

取扱説明書

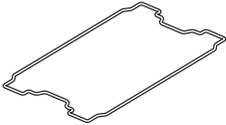
Rinnai

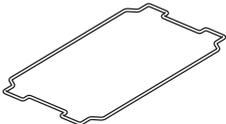
ワイドグリル用ココットプレートセット
標準グリル用ココットプレートセット

型式:RBO-PC90W
型式:RBO-PC91S

同梱部品の確認

ご使用前に、以下の部品が揃っているかご確認ください。

<ワイドグリル用> 型式: RBO-PC90W ココットプレート	ココットプレートカバー	ココットプレート本体
		
プレート固定枠	取扱説明書	クックブック
		

<標準グリル用> 型式: RBO-PC91S ココットプレート	ココットプレートカバー	ココットプレート本体
		
プレート固定枠	取扱説明書	クックブック
		

お願い

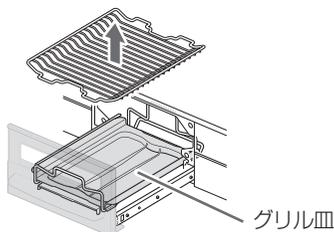
- 調理時間は形・量・大きさ・初期温度・室温などによって多少異なります。
機器に付属の「グリル活用レシピ」に記載の調理時間は目安です。
- グリル庫内が熱い場合は冷ましてからご使用いただくか、記載時間より短く設定してください。
- ココットプレートを連続して使用する場合は、5分程度間をあげてください。調理完了する前に過熱防止装置がはたらいて、自動消火することがあります。
- ココットプレートが熱い状態で調理すると、焼き色が濃く付く場合があります。

ココットプレートの使いかた

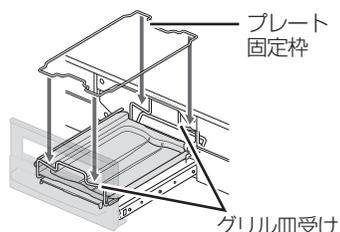
グリルの使用法は、機器に付属の取扱説明書をよく読んでください。

取り付けかた

1 グリル焼網を取りはずします。

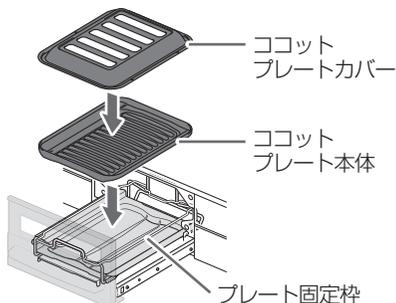


2 グリル皿受けの上にプレート固定枠を取り付けます。



3 プレート固定枠にココットプレート本体を置き、ココットプレートカバーを取り付けます。

※ ココットプレート本体は裏表を間違えないようにして、正しく置いてください。



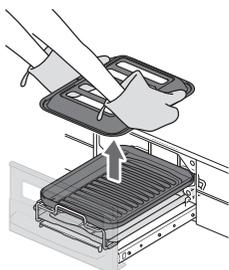
注意

グリル焼網とココットプレート本体を重ねて使わないでください。グリル皿受けの上に、必ずプレート固定枠を置いて使用してください。



取りはずしかた

1 ミトンなどを使用します。



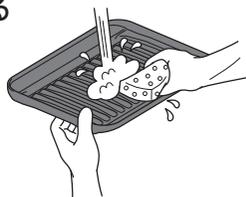
お願い

- 調理後は、ココットプレートはたいへん熱くなっています。ココットプレートカバー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。また、その際はグリルの火が消えていることを確認してから行ってください。
- 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。
- ココットプレート本体は、冷めてから取りはずしてください。

安全上のご注意（必ずお守りください）

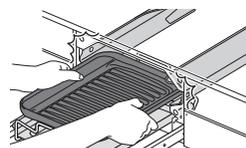


- グリルを続けて使用する場合は、そのつどココットプレート本体にたまった脂などは取り除く。また、使用後も必ずお手入れをする
ココットプレート本体にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。



