



TOHO GAS

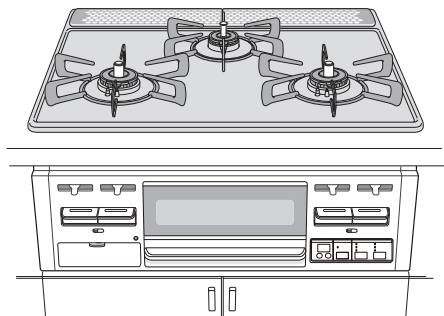
家庭用

取扱説明書

保証書付

形 式	型式の呼び
RBC4VNHN6(B)	RB31M4HR-W

システムキッチン用<ビルトインコンロ>



このたびは、グリル付ガスビルトインコンロ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す。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガスにお問い合わせください。
- 炊飯機能でより上手に炊飯できるように、別売で炊飯専用鍋があります。

こんなときも
あわてないで

- 火が小さくなった
- 火が消えた
- 火がつかない

Si センサーコンロの
安全機能がはたらい
ています

詳しくは 42 ページをご覧ください

全口センサー搭載
Si センサーコンロ



(工場管理)

JS0039-035 (00)
150908 K
06000005226470

なるほど💡安心 Si センサーコンロ

温度を見守る温度センサーで、
安心便利機能を充実させた新しいコンロです。



① 万一の消し忘れや調理油の過熱を未然に防止

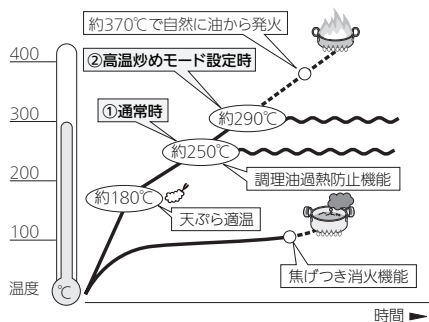


② 鍋底が高温になると、自動的に弱火になる安全設計



③ 煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

🔥 温度センサーのはたらき

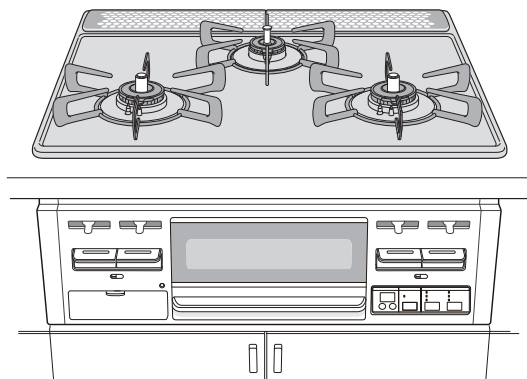


①通常時

温度センサーのはたらきにより、炒めものや
いりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の
空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調
節したり、自動で火を消したりします。

②高温炒めモード設定時

高温炒めモードは温度センサーがまったくは
たらかなくなる機能ではなく、①通常時より
も高い温度まで調理できる機能です。
高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異
常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調
節したり、自動で火を消したりします。高温
炒めモードに設定してから、最長60分（最
初に自動で弱火になってから約30分）で、
自動で火を消します。
高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能
や調理油過熱防止機能は、はたらきません。



お問い合わせの多い項目です

① 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

- Si センサーコンロの安全機能がはたらいています。

② 高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

- すべての安全機能が解除されたわけではありません。

③ 操作ボタンを押しても点火しなかったり、使用中に火が消えたりする

- もしかして乾電池？

詳しくは  42 ページ

もくじ

各部のなまえ	3
便利機能で楽しく調理	5

安全なご利用のために

安全上のご注意	6
---------------	---

このコンロについて

知っておいていただきたいこと	14
安全機能	15
各種設定の変更 (カスタマイズ機能)	16

毎日の使いかた

コンロ	基本の操作	19
	揚げものをする	21
	炒めもの・いりものをする	23
	お湯をわかす	25
	ごはん・おかゆを炊く	27
グリル	グリルの取り扱いと準備	31
	グリルの使いかた	33

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具	35
部品の取り付けと取りはずし	37
お手入れのしかた (コンロ)	38
お手入れのしかた (グリル)	40
乾電池を交換する	41
よくあるご質問 (Q&A)	42
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	49
交換部品・別売品のご紹介	51
長期間使用しない場合／仕様	52
アフターサービス／廃棄するときは	53
保証書	裏表紙

警 告



■ 焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

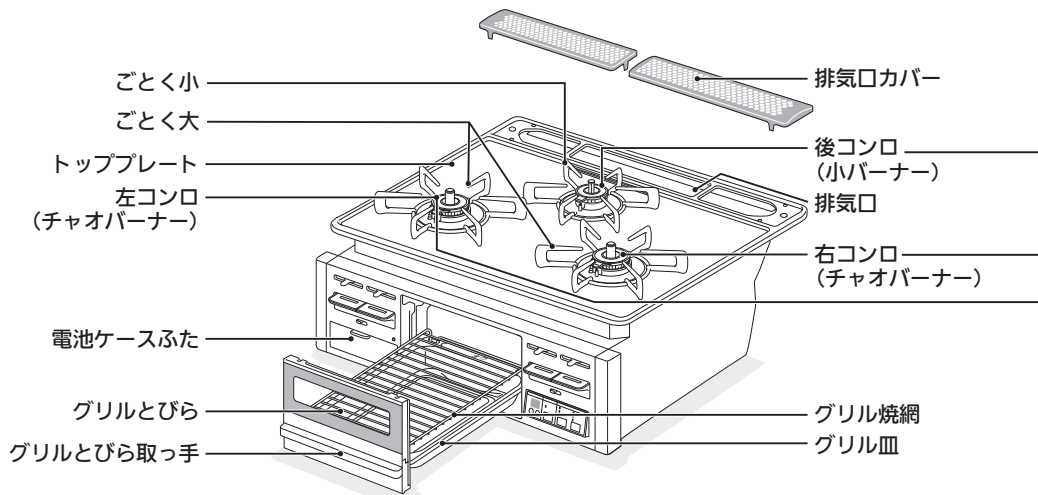


焼網

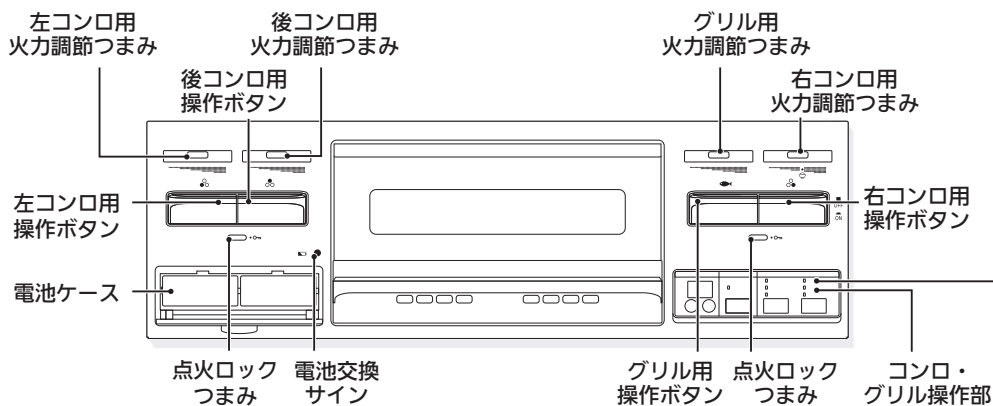


各部のなまえ

- 左／右コンロにチャオバーナーを採用しています。



正面



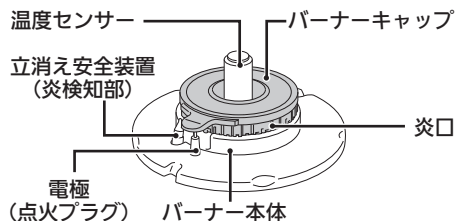
電池ケースふたの開けかた



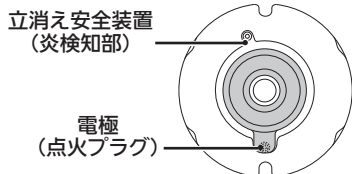
つまみを下へ押しして手前に引く

開く

左 / 右コンロ(チャオバーナー)

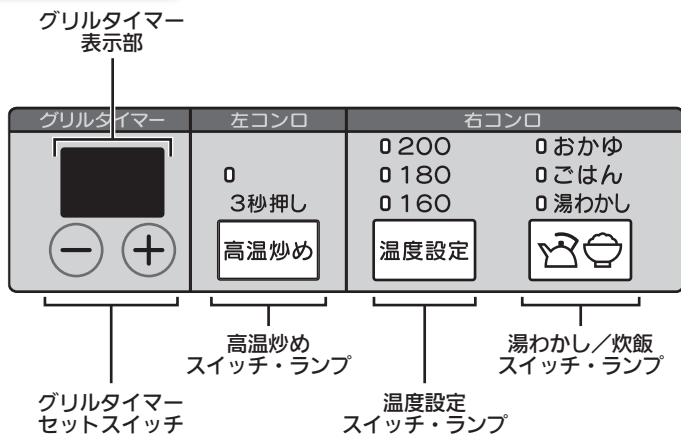


後コンロ(小バーナー)



※後コンロ(小バーナー)は立消え安全装置の位置が違います。

コンロ・グリル操作部



便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

揚げものをするとき 👉 21 ページ	温度設定モード 温度設定  焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
炒めもの、いりもの、 あぶりものをするとき 👉 23 ページ	高温炒めモード 高温炒め  ぎんなん ごまを いるときにも
お湯をわかすとき 👉 25 ページ	湯わかしモード   コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
ごはん・おかゆを 炊くとき 👉 29 ページ	炊飯モード   雑穀米 麦ごはんも 炊けます

安全上のご注意 (必ずお守りください)

- お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

- 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、人が軽傷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。

- 絵表示には次のような意味があります。



この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です



火気禁止



接触禁止



分解禁止



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、必ず実行していただきたい「強制」内容です

△ 危険



火気禁止

ガス漏れに気づいたら

- 絶対に火をつけない
- 電気器具（換気扇など）のスイッチの入/切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



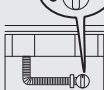
■すぐに使用を中止する

- ①操作ボタンを押して、火を消す。
- ②ガス栓(ねじガス栓)を閉める。
- ③窓や戸を開けガスを外へ出す。
- ④外に出て、もよりの東邦ガスに連絡する。

①



②



③



△ 警告



トッププレートについて

- 衝撃を加えない
- 上にのらない
トッププレートが変形したり、欠けたりすると、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一破損した場合は絶対に触らず、すぐに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。

安全上のご注意 (使用編)

使用中は



■機器から離れない

■就寝・外出をしない

- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物(魚など)の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリル消し忘れ消火機能が作動する前に、発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は、必ず火を消してください。



使用時や使用後は



■点火・消火を確認する

■ガス栓(ねじガス栓)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、必ず火が消えたことを確認してください。

