取扱説明書

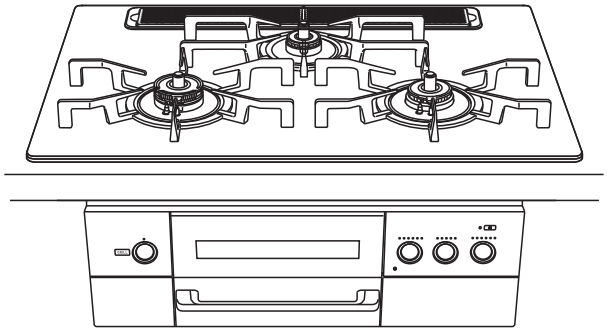
ガスビルトインコンロ

家庭用　**保証書付**

形　式	トッププレート
RBC4WNAN5-L(STSV) RBC4WNAN5-R(STSV)	アルミトップ75cm (レンジフード連動機能付)

全口センサー搭載
Siセンサーコンロ

専用アプリ対応機器



ご愛用の皆さまへ

- このたびは東邦ガスのガスビルトインコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、正しく安全にお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この取扱説明書の他に設置説明書があります。
  機器の移設・取り替え・修理の際に必要となりますので、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 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事業所にお問い合わせください。
- 炊飯機能でより上手に炊飯できるように、別売で炊飯専用鍋があります。

（工場管理）
JS0083-033(00)
06000005210570

TOHO GAS

このコンロの設計上の標準使用期間は製造から 10 年です。
標準使用期間を超えて使い続けると、経年劣化によって思わぬ事故に至るおそれがありますので、製造後 10 年経過したら、あんしん点検を受けるか機器の取り替えをおすすめしています。
あんしん点検については ☞ 98 ページをご覧ください。

- 設計上の標準使用期間とは、標準的な使用頻度で適切に使用･維持管理された場合に安全上支障なく使用できる標準的な年数のことで、この年数の算出条件は一般社団法人日本ガス石油機器工業会が定めた自主基準を基にしています（製造年月の確認のしかたは ☞ 20 ページに記載しております）。
- 使いかたによっては、設計上の標準使用期間よりも早く劣化することがあります。

なるほど 安心 Si センサーコンロ

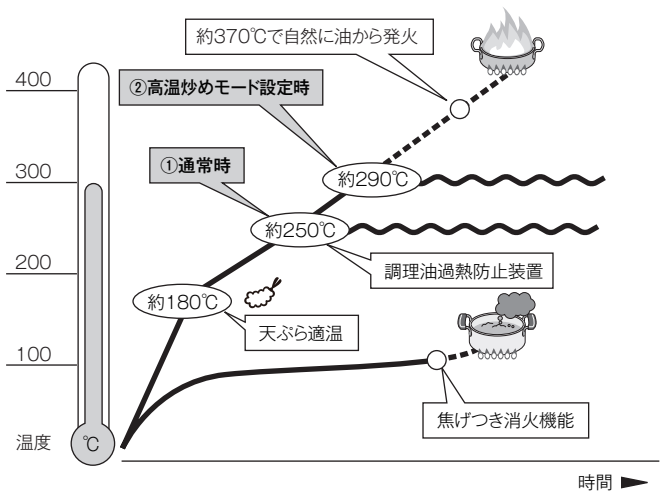
温度を見守る温度センサーで、安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

① 万一の消し忘れや調理油の過熱を**未然に防止**

② 鍋底が高温になると、火力を自動で調節する**安全設計**

③ 煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に**自動消火**

温度センサーのはたらき



①通常時

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

②高温炒めモード設定時

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

お問い合わせの多い項目です

■勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

●Si センサーコンロの安全機能がはたらいています。

■高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

●すべての安全機能が解除されたわけではありません。

■操作ボタンを押しても点火しなかったり、使用中に火が消えたりする

●もしかして乾電池?

詳しくは ☞ 82 ページ

もくじ

各部のなまえ …… 3
便利機能で楽しく調理 …… 5
液晶表示 …… 7

安全なご利用のために

安全上のご注意 …… 8

このコンロについて

知っておいていただきたいこと …… 21
安心・安全機能 …… 22

毎日の使いかた

コンロ
コンロの使いかた(基本操作) … 25
揚げもの・焼きものをする …… 27
コンロタイマーを使う …… 29
炒めもの・いりものをする …… 30
オートメニューモードを使う …… 31
ごはん・おかゆを炊く …… 39

グリル
グリルの取り扱いと準備 …… 43
グリルの使いかた …… 49
オートメニューモードを使う … 51

アプリ
アプリメニューの準備 …… 57
アプリレシピで自動調理する … 59

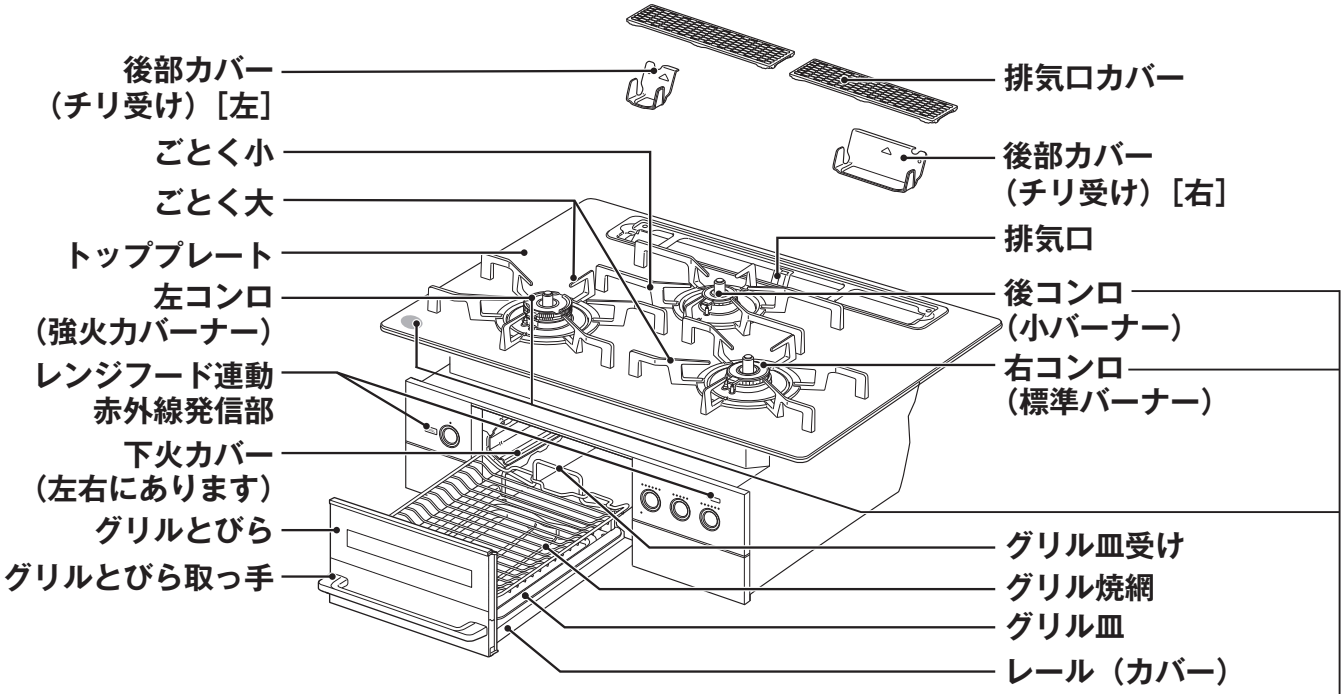
共通
各種設定の変更（カスタマイズ機能） … 61
レンジフード連動機能 …… 63
液晶バックライト機能 …… 65

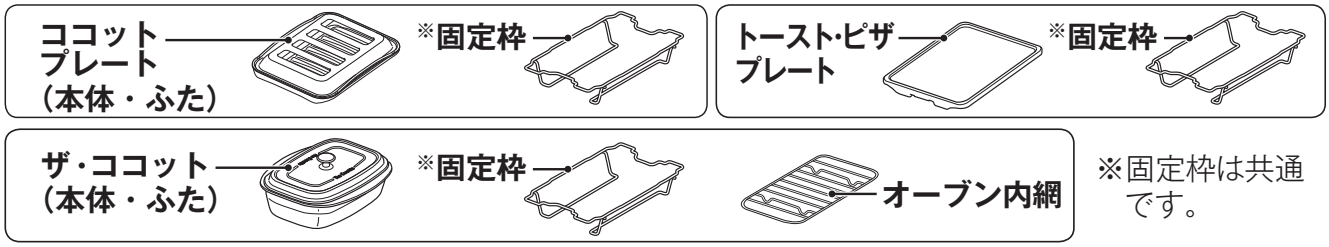
長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具 …… 67
お手入れする（コンロ） …… 69
お手入れする（グリル） …… 75
乾電池（電源用）を交換する …… 80
よくあるご質問（Q&A） …… 82
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら … 91
交換部品・別売品のご紹介 …… 95
長期間使用しない場合／仕様 …… 96
アフターサービス／廃棄するときは …… 97
保証書 …… 裏表紙

各部のなまえ

●図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。
●本機器の下にビルトインオーブンを設置されている場合は、後部カバー（チリ受け）は取り付けられていません。





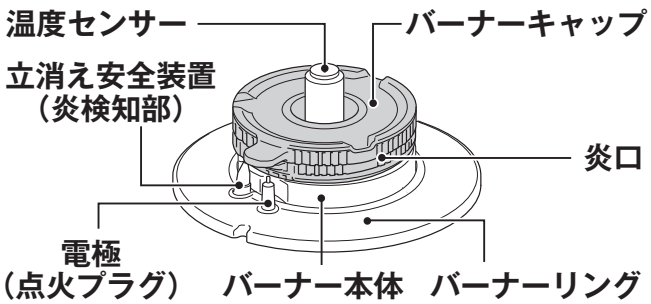
※固定枠は共通です。

バーナー部

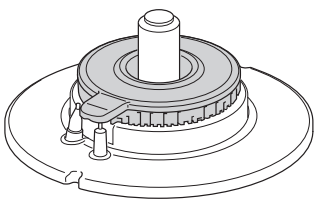
■強火力バーナー

強火力

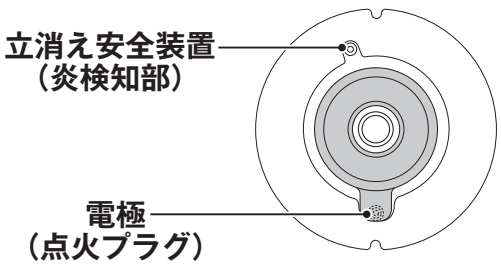
この表示のしてある側のバーナーが強火力バーナーです。



■標準バーナー



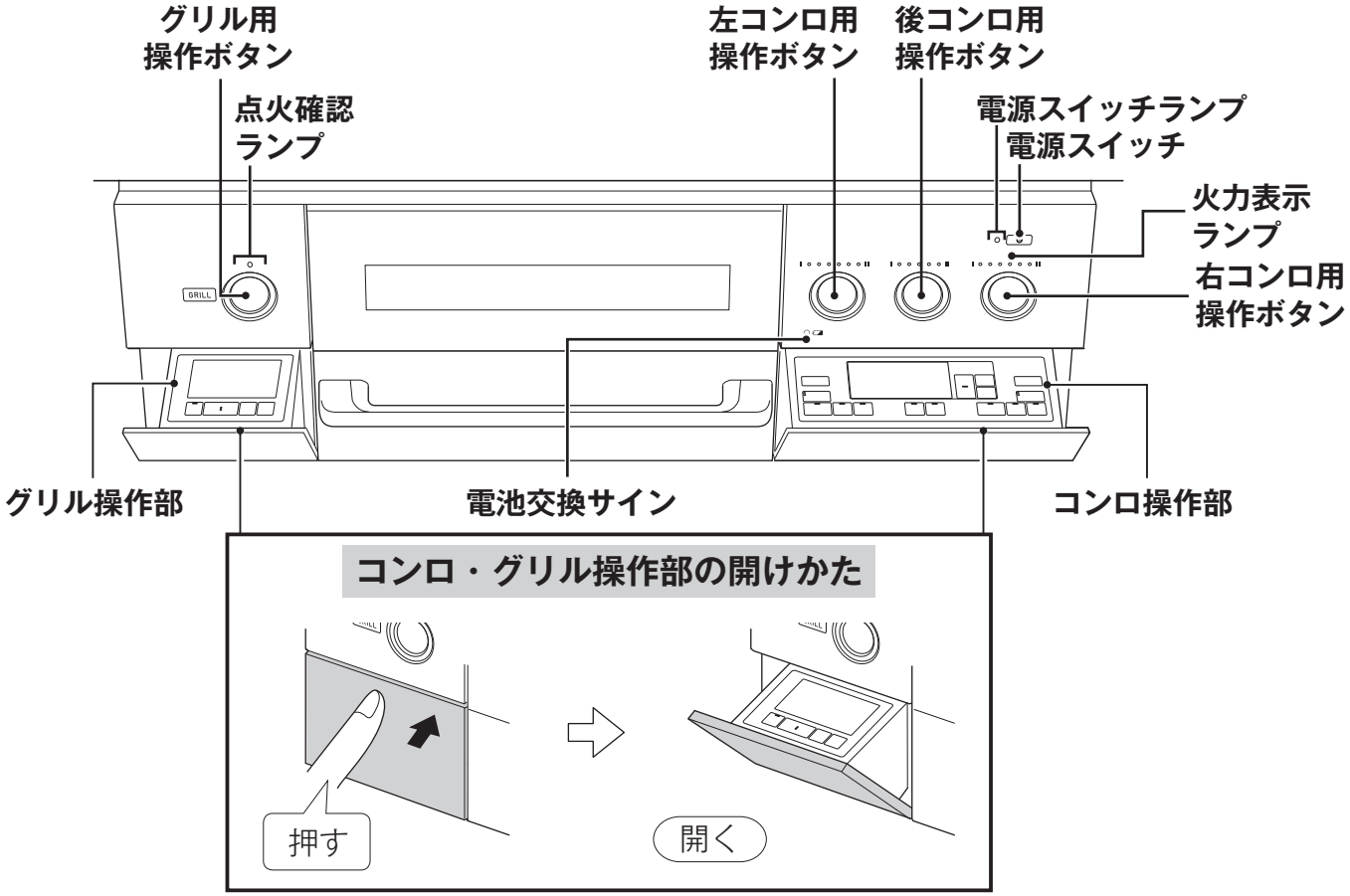
■小バーナー



※小バーナーは立消え安全装置の位置が違います。

正　面

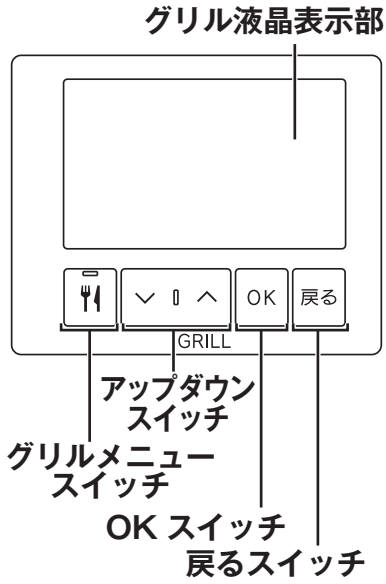
コンロ・グリル操作部を開けたところ



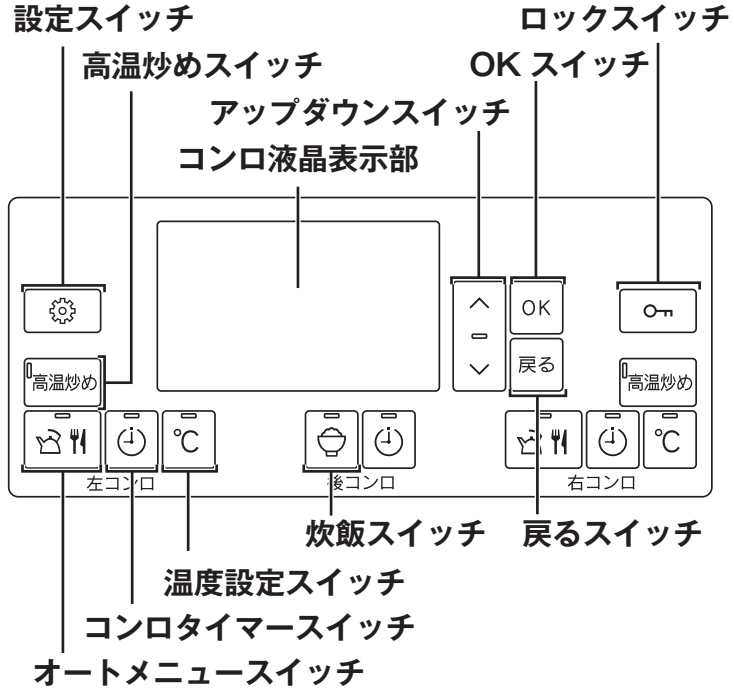
操作部

電源を入れると、液晶バックライトが点灯します。
※操作をしないと約 10 秒後、減光します。

■グリル操作部



■コンロ操作部



便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

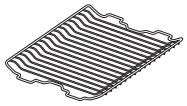
コンロを使うとき

揚げもの・焼きものをするとき ☞27ページ	**温度設定モード** ℃		お好み焼きにも使えます
時間を設定して調理するとき ☞29ページ	**コンロタイマーモード**		ゆでたまごにも便利
炒めもの・いりもの・あぶりものをするとき ☞30ページ	**高温炒めモード** 高温炒め		ぎんなん・ごまをいるときにも
お湯をわかすとき・煮ものをするとき・麺をゆでるとき・無水調理をするとき・定番メニューを自動調理するとき ☞31・33・35・37ページ	**オートメニューモード** 湯わかし 煮物 麺ゆで 無水調理 焼き餃子 ハンバーグ 茶碗蒸し アプリレシピ	 	コーヒー・紅茶の湯わかしに… ラーメン・パスタに 焼き餃子・ハンバーグ・茶碗蒸しに…
ごはん・おかゆを炊くとき ☞39・41ページ	**炊飯モード** ごはん ごはんもちもち おかゆ 専用土鍋 アプリレシピ		専用土鍋でごはんも炊けます

グリルを使うとき

グリル焼網で調理するとき

☞ 51 ページ



付属品

オートメニューモード

焼き魚（姿焼／切身／干物）

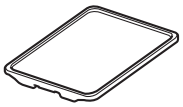
本格的な直火焼き調理ができます。



こだわって
魚を焼きたいときに

トースト･ピザプレートで調理するとき

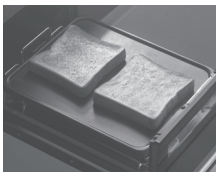
☞ 51 ページ



付属品

オートメニューモード

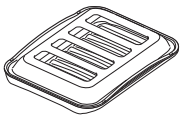
トースト
ピザ
アプリレシピ



トーストやピザを
焼くときに

ココットプレートで調理するとき

☞ 51・55 ページ



付属品

オートメニューモード

焼き魚
トースト
ピザ
とりもも焼
あたため
アプリレシピ

焼き魚やノンフライ調理など、幅広い調理ができます。
ココットプレート本体に接する面は、筋状の焼き色が付きます。



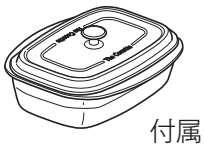
魚や肉を
焼くときに



揚げものや
焼き鳥の
あたため直しに

ザ･ココットで調理するとき

☞ 51・53 ページ



付属品

オートメニューモード

ケーキ・パン
リベイク
アプリレシピ

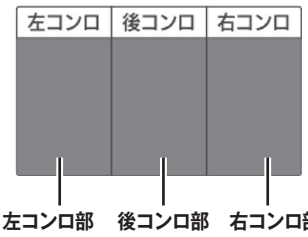
グリルを使って、手軽に本格的なダッチオーブン調理ができます。



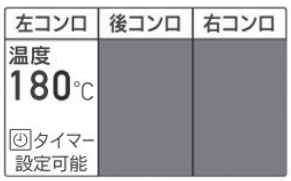
煮もの・蒸しもの・
ケーキやパンを
焼くときに

液晶表示

コンロ液晶表示部



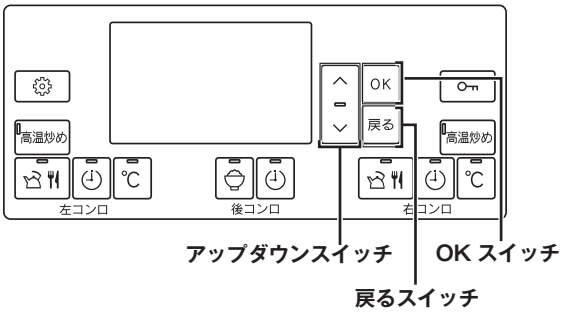
（表示例）



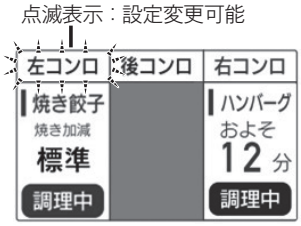
お知らせ

●コンロ操作部のアップダウンスイッチと OK スイッチと戻るスイッチは、左コンロ・後コンロ・右コンロで共有して使用するスイッチです。

アップダウンスイッチ：メニューなどを選択する
OK スイッチ：設定を決定する
戻るスイッチ：設定をひとつ前に戻す



●２か所以上のコンロで同時に便利機能を使用する場合、点滅表示となるコンロの設定を変更できます。



※操作後、他のコンロの設定を変更するか、一定時間が経過すると、点滅表示は表示されなくなります。
再度設定を変更する場合は、変更をしたいモードのスイッチ（温度設定スイッチ・オートメニュースイッチ・コンロタイマースイッチ・炊飯スイッチ）を押してから、設定を変更してください。

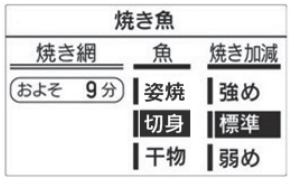
● １か所でオートメニューまたは炊飯メニュー設定中（全画面表示中）に別のコンロの操作をした場合、設定中として一時的に保留状態になります。再度設定画面に戻るときは、液晶に表示されているスイッチを押してください。



グリル液晶表示部



（表示例）



安全上のご注意（必ずお守りください）

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

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

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

■絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です


火気禁止


接触禁止


分解禁止

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です


換気必要

安全上のご注意（コンロ・グリル共通使用編）

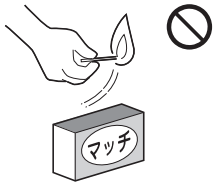
⚠危険

ガス漏れに気づいたら

火気禁止

■絶対に火をつけない
■電気器具（換気扇など）のスイッチの入／切をしない
■電源プラグの抜き差しをしない
■周辺で電話を使用しない

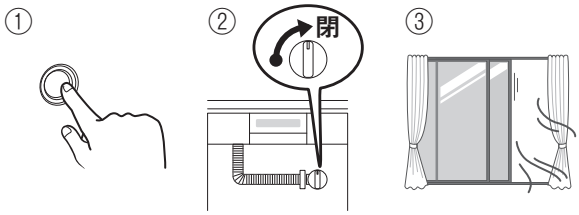
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。





■すぐに使用を中止する

①操作ボタンを押して、火を消す。
②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
③窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
④外に出て、「ガスくさい場合（緊急）」の連絡先に連絡する。



ガスくさい場合（緊急）：
東邦ガスネットワーク株式会社

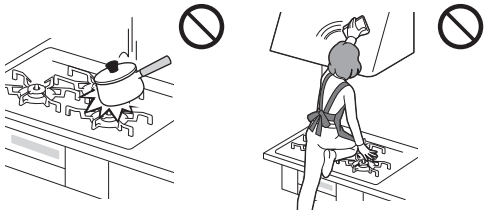
◆24 時間承ります
愛知県：052-872-9238
岐阜県：058-272-0088
三重県：059-224-0225
※耳や言葉の不自由なお客さまは FAX をご利用ください。
FAX：052-872-8297

⚠警告

トッププレートについて

■衝撃を加えない
■上に乗らない

トッププレートが変形し、異常過熱の原因になります。
万一変形した場合は、すぐにお買い上げの販売店または東邦ガス修理受付ダイヤルにご連絡ください。

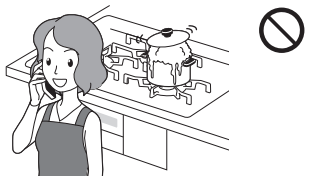


⚠警告

使用中は

■機器から離れない
■就寝・外出をしない

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



近くに置いてはいけないもの

■爆発のおそれがあるもの

熱で缶内の圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいもの

火災の原因になります。
- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいもの

火災の原因になります。
- 機器の上方の調味料ラックなど
- 樹脂製品（ペットボトル・プラスチック類など）
- 可燃物（ふきんやタオル・調理油など）
- 電気製品

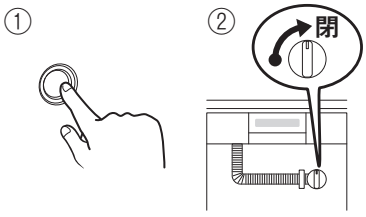
■外付け装置による遠隔操作は行わない

スマートフォンやIT機器を使ってコンロの操作ボタン・スイッチを操作する外付け装置※は、安全性を確認できないので使用しないでください。
※操作ボタン・スイッチ付近に取り付け、インターネット通信等を介して操作ボタン・スイッチを「入」「切」できる装置。

異常時は

■操作ボタンを押して消火の状態に戻して、火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める

地震・火災・異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。
☞82～94ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス事業所にご連絡ください。



使用時や使用後は

■点火・消火の確認をする

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

安全上のご注意（コンロ・グリル共通使用編）

⚠注意

使用中は

■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器損傷の原因になります。

■機器に風を当てない

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


換気必要

■必ず換気扇を回すか、窓を開ける

換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開けてください。
- 屋内設置（密閉式は除く）の給湯器を使用している場合
- 屋内設置のふろがまを使用している場合

換気扇を回すと、給湯器やふろがまの燃焼排ガスが逆流して、一酸化炭素中毒のおそれがあります。

電波について

- この機器は、電波法に基づく小電力データ通信システム無線局設備として、技術基準適合証明を受けています。従って、この機器を使用するときに無線局の免許は必要ありません。また、この機器は日本国内でのみ使用できます。
- 下記の事項を行うと、法律で罰せられることがあります。
  - 分解／改造する。
- この機器の無線機能は、2.4GHz の周波数帯の電波を利用しています。この周波数帯の電波はいろいろな機器（電子レンジ・無線 LAN 機器など）が使用していますので、電波の干渉により、この機器の無線機能とスマートフォンとの連動ができなくなり、レシピがダウンロードできない場合や、コンロからの状態表示が更新されない場合があります。

専用アプリについて

■この機器には Bluetooth® ※1・※2 が内蔵されています。Bluetooth との接続設定を行うと、お客さまが利用されているスマートフォンの専用アプリから、機器にレシピを送信することができます。

※1「Bluetooth®」は、Bluetooth SIG, Inc. の登録商標です。

※2 この機器の使用周波数帯では、電子レンジなどの産業・科学・医療用機器のほか工場の製造ラインなどで使用されている移動体識別用の構内無線局（免許を要する無線局）および特定小電力無線局（免許を要しない無線局）並びにアマチュア無線局（免許を要する無線局）が運用されています。

- この機器を使用する前に、近くで移動体識別用の構内無線局および特定小電力無線局並びにアマチュア無線局が運用されていないことを確認してください。
- 万一、この機器から移動体識別用の構内無線局に対して有害な電波干渉の事例が発生した場合には、もよりの東邦ガス事業所にご相談ください。
- その他、この機器から移動体識別用の特定小電力無線局あるいはアマチュア無線局に対して有害な電波干渉の事例が発生した場合など、お困りになったときは、もよりの東邦ガス事業所にご相談ください。

