

取扱説明書

RBC4WNGN11-L/R(SVSV)

RBC4WNGN11-L/R(SVBL)

RBC4WNGN11-L/R(SVB)

RBC4WNGN12-L/R(SVSV)

RBC4WNGN12-L/R(SVBL)

RBC4WNGN12-L/R(SVB)



TOHO GAS

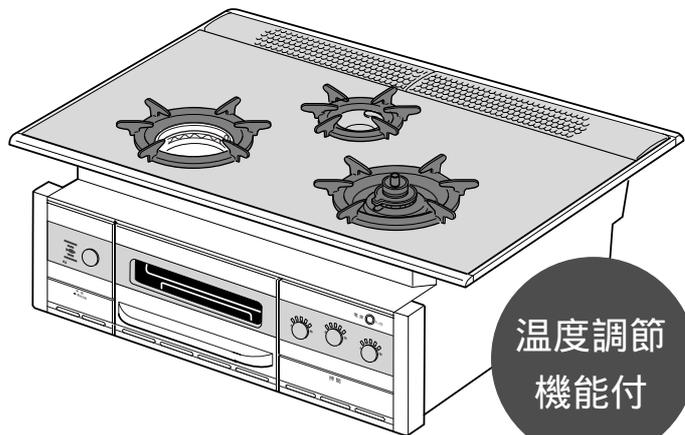
家庭用

グリル付

ガスビルトインコンロ

型式 型式の呼び

75cm幅	RBC4WNGN12-L/R(SVB)	
	RBC4WNGN12-L/R(SVBL)	RBG-N78W6GDX3 ^L _R
	RBC4WNGN12-L/R(SVSV)	
60cm幅	RBC4WNGN11-L/R(SVB)	
	RBC4WNGN11-L/R(SVBL)	RBG-N38W6GDX3 ^L _R
	RBC4WNGN11-L/R(SVSV)	



温度調節
機能付



よく読んで安全に正しく お使いください。

ご愛用の皆様へ

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

ご使用前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。

この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。本製品は家庭用なので業務用のような使い方をされますと著しく寿命が縮まります。

この製品は国内専用です。海外では使用できません。この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要なとなりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。

取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店またはフリーダイヤルにご連絡して再購入してください。

保証書付

取扱説明書

システムキッチン用 ビルトインコンロ

もくじ



各部の名称 1

機能と特長 3

安全上のご注意 7

準備をしましょう

乾電池のセット	10
各 부품のセット	10
電源	13
操作部の開閉方法	13
ロック機能	13

コンロをお使いになる前に

料理に応じて使い分けましょう	14
使用できるなべと温度センサーについて	14
コンロを使うとき注意しましょう	16

コンロを使いましょう

操作の手順	17
操作部の使い方	18
揚げものモード	18
炊飯モード	20
湯わかしモード	22
コンロタイマーモード	24
自動判別モード	24

グリルをお使いになる前に

グリルを使うとき注意しましょう	25
グリルとびらの出し入れ	26
グリルで上手に焼くには	26
初めて使うときはから焼きをしましょう	27

グリルを使いましょう

操作部の使い方	28
操作の手順 マニュアルモード(手動調理)	28
オートメニューモード(自動調理)	30

安全・便利機能を使いましょう

カスタマイズ機能	35
リセット機能	35
音声ガイド機能	36
感震停止機能	38

点検・お手入れをしましょう

日常点検をしましょう	39
お手入れの道具と洗剤について	39
お手入れのポイント	40

故障かな?と思ったら

もう一度、ご確認ください	42
電池交換	46
表示とブザーについて	47

アフターサービスは? / 設置にあたって ... 51

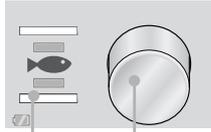
長期間使用しない場合 / 仕様 52

保証書 裏表紙

各部の名称

各部の名称

小バーナー
 ごとく大
 チャオバーナー
 グリル用操作ボタン



操作ボタン
 火力表示ランプ

電池交換サイン

電池ケース

押すと出てきます

下火カバー

グリルとびら

グリルとびら取っ手

グリル皿

グリル焼網

グリル皿受け

ごつく小

標準バーナー

排気口カバー

排気口

調理中の煙が出るところ
 です

注意ラベル

トッププレート

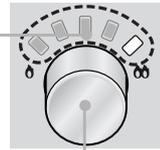
電源スイッチ

電源 入/切
 ON状態は
 青色ランプ
 で表示しま
 す

右コンロ操作ボタン

後コンロ操作ボタン

左コンロ操作ボタン



操作ボタン
 火力表示ランプ

操作部

押すと出てきます

図はトッププレートが75cm幅タイプですが、60cm幅タイプも部品名称、特長は同じです。
 図は-Lタイプ（チャオバーナーが左側のタイプ）です。-Rタイプはチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります

コンロ部

チャオバーナー・小バーナー

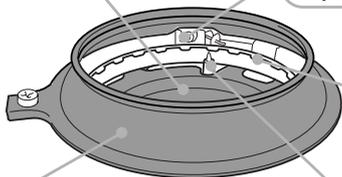
しる受けカップ

立消え安全装置
 (炎検知部)

炎口

遮熱板

電極(点火プラグ)



標準バーナー

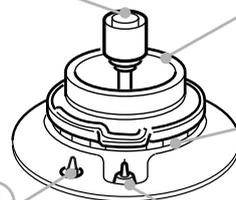
温度センサー

バーナーキャップ

炎口

立消え安全装置
 (炎検知部)

電極(点火プラグ)



操作部の名称

各部の名称

オートメニュー表示ランプ

オートメニュー設定時に点灯します。

焼き加減表示ランプ

オートメニューの焼き加減設定時に点灯します。

グリル表示部

グリルタイマーの時間の表示と音声ガイド機能設定状態を表示します。

揚げもの設定温度表示ランプ

揚げものモード設定時に設定された温度を点灯で表示します。

炊飯表示ランプ

炊飯モード設定時に点灯します。

湯わかし表示ランプ

湯わかしモード設定時に点灯します。

タイマー使用表示ランプ

コンロタイマーモード設定時に点灯します。

コンロ表示部

コンロタイマー・湯わかし(保温・沸とう消火)の時間を表示します。

ロック表示ランプ

ロック設定時に点灯します。

音声キー 36

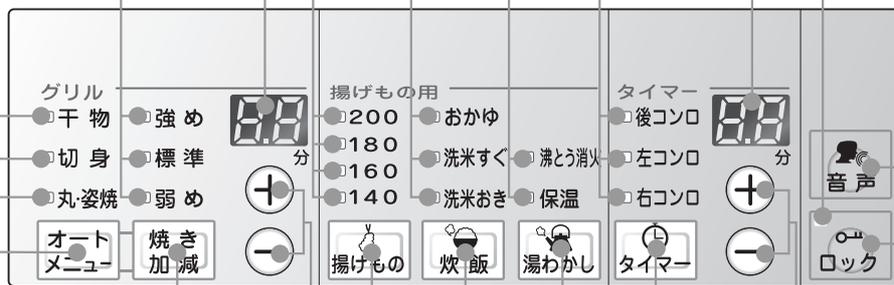
音声ガイド機能のON、OFFや、音声モードの選択、音量設定時に使用します。

ロックキー(長押し) 13

操作ボタンのロックの設定、解除時に使用します。

コンロ「+ -」キー

コンロタイマー・湯わかし(保温・沸とう消火)の時間をセットできます。



焼き加減キー 30

オートメニュー使用時に焼き加減の調節ができます。オートメニューキーで設定後、焼き加減キーで設定します。キーを押すことにより、「弱め」「標準」「強め」の焼き加減に設定できます。

オートメニューキー 30

魚を自動で焼き上げたいときに、使用します。キーを押すことにより、「丸・姿焼」「切身」「干物」の3つのモードに設定できます。

グリル「+ -」キー

グリルタイマーの時間をセットできます。また、音声ガイド機能設定時に使用します。

炊飯キー

炊飯モード設定時に使用します。

炊飯機能 21

キーを押すことにより洗米おき、洗米すく、おかゆの3つのモードに設定できます。別売の炊飯専用なべをお使いいただくと、上手に炊飯できます。

揚げものキー

揚げものモード設定時に使用します。

温度調節機能 18

天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに油の温度を一定に保つことができます。キーを押すことにより140、160、180、200の4段階に温度を設定することができます。

タイマーキー 24

タイマーをセットするコンロを選択するキーです。キーを押すことにより、「右コンロ」「左コンロ」「後コンロ」からタイマーをセットするコンロを選択できます。湯わかし(保温・沸とう消火)使用時はコンロタイマーは設定できません。

湯わかしキー 22

湯わかしモード設定時に使用します。沸とう後、設定時間が経過すると自動消火、または保温後、設定時間が経過すると消火する機能です。

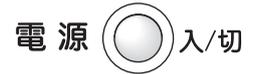
機能と特長

便利・安全機能のご紹介

電源オートオフ機能 13

調理終了後、電源スイッチが「入」の状態で放置された場合でも、3分後にオートオフ。無駄な電池消耗を抑えます。

オートオフ時間を変更されている場合は、そのとき設定された時間後にオートオフします。(カスタマイズ機能  35)



ロック機能 13

使わないときにロックキーを3秒以上長押しするとロックできます。電源スイッチを「切」にしてもロック状態を記憶していますので小さいお子様をお持ちのご家庭でも安心です。



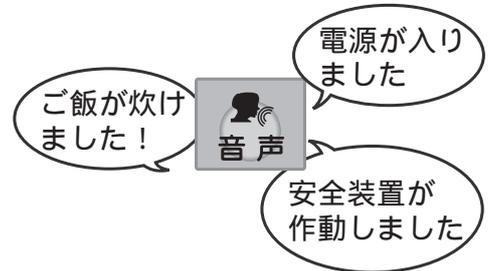
音声ガイド機能 36

音声でコンロの状況をお知らせします。お好みに応じて音声キーで下記の3つのモードから選択できます。音量「1・2・3」も選択できます。

「標準モード」.....標準の音声モードです。安全機能のお知らせやネクストガイドをします。購入時は標準モードにセットされています。

「親切モード」.....標準モードよりも更に多くの音声でガイドしてくれます。

「音声「切」モード」...ブザー音だけで音声はありません。



感震停止機能 38

機器本体が約震度4以上の震動を検知すると、コンロ・グリルとも自動消火します。



カスタマイズ機能 35

この機器はお客様が使い易いように特殊な操作で設定を変えることができます。

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

コンロ消し忘れタイマー30分～「 - - (最大) (チャオ・小バーナー60分、標準バーナー120分) に設定できます。購入時は「 - - 」になっています。

この説明書では、電源オートオフ、消し忘れタイマーなどは、購入時に設定されている時間で説明しています。

コンロ安全機能

◆ 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)

調理中、煮こぼれなどで火が消えると自動的にガスを止める安全機能です。

◆ コンロ消し忘れタイマー  (チャオバーナー) (標準バーナー) (小バーナー)

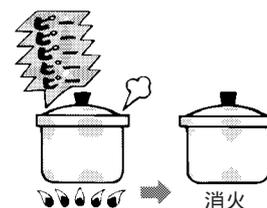
強火力バーナー・小バーナーは約1時間、標準バーナーは約2時間で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

◆ 調理油過熱防止機能  (標準バーナー)

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

◆ 焦げつき消火機能  (標準バーナー)

煮物調理などでなべ底が焦げつきはじめたら自動消火します。
なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。

◆ 過熱防止センサー  (チャオバーナー)

ワークトップや機器内が異常温度になったとき、過熱防止センサーが作動し、自動消火します。

機能と特長

コンロ便利機能

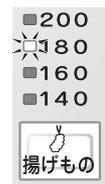
◆ コンロタイマーモード 24 (チャオバーナー) (標準バーナー) (小バーナー)

チャオ・小バーナーは1～60分、標準バーナーは1～99分までセットでき、設定時間になると自動消火する機能です。



◆ 揚げものモード(温度調節機能) 18 (標準バーナー)

揚げもの時に使用します。天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに油の温度を一定に保つことができます。揚げものキーを押すことにより、140、160、180、200の4段階に温度を設定することができます。



◆ 炊飯モード 20 (標準バーナー)

炊飯時に使用します。炊飯キーを押すことにより洗米おき、洗米すぐ、おかゆの3つのモードに設定できます。別売の炊飯専用なべをお使いいただくと、上手に炊飯できます。

「洗米おき」.....洗米後、30分～1時間以上浸したお米を炊く場合に使用します。
じっくりかまど炊き風です。

「洗米すぐ」.....洗米後、つけおき時間なしですぐに炊く場合に使用します。少し硬めに炊き上がります。

「おかゆ」.....米から作るおかゆです。土なべも使用できます。



◆ 湯わかしモード 22 (標準バーナー)

お湯をわかすときに使用します。湯わかしキーを押すことにより保温、沸とう消火の2つのモードに設定できます。

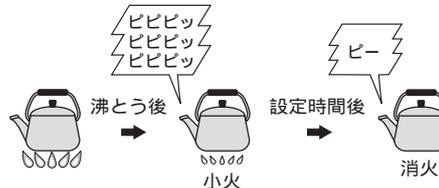
「保温」.....沸とうしたら小火になり設定した時間だけ保温し、その後、消火します。

「沸とう消火」...沸とうしてからあらかじめ設定した時間で消火します。

「沸とう消火」モード



「保温」モード



グリル安全機能

◆ 立消え安全装置 47

グリル使用中に、風などで火が消えると自動的にガスを止める安全機能です。

◆ グリル過熱防止センサー 47

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



グリル便利機能

◆ 水のいらない両面焼きグリル

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

◆ マニュアルモード 28

時間を決めて食材を焼くときに使用します。

1～15分までセットでき、設定時間になると自動消火します。最初は9分が表示されます。



◆ オートメニューモード 30

生魚の丸・姿焼や、切身、干物などをメニューキーと焼き加減を選択すれば、自動で焼き上げます。



安全上のご注意

必ずお守りください

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

以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

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

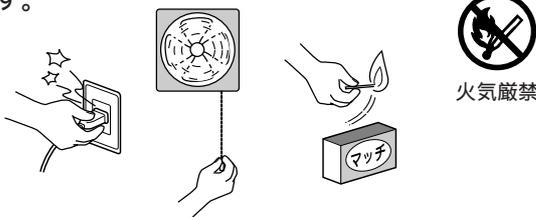
絵表示には次のような意味があります。

	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です
	 接触禁止  分解禁止
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です

危険

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

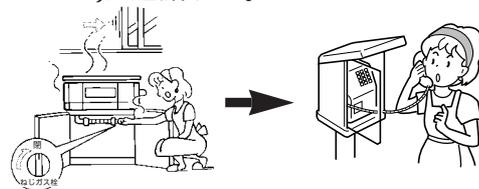
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



火気厳禁

ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

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



必ず行う

警告

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

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

銘板は機器内後方側面または機器の本体底裏面に張ってあります。

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

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

例 銘板(12A・13Aの場合)

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

製造年月

ガスグループ



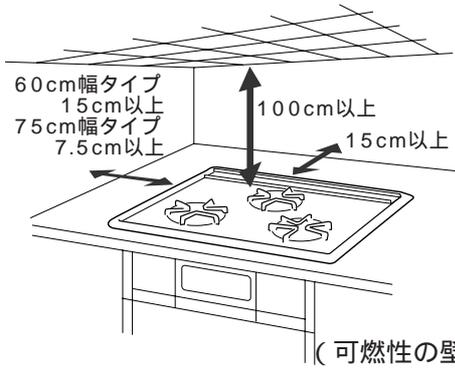
ガス種を確認

警告

設置するときは可燃物との距離を確実に離す

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

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



!
可燃物との距離を確実にとる

燃えやすいものを近くに置かない

調味料ラックなどを機器の上方に置いたり、ペットボトル、調理油など燃えやすいものを周囲に置かない。火災の原因になります。



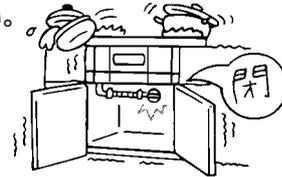
幼い子供には触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



異常時の処置

地震、火災、点火不良、使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じた場合、途中消火した場合はすぐに使用を中止し、ガス栓(ねじガス栓)を閉めてください。



!
使用を中止する

引火しやすいものを近くで使用しない

スプレー、ガソリン、ベンジンなどを近くで使用しないでください。引火して火災の恐れがあります。



火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない

調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしていときは注意してください。グリルを消し忘れると調理中のものに火がつきますので注意してください。電話や来客の場合は、いったん火を消してください。



スプレー缶、ボンベを近くに置かない

スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどを近くに置かない。熱で缶内の圧力が上がり、爆発する恐れがあります。



ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です

機器の設置・移動・取りはずし・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、設置工事説明書を参照してください。