異常時は



■操作ボタンを押して、火を消し、ガス栓(ねじガス栓)を閉める

地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。

☞ 42～50ページを確認し、必要に応じて買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。

使用してはいけないもの



■コンロをおお
うような大
きな鉄板や鍋



■アルミはく製する受け、
省エネごとくなどの補助具
一酸化炭素中毒や機器の異常過
熱のおそれがあります。



アルミはく製する受け 省エネごとく

■焼網

トッププレートに落ち
た油などが発火した
り、機器の異常過熱
のおそれがあります。



焼網

近くに置いてはいけないもの



■爆発のおそれがあるもの

圧力が上がり、爆発のおそれ
があります。

- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいもの

火災の原因になります。

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいもの

火災の原因になります。

- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など



■温度センサーは絶対に取り
はずさない

火災の原因になります。



■コンロ使用中は身体や衣服
が炎に近づかないように
注意する

衣服に炎が移ってやけどのおそ
れがあります。

また、温度センサーがはたら
いて炎が自動的に大きくなつた
り、風で炎があおられて鍋底か
らあふれ、衣服に移ることがあ
りますので、注意してください。

揚げものの調理をするときは**■高温炒めモードで揚げものの調理をしない**

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に冷凍食材が密着した状態で揚げものの調理をする、と、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。



冷凍食材を鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に密着させない

■複数回使った調理油で揚げものをしない

発火が起こりやすくなる場合があります。何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。

■揚げ過ぎない

長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。

**■揚げものは食材全体がつかるまで調理油(必ず 200ml 以上)を入れて行う**

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。

**■調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない**

廃油凝固剤を入れ過ぎたり、加熱し過ぎると、発火するおそれがあります。廃油凝固剤の分量を守り、調理油の温度が上がり過ぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。

**■排気口にふきんやものをのせたり、排気口をアルミはくなどでふさがない****■排気口のまわりにものを置かない**

異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

**グリルは****■グリル皿にグリル石やグリルシート、アルミはくなどを使用しない**

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■脂が多く出る調理時はグリル皿、グリル焼網にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。

■グリルとびらに魚などははさみこまない

魚などが燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

**■グリル庫内に食品くずやふきんなどがなくことを確認する****■グリル皿にたまった脂、グリル焼網についた皮や食材は、ご使用のつど取り除く**

食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

安全上のご注意 (使用編)

⚠ 注意



接触禁止

使用中、使用直後は

■操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触らない

やけどのおそれがあります。

- グリルのみ使用している場合でも、グリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートが熱くなります。
- ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。
- 1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。



■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。



■操作部やグリルとびらに強い力を加えない

手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■操作部に水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。



■点火しない場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火する
すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

使用中は



■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。

■機器に風を当てない

扇風機やエアコンなどの風が当たると安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。



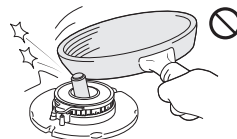
■幼いお子さまだけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



■温度センサーに強いショックや力を加えたり、傷をつけない

変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。



■使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける

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。

下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開けてください。

- ・屋内設置（密閉式は除く）の給湯器を使用している場合
- ・屋内設置でふろがまを使用している場合

換気扇を回すと、排気が逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。



■やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

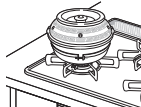
火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

使用する鍋などについて



- コンロには石焼きもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。

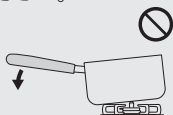


- 片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない
鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。鍋の取っ手はごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。



- 軽い鍋は調理物を含めて300 g以上で調理する

軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて倒れ、やけどのおそれがあります。調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなっても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。



- 陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する
異常過熱による機器損傷の原因になります。



- 使用中、使用直後はグリルとびらに水や洗剤をかけない
- グリルとびらガラスに衝撃を加えたり、傷をつけたりしない
ガラスが割れてやけどやけがのおそれがあります。



- 排気口に手や顔などを近づけない
- 排気口に鍋の取っ手を向けない
 - 高温の排気が出て、やけどのおそれがあります。
 - 鍋の取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

グリルは



接触禁止

- 魚などの調理物を取り出すときや魚を裏返すときなどは、グリルとびらやガラスに手や腕を触れない
やけどのおそれがあります。グリルとびらは止まるところまで引き出してください。



- グリルとびらを開けたまま使用しない
グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。



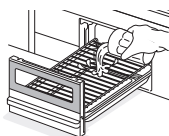
- 魚などの調理物を焼き過ぎない
魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
 - ① 操作ボタンを押してグリルの火を消す。
 - ② 調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
 - ③ 消火後、点検を依頼する。

安全上のご注意 (使用編)



■グリル皿には水を入れない

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。水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。



■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

- 焼き具合を見ながら、火力を調節してください。
- 脂に引火して、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。

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。

■グリルとびらはゆっくり水平に出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。
☞ 31 ページ
- グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は



■機器が冷めていることを確認する

調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■操作ボタンをロックする

☞ 20 ページ

不用意な点火を防ぎます。

■必ず手袋をする

手袋をしないときがのおそれがあります。

■バーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、必ずお手入れする

■バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける

炎口がぬれたまま使用すると、点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。



■温度センサーのお手入れは、汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する

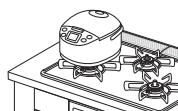
- 動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



お願い

機器のご使用は

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- コンロの火力を弱火にしたときやグリルは、炎が見えにくいので、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- トッププレートの上や近くで、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。



- ワークトップ下面（パッキンなどを含む）と、本体上面とのすき間を化粧板などでふさがないでください。このすき間は、燃焼に必要な空気を取り入れています。ふさがると不完全燃焼の原因になります。



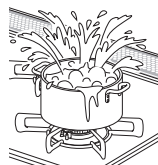
コンロのご使用は

- 調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 強火で長時間使用すると土鍋やホーローなど、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。長時間使用した後に鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。ごとくがくっついた場合は、すみやかに元の位置に戻し、機器が冷めてから鍋をゆするなどしてごとくをはずしてください。くっついたまま動かすと、不意にごとくが落下することがあり、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

- 煮こぼれに注意し、火力を調節してください。
煮こぼれると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

突沸現象について

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり温めたりするときは、突沸に注意してください。



突沸現象とは？

突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きますと、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

予防方法

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱してください。

安全上のご注意 (設置編)

警告



分解禁止

■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

- 一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
 - 専門の技術・資格が必要です。機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ず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。
- ※詳しくは、設置説明書を参照してください。



■可燃物との距離を確実に離す

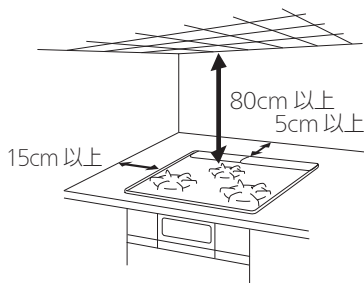
火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。

以下の場合、必ず別売の防熱板を取り付けてください。

- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を下図のようにとれない場合

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お問い合わせください。

■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



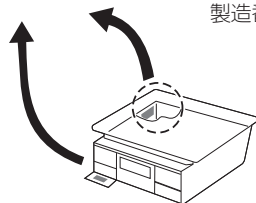
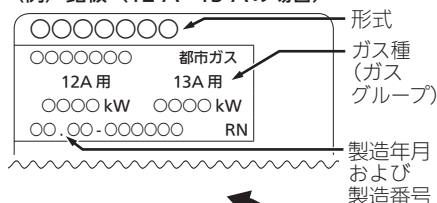
(可燃性の壁の場合)



■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致し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、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面と前面の電池ケースふた裏面に貼ってあります。供給ガスの種類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お問い合わせください。
- 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〉銘板（12 A・13 Aの場合）



知っておいていただきたいこと

温度センサーについて

- 温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠ 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

- 温度センサーが鍋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。
- 中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーが鍋底に密着しない原因になります。



■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広い鍋での油調理はしない

油の温度が上がりやすく、発火するおそれがあります。



お使いできる鍋

○：適しています ✕：適していません（温度を正しく検知できません。）

鍋の種類		●油調理 (油の量 200ml 以上) ●炒めもの調理	●その他の調理
	材質：アルミ、銅、鉄、ホーロー	○	○
	材質：ステンレス		
	厚手:2.5mm 以上	○	○
	薄手:2.5mm 未満	✕	○
	材質：アルミ、銅、鉄	○	○
	材質：ステンレス (底が平らなもの)		
	厚手:2.5mm 以上	○	○
	薄手:2.5mm 未満	✕	○
無水鍋 多層鍋		○	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋		✕	○ (火が消える場合があります)

※「温度設定モード」、「湯わかしモード」、「炊飯モード」で調理する場合は、各モードに適した鍋を使用してください。

お願い

中華鍋を使うときは

- 必ず取っ手を持って調理してください。
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

知
っ
て
お
い
て
い
た
だ
き
た
い
こ
と

安全機能

調理油過熱防止機能

(左コンロ) (右コンロ) (後コンロ)

調理油が過熱されると、自動で火力を調節し発火を防ぎます。

この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。

ただし、後コンロは自動で火力を調節せず、調理油が過熱されると、自動で火を消します。

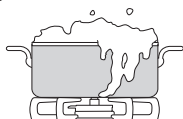


火力調節
します

立消え安全装置

(左コンロ) (右コンロ) (後コンロ) (グリル)

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



ガスを
止めます

コンロ消し忘れ消火機能

(左コンロ) (右コンロ) (後コンロ)

コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。

コンロ消し忘れ消火機能の時間は変更することができます。

▶ 17 ページ

火を
消します

グリル消し忘れ消火機能

(グリル)

点火するとタイマーが作動します。最長 20 分で自動で火を消します。

▶ 33 ページ

ただし、グリル庫内の温度が高い場合は、約 16 分で火を消します。

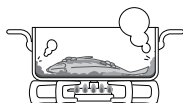
火を
消します

焦げつき消火機能

(左コンロ) (右コンロ) (後コンロ)

煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消しますが、鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。

※鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。



火を
消します

点火ロック

(左コンロ) (右コンロ) (後コンロ) (グリル)

幼いお子さまのいたずらや不注意からの点火を防ぎます。▶ 20 ページ

中火点火機能

(左コンロ) (右コンロ)

点火時の炎あふれをおさえるために、中火で点火します。▶ 19 ページ

グリル過熱防止センサー

(グリル)

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。

火を
消します

コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

(左コンロ) (右コンロ) (後コンロ) (グリル)

タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安全機能により火が消えたときに、操作ボタンを戻し忘れると、1 分ごとにブザーが「ピピッ」と 5 回鳴って、お知らせします。

乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタンを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

高温自動温度調節機能

(左コンロ) (右コンロ)

