

ガステーブル

R-3VF17-L
R-3VF17-R



取扱説明書

型式の呼び RTS-S336WN-1L
RTS-S336WN-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。

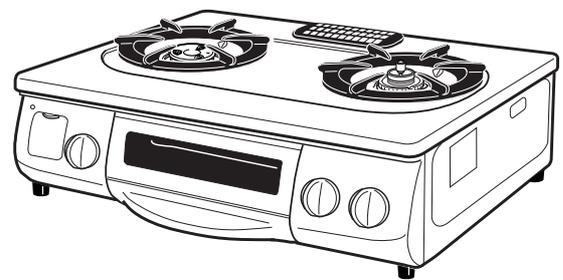
幼いお子様にはさわらせないでください。

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
別売部品のご紹介	2
安全上のご注意 (必ずお守りください)	3 ~ 9
機器の設置	10 ~ 12
使いかた	
点火・火力調節・消火のしかた	13
コンロ	14
グリル	15・16
使用中に消火したときは	17
お手入れのしかた	18 ~ 20
故障かな?と思ったら	21 ~ 23
交換部品(お客様にて取り替え可能な消耗部品)...	24
長期間使用しない場合	24
仕様	裏表紙
アフターサービス	裏表紙

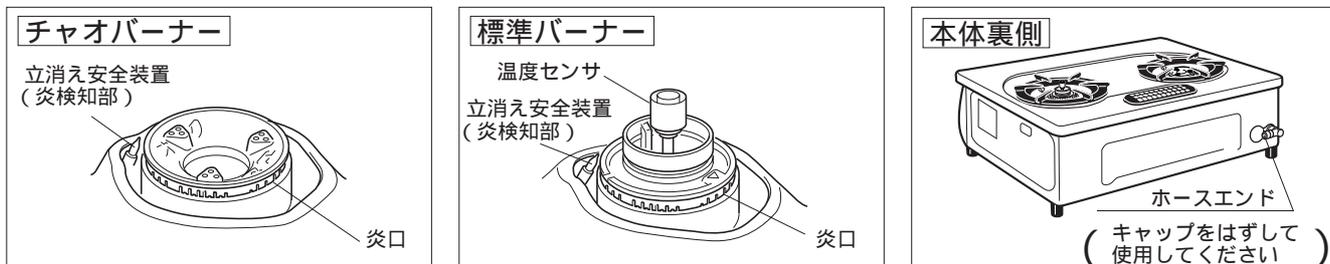


フッ素トッププレート付

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R-3VF17-Lで説明してあります。R-3VF17-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。

トッププレートはフッ素コート処理がされています。



ごとく(左右共通です)

(印を前後にし、ツメ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ます。)

ツメ (裏面)

(2箇所)

しる受け

(チャオバーナー用「大」刻印表示)

凹部

(2箇所)

バーナーキャップ

(チャオバーナー用)

バーナー本体

(チャオバーナー用)

電池交換サイン(ランプ)

(乾電池の寿命を)
(お知らせします)

品名表示位置

電池ケース

チャオバーナー用 器具栓つまみ



単2形アルカリ乾電池 (付属品) (2個)

(上側の乾電池は+側を右側に、下側の乾電池は+側を左側にして乾電池をセットしてください。)

グリル水切れセンサー

(グリル水入れ皿を取りはずすと、左奥にあります。グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合や、水の量が少なくなってきた場合に自動消火します。)

グリル排気口カバー

しる受け

(標準バーナー用「中」刻印表示)

くぼみ

(2箇所)

グリル排気口

(調理中に排気が出る所です)

温度センサー

トッププレート

バーナーキャップ

(標準バーナー用)

バーナー本体

(標準バーナー用)

銘板

揚げもの用表示ラベル(P.8参照)
(調理油過熱防止機能がついているバーナー(標準バーナー)側に表示してあります。)

ご注意ラベル

(使用上の注意事項が表示してあります。ご使用前に必ずお読みください。)

グリル用器具栓つまみ

標準バーナー用 器具栓つまみ

グリル焼網

グリル水入れ皿

水入れ皿受け

グリルとびら

(引き出すと下に下がります)

グリルとびら取っ手

コンロ部の主な機能

調理油過熱防止機能

(標準バーナー側のみ)

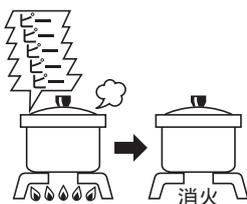
天ぷら・フライなどの揚げものを調理中、調理油が過熱されても、自然発火温度に達する前に自動消火します。(必ず指定以上の油量でご使用ください)

焦げつき消火機能

(標準バーナー側のみ)

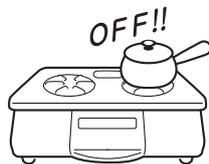
煮もの料理などでなべ底が焦げついてくると、なべを傷める前に自動消火します。(なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。)

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。



コンロ消し忘れタイマー

点火してからチャオバーナーは約1時間、標準バーナーは約2時間で自動消火し、消し忘れを防ぎます。



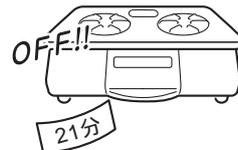
グリル部の主な機能

グリル水切れセンサー

グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合や水の量が少なくなってきた場合に自動消火します。

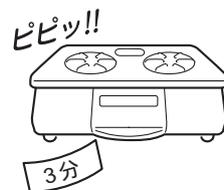
グリル消し忘れタイマー

点火してから約21分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。



グリルお知らせブザー

点火して約3分ごとにブザーが鳴り、グリル使用中であることをお知らせするとともに、焼き時間の目安にもできます。



 内の数字はページを示しています。

別売部品のご紹介

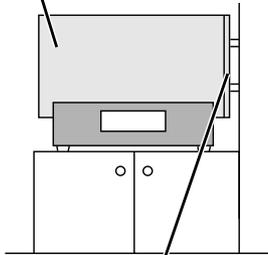
防熱板(取り付け方の詳細は  を参照)

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以上はな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。

(後壁用防熱板)

