

取扱説明書

ビルトインコンロ

RBC4WNGN7-L/R (BVB)

RBC4WNGN7-L/R (SVSV)

RBC4WNGN7-L/R (B)

RBC4WNGN6-L/R (BVB)

RBC4WNGN6-L/R (SVSV)

型式：RBC4WNGN6-L/R (B)



TOHO GAS

家庭用

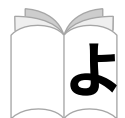
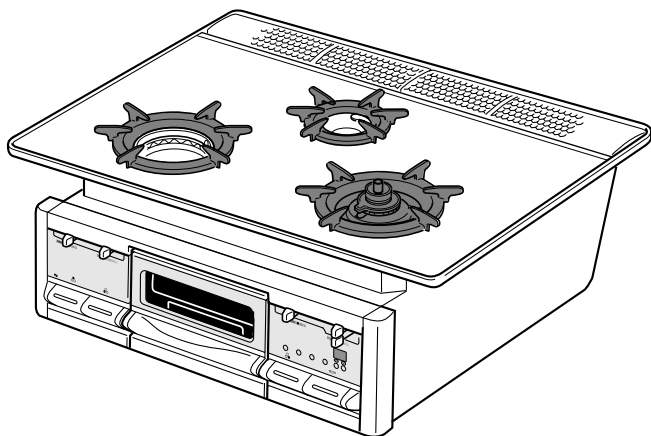
グリル付

ガスビルトインコンロ

型 式

型式の呼び

75cm幅	RBC4WNGN7-L(B)	RBG-N78W5GAX-L
	RBC4WNGN7-R(B)	RBG-N78W5GAX-R
	RBC4WNGN7-L(SVSV)	RBG-N78W5GAX-L
	RBC4WNGN7-R(SVSV)	RBG-N78W5GAX-R
	RBC4WNGN7-L(BVB)	RBG-N78W5GAX-L
	RBC4WNGN7-R(BVB)	RBG-N78W5GAX-R
60cm幅	RBC4WNGN6-L(B)	RBG-N38W5GAX-L
	RBC4WNGN6-R(B)	RBG-N38W5GAX-R
	RBC4WNGN6-L(SVSV)	RBG-N38W5GAX-L
	RBC4WNGN6-R(SVSV)	RBG-N38W5GAX-R
	RBC4WNGN6-L(BVB)	RBG-N38W5GAX-L
	RBC4WNGN6-R(BVB)	RBG-N38W5GAX-R

よく読んで安全に正しく
お使いください。

ご愛用の皆様へ

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

●ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。

●この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認ください。大切に保管してください。

●本製品は家庭用なので業務用のような使い方をされますと著しく寿命が縮まります。

●この製品は国内専用です。海外では使用できません。

●この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要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東邦ガスにご連絡して再購入してください。

●炊飯機能でより上手に炊飯できるように別売で炊飯専用なべがあります。

保証書付

取扱説明書

システムキッチン用〈ビルトインコンロ〉

もくじ



各部の名称と特長 1

安全上のご注意 3

準備をしましょう

乾電池のセット 6
 点火ロック 6
 各部品のセット 7

コンロをお使いになる前に

料理に応じて使い分けましょう 9
 使用できるなべと温度センサーについて 9
 コンロを使うとき注意しましょう 11

コンロを使いましょう

操作の手順 12
 コンロ操作部の使い方
 揚げものモード 13
 炊飯モード 14
 湯わかしモード 16
 コンロタイマーモード 19
 自動判別モード 20

グリルをお使いになる前に

グリルとびらの出し入れ 21
 グリルで上手に焼くには 21
 初めて使うときはから焼きをしましょう 22
 グリルを使うとき注意しましょう 22

グリルを使いましょう

操作の手順 24

点検・お手入れをしましょう

お手入れの道具と洗剤について 26
 日常点検をしましょう 27
 お手入れのポイント 27

故障かな？と思ったら

もう一度、ご確認ください 30
 表示とブザーについて 33
 電池交換 35

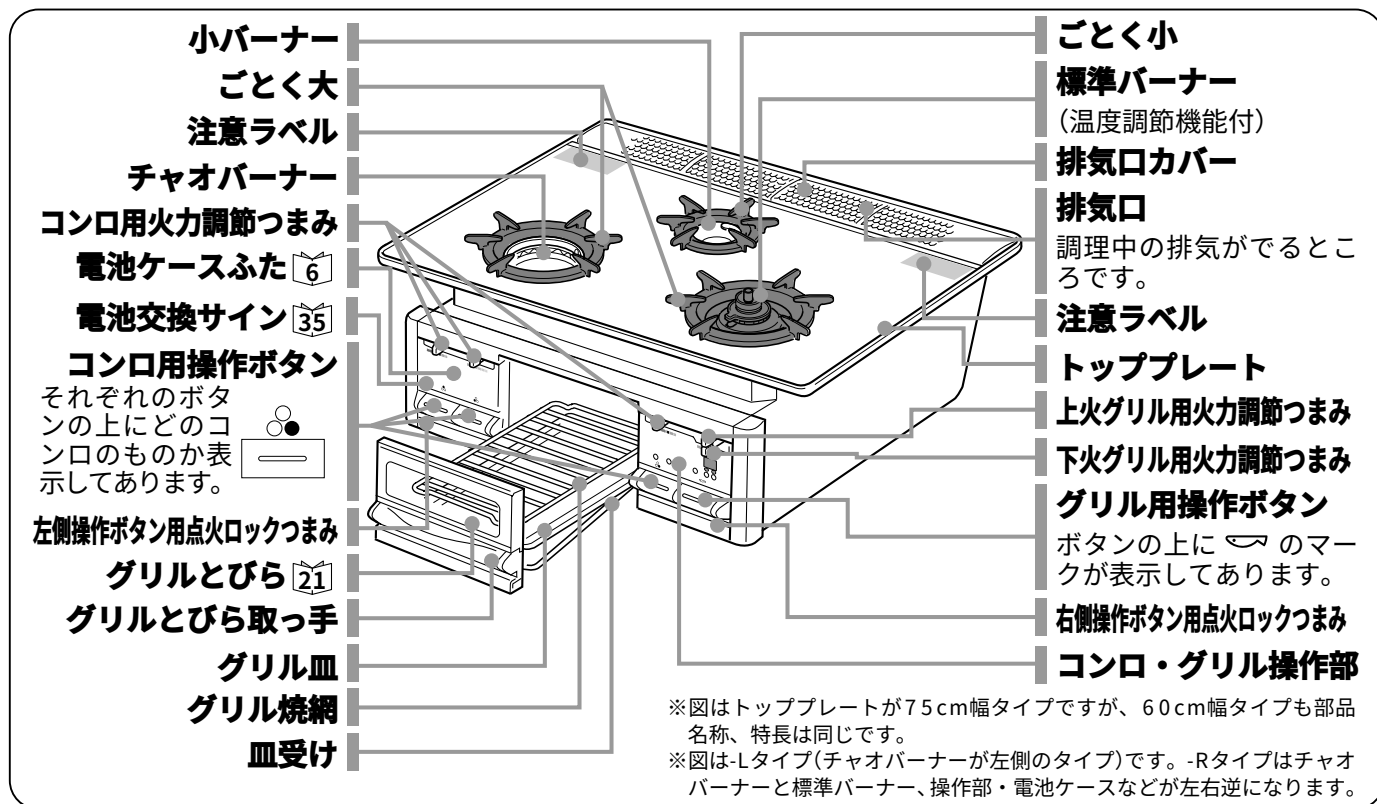
アフターサービスは？／設置にあたって 36

長期間使用しない場合／仕様 37

保証書 裏表紙

※ 内の数字はページを示しています。

各部の名称と特長



コンロ部

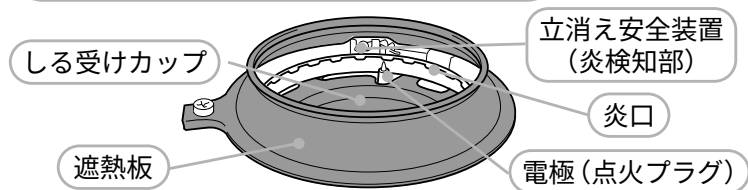
立消え安全装置 33

調理中、煮こぼれなどで火が消えると自動的にガスを止める安全機能です。

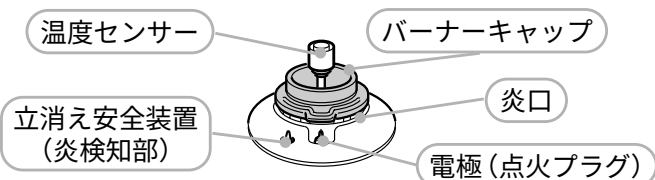
コンロ消し忘れタイマー 31 32 33

チャオ・小バーナーは、点火してから約1時間、標準バーナーは、約2時間で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

チャオバーナー・小バーナー

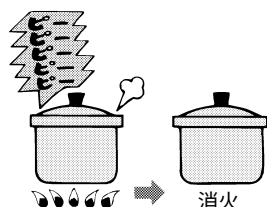


標準バーナー (温度調節機能付)



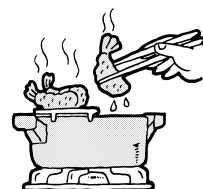
焦げつき消火機能 31 33

なべ底が焦げつきはじめたら自動消火します。



調理油過熱防止機能 31 33

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



コンロ・グリル操作部

※図は標準バーナーが右側の機器の場合です。

炊飯表示ランプ

炊飯モード設定時に点灯します。

湯わかしモード表示ランプ

湯わかしモード設定時に点灯します。

揚げもの設定温度表示ランプ

揚げものモード設定時に設定された温度を点灯で表示します。

コンロタイマー表示ランプ

コンロタイマーモード設定時に点灯します。

グリル調理タイマー表示ランプ

グリル調理タイマー使用時に点灯します。

表示部

グリル調理タイマー・コンロタイマー・湯わかし(保温・消火)の時間を表示します。
※グリル使用時はグリル調理タイマー表示が最優先されます。

揚げものキー

揚げものモード設定時に使用します。

■温度調節機能

13

天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに油の温度を一定に保つことができます。キーを押すことにより160℃、180℃、200℃の3段階に温度を設定することができます。

炊飯キー

炊飯モード設定時に使用します。

■炊飯機能

14

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

コンロタイマーキー

タイマーをセットするコンロを選択するキーです。
※湯わかし(保温・消火)使用時はコンロタイマーは設定できません。

湯わかしキー

湯わかしモード使用時に保温、消火のどちらかを選択してください。

■保温

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

(設定時間は1～60分までできます)

■消火

沸とう後設定時間が経過すると自動消火します。※小火にはなりません。

(設定時間は1～60分までできます)

タイマーセットキー

グリル調理タイマー・コンロタイマー・湯わかし(保温・消火)の時間をセットできます。

■湯わかし(保温・消火)

1～60分までセットできます。

■コンロタイマー

1～60分までセットできます。

■グリル調理タイマー

1～15分までセットできます。

グリル部

◆水のいらない両面焼きグリル 21

グリル皿に水を入れずに使えます。また、上火・下火のセパレートスライドレバー調節で火加減の幅が広がりました。

◆グリル過熱防止センサー 33

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

◆立消え安全装置 33

◆グリルとびら 21

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

安全上のご注意

●必ずお守りください

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

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

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

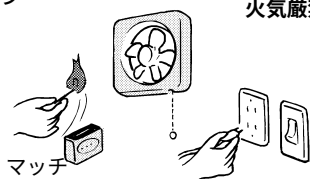
●絵表示には次のような意味があります。

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

⚠ 危険

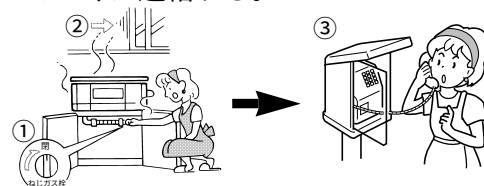
■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

