

取扱説明書

ガステーブル

R - 3 W V F A 5 - R

型式：R - 3 W V F A 5 - L

ガステーブル

R-3WVFA5-L
R-3WVFA5-R



取扱説明書

型式の呼び RTS-M600VFT-3L
RTS-M600VFT-3R

ご愛用のみなさまへ

このたびは、ガステーブルをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。

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

もくじ

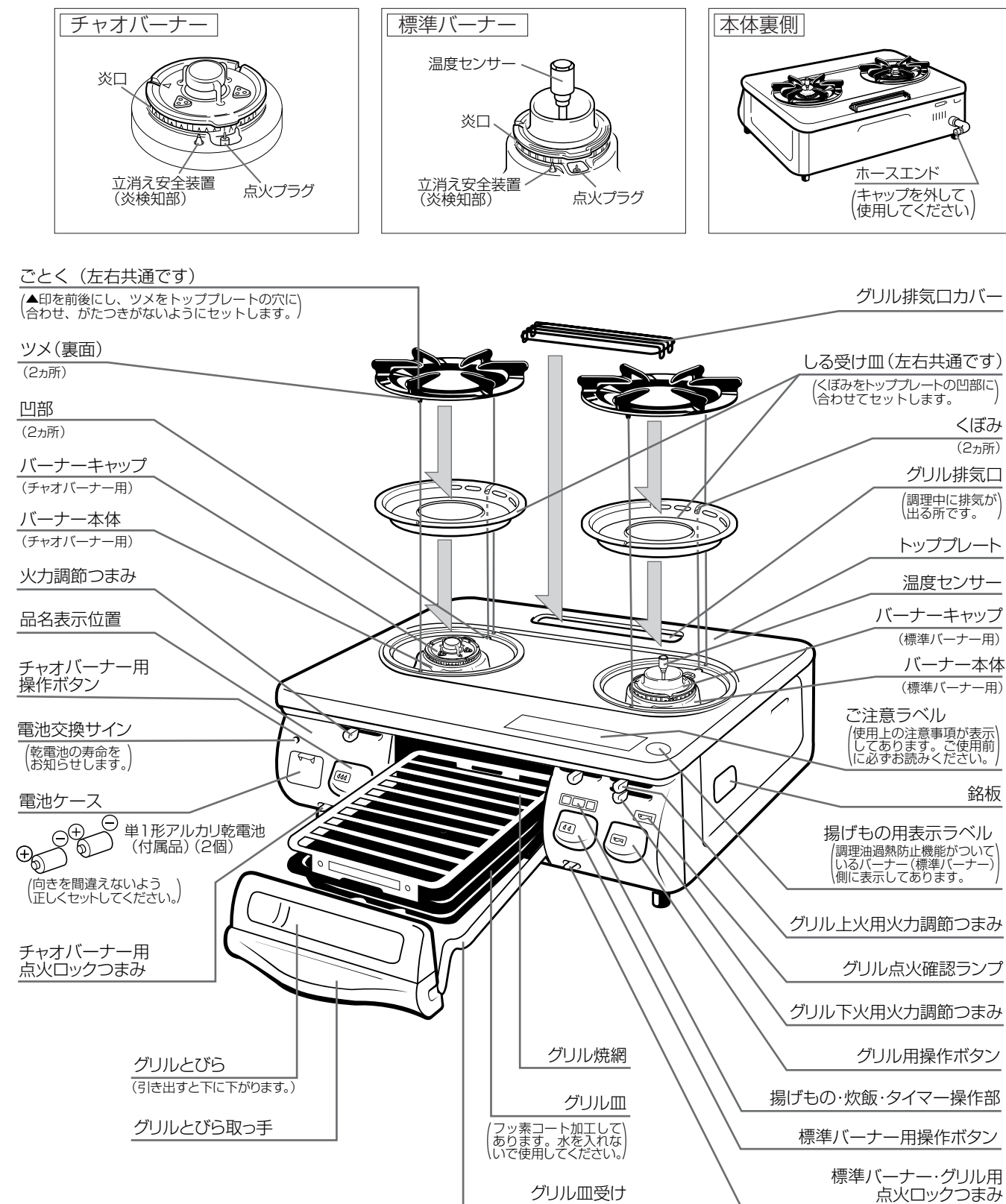
各部のなまえと特長	1・2
安全上のご注意 (必ずお守りください)	3～8
機器の設置	9・10
使いかた	
点火・火力調節・消火のしかた	11
コンロ	
使用できるなべと温度センサーについて(標準バーナーのみ)	12
炊飯機能 (標準バーナーのみ)	13・14
揚げもの温度調節機能(標準バーナーのみ)	15
湯わかし自動消火機能(標準バーナーのみ)	16
タイマー自動消火機能(標準バーナーのみ)	17
自動判別モード(標準バーナーのみ)	17
グリル	18・19
使用中に自動的に小火になったときは	20
使用中に消火したときは	20
お手入れのしかた	21・22
故障かな?と思ったら	23～28
長期間使用しない場合	29
消耗品(お客様にて取り替え可能な消耗部品)	29
別売部品のご紹介	29
アフターサービス	30
仕様	30



フッ素トッププレート付

図のように正しくセットしてください。

図はR-3WVFA5-Lで説明してあります。R-3WVFA5-Rはチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になっています。



標準バーナー操作部の説明

揚げもの設定温度表示ランプ

揚げものモード設定時に
設定された温度を点灯で
表示します。

炊飯モード表示ランプ

炊飯モード設定時に点灯
します。

湯わかしモード表示ランプ

湯わかしモード設定時に
点灯します。

タイマーモード表示ランプ

タイマーモード設定時に
点灯します。



揚げものスイッチ

揚げものモード設定時に使用します。

■揚げものの温度調節機能 15

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

炊飯スイッチ

炊飯モード設定時に使用します。

■炊飯機能 13 14

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

タイマースイッチ

湯わかしモード・タイマーモード設定時に使用します。

■湯わかしモード 16

沸騰後、自動的に小火になり、5分後に自動消火する機能です。

■タイマーモード 17

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

コンロ部の主な機能

●調理油過熱防止機能 20 27

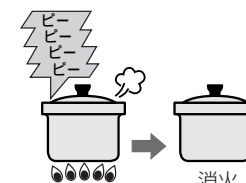
(標準バーナー側のみ)

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 20 24 25 27

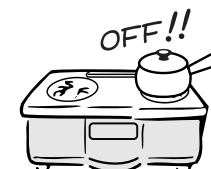
(標準バーナー側のみ)

なべ底が焦げつきはじめたら自動消火します。



●コンロ消し忘れタイマー 20 25 27

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



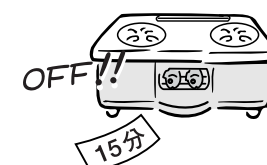
グリル部の主な機能

●水のいらない両面焼きグリル 18

グリル皿に水を入れずに使えます。上火・下火のセパレートスライドレバー調節で火加減の幅が広がりました。

●グリル消し忘れタイマー 20 25 27

点火してから約15分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。



●グリル過熱防止センサー 20 27

魚などの調理物を入れないで空焼きした場合など、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。

●グリルお知らせブザー 26

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。



〈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。

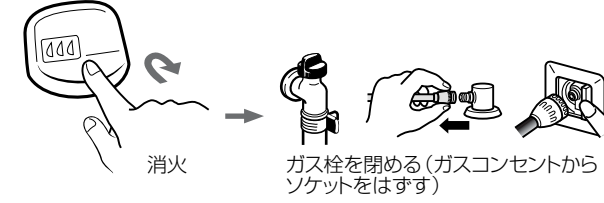
	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
	接触禁止
	分解禁止
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

**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

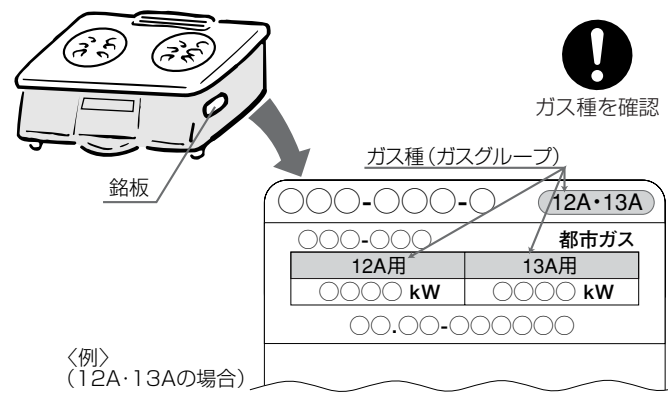


■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する
①すぐに使用を中止しガス栓を閉める。
（ガス栓つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③もよりのガス事業者（東邦ガス）に連絡する。



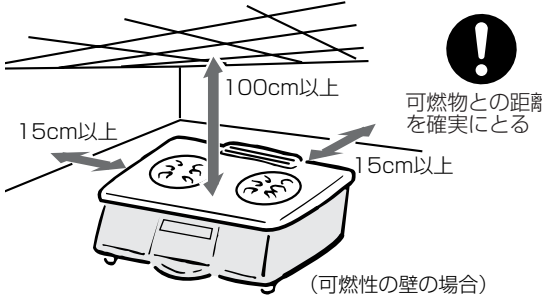
**警告**

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



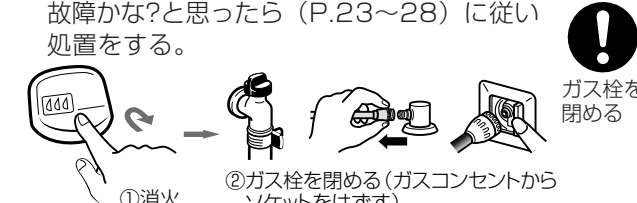
**警告**

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



■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

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

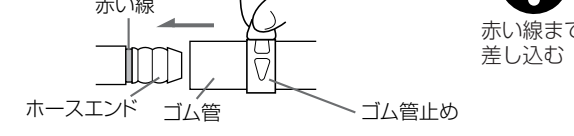
■地震、火災、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる（つまみのないガスコンセントの場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）
故障かな?と思ったら（P.23～28）に従い処置をする。