RB-60B

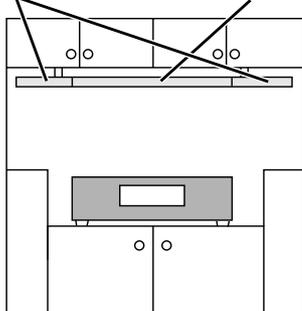
幅600×高さ550×
厚み19mm



(天井用防熱板)

RB-15T

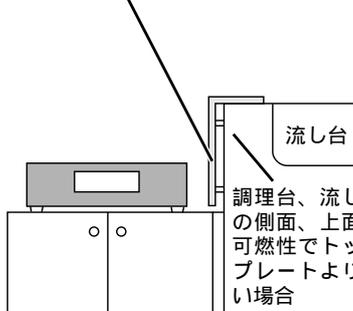
幅150×奥行550×
厚み10.5mm



(天井用防熱板)

RB-60T

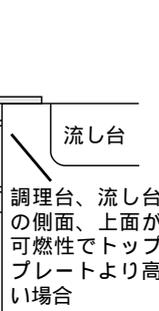
幅600×奥行550×
厚み10.5mm



(流し台・調理台用防熱板)

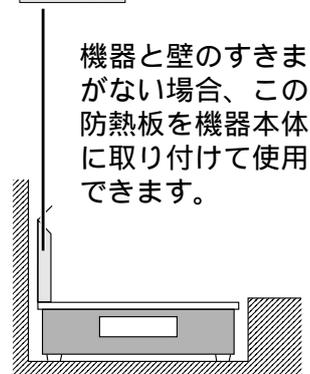
RB-50S

幅40×高さ150×奥行500×
厚み19mm



側面専用防熱板

RB-160A



(側壁用防熱板) RB-55S

幅550×高さ550×厚み19mm

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。

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

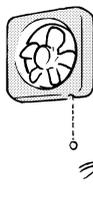


この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

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。



火気厳禁

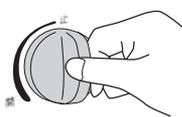
ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

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)

窓や戸を開けガスを外へ出す。

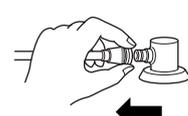
もよりのガス事業者(東邦ガス)に連絡する。



消火



ガス栓を閉める(ガスコンセントからソケットをはずす)



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)が合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上げの販売店、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。



銘板

ガス種
(ガスグループ)



ガス種を確認



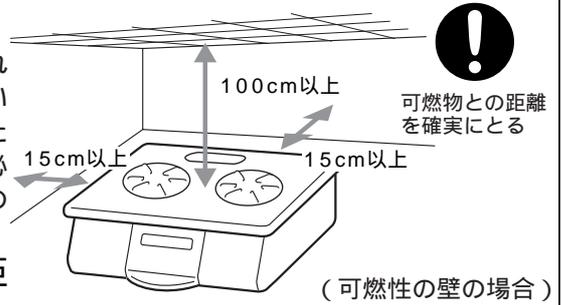
例
(12A・13Aの場合)

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防熱板を取り付けてください。(P2・P11参照)また表面がステンレス板やタイルの場合でも内部が可燃性の場合には必ず防熱板を取り付けてください。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ご連絡ください。

設置後機器の周囲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。



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となります。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。



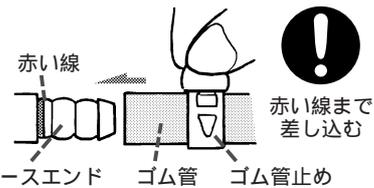
機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを使用しない

引火して火災の原因になります。



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。



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(P21~P23)に従い処置をする。

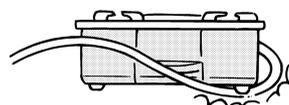


ガス栓を閉める



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。



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」(P12)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。

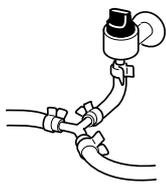


確認



警告

ゴム管の継ぎたし、
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ために高
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。



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。



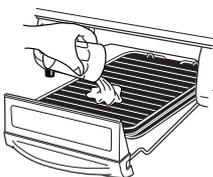
ガス接続口に汚れやゴミがないようにす
る

ガス漏れの原因になります。



グリル水入れ皿には必ず水(約
200ml)を入れ、連続使用の場
合などは、たまった脂などは取
り除き、そのつど水を入れる
また使用後も必ず掃除を
する

水がない場合、魚やたまった脂が
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(鶏肉など)は特に
注意してください。続けて使用す
る場合も、そのつど脂を取り除き
水を入れてください。なお水以外
のものは、入れないでください。

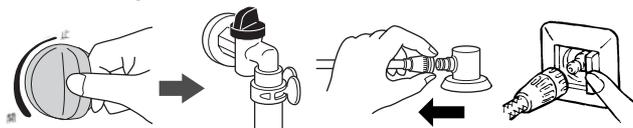


脂を取り除き
水を入れる

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をして
ください。



ガス栓を閉める



消火

ガス栓を閉める(ガスコンセントからソケット
をはずす)

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、アルミはく製の受け皿、ご
とくのかわりに用いる、いわゆる省エネごとくなど
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。

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。



グリル水入れ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て燃え、火災
の原因となります。



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
ルとびらに魚などをはさみこんだまま使用
しない

食品くずやふき
んが燃えること
があります。



確認する

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。



修理・改造は高度な専門知識が必要で
お客様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。

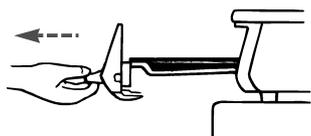


分解禁止

⚠ 注意

グリル水入れ皿の出し入れは 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、お湯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

魚を裏返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

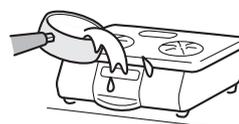
手や腕が触れるとやけどをすることがあります。



接触禁止

使用中、使用直後に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、やけどの原因になります。また、とびらが変形したり、閉まらなくなります。



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。



グリル水入れ皿の持ち運びはていねいに

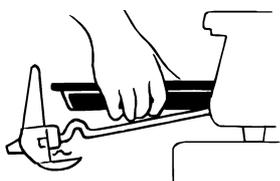
使用中・使用直後はグリル水入れ皿の水は高温になっています。こぼすとやけどをする原因になります。