- ①すぐに使用を中止しガス栓（ねじガス栓）を閉める。
- ②窓や戸を開けガスを外へ出す。
- ③もよりのガス事業者（東邦ガス）に連絡する。



 **必ず行う**

⚠ 警告

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

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

銘板は機器内後方側面または機器の本体底裏面に張ってあります。

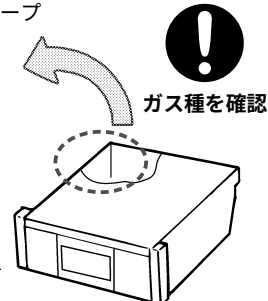
供給ガスがわからない場合はお買い求めの販売店、またはもよりの東邦ガスに問い合わせてください。転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈例〉銘板（12A・13Aの場合）

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

製造年月

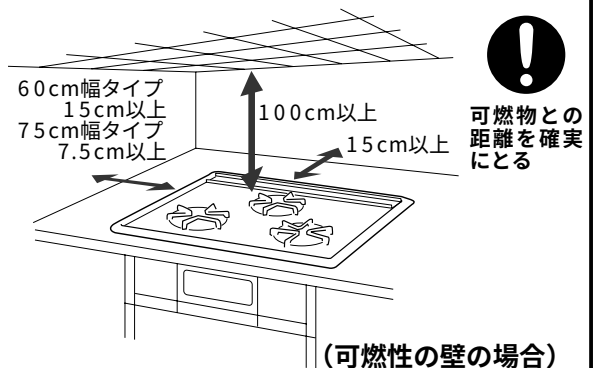
ガスグループ



警告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

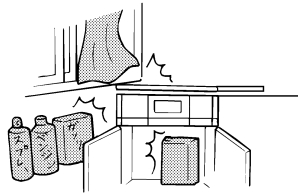
距離が近いと火災の原因になります。(火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください) 可燃物との距離が守れない場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。また表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。防熱板はお買い上げの販売店またはもよりの東邦ガスにご相談ください。



■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

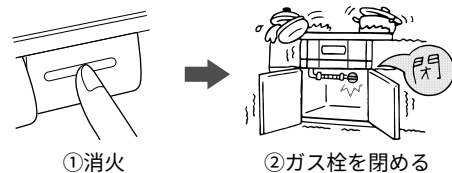
■機器の上や周囲にはペットボトル、調理油、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど燃えやすいものを置かない

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



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

故障かな?と思ったら(P.30~35)に従い処置をする。



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

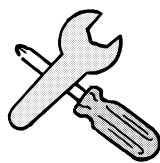
引火して火災のおそれがあります。



■ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です

機器の設置・移動・取外し・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にご連絡ください。

※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。



必ず守る

■火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない

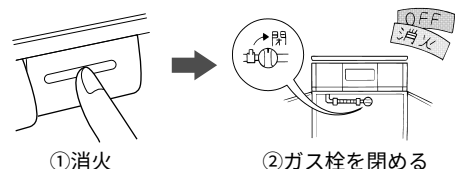
調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしていときは注意してください。

グリルを消し忘れると調理中のものに火がつきますので注意してください。



■使用後は消火を確認しガス栓(ねじガス栓)を閉める

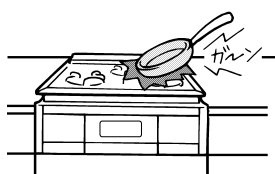
消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。



■トッププレートに衝撃を加えない

■トッププレートの上にのらない

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



■幼い子供には触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

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

異常作動してけがの原因になります。



安全上のご注意

△ 注 意

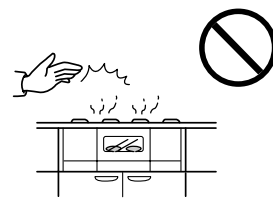
■ 点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。



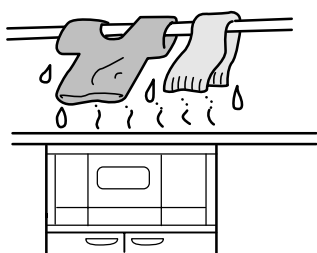
■ コンロ・グリル使用中は身体の一部や衣服をバーナー付近や排気口に近づけない

衣服に炎が移ったり、排気熱によりやけどをするおそれがあります。



■ 衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない

衣類が落下し火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。

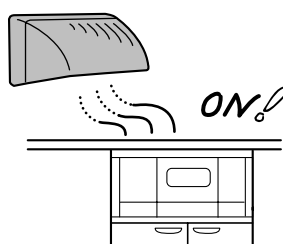


■ 使用中は換気をする

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



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



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

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



■ コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。



■ 使用中、使用直後は操作ボタン・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない

やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。



■ 点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

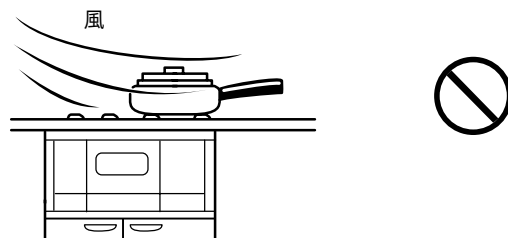
手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。



必ず手袋をして
お手入れする

■ 扇風機や冷暖房機器の風を機器に当てない

機器焼損や作動不良の原因になります。



お願い

- 使うバーナーの操作ボタンをまちがえない。
- 使用中に、ガス栓（ねじガス栓）を操作しての消火はしない。
やけどや思わぬ事故の原因になります。

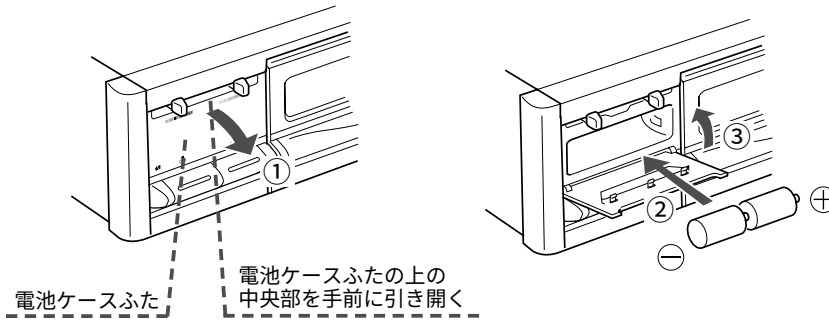
準備をしましょう

乾電池のセット B5

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

※図はチャオバーナーが左側の機器の場合です。

チャオバーナーが右側の場合は、電池ケースが右側になります。



乾電池の取り付け手順

- ① 電池ケースふたを手前に引き開く。
- ② 単1形アルカリ乾電池(1.5V) 2個を図のように⊕ ⊖を確認して正しくはめ込む。
- ③ 電池ケースふたをもとに戻す。

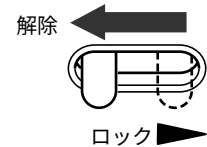
- 交換の目安は、アルカリ乾電池を使用して約1年です。それ以外のマンガン乾電池などを使用すると、寿命が半分以下になります。
- 付属の乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 乾電池は、機器が冷えてから交換してください。
- 新旧・異種の乾電池は混用して使わないようにしてください。

点火ロック

操作ボタンを押せないように、ロックすることができます。

ロックをするとき

- ① 点火ロックつまみは、グリルをはさんで2カ所にわかれていますが、ロックする側の操作ボタンが、2個とも消火の位置にあることを確認します。
- ② 点火ロックつまみを、右方向にスライドさせると、ロックできます。

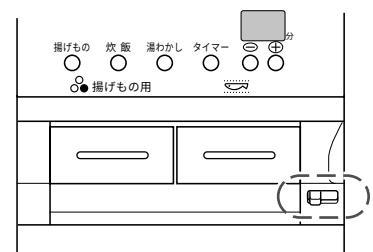


ロックを解除するとき

点火ロックつまみを、左方向にスライドさせると、ロックを解除できます。

お願い

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



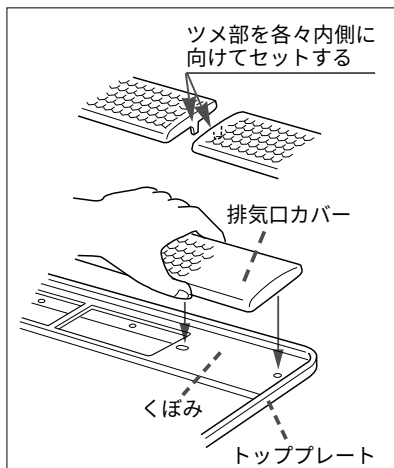
※図は右側の操作ボタンの点火ロックです。

準備をしましょう

各部品のセット

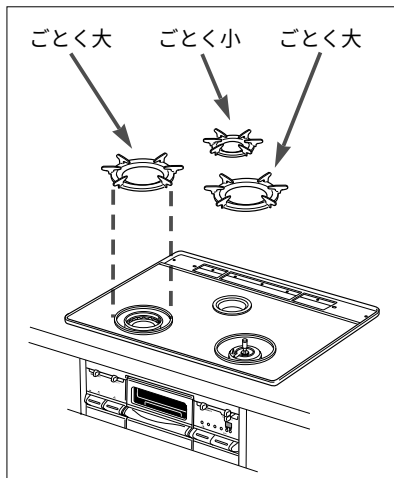
排気口カバー

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



ごとく

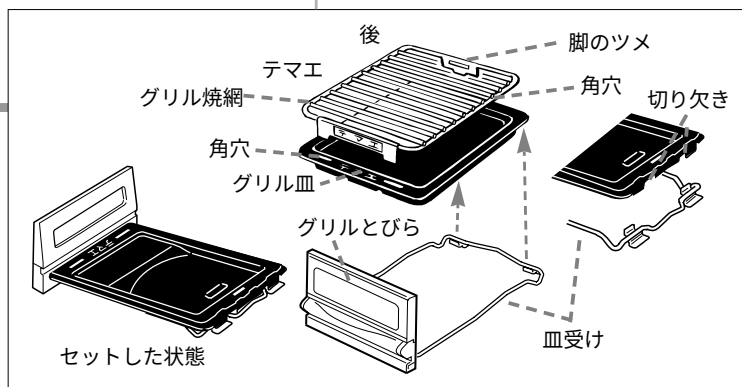
ごとくは、右図のようにガラスリングの外側にセットしてください。



- ごとくの先端部は炎が接触して変色しますが異常ではありません。

グリル皿・グリル焼網

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



※図はチャオバーナーが左側の機器です。

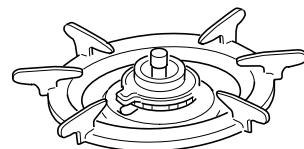
注意

■ごとくは正しくセットする

誤ったセットをするとなべなどが不安定になり、かたむいたり、倒れたりします。

■ごとくをはずして直接なべを置いて使用しない

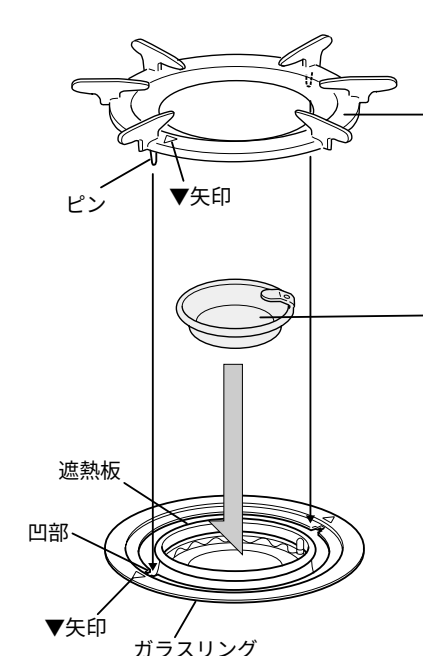
不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。



