

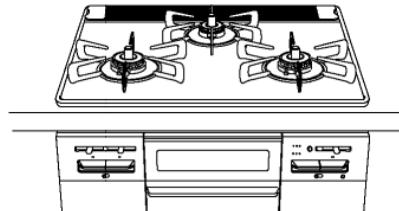
取扱説明書

ガスビルトインコンロ

家庭用

保証書付

Si センサー[®]コンロ
全口センサー搭載



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坂ガスにお問い合わせください。



JS0073-034(01)
220800
06000005234580

(工場管理)

大阪ガス

なるほど 安心 Si センサークロ

温度センサーが鍋の温度をタイマーに検知。

温度調節や消火など火力をコントロールするかしこいコンロです。



- 煮ものを火にかけっぱなしにしても

焦げつくと消火

- 天ぷら鍋やフライパンを予熱したままでも

約 250°C の温度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°C から約 290°C までアップすることができます。)



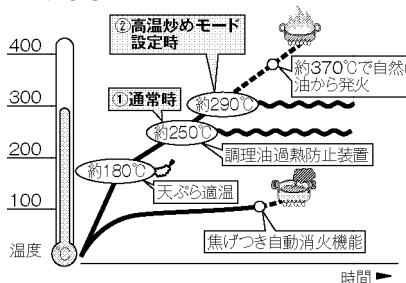
- たくさんの天ぷらもサックリきれいに

焼きギョーザやハンバーグも焦げつかずにこんがり

自動で強火・弱火を繰り返して **設定した温度をキープ**

(160・180・200°C に加えて、170・190・210°C の設定もできます。)

◇ 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 高温炒めモード設定時

火力調節

鍋底の温度を約 290°C に保つよう火力を自動で調節します。

消火

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。

- ・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 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒ Si センサークロの安心・安全機能がはたらいていないか必ず確認!

 1・19・20 ページ

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

⇒ 高温炒めモード設定中も
安心・安全機能ははたらきます。

 1 ページ

③ 火がつかない

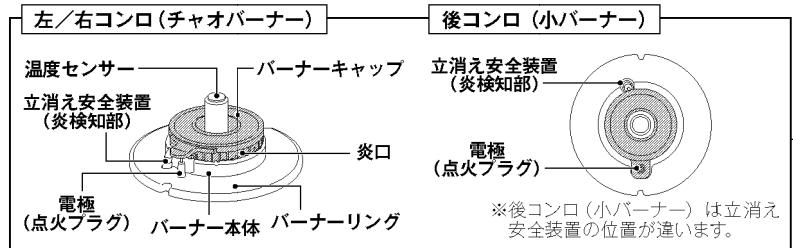
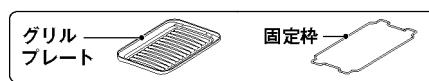
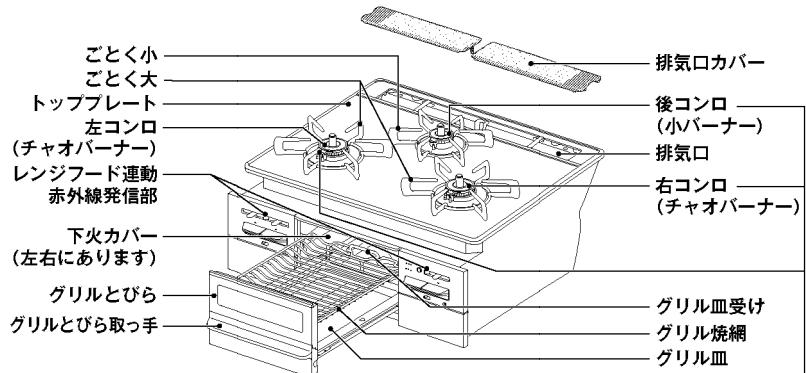
⇒ もしかして乾電池?
乾電池が消耗すると点火しません。
 67 ページ
⇒ 乾電池は大丈夫なのに?
 70・73 ページ

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	26
炒めもの・いりものをする	27
お湯をわかす	29
煮ものをする	31
ごはん・おかゆを炊く	33
グリルの取り扱いと準備	37
グリル焼網で調理	41
グリルプレートで調理	45
共通	
各種設定の変更(カスタマイズ機能)	51
レンジフード連動機能	53
長くご利用いただくために	
日常点検とお手入れの道具	55
お手入れする(コンロ)	57
お手入れする(グリル)	63
乾電池を交換する	67
よくあるご質問(Q&A)	69
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	77
交換部品・別売品のご紹介	81
長期間使用しない場合/仕様	82
寸法図	83
アフターサービス/廃棄するときは	84
保証書	裏表紙

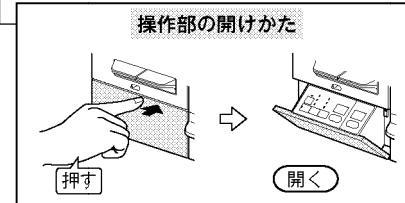
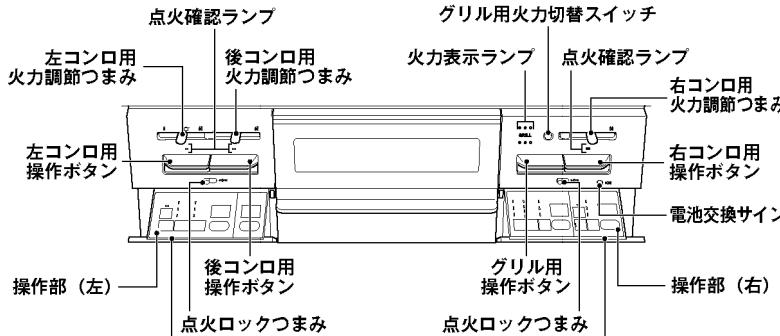
各部のなまえ

- 左／右コンロにチャオバーナーを採用しています。



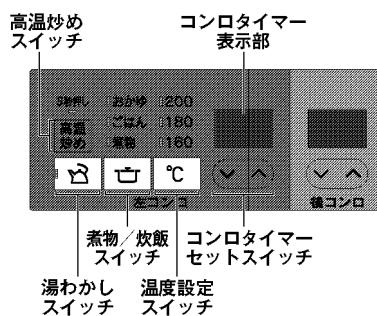
正面

操作部を開けたところ

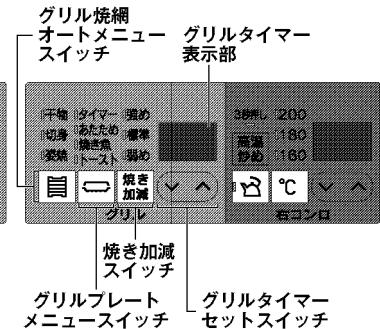


操作部

■ 操作部 (左)

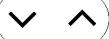
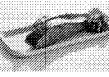


■操作部（右）



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 ☞ 23ページ	温度設定モード   焼きヨーザ、お好み焼きにも使えます
	時間を使つて調理をするとき ☞ 26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 ☞ 27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 ☞ 29ページ	湯わかしモード   コーヒー・紅茶の湯わかしに…
	煮ものをするとき ☞ 31ページ	煮物モード   煮魚・里芋の煮ものなど
	ごはん・おかゆを炊くとき ☞ 33・35ページ	炊飯モード   雑穀米・麦ごはんも炊けます
	グリル焼網で調理するとき ☞ 43ページ	グリル焼網オートメニュー モード 焼き魚(姿焼/切身/干物)   魚を焼くときに
グリルを使うとき	グリルプレートで調理するとき ☞ 45・47・49ページ	グリルプレートメニュー モード トースト 焼き魚 あたため タイマー   魚・トーストを焼くときに
		  冷めた料理のあたため直しに

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☞ 84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。



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



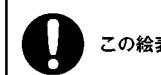
接触禁止



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



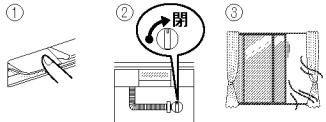
- 絶対に火をつけない
- 電気器具（換気扇など）のスイッチの入／切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない

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。



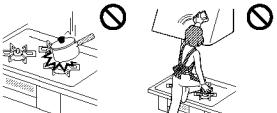
警告

トッププレートについて



- 衝撃を加えない
- 上に乗らない

トッププレートにひびが入ったり、欠けたりすると、けがなどの思ひ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坂ガスに修理を依頼してください。



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、グリルタイマーが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。



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
- 樹脂製品（ペットボトル・プラスチック瓶など）
- 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）

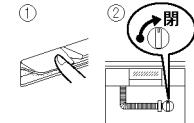
異常時は



- 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。

☞ 69 ~ 80 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坂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。

■機器に風を当てる

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



換気必要

■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



接触禁止

- 使用中・使用直後は、操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取手以外は触らない
やけどのおそれがあります。
 - ・グリルのみ使用している場合でも、グリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートが熱くなります。
 - ・ビルトインオー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くて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まらない
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

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つたり、
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
やけしないように注意する

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

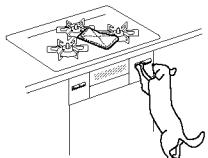
やけどのおそれがあります。

- 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 (ねじガス栓) を閉める

ペット (犬や猫など) が機器や流し台に飛び乗ろうとしたり、飛びかかった際に誤って操作ボタンを押してしまうことがあります。ペットがやけどをしたり、火災のおそれがあります。

機器を使用しないときは操作ボタンをロックしてください。
☞ 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鉄板や鍋
- 機器に付属または機器指定以外の補助具 (アルミはく製する受け・省エネごとく・グリル補助具など)
- 一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。



焼網

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



揚げものの調理をするときは

- 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つたり、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。

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ないような改造や取りはずしは、絶対にしない
火災の原因になります。



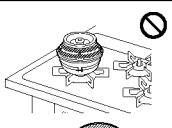
■使用中は身体や衣服が炎に近づかないように注意する
衣服に炎が移って、やけどのおそれがあります。
また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。
毛足の長いもの・ゆったりと垂れ下がったデザインのものなどは、火がつきやすいので、特に注意してください。

⚠ 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。



■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

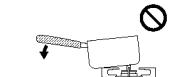
鍋の種類によっては、鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。

鍋の取っ手は、ごどくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。



■軽い鍋は調理物を含めて 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しま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。



■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。



■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・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。



アルミはく

■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・下火力バーなどにたまつた脂、
グリル焼網やグリルプレートについた皮や食材は、
ご使用のつど取り除く

食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

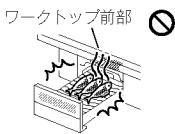
安全上のご注意 (グリル使用編)

⚠ 注意



接触禁止

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



■グリルとびらを開けたまま使用しない

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

■魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき、火災の原因になります。

グリル庫内で魚などが燃えたり、たまたま脂に引火した場合は、
 ①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

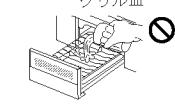
を置いて使用しない

魚などの調理物から出た脂が過熱され、発火するおそれがあります。



■グリル皿・グリルプレートに水などを入れない

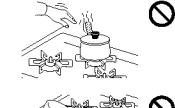
この機器は、グリル皿・グリルプレートに水を入れる必要がないタイプです。
水などが高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。



■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

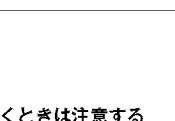
■グリルとびらガラスに衝撃を加えたり、傷を付けたりしない

ガラスが割れて、やけどやけが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。

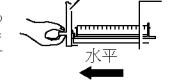


■異なる食材（焼き上げの早い食材・遅い食材）を同時に焼くときは注意する

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。☞39ページ



●グリル皿・グリルプレートにたまたま高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

■グリル焼網・グリル皿・グリルプレートは冷めてから取りはずす

使用中・使用直後は高温になり、やけどのおそれがあります。

また、グリル皿受け・固定枠も高温のため触ると、やけどのおそれがあります。



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

⚠ 注意



接触禁止

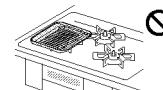
グリルプレートを使うときは

- 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。



- グリルプレートメニュー mode 以外では使用しない
表面のコーティングを傷める原因になります。

■グリル焼網の上に重ねて使用しない

機器損傷や火災などの原因になります。また、調理がうまくできなかったり、グリル焼網やグリルプレートのコーティングを傷める原因になります。



■調理後、ミトンなどで持ち運ばない

たまたま高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。
また、固定枠と一緒に持ち上げた場合、誤って固定枠が腕に触ると、やけどのおそれがあります。



- グリルプレートを取りはずす場合は、たまたま脂などをキッチンペーパーなどで必ずふき取る

グリルプレートにたまたま脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

- グリルプレートのふた（別売品）を開けるときは、慎重に行う

でき上がつてすぐにふたを開けると、立ち上がる湯気でやけどをすることがあります。

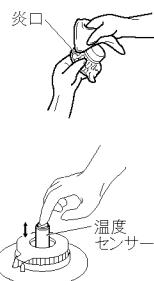


安全上のご注意 (お手入れ編)

!! 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るときは、必ずお手入れする
バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける
炎口がぬれたまま使用すると、点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。
- 温度センサーのお手入れは、汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する
 - 動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
 - スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