ていねいに

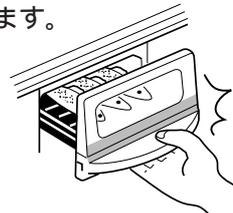
グリル水入れ皿だけを持って本体より取り はずさない

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はずしてください。



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

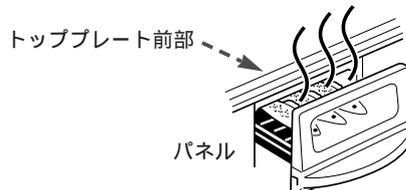
グリル使用時は魚を焼きすぎない

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、すぐに器具栓つまみを回して消火してください。



グリルとびらを開けたままグリルを使用 しない

トッププレートの前部を焦がしたり、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。



グリル水入れ皿を持ち運びする際は、さ めてから持ち運ぶ

使用中、使用直後はグリル水入れ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。



使用中、使用直後は器具栓つまみ・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る家庭ではご注意ください。



接触禁止

⚠️ 注意

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。



強い風の吹込む場所には設置しない

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もなります。



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。



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。



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。



点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけすぎない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。



棚の下など落下物の危険のある所に機器を設置しない

機器の上に落ちた物が燃えて、火災の原因になります。



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。

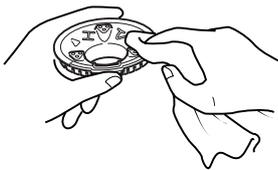


なべなどの大きさに合わせて火力調節



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。



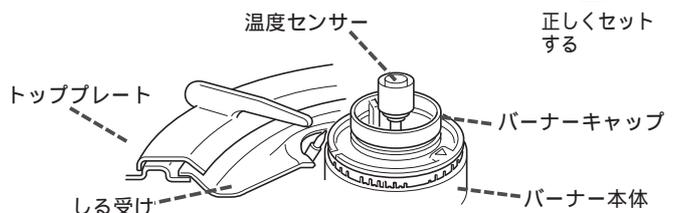
水気を切る

しる受け、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の下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。



正しくセットする



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開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

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 必ず手袋をして 起物などでけがをすることがあります。お手入れする



⚠️ 注意

点火操作をしても点火しない場合は器具栓つまみ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。



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。



接触禁止

幼い子供にはさわらせない
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・故障のおそれがあります。



鶏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。



なべを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。



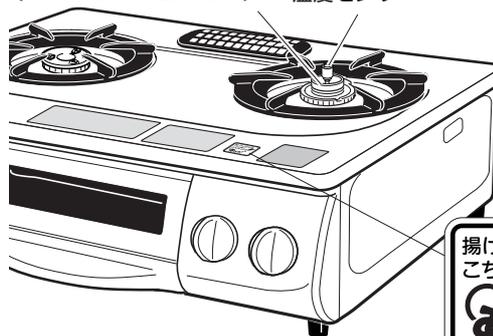
調理油過熱防止機能付バーナーについて(標準バーナーのみ)

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。

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  および前面パネルに揚げもの用と表示してあります。

標準バーナー (調理油過熱防止機能付) 温度センサー



⚠️ 警告

揚げも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

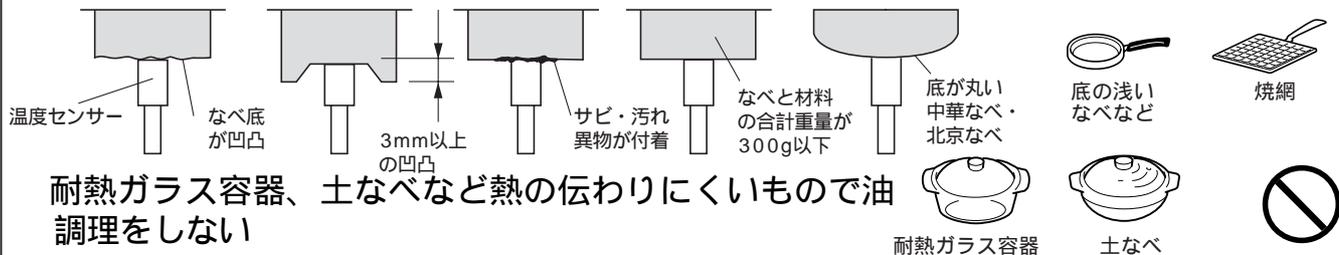
揚げものは必ず
こちら側

あげルック

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、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をしない

使用中に発火するおそれがあります。

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。



調理油の量
200ml以上

温度センサーとなべ底が密着しているか確認する

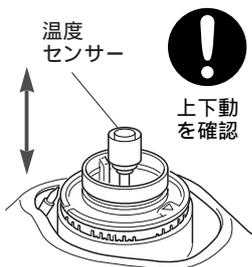
温度センサーが傾いていたり、なべの間にすき間があると、発火や途中消火の原因になります。

