

リンナイ グリル付ガステーブル

Rinnai

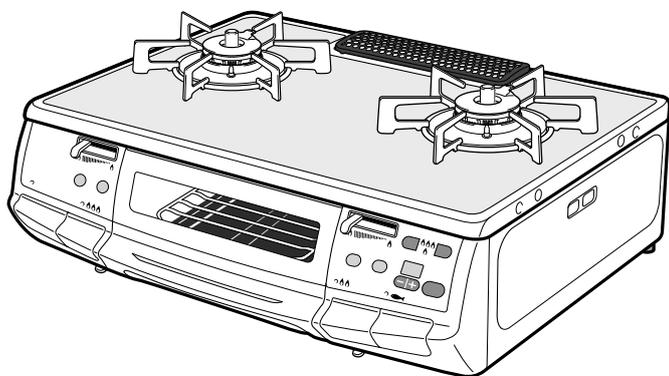
家庭用

取扱説明書

保証書別添

よく読んで
安全に正しく
お使いください。

品名	型式の呼び
ハオ S650VGAS(CM)-L	RTS-S650VGAS-L RTS-S650VGAS(G)-L
RTE-S65VGAS(SD)-L ハオ S650VGASE(CM)-L	RTS-S650VGAS-L
ハオ S650VGAS(CM)-R	RTS-S650VGAS-R RTS-S650VGAS(G)-R
RTE-S65VGAS(SD)-R ハオ S650VGASE(CM)-R	RTS-S650VGAS-R



ご愛用の皆様へ

このたびはリンナイグリル付ガステーブルをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

- ご使用前にこの取扱説明書を最初から最後までよくお読みいただき安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書と別添の「保証書」の内容をよくご確認のうえ、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。
- この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- この製品は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店またはもよりの当社事業所にて再購入してください。

もくじ	ページ
各部のなまえと特長	1 ~ 3
安全上のご注意 (必ずお守りください)	4 ~ 9
機器の設置	10・11
使いかた	
コンロ	12 ~ 22
使用中に自動的に小火になったときは	21
グリル	23 ~ 31
使用中に消火したときは	32・33
お手入れのしかた	34 ~ 36
故障かな?と思ったら	37 ~ 42
交換部品(お客様にて取り替え可能な消耗部品)	43
別売部品のご紹介	43
長期間使用しない場合	44
アフターサービス	44
仕様	45

1 各部のなまえと特長

図のように正しくセットしてください。
 図は -L タイプ (強火力バーナーが左側のタイプ) です。
 -R タイプは強火力バーナーと標準バーナーが左右逆になります。

強火力バーナー用
 バーナーキャップ (IHJの刻印)
 (向きを間違えないよう正しく
 セットしてください。)

トッププレート (ガラス面)
 (衝撃を与えたり、かたいもの
 でこすらないでください。)

温度センサー

バーナー本体
 (強火力バーナー用)

バーナーリング
 (衝撃を与えたり、かたいもの
 でこすらないでください。)

トッププレート枠
 (ネジ固定してありますので
 取り外さないでください。)

操作部 (P.2参照)

品名表示位置

強火力バーナー用
 コンロ点火確認ランプ

☑ 電池交換サイン

(乾電池の寿命を
 お知らせします。)

電池ケース

単1形アルカリ
 乾電池 (付属品)
 (2個)

(向きを間違えないよう
 正しくセットしてください。)

強火力バーナー用
 操作ボタン

強火力バーナー用
 点火ロックつまみ

グリルとびら

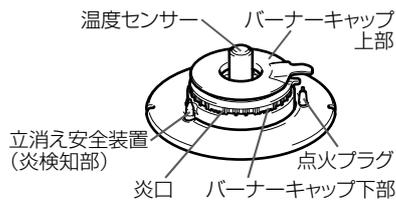
グリルとびら取っ手

グリル皿 (水を入れないで
 使用ください。)
 (クリアコート加工してあります。)

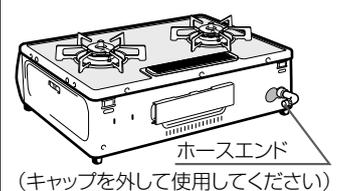
グリル焼網

グリル皿受け

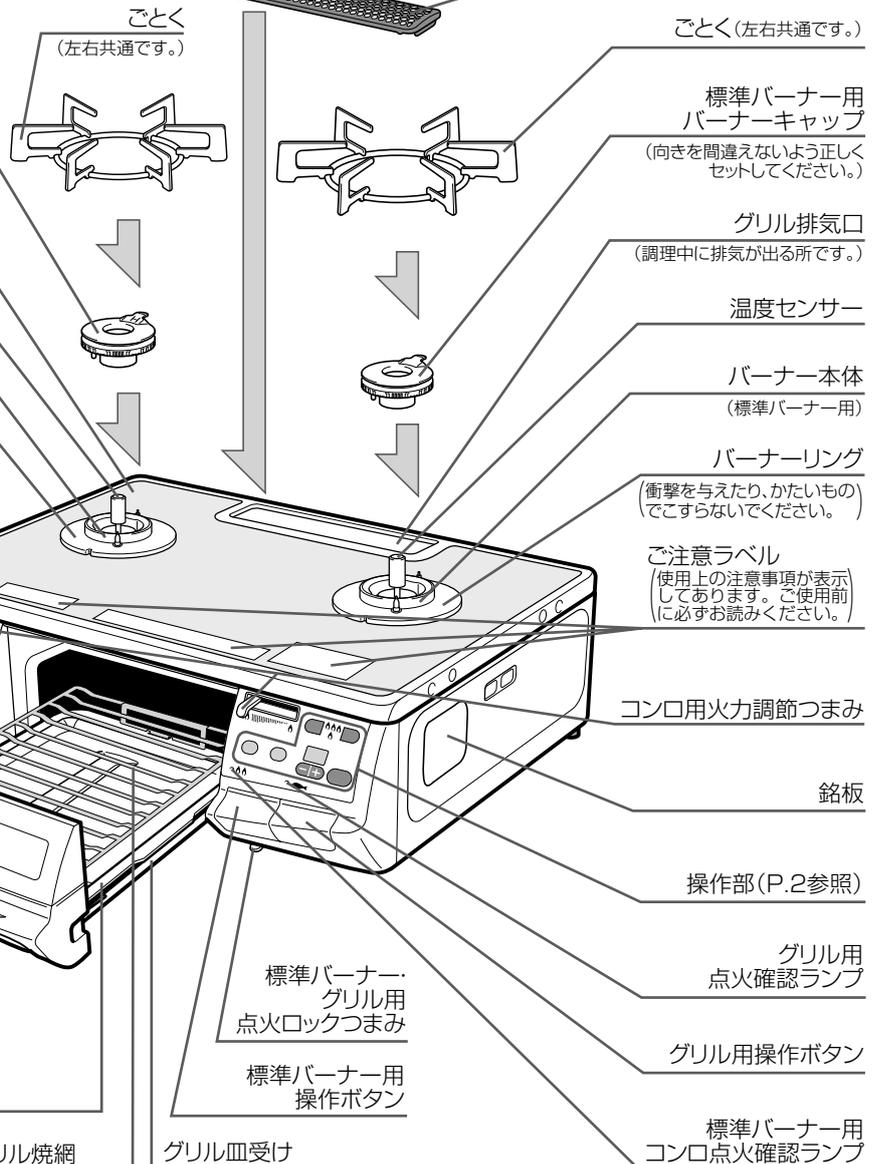
標準・強火力バーナー



本体裏側

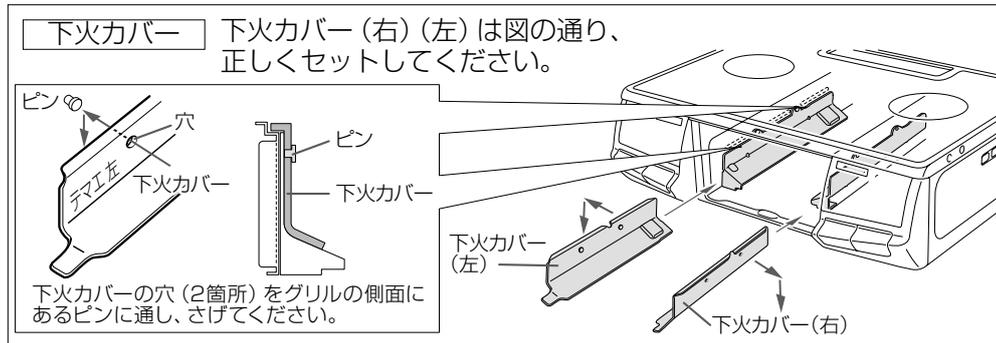


グリル排気口カバー



お願い

トッププレートのガラスが着色されているため、機器に光等が当たりますと内部が赤く見えますが異常ではありません。



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(140・160・180・200℃)設定時に設定された温度を点灯で表示します。

コンロ調理タイマーモード表示ランプ

コンロ調理タイマーモード設定時に点灯します。

センサー解除スイッチ

センサー解除モード設定時に使用します。 **21**

センサー解除モード表示ランプ

センサー解除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(140・160・180・200℃)設定時に使用します。

■揚げもの温度調節機能 **16**

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140℃、160℃、180℃、200℃の4段階の温度を設定することができます。また、各温度設定+10℃の温度設定もできます。

上火スイッチ

グリルの上火の火力を選択できます。(強・弱)

火力表示ランプ

グリル使用時に点灯し、上火、下火の火力を表示します。

下火スイッチ

グリルの下火の火力を選択できます。(強・弱)

炊飯モード表示ランプ

炊飯モード(ごはんモード・おかゆモード)設定時に点灯します。

グリル調理タイマー表示ランプ

グリル調理タイマー使用時に点灯します。

焼き加減表示ランプ

オートメニュー機能の焼き加減設定時に点灯します。

グリルオートメニュー表示ランプ

オートメニュー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。

表示部 **18 25**

グリル調理タイマー・コンロ調理タイマー・湯わかし自動消火機能の時間・グリルオートメニュー機能の焼き加減を表示します。
※グリル使用時はグリル調理タイマー表示が最優先されます。

グリルオートメニュースイッチ

■グリルオートメニュー機能 **27**

魚を自動で焼き上げたいときに、使用します。スイッチを押すことにより、「娑焼」「切身」「干物」の3つのモードに設定できます。

タイマー・湯わかしスイッチ

コンロ調理タイマーモード・湯わかしモード設定時に使用します。

■コンロ調理タイマー自動消火機能 **18**

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。

■湯わかし自動消火機能 **19**

沸とう後、自動的に小火になり、設定時間後に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。

炊飯スイッチ

炊飯モード設定時に使用します。

■炊飯機能 **14**

炊飯時に使用するモードです。別売の炊飯専用釜・炊飯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(ごはん、おかゆ)の2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 ↓ の位置に合わせてご使用ください。炊飯終了後(むらし完了後)、操作ボタンを必ずもどしてください。

「+」「-」スイッチ

グリル調理タイマー・コンロ調理タイマー・湯わかし自動消火機能の時間のセット・グリルオートメニュー機能の焼き加減の設定ができます。

■グリル調理タイマー

1~15分までセットできます。庫内温度がある程度上がっている場合は1~10分または1~8分までのセットとなります。

■コンロ調理タイマー機能

1~90分までセットできます。

■湯わかし自動消火機能の消火時間の設定

■グリルオートメニュー機能の焼き加減の設定
(「強め」「標準」「弱め」)

※上図は標準バーナーが右側の機器の場合です。標準バーナーが左側の機器の場合、コンロ調理タイマーモード表示・湯わかしモード表示の左コンロ、右コンロが上下入れ替わります。



コンロ部の主な機能

●炊飯機能 14

(標準バーナー側のみ)

炊飯時に使用するモードです。

別売の炊飯専用釜・炊飯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(ごはん、おかゆ)の2つのモードに設定できます。

●揚げもの温度調節機能 16

(標準バーナー側のみ)

天ぷら油の温度を自動調節します。大火・小火を自動でくりかえし、揚げものをカラッとおいしく仕上げます。

スイッチを押すことにより140℃、160℃、180℃、200℃の4段階の温度を設定することができます。

●天ぷら油過熱防止機能 8 13 32

(標準バーナー・強火力バーナー)

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)



●湯わかし自動消火機能 19

(標準バーナー・強火力バーナー)

湯わかし時に使用する機能です。沸とう後、自動的に小火になりそのままにしておくと、設定時間後に自動消火します。(標準バーナーまたは強火力バーナーどちらかのバーナーのみの設定となります)

●コンロ調理タイマー自動消火機能 18

(標準バーナー・強火力バーナー)

1～90分まで任意に調理時間を設定できます。設定時間経過後、自動消火します。(標準バーナーまたは強火力バーナーどちらかのバーナーのみの設定となります)

●コンロ消し忘れ消火機能 22 32

(標準バーナー・強火力バーナー)

点火してから約2時間で自動消火し、消し忘れを防ぎます。



●焦げつき消火機能 22 32

(標準バーナー・強火力バーナー)

煮もの調理などで水分がなくなり、なべ底が焦げついてくると、なべを傷める前に自動消火します。(なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。)

なべ底にこんぶや竹皮などをしいた調理では焦げつき消火機能が正常に働かないことがあります。

グリル部の主な機能

●水のいらぬ両面焼きグリル 23

グリル皿にはクリアコート加工してありますので、煮こぼれ等の汚れが取れやすく、お手入れが簡単です。

●オートメニューモード 27

魚の種類に応じてオートメニュースイッチの選択と焼き加減設定で、自動で焼き上げます。

●グリル過熱防止センサー 23 32

魚などの調理物を入れないでから焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。

●マニュアルモード 25

1～最大15分までセットでき、設定時間になると自動消火します。(庫内温度がある程度上がっている場合は最大8分または10分の設定となります)最初は「9」が表示されます。(庫内温度がある程度上がっている場合は「6」が表示されます)時間を決めて食材を焼くときに使用します。

コンロ・グリル操作ボタンもどし忘れお知らせ機能

炊飯機能、コンロ調理タイマー自動消火機能、湯わかし自動消火機能が働き、自動消火したり、他の安全機能により消火したときに、操作ボタンをもどし忘れると、1分毎にブザーが「ピピッ」と5回鳴ってお知らせします。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

安全上のご注意 必ずお守りください

〈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。

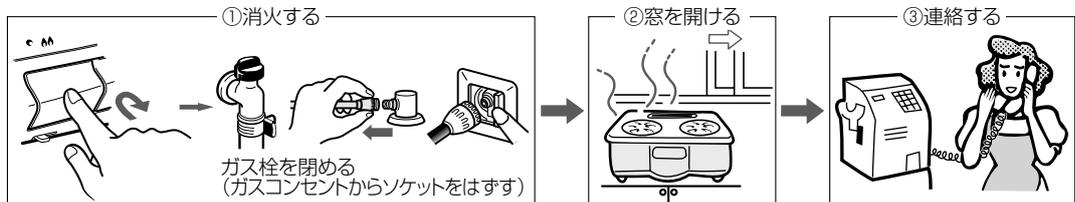


■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

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に出す。

③もよりのガス事業者(供給業者)に連絡する。

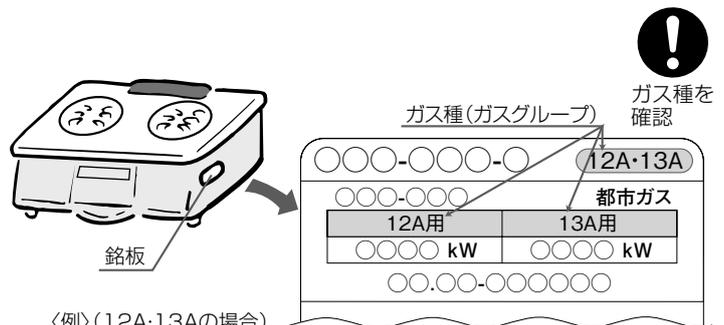



必ず行う

⚠ 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、またはもよりの当社事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。



