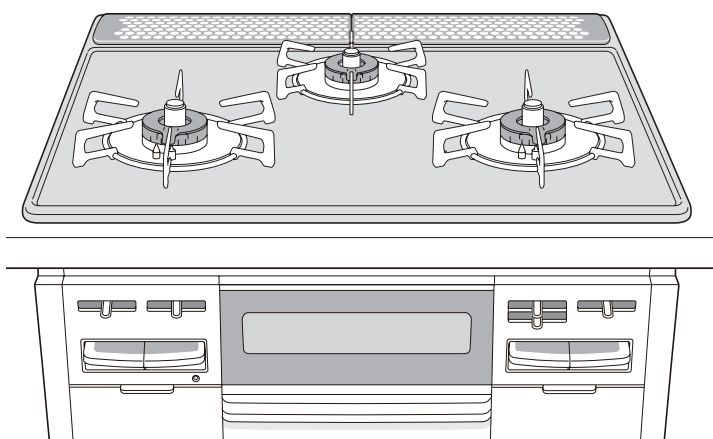


TOHO GAS 家庭用 取扱説明書

保証書付

システムキッチン用<ビルトインコンロ>

型 式	型式の呼び
RBC4WNFN6-L(B)	RS31W8FR-L/R
RBC4WNFN6-R(B)	



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

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書と裏表紙の保証書をよくお読みのうえ、安全に正しくお使いください。
- お読みになった後は、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縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書といっしょに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所に連絡して再購入してください。
- 炊飯機能でより上手に炊飯できるように別売で炊飯専用なべがあります。

こんなときも
あわてないで

- 火が消えた
- 火がつかない
- 火が小さくなった

Si センサーコンロの
安全機能がはたらい
ています

全口センサー搭載
Si センサーコンロ

詳しくは 48 ページをご覧ください

なるほど💡 安心 Si センサーコンロ

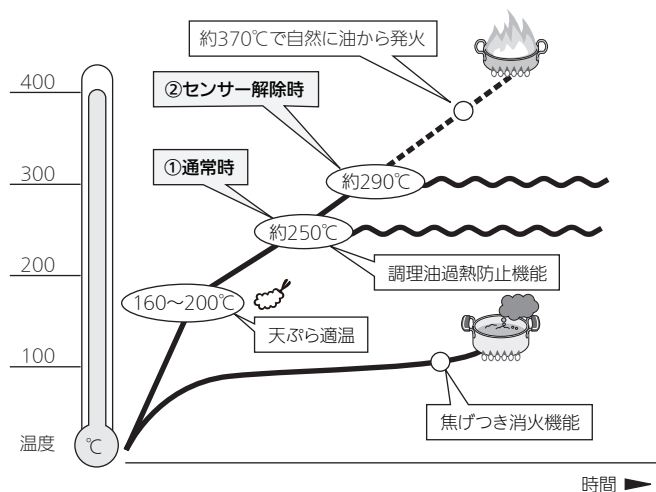
温度を見守る温度センサーで、
安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

💡 ① 万一の消し忘れや、
調理油の過熱を未然に防止

💡 ② なべ底が高温になると、
自動的に弱火になる安全設計

💡 ③ 煮ものなどで
焦げつきはじめると、
初期段階で自動消火

◇温度センサーのはたらき

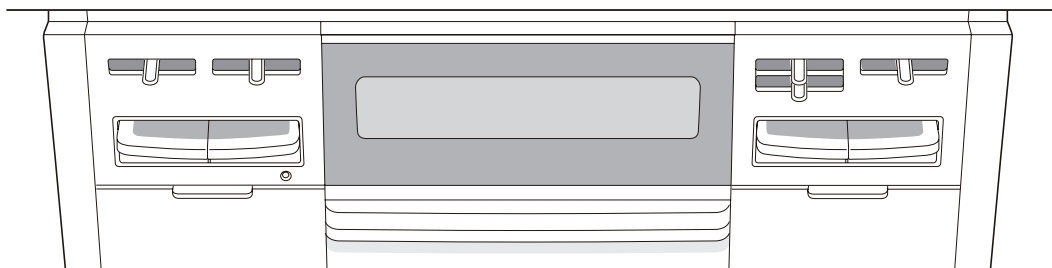
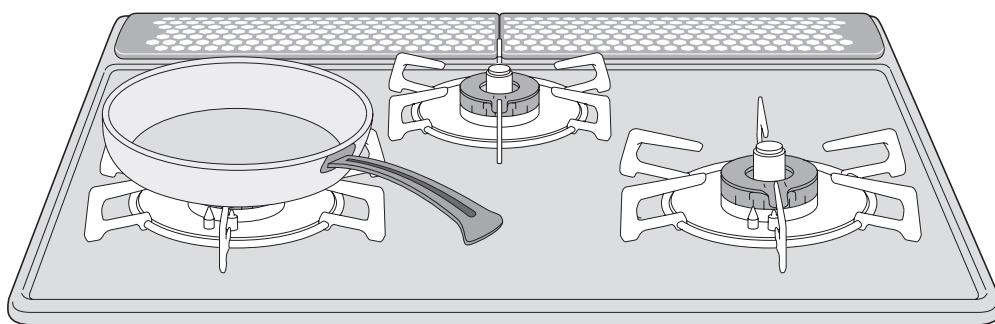


①通常時

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的の高い調理や、なべの空焼きをしたときに、強火⇄弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②センサー解除時

センサー解除は温度センサーがまったく作動し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。センサー解除を使用した場合でも、なべの異常過熱を防ぐために、強火⇄弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。センサー解除してから最長 30 分で自動で火を消します。センサー解除中は、焦げつき消火機能や調理油過熱防止機能は作動しません。



お問い合わせの多い項目です

詳しくは👉 48 ページ

1 勝手に

火が小さくなったり、
火が消える

■ Si センサーコンロの安全機能が
はたらいています。

2 センサー解除したのに、

勝手に火が小さくなったり、
火が消えたりする

■ すべての安全機能が解除された
わけではありません。

3 火がつかない

■ もしかして乾電池？

もくじ

各部のなまえ	3
便利機能で楽しく調理	5

安全なご利用のために

安全上のご注意 (必ずお守りください)	6
安全上のご注意 (使用編)	7
安全上のご注意 (設置編)	13

このコンロについて

知っておいていただきたいこと ..	14
安全機能	15
便利機能	16

毎日の使いかた

コンロの使いかた (基本の操作)	17
揚げものをする	19
コンロタイマーを使う	21
炒めもの・いりものをする	23
お湯をわかす	25
ごはん・おかゆを炊く	27
グリルの使いかた	31

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具	35
部品の取り付けと取りはずし	37
お手入れのしかた (コンロ)	39
お手入れのしかた (グリル)	41
乾電池を交換する	42
よくあるご質問 (Q&A)	43
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	49
交換部品・別売部品のご紹介	51
長期間使用しない場合/仕様	52
アフターサービス/廃棄時のお願い	53
保証書	裏表紙

警告

■ 焼網は使用しない

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



焼網

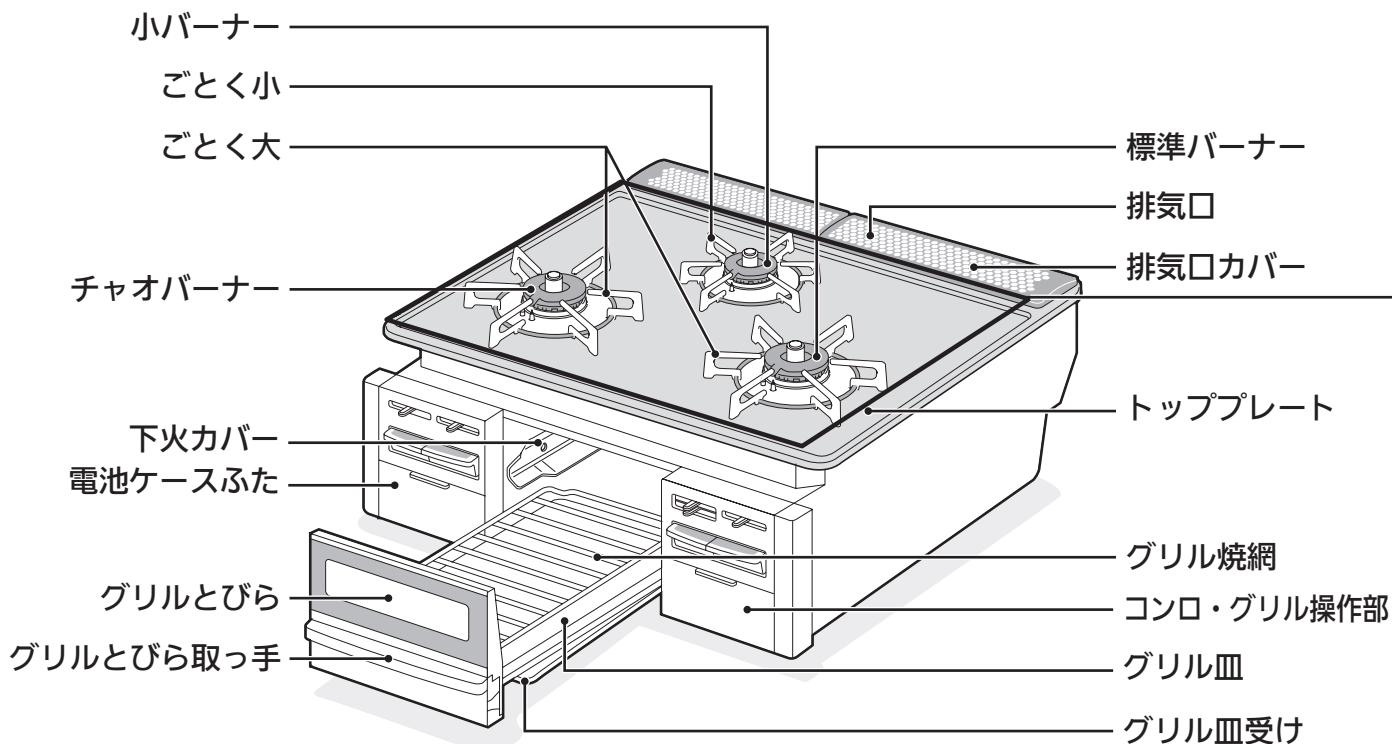


禁止

各部のなまえ

各部のなまえ

●図はチャオバーナーが左側の機器で説明してあります。

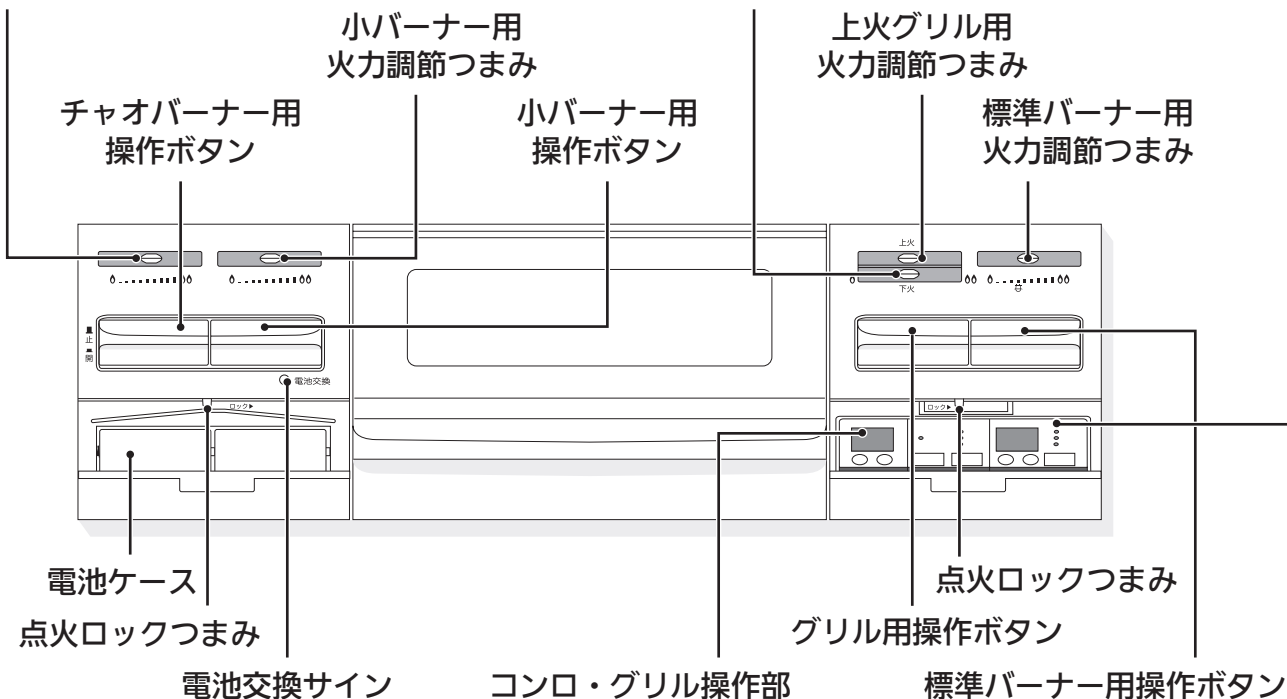


正面

コンロ・グリル操作部および電池ケースふたを開けたところ

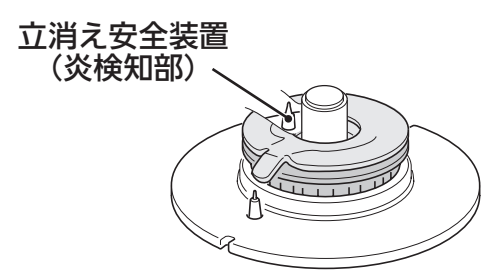
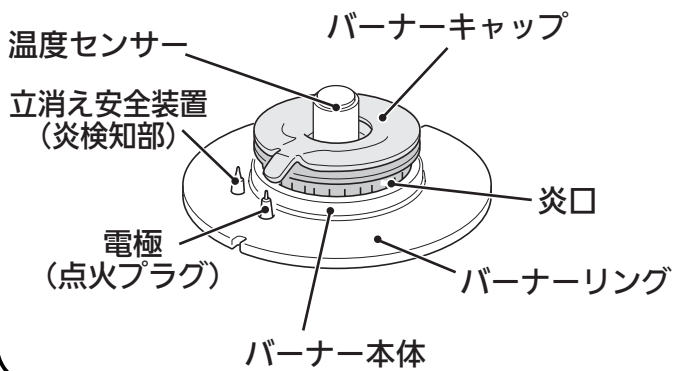
チャオバーナー用
火力調節つまみ