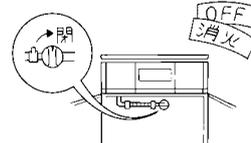


!
必ず守る

点火・消火の確認を必ず行う

使用中は、炎の確認をする

就寝・外出時はガス栓(ねじガス栓)も閉めてください。

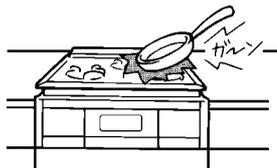


!
必ず守る

トッププレートに衝撃を加えない

トッププレートの上にはのらない

トッププレートにひびが入ったり、割れたりして、異常過熱や火災の原因になります。ひびが入ったり割れたりしたときは、すぐに修理を依頼してください。



分解・修理・改造はしない

ガス漏れ・火災・作動不良の原因になります。故障と思われたときはP42～50を参照ください。

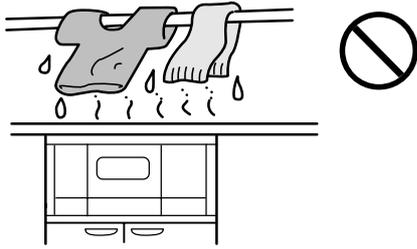
!
分解禁止

安全上のご注意

⚠ 注意

調理以外に使わない

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



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

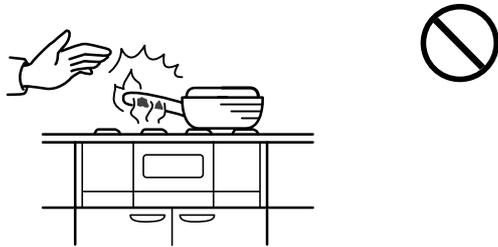
すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。



必ず守る

排気口に手や顔などを近づけない なべの取っ手を排気口に向けない

排気口から高温の排気が出ます。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。



使用中は換気をする

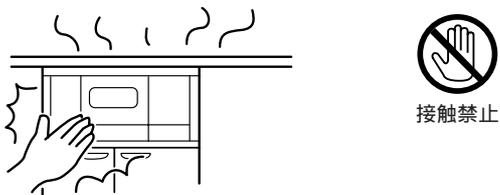
ご使用と同時に窓を開けたり、レンジフードファンを回すなど必ず換気をしてください。換気をしないと一酸化炭素中毒の原因になります。

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



やけどに注意

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高温になっています。防熱板を取り付けた場合、防熱板も高温になります。さわらないでください。



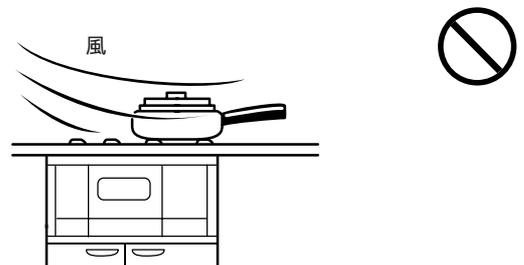
点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。



必ず守る

扇風機や冷暖房機器の風を機器に当てない
機器焼損や作動不良の原因になります。



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。

使うバーナーの操作ボタンをまちがえない。

使用中に、ガス栓(ねじガス栓)を操作しての消火はしない。

やけどや思わぬ事故の原因になります。

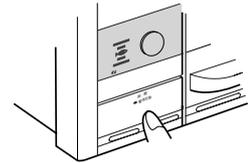
本機器を大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。火災など思わぬ事故になります。

準備をしましょう

乾電池のセット 46

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

電池ケースの「押：開」付近を指で押します。押し込んだ指を戻すと電池ケースが少し引き出されます。



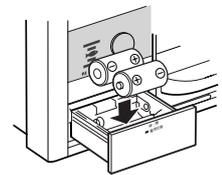
電池ケースを止まるところまで、ゆっくりと引き出します。

お願い

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



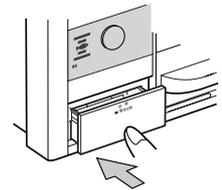
単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を図のように+ - を確認して正しくはめ込む。



電池ケースを奥までしっかり押し込み本体に収納します。

お願い

電池ケースを収納するとき、手を挟み込まないように注意してください。

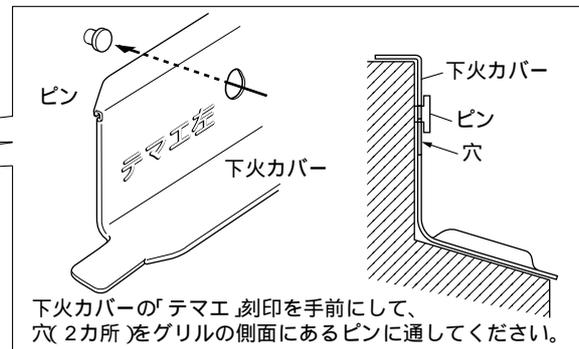
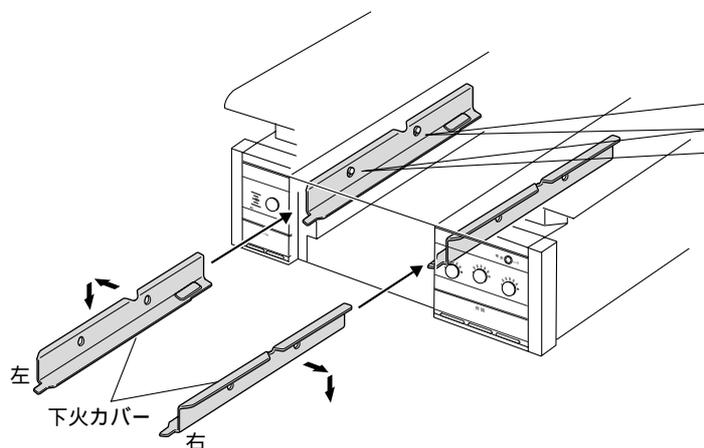


交換の目安は、アルカリ乾電池を使用して約1年です。それ以外のマンガン乾電池などを使用すると、寿命が半分以下になります。使用状況により寿命は変わります。付属の乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。乾電池は、機器が冷めてから交換してください。新旧・異種の乾電池は混用して使わないようにしてください。

準備をしましょう

各用品のセット

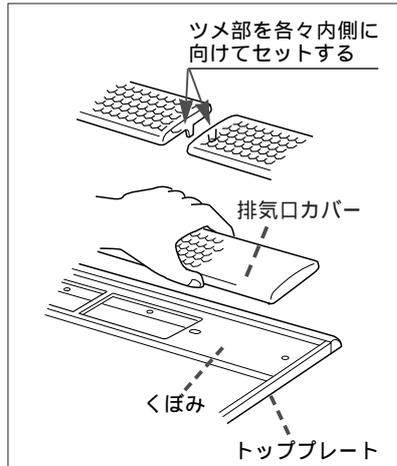
◆ 下火カバー



準備をしましょう

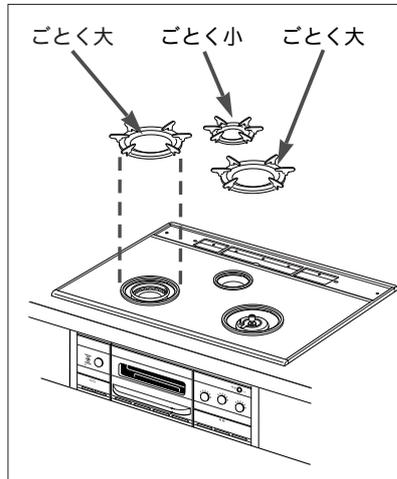
排気口カバー

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セットしてください。



ごたく

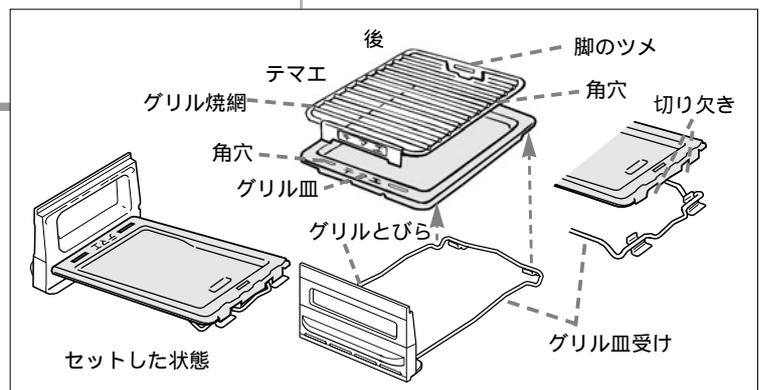
ごたくは、右図のようにガラスリングの外側にセットしてください。



ごたつの先端部は炎が接触して変色しますが異常ではありません。

グリル皿・グリル焼網

グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、後部2カ所の切り欠きに、皿受け後部の棒が入るようにセットしてください。グリル焼網の「テマエ」刻印を手前にして、脚のツメを、グリル皿の角穴にセットしてください。



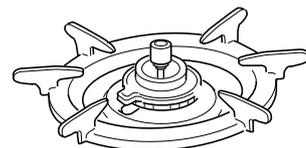
⚠ 注意

ごたくは正しくセットする

誤ったセットをするとなべなどが不安定になり、かたむいたり、倒れたりします。

ごたくをはずして直接なべを置いて使用しない

不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。



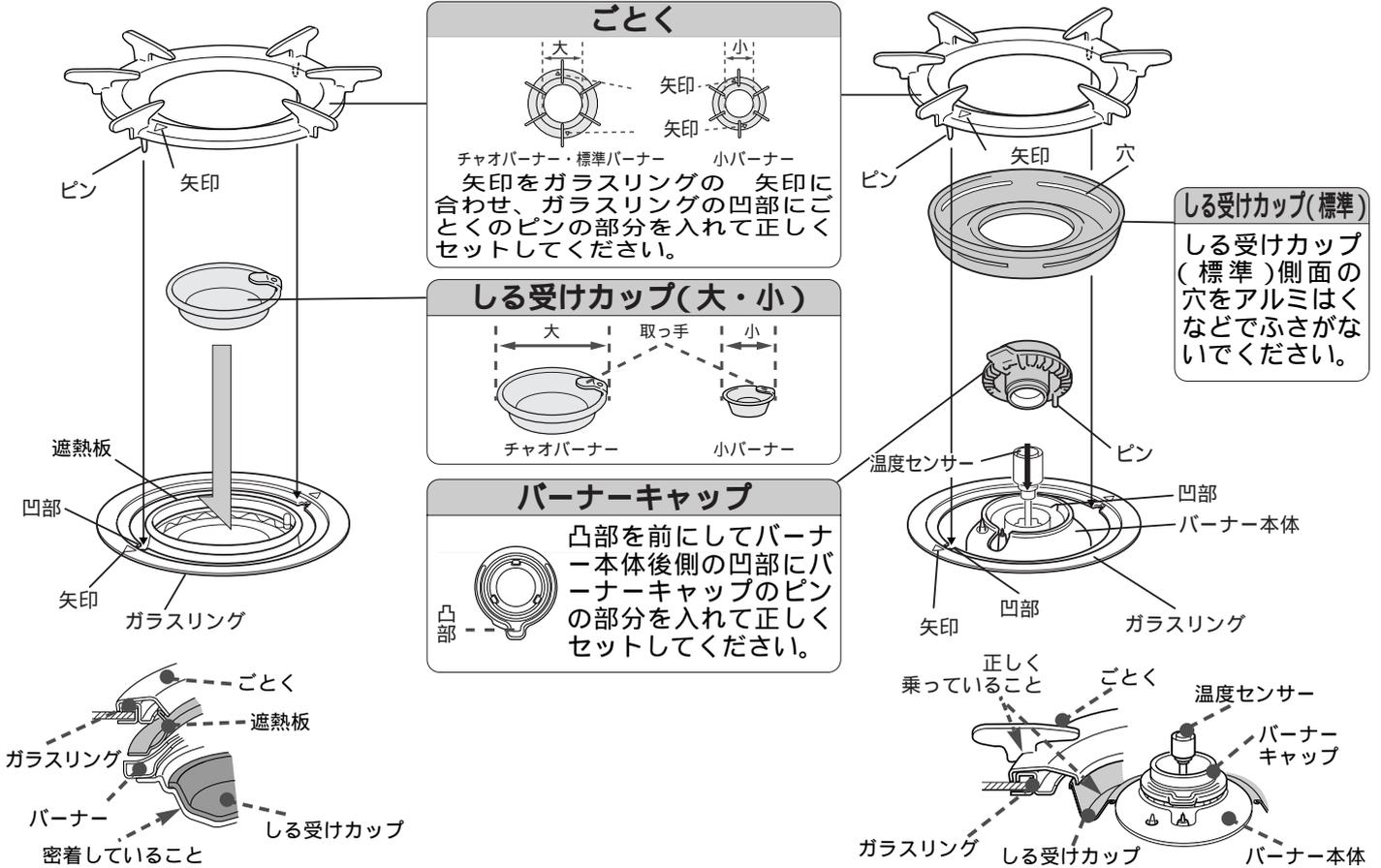
図はチャオバーナーが左側の機器です。

◆ ごとく・しる受けカップ・バーナーキャップ

下図のように各部品を正しくセットしてください。

チャオバーナー・小バーナー

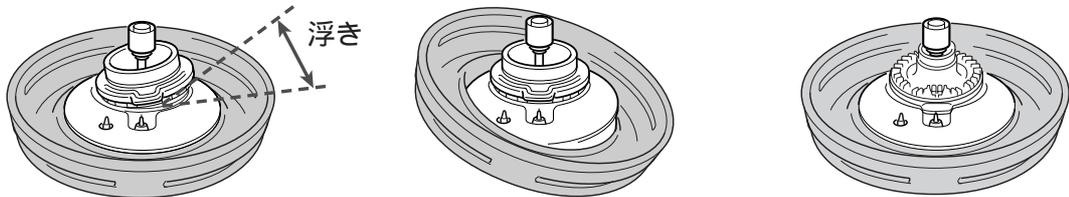
標準バーナー



準備をしましょう

⚠ 注意

バーナーキャップ・しる受けカップ(標準)は誤ったセットで使用しない
しる受けカップ(標準)やバーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろい
や逆火を起こしたり、また、器具の中に炎がもぐりこんで危険です。



バーナーキャップの浮き しる受けカップ(標準)の傾きや裏返し バーナーキャップの裏返し
誤ったセットの例

お願い

バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。
バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎がふぞろいになった場合は交換が必要です。
お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所へご相談してください。 46 51
ごとく、しる受けカップはホーロー仕上げです。よごれなどが焼きつくことがありますので、こまめに
掃除をしてください。よごれが焼きついても性能は変わりません。 40

準備をしましょう

電源

電源を入れるとき

ピッと音がするまで電源スイッチを押します。(約0.3秒)
外周の電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。
電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。
ロックを解除してください。



電源を切るとき

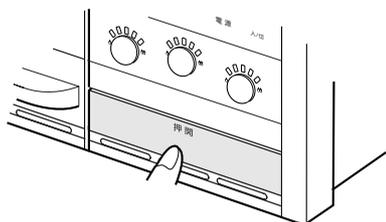
電源が入っている状態で電源スイッチを押すと電源ランプが消灯し、電源が切れます。
コンロ、グリル使用中に電源スイッチを押すと自動消火し、電源が切れます。

電源が入っている状態で、コンロ・グリルを使用していないと、3分後(購入時³⁵)に自動で電源が切れます。(電源オートオフ機能)
オートオフ5秒前になると、ピッとお知らせし、消灯までの間、電源ランプが点滅します。

操作部の開閉方法

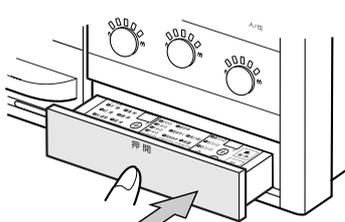
開

操作部の「押 開」付近を指で押します。押込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。



閉

操作部を奥までしっかり押し込み本体に収納します。



お願い

操作部は取り外せない構造になっていますので無理に引っ張ったり上から押さえたりしないでください。
機器がこわれる原因になります。
操作部を収納するとき、手を挟み込まないように注意してください。
操作部表面に保護シートが貼ってあります。ご使用時は保護シートをはがしてください。

ロック機能

コンロやグリルの操作ができないように、ロックすることができます。

ロックをするとき

電源を入れます。
操作部を押し開けます。
全ての操作ボタンが消火の位置にあることを確認します。
ロックキーを3秒以上長押しします。コンロ表示部に「」「」「」「」と表示されます。「」が表示されたとき、「ピッ」とお知らせすると同時にロック表示ランプが点灯し、ロックされます。
ロックされているときは電源スイッチのみ「入/切」ができます。また、電源を入れたとき、電源ランプが点滅します。



