

取扱説明書

ビルトインコンロ

R B C 4 W N G N 8 - R (S T B)

型式：R B C 4 W N G N 8 - L (S T B)



TOHO GAS

家庭用

グリル付

ガスビルトインコンロ

品 名

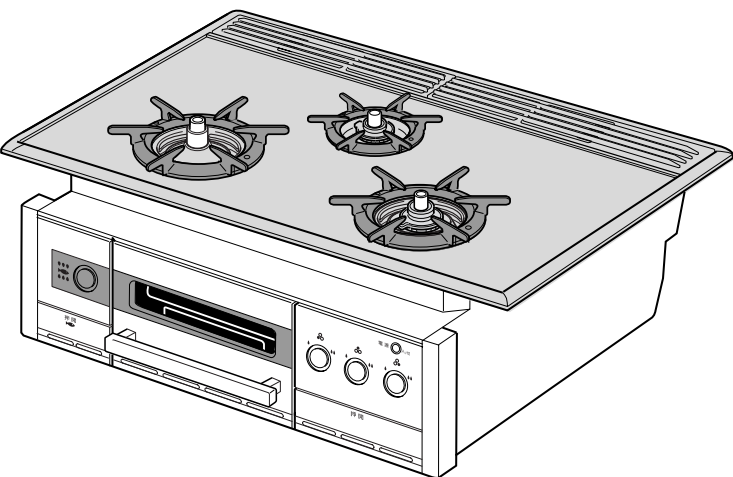
型式の呼び

RBC4WNGN8-L(STB)

RBG-N78W6GETS-L

RBC4WNGN8-R(STB)

RBG-N78W6GETS-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 1

機能と特長 4

安全上のご注意 8

準備をしましょう

電源 12

点火ロック 12

各部品のセット 13

コンロの使いかた

料理に応じて使い分けましょう 15

使用できるなべと温度センサーについて 15

なべなし検知機能 17

コンロを使うとき注意しましょう 18

操作の手順 19

コンロ操作部の使い方 20

コンロ操作部の開閉方法 20

揚げものモード 20

炊飯モード 22

湯わかしモード 24

コンロタイマーモード 26

センサー「切」モード 26

焼きものモード 27

グリルの使いかた

グリルを使うとき注意しましょう 28

グリルとびらの出し入れ 29

グリルで上手に焼くには 29

初めて使うときはから焼きをしましょう 31

グリル操作部の使い方 31

グリル操作部の開閉方法 31

操作の手順マニュアルモード(手動調理) 31

オートメニューモード(自動調理) 33

安全・便利機能の使いかた

音声ガイド機能 38

感震停止機能 40

カスタマイズ機能 41

リセット機能 41

日常点検とお手入れ

日常点検をしましょう 42

お手入れの道具と洗剤について 42

お手入れのポイント 43

別売部品のご紹介 / 交換部品 45

故障かな?と思ったら

もう一度、ご確認ください 46

表示とブザーについて 49

アフターサービス / 機器の設置 53

長期間使用しない場合 / 仕様 54

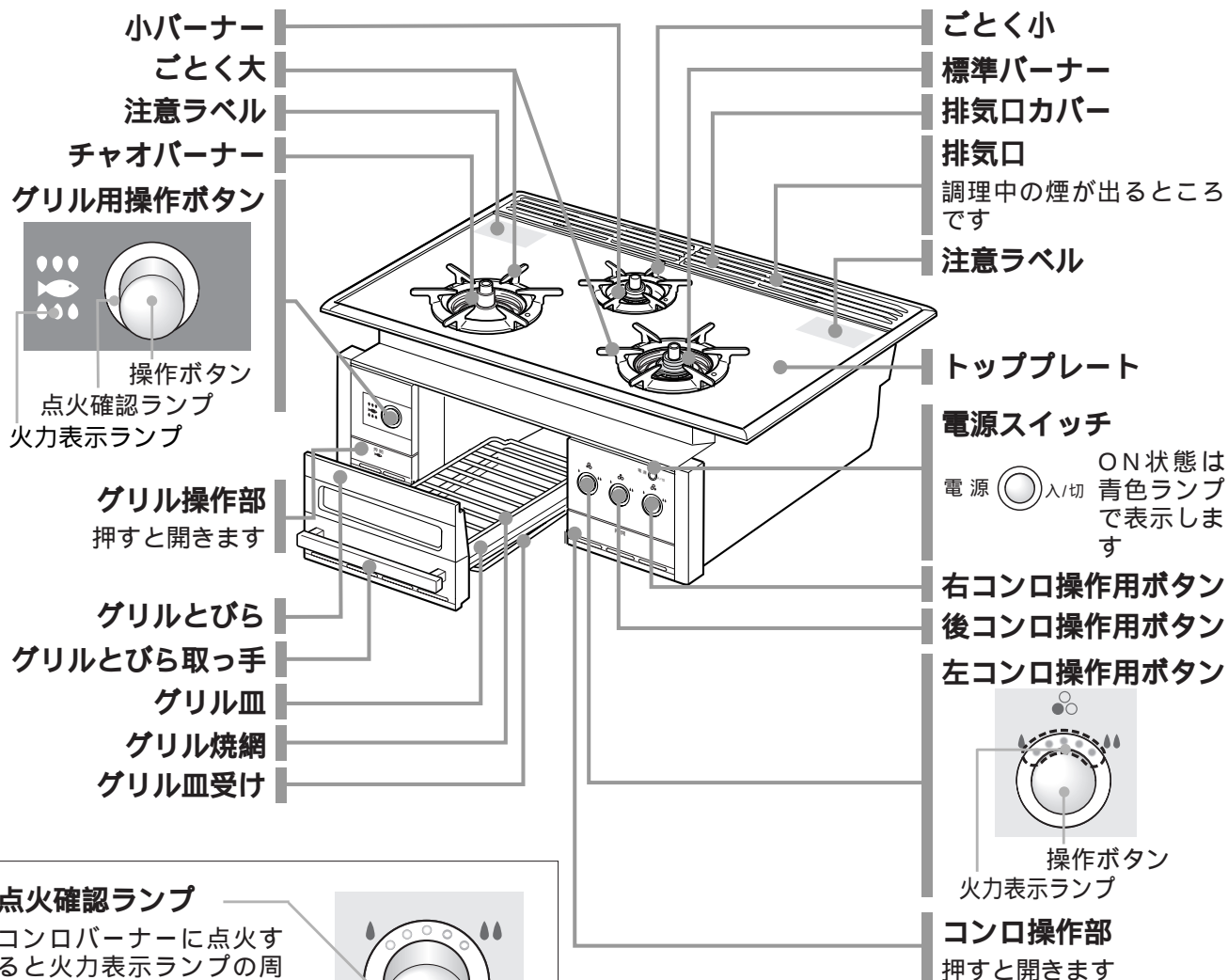
保証書 裏表紙



内の数字はページを示しています。

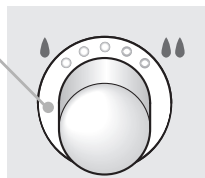
各部の名称

各部の名称



点火確認ランプ

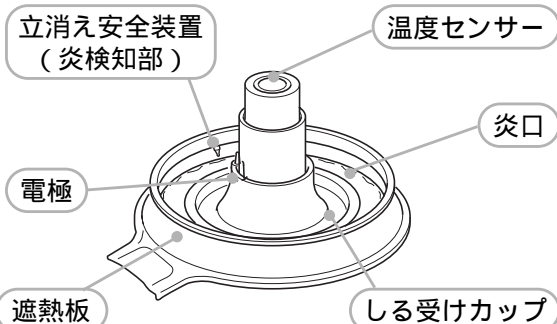
コンロバーナーに点火すると火力表示ランプの周囲に点火確認ランプが点灯しますので点火・消火がひと目で確認できます



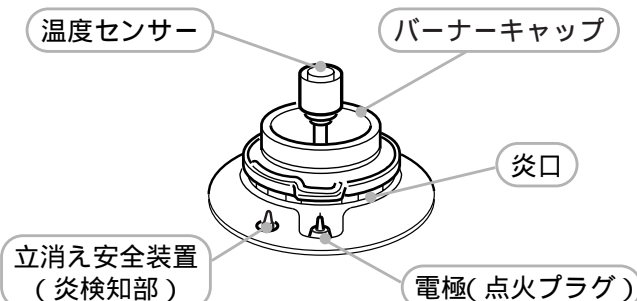
図はRBC4WNGN8-L (STB) チャオバーナーが左側のタイプ)です。RBC4WNGN8-R (STB)はチャオバーナーと標準バーナー、コンロ操作部のパネル表示などが左右逆になります。

コンロ部

チャオバーナー



標準バーナー・小バーナー



コンロ操作部の名称

RBC4WNGN8-L(STB)

表示部

コンロタイマーおよび温度、機能設定状態などを表示します。

センサー「切」表示ランプ

センサー「切」モード設定時に点灯します。

焼きもの表示ランプ

焼きものモード設定時に点灯します。

揚げもの表示ランプ

揚げものモード設定時に点灯します。

炊飯表示ランプ

炊飯モード設定時に点灯します。

湯わかし表示ランプ

湯わかしモード設定時に点灯します。

タイマー使用表示ランプ

コンロタイマーモード設定時に点灯します。

「+ -」キー

コンロタイマーおよび機能設定の時間のセットや、揚げものの温度設定ができます。

タイマーキー

コンロタイマーモード設定時に使用します。 [26]

標準バーナーは120分、チャオバーナー、小バーナーは99分までセットでき、設定時間になると自動消火する機能です。

炊飯キー

炊飯モード設定時に使用します。

■炊飯機能 [23]

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。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。

湯わかしキー

湯わかしモード設定時に使用します。 [24]

沸とう後、設定時間が経過すると自動消火又は保温後、設定時間経過すると消火する機能です。

センサー「切」キー(長押し)

あぶり料理や高温になる調理をするとき(焼きものモード [27]) など、センサーを解除したい場合に使用します。 [26]

揚げものキー

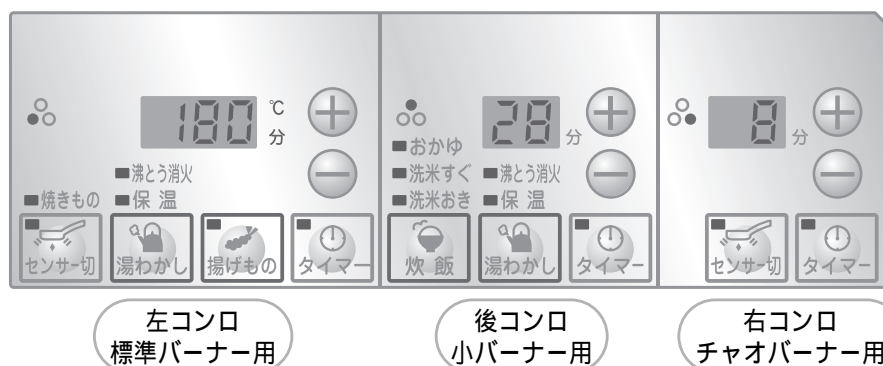
揚げものモード設定時に使用します。

■温度調節機能 [20]

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130～220 まで10 きざみで温度を設定することができます。

RBC4WNGN8-R(STB)

右コンロ、左コンロの表示がRBC4WNGN8-L(STB)と左右反対になります。



各部の名称

グリル操作部の名称

ロック表示ランプ

ロック設定時に点灯します。

オートメニュー表示ランプ

オートメニュー設定時に点灯します。

焼き加減表示ランプ

オートメニューの焼き加減設定時に点灯します。

音声表示ランプ

音声ガイド機能設定時に点灯します。

音声キー 38

音声ガイド機能のON、OFFや、音声モードの選択、音量設定時に使用します。

表示部

グリルタイマーおよび音声ガイド機能設定状態を表示します。

「+ -」キー

グリルタイマーおよび音声ガイド機能設定時に使用します。

ロックキー(長押し) 12

操作ボタンのロックの設定、解除時に使用します。

オートメニューキー 33

魚を自動で焼き上げたいときに、使用します。キーを押すことにより、「丸・姿身」「切身」「干物」の3つのモードに設定できます。

焼き加減キー 33

オートメニュー使用時に焼き加減の調節ができます。オートメニューキーで設定後、焼き加減キーで設定します。キーを押すことにより、「弱め」「標準」「強め」の焼き加減に設定できます。

音声・ロック操作部

グリル部

機能と特長

便利・安全機能のご紹介

電源オートオフ機能 12

調理終了後、電源スイッチが「入」の状態では放置された場合でも、3分後にオートオフ。無駄な電力消費を抑えます。

オートオフ時間を変更されている場合は、そのとき設定された時間後にオートオフします。(カスタマイズ機能 41)

電源  入/切

ロック機能 12

使わないときにロックキーを3秒以上長押しするとロックできます。電源スイッチを「切」にしてもロック状態を記憶していますので小さいお子様をお持ちのご家庭でも安心です。



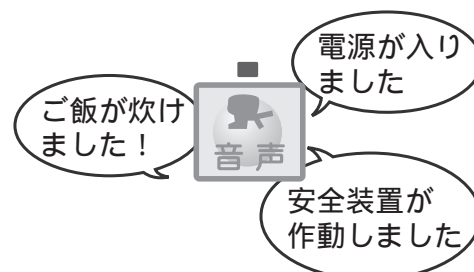
音声ガイド機能 38

音声でコンロの状況をお知らせします。お好みに応じて音声キーで下記の3つのモードから選択できます。音量「1・2・3」も選択できます。

「標準モード」.....標準の音声モードです。安全機能のお知らせやネクストガイドをします。購入時は標準モードにセットされています。

「親切モード」.....標準モードよりも更に多くの音声でガイドしてくれます。

「音声「切」モード」...ブザー音だけで音声はありません。



感震停止機能 40

機器本体が約震度4以上の震動を検知すると、コンロ・グリルとも自動消火します。



カスタマイズ機能 41

この機器はお客様が使い易いように特殊な操作で設定を変えることができます。

電源オートオフ時間1～30分の間で、1分単位に設定できます。購入時は、「3分」になっています。

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

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

この説明書では、電源オートオフ、消し忘れタイマーなどは、購入時に設定されている時間で説明しています。

異常過熱防止センサー 48

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。

機能と特長

コンロ安全機能

◆ 立消え安全装置

49

チャオバーナー

標準バーナー

小バーナー

調理中、煮こぼれなどで火が消えると自動的にガスを止める安全機能です。

◆ コンロ消し忘れタイマー

49

チャオバーナー

標準バーナー

小バーナー

約2時間(購入時)で自動消火し、消し忘れを防ぎます。残り5分になるとカウントダウンが始まり、時間を延長することができます。

◆ 調理油過熱防止機能

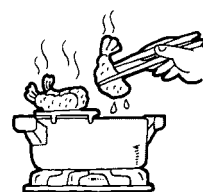
49

チャオバーナー

標準バーナー

小バーナー

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



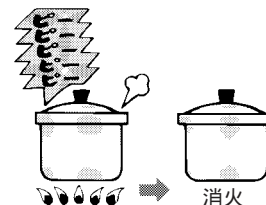
◆ 焦げつき消火機能

49

標準バーナー

小バーナー

煮物調理などでなべ底が焦げつきはじめたら自動消火します。



◆ なべなし検知機能

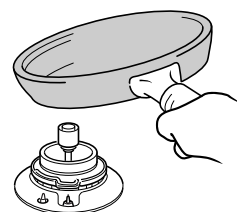
17

チャオバーナー

標準バーナー

手前の2つのコンロの温度センサーにはなべの有無を判断する検知機能を搭載しています。なべをのせていないと点火しなかったり、なべやフライパンを持ち上げると小火になります。