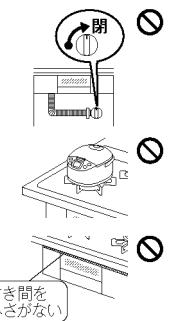


安全上のご注意

お願い

機器のご使用は

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- コンロの火力を弱火にしたときやグリルは、炎が見えにくいで、消し忘れない注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。やけどのおそれがあります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- トッププレートの上や近くで、IHジャー炊飯器・卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により、機器が故障する原因になります。
- ワークトップ下面（パッキンなどを含む）と本体上面とのすき間に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

- 調理中に鍋のせかえるときは、いつ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やさしくしてごとくをはすしてください。くついたまま動かすと、不意にごとくが落下することがあり、やけどのおそれがあります。
- 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。
- 鍋の大きさにあつた火力で加熱してください。

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

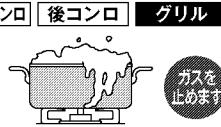
調理油が過熱されると、火力を自動で調節し、発火を防ぎます。この状態が約30分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。ただし、後コンロは火力を自動で調節せず、調理油が過熱されると、自動で火を消します。



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。☞ 51・52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。☞ 22ページ



地震のときにも自動消火

地震停止機能

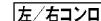
機器本体が震度約4以上 の揺れを検知すると、コンロ・グリルとも自動で火を消します。
地震停止機能は解除することができます。☞ 51・52ページ



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。☞ 21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。



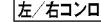
万一操作ボタンを戻し忘れてもブザーでお知らせ

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。☞ 1ページ
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。
弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ピピピッ」と鳴ってお知らせします。
調理に支障があるときは、高温炒めモード（左/右コンロ）をお使いください。

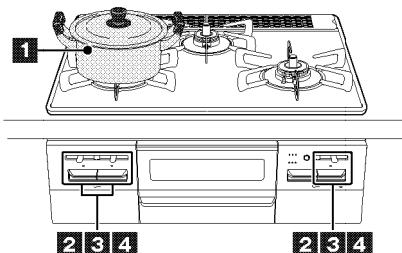
☞ 27ページ



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。

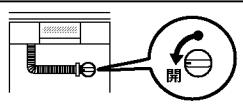
- 操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。
- グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。



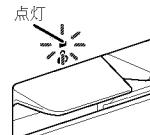
△点火ロックが解除されているか、確認する。
「不用意な点火を防ぐには（点火ロック）」
22ページをご覧ください。

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

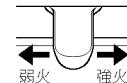


2 下を押す（いっぱいまで押しきる）

- 点火します。
- 点火確認ランプが点灯します。
- 点火のとき、左／右コンロ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）
20ページ
- 後コンロの火力調節つまみは、「強火」の位置に移動します。
- 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。

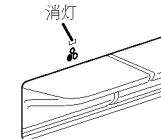
3 Uをゆっくりスライドさせる

- 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。



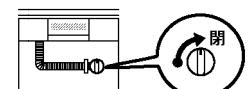
4 下を押す

- 消火します。
- 点火確認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。
※点火中は、点火ロックつまみを操作しないでください。

必ず、操作ボタンが消火の状態になっていることを確認してください。

操作方法



ロック (つまみが右)	
解除 (つまみが左)	

揚げもの・焼きものをする (温度設定モード)

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。

調理のポイント

＜適した鍋と適した油の量＞

◎ 通した鍋		◎ 通した油の量
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。

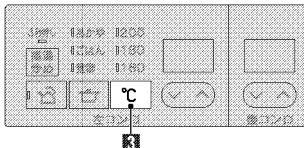
揚げるものの調理でアルミ・銅製の鍋を使うときは、ブザーが鳴って約1~2分後に食材を入れてください。
ブザーが鳴っても油の温度が設定温度より低いためです。
お使いできる鍋については☞ [18ページをご覧ください。](#)

＜設定温度の目安＞

温調範囲 (160 ~ 210°C)	160	170	180	190	200	210
揚げもの	とりのから揚げ・とんかつ	↔	→			
	天ぷら・冷凍コロッケ		↔	↔	↔	
	手作りコロッケ				↔	↔
焼きもの	ホットケーキ	↔	↔			
	お好み焼き		↔	↔		
	ステーキ・ポークソテー				↔	→

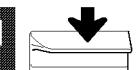
↔:アルミニ・銅 ↔:鉄・ホーロー・ステンレス

- 使用するコンロのスイッチを選択
(図は左コンロの場合)

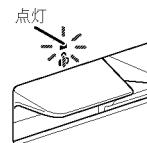


左／右コンロで使えます。

使いかた

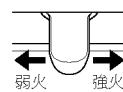


- 点火します。
- 点火確認ランプが点灯します。



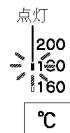
2  をゆっくりスライドさせる

- 火力を調節します。



③ **「℃」を「ピッ」と鳴るまで押し、
「℃」で温度を設定する**

- ・設定した温度のランプが点灯します。
- ・160 ~ 210°Cまで 10°C刻みで設定できます。
※ 170・190・210°Cを選びたいときは、次ページの
「使いかたのポイント」を参考してください。

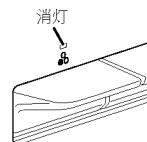


設定温度になると、

- ・ブザーが「ピピッピピッピッピッ」と鳴ってお知らせします。

「時間を設定するときは」

- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を設定できます。
 26ページ
- 設定温度になると、タイマーが作動します。



4  を押す

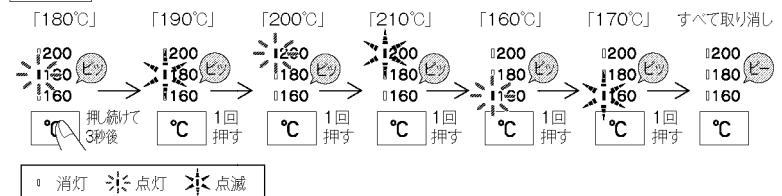
- ・消火します。
- ・温度設定スイッチのランプが消灯します。
- ・必ず、火が消えたことを確認してください。
- ・卓火確認ランプが消灯します。

揚げもの・焼きものをする (温度設定モード)

使いかたのポイント

温度設定スイッチを押し、「180」℃のランプを点灯させ、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



お願い

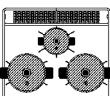
- 調理中は、機器から離れないでください。
異常過熱することがあり、火災の原因になります。
- 調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。
再度、操作①から行ってください。

お知らせ

- 取り消すときは、設定温度のランプが消灯するまで、繰り返し温度設定スイッチを押します。
- 設定温度は、調理中でも変更できます。

コンロタイマーを使う (コンロタイマーモード)

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。



左／右／後コンロで使えます。

使いかた

1

を押す

- 点火します。
- 点火確認ランプが点灯します。

2

をゆっくりスライドさせる

- 火力を調節します。

3

を「ピッ」と鳴るまで押し、
で時間を設定する

- 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「ビビビビビビビビ」と鳴ってお知らせします。

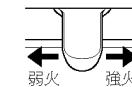
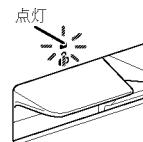
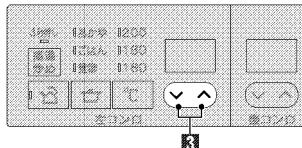
設定時間になると、

- 点火確認ランプが点滅に変わり、ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。

お知らせ

- 取り消すときは、コンロタイマー表示部に「1」分が表示されているときにコンロタイマーセットスイッチの「▼」を押します。
- 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。

・使用するコンロのスイッチを選択
(図は左コンロの場合)



1

▼ ▲

20

▼ ▲

0

▼ ▲

炒めもの・いりものをする (高温炒めモード)

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 1 ページをご覧ください。

使いかたのポイント

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

- 取り消すときは、もう一度高温炒めスイッチを押します。
- 消火すると、高温炒めモードは取り消されます。
- 高温炒めスイッチを押しているときに他のスイッチを押すと、高温炒めモードの設定操作は取り消されます。
- コンロタイマー モードを使って、調理する時間を設定できます。 26 ページ
ただし、設定できる時間は 1 ~ 60 分の間となります。

警告



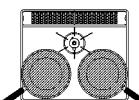
- 高温炒めモードで揚げものの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。
- 焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



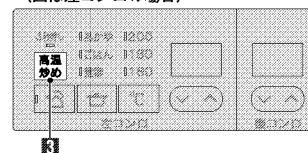
注意

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

• 使用するコンロのスイッチを選択
(図は左コンロの場合)



左／右コンロで使えます。



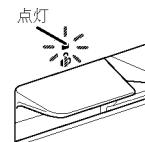
使いかた

1 下を押す

- 点火します。
- 点火確認ランプが点灯します。

2 Uをゆっくりスライドさせる

- 火力を調節します。



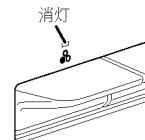
3 高温炒めを「ピピピッ」と鳴るまで押す(3秒以上)

- 高温炒めスイッチのランプが点灯します。



4 下を押す

- 消火します。
- 点火確認ランプ・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。



炒めもの・いりものをする

お湯をわかす (湯わかしモード)

お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。

調理のポイント

適した調理器具	適した水の量
底の平らな鍋・無水鍋・多層鍋・やかん 材質：アルミ・銅・鉄・ホーロー・ステンレス	500ml～3L やかんや鍋の大きさに応じた水の量（最大容量の6～7割）にする。 (ふきこぼれ防止)

土鍋・耐熱ガラス容器・圧力鍋を使用すると、温度を正しく検知できません。

お使いできる鍋については [18ページ](#)をご覧ください。

お願い

■ 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。

【点火して沸とうするまでは】

- ・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

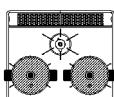
■ やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。
やけどなどに注意してください。

お知らせ

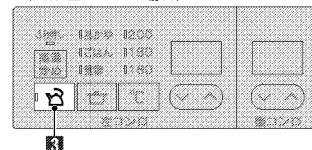
● 以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断する場合があります。

- ・一度わかしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき
- ・やかんや鍋などの底が汚れていたり、さびていたりするとき

• 使用するコンロのスイッチを選択
(図は左コンロの場合)



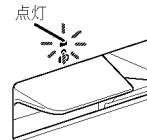
左／右コンロで使えます。



使いかた

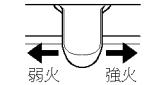
1 下を押す

- ・点火します。
- ・点火確認ランプが点灯します。



2 Uをゆっくりスライドさせる

- ・火力を調節します。



3 ピンを「ピッ」と鳴るまで押す

- ・湯わかしスイッチのランプが点灯します。

沸とうすると、

- ・点火確認ランプが点滅に変わり、湯わかしスイッチのランプが消灯し、ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。
- ・自動で火が消えます。



<沸とう後、保温するときは>

- ・コンロタイマー モードを使って、沸とう後の保温時間を設定できます。[26ページ](#)
- ・保温時間は、1～90分の間で設定できます。
- ・沸とうすると、ブザーが「ピピッピピッピッピッピ」と鳴ってお知らせします。
- ・自動で弱火になり、タイマーが作動します。



お知らせ

- ・取り消すときは、もう一度湯わかしスイッチを押します。

・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。[51・52ページ](#)

煮ものをする (煮物モード)

煮もの調理の火力調節を自動でします。

「煮込み時間」を設定するだけで、あとは火力を自動で調節し、自動で火を消します。

調理のポイント

△ 適した調理器具

鍋径：18～22cm
材質：アルミ・ホーロー・
厚手（2.5mm以上）のステンレス
※底の平らなものをご利用ください。

土鍋・耐熱ガラス容器・圧力鍋・鉄鑄物鍋を使用すると、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 [18ページ](#)をご覧ください。

お願い

■ 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。

【自動火力調節中は】

- ・必要以上にふたを開け閉めしない
- ・鍋を動かさない
- ・水や調味料などを追加しない
- ・ひんぱんに火力を変えない

■ 風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく調理できません。
炎に風が当たらないようにして、使用してください。

■ 鍋の形状・材質や食材・水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。

■ 煮ものの種類によって食材を入れるタイミングは異なりますが、始めから煮物モードを選択してください。

■ 焦げつき防止のため、煮込み中はときどきかき混せてください。とろみのある料理は焦げつきやすいので、注意してください。

■ アヒージョなど、油で煮込む調理には使用しないでください。

■ 食材と水分の量は、鍋の7分目までを目安にしてください。入れすぎると、ふきこぼれたり、お知らせがうまくはたらかない場合があります。

■ 冷凍した食材は、解凍してから調理してください。お知らせ時間が異なったり、ふきこぼれる場合があります。

■ ふきこぼれや焦げつくことがありますので、やけどなどに注意してください。

使いかたのポイント

お知らせ

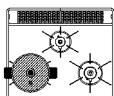
●取り消すときは、もう一度煮物／炊飯スイッチを押します。

●沸とう後の煮込み時間は、調理中でも変更できます。

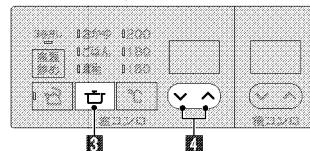
●沸とうのお知らせ前からタイマーを開始させたい場合は、温度設定スイッチを押すとブザーが「ビビッピビッピッピ」と鳴って、タイマーが作動します。

●火力が強く感じたり、弱く感じたりする場合、各種設定の変更（カスタマイズ機能）で火力を自動で調節するレベルを3段階で変更することができます。 [51・52ページ](#)

