

取扱説明書

ガステーブル

R - 3 V F A 1 2 - R

型式：R - 3 V F A 1 2 - L

ガステーブル

R-3VFA12-L
R-3VFA12-R



取扱説明書

型式の呼び RTS-M600GFT-1L
RTS-M600GFT-1R

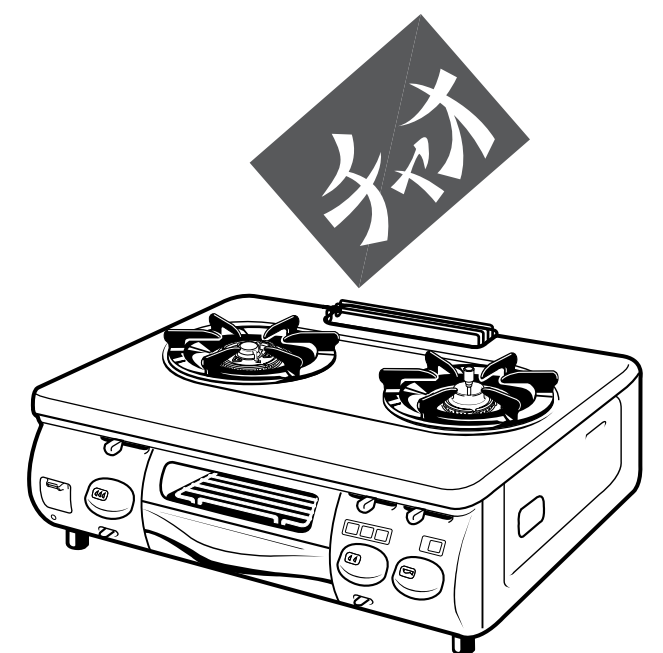
ご愛用のみなさまへ

このたびは、ガステーブル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した。

- ご使用になる前にこの取扱説明書をお読みいただき正しくお使いください。
- この取扱説明書と別添の「保証書」の内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- 幼いお子様にはさわらせないでください。
- 本製品は家庭用ですので業務用のような使いかたをすると著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用ですので海外で使用しないでください。

もくじ

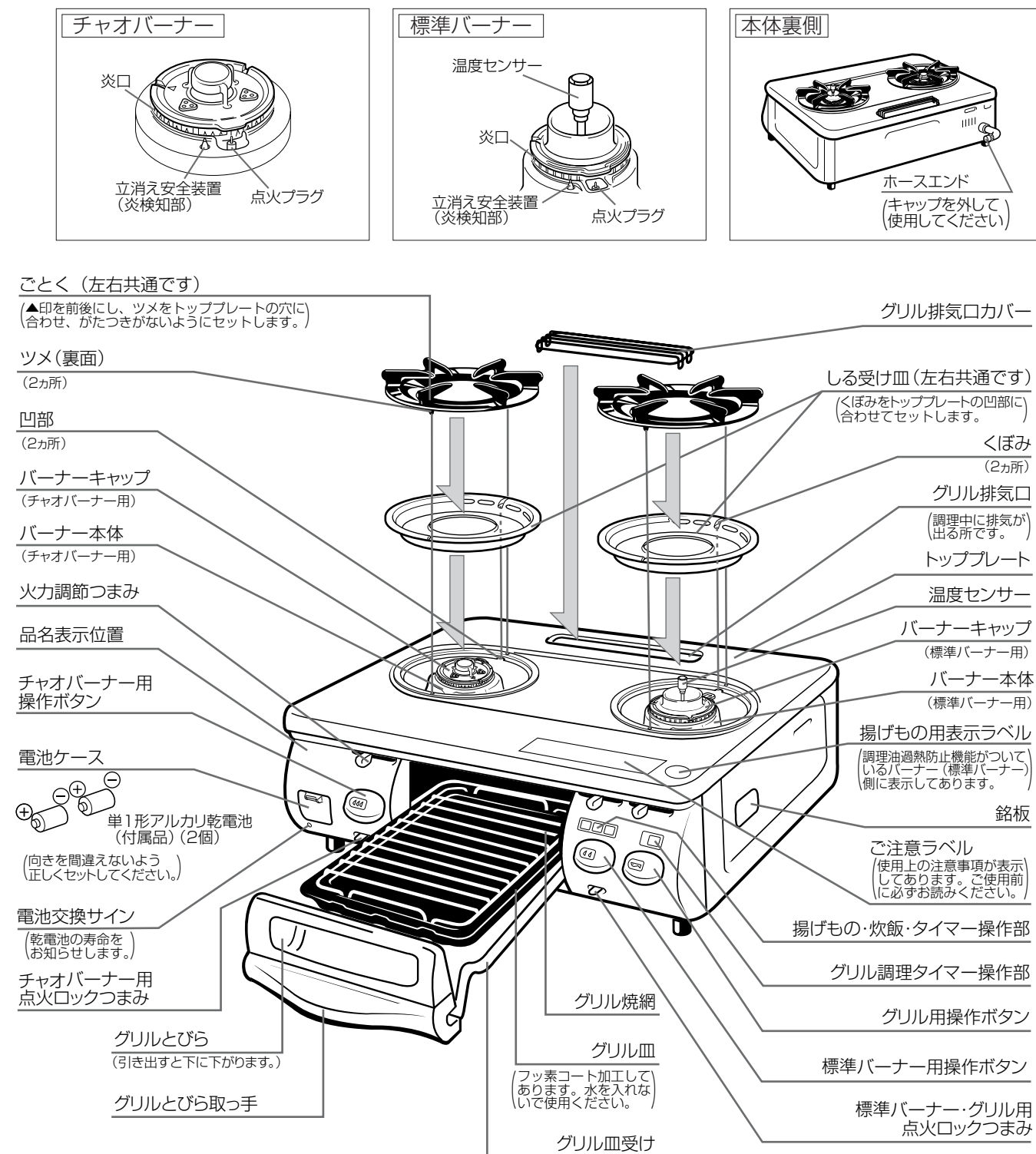
各部のなまえと特長	1・2
安全上のご注意 (必ずお守りください)	3～8
機器の設置	9・10
使いかた	
点火・火力調節・消火のしかた	11
コンロ	
使用できるなべと温度センサーについて(標準バーナーのみ)	12
炊飯機能	13・14
揚げもの温度調節機能	15
湯わかし自動消火機能	16
タイマー自動消火機能	17
自動判別モード(標準バーナーのみ)	17
グリル	18～20
使用中に自動的に小火になったときは	21
使用中に消火したときは	21・22
お手入れのしかた	23・24
故障かな?と思ったら	25～29
長期間使用しない場合	30
別売部品のご紹介	30
消耗品(お客様にて取り替え可能な消耗部品)	30
アフターサービス	裏表紙
仕 様	裏表紙



フッ素トッププレート付

図のように正しくセットしてください。

図はR-3VFA12-Lで説明してあります。R-3VFA12-Rはチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になっています。



標準バーナー操作部の説明

揚げもの設定温度表示ランプ

揚げものモード設定時に設定された温度を点灯で表示します。

炊飯モード表示ランプ

炊飯モード設定時に点灯します。

湯わかしモード表示ランプ

湯わかしモード設定時に点灯します。

タイマーモード表示ランプ

タイマーモード設定時に点灯します。



揚げものスイッチ

揚げものモード設定時に使用します。

■揚げものの温度調節機能 15

天ぷら・フライなどの揚げものを調理する時に油の温度を一定に保つことができます。スイッチを押すことにより160℃、180℃、200℃の3段階の温度を設定することができます。

炊飯スイッチ

炊飯モード設定時に使用します。

■炊飯機能 13 14

炊飯時に使用するモードです。別売の炊飯専用釜・鍋をお使いいただくと、上手に炊飯できます。スイッチを押すことにより洗米おき、洗米すぐ、おかゆの3つのモードに設定できます。炊飯時は必ず火力調節つまみを「炊飯」の位置に合わせてご使用ください。

タイマースイッチ

湯わかしモード・タイマーモード設定時に使用します。

■湯わかしモード 16

沸騰後、自動的に小火になり、5分後に自動消火する機能です。

■タイマーモード 17

時間を設定すると、自動消火する機能です。消火したら、操作ボタンを必ずもどしてください。

グリル調理タイマー操作部の説明

19

グリルタイマーランプ(21分)

このランプにセットすると、グリルは点火してから約21分連続して使用できます。

グリル
タイマー

グリルタイマーキー

グリルタイマー設定時に使用します。

グリルタイマー表示ランプ

グリルタイマー設定時に点灯します。

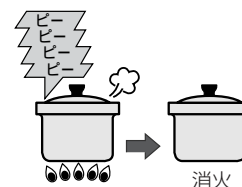
コンロ部の主な機能

●調理油過熱防止機能 21 22

(標準バーナー側のみ)
天ぷら・フライなどの揚げものを調理中、調理油が過熱されても、自然発火温度に達する前に自動消火します。(必ず指定以上の油量でご使用ください)

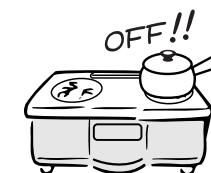
●焦げつき消火機能 21 23 27 29

(標準バーナー側のみ)
なべ底が焦げつきはじめたら自動消火します。



●コンロ消し忘れタイマー 21 27 29

点火してから約2時間(標準バーナー)、約1時間(チャオバーナー)で自動消火し、消し忘れを防ぎます。



グリル部の主な機能

●水のいない片面焼きグリル 18

グリル皿に水を入れずに使えます。また、グリル皿にはフッ素加工をしていますのでよれがとれやすく、お手入れが簡単です。

〈安全に正しくお使いいただくために〉

この取扱説明書および製品には、お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●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、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

●絵表示について次のような意味があります。

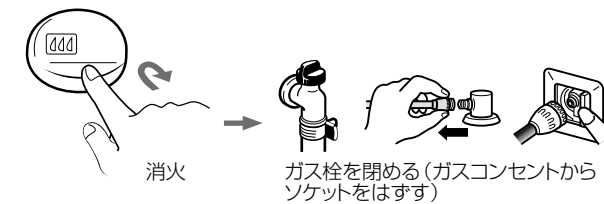
	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
	接触禁止
	分解禁止
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

**危険**

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

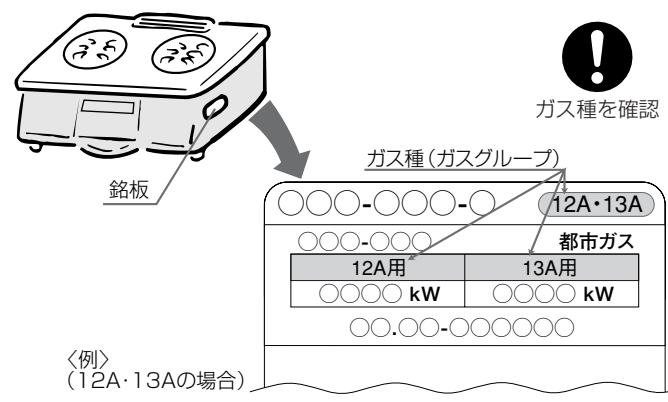


■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する
①すぐに使用を中止しガス栓を閉める。
（ガス栓つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③もよりのガス事業者（東邦ガス）に連絡する。



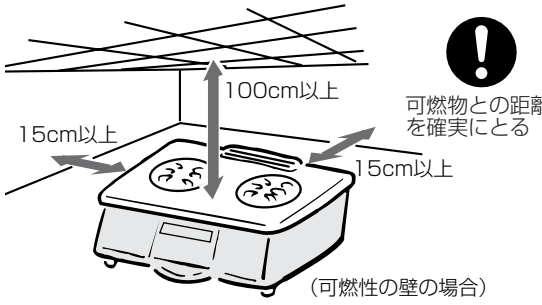
**警告**

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）があっていることを確認する
供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。供給ガスがわからない場合はお買い求めの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所に問い合わせてください。転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



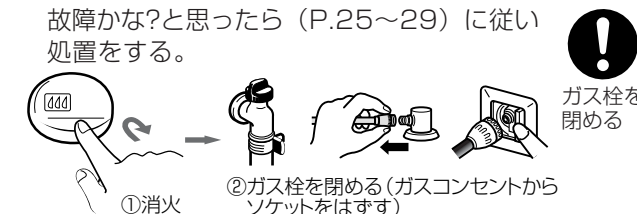
**警告**

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す
距離が近いと火災の原因になります。（火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください）可燃物との距離が守れない場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。また表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。防熱板はお買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご相談ください。



■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

■機器の上や周囲にはペットボトル、調理油、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど燃えやすいものを置かない また機器本体の下に新聞紙やビニールシートなどの燃えやすいものを敷かない また電源コードを通さない
熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発したり火災の原因になります。

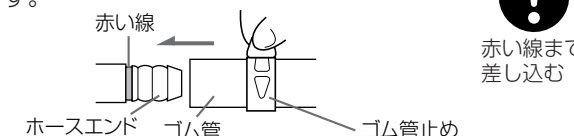
■地震、火災、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる（つまみのないガスコンセントの場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）
故障かな?と思ったら（P.25～29）に従い処置をする。