なべをとったまま小火の状態が約1分続くと自動的に消火します。



◆ センサー「切」モード

17

26

チャオバーナー

標準バーナー

なべなし検知機能を解除するモードです。センサー「切」キーを3秒以上長押しすると、解除できます。なお、このモードに設定されたときは同時に焦げつき消火機能も解除されます(標準バーナーのみ)。



コンロ便利機能

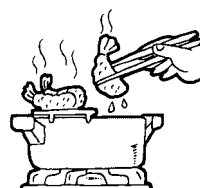
◆ コンロタイマーモード 26 (チャオバーナー) (標準バーナー) (小バーナー)

チャオ・小バーナーは1～99分、標準バーナーは120分までセットでき、設定時間になると自動消火する機能です。



◆ 揚げもののモード(温度調節機能) 20 (標準バーナー)

揚げもの時に使用します。天ぷら・フライなどの揚げものを調理するとき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130～220℃まで10℃きざみで温度を設定することができます。



◆ 炊飯モード 22 (小バーナー)

炊飯時に使用します。炊飯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。別売の炊飯専用釜、炊飯なべをお使いいただくと、上手に炊飯できます。

- 「洗米すぐ」.....洗米後、つけおき時間なしですぐに炊く場合に使用します。少し硬めに炊き上がります。
- 「洗米おき」.....洗米後、30分～1時間以上浸したお米を炊く場合に使用します。じっくりかまど炊き風です。
- 「おかゆ」.....米から作るおかゆです。土なべも使用できます。



◆ 湯わかしモード 24 (標準バーナー) (小バーナー)

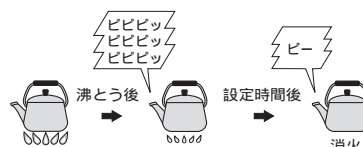
お湯をわかすときに使用します。湯わかしキーを押すことにより保温、沸とう消火の2つのモードに設定できます。

- 「保温」.....沸とうしたら小火になり設定した時間だけ保温し、その後、消火します。
- 「沸とう消火」...沸とうしてからあらかじめ設定した時間で消火します。

「沸とう消火」モード



「保温」モード



◆ 焼きもののモード 27 (標準バーナー)

炒る料理やあぶり料理、高温を必要とする調理をしたい場合に便利なモードです。



機能と特長

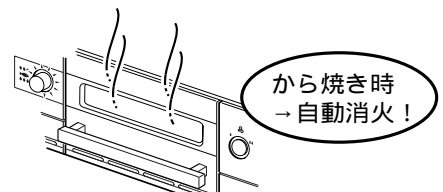
グリル安全機能

◆ 立消え安全装置 49

グリル使用中に、風などで火が消えると自動的にガスを止める安全機能です。

◆ グリル過熱防止センサー 49

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



グリル便利機能

◆ 水のいない両面焼きグリル

グリル皿に水を入れずに使えます。火力調節は上火と下火の組み合わせにより4段階あります。

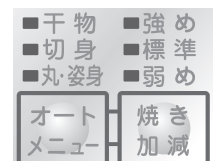
◆ グリルタイマーモード 31

1～15分までセットでき、設定時間になると自動消火します。最初は9分が表示されます。時間を決めて食材を焼くときに使用します。



◆ オートメニューモード 33

生魚の丸・姿身や、切身、干物などをメニューキーと焼き加減を選択すれば、自動で焼き上げます。



安全上のご注意

●必ずお守りください

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

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

 危険	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、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り扱いをすると、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り扱いをすると、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。

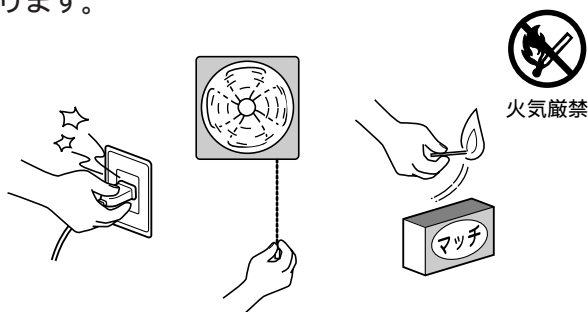
●絵表示には次のような意味があります。

	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	 めれ手禁止
		 分解禁止	 水ぬれ禁止
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です	 電源プラグを抜く	 アース確認

△ 危険

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

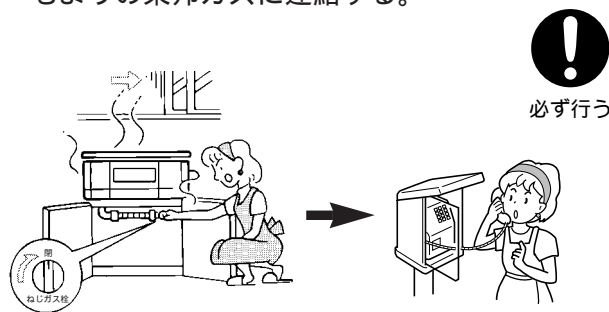
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



- ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

すぐに使用を中止しガス栓（ねじガス栓）を閉める。

窓や戸を開けガスを外へ出す。
もよりの東邦ガスに連絡する。



安全上のご注意

警告

- 必ず銘板に表示してあるガス(ガスグループ)を使用する
- 転居されたときも供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する
- 使用電源の電圧が銘板の表示と一致していることを確認する

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

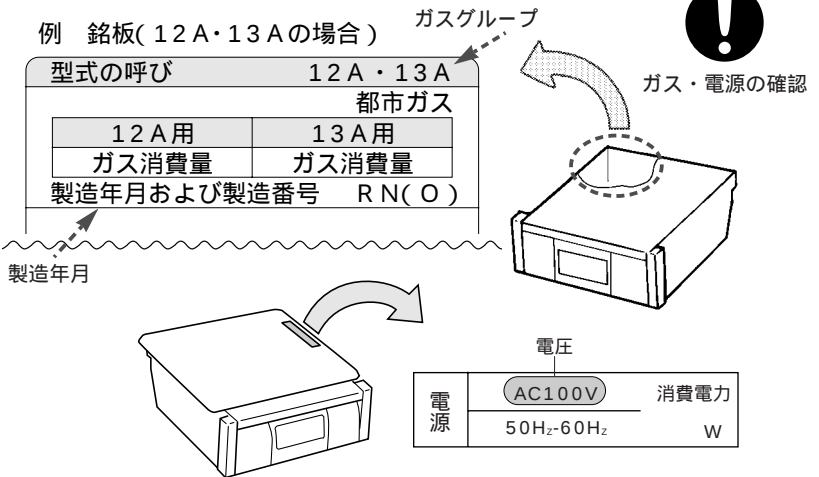
使用電源の電圧と一致していない場合、そのまま使用すると火災や感電の原因になります。

また、故障の原因にもなります。

銘板は機器内後方側面または機器の本体底裏面に張ってあります。

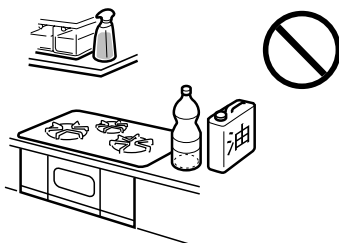
供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所に問い合わせてください。

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



- 燃えやすいものを近くに置かない

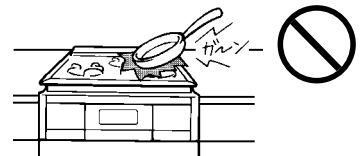
調味料ラックなどを機器の上方に置いたり、ペットボトル、調理油など燃えやすいものを周囲に置かない。火災の原因になります。



- トッププレートに衝撃を加えない

- トッププレートの上にのらない

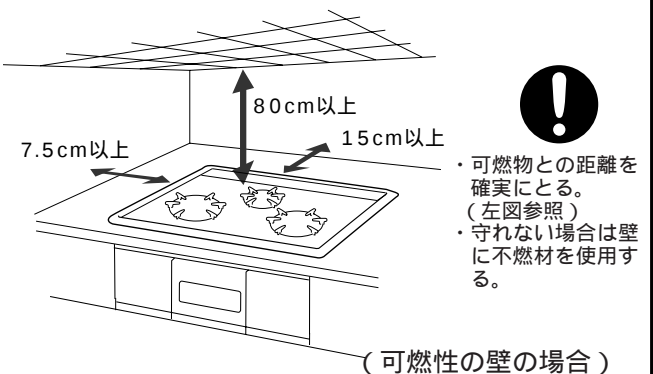
トッププレートにひびが入り、異常過熱や火災の原因になります。ひびが入ったときは、すぐに修理を依頼してください。



- 設置するときは可燃物との距離を確実に離す

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

- 設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す



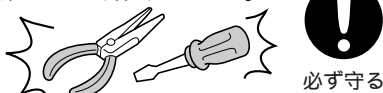
- 火をつけたまま機器から離れない、就寝・外出をしない

機器から離れる場合は必ず火を消してください。



- ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です

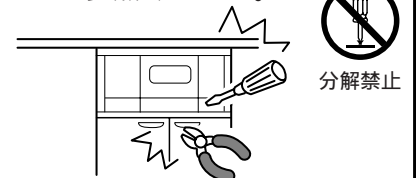
機器の設置・移動・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。



詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

- 分解・修理・改造はしない

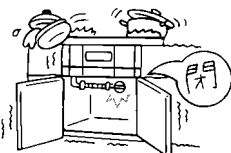
ガス漏れ・火災・漏電・感電・作動不良の原因になります。故障と思われたときはP46～52を参照ください。



警告

■ 異常時の処置

地震、火災、点火不良、使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じた場合、途中消火した場合、すぐに使用を中止し、ガス栓(ねじガス栓)を閉めてください。



使用を
中止する

■ 幼い子供にはさわらせない

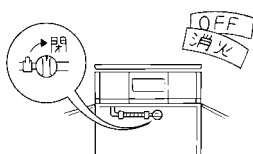
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



■ 点火・消火の確認を必ず行う

■ 使用中は、炎の確認をする

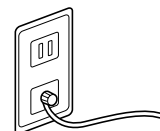
就寝・外出時はガス栓(ねじガス栓)も閉めてください。



必ず守る

■ アース線を実際に取り付ける

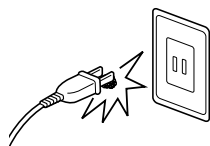
- 故障や漏電のときに感電する恐れがあります。
- アースの取り付けはお買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご相談ください。
- アース線は、ガス管、水道管、避雷針、電話のアース線に接続しないでください。アースが不完全な場合は、感電の原因になります。



アース確認

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

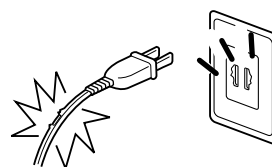
ほこりが付着していたり、コンセントへの接続が不完全な場合は感電や火災の原因になります。



ほこりをとる

■ 傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない

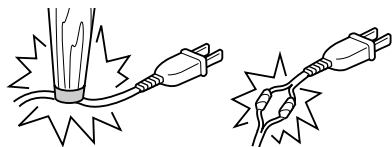
感電やショート発火の原因になります。



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

また重い物を載せたり、挟み込んだりしない

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



■ ぬれた手で抜き差ししない

感電やけがをすることがあります。



ぬれ手禁止

■ スプレー缶、ボンベを近くに置かない

スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどを近くに置かない。熱で缶内の圧力が上がり、爆発する恐れがあります。



■ 引火しやすいものを近くで使用しない

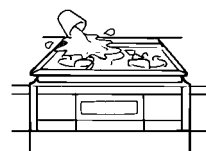
スプレー、ガソリン、ベンジンなどを近くで使用しないでください。引火して火災の恐れがあります。



■ 水につけたり、水をかけない

トッププレートや排気口などに水が流れこまないようにして使用してください。漏電やショートをおこし、感電や火災の原因になります。

誤って多量に水をこぼした場合は、使用するのをやめお買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご相談ください。



水ぬれ禁止

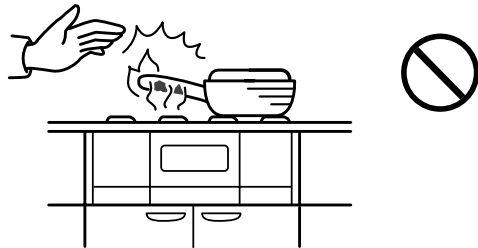
安全上のご注意

△ 注 意

■ 排気口に手や顔などを近づけない

■ なべの取っ手を排気口に向けない

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



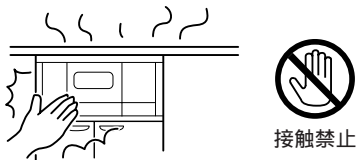
■ 使用中は換気をする

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



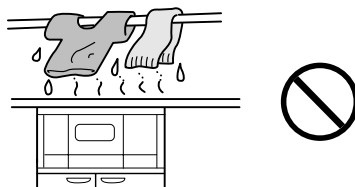
■ やけどに注意

使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・グリルとびら取っ手以外は高温になっています。防熱板を取り付けた場合、防熱板も高温になります。さわらないでください。



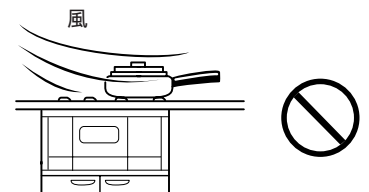
■ 調理以外に使わない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをしない。火災や機器焼損の原因になります。



■ 扇風機や冷暖房機器の風を機器に当てない

機器焼損や作動不良の原因になります。



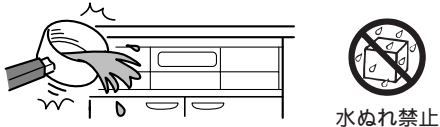
■ 長期間ご使用にならないときはガス栓(ねじガス栓)を閉め、電源プラグをコンセントから抜く

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



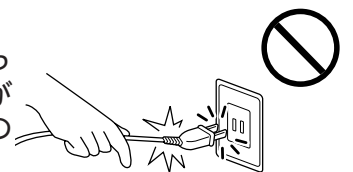
■ 水のかかるところでは使用しない

感電や漏電の原因になります。



■ 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たない

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



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

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



必ず守る

■ 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。



必ず守る

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

準備をしましょう

電源

電源を入れるとき

ピッと音がするまで電源スイッチを押します。(約0.3秒)

外周の電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。



電源を切るとき

電源が入っている状態で電源スイッチを押すと電源ランプが消灯し、電源が切れます。

コンロ、グリル使用中に電源スイッチを押すと自動消火し、電源が切れます。

- 電源が入っている状態で、コンロ・グリルを使用していないと、3分後(購入時 ) に自動で電源が切れます。(電源オートオフ機能)
- オートオフ5秒前になると、ピピッとお知らせし、消灯までの間、電源ランプが点滅します。

