

TOHO GAS

家庭用

グリル付

ガスビルトインコンロ

品名

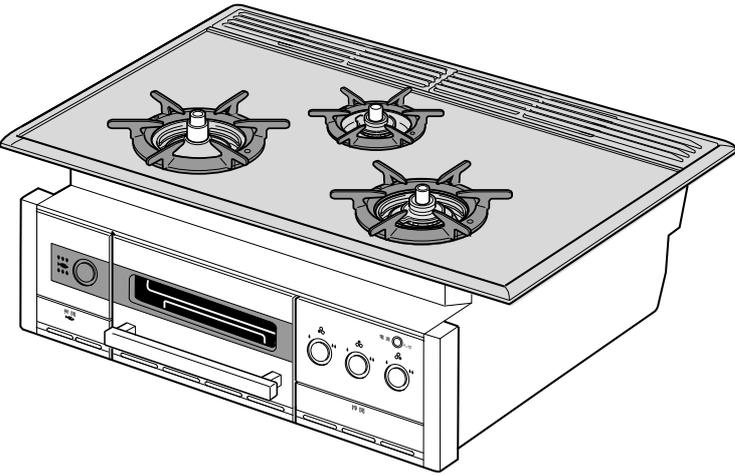
型式の呼び

RBC4WNGN13-L(STB)

RBG-N78W6GETS7-L

RBC4WNGN13-R(STB)

RBG-N78W6GETS7-R



よく読んで安全に正しく お使いください。

ご愛用の皆様へ

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

ご使用前に、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。

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

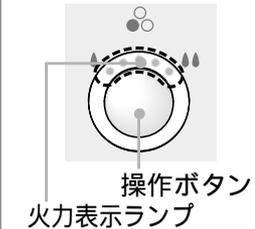
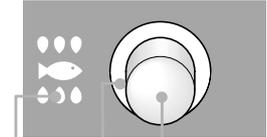
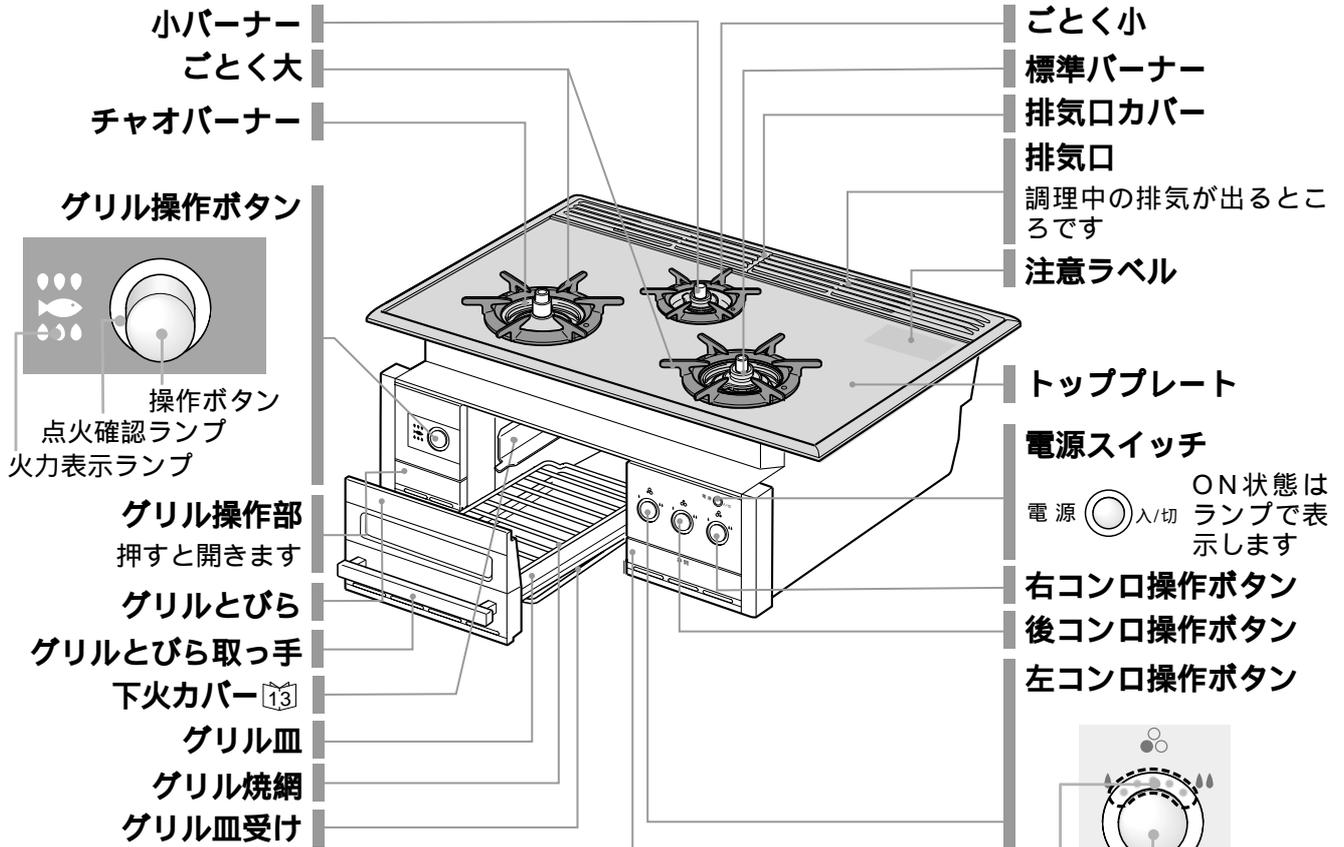


各部の名称と特長	1
安全上のご注意	8
準備をしましょう	
アース工事	12
電源	12
ロック機能	13
各用品のセット	13
コンロをお使いになる前に	
料理に応じて使い分けましょう	16
使用できるなべと温度センサーについて	16
鍋なし検知機能	18
コンロを使うとき注意しましょう	19
コンロを使いましょう	
操作の手順	20
コンロ操作部の使い方	21
コンロ操作部の開閉方法	21
「揚げる」モード	21
「炊く」モード	23
「わかす・ゆでる」モード	25
コンロタイマーモード	27
センサー「切」モード	27
「高温」モード	28
「炒める」モード	29
「焼く」モード	30
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	33
グリルとびらの出し入れ	34
グリルで上手に焼くには	34
初めて使うときは から焼きをしましょう	35
グリルを使いましょう	
グリル操作部の使い方	36
グリル操作部の開閉方法	36
操作の手順 マニュアルモード(手動調理)	36
オートグリルモード(自動調理)	38
グリルあたたためタイマーモード	43
安全・便利機能を使いましょう	
音声ガイド機能	46
感震停止機能	48
レンジフード連動機能	49
カスタマイズ機能	51
リセット機能	51
点検・お手入れをしましょう	
日常点検をしましょう	52
お手入れの道具と洗剤について	52
お手入れのポイント	53
故障かな?と思ったら	
もう一度、ご確認ください	55
表示とブザーについて	59
アフターサービスは? / 設置にあたって	63
長期間使用しない場合 / 仕様	64
保証書	裏表紙

各部の名称と特長

各部の名称と特長

各部の名称

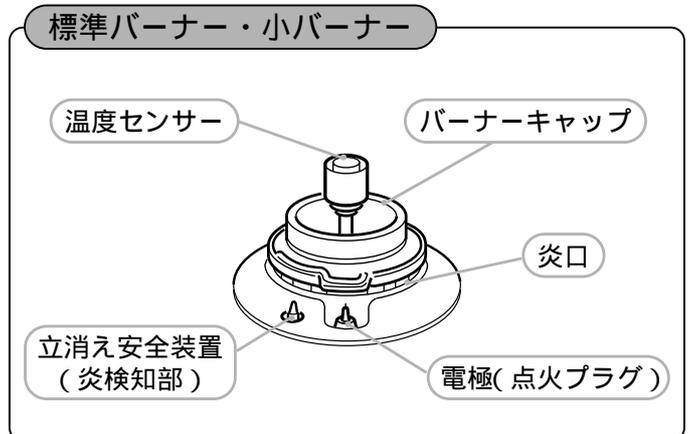
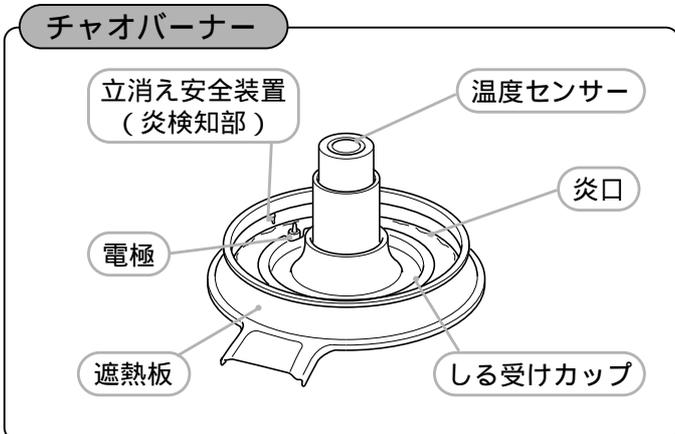


点火確認ランプ

バーナーに点火すると操作ボタンの外周に点火確認ランプが点灯しますので点火・消火がひと目で確認できます

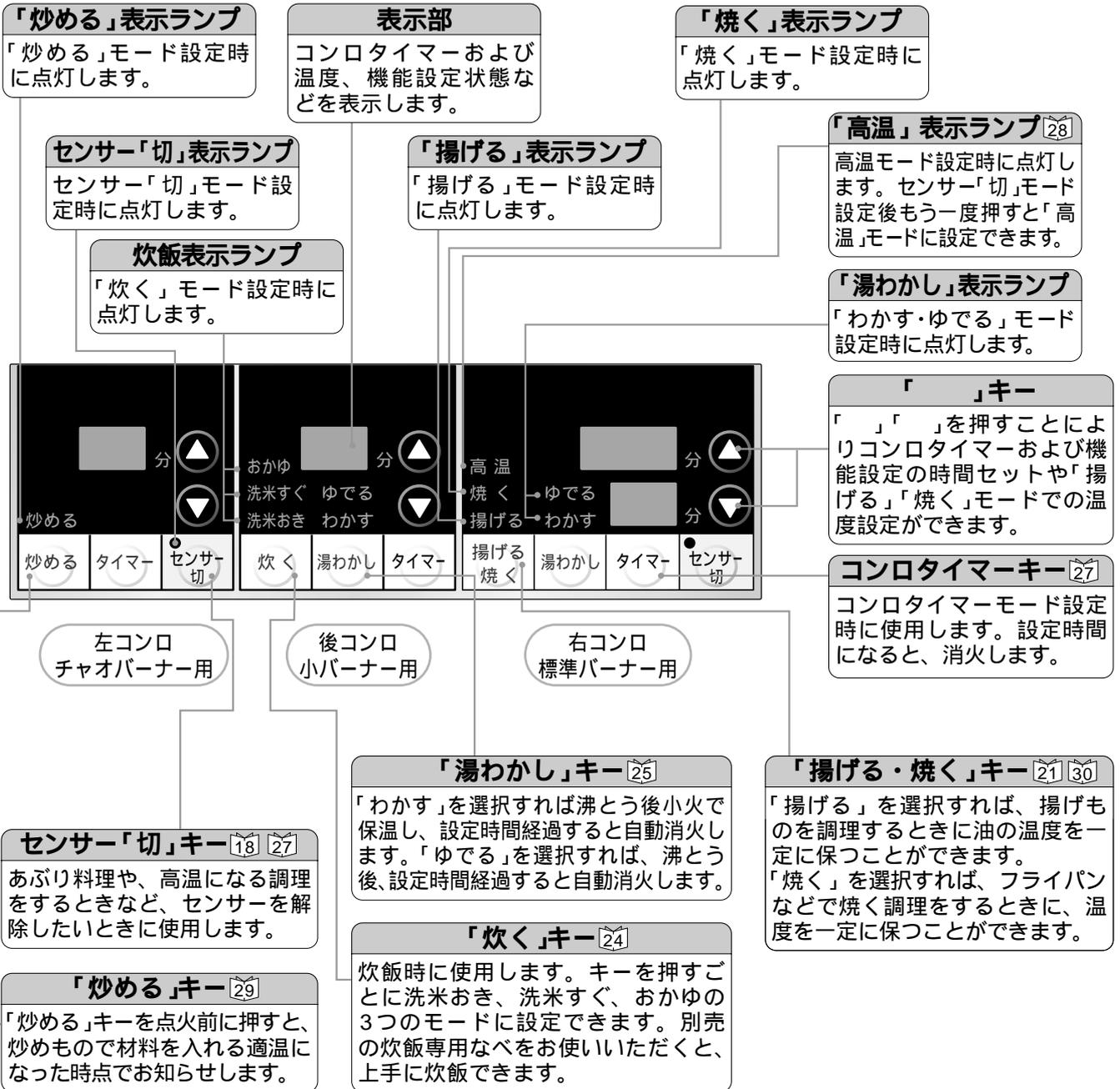
図はRBC4WNGN13-L (STB) (チャオバーナーが左側のタイプ)です。
 RBC4WNGN13-R (STB)はチャオバーナーと標準バーナーの位置、コンロ操作部のパネル表示などが左右逆になります。

コンロ部



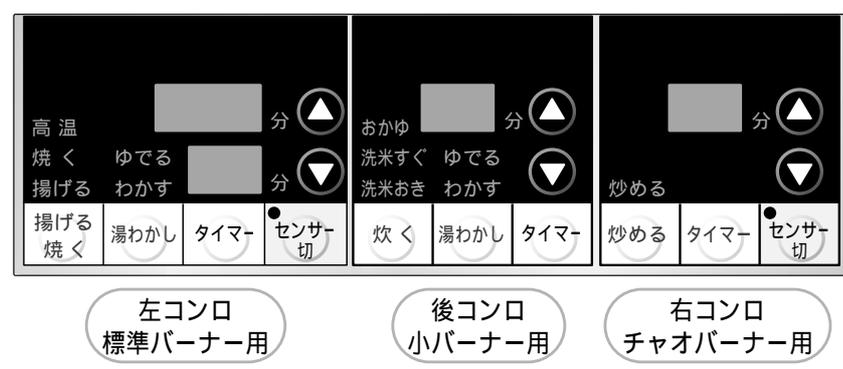
コンロ操作部の名称

RBC4WNGN13-L(STB)



