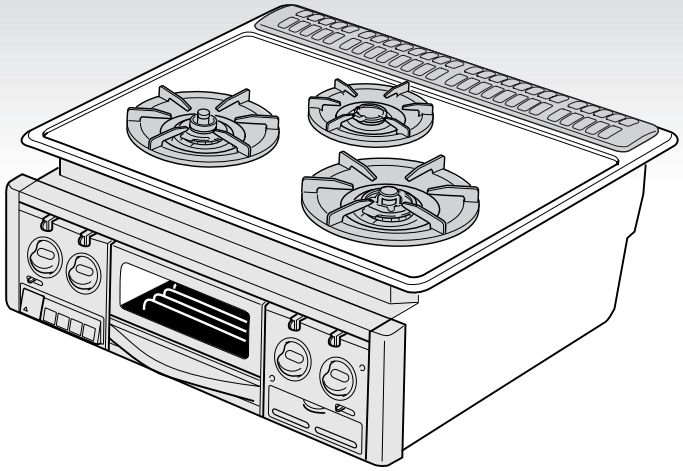
TOHO GAS

家庭用

グリル付

ガスビルトインコンロ

品名　RBC4VWFY3-R(B)
型式の呼び　RBG-Y38J5FHK-R



予備ガスコンセント付

温度調節機能付

よく読んで安全に正しくお使いください。

ご愛用の皆様へ

このたびはグリル付三口ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

- ご使用の前に、この取扱説明書を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。内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。
- 幼いお子様にはさわらせないでください。
- 本製品は家庭用なので業務用のような使い方をされますと著しく寿命が縮まります。
- この製品は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。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営業所にて再購入してください。

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なべがあります。

保証書付

取扱説明書

システムキッチン用〈ビルトインコンロ〉

もくじ

ページ

安全上のご注意 …… 1

各部の名称と特長 …… 8

準備をしましょう
- 乾電池のセット …… 10
- 点火ロックの使い方 …… 10
- 各部品のセット …… 11

予備ガスコンセントの使い方 …… 13

コンロをお使いになる前に
- コンロの上手な使い方 …… 15
- 用途に応じてバーナーを使用しましょう …… 15
- 立消え安全装置 …… 16
- 調理油過熱防止機能 …… 16
- 焦げつき消火機能 …… 17
- コンロ消し忘れタイマー …… 17
- 標準バーナーの使い方 …… 17
- 炊飯機能 …… 18

コンロを使いましょう
- 操作の手順 …… 20
- 標準バーナー操作部の使い方 …… 21
  - 揚げものモード …… 21
  - 炊飯モード …… 22
  - タイマーモード …… 22
  - 自動判別モード …… 23

グリルをお使いになる前に
- から焼きをしましょう …… 24
- グリルとびらの出し入れについて …… 24
- グリルで上手に焼くには …… 24
- グリルお知らせブザー …… 25
- グリル水切れセンサー …… 25
- グリル消し忘れタイマー …… 25

グリルを使いましょう
- 操作の手順 …… 26

点検・お手入れをしましょう
- 日常点検をしましょう …… 27
- お手入れをしましょう …… 27

故障かな？と思ったら …… 31

アフターサービスは？／長期間使用しない場合／設置にあたって …… 33

仕　様 …… 34

保証書 …… 裏表紙

※ 内の数字はページを示しています。

安全上のご注意

必ずお守りください

この製品および取扱説明書には、お使いになる人や他の人への危害と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。

●絵表示には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

火気厳禁

分解禁止

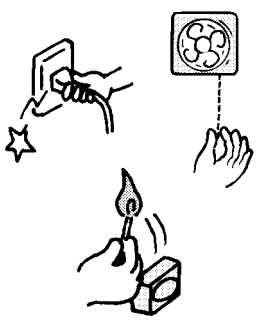
接触禁止

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

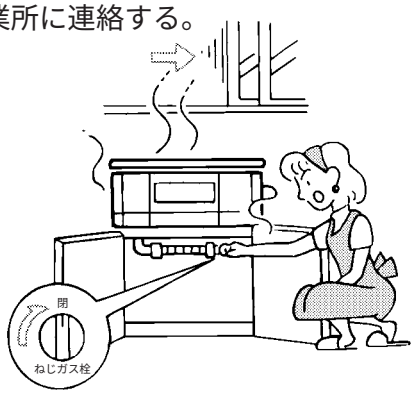
火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話の使用をしない。
引火し爆発事故を起こすことがあります。



火気厳禁

①すぐに使用をやめガス栓（ねじガス栓）を閉める。
②窓や戸を開けガスを外に出す。
③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する。

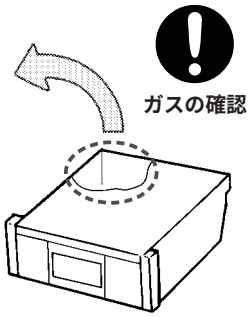
必ず行う



⚠警告

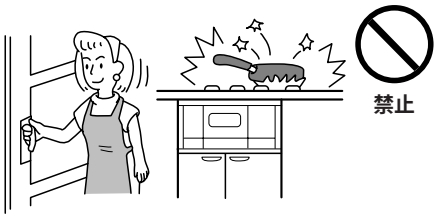
■必ず銘板に表示してあるガス（ガスグループ）を使用する
■転居されたときも供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する

使用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、爆発着火でやけどしたりすることがあります。
また、故障の原因にもなります。
銘板は機器内左後方に張ってあります。
使用ガスがわからない場合はお買い上げの販売店または東邦ガス営業所にご相談ください。



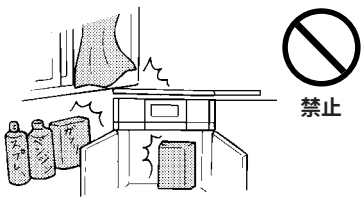
■火をつけたまま機器から離れない、就寝・外出をしない

火災、機器焼損の原因になります。とくに天ぷらや揚げもの調理をしているときやグリルを消し忘れると、焦げたり燃えたりして火災になる場合があります。
電話や来客の場合は、いったん火を消してください。



■燃えやすいものを近くに置かない
■スプレー缶など可燃性ガスを近くで使用しない、置かない

カーテンなど燃えやすいものを近づけたり、スプレー缶・カセットコンロ用ボンベ・ガソリン・ベンジンなどの引火の恐れのあるものを近くに置いたり、使用しない。火災・爆発を起こすことがあります。



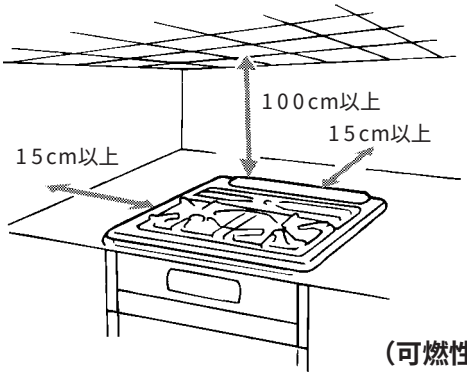
■設置するときは可燃物との距離を確実に離す 33

火災予防条例で定められています。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。また可燃性の壁にステンレス板などを、直接取り付けてご使用になっても、熱伝導で長年の間に可燃物が炭化し火災になることがあります。

■機器を設置した後、周辺の改造をしない

吊り戸棚などをつけた場合、可燃物との距離が守れなくなり、不完全燃焼や火災になることがあります。

※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

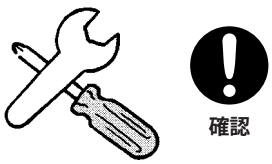


・可燃物との距離を確実にとる（左図参照）
・守れない場合は別売の防熱板を取りつける

（可燃性の壁の場合）

■ガス接続には専門の資格・技術が必要です

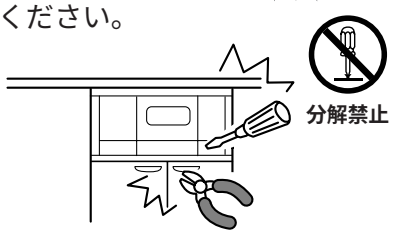
機器の設置・移動・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。



※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

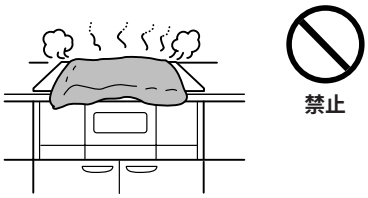
■機器に手を加えない

お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり修理・改造は行わない。ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。万一故障と思われた時は 31 を参照ください。



■排気口をふさがない

排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。また、フッ素コートトッププレートの表面が変色することがあります。

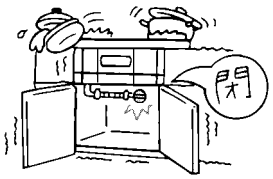


安全上のご注意

⚠警告

■異常時の処置

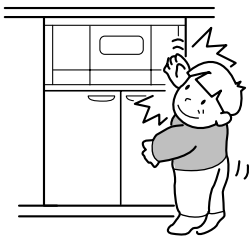
地震、火災、点火しない場合、使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じた場合、途中消火した場合は、すぐに使用を中止し、ガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。
『故障かな？と思ったら』31に従い処置をしてください。



使用を中止する

■幼いお子様にはさわらせない

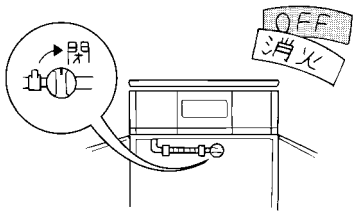
けがや やけどをする恐れがあります。



禁止

■使用後は必ず消火を確認する

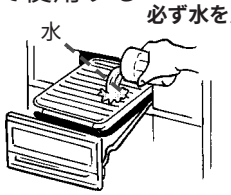
使用後は必ず消火を確認してください。就寝・外出時はガス栓（ねじガス栓）も閉めてください。



消火を確認

■グリル水入れ皿に必ず水を入れて使う

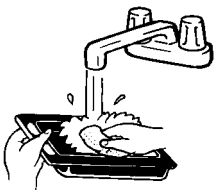
水がない場合、魚やたまった脂が過熱されて発火し、排気口から炎が出ることがあります。続けて使用する場合も、そのつど脂を取り除いて水を入れてください。
水以外のものは入れないでください。



必ず水を入れる

■グリル水入れ皿は、こまめに掃除する

脂がたまらないように、使用ごとに掃除してください。掃除しないとたまった脂が過熱され、発火し火災の原因になります。

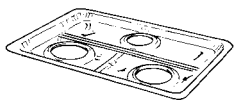


掃除する

■ごとくをはずして直接コンロになべを置いて使用しない
■市販の補助具（アルミはく製しる受け、補助ごとく、いわゆる省エネごとくなど）は使用しない

この機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。ごとくをはずしてなべや補助具を使用しないでください。チャオバーナー・標準バーナーのしる受け皿側面の穴をアルミはくなどでふさがない。不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。
また、フッ素コートトッププレートの表面が変色したり、はがれたりします。

禁止

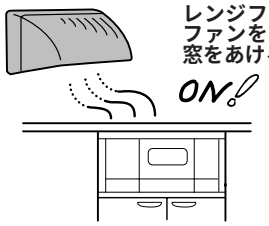


アルミはく製しる受け

⚠注意

■使用中は換気をする

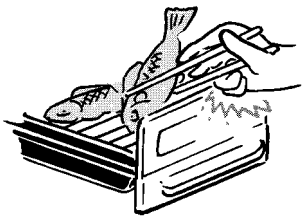
ご使用と同時に窓を開けたり、レンジフードファンを回すなど必ず換気をしてください。換気をしないと一酸化炭素中毒の原因になります。
ただし、室内給気式（FE・CF）給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。レンジフードファンを回すと排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



レンジフードファンを回す
窓をあける

■魚を取り出すとき、手や腕がグリルとびら･ガラスなどに触れないこと

グリル使用時、グリルとびら・グリルとびらガラス・グリル焼網・グリル水入れ皿などは高温となります。魚を裏返す時や取り出す際は手や腕などが触れないようにご注意ください。
やけどをすることがあります。

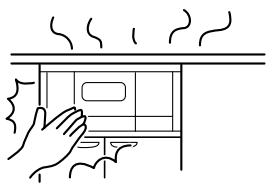


接触禁止

⚠注意

■やけどに注意

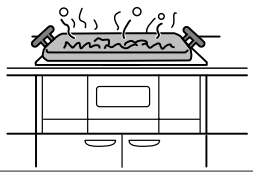
使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・火力調節つまみ・グリルとびら取っ手以外は高温です。
防熱板を取り付けた場合、防熱板も高温になります。
さわらないでください。



接触禁止

■炎をふさいだり、コンロをおおわない

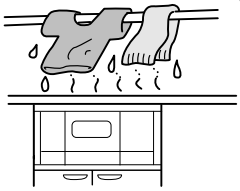
コンロをおおうような極端に大きい鉄板類やなべを使用すると不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。
また、フッ素コートトッププレートの表面が変色することがあります。



