



TOHO GAS

家庭用

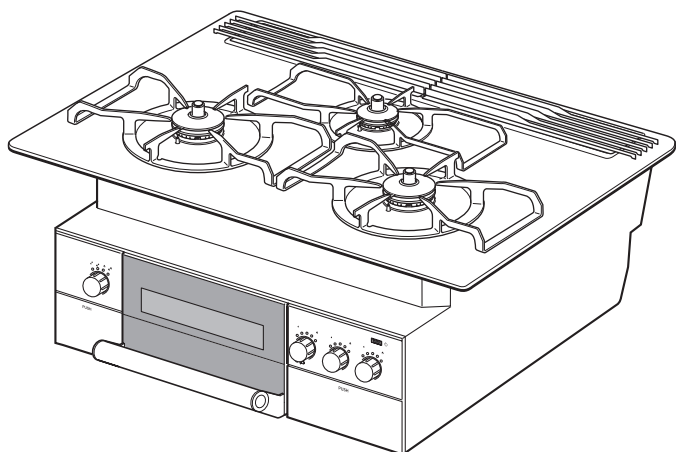
グリル付

ガスビルトインコンロ

型 式

RBC4WNAN1-L(STA)
RBC4WNAN1-R(STA)

型式の呼び

RB71W5ALRL
RB71W5ALRR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

- このたびは両面焼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、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。内容をよくご確認ください、大切に保管してください。
 - 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、または東邦ガス営業所にご連絡し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

各部の名称と特長

本体の名称	1
コンロ部の名称	1
コンロ・グリル操作部の名称	2

安全上のご注意

6

準備をしましょう

乾電池の取り付け	9
電源の入り／切り	10
操作部の開け／閉め	10
各部品のセット	11
誤ってボタンやスイッチが押されるのを防ぐ【ロック機能】	13

コンロをお使いになる前に

コンロを使うときの注意	14
料理に応じてバーナーを使い分け	15
使用できるなべと温度センサー	15

コンロを使いましょう

コンロ操作の基本	17
コンロ操作部の使いかた	18
調理油の温度を自動調節【揚げものモード】	18
ごはんもおかゆもコンロで炊ける【炊飯モード】	20
お湯をわかす【湯わかしモード】	22
設定した時間でコンロを自動消火【コンロタイマーモード】	23
高温調理をする【センサー解除モード】	24
自動判別モード	24

グリルをお使いになる前に

グリルを使うときの注意	25
グリルの取り扱いと準備	26

グリルを使いましょう

魚の焼きかた	27
クッキングプレートの取り扱いと注意	28
グリル操作部の使いかた	29
焼き時間や火加減を任意で調節	29
グリルでオープン機能を使う	31
火力と時間の目安	34

安全・便利機能を使いましょう

35

点検・お手入れをしましょう

お手入れの道具と洗剤について	36
日常点検をしましょう	37
お手入れのポイント	37

故障かな？と思ったら

もう一度、ご確認ください	41
表示とブザーについて	45
電池交換	49

アフターサービスは？／設置にあたって

50

長期間使用しない場合／仕様

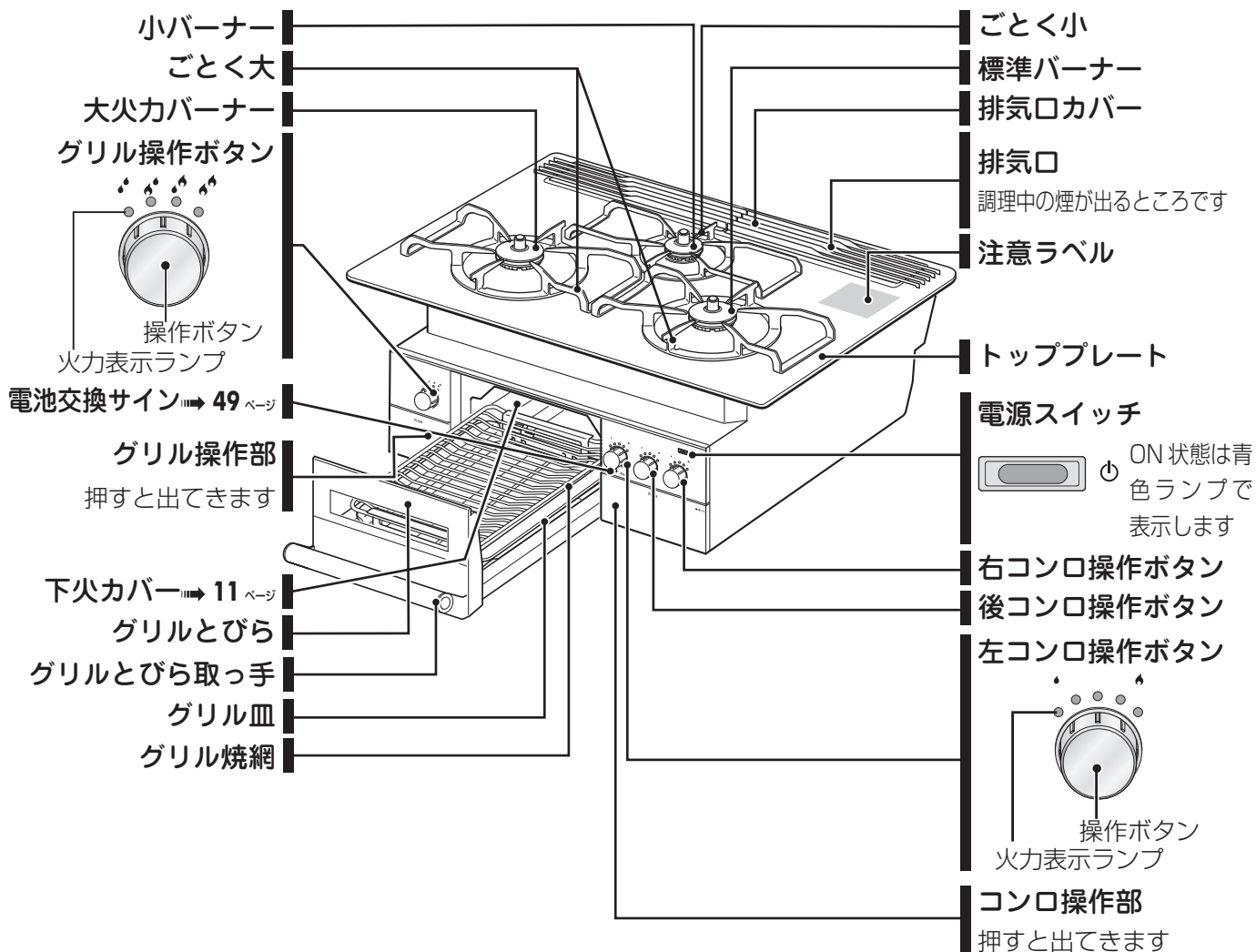
51

保証書

裏表紙

各部の名称と特長

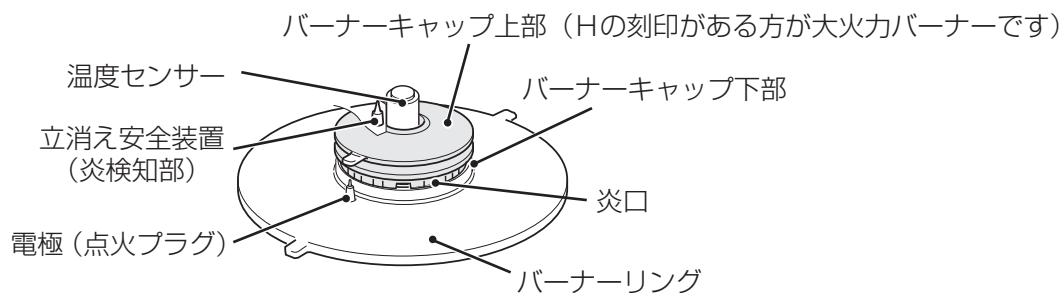
本体の名称



※図は大火力バーナーが左側のタイプです。大火力バーナーが右側のタイプは、大火力バーナーと標準バーナーが左右逆になります。

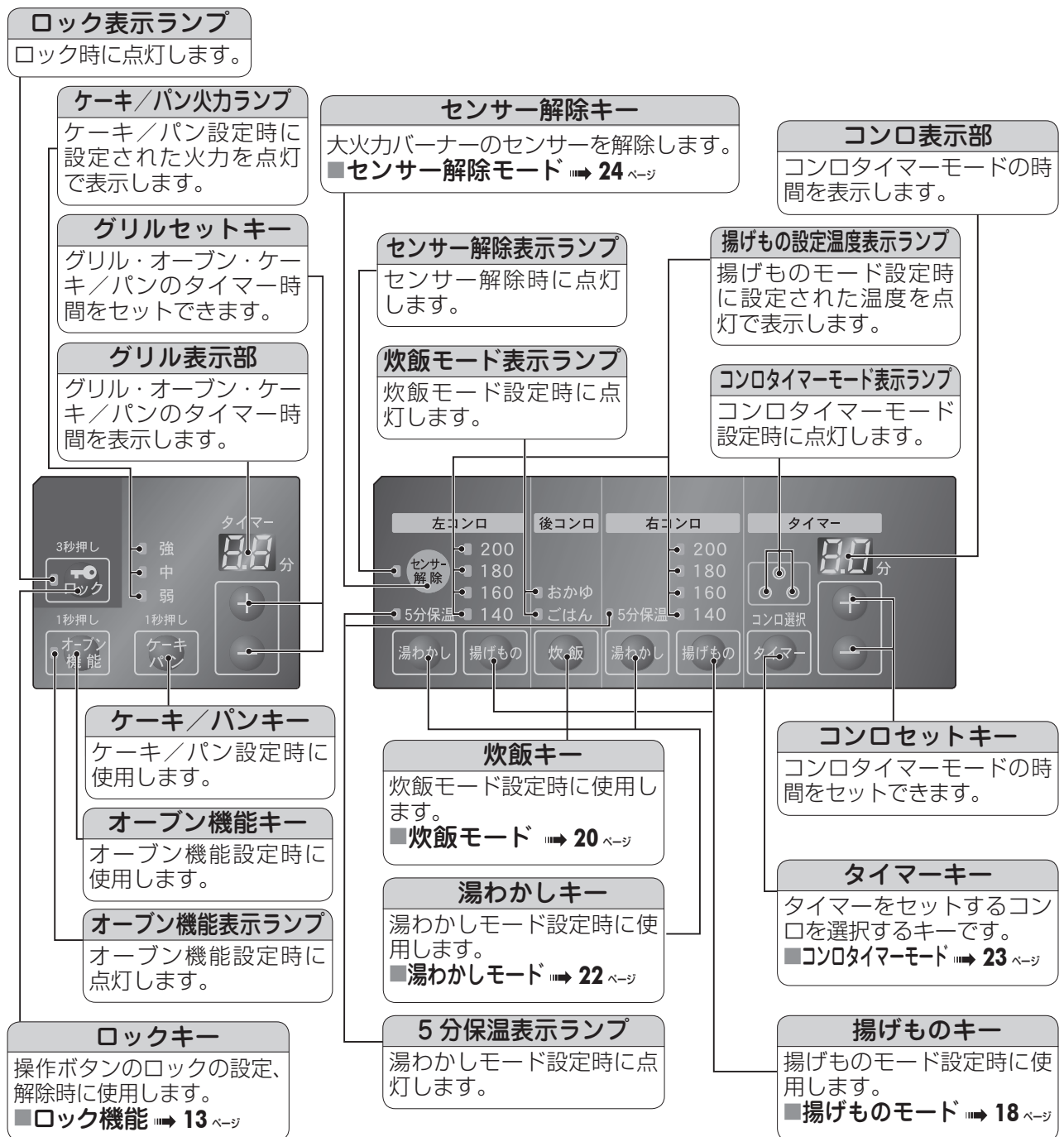
コンロ部の名称

◆バーナー（温度調節機能付）

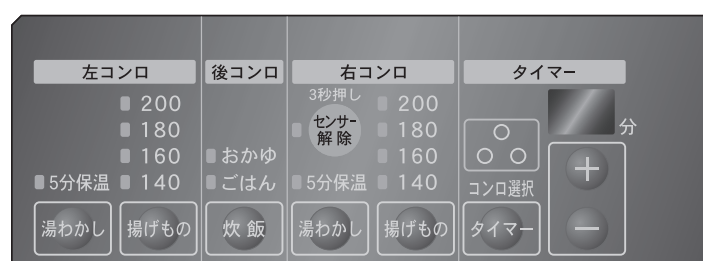


コンロ・グリル操作部の名称

●標準バーナーが右側の機器の場合



●標準バーナーが左側の機器の場合



各部の名称と特長

便利・安全機能のご紹介

❖電源を切り忘れても自動的に電源をオフ

電源オートオフ機能 ➡ 10 ページ

調理終了後、電源スイッチが「入」の状態に放置された場合、3 分後*に自動的に電源が切れ、無駄な電池消費を抑えます。

※電源オートオフ時間を変更している場合は、設定した時間後に自動的に電源が切れます。(カスタマイズ機能 ➡ 35 ページ)

❖誤ってボタンやスイッチが押されるのを防ぐ

ロック機能 ➡ 13 ページ

電源スイッチの「入/切」以外の操作ができなくなり、お子様のいたずらなどを防止できます。

❖電源オートオフ時間やコンロ消し忘れ消火機能時間を任意に設定

カスタマイズ機能 ➡ 35 ページ

●電源オートオフ時間：1 ～ 5 分の間で 1 分単位に設定できます。購入時は、「3 分」に設定されています。

●コンロ消し忘れ消火機能時間：「30 分」、「40 分」、「50 分」、「60 分」、「ー（120 分）」(大火力バーナー・標準バーナー・小バーナーすべて同じ時間) に設定できます。購入時は「ー（120 分）」に設定されています。

コンロ安全機能

❖炎が消えると、ガスを自動的にストップ 立消え安全装置 ➡ 45 ページ

大火力バーナー 標準バーナー 小バーナー

調理中に煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスを止めます。

❖コンロを消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 ➡ 45 ページ

大火力バーナー 標準バーナー 小バーナー

約 120 分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。
また、使用してから 30 分ごとにブザーで「ピピッ」と鳴ってお知らせします。

❖調理油の過熱を防ぐ

調理油過熱防止機能 ➡ 45 ページ

大火力バーナー 標準バーナー 小バーナー

調理油が過熱されると、自動的に火力調節し、途中消火や発火を防ぎます。この状態が約 30 分間続くと自動消火します。



❖なべの焦げつきを検知し初期段階で自動消火

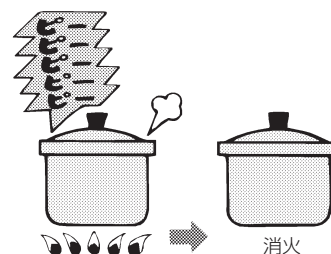
焦げつき消火機能 ➡ 45 ページ

大火力バーナー 標準バーナー 小バーナー

煮物調理などでなべ底の焦げつきがはじまった場合なべをいためる前に自動消火します。

なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。

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



コンロ安全機能

❖安全機能を一時的に解除する

センサー解除モード ➡ 24 ページ

大火力バーナー

「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。

- 高温状態（大火、小火をくり返す）が 30 分間継続した場合自動消火します。

コンロ便利機能

❖設定した時間でコンロを自動消火

コンロタイマーモード ➡ 23 ページ

大火力バーナー

標準バーナー

小バーナー

設定時間になると、自動消火します。1 ～ 90 分まで設定でき、設定時間になると自動消火します。

❖調理油の温度を自動調節

揚げものモード（温度調節機能） ➡ 18 ページ

大火力バーナー

標準バーナー

天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに、油の温度を 140℃・160℃・180℃・200℃の 4 段階の温度に保つことができます。