◆ ごとく・しる受けカップ・しる受け・バーナーキャップ

●下図のように各部品を正しくセットしてください。

チャオバーナー・小バーナー



ごとく



チャオバーナー・標準バーナー 小バーナー
▼矢印をガラスリングの▼矢印に合わせ、ガラスリングの凹部にごとくのピンを入れて正しくセットしてください。

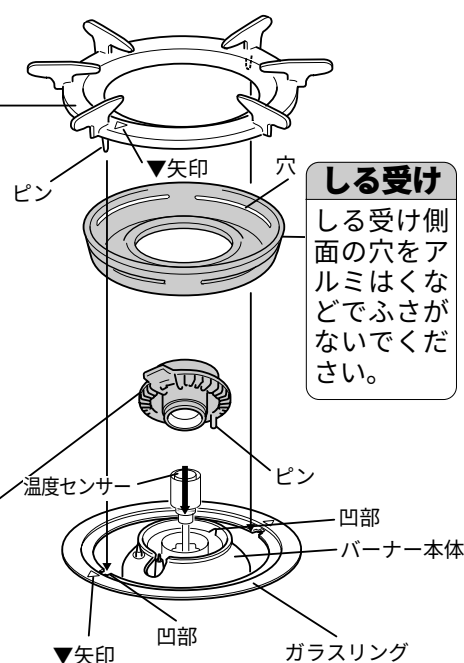
しる受けカップ



バーナーキャップ

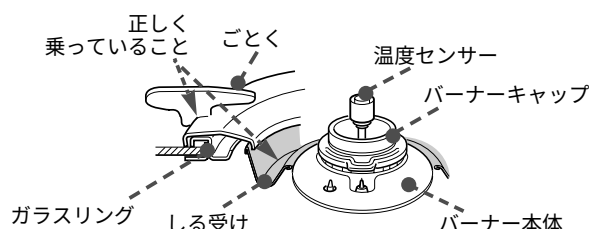
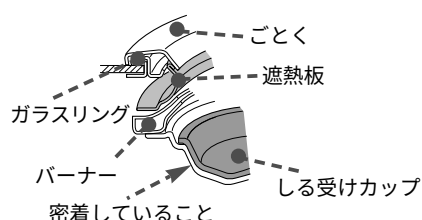
凸部を前にしてバーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンの部分を入れて正しくセットしてください。

標準バーナー



しる受け

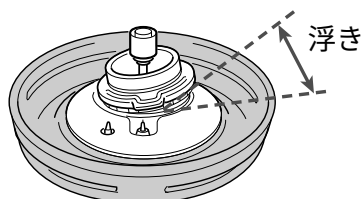
しる受け側面の穴をアルミはくなどでふさがないでください。



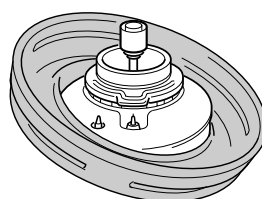
⚠ 注意

■バーナーキャップ・しる受けは誤ったセットで使用しない

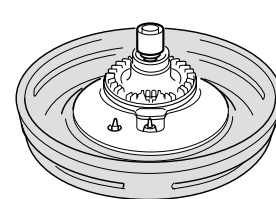
しる受けが傾いたり、バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こしたり、また、器具の中に炎がもぐりこんで危険です。



バーナーキャップの浮き



しる受け皿の傾き



バーナーキャップの裏返し

誤ったセットの例

お願い

- バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎がふぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガスへご相談してください。 **35 36**
- ごとく、しる受け、しる受けカップはホーロー仕上げです。よごれなどが焼きつくことがありますので、こまめに掃除をしてください。よごれが焼きついても性能はかわりません。 **27**

コンロをお使いになる前に

料理に応じて使い分けましょう

標準バーナー

天ぷら・フライなどの揚げもの 炊飯・おかゆ



煮もの・煮こみ料理



チャオバーナー(小バーナー)

■炒めものなど、高温になる料理

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



■冷凍食品

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

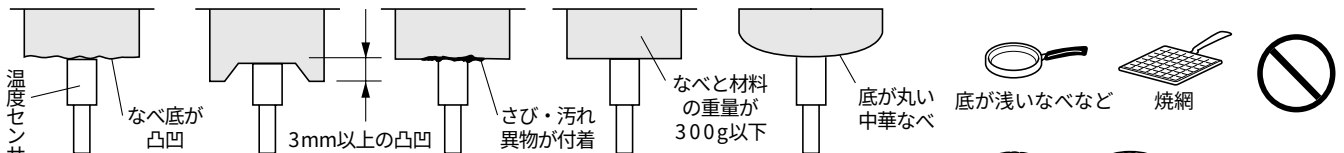
使用できるなべと温度センサーについて

- 温度センサーを正しく働かせるために、必ずお読みください。

⚠ 警告

■標準バーナーでは下記のなべなどは使わない

- 温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 底が浅く広いなべなどでの油料理は、油の温度が上がりやすく発火の原因になります。使用しないでください。



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



なべの種類	油料理 (揚げものなど)	揚げものモード 13	その他の料理 (煮ものなど)	湯わかしモード 16
アルミ 銅 	○ (油量：200m 以上)	○ (油量：500m ～1)	○	○ (水量：500m ～2)
底の平らなアルミ製中華なべ				
鉄 ホーロー 	○ (油量：200m 以上)	○ (油量：500m ～1)	○	○ (水量：500m ～2)
底の平らな鉄製中華なべ				
ステンレス 	○ (油の温度が上がりやすいので注意する)	○ (油量：500m ～1)	○	○ (水量：500m ～2)
土なべ 耐熱ガラス容器 	×	×	○	×
圧力なべ 	×	×	○ (ただし、消火する場合があります)	×
無水なべ 多層なべ 	○ (油量：200m 以上)	×	○	○ (水量：500m ～2)

○：適する ×：適さない(温度を正しく検知しない場合あり)

警告

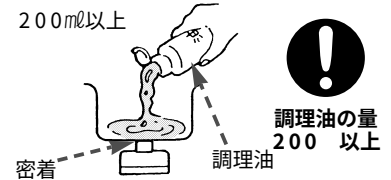
■揚げもの調理をされるときは、必ず標準バーナー（調理油過熱防止機能付）を使用する

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



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

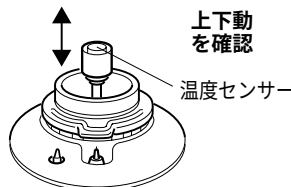
調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。



注意

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

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



■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。



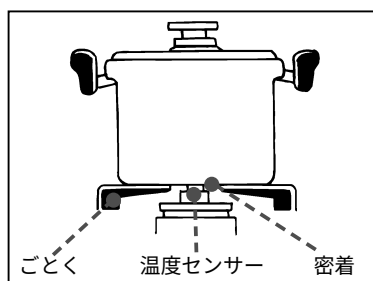
炊飯に適したなべ 14

炊飯に使用するなべの種類		白米			炊飯量・ポイント
		洗米すぐ	洗米おき	おかゆ	
別売の炊飯専用なべ 	RTR-03A	○	○	○	炊飯3合、全がゆ0.5合
	RTR-300D	○	○	○	炊飯3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
	RTR-500	○	○	○	炊飯5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
アルミ製のなべ 		○	○	○	薄手(2mm以下)の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ 		×	○	○	・「洗米すぐ」は、ごはんに芯がで、上手に炊けません。 また、「洗米すぐ」「洗米おき」とも焦げる場合があります。 ・薄手(2.5mm以下)のステンレス製のなべの場合は焦げつきやすくなります。
土なべ 		×	×	○	白米は炊けません。
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ 		×	×	×	焦げついたり消火したりしてうまく炊けません。使用しないでください。

○：適する ×：適さない(温度を正しく検知しない場合あり)

なべは正しくセットする

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



上手に炊飯するためになべを選ぶ

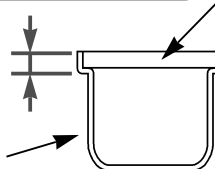
なべの縁は高く！



ふたとなべにすき間がないものを！

ふたが重いものを！

なべは深いものを！



●ふきこぼれて、ご飯がかたくなったり焦げたりする原因になります。

コンロをお使いになる前に

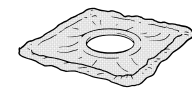
コンロを使うとき注意しましょう

下記の注意や「安全上のご注意 3」をよくお読みになってお使いください。

警告

■指定以外の補助具や大きすぎるなべなどは使わない

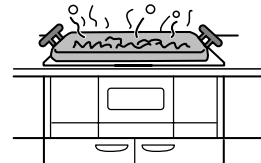
コンロをおおうような鉄板や直径34cm以上のなべ、焼き網、たこ焼き器、アルミはく製する受け、ごとかのかわりに用いる、いわゆる省エネごとくなどを使うと異常燃焼し、一酸化炭素中毒の原因となります。また温度センサーが正しく作動せず発火や消火の原因にもなります。指定以外の補助具を使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。



アルミはく製する受け



いわゆる省エネごとく



注意

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

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



なべなどの大きさに合わせて火力調節

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする

炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。



水気を切る

お願い

●みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温める

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

●煮こぼれに注意する

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

●なべは不安定な状態で使わない

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

使用中に自動的に小火になったときは

高温自動温度調節機能が作動(標準バーナーのみ)

焼きもの調理・炒りもの調理など比較的温度の高い料理や、なべのから焼きをしたときに小火・大火と火力を調整し、なべの異常過熱を防止する機能です。
この状態が30分以上続いた場合、または小火状態でもセンサー温度が更に上昇した場合は自動消火します。

※故障ではありません。

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

※調理ができない場合はチャオバーナーを使用してください。 9

コンロを使いましょう

操作の手順

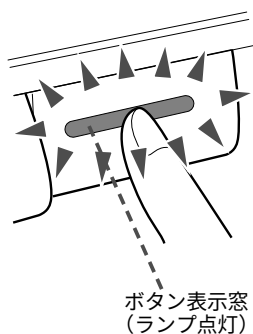
コンロバーナーには消し忘れタイマーがついています。チャオバーナー・小バーナーは約1時間、標準バーナーは約2時間連続使用すると自動消火します。①

1 準備



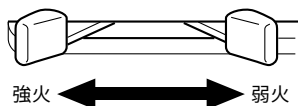
- 機器下方のキャビネット内にあるガス栓(ねじガス栓)を全開にします。
- 点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。⑥

2 点火



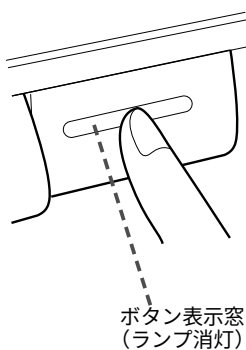
- 操作ボタンをいっばいに押してください。
火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。ただしチャオバーナーは中火点火式のため、他のコンロと違い火力調節つまみが「中火」の位置に移動しますので強めに押してください。
- バーナーへ火移りしたことを確かめてから手を離してください。

3 火力調節



- 火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力調節します。
火力調節つまみを早く操作すると消火したり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

4 消火



- 操作ボタンを押して必ず火が消えたことを確認してください。
- 自動消火したらすぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。

⚠ 注意



接触禁止

■使用中、使用直後は操作ボタン・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない

やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。

炊飯モード 10

- 「洗米おき」モード（水に浸しおきたお米の炊飯）・「洗米すぐ」モード（洗米してすぐに炊飯する場合）・「おかゆ」モードがあります。無洗米の場合、必ず浸しおきをして、「洗米おき」モードで炊いてください。