⚠注意

接触禁止

■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らない

やけどのおそれがあります。

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



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

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

■操作部やグリルとびらに強い力を加えない

手で押さえたり、ぶら下がると、けが・機器損傷や誤作動の原因になります。

■操作部に水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。

■点火しない場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火する

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



■つかまり立ち・伝い歩きをする乳幼児がグリルとびらでやけどしないように注意する

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■乳幼児や子供に触らせないように注意する

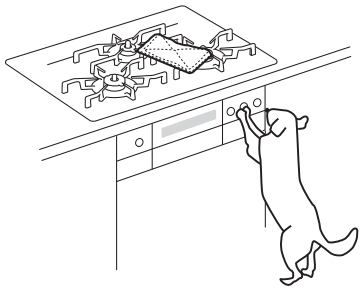
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■ペット（犬や猫など）を室内で飼われている場合、機器を使用しないときは操作をロックする、またはガス栓（ねじガス栓）を閉める

ペット（犬や猫など）が機器や流し台に飛び乗ろうとしたり、飛びかかった際に誤って操作ボタンを押してしまうことがあります。ペットがやけどをしたり、火災のおそれがあります。

機器を使用しないときは操作をロックしてください。☞26ページ

またはガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。



■ザ・ココットふたのつまみは、熱くなるので注意する

ザ・ココットふたのつまみは金属製です。調理中・調理後は、つまみがたいへん熱くなります。つまみを持つ際にはやけどに注意して、ミトンなどを使用してください。

■ザ・ココットふたやココットプレートふたを開けるときは、慎重に行う

でき上がってすぐに開けると、立ち上がる湯気でやけどをすることがあります。

■ザ・ココットの連携調理で、コンロ⇔グリルへ調理器具を移動する際は、やけどに十分注意する

調理器具が熱い状態でコンロからグリル、グリルからコンロへ移動する際には、やけどに十分注意して運んでください。また、コンロ・グリルが必ず消火していることを確認してから移動してください。

安全上のご注意（コンロ使用編）

⚠警告

使用してはいけないもの

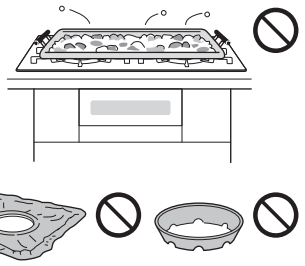
■コンロをおおうような大きな鉄板や鍋

■機器に付属または機器指定以外の補助具（アルミはく製しる受け・省エネごとく・グリル補助具など）

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼網

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



アルミはく製しる受け　省エネごとく



焼網

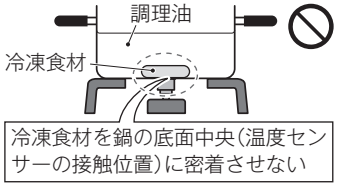
揚げもの調理をするときは

■高温炒めモードで揚げもの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

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



■複数回使った調理油で揚げものをしない

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

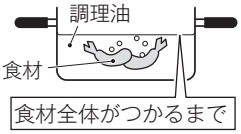
■揚げ過ぎない

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

■鍋にふたをしない

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

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

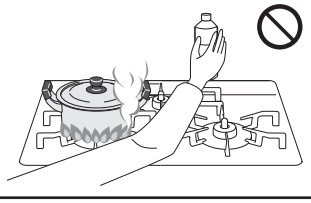


■調理油の廃油凝固剤使用時に調理油を加熱するときは、絶対に機器から離れない

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

■コンロ使用中は身体や衣服を炎に近づけない

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。毛足が長いもの、ゆったりとたれ下がったデザインのものなどは火がつきやすいので特に注意してください。特にコンロの奥に手をのばすときは注意してください。



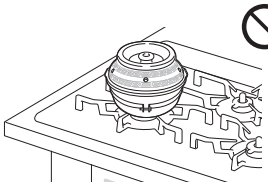
⚠警告

■温度センサーが正常にはたらかないような改造や取りはずしは、絶対にしない
火災の原因になります。

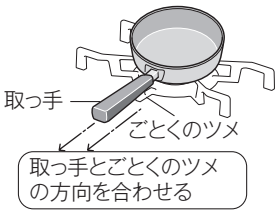
⚠注意

使用する鍋などについて

■石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。

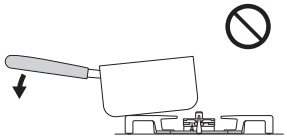


■片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない
鍋の種類によっては、鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。
鍋の取っ手は、ごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。



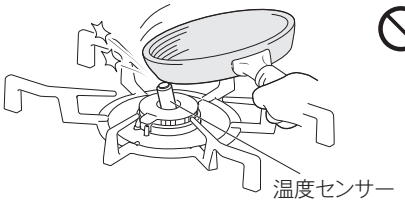
■ごとくをはずして鍋などを直接コンロに置いて使用しない
不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。

■軽い鍋は調理物を含めて 250 g以上で調理する
軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。
調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなっても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。

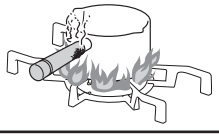


■陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する
異常過熱による機器損傷の原因になります。

■温度センサーに強いショックや力を加えたり、傷を付けない
●変形や傾きにより、温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。



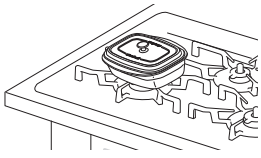
■やかんや鍋などの大きさに合わせて、火力を調節する
火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。



ザ・ココットについて

■木ベラなどを使って混ぜる際は、火力を弱めてからやけどに注意してゆっくり混ぜる

■ザ・ココットをコンロでご使用になる前に、コンロ上での安定を確認した上で使用する
ザ・ココットをコンロ上でご使用になるときは、安定しやすい横置きをおすすめします。
また、ごとくの中央にあることをしっかり確認してから使用してください。



■炎があふれないように火力を調節して使用する

安全上のご注意（グリル使用編）

⚠警告

■機器に付属または機器指定以外の補助具（グリル石やグリルシート・グリル補助具など）を使用しない

■機器に付属または機器指定以外の容器やプレートを入れて使用しない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。



■脂が多く出る調理時は、グリル皿・グリル焼網にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。



■グリルとびらに魚などをはさみ込まない

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

■排気口の上にふきんやものをのせたり、排気口をアルミはくなどでふさがない

■排気口のまわりにものを置かない

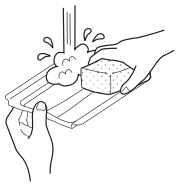
異常燃焼による一酸化炭素中毒や、火災・機器焼損の原因になります。

■グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する



■グリル皿やトースト･ピザプレート、ココットプレート本体、下火カバーなどにたまった脂、グリル焼網やトースト･ピザプレート、ココットプレートについた皮や食材は、ご使用のつど取り除く

食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。



⚠注意

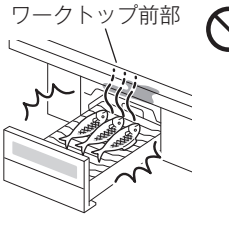
接触禁止

■魚などの調理物を取り出すときなどは、グリルとびらやガラスに手や腕を触れない

やけどのおそれがあります。
グリルとびらはいっぱいまで水平に引き出してください。

■グリルとびらを開けたまま使用しない

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



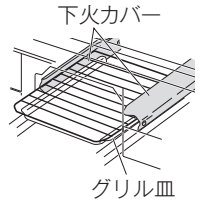
■魚などの調理物を焼き過ぎない

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

⚠注意

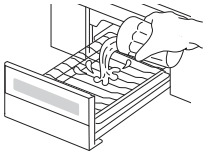
■下火カバーの上にグリル皿、グリル焼網、トースト･ピザプレート、ココットプレートを置いて使用しない

魚などの調理物から出た脂が過熱され、発火するおそれがあります。



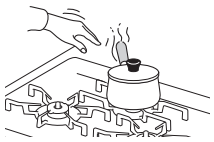
■グリル皿・ココットプレートに水などを入れない

この機器は、グリル皿･ココットプレートに水を入れる必要がないタイプです。
水などが高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。



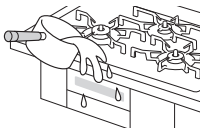
■排気口に手や顔などを近づけない
■排気口に鍋の取っ手を向けない

- 高温の排気が出て、やけどのおそれがあります。
- 鍋の取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。



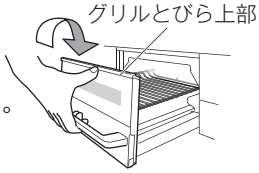
■使用中・使用直後はグリルとびらに水や洗剤をかけない
■グリルとびらガラスに衝撃を加えたり、傷を付けたりしない

ガラスが割れて、やけどやけがのおそれがあります。



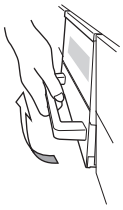
■グリルとびらの上部を押したり、矢印の方向に回転の力を加えながらグリルとびらを出し入れしない

グリルとびらが機器側に倒れてはずれ、やけどやけがのおそれがあります。



■グリルとびら取っ手を持ち上げながら、グリルとびらを引き出さない

グリルとびらが機器側に倒れてはずれ、やけどやけがのおそれがあります。



■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

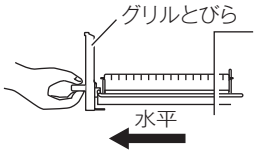
- 焼き具合を見ながら、火力を調節してください。
- 脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。
  やけどや火災などの原因になります。

■異なる食材(焼き上げの早い食材・遅い食材)を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。

■グリルとびらはゆっくり水平に出し入れする

速く引き出すと、グリル皿・ココットプレート本体の中にたまった高温の脂がこぼれて、やけどのおそれがあります。



■グリル焼網、グリル皿、トースト･ピザプレート、ココットプレート本体は冷めてから取りはずす

使用中・使用直後は高温になり、やけどのおそれがあります。
また、グリル皿受け･固定枠･レール（カバー）も高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

安全上のご注意（グリル使用編）

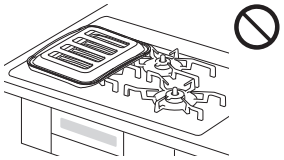
⚠注意

ザ･ココット、トースト･ピザプレート、ココットプレートを使うときは

■ザ･ココット、トースト･ピザプレート、ココットプレート調理に対応した機器以外で使用しない

変形・変色の原因になります。

■トースト･ピザプレート、ココットプレートは、コンロ上で使用しない

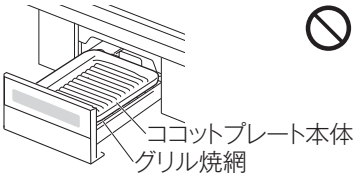


変形・変色・損傷・機器故障の原因になります。
グリル専用ですので、コンロで使用しないでください。

■トースト･ピザプレート、ココットプレート調理をする場合は、モードに適したメニュー以外では使用しない

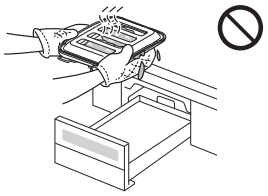
表面のコーティングを傷める原因になります。
アプリレシピは、アプリ内の説明に従って使用してください。

■トースト･ピザプレート、ココットプレートは、グリル焼網の上に重ねて使用しない



機器損傷や火災などの原因になります。また、調理がうまくできなかったり、グリル焼網やトースト･ピザプレート、ココットプレート本体表面のコーティングを傷める原因になります。

■トースト･ピザプレート、ココットプレートは調理後、ミトンなどで持ち運ばない



たまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。また、固定枠と同時に持ち上げた場合、誤って固定枠が腕に触れると、やけどのおそれがあります。

■ザ･ココットで魚焼きなどの調理をしない

脂がたまり、発火する原因になります。

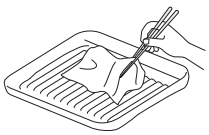
■ザ･ココットのモードを使用する場合は、ザ･ココット以外の容器を使用しない

付属のザ･ココット以外の容器を使用すると、調理がうまくできなかったり、燃焼不良の原因になります。また、調理物に火がつき、火災の原因になります。

■トースト･ピザプレートで脂が多く出る調理をしない

発火する原因になります。

■トースト･ピザプレート、ココットプレートを取りはずす場合は、プレートの中にたまった脂などをキッチンペーパーなどで必ずふき取る



プレートの中にたまった脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

安全上のご注意（お手入れ編）

⚠注意

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

■機器に水をかけない
不完全燃焼・故障のおそれがあります。

■機器が冷めていることを確認する
調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

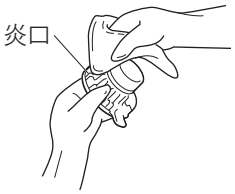
■ガス栓（ねじガス栓）を閉める
誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■ロックをして、電源を切る ☞26ページ
不用意な点火を防ぎます。

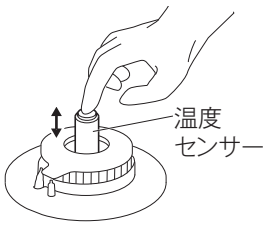
■必ず、手袋をする
手袋をしないと、けがのおそれがあります。

■バーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、必ずお手入れする

■バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける
炎口がぬれたまま使用すると、点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。



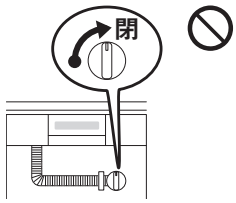
■温度センサーのお手入れは、汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する
- 動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

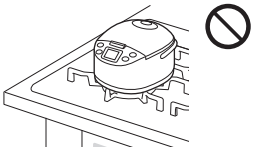


安全上のご注意

お願い

機器のご使用は





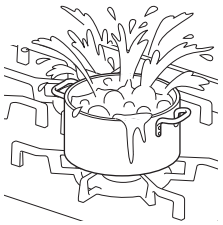


- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- コンロの火力を弱火にしたときやグリルは、炎が見えにくいので、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。
  やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- トッププレートの上や近くで、IH ジャー炊飯器･卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により、機器が故障する原因になります。
- ワークトップ下面（パッキンなどを含む）と本体上面とのすき間を化粧板などでふさがないでください。このすき間は、燃焼に必要な空気を取り入れています。ふさぐと不完全燃焼の原因になります。

コンロのご使用は

- 調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 煮こぼれに注意し、火力を調節してください。
  煮こぼれすると、機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。
  ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。
- 土鍋など底がザラザラしている容器をトッププレートの上に直接置かないでください。
  トッププレートに傷が付く場合があります。

突沸現象について



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

突沸現象とは？

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

予防方法

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

安全上のご注意（設置編）

⚠警告

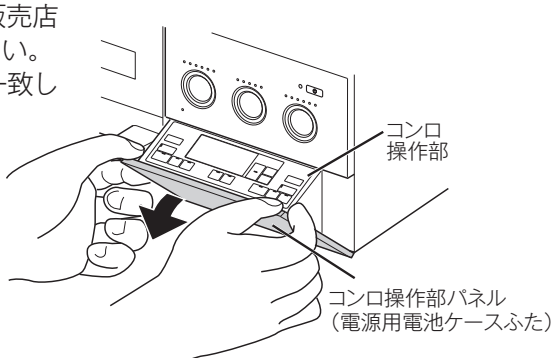
分解禁止

■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

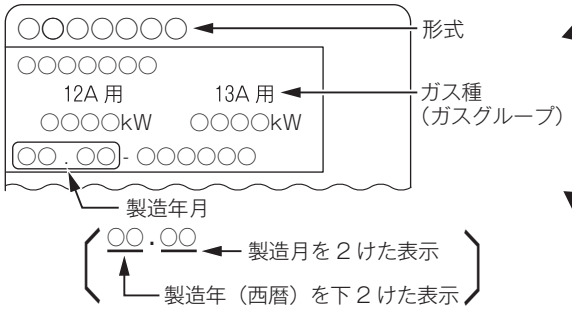
一酸化炭素中毒・ガス漏れ・火災・作動不良の原因になります。
専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス事業所にご連絡ください。

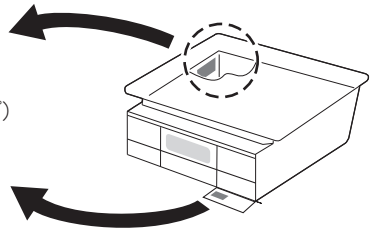
■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面と前面のコンロ操作部パネルを開けたパネル裏面に貼ってあります。
  供給ガスの種類がわからない場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス事業所にお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



＜例＞銘板（12A・13Aの場合）

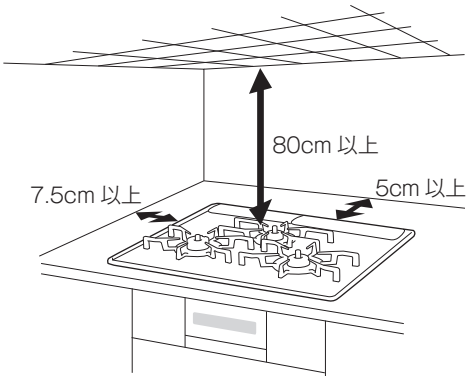




■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。
- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

防熱板は、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス事業所にお問い合わせください。

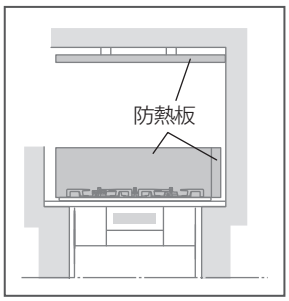


（可燃性の壁の場合）

■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

防熱板

- 右図のように取り付けて使用してください。
  型番：RB-55S2 ……側壁用
  RB-60B2 ……後壁用
  RB-15B2 ……後壁用補助
  RB-90T ……天井用
- 詳しくは設置説明書をご覧ください。



知っておいていただきたいこと

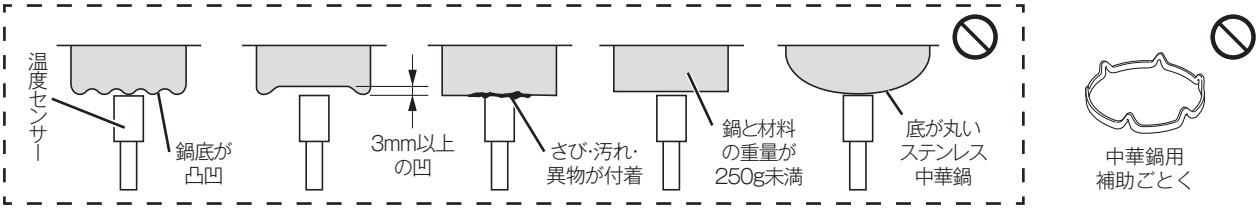
温度センサーについて

温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠警告

■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

- ●温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火・機器焼損の原因になります。
- ●中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーが鍋底に密着しない原因になります。



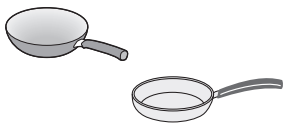
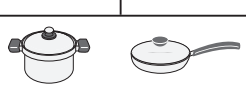
■耐熱ガラス容器・土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広い鍋での油調理はしない

油の温度が上がりやすく、発火するおそれがあります。



お使いできる鍋

○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できません。）

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

※各モードに適した鍋を使用してください。

お願い

中華鍋を使うときは

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

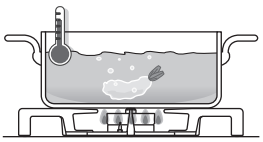
安心・安全機能

調理油の過熱を未然に防止

調理油過熱防止装置

左／右コンロ　後コンロ

調理油が過熱されると、火力を自動で調節し、発火を防ぎます。
この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。

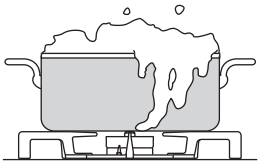


炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置

左／右コンロ　後コンロ　グリル

煮こぼれや風などで火が消えると、ガスを自動で止めます。



万一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

左／右コンロ　後コンロ

コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の時間は、変更することができます。 ☞ 61・62 ページ
※コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。



グリル消し忘れ消火機能

グリル

点火すると、タイマーが作動します。タイマー設定時間が経過すると、自動で火を消します。

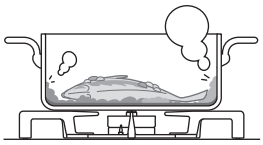


煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

焦げつき消火機能

左／右コンロ　後コンロ

煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消しますが、鍋の材質・調理物の種類・火力によって焦げの程度は異なります。
※鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。



誤ってスイッチが押されるのを防止

ロック機能

左／右コンロ　後コンロ　グリル

幼いお子さまのいたずらや誤ってスイッチを押してしまうなどの誤操作も、作動し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、ロックを解除するまでロック状態を記憶しています。 ☞ 26 ページ



安心・安全機能

地震のときにも自動消火

感震停止機能

左／右コンロ　後コンロ　グリル

機器本体が震度約 4 以上の揺れを検知すると、コンロ・グリルとも自動で火を消します。
感震停止機能は解除「OFF」にすることができます。 ☞ 61・62 ページ



点火時の炎あふれを防止

中火点火機能

左／右コンロ

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。 ☞ 25 ページ

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

グリル

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



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

左／右コンロ　後コンロ　グリル

調理終了後、電源を切り忘れても、約 3 分後に自動で電源を切ります。
電源オートオフ機能の時間は、変更することができます。 ☞ 61・62 ページ



鍋底が高温になると火力を自動で調節し、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能

左／右コンロ　後コンロ

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに火力を自動で調節し、鍋の異常過熱を防止します。
鍋底が高温になると、ブザーが「ピピッ」と鳴ってお知らせし、火力を自動で調節します。
この状態が約 30 分続いた場合、または弱火の状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。調理に支障があるときは、高温炒めモード（左／右コンロ）をお使いください。 ☞ 30 ページ



自動調理中に誤って消火した場合に再度点火すれば自動調理を継続

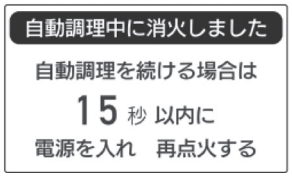
うっかり消火対応機能

左／右コンロ　後コンロ　**グリル**

コンロ・グリルのオートモード使用中に、電源スイッチまたは操作ボタンを押して誤って消火してしまった際、15 秒以内に再度点火操作を行えば、自動調理を再開できます。

電源スイッチを押して消火をした場合

自動調理の再開を受け付ける制限時間（15 秒）のカウントダウンが始まります。



1 操作ボタンを消火の状態に戻す

操作ボタンを押す。

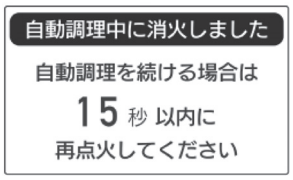
2 電源を入れる

電源スイッチを押す。



操作ボタンを押して消火をした場合

自動調理の再開を受け付ける制限時間（15 秒）のカウントダウンが始まります。



5 秒後、以下の表示に切り替わります。



➡3へ

3 自動調理を続けたいコンロ・グリルを点火する

操作ボタンを押して点火操作をする。

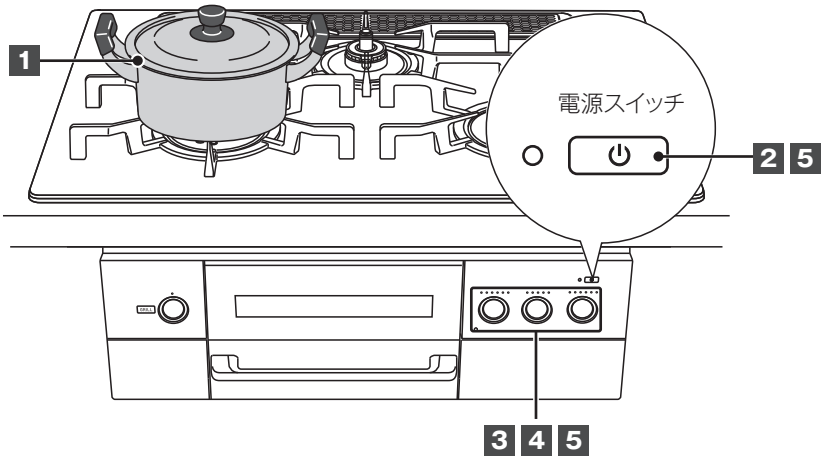
15 秒以内であれば自動調理が継続します。
何も操作せずに残り時間が終了した場合、自動調理を取り消します。

お知らせ

- 上記の液晶のイラストは、左コンロで消火した場合の一例です。
- 電源スイッチを押して消火した場合、操作1と2の順序が入れ替わっても、再開を受け付けます。
- 以下のモードは、うっかり消火対応機能の対象外です。
  - コンロ：温度設定モード・コンロタイマーモード
    オートメニューモード「湯わかし」・「煮物」・「麺ゆで」
  - グリル：タイマー
    オートメニューモード「ケーキ・パン」・「あたため」
- 点火後、一定の時間に達していない場合、うっかり消火対応機能がはたらかないことがあります。

コンロの使いかた（基本操作）

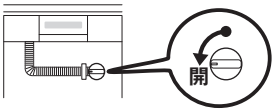
コンロの基本的な操作方法をご説明します。
- パネルや操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。
- グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。



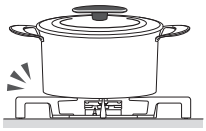
⚠ロックが解除されているか、確認する。
「不用意な点火を防ぐには（ロック）」☞ 26 ページをご覧ください。

お使いになる前に…

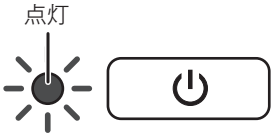
ガス栓（ねじガス栓）を左に回し、全開にする。



1 ごとくの中央に鍋などを置く



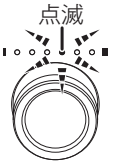
2 ⏻ をメロディーが鳴るまで押す



- 電源スイッチのランプが白色に点灯します。
  ※スマートフォン登録済みの場合はオレンジ色に点灯します。

3 を押す





※図は強火力バーナーの場合

- 点火します。
- 点火表示ランプが点灯または点滅します。
- 左／右コンロの強火力バーナーは「火力6」、標準バーナーは「火力7」で点火します。（中火点火機能）☞ 23 ページ
  また、後コンロは「火力9」で点火します。

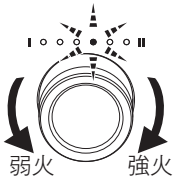
＜左／右コンロ＞

火力	1（最小火力）	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11（最大火力）
ランプの点灯・点滅箇所	点灯	点滅	点灯	点滅	点灯	点滅	点灯	点滅	点灯	点滅	点灯

＜後コンロ＞

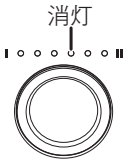
火力	1（最小火力）	2	3	4	5	6	7	8	9（最大火力）
ランプの点灯・点滅箇所	点灯	点滅	点灯	点滅	点灯	点滅	点灯	点滅	点灯

4 をゆっくり回す



- 火力を調節します。
- 回すたびに火力表示ランプが点灯・点滅し、移動します。
  （点滅については故障ではありません。）
- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎がはみ出さない程度に調節してください。
  操作ボタンを強火側や弱火側に回しすぎるとブザーが鳴り、それ以上火力が変更できないことをお知らせします。

5 を押し、 をメロディーが鳴るまで押す



- 消火します。
- 火力表示ランプが消灯します。
- 火が消えたことを必ず確認してください。

お願い

■ 点火・消火の際、操作ボタンを確実に押してください。
軽く押したり、はじくように押したりすると、誤動作をしてエラーが発生する可能性があります。

不用意な点火を防ぐには（ロック）

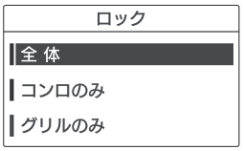
幼いお子さまのいたずらや誤操作を防ぐため、操作をロックすることができます。
電源を入れ、消火していることを確認してください。

<ロックするとき>

を押す。

でロックする場所を選び、OK を押す。

- 「全体」・「コンロのみ」・「グリルのみ」から選びます。





<ロック解除するとき>

を 3 秒長押しする。

- ロックスイッチを押している間は、ロックしている場所の液晶表示部にアニメーションを表示します。
- 電源スイッチを「切」にしても、ロック解除するまでロック状態を記憶しています。