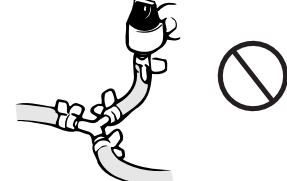
■機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを使用しない
引火して火災の原因になります。

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

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

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

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

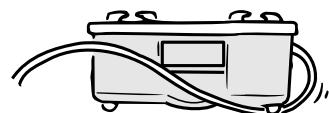
■ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない
ガス漏れの原因になります。

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

⚠ 警告

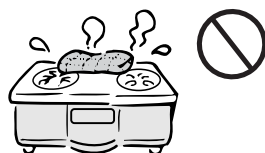
■ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは、高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして使用する また、ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは機器の下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない また、他の機器で加熱されるような所にも通さない

使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れの原因となります。



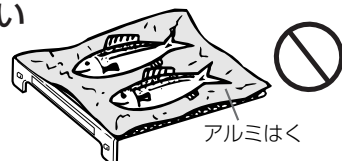
■グリル排気口をタオル、ふきんなどでふさない

不完全燃焼や火災の原因になります。



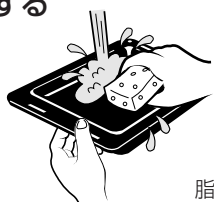
■脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。



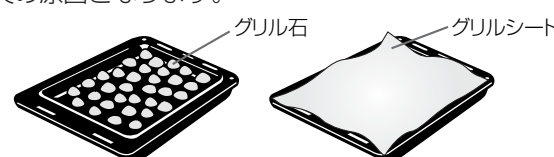
■グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除く また使用後も必ず掃除をする

グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。なおグリル皿には何も入れないでください。



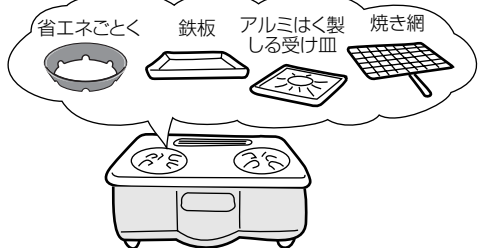
■グリル皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない

機器の損傷や、たまった脂が加熱され燃えて火災の原因となります。



■指定以外の補助具や大きすぎるなべなどは使わない

コンロをおおうような鉄板や直径34cm以上のなべ、焼き網、たこ焼き器、アルミはく製する受け皿、ごとかのかわりに用いる、いわゆる省エネごとかなどを使うと異常燃焼し、一酸化炭素中毒の原因となります。また温度センサーが正しく作動せず発火や消火の原因にもなります。指定以外の補助具を使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。



■グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがいないことを確認する またグリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しない

食品くずやふきんなどが燃えることがあります。



■使用後は消火を確認しガス栓を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れしやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。



■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

■魚を取り出すときなど、手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする

手や腕が触れるとやけどをすることがあります。



■グリル皿の持ち運びはていねいに

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



⚠ 注意

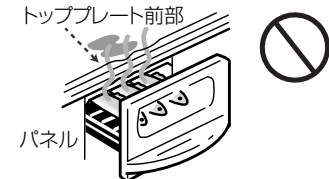
■グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない

使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。



■グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

機器の上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。



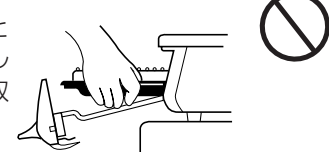
■グリル排気口到手や顔などを近づけない またなべの取っ手を排気口に向けない

グリル排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。



■グリル皿だけを持って本体より取り外さない

グリルとびらが落下し、やけどやけがをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。



■グリル皿を持ち運びする際は、さめてから持ち運ぶ

使用中、使用直後はグリル皿が高温になっています。やけどをするおそれがあります。



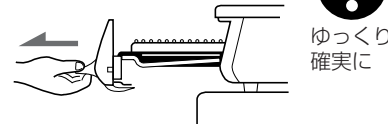
■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因になります。



■グリル皿の出し入れはゆっくり確実に

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



■グリル皿に水を入れないで使用する

お湯がこぼれてやけどをする原因になります。



■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。



■熱くなったグリルとびらガラスに水をかけない

ガラスが割れてけがをする原因になります。



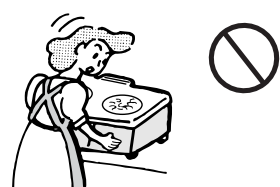
■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。



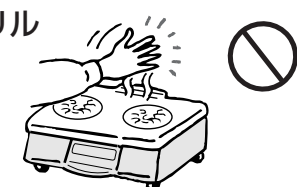
■点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。



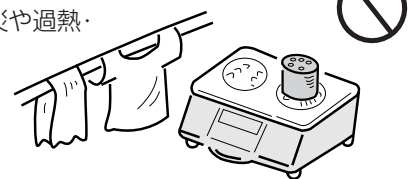
■コンロ・グリル使用中は身体の一部や衣服をバーナー付近やグリル排気口に近づけない

衣服に炎が移ったり、排気熱によりやけどをするおそれがあります。



■衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない

衣類が落下し火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。



■使用中、使用直後は操作ボタン・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない

やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいらっしゃる家庭ではご注意ください。



■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。



■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

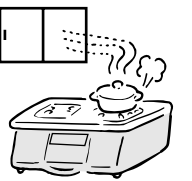
すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。



⚠ 注意

■使用中は換気をする

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



換気をする

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする

炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。



水気を切る

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。



必ず手袋をして
お手入れする

■幼い子供には触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



■機器を水につけたり、水をかけたりしない

不完全燃焼・故障の恐れがあります。



■ごとくをはずしてなべなどを直接コンロに置いて使用しない

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。



■水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する

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



■強い風の吹き込むところには設置しない

点火不良や機器内部の損傷、安全装置が正しく働かないなどの原因になります。



■棚の下など落下物の危険のある場所に機器を設置しない

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。



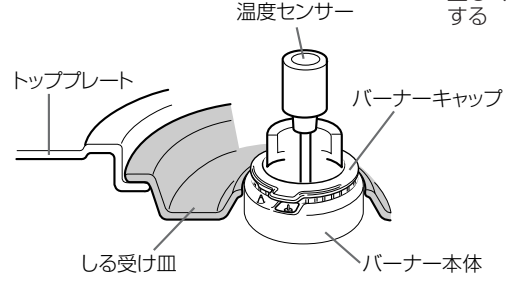
■照明器具など樹脂製品の下へ設置しない

照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。



■しる受け皿・バーナーキャップは正しくセットする

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



正しくセットする

調理油過熱防止機能付バーナーについて(標準バーナーのみ)

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

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

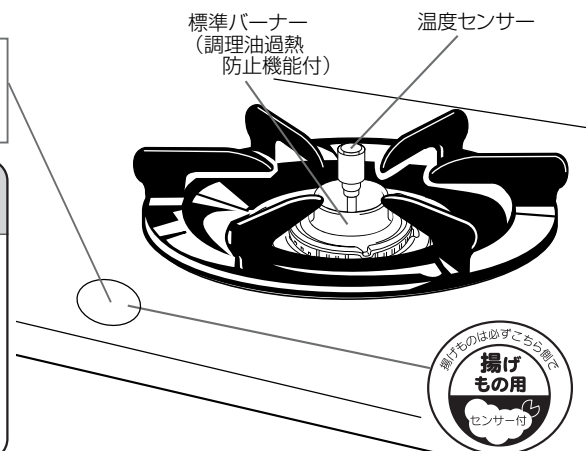
⚠ 警告

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

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



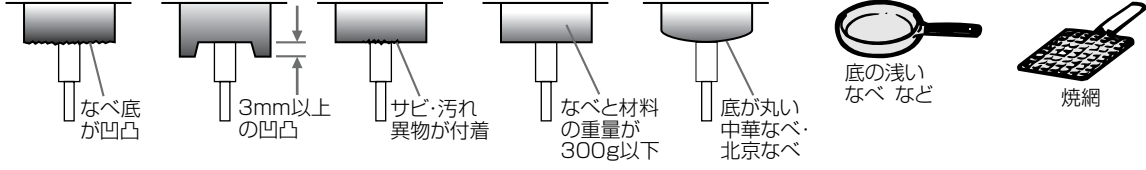
確認



⚠ 警告

■標準バーナーでは下記のなべなどは使わない

温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。底が浅く広いなべなどでの油調理は、油の温度が上がりやすく発火の原因になります。使用しないでください。



