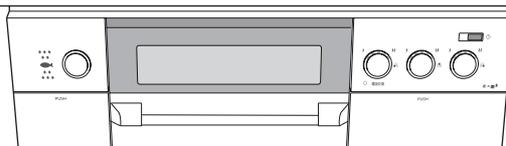
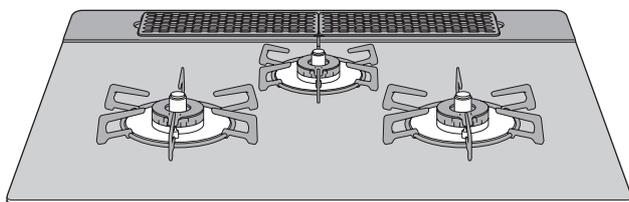


# 取扱説明書

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        |
|---------------------|--------------|
| RBC4WNGN51-L (STWS) | RHB71WGRX4-L |
| RBC4WNGN51-R (STWS) | RHB71WGRX4-R |
| RBC4WNGN50-L (STWS) | RHB31WGRX4-L |
| RBC4WNGN50-R (STWS) | RHB31WGRX4-R |



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ず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、修理の際に必要なとなりますので、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所に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

- 火が小さくなった
- 火が消えた
- 火がつかない

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 52 ページをご覧ください

# なるほど💡 安心 Si センサーコンロ

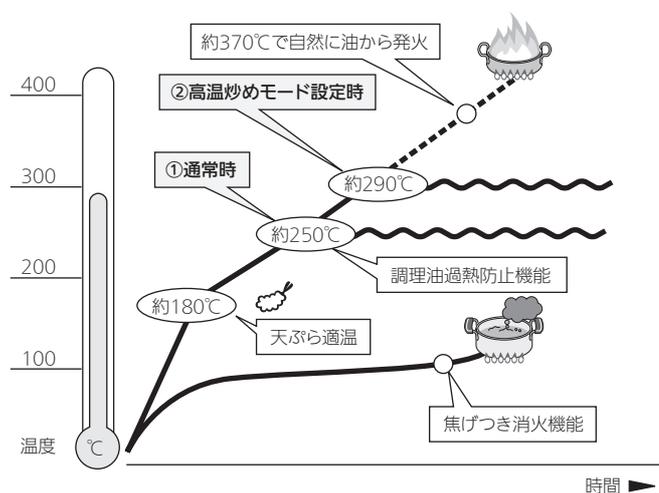
温度を見守る温度センサーで、  
安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

💡 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

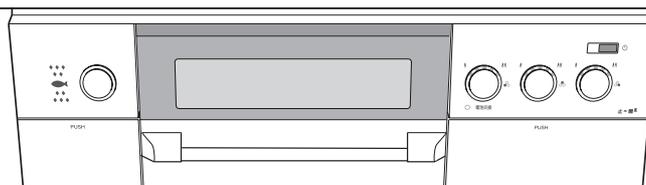
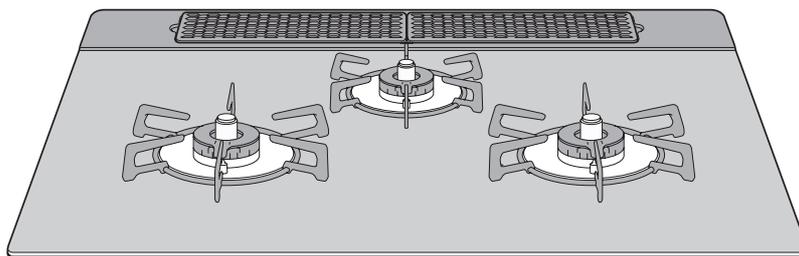


## ①通常時

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高温炒めモード設定時

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。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。高温炒めモードに設定してから、最長 30 分で、自動で火を消します。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ははたらきません。



# お問い合わせの多い項目です

詳しくは👉 52ページ

## 1 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。

## 2 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。

## 3 操作ボタンを押しても点火しない

■ もしかして乾電池？

# もくじ

|            |   |
|------------|---|
| 各部のなまえ     | 3 |
| 便利機能で楽しく調理 | 5 |

## 安全なご利用のために

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

## このコンロについて

|                |    |
|----------------|----|
| 知っておいていただきたいこと | 14 |
| 安全機能           | 15 |
| 各種設定の変更        | 17 |
| レンジフード連動機能     | 19 |

## 毎日の使いかた

|     |                    |    |
|-----|--------------------|----|
| コンロ | 基本の操作              | 21 |
|     | 揚げものをする            | 23 |
|     | コンロタイマーを使う         | 25 |
|     | 炒めもの・いりものをする       | 27 |
|     | お湯をわかす             | 29 |
|     | ごはん・おかゆを炊く         | 31 |
| グリル | グリルの取り扱いと準備        | 35 |
|     | 手動で調理 (マニュアルモード)   | 37 |
|     | 自動で調理 (オートメニューモード) | 39 |

## 長くご利用いただくために

|                   |     |
|-------------------|-----|
| 日常点検とお手入れの道具      | 43  |
| 部品の取り付けと取りはずし     | 45  |
| お手入れのしかた (コンロ)    | 47  |
| お手入れのしかた (グリル)    | 49  |
| 乾電池を交換する          | 50  |
| よくあるご質問 (Q&A)     | 52  |
| ブザーが鳴って、こんな表示が出たら | 59  |
| 交換部品・別売品のご紹介      | 63  |
| 長期間使用しない場合/仕様     | 64  |
| アフターサービス/廃棄時のお願い  | 65  |
| 保証書               | 裏表紙 |

### 警告



#### ■ 焼網は使用しない

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

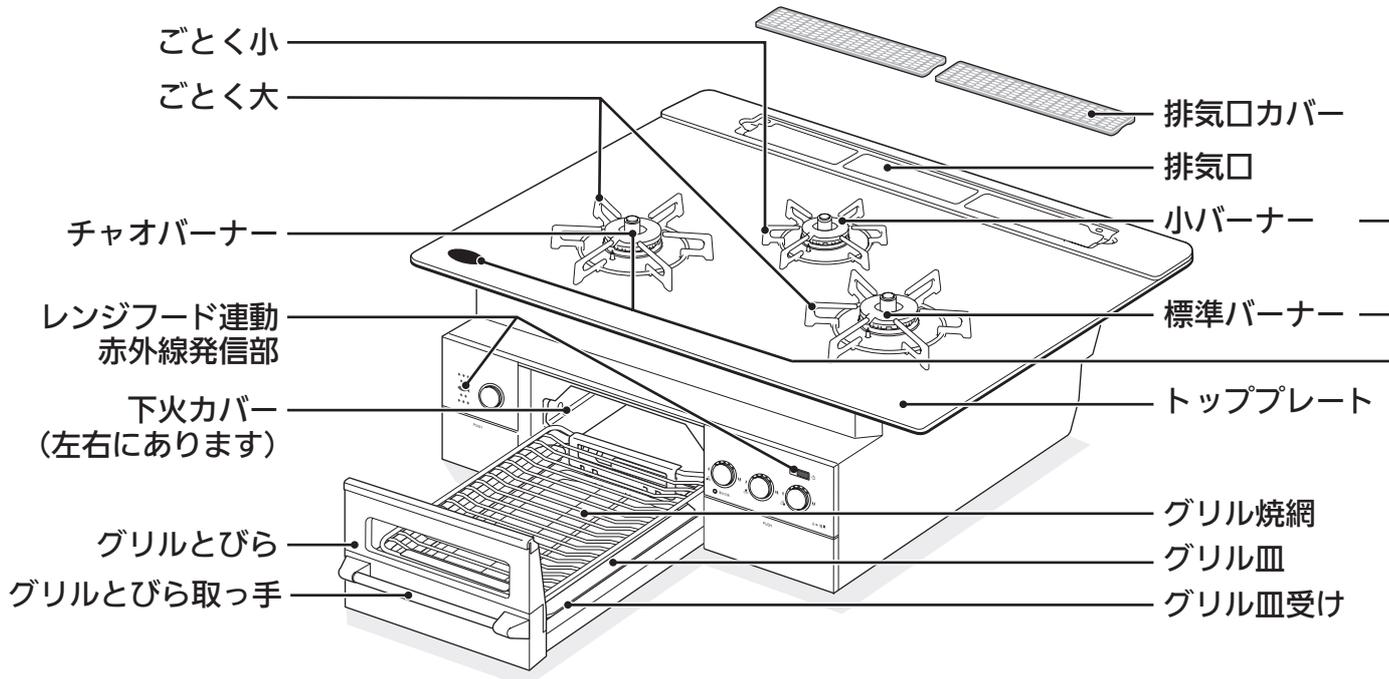


焼網



# 各部のなまえ

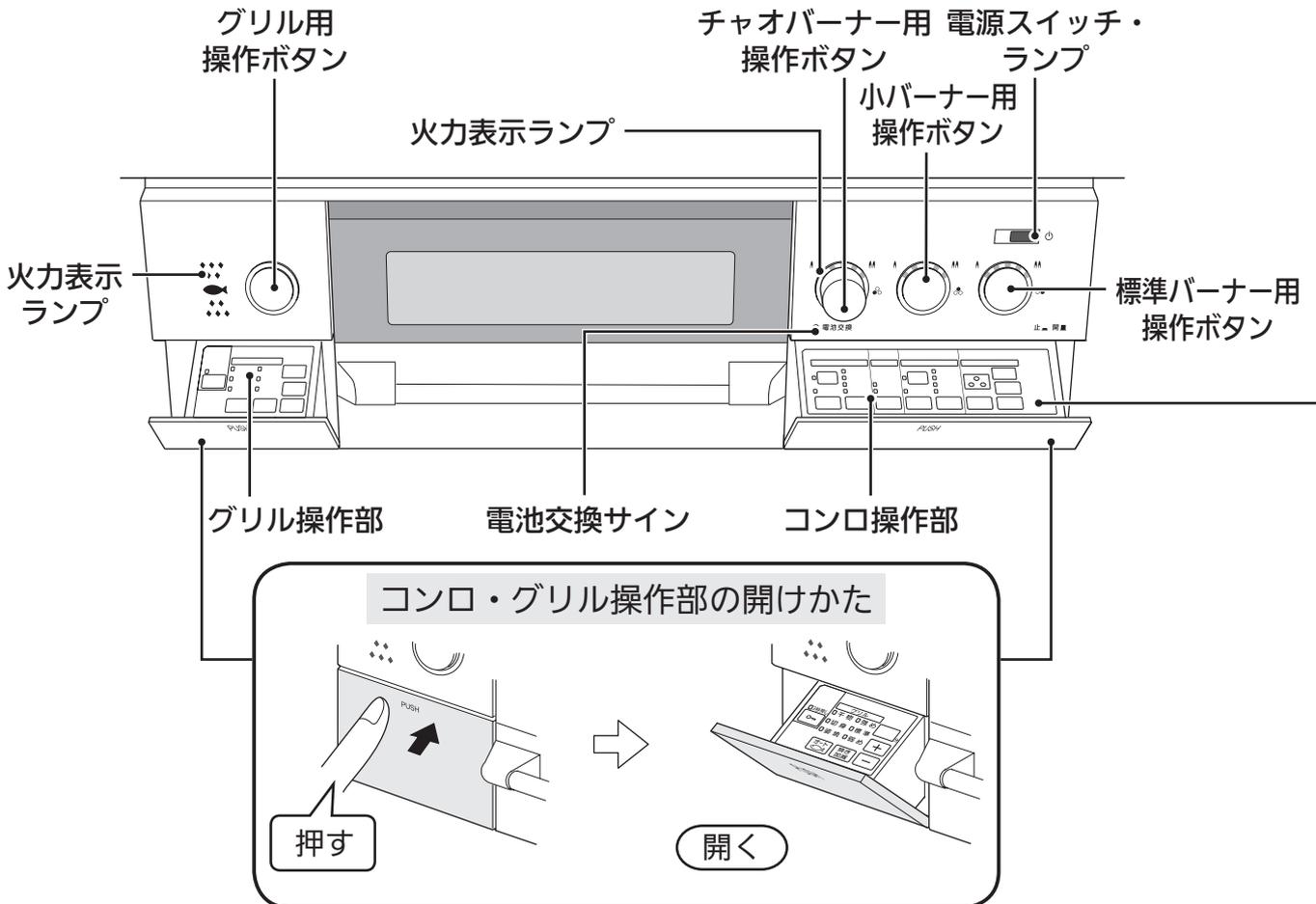
●図は左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。



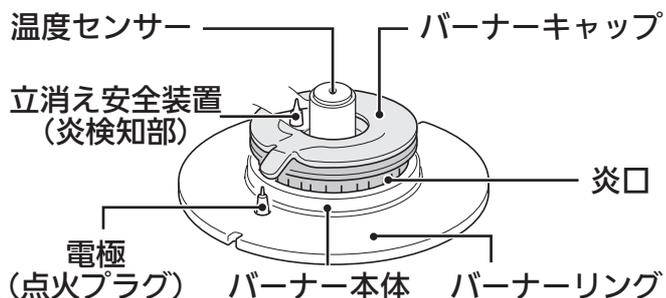
## 正面

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

コンロ・グリル操作部を開けたところ



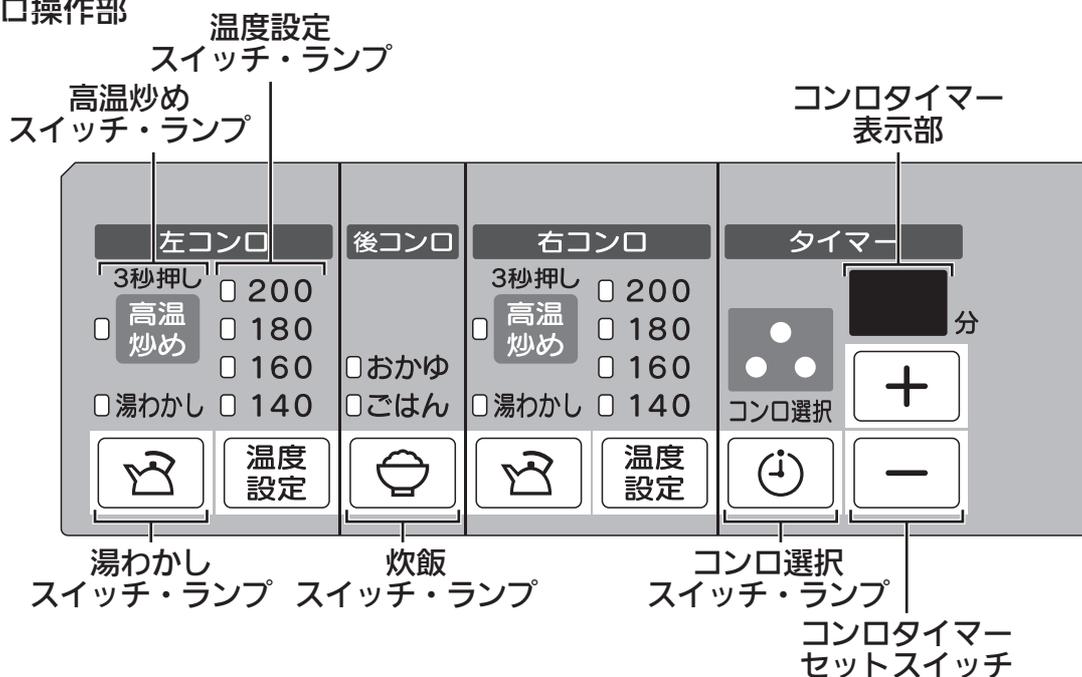
### バーナー



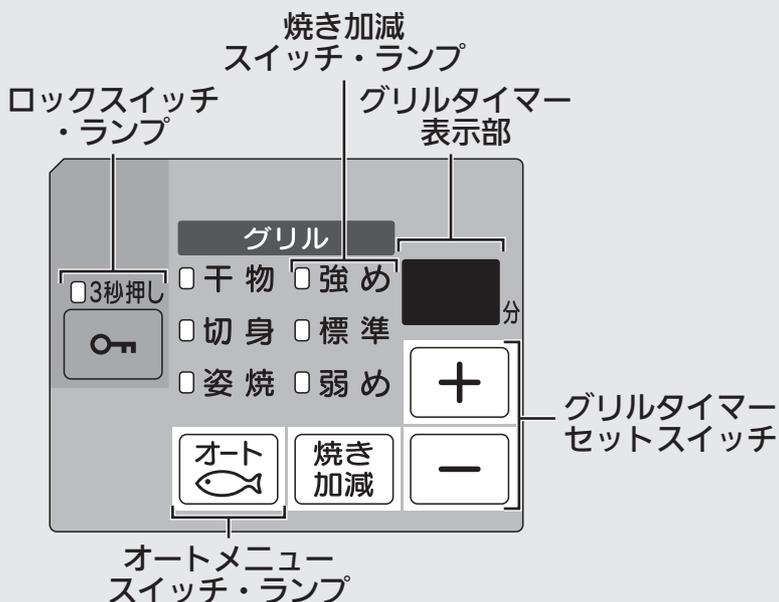
この表示がしてある側のバーナーがチャオバーナーです。

### 操作部

#### ●コンロ操作部



#### ●グリル操作部



# 便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

便利機能で楽しく調理

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <p>揚げものをするとき<br/>👉 23ページ</p>                      | <p>温度設定モード</p> <div data-bbox="624 398 852 551" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>温度<br/>設定</b></p> </div>  |    | <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> <p>焼きギョーザ<br/>お好み焼き<br/>にも使えます</p> </div> |
| <p>煮もの、ゆでものを<br/>するとき<br/>👉 25ページ</p>             | <p>コンロタイマーモード</p> <div data-bbox="624 651 852 804" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">  </div>                       |    | <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> <p>ゆでたまご<br/>にも便利</p> </div>              |
| <p>炒めもの、いりもの、<br/>あぶりものを<br/>するとき<br/>👉 27ページ</p> | <p>高温炒めモード</p> <div data-bbox="624 907 852 1059" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>高温<br/>炒め</b></p> </div>   |   | <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> <p>ぎんなん<br/>ごまを<br/>いるときにも</p> </div>     |
| <p>お湯をわかすとき<br/>👉 29ページ</p>                       | <p>湯わかしモード</p> <div data-bbox="624 1164 852 1317" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">  </div>                      |  | <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> <p>コーヒー<br/>紅茶の<br/>湯わかしに…</p> </div>     |
| <p>ごはん・おかゆを<br/>炊くとき<br/>👉 33ページ</p>              | <p>炊飯モード</p> <div data-bbox="624 1420 852 1572" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">  </div>                        |  | <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> <p>雑穀米<br/>麦ごはんも<br/>炊けます</p> </div>      |
| <p>グリルを使うとき<br/>👉 39ページ</p>                       | <p>オートメニューモード</p> <div data-bbox="624 1671 852 1823" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>オート</b></p>  </div> |  | <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> <p>切身<br/>干物を<br/>焼くときにも</p> </div>       |