下火グリル用
火力調節つまみ



チャオバーナー・標準バーナー

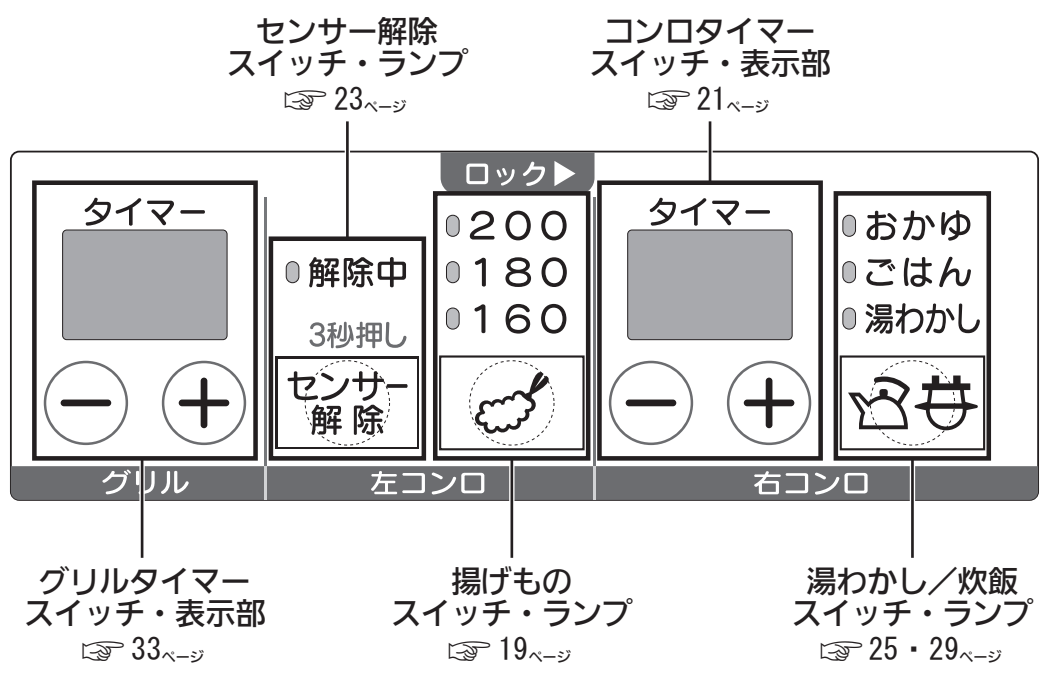
小バーナー



小バーナーは立消え安全装置の位置が違います。

操作部

●チャオバーナーが左側の機器の場合



●チャオバーナーが右側の機器の場合



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。

便利機能で楽しく調理

<p>揚げものをするとき 👉 19ページ</p>	<p>揚げものモード</p> 		<p>焼きギョーザ お好み焼き にも使えます</p>
<p>煮もの、ゆでものを するとき 👉 21ページ</p>	<p>コンロタイマーモード</p> 		<p>ゆでたまご にも便利</p>
<p>炒めもの、いりもの、 あぶりものを するとき 👉 23ページ</p>	<p>センサー解除</p> <p>センサー 解除</p> 		<p>ぎんなん ごまを いるときにも</p>
<p>お湯をわかすとき 👉 25ページ</p>	<p>湯わかしモード</p> 		<p>コーヒー 紅茶の 湯わかしに…</p>
<p>ごはん・おかゆを 炊くとき 👉 29ページ</p>	<p>炊飯モード</p> 		<p>雑穀米 麦ごはんも 炊けます</p>

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、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。



この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です



この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です



火気禁止



接触禁止



分解禁止



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



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。

ガス漏れに気づいたら…



火気禁止

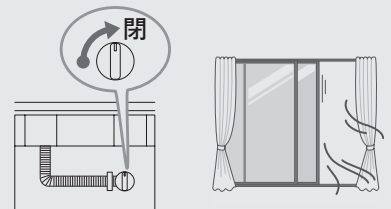
- 絶対、火をつけない
- 電気器具（換気扇など）のスイッチの入/切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない

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ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
- ②窓や戸を開けガスを外へ出す。
- ③外に出て、もよりの東邦ガスに連絡する。



安全上のご注意(使用編)



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。

コンロには…



■コンロをおおような大きな鉄板やなべは使用しない

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■アルミはく製する受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない

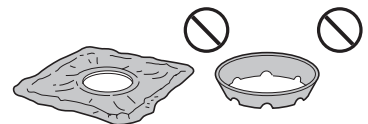
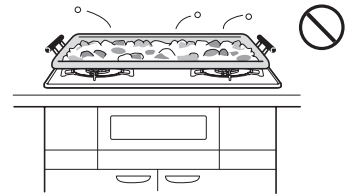
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■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。

■石焼いもつぼは使用しない

機器の異常過熱による機器損傷の原因になります。



アルミはく製する受け 省エネごとく



焼網

石焼いもつぼ

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、グリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

排気口は…



■ふきんをのせたり、アルミはくなどでふさがない

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。



■センサー解除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。

ガスコンロの近くには…



■爆発のおそれがあるものを置かない

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

■引火しやすいものを使用しない

火災の原因になります。

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいものを置かない

火災の原因になります。

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



■揚げものは必ず 200ml以上の調理油で行う

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

異常時は…



■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。

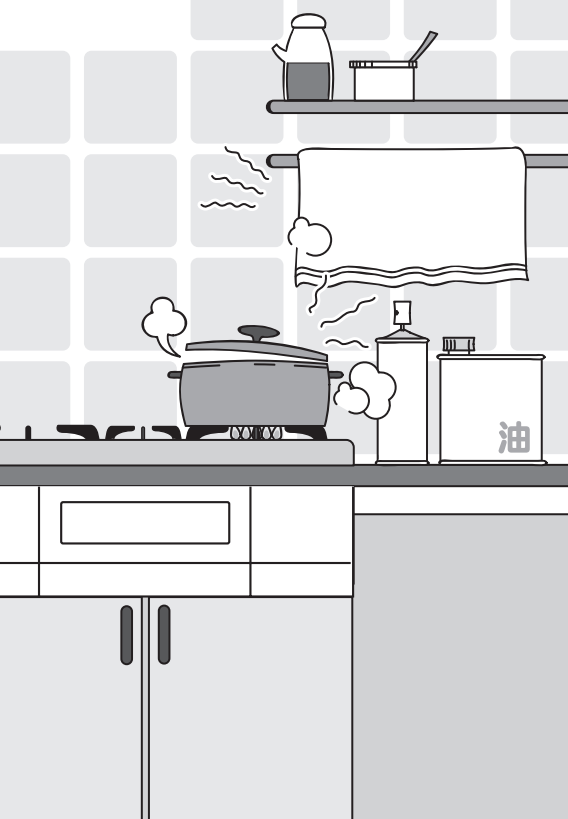
使用後は…



■操作ボタンを戻して、火が消えたことを確認する

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

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



グリルは…



■グリル石や、グリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない

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焼網にアルミはくを敷かない

脂がたまり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こまない

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



■グリル庫内に食品くずやふきんなどが無いことを確認する

■グリルや下火カバーなどにたまった脂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、やけどの原因になります。

安全上のご注意(使用編)



注意

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

使用中、使用直後は・・・



接触禁止

■操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触わない

やけどのおそれがあります。グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。また、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。触らないよう注意してください。



■グリルとびらに水や洗剤をかけない

ガラスが割れてけがのおそれがあります。



■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。



■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使用しない

なべが傾いてやけどの原因になります。なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。小さい片手なべや底の丸いなべなどは、必ず取っ手を持ちながら調理をしてください。



■使用中は手や衣服を炎、バーナー、排気口付近に近づけない

袖やエプロンなど衣服に着火したり、熱によるやけどのおそれがあります。なべを動かすときや炎の大きさが自動で弱火から強火へ切り替わるときがあるので注意してください。



■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のおそれがあります。

排気口には・・・



■手や顔などを近づけない

■なべの取っ手を排気口に向けない
高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。



■幼いお子様だけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



■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装置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。

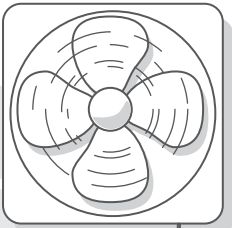


■操作部やグリルとびらには強い力を加えない

手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。



換気必要

■使用中は必ず換気する

- 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。
- こんなときは窓を開ける。
屋内設置で自然排気式給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

点火しない場合は・・・



■操作ボタンを戻して、消火の状態にし、周囲のガスがなくなしてから再度点火する

すぐ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。



■やかんやなべの大きさに合わせて火力調節する

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。

機器の点検、お手入れ、まわりのお掃除の際は・・・



■機器が冷めていることを確認する

調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■操作ボタンをロックする

不用意な点火を防ぎます。

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

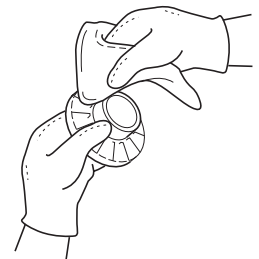
誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■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。

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気を十分切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。



安全上のご注意(使用編)



注意

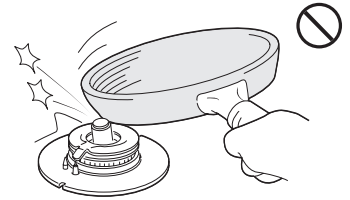
この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

温度センサーは…



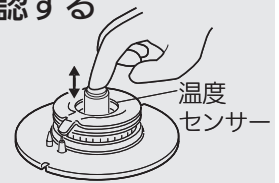
■強いショックや力を加えたり傷をつけない

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



■お手入れはこまめに行い、上下にスムーズに動くことを確認する

- 動きが悪いとなべなどが傾き、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。



グリルは…



接触禁止

■魚を取り出すときなどは手や腕をグリルとびらやガラスに触れない

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引き出してください。



■魚を焼き過ぎない

魚に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

- ① 操作ボタンを押して火を消す。
- ② 炎が消え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。

■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。

■グリル皿には水を入れない

水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。



■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

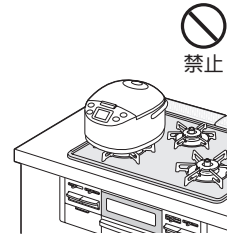
焼き具合を見ながら、火力調節してください。
脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。
やけどや火災などの原因になります。

■グリル皿は水平にゆっくり出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

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

お願い

- 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。
- 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。
- 熱くなったなべ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。
- 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。
- 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。



突沸現象について

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、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがのおそれがあります。

突沸現象の予防方法

- 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）
- 熱々の汁物に、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。
- なべの大きさにあった火力で加熱してください。
- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。
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。
- 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。
- 調理中になべをのせかえるときは、いったん火を消してください。

安全上のご注意(設置編)



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。



分解禁止

■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

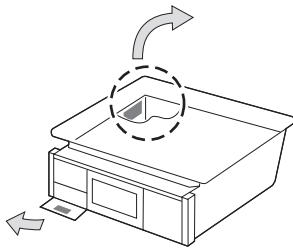
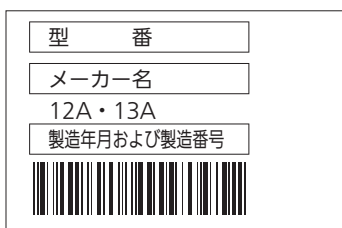
- 一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
 - 専門の技術・資格が必要です。機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。
- ※ 詳しくは、設置説明書を参照してください。



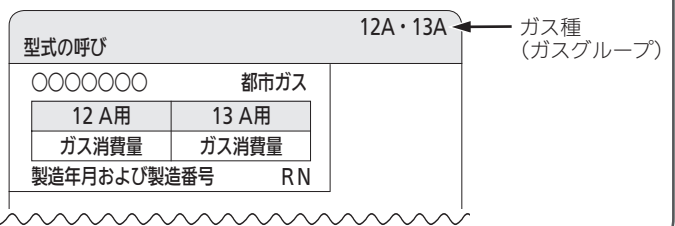
■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

- 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、爆発着火でやけどのおそれがあります。
- 銘板は機器内後方側面に張ってあります。供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にお問い合わせください。
- 機器前面の電池ケースふたを開けると機器情報シールが張ってあります。機器のガス（ガスグループ）が確認できます。
- 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〉機器情報シール（12A・13Aの場合）



〈例〉銘板（12A・13Aの場合）



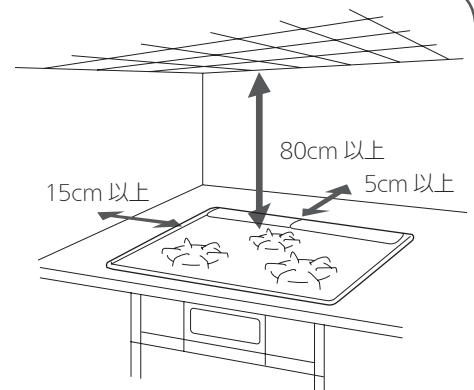
■可燃物との距離を確実に離す

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張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営業所にお問い合わせください。

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す



(可燃性の壁の場合)

知っておいていただきたいこと

温度センサーについて

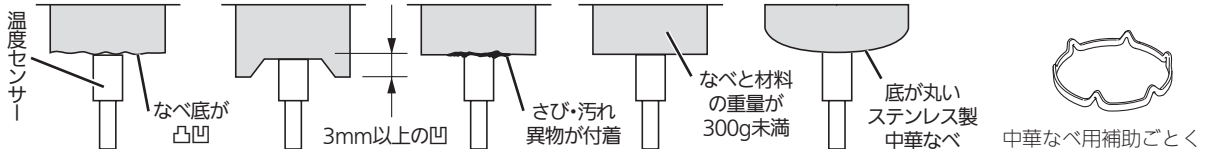
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

警告



■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

- 温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 中華なべ用補助ごとくを使用すると、温度センサーがなべ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、底が浅く広いなべ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。



なべの選びかた

ごはん・おかゆに適したなべについては、P.28ページをご覧ください。

なべの種類		●揚げもの (油の量200ml以上) ●炒めもの	その他の調理	●揚げものモード 油の量 (500ml~1l)	●湯わかしモード 水の量 (500ml~2l)	
なべ フライパン 	材質： アルミ、銅 鉄、ホーロー	○	○	○	○	
	材質： ステンレス	※厚手	○	○	○	
		※薄手	×	○	×	○
中華なべ 	材質： アルミ、銅、鉄	○	○	○	—	
	材質： ステンレス (底が平らな もの)	※厚手	○	○	○	—
		※薄手	×	○	×	—
無水なべ 多層なべ 		○	○	×	○	
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力なべ 		×	○ <small>(ただし、火が消える場合があります)</small>	×	×	
やかん 		—	○	—	○	

※厚手：2.5mm 以上 薄手：2.5mm 未満

○：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）

お願い

中華なべを使うときは

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

知っておいていただきたいこと

安全機能

自動判別機能

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

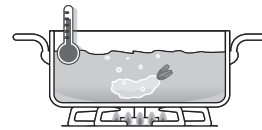
機器が自動で料理の種類を判別し、焦げつき消火機能や調理油過熱防止機能などの安全機能を選択します。(通常に使用できる状態)

点火初期は、自動判別機能に設定されています。各モードを使用中、取り消しに設定すると自動判別機能に設定されます。また、コンロタイマーモード使用中も焦げつき消火機能や調理油過熱防止機能がタイマーに優先して作動します。