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力を調節し、鍋の異常過熱を防止します。

この状態が約 30 分続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と 1 回鳴って、お知らせします。調理に支障があるときは、高温炒めモード (左コンロ) をお使いください。

▶ 23 ページ

火力調節
します

各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

以下の機能の設定を変更することができます

- コンロ消し忘れ消火機能時間……購入時は2時間「--」に設定されています。
- 湯わかしお知らせ時間……沸とうのお知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合、1～5の5段階にお知らせのタイミングを設定することができます。
購入時は「3」に設定されています。
- ごはん炊き上げ調整……少量炊飯でごはんへの着色（焦げ）が気になる場合、または炊き不足を感じる場合、炊き加減を3段階で調節することができます。
購入時は「2」に設定されています。
- ブザー機能……安全機能や便利機能がはたらき、弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーで「ピピピッ」となってお知らせする機能です。ブザー音でのお知らせをするかしないかの設定ができます。
購入時は「on」に設定されています。

【共通操作】

各種設定を変更する前に行ってください。

① 水を入れた鍋を右コンロのごとく中央に置く

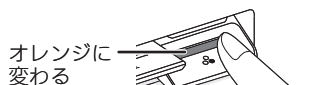
② 右コンロを点火する

点火後 10 秒以内

③ グリルタイマーセットスイッチ [＋／－] を同時に押す

ブザーが鳴るまで3秒以上押し続けます。

※③の操作後、15秒以内に以下の各操作を行ってください。



いっぱいまで押しきる



各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

コンロ消し忘れ消火機能時間の変更

左 / 右コンロ

後コンロ

1 共通操作①～③後、グリルタイマーセットスイッチ [+ / -] を押す。

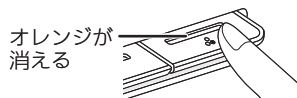
30 ～ 90 分の間で 10 分刻み、および 2 時間に設定できます。

- ・[+] スイッチ押し：最長 2 時間「--」
- ・[-] スイッチ押し：最短 30 分「30」



2 操作ボタンを押して消火の状態にする。

設定した時間に変更されます。



お知らせ

- すべてのコンロバーナーが同じ設定時間になります。バーナーごとには設定できません。

湯わかしお知らせ時間の変更

右コンロ

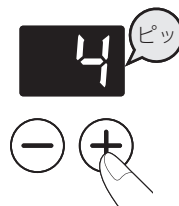
1 共通操作①～③後、湯わかし／炊飯スイッチを押す。

グリルタイマー表示部に「3」が表示されます。



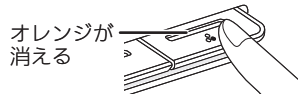
2 グリルタイマーセットスイッチ [+ / -] を押す。

グリルタイマー表示部	1	2	3	4	5
設定内容	沸とうのお知らせを早くしたい場合	↔ 標準 (購入時)	↔	沸とうのお知らせを遅くしたい場合	



3 操作ボタンを押して、消火の状態にする。

設定したお知らせのタイミングに変更されます。



お願い

- やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なります。そのため、お使いになる鍋などによっては、極端にお知らせ時間が早くなりすぎたり、遅くなりすぎたりする場合があります。設定を変更する場合は、2 または 4 から設定してください。それでもなお、早くしたい場合や遅くしたい場合は、1 または 5 に設定してお使いください。
- 同じやかん（鍋）を使用しても水の量によってお知らせ時間が異なる場合があります。

ごはん炊き上げ調整の変更

右コンロ

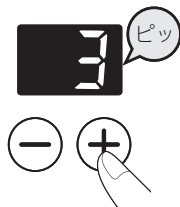


- 1 共通操作①～③後、
湯わかし／炊飯スイッチを2回押す。
グリルタイマー表示部に「2」が表示されます。

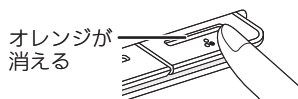
- 2 グリルタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。

グリルタイマー表示部	1	2	3
設定内容	ごはんへの着色 (焦げ) が気になる場合	↔ 標準 (購入時)	※ 炊き不足を感じる場合

※ごはんが硬かったり、かんで粉っぽさを感じる場合。

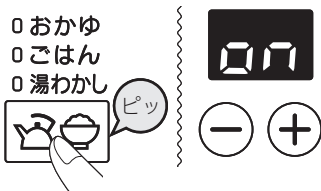


- 3 操作ボタンを押して、消火の状態にする。
設定した炊き加減に変更されます。



ブザー機能の変更

- 1 共通操作①～③後、
湯わかし／炊飯スイッチを3回押す。
グリルタイマー表示部に「on」が表示されます。

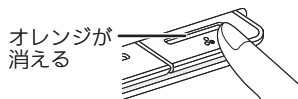


- 2 グリルタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。

グリルタイマー表示部	on	oF
設定内容	ブザー音あり (購入時)	↔ ブザー音なし



- 3 操作ボタンを押して、消火の状態にする。
設定したブザー音のお知らせに変更されます。



各種設定の変更（カスタマイズ機能）



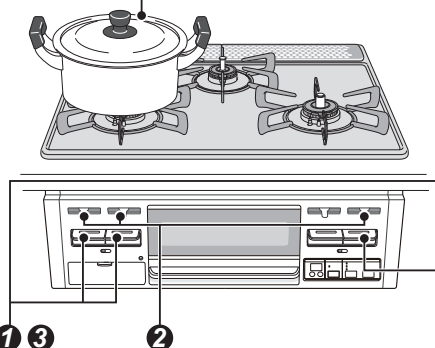
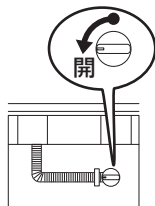
基本の操作 (コンロの使いかた)

準備

- パネルや操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。
- グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。

ごとの中央に鍋などを置く

ガス栓(ねじガス栓)を
左に回し、全開にする



⚠ 点火ロックが解除されているか、確認する。
「不用意な点火を防ぐには(点火ロック)」は
右記をご覧ください。

1 点火する

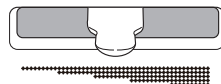
操作ボタンを押す。



いっぱいまで押しきる

2 火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



弱火 ← → 強火

左右にゆっくりとスライドさせる

お願い

- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

お知らせ

- 点火のとき、火力調節つまみは後コンロは「強火」の方向に、左 / 右コンロは中央の位置に移動します。
(中火点火機能) 15 ページ

お知らせ

- 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

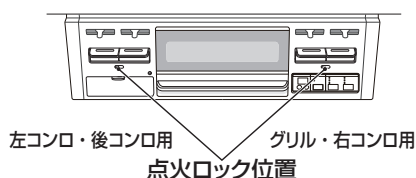
ワンポイント

不用意な点火を防ぐには（点火ロック）

幼いお子さまのいたずらや誤操作を防ぐため、操作ボタンをロックすることができます。点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除／ロックができます。

※点火の状態では、ロックすることはできません。

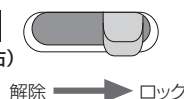
必ず操作ボタンが消火の状態になっていることを確認してください。



操作方法

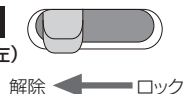
ロック

（つまみが右）



解除

（つまみが左）



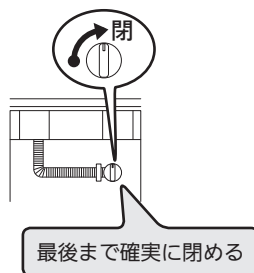
③ 火を消す

操作ボタンを押す。



④ ガス栓（ねじガス栓）を閉める

調理が終わったら、ガス栓（ねじガス栓）を右に回し、閉める。



ワンポイント

炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは

高温炒めモードで調理してください。

📖 23 ページ

揚げものをするときは

温度設定モードで調理してください。

📖 21 ページ

お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。



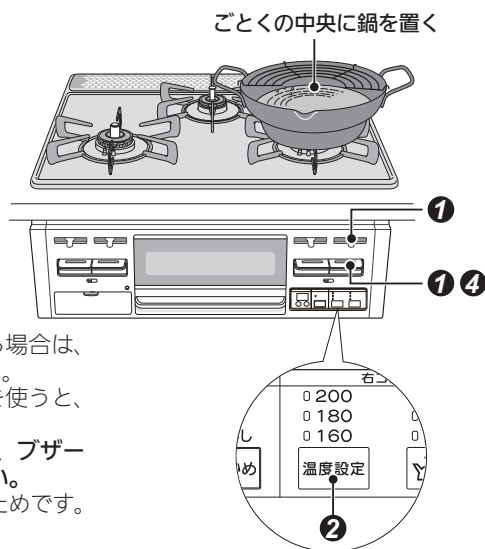
揚げものをする

- 火力を自動で強火・弱火に調節し、設定した温度をキープします。

	適した鍋	適した油の量
揚げもの	底の平らな鍋 中華鍋 フライパン 材質：アルミ、銅、鉄、ホーロー、 厚手（2.5 mm以上） のステンレス	500ml ～ 1L
焼きもの*	フライパン 材質：アルミ、銅	—

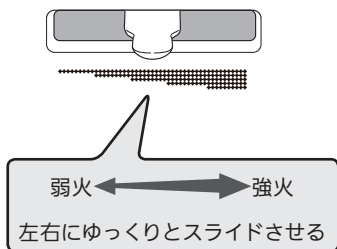
※温度設定モードを使って焼きもの調理をする場合は、アルミ、銅製のフライパンをお使いください。
鉄、ホーロー、ステンレス製のフライパンを使うと、途中消火する場合があります。

揚げものの調理でアルミ・銅製の鍋を使うときは、ブザーが鳴って約 1 ～ 2 分後に食材を入れてください。
ブザーが鳴っても油の温度が設定温度より低いからです。



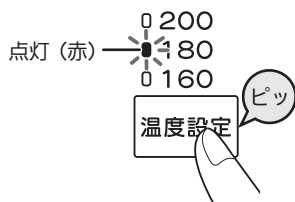
① 右コンロを点火し、火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



② 温度を設定する

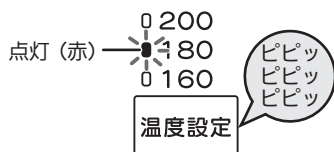
温度設定スイッチを押す。
最初は 180℃ に設定されます。



押すたびに、以下の順で切り替わります。



設定温度になると、ブザーでお知らせ



お願い

- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

(温度設定モード)【右コンロ】

ワンポイント

- 火加減が難しい揚げものの以外も調理できます。

設定温度の目安

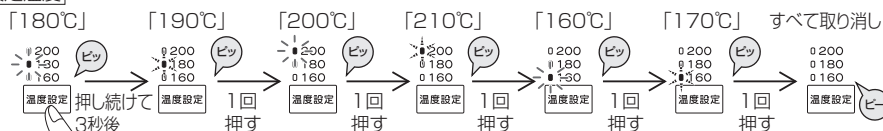
◀-----> : アルミ・銅 <-----> : 鉄・ホーロー・ステンレス

温調範囲 (160 ~ 210℃)