禁止

■調理以外に使わない

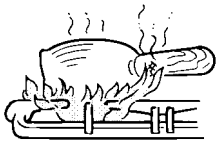
衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをしない。
火災や機器焼損の原因になります。



禁止

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

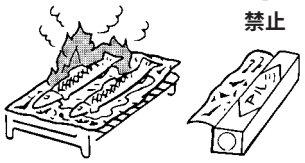
はみ出した炎によりなべの取っ手が過熱され、やけどや取っ手の焼損の原因になります。



禁止

■脂がでる調理物を焼く場合は、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

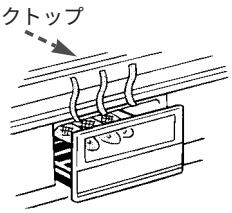
アルミはくの上に脂がたまり発火し火災の原因になります。



禁止

■グリルとびらを開けたままグリルを使わない

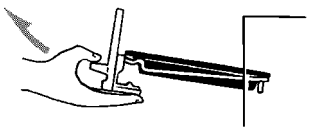
機器上部が変色したり、ワークトップをこがす恐れがあります。



禁止

■グリル水入れ皿は持ち上げたまま引き出さない

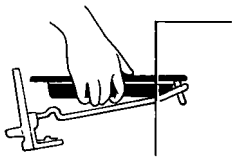
グリル水入れ皿を持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、高温になったお湯がこぼれてやけどをすることがあります。
グリル水入れ皿は水平にゆっくり出し入れしてください。



禁止

■グリル水入れ皿だけを持って本体より取りはずさない

グリルとびらが落下し、けがや やけどをすることがあります。ぬれぶきんなどで持ってもやけどの原因になります。
必ずグリルとびら取っ手を持って取りはずしてください。

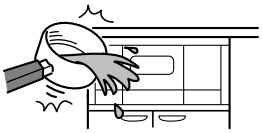


禁止

■グリルとびらガラスに衝撃を加えない・傷をつけない

■使用中、使用直後に水をかけない

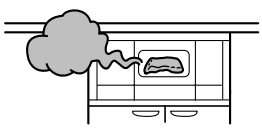
ガラスが割れて、けがや やけどの原因になります。



禁止

■グリル庫内に不要な物がないことを確かめる

グリル庫内に食品くずやふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。



確認

■コンロ使用時は体の一部や衣服をバーナーに近づけない

衣服に炎が移ったりして、やけどをする恐れがあります。

近づけない

■点火操作をするときは、バーナーや排気口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

炎や熱でやけどをすることがあります。

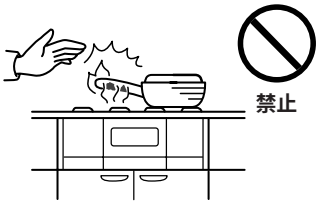
禁止

安全上のご注意

⚠注意

■排気口に手や顔などを近づけない
■なべの取っ手を排気口に向けない

排気口から高温の排気がでます。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。



■バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る

水分が残ったままセットすると点火不良や不完全燃焼になります。

■落ちやすいものがあるところには設置しない

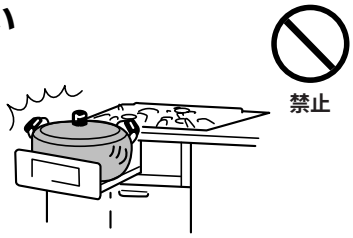
機器の上に物が落ち、燃えて火災になることがあります。

■グリル庫内や本体内部をお手入れする時は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、本体がさめてからけがをしないように手袋などをはめて行う

突起部などに当たるとけがをする恐れがあります。

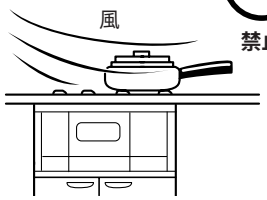
■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがの恐れや機器損傷の原因になります。



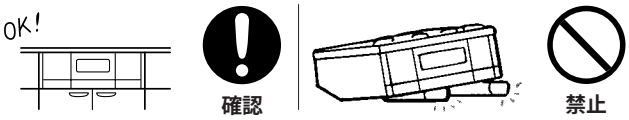
■強い風の吹き込む場所や機器本体後方から風が吹き込む場所では使用しない

機器内部を焼損したり、安全装置が正しくはたらかなかったり、点火不良となることがあります。
扇風機や冷暖房機器を使用される場合、風・排気ガスが直接この機器に当たらないようにしてください。



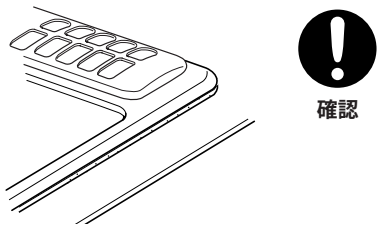
■丈夫で水平な場所に設置する
■車両、船舶での使用はしない

不安定で傾いたところに設置すると、なべが落ちたりしてけがや やけどをする恐れがあります。
また、使用中に機器が傾いたりして、火災や やけどの原因になります。

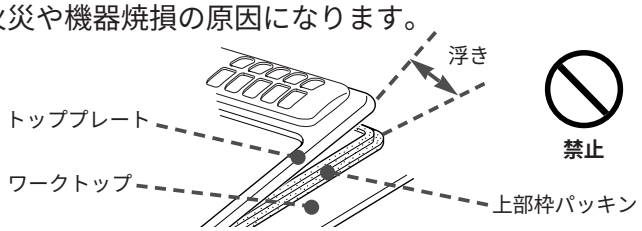


■トッププレートが確実に取り付けてあることを確認する

バーナーの炎がトッププレートの下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。



正しいセット



誤ったセットの例

お願い

●使うバーナーの操作ボタンを間違えないよう注意してください。

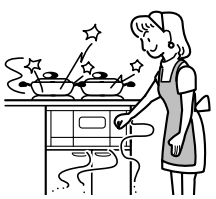
●使用中に、ガス栓（ねじガス栓）を操作しての消火はしないでください。

●みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めてください。

強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛びちったり、鍋がはねあがってひっくりかえることがあります。
特に、だし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。

●点火操作を繰り返す時は、周囲やグリル庫内の生ガスがなくなるまで待つ

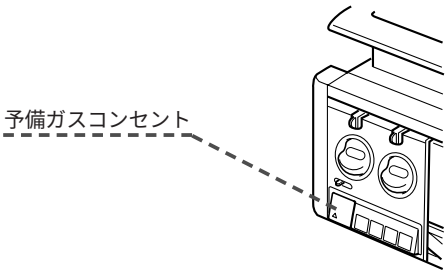
たまったガスに爆発着火する恐れがあります。グリルはとびらを開けて空気を入れ替えてください。



●本機器を大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。
そのままにしておきますと思わぬ事故になります。

予備ガスコンセントについて 13

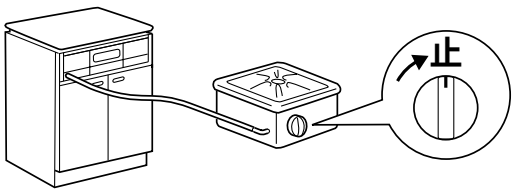
本機器には予備ガスコンセントが付いています。
ガスファンヒーターなどが使用できます。



⚠警告

■火災の恐れあり

本機器のガス栓（ねじガス栓）を閉じた後、再度使用する場合は予備ガスコンセントに接続されている機器のガス栓が閉じていることを確認してください。
立消え安全装置のついていないガス機器などの場合、ガスが漏出し、火災や思わぬ事故の原因になります。



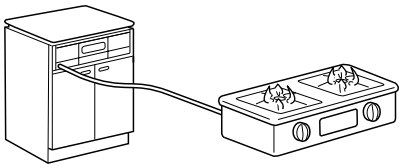
必ず行う

⚠注意

■大きなガス消費量のガス機器を接続しない

ガスヒューズが作動したり、ガス機器の性能が満足に出ない状態や燃焼不良の原因となります。

禁止

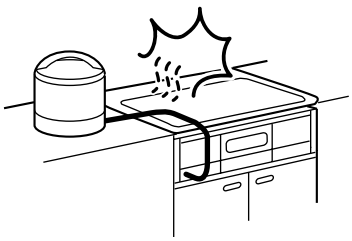


（使用できるガス機器の消費量は、6.20kW（5300kcal/h）以下です）

■ガスコードまたはガスソフトコード（ゴム管）は機器の上を通したり、高温部に触れたりしない

ガス漏れや火災の恐れ、または思わぬ事故の原因となります。

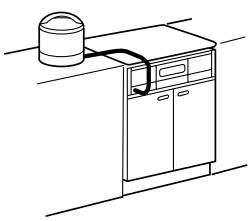
禁止



■ワークトップの上で使用するガス機器を予備ガスコンセントに接続しない

キッチンのワークトップの上でお使いになるガス機器（ガス炊飯器やガス高速オーブンなど）を予備ガスコンセントに接続しないでください。
ガスコードまたはガスソフトコード（ゴム管）を引っかけたりすると接続されたガス機器が転倒・落下するなど、機器の損傷や火災・落下の恐れがあります。または、やけどやけがの原因になります。

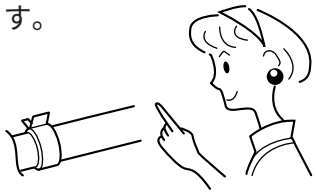
禁止



■ガスコードまたはガスソフトコード（ゴム管）は、ときどき点検する

ひび割れ、切傷、摩耗、折れ曲がりがないか点検してください。ガス漏れ・火災の恐れや接続したガス機器の不完全燃焼の原因になります。

点検する



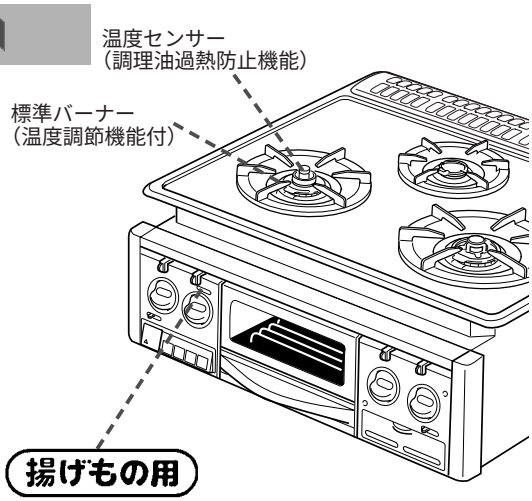
安全上のご注意

調理油過熱防止機能付バーナーについて 16

温度センサー付バーナー

標準バーナーが調理油過熱防止機能付になっています。調理油過熱防止機能とは、天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、消し忘れなどによる調理油の異常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、油が自然発火温度に達す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。
また、温度調節機能付のため天ぷら、フライなどの揚げもの調理時の油の温度を一定に保つことができます。揚げもの調理の際にご使用ください。

※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前面パネルに 揚げもの用 と表示してあります。



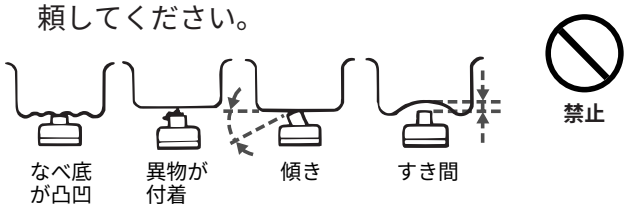
⚠警告

■耐熱ガラス容器、土なべなど、熱が伝わりにくいもので油料理はしない

調理油過熱防止機能が働かず、やけどや火災の原因になります。

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

・そのまま使用すると調理油の量に関係なく発火することがあります。
・温度センサーの動きが悪くなり、なべ底と温度センサーが密着しない場合は、点検・修理を依頼してください。



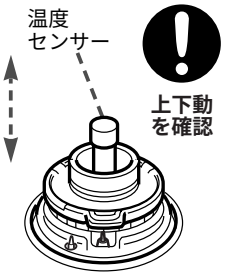
■標準バーナー（調理油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200㎖以上で行う

調理油の量が減ってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。
また200㎖以上でもなべ底と温度センサーの上面が密着していないと発火することがあります。

⚠注意

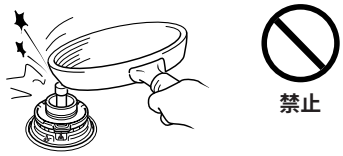
■温度センサーは上下にスムーズに動くことを確認する

なべ底と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、やけどの原因になります。
なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。