揚げもの・焼きものをする（温度設定モード）

火力を自動で強火・弱火に調節し、設定した温度をキープしますので、揚げものや焼きもの調理ができます。

調理のポイント

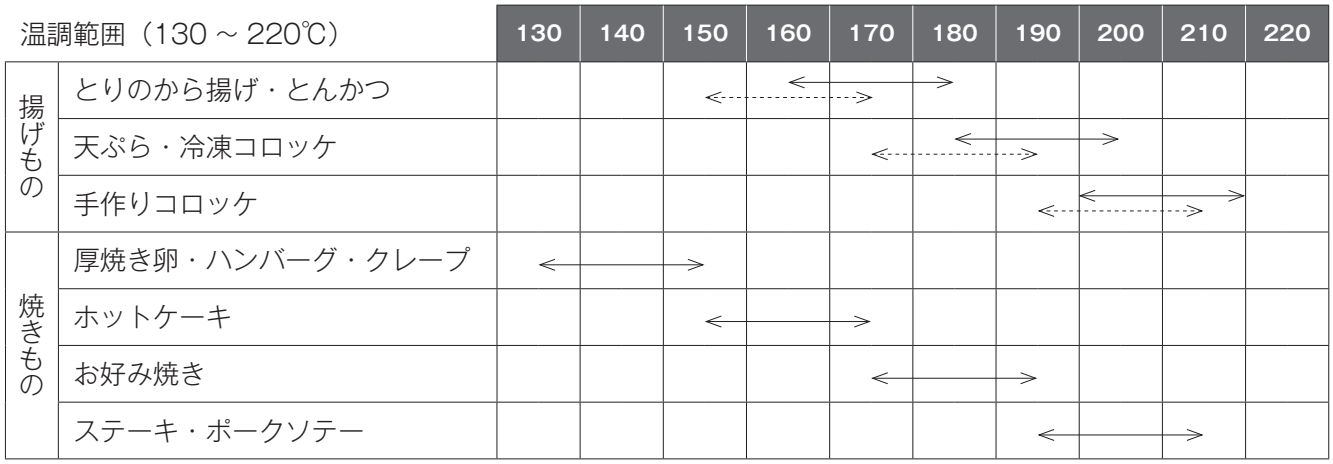
＜適した鍋と適した油の量＞

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

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

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

＜設定温度の目安＞



←→：アルミ・銅　←┈→：鉄・ホーロー・ステンレス

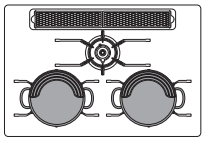
使いかたのポイント

お願い

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

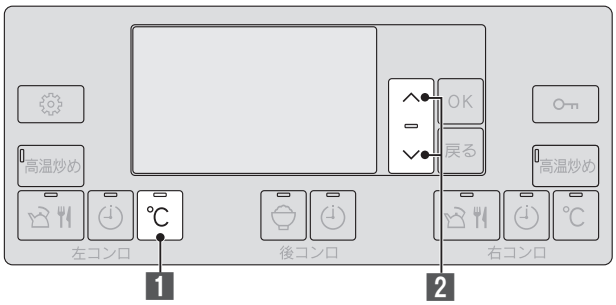
お知らせ

- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、温度設定モードを設定・変更できます。
- 点火後も温度設定モードを設定できます。
- 取り消すときは、もう一度温度設定スイッチを押します。
- 次回使用時からは、前回設定の温度が表示されます。
- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を 1 ～ 120 分の間で設定できます。☞ 29 ページ
  設定温度になると、タイマーが作動します。
- 設定温度は、調理中でも変更できます。



左／右コンロで使えます。

●使用するコンロのスイッチを選択（図は左コンロの場合）

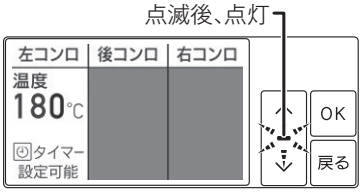


使いかた

1 ℃ を「ピッ」と鳴るまで押す

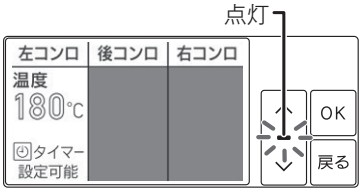
- 温度設定スイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。





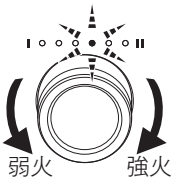
2 ∧ ∨ で温度を設定し、

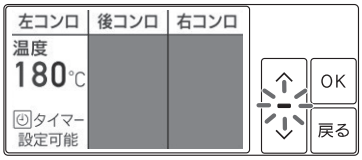
を押す



- 点火します。
- 火力表示ランプが点灯します。
- 設定温度になるまでは、温度を白抜きで表示します。
- 130 ～ 220℃まで 10℃刻みで設定できます。

3 をゆっくり回す





- 火力を調節します。
- 火力に応じたランプが点灯します。

設定温度になると、

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。
- 温度が黒字に変わります。

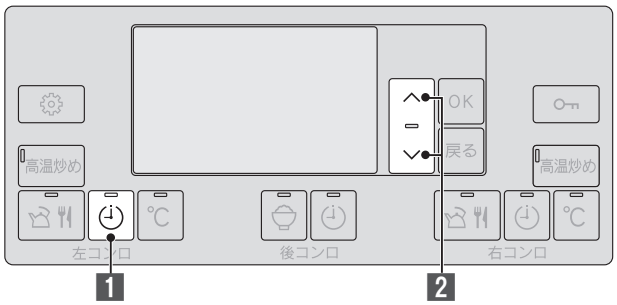
4 を押す

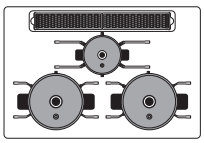
- 消火します。
- 火力表示ランプが消灯します。
- 火が消えたことを必ず確認してください。

コンロタイマーを使う
（コンロタイマーモード）

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。
消し忘れ防止に便利です。

●使用するコンロのスイッチを選択（図は左コンロの場合）





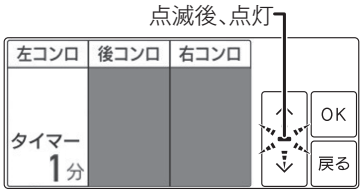
左／右／後コンロで使えます。

使いかた

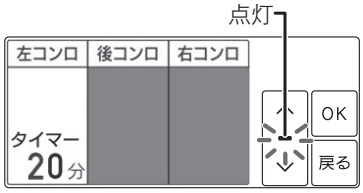
1 を「ピッ」と鳴るまで押す

- コンロタイマースイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。



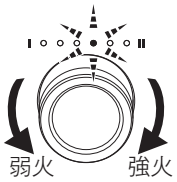


2 で時間を設定し、 を押す



- 点火します。
- 火力表示ランプが点灯します。
- 1 ～ 120 分（最長）まで 1 分刻みで設定できます。
- 押し続けると、30 分までは 5 分刻み、30 分以降は 10 分刻みで設定できます。

3 をゆっくり回す



- 火力を調節します。
- 火力に応じたランプが点灯します。

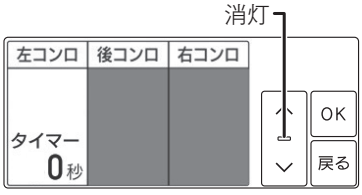
設定時間の 30 秒前になると、

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。

設定時間になると、

- コンロタイマースイッチのランプ・火力表示ランプが点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。



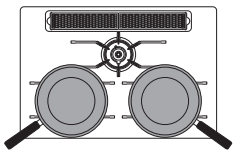


お知らせ

- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、コンロタイマーモードを設定・変更できます。
- 点火後もコンロタイマーモードを設定できます。
- 設定時間は、調理中でも変更できます。
- 取り消すときは、もう一度コンロタイマースイッチを押します。
- コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

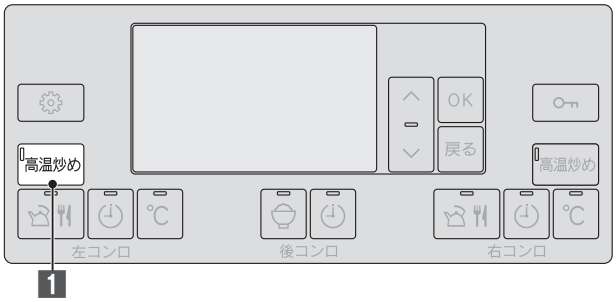
炒めもの･いりものをする
（高温炒めモード）

炒めもの・いりもの・あぶりものなどで急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に使用します。
「調理油過熱防止装置」「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。
※高温炒めモードの詳細は ☞ 1 ページをご覧ください。



左／右コンロで使えます。

●使用するコンロのスイッチを選択（図は左コンロの場合）



使いかた

1 高温炒め を「ピピピッ」と鳴るまで押す（3 秒以上）

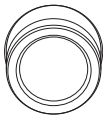
- 高温炒めスイッチのランプが点灯します。



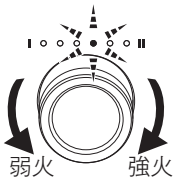


2  を押す

- 点火します。
- 火力表示ランプが点灯します。

3  をゆっくり回す

- 火力を調節します。
- 火力表示部に、火力に応じたランプが点灯します。



4  を押す

- 消火します。
- 火力表示ランプが消灯します。
- 火が消えたことを必ず確認してください。

お願い

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

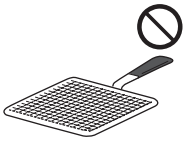
お知らせ

- 点火後も高温炒めモードを設定できます。
- 取り消すときは、もう一度高温炒めスイッチを押します。
- 消火すると、高温炒めモードは取り消されます。
- 高温炒めスイッチを押しているときに同じコンロの他のスイッチを押すと、高温炒めモードの設定操作は取り消されます。
- 高温炒めモード使用中は、コンロタイマーモードのみ同時使用できます。☞ 29 ページ
  ただし、設定できる時間は 1 ～ 60 分の間となります。

⚠警告

■高温炒めモードで揚げもの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

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


焼網

⚠注意

■あぶり調理をする場合は、温度センサーの真上は避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

オートメニューモードを使う（湯わかし・麺ゆで）

湯わかし・麺ゆで調理が自動で調理できます。
沸とうしたらお知らせし、保温時間や麺ゆで時間を設定するだけで、あとは火力を自動で調節し、自動で火を消します。

調理のポイント

【湯わかし】

○ 適した調理器具	○ 適した水の量
底の平らな鍋・無水鍋・多層鍋・やかん 材質：アルミ・銅・鉄・ホーロー・ステンレス	強火力バーナー：500ml ～ 3L 標準バーナー：500ml ～ 2L やかんや鍋の大きさに応じた水の量（最大容量の６～７割）にする。 （ふきこぼれ防止）

土鍋・耐熱ガラス容器・圧力鍋を使用すると、温度を正しく検知できません。

【麺ゆで】

○ 適した調理器具	○ 適した水の量
底の平らな鍋・無水鍋・多層鍋 鍋径：16 ～ 28cm 材質：アルミ・銅・鉄・ホーロー・ステンレス	500ml ～ 4L 麺 100g に対し水 1L を目安とし、鍋の大きさに応じた水の量（最大容量の６割まで）にする。
○ 適した麺	**✕ 適さない麺**
そば・うどん・ラーメン・ひやむぎ・そうめん・スパゲッティ	冷凍麺

土鍋・耐熱ガラス容器・圧力鍋を使用すると、温度を正しく検知できません。

お願い

■ **温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。**

【点火して沸とうするまでは】
- ふたを開け閉めしない　• 水をかき混ぜない
- やかんや鍋を動かさない　• 水を追加しない
- 麺や具を入れない　• 火力を変えない

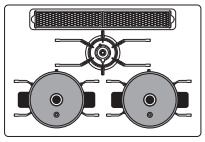
【自動調理中は】
- 必要以上にふたを開け閉めしない
- 鍋を動かさない　• かき混ぜない
- 水や調味料などを追加しない（差し水も含む）
- 具を入れない　• ひんぱんに火力を変えない

■ 湯わかしは、やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。

■ 麺ゆでは、
- 必ず、水から行ってください。お湯からは行わないでください。
- 適さない麺は、ゆで不足になりますので、手動で調理してください。
- ゆで時間は、食品袋などに記載のゆで時間を目安に、お好みのゆで時間に設定してください。
- 鍋の形状・材質や水の量によって、沸とうのお知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。
- 粉がついた麺は、よくはらい落としてください。ふきこぼれる場合があります。
- 麺を入れた後は、必ず鍋のふたをはずしてください。ふきこぼれる場合があります。
- 麺ゆで中は、ときどきかき混ぜてください。ふきこぼれや飛び散る場合があります。
- ゆで不足の場合は、手動で調理してください。
- 一度麺ゆでした水で麺をゆでる場合は、手動で調理してください。
- 塩を入れる場合は、沸とうのお知らせ後に入れてください。また、溶けるまでよくかき混ぜてください。

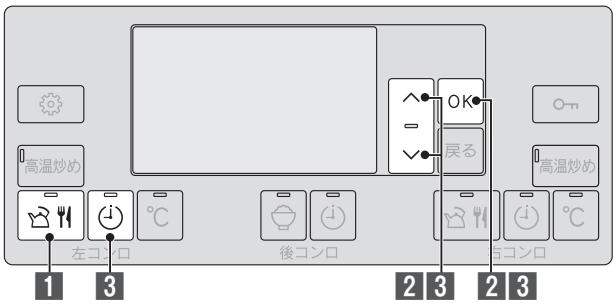
お知らせ

● 以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断する場合があります。
- 一度わかしたお湯（約 70℃以上）を再びオートメニューモード「湯わかし」でわかしたとき
- やかんや鍋などの底が汚れていたり、さびていたりするとき



左／右コンロで使えます。

●使用するコンロのスイッチを選択（図は左コンロの場合）

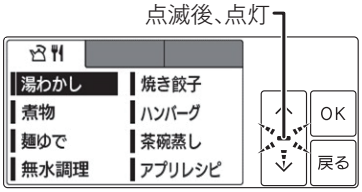


使いかた

1 を「ピッ」と鳴るまで押す

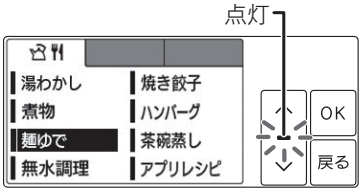
- オートメニュースイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。



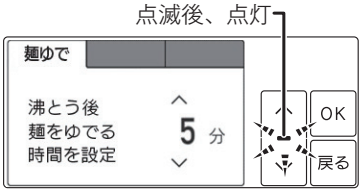


2 でメニューを選び、OK を押す

- 「湯わかし」・「麺ゆで」から選びます。



3 で時間を設定し、OK を押し、 を押す。



- 点火します。
- 火力表示ランプが点灯します。
- 時間を設定した場合、沸とうするまでは時間を白抜きで表示します。
- 火力を調節します。
- 調理時間（1 分刻み）

湯わかし	0 ～ 120 分（1 分刻み）
麺 ゆ で	1 ～ 30 分（1 分刻み）

沸とうすると、

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。
- 時間が黒字に変わり、タイマーが作動します。

＜麺ゆでの場合＞

- コンロタイマースイッチのランプが点滅します。
  麺を入れて を押すと時間が黒字に変わり、タイマーが作動します。
- 火力を自動で調節します。

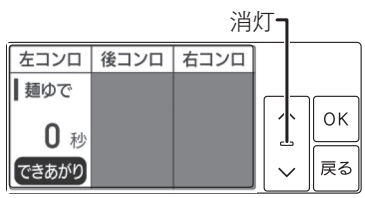
設定時間の 30 秒前になると、

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。

設定時間になると、

- オートメニュースイッチのランプ・火力表示ランプが点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。





お知らせ

- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、オートメニュー・時間を設定・変更できます。
- 点火後もオートメニューモードを設定できます。（麺ゆでは、温度が高いときは表示がグレーになり、設定できません。）
- 取り消すときは、もう一度オートメニュースイッチを押します。
- 沸とう後の保温時間、またはゆで時間･火力は、調理中でも変更できます。ただし、自動火力調節中は火力を変更できない場合があります。
- 沸とうのお知らせ時間（湯わかしお知らせ時間・麺ゆでお知らせ時間）が早く感じたり、遅く感じたりする場合、各種設定の変更（カスタマイズ機能）で湯わかしお知らせ時間および麺ゆでお知らせ時間を 5 段階で変更することができます。☞ 61・62 ページ

オートメニューモードを使う（煮物）

煮もの調理の火力調節を自動でします。
「煮込み時間」を設定するだけで、あとは火力を自動で調節し、自動で火を消します。

調理のポイント

適した調理器具

鍋径：18 ～ 22cm
材質：アルミ・ホーロー・
　　厚手（2.5mm 以上）のステンレス
※底の平らなものをご利用ください。

土鍋・耐熱ガラス容器・圧力鍋・鉄鋳物鍋を使用すると、温度を正しく検知できません。

お願い

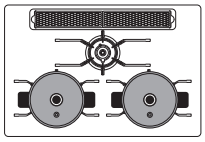
■ **温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。**
【自動火力調節中は】
- 必要以上にふたを開け閉めしない
- 鍋を動かさない
- 水や調味料などを追加しない
- ひんぱんに火力を変えない

■ 風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく調理できません。炎に風が当たらないようにして、使用してください。
■ 準備や調理については、付属の「RECIPE BOOK」をよく読んで、使用してください。
■ 鍋の形状・材質や食材・水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。
■ 煮ものの種類によって食材を入れるタイミングは異なりますが、始めからオートメニューモード「煮物」を選択してください。
■ 焦げつき防止のため、煮込み中はときどきかき混ぜてください。とろみのある料理は焦げつきやすいので、注意してください。
■ アヒージョなど、油で煮込む調理には使用しないでください。
■ 食材と水分の量は、鍋の７分目までを目安にしてください。入れすぎると、ふきこぼれたり、お知らせがうまくはたらかない場合があります。
■ 冷凍した食材は、解凍してから調理してください。お知らせ時間が異なったり、ふきこぼれる場合があります。
■ ふきこぼれや焦げつくことがありますので、やけどなどに注意してください。

使いかたのポイント

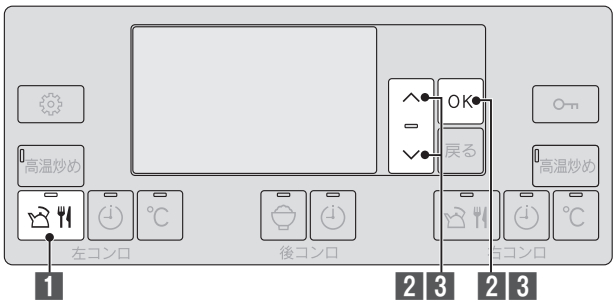
お知らせ

● アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、オートメニューを設定・変更できます。
● 点火後もオートメニューモードを設定できます。
● 取り消すときは、もう一度オートメニュースイッチを押します。
● 沸とう後の煮込み時間・火力は、調理中でも変更できます。ただし、自動火力調節中は火力を変更できない場合があります。
● コンロタイマースイッチを押すと、沸とうのお知らせ前でもタイマーを作動させることができます。



左／右コンロで使えます。

●使用するコンロのスイッチを選択（図は左コンロの場合）

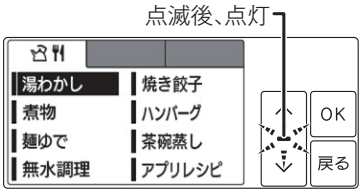


使いかた

1 を「ピッ」と鳴るまで押す

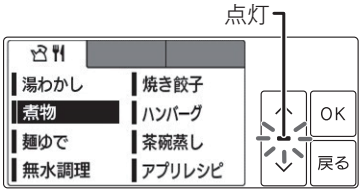
- オートメニュースイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。





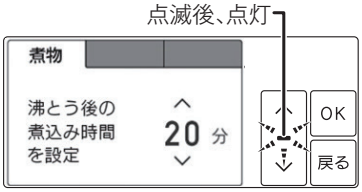
2 でメニューを選び、 OK を押す

- 「煮物」を選びます。



3 で時間を設定し、 OK を押し、 を押す。

- 点火します。
- 火力表示ランプが点灯します。
- 沸とうするまでは、時間を白抜きで表示します。
- 1 ～ 120 分（最長）まで 1 分刻みで設定できます。
- 火力を自動で調節します。



沸とうすると、

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。
- 時間が黒字に変わり、タイマーが作動します。

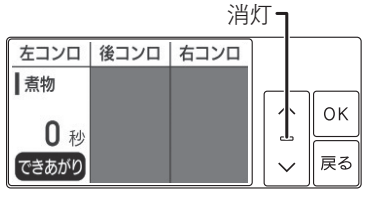
設定時間の 30 秒前になると、

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。

設定時間になると、

- オートメニュースイッチのランプ・火力表示ランプが点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。





オートメニューモードを使う（無水調理）

無水調理が自動で調理できます。
「調理時間」を設定するだけで、あとは火力を自動で調節し、自動で火を消します。

調理のポイント

◎ 適した調理器具
専用の調理器具（ザ･ココット）

他の調理器具を使用すると、温度を正しく検知できません。

お願い

- 調理については、付属の「RECIPE BOOK」に記載の時間を目安に使用してください。
- 無水調理をするときは、水分を多く含む食材を入れてください。水分の少ない食材や水分が出るまで時間がかかるものは、少量の水や調味料で水分を足してください。
- 食材の量や種類によって、うまく調理できない場合があります。
- **温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。**
  【調理中は】
  - ザ･ココットふたを開け閉めしない　• かき混ぜない
  - ザ･ココットを動かさない　• 水を追加しない
  - 具を入れない　• ひんぱんに火力を変えない
- 風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく調理できません。炎に風が当たらないようにして、使用してください。
- 予熱したり、食材を炒めてから無水調理を行う場合、オートメニュースイッチを受け付けない場合があります。
- ザ･ココットに食材を入れてから、コンロにセットし、点火します。
- ザ･ココットに食材をつめ込みすぎると、ふきこぼれるおそれがあります。
- 調理中、調理終了後のザ･ココットふたのつまみは大変熱くなっています。やけどなどに注意してください。

使いかたのポイント

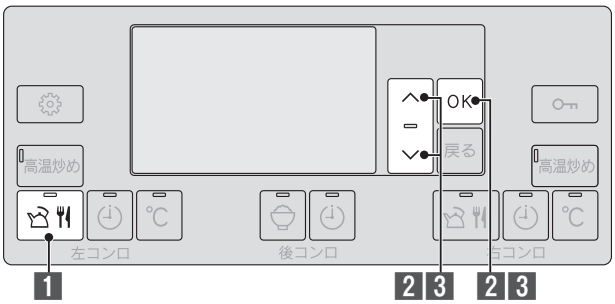
お願い

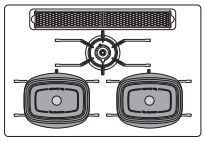
- ザ･ココットを使用する前に、「安全上のご注意」☞ 12・14ページ・「グリルの取り扱いと準備」＜ザ･ココット＞のお願い ☞ 44ページを必ずお読みください。
- 点火後にメニューを変更する場合は、約 30 秒以内に変更してください。（時間が経過すると表示がグレーになり、設定できません。）

お知らせ

- 調理中に誤って消火した場合に、15 秒以内に再度点火すれば、調理を継続することができます。☞ 24ページ
- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、オートメニューを設定・変更できます。
- 点火後もオートメニューモードを設定できます。
- 取り消すときは、もう一度オートメニュースイッチを押します。
- 調理時間・火力は、調理中でも変更できます。ただし、沸とうのお知らせまでは火力を変更できません。

●使用するコンロのスイッチを選択（図は左コンロの場合）





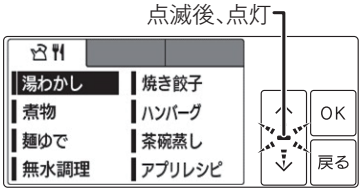
左／右コンロで使えます。

使いかた

1 を「ピッ」と鳴るまで押す

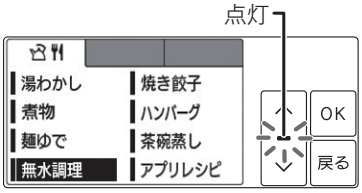
- オートメニュースイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。





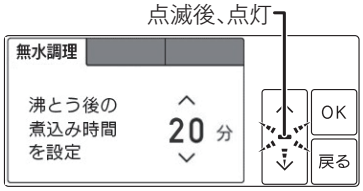
2 でメニューを選び、OK を押す

- 「無水調理」を選びます。



3 で時間を設定し、OK を押し、を押す。

- 点火します。
- 火力表示ランプが点灯します。
- 沸とうするまでは、時間を白抜きで表示します。
- 1 ～ 120 分（最長）まで 1 分刻みで設定できます。
- 火力を自動で調節します。



沸とうすると、

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。
- 時間が黒字に変わり、タイマーが作動します。

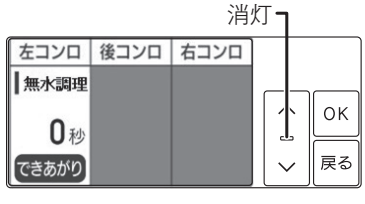
設定時間の 30 秒前になると、

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。

設定時間になると、

- オートメニュースイッチのランプ・火力表示ランプが点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。





オートメニューモードを使う（焼き餃子・ハンバーグ・茶碗蒸し）

焼き餃子・ハンバーグ・茶碗蒸しが自動で調理できます。
「メニュー」と「焼き加減または仕上がり」を設定するだけで、あとは火力を自動で調節し、自動で火を消します。

調理のポイント

メニュー	◎ 適した調理器具
焼き餃子 ハンバーグ	フライパン 径：24 ～ 28cm 材質：アルミ
茶碗蒸し	底の平らな鍋・多層鍋 鍋径：18 ～ 22cm※ 材質：アルミ・ホーロー・ 厚手（2.5mm 以上）のステンレス

※鍋の取っ手が金属製以外の場合は、20cm 以上の鍋をお使いください。

お願い

■ 準備や調理については、付属の「RECIPE BOOK」をよく読んで、使用してください。
■ 指定の食材や分量で調理しなかった場合は、焦げつきやふきこぼれ、火の通りが不足するなど、うまく調理できないことがあります。
■ 風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく調理できません。炎に風が当たらないようにして、使用してください。

お知らせ

● 調理時間は目安です。食材や量によって、調理時間は変化します。
● 鍋などの形状･材質、食材の種類や大きさ、調味料によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。

使いかたのポイント

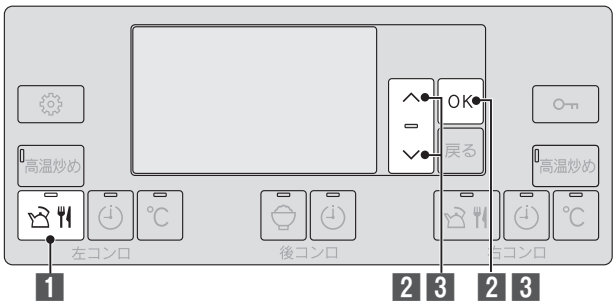
お願い

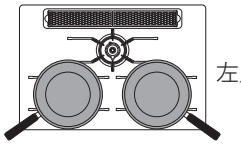
■ 点火後にメニューを変更する場合は、約 30 秒以内に変更してください。（時間が経過すると表示がグレーになり、設定できません。）
■ 点火後に焼き加減または仕上がりを変更する場合は、約 90 秒以内に変更してください。
■ **温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。**
【自動調理中は】
- 必要以上にふたを開け閉めしない
- フライパンや鍋を動かさない
- 水や調味料などを追加しない
- 食材を入れない

お知らせ

● 調理中に誤って消火した場合に、15 秒以内に再度点火すれば、調理を継続することができます。☞ 24 ページ
● アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、オートメニューを設定・変更できます。
● 取り消すときは、もう一度オートメニュースイッチを押します。
● オートメニューモード使用中は、手動で火力の調節はできません。
● 点火約 30 秒後以降に取り消すときは、いったん火を消してください。
● 調理終了の 30 秒前になると、アップダウンスイッチで時間の延長ができます。また、操作ボタンを回して火力の調節もできます。お好みの仕上がりに調節してください。
（茶碗蒸しは、時間の延長・火力の調節はできません。）

●使用するコンロのスイッチを選択（図は左コンロの場合）





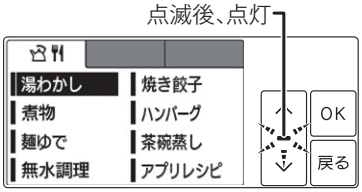
左／右コンロで使えます。

使いかた

1 を「ピッ」と鳴るまで押す

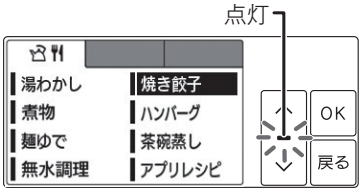
- オートメニュースイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。



