

グリル付

ガスビルトインコンロ

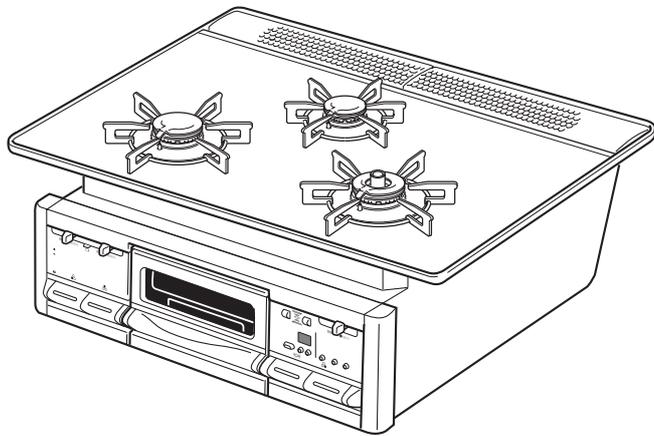
保証書付

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

	型 式	型式の呼び
75cm 幅	RBC4WNGN18-L(SVCM)	RBG-S78W5GAAX [※]
	RBC4WNGN18-R(SVCM)	
	RBC4WNGN18-L(SVB)	
	RBC4WNGN18-R(SVB)	
60cm 幅	RBC4WNGN19-L(SVCM)	RBG-S38W5GAAX [※]
	RBC4WNGN19-R(SVCM)	
	RBC4WNGN19-L(SVB)	
	RBC4WNGN19-R(SVB)	



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かたをされますと著しく寿命が縮まります。

この製品は国内専用です。海外では使用できません。この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、または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。

各部の名称と特長

各部の名称	1
コンロ・グリル操作部の名称	2

安全上のご注意

3

準備をしましょう

乾電池の取り付け	6
不要な点火を防ぐ【点火ロック】	6
各部品のセット	7

コンロをお使いになる前に

コンロを使うときの注意	9
料理に応じてバーナーを使い分け	10
使用できるなべと温度センサー	10

コンロを使いましょう

コンロ操作の基本	12
コンロ操作部の使いかた	13
調理油の温度を自動調節【揚げものモード】	13
ごはんもおかゆもコンロで炊ける【炊飯モード】	15
保温と沸とう消火の2つのモード【湯わかしモード】	18
設定した時間でコンロを自動消火【コンロタイマーモード】	21
コンロタイマー(または湯わかしモード)とグリルを同時に使った場合	22
自動判別モード	22

グリルをお使いになる前に

グリルを使うときの注意	23
グリルの取り扱いと準備	24

グリルを使いましょう

魚の焼きかた	25
グリル操作部の使いかた	26
焼き時間や火加減を任意で調節	
【マニュアルモード(手動調理)】	26
焼き時間や火加減を自動で調節【オートメニューモード】	28
火力と時間の目安	30

安全・便利機能を使いましょう

音声でコンロの状況をお知らせ【音声ガイド機能】	33
-------------------------	----

点検・お手入れをしましょう

お手入れの道具と洗剤について	35
日常点検をしましょう	36
お手入れのポイント	36

故障かな?と思ったら

電池交換	39
もう一度、ご確認ください	40
表示とブザーについて	43

アフターサービスは? / 設置にあたって

45

長期間使用しない場合 / 仕様

46

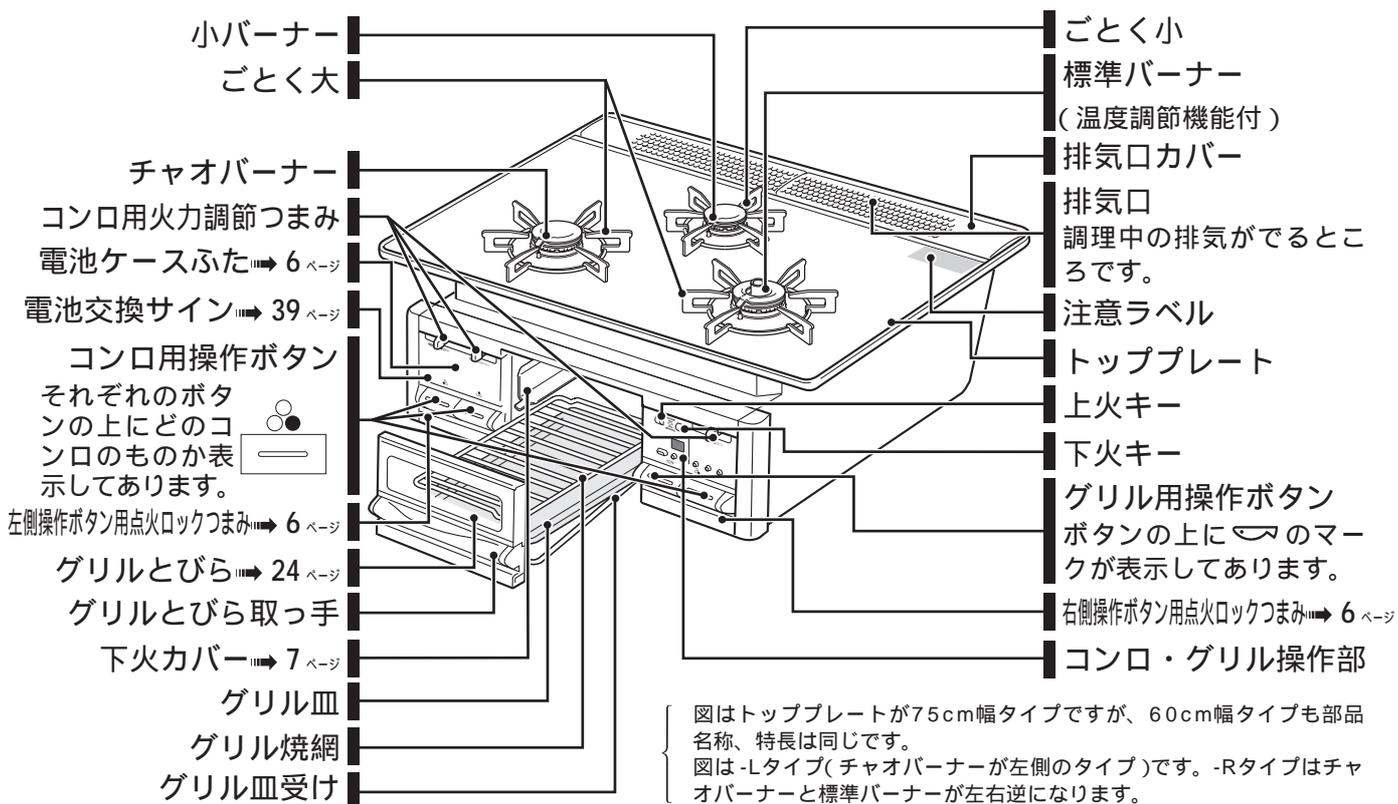
保証書

裏表紙

各部の名称と特長

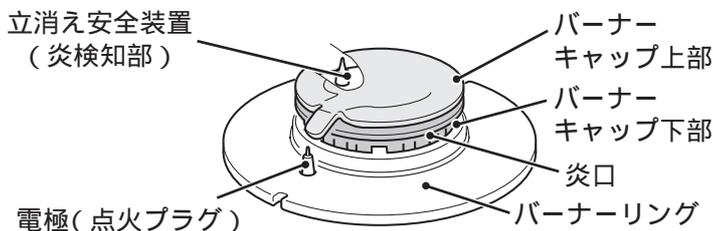
各部の名称

各部の名称と特長

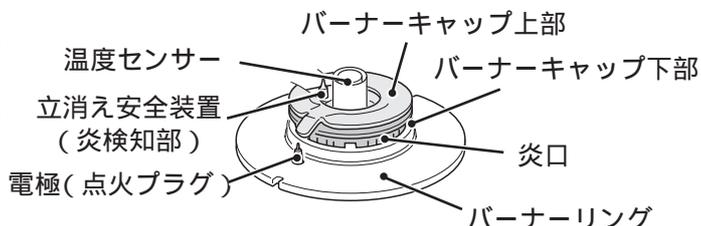


図はトッププレートが75cm幅タイプですが、60cm幅タイプも部品名称、特長は同じです。
図は-Lタイプ(チャオバーナーが左側のタイプ)です。-Rタイプはチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。

◆チャオバーナー・小バーナー



◆標準バーナー(温度調節機能付)



コンロ安全機能

❖ 炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 ➡ 43 ページ

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

調理中に煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスを止めます。

❖ コンロを消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れタイマー ➡ 41・42・43 ページ

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・小バーナーは約60分、標準バーナーは約120分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

❖ 調理油の過熱を防ぐ

調理油過熱防止機能 ➡ 41・43 ページ

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。



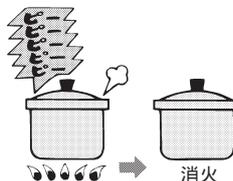
❖ 鍋の焦げつきを初期段階で自動消火

焦げつき消火機能 ➡ 43 ページ

標準バーナー

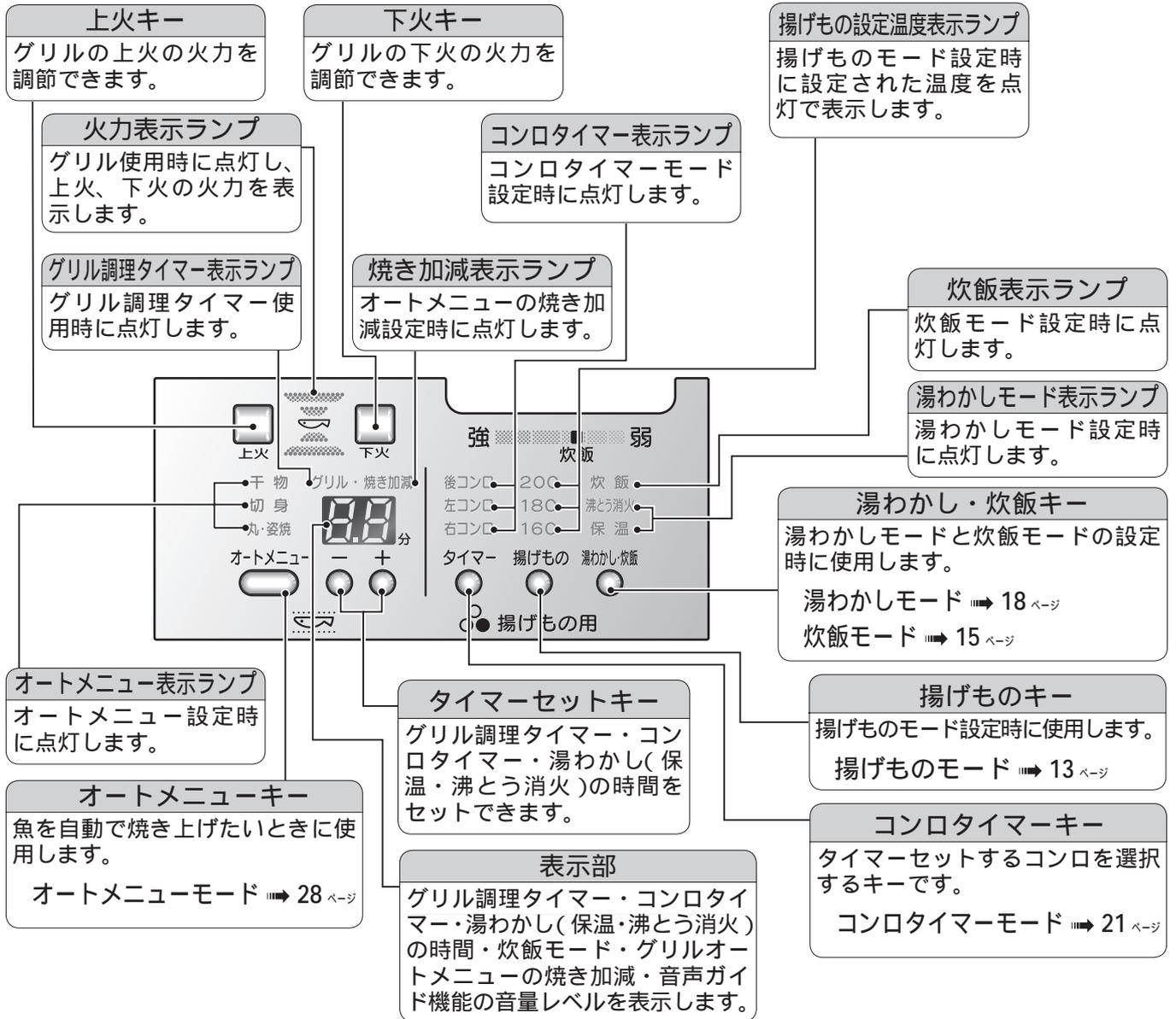
煮物調理などでなべ底の焦げつきがはじまりなべをいためる前に自動消火します。

なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。



コンロ・グリル操作部の名称

図は標準バーナーが右側の機器の場合です。



各部の名称と特長

グリル安全機能

❖ 炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 ➡ 43 ページ

グリル使用中に風などで火が消えると、自動的にガスを止めます。

❖ グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー ➡ 43 ページ

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

グリル便利機能

❖ 水のいない両面焼きグリル

グリル皿に水を入れずに使えます。また、上火・下火それぞれ2段階の火力調節ができます。

❖ グリルとびら ➡ 24・37 ページ

グリルとびらを引き出すとグリルとびらが下降します。熱くなったグリルとびらに手が触れにくくなり、焼きもの出し入れも簡単になりました。グリル皿、グリルとびらもワンタッチで取りはずせ、お手入れも簡単にできます。