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



耐熱ガラス容器 土なべ

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

調理油の量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。

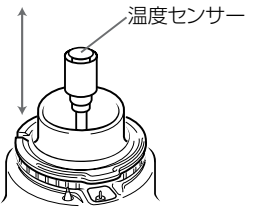


調理油の量
200ml以上

⚠ 注意

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

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



上下動を確認

■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。



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

なべ底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。



お願い

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

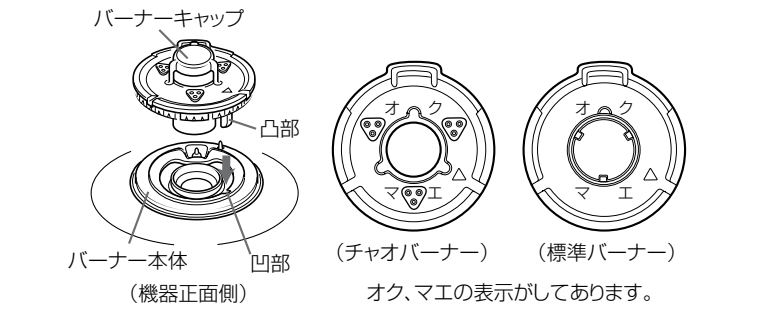
設置前の準備と確認

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

部品の取り付け

バーナーキャップ

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



⚠ 注意

■バーナーキャップ・しる受け皿は確実に取り付ける

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

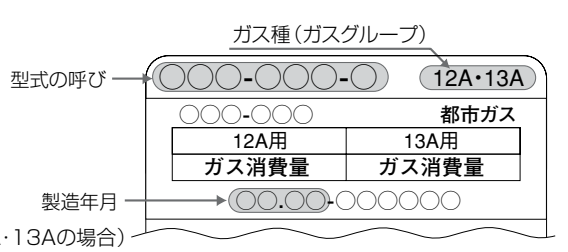
誤ったセットの例

単1形アルカリ乾電池2個（付属品）

乾電池のセットのしかた

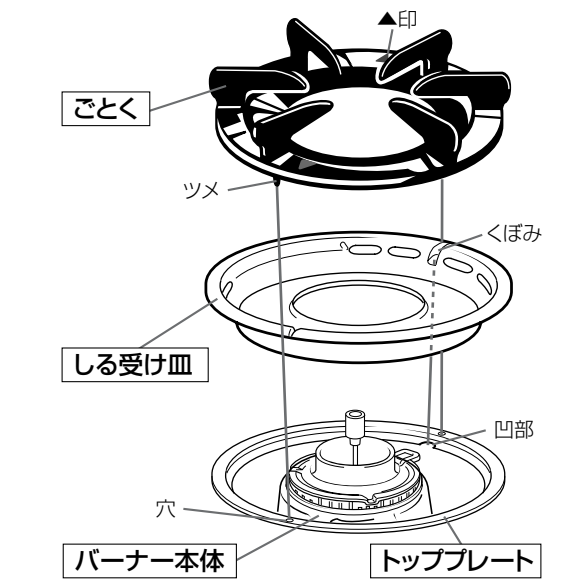


- お願い
- 電池ケースに水などの異物が入った場合電池接触不良の原因となりますので、ふきとってきれいにしてください。
 - 乾電池の寿命は、乾電池の種類によっても異なりますが、通常約1年を目安にしてください。乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。（マンガン乾電池の場合は寿命が短くなります。）
 - 付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。



ごとく・しる受け皿

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



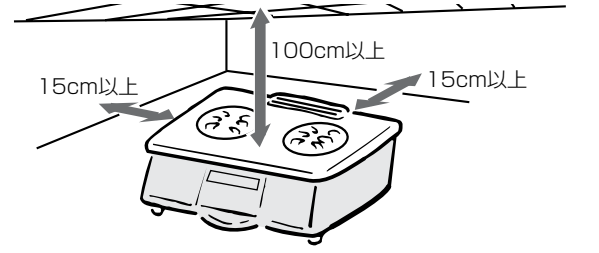
お願い

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。

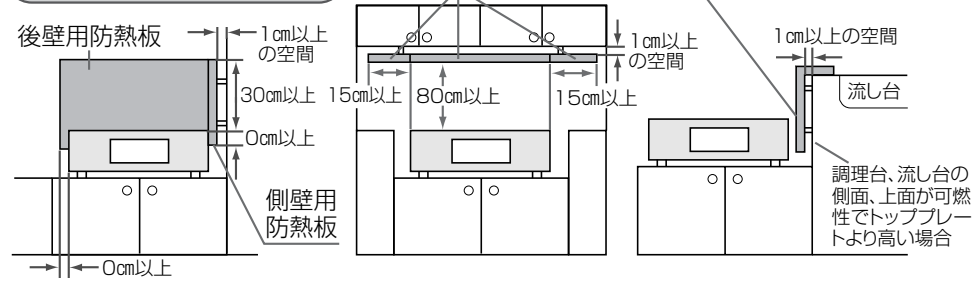
設置場所及び周囲の防火措置

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。



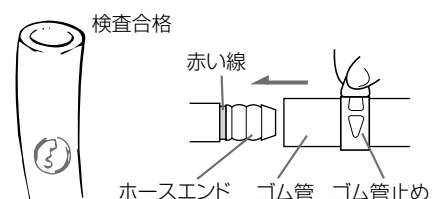
防熱板について



- お願い
- 防熱板（別売）の部品コードは、「別売部品の紹介」(P.29)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。
 - 別売の指定の防熱板を必ずご使用ください。

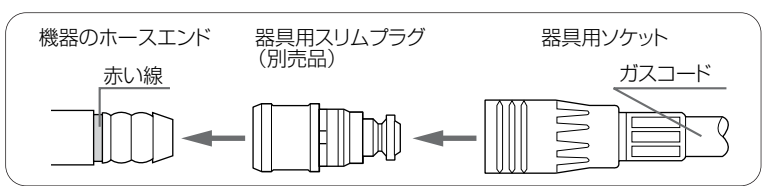
ゴム管の接続

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



ガスコードなどでコンセント接続する場合

ガス機器側の接続 機器のホースエンドをコンセント化してガスコードでコンセント接続する場合



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

ガス栓側の接続 （ガス栓がガステーブル用であることを確認してください。）

- ①ガス栓を開けるときのコンセント継手を“カチッ”と音がするまで確実に差し込む
- ②ガス栓を閉めるときのコンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引く
- コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。 ●コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。

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。

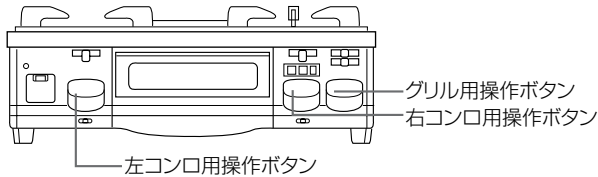
ガスコンセントについて

- 『ガスコンセント』は、ガスコードなどを取付けると自動的に開栓し、取外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操作ボタンを間違えないでください。

Ⓔと表示してあるのが標準バーナー（調理油過熱防止機能付）用の操作ボタンです。
ⒺⒺと表示してあるのがチャオバーナー用の操作ボタン、
Ⓔと表示してあるのがグリル用の操作ボタンです。
必ず表示を確認してから点火してください。
点火ロックは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

ロック

解除

ロックの矢印と反対にスライドさせ点火ロックを解除します。

ガス栓を開く

グリルを使用する場合は、グリル皿に水を入れないで使用する。

2 点火

コンロ

ボタン表示窓 (赤色)

グリル

ボタン表示窓 (赤色)

グリル 点火確認ランプ点灯

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

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

3 火力調節

コンロ

強 弱

強火 弱火

グリル

上火 下火

「強」 「弱」

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

4 消火

コンロ

ボタン表示窓 (赤消える)

グリル

ボタン表示窓 (赤消える)

グリル 点火確認ランプ消灯

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。
- ・コンロバーナーは消火時にボンという音がありますが、これは火が消えた時の音で異常ではありません。(コンロバーナーに風が当たるような場合は、ボンという音がしやすくなります。)

コンロ

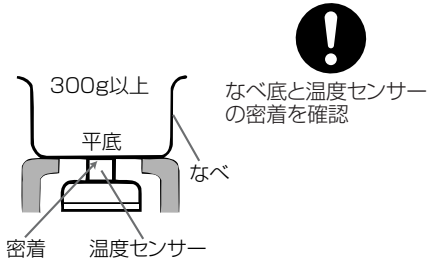
使用できるなべと温度センサーについて（標準バーナーのみ）

調理油の量

200ml以上で使用してください。少ないと発火することがあります。

なべの重さとのせかた

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



温度センサーに適したなべ

○：適する ×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

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

このような調理には、チャオバーナーをお使いください

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

炊飯機能（標準バーナーのみ）

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

- お米の準備
- ① たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

② 「とぐ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

水加減とお米を浸す時間について

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

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

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

●炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加える

●おかゆモードは、お米からおかゆを作る機能です。

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

●180ml用計量カップを使うと、1カップ米1合・水180mlとなります。

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

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

ごはんからのおかゆの炊きかた

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



炊飯に適したなべ

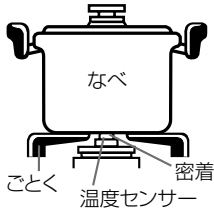
	白米		おかゆ	備考
	洗米おき	洗米すぐ		
別売の炊飯専用釜（RTR-03A）	○	○	○	白米3合、全がゆ0.5合まで炊飯可能。（おかゆを炊く場合、吹きこぼれますのでふたをずらして使用してください）
別売の炊飯鍋（RTR-300D）	○	○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合まで炊飯可能。
別売の炊飯鍋（RTR-500）	○	○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合まで炊飯可能。
アルミ製のなべ	○	○	○	薄手のなべの場合は、焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ	○	×	○	「洗米すぐ」の場合は、焦げつく場合があります。
土なべ	×	×	○	白米はうまく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

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

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

お願い

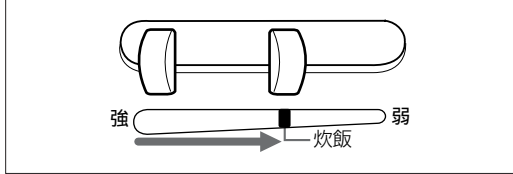
温度センサーの上面及びなべ底に水、米粒などの異物がないことを確認して、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するよう正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。