必ず守る

注意

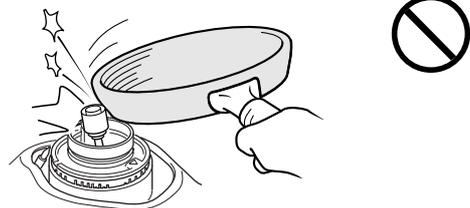
温度センサーのお手入れはこまめに行う
また上下にスムーズに動くことを確認する

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

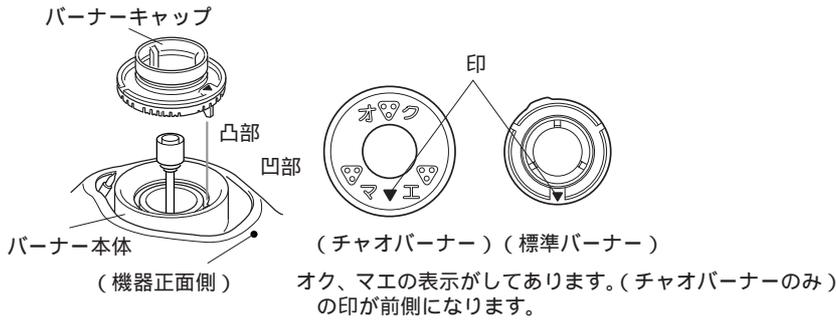
- ・コンロで焼網は使わないでください。機器の異常過熱によりごとくやバーナー部を早くいためます。また、トッププレートのフッ素コートがはがれたりしますので使用しないでください。
- ・もちや、グリルで火力をしばってようすを見ながら焼いてください。短い時間で焼けるので注意してください。
- ・火力を小さくしぼれるようにしています。消し忘れに注意してください。
- ・コンロバーナーの上で魚焼き・鉄板焼きなどをすると、トッププレートやしる受けの色が変わることがあります。またトッププレートのフッ素コートがはがれたりしますのでしないでください。
- ・なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。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傷めますので、煮こぼれを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、みそ汁が飛び散ったり、なべがはねあがってひ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。
- ・炎の熱や、煮こぼれなどによりバーナー本体やしる受け(ステンレス製)が変色することがありますが、使用上問題ありません。
- ・調理中になべをのせかえる時は、一旦火を消してからのでせかえてください。
- ・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、まれになべとごとくがく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。

部品の取り付け

バーナーキャップ

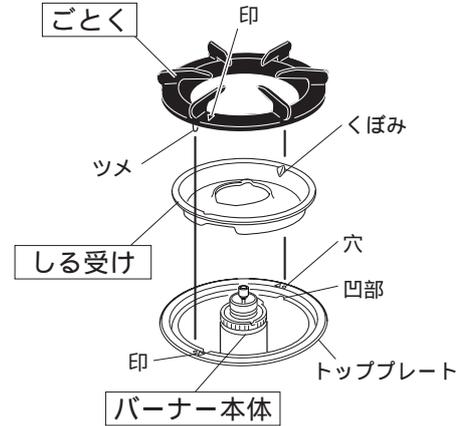
印を手前、「オク」印を奥側にして、バーナーキャップの凸部をバーナー本体の凹部に正しくはめ込み、必ず正常に燃焼していることを確認する。

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。



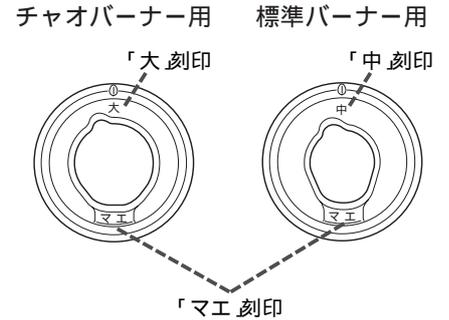
ごとく

・ごとくは 印をトッププレートの 印に合わせ、ツメ(2箇所)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。



しる受け

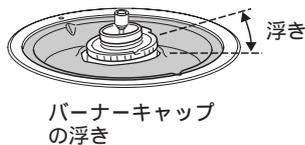
- ・しる受けのくぼみ(2箇所)をトッププレートの凹部に正しくはめ込み、浮き、傾きのないようにセットしてください。
- ・チャオバーナー用(大刻印表示)と標準バーナー用(中刻印表示)の2種類ありますのでまちがえないように取り付けてください。
- ・「マエ」の刻印を必ず手前にしてセットしてください。



⚠ 注意

バーナーキャップ・しる受けは確実に取り付ける

しる受けが傾いたり、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、炎の不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

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、またはもよりの東邦ガス営業所へご相談ください。

11 機器の設置

単2形アルカリ乾電池2個(付属品)

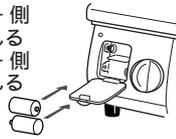
乾電池の交換は機器本体が冷えてから行ってください。

乾電池のセットのしかた

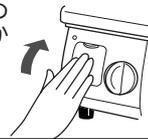
電池ケースのふたのツメを押し、手で手前に引く



上側の乾電池は+側を右側にして入れる
下側の乾電池は+側を左側にして入れる



電池ケースのふたをしっかりとしめる



(お願い)
電池ケースのふたは途中で止まり、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。

警告

乾電池は充電・ショート・分解・加熱・火の中へ投入しない
新旧・異種の乾電池は混用して使わない
器具を廃棄する場合は、乾電池をはずす
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。



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、ふき取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。

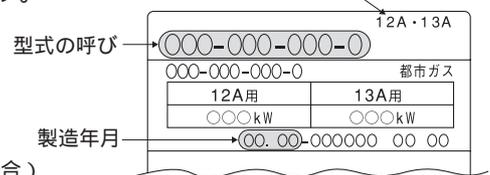
設置前の準備と確認

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。

ガス種(ガスグループ)

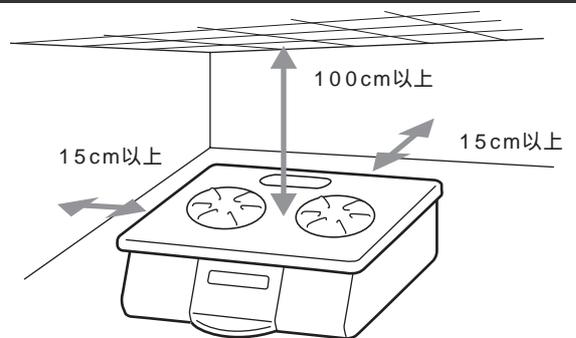


設置場所および周囲の防火措置

設置場所

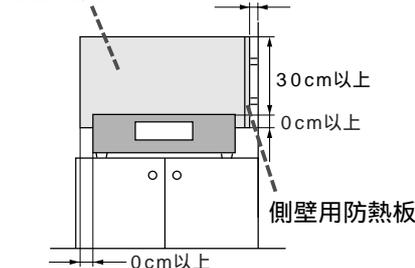
- 強い風の吹込まない場所・丈夫で水平な場所
- 付近にカーテンなど燃えやすいものがない場所
- 機器の上に湯沸し器のない場所
- 機器を使用した場合ガス栓が加熱されない場所
- 落下物の危険のない場所
- 機器の上に樹脂製の照明器具のない場所
- 周囲に可燃物(木製の壁・モルタル、タイル、ステンレスなどを張り付けた壁・たななど)のある場合