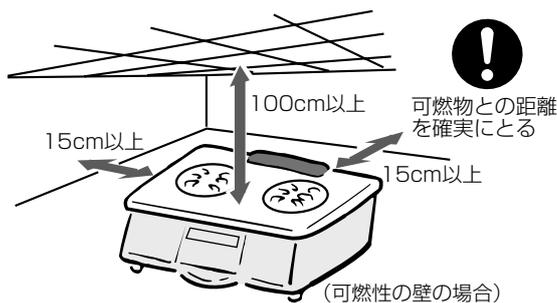
〈例〉(12A・13Aの場合)


ガス種を確認

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。(P.11、43 参照) 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に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当社事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、使用中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉める (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.37~42) 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き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.11) 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。



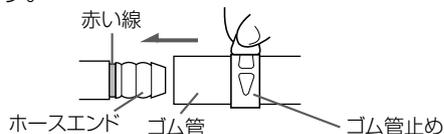
■ガス用ゴム管 (ソフトコード) を使用する場合は検査合格マークまたは JIS マークの入っているものを使用し、ひび割れたゴム管、古いゴム管は使用しない

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

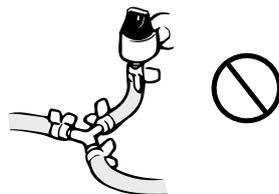
しっかりと止めないとガス漏れの原因になります。



赤い線まで差し込む

■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。



■ガス接続口に汚れやゴミがないようにする

ガス漏れの原因になります。

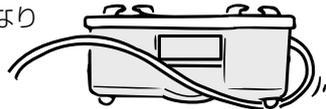


確認

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。



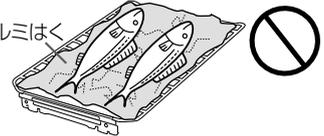
- グリル排気口をタオル、ふきんなどでふさがない

不完全燃焼や火災の原因になります。



- 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 アルミはく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

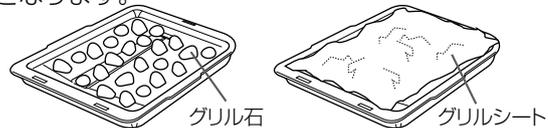
グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出る場合があります。脂の多い調理物（鶏肉など）は特に注意してください。なおグリル皿には何も入れないでください。



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

グリルシート

- グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがなくないことを確認する 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

- 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をしやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。

ガス栓を閉める



①消火

②ガス栓を閉める

(ガスコンセントからソケットをはずす)

- トッププレート(ガラス面)に衝撃を加えない
■トッププレート(ガラス面)の上のらない、手をのせない

トッププレート(ガラス面)にひびが入り、異常過熱や火災の原因になります。ひびが入ったときは、すぐに修理を依頼してください。



- 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。

- 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

- グリル使用中、調理物が発火した場合は、以下の手順で消火する

火災原因になります。

①操作ボタンを押して消火する。

②排気口全体にぬれたタオルなどでふさぐ。乾いてきたら、さらにぬれたタオルをかぶせ、消火するまで続ける。

・炎が消えるまでグリルとびらを開けない

・グリルとびらに水をかけない

③消火後、点検を依頼する。(P.44 参照)

⚠️ 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

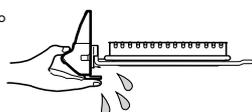
手や腕が触れるとやけどをすることがあります。



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

トッププレート前部を焦がしたり、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。



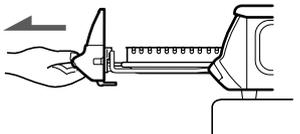
■グリル皿に水を入れないで使用する

グリルを使用するときは、グリル皿に水を入れないで使用してください。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。



■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枠・トッププレート（ガラス面）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。



接触禁止

■鶏肉などの脂の多い食材を焼く時は注意する

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。



■使用中、使用直後は操作ボタン・火力調節つまみ・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。



接触禁止

■熱くなったガラストッププレートやグリルとびらガラスに水をかけない衝撃を加えない

ガラスが割れてけが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。



■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もどし、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。



■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。



■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。



⚠ 注意

■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。



なべなどの大きさに合わせて火力調節



■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

炎口がつ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



■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

■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。



■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。



■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。



■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。



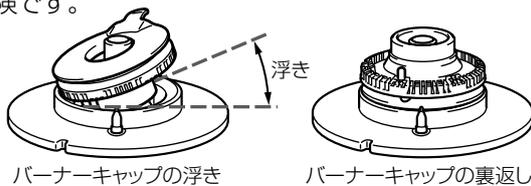
■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使用しない

なべが傾いてやけどをするおそれがあります。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。小さな片手なべや底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。



■バーナーキャップは誤ったセットで使用しない

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。



バーナーキャップの浮き

バーナーキャップの裏返し

誤ったセットの例

■水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する

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



■機器を水につけたり、水をかけたりしない

不完全燃焼・故障のおそれがあります。



■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



天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて

天ぷら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、ブ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、必ずこの機能が働いていることをご確認ください。使用方法をお守りいただければ、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。

⚠ 警告

■強火力バーナーで揚げものの調理をされるときは、必ずセンサー解除モードになっていないことを確認する

センサー解除モード使用中は、焦げつき消火機能と天ぷら油過熱防止機能が解除されていますので、調理油が過熱され発火のおそれがあります。

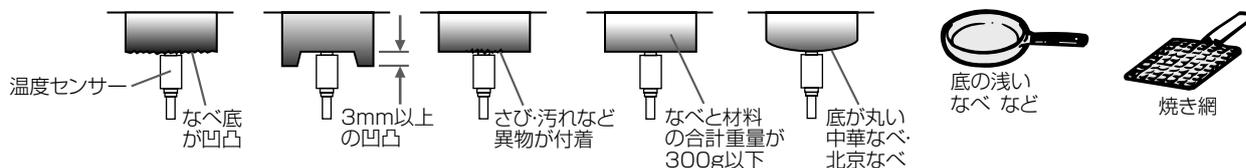


確認

警告

■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

温度センサーが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。

使用中に発火するおそれがあります。



■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。



■天ぷら油過熱防止機能で使用する調理油の量は200ml以上で行う

調理油の量が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。



■温度センサーとなべ底が密着しているか確認する

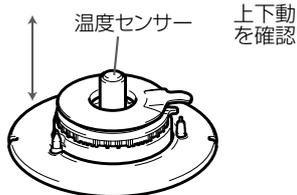
温度センサーが傾いていたり、なべとの間にすき間があると、発火や途中消火の原因になります。



注意

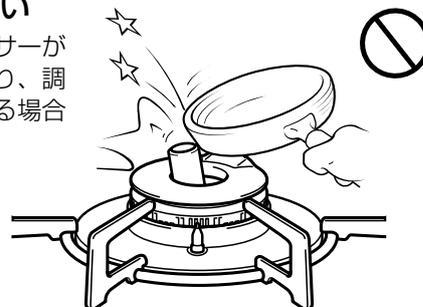
■温度センサーのお手入れはこまめに行う また上下にスムーズに動くことを確認する

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以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。



■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。

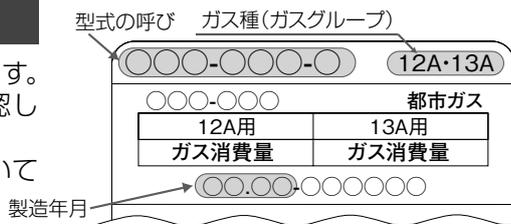


お願い

- ・コンロバーナーの上で魚焼き・鉄板焼きなどをすると、トッププレート枠やごとく・バーナーリングの色が変わることがあります。
- ・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取ってください。
- ・みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにし、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、みそ汁が飛び散ったり、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。
- ・コンロで焼き網は使わないでください。機器の異常過熱によりごとくやバーナー部を早くいためます。また、トッププレートのガラス割れの原因となることがあります。
- ・炎の熱や、煮こぼれなどによりバーナー本体が変色することがありますが、使用上問題ありません。
- ・もちや、グリルで火力をしぼってようすを見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。
- ・弱火は火力を小さくしぼれるようにしています。消し忘れに注意してください。
- ・なべの形状や材質によっては、強火で長時間ご使用された場合に、まれになべとごとくがくっつくことがあるので、なべを動かすときは注意してください。
- ・調理中になべをのせかえる時は、一旦火を消してからごせかえてください。

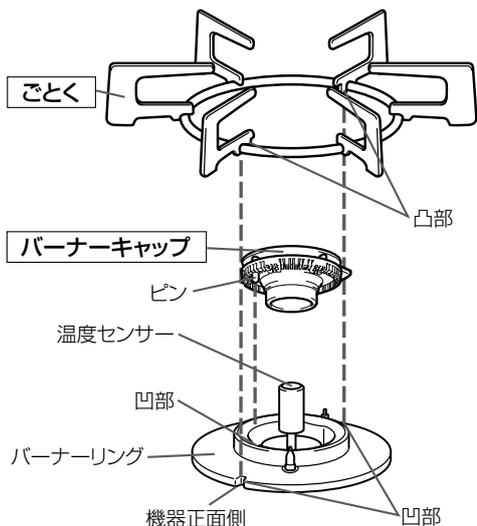
設置前の準備と確認

- 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。

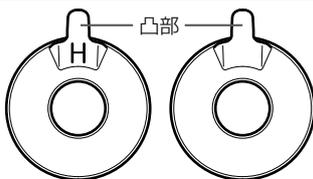


部品の取り付け

標準バーナー・強火力バーナー



バーナーキャップ（強火力バーナー・標準バーナー）

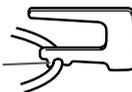


バーナーキャップの凸部を機器後方に向け、ピンをバーナー本体の凹部に正しくはめ込み、必ず正常に燃焼していることを確認する。強火力バーナー用には「H」の刻印が表示してあります。標準バーナー用とまちがえのないようにセットしてください。

※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。

ごとく

ごとくは内側の凸部 2 箇所をバーナーリング凹部に入れて正しくセットしてください。



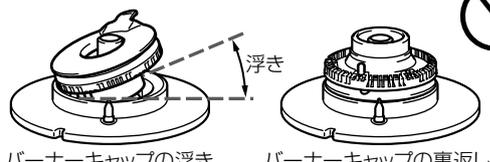
お願い

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当社事業所へご相談ください。

⚠ 注意

■バーナーキャップを誤ったセットで使用しない

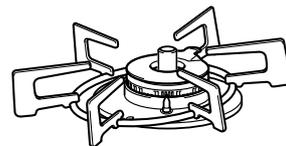
バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こしたり、また、器具の中に炎がもぐりこんで危険です。



誤ったセットの例

■ごとくは正しくセットする

誤ったセットをすとなべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



単 1 形アルカリ乾電池 2 個（付属品）

乾電池のセットのしかた

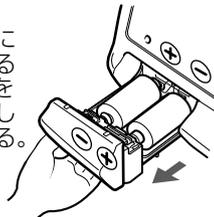
①電池ケースを持って手前に引き出す。

（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、無理に引っ張ったり押さえたりしないでください。



②電池ケースに表示してある ⊕ 側 ⊖ 側を確認して正しくセットする。



③電池ケースを奥までしっかり押し込む。



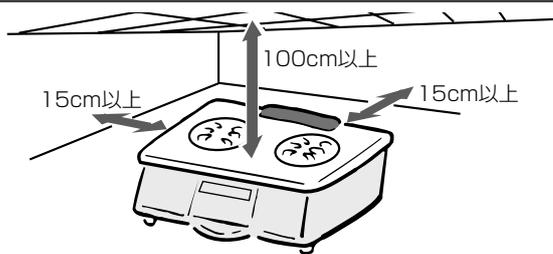
お願い

- 電池ケースに水などの異物が入った場合、接触不良の原因となりますので、ふき取ってきれいにしてください。
- アルカリ乾電池を使用した場合、電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安が約 1 年です。（付属のアルカリ乾電池で当社使用モードによる）
- アルカリ乾電池でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が 1 年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
- 新しいアルカリ乾電池を 2 本同時に交換、ご使用ください。
- 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放電により、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。また付属のアルカリ乾電池は、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。
- 乾電池は、機器が冷えてから交換してください。

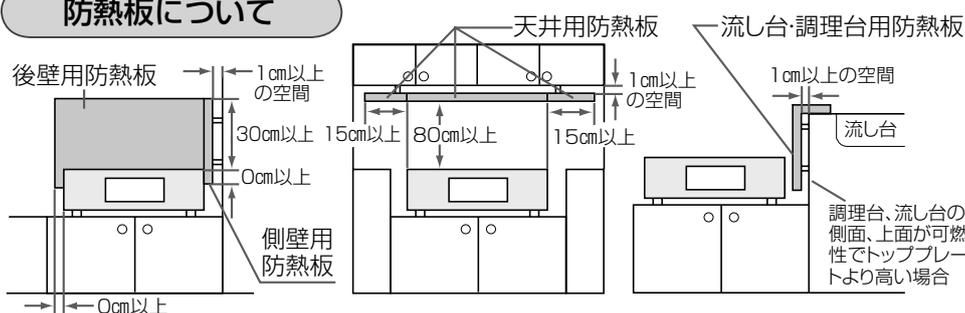
設置場所及び周囲の防火措置

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面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.43 参照）



防熱板について

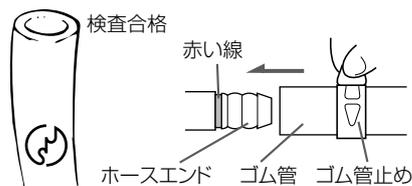


お願い

- 防熱板（別売）の部品コードは、「別売部品のご紹介」(P.43)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当社事業所にお問い合わせください。
- 別売の指定の防熱板を必ずご使用ください。

ゴム管（ソフトコード）の接続

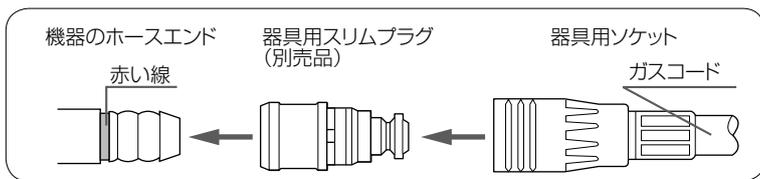
- ・ガス用ゴム管（ソフトコード）(内径9.5mmφ・JISマーク入り)を用い、折れたり、ねじれたりしないようにして、できる限り短く（2m以下で適当にゆとりをもたせる）ガス栓と機器のホースエンドとを接続します。このときゴム管は赤い線までしっかりと差し込み、ゴム管止めで固定してください。また機器本体に触れないようにして接続します。
- ・ガス栓を開け接続部からガスの臭いがしないことを確かめ、ガス栓を閉める。



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り付け、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
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
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。

お願い

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、必ずガステーブルコンロ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り付けると自動的に開栓し、取りはずすと自動的に閉栓します。

