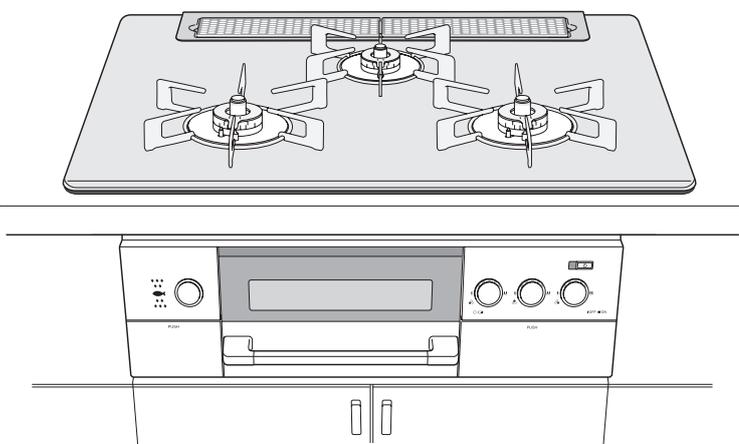


# 取扱説明書

保証書付

システムキッチン用<ビルトインコンロ>

型 式	型式の呼び
RBC4WNGN48 (B) RBC4WNGN48 (STCG) RBC4WNGN48 (STCM)	RHB71W15GR-W
RBC4WNGN47 (B) RBC4WNGN47 (STCG) RBC4WNGN47 (STCM)	RHB31W15GR-W



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

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、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。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 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お問い合わせください。
- 炊飯機能でより上手に炊飯できるように、別売で炊飯専用鍋があります。

こんなときも  
あわてないで

- 火がつかない
- 火が小さくなった
- 火が消えた

Si センサーコンロの  
安全機能がはたらいて  
います

全口センサー搭載  
**Si**センサーコンロ

詳しくは 63 ページをご覧ください

# なるほど💡安心 Si センサーコンロ

温度を見守る温度センサーで、  
安心便利機能を充実させた新しいコンロです。



① 万一の消し忘れや調理油の過熱を未然に防止

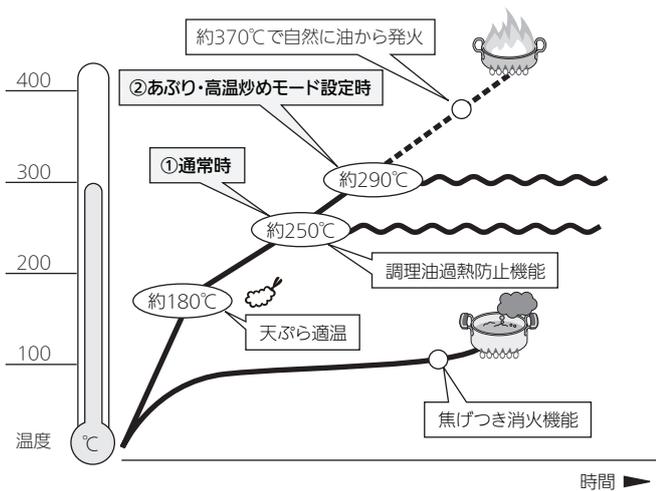


② 鍋底が高温になると、自動的に弱火になる安全設計



③ 煮ものなどで焦げついた場合、初期段階で自動消火

## 🔍 温度センサーのはたらき



### ①通常時

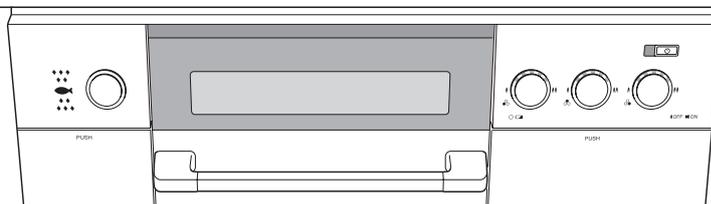
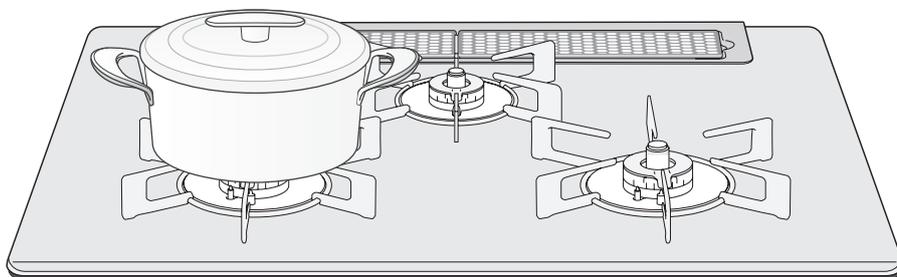
温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度的の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

### ②あぶり・高温炒めモード設定時

あぶり・高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、①通常時よりも高い温度まで調理できる機能です。

あぶり・高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。あぶり・高温炒めモードに設定してから、最長60分（最初に自動で弱火になってから約30分）で、自動で火を消します。

あぶり・高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や調理油過熱防止機能、鍋なし検知機能ははたらきません。



# お問い合わせの多い項目です

## ■ 火がつかない

- 鍋を置いてください。
- 乾電池を確認してください。

## ■ 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

- Si センサーコンロの安全機能がはたらいています。

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

- すべての安全機能が解除されたわけではありません。

詳しくは  63 ページ

## もくじ

各部のなまえ .....	3
便利機能で楽しく調理 .....	5

### 安全なご利用のために

安全上のご注意 .....	6
---------------	---

### このコンロについて

知っておいていただきたいこと ..	16
安全機能 .....	17
各種設定の変更 (カスタマイズ機能) ..	19
レンジフード連動機能 .....	21

### 毎日の使いかた

コンロ	基本の操作 .....	23
	揚げものをする .....	25
	コンロタイマーを使う .....	27
	炒めもの・いりものをする .....	29
	お湯をわかす .....	31
	ゆでものをする .....	33
	麺をゆでる .....	35
ごはん・おかゆを炊く .....	37	
グリル	グリルの取り扱いと準備 .....	41
	手動で調理 (マニュアルモード) ..	45
	自動で調理 (オートメニューモード) ..	47
	自動で調理 (メニューモード) .....	49
手動で調理 (メニューモード) .....	51	

### 長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具 .....	53
部品の取り付けと取りはずし .....	55
お手入れのしかた (コンロ) .....	57
お手入れのしかた (グリル) .....	60
乾電池を交換する .....	61
よくあるご質問 (Q&A) .....	63
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	71
交換部品・別売品のご紹介 .....	75
長期間使用しない場合/仕様 .....	76
アフターサービス/廃棄時のお願い	77
保証書 .....	裏表紙

## 警告



### ■ 焼網は使用しない

トップレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

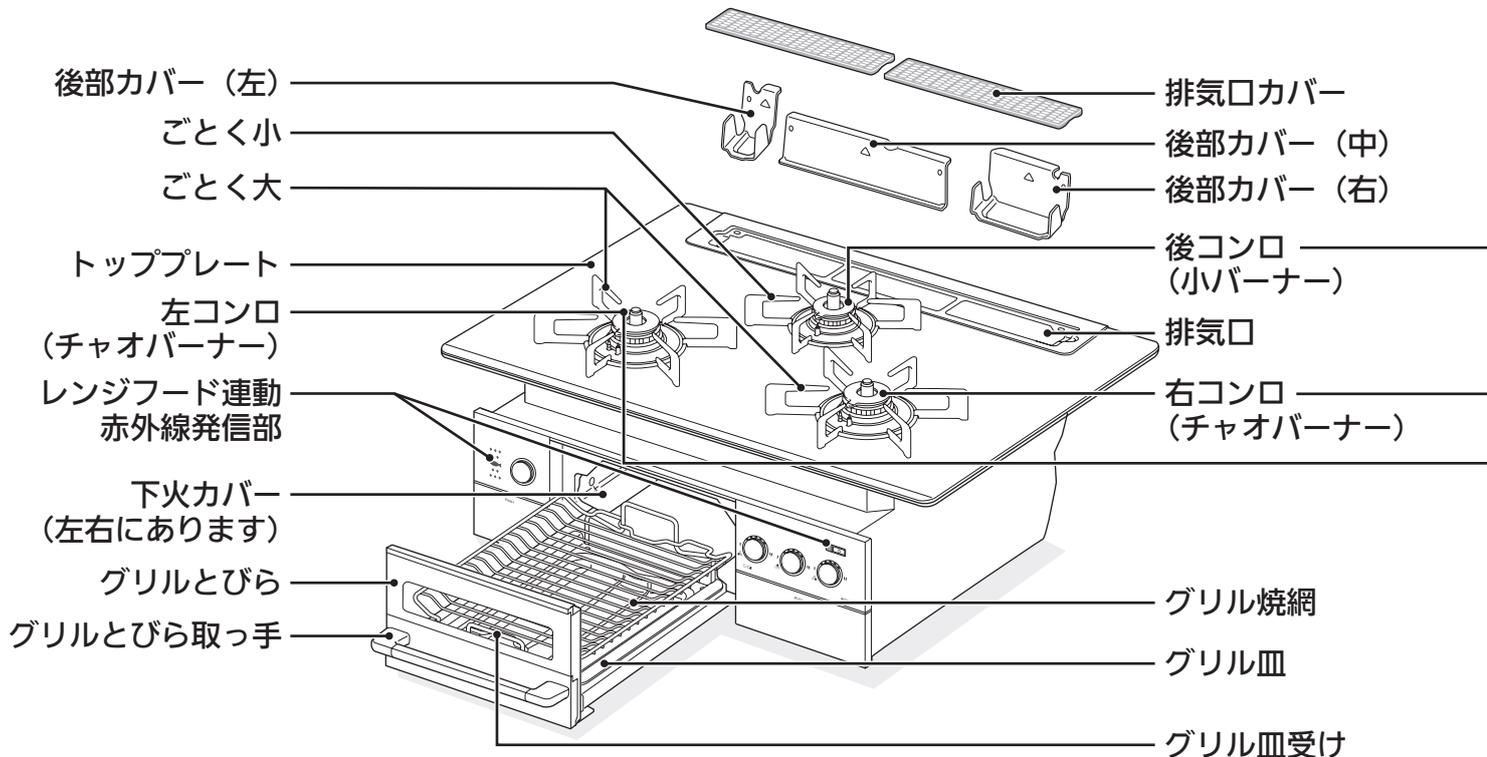


焼網



# 各部のなまえ

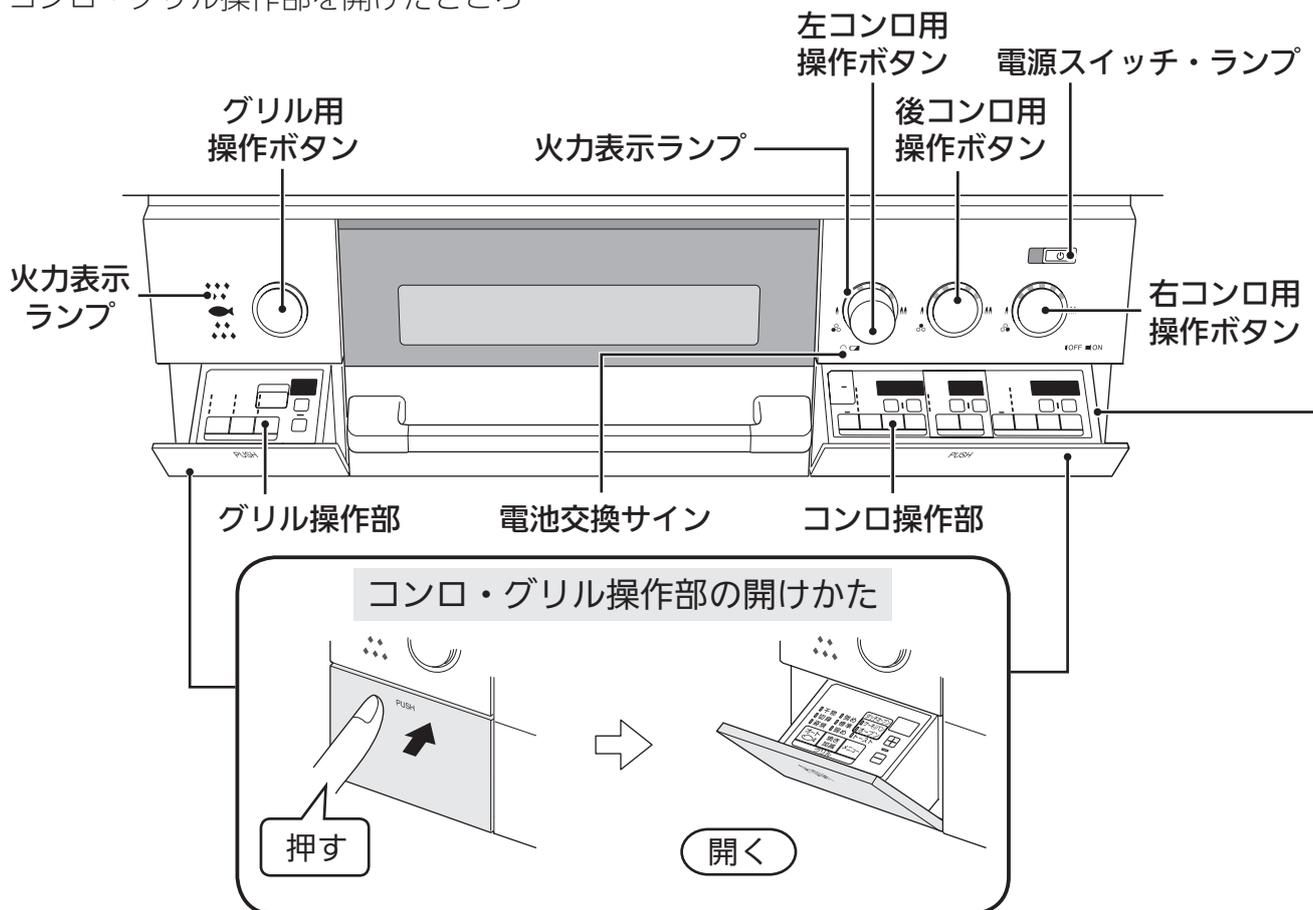
- 左/右コンロにチャオバーナーを採用しています。



※図はトッププレートが75cm幅タイプですが、60cm幅タイプも部品名称、特長は同じです。

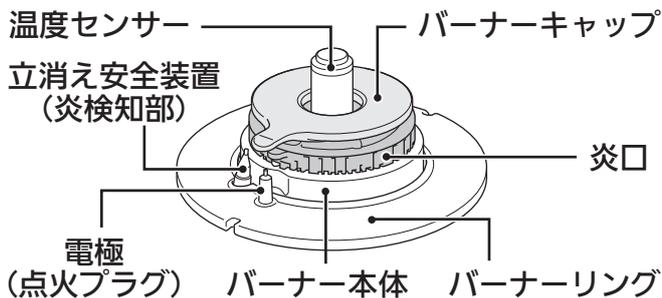
## 正面

コンロ・グリル操作部を開けたところ

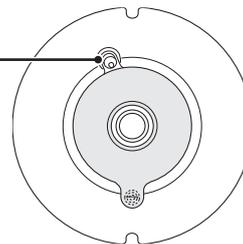


左 / 右コンロ (チャオバーナー)

後コンロ (小バーナー)



立消え安全装置 (炎検知部)