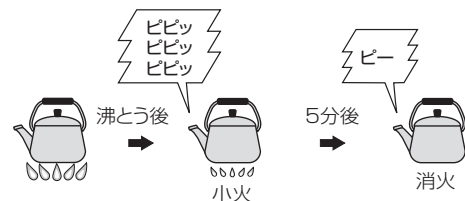
❖沸とうしたら小火になり保温

湯わかしモード ➡ 22 ページ

大火力バーナー

標準バーナー

沸とうしたら小火になり、5 分間だけ保温し、そのあと自動消火します。



❖ご飯も、おかゆもコンロで炊ける

炊飯モード ➡ 20 ページ

小バーナー

ごはん、おかゆの 2 つのモードに設定できます。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。

- ごはんモード：水に浸しおきしたお米を炊飯します。
- おかゆモード：米から作るおかゆです。土なべも使用できます。

各部の名称と特長

グリル安全機能

❖ 炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 ■▶ 45 ページ

グリル使用中に風などで火が消えると、自動的にガスを止めます。

❖ グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー ■▶ 45 ページ

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

グリル便利機能

❖ 水のいらない両面焼きグリル

グリル皿に水を入れずに使えます。火力調節は上火と下火の組み合わせにより 4 段階あります。

❖ 素材に合わせて、焼き時間や火加減を任意で調整

■▶ 29 ページ

時間を決めて食材を焼くときに使用します。1 ～ 15 分まで設定でき、設定した時間になると自動消火します。

❖ グリルでオーブン機能を使う

オーブン機能 ■▶ 31 ページ

パンやケーキを焼く ■▶ 33 ページ

付属のダッチオーブンをグリルにセットするとオーブンとして使用できます。

1 ～ 45 分まで設定でき、設定した時間になると自動消火します。

安全上のご注意

●必ずお守りください

この取扱説明書および製品には、お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

 危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
 警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
 注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

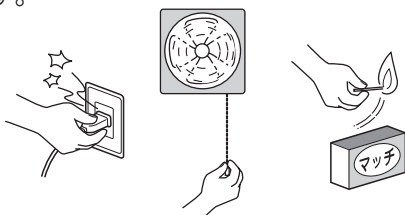
●絵表示には次のような意味があります。

	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	 接触禁止	 分解禁止
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です		

 **危険**

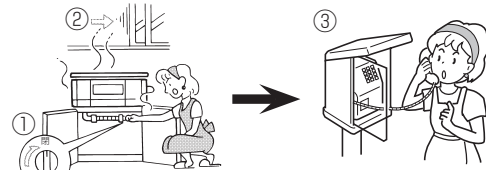
■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

 火気厳禁

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

- ①すぐに使用を中止しガス栓（ねじガス栓）を閉める。
- ②窓や戸を開けガスを外へ出す。
- ③もよりのガス事業者（東邦ガス）に連絡する。

 必ず行う

 **警告**

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が合っていることを確認する

供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。

銘板は機器内後方側面または機器の本体底裏面に張ってあります。

供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所に問い合わせてください。

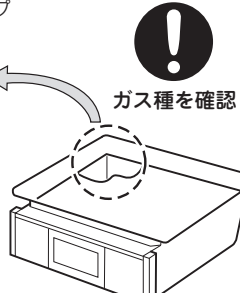
転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

ガスグループ

〈例〉銘板（12 A・13 Aの場合）

型式の呼び	
12 A・13 A	
12 A用	13 A用
ガス消費量	ガス消費量
製造年月および製造番号 RN (O)	

製造年月

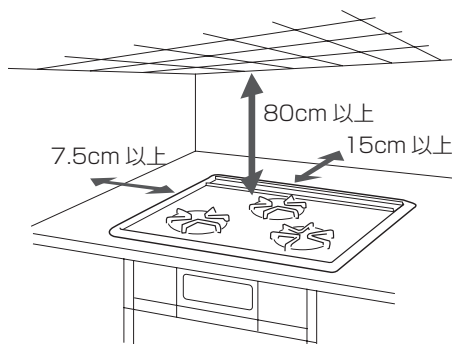
 ガス種を確認

安全上のご注意

警告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

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

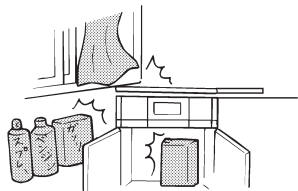


可燃物との距離を確実にとる

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

■機器の上や周囲にはペットボトル、調理油、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど燃えやすいものを置かない

熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発したり火災の原因になります。



■地震、火災、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓（ねじガス栓）を閉じる

故障かな?と思ったら(→41 ページ～49 ページ)に従い処置をする。



ガス栓を閉める



①消火



②ガス栓を閉める

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

引火して火災の恐れがあります。



■ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です

機器の設置・移動・取はずし・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、設置工事説明書を参照してください。



必ず守る



■火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない

調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしてい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きますので注意してください。

電話や来客の場合はいったん火を消してください。



■使用後は消火を確認しガス栓（ねじガス栓）を閉める

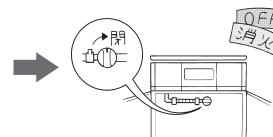
消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れしやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。



ガス栓を閉める



①消火

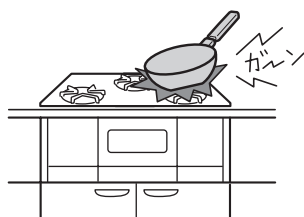


②ガス栓を閉める

■トッププレートに衝撃を加えない

■トッププレートの上にのらない

トッププレートが変形し、異常過熱や火災の原因になります。



■修理・改造は高度な専門知識が必要です お客さまご自身では絶対に分解したり修理・改造は行わない

異常作動してけがの原因になります。



注 意

■点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない

炎や熱で顔をやけどする恐れがあります。



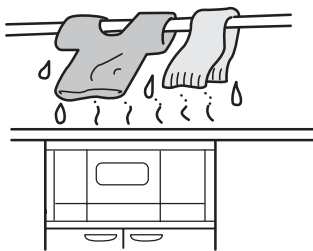
■コンロ・グリル使用中は身体の一部や衣服をバーナー付近や排気口に近づけない

衣服に炎が移ったり、排気熱によりやけどをする恐れがあります。



■衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない

火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。

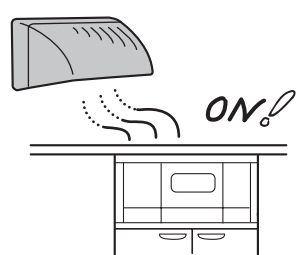


■使用中は換気をする

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど換気をしてください。換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒の恐れがあります。



注：ただし、屋内設置で自然排気式給湯器およびふろがまを使用している場合は換気扇を回さず窓などをあけて換気してください。排気ガスが逆流することがあります。



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

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



■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。



■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。



必ず手袋をして
お手入れする

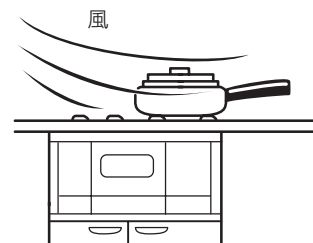
■使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・グリルとびら取っ手以外は触れない

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



■扇風機や冷暖房機器の風を機器に当てない

機器焼損や作動不良の原因になります。



■小さい子供にはさせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



お願い

- 使うバーナーの操作ボタンをまちがえないように注意してください。
- 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。
- コンロを弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらをゆっくり開閉してください。火が途中で消える場合があります。
- 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。
- 熱くなったなべなどを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。

準備をしましょう

パネルや操作部の表面に透明の保護シートが貼ってある場合は、保護シートをはがしてください。

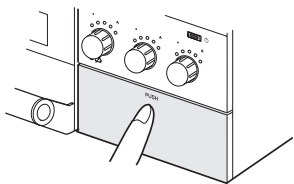
乾電池の取り付け

電池ケースはコンロ操作部にあります。⊕⊖方向を確かめて乾電池をセットしてください。また、電池交換サインが点灯したら、電池を交換してください。⇒ 49 ページ

1 機器が冷めていることを確認する

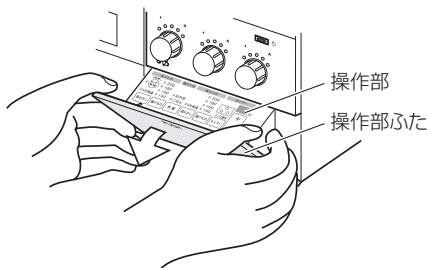
2 コンロ操作部の [PUSH] 付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が出てきます。



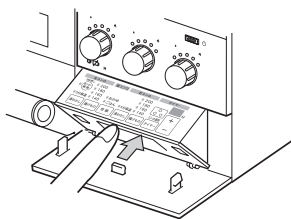
3 操作部ふたの両端上側を裏から両手で手前へ押す

操作部と操作部ふたが分かれます。

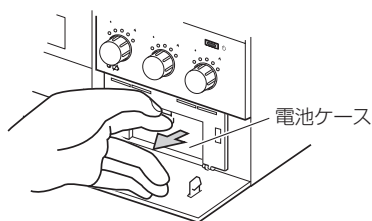


4 操作部を機器側へ押し込む

電池ケースが引き出せるようになります。



5 電池ケースを止まるころまでゆっくりと引き出す

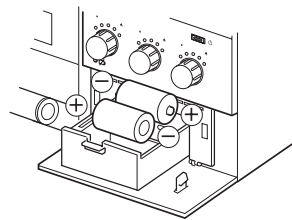


お願い

- 取りはずせない構造になっていますので無理に引っ張ったり上から押さえたりしないでください。機器がこわれる原因になります。

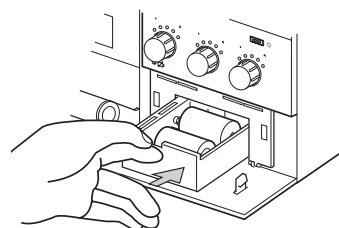
6 電池を入れる

単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) 2 個を図のように⊕⊖を確認して正しくはめ込んでください。



7 電池ケースを奥までしっかり押し込む

電池ケースを本体に収納します。

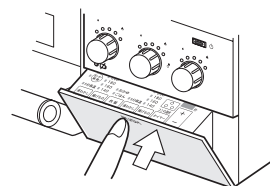


お願い

- 電池ケースを収納するとき、手を挟み込まないように注意してください。

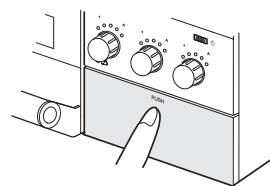
8 操作部ふたを機器側へ押し込む

操作部に操作部ふたがくっつき、元の状態になります。



9 操作部の [PUSH] 付近を指でゆっくり押す

操作部を本体に収納します。



⚠ 警告

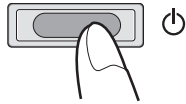
- 乾電池は充電・分解・過熱・火の中へ投入しない。
- 新旧・異種の乾電池は混用しない。
- 器具を廃棄する場合は、乾電池をはずす
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。
- 乾電池に記載してある注意事項をよくお読みいただき、正しくお使いください。

電源の入り／切り

◆電源を入れる

「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



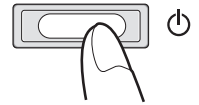
ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。▶▶ 13 ページ

◆電源を切る

電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。



ワンポイント

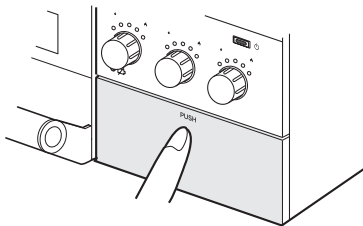
- コンロ、グリル使用中に電源スイッチを押すと自動消火し、電源が切れます。
- 電源が入っている状態で、コンロ・グリルを使用していないと、電源オートオフ機能がはたらき 3 分後（購入時）に自動で電源が切れます。（設定時間は変更することができます。▶▶ 35 ページ）
- オートオフ 5 秒前になると、「ピピッ」とお知らせし、消灯までの間、電源ランプが点滅します。

操作部の開け／閉め

◆開ける

操作部の「PUSH」付近を指で押す

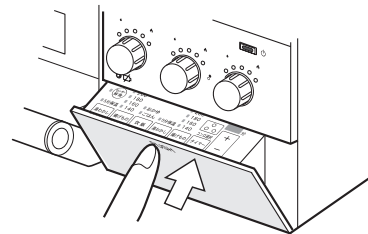
押し込んだ指を戻すと操作部が出てきます。
操作部表面に透明の保護シートが貼ってあります。ご使用時は保護シートをはがしてください。



◆閉める

操作部を奥までしっかり押し込む

操作部を本体に収納します。



お願い

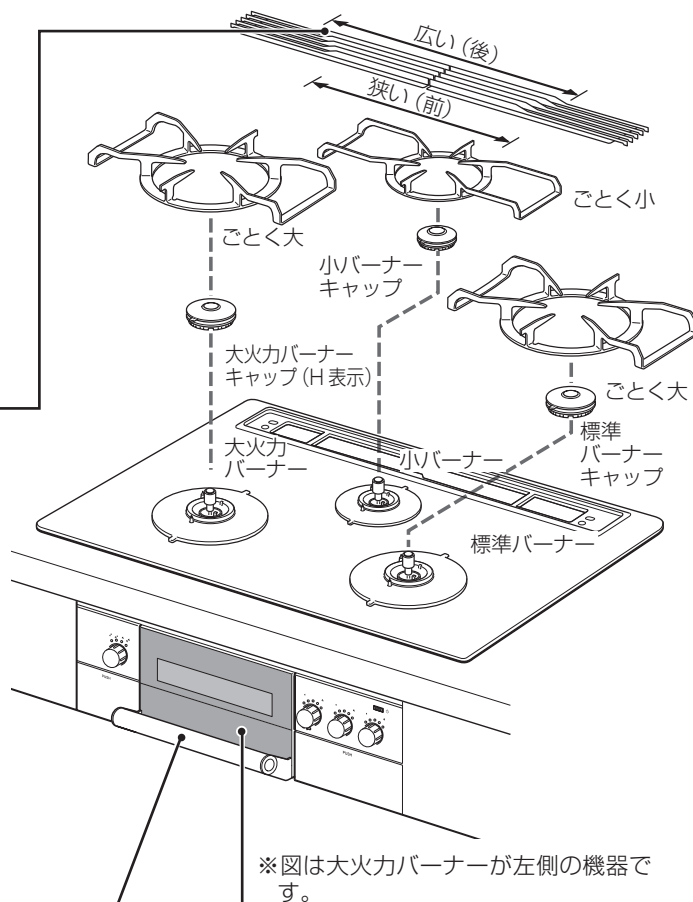
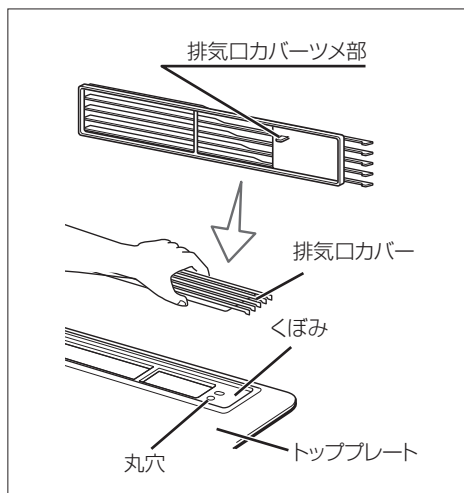
- 操作部は取りはずせない構造になっていますので無理に引っ張ったり上から押さえないでください。
機器がこわれる原因になります。