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、この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。

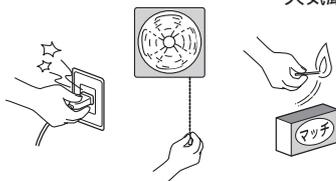
絵表示には次のような意味があります。

	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

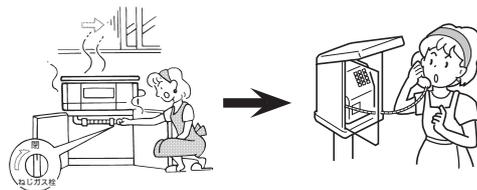
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



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。
もよりの東邦ガスに連絡する。



必ず行う

警告

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

供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。銘板は機器内後方側面または機器の本体底裏面に張ってあります。

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

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

例 銘板(12 A・13 Aの場合)

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

製造年月

ガスグループ

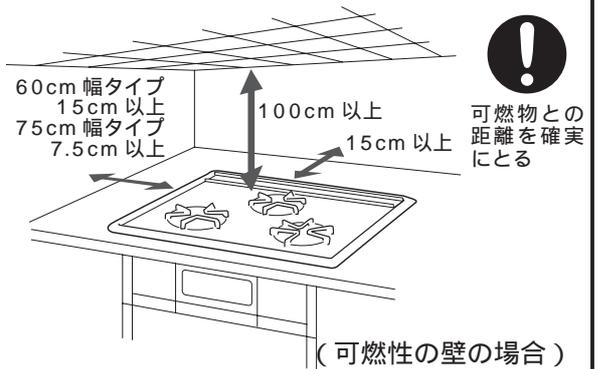
ガス種を確認

警告

設置するときは可燃物との距離を確実に離す

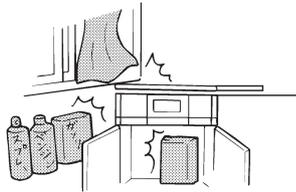
距離が近いと火災の原因になります。(火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください)可燃物との距離が守れない場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。また表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご相談ください。

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



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

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

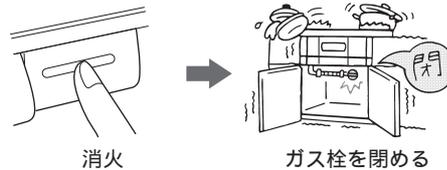


地震、火災、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓(ねじガス栓)を閉める

故障かな?と思ったら(→ 39 ~ 44 ページ)に従い処置をする。



ガス栓を閉める



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

引火して火災の恐れがあります。



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。



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。



必ず守る



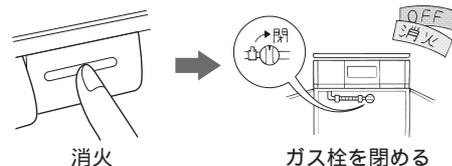
詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

使用後は消火を確認しガス栓(ねじガス栓)を閉める

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



ガス栓を閉める



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。



修理・改造は高度な専門知識が必要です。お客さまご自身では工具を使用して絶対に分解したり修理・改造は行わない



異常作動してけがの原因になります。

安全上のご注意

注意

点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない

炎や熱で顔をやけどする恐れがあります。



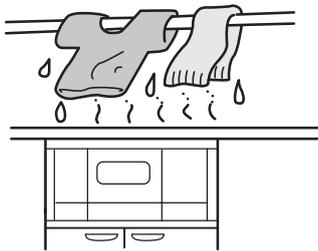
コンロ・グリル使用中は身体の一部や衣服をバーナー付近や排気口に近づけない

衣服に炎が移ったり、排気熱によりやけどをする恐れがあります。



衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない

火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。

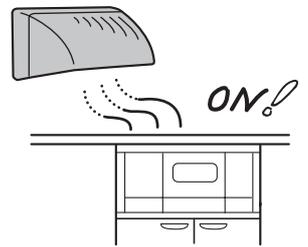


使用中は換気をする

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



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



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

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



コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。



点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。



必ず手袋をして
お手入れする

使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない

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

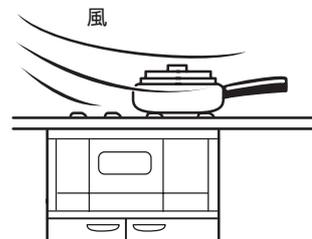


扇風機や冷暖房機器の風を機器に当てない
機器焼損や作動不良の原因になります。



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。



お願い

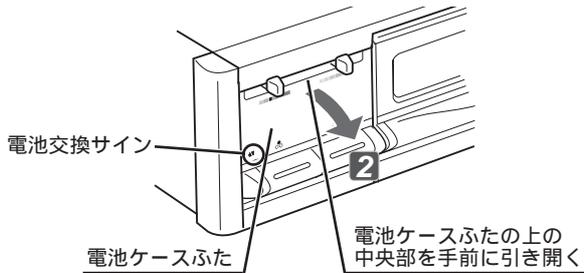
使うバーナーの操作ボタンをまちがえないように注意してください。
使用中に、ガス栓(ねじガス栓)を操作しての消火はしないでください。
コンロを弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらをゆっくり開閉してください。
火が途中で消える場合があります。

準備をしましょう

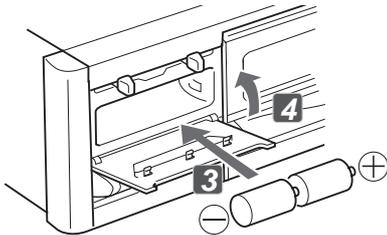
乾電池の取り付け → 39 ページ

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。

- 1 機器が冷めていることを確認する
- 2 電池ケースふたを手前に引き開く



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



- 4 電池ケースふたをもとに戻す



ワンポイント

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。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。

警告

乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない

新旧・異種の乾電池は混用しない
器具を廃棄する場合は、乾電池をはずす
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがや
やけどの原因になります。

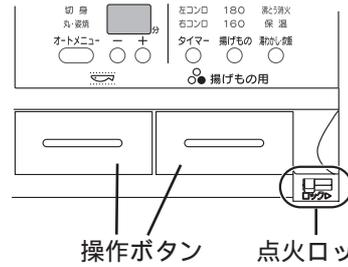
不用意な点火を防ぐ【点火ロック】

操作ボタンを押さないように、ロックすることができます。

◆ロックする

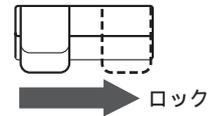
点火ロックつまみは、グリルをはさんで2カ所にわかれています。

- 1 ロックする側の操作ボタンが、2個とも消火の位置にあることを確認する



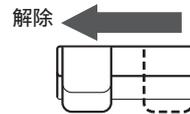
図は右側の操作ボタンの点火ロックです。

- 2 点火ロックつまみを、右方向にスライドさせる
ロックできます。



◆ロックを解除する

- 1 点火ロックつまみを、左方向にスライドさせる
ロックを解除できます。



お願い

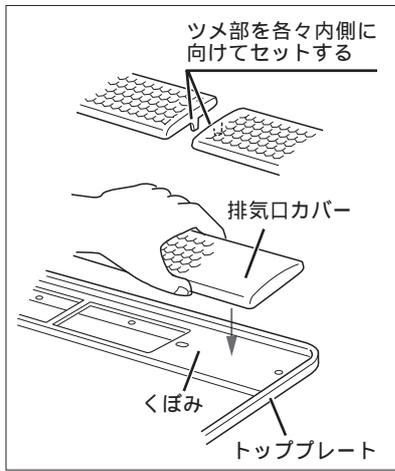
ロックしてある場合は、操作ボタンを押し込まないでください。破損する場合があります。

準備をしましょう

各用品のセット

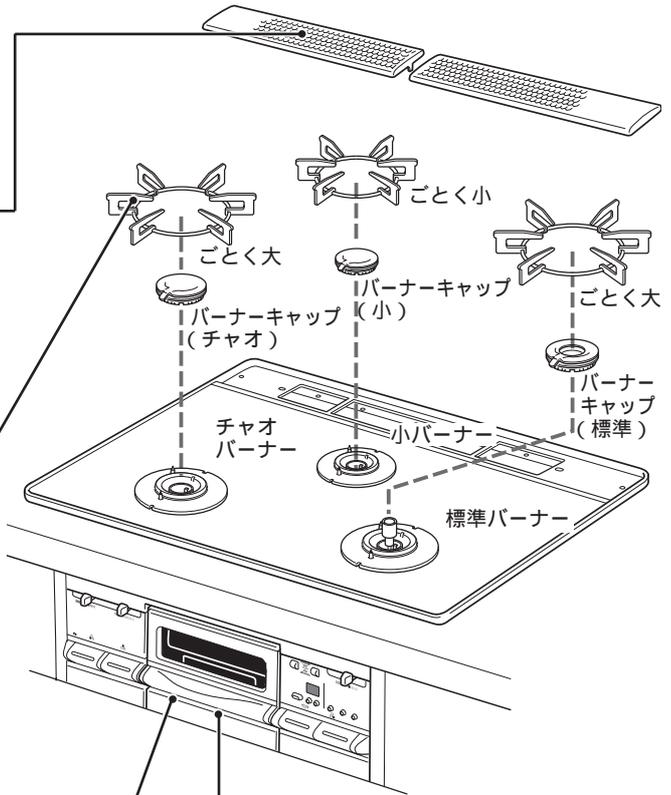
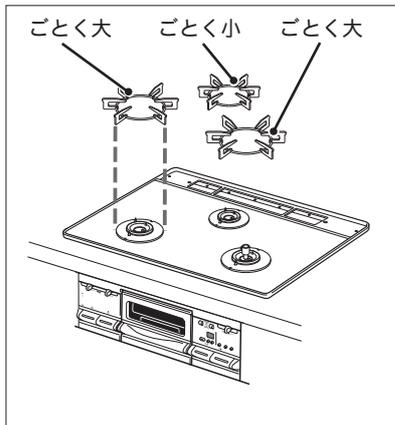
排気口カバー

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



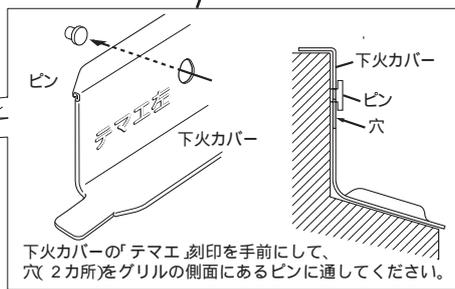
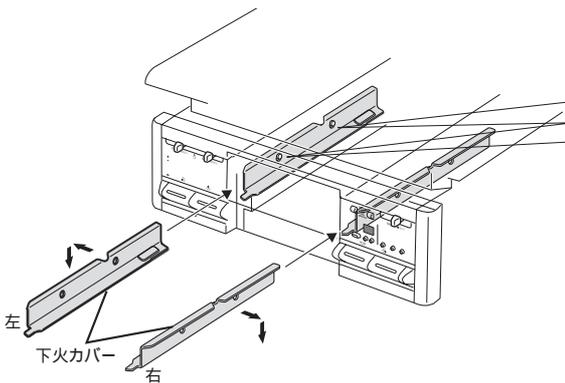
ごとく