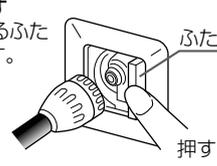
- ◆ふたを開ける
ふたの右端を押します。



- ◆取り付け
“カチッ”と音がするまで差し込みます。

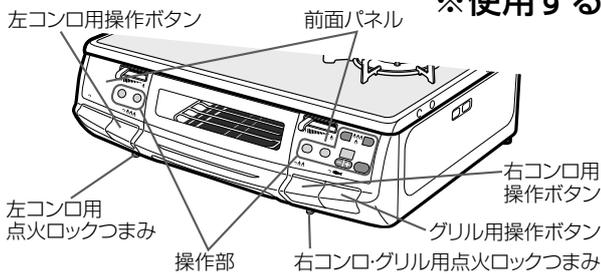


- ◆取りはずす
右端にあるふたを押します。



コンロ

操作の手順（標準バーナー・強火力バーナー）



※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。

前面パネルに $\Delta\Delta$ と表示してあるのが標準バーナー用操作ボタン、 $\Delta\Delta\Delta$ と表示してあるのが強火力バーナー用操作ボタン、 魚 と表示してあるのがグリル用操作ボタンです。

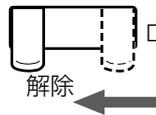
必ず表示を確認してから点火してください。

点火ロックは幼いお子様のいたず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
(全開)



ロック
解除

ロックの矢印と反対側にいっぱいまでスライドさせ点火ロックを解除します。

2 点火



●操作ボタンをいっぱい最後まで押す。

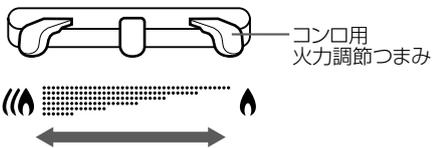
途中で操作ボタンから手を離したり、押し不足ですと点火しません。

- ・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、着火して点火確認ランプが点灯すると同時に止まります。
- ・点火のとき、火力調節つまみは標準バーナーは「強火」の方向に、強火力バーナーは「中火」の方向に移動します。

注意

■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もどし、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする。

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。

急激な操作をすると消火する場合がありますので、ゆっくりと操作してください。

4 消火



●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

- ・幼いお子様のいたず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。(点火ロックはロック \blacktriangleright の矢印方向へいっぱいまでスライドさせてください。)
- ・コンロバーナーは消火時にポンという音がする場合がありますが、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、ポンという音がしやすくなります。)

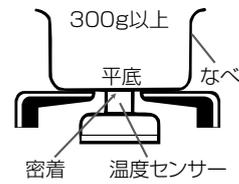
使用できるなべと温度センサーについて

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、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。



なべ底と温度センサーの密着を確認

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)	その他の料理 (煮ものなど)	温調機能	
			揚げものモード (P.17 参照)	湯わかしモード (P.20 参照)
アルミ 銅 底の平らなアルミ製中華なべ	○ (油量： 200ml 以上)	○	○ (油量： 500ml ~ 1ℓ)	○ (水量： 標準バーナー：500ml ~ 2ℓ 強火力バーナー：500ml ~ 3ℓ)
鉄 ホーロー ステンレス (厚手) 底の平らな鉄製中華なべ	○ (油量： 200ml 以上)	○	○ (油量： 500ml ~ 1ℓ)	○ (水量： 標準バーナー：500ml ~ 2ℓ 強火力バーナー：500ml ~ 3ℓ)
ステンレス (薄手：鍋底厚み 2.5 mm 未満) 底の平らなステンレス製中華なべ	×	○	○ (油量： 500ml ~ 1ℓ)	○ (水量： 標準バーナー：500ml ~ 2ℓ 強火力バーナー：500ml ~ 3ℓ)
土なべ 耐熱ガラス容器 土なべ	×	○	×	×
圧力なべ 圧力なべ	×	○ (ただし、消火 する場合があります)	×	×
無水なべ 多層なべ 無水なべ	○ (油量： 200ml 以上)	○	×	○ (水量： 標準バーナー：500ml ~ 2ℓ 強火力バーナー：500ml ~ 3ℓ)

このような調理には、センサー解除機能(強火力バーナー)をお使いください

- コンロバーナー (天ぷら油過熱防止機能付) は、温度センサーがなべのから焼きのような高温になる場合、自動的に消火しますので、次のような調理にはセンサー解除機能 (強火力バーナー) をお使いください。(P.21 参照)
- 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・大豆炒りなど

炊飯機能（標準バーナーのみ）

- 「ごはんモード」と「おかゆモード」があります。
- 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でも炊けますが、ごはんが固くなります。
- 無洗米の場合、必ず浸しおきをして炊いてください。洗米してすぐに炊飯すると、ふきこぼれる場合があります。

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。
- 無洗米の場合は、1・2度すすいでにごりを少なくしてください。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。



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

米の量			水の量			ポイント
容量	重量	合数	炊飯	おかゆ		
				全がゆ	七分がゆ	
45ml	38g	0.25合	—	360ml	470ml	<ul style="list-style-type: none"> ●別売の炊飯専用釜（RTR-03D）は1～3合、炊飯鍋は1～3合（RTR-300D1）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ふ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。別売の炊飯専用釜（RTR-03D）で3合を炊くと、ふきこぼれる場合があります。 ●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。
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	—	—	

お米を水に浸す時間の目安

お米の種類とモード	お米を水に浸す時間		ポイント	
	春～夏	秋～冬		
炊飯	白米	30分以上	60分以上	<ul style="list-style-type: none"> ●新米はやや水を少なめにする。 ●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。 ●水の量を約3%程度多くします。 ●別売の炊飯専用釜（RTR-03D）で3合を炊くと、ふきこぼれる場合があります。 ●やや水を多めにする。 ●やや水を多めにする。 ●水に浸してから炊飯してください。 ●やや水を多めにする。
	無洗米	30分以上	60分以上	
	胚芽精米	60分以上	90分以上	
	輸入米	60分以上	90分以上	
	古米	60分以上	90分以上	
	麦ごはん	60分以上	90分以上	
おかゆ	0～30分	0～30分	<ul style="list-style-type: none"> ●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。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとき足りない場合はニオイ、黄ばみ、炊飯が上手にできない原因になります。
- 2度炊きや温めなおしは、できません。
- 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。
- おかゆの炊飯量が多いとふきこぼれが多くなりますので、注意してください。
- ふきこぼれる場合は、ふたを少しずらしたり、持ちあげたりして、ふ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、粉米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. 沸とうしたらあくをとり“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。

15 使いかた

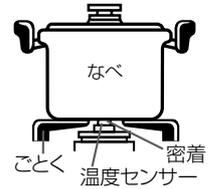
炊飯に適したなべ

	ごはん	おかゆ	備 考
別売の炊飯専用釜 (RTR-03D)	○	○	白米3合、全がゆ0.5合まで炊飯可能。 (おかゆを炊く場合、ふ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-300D1)	○	○	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	○	○	・白米は焦げる場合があります。 ・薄手 (2.5mm以下) のステンレス製のなべの場合は、焦げつきやすくなります。
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、ごはん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。
★ふたとなべにすき間がある場合 ★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、ごとの中央の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。

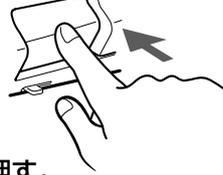


お願い

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

コンロ点火確認ランプ
点灯



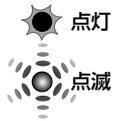
- 操作ボタンを
いっぱい最後まで押す。

操作部の説明

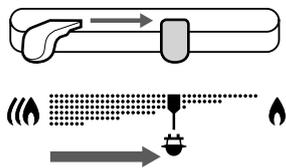
炊飯モード表示ランプ



炊飯スイッチ



2 火力調節



- 火力調節つまみを右にゆっくりスライドさせ[!]の位置に合わせる。

お願い

火力調節つまみは必ず強の位置から[!]の位置に合わせてください。点火した後、火力調節つまみを一旦弱の位置にしてから炊飯位置に合わせてたり、火力設定をされませんと上手に炊飯できません。

3 モード設定



図はごはんの場合

- 炊飯モードを選択する。
※炊飯スイッチを押すとごはんモードに設定され、ごはんモード表示ランプが点灯します。炊飯スイッチを押すごとにごはん→おかゆ というように切り替わります。
※炊飯モードを解除するときは、一旦消火してください。
※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。上手に炊飯できない場合があります。

4 炊飯中

200℃
180℃
160℃
140℃ 揚げもの

おかゆ
ごはん

炊飯



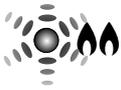
図はごはんの場合

5 自動消火後 (むらし中)

200℃
180℃
160℃
140℃ 揚げもの

おかゆ
ごはん

炊飯



図はごはんの場合
おかゆの場合は項目⑥へ

6 むらし(10分) 終了後(ごはん) おかゆ炊飯終了後

200℃
180℃
160℃
140℃ 揚げもの

おかゆ
ごはん

炊飯



図はごはんの場合

- 炊き上がると自動消火し、同時にブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせし、標準バーナー用コンロ点火確認ランプが点滅します。(使用した炊飯モードの表示ランプは点灯したままです。)10分のむらしが終了するとブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、ごはんモード表示ランプが点滅します。
- おかゆモードの場合、炊き上がると自動消火し、同時に炊飯完了をブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、おかゆモード表示ランプ及び標準バーナー用コンロ点火確認ランプが点滅します。
- 操作ボタンを押し消火の状態にする。(消火の状態にもどすまで、使用した炊飯モードの表示ランプ及び標準バーナー用コンロ点火確認ランプは点滅し続けます。)
 - ※炊飯完了時間はむらし10分を含め、白米が約28～35分、おかゆは約38～45分です。
 - ※2度炊きや温めなおしは自動消火しないため、焦げつきます。
- おかゆの場合はむらす必要はありません。
- 炊飯完了後(むらし完了後)、ごはんをよくかきまぜる。(余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。)

お願い

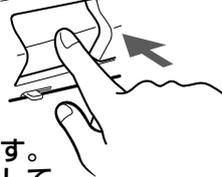
- ・火力調節つまみを \downarrow の位置に合わせた後、すぐに炊飯スイッチを押し、モードを設定してください。
- ・炊き上がりは、お米の種類、水の量、浸漬時間などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。

揚げもの温度調節機能 (標準バーナーのみ)

揚げも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。揚げものスイッチを押すことにより140℃、160℃、180℃、200℃の4段階の温度を設定することができます。

1 点 火

コンロ点火確認ランプ
点灯



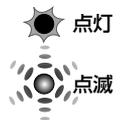
- 操作ボタンをいっぱい最後まで押す。
- 火力は強(全開)にしてお使いください。

操作部の説明

設定温度表示ランプ

200℃
180℃
160℃
140℃ 揚げもの

揚げものスイッチ



2 モード設定

200℃
180℃
160℃
140℃ 揚げもの

ピッ

おかゆ
ごはん

炊飯

- 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 温度設定



●揚げものスイッチを押し温度を合わせる。

・揚げものスイッチを押すごとに、
180℃→200℃→140℃→160℃→取り消し 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.22 参照)〕

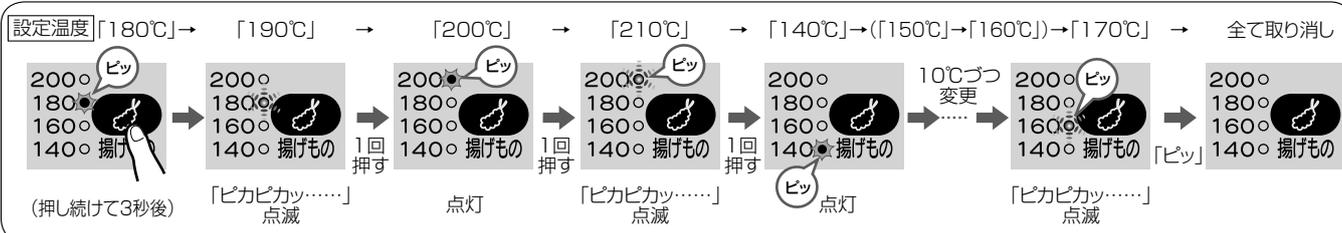
※揚げものモード使用中に炊飯スイッチは押さないでください。
(炊飯モードに切り替わります。)

ちょっと便利

・メニューに合わせ、150℃、170℃、190℃、210℃の温度を設定することもできます。

150℃、170℃、190℃、210℃に温度を設定するとき

・揚げものスイッチを押し（「ピッ」と鳴り180℃の設定温度表示ランプが点灯）、そのまま約3秒押し続けると「ピッ」と鳴り、180℃の設定温度表示ランプが点滅し、190℃の設定になります。その後、スイッチを押すごとに170℃まで10℃毎の温度設定ができるようになります。



※消火した場合はこの設定は解除されます。そのため、ご使用の際は、上記操作を再度行ってください。

※調理の途中でも設定温度を変えることができます。

〈揚げもの調理の目安〉

160℃	鶏のから揚げ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもちあげ

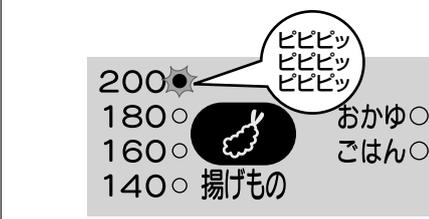
●フライパンで揚げもの以外の調理もできます。
〈調理の目安〉

140℃	クレープ、厚焼き卵
140～150℃	ハンバーグ、ホットケーキ
160～180℃	お好み焼き、ギョーザ

※焦げの程度はなべの材質、火力、調理内容により異なります。

※フライパンの種類、料理によっては焦げめが強くなる場合がありますので焼き加減を見ながら火力調節してください。

4 調理



●最初は油が設定された温度になるとブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせします。

●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再びブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせします。

●調理終了後は、操作ボタンを押して消火の状態にもどす。

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500ml～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。

コンロ調理タイマー自動消火機能 (標準バーナー・強火力バーナー)

時間を設定すると自動的に消火する機能です。温めなおし、めんをゆでる場合などに便利です。

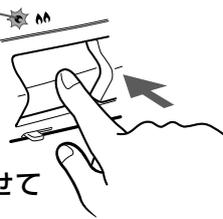
- コンロ調理タイマーモードは標準バーナーまたは強火力バーナーどちらかのバーナーのみの設定が可能です。
- コンロ調理タイマーモードを使用している場合は、すべての湯わかしモードとの併用はできません。
- 標準バーナーで炊飯モードまたは揚げものモードを使用している場合は、タイマー・湯わかしスイッチを押しても、標準バーナーのコンロ調理タイマーモードには設定できません。
- 標準バーナーで炊飯モードまたは揚げものモードを使用している場合でも、強火力バーナーでコンロ調理タイマーモードの設定はできます。



1 点 火

コンロ点火確認ランプ
点灯

- 操作ボタンを
いっぱい最後まで
押す。
- 火力は調理に合わせて
お使いください。

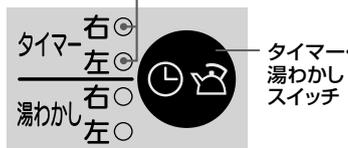


操作部の説明

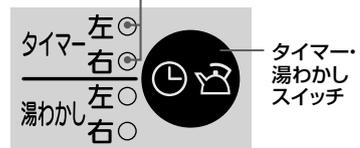
(右コンロが標準バーナーの場合)