準備をしましょう

各用品のセット

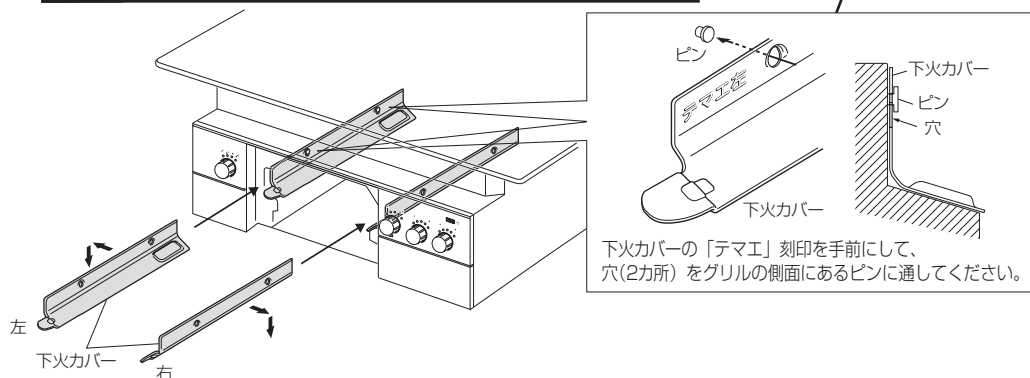
排気口カバー

2つの排気口カバーのツメ部を各々下側に向け
トッププレートのくぼみの丸穴にセットしてく
ださい。



※図は大火力バーナーが左側の機器です。

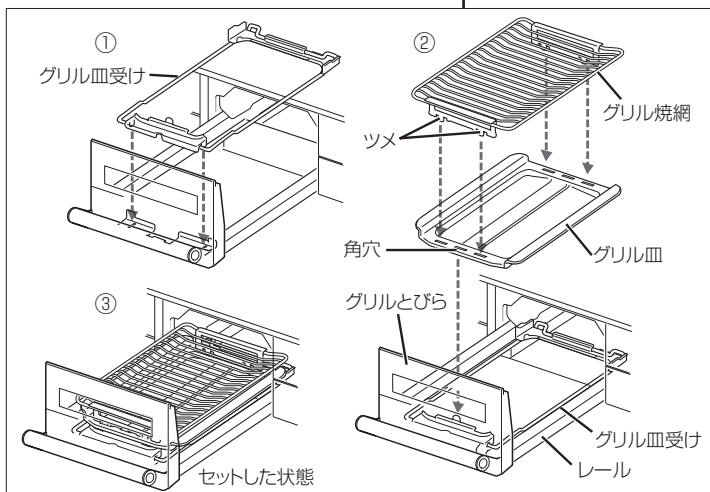
下火カバー



下火カバーの「テマエ」刻印を手前にして、
穴(2カ所)をグリルの側面にあるピンに通してください。

グリル皿受け・グリル皿・グリル焼網

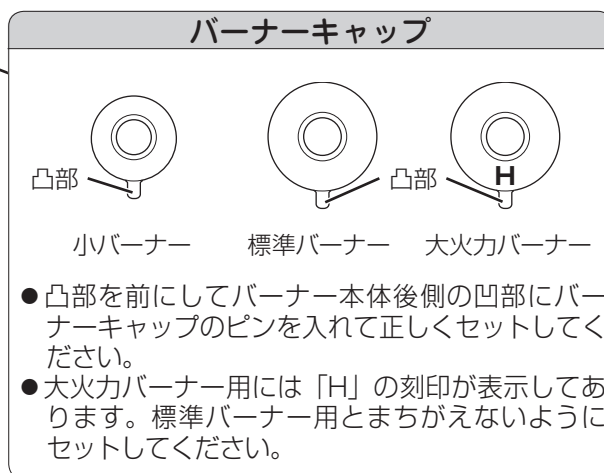
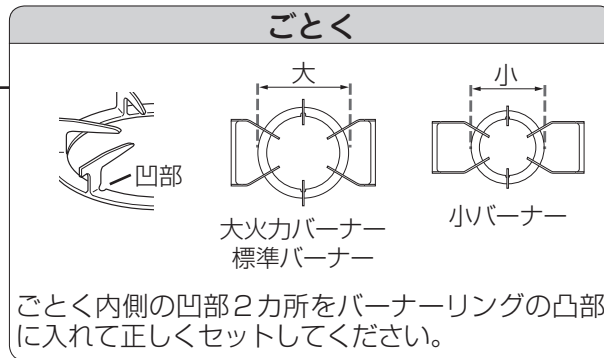
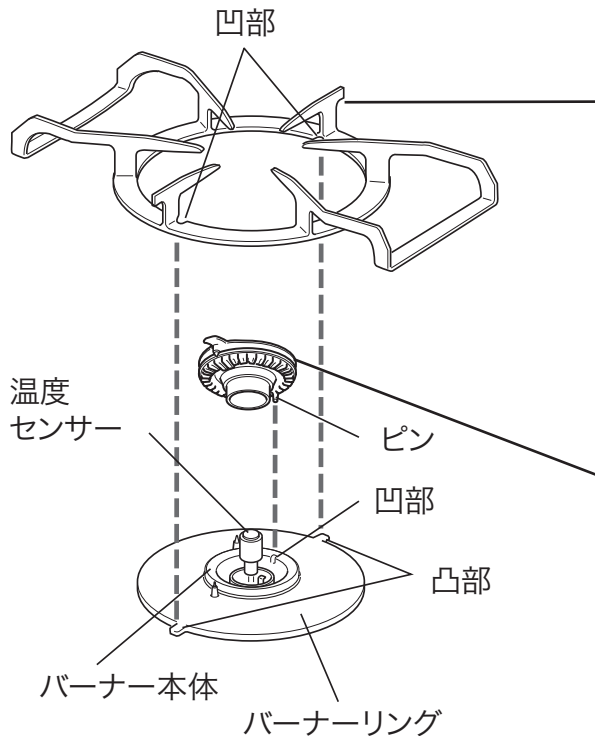
- ①グリル皿受けの「テマエ」刻印を手前にして、
△矢印をレールの△矢印に合わせ、ツメを
レールの角穴にセットしてください。(2カ所)
- ②グリル皿の角穴に、グリル皿受け手前のツメ
が入るように、グリル皿をセットしてくださ
い。またグリル焼網の脚のツメをグリル皿の
角穴にセットしてください。(4カ所)
- ③確実にセットされているか確認してくださ
い。



ごとか・バーナーキャップ

下図のように各部品を正しくセットしてください。

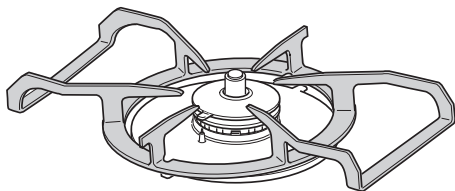
◆大火力バーナー・標準バーナー・小バーナー



⚠ 注意

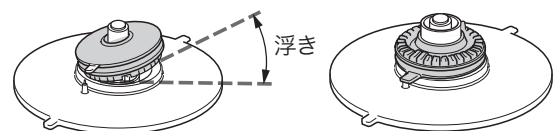
■ごとは正しくセットする

誤ったセットをすると火などが不安定になり、かたむいたり、倒れたりします。



■バーナーキャップは誤ったセットで使わない

バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こしたり、また、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や器具の中に炎がもぐりこんで危険です。



バーナーキャップの浮き

バーナーキャップの裏返し

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分解しないでください。
- 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にご相談ください。▶▶ 49 ページ
- ごとか・バーナーキャップは、変色したり、よごれなどが焼きつくことがありますので、こまめに掃除をしてください。変色したり、よごれが焼きついても性能は変わりません。▶▶ 37・39 ページ

準備をしましょう

誤ってボタンやスイッチが押されるのを防ぐ【ロック機能】

コンロやグリルの操作ができないように、ロックすることができます。電源スイッチを「切」にしてもロック状態を記憶していますので小さいお子様がいらっしゃるご家庭でも安心です。

◆ロックをする

ロック中は、電源スイッチの「入／切」以外の操作はできません。

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

2 グリル操作部の[PUSH]付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

3 すべての操作ボタンが消火の状態にあることを確認する

4 ロックキーを3秒以上長押しする

グリル表示部に「 →  →  →  と表示されます。

「」が表示されたとき、「ピッ」とお知らせすると同時にロック表示ランプが点灯し、ロックされます。



ワンポイント

- ロック中に電源スイッチを押すと、電源ランプが点滅します。

◆ロックを解除する

ロックキーを3秒以上長押しする

グリル表示部に「 →  →  →  と表示されます。

「」が表示されたとき、「ピッ」とお知らせすると同時にロック表示ランプが消灯し、ロックが解除されます。

「」の表示は消灯します。

コンロをお使いになる前に

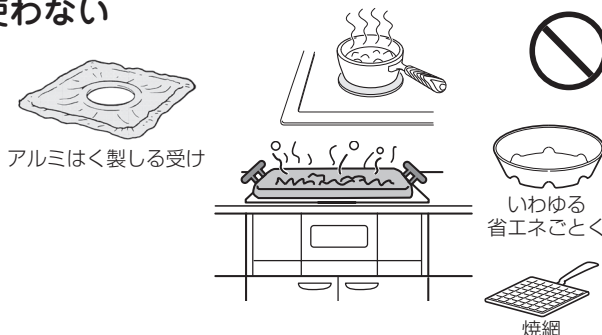
コンロを使うときの注意

下記の注意や「安全上のご注意」⇒ 6 ページ」をよくお読みになってお使いください。

警告

■指定以外の補助具や大きすぎるなべなどは使わない

- コンロをおおうような鉄板や直径36cm以上のなべ、焼網、たこ焼き器、アルミはく製する受け、ごとくのかわりに用いる、いわゆる省エネごとくなどを使うと異常燃焼し、一酸化炭素中毒の原因となります。また温度センサーが正しく作動せず発火や消火の原因にもなります。指定以外の補助具を使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。
- バーナーリングは塗装してありますので、指定以外の補助具を使用すると温度が異常に上昇し塗装が劣化し、変色したり、はがれたりします。



注意

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。また自動で火力が切り替わる場合があるので火加減に注意してください。



なべなどの大きさに合わせて火力調節

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする

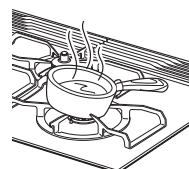
炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。



水気を切る

■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使わない

なべが傾いてやけどの原因になります。なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。小さな片手なべや底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。小さななべは小バーナーをご使用ください。



お願い

- みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにし、よくかき混ぜながら温める
強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛び散ったり、なべがはねあがってびっくりかえることがあります。特にだし入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。
- 煮こぼれに注意する
機器内部およびキャビネット内部のものが汚れます。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、機器を早くいためます。火加減に注意してください。

使用中に自動的に小火になったときは

高温自動温度調節機能が作動

焼きもの調理・炒りもの調理など比較的温度の高い料理や、なべのから焼きをしたときに小火・大火と火力を調整し、なべの異常過熱を防止する機能です。
この状態が30分以上続いた場合、または小火状態でもセンサー温度が更に上昇した場合は自動消火します。調理ができない場合はセンサー解除モード(大火力バーナー)をお使いください。⇒24 ページ

ワンポイント

- 炎が自動的に小火・大火と切り替わりますが、故障ではありません。
- 炎の大きさが自動的に変わります。やけどの恐れがあるため、バーナー付近には顔や手などを近づけないようにしてください。
- 高温自動温度調節機能が作動して、最初に小火になったとき、ブザーが「ピピッ」と1回鳴ってお知らせします。(センサー解除モードを使用した場合も同様です。)
- 自動消火した場合は、なべなどが相当熱くなっていますので、やけどなどに注意してください。

コンロをお使いになる前に

料理に応じてバーナーを使い分け

大火力 バーナー

- 炒めものなど、強い火力を必要とする料理
 - 炒飯・焼きそば・野菜炒めなど
- 焼きものなどの高温になる料理
 - たこ焼き・ホイル焼き・お好み焼きなど
 - ポークソテー・ソーセージなどから焼きにちかい料理

標準バーナー

- 天ぷら・フライなどの揚げもの
- 煮もの・煮こみ料理

小バーナー

- 炊飯・おかゆ
- 保温やあたためなどの火力を必要としない料理

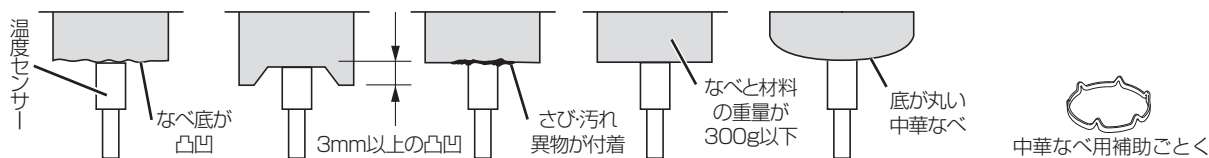
使用できるなべと温度センサー

●温度センサーを正しく働かせるために、必ずお読みください。

⚠ 警 告

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。



■耐熱ガラス容器、土なべなど熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべなどでの油調理はしない



なべの種類	油料理 (揚げものなど)	その他の料理 (煮ものなど)	温調機能	
			揚げものモード ⇒ 18 ページ	湯わかしモード ⇒ 22 ページ
アルミ 銅 底の平らなアルミ製中華なべ	○ (油量：200ml 以上)	○	○ (油量：500ml ～ 1ℓ)	○ 水量： (標準バーナー：500ml ～ 2ℓ) (大火力バーナー：500ml ～ 3ℓ)
鉄 ホーロー ステンレス (厚手) 底の平らな鉄製中華なべ	○ (油量：200ml 以上)	○	○ (油量：500ml ～ 1ℓ)	○ 水量： (標準バーナー：500ml ～ 2ℓ) (大火力バーナー：500ml ～ 3ℓ)
ステンレス (薄手：なべ底厚み 2.5mm 未満)	×	○	○ (油量：500ml ～ 1ℓ)	○ 水量： (標準バーナー：500ml ～ 2ℓ) (大火力バーナー：500ml ～ 3ℓ)
土なべ 耐熱ガラス容器	×	○	×	×
圧力なべ	×	○ (ただし、消火する 場合があります)	×	×
無水なべ 多層なべ	○ (油量：200ml 以上)	○	×	○ 水量： (標準バーナー：500ml ～ 2ℓ) (大火力バーナー：500ml ～ 3ℓ)

○：適する ×：適さない (温度を正しく検知しない場合あり)

中華なべについて

- なべ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。
- 中華なべの種類によってはなべが安定せず、温度センサーが正しくはたらかしません。
- 必ず取っ手を持って調理してください。

警告

■使用する調理油の量は200ml以上で行う

調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。



■大火力バーナーで揚げものをするときは、センサー解除モードを使用しない

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



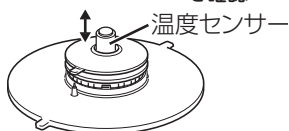
注意

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

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

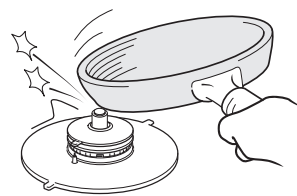


上下動を確認



■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。



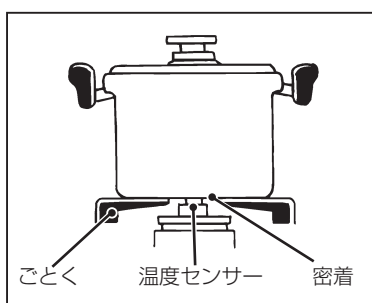
炊飯に適したなべを使いましょう → 20 ページ

炊飯に使用するなべの種類		ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用なべ 	RTR-300D1	○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
	RTR-500	○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
アルミ製のなべ 		○	○	薄手(2mm以下)の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ 		○	○	・白米は焦げる場合があります。 ・薄手(2.5mm以下)のステンレス製のなべの場合は焦げつきやすくなります。
土なべ 		×	○	おかゆ以外は炊けません。
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ 		×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