ごとくは、右図のように内側の凸部を前後にしてバーナーリングの外側の凹部に合わせてセットしてください。



図はチャオバーナーが左側の機器です。

下火カバー

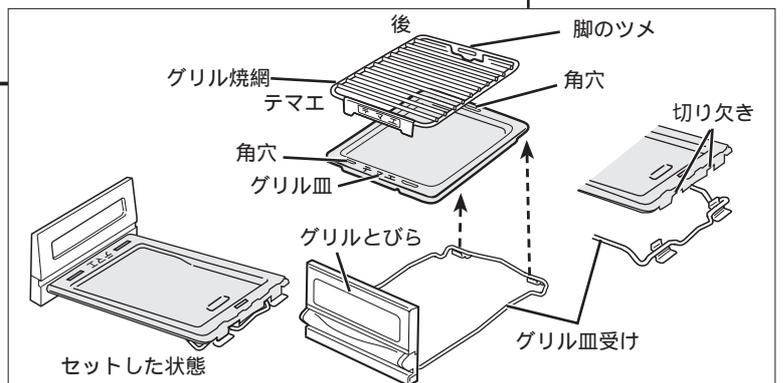


下火カバーの「テマエ」刻印を手前にして、穴2カ所をグリルの側面にあるピンに通してください。

グリル皿・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。



セットした状態

準備をしましょう

コンロをお使いになる前に

コンロを使うときの注意

下記の注意や「安全上のご注意」⇒3ページをよくお読みになってお使いください。

警告

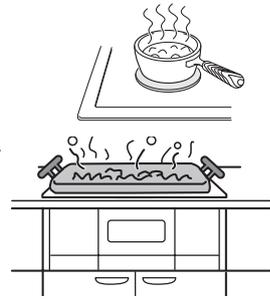
指定以外の補助具や大きすぎるなべなどは使わない

コンロをおおような鉄板や直径34cm以上のなべ、焼網、たこ焼き器、アルミはく製する受け、ごとかのかわりに用いる、いわゆる省エネごとくなどを使うと異常燃焼し、一酸化炭素中毒の原因となります。また温度センサーが正しく作動せず発火や消火の原因にもなります。指定以外の補助具を使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。

バーナーリングはフッ素コートしてありますので、指定以外の補助具を使用すると温度が異常に上昇しフッ素コートが劣化し、変色したり、はがれたりします。



アルミはく製する受け



いわゆる省エネごとく



焼網

注意

やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。



なべなどの大きさに合わせて火力調節

バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする

炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。



水気を切る

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ひ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・ごとか・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。

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、必ず取っ手をも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更に上昇した場合は自動消火します。

ワンポイント

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。

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。⇒10ページ

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

料理に応じてバーナーを使い分け

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
なべごと凍らしたカレーなど
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。

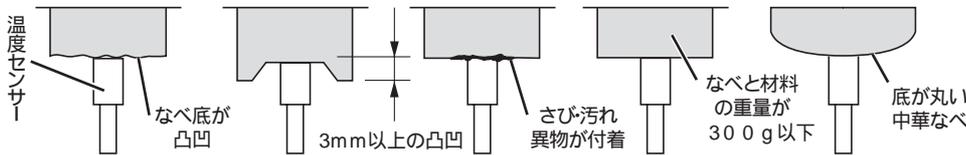
使用できるなべと温度センサー

温度センサーを正しく働かせるために、必ずお読みください。

警告

温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

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



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



なべの種類	油料理 (揚げものなど)	その他の料理 (煮ものなど)	温調機能	
			揚げものモード ▶▶▶ 13 ページ	湯わかしモード ▶▶▶ 18 ページ
アルミ 銅 底の平らなアルミ製中華なべ	○ (油量: 200ml 以上)	○	○ (油量: 500ml ~ 1)	○ (水量: 500ml ~ 2)
鉄 ホーロー 底の平らな鉄製中華なべ	○ (油量: 200ml 以上)	○	○ (油量: 500ml ~ 1)	○ (水量: 500ml ~ 2)
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 ~ 1)	○ (水量: 500ml ~ 2)
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 ~ 2)

: 適する × : 適さない(温度を正しく検知しない場合あり)

中華なべについて

鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。

中華なべの種類によってはなべが安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。このようなときは別売の中華ごとくを使用するとなべが安定して使いやすくなります。(中華なべによっては温度センサーに密着しないものがあります。) ▶▶▶ 39 ページ

中華なべは左右前コンロ側で使用してください。

警告

揚げもの調理をされるときは、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。



確認

コンロをお使いになる前に

警告

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。



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。



上下動を確認



温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。



コンロをお使いになる前に

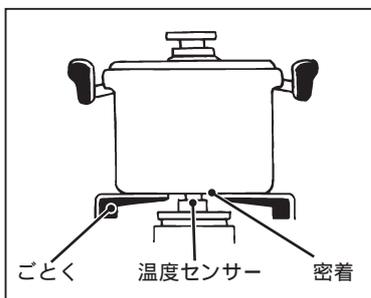
炊飯に適したなべを使いましょう → 15 ページ

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-03D				炊飯3合、全がゆ0.5合(おかゆを炊く場合、吹きこぼれますので、ふたをずらして使用してください。)
	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、上手に炊けません。また、「洗米すぐ」洗米おき」ともに焦げる場合があります。 ・薄手(2.5mm以下)のステンレス製のなべの場合は焦げつきやすくなります。
土なべ 		×	×		おかゆ以外は炊けません。
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ 		×	×	×	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。

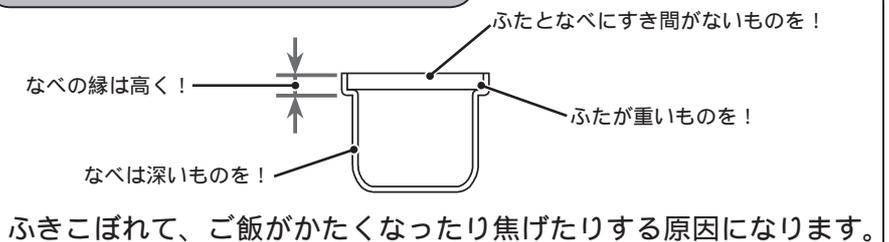
: 適する × : 適さない(温度を正しく検知しない場合あり)

◆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



コンロを使いましょう

コンロ操作の基本

コンロバーナー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60分、標準バーナーは約120分連続使用すると自動消火します。▶▶1 ページ

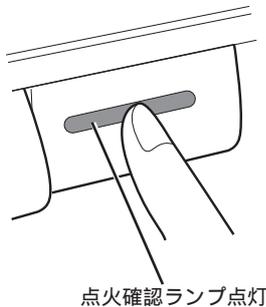
Step 1 準備

- 1 ガス栓(ねじガス栓)を全開にする
機器下方のキャビネット内にあるガス栓(ねじガス栓)を全開にします。
- 2 ロックを解除する
点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。▶▶6 ページ



Step 2 点火

- 1 操作ボタンをいっぱいにする
点火確認ランプが点灯します。



ワンポイント

火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。ただしチャオバーナーは中火点火式のため、他のコンロと違い火力調節つまみが「中火」の位置に移動しますので強めに押してください。

すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全力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。

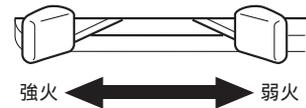
長時間使用していなかったり、朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

- 2 バーナーへ火移りしたことを確かめてから手を離す

Step 3 火力調節

- 1 火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせる

左にスライド：火力が強くなる
右にスライド：火力が弱くなる



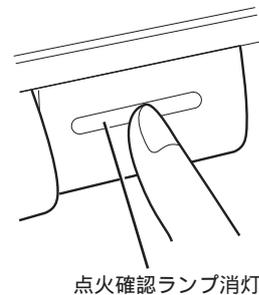
ワンポイント

火力調節つまみを早く操作すると消火したり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

Step 4 消火

- 1 操作ボタンを押す

点火確認ランプが消灯し、操作ボタンが戻ります。必ず火が消えたことを確認してください。



ワンポイント

自動消火したらすぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。

注意



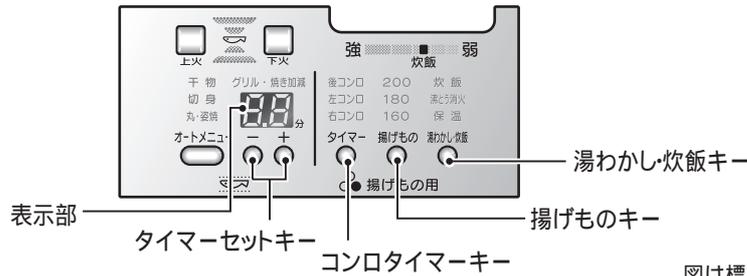
接触禁止

使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない
やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない
高温になっていますのでやけどをする原因になります。

コンロを使いましょう

コンロ操作部の使いかた



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

調理油の温度を自動調節【揚げものモード】

揚げものモードは標準バーナーで、揚げもの時に使用できるモードです。天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに油の温度を一定に保つことができます。

Step 1 点 火

1 標準バーナーの点火操作をする

点火操作⇒12ページを参照してください。
火力調節つまみの位置は強の位置でお使いください。



点火確認ランプ点灯

Step 2 モード設定

1 揚げものキーを押す

揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。

200
180
160
揚げもの

ワンポイント

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。



Step 3 温度セット

1 揚げものキーを押し、温度を設定する

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

揚げもの調理の設定温度の目安

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

ワンポイント

調理の途中でも設定温度を変えることができます。消灯(取り消し)にすると揚げものモードが取り消され自動判別モード⇒22ページに設定されます。

Step 4 調 理

1 油が設定された温度になると...
ブザーで「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせします。



2 食材を投入し、調理をはじめると自動的に火力調節して油の温度を設定温度に保ちます。

Step 5 終 了

1 操作ボタンを押して消火の状態にする
点火確認ランプと揚げもの設定温度表示ランプが消灯します。必ず火が消えたことを確認してください。



点火確認ランプ消灯

ワンポイント

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0.5~1 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。
揚げものキーを約3秒間押し続けると、ブザーが「ピッ」と1回鳴り、表示温度より10 高く設定できます。⇒14ページ

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

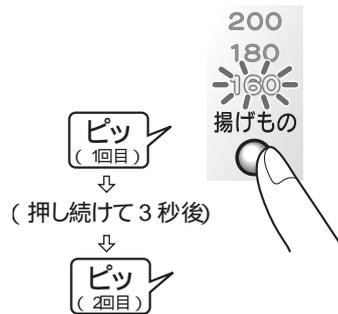
170 に設定する場合

- 1 揚げものキーを押して「160」に設定したまま、揚げものキーを押し続ける

160 の設定にすると「ピッ」と鳴りますが、そのまま押し続けてください。

↓ (押し続けて、約 3 秒後)

約 3 秒押し続けると再び「ピッ」と鳴り、170 の設定になり、160 ランプが点滅します。



お願い

揚げものキーを 160 に設定したまま押し続けたとき、再び「ピッ」と鳴る前に手をはなしてしまうと 170 の設定にならず、160 の設定になります。

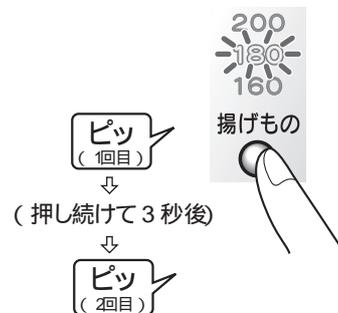
190 に設定する場合

- 1 揚げものキーを押して「180」に設定したまま、揚げものキーを押し続ける

180 の設定にすると「ピッ」と鳴りますが、そのまま押し続けてください。

↓ (押し続けて、約 3 秒後)

約 3 秒押し続けると再び「ピッ」と鳴り、190 の設定になり、180 ランプが点滅します。



お願い

揚げものキーを 180 に設定したまま押し続けたとき、再び「ピッ」と鳴る前に手をはなしてしまうと 190 の設定にならず、180 の設定になります。

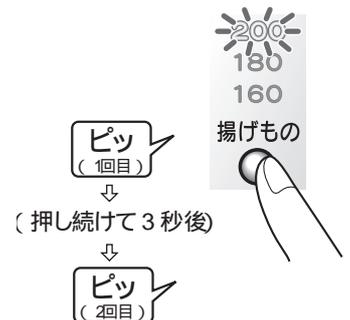
210 に設定する場合

- 1 揚げものキーを押して「200」に設定したまま、揚げものキーを押し続ける

200 の設定にすると「ピッ」と鳴りますが、そのまま押し続けてください。

↓ (押し続けて、約 3 秒後)

約 3 秒押し続けると再び「ピッ」と鳴り、210 の設定になり、200 ランプが点滅します。



お願い

揚げものキーを 200 に設定したまま押し続けたとき、再び「ピッ」と鳴る前に手をはなしてしまうと 210 の設定にならず、200 の設定になります。

ワンポイント

10 高い温度設定になっている場合は、設定温度表示ランプが点滅します。

10 高い設定を解除する場合

10 高い温度設定 (170 ・ 190 ・ 210 ・) のとき...