調理油過熱防止機能

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

調理油が過熱されると、自動で火力調節し発火を防ぎます。この状態が約30分間続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火が消えます。

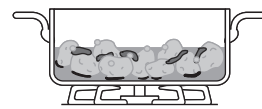


火力調節
します

焦げつき消火機能

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

煮もの調理などでなべ底が焦げつくと、自動で火が消えます。なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。※なべ底にこんぶや竹皮などをしいた調理では焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。



火が
消えます

高温自動温度調節機能

チャオバーナー 標準バーナー

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

この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は自動で火が消えます。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピピッ」と1回鳴ってお知らせします。調理に支障があるときはセンサー解除(チャオバーナー)をお使いください。▶ 23ページ

コンロ消し忘れ消火機能

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

コンロバーナーは点火後、約2時間で自動で火が消えます。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。▶ 16ページ

立消え安全装置

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー グリル

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



ガスを
止めます

コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー グリル

タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安全機能により火が消えたときに、操作ボタンを戻し忘れると、1分ごとにブザーが「ピピッ」と5回鳴ってお知らせします。乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタンを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

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が消えます。

便利機能

カスタマイズ機能

チャオバーナー

標準バーナー

小バーナー

標準バーナー

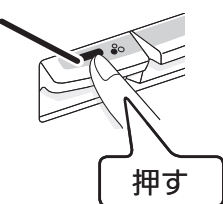
コンロ消し忘れ消火機能時間の設定

- 30～90分の間で、10分刻みおよび2時間に設定できます。
- 購入時は2時間に設定されています。

1 チャオバーナーを点火する。

水を入れたなべ
をごとくに置き
ます。

オレンジに
変わる



2 チャオバーナーを点火後10秒以内に、グリルタイマースイッチ [+/-] を同時に3秒以上ブザーが鳴るまで押し続ける。

最初は2時間「--」に設定されています。



3 グリルタイマースイッチ [+/-] を押す。

30～90分の間で、10分刻みおよび2時間に設定できます。

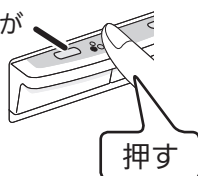


- [+] スイッチ押し：最長2時間「--」
- [-] スイッチ押し：最短30分「30」

4 操作ボタンを押して消火の状態にする。

設定した時間に変更されます。

オレンジが
消える



お知らせ

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

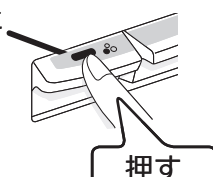
湯わかしモードお知らせ時間の設定

- なべの種類、水の量などにより、お知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合は、1～5の5段階にお知らせのタイミングを設定することができます。
- 購入時は「3」の設定になっています。

1 チャオバーナーを点火する。

水を入れたなべ
をごとくに置き
ます。

オレンジに
変わる

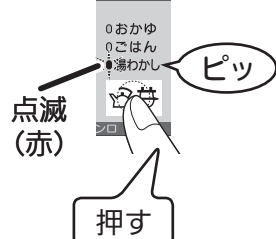


2 チャオバーナーを点火後10秒以内に、グリルタイマースイッチ [+/-] を同時に3秒以上ブザーが鳴るまで押し続ける。

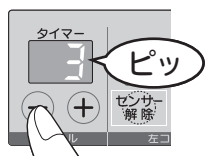


3 湯わかしスイッチを押す

最初は「3」に設定されています。



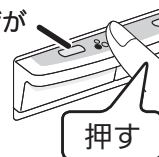
4 グリルタイマースイッチ [+/-] を押す。



5 操作ボタンを押して消火の状態にする。

設定した時間に変更されます。

オレンジが
消える



お願い

- 設定を変更する場合は、2または4から設定してください。それでもなお、早くしたい場合や遅くしたい場合は、1または5に設定してお使いください。
- 同じやかん（なべ）を使用しても水の量によってお知らせ時間が異なる場合があります。

便利機能

グリル表示部	1	2	3	4	5
設定内容	お知らせを早くしたい場合		← 標準 (初期設定) →	お知らせを遅くしたい場合	

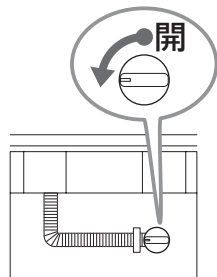


コンロの使いかた(基本の操作)

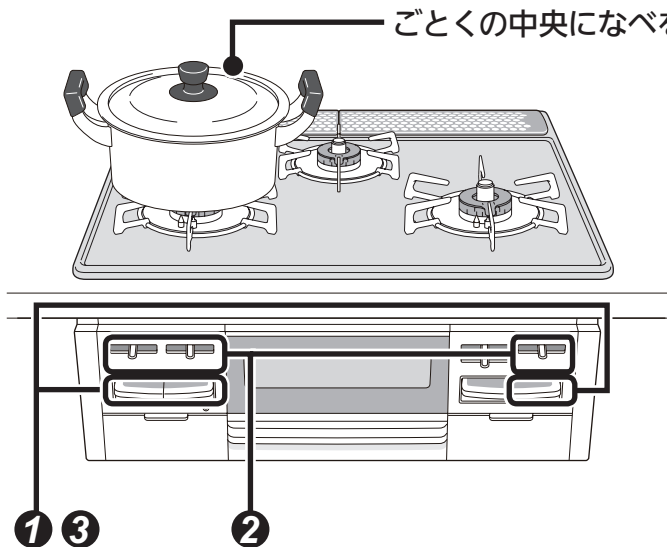
準備

- パネルや操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前に保護シートをはがしてください。

ガス栓(ねじガス栓)を全開にする



ごとの中央になべを置く

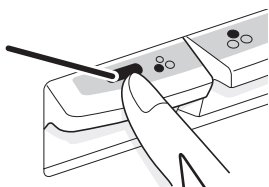


1 点火する



- 操作ボタンで点火する。

オレンジに変わる

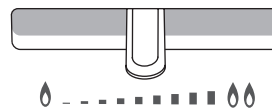


いっぱいまで押しきる

2 火力調節をする



- 火力調節つまみをスライドさせる。



弱火 ← → 強火

左右にゆっくりとスライドさせる

お知らせ

- 点火のとき、火力調節つまみは標準バーナー・小バーナーは「強火」の方向に、チャオバーナーは中央の位置に移動します。

お知らせ

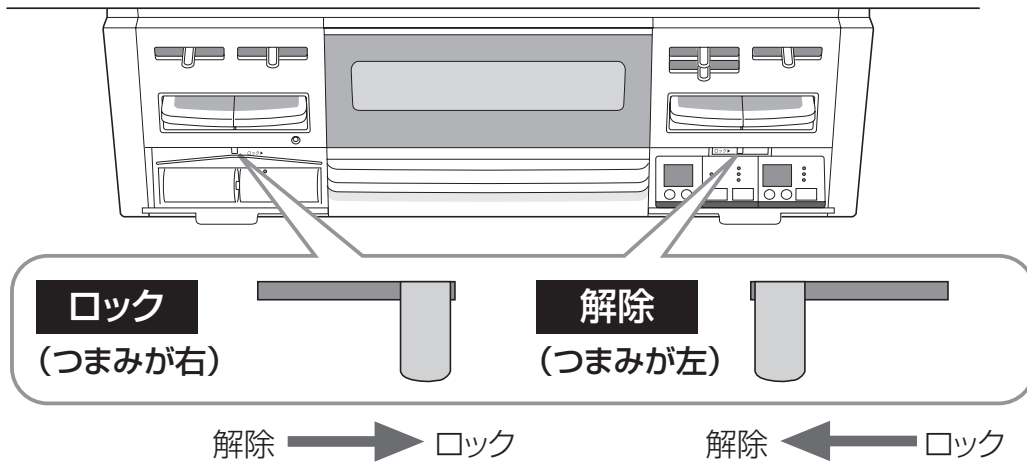
- 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

ワンポイント

不用意な点火を防ぐ（点火ロック）

幼いお子様のいたずらや誤操作を防ぐため、操作ボタンをロックすることができます。

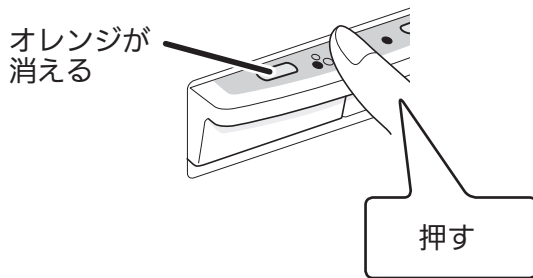
電池ケースふたおよびコンロ・グリル操作部を開け、点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除／ロックができます。



③ 火を消す



- 操作ボタンで火を消す。



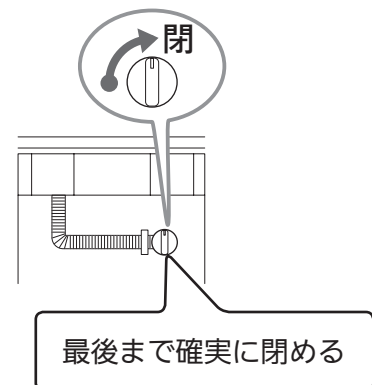
お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

④ ガス栓（ねじガス栓）を閉める



- 調理が終わったら、ガス栓（ねじガス栓）を閉める。



ワンポイント

炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは

センサー解除して調理してください。☞ 23ページ
安全機能ははたらく温度を一時的に高くし、30分間高温で調理できます。

揚げものをするときは

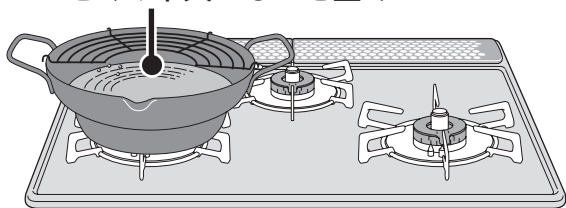
揚げものモードで調理してください。☞ 19ページ
※揚げものモードを使わないと、調理中に自動で火が消えることがあります。



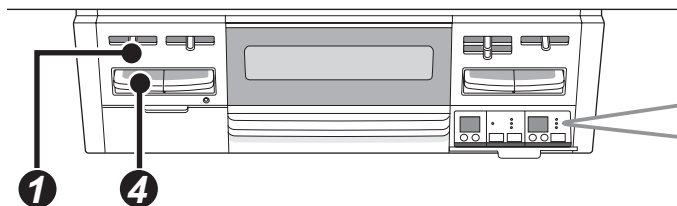
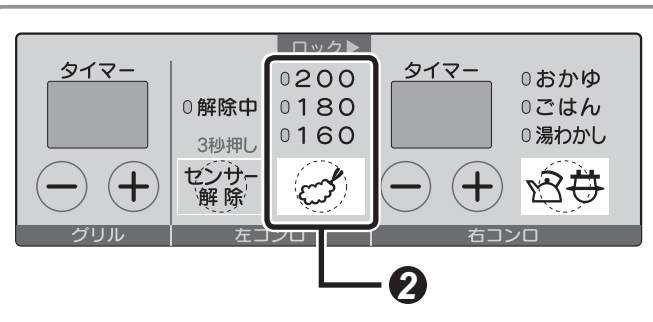
揚げものをする (揚げものモード)

- 油の温度を一定に保ちながら、天ぷら・フライなどの揚げものを調理できます。

ごとの中央になべを置く



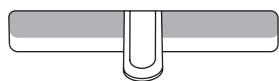
適した油の量 : 500ml ~ 1l



※図はすべてチャオバーナーが左側の機器の場合です。

1 点火後、火力調節する

- なべの大きさに応じた火力にする。

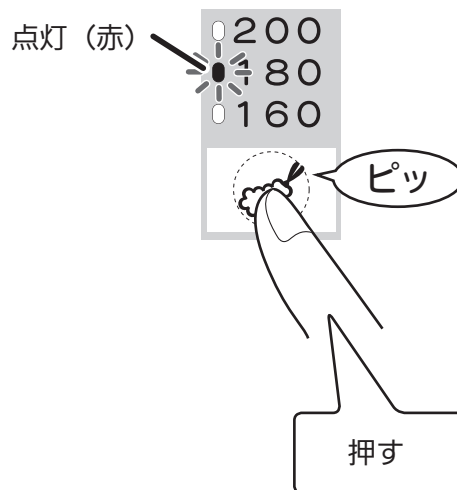


弱火 ← → 強火

左右にゆっくりとスライドさせる

2 温度設定する

- 最初は 180°C に設定されます。



- 押すたびに、次のように切り替わります。

180°C → 200°C → 160°C

↑ 取り消し ↓

ワンポイント

- 設定温度は調理中でも変更できます。

【チャオバーナー】

ワンポイント

揚げもの以外の火加減が難しい焼きもの調理も簡単に作れます。

設定温度の目安

とりのから揚げ、ホットケーキ、ドーナツ	160℃
天ぷら、コロッケ、焼きギョーザ、お好み焼き	180℃
クルトン、かきもち揚げ	200℃

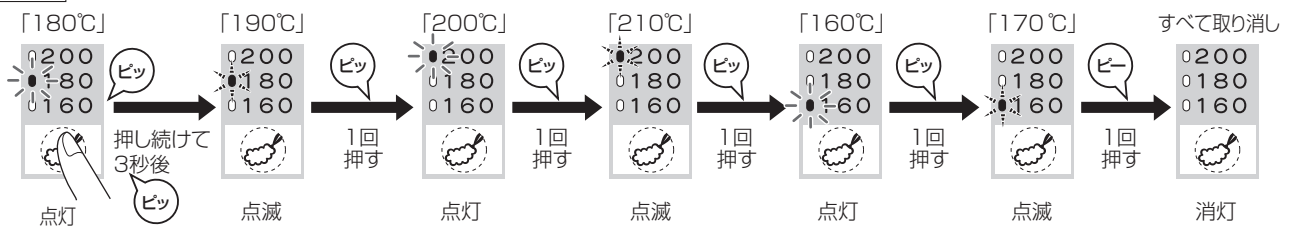
なべの種類・材質や厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。

●揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。

170℃・190℃・210℃に設定するときは

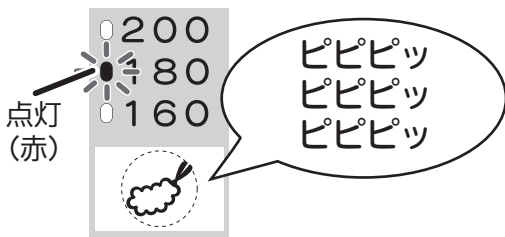
●揚げものスイッチを押し、「180℃」の設定温度表示ランプを点灯させ、そのまま約3秒押し続けることで、表示温度+10℃の設定ができます。