# 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



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**

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

## ガス漏れに気づいたら



火気禁止

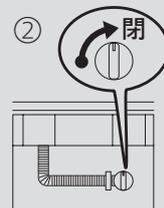
- 絶対に火をつけない
- 電気器具（換気扇など）のスイッチの入 / 切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない

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 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 (使用編)



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

## コンロには



■コンロをおおうような大きな鉄板や鍋は使用しない

■アルミはく製する受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼網は使用しない

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



## トッププレート (ガラス製) には



■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。



■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。



■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らない

■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。



## ガスコンロの近くには

■爆発のおそれがあるものを置かない

圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいものを使用しない

火災の原因になります。

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいものを置かない

火災の原因になります。

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

## 使用中には



■機器から離れない

■就寝・外出をしない

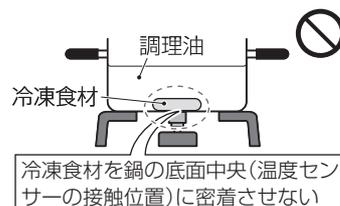
- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物(魚など)の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

## 揚げものの調理の際には



### ■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

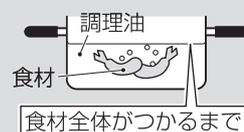
豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。



### ■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。



## グリルは



### ■グリル石やグリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

### ■脂が多く出る調理時はグリル皿、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をはさみこまない

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。



### ■コンロ使用中は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で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。

## 使用後は



### ■操作ボタンを戻して、火が消えたことを確認する

### ■ガス栓(ねじガス栓)を閉める

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

## 異常時は



### ■火を消し、ガス栓(ねじガス栓)を閉める

地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。

☎ 52～62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。

# 安全上のご注意 (使用編)



**注意**

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

## 使用中、使用直後は



接触禁止

### ■操作ボタン・操作部・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。



### ■グリルとびらに水や洗剤をかけない

ガラスが割れてけがのおそれがあります。



### ■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。



### ■コンロには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。



## 排気口には



### ■手や顔などを近づけない

### ■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。



### ■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。



### ■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。



### ■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。



**■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**

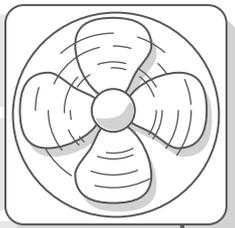
誤作動の原因になります。

**■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。

**■調理以外に使用しない**

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。

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

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

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

**■やかんや鍋などの大きさに合わせて火力調節する**

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

**機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は****■機器が冷めていることを確認する**

調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

**■ガス栓（ねじガス栓）を閉める**

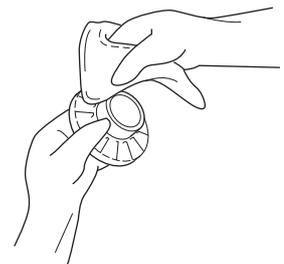
誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

**■ロックをして、電源を切る**  22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。

# 安全上のご注意 (使用編)



**注意**

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

## 温度センサーは



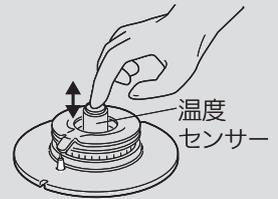
### ■強いショックや力を加えたり傷をつけない

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



### ■お手入れは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。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



## グリルは



接触禁止

### ■魚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。



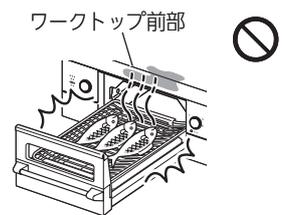
### ■魚などの調理物を焼き過ぎない

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。

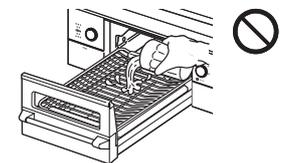
### ■グリルとびらを開けたまま使用しない

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。



### ■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

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

### ■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。

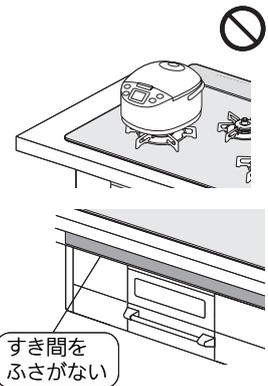
### ■グリルとびらはゆっくり水平に出し入れする

- 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。▶ 35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。

## 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。
- 空気が流れるようにワークトップ下面（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。不完全燃焼の原因になります。

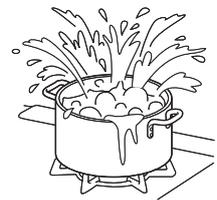


### コンロのご使用は

- 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、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。
- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。  
煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 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)



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



分解禁止

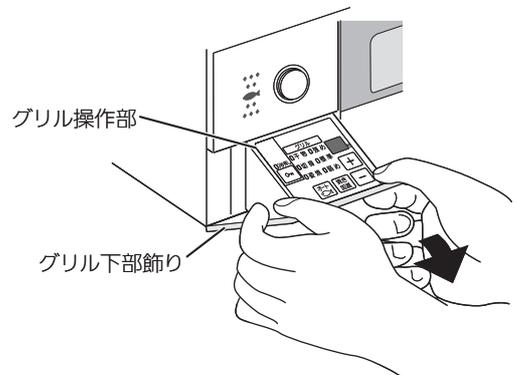
## ■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

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

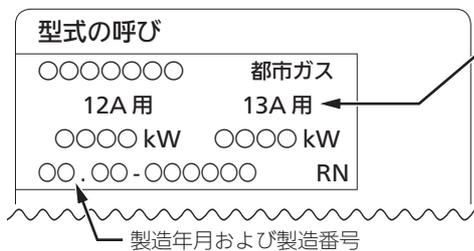


## ■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

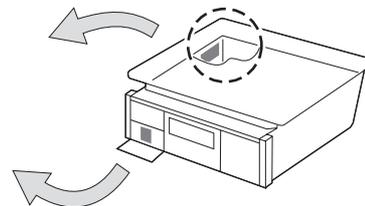
- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面と前面のグリル下部飾りを開けたグリル操作部正面に貼ってあります。供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



〈例〉銘板（12 A・13 Aの場合）



ガス種  
(ガスグループ)

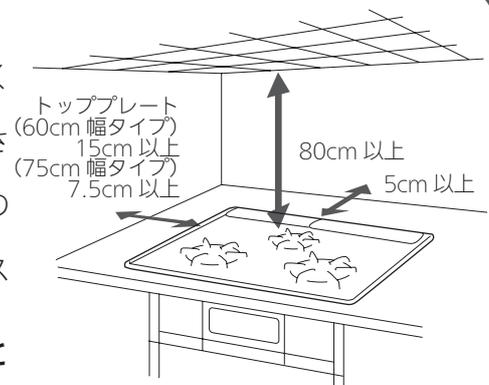


## ■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。以下の場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。

- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを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

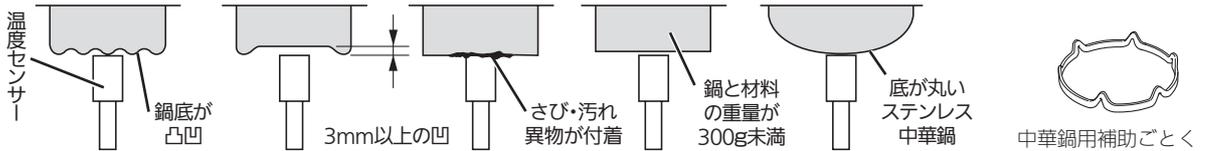
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

### 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。



## 鍋の選びかた

炊飯モードに適した鍋については、 32 ページをご覧ください。

| 鍋の種類                     |                               | ●揚げもの調理<br>(油の量 200ml 以上)<br>●炒めもの調理 | その他の調理                  | ●温度設定モード<br>揚げもの調理<br>(油の量 500ml<br>~ 1L) | ●湯わかしモード<br>水の量<br>(標準バーナー: 500ml ~ 2L)<br>(チャオバーナー: 500ml ~ 3L) |   |
|--------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|---|--|---|
| 鍋<br>フライパン<br>           | 材質:<br>アルミ、銅<br>鉄、ホーロー        | ○                                    | ○                       | ○   | ○  |   |
|                          | 材質:<br>ステンレス                  | ※厚手                                  | ○                       | ○   | ○  | ○ |
|                          |                               | ※薄手                                  | ×                       | ○   | ×  | ○ |
| 中華鍋<br>                  | 材質:<br>アルミ、銅、鉄                | ○                                    | ○                       | ○   | —  |   |
|                          | 材質:<br>ステンレス<br>(底が平らな<br>もの) | ※厚手                                  | ○                       | ○   | ○  | — |
|                          |                               | ※薄手                                  | ×                       | ○   | ×  | — |
| 無水鍋<br>多層鍋<br>           |                               | ○                                    | ○                       | ×   | ○  |   |
| 土鍋<br>耐熱ガラス容器<br>圧力鍋<br> |                               | ×                                    | ○<br>(ただし、火が消える場合があります) | ×   | ×  |   |
| やかん<br>                  |                               | —                                    | ○                       | —   | ○  |   |

※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

- 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。

知っておいていただきたいこと

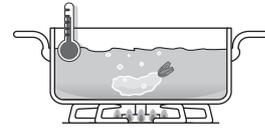
# 安全機能

## 調理油の過熱を未然に防止

### 調理油過熱防止機能

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

調理油が過熱されると、自動で火力調節し発火を防ぎます。  
この状態が約 30 分続くか、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。



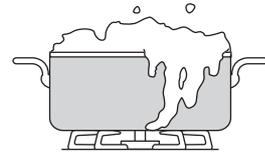
火力調節  
します

## 炎が消えるとガスを自動でストップ

### 立消え安全装置

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー グリル

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



ガスを  
止めます

## 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

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。  
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。☞ 17ページ

火を  
消します

### グリル消し忘れ消火機能

グリル

点火するとタイマーが作動します。  
最長 15 分で自動で火を消します。☞ 37ページ

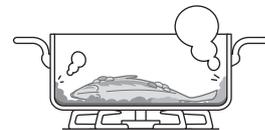
火を  
消します

## 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

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、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。



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

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー 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。☞ 22ページ



## 点火時の炎あふれを防止

### 中火点火機能

チャオバーナー

点火時の炎あふれをおさえるために、中火で点火します。☞ 21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異常に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

チャオバーナー

標準バーナー

小バーナー

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。☞ 17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

チャオバーナー

標準バーナー

小バーナー

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力調節し、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、高温炒めモード（チャオバーナー・標準バーナー）をお使いください。

火力調節します

☞ 27ページ

# 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

- 電源オートオフ機能時間……購入時は3分に設定されています。
- コンロ消し忘れ消火機能時間……購入時は2時間「--」に設定されています。
- 湯わかしモードお知らせ時間……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。  
購入時は「3」に設定されています。

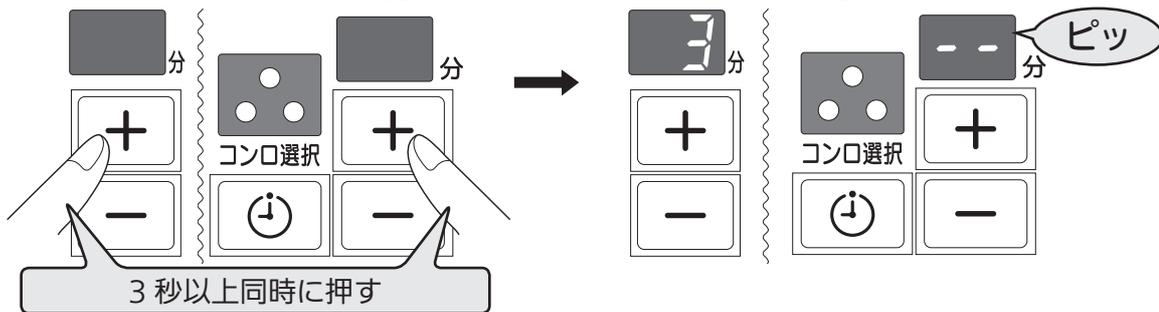
### 【共通操作】

各種設定を変更する前に行ってください。

#### ① 電源を入れる

#### ② コンロタイマーセットスイッチ [+] とグリルタイマーセットスイッチ [+] を同時に押す

ブザーが鳴るまで3秒以上押し続けます。  
グリルタイマー表示部に「3」、コンロタイマー表示部に「--」が表示されます。

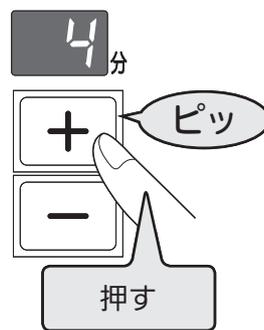


### 電源オートオフ機能時間の変更

#### ① 共通操作①②後、

グリルタイマーセットスイッチ [+ / -] を押す。

1～5分の間で、1分刻みに設定できます。  
15秒後に表示が消え、変更を確定します。



### コンロ消し忘れ消火機能時間の変更

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

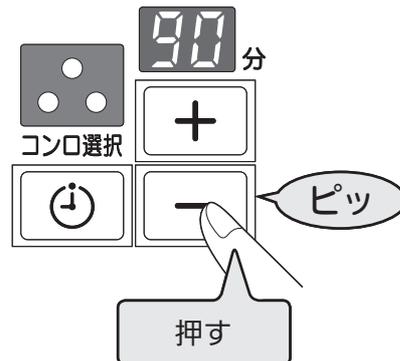
#### ① 共通操作①②後、

コンロタイマーセットスイッチ [+ / -] を押す。

30～90分の間で、10分刻みおよび2時間に設定できます。

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

15秒後に表示が消え、変更を確定します。



### お知らせ

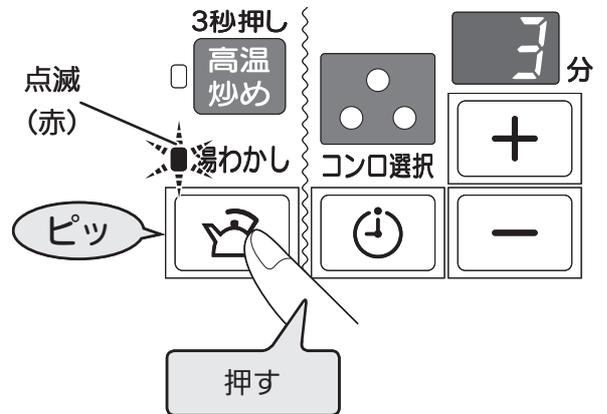
- すべてのバーナーが同じ設定時間になります。バーナーごとには設定できません。

## 湯わかしモードお知らせ時間の変更

チャオバーナー 標準バーナー

**1** 共通操作**①②**後、設定するコンロの湯わかしスイッチを押す。

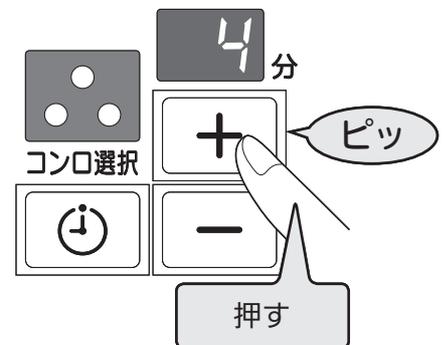
コンロタイマー表示部に「3」が表示されます。



**2** コンロタイマーセットスイッチ [+ / -] を押す。

| コンロタイマー表示部 | 1                | 2               | 3 | 4 | 5                |
|------------|------------------|-----------------|---|---|------------------|
| 設定内容       | 沸とうのお知らせを早くしたい場合 | ← 標準 →<br>(購入時) |   |   | 沸とうのお知らせを遅くしたい場合 |

15秒後に表示が消え、変更を確定します。



各種設定の変更

### お願い

- 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ります。そのため、お使いになる鍋などによっては、極端にお知らせ時間が早くなりすぎたり、遅くなりすぎたりする場合があります。設定を変更する場合は、2または4から設定してください。それでもなお、早くしたい場合や遅くしたい場合は、1または5に設定してお使いください。
- 同じやかん（鍋）を使用しても水の量によってお知らせ時間が異なる場合があります。

### お知らせ

- チャオバーナー・標準バーナーそれぞれ設定できます。

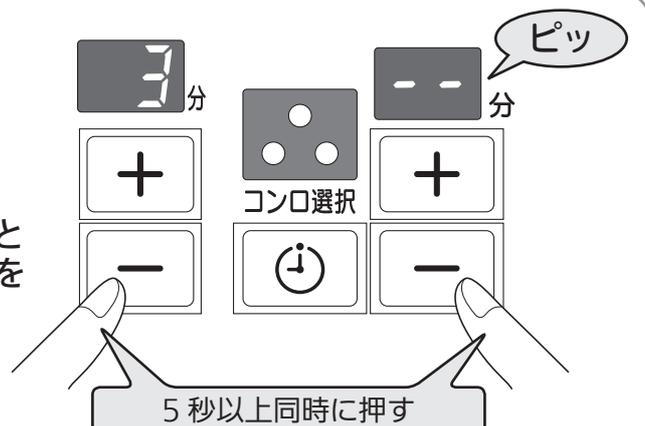
### ワンポイント

#### リセット機能

購入時の設定に戻す機能です。

- ①電源を入れる
- ②コンロタイマーセットスイッチ [-] とグリルタイマーセットスイッチ [-] を同時に押す

ブザーが鳴るまで5秒以上押し続けます。  
15秒後に表示が消え、変更を確定します。



# レンジフード連動機能

## レンジフード連動機能

チャオバーナー

標準バーナー

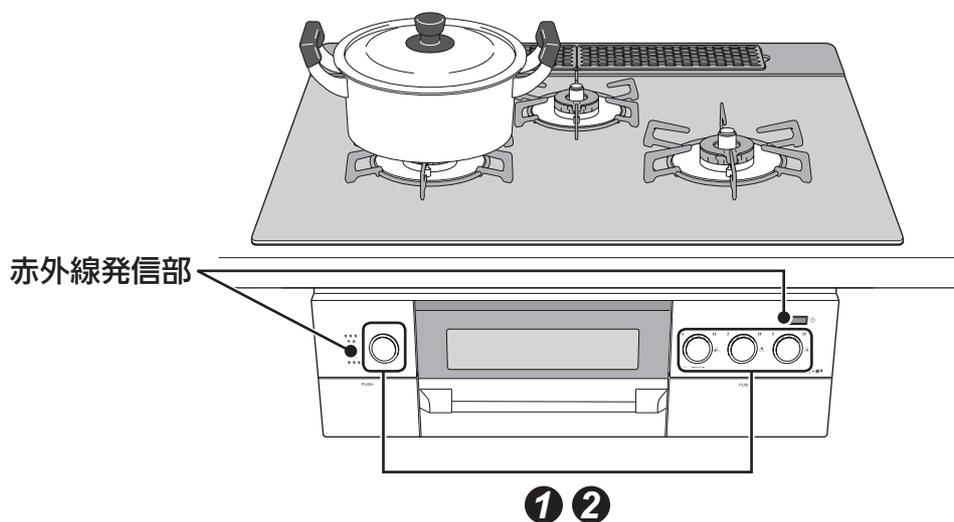
小バーナー

グリル

対応しているレンジフードとの組合せが必要です。

### ●自動運転（レンジフード連動）

点火すると自動的に換気を開始。火を消して、約3分たつと自動的に運転を停止。



レンジフード連動機能

## 自動運転のしかた

### 1 点火する



- 最初は「中」の風量で運転します。



#### お知らせ

- 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。
- 風量はレンジフード側の操作部で切り替えてください。