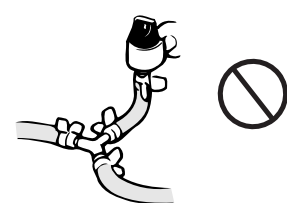
■機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを使用しない
引火して火災の原因になります。

■火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない
調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしていると、やグリルを使用しているときは、その場を離れないでください。離れるときは必ず消火してください。

■ガスコードを使用する場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する
「ガスコードなどでコンセント接続する場合」（P.10）を参照してください。間違った接続はガス漏れの原因になります。

■ガス用ゴム管（ソフトコード）を使用する場合は検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用し、ひび割れたゴム管、古いゴム管は使用しない
ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対に使用しないでください。またガス用ゴム管はときどき点検して古くなった場合は取り替えてください。

■ガス用ゴム管（ソフトコード）は赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める
しっかりと止めないとガス漏れの原因になります。

■ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない
ガス漏れの原因になります。

■ガスコードの長さが合わない為に高温部に触れたり、機器の下を通したり、機器に触れたりする場合はガスコードを使用しない
ガスコードが過熱され、ガス漏れの原因になります。

⚠ 警告	
■ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは、高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして使用する また、ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは機器の下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない また、他の機器で加熱されるような所にも通さない 使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れの原因となります。	■グリル排気口をタオル、ふきんなどでふさない 不完全燃焼や火災の原因になります。
■グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除く また使用後も必ず掃除をする グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。なおグリル皿には何も入れないでください。	■脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。
■グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除く また使用後も必ず掃除をする グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。なおグリル皿には何も入れないでください。	■グリル皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない 機器の損傷や、たまった脂が加熱され燃えて火災の原因となります。
■指定以外の補助具や大きすぎるなべなどは使わない コンロをおおうような鉄板や直径34cm以上のなべ、焼き網、たこ焼き器、アルミはく製する受け皿、ごとかのかわりに用いる、いわゆる省エネごとかなどを使うと異常燃焼し、一酸化炭素中毒の原因となります。また温度センサーが正しく作動せず発火や消火の原因にもなります。指定以外の補助具を使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。	■グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがいないことを確認する またグリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しない 食品くずやふきんなどが燃えることがあります。
■修理・改造は高度な専門知識が必要です お客さまご自身では工具を使用して絶対に分解したり修理・改造は行わない 異常作動してけがの原因になります。	■使用後は消火を確認しガス栓を閉める 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しやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。
	■火がついたまま持ち運ばない 火災、やけどの原因となります。

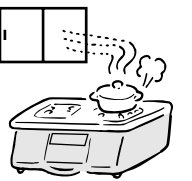
⚠ 注意	
■魚を取り出すときなど、手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする 手や腕が触れるとやけどをすることがあります。	■グリル皿の持ち運びはていねいに 使用中・使用直後はグリル皿にたまった脂が高温になっています。こぼすとやけどをする原因になります。

⚠ 注意	
■グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない 使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。	■グリルとびらを開けたままグリルを使用しない 機器の上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。
■グリル排気口に手や顔などを近づけない またなべの取っ手を排気口に向けない グリル排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。	■グリル皿だけを持って本体より取り外さない グリルとびらが落下し、やけどやけがをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。
■グリル皿を持ち運びする際は、さめてから持ち運ぶ 使用中、使用直後はグリル皿が高温になっています。やけどをするおそれがあります。	■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない グリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因になります。
■グリル皿の出し入れはゆっくり確実に 水平にゆっくり出し入れしてください。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に落下し、脂がこぼれてやけどをすることがあります。	■グリル皿に水を入れないで使用する お湯がこぼれてやけどをする原因になります。
■熱くなったグリルとびらガラスに水をかけない ガラスが割れてけがをする原因になります。	■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない 高温になっていますのでやけどをする原因になります。
■点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない 炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。	■コンロ・グリル使用中は身体の一部や衣服をバーナー付近やグリル排気口に近づけない 衣服に炎が移ったり、排気熱によりやけどをするおそれがあります。
■衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない 衣類が落下し火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。	■使用中、使用直後は操作ボタン・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいらっしゃる家庭ではご注意ください。
■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する 火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。	■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

⚠ 注意

■使用中は換気をする

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど換気をしてください。換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
注：ただし、屋内設置で自然排気式給湯器およびふろがまを使用している場合は換気扇を回さず窓などをあけて換気してください。排気ガスが逆流することがあります。



換気をする

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする

炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。



水気を切る

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。

必ず手袋をして
お手入れする

■幼い子供には触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■機器を水につけたり、水をかけたりしない

不完全燃焼・故障の恐れがあります。

■ごとくをはずしてなべなどを直接コンロに置いて使用しない

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

■水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する

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

■強い風の吹き込むところには設置しない

点火不良や機器内部の損傷、安全装置が正しく働かないなどの原因になります。

■棚の下など落下物の危険のある場所に機器を設置しない

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

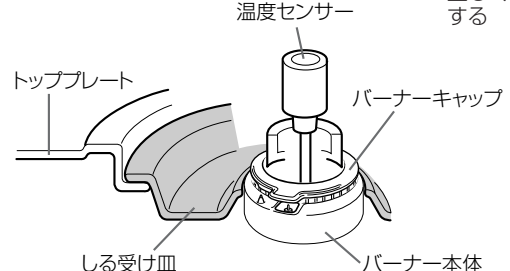
■照明器具など樹脂製品の下へ設置しない

照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

■しる受け皿・バーナーキャップは正しくセットする

バーナーの炎がしる受け皿の下にもぐり込むなど火災や機器焼損の原因になります。

正しくセットする



調理油過熱防止機能付バーナーについて(標準バーナーのみ)

調理油過熱防止機能とは天ぷら、フライなどの揚げものの調理で、消し忘れなどによる調理油の過熱を防止する機能です。温度センサーでなべ底の温度を監視し、調理油が発火する温度になる前に自動的にガスを止めます。このとき、プザーが鳴ってお知らせします。揚げものの調理をされるときは、必ずこの機能のついている標準バーナーを使用してください。使用方法をお守りいただけないと、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。

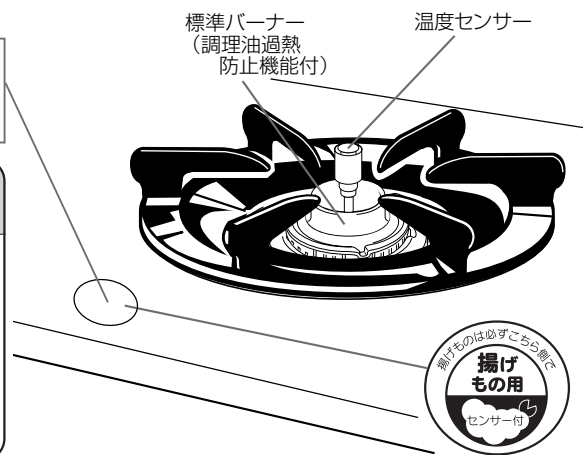
※調理油過熱防止機能がついているバーナーは右図のようにトッププレートに  と表示してあります。

⚠ 警告

■揚げものの調理をされるときは、必ず標準バーナー（調理油過熱防止機能付）を使用する

チャオバーナーを使用すると消し忘れなどにより調理油が発火することがあります。

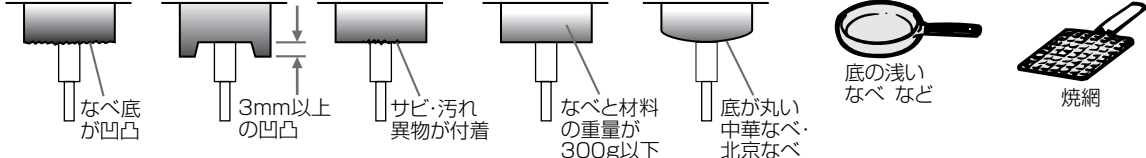
確認



⚠ 警告

■標準バーナーでは下記のなべなどは使わない

温度センサーがなべ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。底が浅く広いなべなどでの油調理は、油の温度が上がりやすく発火の原因になります。使用しないでください。



耐熱ガラス容器、土なべなど熱の伝わりにくいもので油調理しない。使用中に発火する恐れがあります。



■標準バーナー（調理油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200 ml以上で行う

調理油の量のはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。

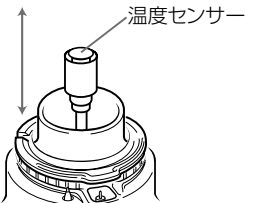


調理油の量
200ml以上

⚠ 注意

■温度センサーのお手入れはこまめに行う また上下にスムーズに動くことを確認する

なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。



上下動を確認

■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。



■標準バーナー（調理油過熱防止機能付）では、中華なべ用補助ごとく（別売）を使用しない

なべ底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

お願い

- コンロバーナーの上で魚焼き・鉄板焼きなどをすると、トッププレートやごとく・しる受け皿の色が変わることがあります。またトッププレートのフッ素コートがはがれたりしますのでしないでください。
- なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。不安定な状態で使わないでください。中華なべなど底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。
- 煮こぼれをさせると機器を早くいためますので、煮こぼれさせた場合は機器がさめてからできる限り早くふきとってください。
- みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めてください。強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛びちったり、なべがはねあがってびっくりかえることがあります。特に、だし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。
- もちは、グリルで火力を絞ってようすをみながら焼いてください。短い時間で焼けるので注意してください。

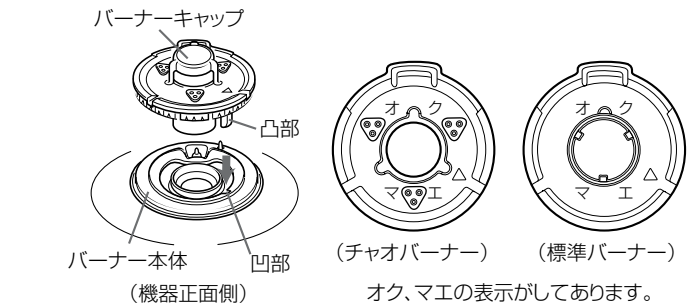
設置前の準備と確認

- 型式の呼び・ガス種・製造年月は、機器右側面の銘板に表示してあります。
- 機器銘板のガス種（ガスグループ）と供給ガスが合っているか確認します。
- 輸送のため各部分にあて紙や包装部材がありますので全部取り除いてください。

部品の取り付け

バーナーキャップ

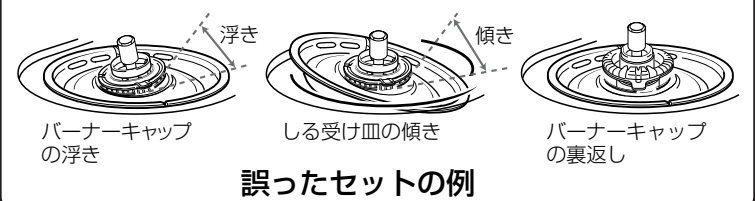
「オク」印を奥側にして、バーナーキャップの凸部をバーナー本体の凹部に正しくはめ込み、必ず正常に燃焼していることを確認する。
※バーナーキャップが浮いたり傾いたりしていると点火不良や炎が不ぞろいになったり異常燃焼などが起こる場合もあります。



注意

■バーナーキャップ・しる受け皿は確実に取り付ける

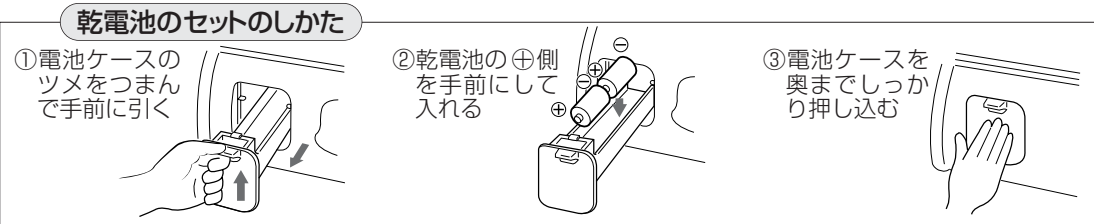
しる受け皿が傾いたり、バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こしたり、また、器具の中に炎がもぐりこんで危険です。



誤ったセットの例

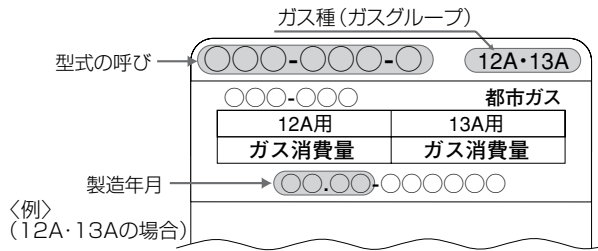
単1形アルカリ乾電池2個（付属品）

※電池交換は、機器本体が冷えてから行ってください。



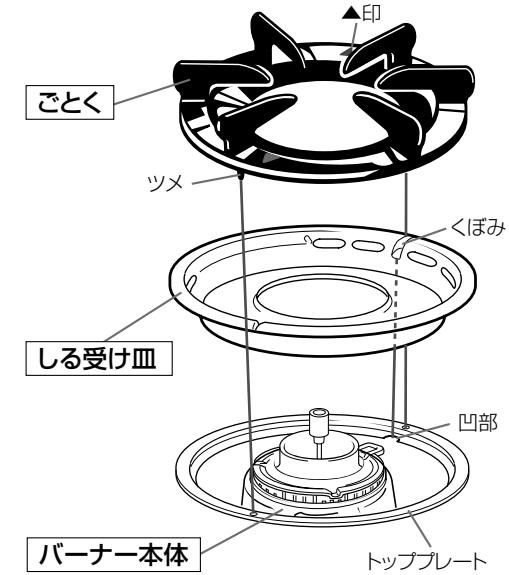
（お願い）
電池ケースは途中で止まり、取りはずせない構造になっています。無理に引っ張らないでください。