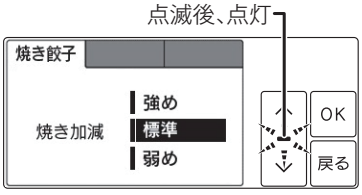


2 でメニューを選び、OK を押す

- 「焼き餃子」・「ハンバーグ」・「茶碗蒸し」から選びます。



3 で焼き加減または仕上がりを設定し、OK を押し、を押す



- 点火します。
- 火力表示ランプが点灯します。
- 火力を自動で調節します。
- ハンバーグは裏返しの 30 秒前と裏返し時に、ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。裏返してふたをしてください。

焼き餃子・ハンバーグ

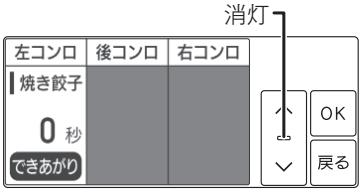
調理終了の 30 秒前になると、

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。

調理が終了すると、

- オートメニュースイッチのランプ・火力表示ランプが点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。





茶碗蒸し

加熱が終了すると、

- ブザーが「ピピッ」と鳴って、自動で火が消え、余熱が始まります。

余熱終了の 30 秒前になると、

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。

調理（余熱）が終了すると、

- オートメニュースイッチのランプ・火力表示ランプが点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。

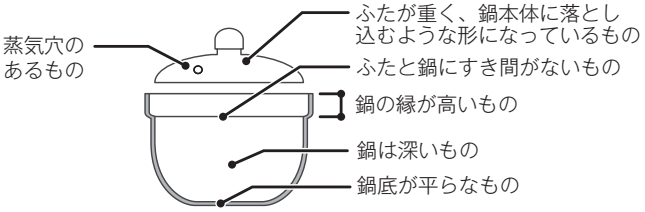
ごはん・おかゆを炊く（炊飯モード）

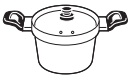
調理のポイント

＜適した鍋＞

おいしく炊くために、炊飯モードに適した鍋を選びましょう。

※炊飯専用かま・炊飯専用鍋・炊飯専用土鍋も別売しています。☞ 95 ページ



鍋の種類			ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用かま	RTR-03E		○	○	白米3合・全がゆ0.5合・炊きこみごはん2合
別売の炊飯専用鍋	RTR-300D1		○	○	白米3合・全がゆ1合・七分がゆ0.5合・炊きこみごはん2合
	RTR-500D		○	○	白米5合・全がゆ1合・七分がゆ0.5合・炊きこみごはん4合
アルミの鍋			※ ○	※ ○	薄手（2mm以下）の場合、焦げつきやすくなります。
ホーロー・ステンレスの鍋			※ ○	※ ○	白米は焦げる場合があります。 薄手(2.5mm 以下)のステンレスの鍋の場合、焦げつきやすくなります。
市販の土鍋			×	※ ○	おかゆ以外は炊けません。
別売の炊飯専用土鍋	RTR-20IGA2		○	○	白米2.5合・全がゆ1合・七分がゆ0.5合
ガラス鍋・圧力鍋 多層鍋			×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できません。）

※ふたに蒸気穴がない場合や鍋の材質・形状によっては、焦げつきやふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。
このような場合は、別売の炊飯専用かま・炊飯専用鍋・炊飯専用土鍋を使用してください。☞ 95 ページ

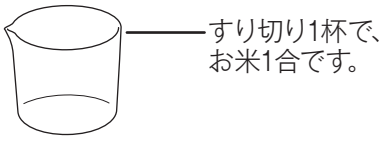
＜1回で炊ける量＞

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

＜おいしく炊くコツ＞

1 お米は正確にはかる

180ml の計量カップを使うと便利です。



180mlの計量カップ

2 たっぷりの水で手早くとぐ


手早くとぐ

●はじめのとぎ水は、すぐに捨ててください。
ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。

●「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。
にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。
お米のとぎが足りない場合は、におい・黄ばみ・焦げの原因になります。

＜お米と水の量の目安＞

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

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

＜お米を水に浸す時間＞

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

●洗米した後、必ず 30 分以上水に浸してから炊飯してください。
●洗米してすぐのお米を炊飯すると、ごはんが硬くなります。
●一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じると、におい・黄ばみ・炊飯がうまくできない原因になります。

＜無洗米を炊くときのコツ＞

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

ごはん・おかゆを炊く（炊飯モード）

ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。
「ごはんもちもち」は、「ごはん」よりもちもちした食感で炊き上げます。

調理のポイント

【ごはんを炊くとき】

- 温め直しはできません。（焦げつくことがあります。）
- むらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

【おかゆを炊くとき】

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

【炊きこみごはんを炊くとき】

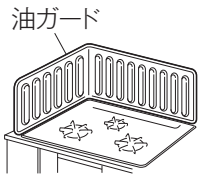
- お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。
- 具やバター・ケチャップなどの調味料はお米の上にのせて、炊き上がり後に混ぜてください。沈殿するとうまく炊けない場合があります。

＜炊飯時間の目安＞　「ごはんもちもち」は、「ごはん」より炊飯時間が長くなります。

ごはん	28 ～ 37 分（むらし 10 分を含む）
ごはんもちもち	29 ～ 42 分（むらし 10 分を含む）
おかゆ	35 ～ 50 分
専用土鍋	32 ～ 38 分（むらし 15 分を含む）

お願い

■ 風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。炎に風が当たらないようにして、使用してください。
■ むらし後は…
ごはんを底からよくほぐしてください。
余分な水分が飛び、ごはんがおいしくなります。
■ **本機器には、炊飯専用土鍋が付属されていません。**
炊飯モード「専用土鍋」は、必ず別売の炊飯専用土鍋を使用してください。☞ 95 ページ
市販の土鍋では、うまく炊飯できません。
■ 準備や調理については、別売の炊飯専用土鍋に付属の「取扱説明書」をよく読んで、使用してください。
■ **炊飯時は、油ガードを取り除いてください。**
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るため、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。



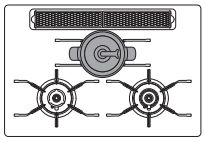
使いかたのポイント

お願い

■ 温度センサーの温度が高いときは、「ごはん」以外は選べません。（表示がグレーになります。）冷めるのを待ってから、選んでください。
■ 炊飯開始後、一定時間が経過するとアップダウンスイッチのランプは消灯し、設定の変更および取り消しはできなくなります。
取り消すときは、いったん火を消してください。
■ 1.5 合・2.5 合など、設定値のない合数で炊飯する場合は、1.5 合→ 2 合、2.5 合→ 3 合など、多めの炊飯量を設定してください。

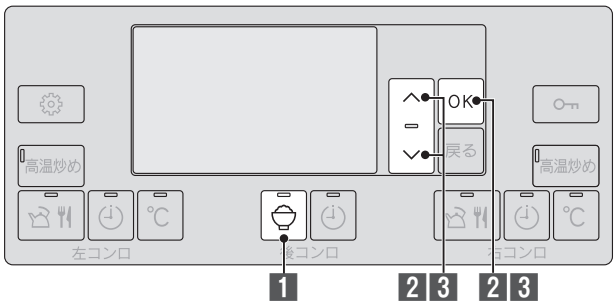
お知らせ

- 調理中に誤って消火した場合に、15 秒以内に再度点火すれば、調理を継続することができます。☞ 24 ページ
- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、炊飯モードを設定・変更できます。
- 点火後も炊飯モードを設定できます。
- 炊飯モード使用中は、手動で火力の調節はできません。
- 炊飯モード「ごはん」・「ごはんもちもち」での少量炊飯で、ごはんへの着色（焦げ）が気になる場合や炊き不足を感じる場合、各種設定の変更（カスタマイズ機能）で、炊き加減を 3 段階で調節できます。☞ 61・62 ページ



後コンロで使えます。

●後コンロのスイッチを選択

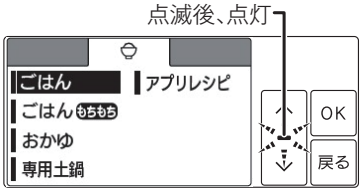


使いかた

1 を「ピッ」と鳴るまで押す

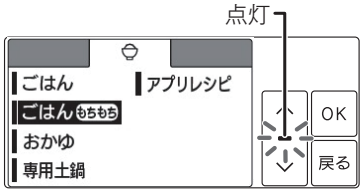
- 炊飯スイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。





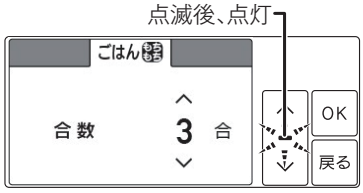
2 で炊飯のメニューを選び、OK を押す

- 「ごはん」・「ごはん もちもち」・「おかゆ」・「専用土鍋」から選びます。



3 で炊飯量（ごはん・ごはん もちもち ）またはおこげ加減（専用土鍋）を選び、OK を押し、 を押す

- 点火します。
- 火力表示ランプが点灯します。
- 火力を自動で調節します。



専用土鍋 ごはん・ごはん もちもち

炊き上がると、

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴って、自動で火が消え、むらしが始まります。



むらし終了の 30 秒前になると、

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。

むらしが終了すると、

- 炊飯スイッチのランプ・火力表示ランプが点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。





おかゆ

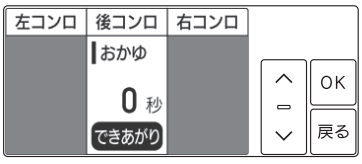
炊き上がりの 30 秒前になると、

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。

炊き上がると、

- 炊飯スイッチのランプ・火力表示ランプが点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。





グリルの取り扱いと準備

調理のポイント

お願い

■「焼き網」のタイマー設定以外では、予熱はしないでください。
■ 調理器具を初めて使用する前に、やわらかいスポンジで台所用中性洗剤を使って、よく洗ってから使用してください。
■ ザ･ココット、トースト･ピザプレート、ココットプレートは、空焼きしないでください。コーティングを傷めてこびりつきやすくなったり、変色やはがれなどの原因になります。
■ **調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。**
調理物の種類によっては、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。
例）•「みりん干し」や「みりん漬け」など焦げやすい魚
•「めざし」や「うるめいわし」などの小魚の丸干しなど水分の少ないもの
• ハラスなど特に脂の多いもの
• 干し物や薫製
• 脂分の多いにしん
• 塩さば
• とり肉など
■ 準備や調理については、付属の「RECIPE BOOK」をよく読んで、使用してください。
■ 食材の種類や大きさによって、仕上がりが異なります。種類や大きさをそろえて調理してください。
■ グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、使用してください。
■ 調理器具は、急に冷やさないでください。使用直後に水をかけると、変形する場合があります。冷めてからお手入れしてください。

お知らせ

● 調理時間は目安です。食材や量によって、調理時間は変化します。

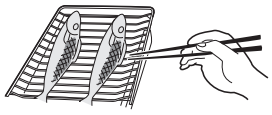
＜グリル焼網＞

お願い

■ 必ず、固定枠が取りはずされていることを確認してください。
■ 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力を調節してください。
■ つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
■ 焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。

お知らせ

調理物を取り出す
● はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網にくっついた調理物がはがしやすくなります。
● グリル焼網は、長時間空焼きすると、コーティングがはがれるおそれがあります。



＜トースト･ピザプレート＞

お願い

■ 必ず、グリル焼網が取りはずされていることを確認してください。
■ 付属の固定枠を取り付けてから、トースト･ピザプレートを取り付けてください。（グリル皿に直接置いて使用しないでください。）
固定枠を忘れると、途中で火が消えたり、燃焼不良の原因となります。
点火してから気づいたときは、すぐに火を止め、グリルを冷ましてから固定枠を取り付けて使用してください。
■ 魚や脂分が多い食材は焼かないでください。発火の原因になります。
■ 続けて調理する場合はトースト･ピザプレートを取りはずさず、やけどに注意して、必ずトースト･ピザプレートの表面についた脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、行ってください。
■ 調理終了後、トースト･ピザプレートはたいへん熱くなっています。やけどに注意して、トースト･ピザプレートの表面についた脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、トースト･ピザプレートを取りはずしてください。
■ 取りはずすときは、固定枠も一緒に持たないよう注意してください。

調理のポイント

＜ココットプレート＞

お願い

■ 必ず、グリル焼網が取りはずされていることを確認してください。
■ 調理時のココットプレートふたの使用の有無については、付属の「RECIPE BOOK」をご覧ください。
■ 付属の固定枠を取り付けてから、ココットプレートを取り付けてください。（グリル皿に直接置いて使用しないでください。）
固定枠を忘れると、途中で火が消えたり、燃焼不良の原因となります。
点火してから気づいたときは、すぐに火を止め、グリルを冷ましてから固定枠を取り付けて使用してください。
■ 固定枠の上にグリル焼網を置いて使用しないでください。
■ 脂分が多い食材を焼く場合は、調理直後もココットプレートから脂が飛び散ることがありますので、消火後 1 分程度待ってから、食材を取り出してください。
■ 調理終了後、ココットプレートはたいへん熱くなっています。ココットプレートふたを取りはずす場合は、ミトンなどを使用し、注意して行ってください。
化学繊維を使ったミトンなどは、溶ける可能性があるので使用しないでください。厚手の綿素材のミトンなどをおすすめします。
■ 続けて調理する場合はココットプレートを取りはずさず、やけどに注意して、必ずココットプレート本体の中にたまった脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、行ってください。
■ 使用後、やけどに注意して、ココットプレート本体の中にたまった脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、ココットプレートを取りはずしてください。
■ 取りはずすときは、固定枠も一緒に持たないよう注意してください。

＜ザ･ココット＞

お願い

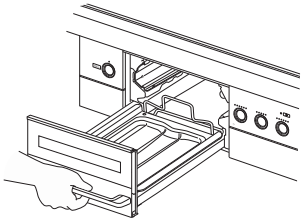
■ ザ･ココットのつまみには保護シートが貼ってあります。必ずはがしてから使用してください。
■ 付属の固定枠を取り付けてから、ザ･ココットを取り付けてください。（グリル皿に直接置いて使用しないでください。）
固定枠を忘れると、途中で火が消えたり、燃焼不良の原因となります。
点火してから気づいたときは、すぐに火を止め、グリルを冷ましてから固定枠を取り付けて使用してください。
■ 魚焼きなどの調理はしないでください。発火の原因になります。
■ コーティングを長持ちさせるため、調理をする際には必ず油を引いて使用してください。
■ オーブンシートを使用する場合は、ザ･ココットからはみ出さないようにしてください。
■ 調理時のザ･ココットふたの使用の有無については、付属の「RECIPE BOOK」をご覧ください。
■ ザ･ココットは、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。
■ 余熱時間は調理によって違うため、付属の「RECIPE BOOK」をご覧ください。
■ 金属製のフライ返しやとがった硬いものでこすると、コーティングを傷めてしまいます。木製やシリコンのスプーン・おたま・トングなどをお使いください。
■ 調理終了後、ザ･ココットはたいへん熱くなっています。ザ･ココットを持ち運ぶ場合は、ミトンなどを使用し、注意して持ってください。
化学繊維を使ったミトンなどは、溶ける可能性があるので使用しないでください。厚手の綿素材のミトンなどをおすすめします。
■ ザ･ココットをグリルから取り出すときは、固定枠も一緒に持たないよう注意してください。
■ 調理後、ザ･ココットを食卓に置く場合は、必ず鍋敷きを使用してください。ただし、木製や樹脂加工の鍋敷きは使わないでください。また、ザ･ココットふたを鍋敷きとして使わないでください。
■ 続けて調理する場合は、やけどに注意して、必ずザ･ココット本体の中にたまった脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、行ってください。
■ 調理後、そのままの状態で長時間保存すると、コーティングを傷めてしまう場合があります。料理を保存するときは必ず別の容器に移してください。
■ 急に冷やさないでください。使用直後に水をかけると、ザ･ココットの熱で水が蒸発して飛び散り、やけどのおそれがあります。

グリルの取り扱いと準備

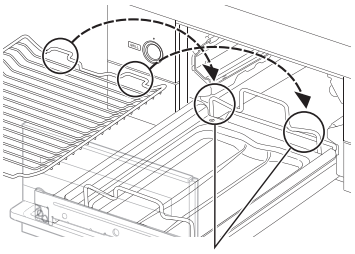
調理器具の取り付けかた

＜グリル焼網＞

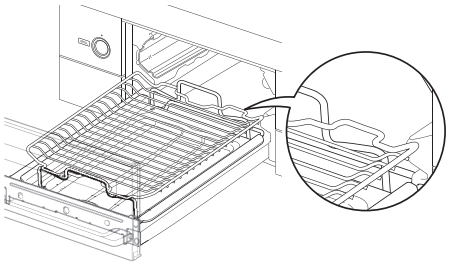
1 グリルとびらを止まるまで引き出す



2 グリル焼網を、グリル皿受けにのせる



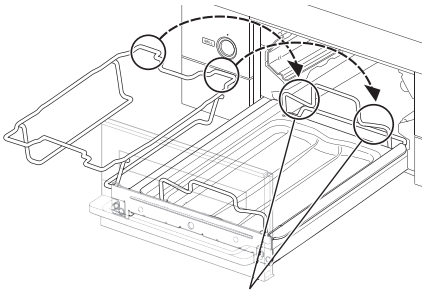
グリル焼網をここにのせる



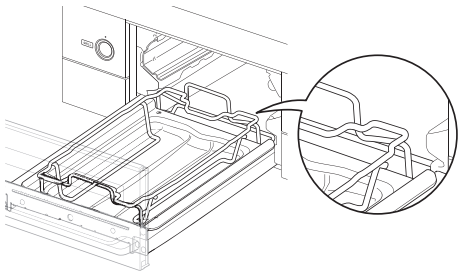
＜トースト･ピザプレート＞

1 グリルとびらを止まるまで引き出す

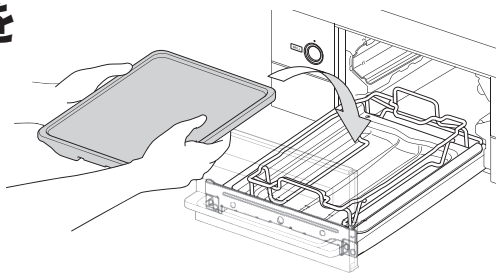
2 固定枠をグリル皿受けにのせる

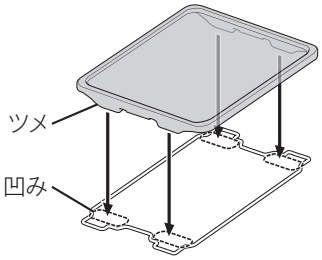


固定枠をここにのせる



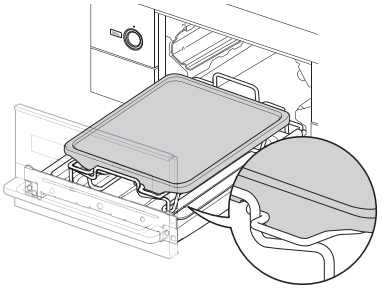
3 トースト･ピザプレートを固定枠の上に置く（グリル皿の上に置かず、固定枠にのせる）

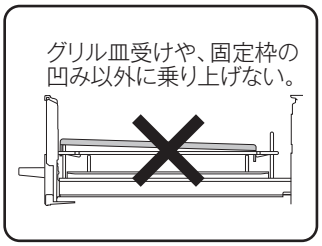




トースト･ピザプレートのツメ（4か所）は、固定枠の凹みの部分に入れてください。

4 しっかり固定枠にはまっているか確認する



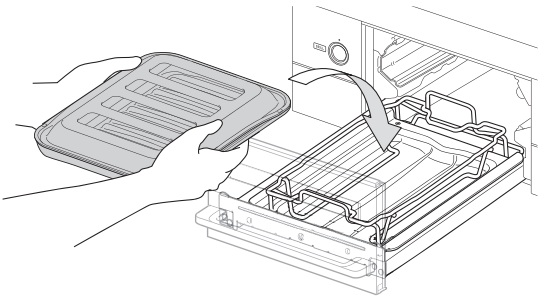


調理器具の取り付けかた

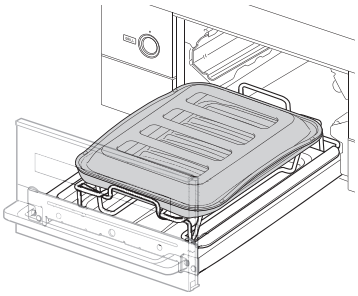
＜ココットプレート＞

1＜トースト･ピザプレート＞1～2まで行う

2中身をこぼさないように ココットプレートを両手で持ち、 固定枠の上に置く （グリル皿の上に置かず、 固定枠にのせる）



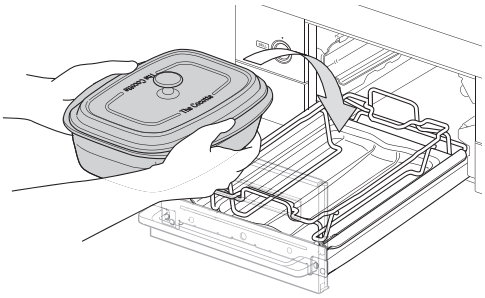
3しっかり固定枠に はまっているか確認する



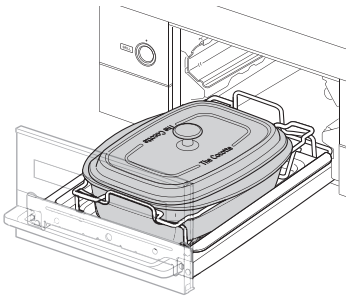
＜ザ･ココット＞

1＜トースト･ピザプレート＞1～2まで行う

2中身をこぼさないように ザ･ココットを両手で持ち、 固定枠の上に置く



3しっかり固定枠に はまっているか確認する



グリルの取り扱いと準備

食材を上手に焼くための準備方法をご説明します。
食材の下ごしらえは、付属の「RECIPE BOOK」をご覧ください。

グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網などグリル内の調理器具を取りはずす

グリル焼網、トースト･ピザプレート、ココットプレート、ザ･ココットが取りはずされていることを確認してください。

2 6 ～ 7 分間、空焼きをする

部品に付着している加工油を焼き切ります。
火力は、上火「強」･下火「強」で行ってください。
においや煙が気になる場合は、グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、繰り返し行ってください。
グリルの操作については ☞ 49 ページをご覧ください。

お願い

- 操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。
- グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。
- 下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。☞ 77 ページ
- グリル皿に水を入れないでください。
- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。（グリル液晶表示部に「02」を表示します。）
  この場合、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、再度点火してください。

お知らせ

- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。

食材を上手に焼くために

■ハケなどで油を塗る（グリル焼網・ココットプレート）

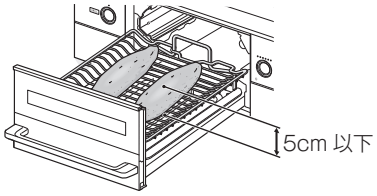
薄く油を塗ります。
ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。

■約 1 ～ 2 分間、予熱をする（グリル焼網）

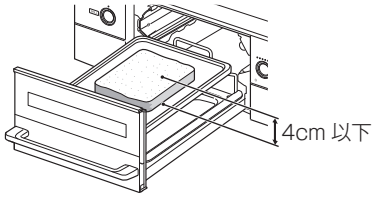
- 火力は、上火「強」・下火「強」で行ってください。
  食材がくっつきにくくなり、焼き上がり後、取り出しやすくなります。
  グリルの操作については ☞ 49 ページをご覧ください。
- オートメニューモード使用時は予熱しないでください。
  調理がうまくできない場合があります。

1 食材を置く

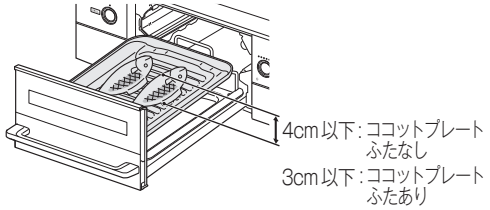
＜グリル焼網の場合＞



＜トースト･ピザプレートの場合＞



＜ココットプレートの場合＞



2 グリルとびらを奥まで確実に閉める

お知らせ

- **グリル焼網、グリル皿、トースト･ピザプレート、ココットプレート、ザ･ココットは、消耗部品です。**
  ご使用状態や経年変化などにより、調理物がくっつきやすくなる場合があります。また、コーティングの劣化やはがれにより、汚れが落ちにくくなる場合があります。
  いずれも交換部品・別売品（有料）として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス事業所にお問い合わせください。☞ 95 ページ

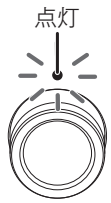
グリルの使いかた（タイマー）

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。

＜グリル焼網＞

使いかた

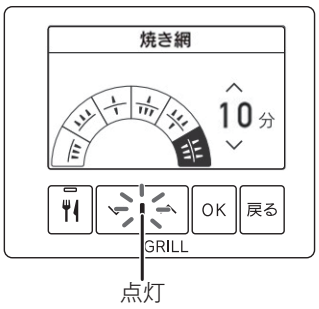
1 を押し、 で 調理器具を選び、 OK を押す





- 点火します。
- 点火確認ランプが点灯します。
- 自動でグリルタイマーが作動します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。

2 で時間を設定する

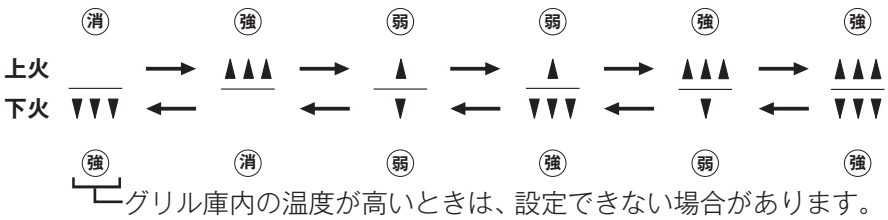


- 1 ～ 15 分（最長）まで 1 分刻みで設定できます。
  グリル庫内の温度が高いときは、1 ～ 10 分（最長）となります。

3 をゆっくり回す



- 火力を調節します。
- グリル液晶表示部に、火力を表示します。



グリル庫内の温度が高いときは、設定できない場合があります。

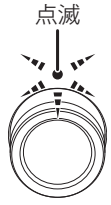
操作ボタンを強火側や弱火側に回しすぎるとブザーが鳴り、それ以上火力が変更できないことをお知らせします。

設定時間の 30 秒前になると、

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。

設定時間になると、

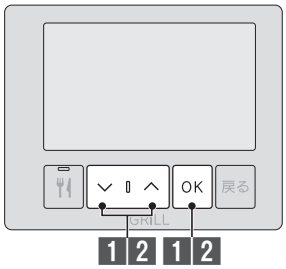
- 点火確認ランプが点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。





お知らせ

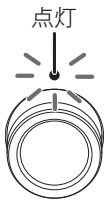
- 点火初期はグリル庫内を温めるため、強制的に火力は上火「強」･下火「強」となります。この間に火力を変更した場合は、グリル庫内を温めた後、実際の火力が変化します。
- 設定時間は、調理中でも変更できます。
  ※ただし安全のため、点火してからの時間が最長時間を超えない範囲までしか設定できません。



＜トースト･ピザプレート、ココットプレート、ザ･ココット＞

使いかた

1 を押し、 ∨ ▯ ∧ で調理器具を選び、 OK を押す





- 点火します。
- 点火確認ランプが点灯します。
- 自動でグリルタイマーが作動します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。

2 ∨ ▯ ∧ で時間を設定し、 OK を押す

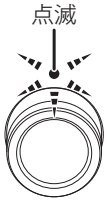


- 火力を自動で調節します。
- 「トースト･ピザプレート」･「ココットプレート」は 1 ～ 16 分（最長）、「ザ･ココット」は 1 ～ 30 分（最長）まで 1 分刻みで設定できます。
  グリル庫内の温度が高いときは、「トースト･ピザプレート」･「ココットプレート」は 1 ～ 12 分（最長）となります。

設定時間の 30 秒前になると、

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。

設定時間になると、





- 点火確認ランプが点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。
- 「ザ･ココット」は、30 分（最長）までカウントアップします。
  お好みで余熱する場合の目安にしてください。