設定温度



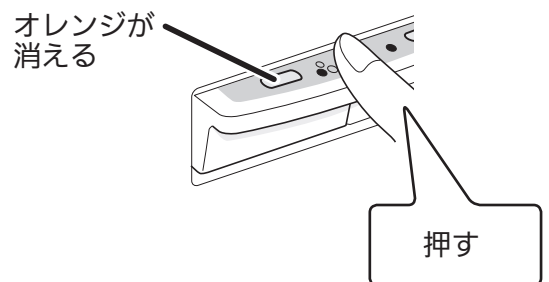
3 調理する

●設定温度になると、ブザーでお知らせします。調理をはじめてください。



4 火を消す

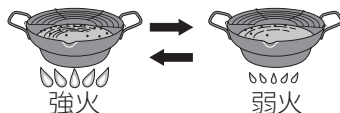
●操作ボタンで火を消す。



揚げものをする

お知らせ

●調理中は自動で強火・弱火を繰り返して、温度を一定に保ちます。



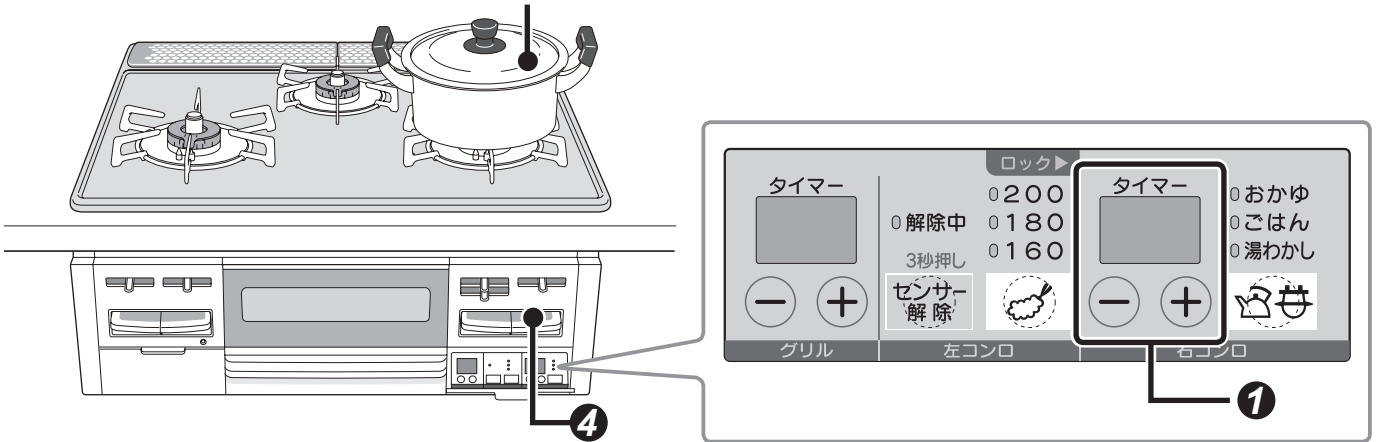
●調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度操作を行ってください。



コンロタイマーを使う (コンロタイマー)

- 設定時間がくるとお知らせし、自動で火が消えます。

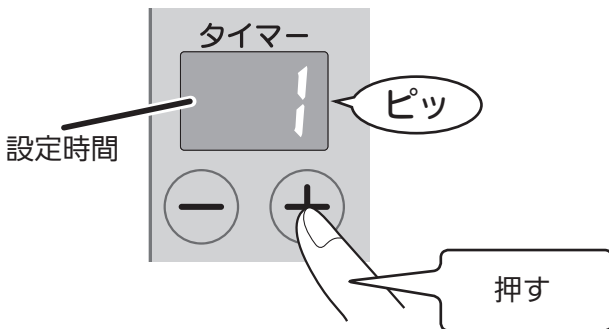
ごとの中央になべを置く



※図はすべてチャオバーナーが左側の機器の場合です。

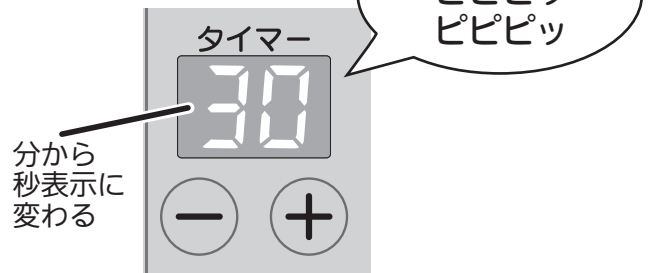
1 点火後、時間設定する

- コンロタイマースイッチ [+/-] を押す。
- 最初は「1」(1分)が表示されます。



- 1～90分(1分刻み)で設定できます。
- 押し続けると5分刻みで設定できます。
- 取り消すときは、一度火を消す。

2 設定時間終了 30秒前にお知らせ



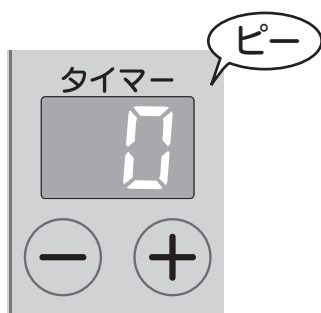
ワンポイント

- 設定時間は調理中でも変更できます。

モード) 【標準バーナー】

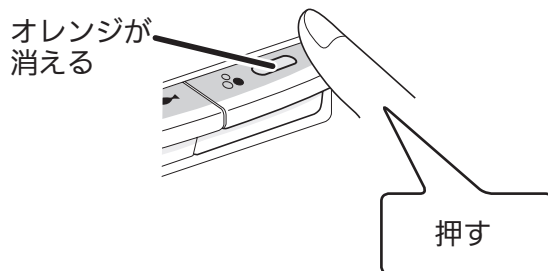
③ 設定時間がくると、 自動で火が消える

- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



④ 操作ボタンを戻す

- 操作ボタンを押して消火の状態にする。



コンロタイマーを使う

お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態にしないときは、コンロタイマー表示部「0」は約10秒後に消灯します。

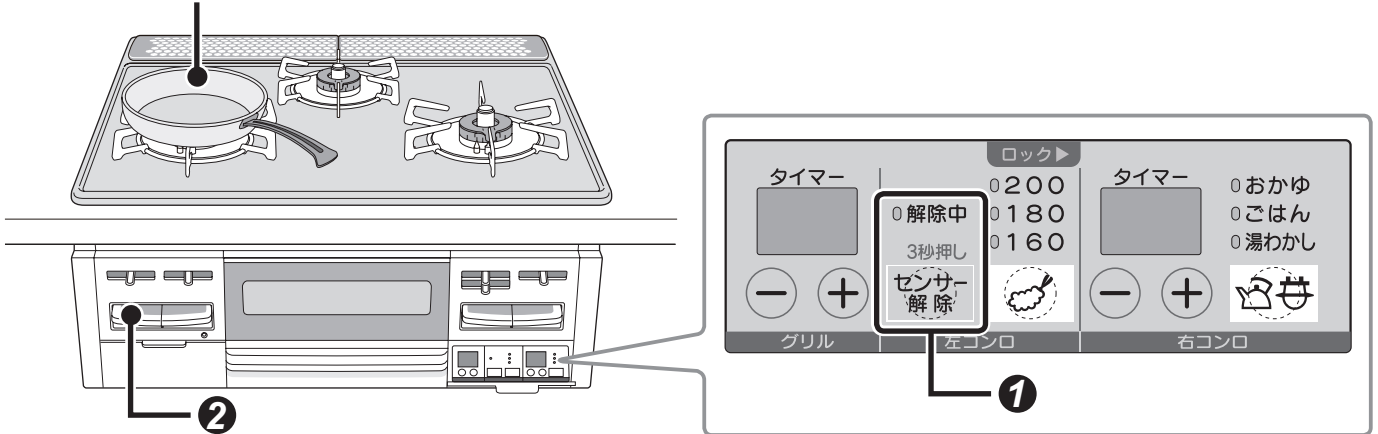


炒めもの・いりものをする

こんなときセンサー解除

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、以下の操作をすると、強火・弱火を繰り返しながら最長 30 分間、通常より高い温度で使用できます。ただし、温度が高くなり過ぎると、安全のため自動で火が消える場合があります。

ごとくの中央にフライパンを置く

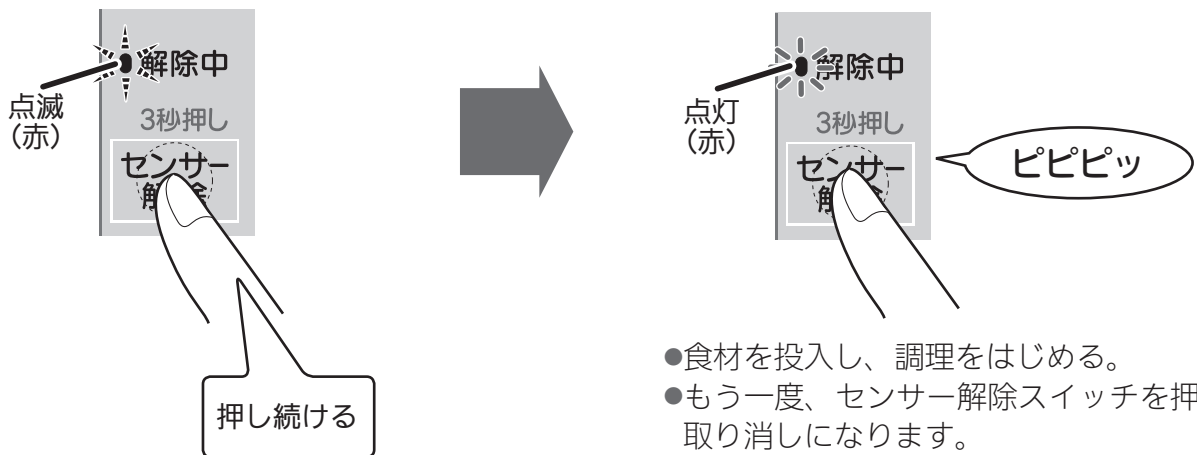


※図はすべてチャオバーナーが左側の機器の場合です。

1 点火後、センサー解除スイッチを押す



- ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで 3 秒以上押し続ける。



- 食材を投入し、調理をはじめめる。
- もう一度、センサー解除スイッチを押すと取り消しになります。

お知らせ

- 火が消えると、センサー解除は取り消されます。

警告



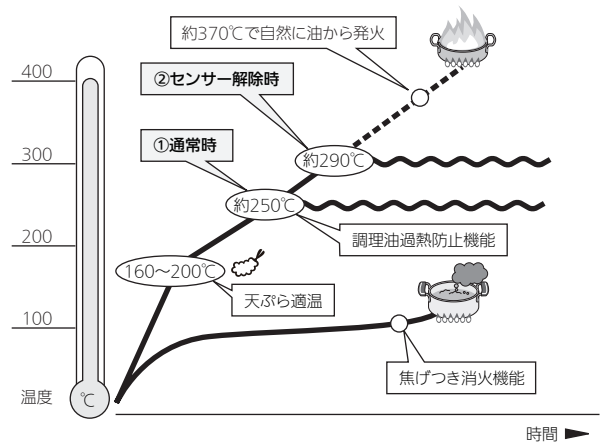
■センサー解除で揚げもの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

(センサー解除)【チャオバーナー】

ワンポイント

◇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、なべの空焼きをしたときに、強火⇄弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

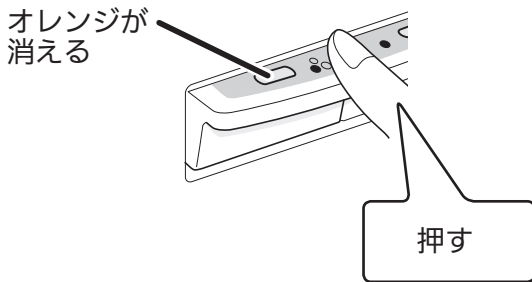
②センサー解除時

センサー解除は温度センサーがまったく作動し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。センサー解除を使用した場合でも、なべの異常過熱を防ぐために、強火⇄弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。センサー解除してから最長30分で自動で火を消します。センサー解除中は、焦げつき消火機能や調理油過熱防止機能は作動しません。

炒めもの・いりものをする

② 火を消す

- 操作ボタンで火を消す。



警告

■焼網は使用しない

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

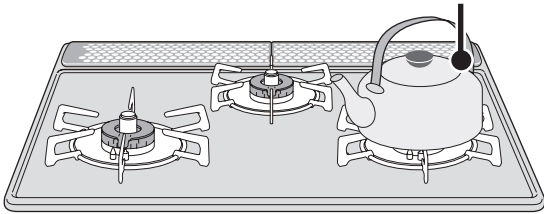




お湯をわかす (湯わかしモード)

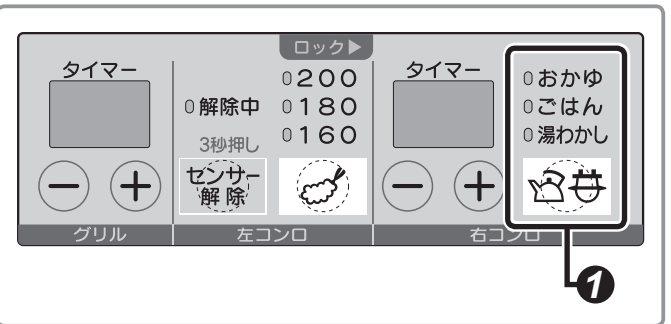
- お湯がわいたらお知らせし、自動で火が消えます。

ごとの中央になべまたはやかんを置く



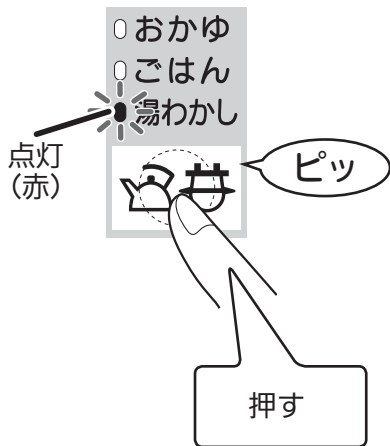
水の量：500ml～2ℓ

※ふきこぼれを防ぐため、やかんの大きさに応じた水の量(最大容量の6～7割)にしてください。

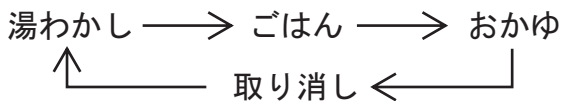


※図はすべてチャオバーナーが左側の機器の場合です。

1 点火後、湯わかし / 炊飯スイッチを押す



- 押すたびに、次のように切り替わります。



2 沸とうして5分後に、

- 沸とうすると、ブザーでお知らせし、自動で弱火になります



【標準バーナー】

お願い

- なべやかんの形状・材質や水の量によっては、消火や弱火になるタイミングが異なる場合や、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。
- 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。
 - ・ふたを開け閉めしない
 - ・水をかき混ぜない
 - ・なべやかんを動かさない
 - ・水を追加しない
 - ・具を入れない
 - ・火力を変えない
- 火力はなべやかんの径に合わせて炎があふれないように調節してください。

