



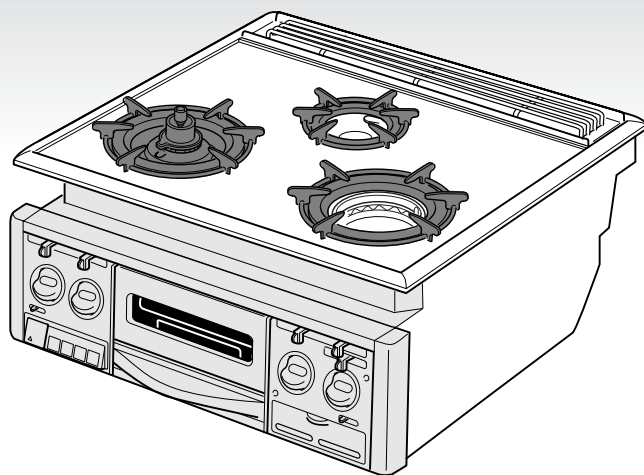
TOHO GAS

家庭用

グリル付

ガスビルトインコンロ

品名 RBC4WNGY1-R(B)
型式の呼び RBG-YN38WGH-R



予備ガスコンセント付

温度調節機能付



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三口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。内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。
- 幼いお子様にはさわらせないでください。
- 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もよりの東邦ガス営業所に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



安全上のご注意 1

各部の名称と特長 8

準備をしましょう

乾電池のセット 10
点火ロックの使い方 10
各部件のセット 11

予備ガスコンセントの使い方 13

コンロをお使いになる前に

コンロの上手な使い方 15
用途に応じてバーナーを使用しましょう 15
立消え安全装置 16
調理油過熱防止機能 16
焦げつき消火機能 17
コンロ消し忘れタイマー 17
標準バーナーの使い方 17
炊飯機能 18

コンロを使いましょう

操作の手順 20
標準バーナー操作部の使い方 21
揚げものモード 21
炊飯モード 22
タイマーモード 22
自動判別モード 23

グリルをお使いになる前に

から焼きをしましょう 24
グリルとびらの出し入れについて 24
グリルで上手に焼くには 24
グリルお知らせブザー 25
グリル消し忘れタイマー 25
グリル過熱防止センサー 25

グリルを使いましょう

操作の手順 26

点検・お手入れをしましょう

日常点検をしましょう 27
お手入れをしましょう 27

故障かな？と思ったら 31

アフターサービスは？ / 設置にあたって 33

長期間使用しない場合 / 仕様 34

保証書 裏表紙

内の数字はページを示しています。

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。

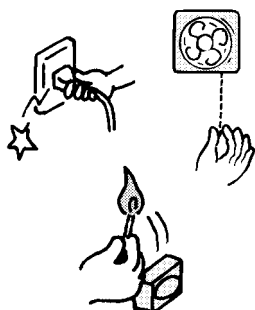
- 絵表示には次のような意味があります。

	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
	火気厳禁
	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

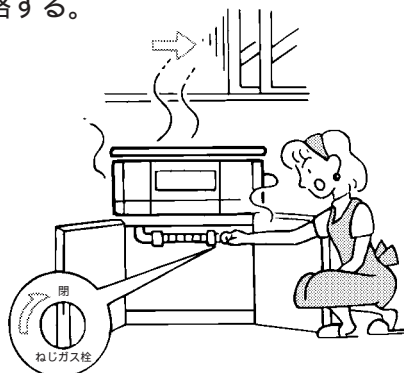
■ ガス漏れに気づいたら

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、周辺の電話の使用をしない。
引火し爆発事故を起こすことがあります。



火気厳禁

すぐに使用をやめガス栓(ねじガス栓)を閉める。
窓や戸を開けガスを外に出す。
お買い上げの販売店または東邦ガス営業所に連絡する。



必ず行う

警告

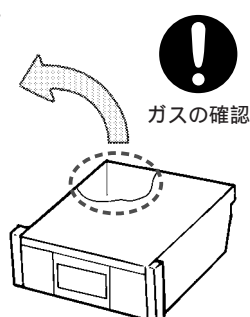
- 必ず銘板に表示してあるガス(ガスグループ)を使用する
- 転居されたときも供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する

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、爆発着火でやけどしたりすることがあります。また、故障の原因にもなります。銘板は機器内左後方または機器の本体底裏面に張ってあります。使用ガスがわからない場合は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。

例 銘板(12A・13Aの場合)

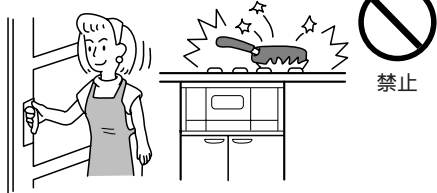
型式の呼び		12A・13A
		都市ガス
12A用	13A用	
ガス消費量	ガス消費量	
製造年月および製造番号		RN(O)
リンナイ株式会社		

製造年月



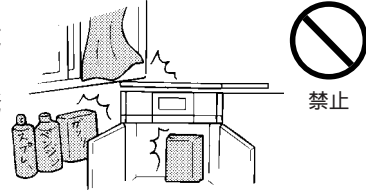
- 火をつけたまま機器から離れない、就寝・外出をしない

火災、機器焼損の原因になります。とくに天ぷらや揚げものの調理をしているときやグリルを消し忘れると、焦げたり燃えたりして火災になる場合があります。電話や来客の場合は、いったん火を消してください。



- 燃えやすいものを近くに置かない
- スプレー缶など可燃性ガスを近くで使用しない、置かない

カーテンなど燃えやすいものを近づけたり、スプレー缶・カセットコンロ用ボンベ・ガソリン・ベンジンなどの引火の恐れのあるものを近くに置いたり、使用しない。火災・爆発をおこすことがあります。



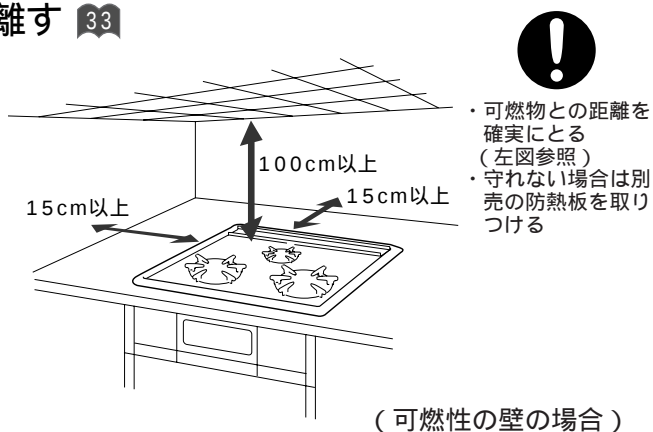
- 設置するときは可燃物との距離を確実に離す 33

火災予防条例で定められています。必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。また可燃性の壁にステンレス板などを、直接取り付けてご使用になっても、熱伝導で長年の間に可燃物が炭化し火災になることがあります。