点火ロック

コンロやグリルの操作ができないように、ロックすることができます。

ロックをするとき

電源を入れます。

グリル操作部を押し開けます。

全ての操作ボタンが消火の位置にあることを確認します。

ロックキーを3秒以上長押しすると、ロック表示ランプが点灯し、ロックされます。

- ロックされているときは電源スイッチのみ「入/切」ができます。また、電源を入れたとき、電源ランプが点滅します。



ロックを解除するとき

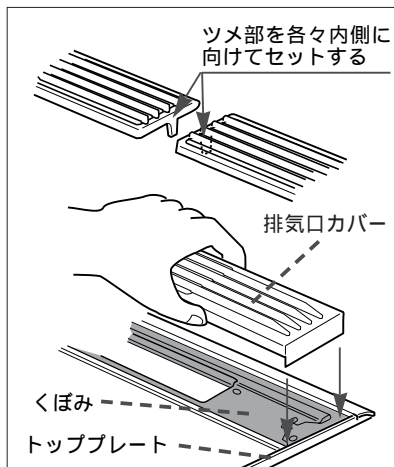
ロックキーを3秒以上長押しすると、ロックを解除できます。

準備をしましょう

各用品のセット

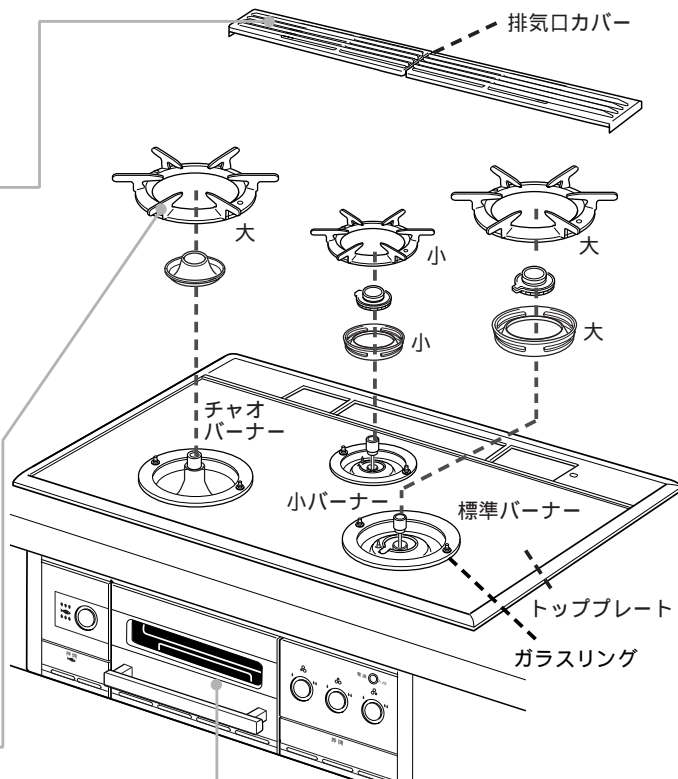
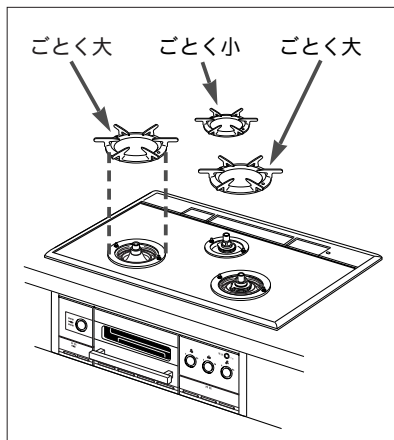
排気口カバー

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



ごとく

ごとくは、右図のようにガラスリングの外側にセットしてください。 

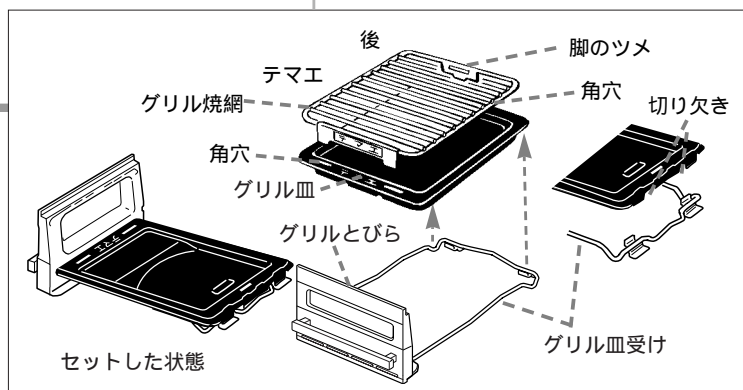


図はチャオバーナーが左側の機器です

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



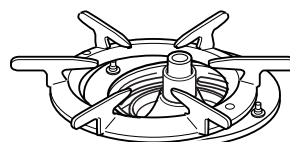
△ 注意

■ ごとくを誤ったセットで使用しない

誤ったセットをするとなべなどが不安定になり、かたむいたり、倒れたりします。

■ ごとくをはずして直接なべを置いて使用しない

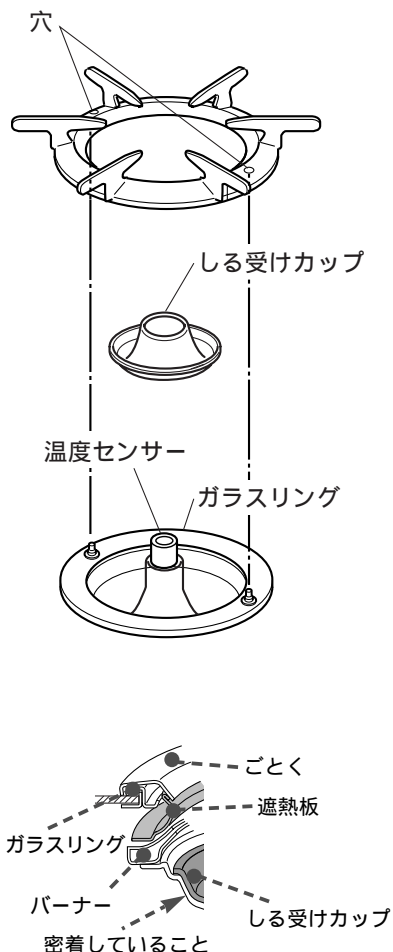
不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。



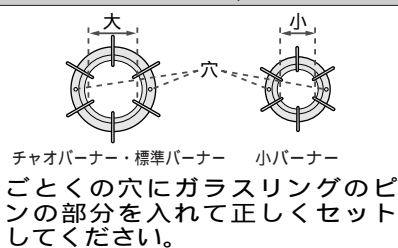
◆ ごとく・しる受けカップ・しる受け・バーナーキャップ

●下図のように各部品を正しくセットしてください。

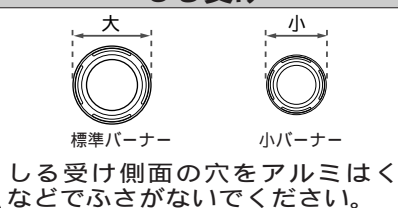
チャオバーナー



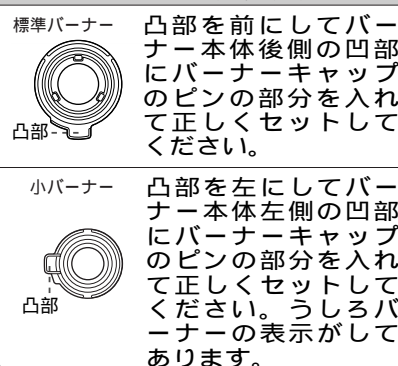
ごとく



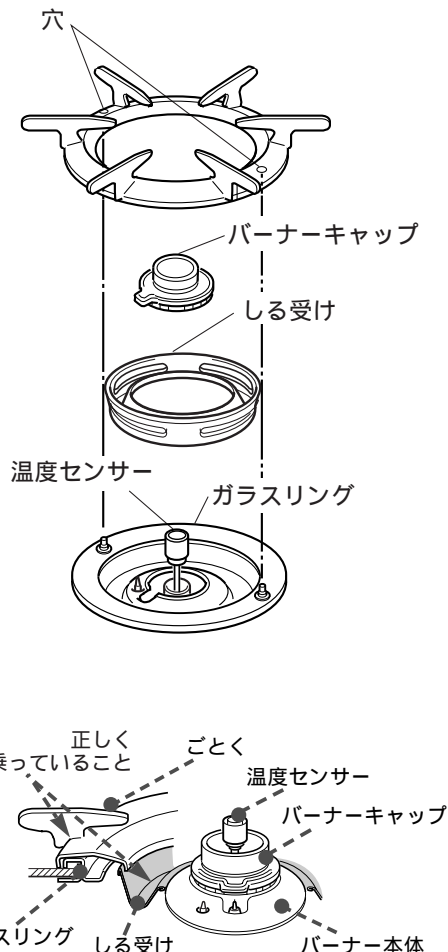
しる受け



バーナーキャップ



標準バーナー・小バーナー

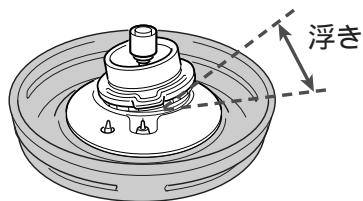


準備をしましょう

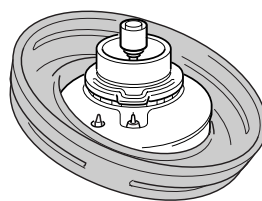
⚠ 注意

■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

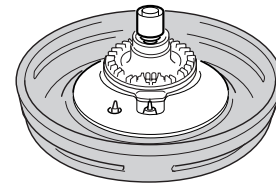
しる受けが傾いたり、バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こしたり、また、器具の中に炎がもぐりこんで危険です。



バーナーキャップの浮き



しる受け皿の傾き
誤ったセットの例



バーナーキャップの裏返し

お願い

- バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎がふぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店または東邦ガス営業所にご相談ください。 45 53
- 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いても性能は変わりません。 43

コンロの使いかた

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



小バーナー

炊飯・おかゆ



煮もの・煮こみ料理



チャオバーナー

■ 炒めものなど、強い火力を必要とする料理

- 炒飯、焼きそば、野菜炒めなど



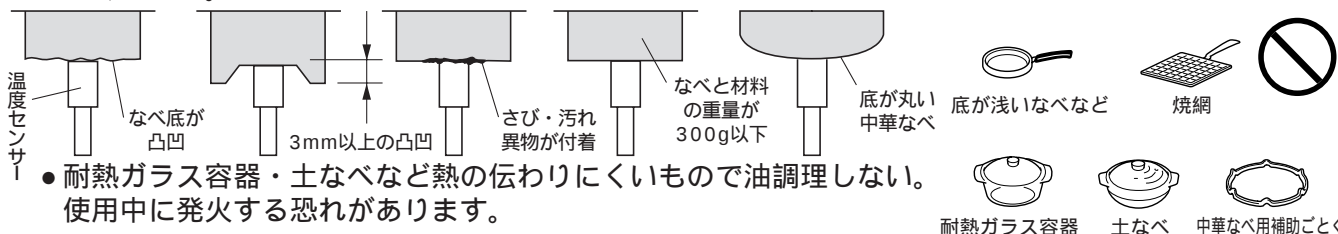
使用できるなべと温度センサーについて

- 温度センサーを正しく働かせるために、必ずお読みください。

警告

■ 温度センサーを使用するときは下記のなべなどは使わない

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



- 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 20	その他の料理 (煮ものなど)	湯わかしモード 24
アルミ 銅 底の平らなアルミ製中華なべ	○ (油量：200ml 以上)	○ (油量：500ml ~ 1ℓ)	○	○ (水量：500ml ~ 2ℓ)
鉄 ホーロー 底の平らな鉄製中華なべ	○ (油量：200ml 以上)	○ (油量：500ml ~ 1ℓ)	○	○ (水量：500ml ~ 2ℓ)
ステンレス	○ (油の温度が上がりやすいので注意する)	○ (油量：500ml ~ 1ℓ)	○	○ (水量：500ml ~ 2ℓ)
土なべ 耐熱ガラス容器	×	×	○	×
圧力なべ	×	×	○ (ただし、消火する場合があります)	×
無水なべ 多層なべ	○ (油量：200ml 以上)	×	○	○ (水量：500ml ~ 2ℓ)

○：適する ×：適さない(温度を正しく検知しない場合あり)

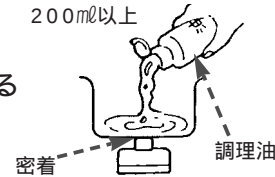
警告

- 揚げものをするとき、焼きものモードで使わない。使用中発火する恐れがあります。



確認

- 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。

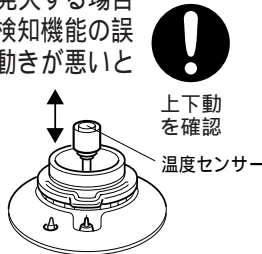


調理油の量
200ml以上

注意

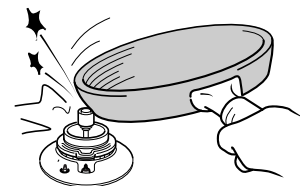
- 温度センサーのお手入れはこまめに行う
また上下にスムーズに動くことを確認する

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



- 温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。また、なべなし検知機能誤作動の原因にもなります。



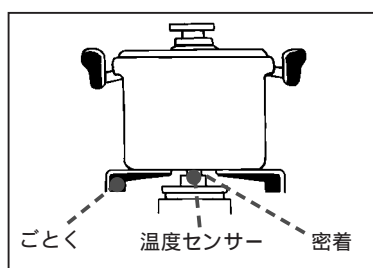
炊飯に適したなべ 22

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	
別売の炊飯専用釜 炊飯なべ 	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。
土鍋 		×	×	○	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

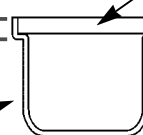
なべの縁Aは高く！



ふたとなべにすき間がないものを！

ふたが重いものを！

なべは深いものを！



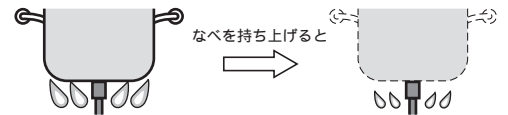
- ふきこぼれて、ご飯がかたくなったり焦げたりする原因になります。

コンロの使いかた

なべなし検知機能

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

火力表示ランプが最小火力の位置で点滅します。火力調節はできません。



点火時

- なべをごとくにセットしていないと点火しません。その場合、点火確認ランプが点滅します。
- なべをセットして、もう一度点火してください。
- なべをセットしても点火しない場合は、次のことが考えられます。
 - なべの底の形状が4mmより大きな凹になっている。
 - なべを置いたときに、センサーが傾いてなべ底に当たっていない。その場合は、センサー「切」モードにして使用してください。

調理中

- 調理中になべやフライパンを持ち上げたり、フライパンを振ったりすると、小火になります。
- なべを戻すと、元の火力に戻ります。
- 小火のまま一定時間 1分 経つと自動消火します。
- なべやフライパンを持ち上げたり、フライパンを振る調理で、調理中、小火になると支障があるときは、センサー「切」モードにして使用してください。

センサー「切」で解除が可能です

なべを振る調理で小火になると支障がある場合や、あぶり料理をするとき、凹んだなべを使用したときに点火しない場合は、センサー「切」キーを押して、なべなし検知機能を解除することができます。

- センサー「切」キーを3秒以上長押しするとセンサー「切」表示ランプが点灯し、なべなし検知機能を解除します。
 - 標準バーナーの場合、焦げつき消火機能も同時に解除されます。
- センサー「切」モード中でも、「タイマー」「揚げもの」「湯わかし」モードは使えます。



コンロを使うとき注意しましょう

下記の注意や「安全上のご注意」をよくお読みになってお使いください。

警告

- ごとくをはずして、なべを直接コンロに置いて使用しない
- 市販の補助具(アルミはく製の受け・いわゆる省エネごとく・補助ごとく)を使用しない
- 炎をふさいだり、コンロを覆わない

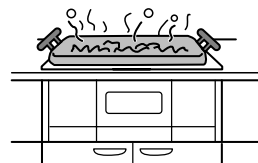
この機器の付属品や指定のもの以外や、鉄板やコンロを覆うような大きななべは使用しないでください。また、標準バーナー・小バーナーのしる受け側面の穴をアルミはくなどでふさがないでください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因になります。



アルミはく製の受け



いわゆる省エネごとく



注意

- コンロ使用時は体の一部や衣服をバーナーに近づけない
小バーナーを使用するときは特に注意してください。衣服に炎が燃え移り、やけどの原因になります。
- 点火操作をするときは、バーナーに顔を近づけない
やけどの原因になります。

- やかんやなべから炎をはみ出さない
なべ底から炎がはみ出さないように火力調節してください。
なべによっては、取っ手を焼損する恐れがあります。



- バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る
水分が残ったままセットすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。