- 1 揚げものキーを押す

10 高い温度設定が解除され、設定温度表示ランプが点滅から点灯に変わり、設定温度表示ランプの温度設定になります。

170 (点滅)	160 (点灯)
190 (点滅)	180 (点灯)
210 (点滅)	200 (点灯)

ワンポイント

消火した場合、この設定は解除されます。ご使用の際は、その都度、設定操作を行ってください。

コンロを使いましょう

ごはんもおかゆもコンロで炊ける【炊飯モード】

炊飯モードは標準バーナーで使用できるモードです。

炊飯時に以下の3つのモードで使用できます。また、別売の炊飯専用なべ(▶▶ 39ページ)をお使いいただくと、上手に炊飯できます。

洗米おきモード：水に浸しおきしたお米を炊飯する場合

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

お米の準備【炊飯モード】

炊飯モードを使う前のお米の準備について説明しています。

Step 1 お米をはかる

1 180ml用計量カップでお米をはかる

180ml用計量カップを使うと、1カップで米1合になります。

1回で炊ける量は、

ごはん：1～5合（5合以上は炊けません）

おかゆ：全がゆは1合以下（約5人前）

七分がゆは0.5合以下（約3人前）

Step 2 お米を洗う

1 たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる



2 「かき混ぜ 洗い流す」を数回繰り返す

にごりがうすくなるまで手早く洗ってください。

ワンポイント

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

ワンポイント

白米について

- ・新米はやや水を少なめにしてください。

無洗米について

- ・無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。

- ・水の量を約3%程度多くする。または、無洗米専用計量カップを使ってください。

- ・別売の炊飯専用なべ(RTR-03D)で3合を炊くと、ふきこぼれる場合があります。

胚芽精米、輸入米、古米、麦ごはんについて

- ・水に浸してから洗米おきモードで炊飯してください。

- ・水をやや多めにしてください。

おかゆについて

- ・途中でかき混ぜると焦げつきやすく、粘りがでて風味が悪くなります。

- ・塩はでき上がる直前に入れてください。

- ・出し汁やお茶を使ったおかゆもできます。

炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加える。別売の炊飯専用なべ(RTR-03D)で3合を炊くと、ふきこぼれる場合があります。

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。

Step 3 水加減をする

新米・古米、かため・やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。

炊飯に適したなべを使用してください。▶▶ 11ページ

1 180ml用計量カップで水をはかる

180ml用計量カップを使うと、1カップで水180mlになります。

水加減の目安

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

Step 4 お米を水に浸す

洗米おきモードやおかゆモードの場合、浸しおきをしてください。

お米を浸す時間の目安

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

お願い

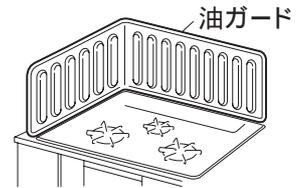
無洗米の場合は必ず浸しおきをして、洗米おきモードで炊いてください。ふきこぼれる場合があります。

ワンポイント

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。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。一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとき足りない場合はニオイ、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

ご飯を炊く【炊飯モード】

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



Step 1 点 火

1 標準バーナーの点火操作をする

点火操作 → 12 ページを参照してください。



洗米すぐ

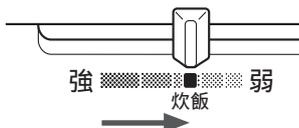


おかゆ

Step 2 火力調節

1 火力調節つまみを炊飯位置に合わせる

火力調節のつまみを右にゆっくりスライドさせます。



ワンポイント

炊飯位置に合わせるときは、強の方向から合わせてください。

火力が炊飯位置より大きいとごはんはかために、火力が小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

2 1- (洗米おき)・2- (洗米すぐ)・3- (おかゆ)のいずれか1つを選択する

表示部の数字は、炊飯モードの表示です。

1- : 洗米おき・2- : 洗米すぐ・3- : おかゆを、それぞれあらわしています。表示部は数分後に消灯します。

3 表示部が消灯すると、炊飯モードが確定します

ワンポイント

確定後(表示部が消灯) 操作部のキーで他の炊飯モードの変更や取り消しができません。いったん消火して取り消してから変更してください。

消灯(取り消し)にすると、炊飯モードが取り消され自動判別モード → 22 ページに設定されます。

炊飯中に炊飯モードを確認したいときは、湯わかし・炊飯キーを押してください。約 5 秒間表示部に表示されます。

火力調節つまみを炊飯位置に設定後、できるだけ早く湯わかし・炊飯キーを押して炊飯モードにしてください。

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。

Step 3 モード設定

1 湯わかし・炊飯キーを 3 回押し、炊飯モードにする

炊飯表示ランプが点灯し、「1-」が表示されます。湯わかし・炊飯キーを押すごとに、

「保温」 「沸とう消火」 「1-炊飯」(洗米おき)

「2-炊飯」(洗米すぐ) 「3-炊飯」(おかゆ)

消灯(取り消し) 「保温」...の順でモードと表示ランプが切り替わります。



洗米おき

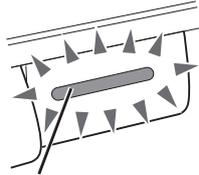
コンロを使いましょう

step 4 炊 飯

1 ごはんが炊きあがると自動消火し、むらしタイマーが自動でスタートする

ごはんが炊きあがると、自動で消火し、ブザーで「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせし、点火確認ランプが点滅します。

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



点火確認ランプ点滅

2 むらしタイマーが終了すると...

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。

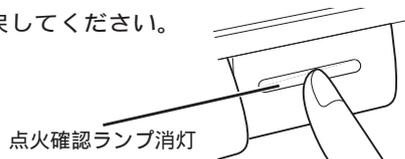
ワンポイント

むらしが終わるまでふたを開けないでください。むらし後、ごはん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、ごはん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、炊き上がると自動で消火し、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。

step 5 終 了

1 むらしタイマー終了後、操作ボタンを押す

消火の位置に戻してください。



点火確認ランプ消灯

ワンポイント

2度炊きや温め直しはできません。(焦げつくことがあります)
炊き上がったごはんからおかゆ 雑炊 を作るときは、手動で調理してください。
おかゆの加熱途中でかき混ぜすぎると、米粒がつぶれ、粘りがでたり、焦げつきやすくなります。
ふきこぼれる場合はふたを少しずらしたり、もちあげたりしてふきこぼれないようにしてください。
おかゆの炊き上がりで、水分量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節をしてください。

保温と沸とう消火の2つのモード【湯わかしモード】

湯わかしモードは標準バーナーで使用できるモードです。

湯わかしモードには保温モードと沸とう消火モードの2つのモードがあり、沸とう後の調理時間を設定できます。調理用途によりどちらかを選択してください。

保温モード

沸とう後自動的に、小火になります。
沸とう後設定時間が経過すると自動消火します。



沸とう消火モード

沸とう後設定時間が経過すると自動消火します。タイマー使用時に火力の調節が可能です。 小火にはなりません。



保温モード【湯わかしモード】

下の図はすべて標準バーナーが右側の機器の場合です。

Step 1 点 火

1 標準バーナーの点火操作をする

点火操作⇒12ページを参照してください。
火力調節つまみの位置は強の位置でお使いください。



点火確認ランプ点灯

Step 2 モードおよび時間の設定

1 湯わかし・炊飯キーを1度押す

保温モードに設定され保温表示ランプが点灯し、タイマー表示部に「5」が表示されます。



ワンポイント

タイマー時間を変更しない場合沸とうしてから5分後に自動消火します。
タイマー設定後約15秒後にタイマー表示は消灯します。タイマー表示を確認するときやタイマー時間を変更する場合は湯わかし・炊飯キーを押してください。

2 沸とうすると...

沸とう後ブザーで「ビビビッ」と3回鳴ってお知らせし、小火になります。タイマー表示が動き始めます。

ワンポイント

沸とうして小火になると、火力は変えられません。

◆沸とう後のタイマー時間を変更する場合

沸とう後の時間を、1～60分の間で変更できます。タイマー時間の設定は、いつでも変更することができます。

1 タイマーセット[+、 -]キーを押す

沸とう後の時間をセットします。

[+]キー(1回押し)

1分増えます。

[-]キー(1回押し)

1分減ります。

[+]キー(押し続ける):

5分刻みで増えます。

[-]キー(押し続ける):

5分刻みで減ります。



◆取り消しする場合

1 湯わかし・炊飯キーを5回押す

湯わかしキーを押すごとに、

保温 沸とう消火 1-炊飯 2-炊飯 3-

炊飯 消灯(取り消し) 保温

の順で切り替わります。



ワンポイント

取り消しにすると湯わかしモードが取り消され自動判別モード⇒22ページに設定されます。

Step 3 時間終了

1 セット時間終了30秒前になると...

ブザーが「ビビビッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



2 セット時間が終了すると... (秒表示)

ブザーで「ピー」と1回鳴ってお知らせし、保温表示ランプと点火確認ランプが点滅して、自動消火します。



3 自動消火後、操作ボタンを押す

消火の位置に戻してください。

コンロを使いましょう

沸とう消火モード【湯わかしモード】

下の図はすべて標準バーナーが右側の機器の場合です。

Step 1 点火

1 標準バーナーの点火操作をする

点火操作⇒12ページを参照してください。
火力調節つまみの位置は強の位置
でお使いください。



点火確認ランプ点灯

Step 2 モードおよび時間の設定

1 湯わかし・炊飯キーを2度押す

沸とう消火モードに
設定され消火表示ラ
ンプが点灯し、タイ
マー表示部に「0」
が表示されます。



ワンポイント

タイマー時間を変更しないと、沸とう後ブザーで「ピー」と1回鳴ってお知らせし、消火表示ランプが点滅し、自動消火します。
タイマー設定後約15秒後にタイマー表示は消灯します。タイマー表示を確認するときやタイマー時間を変更する場合は湯わかし・炊飯キーを押してください。

2 沸とうすると...

沸とう後ブザーで「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせしてから、タイマー表示が動き始めます。

◆沸とう後のタイマー時間を変更する場合

沸とう後の時間を、0～60分の間で変更できます。一度時間を設定すると「0分」には戻りません。

1 タイマーセット[+]、[-]キーを押す 沸とう後の時間をセットします。



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

◆取り消しする場合

- 1 湯わかし・炊飯キーを4回押す
湯わかし・炊飯キーを押すごとに、
保温 沸とう消火 1-炊飯 2-炊飯 3-
炊飯 消灯(取り消し) 保温
の順で切り替わります。

ワンポイント

取り消しにすると湯わかしモードが取り消され自動判別モード⇒22ページに設定されます。

Step 3 時間終了

1 セット時間終了30秒前になると...

ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



(秒表示)

2 セット時間が終了すると...

ブザーで「ピー」と1回鳴ってお知らせし、消火表示ランプと点火確認ランプが点滅し、自動消火します。



3 自動消火後、操作ボタンを押す 消火の位置に戻してください。

ワンポイント

底の平らな金属製のやかんを使ってください。
温度センサーが正しく働くように、ブザーが鳴るまで(沸とうするまで)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。
- ・水をかき混ぜない。
- ・火力を変えない。
- ・やかんやなべを動かさない。
- ・水や具を入れない。

ふたをしていない場合や、水量が多い(2以上)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。

湯わかしモードの活用法【湯わかしモード】

麦茶の煮出しやゆでたまご、麺類、レトルト食品の温め、ゆで野菜などの調理に活用できます。

◆保温モードの活用法

たとえば「麦茶」なら

- ① 標準バーナーを点火します。

点火確認ランプ点灯
- ② 湯わかし・炊飯キーを1度押し「保温モード」に設定。次にタイマーセット[+ -]キーを押して消火時間をセットします¹。
- ③ やかんの水を沸とうさせます。

沸とうしたらブザーでお知らせ！
自動的に小火になります。
- ④ 麦茶パックを投入します。

消火時間までふきこぼれることなく小火の状態で保温。設定した時間で自動消火します。
- ⑤ じっくり煮出したおいしい麦茶ができあがります。


1 消火時間をセットしない場合は5分間小火で保温し、自動消火します。

◆沸とう消火モードの活用法

たとえば「インスタントラーメン」なら

- ① 標準バーナーを点火します。

点火確認ランプ点灯
- ② 湯わかし・炊飯キーを2度押し「消火モード」に設定。次にタイマーセット[+ -]キーを押して消火時間をセットします²。
- ③ なべの水を沸とうさせます。

沸とうしたらブザーでお知らせ！
- ④ インスタントラーメンを投入します。

そのままの火力が続き、設定した消火時間で自動消火します。
- ⑤ ほどよい煮込み加減のおいしいラーメンができあがります。


2 消火時間をセットしない場合は沸とう後すぐに自動消火します。

下記の調理にも活用できます。

- レトルト食品の温め
- ゆで野菜
- 麺類
- ゆでたまご

ワンポイント

湯わかしモードの便利な使い方

沸とう消火モードの場合、ふきこぼれが心配なときは、沸とうしてから火力を調節してください。また、ゆでたまごなどは保温モードでもできあがります。

コンロを使いましょう

設定した時間でコンロを自動消火【コンロタイマーモード】

コンロタイマーモードはチャオバーナー、標準バーナー、小バーナーで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すべてのコンロタイマーモードは設定できません。下の図はすべて標準バーナーが右側の機器の場合です。

Step 1 点 火

1 コンロバーナーの点火操作をする

点火操作⇒12ページを参照してください。
火力は調理に合わせてお使いください。

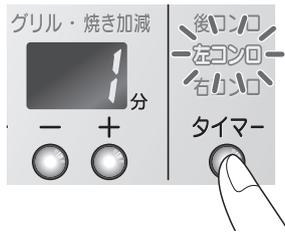


点火確認ランプ点灯

Step 2 モード設定

1 コンロタイマーキーを押し、設定したいコンロを選択する

選択したコンロにランプが点灯し、タイマー表示部に“1”が点灯します。



Step 3 時間セット

選択したコンロの点火時間を、1～60分の間で変更できます。調理中にタイマーセットキーを押しても、設定時間が変更できます。

1 タイマーセット[+]、[-]キーを押し、時間をセットする

沸とう後の時間をセットします。



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

Step 4 セット時間終了

1 セット時間終了30秒前になると...

ブザーが「ピピピッ」と3回鳴りお知らせすると同時に秒表示に変わります。



(秒表示)

2 セット時間が終了すると...

ブザーで「ピー」と1回鳴り、選択したコンロのコンロタイマー表示ランプと点火確認ランプが点滅し、自動消火します。



3 自動消火後、操作ボタンを押す

消火の位置に戻してください。

ワンポイント

コンロタイマーは[タイマー]キーを押すことにより途中で他のコンロに変更ができます。この場合、タイマー表示部は“1”と表示されます。再度時間セットをしてください。

コンロタイマー(または湯わかしモード)とグリルを同時に使った場合

コンロタイマーまたは湯わかしモード(保温または沸とう消火)を使用中にグリルを使用すると、表示部にはグリルのタイマー表示が優先されます。
 グリルが先に消火した場合は自動的にコンロタイマーまたは湯わかしモード(保温または沸とう消火)表示に切り替わります。
 下の図はすべて標準バーナーが右側の機器の場合です。



コンロタイマー表示を確認する

説明は左コンロのタイマーの場合

1 コンロタイマーキーを押す

グリル調理タイマー表示ランプが消灯し、左コンロのタイマー表示に切り替わります。



コンロタイマー表示に切り替え

約5秒



湯わかしモード(保温または沸とう消火)タイマー表示を確認する

説明は保温タイマーの場合

1 湯わかし・炊飯キーを押す

グリル調理タイマー表示ランプが消灯し、保温のタイマー表示に切り替わります。



保温タイマー表示に切り替え

約5秒



ワンポイント

設定時間を変更したい場合はタイマーセット[+、 -]キーを押して時間を変更してください。またタイマーを他のコンロに変更したい場合はさらにコンロタイマーキーを押して、変更したいコンロにセットしてからタイマーセット[+、 -]キーを押して時間を設定してください。
 コンロタイマー表示は約5秒続くと、自動的にグリルのタイマー表示に切り替わります。

ワンポイント

設定時間を変更したい場合はタイマーセット[+、 -]キーを押して時間を変更してください。またモードを沸とう消火モードに変更したい場合はさらに湯わかし・炊飯キーを押して沸とう消火モードにセットしてからタイマーセット[+、 -]キーを押して時間を設定してください。
 保温タイマー表示は約5秒続くと、自動的にグリルのタイマー表示に切り替わります。

自動判別モード

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

点火初期は、自動判別モードに設定されています。また、コンロタイマーモード使用中も自動判別モードが働きます。

グリルをお使いになる前に

グリルを使うときの注意

下記の注意や「安全上のご注意」⇒3ページをよくお読みになってお使いください。

警告

グリルを続けて使用する場合は、その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

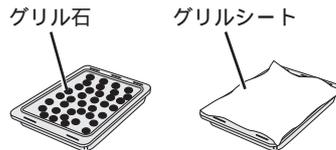
グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。脂の多い調理物(とり肉など)は特に注意してください。なおグリル皿には何も入れないでください。



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、たまった脂が加熱され燃えて火災の原因となります。

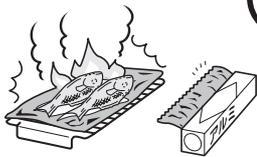


グリル使用中、排気口の上にタオル、ふきんなどを乗せない
不完全燃焼や火災の原因になります。



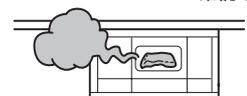
脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

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をはさみこんだまま使用しない

食品くずやふきんなどが燃えることがあります。



確認する

注意

魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする

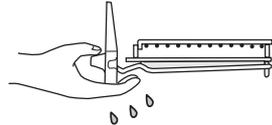
手や腕が触れるとやけどをすることがあります。



接触禁止

グリル皿の持ち運びはていねいに

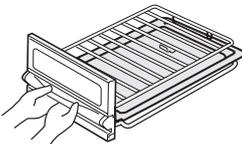
使用中・使用直後はグリル皿にたまった脂が高温になっています。こぼすとやけどをする原因になります。



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

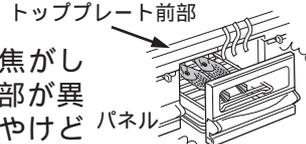
使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。



接触禁止

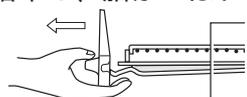
グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

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

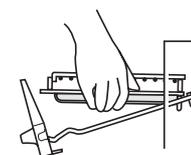
水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落下し、脂がこぼれてやけどをすることがあります。



ゆっくり確実に

グリル皿だけを持って本体より取りはずさない

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はずしてください。



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。



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。



注意

<p>グリル皿に水を入れないで使用する お湯がこぼれてやけどをする原因になります。</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>グリル皿を持ち運びする際は、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>とり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>	

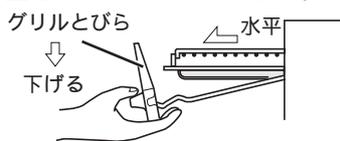
お願い

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

グリルの取り扱いと準備

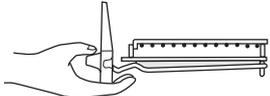
step ① グリルの取り出し

- 1 グリルとびらをゆっくり引き出す
いっぱい引き出すと、グリルとびらだけが下がります。グリル皿は水平のまま止まります。

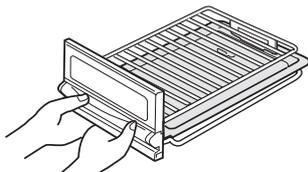


グリルを取り出したたり、持ち運ぶときは...

- 2 グリルとびらをいっぱい引き出す



- 3 グリルとびらを両手で持ち上げて、引き出す



ワンポイント

グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿のクリアコートがはがれる原因になります。
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▶▶ 37ページを参照してください。

step ② グリルを初めて使うときは

- 1 梱包部材をすべて取り除く
庫内の紙や梱包部材をすべて取り除いてください。残っていると、発火の原因になります。
- 2 約7分間から焼きをする
部材に付着している加工油を焼き切ります。グリルの操作については▶▶ 26ページを参照してください。

ワンポイント

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。

グリルをお使いになる前に

グリルを使いましょう

魚の焼きかた

① 魚の下ごしらえ

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

② 塩焼きの下ごしらえ

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

サバやイワシなど脂肪分が多い背の青い魚は...

➡ 多めに塩をして、時間をおく
しっかりと身をしめます。

白身魚は...

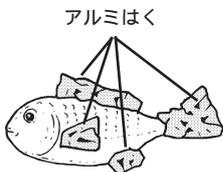
➡ 少なめに塩をふり、おき時間も短めに

川魚やイカ、エビ、貝などは...

➡ 焼く直前に塩をふる

ワンポイント

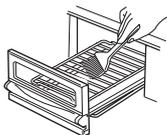
魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。尾やヒレは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少なくなります。



③ グリル焼網に魚を置く前に

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

1 グリル焼網に油を薄く塗る



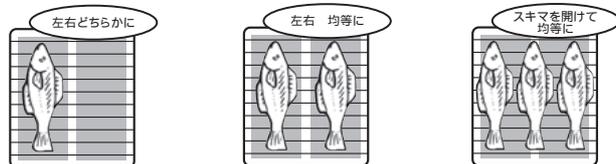
2 2分程度から焼き(予熱)をする

焼き上がり後、材料がグリル焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。グリルの操作については ➡ 26・28 ページを参照してください。

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。

④ グリル焼網に魚を置く

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。



魚を1尾焼く場合 魚を2尾焼く場合 魚を3尾以上焼く場合

⑤ 魚を焼く

グリルの操作については ➡ 26・28 ページを参照してください。

ワンポイント

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

⑥ 魚を取り出す

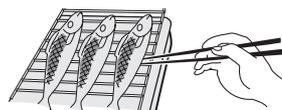
1 魚とっての切りこみをグリル焼網に合わせる

2 焼物の下側に魚とってを入れて取り出す

グリル焼網に付着した魚をはがします。



小さい焼物ならそのまま取り出せます。



ワンポイント

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、はしで取り出す方法もあります。また、焼き上がる前に、魚をずらすとグリル焼網に付着しにくくなります。