- 機器を設置した後、周辺の改造をしない

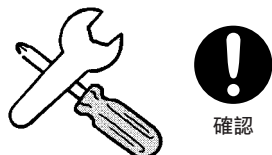
吊り戸棚などをつけた場合、可燃物との距離が守れなくなり、不完全燃焼や火災になることがあります。

詳しくは、設置工事説明書を参照してください。



- ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です

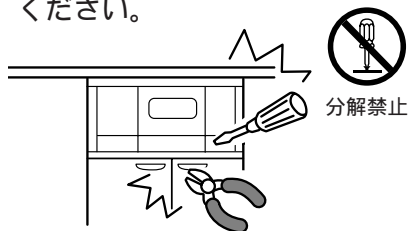
機器の設置・移動・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。



詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

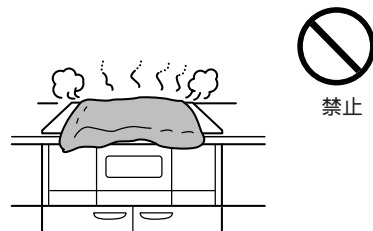
- 機器に手を加えない

お手入れが必要など以外には絶対に分解したり修理・改造は行わない。ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。万一故障と思われた時は 31 を参照ください。



- 排気口をふさがない

排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。



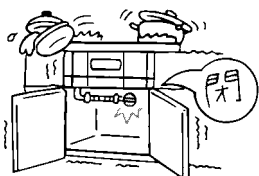
安全上のご注意

⚠ 警告

■ 異常時の処置

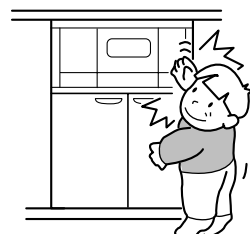
地震、火災、点火しない場合、使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じた場合、途中消火した場合は、すぐに使用を中止し、ガス栓(ねじガス栓)を閉めてください。

『故障かな? と思ったら』31 に従い処置をしてください。



使用を中止する

■ 幼いお子様にはさわらせない けがや やけどをする恐れがあります。

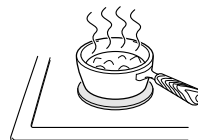


禁止

■ ごとくをはずして直接コンロになべを置いて使用しない ■ 市販の補助具(アルミはく製の受け、補助ごとく、いわゆる省エネごとくなど)は使用しない

この機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。ごとくをはずしてなべや補助具を使用しないでください。標準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となります。

アルミはく製の受け

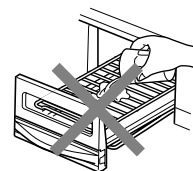


いわゆる省エネごとく



禁止

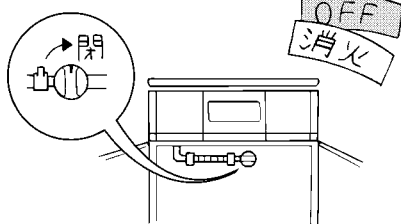
■ グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除く また使用後も必ず掃除する グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。なおグリル皿には何も入れないでください。



脂を取り除く

■ 使用後は必ず消火を確認する

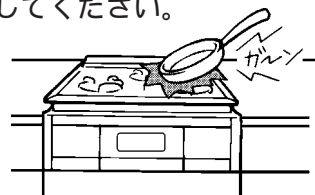
使用後は必ず消火を確認してください。就寝・外出時はガス栓(ねじガス栓)も閉めてください。



消火を確認

■ 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。



禁止

⚠ 注意

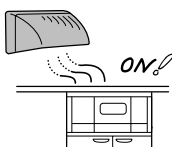
■ 使用中は換気をする

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。



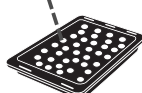
レンジフードファンを回す窓をあける



■ グリル皿にアルミはくを敷いたり、市販のグリル石などを入れて使用しない

アルミはくなどの上に脂がたまり発火・火災の原因になります。

グリル石



アルミはく



禁止

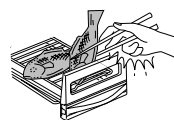
■ 魚を取り出すとき、手や腕がグリルとびら・ガラスなどに触れないこと

グリル使用時、グリルとびら・グリルとびらガラス・グリル焼網・グリル皿などは高温となります。魚を取り出す際は手や腕などが触れないようにご注意ください。

やけどをする可能性があります。



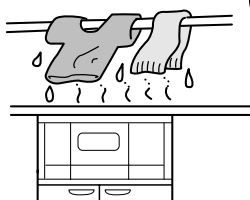
接触禁止



⚠ 注意

■ 調理以外に使わない

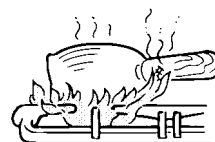
衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをしない。
火災や機器焼損の原因になります。



禁止

■ やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

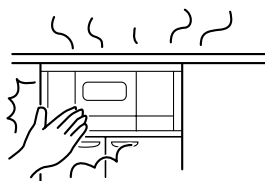
はみ出した炎によりなべの取っ手が過熱され、やけどや取っ手の焼損の原因になります。



禁止

■ やけどに注意

使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・火力調節つまみ・グリルとびら取っ手以外は高温です。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。



接触禁止

■ 炎をふさいだり、コンロをおおわない

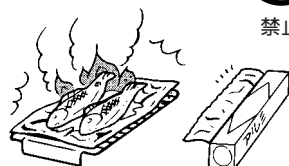
コンロをおおうような極端に大きい鉄板類やなべを使用すると不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。



禁止

■ 脂がでる調理物を焼く場合は、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

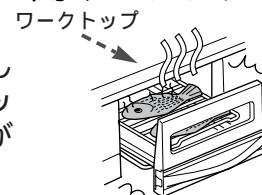
アルミはくの上に脂がたまり発火の原因になります。



禁止

■ グリルとびらを開けたままグリルを使わない

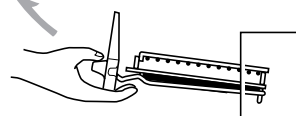
機器上部が変色したり、ワークトップをこがす恐れがあります。



禁止

■ グリル皿は持ち上げたまま引き出さない

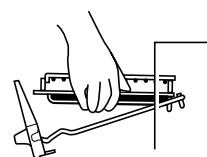
グリル皿を持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、高温になった脂がこぼれてやけどをすることがあります。グリル皿は水平にゆっくり出し入れしてください。