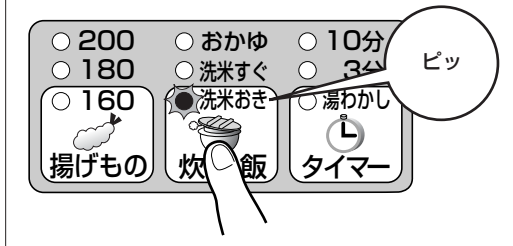
1 点火



2 火力調節



3 モード設定



- 炊き上がると自動消火し、同時に炊飯完了をブザーで「ピー」とお知らせし、使用した炊飯モードの表示ランプが点滅します。操作ボタンを押し消火の状態にもどします。（消火の状態にもどすまで、ランプは点滅し続けます。）
※炊き上がり時間は白米が約18～25分、おかゆは約40～50分です。
※2度炊きやあたためなおしは自動消火しないため、焦げつきます。
- 炊き上がり後白米は必ずそのまま10～15分程むらす。おかゆの場合はむらす必要はありません。
- むらし後、ご飯をよくかきまぜる。（余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります。）

お願い

- ・炊飯位置に火力設定後、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。

揚げものの温度調節機能（標準バーナーのみ）

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

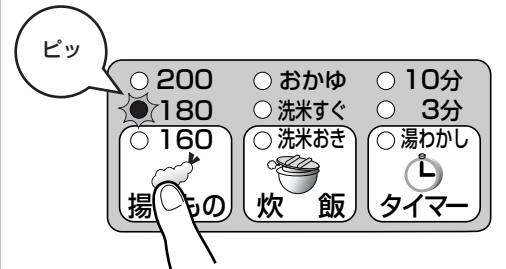
1 点 火



操作部の説明



2 モード設定



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

3 温度セット



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

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

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

4 調 理



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

お願い

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

湯わかし自動消火機能（標準バーナーのみ）

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

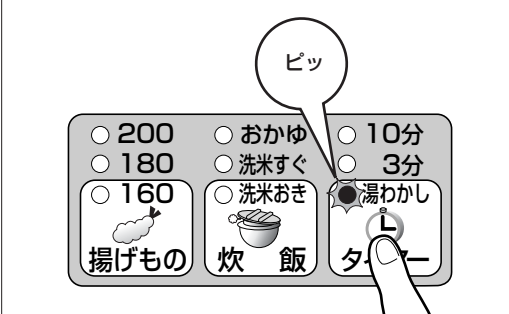
1 点 火



操作部の説明

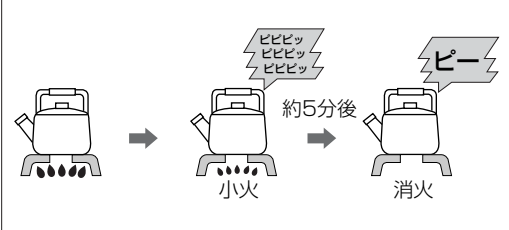


2 モード設定



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

3 沸騰



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

お願い

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

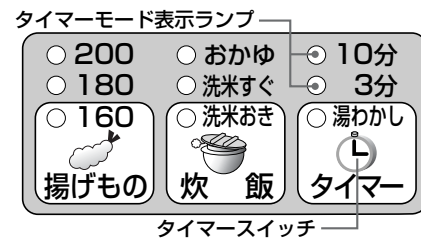
タイマー自動消火機能（標準バーナーのみ）

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

1 点 火



操作部の説明

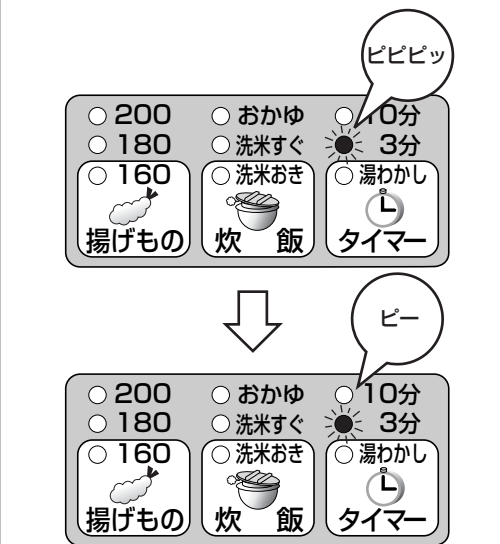


2 モード設定



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

3 タイマー終了



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

自動判別モード（標準バーナーのみ）

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

グリル

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

グリルを使用する前に

はじめて使用するとき はから焼きが必要

工場出荷時の加工油を焼ききるため約5分、から焼きをしてください。このとき、煙がでますが異常ではありません。また、脂身の多い魚などを焼く場合にグリル排気口以外（ごとの周りやグリルとびら前面など）から煙が出る場合がありますが異常ではありません。から焼き時にグリル過熱防止センサーが作動し自動消火する場合があります。自動消火した場合は、しばらく待ってから点火操作してください。（約3分程度）

グリル過熱防止センサー

魚などの調理物を入れないで空焼きした場合など、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3回、4回と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、グリル点火確認ランプが点滅してお知らせします。）

●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。

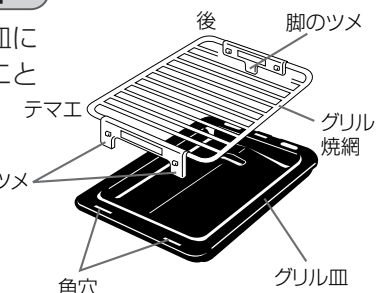
お願い

調理物の種類によっては、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、機器からはなれないようにし、焼きすぎに注意してください。
例）めざしやうめなどの小魚、干し物や脂分の多いにしん、塩さばなど。

グリル皿の出し入れ

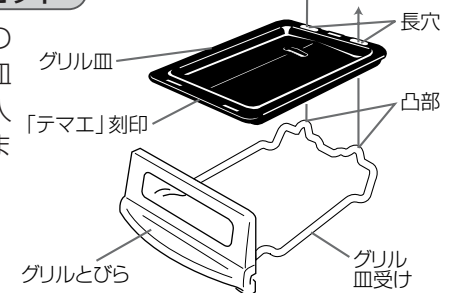
グリル焼網のセット

グリル焼網をグリル皿にセットする際、テマエと後の向きをまちがえないように、グリル焼網のツメをグリル皿の角穴に確実にセットします。



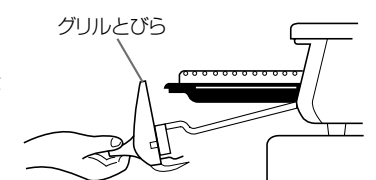
グリル皿のセット

グリル皿受けの凸部をグリル皿の長穴に差し入れてセットします。



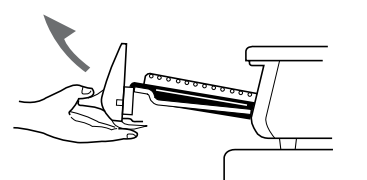
引き出すとき

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



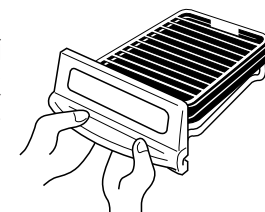
取り出すとき

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



持ち運ぶとき

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



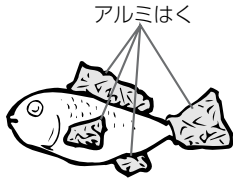
グリルで上手に焼くには

下ごしらえ

- 冷凍の魚は、しっかり解凍してから焼きます。解凍していないと時間がかかり、安全機能が作動することがあります。
- 魚は水洗いしたら、よく水気をふき取る。
- みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をよくふき取ってから焼きます。
- たれつきのつけ焼きや下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

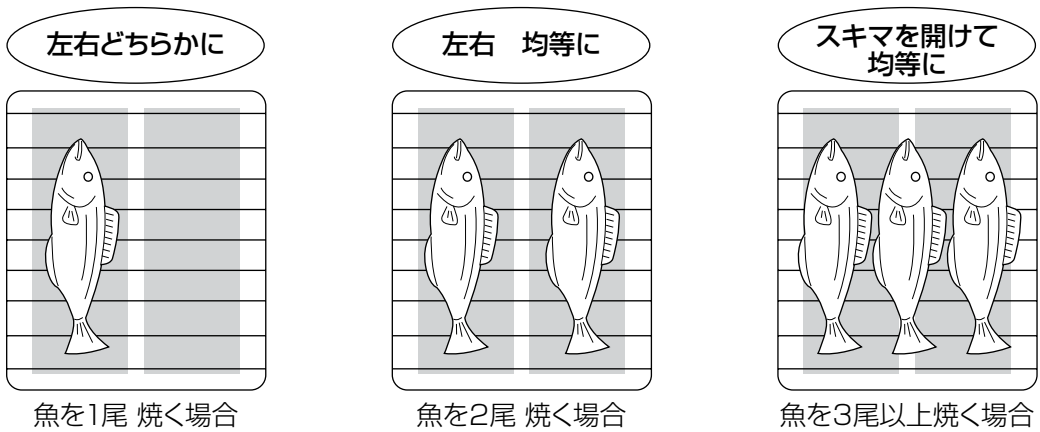
塩加減のコツ

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



魚焼きのこつ

魚の置きかた



- 魚は頭が奥に、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って予熱を
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。
焼き上がり後、材料がグリル焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
- 焼きあがった魚を取り出すには？
 - ・はし、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。
 - ・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、そのまますくいにとって取り出せます。



お願い

- ・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。)
- ・両面焼グリルは、上下の焼き方が違うので、表と裏の焼き方が同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節を利用して好みの焼き色にしてください。
- ・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-48Vを用意しています。

使用中に自動的に小火になったときは

高温自動温度調節機能が作動（標準バーナーのみ）

焼きもの料理・炒りもの料理などをした時に火力を自動的に小火・大火と調整し、なべの異常過熱を防止する機能です。この状態が約30分以上続いた場合、またはセンサー温度がさらに上昇した場合は自動消火します。調理ができない場合はチャオバーナーをお使いください。
※自動消火した場合は、なべなどが相当熱くなっていますので、やけどに注意してください。