		160	170	180	190	200	210
揚げもの	とりのから揚げ、とんかつ	◀----->	→				
	てんぷら、冷凍コロッケ		<----->	<----->	→		
	手作りコロッケ				<----->	<----->	→
焼きもの	ホットケーキ	<----->					
	お好み焼き		<----->	→			
	ステーキ、ポークソテー				<----->	<----->	→

- 温度設定スイッチを押し、「180℃」の温度設定ランプを点灯させ、そのまま約3秒押し続けることで、10℃刻みの設定ができます。

設定温度



○ 消灯 ● 点灯 ● 点滅

揚げものをする

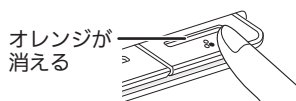
③ 調理をはじめる

お願い

- 調理中は、機器から離れないでください。調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。
- 調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度、操作①から行ってください。

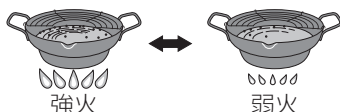
④ 火を消す

操作ボタンを押す。



お知らせ

- 設定温度は、調理中でも変更できます。
- 調理中は、自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。



- 弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ピピピッ」となってお知らせします。

お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

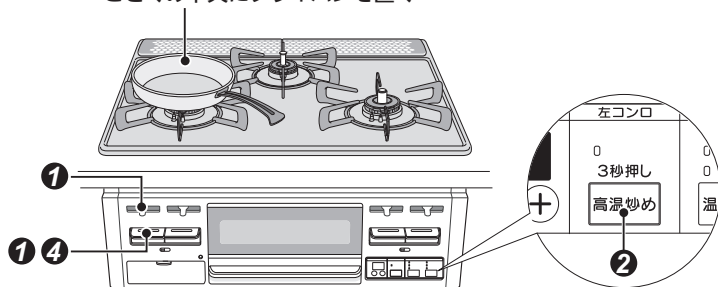


炒めもの・いりものをする

- 炒めもの、いりもの、あぶりものなどで急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に使用します。

「調理油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。

ごとの中央にフライパンを置く

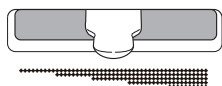


こんなとき高温炒めモード

- 急に火が小さくなったり、消えてしまう場合

1 左コンロを点火し、火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



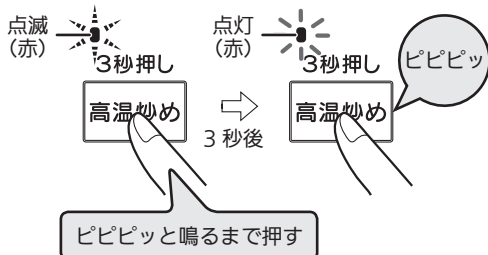
弱火 ← → 強火

左右にゆっくりとスライドさせる

2 高温炒めを設定する

高温炒めスイッチを3秒以上押す。

ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーでお知らせします。



お願い

- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

お知らせ

- 取り消すときは、もう一度高温炒めスイッチを押します。
- 火が消えると、高温炒めモードは取り消されます。

(高温炒めモード)【左コンロ】

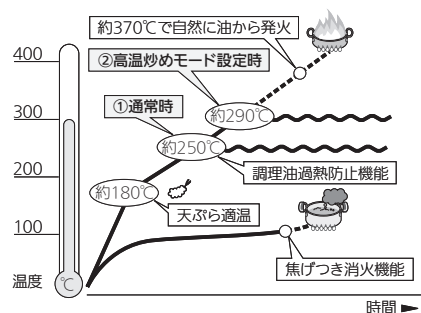
◇温度センサーのはたらき

①通常時

温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②高温炒めモード設定時

高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、①通常時よりも高い温度まで調理できる機能です。高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。高温炒めモードに設定してから、最長 60 分（最初に自動で弱火になってから約 30 分）で、自動で火を消します。ただし、コンロタイマーの設定時間またはコンロ消し忘れ消火機能の設定時間になった場合は、自動で火を消します。高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や調理油過熱防止機能は、はたらきません。



③ 調理をはじめる

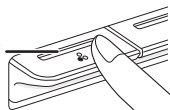
お願い

- 加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので、注意してください。

④ 火を消す

操作ボタンを押す。

オレンジが
消える



お知らせ

- 弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ピピピッ」となってお知らせします。

お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

⚠ 警告



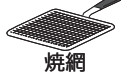
■高温炒めモードで揚げもの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。



■焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



⚠ 注意



■あぶり調理をする場合は、温度センサーの真上は避ける

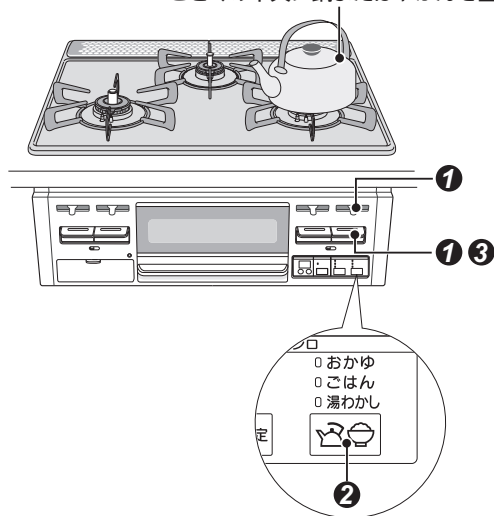
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。



お湯をわかす

- お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。

ごとの中央に鍋またはやかんを置く



適した鍋

底の平らな鍋、無水鍋、多層鍋、やかん
材質：アルミ、銅、鉄、ホーロー、
ステンレス

適した水の量

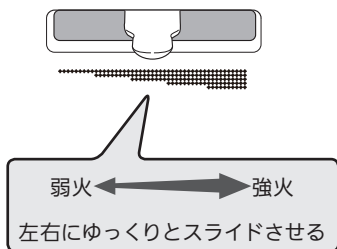
500ml ~ 3L
やかんや鍋の大きさに応じた水の量
(最大容量の 6 ~ 7 割) にする。
(ふきこぼれ防止)

土鍋、耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、温度を正しく検知できません。

お湯をわかす

① 右コンロを点火し、火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。

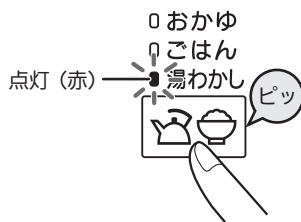


お願い

- 火力はやかんや鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

② 湯わかしを設定する

湯わかし / 炊飯スイッチを 1 回押す。



押すたびに、以下の順で切り替わります。

湯わかし → ごはん → おかゆ

↑ 取り消し (消灯) ↓



沸とうすると、ブザーでお知らせ
自動で弱火になります。



(湯わかしモード)【右コンロ】

お願い

- やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。
やけどに注意してください。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。

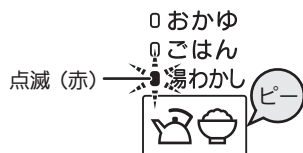
点火して沸とうするまで

- ・ふたを開け閉めしない
- ・水をかき混ぜない
- ・やかんや鍋を動かさない
- ・水を追加しない
- ・具を入れない
- ・火力を変えない

お知らせ

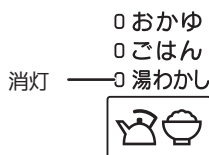
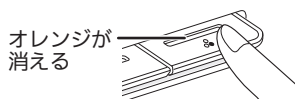
- 沸とうのお知らせが早く感じたり、遅く感じたりする場合、カスタマイズ機能で湯わかしお知らせ時間を5段階で変更することができます。☞17ページ
- 以下の場合、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
 - ・一度わかしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき
 - ・やかんや鍋などの底が汚れていたり、さびていたりするとき

5分後、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。



③ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態に戻すまで、湯わかし / 炊飯ランプは点滅します。

お湯をわかし

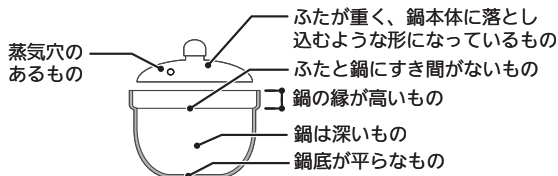


ごはん・おかゆを炊く

炊飯モードに適した鍋

おいしく炊くために、炊飯モードに適した鍋を選びましょう。

※炊飯専用かま、炊飯専用鍋も別売しています。☞ 51 ページ



炊飯鍋の選びかた

鍋の種類			ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用 かま	RTR-03E		○	○	白米3合、全がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
別売の炊飯専用 鍋	RTR-300D1		○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
	RTR-500D		○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん4合
アルミの鍋			※ ○	※ ○	薄手（2mm以下）の場合、焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレスの鍋			※ ○	※ ○	白米は焦げる場合があります。 薄手（2.5mm以下）のステンレスの鍋の場合、焦げつきやすくなります。
市販の土鍋			×	※ ○	おかゆ以外は炊けません。
ガラス鍋・圧力鍋 多層鍋			×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適しています ×：適していません（温度を正しく検知できません。）

※ふたに蒸気穴がない場合や鍋の材質・形状によっては、焦げつきやふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。

このような場合は、別売の炊飯専用かま、炊飯専用鍋を使用してください。☞ 51 ページ

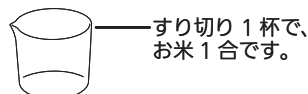
1回で炊ける量

ごはん	1～5 合
炊きこみごはん	1～4 合
全がゆ	0.25～1 合
七分がゆ	0.25～0.5 合

おいしく炊くコツ

① お米は正確にはかる

180ml の計量カップを使うと便利です。



180ml の計量カップ

(炊飯モード)【右コンロ】

2 たっぷりの水で手早くとぐ

- はじめのとき水は、すぐに捨ててください。
ぬかを含んだとき水をお米が吸わないようにするためです。
- 「とぐ→洗い流す」を数回繰り返します。
にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。



手早くとぐ

お知らせ

- お米のときが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

お米と水の量の目安

お米の量		水の量		
		ごはん	おかゆ	
			全がゆ	七分がゆ
容量	合数(重量)			
45ml	0.25合(約 38g)	—	360ml	470ml
90ml	0.5 合(約 75g)	—	540ml	630ml
180ml	1 合(約150g)	300ml	900ml	—
270ml	1.5 合(約225g)	390ml	—	—
360ml	2 合(約300g)	480ml	—	—
450ml	2.5 合(約375g)	580ml	—	—
540ml	3 合(約450g)	670ml	—	—
720ml	4 合(約600g)	930ml	—	—
900ml	5 合(約750g)	1130ml	—	—

お願い

- 水の量は目安です。
お好みに応じて加減してください。
- 炊きこみごはんの場合は、ごはん比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)にしてください。