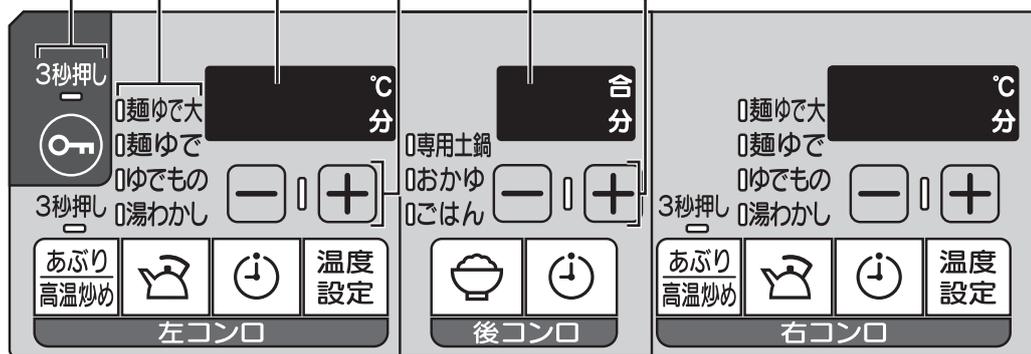


小バーナーは立消え安全装置の位置が違います。

操作部

●コンロ操作部

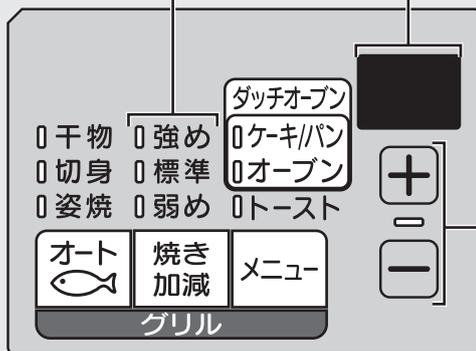
ロックスイッチ・ランプ  
湯わかしスイッチ・ランプ  
コンロタイマー表示部  
コンロタイマーセットスイッチ・ランプ  
コンロタイマー表示部  
コンロタイマーセットスイッチ・ランプ



あぶり・高温炒めスイッチ・ランプ  
温度設定スイッチ  
コンロタイマースイッチ  
コンロタイマー 炊飯スイッチ・ランプ

●グリル操作部

焼き加減スイッチ・ランプ  
グリルタイマー表示部



グリルタイマーセットスイッチ・ランプ

オートメニュースイッチ・ランプ  
メニュースイッチ・ランプ

# 便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使うって、楽しく調理しましょう。

<p>揚げものをするとき ☞ 25ページ</p>	<p>温度設定モード 温度設定</p>		<p>焼きギョーザ お好み焼き にも使えます</p>
<p>煮ものをするとき ☞ 27ページ</p>	<p>コンロタイマーモード 🕒</p>		<p>ゆでたまご にも便利</p>
<p>炒めもの、いりもの、 あぶりものをするとき ☞ 29ページ</p>	<p>あぶり・高温炒めモード あぶり 高温炒め</p>		<p>ざんなん ごまを いるときにも</p>
<p>お湯をわかすとき ☞ 31ページ</p>	<p>湯わかしモード 🍵</p>		<p>コーヒー 紅茶の 湯わかしに…</p>
<p>ゆでものをするとき ☞ 33ページ</p>	<p>ゆでものモード 🍵</p>		<p>大根、じゃがいも かぼちゃなどの ゆでものに…</p>
<p>麺をゆでるとき ☞ 35ページ</p>	<p>麺ゆで・麺ゆで大モード 🍵</p>		<p>ラーメン そば、うどん パスタに…</p>
<p>ごはん・おかゆを 炊くとき ☞ 39ページ</p>	<p>炊飯モード 🍲</p>		<p>専用土鍋で ごはんも 炊けます</p>
<p>グリルを使うとき ☞ 47ページ</p>	<p>オートメニューモード オート 🐟</p>		<p>切身 干物を 焼くときにも</p>
<p>☞ 49ページ</p>	<p>トーストモード メニュー</p>		<p>グリルで トーストを 焼くときに</p>
<p>☞ 51ページ</p>	<p>ダッチオーブン：オーブンモード、ケーキ／パンモード メニュー</p>		<p>グリルで ケーキやパンを 焼くときに</p>



# 安全上のご注意 (必ずお守りください)

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

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

**危険** この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

**警告** この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

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

■絵表示には次のような意味があります。

	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です		火気禁止		接触禁止		分解禁止
--	------------------------	--	------	--	------	--	------

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

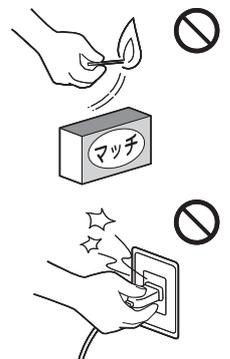
## 危険

### ガス漏れに気づいたら



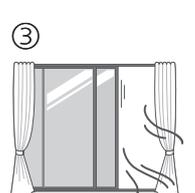
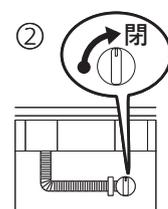
火気禁止

- 絶対に火をつけない
- 電気器具（換気扇など）のスイッチの入 / 切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない  
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



### ■すぐに使用を中止する

- ①操作ボタンを押して、火を消す。
- ②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
- ③窓や戸を開けガスを外へ出す。
- ④外に出て、もよりの東邦ガスに連絡する。





# 安全上のご注意 (コンロ・グリル共通使用編)

警告

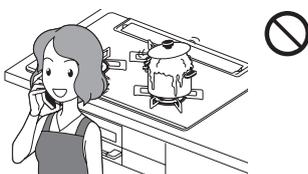
## 使用中は



■機器から離れない

■就寝・外出をしない

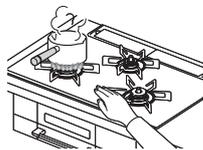
- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。



接触禁止

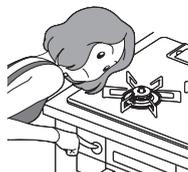
■使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・グリルとびら取っ手以外は触らない

やけどのおそれがあります。グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。触らないよう注意してください。



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

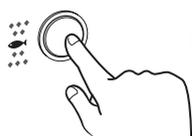
炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。



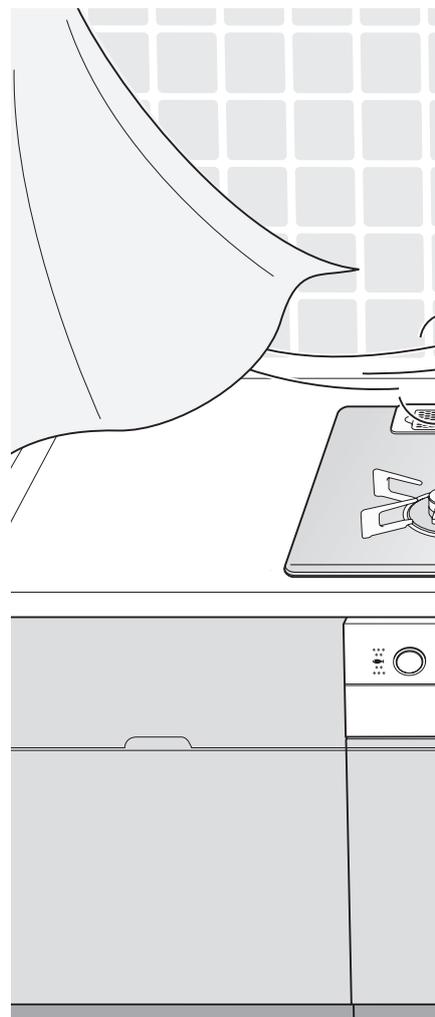
■点火しない場合は、操作ボタンを戻して消火の状態にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する

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

- ①操作ボタンを戻す      ②点火する



周囲のガスがなくなってから



## トッププレートについて

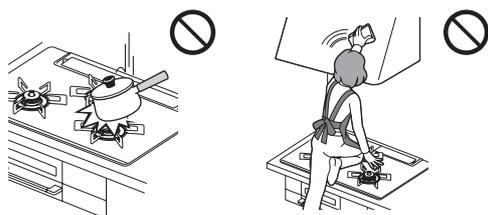


■衝撃を加えない

■上にのらない

トッププレートにひびが入り、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一ひびが入ったり、割れた場合は絶対に触らず、すぐに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。

※特にトッププレート端面には衝撃を加えないでください。ひびや欠けが入り、けがの原因になります。



## 使用時や使用後は



■点火・消火の確認をする

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

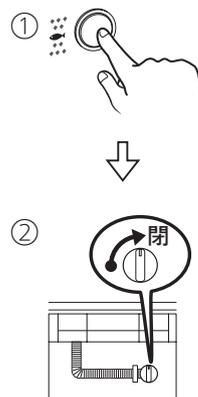
- 消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

## 異常時



■操作ボタンを押して、火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める

- 地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。  
 63～74ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。



## 使用中は



■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器損傷の原因になります。

■機器に風を当てない

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



■必ず換気扇を回すか、窓を開ける

- 換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- 下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開ける。
  - ・屋内設置（密閉式は除く）の給湯器を使用している場合
  - ・屋内設置でふるがまを使用している場合
 換気扇を回すと、排気が逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。



■操作部やグリルとびらには強い力を加えない

手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。



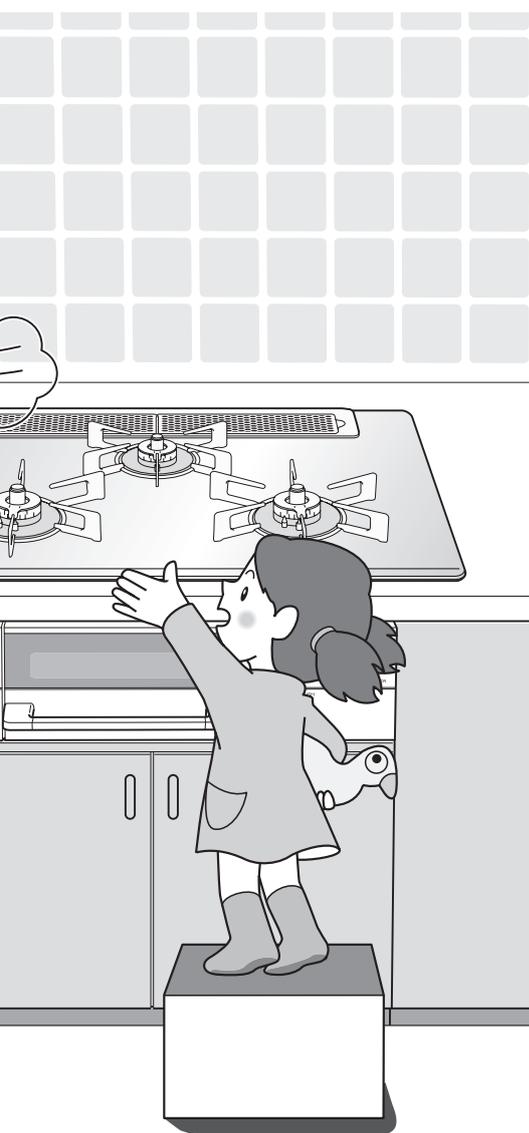
■操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。



■幼いお子様だけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。





# 安全上のご注意 (コンロ使用編)

警告

## 使用してはいけないもの

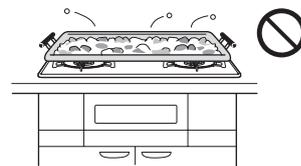


- コンロをおおうような大きな鉄板や鍋
- アルミはく製する受け、省エネごとくなどの補助具

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

### ■焼網

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



アルミはく製する受け 省エネごとく



焼網

## 近くに置いてはいけないもの



### ■爆発のおそれがあるもの

圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

### ■引火しやすいもの

火災の原因になります。

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

### ■燃えやすいもの

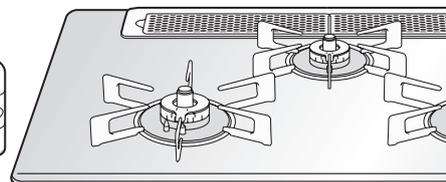
火災の原因になります。

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



- 温度センサーは絶対に取り外さない  
火災の原因になります。

告

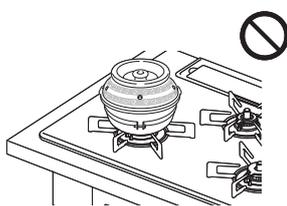


## 使用する鍋などについて



### ■石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。



### ■片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない

鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。鍋の取っ手はごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。

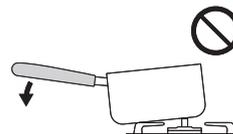


取っ手とごとくのツメの方向を合わせる



### ■軽い鍋は調理物を含めて 300 g 以上で調理する

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



注

意



■調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない

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

揚げものの調理をするときは

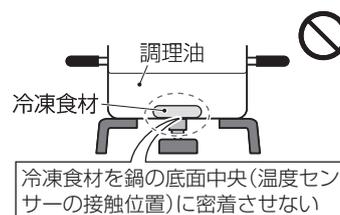


■あぶり・高温炒めモードで揚げものの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

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



■複数回使った調理油で揚げものをしない

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

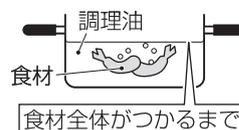
■揚げ過ぎない

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



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

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



■身体や衣服が炎に近づかないように注意する

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。



■温度センサーに強いショックや力を加えたり傷をつけない

変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。また、鍋なし検知機能に 17 ページの誤作動の原因になります。



■やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。





# 安全上のご注意 (グリル使用編)

警告

告



## ■グリル石やグリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。



## ■脂が多く出る調理時はグリル皿、グリル焼網にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。



## ■グリルとびらに魚などはさみこまない

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

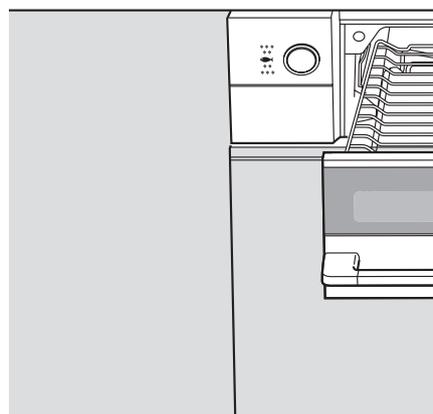
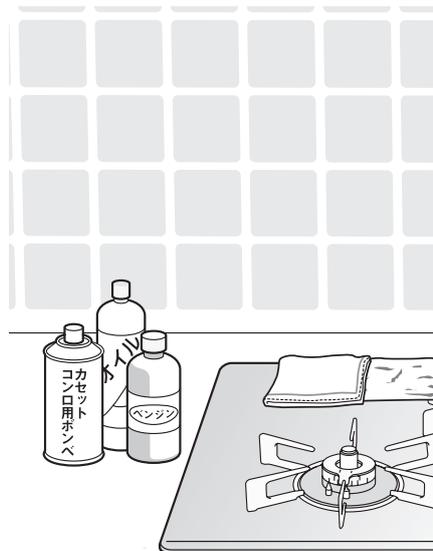
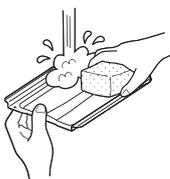


## ■グリル庫内に食品くずやふきんなどが無いことを確認する



## ■グリル皿や下火カバーなどにたまった脂、グリル焼網についた皮や食材はご使用のつど取り除く

食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。



接触禁止

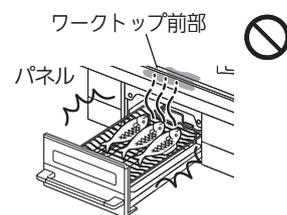
## ■魚などの調理物を取り出すときなどは、手や腕をグリルとびらやガラスに触れない