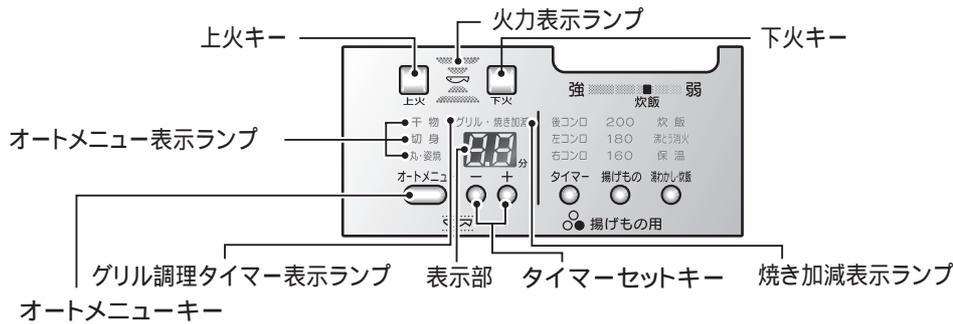
お願い

両面焼グリルは、上下の焼きかたが違うので、表と裏の焼きかたが同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節 ➡ 27 ページを利用して好みの焼き色にしてください。

グリルを続けて使用する場合は5分程度間をあけてください。庫内が高温のまま焼き始めると中まで火が通らないうちに自動消火する場合があります。

トーストやクッキーなどの調理は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。 ➡ 39 ページ

グリル操作部の使いかた



「干物」.....あじやさんまの開きなどを焼く場合に使用します
 「切身」.....さばやぶりの切身などを焼く場合に使用します
 「丸姿焼」.....あじやさんまを丸ごと焼く場合に使用します

焼き時間や火加減を任意で調節【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

Step 1 準備

- 1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする
 機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。
- 2 ロックを解除する
 点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。
 6 ページ
- 3 グリル皿、グリル焼網をセットし、魚をグリル焼網の上に置き、グリルとびらを閉める
 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 バーナーに火移りしたことを確かめ、表示部に“9”（分）が点灯したら手をはなす

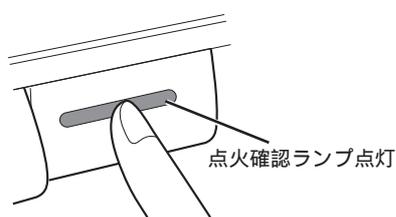


ワンポイント

続けて使用する場合のようにグリル庫内の温度がある程度上がっている状態のときは、表示部には“5”が表示されます。またタイマーセットは最大8分または10分までとなります。
 操作ボタンの素早い操作はしないでください。点火しない場合があります。
 すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全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。
 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。

Step 2 点火

- 1 操作ボタンをいっぱいに押す



Step 3 時間セット

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

- 1 タイマーセット [+、 -] キーを押す
 加熱時間をセットします。
 [+] キー押し：最大 15 分。
 （庫内温度がある程度上がっている場合は、8分または10分）
 [-] キー押し：最小 1 分。

グリルを使いましょう



加熱時間をセットしない場合

点火時の9分後（庫内温度がある程度上がっている場合は6分後）に自動消火します。

調理中にタイマーセット[+]、[-]キーを押すと、加熱時間が変更できます。

加熱時間の目安は付属のクックブックをごらんください。

ワンポイント

表示部には、グリル調理タイマーとコンロタイマーまたは湯わかしモードの両方を表示しますので、グリル調理タイマー表示ランプが点灯しているのを確認して時間セットしてください。

表示部は、グリルのタイマー表示が優先されますので、コンロタイマーまたは湯わかしモードの表示を確認したい場合は▶▶ 22 ページを参照してください。

5 調理終了・自動消火

1 調理終了 30 秒前になると...

ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



↓ (秒表示)

2 加熱時間が終了すると...

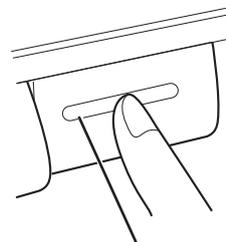
ブザーが「ピー」と1回鳴り、点火確認ランプが点滅し、自動消火します。



6 終了

1 操作ボタンを押し、消火の状態にする（手動消火）

表示部の表示とボタン表示窓の点火確認ランプが消え操作ボタンが戻ります。自動消火したら、すぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。



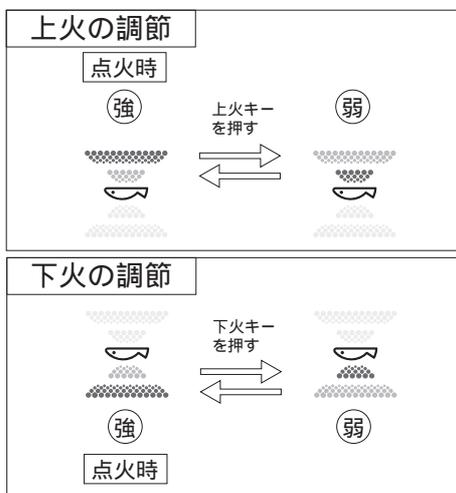
点火確認ランプ消灯

4 火力調節

上火、下火それぞれ2段階の火力調節ができます。

1 上火を調節する場合は上火キーを、下火を調節する場合は下火キーを押す

上火キーまたは下火キーを押すごとに、「弱火」「強火」「弱火」...の順で切り替わります。



ワンポイント

グリルの火力調節をするとき、「カチッ」と音がしますが、異常ではありません。

注意



接触禁止

使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない

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

コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。

焼き時間や火加減を自動で調節【オートメニューモード】

生魚の丸身・姿身や、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。

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匹の場合はグリル焼網の中央に置いた方が上手に焼けます。

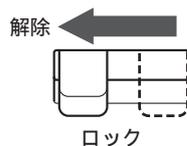
2回連続で焼く場合に、庫内温度が高いとオートメニューキーを受け付けません。その場合は、とびらを開けて5分程度待ってからお使いいただくか、またはマニュアルモード(手動調理)でお使いください。

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。)

step 1 準備

- 1 ガス栓(ねじガス栓)を全開にする
機器下方のキャビネット内にあるガス栓(ねじガス栓)を全開にします。

- 2 ロックを解除する
点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。⇒6ページ



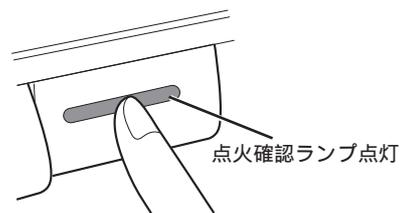
- 3 魚の下ごしらえをする
オートメニューのメニュー表⇒31ページを参考に魚の下ごしらえをします。

- 4 グリル皿、グリル焼網をセットし、魚をグリル焼網の上に置き、グリルとびらを閉める

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。

step 2 点火

- 1 操作ボタンをいっぱい押す



- 2 バーナーに火移りしたことを確かめてから、手をはなす

グリルを使いましょう

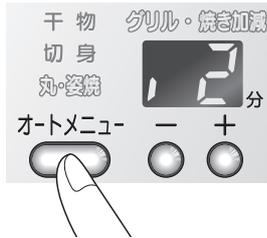
step ③ モード設定

1 オートメニューキーを押し、魚の状態を選択する

丸・姿身ランプが点灯し、表示部に「」が表示されます。( はクルクルと時計回りに回転します。)

丸・姿身ランプで、魚の状態を設定します。

オートメニューキーを押すごとに、「丸・姿身」「切身」「干物」消灯(取り消し)「丸・姿身」...の順でモードと表示ランプが切り替わります。



ワンポイント

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。(焼き加減はオートメニューキー操作後約 90 秒まで変更可能です。)

2 タイマーセット[+、-]キーを押し、焼き選択を設定する

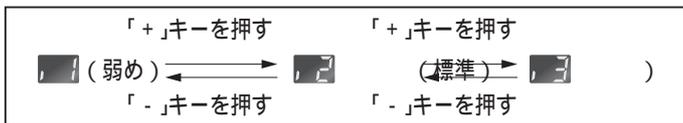
表示部の数字は、焼き加減の表示です。

 : 弱め

 : 標準

 : 強め

焼き加減は標準に設定されています。



3 表示部が消灯すると、モードが確定します

グリル調理タイマー表示ランプ・焼き加減表示ランプ・表示部が消灯します。



ワンポイント

確定後(グリル調理タイマー表示ランプ、焼き加減表示ランプ、表示部が消灯) 操作部のキーでモードの変更や取り消しができませんので、いったん消火して取り消してください。

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) → 26・30 ページを使用してください。

step ④ 調理終了・自動消火

1 調理終了(焼き上げ完了)すると... ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせすると

グリル表示部に **30** (秒表示) と表示され、カウントダウンが始まります。

オートメニュー表示ランプが消灯します。



2 加熱時間が終了すると...

ブザーが「ピー」と1回鳴り、点火確認ランプが点滅し、自動消火します。

ワンポイント

調理終了(焼き上げ完了)から加熱時間の終了までの間、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。

step ⑤ 終了

1 自動消火後、操作ボタンを押す

自動消火したら、すぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。



点火確認ランプ消火

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 →31ページ	
		(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 など	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・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	強	強	5分		

詳細は、クックブックをご参照ください。

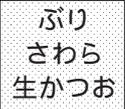
その他	みりん干し(かわはぎなど)	強	強	6分	オート不可
	みりん干し(いわしなど) 1	強	強	予熱 3分 焼き時間 1分	
	さばのみりん漬け 2	強	弱	5分	
	さば味噌漬け 2	強	弱	8分	

- 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。
- 皮を下側、身を上側にしてグリル焼網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 → 30 ページ)

焼き加減 オートメニュー	 (弱め)	 (標準)	 (強め)
丸・姿焼	<p>[小さな生魚 (約 50g 以下)]</p> <p>きす 1 ~ 6 匹 小あじ</p> <p>[塩漬け]</p> <p>塩さんま 1 ~ 4 匹 (約 130 ~ 200g)</p>	<p>[中程度の生魚 (約 100 ~ 200g)]</p> <p>あじ } 1 ~ 3 匹 いさき } さんま } いわし } 1 ~ 4 匹 あゆ } にじます }</p> <p>たい(小) 1 匹(300g 以下) きす 1 ~ 4 匹(50g 以上)</p>	<p>[大きめの生魚 (約 200g 以上)]</p> <p>あじ } 3 ~ 4 匹 いさき }</p> <p>たい 1 匹(約 300 ~ 400g)</p>
切身	<p>[照焼き]</p> <p> ぶり さわら 生かつお</p> <p>[味噌漬け]</p> <p> さわら</p>	<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>
干物	<p>[小さな半生の干物]</p> <p>さんまひらき 1 ~ 2 枚(約 110g 以下) ししゃも 4 ~ 10 匹(約 25g 以下)</p>	<p>[一夜干しひらき]</p> <p>あじひらき 干しさわら } ~ 2 枚 かますひらき } 干しかれい }</p> <p>[小さな半生の干物]</p> <p>さんまひらき 1 ~ 2 枚(約 110g 以下) ししゃも 4 ~ 10 匹(約 25g 以下)</p>	<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

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。

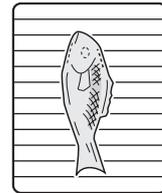
ポイントとお願い

置き方

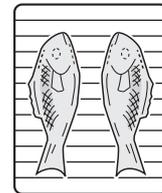
- ・魚は頭を奥にして置いてください。
- ・魚を一尾焼くときは、グリル焼網の中央に置いてください。
- ・尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ、充分に塩をぬるか、アルミはくで覆うと、きれいに焼けます。
- ・厚みのある魚は中まで火が通りにくいので厚さを 4cm 以下にしてください。

小さめの魚・塩さんまについて

- ・50 g 以下の小さな魚は焼き加減を「」(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。

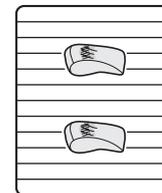


オートメニューでは、1 匹の場合は中央に置いた方が上手に焼けます。



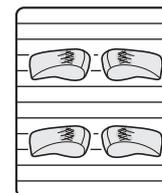
2 匹の場合は左右対称均等に。

- ・身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網に置いてください。
- ・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置き、上火「強」、下火「弱」のマニュアルモードで焼いてください。



1 ~ 2 切の場合は中央に。

- ・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。
 - ・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



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。

*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

- ・ししゃも、さんまひらきは焦げやすいので必ず、焼き加減を「」(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置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