使用中に消火したときは

調理油過熱防止機能が作動（標準バーナーのみ）

消し忘れなどによって起こる調理油の異常過熱時に自動消火します。
※消火と同時にブザーが「ピー」と5回鳴り、操作部のランプが点滅してお知らせします。(P.27参照)
●**すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。**
●**再度点火するときは**
※なべや油が相当熱くなっていますので、やけどにじゅうぶん注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷してから点火する。

消し忘れタイマーが作動

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、一定時間以上になると自動消火します。(標準バーナー約2時間・チャオバーナー約1時間・グリル約15分)
※消火と同時にブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせします。標準バーナーの場合は操作部のランプが、グリルの場合はグリル点火確認ランプが点滅します。(P.27参照)
●**すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。**

焦げつき消火機能が作動（標準バーナーのみ）

煮物などで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめたら自動消火します。
※消火と同時にブザーが「ピー」と5回鳴り、操作部のランプが点滅してお知らせします。(P.27参照)
●**すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。**

乾電池が消耗

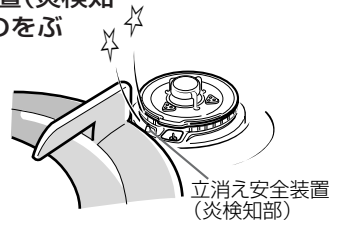
乾電池の容量がなくなった場合、自動消火します。
※消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴り、電池交換サインが点灯してお知らせします。(P.27参照)
●**すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。**
●乾電池を交換してください。(P.9参照)

立消え安全装置が作動

煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。(ガスが止まるまで少し時間がかかります)
※消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせします。標準バーナーの場合は操作部のランプが、グリルの場合はグリル点火確認ランプが点滅します。(P.27参照)
●**すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。**
●**再度点火するときは**
※周囲にガスがなくなったことを確認して、立消え安全装置(炎検知部)の汚れをふきとってから点火する。

お願い

- ・立消え安全装置(炎検知部)に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったりします。水滴や煮こぼれはふきとってください。
- ・立消え安全装置(炎検知部)に硬いものをぶつけないでください。まがったり、変形し点火しにくくなったりします。



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空焼きした場合など、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3回、4回と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、グリル点火確認ランプが点滅してお知らせします。(P.27参照)
●**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。)

- この機器は調理油過熱防止機能などの制御や消し忘れタイマーの制御をするために乾電池を使用しています。
 - 乾電池の交換時期をお知らせする電池交換サインがついています。
 - 点滅……新しい乾電池を用意してください。
 - 点灯……新しい乾電池と交換してください。
- 電池交換サインが点灯するとコンロバーナーとグリルの機器全てが使用できなくなります。操作ボタンを押して点火しても、安全のため手を離すと消火するようになります。電池交換サインが点灯したら新しい乾電池と交換してください。

お願い

- ・乾電池は単1形アルカリ乾電池をご使用ください。
- ・乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池の容量が全くなかったときは、点灯しません。

電池交換サインが点灯したら乾電池を交換



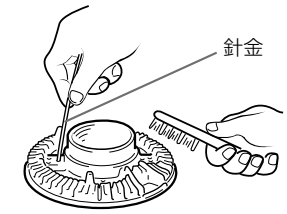
日常の点検

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

- 点検・お手入れの前には、必ずガス栓を閉めて機器が冷えてから行ってください。
- けがをしないように手袋などをはめて行ってください。また、各部品の突起物には注意し、強く当たらないよう気を付けてください。けがをすることがあります。
- 機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。

バーナーキャップ

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



お願い

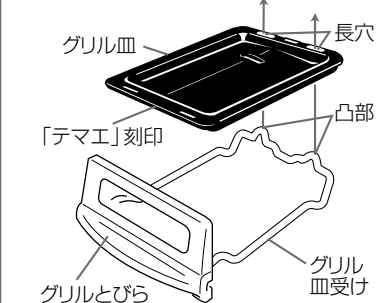
- バーナーキャップの表面（黒い部分）を台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤でお手入れをすると黒い部分がはがれることがあります。万一はがれた場合でもそのままご使用いただいて問題ありません。
- 煮こぼれしたときは、必ずお手入れしてください。

グリル皿・グリルとびら・グリル排気口カバー・グリル焼網

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

●グリル皿の取り付け

グリル皿受けの凸部をグリル皿の長穴に確実にいれる。

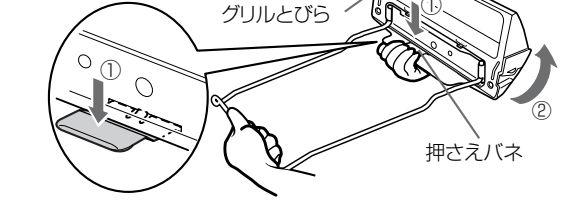


お願い

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

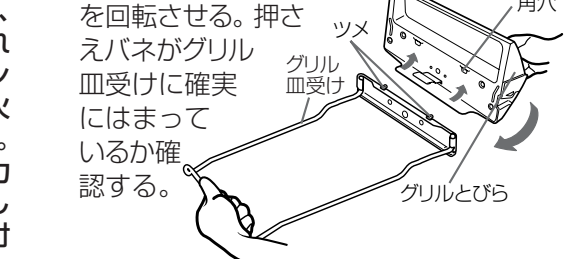
●グリルとびらの取りはずしかた

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



●グリルとびらの取り付けかた

1. グリル皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
2. ↗の方向にグリルとびらを回転させる。押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。



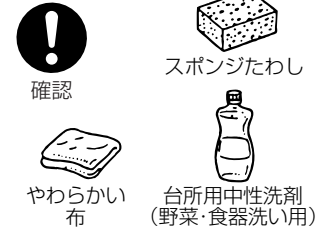
グリルとびらガラス

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

お願い

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

使ってよいもの



使ってはいけないもの



機器表面

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

お願い

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

ごとく・しる受け皿

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

こげつき等により、特に汚れが落ちにくい場合

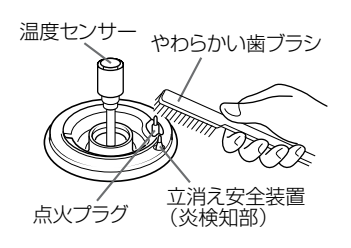
- スポンジやナイロンたわしにみがき粉やクレンザー（研磨材入り洗剤）をつけてお手入れした後、洗剤をしっかりと洗い流し、水気をふきとる。
- ナイロンたわし・みがき粉・クレンザーは基本的に使ってはいけないものです。もし、使う場合は下記の内容をお守りください。

お願い

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

立消え安全装置(炎検知部)・点火プラグ・温度センサー

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



お願い

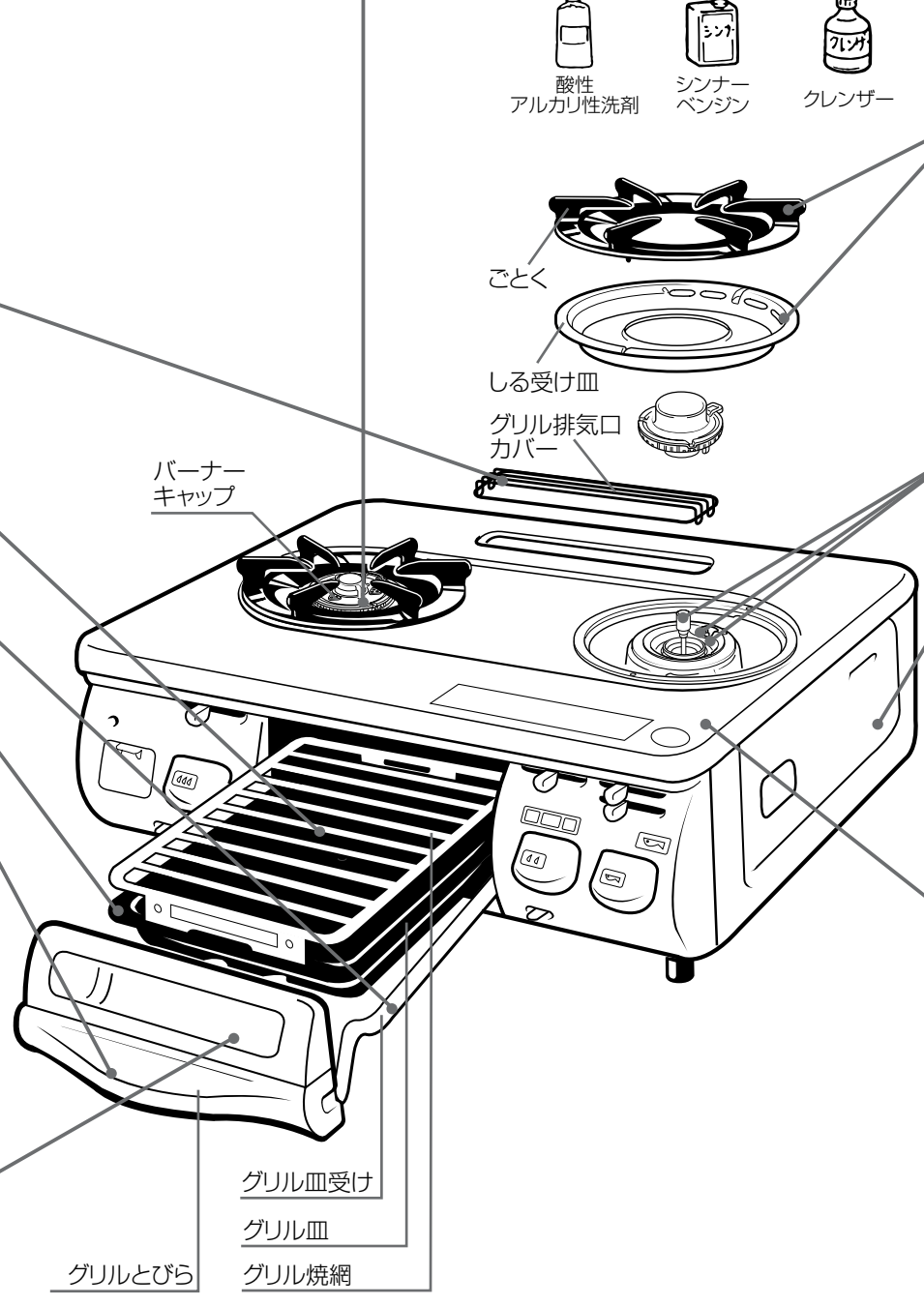
- 硬いブラシでお手入れをしたり、立消え安全装置（炎検知部）・点火プラグ・温度センサーを傾けたりしないでください。点火不良や立消えの原因になります。