RBC4WNGN13-R(STB)

右コンロ、左コンロの表示がRBC4WNGN13-L(STB)タイプと左右反対になります。



各部の名称と特長

グリル操作部の名称

ロック表示ランプ
ロック設定時に点灯します。

オートメニュー表示ランプ
オートグリル設定時に点灯します。

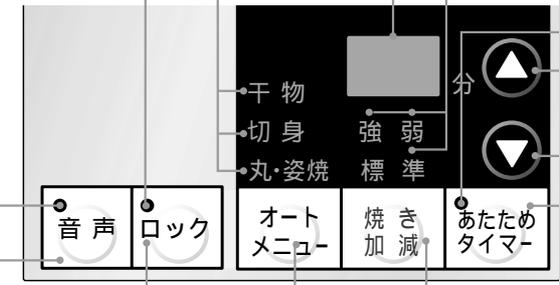
表示部
グリルタイマーおよび音声ガイド機能設定状態を表示します。

焼き加減表示ランプ
オートグリルの焼き加減設定時に点灯します。

音声表示ランプ
音声ガイド機能設定時に点灯します。

音声キー 46
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。



音声・ロック操作部

グリル操作部

あたためタイマーランプ
あたためタイマー設定時に点灯します。

「」キー
グリルタイマーおよび音声ガイド機能設定時などに使用します。

あたためタイマーキー 43
冷めた料理のあたためてに使用します。

オートメニューキー 38
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。

焼き加減キー 38
オートグリル使用時に焼き加減の調節ができます。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、「強」「弱」「標準」の3つのモードに設定できます。

便利・安全機能のご紹介

◆ 電源オートオフ機能  12

調理終了後、電源スイッチが「入」の状態では置かれた場合、3分後に自動で電源が切れます。無駄な電力消費を抑えます。

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  51)

◆ ロック機能  13

電源が入っている状態で、使ってい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幼いお子様をお持ちのご家庭でも安心です。

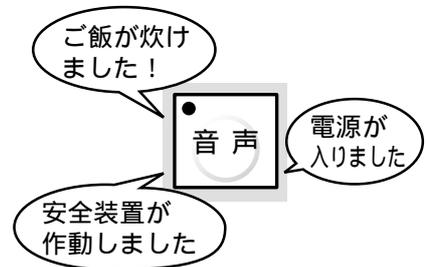
◆ 音声ガイド機能  46

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。

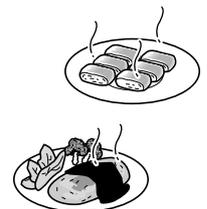


◆ クックナビ機能

クックナビ

「クックナビ」とは、温度調節機能やタイマーで様々な調理をサポートする機能です。

揚げもの調理の温度調節  21、炊飯や湯わかしでの自動制御  23  25、フライパンでの焼きもの調理の温度調節  30 や、炒めもの調理の適温報知  29 ができます。さらに、温度調節機能にタイマー機能を組み合わせ使用できます。それぞれの調理に適した設定の火力や温度をコンロが自動的に調節するため、卵料理やハンバーグなど、火加減の難しい料理も上手にお作りいただけます。

◆ 感震停止機能  48

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。



◆ レンジフード連動機能

コンロを点火するとコンロ前面より赤外線が発信され、対応レンジフードであれば自動的に「中」で運転します。

◆ カスタマイズ機能  51

この機器はお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1～30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。

感震停止機能作動を「ON/OFF」できます。購入時は、「ON」になっています。

コンロ消し忘れタイマー30～120分の間で、10分単位に設定できます。購入時は、「120分」になっています。

この説明書では、電源オートオフ、コンロ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。

◆ 過熱防止センサー  58

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。

各部の名称と特長

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

約120分間(購入時)で自動消火し、消し忘れを防ぎます。残り5分になるとカウントダウンが始まり、時間を延長することができます。

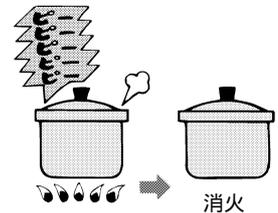
調理油過熱防止機能 チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

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。



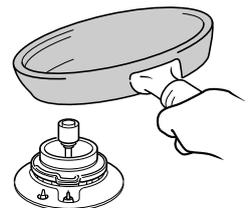
焦げつき消火機能 標準バーナー 小バーナー

煮物調理などで料理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。



鍋なし検知機能 チャオバーナー 標準バーナー

手前の2つのコンロの温度センサーにはなべの有無を判断する検知機能を搭載しています。なべをのせていないと点火しません。また、なべやフライパンを持ち上げると小火になります。なべをとったまま小火の状態が約1分続くと自動的に消火します。



センサー「切」モード チャオバーナー 標準バーナー

鍋なし検知機能、焦げつき消火機能(標準バーナーのみ)を解除するモードです。センサー「切」キーを3秒以上長押しして設定します。



コンロ便利機能

◆ **コンロタイマーモード** 27 (チャオバーナー) (標準バーナー) (小バーナー)

チャオバーナー・小バーナーは1～99分、標準バーナーは1～120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。



◆ **「揚げる」モード(温度調節機能)** 21 (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油の温度を一定に保つことができます。「**揚げる**」キーを押すことにより130～220℃まで10℃きざみで温度を設定することができます。同時に時間の設定も可能です。



◆ **「炊く」モード** 23 (小バーナー)

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

「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。



◆ **「わかす・ゆでる」モード** 25 (標準バーナー) (小バーナー)

お湯をわかすときに使用します。

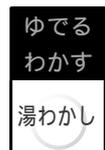
「わかす」……沸とう後、小火になり設定した時間で消火します。

「ゆでる」……沸とう後、あらかじめ設定した時間で消火します。

「わかす」モード

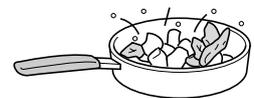


「ゆでる」モード



◆ **「炒める」モード** 29 (チャオバーナー)

炒めもの調理をするときに使用します。点火前に「炒める」キーを押すと、材料を入れる適温になった時点でお知らせします。



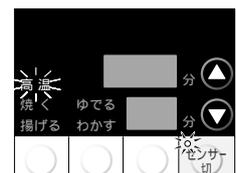
◆ **「焼く」モード** 30 (標準バーナー)

焼きもの調理をするときに使用します。120～210℃まで温度を設定することができます。同時に時間の設定も可能です。火加減がむずかしいハンバーグや卵焼きを作るときに便利です。



◆ **「高温」モード** 28 (標準バーナー)

炒る料理やあぶり料理、高温を必要とする調理をしたい場合に便利なモードです。



各部の名称と特長

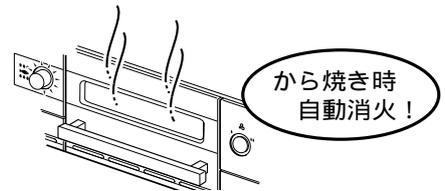
グリル安全機能

◆ 立消え安全装置 59

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 35 59

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、強火と弱火の組み合わせにより4段階に調節できます。

◆ マニュアルモード 36

時間を決めて食材を焼くときに使用します。
1～15分までタイマーをセットでき、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。



◆ オートグリルモード 38

生魚の丸・姿焼、切身、干物などをオート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。



◆ グリルあたたためタイマーモード 43

冷めてしまった料理のあたために使用します。
1～7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4分が表示されます。



安全上のご注意

必ずお守りください

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

以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

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

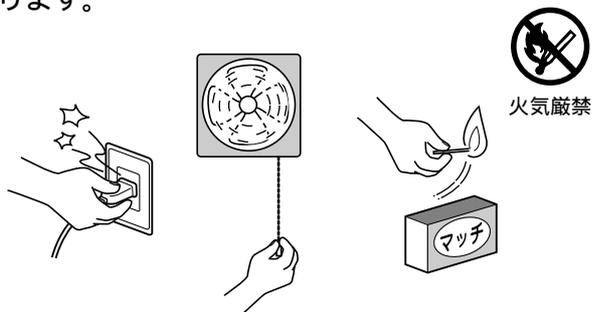
絵表示には次のような意味があります。

	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です		
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です	 接触禁止	 ぬれ手禁止
		 分解禁止	 水ぬれ禁止
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です	 電源プラグを抜く	 アース確認

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

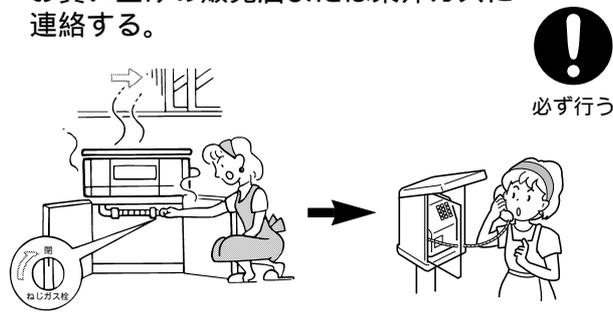
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



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。
お買い上げの販売店または東邦ガスに連絡する。



安全上のご注意

警告

必ず銘板に表示してあるガス(ガスグループ)を使用する
 転居されたときも供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する
 使用電源の電圧が銘板の表示と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、爆発着火でやけどをすることがあります。
 使用電源の電圧と一致していない場合、そのまま使用すると火災や感電の原因になります。

また、故障の原因にもなります。
 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) ガスグループ

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

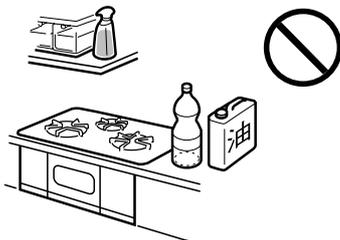
ガス・電源の確認

電圧

電源	AC100V	消費電力	W
	50Hz-60Hz		

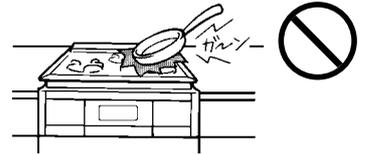
燃えやすいものを近くに置かない

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。



トッププレートに衝撃を加えない

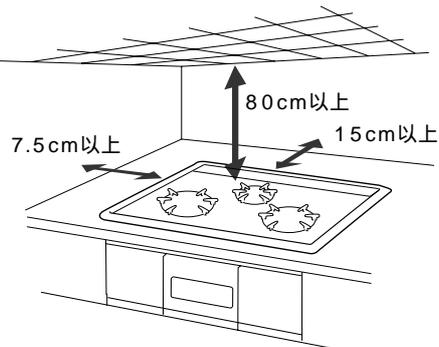
トッププレートの上にとらない
 トッププレートにひびが入り、異常過熱や火災の原因になります。ひびが入ったときは、すぐに修理を依頼してください。ひびが入るとご使用時にけがの恐れがあります。



設置するときは可燃物との距離を確実に離す

距離が近いと火災の原因になります。(火災予防条令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に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。
 (左図参照)
 守れない場合は壁に不燃材を使用する。

(可燃性の壁の場合)

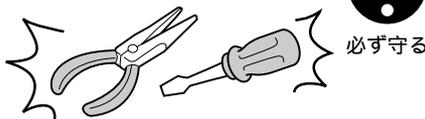
火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない

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。



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。

分解・修理・改造はしない

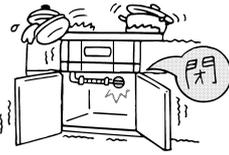
ガス漏れ・火災・漏電・感電・作動不良の原因になります。故障と思われたときはP55～62を参照ください。



警告

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、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。



幼い子供にはさわらせない

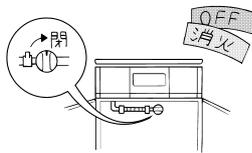
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



点火・消火の確認を必ず行う

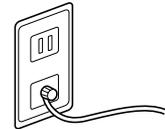
使用中は、炎の確認をする

就寝・外出時はガス栓(ねじガス栓)も閉めてください。



アース線を実際に取り付ける

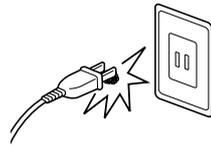
故障や漏電のときに感電する恐れがあります。アース線の取り付けはお買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご相談ください。アース線は、ガス管、水道管、避雷針、電話のアース線に接続しないでください。アースが不完全な場合は、感電の原因になります。



アース確認

電源プラグにほこりが付着していないか確認し、プラグの根元までしっかりコンセントに差し込む

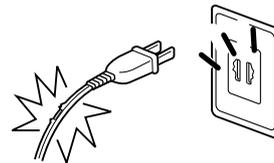
ほこりが付着していたり、コンセントへの接続が不完全な場合は感電や火災の原因になります。



ほこりをとる

傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない

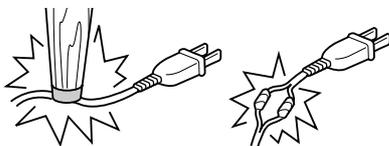
感電やショート発火の原因になります。



電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしない

また重い物を載せたり、挟み込んだりしない

電源コードが破損したり、電源プラグが抜けかかり、火災や感電の原因になります。



ぬれた手で抜き差ししない

感電やけがをすることがあります。



ぬれ手禁止

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。



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。



水につけたり、水をかけない

トッププレートや排気口などに水が流れこまないようにして使用してください。漏電やショートをおこし、感電や火災の原因になります。誤って多量に水をこぼした場合は、使用するのをや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相談ください。



水ぬれ禁止

安全上のご注意

⚠ 注意

排気口に手や顔などを近づけない
なべの取っ手を排気口に向けない
排気口から高温の排気が出ます。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