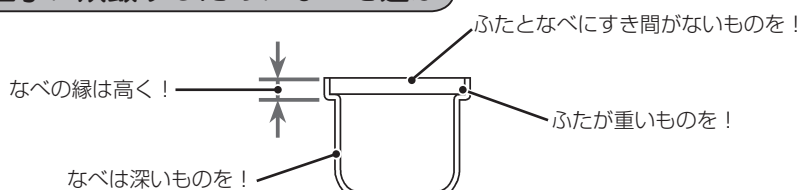
○：適する ×：適さない(温度を正しく検知しない場合あり)

◆なべは正しくセットする

なべにふたをして、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するようにセットしてください。



上手に炊飯するためになべを選ぶ



●ふきこぼれて、ご飯がかたくなったり焦げたりする原因になります。

コンロを使いましょう

コンロ操作の基本

全てのコンロには消し忘れ消火機能がついていますので約 120 分間連続使用すると、自動消火します。⇒ 3 ページ

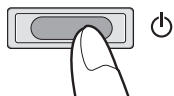
Step 1 準備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

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。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。⇒ 13 ページ

Step 3 火力調整

操作ボタンをゆっくり左右に回す

1 クリックごとに火力表示ランプが点灯、点滅をくり返します。

- 右に回す：火力が強くなる 弱 強
- 左に回す：火力が弱くなる



最小火力 ← → 最大火力

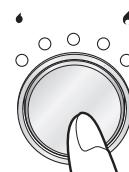


- 火力調節位置によっては炎の変化が極めて少ないことがあります。⇒ 41 ページ
- 次のような場合、自動的に火力が変わることがあります。
・なべの温度が上がり、高温自動温度調節機能がはたらいた場合。⇒ 14 ページ

Step 4 消火

1 操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

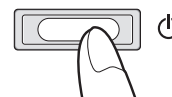
ブザーが「ピッ」と 1 回鳴ってお知らせし、火力表示ランプが消灯します。必ず火が消えたことを確認してください。



- 消火して約 0.5 秒以内は安全のため再点火できません。しばらく待ってから再度、点火してください。

2 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。



△ 注意



接触禁止

- 使用中、使用直後はグリルとびら取っ手・操作ボタン・操作部以外の部分は高温になっていますのでさわらないでください。
- 使用中、使用直後はトッププレート面も高温になります。

なべ（やかん）を置いて、操作ボタンを押す

火力表示ランプが点灯し、現在の火力を表示します。



△ 注意



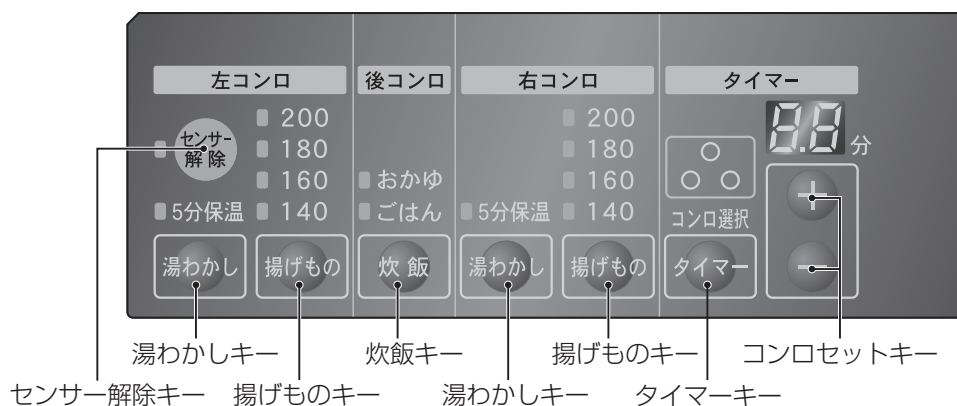
必ず守る

- 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。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、やけどをする恐れがあります。



- 大火力バーナーを点火すると安全のため、右から 2 つ目の火力（火力表示ランプ点滅）で点火します。
- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全箇所スパーク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スパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。
- 長時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。
- 大火力バーナーを連続約 25 分以上使用すると安全のため自動的に火力を絞ります。再度火力を大きくすることはできません。火力を大きくする場合は、いったん消火して再点火してください。

コンロ操作部の使いかた



※図は標準バーナーが右側の機器の場合です。
※操作部の詳細は 2 ページを参照してください。

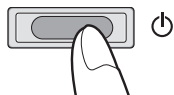
調理油の温度を自動調節【揚げもののモード】

揚げもののモードは大火力バーナー・標準バーナーにて揚げものの時に使用できるモードです。
天ぷら・フライなどの揚げものを調理するとき油の温度を一定に保つことができます。

Step 1 電源

「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す (0.3 秒)

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

●電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。⇒ 13 ページ

ワンポイント

●揚げもののキーの 1 回目の操作時は、180℃に設定されています。

Step 2 モード設定

1 コンロ操作部の [PUSH] 付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 使用するコンロの揚げもののキーを押す

揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。



Step 3 温度セット

揚げもののキーを押し、温度を設定する

揚げもののキーを押すごとに、
「180℃」→「200℃」→「140℃」→
「160℃」→消灯 (取り消し) →「180℃」
…の順で切り替わります。



ワンポイント

●取り消しにすると揚げもののモードが取り消され自動判別モード⇒ 24 ページに設定されます。

コンロを使いましょう

〈揚げものの調理の設定温度の目安〉

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

〈フライパンでの揚げものの以外の調理温度の目安〉

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

- 焦げの程度はなべの材質、火力、調理内容により異なります。
- フライパンの種類、料理によっては焦げめが強く付く場合がありますので焼き加減を見ながら火力調節をしてください。

ワンポイント

- 調理の途中でも設定温度を変えることができます。

step ⑥ 終了

1 操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

ブザーで「ピッ」と1回鳴ってお知らせし、火力表示ランプと揚げもの設定温度表示ランプが消灯します。必ず火が消えたことを確認してください。

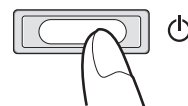


2 操作部を奥までしっかり押し込む

操作部を本体に収納します。

3 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。



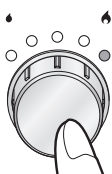
ワンポイント

- 揚げもののモード**の油の温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類・材質や厚さ、油量などにより、設定した温度と異なる場合があります。加減してお使いください。
- なべの材質**は、鉄製なべで、油量は0.5 l～1 lが最適です。アルミや銅は設定温度より低めに、ステンレス・ホーローは高めに温度制御します。油量が多いと設定温度より低めに、油量が少ないと高めに温度制御します。

step 4 点火

なべを置いて、コンロバーナーの
点火操作をする

点火操作➡ **17** ページを参照してください。



Step 5 調理

1 点火後、油が設定された温度になると…

ブザーで「ピピッ」と3回鳴ってお知らせします。

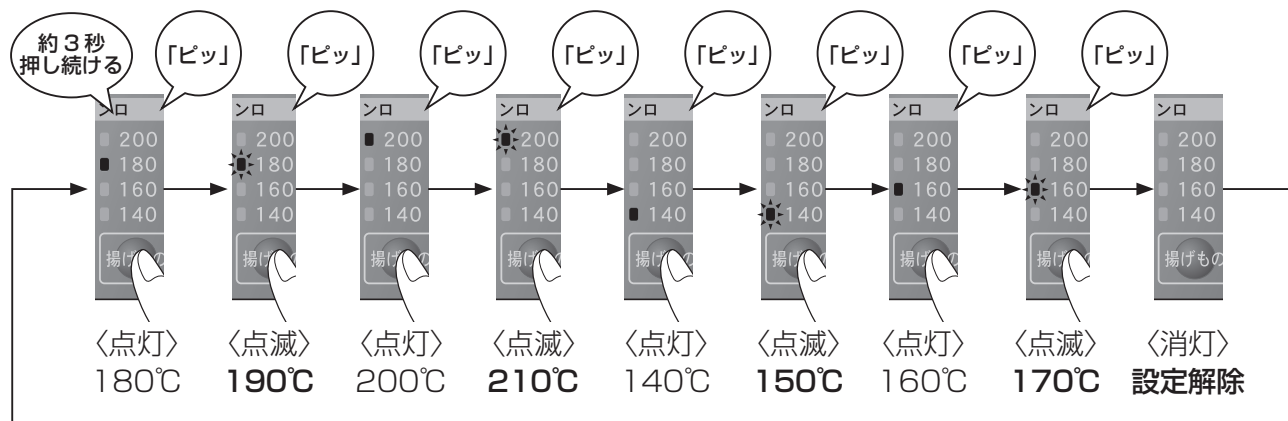


2 調理をはじめる

自動的に火力調節して油の温度を設定温度に保ちます。

表示温度より 10℃高く設定 (150℃・170℃・190℃・210℃) をする場合

最初に揚げもののキーを押したとき、約3秒押し続けることにより、+10℃の温度設定ができます。



ワンポイント

- 消火した場合は、この設定は解除されます。ご使用の際は、その都度、設定操作を行ってください。
- 調理の途中でも設定温度を変えることができます。

ごはんもおかゆもコンロで炊ける【炊飯モード】

炊飯モードは小バーナーで利用できるモードです。

「ごはんモード」と「おかゆモード」があります。また、別売の炊飯専用なべ ➡ 49ページをお使いいただくと、上手に炊飯できます。

お米の準備【炊飯モード】

炊飯モードを使う前のお米の準備について説明しています。

Step ① お米をはかる

1 180ml用計量カップでお米をはかる

180ml用計量カップを使うと、1カップで米1合になります。

● 1回で炊ける量は、

ごはん：1～5合（5合以上は炊けません）

おかゆ：全がゆは1合以下（約5人前）

七分がゆは0.5合以下（約3人前）

Step ② お米を洗う

1 たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる



2 「かき混ぜ→洗い流す」を数回繰り返す

にごりがうすくなるまで手早く洗ってください。



- 無洗米の場合は、1、2度すすいでにごりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になります。



ワンポイント

- 白米について
 - ・新米はやや水を少なめにしてください。
- 無洗米について
 - ・無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
 - ・水の量を約3%程度多くする。または、無洗米専用計量カップを使ってください。
- 胚芽精米、輸入米、古米、麦ごはんについて
 - ・水に浸してから炊飯してください。
 - ・水をやや多めにしてください。
- おかゆについて
 - ・途中でかき混ぜると焦げつきやすく、粘りがでて風味が悪くなります。
 - ・塩はでき上がる直前に入れてください。
 - ・出し汁やお茶を使ったおかゆもできます。
- 炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加える。
- お米が入っている袋に記載してある内容（方法、手順など）を確認してから炊飯してください。

Step ③ 水加減をする

新米・古米、かため・やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。

炊飯に適したなべを使用してください。 ➡ 16ページ

1 180ml用計量カップで水をはかる

180ml用計量カップを使うと、1カップで水180mlになります。

〈水加減の目安〉

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

Step ④ お米を水に浸す

〈お米を浸す時間の目安〉

お米の種類		お米を水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
炊飯	白米・無洗米	30分以上	60分以上
	胚芽精米・輸入米・古米・麦ごはん	60分以上	90分以上
	おかゆ	0～30分	0～30分

お願い

- 無洗米の場合も必ず浸しおきをして、炊いてください。ふきこぼれる場合があります。



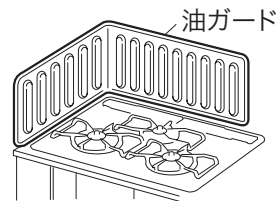
ワンポイント

- 洗米してすぐのお米を、炊飯するとごはんがかたくなります。
- 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ニオイ、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

コンロを使いましょう

ごはんを炊く【炊飯モード】

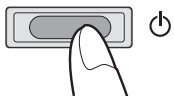
機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。



Step 1 電源

「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。⇒ 13 ページ

Step 2 モード設定

1 コンロ操作部の [PUSH] 付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 炊飯キーを押す

ごはんモードに設定され、炊飯モード表示ランプが点灯します。

炊飯キーを押すごとに、

「ごはん」→「おかゆ」→消灯（取り消し）→「ごはん」…の順で切り替わります。



お願い

- 炊飯の途中からのモード切り替え時、ブザーが「ピー」と鳴って変更できない場合があります。

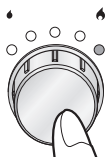
ワンポイント

- 3合(450g)炊飯の場合、通常で約22分で炊き上げ、その後むらし約10分です。
- おかゆモードの場合、約35～50分で炊き上がります。
- 炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のキーを押さないでください。うまく炊飯できない場合があります。
- 炊飯モードを解除するときは、いったん消火してください。解除後は自動判別モード⇒ 24 ページに設定されます。

Step 3 点火

小バーナーの点火操作をする

点火操作⇒ 17 ページを参照してください。



お願い

- 炊飯モード中は操作ボタンで火力調節ができません。そのままの火力でお使いください。

Step 4 炊飯

1 ごはんが炊きあがると自動消火し、むらしタイマーが自動でスタートする

ブザーが「ピピッ」と3回鳴ってお知らせし、火力表示ランプが点滅します。

同時に、約10分間のむらしタイマーがスタートします。むらし中は、炊飯モード表示ランプは点灯しています。



2 むらしタイマーが終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、火力表示ランプと炊飯モード表示ランプが消灯します。

ワンポイント

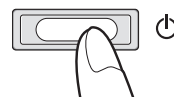
- むらしが終わるまでふたを開けないでください。
- むらし後、ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります。
- おかゆモードの場合はむらしの必要はありませんので、炊き上がりますと自動で消火し、ブザーで「ピー」とお知らせし、炊飯モード表示ランプが消灯します。
- 炊き上がりは、お米の種類、水の量、水に浸す時間などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。

Step 5 終了

1 操作部を押し、本体に収納する

2 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。



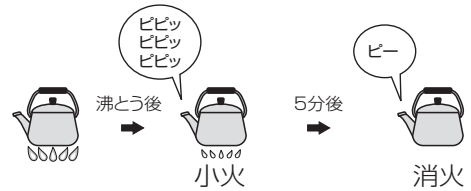
ワンポイント

- 2度炊きや温め直しはできません。（焦げつくことがあります）
- 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。
- おかゆの加熱途中でかき混ぜすぎると、米粒がつぶれ、粘りがでたり、焦げつきやすくなります。
- ふきこぼれる場合はふたを少しずらしたり、もちあげたりして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、水分量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節をしてください。

お湯をわかす【湯わかしモード】

湯わかしモードは大火力バーナー・標準バーナーにて使用できるモードです。

沸とう後、自動的に小火になります。
5分が経過すると、自動的に消火します。

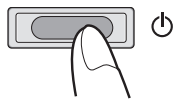


【湯わかしモード】

Step 1 電源

「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す (0.3 秒)

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



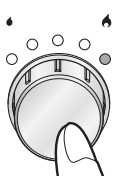
ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。⇒ 13 ページ

Step 2 点火

1 なべ(やかん)を置いて、コンロバーナーの点火操作をする

点火操作⇒ 17 ページを参照してください。



Step 3 モード設定

1 コンロ操作部の [PUSH] 付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 使用するコンロの湯わかしキーを押す

設定したコンロの 5 分保温表示ランプが点灯します。



◆取り消しする場合

1 湯わかしキーを押す
5 分保温表示ランプが消灯します。

ワンポイント

- 取り消しにすると湯わかしモードが取り消され自動判別モード⇒ 24 ページに設定されます。

3 沸とうすると…

沸とう後ブザーが「ピピッ」と 3 回鳴ってお知らせし、小火になります。

4 5 分後…

5 分後にブザーが「ピー」と 1 回鳴ってお知らせし、5 分保温表示ランプが消灯して、自動消火します。

ワンポイント

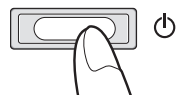
- 沸とうしてからブザーが鳴るまで、多少時間がかかる場合があります。

Step 4 終了

1 操作部を押し、本体に収納する

2 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。



お願い

- 底の平らな金属製のやかんやなべにきちんとふたをして標準バーナー：500ml ～ 2ℓ、大火力バーナー：500ml ～ 3ℓ の水を入れてお使いください。
- 沸とうするまでの間は、ふたを開け閉めしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり、水や具を入れて使用しないでください。温度センサーが正しく検知しない場合があります。
- 一度わかしたお湯 (約 70℃ 以上) を再び湯わかしモードでわかすと、100℃ になる前に沸とうしたと判断する場合があります。
- なべなどの材質、形状、水量により沸とうのお知らせが 2 ～ 3 分遅れる場合や、100℃ より低めで沸とうしたと判断する場合があります。またふきこぼれる場合もありますので、やけどに注意してください。
- やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりすると、100℃ より低めで沸とうしたと判断する場合があります。