・左コンロのスイッチを選択

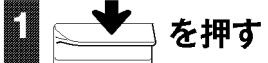


左コンロで使えます。



使いかた

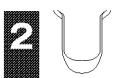
1



を押す

- ・点火します。
- ・点火確認ランプが点灯します。

2



をゆっくりスライドさせる

- ・火力を調節します。

3



を「ピッ」と鳴るまで押す

- ・「煮物」のランプが点灯します。

4



で時間を設定する

- ・1～90分（最長）まで1分刻みで設定できます。
- ・火力を自動で調節します。

沸とうすると、

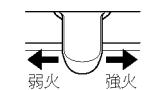
- ・ブザーが「ビビッピビッピッピッピ」と鳴ってお知らせします。
- ・タイマーが作動します。

設定時間の30秒前になると、

- ・ブザーが「ビビッピビッピッピッピ」と鳴ってお知らせします。

設定時間になると、

- ・点火確認ランプが点滅に変わり、「煮物」のランプが消灯し、ブザーが「ビー」と鳴ってお知らせします。
- ・自動で火が消えます。



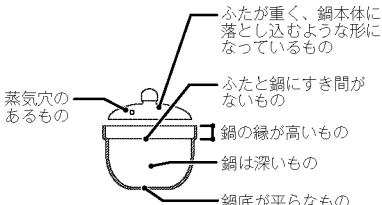
ごはん・おかゆを炊く (炊飯モード)

調理のポイント

<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。☞ 81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型	○ ○	白米3合・全がゆ1合・七分がゆ0.5合・炊きこみごはん2合
	RTR-500D型	○ ○	白米5合・全がゆ1合・七分がゆ0.5合・炊きこみごはん4合
アルミの鍋	○ ○	* ○	薄手(2mm以下)の場合、焦げつきやすくなります。
ホーロー・ステンレスの鍋	○ ○	* ○	白米は焦げる場合があります。薄手(2.5mm以下)のステンレスの鍋の場合、焦げつきやすくなります。
市販の土鍋	○ ○	×	おかゆ以外は炊けません。
ガラス鍋・圧力鍋 多層鍋	○ ○	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○: 適しています X: 適していません (温度を正しく検知できません。)

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

このような場合は、別売の炊飯専用鍋を使用してください。☞ 81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>

■お米は正確にはかる

180ml の計量カップを使うと便利です。



調理のポイント

■たっぷりの水で手早くとぐ

はじめのとき水は、すぐに捨ててください。

ぬかを含んだとき水をお米が吸わないようにするためです。

●「とぐー洗い流す」を数回繰り返します。

にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。

お米のときが足りない場合は、におい・黄ばみ・焦げの原因になります。



<お米と水の量の目安>

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

●水の量は目安です。お好みに応じて加減してください。

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

<お米を水に浸す時間>

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

●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ぶん質が沈殿し、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。

グリルの取り扱いと準備

調理のポイント

お願い

- マニュアルモード以外では、予熱はしないでください。
- 調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
調理物の種類によっては、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたら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
• 塩ざさ
• とり肉など
- 準備や調理については、付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。
- 「グリル活用レシピ」の自動調理メニューに記載のない調理物は、自動ではうまく焼けない可能性があるため、マニュアルモードで調理することをおすすめします。☞ 41ページ
- 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

- 必ず、固定棒が取りはずされていることを確認してください。
- 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。
- 焼き上がつ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

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



調理のポイント

〈グリルプレート〉

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。
- 付属の固定棒を取り付けてから、グリルプレートを取り付けてください。(グリル皿に直接置いて使用しないでください)。固定棒を付け忘れると、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、すぐに火を消し、グリルを冷ましてから固定棒を取り付けて使用してください。
- 固定棒の上にグリル焼網を置いて使用しないでください。
- 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。
- 調理終了後、グリルプレートはたいへん熱くなっています。グリルプレートふた(別売品)を取りはずす場合は、ミトンなどを使用し、注意して行ってください。
化学繊維を使ったミトンなどは、溶ける可能性があるので使用しないでください。厚手の綿素材のミトンなどをおすすめします。
- 続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまつた脂をキッチンペーパーなどでふき取つてから、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つてから、グリルプレートを取りはずしてください。

【あたためモード】

お願い

- 焼き上がつ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。

〈あたためモードに適さない料理〉

- かき揚げやえびなどの厚みのある天ぷら
形・大きさによって焦げやすくなります。
- 準備や調理については、付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

お知らせ

- 高温で温めるため、食品の表面が焦げる場合があります。特に、表面に凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。
- 冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あらかじめ切ってから置くと、温まりやすくなります。
- タイマーの設定時間は、付属の「グリル活用レシピ」を目安に設定してください。

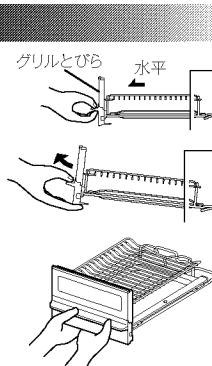
グリルの取り扱いと準備

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「グリル活用レシピ」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・グリルプレートの取り付けかたは [63・66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 [63ページ](#)をご覧ください。

グリルを初めて使うときは

- 1 グリル焼網またはグリルプレートを取りはずす
グリル焼網またはグリルプレートが取りはずされていることを確認してください。

2 6～7分間、空焼きをする

部品に付着している加工油を焼きります。

火力は、上火「強」・下火「強」で行ってください。

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

- 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。
- グリル庫内に紙や樹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。 [64ページ](#)
- グリル皿に水など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」を表示します）
この場合、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、再度点火してください。

お知らせ

- 39 ● 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。

食材（魚など）を上手に焼くために

- 1 グリル焼網またはグリルプレートに
ハケなどで油を塗る

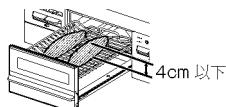
薄く油を塗ります。
ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。

- 2 グリル焼網は、約1～2分間、空焼き（予熱）をする

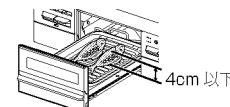
火力は、上火「強」・下火「強」で行ってください。
食材（魚など）がグリル焼網にくっつきにくくなり、焼き上がり後、取り出しがやすくなります。
グリルの操作については [41ページ](#)をご覧ください。

- 3 食材（魚など）を置く

＜グリル焼網の場合＞



＜グリルプレートの場合＞



- 4 グリルとびらを奥まで確実に閉める

お知らせ

- グリル焼網・グリル皿・グリルプレートは、消耗部品です。

ご使用状態や経年変化などにより、調理物がくっ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（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ちよりの大坂ガスにお問い合わせください。 [81ページ](#)

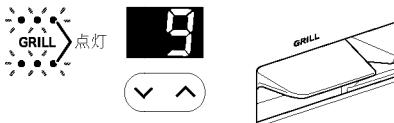
グリル焼網で調理 (マニュアルモード)

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。

使いかた

1 下arrowを押す

- 点火します。
- 火力表示ランプが点灯します。
- 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

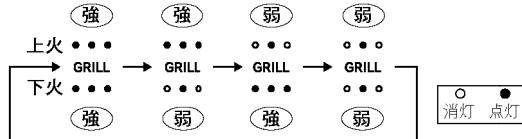
- 1~15分(最長)まで1分刻みで設定できます。
- グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は1~10分(最長)となります。



使いかた

3 「火力○」で火力を設定する

- 火力を調節します。
- 火力表示部に、火力を表示します。

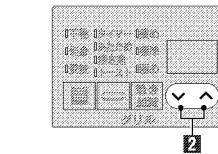


設定時間の30秒前になると、

- ブザーが「ビピッピピッピッピ」と鳴ってお知らせします。

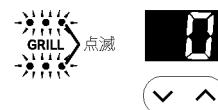
設定時間になると、

- 火力表示ランプが点滅に変わり、ブザーが「ビー」と鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。



お知らせ

- 点火初期はグリル庫内を温めるため、強制的に火力は上火「強」・下火「強」となります。この間に火力を変更した場合は、グリル庫内を温めた後、実際の火力が変化します。
 - 設定時間は、調理中でも変更できます。
- ※ただし安全のため、点火してからの時間が最長時間を超えない範囲までしか設定できません。



グリル焼網で調理 (グリル焼網オートメニュー mode)

メニューと焼き加減を選ぶだけで、あとは自動で焼き上げます。

使いかた

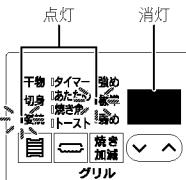
1 下のボタンを押す

- 点火します。
- 火力表示ランプが点灯します。
- 自動でグリルタイマーが作動します。

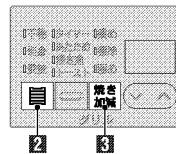


2 上のボタンを「ピッ」と鳴るまで押し、下のボタンでメニューを選ぶ

- 「姿焼」・「切身」・「干物」から選びます。
- 選んだメニュー・焼き加減のランプが点灯し、グリルタイマー表示部が消灯します。



下図のように点灯を繰り返します。



使いかた

3 焼き加減で焼き加減を選ぶ

- 「弱め」・「標準」・「強め」から選びます。

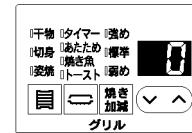
調理終了の30秒前になると、

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。
- 火力表示ランプが点灯に変わり、選んだメニュー・焼き加減のランプが消灯します。
- さらに焼き色を付けたいときは、グリルタイマー セットスイッチの [A] で時間の延長ができ、火力の変更もできます。☞ 41・42ページ



調理が終了すると、

- 火力表示ランプが点滅に変わり、ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。



お願い

- 予熱はしないでください。
- 点火後にメニューを設定・変更する場合は、約 30 秒以内に変更してください。
- 点火後に焼き加減を変更する場合は、約 90 秒以内に変更してください。
- 調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- 一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、マニュアルモードで焼いてください。☞ 41ページ
グリル焼網オートメニュー mode では魚が焼け過ぎてしまいます。

お知らせ

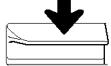
- 取り消すときは、点火後約 30 秒以内はグリル焼網オートメニューのランプが消灯するまで、繰り返しグリル焼網オートメニュー セットスイッチを押します。点火後約 30 秒以降はグリルを消してください。
- グリル焼網オートメニュー mode 使用中は、手動で火力の調節はできません。

グリルプレートで調理 (グリルプレートメニュー モード) 「トースト」・「焼き魚」

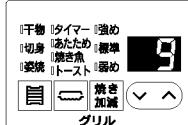
メニューと焼き加減を選ぶだけで、あとは自動で焼き上げます。

使いかた

1 下のボタンを押す



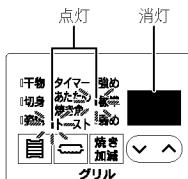
を押す



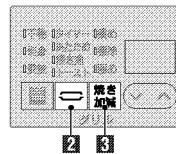
- 点火します。
- 火力表示ランプが点灯します。
- 自動でグリルタイマーが作動します。

2 両側のボタンを「ピッ」と鳴るまで押し、 でメニューを選ぶ

- 「トースト」・「焼き魚」から選びます。
- 選んだメニュー・焼き加減のランプ (トーストのみ) が点灯し、グリルタイマー表示部が消灯します。



下図のように点灯を繰り返します。



使いかた

3 焼き加減で焼き加減を選ぶ(トーストのみ)

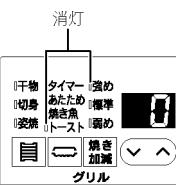
- 「弱め」・「標準」・「強め」から選びます。

調理終了の 30 秒前になると、

- ブザーが「ピピッピピッピッピッピ」と鳴ってお知らせします。

調理が終了すると、

- 火力表示ランプが点滅に変わり、選んだメニュー・焼き加減のランプが消灯し、ブザーが「ビー」と鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。



お願い

- 予熱はしないでください。
- 点火後にメニューを設定・変更する場合は、約 30 秒以内に変更してください。
- 点火後に焼き加減を変更する場合は、約 90 秒以内に変更してください。
また、グリル庫内の温度が高い場合は、約 60 秒以内に変更してください。
- 調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- 一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、グリルプレートメニュー モード「タイマー」で焼いてください。[49 ページ](#)
グリルプレートメニュー モード「トースト」・「焼き魚」では調理物が焼け過ぎてしまいます。
- さらに焼き色を付けたいときは、グリルプレートメニュー モード「タイマー」を使用してください。[49 ページ](#)

お知らせ

- 取り消すときは、点火後約 30 秒以内はグリルプレートメニューのランプが消灯するまで、繰り返しグリルプレートメニュー イッチを押します。点火後約 30 秒以降はグリルを消してください。
- グリルプレートメニュー モード使用中は、手動で火力の調節はできません。
- 次回使用時からは、前回設定の焼き加減が表示されます。
- 「焼き魚」は、焼き加減を設定できません。
- 調理中、グリル庫内の温度が高くなると、自動で火が消え、余熱調理に移る場合があります。