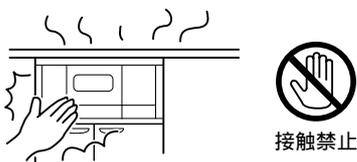
ご使用と同時に窓を開けたり、レンジフードファンを回すなど必ず換気をしてください。換気をしないと一酸化炭素中毒の原因になります。ただし、室内給気式(FE・CF)給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。レンジフードファンを回すと排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



安全上のご注意

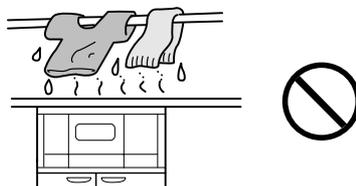
やけどに注意

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



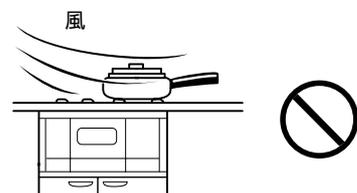
調理以外に使わない

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。



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。



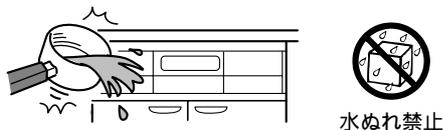
長期間ご使用にならないときはガス栓(ねじガス栓)を閉め、電源プラグをコンセントから抜く

ガス栓 ねじガス栓 やコンセントは機器下方またはとなりのキャビネット内にあります。絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。



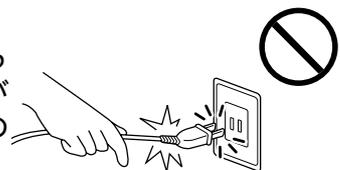
水のかかるところでは使用しない

感電や漏電の原因になります。



電源プラグを抜くときは、電源コードを持たない

電源コードを引っ張って抜くと電源コードが損傷し、感電や火災の原因となります。



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。



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。



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。

雷が発生したときは、機器の使用を中止し電源プラグをコンセントから抜く。雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。

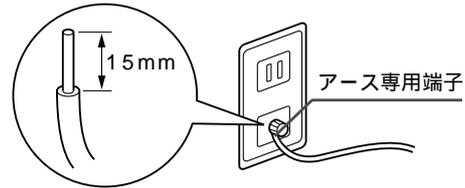
準備をしましょう

アース工事

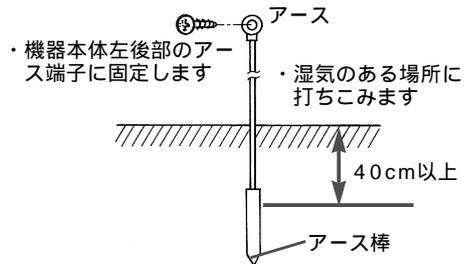
警告

アースは必ず取り付ける

故障や漏電のときに感電する恐れがあります。
アース端子付コンセントがある場合
コンセントに、アース専用端子が設けられている場合は、アース線をアース端子に固定します。



アース端子付コンセントがない場合
アース棒(別売)によるアース工事を行ってください。アース工事は必ず電気工事店に依頼してください。水道管やガス管、電話専用のアース線へ機器のアース線を絶対取り付けないでください。



湿気や水気のある場所でお使いになる場合
必ずD種接地工事(接地抵抗100以下)をするよう法律で義務づけられています。必ず、電気工事店に依頼して取り付けてください。

- 湿気の多い場所
- 例
- ・食堂(うどん屋さん、そば屋さんなど)のかま場
 - ・土間、コンクリート床の場所
 - ・酒、しょうゆなどの醸造・貯蔵庫など

- 水気のある場所
- ・魚屋さん、八百屋さんの洗い場など、水を扱う場所
 - ・水滴が飛散する場所
 - ・地下室のように水が漏出したり結露する場所
- この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。



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)に自動で電源が切れます。
(電源オートオフ機能) カスタマイズ機能で電源オートオフ時間を1~30分の間で変更も可能です。51
オートオフ5秒前になると、ピピッとお知らせし、消灯までの間、電源ランプが点滅します。

準備をしましょう

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。
グリル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。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。

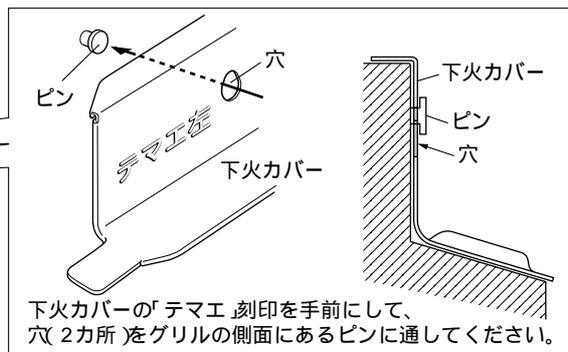
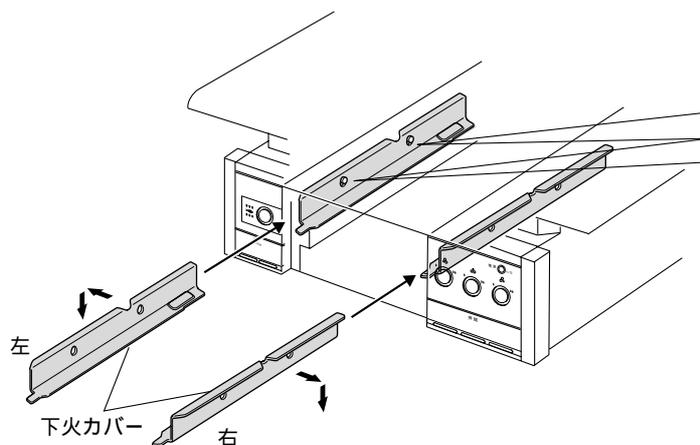


ロックを解除するとき

ロックキーを3秒以上長押しします。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。

各用品のセット

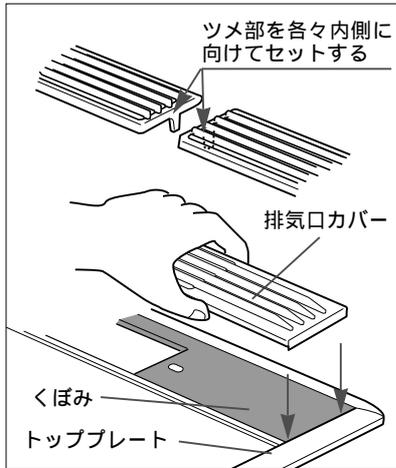
下火カバー



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

排気口カバー

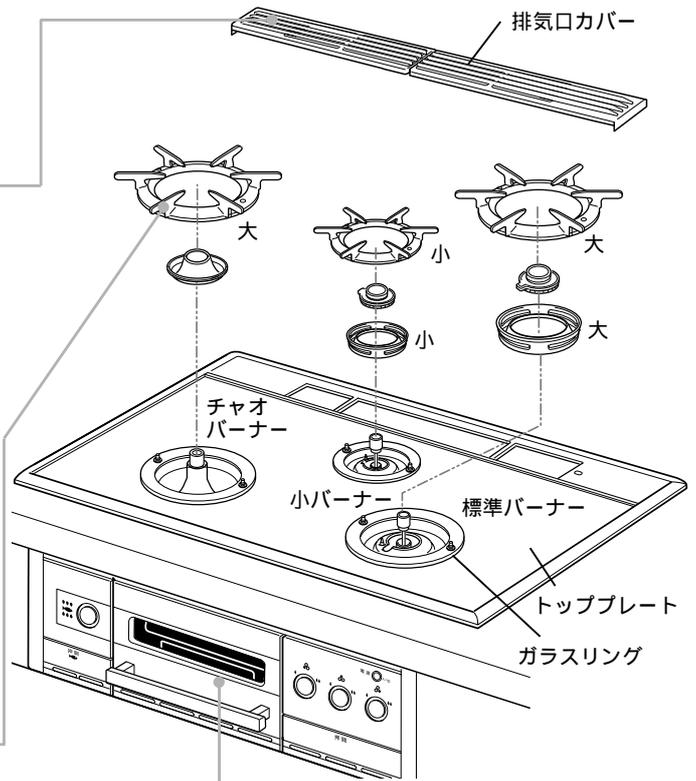
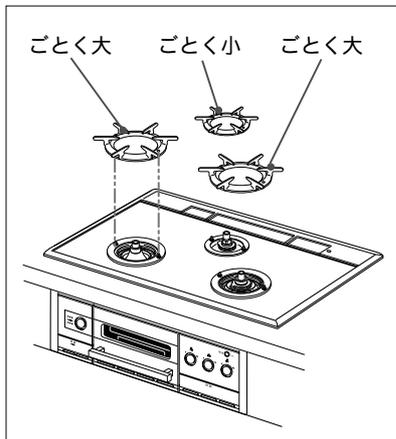
2つの排気口カバーのツメ部を各々内側に向けてトッププレートのかぼみにセットしてください。



ごとく

ごとくの穴にガラスリングのピンの部分を入れて正しくセットしてください。

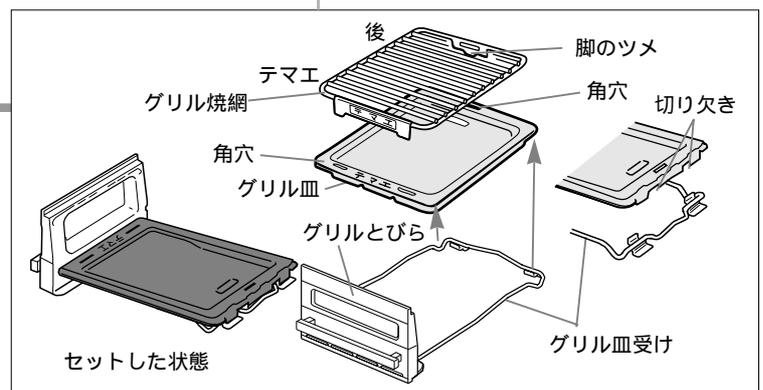
15



図はチャオバーナーが左側の機器です

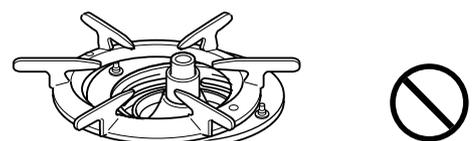
グリル皿・グリル焼網

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、グリル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

ごとくを誤ったセットで使用しない
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。



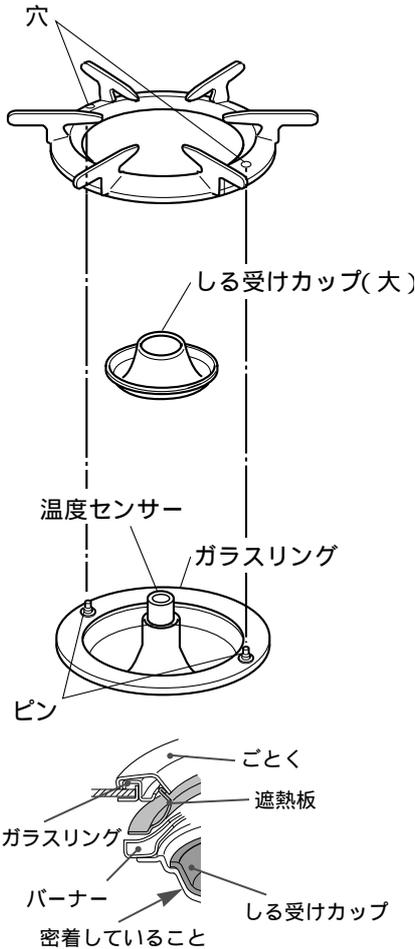
ごとくをはずして直接なべを置いて使用しない
不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。

準備をしましょう

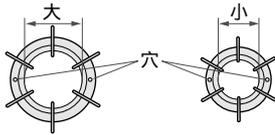
◆ ごとく・しる受けカップ・バーナーキャップ

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

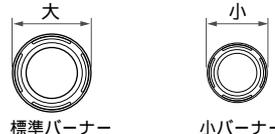


ごとく



チャオバーナー・標準バーナー 小バーナー
ごとくの穴にガラスリングのピンの部分を入れて正しくセットしてください。

しる受けカップ (標準・小)



しる受け側面の穴をアルミはくなどでふさがれないでください。

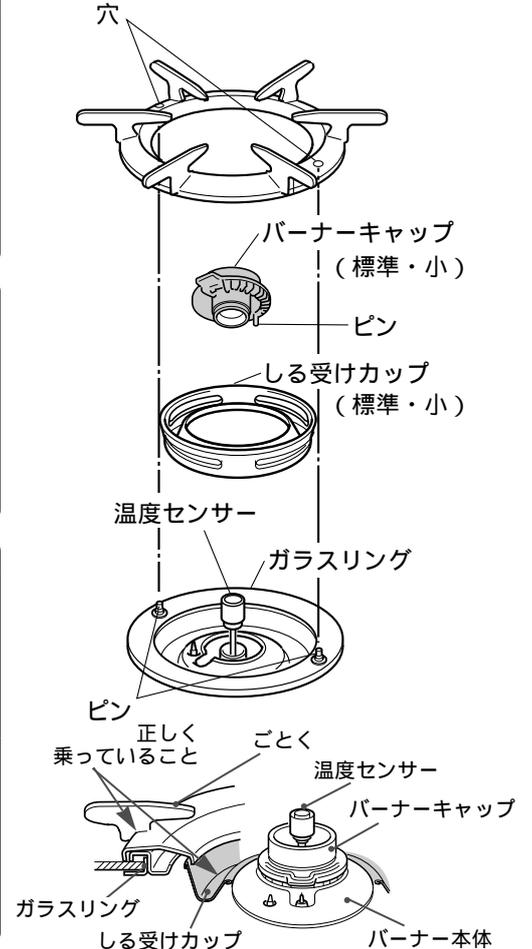
バーナーキャップ (標準・小)

標準バーナー 凸部を前にしてバーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンの部分を入れて正しくセットしてください。