### 2 火を消す



- 操作ボタンで火を消す。
- レンジフード設定の停止タイマー（約3分）終了後に、レンジフードの運転は自動停止します。

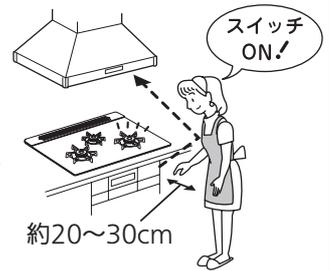


#### お知らせ

- 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。すべての操作ボタンを消火の状態にしたとき、約3分後にレンジフードが停止します。
- 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停止しません。操作ボタンを押して、消火の状態にしてください。

## お願い

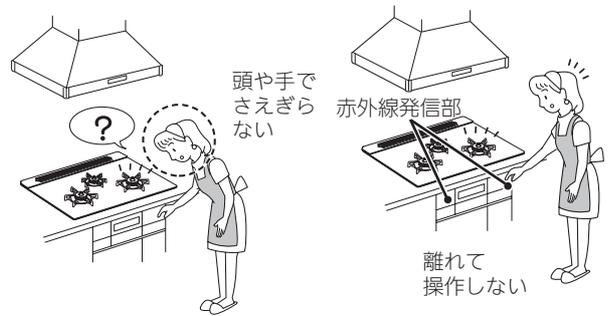
- 点火・消火時はカウンターから約 20～30cm 離れ、ガス機器の正面に立って右図のように操作してください。  
レンジフード連動は、ガス機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードで受信し、レンジフードを作動させます。
- 指定外のレンジフードでは連動しません。お問い合わせはお買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。
- レンジフード側が常時換気設定時にガス機器側を停止しても、レンジフードは停止しません。停止する場合はレンジフード側で操作してください。
- レンジフードの使いかたは、レンジフードの取扱説明書をお読みください。



## ワンポイント

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。

- ガス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、毛糸の服などを着用して操作している。
  - 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。



## 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し、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し、運転を停止してください。

## 照明の点灯・消灯のしかた

### ① 照明を点灯する

- レンジフード側の照明スイッチを押し、照明の点灯・消灯を行ってください。

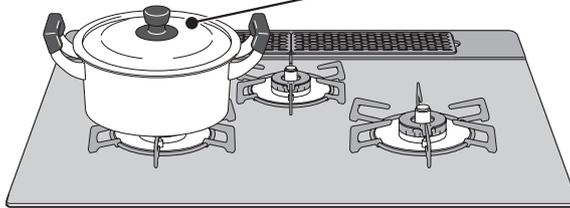
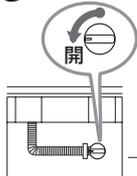


# 基本の操作(コンロの使いかた)

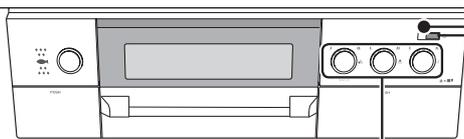
## 準備

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

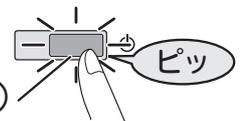
ガス栓(ねじガス栓)を全開にする



1. ごとくの中央に鍋を置く



2. 電源スイッチを押す



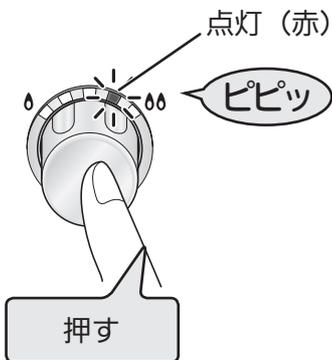
点灯 (赤)

点火ロックが解除されているか、確認してください。(右記参照)

## 1 点火する



- 操作ボタンで点火する。



## 2 火力調節する



- 操作ボタンを回す。



- 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。)



### 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 27ページ
- 揚げものをするときは 23ページ

### お知らせ

- 点火すると、チャオバーナーは弱火側から4番目が点灯します(中火点火機能)。また標準バーナー、小バーナーは弱火側から5番目が点灯します。  
 16ページ

**ワンポイント**

- 不用意な点火を防ぐには(ロック)…電源を入れ、消火していることを確認してください。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。電源スイッチを「切」にしてもロック解除操作するまでロック状態を記憶しています。▶ 15 ページ

### ロックするとき

3秒押し  
3秒後  
(I→J→L→O→消灯)  
グリルタイマー表示部  
「ピッ」となるまで押す

### ロックを解除するとき

3秒押し  
3秒後  
(I→J→L→O→消灯)  
グリルタイマー表示部  
「ピッ」となるまで押す

○ 消灯    点灯    点滅

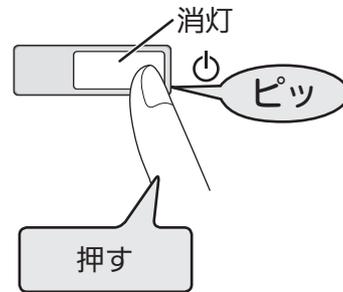
## ③ 火を消す

- 操作ボタンで火を消す。



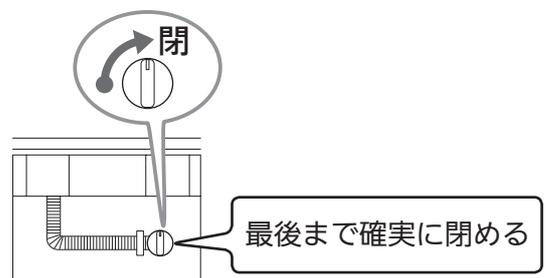
## ④ 電源を切る

- 電源スイッチを押す。



## ⑤ ガス栓 (ねじガス栓) を閉める

- 調理が終わったら、ガス栓 (ねじガス栓) を閉める。



**お願い**

- 必ず火が消えたことを確認してください。

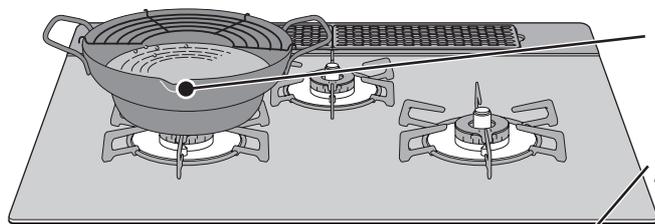


# 揚げものをする (温度設定モード)

## 準備

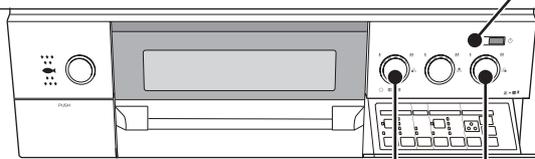
●油の温度を保ちながら、揚げものを調理できます。

適した油の量：500ml～1L



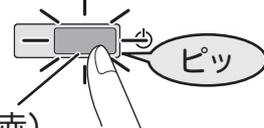
1. ごとくの中央に鍋を置く

2. 電源スイッチを押す



点灯 (赤)

1 4



| 左コンロ        | 後コンロ  | 右コンロ        | タイマー    |
|-------------|-------|-------------|---------|
| 3秒押し □ 200  |       | 3秒押し □ 200  | 分       |
| 高温 □ 180    |       | 高温 □ 180    | 分       |
| 炒め □ 160    | □ おかゆ | 炒め □ 160    | 分       |
| □ 沸かし □ 140 | □ ごはん | □ 沸かし □ 140 | 分       |
| 温度設定        | 温度設定  | 温度設定        | コンロ選択 + |
|             |       |             | 温度設定 -  |

2

2

## 1 点火し、火力調節する

●操作ボタンで点火する。



●操作ボタンを回す。



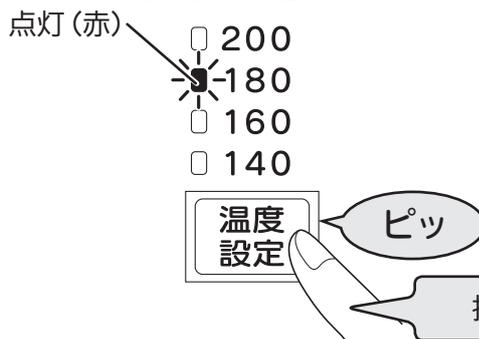
ゆっくり回す

### お願い

●火力は鍋などの径に応じて、鍋底からあふれない程度に調節してください。

## 2 温度設定する

●使用するコンロの温度設定スイッチを押す。  
●最初は 180℃ に設定されます。



●押すたびに、次のように切り替わります。

180℃ → 200℃ → 140℃ → 160℃  
↑ 取り消し (消灯) ↓



### ワンポイント

- 設定温度は調理中でも変更できます。
- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を1～90分の間で設定できます。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。

25 ページ

# 【チャオバーナー】【標準バーナー】

## ワンポイント

- 揚げものの以外の火加減が難しい焼きもの調理も簡単に作れます。

### 設定温度の目安

|                       |      |
|-----------------------|------|
| クレープ、うす焼き卵            | 140℃ |
| とりのから揚げ、ホットケーキ        | 160℃ |
| 天ぷら、コロッケ、焼きギョーザ、お好み焼き | 180℃ |
| クルトン、かきもち揚げ           | 200℃ |

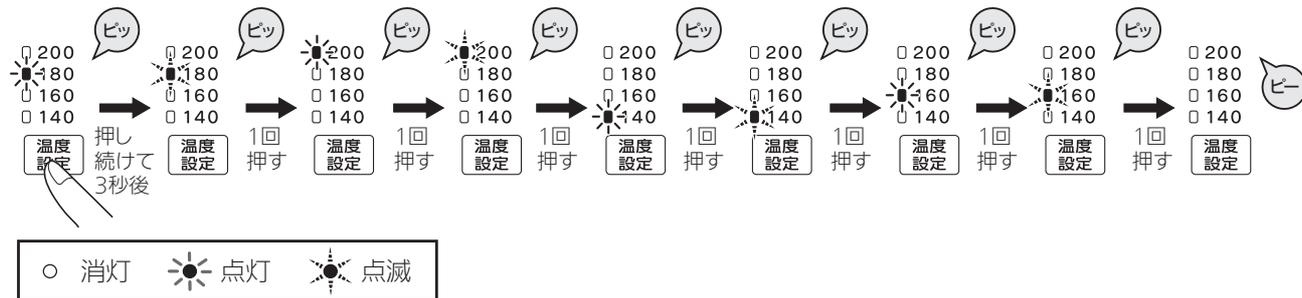
- 鍋の種類・材質や厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。

温度設定は、天ぷら用鉄鍋での揚げもの調理時の油の温度で、設定してあります。

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

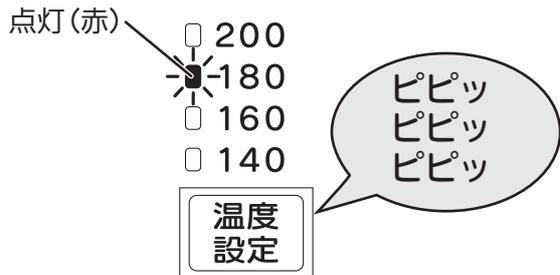
### 設定温度

「180℃」「190℃」「200℃」「210℃」「140℃」「150℃」「160℃」「170℃」すべて取り消し



## 3 調理する

- 設定温度になると、ブザーでお知らせします。調理をはじめてください。

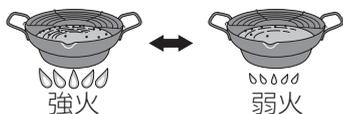


### お願い

- 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。

### お知らせ

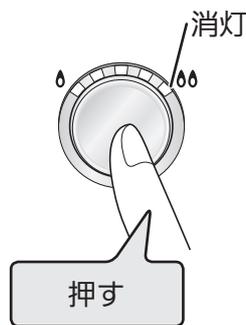
- 調理中は自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。



- 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を行ってください。

## 4 火を消す

- 操作ボタンで火を消す。



### お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

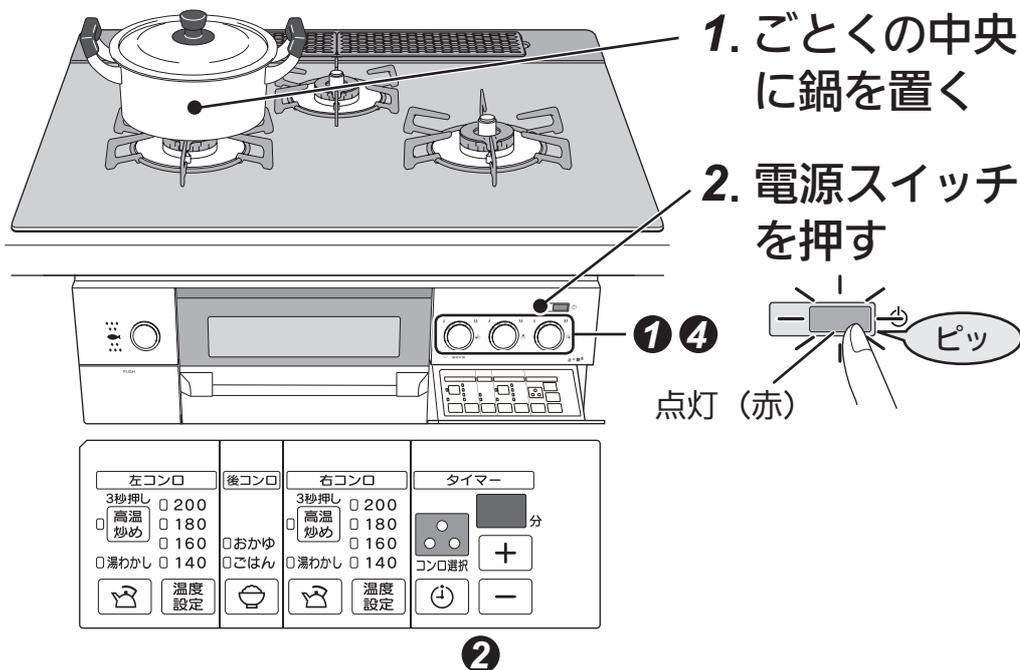
揚げものをする



# コンロタイマーを使う

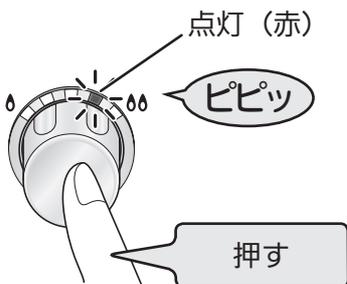
## 準備

- 設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。
- めんをゆでたり、あともう少し煮込みたいときの消し忘れ防止に便利です。



## ① 点火し、火力調節する

- 操作ボタンで点火する。



- 操作ボタンを回す。

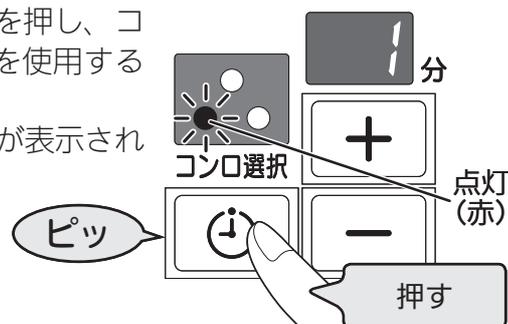


### お願い

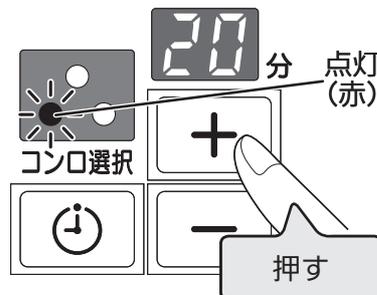
- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底からあふれない程度に調節してください。

## ② 時間設定する

- コンロ選択スイッチを押し、コンロタイマーモードを使用するコンロを選択する。
- 最初は「1」(1分)が表示されます。



- コンロタイマーセットスイッチ [+/-] を押し、1~90分 (1分刻み) に設定できます。
- 押し続けると5分刻みで設定できます。



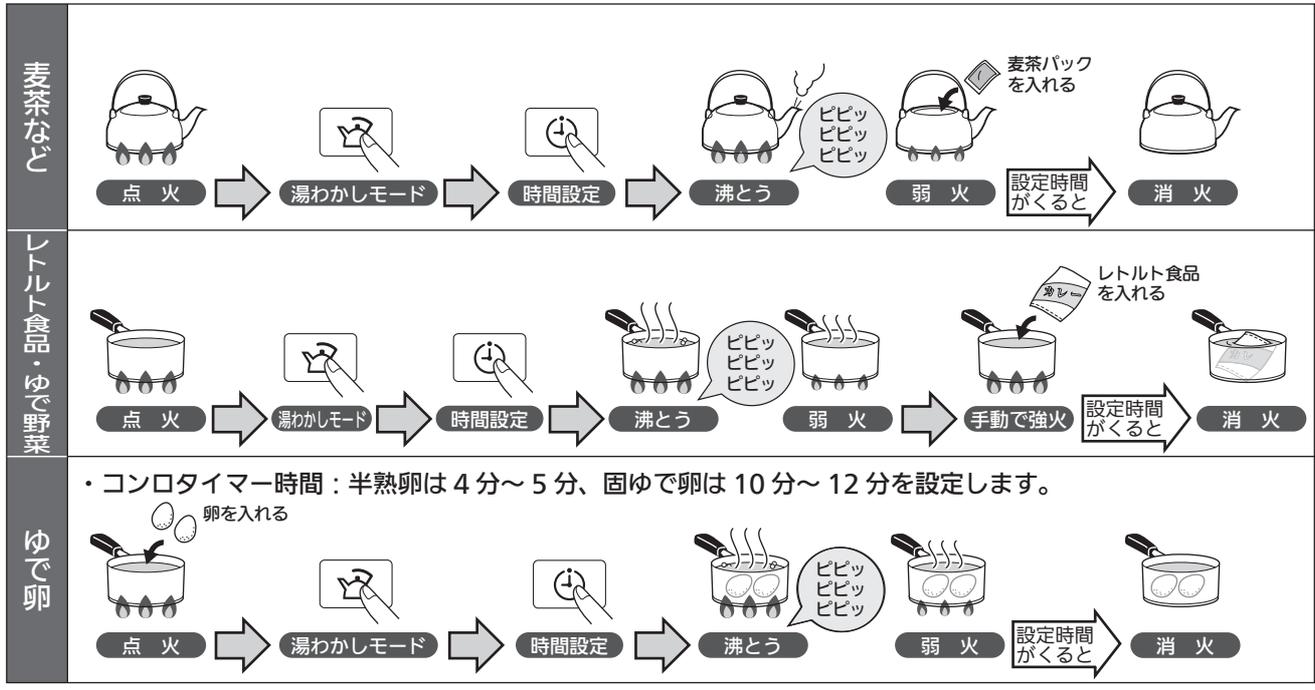
### ワンポイント

- コンロタイマーモードは点火しているコンロのみ設定できます。
- 設定時間は調理中でも変更できます。
- 取り消すときは、コンロ選択スイッチを押し、コンロ選択ランプと「1」が消えたことを確認してください。(バーナーは消火しません。)