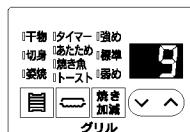
グリルプレートで調理 (グリルプレートメニュー モード) 「あたため」

おそうざいのあたため直しができます。

使いかた

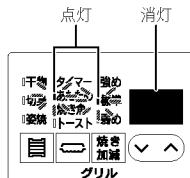
1 下のボタンを押す

- 点火します。
- 火力表示ランプが点灯します。
- 自動でグリルタイマーが作動します。



2 下のボタンを「ピッ」と鳴るまで押し、 上部のボタンで「あたため」を選ぶ

- 「あたため」・焼き加減のランプが点灯し、グリルタイマー表示部が消灯します。



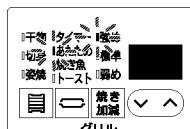
下図のように点灯を繰り返します。



自動で調理する場合

3 「焼き加減」で焼き加減を選ぶ

- 「弱め」・「標準」・「強め」から選びます。

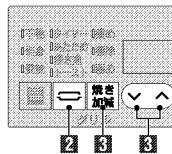
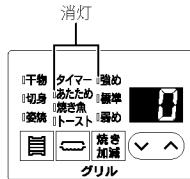


調理終了の30秒前になると、

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。

調理が終了すると、

- 火力表示ランプが点滅に変わり、「あたため」・焼き加減のランプが消灯し、ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。



使いかた

<タイマーを設定して調理する場合>

3 下部のボタンで時間を設定する

- 焼き加減のランプが消灯します。
- 2~9分(最長)まで1分刻みで設定できます。グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は2~7分となります。



設定時間の30秒前になると、

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。

設定時間になると、

- 火力表示ランプが点滅に変わり、「あたため」のランプが消灯し、ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。



お願い

- 予熱はしないでください。
- 点火後にメニューを設定・変更する場合は、約30秒以内に変更してください。
- 点火後に焼き加減を変更する場合は、約90秒以内に変更してください。
- 調理中は、グリルとびらを開けないでください。

<自動で調理する場合>

- さらにあたためたいときは、<タイマーを設定して調理する場合>で様子を見ながら行ってください。

<タイマーを設定して調理する場合>

- 設定時間を変更する場合は、点火後約90秒以内に変更してください。

お知らせ

- 取り消すときは、点火後約30秒以内はグリルプレートメニューのランプが消灯するまで、繰り返しグリルプレートメニューイッチを押します。点火後約30秒以降はグリルを消してください。
- グリルプレートメニュー モード使用中は、手動で火力の調節はできません。

<自動で調理する場合>

- 次回使用時からは、前回設定の焼き加減が表示されます。

グリルプレートで調理 (グリルプレートメニュー モード) 「タイマー」

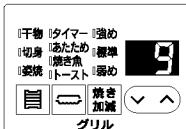
設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。

使いかた

1 下のボタンを押す



- 点火します。
- 火力表示ランプが点灯します。
- 自動でグリルタイマーが作動します。



2 二重矢印ボタンを「ピッ」と鳴るまで押し、 二重矢印ボタンで「タイマー」を選ぶ

- 「タイマー」のランプが点灯します。



下図のように点灯を繰り返します。



使いかた

3 ダブル矢印ボタンで時間を設定する

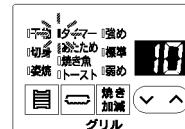
- 1 ~ 12 分(最長)まで 1 分刻みで設定できます。グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は 1 ~ 10 分(最長)となります。

↓
設定時間の 30 秒前になると、

- ブザーが「ビピッビピッビピッ」と鳴ってお知らせします。

↓
設定時間になると、

- 火力表示ランプが点滅に変わり、「タイマー」のランプが消灯し、ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。



お願い

- 予熱はしないでください。
- 点火後にメニューを設定・変更する場合は、約 30 秒以内に変更してください。
- 調理中は、グリルとびらを開けないでください。

お知らせ

- 取り消すときは、点火後約 30 秒以内はグリルプレートメニューのランプが消灯するまで、繰り返しグリルプレートメニューイッチを押します。点火後約 30 秒以降はグリルを消してください。
- グリルプレートメニュー モード使用中は、手動で火力の調節はできません。
- 設定時間は、調理中でも変更できます。
※ただし安全のため、点火してからの時間が最長時間を超えない範囲までしか設定できません。



各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

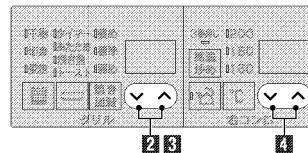
自分好みにカスタマイズし、便利に使いやすくなります。
以下の機能の設定を変更することができます。

表示部	機能	内容	設定項目
※1	01 操作ブザー	操作ブザー音のあり／なしを設定できます。	「on」あり (初期設定) 「oF」なし
	02 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」あり (初期設定) 「oF」なし
※2	03 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 感震停止機能	お住まいの環境によって、感震停止機能がはたらく場合があります。あまりひんぱんに感震停止機能がはたらく場合は、解除できます。	「on」有効 (初期設定) 「oF」解除
※3	05 レンジフード 運動機能	レンジフードをコンロと連動させる機能を設定できます。	「on」設定する (初期設定) 「oF」設定しない
	06 湿わかしお知らせ 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
※4	07 炊物火力レベル	火力が強く感じたり弱く感じたりする場合、火力を自動で調節するレベルを3段階で設定できます。	「1」弱め 「2」標準 (初期設定) 「3」強め
	08 ほん炊き上げ 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
※5	09 オリリセット	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、右コンロタイマーセットスイッチの「[A]」を3秒間長押しする。
	10 最新エラー履歴	最新のエラーを確認できます。	右コンロタイマーディスプレイに検出箇所とエラー数字を交互に点滅表示 -1: 右コンロ -2: 後コンロ -3: 左コンロ -5: グリル --: 検出箇所なし

※1 高温炒め設定時のブザー音「ビビビッ」は消せません。

※2 左／右コンロ・後コンロ同時に設定が変更されます。コンロごとに設定できません。

※3 左／右コンロ同時に設定が変更されます。コンロごとに設定できません。



使いかた

1 右コンロの を押す

- 点火します。
- 点火確認ランプが点灯します。



2 点火後 10 秒以内に、グリルの の「」と「」を同時に「ピッ」と鳴るまで押す(3秒以上)

- 右コンロの火が消えます。
- グリルタイマー表示部に「機能」を示す番号を、右コンロタイマー表示部に「設定項目」の内容が表示されます。



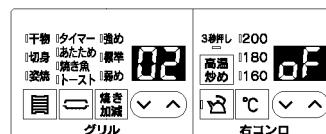
3 グリルの で設定変更する機能を選ぶ

- 01～10まで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。



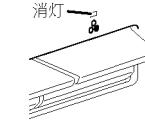
4 右コンロの で設定項目を選ぶ

- 右コンロ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 右コンロの を押す

- 点火確認ランプが消灯し、各種設定の変更を終了します。



お知らせ

- スイッチを約 60 秒操作しない場合は、ブザーが「ピー」と鳴って、その時点の設定内容に変更され、各種設定の変更を終了します。

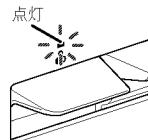
レンジフード連動機能

点火・消火に合わせ、自動でレンジフードの運転・停止を行います。

自動運転のしかた

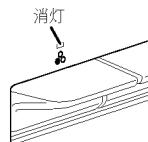
1 を押し、点火する

- 自動でレンジフードの運転が開始します。
- レンジフードで設定された風量で運転します。



2 を押し、消火する

- レンジフード設定の停止タイマー終了後に、自動でレンジフードの運転は停止します。



お願い

- 対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。

指定外のレンジフードでは連動しません。

- レンジフードの使いかた・運動のしかたについては、レンジフードに付属の「取扱説明書」をお読みください。

- 風量切替は、レンジフード側の操作部で運転表示ランプを確認しながら行ってください。

- レンジフード側が常時換気設定時に機器側を停止しても、レンジフードは停止しません。
停止する場合は、レンジフード側で操作してください。

- 自動で火が消えた場合（立消え安全装置の作動、コンロ・グリルタイマー終了時など）、レンジフードは自動で停止しません。レンジフード側の運転スイッチを押して停止してください。
また、コンロやグリルの操作ボタンを押し込み、消火の状態にしてください。

- 必ず、火が消えたことを確認してください。

お知らせ

- 既に他のコンロやグリルなどを使用している場合は、運転を維持します。

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

自動運転のしかた

お願い

操作について

- 点火・消火時は、カウンターから約20～30cm離れ、機器の正面に立って右図のように操作してください。
レンジフード運動は、ガス機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードで受信し、レンジフードを作動させます。



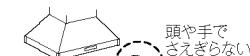
約20～30cm

お知らせ

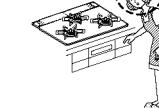
- 以下のように操作すると、作動しない場合がありますが、故障ではありません。

- ガス機器の近くに立ち過ぎている。離れ過ぎている。
- ガス機器の横に立って操作している。
- テレビ・エアコンなどのリモコンを操作している。
- 黒い服やビロード・毛糸の服などを着て操作している。
- ガス機器・レンジフードに太陽光が当たった状態で操作している。
- 赤外線発信部およびレンジフード本体の赤外線受信部が汚れている。

※運動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。



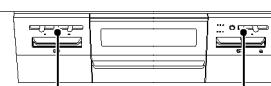
頭や手で
ささえきらない



ささえきらない



ささえきらない



赤外線発信部

手動運転のしかた

1 レンジフード側の運転スイッチを押し、運転を開始する

- 風量を設定してください。

2 レンジフード側の停止スイッチを押し、運転を停止する

照明の点灯・消灯のしかた

1 レンジフード側の照明スイッチを押す

日常点検とお手入れの道具

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
- 煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に大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。 57・59～61・63・64・66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。 60・61ページ
- グリル皿やグリルプレートに脂がたまつたり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。 64～66ページ

お手入れのしかたと手順

- コントローラーは汚れたらそのつど、グリルは使ったらそのつど、きれいにお手入れしてください。
- 手袋をしてお手入れしてください。
- 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。
- 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。

- 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。 56ページ

お手入れの道具と洗剤について

使つてよい	 やわらかい スポンジたわし	 歯ブラシ	 やわらかい布	 台所用中性洗剤 (野菜・食器洗い用)
	 トッププレート（表面）  クリーム クレンザー			

※汚れが取れないときに、トッププレートのみ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	 みがき粉	 歯みがき粉

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

 酸性洗剤 アルカリ性洗剤 漂白剤	 弱酸性洗剤 弱アルカリ性洗剤	 シンナー ベンジン アルコール	 重曹
故障の原因になります。			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

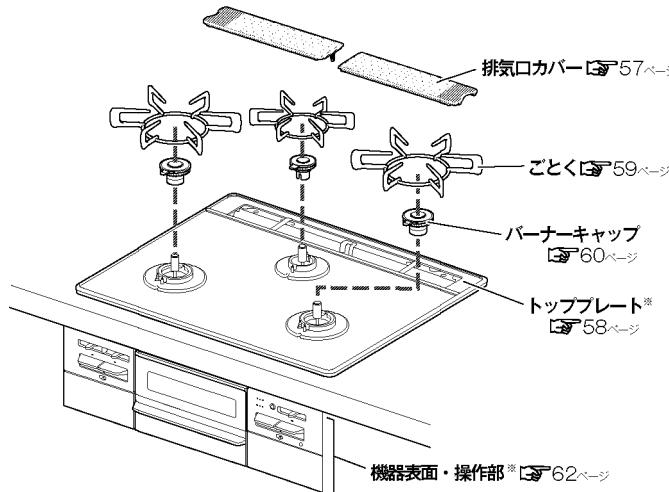
お願い

- 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。
(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。)



※印の部品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

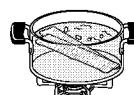
お手入れ方法

- 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

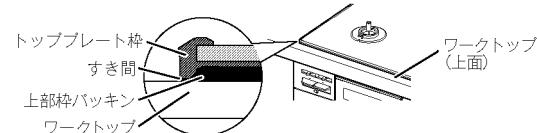
トッププレート後部のくぼみに2つの排気口カバーのツメ部を各々内側に向けて、取り付ける。
※傾きのないことを確認してください。



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使用いただけます。
☞ 81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。
※トッププレート枠にクリームクレンザーを使用しますと、光沢がなくなり、表面に傷が付いたり、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、読みなくなつた場合は、お買い上げの販売店またはもよりの大坂ガスに連絡してラベルを購入し、貼り替えてください。

お手入れする (コンロ)

ごとく

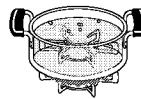
お手入れ方法

- 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

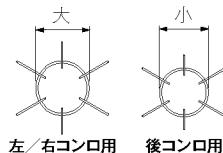
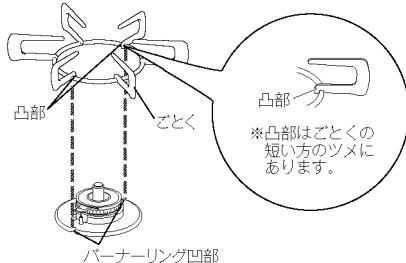
煮洗いすると、さらに汚れを落としやすくなります。

1. 水を入れた大きな鍋にごとくを入れ、30分程加熱する。
2. 冷ましてから、浮きってきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



取り付けかた

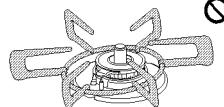
バーナーリング前後の凹部2か所にごとく内側の凸部2か所を入れて、正しく取り付ける。