小バーナー 凸部を左にしてバーナー本体左側の凹部にバーナーキャップのピンの部分を入れて正しくセットしてください。うしるバーナーの表示がしてあります。

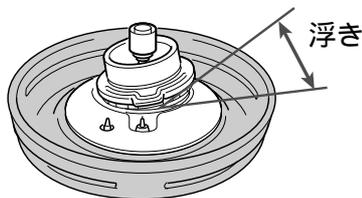
標準バーナー・小バーナー



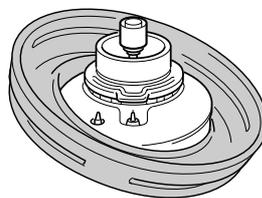
⚠ 注意

バーナーキャップ・しる受けカップは誤ったセットで使用しない

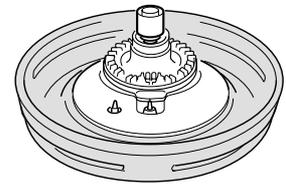
しる受けカップや、バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こしたり、また、機器の中に炎がもぐりこんで危険です。



バーナーキャップの浮き



しる受けカップの傾きや裏返し
誤ったセットの例



バーナーキャップの裏返し

お願い

バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。バーナーキャップは消耗品です。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ください。63
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性能はかわりません。53

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	小バーナー	チャオバーナー
天ぷら・フライなどの揚げもの	炊飯・おかゆ	炒めものなど、強い火力を必要とする料理 炒飯、焼きそば、野菜炒めなど
		
煮もの・煮こみ料理		
		

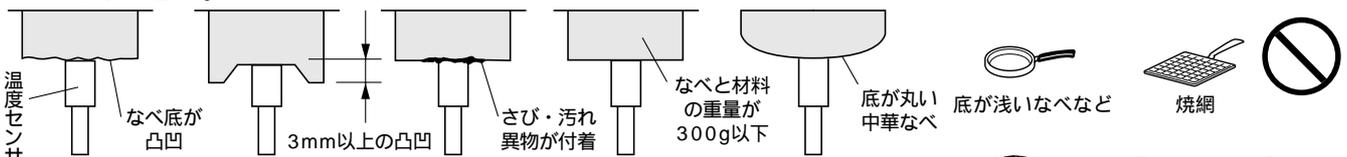
使用できるなべと温度センサーについて

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

温度センサーを使用するとき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。



温度センサー

なべ底が凸凹

3mm以上の凸凹

さび・汚れ異物が付着

なべと材料の重量が300g以下

底が丸い中華なべ

底が浅いなべなど

焼網

耐熱ガラス容器

土なべ

中華なべ用補助ごとく

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	油料理 (揚げものなど)	「揚げる」モード 21	その他の料理 (煮ものなど)	「わかす・ゆでる」モード 25
アルミ銅 	○ (油量：200ml 以上)	○ (油量：500ml ~ 1l)	○	○ (水量：500ml ~ 2l)
底の平らなアルミ製中華なべ				
鉄 ホーロー 	○ (油量：200ml 以上)	○ (油量：500ml ~ 1l)	○	○ (水量：500ml ~ 2l)
底の平らな鉄製中華なべ				
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

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、なべの間にすき間があると発火の原因になります。



確認

使用する調理油の量は200ml以上で行う

揚げものをするときは、「高温」モードで使わない

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使用中発火することがあります。「高温」モードは調理油過熱防止機能の温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火の恐れがあります。



必ず守る

注意

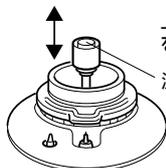
温度センサーのお手入れはこまめに行う
また上下にスムーズに動くことを確認する

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。途中消火や鍋なし検知機能の誤作動の原因にもなります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。



上下動を確認

温度センサー



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。また、鍋なし検知機能誤作動の原因にもなります。



コンロをお使いになる前に

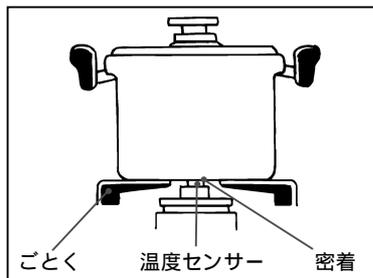
炊飯に適したなべ 23

炊飯に使用するなべの種類	ごはん		「おかゆ」	炊飯量・ポイント
	「洗米すぐ」	「洗米おき」		
別売の炊飯専用なべ 	RTR-03A			炊飯3合、全がゆ0.5合
	RTR-300D1			炊飯3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
	RTR-500			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」はごはんに芯ができ、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。
土鍋 ガラスなべ 	×	×		ごはんは、炊けません。(おかゆのみ炊ける)
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)

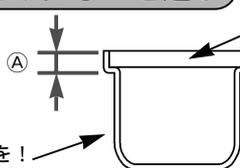
なべは正しくセットする

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！

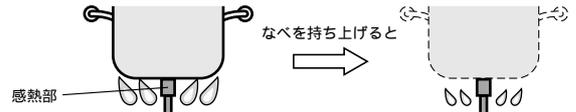
ふたが重いものを！

なべは深いものを！

なべによってはふきこぼれて、ご飯がかたくなったり焦げたりする原因になります。上手に炊飯できるなべを選んでください。

鍋なし検知機能

手前2つのコンロ(チャオバーナー・標準バーナー)の温度センサーにはなべの有無を判断する検知機能を搭載しています。安全のため、点火時に、ごとくの上になべを置いていないと点火ができない仕組みになっています。また、調理中になべを上げると、火力が小火になります。温度センサーの感熱部が5mmほど押されるとなべがあると判断する構造になっています。



点火時

- なべをごとくに置いていないと点火しません。その場合、点火確認ランプが点滅します。
- なべを置いてもう一度点火してください。
- なべを置いても点火しない場合は、次のことが考えられます。
 - なべの底の形状が4mmより大きな凹になっている。
 - なべを置いたときに、センサーがなべに密着していない。
 - なべの底が丸い中華なべなどを使用している。
- その場合は、底が平らななべを使用するかセンサー「切」で鍋なし検知機能を解除し使用してください。

調理中

- 調理中になべやフライパンを持ちあげたり、フライパンを振ったりすると、小火になります。
- なべを戻すと、元の火力に戻ります。
- なべを戻さないまま約1分経つと自動消火します。

センサー「切」で解除が可能です

- なべを振る調理で小火になると支障がある場合や、あぶりものなど、なべをのせずに料理するとき、凹んだなべを使用する場合は、センサー「切」キーを押して、鍋なし検知機能を解除することができます。
- センサー「切」キーを3秒以上長押しします。表示部が「」「」
「」「」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センサー「切」ランプが点灯し、鍋なし検知機能や焦げつき消火機能を解除します。注意してお使いください。
- センサー「切」モード中でも「コンロタイマー」「揚げる」「焼く」「高温」「わかす」「ゆでる」「炒める」モードは使えます。



コンロをお使いになる前に

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(アルミはく製しる受け・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

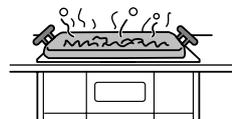
この機器の付属品や指定のもの以外や、鉄板やコンロを覆うような大きななべは使用しないでください。また、標準バーナー・小バーナーのしる受けカップ側面の穴をアルミはくなどでふさがないでください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因になります。



アルミはく製しる受け



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て、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。

煮こぼれに注意し、こまめにお手入れする

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

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。やけどの恐れがあるため、バーナー付近は顔や手など近づけないようにしてください。

コンロを使いましょう

- ・コンロバーナーには約120分の消し忘れタイマーがついています。
- ・消し忘れタイマーが残り5分になると、自動的にタイマーモードになって5分表示が出ます。「」キーで時間の増減が可能です。「」キーで時間を増やした場合、増やした分だけ継続しての使用が可能です。

操作の手順

1 準備



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。
なべを置きます。

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。
チャオバーナーを点火すると安全のため、の火力で点火します。なお²⁹の「炒める」モードで使用する場合はの火力(最大火力)で点火します。
しばらくすると外周の点火確認ランプが点灯します。
全てのコンロとグリルが同時に放電します。これは、全箇所放電する構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離しても放電していますが、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する。
すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。



必ず守る

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。

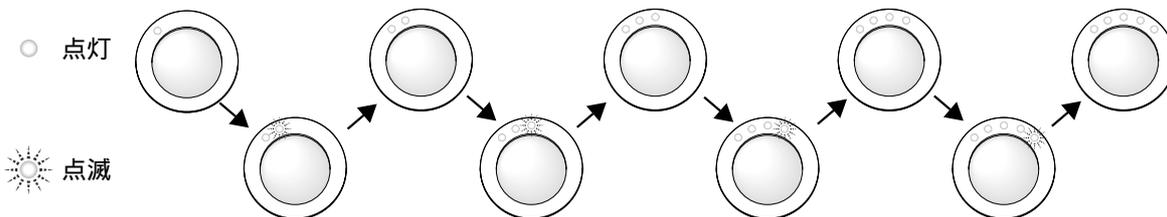
3 火力調節



火力表示は9段階あり(下図参照)、それぞれの段階に火力を調節でき、火力表示ランプが点灯します。

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。¹⁹
・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。)

コンロを使いましょう

4 消 火



操作ボタンを押して必ず火が消えたことを確認してください。
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

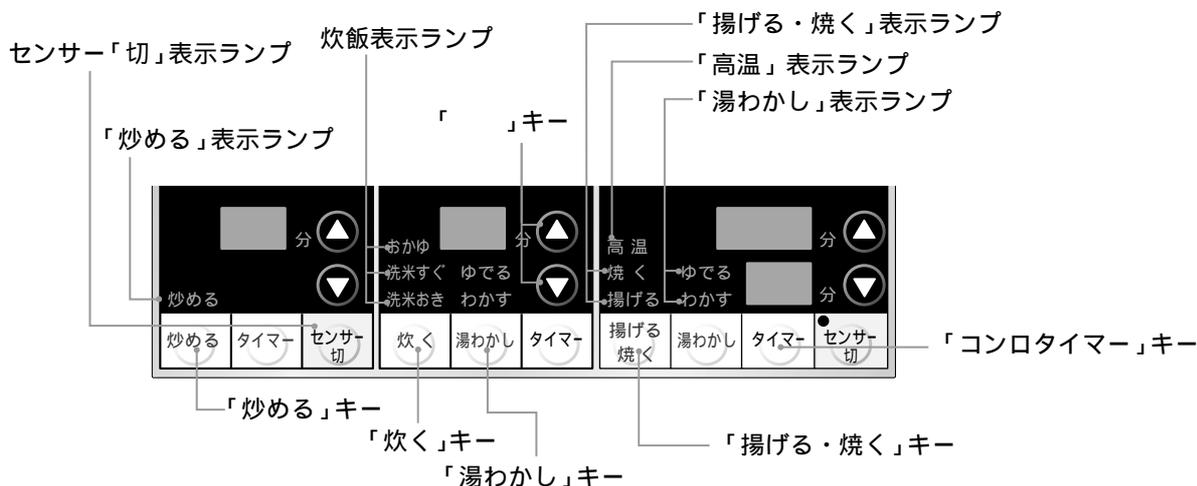


接触禁止

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で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。

コンロ操作部の使い方

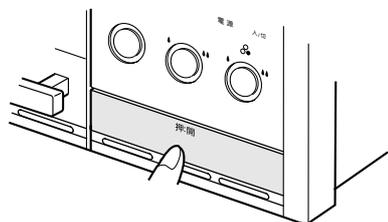


図はRBC4WNGN13-L (STB)タイプ(チャオバーナーが左側のタイプです。)
RBC4WNGN13-R (STB)タイプはチャオバーナーと標準バーナーの位置やコンロ操作部のパネル表示などが左右逆になります

コンロ操作部の開閉方法

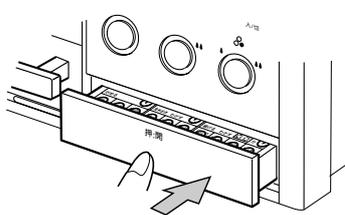
開

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内に収納します。



お願い

操作部は取りはずせない構造になっていますので無理に引っ張ったり上から押さえ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。

「揚げる」モード

クックナビ

「揚げる」モードは標準バーナーにて使用できるモードです
コンロタイマーも同時に使用できます

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



コンロ操作部を押し開けます。
 「揚げる・焼く」キーを1回押します。
 「揚げる」表示ランプが点灯し、「180」と表示されます。
 「180」表示は初期設定時(購入時)。次回使用時からは前回使用温度を表示します。
 「揚げる・焼く」キーを押すごとに 揚げる 焼く 解除 というようにモードとランプが切り替わります。

3 温度セット



「 」キーを押し、お好みの温度に合わせます。
 130~220 まで10 刻みで温度を変更できます。
 温度設定は点火した後でも可能です。
 「揚げる」モード使用中にタイマーキー以外のモードキーを押さないでください。

揚げもの調理の目安

160	鶏のから揚げ、フリッター、ドーナツ
180	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200	クルトン、かきもちあげ



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。

4 点火



標準バーナーの点火操作をします。 20

5 調理



設定温度に到達するとブザーで「ピピピッ」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設定温度に保ちます。

コンロタイマーを同時に使用したい場合は...