お知らせ

- 以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
 - ・一度わかしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき
 - ・やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりするとき
- 自動で弱火になると、火力は変えられません。
- 沸とうお知らせのタイミングを変更することができます。📖 16 ページ

自動で火が消える



- 5分後、ブザーでお知らせします。



5分後

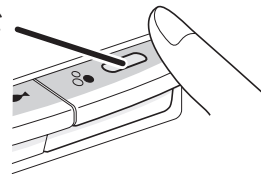


消火

③ 操作ボタンを戻す

- 操作ボタンを押して消火の状態にする。

オレンジが
消える



お湯をわかす



ごはん・おかゆを炊く (炊飯モード)

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。



すり切り1杯で、
お米1合です。

2 たっぷりの水で手早くとぐ。

180mlの計量カップ

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



手早くとぐ

お知らせ

- お米のときが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

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
7分がゆ	0.25～0.5合

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	—	—

お願い

- 水の量 (調味料、だしを含む) は目安です。好みに応じて加減してください。

【標準バーナー】

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	

ワンポイント

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

無洗米を炊くときのコツ

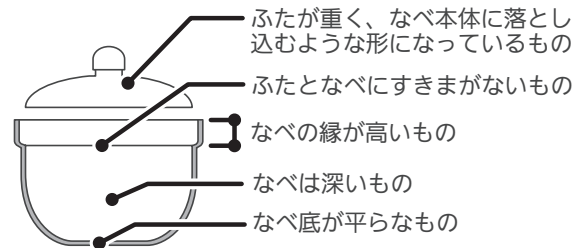
- 1、2度すすぐ。にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、うまく炊けない場合があります。
- 十分に水に浸す。
- 水の量を3%程多くする。または無洗米専用計量カップを使う。
- よくかき混ぜて気泡をとばす。
表面に気泡ができると、水が吸収されず、うまく炊けない場合があります。

炊飯モードに適したなべ

おいしく炊くために、炊飯に適したなべを選びましょう。

※炊飯専用釜、炊飯専用なべも別売しています。

📖 51ページ



炊飯モードに適したなべ			ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用釜	RTR-03D		○	○	白米3合、全がゆ0.5合（おかゆを炊く場合、ふきこぼれますので、ふたをずらして使用してください。）
別売の炊飯専用なべ	RTR-300D1		○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
	RTR-500		○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
アルミ製のなべ			○	○	薄手（2mm以下）の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ			○	○	白米は焦げる場合があります。薄手（2.5mm以下）のステンレス製のなべの場合は焦げつきやすくなります。
土鍋			×	○	おかゆ以外は炊けません。
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ			×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適しています ×：適していません（温度を正しく検知できません）

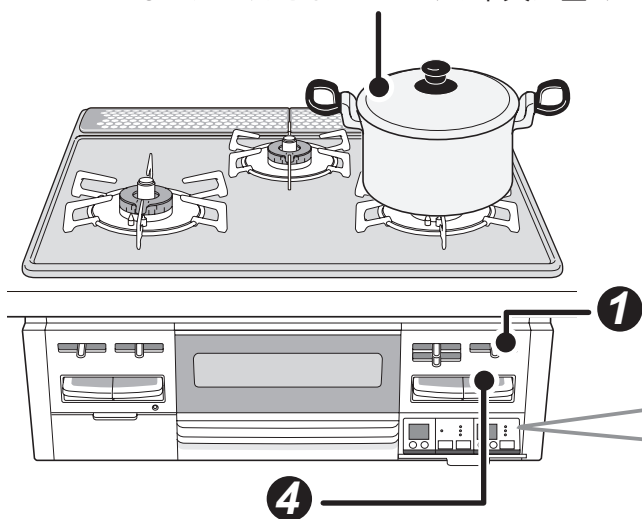
ごはん・おかゆを炊く



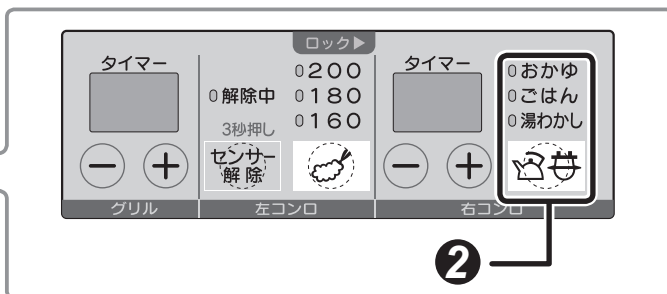
ごはん・おかゆを炊く (炊飯モード)

●ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火が消えます。

なべにふたをしてごとくの中央に置く

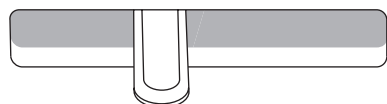


なべ底の中心に温度センサーが密着するように置いてください。



※図はすべてチャオバーナーが左側の機器の場合です。

1 点火後すぐに、火力調節する



火力調節つまみを 2 位置に合わせる

2 湯わかし/炊飯スイッチを押す

2回

●押すたびに、次のように切り替わります。

湯わかし → ごはん → おかゆ

← 取り消し →

点火後すぐ設定する

点灯 (赤)

おかゆ
ごはん
湯わかし

ピッ

2回押す

2 湯わかし/炊飯スイッチを押す

3回

●押すたびに、次のように切り替わります。

湯わかし → ごはん → おかゆ

← 取り消し →

点火後すぐ設定する

点灯 (赤)

おかゆ
ごはん
湯わかし

ピッ

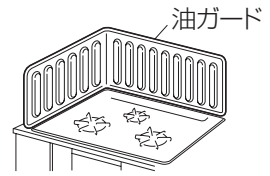
3回押す

ワンポイント

- 2 位置に合わせるときは、強の位置から合わせてください。
- 火力が 2 位置より大きいとごはんは硬めに、火力が小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

お願い

- 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り、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
- 炊飯開始後、一定時間が経過すると設定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、一度火を消してください。



ごはんを炊くとき

- 2度炊きや温め直しはできません。(焦げつくことがあります。)
- 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

- 炊きあがったごはんからおかゆ(雑炊)を作るときは、手動で調理してください。
- おかゆの炊きあがり度で、水分の量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節してください。



ワンポイント

炊飯時間の目安

ごはん	28～37分 (むらし10分を含む)
おかゆ	35～50分

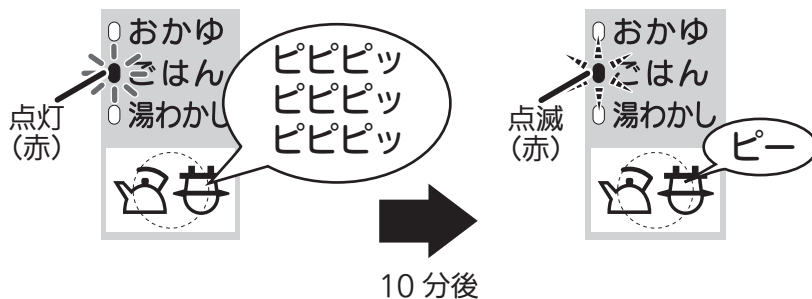
むらし後は…

- ごはんを底からよくほぐしてください。余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。

③ 炊きあがると自動で火が消え、むらしがスタート



- 炊きあがると、ブザーでお知らせします。
- むらしが終了すると、ブザーでお知らせします。

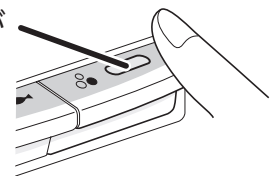


④ 操作ボタンを戻す



- 操作ボタンを押して消火の状態にする。

オレンジが消える

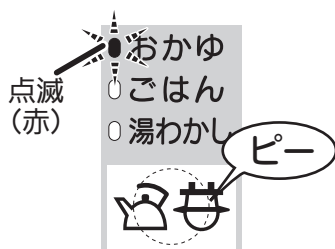


ごはん・おかゆを炊く

③ 炊きあがると、自動で火が消える

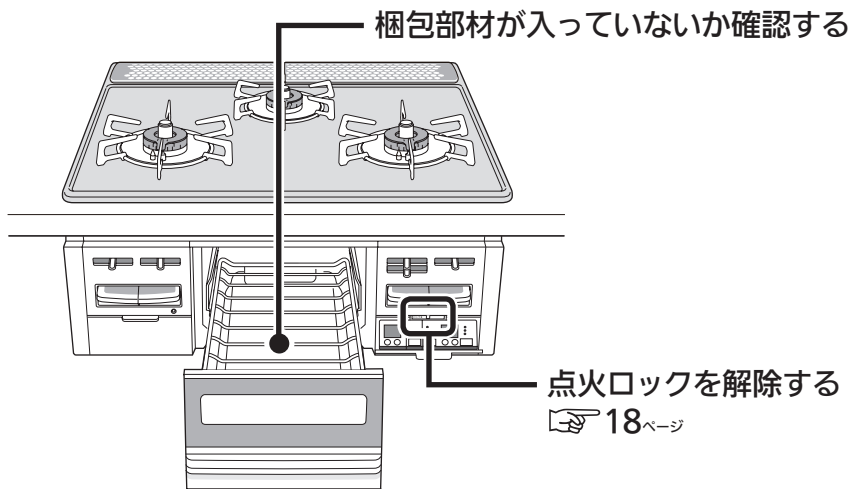
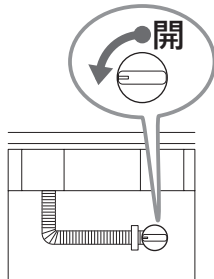


- 炊きあがると、ブザーでお知らせします。



準備

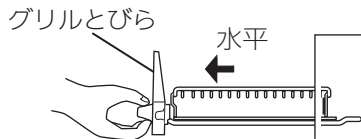
ガス栓(ねじガス栓)を全開にする



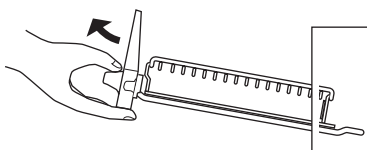
グリルの取り扱いと準備

グリルの取り出し

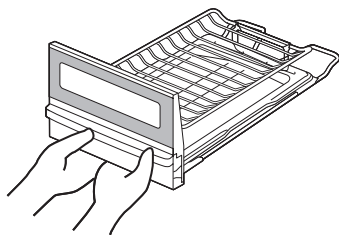
- 1 グリルとびらをゆっくり引き出す。
いっぱい引き出すと、いったん止まります。



- 2 少し持ち上げて本体からはずし、そのまま取り出す。



- 3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。



お知らせ

- グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿に傷がついて、表面に施されたクリアコートがはがれる原因になります。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は 41 ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

- 1 グリル焼網を取り出す。
 - 庫内に紙や梱包部材が残っている場合は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。 37 ページ
- 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。グリルの操作については 33 ページをご覧ください。

お願い

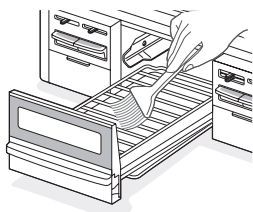
- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。「02」と「-5」を交互に表示します)この場合、約5分待つてから、再度点火操作をしてください。

グリルの準備

魚を上手に焼くための準備をします。

1 グリル焼網に油を薄く塗る。

ひと手間かけることで、身くずれを防ぎます。



2 約1～2分間、空焼き(予熱)をする。

魚(食材)がグリル焼網に付着しにくくなり、焼きあがり後、取り出しやすくなります。

3 魚(食材)を置く。

準備

- 冷凍の魚は、しっかり解凍してから焼きます。解凍していないと時間がかかり、安全機能が作動することがあります。
- 魚は水洗いしたら、よく水気をふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けは、「みそ」や「かす」をよくふき取ってから焼きます。

詳しくは付属のクックブックをご覧ください。

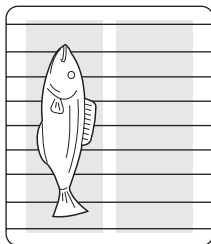
魚の置きかた

丸身の場合

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置きます。

1匹焼く場合

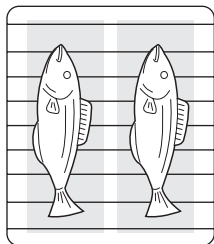
中央をさけて、左右どちらかに置きます



手前側

2匹焼く場合

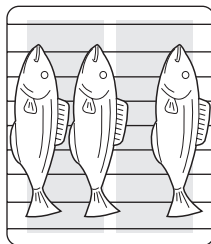
左右均等に置きます



手前側

3匹以上焼く場合

中央をさけて、すき間をあけて置きます



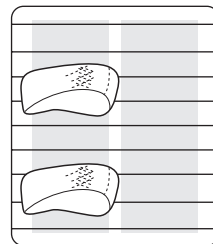
手前側

切身の場合

皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げは少なくなります。

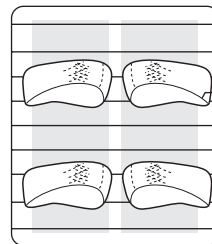
1～2切焼く場合

中央をさけて、左右どちらかに置きます



手前側

4切以上焼く場合

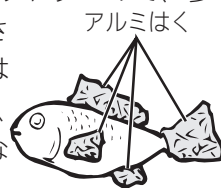


手前側

外周部 薄い部分

ワンポイント

- ・塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- ・さばやいわしなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- ・川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
- ・魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- ・尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。

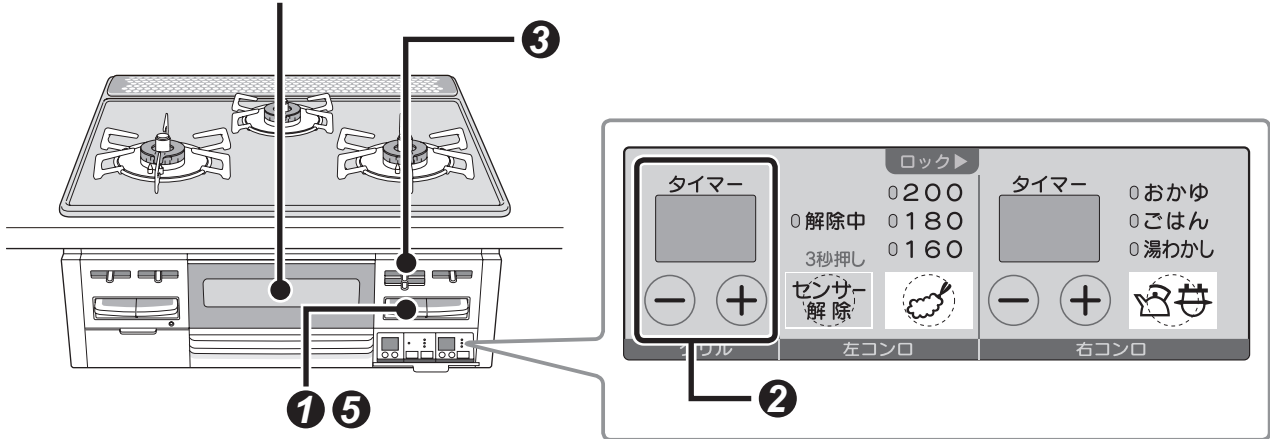


グリルの使いかた

グリルの使いかた

- 設定時間がくるとお知らせし、自動で火が消えます。

グリルとびらを奥まで確実に閉める。

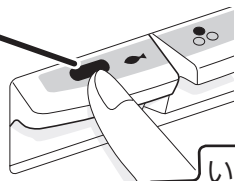


※下の図はすべてチャオバーナーが左側の機器の場合です。

1 点火する

- 操作ボタンで点火する。

オレンジに
変わる



いっぱいまで
押しきる

- 点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。



- 最初は「9」（9分）が表示されます。
- 庫内の温度が高いときは、「6」（6分）が表示されます。

2 時間設定する

- グリルタイマースイッチ [+ / -] を押す。



- 1分刻みで1～15分（最長）に設定できます。
- 庫内の温度が高いときは、設定時間は1～10分（最長）までとなります。

ワンポイント

- 設定時間は調理中でも変更できます。
- 焼き時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。

お願い

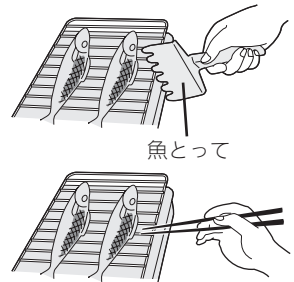
- 調理物の種類によっては、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
例) めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂分の多いにしん、塩さば、とり肉など
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- グリルを続けて使用する場合は、5分程度間をあけてください。庫内が高温のまま焼きはじめるとグリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。