- ・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。
- ・上記の距離が保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。(P2参照)

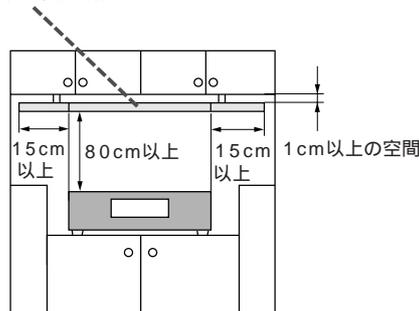


防熱板について

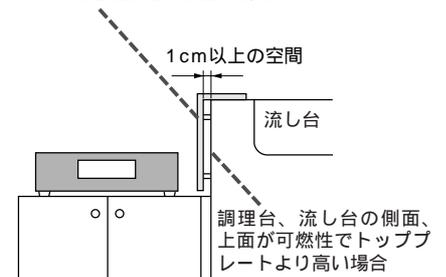
後壁用防熱板 1cm以上の空間



天井用防熱板



流し台・調理台用防熱板

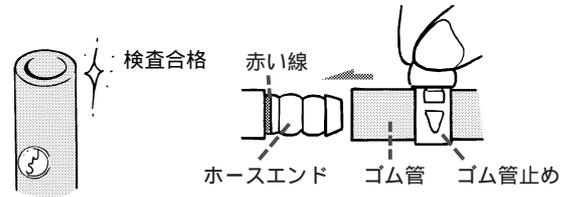


お願い

- ・防熱板(別売)の部品コードは「別売部品のご紹介」(P2)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。
- ・別売の指定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

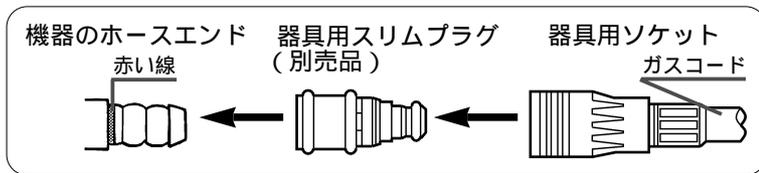
- ・ガス用ゴム管 ソフトコード (内径9.5mm、JISマーク入り)を用い、折れたり、ねじれたりしないようにして、できる限り短く(2m以下で適当にゆとりをもたせる)ガス栓と機器のホースエンドとを接続します。このときゴム管は赤い線までしっかりと差し込み、ゴム管止めで固定してください。また機器本体に触れないようにして接続します。
- ・ガス栓を開け接続部からガスの臭いがしないことを確かめ、ガス栓を閉める。



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書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。)

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



コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。

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。

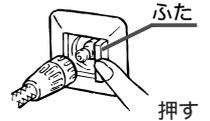
ふたを開ける
ふたの右端を
押します。



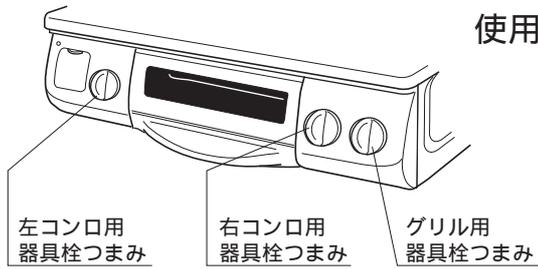
取り付ける
“カチッ”と音
がするまで差
し込みます。



取りはずす
右端にあるふた
を押します。



点火・火力調節・消火のしかた



使用するバーナーの器具栓つまみ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用の器具栓つまみです。
●●● と表示してあるのがチャオバーナー用の器具栓つまみです。

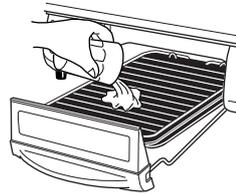
🐟 と表示してあるのがグリル用の器具栓つまみです。
必ず表示を確認してから点火してください。

1 準備



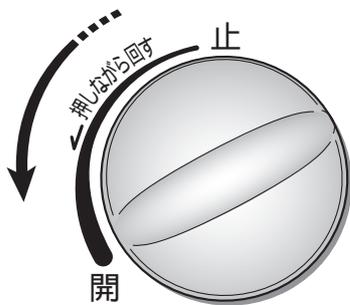
ガス栓を開く

(グリルを使う場合のみ)



グリル水入れ皿に必ず水(約 200ml)を入れる。

2 点火

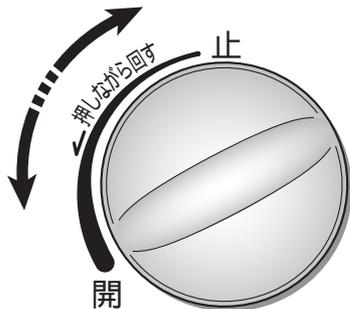


器具栓つまみを押しながらゆっくり左へ「カチン」と音がするまで回し、バーナーに点火したことを確かめてから立消え安全装置が働くまでそのまま数秒間押し続ける。

お願い グリルはコンロバーナーに比べ点火に多少時間がかかります。

⚠️ 注意 点火操作をしても点火しない場合は器具栓つまみ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。

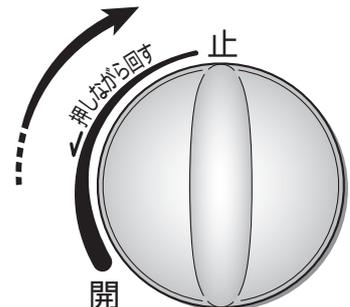
3 火力調節



器具栓つまみを回し火力調節する。

お願い 点火した時やチャオバーナーを弱火にしたとき、バーナーキャップの中央に近い丸穴から出ている火が消えることがありますが、異常ではありません。

4 消火



器具栓つまみを「止」の位置まで確実に回し、消火したことを確認する。

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てください。
- ・ コンロバーナーは消火時にポンという音がある場合がありますが、これは火の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。)