お願い

■ 予熱はしないでください。
■ 調理中は、グリルとびらを開けないでください。

お知らせ

- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、タイマーを設定・変更できます。
- 設定時間は、調理中でも変更できます。（トースト･ピザプレート、ココットプレート）
  ※ただし安全のため、点火してからの時間が最長時間を超えない範囲までしか設定できません。
- ザ･ココットの設定時間は、点火後約 90 秒以内は変更できます。
- 火力の調節はできません。火力調節をしたい場合は、どの調理器具をお使いの場合も調理器具で「焼き網」を選択し、火力を切り替えてください。
- ザ･ココットを使わないでタイマーの「ザ･ココット」を使用すると、途中で自動消火する場合があります。
- 加熱終了後の余熱時間は設定できません。（ザ･ココット）
  余熱する場合は、グリル液晶表示部に表示される余熱時間を見ながら調理してください。
- 余熱中は 5 分ごとにブザーが「ピピッ」と鳴ってお知らせします。

オートメニューモードを使う
（焼き魚・トースト・ピザ・とりもも焼・ケーキ･パン）

メニューと焼き加減・仕上がり・時間を選ぶだけで、あとは自動で焼き上げます。

調理のポイント

メニュー	○ 適した調理器具
焼き魚	グリル焼網、ココットプレート
トースト	トースト･ピザプレート、ココットプレート
ピザ	トースト･ピザプレート、ココットプレート
とりもも焼	ココットプレート
ケーキ・パン	ザ･ココット

お願い

■ 準備や調理については、付属の「RECIPE BOOK」をよく読んで、使用してください。
■ 指定の食材や分量で調理しなかった場合は、うまく調理できない場合があります。

お知らせ

● 調理時間は目安です。食材や量によって、調理時間は変化します。

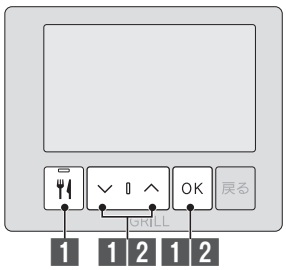
使いかたのポイント

お願い

■ 予熱はしないでください。
■ 点火後にオートメニューを設定・変更する場合は、約 30 秒以内に変更してください。
■ 点火後に焼き加減を変更する場合は、約 90 秒以内に変更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約 30 秒以内に変更してください。
■ 調理中は、グリルとびらを開けないでください。
■ 一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、タイマーで焼いてください。☞ 49 ページ
オートメニューモードでは、調理物が焼け過ぎてしまいます。（「ケーキ・パン」を除く）

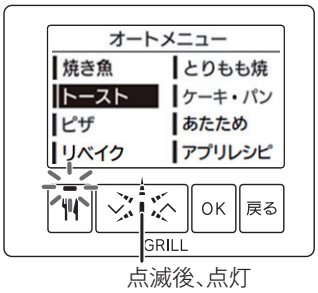
お知らせ

● 調理中に誤って消火した場合に、15 秒以内に再度点火すれば、調理を継続することができます。（「ケーキ・パン」を除く）☞ 24 ページ
● アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、メニュー・焼き加減・種類・時間を設定・変更できます。
● 取り消すときは、もう一度オートメニュースイッチを押します。
● 次回使用時からは、前回設定の焼き加減または仕上がりが表示されます。
● 調理中、グリル庫内の温度が高くなると、自動で火が消え、余熱調理に移る場合があります。
● オートメニューモード使用中は、火力の調節はできません。
● ザ･ココットを使わないでオートメニューモード「ケーキ・パン」を使用すると、途中で自動消火する場合があります。
● 加熱終了後の余熱時間は設定できません。
余熱する場合（「ケーキ・パン」のみ）は、グリル液晶表示部に表示される余熱時間を見ながら調理してください。
● 余熱中は 5 分ごとにブザーが「ピピッ」と鳴ってお知らせします。



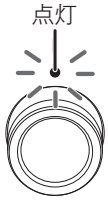
使いかた

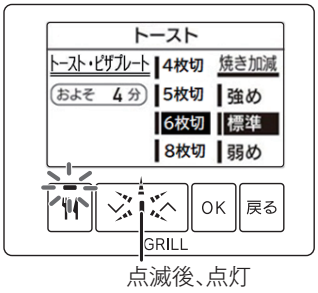
1 を「ピッ」と鳴るまで押し、 でメニューを選び、 OK を押す



- グリルメニュースイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。
- 「焼き魚」・「トースト」・「ピザ」・「とりもも焼」・「ケーキ・パン」から選びます。
- 「焼き魚」・「トースト」・「ピザ」は、次に使用する調理器具を選びます。

2 で焼き加減や種類・時間を設定し、OK を押し、 を押す





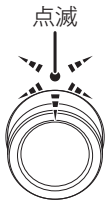
- 点火します。
- 点火確認ランプが点灯します。
- 火力を自動で調節します。
- 「ケーキ・パン」は 1 ～ 30 分（最長）まで 1 分刻みで設定できます。

設定時間の 30 秒前になると、

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。

設定時間になると、

- グリルメニュースイッチのランプ・点火確認ランプが点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。
- 「ケーキ・パン」は 30 分（最長）まで 1 分ごとにカウントアップします。
  お好みで余熱する場合の目安にしてください。





オートメニューモードを使う（リベイク）

パンのあたため直しができます。
仕上がりを選ぶだけで自動で焼き上げます。

調理のポイント

◎ 適した調理器具
ザ･ココット

- ハード系・デニッシュ系のパンが適しています。
- 以下の食材は、リベイクに向いていません。
  ①ソフト生地のパン（あんぱん・クリームパンのような、ふんわり食感のパンなど）
  パン表面がサクッとした食感になり、ふんわり感はなくなります。
  ②トッピングや具材の入っている冷凍パン、具材が太めの冷凍パン（ウインナーパンなど）
  冷凍ではうまく調理できないため、自然解凍してからリベイクすることをおすすめします。

お願い

- 食材が容器の側面に触れないように置いてください。触れた部分が焦げるおそれがあります。
- 詰め込みすぎると、焦げや火通りにムラができる原因になります。
- 底面の焼き色が気になる場合は、オーブンシートやアルミはくを敷くと軽減します。
- パン以外の焼き菓子やマフィンなどは、リベイクモードを使わないでください。
- 紙などのトレーに入ったパンは、トレーを外してからリベイクしてください。
- リベイク可能なパンは、高さ 6cm までです。高すぎたり、上に具材がのっていると、上部が焦げる場合があります。
- 種類や大きさの異なるパンを一緒に入れると、仕上がりが異なる場合があります。
- 油やバターが多く含まれるパンをリベイクすると、油脂が出ることがあります。調理後は容器にたまった脂をキッチンペーパーなどでふき取ってください。

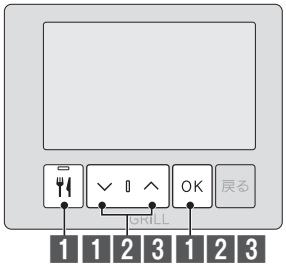
使いかたのポイント

お願い

- 予熱はしないでください。
- 調理中はグリルとびらを開けないでください。
- 点火後に設定・変更する場合は、約 30 秒以内に変更してください。
- 加熱を追加する場合は、再度点火し、「ザ･ココット」を選択してタイマーを 2 ～ 3 分に設定してください。
  タイマー終了後は、様子を見ながら余熱時間で調節してください。

お知らせ

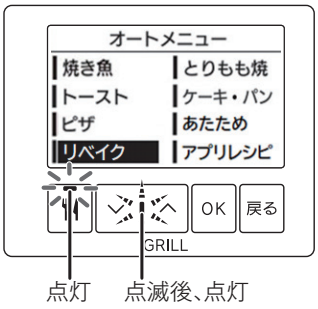
- 調理中に誤って消火した場合に、15 秒以内に再度点火すれば、調理を継続することができます。☞ 24 ページ
- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、メニュー・焼き加減を設定・変更できます。
- 取り消すときは、もう一度オートメニュースイッチを押します。
- リベイクモード使用中は、火力の調節はできません。



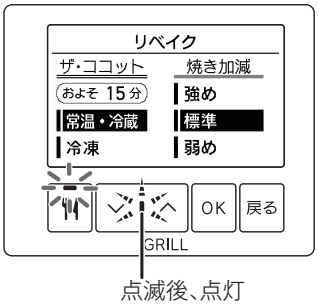
使いかた

1 を「ピッ」と鳴るまで押し、で「リベイク」を選び、OK を押す

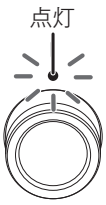
- グリルメニュースイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。



2 で「常温・冷蔵」または「冷凍」を選び、OK を押す



3 で焼き加減を設定し、OK を押し、を押す





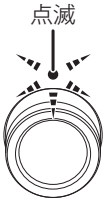
- 点火します。
- 点火確認ランプが点灯します。
- 火力を自動で調節します。

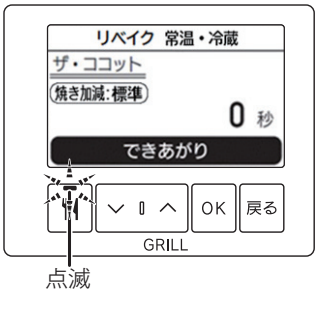
調理終了の 30 秒前になると、

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。

調理が終了すると、

- グリルメニュースイッチのランプ・点火確認ランプが点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。





オートメニューモードを使う（あたため）

おそうざいのあたため直しや、冷凍食品のあたためができます。
設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。

調理のポイント

◎ 適した調理器具
ココットプレート

- ●揚げもの・焼き鳥・焼き魚のあたため直しや、冷凍食品のあたためができます。
- ●かき揚げやえび天などの厚みのある天ぷらは、あたためモードに適していません。
  形や大きさによって、焦げやすくなります。
- ●準備や調理については、付属の「RECIPE BOOK」をよく読んで使用してください。

お知らせ

- ● 高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。特に表面に凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。
- ● 冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あらかじめ切ってから置くと、あたたまりやすくなります。
- ● タイマーの設定時間は、付属の「RECIPE BOOK」を目安に設定してください。

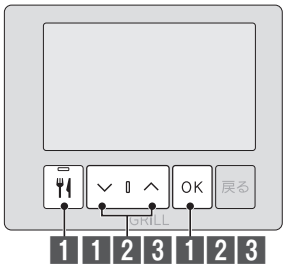
使いかたのポイント

お願い

- ■ 予熱はしないでください。
- ■ 調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- ■ 点火後にあたためメニューを設定・変更する場合は、約 30 秒以内に変更してください。
- ■ あたためを追加する場合は、再度点火し、「焼き網」を選択して火力を上火「弱」・下火「弱」に設定し、様子を見ながら行ってください。

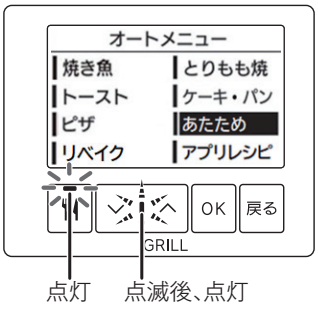
お知らせ

- ● アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、メニュー・タイマーを設定・変更できます。
- ● 取り消すときは、もう一度オートメニュースイッチを押します。
- ● 設定時間は、調理中でも変更できます。
  ※ただし安全のため、点火してからの時間が最長時間を超えない範囲までしか設定できません。
- ● あたためモード使用中は、火力の調節はできません。



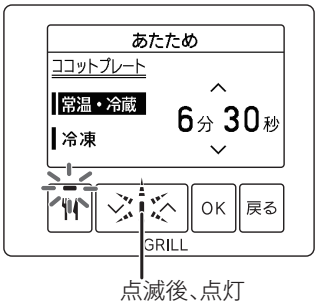
使いかた

1 を「ピッ」と鳴るまで押し、で「あたため」を選び、OK を押す

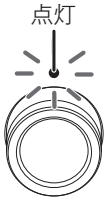


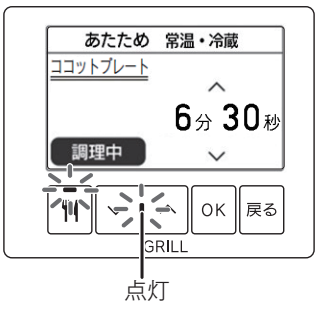
- グリルメニュースイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。

2 で「常温・冷蔵」または「冷凍」を選び、OK を押す



3 で時間を設定し、OK を押し、 を押す





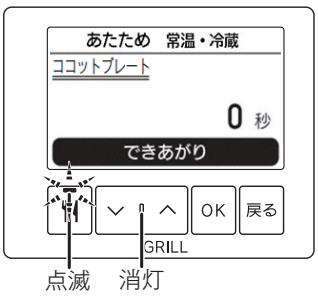
- 点火します。
- 点火確認ランプが点灯します。
- 火力を自動で調節します。
- 「常温・冷蔵」は 30 秒～10 分(最長)、「冷凍」は 30 秒～16 分(最長)まで、30 秒刻みで設定できます。
  グリル庫内の温度が高いときは、「常温・冷蔵」は 30 秒～ 8 分（最長)、「冷凍」は 30 秒～ 12 分（最長）となります。

設定時間の 30 秒前になると、

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。

設定時間になると、





- グリルメニュースイッチのランプ・点火確認ランプが点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。

アプリメニューの準備

スマートフォンの専用アプリからレシピを選択し、コンロに送信すれば自動調理ができます。
まずは、1～3の順に準備をしてください。
アプリメニューで自動調理するために、まずお使いのスマートフォンとコンロの接続設定（スマートフォンの登録）が必要です。

アプリメニューを使用する前に準備

1 専用アプリ「+R RECIPE」（プラスアールレシピ）のインストール

- スマートフォンにアプリをインストールします。
- お手持ちのスマートフォンが対応していることを、下記のお知らせにて確認してください。

「+R RECIPE」（プラスアールレシピ）のインストール方法

QR コード※1 から入手の場合

① 下記の QR コードを読み込み、Web ページにアクセスする。

iPhone※2／Android※3 共通

② 画面に従ってインストールする。

アプリケーションのダウンロードサイトから入手の場合

① iPhone の場合は「App Store※2」を、Android の場合は「Google Play※3」を開く。

② 「+R RECIPE」を検索する。

③ 画面に従ってインストールする。

2 アプリを起動する

- 画面操作に従い、ペアリングの画面まで進んでください。ペアリングの画面は、「3スマートフォンの登録（ペアリング）」で使用しますので、そのままペアリングの画面を開いた状態で3のスマートフォンの登録を行ってください。

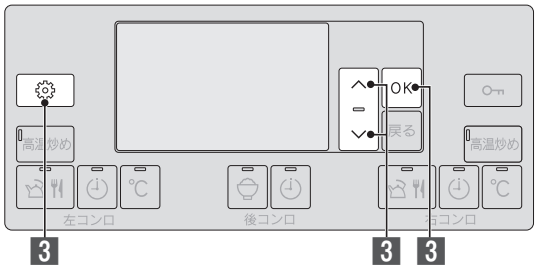
お知らせ

- アプリのさらに詳しい情報は、下記 URL のプロモーションサイトでご覧いただけます。

https://rinnai.jp/app/plusrrecipe/

- **アプリのインストール・登録には、通信料がかかります。**
- 推奨環境（対応 OS バージョン）
  - ■ iPhone：iOS 15 以降
  - ■ Android™ 端末：Android 8 以降
    - 2024 年 4 月時点の情報です。
    - 推奨環境条件の端末でも、画面が正常に表示されない、または一部の機能がご利用いただけない場合があります。
    - スマートフォン向けアプリのため、タブレット端末の利用は非推奨になります。
    - アプリは無料ですが、ダウンロードおよびアプリ利用の際に通信費用がかかります。
      アプリのインストール方法については、お手持ちのスマートフォンの取扱説明書をご確認ください。
- アプリのサービス内容・画面デザイン・機能などは、予告なく変更することがあります。また、提供サービスは、予告なく一時的もしくは恒久的に終了することがあります。
- 本書のアプリの説明は、iPhone の画面を使用しています。Android の場合は、一部デザインが異なります。
- アプリの利用規約とプライバシーポリシーに同意の上、進んでください。

※ 1「QR コード」は、株式会社デンソーウェーブの登録商標です。
※ 2「iPhone」は、Apple Inc. の商標です。
iPhone の商標は、アイホン株式会社のライセンスに基づき使用されています。「App Store」は、Apple Inc. のサービスマークです。
※ 3「Android」および「Google Play」は、Google LLC の商標です。

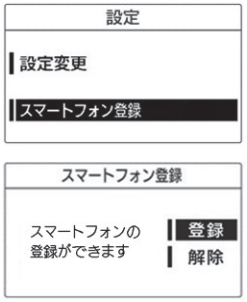


3 スマートフォンの登録（ペアリング）

アプリの「ペアリングを開始」をタップして開始してください。
※アプリの指示に従い、機器・スマートフォンを操作してください。

①機器でスマートフォンの登録を選ぶ

- ⚙ を５秒間押し、∧ − ∨ を押し、「スマートフォン登録」を選び、OK を押す。
- 「登録」を選び、OK を押す。



②アプリでペアリングを開始する

- ペアリング画面 STEP4 内下の「ペアリングを開始」をタップする。



③パスコードを入力する

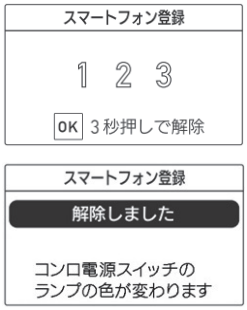
- コンロ液晶表示部に表示された数字（パスコード）を
  スマートフォンに入力し、「ペアリング」をタップする。
  ※ Android をお使いの場合、パスコードの画面が出てこない
  場合があります。画面上部の通知領域を下方向にスワイプし、
  「ペア設定リクエスト」をタップしてください。
- 登録が完了すると、電源スイッチのランプがオレンジ色に変わり、
  設定画面を終了する。レシピの受信が可能になります。





＜登録を解除するときは＞

- ①のスマートフォン登録の画面の「解除」を選択後、機器の
  OK を３秒以上押す。
- 解除が完了すると、電源スイッチのランプが白色に戻り、設定画面を終了する。



お願い

- スマートフォンの Bluetooth が ON になっていることを確認してください。
- 設定画面の状態では、レシピの受信ができません。必ず、設定変更の画面を終了してください。
- アプリメニューの調理中は音声案内がある場合がありますので、各種設定の変更（カスタマイズ機能）☞61・62ページ により、音声を「ON」にしてください。

お知らせ

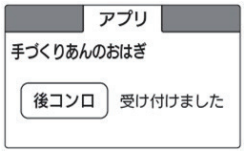
- スマートフォンの登録は、最大７台までです。
- スマートフォンのペアリングのページは、アプリ初回起動時のみ自動で開きます。２回目以降は、アプリ内のホーム左上の「☰」>「ペアリング」で開くことができます。
- 登録中は、電源スイッチの OFF など、他の操作をしないでください。

アプリレシピで自動調理する

アプリメニューの準備が終わったら、さっそくアプリメニューを使ってみましょう。
毎回レシピを送信するダウンロードレシピと、あらかじめレシピを登録しておくアプリレシピがあります。
アプリメニューのお気に入りメニューをアプリレシピに登録しておけば、毎回レシピをダウンロードしなくてもよいので便利です。

レシピを送信して調理（ダウンロードレシピ）

1 スマートフォンで専用アプリを起動してレシピを選び、送信する





- 送信する場所を選択します。
  ※強火力バーナーは選択できません。

2 送信した場所の を押す

- 点火します。
  ※火力表示ランプ（コンロ）または点火確認ランプ（グリル）が点灯します。
- 火力を自動で調節し、調理を開始します。

調理終了の 30 秒前になると、

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。

調理が終了すると、

- 火力表示ランプ（コンロ）または点火確認ランプ（グリル）が点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。



お願い

■ **アプリメニューの調理には、専用の調理器具をお使いください。**
- 対応の調理器具については、アプリ内のホーム左上の「☰」をタップし、「専用調理器具」を確認してください。
- 専用の調理器具の使いかたについては、この取扱説明書の各調理器具のページをよく読んで安全にお使いください。

■ 準備や調理については、専用アプリ内のレシピをよく読み、指定の材料・分量で調理をしてください。
指定通りでない場合は、うまく調理できないことがあります。

■ **温度センサーを正しくはたらかせるために、自動調理中はレシピに記載されている動作以外はしないでください。**

■ アプリメニューの準備 ☞ 57ページを行ってから、アプリメニューを使用してください。

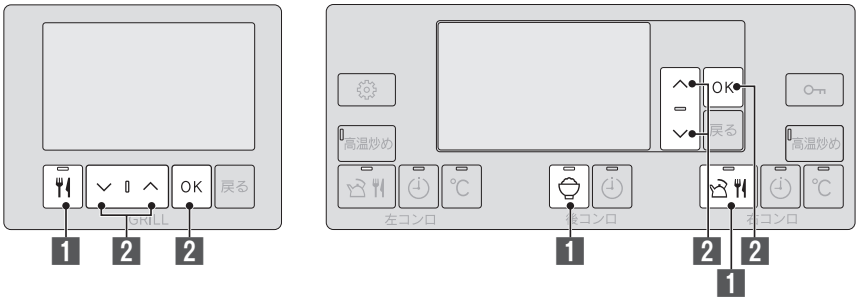
■ 食材の準備をしてからレシピを送信してください。
アプリレシピを送信後、点火操作をしない場合は、約 10 分後に取り消されます。

■ グリルでの調理中は、グリルとびらを開けないでください。

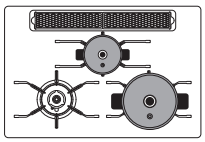
お知らせ

- 2 台以上のスマートフォンを登録している場合、使用したいスマートフォンが優先にならず、使用できないことがあります。使用しない方のスマートフォンのバックグラウンド（タスク切り替え画面）に専用アプリが待機して残っている場合は、終了してください。
  バックグラウンドのアプリケーションの終了方法は、お手持ちのスマートフォンの取扱説明書をご確認ください。
- アプリメニュー使用中は、手動で火力の調節はできません。
- レシピによっては、調理中に調味料を入れるなどの工程が入る場合があります。音声や液晶表示に従って調理してください。
- グリルで連続してお使いになる場合は、グリル庫内の温度が高いため、次のご使用まで 20 分程かかる場合があります。
  グリルとびらを開けておくと、早めにご使用できるようになります。
- 後コンロは温度が高いと調理を開始できません。冷めるまで待ってから、使用してください。

●使用するコンロまたはグリルのスイッチを選択（図は左側が強火力バーナーの場合）



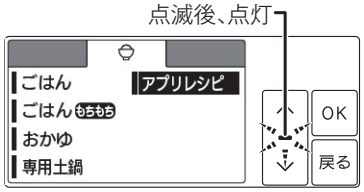
（左側が強火力バーナーの場合）
右／後コンロ・グリルで使えます。



コンロへ登録したレシピで調理（アプリレシピ）

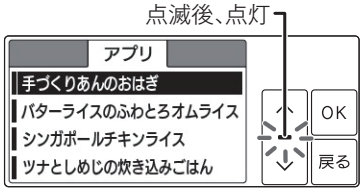
あらかじめ、「お気に入り」のメニューをコンロに登録しておきます。登録方法は、アプリの「コンロ登録レシピ」内で設定し、コンロに送信し、レシピを登録してください。

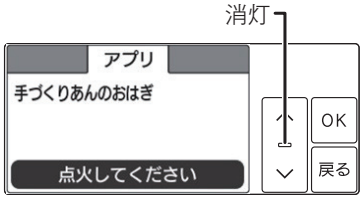
1 使用するコンロ（標準バーナー）の 、または後コンロの 、グリルの を押し、 または で「アプリレシピ」を選び、OK を押す



- オートメニュースイッチまたは炊飯スイッチ、またはグリルメニュースイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。

2 または でメニューを選び、OK を押し、選択した場所の を押す





- 登録してあるメニューから選びます。
- 点火します。
  ※火力表示ランプ(コンロ)または点火確認ランプ(グリル)が点灯します。
- 火力を自動で調節します。

調理終了の 30 秒前になると、

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。

調理が終了すると、



- オートメニュースイッチのランプまたは炊飯スイッチのランプと火力表示ランプ（コンロ）、またはグリルメニュースイッチのランプと点火確認ランプ（グリル）が点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。

お願い

■ モード選択中およびコンロ・グリル使用中はスマートフォンからアプリレシピの送信ができません。
アプリレシピをコンロに送信する際には、モードを解除したり、送信したいコンロ・グリルを消火してから送信してください。
■ グリル庫内の温度が高いときは、アプリレシピを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで待ってから、使用してください。
■ 後コンロの温度が高いときは、アプリレシピを受け付けない場合があります。冷めるまで待ってから使用してください。

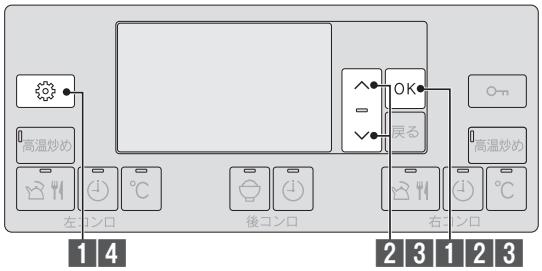
お知らせ

- アプリレシピ使用中は、火力の調節はできません。
- 鍋の形状・材質・水の量・食材の種類や大きさによって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。

各種設定の変更（カスタマイズ機能）

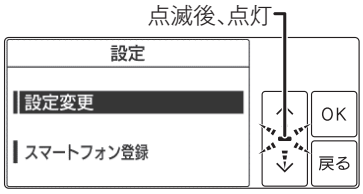
自分好みにカスタマイズし、便利に使いやすくできます。
以下の機能の設定を変更することができます。

機能	内容	設定項目
01 音声モード	音声ガイドのあり／なしを設定できます。	OFF ⇔ **ON（初期設定）**
02 音量	音声ガイドの音量を設定できます。	小⇔**標準（初期設定）**⇔大
03 音声スピード	音声ガイドの音声の速さを設定できます。	ゆっくり⇔**標準（初期設定）**⇔速め
04 音声高低	音声、およびブザー音の高さを設定できます。	**標準（初期設定）**⇔やや低め⇔低め
05 操作ブザー	操作ブザー音のあり／なしを設定できます。	OFF ⇔ **ON（初期設定）**
06 自動火力調節ブザー	安全機能や便利機能がはたらき、弱火から火力が自動で強くなるときのお知らせブザーの ON ／ OFF を設定できます。	OFF ⇔ **ON（初期設定）**
07 電源オートオフ時間	電源オートオフの時間を設定できます。	1 ～ 5 分（1 分刻み） **3 分（初期設定）**
08 消し忘れ消火時間	コンロ消し忘れ消火機能の時間を設定できます。	30 ～ 120 分（10 分刻み） **120 分（初期設定）**
09 省電力モード	操作パネルの減光までの時間を設定できます。（操作パネルのスイッチを一定時間操作しないと、自動で操作パネルのランプの明るさを抑える機能です。）減光までの時間を長くすると、電池寿命が短くなります。	**10 秒後（初期設定）**⇔ 30 秒後
10 うっかり消火対応機能	自動調理時、誤って消火したときに自動調理を再開する機能のON／OFFを設定できます。	OFF ⇔ **ON（初期設定）**
11 感震停止機能	お住まいの環境によって、感震停止機能がはたらく場合があります。あまりひんぱんに感震停止機能がはたらく場合は、解除できます。	OFF ⇔ **ON（初期設定）**
12 レンジフード設定	レンジフードをコンロと連動させる機能を設定できます。	自動連動 OFF ⇔ **自動連動 ON（初期設定）**
	レンジフードの風量を自動で切り替える機能を設定できます。	自動風量切替 OFF ⇔ **自動風量切替 ON(初期設定)**
13 左コンロ湯わかし報知時間	沸とうのお知らせ時間が早く感じたり、遅く感じたりする場合、5 段階にお知らせのタイミングを設定できます。	早め⇔やや早め⇔ **標準（初期設定）**⇔ やや遅め⇔遅め
14 右コンロ湯わかし報知時間		
15 左コンロ麺ゆで報知時間		
16 右コンロ麺ゆで報知時間		
17 左コンロ麺ゆで火力レベル	沸とう後の火力が強く感じる場合や弱く感じる場合、3 段階に火力レベルを設定できます。	弱め⇔**標準（初期設定）**⇔強め
18 右コンロ麺ゆで火力レベル		
19 左コンロ煮物火力レベル		
20 右コンロ煮物火力レベル		
21 ごはん炊き上げ調整	炊飯モード「ごはん」での少量炊飯で、ごはんへの着色（焦げ）が気になる場合や炊き不足を感じる場合、3 段階に炊き加減を設定できます。	弱め⇔**標準（初期設定）**⇔強め
22 オールリセット	設定変更（カスタマイズ）したすべての設定を初期設定に戻します。 スマートフォンの登録、アプリレシピの登録もリセットします。	「オールリセットしました」が表示されるまで、OK スイッチを3秒間押し続ける。
23 最新エラー履歴	最新のエラーを確認できます。	検出箇所とエラーコードをコンロの液晶表示部に表示します。