音声でコンロの状況をお知らせ【音声ガイド機能】

お好みに応じて音量を「大・標準・小」に選択したり、音声ガイドを解除することができます。音声ガイドを解除している場合は、音声がなくブザーのみになります。

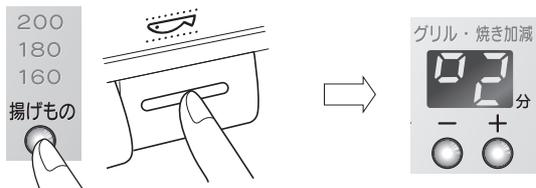
Step 1 準備

- 1 ガス栓（ねじガス栓）を閉める
機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を閉めます。

Step 2 モード設定

「音量標準」・「音量大」・「音声解除・ブザーのみ」・「音量小」の4つのモードから選択します。
ご購入時は「音量標準」に設定されています。

- 1 揚げものキーを押しながら、グリル用操作ボタンを軽く押す
ブザーが「ピッ」となり、表示部に「」が表示されます。



ワンポイント

ガス栓（ねじガス栓）を閉めないで、グリル用操作ボタンを強く押した場合、グリルに点火することがありますが、操作ボタンから手を離すと消火します。

- 2 タイマーセット[+、-]キーを押し、モードを選択する

[+]キーを押すごとに、

「」（音量標準） 「」（音量大）

「」（音量小） 「」（音声解除・ブザーのみ）

の順で、モードと表示部が切り替わります。

[-]キーを押すと、[+]キーとは逆の順で、切り替わります。

- 3 約10秒経過すると、モードが確定します

「ピー」と3回鳴ってお知らせし、表示部が消灯し、点火確認ランプが点滅します。

点火確認ランプ点滅



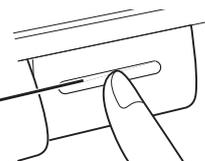
ワンポイント

キー操作10秒以内でも、[+][-]キー以外のキーを押すと確定されます。

Step 3 終了

- 1 操作ボタンを押し、元の位置に戻す
点火確認ランプが消灯します。

点火確認ランプ消灯



- 2 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする
機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

お願い

電池交換サインが点滅している場合は、音声ガイド機能が働きません。ブザーのみになります。

電池交換サインが点滅している場合は、音声設定ができません。

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：右コンロ消し忘れタイマー終了時 「右コンロ、タイマー終了しました」)

操作・設定・状況			報知前			
音声ガイド機能	モード設定		ピッ	「設定してください」		
	音量設定		ピッ	「音声は標準です」 「音声は大です」 「音声は小です」		
	音声解除		ピッ	「音声を消します」		
	設定確定		ビー 3 回	「設定しました」		
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」		
付加機能	揚げもの	モード設定時		ピッ	「温度を設定してください」	
		設定温度到達時		ビビビッ 3 回	「設定温度になりました」	
	炊飯	ごはん	洗米おきモード		ピッ	「洗米おきです」
			洗米すぐモード		ピッ	「洗米すぐです」
			ごはんが炊けて...		ビビビッ 3 回	「ごはんが炊けました。むらしてください」
			終了時		ビー	「ごはんが炊けました」
	おかゆ	おかゆモード		ピッ	「おかゆです」	
		終了時		ビー	「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」		
	湯わかし	保温モード	設定時		ピッ	「保温タイマーを設定してください」
			沸とう		ビビビッ 3 回	「お湯がわきました。弱火になります」
			終了時		ビー	「タイマー終了しました」
		沸とう消火モード	設定時		ピッ	「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「0」分以外	ビビビッ 3 回	「お湯がわきました」
				タイマーセット「0」分の場合	ビー	「お湯がわきました」
	終了時		ビー	「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」
			終了時		ビー	「タイマー終了しました」
グリル		終了時		ビー	「タイマー終了しました」	
消し忘れタイマー	終了時		ビー 3 回	「安全装置が作動しました」		
オートグリル	モード設定	丸・姿焼モード		ピッ	「姿焼です」	
		切身モード		ピッ	「切身です」	
		干物モード		ピッ	「干物です」	
	焼き加減設定	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		ビー	「終了しました」		
	モード変更受付不可		ビビッ	「変更できません」		
点火時のモード受付不可...庫内の温度が高い場合(2度焼き)		ビビッ	「受け付けません」			
電池交換サイン(サイン点灯)			ビー 3 回	「電池を交換してください」		
点火時エラー(不着火)			ビー 3 回	「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			ビー 5 回	「温度センサーが作動しました」		
立ち消え安全装置			ビー 3 回	「安全装置が作動しました」		
グリル過熱防止センサー			ビー 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」		
故障時			ビー連続約 8 秒	「安全装置が作動しました」		

点検・お手入れをしましょう

お手入れの道具と洗剤について

その1 お手入れのしかた

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

- 4 水洗いしたあと、水拭きをする
水気や洗剤を残さないようにします。

お願い

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

ワンポイント

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

その2 使ってよい道具と洗剤

使ってよい道具・洗剤



布・スポンジたわし・歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませて拭く
乾いた布で水気を拭き取る
ガラスストッププレートには別売のガラスストップ専用クリーナーを使用してください。(ガラス面以外には使用しないでください)

その3 使ってはいけない道具と洗剤

使ってはいけない道具・洗剤



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。

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。

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

部品やホーロー・塗装の表面が変質し、樹脂部品の割れ・はがれ・変色・さびの原因になります。

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。

⚠ 注意



必ず守る

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

やけどや機器の角などでけがをする原因になります。(グリル庫内・排気口・バーナーまわりは特に注意してください)また、お手入れする部品以外は、はずさないでください。使用直後はトッププレート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」⇒7・8ページを参照して取り付けてください。

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

日常点検をしましょう

部品が正しくセットされていますか？

バーナーキャップ、ごとく、
排気口カバー・下火カバーなど

正しくセットする ⇒ 7・8ページ

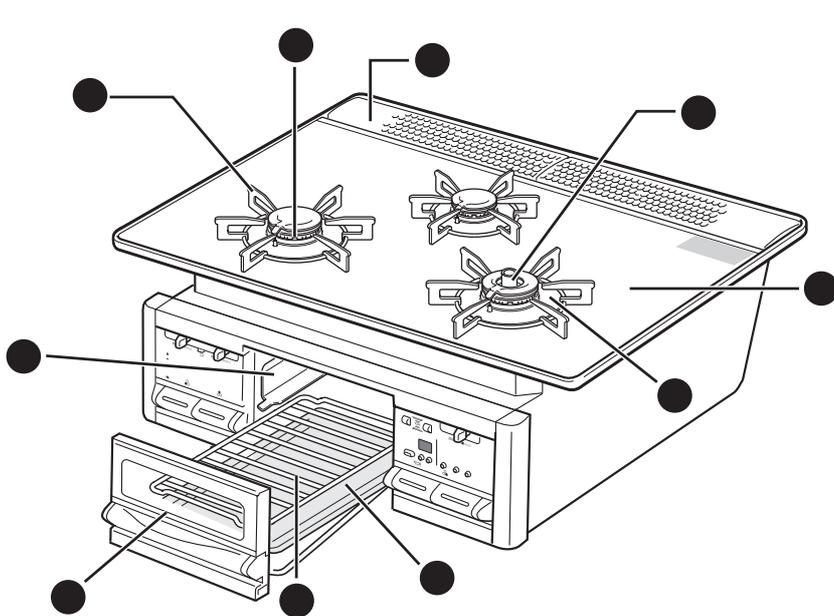
つまり、たまり、汚れはありませんか？

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

お手入れする ⇒ 37・38ページ

お手入れのポイント

●～●の各部品のお手入れのポイントを 37・38ページで説明しています。



- ごとく
- 排気口カバー
- 下火カバー
- グリル焼網
- グリルとびらガラス
グリルとびら
グリル皿受け
- グリル皿
- バーナーリング
- バーナーキャップ上部
バーナーキャップ下部
バーナー本体
- 立消え安全装置(炎検知部)
電極(点火プラグ)
温度センサー
- ガラストッププレート

もっと詳しい各部の名称は7・8ページをご覧ください。

点検・お手入れをしましょう

ごとく、排気口カバー、下火カバー、グリル焼網、バーナーキャップ上部

汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. 台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせる
そのまま置いておくか、つけ置きしておく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。
2. 水洗いし、水気を拭き取る

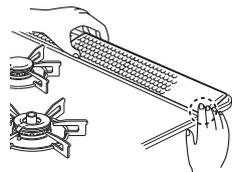
それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします

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。

1. 水でぬらしたスポンジや歯ブラシに重曹を塗り、汚れを落とす
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、水気を拭き取る。
1. 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、汚れを落とすこともできます。

排気口カバーのはずし方

1. 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・グリル皿受け

汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、水洗いする

グリルとびらのはずし方・取り付け方

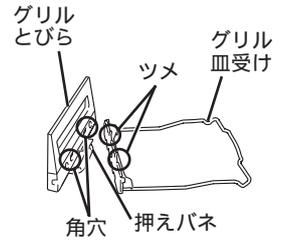
取りはずし方

1. 押えバネを▼の方向に下げる

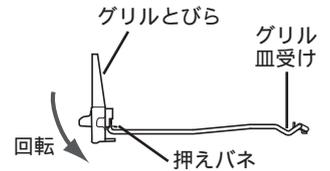


取り付け方

1. 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



2. グリルのとびらを、の方向に回転させる
3. 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

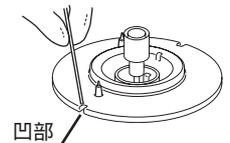


グリル皿(クリアコート) バーナーリング(フッ素コート)

1. 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？

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておく
汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。
フッ素加工フライパンに使用できるスポンジを使用してください。
バーナーリングの凹部は、つまようじや歯ブラシなどでお手入れする。
汚れがたまると、ごとくが安定しない原因となります。



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。
ガラストップ専用クリーナーは、研磨剤が入りますので表面を傷つけます。使用しないでください。
ガラストップ表面をスクレーパでお手入れする場合、バーナーリングを傷つけないよう注意してください。
バーナーリングとガラスのすき間はつまようじ等かたいもので掃除しないでください。リングとガラスの間のパッキンを傷つけます。
長期間使用するとグリル皿のクリアコートおよびバーナーリングのフッ素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。

バーナーキャップ下部・バーナー本体

1. 汚れていたら、拭き取る
2. バーナー部は目づまりしていたら、炎口を歯ブラシや針金などでお手入れする
目づまりや汚れは、不完全燃焼や燃焼不良の原因となります。



3. 表面はやわらかい布、やわらかいスポンジなどで拭き取る

4. バーナーキャップは水洗いをする

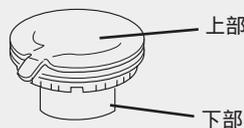
水洗いをしたあとは水気を十分に切ってからセットしてください。



お願い

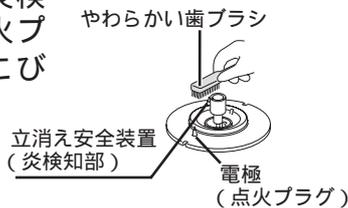
中性洗剤以外は使用しないでください。万一、表面の黒色塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。

バーナーキャップ上部とバーナーキャップ下部を分解しないでください。



立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）・温度センサー

1. 汚れていたら、柔らかい布などで拭き取る
2. 立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）に、汚れがこびりついている場合は、やわらかい歯ブラシでお手入れする



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



お願い

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

ガラストッププレート

1. 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジで拭き取る

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

2. 乾いた布で仕上げをする

「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？」

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておく

汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジで拭き取ります。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、ガラストップ専用クリーナーや水でといた重曹を適量塗り、こすります。

2. 汚れがとれたら、やわらかい布やスポンジで水拭きをする

3. 乾いた布で仕上げをする

お願い

トッププレートは排気口部にねじ固定されています。修理技術者以外の人は取りはずさないでください。

ドライヤーなど先の鋭いものやみがき粉などは、ガラス面および、バーナーリングを傷つけますので使わないでください。（ただし、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。

ワンポイント

当社別売のガラストップ専用クリーナーおよび、当社推奨のスクレーパー（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。▶▶▶ 39 ページ 必ずガラス面のみにお使いください。