洗った後は水気を切る

お願い

- みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにし、よくかき混ぜながら温める
強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛び散ったり、なべがはねあがってびっくりかえることがあります。特にだし入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。
- 煮こぼれに注意する
機器内部およびキャビネット内部のものが汚れます。また、トッププレート・ごとく・しる受け・しる受けカップ・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたり、機器を早くいためます。
- コンロで焼網を使わない
トッププレート・ごとく・しる受け・しる受けカップ・バーナーなど、機器を早くいためます。もちは、グリルで火力を絞ってようすをみながら、焼いてください。早い時間で焼けるので注意してください。
- なべは不安定な状態で使わない
なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。不安定な状態で使わないでください。中華なべなど底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。小さななべは小バーナーをご使用ください。

使用中に自動的に小火になったときは

高温自動温度調節機能が作動

焼きもの調理・炒りもの調理など比較的温度の高い料理や、なべのから焼きをしたときに小火・大火と火力を調整し、なべの異常過熱を防止する機能です。

この状態が30分以上続いた場合、または小火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は自動消火します。故障ではありません。

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

コンロの使いかた

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。
- 電源を入れます。
ピッと音がするまで(0.3秒)電源スイッチを押すと外周の電源ランプが青色に点灯します。
電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。
- なべを置きます。

2 点火



- 操作ボタンを押すと、外周の点火確認ランプが点灯します。
- 火力表示ランプが操作ボタン上に点灯し、現在の火力を表示します。
全てのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全箇所スパークする構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。消火して0.5秒以内は安全のため再点火できません。しばらく待ってから再度、点火してください。

注意

- 万一点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作をしてください。
すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。



お願い

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

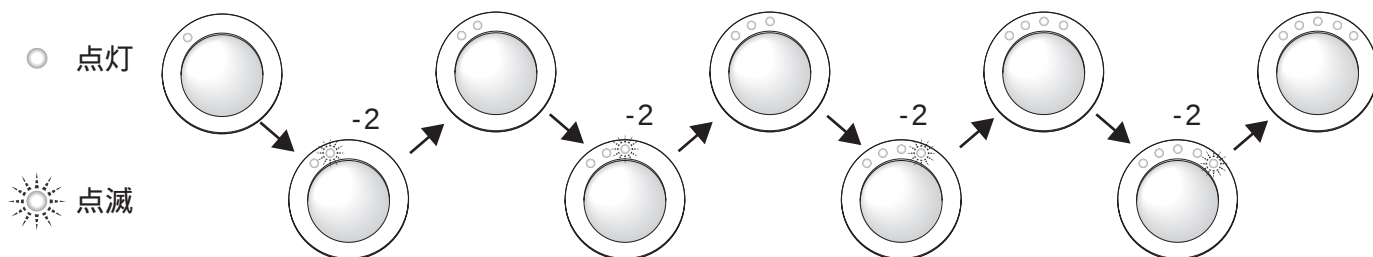
3 火力調節



火力は5段階あり(下図 ~)、それぞれの段階で火力を調節でき、点灯表示します。また、各段階の中間でさらに細かく火力調節ができ(下図 -2 ~ -2)点滅表示します。

- 操作ボタンをゆっくり左右に回し火力調節します。
- 右方向に回すと火力が強くなり、左方向に回すと火力が弱くなります。
このとき、合わせた段階の火力表示ランプが点灯、または点滅します。

最小火力 → 最大火力



- ・ 消し忘れタイマーが残り5分になると、自動的にタイマーモードになって5分表示が出ます。「+ -」キーで時間の増減が可能です。「+」キーで時間を増やした場合、増やした分だけ継続しての使用が可能です。



- 次のような場合、自動的に火力が変わることがあります。
・ なべの温度が上がり、高温自動温度調節機能がはたらいた場合 18。
・ チャオバーナー使用時、火力が より大きい場合、自動的に の火力に下がる場合があります。(トッププレートなどの温度上昇を押さえるためです。) 火を強くしたい場合は再度火力調節してください。

4 消 火



- 操作ボタンを奥に当たるまで押し込み、必ず火が消えたことを確認してください。
- 自動消火した場合にはすぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。
- 電源スイッチを押して、電源を切ります。

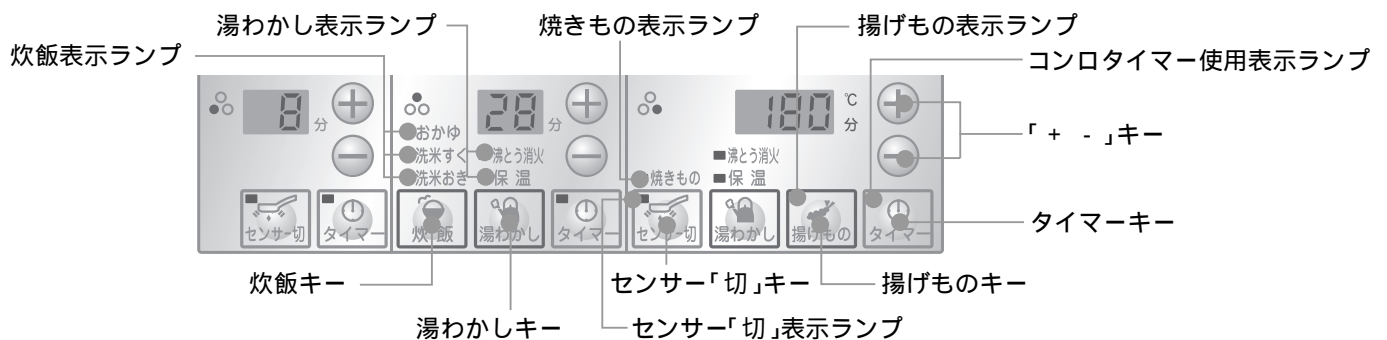
△ 注 意



接触禁止

- 使用中、使用直後はグリルとびら取っ手・操作ボタン・操作部以外の部分は高温になっていますのでさわらないでください。
- 使用中、使用直後はトッププレート枠やガラス面も高温になります。

コンロ操作部の使い方

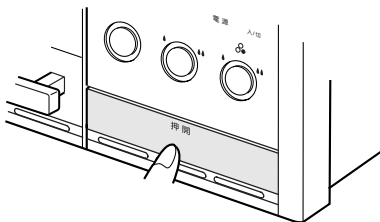


図はRBC4WNGN8-L(STB)チャオバーナーが左側のタイプ)です。
RBC4WNGN8-R(STB)はチャオバーナーと標準バーナー、コンロ操作部のパネル表示などが左右逆になります。

コンロ操作部の開閉方法

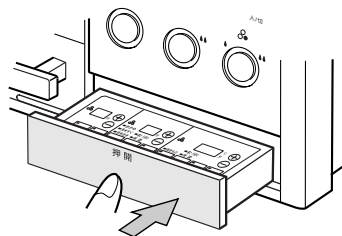
開

操作部の「押 開」付近を指で押します。押込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。



閉

操作部を奥までしっかり押し込み本体に収納します。



△ 注 意

- 操作部は取り外せない構造になっていますので無理に引っ張ったり上から押さえたりしない。機器がこわれる原因になります。
- 操作部を収納するとき、手を挟み込まないように注意する。  けがをする原因になります。必ず守る

揚げもののモード

揚げもののモードは標準バーナーにて使用できるモードです

1 電 源



電源を入れます。

- ピッと音がするまで(0.3秒)電源スイッチを押すと外周の電源ランプが青色に点灯します。
- 電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。

コンロの使いかた

2 モード設定



コンロ操作部を押し開けます。

揚げものキーを押します。

- 揚げもの表示ランプが点灯し、「180℃」と表示されます。
「180℃」表示は初回使用時(購入時)。次回使用時からは前回使用温度を表示します。

もう一度揚げものキーを押すと揚げものモードが解除されます。

3 温度セット



「+」「-」キーを押し、好みの温度に合わせます。

- 130～220℃まで10℃刻みで温度を変更できます。
- 温度設定は点火した後でも可能です。

揚げものモード使用中に揚げものキー以外のモードキーを押さないでください。

揚げもの調理の目安

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

- 下の表を参考に温度設定すると、フライパンで揚げもの以外の調理もできます。

調理の目安

130～140	クレープ、厚焼き卵
130～150	ハンバーグ
140～150	ホットケーキ
160～180	お好み焼き、ギョーザ

焦げの程度はなべの材質、火力、調理内容により異なります。

フライパンの種類、料理によっては焦げめが強く付く場合がありますので焼き加減を見ながら火力調節をしてください。

4 点 火



標準バーナーの点火操作をします。19

5 調 理



油が設定された温度になるとブザーで「ピピピッ」とお知らせします。
調理を始めてください。

- 自動的に火力調節して油の温度を設定温度に保ちます。

6 終 了



- 調理終了後は操作ボタンを奥に当たるまで押して戻してください。点火確認ランプと、操作部のランプが消灯します。
- コンロ操作部を押して本体内に収納します。
- 電源スイッチを押して電源を切ります。



- 揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類・材質や厚さ、油量などにより、設定した温度と異なる場合があります。加減してお使いください。
- なべの材質は、鉄製なべで、油量は0.5～1ℓが最適です。アルミや銅は設定温度より低めに、ステンレス・ホーローは高めに温度制御します。油量が多いと設定温度より低めに、油量が少ないと高めに温度制御します。

炊飯モード

炊飯モードは小バーナーにて使用できるモードです

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

お米の準備

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



お手持ちの計量カップ(180ml用)でお米を正しく計り、たっぷりの水で手早く洗う

水加減とお米を浸す時間について

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

水加減

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

- ・炊飯量は1～5合です。5合以上は炊けません。
- ・炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加える。
- ・「おかゆ」モードは、お米からおかゆを作る機能です。
- ・おかゆは、全がゆは1合以下(約5人前)、七分がゆで0.5合以下(約3人前)で使用する。
- ・180ml用計量カップを使うと、1カップ＝米1合・水180mlとなります。

お米を水に浸す時間 (「洗米おき」モードの場合)

お米の種類とモード		お米を水に浸す時間		ポイント
		春～夏	秋～冬	
炊飯	白米	30分以上	60分以上	・新米はやや水を少なめにする。 ・無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。 ・水の量を約3%程度多くする。または、無洗米専用計量カップを使ってください。 ・別売の炊飯専用なべ(RTR-03A)で3合を炊くと、ふきこぼれる場合があります。
	無洗米	30分以上	60分以上	
	胚芽精米	60分以上	90分以上	
	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。16
- ・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。

コンロの使いかた

炊飯モード

炊飯モードは小バーナーにて使用できるモードです

1 電 源



電源を入れます。

- ピッと音がするまで(0.3秒)電源スイッチを押すと外周の電源ランプが青色に点灯します。
- 電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。

2 モード設定



コンロ操作部を押し開けます。

炊飯キーを押します。

- 炊飯表示ランプ「洗米おき」が点灯します。

炊飯キーを押すごとに 洗米おき → 洗米すぐ → おかゆ → 解除

の順でモードと炊飯表示ランプが切り替わります。

- 炊飯の途中からのモード切り替えはできない場合があります。



- 「洗米おき」モードで3合(450g)炊飯の場合、通常で約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。

3 点 火



小バーナーの点火操作をします。 [19]

4 炊 飯



ピピピッ × 3

炊き上がりますと、自動で消火し、ブザーで「ピピピッ × 3」とお知らせし、点火確認ランプが点滅します。同時に表示部に「10分」と表示され、むらし時間のカウントダウンが始まります。

残り30秒になると「30」表示に切り替わります。

タイマーが「0」になるとブザーで「ピー」とお知らせします。

- むらしが終わるまでふたを開けないでください。
- むらし後、ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります。
- 「おかゆ」モードの場合はむらしの必要はありませんので、炊き上がりまると自動で消火し、ブザーで「ピー」とお知らせします。



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

5 終 了



調理終了後は操作ボタンを奥に当たるまで押して戻してください。点火確認ランプと操作部のランプが消灯します。

コンロ操作部を戻して本体に収納します。

電源スイッチを押して電源を切ります。

湯わかしモード

湯わかしモードは標準バーナー、小バーナーにて使用できるモードです

■ 保温モード

沸とうしたらお知らせして、自動的に小火になります。設定した時間(標準バーナー：1～120分、小バーナー：1～99分)が経過すると自動消火します。

■ 沸とう消火モード

沸とうしたら、お知らせして設定した時間(標準バーナー：0～120分、小バーナー：0～99分)が経過すると自動消火します。

■ 湯わかしモードの上手な使いかた

上手に使えば、レトルトカレーの温め、ブロッコリーなどの茹で野菜、ゆで卵、麺類の茹で上げ、お茶の煮出しなどに活用できます。 

1 電 源



電源を入れます。

- ピッと音がするまで(0.3秒)電源スイッチを押すと外周の電源ランプが青色に点灯します。

電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。

2 モード設定

コンロ操作部を押し開けます。

湯わかしキーを押します。

- 湯わかし表示ランプ「保温」が点灯します。

湯わかしキーを押すごとに 保温→沸とう消火→解除 の順で

「-----」

モードと湯わかし表示ランプが切り替わります。

保温モード

湯わかしキーを押すと保温ランプが点灯して「5分」が表示されます。

「+ -」キーで時間を変更できます。

- ・ 点火したあとでも設定可能です。



沸とう消火モード

湯わかしキーを2度押すと沸とう消火ランプが点灯して「0分」が表示されます。

「+ -」キーで時間を変更できます。

- ・ 設定時間が「0分」の場合は沸とう後、すぐに消火します。
- ・ 点火したあとでも設定可能です。
- ・ 一度時間を設定すると「0分」には戻りません。



3 点 火

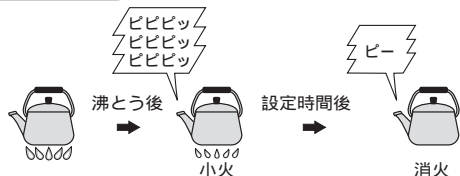


標準バーナー、または小バーナーの点火操作をします。 

コンロの使いかた

4 沸とう

保温モード



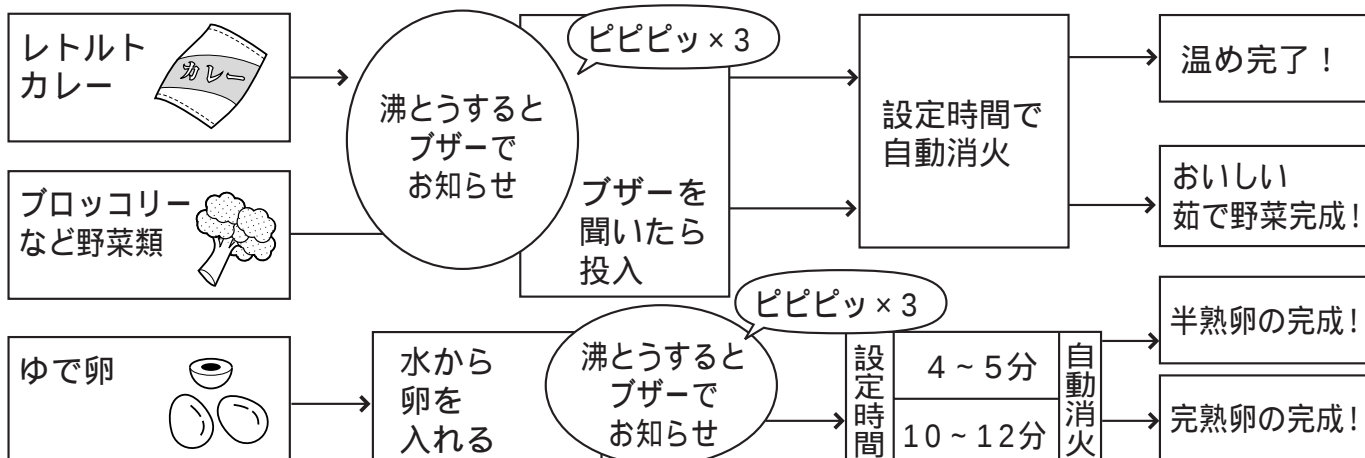
沸とう温度になるとブザーで「ピピピッ×3」とお知らせし、小火になります。
お知らせと同時に時間がカウントダウンします。
保温しているときは火力は変更できません。
残り30秒になるとブザーで「ピピピッ×3」とお知らせして「30」表示に切り替わります。
タイマーが「0」になるとブザーで「ピー」とお知らせして自動消火し、点火確認ランプと保温ランプが点滅します。