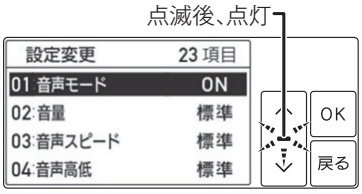
設定変更のしかた

1 ⚙ を押し、「設定変更」を選び、OK を押す



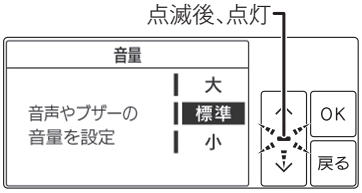
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。

2 ∧ − ∨ で設定変更する機能を選び、OK を押す



- 01 ～ 23 まで機能を設定できます。
  詳しい内容は、左ページの表をご覧ください。

3 ∧ − ∨ で設定項目を選び、OK を押す



- アップダウンスイッチを押すたびに、設定項目が変更されます。
- 戻るスイッチは受け付けしません。設定を変更しない場合でも OK スイッチで確定してください。

4 ⚙ を押す

- 各種設定の変更を終了します。

お願い

■ モード使用中は、カスタマイズ機能の設定に入ることができません。

レンジフード連動機能（対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です）

点火・消火に合わせ、自動でレンジフードの運転・停止を行います。

自動運転のしかた

1  **を押し、点火する**

- 自動でレンジフードの運転が開始します。
- 風量は自動で調節します。

2  **を押し、消火する**

- レンジフード設定の停止タイマー終了後に、自動でレンジフードの運転は停止します。

お願い

■ **対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。**
指定外のレンジフードでは連動しません。
お問い合わせは、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス事業所にご連絡ください。
■ **レンジフードの使いかた・連動のしかたについては、レンジフードに付属の「取扱説明書」をお読みください。**
■ 風量は自動で調節します。変更したいときは、レンジフード側の操作部で切り替えてください。
■ レンジフード側が常時換気設定時に機器側を停止しても、レンジフードは停止しません。
停止する場合は、レンジフード側で操作してください。
■ 自動で火が消えた場合（立消え安全装置の作動、コンロ・グリルタイマー終了時など）、レンジフードは自動で停止しません。
レンジフード側の運転スイッチを押して停止してください。また、コンロやグリルの操作ボタンを押し込み、消火の状態にしてください。
■ 必ず、火が消えたことを確認してください。

お知らせ

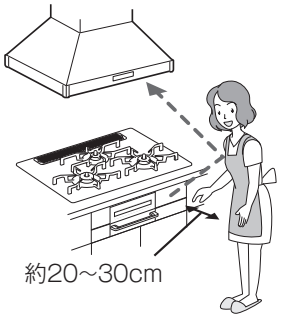
- 既に他のコンロやグリルなどを使用していても、火力によって風量を自動で調節します。
- レンジフード設定の自動風量切替を「OFF」にすると、レンジフード設定の風量のみでの運転となります。☞61・62ページ
- 火を消しても、他のコンロやグリルなどを使用中は、レンジフードは停止しません。
すべてのコンロ・グリルを消火したとき、レンジフードが停止します。

自動運転のしかた

お願い

操作について

■ 点火・消火時は、カウンターから約 20 ～ 30cm 離れ、機器の正面に立って右図のように操作してください。
レンジフード連動は、ガス機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードで受信し、レンジフードを作動させます。

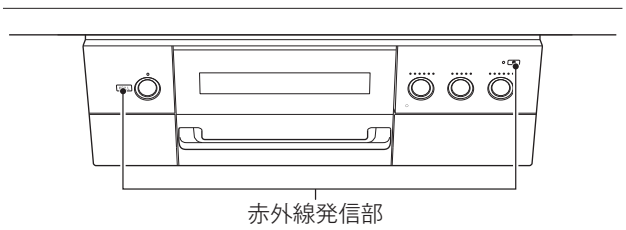


お知らせ

● レンジフード連動機能は、条件によって連動しにくい場合がありますが、故障ではありません。以下は、連動しにくい場合の一例です。
- ガス機器の近くに立ち過ぎている。離れ過ぎている。
- ガス機器の横に立って操作している。
- テレビ・エアコンなどのリモコンを操作している。
- 黒い服やビロード・毛糸の服などを着て操作している。
- ガス機器・レンジフードに太陽光が当たった状態で操作している。
- 赤外線発信部およびレンジフード本体の赤外線受信部が汚れている。

※連動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。







手動運転のしかた

1 レンジフード側の運転スイッチを押し、運転を開始する

● 風量を設定してください

2 レンジフード側の停止スイッチを押し、運転を停止する

照明の点灯・消灯のしかた

1 レンジフード側の照明スイッチを押す

液晶バックライト機能

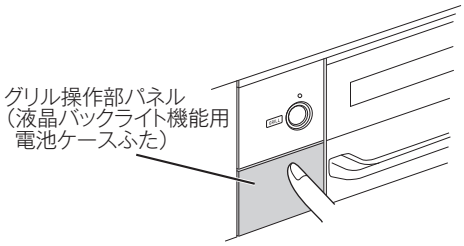
液晶バックライト機能について

室内が暗く、操作をしにくいときなど、電源を入れると液晶バックライトが点灯します。
そのまま操作をしないと、約 10 秒後に減光します。
各種設定の変更（カスタマイズ機能）で、減光までの時間を約 30 秒後に変更することができます。
☞ 61・62 ページ
電池ケースに単 3 形アルカリ乾電池（1.5V）4 個（別売品）をセットして、ご使用いただけます。

1 機器が冷めていることを確認する

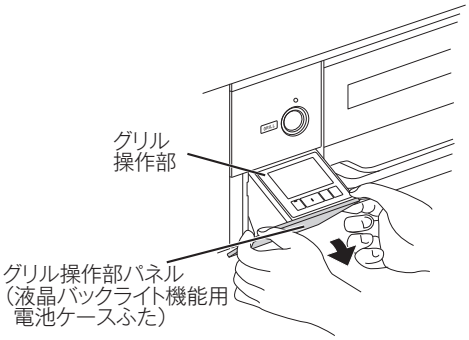
2 グリル操作部パネル（液晶バックライト機能用電池ケースふた）の上部付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと、グリル操作部が出てきます。



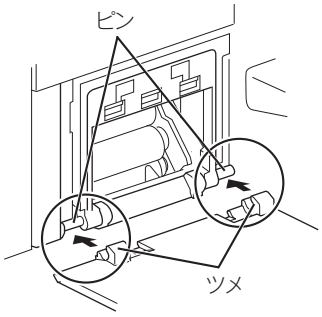
3 グリル操作部パネル（液晶バックライト機能用電池ケースふた）の両端上側を裏から両手で手前へ引く

グリル操作部とグリル操作部パネルが分かれます。

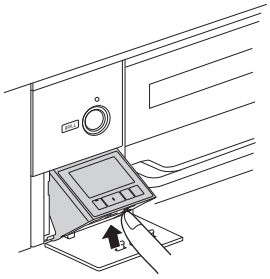


お知らせ

- グリル操作部パネル（液晶バックライト機能用電池ケースふた）は水平位置で止まりますが、それより下に下げようとすると、はずれる場合があります。
  はずれた場合は、グリル操作部パネル（液晶バックライト機能用電池ケースふた）を水平にして、左右 2 か所のツメの溝をグリル操作部のピンに「カチッ」と音がするまで 1 つずつはめれば元に戻ります。
  （強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。）

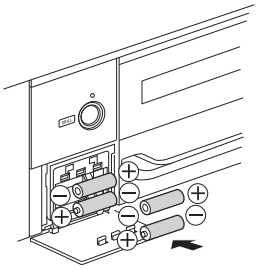


4 グリル操作部を本体へ押し込む



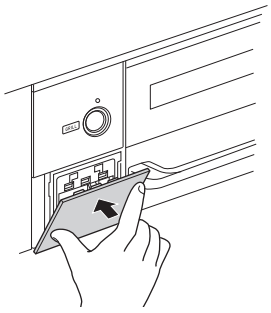
5 新しい乾電池を入れる

単 3 形アルカリ乾電池（1.5V）4 個を、右図のように⊕⊖の向きを確認して、奥から順番に確実にはめ込んでください。
※奥の上の乾電池は、取りはずしやすい様に穴があいています。穴のあいた奥へ行かない様に、乾電池をバネ側へ押しながら、はめ込んでください。



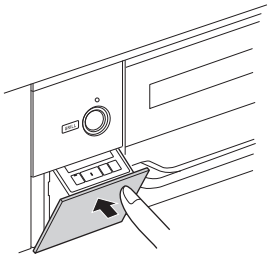
6 グリル操作部パネル（液晶バックライト機能用電池ケースふた）を本体へ押し込む

グリル操作部が、グリル操作部パネル（液晶バックライト機能用電池ケースふた）にくっついて出てきます。



7 グリル操作部パネル（液晶バックライト機能用電池ケースふた）の上部付近を指でゆっくり押す

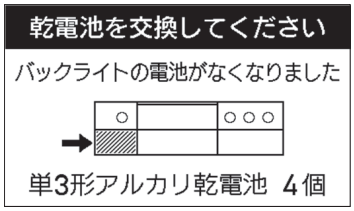
グリル操作部を本体に収納します。



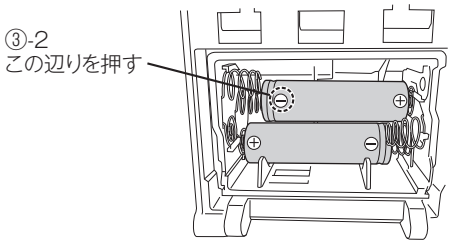
液晶バックライト機能用電池交換について

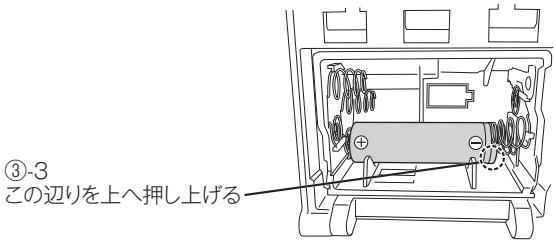
コンロ・グリルの液晶表示部に乾電池交換（液晶バックライト機能用）のお知らせが表示されます。（この表示は、点火操作またはスイッチ操作により解除できます。）

- 単３形アルカリ乾電池（1.5V）４個を用意してください。
- 電池交換サインは点灯・点滅しません。



①機器の電源を切る。
②左ページ1から4を同様に行います。
③古い乾電池をはずします。
　③－1　手前の乾電池をはずします。
　③－2　奥の上の乾電池の左側を奥へ押します。
　③－3　奥の下の乾電池の右側下部を上へ押し上げます。
④左ページ5から7を同様に行います。





お願い

- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 乾電池交換（液晶バックライト機能用）のお知らせが表示されてから、乾電池を交換してください。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単３形アルカリ乾電池（1.5V）４個を同時に入れてください。新旧・異種の乾電池を使用すると、寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 乾電池は、充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 単３形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は、６カ月～１年程度です。（使用時間・各種便利機能の使用頻度・火力調節の回数により、乾電池の交換時期は変動します。乾電池製造メーカー・種類が異なると短くなる場合があります。）
  また、単３形マンガン乾電池（1.5V）を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月・年）」を過ぎている場合は、自己（自然）放電により電池容量が減っているため、短時間でコンロおよびグリルの液晶表示部に乾電池交換（液晶バックライト機能用）のお知らせが表示されます。
- 充電式単３形乾電池は、電池ケースの⊖端子が接触しなかったり、電圧が足りず使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

日常点検とお手入れの道具

●ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
●煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので、点検（有料）をおすすめします。
※定期点検については、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス事業所にお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

●バーナーキャップ・ごとく・排気口カバー・後部カバー（チリ受け）・下火カバーなどは、正しく取り付けた状態でお使いください。☞ 69 ～ 73・76・77・79ページ

つまり・たまり・汚れはありませんか？

●バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。☞ 72・73ページ
●グリル皿やココットプレート本体の中に脂がたまったり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。☞ 77 ～ 79ページ

お手入れのしかたと手順

●コンロは汚れたらそのつど、グリルは使ったらそのつど、きれいにお手入れしてください。
●手袋をしてお手入れしてください。
●洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。
●グリルのお手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると、部品が変形するおそれがあります。

1. 機器が冷めていることを確認する

2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める

3. ロックをして、電源を切る ☞ 26ページ

4. 手袋をはめてお手入れを開始する

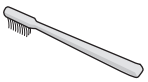
お願い

■ 硬いブラシやたわしは、使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞ 68ページ

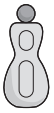
お手入れの道具と洗剤について

使ってよい


やわらかい
スポンジたわし

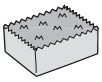

歯ブラシ

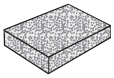

やわらかい布


台所用中性洗剤
（野菜・食器洗い用）

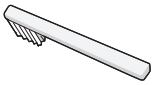
⃠ 使ってはいけない

傷・はがれの原因となります。


スポンジたわし裏面（硬い）


ナイロンたわし


たわし


硬いブラシ



クレンザー



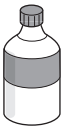
みがき粉



歯みがき粉


メラミンフォーム
スポンジ※


金属たわし

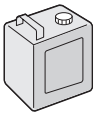

クリーム
クレンザー

汚れが取れないときに、下火カバー・ココットプレートふた・後部カバー（チリ受け）のみにお使いいただけます。ただし、表面に傷が付く場合があります。

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。


酸性洗剤
アルカリ性洗剤
漂白剤


弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤


シンナー
ベンジン
アルコール



重曹

下火カバー・ココットプレートふた・後部カバー（チリ受け）にはお使いいただけます。

故障の原因になります。

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

直接かけて使ってはいけないもの


スプレー式
洗剤

引火して火災の原因になります。

絶対使ってはいけないもの


可燃性スプレー
浸透液
潤滑剤

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

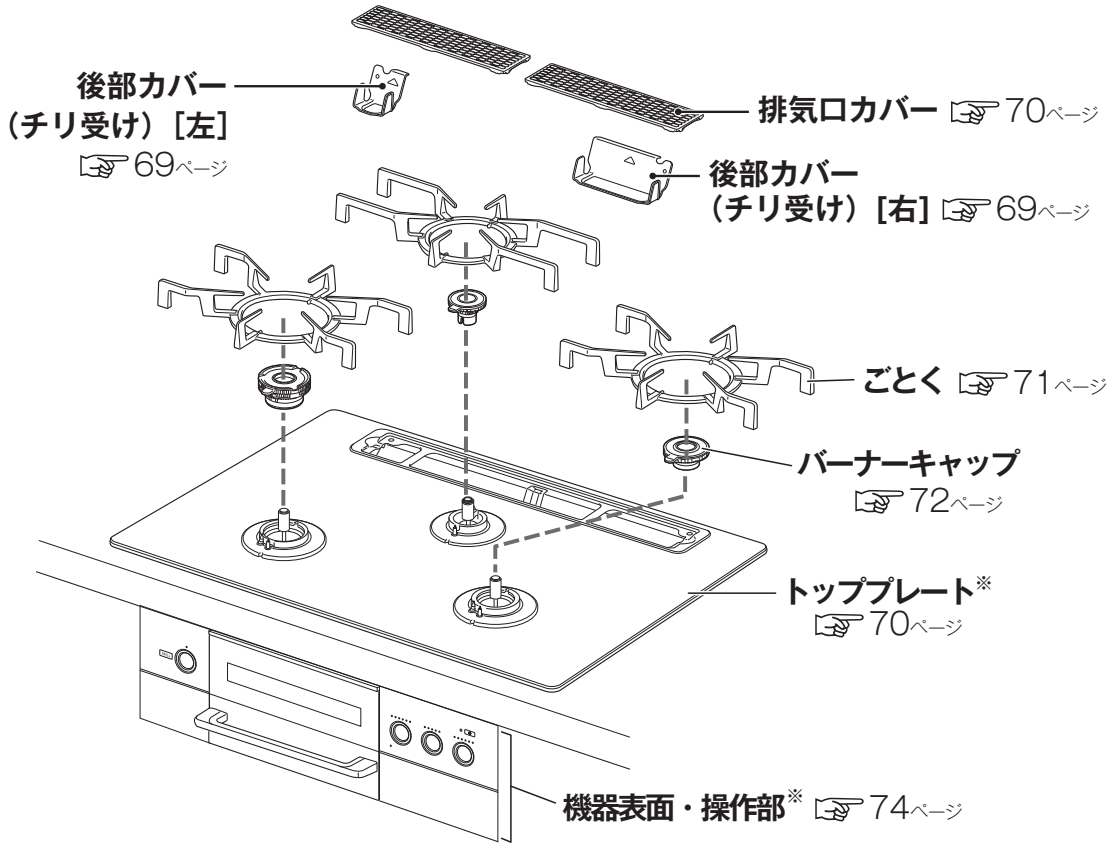
お願い

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

お手入れする（コンロ）

取りはずして洗える部品

お手入れのとき、取りはずして洗うことができる部品があります。
（お手入れ後、取りはずした部品は、必ず取り付けてからお使いください。）

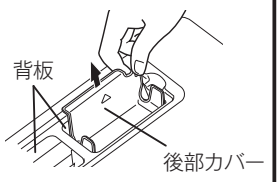


※印の部品は取りはずしをせずに、表面をふくなどのお手入れをしてください。

後部カバー（チリ受け）

取りはずしかた

本体後部の背板に沿って取り出す。
※手前側に引っぱると排気口に引っかかり、ホーローの欠けや割れの原因になります。

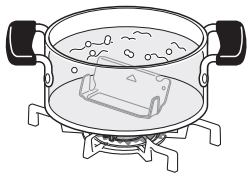


お手入れ方法

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

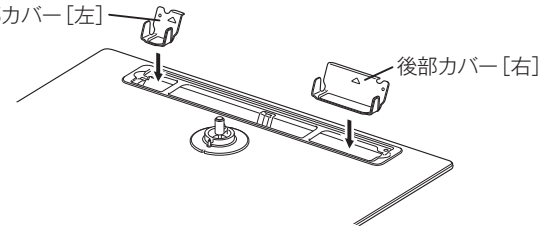
それでも汚れが取れないとき

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



取り付けかた

後部カバーの「ウエ△」刻印の向きを合わせて、本体後部に取り付ける。
※本機器の下にビルトインオーブンを設置されている場合は、取り付けられません。

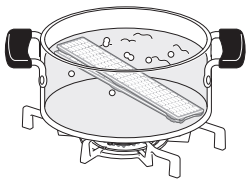


排気口カバー

お手入れ方法

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

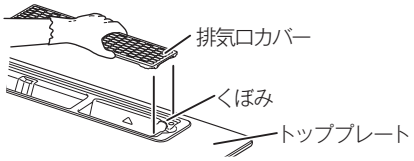
それでも汚れが取れないとき



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

取り付けかた

トッププレート後部のくぼみに排気口カバーを取り付ける。
※傾きのないことを確認してください。



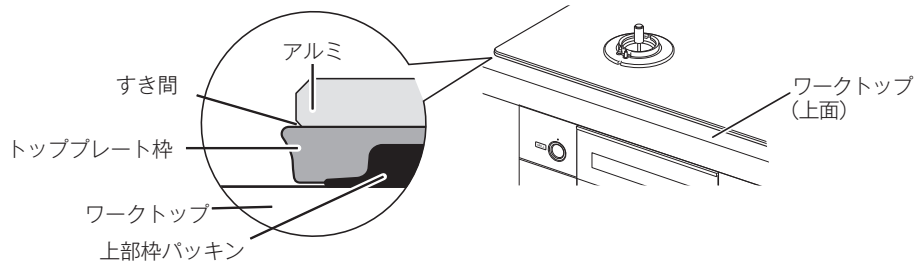
お願い

■ 食器洗い乾燥機を使用しないでください。変色する場合があります。

トッププレート（アルミ）

お手入れ方法

●お手入れのときは、ごとく・排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。
●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※そのままにしておくと、くもりが残ったり、焦げついて汚れが取れにくくなります。また、砂糖やしょう油を含んだものをこぼすと、こびりついて取れにくくなり、表面が腐食する原因になります。
●トッププレートとワークトップとのすき間のお手入れは、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。
●アルミとトッププレート枠のすき間のお手入れは、水を含ませた歯ブラシなどで汚れを湿らせ、キッチンペーパーなどをすき間に差し込み、汚れをふき取ります。



汚れがこびりついたとき

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

お願い

■ スクレーパーやみがき粉などは、アルミ表面を傷付けますので、絶対に使わないでください。
■ トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。
もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス事業所に連絡してラベルを購入し、貼り替えてください。

お手入れする（コンロ）

ごとく

お手入れ方法

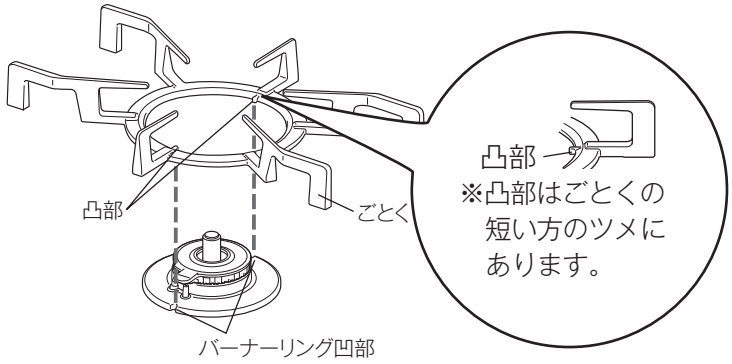
●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
そのままにしておくと、シミが残ったり、変色する場合があります。

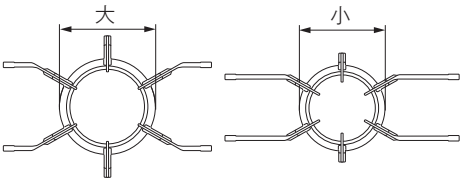
それでも汚れが取れないとき

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

取り付けかた

バーナーリング前後の凹部２か所にごとく内側の凸部2か所を入れて、正しく取り付ける。

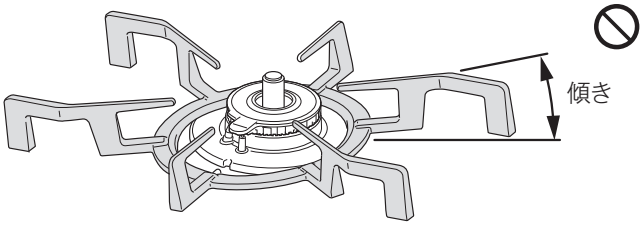




⚠注意

■ごとくは誤った取り付けで使用しない

誤った取り付けをすると、鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



誤った取り付けの例

お願い

■ 食器洗い乾燥機を使用しないでください。塗装のはがれやパッキンが劣化するおそれがあります。
万が一パッキンがはがれた場合は、ごとくを交換してください。
■ ごとくは消耗部品です。傷んできたら交換してください。
お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス事業所にお問い合わせください。☞95ページ

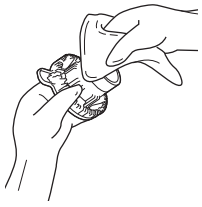
バーナー部

お手入れ方法

●やわらかい布で汚れをふき取り、乾いた布で仕上げます。

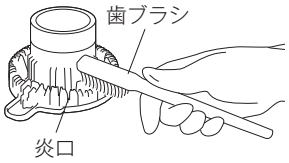
バーナーキャップ

●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※バーナーキャップは分解できません。
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから、取り付けてください。



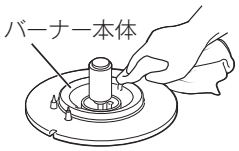
炎口が目づまりしていたら

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



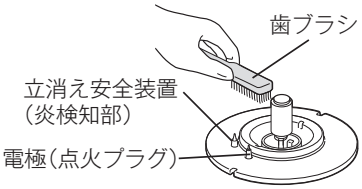
バーナー本体

●表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）

●歯ブラシなどでお手入れをします。
※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。
※汚れや水気が残っていると、点火不良の原因になりますので、水気を十分ふき取ってください。



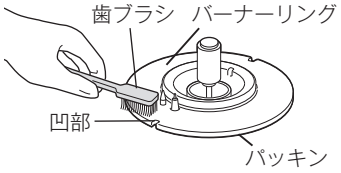
温度センサー

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



お手入れする（コンロ）

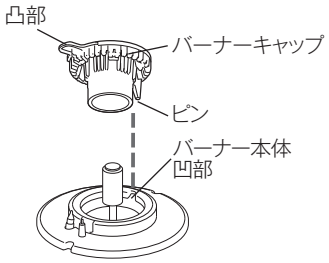
バーナーリング



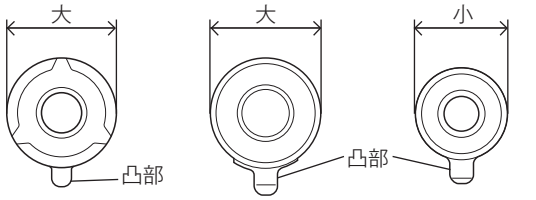
- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。
- バーナーリングの凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。
  ※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。
  ※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。
  ※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷付けないように、トッププレートとのすき間につまようじや歯ブラシなどを寝かせて使用しないでください。パッキンがずれたり、傷が付くと、煮こぼれなどが機器内部に入る原因になります。

取り付けかた（バーナーキャップ）

バーナーキャップの凸部を手前にして、バーナー本体奥の凹部にバーナーキャップのピンを入れて、正しく取り付ける。



図は標準バーナーの場合

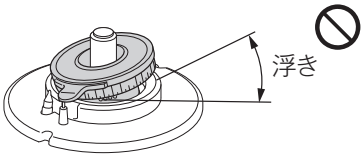


強火力バーナー用　標準バーナー用　小バーナー用

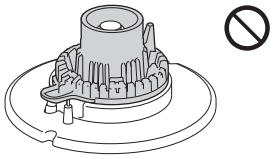
⚠注意

■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

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



バーナーキャップの浮き



バーナーキャップの裏返し

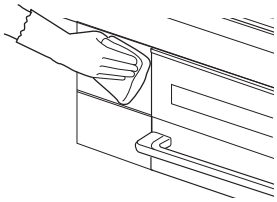
お願い

- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃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部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は、交換してください。
  お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス事業所にお問い合わせください。☞ 95 ページ

機器表面・操作部

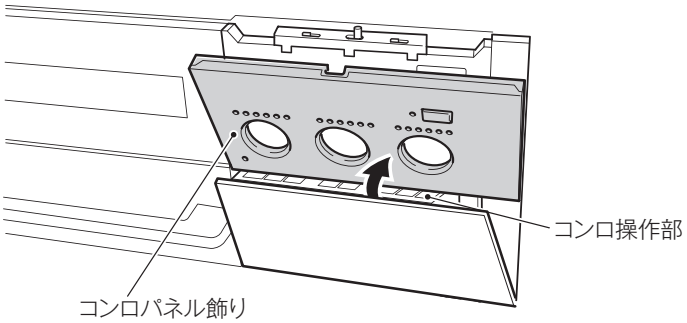
お手入れ方法

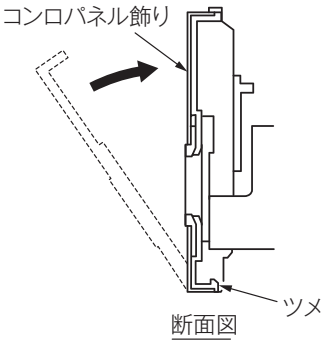
●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。
※機器表面にはコーティングを施していますので、強くこすらないでください。
強くこすると、くすみやはがれの原因になります。
※操作ボタンはアルミ製ですので、台所用中性洗剤を使ってください。
酸性洗剤やアルカリ性洗剤を使用すると、表面が変色・変質する場合があります。
●洗剤が残らないようにふき取ってください。
※洗剤の成分が残っていると、操作部表面が変色するおそれがあります。