△ 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。☞ 81ページ

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。



それでも汚れが取れないとき

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

炎口が目づまりしていたら

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



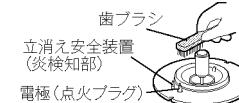
バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）

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



温度センサー

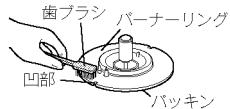
- 片手を添え、水を含ませて硬くしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。
※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、鍋底に密着しないことがあります。また、温度センサーを無理に回転させないでください。故障の原因になります。



お手入れする (コンロ)

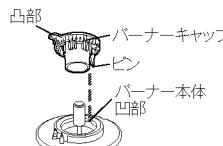
バーナーリング

- 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に、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。

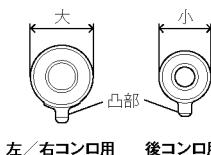


取り付けかた (バーナーキャップ)

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。



図は左／右コンロの場合

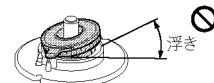


左／右コンロ用 後コンロ用

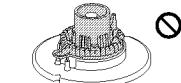


■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

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



バーナーキャップの浮き



バーナーキャップの裏返し

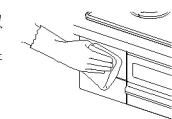
お願ひ

- 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坂ガスにお問い合わせください。☞ 81ページ

機器表面・操作部

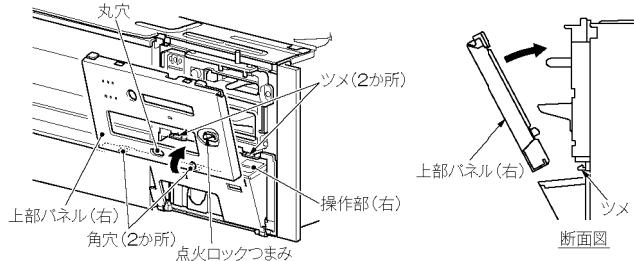
お手入れ方法

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



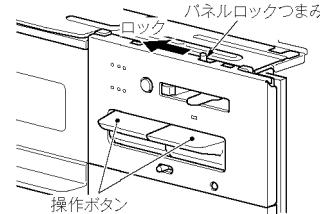
はずれた場合の取り付けかた (上部パネル)

1. 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。
2. 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（右）を半開きの状態にして取り付けると、取り付けやすくなります。

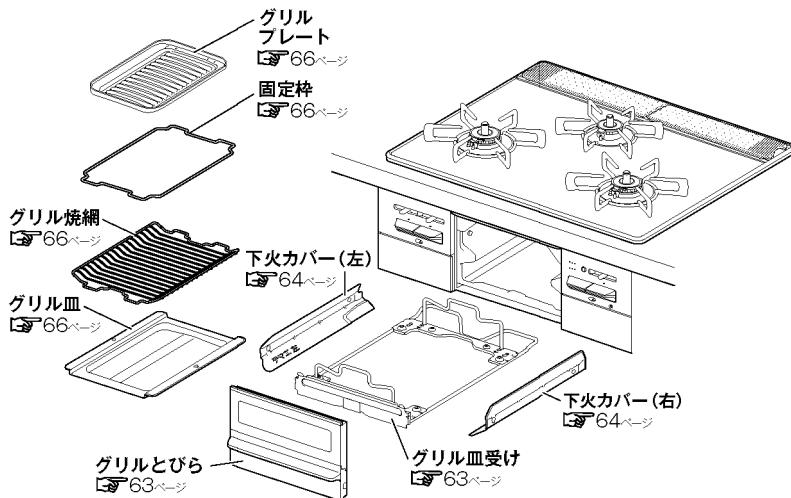
3. 上部パネル（右）上面にある、パネルロックつまみを左側へスライドさせて、上部パネル（右）を固定する。
- ※固定した後、はずれたり、ズレがないか確認してください。
4. 上部パネル（左）も同様に取り付ける。



お願ひ

- 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、△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。

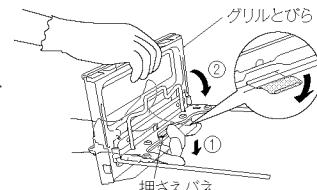
お手入れする (グリル)



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、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、
はずれやすくなります。

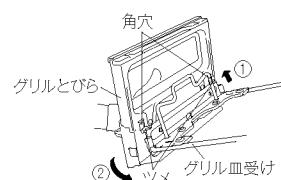


お手入れ方法

- 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

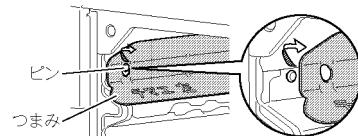
- グリルとびらの角穴にグリル皿受けのツメ 2か所をはめ込む。(①)
- グリルとびらを②の方向に回転させる。
- 押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。



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。



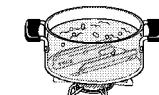
お手入れ方法

- 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。

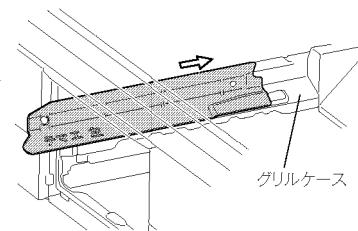
- 水を入れた大きな鍋に下火カバーを入れ、30分程加熱する。
- 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



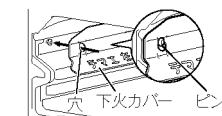
取り付けかた

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。

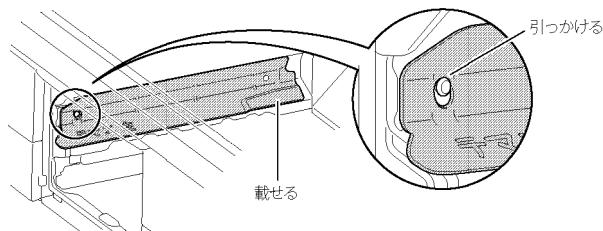


- ピンに穴 (1か所) を引っかけ、外側へ押す。



- 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。



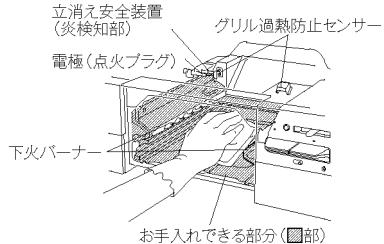
正しい取り付け例

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でありますので、触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。



グリル皿・グリル焼網・グリルプレート・固定枠

お手入れ方法

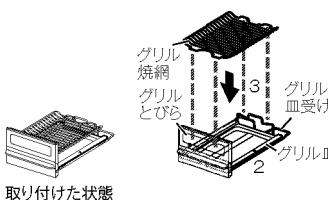
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
※グリル焼網・グリルプレートに汚れが残っていると、魚などの調理物がくつきやすくなります。
※ステンレス製の台やシンクなどに、グリルプレートをぬれたまま放置すると、台やシンクなどを傷める場合があります。
※グリルプレートはアルミ製です。また、グリル皿・グリル焼網・グリルプレートのおもて面にはコーティングがしてあります。（グリル焼網・グリルプレート：フッ素コート／グリル皿：クリアコート）
そのため、硬いものでこすると、コーティングがはがれたり、酸性洗剤やア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

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

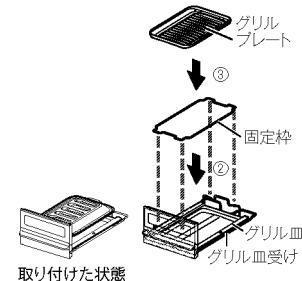


お願い

- 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、正しく取り付けてください。

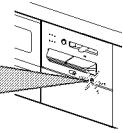
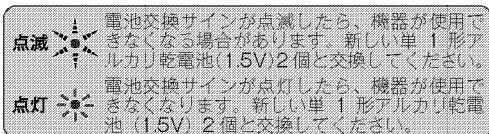
グリルプレートの場合

- 左記 1～2 を同様に行う。
- グリル皿受けに固定枠を取り付ける。
- 固定枠にグリルプレートを取り付ける。
- 確実に取り付けられているか確認する。



乾電池を交換する

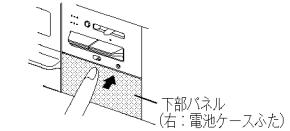
乾電池の交換時期が近づくと、電池交換サインが点滅します。



①機器が冷めていることを確認する

②下部パネル（右：電池ケースふた）の上部付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと、操作部（右）が出てきます。



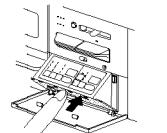
③下部パネル（右：電池ケースふた）の両端上側を裏から両手で手前へ引く

操作部（右）と下部パネル（右：電池ケースふた）が分かれます。



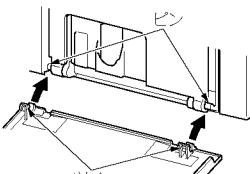
④操作部（右）を本体へ押し込む

電池ケースが引き出せるようになります。



お知らせ

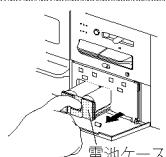
■下部パネル（右：電池ケースふた）は水平位置で止まりますが、それより下に下げようとすると、はずれる場合があります。はずれた場合は、下部パネル（右：電池ケースふた）を水平にして、左右2か所のツメの溝を操作部（右）のピンに「カチッ」と音がするまで1つずつはめねば元に戻ります。（強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。）



⑤電池ケースを止まるところまでゆっくりと引き出す

お願い

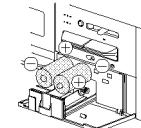
■電池ケースは取りはずせない構造になっていますので、無理に引っ張つたり、上から押さえたりしないでください。機器損傷の原因になります。※引き出し途中で止まることがありますが、故障ではありません。



⑥古い乾電池をはずす

⑦新しい乾電池を入れる

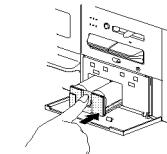
単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を、右図のように①②の向きを確認して、奥まで確実にはめ込んでください。



⑧電池ケースを奥までしっかり押し込み、本体に収納する

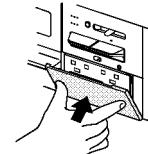
お願い

■電池ケースを収納するとき、指をはさみ込まないように注意してください。



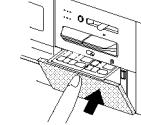
⑨下部パネル（右：電池ケースふた）を本体へ押し込む

操作部（右）が、下部パネル（右：電池ケースふた）にくついて出でています。



⑩下部パネル（右：電池ケースふた）の上部付近を指でゆっくり押す

操作部（右）を本体に収納します。



お願い

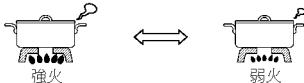
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を同時に入れてください。新旧・異種の乾電池を使用すると、寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどの原因になります。
- 乾電池は、充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は、約1年です。（使用時間・各種便利機能の使用頻度・手動および自動火力調節の回数により、乾電池の交換時期は変動します。乾電池製造メーカー・種類が異なると短くなる場合があります。）
また、単1形マンガン乾電池（1.5V）を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月・年）」を過ぎている場合は、自己（自然）放電により電池容量が減っているため、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。
また、付属の単1形アルカリ乾電池（1.5V）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2・単3形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーや充電式単1形乾電池は、電池ケースの①端子が接触しなかつたり、電圧が足りず使用できない場合があります。また、使用でて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. 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・70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



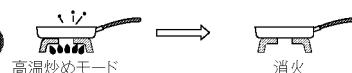
※この状態が約30分続くと、自動で火を消します。

※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。(左／右コンロ) ☞ 27ページ

Q. 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. 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・71ページ

高温炒めモード
設定中でも、安心・安全
機能がはたらきます



※高温になり過ぎたときも自動で火を消します。

※高温炒めモードに設定してから、最長60分で自動で火を消します。(左／右コンロ)

Q. 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

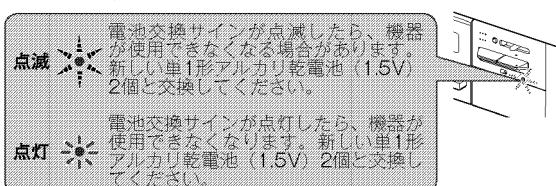
A. 乾電池が消耗しています。乾電池が消耗しているときは点火しなかったり、使用中に火が消えたりする場合があります。新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。☞ 67ページ

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。

電池交換サインを確認!