コンロ

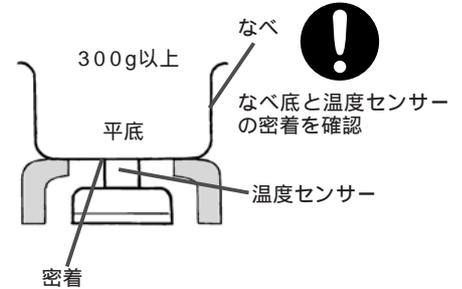
使用できるなべと温度センサーについて(標準バーナーのみ)

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。



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 (煮物など)
アルミ 銅 底の平らなアルミ製中華なべ		
鉄 ホーロー 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)	
土なべ 耐熱ガラス容器	×	
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	(油量: 200ml以上)	

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・大豆炒りなど

冷たくなりすぎる調理

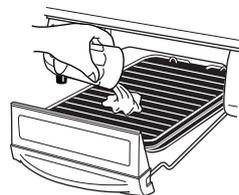
冷凍食品: 容器ごと凍らせたうどんやそばなどの解凍加熱

グリル

グリルを使用する前に

はじめて使用するときにはから焼きが必要

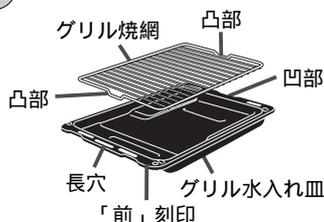
工場出荷時の加工油を焼ききるためグリル水入れ皿に必ず水(約200ml)を入れて約10分、から焼きをしてください。このとき、煙がでますが異常ではありません。また、脂身の多い魚などを焼く場合にグリル排気口以外、ごとの周りやグリルとびら前面などから煙が出る場合がありますが異常ではありません。



グリル水入れ皿とグリル焼網のセット・グリルとびら(グリル水入れ皿)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水入れ皿の凹部と長穴に確実にセットします。



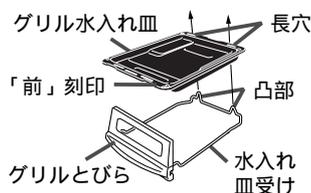
引き出すとき

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・反転・確認が簡単に行えます。



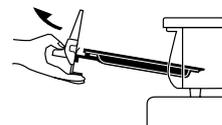
グリル水入れ皿のセット

水入れ皿受けの凸部をグリル水入れ皿の長穴に差し入れてセットします。



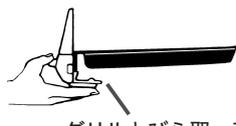
取り出すとき

グリルとびらの取っ手を持ったまま引き出し、前方を少し持ち上げながら本体より取り出します。



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。



お願い

グリルをお使いになる場合、消し忘れにより調理物(魚など)が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。

グリル水切れセンサー

グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合や、水の量が少なくなってきた場合に自動消火します。

グリル水切れセンサーが作動したら、すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にしてください。

再点火するときは、グリル水入れ皿に水を入れ、しばらく待ってから点火操作をしてください。

消火後数秒間たつとブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせします。

グリル消し忘れタイマー

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21分たつと自動消火し、同時にブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせする機能です。

グリル消し忘れタイマーが作動したら

すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にしてください。

グリルを続けて使用するときには、そのつど脂を取り除き水を入れて再度点火操作をしてください。



お願い

調理物(魚など)の種類によっては、グリル消し忘れ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
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、塩さばなど

グリルお知らせブザー

グリル点火後、約3分ごとにブザーが「ピピッ」と1回鳴り、グリルを使用中であることをお知らせします。(調理時間の目安としてもお使いいただけます。)

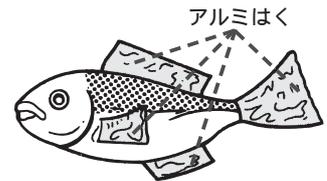
グリルで上手に焼くには

下ごしらえ

冷凍の魚は、しっかり解凍してから焼きます。解凍してないと魚はうまく焼けません。
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、焦げかたが少なくなります。

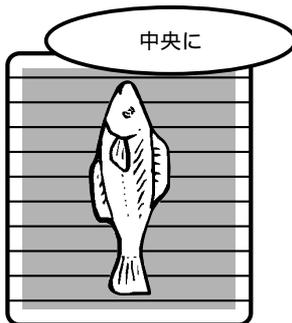


魚焼きのこつ

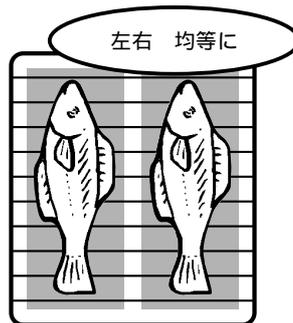
予熱が必要

あらかじめ3～4分ほど予熱しておくで、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。

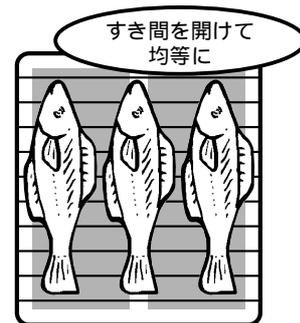
魚の置きかた



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。

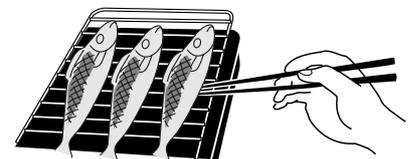
焼きあがった魚を取り出しやすくするには？

グリル焼網に油を塗り予熱をする
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。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。

焼き上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）

消し忘れなどにより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回鳴ってお知らせします。（詳細はP.23参照）

すぐに器具栓つまみを回し、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

標準バーナー約2時間・チャオバーナー約1時間・グリル約21分たつと自動消火します。

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。（詳細はP.23参照）

すぐに器具栓つまみを回し、消火の状態にする。

グリル水切れセンサーが作動

グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合や、水の量が少なくなってきた場合に自動消火します。また、使用中にグリル水入れ皿を長時間引き出したままですと自動消火する場合があります。

消火後数秒間たつとブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせします。（詳細はP.23参照）

すぐに器具栓つまみを回し、消火の状態にする。

再度点火するときは

グリル水入れ皿に水を入れしばらく待ってから再度点火してください。

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、なべの底が焦げついてくると、なべを傷める前に自動消火します。