ワンポイント

魚を取り出す

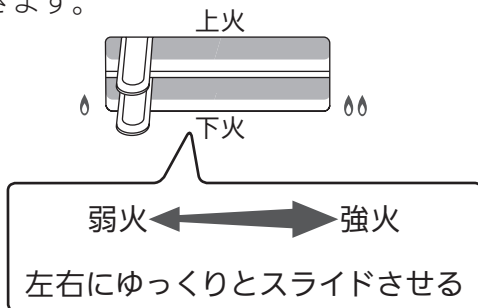
- 付属品の「魚とって」を使用すると便利です。
 - ①魚とっての切りこみをグリル焼網に合わせます。
 - ②焼きあがった魚や焼きものの下側に魚とってを入れて、くっついた焼きものをグリル焼網からはがします。
 - ③小さい焼きものなら、そのまますくい取って取り出せます。
- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。



3 火力調節する



- 火力は、上火、下火それぞれ別々に調節できます。

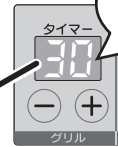


4 設定時間がくると、自動で火が消える



- 1 30秒前にブザーでお知らせします。

秒表示に変わる



ピピピッ
ピピピッ
ピピピッ

- 2 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



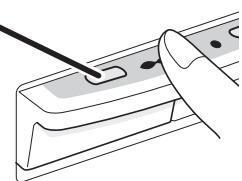
ピー

5 操作ボタンを戻す



- 操作ボタンを押して消火の状態にする。

オレンジが消える



お願い

- 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。焼き色をみながら、上火、下火の火力調節をしてください。

お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態にしないときは、グリルタイマー表示部「00」は約10秒後に消灯します。

日常点検とお手入れの道具

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検をおすすめします。
- ※定期点検については、お買い上げの販売店、またはよりの東邦ガス営業所まで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、バーナーリング、排気口カバー、下火カバーなどは正しく取り付けられた状態でお使いください。
☞ 37・38 ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

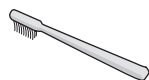
- バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。
☞ 40 ページ
- グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内が脂で汚れていませんか。
☞ 41 ページ

お手入れの道具と洗剤について

使
っ
て
よ
い



スポンジたわし



やわらかい
歯ブラシ



やわらかい布

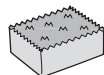


台所用中性洗剤
(野菜・食器洗い用)

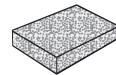
使
っ
て
は
い
け
な
い

傷の原因となるもの

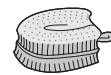
- 部品・グリルとびらガラス・ホーロー・フッ素コートや塗装の表面に傷がつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。



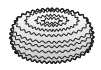
スポンジたわし裏面（硬い）



ナイロンたわし



たわし



金属たわし



クレンザー



みがき粉

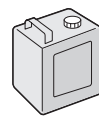


硬い歯ブラシ

部品やホーロー・フッ素コートや塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さび・樹脂部品の割れの原因になるもの



酸性・アルカリ性洗剤
漂白剤



シンナー
ベンジン
アルコール

樹脂部品の割れ・表面の変質・傷、変色・さびの原因になるもの



歯磨き粉



弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤
クリームクレンザー



重曹

ごとく
排気口カバーには
お使いいただけます。

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

直接かけて使ってはいけないもの



スプレー式
洗剤

- 引火して火災の原因になります。

絶対使ってはいけないもの



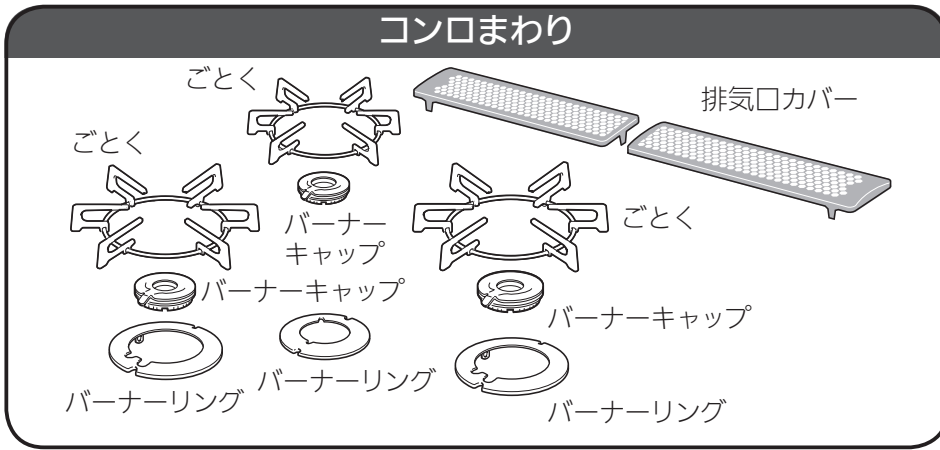
可燃性スプレー
浸透液
潤滑剤

お手入れの手順

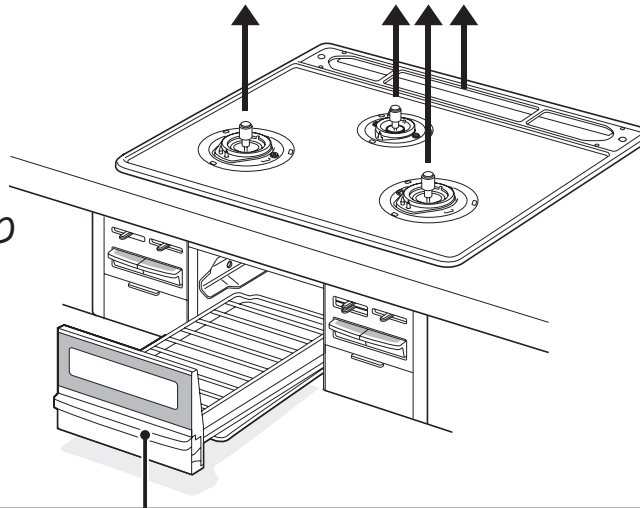
1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. 点火ロックをかける。
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

取りはずして洗える部品

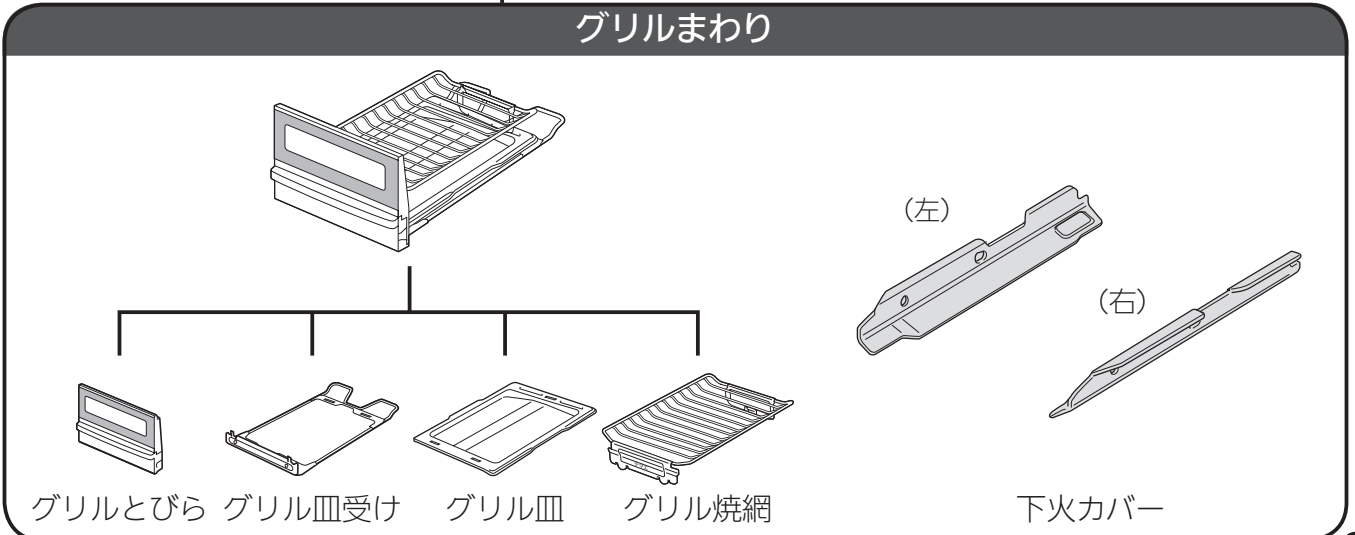
お手入れのとき、枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。



※その他の部分は取りはずしできません。



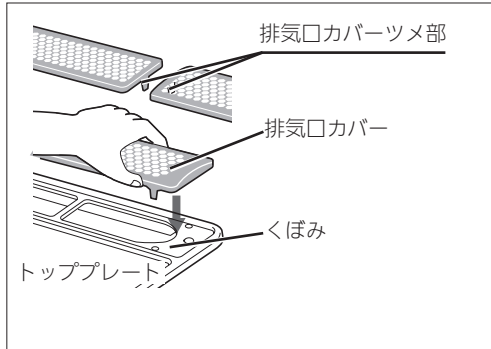
グリルまわり



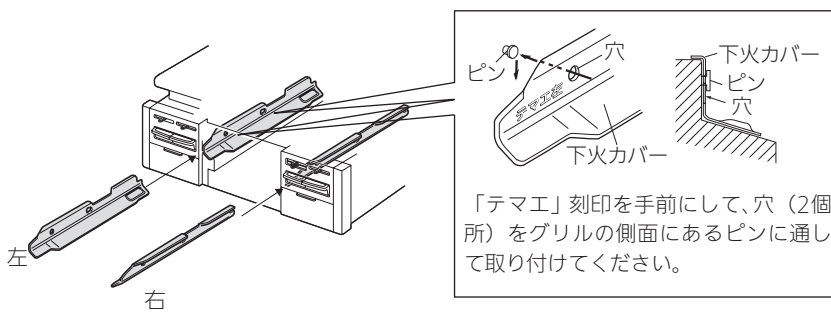
部品の取り付けと取りはずし

排気口カバー

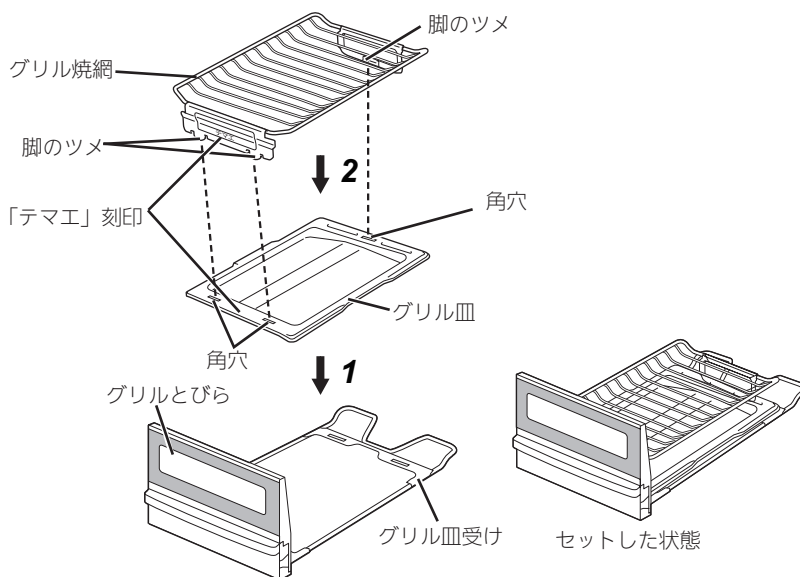
2つの排気口カバーのツメ部を各々内側に向けトッププレートのかぼみに取り付けてください。
排気口カバーの外側の凸部をトッププレートの穴に入れてください。