(左コンロが標準バーナーの場合)

コンロ調理タイマーモード表示ランプ

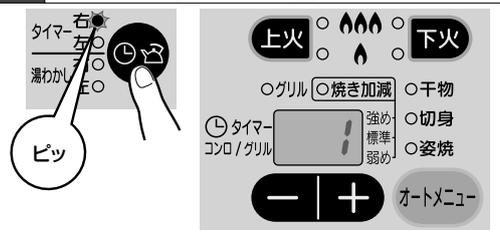


左→強火力バーナー用



右→強火力バーナー用

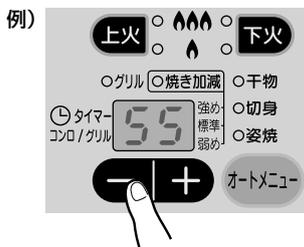
2 モード設定



タイマー・湯わかしスイッチを押し設定したいコンロを選択してください。

選択したコンロのコンロ調理タイマーモード表示ランプが点灯し、表示部に「！」が表示されます。

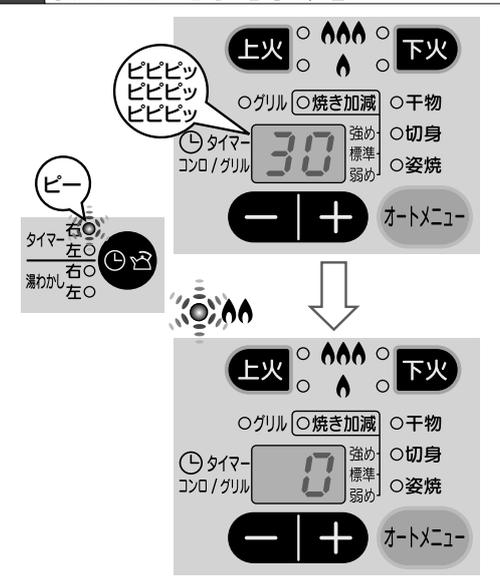
3 時間設定



「+」「-」スイッチを押して時間を設定します。

- 1～90分まで1分刻みで設定できます。
- 「+」「-」スイッチを押し続けると5分刻みに進みます。
- 調理中に「+」「-」スイッチを押しても、設定時間が変更できます。

4 設定時間終了



- 設定時間終了 30秒前になるとブザーが「ピピッ」と3回鳴りお知らせすると同時に秒表示に変わります。(但し、グリルを同時にお使いの場合、ブザーは鳴らず秒表示にも変わりません。)
- 設定時間が終了するとブザーが「ピー」と1回鳴り、選択したコンロのコンロ調理タイマーモード表示ランプ及び点火確認ランプが点滅し、自動消火します。
- 自動消火後は、操作ボタンを押して消火の状態にする。操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部の「0」は約10秒後に消えるようになっています。(消火の状態にもどすまで、使用したコンロ調理タイマーモード表示ランプ及び点火確認ランプは点滅し続けます。)

お願い

- 途中で他方のコンロでコンロ調理タイマーをご使用になる場合は、他方のコンロを点火させた状態でタイマー・湯わかしスイッチを押し、そのコンロを選択します。この場合、表示部に「！」が点灯します。再度時間をセットしてください。(この場合、今まで使用していたコンロの調理タイマーは解除されます)
- タイマー・湯わかしスイッチを押してモード設定した場合でも、約10秒経過後、再度タイマー・湯わかしスイッチを押した場合、設定したモードは解除されます。(ただし、バーナーは消火しません。)

湯わかし自動消火機能（標準バーナー・強火力バーナー）

湯わかし時に使用する機能です。

- 湯わかしモードは標準バーナーまたは強火力バーナーどちらかのバーナーのみの設定が可能です。
- 湯わかしモードを使用している場合は、すべてのコンロタイマーモードとの併用はできません。
- 標準バーナーで炊飯モードまたは揚げものモードを使用している場合は、タイマー・湯わかしスイッチを押しても標準バーナーの湯わかしモードには設定できません。
- 標準バーナーで炊飯モードまたは揚げものモードを使用している場合でも、強火力バーナーで湯わかしモードの設定はできます。

1 点火

コンロ点火確認ランプ
点灯

- 操作ボタンをいっぱい最後まで押す。
- 火力は強（全開）にしてお使いください。

操作部の説明

(右コンロが標準バーナーの場合) 左→強火力バーナー用

(左コンロが標準バーナーの場合) 右→強火力バーナー用

タイマー・湯わかしスイッチ

湯わかしモード表示ランプ

2 モードおよび時間の設定

タイマー・湯わかしスイッチ

タイマー・コンロ/グリル

5

− +

- ご使用の標準バーナーまたは強火力バーナーが着火後すぐに、タイマー・湯わかしスイッチを押す。

※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、表示部に「5」が表示されます。(タイマー時間を変更しないと沸とう後、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。)

※タイマー設定後数秒後に表示部は消灯します。

沸とう後のタイマー時間を変更する場合

「+」「−」スイッチを押して時間を設定します。(0～90分まで1分刻みで設定できます)「+」「−」スイッチを押し続けると5分刻みに進みます。

※タイマー時間設定後、沸とうするまでの間は、タイマー時間は表示されません。

※タイマー時間の確認または設定時間の変更をしたい場合は、タイマー・湯わかしスイッチを押します。

※取り消しする場合さらにタイマー・湯わかしスイッチを押し、湯わかしモード表示ランプを消灯させます。
〔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.22 参照)〕

※湯わかしモード使用中にはいずれのスイッチも押さないでください。(後から押されたモードに切り替わります。)

3 沸とう・時間終了

設定時間後

小火

消火

- 沸とうするとブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせし、表示部に設定時間が表示されます。

※沸とうお知らせ後、消火するまでの時間を1～90分まで1分刻みで設定できます。(操作は2モードおよび時間の設定と同じです)

- 設定時間終了30秒前になるとブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。(グリルを同時にお使いの場合、ブザーは鳴らず秒表示にも変わりません。)

- 設定時間が終了するとブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、

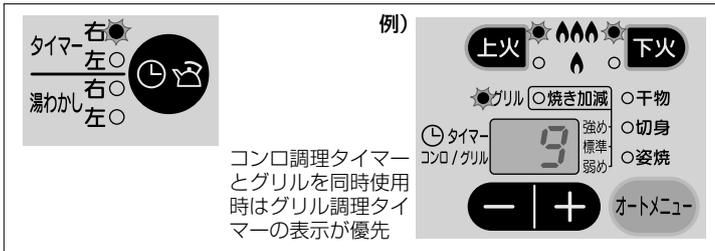
選択したコンロの湯わかしモード表示ランプ及びコンロ点火確認ランプが点滅し、自動消火します。

- 自動消火後は、操作ボタンを押して消火の状態にする。操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部「5」は約10秒後に消えるようになっていきます。(消火の状態にもどすまで、湯わかしモード表示ランプ及びコンロ点火確認ランプは点滅し続けます)

お願い

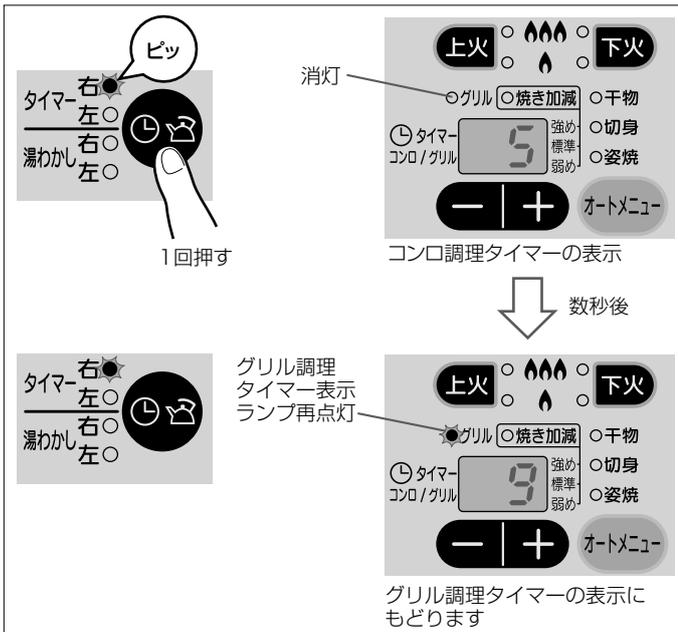
- 底の平らな金属製のやかんやなべにきちんとふたをして(標準バーナー:500ml～2ℓ、強火力バーナー:500ml～3ℓ)の水を入れてお使いください。
- 沸とうするまでの間は、ふたの開け閉めをしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり、水や具を入れて使用しないでください。温度センサーが正しく検知しない場合があります。
- 一度わかしたお湯(約70℃以上)を再び湯わかしモードでわかすと、100℃になる前に沸とうしたと判断する場合があります。
- なべなどの材質、形状、水量により沸とうのお知らせが2～3分遅れる場合や、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。またふきこぼれる場合もありますので、やけどに注意してください。
- 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℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。
- タイマー・湯わかしスイッチを押してモード設定した場合でも、約10秒経過後、再度タイマー・湯わかしスイッチを押した場合、設定したモードは解除されます。(ただし、バーナーは消火しません。)

コンロ調理タイマー(または湯わかし)自動消火機能とグリルを同時にお使いの場合



- コンロ調理タイマーまたは湯わかしモードを使用中にグリルを使用すると、表示部にはグリル調理タイマーの表示が優先されます。
- グリルが先に消火した場合は約 10 秒経過後、自動的にコンロ調理タイマーまたは湯わかしモードの表示に切り替わります。

コンロ調理タイマー表示(残り時間)を確認するとき



※説明は右コンロ調理タイマーの場合

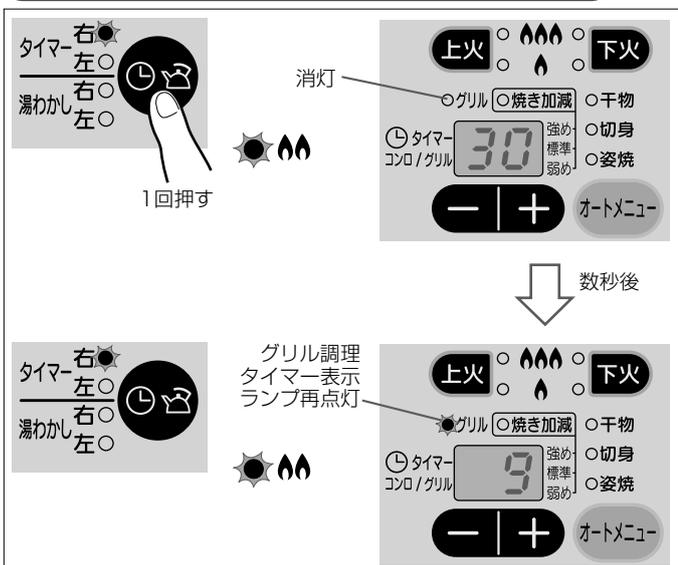
タイマー・湯わかしスイッチを 1 回押します。

- グリル調理タイマー表示ランプが消灯し、右コンロ調理タイマーの表示に切り替わります。
- コンロ調理タイマーの表示は数秒間続くと、自動的にグリル調理タイマーの表示に切り替わり、グリル調理タイマー表示ランプが再点灯します。
- 設定時間を変更したい場合は「+」「-」スイッチを押し時間を変更してください。またタイマーを他方のコンロに変更したい場合は他方のコンロを点火させた状態でさらにタイマー・湯わかしスイッチを押し、変更したいコンロを選択してから「+」「-」スイッチを押し時間を設定してください。

※グリルよりもコンロ調理タイマーが先に終了した場合はブザーが「ピー」と 1 回鳴って使用したコンロ調理タイマーモード表示ランプ及び点火確認ランプが点滅しお知らせします。

※グリル使用中にコンロ調理タイマーモードを使用すると、グリル調理タイマー表示ランプが消灯し、使用するコンロ調理タイマーモード表示ランプが点灯し、表示部には「！」が表示されます。数秒間に時間を設定してください。数秒間を超えると自動的にグリル調理タイマーの表示に切り替わり、グリル調理タイマー表示ランプが再点灯します。

湯わかしモードのタイマー表示を確認するとき



タイマー・湯わかしスイッチを 1 回押します。

- グリル調理タイマー表示ランプが消灯し、湯わかしのタイマー表示に切り替わります。
- 湯わかしモードのタイマー表示は数秒間続くと、自動的にグリルのタイマー表示に切り替わり、グリル調理タイマー表示ランプが再点灯します。
- 設定時間を変更したい場合は「+」「-」スイッチを押し時間を変更してください。また、湯わかしを他方のコンロに変更したい場合は他方のコンロを点火させた状態で、さらにタイマー・湯わかしスイッチを押し、変更したいコンロを選択してから「+」「-」スイッチを押し時間を設定してください。

センサー解除機能（強火力バーナー）

強火力バーナーで、炒る料理やあぶり料理などのから焼きにちかい高温調理をしたいときに使用できる機能です。焦げつき消火機能と天ぷら油過熱防止機能を解除し、高温調理ができます。（約 30 分間使用できます。）

1 点火

コンロ点火確認ランプ
点灯

- 操作ボタンを
いっぱい
最後まで押す。
- 火力は調理に合わせて
お使いください。

操作部の説明

センサー解除モード表示ランプ

センサー解除
3秒押し

センサー解除スイッチ



2 モード設定

センサー解除
3秒押し

ピッ

上火 下火

グリル 焼き加減 干物

強め 標準 弱め

切身 姿焼

オートメニュー

●センサー解除スイッチを3秒長押しする。
表示部が「リ」→「リ」→「リ」→「リ」と表示されます。「リ」が表示されたとき、「ピッ」と1回鳴ってお知らせすると同時にセンサー解除モード表示ランプが点灯し、センサー解除モードに設定されます。

●もう一度センサー解除スイッチを押すと取り消しになります。

3 調理

センサー解除
3秒押し

●食材を投入し、調理をはじめてください。
●約 30 分経過すると、ブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせし、センサー解除モード表示ランプが消灯し、自動消火します。

4 終了

コンロ点火確認ランプ
消灯

●調理終了後は、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、強火力バーナー用点火確認ランプは点滅し続けます。）
●必ず火が消えたことを確認する。

警告

■強火力バーナーで揚げもの調理をされるときは、必ずセンサー解除モードになっていないことを確認する

センサー解除モード使用中は、焦げつき消火機能と天ぷら油過熱防止機能が解除されていますので、調理油が過熱され発火のおそれがあります。



使用中に自動的に小火になったときは（コンロバーナー）

高温自動温度調節機能が作動

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・大火と調節し、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センサー解除機能（強火力バーナー）をお使いください。（P.21 参照）

※炎が自動的に小火・大火と切り替わりますが、故障ではありません。

※炎の大きさが自動的に変わります。やけどのおそれがあるため、バーナー付近には顔や手などを近づけないようにしてください。

※高温自動温度調節機能が作動して、最初に小火になったとき、ブザーが「ピピピッ」と1回鳴ってお知らせします。（センサー解除機能を使用した場合も同様です。）

※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。

自動判別モード

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する機能、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・湯わかし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。

コンロ消し忘れ消火機能

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、約 2 時間経過すると自動消火し、同時にブザーが「ピー」と 3 回鳴ってお知らせする機能です。
(P.32・41・42 参照)