ロックを解除するとき

ロックキーを3秒以上長押しします。コンロ表示部に「」「」「」「」と表示されます。「」が表示されたとき、「ピッ」とお知らせすると同時にロック表示ランプが消灯し、ロックが解除されます。

コンロをお使いになる前に

料理に応じて使い分けましょう

標準バーナー

天ぷら・フライなどの揚げもの 炊飯・おかゆ



煮もの・煮こみ料理



チャオバーナー(小バーナー)

炒めものなど、高温になる料理

炒飯、焼きそば、炒りごまなど
たこ焼き・ホイル焼き・お好み焼きなど
ポークソテー・ソーセージなどから焼きに近い料理



冷凍食品

容器ごと凍っている冷凍うどんなど
なべごと凍らせたカレーなど
標準バーナーでは、温度センサーが正しく検知せず、途中消火する原因になります。

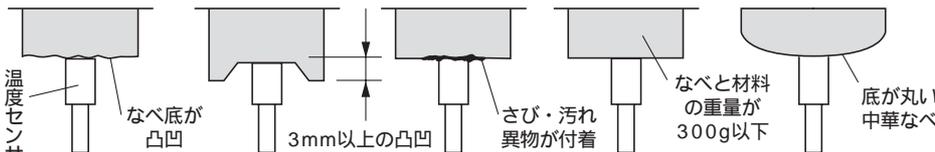
使用できるなべと温度センサーについて

温度センサーを正しく働かせるために、必ずお読みください。

警告

標準バーナーでは下記のなべなどは使わない

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。底が浅く広いなべなどでの油料理は、油の温度が上がりやすく発火の原因になります。使用しないでください。



耐熱ガラス容器・土なべなど熱の伝わりにくいもので油調理しない。使用中に発火する恐れがあります。



なべの種類	煮ものなど	炒めもの油料理など	温調機能	
			揚げもの 18	湯わかし 22
アルミ銅 底の平らなアルミ製中華なべ	○	○ (油量：200ml以上)	○ (油量：500ml～1l)	○ (水量：500ml～2l)
鉄ホーロー 底の平らな鉄製中華なべ	○	○ (油量：200ml以上)	○ (油量：500ml～1l)	○ (水量：500ml～2l)
ステンレス	○	○ (油の温度が上がりやすいので注意する)	○ (油量：500ml～1l)	○ (水量：500ml～2l)
土なべ 耐熱ガラス容器	○	×	×	×
圧力なべ	○ (ただし、消火する場合があります)	×	×	×
無水なべ 多層なべ	○	○ (油量：200ml以上)	×	○ (水量：500ml～2l)

○：適する ×：適さない(温度を正しく検知しない場合あり)

コンロをお使いになる前に

警告

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

チャオバーナーを使用すると消し忘れなどにより調理油が発火することがあります。



必ず守る

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

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



必ず守る

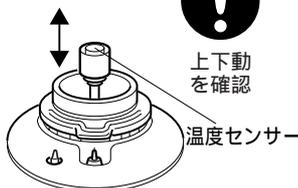
温度センサーとなべ底が密着しているか確認する

温度センサーが傾いていたり、なべとの間にすき間があると発火の原因になります。

注意

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

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



温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。



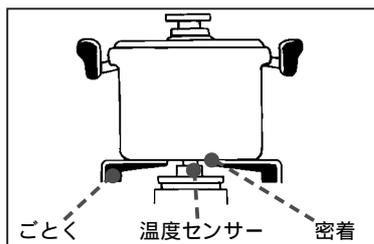
炊飯に適したなべ 20

炊飯に使用するなべの種類	白米			炊飯量・ポイント
	洗米すぐ	洗米おき	おかゆ	
 別売の炊飯専用なべ RTR-03A				炊飯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。)
				炊飯3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
				炊飯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	×			・「洗米すぐ」は、ごはんに芯がで、上手に炊けません。 また、「洗米すぐ」洗米おきとも焦げる場合があります。 ・薄手(2.5mm以下)のステンレス製のなべの場合は焦げつきやすくなります。
 土なべ	×	×		白米は炊けません。
 ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ	×	×	×	焦げついたり消火したりしてうまく炊けません。使用しないでください。

: 適する × : 適さない(温度を正しく検知しない場合あり)

なべは正しくセットする

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



上手に炊飯するためになべを選ぶ

なべの縁Aは高く!



ふたとなべにすき間がないものを!

なべは深いものを!

ふたが重いものを!

ふきこぼれて、ご飯がかたくなったり焦げたりする原因になります。

コンロを使うとき注意しましょう

下記の注意や「安全上のご注意」をよくお読みになってお使いください。

警告

ごとくをはずして、なべを直接コンロに置いて使用しない

市販の補助具(アルミはく製する受け・いわゆる省エネごとく・補助ごとく)を使用しない

炎をふさいだり、コンロを覆わない

この機器の付属品や指定のもの以外や、鉄板やコンロを覆うような大きななべは使用しないでください。また、標準バーナーのしる受けカップ側面の穴をアルミはくなどでふさがないでください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因になります。



アルミはく製する受け



いわゆる省エネごとく



注意

コンロ使用時は体の一部や衣服をバーナーに近づけない

小バーナーを使用するときは特に注意してください。衣服に炎が燃え移り、やけどの原因になります。

点火操作をするときは、バーナーに顔を近づけない

やけどの原因になります。

やかんやなべから炎をはみ出さない

なべ底から炎がはみ出さないように火力調節してください。なべによっては、取っ手を焼損する恐れがあります。



バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る

水分が残ったままセットすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。



洗った後は水気を切る

お願い

みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにし、よくかき混ぜながら温める

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

煮こぼれに注意する

機器内部およびキャビネット内部のものが汚れます。また、トッププレート・ごとく・しる受けカップ・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたり、機器を早くいためます。

コンロで焼網を使わない

トッププレート・ごとく・しる受けカップ・バーナーなど、機器を早くいためます。

もちは、グリルで火力を絞ってようすをみながら、焼いてください。早い時間で焼けるので注意してください。

なべは不安定な状態で使わない

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

使用中に自動的に小火になったときは

高温自動温度調節機能が作動(標準バーナーのみ)

焼きもの調理・炒りもの調理など比較的温度の高い料理や、なべのから焼きをしたときに小火・大火と火力を調整し、なべの異常過熱を防止する機能です。

この状態が30分以上続いた場合、または小火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は自動消火します。故障ではありません。

自動消火した場合は、なべなどが相当熱くなっていますので、やけどなどに注意してください。

炎の大きさが自動的に変わります。やけどのおそれがあるため、バーナー付近には顔や手など近づけないようにしてください。

調理ができない場合は、チャオバーナーを使用してください。14

コンロを使いましょう

操作の手順

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

1 準備



機器下方のキャビネット内にあるガス栓(ねじガス栓)を全開にします。電源を入れます。ピッと音がするまで(約0.3秒)電源スイッチを押すと外周の電源ランプが青色に点灯します。電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。

2 点火



操作ボタンを押すと火力表示ランプが点灯し、現在の火力を表示します。全てのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全箇所スパークする構造となっているため異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。消火して約0.5秒以内は安全のため再点火できません。しばらく待ってから再度、点火してください。

⚠️ 注意

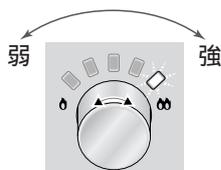
万一点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作をしてください。すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。



お願い

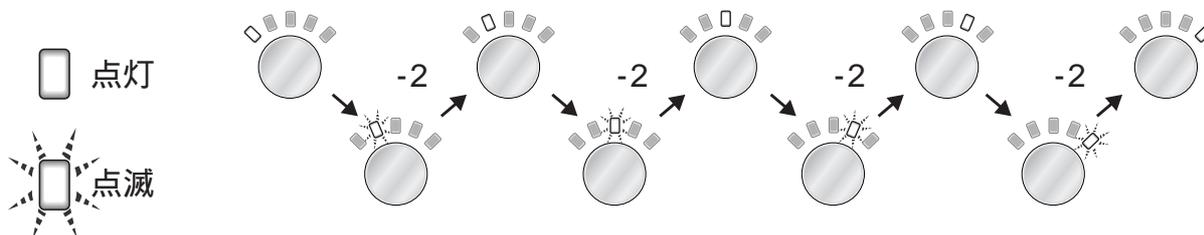
長時間使用していなかったり、朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

3 火力調節



火力は9段階あります(下図参照)。調理に合った火力に設定してください。操作ボタンをゆっくり左右に回し火力調節します。右方向に回すと火力が強くなり、左方向に回すと火力が弱くなります。このとき、合わせた段階の火力表示ランプが点灯、または点滅します。

最小火力 → 最大火力



次のような場合、自動的に火力が変わることがあります。
・なべの温度が上がり、高温自動温度調節機能がはたらいた場合。📖
・チャオバーナーにはコンロを覆うような大きななべなどを使用すると、トッププレートの温度上昇を抑えるため、火力がより大きい場合、自動的にの火力に下がる機能になっています。(故障ではありません。)

4 消 火



操作ボタンを奥に当たるまで押し込み、必ず火が消えたことを確認してください。
自動消火した場合にはすぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。
電源スイッチを押して、電源を切ります。

注意

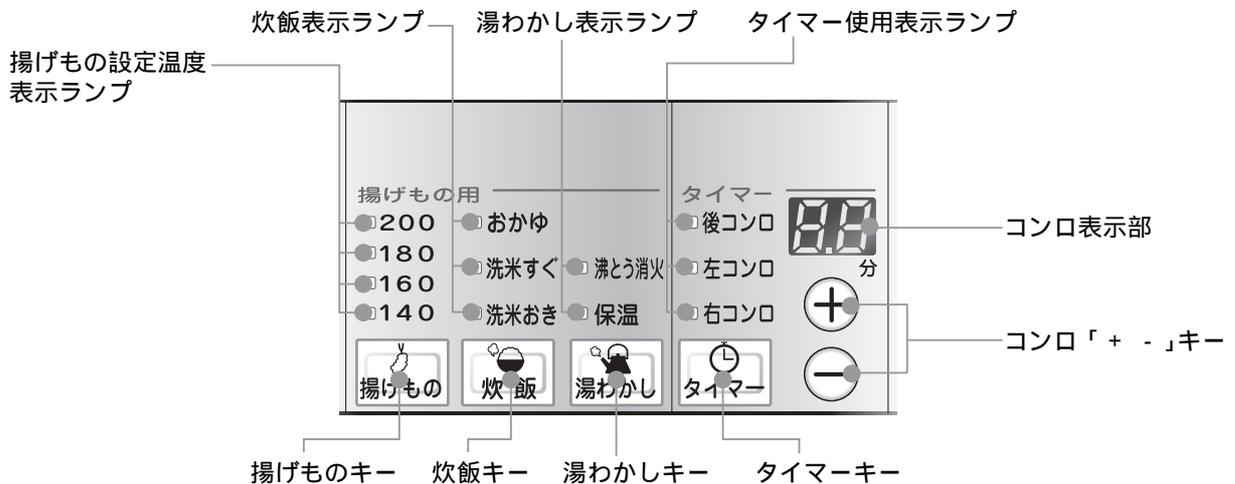


接触禁止

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

操作部の使い方

コンロ



コンロを使いましょう

揚げものモード

揚げものモードは標準バーナーにて使用できるモードです

1 電 源

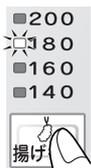


電源を入れます。

ピッと音がするまで(約0.3秒)電源スイッチを押すと外周の電源ランプが青色に点灯します。

電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。

2 モード設定



操作部を押し開けます。

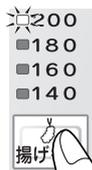
揚げものキーを押します。

揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。

揚げものキーの1回目の操作時は、180 に設定されています。

コンロを使いましょう

3 温度セット



揚げものキーを押し温度を合わせます。
揚げものキーを押すごとに、180 200 140 160 消灯(とりけし)というように温度が切り替わります。

揚げもの調理の目安

160	とりのからあげ、フリッター、ドーナツ
180	天ぷら、コロケ、フライ、とんかつ
200	クルトン、かきもちあげ

調理の途中でも設定温度を変えることができます。



揚げものキーを約3秒間押し続けると、ブザーが「ピッ」と鳴り、揚げもの設定温度表示ランプが点滅し、表示温度より10 高く設定できます。もう一度揚げものキーを押すとこの設定は解除され、表示の設定温度になります。お好みに合わせてお使いください。(この設定は、点火するたびに行ってください。)
170 に設定されている場合はとりけしになります。
下の表を参考に温度設定すると、フライパンで揚げもの以外の調理もできます。

調理の目安

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

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

4 点 火

標準バーナーの点火操作をします。17



5 調 理



油が設定された温度になるとブザーで「ピピピッ×3」とお知らせします。調理を始めてください。
自動的に火力調節して油の温度を設定温度に保ちます。
お好みにより、コンロタイマーモードを同時に使うことができます。
タイマーキーを押すと、コンロ表示部に“5”が表示されます。コンロ「+ -」キーを押して時間をセットします。設定された温度になると、ブザーでお知らせしカウントダウンを始めます。また、温度セット時にタイマーをセットすることもできます。揚げものキーを押し温度を合わせ、タイマーキーを押して時間をセットし、点火操作をします。(24の2モード設定と4終了を参照してください。)

6 終 了



調理終了後は操作ボタンを奥に当たるまで押し戻してください。火力表示ランプと、操作部のランプが消灯します。
操作部を押して本体に収納します。
電源スイッチを押して電源を切ります。

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

炊飯モード

炊飯モードは標準バーナーにて使用できるモードです

「洗米おき」モード(水に浸しおきしたお米の炊飯)・「洗米すぐ」モード(洗米してすぐに炊飯する場合)・「おかゆ」モード(お米からおかゆを作る場合)があります。

無洗米の場合は、必ず浸しおきをして、「洗米おき」モードで炊いてください。ふきこぼれる場合があります。

お米の準備

たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
「かき混ぜ 洗い流す」を数回繰り返し、にごりがうすくなるまで手早く洗う。
無洗米の場合は、1、2度すすいでにごりを少なくしてください。にごり
のまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になります。



お手持ちの計量
カップ(180ml
用)でお米を正
しく計り、たっ
ぷりの水で手早
く洗う

水加減とお米を浸す時間について

水加減は目安です。新米・古米、かため・やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。

水加減

米の量			水量		ポイント	
容量	重量	合数	炊飯	おかゆ		
				全がゆ		七分がゆ
45ml	38g	0.25合		360ml	470ml	炊飯量は1~5合です。5合以上は炊けません。炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加える。別売の炊飯専用なべ(RTR-03A)で、3合を炊くと、ふきこぼれる場合があります。 「おかゆ」モードは、お米からおかゆを作る機能です。 おかゆは、全がゆは1合以下(約5人前)、七分がゆで0.5合以下(約3人前)で使用する。 180ml用計量カップを使うと、1カップ=米1合・水180mlとなります。
90ml	75g	0.5合		540ml	630ml	
180ml	150g	1合	300ml	900ml		
270ml	225g	1.5合	390ml			
360ml	300g	2合	480ml			
450ml	375g	2.5合	580ml			
540ml	450g	3合	670ml			
720ml	600g	4合	930ml			
900ml	750g	5合	1130ml			

お米を水に浸す時間 (「洗米おき」モードの場合)

お米の種類とモード		お米を水に浸す時間		ポイント
		春~夏	秋~冬	
炊飯	白米	30分以上	60分以上	新米はやや水を少なめにする。 無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。水の量を約3%程度多くする。または、無洗米専用計量カップを使ってください。 別売の炊飯専用なべ(RTR-03A)で、3合を炊くと、ふきこぼれる場合があります。 水に浸してから「洗米おき」モードで炊飯してください。 やや水を多めにする。
	無洗米	30分以上	60分以上	
	胚芽精米	60分以上	90分以上	
	輸入米	60分以上	90分以上	
	古米	60分以上	90分以上	
	麦ごはん	60分以上	90分以上	
おかゆ		0~30分	0~30分	米粒がつぶれ、のり状にならないように塩はでき上がる直前に入れてください。 出し汁やお茶を使ったおかゆもできます。



炊飯に適したなべを使用してください。15

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、お米をとぎ足りない場合はニオイ、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

洗米した後、すぐに炊飯をしない場合は、必ず30分以上水に浸してから「洗米おき」モードで炊飯してください。

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)

洗米してすぐのお米を、「洗米おき」モードで炊飯するとごはんがかたくなります。また、洗米して水に浸しておいたお米を「洗米すぐ」モードで炊飯するとやわらかくなります。