Q. 点火操作をして、ハチハチするのに、点火しない

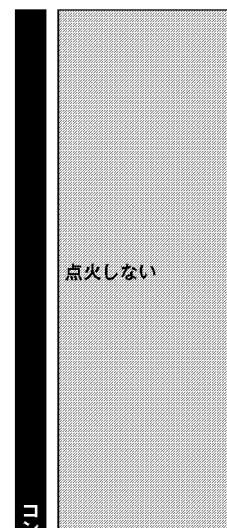
A. 電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)・バーナーキャップがぬれています。汚れていますと、点火しない場合があります。水気や汚れを取ってから、点火操作をしてください。☞ 60・70ページ

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



調理中に
火力が変わったり、
火が消えたりする

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
バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていますと、点火しない場合があります。お手入れしてください。	60
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と、点火しない場合があります。お手入れしてください。	60
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。	61
長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかることがあります。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。	67
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。	67
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。	67
鍋やフライパンの温度が約250°Cの温度を保つよう、安心・安全機能がはたらき、火力を自動で強火・弱火に調節します。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。(左／右コンロ)	1・27
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。(左／右コンロ)	18・19 27
グリルとびらや機器下部のキャビネットとびら・引き出しを早く開閉すると、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
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
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。	—
後コンロは、鍋を置かずに点火した場合、しばらくすると消火します。鍋を置いて再度点火してください。	—

よくあるご質問 (Q&A)

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

ご質問	こうしてください	参照ページ
火力が変わらない	火力を調節しても炎の変化が小さかつたり、変化しないように見える位置があります。 異常ではありません。	—
高温炒めモードに設定しても火力が変わったり、火が消えたりする	高温炒めモードに設定中でも約290°C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。	60
	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、正しく取り付けください。	61
	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すか? このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	18・60
	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
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。(左/右コンロ)	27・41
揚げものが うまくできない	鍋の形状・材質や油の量によっては、油の温度が設定温度 より高めになったり、低めになったりする場合があります。 設定温度を加減して使用してください。	18・23
お湯がわからない、 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。 加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯 がわからなったり、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。 一度わかった温かいお湯は、湯わかしモードで正しく 検知できない場合があります。 「湯わかしお知らせ時間」の設定を調節してください。	18・51 52 18・60 29 29 51・52
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。	29
ごはん・おかゆが うまく炊けない	風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が 当たっていると、うまく炊けません。 炎に風が当たらないようにして使用してください。 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。 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。 ごはんが硬かつたり、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。 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、粘りが出て、風味が悪くなります。 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。 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。 「[ズキン炊き上げ調理]」の設定を調節してください。	8 — 33 18・60 — 34 35 35 — 35 51・52

よくあるご質問 (Q&A)

次の現象に当たる場合は、お買い上げの販売店または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
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。	34
おかゆがふきこぼれる	よくかき混ぜて、1.2度すすいで洗い流してください。 でんぶん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。	34
途中で誤って、消火してしまった	鍋によって、ふきこぼれる場合があります。 ふたをはずしたり、持ち上げたりすると、ふきこぼれにくくなります。	—
点火しない	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。)	35・36
調理がうまくできない	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、点火に時間がかかるたり、点火しないことがあります。 点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。 点火口ツクされていると、点火できません。 点火口ツ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 67 22 67 67
冷凍の食材(魚など)は完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。また、グリル過熱防止センサーがはたらく場合があります。	—	
食材(魚など)の数や量に合わせて、置く位置を調節してください。	—	
食材(魚など)の置きかたについては、付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。	—	
みそ漬けやかす漬けの魚は、洗って水気をよくふき取ってから焼いてください。	—	
グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないと焼き色が薄かたり、中まで火が通らないことがあります。	—	

ご質問	こうしてください	参照ページ
トーストがうまく焼けない	グリルプレートに接する面は、筋状の焼き色が付きます。 さらに焼き色を付けたいときは、グリルプレートメニュー「タイマー」を使用してください。	— 46・49
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。	20
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・下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙やにおいが出る場合があります。 異常ではありません。使ったらそのつど、お手入れしてください。	39
タイマーの時間を追加できない	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、すぎ間から煙やにおいが出ることがあります。	—
グリル焼網オートメニュー「スイッチ・グリルプレート・メニュー」を受け付けない	グリルプレートで調理する場合は、脂だ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。	—
炎の状態(燃えがた・色)がおかしい	安全のため、点火してからの時間が最長時間を超えない範囲までしか設定できません。(最長時間は、モードや点火時のグリル庫内の温度により、異なります。) 調理途中で追加できる焼き時間は、各モードの最長時間から点火後の経過時間を差し引いた分までとなります。	42・50

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
コンロ消火後に「ポン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
使用中や使用後にキシミ音がする	加熱や冷却により、金属が膨張・収縮する音です。 使いかたによってはキシミ音が大きく聞こえますが、異常ではありません。	—
コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—
コンロ使用中に「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
グリル点火時に「ポツ」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「ホツホツ」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。	—
グリルの火力が切り替わるとき「カチッカチッ」という音がする	グリルの火力の強火・弱火を自動で切り替えている音です。 異常ではありません。	—
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よりの大阪ガスにご連絡ください。	79・84
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押して消火の状態に戻してください。	20
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。	—
下部ハネル（左）または下部ハネル（右：電池ケースふた）がはずされた	強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。下部ハネル（左）または下部ハネル（右：電池ケースふた）の左右2か所のツメの溝を操作部のビンに「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。	67

音

その他

ご質問	こうしてください	参照ページ
ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくの先端は炎が当たり、白くざらざらになります。 異常ではありません。 ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	81
トッププレートが熱くなる	グリルまたはオーブ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、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。 コンロ・グリルまたはオーブ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
トッププレートのコーナー部が浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄鍋・ステンレス鍋などを長時間使用しますと、トッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。トッププレートの熱膨張によるものであります。異常ではありません。冷え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。	67・69
部品が傷んできた	お客様まで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。	81
コンロ側の操作でレンジフードが運動しない（赤外線反射式）	コンロの赤外線発信部やレンジフードの赤外線受信部が汚れていたり、直射日光が当たつてたりすると、運動しない場合があります。 コンロの赤外線発信部がさえぎられていたり、コンロ正面から離れて操作すると、運動しない場合があります。	54
コンロを停止してもレンジフードが停止しない	コンロの赤外線発信部からの出力が弱くなつて運動しない場合があります。電池交換サインが点滅・点灯しないなくても、新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。	67
	レンジフード運動機能が「設定しない」になつてしまふんか？ 「設定する」にしてください。	51・52
	レンジフードタイマーの作動中や常時換気設定時は停止しません。 すぐに停止させたい場合は、レンジフード側の停止用スイッチを押してください。	53・54

よくあるご質問

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

- 表示（数字）は、各コンロタイマー表示部またはグリルタイマー表示部に表示されます。
- 表示部を消灯する場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。

表示	ブザー音	部 位			内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
0	ピー 1回 (約2秒)	左コンロ	右コンロ	後コンロ	コンロタイマーモード終了 (温度設定モード・高温炒めモード・湯わかしモードでコンロタイマーを使用した場合) 煮物モード終了 炊飯モード終了	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。	26・32 36
				グリル	グリルタイマーモード終了 (マニュアルモード・グリル焼オートメニュー・グリルプレートメニュー・グリルメニュー)	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。	41~50
00	ピー 3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	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。	19
		左コンロ	右コンロ		高温自動温度調節機能の終了	火力自動調節に入つてから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、冷めるのを待つてから、再度点火を行つてください。	—
		左コンロ	右コンロ		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つてから約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、冷めるのを待つてから、再度点火を行つてください。	27
01 (--)	ピー 3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル モーター位置エラー	モーターの初期化動作が完了していない	●自動でモーターの初期化動作を開始します。 モーターの初期化動作が完了すると、表示が「-」に変わります。 表示が「-」に変わらぬのを待つてから、操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。	—
02	ピー 5回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	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つたり、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つてください。 ●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、冷めるのを待つてから、再度点火を行つてください。	19・70 71
	ピー 3回			グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合、少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）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分程度待つてから、再度点火を行つてください。	20・73 74
11	ピー 3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル 点火時に着火しなかつた	炎の吹き消え・煮こぼれした場合、点火しなかつた場合など	●「基本操作」およびよくあるご質問（Q&A）「点火しない」「調理中に火力が変わつたり、火が消えたりする」を確認してください。	19・21 22・41
12	ピー 3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル 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つてから、再度点火を行つてください。	42・70 73

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

- 表示（数字）は、各コントローラー表示部またはグリル表示部に表示されます。
- 表示部を消灯する場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。

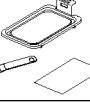
表示	ブザー音	部 位			内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
14	ピー5回	左コントローラー	右コントローラー	後コントローラー	温度センサー過熱防止機能の作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	<ul style="list-style-type: none"> 操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 使用する場合は、冷めるのを待ってから再度点火を行ってください。 	一
22	ピー5回	左コントローラー	右コントローラー	後コントローラー	グリル コンロ・グリル使用時感震停止機能の作動	機器本体が震度約4以上の揺れを検知しました。	<ul style="list-style-type: none"> 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・84
24	ピー1回 (約8秒)	左コントローラー	右コントローラー		高温炒めスイッチの故障	部品が故障しています。	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	84
31	ピー1回 (約8秒)	左コントローラー	右コントローラー	後コントローラー	温度センサーの故障			
32・33	ピー1回 (約8秒)			グリル	グリル過熱防止センサーの故障			
53・71 72	ピー1回 (約8秒)	左コントローラー	右コントローラー	後コントローラー	グリル 電子部品の故障			
※ 電池交換サイン ※ <点灯>	ピー3回	左コントローラー	右コントローラー	後コントローラー	グリル 電池交換のお知らせ	乾電池が消耗しました。	<ul style="list-style-type: none"> 新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。 	67
自動で火が消えた場合 (点火確認ランプが点滅)	ビビッ5回 (1分ごと)	左コントローラー	右コントローラー	後コントローラー	グリル コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能の作動	操作ボタンが押された状態のままになっています。	<ul style="list-style-type: none"> 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） 51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

- 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		希望小売価格 (本体価格)	部品コード・型番
ごとく	左／右コンロ用	¥1,177(¥1,070)	1210R5200950
	後コンロ用	¥1,023(¥930)	1210R5200951
バーナーキャップ	左／右コンロ用	¥1,397(¥1,270)	1210R5400958
	後コンロ用	¥1,012(¥920)	1210R5400959
交換部品	グリル皿	¥1,782(¥1,620)	1110R8300953
	グリル焼網	¥2,431(¥2,210)	1210R0100954
グリル皿受け		¥2,013(¥1,830)	1210R4000011
	グリルプレート本体(グリルプレートふた取り付け可能)	¥6,842(¥6,220)	1210R6600960
固定棒		¥792(¥720)	1210R6600962
	下火カバー 右	¥990(¥900)	1210R6640957
下火カバー 左		¥990(¥900)	1210R6640956
	排気口カバー(1個)	¥1,243(¥1,130)	1210R6640953
別売品	3合炊き		¥4,730(¥4,300)
	5合炊き		¥6,820(¥6,200)
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)		¥3,740(¥3,400)
	グリルプレートふた (1210R6600960専用)		¥3,696(¥3,360)
別売品	グリルガード		¥6,710(¥6,100)
	ガラストップ・Gクリアコート専用クリーナー(1本)		¥957(¥870)
※2022年10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

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。[67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

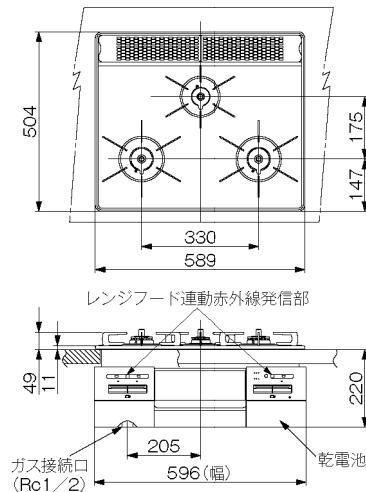
品 名	ビルトインコンロ		
型 番	210-R674型 210-R676型		
型式の呼び	RHB31W35PDG-W		
型 式 名	RB31W35PDW		
質 量	19.5kg(付属品含む)		
外 形 尺 度	高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 537mm (トッププレート幅 589mm)		
ガス接続口	Rc1/2		
電 源	DC3.0V(単1形アルカリ乾電池(1.5V)×2個)		
安心・安全機能	●調理油過熱防止装置 ●立消え安全装置 ●グリル消し忘れ消火機能 ●焦げつき自動消火機能 ●震感停止機能 ●中火点火機能 ●コントローラー操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 ●コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 ●コントローラー消し忘れ消火機能 ●点火ロック ●グリル過熱防止センサー ●高温自動温度調節機能		
点火方式	連続放電点火式		
付 属 品	単1形アルカリ乾電池(1.5V)×2個・取扱説明書(保証書付)・工事説明書・グリル活用レシピ・下火カバー・グリルプレート・固定棒		

ガス種 (ガスグループ)	ガス消費量			
	左 右コンロ	後コンロ	グリル	全点火時
チャオバーナー	小バーナー			
都市ガス用	12A	3.91kW	1.19kW	1.72kW
	13A	4.20kW	1.27kW	1.85kW
LPガス用		4.20kW	1.27kW	1.90kW
				10.6kW

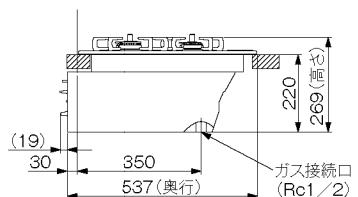
(本仕様は改良のため、お知らせせずに変更することがあります。あらかじめご了承ください。)

寸法図

寸法図



(単位: mm)



アフターサービス／廃棄するときは

アフターサービス

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)」「アフターが鳴って、こんな表示が出たら」[69 ~ 80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……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

●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・改造を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、お客様の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になります。

「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。保証書を紛失されると、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、お客様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