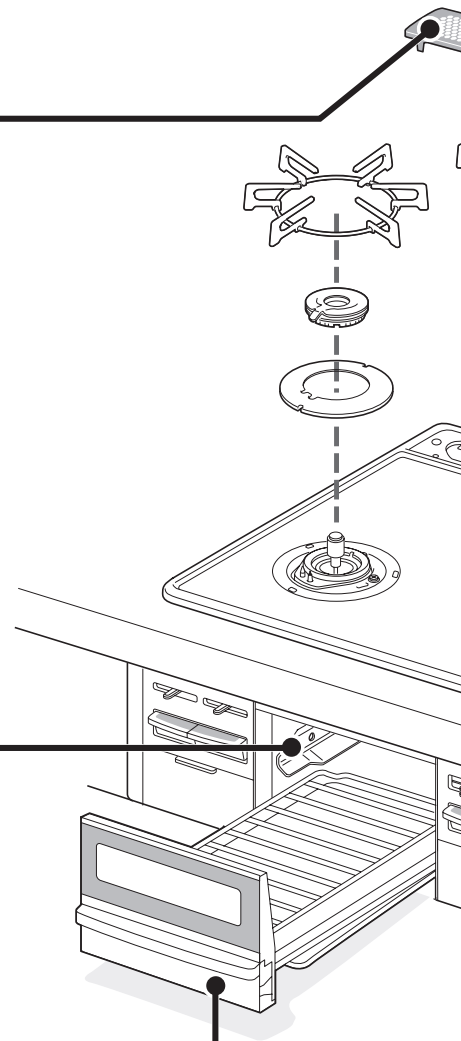
下火カバー

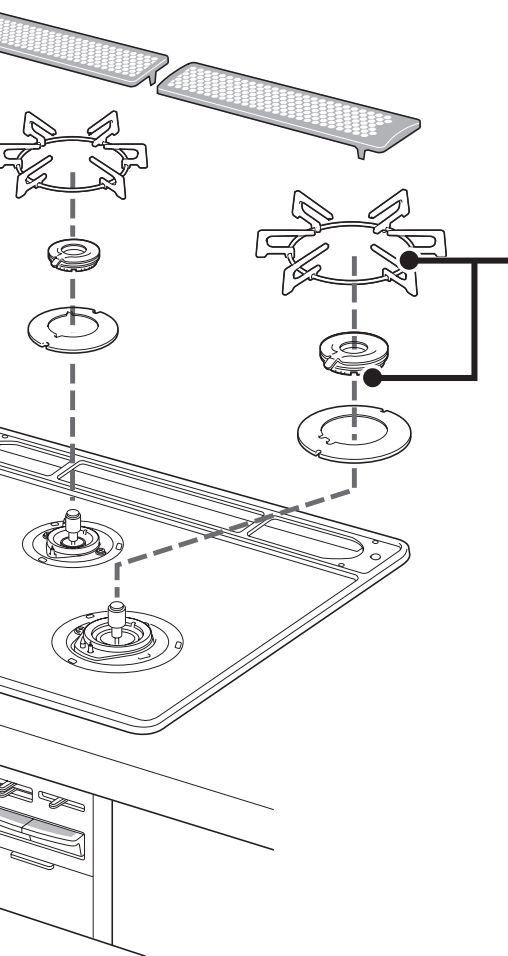


グリル皿・グリル焼網

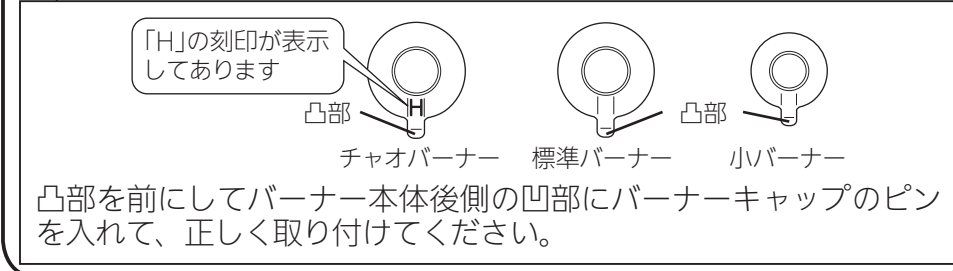
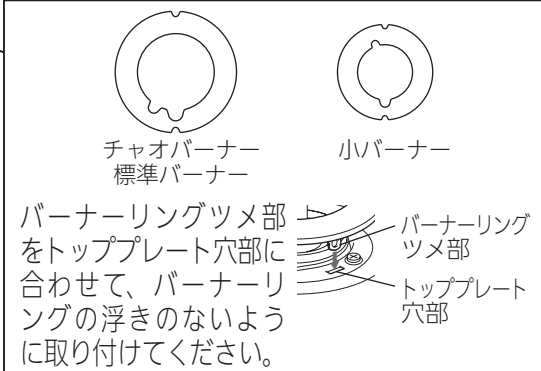
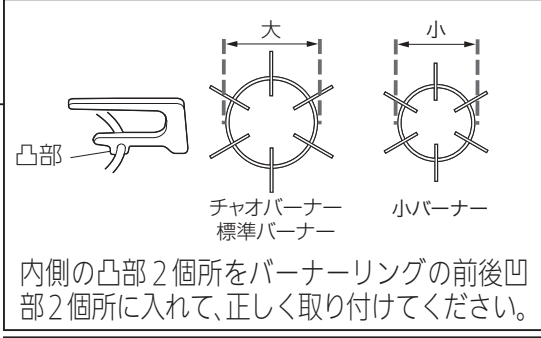
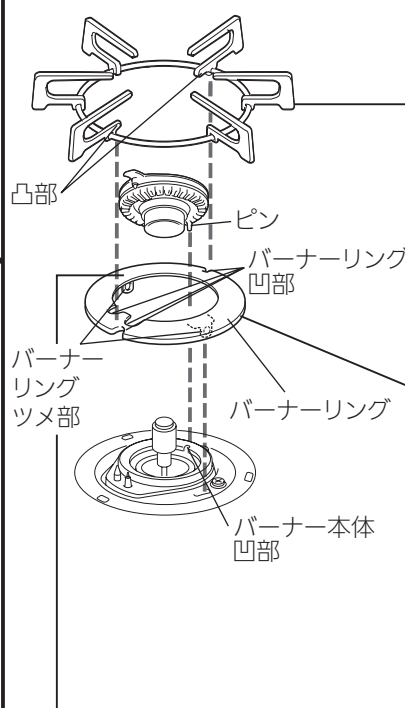


1. グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、グリル皿受けにグリル皿がしっかり入るように取り付けてください。
2. グリル焼網の「テマエ」刻印を手前にして、脚のツメを、グリル皿の角穴に取り付けてください。





ごとく・バーナーキャップ・バーナーリング



注意

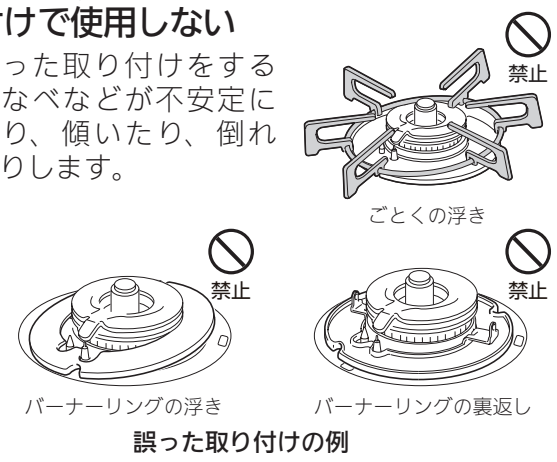
■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

- 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。



■ごとく、バーナーリング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なべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



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分解しないでください。
- バーナーキャップ、バーナーリング、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所へお問い合わせください。
51 ページ
- ごとく、バーナーキャップの上部、バーナーリングは変色したり、汚れなどが焼きつきますので、こまめに掃除をしてください。汚れが焼きついていても性能は変わりません。
39・40 ページ

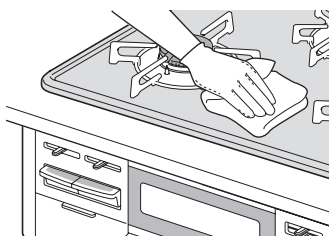
部品の取り付けと取りはずし

お手入れのしかた (コンロ) お手入れ

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

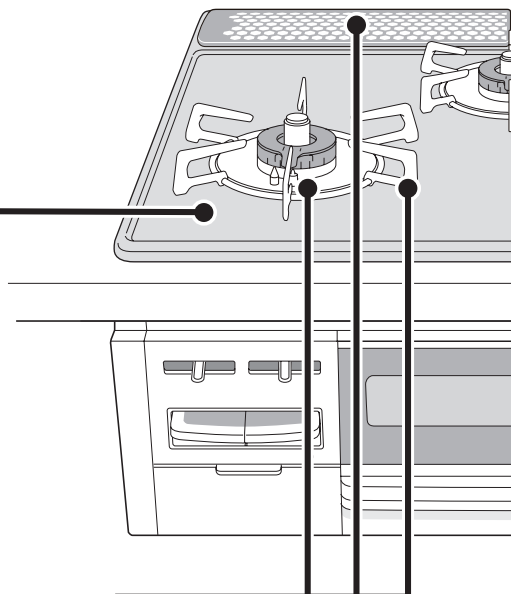
トッププレート

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



❖汚れがこびりついたとき

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

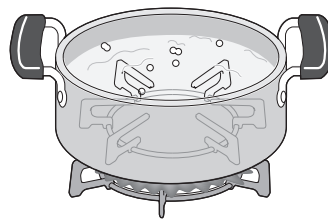


ごとく・排気口カバー・バーナーリング

- 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。

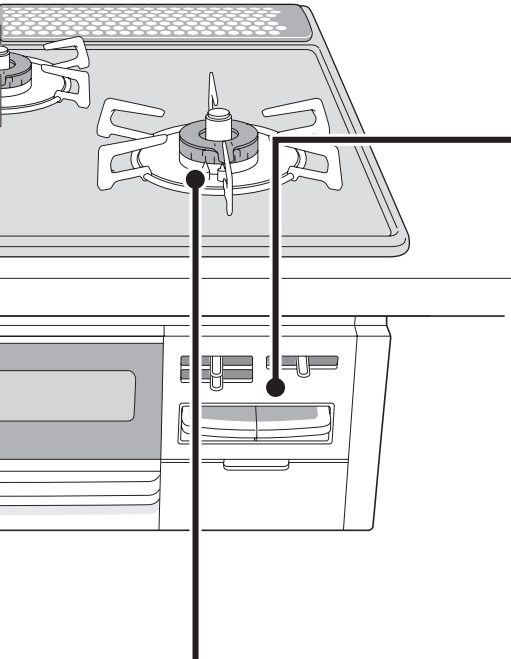
❖それでも汚れが取れないとき

- 煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。
 1. 水を入れた大きななべにごとくや排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
 2. 水洗いし、水気をふき取る。



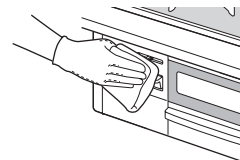
は、ガス栓を閉じ、機器が冷え、手袋をしてから

※各 부품の取り付けについては、「部品の取り付けと取りはずし」をご覧ください。P. 37・38ページ



機器表面・操作部

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。

お願い

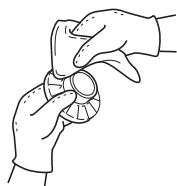
- 洗剤を使用した後は、洗剤分が残らないようにしてください。
- 硬い歯ブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷の原因になります。
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが張り付けしてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所に連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

バーナー部

- やわらかい布でふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

- 洗剤で丸洗いし、乾いた布でよく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。

❖目づまりしていたら

- やわらかい歯ブラシでお手入れします。



※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。



温度センサー

- 温度センサーをお手入れするときは、片手を添え、水を含ませてかたくしぼった布で、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、なべ底に密着しないことがあります。

立消え安全装置・電極

- 立消え安全装置(炎検知部)と電極(点火プラグ)に汚れがこびりついている場合は、やわらかい歯ブラシでお手入れします。



お手入れのしかた (コンロ)

お手入れのしかた (グリル)

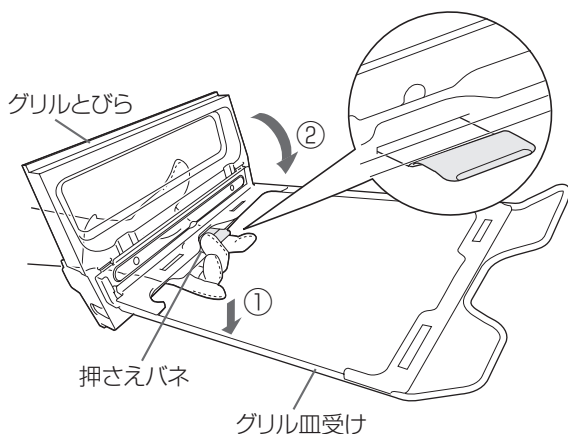
- 使ったらそのつど、きれいにお手入れしましょう。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

グリルとびら・グリル皿受け

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
※酸性やアルカリ性洗剤を使ってグリルとびらを洗うと、パネル部の変色やはがれ、さびの原因になります。

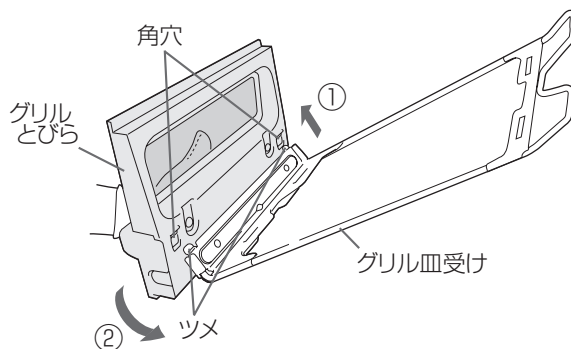
取りはずしかた

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。



取り付けかた

1. グリル皿受けのツメ2箇所をグリルとびらの角穴にはめ込む。(①)
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがグリル皿受けに確実にハマっているか確認する。



グリル皿・グリル焼網・下火カバー

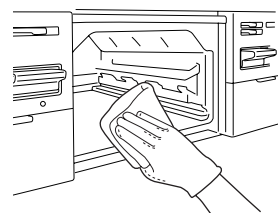
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

グリル庫内(側壁・底部)

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷の原因になります。

※燃焼部(バーナー)には触らないでください。
炎口がつまり燃焼不良の原因となります。



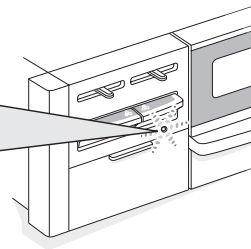
乾電池を交換する



〈点滅〉……サインが点滅したら
乾電池を準備してください。



〈点灯〉……サインが点灯したら
すべてのバーナーが使えません。
乾電池を交換してください。



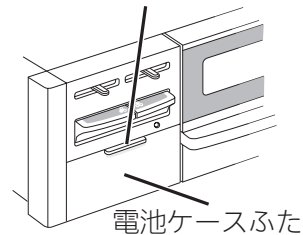
- 乾電池の交換時期が近づくとランプ（電池交換サイン）が点滅します。
- ランプが点滅したら、単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個を準備してください。
- ランプが点灯したら、2 個を同時に交換してください。電池交換サインが点滅から点灯が変わると、すべてのバーナーが使用できなくなります。

1 機器が冷めていることを確認する。

2 電池ケースふたのつまみを引き、手前に開く。

あまり強く引かないでください。電池ケースふたがはずれることがあります。▶ 47ページ

電池ケースふたのつまみ

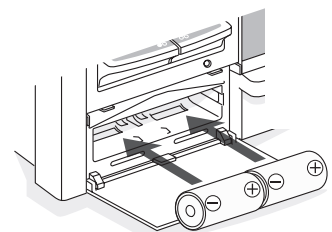
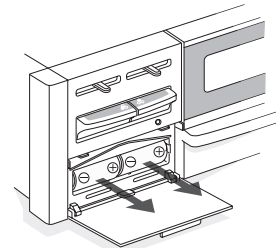


電池ケースふた

3 古い乾電池をはずす。

4 新しい乾電池を入れる。

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



5 電池ケースふたをもとに戻す。

⚠ 警告



■ 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない

■ 新旧・異種の乾電池は混用しない



■ 機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす

ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

■ 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

お願い

- 単 1 形アルカリ乾電池を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は約 1 年です。（付属の単 1 形アルカリ乾電池で当社使用モードによる）
- 単 1 形アルカリ乾電池でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が 1 年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単 1 形アルカリ乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。