沸とう消火モード



沸とう温度になるとブザーで「ピピピッ×3」とお知らせします。
お知らせと同時に時間がカウントダウンします。
・設定時間が「0分」の場合は沸とう後ブザーで「ピー」とお知らせしてすぐに消火します。
残り30秒になるとブザーで「ピピピッ×3」とお知らせして「30」表示に切り替わります。
タイマーが「0」になるとブザーで「ピー」とお知らせして自動消火し、点火確認ランプと沸とう消火ランプが点滅します。

●「沸とう消火モード」はこんな使い方もできます。



5 終了



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

アドバイス



- 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、ブザーが鳴るまで以下のことはしないでください。
 - やかんやなべのふたの開閉はしない。
 - やかんやなべを動かさない。
 - 水をかき混ぜない。
 - 水や具を入れない。
 - 火力を変えない。
- ふたをしていない場合や、水量が多い(標準バーナー：2ℓ以上、小バーナー：1ℓ以上)場合、火力が小さい場合は正しく検知しない場合があります
- なべの材質、形状および水量によっては、沸とうして消火するまでの間にふきこぼれることがあります。やけどなどにご注意ください。

コンロタイマーモード

コンロタイマーモードはチャオバーナー、標準バーナー、小バーナーにて使用できるモードです

1 電 源



電源を入れます。

- ピッと音がするまで(0.3秒)電源スイッチを押すと外周の電源ランプが青色に点灯します。
- 電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。

2 モード設定



コンロ操作部を押し開けます。

タイマーを使いたいコンロのタイマーキーを押します。

タイマーキーを押すと「1分」が表示されます。

「+ -」キーでお好みの時間に変更できます。

点火した後でも設定可能です。

3 点 火

各バーナーの点火操作をします。19



4 終 了



- 残り30秒になるとブザーで「ピピピッ×3」とお知らせして「30」表示に切り替わります。

- タイマーが「0」になるとブザーで「ピー」とお知らせして自動消火し、点火確認ランプとコンロタイマー使用表示ランプが点滅します。

操作ボタンを奥に当たるまで押して戻してください。点火確認ランプと操作部のランプが消灯します。

コンロ操作部を押して、本体に収納します。

電源スイッチを押して電源を切ります。

センサー「切」モード

センサー「切」モードはチャオバーナー、標準バーナーにて使用できるモードです

こんなときにお使いください

なべを振る調理 などをしている最中に小火になったり、底の凹んだなべを使用すると、センサーが十分に押されず、なべなし検知機能が働いて点火操作ができない場合があります。このような場合、センサー「切」キーを押せば上記の機能を解除することができます。

炒りごま、ウインナー炒めなどのから焼きに近い調理



センサー「切」キーを3秒以上長押しすると、センサー「切」ランプが点灯し、なべなし検知機能を解除します。

標準バーナーは焦げつき消火機能も同時に解除されます。

- センサー「切」モード中でも「タイマー」「揚げもの」「湯わかし」モードは使えます。
- 点火した後でも設定可能です。

コンロの使いかた

焼きものモード

焼きものモードは標準バーナーにて使用できるモードです

こんなときにお使いください

焼きものモードは、高温調理に対応するモードです。炒る料理やあぶり料理、高温を必要とする料理をしたい場合などにご使用になると便利です。約40分間使用できます。

なべなし検知、焦げつき消火機能は解除されます。

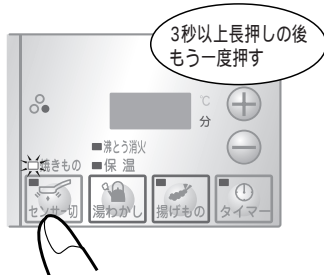
1 電 源



電源を入れます。

- ピッと音がするまで(約0.3秒)電源スイッチを押すと外周の電源ランプが青色に点灯します。電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。

2 モード設定



コンロ操作部を押し開けます。

センサー「切」キーを3秒以上長押ししたあと、もう1度押します。

- 焼きものランプが点灯します。更にもう一度押すと取り消しになります。その場合は、 の操作からやり直してください。「湯わかし」キー、「揚げもの」キー、「タイマー」キーを押すと、焼きものモードは解除され、選択されたモードに移行します。

3 点 火



標準バーナーの点火操作をします。 

4 調 理



- 残り5分になると時間表示され、カウントダウンが始まります。延長したい場合は「+」キーで最大15分延長できます。
- タイマーが「0」になるとブザーで「ピー」とお知らせして自動消火し、点火確認ランプと焼きものランプが点滅します。



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

5 終 了



操作ボタンを奥に当たるまで押して戻してください。点火確認ランプと操作部のランプが消灯します。

コンロ操作部を押して、本体に収納します。

電源スイッチを押して電源を切ります。

グリルの使いかた

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」をよくお読みになってお使いください。

警告

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

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



脂を取り除く



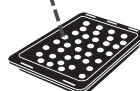
- グリル皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない

機器の損傷や、たまった脂が過熱され燃えて火災の原因となります。



グリル石

グリルシート

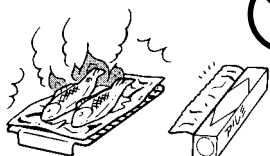


- グリル使用中、排気口の上にタオル、ふきんなどを乗せない
不完全燃焼や火災の原因になります。



- 脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。

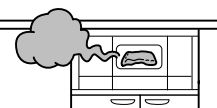


- グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどが無いことを確認する
またグリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しない

食品くずやふきんなどが燃えることがあります。



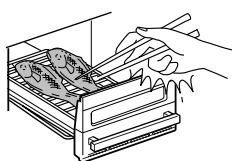
確認する



注意

- 魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする

手や腕が触れるとやけどをすることがあります。



接触禁止

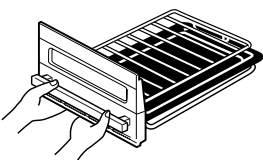
- グリル皿の持ち運びはていねいに
使用中・使用直後はグリル皿にたまった脂が高温になっています。こぼすとやけどをする原因になります。



ていねいに

- グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない

使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。

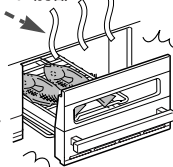


接触禁止

- グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

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

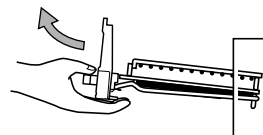
トッププレート前部



パネル

- グリル皿の出し入れはゆっくり確実に

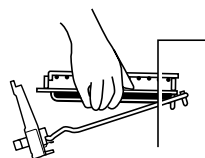
水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落下し、脂がこぼれてやけどをすることがあります。



ゆっくり確実に

- グリル皿だけを持って本体より取り外さない

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



グリルの使いかた

⚠ 注 意

- 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。やけどをする恐れがあります。



- グリルに手や顔などを近づけない またなべの取っ手を排気口に向けない

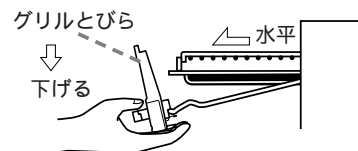
排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。



グリルとびらの出し入れ

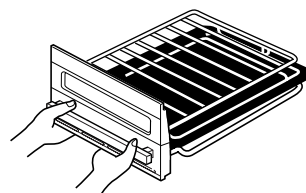
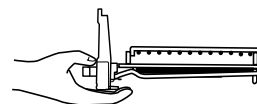
引き出しかた

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



取り出したり持ち運ぶとき

- グリルとびらをいっぱい引き出します。
- グリルとびらを両手で持ち上げて引き出します。
グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿の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 43 を参照してください。



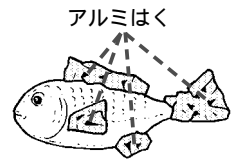
グリルで上手に焼くには

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、よく水気をふき取ります。
- みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をよくふき取ってから焼きます。
- たれつきのつけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

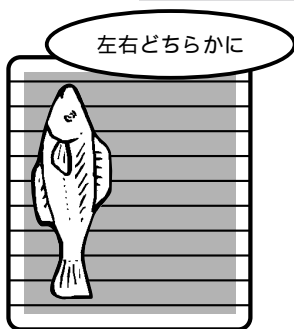
塩加減のコツ

- 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。
- 魚の重さの約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。

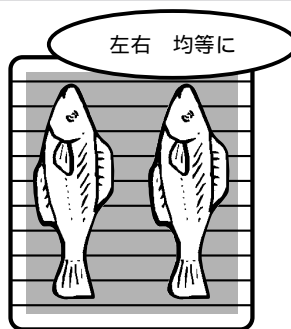


魚焼きのこつ

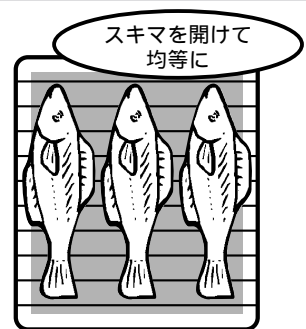
魚の置きかた



魚を1尾 焼く場合



魚を2尾 焼く場合



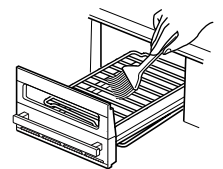
魚を3尾以上焼く場合

- 魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。
- オートメニューモードで焼く場合は [35](#) [36](#) をご参照ください。

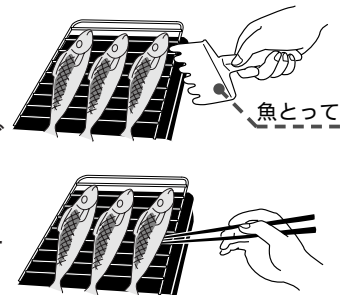
焼きあがった魚を取り出しやすくするには？

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

- グリル焼網に油を塗って予熱を
あらかじめ、グリル焼網に油をうすく塗り、2分程度予熱し庫内を温め温度を均一にします。
焼き上がり後、材料がグリル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。
魚ととの切りこみをグリル焼網に合わせます。
焼きあがった魚や焼物の下側に魚とってを入れて、くっついた焼物をグリル焼網からはがします。
小さい焼物なら、そのまますくいとって取り出せます。
- ・ はし、またはフライ返しをグリル焼網と平行に入れ、魚を軽く持ちあげてから、取り出す方法もあります。



お願い

- 両面焼グリルは、上下の焼き方が違うので、表と裏の焼き方が同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節 [32](#) を利用してお好みの焼き色にしてください。
- トーストやクッキーなどの調理に便利な別売のクッキングプレートRCP-48Vを用意しています。

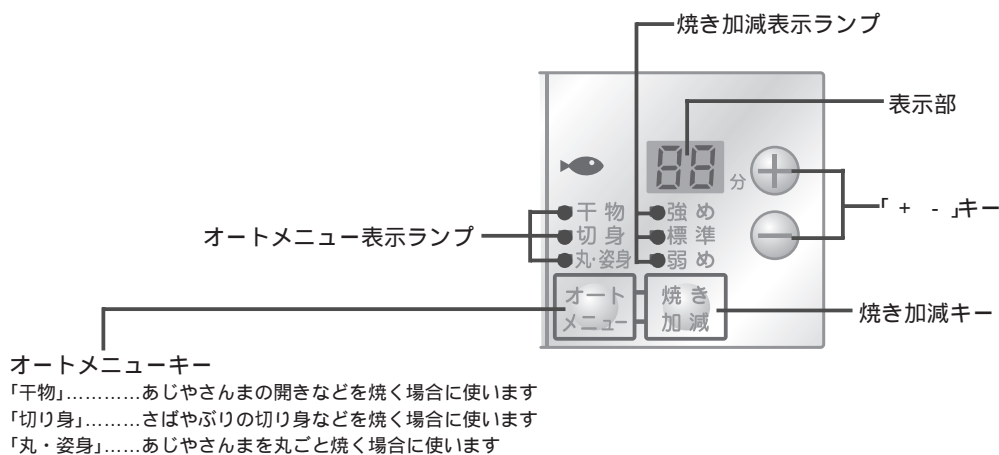
グリルの使いかた

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、グリル焼網を取り出して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。

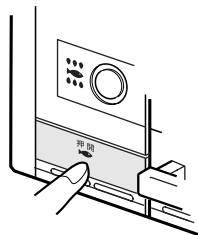
グリル操作部の使い方



グリル操作部の開閉方法

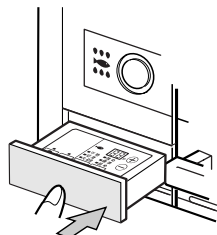
①開

操作部の「押 開」付近を指で押します。押し込んだ指を戻すと、操作部が自動的に出てきます。



②閉

操作部を奥までしっかり押し込み本体に収納します。



⚠ 注 意

- 操作部は取り外せない構造になっていますので無理に引っ張ったり上から押さえたりしないでください
- 操作部を収納するとき、手を挟み込まないように注意してください

操作の手順 マニュアルモード(手動調理)

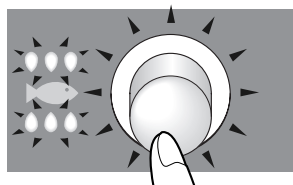
グリルは点火すると自動的にタイマーモードに設定されます

1 電 源



- 機器下方のキャビネット内にあるガス栓(ねじガス栓)を全開にします。
- 電源を入れます。
ピッと音がするまで(0.3秒)電源スイッチを押すと外周の電源ランプが青色に点灯します。
電源ランプが点滅する場合は機能がロックされています。ロックを解除してください。
- グリル操作部を押し開けます。
- グリル皿には水を入れしないでください。
- 続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

2 点 火



- 操作ボタンを押すと、外周の点火確認ランプが点灯します。火力表示ランプが点灯し(左図のように  が6つ点灯します)、現左の火力を表示します。
- 全てのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全箇所スパークする構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。

△ 注 意

- 万一点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作をしてください。すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。



必ず守る

お願い

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

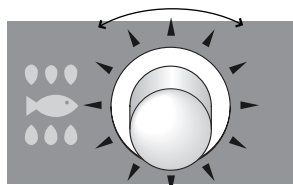
3 時間設定



グリル操作部の表示部に「9分」(庫内の温度がある程度上昇している場合は「6分」)と表示されます。

- 「+ -」キーで1～15分まで(庫内の温度がある程度上昇している場合は1～10分まで)時間の増減が可能です。
- 加熱時間をセットしない場合は点火時の9分後(庫内の温度がある程度上昇している場合は6分後)に自動消火します。
- タイマー設定の目安として付属のクッキングブックをご参照ください。

4 火力調節

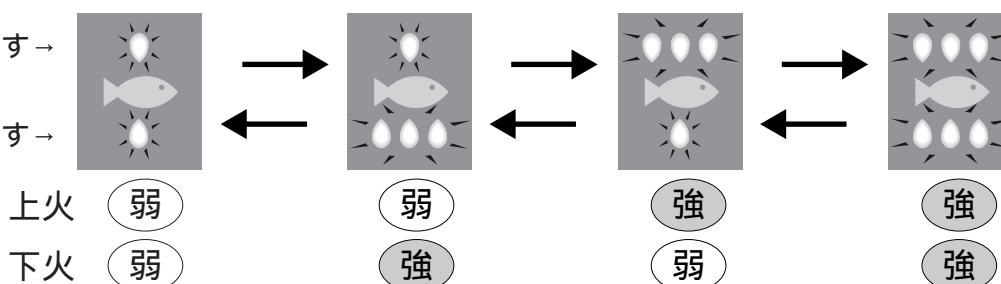


火力は4段階あり、それぞれの段階に火力を調節できます。

- 操作ボタンをゆっくり左右に回し火力調節します。このとき、合わせた段階の火力ランプが点灯します。
- 操作ボタンを右に回すと下図のように 、左に回すと  のように火力が変化していきます。