「揚げる」モード設定後、コンロタイマーキーを押してください。
 下の表示部に、「5分」が表示されます。
 「 」キーで1~99分まで時間の設定ができます。
 コンロタイマーモードの詳細は、 27 を参照してください。



6 終了



調理終了後は操作ボタンを押して戻してください。点火確認ランプと操作部が消灯します。
 操作部を押して本体に収納します。

コンロを使いましょう

コンロを使いましょう

「炊く」モード

クックナビ

「炊く」モードは小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。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になります。



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。
	無洗米	30分以上	60分以上	
	胚芽精米	60分以上	90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。 やや水を多めにする。
	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。¹⁷
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二オイ、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「炊く」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。

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。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。

「炊く」モード

「炊く」モードは小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



コンロ操作部を押し開けます。

「炊く」キーを押します。

炊飯表示ランプ「洗米おき」が点灯します。

「炊く」キーを押すごとに 洗米おき 洗米すぐ おかゆ 解除 という

ようにモードと炊飯表示ランプが切り替わります。

炊飯の途中からのモード切り替えはできない場合があります。



「洗米おき」モードで3合(450g)炊飯の場合、通常で約20~22分で炊き上がります。

「おかゆ」モードの場合、約40~50分で炊き上がります。

3 点火



小バーナーの点火操作をします。20

「炊く」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「ビビピッ×3」とお知らせし、点火確認ランプが点滅します。同時に表示部に「10分」と表示され、むらし時間のカウントダウンが始まります。

残り30秒になると「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、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て戻してください。点火確認ランプと操作部のランプが消灯します。

コンロ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。

コンロを使いましょう

コンロを使いましょう

「わかす・ゆでる」モード

クックナビ

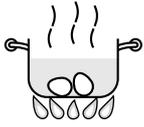
「わかす・ゆでる」モードは標準バーナー・小バーナーにて使用できるモードです

「わかす」モード(保温モード)

沸とうしたら、自動的に小火になります。設定した時間(1~120分)が経過すると自動消火します。

「ゆでる」モード(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(0~120分)が経過すると自動消火します。



「わかす・ゆでる」モードの活用術

「わかす」モードはお茶の煮出し、「ゆでる」モードは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、蒸しもの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

コンロ操作部を押し開けます。

「湯わかし」キーを押します。

「わかす」表示ランプが点灯します。

「湯わかし」キーを押すごとに わかす ゆでる 解除 の順で

モードと表示ランプが切り替わります。

わかすモード

「湯わかし」キーを押すと「わかす」表示ランプが点灯して「5分」が表示されます。

「」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。



ゆでるモード

「湯わかし」キーを2度押すと「ゆでる」表示ランプが点灯して「0分」が表示されます。

「」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

各バーナーの点火操作をします。 



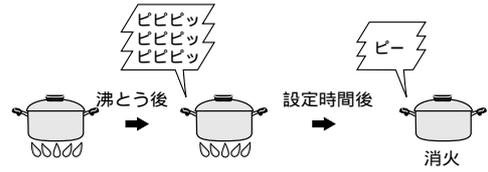
4 沸とう

「わかす」モード



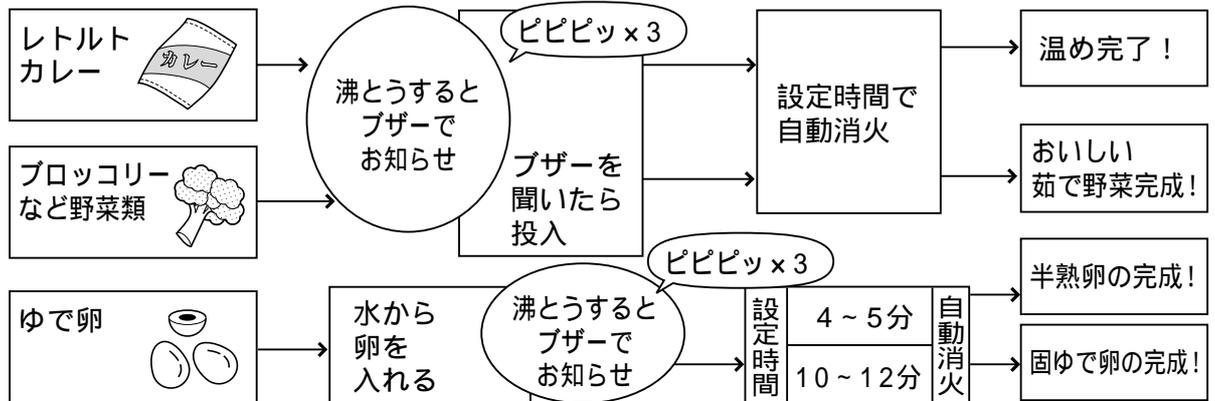
沸とう温度になるとブザーで「ピピピッ×3」とお知らせし、小火になります。
 お知らせと同時に時間がカウントダウンします。
 保温しているときは火力は変更できません。
 残り30秒になるとブザーで「ピピピッ×3」とお知らせして「30」表示に切り替わります。
 タイマーが「0」になるとブザーで「ピー」とお知らせして自動消火し、点火確認ランプと「わかす」表示ランプが点滅します。

「ゆでる」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、点火確認ランプと「ゆでる」表示ランプが点滅します。

「ゆでる」モードはこんな使い方もできます。



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。点火確認ランプと操作部のランプが消灯します。
 コンロ操作部を押して、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や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。

やかんやなべの材質、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。

コンロを使いましょう

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

標準バーナーは1～120分、チャオバーナー・小バーナーは1～99分までタイマー設定ができます。

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



コンロ操作部を押し開けます。

タイマーを使いたいコンロのタイマーキーを押します。

タイマーキーを押すと「1分」が表示されます。

もう一度タイマーキーを押すと取り消しになります。

「」キーでお好みの時間に変更できます。

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、点火確認ランプとコンロ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。点火確認ランプと操作部のランプが消灯します。

コンロ操作部を押して、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。

センサー「切」モード

センサー「切」モードはチャオバーナー、標準バーナーにて使用できるモードです

こんなときにお使いください

なべを振る調理などを行っている最中に小火になったり、底の凹んだなべや底が丸い中華なべなどを使用すると、センサーが十分に押されず、鍋なし検知機能が働いて点火操作ができない場合があります。このような場合、センサー「切」キーを押せば上記の機能を解除することができます。鍋なし検知、焦げつき消火機能は解除されますので注意して使用してください。



センサー「切」キーを3秒以上長押しします。表示部が「」「」「」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センサー「切」ランプが点灯し、鍋なし検知機能を解除します。

センサー「切」モード中でも「コンロタイマー」掲げる「焼く」「高温」「わかす」「ゆでる」「炒める」モードは使えます。点火した後でも設定可能です。

「高温」モード

「高温」モードは標準バーナーにて使用できるモードです

こんなときにお使いください

「高温」モードは、高温調理に対応するモードです。炒る料理やあぶり料理、高温を必要とする料理をしたい場合などにご使用になると便利です。約30分間使用できます。

鍋なし検知、焦げつき消火機能は解除されます。

1 電 源

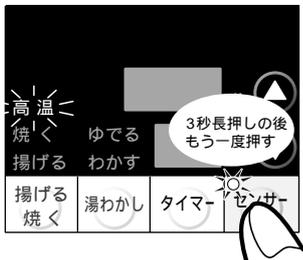


電源を入れます。

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



コンロ操作部を押し開けます。

センサー「切」キーを3秒以上長押ししたあと、もう1度押します。

「高温」表示ランプが点灯します。

更にもう一度押すと取り消しになります。その場合は、 の操作からやり直してください。

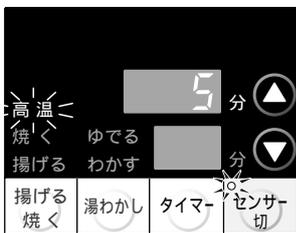
「揚げる・焼く」キー、「湯わかし」キー、「コンロタイマー」キーを押すと、「高温」モードは解除され、選択されたモードに移行します。

3 点 火



標準バーナーの点火操作をします。 

4 調 理



残り5分になると時間表示され、カウントダウンが始まります。延長したい場合は「 」キーで最大15分延長できます。

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、点火確認ランプと「高温」表示ランプが点滅します。



「高温」モードのときはセンサー「切」モードを継続していません。
なべやフライパンを持ち上げても小火にはなりません。

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。点火確認ランプと操作部のランプが消灯します。

コンロ操作部を押して、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。

コンロを使いましょう

コンロを使いましょう

「炒める」モード

クックナビ

「炒める」モードはチャオバーナーにて使用できるモードです

こんなときにお使いください

テフロン加工のフライパンで炒めものをするときに、点火して予熱後、食材を入れるタイミングが分からないことはありませんか？

こんなとき、点火前に「炒める」キーをピッと押せばクックナビが適温になった時点でお知らせします。点火後は、「炒める」キーを受け付けません。

1 電 源

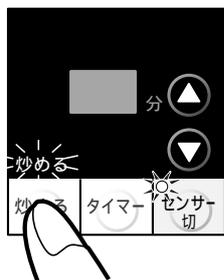


電源を入れます。

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



コンロ操作部を押し開けます。

「炒める」キーを押します。「炒める」表示ランプ・センサー「切」表示ランプが点灯します。

モード設定は必ず点火前に行ってください。点火後は、ブザーで「ピピッ」とお知らせして、受け付けません。

温度センサーが温まっている場合は「炒める」キーを押しても受け付けられない場合があります。じゅうぶん冷めてから再度、設定してください。設定時は、鍋なし検知機能は解除されます。

3 点 火



チャオバーナーの点火操作をします。

操作ボタンの位置は最大火力の位置でお使いください。

4 予 鈴



「ピピピッ×3」とお知らせする前に、予鈴が「ピピッ」と鳴ります。予鈴の約20秒後に本鈴が「ピピピッ×3」と鳴りますので、予鈴が鳴った時点で食材投入の準備をして、本鈴をお待ちください。

鉄製のフライパンや中華なべをお使いのときは、この時点で油をなじませ食材を入れて調理してください。

5 調 理



設定温度に到達すると、ピピピッ×3とお知らせします。

食材を入れて、調理してください。

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。点火確認ランプと操作部のランプが消灯します。

コンロ操作部を押して、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。

「焼く」モード

クックナビ

「焼く」モードは標準バーナーにて使用できるモードです
コンロタイマーも同時に使用できます

こんなときにお使いください

「焼く」モードは、フライパンで焼きもの調理をするときに使用します。120～210 まで10 刻みでお好みの温度に設定ができ、自動的に火力調節して設定温度を保ちます。クレープや卵焼きなどの火加減の難しい低温調理から、炒る料理などの高温調理まで幅広くお使いいただけます。

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



コンロ操作部を押し開けます。

「揚げる・焼く」キーを2回押します。

「焼く」表示ランプが点灯し、170 と表示されます。

170 表示は初期設定時。次回使用時からは前回使用温度を表示します。

「」キーでお好みの温度に変更できます。

「焼く」モードでの温度設定の目安

卵料理	プレーンオムレツ	170
	① スペインオムレツ	180
	薄焼きたまご	150
	だし巻きたまご	180
	① 目玉焼き	200
	① かに玉	200
	オムライス(ごはん)	200
	オムライス(たまご)	170
肉・魚料理	① ぶりの照焼き	180
	① 鮭のムニエル	190
	① ポークピカタ	190
	① ポークソテー	200
	① 骨付鶏もも肉のソテー	190
	豚肉の生姜焼き	200
	① ステーキ	190
	① ハンバーグ	170
麺料理	焼きうどん	190
	ナポリタン	190
	焼きそば	200
その他	ホワイトソース	180
	① 餃子	200
	① ホットケーキ	180
	① お好み焼き	210

内の温度はアルミ製のテフロン加工フライパンを使用する場合の標準温度を示しています。お好みにより 内の範囲に設定してください。

アルミフライパンに比べて熱が伝わりにくい鉄などのフライパンの使用時は標準の温度から10 程設定温度を下げて設定してください。

①マークのついた調理はタイマーモードをお使いになると便利です。27

銅、ステンレス、鉄などテフロン加工がされていないフライパンは食材がくっつきやすいため油を十分になじませてから調理してください。

なべ全体に広げて焼くもの(スペインオムレツ、お好み焼きなど)は端のほうまであたたまりにくいので24cm以下のフライパンを使用してください。

フライパンに説明書が付いている場合は説明書にしたがって調理してください。

コンロを使いましょう

3 点 火

標準バーナーの点火操作をします。



4 調 理

設定温度に到達するとブザーで、「ピピピッ×3」とお知らせします。
食材を入れて、調理してください。

自動的に火力調節して設定温度に保ちます。

コンロタイマーを同時に使用したい場合は...



ピピピッ×3

「焼く」モード設定後、コンロタイマーキーを押してください。

下の表示部に、「5分」が表示されます。

「」キーで1～99分まで時間の設定ができます。

コンロタイマーモードの詳細は、を参照してください。

クックナビ



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。点火確認ランプが消灯します。

コンロ操作部を押して、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。



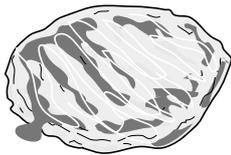
「焼く」モードとコンロタイマーモードを同時につかいましょう

クックナビ

「焼く」モードと一緒にコンロタイマーモードを上手く使えばうっかり焦がすこともなく失敗知らずです

例 お好み焼きを焼く場合

お好み焼き



材料

- フライパンの内径22cm用(1枚分)
- お好み焼きの素 100g
- 卵 1個
- 水 120cc
- キャベツ 100g
- 豚こま肉 50g
- サラダ油 大1

下準備

お好み焼きの素に卵と水を入れ、よく混ぜ合わせます。そこにキャベツを入れ、ざっくりと混ぜ合わせておきます。

操作方法

「揚げる・焼く」キーを2回押します。



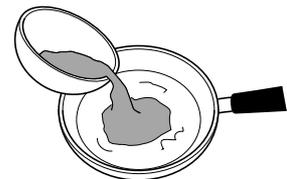
テフロンフライパンは210、鉄フライパンは200に温度設定します。



点火します。



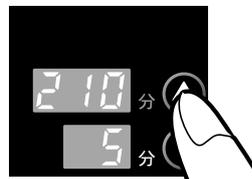
お知らせがあったらサラダ油をひき豚こま肉を焼きます。豚こま肉に火が通ったら下準備の具を流し入れ蓋をします。



コンロタイマーキーを押します。



表面を焼く時間をお好みで設定します。(目安は5~7分です。)



タイマー終了30秒前にピピッ×3とお知らせします。時間を延長して、裏返して裏面をお好みの時間焼いてください。(目安は3~5分です)

タイマーが終了したらピーとお知らせし、自動で消火します。

他の調理をしていてついうっかり消火時間を逃したときも、自動消火するので焦げすぎず安心です。(時間は好みで設定してください。)

操作で時間延長しなかった場合は、タイマーが終了すると自動消火します。ひきつづき裏面を焼きたい場合は裏返して、操作ボタンを戻してから、再点火してください。

コンロを使いましょう

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 8」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場合があります。脂の多い調理物(鶏肉など)は特に注意してください。なおグリル皿には何も入れないでください。