トッププレート

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

お願い

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



警告

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


ガス栓を閉める

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

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・放電しない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓を全開にしていますか？	11
	●ゴム管内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？	21
	●点火プラグ、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップが ぬれたり、汚れたりしていませんか？	7・21・22
	●バーナーキャップ、しる受け皿が正しくセットされていますか？	9
	●アルミはく製しる受け皿を使用していませんか？ 使用しないでください。	5
	●乾電池が正しくセットされていますか？ 乾電池が消耗していませんか？	9
	●点火ロックを解除していますか？	11
	●操作ボタンを強めにゆっくりと押していますか？	
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	27
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消 える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●ゴム管が折れ曲がったり、つぶれたりしていませんか？ ⇒ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直してください。	—
	●ガス栓のヒューズが作動していませんか？ ⇒機器を接続しているガス栓がガステーブル用であることを確認す る。	10
	●バーナー炎口がつまっていますか？	21
	●点火プラグ、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップが ぬれたり、汚れたりしていませんか？	7・21・22
	●バーナーキャップ、しる受け皿が正しくセットされていますか？	9
	●アルミはく製しる受け皿を使用していませんか？ ⇒使用しないでください。	5
	●チャオバーナーの中央炎口部のみ点火時や弱火にしたときに火が 消える場合がありますが、異常ではありません	11
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分（ナトリウム）や カルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。	—

こんな場合は	調べてください	参照ページ
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消 える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●バーナーの炎は点火プラグ、立消え安全装置、ごとく部分などで 炎が短くなっています。異常ではありません。	—
	●火力調節つまみをゆっくり操作していますか？	11
	●風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	7
③使用中や消火後に音がする ・「ボン」と音がする ・キシミ音がする ・「シャー」と音がする	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤く なることがあります、異常ではありません。	—
	●コンロバーナー使用後に「ボン」という火の消えた音がすること がありますが異常ではありません。	11
	●点火後や消火後にキシミ音がすることがありますが、過熱や冷却さ れるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	—
	●コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガス の通過音で、異常ではありません。	
④点火すると他のバーナーも 放電する	●他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。	11
⑤バーナー本体が変色する	●炎の熱や煮こぼれにより、バーナー本体が変色することがありま す。使用上問題ありません。	—
⑥ガスの臭いがする	●ゴム管がひび割れたり、穴があいていませんか？	4
	●ゴム管が確実に接続されていますか？	4・5・10
⑦標準バーナー使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて 消火した	●なべの形状や材質が適していますか？	8・12
	●なべ底が凹凸していませんか？	
	●なべ底や温度センサーが汚れていませんか？	
	●油の量があっていますか？	
	●から焼きに近い調理をしていませんか？	—
	●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？	
	●なべの温度が高温になると、自動的に火力を切り替えます。 大火↔小火を繰り返し、この状態が30分間続くと消火します。	20
	●冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか？	12
	●カレーやシチューの再加熱ですか？ ⇒水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。	—
	●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理 していませんか？焦げつきがひどくなる場合があります。	
	●温度センサーが高温になっていませんか？ ⇒水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてくだ さい。	20

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑦標準バーナー使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した	●火力を中火や弱火にして使用した場合、調理によっては消火機能が作動して途中消火する場合があります。 ⇒再度点火してご使用ください。	—
	●圧力なべや無水なべを使用した料理、フライパンを使用した鳥のもも焼きなど焦げつき消火機能が働き、消火する場合があります。 ⇒再度点火してご使用ください。	
⑧湯わかしモード使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い	●なべの形状や材質が適していますか?	12・16
	●なべ底が凹んでいませんか?	
	●土なべや耐熱ガラスなべを使用していないませんか?沸とう前に検知する場合があります。	
	●水の量は適切ですか?水量500ml〜2ℓが適切です。	
	●薄手のなべを使っていませんか?消火する場合があります。	
	●加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか?	
⑨上手に炊飯・おかゆができない ・吹きこぼれる ・ご飯が固い ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	●一度わかしたお湯（70℃以上）を再び湯わかしモードでわかすと100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	13・14
	●炊飯に使用したなべの形状や材質が適していますか?	
	●米の量、水の量、浸しおき時間は正しく計っていますか?	
	●銘柄や産地、保存期間により出来映え、食味が変わります。	
	●無洗米を使っていますか? ⇒1、2度洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして洗米おきモードで炊飯してください。	
	●よく洗米しましたか?ぬか分が残っていると焦げやすくなります。	
	●炊飯途中にふたを開けませんでしたか?	
	●炊き上がったあと、10〜15分程度むらしていますか?	
	●むらした後、ごはんをかき混ぜていますか?	
	●おかゆの場合は、ふたをずらすなどの工夫が必要です。	
⑩調理中に消火する	●長時間使っていませんか? ⇒消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	2・20
	●グリル過熱防止センサーが作動した場合は、約3分程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	●しっかり解凍していますか?	19
	●みそや粕は取ってから焼いていますか?	
	●魚の置き方は合っていますか?	
	●塩加減は良いですか?	18
	●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	
⑫ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●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。	11
	●食材にあった火力調節をしてください。	27
	●安全機能が作動しています。確認してください。	2
	●グリル使用中に3分毎にブザーが鳴るグリルお知らせブザーです。	9・27
⑬赤いランプが点滅する ・電池交換サイン ・操作部のモードランプ ・グリル点火確認ランプ	●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
	●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルの操作ボタンを消火の状態に戻しましたか?	—
	●点火操作時「パチパチ」と放電するとともに、電池交換サインがうすく点滅することがありますが、故障ではありません。	20
⑭部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する	●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。	22
	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか? ●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになることがありますが、使用上問題ありません。	—

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

表示とブザーについて

ブザー音	表 示	部 位	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー5回	○ 200 ○ 180 ● 160 揚げもの ○ おかゆ ○ 洗米すぐ ● 洗米おき 炊 飯 ○ 10分 ○ 3分 ○ 湯わかし タイマー 〈点滅〉	標準バーナー	調理油過熱防止機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●「故障かな?と思ったら」のこんな場合は⑦を確認する。 ●やけどに注意して再点火を行う。 ●調理油過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火する場合があります。	2・20
			焦げつき消火機能作動			
ピー3回	● 200 ○ 180 ○ 160 揚げもの ● おかゆ ○ 洗米すぐ ○ 洗米おき 炊 飯 ● 10分 ○ 3分 ○ 湯わかし タイマー 〈点滅〉	標準バーナー	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●「故障かな?と思ったら」のこんな場合は①、②を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	20
		表示なし	チャオバーナー			
	電池交換サイン 〈点灯〉	チャオバーナー 標準バーナー グリル	電池交換サインのお知らせ	乾電池の消耗	●乾電池を交換してください。	9・20
	「ピカピカッ、ピカピカッ……」とダブル点滅 〈点滅〉	グリル	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「故障かな?と思ったら」のこんな場合は①、②を確認する。 ●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。	20
	「ピカピカッ、ピカピカッ……」とダブル点滅 〈点滅〉	グリル	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空焼きした場合などによりグリル庫内の温度が異常に高くなりました。	●操作ボタンを押して戻し、約3分程待ってから点火操作をしてください。 ●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。	2・20
ピー1回	○ 200 ○ 180 ○ 160 揚げもの ○ おかゆ ○ 洗米すぐ ○ 洗米おき 炊 飯 ○ 10分 ○ 3分 ○ 湯わかし タイマー 〈点滅〉	標準バーナー	コンロ消し忘れタイマー作動	使用開始から約2時間たちました。	●操作ボタンを押して戻す。 ●続けて使用する場合は再点火を行う。	2・20
		表示なし	チャオバーナー	使用開始から約1時間たちました。		
	「ピカッ、ピカッ……」と点滅 〈点滅〉	グリル	グリル消し忘れタイマー作動	使用開始から約15分たちました。		
	○ おかゆ ○ 洗米すぐ ● 洗米おき 炊 飯 ○ おかゆ ○ 洗米すぐ ○ 洗米おき 炊 飯 ○ おかゆ ○ 洗米すぐ ○ 洗米おき 炊 飯 洗米おき 洗米すぐ おかゆ 〈点滅〉	標準バーナー	炊飯モード（洗米すぐ・洗米おき・おかゆ）終了	炊飯モードで炊きあがり自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻す。	14
	○ 10分 ○ 3分 ● 湯わかし タイマー 湯わかし 〈点滅〉	標準バーナー	湯わかし機能終了	湯わかし機能で沸とうしたあと、5分保温したのち、自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻す。	16
	○ 10分 ○ 3分 ○ 湯わかし タイマー 3分 ○ 10分 ○ 3分 ○ 湯わかし タイマー 10分 〈点滅〉	標準バーナー	タイマーモード（3分・10分）終了	設定した時間がたち自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻す。	17
	○ 200 ○ 180 ● 160 揚げもの ○ おかゆ ○ 洗米すぐ ● 洗米おき 炊 飯 ○ 10分 ○ 3分 ○ 湯わかし タイマー 〈点滅〉	標準バーナー	温度センサー・電子部品の故障	部品が故障しています。	●ガス栓を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。	別添 東邦ガス のお問い 合わせ先 一覧表
		表示なし	チャオバーナー			
ブザーが鳴り続ける	「ピカピカッ、ピカピカッ……」とダブル点滅 〈点滅〉	グリル				