■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

なべ底に温度センサーが密着しなくなり、温度センサーが正しく作動しない場合、調理油が発火することがあります。



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

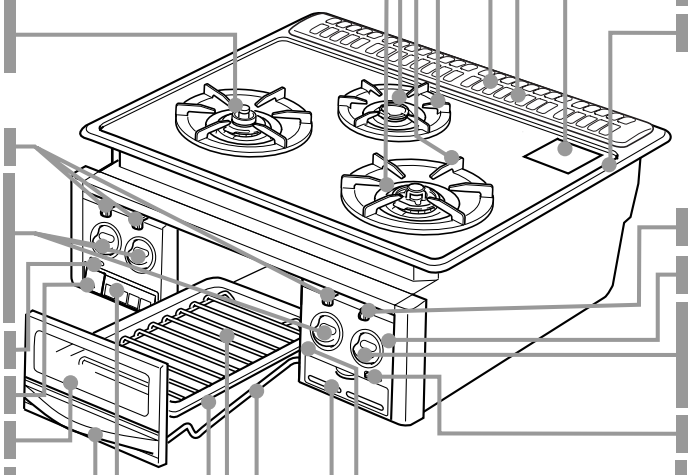
確認

■標準バーナー（調理油過熱防止機能付）では、中華なべ補助ごとく（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。

禁止

各部の名称と特長



ごとく小

ごとく大

小バーナー

チャオバーナー

標準バーナー
温度調節機能付

コンロ用火力調節つまみ

コンロ用操作ボタン
それぞれのボタンの上にどのコンロのものか表示してあります。

左側操作ボタン用点火ロックつまみ

予備ガスコンセント 13

グリルとびら 24

グリルとびら取っ手

グリル排気口カバー

排気口
調理中の排気がでるところです。

注意ラベル

トッププレート

グリル用火力調節つまみ

グリル点火確認ランプ 26

グリル用操作ボタン
ボタンに のマークが表示してあります。

右側操作ボタン用点火ロックつまみ

電池交換サイン 30

電池ケースふた 10

水入れ皿受け

グリル焼網

グリル水入れ皿

標準バーナー操作部

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。

炊飯表示ランプ
炊飯モード設定時に点灯します。

タイマー表示ランプ
タイマーモード設定時に点灯します。

とりけしキー 23
設定（モード）をとりけすときにキーを押します。キーを押すと同時に自動判別モードになります。（通常に使用できるモードです）
キーを押さずに何も設定しないときは自動判別モードになっています。

揚げものキー
揚げものモード設定時に使用します。

■温度調節機能 21
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。キーを押すことにより160℃、180℃、200℃の3段階に温度を設定することができます。

炊飯キー
炊飯モード設定時に使用します。

■炊飯機能 22
炊飯時に使用するモードです。別売の炊飯専用なべをお使いいただくと、上手に炊飯できます。キーを押すことにより（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。

タイマーキー
タイマーモード設定時に使用します。

■湯わかし機能 22
沸騰後、自動的に小火になりそのままにしておくと、5分後に自動消火します。

■3分、10分タイマー機能 23
3分または10分を設定するとランプが点灯してから設定した時間になると自動消火します。

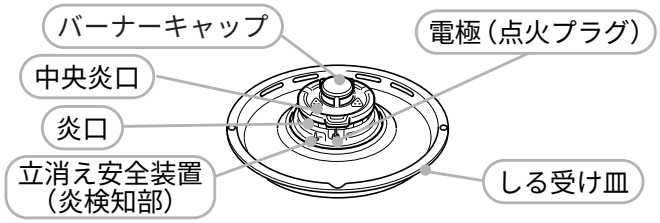
各部の名称と特長

コンロ部

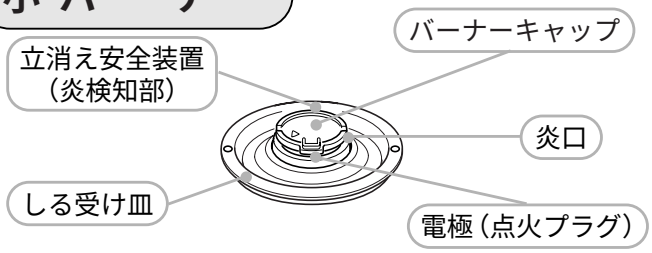
立消え安全装置 16

調理中、煮こぼれなどで火が消えると自動的にガスを止める安全機能です。

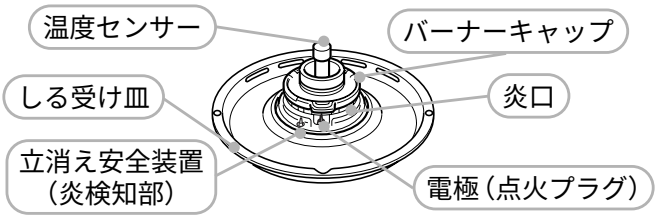
チャオバーナー



小バーナー



標準バーナー（温度調節機能付）

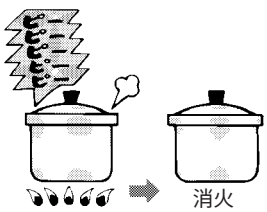


調理油過熱防止機能 16

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。

焦げつき消火機能 17

主として水を使う煮こみ、煮ものなどの調理の場合に万一、料理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 17

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

グリル部

グリルとびら 24

- ●グリルとびらを引き出すとグリルとびらが下降します。焼きものの返しや出し入れの時、熱くなったグリルとびらに手が触れにくくなりました。
- ●グリルとびらが下がるため、焼きものの出し入れ魚の返しも簡単になりました。
- ●グリル水入れ皿、グリルとびらもワンタッチで取りはずせ、お手入れも簡単にできます。

立消え安全装置 16

グリル水切れセンサー 25

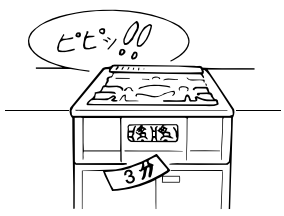
グリル水入れ皿の水がなくなると自動消火します。

グリル消し忘れタイマー 25

点火してからグリルは約２１分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

グリルお知らせブザー 25

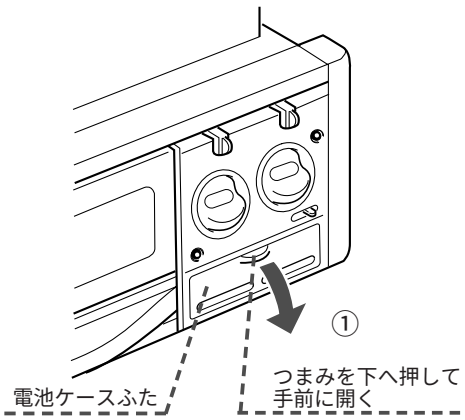
点火して約3分ごとにブザーが鳴り、グリル使用中であることをお知らせするとともに、焼き時間の目安にもできます。

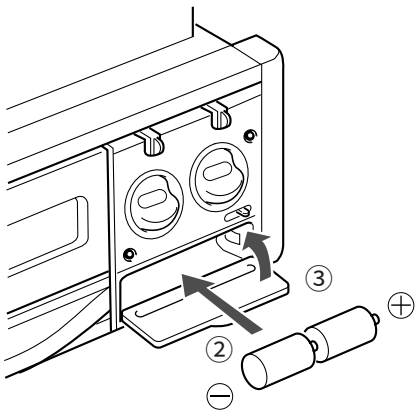


準備をしましょう

乾電池のセット（アルカリ乾電池を使用）

電池ケースはパネル前面にあります。⊕⊖方向を確かめて乾電池をセットしてください。





乾電池の取り付け手順

① 電池ケースふたのつまみを下へ押して手前に開いてください。
② 単1形乾電池（1.5V）2個を図のように正しくはめ込んでください。
③ 電池ケースふたを元に戻してください。

お願い

●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。
●乾電池の寿命は、アルカリ乾電池の場合、通常の使い方で約1年を目安にしてください。アルカリ乾電池以外の乾電池を使用すると寿命が約半分になります。
●乾電池は必ず2個とも同種類の新品をお使いください。
（新旧、異種の乾電池を使用されますと乾電池が破損したり、液漏れの原因となります）
●電池交換は、機器本体が冷えてから行ってください。

点火ロックの使い方

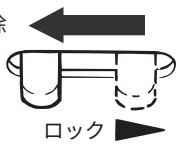
操作ボタンをロックさせる機構です。点火ロックつまみは左右2カ所にあります。右側の操作ボタンは右側の点火ロックつまみ、左側の操作ボタンは左側の点火ロックつまみでそれぞれロックさせてください。

ロックをかけるには

1．ロックする側の操作ボタン（2カ所）が消火の位置にあることを確認してください。
2．点火ロックつまみをロックの位置（右方向）にスライドしてください。

ロックを解除するには

点火ロックつまみを解除の位置（左方向）にスライドしてください。



お願い

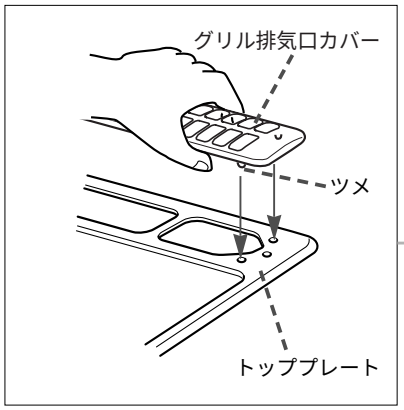
1．ロックする側の操作ボタン（2カ所）の片方でも点火の位置にあるとロックできません。
2．ロック状態のときに、操作ボタンを無理に押し込まないでください。故障の原因になります。

準備をしましょう

各部品のセット

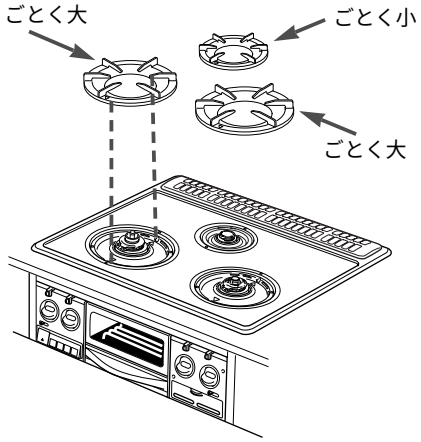
グリル排気口カバー

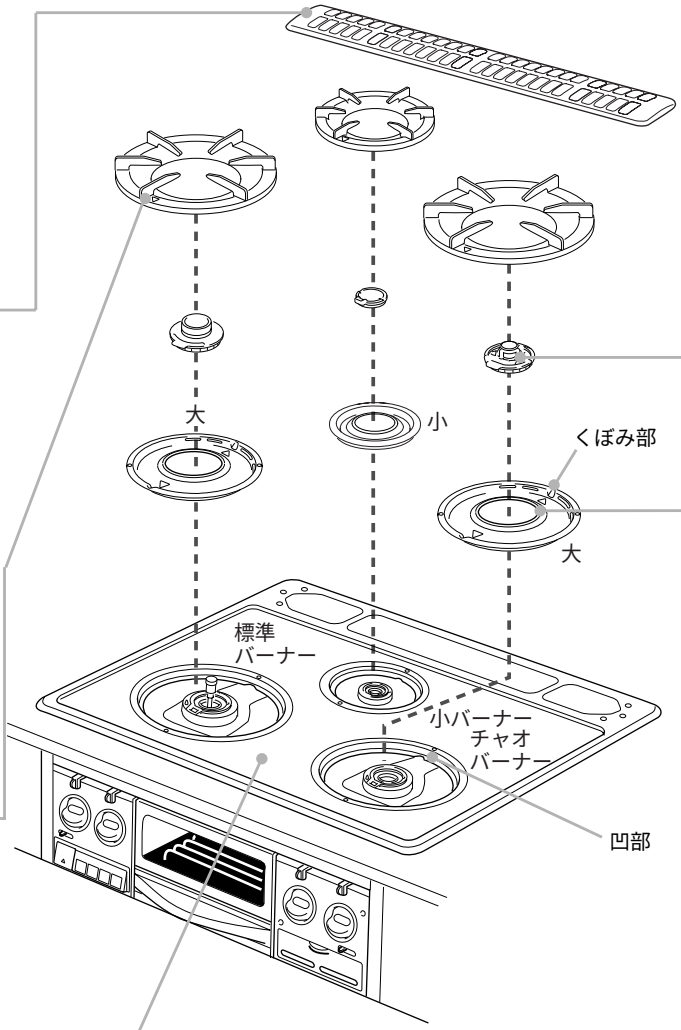
グリル排気口カバーのツメをトッププレートの穴に差し込んでください。



ごとく

ごとくは、右図のように上面の▲印を前後にあわせてセットしてください。





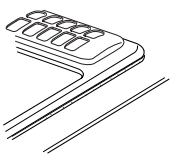
トッププレート

●トッププレートはねじ固定されています。

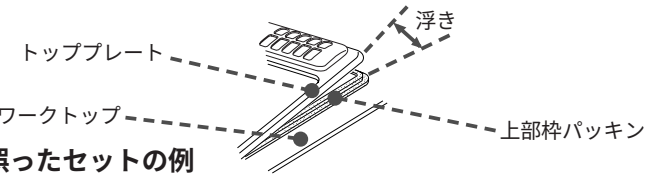
⚠注意

■トッププレートが確実に取り付けてあることを確認する

上部枠パッキンが本体からはみ出していないか、またトッププレートが浮いていないか確認してください。バーナーの炎がトッププレートの下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。