お米を水に浸す時間

お米の種類		水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
いっぺん	白米	30分以上	60分以上
	無洗米・発芽玄米		
	胚芽精米	60分以上	90分以上
	雑穀米		
	古米		
	麦ごはん		
おかゆ		0～30分	

ワンポイント

- 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を炊飯すると、ごはんが硬くなります。
- 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におい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

無洗米を炊くときのコツ

- 1、2度すすぐ
にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、生炊きの原因になります。
- 十分に水に浸す
- 水の量は3%程度多くする
または、無洗米専用計量カップを使ってください。
- よくかき混ぜて気泡を飛ばす
表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。

ごはん・おかゆを炊く



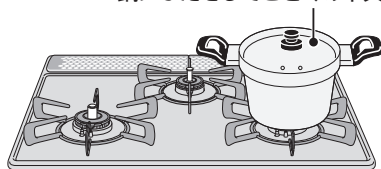
ごはん・おかゆを炊く

- ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。

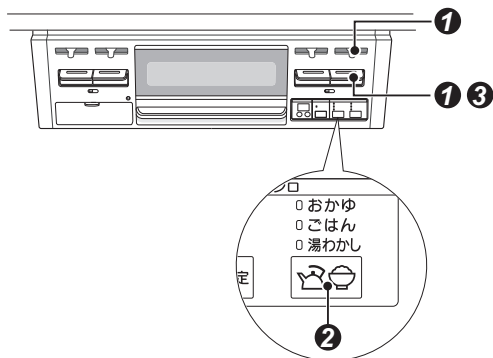
炊飯時間の目安

ごはん	28～37分(むらし 10分を含む)
おかゆ	35～50分

鍋にふたをしてごとの中央に置く

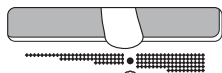


⚠ 鍋底の中心に温度センサーが密着するように置く。



① 右コンロを点火し、すぐに火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



火力調節つまみを☉位置に合わせる

② 炊飯を設定する

火力を調節し、すぐに湯わかし / 炊飯スイッチを2回または3回押す。

点灯 (赤) → おかゆ → ごはん → 湯わかし

押すたびに、以下の順で切り替わります。

湯わかし → ごはん → おかゆ

↑ 取り消し (消灯) ↓

ごはん

炊きあがると、ブザーでお知らせし、むらしがスタート【10分】
自動で火が消えます。



お願い

- ☉位置に合わせるときは、強火の位置から合わせてください。

お知らせ

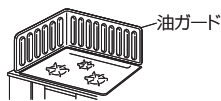
- 火力が☉位置より大きいとごはんは硬めに、☉位置より小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

お願い

- 取り消すときは、いったん火を消してください。
- 炊飯開始後、一定時間が経過すると設定の変更はできなくなります。

お願い

- 炊飯時は、油ガードを取り除いてください。
- 機器を囲む油ガードを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。
- 風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。炎に風が当たらないようにしてください。



炊き込みごはんを炊くとき

- お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。
- 具やバター、ケチャップなどの調味料はお米の上にのせて炊き、炊き上がり後に混ぜてください。沈殿すると、うまく炊けない場合があります。

おかゆを炊くとき

- 炊き上がったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
- 最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり米粒がつぶれ、うまく炊けない場合があります。
- ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりして、ふきこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊き上がりで、水分の量が多い場合は再度点火し、様子を見ながら火力を調節してください。

お知らせ

ごはんを炊くとき

- 温め直しはできません。（焦げつくことがあります。）
- ごはんモードでの少量炊飯で、ごはんの着色（焦げ）が気になる場合や炊き不足を感じる場合、カスタマイズ機能で炊き加減を3段階で調節できます。P.18 ページ

おかゆ

炊きあがると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。



むらしが終了すると、ブザーでお知らせ



お願い

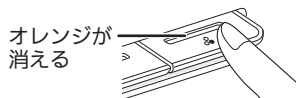
- むらし後は…
ごはんを底からよくほぐしてください。
余分な水分が飛び、ごはんがおいしくなります。

お知らせ

- ごはんをむらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

③ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



ごはん・おかゆを炊く

お知らせ

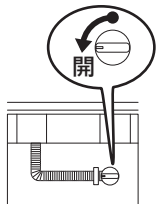
- 操作ボタンを消火の状態に戻すまで、湯わかし / 炊飯ランプは点滅します。



グリルの取り扱いと準備

準備

ガス栓(ねじガス栓)を
左に回し、全開にする



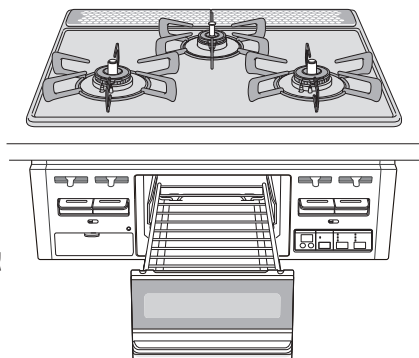
⚠ 点火ロックが解除されているか、確認する。

「不用意な点火を防ぐには(点火ロック)」

☞ 20 ページをご覧ください。

グリル庫内を確認する。

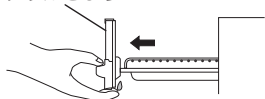
- パネルや操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。
- グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。



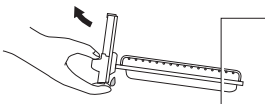
グリルの取り出し

1 グリルとびらを止まるところまで引き出す。

グリルとびら

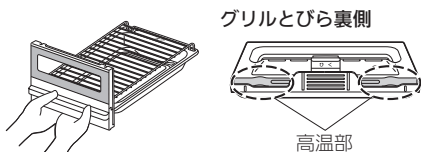


2 グリルを持ち上げて取り出す。



3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。

使用直後、高温部には手を触れないでください。



お知らせ

- グリルとびらをはずす場合は
☞ 40 ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網を取りはずす。

2 約 7 分間空焼きをする。

部品に付着している加工油を焼き切りま

す。
火力は「強火」で行ってください。グリルの
操作については☞ 33 ページをご覧ください。

お願い

- 空焼き時に、グリル過熱防止センサー
がはたらき、自動で火が消える場合が
あります。「02」と「-5」を交互に表
示します。) この場合、操作ボタンを押
して消火の状態に戻し、5 分程度待つ
てから、再度点火してください。

お知らせ

- 排気口や排気口以外からも煙が出ま
すが、異常ではありません。

3 ガス栓(ねじガス栓)を閉める。

使用後は、ガス栓(ねじガス栓)を右に回し、
閉めてください。



最後まで確実に閉める

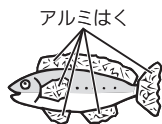
魚を上手に焼くために

1 下ごしらえをする。

- 冷凍の魚は、しっかり解凍します。
- 冷蔵の魚は、常温でしばらくおきます。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けは、洗って水気をよくふき取ります。

ワンポイント

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂が多いので、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、時間も短めにします。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふります。
- 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、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれ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。
- 皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。



3 約1～2分間、空焼き（予熱）をする。

火力は「強」で行ってください。
魚（食材）がグリル焼網にくっつきにくくなり、焼き上がり後、取り出しやすくなります。
グリル操作についてはP.33ページをご覧ください。

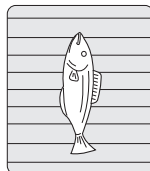
4 魚（食材）を置く。

魚の置きかた

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと、尾の焦げは少なくなります。

1匹の場合

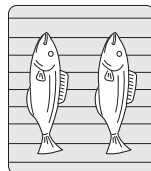
中央に



手前側

2匹の場合

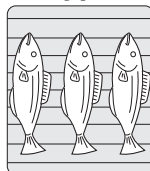
左右均等に



手前側

3匹以上の場合

すき間をあけて
均等に

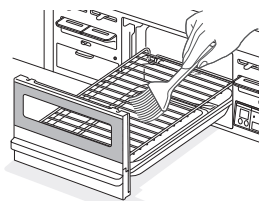


手前側

お知らせ

- グリル焼網・グリル皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網は、調理物がくっつきやすくなる場合があります。また、グリル皿は、表面の腐食などにより汚れが落ちにくくなる場合があります。どちらも交換部品（有料）として準備しておりますので、取り替えの際は、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。

P.51ページ

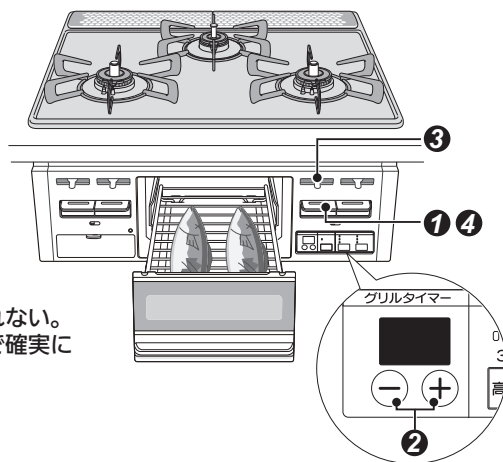


2 グリル焼網に油を塗る。
薄く油を塗ります。
ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。



グリルの使いかた

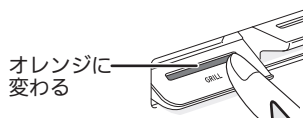
- 設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。



⚠ グリル皿には水を入れない。
グリルとびらを奥まで確実に
閉める。

① 点火する

操作ボタンを押す。



いっぱいまで押しきる

自動でグリルタイマーがスタートします。



最初は「9」（9分）が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「8」（8分）
が表示されます。

お知らせ

- 点火のとき、火力調節つまみは「強火」
の方向に移動します。

② 時間を設定する

グリルタイマーセットスイッチ [+/-] を
押す。

1～20分（最長）まで1分刻みで設定できます。
グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は
1～16分（最長）となります。



お願い

- 焼き時間の目安は、クックブックをご
覧ください。

お知らせ

- 設定時間は、調理中でも変更できます。

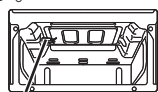
お願い

●調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。

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はたらく前に発火するおそれがあります。

例)「めざし」や「うるめいわし」などの小魚、干し物や薫製、脂分の多いにしん、塩さば、とり肉など準備や調理については、クックブックをよく読んで使用してください。

- つけ焼きや照り焼き、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。
- グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
- 焼き上がった後すぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- 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。冷めてからお手入れしてください。
- 調理でアルミホイルを使用する場合は、電極（点火プラグ）に触れないように注意してください。アルミホイルが付着すると、点火不良の原因になります。



電極（点火プラグ）

お知らせ

魚を取り出す

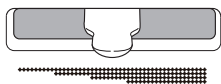
- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網にくっついた調理物がはがしやすくなります。
- 別売の「魚とって」を使用すると便利です。▶ 51 ページ
- ①魚とっての切りこみをグリル焼網に合わせます。
- ②焼き上がった魚や焼きものの下側に魚とってを入れて、くっついた焼きものをグリル焼網からはがします。
- ③小さい焼きものなら、そのまますくい取って取り出せます。