コンロを使いましょう

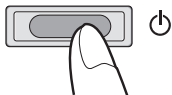
設定した時間でコンロを自動消火【コンロタイマーモード】

コンロタイマーは 1 カ所のコンロバーナーのみセットが可能です。

Step 1 電源

「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す (0.3 秒)

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。⇒ 13 ページ

Step 2 点火

なべ(やかん)を置いて、コンロバーナーの点火操作をする

点火操作⇒ 17 ページを参照してください。



Step 3 モード設定

1 コンロ操作部の [PUSH] 付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 タイマーキーを押し、設定したいコンロを選択する

選択したコンロのコンロタイマーモード表示ランプが点灯し、タイマー表示部に「1」が表示されます。



ワンポイント

- コンロタイマーはタイマーキーを押すことにより途中で他のコンロに変更ができます。この場合、コンロ表示部は「1」が表示されます。再度時間をセットしてください。

◆取り消しする場合

1 タイマーキーを押す

コンロタイマーモード表示ランプが消灯するまでタイマーキーを押してください。

お願い

- タイマーキーを押してモード設定した場合でも、約 10 秒経過後、再度タイマーキーを押した場合、設定したモードは解除されます。(ただし、バーナーは消火しません。)

Step 4 時間設定

選択したコンロの点火時間を、1～90 分の間で変更できます。

コンロセット[+、-]キーを押し、時間をセットする



- [+] キー (1 回押し): 1 分増えます。
- [-] キー (1 回押し): 1 分減ります。
- [+] キー (押し続ける): 5 分刻みで増えます。
- [-] キー (押し続ける): 5 分刻みで減ります。

Step 5 時間終了

1 セット時間終了 30 秒前になると...

ブザーが「ピピッ」と 3 回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



2 セット時間が終了すると...

ブザーが「ピー」と 1 回鳴り、火力表示ランプと選択したコンロタイマーモード表示ランプが消灯し、自動消火します。

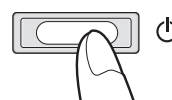


Step 6 終了

1 操作部を押し、本体に収納する

2 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。



高温調理をする【センサー解除モード】

センサー解除モードは大火力バーナーで、炒る料理やあぶり料理などのから焼きにちかい高温調理をしたいときに使用できるモードです。

焦げつき消火機能と調理油過熱防止機能を解除し、高温調理ができます。(約 30 分間使用できます。)

Step ① 点 火

大火力バーナーの点火操作をする

点火操作⇒ 17 ページを参照してください。



Step ② モード設定

① センサー解除キーを 3 秒長押しする

表示部が「**I**」→「**⌵**」→「**⌵**」→「**□**」と表示されます。「**□**」が表示されたとき、「ピピピッ」と 1 回鳴ってお知らせすると同時にセンサー解除表示ランプが点灯し、センサー解除モードに設定されます。



- もう一度センサー解除キーを押すと取り消しになります。

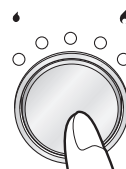
Step ③ 調 理

① 食材を投入し、調理をはじめめる

Step ④ 終 了

① 操作ボタンを奥に当てるまで押し込む

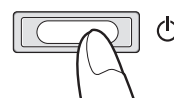
火力表示ランプが消灯します。
必ず火が消えたことを確認してください。⇒ 17 ページ



- 約 30 分経過するとブザーが「ピー」と 3 回鳴ってお知らせし、センサー解除表示ランプが消灯し、自動消火します。また表示部に「**□□**」と「**-3**」が交互に点滅します。消灯する場合は操作ボタンを奥に当てるまで押し込んでください。

② 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。



自動判別モード

各モードを使用中、取り消しに設定すると**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、**コンロタイマーモード**使用中も焦げつき消火機能や調理油過熱防止機能がタイマーに優先して作動します。

グリルをお使いになる前に

グリルを使うときの注意

下記の注意や「安全上のご注意」⇒ 6 ページをよくお読みになってお使いください。

警告

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

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



脂を取り除く



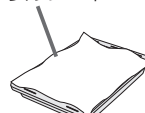
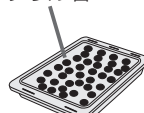
- グリル皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない

機器の損傷や、たまった脂が過熱され燃えて火災の原因となります。



グリル石

グリルシート



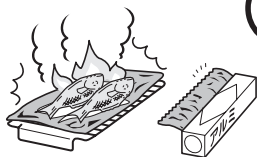
- グリル使用中、排気口の上にタオル、ふきんなどを乗せない

不完全燃焼や火災の原因になります。



- 脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。



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

食品くずやふきんなどが燃えることがあります。



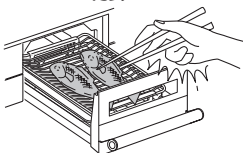
確認する



注意

- 魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする

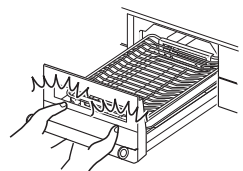
手や腕が触れるとやけどをすることがあります。



接触禁止

- グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない

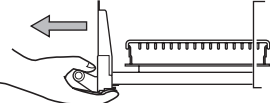
使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。



接触禁止

- グリル皿の出し入れはゆっくり確実に

水平にゆっくり出し入れしてください。脂がこぼれてやけどをすることがあります。



ゆっくり確実に

- 熱くなったグリルとびらガラスに水をかけない

ガラスが割れてけがをする原因になります。



- グリル使用中、調理物が発火した場合は、以下の手順で消火する

火災の原因になります。

- ①操作ボタンを押して消火する
- ②排気口全体をぬれたタオルなどでふさぐ。乾いてきたら、さらにぬれたタオルをかぶせ、消火するまで続ける。

- 炎が消えるまでグリルとびらを開けない
- グリルとびらに水をかけない

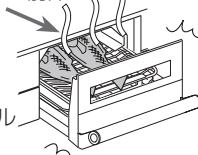
- ③消火後、点検を依頼する。⇒ 50 ページ



- グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

ワークトップを焦がしたり、機器の上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。

ワークトップ前部



- グリルとびらやスライドレールなどに過度な力を加えない

レールが変形してとびらが閉まらなくなったり、機器が持ち上がってなべなどがひっくりかえり、やけどをする原因になります。



- グリルとびらに重いものを掛けたり、強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因になります。



注意

■グリル皿に水を入れないで使用する
お湯がこぼれてやけどをする原因になります。



■グリル皿を持ち運ぶ際は、さめてから持ち運ぶ

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



■鶏肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリルの排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。



■オーブン機能、ケーキ／パン機能を使用する場合は必ず付属のダッチオーブンを使用してください

付属のダッチオーブン以外の容器を使用すると調理がうまくできなかったり、燃焼不良の原因となります。



■グリル使用時は魚を焼きすぎない

魚に火がつき火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに操作ボタンを押して消火してください。



■グリルに手や顔などを近づけない またなべの取っ手を排気口に向けない

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



■ダッチオーブンを入れないでオーブン機能、ケーキ／パン機能を使用しないでください

火災の原因になります。



お願い

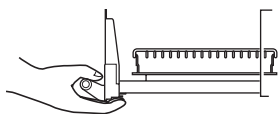
- 点火操作を繰り返すときは、グリルとびらを開けて空気を入れ替えてから行う
多量にたまったガスに着火し、やけどの原因になります。
- 調理物(魚など)の種類によっては、グリル調理タイマーが作動する前に発火することがありますので
機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。

グリルの取り扱いと準備

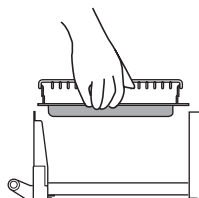
① グリルの取り出し

グリルを取り出したり、持ち運ぶときは…

1 グリルとびらを
いっばいに引き
出す



2 グリル皿を両手
で持ち上げて、
取りはずす



ワンポイント

- グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿のクリアコートがはがれる原因になります。
- グリルとびらをはずす場合は➡ 38 ページを参照してください。
- グリルとびらをいっばいに引き出さないと、グリル皿やグリル焼網が取りはずしにくい場合があります。

② グリルを初めて使うときは

1 梱包部材をすべて取り除く

庫内の紙や梱包部材をすべて取り除いてください。
残っていると、発火の原因になります。

2 約 7 分間から焼きをする

部品に付着している加工油を焼き切ります。
グリルの操作については➡ 29 ページを参照してください。

ワンポイント

- グリル焼網や下火力バーを取り出してからから焼きしてください。
- 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。
- から焼き時に、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。この場合、約5分程度待つから、再度点火操作をしてください。

グリルを使いましょう

魚の焼きかた

両面焼グリルは、上火・下火両面から加熱するため、片面焼グリルに比べ煙が多くでたり、魚がグリル焼網に付着しやすくなることがあります。魚がグリル焼網に付着しやすくなるのは下火バーナーの熱により魚から出たタンパク質が固められ、グリル焼網の周囲に固着したままになり、魚を取り出す時に魚の一部がグリル焼網に付着した状態になるためです。魚を置く前に以下の準備をしてください。

Step ① 魚の下ごしらえ

- 冷凍の魚：しっかり解凍してください。
しっかり解凍しないと魚が焼き上がる前に、安全機能が作動することがあります。
- 生魚：水洗いしたあと、水気をよく拭き取ります。
- みそ漬やかす漬の魚：みそやかすをよく拭き取ります。

Step ② 塩焼きの下ごしらえ

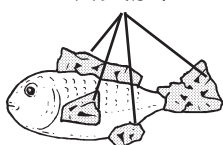
鮮度や材料にあった塩加減が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。

- さばやいわしなど脂肪分が多い背の青い魚は…
➡ 多めに塩をして、時間をおく
しっかりと身をしめます。
- 白身魚は…
➡ 少なめに塩をふり、おき時間も短めに
- 川魚やいか、えび、貝などは…
➡ 焼く直前に塩をふる

ワンポイント

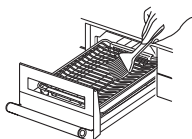
- 魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
- 尾やヒレは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少なくなります。

アルミはく



Step ③ グリル焼網に魚を置く前に

本製品のグリル焼網は魚などがくっつきにくくなるようにフッ素コート加工を施しておりますが、経年変化や魚の種類によってはくっつきやすくなる場合があります。そのときは、以下の準備をしてください。



1 グリル焼網に油を薄く塗る

2 約1～2分間から焼き(予熱)をする

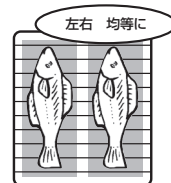
焼き上がり後、材料がグリル焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。グリルの操作については➡ 29ページを参照してください。

Step ④ グリル焼網に魚を置く

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。



魚を1尾焼く場合



魚を2尾焼く場合



魚を3尾以上焼く場合

Step ⑤ 魚を焼く

グリルの操作については➡ 29ページを参照してください。

ワンポイント

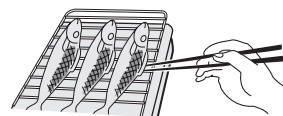
- たれつきのつけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

Step ⑥ 魚を取り出す

グリル焼網のフッ素コート加工の効果がなくなったときは、下記のような使いかたをしてください。

1 はしをグリル焼網と平行に入れ、魚を軽く持ち上げる

2 魚を取り出す



ワンポイント

- フライ返しを使ってはがしてから、はしで取り出す方法もあります。また、焼き上がる前に、魚をずらすとグリル焼網に付着しにくくなります。

お願い

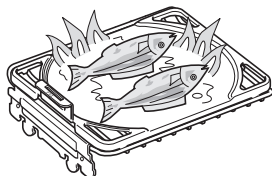
- 両面焼グリルは、上下の焼きかたが違うので、表と裏の焼きかたが同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節 ➡ 30ページを利用して好みの焼き色にしてください。
- グリルを続けて使用する場合は5分程度間をあけてください。庫内が高温のまま焼き始めると中まで火が通らないうちに自動消火する場合があります。

クッキングプレートの取り扱いと注意

⚠ 注 意

■クッキングプレートの上で魚焼きや油料理をしない

脂がたまり発火の原因になります。



■熱い状態で水をかけない

変形・変色の原因になります。



■クッキングプレートをコンロで使用しない

このクッキングプレートはグリル専用ですので、コンロで使用しないでください。故障の原因になります



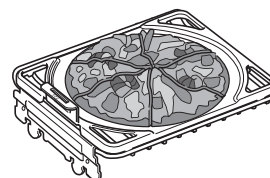
■クッキングプレートを取り出すときは付属のプレートハンドル以外は使用しない

使用中、使用直後は高温になっています。必ず付属のプレートハンドルを使って取り出してください。



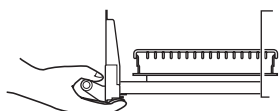
■生地が厚めのピザ（パンタイプ）の場合、生地がふくらみやすく、ピザの種類によっては上火バーナーにくっつく場合があります

焼く前にカットするか、生地側から均等に 20 カ所ほどフォークで穴をあけてください。

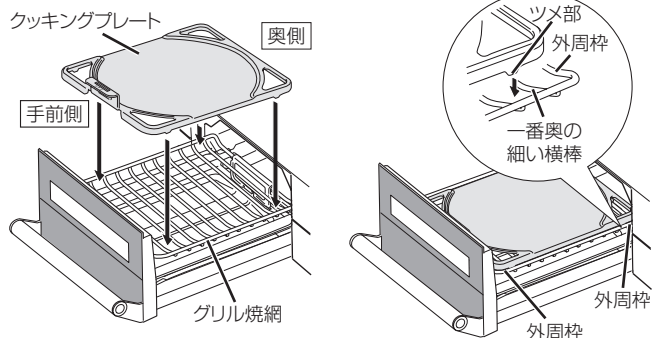


クッキングプレートの取り付けかた

1 グリルとびらをいっばいに引き出す



2 クッキングプレートのツメが合うように取り付ける。

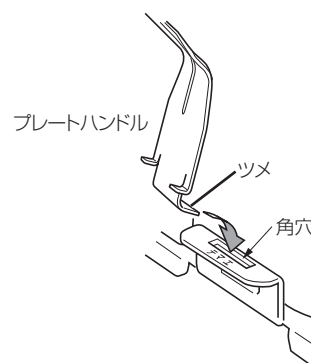


お願い

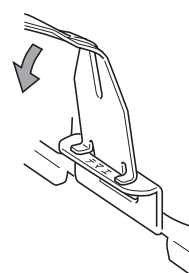
- グリル焼網の一番奥と二番目の細い横棒の間にクッキングプレートのツメが合うように取り付けてください。
- 取り付け後、前後左右にがたつきがないことを確認してください。