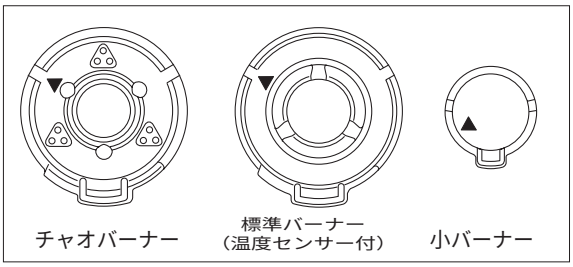
正しいセット



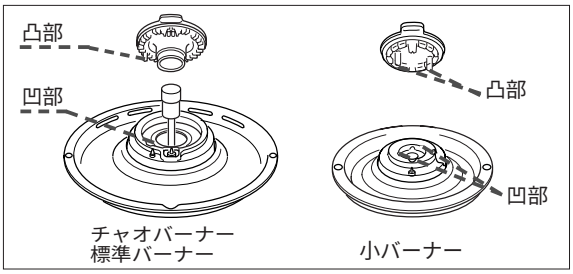
誤ったセットの例

バーナーキャップ

①バーナーキャップは3種類あります。

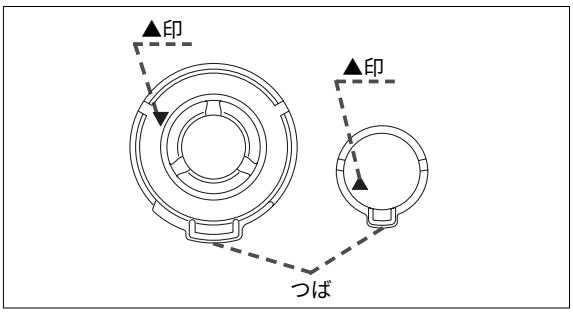


②バーナーキャップは凸をバーナーボディの凹の位置に合わせてセットしてください。



③そのとき、バーナーキャップのつばを手前にし、バーナーキャップ上面の▲印とバーナーボディの▲印を合わせて取り付けてください。

●取りつけ後、バーナーキャップを回して動かないか確認してください。



お願い

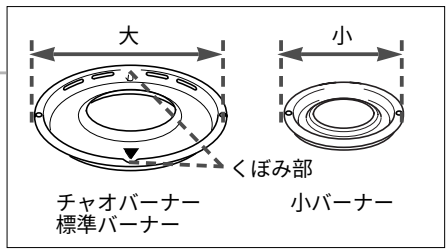
●バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。

●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ふ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相談してください。

しる受け皿

①しる受け皿は2種類あります。

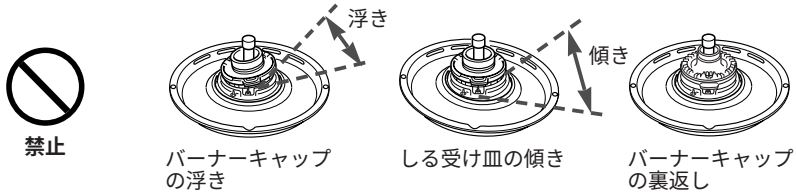
②チャオバーナーと標準バーナーのしる受け皿は▲印を前後にして、しる受け皿のくぼみ部とトッププレートの凹部を合わせてセットしてください。



⚠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、器具の中に炎がもぐりこんで危険です。



誤ったセットの例

予備ガスコンセントの使い方

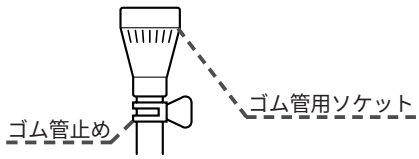
お使いになる前に

適用ガス機器

●ガスファンヒーターなどの一般家庭用ガス機器（表示ガス消費量6.20kW(5300kcal/h）以下を使用してください。特に、大きなガス消費量のガス機器は点火不良や不完全燃焼などを起こし、思わぬ事故の原因となるため使用しないでください。

ガスソフトコード（ゴム管）について

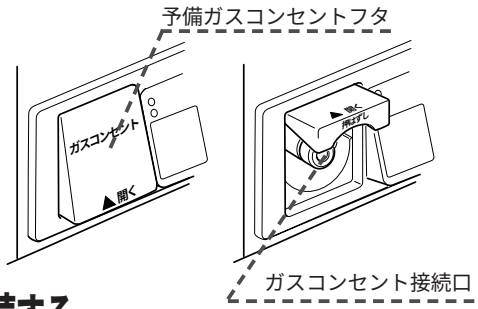
●ガスソフトコード（ゴム管）を使用する場合はゴム管用ソケットに差し込み、ゴム管止めで必ずとめてください。



予備ガスコンセントの使い方

1 予備ガスコンセントのフタを開ける

●予備ガスコンセントフタを上に開けてください。

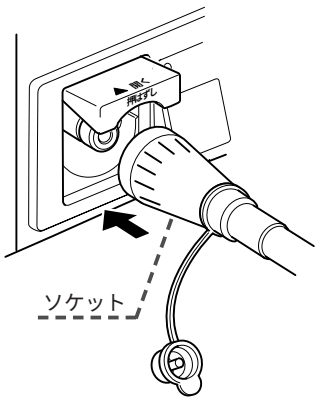


2 ガスコードまたはソケット付ガスソフトコード（ゴム管）を接続する

●ガスコードまたは、ソケット付ガスソフトコード（ゴム管φ9.5mm）のソケット本体を持ちガスコンセント接続口に「カチッ」と音がするまで確実に差し込んでください。

●ソケットを差し込むと自動的に予備ガスコンセントが「開」の状態になります。

※ガスソフトコード（ゴム管）を直接予備ガスコンセント接続口に接続しないでください。



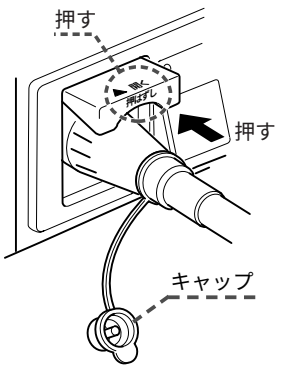
3 ガスコードまたはソケット付ガスソフトコード（ゴム管）を取りはずす

●予備ガスコンセントフタの「押はずし」表示部を押してください。ソケットが確実にはずれるまで予備ガスコンセントフタを押してください。

●ソケットを取りはずすと自動的に予備ガスコンセントが「閉」の状態になります。

●ご使用後は予備ガスコンセントフタを閉じてください。

※ご使用後はソケットのキャップをしてください。
異物などが付着しますと、ガス漏れの原因になります。



お願い

ガスコードまたはソケット付ガスソフトコード（ゴム管）を使う際には、ガスコードやゴム管用ソケットの取扱説明書の指示に従ってください。

お願い

●ガスソフトコード（ゴム管）の長さは3m以下のものを使用してください。
3mを超すものを使用するとガス流量不足となり、接続されたガス機器の性能が不十分な場合や万一ガスソフトコードのはずれなどにより多量のガスが流れた時など予備ガスコンセントのヒューズ（過流出安全装置）が働かない場合があります。
●予備ガスコンセントは清潔に使用してください。溶剤（シンナー、ベンジンなど）、クレンザーは使用しないでください。
●「ヒューズ」とは……ガスソフトコードのはずれなどにより多量のガスが流出したとき、安全のためガスをしゃ断する装置（過流出安全装置）のこと。

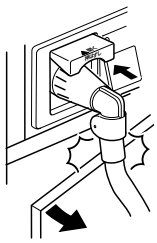
⚠注意

禁止

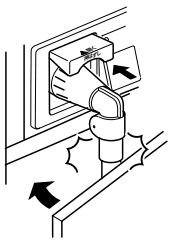
●「ヒューズ」（過流出安全装置）が作動した場合は使用を中止する。
万一、ヒューズが作動し、ガスが止まった場合やガス臭い場合はご使用のガス機器の器具栓及びガス栓（ねじガス栓）を「全閉」にした後、ソケットをはずし予備ガスコンセント、ガスコードまたはガスソフトコード（ゴム管）およびガス機器に異常がないか調べた後、再度接続してください。（働いたヒューズはソケットをはずすとリセットされます。）
それでもガスが止まったりガス臭い場合は、ソケットをはずし、機器のガス栓を閉じた状態でお買い上げの販売店または、もよりの東邦ガス営業所に連絡してください。
●予備ガスコンセントに衝撃を加えて傷をつけたり、異物を付着させたりしない。
●ガスコードまたはガスソフトコード（ゴム管）などの継ぎ足し、二又分岐などしない。
ガス漏れのおそれがあります。
●ガスコードまたはガスソフトコード（ゴム管）を無理に引っ張らない。
ガス漏れの原因になります。
●予備ガスコンセントとこの予備ガスコンセントを使用するガス機器の接続は、ガスコードまたはソケット付ガスソフトコード（ゴム管）以外は使用しない。
使用しているガス機器により使用ガス機器側の接続具は異なりますので注意してください。
●長期間ガスを使用しないときには、ガスコード（またはガスソフトコード）をはずし、予備ガスコンセントのふたを閉じておいてください。

●ビルトインオーブン（オーブン容量44ℓのビッグオーブンタイプ）と設置した場合や本機器下方のキャビネットの形態（スライド式や左開きタイプなど）によってはL型タイプのガスコードまたはゴム管用ソケットなどを使用しないでください。また、右下図のようなガス栓側ソケットなどが回転するタイプのガスコードでは下方へのL型形状の取り出し（接続）をしないでください。
とびらの開閉時にガスコードまたはガスソフトコード（ゴム管）にあたり、接続具が損傷し、ガス漏れの原因になります。
なお、上記以外の場合でL型タイプのガスコードまたはゴム管用ソケットを使用する場合は、ガスコードまたは、ガスソフトコードにとびらで強くあてたり、はさみ込んだりしないように注意してください。

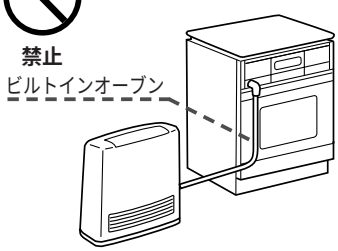
禁止



禁止



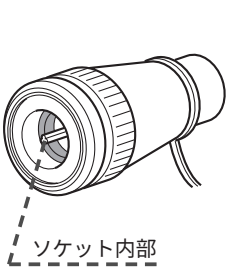
禁止
ビルトインオーブン



ソケットは自在型。ガス栓からの取り出し方向は自由に変えられます。

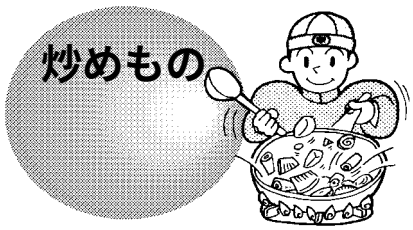
確認

●予備ガスコンセント接続口やソケット内部に異物の付着がないことを確認する
予備ガスコンセントをお使いの場合、コンセント継手（カチット）のソケット内部及びガスコンセント接続口に異物（ご飯粒、天ぷらかす、綿ぼこりなど）の付着がないことを確認してから接続してください。異物などが付着したまま接続されますと、ガス漏れの原因になります。



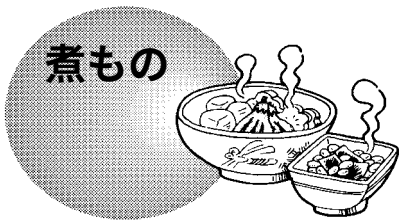
コンロをお使いになる前に

コンロの上手な使い方



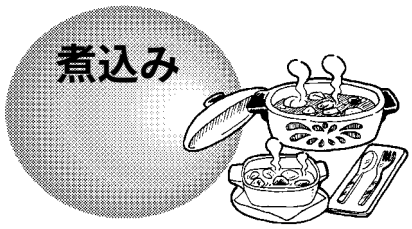
強火で手早く

火力の強いチャオバーナーが便利です。



強火から中火に

強火で煮立てて、後は中火で煮ましょう。沸騰したら煮こぼれに注意してください。炎が消えていないかときどき確認をお忘れなく。



弱火で長時間

煮込めば煮込むほど味わいが深まる煮込み料理。弱火でじっくり煮込みましょう。ときどきかきまぜて焦げ付きを防いでください。

用途に応じてバーナーを使用しましょう

チャオバーナー

- 大量の煮もの・煮こみ料理
- 強い火力を必要とする調理
- 焼きもの料理や炒めもの料理など高温を必要とする調理
- 冷凍食品の加熱調理

標準バーナー（調理油過熱防止機能付）

- 天ぷら、フライなど揚げもの調理
- 炊飯
- 煮もの、煮こみ料理

小バーナー

- コーヒーの保温や弱い火力を必要とする調理

こんなときにはコンロを使いわけてください。

1．炒めもの料理などで、途中消火する場合はチャオバーナーを使う

●標準バーナーには、調理油過熱防止機能が付いており、なべ底の温度が設定温度になると自動消火します。このため焼きもの料理や炒めもの料理など、高い温度を必要とする調理では、途中で消火してしまうことがありますので、チャオバーナーをご使用ください。