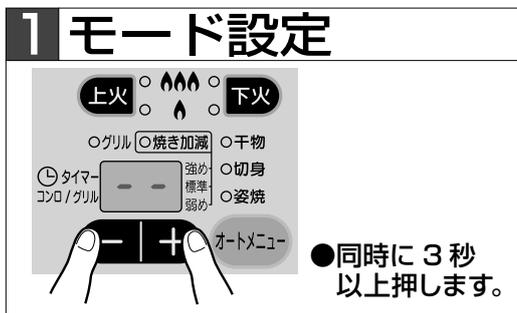


●コンロ消し忘れ消火機能が作動したら

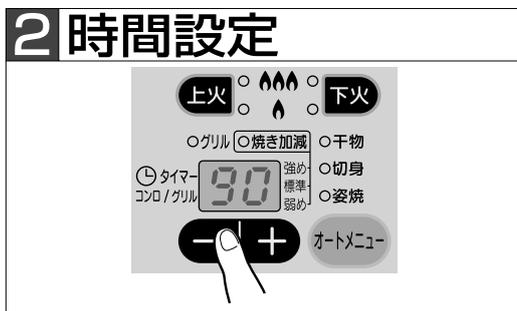
すぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。点火するときは、再度点火操作を行ってください。

コンロ消し忘れ消火機能の時間を変更したいとき

30～90 分の間で、10 分刻み及び約 2 時間に設定できます。購入時は「- - (約 2 時間)」の設定になっています。



- 強火力バーナー点火後 10 秒以内に、「+」「-」スイッチを同時に 3 秒以上押し続けます。
- 表示部に「- -」が表示されます。



- 「+」「-」スイッチを押して、時間を設定します。
- 30～90 分の 10 分刻み及び約 2 時間に設定できます。
- 左右のコンロバーナーは同じ時間に設定されます。
- 2 時間に設定した時、表示部には「- -」と表示されます。
- 強火力バーナーの操作ボタンを消火の状態にもどすと確定します。

焦げつき消火機能

煮ものなどで水分がなくなり、なべの底が焦げついてくるとなべを傷める前に自動消火し、同時にブザーが「ピー」と 5 回鳴ってお知らせする機能です。(P.32・41・42 参照)

●焦げつき消火機能が作動したら

すぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。

●再度点火するときは

焦げつきやすくなるので、ようすを見ながら煮こんでください。

お願い 煮もの、再加熱をするとき

- カラメル、みその加熱など、水分の少ない調理は、ひどく焦げつくことがありますので注意してください。
- 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。このような場合は再度点火してご使用ください。
- 土なべを使用した場合、弱火から中火にすると消火することがあります。このような場合は再度点火し、中火にしてようすを見ながらご利用ください。放置するとひどく焦げつくことがあります。
- カレーやシチューなど、とろみのある料理や煮ものなどを再加熱するときは、水を加え、弱火でようすを見ながらご利用ください。放置するとひどく焦げつくことがあります。
- なべを持ち上げたり、ごとくから浮かせて調理すると焦げつき消火機能が作動し、消火することがあります。
- 圧力なべや無水なべを使用した料理、鶏のもも焼きなどフライパンを使用した料理では焦げつき消火機能が働き、消火する場合があります。このような場合は再度点火してご使用ください。

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ずに使用してください。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、グリル焼網を取りはずした状態で約5分程度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。

グリル過熱防止センサー

魚などの調理物を入れないでから焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。また連続で使用した場合にも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。（消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴り、グリル用点火確認ランプが点滅します。）（P.32・41・42 参照）

●グリル過熱防止センサーが作動したら

グリル庫内の温度がある程度下がるまで使用できない機能になっていますので、約3分程度待ってから点火操作をしてください。



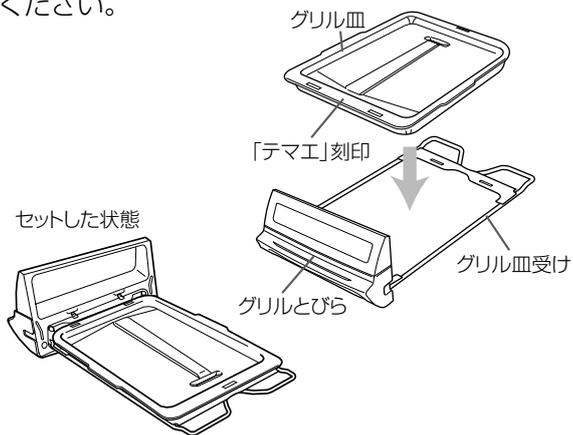
調理物の種類によっては、グリル調理タイマーやグリル過熱防止センサーが作動する前に発火することがありますので、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。

例) めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂分の多いにしん、塩さば、鶏肉など。

グリル皿とグリル焼網のセット・グリルとびら(グリル皿)の出し入れ

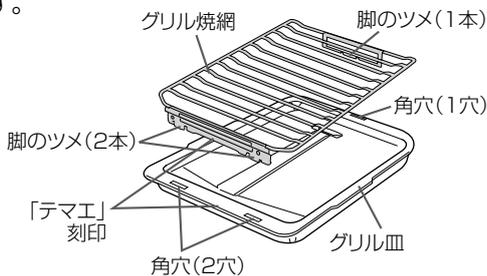
グリル皿のセット

グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、グリル皿受けにグリル皿がしっかり入るようにセットしてください。



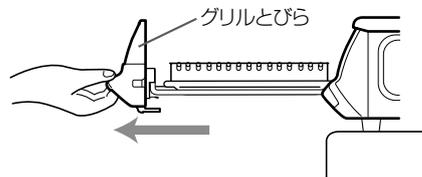
グリル焼網のセット

グリル焼網をグリル皿にセットする際、グリル焼網の脚のツメをグリル皿の角穴に確実にセットします。



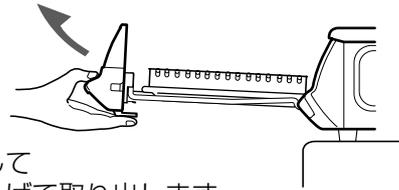
引き出すとき

グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出します。グリル皿全体が引き出せるので焼き物の出し入れ、確認が簡単に行えます。



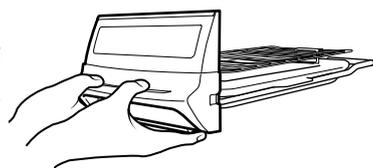
取り出すとき

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ぱいに引き出してから、そのまま持ち上げて取り出します。



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。



⚠️ 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

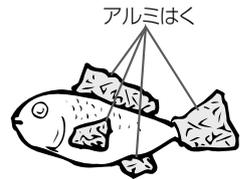
グリルで上手に焼くには

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、よく水気をふき取ります。
- 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。

塩加減のこつ

- 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置き、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、焦げかたが少なくなります。

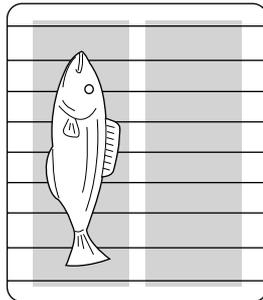


魚焼きのこつ

魚の置きかた

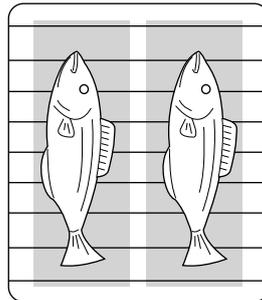
- 魚は一尾だけ焼く場合でも、中央ではなく端に置いてください。(グリルは端の方が火力が強いので、より早く火が通ります。)
- 魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。
- 詳しくは付属のクックブックをご覧ください。

左右どちらかに



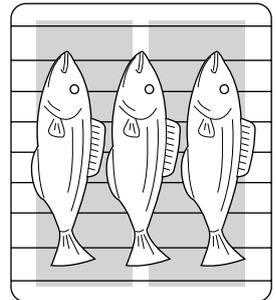
魚を1尾 焼く場合

左右 均等に



魚を2尾 焼く場合

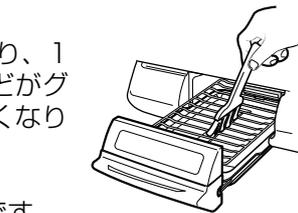
すき間を開けて均等に



魚を3尾以上焼く場合

焼きあがった魚を取り出し易くするには？

- グリル焼網に油を塗って予熱をする。あらかじめ、グリル焼網に油をうすく塗り、1～2分予熱します。油の膜ができ、魚などがグリル焼網にくっつきにくく、取り出し易くなります。
- 焼きあがった魚を取り出すには？
 - ・付属の“魚とって”を使用すると便利です。
 - ①魚とっての切りこみをグリル焼網に合わせます。
 - ②焼きあがった魚や焼物の下側に魚とってを入れて、くっついた焼物をグリル焼網からはがします。
 - ③小さい焼物なら、そのまますくい取って取り出せます。
 - ・はし、またはフライ返しをグリル焼網と平行に入れ、魚を軽く持ちあげてから、取り出す方法もあります。

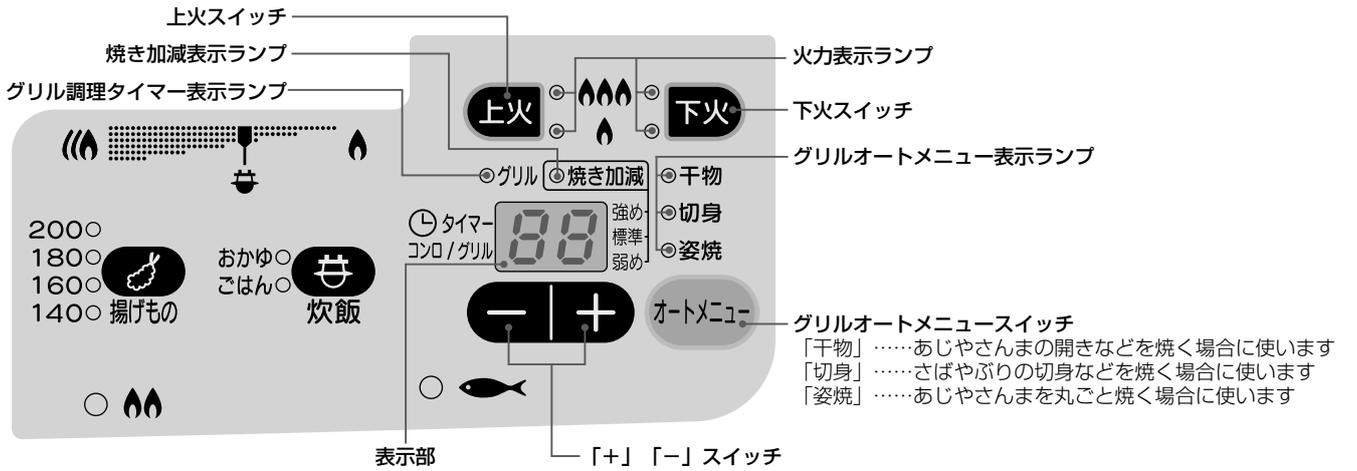


※両面焼きグリルは、上火・下火両面から加熱するため、片面焼グリルに比べ煙が多くでたり、魚がグリル焼網に付着し易くなったりします。魚がグリル焼網に付着し易くなるのは下火バーナーの熱により魚から出た蛋白質が固められ、グリル焼網の周囲に固着したままになり、魚を取り出す時に魚の一部がグリル焼網に付着した状態になるためです。

お願い

- 両面焼グリルは、上下の焼き方が違うので、表と裏の焼き具合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を利用して好みの焼き色にしてください。
- グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後に、グリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷えてからお手入れしてください。
- グリルを続けて使用する場合は約3分程度、間を空けてください。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。
- トースターやクッキーなどの調理に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。お求めの場合は、お買い上げ販売店またはもよりの当社事業所に連絡してください。
- 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、3分程度待ってから再度点火操作をしてください。

グリル操作部の使いかた



操作の手順

マニュアルモード (手動調理)

グリルは点火すると自動的にマニュアルモードに設定されます。

1 準備

ガス栓を開く(全開)

ロック
解除

ロックの矢印と反対側にいっぱいまでスライドさせ点火ロックを解除します。

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

グリル点火確認ランプ

操作ボタンをいっぱい最後まで押す。

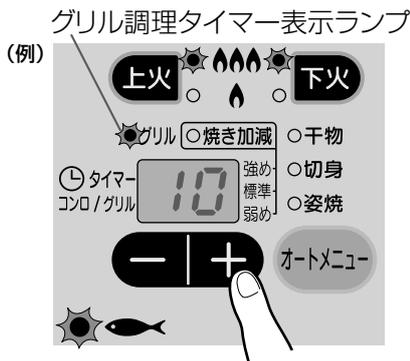
火力表示ランプ
グリル調理タイマー表示ランプ点灯
表示部に数字表示
(グリルタイマー表示)

- 調理物をグリル焼網の上に置き、グリルとびらをしっかり閉めてください。
 - 操作ボタンをいっぱい最後まで押してください。表示部に“9”が表示され、グリル調理タイマー表示ランプ・火力表示ランプが点灯します。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、点火するとグリル点火確認ランプが点灯し、放電は止まります。
- お願い**

 - ・上記ランプ、表示部の数字が約10秒後に消え、グリル点火確認ランプが点滅及び表示部に“11”→“5”が点滅するような場合は操作ボタンの押し不足が原因です。もう一度しっかりと操作ボタンを押して点火してください。
 - ・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、タイマー表示部には“8”が表示されます。またタイマーセットは最大8分または10分までとなります。
- 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もどし、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする。

3 時間セット

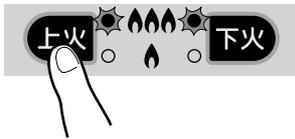


- 「+」スイッチ、「-」スイッチで加熱時間をセットします。
(「+」スイッチで最大 15 分(庫内温度がある程度上がっている場合は 8 分または 10 分)、「-」スイッチで最小 1 分までセットすることができます。)
- 加熱時間をセットしない場合は、点火時の 9 分後(庫内温度がある程度上がっている場合は 6 分後)に自動消火します。
- 調理中に「+」スイッチ、「-」スイッチを押すと、加熱時間が変更できます。
- 加熱時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。

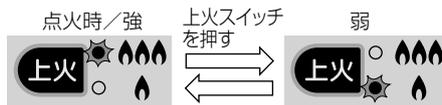


- 表示部は、グリル調理タイマーとコンロ調理タイマーまたは湯わかしモードの表示を兼用しますので、グリル調理タイマー表示ランプが点灯しているのを確認して時間セットしてください。

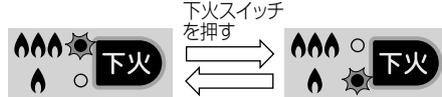
4 火力切り替え



上火の火力の切り替え



下火の火力の切り替え



- 上火、下火それぞれ 2 段階の火力切り替えができます。
- 上火の火力を切り替えたいときは、操作部の上火スイッチを押すごとに、強火→弱火と切り替わります。
- 下火の火力を切り替えたいときは、上火と同じように下火スイッチを押します。

- 点火初期の約 10 秒間はバーナー予備加熱のため、強制的に上火・下火共、火力は強火となります。この間に火力を変更した場合は、約 10 秒経過後に実際の火力が変化します。