はずれた場合の取り付けかた（コンロパネル飾り）

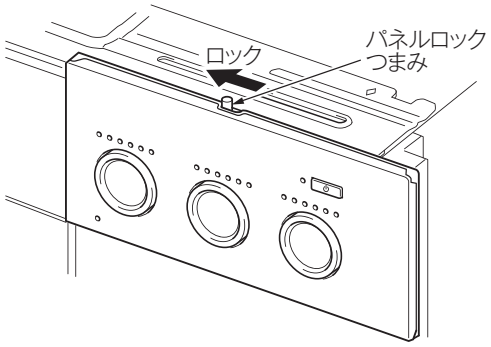
1. コンロパネル飾りを斜めにし、下側のツメ（3 か所）を奥まで押し込む。
2. コンロパネル飾りを持ち上げながら回転させ、本体に密着させる。





※コンロ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。

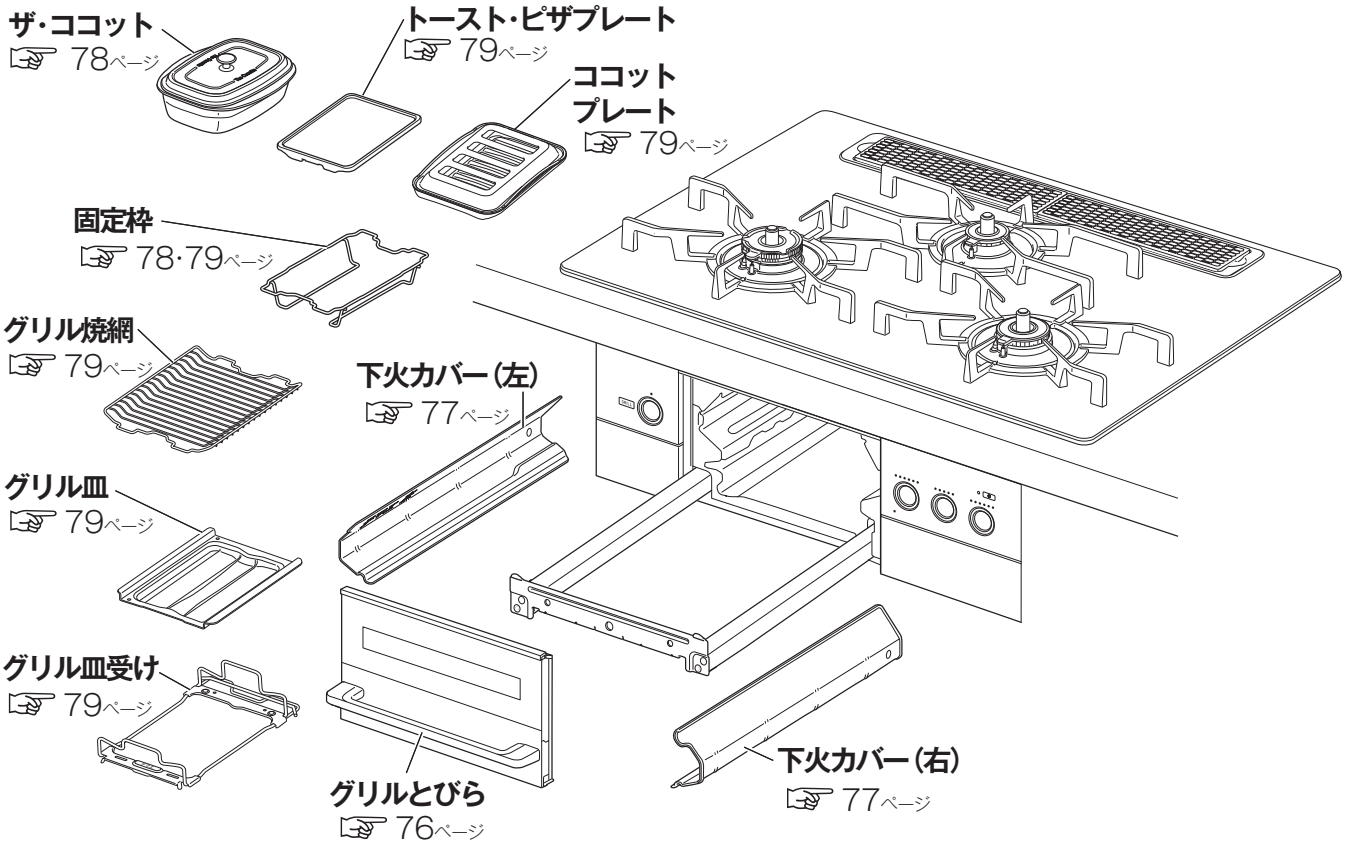
3. コンロパネル飾り上面にある、パネルロックつまみを左側へスライドさせて、コンロパネル飾りを固定する。
※固定した後、はずれたり、ズレがないか確認してください。
4. グリルパネル飾りも同様に取り付ける。
※グリル操作部を半開きの状態にして取り付けると、取り付けやすくなります。



お願い

■ パネルロックつまみを必ず左側へ止まるまで動かして固定してください。
■ ワークトップのすき間に指が入らない場合は、⊖ドライバーなどの薄いものでパネルロックつまみをスライドさせてください。
■ パネルに傷を付けないように注意し、作業を行ってください。

お手入れする（グリル）

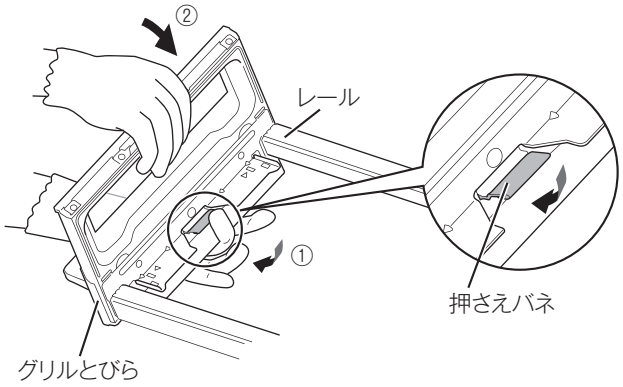

ザ・ココット
☞ 78ページ
トースト・ピザプレート
☞ 79ページ
ココット
プレート
☞ 79ページ
固定枠
☞ 78・79ページ
グリル焼網
☞ 79ページ
下火カバー（左）
☞ 77ページ
グリル皿
☞ 79ページ
グリル皿受け
☞ 79ページ
グリルとびら
☞ 76ページ
下火カバー（右）
☞ 77ページ

グリルとびら

取りはずしかた

1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。
3. グリルとびらをレールから取りはずす。

※押さえバネは、変形させないでください。
変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

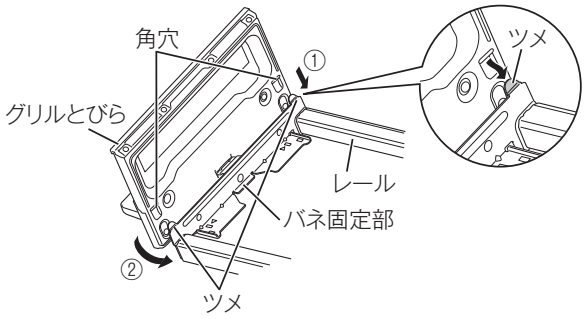


お手入れ方法

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
  ※水気が残っていると、さびなどの原因になります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
  ※食器洗い乾燥機を使用しないでください。
  グリルとびらのハンドルのコーティングを傷める場合があります。

取り付けかた

1. レールのツメ 2 か所にグリルとびらの角穴をはめ込む。(①)
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがレールのバネ固定部に確実にはまっているか確認する。

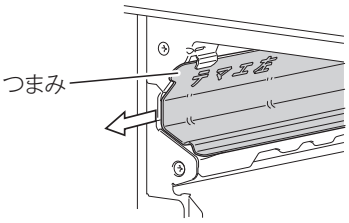


お手入れする（グリル）

下火カバー

取りはずしかた

下火カバーのつまみを持ち、手前にまっすぐ引き出す。



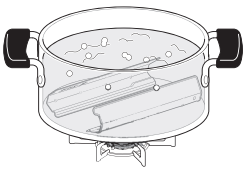
お手入れ方法

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

それでも汚れが取れないとき

煮洗いすると、さらに汚れを落としやすくなります。

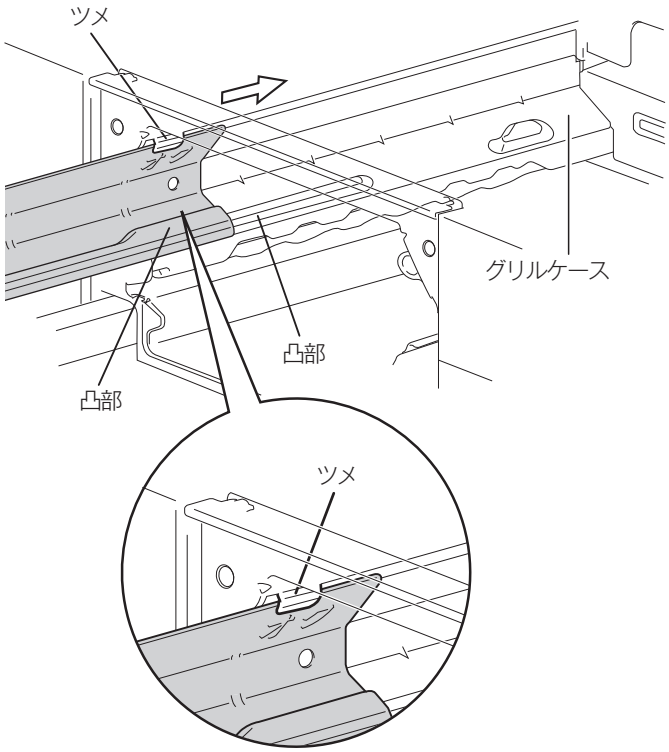
1. 水を入れた大きな鍋に下火カバーを入れ、30 分程加熱する。
2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



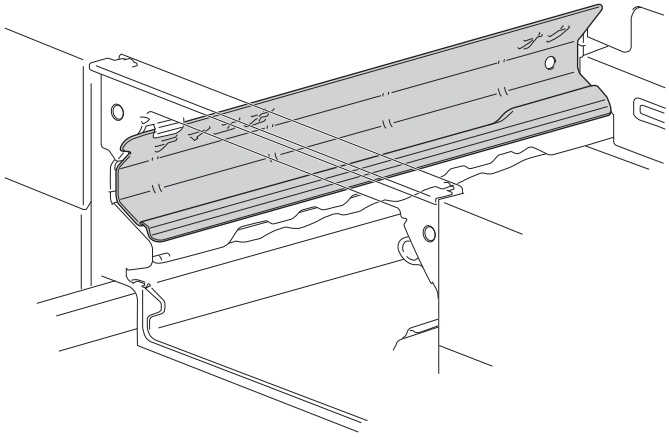
取り付けかた

グリル焼網やココットプレートなどの調理器具、グリル皿受けなどすべてを取りはずしてから、下記を行ってください。

1. 下火カバーの「テマエ左」または「テマエ右」刻印を手前にして、「オク」刻印を先に上面のツメに差し込み、グリル庫内の壁に押し当てながら突き当たりまで入れる。
   ※下火カバー凸部がグリルケース凸部に合っていることを確認してください。



2. 確実に取り付けられているか確認する。
   ※図は下火カバー（左）を示します。下火カバー（右）も同様に右側へ取り付けてください。

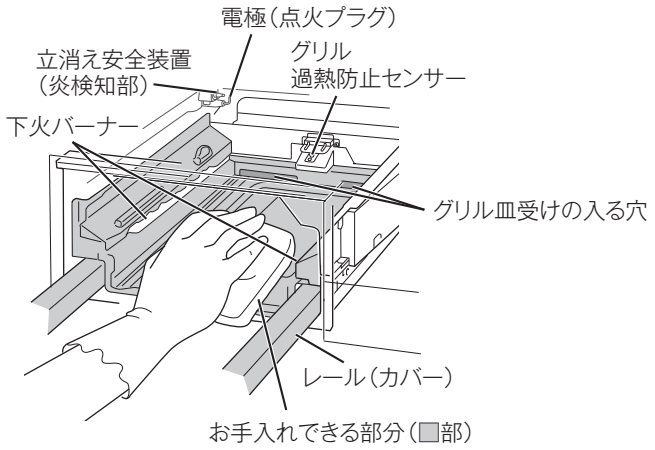


正しい取り付け例

グリル庫内(側壁・底部)・レール(カバー)

お手入れ方法

●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※お手入れできる部分は□部です。燃焼部(上火バーナー:天井面、下火バーナー:下図指示位置)には触らないでください。炎口がつまり、燃焼不良の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置(炎検知部)と電極(点火プラグ)、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてありますので、触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。
※レール(カバー)は、洗剤を含ませた布でカバーの下側をふかないでください。レール部に洗剤が浸入し、動きが悪くなるおそれがあります。
カバーの下側をふく場合は、水を含ませて硬くしぼった布で汚れをふき取り、乾いた布で水気をふき取ってください。
●グリル皿受けの入る穴に入った食品くずなどは、菜ばしなどを使って取り除いてください。



ザ・ココットふた、ザ・ココット本体、オーブン内網、固定枠

お手入れ方法

●汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
※汚れたまま使用すると、汚れが焼きついて、落ちにくくなります。
●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※ザ・ココットふた、ザ・ココット本体は、すぐに水気をふき取ってください。
●汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
※ステンレス製の台やシンクなどに、ザ・ココットふた、ザ・ココット本体をぬれたまま放置すると、台やシンクなどを傷める場合があります。
※ザ・ココットふた、ザ・ココット本体はアルミ製で、コーティングがしてあります。
そのため、酸性洗剤やアルカリ性洗剤を使用すると、表面が変色・変質する場合があります。
※ザ・ココットふた、ザ・ココット本体には、食器洗い乾燥機を使用しないでください。
表面のコーティングを傷める場合があります。
●ザ・ココットふた、ザ・ココット本体はコーティングがしてありますので、空焼きや急激な温度変化などで徐々に変色する場合があります。
●ザ・ココットふたのつまみがゆるんだ場合は、プラスドライバーでねじを締め直してください。
●ザ・ココットふたのつまみは真ちゅう製のため、空気中の成分と反応して変色することがありますが使用上問題ありません。つまみに気になる汚れや跡が付いた場合は、市販の金属みがき布でみがいてください。

お手入れする（グリル）

グリル皿、グリル焼網、グリル皿受け、トースト･ピザプレート、ココットプレートふた、ココットプレート本体、固定枠

お手入れ方法

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

※グリル焼網、トースト･ピザプレート、ココットプレート本体に汚れが残っていると、調理物がくっつきやすくなります。

※ステンレス製の台やシンクなどに、グリル皿やトースト･ピザプレート、ココットプレート本体をぬれたまま放置すると、台やシンクなどを傷める場合があります。

※グリル皿、トースト･ピザプレート、ココットプレート本体はアルミ製です。また、グリル皿、グリル焼網、トースト･ピザプレート、ココットプレート本体のおもて面にはコーティングがしてあります。そのため、硬いものでこすると、コーティングがはがれたり、酸性洗剤やアルカリ性洗剤を使用すると、表面が変色・変質する場合があります。

※グリル皿、グリル焼網、トースト･ピザプレート、ココットプレート本体のお手入れには、食器洗い乾燥機を使用しないでください。
表面が変色・変質したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

※グリル皿は、洗った後に乾いたタオルなどで水気をよくふき取ってください。水気がついたまま加熱すると、白く変色する場合があります。

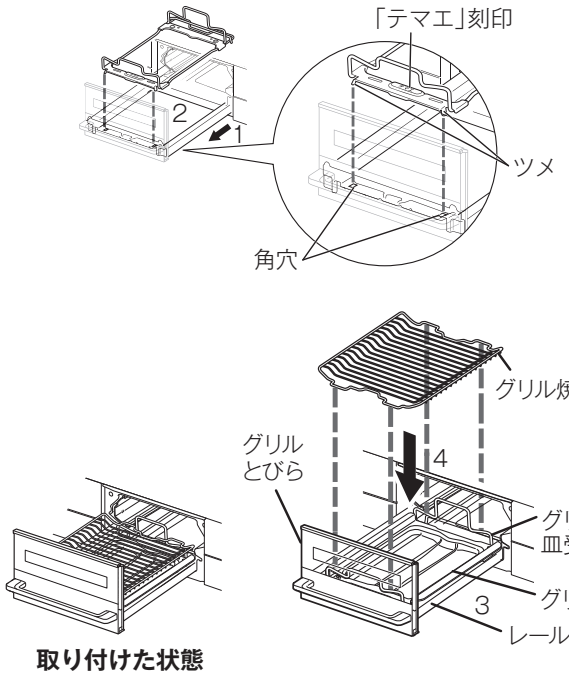
取り付けかた

※グリル焼網とトースト･ピザプレートまたはココットプレートは､重ねて取り付けないでください。

下火カバーをグリルケースに取り付けてから、下記を行ってください。

グリル焼網の場合

1. グリルとびらを止まるまで引き出す。
2. グリル皿受けの「テマエ」刻印を手前にして、レールの角穴にツメ（2 か所）を取り付ける。
3. グリル皿受けにグリル皿を取り付ける。
4. グリル皿受けにグリル焼網を取り付ける。
5. 確実に取り付けられているか確認する。



取り付けた状態

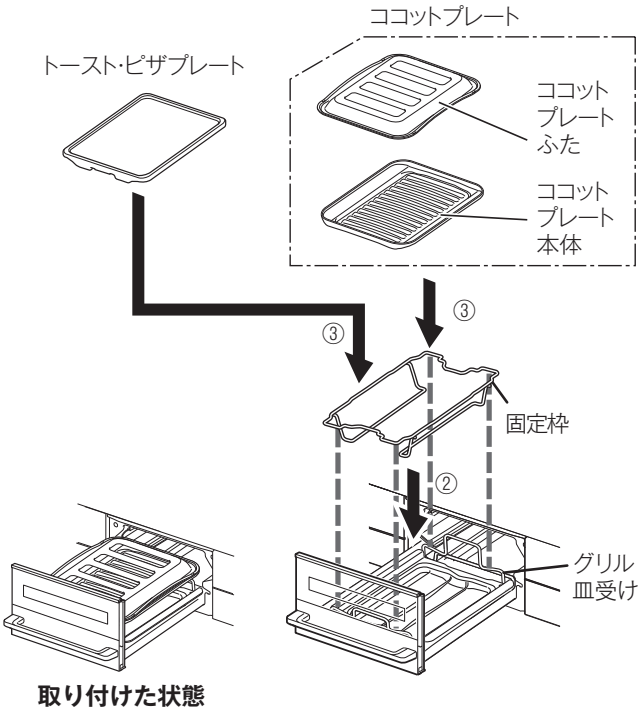
トースト･ピザプレート、ココットプレートの場合

①左記 1 ～ 3 を同様に行う。

②グリル皿受けに固定枠を取り付ける。

③固定枠にトースト･ピザプレートまたはココットプレート本体を取り付ける。
（グリル皿の上に置かず、固定枠にのせる。）

④確実に取り付けられているか確認する。



取り付けた状態
（ココットプレート）

お願い

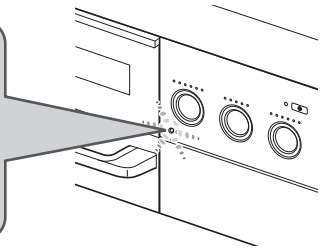
■ 正しく取り付けないと、グリルとびらを閉めるとき、こすれる音がしたり、スムーズに動かなかったりします。
無理に閉めると破損したり、部品がはずれ、やけどやけがのおそれがありますので、正しく取り付けてください。

乾電池（電源用）を交換する

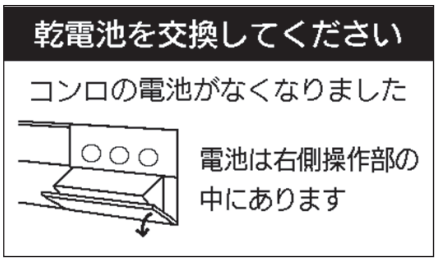
乾電池の交換時期が近づくと、電池交換サインが点滅します。

点滅 電池交換サインが点滅したら、機器が使用できなくなる場合があります。新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。

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



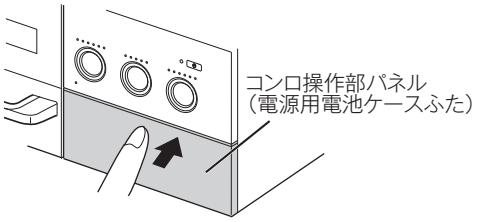
電池交換サインが点灯しているときに点火操作すると、コンロ・グリルの液晶表示部に乾電池交換のお知らせが表示されます。点滅のときには表示は出ません。（この表示は、操作ボタンを戻すと解除できます。）



1 機器が冷めていることを確認する

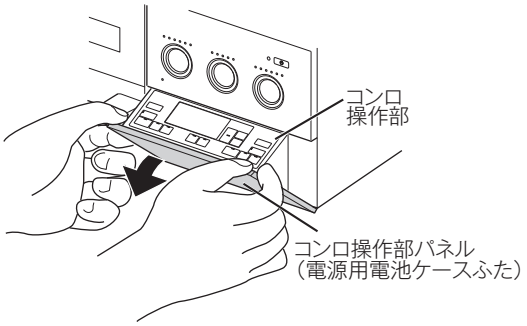
2 コンロ操作部パネル（電源用電池ケースふた）の上部付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと、コンロ操作部が出てきます。



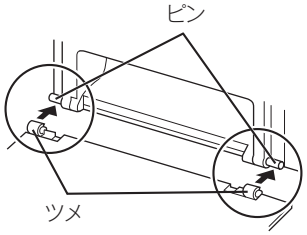
3 コンロ操作部パネル（電源用電池ケースふた）の両端上側を裏から両手で手前へ引く

コンロ操作部とコンロ操作部パネルが分かれます。



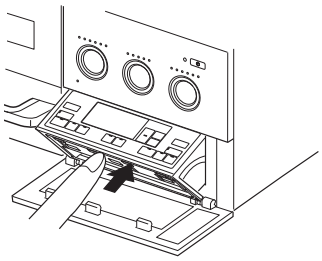
お知らせ

- コンロ操作部パネル（電源用電池ケースふた）は水平位置で止まりますが、それより下に下げようとすると、はずれる場合があります。
  はずれた場合は、コンロ操作部パネル（電源用電池ケースふた）を水平にして、左右 2 か所のツメの溝をコンロ操作部のピンに「カチッ」と音がするまで 1 つずつはめれば元に戻ります。
  （強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。）



乾電池（電源用）を交換する

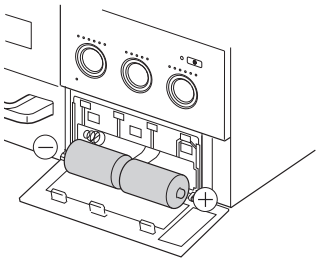
4 コンロ操作部を本体へ押し込む



5 古い乾電池をはずす

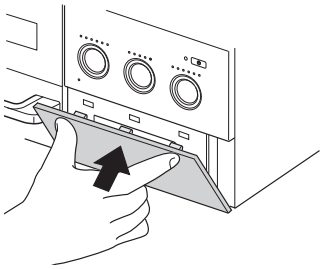
6 新しい乾電池を入れる

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



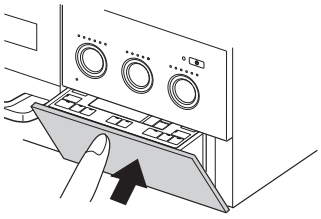
7 コンロ操作部パネル（電源用電池ケースふた）を本体へ押し込む

コンロ操作部が､コンロ操作部パネル（電源用電池ケースふた）にくっついて出てきます。



8 コンロ操作部パネル（電源用電池ケースふた）の上部付近を指でゆっくり押す

コンロ操作部を本体に収納します。



お願い

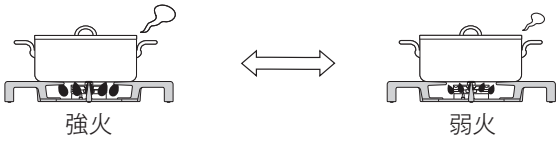
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を同時に入れてください。新旧・異種の乾電池を使用すると、寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 乾電池は、充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 単１形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は、６カ月～１年程度です。（使用時間・各種便利機能の使用頻度・手動および自動火力調節の回数により、乾電池の交換時期は変動します。乾電池製造メーカー・種類が異なると短くなる場合があります。）
  また、単１形マンガン乾電池（1.5V）を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月・年）」を過ぎている場合は、自己（自然）放電により電池容量が減っているため、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単１形アルカリ乾電池（1.5V）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単２・単３形乾電池を単１形サイズにする電池スペーサーや充電式単１形乾電池は、電池ケースの⊖端子が接触しなかったり、電圧が足りず使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

よくあるご質問 (Q&A)

Q. 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

A. 温度センサーがはたらいて、火力を自動で調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 1・83・84 ページ

安全機能がはたらいて、コンロが火力を自動で調節しています

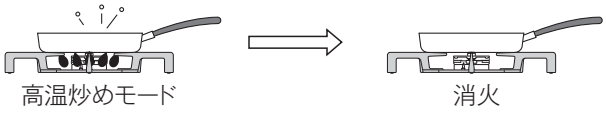


※この状態が約 30 分続くと、自動で火を消します。
※調理に支障があるときは、高温炒めモードに設定すると、さらに高温で調理ができます。（左／右コンロ）☞ 30 ページ

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

A. 高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、火力を自動で調節します。高温炒めモードに設定し、最初に火力を自動で調節してから約 30 分で、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 1・84 ページ

高温炒めモード設定中でも、安全機能がはたらきます



※高温になり過ぎたときも自動で火を消します。
※高温炒めモードに設定してから、最長 60 分で自動で火を消します。（左／右コンロ）

Q. 操作ボタンを押しても点火しなかったり、使用中に火が消えたりする

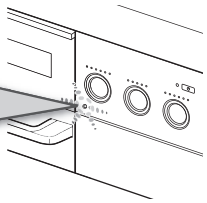
A. バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。炎口の汚れを取ってから、点火操作をしてください。☞ 72・83 ページ

A. 乾電池（電源用）が消耗しています。乾電池（電源用）が消耗しているときは点火しなかったり、使用中に火が消えたりする場合があります。新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。☞ 80 ページ
電池交換サインの表示がないまま動作しなくなった場合も、一度乾電池を交換してから動作を確認してください。
乾電池交換の目安は、6 カ月～ 1 年程度です。
※未使用の乾電池でも長期間保管している場合は、自己（自然）放電により交換時期が短くなっていることがあります。

電池交換サインを確認！

点滅　電池交換サインが点滅したら、機器が使用できなくなる場合があります。新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。

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



Q. 点火操作をして、パチパチするのに、点火しない

A. 電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）・バーナーキャップがぬれていたり、汚れていたりすると、点火しないことがあります。水気や汚れを取ってから、点火操作をしてください。☞ 72・83 ページ

よくあるご質問 (Q&A)