2．冷凍食品の加熱調理で、途中消火する場合はチャオバーナーまたは小バーナーを使う

●冷凍食品（うどん、そばなどのなべ付きの冷凍インスタント食品、カレー、シチューなど、なべごと凍らせた場合など）は、温度上昇が遅いため温度センサーが正しく働かず消火することがあるので、チャオバーナーまたは小バーナーをお使いください。

3．揚げもの調理をする場合は標準バーナーを使う

●揚げもの調理をされるときは、標準バーナーの揚げものモード（温度調節機能）をご使用ください。温度設定をすると、設定温度を一定に保つことができます。21

お願い

1．煮こぼれに注意してください。
・機器内部および下方のキャビネット内のものなどが汚れます。
・トッププレート・ごとく・しる受け皿などに煮こぼれが焼きついたり、機器を早くいためます。煮こぼれした場合は〈点検・お手入れをしましょう〉27 を参考にしてお掃除してください。

2．使用中はときどき炎の確認をしてください。
点火、消火時だけでなく、使用中もときどき正常に燃焼しているか確認してください。

3．コンロで焼網は使わないでください。
ごとくやバーナー部を早くいためます。また、フッ素コートトッププレートの表面が変色したり、フッ素コートがはがれることがあります。

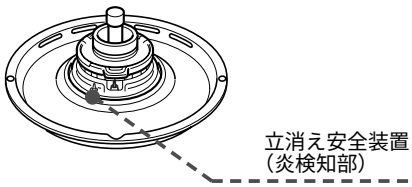
4．なべは不安定な状態で使わないでください。
なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。不安定な状態で使わないでください。中華なべなど底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。

5．炎の熱や、煮こぼれなどによりバーナーボディ（ステンレス製）が変色することがありますが、使用上問題ありません。

立消え安全装置

立消え安全装置とは？

風や、煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスを止める安全装置です。(ブザーでお知らせします)



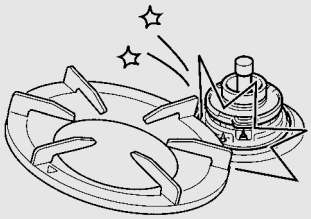
立消え安全装置が作動したら

■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは
安全装置が働いてガスが止まるまですこし時間がかかります。消火に気づいたときは、すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

■再点火するときは
周囲の生ガスがなくなるまでしばらく待って、立消え安全装置(炎検知部)の汚れをふきとってから再度点火操作を行ってください。

お願い

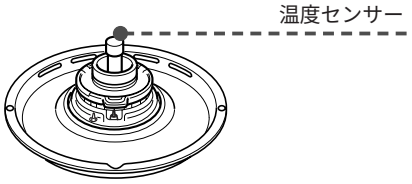
●立消え安全装置(炎検知部)に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったり、消火することがあります。なべの底についた水滴はふきとってから、ごとくの上にのせてください。(煮こぼれにも注意してください)
●立消え安全装置(炎検知部)に固いものをぶつけないでください。まがったり、変形すると点火しにくくなります。



調理油過熱防止機能(標準バーナーのみ)

調理油過熱防止機能とは？

天ぷら、フライなどの揚げもの調理中、温度センサーでなべ底の温度を監視し、万一異常過熱した場合には、油が自然発火温度に達する前に「強火」⟷「弱火」をくり返し、消火や油が発火しないように自動的に火力調節し、この状態が約5分続くと、自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。(油から煙が出ることがあります)



調理油過熱防止機能が作動したら

■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは
すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

■再点火するときは
なべや油が相当熱くなっていますのでやけどに十分注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷やしてください。熱いなべをのせたまま、再点火すると消火する場合があります。

●ソーセージ、ポークソテー、ホイルのつつみ焼きなど、から焼きに近い調理は調理油過熱防止機能が働き、消火することがあります。火力を絞るか、なべの中央部などセンサーの位置に材料を置くと消火を防ぐことができます。
●かきもち揚げなど高温で長時間使用する調理は、調理油過熱防止機能が働き、消火することがありますので揚げものモードをお使いください。 21
●野菜炒めやチャーハンなど、なべをふる調理で、あまり長くふると消火することがあります。
●どうしても消火するときは、チャオバーナーを使用してください。

⚠注意

確認

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

コンロをお使いになる前に

焦げつき消火機能（標準バーナーのみ）

煮もの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、ブザーでお知らせする機能です。

焦げつき消火機能が作動したら

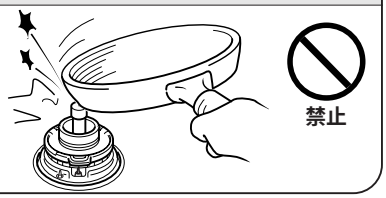
■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは
すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

■再点火するときは
焦げつきやすくなるので、ようすを見ながら煮こんでください。

●カラメル、みその加熱など、水分のほとんどない調理や中火で自動消火したときは、焦げつきがひどくなることがあります。
●なべを持ち上げたり、ごとくから浮かせて調理しますと焦げつき消火機能が働き、消火することがあります。
●カレーやシチューを再加熱するときは、水を加え、弱火でようすを見ながら行ってください。
●土なべを使用する料理で、弱火から中火に切り替えたとき、焦げつき消火機能が働き、消火することがあります。このような場合は再点火してください。
●圧力なべや無水なべを使用した料理、土なべを使用した料理、フライパンを使用したとりのもも焼きなど焦げつき消火機能が働き、消火する場合は再点火してください。

⚠注意

■温度センサー部に強いショックを加えたり、キズをつけたりしない
なべ底と密着しなくなり、温度センサーの機能が働かず、やけどや火災の原因になります。



お願い

センサー部はいつも清潔にしてください。センサー部には煮汁や水などをかけないでください。もし、煮汁やゴミが付着したときは、水を浸し固くしぼった布でふきとってください。また、なべや やかんの底も清潔にしてご使用ください。

コンロ消し忘れタイマー

消し忘れを防止するために、点火してからチャオバーナー・小バーナーは約1時間、標準バーナーは約2時間たつと自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。

消し忘れタイマーが作動したら

■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは
すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

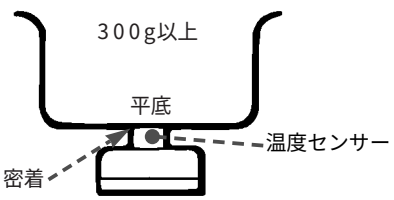
■再点火するときは
再度点火操作を行ってください。

標準バーナー（温度調節機能付）の使い方

調理油過熱防止機能 16 を正しく働かせるために以下の内容をお守りください。

調理油の量

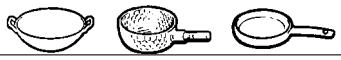
２００㎖以上で使用してください。少ないと温度センサーが正しく調理油の温度を測定できません。（調理油が発火する恐れがあります）



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以上が必要です。できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサーの上面に密着するよう、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。

温度センサーに適したなべ

なべなどの種類	油料理（揚げものなど）	その他料理（煮ものなど）	温度調節機能	
			揚げもの 21	湯わかし 22
アルミ製	○	○	×（設定温度と油の温度が異なる場合があります）	○（水の量：500㎖～2ℓ）
鉄、ステンレス ホーロー製	○	○	○（油の量：200㎖以上）	○（水の量：500㎖～2ℓ）
底の平らな鉄製中華なべ（フライパン）	○	○	○（油の量：200㎖以上）	
底の丸い中華なべ、底の凸凹した打出しなべ、ステンレス製フライパン 	× （油料理には適していません）	○	× （油料理には適していません）	
土なべ 耐熱ガラス容器 圧力なべ	× （油料理には適していません）	○	× （油料理には適していません）	× （沸騰前に沸騰を検出する場合があります）
無水なべ 多層なべ	○	○	× （設定温度と油の温度が異なる場合があります）	○（水の量：500㎖～2ℓ）
やかん				○（水の量：500㎖～2ℓ）
焼網		× （途中消火したり、ごとく・フッ素トッププレート・バーナー部をいためます）		

○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）
炊飯に適したなべについては 19 を参照ください。

⚠警告

禁止

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない
そのまま使用すると調理油が発火することがあります。

調理油の量 200㎖以上

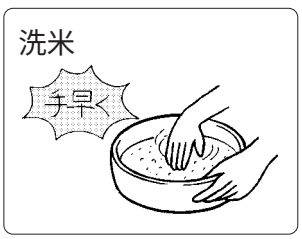
■調理油の量は200㎖以上で行う
調理油の量が減ってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。

●温度センサーの動きが悪くなり、なべ底と密着しない場合には、点検・修理を依頼してください。

炊飯機能（標準バーナーのみ）

この炊飯機能には、炊飯前にお米を水に浸しておいてから炊飯する「洗米おき」モードと、お急ぎの場合には洗米してからすぐに炊飯できる「洗米すぐ」モードと、さらに「おかゆ」モードがあります。
炊飯機能でおいしく炊飯するために以下の内容を行ってください。

お米の準備



●「洗米おき」、「洗米すぐ」モードの炊飯量は1合～5合です。5合を超える炊飯量の場合は、炊飯できません。
●お手持ちの計量カップ（180㎖用）でお米を正しく計り、ごみ、ぬかなどを洗い流しながら手早くとぎあげます。
一度水につけたお米は砕けやすくなります。砕け米・粉米などが混じって炊飯されると風味を損ね、炊きむら、着色の原因となります。
●無洗米をご使用の場合は表面の米粉を洗い流してください。米粉が底にたまると生炊けの原因になります。またお米には気泡が付着していますので水を入れたら底の方からやさしく数回かきまわしてください。

コンロをお使いになる前に

「洗米おき」、「洗米すぐ」モードの場合

水加減

米180mℓ－ 1 合(150g)に対し	水約300mℓ
米270mℓ－1.5合(225g)に対し	水約390mℓ
米360mℓ－ 2 合(300g)に対し	水約480mℓ
米450mℓ－2.5合(375g)に対し	水約580mℓ
米540mℓ－ 3 合(450g)に対し	水約670mℓ
米720mℓ－ 4 合(600g)に対し	水約930mℓ
米900mℓ－ 5 合(750g)に対し	水約1130mℓ

※180mℓ用計量カップを使うと、1カップ一米1合・水180mℓとなります。

炊飯前にお米を水に浸しておく時間

	春～夏	秋～冬
白　　米	30分以上	60分以上
胚芽精米 輸入米 古　　米	60分以上	90分以上

●水加減は目安です。新米・古米またはかため、やわらかめなど好みによって水を加減してください。
●無洗米の場合は、すこし水を多め(約3%)に入れてください。
●炊き込みご飯の場合は、お米と具を加えた重量に対して水を加えます。
●当社別売の専用なべ 22 では、3合または5合まで炊飯することができます。但し米の質、水量などによってふきこぼれがひどくなる場合があります。

1.「洗米おき」モードの場合
- 水加減後、必ずお米を水に浸してから炊飯します。

2.「洗米すぐ」モードの場合
- お急ぎの場合など、洗米してから水加減後すぐに炊飯します。

●古米や麦ごはんなどは60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。
●洗米後、すぐに炊飯しない場合は、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。

「おかゆ」モードの場合

「おかゆ」モードはお米からおかゆをつくる機能です。炊きあがったごはんからおかゆをつくる場合は、自動判別モード(とりけしキー)で手動にて調理してください。

水加減

	全がゆ	7分がゆ
米45mℓ－0.25合(38g)に対し	水約360mℓ	水約470mℓ
米90mℓ－0.5合(75g)に対し	水約540mℓ	水約630mℓ
米180mℓ－ 1 合(150g)に対し	水約900mℓ	水約1260mℓ
米270mℓ－1.5合(225g)に対し	水約1350mℓ	——
米360mℓ－ 2 合(300g)に対し	水約1800mℓ	——

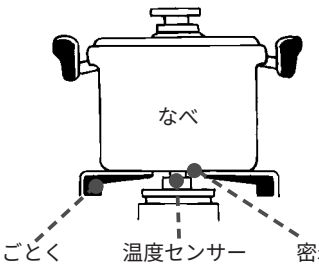
※180mℓ用計量カップを使うと、1カップ一米1合・水180mℓとなります。

●水のかわりにだし汁やお茶を使ったおかゆもできます。
●加熱途中でかき混ぜすぎると米粒がつぶれ粘りが出たり、焦げつきやすくなります。
●最初から食塩を加えると、米粒がつぶれ、のり状になるので、出来上がる直前が良いでしょう。