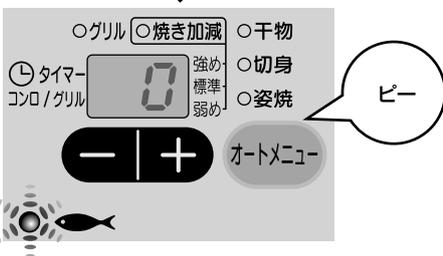


- グリルの火力が切り替わる時、「カチッ」と音がしますが、異常ではありません。

5 調理終了・自動消火



(秒単位)



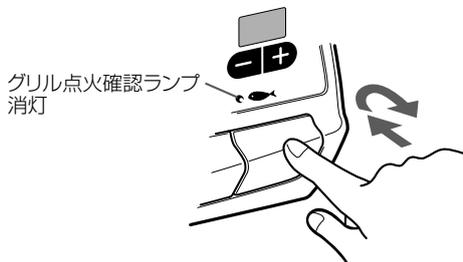
- 調理終了 30 秒前になるとブザーが「ビビビッ」と 3 回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。
- 加熱時間が終了するとブザーが「ピー」と 1 回鳴ってお知らせすると同時に表示部の表示が「0」になりグリルの点火確認ランプが点滅し、自動消火します。

お願い

調理物の種類によっては、グリル調理タイマーやグリル過熱防止センサ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。

例) めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂分の多いにしん、塩さば、鶏肉など。

6 操作ボタンを押す (手動消火)



- 自動消火後は、操作ボタンを消火の状態にします。
(消火の状態にもどすまではグリルの点火確認ランプは点滅し続けます。)
- 自動消火したらすぐに操作ボタンを消火の状態にしてください。操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部の表示「0」及びグリル調理タイマー表示ランプは約 10 秒後に消えるようになっています。(火力表示ランプは自動消火と同時に消灯します。)

グリルオートメニュー機能

オートメニューモード (自動調理)

姿焼きや、切身、干物などを自動で焼き上げます。

●必ずお守りください

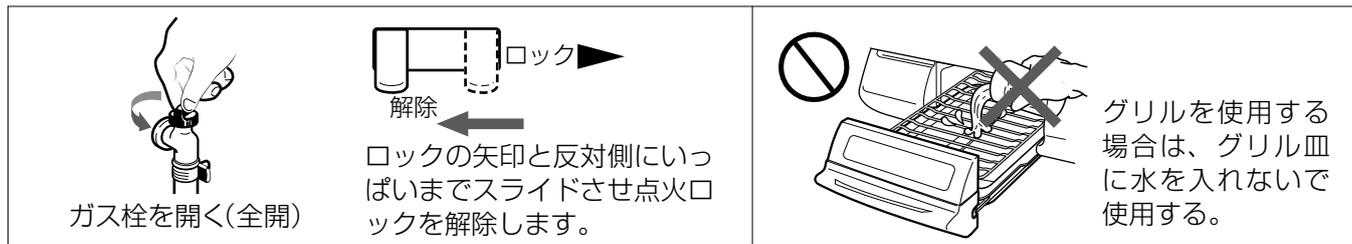
- グリル皿には水を入れないでください。
- オートメニューモードでは予熱はしないでください。
- 魚以外の調理には使用しないでください。
- 冷凍魚は解凍してから焼いてください。(冷凍のまま焼くと焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。)
- オートメニューモードで調理中はグリルとびらを開けないでください。
- オートメニューモードで焼き上げ後に焼き足したい場合、必ずマニュアルモード (手動調理) で焼き足しを行ってください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
- 魚を一度焼きかけて消火し、再度点火して調理する場合はオートメニューモードでは焼かないでください。(魚が焼けすぎてしまいますのでマニュアルモードをお使いください。)

●上手に調理するために

- オートメニューモードでは 1 匹の場合はグリル焼網の中央に置いた方が上手に焼けます。
- 2 回連続で焼く場合に、庫内温度が高いとオートメニュースイッチを受け付けられない場合があります。その場合は、とびらを開けて 5 分程度待ってからお使いいただくか、またはマニュアルモードでお使いください。
- 魚の焼け具合は必ずしも一定ではなく、脂ののり方、鮮度、保存状態によって焼き色が薄くなったり濃くなったりすることがあります。(脂ののりがよいほど焦げやすくなります。)

1 準備

- ① オートメニューのメニュー表を参考に下ごしらえをします。(P.29 参照)
- ② 魚をグリル焼網の上に置き、グリルとびらを閉めます。
 - 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。

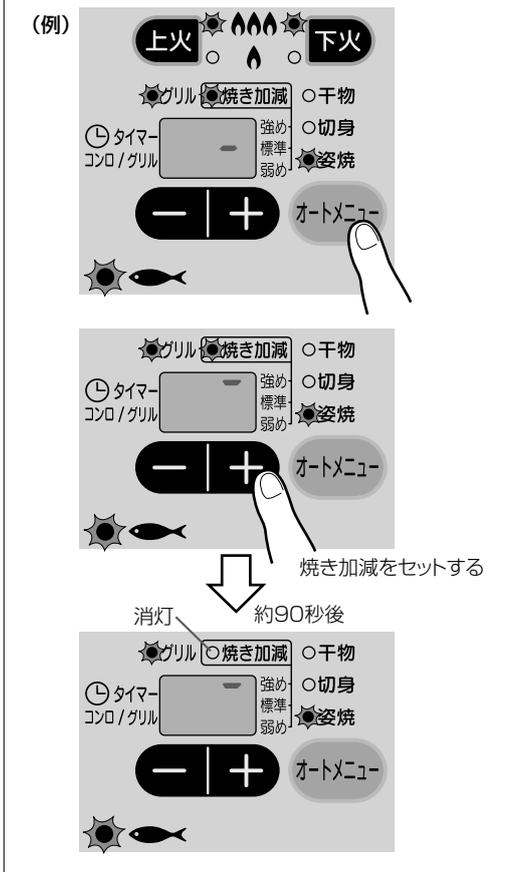


2 点火



- P.25 の項目 2 に従い、点火操作をします。

3 モード設定



オートメニューや焼き加減の設定により、火力は自動的に切り替わります。

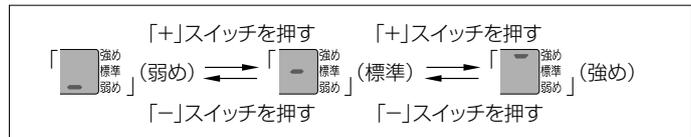
①オートメニュースイッチを押すと姿焼ランプが点灯し、表示部に「」が表示されます。

オートメニュースイッチを押すごとに、
姿焼→切身→干物→消灯（取り消し時はマニュアルモードです）

の順で、各オートメニューの表示ランプが切り替わります。
点火約 30 秒以内にオートメニュースイッチを押してください。
約 30 秒を超えるとスイッチを受け付けません。（焼き加減はオートメニュースイッチ操作後約 90 秒まで変更可能です。）

②表示部の「-」は、焼き加減を表示しています。「+」、「-」スイッチを押して、焼き加減をセットしてください。

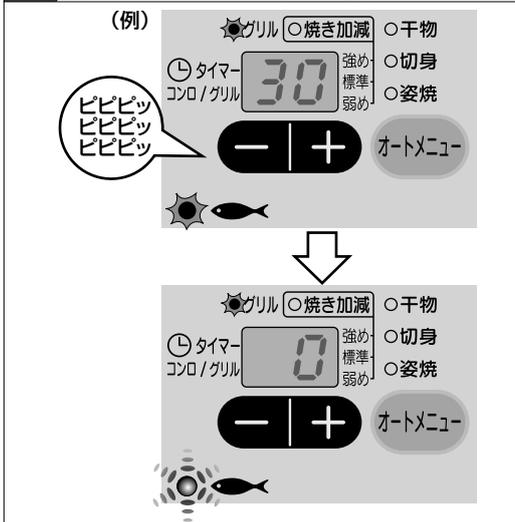
※焼き加減は標準に設定されています。



●設定確定（点火後、約 90 秒）後、焼き加減表示ランプが消灯します。操作部のスイッチでモードの変更や取り消しはできません。取り消す場合は、操作ボタンで一旦消火してください。この場合は必ずマニュアルモードで焼いてください。

●庫内温度がある程度高くなっている場合はオートメニュースイッチを受け付けません。（P.27 参照）

4 焼き上げ完了

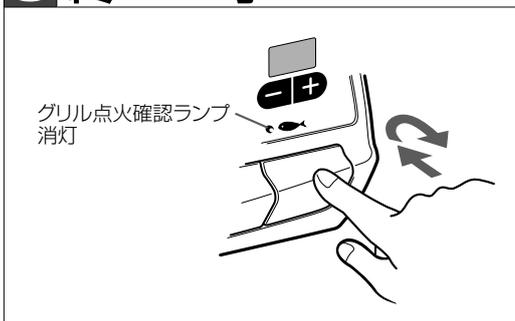


●焼き上げが完了するとブザーで「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせし、同時にオートメニュー表示ランプが消灯し、表示部に「30」と秒表示され、カウントダウンが始まります。

●このとき、焼きものの焼き加減を見てさらに焼き色をつけたいときは「+」スイッチでお好みの時間を分単位で設定できます。

●「0」になるとブザーで「ピー」とお知らせし、自動消火し、点火確認ランプが点滅します。

5 終了



●調理終了後は操作ボタンを押して消火の状態にします。

（消火の状態にもどすまではグリルの点火確認ランプは点滅し続けます。）

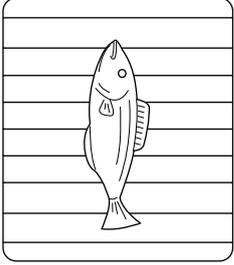
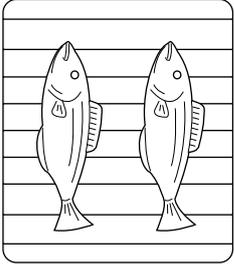
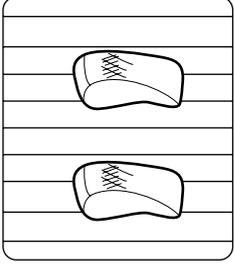
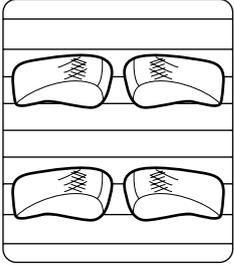
●自動消火したらすぐに操作ボタンを消火の状態にしてください。操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部の表示「0」及びグリル調理タイマー表示ランプは約 10 秒後に消えるようになっています。

29 使いかた

下記の表はオートメニューを使った場合の調理例です。
下記の魚以外は手動調理してください。(火力と時間の目安は P.31 参照)

オートメニュー	焼き加減 (弱め) 	(標準) 	(強め) 
姿 焼	<p>【小さめの生魚 (約 50g 以下)】</p> <p>きす 1～6 匹 小あじ</p> <p>【塩漬け】</p> <p>塩さんま 1～4 匹 (約 130～200g)</p>	<p>【中程度の生魚 (約 100～200g)】</p> <p>あじ } 1～3 匹 いさき } さんま } いわし } 1～4 匹 あゆ } にじます }</p> <p>たい(小) 1 匹(300g 以下) きす 1～4 匹(50g 以上)</p>	<p>【大きめの生魚 (約 200g 以上)】</p> <p>あじ } 3～4 匹 いさき }</p> <p>たい 1 匹(約300～400g)</p>
切 身	<p>【照焼き】</p> <p>ぶり さわら 生かつお</p> <p>【味噌漬け】</p> <p>さわら</p>	<p>【生魚】</p> <p>生ざけ さば さわら ぶり すずき たい 甘だい</p> <p>【塩漬け】</p> <p>甘塩ざけ 塩さば</p>	<p>【光沢のある魚】</p> <p>まながつお たちうお</p>
干 物	<p>【小さな半生の干物】</p> <p>さんまひらき 1～2 枚(約 110g 以下) ししゃも 4～10 匹(約 25g 以下)</p>	<p>【一夜干しひらき】</p> <p>あじひらき } 干しさわら } 1～2 枚 かますひらき } 干しかれい }</p> <p>【大きめの半生の干物】</p> <p>さんまひらき 1～2 枚(約 110g 以上) ししゃも 4～10 匹(約 25g 以上)</p>	<p>【大きなひらき】</p> <p>ほっけひらき 1～2 枚</p>

お願い 上記の  の魚は、特に焦げやすいので、必ず「 (弱め) で設定してください。

ポイントとお願い	置き方
<ul style="list-style-type: none"> 魚は頭を奥にして置いてください。 魚を一尾焼くときは、グリル焼網の中央に置いてください。 尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ、十分に塩をぬるか、アルミはくで覆うと、きれいに焼けます。 厚みのある魚は中まで火が通りにくいので厚さを4cm以下にしてください。 <p>小さめの魚・塩さんまについて</p> <ul style="list-style-type: none"> 50g以下の小さな魚や塩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。 	 <p>オートメニューでは、1匹の場合は中央に置いた方が上手に焼けます。</p>  <p>2匹の場合は左右均等に。</p>
<ul style="list-style-type: none"> 身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網においてください。 照焼き、味噌漬けのものは表面が非常に焦げやすいので必ず、焼き加減を「 (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。) 肉厚(特に骨つき)の魚は火が通りにくいので肉厚を2.5cm以下にしてください。 肉厚(特に骨つき)の魚の照焼きや味噌漬けは表面が早く焦げやすく、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ないので、焦げやすい皮側を下側にしてグリル焼網におき、上火「強」、下火「弱」のマニュアルモードで焼いてください。 味噌漬けは味噌を洗い、キッチンペーパーなどで水気をとってから焼いてください。 照焼き、味噌漬けのものは次の場合ほど焦げやすくなります。 <ul style="list-style-type: none"> 漬けている時間が長いほど 魚の脂ののりが良いほど 照焼きタレのみりん配分が多いほど <p>*参考 照焼きタレの配合の割合(約30分漬ける)しょうゆ4:みりん3:酒1</p>	 <p>1～2切の場合は中央に。</p>  <p>4切の場合、身のうすい部分を外側に向けて、左右対称均等に。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ししゃも、さんまひらきは焦げやすいので必ず、焼き加減を「 (弱め)か「 (標準)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。) 身側と皮側で裏表がある干物は身側を上向き、皮側を下向きにしてグリル焼網におくと魚が反らずにきれいに焼けます。 干物は乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。(乾燥している物ほど焼けやすくなります。) 	

火力と時間の目安

	メニュー	マニュアルモード (手動調理) の場合		オートメニューモード (自動調理) の場合のスイッチ選択 (P.29 参照)	
		火力 (上火-下火)	焼き時間 (目安です)	オートメニュー	焼き加減
クックブックのメニュー	あじの塩焼き	強 - 強	13分	姿 焼	(標準)
	いわしの塩焼き	強 - 強	12分	姿 焼	(標準)
	さんまの塩焼き	強 - 強	11分	姿 焼	(標準)
	さばの塩焼き	強 - 強	8分	切 身	(標準)
	さわらの塩焼き	強 - 強	9分	切 身	(標準)
	鮭の切身	強 - 強	9分	切 身	(標準)
	ぶりの照焼き	強 - 強	7分	切 身	(弱め)
	あじのひらき	強 - 強	9分	干 物	(標準)
	ししゃも など	強 - 強	6分	干 物	(弱め)
	赤魚のかす漬け	弱 - 強	11分	オートメニュー調理不可	
	白身魚の包み焼き	強 - 強	10分		
	なすの肉詰め	弱 - 強	12分		
	鶏肉の塩焼き	弱 - 強	11分		
	焼き魚のハーブマヨネーズあえ	強 - 強	7分		
	ピザトースト	強 - 弱	5分		
	アスパラのベーコン巻き	強 - 強	5分		
	グリル・ド・パナーヌアイスクリーム添え	強 - 強	10分		
	大あさり	弱 - 強	8分		
	厚あげ	強 - 強	7分		
	焼きなす	強 - 強	8分		
	焼きおにぎり (素焼き)	強 - 強	6分		
	焼きおにぎり (たれ焼き)	強 - 強	2分		
焼きもち	弱 - 強	5分			