- お願い
- 電池ケースに水などの異物が入った場合電池接触不良の原因となりますので、ふきとってきれいにしてください。
 - 乾電池の寿命は、乾電池の種類によっても異なりますが、通常約1年を目安にしてください。乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。（マンガン乾電池の場合は寿命が短くなります。）
 - 付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。



ごとく・しる受け皿

- しる受け皿のくぼみ（2カ所）をトッププレートの凹部に正しくはめ込み、浮き、傾きのないようにセットしてください。
- ごとくは▲印を前後にし、ツメ（2カ所）をトッププレートの穴に合わせ、がたつきがないようにセットしてください。

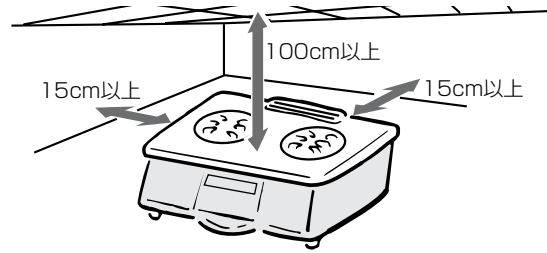


バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎が不ぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所へご相談ください。

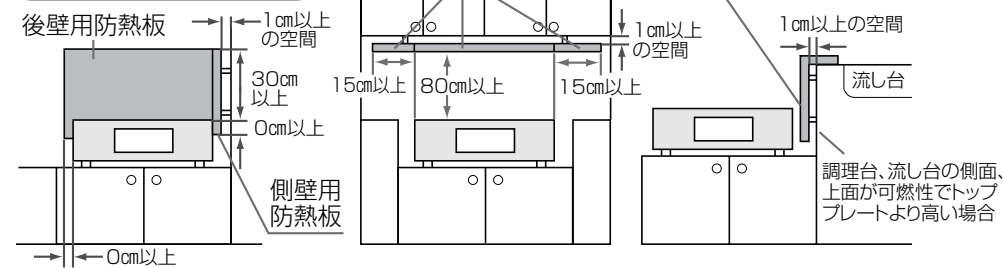
設置場所及び周囲の防火措置

設置場所

- 強い風の吹き込まない場所・丈夫で水平な場所
- 付近にカーテンなど燃えやすいものがない場所
- 機器の上に湯沸し器のない場所
- 機器を使用した場合ガス栓が加熱されない場所
- 落下物の危険のない場所
- 機器の上に樹脂製の照明器具のない場所
- 周囲に可燃物（木製の壁・モルタル、タイル、ステンレスなどを張り付けた壁・たななど）のある場合
・トッププレートより上の側面および後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離す。
・上記の距離がたもてない場合は壁面に別売の防熱板を取り付けて設置する。（P.30参照）



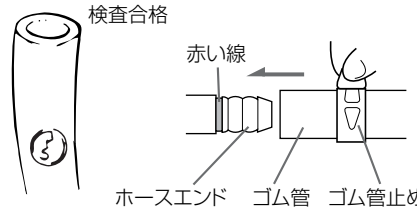
防熱板について



- お願い
- 防熱板（別売）の部品コードは、「別売部品のご紹介」(P.30)を参照ください。
 - 防熱板についてはお買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にお問い合わせください。
 - 指定の防熱板以外は使用しないでください。

ゴム管（ソフトコード）の接続

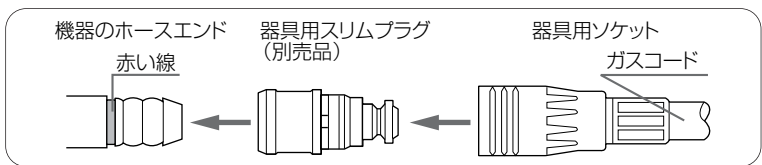
- ・ガス用ゴム管〈ソフトコード〉（内径9.5mmφ・JISマーク入り）を用い、折れたり、ねじれたりしないようにして、できる限り短く（2m以下で適当にゆとりをもたせる）ガス栓と機器のホースエンドとを接続します。このときゴム管は赤い線までしっかりと差し込み、ゴム管止めで固定してください。また機器本体に触れないようにして接続します。
- ・ガス栓を開け接続部からガスの臭いがしないことを確かめ、ガス栓を閉める。



ガスコードなどでコンセント接続する場合

ガス機器側の接続

機器のホースエンドをコンセント化してガスコードでコンセント接続する場合

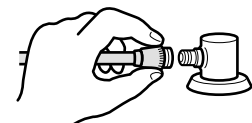


左図のように、まず別売の器具用スリムプラグを梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って機器のホースエンドに取付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに“カチッ”と音がするまで押し込みます。

ガス栓側の接続

（ガス栓がガステーブル用であることを確認してください。）

- ①ガス栓を開けるときのコンセント継手を“カチッ”と音がするまで確実に差し込む



- ②ガス栓を閉めるときのコンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引く



- コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。
 - コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。
- ガスコード接続する場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓でご使用する場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。機器を接続するガス栓は、必ずガステーブル用をご使用ください。

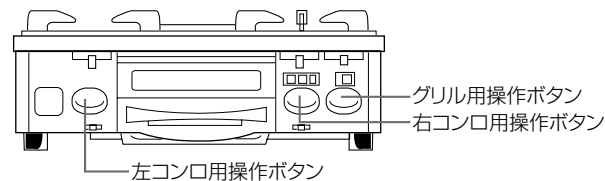
ガスコンセントについて

『ガスコンセント』は、ガスコードなどを取付けると自動的に開栓し、取外すと自動的に閉栓します。



点火・火力調節・消火のしかた

※使用するバーナーの操作ボタンを間違えないでください。



Ⓔと表示してあるのが標準バーナー（調理油過熱防止機能付）用の操作ボタンです。
ⒺⒺと表示してあるのがチャオバーナー用の操作ボタン、
Ⓔと表示してあるのがグリル用の操作ボタンです。
必ず表示を確認してから点火してください。
点火ロックは小さなお子様のいたすら防止や使用しないときのために操作ボタンを作動させない機構です。

1 準備

ガス栓を開く

ロック

解除

グリルを使用する場合は、グリル皿に水を入れないで使用する。

2 点火

コンロ
ボタン表示窓
(赤色)

グリル
ボタン表示窓
(赤色)

- 操作ボタンをいっぱい奥まで押す。途中で操作ボタンから手を離したり、押し不足ですと点火しません。
- ・すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全箇所放電する構造となっていますので異常ではありません。
- ・操作ボタンから手を離しても放電していますが、着火すると止まります。
- ・点火のとき、火力調節つまみは標準バーナーとグリルは「強火」の方向に、チャオバーナーは「中火」の方向に移動します。

⚠ 注意

■万一、点火しないときは操作ボタンを一旦消火の状態に戻し、コンロは周囲のガスがなくなってから、グリルはグリルとびらを開け、空気を入れかえてから再度点火操作をしてください。

3 火力調節

- 火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力を調節する。
- ・(グリル) 焼き具合は火力の強・弱で調節してください。
- ・(コンロ) 点火したときや弱火にしたとき、チャオバーナーのバーナーキャップ上面の小さい丸穴から出ている火が消えることがあります。異常ではありません。また、急激な操作をすると消火する場合があります。

4 消火

コンロ
ボタン表示窓
(赤消える)

グリル
ボタン表示窓
(赤消える)

●操作ボタンを押して消火する。
●必ず火が消えたことを確認する。

お願い

- ・幼いお子様のいたすらによる火災防止やガス漏れ防止のため、機器から離れるときは念のためお部屋のガス栓を閉め、また点火ロックをしてください。
- ・コンロバーナーは消火時にボンという音がありますが、これは火が消えた時の音で異常ではありません。(コンロバーナーに風が当たるような場合は、ボンという音がしやすくなります。)

コンロ

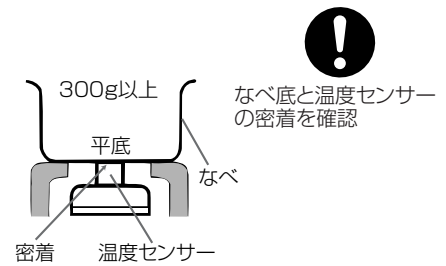
使用できるなべと温度センサーについて（標準バーナーのみ）

調理油の量

200ml以上で使用してください。少ないと発火することがあります。

なべの重さとのせかた

なべの重さは調理物の重さを含め300g以上必要です。できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサー頭部に密着するように、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。



温度センサーに適したなべ

○：適する ×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

なべの種類	油料理 (揚げものなど)	揚げものモード	その他の料理 (煮ものなど)	湯わかしモード
アルミ銅 	○	○ (油量： 500ml～1ℓ)	○	○ (水量： 500ml～2ℓ)
底の平らなアルミ製中華なべ				
鉄 ホーロー 	○	○ (油量： 500ml～1ℓ)	○	○ (水量： 500ml～2ℓ)
底の平らな鉄製中華なべ				
ステンレス 	○ (油の温度が上がりやすいので注意する)	○ (油量： 500ml～1ℓ)	○	○ (水量： 500ml～2ℓ)
土なべ 耐熱ガラス容器 	×	×	○	×
圧力なべ 	×	×	○ (但し、消火する場合があります)	×
無水なべ 多層なべ 	○	×	○	○ (水量： 500ml～2ℓ)

このような調理には、チャオバーナーをお使いください

- 標準バーナー（調理油過熱防止機能付）は、温度センサーがなべのから焼きのような高温になる（260℃をこえる）場合や冷たくなりすぎる場合、自動的に消火しますので、次のような調理にはチャオバーナーをお使いください。
- 高温になりやすい調理
焼きもの：お好み焼き・ホイルのつつみ焼き・ポークソテーなど
炒めもの：ソーセージ炒めなど
炒りもの：ごま炒り、大豆炒り
- 冷たくなりすぎる調理
冷凍食品：容器ごと凍らせたうどんやそばなどの解凍加熱

炊飯機能（標準バーナーのみ）

- 「洗米おきモード」（水にひたしおきたお米の炊飯）・「洗米すぐモード」（洗米してすぐに炊飯する場合）・「おかゆモード」があります。

- お米の準備

- ① たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
 - ② 「とぐ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

水加減とお米を浸す時間について

- 水加減は目安です。新米・古米、かため、やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。

水加減			ポイント		
米の量			炊飯	おかゆ	
容量	重量	合数		全がゆ	七分がゆ
45ml	38g	0.25合	—	360ml	470ml
90ml	75g	0.5合	—	540ml	630ml
180ml	150g	1合	300ml	900ml	—
270ml	225g	1.5合	390ml	—	—
360ml	300g	2合	480ml	—	—
450ml	375g	2.5合	580ml	—	—
540ml	450g	3合	670ml	—	—
720ml	600g	4合	930ml	—	—
900ml	750g	5合	1130ml	—	—

●別売の炊飯専用釜（RTR-03A）は1～3合、炊飯鍋は1～3合（RTR-300D）または、1～5合（RTR-500）まで炊飯することができますが、米の質・水の量などによって吹きこぼれがひどくなる場合があります。

●炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加える

●おかゆモードは、お米からおかゆを作る機能です。

●おかゆは、全がゆは1合以下（約5人前）、七分がゆで0.5合以下（約3人前）で使用する。

●180ml用計量カップを使うと、1カップ米1合・水180mlとなります。

お米を水に浸す時間				ポイント	
お米の種類とモード	お米を水に浸す時間				
	春～夏	秋～冬			
炊飯	白米	30分以上	60分以上	●新米はやや水を少なめにする。	
	無洗米	30分以上	60分以上	●無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。	
				●1、2度すすいでにごりを少なくする。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になります。	
				●必ず浸しおきて、「洗米おき」モードで炊いてください。	
				●水の量を約3%程度多くします。	
飯	胚芽精米	60分以上	90分以上	●やや水を多めにする。	
	輸入米	60分以上	90分以上	●やや水を多めにする。	
	古米	60分以上	90分以上	●水に浸してから「洗米おき」モードで炊飯してください。	
	麦ごはん	60分以上	90分以上	●やや水を多めにする。	
おかゆ		0～30分	0～30分	●米粒がつぶれ、のり状にならないように塩は出来あがる直前に入れてください。	
				●出し汁やお茶を使ったおかゆもできます。	