⚠ 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。

グリル 活用 レシピ



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

グリルで使える専用品

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

グリルプレート

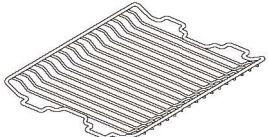


グリルプレートふた（別売品）
グリルプレートには専用のふたがあります。



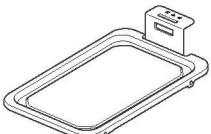
グリル庫内での脂の飛び散りを防ぐ
ことができます。

グリル焼網



その他にも以下の専用品があります。

クッキングプレート（別売品）



トースト・ピザ・クッキーなど

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

もくじ

グリルプレートの使いかた 4

■グリルプレートで調理する

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



■魚を焼く

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



● グリル焼網で魚を焼く

- 魚を置く位置 21
- 自動で魚を焼く 22
- 手動で魚を焼く 26

■グリル焼網で調理する

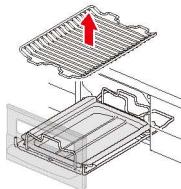
- ローストビーフ 28
- さけのホイル焼き 29
- 焼きおにぎりセット 30
- 焼きおにぎり 31
- 焼きなす 31

グリルプレートの使いかた

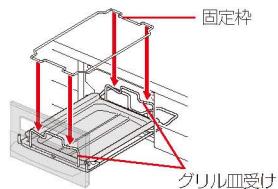
グリルの使用方法は、ビルトインコンロに付属の取扱説明書をよくお読みください。

取り付けかた

- 1 グリル焼網を取りはずします。

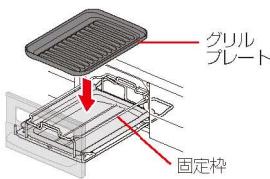


- 2 グリル皿受けの上に固定枠を取り付けます。



- 3 固定枠にグリルプレートを取り付けます。

※ グリルプレートは裏表を間違えないようにして、正しく置いてください。



取りはずすときのご注意

- グリルプレートは、冷めてから取りはずしてください。

グリルプレートをお使いいただくときのご注意

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



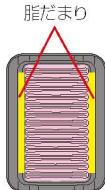
グリルプレートに接する面の焼き色の強さが気になる場合は、

シリコン樹脂加工のアルミはくをお使いください。

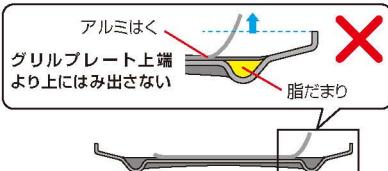
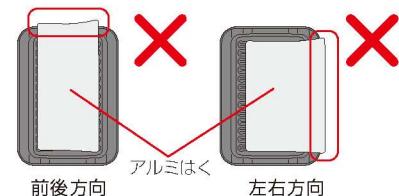
(アルミはくは魚とくつきやすいので、シリコン樹脂加工されたものをお使いください。)

アルミはくを敷くときのご注意

アルミはくは、脂だまりにかかるないように 印の部分に敷く。



【誤った敷きかた】





トースト



調理時間の目安:3~6分

材料 (1人分)

食パン(4、5、6、8枚切)…1~2枚

作りかた

1 グリルプレートに食パンをのせます。

2 グリルを点火し、グリルプレートメニュー「トースト」を選びます。

3 焼き加減スイッチで、焼き加減を選びます。

置きかた



手前の部分は、焼き色が付きにくい場合があります。

- POINT**
- 食パンの厚さが3cm(4枚切)を超えると焦げやすくなり、2cm(6枚切)未満では焼き色が付きにくくなります。
 - グリルプレートに接する面は、グリルプレートに当たる部分のみに筋状の焼き色が付きます。
 - 1枚の場合は、グリルプレートの中央にのせてください。
 - ウインナーやチリトマトなどをいっしょに焼いて、モーニングセットなどもおすすめです。

お願い

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

自動であたためる

- 冷めた料理を自動であたためることができます。
- 直火の効果で表面がサクッと、おいしい食感が復活します。
- グリルを点火し、グリルプレートメニュー「あたため」を選び、焼き加減スイッチで焼き加減を選びます。

揚げもの



コロッケ(2個)

厚さ:2cm
重さ:80g×2個

焼き加減:強め

とんかつ(1枚)

厚さ:2cm
重さ:180g×1枚

焼き加減:強め

からあげ(6個)

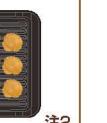
厚さ:3cm
重さ:30g×6個

焼き加減:標準

あじフライ(2枚)

厚さ:2cm
重さ:90g×2枚

焼き加減:弱め



注1

注2

注1) カットし、間を空けて置いてください。

注2) からあげの皮の部分を下か、外側に向けて置いてください。

焼き鳥

とりもも串(5本)

焼き加減:弱め 重さ:30g×5本

重ならないよう
並べます。

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

- 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。
- グリルプレートふた(別売品)は取り付けないでください。あたためりにくくなります。

グリルプレートで調理する

グリルプレートメニュー「あたため」を使う

(あたためのタイマー設定)
グリルプレート



タイマー設定であたためる

- 冷めた料理をタイマーであたためることができます。
- 焼き魚などをあたためる場合や揚げもの、焼き鳥を自動でうまくあたためられない場合は「あたためのタイマー設定」をお使いください。
- グリルを点火し、グリルプレートメニュー「あたため」設定後、グリルタイマー・セットスイッチ【+/-】を押すとタイマー設定できます。

続けて使用する場合

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

あたためのタイマー設定メニュー表

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

表の数量は目安です。

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

POINTとお願い

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

グリルプレートで調理する

グリルプレートメニュー「タイマー」を使う

グリルプレート



ノンフライからあげ



●調理時間の目安:8~9分

材料

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

置きかた



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。

作りかた

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

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

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

グリルプレートで調理する

グリルプレートメニュー「タイマー」を使う

グリルプレート



ノンフライとんかつ



作りかた

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

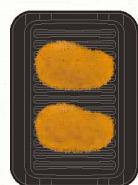


2 豚肉をしっかり筋切りし、包丁の背で軽く両面をたたきます。
筋切りがあまいと反り返り、焦げる可能性があります。



3 2に塩、こしょうをし、薄力粉、溶き卵、炒りパン粉の順で
衣をつけます。

置きかた



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

5 グリルプレートに4を並べます。

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

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

グリルプレートで調理する

グリルプレートメニュー「タイマー」を使う

グリルプレート



とり肉の塩焼き



●調理時間の目安:11~12分

材 料

とりもも肉またはむね肉
..... 2枚(1枚 約150g)
塩、こしょう.....適量

置きかた



左右に広げすぎず
中央につめて置いてください。

作りかた

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

2 グリルプレートに皮が上になるように並べます。

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

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

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

焼きもち

●調理時間の目安:5~6分

材 料

切りもち.....4個(1個 50g)

置きかた



作りかた

1 グリルプレートに切りもちを並べます。

2 グリルを点火し、グリルプレートメニュー「イッチ」を押して、
「タイマー」を選び、タイマーを5~6分に設定します。

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



サテ（インドネシア風串焼き）



⌚ 調理時間の目安:8分

材 料（6本分）

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

作りかた

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

置きかた



いろいろきのこの焼きマリネ



⌚ 調理時間の目安:6分

材 料

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

作りかた

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

置きかた



グリルプレートで調理する

グリルプレートメニュー「タイマー」を使う

グリルプレート



焼き野菜



● 調理時間の目安:8~9分

材料

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

作りかた

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

置きかた



火が通りにくい食材は中央に並べてください。

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

グリルプレートで調理する

グリルプレートメニュー「タイマー」を使う

グリルプレート



チョコとくるみのクッキー



● 調理時間の目安:6分

用意するもの

アルミはく

材料 約30個分(2回分)

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

作りかた

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

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

置きかた



手前と奥の部分には並べないようにしてください。
焼けにくい場合があります。

魚を焼く

魚を焼く準備

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



魚の下準備

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

ふり塩のポイント

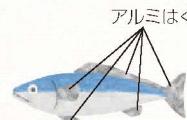
- | | |
|-------------------|----------------|
| さば、いわしなど
背の青い魚 | 多めに塩をふり、時間をおく |
| 白身魚 | 少なめに塩をふり、時間は短め |
| 川魚、いか、えび
など | 焼く直前に塩をふる |



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

魚の尾やひれを焦がさないようにするには

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



グリルプレートで魚を焼く

グリルプレート

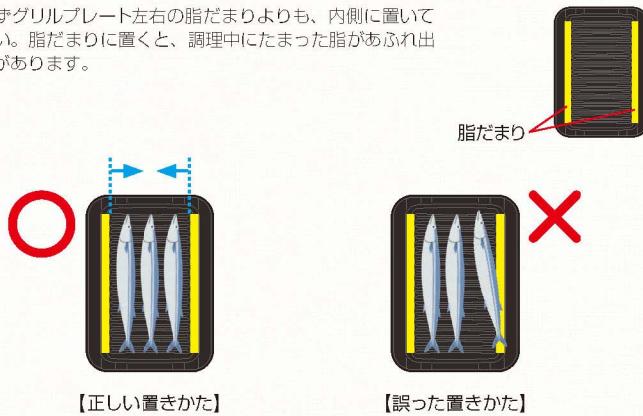
魚を置く位置





魚を置くときのご注意

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



グリルプレートで魚を焼くときのポイント

●調理前にサラダ油を塗ってください。

ひと手間かけることで、食材がグリルプレートにくっつきにくくなります。

●アルミはくは魚とくっつきやすいので、

シリコン樹脂加工されたものをお使いください。

グリルプレートふた(別売品)を取り付ける場合

●焼き色がうすくなる場合があります。

調理終了後に焼きを追加したいときは、操作ボタンを押して点火し、〈上火:強、下火:弱〉に火力を調節して様子を見ながら調理してください。

火力を〈下火:強〉に調節して調理を行うと、グリル過熱防止センサーがはたらいで、自動で火が消えることがあります。(グリルタイマー表示部に「02」が表示されます。)

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



自動で魚を焼く

グリルプレートメニュー「焼き魚」を選ぶだけで、あとは自動で焼き上げます。

自動調理メニュー表

グリルプレートメニュー「焼き魚」は、予熱しないでください。

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

魚の種類・大きさ・数の目安		
姿 焼	切 身	干 物
【小さめの生魚】 さす 小あじ 〔(50g以下)1~4匹〕	【塩漬け】 甘塩ざけ 塩さば 【生魚】 生ざけ さば ぶり すずき たい 甘だい 【中程度の生魚】 あじ いさき 〔(170g以下)1~2匹〕 にじます さんま 〔(200g以下)1~3匹〕 いわし 〔(120g以下)1~3匹〕 あゆ	【一夜干しのひらき】 あじのひらき 干しさわら かますひらき 干しかれい 【大きなひらき】 ほつけのひらき 1枚
	裏の焼き色の強さ が気になる場合、シリコン樹脂加工の アルミはくを敷いてください。	
	【光沢のある魚】 たちうお さわら	

魚の置きかたについては、17ページの魚を置く位置を参照してください。

POINTとお願い

姿焼

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

切身

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

干物

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

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

グリルプレートで魚を焼く

グリルプレートメニュー「タイマー」を使う

グリルプレート



タイマー設定で魚を焼く

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。

タイマー設定メニュー表

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

火力は自動で調節します。

下記表の時間は予熱なしの時間です。

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

POINTとお願い

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

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

※2 下側が焦げやすくなるので、皮を下向きにして置いてください。

続けて調理する場合は

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

・上記の時間より短く設定し、様子を見ながら調理してください。

・最初の調理完了から5分程度間をあけてから、調理してください。

グリル焼網で魚を焼く

グリル焼網



魚を置く位置

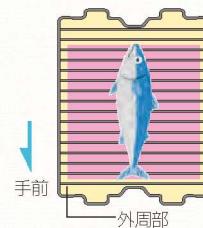
図の **■** 印の部分に置くと、上手に焼けます。

図の **△** 印の部分に置くと、焼けにくい場合があります。

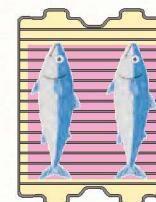
■姿焼の場合

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと、尾の焦げは少くなります。

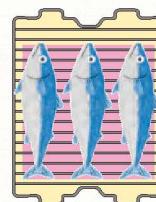
〈1匹の場合
中央に



〈2匹の場合
左右均等に



〈3匹以上の場合
すき間を開けて均等に

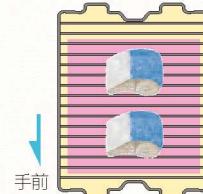


■切身の場合

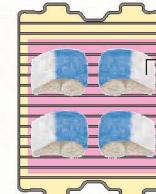
皮を上向きに置きます。

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

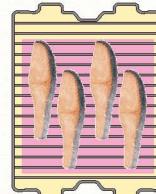
〈1~2切の場合
中央に



〈4切の場合
すき間を開けて均等に



〈細長い切身の場合
ぶりやさけなどの細長いものは
このように置きます



グリル焼網で魚を焼く オートメニュー mode を使う

グリル焼網



自動で魚を焼く

オートメニュー mode を使います。
焼き加減を選ぶことができます。



- 操作ボタンを押して点火します。
- オートメニューイッチを押して「姿焼」「切身」「干物」を選択します。
- 焼き加減を選択します。

オートメニュー mode は、予熱しないでください。

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

グリル焼網で魚を焼く オートメニュー mode を使う

グリル焼網



自動で魚を焼く(つづき)