- 下火カバー*の上にココット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。

* 機器によって付属品が異なる場合があります。詳しくは機器に付属の取扱説明書をご覧ください。



- ココットプレートに水を入れない

水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。



- 調理時は焼き過ぎない

火災の原因になります。



- ココットプレートをコンロ上で使用しない

ココットプレートの損傷・変形・変色・機器故障の原因になります。

グリル専用ですので、コンロでは使用しないでください。



- 熱い状態で水をかけない

変形・変色の原因になります。



- 空焼きはしない

ココットプレート本体表面の塗装を傷める原因になります。



- 調理後、ミトンなどでココットプレートを持ち運ばない

たまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。また、プレート固定枠と同時に持ち上げた場合、誤ってプレート固定枠を落としたり、腕に触れると、やけどのおそれがあります。



■硬いものでこすらない

金属製フライ返しやとがった硬いものでこすると、フッ素コートに傷めるおそれがあります。お手入れの際は、硬いブラシや研磨スポンジでこすらないようにしてください。



■グリル焼網を必ず取りはずして使用する

機器損傷や火災などの原因になります。また、調理がうまくできなかつたり、グリル焼網やココットプレート本体表面の塗装を傷める原因になります。



■付属の魚とって*など金属製の硬いものは使用しない

調理物を取り分けるときに、付属の魚とってなど金属製の硬いものを使用すると、ココットプレート本体表面を傷める原因になります。木製やシリコン製のものを使用してください。



※ 機器によって付属品が異なる場合があります。
詳しくは機器に付属の取扱説明書をご覧ください。

ココット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、必ずココットプレート本体にたまっ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。
(たまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出る場合があります)



- ココットプレート本体は、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。
- 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。
 - ・Cook Book またはグリル活用レシピに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、調理終了直後もココット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。
- ココットプレートで脂分の多い食材を調理すると、ココットプレート本体にたまっ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。
- ココット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。
- ステンレス製の台やシンクなどに濡れたまま放置すると、台やシンクを傷める場合があります。

ココットプレート本体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)

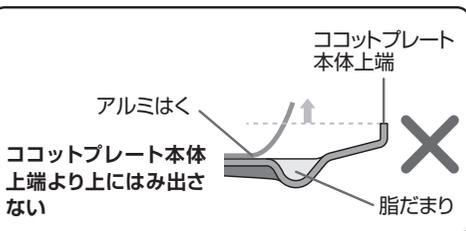
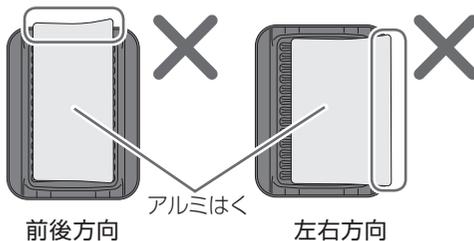
アルミはくを敷くときのご注意

【正しい敷きかた】

アルミはくは、脂だまりにかからないように \blacksquare 印の部分に敷く。



【誤った敷きかた】



【正しい敷きかた】



お手入れのしかた

ココットプレートカバー・ココットプレート本体・プレート固定枠

- 調理後、十分冷めてから、お手入れしてください。
- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- 台所中性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ってください。
- 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、中性洗剤で丸洗いしてください。
- 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・変色することがあります。冷めてからお手入れしてください。
- 硬いブラシやたわし、スポンジの硬い面、みがき粉などは、使用しないでください。塗装面を傷つけることがあります。
- ココットプレート本体は、アルミ製です。また、表面はフッ素コート加工がしてありますので、硬いものでこすると、フッ素コートがはがれたり、酸性洗剤やアルカリ性洗剤を使用すると、表面が変色・変質したりする場合があります。
- ココットプレート本体のお手入れには、食器洗い乾燥機を使用しないでください。表面が変色・変質する場合があります。
- ココットプレートカバーを煮洗いや食器洗い乾燥機で洗うと、変色したり、ツヤがなくなったりする場合がありますが、性能に問題はありません。



JS0051-031X01 (00)
180200 ©
DP000005292590