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

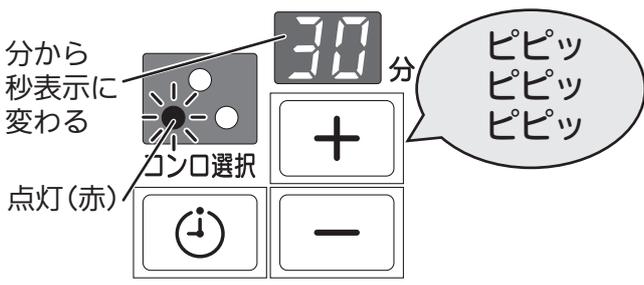
## ワンポイント

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異なります。)

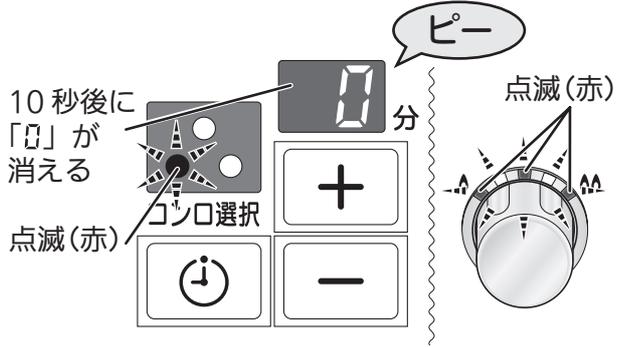


### ③ 設定時間がくると、自動で火が消える

●30秒前にブザーでお知らせします。

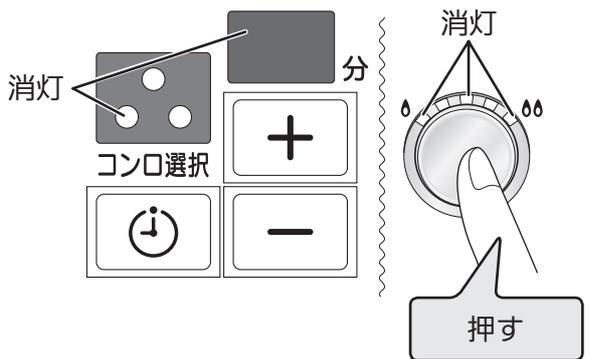


●設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



### ④ 操作ボタンを戻す

●操作ボタンを押して、消火の状態にする。



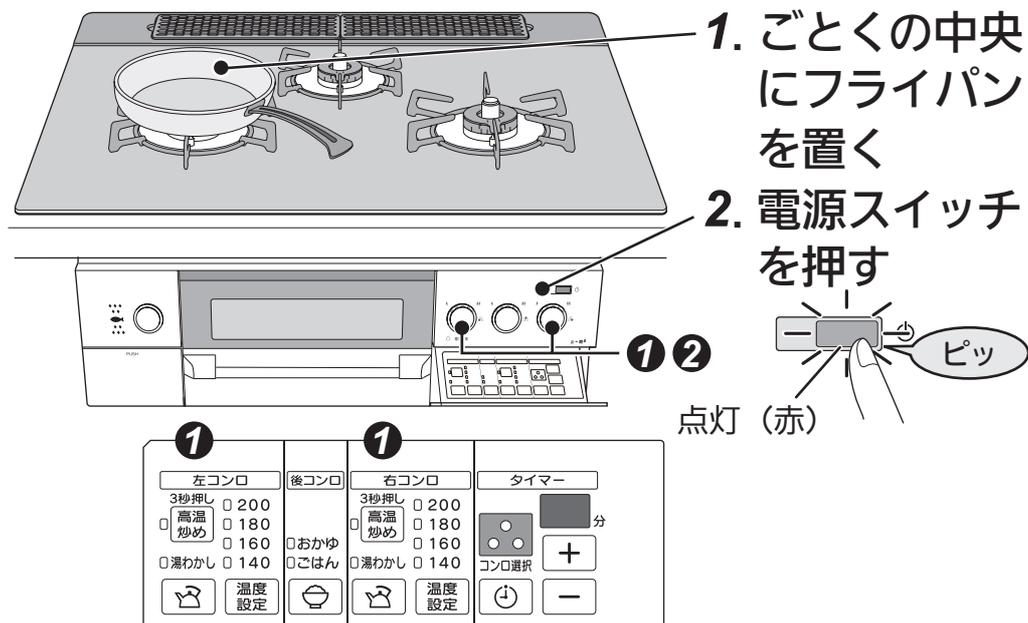
コンロタイマーを使う



# 炒めもの・いりものをする

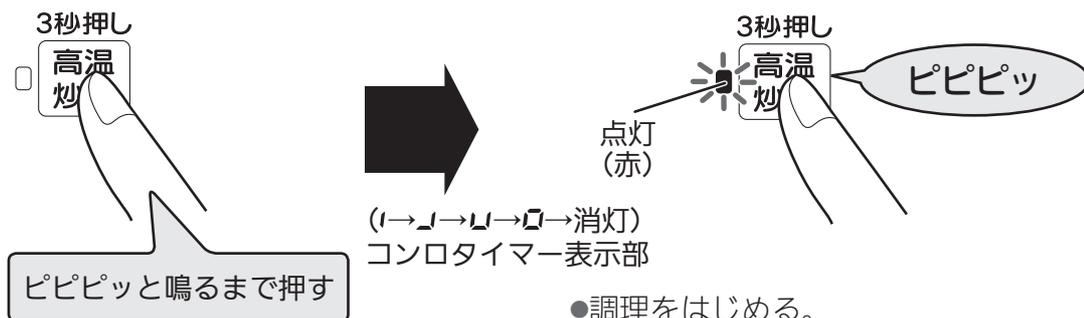
## 準備

- 高温炒めモードを使用すれば、通常よりも高い温度で使用できます。「調理油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。



## 1 点火し、火力調節後、高温炒めを設定する

- 使用するコンロの高温炒めスイッチを3秒以上押す。
- ランプが消灯から点灯に変わり、ブザーでお知らせします。



- 調理をはじめます。
- もう一度、高温炒めスイッチを押すと取り消しになります。

### お知らせ

- 火が消えると、高温炒めモードは取り消されます。

### お願い

- 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。



### ワンポイント

- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を設定することもできます。

25 ページ

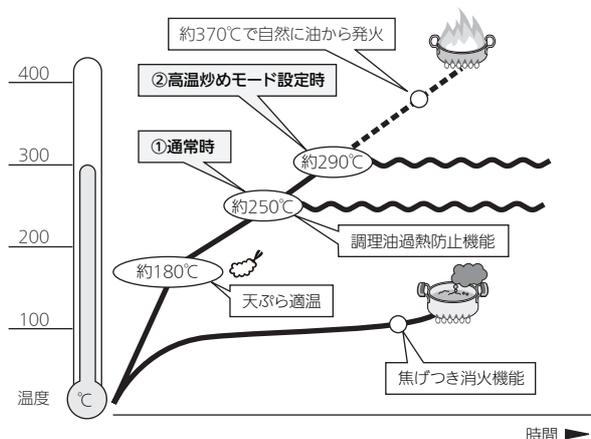
# (高温炒めモード)【チャオバーナー】【標準バーナー】

## こんなとき高温炒め

- 急に火が小さくなったり、消えてしまう場合

## 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高温炒めモード設定時

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。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。高温炒めモードに設定してから最長 30 分で、自動で火を消します。

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ははたらかしません。

炒めもの・いりものをする

## ② 火を消す

- 操作ボタンで火を消す。



### お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

### 警告



■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。



### 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

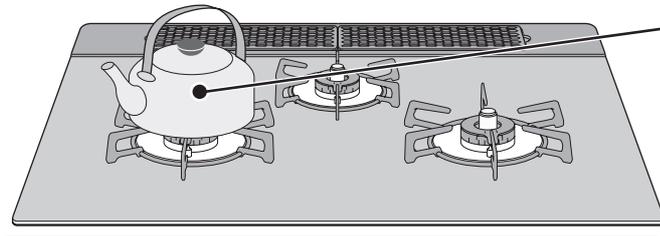
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。



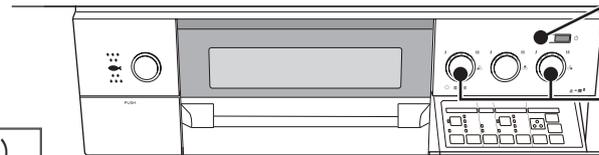
# お湯をわかす (湯わかしモード)

## 準備

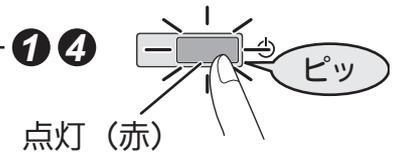
- お湯がわいたらお知らせし、設定時間がくると自動で火を消します。
- 麦茶の煮出し、ゆでもの調理に活用できます。☞ 26ページ



1. ごとくの中央にやかんや鍋を置く



2. 電源スイッチを押す



水の量：500ml～2L(標準バーナー)  
500ml～3L(チャオバーナー)  
※ふきこぼれを防ぐため、やかんや鍋の大きさに応じた水の量(最大容量の6～7割)にしてください。

| 左コンロ         | 後コンロ  | 右コンロ         | タイマー  |
|--------------|-------|--------------|-------|
| 3秒押し □ 200   |       | 3秒押し □ 200   | 分     |
| □ 高温炒め □ 180 |       | □ 高温炒め □ 180 | +     |
| □ 160        | □ おかゆ | □ 160        | コンロ選択 |
| □ 湯わかし □ 140 | □ ごはん | □ 湯わかし □ 140 | +     |
| 温度設定         |       | 温度設定         | +     |
|              |       |              | -     |

2

2

## 1 点火し、火力調節する

- 操作ボタンで点火する。



- 操作ボタンを回す。

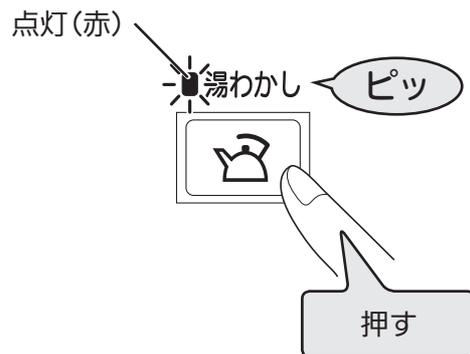


### お願い

- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底からあふれない程度に調節してください。

## 2 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押す。



### ワンポイント

- コンロタイマーモードを使って、沸とう後の保温時間を0～90分の間で設定できます。☞ 25ページ  
時間を設定しない場合、沸とう後、弱火になり、5分後に自動消火します。
- 保温時間を0分に設定したときは、沸とう時にブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、自動消火します。

# 【チャオバーナー】【標準バーナー】

## お願い

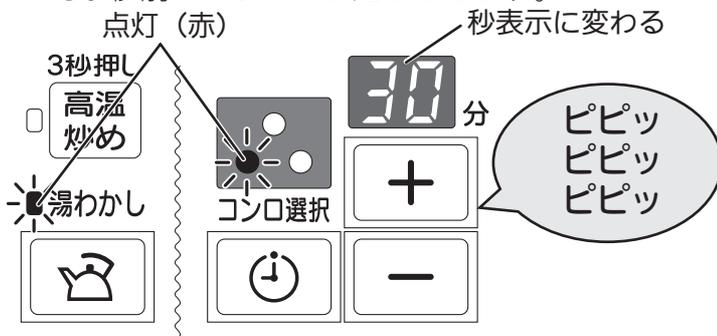
- やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
  - ・ふたを開け閉めしない
  - ・水をかき混ぜない
  - ・鍋ややかんを動かさない
  - ・水を追加しない
  - ・具を入れない
  - ・火力を変えない
- 火力はやかんや鍋の径に合わせて炎があふれないように調節してください。

## お知らせ

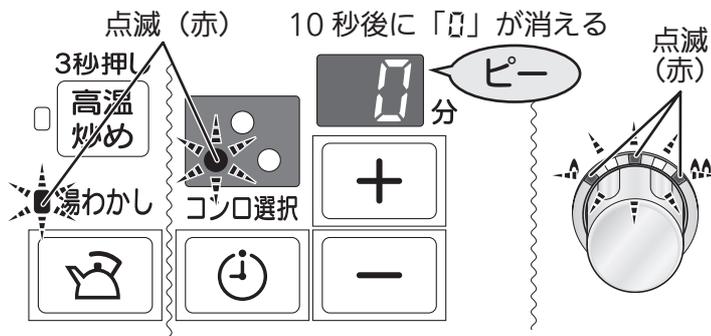
- 以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
  - ・一度わかしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき
  - ・やかんや鍋などの底が汚れていたり、さびていたりするとき
- 湯わかしモードお知らせ時間を変更することができます。☞ 18ページ

## 3 沸とうし、設定時間がくると、自動で火が消える

- 沸とうすると、ブザーでお知らせし弱火になります。
- 30秒前にブザーでお知らせします。



- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。

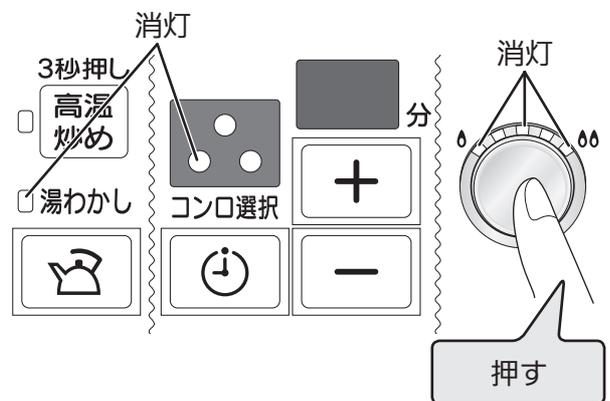


## ワンポイント

- コンロタイマーモードを使って、保温時間を1～90分の間で設定できます。☞ 25ページ

## 4 操作ボタンを戻す

- 操作ボタンを押して、消火の状態にする。



お湯をわかす



# ごはん・おかゆを炊く (炊飯モード)

## おいしく炊くコツ

### 1 お米は正確にはかる。

180mlの計量カップを使うと便利です。



すり切り1杯で、お米1合です。

### 2 たっぷりの水で手早くとぐ。

●はじめのとき水は、すぐに捨ててください。

ぬかを含んだとき水をお米が吸わないようにするためです。

●「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。

にごりがうすくなるまで、手早く洗ってください。

180mlの計量カップ



手早くとぐ

#### お知らせ

●お米のときが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

## 1回で炊ける量

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

## お米と水の量の目安

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

#### お願い

- 水の量は目安です。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、碎けやすくなります。碎け米が混じったり、お米をとき足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

# 【小バーナー】

## 無洗米を炊くときのコツ

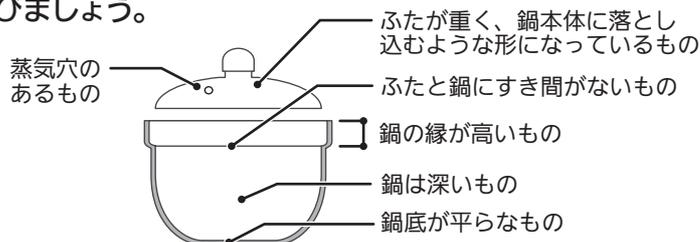
- 1、2度すすいでください。にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、生炊きの原因になります。
- 十分に水に浸してください。
- 水の量を3%程多くしてください。または無洗米専用計量カップを使ってください。
- よくかき混ぜて気泡をとばしてください。  
表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。

## 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、炊飯専用鍋も別売しています。

📖 63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<br>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<br>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<br>炊きこみごはん4合                      |
| アルミの鍋           |           |     | ※<br>○ | ※<br>○   | 薄手(2mm以下)の場合は焦げつきやすくなります。                             |
| ホーロー、ステンレスの鍋    |           |     | ※<br>○ | ※<br>○   | 白米は焦げる場合があります。<br>薄手(2.5mm以下)のステンレスの鍋の場合は焦げつきやすくなります。 |
| 土鍋              |           |     | ×      | ※<br>○   | おかゆ以外は炊けません。  |
| ガラス鍋・圧力鍋<br>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、炊飯専用鍋をお使いください。📖 63ページ

ごはん・おかゆを炊く

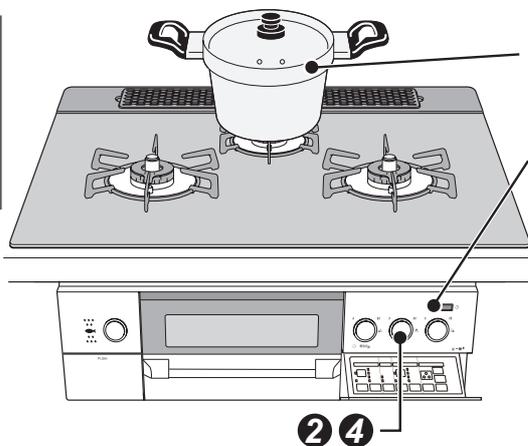


# ごはん・おかゆを炊く (炊飯モード)

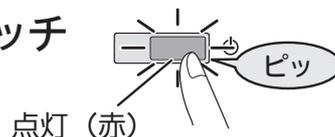
## 準備

- ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火が消えます。

鍋底の中心に温度センサーが密着するように置いてください。



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

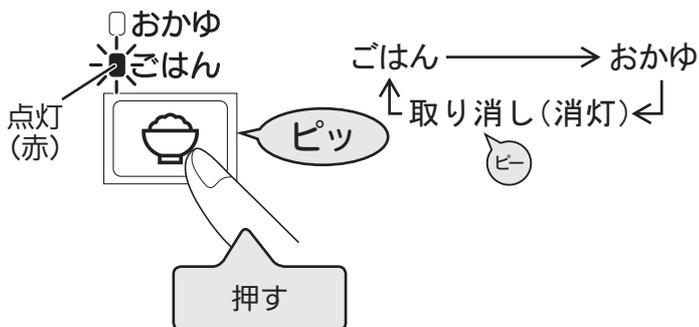


|              |       |              |         |
|--------------|-------|--------------|---------|
| 左コンロ         | 後コンロ  | 右コンロ         | タイマー    |
| 3秒押し □ 200   |       | 3秒押し □ 200   | 分       |
| 高温炒め □ 180   |       | 高温炒め □ 180   |         |
| □ おかゆ □ 160  | □ おかゆ | □ おかゆ □ 160  | コンロ選択 + |
| □ 湯わかし □ 140 | □ ごはん | □ 湯わかし □ 140 | 温度設定 -  |
| 温度設定         | 温度設定  | 温度設定         | 温度設定    |