お米の準備



お手持ちの計量カップ（180用）でお米を正しく計り、たっぷりの水で手早く

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

水加減とお米を浸す時間について

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

水加減

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

お米を水に浸す時間（「洗米おき」モードの場合）

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



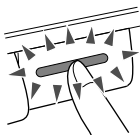
- 炊飯に適したなべを使用してください。10
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はニオイ、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。
- 洗米した後、すぐに炊飯をしない場合は、必ず30分以上水に浸してから「洗米おき」モードで炊飯してください。
- 2度炊きや温め直しは、できません。（焦げつくことがあります）
- 洗米してすぐのお米を、「洗米おき」モードで炊飯するとごはんがかたくなります。また、洗米して水に浸しておいたお米を「洗米すぐ」モードで炊飯するとやわらかくなります。
- 炊き上がったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動にて調理してください。
- おかゆの加熱途中でかき混ぜすぎると、米粒がつぶれ、粘りがでたり、焦げつきやすくなります。
- お米が入っている袋に記載してある内容（方法、手順など）を確認してから炊飯してください。

コンロを使いましょう

炊飯モード

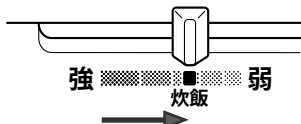
1 点 火

標準バーナーの点火操作をします。 



2 火力調節

火力調節つまみを右にゆっくりスライドさせ炊飯位置に合わせます。



- 炊飯位置に合わせるときは、強の方向から合わせてください。
- 火力が炊飯位置より大きいとごはんはかために、火力が小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

3 モード設定

炊飯キーを押します。

- 「洗米おき」モードに設定され、洗米おきランプが点灯します。
※炊飯キーを押すごとに 洗米おき→洗米すぐ→おかゆ というように



モードと炊飯表示ランプが切り替わります。

- 炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のキーを押さないでください。うまく炊飯できない場合があります。
- 炊飯モードを解除するときは、いったん消火してください。
解除後は自動判別モード  に設定されます。



- 火力調節つまみを炊飯位置に設定後、できるだけ早く炊飯キーを押して炊飯モードにしてください。
- 「洗米おき」モードで3合(450g)炊飯の場合、通常で約22分で炊き上がります。
- 「おかゆ」モードの場合、約35～50分で炊き上がります。

4 炊 飯



- ①炊き上がりますと、自動で消火し、炊飯完了をブザーで「ピー」とお知らせしますので必ず操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。
- ②炊き上がり後は必ずそのまま10～15分程度むらします。
 - むらしが終わるまでふたを開けないでください。
 - むらし後、ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。
余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります。
(「おかゆ」モードの場合はむらしの必要はありません)



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

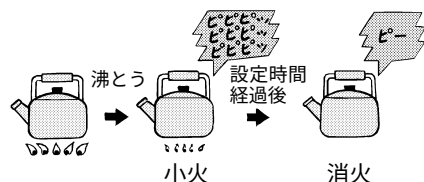
湯わかしモード 9

湯わかしモードには保温モードと消火モードの2通りあります。調理用途によりどちらかを選択してください。

湯わかしモード(保温モード) 9

※下の図は全て標準バーナーが右側の機器の場合です。

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

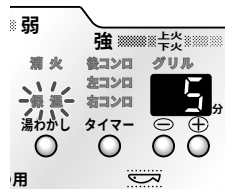


1 点 火

標準バーナーの点火操作をします。12

●火力調節つまみの位置は強の位置でお使いください。

2 モードおよび時間の設定



●湯わかしキーを1度押し、保温モードにします。

保温モードに設定され保温表示ランプが点灯し、タイマー表示部に“5”が表示されます(タイマー時間を変更しないと沸とうしてから5分後に自動消火します)。

沸とう後のタイマー時間を変更する場合

タイマーセットキー(⊕キー、⊖キー)を押して時間をセットします。(1～60分まで1分刻みでセットできます)

※タイマー時間の設定は、いつでも変更することができます。

●取り消しする場合さらに2回湯わかしキーを押します。

※湯わかしキーを押すごとに 保温→消火→消灯(取り消し) というよ

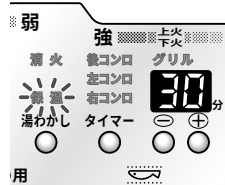
うに湯わかし表示ランプが切り替わります。

※取り消しにすると湯わかしモードが取り消され自動判別モード 20 に設定されます。

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

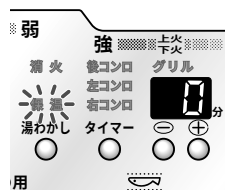
※沸とうして小火になると、火力は変えられません。

3 時間終了



(秒表示)

●セット時間終了30秒前になるとブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



●セット時間が終了するとブザーで「ピー」と1回鳴ってお知らせし、保温表示ランプが点滅して、自動消火します。

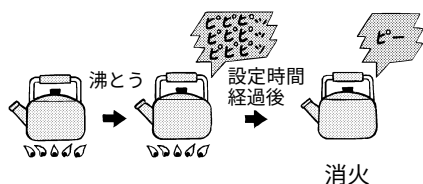
●自動消火後は、操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。

コンロを使いましょう

◆ 湯わかしモード (消火モード) 9

※下の図は全て標準バーナーが右側の機器の場合です。

沸とう後設定時間が経過すると自動消火します。 ※小火にはなりません。



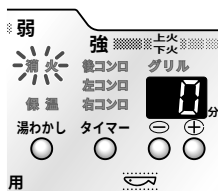
◆ 1 点 火



標準バーナーの点火操作をします。 12

●火力調節つまみの位置は強の位置でお使いください。

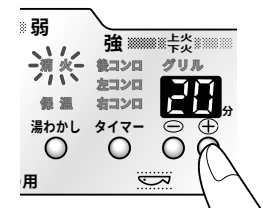
◆ 2 モードおよび時間設定



●湯わかしキーを2度押し、消火モードにします。

消火モードに設定され消火表示ランプが点灯し、タイマー表示部に“0”が表示されます。

タイマー時間を変更しないと、沸とう後ブザーで「ピー」とお知らせし、消火表示ランプが点滅し、自動消火します。



沸とう後のタイマー時間を変更する場合

タイマーセットキー(⊕キー、⊖キー)を押して時間をセットします。(1～60分まで1分刻みでセットできます)

●取り消しする場合さらに1回湯わかしキーを押します。

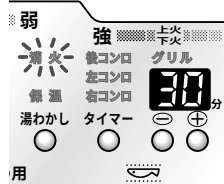
※湯わかしキーを押すごとに 保温→消火→消灯(取り消し) という

ように湯わかし表示ランプが切り替わります。

※取り消しにすると湯わかしモードが取り消され自動判別モード 20 に設定されます。

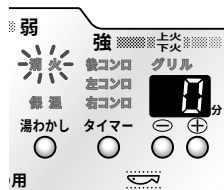
●沸とう後ブザーで「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせしてから、タイマー表示が動き始めます。

3 時間終了



(秒表示)

- セット時間終了30秒前になるとブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



- セット時間が終了するとブザーで「ピー」と1回鳴ってお知らせし、消火表示ランプが点滅し、自動消火します。
- 自動消火後は、操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。

湯わかしモードの便利な使い方

レトルト食品の温め、ゆで野菜、ゆでたまご、麺類に便利なモードです。下記の例は消火モードですが、吹きこぼれが心配なときは、保温モードでも上手に出来上がります。

- レトルト食品の温め
沸とうしブザーが鳴ったら、レトルトカレーなどを投入→設定時間で自動消火→温め完了
- ゆで野菜
沸とうしブザーが鳴ったら、ブロッコリーなど野菜を投入→設定時間で自動消火→ゆで野菜の出来上がり
- ゆでたまご
完熟たまご：水の状態でたまごを投入→沸とうしてブザーが鳴ったら→設定時間で自動消火→完熟たまごの出来上がり
半熟たまご：タイマーを5～6分に設定→沸とうしてブザーが鳴ったら→設定時間で自動消火→半熟たまごの出来上がり
- 麺類
沸とうしブザーが鳴ったら、ラーメンなど麺類投入→設定時間で自動消火→ラーメンの出来上がり



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

コンロを使いましょう

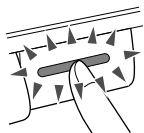
コンロタイマーモード

※下の図は全て標準バーナーが右側の機器の場合です。

※コンロタイマーは1カ所のコンロバーナーのみセットが可能です。

※湯わかしモードを使用している場合は全てのコンロタイマーモードは設定できません。

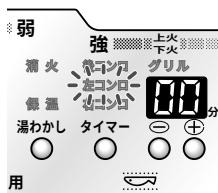
1 点 火



コンロバーナーの点火操作をします。12

●火力は調理に合わせてお使いください。

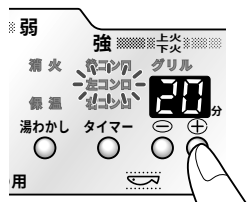
2 モード設定



タイマーキーを押し設定したいコンロを選択してください。

選択したコンロにランプが点灯し、タイマー表示部に“00”が点滅します。

3 時間セット



タイマーセットキー(⊕キー、⊖キー)を押して時間をセットします。

●1～60分まで1分刻みでセットできます。

●時間セットをしない場合約15秒後にブザー「ピー」と3回鳴りお知らせします。さらに時間セットしない場合は自動消火します。

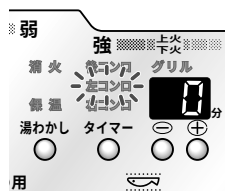
●調理中にタイマーセットキーを押しても、設定時間を変更できます。

4 セット時間終了



(秒表示)

●セット時間終了30秒前になるとブザーが「ピピピッ」と3回鳴りお知らせすると同時に秒表示に変わります。



●セット時間が終了するとブザーで「ピー」と1回鳴り、選択したコンロのコンロタイマー表示ランプが点滅し、自動消火します。

●自動消火後は、操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。

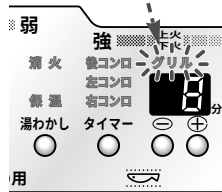


コンロタイマーはタイマーキーを押すことにより途中で他のコンロに変更ができます。この場合、タイマー表示部は“00”になり点滅します。再度時間セットをしてください。

※下の図は全て標準バーナーが右側の機器の場合です。

コンロタイマーまたは湯わかしモード(保温または消火)とグリルを同時にお使いの場合(表示部)

グリルタイマー表示中

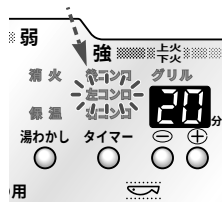


- コンロタイマーまたは湯わかしモードを使用中にグリルを使用すると、表示部にはグリルのタイマー表示が優先されます。
- グリルが先に消火した場合は自動的にコンロタイマーまたは湯わかしモード(保温または消火)表示に切り替わります。

コンロタイマー表示を確認するとき

※説明は左コンロのタイマーの場合

左コンロタイマー表示中



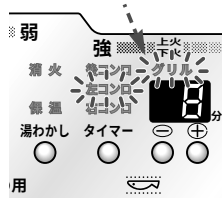
コンロタイマー表示に切り替え

タイマーキーを押します。

- グリル調理タイマー表示ランプが消灯し、左コンロのタイマー表示に切り替わります。設定時間を変更したい場合はタイマーセットキーを押して時間を変更してください。またタイマーを他のコンロに変更したい場合はさらにタイマーキーを押し、変更したいコンロにセットしてからタイマーセットキーを押して時間を設定してください。