グリル皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない

機器の損傷や、たまった脂が過熱され燃えて火災の原因となります。



グリル石

グリルシート



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



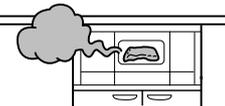
脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。



グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどが無いことを確認する
またグリルとびらに魚など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。

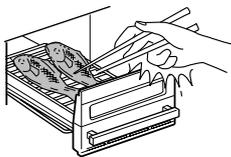


確認する

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

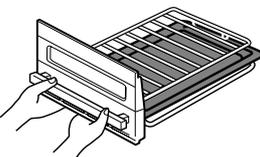
グリル皿の持ち運びはていねいに
使用中・使用直後はグリル皿にたまった脂が高温になっています。こぼすとやけどをする原因になります。



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。

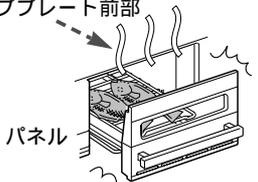


接触禁止

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。

トッププレート前部

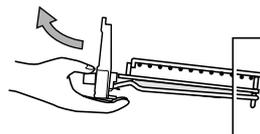


パネル



グリル皿の出し入れはゆっくり確実に

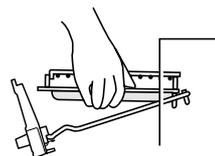
水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落下し、脂がこぼれてやけどをすることがあります。



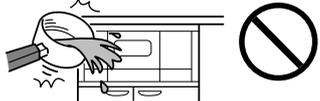
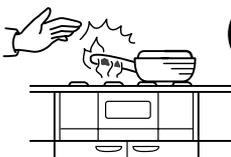
ゆっくり確実に

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。



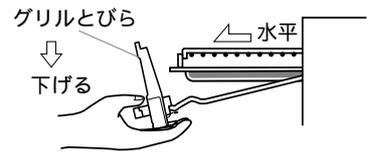
注意

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

グリルとびらの出し入れ

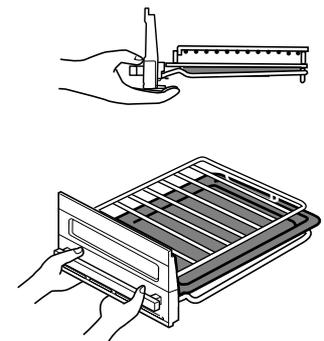
引き出しかた

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 53 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、よく水気をふき取る。
みそ漬けや粕漬けは、みそや粕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。

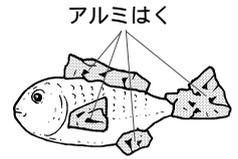
一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。

サバやイワシ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、身をしめませう。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。

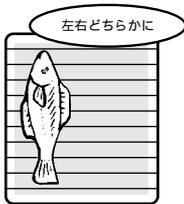
魚の重量の約2%程度の塩をつけませう。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけませう。

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。

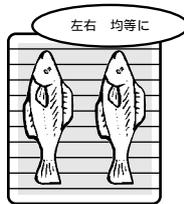


魚焼きのこつ

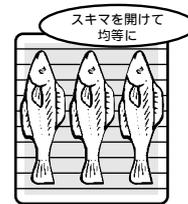
魚の置きかた



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。

オートグリルモードで焼く場合は [42](#)、あたためタイマーモードであたためる場合は [45](#) 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、材料がグリル焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。オートグリルモードやあたためタイマ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？

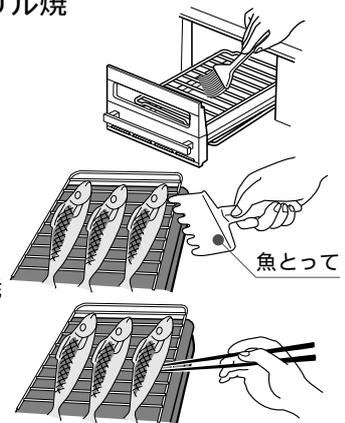
・付属の魚とってを使用すると便利です。

魚とっての切りこみをグリル焼網に合わせませう。

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

小さい焼物なら、そのまますくいとして取り出せませう。

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



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う。上火、下火それぞれの火力調節 [37](#) を利用してお好みの焼き色にしてください。

グリルを続けて使用する場合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。

脂の多い食材など調理物によっては過熱防止のため、焼きあがる前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。このような場合、5分程度待ってから再度点火操作をしてください。

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。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。

初めて使うときは から焼きをしましう

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。

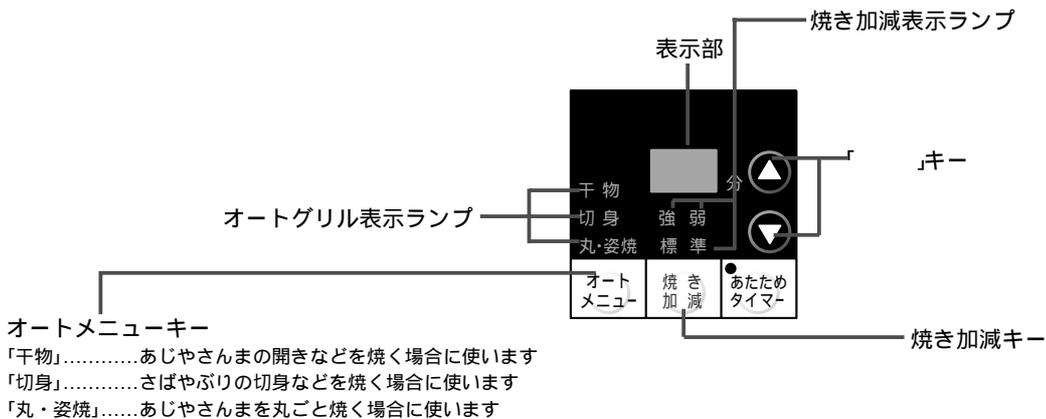
グリルを初めて使用するとき、グリル焼網を取り出して5~10分程度 から焼きをしてください。

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せうが、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

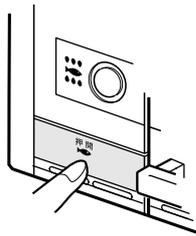
グリル操作部の使い方



グリル操作部の開閉方法

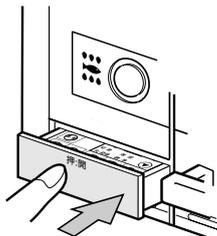
開

操作部の「押：開」付近を指で押します。押し込んだ指を戻すと、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

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

操作の手順 マニュアルモード(手動調理)

1 準備

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

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

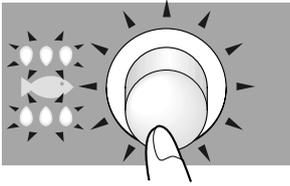


機器下方のキャビネット内にあるガス栓(ねじガス栓)を全開にします。電源を入れます。ピッと音がするまで(約0.3秒)電源スイッチを押すと外周の電源ランプが青色に点灯します。電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。グリル操作部を押し開けます。

- ・グリル皿には水を入れないでください。
- ・続けて使用するときはそのつどグリル皿にたまった脂を取り除いてください。

グリルを使いましょう

3 点 火



操作ボタンを押すと火力ランプが点灯し(左図のように  が6つ点灯します) 現在の火力を表示します。
 点火初期の10秒間はバーナーの予備加熱のため、強制的に火力強となります。この間に火力変更した場合は、10秒経過後に実際の火力が変化します。しばらくすると外周の点火確認ランプが点灯します。
 全てのコンロとグリルが同時に放電します。これは、全箇所放電する構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離しても放電していますが、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する。
 すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。

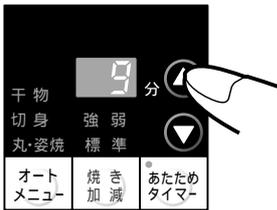


必ず守る

お願い

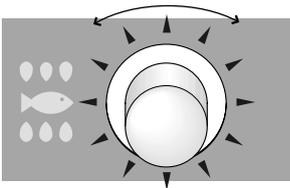
長時間使用していなかったり、朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

4 時間設定



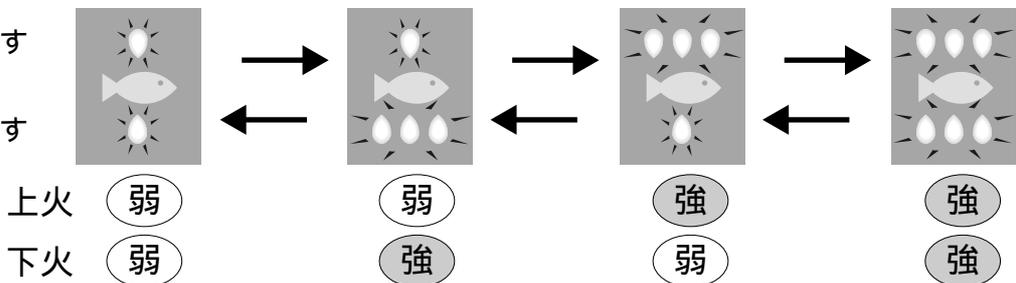
グリル操作部の表示部に「9分」(庫内の温度がある程度上昇している場合は「6分」)と表示されます。
 「」キーで1~15分まで(庫内の温度がある程度上昇している場合は1~8または10分まで)時間の増減が可能です。
 加熱時間をセットしない場合は点火時の9分後(庫内の温度がある程度上昇している場合は6分後)に自動消火します。
 タイマー設定の目安として  と付属のクックブックをご参照ください。

5 火力調節



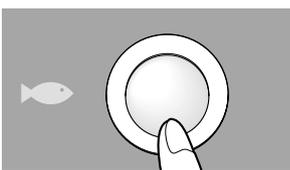
火力は4段階あり、それぞれの段階に火力を調節できます。
 操作ボタンをゆっくり左右に回し火力調節します。
 このとき、合わせた段階の火力ランプが点灯します。
 操作ボタンを右に回すと 、左に回すと  のように火力が変化していきます。

上火を示しています
 下火を示しています



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、点火確認ランプが点滅します。

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。点火確認ランプと操作部の表示が消灯します。
 グリル操作部を押して、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、3~5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。

オートグリルモード（自動調理）

生魚の丸・姿焼、切身、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。
- 魚以外の調理には使用しないでください。（一部の魚調理にてオートグリルモード(自動調理)できないものもあります。）
- 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。）
- オートグリルモードで調理中はグリルとびらを閉けないでください。
- オートグリル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。
- オートグリルモードでスタートして、30秒後以降にオートグリル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グリル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

- オートグリルモードでは1匹の場合は中央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グリルキーを受け付けられない場合があります。その場合は、とびらを開けて約5分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

オートグリルのメニュー表を参考に下ごしらえをします。⁴¹
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能がロックされています。ロックを解除してください。
グリル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 解除

というように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秒を超えるとオートメニュー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。

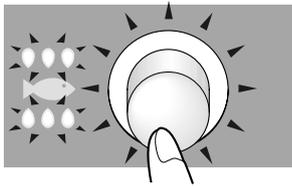
焼き加減キーを押すごとに 標準 強 弱 の順で、焼き加減と表示ランプが切り替わります。

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)³⁶ ³⁷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37参照)

しばらくすると外周の点火確認ランプが点灯します。

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放電します。これは、全箇所放電する構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離しても放電していますが、着火してしばらくすると止まります。

5 焼き上げ完了

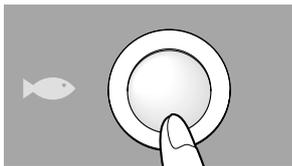


焼き上げが完了するとブザーで「ピピピッ×3」とお知らせし、同時に表示部に「30」と表示され、カウントダウンが始まります。

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、点火確認ランプが点滅します。

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。点火確認ランプが消灯します。

グリル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)	オートグリルモード (自動調理)の場合の キー選択 (41参照)	
		(上火)	(下火)		オート メニュー	焼き 加減
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
	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
	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
	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・パナーヌ 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	
	さば味噌漬け *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

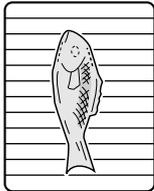
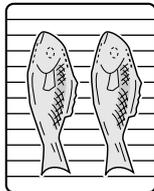
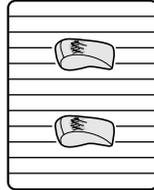
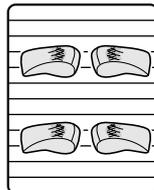
下記の表はオートグリルモードを使った場合の調理例です。
下記の魚以外は手動調理してください。(火力と時間の目安は  参照)

 焼き加減  オートメニュー	弱	標準	強
	丸・姿焼	[小さな生魚(約50g以下)] きす 1~6匹 小あじ [塩漬け] 塩さんま 1~4匹 (約130~200g)	[中程度の生魚(約100~200g)] あじ } 1~3匹 いさき } さんま } いわし } 1~4匹 あゆ } にじます } たい(小) 1匹(300g以下) きす 1~4匹(50g以上)
切身	[照焼き] ぶり さわら 生かつお [味噌漬け] さわら	[生魚] 生ざけ さば さわら ぶり すずき たい 甘だい [塩漬け] 甘塩ざけ 塩さば	[光沢のある魚] まながつお たちうお
干物	[小さな半生の干物] さんまひらき 1~2枚(約110g以下) ししゃも 4~10匹(約25g以下)	[一夜干しひらき] あじひらき } 1~2枚 干しさわら } かますひらき } 干しかれい } [大きめの半生の干物] さんまひらき 1~2枚(約110g以上) ししゃも 4~10匹(約25g以上)	[大きなひらき] ほっけひらき 1~2枚

