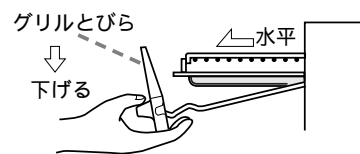


グリルをお使いになる前に

グリルとびらの出し入れ

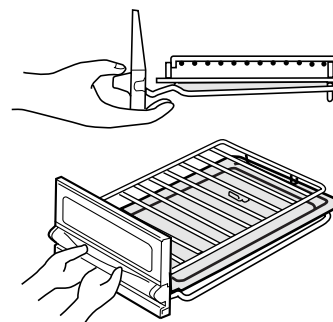
引き出しかた

- グリルとびらを水平にゆっくり引き出します。
- いっぱいに引き出すと、グリルとびらのみ下がります。
- グリル皿はそのままの状態です。



取り出したり持ち運ぶとき

- グリルとびらをいっぱい引き出します。
- グリルとびらを両手で持ち上げて引き出します。グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿のクリアコートがはがれる原因になります。
- お手入れのときは、グリルとびらを別の場所においてからグリル皿をはずして洗ってください。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は 29 を参照してください。



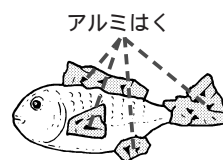
グリルで上手に焼くには

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。

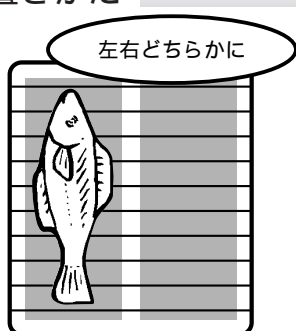
塩加減のコツ

- 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。

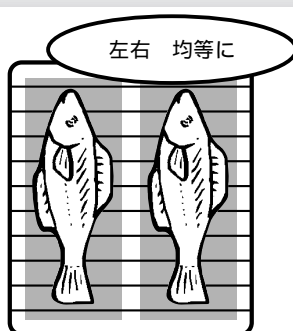


魚焼きのこつ

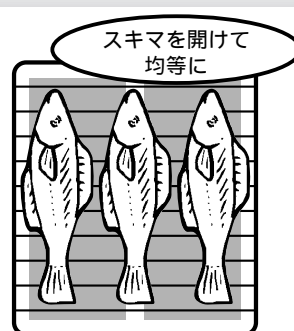
魚の置きかた



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。

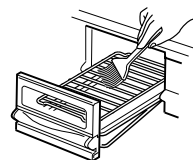
■焼きあがった魚を取り出しやすくするには？

両面焼グリルは、上火・下火両面から加熱するため、片面焼グリルに比べ煙が多くでたり、魚がグリル焼網に付着しやすくなることがあります。魚がグリル焼網に付着しやすくなるのは下火バーナーの熱により魚から出たタンパク質が固められ、グリル焼網の周囲に固着したままになることが原因です。魚を置く前に以下の準備をしてください。

●グリル焼網に油を塗って余熱を

あらかじめ、グリル焼網に油をうすく塗り、2分程度余熱し庫内を温め温度を均一にします。

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。



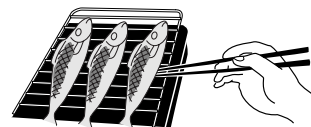
●焼きあがった魚を取り出すには？

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。

なお、くっついた魚を簡単にはがすことができる別売部品の魚とってを用意しています。 [31]



お願い

- 両面焼グリルは、上下の焼き方が違うので、表と裏の焼き方が同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節 [27] を利用してお好みの焼き色にしてください。
- グリルを続けて使用する場合は5分程度間をあけてください。庫内が高温のまま焼き始めると中まで火が通らないうちに自動消火する場合があります。
- 脂の多い食材など調理物によっては過熱防止のため、焼きあがる前にグリル過熱防止センサーが作動し自動消火する場合があります。このような場合、5分程度待ってから再度点火操作をしてください。
- トーストやクッキーなどの調理は便利な別売のクッキングプレートRCP-62Vを用意しています。 [31]

初めて使うときはから焼きをしましょう

◆グリルを初めて使うときはから焼きをする

- 庫内の紙や梱包部材などを取り除いてください。発火の原因になります。
- グリルを初めて使用するときは、5分程度から焼きをしてください。
部品に付着している加工油を焼き切るため、このとき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。
- から焼き時に、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。この場合、約5分程度待ってから、再度点火操作をしてください。