1

## 1 ごはんを設定する

- 炊飯スイッチを1回押す。
- 押すたびに、次のように切り替わります。



## 2 点火する

- 小バーナーの操作ボタンで点火する。
- 火力は自動で調節します。



## 1 おかゆを設定する

- 炊飯スイッチを2回押す。
- 押すたびに、次のように切り替わります。

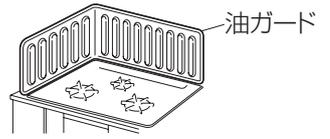


### お知らせ

- 炊飯モード中は火力調節できません。

## お願い

- 機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
- 炊飯開始後、一定時間が経過すると設定変更および取り消しはできなくなります。
- 取り消すときは、いったん火を消してください。
- 温め直しはできません。(焦げつくことがあります。)
- 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ご使用ください。



## 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に乗せて、炊きあ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。

## おかゆを炊くとき

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



## ワンポイント

### 炊飯時間の目安

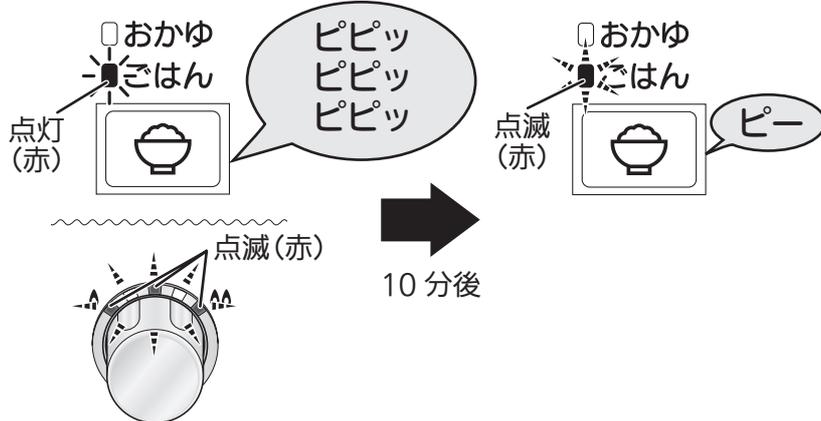
|     |                      |
|-----|----------------------|
| ごはん | 28 ~ 37分 (むらし10分を含む) |
| おかゆ | 35 ~ 50分             |

### むらし後は…

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

## ③ 炊きあがると自動で火が消え、むらしがスタート

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



## ④ 操作ボタンを戻す

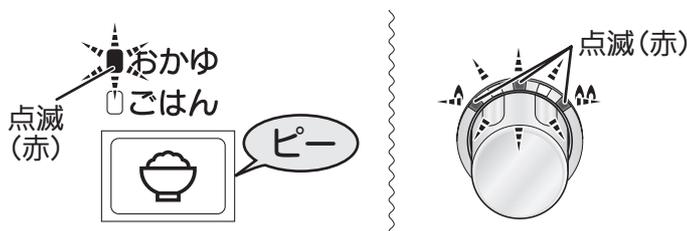
- 操作ボタンを押して、消火の状態にする。



ごはん・おかゆを炊く

## ③ 炊きあがると、自動で火が消える

- 炊きあがると、ブザーでお知らせします。



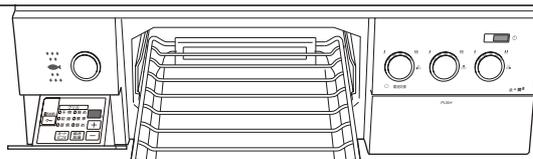
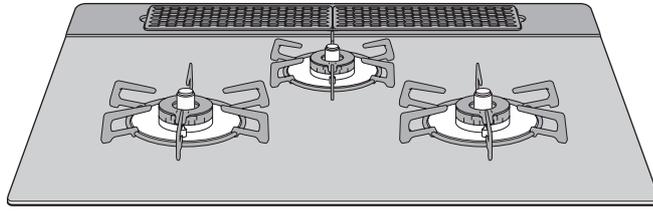
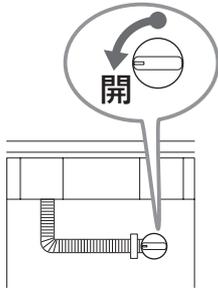
### お知らせ

- ご飯を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。

## 準備

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

ガス栓(ねじガス栓)を全開にする



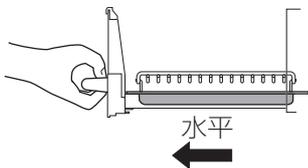
グリル庫内を確認する

点火ロックが解除されているか、確認してください。

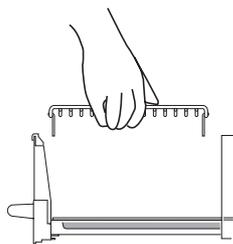
☞ 22 ページ

## グリルの取り出し

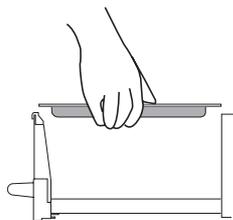
- 1 グリルとびらをゆっくりいっぱいまで引き出す。



- 2 グリル焼網を両手で持ち上げて、取りはずす。



- 3 グリル皿を両手で持ち上げて、取りはずす。

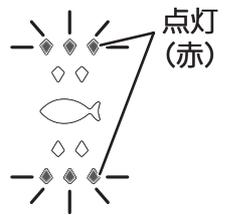


### お知らせ

- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は ☞ 45・49 ページをご覧ください。

## グリルを初めて使うときは

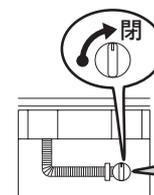
- 1 グリル焼網を取り出す。  
下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けください。☞ 45 ページ
- 2 6～7分間空焼きをする。  
部品に付着している加工油を焼き切ります。  
火力は上火「強」・下火「強」で行ってください。  
グリルの操作については ☞ 37 ページをご覧ください。



### お願い

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

- 3 電源を切り、ガス栓(ねじガス栓)を閉める。  
使用後はガス栓(ねじガス栓)を閉めてください。



最後まで確実に閉める

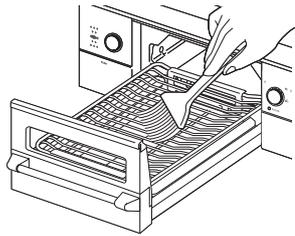
## 魚を上手に焼くために

### 1 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は、「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

### 2 グリル焼網に油を薄く塗る。

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)がグリル焼網にくっつきにくくなり、焼きあがり後、取り出しやすくなります。

#### お願い

- 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。

### 4 魚(食材)を置く。

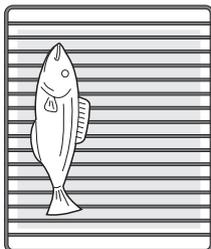
印のところが上手に焼けます。

#### 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

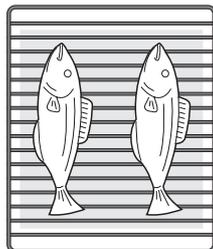
中央をさけて、左右どちらかに



手前側

#### 2匹の場合

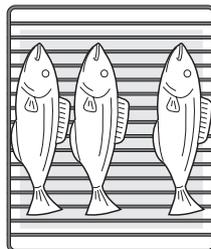
左右均等に



手前側

#### 3匹以上の場合

中央をさけて、すき間をあげる

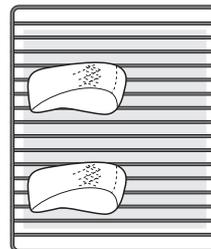


#### 切身の場合

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。

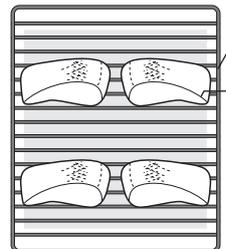
#### 1～2切の場合

中央をさけて、左右どちらかに



手前側

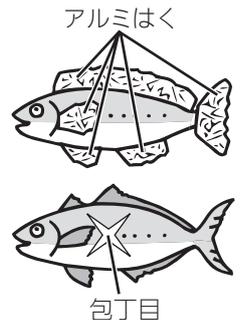
#### 4切の場合



手前側

#### ワンポイント

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めにします。
- 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。



グリルの取り扱いと準備

#### お知らせ

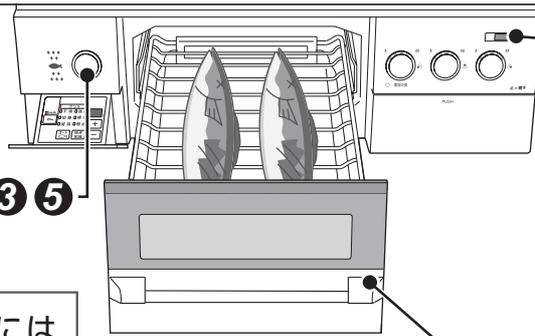
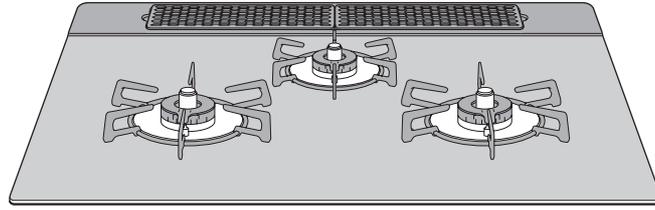
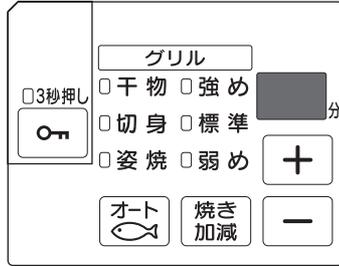
- グリル焼網は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれる場合があります。交換部品(有料)として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にお問い合わせください。



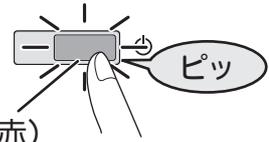
# 手動で調理 (マニュアルモード)

## 準備

●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。



1. 電源スイッチを押す



点灯 (赤)

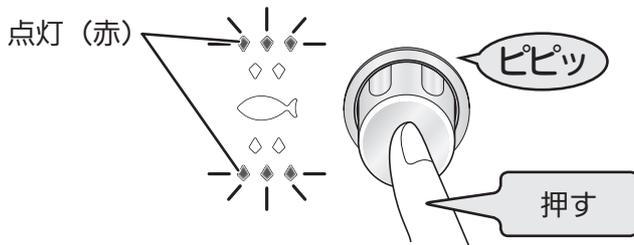
グリルとびらを奥まで確実に閉める

グリル皿には水を入れない

## 1 点火する



●操作ボタンで点火する。



●点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。



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

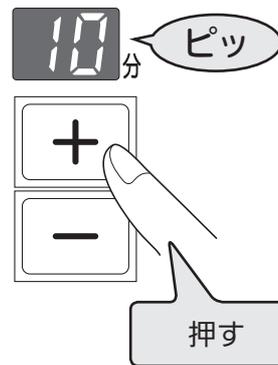
### お知らせ

- 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。

## 2 時間設定する



●グリルタイマーセットスイッチ [+/-] を押す。



- 1分刻みで1～15分(最長)に設定できます。
- 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。

### ワンポイント

- 設定時間は調理中でも変更できます。

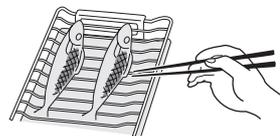
## お願い

- 調理物の種類によっては、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。  
例) めざしやうめなどの小魚、干し物や薫製、脂分の多いにしん、塩さば、とり肉など。
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- グリル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。
- 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。



## ワンポイント

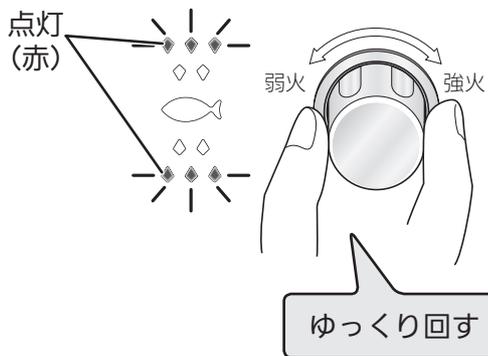
- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。



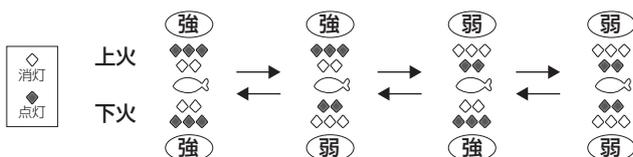
## 3 火力調節する



- 火力は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、次のように切り替わります。



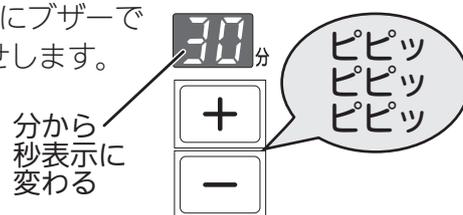
## お願い

- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力調節をしてください。

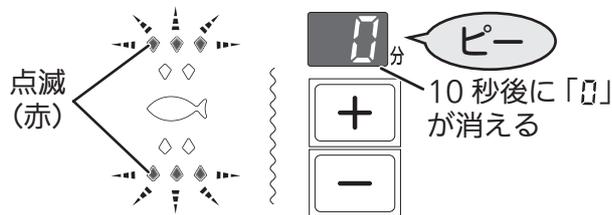
## 4 設定時間がくると、自動で火が消える



- 30秒前にブザーでお知らせします。



- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



手動で調理

## 5 操作ボタンを戻す

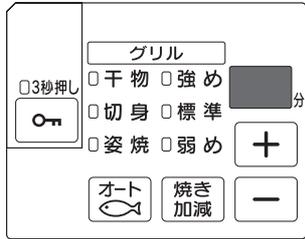
- 操作ボタンを押して、消火の状態にする。



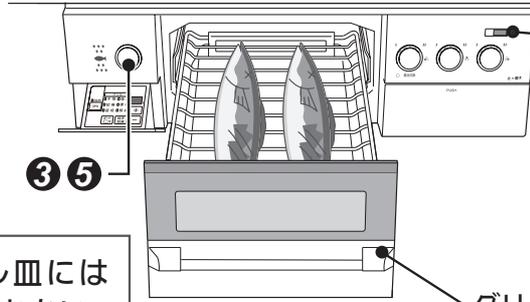
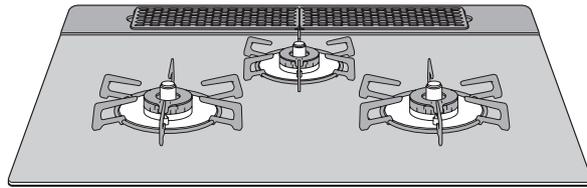
# 自動で調理 (オートメニューモード)

## 準備

●はじめにオートメニューと焼き加減を選んだら、あとは自動で焼きあげます。



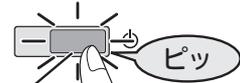
① ②



③ ⑤

グリル皿には  
水を入れない

1. 電源スイッチ  
を押す



点灯 (赤)

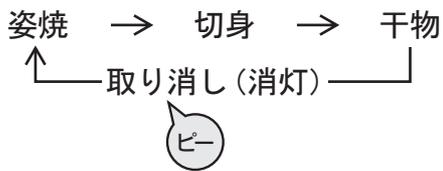
グリルとびらを奥まで  
確実に閉める

## 1 オートメニューを設定する

- オートメニュースイッチを押し、姿焼・切身・干物から選ぶ。
- 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。



●押すたびに、次のように切り替わります。



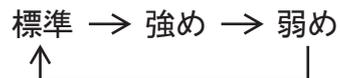
- グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュースイッチを受け付けません。グリル庫内が冷めるまで5分程度待つてから、使用してください。

## 2 焼き加減を設定する

- 焼き加減スイッチを押し、弱め・標準・強めから選ぶ。



●押すたびに、次のように切り替わります。



## お願い

- 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は、焼けすぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。機器から離れないようにしてください。
- 点火後にオートメニュースイッチを押す場合は、約 30 秒以内にスイッチを押してください。(焼き加減は点火後、90 秒まで変更可能です。)
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- 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。(オートメニューモードでは魚が焼けすぎてしまいます。)
- 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。

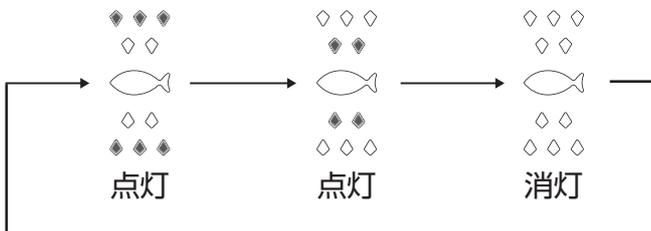
## 3 点火する



- 操作ボタンで点火する。



- 点火中は下図のように表示します。



### お知らせ

- オートメニュー使用中は火力調節はできません。

## 4 調理が終了すると、自動で火が消える

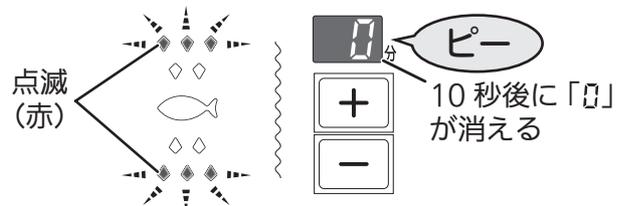


- 30 秒前にブザーでお知らせします。
- オートメニューランプ、焼き加減ランプは消灯し、グリルタイマー表示部は「30」に切り替わります。

消灯 秒表示「30」と表示される



- さらに焼き色をつけたいときは、[+] スイッチで時間設定できます。
- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