炊飯に適したなべ

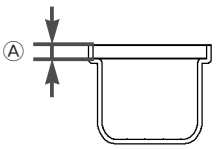
なべ	洗米おき	洗米すぐ	おかゆ	備考
別売の炊飯専用なべ	○	○	○	炊飯専用なべの取扱説明書をよくお読みください。
アルミ製なべ	○	○	○	薄手の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ	○	×	○	洗米すぐの場合は焦げつく場合があります。
土なべ、ガラスなべ	×	×	○	なべの形状によっては吹きこぼれたり、うまくできない場合があります。

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、ごとく、温度センサーに正しくセットします。

1．こんな場合はご飯が固くなったり、焦げたりします。
●ふたとなべにすきまがある(蒸気が抜ける)場合
●ふたが軽い場合
●なべが浅い場合
●ふきこぼれた場合



2．なべの端Ⓐ部の高さが低い場合は、吹きこぼれやすくなります。
3．「おかゆ」モードで吹きこぼれる場合は、ふたをずらしたり、もちあげるなど工夫してください。また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。

お願い

●温度センサーの上面に水、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。
●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。

コンロを使いましょう

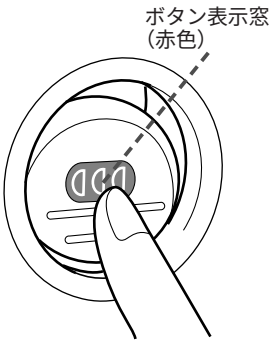
操作の手順

1 準　備

コンロバーナーには消し忘れタイマーがついています。チャオバーナー・小バーナーは約1時間、標準バーナーは約2時間連続使用すると自動消火します。17

●機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。
●点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。10

2 点　火



●操作ボタンをいっぱいに押してください。
・操作ボタンはゆっくり確実に操作してください。早く操作すると点火しない場合があります。
・火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。ただしチャオバーナーは中火点火式のため、他のコンロと違い火力調整つまみが「中火」の位置に移動しますので強めに押してください。
●バーナーへ火移りしたことを確かめてから数秒間（立消え安全装置が働くまで）そのまま押し続けてください。（途中で手を離したり、押す力が弱いと、一旦点火しても消火する場合があります）

●すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全カ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、立消え安全装置が働くまで放電が続きます。（最長約１０秒）
●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、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をしてください。
●長期間使用していなかったり朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。
●点火時や弱火にしたとき、チャオバーナーの中央炎口部の火が消えることがありますが異常ではありません。

3 火力調節

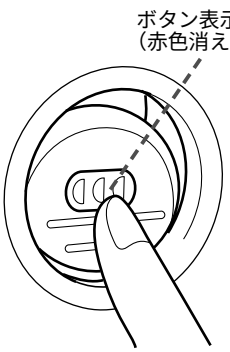
●火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力調節します。

●早くスライドさせると消火することがあります。
●弱火にしたとき、機器下方のキャビネットとびらを早く開閉すると消火することがあります。

⚠注意

なべによっては、取っ手を焼損する恐れがありますので必ず炎の大きさを見て火力を調節してください。

4 消　火



●操作ボタンを押して必ず火が消えたことを確認してください。

⚠注意

使用中、使用直後はグリルとびら取っ手・操作ボタン・操作部・火力調節つまみ以外の部分は高温ですのでさわらないでください。

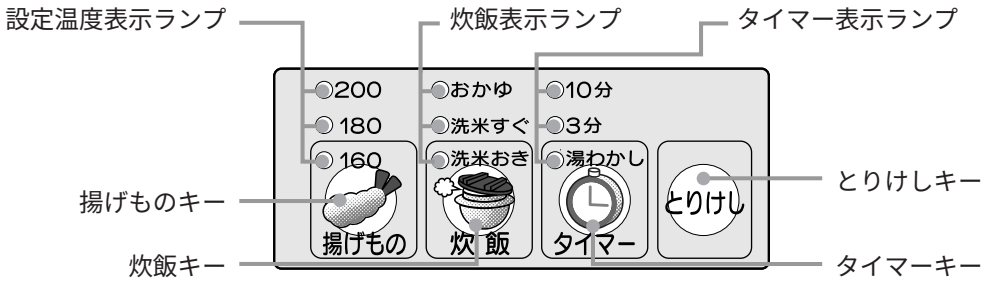
●コンロバーナーは消火時にポンという音がする場合がありますが、これは火が消えた時の音で異常ではありません。

お願い

炎の形や色は？
炎が異常に大きかったり、変な音をたてていませんか？炎が赤かったり、すすがついたり、ふぞろいで音をたてたりするときは、バーナーキャップやしる受け皿のセットが正しくされていないことが考えられます。お手入れ後などは正しくセットするように気をつけましょう。12

コンロを使いましょう

標準バーナー操作部の使い方



揚げものモード

①. 点　　火

標準バーナーの点火操作をします。20
●火力は全開でお使いください。

②. モード設定

揚げものキーを押します。
●揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。
※揚げものキーの1回めの操作時は、180℃に設定されてます。

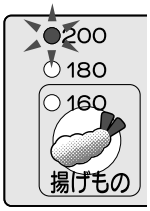
③. 温度セット

揚げものキーを押し温度を合わせます。
●揚げものキーを1度押すごとに、180℃→200℃→160℃というように温度が切り替わります。
●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℃	とりのからあげ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもちあげ

④. 調　　理



①油が設定された温度になるとブザーで「ピピピッ」とお知らせします。
②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設定温度に保ちます。

解除するとき

とりけしキーを押します。
●揚げものモードが取り消され、自動判別モード 23 に設定されます。

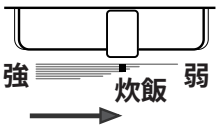
●揚げものモードの温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類や厚さ、油の量などによって多少設定した温度と異なる場合があるので設定温度を加減してお使いください。
●油の量は0.8～1ℓが適量です。油量が多いと設定温度より低めに、少ないと高めに温度制御します。

炊飯モード 18

①. 点　　火

標準バーナーの点火操作をします。 20

②. 火力調節



火力調節つまみを右にゆっくりスライドさせ炊飯位置に合わせます。

●炊飯位置に合わせないと、吹きこぼれたり、上手に炊飯できません。

③. モード設定

炊飯キーを押します。
●洗米おきモードに設定され、洗米おきランプが点灯します。
※炊飯キーを押すごとに　洗米おき→洗米すぐ→おかゆ　というようにモードと炊飯表示ランプが切り替わります。
●炊飯の途中からのモード切り替えはできない場合があります。

●火力調節つまみを炊飯位置に設定後、できるだけ早く炊飯キーを押して炊飯モードにしてください。
●「洗米おき」モードで3合（450g）炊飯の場合、通常で約20分で炊き上がります。
●「おかゆ」モードの場合、約40～50分で炊き上がります。

④. 炊　　飯

①炊き上がりますと、自動で消火し、炊飯完了をブザーで「ピー」とお知らせしますので必ず操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。
②炊き上がり後は必ずそのまま10～15分程度むらします。
●むらしが終わるまでふたを開けないでください。
●むらし後、ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。
余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります。
（「おかゆ」モードの場合はむらしの必要はありません）

解除するとき

とりけしキーを押します。
●炊飯モードが取り消され、自動判別モード 23 に設定されます。

●当社別売の炊飯専用なべをお使いいただくと上手に炊飯することができます。
炊飯専用なべは、3合まで炊けるRTR-03A、RTR-300Aと5合まで炊けるRTR-500などがあります。ただし、RTR-03Aでは7分がゆはできません。
お求めの場合は、別添のお問い合せ先一覧または裏表紙にある連絡先に連絡してください。（別売の炊飯専用なべをお使いの場合は、必ず付属の取扱説明書をお読みください）
●炊き上がりは、お米の種類、水の量、水に浸す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。

タイマーモード（湯わかしモードの場合）

①. 点　　火

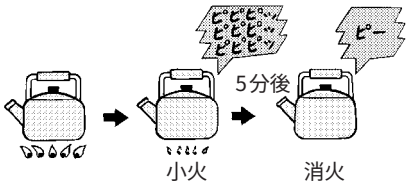
標準バーナーの点火操作をします。 20
●火力は全開でお使いください。

②. モード設定

タイマーキーを押します。
●湯わかしモードに設定され、湯わかしランプが点灯します。
※タイマーキーを押すごとに　湯わかし→3分→10分　というようにモードとタイマー表示ランプが切り替わります。

コンロを使いましょう

③. 沸　　騰



①沸騰温度になるとブザーで「ピピピッ」とお知らせし、小火になります。
②そのままにしておきますと5分後にブザーで「ピー」とお知らせし、自動消火しますので、必ず操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。
●沸騰してからブザーが鳴るまで、多少時間がかかる場合があります。

解除するとき

とりけしキーを押します。
●タイマーモードが取り消され、自動判別モードに設定されます。

●底の平らな金属製のやかんやなべを使ってください。
●土なべや耐熱ガラス容器は１００℃になる前に沸騰したと判断する場合があります。
●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たりしないでください。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℃になる前に沸騰していると判断する場合があります。
●なべの材質、水量（５００㎖～２ℓが適切です）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があります。

タイマーモード（3分、10分モードの場合）

①. 点　　火

標準バーナーの点火操作をします。20
●火力は調理にあわせてお使いください。

②. モード設定

タイマーキーを押します。
●2回押すと3分モードに設定され、3分ランプが点灯します。
※タイマーキーを押すごとに　湯わかし→3分→10分　というようにモードとタイマー表示ランプが切り替わります。
●タイマー表示ランプが点灯したときからタイマーが働きます。
●タイマーの途中でタイマーキーを押すと再度タイマー表示ランプが点灯したときから設定時間タイマーが働きます。

③. 調理終了

●調理終了３０秒前になると「ピピピッ」とお知らせしてタイマー表示ランプが点滅に変わります。
●タイマー表示ランプが点滅に変わり、自動消火する前にタイマーキーを押すと、点滅が点灯に変わり、設定時間が延長されます。この場合使用中のタイマーだけが延長され、他のモードには切り替わりません。
●設定時間が終了するとブザーで「ピー」とお知らせし、自動消火しますので、必ず操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。

解除するとき

とりけしキーを押します。
●タイマーモードが取り消され、自動判別モードに設定されます。

自動判別モード

各モードを使用中、とりけしキーを押すと自動判別モードに設定されます。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、焦げつき消火機能や調理油過熱防止機能などの安全装置を選択します。（通常に使用できる状態です）
点火初期は、自動判別モードに設定されています。また、タイマーモード（3分、１０分）を使用中も自動判別モードが働きます。

グリルをお使いになる前に

から焼きをしましょう

グリルをはじめてお使いになる場合は必ず15分くらい から焼きをしてください。部品に付着した加工油を焼き切るためで、このとき煙がでますが異常ではありません。(から焼きのときも必ず水(約200㎖)を入れてください)

⚠注意

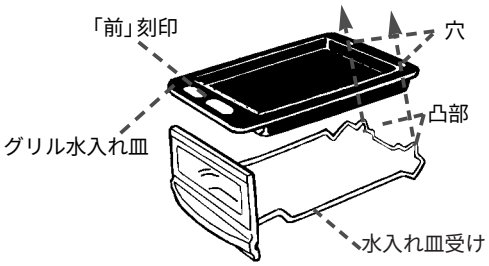
確認

■から焼きするときはグリル庫内に異物がないことを確認して使用する

グリルとびらの出し入れについて

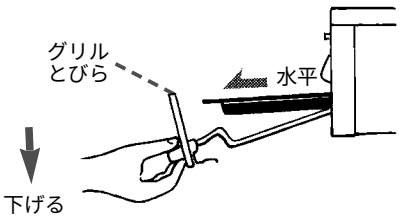
セットのしかた

●グリル水入れ皿は、水入れ皿受け後部の凸部が穴に入るように「前」刻印を手前にしてセットしてください。



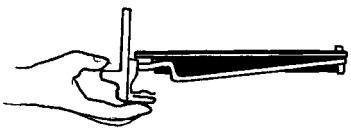
引き出しかた

●グリルとびらを水平に止まるところまでゆっくりいっぱいに引き出すと、グリルとびらのみ下がり、グリル水入れ皿はそのままの状態で止まりますので、焼きものの出し入れ、返し、確認が容易にできます。



取り出すとき

●グリル水入れ皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出し、そのまま持ち上げて取り出してください。
●お手入れの際は、グリルとびらを別の場所においてからグリル水入れ皿をはずして洗ってください。



⚠注意

確認

グリルとびらを持ち上げて引き出すと途中で止まらずにグリル水入れ皿が脱落する場合があります。またグリルとびらを引き出してから急に手を離すとグリル水入れ皿の水がこぼれたり、お湯がこぼれてやけどをする場合があります。