禁止

■ グリル皿だけを持って本体より取りはずさない

グリルとびらが落下し、けがややけどをすることがあります。ぬれぶきんなどで持ってもやけどの原因になります。必ずグリルとびら取っ手を持って取りはずしてください。



禁止

■ グリルとびらガラスに衝撃を加えない・傷をつけない

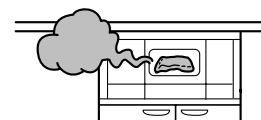
■ 使用中、使用直後に水をかけない
ガラスが割れて、けがややけどの原因になります。



禁止

■ グリル庫内に不要な物がないことを確かめる

グリル庫内に食品くずやふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。



確認

■ 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

衣服に炎が移り、やけどをすることがあります。



近づけない

■ 点火操作をするときは、バーナーや排気口付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

炎や熱でやけどをすることがあります。



禁止

安全上のご注意

⚠ 注意

■ グリル皿に水を入れない

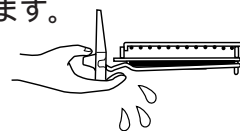
グリルを使用するときは、グリル皿に水を入れないで使用してください。グリル皿が浅くなっているため、こぼれてやけどをする原因になります。またグリル過熱防止センサーが正しく働かず発火する場合があります。



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。

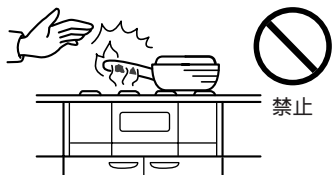


ていねいに

■ 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できます。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。



禁止

■ 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になります。



洗った後は水気を切る

■ 落ちやすいものがあるところには設置しない

機器の上に物が落ち、燃えて火災になることがあります。



禁止

■ グリル庫内や本体内部をお手入れする時は、ガス栓(ねじガス栓)を閉め、本体がさめてからけがをしないように手袋などをはめて行う

突起部などに当たるとけがをする恐れがあります。



手袋をはめる

■ グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

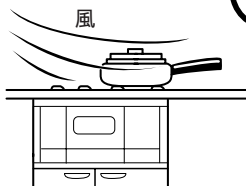
グリルとびらがはずれ、けがの恐れや機器損傷の原因になります。



禁止

■ 強い風の吹き込む場所や機器本体後方から風が吹き込む場所では使用しない

機器内部を焼損したり、安全装置が正しくはたらかなかったり、点火不良となることがあります。扇風機や冷暖房機器を使用される場合、風・排気ガスが直接この機器に当たらないようにしてください。

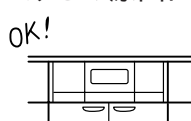


禁止

■ 丈夫で水平な場所に設置する

■ 車両、船舶での使用はしない

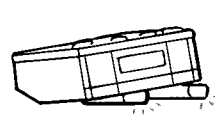
不安定で傾いたところに設置すると、なべが落ちたりしてけがややけどをする恐れがあります。また、使用中に機器が傾いたりして、火災ややけどの原因になります。



OK!



確認



禁止

お願い

● 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

● 使うバーナーの操作ボタンを間違えないよう注意してください。

● 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てください。

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、みそ汁が飛びちったり、鍋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。

● グリル皿は急冷しないでください

使用直後、グリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷えてからお手入れしてください。

● 使用中に、ガス栓(ねじガス栓)を操作しての消火はしないでください。

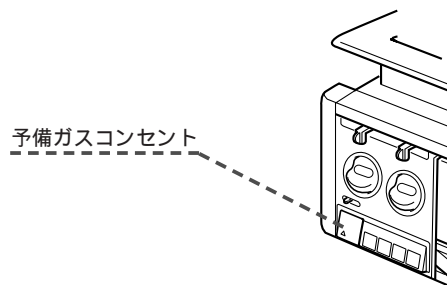
● 点火操作を繰り返す時は、周囲やグリル庫内の生ガスがなくなるまで待つ
たまったガスに爆発着火する恐れがあります。グリルはとびらを開けて空気を入れ替えてください。



● 本機器を大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。そのままにしておきますと思わぬ事故になります。

予備ガスコンセントについて 13

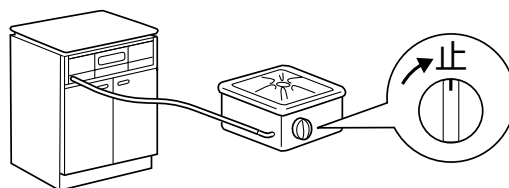
本機器には予備ガスコンセントが付いています。
ガスファンヒーターなどが使用できます。



⚠ 警告

■ 火災の恐れあり

本機器のガス栓(ねじガス栓)を閉じた後、再度使用する場合は予備ガスコンセントに接続されている機器のガス栓が閉じていることを確認してください。
立消え安全装置のついていないガス機器などの場合、ガスが漏出し、火災や思わぬ事故の原因になります。



必ず行う

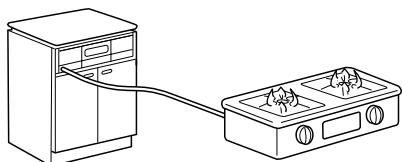
⚠ 注意

■ 大きなガス消費量のガス機器を接続しない

ガスヒューズが作動したり、ガス機器の性能が満足に出ない状態や燃焼不良の原因となります。



禁止



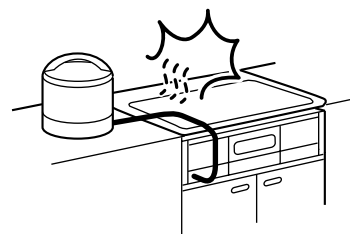
(使用できるガス機器の消費量は、6.20kW
(5300kcal/h)以下です)

■ ガスコードまたはガスソフトコード(ゴム管)は機器の上を通したり、高温部に触れたりしない

ガス漏れや火災の恐れ、または思わぬ事故の原因となります。



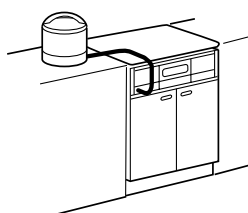
禁止



■ ワークトップの上で使用するガス機器を予備ガスコンセントに接続しない

キッチンのワークトップの上でお使いになるガス機器(ガス炊飯器やガス高速オーブンなど)を予備ガスコンセントに接続しないでください。

ガスコードまたはガスソフトコード(ゴム管)を引っかけたりすると接続されたガス機器が転倒・落下するなど、機器の損傷や火災・落下の恐れがあります。または、やけどやけがの原因になります。