## 5 操作ボタンを戻す

- 操作ボタンを押して、消火の状態にする。



# 自動で調理 (オートメニューモード)

下記の表はオートメニューを使った場合の調理例です。

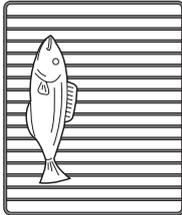
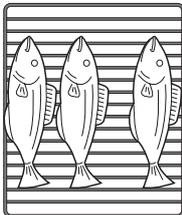
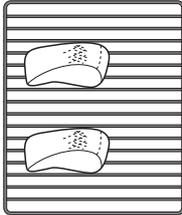
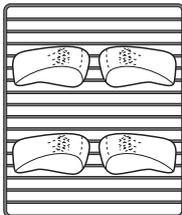
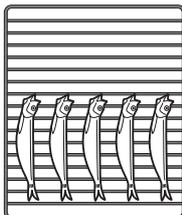
下記の表に記載のない調理物はうまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおすすめします。  
(火力と調理の目安は付属のクックブックをご覧ください。)

※ g 表示は 1 匹あたりの重量を示しています。

| オートメニュー | 焼き加減       | 弱め  | 標準   | 強め   |
|---------|------------|---|--|--|
| 姿焼      | 【小さめの生魚】   | きす<br>小あじ 1～6 匹<br>(50g 以下)                           | 【中程度の生魚】   | 【大きめの生魚】   |
|         | 【塩漬けの魚】    | 塩さんま 1～4 匹<br>(130～200g)                              | あじ<br>いさき 1～3 匹<br>さんま<br>いわし<br>あゆ<br>にじます 1～4 匹<br>(100～200g)<br>たい (小) 1 匹<br>(300g 以下)<br>きす 1～4 匹<br>(50g 以上) | あじ<br>いさき 3～4 匹<br>(200g 以上)<br>たい (小) 1 匹<br>(約 300～400g) |
| 切身      | 【照り焼き】     | ぶり<br>さわら   | 【生魚】   | 【光沢のある魚】   |
|         | 【みそ漬け】     | さわら   | 生ざけ<br>さば<br>ぶり<br>すずき<br>たい<br>甘だい<br>【塩漬け】<br>甘塩ざけ<br>塩さば  | たちうお<br>さわら  |
| 干物      | 【小さな半生の干物】 | さんまのひらき 1～2 枚<br>(110g 以下)<br>ししゃも 4～10 匹<br>(25g 以下) | 【一夜干しのひらき】   | 【大きなひらき】   |
|         |            |   | あじのひらき<br>干しさわら<br>かますのひらき<br>干しかれい 1～2 枚<br>【大きな半生の干物】<br>さんまのひらき 1～2 枚<br>(110g 以上)<br>ししゃも 4～10 匹<br>(25g 以上)   | ほっけのひらき 1～2 枚  |

## お願い

- 【照り焼き】、【みそ漬け】は、特に焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」に設定してください。

| ポイントとお願い  | 置きかた   |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ十分に塩をつけるか、アルミはくで包むと、きれいに焼けます。</li> <li>• 厚みのある魚（姿焼 4cm を超えるもの）は火が通りにくいので、マニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。</li> <li>• 魚の身に浅く包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。</li> </ul> <p>小さめの生魚・塩漬けの魚について<br/>以下の魚は「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があるので、焼き加減を「弱め」に設定してください。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 50g 以下の小さな魚</li> <li>• 塩漬けされたさんま</li> </ul>   | <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 20px;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>1 匹の場合<br/>左右どちらかに</p> </div> </div> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>3 匹の場合<br/>中央をさけて<br/>すきまを開ける</p> </div> </div> <p style="margin-top: 10px;">手前側</p> </div>      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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。</li> <li>• 照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので、焼き加減を必ず「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。）</li> <li>• 厚みのある魚（切身 2.5cm を超える特に骨つきのもの）は火が通りにくいのでマニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。</li> <li>• 厚みのある魚の照り焼きやみそ漬けは表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、オートメニューモードではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下側にグリル焼網に置き、上火「強め」、下火「弱め」のマニュアルモードで焼いてください。</li> <li>• みそ漬けはみそを洗い、キッチンペーパーなどで水気をとってから焼いてください。</li> <li>• 照り焼き、みそ漬けのものは次の場合はとくに焦げやすくなります。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 漬けている時間が長い</li> <li>・ 魚の脂ののりが良い</li> <li>・ 照り焼きたれのみりん配分が多い</li> </ul> </li> </ul> <p>*参考 照り焼きたれの配合の割合（約 30 分漬ける）しょうゆ 4：みりん 3：酒 1</p> | <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 20px;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>2 切の場合<br/>身の薄い部分を<br/>外側に向けて、<br/>左右どちらかに</p> </div> </div> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>4 切の場合</p> </div> </div> <p style="margin-top: 10px;">手前側</p> </div> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので、焼き加減を必ず「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。）</li> <li>• 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。</li> <li>• 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。（乾燥しているものほど焼けやすくなります。）</li> </ul>  | <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>ししゃもなどは<br/>しっぽを手前に</p> </div> </div> <p style="margin-top: 10px;">手前側</p>   |

# 日常点検とお手入れの道具

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
- 煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので点検（有料）をおすすめします。
- ※定期点検については、お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にお問い合わせください。

## 日常点検をしましょう

### 部品が正しく取り付けられていますか？

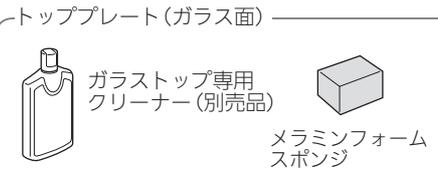
- バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、下火カバーなどは正しく取り付けられた状態でお使いください。  
☞ 44・45ページ

### つまり、たまり、汚れはありませんか？

- バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）、電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか？ ☞ 48ページ
- グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか？ ☞ 49ページ

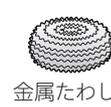
## お手入れの道具と洗剤について

使ってよい



使ってはいけない

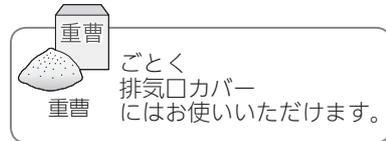
傷・はがれの原因となります。



みがき粉



はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因となります。



故障の原因になります。

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

直接かけて使っては  
いけないもの



引火して火災の原因になります。

絶対使っては  
いけないもの



### お願い

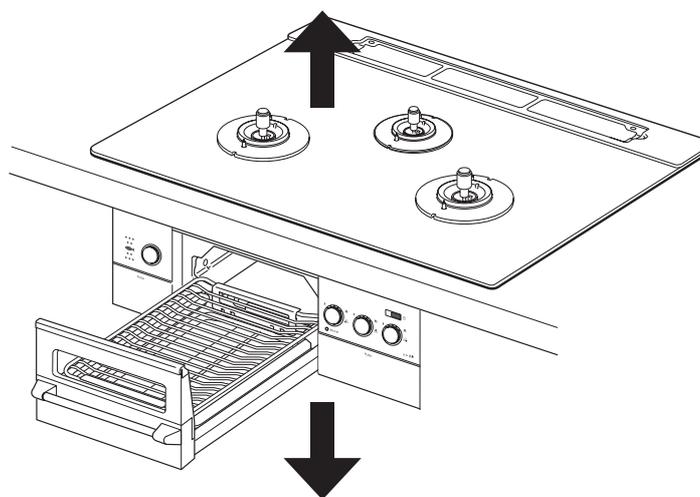
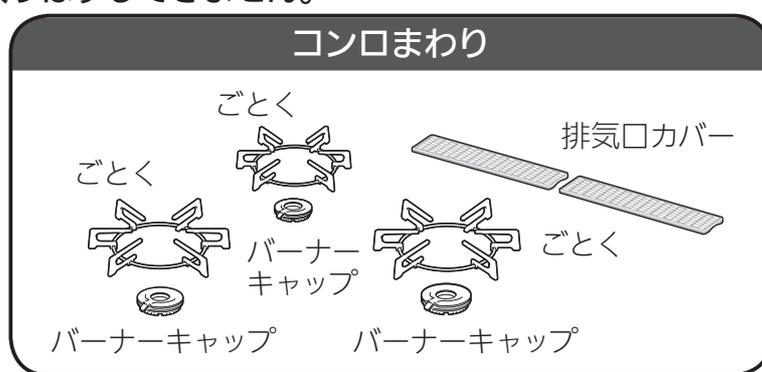
- 道具や洗剤は目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んでお使いください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

## お手入れの手順

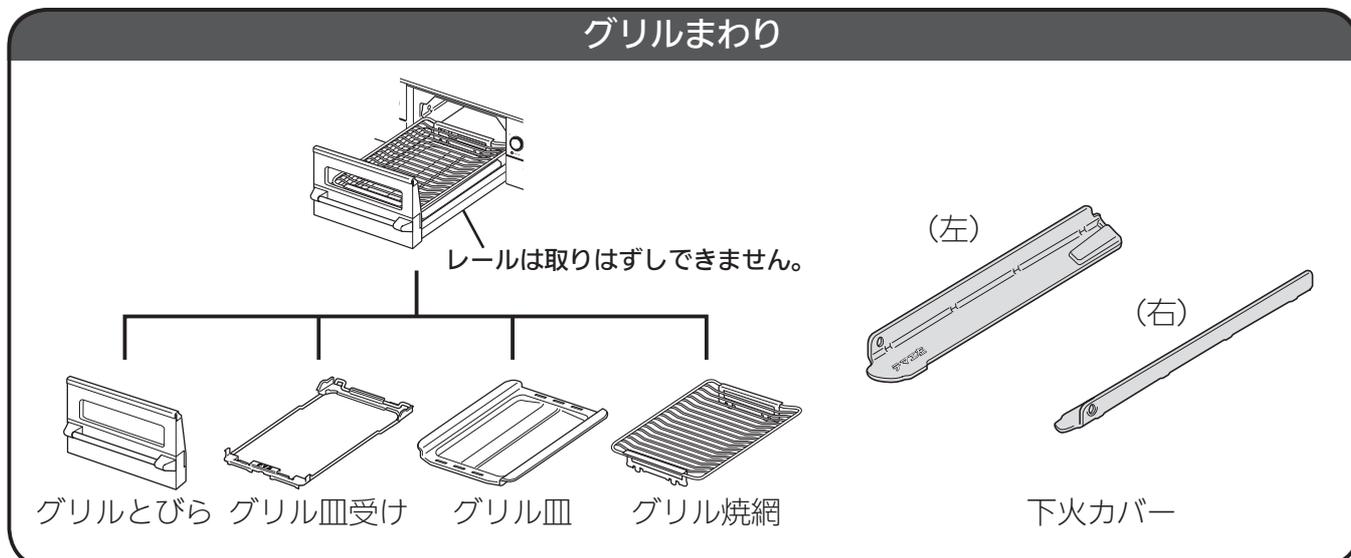
1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. ロックをして、電源を切る。  22 ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

## 取りはずして洗える部品

枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。  
※その他の部分は取りはずしできません。



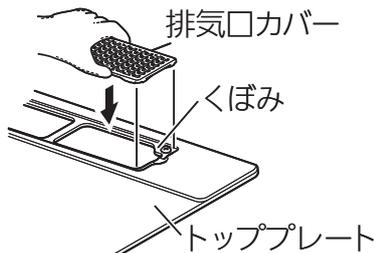
## グリルまわり



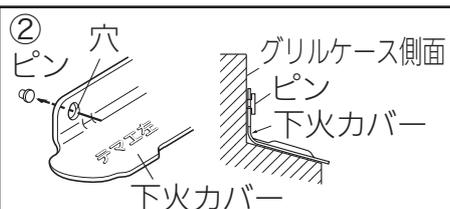
# 部品の取り付けと取りはずし

## 排気口カバー

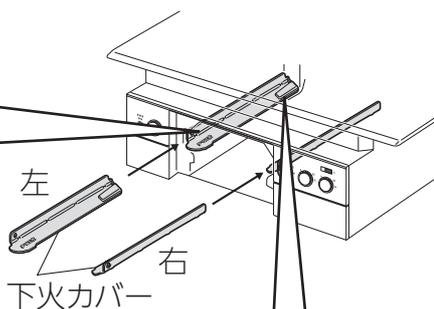
2つの排気口カバーをトッププレート後部のくぼみに取り付けてください。  
※傾きのないことを確認してください。



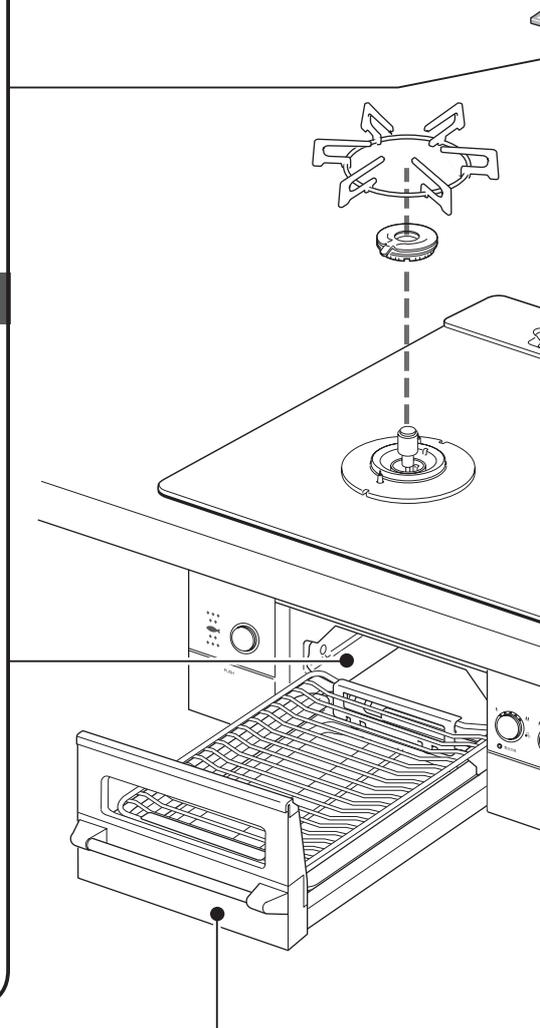
## 下火カバー



「テマエ左」または「テマエ右」刻印を手前にして、穴(1カ所)をグリルケース側面にあるピンに通して取り付けてください。  
※図は下火カバー(左)を示します。下火カバー(右)も同様に右側へ取り付けてください。

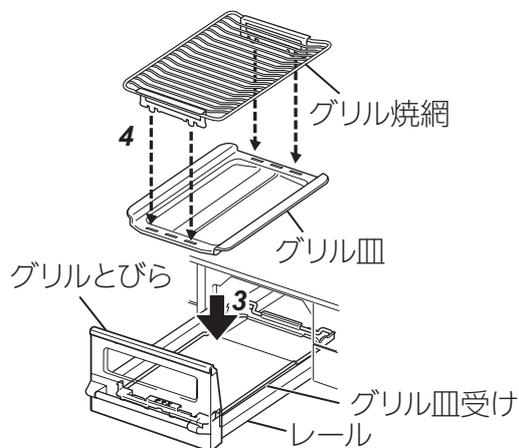
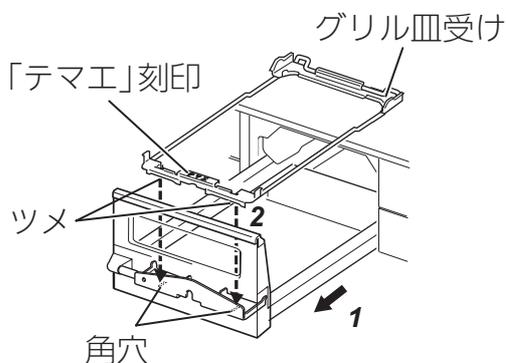


グリルケース奥の凸部に下火カバー凸部を合わせてください。



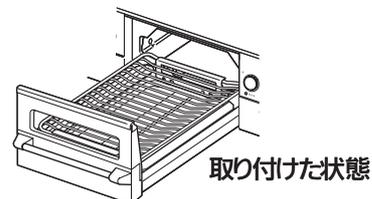
## グリルとびら・グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け

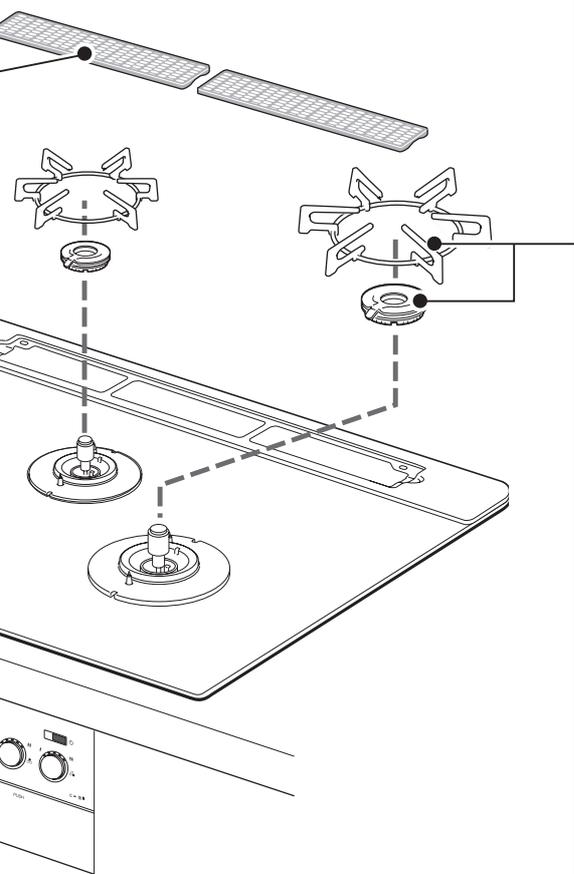
1. グリルとびらを止まるまで引き出す。
2. グリル皿受けの「テマエ」刻印を手前にして、ツメをレールの角穴に取り付ける。(2カ所)
3. グリル皿をグリル皿受けに取り付ける。
4. グリル焼網をグリル皿受けに取り付ける。