炊き上がったごはんからおかゆ(雑炊)を作るときは、手動にて調理してください。

おかゆの加熱途中でかき混ぜすぎると、米粒がつぶれ、粘りがでたり、焦げつきやすくなります。

ふきこぼれる場合はふたを少しずらしたり、もちあげたりしてふきこぼれないようにしてください。

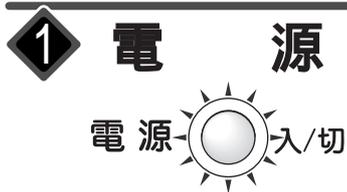
おかゆの炊き上がりで、水分量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節をしてください。

お米が入っている袋に記載してある内容(方法、手順など)を確認してから炊飯してください。

コンロを使いましょう

炊飯モード

炊飯モードは標準バーナーにて使用できるモードです



電源を入れます。

ピッと音がするまで(約0.3秒)電源スイッチを押すと外周の電源ランプが青色に点灯します。

電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。

2 モード設定



操作部を押し開けます。

炊飯キーを押します。

炊飯表示ランプ「洗米おき」が点灯します。

炊飯キーを押すごとに 洗米おき 洗米すく おかゆ 消灯(とりけし)

の順でモードと炊飯表示ランプが切り替わります。

炊飯の途中からのモード切り替えはできない場合があります。



「洗米おき」モードで3合(450g)炊飯の場合、通常で約22分で炊き上がります。

「おかゆ」モードの場合、約35～50分で炊き上がります。

3 点火



標準バーナーの点火操作をします。17

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

4 炊飯



炊き上がりますと、自動で消火し、ブザーで「ピピピッ×3」とお知らせし、火力表示ランプが点滅します。同時に約10分間のむらしタイマーがスタートします。その間、炊飯表示ランプは点灯しています。むらしタイマーが終了しますとブザーで「ピー」とお知らせし、炊飯表示ランプが点滅します。

むらしが終わるまでふたを開けないでください。

むらし後、ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります。

「おかゆ」モードの場合はむらしの必要はありませんので、炊き上がりますと自動で消火し、ブザーで「ピー」とお知らせし、炊飯表示ランプが点滅します。



炊き上がりは、お米の種類、水の量、水に浸す時間、火力などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。

5 終了



調理終了後は操作ボタンを奥に当たるまで押し戻してください。火力表示ランプと操作部のランプが消灯します。

操作部を押し本体に収納します。

電源スイッチを押して電源を切ります。

湯わかしモード

湯わかしモードは標準バーナーにて使用できるモードです

保温モード

沸とうしたらお知らせして、自動的に小火になります。設定した時間（1～99分）が経過すると自動消火します。

沸とう消火モード

沸とうしたら、お知らせして設定した時間（0～99分）が経過すると自動消火します。

湯わかしモードの活用術

上手にえば、レトルトカレーの温め、ブロッコリーなどの茹で野菜、ゆで卵、麺類の茹で上げ、お茶の煮出しなどに活用できます。 

1 電 源



電源を入れます。

ピッと音がするまで（約0.3秒）電源スイッチを押すと外周の電源ランプが青色に点灯します。

電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。

2 モード設定

操作部を押し開けます。

湯わかしキーを押します。

湯わかし表示ランプ「保温」が点灯します。

湯わかしキーを押すごとに 保温 沸とう消火 消灯(とりけし)

の順でモードと湯わかし表示ランプが切り替わります。

保温モード

湯わかしキーを押すと保温ランプが点灯して「5分」が表示されます。

コンロ「+ -」キーで時間を変更できます。

・点火したあとでも設定可能です。



沸とう消火モード

湯わかしキーを2度押すと沸とう消火ランプが点灯して「0分」が表示されます。

コンロ「+ -」キーで時間を変更できます。

・設定時間が「0分」の場合は沸とう後、すぐに消火します。

・点火したあとでも設定可能です。

・一度時間を設定すると「0分」には戻りません。



3 点 火

標準バーナーの点火操作をします。 



コンロを使いましょう

4 沸とう

保温モード



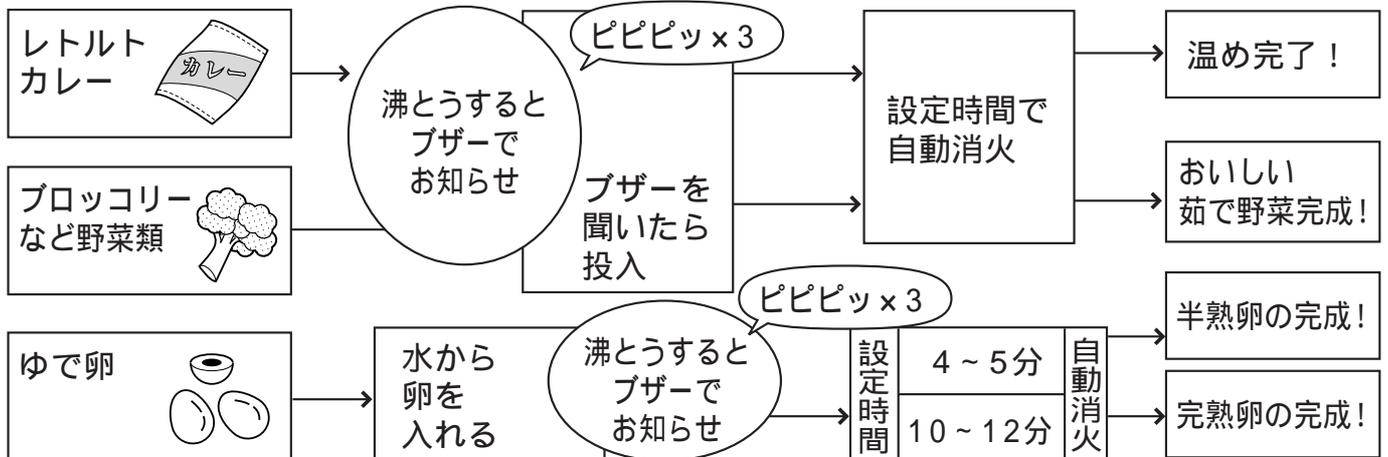
沸とう温度になるとブザーで「ピピピッ×3」とお知らせし、小火になります。
 お知らせと同時に時間がカウントダウンします。
 保温しているときは火力は変更できません。
 残り30秒になるとブザーで「ピピピッ×3」とお知らせして「30」表示に切り替わります。
 タイマーが「0」になるとブザーで「ピー」とお知らせして自動消火し、火力表示ランプと保温ランプが点滅します。

沸とう消火モード



沸とう温度になるとブザーで「ピピピッ×3」とお知らせします。
 お知らせと同時に時間がカウントダウンします。
 ・設定時間が「0分」の場合は沸とう後ブザーで「ピー」とお知らせしてすぐに消火します。
 残り30秒になるとブザーで「ピピピッ×3」とお知らせして「30」表示に切り替わります。
 タイマーが「0」になるとブザーで「ピー」とお知らせして自動消火し、火力表示ランプと沸とう消火ランプが点滅します。

「沸とう消火モード」はこんな使い方もできます。



コンロを使いましょう

5 終了



操作ボタンを奥に当たるまで押して戻してください。火力表示ランプと操作部のランプが消灯します。
 操作部を押して、本体に収納します。
 電源スイッチを押して電源を切ります。



底の平らな金属製のかんやなべを使ってください。
 温度センサーが正しく働くように、ブザーが鳴るまで以下のことはしないでください。

- やかんやなべのふたの開閉はしない。
- やかんやなべを動かさない。
- 水をかき混ぜない。
- 水や具を入れない。
- 火力を変えない。

ふたをしていない場合や、水量が多い(2ℓ以上)場合、火力が小さい場合は正しく検知しない場合があります
 なべの材質、形状および水量によっては、沸とうして消火するまでの間にふきこぼれることがあります。やけどなどにご注意ください。

コンロタイマーモード

コンロタイマーモードはチャオバーナー、標準バーナー、小バーナーにて使用できるモードです

コンロタイマーは1カ所のコンロバーナーのみセットが可能です。
湯わかしモードを使用している場合は全てのコンロタイマーモードは設定できません。

1 電源



電源を入れます。
ピッと音がするまで(約0.3秒)電源スイッチを押すと外周の電源ランプが青色に点灯します。
電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。

2 モード設定



操作部を押し開けます。
タイマーキーを押して設定したいコンロを選択してください。
選択したコンロにランプが点灯し、コンロ表示部に「|」が表示されます。
コンロ「+ -」キーを押して時間をセットします。
チャオ・小バーナーは1～60分、標準バーナーは1～99分まで1分刻みでセットできます。
点火した後でも設定可能です。

3 点火



各バーナーの点火操作をします。 

4 終了



残り30秒になるとブザーで「ピピピッ×3」とお知らせして「30」表示に切り替わります。
タイマーが「0」になるとブザーで「ピー」とお知らせして自動消火し、火力表示ランプとタイマー使用表示ランプが点滅します。
操作ボタンを奥に当たるまで押して戻してください。火力表示ランプと操作部のランプが消灯します。
操作部を押して、本体に収納します。
電源スイッチを押して電源を切ります。



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

自動判別モード

各モードを使用中、とりけしに設定すると自動判別モードに設定されます。自動判別モードでは、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつき消火機能や調理油過熱防止機能などの安全装置  を選択します。(通常に使用できる状態です)

点火初期は、自動判別モードに設定されています。また、コンロタイマーモード使用中も焦げつき消火機能や調理油過熱防止機能がタイマーに優先して作動します。

グリルをお使いになる前に

グリルを使うとき注意しましょう

下記の注意や「安全上のご注意」をよくお読みになってお使いください。

警告

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

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



脂を取り除く

グリル皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない

機器の損傷や、たまった脂が過熱され燃えて火災の原因となります。

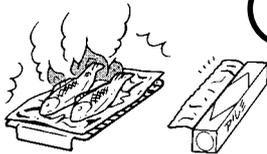


グリル使用中、排気口の上にタオル、ふきんなどを乗せない
不完全燃焼や火災の原因になります。



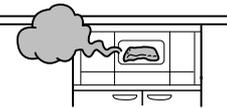
脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。



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

食品くずやふきんなどが燃えることがあります。

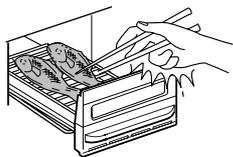


確認する

注意

魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする

手や腕が触れるとやけどをすることがあります。



接触禁止

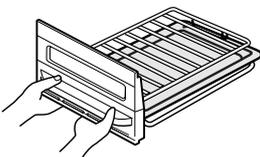
グリル皿の持ち運びはていねいに
使用中・使用直後はグリル皿にたまった脂が高温になっています。こぼすとやけどをする原因になります。



ていねいに

グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない

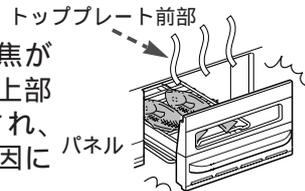
使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。



接触禁止

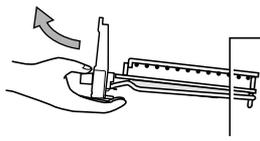
グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

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



グリル皿の出し入れはゆっくり確実に

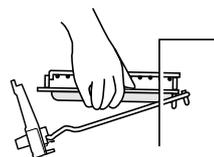
水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落下し、脂がこぼれてやけどをすることがあります。



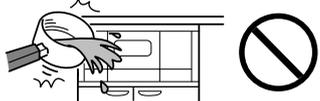
ゆっくり確実に

グリル皿だけを持って本体より取り外さない

グリルとびらが落下し、やけどやけがをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。



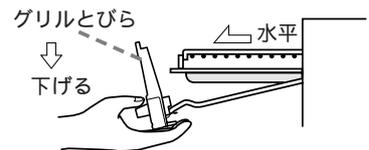
注意

<p>熱くなったグリルとびらガラスに水をかけない ガラスが割れてけがをする原因になります。</p> 	<p>グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない グリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因になります。</p> 
<p>グリル皿に水を入れずに使用 お湯がこぼれてやけどをする原因になります。</p> 	<p>グリル使用時は魚を焼きすぎない 魚に火がつき火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに操作ボタンを押して消火してください。</p> 
<p>グリル皿を持ち運ぶ際は、さめてから持ち運ぶ 使用中、使用直後はグリル皿が高温になっています。やけどをする恐れがあります。</p> 	<p>グリルに手や顔などを近づけない またなべの取っ手を排気口に向けない 排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。</p> 
<p>鶏肉などの脂の多い食材を焼く時は注意する 飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリルの排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。</p> 	

グリルとびらの出し入れ

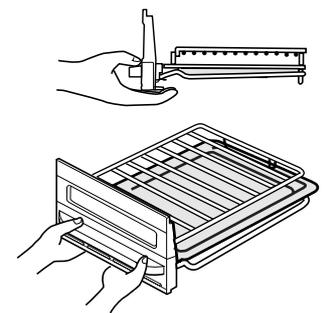
引き出しかた

グリルとびらを水平にゆっくり引き出します。いっぱい引き出すと、グリルとびらのみ下がります。グリル皿はそのままの状態です。



取り出したり持ち運ぶとき

グリルとびらをいっぱい引き出します。グリルとびらを両手で持ち上げて引き出します。グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿のクリアコートがはがれる原因になります。お手入れのときは、グリルとびらを別の場所においてからグリル皿をはずして洗ってください。グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は **40** を参照してください。



グリルで上手に焼くには

下ごしらえ

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

グリルをお使いになる前に

グリルをお使いになる前に

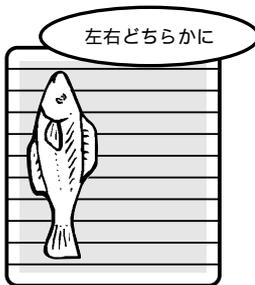
塩加減のコツ

鮮度や材料にあった塩加減が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。さばやいわしなど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。川魚やイカ、エビ、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、うすいところにはうすくつけます。尾やヒレは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少なくなります。

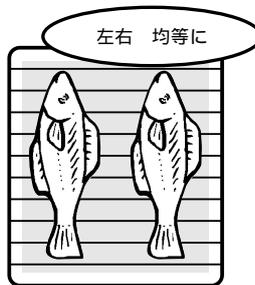


魚焼きのコツ

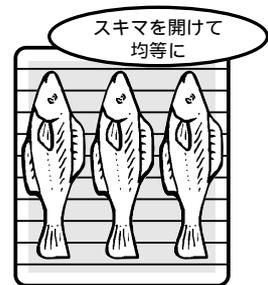
魚の置きかた



魚を1尾 焼く場合



魚を2尾 焼く場合



魚を3尾以上 焼く場合

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。
オートメニューモードで焼く場合は [30](#) [34](#) をご参照ください。

焼きあがった魚を取り出しやすくするには？

両面焼グリルは、上下両面から加熱するため、片面焼きに比べ煙が多くでたり、グリル焼網に魚などがくっつきやすくなります。

マニュアルモードで焼く場合はグリル焼網に油を塗って予熱をする

あらかじめ、グリル焼網に油をうすく塗り、1～2分予熱します。

焼き上がり後、材料が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。

オートメニューモードで焼く場合は、予熱はしないでください。

焼きあがった魚を取り出すには？

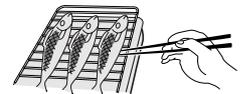
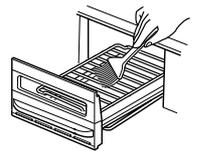
付属の魚とってを使用すると便利です。

魚とっての切りこみを焼網に合わせます。

焼きあがった魚や焼物の下側に魚とってを入れて、くっついた焼物を焼網からはがします。

小さい焼物なら、そのまますくいとって取り出せます。

はし、またはフライ返しを焼網と平行に入れ、魚を軽く持ちあげてから、取り出す方法もあります。



グリルをお使いになる前に

お願い

両面焼グリルは、上下の焼き方が違うので、表と裏の焼き方が同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節 [29](#) を利用してお好みの焼き色にしてください。

トーストやクッキーなどの調理に便利な別売のクッキングプレートRCP-62Vを用意しています。 [46](#) グリルを続けて使用する場合は5分程度間をあけてください。庫内が高温のまま焼き始めると中まで火が通らないうちに自動消火する場合があります。

初めて使うときはから焼きをしましょう

グリルを初めて使うときはから焼きをする

庫内の紙や梱包部材などを取り除いてください。発火の原因になります。

グリルを初めて使用するときは、グリル焼網を取り出して5分程度から焼きをしてください。

部品に付着している加工油を焼き切るため、このとき排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。

から焼き時に、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。この場合、約5分程度待ってから、再度点火操作をしてください。

グリルを使いましょう

操作部の使い方

グリル



操作の手順 マニュアルモード(手動調理)

グリルは点火すると自動的にタイマーモードに設定されます

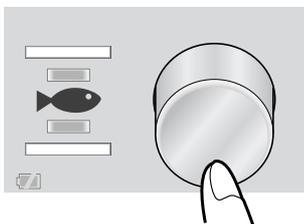
1 電源



機器下方のキャビネット内にあるガス栓(ねじガス栓)を全開にします。電源を入れます。ピッと音がするまで(約0.3秒)電源スイッチを押すと外周の電源ランプが青色に点灯します。電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。操作部を押し開けます。