- 炊飯に適したなべを使用してください。
- 一度水にひたしたお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はニオイ、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。
- 洗米した後、すぐに炊飯をしない場合は、必ず30分以上水に浸してから「洗米おき」モードで炊飯してください。
- 2度炊きや温め直しは、できません。
- 洗米してすぐのお米を、「洗米おき」モードで炊飯するとごはんが固くなります。また、洗米して水に浸しておいたお米を「洗米すぐ」モードで炊飯するとやわらかくなります。
- 炊きあがったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動にて調理してください。
- おかゆの加熱途中でかき混ぜすぎると、米粒がつぶれ、粘りがでたり、焦げつきやすくなります。
- おかゆの炊飯量があまり多いと吹きこぼれが多くなりますので、注意してください。
- 吹きこぼれる場合は、ふたを少しずらしたり、もちあげたりして、吹きこぼれないようにしてください。ふたをずらす場合は、水の量を一覧表よりやや多めにしてください。
- 砕け米、粉末などが混じって炊飯されると、風味を損ね、炊きむら、着色の原因となります。
- 泡立て器は絶対に使用しないでください。

ごはんからのおかゆの炊きかた

—（おかゆモードでの自動炊飯はできません）—

- 1人分（お茶わん約1杯分：150g）の例
1. 冷やごはんをザルに入れ、流水でサッと洗いぬめりをとります。
 2. なべに、水（2カップ強〈約400ml〉）とごはんを入れ“強火”で炊きます。
 3. 沸騰したらあくをとり“弱火”で10～15分炊きます。
 4. コンロの火を消し、塩など調味料を入れ、数回かき混ぜて完成します。

炊飯に適したなべ

	白米		おかゆ	備考
	洗米おき	洗米すぐ		
別売の炊飯専用釜（RTR-03A）	○	○	○	白米3合、全がゆ0.5合まで炊飯可能。 （おかゆを炊く場合、吹きこぼれますのでふたをずらして使用してください）
別売の炊飯鍋（RTR-300D）	○	○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合まで炊飯可能。
別売の炊飯鍋（RTR-500）	○	○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合まで炊飯可能。
アルミ製のなべ	○	○	○	薄手のなべの場合は、焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ	○	×	○	「洗米すぐ」の場合は、焦げつく場合があります。
土なべ	×	×	○	白米はうまく炊けないので使用しないでください。
ガラスなべ・圧力なべ・多層なべ	×	×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

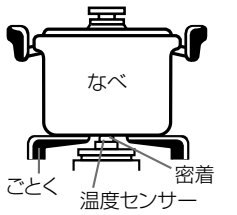
- こんな場合も、ご飯が固くなったり焦げたりして、うまく炊けない場合があります。
★ふたとなべにすきまがある場合 ★なべが浅い場合 ★ふたが軽い場合 ★ふきこぼれた場合
- 別売の炊飯専用釜・炊飯鍋をご使用の場合は、炊飯専用釜・炊飯鍋の取扱説明書も必ずお読みください。

- なべのセット

水に浸したお米の入ったなべにふたをして、ごとの中央に温度センサーがなべ底に密着するように正しくセットします。

- お願い

温度センサーの上面及びなべ底に水、米粒などの異物がないことを確認して、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するよう正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。



1 点火

●操作ボタンをいっぱい奥まで押す。

操作部の説明

2 火力調節

お願い

火力調節つまみは必ず強の位置から炊飯位置に合わせてください。点火した後、火力調節つまみをいったん弱の位置にしてから炊飯位置に合わせたり、火力設定をされませんとうまく炊飯できません。

3 モード設定

●炊飯モードを選択する。

※炊飯スイッチを1度押すと「洗米おき」モードになります。炊飯スイッチを押すごとに洗米おき→洗米すぐ→おかゆ というように切り替わります。

※炊飯の途中で水をたしたり、なべのふたをあけたりしないでください。

※炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のスイッチを押さないでください。うまく炊飯できない場合があります。

※炊飯モードを解除するときは、いったん消火してください。

- 炊き上がると自動消火し、同時に炊飯完了をブザーで「ピー」とお知らせし、使用した炊飯モードの表示ランプが点滅します。操作ボタンを押し消火の状態にもどします。（消火の状態にもどすまで、ランプは点滅し続けます。）
- ※炊き上がり時間は白米が約18～25分、おかゆは約40～50分です。
- ※2度炊きやあたためなおしは自動消火しないため、焦げつきます。

- 炊き上がり後白米は必ずそのまま10～15分程むらす。おかゆの場合はむらす必要はありません。
- むらし後、ご飯をよくかきまぜる。（余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります。）

- お願い

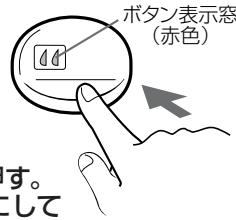
●火力調節つまみ設定後、すぐに炊飯スイッチを押し、モード設定してください。

●炊き上がりは、お米の種類、水の量、浸漬時間などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。

揚げものの温度調節機能（標準バーナーのみ）

揚げものの調理で使用する機能です。天ぷら・フライなどの揚げものを調理する時に油の温度を一定に保つことができます。操作スイッチを押すことにより160℃、180℃、200℃の3段階の温度を設定することができます。

1 点 火



●操作ボタンを
いっぱい奥まで押す。
●火力は強（全開）にして
お使いください。

操作部の説明



設定温度表示ランプ
揚げものスイッチ

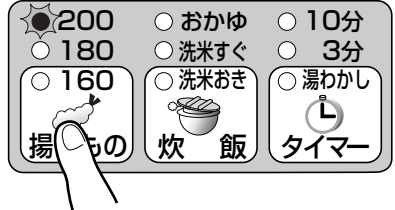
2 モード設定



ピッ

- 揚げものスイッチを押す。
※揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。
※最初に押したときは、180℃に設定されています。

3 温度セット



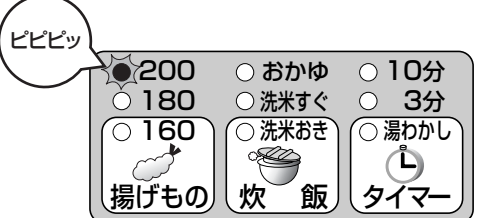
揚げもの

- 揚げものスイッチを押し温度を合せる。
・揚げものスイッチを1度押すごとに、
180℃→200℃→160℃→とりけし というように温度設定が切り
替わります。
※揚げものモード使用中に揚げものスイッチ以外のモードのスイ
ッチは押さないでください。
※調理の途中でも設定温度を変えることができます。
〈調理の目安〉

160℃	とりのから揚げ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロケ、フライ、とんかつ
200℃	こげめを強くしたい揚げもの場合

（揚げものモードが取り消された場合は、自動判別
モードに設定されます。（P.17参照）

4 調 理



ピピピッ

- 最初は油が設定された温度になるとブザーで「ピピピッ」とお知
らせします。
●調理を始めてください。
・あとは自動的に火力調節して油の温度を保ちます。
・途中で材料を多く入れ油温が大きく下がった場合は、設定温度
になったときふたたびブザーでお知らせします。
●調理終了後は、操作ボタンを押して消火の状態にする。

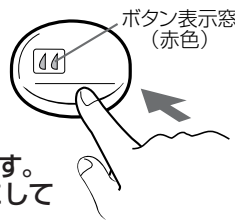
お願い

- ・揚げものモードの温度は天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類や厚さ、油の量などによ
って設定した温度と異なる場合がありますので設定温度を加減してお使いください。
- ・なべの材質は、鉄製なべで、油量は0.5ℓ～1ℓが最適です。アルミや銅は設定温度より低めに、ステ
ンレス・ホーローは高めに温度制御します。油量が多いと設定温度より低めに、油量が少ないと高め
に温度制御します。
- ・揚げものスイッチを約3秒間押し続けると、ブザーが「ピッ」と鳴り表示温度より10℃高く設定され
ます。（点火のたびごとに設定してください。）この設定を取り消す場合は、もう一度揚げものス
イッチを押して温度設定を切り替えてください。

湯わかし自動消火機能（標準バーナーのみ）

湯わかし時に使用する機能です。沸騰後、自動的に小火になりそのままにしておくと、約5分後に自動消火します。

1 点 火



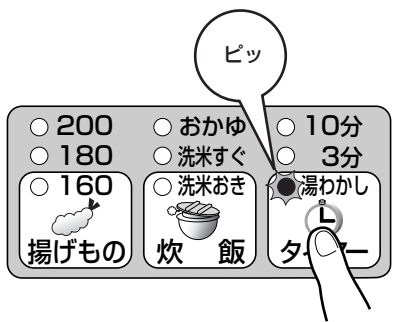
●操作ボタンを
いっぱい奥まで押す。
●火力は強（全開）にして
お使いください。

操作部の説明



湯わかしモード表示ランプ
タイマースイッチ

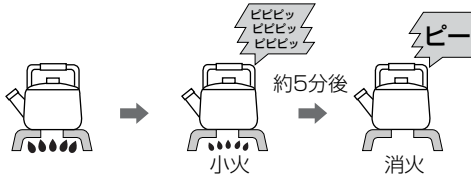
2 モード設定



ピッ

- タイマースイッチを押す。
※湯わかしモードに設定され、湯わかしモード表示ランプが点灯し
ます。
※取り消しする場合さらに3回タイマースイッチを押します。
（湯わかしモードが取り消された場合は、自動判別モードに設定
されます。（P.17参照）
※湯わかしモード使用中にタイマースイッチ以外のモードのスイ
ッチは押さないでください。

3 沸騰



約5分後

- 沸騰するとブザーで「ピピピッ」とお知らせし、小火になります。
- そのままにしておきますと約5分後に自動消火すると同時にブザ
ーで「ピー」とお知らせし、湯わかしモード表示ランプが点滅し
ます。
- 湯わかし終了後は、操作ボタンを押して消火の状態にする。（消
火の状態にもどすまで、湯わかしモード表示ランプは点滅し続け
ます）

お願い

- ・底の平らな金属製のやかんやなべにきちんとふたをして0.5ℓ～2.0ℓの水を入れてお使いください。
- ・沸騰するまでの間は、ふたの開け閉めをしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり、水や
具を入れて使用しないでください。温度センサーが正しく働かない場合があります。
- ・一度沸かしお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードで沸かすと、100℃になる前に沸騰してい
ると判断する場合があります。
- ・なべなどの材質、水量により沸騰のお知らせが2～3分遅れる場合や、100℃より低めで沸騰したと
判断する場合があります。またふきこぼれる場合もあります。
- ・やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりすると、100℃より低めで沸騰したと判断する
場合があります。

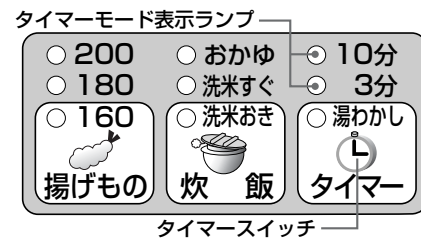
タイマー自動消火機能（標準バーナーのみ）

時間を設定すると自動的に消火する機能です。あたため直し、めんをゆでる場合などに便利です。

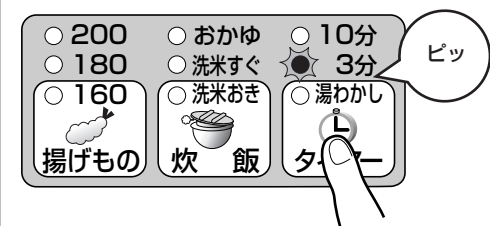
1 点 火



操作部の説明

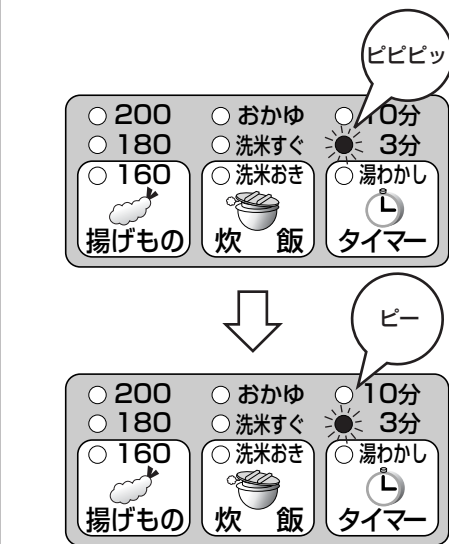


2 モード設定



- タイマースイッチを押す。
※2回押すと3分タイマーモードに設定され、3分のタイマーモード表示ランプが点灯します。
※タイマースイッチを押すごとに湯わかし→3分→10分→とりけしというように切り替わります。
※タイマーモード使用中にタイマースイッチ以外のモードのスイッチは押さないでください。
- タイマーモード表示ランプが点灯したときからタイマーが働きます。
〔タイマーモードが取り消された場合は、自動判別モードに設定されます。 (P.17参照)〕

3 タイマー終了



- タイマー終了30秒前になると「ビビビッ」とお知らせして、タイマーモード表示ランプが点滅に変わります。
※タイマーを延長したいときは、タイマーモード表示ランプが点滅している間（自動消火約30秒前から）に再度タイマースイッチを押してください。ランプは点滅から点灯に変わり、設定時間が延長されます。
- 設定時間が終了し、自動消火すると同時にブザーで「ピー」とお知らせします。
- 自動消火後は、操作ボタンを押して消火の状態にする。（消火の状態にもどすまで、使用したタイマーモード表示ランプは点滅し続けます）