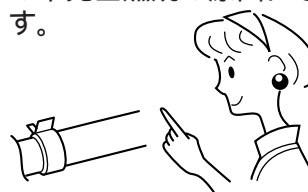
禁止

■ ガスコードまたはガスソフトコード(ゴム管)は、ときどき点検する

ひび割れ、切傷、摩耗、折れ曲がりがないか点検してください。ガス漏れ・火災の恐れや接続したガス機器の不完全燃焼の原因になります。



点検する



安全上のご注意

調理油過熱防止機能付バーナーについて 16

温度センサー付バーナー

標準バーナーが調理油過熱防止機能付になっています。調理油過熱防止機能とは、天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、消し忘れなどによる調理油の異常過熱を防止する機能です。温度センサーでなべ底の温度を監視し、油が自然発火温度に達する前に自動的にガスを止めます。

このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。

また、温度調節機能付のため天ぷら、フライなどの揚げもの調理時の油の温度を一定に保つことができます。揚げもの調理の際にご使用ください。

調理油過熱防止機能がついているバーナーは右図のように前面パネルに **揚げもの用** と表示してあります。

温度センサー
(調理油過熱防止機能)

揚げもの用

標準バーナー
(温度調節機能付)

警告

- 耐熱ガラス容器、土なべなど、熱が伝わりにくいもので油料理はしない

調理油過熱防止機能が働かず、やけどや火災の原因になります。



耐熱ガラス容器



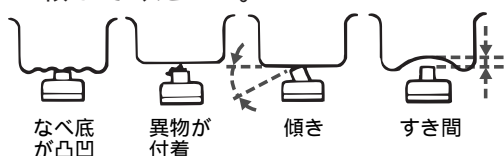
土なべ



油料理
禁止

- 温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

- ・そのまま使用すると調理油の量に関係なく発火することがあります。
- ・温度センサーの動きが悪くなり、なべ底と温度センサーが密着しない場合は、点検・修理を依頼してください。



禁止

- 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

調理油の量が減ってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。

また200ml以上でもなべ底と温度センサーの上面が密着していないと発火することがあります。

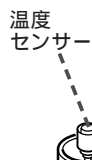


調理油の量
200ml以上

注意

- 温度センサーは上下にスムーズに動くことを確認する

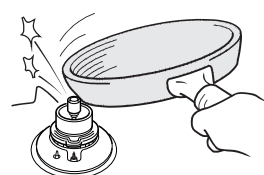
なべ底と密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因になります。なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。



上下動
を確認

- 温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底に温度センサーが密着しなくなり、温度センサーが正しく作動しない場合、調理油が発火することがあります。



禁止

- 揚げもの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



確認

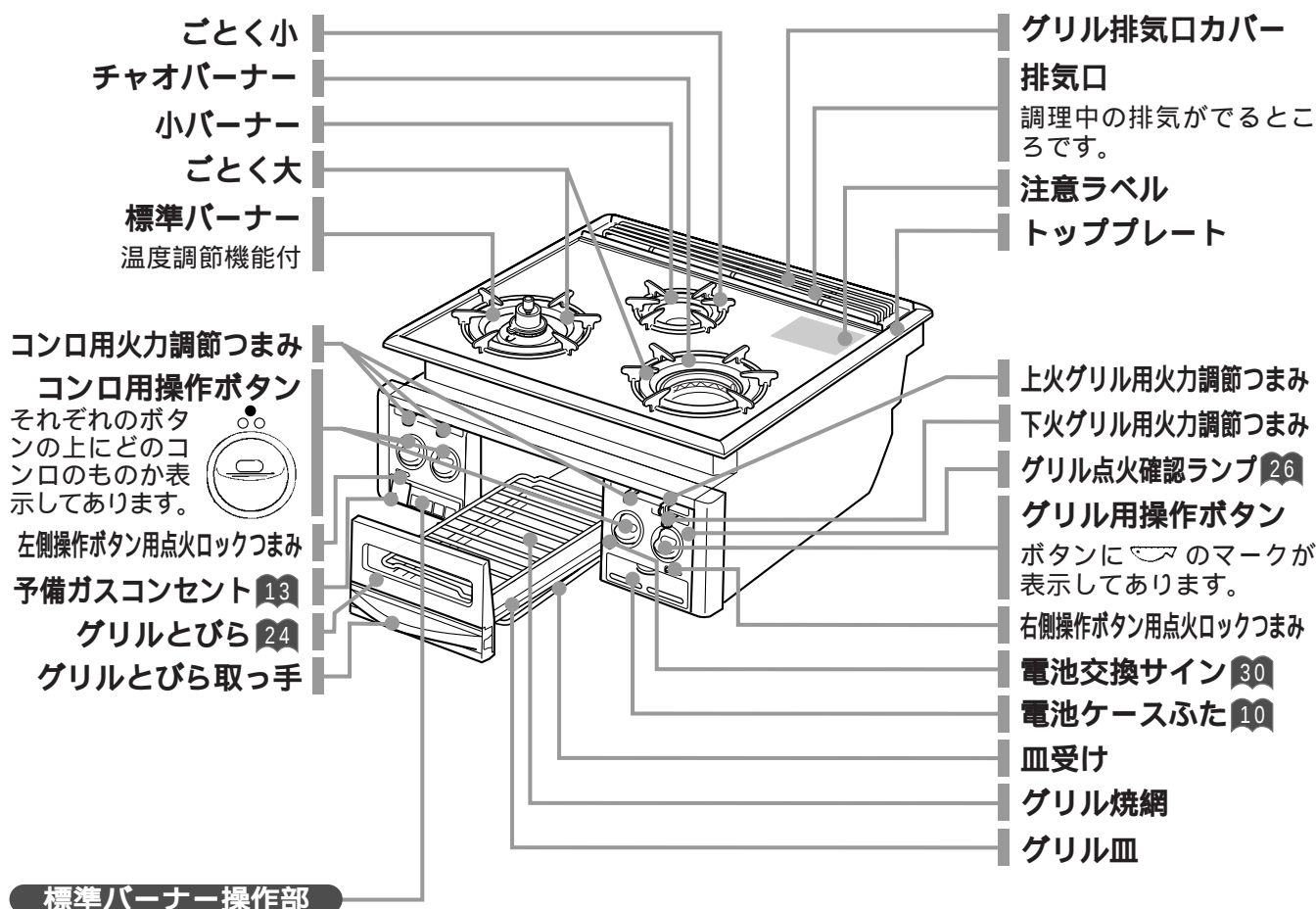
- 標準バーナー(調理油過熱防止機能付)では、中華なべ補助ごとく(別売)を使用しない