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



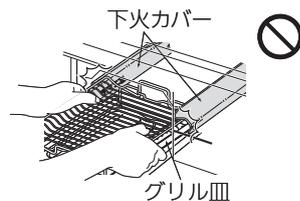
## ■魚などの調理物を焼き過ぎない

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



## ■グリルとびらを開けたまま使用しない

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

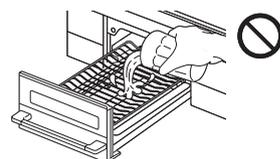


## ■グリル皿・グリル焼網を下火カバーの上に置いて使用しない

魚などの調理物から出た脂が過熱され、発火するおそれがあります。

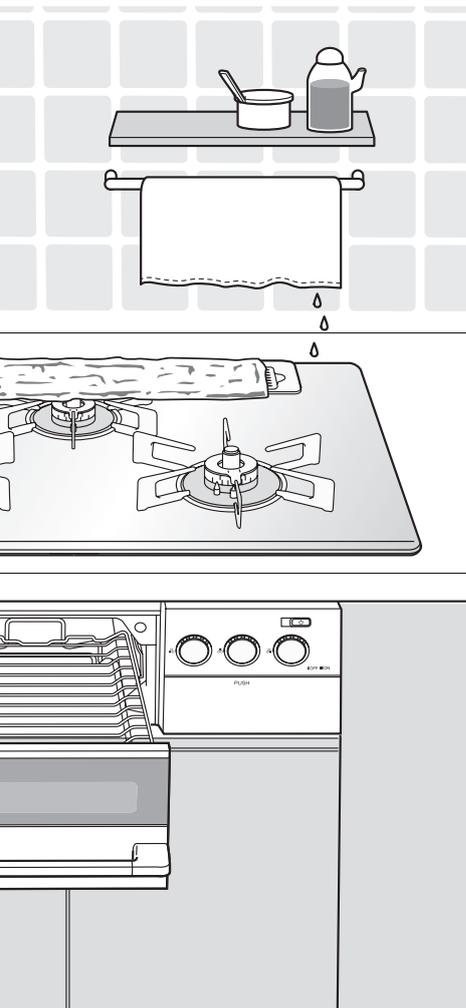
## ■グリル皿には水を入れない

この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。



注

意



### 近くに置いてはいけないもの



#### ■爆発のおそれがあるもの

圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

#### ■引火しやすいもの

火災の原因になります。

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

#### ■燃えやすいもの

火災の原因になります。

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



#### ■排気口にはふきんやものをのせたり、アルミはくなどでふさがない

#### ■排気口のまわりにはものを置かない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。



#### ■手や顔などを排気口に近づけない

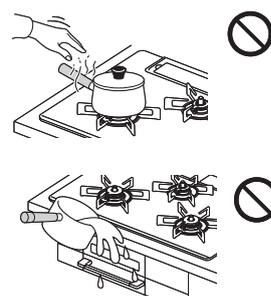
#### ■鍋の取っ手を排気口に向けない

高温の排気が出ます。やけどに注意してください。  
鍋の取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

#### ■グリルとびらに水や洗剤をかけない

#### ■グリルとびらガラスに衝撃を加えたり、傷をつけたりしない

ガラスが割れてやけどやけがのおそれがあります。



#### ■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

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

#### ■異なる食材(焼き上げの早い食材、遅い食材)を同時に焼くときは注意する

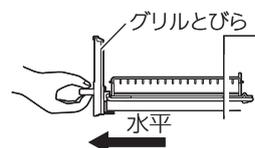
焦げたり、発火するおそれがあります。

#### ■グリルとびらはゆっくり水平に出し入れする

- 速く引き出すと、脂がこぼれてやけどのおそれがあります。

41ページ

- グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。





# 安全上のご注意 (お手入れ編)

## 注 意

### 機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は



#### ■機器が冷めていることを確認する

調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

#### ■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

#### ■ロックをして、電源を切る 24ページ

不用意な点火を防ぎます。

#### ■必ず手袋をする

手袋をしないとけがのおそれがあります。

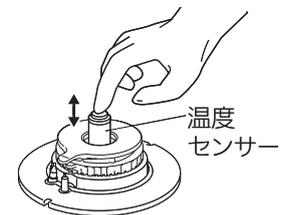
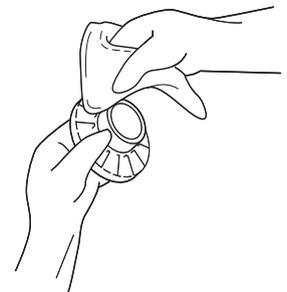
#### ■バーナーキャップに煮こぼれしたときは、必ずお手入れする

#### ■バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける

炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

#### ■温度センサーのお手入れは、汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する

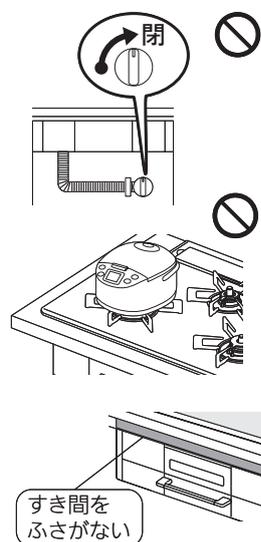
- 動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- 途中消火や鍋なし検知機能  17ページの誤作動の原因になります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



# お願い

## 機器のご使用は

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

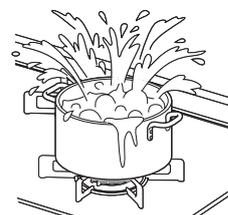


## コンロのご使用は

- 調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 強火で長時間使用すると土鍋やホーローなど、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。長時間使用した後に鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。ごとくがくっついた場合は、すみやかに元の位置に戻し、機器が冷めてから鍋をゆするなどしてごとくをはずしてください。くっついたまま動かすと、不意にごとくが落下することがあります。
- 煮こぼれに注意し、火力を調節してください。  
煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。  
ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

## 突沸現象について

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



### 突沸現象とは？

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

### 予防方法

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



# 安全上のご注意 (設置編)



分解禁止

## ■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

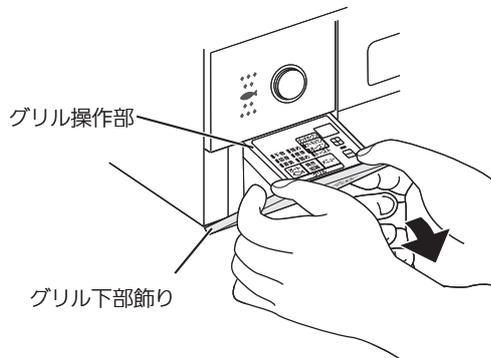
- 一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
- 専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。

※ 詳しくは、設置説明書を参照してください。

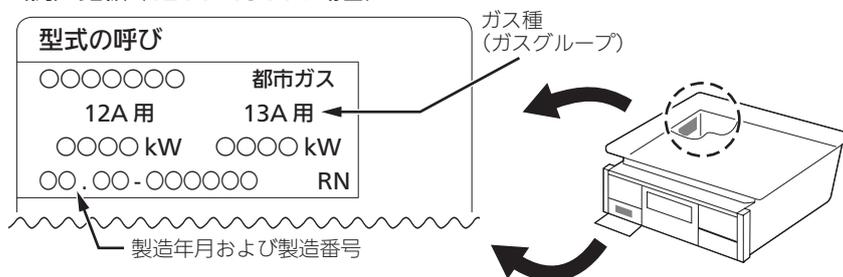


## ■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面と前面のグリル下部飾りを開けたグリル操作部正面に貼ってあります。  
供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にお問い合わせください。
- 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）



警

告



## ■可燃物との距離を確実に離す

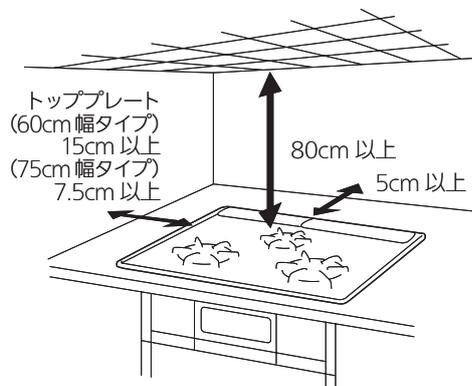
火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。

以下の場合、必ず別売の防熱板を取り付けてください。

- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

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

## ■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す



(可燃性の壁の場合)

# 知っておいていただきたいこと

## 温度センサーについて

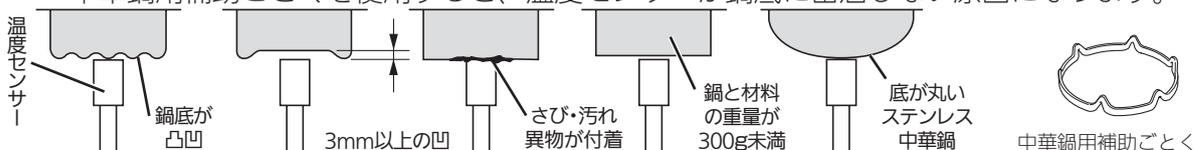
温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

### 警告



#### 温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

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



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

油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。



耐熱ガラス容器

土鍋

底が浅く広い鍋

## 鍋の選びかた

炊飯モードに適した鍋については、P. 37ページをご覧ください。

鍋の種類		●揚げもの調理 (油の量 200ml以上) ●炒めもの調理	その他の調理	●温度設定モード 揚げもの調理 (油の量 500ml～1L)	●湯わかしモード (水の量 500ml～3L)	●ゆでものモード ●麺ゆでモード (水の量500ml～3L) ●麺ゆで大モード (水の量500ml～4L)	
鍋	材質： アルミ、銅 鉄、ホーロー	○	○	○	○	○	
	材質： ステンレス	※厚手	○	○	○	○	
		※薄手	×	○	×	○	○
中華鍋 フライパン	材質： アルミ、銅、鉄	○	○	○	—	—	
	材質： ステンレス (底が平らな もの)	※厚手	○	○	○	—	—
		※薄手	×	○	×	—	—
無水鍋 多層鍋		○	○	×	○	○	
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋		×	○ <small>(ただし、火が消える場合があります)</small>	×	×	×	
やかん		—	○	—	○	—	

※厚手：2.5mm以上 薄手：2.5mm未満 ○：適しています ×：適していません（温度を正しく検知できません。）

### お願い

#### 中華鍋を使うときは

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

安全上のご注意（設置編）／知っておいていただきたいこと



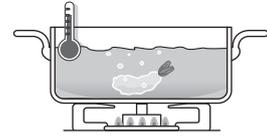
# 安全機能

## 調理油の過熱を未然に防止

### 調理油過熱防止機能

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

左/右コンロ 後コンロ



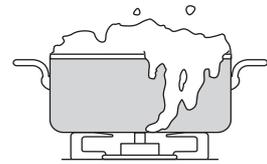
火力調節  
します

## 炎が消えるとガスを自動でストップ

### 立消え安全装置

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。

左/右コンロ 後コンロ グリル



ガスを  
止めます

## 万一消し忘れても一定時間で自動消火

### コンロ消し忘れ消火機能

コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。  
コンロ消し忘れ消火機能の時間は、変更することができます。☞ 19 ページ

左/右コンロ 後コンロ

火を  
消します

### グリル消し忘れ消火機能

点火するとタイマーが作動します。  
最長 15 分で消火します。☞ 45 ページ

グリル

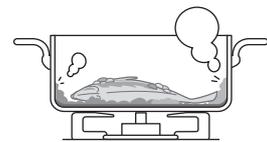
火を  
消します

## 煮ものなどで焦げついた場合、初期段階で自動消火

### 焦げつき消火機能

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

左/右コンロ 後コンロ



火を  
消します

## そで口への引火を未然に防止（鍋を置かないと、安全のため点火しません）

### 鍋なし検知機能

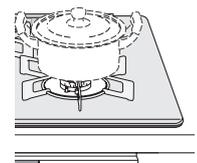
コンロの温度センサーには、鍋の有無を判断する検知機能を搭載しています。鍋を置かないと点火しません。

また、調理中に鍋やフライパンを持ち上げると自動で弱火になります。  
弱火の状態が約 1 分続くと、自動で火を消します。

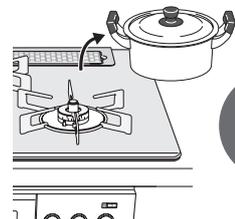
調理中に鍋やフライパンを置くと、自動で強火になります。  
一定以上自動で火力が強くなるときに、ブザーが鳴ってお知らせします。

あぶり・高温炒めスイッチを 3 秒以上長押しすると、鍋なし検知機能を一時的に解除できます。鍋を持ち上げる炒めものや高温になるいりもの調理、鍋を使わないあぶりもの調理の場合に使用します。

左/右コンロ



点火  
しません



弱火に  
します

## 地震のときにも自動消火

## 感震停止機能

左/右コンロ

後コンロ

グリル

機器本体が震度約 4 以上の揺れを検知すると、コンロ・グリルとも自動で火を消します。  
感震停止機能は解除「OFF」にすることができます。☞ 19 ページ

火を消します

## 誤ってスイッチが押されるのを防止

## ロック機能

左/右コンロ

後コンロ

グリル

幼いお子様のいたずらや誤ってスイッチを押してしまうなどの誤操作も、作動しないようにロックすることができます。  
ロックスイッチを 3 秒以上長押しすると、電源スイッチ以外の操作スイッチがすべてロックされます。  
電源スイッチを「切」にしてもロックを解除するまでロック状態を記憶しています。☞ 24 ページ



## 点火時の炎あふれを防止

## 中火点火機能

左/右コンロ

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。☞ 24 ページ

## グリル庫内が過熱すると自動消火

## グリル過熱防止センサー

グリル

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

火を消します

## 電源スイッチを切り忘れても自動的に電源をオフ

## 電源オートオフ機能

左/右コンロ

後コンロ

グリル

調理終了後、電源スイッチを切り忘れても、3 分後に自動で電源を切ります。  
電源オートオフ機能の時間は変更することができます。☞ 19 ページ

電源を切ります

## 鍋底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

## 高温自動温度調節機能

左/右コンロ

後コンロ

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力を調節し、鍋の異常過熱を防止します。  
この状態が約 30 分続いた場合、または弱火の状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と 1 回鳴ってお知らせします。調理に支障があるときは、あぶり・高温炒め（左/右コンロ）をお使いください。  
☞ 29 ページ

火力調節します



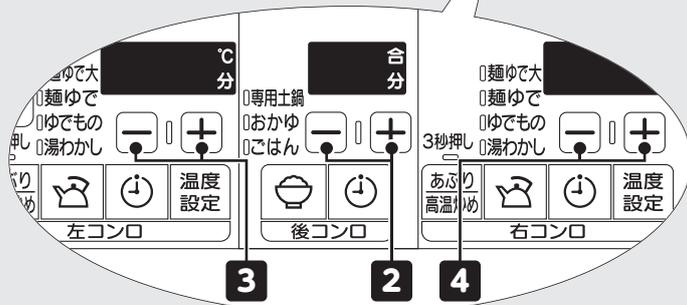
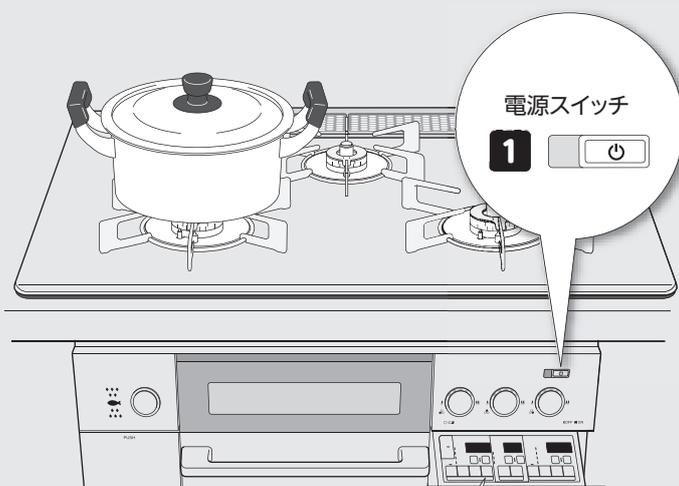
# 各種設定の変更