自動判別モード（標準バーナーのみ）

自動判別モードでは、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつきがひどくなる前に自動消火したり、高温調理の時自動的に高温で温度調節する機能、天ぷら油が発火する前に自動消火する機能が働きます。揚げもの・炊飯・タイマースイッチにてモードを選択しない場合は、自動判別モードに設定されています。

グリル

本機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。グリル皿に水を入れないで使用してください。水を入れて使用するとグリル皿が浅くなっているため、こぼれてやけどをする原因になります。

グリルを使用する前に

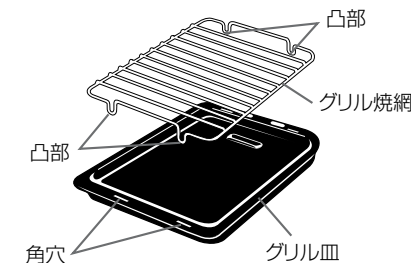
はじめて使用するとき はから焼きが必要

工場出荷時の加工油を焼ききるため約5分、から焼きをしてください。このとき、煙がでますが異常ではありません。また、脂身の多い魚などを焼く場合にグリル排気口以外（ごとの周りやグリルとびら前面など）から煙が出る場合がありますが異常ではありません。

グリル皿の出し入れ

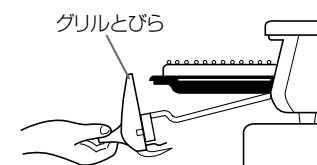
グリル焼網のセット

グリル焼網の凸部をグリル皿の角穴に確実にセットします。



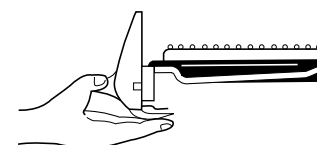
引き出すとき

グリルとびらを止まるところまでいっばいに引き出すと、グリルとびらだけが下がり、焼き物の出し入れ確認が簡単に行えます。



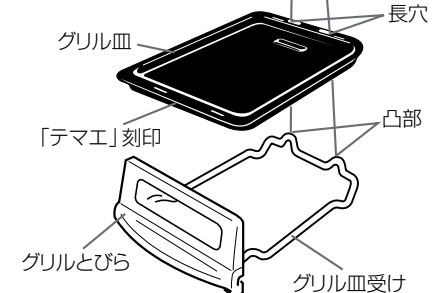
持ち運ぶとき

グリルとびら取っ手を両手でしっかりと持ち、水平にゆっくり持ち運んでください。



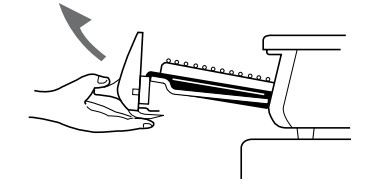
グリル皿のセット

グリル皿受けの凸部をグリル皿の長穴に差し入れてセットします。

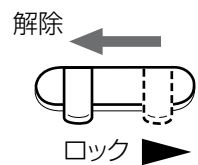


取り出すとき

グリル皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるところまでいっばいに引き出してから、そのまま持ち上げて取り出します。

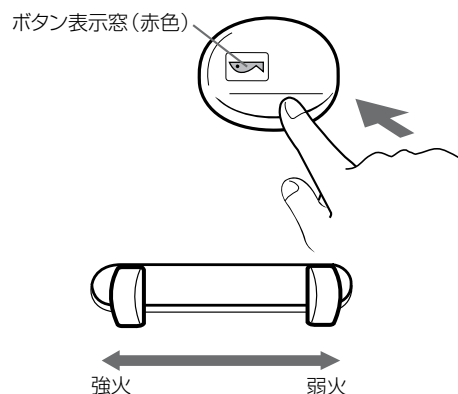


1 準備

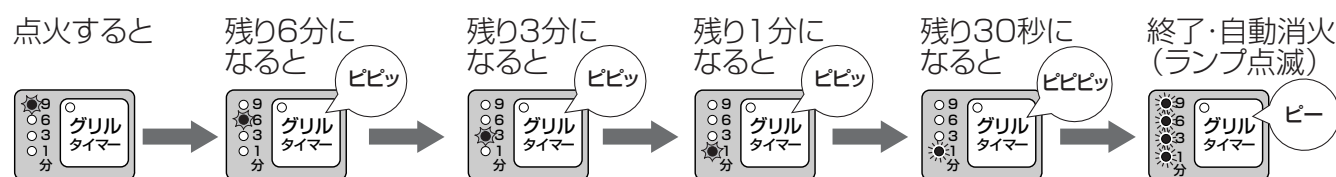


- 点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。
- グリル皿には水を入れないでください。
- ・ 続けて使用する時は、そのつど脂を取り除いてください。

2 点火・火力調節



- グリルとびらを閉めてください。
- 操作ボタンをいっぱいを押してください。
- 火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。
- バーナーへ火移りしたことを確かめ、9分ランプが点灯したら手を離してください。
- 火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力を調節します。
- 自動消火したらすぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。
- 加熱時間の目安は付属のクックブックをごらんください。



9分以上使用したい場合



(グリルタイマー) ランプ点灯時

点火してから約12分間だけタイマーを解除することができます。この場合、3分おきに「ビピッ」と鳴ります。点火して、約12分たつと、「ビピッ」と鳴って9分ランプが点灯し、残り時間を表示します。

タイマーをセットしたいとき



キーを押すごとに
9分 → グリルタイマー → 1分 → 3分 → 6分 (解除)
とタイマーランプが切り替わります。1分ランプが点滅中に、キーを押すと点灯に変わり、1分にセットできます。

3 操作ボタンを押す(手動消火)



- 操作ボタンを押して必ず火が消えたことを確認してください。

お願い

調理物の種類によっては、グリル調理タイマーが作動する前に発火することがありますので、機器からはなれないようにし、焼きすぎに注意してください。
例) めざしやうめなどの小魚、干し物や脂分の多いにしん、塩さばなど。

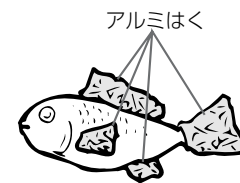
グリルで上手に焼くには

下ごしらえ

- 冷凍の魚は、しっかり解凍してから焼きます。解凍していないと時間がかかり、安全機能が作動することがあります。
- 魚は水洗いしたら、よく水気をふき取る。
- みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をよくふき取ってから焼きます。
- たれつきのつけ焼きや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。

塩加減のコツ

- 鮮度や材料にあった塩加減が必要です。
- 塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。
- 一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。
- サバやイワシなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やイカ、エビ、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
- 魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
- 尾やヒレは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少なくなります。

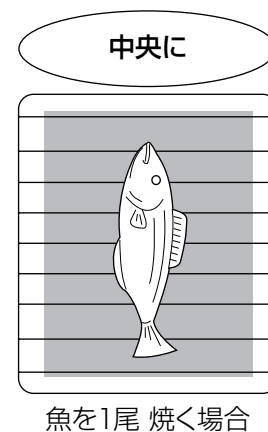


魚焼きのこつ

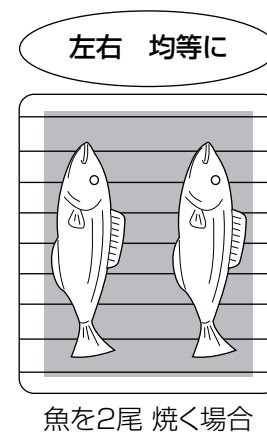
予熱が必要

- あらかじめ3～4分ほど予熱しておく、きれいに焼けます。ただしこげつきやすいものや、火の通りの悪い身の厚い魚などは、予熱せずにそのまま焼いてください。

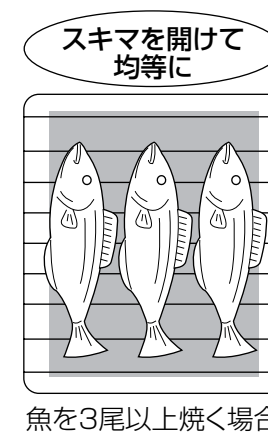
魚の置きかた



魚を1尾 焼く場合



魚を2尾 焼く場合

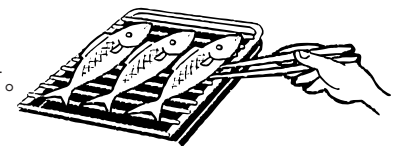
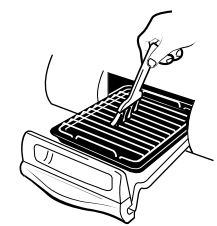


魚を3尾以上焼く場合

- 魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。

焼きあがった魚を取り出しやすくするには?

- グリル焼網に油を塗り予熱を
あらかじめ、グリル焼網に油を塗り、3～4分ほどグリルを加熱します。焼き上がり後、材料がグリル焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
- 焼きあがった魚を取り出すには?
はしをグリル焼網と平行に入れ、魚を軽く持ち上げながら、グリル焼網からはがしてから、取り出します。
フライ返しを使ってはがしてから、はしで取り出す方法もあります。
また、焼き上がる前に、魚をずらすとグリル焼網に付着しにくくなります。



使用中に自動的に小火になったときは

高温自動温度調節機能が作動（標準バーナーのみ）

焼きもの料理・炒りもの料理などをした時に火力を自動的に小火・大火と調整し、なべの異常過熱を防止する機能です。この状態が約30分以上続いた場合、またはセンサー温度がさらに上昇した場合は自動消火します。

調理ができない場合はチャオバーナーをお使いください。

※自動消火した場合は、なべなどが相当熱くなっていますので、やけどに注意してください。

使用中に消火したときは

調理油過熱防止機能が作動（標準バーナーのみ）

消し忘れなどによって起こる調理油の異常過熱時に自動消火します。

※消火と同時にブザーが「ピー」と5回鳴り、操作部のランプが点滅してお知らせします。（P.29参照）

●**すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。**

●**再度点火するときは**

※なべや油が相当熱くなっていますので、やけどにじゅうぶん注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷してから点火する。

消し忘れタイマーが作動

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、一定時間以上になると自動消火します。（標準バーナー約2時間・チャオバーナー約1時間）

※消火と同時にブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせします。標準バーナーの場合は操作部のランプが点滅します。（P.29参照）

●**すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。**

焦げつき消火機能が作動（標準バーナーのみ）

煮物などで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめたら自動消火します。

※消火と同時にブザーが「ピー」と5回鳴り、操作部のランプが点滅してお知らせします。（P.29参照）

●**すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。**

乾電池が消耗

乾電池の容量がなくなった場合、自動消火します。

※消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴り、電池交換サインが点灯してお知らせします。（P.29参照）

●**すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。**

●乾電池を交換してください。（P.9参照）

立消え安全装置が作動

煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。（ガスが止まるまで少し時間がかかります）

※消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせします。標準バーナーの場合は操作部のランプが、グリルの場合はグリルタイマー表示ランプが点滅します。（P.29参照）

●**すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。**

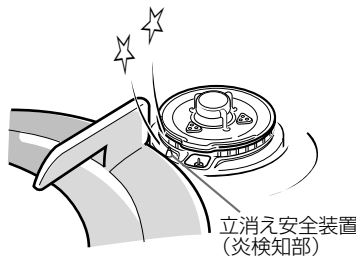
●**再度点火するときは**

※周囲にガスがなくなったことを確認して、立消え安全装置（炎検知部）の汚れをふきとってから点火する。

お願い

・立消え安全装置（炎検知部）に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったりします。水滴や煮こぼれはふきとってください。

・立消え安全装置（炎検知部）に硬いものをぶつけないでください。まがったり、変形し点火しにくくなったりします。



立消え安全装置
（炎検知部）

電池交換サイン(乾電池の交換時期をランプにてお知らせします。)

■この機器は調理油過熱防止機能などの制御や消し忘れタイマーの制御をするために乾電池を使用しています。

■乾電池の交換時期をお知らせする電池交換サインがついています。

●点滅……新しい乾電池を用意してください。

●点灯……新しい乾電池と交換してください。

電池交換サインが点灯するとコンロバーナーとグリルの機器全てが、使用できなくなります。操作ボタンを押し点火しても、安全のため手を離すと消火するようになります。電池交換サインが点灯したら新しい乾電池と交換してください。

お願い

・乾電池は単1形アルカリ乾電池をご使用ください。

・乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池の容量が全くなかったときは、点灯しません。

電池交換サインが点灯したら乾電池を交換

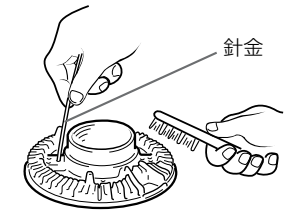


日常の点検

- 機器周辺に燃えやすいものが置いてありませんか。
- バーナーキャップ、しる受け皿などは正しくセットされていますか。
- グリル皿に脂がたまっていますか。
- ゴム管の接続は確実ですか。
- ゴム管は傷んでいませんか。
- 立消え安全装置（炎検知部）・温度センサーが汚れていませんか。
- バーナーの炎口が煮汁などでつまっていますか。