約5秒

グリルタイマー表示中

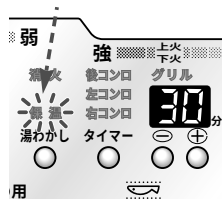


- コンロタイマー表示は約5秒続くと、自動的にグリルのタイマー表示に切り替わります。

湯わかしモード(保温または消火)のタイマー表示を確認するとき

※説明は保温タイマーの場合

保温タイマー表示中



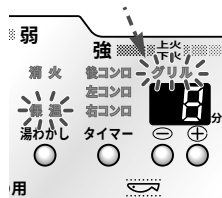
保温タイマー表示に切り替え

湯わかしキーを押します。

- グリル調理タイマー表示ランプが消灯し、保温のタイマー表示に切り替わります。設定時間を変更したい場合はタイマーセットキーを押して時間を変更してください。またモードを消火モードに変更したい場合はさらに湯わかしキーを押して消火モードにセットしてからタイマーセットキーを押して時間を設定してください。

約5秒

グリルタイマー表示中



- 保温タイマー表示は約5秒続くと、自動的にグリルのタイマー表示に切り替わります。

自動判別モード

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

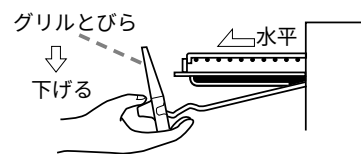
点火初期は、自動判別モードに設定されています。また、コンロタイマーモード使用中も自動判別モードが働きます。

グリルをお使いになる前に

グリルとびらの出し入れ

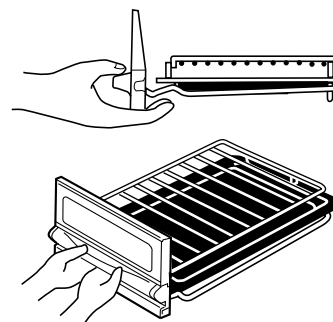
引き出しかた

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



取り出したり持ち運ぶとき

- グリルとびらをいっぱい引き出します。
- グリルとびらを両手で持ち上げて引き出します。グリル皿を強く持ち上げると、フッ素コートがはがれる原因になります。
- お手入れのときは、グリルとびらを別の場所においてからグリル皿をはずして洗ってください。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は 27 を参照してください。



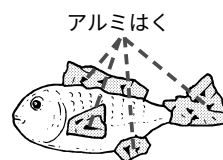
グリルで上手に焼くには

下ごしらえ

- 冷凍の魚は、しっかり解凍してから焼きます。解凍していないと時間がかかり、安全機能が作動することがあります。
- 魚は水洗いしたら、よく水気をふき取る。
- みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をよくふき取ってから焼きます。
- たれつきのつけ焼きや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。

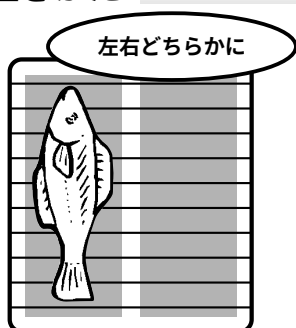
塩加減のコツ

- 鮮度や材料にあった塩加減が必要です。
- 塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。
- 一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。
- サバやイワシなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やイカ、エビ、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
- 魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
- 尾やヒレは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少なくなります。

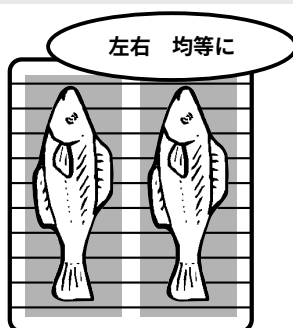


魚焼きのこつ

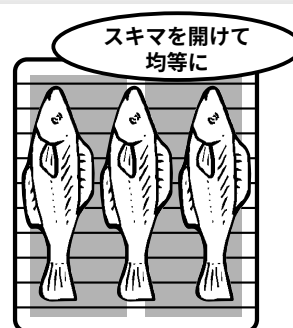
魚の置きかた



魚を1尾 焼く場合



魚を2尾 焼く場合



魚を3尾以上焼く場合

- 魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。

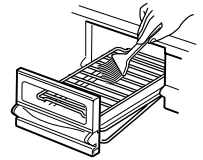
■焼きあがった魚を取り出しやすくするには？

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

●グリル焼網に油を塗って余熱を

あらかじめ、グリル焼網に油をうすく塗り、2分程度余熱し庫内を温め温度を均一にします。

焼き上がり後、材料が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。



●焼きあがった魚を取り出すには？

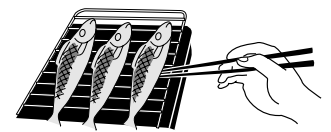
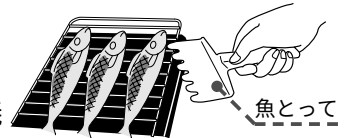
・付属の魚とってを使用すると便利です。

①魚とっての切りこみを焼網に合わせます。

②焼きあがった魚や焼物の下側に魚とってを入れて、くっついた焼物を焼網からはがします。

③小さい焼物なら、そのまますくいにとって取り出せます。

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



お願い

●両面焼グリルは、上下の焼き方が違うので、表と裏の焼き方が同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節 [25] を利用してお好みの焼き色にしてください。

●トースターやクッキーなどの調理に便利な別売のクッキングプレートRCP-48Vを用意しています。

35

初めて使うときはから焼きをしましょう

◆グリルを初めて使うときはから焼きをする

●庫内の紙や梱包部材などを取り除いてください。発火の原因になります。

●グリルを初めて使用するときは、5分程度から焼きをしてください。

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

●から焼き時に、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。この場合、約3分程度待ってから、再度点火操作をしてください。

グリルを使うとき注意しましょう

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

警告

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

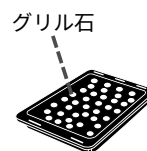
グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。なおグリル皿には何も入れないでください。



脂を取り除く

■グリル皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない

機器の損傷や、たまった脂が加熱され燃えて火災の原因となります。



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

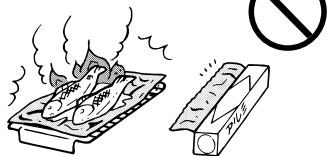


グリルをお使いになる前に

警告

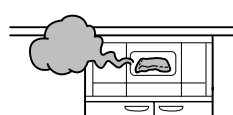
■脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。



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

食品くずやふきんなどが燃えることがあります。

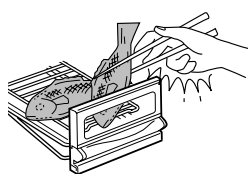


確認する

注意

■魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする

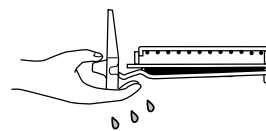
手や腕が触れるとやけどをすることがあります。



接触禁止

■グリル皿の持ち運びはていねいに

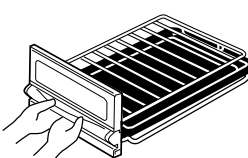
使用中・使用直後はグリル皿にたまった脂が高温になっています。こぼすとやけどをする原因になります。



ていねいに

■グリルとびら取手のガラス付近には触れない

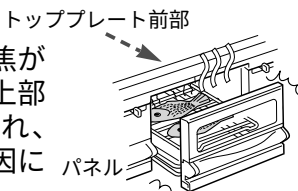
使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。



接触禁止

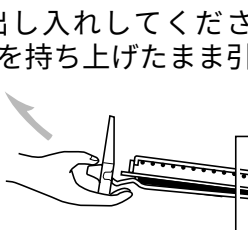
■グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

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



■グリル皿の出し入れはゆっくり確実に

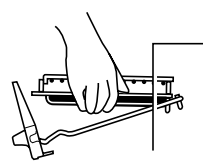
水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落下し、脂がこぼれてやけどをすることがあります。



ゆっくり確実に

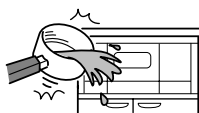
■グリル皿だけを持って本体より取り外さない

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



■熱くなったグリルとびらガラスに水をかけない

ガラスが割れてけがをする原因になります。



■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因になります。



■グリル皿に水を入れないで使用する

お湯がこぼれてやけどをする原因になります。



■グリル使用時は魚を焼きすぎない

魚に火がつき火災の原因になります。



■グリル皿を持ち運びする際は、さめてから持ち運ぶ

使用中、使用直後はグリル皿が高温になっています。やけどをするおそれがあります。



■グリルに手や顔などを近づけない またなべの取手を排気口に向けない

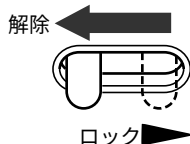
排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取手が過熱され取手を焼損する原因になります。



グリルを使いましょう

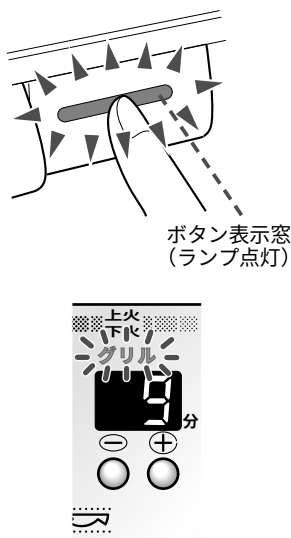
操作の手順

1 準備



- 機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。
- 点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。
- グリル皿には水を入れないでください。
続けて使用するときは、そのつど脂を取り除いてください。

2 点火



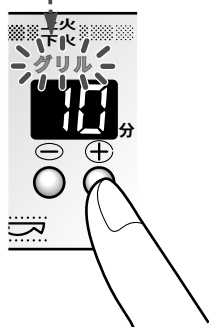
- グリルとびらを閉めてください。
- 操作ボタンをいっぱい押してください。
- 上火用火力調節つまみの位置が「弱」のとき、操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。
- バーナーへ火移りしたことを確かめグリル調理タイマー表示部“9”が点灯したら手を離してください。



- 続けて使用する場合のようにグリル庫内の温度がある程度上がっている状態のときは、表示窓には“5”が表示されます。またタイマーセットは最大10分までとなります。
- 操作ボタンの素早い操作はしないでください。点火しない場合があります。

3 時間セット

グリルタイマー表示中



- タイマーセットキー（キー、キー）で加熱時間をセットします。
（キーで最大15分（庫内温度がある程度上がっている場合は10分）、キーで最小1分までセットすることができます。）
- 加熱時間をセットしない場合は、点火時の9分後（庫内温度がある程度上がっている場合は6分後）に自動消火します。
- 調理中にタイマーセットキー（キー、キー）を押すと、加熱時間が変更できます。
- 加熱時間の目安は付属のクッキングブックをごらんください。

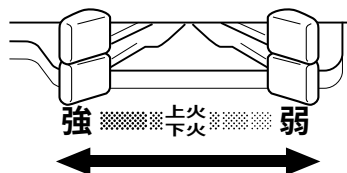


- 表示部には、グリル調理タイマーとコンロタイマーまたは湯わかしモードの両方を表示しますので、グリル調理タイマー表示ランプが点灯しているのを確認して時間セットしてください。
- 表示部は、グリルのタイマー表示が優先されますので、コンロタイマーまたは湯わかしモードの表示を確認したい場合は を参照ください。

グリルを使いましょう

グリルを使いましょう

4 火力調節



- 火力は、上火、下火それぞれ別々に調節できます。
- 火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせ火力を調節してください。
「強」：強火になります。「弱」：弱火になります。

5 調理終了・自動消火



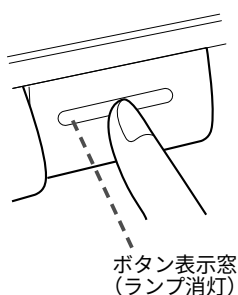
(秒表示)

- 調理終了30秒前になるとブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



- 加熱時間が終了するとブザーで「ピー」と1回鳴ってお知らせし、グリル調理タイマー表示ランプが点滅し、自動消火します。
- 自動消火したらすぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。

6 操作ボタンを押す(手動消火)