グリルを使いましょう

お願い

上記の  の魚は、特に焦げやすいので、必ず「弱」で設定してください。

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。 <p>小さめの魚・塩さんまについて</p> <ul style="list-style-type: none"> 50g以下の小さめな魚は焼き加減キーを「弱」に設定してください。「標準」・「強」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」で設定してください。「標準」・「強」では焼き過ぎてしまう場合があります。 	 <p>オートグリルモードでは、1匹の場合は中央に置いた方が上手に焼けます。</p>  <p>2匹の場合は左右均等に。</p>
<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。 照焼き、味噌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」に設定してください。（「標準」・「強」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、オートグリル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"> 味噌漬けは味噌を洗い、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。 照焼き、味噌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 照焼きタレのみりん配分が多いほど <p>*参考 照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>	 <p>1～2切の場合は中央に。</p>  <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>
<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」か「標準」に設定してください。（「強」では焦げが強くなってしまいます。） 身側と皮側で裏表があ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） 	

グリルを使いましょう

グリルを使いましょう

グリルあたためタイマーモード

冷めた料理などをあたためるモードです

必ずお守りください

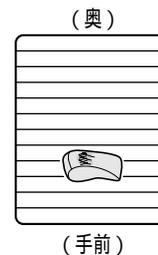
- グリル皿には水を入れないでください。
- 料理のあたため以外に使用しないでください。(解凍調理には適していません)
- あたため足したい場合は、再度あたためタイマーモードであたためてください。
- 種類や大きさの異なる料理の同時あたためには使用しないでください。

上手にあたためるために

- 料理の種類によっては、表面が焦げやすい場合があります。
- 料理の大きさによってはあたため時間が異なります。途中であたため具合を確認し行ってください。
- あたためタイマーモードはタイマー終了30秒前にブザーで「ピピピッ×3」とお知らせします。このとき、料理のあたため具合を確認し、「」キーであたため足すことができます。
- 連続であたためる場合、庫内温度が高いとあたためタイマーキーを受け付けられない場合があります。その場合はとびらを開けて約5分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。

1 準備

グリルあたため時間の目安表  を参考にしてください。
グリル焼網の手前の方が上手にあたためができます。
料理はグリル焼網の手前側になるように置いてください。
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。
グリル操作部を押し開けます。

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

3 モード設定

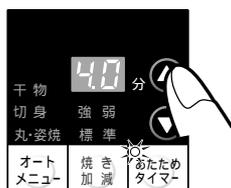
あたためタイマーキーを押します。あたためタイマーランプが点灯します。



4 時間設定

グリル操作部の表示部に「40」4分（庫内の温度がある程度上昇している場合は「3.5」3.5分）と表示されます。

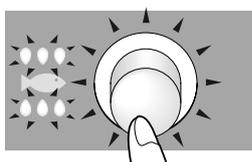
「**▲**」キーで1～7分まで（庫内の温度がある程度上昇している場合は、1～6分まで）時間の0.5分刻みで増減が可能です。あたため時間をセットしない場合は、あたためタイマーキーを押した4分後（庫内の温度がある程度上昇している場合は3.5分後）に自動消火します。タイマー設定の目安として**45**の表をご参照ください。



5 点 火

操作ボタンを押すと、火力ランプが点灯し、現在の火力を表示します。（火力に関しては**37**参照）

しばらくすると外周の点火確認ランプが点灯します。火力は自動的に調整しますが火力変更もできます。途中で火力変更をするとその火力が持続するため、注意してご使用ください。全てのコンロとグリルが同時に放電します。これは、全箇所放電する構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離しても放電していますが、着火してしばらくすると止まります。



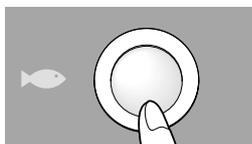
6 あたため完了

あたためが完了するとブザーで「ピピピッ×3」とお知らせし、同時に表示部に「30」と表示され、カウントダウンが始まります。このとき、「**▲**」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、点火確認ランプが点滅します。



7 終 了

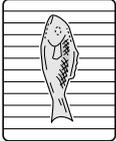
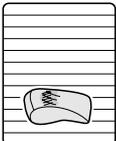
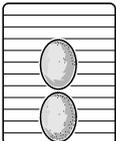
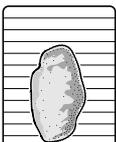
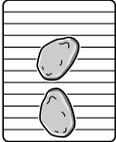
操作ボタンを奥に当たるまで押して戻してください。点火確認ランプが消灯します。グリル操作部を押して本体に収納します。電源スイッチを押して電源を切ります。



グリルを使いましょう

グリルあたたためタイマーの目安時間

下記の目安時間です。あたためる料理の大きさ・形・量などによっては時間の変更が必要です。

メニュー	点火時表示 「4分」の場合	置き方	調理のポイント
	目安時間		
あじの塩焼き 1尾 厚さ：30mm 重さ；150g	約6.0分		<ul style="list-style-type: none"> 冷たい料理や大きめの料理は、30秒～1分長めに設定してください。 置き方のポイント あじの塩焼き 頭が奥になるように中央に置いてください。 塩鮭の切身、ぶりの照焼き、ハンバーグ 手前中央に置いてください。
塩鮭の切身 1切 厚さ：10mm 重さ；70g	約4.5分		
ぶりの照焼き 1切 厚さ：20mm 重さ；80g	約4.5分		
ハンバーグ 1個 厚さ：20mm 重さ；100g	約5.5分		
コロッケ 2個 厚さ：20mm 重さ；60g×2個	約4.5分		
からあげ 4個 厚さ：30mm 重さ；30g×4個	約4.0分		
とんかつ 1枚 大きさ；150×80mm 厚さ：10mm 重さ；120g	約4.0分		
天ぷら えび 4尾 厚さ：15～20mm 重さ；15g×4個	約4.5分		
天ぷら いも 2個 厚さ：15～20mm 重さ；40g×2個	約5.0分		

* 点火時の表示「3.5分」の場合は、グリル庫内温度が高温になっています。点火時表示「4.0分」に対してそれぞれ0.5～1.0分短く設定し行ってください。

* 料理を焦げにくくするため、あたためタイマーの火力は、強火から弱火に自動的に調整します。あたための途中で火力変更やタイマー時間の延長設定をされた場合は、焦げやすくなるため焼き具合を確認しながら行ってください。

* 別売のクッキングプレート(RCP-62V)を使用すると焦げにくくあたためができます。

安全・便利機能を使いましょう

音声ガイド機能



音声表示ランプが点灯している場合は、「標準モード」または「親切モード」に設定されています。
「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様な音声ガイドをしてくれます。



消灯している場合は、音声がなくブザーのみの「音声切」モードに設定されています。

音声の確認（音声表示ランプが点灯しているとき）

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。
グリル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。



「標準」モード



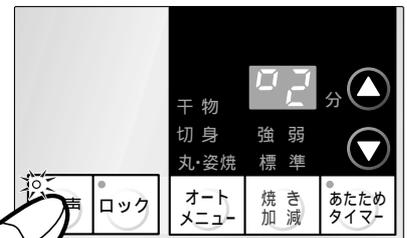
「親切」モード



音声「切」モード

数字は音量を表示します。(音量小=1、音量中=2、音量大=3)
上図の場合は2なので音量中を表しています。

- ・設定変更しない場合は10秒後に表示が消えます。



音声・音量の設定

音声を設定する(音声表示ランプが点灯していないとき)

- ・何も使用していない状態で音声キーを押すと、音声表示ランプが点灯し、「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。



音量の設定

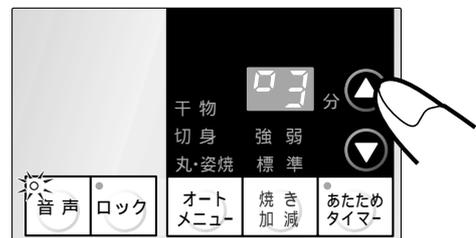
音声表示ランプが点灯しているとき

- ・音声表示ランプが点灯している場合、前節の「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、グリル「音声」キーで変更できます。
- ・設定10秒後に表示が消えます。

音声表示ランプが点灯していないとき(ブザーの音量設定)

音声「切」モードのときにブザーのみの音量を設定したいときは、一度音声モードを音声「入」にセットし、「音声」キーで音量を変更してください。その後、音声「切」モードに設定を戻してください。

- ・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

音声のご紹介

主な各操作・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：右コンロ鍋なし検知時 「右コンロ、なべをのせてください」)

点火作動中(放電中)は、音声やブザー音は停止します。

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 ON.....長押し0.3秒	ピッ	「電源が入りました」			
	電源 OFF	ピッ	「電源を切ります」			
	電源オートオフ	ピピッ	「電源を切ります」			
ロック機能	ON 設定	ピッ	「ロック設定しました」			
	OFF 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」		
	解除(カスタマイズ機能設定時)	ピッ	「感震装置を解除します」	「感震装置を解除します」		
	復帰(カスタマイズ機能設定時)	ピッ	「感震装置を有効にします」	「感震装置を有効にします」		
操作ボタン	点火 グリル点火	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」		
鍋なし検知	点火 ごとく上になべがないとき	ピピピッ	「なべをのせてください」	「なべをのせてください」		
	一定時間経過後もなべがないとき1分間なべなし状態が続くと	ピッ	「消火します」	「消火します」		
センサー「切」	機能解除	ピッ	「センサーを解除します」	「センサーを解除します」		
	機能復帰	ピッ	「センサーを有効にします」	「センサーを有効にします」		
	高温モード	ピー	「高温です」	「高温です」		
タイムアップ 終了時	「タイマー終了しました」		「タイマー終了しました」			
付加機能	「揚げる」 「焼く」	「揚げる」モード設定時	ピッ	「揚げるモードです。温度を設定してください」	「温度を設定してください」	
		「焼く」モード設定時	ピッ	「焼くモードです。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」	
	「炊く」	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	「ご飯が炊けました。むらしてください」	「ご飯が炊けました。むらしてください」
		終了時	ピー	「ご飯が炊けました」	「ご飯が炊けました」	
	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	「わかす」モード	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	「お湯がわきました。弱火になります」	「お湯がわきました。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」	
	「ゆでる」モード	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	「お湯がわきました」	「お湯がわきました」
			タイマー「0」セットの場合	ピー	「お湯がわきました」	「お湯がわきました」
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」			

操作・設定・状況			報知前	音声「親切モード」	音声「標準モード」	
付加機能	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」
炒める			ピッ	「炒めるモードです」		
使用中			ビピッ	「使用中です」	「使用中です」	
コンロ消し忘れタイマー			ピー	「タイマー終了しました」	「タイマー終了しました」	
オートグリル	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」	ピッ	「強めです」	
			「弱」	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付しません			ビピッ	「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)			ビピッ	「受け付けません」	「受け付けません」
	グリルあたためタイマー	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」		
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)		ビピッ	「受け付けません」 「グリルが熱くなっています」	「受け付けません」 「グリルが熱くなっています」		
点火時エラー(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・過熱防止センサー			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」	
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、点火確認ランプを点滅させます。
 ・カスタマイズ機能⁵¹により、感震停止機能のON/OFFが選択できます。

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。点火確認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、電源を入れて使用してください。

安全・便利機能を使いましょう

レンジフード連動機能

コンロを点火するとコンロ前面より赤外線が発信され、対応レンジフードであれば、自動的に「中」運転します。
レンジフードファンの運転切替をする場合は、レンジフードファン側の操作部で操作してください。

自動運転

1 運 転



機器の点火操作をします。20 36

レンジフードファンが自動的に「中」の風量にて運転します。なお、すでに他のコンロやグリルなどを使用している場合は、その風量を維持します。

2 停 止



機器の消火操作をします。21 37

ただしレンジフードファンの運転は消火操作を行って約3分後に自動停止します。



消火操作を行っても他のコンロやグリルなどを使用中は停止しません。

全ての操作ボタンを消火の状態にしたとき、レンジフードファンが停止します。

自動消火時(立消え安全装置作動、コンロ・グリルタイマー作動時など)にはレンジフードファンは自動停止しません。

機器の消火操作を行ってください。

手動運転

レンジフードファン側の操作部で行います。

1 運 転

レンジフードファンの運転キーを押し、風量を設定してください。

2 停 止

レンジフードファンの切キーを押し運転を停止してください。

照 明

レンジフードファン側の操作部で行います。

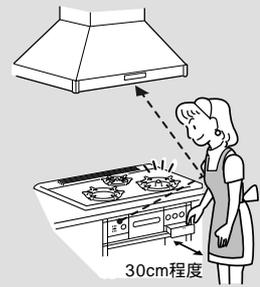
レンジフードファンの照明キーを押し、照明の点灯・消灯を行ってください。

お願い

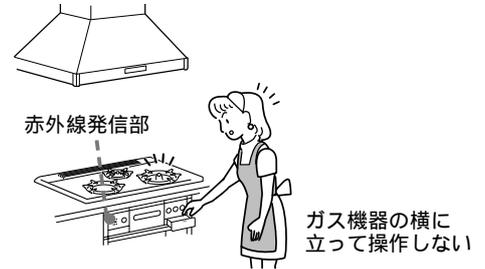
レンジフード連動は、ガス機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードファンで受信し、レンジフードファンを作動させます。点消火操作時はカウンターから30cm程度はなれ、左右の発信部のいずれかの正面に立って右図のように操作してください。

赤外線発信部からの信号は人や壁に反射して、フード本体の赤外線受信部に届きます。前かがみで操作し、頭で受信部への信号をさえぎらないように操作してください。

赤外線発信部およびフード本体の赤外線発信部が汚れていると、レンジフードファンと連動しない場合があります。汚れている場合は掃除をしてください。



下記のように操作すると動作しない場合がありますが故障ではありません。
赤外線発信部の近くに立ち過ぎている。離れすぎている。
前かがみで操作し、手や頭で信号がさえぎられている。
ガス機器の横に立って操作している。



テレビ・エアコンなどのリモコンを操作している。
黒服やビロード、毛糸の服などを着て操作している。
ガス機器に太陽光が当たった状態で操作している。
連動しにくい場合は、レンジフードファンの操作部で操作してください。

お願い

指定外のレンジフードファンでは連動しません。お問い合わせはお買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。

レンジフードファン側が常時換気設定時にコンロ側を停止しますとレンジフードファン設定の常時換気設定に戻ります。停止する場合はレンジフードファン側で操作してください。

レンジフードファンの使い方はレンジフードファンの取扱説明書をお読みください。

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易いように以下の機能では設定を変えることができます。

電源オートオフ時間 1～30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。

感震停止機能 作動を「ON/OFF」できます。購入時は、「ON」になっています。

コンロ消し忘れタイマー ... 30～120分の間で、10分間単位に設定できます。購入時は、「120分」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。

コンロ操作部を押し開けます。

左右コンロの「」キーを同時に3秒以上長押ししてください。

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.....