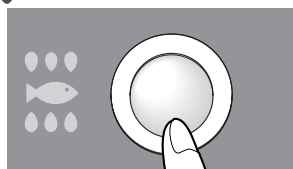
上火を示しています→

下火を示しています→



- 残り30秒になるとブザーで「ピピピッ×3」とお知らせして「30」表示に切り替わります。
- タイマーが「0」になるとブザーで「ピー」とお知らせして自動消火し、点火確認ランプが点滅します。

5 終 了



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

グリルの使いかた

オートメニューモード(自動調理)

生魚の丸身・姿身や、切り身、干物などを自動で焼き上げます

●必ずお守りください

- グリル皿には水を入れないでください。
- 予熱はしないでください。
- 魚以外の調理には使用しないでください。
- 冷凍魚は解凍してから焼いてください。(冷凍のまま焼くと焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。)
- オートメニューモードで調理中はグリルとびらを閉けないでください。
- オートメニューモードで焼き上げ後に焼き足したい場合、必ずマニュアルモード(手動調理)で焼き足しを行ってください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
- オートメニューモードでスタートして、30秒後以降にオートメニューモードを解除したい場合は、操作ボタンを押して一度消火してください。
- 魚を一度焼きかけて消火し、再度点火して調理する場合はオートメニューモードでは焼かないでください。
(魚が焼けすぎてしまいますのでマニュアルモードをお使いください。)

●上手に調理するために

- オートメニューモードでは1匹の場合は真中に置いた方が上手に焼けます。
- 2回連続で焼く場合に、庫内温度が高いとオートメニューキーを受け付けない場合があります。その場合は、とびらを開けて3～5分待ってからお使いいただくか、またはマニュアルモードでお使いください。
- 魚の焼け具合は必ずしも一定ではなく、脂ののり方、鮮度、保存状態によって焼き色が薄くなったり濃くなったりすることがあります。(脂ののりがよいほど焦げやすくなります。)

1 準備

オートメニューのメニュー表を参考に下ごしらえをします。³⁵
魚をグリル焼網の上に置き、グリルとびらを閉めます。

2 電源



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

3 モード設定



- オートメニューキーを押すと丸・姿身ランプが点灯します。
- オートメニューキーを押すごとに 丸・姿身→切身→干物→解除

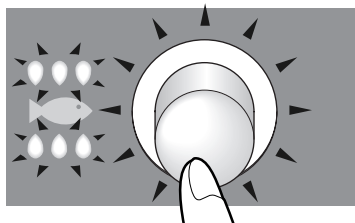
の順でモードと表示ランプが切り替わります。
点火後にオートメニュー設定する場合は、点火30秒以内にオートメニューキーを押してください。30秒を超えるとキーを受け付けません。(焼き加減キーは点火後約4分までは変更可能です。)

オートメニューキーを押すと、同時に標準ランプが点灯するので、焼き加減キーを押して、焼き加減を選択します。

- 焼き加減キーを押すごとに 標準→強め→弱め の順でモードと表示ランプが切り替わります。

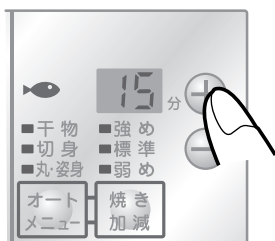
●庫内温度がある程度高い場合はオートメニューキーを受け付けません。マニュアルモード(手動調理)³¹³²を使用してください。

4 点 火



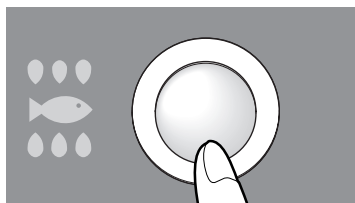
- 操作ボタンを押すと、点火確認ランプが点灯します。火力表示ランプが点灯し、現在の火力を表示します。（火力に関しては32参照）
- オートメニューや焼き加減の設定により、火力は自動的に調整されます。
- 全てのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全箇所放電する構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。

5 焼き上げ完了



- 焼き上げが完了するとブザーで「ピピピッ×3」とお知らせし、同時に表示部に「15」と表示され、カウントダウンが始まります。
- このとき、焼きものの焼き加減を見てさらに焼き色をつけたいときは「+」キーでお好みの時間を分単位で設定できます。
- 「0」になるとブザーで「ピー」とお知らせし、自動消火し、点火確認ランプが点滅します。

6 終 了



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

グリルの使いかた

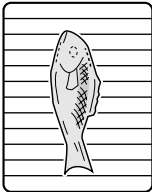
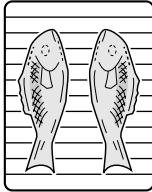
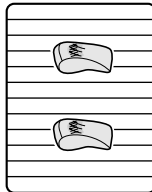
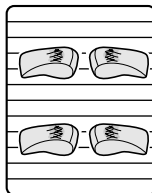
下記の表はオートメニューを使った場合の調理例です。

下記の魚以外は手動調理してください。(火力と時間の目安は³⁷参照)

下記魚のうち、の魚においては必ず焼き加減キーを「弱め」に設定してください。「標準」や「強め」

焼き加減 オートメニュー	弱め	標準	強め	
丸・姿身	[小さな生魚(約50g以下)] きす 1～6匹 小あじ [塩漬け] 塩さんま 1～4匹 (約130～200g)	[中程度の生魚(約100～200g)] あじ } 1～3匹 いさき } さんま } いわし } 1～4匹 あゆ } にじます } たい(小) 1匹(300g以下) きす 1～4匹(50g以下)	[大きめの生魚(約200g以上)] あじ } 3～4匹 いさき } たい 1匹(約300～400g)	
	[照り焼き] ぶり さわら 生かつお [味噌漬け] さわら	[生魚] 生ざけ さば さわら ぶり すずき たい 甘だい [塩漬け] 甘塩ざけ 塩さば	[光沢のある魚] まながつお たちうお	
干物	[小さな半生の干物] さんま開き 1～2枚 ししゃも 4～10匹	[一夜干し開き] あじ開き 干しさわら かます開き 干しかれい	[大きな開き] ほっけひらき 1～2枚	

に設定すると焼きすぎになる場合があります。

ポイントとお願い	置き方
・ 魚は頭を奥にして置いてください。 ・ 魚を一尾焼くときは、グリル焼網の中央に置いてください。 ・ 尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ、充分に塩をぬるか、アルミはくで覆うと、きれいに焼けます。 ・ 厚みのある魚は中まで火が通りにくいので厚さを4cm以下にしてください。 ・ 50 g 以下の小さな魚は焼き加減キーを「弱め」に設定してください。「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があります。 ・ 塩漬けされたさんまは焦げやすいので焼き加減キーを「弱め」で設定してください。「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があります。	 オートメニューでは、1匹の場合は真中に置いた方が上手に焼けます。  2匹の場合は左右対称均等に。
・ 身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網においてください。 ・ 照り焼き、味噌漬けのものは表面が非常に焦げやすいので必ず、焼き加減キーを「弱め」に設定してください。（「標準」・「強め」では表面の焦げが強くなってしまいます。） ・ 肉厚の物(特に骨つきの物)は火が通りにくいので肉厚を2.5cm以下にしてください。 ・ 肉厚(特に骨つき)の魚の照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してグリル焼網におき、上火「強」、下火「弱」のマニュアルモードで焼いてください。 ・ 味噌漬けは味噌を洗い、キッチンペーパーなどで水気をとってから焼いてください。 ・ 照り焼き、味噌漬けのものは次の場合ほど焦げやすくなります。 ・ 漬けている時間が長いほど ・ 魚の脂ののりが良いほど ・ 照り焼きタレのみりん配分が多いほど * 参考 照り焼きタレの配合の割合(約30分漬ける)しょうゆ4：みりん3：酒1	 1～2切の場合は真中に。  4切の場合、身のうすい部分を外側に向けて、左右対称均等に。
・ ししゃも、さんま開きは焦げやすいので必ず、焼き加減キーを「弱め」か「標準」に設定してください。（「強め」では焦げが強くなってしまいます。） ・ 身側と皮側で裏表が有る干物は身側を上向き、皮側を下向きにしてグリル焼網におくと魚が反らずにきれいに焼けます。 ・ 干物は乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。（乾燥している物ほど焼けやすい）	

グリルの使いかた

火力と時間の目安

	メニュー	火力 (上火ー下火)	手動調理の場合の焼き時間 (目安です)	自動調理の場合の キー選択	
					
クッキングブックのメニュー	あじの塩焼き	強 — 強	13分	丸・姿身	強め
	いわしの塩焼き	強 — 強	10分	丸・姿身	標準
	さんまの塩焼き	強 — 強	11分	丸・姿身	標準
	さばの塩焼き	強 — 強	8分	切身	標準
	さわらの塩焼き	強 — 強	9分	切身	標準
	鮭の切り身	強 — 強	9分	切身	標準
	ぶりの照り焼き	強 — 強	7分	切身	標準
	あじの開き	強 — 強	9分	干物	標準
	ししゃも など	強 — 強	6分	干物	弱め
	赤貝のかす漬け	強 — 強	9分	オート不可	
	白身魚の包み焼き	強 — 強	10分		
	なすの肉詰め	強 — 強	15分		
	焼きはまぐり	弱 — 強	7分		
	鶏肉の照り焼き	弱 — 強	9分		
	いかの丸焼き	強 — 強	5分		
	ピザトースト	強 — 弱	5分		
	アスパラベーコン巻き	強 — 強	5分		
	スタッフドピーマン	強 — 強	7分		
	大あさり	弱 — 強	8分		
	厚あげ	強 — 強	7分		
	焼きなす	強 — 強	8分		
	焼きおにぎり(素焼き)	強 — 強	6分		
	焼きおにぎり(たれ焼き)	強 — 強	2分		
	焼きもち	強 — 強	5分		
	冷凍食品 (グラタン、ドリア、フライなど)	弱 — 強	—		

* 詳細は、クッキングブックをご参照ください。

その他	みりん干し(かわはぎなど)	強 — 強	6分	オート不可
	みりん干し(いわしなど) * 1	強 — 強	予熱3分 焼き時間1分	
	さばのみりん漬け * 2	強 — 弱	6分	
	さば味噌漬け * 2	強 — 弱	9分	

* 1 小さいみりん干しは予熱してから焼くと上手に焼けます。

* 2 皮を下側、身を上側にしてグリル焼網上に置いてください。

安全・便利機能の使いかた

音声ガイド機能



音声表示ランプが点灯している場合は、「標準モード」または「親切モード」に設定されています。

標準モード.....標準の音声モードです。安全機能の報知やネクストガイドをします。

親切モード.....標準モードよりもさらに多種の音声ガイドをしてくれます。



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

1 音声の確認（音声表示ランプが点灯しているとき）

ピッと音がするまで電源スイッチを押すと外周の電源ランプが青色に点灯します。

グリル操作部を押し開けます。

音声キーを押します。

設定された音声の状態がグリルタイマー表示部に表示されます。

02 分

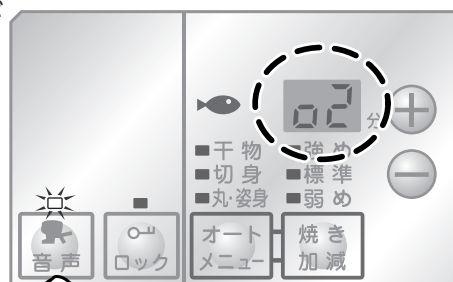
標準モード

02 分

親切モード

2 分

音声「切」モード



表示部右側の数字は音量を表示します。

（音量小 = 1、音量中 = 2、音量大 = 3）

上図の場合は2なので音量「中」を表しています。

・設定変更しない場合は10秒後に表示が消えます。

2 音声・音量の設定

- 音声を設定する（音声表示ランプが点灯していないとき）

- ・何も使用していない状態で音声キーを押すと、音声ランプが点灯し、「標準モード」に設定されます。

- ・音声キーを押すごとに「標準モード」→「親切モード」→「音声切」モード」の順でモードと表示部が切り替わります。



- 音量を設定する

音声表示ランプが点灯しているとき

- ・音声ランプが点灯している場合、「1」の音声の確認」でモードの確認と音量の確認ができます。音量を変更するときは、「+ -」キーで変更できます。
- ・設定10秒後に表示が消えます。



音声表示ランプが点灯していないとき（ブザー音の音量設定）

- ・「音声切」モード」のときにブザーの音量を設定したいときは、一度音声モードを「標準モード」または「親切モード」にあわせて、「+ -」キーで音量を変更してください。その後、「音声切」モード」に設定を戻してください。
- ・設定10秒後に表示が消えます。

安全・便利機能の使いかた

3 音声のご紹介

- 各操作・設定・状況により出る主な音声は、以下の通りです。
- コンロ使用時は、操作されたコンロを報知します。(例：右コンロなべなし検知時→「右コンロ、なべをのせてください」)

操作・設定・状況			報知前	音声「親切モード」	音声「標準モード」
電源	電源 ON.....長押し0.3秒		ピッ	「電源が入りました」	—
	電源 OFF		ピッ	「電源を切ります」	—
	電源オートオフ		ピピッ	「電源を切ります」	—
ロック機能	ON	設定	ピッ	「ロック設定しました」	—
	OFF	解除	ピッ	「ロック解除しました」	—
	ON	ロック中の操作	ピピッ	「ロック中です」	「ロック中です」
感震停止機能	作動時		ピー5回	「安全装置が作動しました」	「安全装置が作動しました」
	解除(カスタマイズ機能設定時)		ピッ	「感震装置を解除します」	「感震装置を解除します」
	復帰(カスタマイズ機能設定時)		ピッ	「感震装置を有効にします」	「感震装置を有効にします」
操作ボタン	点火	グリル点火	ピッ	「タイマーを設定してください」	「タイマーを設定してください」
なべなし検知	点火	ごとく上になべがないとき	ピピピッ	「なべをのせてください」	「なべをのせてください」
		一定時間経過後もなべがないとき.....1分間なべなし状態が続くと	ピッ	「消火します」	「消火します」
センサー「切」	機能解除		ピッ	「センサーを解除します」	「センサーを解除します」
	機能復帰		ピッ	「センサーを有効にします」	「センサーを有効にします」
	焼きものモード.....40分		ピッ	「焼きものです」	—
		タイムアップ 終了時	ピー	「タイマー終了しました」	「タイマー終了しました」
付加機能	揚げもの	揚げものモード設定時		ピッ	「揚げものです」
		設定温度到達時		ピピピッ×3	「設定温度になりました」
	炊飯	ごはん	洗米おき	ピッ	「洗米おきです」
			洗米すぐ	ピッ	「洗米すぐです」
			ごはんが炊けて.....	ピピピッ×3	「ご飯が炊けました。むらしてください」
		終了時	洗米おき	ピー	「ご飯が炊けました」
	おかゆ	おかゆ		ピッ	「おかゆです」
		終了時		ピー	「おかゆが炊けました」
	モード変更受付不可		ピッ	「炊飯中です」 「変更できません」	「炊飯中です」 「変更できません」
	湯わかし	湯わかし「保温」	設定時	ピッ	「タイマーを設定してください」
			沸とう	ピピピッ×3	「お湯がわきました。弱火になります」
			終了時	ピー	「タイマー終了しました」
		湯わかし「沸とう消火」	設定時	ピッ	「タイマーを設定してください」
			沸とう	タイマーセット時「0」分以外	ピピピッ×3
				タイマー「0」セットの場合	ピー
			終了時		ピー
			終了時		ピー
	タイマー	コンロ	設定時	ピッ	「タイマーを設定してください」
			終了時	ピー	「タイマー終了しました」
		グリル	終了時	ピッ	「タイマー終了しました」