グリルを使うとき注意しましょう

- 下記の注意や「安全上のご注意 [3]」をよくお読みになってお使いください。

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。脂の多い調理物(とり肉など)は特に注意してください。なおグリル皿には何も入れないでください。



脂を取り除く



- 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。



グリル石



- グリル使用中、排気口の上にタオル、ふきんなどを乗せない
不完全燃焼や火災の原因になります。

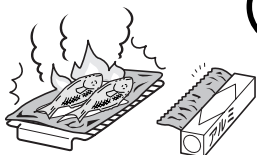


グリルをお使いになる前に

警告

- 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。



- グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどが無いことを確認する またグリルとびらに魚など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。

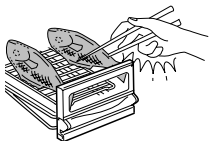


確認する

注意

- 魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする

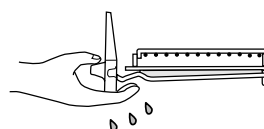
手や腕が触れるとやけどをすることがあります。



接触禁止

- グリル皿の持ち運びはていねいに

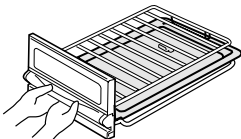
使用中・使用直後はグリル皿にたまった脂が高温になっています。こぼすとやけどをする原因になります。



ていねいに

- グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない

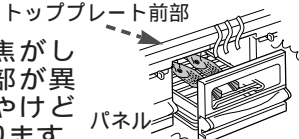
使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。



接触禁止

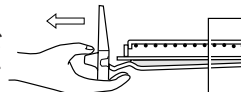
- グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

ワークトップを焦がしたり、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

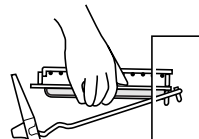
水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落下し、脂がこぼれてやけどをすることがあります。



ゆっくり確実に

- 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。



- 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。



- 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。



- グリル使用時は魚を焼きすぎない

魚に火がつき火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに操作ボタンを押して消火してください。



- 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けない

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。



- とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリルの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。



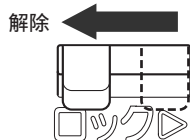
お願い

- 点火操作を繰り返すときは、グリルとびらを開けて空気を入れ替えてから行うやけどの原因になります。
- 調理物(魚など)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離れないようにし、焼きすぎに注意してください。

グリルを使いましょう

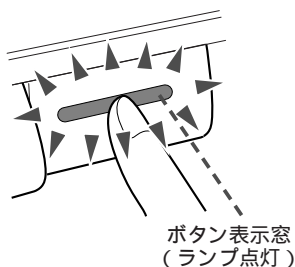
操作の手順

1 準備



- 機器下方のキャビネット内にあるガス栓(ねじガス栓)を全開にします。
- 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。
続けて使用するときは、そのつど脂を取り除いてください。

2 点火



- グリルとびらを閉めてください。
- 操作ボタンをいっばいに押してください。
- 上火用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グリル調理タイマー表示部「9」が点灯したら手を離してください。
- レンジフードファンが自動的に「中」の風量にて運転します。



- 続けて使用する場合のようにグリル庫内の温度がある程度上がっている状態のときは、表示窓には「6」が表示されます。またタイマーセットは最大10分までとなります。
- 操作ボタンの素早い操作はしないでください。点火しない場合があります。

3 時間セット

グリルタイマー表示中



- タイマーセットキー( キー、  キー) で加熱時間をセットします。
( キーで最大15分(庫内温度がある程度上がっている場合は10分)、  キーで最小1分までセットすることができます。)
- 加熱時間をセットしない場合は、点火時の9分後(庫内温度がある程度上がっている場合は6分後)に自動消火します。
- 調理中にタイマーセットキー( キー、  キー) を押すと、加熱時間が変更できます。
- 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。



- 表示部には、グリル調理タイマーとコンロタイマーまたは湯わかしモードの両方を表示しますので、グリル調理タイマー表示ランプが点灯しているのを確認して時間セットしてください。
- 表示部は、グリルのタイマー表示が優先されますので、コンロタイマーまたは湯わかしモードの表示を確認したい場合は  を参照ください。