クッキングプレートの取り出しかた

1 プレートハンドルのツメをクッキングプレートの角穴に差し込む



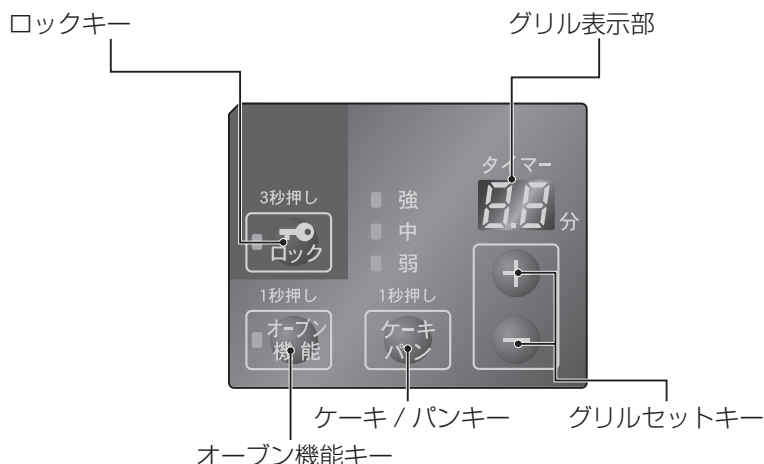
2 プレートハンドルを水平に倒す



3 確実にセットされたことを確認してから取り出す

グリルを使いましょう

グリル操作部の使いかた



※操作部の詳細は 2 ページを参照してください。

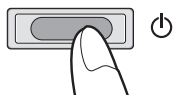
焼き時間や火加減を任意で調節

グリルは点火すると自動的にタイマーモードに設定されます

step 1 準備

- 1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする
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。
- 2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。▶▶▶ 13 ページ

- 3 グリル皿受け、グリル皿、グリル焼網をセットする

各用品のセット▶▶▶ 11 ページを参照してください。
グリル皿には水を入れないでください。
続けて使用するときはその都度脂を取り除いてください。

- 4 グリル焼網に魚を置き、グリルとびらを閉める

- 5 グリル操作部の [PUSH] 付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

step 2 点火

操作ボタンを押す

火力表示ランプが点灯し、現在の火力を表示します。



⚠ 注意



必ず守る

■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

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、やけどをする恐れがあります。

ワンポイント

- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全箇所スパーク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スパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。
- 長時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には、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。

Step ③ 時間設定

グリルの加熱時間を、1～15 分の間（庫内の温度がある程度上昇している場合は 1～8 分または 10 分までの間）で設定できます。

1 グリル表示部に“9”（分）と表示される

庫内の温度がある程度上昇している場合は“5”（分）と表示されます。



2 グリルセット [+、-] キーを押す、時間をセットする

加熱時間をセットします。

- [+] キー押し：最大 15 分。
（庫内温度がある程度上がっている場合は、8 分または 10 分）
- [-] キー押し：最小 1 分。

◆加熱時間をセットしない場合

- 点火してから 9 分後（庫内温度がある程度上がっている場合は 6 分後）に自動消火します。
- 加熱時間の目安は➡ 34 ページをご覧ください。

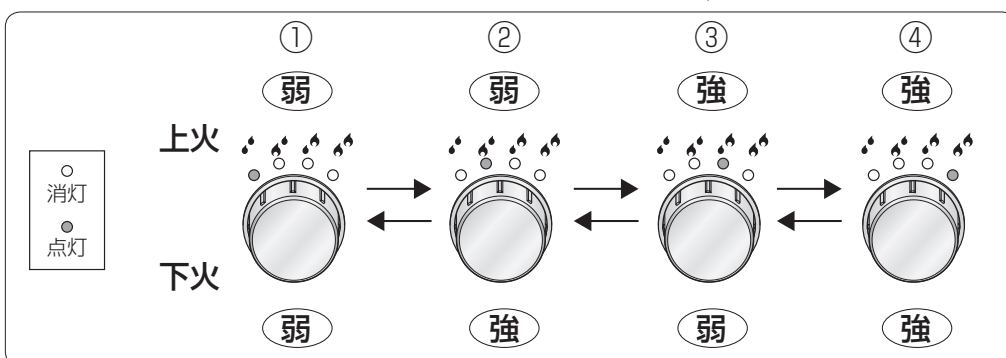
Step ④ 火力調節

火力は 4 段階あり、それぞれの段階に火力を調節できます。

操作ボタンをゆっくり左右に回す

火力が調節できます。合わせた段階の火力表示ランプが点灯します。

- 操作ボタンを右に回すと下図のように①→④、左に回すと④→①のように火力が変化していきます。



Step ⑤ 調理終了・自動消火

1 調理終了 30 秒前になると…

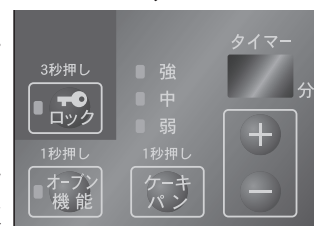
ブザーが「ピピッ」と 3 回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



↓（秒表示）

2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と 1 回鳴り、火力表示ランプが消灯し、自動消火します。

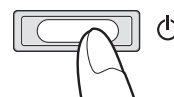


Step ⑥ 終了

1 操作部を押し、本体に収納する

2 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。



お願い

- 連続して魚を焼かれる場合は、5 分程度時間をおいてから点火してください。グリル庫内の温度が高くなっているため、焼く魚の種類によっては過熱防止装置が働いて自動消火することがあります。

グリルを使いましょう

グリルでオープン機能を使う

付属のダッチオーブンを使用して、グリルでオープン調理ができます。グリルを使用する前に「グリルを使うときの注意」をよく読んでから使用してください。

ダッチオーブンを使用する場合は予熱せずに使用してください。

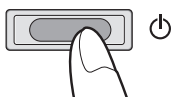
Step 1 準備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

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。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

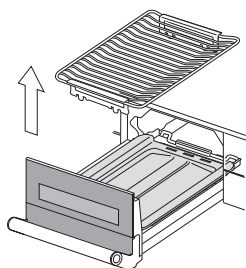
電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



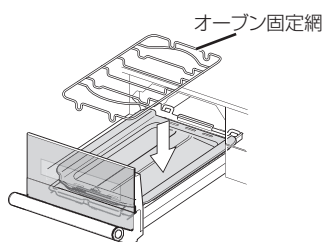
ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。▶▶ 13 ページ

3 グリルとびらをいっぱい引き出し、グリル焼網をはずす



4 オープン固定網をセットする

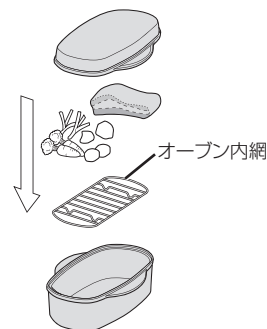


お願い

- ダッチオーブンを使用する場合は必ずオープン固定網を使用してください。

5 ダッチオーブンにオープン内網をセットし調理物を入れる

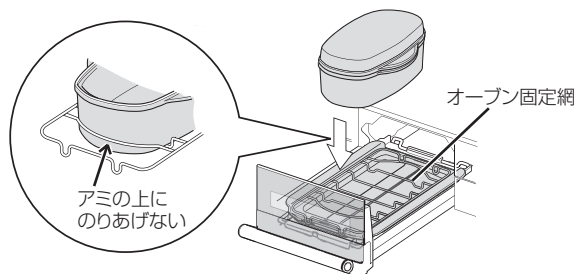
（オープン内網は、料理によってはセットしない場合があります）



お願い

- ダッチオーブンは重いので持ち運びに注意してください。

6 ダッチオーブンをオープン固定網にセットする



7 グリル操作部の [PUSH] 付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

お願い

- オープン機能、ケーキ／パン機能では必ず付属のダッチオーブンを使用してください。付属のダッチオーブン以外の容器を使用すると調理がうまくできなかったり、燃焼不良の原因となります。
- オープンシートを使用する場合はダッチオーブンからはみ出ないようにしてください。
- オープン調理中はグリルとびらを開けないでください。
- ダッチオーブンを入れないでオープン機能、ケーキ／パン機能を使用しないでください。発火の原因となります。



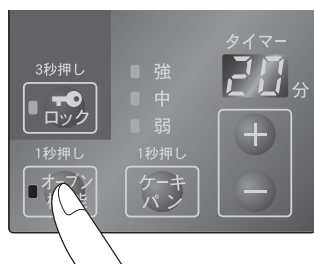
ワンポイント

- 付属のダッチオーブンはホーロー処理されていますのでシーズニング（油をなじませること）は必要ありません。

Step ② モード設定

オープン機能キーを押す(1秒押し)

オープン機能表示ランプが点灯し、グリル表示部に「20」(分)が点灯します。



ワンポイント

- 庫内温度がある程度高い場合はブザーが「ピーー」と鳴ってオープン機能キーを受け付けません。
- 点火後にオープン機能を設定する場合は、点火後20秒以内にオープン機能キーを押し、点火後30秒以内に時間設定してください。

Step ③ 時間設定

加熱時間は、1～45分の間で設定できます。

1 グリルセット [＋、－] キーを押し、時間をセットする

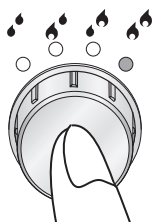
加熱時間をセットします。

- [＋] キー (1回押し) : 1分増えます。
- [－] キー (1回押し) : 1分減ります。
- [＋] キー (押し続ける) : 5分刻みで増えます。
- [－] キー (押し続ける) : 5分刻みで減ります。

Step ④ 点 火

操作ボタンを押す

火力表示ランプが左から右へスクロールします。
火力は自動的に調節されます。
操作ボタンで火力設定はできません。



ワンポイント

- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全箇所スパーク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スパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。

Step ⑤ 調理終了・自動消火

1 加熱終了30秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と3回鳴ってお知らせし、同時にグリル表示部に「30」(秒表示)と表示され、カウントダウンが始まります。



↓ (秒表示)

2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴り、オープン機能表示ランプ、火力表示ランプ、グリル表示部が消灯して自動消火します。

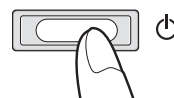


Step ⑥ 終 了

1 操作部を押し、本体に収納する

2 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。



ワンポイント

- ダッチオーブンは加熱と消火後の余熱を利用して調理するため、加熱終了後一定の余熱時間を設けてください。
- 調理の詳細は付属の「使いこなしブック」をご覧ください。

お願い

- 調理終了後、ダッチオーブンはたいへん熱くなっています。ダッチオーブンを持ち運ぶ場合は、付属のミトンをご使用になり、注意してお持ちください。
- オープン調理後、ダッチオーブンを食卓にのせる場合は、必ずなべ敷きを使用してください。
- ダッチオーブンを加熱後、熱いうちに急冷しないでください。表面のホーローがはがれる場合があります。

グリルを使いましょう

パンやケーキを焼く

付属のダッチオーブンを使用して、グリルでパンやケーキを焼くことができます。

ダッチオーブンの準備については ➡ 31 ページ

Step 1 モード設定

ケーキ / パンキーを押して（1 秒押し）火力を設定する

ケーキ / パン火力ランプが点灯し、グリル表示部に「20」（分）が点灯します。

- ケーキ / パンキーで、火力を設定します。
ケーキ / パンキーを押すごとに、「中」→「強」→「弱」→消灯（取り消し）→「中」…の順で切り替わります。



ワンポイント

- 庫内温度がある程度高い場合はブザーが「ピーー」と鳴って「ケーキ / パン」キーを受け付けません。
- 点火後にケーキ / パン機能を設定する場合は、点火後 20 秒以内にケーキ / パンキーを押して火力設定し、点火後 30 秒以内に時間設定してください。
- 取り消しにした場合再度ケーキ / パン機能を設定するには 1 秒押しとなります。

Step 2 時間設定

加熱時間は、1 ～ 45 分の間で設定できます。

1 グリルセット [＋、－] キーを押して、時間をセットする

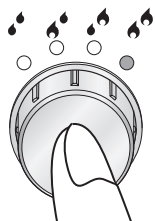
加熱時間をセットします。

- [＋] キー（1 回押し）：1 分増えます。
- [－] キー（1 回押し）：1 分減ります。
- [＋] キー（押し続ける）：5 分刻みで増えます。
- [－] キー（押し続ける）：5 分刻みで減ります。

Step 3 点 火

操作ボタンを押す

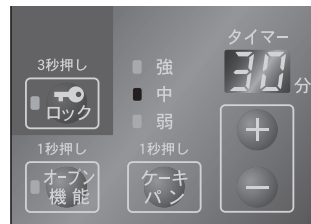
火力表示ランプが左から右へスクロールします。
火力は自動的に調節されます。
操作ボタンで火力設定はできません。



Step 4 調理終了・自動消火

1 加熱終了 30 秒前になると…

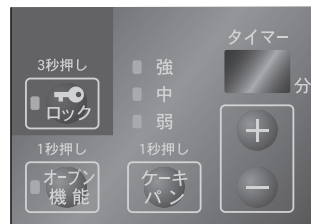
ブザーが「ピピッ」と 3 回鳴ってお知らせし、同時にグリル表示部に「30」（秒表示）と表示され、カウントダウンが始まります。



↓（秒表示）

2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と 1 回鳴り、ケーキ / パン火力ランプ、火力表示ランプ、グリル表示部が消灯して自動消火します。

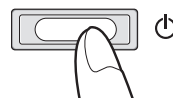


Step 5 終 了

1 操作部を押し、本体に収納する

2 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。



ワンポイント

- 調理の詳細は付属の「使いこなしブック」をご覧ください。

お願い

- 調理終了後、ダッチオーブンはたいへん熱くなっています。ダッチオーブンを持ち運ぶ場合は、付属のミトンをご使用になり、注意してお持ちください。
- オープン調理後、ダッチオーブンを食卓にのせる場合は、必ずなべ敷きを使用してください。
- ダッチオーブンを加熱後、熱いうちに急冷しないでください。表面のホーローがはがれる場合があります。

火力と時間の目安

メニュー	火力 (上火一下火)	焼き時間の目安
あじの塩焼き	強 — 強	13 分
いわしの塩焼き	強 — 強	12 分
さんまの塩焼き	強 — 強	11 分
さばの塩焼き	強 — 強	8 分
さわらの塩焼き	強 — 強	9 分
鮭の切身	強 — 強	9 分
ぶりの照焼き	強 — 強	7 分
あじのひらき	強 — 強	9 分
ししゃも 等	強 — 強	6 分
赤魚のかす漬け	弱 — 強	11 分
白身魚の包み焼き	強 — 強	10 分
なすの肉詰め	弱 — 強	12 分
鶏肉の塩焼き	弱 — 強	11 分
焼き魚のハーブマヨネーズあえ	強 — 強	7 分
ピザトースト	強 — 弱	5 分
アスパラのベーコン巻き	強 — 強	5 分
グリル・ド・バナーヌアイスクリーム添え	強 — 強	10 分
大あさり	弱 — 強	8 分
厚あげ	強 — 強	7 分
焼きなす	強 — 強	12 分
焼きおにぎり(素焼き)	強 — 強	6 分
焼きおにぎり(たれ焼き)	強 — 強	2 分
焼きもち	弱 — 強	5 分

その他	みりん干し(かわはぎなど)	強 — 強	6 分
	みりん干し(いわしなど) ※ 1	強 — 強	予熱 3 分 焼き時間 1 分
	さばのみりん漬け ※ 2	強 — 弱	5 分
	さばみそ漬け ※ 2	強 — 弱	8 分

※ 1 小さいみりん干しは予熱してから焼くと上手に焼けます。

※ 2 皮を下側、身を上側にしてグリル焼網の上に置いてください。

安全・便利機能を使いましょう

電源オートオフ時間・コンロ消し忘れ消火機能時間【カスタマイズ機能】

この機器はお客様が使いやすいように以下の機能の設定を変えることができます。

- 電源オートオフ時間：1～5分の間で1分単位に設定できます。購入時は、「3分」に設定されています。
- コンロ消し忘れ消火機能時間：「30分」、「40分」、「50分」、「60分」、「ー」（120分）（全バーナー同じ時間）に設定できます。購入時は「ー（120分）」に設定されています。