※詳細は、クックブックをご参照ください。

その他	みりん干し (かわはぎなど)	強 - 強	6分	オートメニュー調理不可
	みりん干し (いわしなど) * 1	強 - 強	予熱 3分 焼き時間 1分	
	さばのみりん漬け * 2	強 - 弱	5分	
	さば味噌漬け * 2	強 - 弱	8分	

- * 1 小さいみりん干しは予熱してから焼くと上手に焼けます。
- * 2 皮を下側、身を上側にしてグリル焼網上に置いてください。

使用中に消火したときは

すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。操作ボタンを消火の状態にもどさない場合、1分毎にブザーが「ピー」と5回鳴り、お知らせします。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。(P.3 参照)

天ぷら油過熱防止機能が作動

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回鳴ると同時に、点火確認ランプの点滅及び表示部に数字でお知らせします。(詳細は P.41・42 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やしてから点火する。

焦げつき消火機能が作動

煮ものなどで水分がなくなり、なべの底が焦げついてくると、なべを傷める前に自動消火します。

※消火と同時にブザーが「ピー」と5回鳴り、点火確認ランプの点滅及び表示部に数字でお知らせします。(詳細は P.41・42 参照)

●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

コンロ消し忘れ消火機能が作動

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・強火力バーナー約2時間)

※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。点火確認ランプが点滅及び表示部に数字でお知らせします。(詳細は P.41・42 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

乾電池の容量が全くなかった場合、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(ランプ)が点灯、点火確認ランプが点滅してお知らせします。(詳細は P.41・42 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.10・33 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)

※ガスが止まると同時にブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせします。点火確認ランプが点滅及び表示部に数字でお知らせします。(詳細は P.41・42 参照)

●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

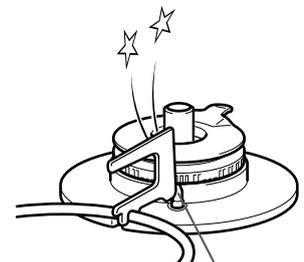
●再度点火するときは

※周囲にガスがなくなったことを確認し、グリルの場合はグリルとびらを開け空気を入れ替えて、立消え安全装置(炎検知部)の汚れをふき取ってから点火する。

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、点火しにくくなります。水滴や煮こぼれはふき取ってください。

●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ります。



立消え安全装置(炎検知部)

グリル過熱防止センサー作動

魚などの調理物を入れないでから焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。また、連続で使用した場合にも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。

※消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴り、表示部に数字でお知らせし、グリル点火確認ランプが点滅します。(詳細は P.41・42 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

※グリル庫内の温度がある程度下がるまで使用できない機能となっていますので、約3分程度待ってから点火操作をしてください。

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。)

■この機器は天ぷら油過熱防止機能、コンロ消し忘れ消火機能などの制御やコンロ・グリル点火確認ランプの点灯、グリル調理タイマーなど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 (ランプ) 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 (ランプ) が点灯するとコンロバーナーとグリルの機器すべ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っています。電池交換サイン (ランプ) が点灯したら、新しい乾電池と交換してください。

電池交換サイン(ランプ)が点灯したら乾電池を交換



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、乾電池の容量がなくなったときは、点灯しません。

お手入れのしかた

⚠ 注意

■点検・お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う



- やけどや器具の角などでけがをする原因になります。(グリル庫内・排気口・バーナーまわりは特に注意してください。) また、お手入れする部品以外は、はずさないでください。
- 機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか確認してください。

- 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回程度の定期点検をおすすめします。
- ※ 定期点検を受ける先が不明の場合や、点検費用などについてはお買い上げの販売店またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

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せんか。
- 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せんか。

お手入れの道具と洗剤について

お手入れの手順・ポイント

- ① 手袋をします。道具・洗剤を用意します。
 - ② 洗剤は、「台所用」「住居用」などの用途や、液性(中性・弱アルカリ性・弱酸性)を確認して汚れにあったものを選びます。道具・洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
 - ③ スプレーで洗剤を直接かけず、スポンジや布に含ませてから使用します。
 - ④ 水洗いした後は、必ずふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。
- 守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・キズの原因となります。

使ってよい道具・洗剤

 スポンジたわし  やわらかい歯ブラシ  やわらかい布  台所用中性洗剤 (野菜・食器洗い用)	● 布・スポンジたわし、歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませてふいて、その後乾いた布で水気をふき取ってください。
---	--

使ってはいけない道具・洗剤

 金属たわし  硬い歯ブラシ  ナイロンたわし  亀の子たわし 	● 硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつきます。はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因となります。
 クレンザー  みかき粉  スポンジたわし裏面(硬い) 	● スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。 ● 研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因となります。
 弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー  重曹  歯みがき粉 	● 基本的に使ってはいけません。表面の変質・キズ・変色・さびる場合があります。 ● もし使う場合は、「お手入れの手順・ポイント」を守って使ってください。ただし、機器表面や前面パネルには絶対に使用しないでください。
 酸性・アルカリ性・漂白剤  シンナー・ベンジン・アルコール 	● 部品やホーロー・塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さびの原因となります。
 スプレー式洗剤 	● 機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や、腐食して故障の原因となります。機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

● 上記記載の使ってよい道具・洗剤以外の道具や洗剤も使用しないでください。

トッププレート (ガラス面)

表面が汚れたら、そのつど台所用中性洗剤(野菜・食器洗い用)や水を含ませたスポンジたわしや布などのやわらかい物でふき取りその後乾いたふきんでふいてください。

●煮こぼれなど、そのままにしておくことびりついて取れなくなります。ご使用のたびに、こまめにふいてください。

●汚れのひどいときは、乾いた布に中性洗剤をつけてふき取り、もう一度ぬれふきん、乾いたふきんの順でふいてください。

●汚れがこびりついたときは、汚れたところにクリームクレンザーをつけてラップでこすると、取りにくい汚れもよく落ちます。ただし、ふき取りの際、バーナーリングにクリームクレンザーがかからないように気をつけてください。バーナーリングの塗装部分の色が薄くなったり、光沢が変わることがあります。また、ガラス表面の模様が薄くなったり、光沢がなくなることがありますので、クリームクレンザーの常用は避けてください。

●ドライバーなど先の鋭いものやみがき粉なども、ガラス面及び、バーナーリングの塗装部分を傷つけますので使わないでください。

●バーナーリング周辺部に汚れが残る場合は、液体(クリーム)クレンザーを棒につけてふき取ってください。

●当社別売のガラストップ専用クリーナーおよび、推奨品のスクレーパー(焦げつきそぎ取り用)をお使いいただくと上手にお手入れができます。お求めの場合は、お買い上げの販売店またはもよりの当社事業所に連絡してください。また、スクレーパーは、お近くのホームセンターなどでお買い求めください。

※必ずガラス面のみにお使いください。

お願い

トッププレート(ガラス面)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取ってください。また、お手入れの際にははがれないようにご注意ください。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当社事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。



⚠ 注意



確認

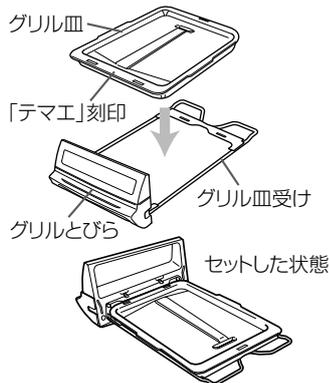
使用直後は、トッププレートのガラス面は熱くなっています。お手入れはガラスが冷えてから行ってください。

グリル皿・グリルとびら・グリル排気口カバー・グリル焼網・下火カバー

・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湿らせ、しばらくしてからスポンジややわらかい布でふき取ってください。

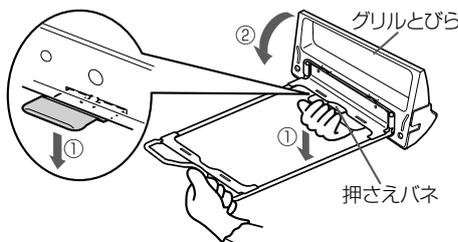
●グリル皿の取り付け

グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、グリル皿受けにグリル皿がしっかり入るようにセットしてください。



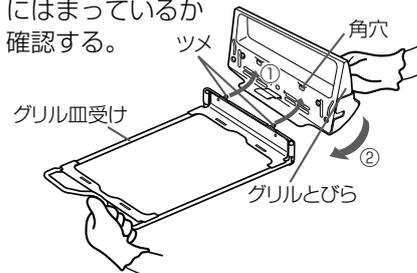
●グリルとびらの取りはずしかた

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箇所をグリルとびらの角穴にはめ込む。-①
2. ↘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ハマっているか確認する。



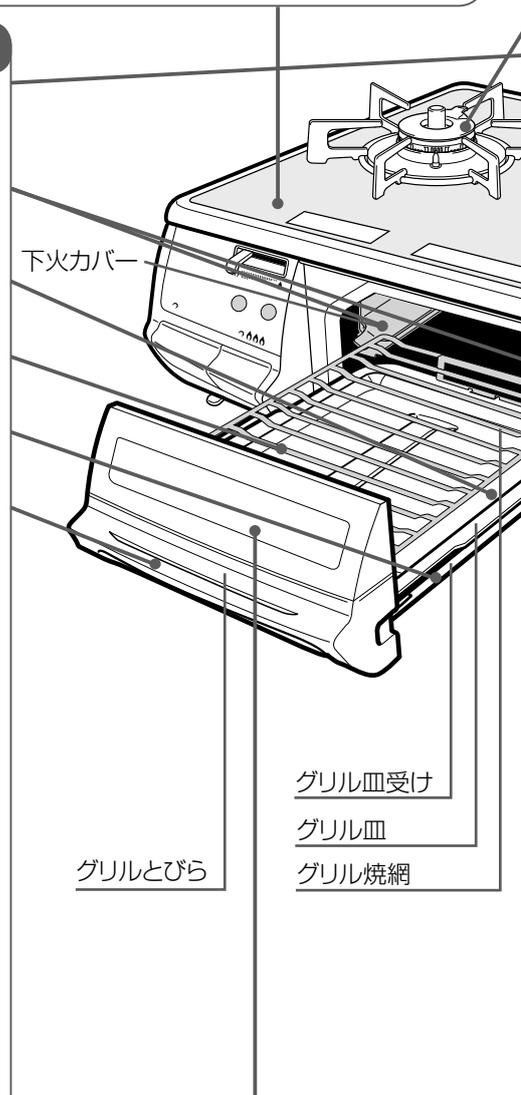
お願い

・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ください。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。

・グリル皿はクリアコート加工されており、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、グリル皿のクリア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。

・グリル皿にシワ状の模様や一部黒ずんで見える場合がありますが、性能上全く問題ありません。



ごとく

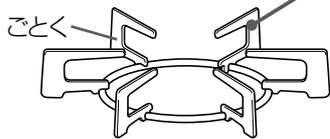
- 使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。（お手入れをしないと汚れが焼きつくことがあるので、こまめにお手入れしてください。）

汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

- 台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせ、そのまま置いておいたり、またつけ置きしておく汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。最後に水洗いし、水気をふき取ります。

それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします。

- ※ただし、これらは基本的には使ってはいけなものです。表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。
- 重曹を水でぬらしたスポンジや歯ブラシにつけて、汚れを落とします。また、重曹を溶かした水につけ置きした後、汚れを落とします。それでも汚れが取れない場合は、そのまま 30 分ほど煮込むと汚れを落としやすくなります。残った汚れは、割しゃへらを使ってこすり落とします。その後水洗いし水気をふき取ります。
- 弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とします。



グリル排気口カバー

バーナーキャップ

- 目づまりしていたら、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

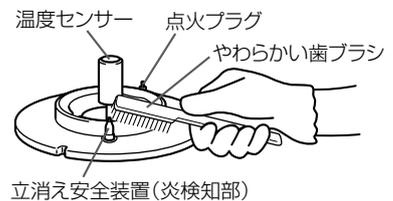
- バーナーキャップの表面・バーナー本体（黒い部分）を台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤でお手入れをすると黒い部分がはがれることがあります。万一はがれた場合でもそのままご使用いただいて問題ありません。

- バーナーキャップの上部と下部を分解しないでください。
- 煮こぼれたときは、必ずお手入れしてください。



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。（汚れや水気がついて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取ってください。



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。

ネジ固定してありますので、取りはずさないでください。（左右側面、後面）

トッププレート枠

- 汚れたら、そのつどやわらかい布でふいてください。汚れたまま放置するとシミがのこったり、汚れが落ちにくくなる原因となります。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、水を含んだ布でふいてください。
- 漂白剤、強アルカリ洗剤を使用すると、変色・変質することがありますので使わないでください。

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取る。

お願い

- みがき粉・硬いものでお手入れをすると、ガラスにキズ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。

機器表面・前面パネル

- 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取る。

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・塗装面にもアルカリ洗剤やスプレー式洗剤、みがき粉・金属たわしなどは使わないでください。表面にキズがついたり、前面のパネルの変色やハガレの原因になります。


■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？	12・25
	●LP ガスがなくなりかけていませんか？(LP ガスをご使用の場合)	—
	●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？	36
	●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？	8・36
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	8・10
	●アルミはく製する受け皿を使用していませんか？ ⇒使用しないでください。	6
	●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？	10・33
	●点火ロックを解除していますか？	12・25・27
	●操作ボタンを強めに数秒間押していますか？	
	●素早い操作では点火しない場合があります。	
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	41・42
	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 ・消火後、数秒間炎が出ている	●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テーブルコンロ用であることを確認する。		11
●グリルは着火までに時間がかかります。操作ボタンを強めに数秒間押し続けてください。		25・27
●バーナー炎口がつまっていますか？		36
●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？		8・36
●バーナーキャップが正しくセットされていますか？		8・10
●アルミはく製する受け皿を使用していませんか？ ⇒使用しないでください。		6
●ブザーが鳴って消火しましたか？	41・42	
●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、炎が赤くなることがありますが、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？(コンロ)	12	

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 ・消火後、数秒間炎が出ている	●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？	8・11
	●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場合がありますが、異常ではありません。	—
	●バーナーの炎は点火プラグ、立消え安全装置、ごたく部分などで、炎が短くなっています。異常ではありません。	
	●ガス種によっては、消火操作後数秒間コンロバーナー炎口から小さな炎が出る場合がありますが、バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	
③使用中や消火後に音がする ・「ポン」と音がする ・キシミ音がする ・「シャー」と音がする ・「カチッ」と音がする	●コンロバーナー使用後に「ポン」という火の消えた音がしますが、異常ではありません。	12
	●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。	
	●グリルの火力が切り替わる時、「カチッ」と音がしますが、グリルの火力の切り替えをする電磁弁が作動する音であり、異常ではありません。	26
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。	12・25
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？	5
	●ゴム管が確実に接続されていますか？	5・11
⑦コンロバーナー使用中に… ・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？	9・13
	●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？	—
	●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？ ⇒解凍して再点火してください。	
	●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。	
	●火力を中火や弱火にして使用した場合、調理によっては焦げつき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。	
●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。	22	