魚とって

③ 火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



弱火 ← → 強火

左右にゆっくりとスライドさせる

設定時間の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ

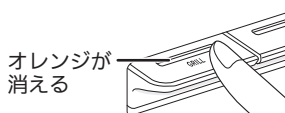


設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。



④ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、グリルタイマー表示部「0」は約 10 秒後に消灯します。

日常点検とお手入れの道具

- 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（有料）をおすすめします。
- 煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので点検（有料）をおすすめします。
- ※定期点検については、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。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

- バーナーキャップ、ごとく、排気口カバーなどは正しく取り付けた状態でお使いください。☞ 37・38 ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

- バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）、電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。☞ 39 ページ
- グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内が脂で汚れていませんか。☞ 40 ページ

お手入れの道具と洗剤について

使ってよい



① 使ってはいけない

傷・はがれの原因となります。



メラミンフォーム
スポンジ※



金属たわし

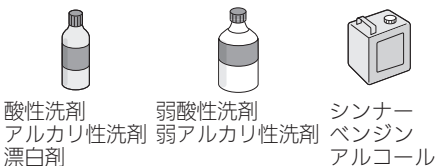


クリーム
クレンザー

汚れが取れないときに、トッププレート・ごとく・排気口カバーのみにお使いいただけます。ただし、表面に傷がつく場合があります。

※メラミンフォームスポンジは、ホームセンター、量販店などでご購入いただけます。

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。



ごとく・排気口カバーにはお使いいただけます。

故障の原因になります。

- 機器内部に洗剤が入ると、電子部品などに付着して作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。必ず布に含ませてから、お手入れしてください。

直接かけて使っては
いけないもの



スプレー式
洗剤

引火して火災の原因になります。

絶対使っては
いけないもの



可燃性スプレー
浸透液
潤滑剤

お願い

- 道具や洗剤は目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んでお使いください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

お手入れの手順

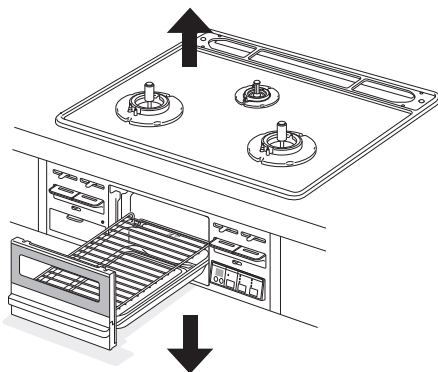
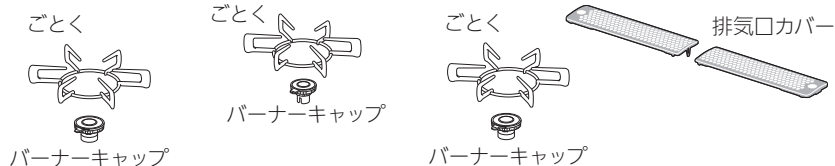
1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. 操作ボタンをロックする。☞ 20 ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

取りはずして洗える部品

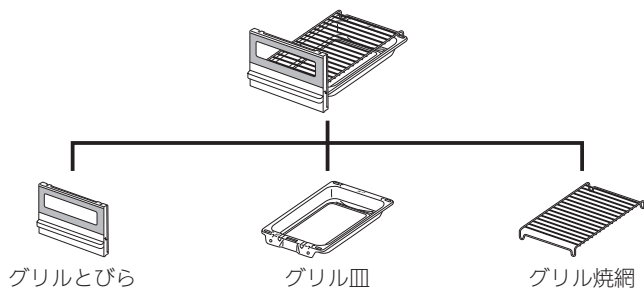
枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。

※その他の部分は取りはずしできません。

コンロまわり



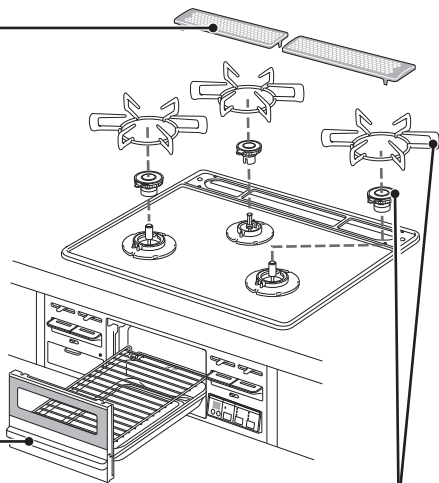
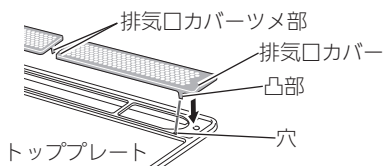
グリルまわり



部品の取り付けと取りはずし

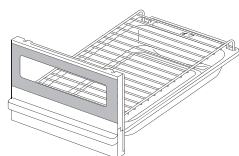
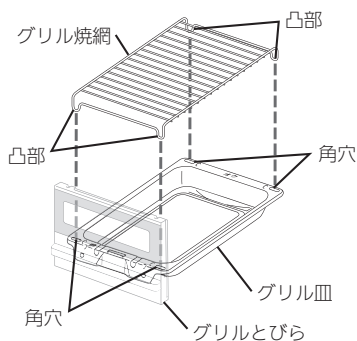
排気口カバー

2つの排気口カバーツメ部を各々内側に向け、排気口カバーの外側の凸部をトッププレートの穴に入れてください。



グリルとびら・グリル皿・グリル焼網

グリル皿の角穴に、グリル焼網の凸部を確実に取り付けます。



取り付けた状態

お願い

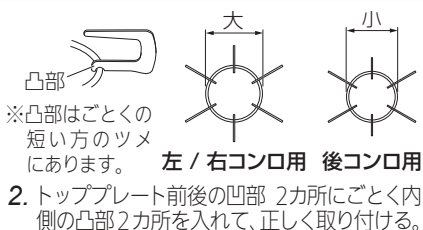
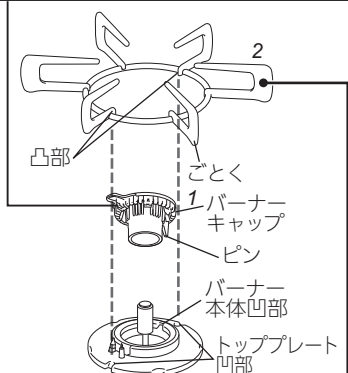
- 正しく取り付けないと、グリルとびらが閉まりにくくなります。無理に閉めると破損するおそれがありますので、正しく取り付け直してください。

ごとく・バーナーキャップ



左 / 右コンロ用 後コンロ用

1. バーナーキャップの凸部を前にして、バーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて、正しく取り付ける。



2. トッププレート前後の凹部 2カ所にごとく内側の凸部2カ所を入れて、正しく取り付ける。

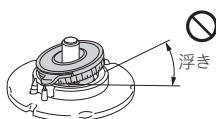
お手入れのしかた (コンロ)

△ 注意

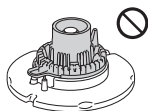


■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

- バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで、焼損する原因になります。



バーナーキャップの浮き

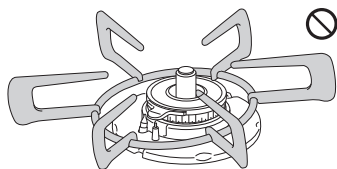


バーナーキャップの裏返し



■ごとくは誤った取り付けで使用しない

誤った取り付けをすると、鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



誤った取り付けの例

お手入れは、機器が冷め、ガス栓を閉め、ロックをして、手袋をしてから

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。

➡ 35 ページ

トッププレート

- お手入れのときはごとく、排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



◆汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

◆それでも汚れが取れないとき

1. ホーロー面に細かい傷がつきますが、メラミンフォームスポンジに水を含ませ、こすり取る。それでも取れないときは、金属たわしに水を含ませてこすり取る。細かい傷に黒ずみがついたときは、やわらかいスポンジたわしにクリームクレンジングをつけ、こすり取る。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

お願い

- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けしてあります。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に連絡してラベルを購入し、貼り替えてください。

お願い

- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃烧しているか確認してください。
- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は、交換してください。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。

➡ 51 ページ

お手入れのしかた (コンロ)

ごとく・排気口カバー

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

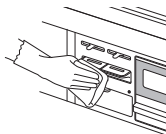
◆それでも汚れが取れないとき

- 煮洗いすると、さらに汚れを落としやすいくなります。
- 1. 水を入れた大きな鍋にごとくや排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
- 2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



機器表面・操作部

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- ※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。



バーナー部

- やわらかい布で汚れをふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- ※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。
- ※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。



◆それでも汚れが取れないとき

1. メラミンフォームスポンジに水を含ませ、こすり取る。ただし、表面の塗装を傷める場合があります。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ふきし、乾いた布で仕上げる。

◆炎口が目づまりしていたら

- 歯ブラシなどで汚れを取り除きます。
- ※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。
- ※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除きます。



バーナー本体

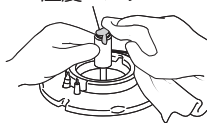
- 表面は、やわらかい布でバーナー本体の汚れをふき取ります。



温度センサー

- 片手を添え、水を含ませて硬くしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。
- ※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、鍋底に密着しなくなることがあります。
- また、温度センサーを無理に回転させないでください。
- 故障の原因になります。

温度センサー



立消え安全装置・電極

- 歯ブラシなどで汚れを取り除きます。
- ※電極（点火プラグ）の先端はとがっているので、けがなどに注意してください。
- ※汚れや水気が残っていると、点火不良の原因になります。



お手入れのしかた (グリル)

- ご使用のつど、きれいにお手入れしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶかし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。
- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると、部品が変形するおそれがあります。

お願い

- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。

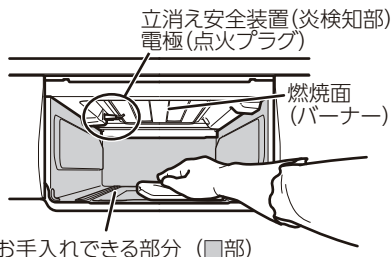
35 ページ

グリル焼網

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
 - 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
- ※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。

グリル庫内 (側壁・底部)

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- ※お手入れできる部分は□部です。燃焼部(バーナー)には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良や異常音発生の原因になります。
- ※立消え安全装置(炎検知部)と電極(点火プラグ)には触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。

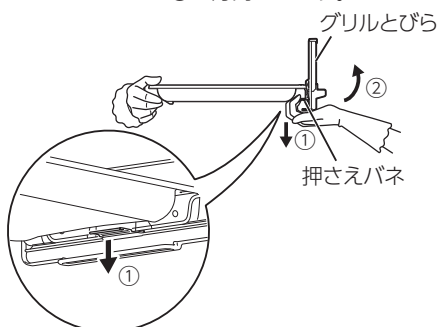


グリルとびら・グリル皿

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- ※水気が残っていると、さびなどの原因になります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