バーナーキャップ

- ・ 目詰りしていたら、炎口をブラシや針金などで掃除をする。
- ・ お手入れ後は正しくセットし、正常に燃焼することを確認してください。



お願い

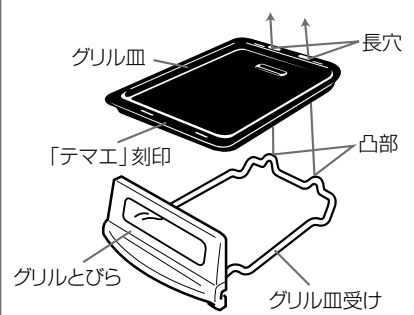
- ・ バーナーキャップの表面（黒い部分）を台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤でお手入れをすると黒い部分がはがれることがあります。万一はがれた場合でもそのままご使用いただいて問題ありません。
- ・ 煮こぼれしたときは、必ずお手入れしてください。

グリル皿・グリルとびら・グリル排気口カバー・グリル焼網

- ・ 使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。（取りはずしてお手入れができます。）汚れが落ちにくい場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分をしめらせ、しばらくしてからスポンジややわらかい布で拭き取ってください。

●グリル皿の取り付け

グリル皿受けの凸部をグリル皿の長穴に確実にいれる。

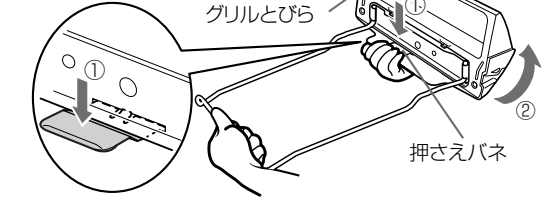


お願い

- ・ グリル皿は、汚れたまま使用しますと、こびりついた脂汚れがとれにくくなりシミが残ったり、発火することがあります。
- ・ 押さえバネには必要以上に力を加えないで下さい。変形してグリルとびらが正しく取り付けられなくなることがあります。
- ・ グリル皿はフッ素コート処理されており、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤・みがき粉・硬いものでお手入れをすると、フッ素コートがはがれたり、シミ・変色の原因となりますので使用しないでください。

●グリルとびらの取りはずしかた

1. 押さえバネを↓①の方向に下げる。
2. グリルとびらを↗②の方向にたおす。



●グリルとびらの取り付けかた

1. グリル皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
2. ↗の方向にグリルとびらを回転させる。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。



グリルとびらガラス

- ※汚れたらそのつどやわらかい布でふき、お手入れをする。
- ・ 汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）で汚れた部分を湿らせておき、水を含んだ布でふきとる。

お願い

- ・ みがき粉・硬いものでお手入れをすると、ガラスに傷がつき割れる原因になりますので使用しないでください。

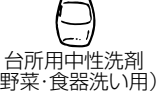
使ってよいもの



やわらかい布



スポンジたわし



台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）

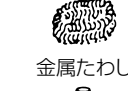
使ってはいけないもの



ナイロンたわし



亀の子たわし



金属たわし



みがき粉



スプレー式洗剤



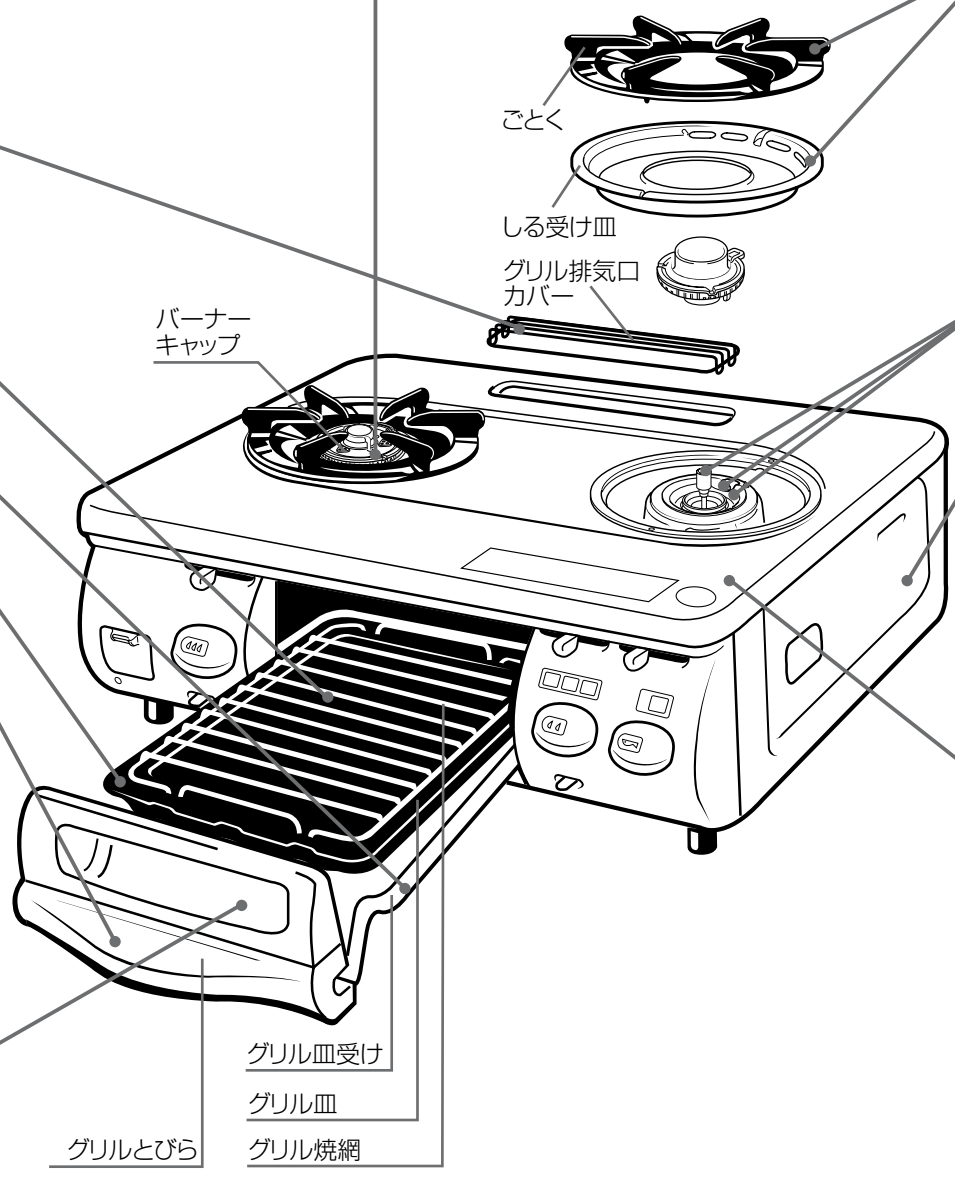
酸性アルカリ性洗剤



シンナーベンジン



クレンザー



機器表面

- 台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわし・やわらかい布でふき、お手入れ後は乾いた布で水気をふきとる。

お願い

- ・ スプレー式洗剤は使用しないでください。機器前面などから内部へ洗剤が入りますと電子基板の誤作動や部品の腐食などにより機器が損傷する場合があります。
- ・ 印刷・塗装面にはミガキ粉・金属たわしなど硬いものは使わないでください。表面にキズがつきます。

ごとく・しる受け皿

- ・ 使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。（お手入れをしないとよこれが焼きつくことがあるので、こまめにお手入れしてください。）

こげつき等により、特に汚れが落ちにくい場合

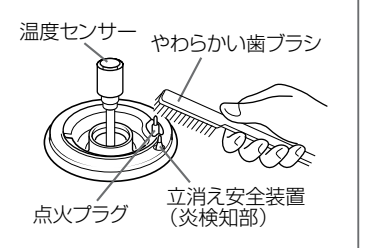
- ・ スポンジやナイロンたわしにみがき粉やクレンザー（研磨材入り洗剤）をつけてお手入れした後、洗剤をしっかりと洗い流し、水気をふきとる。
- ・ ナイロンたわし・みがき粉・クレンザーは基本的に使ってはいけないものです。もし、使う場合は下記の内容をお守りください。

お願い

- ・ クレンザーやみがき粉には研磨材が配合されていますので、ごとく表面に多少のこすり傷がつくことがあります。また洗剤の液性はアルカリ性ですので、洗剤を十分に洗い流し、水気をふきとってください。洗剤が残っていると錆の発生の原因になります。
- ・ 硬いものでお手入れをすると、ごとく表面のホーローがかけたりしますので使用しないでください。

立消え安全装置(炎検知部)・点火プラグ・温度センサー

- ・ 汚れや水気をやわらかい歯ブラシなどで落とす。（汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。）
- ・ 温度センサーをお手入れするときは、温度センサーに片手を添えて、かたくしぼった布で温度センサーの頭部および側面の汚れをふきとってください。



お願い

- ・ 硬いブラシでお手入れをしたり、立消え安全装置（炎検知部）・点火プラグ・温度センサーを傾けたりしないでください。点火不良や立消えの原因になります。

トッププレート

- ※汚れたらそのつどやわらかい布でふきお手入れをする。汚れたまま放置するとシミがのこる原因となります。
- ・ 汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）で汚れた部分を湿らせておき、水を含んだ布でふきとる。

お願い

- ・ トッププレートを台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤やみがき粉・硬いものでお手入れをすると、フッ素コートがはがれたりシミ・変色の原因となりますので使用しないでください。
- ・ 長期間使用するとフッ素コートが変色することがありますが、効果には影響ありません。
- ・ トッププレートには安全に関する注意ラベルが張り付けてあります。汚れたり読めなくなったときはやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際にははがれないようご注意ください。もしはがれたり読めなくなった場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所で新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。

警告

■使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する
あわてずガス栓を閉めてください。


ガス栓を閉める

調べてみると故障でない場合がよくあります。修理を依頼する前に、もう一度チェックしてください。

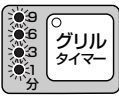
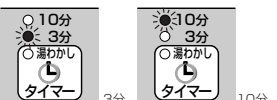
こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・放電しない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓を全開にしていますか?	11
	●ガス配管に空気が残っていませんか? ⇒(朝一番など) 点火操作を繰り返してください。	—
	●バーナー炎口がつまっていますか?	23
	●点火プラグ、立消え安全装置(炎検知部)、バーナーキャップが ぬれたり、汚れたりしていませんか?	7・23・24
	●バーナーキャップ、しる受け皿が正しくセットされていますか?	9
	●アルミはく製しる受け皿を使用していませんか? ⇒使用しないでください。	5
	●乾電池が正しくセットされていますか? 乾電池が消耗していませんか?	9
	●点火ロックを解除していますか?	11
	●操作ボタンを強めにゆっくりと押していますか?	
	●ブザーが鳴って消火しましたか?	29
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●ゴム管が折れ曲がったり、つぶれたりしていませんか? ⇒ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直してください。	—
	●ガス栓のヒューズが作動していませんか? ⇒機器を接続しているガス栓がガステーブル用であることを確認する。	10
	●バーナー炎口がつまっていますか?	23
	●点火プラグ、立消え安全装置(炎検知部)、バーナーキャップが ぬれたり、汚れたりしていませんか?	7・23・24
	●バーナーキャップ、しる受け皿が正しくセットされていますか?	9
	●アルミはく製しる受け皿を使用していませんか? ⇒使用しないでください。	5
	●チャオバーナーの中央炎口部のみ点火時や弱火にしたときに火が 消える場合がありますが、異常ではありません	11
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分(ナトリウム)や カルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。	—

こんな場合は	調べてください	参照ページ
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●バーナーの炎は点火プラグ、立消え安全装置、ごとく部分などで 炎が短くなっています。異常ではありません。	—
	●火力調節つまみをゆっくり操作していますか?	11
	●風が吹き込んでいませんか? 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか?	7
	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤く なることがあります、異常ではありません。	—
③使用中や消火後に音がする ・「ボン」と音がする ・キシミ音がする ・「シャー」と音がする	●コンロバーナー使用後に「ボン」という火の消えた音がしますが、 異常ではありません。	11
	●点火後や消火後にキシミ音がでますが、過熱や冷却されるときに、 金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	—
	●コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガス の通過音で、異常ではありません。	
④点火すると他のバーナーも 放電する	●他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。	11
⑤バーナー本体が変色する	●炎の熱や煮こぼれにより、バーナー本体が変色することがありま す。使用上問題ありません。	—
⑥ガスの臭いがする	●ゴム管がひび割れたり、穴があいていませんか?	4
	●ゴム管が確実に接続されていますか?	4・5・10
⑦標準バーナー使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて 消火した	●なべの形状や材質が適していますか?	8・12
	●なべ底が凹凸していませんか?	
	●なべ底や温度センサーが汚れていませんか?	
	●油の量がありますか?	
	●から焼きに近い調理をしていませんか?	—
	●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか?	
	●なべの温度が高温になると、自動的に火力を切り替えます。 大火↔小火を繰り返し、この状態が30分間続くと消火します。	21
	●冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか?	12
	●カレーやシチューの再加熱ですか? ⇒水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。	—
	●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理 していませんか?焦げつきがひどくなる場合があります。	
	●温度センサーが高温になっていませんか? ⇒水を入れたなべやぬれふきなどで温度センサーを冷やしてくだ さい。	21