- ・グリル皿には水を入れしないでください。
- ・続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

2 点火



操作ボタンを押すと、火力表示ランプが点灯し(左図のように点灯します)現在の火力を表示します。全てのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全箇所スパークする構造となっているためで異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。

⚠ 注意

万一点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作をしてください。すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。

お願い

長時間使用していなかったり、朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

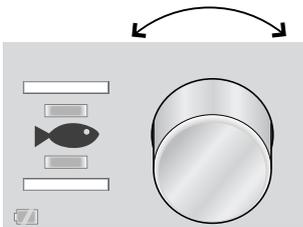
グリルを使いましょう

3 時間設定

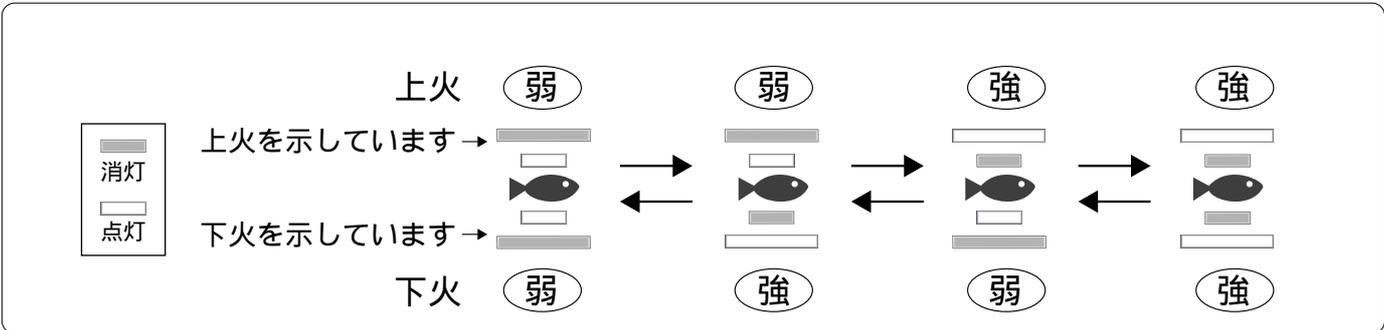


操作部のグリル表示部に「9分」(庫内の温度がある程度上昇している場合は「6分」)と表示されます。
グリル「+ -」キーで1~15分まで(庫内の温度がある程度上昇している場合は1~8または10分まで)時間の増減が可能です。
加熱時間をセットしない場合は点火時の9分後(庫内の温度がある程度上昇している場合は6分後)に自動消火します。
タイマー設定の目安として付属のクックブックをご参照ください。

4 火力調節

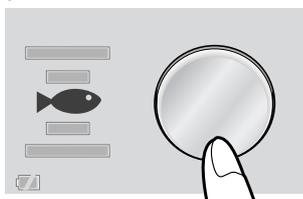


火力は4段階あり、それぞれの段階に火力を調節できます。
操作ボタンをゆっくり左右に回し火力調節します。
このとき、合わせた段階の火力表示ランプが点灯します。
操作ボタンを右に回すと下図のように ~、左に回すと ~ のように火力が変化していきます。



残り30秒になるとブザーで「ピピピッ×3」とお知らせして「30」表示に切り替わります。
タイマーが「0」になるとブザーで「ピー」とお知らせして自動消火し、火力表示ランプが点滅します。

5 終了



操作ボタンを奥に当たるまで押して戻してください。火力表示ランプと操作部の表示が消灯します。
操作部を押して、本体に収納します。
電源スイッチを押して電源を切ります。

お願い

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

オートメニューモード(自動調理)

生魚の丸身・姿焼や、切り身、干物などを自動で焼き上げます

必ずお守りください

- グリル皿には水を入れないでください。
- 予熱はしないでください。
- 魚以外の調理には使用しないでください。
- 冷凍魚は解凍してから焼いてください。(冷凍のまま焼く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。)
- オートメニューモードで調理中はグリルとびらを閉めないでください。
- オートメニューモードで焼き上げ後に焼き足したい場合、必ずマニュアルモード(手動調理)で焼き直しを行ってください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
- オートメニューモードでスタートして、30秒後以降にオートメニューモードを解除したい場合は、操作ボタンを押して一度消火してください。
- 魚を一度焼きかけて消火し、再度点火して調理する場合はオートメニューモードでは焼かないでください。
(魚が焼けすぎてしまいますのでマニュアルモードをお使いください。)

上手に調理するために

- オートメニューモードでは1匹の場合は真中に置いた方が上手に焼けます。
- 2回連続で焼く場合に、庫内温度が高いとオートメニューキーを受け付けない場合があります。その場合は、とびらを開けて約5分程度待ってからお使いいただくか、またはマニュアルモードでお使いください。
- 魚の焼け具合は必ずしも一定ではなく、脂ののり方、鮮度、保存状態によって焼き色が薄くなったり濃くなったりすることがあります。(脂ののりがよいほど焦げやすくなります。)

1 準備

オートメニューのメニュー表を参考に下ごしらえをします。³³
魚をグリル焼網の上に置き、グリルとびらを閉めます。

2 電源



機器下方のキャビネット内にあるガス栓(ねじガス栓)を全開にします。電源を入れます。
ピッと音がするまで(約0.3秒)電源スイッチを押すと外周の電源ランプが青色に点灯します。
電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。
操作部を押し開けます。

3 モード設定



「オートメニュー」キーを押すと丸・姿焼ランプが点灯します。
「オートメニュー」キーを押すごとに丸・姿焼 切身 干物 消灯(とりけし)

の順でモードと表示ランプが切り替わります。

点火後にオートメニュー設定する場合は、点火30秒以内に「オートメニュー」キーを押してください。30秒を超えるとキーを受け付けません。(焼き加減キーは点火後約90秒までは変更可能です。)

「オートメニュー」キーを押すと、同時に標準ランプが点灯するので、焼き加減キーを押して、焼き加減を選択します。
焼き加減キーを押すごとに 標準 強め 弱め の順でモードと表

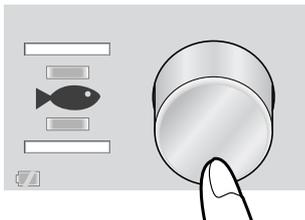
示ランプが切り替わります。

庫内温度がある程度高い場合は「オートメニュー」キーを受け付けません。マニュアルモード(手動調理)²⁸²⁹を使用してください。

グリルを使いましょう

グリルを使いましょう

4 点 火

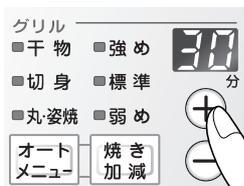


操作ボタンを押すと、火力表示ランプが点灯し、現在の火力を表示します。(火力に関しては29参照)

オートメニューや焼き加減の設定により、火力は自動的に調整されます。

全てのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全箇所スパークする構造となっているためで異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。

5 焼き上げ完了

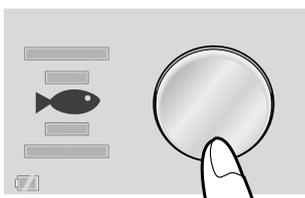


焼き上げが完了するとブザーで「ピピピッ×3」とお知らせし、同時にグリル表示部に「30」と表示され、カウントダウンが始まり、オートメニュー表示ランプと焼き加減表示ランプが消灯します。

このとき、焼きものの焼き加減を見てさらに焼き色をつけたいときは「+」キーでお好みの時間を分単位で設定できます。

「0」になるとブザーで「ピー」とお知らせし、自動消火し、火力表示ランプが消滅します。

6 終 了



操作ボタンを奥に当たるまで押して戻してください。火力表示ランプが消灯します。

操作部を押して本体に収納します。

電源スイッチを押して電源を切ります。

火力と時間の目安

	メニュー	火力		マニュアルモード(手動調理)の場合の焼き時間 (目安です)	オートメニューモード(自動調理)の場合のキー選択(33参照)	
		(上火)	(下火)			
クックブックのメニュー	あじの塩焼き	強	強	13分	丸・姿焼	強め
	いわしの塩焼き	強	強	12分	丸・姿焼	標準
	さんまの塩焼き	強	強	11分	丸・姿焼	標準
	さばの塩焼き	強	強	8分	切身	標準
	さわらの塩焼き	強	強	9分	切身	標準
	鮭の切身	強	強	9分	切身	標準
	ぶりの照焼き	強	強	7分	切身	弱め
	あじのひらき	強	強	9分	干物	標準
	ししゃも 等	強	強	6分	干物	弱め
	赤魚のかす漬け	弱	強	11分	オート不可	
	白身魚の包み焼き	強	強	10分		
	なすの肉詰め	弱	強	12分		
	鶏肉の塩焼き	弱	強	11分		
	焼き魚のハーブマヨネーズあえ	強	強	7分		
	ピザトースト	強	弱	5分		
	アスパラのベーコン巻き	強	強	5分		
	グリル・ド・バナーヌアイスクリーム添え	強	強	10分		
	大あさり	弱	強	8分		
	厚あげ	強	強	7分		
	焼きなす	強	強	8分		
	焼きおにぎり(素焼き)	強	強	6分		
	焼きおにぎり(たれ焼き)	強	強	2分		
焼きもち	弱	強	5分			

* 詳細は、クックブックをご参照ください。

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

- *1 小さいみりん干しは予熱してから焼くと上手に焼けます。
- *2 皮を下側、身を上側にしてグリル焼網の上に置いてください。

グリルを使いましょう

グリルを使いましょう

下記の表はオートメニューを使った場合の調理例です。

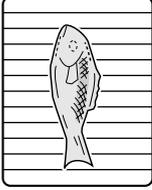
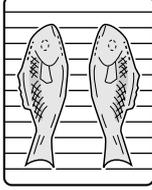
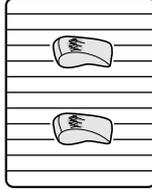
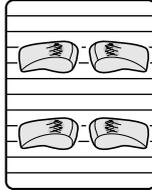
下記の魚以外は手動調理してください。(火力と時間の目安は³²参照)

下記魚のうち、の魚種においては必ず焼き加減キーを「弱め」に設定してください。「標準」や「強め」

焼き加減 オートメニュー	弱め	標準	強め
	<div style="text-align: center;">  </div>	<p>[小さな生魚(約50g以下)]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: fit-content;"> きす 1~6匹 小あじ </div> <p>[塩漬け]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: fit-content;"> 塩さんま 1~4匹 (約130~200g) </div>	<p>[中程度の生魚(約100~200g)]</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="margin-right: 10px;"> あじ いさき さんま いわし あゆ にじます </div> <div style="font-size: 2em; margin-right: 10px;">}</div> <div style="text-align: center;"> 1~3匹 1~4匹 </div> </div> <p>たい(小) 1匹(300g以下) きす 1~4匹(50g以上)</p>
<div style="text-align: center;">  </div>	<p>[照り焼き]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: fit-content;"> ぶり さわら 生かつお </div> <p>[みそ漬け]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: fit-content;"> さわら </div>	<p>[生魚]</p> <p>生ざけ さば さわら ぶり すずき たい 甘だい</p> <p>[塩漬け]</p> <p>甘塩ざけ 塩さば</p>	<p>[光沢のある魚]</p> <p>まながつお たちうお</p>
<div style="text-align: center;">  </div>	<p>[小さな半生の干物]</p> <p>さんまひらき 1~2枚 ししゃも 4~10匹</p>	<p>[一夜干しひらき]</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="margin-right: 10px;"> あじひらき 干しさわら かますひらき 干しかれい </div> <div style="font-size: 2em; margin-right: 10px;">}</div> <div style="text-align: center;"> 1~2枚 </div> </div>	<p>[大きなひらき]</p> <p>ほっけひらき 1~2枚</p>

グリルを使いましょう

に設定すると焼きすぎになる場合があります。

ポイントとお願い	置き方
<ul style="list-style-type: none"> 魚は頭を奥にして置いてください。 魚を一尾焼くときは、グリル焼網の中央に置いてください。 尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ、十分に塩をぬるか、アルミはくで覆うと、きれいに焼けます。 厚みのある魚は中まで火が通りにくいので厚さを4cm以下にしてください。 <ul style="list-style-type: none"> 50g以下の小さな魚は焼き加減キーを「弱め」に設定してください。「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があります。 塩漬けされたさんまは焦げやすいので焼き加減キーを「弱め」で設定してください。「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があります。 	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>オートメニューでは、1匹の場合は真中に置いた方が上手に焼けます。</p> </div> </div> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>2匹の場合は左右対称均等に。</p> </div> </div>
<ul style="list-style-type: none"> 身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網においてください。 照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので必ず、焼き加減キーを「弱め」に設定してください。（「標準」・「強め」では表面の焦げが強くなってしまいます。） 肉厚の物(特に骨つきの物)は火が通りにくいので肉厚を2.5cm以下にしてください。 肉厚(特に骨つき)の魚の照り焼きやみそ漬けは表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、オートメニューモードではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下側にしてグリル焼網におき、上火「強」、下火「弱」のマニュアルモードで焼いてください。 <ul style="list-style-type: none"> みそ漬けはみそを洗い、キッチンペーパーなどで水気をとってから焼いてください。 照り焼き、みそ漬けのものは次の場合ほど焦げやすくなります。 <ul style="list-style-type: none"> 漬けている時間が長いほど 魚の脂ののりが良いほど 照り焼きタレのみりん配分が多いほど <p>*参考 照り焼きタレの配合の割合(約30分漬ける)しょうゆ4：みりん3：酒1</p>	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>1～2切の場合は真中に。</p> </div> </div> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>4切の場合、身のうすい部分を外側に向けて、左右対称均等に。</p> </div> </div>
<ul style="list-style-type: none"> ししゃも、さんまひらきは焦げやすいので必ず、焼き加減キーを「弱め」か「標準」に設定してください。（「強め」では焦げが強くなってしまいます。） 身側と皮側で裏表が有る干物は身側を上向き、皮側を下向きにしてグリル焼網におくと魚が反らずにきれいに焼けます。 干物は乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。（乾燥している物ほど焼けやすい） 	

安全・便利機能を使いましょう

カスタマイズ機能

この機器はお客様が使いやすいように以下の機能の設定を変えることができます。

電源オートオフ時間.....1～5分の間で、1分間単位に設定できます。購入時は、「3分」になっています。
コンロ消し忘れタイマー...30分～「 - - (最大) 」(チャオ・小バーナー60分、標準バーナー120分)に設定できます。購入時は「 - - 」になっています。

設定したいときは.....

電源を入れてください。コンロ・グリルは使用しない状態にしてください。
操作部を押し開けます。
グリルとコンロの「+」キーを同時に3秒以上長押ししてください。
各表示部が点灯し、カスタマイズ機能設定モードに入ります。



電源オートオフ時間を設定するときは.....

グリル表示部にオートオフ時間を表示します。

グリル「+ -」キーで1～5分の間で1分単位にお好みの時間に設定できます。



コンロ消し忘れタイマーの時間を設定するときは.....