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

消耗品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）

- お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にお問い合わせください。

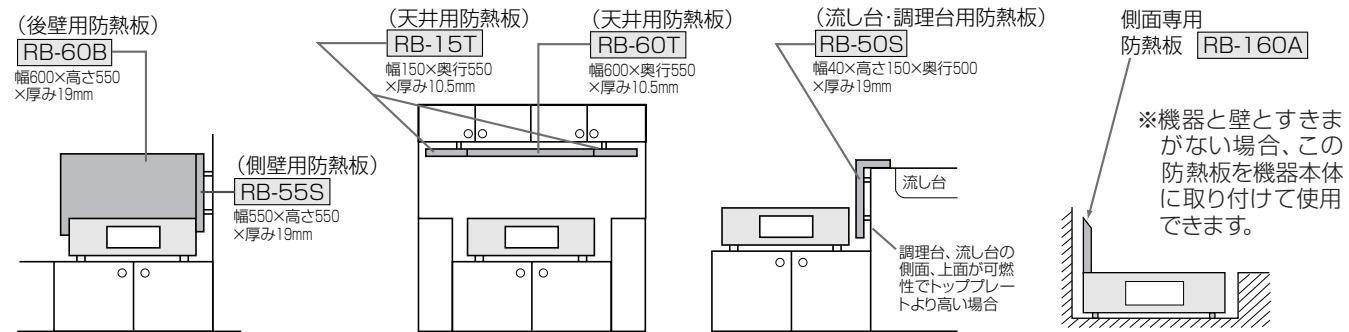
消 耗 品		部 品 番 号
バーナーキャップ	（チャオバーナー用）	151-276-000
	（標準バーナー用）	151-277-000
し る 受 け 皿		009-252-000
ご と く		010-251-000
グリル排気口カバー		050-030-000
グ リ ル 皿		070-179-000
グ リ ル 焼 網		071-033-000

※乾電池はもよりの電気店等でお買い求めください。
（2004年9月現在の仕様です。仕様は、変更される場合があります。あらかじめご了承ください）

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。



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

●クッキングプレート RCP-48V

- （お使いの場合は、必ず付属のクッキング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。

廃棄時のお願い

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

アフターサービス

修理を依頼されるときは	『故障かな?と思ったら』をもう一度ご覧になって確認してください。それでも不具合の場合や不明な場合は、ご自分で修理なさらずにお買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所へご連絡ください。アフターサービスをお申し付けの際は、次のことをお知らせください。 (1) 品名 (R-3WVFA5-L、R-3WVFA5-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-M600VFT-3L、RTS-M600VFT-3R) (3) 故障または異常の内容 (できるだけくわしく) (4) ご住所・お名前・電話番号・道順 (5) 訪問ご希望日
保証について	当社は保証書に記載してあるように、機器の販売後、機器に故障がある場合、一定期間と一定条件のもとに無料修理に応ずることをお約束します。（詳細は保証書をご覧ください） 保証書を紛失されますと無料修理期間であっても修理費をいただく場合がありますので大切に保管してください。
補修用性能部品の保有期間について	無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は有料修理いたします。補修用性能部品保有期間は、当製品の製造打ち切り後5年間となっています。（補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です）
転居されるとき	ガスには都市ガス13種類およびLPGガスの区分があります。ガスの種類（ガスグループ）が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認のうえ、転居先のもよりのガス事業者にご相談ください。この場合、保証期間内でも、調整・改造に要する費用は有料となります。
アフターサービスなどについてわからないとき	お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。 連絡先は別添のお問い合わせ一覧表を参照してください。

仕様

品 名	R-3WVFA5-L	R-3WVFA5-R
型 式 の 呼 び	RTS-M600VFT-3L	RTS-M600VFT-3R
型 式 名	RTS-M60VT	
種 類	グリル付ガステーブル	
点 火 方 法	連続放電点火式	
外 形 寸 法	高さ204mm×幅596mm×奥行462mm（パネル前面からホースエンドまで）	
質 量 （ 本 体 ）	14kg	
ガ ス 接 続	9.5mmφガス用ゴム管	
電 源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池×2個）	
付 属 品	取扱説明書、保証書、クッキングブック、魚とって、 単1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	1 2 A	3.95kW	2.77kW	2.38kW	8.76kW
	1 3 A	4.24kW	2.97kW	2.56kW	9.40kW

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

■製造元リンナイ株式会社

名古屋市中川区福住町2番26号 〒454-0802



M600VFT-34A (00)
CH-04 ©

COOKING BOOK

CARABINIERI

LE ISTRUZIONI
PER FARE
AL NOSTRO

COLOMATA
UNA

CARAB

グリル皿には水を入れない
で使用してください。

COLOMATA
UNA

両面焼きグリルを上手にお使いいただくために

詳しくは取扱説明書をご覧ください。

⚠ 警告

グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除いてください。また使用後も必ずお手入れをしてください。

お願い

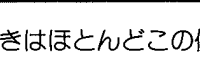
- この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。
- このグリルは両面焼ですから、基本的に裏返しの必要がありませんが、同じ材料でも大きさが違ったり、脂身の多少により表と裏の焼き色が同じになるとは限りません。この器具のグリル部には上火、下火、それぞれに火力の「強」の位置、「弱」の位置がついており、これらの火力調節を利用して好みの焼き色にしてください。

※記載の加熱時間は目安です。材料の大きさや、脂ののり具合により、焼きあがり（焼き色）が異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。

上火—強



下火—強

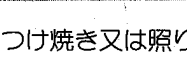


- 魚の素焼きや塩焼きはほとんどこの位置で中身まで火が通り、表面はこげ目がつくようになっています。（あじ、ます、かれいなどの素焼きや塩焼き及び干物類など）

上火—弱



下火—弱

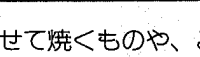


- たれをつけて焼くつけ焼き又は照り焼き等、こげやすい場合はこの位置で焼きます。（うなぎのかば焼きなど）

上火—弱



下火—強



- ぬり卵やみそをのせて焼くものや、こげやすくてあまりこげ目がつくと、風味をそこなうものなどのとき。（さわらの黄金焼き、なす田楽など）

上火—強



下火—強



上火—弱



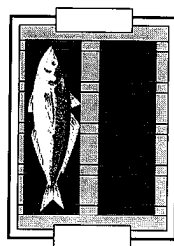
下火—強



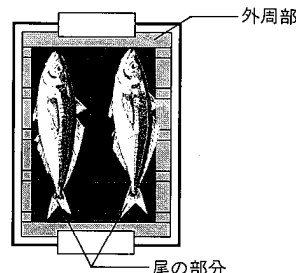
- 厚みのある魚や表面がこげやすい場合は途中で上火を「弱」にして焼き色を調節していただくとよいでしょう。

●魚や肉などを焼く場合は、グリル焼網をあらかじめ1分程予熱したのち、サラダ油をぬって材料をのせますと、でき上がり後取りやすくなります。また、焼けたら熱いうちにグリル焼網から材料をとり出してください。

●切り身の魚を焼く場合は、皮の部分を上にして焼くときれいに焼けます。



- 魚など1尾だけ焼く場合はグリル焼網の中央はさけてください。
- 印のところが上手に焼けます。



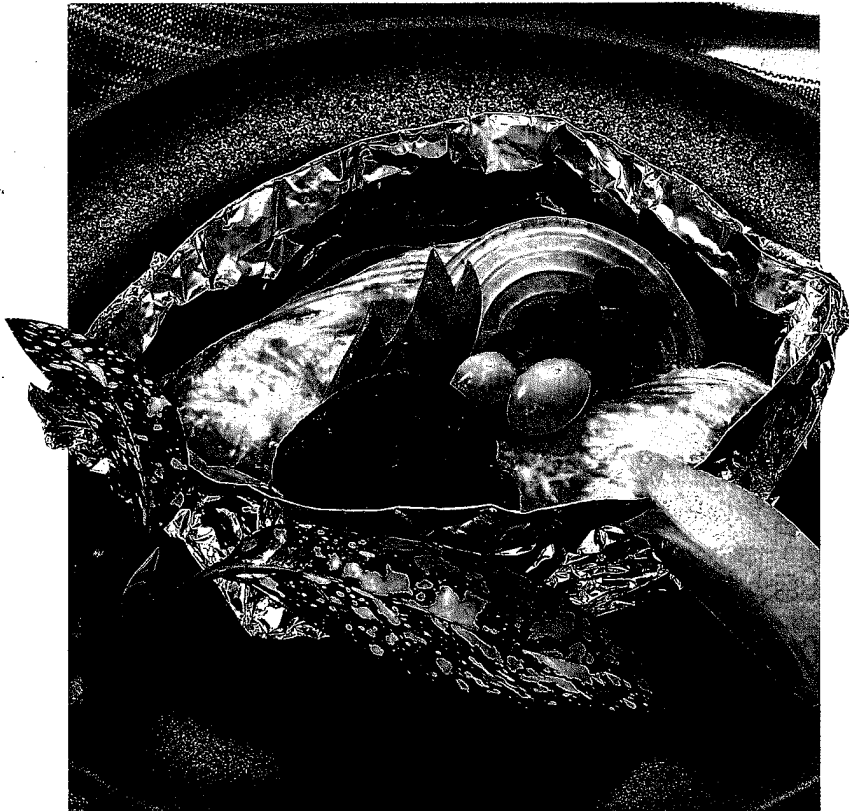
- こげやすい尾や切り身の薄い部分をグリル焼網の外周部に置くように置くと、こげは少なくなります。