なべ底に温度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。



禁止

各部の名称と特長



揚げもの設定温度表示ランプ
揚げもののモード設定時に設定された温度を点灯で表示します。

炊飯表示ランプ
炊飯モード設定時に点灯します。

タイマー表示ランプ
タイマーモード設定時に点灯します。

とりけしキー
設定(モード)をとりけすときにキーを押します。キーを押すと同時に自動判別モードになります。(通常に使用できるモードです)キーを押さずに何も設定しないときは自動判別モードになっています。



揚げもののキー
揚げもののモード設定時に使用します。

- 温度調節機能**
天ぷら・フライなどの揚げものを調理する時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**
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。

タイマーキー
タイマーモード設定時に使用します。

- 湯わかし機能**
沸騰後、自動的に小火になりそのままにしておくと、5分後に自動消火します。
- 3分、10分タイマー機能**
3分または10分を設定するとランプが点灯してから設定した時間になると自動消火します。

各部の名称と特長

コンロ部

立消え安全装置 16

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。

チャオバーナー・小バーナー

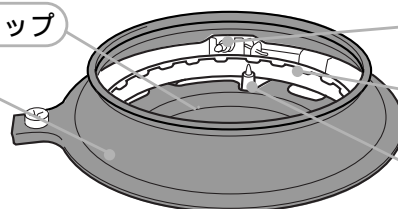
しる受けカップ

遮熱板

立消え安全装置
(炎検知部)

炎口

電極(点火プラグ)



標準バーナー(温度調節機能付)

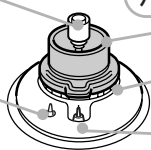
温度センサー

バーナーキャップ

炎口

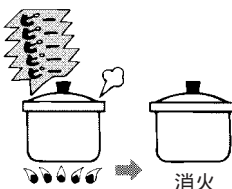
立消え安全装置
(炎検知部)

電極(点火プラグ)



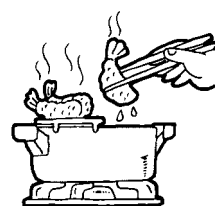
焦げつき消火機能 17

主として水を使う煮こみ、煮ものなどの調理の場合に万一、料理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 16

天ぷら・フライなどの揚げものを調理中、調理油が過熱されても、自然発火温度に達する前に自動消火します。



コンロ消し忘れタイマー 17

点火してからチャオ・小バーナーは約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。

グリル部

水のいらない両面焼きグリル 26

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 25

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。

グリルとびら 24

- 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。

立消え安全装置 16

グリル消し忘れタイマー 25

点火してからグリルは約15分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。



グリルお知らせブザー 25

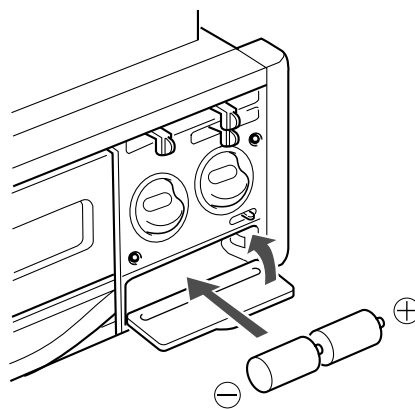
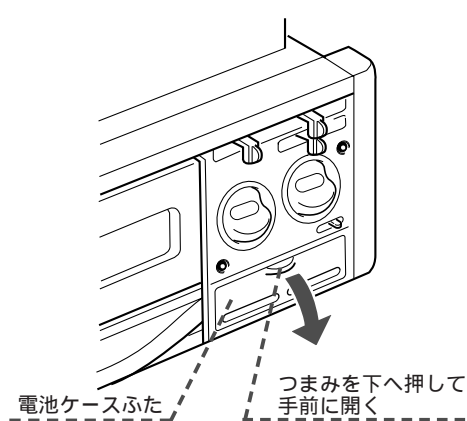
点火して約3分ごとにブザーが鳴り、グリル使用中であることをお知らせするとともに、焼き時間の目安にもできます。



準備をしましょう

乾電池のセット(アルカリ乾電池を使用)

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。



乾電池の取り付け手順

電池ケースふたのつまみを下へ押して手前に開いてください。
単1形乾電池(1.5V)2個を図のように正しくはめ込んでください。
電池ケースふたを元に戻してください。

お願い

- 付属の乾電池は、工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。
- 乾電池の寿命は、アルカリ乾電池の場合、通常の使い方ですら約1年を目安にしてください。アルカリ乾電池以外の乾電池を使用すると寿命が約半分になります。
- 乾電池は必ず2個とも同種類の新品をお使いください。
(新旧、異種の乾電池を使用されますと乾電池が破損したり、液漏れの原因となります)
- 電池交換は、機器本体が冷えてから行ってください。

点火ロックの使い方

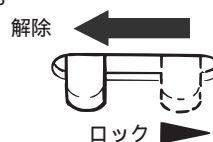
操作ボタンをロックさせる機構です。点火ロックつまみは左右2カ所にあります。右側の操作ボタンは右側の点火ロックつまみ、左側の操作ボタンは左側の点火ロックつまみでそれぞれロックさせてください。

ロックをかけるには

1. ロックする側の操作ボタン(2カ所)が消火の位置にあることを確認してください。
2. 点火ロックつまみをロックの位置(右方向)にスライドしてください。

ロックを解除するには

点火ロックつまみを解除の位置(左方向)にスライドしてください。



お願い

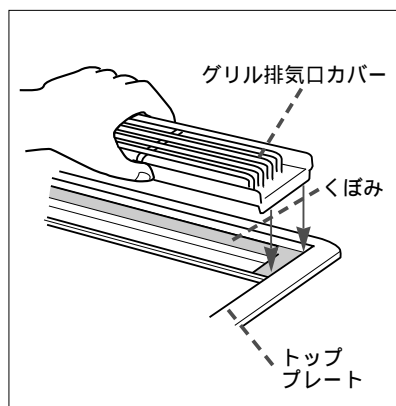
1. ロックする側の操作ボタン(2カ所)の片方でも点火の位置にあるとロックできません。
2. ロック状態のときに、操作ボタンを無理に押し込まないでください。故障の原因になります。