（焦げの程度はなべの材質、火力、内容物によって異なります。ステンレス製などのなべでは焦げつきがきつくなります。）

消火と同時にブザーが「ピー」と5回鳴ってお知らせします。（P.23参照）

すぐに器具栓つまみを回し、消火の状態にする。

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使用ください。放置します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ど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行ってください。放置します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します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、フライパンを使用した鶏のも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。このような場合は再度点火してご使用ください。

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）

この機器は調理油過熱防止機能や消し忘れ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。

ランプが点滅……新しい乾電池を用意してください。

ランプが点灯……コンロバーナーとグリルは全て使用できなくなります。

器具栓つまみを回したとき点火しても、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（ランプ）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2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いか、乾電池の容量がなくなったときは、点灯しません。

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。（詳細はP.23参照）

すぐに器具栓つまみを回し、消火の状態にする。

乾電池を交換してください。（P.11参照）

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。（詳細はP.23参照）

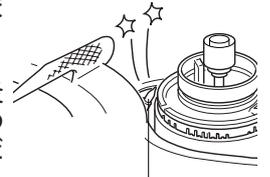
すぐに器具栓つまみを回し、消火の状態にする。

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も入れ替えて、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ります。



立消え安全装置（炎検知部）



電池交換サイン（ランプ）が点灯したら乾電池を交換

⚠️ 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、またはもよりの東邦ガス営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、しる受けなどは正しくセットされていますか。
 グリル水入れ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

手袋をします。道具・洗剤を用意します。
 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。
 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。
 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

				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。
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)	

使ってはいけない道具・洗剤

				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。
金属たわし	硬いブラシ	ナイロンたわし	亀の子たわし	
			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。	
クレンザー	みがき粉	スポンジたわし裏面(硬い)		
			基本的には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。	
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		
		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。		
酸性・アルカリ性洗剤・漂白剤	シンナー・ベンジン・アルコール			
	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、必ず布に含ませてからお手入れしてください。			
スプレー式洗剤				

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。

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。
- ・お手入れ後は水気をじゅうぶんにふき取り正しくセットし、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。
- ・煮こぼれした時は、必ずお手入れしてください。

グリル水切れセンサー

水切れセンサーの頭部についた脂やゴミは布に水を浸しかたくしぼってふき取ってください。お手入れの際には、けがをしないように気を付けて行ってください。(グリル庫内左奥)



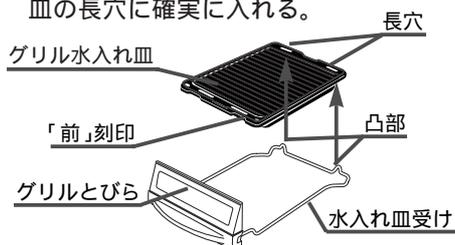
水切れセンサー
(グリル水入れ皿を取りはずすと、左の奥にあります。)

グリル水入れ皿・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。

グリル水入れ皿の取り付け

水入れ皿受けの凸部をグリル水入れ皿の長穴に確実に入れる。



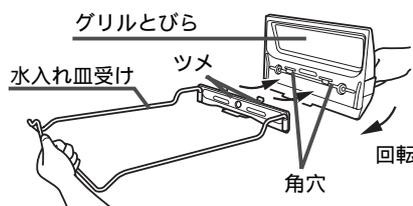
グリルとびらの取りはずしかた

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



グリルとびらの取り付けかた

1. 水入れ皿受けのツメ2箇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。押さえバネが水入れ皿受けに確実にハマっているか確認する。



お願い

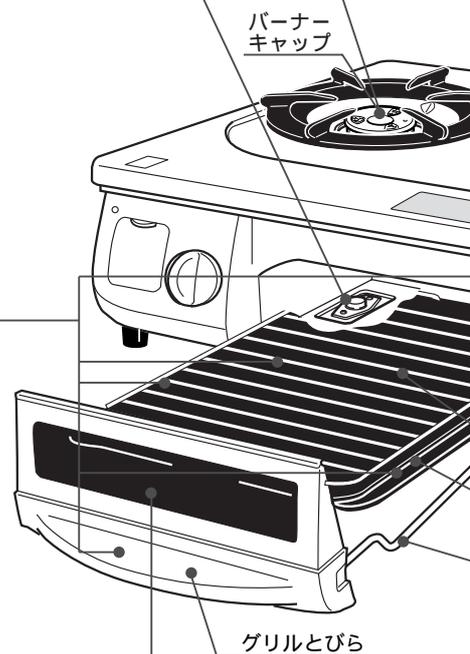
- ・グリル水入れ皿は、汚れたまま使用しますと、こびり付いた脂汚れがとれにくくなりシミが残ったり、発火することがあります。
- ・押さえバネには必要以上に力を加えないでください。変形してグリルとびらが正しく取り付けられなくなることがあります。

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。



ごとく・しる受け

・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、こびり付きが取れないときは？

・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、つけ置きしておくことで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。

それでも汚れが取れない場合は、以下の方法で汚れを落とします。

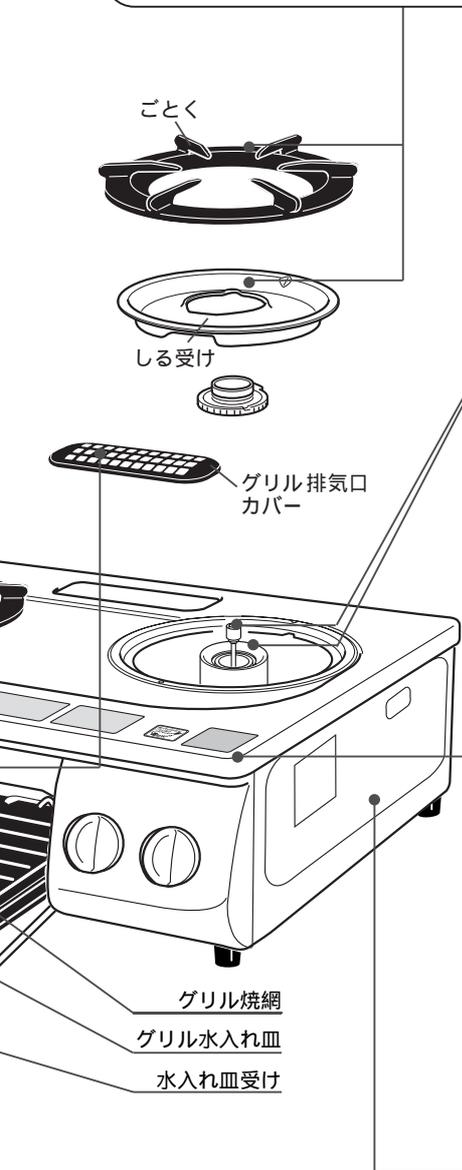
ただし、これらは基本的には使っていけないもので、表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。