コンロ

ご質問	こうしてください	参照ページ
電源が入りにくい（または入らない）	お手入れなどで誤って触れても電源が入らないようにしています。他のスイッチより長く（約 0.5 秒以上）押してください。	—
点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉めていると、点火できません。全開にしてください。	25
	バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	72
	電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部)･バーナーキャップがぬれていたり､汚れていたりすると､点火しない場合があります。お手入れしてください。	72
	バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、点火しない場合があります。正しく取り付けてください。	73
	長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。点火操作を繰り返しても点火しない場合は､新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	80
	ロックされていると、点火できません。ロックを解除してください。	26
	乾電池(電源用)が正しく取り付けられているか確認してください。	80
	電池交換サインが点滅や点灯している場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。	80
調理中に火力が変わったり、火が消えたりする	鍋やフライパンの温度が約 250℃の温度を保つよう、安全機能がはたらき、火力を自動で調節します。この状態が約 30 分続くと自動で火を消します。高温炒めモードを使用すると、さらに高温で調理ができます。（左／右コンロ）	23・30
	土鍋や耐熱ガラス容器・圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき、火が消えることがあります。再度点火してください。また、高温炒めモードを使用してください。（左／右コンロ）	21・22 30
	グリルとびらや機器下部のキャビネットとびら・引き出しを速く開閉すると、消火することがあります。ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき、ガスを自動で止めます。	22
	コンロは約 2 時間、または各種設定の変更（カスタマイズ機能）により、設定した時間で消し忘れ消火機能がはたらき､自動で火を消します。	22
	オートメニューや炊飯などの自動調理中は、自動で火力が変わったり、消火することがありますが、異常ではありません。	—

コンロ

ご質問	こうしてください	参照ページ
火力が変わらない	火力を調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。 異常ではありません。	—
高温炒めモードに設定しても火力が変わったり、火が消えたりする	高温炒めモードに設定中でも約 290℃の温度を保つよう、異常過熱を防止するために、火力を自動で調節します。 さらに温度が高くなると、自動で火を消します。	1
火力表示ランプと実際の火力が違う	鍋底が高温になっている場合、火力を自動で調節する機能がはたらき、火力表示ランプと実際の火力が違う場合があります。 異常ではありません。	—
炎の状態（燃えかた・色）がおかしい	バーナーの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。	72
	バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	73
	換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがあります。 異常ではありません。	11
	風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり、色が赤くなったりします。 炎に風が当たらないようにして使用してください。	11
	加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
	グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより、炎が赤くなることがあります。 異常ではありません。	—
	火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。 異常ではありません。	—
	火力を中火から弱火の間に設定すると、炎の先端が黄色くなることがあります。異常ではありません。	—
	消火後も数秒間コンロバーナーの炎口に小さな炎が残ることがあります。バーナー内に残った微量のガスによるものです。 異常ではありません。	—
	複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。 異常ではありません。	—

よくあるご質問 (Q&A)

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	鍋底がひどく焦げついて火が消えた	焦げつき消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローの鍋や、カレー・シチュー・カラメル・みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくなります。 弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	22
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	21・72
		鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。 ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	22
	焼網が使えない	焼きなすやもちはグリルで調理してください。 グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し、高温炒めモードを使用して、コンロ上であぶり調理してください。(左／右コンロ)	30・49
温度設定モード	揚げものがうまくできない	鍋の形状・材質や油の量によっては、油の温度が設定温度より高めになったり、低めになったりする場合があります。 設定温度を加減して使用してください。	21・27
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	21・72
オートメニューモード	「OK」を押していないのにメニューや設定が勝手に確定する	点火後にモードやメニューを設定する場合、設定画面で操作がない状態が約 10 秒続く、あるいは受け付けできない時間が経過すると、そのとき表示されているメニューや設定で確定されます。 設定をしてから点火してください。	—
	表示がグレーになりメニューが選べない	温度センサーが高温になっているか、または点火後 30 秒以上経過しています。異常ではありません。	32・35 37
	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	「湯わかし」・「麺ゆで」の場合、やかんや鍋の形状・材質や水の量によっては、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	21・31 61・62
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	21・72
		加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	31
		一度わかした温かいお湯は、「湯わかし」・「麺ゆで」で正しく検知できない場合があります。	31
		「湯わかしお知らせ時間」の設定を調節してください。	61・62
		「麺ゆでお知らせ時間」の設定を調節してください。	61・62
	ふきこぼれる	水を入れ過ぎていませんか？ やかんや鍋の大きさに応じた水の量にしてください。 ●「湯わかし」の目安は、やかんや鍋の最大容量の６～７割です。 ●「麺ゆで」の目安は、鍋の最大容量の６割までです。	31

	ご質問	こうしてください	参照ページ
オートメニューモード	「麺ゆで」でふきこぼれる	沸とうする前に、麺を入れていませんか？ 必ず、沸とうしてから、麺を入れてください。	31
		粉がついた麺を調理していませんか？ 必ず、麺についた粉をはらい落としてから、調理してください。	31
	調理がうまくできない	「焼き餃子」・「ハンバーグ」は、調理終了の 30 秒前に、時間の延長・火力の調節ができます。 お好みの仕上がりに調節してください。	37
	途中で誤って、消火してしまった	すぐに再度点火してください。オートメニューモードに戻ります。 （「焼き餃子」・「ハンバーグ」・「茶碗蒸し」・「無水調理」の場合） オートメニューモードに戻らないときは、手動で調理してください。	24 35～38
炊飯モード	表示がグレーになり炊飯のメニューが選べない	温度センサーが高温になっていませんか？ 温度センサーの温度が高いときは、「ごはん」以外は選べません。 冷めるのを待ってから、選んでください。	41
	「OK」を押していないのにメニューや設定が勝手に確定する	点火後にモードやメニューを設定する場合、設定画面で操作がない状態が約 10 秒続く、あるいは受け付けできない時間が経過すると、そのとき表示されているメニューや設定で確定されます。 設定をしてから点火してください。	—
	ごはん・おかゆがうまく炊けない	風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。 炎に風が当たらないようにして使用してください。	11
		炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
		炊飯モードに適した鍋を使用してください。	39
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	21・72
		ごはんが硬かったり、やわらかい場合は、5 分程度むらしを追加してください。	—
		必ず 30 分以上、水に浸して炊いてください。 洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	40
		おかゆを炊く場合は、途中でかき混ぜないでください。 かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て、風味が悪くなります。	41
		おかゆに調味料を入れる場合は、炊飯終了後に入れてください。 炊飯前に入れると、表面に膜ができ、うまく炊けない場合があります。	41
		炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
		コンロの周囲に油ガードなどを設置していませんか？ 油ガードなどを取り除いてください。	41
		炊飯専用土鍋（別売品）を使っていますか？ 炊飯モード「専用土鍋」で市販の土鍋を使うと、うまく炊飯できません。	39・95
		「ごはん炊き上げ調整」の設定を調節してください。	61・62
		専用土鍋炊飯の「おこげ加減」の設定を調節してください。	42

よくあるご質問 (Q&A)

	ご質問	こうしてください	参照ページ
炊飯モード	無洗米がうまく炊けない	必ず 30 分以上、水に浸して炊いてください。 洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	40
		よくかき混ぜて、1,2 度すすいで洗い流してください。 でんぷん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。	40
		無洗米専用計量カップを使用してください。使用していない場合は、水の量を 3%程度多くしてください。	40
	おかゆがふきこぼれる	鍋によって、ふきこぼれる場合があります。 ふたをずらしたり、持ち上げたりすると、ふきこぼれしにくくなります。	41
	途中で誤って、消火してしまった	すぐに再度点火してください。炊飯モードに戻ります。炊飯モードに戻らないときはもう一度、炊飯モード「ごはん」で炊いてください。水分が少ない状態で再度点火した場合は、鍋底のお米が焦げる場合があります。 （おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら、弱火で炊いてください。）	24・41 42
グリル	電源が入りにくい（または入らない）	お手入れなどで誤って触れても電源が入らないようにしています。 他のスイッチより長く（約 0.5 秒以上）押してください。	—
	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉めていると、点火できません。 全開にしてください。	25
		グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサーがはたらき、点火できません。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、使用してください。	23
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。 点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。	80
		ロックされていると、点火できません。 ロックを解除してください。	26
		乾電池（電源用）が正しく取り付けられているか確認してください。	80
		電池交換サインが点滅や点灯している場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。	80
	表示の火力と実際の火力が異なる	火力を上火「強」・下火「消」または、上火「消」・下火「強」に設定したときは、誤設定防止のため、設定されてから約 5 秒後に上火または下火が消火します。	—
		火力を上火「強」・下火「消」または、上火「消」・下火「強」に設定し、上火または下火が消火して、すぐにその他の火力に設定した場合、上火または下火の点火が 10 秒程度遅くなる場合があります。	—
	「OK」を押していないのにメニューや設定が勝手に確定する	点火後にモードやメニューを設定する場合、設定画面で操作がない状態が約 10 秒続く、あるいは受け付けできない時間が経過すると、そのとき表示されているメニューや設定で確定されます。 設定をしてから点火してください。	—
	調理がうまくできない	冷凍の食材は完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。また、グリル過熱防止センサーがはたらく場合があります。	—
		食材の数や量に合わせて、置く位置を調節してください。 食材の置きかたについては、付属の「RECIPE BOOK」をご覧ください。	—
		みそ漬けやかす漬けの魚は、みそやかすをよくふき取ってから焼いてください。	—
		グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	—

	ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル	トーストがうまく焼けない	ココットプレートを使用した場合は、ココットプレート本体に接する面に筋状の焼き色が付きます。	—
		さらに焼き色を付けたいときは、タイマーを使用してください。	49～51
	使用中に消火する	間違ったモードで使用していませんか。 調理器具に適したモードで調理してください。	6
		グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで５分程度待ってから、使用してください。	23
		グリルとびらや機器下部のキャビネットとびら・引き出しを速く開閉すると、消火することがあります。 ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき、ガスを自動で止めます。	22
	グリルで自動調理中に誤って、消火してしまった	すぐに再度点火してください。自動調理を継続します。 うっかり消火対応機能を受け付けないときは、手動で調理してください。	24 51～54
	排気口やコンロ部から煙やにおいが出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った微量な加工油によるもので、空焼きをすることで焼き切れ、また安全性に問題はありません。	47
		グリル皿やグリル焼網、ザ･ココット、トースト･ピザプレート、ココットプレート、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙やにおいが出る場合があります。 異常ではありません。使ったらそのつど、お手入れしてください。	77～79
		グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないと、すき間から煙やにおいが出ることがあります。	—
		調理が終了したとき、煙やにおいが多く出る場合があります。	—
		ココットプレートで調理する場合は、ココットプレート本体の中の脂だまりにたまった脂から煙が多く出る場合があります。煙が気になるときは、グリル焼網での調理をおすすめします。	—
	タイマーの時間を追加できない	安全のため、点火してからの時間が最長時間を超えない範囲までしか設定できません。（最長時間は、モードや点火時のグリル庫内の温度により、異なります。） 調理途中で追加できる焼き時間は、各モードの最長時間から点火後の経過時間を差し引いた分までとなります。	49・50 55
	グリルメニュースイッチを受け付けない	グリル庫内が高温になっていると、グリルメニュースイッチを受け付けない場合があります。 グリル庫内が冷めるまで３分程度待ってから、使用してください。	51～56
	グリル庫内の奥でバーナーが燃焼したり、消えたりする	グリル庫内の後方に専用バーナー（アフターバーナー）を搭載した構造です。 異常ではありません。	—
音	コンロ消火後に「ポン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
	使用中や使用後にキシミ音がする	加熱や冷却により、金属が膨張・収縮する音です。 使いかたによってはキシミ音が大きく聞こえますが、異常ではありません。	—

よくあるご質問 (Q&A)

	ご質問	こうしてください	参照ページ
音	コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—
	コンロ使用中に「ピピッ」・「ピピピッ」とブザーが鳴る	火力自動調節に入ったときや、弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが鳴ります。 異常ではありません。	23
	コンロ使用中に「コンロ使用中です」という音声がする	コンロが使用中であることをお知らせする音声です。 コンロを点火してから 30 分・60 分・90 分後に「右（左・後）コンロ使用中です」と音声が流れます。 異常ではありません。	—
	グリル点火時に「ボッ」という音がする	ガスがバーナーに着火するときの音です。 グリルが温まっている状態で点火すると、音がする場合があります。 異常ではありません。	—
	グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
	約 8 秒間「ピー」とブザーが鳴る	部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店または東邦ガス修理受付ダイヤルにご連絡ください。	93・97
アプリ	アプリに関する不明点	アプリのよくあるご質問をご確認ください。 （アプリ内のホーム左上の「☰」をタップ→「FAQ」をタップ）	—
その他	点火操作すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。 異常ではありません。 点火操作しなくても、グリル自動調理中は、グリルのみパチパチする場合があります。	—
	操作ボタンから手を離してもパチパチしている	操作ボタンから手を離しても、最長で約 10 秒間パチパチが続きます。 異常ではありません。	—
	グリル使用中に勝手にパチパチする	自動で点火・消火していますので、異常ではありません。 このとき、コンロ部のバーナーはパチパチしません。	—
	操作ボタンを押してから、液晶部に表示されるまで時間がかかる	室温が低いときに起きる現象です。 液晶の特性ですので、異常ではありません。	—
	液晶表示が暗い・見えにくい	周囲が暗い環境では、液晶が見えにくくなる場合があります。 液晶の特性ですので、異常ではありません。 部屋を明るくして、液晶表示部に十分明かりが当たる状態で使用してください。	—
	火力表示ランプが「弱火」から「強火」を繰り返す	自動火力調節中であることをお知らせするために、通常とは異なる火力表示をしています。 異常ではありません。	—

その他

ご質問	こうしてください	参照ページ
ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくの先端は炎が当たり、白くざらざらになります。 異常ではありません。 ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	95
	ごとくやバーナーキャップは、通常の使用でも変色や塗装がはがれる場合があります。 性能に問題はありません。	—
	酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。 台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	68
	煮洗いで洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。 性能に問題はありません。	—
トッププレートが熱くなる	グリルまたはオーブンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1 か所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。 コンロ･グリルまたはオーブン使用中や使用直後は、トッププレートに触らないよう注意してください。	12
トッププレートに跡がつく	ご使用により、トッププレートとごとくが接触している部分に跡がつくことがあります。異常ではありません。	—
電池交換サインが点滅する	乾電池（電源用）の交換時期が近づいています。 機器が使用できなくなりますので、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。	80・82
部品が傷んできた	お客さまにて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	95
コンロまたはグリルパネル飾りがはずれた	お手入れなどでコンロまたはグリルパネル飾りがはずれる場合がありますが、故障ではありません。 コンロまたはグリルパネル飾りを本体に取り付けて､パネルロックつまみを左側へスライドさせて固定してください。	74
コンロまたはグリル操作部パネルがはずれた	強い力が加わるとはずれる構造になっており､故障ではありません。 コンロ（電源用電池ケースふた）またはグリル操作部パネル（液晶バックライト機能用電池ケースふた）の左右 2 か所のツメの溝をコンロまたはグリル操作部のピンに｢カチッ｣と音がするまで 1 つずつはめ込んで取り付けてください。	65・80
グリルとびらが閉まらない	グリル庫内（グリル皿受けの入る穴）に異物が詰まっていると､グリルとびらが閉まらない場合があります。異物を取り除いてください。	78
コンロ側の操作でレンジフードが連動しない（赤外線反射式）	コンロの赤外線発信部やレンジフードの赤外線受信部が汚れていたり、直射日光が当たっていたりすると、連動しない場合があります。	64
	コンロの赤外線発信部がさえぎられていたり、コンロ正面から離れて操作すると連動しない場合があります。	64
	コンロの赤外線発信部からの出力が弱くなって連動しない場合があります。電池交換サインが点滅・点灯していなくても、新しい単 1 形アルカリ乾電池 2 個と交換してください。	80
	レンジフード連動機能が OFF になっていませんか？ ON に設定してください。	61・62
コンロを停止してもレンジフードが停止しない	レンジフードタイマーの作動中や常時換気設定時は停止しません。 すぐに停止させたい場合は、レンジフード側の停止用スイッチを押してください。	63・64

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

●表示（数字）は、コンロ液晶表示部またはグリル液晶表示部に表示されます。
●「点火確認ランプ」・「火力表示ランプ」は、右図のように点滅します。
●「点火確認ランプ」・「火力表示ランプ」・「液晶表示部」を消灯する場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。

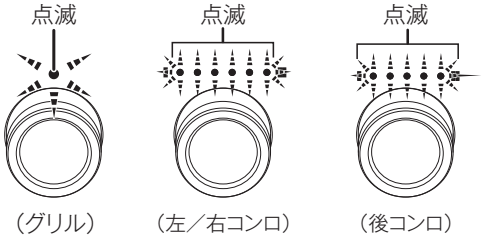


表　示	ブザー音	部　位				内　容	
00	ピー３回	左コンロ	右コンロ			オートメニューモード「麺ゆで」終了	
						高温炒めモード終了	
		左コンロ	右コンロ	後コンロ		高温自動温度調節機能の終了	
		左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	バルブ未設定エラー	
02	ピー５回	左コンロ	右コンロ	後コンロ		調理油過熱防止装置の作動 焦げつき消火機能の作動	
	ピー３回				グリル	グリル過熱防止センサーの作動	
						ザ･ココット有無判別機能の作動	
11	ピー３回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	点火時に着火しなかった	
12	ピー３回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	立消え安全装置の作動	
14	ピー５回	左コンロ	右コンロ	後コンロ		温度センサー過熱防止機能の作動	
22	ピー５回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	コンロ・グリル使用時感震停止機能の作動	

原　　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
「麺ゆで」で沸とう後、コンロタイマースイッチを押さなかった場合、約 10 分がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 ●続けて使用する場合は、再度点火してください。	31・32
高温炒めモードに設定してから 60 分がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。	1・23 30
火力自動調節に入ってから約 30 分がたち、自動で火が消えました。		
電動バルブユニットまたは制御用電装ユニットを交換し、バルブの初期設定が未完了の場合	●お買い上げの販売店または東邦ガス修理受付ダイヤルにご連絡ください。	97
調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空焼きなど	●よくあるご質問（Q&A）「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ●やけどに注意して再度点火してください。 ●調理油過熱防止装置がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、冷めるのを待ってから、再度点火してください。	22・83 85
グリルの空焼き・連続して使用した場合、少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで３～５分程度待ってから、再度点火してください。	23・87 88
ザ･ココットを使用するモードで、ザ･ココットを入れずに使用した場合	●ザ･ココットを入れて使用してください。	50～54
炎の吹き消え・煮こぼれした場合、点火しなかった場合など	●よくあるご質問（Q&A）「点火しない」「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再度点火してください。	22・83 87
過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 ●使用する場合は、冷めるのを待ってから、再度点火してください。	—
機器本体が震度約４以上の揺れを検知しました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 再使用するときは、周囲の安全を確認してから、使用してください。 ●再使用時に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東邦ガス修理受付ダイヤルにご連絡ください。	23・97

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

●表示（数字）は、コンロ液晶表示部またはグリル液晶表示部に表示されます。
●「点火確認ランプ」・「火力表示ランプ」は、右図のように点滅します。
●「点火確認ランプ」・「火力表示ランプ」・「液晶表示部」を消灯する場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。

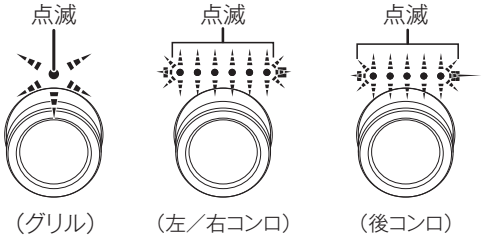
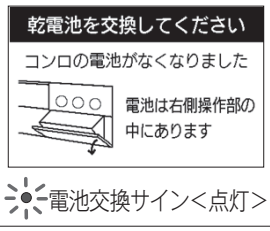
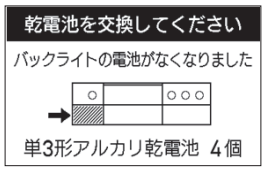
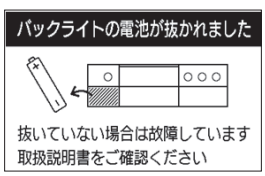


表　示	ブザー音	部　位				内　容
24	ピー１回（約８秒）	左コンロ	右コンロ			高温炒めスイッチの故障
		左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	点消火スイッチの故障
31	ピー１回（約８秒）	左コンロ	右コンロ	後コンロ		温度センサーの故障
32 33	ピー１回（約８秒）				グリル	グリル過熱防止センサーの故障
50·51 79·80 81	ピー１回（約８秒）	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	切替電磁弁の故障 モーター位置エラー 元電磁弁の故障 セーフティバルブの故障
53·70 71·72	ピー１回（約８秒）	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	電子部品の故障
76	ピー３回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	通信エラー
 電池交換サイン<点灯>	ピー３回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	電池交換（電源用）のお知らせ
	ピー３回					電池交換（液晶バックライト機能用）のお知らせ
	ピー３回					液晶バックライト機能用乾電池の取りはずしのお知らせ

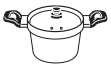
原　　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
スイッチの一時的な作動不良、または部品が故障しています。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 ●再使用時に同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店または東邦ガス修理受付ダイヤルにご連絡ください。	97
部品が故障しています。	●一度電源を切ってください。 ●再使用時に同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店または東邦ガス修理受付ダイヤルにご連絡ください。	97
電子部品の通信が妨げられました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 再使用するときは、周囲の安全を確認してから、使用してください。 ●再使用時に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東邦ガス修理受付ダイヤルにご連絡ください。	97
乾電池（電源用）が消耗しました。	●新しい単１形アルカリ乾電池（1.5 V）２個と交換してください。	80
乾電池(液晶バックライト機能用)が消耗しました。	●新しい単３形アルカリ乾電池（1.5 V）４個と交換してください。	65
電池交換（液晶バックライト機能用）のお知らせが表示される前に乾電池（液晶バックライト機能用）を取りはずした場合 （乾電池（液晶バックライト機能用）を取りはずしていない場合は、部品が故障しています。）	●一度電源を切ってください。 ●使用中に乾電池(液晶バックライト機能用)を取りはずした場合、再度表示されることがあります。もう一度電源を切ってください。 ●乾電池(液晶バックライト機能用)を取りはずしていない場合や、新品の乾電池(液晶バックライト機能用)を入れてもバックライトが点灯しない場合は、乾電池(液晶バックライト機能用)を取りはずした状態で、お買い上げの販売店または東邦ガス修理受付ダイヤルにご連絡ください。	65・97

交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客さまにて取り替え可能な消耗部品）・別売品

●消耗部品は傷んできたら交換してください。
お求めの場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス事業所にてお買い求めください。

	名　称		
交換部品	ごとく	ココットプレートふた	
	バーナーキャップ	ココットプレート本体	
	グリル皿	トースト･ピザプレート	
	グリル焼網	ザ･ココットふた	
	下火カバー	ザ･ココット本体	
	排気口カバー	オーブン内網	
	後部カバー（チリ受け）	固定枠 （ザ･ココット、トースト･ピザプレート、 ココットプレート専用）	
	ザ･ココットふた、ザ･ココット本体、オーブン内網		

	名　称			型　番
別売品	炊飯専用かま	3 合炊き		RTR-03E
	炊飯専用鍋	3 合炊き		RTR-300D1
		5 合炊き		RTR-500D
	炊飯専用土鍋			RTR-20IGA2

●2025 年 4 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。
●アルカリ乾電池（1.5V）は、もよりの電気店などでお買い求めください。

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

●ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
●乾電池（電源用および液晶バックライト機能用）は取りはずしてください。☞ 65・80 ページ
●お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

仕様

品名	グリル付ガスビルトインコンロ	
形式	RBC4WNAN5-L(STSV)	RBC4WNAN5-R(STSV)
型式の呼び	RHB71W34ALR-L	RHB71W34ALR-R
型式名	RB71W34ALR	
質量	31.5kg（付属品含む）	
外形寸法	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 539mm （トッププレート幅　742mm）	
ガス接続口	Rc1 ／ 2	
電源	DC3.0V（単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）× 2 個）	
安心・安全機能	●調理油過熱防止装置 ●グリル消し忘れ消火機能 ●感震停止機能 ●電源オートオフ機能	●立消え安全装置 ●焦げつき消火機能 ●中火点火機能 ●高温自動温度調節機能
		●コンロ消し忘れ消火機能 ●ロック機能 ●グリル過熱防止センサー ●うっかり消火対応機能
点火方式	連続放電点火式	
付属品	単 1 形アルカリ乾電池(1.5V)× 2 個、取扱説明書(保証書付)、設置説明書、RECIPE BOOK、ザ・ココット、オーブン内網、固定枠、下火カバー、後部カバー(チリ受け)、トースト・ピザプレート、ココットプレート	

ガス種（ガスグループ）		ガス消費量					
		強火力バーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル		全点火時
					グリル部	アフターバーナー部	
都市ガス用	12A	4.88kW	2.77kW	1.19kW	2.35kW		10.3kW
					1.76kW	0.59kW	
	13A	5.25kW	2.97kW	1.27kW	2.52kW		11.1kW
					1.89kW	0.63kW	

アフターサービス／廃棄するときは

アフターサービス

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いたします。（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東邦ガス修理受付ダイヤルにご連絡ください。
- 依頼される前にもう一度ご確認ください。
  ☞ 82 ～ 94 ページの「よくあるご質問（Q&A）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」の項をご確認いただき、なおかつ不具合のある場合は、必ずガス栓（ねじガス栓）および器具栓を閉じて、お買い上げの販売店または東邦ガス修理受付ダイヤルにご連絡ください。
- ご依頼される際には次のことをご確認ください。
  1. ご住所・お名前・電話番号
  2. 品名・形式（☞ 20 ページ）・お買い上げ日
  3. 故障内容・状況（できるだけ詳しく）
  4. 訪問ご希望日

補修用性能部品の保有期間について

- 補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後 5 年です。
  補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
  無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または東邦ガス修理受付ダイヤルへご連絡ください。修理によって機能が維持できる場合は、有料修理いたします。

転居される場合

お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス事業所に必ずご相談ください。

- ガスの種類が異なる地域へ転居されるとき
  ガスには都市ガス数種類および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はたら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事業所にご相談ください。この場合、調整・改造にともなう費用は保証期間内であっても有料となります。

連絡先

別添の「お問い合わせ先一覧」を参照してください。

東邦ガス修理受付ダイヤル	
ナビダイヤル オナオシコール 0570-070456	● IP 電話・海外からご利用のお客さまは 052-889-2828 へおかけください。 ● 24 時間 365 日訪問予約を承ります。 ●東邦ガスの都市ガスをお使いいただいているお客さまの家庭用ガス機器について、19 時までにご連絡をいただければ、当日 21 時までのご訪問も可能です。

アフターサービス

あんしん点検について（有料）

機器を長期間使用すると、経年劣化により安全上支障が生じるおそれがあります。
これを未然に防止するため製造年から 10 年ほど経過した機器を対象に、東邦ガスが自主的に定めた点検項目にもとづき実施する点検です。

- 「あんしん点検」は、お客さまの任意で受けていただく有料の点検になります。
- 「あんしん点検」は、当社で設定した点検基準で実施します。
- 「あんしん点検」は、点検の基準に機器が適合しているかどうかを確認するものであって、継続的な性能維持や故障発生時の保証をするものではありません。
- 「あんしん点検」のお申し込み・お問い合わせは、下記の連絡先へお願いします。
  東邦ガス㈱　長期使用製品点検センター　0120-872-909（フリーダイヤル）
  受付時間　午前９時～午後５時＜平日＞
- 点検料金について
  点検費用はお客さまにご負担いただくことになります。点検料金については上記フリーダイヤルにご確認ください。下記のホームページに点検料金を掲載します。
  https://www.tohogas.co.jp/announcement-home/1187706_1365.html

廃棄するときは

- 機器のオールリセットを行ってください。☞ 61・62 ページ
- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。
  もし、お客さまで旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。

保　証　書

品名	ビルトインコンロ	RBC4WNAN5-L（STSV） RBC4WNAN5-R（STSV）

このたびは、当社製品をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。
この保証書は、東邦ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、
本書記載内容で無料修理をお約束するものです。
万一故障いたしましたときは、本書をご提示の上、お買い上げの販売店または東邦ガス修理受付ダイヤルにご連絡ください。

記

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

お買い上げ日　　年　　月　　日

販売店名　住所 電話　　（　　）

保証履行者　**東邦ガス株式会社**　〒456-8511　名古屋市熱田区桜田町 19 番 18 号

保証責任者　**リンナイ株式会社**　〒454-0802　名古屋市中川区福住町 2 番 26 号

お客さまへ

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

TOHO GAS

（工場管理）
JS0083-033(00)
250200K
06000005210570