操作・設定・状況			報知前	音声「親切モード」	音声「標準モード」	
使用中			使用してから30分ごとに	ピピッ	「使用中です」	「使用中です」
コンロ消し忘れタイマー			終了時	ピー	「タイマー終了しました」	「タイマー終了しました」
オートメニュー	オートメニューを選択	メニュー選択	丸・姿身モード	ピッ	「丸身です」	「メニューと焼き加減を設定してください」
			干物モード	ピッ	「干物です」	—
			切身モード	ピッ	「切り身です」	—
		焼き加減調節	「標準です」	ピッ	「標準です」	—
			「強めです」	ピッ	「強めです」	—
			「弱めです」	ピッ	「弱めです」	—
			終了時	ピー	「終了しました」	「終了しました」
		モード変更受付不可……オートメニューのみ変更を受付しません		ピピッ	「変更できません」	「変更できません」
	点火時にモード受付不可……庫内の温度が高い場合(2度焼き)		ピピッ	「受け付けません」	「受け付けません」	
点火時エラー(不着火)			ピー3回	「もう一度点火してください」	「もう一度点火してください」	
調理油過熱防止機能・焦げつき消火機能・過熱防止機能			ピー5回	「温度センサーが作動しました」	「温度センサーが作動しました」	
立ち消え安全装置			ピー3回	「安全装置が作動しました」	「安全装置が作動しました」	
グリル過熱防止センサー			ピー3回	「安全装置が作動しました」 「グリルが熱くなっています」	「安全装置が作動しました」 「グリルが熱くなっています」	
故障時			ピー連続	「安全装置が作動しました」	「安全装置が作動しました」	
カスタマイズ		設定	ピッ	設定してください	設定してください	
		リセット	ピッ	リセットしました	リセットしました	

感震停止機能

機器本体が約震度4以上の震動を検知すると、自動消火します。

感震停止機能が作動すると……

- 機器本体が約震度4以上の震動を検知すると、コンロ・グリルとも自動消火します。
- 使用していたコンロまたはグリルの表示部に「22」と表示して、点火確認ランプを点滅させます。
カスタマイズ機能 41 により、感震停止機能のON/OFFが選択できます。

感震停止機能が作動したあとで……

- 操作ボタンを押して戻してください。点火確認ランプが消灯します。
- 電源スイッチを押して電源を切ってください。
- 再使用するときは周囲の安全を確認してから、電源を入れて使用してください。

安全・便利機能の使いかた

カスタマイズ機能

この機器はお客様が使いやすいように以下の機能の設定を変えることができます。

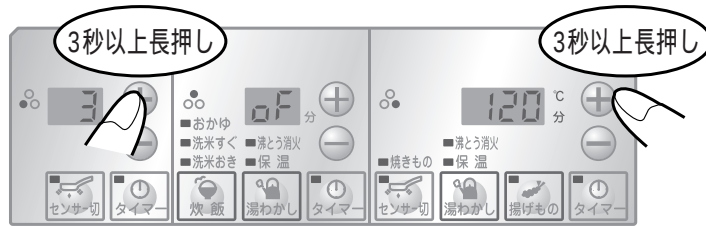
電源オートオフ時間.....1～30分の間で、1分間単位に設定できます。購入時は、「3分」になっています。

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

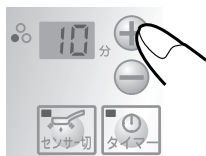
コンロ消し忘れタイマー...30～120分の間で、10分間単位に設定できます。購入時は、「120分」になっています。

◆ 設定したいときは.....

- 電源を入れてください。コンロ・グリルは使用しない状態にしてください。
- コンロ操作部を押し開けます。
- 左右コンロの「+」キーを同時に3秒以上長押ししてください。
各表示部が点灯し、カスタマイズ機能設定モードに入ります。



RBC4WNGN8-R STB 型は左右が逆になります。



電源オートオフ時間を設定するときは.....

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



感震停止機能を解除または設定するときは.....

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

「+ -」キーで解除・設定を変更できます。



コンロ消し忘れタイマーの時間を設定するときは.....

標準バーナーのコンロ表示部(3桁)に消し忘れタイマー時間を表示します。

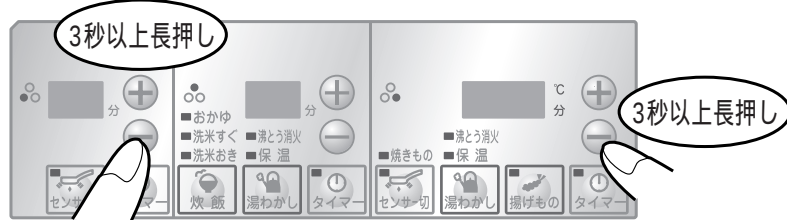
「+ -」キーで30～120分の間で10分単位にお好みの時間に設定できます。

- 「+ -」キー以外のモードキーを押せば、設定を確定します。また、そのまま放置しておいても、設定15秒後に表示が消え、確定します。

リセット機能

購入時の設定状態にリセットすることができます。

- 電源を入れてください。コンロ・グリルは使用しない状態にしてください。
- コンロ操作部を押し開けます。
- 左右のコンロ「-」キーを同時に3秒以上長押ししてください。
ビッとお知らせして初期状態の設定に戻ります。
- 「+ -」キー以外のモードキーを押せば、設定を確定します。また、そのまま放置しておいても、設定15秒後に表示が消え、確定します。



日常の点検とお手入れ

△ 注 意

■点検・お手入れは、ガス栓(ねじガス栓)を閉め電源プラグを抜き、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや機器の角などでけがをする原因になります。(グリル庫内・排気口まわりは特に注意してください)また、お手入れする部品以外は、はずさないでください。
- 使用直後はトッププレート枠およびガラス面は熱くなっています。お手入れはガラスが冷えてから行ってください。
- はずした部品は「各部品のセット 13 14」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。



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。 13 14

◆ 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。 44
- 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。 44
- グリル皿に多量の脂がたまっていますか。 43

お手入れの道具と洗剤について

お手入れの手順・ポイント



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

- 守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・キズの原因となります。

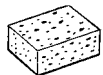
使ってはいけない道具・洗剤

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)		●スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。 ●研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
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、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営業所に連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

日常の点検とお手入れ

使ってよい道具・洗剤



スポンジ
たわし



やわらかい
歯ブラシ



やわらかい布



台所用中性洗剤
(野菜・食器洗い用)

- 布・スポンジたわし・歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませてふいて、その後乾いた布で水気をふき取ってください。

お手入れのポイント

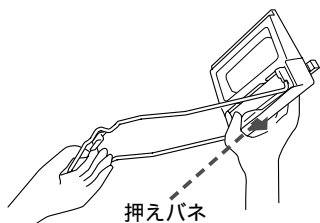
ごとく・しる受け・しる受けカップ・排気口カバー(ホーロー)・グリル焼網(メッキ) 13 14

- 汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？
 - 台所用中性洗剤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と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すことができます。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 13

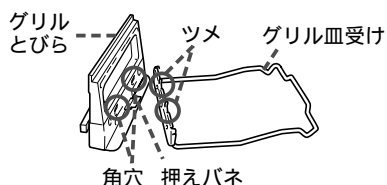
- 汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？
 - 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、水洗いします。
 - 酸性やアルカリ性洗剤を使ってグリルとびらを洗うと、アルミパネル部の変色やはがれ、さびの原因になります。必ず、中性洗剤を使ってスポンジで洗ってください。
 - 食器洗い乾燥機でグリルとびらは洗わないでください。グリルとびらを洗浄すると、アルミパネル部の変色やはがれの原因になったり、水がグリルとびら内に残ります。
- グリルとびらのはずし方・取り付け方

取りはずし方

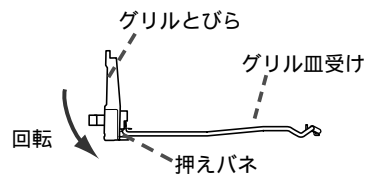


押えバネを▼の方向に下げる。

取り付け方



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



グリル皿 13

- 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。

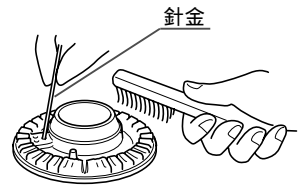
お願い

- 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、特にチャオバーナー用しる受けカップは取り出すときに不安定ですので一度煮こぼれなどを、紙などで吸い取ってからゆっくり取り出してください。

バーナーキャップ・バーナー本体 14

●汚れていたら、ふき取る

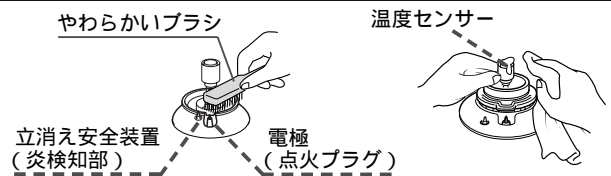
- バーナーキャップは目づまりしていたら、炎口を歯ブラシや針金などでお手入れします。
(目づまりや汚れは、不完全燃焼や燃焼不良の原因)
- 表面は台所用中性洗剤と水を含ませたやわらかい布などでふき取るか水洗いをします。中性洗剤以外は使用しないでください。万一、表面の黒色塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。水洗いをしたあとは水気を十分に切ってからセットしてください。



立消え安全装置(炎検知部)・点火プラグ・温度センサー

●汚れていたら、やわらかい布などでふき取る

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



お願い

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

ガラスストッププレート

ガラスストッププレートは、お手入れすると汚れがとれます

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

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

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

- 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておき、汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。また、くしゃくしゃにしたラップや、キッチンペーパー・やわらかい歯ブラシに、クリームクレンザーや水でといた重曹を適量塗り、こすります。汚れがとれたら、やわらかい布やスポンジで水ぶきし、乾いた布で仕上げをしてください。

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。
- 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。

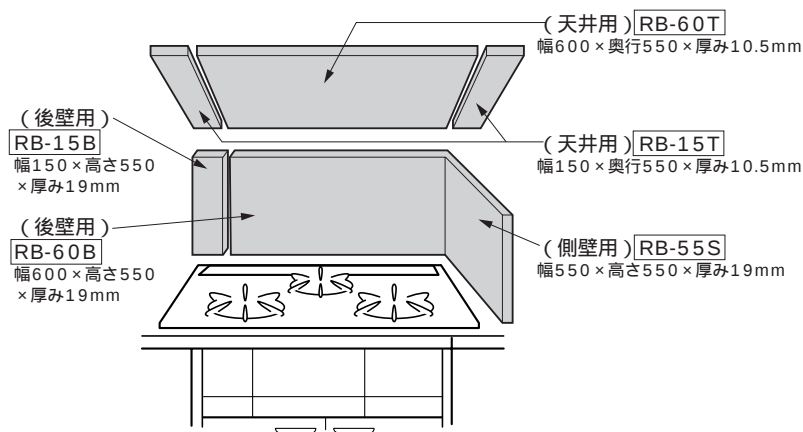
別売部品のご紹介 / 交換部品

別売部品のご紹介

つぎのような別売部品を用意しています。お買い求めの販売店またはもよりの東邦ガス営業所でお求めください。

防熱板 防熱板については、この別売の指定の防熱板を必ずご使用ください。)

- 設置場所で、可燃性の壁(ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む)から7.5cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。



炊飯専用釜・炊飯なべ (16の「炊飯に適したなべ」を参照してお買い求めください。)

(お使いの場合は、必ず付属の取扱説明書をお読みください。)

炊飯専用釜...RTR-03A(3合用) 炊飯なべ...RTR-300D(3合用) RTR-500(5合用)

クッキングプレート RCP-48V

(お使いの場合は、必ず付属のクッキングブックをお読みください。)

グリルでトースト、クッキーなどを調理するのに便利なプレートです。

交換部品(お客様にて取り替え可能な消耗部品)

- 下記の部品(有償)は、お客様ご自身にてお取り替えしていただくことができます。交換の際は製品の型式をご確認のうえ、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所でお求めください。

消耗品		型式	RBC4WNGN8-L(STB) RBC4WNGN8-R(STB)
			部品番号
ごとく	大		010-281-000
	小		010-282-000
しる受けカップ しる受け	チャオバーナー用		009-274-000
	標準バーナー用		009-267-000
	小バーナー用		009-275-000
バーナーキャップ	標準バーナー用		151-290-000
	小バーナー用		151-300-000
グリル皿			070-171-000
グリル網焼			071-033-000
ガラスストップ専用クリーナー			RBC-VG1
ガラスストップ専用スクレーパー			RBC-SC1
クッキングプレート			RCP-48V
魚とって			RTO-ST1

2004年9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。

故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら

もう一度、ご確認ください

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

こんな場合は	調べてください	参照ページ
点火しない ・点火しにくい ・スパークしない ・点火してもすぐ消える	●ガス栓(ねじガス栓)を全開にしていますか？	—
	●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。	19・32
	●バーナー炎口がつまっていますか？	44
	●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？	44
	●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？	14
	●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。	18
	●電源は入っていますか？	12
	●なべなし検知機能がはたらきました。	5・17
	●コンセントに電源プラグが正しくセットされていますか？	—
	●ロックを解除していますか？	12
	●グリルは着火までに時間がかかります。	—
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	49
炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすずがつく ・火力が変わらない	●バーナー炎口がつまっていますか？	44
	●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？	44
	●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？	14
	●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。	18
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	49
	●風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	11
	●コンロバーナー使用中に機器下方のキャビネット扉を早く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。	—
	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	—
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。	—
	●バーナーの炎は点火プラグ、立消え安全装置、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	—
	●火力調節しても炎の大小が変わらないようにみえる位置がありますが、異常ではありません。 また、火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合がありますが異常ではありません。	—

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
電源を入れたときや使用中、消火後に音がする ・「ボン」と音がする ・キシミ音がする ・モーター音がする ・「シャー」と音がする	●コンロバーナー使用後に「ボン」という火の消えた音がしますが、異常ではありません。	—
	●点火後や消火後にキシミ音がでますが、過熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	—
	●火力を調節したり、初期チェックするときの機器の音です。異常ではありません。	—
	●コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	—
点火すると他のバーナーもスパークする	●他のバーナーも同時にスパークします。異常ではありません。	—
操作ボタンから手を放してもスパークしている	●操作ボタンから手を放してもスパークがつづきます。(最長約10秒) 異常ではありません。	—
温度センサー使用中に... ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・揚げものがうまくできない ・小火になって1分後に消火する	●なべなし検知機能がはたらきました。	5・17
	●なべの形状や材質が適していますか？	15・16
	●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？	
	●油の量はありますか？ ●なべの形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度と異なる場合があります。設定温度を加減してお使いください。	
	●から焼きに近い調理をしていませんか？	17
	●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。	5・49
	●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？	—
	●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。	49
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？	15・25
	●火力は適切ですか？	
	●なべ底が凹んでいませんか？	
	●土なべや耐熱ガラスなべを使用していませんか？沸とう前に検知する場合があります。	
	●水の量は適切ですか？(標準バーナー：2ℓ以内、小バーナー：1ℓ以内)	25
	●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？	—
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	●一度わかしたお湯(70℃以上)を再び湯わかしモードでわかすと100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	—
	●炊飯に使用したなべの形状や材質が適していますか？	16
	●米の量、水の量、浸しおき時間は正しく計っていますか？	22
	●銘柄や産地、保存期間により出来映え、食味が変わります。 ●よく洗米しましたか？ぬか分が残っていると焦げやすくなります。	