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑦コンロバーナー使用中に… ・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	●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？	22
	●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鶏のものも焼きなどは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。	21・22
	●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←→小火を繰り返す、この状態が30分間続くと消火します。	
	●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んなどで温度センサーを冷やしてください。	32
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？	9・13・19
	●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？ ⇒標準バーナー：水量500ml～2ℓが適切です。 強火力バーナー：水量500ml～3ℓが適切です。	
	●薄手のなべを使っていますか？ ⇒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？	
	●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。	
⑨上手に炊飯・おかゆができない ・ふきこぼれる ・ごはんが固い ・ごはんがやわらかい ・ごはんが焦げる	●炊飯に使用したなべの形状や材質が適していますか？	14・15・16
	●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？	
	●むらした後、ごはんをかき混ぜていますか？	
	●おかゆの場合は、ふたをずらすなどの工夫が必要です。	
	●火力を炊飯位置に正しく調節していますか？	
⑩調理中に消火する	●長時間使っていませんか？ ⇒消し忘れ消火機能が作動しました。再点火してください。	22・23 25・26 32
	●コンロ調理タイマーまたは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。	
	●グリル過熱防止センサーが作動した場合は、約3分程度待ってから使用してください。	

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	●食材にあった火力調節をしてください。(オートメニューの場合、焼き加減設定をしてください。)	26・28・29 30・31
	●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出するため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	23
	●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。	
	●しっかり解凍していますか？ ●みそや粕は取ってから焼いていますか？ ●魚の置きかたは合っていますか？ ●塩加減は良いですか？	24
⑫ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●安全機能が作動しています。 ⇒確認してください。	41・42
	●乾電池が消耗しています。 ⇒新しい乾電池と交換してください。	10・32・33 41・42
	●消火の状態で作成ボタンが押されています。 ⇒操作ボタンを消火の状態にもどしてください。	2・32
⑬赤いランプが点滅する ・電池交換サイン(ランプ) ・操作部のモードランプ ・コンロ・グリル点火確認ランプ	●乾電池の交換時期が近づいています。 ⇒新しい乾電池を用意してください。	32・33
	●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もどしましたか？ ⇒操作ボタンをもどさないと電池が消耗します。	12・26 28・32
	●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(ランプ)またはコンロ・グリル点火確認ランプ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ませんか？	34～36
	●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。	—
	●炎の熱や、煮こぼれにより変色することがありますが、使用上問題ありません。	
⑮グリル皿にシワ状の模様が見える ・グリル皿が一部黒ずんで見える	●加工上で発生するものであり、機能・性能上全く問題ありません。	35
⑯グリルのみ使用してもトッ ププレートが熱くなる	●グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱によりトッ ププレートは熱くなります。使用中・使用後しばらくはトッ ププレートに触れないよう注意してください。	—

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当社事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。

41 故障かな？と思ったら



ブザー音	揚げもの・炊飯・タイマー、操作部のランプ 点火確認ランプ（強火力・標準バーナー・グリル） 電池交換サイン（ランプ）	コンロ・グリル 表示部 (交互に点滅)	部 位	
ピー5回	点滅	“02” ← “-1”	標準バーナー	
	点滅		強火力バーナー	
	点滅	“14” ← “-3”	強火力バーナー	
ピー3回	点滅	“12” ← “-1”	標準バーナー	
	点滅		強火力バーナー	
	点滅	“11” ← “-1”	標準バーナー	
	点滅		強火力バーナー	
	電池交換サイン点灯	—	標準バーナー 強火力バーナー グリル	
	点滅	“12” ← “-5”	グリル	
	点滅	“11” ← “-5”	グリル	
	点滅	“02” ← “-5”	グリル	
	点滅	“00” ← “-1”	標準バーナー	
	点滅		強火力バーナー	
ピー1回 (約2秒)	(右コンロが標準バーナーの場合) タイマー 点滅	“0”	グリルを使用していない場合(約10秒後に消灯)	
	(左コンロが標準バーナーの場合) タイマー 点滅	“0”	グリルを使用していない場合(約10秒後に消灯)	
	(左コンロが強火力バーナーの場合) タイマー 点滅	“0”	グリルを使用していない場合(約10秒後に消灯)	
	(右コンロが強火力バーナーの場合) タイマー 点滅	“0”	(約10秒後に消灯)	
	点滅	点灯 グリル 焼き加減	—	グリル
	おかゆ 点滅 ごはん 点滅	(使用した炊飯モードのランプが点滅) 例：ごはんモード使用の場合	—	標準バーナー
(右コンロが標準バーナーの場合) 湯わかし 点滅	(左コンロが標準バーナーの場合) 湯わかし 点滅	“0”	グリルを使用していない場合(約10秒後に消灯)	
(左コンロが強火力バーナーの場合) 湯わかし 点滅	(右コンロが強火力バーナーの場合) 湯わかし 点滅	“0”	グリルを使用していない場合(約10秒後に消灯)	
ブザーが鳴り続ける (約8秒)	点滅	“70” “71” “72”	標準バーナー	
	点滅		強火力バーナー	
	—	“31” “32”	グリル	
	点滅	“24” ← “-3”	強火力バーナー	

内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	天ぷら油の過熱・焦げつき	<ul style="list-style-type: none"> ●「故障かな?と思ったら」の「こんな場合は」の⑦を確認する。 ●やけどに注意して再点火を行う。 ●天ぷら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。 	32
温度センサー過熱防止機能作動	消し忘れによる過熱・から炊きなど	<ul style="list-style-type: none"> ●「故障かな?と思ったら」の「こんな場合は」の⑦を確認する。 ●やけどに注意して再点火を行う。 ●温度センサー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。 	32
立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	<ul style="list-style-type: none"> ●「故障かな?と思ったら」の「こんな場合は」の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。 	32
点火時に着火しなかった			
電池交換サインのお知らせ	乾電池の消耗	<ul style="list-style-type: none"> ●乾電池を交換してください。 	10・33
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	<ul style="list-style-type: none"> ●「故障かな?と思ったら」の「こんな場合は」の①、②を確認する。 ●グリルとびらを開け、空気を入れ替えてから再点火を行う。 	32
点火時に着火しなかった			
グリル過熱防止センサーの作動	グリルのから焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	<ul style="list-style-type: none"> ●操作ボタンを押してもどし、約3分程度グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行う。 ●作動中(グリル過熱防止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します。 	23・24 32
コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から約2時間または設定した時間が経過し、自動消火しました。	<ul style="list-style-type: none"> ●操作ボタンを押してもどす。 ●続けて使用する場合は、再点火を行う。 	22・32
コンロ消し忘れ消火機能作動			
センサー解除モード終了	約30分が経過し自動消火しました。	<ul style="list-style-type: none"> ●操作ボタンを押してもどす。 	21
コンロ調理タイマーモード終了	設定した時間が経過し自動消火しました。	<ul style="list-style-type: none"> ●操作ボタンを押してもどす。 	18
グリル調理タイマー終了 オートメニュー調理タイマー終了	設定した時間が経過し自動消火しました。	<ul style="list-style-type: none"> ●操作ボタンを押してもどす。 	26・28
炊飯モード：ごはん炊飯でのむらし終了 おかゆ炊飯終了	炊飯モードで炊きあがり自動消火しました。(ごはん炊飯の場合はむらしも終了)	<ul style="list-style-type: none"> ●操作ボタンを押してもどす。 	16
湯わかしモード終了	湯わかしモードで沸とうし、設定時間保温したあとに自動消火しました。	<ul style="list-style-type: none"> ●操作ボタンを押してもどす。 	19
温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障	部品が故障しています。	<ul style="list-style-type: none"> ●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当社事業所にご連絡ください。 	裏表紙 別添 連絡先 一覧表
センサー解除スイッチの故障			

交換部品 (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当社事業所にお問い合わせください。

部 品 名 ・ 品 名		部品番号・品名番号	希望小売価格 (税込)
ご と く	強火力・標準バーナー用	010-319-000	¥1,260
バーナーキャップ	強火力バーナー用	151-331-000	¥2,100
	標準バーナー用	151-333-000	¥2,100
グリル排気口カバー		050-034-000	¥ 840
グ リ ル 皿		070-186-000	¥2,100
グリル焼網		071-049-000	¥ 892
下火力カバー (右)		098-1481000	¥ 315
下火力カバー (左)		098-1482000	¥ 315
炊飯専用釜		RTR-03D	お買い上げの販売店またはもよりの当社事業所へご連絡ください。
炊 飯 鍋		RTR-300D1	
		RTR-500	
ガラストップ専用クリーナー		RBC-VG1	
スクレーパー S 型 <推奨品>		35SB (オルファ社製)	※ホームセンターなどでお買い求めください。

※乾電池はもよりの電気店等でお買い求めください。

(2007年7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)

※スクレーパー S 型 <推奨品> について

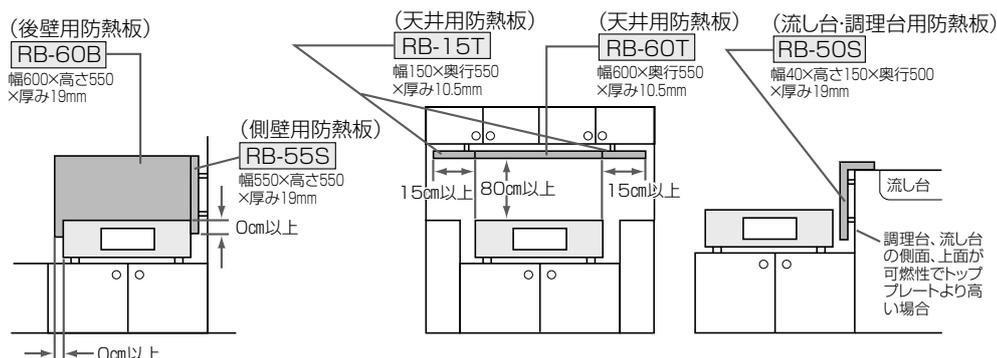
- ・トッププレートに傷がつくおそれがありますので、刃が痛んだ場合は、使用しないでください。
- ・刃先は鋭利な刃になっていますので取り扱いには十分に注意してください。
- ・使用角度は約 30° で使用してください。



別売部品のご紹介

●防熱板

・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.15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-03D (3合用)、炊飯鍋…RTR-300D1 (3合用)、RTR-500 (5合用)

●クッキングプレート RCP-62V

(お使いの場合は、必ず付属のクックブックをお読みください。)

・グリルでトースト、クッキーなどを調理するのに便利なプレートです。

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当社事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。

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。
- 乾電池を取りはずしてください。
- お手入れしておく、次回使用するとき便利です。

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、必ず乾電池を取りはずしてください。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

修理を依頼される時は	<p>『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。それでも不具合のある場合や不明な場合は、ご自分で修理なさらずにもよりの販売店または当社事業所へご相談ください。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。</p> <p>(1) 製品名・ガス種類 (P.10 参照) (2) 型式の呼び (銘板表示のもの) (P.10 参照) 及び品名 (P.1 参照) (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</p>
保証について	<p>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。)</p> <p>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。</p>
補修用性能部品の保有期間について	<p>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)</p>
転居される時	<p>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 (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。</p>
アフターサービスなどについてわからないとき	<p>お買い上げの販売店か別添の「連絡先一覧表」を参照していただき、もよりの当社事業所にご連絡ください。また、リンナイフリーダイヤル ☎0120-054321 をご利用ください。</p>
お客様の個人情報の取り扱いについて	<ul style="list-style-type: none"> ●当社は、お客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。 ●当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

45 仕様

品名	ハオS650VGAS(CM)-L		ハオS650VGAS(CM)-R	
	ハオS650VGASE(CM)-L RTE-S65VGAS(SD)-L		ハオS650VGASE(CM)-R RTE-S65VGAS(SD)-R	
型式の呼び	RTS-S650VGAS-L	RTS-S650VGAS(G)-L	RTS-S650VGAS-R	RTS-S650VGAS(G)-R
型式名	RTS-S65VAS	RTS-S65VAS(G)	RTS-S65VAS	RTS-S65VAS(G)
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 180 mm (トッププレートまで) ×幅 596 mm×奥行 490 mm			
質量(本体)	15.0 kg			
安全装置	立消え安全装置(全バーナー)、天ぷら油過熱防止機能(標準バーナー・強火力バーナー) グリル過熱防止センサー、消し忘れタイマー(標準バーナー・強火力バーナー約2時間)			
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、魚とって、クリーナー(見本)、 単1形アルカリ乾電池(2個)、下火カバー			

使用ガス 使用ガスグループ			1時間当たりのガス消費量				型式の呼び
			個別ガス消費量			全点火時 ガス消費量	
			強火力バーナー	標準バーナー	グリル		
都市 ガス 用	L3	(4A・4B・4C)	2.73kW	2.27kW	1.92kW	6.20kW	RTS-S650VGAS ₁ ¹
	L2	(5A・5AN・5B)	2.94kW	2.27kW	1.92kW	6.40kW	
	L1	(6B・6C・7C)	2.97kW	2.45kW	1.92kW	6.80kW	
	5	C	2.97kW	2.56kW	1.92kW	6.85kW	
	6	A	2.97kW	2.15kW	1.92kW	6.90kW	
	12	A	3.91kW	2.77kW	1.79kW	8.06kW	
	13	A	4.20kW	2.97kW	1.92kW	8.65kW	RTS-S650VGAS(G) ₁ ¹
	13	A	4.20kW	2.97kW	1.92kW	8.65kW	
LPガス用			4.20kW	2.97kW	1.99kW	8.65kW	RTS-S650VGAS ₁ ¹

(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ので、ご了承ください)

リンナイ 株式会社

サービスのお問合せ先



リンナイ
フリーダイヤル 0120-054321

本社 ☎052(361)8211 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関東支社 ☎03(3471)9047 〒140-0013 東京都品川区南大井6丁目22番7号
大森ベルポートE館12F
東京支店 ☎03(3471)9047 〒140-0013 東京都品川区南大井6丁目22番7号
大森ベルポートE館12F
北関東支店 ☎048(667)4321 〒331-0811 さいたま市北区吉野町1丁目396-1
東関東支店 ☎043(273)3360 〒261-0026 千葉市美浜区幕張西2丁目7-1
南関東支店 ☎045(320)3051 〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町4番10号

東北支社 ☎022(238)8315 〒984-0002 仙台市若林区卸町東1丁目5-5
札幌支店 ☎011(281)2506 〒060-0031 札幌市中央区北一条東2丁目
新潟支店 ☎025(247)6610 〒950-0864 新潟市東区紫竹2丁目1-74
中部支社 ☎052(363)8001 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関西支社 ☎06(6786)3601 〒550-0014 大阪市西区北堀江3丁目10番21号
広島支店 ☎082(277)5131 〒733-0833 広島市西区商工センター3丁目4番21号
高松支店 ☎087(821)8055 〒760-0066 高松市福岡町2丁目11番6号
九州支社 ☎092(281)3234 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町2番3号



S650VGAS-31A (00)
ZG-20 ©