Step 1 準備

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

- コンロ・グリルは使用しない状態にしてください。

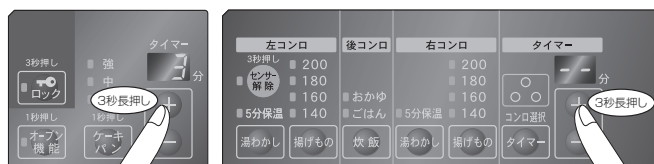
2 コンロ・グリル操作部の[PUSH]付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

Step 2 モード設定

グリルセット[+]キーとコンロセット[+]キーを同時に長押しする（3秒以上）

各表示部が点灯し、カスタマイズ機能設定モードに入ります。



◆電源オートオフ時間を設定する場合

1～5分の間で、1分単位で変更できます。

グリルセット[+]キーを押す



◆コンロ消し忘れ消火機能時間を設定する場合

「30分」、「40分」、「50分」、「60分」、「ー（120分）」に設定できます。

コンロセット[+]キーを押す

- 全コンロバーナー同じ時間に設定されます。



ワンポイント

- [+]キーとタイマーキー以外のモードキーを押すと、設定を確定します。また、そのまま放置しておいても、設定15秒後に表示が消え、確定します。

設定を購入時に戻す【リセット機能】

購入時の設定状態にリセットすることができます。

Step 1 準備

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

- コンロ・グリルは使用しない状態にしてください。

2 コンロ・グリル操作部の[PUSH]付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

Step 2 リセット

グリルセット[-]キーとコンロセット[-]キーを同時に長押しする（5秒以上）

「ピッ」とお知らせして初期状態の設定に戻ります。



ワンポイント

- [+]キーとタイマーキー以外のモードキーを押すと、設定を確定します。また、そのまま放置しておいても、設定15秒後に表示が消え、確定します。

点検・お手入れをしましょう

お手入れの道具と洗剤について

その1 お手入れのしかた

- 1 ガス栓（ねじガス栓）を閉める
機器が十分に冷えたことを確認してください。
- 2 手袋をはめ、道具と洗剤を用意する
- 3 洗剤をスポンジや布に含ませて拭く
スプレーで洗剤を直接かけないでください。

4 水洗いしたあと、水拭きをする

水気や洗剤を残さないようにします。

お願い

- お手入れのしかたを守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・キズの原因となります。

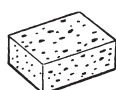


ワンポイント

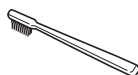
- 洗剤は「台所用」「住居用」などの用途や、液性（中性・弱アルカリ性・弱酸性）を確認して汚れにあったものを選びます。道具・洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。

その2 使ってよい道具と洗剤

使ってよい道具・洗剤



スポンジ
たわし



やわらかい
歯ブラシ



やわらかい布



台所用中性洗剤
(野菜・食器洗い用)

①布・スポンジたわし・歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませて拭く

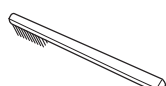
②乾いた布で水気を拭き取る

その3 使ってはいけない道具と洗剤

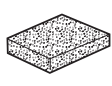
使ってはいけない道具・洗剤



金属たわし



硬い歯ブラシ



ナイロンたわし



亀の子たわし

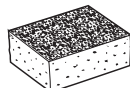
- 硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーロー・フッ素コートや塗装の表面にキズがつきます。**はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。**



クレンザー



ミガキ粉



スポンジたわし裏面(硬い)

- スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。
- 研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーロー・フッ素コートや塗装の表面にキズがつき、**はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。**



弱酸性洗剤・
弱アルカリ性洗剤・
クリームクレンザー



重曹



歯みがき粉

- 基本的には使ってはいけません。樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ・変色、さびる場合があります。
- もし使う場合は、「お手入れの道具と洗剤について」を守って使ってください。ただし、機器本体・バーナー部などの塗装部には絶対に使用しないでください。



酸性・
アルカリ性洗剤・
漂白剤



シンナー・
ベンジン・
アルコール

- 部品やホーロー・フッ素コートや塗装の表面が変質し、**樹脂部品の割れ・はがれ・変色・さびの原因になります。**



スプレー式洗剤

- 機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、**故障の原因になります。**機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

- 上記記載以外の道具や洗剤も使用しないでください。
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼付してあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い求めの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所に連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

点検・お手入れをしましょう

⚠ 注意



必ず守る

■点検・お手入れは、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや機器の角などでけがをする原因になります。（グリル庫内・排気口・バーナーまわりは特に注意してください）また、お手入れする部品以外は、はずさないでください。
- 使用直後はトッププレート面は熱くなっています。お手入れはトッププレートが冷えてから行ってください。
- はずした部品は「各部品のセット」⇒ 11・12 ページを参照して取り付けてください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか確認してください。

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、ごとく、排気口カバー・下火カバーなど

正しくセットする ⇒ 11・12 ページ

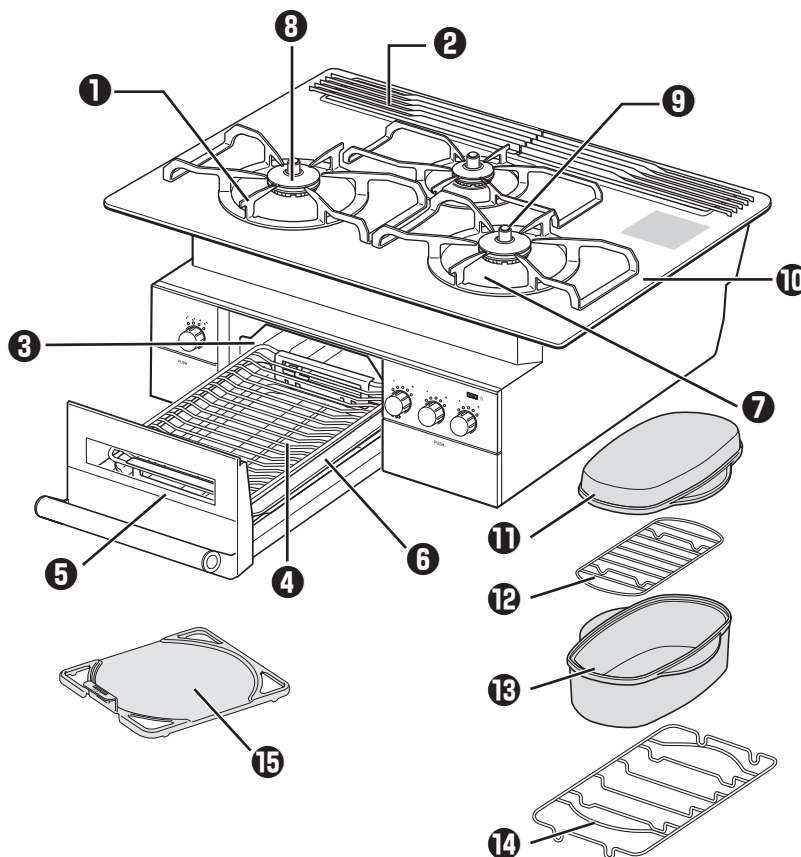
つまり、たまり、汚れはありませんか？

- バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。
- 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。
- グリル皿に多量の脂がたまっていますか。

お手入れする ⇒ 38・39・40 ページ

お手入れのポイント

①～⑮の各部品のお手入れのポイントを 38・39・40 ページで説明しています。



- ① ごとく
- ② 排気口カバー
- ③ 下火カバー
- ④ グリル焼網
- ⑤ グリルとびらガラス
グリルとびら
グリル皿受け
- ⑥ グリル皿
- ⑦ バーナーリング
- ⑧ バーナーキャップ
バーナー本体
- ⑨ 立消え安全装置（炎検知部）
電極（点火プラグ）
温度センサー
- ⑩ アルミトッププレート
- ⑪ オープンふた
- ⑫ オープン内網
- ⑬ オープン本体
- ⑭ オープン固定網
- ⑮ クッキングプレート

※もっと詳しい各部の名称は 11・12 ページをご覧ください。

②排気口カバー（ホーロー）、⑪オーブンふた、⑬オーブン本体

❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. 台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせる

そのまま置いておくか、つけ置きしておくで汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。

2. 水洗いし、水気を拭き取る

③下火カバー（ステンレス製）

❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. クリームクレンザーを少し含ませ、スポンジの硬い面で汚れを落とす 細かい所は歯ブラシを使って汚れを落とす

2. 水洗いし、水気を拭き取る

❖表面が変色した場合は？

1. ステンレス部品用のお手入れ道具あるいは、市販の研磨剤入りスポンジを使って洗う

2. 水洗いし、水気を拭き取る

お願い

- スポンジの硬い面、クリームクレンザーおよびステンレス部品用のお手入れ道具で汚れを落とす場合、ステンレス表面が傷つくことがあります。性能に問題はありません。
- 目立たない部分で試してからお使いください。

❖下火カバーのはずし方

下火カバーを少し上に持ち上げてはずしてください ➡ 11 ページ

⑤グリルとびらガラス・グリルとびら・グリル皿受け

❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

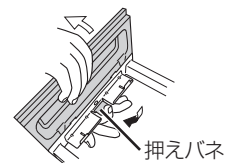
1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、水洗いする

❖グリルとびらのはずし方・取り付け方

取りはずし方

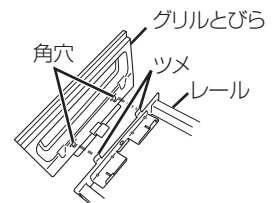
1. グリルとびらを止まるまで引き出し、グリル焼網、グリル皿、グリル皿受けを取り出す

2. グリルとびらについている押えバネを矢印方向に押しながらはずす

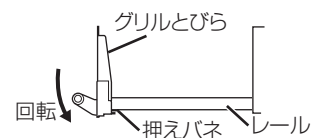


取り付け方

1. レールのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む



2. グリルのとびらを、の方向に回転させる 3. 押えバネがレールに確実にハマっているか確認する



点検・お手入れをしましょう

①ごとく（塗装）、④グリル焼網（フッ素コート）、⑥グリル皿（クリアコート）、⑦バーナーリング（クリアコート）、⑧バーナーキャップ（塗装）、⑫オープン内網、⑭オープン固定網、⑮クッキングプレート（塗装）

1. 汚れたらその都度、やわらかい布やスポンジでお手入れをする

そのままにしておくと、シミが残ったり、変色することがあります。

❖汚れがひどいときは？

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておく

汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジで拭き取ります。
フッ素加工フライパンに使用できるスポンジを使用してください。

お願い

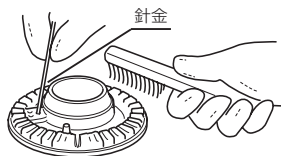
- 硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・キズの原因になります。
- バーナーリングとトッププレートのすき間はつまようじ等かたいもので掃除しないでください。リングとトッププレートとのパッキンを傷つけます。
- 長期間使用するとグリル皿のクリアコートおよびバーナーリングのクリアコートが変色することがあります。
- グリル焼網は、取り替え可能な交換部品です。長時間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったりフッ素コートがはがれることがあります。

⑧バーナーキャップ炎口部・バーナー本体

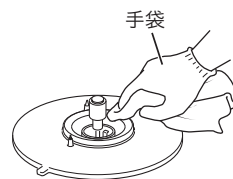
1. 汚れていたら、拭き取る

2. バーナー部は目づまりしていたら、炎口を歯ブラシや針金などでお手入れする

目づまりや汚れは、不完全燃焼や燃焼不良の原因となります。



3. 表面はやわらかい布、やわらかいスポンジなどで拭き取る

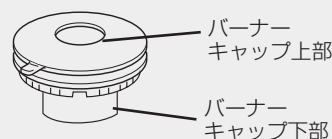


4. バーナーキャップは水洗いをする

水洗いをしたあとは水気を十分に切ってからセットしてください。

お願い

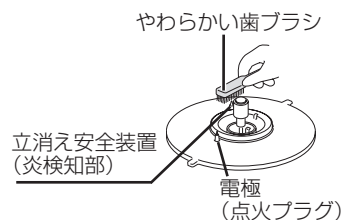
- 中性洗剤以外は使用しないでください。万一、表面の塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。
- バーナーキャップ上部とバーナーキャップ下部を分解しないでください。



⑨立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）・温度センサー

1. 汚れていたら、柔らかい布などで拭き取る

2. 立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）に、汚れがこびりついている場合は、やわらかい歯ブラシで



3. 温度センサーは片手を添え、水をかたくしぼった布で頭部と側面の汚れを拭き取る



お願い

- 硬いブラシではお手入れしないでください。
- 立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）・温度センサーを傾けたり、汚れたままにすると、点火不良や消火するなどの原因になります。

⑩アルミトッププレート

1. 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジで拭き取る

油汚れは、台所用中性洗剤や水を含ませたやわらかい布やスポンジで拭き取ります。そのままにしておくと、くもりが残ったり、焦げついて汚れがとれにくくなります。また、砂糖やしょう油を含んだものをこぼすと、こびりついてとれにくくなります。

2. 乾いた布で仕上げをする

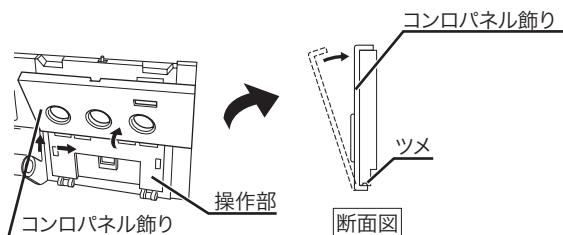
お願い

- トッププレートは排気口部にねじ固定されています。修理技術者以外の人を取りはずさないでください。
- スクレーパーやみがき粉などは、アルミ面および、バーナーリングを傷つけますので使わないでください。
- 漂白剤、アルカリ洗剤・レンジクリーナを使用すると、トッププレートの表面が腐食したり、バーナーリングのクリアコートがはがれ落ちることがありますので使わないでください。必ず中性洗剤を使用してください。

お手入れ等で万一パネルがはずれた場合は以下のように取り付けてください。

❖コンロパネル飾り、グリルパネル飾りの取り付け方

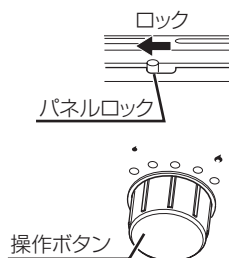
1. コンロパネル飾りの下側のツメを引っ掛けて本体に合わせる



※操作部を半開きの状態にして取り付けると取り付けやすくなります。

2. コンロパネル飾りの上面にある、パネルロックを左側へ動かして、コンロパネル飾りを固定する

- 各操作ボタンを押して、操作ボタンを出しスムーズに回転することを確認してください。
- グリルパネル飾りも同様に取り付ける。



お願い

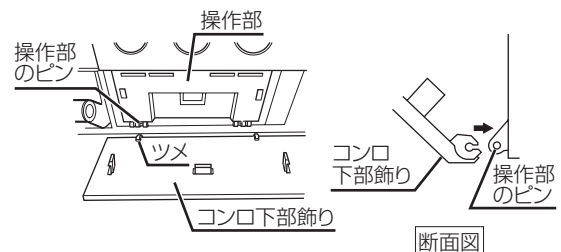
- パネルロックを必ず左側へ止まるまで動かして固定してください。
- 指が入らない場合は⊖ドライバーなどの薄いもので行ってください。