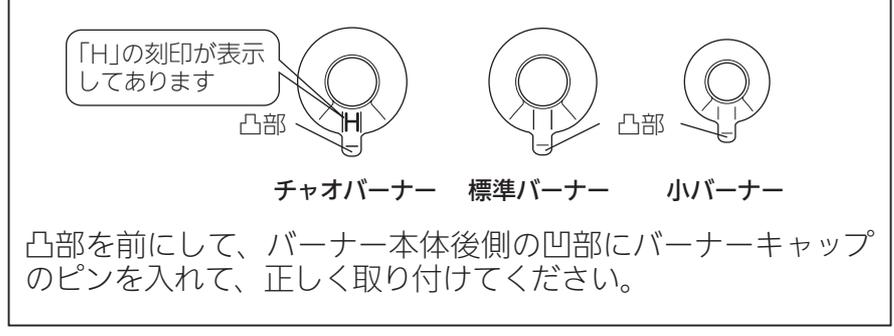
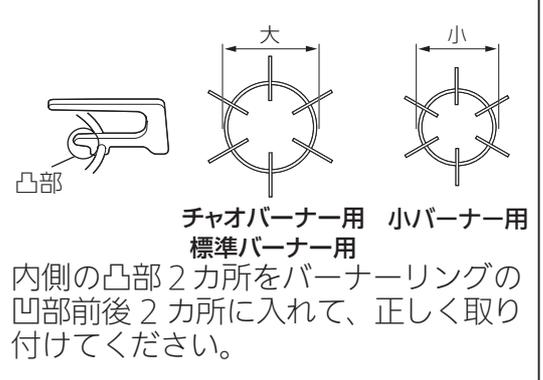
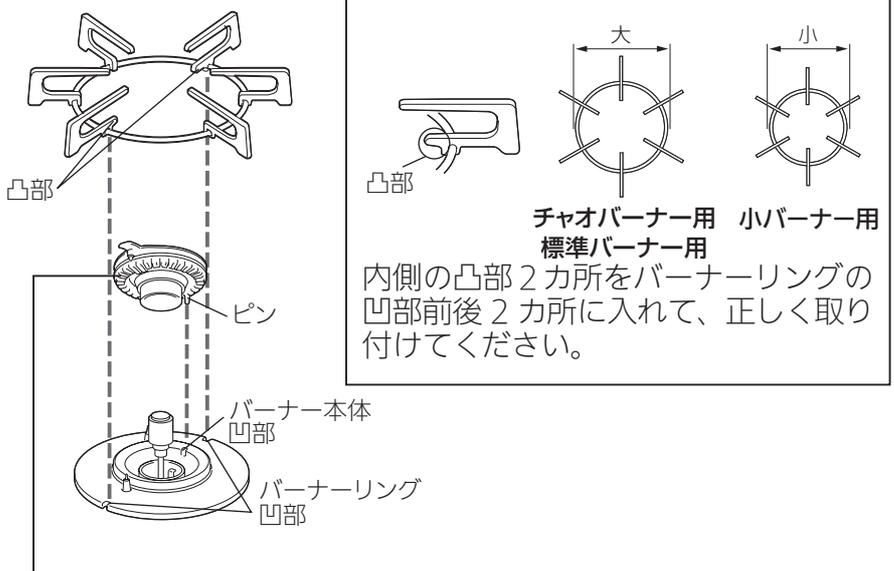
5. 確実に取り付けられているか確認する。

※グリルとびらを閉めるとき、こすれる音がしたり、スムーズに動かなかったりする場合は、正しく取り付けられていないので、やり直してください。  
無理に閉めると破損するおそれがあります。





ごとく・バーナーキャップ



⚠ 注意

❌ ■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

- バーナーキャップを正しく取り付けないと点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。

バーナーキャップの浮き

バーナーキャップの裏返し

❌ ■ごとくは誤った取り付けで使用しない

誤った取り付けをすると鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。

誤った取り付けの例

お願い

- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にお問い合わせください。 63 ページ

部品の取り付けと取りはずし

# お手入れのしかた (コンロ) お手入れ

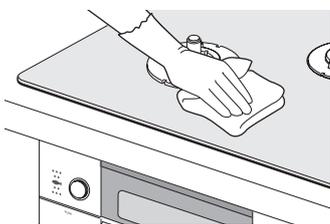
- 汚れたら、そのつど、きれいにお手入れしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

## お願い

- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。▶ 43 ページ

## トッププレート(ガラス)

- お手入れのときはごとく、排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



### ◆汚れがこびりついたとき

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

### ◆それでも汚れが取れないとき

1. くしゃくしゃにしたラップに別売のガラストップ専用クリーナーを塗り、こする。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

## お願い

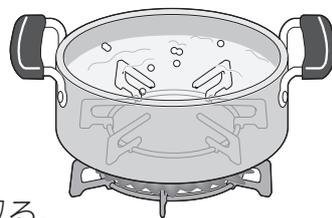
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが張り付けしてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所に連絡してラベルを再購入し、貼り替えてください。

## ごとく・排気口カバー

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

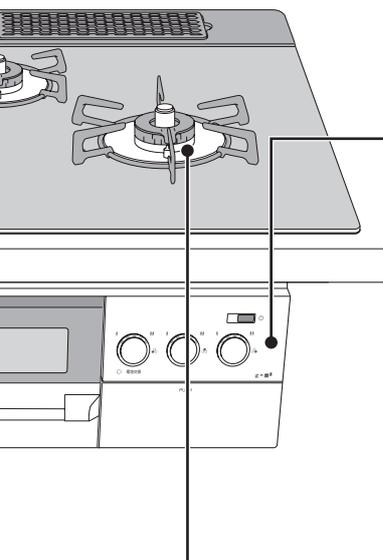
### ◆それでも汚れが取れないとき

- 煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。
  1. 水を入れた大きな鍋にごとくや排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
  2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



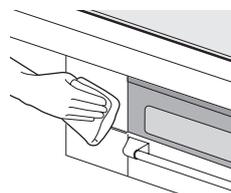
# は、ガス栓を閉じ、機器が冷え、手袋をしてから

※各 부품の取り付けについては、 45・46ページをご覧ください。



## 機器表面・操作部

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。

## バーナー部

- やわらかい布で汚れをふき取り、乾いた布で仕上げます。

### バーナーキャップ

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



※バーナーキャップは分解できません。  
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。  
※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

### ❖炎口が目づまりしていたら

- 歯ブラシなどで汚れを取り除きます。



※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。  
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除きます。

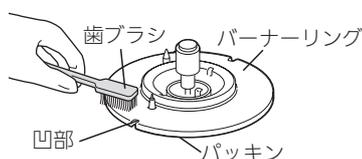
### バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



### バーナーリング

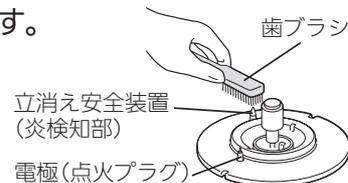
- バーナーリングの凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。



※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。  
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。  
※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷つけないようにトッププレートとのすきまにつまようじや歯ブラシを寝かせて使用しないでください。パッキンがずれたり、傷つくと煮こぼれなどが機器内部に入る原因になります。

### 立消え安全装置・電極

- 歯ブラシなどでお手入れします。



※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。

### 温度センサー

- 片手を添え、水を含ませて硬くしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。



※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、鍋底に密着しないことがあります。また、温度センサーを無理に回転させないでください。故障の原因になります。

# お手入れのしかた (グリル)

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

## お願い

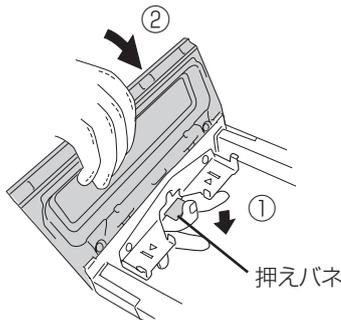
- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。  43 ページ

## グリルとびら

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。  
※水気が残っていると、さびなどの原因になります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

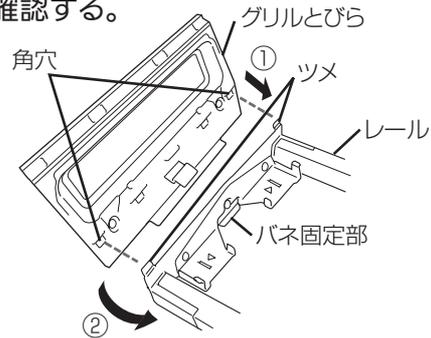
### 取りはずしかた

1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。
3. グリルとびらをレールから取りはずす。



### 取り付けかた

1. レールのツメ2カ所にグリルとびらの角穴をはめ込む。(①)
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがグリル皿受けに確実にハマっているか確認する。



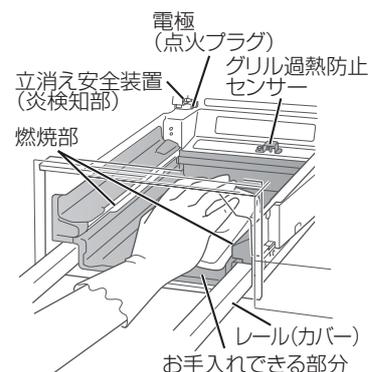
※グリルとびらは変形させないでください。  
特にレールとの固定部が変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

## グリル皿・グリル焼網・下火カバー

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。  
※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。  
※下火カバーは、ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

## グリル庫内(側壁・底部)

- 洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。  
※燃焼部(バーナー)には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置と電極、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けられていますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。  
※レール(カバー)は、洗剤を含ませた布でカバーの下側をふかないでください。レール部に洗剤が浸入し、動きが悪くなるおそれがあります。



# 乾電池を交換する

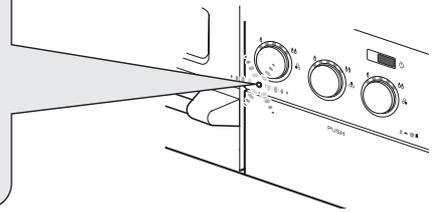
- 乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。



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



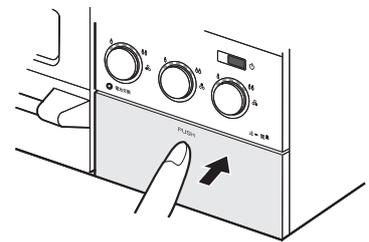
〈点灯〉……電池交換サインが点灯したら、コンロもグリルも使えなくなります。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。



## 1 機器が冷めていることを確認する。

## 2 コンロ操作部の [PUSH] 付近を指で押す。

押し込んだ指を戻すと、操作部が出てきます。

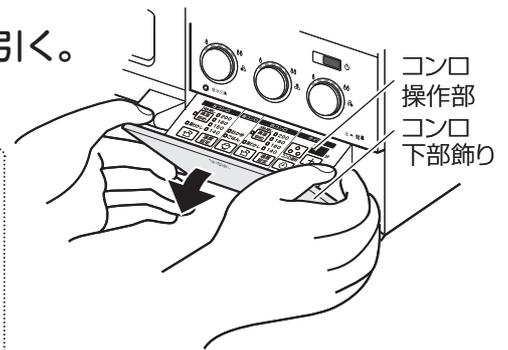


## 3 コンロ下部飾りの両端上側を裏から両手で手前へ引く。

コンロ操作部とコンロ下部飾りが分かります。

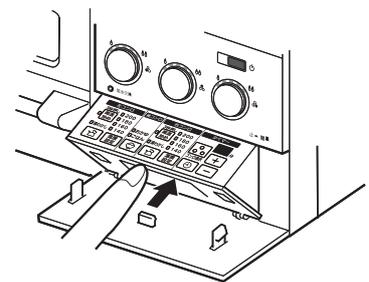
### お知らせ

コンロ下部飾りは水平位置で止まりますが、それより下に下げようとする、はずれる場合があります。この場合もコンロ下部飾りを水平にして、2カ所のツメを1つずつはめれば元に戻ります。（強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。）

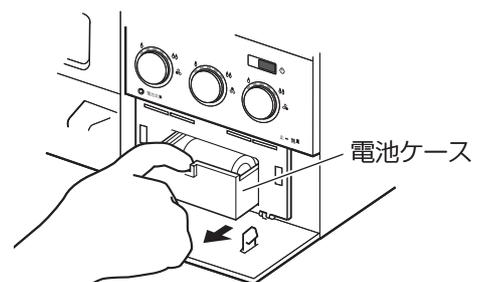


## 4 操作部を本体へ押し込む。

電池ケースが引き出せるようになります。



## 5 電池ケースを止まるまでゆっくりと引き出す。



### お願い

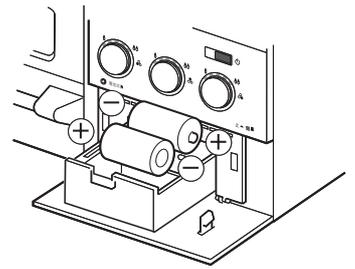
- 電池ケースは取りはずせない構造になっているので、無理に引っ張ったり、上から押さえたりしないでください。機器がこわれる原因になります。

# 乾電池を交換する

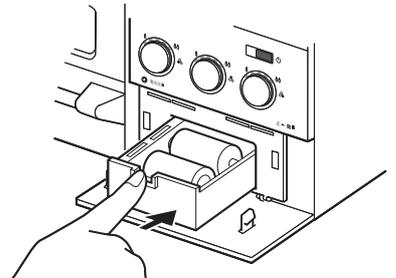
6 古い乾電池をはずす。

7 新しい乾電池を入れる。

単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を、図のように⊕⊖の向きを確認して、奥まで確実にはめ込んでください。



8 電池ケースを奥までしっかり押し込み、本体に収納する。

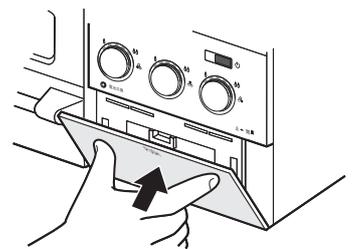


## お願い

- 電池ケースを収納するとき、手を挟み込まないように注意してください。

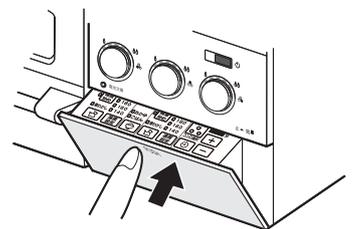
9 コンロ下部飾りを本体へ押し込む。

コンロ操作部が、コンロ下部飾りにくっつきます。



10 操作部の「PUSH」付近を指でゆっくり押す。

コンロ操作部を本体に収納します。



## 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



■ 機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす

ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

■ 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

## お願い

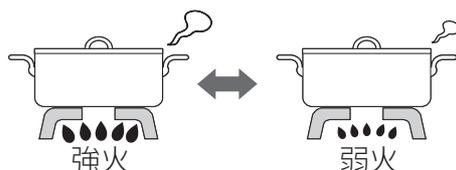
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は6カ月～1年程度です。（使用時間、各種便利機能の使用頻度、手動および自動火力調節の回数などにより乾電池の交換時期は変動します。乾電池製造メーカー・種類が異なると短くなる場合があります。）また、単1形マンガン乾電池（1.5V）を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単1形アルカリ乾電池（1.5V）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スパーサーや充電式単1形乾電池は、電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

# よくあるご質問 (Q&A)

## 特に多いご質問をまとめました

### ① 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

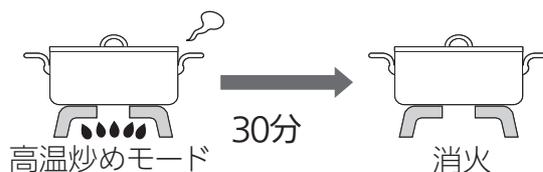
⇒温度センサーがはたらいて、自動で弱火・強火を調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 28・53ページ



安全機能がはたらいて、コンロが自動で火力調節しています

### ② 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

⇒高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。高温炒めモードに設定して30分を過ぎると、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 28・54ページ



30分で消火します

※高温になり過ぎたときも火を消します。

※高温炒めモードに設定していないときでも、連続して約2時間使用すると、自動で火を消します。

### ③ 操作ボタンを押しても点火しない

※コンロ下部飾りの上にある電池交換サインが点灯している。

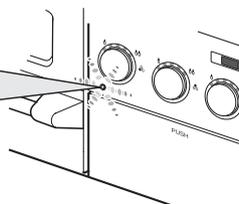
⇒乾電池が消耗しています。乾電池を交換してください。☞ 50ページ  
乾電池交換の目安は6カ月～1年程度です。



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



〈点灯〉……電池交換サインが点灯したら、コンロもグリルも使えなくなります。新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。



電池交換サインを確認!

# よくあるご質問 (Q&A)

| ご質問                          | こうしてください   | 参照ページ |
|------------------------------|--|-------|
| 電源が入りにくい<br>(または入らない)        | お手入れなどで誤って触れても電源が入らないようにしています。<br>他のスイッチより長く (0.3 秒以上) 押してください。  | —     |
| 点火しない                        | ガス栓 (ねじガス栓) を閉めていると、点火できません。<br>全開にしてください。   | 21    |
|                              | バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。<br>お手入れしてください。  | 48    |
|                              | 電極 (点火プラグ) や立消え安全装置 (炎検知部)、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。<br>お手入れしてください。                                  | 48    |
|                              | バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、点火しない場合があります。<br>正しく取り付けてください。   | 46    |
|                              | 長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかる場合があります。<br>点火操作を繰り返してください。  | —     |
|                              | 点火ロックされていると、点火できません。<br>点火ロックを解除してください。  | 22    |
|                              | 乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。   | 50    |
|                              | 電池交換サインが点灯している場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) 2 個と交換してください。   | 50    |
| 調理中に<br>火力が変わったり<br>火が消えたりする | 鍋やフライパンの温度が約 250℃になると、安全機能がはたらき、自動で火力を調節します。この状態が約 30 分続くと自動で火を消します。高温炒めスイッチを押すと、さらに高温で調理ができます。(チャオバーナー・標準バーナー)  | 27・28 |
|                              | 土鍋や耐熱ガラス鍋、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき、火が消えることがあります。<br>再点火してください。<br>また、高温炒めスイッチを押して使用してください。<br>(チャオバーナー・標準バーナー) | 14・15 |
|                              | グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると、消火することがあります。<br>ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき、自動でガスを止めます。                      | 15    |
|                              | コンロは約 2 時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。  | 15    |

| ご質問                           | こうしてください   | 参照ページ |
|-------------------------------|--|-------|
| 高温炒めモードに設定しても火力が変わったり火が消えたりする | 高温炒めモードに設定中でも約 290℃になると、異常過熱を防止するために、火力を自動で強火・弱火に調節します。さらに温度が高くなると自動で火を消します。                             | 28    |
| 炎の状態(燃えかた、色)がおかしい             | バーナーの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。  | 48    |
|                               | バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。  | 46    |
|                               | 換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。                | 10    |
|                               | 風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり、色が赤くなったりします。炎に風が当たらないようにして使用してください。                             | 10    |
|                               | 加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。   | —     |
|                               | グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分(ナトリウム)などにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。                                      | —     |
|                               | 火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。異常ではありません。  | —     |
| 鍋底がひどく焦げついて火が消えた              | 焦げつき消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローの鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。 | 15    |
|                               | 温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？<br>このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。                                       | 14・48 |
|                               | 鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。   | 15    |
| 焼網が使えない                       | 焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し、高温炒めスイッチを押して、コンロ上であぶり調理してください。(チャオバーナー・標準バーナー)     | —     |