コンロ表示部に消し忘れタイマー時間を表示します。

コンロ「+ -」キーで30分、40分、50分、60分、「 - - (最大) 」に設定できます。

- ・30分～60分は全コンロバーナー同じ時間に設定されます。
- ・「 - - (最大) 」は強火力・小バーナー60分、標準バーナー120分に設定されます。

「+ -」キー以外のモードキーを押せば、設定を確定します。また、そのまま放置しておいても、設定15秒後に表示が消え、確定します。

リセット機能

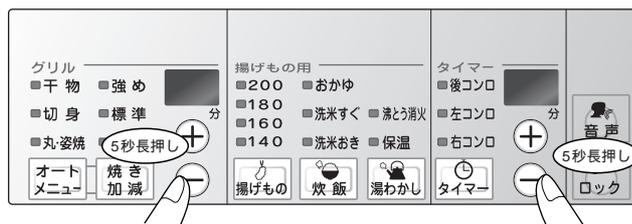
購入時の設定状態にリセットすることができます。

電源を入れてください。コンロ・グリルは使用しない状態にしてください。
操作部を押し開けます。

グリルとコンロの「-」キーを同時に5秒以上長押ししてください。

ピッとお知らせして初期状態の設定に戻ります。

「+ -」キー以外のモードキーを押せば、設定を確定します。また、そのまま放置しておいても、設定15秒後に表示が消え、確定します。



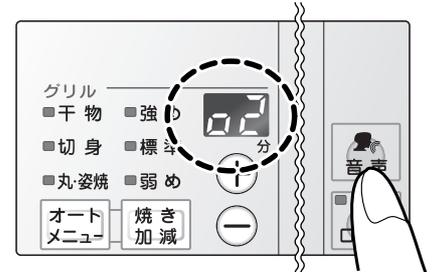
音声ガイド機能



標準モード.....標準の音声モードです。安全機能の報知やネクストガイドをします。
 親切モード.....標準モードよりもさらに多種の音声ガイドをしてくれます。
 音声「切」モード.....ブザー音のみで音声はありません。

1 音声の確認

ピッと音がするまで(約0.3秒)電源スイッチを押すと外周の電源ランプが青色に点灯します。
 操作部を押し開けます。
 音声キーを押します。
 設定された音声の状態がグリルタイマー表示部に表示されます。
 グリル使用時は表示されません。



表示部右側の数字は音量を表示します。
 (音量小 = 1、音量標準 = 2、音量大 = 3)
 上図の場合は2なので音量「標準」を表しています。
 ・設定変更しない場合は10秒後に表示が消えます。

2 音声・音量の設定

グリルを使用していない状態で設定してください。

音声を設定する

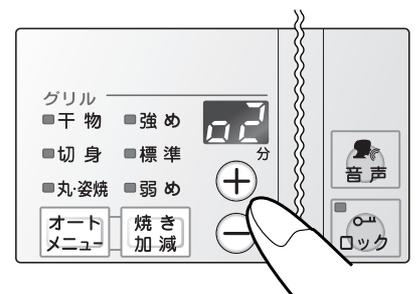
- ・何も使用していない状態で音声キーを押すと、「標準モード」に設定されます。
- ・音声キーを押すごとに「標準モード」「親切モード」「音声「切」モード」の

順でモードと表示部が切り替わります。



音量を設定する

- ・「1」の音声の確認」でモードの確認と音量の確認ができます。音量を変更するときは、「+ -」キーで変更できます。
- ・設定10秒後に表示が消えます。



安全・便利機能を使いましょう

3 音声のご紹介

各操作・設定・状況により出る主な音声は、以下の通りです。
 コンロ使用時は、操作されたコンロを報知します。(例：右コンロ消し忘れタイマー終了時「右コンロ、安全装置が作動しました」)

操作・設定・状況			報知前	音声「親切モード」	音声「標準モード」		
電源	電源スイッチ ON.....長押し 0.3 秒		ピッ	「電源が入りました」	-		
	電源スイッチ OFF		ピッ	「電源を切ります」	-		
	オートオフ		ピピッ、ピー	「電源を切ります」	-		
ロック機能	ON	機能設定	ピッ	「ロック設定しました」	-		
	OFF	機能解除	ピッ	「ロック解除しました」	-		
	ON	ロック中の操作	ピピッ	「ロック中です」	「ロック中です」		
感震停止機能	作動時		ピー 5 回	「安全装置が作動しました」	「安全装置が作動しました」		
音声モード変更	モード設定	音声「切」モード	ピッ	「音声を消します」	「音声を消します」		
		標準モード	ピッ	「標準モードです」	「標準モードです」		
		親切モード	ピッ	「親切モードです」	「親切モードです」		
	音量設定		ピッ	「音声は大です」 「音声は小です」 「音声は標準です」	「音声は大です」 「音声は小です」 「音声は標準です」		
操作ボタン	点火	グリル点火	-	「タイマーを設定してください」	「タイマーを設定してください」		
付加機能	揚げもの	揚げものモード設定時		ピッ	「温度を設定してください」	「温度を設定してください」	
		設定温度到達時		ピピピッ×3	「設定温度になりました」	「設定温度になりました」	
		コンロタイマーと併用		ピッ	「タイマーを設定してください」	「タイマーを設定してください」	
	炊飯	ごはん	洗米おき	ピッ	「洗米おきです」	-	
			洗米すぐ	ピッ	「洗米すぐです」	-	
			ごはんが炊けて...	ピピピッ×3	「ごはんが炊けました。蒸らしてください」	「ごはんが炊けました。蒸らしてください」	
		終了時	洗米おき、洗米すぐ	ピー	「ごはんが炊けました」	「ごはんが炊けました」	
		おかゆ	おかゆ	ピッ	「おかゆです」	-	
	終了時		ピー	「おかゆが炊けました」	「おかゆが炊けました」		
	モード変更受付不可			ピッ	「炊飯中です。変更できません」	「炊飯中です。変更できません」	
	湯わかし	湯わかし「保温」	設定時	ピッ	「保温タイマーを設定してください」	「保温タイマーを設定してください」	
			沸とう	ピピピッ×3	「お湯が沸きました。弱火になります」	「お湯が沸きました。弱火になります」	
			終了時	ピー	「タイマー終了しました」	「タイマー終了しました」	
		湯わかし「沸とう消火」	設定時	ピッ	「消火タイマーを設定してください」	「消火タイマーを設定してください」	
			沸とう	タイマー-セット時 0.分以外	ピピピッ×3	「お湯が沸きました」	「お湯が沸きました」
				タイマー「0」セットの場合	ピー	「お湯が沸きました」	「お湯が沸きました」
終了時	ピー	「タイマー終了しました」	「タイマー終了しました」				
タイマー	コンロ	設定時	ピッ	「タイマーを設定してください」	「タイマーを設定してください」		
		終了時	ピー	「タイマー終了しました」	「タイマー終了しました」		
	グリル	終了時	ピー	「タイマー終了しました」	「タイマー終了しました」		

操作・設定・状況		報知前	音声「親切モード」	音声「標準モード」		
使用中	使用してから 30 分ごとに	ピピッ	「使用中です」	「使用中です」		
コンロ消し忘れタイマー	終了時	ピー 3 回	「安全装置が作動しました」	「安全装置が作動しました」		
オートメニュー	オートメニューを選択	メニュー選択	丸・姿焼モード	ピッ	「姿焼です」	「メニューと焼き加減を設定してください」
			切身モード	ピッ	「切身です」	-
			干物モード	ピッ	「干物です」	-
	焼き加減調節	標準	ピッ	「標準です」	-	
		強め	ピッ	「強めです」	-	
		弱め	ピッ	「弱めです」	-	
		終了時	ピー	「終了しました」	「終了しました」	
モード変更受付不可.....オートメニューのみ変更を受け付けません		ピピッ	「変更できません」	「変更できません」		
点火時にモード受付不可.....庫内の温度が高い場合(2度焼き)		ピピッ	「受け付けません」	「受け付けません」		
電池交換サイン(点灯時)		ピー 3 回	「電池を交換してください」	「電池を交換してください」		
点火時エラー時(不着火)		ピー 3 回	「もう一度点火してください」	「もう一度点火してください」		
調理油過熱防止機能・焦げつき消火機能・過熱防止機能		ピー 5 回	「温度センサーが作動しました」	「温度センサーが作動しました」		
チャオバーナー過熱防止機能		ピー 3 回	「安全装置が作動しました」	「安全装置が作動しました」		
立ち消え安全装置		ピー 3 回	「安全装置が作動しました」	「安全装置が作動しました」		
グリル過熱防止センサー		ピー 3 回	「安全装置が作動しました。グリルが熱くなっています」	「安全装置が作動しました。グリルが熱くなっています」		
故障時		ピー連続	「安全装置が作動しました」	「安全装置が作動しました」		
カスタマイズ	設定	ピッ	「設定してください」	「設定してください」		
	リセット	ピッ	「リセットしました」	「リセットしました」		

感震停止機能

機器本体が約震度4以上の震動を検知すると、自動消火します。

感震停止機能が作動すると.....

機器本体が約震度4以上の震動を検知すると、コンロ・グリルとも自動消火します。使用していたコンロまたはグリルの表示部に「22」と表示して、火力表示ランプを点滅させます。

感震停止機能が作動したあとで.....

操作ボタンを押して戻してください。火力表示ランプが消灯します。
電源スイッチを押して電源を切ってください。
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。

点検・お手入れをしましょう

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。
定期点検を受ける先が不明の場合や、点検費用などについてはお買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にお問い合わせください。

⚠ 注意

点検・お手入れは、ガス栓(ねじガス栓)を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行うやけどや機器の角などでけがをする原因になります。(グリル庫内・排気口・バーナーまわりは特に注意してください)また、お手入れする部品以外は、はずさないでください。使用直後はトッププレート枠およびガラス面は熱くなっています。お手入れはガラスが冷えてから行ってください。はずした部品は「各部品のセット 10 11 12」を参照して取り付けてください。点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などが置き忘れていないか確認してください。



日常点検をしましょう

◆ 部品が正しくセットされていますか？

バーナーキャップ、しる受けカップ、ごとく、排気口カバー・下火カバーなどは正しくセットされた状態でお使いください。10 11 12

◆ つまり、たまり、汚れはありませんか？

バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。41
立消え安全装置(炎検知部)が煮こぼれなどで汚れていませんか。41
グリル皿に多量の脂がたまっていませんか。25 40

お手入れの道具と洗剤について

お手入れの手順・ポイント



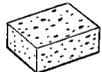
手袋をします。道具・洗剤を用意します。洗剤は「台所用」「住居用」などの用途や、液性(中性・弱アルカリ性・弱酸性)を確認して汚れにあったものを選びます。道具・洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。スプレーで洗剤を直接かけず、スポンジや布に含ませてから使用します。お手入れ後は、必ず水洗いした後に水ぶきをして、水気や洗剤を残さないようにしてください。守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・キズの原因となります。

使ってはいけない道具・洗剤

<p>金属たわし 硬い歯ブラシ ナイロンたわし 毛の子たわし</p>		硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつきます。はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
<p>クレンザー ミガキ粉 スポンジたわし裏面(硬い)</p>		スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
<p>弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー 重曹 歯みがき粉</p>		基本的には使ってはいけません。樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ・変色、さびる場合があります。もし使う場合は、「お手入れの手順・ポイント」を守って使ってください。ただし、機器本体・バーナー部などの塗装部には絶対に使用しないでください。
<p>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</p>		部品やホーロー・塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さびの原因になります。とくに、機器本体・バーナー部などの塗装部には絶対に使用しないでください。
<p>スプレー式洗剤</p>		機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、故障の原因になります。機器に直接かけず、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

上記記載以外の道具や洗剤も使用しないでください。トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼付してあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い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。

使ってよい道具・洗剤



スポンジ
たわし



やわらかい
歯ブラシ



やわらかい布



台所用中性洗剤
(野菜・食器洗い用)

布・スポンジたわし・歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませてふいて、その後乾いた布で水気をふき取ってください。

お手入れのポイント

ごとく・しる受けカップ・排気口カバー(ホーロー)・グリル焼網(メッキ)・下火カバー 10 11 12

● 汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせ、そのまま置いておいたり、またつけ置きしておくことで汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。最後に水洗いし、水気をふき取ります。

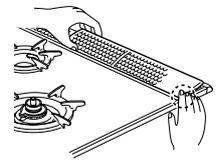
● それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします

重曹を水でぬらしたスポンジや歯ブラシにとって、汚れを落とします。また、重曹を溶かした水につけ置きした後に汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま30分ほど煮込むと汚れを落としやすくなります。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。その後水洗いします。

弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とします。ただし、これらは基本的に使っていけないもので、表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。

● 排気口カバーのはずし方

排気口カバーの外側の手前コーナー部を押さえ、奥側を浮かせながら取りはずします。



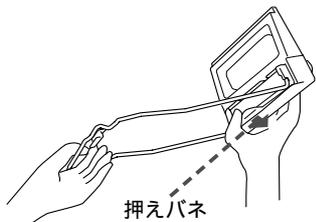
グリルとびらガラス・グリルとびら 11

● 汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、水洗いします。酸性やアルカリ性洗剤を使ってグリルとびらを洗うと、アルミパネル部の変色やはがれ、さびの原因になります。必ず、中性洗剤を使ってスポンジで洗ってください。食器洗い乾燥機でグリルとびらは洗わないでください。グリルとびらを洗浄すると、アルミパネル部の変色やはがれの原因になったり、水がグリルとびら内に残ります。

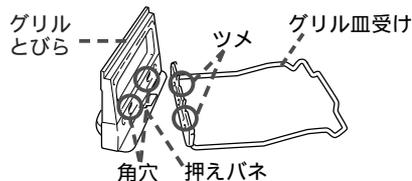
● グリルとびらのはずし方・取り付け方

取りはずし方

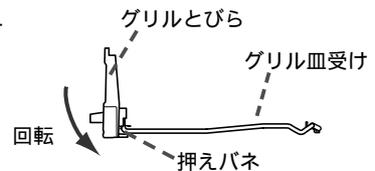


押えバネを の方向に下げる。

取り付け方



グリル皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
\\ の方向に回転させる。
押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 11 25

● 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでお手入れをする
そのままにしておくと、シミが残ったり、変色することがあります。

● 汚れがひどいときは？

台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておき、汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。

お願い

硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・キズの原因になります。
長期間使用するとグリル皿の透明なクリアコートが変色することがありますが、効果には影響ありません。グリル皿にシワ状の模様や一部黒ずんで見える場合がありますが、性能上全く問題ありません。
お手入れをする場合、特にしる受けカップは取り出すときに不安定ですので一度煮こぼれなどを、紙などで吸い取ってからゆっくり取り出してください。

点検・お手入れをしましょう

バーナー部・バーナー本体 12

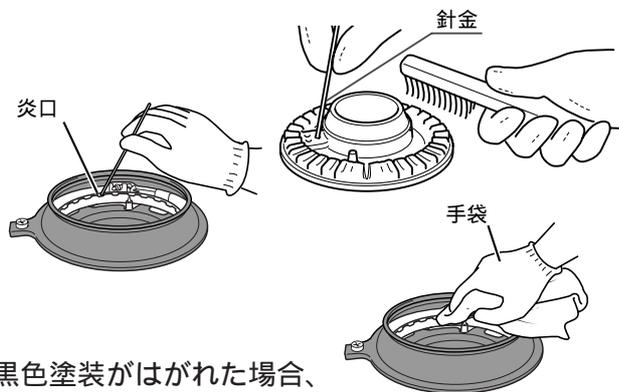
●汚れていたら、ふき取る

バーナー本体は、角や突起に気をつけてお手入れしてください。

バーナー部は目づまりしていたら、炎口を歯ブラシや針金などでお手入れします。

(目づまりや汚れは、不完全燃焼や燃焼不良の原因) 表面は台所用中性洗剤と水を含ませたやわらかい布などでふき取るかバーナーキャップは水洗いをします。(水洗いをしたあとは水気を十分に切ってからセットしてください。)

中性洗剤以外は使用しないでください。万一、表面の黒色塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。



立消え安全装置(炎検知部)・点火プラグ・温度センサー

●汚れていたら、やわらかい布などでふき取る

立消え安全装置と点火プラグに、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。温度センサーは片手を添え、水をかたくしぼった布で頭部と側面の汚れをふき取ってください。



お願い

硬いブラシではお手入れしないでください。

立消え安全装置・点火プラグ・温度センサーを傾けたり、汚れたままにすると、点火不良や消火するなどの原因になります。

ガラスストッププレート

ガラスストッププレートは、お手入れすると汚れがとれます

●汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでふき取り、乾いた布で仕上げをします

油污は台所用中性洗剤や水を含ませた、やわらかい布やスポンジでふき取ります。

そのままにしておくと、くもりが残ったり、焦げついて汚れがとれにくくなります。また、砂糖やしょう油を含んだものをこぼすとこびりついてとれにくくなります。

●「汚れがひどいときは?」「油膜やくもりが残るときは?」「バーナー付近が変色したように見えるときは?」

台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておき、汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。また、くしゃくしゃにしたラップや、キッチンペーパー・やわらかい歯ブラシに、クリームクレンザーや水でといた重曹を適量塗り、こすります。汚れがとれたら、やわらかい布やスポンジで水ぶきし、乾いた布で仕上げをしてください。

当社別売のガラスストップ専用クリーナーおよび、推奨品のスクレーパー(焦げつきそぎ取り用)をお使いいただくと上手にお手入れができます。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連絡してください。また、スクレーパーは、お近くのホームセンターなどでお買い求めください。46必ずガラス面のみにお使いください。

お願い

トッププレートは排気口部にねじ固定されています。修理技術者以外の方は取りはずさないでください。ドライバーなど先の鋭いものやミガキ粉などは、ガラス面および、ガラスリングの塗装部分を傷つきますので使わないでください。(但し、万一塗装がはがれても、そのままお使いになれます)