こんな場合は	調べてください	参照ページ
上手に炊飯・おかゆができない ・吹きこぼれる ・ご飯がかたい ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	● 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。	22
	● 炊飯途中にふたを開けませんでしたか？	23
	● むらしたあと、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。	—
コンロまたはグリル使用中 ・消火する	● 長時間使っていませんか？ 消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	5・7 49
	● コンロタイマー、またはグリル調理タイマーが作動しました。再点火してください。	
	● グリル過熱防止センサーが作動した場合は、約3分程度待ってから使用してください。	
	● 器具が震動したり、キャビネットの扉を強く閉めていませんか？	—
グリル使用时 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る ・オートメニューでうまく焼けない	● しっかり解凍していますか？	29・30 35・36
	● みそや粕は取ってから焼いていますか？	
	● 塩加減は良いですか？	
	● 焼き加減の設定、魚の置き方は合っていますか？	—
	● 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。	
ブザーが鳴った、声が聞こえる ・数回鳴った ・鳴り続ける	● 安全機能が作動しています。確認してください。	49
	● 音声ガイド機能の声です。確認してください。	38・39・40
ランプが点滅する ・コンロ・グリル操作部のモードランプ ・点火時にランプが点灯して消えた ・電源ランプが点滅している	● 自動消火したあと、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？	20・32
	● なべがのっていますか？	17
	● 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。	—
	● 機器をロックしていませんか？	12
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？	42
	● ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになります。	—
機器の中が赤く見える	● 室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。異常ではありません。	—

異常過熱防止センサー

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“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。
- 上記のような現象が頻繁に起こる場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。

故障かな？と思ったら

表示とブザーについて

ブザー音	表 示	部 位	内 容	
ピー5回	  点火確認ランプ点滅	標準バーナー	温度センサー過熱防止機能作動	
		チャオバーナー		
		小バーナー	調理油過熱防止機能作動	
		標準バーナー		
		小バーナー	焦げつき消火機能作動	
	  火力表示ランプ消灯 「22」表示点滅 点火確認ランプ点滅	—	コンロ・グリル使用時感震停止機能作動	
ピー3回	  点火確認ランプ点滅	標準バーナー	立消え安全装置の作動	
		小バーナー		
		チャオバーナー		
	  点火確認ランプ点滅	標準バーナー	点火時に着火しなかった	
		小バーナー		
		チャオバーナー		
	  点火確認ランプ点滅	標準バーナー	なべなし検知エラー	
		小バーナー		
		チャオバーナー		
		チャオバーナー		
ピー1回 (約2秒)	  点火確認ランプ点滅	標準バーナー	コンロ消し忘れタイマー作動	
		小バーナー		
		チャオバーナー		
	   火力表示ランプ消灯 タイマーランプ点滅 点火確認ランプ点灯	標準バーナー	コンロ消火タイマーモード終了	
		小バーナー		
		チャオバーナー		

故障かな？と思ったら

原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	● 「故障かな？と思ったら」を確認する。 ● やけどに注意して再点火を行う。 ● 調理油過熱防止機能作動中(温度センサーが高温のままの状態)は、点火しても手を離すと消火する場合があります。	5・15 16・19
地震が発生したときなど	● 操作ボタンを押して戻す。	40
異常を検知しました 部品が故障しています	● 電源スイッチを切り、電源プラグを一度抜いてください。 ● 再使用時に、同じ現象が出る場合はガス栓(ねじガス栓)を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。	—
炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合・異常過熱防止センサーが作動した場合など	● 「故障かな？と思ったら」を確認する。 ● 周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	5・19・46 47・48
炎の吹き消え・点火しなかった場合など	● 「故障かな？と思ったら」を確認する。 ● 周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	7・31 46
グリルのから焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	● 作動中(グリル過熱防止センサーが高温のままの状態)は、点火しても手を離すと消火します。 ● 3～5分グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行う。	7・31 48
使用開始から設定した時間がたち消火しました	● 操作ボタンを押して戻す。 ● 続けて使用する場合は、再点火を行う。	5・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。	26

故障かな？と思ったら

ブザー音	表 示(交互に点滅)	部 位	内 容	
ピー1回 (約2秒)	  分 火力表示ランプ消灯 点火確認ランプ点滅	グリル	グリル調理タイマー終了 オートメニューモード終了	
	  炊飯 火力表示ランプ消灯 各モードランプ点滅 点火確認ランプ点滅	小バーナー	炊飯モード(洗米おき・洗米 すぐ・おかゆ)終了	
	  沸とう消火 保温 湯わかし 保温ランプ点滅	標準バーナー 小バーナー	湯わかし保温モード終了	
	  沸とう消火 保温 湯わかし 沸とう消火ランプ点滅 点火確認ランプ点滅	標準バーナー 小バーナー	湯わかし消火モード終了 (タイマー「0」セットの場合)	
	  沸とう消火 保温 湯わかし 火力表示ランプ消灯 沸とう消火ランプ点滅 点火確認ランプ点滅	標準バーナー 小バーナー	湯わかし消火モード終了	
	  焼きもの センサー切 火力表示ランプ消灯 焼きもののランプ点滅 点火確認ランプ点滅	標準バーナー	焼きもののモード終了	
ブザーが鳴り続ける	  火力表示ランプ消灯 「70・51・72」表示点滅 点火確認ランプ点滅	—	基板エラー 電子部品の故障	
	  分 火力表示ランプ消灯 「32」表示点滅 点火確認ランプ点滅	グリル	サーミスタ断線エラー	
	  分 火力表示ランプ消灯 「31」表示点滅 点火確認ランプ点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	サーミスタ断線エラー サーミスタ回路エラー	
	  分 火力表示ランプ消灯 「79」表示点滅 点火確認ランプ点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	モーター位置エラー	
	  分 火力表示ランプ消灯 「40」表示点滅 点火確認ランプ点滅	—	感震器断線エラー	
	  分 火力表示ランプ消灯 「24」表示点滅 点火確認ランプ点滅	標準バーナー	焼きもののキー故障	

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消火しました	● 操作ボタンを押して戻す。	32・34
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。	23
湯わかし保温モードで沸とう後に設定時間保温し自動消火しました	● 操作ボタンを押して戻す。	24・25
沸とうして自動消火しました	● 操作ボタンを押して戻す。	24・25
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。	24・25
設定した時間がたち自動消火しました	● 操作ボタンを押して戻す。	27
部品が故障しています	● ガス栓(ねじガス栓)を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。	53
異常を検知しました 部品が故障しています	● 電源スイッチを切り、電源プラグを一度抜いてください。 ● 再使用時に、同じ現象が出る場合はガス栓(ねじガス栓)を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。	—

アフターサービス / 機器の設置

アフターサービスは？

保証について

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

修理について

万一故障した場合、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所までご連絡ください。

- 依頼される前にもう一度ご確認ください。④の「故障かな？と思ったら」の項をご確認いただき、なおかつ不具合のある場合は、必ずガス栓(ねじガス栓)および器具栓を閉じて、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。
- ご依頼される際には次のことをご確認ください。
 1. ご住所・お名前・電話番号
 2. 品名、型式の呼び、お買い上げ日
 3. 故障内容、状況(できるだけ詳しく)
 4. 訪問ご希望日

補修用性能部品の保有期間について

- 補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後5年です。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
無料修理期間経過後の修理についてはお買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は有料修理致します。

転居される場合

お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所に必ずご相談ください。

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

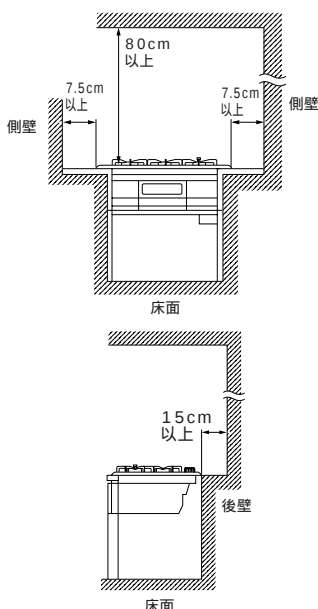
連絡先

別添の「お問い合わせ先一覧」を参照してください。

機器の設置(本体と壁との間はあけてください)

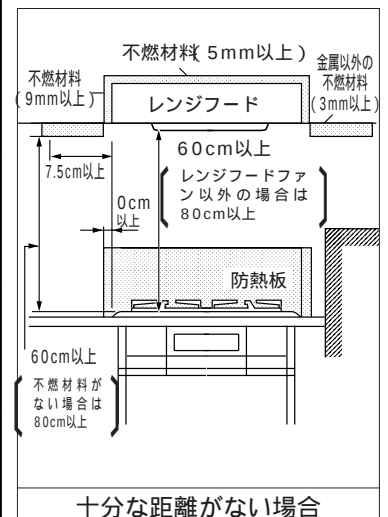
周囲との距離を確認してください

- 詳しくは設置工事説明書を参照してください
- 機器と上方の天井、たななどの可燃物との距離は、80cm以上離す。
- 木製のような可燃性の側壁は7.5cm以上、後壁との距離は、15cm以上離す。
- 上記の距離を確保できない場合は、別売の指定の防熱板を取りつけるなどの防火処置が必要になります。
お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。



△ 注意

- 水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する
不安定な所や傾いた所に設置すると機器が傾いてやけどやけがのおそれがあります。 
- 強い風の吹き込むところには設置しない
点火不良や機器内部の損傷、安全装置が正しく働かないなどの原因になります。 
- 棚の下など落下物の危険のある場所に機器を設置しない
機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。 
- 照明器具など樹脂製品の下へ設置しない
照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。 
- キャビネットに背板があるか確認する
部屋と外気の空気の流れがあると、消火や過熱の原因となります。 



長期間使用しない場合 / 仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓(ねじガス栓)を必ず閉めてください。
- 電源プラグを抜いてください。
- お手入れをしておくと次回使用するとき便利です。 

仕 様

品 名	ビルトインコンロ	
型 式	RBC4WNGN8-L(STB)	RBC4WNGN8-R(STB)
型 式 の 呼 び	RBG-N78W6GETS-L	RBG-N78W6GETS-R
	(型式名 : RBG-N78W6GATS)	
質 量 (本 体)	28.0kg(付属品含む)	
外 形 寸 法	(トッププレート幅 740mm)	
	高さ257mm×幅596mm×奥行538mm	
ガ ス 接 続	15 A(1 / 2B)鋼管または金属可とう管	
電 源	AC100V(50Hz - 60Hz共用)	
消 費 電 力	22W	
安 全 装 置	立消え安全装置(全コンロ・グリル)、調理油過熱防止機能(チャオバーナー・標準バーナー・小バーナー)、異常過熱防止センサー(チャオバーナー・標準バーナー・小バーナー)、コンロ消し忘れタイマー(チャオバーナー・標準バーナー・小バーナー)、なべなし検知機能(チャオバーナー・標準バーナー)、グリル過熱防止センサー、感震停止機能	
点 火 方 式	連 続 ス パ ーク 点 火 式	
付 属 品	取扱説明書(保証書付)、お問い合わせ先一覧、設置工事説明書、クッキングブック 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	1.18kW	2.38kW	8.94kW
	13	A	4.20kW	2.45kW	1.27kW	2.56kW	9.60kW

保 証 書

品名

グリル付ガスビルトインコンロ

RBC4WNGN8-L(STB)
RBC4WNGN8-R(STB)

この製品は厳密なる品質管理および検査を経てお届けしたものです。
本書は、東邦ガス供給区域内において都市ガス用としてお客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本保証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」をご覧の上、もよりの弊社にご相談ください。
- 本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
- 保証についての規定は下記をご覧ください。

見 本

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意事項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) 保証書の提示がない場合。
(ヘ) 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	
住 所		者	
電 話 番 号		印	

修理記録

年 月 日	修 理 内 容

お客様へ

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

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

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

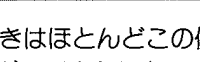
- この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。
- このグリルは両面焼ですから、基本的に裏返しの必要がありませんが、同じ材料でも大きさが違ったり、脂身の多少により表と裏の焼き色が同じになるとは限りません。この器具のグリル部には上火、下火、それぞれに火力の「強」の位置、「弱」の位置がついており、これらの火力調節を利用して好みの焼き色にしてください。

※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

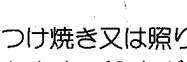


- 魚の素焼きや塩焼きはほとんどこの位置で中身まで火が通り、表面はこげ目がつくようになっています。（あじ、ます、かれいなどの素焼きや塩焼き及び干物類など）

上火—弱



下火—弱

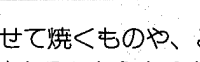


- たれをつけて焼くつけ焼き又は照り焼き等、こげやすい場合はこの位置で焼きます。（うなぎのかば焼きなど）

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



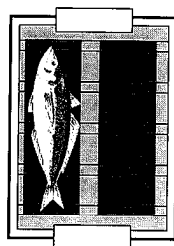
下火—強



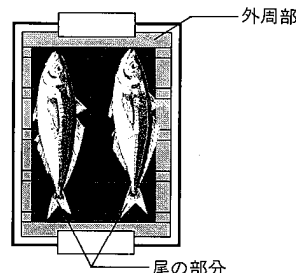
- 厚みのある魚や表面がこげやすい場合は途中で上火を「弱」にして焼き色を調節していただくとよいでしょう。

●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。



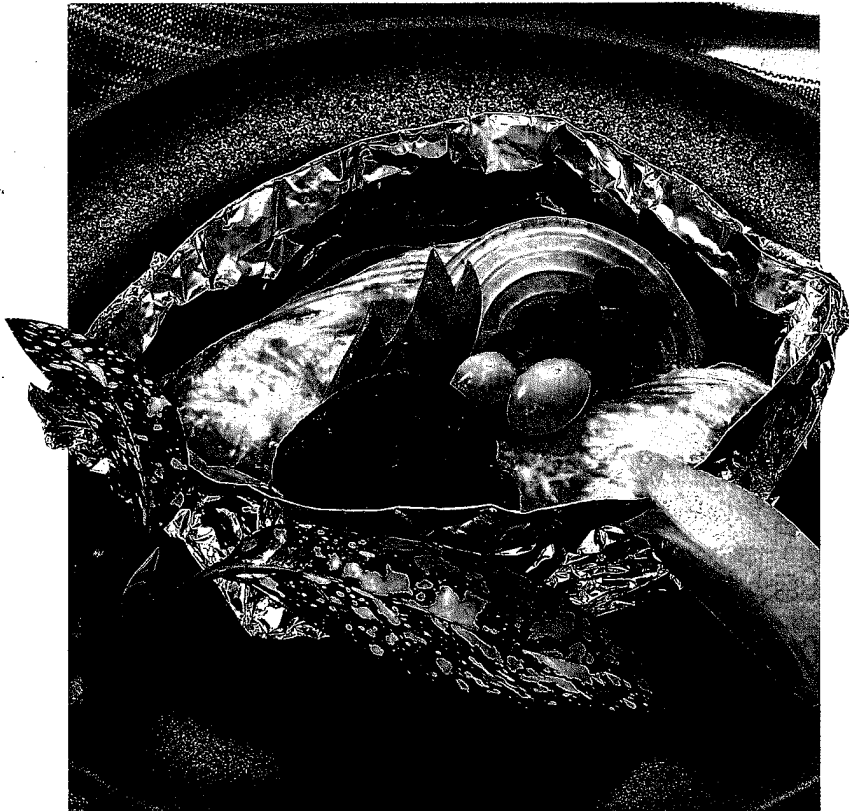
- こげやすい尾や切り身の薄い部分をグリル焼網の外周部に置くように置くと、こげは少なくなります。

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

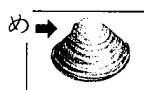


材
料

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uffed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