チャオバーナーのコンロ表示部(2桁)にオートオフ時間を表示します。「」キーで1～30分の間で1分単位にお好みの時間に設定できます。



感震停止機能を解除または設定するときは.....

小バーナーのコンロ表示部(2桁)に設定状態を「ON(設定)」「OFF(解除)」表示します。

「」キーで解除・設定を変更できます。



コンロ消し忘れタイマーの時間を設定するときは.....

標準バーナーのコンロ表示部(3桁)に消し忘れタイマー時間を表示します。

「」キーで30～120分の間で10分単位にお好みの時間に設定できます。

「」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。

コンロ操作部を押し開けます。

左右のコンロ「」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。



点検・お手入れをしましょう

⚠ 注意

点検・お手入れは、ガス栓(ねじガス栓)を閉め電源プラグを抜き、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 13 14 15」を参照して取り付けてください。

点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか確認してください。



必ず守る

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。13 14 15

◆ 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。54

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。54

グリル皿に多量の脂がたまっていますか。33 53

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ふきをして、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

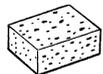
<p>金属たわし 硬い歯ブラシ ナイロンたわし 亀の子たわし</p>		硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつきます。はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
<p>クレンザー ミガキ粉 スポンジたわし裏面(硬い)</p>		スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
<p>弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー 重曹 歯みがき粉</p>		基本的には使ってはいけません。樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ・変色、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。機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

上記記載以外の道具や洗剤も使用しないでください。

トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼付してあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い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。

点検・お手入れをしましょう

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)・下火カバー 13 14 15

● 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。

グリルとびらガラス・グリルとびら 14

● 汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

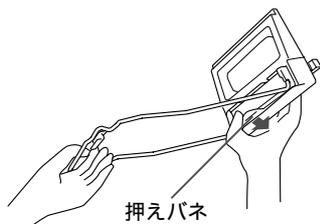
台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、水洗いします。

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、錆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。

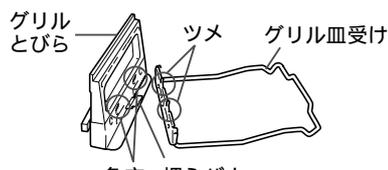
● グリルとびらの取りはずし方・取り付け方

取りはずし方



押えバネを▲の方向に下げる。

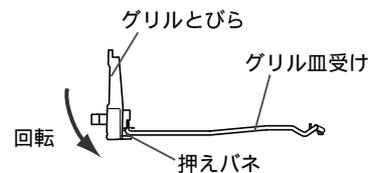
取り付け方



角穴 押えバネ

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 14

● 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、特にチャオバーナー用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。

バーナーキャップ・バーナー・本体 15

●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。
バーナーキャップ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水洗いをします。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。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。



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、そのつどお手入れすると簡単に汚れがとれます

●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

油污れは台所用中性洗剤や水を含ませた、やわらかい布やスポンジでふき取ります。

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。

洗剤などきれいにふき取ってください。ふき取らないとガラス端面下の塗装部分がはがれるおそれがあります。

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ーを常用すると、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

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 ・放電しない ・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？	20・36
	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。	20・37
	バーナー炎口がつまっていますか？	54
	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？	54
	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？	15
	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。	19
	電源は入っていますか？	12
	鍋なし検知機能がはたらきました。	5・18
	コンセントに電源プラグが正しくセットされていますか？	
	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？	59	
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すか？	54
	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？	54
	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？	15
	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。	19
	ブザーが鳴って消火しましたか？	59
	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？	11
	火力調節しても炎の大小が変わらないように見える位置がありますが、異常ではありません。 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。	

こんな場合は	調べてください	参照ページ
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 ・なべにすずがつく ・火力が変わらない	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。	
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放電する	他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。	20・37
操作ボタンから手を放しても放電している	操作ボタンから手を放しても放電がつづきます。(最長約10秒)異常ではありません。	20・37
温度センサー使用中に... ・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 ・小火になって1分後に消火する	鍋なし検知機能がはたらきました。	5・18
	なべの形状や材質が適していますか？	16・17
	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？	18	
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？		

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
温度センサー使用中に... ・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 ・小火になって1分後に消火する	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。	5・19 59
	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。	
	冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか？	
	カレーやシチューの再加熱ですか？ 水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。	
	カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか？焦げつきがひどくなる場合があります。	
	温度センサーが高温になっていませんか？ 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	59
「わかす・ゆでる」モード使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い	なべの形状や材質が適していますか？	16・26
	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。)	
	薄手のなべを使っていますか？消火する場合があります。	
	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？	26
一度沸かしたお湯(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 ・吹きこぼれる ・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？	17
	米の量、水の量、浸しおき時間は正しく計っていますか？	
	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。	23
	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。	
	炊飯途中にふたを開けませんでしたか？	24
	むらした後、ごはんをかき混ぜていますか？	
	おかゆの場合は、ふたをずらすなどの工夫が必要です。	

こんな場合は	調べてください	参照ページ
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。	5・6 7・35 59
	コンロタイマー、またはグリル調理タイマーが作動しました。再点火してください。	
	グリル過熱防止センサーが作動した場合は、3～5分程度待ってから使用してください。	
	機器が震動したり、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 ・あたためタイマーでうまく再加熱できない	しっかり解凍していますか？	34・35 41・42 43・45
	みそや粕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？	35 40・41・42・45
	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。	
	食材にあった火力調節・時間設定をしてください。	
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。	59
	音声ガイド機能の声です。確認してください。	46・47・48
ランプが点滅する ・コンロ・グリル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	自動消火した後、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？	21・37
	なべがのっていますか？	18
	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。	
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？	52・53・54
	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。	
コンロ側の操作でレンジフードファンが連動しない(赤外線反射式)	コンロ部・レンジフードファンの発信部または受信部が汚れていませんか？	49・50
	赤外線発信部からの信号がさえぎられていませんか？ 離れて操作されていませんか？	50
コンロを停止してもレンジフードファンが停止しない	レンジフードファンタイマーの作動中は停止しません。 すぐに停止させたい場合はレンジフードファン側の停止用キーを押してください。	50

◆ 過熱防止センサー(チャオバーナーのみ)

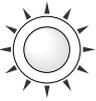
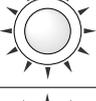
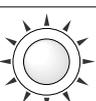
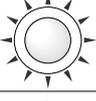
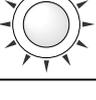
チャオバーナーは、トッププレートやチャオバーナー付近の温度が異常に高くなると、過熱防止センサーが作動し、火力を中火に切り替えたり、自動消火します。
この場合、操作部の表示に“14”と表示されしばらくの間点火できません。

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。

故障かな？と思ったら

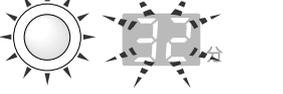
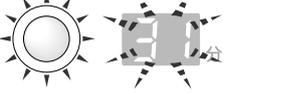
表示とブザーについて

ブザー音	表示	部 位	内 容
ピー5回	 	標準バーナー	温度センサー過熱防止機能作動
		チャオバーナー	
	 	小バーナー	調理油過熱防止機能作動
		標準バーナー	焦げつき消火機能作動
	 	標準バーナー	
		小バーナー	
ピー3回	 	標準バーナー	立消え安全装置の作動
		小バーナー	
		チャオバーナー	
	 	標準バーナー	点火時に着火しなかった
		小バーナー	
		チャオバーナー	
	 	標準バーナー	鍋なし検知エラー
		チャオバーナー	
		グリル	
	 	グリル	立消え安全装置の作動
		グリル	点火時に着火しなかった
		グリル	グリル過熱防止センサーの作動
グリル			
ピー1回 (約2秒)	 	標準バーナー	コンロ消し忘れタイマー作動
		小バーナー	
		チャオバーナー	
	 	標準バーナー	コンロ消火タイマーモード終了
		小バーナー	
		チャオバーナー	
	 	グリル	グリル調理タイマー終了
		グリル	オートグリルモード終了 あたたためタイマーモード終了
  	小バーナー	炊飯モード(洗米おき・洗米すぐ・おかゆ)終了	

故障かな？と思ったら

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・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。	5・16 17・19 20・56
地震が発生したときなど	操作ボタンを押して戻す。	48
異常を検知しました 部品が故障しています	電源スイッチを切り、電源プラグを一度抜いてください。 再使用時に、同じ現象が出る場合はガス栓(ねじガス栓)を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。	
炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合・立消え安全装置が作動した場合など	「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。	5・18 20・55 56
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。	7・37 55・56
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分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行う。	7・35 37・58
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。	5・20
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。	27
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。	37・39
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。	24

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)		標準バーナー	「わかす」モード終了
		小バーナー	
ピー1回		標準バーナー	「ゆでる」モード終了 (タイマー「0」セットの場合)
		小バーナー	
		標準バーナー	「ゆでる」モード終了
		小バーナー	
ブザーが鳴り続ける		標準バーナー	センサー「切」モード タイマー終了
		チャオバーナー	
		基板エラー 電子部品の故障	
		グリル	サーミスタ断線エラー
		標準バーナー	サーミスタ断線エラー サーミスタ回路エラー
		小バーナー	
	チャオバーナー		
		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 (過熱防止センサー)
標準バーナー			
	小バーナー	モーター位置エラー	
	チャオバーナー		
	グリル		
	感震器断線エラー		
	センサー「切」スイッチ故障		

故障かな？と思ったら

原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
「わかす」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。	25・26
沸とうして自動消火しました	操作ボタンを押して戻す。	25・26
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。	25・26
タイマー終了しました	操作ボタンを押して戻す。	27
部品が故障しています	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。	63
		58・63
異常を検知しました 部品が故障しています	電源スイッチを切り、電源プラグを一度抜いてください。 再使用時に、同じ現象が出る場合はガス栓(ねじガス栓)を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。	63

アフターサービスは？ / 設置にあたって

アフターサービスは？

保証について

取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。必ず「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。
保証期間はお買い上げ日から1年間です。
機器の販売後、機器の故障がある場合、一定条件のもとに無料修理に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。⑤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。

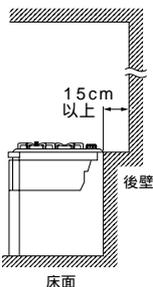
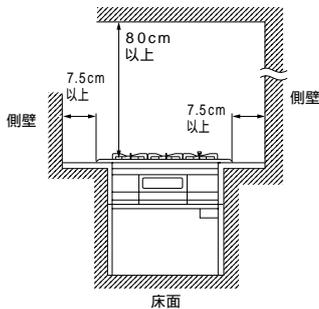
設置にあたって(本体と壁との間はあけてください)

周囲との距離を確認してください

詳しくは設置工事説明書を参照してください

機器と上方の天井、たななどの可燃物との距離は、80cm以上離す。
木製のような可燃性の側壁は7.5cm以上、後壁との距離は、15cm以上離す。

アフターサービスは？ / 設置にあたって



⚠ 注意

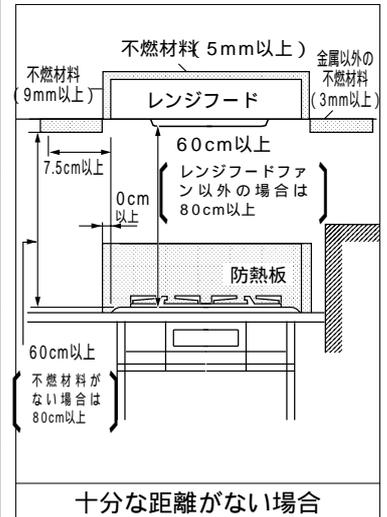
水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する
不安定な所や傾いた所に設置すると機器が傾いてやけどやけがのおそれがあります。

強い風の吹き込むところには設置しない
点火不良や機器内部の損傷、安全装置が正しく働かないなどの原因になります。

棚の下など落下物の危険のある場所に機器を設置しない
機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

照明器具など樹脂製品の下へ設置しない
照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

キャビネットに背板があるか確認する
部屋と外気の空気の流れがあると、消火や過熱の原因となります。



長期間使用しない場合 / 仕様

可燃性の壁からP.63左下図のように離して設置することができない場合

防熱板をP.63右下図のように取り付けてください。
調理台・流し台の側面などが可燃性で機器のトッププレートより高い場合も防熱板で流し台側面を保護してください。
防熱板については、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にお問い合わせください。
指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

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。

電源プラグを抜いてください。

お手入れをしておくとお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	RBC4WNGN13-L(STB)	RBC4WNGN13-R(STB)	
型 式 の 呼 び	RBG-N78W6GETS7-L	RBG-N78W6GETS7-R	
	(型式名 : RBG-N78W6GETS7)		
質 量 (本 体)	28.0kg(付属品含む)		
外 形 寸 法	(トッププレート幅 740mm) 高さ257mm × 幅596mm × 奥行538mm		
ガ ス 接 続	15A(1 / 2B)鋼管または金属可とう管		
電 源	AC100V(50Hz - 60Hz共用)		
消 費 電 力	22W		
安 全 装 置	立消え安全装置(全コンロ・グリル)、調理油過熱防止機能(チャオバーナー・標準バーナー・小バーナー)、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)、鍋なし検知機能(チャオバーナー・標準バーナー)、グリル過熱防止センサー、感震停止機能		
点 火 方 式	連続スパーク点火式		
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					全 点 火 時 ガ ス 消 費 量
		個 別 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	2.28kW	1.18kW	1.79kW	8.72kW	
	13 A	4.20kW	2.45kW	1.27kW	1.92kW	9.40kW	

長期間使用しない場合 / 仕様

保証書

保証書

品名

グリル付ガスビルトインコンロ

RBC4WNGN13-L(STB)

RBC4WNGN13-R(STB)

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