自動調理メニュー表(姿焼)

オートメニュー mode は、予熱しないでください。

下記の表に記載されていない魚は、うまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおすすめします。

*g表示は1匹あたりの重量を示しています。

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

POINTとお願い

- 尾やひれは焦げやすいので、多めに塩をつけたり、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少くなります。
- 皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。
- 50g以下の小さな魚や塩漬けされたさんまは、焼き加減を「弱め」に設定してください。
- 「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があります。)
- 手動で焼く場合は、お好みの火力と時間を設定します。詳しくは26、27ページを参照してください。

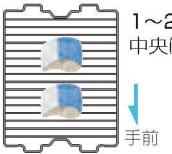
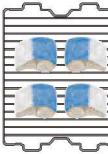


自動で魚を焼く(つづき)

自動調理メニュー表(切身)

オートメニュー モードは、予熱しないでください。

下記の表に記載されていない魚は、うまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおすすめします。

		切身	
		オートメニュー 焼き加減	オートメニュー 焼き加減
弱め	【照り焼き】 ぶり さわら	【みそ漬け】 さわら	
標準	【生魚】 生ざけ さば ぶり	【塩漬け】 すずき たい 甘だい	甘塩ざけ 塩さば
強め	【光沢のある魚】 たちうお さわら		
置きかた		 1~2切の場合 中央に 手前	 4切の場合 すぎ間を開けて 均等に

POINTとお願い

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

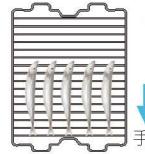
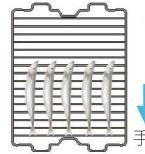


自動で魚を焼く(つづき)

自動調理メニュー表(干物)

オートメニュー モードは、予熱しないでください。

下記の表に記載されていない魚は、うまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおすすめします。

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

POINTとお願い

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



手動で魚を焼く

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

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



火加減のポイント

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

塩焼き、干物、素焼きなどの場合

上火 強 弱
下火 強 弱



塗り卵やみそをのせて焼く場合（さわらの黄金焼き、なす田楽など）

上火 強 弱
下火 強 弱



厚みのある魚や表面が焦げやすい場合

途中で火力を替える

上火 強 弱 強 弱
下火 強 弱 強 弱



手動で魚を焼く(つづき)

手動調理メニュー表

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

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

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

POINTとお願い

※1 小さいみりん干しは、予熱してから短時間で焼くと、焦げにくくなります。

※2 下側が焦げやすくなるので、皮を下向きにして置いてください。



ローストビーフ



作りかた

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

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

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

4 3を切り分けて器に盛り付けます。



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

用意するもの

アルミはく

材 料

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



さけのホイル焼き



調理時間の目安:11~12分
上火 強 ●●●
下火 弱 ●●●

用意するもの

アルミはく

材 料

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

アルミはくの
包みかた

アルミはくの中央に
材料をのせます。



左右を材料に軽く
かぶるように折ります。



前後の端を巻き
込んで、折ります。



加熱中にふくらまない
よう、折り目をしっかり
潰します。

作りかた

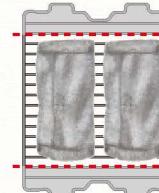
1 生鮭は酒、塩をふり、下味をつけます。

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

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

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

置きかた



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

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。



焼きおにぎりセット



作りかた

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

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

3 ごはんに④を混ぜ、2等分してかためにぎり、三角おにぎりを作ります。

4 塩鮭、ホイル焼き、おにぎりをグリル焼網にのせます。

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

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

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

調理時間の目安:9~10分

上火 強 666
下火 弱 666

用意するもの

アルミはく

材 料

塩鮭……………1切(約90g)

【ホイル焼き】

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

【焼きおにぎり(2個分)】

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

置きかた



手前と奥の部分には並べないようにしてください。
焼けにくい場合があります。



焼きおにぎり

材 料

おにぎり…4個(1個 約100g)

たれ

しょうゆ……………大さじ1

みりん……………小さじ1/2

作りかた

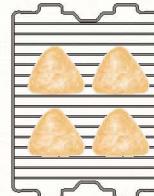
1 おにぎりをグリル焼網にのせます。

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

3 タイマーが終了したら、表と裏にたれをつけます。

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

置きかた



焼きなす

材 料

なす……………2本

調理時間の目安:
10~12分 上火 強 666
下火 弱 666

作りかた

1 なすのがくを取り、たてに4本程度切れ目を入れ、グリル焼網にのせます。

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

置きかた



お願い ● なすの直径は4cm以下にしてください。



Cook Book



- グリルを安全に正しくお使いいただくために、機器に付属の取扱説明書をお読みください。
- 材料の大きさや脂ののり具合により、焼き上がり(焼き色)が異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。焼き上がりが不十分と感じた場合は、焼き足しをしてお好みの焼き上がりに調節してください。

JS0051-074X04(00)
DP000005259560
220600 ◎



(工場管理)

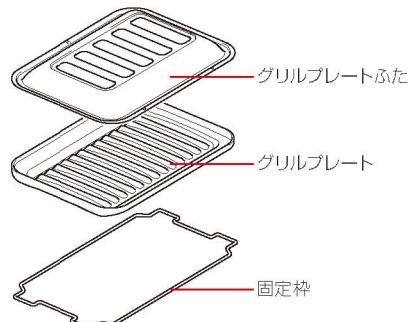
〈グリル操作部と機器のタイプ〉

下記の表でお使いの機器のスイッチの配置をご確認のうえ、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)

※スイッチのデザインは異なる場合があります。

<p>①タイプ テーブルコンロ</p>	<p>※カラーバリエーションによってメニュー・スイッチの色が変わります。</p>
<p>②タイプ ビルトインコンロ</p>	
<p>③タイプ ビルトインコンロ</p>	
<p>④タイプ ビルトインコンロ ・ テーブルコンロ</p>	<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。



●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なし)

グリルプレートふたを取り付けて調理します。

- 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。)

焼き魚



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たま脂を必ずキッキ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
【小さめの生魚】 さ き 小 あ じ 】 (50g 以下) 1~4匹	【塩漬け】 甘 塩 さ ば 【生魚】 生 ざ け さ ば ぶり す ず き たい だ い 【光沢のある魚】 た ち う お さ わ ら	【一夜干しのひらき】 あ じ の ひ ら き 干 し わ ら か ま す の ひ ら き 干 し か れ い 【大きなひらき】 ほ っ け の ひ ら き 1 枚
【塩漬けの魚】 塩 さん ま 】 (200g 以下) 1~3匹		
【中程度の生魚】 あ じ い さ き に じ ま す さ ん ま い わ し あ ゆ		

焼き魚(つづき)



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

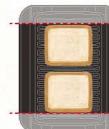
材料(1人分)

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 烤き加減スイッチで、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
Ⓐ おろししょうが	小さじ1/2
Ⓑ おろしにんにく	小さじ1/2
Ⓐ 栗粉	大さじ2
Ⓑ 薄力粉	大さじ2

置きかた

①・③・④タイプ



②タイプ



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Ⓑ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

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。

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。

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。

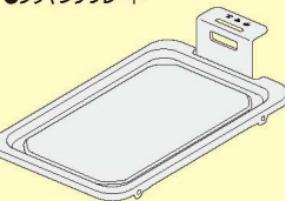
消火後、1分程度待ってから、食材を取り出してください。

●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



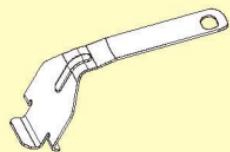
●クッキングプレート



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。

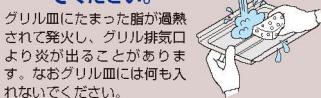
詳しくは機器をお買い上げの販売店、または当社事業所へご相談ください。

安全上のご注意

必ずお守りください

警告

グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまつた脂などを取り除いてください。また、使用後も必ず掃除してください。



注意

クッキングプレートの上で魚焼きや油物料理をしない



クッキングプレートを取り出すときは付属のプレートハンドル以外は使用しない

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

調理時は
焼きすぎない

火災の原因になります。

クッキングプレートを
コンロで使用しない

このクッキングプレートはグリル専用ですので、コンロで使用しないでください。
変形・変色・機器の故障の原因になります。

熱い状態で
水をかけない

変形・変色の原因になります。

ご使用時の注意

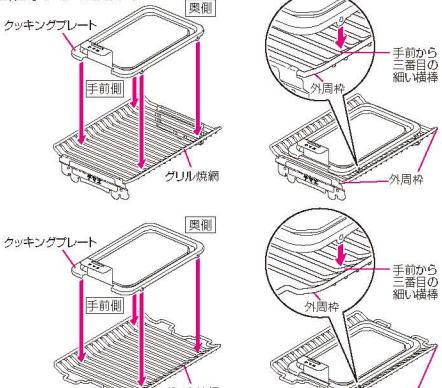
- 調理時間は形・量・大きさ・初期温度・室温などによって多少異なります。記載の調理時間は目安です。
- 庫内が熱い場合は涼ましてからご使用頂くか、記載時間より1分程度短く設定してください。
- クッキングプレートを連続して使用する場合は5分程度、間を開けてください。調理完了する前に過熱防止装置が働いて、自動消火することがあります。
- プレートが熱い状態で調理をすると、焼き色が濃くつく場合があります。

使いかた

グリルの使用方法については、機器付属の取扱説明書をよく読んでください。

●クッキングプレートの取り付け

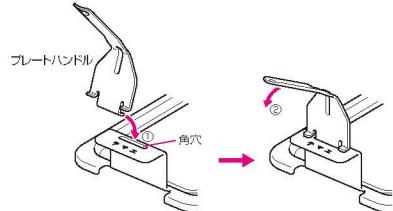
取り出しが用のプレートハンドル差し込み部（「テマ」刻印のある部分）を手前側にして、図のようにグリル焼網の外周枠前から三番目と四番目の細い横枠の間にクッキングプレートのツメが合うように取り付けます。そして、前後左右にがたつきがないことを確認してください。



※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冷凍パイシートは麺棒でかくる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、溶き卵をぬって両面を合わせます。

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

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

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

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



チーズパイ

上火 **弱** 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
はしもつ	10g
卵黄	1個分
生クリーム	大さじ1-1/2
バニラエッセンス	少々
直径3cmアルミケース	約20個分

①さつまいもは蒸して皮をむき、熱いうちに裏ごします。

②なべにAと煮こしたさつまいもを入れ、弱火にかけながら混ぜ合わせます。

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

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





フルーツのパリパリピザ

上火 **強** 800 5分

下火 **強** 600

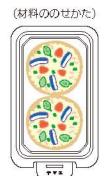
材料・4枚分(2回分)

生地(直径約12cm 4枚分)

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

トッピング(4枚分)

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 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 すべて①をして入れ、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、卵黄に火を通してます。

④ 火を止め無塩バターを加え、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。



トマトとなすのパリパリピザ

上火 **強** 800 5分

下火 **強** 600

材料・4枚分(2回分)

生地(直径約12cm 4枚分)

A 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

- 大きめのボールにAを合わせてふるい入れます。中心をくばませて水とオリーブオイルを加え、ひとまろりにならまでこねます。(まと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、常温のままで10分寝かせます。
- トマトは皮をむいて種を取り除き、1.5cm角に切ります。なじたてに切ります。
- クッキングプレートにオリーブオイルを薄くぬり、①の生地を4等分したものを手で広げてのばし、プレートにのせます。
- フォークで生地全体に穴をあけ、ピザソースをぬり、トマトなどをのせて、手でちぎったバジルの葉を散らし、ナチュラルチーズ(ピザ用)をのせます。
- グリル焼網に④のクッキングプレートを取り付け、両面焼きグリルで(上火:強、下火:強)で5分焼きます。



Point

焼が上がった直後は、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ら、1分程度おいていただきますと取りやすくなります。



豆腐田楽

上火 **強** 800 3分

下火 **強** 600

▼ 田楽みそをぬり

上火 **弱** 800 2分

下火 **強** 600

材料

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

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。



② A、B、それぞれの材料を練り合わせ、田楽みそを2種類作ります。

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

きのこのパン粉焼き

上火 **弱** 800 6分

下火 **弱** 600

材料

生しいたけ 9枚
A パン粉 大さじ4
チーズ 大さじ2
にんにく(みじん切り) 1かけ
バセリ(みじん切り) 大さじ1
A バジル(乾燥) 少々
溶かしバター 大さじ1
オリーブオイル 大さじ1
塩 少々
こしょう 少々

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

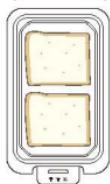
下火 **強** 888

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

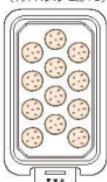
上火 **弱** 888 6分

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、薄力粉はふっておきます。
 - ② チョコレートくるみは粗く刻んでおきます。
 - ③ 泡立て器で無塩バターをクリーム状に練り、砂糖を2~3回に分けて加え、白っぽくなるまでよく混ぜます。
 - ④ ③に卵を溶きほぐして入れ、バニラエッセンスを加えてさらによく混ぜます。ふるった薄力粉を加え、ゴムべらでさっくりと混ぜ、②を入れて軽く混ぜ合わせます。ラップに包んで冷蔵庫で30分以上寝かせます。
 - ⑤ 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 ◎

DP000005198810

(工場管理)