# よくあるご質問 (Q&A)

| ご質問   | こうしてください  | 参照ページ |
|---|---|-------|
| <b>温度設定モード</b><br>揚げものがうまくできない              | 鍋の形状や材質、油の量によっては、油の温度が設定温度より高めになったり、低めになったりする場合があります。<br>設定温度を加減して使用してください。 | 14・24 |
|   | 温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？<br>このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。          | 14・48 |
| <b>湯わかしモード</b><br>お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い | やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お湯がわかかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。             | 14・18 |
|   | 温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？<br>このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。          | 14・48 |
|   | 加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。          | 30    |
|   | 一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。                                      | 30    |
|   | 「湯わかしモードお知らせ時間」の設定を調節してください。  | 18    |
| <b>炊飯モード</b><br>ふきこぼれる                      | 水を入れ過ぎていませんか？<br>やかんや鍋の大きさに応じた水の量(目安は最大容量の6～7割)にしてください。                     | 29    |
| <b>炊飯モード</b><br>ごはん、おかゆがうまく炊けない             | 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。<br>炎に風が当たらないようにして使用してください。        | 10    |
|   | 炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。   | —     |
|   | 炊飯モードに適した鍋を使用してください。  | 32    |
|   | 温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？<br>このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。          | 14・48 |
|   | ごはんが硬かったり、やわらかい場合は、5分程度むらしを追加してください。  | —     |
|   | おかゆを炊く場合は、途中でかき混ぜないでください。<br>かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て、風味が悪くなります。                  | 34    |
|   | おかゆに調味料を入れる場合は、炊飯終了後に入れてください。<br>炊飯前に入れると、表面に膜ができ、うまく炊けない場合があります。           | 34    |
|   | 炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。  | —     |

|            | ご質問  | こうしてください  | 参照ページ |
|------------|--|---|-------|
| 炊飯モード      | 無洗米がうまく炊けない  | 必ず 30 分以上、水に浸して炊いてください。<br>洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。   | 31・32 |
|            |  | よくかき混ぜて、1,2 度すすいで洗い流してください。<br>でんぷん質が底に沈殿したり、お米の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。                     | 32    |
|            |  | 無洗米専用計量カップを使用してください。使用していない場合は、水の量を 3%程度多くしてください。   | 32    |
|            | おかゆがふきこぼれる   | 鍋によってふきこぼれる場合があります。<br>ふたをずらしたり、持ち上げたりするとふきこぼれしにくくなります。   | —     |
|            | 途中で誤って、消火してしまった  | もう一度、ごはんモードで炊いてください。水分が少ない状態で再度点火した場合は、鍋底のお米が焦げる場合があります。<br>(おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら、弱火で炊いてください。) | 33・34 |
|            | 電源が入りにくい<br>(または入らない)  | お手入れなどで誤って触れても電源が入らないようにしています。<br>他のスイッチより長く (0.3 秒以上) 押してください。                                     | —     |
| グリル        | 点火しない  | ガス栓 (ねじガス栓) を閉めていると点火できません。<br>全開にしてご使用ください。  | 35    |
|            |  | グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサーがはたらき、点火できません。<br>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。                       | 16    |
|            |  | 長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。<br>点火操作を繰り返してください。                                      | —     |
|            |  | 点火ロックされていると、点火できません。<br>点火ロックを解除してください。   | 22    |
|            |  | 乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。  | 50    |
|            |  | 電池交換サインが点灯している場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) 2 個と交換してください。  | 50    |
|            |  |   |       |
| 調理がうまくできない | 完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。また、グリル過熱防止センサーがはたらき場合があります。 | 36  |       |
|            | 魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。  | 36  |       |
|            | みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。                        | 36  |       |
|            | グリルとびらを確実に閉めてください。<br>閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。        | —   |       |
|            | 使用中に消火する   | 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。                      | 16    |

# よくあるご質問 (Q&A)

|     | ご質問                              | こうしてください  | 参照ページ |
|-----|----------------------------------|---|-------|
| グリル | 排気口やコンロ部から煙やにおいが出る               | <p>初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので、異常ではありません。</p> <p>グリル皿やグリル焼網、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙が出る場合があります。</p> <p>グリルとびらを確実に閉めてください。閉まっていないとすき間から煙やにおいが出ることがあります。</p> | 35    |
|     | オートメニューを受け付けない                   | <p>グリル庫内が高温になっていると、オートメニュースイッチは受け付けません。</p> <p>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。</p>   | 39    |
|     | コンロ消火後に「ポン」という音がる                | <p>ガスが燃え尽きる際に発生する音です。</p> <p>異常ではありません。</p>   | —     |
| 音   | 点火後や消火後にキシミ音がる                   | <p>加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。</p> <p>異常ではありません。</p>   | —     |
|     | コンロ使用中に「シャー」という音がる               | <p>ガスがバーナー内部を通過する音です。</p> <p>異常ではありません。</p>   | —     |
|     | グリル使用中に「ポッポッ」という音がる              | <p>グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。</p>   | —     |
|     | ブザーが約8秒間鳴る                       | <p>部品が故障しています。</p> <p>ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。</p>   | 65    |
| その他 | 点火すると他のバーナーもパチパチする               | <p>他のバーナーも同時にパチパチする構造です。</p> <p>異常ではありません。</p>  | —     |
|     | 操作ボタンから手を放してもパチパチしている            | <p>操作ボタンから手を放しても最長で10秒間パチパチが続きます。</p> <p>異常ではありません。</p>   | —     |
|     | ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する | <p>ごとくの先端は、炎が当たり白くざらざらになります。</p> <p>異常ではありません。</p> <p>ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。</p>  | 63    |

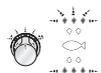
| ご質問                                     | こうしてください   | 参照ページ              |
|---|--|--------------------|
| <p>ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する</p> | <p>酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。台所用中性洗剤を薄めて使用してください。</p> <p>煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合がありますが、性能に問題はありません。</p>                           | <p>43</p> <p>—</p> |
| <p>グリルまたはオーブンしか使っていないのにトッププレートが熱くなる</p> | <p>グリルまたはオーブンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、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。グリルまたはオーブン使用中や使用直後は、トッププレートに触らないよう注意してください。</p> | <p>9</p>           |
| <p>火力が変わらない</p>                         | <p>火力を調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。異常ではありません。</p>   | <p>—</p>           |
| <p>電池交換サインが点滅する</p>                     | <p>乾電池の交換時期が近づいています。点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を準備してください。</p>  | <p>50・52</p>       |
| <p>部品が傷んできた</p>                         | <p>お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。</p>  | <p>63</p>          |
| <p>コンロ・グリル下部飾りがはずれた</p>                 | <p>強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。コンロ・グリル下部飾りの左右のツメの溝を操作部のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。（コンロ下部飾り裏面のラベルをご覧ください。）</p>                        | <p>—</p>           |
| <p>コンロ側の操作でレンジフードが連動しない（赤外線反射式）</p>     | <p>コンロの赤外線発信部やレンジフードの赤外線受信部が汚れていたり、直射日光が当たっていたりすると連動しない場合があります。</p>  | <p>19・20</p>       |
|   | <p>コンロの赤外線発信部がさえぎられていたり、コンロ正面から離れて操作すると連動しない場合があります。</p>   | <p>19・20</p>       |
|   | <p>コンロの赤外線発信部からの出力が弱くなって連動しない場合があります。電池交換サインが点滅・点灯していても、新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。</p>  | <p>50</p>          |
| <p>コンロを停止してもレンジフードが停止しない</p>            | <p>レンジフードタイマーの作動中は停止しません。すぐに停止させたい場合は、レンジフード側の停止用スイッチを押してください。</p>   | <p>20</p>          |

# ブザーが鳴って、こんな表示

表示（数字）は、各コンロタイマー表示部またはグリルタイマー表示部に表示されます。

| 表 示   |  | ブザー音              | 内 容                       |
|---|--|-------------------|---------------------------|
| <br><br><b>0</b>        | <br>コント選択 | ピー 1 回<br>(約 2 秒) | コンロタイマーモード終了              |
|   |  |                   | ピー 1 回<br>(約 2 秒)         |
| <br><b>0</b>   | <br>湯わかし  | ピー 1 回<br>(約 2 秒) | 湯わかしモード終了                 |
| <br><b>00</b> ↔  | -2   | ピー 3 回            | コンロ消し忘れ消火機能作動             |
|   | -1-3   |                   | コンロ消し忘れ消火機能作動             |
|   |  |                   | 高温炒めモード終了                 |
| <br><br><b>02</b> ↔  | -1-2-3   | ピー 5 回            | 調理油過熱防止機能作動<br>焦げつき消火機能作動 |
|   | -5   | ピー 3 回            | グリル過熱防止センサーの作動            |
| <br><br><b>11</b> ↔ | -1-2-3-5   | ピー 3 回            | 点火時に着火しなかった               |
| <br><br><b>12</b> ↔ | -1-2-3-5   | ピー 3 回            | 立消え安全装置の作動                |
| <br><b>14</b> ↔  | -1-2-3   | ピー 5 回            | 温度センサー過熱防止機能作動            |

-1: 標準バーナー -2: 小バーナー -3: チャオバーナー -5: グリルバーナー ↔: 交互に点滅



火力表示ランプ点滅

※火力表示ランプ、モードランプ、表示部を消灯する場合は、操作ボタンを押してください。

※電源が OFF（オートオフ最長 5 分）になると、表示はされません。

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

# が出たら

| 原因   | 処置と再使用時の注意  | 参照ページ          |
|--|---|----------------|
| 設定した時間がたち、自動で火が消えました。                                    | ●操作ボタンを押して戻してください。  | 25・26          |
| 設定した時間がたち、自動で火が消えました。                                    | ●操作ボタンを押して戻してください。  | 37～40          |
| 沸とうして、5分後に自動で火が消えました。<br>または、沸とうして、設定した時間がたち、自動で火が消えました。 | ●操作ボタンを押して戻してください。  | 29・30          |
| 使用開始から約2時間または設定した時間がたち、自動で火が消えました。                       | ●操作ボタンを押して戻してください。<br>●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。  | 15             |
| 30分がたち、自動で火が消えました。                                       | ●操作ボタンを押して戻してください。  | 27・28          |
| 調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空炊きなど                              | ●よくあるご質問(Q&A)「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。<br>●やけどに注意して再点火を行ってください。<br>●調理油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合(温度センサーが高温のままの状態)は、点火しても火が消える場合があります。冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。 | 15・53<br>54    |
| グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など                          | ●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合(温度センサーが高温のままの状態)、点火しても火が消える場合があります。<br>●グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、再点火を行ってください。   | 16<br>56・57    |
| 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                              | ●よくあるご質問(Q&A)「点火しない」「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「炎の状態(燃えかた、色)がおかしい」を確認してください。<br>●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。  | 15・53<br>54・56 |
| 過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。                                 | ●操作ボタンを押して戻してください。<br>●使用する場合は、冷めるのを待ってから再点火を行ってください。   | 54             |

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

# ブザーが鳴って、こんな表示

| 表 示   |   | ブザー音              | 内 容                                 |
|---|---|-------------------|-------------------------------------|
|    | 24 - 1 - 3  | ピー 1 回<br>(約 8 秒) | 高温炒めスイッチの故障                         |
|    | 31 - 1 - 2 - 3  | ピー 1 回<br>(約 8 秒) | 温度センサーの故障                           |
|    | 32、33 - 5   | ピー 1 回<br>(約 8 秒) | グリル過熱防止センサーの故障                      |
|    | 50 - 5  | ピー 1 回<br>(約 8 秒) | 切替電磁弁の故障                            |
| <br>    | 53、70<br>71、72 - 1 - 2 - 3 - 5  | ピー 1 回<br>(約 8 秒) | 電子部品の故障                             |
| <br> | 79、80<br>81 - 1 - 2 - 3 - 5   | ピー 1 回<br>(約 8 秒) | モーター位置エラー<br>元電磁弁の故障<br>セーフティバルブの故障 |
|  電池交換サイン<br><点灯>   |   | ピー 3 回            | 電池交換のお知らせ                           |
| <br>(使用したモードのランプが点滅)   |  | ピー 1 回<br>(約 2 秒) | 炊飯モード (ごはん・おかゆ) 終了                  |

- 1: 標準バーナー - 2: 小バーナー - 3: チャオバーナー - 5: グリルバーナー ↔: 交互に点滅

 火力表示ランプ点滅

※火力表示ランプ、モードランプ、表示部を消灯する場合は、操作ボタンを押してください。

※電源が OFF (オートオフ最長 5 分) になると、表示はされません。

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

| 原因                      | 処置と再使用時の注意   | 参照ページ |
|-------------------------|--|-------|
| 部品が故障しています。             | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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。</li> </ul> | 65    |
| 乾電池が消耗しました。             | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。</li> </ul>                     | 50    |
| 炊飯モードで炊き上がり、自動で火が消えました。 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 操作ボタンを押して戻してください。</li> </ul>                                      | 33・34 |

# 交換部品・別売品のご紹介

## 交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）・別売品

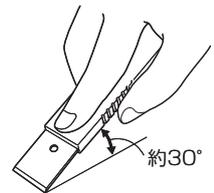
- 消耗部品は傷んできたら交換してください。お求めの場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にお問い合わせください。

| 部 品 名            |                    | 部品コード               |   |
|------------------|--------------------|---------------------|---|
| 交<br>換<br>部<br>品 | ごとく                | チャオバーナー用<br>標準バーナー用 | 010-373-000   |
|                  |                    | 小バーナー用              | 010-375-000   |
|                  | バーナーキャップ           | チャオバーナー用            | 151-357-000   |
|                  |                    | 標準バーナー用             | 151-358-000   |
|                  |                    | 小バーナー用              | 151-359-000   |
|                  | グリル皿               |                     | 070-187-000   |
|                  | グリル焼網              |                     | 071-054-000   |
|                  | 下火カバー 右            |                     | 098-2584000   |
|                  | 下火カバー 左            |                     | 098-2583000   |
| 排気口カバー           |                    | 053-342-000         |   |
| 部 品 名            |                    | 型番または部品コード          |   |
| 別<br>売<br>品      | 炊飯専用かま             | 3 合炊き               |  RTR-03E      |
|                  | 炊飯専用鍋              | 3 合炊き               |  RTR-300D1   |
|                  |                    | 5 合炊き               |  RTR-500D    |
|                  | トーストプレート           |                     |  RCP-72V     |
|                  | クッキングプレート          |                     |  RCP-71W     |
|                  | ガラストップ専用クリーナー      |                     |  820-008-000 |
|                  | スクレーパー S 型 〈推奨品〉 ※ |                     | ホームセンターでお買<br>い求めください。 35SB（オルファ社製）   |

- 2013年10月現在の仕様です。仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- 単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）はもよりの電気店などでお買い求めください。

※スクレーパー S 型 〈推奨品〉 について

- トッププレートに傷がつくおそれがありますので、刃が傷んだ場合は、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。



# 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。☎ 50 ページ
- お手入れしておくと、次回使用するとき便利です。

## 仕 様

| 品 名       | グリル付ガスビルトインコンロ  |                    |   |                    |
|-----------|---|--------------------|---|--------------------|
| 型 式       | RBC4WNGN51-L(STWS)  | RBC4WNGN51-R(STWS) | RBC4WNGN50-L(STWS)                                | RBC4WNGN50-R(STWS) |
| 型 式 の 呼 び | RHB71WGRX4-L  | RHB71WGRX4-R       | RHB31WGRX4-L                                      | RHB31WGRX4-R       |
| 型 式 名     | RB71WGRX4   |                    | RB31WGRX4   |                    |
| 質 量       | 26.5kg（付属品含む）   |                    | 25.0kg（付属品含む）                                     |                    |
| 外 形 寸 法   | 高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 541mm<br>（トッププレート幅 742mm）   |                    | 高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 539mm<br>（トッププレート幅 592mm） |                    |
| ガ ス 接 続   | 15 A（1 / 2B）鋼管または金属可とう管   |                    |   |                    |
| 電 源       | DC3.0V（単 1 形アルカリ乾電池× 2 個）   |                    |   |                    |
| 安 全 機 能   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理油過熱防止機能</li> <li>● グリル消し忘れ消火機能</li> <li>● 中火点火機能</li> <li>● 高温自動温度調節機能</li> <li>● 立消え安全装置</li> <li>● 焦げつき消火機能</li> <li>● グリル過熱防止センサー</li> <li>● コンロ消し忘れ消火機能</li> <li>● ロック機能</li> <li>● 電源オートオフ機能</li> </ul> |                    |   |                    |
| 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）、お問い合わせ先一覧、設置説明書、下火カバー   |                    |   |                    |

| ガスグループ<br>（ガス種） | 1 時 間 当 た り の ガ ス 消 費 量 |        |        |        |               |        |
|-----------------|-------------------------|--------|--------|--------|---------------|--------|
|                 | 個 別 ガ ス 消 費 量           |        |        |        | 全点火時<br>ガス消費量 |        |
|                 | チャオバーナー                 | 標準バーナー | 小バーナー  | グリル    |               |        |
| 都市ガス用           | 12 A                    | 3.91kW | 2.77kW | 1.19kW | 1.86kW        | 8.76kW |
|                 | 13 A                    | 4.20kW | 2.97kW | 1.27kW | 2.00kW        | 9.40kW |

# アフターサービス／廃棄時のお願い

## アフターサービスのお申し込み

### 保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 必ず「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げ日から1年間です。機器の販売後、機器の故障がある場合、一定条件のもとに無料修理に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。☎ 52～62 ページの「よくあるご質問(Q & A)」 「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」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（☎ 13 ページ）、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ときガスには都市ガス数種類及びLPガスがあります。ガスの種類が違う地域へ転居される場合には、部品交換や調整が必要となります。そのままお使いになりますと正常な働きをしないばかりでなく故障、不完全燃焼、火災などの原因にもなりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご相談ください。この場合、調整・改造にともなう費用は保証期間内であっても有料となります。

### 連絡先

別添の「お問い合わせ先一覧」を参照してください。

## 廃棄時のお願い

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

# MEMO

# 保証書

品名

グリル付ガスビルトインコンロ

RBC4WNGN51-L (STWS)  
RBC4WNGN51-R (STWS)  
RBC4WNGN50-L (STWS)  
RBC4WNGN50-R (STWS)

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

## 記

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

## 無料修理規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店または、もよりの弊社が無料修理いたします。
  - 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼の上、出張修理に際して本書をご提示ください。  
なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
  - 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。  
(イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。  
(ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。  
(ハ) 火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。  
(ニ) 一般家庭以外（例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
  - (ホ) 本書の提示がない場合。  
(ヘ) 本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入のない場合あるいは字句が書き替えられた場合。  
(ト) 指定外の燃料の使用、燃料の供給事情による故障および損傷。  
(チ) ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。
4. 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<br>者<br>印 |  |
| 住所     |       |             |  |
| 電話番号   |       |             |  |

修理記録

| 年 月 日 | 修理内容 |
|-------|------|
|       |      |
|       |      |
|       |      |

お客様へ

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

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

保証書



JS0035-032(00)  
130913  
06000005285710