漂白剤、強アルカリ洗剤を使用すると、トッププレート枠の表面やガラスリングの塗装部分がはがれ落ちることがありますので使わないでください。

ガラスストップ専用クリーナー以外のクリームクレンザを常用すると、ガラスの印刷面がうすくなったり、トッププレート枠やバーナー周辺部が変色・変質することがあります。

直接ガラスストッププレートに、洗剤をたらしたり、スプレー式洗剤で直接ふきつけずに、必ずやわらかい布やスポンジに染み込ませてご使用ください。

故障かな？と思ったら

もう一度、ご確認ください

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

こんな場合は	調べてください	参照ページ
点火しない ・点火しにくい ・スパークしない ・点火してもすぐ消える	ガス栓(ねじガス栓)を全開にしていますか？	17・28
	ガス配管に空気が残っていませんか？(朝一番など)点火操作を繰り返してください。	17・28
	バーナー炎口がつまっていませんか？	41
	点火プラグ、立消え安全装置(炎検知部)、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	41
	バーナーキャップ、しる受けカップが正しくセットされていますか？	12
	アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	16
	乾電池が正しくセットされていますか？ 乾電池が消耗していませんか？	10・46
	ロックを解除していますか？	13
	グリルは着火までに時間がかかります。	
	ブザーが鳴って消火しましたか？	47
炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく ・火力が変わらない	バーナー炎口がつまっていませんか？	41
	点火プラグ、立消え安全装置(炎検知部)、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	41
	バーナーキャップ、しる受けカップが正しくセットされていますか？	12
	アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	16
	ブザーが鳴って消火しましたか？	47
	風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	9
	コンロバーナー使用中に機器下方のキャビネット扉を早く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。	
	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	
	グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。	
	バーナーの炎は点火プラグ、立消え安全装置、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	
	火力調節しても炎の大小が変わらないようにみえる位置がありますが、異常ではありません。 また、火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合がありますが異常ではありません。	

故障かな？と思ったら

こんな場合は	調べてください	参照ページ
電源を入れたときや使用中、消火後に音がする ・「ボン」と音がする ・キシミ音がする ・モーター音がする ・「シャー」と音がする	コンロバーナー使用後に「ボン」という火の消えた音がしますが、異常ではありません。	
	点火後や消火後にキシミ音がでますが、過熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	
	火力を調節したり、初期チェックするときの機器の音です。異常ではありません。	
	コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	
点火すると他のバーナーもスパークする	他のバーナーも同時にスパークします。異常ではありません。	17・28
操作ボタンから手を放してもスパークしている	操作ボタンから手を放してもスパークがつづきます。(最長約10秒)異常ではありません。	17・28
標準バーナー使用中に... ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・揚げものがうまくできない	なべの形状や材質が適していますか？	14・15
	なべ底が凹凸していませんか？	
	なべ底や温度センサーが汚れていませんか？	
	油の量はあっていますか？ なべの形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度と異なる場合があります。設定温度を加減してお使いください。	
	から焼きに近い調理をしていませんか？	
	フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？	
	長時間使っていませんか？ 消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	4・16
	なべの温度が高温になると、自動的に火力を切り替えます。 大火 小火を繰り返す、この状態が30分間続くと消火します。	17・47
	冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか？	14
	カレーやシチューの再加熱ですか？ 水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。	
カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか？焦げつきがひどくなる場合があります。		
温度センサーが高温になっていませんか？ 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	47	
湯わかしモード使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い ・ふきこぼれる	なべの形状や材質が適していますか？	14・23
	火力は適切ですか？	
	なべ底が凹んでいませんか？	
	土なべや耐熱ガラスなべを使用していませんか？沸とう前に検知する場合があります。	
	水の量は適切ですか？沸とう前にお知らせブザーが鳴ったり、ふきこぼれることがあります。(水量500ml～2ℓが適切です。)	

こんな場合は	調べてください	参照ページ
湯わかしモード使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い ・ふきこぼれる	薄手のなべを使っていませんか？消火する場合があります。	14・23
	加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか？	23
	一度わかしたお湯(70℃以上)を再び湯わかしモードでわかすと100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	
上手に炊飯・おかゆができない ・ふきこぼれる ・ご飯がかたい ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	炊飯に使用したなべの形状や材質が適していますか？	15
	米の量、水の量、浸しおき時間は正しく計っていますか？	20
	銘柄や産地、保存期間により出来映え、食味が変わります。	
	よく洗米しましたか？ぬか分が残っていると焦げやすくなります。	
	無洗米を使っていますか？ 1、2度洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして「洗米おき」モードで炊飯してください。	21
	炊飯途中にふたを開けませんでしたか？	
	むらしたあと、ごはんをかき混ぜていますか？	20
コンロまたはグリル使用中 ・消火する	長時間使っていませんか？ 消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	4・5 6・46 47
	コンロタイマー、またはグリル調理タイマーが作動しました。再点火してください。	
	チャオバーナーの過熱防止センサーが作動しました。約5分程度待つてから再点火してください。	
	グリル過熱防止センサーが作動した場合は、約5分程度待つてから使用してください。	
	器具が震動したり、キャビネットの扉を強く閉めていませんか？	
グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る ・オートメニューでうまく焼けない	しっかり解凍していますか？	26・27 32・33 34
	みそやかすは取ってから焼いていますか？	
	塩加減は良いですか？	
	焼き加減の設定、魚の置き方は合っていますか？	27
	脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	
	初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るため異常ではありません。	29・32 33
	食材にあった火力調節をしてください。	

故障かな？と思ったら

こんな場合は	調べてください	参照ページ
ブザーが鳴った、声が聞こえる ・ 数回鳴った ・ 鳴り続ける	安全機能が作動しています。確認してください。	47
	音声ガイド機能の声です。確認してください。	36・37 38
	乾電池が消耗しています。新しい乾電池を用意してください。	10・46
ランプが点滅する ・ 操作部のモードランプ ・ 点火時にランプが点灯して消えた ・ 電源ランプが点滅している	自動消火したあと、使用したコンロまたはグリルの操作ボタンを消火の状態に戻しましたか？	18・29
	特殊な操作で入るデモ(または検査)モードです。故障ではありません。点火操作をやり直してください。	
	機器をロックしていませんか？	13
部品が変色する ・ 表面が変色する ・ ごとくが変色する	酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？	39
	ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになります。	
機器の中が赤く見える	室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。異常ではありません。	

◆ 過熱防止センサー(チャオバーナーのみ)

チャオバーナーは、トッププレートチャオバーナー付近の温度が異常に高くなると、過熱防止センサーが作動し、自動消火します。
この場合、操作部の表示に“14”と表示されしばらくの間点火できません。

お願い

しばらく(約5分以上)待ってから再点火してください。
上記のような現象が頻繁に起こる場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。

◆ 消耗品・別売品について

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

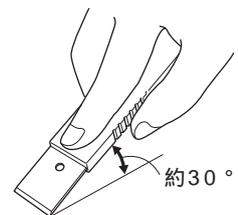
部品名・品名		品番	部品名・品名	品番	
ごとく	トッププレート 大	010-270-000	グリル焼網	071-049-000	
	が黒色の型式 小	010-272-000	下火カバー右	098-1481000	
	上記以外の型式	大	010-271-000	下火カバー左	098-1482000
		小	010-273-000	炊飯専用なべ	RTR-03A
バーナーキャップ		151-290-000	RTR-300D1		
しる受けカップ	大	009-266-000			RTR-500
	小	009-188-000	魚とって	RTO-ST1	
	標準	009-267-000	ガラストップ専用クリーナー	RBC-VG1	
グリル皿		070-180-000	スクレーパーS型 推奨品	35SB(オルファ社製) ホームセンターなどでお買い求めください。	
クッキングプレート		RCP-62V			

2005年8月現在の価格です。価格・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。
トッププレート、ごとくの色を確認してご連絡ください。

スクレーパーS型 推奨品 について

トッププレートに傷がつく恐れがありますので、刃が痛んだ場合は、使用しないでください。

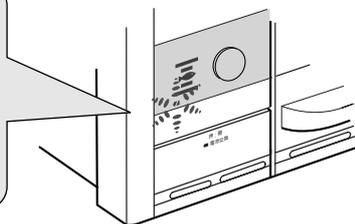
刃先は鋭利な刃になっていますので取り扱いには十分に注意してください。
使用角度は約30°で使用してください。



電池交換 10

 点滅サインが点滅したら
そろそろ交換してください。

 点灯サインが点灯したら
全バーナーが使えません。乾電池
を交換してください。



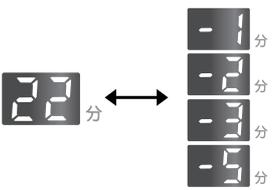
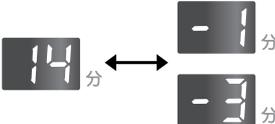
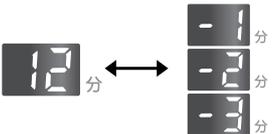
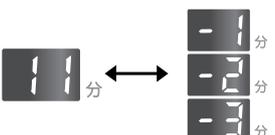
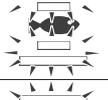
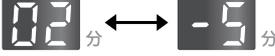
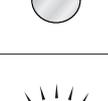
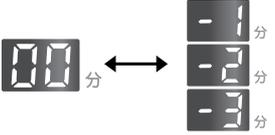
お願い

乾電池が正しくセット
されていない場合や全
く容量がない場合は、
電池交換サインは点灯
しません。
交換の目安は約1年です。

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個を用意します。
ランプが点灯したら、単1形アルカリ乾電池2個を同時に交換します。電池交換サインが点滅から点灯
に変わると、全バーナーが使用できなくなります。

故障かな？と思ったら

表示とブザーについて

ブザー音	表示	部 位	内 容	
ピー5回	  火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー	温度センサー過熱防止機能作動 調理油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	
	  火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	コンロ・グリル使用時感震停止機能作動	
	  火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー	温度センサー過熱防止機能作動	
	  火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	チャオバーナー	過熱防止機能作動	
ピー3回	  火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	立消え安全装置の作動	
	  火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	立消え安全装置の作動	
	  火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	点火時に着火しなかった	
	  火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	
	 電池交換サイン 点灯		電池交換のお知らせ	
	  火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	コンロ消し忘れタイマー作動	
	ピー1回 (約2秒)	 <ul style="list-style-type: none"> ■ 後コンロ ■ 左コンロ ■ 右コンロ ■ タイマー  火力表示ランプ点滅 タイマーランプ点滅	標準バーナー	コンロタイマーモード終了
			小バーナー	
チャオバーナー				

原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	「故障かな？と思ったら」を確認する。 やけどに注意して再点火を行う。 調理油過熱防止機能作動中(温度センサーが高温のままの状態)は、点火しても手を離すと消火する場合があります。	4・14 15・16 17・43
地震が発生したときなど	操作ボタンを押して戻す。 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もよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。	38・51
過熱防止センサーが作動したなどの異常を検知しました	一度電源スイッチを切ってください。 しばらく(約5分)待ってから再点火を行う。	46
炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	「故障かな？と思ったら」、「」を確認する。 周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	4・17 42
炎の吹き消え・点火しなかった場合など	「故障かな？と思ったら」、「」を確認する。 周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	6・28 42
グリルのから焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	作動中(グリル過熱防止センサーが高温のままの状態)は、点火しても手を離すと消火します。 3~5分グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行う。	6・27 28・29 44
乾電池の消耗	電池を交換してください。	10・46
使用開始から設定した時間がたち消火しました	操作ボタンを押して戻す。 続けて使用する場合は、再点火を行う。	4・17 43・44
設定した時間がたち自動消火しました	操作ボタンを押して戻す。	24・44

故障かな？と思ったら

ブザー音	表示	部位	内容
ピー1回 (約2秒)	  分 火力表示ランプ点滅	グリル	グリル調理タイマー終了 オートメニューモード終了
	  炊飯 火力表示ランプ点滅 各モードランプ点滅	標準バーナー	炊飯モード(洗米おき・洗米 すぐ・おかゆ)終了
	  沸とう消火 火力表示ランプ点滅 保温ランプ点滅	標準バーナー	保温モード終了
	  沸とう消火 ■保温 沸とう消火ランプ点滅 保温ランプ点滅	標準バーナー	沸とう消火モード終了 (タイマー「0」セットの場合)
	  沸とう消火 ■保温 沸とう消火ランプ点滅 保温ランプ点滅	標準バーナー	沸とう消火モード終了
ブザーが鳴り続ける (約8秒)	  分  -1分  -2分  -3分  分  分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	基板エラー 電子部品の故障
	  分  分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	サーミスタ断線エラー
	  分  分   分  分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー チャオバーナー	サーミスタ断線エラー サーミスタ回路エラー
	  分  -1分  -2分  -3分  分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	モーター位置エラー
	  分  -1分  -2分  -3分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	感震器断線エラー

原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
設定した時間がたち自動消火しました	操作ボタンを押して戻す。	29・31
炊飯モードで炊きあがり自動消火しました	操作ボタンを押して戻す。	21
保温モードで沸とう後に設定時間保温し自動消火しました	操作ボタンを押して戻す。	22・23
沸とうして自動消火しました	操作ボタンを押して戻す。	22・23
設定した時間がたち自動消火しました	操作ボタンを押して戻す。	22・23
異常を検知しました 部品が故障しています	一度電源スイッチを切ってください。 再使用時に、同じ現象が出る場合は 電池を交換してください。 電池を交換しても同じ現象が出る場合は、ガス栓(ねじガス栓)を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。	51

アフターサービスは？ / 設置にあたって

アフターサービスのお申込み

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必ず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。④の「故障かな？と思ったら」の項をご確認いただき、なおかつ不具合のある場合は、必ずガス栓(ねじガス栓)および器具栓を閉じて、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。
ご依頼される際には次のことをご確認ください。

1. ご住所・お名前・電話番号
2. 品名、型式の呼び、お買い上げ日
3. 故障内容、状況(できるだけ詳しく)
4. 訪問ご希望日

補修用性能部品の保有期間について

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

転居される場合

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13種類及びLPガスがあります。ガスの種類が違う地域へ転居される場合には、部品交換や調整が必要となります。そのままお使いになりますと正常な働きをしないばかりでなく故障、不完全燃焼、火災などの原因にもなりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご相談ください。この場合、調整・改造にともなう費用は保証期間内でありまして有料となります。

連絡先

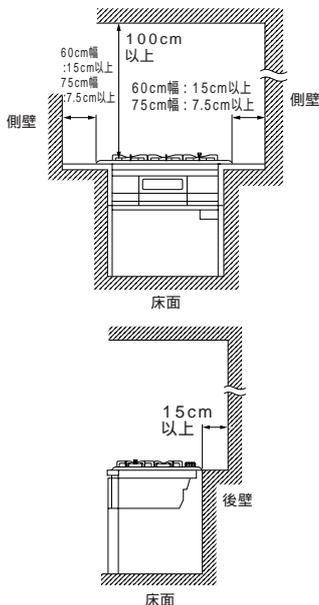
別添の「お問い合わせ先一覧」を参照してください。

機器の設置(本体と壁との間はあけてください)

周囲との距離を確認してください

詳しくは設置工事説明書を参照してください

機器と上方の天井、たななどの可燃物との距離は、100cm以上離す。
木製のような可燃性の側壁は15cm以上(75cm幅は7.5cm以上)、後壁との距離は、15cm以上離す。
上記の距離を確保できない場合は、別売の指定の防熱板を取りつけるなどの防火処置が必要になります。
お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。

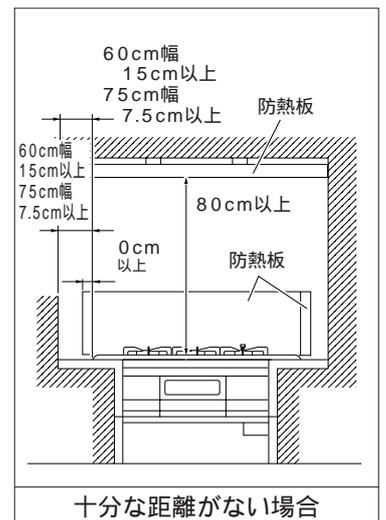


注意

必ず機器周りを確認してください
火災や発火の原因になります

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

必ず守る



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。 

お手入れをしておくと次回使用するとき便利です。 

仕 様

品 名	ビルトインコンロ	
型 式	RBC4WNGN12-L/R(SVB) RBC4WNGN12-L/R(SVBL) RBC4WNGN12-L/R(SVSV)	RBC4WNGN11-L/R(SVB) RBC4WNGN11-L/R(SVBL) RBC4WNGN11-L/R(SVSV)
型 式 の 呼 び	RBG-N78W6GDX3 ^L _R 型式名: RBG-N78W6GAX3	RBG-N38W6GDX3 ^L _R 型式名: RBG-N38W6GAX3
質 量	24.0kg(付属品含む)	22.5kg(付属品含む)
外 形 寸 法	高さ257mm×幅596mm×奥行543mm (トッププレート幅 739mm)	
ガ ス 接 続	15A(1/2B)鋼管または金属可とう管	
電 源	DC3.0V(単1形アルカリ乾電池×2個)	
安 全 装 置	立消え安全装置(全バーナー) 調理油過熱防止機能(標準バーナー) 過熱防止センサー(チャオバーナー) コンロ消し忘れタイマー(チャオバーナー・標準バーナー・小バーナー) グリル過熱防止センサー 感震停止機能	
点 火 方 式	連続放電点火式	
付 属 品	取扱説明書(保証書付)、お問い合わせ先一覧、設置工事説明書、クックブック 魚とって、ガラスクリーナー見本品	

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	型式の呼び
	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル		
12 A	3.91kW	2.28kW	1.50kW	1.79kW	9.40kW	RBG-N78W6GDX3 ^L _R
13 A	4.20kW	2.45kW	1.61kW	1.92kW	10.1kW	RBG-N38W6GDX3 ^L _R

MEMO

MEMO

保証書

保証書

品名

グリル付ガスビルトインコンロ

RBC4WNGN11-L/R(SVB)
RBC4WNGN11-L/R(SVBL)
RBC4WNGN11-L/R(SVSV)
RBC4WNGN12-L/R(SVB)
RBC4WNGN12-L/R(SVBL)
RBC4WNGN12-L/R(SVSV)

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、本保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が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。

見本

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	
住 所		者	
電 話 番 号		印	

修理記録

年 月 日	修 理 内 容

お客様へ

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

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



COOK BOOK



LE ISTRUZIONI
PER PARTECIPARE
AL NOSTRO CONCORSO

VALMORCONE
VIA VENEZIA

SOLO UNA
COMODITÀ

CARAB

グリル皿には水を入れないで使用してください。

Trade Deficit
Slower In '89

...the Japanese...
...that Japanese...
...surers would benefit...
...adjustment...
...in a...
...rice, by...
...products as well...
...agricultural...
...Regarding a...
...Miller's Association...
...Section 301...
...as early as...
...ned to specul...
...accept...