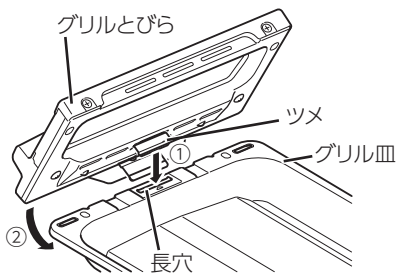
取りはずしかた

1. グリル焼網を取りはずす。
2. 押さえバネを①の方向に下げる。
3. グリルとびらを②の方向にたおす。



取り付けかた

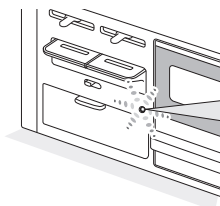
1. グリル皿の長穴にグリルとびらのツメを差し込む。(①)
2. グリルとびらを②の方向に「パチッ」と音がするまで回転させる。
3. 押さえバネ・ツメがグリル皿に確実にハマっているか確認する。



※グリルとびら・押さえバネは変形させないでください。特にグリル皿との固定部が変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

乾電池を交換する

- 乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。



〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら、コンロやグリルが使用できなくなります。早めに新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。

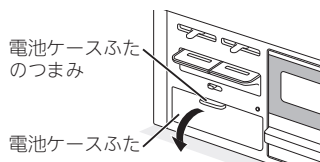


〈点灯〉……電池交換サインが点灯したら、機器が使用できなくなります。新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。

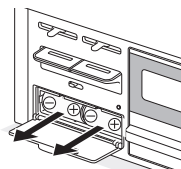
1 機器が冷めていることを確認する。

2 電池ケースふたのつまみを下へ押して、手前に引く。

あまり強く引かないでください。

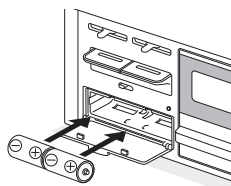


3 古い乾電池をはずす。

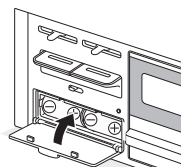


4 新しい乾電池を入れる。

単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を、右図のように⊕⊖の向きを確認して、奥まで確実にはめ込んでください。



5 電池ケースふたをもとに戻す。



お願い

- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を同時に入れてください。新旧・異種の乾電池を使用すると、寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 単1形アルカリ乾電池(1.5V)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、単1形マンガン乾電池(1.5V)を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 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、自然放電により電池容量が減っているため、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、付属の単1形アルカリ乾電池(1.5V)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。
- 単2、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スパーサーや充電式単1形乾電池は、電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

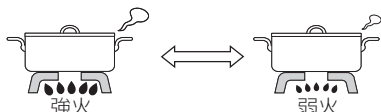
よくあるご質問 (Q&A)

特に多いご質問をまとめました

① 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☎ 24・43 ページ

安全機能がはたらいて、
コンロが自動で
火力を調節しています



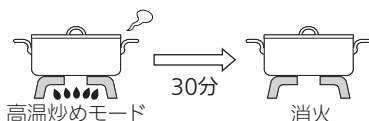
※この状態が約 30 分続くと、自動で火を消します。

※調理に支障があるときは、高温炒めモードに設定すると、さらに高温で調理ができます。
(左コンロ)

② 高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。高温炒めモードに設定し、最初に自動で弱火になってから約 30 分で、自動で火を消します。故障ではありません。☎ 24・43 ページ

30 分で
消火します



※高温になり過ぎたときも自動で火を消します。

※高温炒めモードに設定してから、最長 60 分で自動で火を消します。(左コンロ)

③ 操作ボタンを押しても点火しなかったり、使用中に火が消えたりする

⇒乾電池が消耗しています。乾電池が消耗しているときは点火しなかったり、使用中に消火する場合があります。新しい単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) 2 個と交換してください。

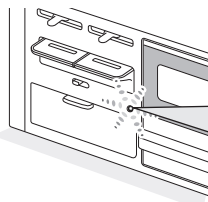
☎ 41 ページ

電池交換サインの表示がないまま動作しなくなった場合も、一度乾電池を交換してから動作確認をしてください。

乾電池交換の目安は約 1 年です。

※未使用の乾電池でも長期間保管している場合は、自然放電により交換時期が短くなっていることがあります。

電池交換サインを
確認！



〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら、コンロやグリルが使用できなくなります。早めに新しい単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) 2 個と交換してください。



〈点灯〉……電池交換サインが点灯したら、機器が使用できなくなります。新しい単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) 2 個と交換してください。

④ 点火操作をして、パチパチするのに、点火しない

⇒電極 (点火プラグ) や立消え安全装置 (炎検知部)、バーナーキャップがぬれていたり、汚れたりしていると、点火しないことがあります。水気や汚れを取ってから、点火操作をしてください。☎ 39・43 ページ

よくあるご質問 (Q&A)

ご質問

こうしてください

参照ページ

点火しない

ガス栓（ねじガス栓）を閉めていると、点火できません。 全開にしてください。	19
バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、 点火しない場合があります。 お手入れしてください。	39
電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナー キャップがぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合 があります。 お手入れしてください。	39
バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、点火 しない場合があります。 正しく取り付けてください。	37・38
長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、 点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。 点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単 1 形 アルカリ乾電池（1.5 V）2 個と交換してください。	41
点火ロックされていると、点火できません。 点火ロックを解除してください。	20
乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	41
電池交換サインが点滅や点灯している場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。	41

調理中に 火力が変わったり 火が消えたりする

鍋やフライパンの温度が約 250℃の温度を保つよう、安全 機能がはたらき、自動で火力を調節します。この状態が約 30 分続くと自動で火を消します。 高温炒めモードを使用すると、さらに高温で調理ができます。 （左コンロ）	23・24
土鍋や耐熱ガラス鍋、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつ き消火機能がはたらき、火が消えることがあります。 再点火してください。 また、高温炒めモードを使用してください。 （左コンロ）	14・15
グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉 すると、消火することがあります。 ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全 装置がはたらき、自動でガスを止めます。	15
コンロは約 2 時間、またはカスタマイズ機能により設定し た時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。	15

高温炒めモードに 設定しても 火力が変わったり 火が消えたりする

高温炒めモード設定中でも約 290℃の温度を保つよう、異 常過熱を防止するために、火力を自動で強火・弱火に調節 します。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	24
---	----

ご質問

こうしてください

参照ページ

炎の状態
(燃えかた、色)
がおかしい

バーナーの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。

39

バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。

37・38

換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。

9

風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり、色が赤くなったりします。炎に風が当たらないようにして使用してください。

9

加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。

—

グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分(ナトリウム)などにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。

—

火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。異常ではありません。

—

消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。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。

—

複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。異常ではありません。

—

鍋底がひどく焦げ
ついて火が消えた

焦げつき消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローの鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。

15

温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？
このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。

14・39

鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。
ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。

15

焼網が使えない

焼きなすやもちはグリルで調理してください。
グリルに入らない大きなすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し、高温炒めモードを使用して、コンロ上であぶり調理してください。
(左コンロ)

23・33

よくあるご質問 (Q&A)

ご質問

こうしてください

参照ページ

温度設定モード

揚げものがうまくできない

鍋の形状や材質、油の量によっては、油の温度が設定温度より高めになったり、低めになったりする場合があります。設定温度を加減して使用してください。

14・21

温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？
このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。

14・39

湯わかしモード

お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い

やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。

14・17

温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？
このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。

14・39

加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。

26

一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。

26

「湯わかしお知らせ時間」の設定を調節してください。

17

ふきこぼれる

水を入れ過ぎていませんか？
やかんや鍋の大きさに応じた水の量にしてください。
目安は、やかんや鍋の最大容量の6～7割です。

25

炊飯モード

ごはん、おかゆがうまく炊けない

風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。
炎に風が当たらないようにして使用してください。

9

炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。

—

炊飯モードに適した鍋を使用してください。

27

温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？
このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。

14・39

「ごはん炊き上げ調整」の設定を調節してください。

18

ごはんが硬かったり、やわらかい場合は、5分程度むらしを追加してください。

—

必ず30分以上、水に浸して炊いてください。
洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。

28

おかゆを炊く場合は、途中でかき混ぜないでください。
かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て、風味が悪くなります。

30

おかゆに調味料を入れる場合は、炊飯終了後に入れてください。
炊飯前に入れると、表面に膜ができ、うまく炊けない場合があります。

30

ご質問	こうしてください	参照ページ
ごはん、おかゆがうまく炊けない	炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
	コンロの周囲に油ガードを設置していませんか？油ガードを取り除いてください。	30
無洗米がうまく炊けない	必ず 30 分以上、水に浸して炊いてください。洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	28
	よくかき混ぜて、1,2 度すすいで洗い流してください。でんぷん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。	28
	無洗米専用計量カップを使用してください。使用していない場合は、水の量を 3% 程度多くしてください。	28
おかゆがふきこぼれる	鍋によってふきこぼれる場合があります。ふたをずらしたり、持ち上げたりするとふきこぼれしにくくなります。	—
途中で誤って、消火してしまった	もう一度、ごはんモードで炊いてください。水分が少ない状態で再度点火した場合は、鍋底のお米が焦げる場合があります。(おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら、弱火で炊いてください。)	29・30
点火しない	ガス栓 (ねじガス栓) を閉めていると点火できません。全開にしてください。	31
	グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサーがはたらき、点火できません。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、使用してください。	15
	長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池 (1.5 V) 2 個と交換してください。	41
	点火ロックされていると、点火できません。点火ロックを解除してください。	20
	乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	41
	電池交換サインが点滅や点灯している場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) 2 個と交換してください。	41
調理がうまくできない	冷凍の食材は完全に解凍しないと、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。また、グリル過熱防止センサーがはたらく場合があります。	—
	魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	32
	みそ漬けやかす漬けは、洗って水気をよくふき取ってから焼いてください。	—

よくあるご質問 (Q&A)

グリル

ご質問	こうしてください	参考ページ
調理がうまくできない	グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていない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。	—
使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。	15
排気口やコンロ部から煙やにおいが出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので、異常ではありません。	31
	グリル皿やグリル焼網が汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙やにおいが出る場合があります。 異常ではありません。 汚れたら、そのつどお手入れしてください。	40
	グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないとすき間から煙やにおいが出ることがあります。	—
コンロ消火後に「ボン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
使用中や使用後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 使いかたによってはキシミ音が大きく聞こえますが、異常ではありません。	—
コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—
コンロ使用中に「ビピッ」・「ビビピッ」とブザーが鳴る	自動で最初に弱火になったときや、弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが鳴ります。 異常ではありません。	15・22 24
グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
ブザーが約8秒間鳴る	部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、またはよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。	53
ブザーが1分ごとに鳴る	コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能です。 操作ボタンを戻し忘れると、1分ごとにブザーが鳴ります。 すぐに操作ボタンを戻してください。	15