接触禁止

グリル使用中、使用直後はグリル水入れ皿、水入れ皿受け、グリルとびらなどは熱くなっていますので直接手で触れたりしないでください。また、熱くなったグリル水入れ皿を持ち運ぶときは、グリルとびら取っ手以外には手を触れないよう注意してください。

禁止

グリル水入れ皿を直接持って取り出すと、グリルとびらが落下しけがや やけど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出してください。

グリルで上手に焼くには

グリル焼網の高低

表裏に返すことで焼網の高さを変えることができます。焼きものの種類・大きさにより高低を選んでお使いください。

グリルをお使いになる前に

ヒレにはアルミはく

こげやすい魚のヒレは、アルミはくで包んだり、厚めに塩をふりかけておくとよいでしょう。

予熱が必要

あらかじめ3～4分ほど予熱しておくと、きれいに焼けます。

グリル焼網に油

グリル焼網にサラダ油などを塗っておきますと、焼き上がり後、材料が焼網に付着しにくく取り出しやすくなります。

予熱を必要としないもの

こげつきやすいものや、火の通りの悪い身の厚い魚などは、予熱せずにそのまま焼いてください。

⚠警告

禁止

■グリル水入れ皿に水を入れずに使わない

続けて使用するときはそのつど脂を取り除き、水を入れてください。
脂が飛び散るときは、水を入れ替えてください。
グリル水入れ皿に水を入れずにお使いになりますと魚や肉から落ちた脂が燃える恐れがあります。

■グリル水入れ皿に脂をためない

ご使用ごとにこまめに掃除しないと、魚や肉から落ちた脂が燃える恐れがあります。

■市販のグリル石はグリル水入れ皿に入れない

グリル石にたまった脂が燃えて火災の原因となります。

⚠注意

禁止

■グリルとびらを開けたままグリルを使わない

グリルとびらを開けたままご使用になると、本体上部が変色したり、ワークトップをこがす恐れがあります。

■グリルとびらガラスに水をかけない

グリルとびらガラスが熱いときに水がかかったりすると割れる恐れがあります。

グリルお知らせブザー

グリル点火後、約3分ごとにブザー「ピピッ」が1回鳴りグリル使用中であることをお知らせします。

グリル水切れセンサー

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

グリル水切れセンサーが作動したら

すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。
再点火するときは、グリル水入れ皿に水を入れしばらく待ってから点火操作をしてください。

グリル消し忘れタイマー

消し忘れを防止するために、点火してから約21分たつと自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。

お願い

●調理物(魚など)の種類によっては、グリル消し忘れタイマーが作動する前に発火することがありますので機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。

グリル消し忘れタイマーが作動したら

■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは

すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

■再点火するときは

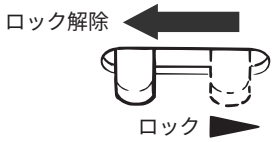
再度点火操作を行ってください。

グリルを使いましょう

操作の手順

グリル点火後約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し、約21分連続使用すると消し忘れを防止するために自動消火します。25

1 準　備



●機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。
●点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。10
●グリル水入れ皿に水（約200㎖）を入れます。
　・続けて使用する時は、そのつど脂を取り除き水を入れてください。
　・から焼きのときも必ず水を入れてください。

⚠注意

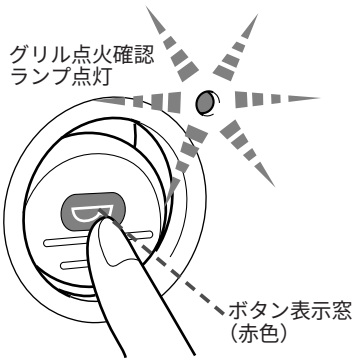
禁止

■グリル水入れ皿の中にアルミはくなどを敷いたり、水以外のものを入れない
アルミはくなどに脂がたまり燃える恐れがあります。

確認

■庫内に不要な物がないことを確かめる
グリル使用時は、グリル庫内に異物がないことを確認してから行ってください。

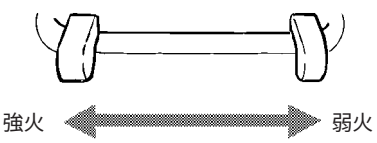
2 点　火



●グリルとびらを閉めてください。
●操作ボタンをいっぱいに押してください。
（操作ボタンはゆっくり確実に操作してください。早く操作すると点火しない場合があります。）
火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。
●バーナーへ火移りしたことを確かめグリル点火確認ランプが点灯したら手を離してください。

●すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全力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、立消え安全装置が働くまで放電が続きます。（最長約10秒）
●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周囲のガスがなくなってから再び点火操作をしてください。
●長期間使用していなかったり朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。
●グリルバーナーは赤外線バーナーのため着火までに多少時間がかかります。

3 火力調節

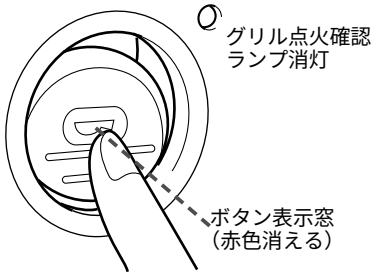


●火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力を調節します。

お願い

グリルバーナーの赤熱面が極端に暗かったり、極端に火炎がでているときは使用を中止してお買い上げの販売店または東邦ガス営業所にご連絡ください。

4 消　火



●操作ボタンを押して必ず火が消えたことを確認してください。

⚠注意

接触禁止

■やけどに注意
使用中、使用直後は、グリルとびら取っ手・操作ボタン・操作部・火力調節つまみ以外の部分は高温ですのでさわらないでください。やけどをする恐れがあります。

点検･お手入れをしましょう

⚠警告

分解禁止

■下記のお手入れする部品以外には、機器に手を加えない
■絶対に分解しない

⚠注意

確認

・点検・お手入れは、必ずガス栓（ねじガス栓）を閉め、機器が冷えてから行ってください。また、けがをしないように手袋などをはめて行ってください。（グリル庫内・排気口まわりは、特に注意してください）
・点検・お手入れ後は、機器内及びグリル庫内にふきん・紙類などが置き忘れていないか確認してください。

日常点検をしましょう

部品が正しくセットされていますか？

・バーナーキャップ、しる受け皿、ごとく、グリル排気口カバーなどは正しくセットされた状態でお使いください。11

つまり、たまり、汚れはありませんか？

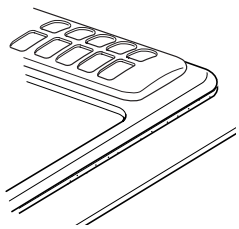
・バーナーキャップの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。28
・立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどで汚れていませんか。28
・グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていませんか。25

トッププレートが正しくセットされていますか？11

・トッププレートはねじ固定されています。取りはずさないでください。

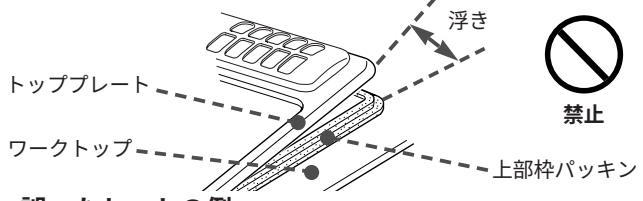
⚠注意

■トッププレートが確実に取り付けてあることを確認する
バーナーの炎がトッププレートの下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。



正しいセット

確認



誤ったセットの例

お手入れをしましょう

機器本体のお手入れ

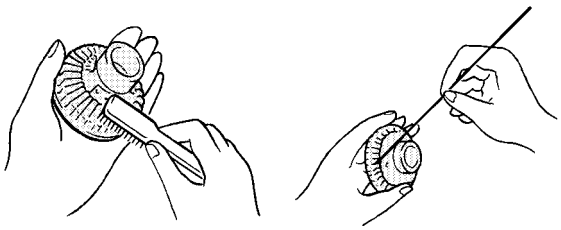
・乾いた布でふいてください。
・汚れのひどいときは、中性洗剤（食器・野菜洗い用）で汚れをおとした後、乾いた布で水気を十分にふき取ってください。

お願い

●表面に傷がつくことがありますから、金属たわしやクレンザーなどは使用しないでください。
●アルカリ性洗剤などを使用しますと機器の塗装がはがれる恐れがありますので使用しないでください。
●中性洗剤を直接機器本体にかけずに必ず布に含ませてから使用してください。

バーナーキャップのお手入れ

・バーナーキャップをはずして水洗いしてください。
・ブラシやキリ状のもの（クギなど）で目づまりを取り除いてください。



お願い

●バーナーキャップの表面は黒色の塗装がしてあります。金属たわしや、ナイロンたわしなどの固いものは、表面の塗装を傷つけますので使用しないでください。
●アルカリ性洗剤を使用しますと色落ちしたり、塗装がはがれる恐れがありますので使用しないでください。但し、万一塗装がはがれても、そのままお使いになれます。
●目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因となります。早めに掃除してください。
●バーナーキャップは、正しくセットしてください。12

⚠注意

確認

バーナーキャップを水洗いしたときは、必ず水気をとってからセットし、正常に燃焼するか確認してください。

温度センサーのお手入れ

●温度センサーの頭部についた煮汁やゴミは水に浸し固くしぼった布でふきとってください。

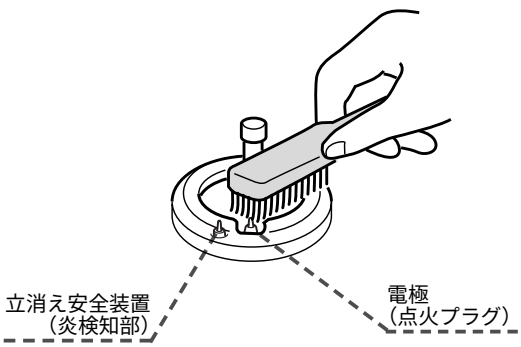
⚠注意

確認

■温度センサーのお手入れはこまめに行う

温度センサーが汚れていると調理油過熱防止機能が働かず、やけどや火災の原因になります。また、上下にスムーズに動くことを確認してください。

立消え安全装置（炎検知部）、電極（点火プラグ）のお手入れ



●電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）についた煮こぼれなどの汚れは布でふきとってください。（煮こぼれしたときなどは、やけどに注意してすぐふきとるようにしてください）
●電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）に汚れがこびりついている場合は、歯ブラシなどの柔らかいブラシで掃除してください。

お願い

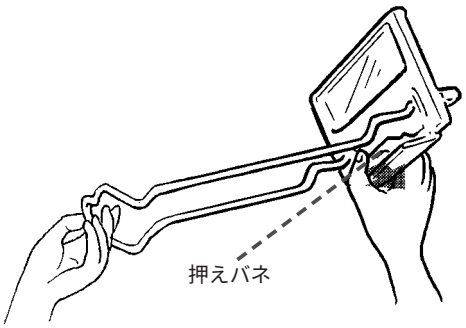
●固いブラシではけっしてみがかないでください。故障の原因となります。

点検･お手入れをしましょう

グリルとびらのお手入れ

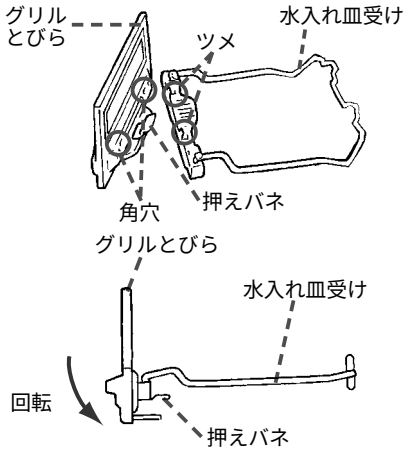
グリルとびらは取りはずすと掃除しやすくなります。

取りはずし方



①押えバネを ➘ の方向に下げる。

取り付け方



①水入れ皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
②↘の方向に回転させる。
③押えバネが水入れ皿受けに確実にはまっているか確認する。

⚠注意

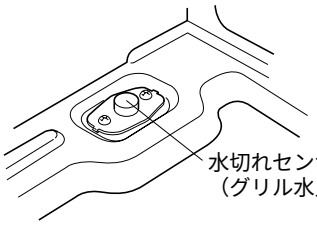
禁止

■グリルとびら・グリルとびらガラスに傷をつけない

傷をつけるとガラスが割れて、けがや やけどの原因になります。
グリルとびら、グリルとびらガラスはミガキ粉や金属タワシなどでこすらないでください。

グリル水切れセンサーのお手入れ 25

水切れセンサーの頭部についた脂やゴミは、水に浸し固くしぼった布でふきとってください。



注意ラベルについて

●機器本体には安全に関する注意ラベルが貼付してあります。汚れたりして読めなくなった時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。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。