## 以下の機能の設定を変更することができます

表示部	機能	内容	設定項目
01	音声モード	音声でガイドをするかしないかの設定ができます。	on : 設定する (初期設定) off : 設定しない
02	音量	音声ガイドの音量を設定できます。	1 : 小 2 : 標準 (初期設定) 3 : 大
03	音声スピード	音声ガイドの音声の速さを設定できます。	1 : ゆっくり 2 : 標準 (初期設定) 3 : 速め
04	電源オートオフ	電源オートオフの時間を1～5分に設定できます。	1～5 (分) 3 (分) : (初期設定)
05	消し忘れ消火機能	コンロ消し忘れ消火機能の時間を変更することができます。	30～90 (分) (10分ごと) 120 (分) : (初期設定)
06	操作パネルの減光までの時間	操作パネルの減光までの時間を設定できます。(操作パネルのスイッチを一定時間操作しないと、自動で操作パネルのランプの明るさを抑えて表示する機能です。) 減光までの時間を長くすると、電池寿命が短くなります。	10 (秒) : (初期設定) 30 (秒) : off : 減光しない
07	湯わかしお知らせ時間	お知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合、1～5の5段階にお知らせのタイミングを設定することができます。	1 : 早め 2 : やや早め 3 : 標準 (初期設定) 4 : やや遅め 5 : 遅め
08	ゆでものお知らせ時間		
09	麺ゆでお知らせ時間		
10	ごはん炊き上げ調整	ごはんの炊き加減を3段階で設定できます。	1 : 弱め 2 : 標準 (初期設定) 3 : 強め
11	土鍋炊飯おこげ調整	おこげ加減を5段階で設定できます。	1 : 少なめ 2 : やや少なめ 3 : 標準 4 : やや多め (初期設定) 5 : 多め
12	レンジフード連動機能	レンジフードをコンロと連動させる機能のon/offを設定できます。	on : 設定する (初期設定) off : 設定しない
13	レンジフード風量切替	レンジフードの風量を自動で切り替える機能のon/offを設定できます。	on : 設定する (初期設定) off : 設定しない
14	感震停止機能	お住まいの環境によって感震停止機能がはたらく場合があります。あまりひんぱんに感震停止機能がはたらく場合は解除できます。	on : 有効 (初期設定) off : 解除
15	オールリセット	カスタマイズした設定を初期設定に戻します。	右コンロタイマーセットスイッチ [+] を3秒押し。
16	最新エラー履歴	最新のエラーを確認できます。	右コンロの表示部に検出箇所表示 -1 : 右コンロ -2 : 後コンロ -3 : 左コンロ -5 : グリル - : エラーコードなし 後コンロの表示部にエラーコードを表示

# (カスタマイズ機能)

自分好みにカスタマイズし、  
便利に使いやすくなります。



**!** 点火ロックが解除されているか、確認する。  
「不用意な点火を防ぐには(ロック)」P.24 ページ

## 設定のしかた

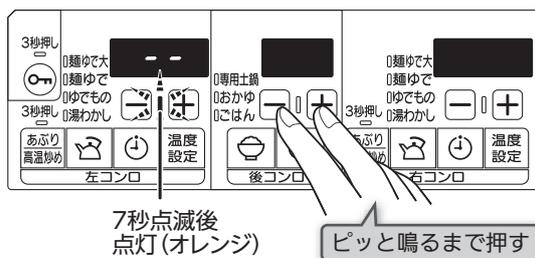
### ①電源を入れる

電源スイッチを押す。



### ②後コンロのコンロタイマーセットスイッチ[+]と[-]を同時に押す

ブザーが鳴るまで3秒以上押す。  
左コンロのコンロタイマー表示部に「--」が表示されます。

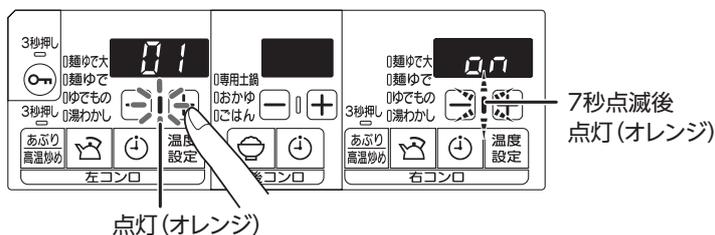


各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

### ③設定変更する機能を選ぶ

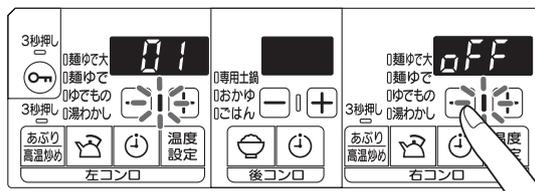
左コンロのコンロタイマーセットスイッチ[+/-]を押す。

[+] スイッチ…01、02、03…と表示部の数が増えます。  
[-] スイッチ…01、16、15…と表示部の数が減ります。



### ④設定項目を変更する

右コンロのコンロタイマーセットスイッチ[+/-]を押す。



一度電源を切ってから、使用してください。  
各設定項目は左のページの表を参照してください。



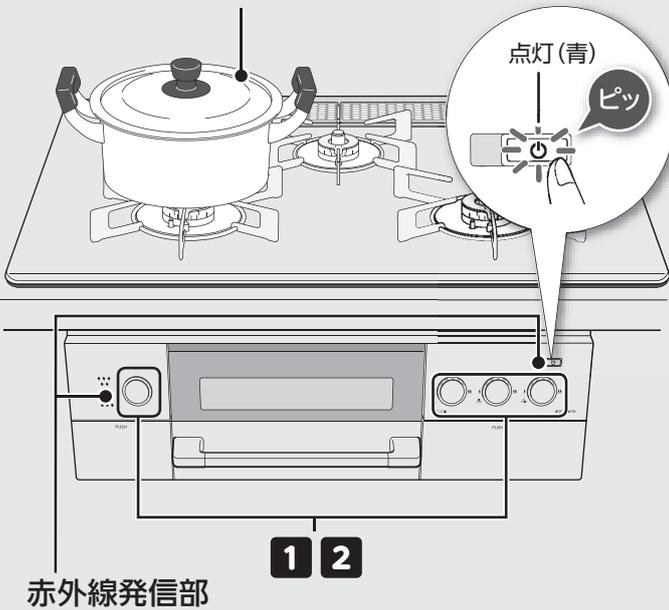
# レンジフード連動機能

点火・消火に合わせ、自動的に換気をします。



## 自動運転の場合

1. ごとくの中央に鍋などを置く 2. 電源スイッチを押す



## ◆お願い

対応しているレンジフードとの組合せが必要です。指定外のレンジフードでは連動しません。お問い合わせはお買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。

レンジフードの使いかたは、レンジフードに付属の「取扱説明書」をお読みください。

## 自動運転のしかた

### 1 点火する

操作ボタンを押す。  
自動でレンジフードの運転が開始します。  
最初は「中」の風量で運転します。  
その後、自動で調節します。

### 2 火を消す

操作ボタンを押す。  
レンジフード設定の停止タイマー（約3分）終了後に、自動でレンジフードの運転は停止します。

## 手動運転のしかた

### 1 運転を開始する

レンジフード側の運転スイッチを押す。  
風量を設定してください。

### 2 運転を停止する

レンジフード側の停止用スイッチを押す。

## 照明の点灯・消灯のしかた

### 1 照明を点灯・消灯する

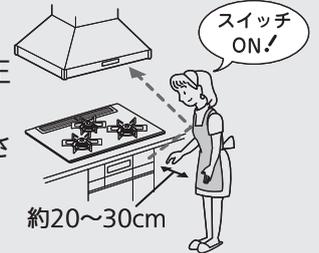
レンジフード側の照明スイッチを押す。

## ◆お願いと●お知らせ



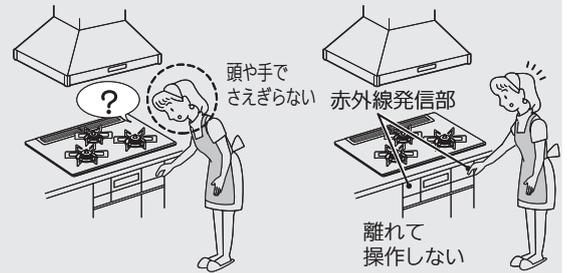
## 🔔 操作について

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



●以下のように操作すると、作動しない場合がありますが、故障ではありません。

- 機器の近くに立ち過ぎている。  
離れ過ぎている。
- ガス機器の横に立って操作している。
- テレビ、エアコンなどのリモコンを操作している。
- 黒い服やビロード、毛糸の服などを着て操作している。
- ガス機器、レンジフードに太陽光が当たった状態で操作している。
- 赤外線発信部およびフード本体の赤外線受信部が汚れている。



※連動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。

◆風量は自動で調節します。変更したいときはレンジフード側の操作部で切り替えてください。

- 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。
- 風量自動切替を「OFF」にすると、「中」の風量のみでの運転となります。



◆レンジフード側が常時換気設定時に機器側を停止しても、レンジフードは停止しません。停止する場合はレンジフード側で操作してください。

◆自動で火が消えた場合（立消え安全装置作動、コンロ・グリルタイマー作動時など）、レンジフードは自動で停止しません。操作ボタンを押して停止してください。

◆必ず火が消えたことを確認してください。

- 火を消しても、他のコンロやグリルなどを使用中は停止しません。すべてのコンロ、グリルを消火したとき、レンジフードが停止します。



# 基本の操作 (コンロの使いかた)

コンロの基本的な操作方法を  
ご説明します。



鍋などを置かないと  
点火しません!  
(左/右コンロ)

電源スイッチ

1 2 3

**!** 点火ロックが解除されているか、確認する。  
右記「不用意な点火を防ぐには(ロック)」参照

## □お願い

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

## ワンポイント

炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは…  
あぶり・高温炒めモードに設定して調理してください。📖 29 ページ

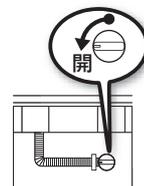
揚げものをするときは…

温度設定モードで調理してください。📖 25 ページ

お使いになる前に…

## 1. ガス栓を開ける

ガス栓(ねじガス栓)を  
左に回し、全開にする。



## 2. 鍋などを置く

ごとの中央に鍋などを置きます。

- 鍋などを置かないと点火しません。  
「ピピピッ」とお知らせします。(左/右コンロ)
- 鍋などを置いても、温度センサーが鍋底に密着し、押し下げられていないと点火しません。(左/右コンロ)

## 3. 電源を入れる

電源スイッチを押す。



## 基本の操作

### 1 点火する

操作ボタンを押す。

### 2 火力を調節する

操作ボタンをゆっくり回す。  
回すたびに、ランプが点灯・点滅し移動します。  
(点滅でも使用できます。)

### 3 火を消す

操作ボタンを押す。

お使いになった後は…

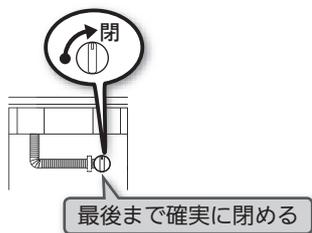
## 1. 電源を切る

電源スイッチを押す。



## 2. ガス栓を閉める

ガス栓（ねじガス栓）を右に回し、閉める。



### ◆お願いと●お知らせ

#### ⚠️ 不用意な点火を防ぐには（ロック） 18 ページ

幼いお子様のいたずらや誤操作を防ぐため、操作スイッチをロックすることができます。

電源を入れ、消火していることを確認してから、ロック（解除）してください。

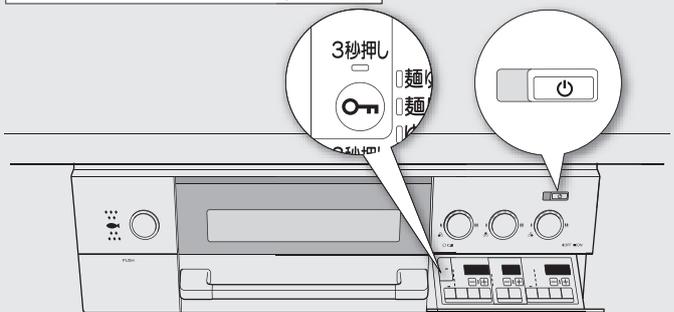
#### ロックするとき



#### ロックを解除するとき



○ 消灯    ☀️ 点灯    ☀️ 点滅



※電源スイッチを「切」にしても、ロックを解除するまでロック状態を記憶しています。

- 点火すると、左／右コンロは、弱火側から4番目が点滅します。（中火点火機能） 18 ページ  
また、後コンロは、弱火側から5番目が点灯します。

◆火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

◆必ず火が消えたことを確認してください。



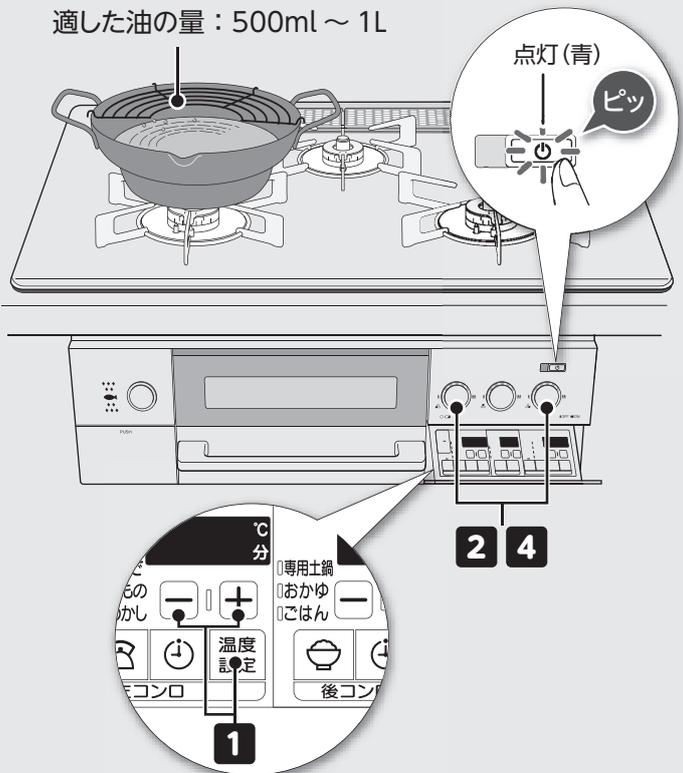


# 揚げものをする

火力を自動で強火・弱火に調節し、設定した温度をキープします。



1. ほとくの中央に鍋などを置く 適した油の量：500ml～1L
2. 電源スイッチを押す



## ワンポイント

火加減が難しい揚げもの以外も調理できます。

- 設定温度の目安

140	厚焼き卵、ハンバーグ、クレープ
160	とりのから揚げ、とんかつ、ホットケーキ
180	てんぷら、コロッケ、お好み焼き
200	ステーキ、ポークソテー、かきもち揚げ