音

ご質問	こうしてください	参照ページ
点火すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。異常ではありません。	—
操作ボタンから手を放してもパチパチしている	操作ボタンから手を放しても最長で 10 秒間パチパチが続きます。異常ではありません。	—
ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくの先端は炎が当たり白くざらざらになります。異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	51
	ごとくやバーナーキャップは、通常の使用でも変色や塗装がはがれる場合がありますが、性能に問題はありません。	—
	酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	35
	煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合がありますが、性能に問題はありません。	—
トッププレートが熱くなる	グリルまたはオーブンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1 カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。コンロ、グリルまたはオーブン使用中や使用直後は、トッププレートに触らないよう注意してください。	9
火力が変わらない	火力を調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。異常ではありません。	—
電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。機器が使用できなくなりますので、早めに新しい単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) 2 個と交換してください。	41・42
部品が傷んできた	お客さまにて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	51

ブザーが鳴って、こんな表示

表示（数字）は、グリルタイマー表示部に表示されます。

表 示		ブザー音	内 容	
0		ピー 1 回 (約 2 秒)	グリルタイマー終了	
00 ↔	- 1、- 2	ピー 3 回	コンロ消し忘れ消火機能の作動	
	- 3	ピー 3 回	コンロ消し忘れ消火機能の作動 高温炒めモード終了	
02 ↔	- 1、- 2、- 3	ピー 5 回	調理油過熱防止機能の作動 焦げつき消火機能の作動	
	- 5	ピー 3 回	グリル過熱防止センサーの作動	
11 ↔	- 1、- 2、- 3、- 5	ピー 3 回	点火時に着火しなかった	
12 ↔	- 1、- 2、- 3、- 5	ピー 3 回	立消え安全装置の作動	
14 ↔	- 1、- 2、- 3	ピー 5 回	温度センサー過熱防止機能の作動	
24 ↔	- 3	ピー 1 回 (約 8 秒)	高温炒めスイッチの故障	
31 ↔	- 1、- 2、- 3	ピー 1 回 (約 8 秒)	温度センサーの故障	
32、33 ↔	- 5	ピー 1 回 (約 8 秒)	グリル過熱防止センサーの故障	
53、71 ↔ 72	- 1、- 2、- 3、- 5	ピー 1 回 (約 8 秒)	電子部品の故障	
70 ↔	- 2、- 5 -- (左 / 右コンロ)			
☀ 電池交換サイン<点灯>		ピー 3 回	電池交換のお知らせ	
 （使用した炊飯モード（ごはんまたはおかゆ）のランプが点滅）		ピー 1 回 (約 2 秒)	炊飯モード（ごはん・おかゆ）終了	
 （湯わかしモードのランプが点滅）		ピー 1 回 (約 2 秒)	湯わかしモード終了	
オレンジ 	自動で火が消えた場合、操作ボタンの表示がオレンジの状態	ピピッ 5 回 (1 分ごと)	コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能の作動	

- 1 : 右コンロ - 2 : 後コンロ - 3 : 左コンロ - 5 : グリル ↔ : 交互に点滅

※モードランプ、表示部を消灯する場合は操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

が出たら

原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
設定した時間がたち、自動で火が消えました。	● 操作ボタンを押して戻してください。	33・34
使用開始から約 2 時間または設定した時間がたち、自動で火が消えました。	● 操作ボタンを押して戻してください。 ● 続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	15
高温炒めモードに設定してから 60 分または、最初に自動で弱火になってから約 30 分がたち、自動で火が消えました。	● 操作ボタンを押して戻してください。	23・24
調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空炊きなど	● よくあるご質問 (Q & A) 「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ● やけどに注意して再点火を行ってください。 ● 調理油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合 (温度センサーが高温のままの状態) は、点火しても火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	15・43 44
グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	● グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合 (温度センサーが高温のままの状態)、点火しても火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、再点火を行ってください。	15・46
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	● よくあるご質問 (Q & A) 「点火しない」「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」を確認してください。 ● 周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	15・43 44・46
過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	● 操作ボタンを押して戻してください。 ● 使用する場合は、冷めるのを待ってから再点火を行ってください。	—
部品が故障しています。	● ガス栓 (ねじガス栓) 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。	53
乾電池が消耗しました。	● 新しい単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) 2 個と交換してください。	41
炊飯モードで炊きあがり、自動で火が消えました。	● 操作ボタンを押して戻してください。	29・30
沸とうして、約 5 分後に自動で火が消えました。	● 操作ボタンを押して戻してください。	25・26
操作ボタンが押された状態のままになっています。	● 操作ボタンを押して戻してください。	15

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客さまにて取り替え可能な消耗部品）・別売品

価格はすべて税抜表示

- 消耗部品は傷んできたら交換してください。お求めの場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にてお問い合わせください。

部 品 名			型番または部品コード
交換部品	ごとく	左 / 右コンロ用	010-414-000
		後コンロ用	010-415-000
	バーナーキャップ	左 / 右コンロ用	151-440-000
		後コンロ用	151-441-000
	グリル皿		070-196-000
	グリル焼網		070-071-000
別売品	排気口カバー（1 個）		053-257-000
	炊飯専用かま	3 合炊き 	RTR-03E
	炊飯専用鍋	3 合炊き 	RTR-300D1
		5 合炊き 	RTR-500D
	魚とって		RTO-ST1 (A)
	クッキングプレート		RCP-60M

- 2015 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。
- 単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）は、もよりの電気店でお買い求めください。

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。P.41 ページ
- お手入れしておくと、次回使用するとき便利です。

仕 様

品 名	グリル付ガスビルトインコンロ				
型 式	RBC4VNHN6（B）				
型式の呼び	RB31M4HR-W				
型 式 名	RB31M4HRW				
質 量	14.0kg（付属品含む）				
外 形 寸 法	高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 539mm （トッププレート幅 593mm）				
ガ ス 接 続	15 A（1 / 2B）金属可とう管または金属管				
電 源	DC3.0V（単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）× 2 個）				
安 全 機 能	● 調理油過熱防止機能 ● グリル消し忘れ消火機能 ● 中火点火機能 ● コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 ● 高温自動温度調節機能 ● 立消え安全装置 ● 焦げつき消火機能 ● グリル過熱防止センサー ● コンロ消し忘れ消火機能 ● 点火ロック				
点 火 方 式	連続放電点火式				
付 属 品	単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）× 2 個、取扱説明書（保証書付）、設置説明書、お問い合わせ先一覧、クックブック				

ガスグループ （ガス種）		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
		左 / 右 コ ン ロ	後 コ ン ロ	グ リ ル	
都市ガス用	12 A	3.91kW	1.19kW	1.24kW	9.42kW
	13 A	4.20kW	1.27kW	1.33kW	10.1kW

長期間使用しない場合／仕様

アフターサービス／廃棄するときは

アフターサービスのお申し込み

保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 必ず「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げ日から1年間です。機器の販売後、機器の故障がある場合、一定条件のもとに無料修理に応ずることをお約束致します。（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中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。

修理について

- 万一故障した場合、お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所までご連絡ください。
- 依頼される前にもう一度ご確認ください。
▶ 42～50ページの「よくあるご質問（Q & A）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」の項をご確認いただき、なおかつ不具合のある場合は、必ずガス栓（ねじガス栓）および器具栓を閉じて、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。
- ご依頼される際には次のことをご確認ください。
 1. ご住所・お名前・電話番号
 2. 品名、形式（▶ 13ページ）、お買い上げ日
 3. 故障内容、状況（できるだけ詳しく）
 4. 訪問ご希望日

補修用性能部品の保有期間について

- 補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後5年です。
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。
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致します。

転居される場合

お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所に必ずご相談ください。

- ガスの種類が異なる地域へ転居されるときガスには都市ガス数種類及びLPガスがあります。
ガスの種類が違う地域へ転居される場合には、部品交換や調整が必要となります。そのままお使いになりますと正常な働きをしないばかりでなく故障、不完全燃焼、火災などの原因にもなりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、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。この場合、調整・改造にともなう費用は保証期間内であっても有料となります。

連絡先

別添の「お問い合わせ先一覧」を参照してください。

廃棄するときは

お願い

- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に依頼してください。
もし、お客さまで旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。

MEMO

保証書

品名 **ビルトインコンロ** RBC4VNHN6(B)

このたびは、当社製品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す。
この保証書は、東邦ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、
本書記載内容で無料修理をお約束するものです。
万一故障いたしましたときは、本書をご提示の上、お買い上げの販売店、またはお近くの東邦ガス
営業所に修理をご依頼ください。

記

- 1.保証期間は、お買い上げ日から1年間とし、本体を対象といたします。
- 2.保証期間内でありましても、次の場合には有料修理といたします。
 - (1) 取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の故障および損傷。
 - (2) 一般家庭用以外に使用された場合の故障および損傷。
 - (3) 指定規格以外のガス、電気、または熱媒等をご使用したこと起因する故障および損傷。
 - (4) お買い上げ後の取付場所の移動、落下等による故障および損傷。
 - (5) 火災、凍結、塩害、地震、風水害、落雷、煤煙、降灰、酸性雨、腐食性等の有害ガス、ほこり、異常気象、異常電流・電圧・周波数・電磁波、犬・猫・ねずみ・鳥・くも・昆虫等の動物の行為、その他天変地異または戦争、暴動等破壊行為による故障および損傷。
 - (6) 器具を調整、改造された場合の故障および損傷。(ただし、当社都合の場合は除く。)
 - (7) 建築躯体の変形等、当製品以外に起因する故障および損傷。
 - (8) 音、振動、塗装の退色、メッキの軽微な傷、錆など設計仕様の範囲内の感覚的な現象の場合。
 - (9) 本書のご提示がない場合。
 - (10) 本書にお買い上げ日、販売店名・住所の記入捺印のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
 - (11) 消耗部品の取り替えおよび保守などの費用。
 - (12) 電気のトラブル等に起因する故障および損傷。

お買い上げ日 年 月 日

販売店名 住所

電話 ()

保証履行者 **東邦ガス株式会社** 〒456-8511 名古屋市熱田区桜田町 19 番 18 号
保証責任者 **リンナイ株式会社** 〒454-0802 名古屋市中川区福住町 2 番 26 号

お客さまへ

1. この保証書をお受け取りになる時にお買い上げ日、販売店名・住所が記入捺印してあることを確認してください。
2. 本保証書は再発行いたしませんので紛失されないよう大切に保管してください。
3. 無料修理期間経過後の故障修理などにつきましては取扱説明書をご覧ください。
4. この保証書によって、お客さまの法律上の権利を制限するものではありません。
5. 無料修理やアフターサービス等について、ご不明の場合はお買い上げの販売店、またはお近くの東邦ガス営業所
にお問い合わせください。