- 操作ボタンを押すと表示部の表示とボタン表示窓のランプが消え操作ボタンが戻ります。

⚠ 注意

- 使用中、使用直後は操作ボタン・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない



接触禁止

やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

- コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。

点検・お手入れをしましょう

⚠ 注意

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

- やけどや機器の角などでけがをする原因になります。(グリル庫内・排気口まわりは特に注意してください) また、お手入れする部品以外は、はずさないでください。
- 使用直後はトッププレート枠およびガラス面は熱くなっています。お手入れはガラスが冷えてから行ってください。
- はずした部品は「各部品のセット 7」を参照して取り付けてください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などが置き忘れていないか確認してください。



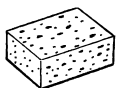
お手入れの道具と洗剤について

お手入れの手順・ポイント



- ① 手袋をします。道具・洗剤を用意します。
 - ② 洗剤は「台所用」「住居用」などの用途や、液性(中性・弱アルカリ性・弱酸性)を確認して汚れにあったものを選びます。道具・洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
 - ③ スプレーで洗剤を直接かけず、スポンジや布に含ませてから使用します。
 - ④ お手入れ後は、必ず水洗いした後に水ふきをして、水気や洗剤を残さないようにしてください。
- 守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・キズの原因となります。

使ってよい道具・洗剤



スポンジ
たわし



やわらかい
歯ブラシ



やわらかい布



台所用中性洗剤
(野菜・食器洗い用)



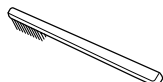
ガラスストップ専用
クリーナー(別売)

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

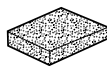
使ってはいけない道具・洗剤



金属たわし



硬い歯ブラシ



ナイロンたわし



亀の子たわし



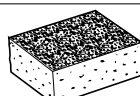
- 硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつきます。はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。



クレンザー



ミガキ粉



スポンジたわし裏面(硬い)



- スポンジたわしの表面は硬く、研磨剤も付着しています。
- 研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。



弱酸性洗剤・
弱アルカリ性洗剤・
クリームクレンザー



重曹



歯みがき粉



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



酸性・アルカリ性洗剤・漂白剤



シンナー・ベンジン・
アルコール



- 部品やホーロー・塗装の表面が変質し、樹脂部品の割れ・はがれ・変色・さびの原因になります。とくに、機器本体・バーナー部などの塗装部には絶対に使用しないでください。



スプレー式洗剤



- 機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、故障の原因になります。機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

- 上記記載以外の道具や洗剤も使用しないでください。
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼付してあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店かまたはもよりの東邦ガスにご連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

点検・お手入れをしましょう

日常点検をしましょう

部品が正しくセットされていますか？

- バーナーキャップ、しる受け、しる受けカップ、ごとく、排気口カバーなどは正しくセットされた状態でお使いください。 7 8

つまり、たまり、汚れはありませんか？

- バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。 28
- 立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどで汚れていませんか。 28
- グリル皿に多量の脂がたまっていませんか。 28

お手入れのポイント

ごとく・しる受け・しる受けカップ・排気口カバー（ホーロー）・グリル焼網（メッキ） 7

●汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

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

●それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします。

- 重曹を水でぬらしたスポンジや歯ブラシにとって、汚れを落とします。また、重曹を溶かした水につけ置きした後に汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま30分ほど煮込むと汚れを落としやすくなります。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。その後水洗いします。
- 弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とします。
- ただし、これらは基本的に使っていけないもので、表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。

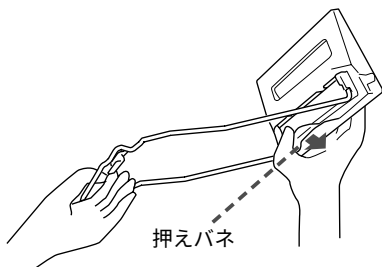
グリルとびらガラス・グリルとびら・皿受け 7

●汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

- 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、水洗いします。

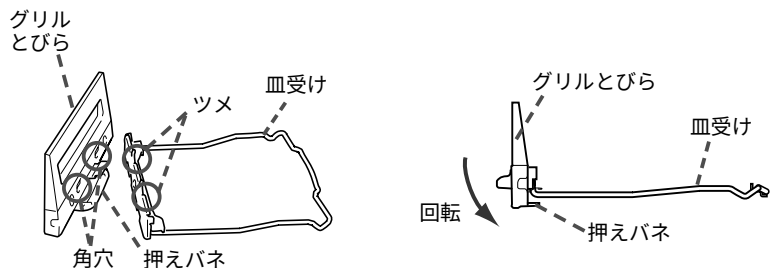
●グリルとびらのはずし方・取り付け方

取りはずし方



- ①押えバネを  の方向に下げる。

取り付け方



- ①皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
- ②  の方向に回転させる。
- ③押えバネが皿受けに確実にハマっているか確認する。

グリル皿 7

●汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでお手入れをする

- そのままにしておくと、シミが残ったり、変色することがあります。

●汚れがひどいときは？

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

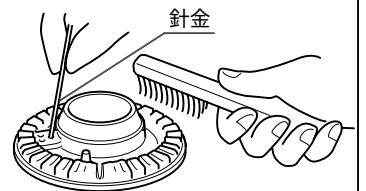
お願い

- 硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・キズの原因になります。
- 食器洗い乾燥機で酸性やアルカリ性洗剤を使ってグリル皿を洗浄すると、フッ素コートの変色やはがれ、裏面の変色の原因になります。必ず、中性洗剤を使用するか、洗剤なしで洗浄してください。
- 長期間使用するとグリル皿のフッ素コートが変色することがありますが、効果には影響ありません。
- お手入れをする場合、特にしる受けカップは取り出すときに不安定ですので一度煮こぼれなどを、紙などで吸い取ってからゆっくり取り出してください。

バーナーキャップ・バーナー本体 8

●汚れていたら、ふき取る

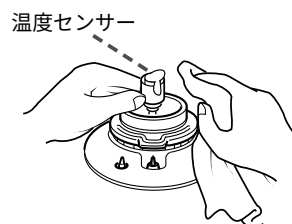
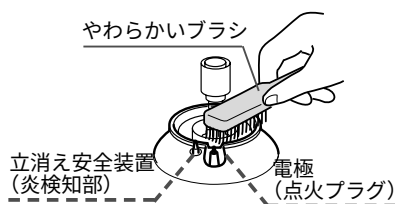
- バーナーキャップは目づまりしていたら、炎口を歯ブラシや針金などでお手入れします。
(目づまりや汚れは、不完全燃焼や燃焼不良の原因)
- 表面は台所用中性洗剤と水を含ませたやわらかい布などでふき取るかバーナーキャップは水洗いをします。中性洗剤以外は使用しないでください。万一、表面の黒色塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。



立消え安全装置(炎検知部)・点火プラグ・温度センサー

●汚れていたら、やわらかい布などでふき取る

- 立消え安全装置と点火プラグに、汚れがこびりついている場合は、やわらかい歯ブラシでお手入れします。
- 温度センサーは片手を添え、水をかたくしぼった布で頭部と側面の汚れをふき取ってください。



お願い

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

点検・お手入れをしましょう

ガラスストッププレート

ガラスストッププレートはお手入れすると必ず汚れがとれます。

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

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

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

- 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておき、汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。また、くしゃくしゃにしたラップや、キッチンペーパー・やわらかい歯ブラシに、クリームクレンザーや水をつけた重曹を適量塗り、こすります。汚れがとれたら、やわらかい布やスポンジで水ぶきし、乾いた布で仕上げをしてください。
- 当社別売のガラスストップ専用クリーナーおよび、ガラスストップ専用スクレーパー（焦げつきそぎ取り用）をお使いいただくと上手にお手入れができます。お求めの場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガスに連絡してください。
※必ずガラス面のみにお使いください。

お願い

- トッププレートは排気口部にねじ固定されています。修理技術者以外の方は取りはずさないでください。
- ドライバーなど先の鋭いものやミガキ粉などは、ガラス面および、ガラスリングの塗装部分を傷つけますので使わないでください。（但し、万一塗装がはがれても、そのままお使いになれます）
- 漂白剤、強アルカリ洗剤を使用すると、トッププレート枠の表面やガラスリングの塗装部分がはがれ落ちることがありますので使わないでください。
- ガラスストップ専用クリーナー以外のクリームクレンザーを常用すると、ガラスの印刷面がうすくなったり、トッププレート枠やバーナー周辺部が変色・変質することがあります。
- 直接ガラスストッププレートに、洗剤をたらしたり、スプレー式洗剤で直接ふきつけずに、必ずやわらかい布やスポンジに染み込ませてご使用ください。

故障かな？と思ったら

もう一度、ご確認ください

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

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・放電しない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓（ねじガス栓）を全開にしていますか？	—
	●ガス配管に空気が残っていませんか？（朝一番など）点火操作を繰り返してください。	12・24
	●バーナー炎口がつまっていませんか？	28
	●点火プラグ、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	28
	●バーナーキャップ、しる受けカップ、しる受けが正しくセットされていますか？	8
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	11
	●乾電池が正しくセットされていますか？ 乾電池が消耗していませんか？	6・35
	●点火ロックを解除していますか？	6
	●操作ボタンを強めに数秒間押していますか？	12・24
	●素早い操作では放電しない場合があります。	
	●グリルは着火までに時間がかかります。操作ボタンを強めに数秒間押し続けてください。	24
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	33
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●バーナー炎口がつまっていませんか？	28
	●点火プラグ、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	28
	●バーナーキャップ、しる受けカップ、しる受けが正しくセットされていますか？	8
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	11
	●火力調節つまみをゆっくり操作していますか？	12・25
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	33
	●風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	5
	●コンロバーナー使用中に機器下方のキャビネット扉を早く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。	—
	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	—

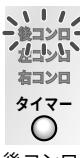
故障かな？と思ったら

こんな場合は	調べてください	参照ページ
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。	—
	●バーナーの炎は点火プラグ、立消え安全装置、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	—
③使用中や消火後に音がある ・「ボン」と音がある ・キシミ音がある ・「シャー」と音がある	●コンロバーナー使用後に「ボン」という火の消えた音がしますが、異常ではありません。	—
	●点火後や消火後にキシミ音がでますが、過熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	—
	●コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	—
④点火すると他のバーナーも放電する	●他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。	—
⑤操作ボタンから手を離しても放電している	●操作ボタンから手を離しても放電が続きます。(最長約10秒)異常ではありません。	—
⑥標準バーナー使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した	●なべの形状や材質が適していますか？	9・10
	●なべ底が凹凸していませんか？	
	●なべ底や温度センサーが汚れていませんか？	
	●油の量はあっていますか？	
	●から焼きに近い調理をしていませんか？	
	●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？	—
	●長時間使っていませんか？ 消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	1・33
	●なべの温度が高温になると、自動的に火力を切り替えます。 大火⇄小火を繰り返し、この状態が30分間続くと消火します。	
	●冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか？	9
	●カレーやシチューの再加熱ですか？ 水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。	
	●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか？焦げつきがひどくなる場合があります。	
	●温度センサーが高温になっていませんか？ 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	33
⑦湯わかしモード使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い	●なべの形状や材質が適していますか？	9
	●なべ底が凹んでいませんか？	
	●土なべや耐熱ガラスなべを使用していませんか？沸とう前に検知する場合があります。	
	●水の量は適切ですか？水量500m ～2 が適切です。	
	●薄手のなべを使っていますか？消火する場合があります。	
	●加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか？	18
	●一度沸かしのお湯(70℃以上)を再び湯わかしモードでわかすと100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	—