フッ素コートトッププレートのお手入れ

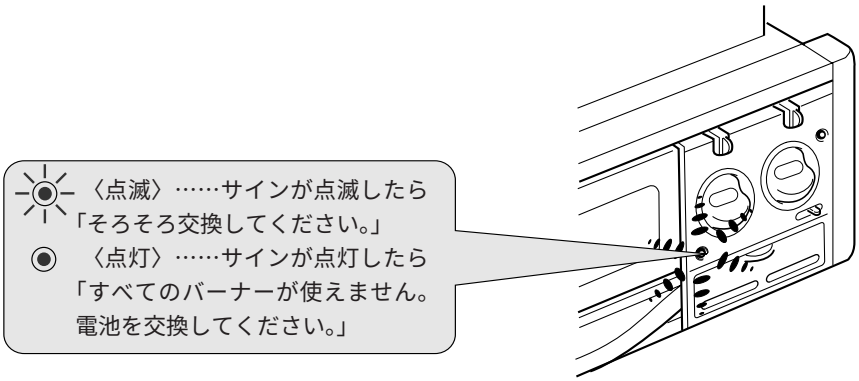
●**表面が汚れたらそのつど**中性洗剤（食器・野菜洗い用）や水を含ませたスポンジたわしや布などのやわらかい物で、**お手入れしてください。**汚れたままにしておきますとシミが残ることがあります。
●汚れが簡単に落ちない場合は、中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせておき、しばらくしてからスポンジたわしや布などのやわらかい物で拭き取ってください。

お願い

●金属たわし、ナイロンたわし、ミガキ粉などの固いものや台所用中性洗剤以外の洗剤（レンジクリーナーや漂白剤などのアルカリ性洗剤）は傷やシミ・変色・はがれあるいはフッ素コートをいためる原因となりますので、使用しないでください。

電池交換サインについて

乾電池の交換時期が近づくとお知らせする電池交換サインが付いています。
点滅したら新しい単１形アルカリ乾電池（1.5Ｖ）2個を用意し点灯に変わったら交換してください。
（取り替え方法は10を参照してください）



●点滅から点灯に変わるとすべてのバーナーが使用できなくなりますので、乾電池を新しいものに交換してください。
●乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池に全く容量がなくなったときは、電池交換サインは点灯しません。この場合、放電スパークの「パチパチ」音がしませんので、ただちに乾電池を点検してください。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前にもう一度ご確認ください

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

現　　象	原　　因	処　　置	参照ページ
点火しない 点火しにくい 点火してもすぐ消える	ガス栓の開き忘れ	ガス栓(ねじガス栓)を全開にしてください。	20・26
	バーナーキャップの取付け不良	浮き、傾きのないように正しくセットしてください。	12
	バーナーキャップの炎口部が水滴でふさがっている	炎口部の水滴をふきとってください。	28
	バーナーキャップ炎口づまり	炎口を掃除してください。	28
	点火プラグ・立消え安全装置(炎検知部)がぬれたり、汚れたりしている	点火プラグ・立消え安全装置(炎検知部)のお手入れをしてください。	28
	アルミはく製しる受け皿を使用している	アルミはく製しる受け皿を使用しないでください。	3
	乾電池が入っていないまたは正しくセットされていない	＋、－を確認して正しくセットしてください。	10
	乾電池が消耗している	新しい電池と交換してください。	10
	操作ボタンがロックされている	点火ロックを解除してください。	10
	操作ボタンの押し不十分	操作ボタンを強めに押し、数秒間押し続けてください。	20・26
	配管の中に空気が残っている	点火操作をくり返してください。 ※設置時などは点火するまでしばらく時間がかかります	20・26
炎が安定しない 炎が黄色い 異常音をたてて燃える 爆発的に点火する なべにススが付着する 使用中、炎が消える	バーナーキャップの取付け不良	浮き、傾きのないように正しくセットしてください。	12
	バーナーキャップ炎口づまり	炎口を掃除してください。	28
	立消え安全装置(炎検知部)がぬれたり、汚れたりしている	立消え安全装置（炎検知部）のお手入れをしてください。	28
標準バーナー（温度センサー付）使用中… ・調理中に自動消火する ・油温が高くなっても自動消火しない ・点火してもすぐ消える	使用なべの形状、材質が適していない	「温度センサーに適したなべ」を参照してください。	18
	なべ底や温度センサーの頭部の汚れ	なべ底や温度センサーを掃除してください。	28
	なべ底が凸凹している	底が平らな金属製のなべを使用してください。	18
	なべが焦げついたり、油の温度が高くなっている	水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷やしてください。	16・17
	乾電池が正しくセットされていない	正しくセットしてください。	10
	乾電池が消耗している	新しい電池と交換してください。	10
調理中に消火する	消し忘れタイマーの作動(チャオバーナー・小バーナー約1時間、標準バーナー約2時間、グリル約21分)	続けて使用する場合は再度点火してください。	20・26
	グリル水入れ皿に水が入ってない、または水がなくなりかけている	グリル水入れ皿に水を入れ、しばらく待ってから再点火してください。	25
上手に炊飯できない	火力調節が適切でない	火力を炊飯の位置に正しくセットし炊飯をやりなおしてください。	22
	使用なべの形状、材質が適していない	「炊飯機能（標準バーナーのみ）」を参照してください。	18・19
予備ガスコンセントのガスがでない	ガス栓の開き忘れ	ガス栓(ねじガス栓)を全開にしてください。	20・26
	ヒューズ(過流出安全装置)が作動している	「ヒューズ(過流出安全装置)が作動した場合」を参照してください。	14

こんな場合は故障ではありません

現　　象	理　　由
●はじめてグリルを使ったとき煙がでた 	●庫内には加工油を使っています。グリルをはじめてお使いになると、その加工油が焼けて煙がでます。 はじめてグリルをお使いのときは、庫内の油を焼ききるために約15分くらい から焼きをしてください。 ●から焼きをする場合、グリル内に異物がないことを確認してから行ってください。 ●グリルをお使いになるとき(から焼きのときも)必ずグリル水入れ皿に水(約200～300㎖)を入れてから点火してください。
●コンロバーナー消火時にポンという音がする	●火が消えた時の音で故障ではありません。
●炎が赤い	●グリル使用時にコンロを使用すると焼き物の塩分(ナトリウム)や水中に溶解しているカルシウムなどが燃焼して炎が赤くなることがありますが異常ではありません。また加湿器を使用している場合にも同様に水分中のカルシウムにより炎が赤くなることがあります。
●点火後や消火後にキシミ音がでる	●加熱や冷却される際に、金属が膨張・収縮して起こる音です。

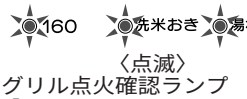
●点火の操作をしているとき「パチパチ」という放電とともに電池交換サインが薄く点滅することがありますが故障ではありません。
●朝一番など、長時間ガス栓を閉じていたときは、すぐに点火しないことがあります。機器配管内の空気が抜け、バーナーにガスがくるまで数回、点火操作を繰り返してください。

お願い

なお、異常のあるときやわからないときは、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。

安全装置が作動した場合の処置

安全装置が作動するとブザーでお知らせします。

ブザー音	表　　示	内　　容	処　　置	参照ページ
ピー×3回	〈点滅〉	●立消え安全装置作動(コンロバーナー) ※表示は標準バーナーのみ	続けて使用する場合は再点火してください。	16
	グリル点火確認ランプ「ピカピカッ、ピカピカッ、…」と点滅	●立消え安全装置作動(グリル)	続けて使用する場合は再点火してください。	16
		●グリル水切れセンサー作動(グリル)	グリル水入れ皿に水を入れ、しばらく待ってから点火してください。	25
	電池交換サイン〈点灯〉	●電池交換のお知らせ	新しい乾電池に交換してください。	10・30
ピー×5回	〈点滅〉	●焦げつき自動消火機能作動、調理油過熱防止機能作動(標準バーナー)	続けて使用する場合は、やけどに注意して再点火してください。	16・17
		●ガラスなべ・土なべを使用して炊飯ができない場合(標準バーナー)	なべ 19 を変えて炊飯をやり直してください。	18
ピー×1回(約2秒)	〈点滅〉	●消し忘れタイマー機能作動(チャオバーナー・小バーナー約1時間、標準バーナー約2時間) ※表示は標準バーナーのみ	続けて使用する場合は再点火してください。	17・25
	グリル点火確認ランプ「ピカッ、ピカッ、…」と点滅	●グリル消し忘れタイマー機能作動(約21分)		
ピー連続	 〈点滅〉 グリル点火確認ランプ「ピカピカッ、ピカピカッ、…」と点滅	●温度センサーまたは電子ユニットの故障 ※表示は標準バーナー、グリルのみ	ガス栓(ねじガス栓)を閉め、使用を中止し、点検・修理を依頼してください。	―

アフターサービスは？／長期間使用しない場合／設置にあたって

アフターサービスは？

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。31の「故障かな？と思ったら」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、型式の呼び、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、その製品の性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。修理によって性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

どんな場合でも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１３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りましても有料となります。

連絡先

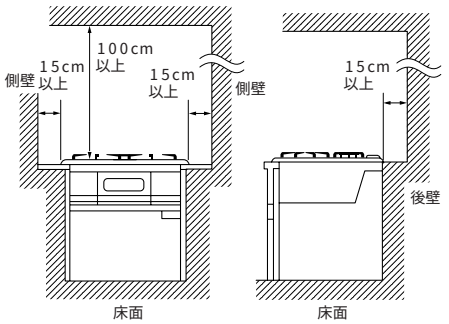
別添の「お問い合せ先一覧」を参照してください。

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。10
●お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。27

設置にあたって（本体と壁との間はあけてください）

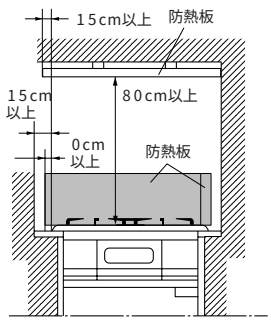
●機器と上方の天井、たななどの可燃物の間は、１００cm以上離してください。
●側壁および後壁は木製のような可燃性の壁から１５cm以上離してください。



⚠注意

禁止

■強い風の吹き込む場所では使用しない
安全装置が正しく働かなかったり点火しないことがあります。
■湯沸器や樹脂製の照明器具の下へ設置しない



可燃性の壁から１５cm以上（天井面は１００cm以上）離して設置することができない場合

●防熱板を右上図のように取り付けてください。（詳しくは付属の設置工事説明書を参照してください）
●調理台・流し台の側面などが可燃性で機器のトッププレートより高い場合も防熱板で流し台側面を保護してください。
●防熱板については、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にお問い合せください。
●指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

仕様

品名	グリル付三口ガスビルトインコンロ
	RBC4VWFY3-R(B)
型式の呼び	RBG-Y38J5FHK-R
型式名	RBG-Y38J5HK
質量（付属品含む）	16.5kg
外形寸法	高さ256mm×幅596mm×奥行539mm
ガス接続	15A（1／2B）鋼管または金属可とう管
電源	DC3.0V（単1形乾電池×2個）
安全装置	立消え安全装置(全コンロ・グリル)、調理油過熱防止機能（標準バーナー） 過流出安全装置（予備ガスコンセント）、グリル水切れセンサー（グリル）
点火方式	連続放電点火式
付属品	単1形乾電池（2）、取扱説明書（保証書付）、（お問い合せ先一覧）、設置工事説明書

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
		チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	
都市ガス用	12A	3.95kW	2.73kW	1.17kW	1.79kW	9.1kW
	13A	4.24kW	2.97kW	1.27kW	1.92kW	9.8kW

保　証　書

品名	グリル付ガスビルトインコンロ　RBC4VWFY3-R(B)

この製品は厳密なる品質管理および検査を経てお届けしたものです。
本書は、東邦ガス供給区域内において都市ガス用としてお客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本証書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から１年間とし、機器本体を対象とします。
　保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
2．ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
3．ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、別添の「お問い合せ先一覧」をご覧の上、もよりの弊社にご相談ください。
4．本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
5．保証についての規定は下記をご覧ください。

無料修理規定

1．取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店または、もよりの弊社が無料修理いたします。
2．保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼の上、出張修理に際して本書をご提示ください。
　なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3．保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
（イ）使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
（ロ）お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。
（ハ）火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
（ニ）一般家庭以外（例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
（ホ）本書の提示がない場合。
（ヘ）本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入のない場合あるいは字句が書き替えられた場合。
（ト）指定外の燃料の使用、燃料の供給事情による故障および損傷。
（チ）ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。
4．本書は日本国内においてのみ有効です。
　This warranty is valid only in Japan.
※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別添の「お問い合せ先一覧」をご覧の上、もよりの弊社にお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	年　月　日

販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

修理記録

年　月　日	修理内容

お客様へ

この保証書をお受取りになるときにお買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。

保証責任者　東邦ガス株式会社　〒456-8511　名古屋市熱田区桜田町19番18号　TEL　052(871)3511
製造者　リンナイ株式会社　〒454-0802　名古屋市中川区福住町2番26号　TEL　052(361)8211代表

TOHO GAS

Y38J5HK-31A(00)
030300 K リ