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑦標準バーナー使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した	●火力を中火や弱火にして使用した場合、調理によっては消火機能が作動して途中消火する場合があります。 ⇒再度点火してご使用ください。	—
	●圧力なべや無水なべを使用した料理、フライパンを使用した鳥のもも焼きなど焦げつき消火機能が働き、消火する場合があります。 ⇒再度点火してご使用ください。	
⑧湯わかしモード使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い	●なべの形状や材質が適していますか？	12・16
	●なべ底が凹んでいませんか？	
	●土なべや耐熱ガラスなべを使用していないませんか？沸とう前に検知する場合があります。	
	●水の量は適切ですか？水量500ml～2ℓが適切です。	
	●薄手のなべを使っていませんか？消火する場合があります。	
	●加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか？	
⑨上手に炊飯・おかゆができない ・吹きこぼれる ・ご飯が固い ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	●一度わかしたお湯（70℃以上）を再び湯わかしモードでわかすと100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	13・14
	●炊飯に使用したなべの形状や材質が適していますか？	
	●米の量、水の量、浸しおき時間は正しく計っていますか？	
	●銘柄や産地、保存期間により出来映え、食味が変わります。	
	●無洗米を使っていますか？ ⇒1、2度洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして洗米おきモードで炊飯してください。	
	●よく洗米しましたか？ぬか分が残っていると焦げやすくなります。	
	●炊飯途中にふたを開けませんでしたか？	
	●炊き上がったあと、10～15分程度むらしていますか？	
	●むらした後、ごはんをかき混ぜていますか？	
⑩調理中に消火する	●長時間使っていませんか？ ⇒消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	2・21
	●グリル調理タイマーが作動しました。再点火してください。	2・19

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑪グリル使用时 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る	●しっかり解凍していますか？	20
	●みそや粕は取ってから焼いていますか？	
	●魚の置き方は合っていますか？	
	●塩加減は良いですか？	18
	●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	
	●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。	
⑫ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●食材にあった火力調節をしてください。	11
	●安全機能が作動しています。確認してください。	29
	●乾電池が消耗しています。新しい乾電池を用意してください。	9・29
⑬赤いランプが点滅する ・電池交換サイン ・操作部のモードランプ	●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルの操作ボタンを消火の状態に戻しましたか？	11
	●点火操作時「パチパチ」と放電するとともに、電池交換サインがうすく点滅することがありますが、故障ではありません	—
⑭部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していないですか？	24
	●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになることがありますが、使用上問題ありません。	—

なお、異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。不完全な処置は事故のもとになります。

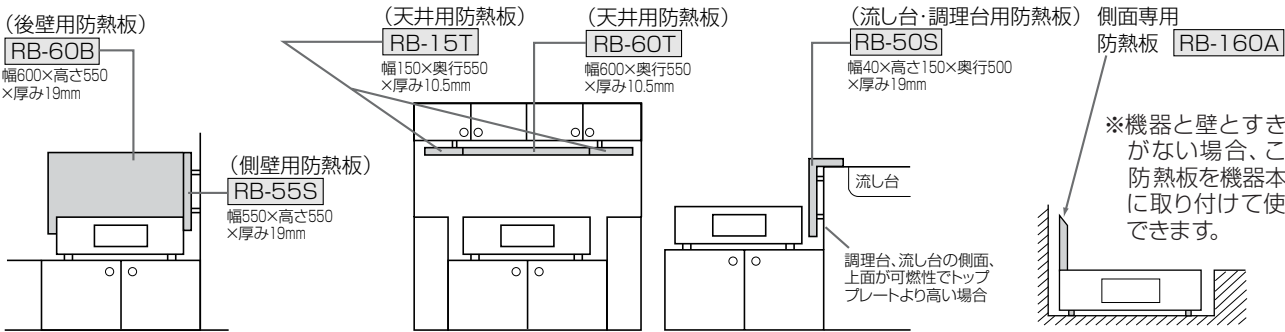
表示とブザーについて						
ブザー音	表 示	部 位	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー5回	〈点滅〉 	標準バーナー	調理油過熱防止機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●「故障かな?と思ったら」のこんな場合は⑦を確認する。 ●やけどに注意して再点火を行う。 ●調理油過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火する場合があります。	2・21
		標準バーナー	焦げつき消火機能作動			
ピー3回	〈点滅〉 	標準バーナー	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・煮こぼれた場合・点火しなかった場合など	●「故障かな?と思ったら」のこんな場合は①、②を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	22
	表示なし	チャオバーナー				
	〈点灯〉  電池交換サイン	標準バーナー チャオバーナー グリル	電池交換サインのお知らせ	乾電池の消耗	●乾電池を交換してください。	9・22
	〈点滅〉 	グリル	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「故障かな?と思ったら」のこんな場合は①、②を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	22
ピー1回	〈点滅〉 	標準バーナー	コンロ消し忘れタイマー作動	使用開始から約2時間たちました。	●操作ボタンを押して戻す。 ●続けて使用する場合は再点火を行う。	2・19・21
	表示なし	チャオバーナー	コンロ消し忘れタイマー作動	使用開始から約1時間たちました。		
	〈点滅〉 	グリル	グリルタイマー作動	設定した時間がたち自動消火しました。		
	〈点滅〉 	標準バーナー	炊飯モード（洗米すぐ・洗米おき・おかゆ）終了	炊飯モードで炊きあがり自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻す。	14
	〈点滅〉 	標準バーナー	湯わかし機能終了	湯わかし機能で沸とうしたあと、5分保温したのち、自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻す。	16
	〈点滅〉 	標準バーナー	タイマーモード（3分・10分）終了	設定した時間がたち自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻す。	17
	ブザーが鳴り続ける	標準バーナー チャオバーナー グリル	温度センサー・電子部品の故障	部品が故障しています。	●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東邦ガス営業所にご連絡ください。	別添東邦ガスのお問い合わせ先一覧表

長期間使用しない場合

- お部屋のガス栓を必ず閉めてください。（つまみのないガスコンセントの場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）
- ガス通路部分はほこりが入らないように機器のホースエンドやガスコードの接続口には必ずキャップをしてください。
- 乾電池をはずしておく。
- お手入れしておくと、次回使用するとき便利です。

別売部品のご紹介

- 防熱板**（取り付け方の詳細はP.10を参照）
 - ・設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm、上部はトッププレート上面より100cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。



- 炊飯専用釜・炊飯鍋**（P.14の「炊飯に適したなべ」を参照してお買い求めください。）
（お使いの場合は、必ず付属の取扱説明書をお読みください。）
炊飯専用釜…RTR-03A（3合用）、炊飯鍋…RTR-300D（3合用）、RTR-500（5合用）

- お願い
- ・別売部品についてはお買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にお問い合わせください。
 - ・防熱板については、この別売の指定の防熱板を必ずご使用ください。

消耗品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）

- お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にお問い合わせください。

消 耗 品		部 品 番 号
バーナーキャップ	（チャオバーナー用）	151-276-000
	（標準バーナー用）	151-277-000
し る 受 け 皿		009-252-000
ご と く		010-251-000
グリル排気口カバー		050-030-000
グ リ ル 皿		070-177-000
グ リ ル 焼 網		071-035-000

※乾電池はもよりの電気店等でお買い求めください。
（2004年9月現在の仕様です。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）

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取り外してください。そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

アフターサービス

修理を依頼されるときは	『故障かな?と思ったら』をもう一度ご覧になって確認してください。それでも不具合の場合や不明な場合は、ご自分で修理なさらずにお買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所へご連絡ください。アフターサービスをお申し付けの際は、次のことをお知らせください。 (1) 品名 (R-3VFA12-L、R-3VFA12-R) ※P.1 品名表示位置確認 (2) 型式の呼び (銘板表示のもの : RTS-M600GFT-1L、RTS-M600GFT-1R) (3) 故障または異常の内容 (できるだけくわしく) (4) ご住所・お名前・電話番号・道順 (5) 訪問ご希望日
保証について	当社は保証書に記載してあるように、機器の販売後、機器に故障がある場合、一定期間と一定条件のもとに無料修理に応ずることをお約束します。(詳細は保証書をご覧ください。)保証書を紛失されますと無料修理期間であっても修理費をいただく場合がありますので大切に保管してください。
補修用性能部品の保有期間について	無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は有料修理いたします。補修用性能部品保有期間は、当製品の製造打ち切り後5年間となっています。(補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です)
転居されるとき	ガスには都市ガス13種類およびLPガスの区分があります。ガスの種類 (ガスグループ) 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確認のうえ、転居先のもよりのガス事業者にご相談ください。この場合、保証期間内でも、調整・改造に要する費用は有料となります。
アフターサービスなどについてわからないとき	お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。連絡先は別添のお問い合わせ一覧表を参照してください。

仕様

品名	R-3VFA12-L	R-3VFA12-R
型式の呼び	RTS-M600GFT-1L	RTS-M600GFT-1R
型式名	RTS-M60GT	
種類	グリル付ガステーブル	
点火方法	連続放電点火式	
外形寸法	高さ204mm×幅596mm×奥行451mm(トッププレート前面からホースエンドまで)	
質量 (本体)	11.5kg	
ガス接続	9.5mmφガス用ゴム管	
電源	DC3.0V (単1形アルカリ乾電池×2個)	
付属品	取扱説明書、保証書、クックブック、単1形アルカリ乾電池 (2個)、ゴム管止め (2個)	

使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量			
		個別ガス消費量			全点火時 ガス消費量
		チャオバーナー	標準バーナー	グリル	
都市ガス用	12 A	3.95kW	2.77kW	1.57kW	8.00kW
	13 A	4.24kW	2.97kW	1.69kW	8.60kW

東邦ガス株式会社

名古屋市熱田区桜田町19番18号 〒456-8511



販売店名

見本

製造者リンナイ株式会社

名古屋市中川区福住町2番26号 〒454-0802



M600GFT-33A (00)
CH-04 ©

Rinnai

片面焼グリル・クックブック

🍴 グリルタイマーを上手に使う ⚡

グリルでグルト

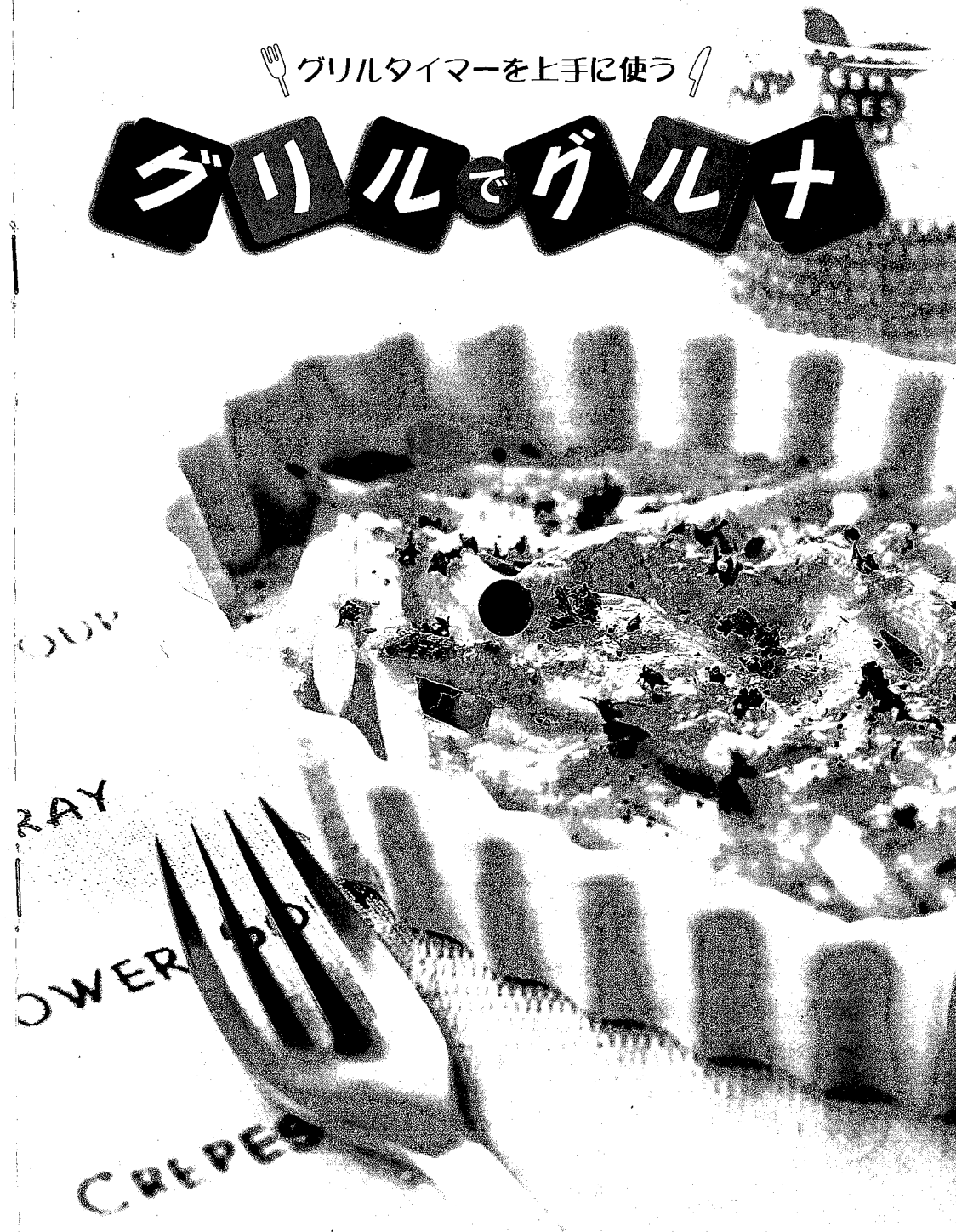
Rinnai

リンナイ 株式会社

本社 〒454-0802名古屋市中川区福住町2番26号 TEL.052 (361) 8211 (代)



38M2H2-52
DH-18 ©

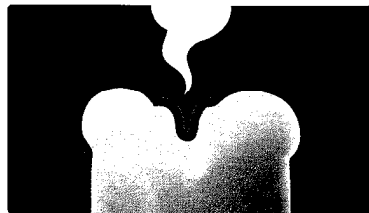


グリルって スゴイ!