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

揚げもの調理に適した鍋については、👉 16 ページをご覧ください。

## 1 温度を設定する

使用するコンロの温度設定スイッチを押す。最初は「180℃」が表示されます。

コンロタイマーセットスイッチ[+/-]を押し、温度を設定する。

130～220℃まで10℃刻みで設定できます。

## 2 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

設定温度になると、ブザーでお知らせ

## 3 調理をはじめる

## 4 火を消す

操作ボタンを押す。



# (温度設定モード)

## 左/右コンロ

### ◆お願いと●お知らせ



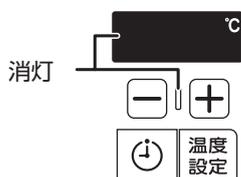
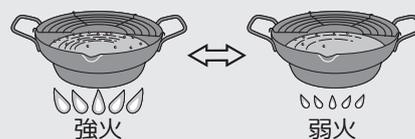
- 取り消すときは、もう一度温度設定スイッチを押します。
- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を1～120分の間で設定できます。27ページ 最初は「5.」が表示されます。タイマーは設定温度以上になると、カウントダウンを始めます。



◆火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。



- ◆調理中は、機器から離れないでください。調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。
- ◆調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度操作①から行ってください。
- 設定温度は、調理中でも変更できます。
- 調理中は、自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。
- 一定以上自動で火力が強くなるときに、ブザーが鳴ってお知らせします。



◆必ず火が消えたことを確認してください。

揚げものをする  
(温度設定モード)

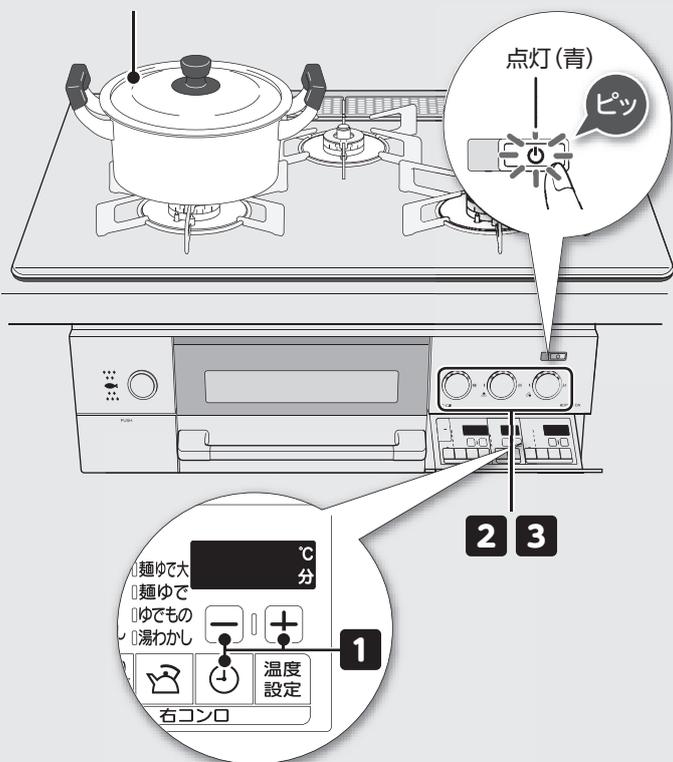


# コンロタイマーを使う

設定時間になるとお知らせし、  
自動で火を消します。  
消し忘れ防止に便利です。



## 1. ごとくの中央に鍋などを置く 2. 電源スイッチを押す



### ワンポイント

湯わかしモードと併用で麦茶の煮出し、ゆでもの調理にも活用できます。

活用法 32 ページ

## ①時間を設定する

使用するコンロのコンロタイマースイッチを押す。  
最初は「！」が表示されます。

コンロタイマーセットスイッチ【+/-】を押し、時間を設定する。

左/右コンロは1～120分まで1分刻み、後コンロは1～90分まで1分刻みで設定できます。  
押し続けると、30分までは5分刻み、30分以降は10分刻みで設定できます。

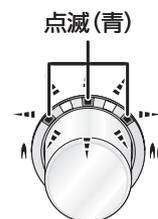
## ②点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

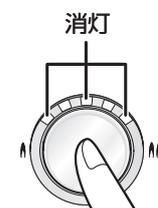
設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。



## ③操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、  
消火の状態にする。



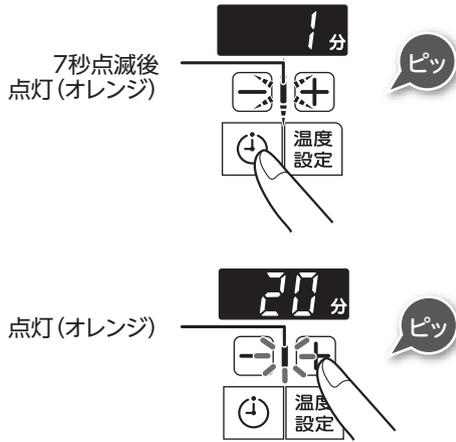
# (コンロタイマーモード)

左/右コンロ

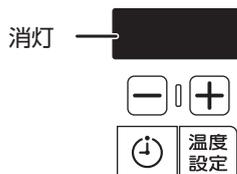
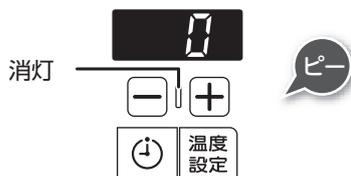
後コンロ

## ◆お願いと●お知らせ

- 設定時間は調理中でも変更できます。
- 取り消すときは、もう一度コンロタイマースイッチを押します。



◆火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。



- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、コンロタイマー表示「0」は、約 10 秒後に消灯しますが、火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

コンロタイマーを使う(コンロタイマーモード)

# 炒めもの・いりものをする

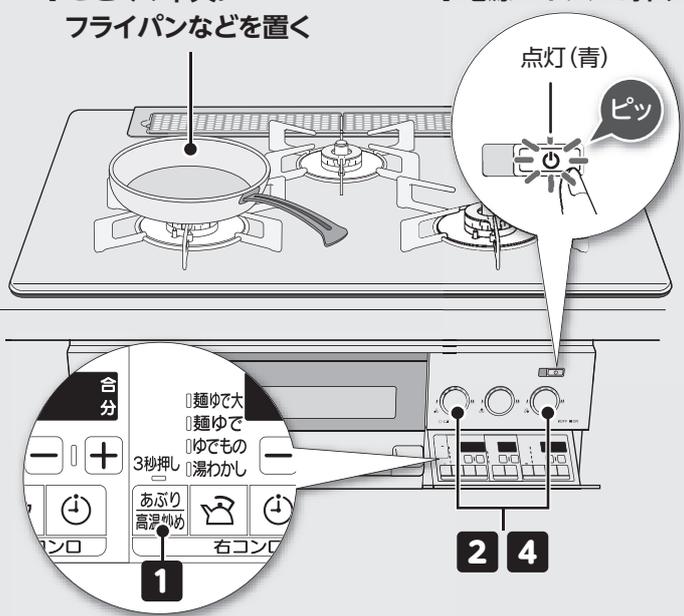
あぶり・高温炒めモードを使用することで、通常よりも高い温度で調理できます。

「調理油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」「鍋なし検知機能」を一時的に解除します。



1. ごとくの中央にフライパンなどを置く

2. 電源スイッチを押す



## ワンポイント

こんなとき、あぶり・高温炒めモード

- 急に火が小さくなったり、消えてしまうとき
- 鍋を振る調理で弱火になると支障があるとき

## 警告



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



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



## 1 あぶり・高温炒めを設定する

使用するコンロのあぶり・高温炒めスイッチを3秒以上押す。

ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーでお知らせします。

## 2 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

## 3 調理をはじめる

## 4 火を消す

操作ボタンを押す。



## 注意



■あぶり調理をする場合は温度センサーの真上は避ける

温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

# (あぶり・高温炒めモード)

## 左/右コンロ

### ◆お願いと・お知らせ

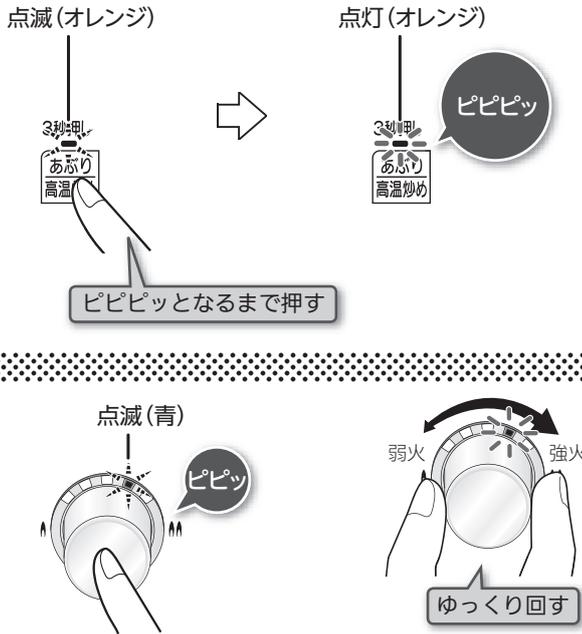
- 取り消すときは、もう一度あぶり・高温炒めスイッチを押します。
- 火が消えると、あぶり・高温炒めモードは取り消されます。
- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を1～60分の間で設定できます。▶ 27 ページ  
最初は「1」が表示されます。

◆火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

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

- 一定以上自動で火力が強くなるときに、ブザーが鳴ってお知らせします。

◆必ず火が消えたことを確認してください。



## ワンポイント

### 🔔 温度センサーのはたらき

#### ①通常時

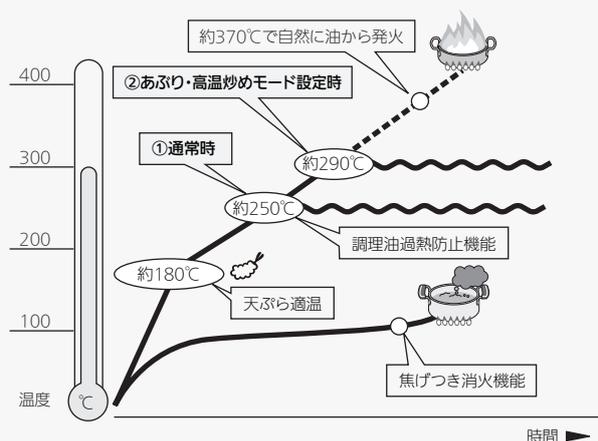
温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

#### ②あぶり・高温炒めモード設定時

あぶり・高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、①通常時よりも高い温度まで調理できる機能です。あぶり・高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。あぶり・高温炒めモードに設定してから最長60分(最初に自動で弱火になってから約30分)で、自動で火を消します。

ただし、コンロタイマーの設定時間またはコンロ消し忘れ消火機能の設定時間になった場合は、自動で火を消します。

あぶり・高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や調理油過熱防止機能、鍋なし検知機能ははたらきません。





# お湯をわかす

お湯がわいたらお知らせし、  
自動で火を消します。



## ①湯わかしを設定する

使用するコンロの湯わかしスイッチを1回押す。  
押すたびに、以下の順で切り替わります。



## ②点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

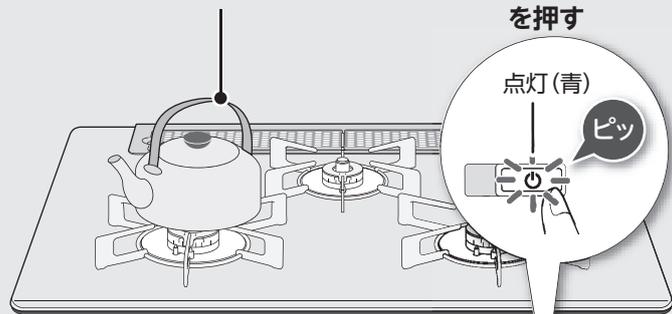
操作ボタンをゆっくり回す。

沸とうすると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。

## ③操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

1. ごとの中央にやかんや鍋を置く
2. 電源スイッチを押す



適した鍋	適した水の量
底の平らな鍋 やかん	500ml ~ 3L やかんや鍋の大きさに応じた水の 量 (最大容量の6~7割) に する。(ふきこぼれ防止)

### ◆お願い

温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。

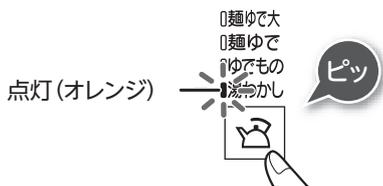
- ふたを開け閉めしない
- 水をかき混ぜない
- やかんや鍋を動かさない
- 水を追加しない
- 具を入れない
- 火力を変えない

# (湯わかしモード)

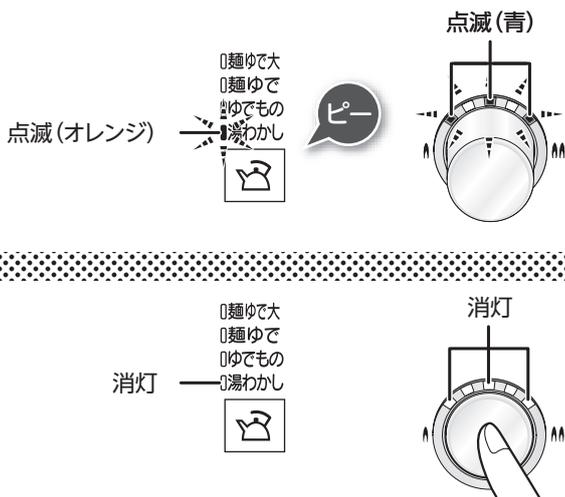
左/右コンロ

## ◆お願いと・お知らせ

- コンロタイマーモードを使って、沸とう後の保温時間を1～120分の間で設定できます。[P. 27 ページ] 最初は「5」が表示されます。



- ◆火力はやかんや鍋の径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。



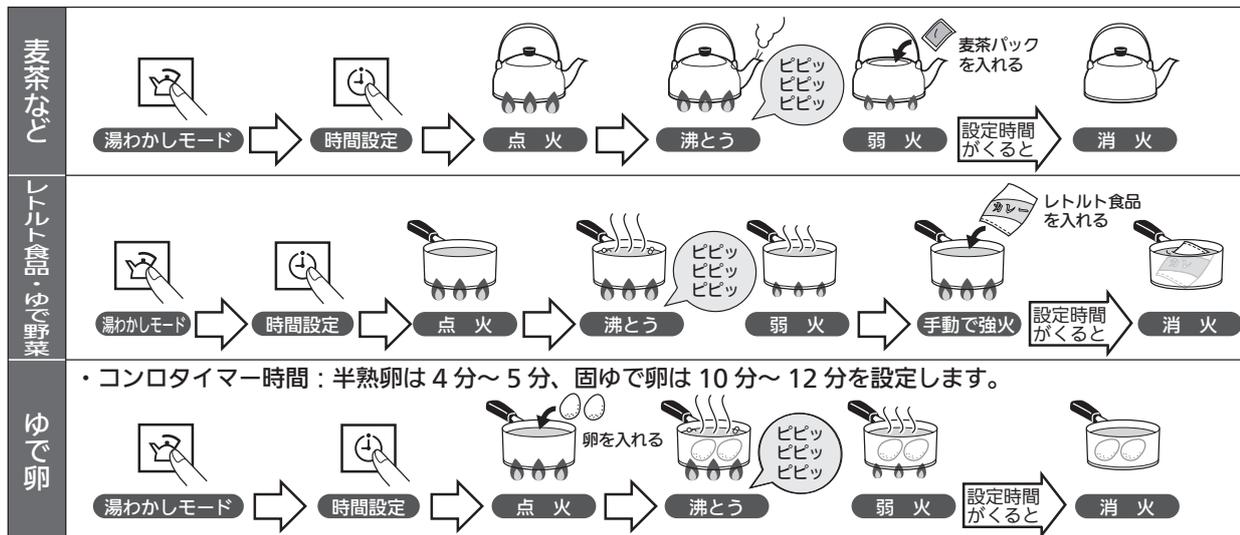
- ◆やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。