・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、割ばしやヘラ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。

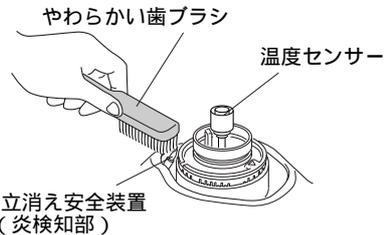
お願い

ごとく・しる受けはホーロー仕上げです。変色やはがれがあっても性能に影響はありません。再購入をご希望の際は、「交換部品」(P.24)を参照願います。



立消え安全装置(炎検知部)・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)・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取る。

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、キズがついたりシミ・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取ってください。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。

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。
- ・みがき粉・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。

21 故障かな？と思ったら



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。



ガス栓を開める

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
点火しない ・点火しにくい ・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？	13
	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。	—
	バーナーキャップの炎口がつまっていませんか？	19
	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・19・20
	バーナーキャップ、しる受けが正しくセットされていますか？	7・10
	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
	ブザーが鳴って消火しましたか？	23
	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？	11・17 23
	グリルはコンロバーナーに比べ着火までに時間がかかります。器具栓つまみを数秒間押し続けてください。	13
	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。	12
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	バーナーキャップの炎口がつまっていませんか？	19
	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・19・20
	バーナーキャップ、しる受けが正しくセットされていますか？	7・10
	ブザーが鳴って消火しましたか？	23
	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。	13
	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。	—
	バーナーの炎は、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。	—
	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が、異常ではありません。	—	
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。	13
	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。	—
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。	—

こんな場合は	調べてください	参照ページ
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・12
標準バーナー使用中に... ・調理中に消火する ・点火してもすぐ消える ・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・14
	なべ底が凹凸していませんか？	
	油の量があっていますか？	
	なべ底や温度センサーが汚れていませんか？	9
	から焼きに近い調理をしていませんか？	14
	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？	14
	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？	17
	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。	
	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。	
	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。	
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。		
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。		
グリル使用時 ・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？	16
	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？	15
	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。	
はじ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、異常ではありません。		
赤いランプが点滅する ・電池交換サイン	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。	17
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？	18
	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。	—
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。	23
	グリル使用中に3分ごとにブザーが鳴るグリルお知らせブザーです。	15
	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。	11・17・23
点火時にランプが点灯してランプが消えた	特殊な操作で入るデモ(または検査)モードです。故障ではありません。点火操作をやり直してください。	—

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。

23 故障かな？と思ったら

表示とブザーについて

ブザー音	部 位	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー5回	標準バーナー	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から焼きなど	調理油過熱防止機能作動・焦げつき消火機能作動 ➡「故障かな？と思ったら」のこんな場合を確認する。 ➡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。	17
ピー3回	標準バーナー チャオバーナー	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	立消え安全装置作動 ➡「故障かな？と思ったら」のこんな場合は、 ➡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。	17
	グリル	炎の吹き消え・点火しなかった場合など	立消え安全装置作動 ➡「故障かな？と思ったら」のこんな場合は、 ➡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。	17
	標準バーナー チャオバーナー グリル	乾電池の消耗	電池交換サイン(ランプ)のお知らせ ➡電池交換サインが点灯している場合は乾電池を交換してください。	11 ・ 17
	グリル	グリルのから焼き・連続して使用した場合(グリル水入れ皿の水量が減少した場合)	グリル水切れセンサーが作動 ➡器具栓つまみを消火の状態に戻し、グリル水入れ皿に水を入れしばらくしてから点火操作をしてください。	15 ・ 17
ピー1回	標準バーナー	使用開始から約2時間たちました。	消し忘れタイマー作動 ➡器具栓つまみを消火の状態に戻す。 ➡続けて使用する場合は再点火を行う。	17
	チャオバーナー	使用開始から約1時間たちました。		
	グリル	使用開始から約21分たちました。		
続ける ブザーが鳴り	標準バーナー チャオバーナー グリル	部品が故障しています。	温度センサー・電子部品の故障 ➡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

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。

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)	151-293-000
	(標準バーナー用)	151-295-000
しる受け	(チャオバーナー用)	009-270-000
	(標準バーナー用)	009-271-000
ご と く	010-269-000	
グリル排気口カバー	050-032-000	
グリル水入れ皿	070-182-000	
グリル焼網	071-050-000	

乾電池はもよりの電気店などでお買い求めください。

(2007年3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)

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。

乾電池をはずしてください。

お手入れをしておくと、次回使用するときに便利です。

仕様

品名	R-3VF17-L	R-3VF17-R
型式の呼び	RTS-S336WN-1L	RTS-S336WN-1R
型式名	RTS-S336WN-1	
種類	グリル付ガステーブル	
点火方式	圧電点火式	
外形寸法	高さ203mm×幅564mm×奥行422mm(パネル前面からホースエンドまで)	
質量(本体)	8.0kg	
ガス接続	9.5mm ガス用ゴム管	
電源	DC3.0V(単2形アルカリ乾電池×2個)	
付属品	取扱説明書、保証書、単2形アルカリ乾電池(2個)、ゴム管止め(2個)	

使用ガス 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	3.91kW	2.28kW	1.43kW	7.18kW
	13 A	4.20kW	2.45kW	1.53kW	7.70kW

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-3VF17-L、R-3VF17-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-S336WN-1L、RTS-S336WN-1R) (3) 故障または異常の内容(できるだけ詳しく) (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。
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先一覧を参照してください。

見本

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

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

S336WN-47A(00)

070200K