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑧上手に炊飯・おかゆができない ・吹きこぼれる ・ご飯がかたい ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	●炊飯に使用したなべの形状や材質が適していますか？	10
	●米の量、水の量、浸しおき時間は正しく計っていますか？	14
	●銘柄や産地、保存期間により出来映え、食味が変わります。	
	●無洗米を使っていますか？ 1、2度洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして「洗米おき」モードで炊飯してください。	
	●よく洗米しましたか？ぬか分が残っていると焦げやすくなります。	
	●炊飯途中にふたを開けませんでしたか？	15
	●炊き上がったあと、10～15分程度むらしていますか？	
	●むらした後、ごはんをかき混ぜていますか？	
	●おかゆの場合は、ふたをずらすなどの工夫が必要です。	—
	●火力を炊飯位置に正しく調節していますか？	15
⑨コンロまたはグリル使用中 ・消火する	●長時間使っていませんか？ 消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	1・2・33
	●グリル調理タイマーが作動しました。再点火してください。	
	●グリル過熱防止センサーが作動した場合は、約3分程度待ってから使用してください。	
⑩グリル使用时 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る	●しっかり解凍していますか？	21・22
	●みそや粕は取ってから焼いていますか？	
	●塩加減は良いですか？	
	●魚の置き方は合っていますか？	
	●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
	●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。	22
	●食材にあった火力調節をしてください。	25
⑪ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●安全機能が作動しています。確認してください。	33
	●乾電池が消耗しています。新しい乾電池を用意してください。	6・35
⑫赤いランプが点滅する ・電池交換サイン ・コンロ・グリル操作部のモードランプ ・ボタン表示窓ランプ	●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルの操作ボタンを消火の状態に戻しましたか？	12・25
	●点火操作時「パチパチ」と放電するとともに、表示ランプがうすく点滅することがありますが、故障ではありません。	—
⑬点火時にランプが点灯してランプが消えた	●特殊な操作で入るデモ(または検査)モードです。故障ではありません。点火操作をやり直してください。	—
⑭部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？	26
	●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになります。	—
⑮機器の中が赤く見える	●室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。異常ではありません。	—

故障かな？と思ったら

表示とブザーについて

ブザー音	表 示 (交互に点滅)	部 位	内 容	
ピー5回	"02" ↔ "-1" "14" ↔ "-1"	標準バーナー	調理油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	
			温度センサー過熱防止機能作動	
ピー3回	"12" ↔ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	立消え安全装置の作動	
	"11" ↔ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	点火時に着火しなかった	
	"03" ↔ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	コンロタイマーモード で時間を設定しなかった	
	"12" ↔ "-5" 	グリル	立消え安全装置の作動	
	"11" ↔ "-5" 	グリル	点火時に着火しなかった	
	"02" ↔ "-5" 	グリル	グリル過熱防止センサーの 作動	
	✧ 電池交換サイン <点灯>	—	電池交換サインのお知らせ	
	"00" ↔ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	コンロ消し忘れタイマー作動	
	 後コンロ タイマー 後コンロ  左コンロ タイマー 左コンロ コンロタイマー  右コンロ タイマー 右コンロ <点滅>	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	コンロタイマーモード終了	
	 グリル タイマー グリル <点滅>	グリル	グリル調理タイマー終了	
ピー1回 (約2秒)	 おかゆ 炊飯 洗米おき  洗米すぐ 炊飯 洗米すぐ  おかゆ 炊飯 おかゆ <点滅>	標準バーナー	炊飯モード (洗米おき・洗米 すぐ・おかゆ) 終了	
	 湯わかし 消火モード  湯わかし 保温モード <点滅>	標準バーナー	湯わかしモード (消火・保 温モード) 終了	
ブザーが鳴り続ける	"71" "72" ↔ "-1" "70" ↔ "-2" "-3" "31" "32" ↔ "-5"	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	温度センサー・グリル過熱 防止センサー・電子部品の 故障	

原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	● 「故障かな？と思ったら⑥」を確認する。 ● やけどに注意して再点火を行う。 ● 調理油過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火する場合があります。	1・31 9・10 12
炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	● 「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ● 周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	1・30 12
時間の設定するのを忘れた	● 必ず時間設定してください。	19
炎の吹き消え・点火しなかった場合など	● 「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ● 周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	2・30 24
グリルのから焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	● 作動中（グリル過熱防止センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火します。 ● 3分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行う。	2・32 24
乾電池の消耗	● 乾電池を交換してください。	6・35
使用開始から約2時間たちました	● 操作ボタンを押して戻す。 ● 続けて使用する場合は、再点火を行う。	1・12
使用開始から約1時間たちました		
設定した時間がたち自動消火しました	● 操作ボタンを押して戻す。	19
設定した時間がたち自動消火しました	● 操作ボタンを押して戻す。	25
炊飯モードで炊きあがり自動消火しました	● 操作ボタンを押して戻す。	15
湯わかしモードで沸とうして、設定時間後に自動消火しました	● 操作ボタンを押して戻す。	16・17 18
部品が故障しています	● ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガスにご連絡ください。	36

故障かな？と思ったら

異常過熱防止センサー（チャオバーナーのみ）

チャオバーナーは、異常燃焼や排気ガスと熱気が機器内に引き込まれて、ワークトップや機器内が異常温度になったとき、異常過熱防止センサーが作動し、自動消火します。
この場合、操作部の表示に“ 11 ”または“ 12 ”と表示されしばらくの間点火できません。

お願い

- しばらく（約5分以上）待ってから再点火してください。
- センサーが作動しているときは、点火はしますが、手を離すと火が消えます。
- バーナー部や排気口部から排気ガスと熱気が機器内に引き込まれてセンサーが作動し、消火する場合、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガスにご連絡ください。

消耗品・別売品について

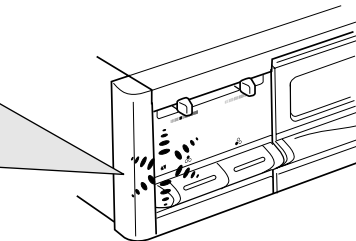
- いたんできたら交換してください。お求めの場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガスにご連絡ください。

部品名・品名			品番	部品名・品名	品番
しるく	RBC4WNGN6-L(B)	RBC4WNGN7-L(B)	大 010-270-000	グリル焼網	071-033-000
	RBC4WNGN6-R(B)	RBC4WNGN7-R(B)	小 010-272-000	炊飯専用なべ	RTR-03A
	RBC4WNGN6-L(BVB)	RBC4WNGN7-L(BVB)	大 010-271-000		RTR-300D
	RBC4WNGN6-R(BVB)	RBC4WNGN7-R(BVB)	小 010-273-000		RTR-500
バーナーキャップ			151-290-000	クッキングプレート	RCP-48V
しる受けカップ		大	009-266-000	魚とって	RTO-ST1
		小	009-188-000	ガラストップ専用クリーナー	RBC-VG1
しる受け			009-267-000	ガラストップ専用スクレーパー	RBC-SC1
グリル皿			070-171-000		

※2004年6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。

電池交換

 〈点滅〉……サインが点滅したら「そろそろ交換してください。」
 〈点灯〉……サインが点灯したら「全バーナーが使えません。乾電池を交換してください。」



お願い

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

- 乾電池の交換時期が近づくとランプ（電池交換サイン）が点滅します。
- ランプが点滅したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）—2個を用意します。
- ランプが点灯したら、単1形アルカリ乾電池2個を同時に交換します。電池交換サインが点滅から点灯に変わると、全バーナーが使用できなくなります。

アフターサービスは？／設置にあたって

アフターサービスは？

保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 必ず「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げ日から1年間です。機器の販売後、機器の故障がある場合、一定条件のもとに無料修理に必ず応ずることをお約束致します。(詳細は保証書をご覧ください)
- 保証書を紛失されますと無料修理期間中であっても修理費をいただく場合がありますので大切に保管してください。

修理について

万一故障した場合、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス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。③⑩の「故障かな？と思ったら」の項をご確認いただき、なおかつ不具合のある場合は、必ずガス栓(ねじガス栓)および器具栓を閉じて、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガスにご連絡ください。
- ご依頼される際には次のことをご確認ください。
 1. ご住所・お名前・電話番号
 2. 品名、型式の呼び、お買い上げ日
 3. 故障内容、状況(できるだけ詳しく)
 4. 訪問ご希望日

補修用性能部品の保有期間について

- 補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後5年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。無料修理期間経過後の修理についてはお買い上げの販売店またはもよりの東邦ガスにご相談ください。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

どんな場合でもお買い上げの販売店またはもよりの東邦ガスに必ずご相談ください。

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

連絡先

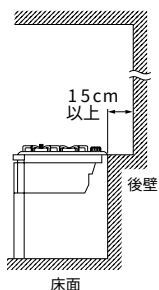
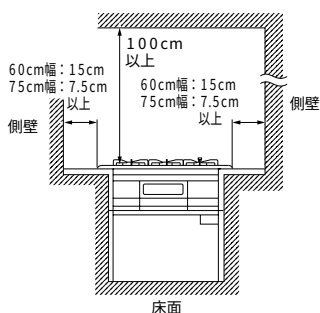
別添の「お問い合わせ先一覧」を参照してください。

設置にあたって(本体と壁との間はあけてください)

周囲との距離を確認してください

●詳しくは設置工事説明書を参照してください

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



注意

■水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する

不安定な所や傾いた所に設置すると機器が傾いてやけどやけがのおそれがあります。



■強い風の吹き込むところには設置しない

点火不良や機器内部の損傷、安全装置が正しく働かないなどの原因になります。



■棚の下など落下物の危険のある場所に機器を設置しない

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。



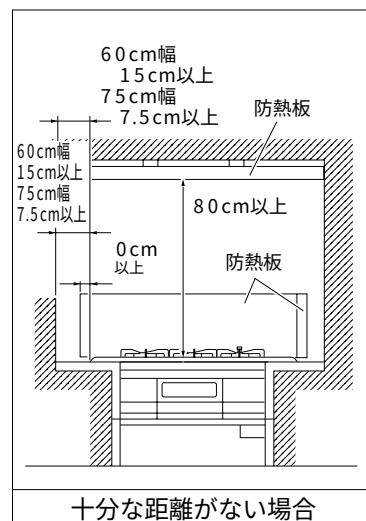
■照明器具など樹脂製品の下へ設置しない

照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。



■キャビネットに背板があるか確認する

部屋と外気の空気の流れがあると、消火や過熱の原因となります。



十分な距離がない場合

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。  6
- お手入れをしておくと次回使用するとき便利です。  26

仕 様

品名	両面焼グリル付3口ガスビルトインコンロ			
型式	RBC4WNGN7-L (B) RBC4WNGN7-L (SVSV) RBC4WNGN7-L (BVB)	RBC4WNGN7-R (B) RBC4WNGN7-R (SVSV) RBC4WNGN7-R (BVB)	RBC4WNGN6-L (B) RBC4WNGN6-L (SVSV) RBC4WNGN6-L (BVB)	RBC4WNGN6-R (B) RBC4WNGN6-R (SVSV) RBC4WNGN6-R (BVB)
型式の呼び	RBG-N78W5GAX-L (型式名：RBG-N78W5GAX)	RBG-N78W5GAX-R (型式名：RBG-N78W5GAX)	RBG-N38W5GAX-L (型式名：RBG-N38W5GAX)	RBG-N38W5GAX-R (型式名：RBG-N38W5GAX)
質量	22.5kg (付属品含む)		21.0kg (付属品含む)	
外形寸法	高さ257mm×幅596mm×奥行538mm (トッププレート幅 740mm) (トッププレート幅 590mm)			
ガス接続	15A (1／2B) 鋼管または金属可とう管			
電源	DC3.0V (単1形アルカリ乾電池×2個)			
安全装置	立消え安全装置 (全コンロ・グリル) 調理油過熱防止機能 (標準バーナー) 異常過熱防止センサー (チャオバーナー) グリル過熱防止センサー			
点火方式	連続放電点火式			
付属品	単1形アルカリ乾電池 (2個)、取扱説明書 (保証書付)、お問い合わせ先一覧、設置工事説明書、クッキングブック、魚とって、ガラスクリーナー見本品			