- 湯わかしお知らせ時間を変更することができます。[P. 19 ページ]
- 以下の場合、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
  - ・一度わかしたお湯(約70℃以上)を再び湯わかしモードでわかしたとき
  - ・やかんや鍋などの底が汚れていたり、さびていたりするとき
- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、コンロタイマー表示「0」は、約10秒後に消灯しますが、湯わかしランプ・火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

お湯をわかす (湯わかしモード)

## ワンポイント

沸とう後、コンロタイマーをはたらかせることができます。(湯わかしモード)  
 活用法 (コンロタイマー時間は、材料の量などにより調節してください。)



# ゆでものをする

水に具を入れて加熱するゆでもの調理において、火力を自動で調節し、ふきこぼれを防ぎます。沸とう後に具を入れるゆでもの調理（ほうれん草の下ゆでなど）には使用できません。



## ①ゆでものを設定する

使用するコンロの湯わかしスイッチを2回押す。押すたびに、以下の順で切り替わります。



## ②点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

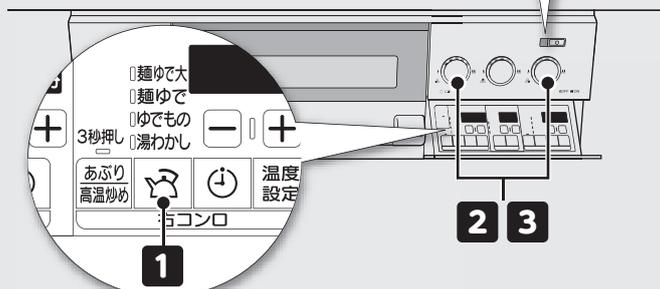
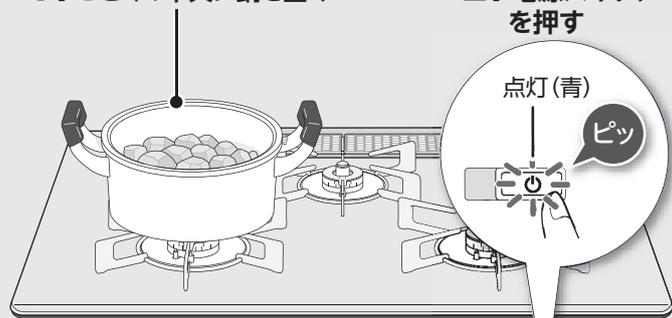
沸とうすると、ブザーでお知らせ  
火力を調節し、沸とうを維持します。

## ③火を消す

操作ボタンを押す。

### 1. ごとの中央に鍋を置く

### 2. 電源スイッチを押す



適した鍋	適した水の量
鍋径：18～26cm 材質：アルミ、銅、 ホーロー、鉄、 ステンレス、多層	具の上面が最低4cm以上 浸る量から鍋の大きさに 応じた水の量（最大容量 の6割まで）にする
適した具	適さない具
じゃがいも、大根、にん じん、ごぼう、かぼちゃ	さといも、小豆、大豆、 たけのこ ※一片の大きさを3cm 角以下に切った具
具の最大量：500gまで（約4～5人分相当）	

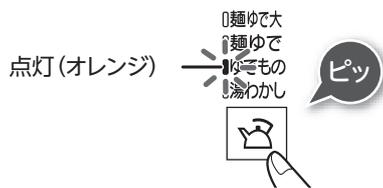
### ◆お願い

温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。

- 水から開始し、お湯から開始しない
- 水を追加しない
- 鍋を動かさない
- 沸とう後に具を入れない

# (ゆでものモード)

## 左/右コンロ



### ◆お願いと・お知らせ

- ◆温度センサーの温度が高いときは、ゆでものモードは設定できません。  
冷めるのを待ってから、設定してください。
- ◆あく・くさみ抜きのためにぬか、米のとぎ汁、米粒を使用する場合は、ふきこぼれやゆで不足になる場合がありますので、手動で調理してください。
- コンロタイマーモードを使って、沸とうを継続する時間を1～60分の間で設定できます。☞ 27 ページ  
最初は「5」が表示されます。
- ◆十分な水に具を浸して（具の上面から4cm以上）点火してください。
- ◆火力は鍋の径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。
- ◆鍋の形状・材質・水の量・食材の種類や大きさによって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどに注意してください。
- ◆調理中は、必ず鍋のふたをはずしてください。色や味を悪くするあくや酸などを水蒸気とともに蒸発させるためです。
- ◆一度ゆでもので使用した水を再度使用する場合は、手動で調理してください。
- ◆ゆで不足の場合は、手動で調理してください。
- 沸とうして60分たつと、コンロタイマー表示部に「00」と表示し、自動で火が消えます。
- ゆでもものお知らせ時間を変更することができます。☞ 19 ページ
- 沸とうし、お知らせしてからでも、コンロタイマーモードを使って、沸とうを継続する時間を1～60分の間で設定できます。☞ 27 ページ
- 一定以上自動で火力が強くなるときに、ブザーが鳴ってお知らせします。
- ◆必ず火が消えたことを確認してください。

ゆでものをする (ゆでものモード)

### ワンポイント

#### ゆで時間の目安 (火力自動調節に入ってから時間)

具材	切り方	ゆで時間の目安
じゃがいも	丸ごと (約100g) 	20～25分
	4等分 	10～15分
だいこん	輪切り (約3cm) 	50～60分
	いちょう切り (厚さ約1cm) 	15～20分

具材	切り方	ゆで時間の目安
にんじん	輪切り (約1cm) 	4～6分
	半月切り (厚さ約1cm) 	
ごぼう	約5cm切り 	5～10分
かぼちゃ	約3cm角 	5～10分

注) 食材の大きさ、水の量、鍋の大きさにより、ゆで時間が前後する場合があります。



# 麺をゆでる

火力を自動で調節し、設定したゆで時間になると自動で火を消し、ふきこぼれやゆで過ぎを防ぎます。



必ず水から行ってください。お湯からは行わないでください。

## ① 麺ゆでを設定する

使用するコンロの湯わかしスイッチを押す。  
鍋径 16 ~ 22cm の場合…麺ゆで：3 回  
鍋径 24 ~ 28cm の場合…麺ゆで大：4 回  
押すたびに、以下の順で切り替わります。



## ② ゆで時間を設定する

コンロタイマーセットスイッチ [+ / -] を押し、時間を設定する。  
1 ~ 30 分まで 1 分刻みで設定できます。

## ③ 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

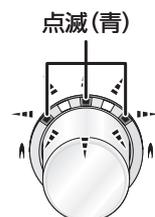
沸とうすると、ブザーでお知らせ

## ④ 調理をはじめめる

食材を入れ、すぐにコンロタイマースイッチを押す。  
火力を調節し、沸とうを維持します。

設定時間の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。

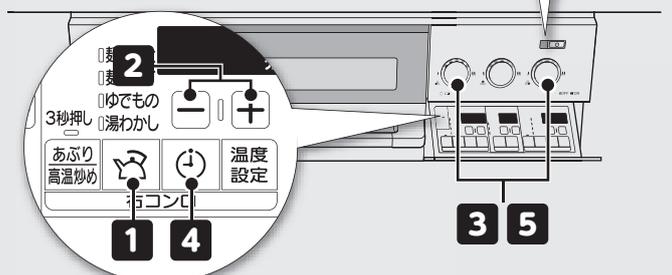
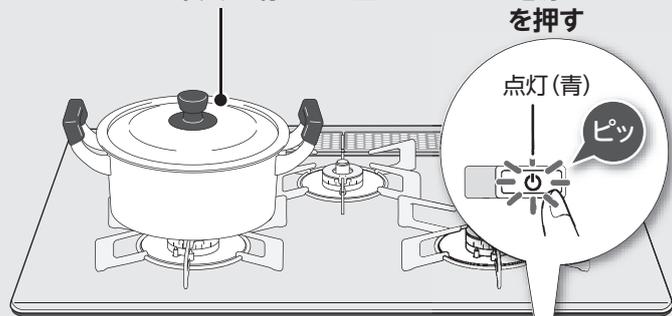


## ⑤ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

1. ごとの中央に鍋などを置く

2. 電源スイッチを押す



適した鍋		適した水の量
麺ゆで	鍋径：16 ~ 22cm	500ml ~ 3L
麺ゆで大	鍋径：24 ~ 28cm	500ml ~ 4L
材質：アルミ、銅、ホーロー、鉄、ステンレス、多層		麺 100g に対し水 1L を目安とし、鍋の大きさに応じた水の量（最大容量の 6 割まで）にする
適した麺		適さない麺
そば、うどん、ラーメン、ひやおぎ、そうめん、スパゲッティ		冷凍麺

### ◇お願い

温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。

#### 点火して沸とうするまで

- ふたを開け閉めしない
- 鍋を動かさない
- 具を入れない
- 水をかき混ぜない
- 水を追加しない
- 火力を変えない

#### 麺ゆで中は

- 鍋を動かさない
- 具を入れない
- ひんぱんに火力を変えない
- 水を追加しない

# (麺ゆでモード・麺ゆで大モード) 左/右コンロ

## ◆お願いと・お知らせ

◆温度センサーの温度が高いときは、麺ゆでモード・麺ゆで大モードは設定できません。冷めるのを待ってから、設定してください。

◆ゆで時間は、食品袋などに記載のゆで時間を目安にしてください。

◆火力は鍋の径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

◆鍋の形状・材質や水の量によって、沸とうのお知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。

◆沸とうする前に、麺を入れないでください。ふきこぼれる場合があります。

◆粉がついた麺は、よくはらい落としてください。ふきこぼれる場合があります。

◆麺を入れた後は、必ず鍋のふたをはずしてください。

◆麺を入れた後、すぐコンロタイマースイッチを押してください。

◆麺ゆで中は、ときどきかき混ぜてください。ふきこぼれや飛び散る場合があります。

◆一度麺ゆでした水で麺をゆでる場合は、手動で調理してください。

◆ゆで不足の場合は、手動で調理してください。

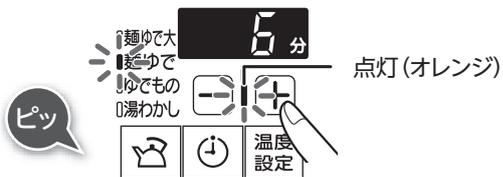
●麺ゆでのお知らせ時間を変更することができます。

☞ 19 ページ

●一定以上自動で火力が強くなるときに、ブザーが鳴ってお知らせします。

●沸とうしてコンロタイマースイッチを押さないと、10分でコンロタイマー表示部に「00」と表示し、自動で火が消えます。

●操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、コンロタイマー表示「0」は、約10秒後に消灯しますが、湯わかしランプ・火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。



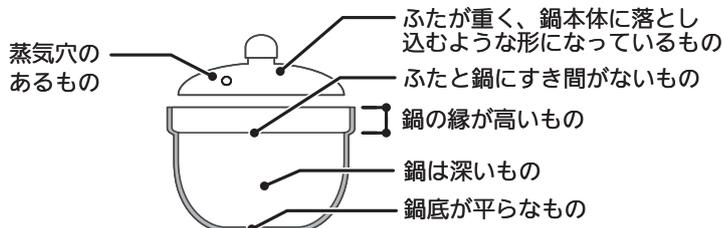
麺をゆでる (麺ゆでモード・麺ゆで大モード)

# ごはん・おかゆを炊く

## 炊飯モードに適した鍋

おいしく炊くために、炊飯モードに適した鍋を選びましょう。

※炊飯専用かま、炊飯専用鍋、炊飯専用土鍋も別売しています。  75ページ



## 炊飯鍋の選びかた

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

○：適しています    ×：適していません（温度を正しく検知できません。）

※ふたに蒸気穴がない場合や鍋の材質・形状によっては、焦げつきやふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。

このような場合は、別売の炊飯専用かま、炊飯専用鍋、炊飯専用土鍋を使用してください。

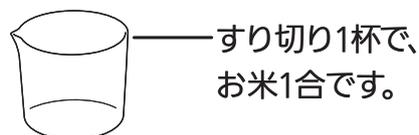
## 1回で炊ける量

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

## おいしく炊くコツ

### 1 お米は正確にはかる

180mlの計量カップを使うと便利です。



180mlの計量カップ

## 2 たっぷりの水で手早くとぐ

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



手早くとぐ

### ●お知らせ

- お米のとぎが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

## お米と水の量の目安

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

### □お願い

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

## お米を水に浸す時間

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

### ワンポイント

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

## 無洗米を炊くときのコツ

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

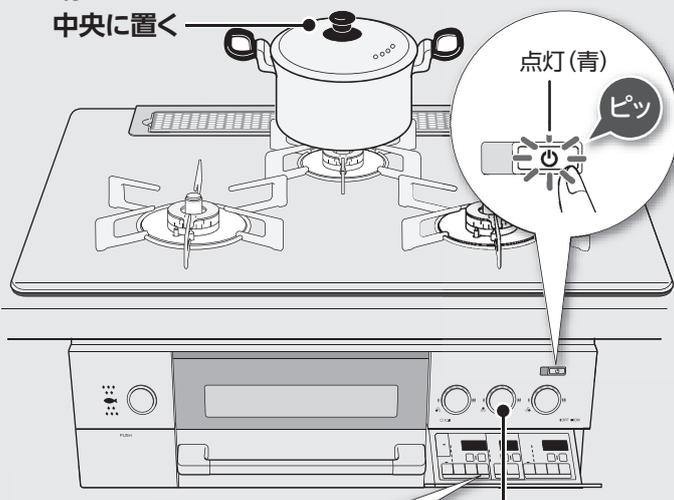


# ごはん・おかゆを炊く

ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。



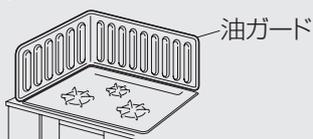
1. 鍋にふたをしてごとの中央に置く
2. 電源スイッチを押す



**!** 鍋底の中心に温度センサーが密着するように置く。  
別売の炊飯専用土鍋以外は使用できません。

## ◆お願い

本機器には、炊飯専用土鍋が付属されていません。「専用土鍋」モードは、必ず別売の炊飯専用土鍋を使用してください。P.75 ページ  
市販の土鍋ではうまく炊飯できません。準備や調理については、炊飯専用土鍋に付属の「取扱説明書」をよく読んで、使用してください。  
炊飯時は、油ガードを取り除いてください。機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。



## ①炊飯と炊飯量を設定する

炊飯スイッチを押す。  
押すたびに、以下の順で切り替わります。  
ごはん → おかゆ → 専用土鍋  
↑ 取り消し(消灯)