準備をしましょう

各部品のセット

グリル排気口カバー

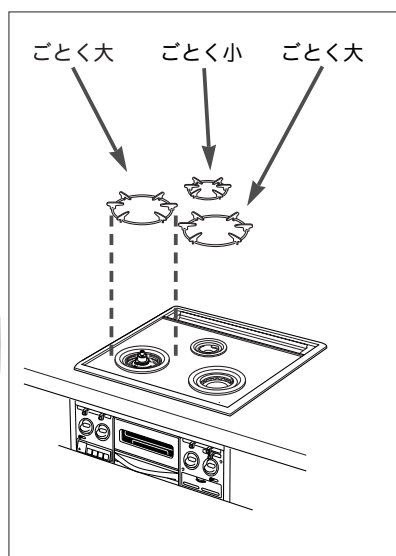
グリル排気口カバーをトッププレートにくぼみにセットしてください。



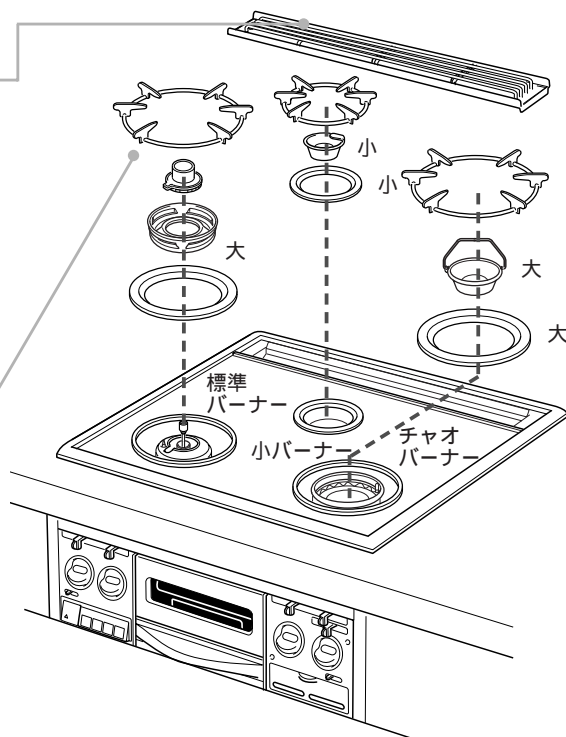
ごとか

ごとかは、右図のように煮こぼれカバーリングの外側にセットしてください。

ごとかのツメの位置決めはありませんがツメが手前にくるようにセットすることをおすすめします



- ごとか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。



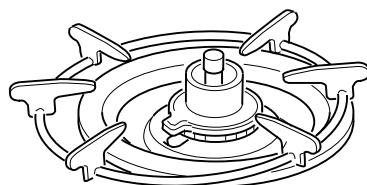
⚠ 注意

■ごとか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。

■ごとか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。



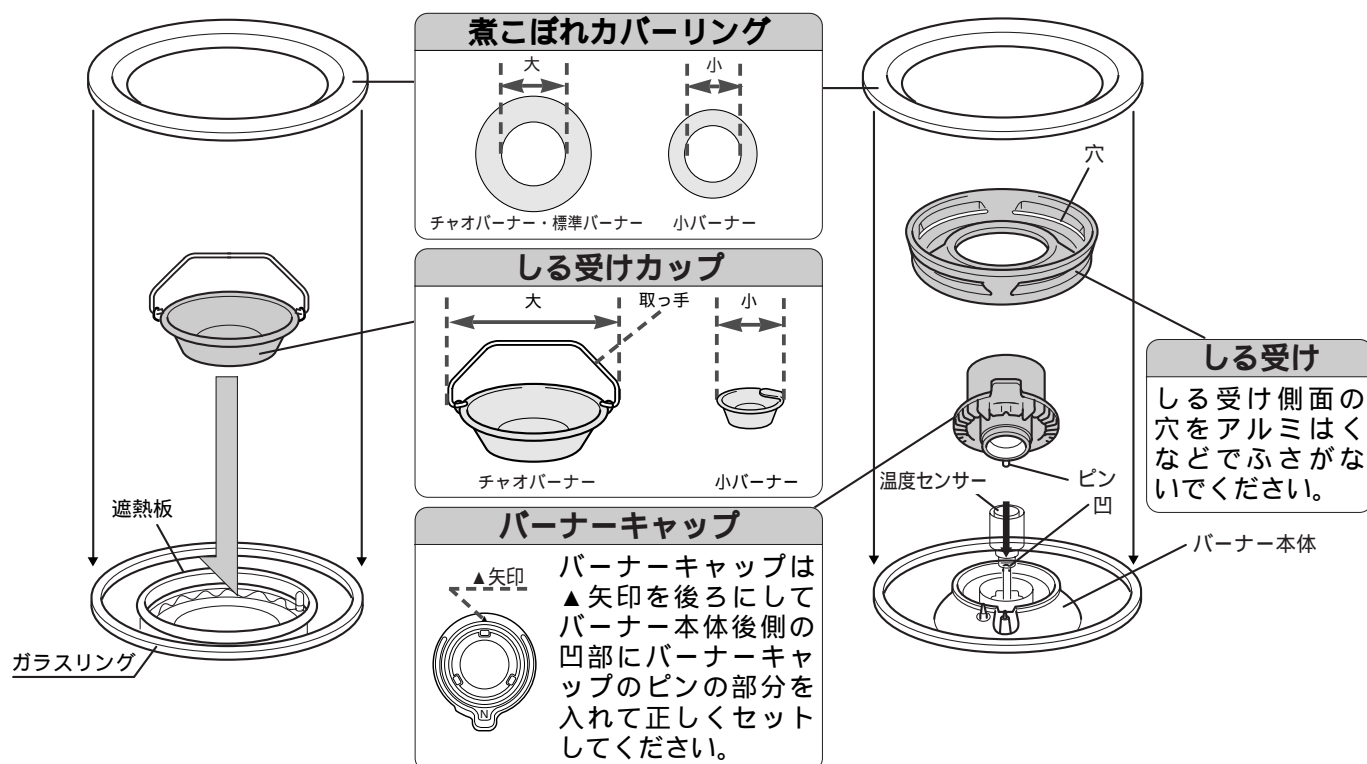
禁止

煮こぼれカバーリング・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。
- 煮こぼれカバーリング、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。