❖コンロ下部飾り、グリル下部飾りの取り付け方

1. コンロ下部飾りのツメのミゾを操作部のピンにはめ込む

2. コンロ下部飾りを回転させて操作部にはめ込む

- 操作部を開閉させてスムーズに動くことを確認してください。動きが悪い場合は、上記のコンロパネル飾りの取り付けをやり直してください。



- グリル下部飾りも同様に取り付ける。

故障かな？と思ったら

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。

こんな場合は	調べてください	参照ページ
① 点火しない ・ 点火しにくい ・ スパークしない ・ 点火してもすぐ消える	● ガス栓（ねじガス栓）を全開にしていますか？	17・29 31
	● ガス配管に空気が残っていませんか？（朝一番など）点火操作を繰り返してください。	17・29
	● バーナー炎口がつまっていますか？	39
	● 電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	● バーナーキャップが正しくセットされていますか？	12
	● アルミはく製する受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	14
	● 乾電池が正しくセットされていますか？ 乾電池が消耗していませんか？	9・49
	● ロックを解除していますか？	13
	● グリルは着火までに時間がかかります。	—
	● ブザーが鳴って消火しましたか？	45
② 炎の状態がおかしい ・ 炎が安定しない ・ 炎が黄色い、赤い ・ 異常音をたてて燃える、消える ・ 炎が均一でない ・ 使用中炎が消える ・ なべにすすがつく	● バーナー炎口がつまっていますか？	39
	● 電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	● バーナーキャップが正しくセットされていますか？	12
	● アルミはく製する受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	14
	● ブザーが鳴って消火しましたか？	45
	● 風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	8
	● コンロバーナー使用中に機器下方のキャビネット扉を早く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。	
	● 加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	—
	● グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。	—
	● バーナーの炎は電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、ごく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	—
	● 火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合がありますが異常ではありません。	—
③ 火力が変わらない	● 火力調節しても炎の大小が変わらないように見える位置がありますが、異常ではありません。	17
	● 大火力バーナーは連続約 25 分間使用すると安全のため自動的に火力を絞ります。弱火にすることはできますが火力を大きくすることはできません。火力を大きくする場合はいったん消火して再度点火してください。	

こんな場合は	調べてください	参照ページ
④電源を入れたときや使用中、消火後に音がする ・「ボン」と音がする ・キシミ音がする ・モーター音がする ・「シャー」と音がする ・点火初期に「ポッポッ」と音がする	●コンロバーナー使用後に「ボン」という火の消えた音がしますが、異常ではありません。	—
	●点火後や消火後にキシミ音がでますが、過熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	—
	●火力を調節したり、初期チェックするときの機器の音です。異常ではありません。	—
	●コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	—
	●機器が冷えている状態でグリルに点火するとしばらく「ポッポッ」と音のする場合がありますが、機器が温まると音はなくなります。	—
⑤点火すると他のバーナーもスパークする	●他のバーナーも同時にスパークします。異常ではありません。	17・29 32
⑥操作ボタンから手を放してもスパークしている	●操作ボタンから手を放してもスパークがつづきます。(最長約 10 秒) 異常ではありません。	17・29 32
⑦使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・揚げものがうまくできない	●なべの形状や材質が適していますか？	14・15 16
	●土なべや耐熱ガラスなべや圧力なべを使っていませんか？ まれに焦げつき消火機能がはたらき消火することがあります。再点火してください。	
	●なべ底が凹凸していませんか？	
	●なべ底や温度センサーが汚れていませんか？	
	●油の量はあっていますか？ ●なべの形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度と異なる場合があります。設定温度を加減してお使いください。	
	●から焼きに近い調理をしていませんか？	3・17 45
	●長時間使っていませんか？ コンロ消し忘れ消火機能が作動しました。再点火してください。	
	●なべの温度が高温になると、自動的に火力を切り替えます。 大火⇄小火を繰り返す、この状態が 30 分間続くと消火します。	14
	●冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか？	—
	●カレーやシチューの再加熱ですか？ 水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。	—
	●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか？焦げつきがひどくなる場合があります。	—
	●温度センサーが高温になっていませんか？ 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	45
⑧湯わかしモードを使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い	●なべの形状や材質が適していますか？	15・22
	●なべ底が凹んでいませんか？	
	●土なべや耐熱ガラスなべを使用していませんか？沸とう前に検知する場合があります。	

故障かな？と思ったら

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑧湯わかしモードを使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い	●水の量は適切ですか？沸とう前にお知らせブザーが鳴ったり、ふきこぼれることがあります。（水量 標準バーナー：500ml～2ℓ、大火力バーナー：500ml～3ℓが適切です。）	15・22
	●薄手のなべを使っていませんか？消火する場合があります。	15
	●加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか？	22
	●一度わかしたお湯（70℃以上）を再び湯わかしモードでわかすと100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	
⑨上手に炊飯・おかゆができない ・ふきこぼれる ・ご飯がかたい ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	●炊飯に使用したなべの形状や材質が適していますか？	16
	●米の量、水の量、浸しおき時間は正しく計っていますか？	20
	●無洗米を使っていませんか？ 1、2度洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	
	●銘柄や産地、保存期間により出来映え、食味が変わります。	—
	●よく洗米しましたか？ぬか分が残っていると焦げやすくなります。	
	●炊飯途中にふたを開けませんでしたか？	21
	●むらしたあと、ごはんをかき混ぜていますか？	
	●おかゆの場合は、ふたをすらすなどの工夫が必要です。	
⑩コンロまたはグリル使用中 ・消火する	●長時間使っていませんか？消し忘れ消火機能が作動しました。再点火してください。	3・4 5・17 45
	●コンロタイマー、またはグリル調理タイマーが作動しました。再点火してください。	
	●グリル過熱防止センサーが作動した場合は、5分程度待ってから使用してください。	
	●キャビネットの扉を強く閉めていませんか？	8
⑪グリル使用时 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る ・うまく焼けない	●しっかり解凍していますか？	27
	●みそやかすは取ってから焼いていますか？	
	●塩加減は良いですか？	
	●魚の置き方は合っていますか？	
	●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
	●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。	26
	●食材にあった火力調節をしてください。	30・34

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑫ ブザーが鳴った ・ 数回鳴った ・ 鳴り続ける	● 安全機能が作動しています。確認してください。	45
	● 乾電池が消耗しています。新しい乾電池を用意してください。	9・49
⑬ ランプが点滅する ・ 点火時にランプが点灯して消えた ・ 電源ランプが点滅している	● 特殊な操作で入るデモモードです。故障ではありません。点火操作をやり直してください。	—
	● 機器をロックしていませんか？	13
⑭ 部品が変色する ・ 表面が変色する ・ ごとくが変色する ・ バーナーキャップが変色する	● 酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？	39
	● ごとく先端は、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。	—
⑮ グリル皿にシワ状の模様が見える ・ グリル皿が一部黒ずんで見える	● 加工上で発生するものであり、機能・性能上全く問題ありません。	—

故障かな？と思ったら

表示とブザーについて

ブザー音	表 示	部 位	内 容	
ピー 5 回	 02 分 ↔ -1 分 -2 分 -3 分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー	温度センサー過熱防止機能 作動 調理油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	
		小バーナー		
		大火力バーナー		
	 14 分 ↔ -1 分 -2 分 -3 分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー	温度センサー 過熱防止機能作動	
		小バーナー		
		大火力バーナー		
ピー 3 回	 12 分 ↔ -1 分 -2 分 -3 分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー	立消え安全装置の作動	
		小バーナー		
		大火力バーナー		
	 11 分 ↔ -1 分 -2 分 -3 分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー	点火時に着火しなかった	
		小バーナー		
		大火力バーナー		
	 12 分 ↔ -5 分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	立消え安全装置の作動	
		グリル	点火時に着火しなかった	
		グリル	グリル過熱防止センサーの 作動	
	 電池交換サイン〈点灯〉	—	電池交換のお知らせ	
	 00 分 ↔ -1 分 -2 分 -3 分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動	
		小バーナー		
		大火力バーナー		

※火力表示ランプ、表示部を消灯する場合は操作ボタンを押してください。

原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●「故障かな？と思ったら⑦」を確認する。 ●やけどに注意して再点火を行う。 ●調理油過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火してもすぐに消火する場合があります。	3・14 42
過熱防止センサーが作動したなどの異常を検知しました	●一度電源スイッチを切ってください。 ●しばらく（約5分）待ってから再点火を行う。	42
炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	3・17 41
炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	5・29 41
グリルのから焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●作動中（グリル過熱防止センサーが高温のままの状態）は、点火してもすぐに消火します。 ●5分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行う。	5・26 27・30 43
乾電池の消耗	●電池を交換してください。	9・49
使用開始から設定した時間がたち消火しました センサー解除モードで高温状態が30分継続しました。	●操作ボタンを押して戻す。 ●続けて使用する場合は、再点火を行う。	3・17 42・43

故障かな？と思ったら

ブザー音	表 示	部 位	内 容
ブザーが 鳴り続ける (約 8 秒)	 70分 71分 ↔ -1分 72分 -2分 -3分 -5分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー	基板エラー 電子部品の故障
		小バーナー	
		大火力バーナー	
		グリル	
	 32分 33分 ↔ -5分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	サーミスタ断線エラー サーミスタ回路エラー
	 31分 ↔ -1分 -2分 -3分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー	サーミスタ断線エラー サーミスタ回路エラー
		小バーナー	
		大火力バーナー	
	 79分 ↔ -1分 -2分 -3分 -5分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー	モーター位置エラー
		小バーナー	
		大火力バーナー	
		グリル	
	 24分 ↔ -3分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	大火力バーナー	センサー解除スイッチ異常
	 24分 ↔ -1分 -2分 -3分 -5分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー	点・消火スイッチ異常
		小バーナー	
		大火力バーナー	
		グリル	
	 50分 ↔ -5分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	上火電磁弁故障

※火力表示ランプ、表示部を消灯する場合は操作ボタンを押してください。

原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
異常を検知しました 部品が故障しています	●一度電源スイッチを切ってください。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合は ①電池を交換してください。 ②電池を交換しても同じ現象が出る場合は、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。	50

故障かな？と思ったら

消耗品・別売品について

- いた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へお問い合わせください。購入先が不明の場合はもよりの東邦ガス営業所にご相談ください。

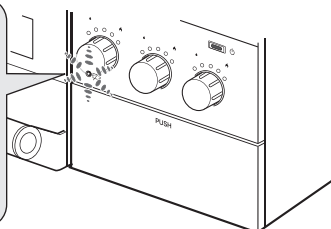
部品名・品名		品番	部品名・品名	品番
ごとく	大	010-332-000	炊飯専用なべ	RTR-300D1
	小	010-333-000		RTR-500
バーナーキャップ	大火力バーナー用	151-341-000		
	標準バーナー用	151-342-000	クッキングプレート	RCP-71W
	小バーナー用	151-343-000		
グリル皿		070-187-000	オープンふた	035-1575000
グリル焼網		071-054-000	オープン本体	041-048-000
下火力バー右		098-2223000	オープン固定網	075-025-000
下火力バー左		098-2224000	オープン内網	075-026-000

- 2007年10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。

電池交換 ⇒ 9 ページ



〈点滅〉……サインが点滅したら乾電池を準備してください。
 ● 〈点灯〉……サインが点灯したら全バーナーが使えません。乾電池を交換してください。



- 乾電池の交換時期が近づくとランプ（電池交換サイン）が点滅します。
- ランプが点滅したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）—2個を準備します。
- ランプが点灯したら、単1形アルカリ乾電池2個を同時に交換します。電池交換サインが点滅から点灯に変わると、全バーナーが使用できなくなります。

お願い

- アルカリ乾電池を使用した場合、電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安が約1年です。（付属アルカリ乾電池で当社使用モードによる）
- アルカリ乾電池でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が1年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
- 新しいアルカリ乾電池を2本同時に交換、ご使用ください。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また付属のアルカリ乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 乾電池は、機器が冷めてから交換してください。

アフターサービスは？／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。➡41ページの「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

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時
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りましても有料となります。

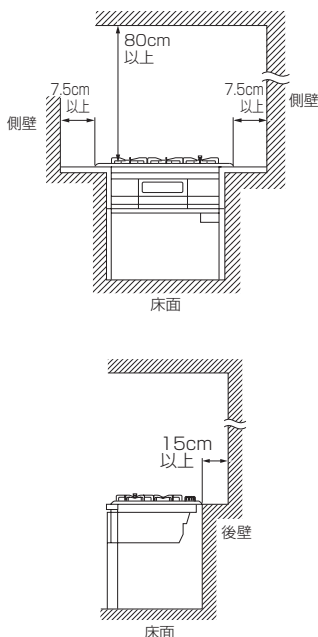
連絡先

別添の「お問い合わせ先一覧」を参照してください。

設置にあたって(本体と壁との間はあけてください)

周囲との距離を確認してください

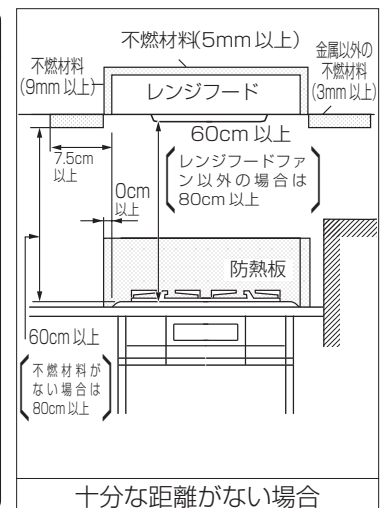
- 詳しくは設置工事説明書を参照してください
- 機器と上方の天井、たななどの可燃物との距離は、100cm以上離す。
- 木製のような可燃性の側壁は7.5cm以上、後壁との距離は、15cm以上離す。
- 上記の距離を確保できない場合は、当社指定の防熱板を取りつけるなどの防火処置が必要になります。お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。



⚠ 注意

■必ず機器周りを確認してください。火災や発火の原因になります

- 落ちやすいもの、燃えやすいものを置かない。
- 車両・船舶での使用はしない。
- 風の吹き込む場所に設置しない。
- 丈夫で水平な場所に設置する。
- 機器の上に照明器具や湯沸器、棚などを設置しない。（変形・変色の恐れ）
- キャビネットに背板があるか確認する。部屋と外気の空気の流れがあると、消火や過熱の原因となります。



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。 ➡ 9 ページ
- お手入れをしておくと次回使用するとき便利です。 ➡ 36 ページ

仕 様

品 名	両面焼グリル付 3 ロガスビルトインコンロ	
型 式	RBC4WNAN1-L(STA)	RBC4WNAN1-R(STA)
型 式 の 呼 び	RB71W5ALRL	RB71W5ALRR
	型式名：RB71W5ALR	
質 量	31kg（付属品含む）	
外 形 寸 法	高さ 271mm × 幅 596mm × 奥行 539mm （トッププレート幅 744mm）	
ガ ス 接 続	15A（1 / 2B）鋼管または金属可とう管	
電 源	DC3.0V（単 1 形アルカリ乾電池 × 2 個）	
安 全 装 置	● 立消え安全装置（全バーナー） ● 調理油過熱防止機能（全コンロバーナー） ● コンロ消し忘れ消火機能（全コンロバーナー） ● グリル過熱防止センサー	
点 火 方 式	連 続 放 電 点 火 式	
付 属 品	単 1 形アルカリ乾電池（2 個）、取扱説明書（保証書付）、お問い合わせ先一覧、使いこなしブック、クックブック、クッキングプレート、プレートハンドル、ダッチオープン、オープン固定網、オープン内網、ミトン	

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
		大 火 力 バ ー ナ ー	標 準 バ ー ナ ー	小 バ ー ナ ー	グ リ ル	
都市ガス用	12 A	4.88kW	2.77kW	1.19kW	1.86kW	9.53kW
	13 A	5.25kW	2.97kW	1.27kW	2.00kW	10.2kW

MEMO

MEMO

MEMO

保証書

品名

グリル付ガスビルトインコンロ

RBC4WNAN1-L(STA)
RBC4WNAN1-R(STA)

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

- 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。
- 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。
- 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をご依頼できない場合には、別添の「お問い合わせ先一覧」をご覧ください。
- 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。
- 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

- 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。
- 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お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。
- 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。
- 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「お問い合わせ先一覧」をご覧ください。
※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	
住 所		者	
電 話 番 号		印	

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