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

【遠赤外線】

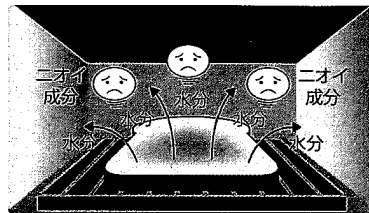
直火で遠赤外線加熱、だから、おいしい。強力な炎で庫内天井を急速に温めることで、遠赤外線が発生。たとえばトーストなら、外側を一気にこんがり、中はしっとり、ふんわり。トースターより早く、おいしく焼きあげます。



【魚を焼いた後でもOK!】

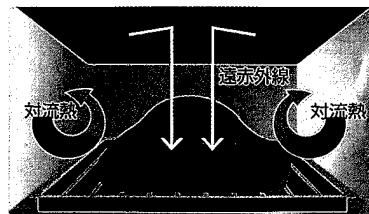
焼き魚のニオイも、移りません。グリルを火で熱している間は、食材から水分が外へ出ようとする力のほうが強く、調理中の食材にはニオイが移ることはありません。

(注) 火を消したら、すぐに食材を取り出してください。ニオイが移る場合があります。



【遠赤外線直火焼+対流熱】

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



グリルの 基本!

焼き魚をもっとおいしく!

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

秘訣
1

ふり塩のタイミングは魚によって。

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

・白身魚: 焼く10分~30分前
・青背の魚: 焼く30分~1時間前



秘訣
2

グリルを予熱すると皮がパリッと焼き上がる。

焼き魚のコツは、強火ですばやく表面を焼き、うまみと水分を閉じ込めること。そのためには、あらかじめグリル内を強火で3分ほど加熱しておくことが重要です。焼き網へのくっつき防止にも予熱はおすすめ!

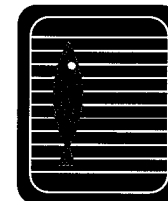


秘訣
3

1尾だけ焼くときは、網の端にのせる。

グリルは端の方が火力が強いので、1尾だけ焼く場合は、網の端にのせましょう。素早く火が通り、おいしく焼けますよ。

※グリルの機構により異なります。



秘訣
4

姿焼きのときは、尾を手前に。

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



手前

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

●グリルタイマーは機種により使い方が異なります。お手元の取り扱い説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
●このパンフレットに掲載のレシピにある焼き時間は目安です。食材の焼け具合にあわせて焼き時間を調節してください。

にんにくとしょうがで香りよくジューシーに焼き上げました。

和風ローストポーク

片面 中火約9分 >> 片面 中火約9分+約6分

❖ 材料(4人分)

豚かたまり肉	400g(厚さ4cm程)
漬け汁	にんにく(すりおろし) 1/2かけ分
	しょうが(すりおろし) 1/2かけ分
	しょうゆ 大さじ2
	酒 大さじ1/2
	こしょう 少々
つけ合わせ	適宜

❖ 作り方

1. 豚肉は、所々をフォークで刺します。
2. 漬け汁の材料を合わせ、1の肉を30分程漬け込みます。
3. グリルに入れ、片面を中火で約9分、もう片面を中火で約9分焼きます。
4. 一度取り出して、アルミホイルに包み、再びグリルに入れ、中火で約6分焼きます。アルミホイルをしたまましばらく寝かせ、肉汁を安定させます。
5. 残りの漬け汁を小鍋に移し、ひと煮立ちさせて、ソースをつくります。
6. 4の肉を好みの厚さに切って器に盛り、好みでソースをかけていただきます。



油で揚げるより、カラッと仕上がる。

ヘルシー唐揚げ

片面 強火約6分 >> 片面 強火約6分

❖ 材料(4人分)

鶏もも肉	2枚
漬け汁	しょうゆ 大さじ2
	酒 大さじ1
	しょうが汁 1かけ分
	溶き卵 1個分
片栗粉・小麦粉	大さじ2
サラダ油	適宜
つけ合わせ	

❖ 作り方

1. 鶏肉は、一口大に切り、漬け汁に30分程漬けておきます。
2. 1に片栗粉と小麦粉をまんべんなくまぶし、さらにサラダ油を表面にまぶします。
3. グリルに入れ、片面を強火で約6分、もう片面を強火で約6分焼きます。

定番の料理もグリルを使えば、ほらカンタン!

豚肉のアスパラ巻き

片面 強火約6分 >> 片面 強火約6分



❖ 材料(8本分)

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

❖ 作り方

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

殻ごとのえびとハーブがおいしさの秘密

えびのハーブマリネ焼き

片面 強火約3分 >> 片面 強火約3分

❖ 材料(4人分)

えび	12尾
漬け汁	—
オリーブオイル	大さじ2
レモン汁	大さじ1/2
にんにく(みじん切り)	1/2かけ分
塩	小さじ1/2
ハーブ (タイム・ローズマリーなどのみじん切り)	大さじ1
レモン(またはライム)	1個

❖ 作り方

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



鮭のうまみをごまで香ばしく焼き上げました。

鮭のごままぶし焼き

表 強火約3分 >> 裏 強火約3分

❖ 材料(4人分)

生鮭	4切れ
A — しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ1
ゆず(あればスライス)	1/2個分
卵白	1個分
黒すりごま	大さじ2
白ごま	大さじ2

❖ 作り方

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

グリルを3分ほど予熱すると、よりこんがり焼き上がります。その場合、焼き時間は調節ください。



残りものでも一工夫!
奥さまの昼食にもおすすめです。

えび天どん

片面 中火約3分 >> 片面 中火約1分

❖ 材料(4人分)

えびの天ぷら	12尾
大葉の天ぷら	4枚
てんつゆ	適宜
ごはん	どんぶり4杯分

❖ 作り方

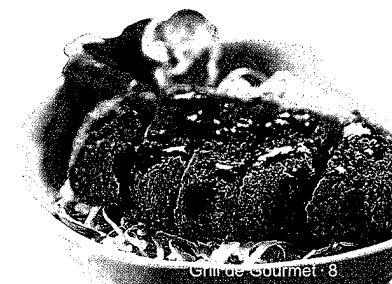
1. えびと大葉の天ぷらは、グリルに入れ、片面を中火で約3分、もう片面を中火で約1分焼き、温め直します。
2. どんぶりに熱々のご飯を盛り付け、1の天ぷらをのせ、小鍋で温めた天つゆをかけていただきます。

ちょっと
ひと工夫

休日のお昼や受験生の夜食にどうぞ!

ソースかつ丼

1. トンカツはグリルに入れ、表約3分、裏約1分焼き、温め直し、食べやすい大きさに切ります。
2. どんぶりに熱々のご飯を盛り付け、キャベツをのせ、その上に1のトンカツをのせ、ソースをかけていただきます。



冷凍ポテトもホクホク、クリーミーに焼きあげます。

冷凍ポテトのグラタン風

中火約6分

❖ 材料(4人分)

冷凍ポテト	160g
塩・こしょう	各少々
生クリーム	100cc
ピザ用チーズ	50g
パセリ(みじん切り)	少々

❖ 作り方

- 1.耐熱皿にポテトを入れ、塩・こしょうをふり、生クリームをかけます。
- 2.ピザ用チーズをのせます。
- 3.グリルに入れ、中火で約6分焼きます。
- 4.仕上げにパセリを散らします。



ちょっと小粋にお手軽オードブル。おもてなしにどうぞ。

プチトマトのパン粉焼き

強火約3分

❖ 材料(4人分)

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

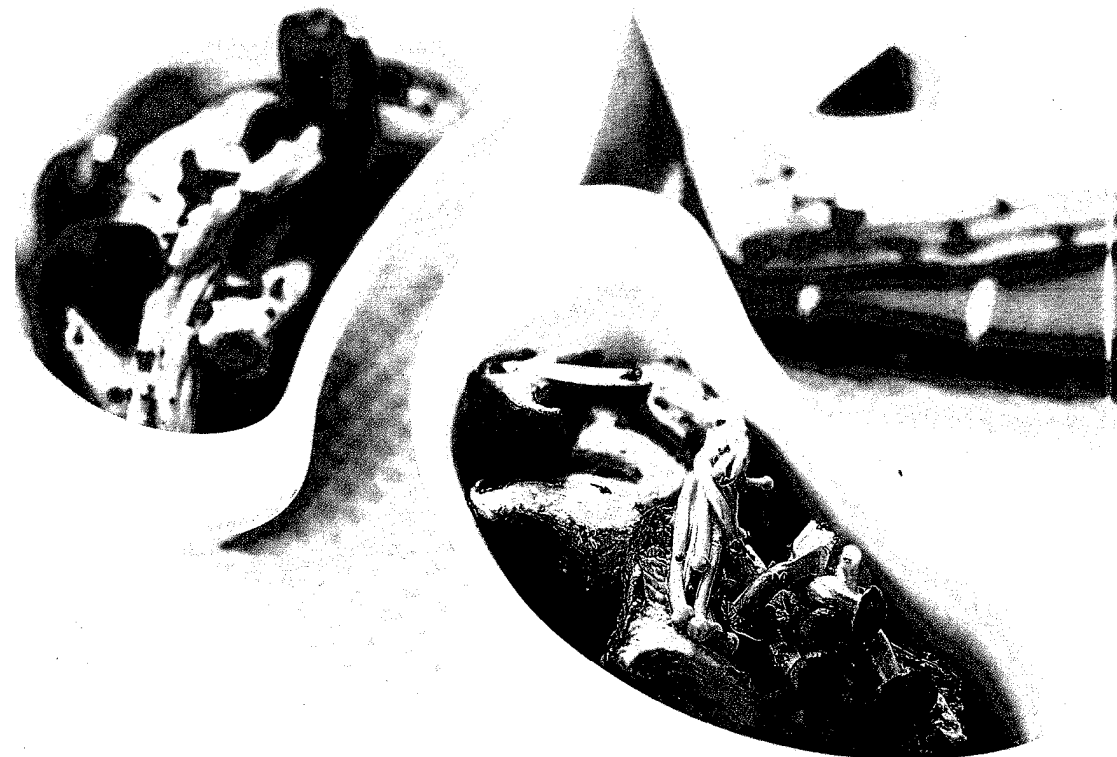
❖ 作り方

- 1.耐熱皿にプチトマトを並べ、塩・こしょうをふります。
- 2.パン粉をふりかけ、さらにオリーブオイルを回しかけます。
- 3.グリルに入れ、強火で約3分焼きます。

さわやかな酸味が食欲をそそります!

いろいろきのこの焼きマリネ

強火約6分



❖ 材料(4人分)

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

❖ 作り方

- 1.きのこ類は石付きを取り、しいたけは半分に切り、しめじ・えのきは小房に分け、エリンギは薄切りにします。
- 2.Aを良く混ぜ合わせます。
- 3.1をアルミホイルにのせたものをグリルに入れ、強火で約6分焼きます。
- 4.熱々のうちに2に漬け込み、20分程おきます。

あつあつでも、冷たくしてもおいしいデザート。

焼きりんご

中火約6分

❖ 材料(2人分)

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

❖ 作り方

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



ふわっと、口当たりもやわらか。あたたかいフルーツもおいしいですよ。

フルーツメレンゲカップ

弱火約1分

❖ 材料(2人分)

カステラ	2切れ
シロップ	グラニュー糖 10g
	水 20ml
卵白	1個分
グラニュー糖	30g
いちご	12粒

❖ 作り方

1. 耐熱皿にカステラを薄く敷きつめ、煮溶かしたシロップをふりかけます。
2. 卵白にグラニュー糖を加えて、角が立つまでよく泡立てます。
3. 1のう上に縦半分に切ったいちごを並べ、2のメレンゲをのせます。
4. グリルに入れ、弱火で約1分焼きます。

香ばしく焼きあがった春巻きの皮とごまあんの相性がピッタリ!

ごまあん入り焼き春巻き

片面 強火約1~2分 >> 片面 強火約1~2分

❖ 材料(4本分)

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

❖ 作り方

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