チャオバーナー・小バーナー

標準バーナー



準備をしましょう

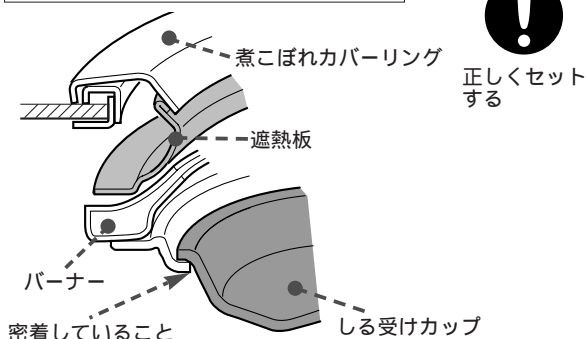
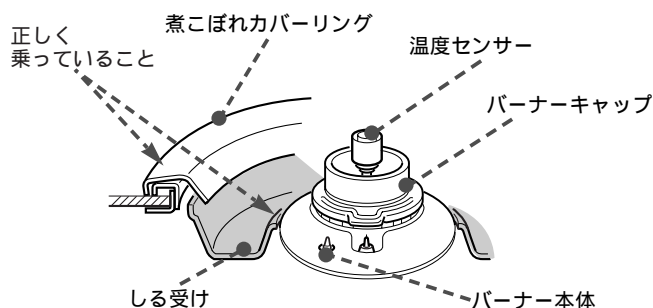
⚠️ 注意

■煮こぼれカバーリング・しる受けカップ・しる受け・バーナーキャップは正しくセットする

バーナーの炎がしる受けカップやトッププレートの下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。

標準バーナー（調理油過熱防止機能付）

チャオバーナー・小バーナー



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営業所へ相談してください。

予備ガスコンセントの使い方

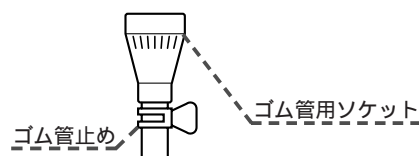
お使いになる前に

適用ガス機器

- ガスファンヒーターなどの一般家庭用ガス機器(表示ガス消費量6.20kW(5300kcal/h)以下)を使用してください。特に、大きなガス消費量のガス機器は点火不良や不完全燃焼などを起こし、思わぬ事故の原因となるため使用しないでください。

ガスソフトコード(ゴム管)について

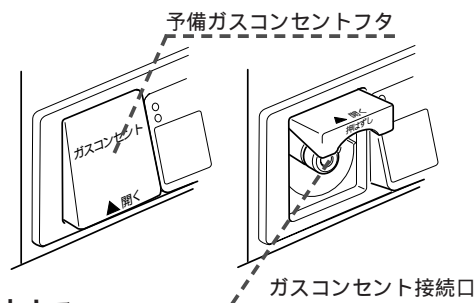
- ガスソフトコード(ゴム管)を使用する場合はゴム管用ソケットに差し込み、ゴム管止めで必ずとめてください。



予備ガスコンセントの使い方

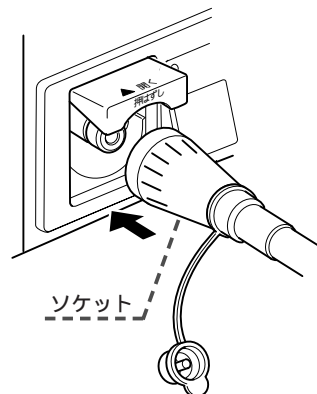
1 予備ガスコンセントのフタを開ける

- 予備ガスコンセントフタを上に向けてください。



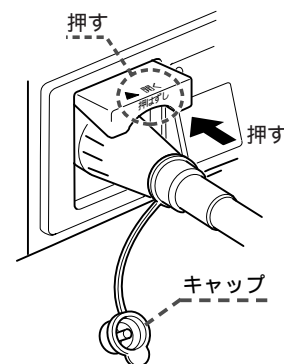
2 ガスコードまたはソケット付ガスソフトコード(ゴム管)を接続する

- ガスコードまたは、ソケット付ガスソフトコード(ゴム管φ9.5mm)のソケット本体を持ちガスコンセント接続口に「カチッ」と音がするまで確実に差し込んでください。
- ソケットを差し込むと自動的に予備ガスコンセントが「開」の状態になります。
ガスソフトコード(ゴム管)を直接予備ガスコンセント接続口に接続しないでください。



3 ガスコードまたはソケット付ガスソフトコード(ゴム管)を取りはずす

- 予備ガスコンセントフタの「押はずし」表示部を押してください。ソケットが確実にはずれるまで予備ガスコンセントフタを押してください。
- ソケットを取りはずすと自動的に予備ガスコンセントが「閉」の状態になります。
- ご使用後は予備ガスコンセントフタを閉じてください。
ご使用後はソケットのキャップをしてください。
異物などが付着しますと、ガス漏れの原因になります。



お願い

ガスコードまたはソケット付ガスソフトコード(ゴム管)を使う際には、ガスコードやゴム管用ソケットの取扱説明書の指示に従ってください。

お願い

- ガスソフトコード(ゴム管)の長さは3m以下のものを使用してください。
3mを超すものを使用するとガス流量不足となり、接続されたガス機器の性能が不十分な場合や万一ガスソフトコードのはずれなどにより多量のガスが流れた時など予備ガスコンセントのヒューズ(過流出安全装置)が働かない場合があります。
- 予備ガスコンセントは清潔に使用してください。溶剤(シンナー、ベンジンなど)、クレンザーは使用しないでください。
- 「ヒューズ」とは.....ガスソフトコードのはずれなどにより多量のガスが流出したとき、安全のためガスをシャ断する装置(過流出安全装置)のこと。