コンロタイマーセットスイッチ[+/-]を押し、炊飯量を設定する。(ごはんのみ)  
最初は「3」が表示されます。  
1～5合まで1合刻みで設定できます。

## ②点火する

後コンロの操作ボタンを押す。

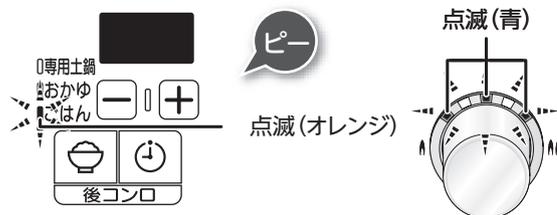


### ごはん・専用土鍋

炊きあがると、ブザーでお知らせし、むらしがスタート【ごはんモード：10分】  
自動で火が消えます。【専用土鍋モード：15分】

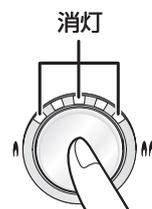


むらしが終了すると、ブザーでお知らせ



## ③操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



◆お願いと・お知らせ

- ◆炊飯開始後、一定時間が経過するとコンロタイマーセットランプは消灯し、設定の変更および取り消しはできなくなります。  
取り消すときは、いったん火を消してください。
- ◆風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。炎に風が当たらないようにして使用してください。
- 炊飯モード使用中は、火力の調節はできません。
- 2回目以降は、前回設定の炊飯量が表示されます。
- ごはんモードでの少量炊飯で、ごはんへの着色(こげ)が気になる場合や炊き不足を感じる場合、炊き加減を3段階で調節できます。▶ 19 ページ
- 専用土鍋モードは鍋底部分に少しおこげができます。おこげを少なくしたい場合やおこげを多くしたい場合、おこげ加減を5段階で調節できます。▶ 19 ページ

🕒 炊飯時間の目安

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

- ◆むらし後は…  
ごはんを底からよくほぐしてください。  
余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。
- 🕒 ごはんを炊くとき
  - 温め直しはできません。(焦げつくことがあります。)
  - むらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

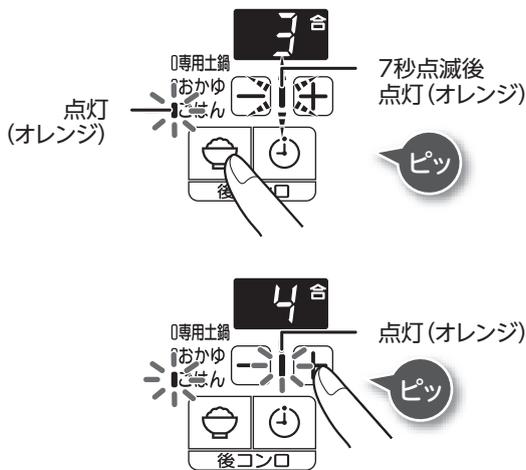
🕒 おかゆを炊くとき

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

🕒 炊きこみごはんを炊くとき

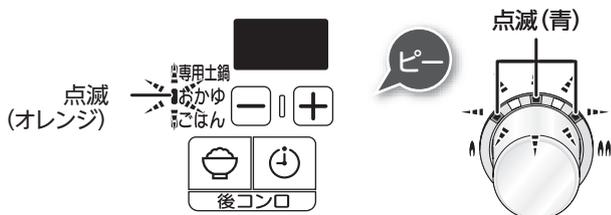
- ◆お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。
- ◆具やバター、ケチャップなどの調味料はお米の上のせて、炊き上がり後に混ぜてください。沈殿するとうまく炊けない場合があります。

- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、炊飯ランプ・火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。



おかゆ

炊きあがると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。

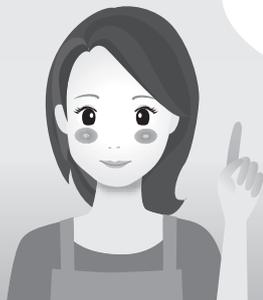


ごはん・おかゆを炊く (炊飯モード)



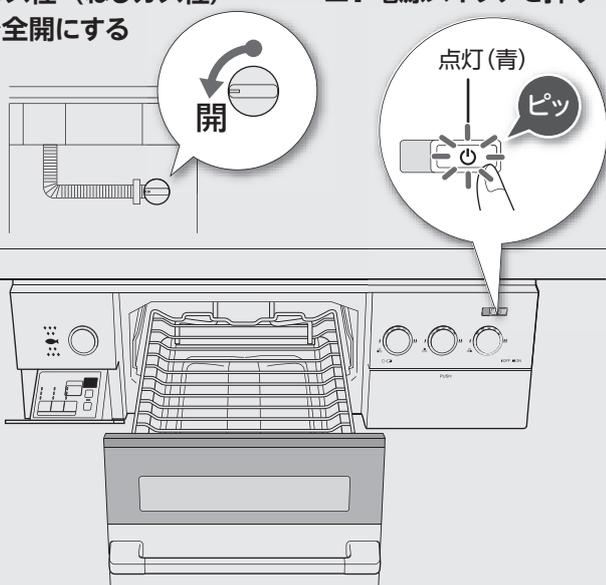
# グリルの取り扱いと準備

グリルの取り扱い方法をご説明します。



1. ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

2. 電源スイッチを押す



⚠ 点火ロックが解除されているか、確認する。  
「不用意な点火を防ぐには(ロック)」[P.24](#) ページ  
グリル庫内を確認する。

## ◆お願い

操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。

グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。

## グリルの取り出し

### 1 グリルとびらを引き出す

グリルとびらをゆっくりいっぱいまで引き出します。

### 2 グリル焼網を取りはずす

グリル焼網を両手で持ち上げて、取りはずします。

### 3 グリル皿を取りはずす

グリル皿を両手で持ち上げて、取りはずします。

## グリルを初めて使うときは

### 1 グリル焼網を取り出す

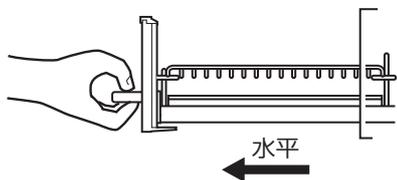
### 2 6～7分間、空焼きをする

部品に付着している加工油を焼き切ります。  
火力は上火「強」・下火「強」で行ってください。

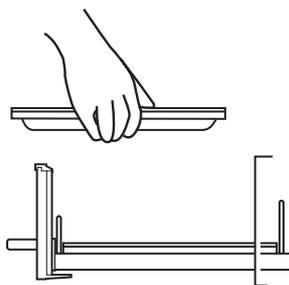
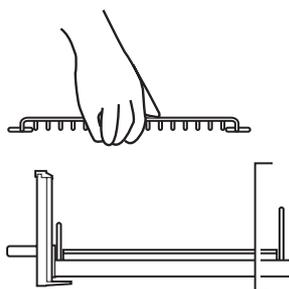
### 3 電源を切り、ガス栓（ねじガス栓）を閉める

使用後は電源を切り、ガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。

## ◆お願いと●お知らせ



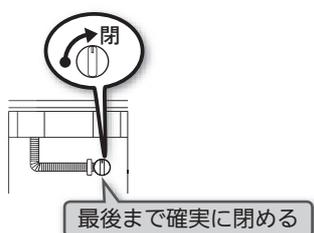
- グリル皿受けの取り付けかたは [P.55](#) ページ、グリルとびらの取りはずしかた、取り付けかたは [P.60](#) ページをご覧ください。



- ◆ 下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。 [P.55](#) ページ



- ◆ 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。(['E2'] を表示します。) この場合、5分程度待ってから、再度点火してください。
- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- グリルの操作については [P.45](#) ページをご覧ください。



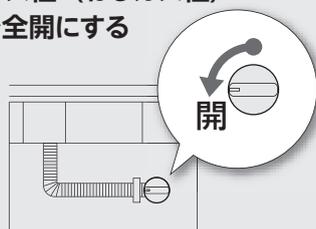


# グリルの取り扱いと準備

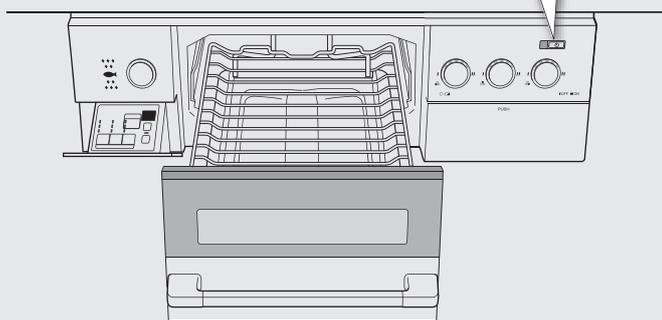
魚を上手に焼くための準備方法  
をご説明します。



## 1. ガス栓（ねじガス栓） を全開にする



## 2. 電源スイッチを押す



**!** 点火ロックが解除されているか、確認する。  
「不用意な点火を防ぐには(ロック)」[P.24](#) ページ  
グリル庫内を確認する。

### ●お知らせ

グリル焼網・グリル皿は、消耗部品です。

ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網は、魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれる場合があります。また、グリル皿は、表面の腐食などにより汚れが落ちにくくなる場合があります。

どちらも交換部品（有料）として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にお問い合わせください。[P.75](#) ページ

## 魚を上手に焼くために

### ①魚の下ごしらえをする

冷凍の魚は…

しっかり解凍します。

冷蔵の魚は…

常温でしばらくおきます。

生魚は…

水洗いした後、水気をよくふき取ります。

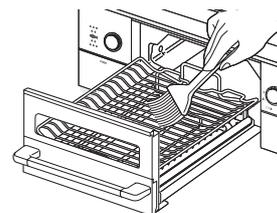
みそ漬けやかす漬けの魚は…

「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

### ②グリル焼網に油を塗る

薄く油を塗ります。

ひと手間かけることで、  
くっつきにくくなります。

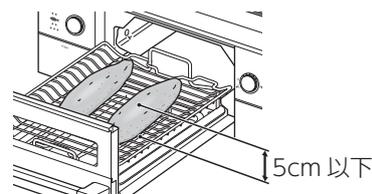


### ③約 1～2 分間、 空焼き（予熱）をする

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

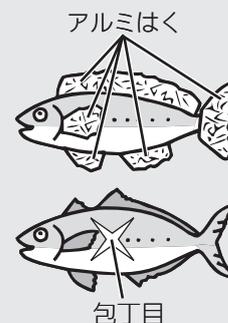
### ④魚（食材）を置く

グリル庫内に入れる食材などは、高さ 5cm 以下にしてください。



◆お願いと●お知らせ

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂分が多いので、塩を多めにふり、時間をおいて身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めにします。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふります。
- 魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。
- 包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。



■オートメニューモードで調理する場合は、予熱はしないでください。

■印のところが上手に焼けます。

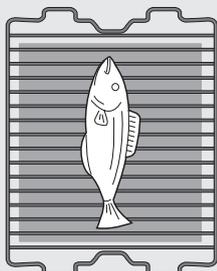
丸身の場合

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと、尾の焦げは少なくなります。

1匹の場合

中央に

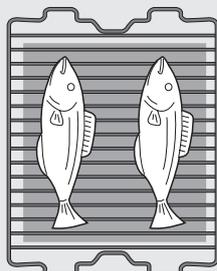
奥側



手前側

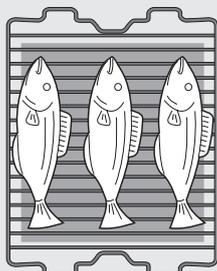
2匹の場合

左右均等に



3匹以上の場合

すき間を開けて均等に

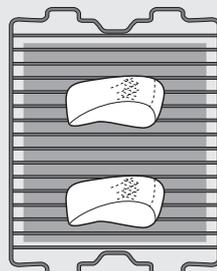


切身の場合

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

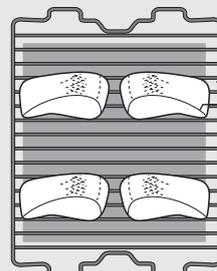
1~2切の場合

中央に



4切の場合

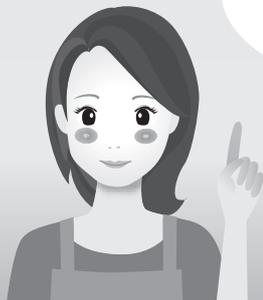
すき間を開けて均等に



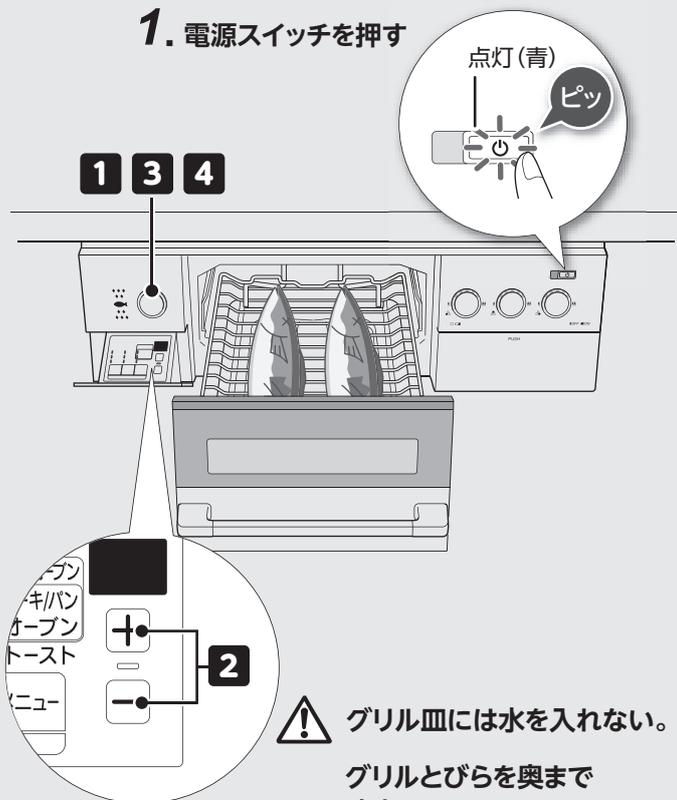


# 手動で調理

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。



## 1. 電源スイッチを押す



**!** グリル皿には水を入れない。  
グリルとびらを奥まで  
確実に閉める。

### ◆お願い

調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。

調理物の種類によっては、グリル調理タイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。

例)

- 「めざし」や「うるめ」などの小魚
- 干し物や薫製
- 脂分の多いにしん
- 塩さば
- とり肉

## ① 点火する

操作ボタンを押す。

自動でグリルタイマーがスタートします。最初は「9」(9分)が表示されます。グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示されます。



## ② 時間を設定する

グリルタイマーセットスイッチ[+/-]を押す。

1～15分(最長)まで1分刻みで設定できます。

グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は1～10分(最長)となります。

## ③ 火力を調節する

操作ボタンをゆっくり回す。

火力は4種類の設定ができ、上火・下火の調節ができます。回すたびに、右のように切り替わります。



設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ

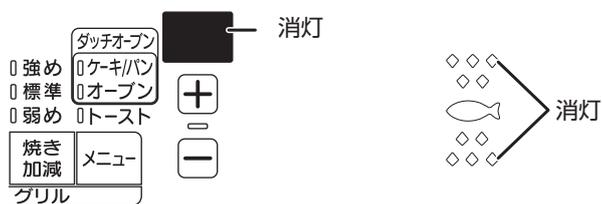
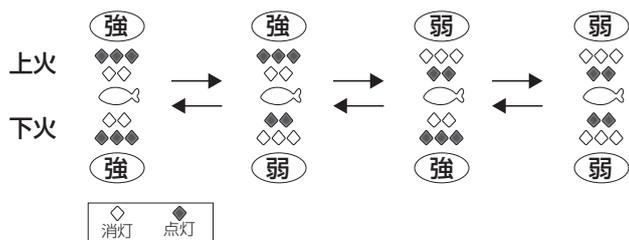
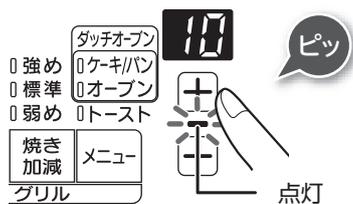
自動で火が消えます。