故障かな？と思ったら

消耗品・別売品について

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

部品名・品名		品番	部品名・品名	品番		
トッププレート ¹	RBC4WNGN18-L(SVB)	大	010-308-000	グリル皿	070-180-000	
	RBC4WNGN18-R(SVB)		010-309-000	グリル焼網	071-049-000	
	RBC4WNGN19-L(SVB)	小	010-310-000	下火カバー	右	098-1481000
	RBC4WNGN19-R(SVB)					
	RBC4WNGN18-L(SVCM)	大	010-311-000	下火カバー	左	098-1482000
	RBC4WNGN18-R(SVCM)					
RBC4WNGN19-L(SVCM)	小	010-312-000	中華ごとく		800-004-000	
RBC4WNGN19-R(SVCM)						
バーナーキャップ ¹	RBC4WNGN18-L(SVB)	強火力バーナー用	151-316-000	炊飯専用なべ	RTR-03D	
	RBC4WNGN18-R(SVB)	標準バーナー用	151-317-000		RTR-300D1	
	RBC4WNGN19-L(SVB)	小バーナー用	151-318-000		RTR-500	
	RBC4WNGN19-R(SVB)			魚とって	RTO-ST1	
	RBC4WNGN18-L(SVCM)	強火力バーナー用	151-319-000	ガラスストップ専用クリーナー	RBC-VG1	
	RBC4WNGN18-R(SVCM)	標準バーナー用	151-320-000	クッキングプレート	RBC-62V	
	RBC4WNGN19-L(SVCM)	小バーナー用	151-321-000	スクレーパー S 型 推奨品 ²	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。	
	RBC4WNGN19-R(SVCM)					

2007年1月現在の仕様です。仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

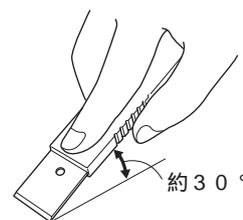
1 トッププレート、ごとく、バーナーキャップの色を確認してご連絡ください。

2 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、刃がいたんだ場合は、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。

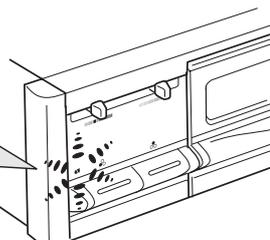
使用角度は約30°で使用してください。



電池交換 → 6 ページ

 点滅サインが点滅したら音声ガイドが働きません。乾電池を準備してください。

 点灯サインが点灯したら全バーナーが使えません。乾電池を交換してください。



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個を準備します。

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

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 ・手を離すと消火する	ガス栓(ねじガス栓)を全開にしていますか？	12・26・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。	
	バーナー炎口がつまっていますか？	38
	電極(点火プラグ)、立消え安全装置(炎検知部)、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	バーナーキャップが正しくセットされていますか？	
	アルミはく製する受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	9
	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？	6・39
	点火ロックを解除していますか？	6
	操作ボタンを強めに数秒間押していますか？	12・26・28
	素早い操作では放電しない場合があります。	
	グリルは着火までに時間がかかります。操作ボタンを強めに数秒間押し続けてください。	26・28
	ブザーが鳴って消火しましたか？	43
炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	バーナー炎口がつまっていますか？	38
	電極(点火プラグ)、立消え安全装置(炎検知部)、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	バーナーキャップが正しくセットされていますか？	8
	アルミはく製する受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	9
	火力調節つまみをゆっくり操作していますか？	12
	ブザーが鳴って消火しましたか？	43
	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？	5
	コンロバーナー使用中に機器下方のキャビネット扉を早く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。	
	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	
	グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。	
	バーナーの炎は電極(点火プラグ)、立消え安全装置(炎検知部)、ご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。	

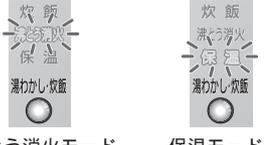
故障かな？と思ったら

こんな場合は	調べてください	参照ページ
使用中や消火後に音がする ・「ポン」と音がする ・キシミ音がする ・「シャー」と音がする	コンロバーナー使用後に「ポン」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。	
	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。	12・26・28
操作ボタンから手を離しても放電している	操作ボタンから手を離しても放電が続きます。(最長約10秒)異常ではありません。	
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	なべの形状や材質が適していますか？	10
	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？	
	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。	1・9・43
	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？	10
	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。	43	
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	なべの形状や材質が適していますか？	10・19
	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？水量 500ml ~ 2 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？	19
	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？	11
	米の量、水の量、浸しおき時間は正しく計っていますか？	
	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。	15

こんな場合は	調べてください	参照ページ
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	銘柄や産地、保存期間により出来映え、食味が変わります。	17
	よく洗米しましたか？ぬか分が残っていると焦げやすくなります。	
	炊飯途中にふたを開けませんでしたか？	
	炊き上がったあと、10～15分程度むらしていますか？	
	むらした後、ごはんをかき混ぜていますか？	
	火力を炊飯位置に正しく調節していますか？	
	おかゆの場合は、ふたをずらすなどの工夫が必要です。	
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。	1・2・43
	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、約5分程度待ってから使用してください。	
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？	25・31・32
	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？	
	魚の置き方は合っていますか？	
	脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	24
	初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。	
	食材にあった火力調節をしてください。	
ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	安全機能が作動しています。確認してください。	43
	音声ガイド機能の声です。確認してください。	33・34
	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。	6・39
音声が聞こえない	音声を解除設定にしていますか？確認してください。	33
	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。	6・39
赤いランプが点滅する ・電池交換サイン ・コンロ・グリル操作部のモードランプ ・ボタン表示窓ランプ	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？操作ボタンを戻さないと電池が消耗します。	12・27・29
	点火操作時「パチパチ」と放電するとともに、表示ランプがうすく点滅することがありますが、故障ではありません。	
点火時にランプが点灯してランプが消えた	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？	35
	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。	

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(交互に点滅)	部位	内容	
ピー5回	02 ↔ -1 14 ↔ -1	標準バーナー	調理油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動 温度センサー過熱防止機能作動	
ピー3回	12 ↔ -1 -2 -3	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	
	11 ↔ -1 -2 -3	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	点火時に着火しなかった	
	12 ↔ -5	グリル	立消え安全装置の作動	
	11 ↔ -5	グリル	点火時に着火しなかった	
	02 ↔ -5	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	
	■ 電池交換サイン <点灯>			電池交換サインのお知らせ
	00 ↔ -1 -2 -3	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)	 後コンロ タイマー 左コンロ タイマー 右コンロ タイマー <点滅>	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	コンロタイマーモード終了	
	 グリル調理タイマー <点灯>	グリル	グリル調理タイマー終了 オートメニューモード	
	 <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	
	 沸とう消火モード 保温モード <点滅>	標準バーナー	湯わかしモード(沸とう消 火・保温モード)終了	
ブザーが鳴り 続ける (ピー約8秒 連続)	71 72 ↔ -1 70 ↔ -2 31 32 33 ↔ -3 -5	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	温度センサー・グリル過熱 防止センサー・電子部品の 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
調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から吹きなど	「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。	1・41 9・10 12
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。	1・40 12
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。	2・40 26・28
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。 約5分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行う。	2・42 26・28
乾電池の消耗	乾電池を交換してください。	6・39
使用開始から約2時間たちました	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。	1・12
使用開始から約1時間たちました		
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。	21
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・29
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。	16
湯わかしモードで沸とうして、設定時間後に自動消火しました	操作ボタンを押して戻す。	18・19
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。	45

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。⇒ 39ページの「故障かな？と思ったら」の項をご確認いただき、なおかつ不具合のある場合は、必ずガス栓（ねじガス栓）および器具栓を閉じて、お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。ご依頼される際には次のことをご確認ください。

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

補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後5年です。

補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

無料修理期間経過後の修理についてはお買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は有料修理致します。

転居される場合

お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所に必ずご相談ください。

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

連絡先

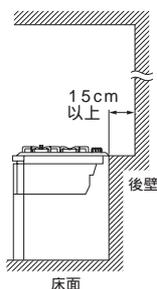
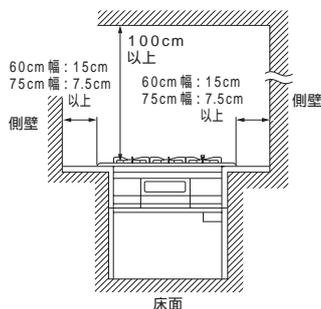
別添の「お問い合わせ先一覧」を参照してください。

設置にあたって（本体と壁との間はあけてください）

周囲との距離を確認してください

詳しくは設置工事説明書を参照してください

機器と上方の天井、たななどの可燃物との距離は、100cm以上離す。木製のような可燃性の側壁は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、当社指定の防熱板を取りつけるなどの防火処置が必要になります。お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。



注意

必ず機器周りを確認してください。火災や発火の原因になります

落ちやすいもの、燃えやすいものを置かない。

車両・船舶での使用はしない。

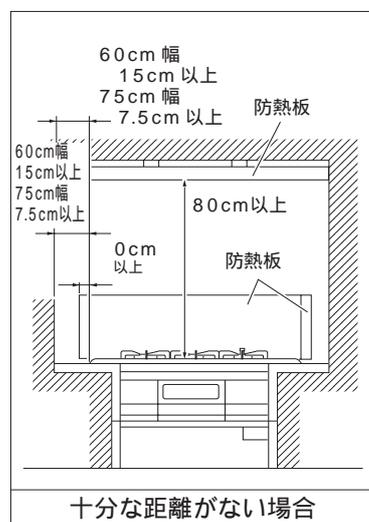
風の吹き込む場所に設置しない。

丈夫で水平な場所に設置する。

機器の上に照明器具や湯沸器、棚などを設置しない。（変形・変色の恐れ）

キャビネットに背板があるか確認する。

部屋と外気の空気の流れがあると、消火や過熱の原因となります。



長期間使用しない場合 / 仕様

長期間使用しない場合

ガス栓(ねじガス栓)を必ず閉めてください。

乾電池は取りはずしてください。▶▶ 6 ページ

お手入れをしておく次回使用するとき便利です。▶▶ 35 ページ

仕 様

品 名	ビルトインコンロ	
型 式	RBC4WNGN18-L(SVCM) RBC4WNGN18-R(SVCM) RBC4WNGN18-L(SVB) RBC4WNGN18-R(SVB)	RBC4WNGN19-L(SVCM) RBC4WNGN19-R(SVCM) RBC4WNGN19-L(SVB) RBC4WNGN19-R(SVB)
型 式 の 呼 び	RBG-S78W5GAAX $\frac{L}{R}$ 型式名 : RBG-S78W5GAAX	RBG-S38W5GAAX $\frac{L}{R}$ 型式名 : RBG-S38W5GAAX
質 量	23.5kg(付属品含む)	22.0kg(付属品含む)
外 形 寸 法	高さ 270mm × 幅 596mm × 奥行 538mm (トッププレート幅 740mm) (トッププレート幅 590mm)	
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) グリル過熱防止センサー	
点 火 方 式	連続放電点火式	
付 属 品	単1形アルカリ乾電池(2個)、取扱説明書(保証書付)、お問い合わせ一覧、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				グ リ ル	
	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル		
都市ガス用	12 A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.79kW	9.20kW
	13 A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.92kW	9.90kW

保証書

保証書

品名

グリル付ガスビルトインコンロ

RBC4WNGN18-L(SVB) RBC4WNGN19-L(SVB)
RBC4WNGN18-R(SVB) RBC4WNGN19-R(SVB)
RBC4WNGN18-L(SVCM) RBC4WNGN19-L(SVCM)
RBC4WNGN18-R(SVCM) RBC4WNGN19-R(SVCM)

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

記

- 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、機器本体を対象とします。
保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
- ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼できない場合には、別添の「お問い合わせ先一覧」をご覧の上、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お出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
(イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
(ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。
(ハ) 火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
(ニ) 一般家庭以外(例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載)に使用された場合の故障および損傷。
(ホ) 本書の提示がない場合。
(ヘ) 本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入のない場合あるいは字句が書き替えられた場合。
(ト) 指定外の燃料の使用、燃料の供給事情による故障および損傷。
(チ) ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別添の「お問い合わせ先一覧」をご覧の上、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