両面焼きグリルを上手にお使いいただくために

詳しくは取扱説明書をご覧ください。



警告

グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除いてください。また使用後も必ずお手入れをしてください。

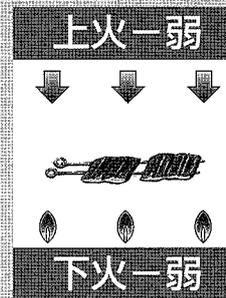
お願い

- この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。
- このグリルは両面焼ですから、基本的に裏返すの必要がありませんが、同じ材料でも大きさが違ったり、脂身の多少により表と裏の焼き色が同じになるとは限りません。この器具のグリル部には上火、下火、それぞれに火力の「強」の位置、「弱」の位置がついており、これらの火力調節を利用して好みの焼き色にしてください。

※記載の加熱時間は目安です。材料の大きさや、脂ののり具合により、焼きあがり（焼き色）が異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。



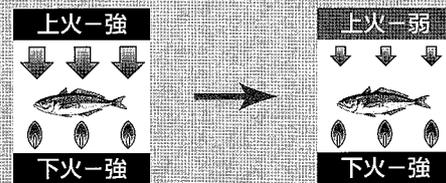
● 魚の素焼きや塩焼きはほとんどこの位置で中身まで火が通り、表面はこげ目がつくようになっています。（あじ、ます、かれいなどの素焼きや塩焼き及び干物類など）



● たれをつけて焼くつけ焼き又は照り焼きなど、こげやすい場合はこの位置で焼きます。（うなぎのかば焼きなど）



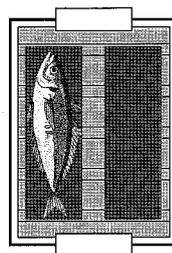
● ぬり卵やみそをのせて焼くものや、こげやすく、こげ目がつきすぎると風味をそこなうものなど。（さわらの黄金焼き、なす田楽など）



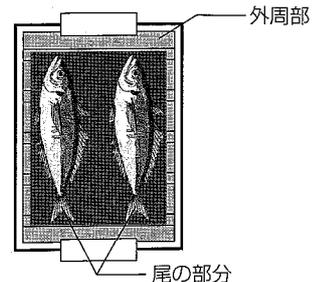
● 厚みのある魚や表面がこげやすい場合は途中で上火を「弱」にして焼き色を調節していただくとういでしょう。

● 魚や肉などを焼く場合は、あらかじめグリル焼網に油をうすくぬり、1～2分予熱したのち材料をのせますと、でき上がり後取りやすくなります。また、焼けたら熱いうちにグリル焼網から材料を取り出してください。

● 切り身の魚を焼く場合は、皮の部分を上にして焼くときれいに焼けます。



● 魚など1尾だけ焼く場合はグリル焼網の中央はさけてください。
■ 印のところが上手に焼けます。



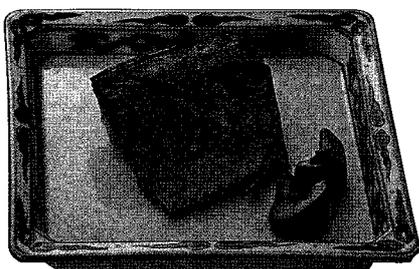
● こげやすい尾や切り身の薄い部分をグリル焼網の外周部にくるように置くと、こげは少なくなります。

焼き魚の火力と時間の目安

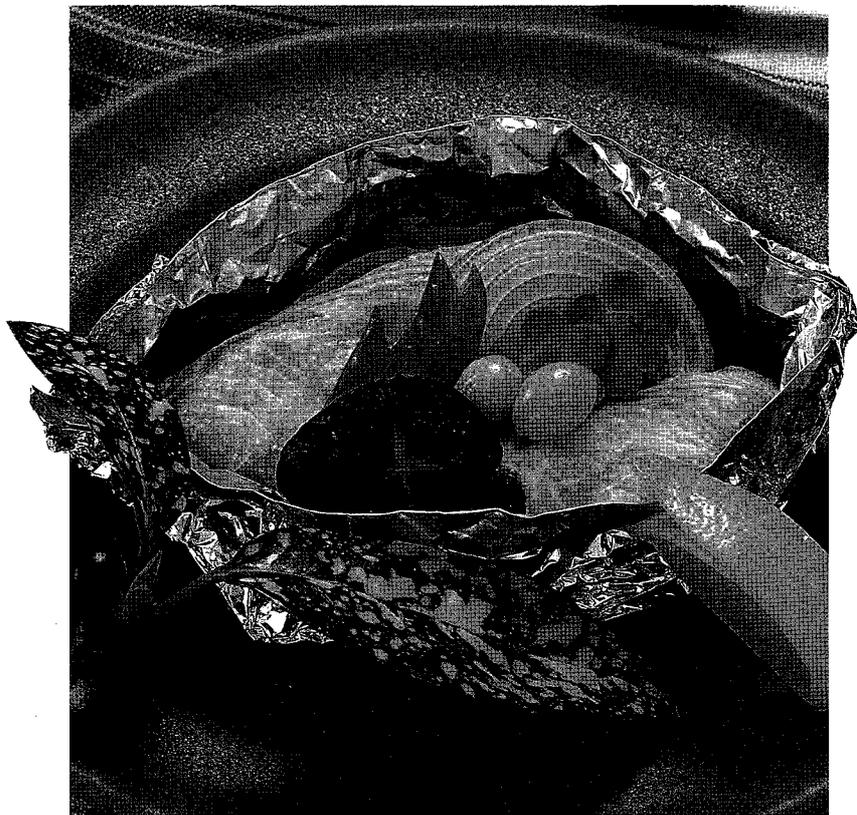
(表の時間は予熱なしの時間です。予熱する場合は1～2分程度短くしてください。)

料理名	分量 <small>(1尾・一切あたりの重量)</small>	火力		時間
		上火	下火	
あじの塩焼き	4尾(約150g)	強	強	約13分
	2尾(約150g)	強	強	約10分
いわしの塩焼き	5尾(約80g)	強	強	約12分
	2尾(約80g)	強	強	約8分
さんまの塩焼き	4尾(約150g)	強	強	約11分
	2尾(約150g)	強	強	約9分
さばの塩焼き	6切(約80g)	強	強	約8分
	2切(約80g)	強	強	約7分
さわらの塩焼き	6切(約80g)	強	強	約9分
	2切(約80g)	強	強	約8分
鮭の切身	4切(約90g)	強	強	約9分
	2切(約90g)	強	強	約8分
ぶりの照焼き	5切(約100g)	強	強	約7分
	2切(約100g)	強	強	約6分
あじのひらき	2枚(約130g)	強	強	約9分
ししゃも等	約10尾 <small>(10尾で約180g)</small>	強	強	約6分
赤魚のかす漬け	2切(約180g)	弱	強	約11分

- 連続で使用する場合は、一度火を止めてからグリル皿にたまった脂などを取り除いて再使用してください。そのまま使用されますと、グリル庫内の温度が高いため、たまった脂に火がついたり過熱防止装置が働いて途中消火することがあります。
- グリル使用中は機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。
- 魚の身に浅く包丁目(飾り包丁)を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくなることができます。



白身魚の包み焼き



材
料

(2人分)	
白身魚(約100g)	2切
酒	適宜
塩	適宜
生しいたけ	2枚
絹さや	4枚
たまねぎ	1/4個
ぎんなん	4個
にんじん	1/4本
④ ポン酢	大さじ2
しょうゆ	小さじ1
アルミはく	

- ① 白身魚は酒、塩をふり、下味をつけます。
- ② にんじんは2~3mmの厚さに切り、花型で抜き、ゆで、絹さやもゆでておきます。
たまねぎは薄切りにし、生しいたけは石づきを取り、飾り包丁を入れます。ぎんなんは鬼がらをむき、ひたひたの熱湯で玉じゃくしの背で転がしながらゆでて、うす皮をとります。
- ③ アルミはくに魚をのせ②を並べて包み、グリル焼網にのせ「上火-強」、「下火-強」で、約10分焼きます。
- ④ 出来上がれば、④をかけます。

火力		時間
上火	下火	約10分
強	強	

なすの肉詰め



材
料

(2人分)	
米なす(約300g)	1本
合びき肉	100g
パン粉	大さじ1
④ 牛乳	大さじ1
塩	適宜
こしょう	適宜
バター	大さじ1/2
スライスチーズ	2枚
トマトケチャップ	大さじ2
ソース	大さじ1
こしょう	適宜
デミグラスソース	大さじ1

- ① 米なすは縦半分になり、水にさらします。
- ② なすの水気をふき取り、スプーンで3mm程度皮を残して中身をくり抜きます。
- ③ なすの身を粗くみじん切りにし、バターで炒めて冷まし、④と合わせてよく練ります。
- ④ ②のなすに③を詰め、スライスチーズを格子状にのせます。
- ⑤ ④をグリル焼網にのせ、アルミはくをかぶせて「上火-弱」、「下火-強」で約12分焼きます。

火力		時間
上火	下火	約12分
弱	強	

鶏肉の塩焼き

材 料	(2人分)	
	鶏もも肉又はむね肉(150g)	2枚
	塩	適宜
	こしょう	適宜

- ①鶏肉は切り込みを入れて、厚さを均一にします。
- ②皮にはフォークで穴をあけ、塩、こしょうをふりかけます。
- ③グリル焼網に皮が上になるようにのせ「上火-弱」、「下火-強」で約11分焼きます。



火力		時間
上火	下火	約11分
弱	強	

焼き魚のハーブマヨネーズあえ

材 料	(2人分)	
	さば(約80g)	2切れ
	きゅうり	1/2本
	みょうが	1/2個
	塩	適宜
	レモン	1/2個
	青じそ	10枚
	白練りごま	大さじ1/2
	④ マヨネーズ	大さじ2
	レモン汁	1/4個分
	塩	適宜
セルフィーユ	適宜	

- ①さばに軽く塩をふり、しばらく置いて水気をふき、グリル焼網にのせ「上火-強」、「下火-強」で約7分焼き、身をほぐします。
- ②きゅうりは皮をとるところところむいて小さめの乱切り、みょうが、青じそはせん切りにします。レモンは薄い輪切りにして器に敷きます。
- ③④の材料を混ぜ合わせ、きゅうり、みょうが、ほぐしたさばを軽くあえて器に盛り、あればセルフィーユを添えます。

※さばの変わりにサワラ、スズキなど、季節の魚でも楽しめます。



火力		時間
上火	下火	約7分
強	強	

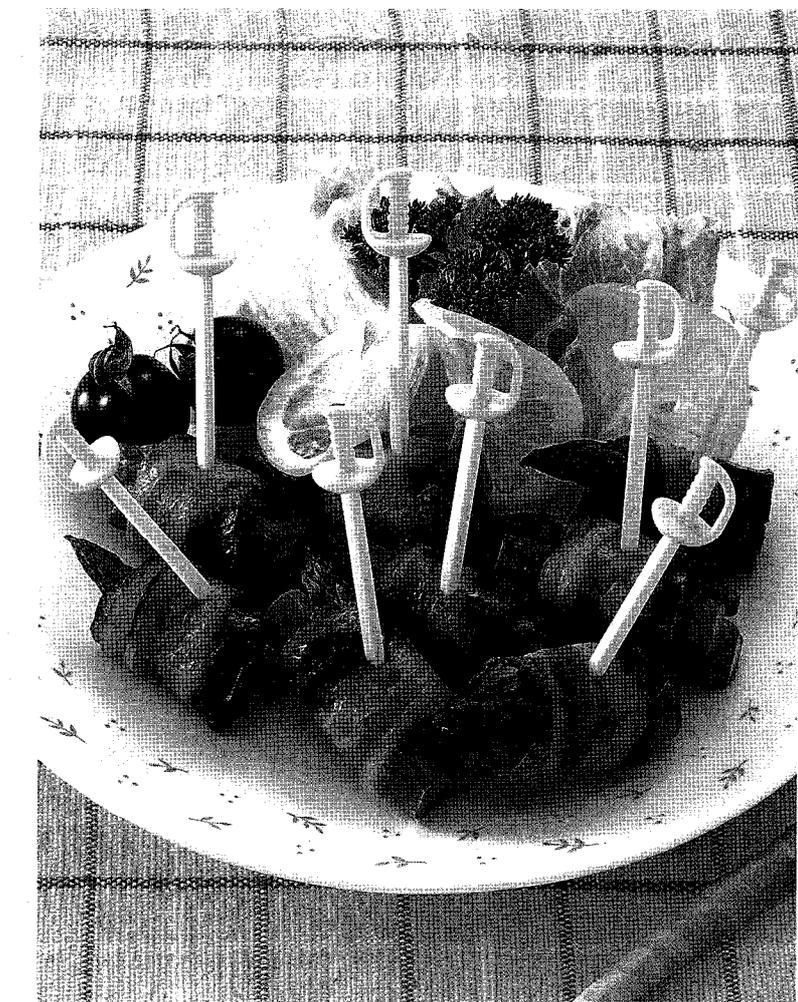


ピザトースト

材 料	(2人分)	
	食パン (4枚切又は6枚切)	2枚
	サラミ	} など好みの具を
	ケチャップ	
	ピザ用チーズ	
ピーマン		

食パンにお好みの具をのせて、グリル焼網にアルミはくを敷き、「上火-強」、「下火-弱」で約5分焼きます。

火 力		時 間
上火	下火	約5分
強	弱	



アスパラのベーコン巻き

材 料	(2人分)	
	グリーンアスパラ	8本
	ベーコン	8枚
	塩	適宜
	こしょう	適宜

- ①グリーンアスパラは洗い、塩ゆでして5cmの長さに切りそろえます。
- ②ベーコンは適当な長さに切ります。
- ③グリーンアスパラをベーコンで巻き、つまようじで止めて、グリル焼網にのせ「上火-強」、「下火-強」で約5分焼きます。

※つまようじの柄の部分はこげやすいので、アルミはくを巻いてこげを防ぎます。
 ※アスパラかわりにゆでたエビを使ってエビのベーコン巻きもできます。

火 力		時 間
上火	下火	約5分
強	強	

グールド・バナヌ アイスクリーム添え



材 料	(2人分)	
	バナナ	2本
	アイスクリーム	適宜
	スライスアーモンド	適宜
	チョコレートソース	適宜

①バナナは皮のまま、グリル焼網にのせ「上火-強」、「下火-強」で約10分、黒くなるまで焼きます。

②スライスアーモンドは、フライパンで焼き、冷ましておきます。

③器にバナナ、アイスクリームを盛り、チョコレートソースをかけ、アーモンドを散らします。

※チョコレートのかわりにジャムでも楽しめます。

火力		時間
上火	下火	約10分
強	強	

こんな料理もいかが...

料理名	分量(2人分)	時間	火力(上火-下火)
大あさり	大あさり4個	約8分	弱・強
※厚あげ	厚あげ2枚	約7分	強・強
焼きなす	ナス2個	約8分	強・強
焼きおにぎり	おにぎり4個	素焼き約6分 たれ約2分	強・強 強・強
焼きもち	もち4個	約5分	弱・強

※厚あげはこげやすいので油抜きをします。



COOK BOOK