## ④ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



# (マニュアルモード)



## ◆お願いと●お知らせ

- 点火初期は予備加熱のため、強制的に火力「強」となります。この間に火力を変更した場合は、予備加熱終了後、実際の火力が変化します。

- ◆焼き時間の目安は、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。
- 設定時間は、調理中でも変更できます。

- ◆上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力を調節してください。
- ◆つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- ◆グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。

- ◆焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網にくっついた魚がはがしやすくなります。

- ◆グリル皿は、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。
- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯しますが、火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

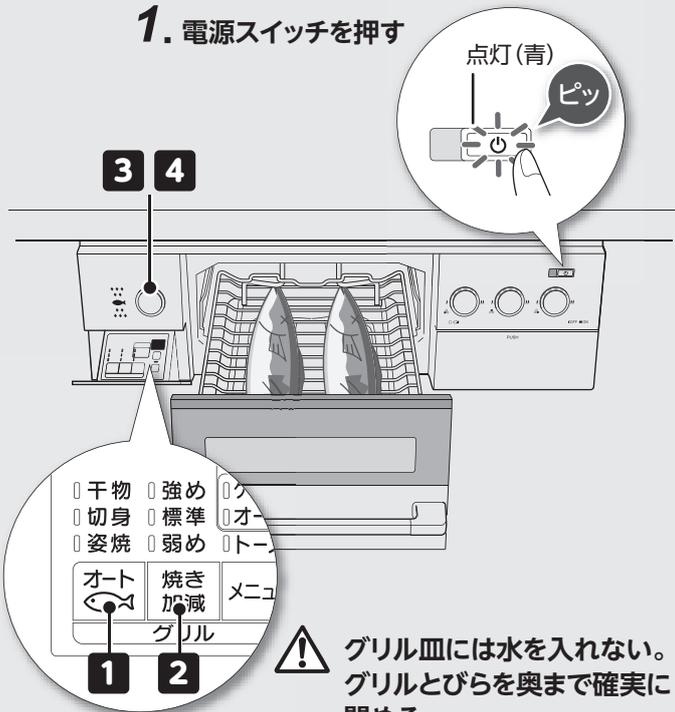


# 自動で調理

「オートメニュー」と「焼き加減」を選ぶだけで、後は自動で焼き上げます。



## 1. 電源スイッチを押す



**!** グリル皿には水を入れない。  
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

### ◆お願い

調理中は、機器から離れないようにし、焼け過ぎに注意してください。

下記の調理物などは、焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。

例)

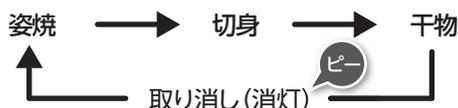
- みりん干しやみりん漬けなど焦げやすい魚
- 「めざし」や「うるめいわし」の丸干しなど水分の少ないもの
- ハラスなど特に脂の多いもの

準備や調理については、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。「グリル活用レシピ」の自動調理メニュー表に記載のない調理物は、自動ではうまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおすすめします。

## 1 オートメニューを選ぶ

オートメニュースイッチを押す。  
最初はオートメニュー「姿焼」、焼き加減「標準」が表示されます。

姿焼・切身・干物から選びます。  
押すたびに、以下の順で切り替わります。



## 2 焼き加減を選ぶ

焼き加減スイッチを押す。  
弱め・標準・強めから選びます。  
押すたびに、以下の順で切り替わります。



## 3 点火する

操作ボタンを押す。



調理終了の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ

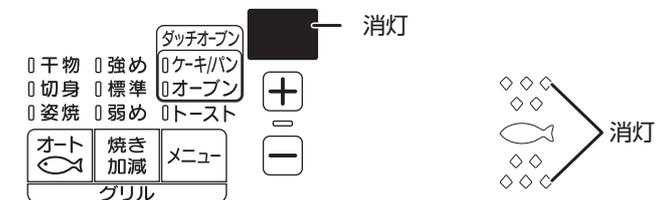
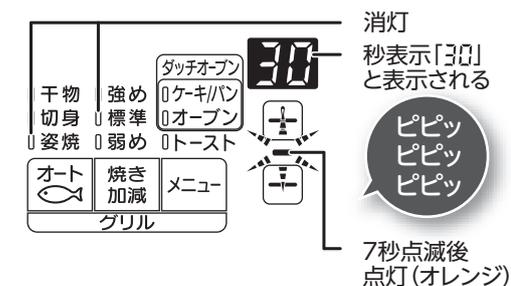
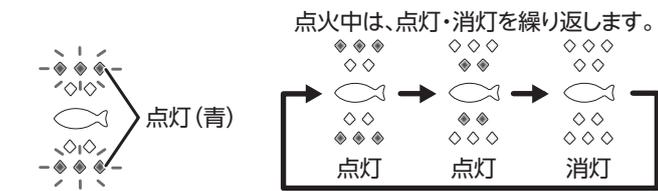
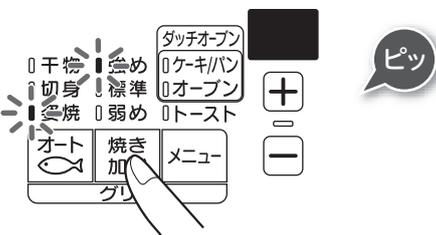
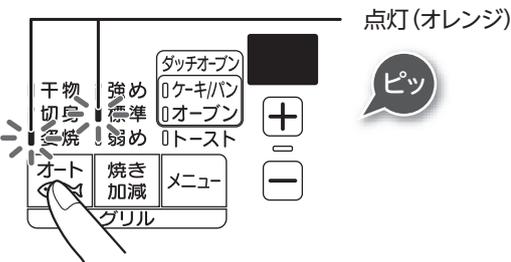
調理が終了すると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。

## 4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、  
消火の状態にする。



# (オートメニューモード)



## ◆お願いと・お知らせ

- ◆点火後にオートメニューを変更する場合は、約 30 秒以内に变更してください。
- ◆グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで 3 分程度待ってから、使用してください。
- ◆予熱はしないでください。
- ◆種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。

- ◆点火後に焼き加減を変更する場合は、約 90 秒以内に变更してください。
- ◆グリル庫内の温度が高い場合は、約 30 秒以内に变更してください。

- ◆調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- ◆魚を一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、手動で焼いてください。[P. 45 ページ (オートメニューモードでは魚が焼け過ぎてしまいます。)]
- オートメニューモード使用中は、火力の調節はできません。

- さらに焼き色をつけたいときは、[+] スイッチで時間を設定できます。

- ◆焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。

- ◆グリル皿は、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。
- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、グリルタイマー表示部「0」は、約 10 秒後に消灯しますが、火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

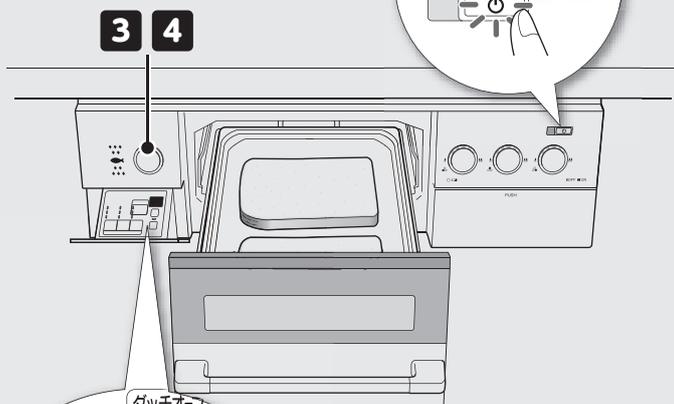


# 自動で調理

「メニュー」と「焼き加減」を選ぶだけで、後は自動で焼き上げます。



## 1. 電源スイッチを押す



**!** 別売のトーストプレート以外は使用できません。  
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

### ◆お願い

本機器には、トーストプレートが付属されていません。

「トースト」モードは、必ず別売のトーストプレートを使用してください。P.75 ページ

準備や調理については、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

## 1 トーストを設定する

メニュースイッチを1回押す。

最初は焼き加減「標準」が表示されます。

押すたびに、以下の順で切り替わります。



## 2 焼き加減を選ぶ

焼き加減スイッチを押す。

弱め・標準・強めから選びます。

押すたびに、以下の順で切り替わります。



## 3 点火する

操作ボタンを押す。



調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ

調理が終了すると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。

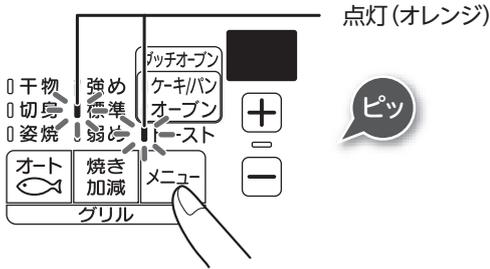
## 4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、  
消火の状態にする。



# (メニューモード：トースト)

## ◆お願いと●お知らせ



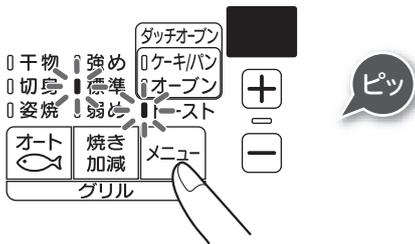
点灯 (オレンジ)



◆点火後にメニューを変更する場合は、約 30 秒以内に變更してください。

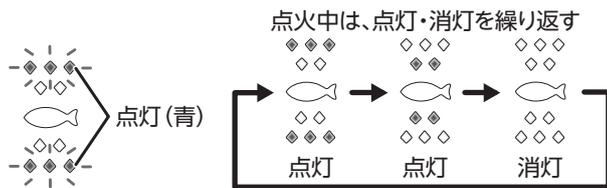
◆グリル庫内の温度が高いときは、メニュースイッチを受け付けない場合があります。

グリル庫内が冷めるまで 3 分程度待つてから、使用してください。



◆点火後に焼き加減を変更する場合は、約 90 秒以内に變更してください。

◆グリル庫内の温度が高い場合は、約 30 秒以内に變更してください。



◆調理中は、グリルとびらを閉けないでください。

●メニューモード使用中は、火力の調節はできません。

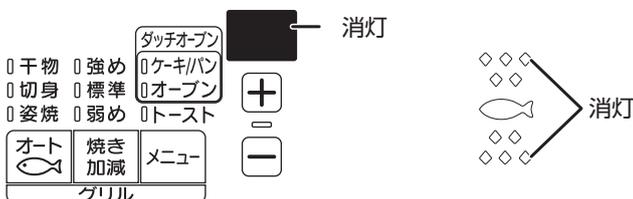
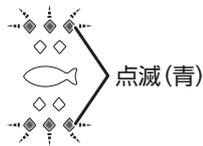


消灯

分から秒表示に変わる



消灯



消灯



●操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、グリルタイマー表示部「0」は、約 10 秒後に消灯しますが、火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。



# 手動で調理

グリルでオープン調理、ケーキやパンを焼くことができます。



## 1. 電源スイッチを押す



別売のダッチオーブン  
以外は使用できません。  
グリルとびらを奥まで  
確実に閉める。

### ◆お願い

本機器には、ダッチオーブンが付属されていません。「オープン」モード・「ケーキ／パン」モードは、必ず別売のダッチオーブンを使用してください。  
75 ページ

準備や調理については、ダッチオーブンセットに付属の「使いこなしブック」をよく読んで、使用してください。

メニューモードを使用して、魚焼きなどの調理をしないでください。

発火の原因となります。

## 1 メニューを選ぶ

メニュースイッチを押す。

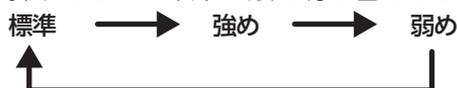
オープン・ケーキ／パンから選びます。最初は「20」(20分)が表示されます。押すたびに、以下の順で切り替わります。



## 2 焼き加減を選ぶ (ケーキ／パンのみ)

焼き加減スイッチを押す。

弱め・標準・強めから選びます。押すたびに、以下の順で切り替わります。



## 3 時間を設定する

グリルタイマーセットスイッチ[+ / -]を押す。  
1分刻みで1～30分(最長)に設定できます。

## 4 点火する

操作ボタンを押す。



設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。

## 5 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、  
消火の状態にする。



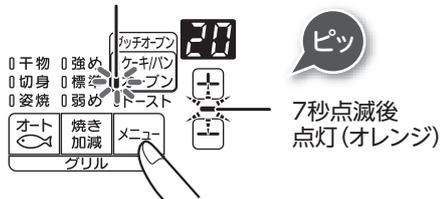
# ダッチオーブン

## (メニューモード：オーブン・ケーキ/パン)

### ◆お願いと●お知らせ

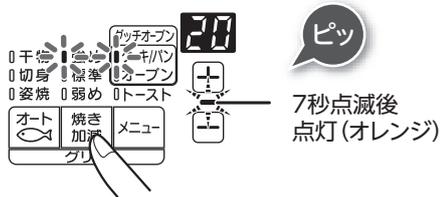
- ◆点火後にメニューを変更する場合は、約 30 秒以内に変更してください。
- ◆グリル庫内の温度が高いときは、メニュースイッチを受け付けない場合があります。  
グリル庫内が冷めるまで 3 分程度待ってから、使用してください。
- ◆オープンシートを使用する場合は、ダッチオーブンからはみ出さないようにしてください。

点灯 (オレンジ)

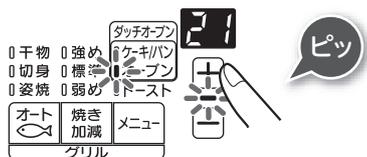


※ケーキ/パンのみ、最初は焼き加減「標準」が表示されます。

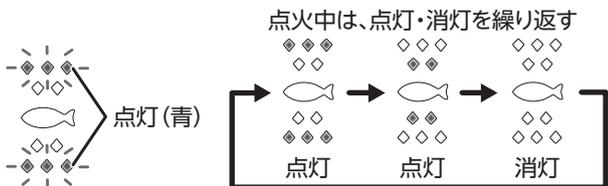
- ◆点火後に焼き加減を変更する場合は、約 90 秒以内に変更してください。
- ◆グリル庫内の温度が高い場合は、約 30 秒以内に変更してください。



- ◆点火後に時間を設定する場合は、約 90 秒以内に変更してください。



- ◆オープン調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- メニューモード使用中は、火力の調節はできません。



- ◆ダッチオーブンを加熱後、熱いうちに急冷しないでください。表面のホーローがはがれる場合があります。
- ◆調理終了後、ダッチオーブンはたいへん熱くなっています。  
ダッチオーブンを持ち運ぶ場合は、別売のダッチオーブンセットに入っているミトンを使用し、注意して持ってください。
- ◆調理後、ダッチオーブンを食卓にのせる場合は、必ず鍋敷きを使用してください。
- ダッチオーブンは加熱と消火後の余熱を利用して調理するため、加熱終了後一定の余熱時間を設けてください。

消灯



- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、グリルタイマー表示部「0」は、約 10 秒後に消灯しますが、火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

手動で調理 (メニューモード)