焼き魚の火力と時間の目安

料 理 名	分量 ^(1尾・一切 あたりの重量)	火 力		時 間
		上火	下火	
あじの塩焼き	4尾(約150g)	強	強	約13分
いわしの塩焼き	5尾(約80g)	強	強	約10分
さんまの塩焼き	4尾(約150g)	強	強	約11分
さばの塩焼き	6切(約80g)	強	強	約8分
さわらの塩焼き	6切(約80g)	強	強	約9分
鮭の切身	4切(約90g)	強	強	約9分
ぶりの照焼き	5切(約100g)	強	強	約7分
あじのひらき	2枚(約130g)	強	強	約9分
ししゃも等	約10尾 ^(10尾で 約180g)	強	強	約6分
赤魚のかす漬け	4切(約150g)	弱	強	約9分



白身魚の包み焼き



材
料

白身魚(約100g)	4切
酒	適宜
塩	適宜
生しいたけ	4枚
絹さや	8枚
たまねぎ	1/2個
ぎんなん	8個
にんじん	1/4本
④ { ポン酢	大さじ4
{ しょうゆ	小さじ2
アルミはく	

- ① 白身魚は酒、塩をふり、下味をつけます。
- ② にんじんは2～3mm厚さに切り、花形で抜き、ゆで、絹さやもゆでておきます。
たまねぎは薄切りにし、生しいたけは石づきを取り飾り包丁を入れます。ぎんなんは鬼がらをむき、ひたひたの熱湯で玉しゃくしの背で転がしながらゆでて、うす皮をとります。
- ③ アルミはくに魚をのせ②を並べて包み、グリル焼網にのせ「上火－強」－「下火－強」で、約10分焼きます。
- ④ 出来上がれば、④をかけます。

火 力		時間
上火	下火	約10分
強	強	

なすの肉詰め

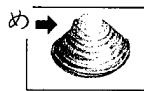
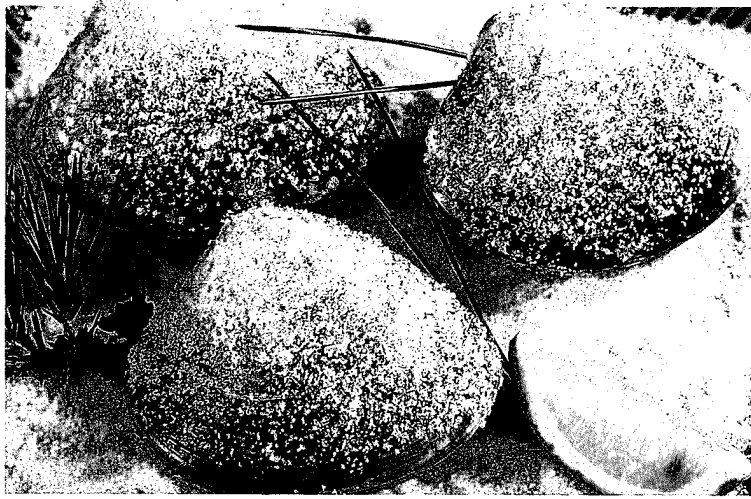


材
料

米なす	2本
④ { 合びき肉	200g
{ パン粉	大さじ2
{ 牛乳	大さじ2
{ 塩	適宜
{ こしょう	適宜
バター	大さじ1
スライスチーズ	4枚
ソース { トマトケチャップ	大さじ3
{ フイヨン	大さじ2
{ こしょう	適宜
{ デミグラスソース	大さじ2

- ① 米なすは縦半分に切り中身をくり抜き、水にさらします。
- ② なすの身を荒らみじん切りにし、バターで炒めて冷まし、④と合わせてよく練ります。
- ③ 水気をふき取った①のなすに②を詰め、スライスチーズを格子状にのせます。
- ④ ③をグリル焼網にのせ、アルミはくをかぶせて「上火－強」－「下火－強」で約15分焼きます。

火 力		時間
上火	下火	約15分
強	強	

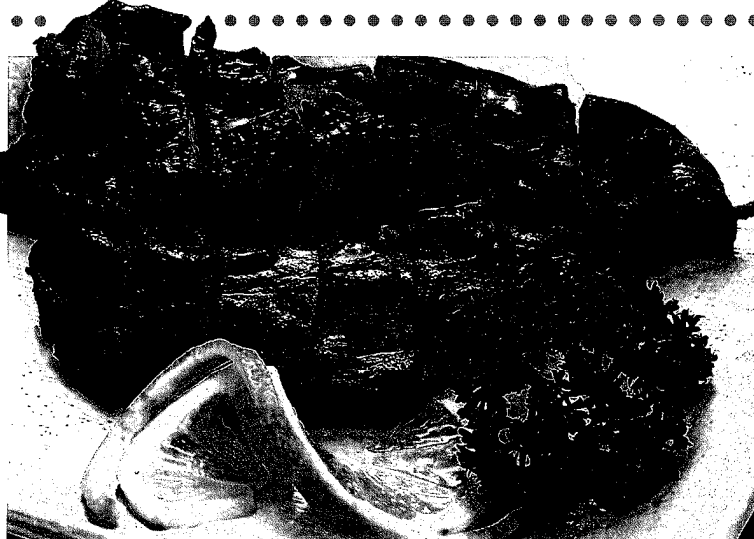


火 力		時間
上火	下火	約 7 分
弱	強	

焼きはまぐり

材 料	はまぐり	5、6個
	卵白	適宜
	塩	適宜

- ① はまぐりは塩水につけて砂をはかせ、め(ちょうつがい)を包丁で切り取ります。
 - ② 水けを拭き取り表になる方に、はけで卵白をぬり塩をふりかけます。
 - ③ グリル焼網にのせ「上火ー弱」ー「下火ー強」で約 7 分焼きます。
- ※ 貝の大きさなどによって焼き時間がかかりますから、貝の上にふった塩が白っぽく浮きあがるまで焼きます。
※ 貝の殻の表面は、はく離する場合があります。



火 力		時間
上火	下火	約 9 分
弱	強	

鶏肉の照り焼き

材 料	鶏もも肉又はむね肉(150g)	2枚
	④ { しょうゆ	大さじ3
	みりん	大さじ1

- ① 鶏肉は肉の厚みを平均的に切り開きます。
- ② 皮にはフォークで穴をあけ、④に 1 時間ほどつけ込んでおきます。
- ③ グリル焼網に皮が上になるようにのせ「上火ー弱」、「下火ー強」で約 9 分焼きます。

いかの丸焼き

材 料	いか(約200g)	2はい
	しょうゆ	大さじ2
	④ { みりん	大さじ1
	砂糖	大さじ1

- ① いかは洗って水気をふき、足とワタを抜いて軟骨を取り、熱湯にさつと通します。
 - ② 少し煮つめた④のたれに、30分程漬け込みます。
 - ③ 2〜3カ所切り込みをいれた胴に足をつめて竹串で止め、グリル焼網にのせ「上火ー強」ー「下火ー強」で約 5 分焼きます。
- ※ 竹串の柄の部分は焦げやすいので、アルミはくを巻いて焦げを防ぎます。



火 力		時間
上火	下火	約 5 分
強	強	



ピザトースト

材
料

食パン（4枚切又は6枚切）

サラミ

ケチャップ

ピザ用チーズ

ピーマン

などお好みの具を

食パンにお好みの具をのせて、グリル焼網にアルミはくを敷き、「上火ー強」、「下火ー弱」で約5分焼きます。

火 力		時間
上火	下火	約5分
強	弱	

アスパラのベーコン巻き

材
料

グリーンアスパラ 8本

ベーコン 8枚

塩 適宜

こしょう 適宜

- ① グリーンアスパラは洗い、塩ゆでして5cmの長さに、切りそろえます。
- ② ベーコンは適当な長さに切ります。
- ③ グリーンアスパラをベーコンで巻いて、つまようじで止めて、「上火ー強」-「下火ー強」で約5分焼きます。

火 力		時間
上火	下火	約5分
強	強	

※アスパラのかわりにゆでたエビを使ってエビのベーコン巻きもできます。





スタuffedピーマン

材
料

ピーマン _____ 8個
赤ピーマン _____ 1個
大正えび _____ 小8尾
プロセスチーズ _____ 20g
バター _____ 大さじ2
白ワイン _____ 大さじ1
ご飯 _____ 1½カップ

- ① ピーマンを2/3のところから切り落とし中の種を取ります。ピーマンの底の部分を少し切り取り、すわりをよくします。
- ② えびは殻と背ワタを取り、1cmに切ります。
- ③ 赤ピーマンとプロセスチーズは5mm角に切りま
- ④ フライパンにバターを熱し、えびと赤ピーマンを炒め、ご飯を加えて、塩、こしょう、白ワインで味つけをし、最後にプロセスチーズを加えます。
- ⑤ ①に④を詰め、アルミはくで1個ずつ包みます。
- ⑥ グリル焼網にのせ「上火-強」「下火-強」で約7分焼きます。

火 力		時間
上火	下火	約7分
強	強	

こんな料理もいかが…

料 理 名	分 量	時 間	火力(上火-下火)
大あさり	大あさり6個	約8分	弱・強
※厚 あ げ	厚あげ4枚	約7分	強・強
焼きなす	ナス4個	約8分	強・強
焼きおにぎり	おにぎり6個	素焼き約6分 た れ 約2分	強・強 強・強
焼きもち	もち6個	約5分	強・強

※厚あげは焦げやすいので油抜きをします。

冷凍食品(グラタン、ドリア、フライなど)

火力：「上火-弱」「下火-強」

時間：オーブントースター800W相当です。

注意：アルミはくは使用しない。

油物の場合、アルミはくに油がたまり
発火する危険性があります。



COOKING BOOK