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
<p>点火しない</p>	<p>ガス栓（ねじガス栓）を閉じていると点火できません。全開にしてください。</p>	17
	<p>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。</p>	40
	<p>電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。お手入れしてください。</p>	40
	<p>バーナーキャップが正しく取り付けさ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。</p>	38
	<p>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る場合があります。点火操作を繰り返してください。</p>	17
	<p>点火ロックされていると点火できません。点火ロックを解除してください。</p>	18
	<p>乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。</p>	42
	<p>電池交換サインが点灯している場合は新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。</p>	42・48
<p>調理中に火力が変わったり火が消えたりする</p>	<p>なべやフライパンの温度が約250℃になると、安全機能がはたらき火力が自動で弱火になります。弱火と強火を繰り返す高温状態が30分間続くと自動で火が消えます。センサー解除スイッチを押すとさらに高温で調理ができます。</p>	15・23 24・48
	<p>土鍋や耐熱ガラスなべ、圧力なべを使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき火が消えることがあります。再点火してください。</p>	14・15
	<p>グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると消火することがあります。ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき自動でガスは止まります。</p>	15
	<p>コンロは約2時間で消し忘れ消火機能がはたらき自動で火が消えます。</p>	15
<p>センサー解除しても火力が変わったり火が消えたりする</p>	<p>センサー解除中でも約290℃になると、異常過熱を防止するために火力を自動で弱火にします。さらに温度が高くなると火が消える場合があります。</p>	23・24 48
<p>炎の状態（燃えかた、色）がおかしい</p>	<p>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。</p>	10

ご質問	こうしてください	参照ページ
<p>炎の状態(燃えかた、色)がおかしい</p>	<p>風が吹き込んでいたり扇風機や冷暖房機器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ご使用ください。</p>	10
	<p>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。</p>	—
	<p>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。</p>	—
	<p>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。</p>	—
	<p>消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。</p>	—
<p>なべ底がひどく焦げついて火が消えた</p>	<p>焦げつき消火機能はなべの材質や調理により焦げつきの程度が変わります。ホーロー製のなべや、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。</p>	15
	<p>温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。</p>	11・14
	<p>なべ底にこんぶや竹皮などをし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。</p>	15
<p>揚げものがうまくできない</p>	<p>なべの形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度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お使いください。</p>	14・20
	<p>温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。</p>	11・14
<p>お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い</p>	<p>やかんやなべの形状・材質や水の量によって、お湯がわかなかつたり、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。</p>	14・16
	<p>温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。</p>	11・14

よくあるご質問 (Q&A)

湯わかしモード

ご質問	こうしてください	参照ページ
お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	加熱中になべを動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	26
	一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。	26
	湯わかしモードお知らせ時間をカスタマイズ機能で変更していませんか。	16
ふきこぼれる	水を入れすぎていませんか？ やかんの大きさに応じた水の量（目安は最大容量の6～7割）にしてください。	25

炊飯モード

ごはん、おかゆがうまく炊けない	無洗米や洗米してすぐ炊飯した場合は、ごはんが硬めになります。	28
	炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
	炊きあがった後、10～15分程度むらしてください。	30
	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なべを使用してください。	28
	温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	11・14
おかゆがふきこぼれる	なべによってふきこぼれる場合があります。 ふたを少しずらすとふきこぼれしにくくなります。	—

グリル

点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉じていると点火できません。 全開にしてご使用ください。	31
	グリル庫内が高温になっていると安全機能がはたらいて点火できません。 庫内が冷めるまで5分程度待ってから使用してください。	15
	長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	33
	点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。	18
	乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	42
	電池交換サインが点灯している場合は新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。	42・48

	ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル	調理がうまくできない	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。	32
		魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	32
		みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	32
		グリルとびらを確実に閉じてください。 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。	—
排気口やコンロ部から煙が出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので異常ではありません。	31	
	グリル皿やグリル焼網、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が出る場合があります。	—	
	グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっていないとすきまから煙が出ることがあります。	—	
音	コンロ消火後に「ポン」という音がる	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。	—
	点火後や消火後にキシミ音がる	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 異常ではありません。	—
	コンロ使用中に「シャー」という音がる	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。	—
	グリル使用中に「ポッポッ」という音がる	庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。 温まるとなくなります。	—
	ブザーが鳴り続ける	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、またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。	53

よくあるご質問 (Q&A)

その他

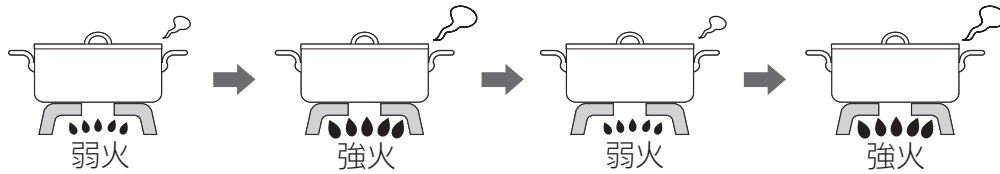
ご質問	こうしてください	参照ページ
点火すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。異常ではありません。	—
操作ボタンから手を放してもパチパチしている	操作ボタンから手を放しても最長で 10 秒間パチパチが続きます。異常ではありません。	—
ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくの先端は炎が当たり白くざらざらになります。異常ではありません。ごとくは消耗部品です。交換部品として販売しています。	51
	酸性やアルカリ性洗剤を使用すると変色する場合があります。台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	35
グリルまたはオーブンしか使っていないのに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。グリル使用中や使用直後はトッププレートに触らないよう注意してください。	9
火力が変わらない	火力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が、異常ではありません。	—
電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい乾電池を準備してください。	42・48
コンロまわりの部品・グリル皿・グリル焼網が傷んできた	コンロまわりの部品・グリル皿・グリル焼網は消耗部品ですので傷んできたなら早めに交換してください。	51
電池ケースふたがはずれた	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。両端のツメをはめてご使用ください。	42

特に多いご質問をまとめました

① 勝手に火が小さくなったり、火が消える

Q:調理中、火が勝手に小さくなったり大きくなったりします。

A:温度センサーがはたらいて、自動で火力を調節しながら、安全機能がはたらいて、高温になり過ぎるのを防いでいます。ご心配はいりません。☞ 15ページ



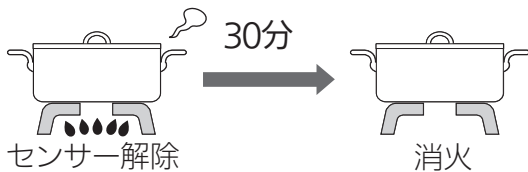
コンロが自動で
火力調節して
います

② センサー解除したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

Q:センサー解除して調理していたら、急に火が消えました。

A:センサー解除してから、連続してコンロを使用できる時間は30分です

温度センサーがはたらいて、自動で火力調節し、30分を過ぎると、自動で火が消えます。☞ 23・24ページ



30分で
消火します

※高温になりすぎたときも
火が消えます。

※センサー解除していないときでも、連続して約2時間使用すると自動で火が消えますので、煮込み料理のときにはご注意ください。

③ 火がつかない

Q:操作ボタンを押しても、点火しない。
操作パネルの左側にある電池交換サインも点灯している。

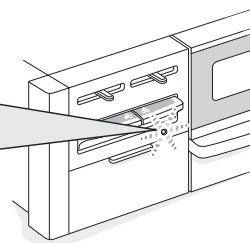
A:乾電池が消耗しています。乾電池を交換してください。☞ 42ページ
乾電池交換の目安は約1年です。



〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら、単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を準備してください。



〈点灯〉……電池交換サインが点灯すると乾電池を交換するまではコンロもグリルも使えなくなります。



火が
つかなくなったときは
電池交換サインを
確認!

ブザーが鳴って、こんな表示

表示とブザーについて

ブザー音	表 示		部 位	内 容		
ピー5回	02	↔	-1	標準バーナー	調理油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	
			-2	小バーナー		
			-3	チャオバーナー		
	14	↔	-1	標準バーナー	温度センサー過熱防止機能作動	
			-2	小バーナー		
			-3	チャオバーナー		
ピー3回	12	↔	-1	標準バーナー	立消え安全装置の作動	
			-2	小バーナー		
			-3	チャオバーナー		
	11	↔	-1	標準バーナー	点火時に着火しなかった	
			-2	小バーナー		
			-3	チャオバーナー		
	12	↔	-5	グリル	立消え安全装置の作動	
	11	↔	-5	グリル	点火時に着火しなかった	
	02	↔	-5	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	
	☀ 電池交換サイン <点灯>			-	電池交換サインのお知らせ	
00	↔	-1	標準バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動		
		-2	小バーナー			
		-3	チャオバーナー			
ピー1回 (約2秒)	0			標準バーナー	コンロタイマーモード終了	
	0			グリル	グリルタイマー終了	
	 (使用した炊飯モード (ごはんまたはおかゆ) のランプが点滅) <点滅>				標準バーナー	炊飯モード (ごはん・おかゆ) 終了
	 <点滅>				標準バーナー	湯わかしモード終了
ブザーが鳴り 続ける (ピー約8秒連続)	71	72	↔	-1	標準バーナー	温度センサー・グリル過熱 防止センサー・電子部品の 故障
	70	31		-2	小バーナー	
	32	33		-3	チャオバーナー	
				-5	グリル	
	24	↔	-3	チャオバーナー	センサー解除連続押しエラー	

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

が出たら






原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空炊きなど	<ul style="list-style-type: none"> ●「よくあるご質問 (Q & A)」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●調理油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合 (温度センサーが高温のままの状態) は、点火しても手を離すと火が消える場合があります。 	15 43 ~ 45
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	<ul style="list-style-type: none"> ●「よくあるご質問 (Q & A)」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行ってください。 	15・43
炎の吹き消え・点火しなかった場合など	<ul style="list-style-type: none"> ●「よくあるご質問 (Q & A)」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行ってください。 	15・45
グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	<ul style="list-style-type: none"> ●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、点火しても手を離すと火が消えます。 ●約5分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行ってください。 	15
乾電池の消耗	<ul style="list-style-type: none"> ●乾電池を交換してください。 	42
使用開始から約2時間または設定した時間がたち自動で火が消えました。	<ul style="list-style-type: none"> ●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。 	15
約30分がたち自動で火が消えました。	<ul style="list-style-type: none"> ●操作ボタンを押して戻してください。 	23・24
設定した時間がたち自動で火が消えました。	<ul style="list-style-type: none"> ●操作ボタンを押して戻してください。 	21・22
設定した時間がたち自動で火が消えました。	<ul style="list-style-type: none"> ●操作ボタンを押して戻してください。 	33・34
炊飯モードで炊き上がり自動で火が消えました。	<ul style="list-style-type: none"> ●操作ボタンを押して戻してください。 	29・30
湯わかしモードで沸とうして、約5分後に自動で火が消えました。	<ul style="list-style-type: none"> ●操作ボタンを押して戻してください。 	25・26
部品が故障しています。	<ul style="list-style-type: none"> ●ガス栓 (ねじガス栓) を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。 	53

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

交換部品・別売部品のご紹介

交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）・別売部品

- いたんできたら交換してください。お求めの場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所に問い合わせください。

名 称		部 品 コ ード		
交 換 部 品	ごとく大	チャオバーナー用 標準バーナー用 010-340-000		
	ごとく小	小バーナー用 010-341-000		
	バーナーキャップ	チャオバーナー用 0151-403-000		
		標準バーナー用 0151-404-000		
		小バーナー用 0151-408-000		
	バーナーリング	チャオバーナー用 018-218-000		
		標準バーナー用 018-219-000		
		小バーナー用 018-219-000		
	グリル皿	070-186-000		
	グリル焼網	071-049-000		
下火カバー右	098-2547R00			
下火カバー左	098-2547L00			
名 称		型 番		
別 売 部 品	炊飯専用釜	3合炊き	RTR-03D	
	炊飯専用なべ	3合炊き	RTR-300D1	
		5合炊き	RTR-500	
	魚とって		RTO-ST1	
	クッキングプレート		RCP-72V	

- 2009年8月現在の仕様です。仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- 単1形アルカリ乾電池はもよりの電気店でお買い求めください。

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。☎ 42 ページ
- お手入れしておくと、次回使用するとき便利です。

仕 様

品 名	グリル付ガスビルトインコンロ	
型 式	RBC4WNFN6-L(B)	RBC4WNFN6-R(B)
型 式 の 呼 び	RS31W8FR-L/R 型式名：RS31W8HR	
質 量	17.0kg（付属品含む）	
外 形 寸 法	高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 539mm （トッププレート幅 593mm）	
ガ ス 接 続	15A（1 / 2B）鋼管または金属可とう管	
電 源	DC3.0V（単 1 形アルカリ乾電池× 2 個）	
安 全 機 能	<ul style="list-style-type: none"> ● 立消え安全装置（全バーナー） ● 調理油過熱防止機能（全コンロバーナー） ● コンロ消し忘れ消火機能（全コンロバーナー） ● グリル過熱防止センサー 	
点 火 方 式	連続放電点火式	
付 属 品	単1形アルカリ乾電池（2個）、取扱説明書（保証書付）、設置説明書、お問い合わせ先一覧、クックブック、魚とって	

ガスグループ （ガス種）	1 時 間 当 た り の ガ ス 消 費 量					
	個 別 ガ ス 消 費 量					全 点 火 時 ガ ス 消 費 量
	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グ リ ル		
都市ガス用 12 A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.18kW	9.20kW	
13 A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.94kW	9.90kW	

長期間使用しない場合／仕様

アフターサービス／廃棄時のお願い

アフターサービスのお申し込み

保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 必ず「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げ日から1年間です。機器の販売後、機器の故障がある場合、一定条件のもとに無料修理に応ずることをお約束致します。（詳細は保証書をご覧ください）
- 保証書を紛失されますと無料修理期間中であっても修理費をいただく場合がありますので大切に保管してください。

修理について

万一故障した場合、お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所までご連絡ください。

- 依頼される前にもう一度ご確認ください。P.43～48 ページの「よくあるご質問 (Q&A)」の項をご確認いただき、なおかつ不具合のある場合は、必ずガス栓（ねじガス栓）および器具栓を閉じて、お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。
- ご依頼される際には次のことをご確認ください。
 1. ご住所・お名前・電話番号
 2. 品名、型式の呼び、お買い上げ日
 3. 故障内容、状況（できるだけ詳しく）
 4. 訪問ご希望日

補修用性能部品の保有期間について

- 補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後5年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。無料修理期間経過後の修理についてはお買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は有料修理致します。

転居される場合

お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所に必ずご相談ください。

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

連絡先

別添の「お問い合わせ先一覧」を参照してください。

廃棄時のお願い

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

MEMO

保証書

品名

グリル付ガスビルトインコンロ RBC4WNFN6-L(B)
RBC4WNFN6-R(B)

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

記

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

無料修理規定

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

お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	年 月 日		
販売店名		扱 者 印	
住所			
電話番号			

修理記録

年 月 日	修理内容

お客様へ

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

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