ガスグループ (ガス種)			1 時 間 当 た り の ガ ス 消 費 量				
			個 別 ガ ス 消 費 量				全 点 火 時 ガス消費量
			チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	
都市ガス用	12	A	3.91kW	2.28kW	1.50kW	2.38kW	9.78kW
	13	A	4.20kW	2.45kW	1.61kW	2.56kW	10.5kW

MEMO

保 証 書

品名

グリル付ガスビルトインコンロ

RBC4WNGN7-L(B) ・ RBC4WNGN7-R(B)
RBC4WNGN7-L(SVSV) ・ RBC4WNGN7-R(SVSV)
RBC4WNGN7-L(BVB) ・ RBC4WNGN7-R(BVB)
RBC4WNGN6-L(B) ・ RBC4WNGN6-R(B)
RBC4WNGN6-L(SVSV) ・ RBC4WNGN6-R(SVSV)
RBC4WNGN6-L(BVB) ・ RBC4WNGN6-R(BVB)

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

記

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

COOKING BOOK

CARABINIERI

LE ISTRUZIONI
PER FARE
AL NOSTRO

COLOMATA
UNA

CARAB

グリル皿には水を入れない
で使用してください。

COLOMATA
UNA

両面焼きグリルを上手にお使いいただくために

詳しくは取扱説明書をご覧ください。

⚠ 警告

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

お願い

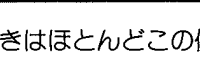
- この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。
- このグリルは両面焼ですから、基本的に裏返しの必要がありませんが、同じ材料でも大きさが違ったり、脂身の多少により表と裏の焼き色が同じになるとは限りません。この器具のグリル部には上火、下火、それぞれに火力の「強」の位置、「弱」の位置がついており、これらの火力調節を利用して好みの焼き色にしてください。

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

上火—強



下火—強

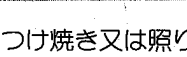


- 魚の素焼きや塩焼きはほとんどこの位置で中身まで火が通り、表面はこげ目がつくようになっています。（あじ、ます、かれいなどの素焼きや塩焼き及び干物類など）

上火—弱



下火—弱

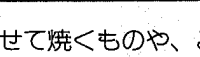


- たれをつけて焼くつけ焼き又は照り焼き等、こげやすい場合はこの位置で焼きます。（うなぎのかば焼きなど）

上火—弱



下火—強



- ぬり卵やみそをのせて焼くものや、こげやすくてあまりこげ目がつくと、風味をそこなうものなどのとき。（さわらの黄金焼き、なす田楽など）

上火—強



下火—強



上火—弱



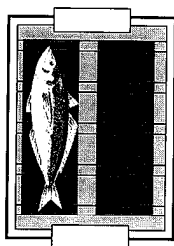
下火—強



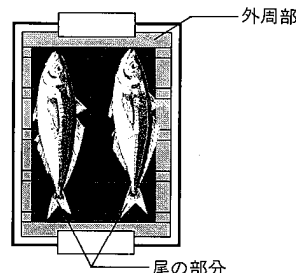
- 厚みのある魚や表面がこげやすい場合は途中で上火を「弱」にして焼き色を調節していただくとよいでしょう。

●魚や肉などを焼く場合は、グリル焼網をあらかじめ1分程予熱したのち、サラダ油をぬって材料をのせますと、でき上がり後取りやすくなります。また、焼けたら熱いうちにグリル焼網から材料をとり出してください。

●切り身の魚を焼く場合は、皮の部分を上にして焼くときれいに焼けます。



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



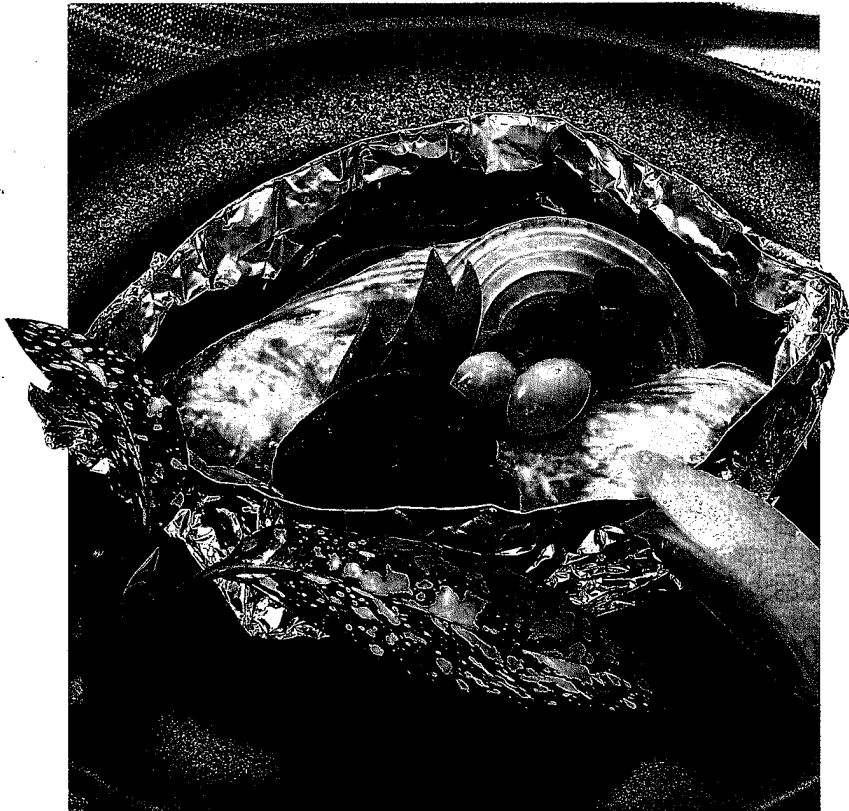
- こげやすい尾や切り身の薄い部分をグリル焼網の外周部に置くように置くと、こげは少なくなります。

焼き魚の火力と時間の目安

料 理 名	分量 ^(1尾・一切 あたりの重量)	火 力		時 間
		上火	下火	
あじの塩焼き	4尾(約150g)	強	強	約13分
いわしの塩焼き	5尾(約80g)	強	強	約10分
さんまの塩焼き	4尾(約150g)	強	強	約11分
さばの塩焼き	6切(約80g)	強	強	約8分
さわらの塩焼き	6切(約80g)	強	強	約9分
鮭の切身	4切(約90g)	強	強	約9分
ぶりの照焼き	5切(約100g)	強	強	約7分
あじのひらき	2枚(約130g)	強	強	約9分
ししゃも等	約10尾 ^(10尾で 約180g)	強	強	約6分
赤魚のかす漬け	4切(約150g)	弱	強	約9分



白身魚の包み焼き



材
料

白身魚(約100g)	4切
酒	適宜
塩	適宜
生しいたけ	4枚
絹さや	8枚
たまねぎ	1/2個
ぎんなん	8個
にんじん	1/4本
④ { ポン酢	大さじ4
{ しょうゆ	小さじ2
アルミはく	

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

火 力		時間
上火	下火	約10分
強	強	

なすの肉詰め

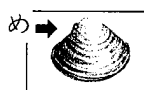


材
料

米なす	2本
④ { 合びき肉	200g
{ パン粉	大さじ2
{ 牛乳	大さじ2
{ 塩	適宜
{ こしょう	適宜
バター	大さじ1
スライスチーズ	4枚
ソース { トマトケチャップ	大さじ3
{ フイヨン	大さじ2
{ こしょう	適宜
{ デミグラスソース	大さじ2

- ① 米なすは縦半分に切り中身をくり抜き、水にさらします。
- ② なすの身を荒らみじん切りにし、バターで炒めて冷まし、④と合わせてよく練ります。
- ③ 水気をふき取った①のなすに②を詰め、スライスチーズを格子状にのせます。
- ④ ③をグリル焼網にのせ、アルミはくをかぶせて「上火－強」－「下火－強」で約15分焼きます。

火 力		時間
上火	下火	約15分
強	強	



火 力		時間
上火	下火	約 7 分
弱	強	

焼きはまぐり

材 料	はまぐり	5、6個
	卵白	適宜
	塩	適宜

- ① はまぐりは塩水につけて砂をはかせ、め(ちょうつがい)を包丁で切り取ります。
- ② 水けを拭き取り表になる方に、はけで卵白をぬり塩をふりかけます。
- ③ グリル焼網にのせ「上火ー弱」ー「下火ー強」で約 7 分焼きます。

※貝の大きさなどによって焼き時間がかかりますから、貝の上にふった塩が白っぽく浮きあがるまで焼きます。
※貝の殻の表面は、はく離する場合があります。

鶏肉の照り焼き

材 料	鶏もも肉又はむね肉(150g)	2枚
	④ { しょうゆ	大さじ3
	みりん	大さじ1

- ① 鶏肉は肉の厚みを平均的に切り開きます。
- ② 皮にはフォークで穴をあけ、④に 1 時間ほどつけ込んでおきます。
- ③ グリル焼網に皮が上になるようにのせ「上火ー弱」、「下火ー強」で約 9 分焼きます。

火 力		時間
上火	下火	約 9 分
弱	強	

いかの丸焼き

材 料	いか(約200g)	2はい
	しょうゆ	大さじ2
	④ { みりん	大さじ1
	砂糖	大さじ1

- ① いかは洗って水気をふき、足とワタを抜いて軟骨を取り、熱湯にさつと通します。
- ② 少し煮つめた④のたれに、30分程漬け込みます。
- ③ 2〜3カ所切り込みをいれた胴に足をつめて竹串で止め、グリル焼網にのせ「上火ー強」ー「下火ー強」で約 5 分焼きます。

※竹串の柄の部分は焦げやすいので、アルミはくを巻いて焦げを防ぎます。

火 力		時間
上火	下火	約 5 分
強	強	



ピザトースト

材
料

食パン（4枚切又は6枚切）

サラミ

ケチャップ

ピザ用チーズ

ピーマン

などお好みの具を

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

火 力		時間
上火	下火	約5分
強	弱	

アスパラのベーコン巻き

材
料

グリーンアスパラ 8本

ベーコン 8枚

塩 適宜

こしょう 適宜

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

火 力		時間
上火	下火	約5分
強	強	

※アスパラのかわりにゆでたエビを使ってエビのベーコン巻きもできます。





スタップピーマン

材
料

ピーマン _____ 8個
赤ピーマン _____ 1個
大正えび _____ 小8尾
プロセスチーズ _____ 20g
バター _____ 大さじ2
白ワイン _____ 大さじ1
ご飯 _____ 1½カップ

- ① ピーマンを2/3のところから切り落とし中の種を取ります。ピーマンの底の部分を少し切り取り、すわりをよくします。
- ② えびは殻と背ワタを取り、1cmに切ります。
- ③ 赤ピーマンとプロセスチーズは5mm角に切りま
- ④ フライパンにバターを熱し、えびと赤ピーマンを炒め、ご飯を加えて、塩、こしょう、白ワインで味つけをし、最後にプロセスチーズを加えます。
- ⑤ ①に④を詰め、アルミはくで1個ずつ包みます。
- ⑥ グリル焼網にのせ「上火-強」-「下火-強」で約7分焼きます。

火 力		時間
上火	下火	約7分
強	強	

こんな料理もいかが…

料 理 名	分 量	時 間	火力(上火-下火)
大あさり	大あさり6個	約8分	弱・強
※厚 あ げ	厚あげ4枚	約7分	強・強
焼きなす	ナス4個	約8分	強・強
焼きおにぎり	おにぎり6個	素焼き約6分 た れ 約2分	強・強 強・強
焼きもち	もち6個	約5分	強・強

※厚あげは焦げやすいので油抜きをします。

冷凍食品(グラタン、ドリア、フライなど)

火力：「上火-弱」-「下火-強」

時間：オーブントースター800W相当です。

注意：アルミはくは使用しない。

油物の場合、アルミはくに油がたまり
発火する危険性があります。



COOKING BOOK