⚠ 注意



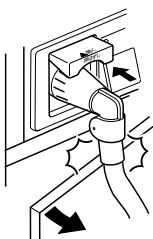
禁止

- 「ヒューズ」(過流出安全装置)が作動した場合は使用を中止する。
万一、ヒューズが作動し、ガスが止まった場合やガス臭い場合はご使用のガス機器の器具栓及びガス栓(ねじガス栓)を「全閉」にした後、ソケットをはずし予備ガスコンセント、ガスコードまたはガスソフトコード(ゴム管)およびガス機器に異常がないか調べた後、再度接続してください。(働いたヒューズはソケットをはずすとリセットされます。)
それでもガスが止まったりガス臭い場合は、ソケットをはずし、機器のガス栓を閉じた状態でお買い上げの販売店または、もよりの東邦ガス営業所に連絡してください。
- 予備ガスコンセントに衝撃を加えて傷をつけたり、異物を付着させたりしない。
- ガスコードまたはガスソフトコード(ゴム管)などの継ぎ足し、二又分岐などしない。
ガス漏れのおそれがあります。
- ガスコードまたはガスソフトコード(ゴム管)を無理に引っ張らない。
ガス漏れの原因になります。
- 予備ガスコンセントとこの予備ガスコンセントを使用するガス機器の接続は、ガスコードまたはソケット付ガスソフトコード(ゴム管)以外は使用しない。
使用しているガス機器により使用ガス機器側の接続具は異なりますので注意してください。
- 長期間ガスを使用しないときには、ガスコード(またはガスソフトコード)をはずし、予備ガスコンセントのふたを閉じておいてください。

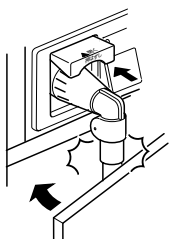
- ビルトインオープン(オープン容量44ℓのビッグオープンタイプ)と設置した場合や本機器下方のキャビネットの形態(スライド式や左開きタイプなど)によってはL型タイプのガスコードまたはゴム管用ソケットなどを使用しないでください。また、右下図のようなガス栓側ソケットなどが回転するタイプのガスコードでは下方へのL型形状の取り出し(接続)をしないでください。
とびらの開閉時にガスコードまたはガスソフトコード(ゴム管)にあたり、接続具が損傷し、ガス漏れの原因になります。
なお、上記以外の場合でL型タイプのガスコードまたはゴム管用ソケットを使用する場合は、ガスコードまたは、ガスソフトコードにとびらで強くあてたり、はさみ込んだりしないように注意してください。



禁止

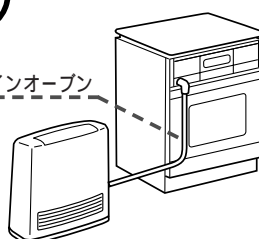


禁止



禁止

ビルトインオープン

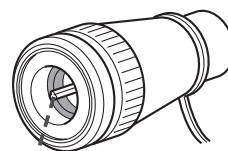


ソケットは自在型。
ガス栓からの取り出し方向は自由に変わります。

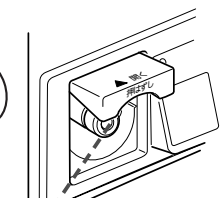


確認

- 予備ガスコンセント接続口やソケット内部に異物の付着がないことを確認する
予備ガスコンセントをお使いの場合、コンセント継手(カチット)のソケット内部及びガスコンセント接続口に異物(ご飯粒、天ぷらかす、綿ぼこりなど)の付着がないことを確認してから接続してください。異物などが付着したまま接続されますと、ガス漏れの原因になります。



ソケット内部

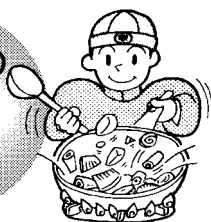


ガスコンセント接続口

コンロをお使いになる前に

コンロの上手な使い方

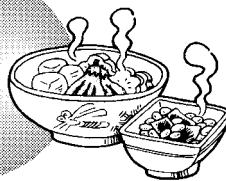
炒めもの



強火で手早く

火力の強いチャオバーナーが便利です。

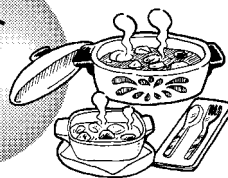
煮もの



強火から中火に

強火で煮立てて、後は中火で煮ましょう。沸騰したら煮こぼれに注意してください。炎が消えていないかときどき確認をお忘れなく。

煮込み



弱火で長時間

煮込めば煮込むほど味わいが深まる煮込み料理。弱火でじっくり煮込みましょう。ときどきかきまぜて焦げ付きを防いでください。

用途に応じてバーナーを使用しましょう

チャオバーナー

- ・大量の煮もの・煮こみ料理
- ・強い火力を必要とする調理
- ・焼きもの料理や炒めもの料理など高温を必要とする調理
- ・冷凍食品の加熱調理

標準バーナー(調理油過熱防止機能付)

- ・天ぷら、フライなど揚げもの調理
- ・炊飯
- ・煮もの、煮こみ料理

小バーナー

- ・コーヒーの保温や弱い火力を必要とする調理

こんなときにはコンロを使いわけてください。

1. 炒めもの料理などで、途中消火する場合はチャオバーナーを使う

- 標準バーナーには、調理油過熱防止機能が付いており、なべ底の温度が設定温度になると自動消火します。このため焼きもの料理や炒めもの料理など、高い温度を必要とする調理では、途中で消火してしまうことがありますので、チャオバーナーをご使用ください。

2. 冷凍食品の加熱調理で、途中消火する場合はチャオバーナーまたは小バーナーを使う

- 冷凍食品(うどん、そばなどのなべ付きの冷凍インスタント食品、カレー、シチューなど、なべごと凍らせた場合など)は、温度上昇が遅いため温度センサーが正しく働かず消火することがあるので、チャオバーナーまたは小バーナーをお使いください。

3. 揚げもの調理をする場合は標準バーナーを使う

- 揚げもの調理をされるときは、標準バーナーの揚げものモード(温度調節機能)をご使用ください。温度設定をすると、設定温度を一定に保つことができます。21

お願い

1. 煮こぼれに注意してください。
 - ・機器内部および下方のキャビネット内のものなどが汚れます。
 - ・トッププレート・ごとく・煮こぼれカバーリングなどに煮こぼれが焼きついたり、機器を早くいためます。煮こぼれした場合は点検・お手入れをしましょう 27 を参考にしてお掃除してください。
2. 使用中はときどき炎の確認をしてください。
点火、消火時だけでなく、使用中もときどき正常に燃焼しているか確認してください。
3. コンロで焼網は使わないでください。
ごとくやバーナー部を早くいためます。
4. なべは不安定な状態で使わないでください。
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。

立消え安全装置

立消え安全装置とは？

風や、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装置です。(ブザーでお知らせします)

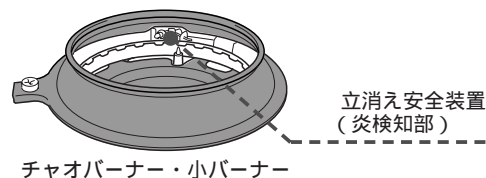
立消え安全装置が作動したら

■使用中、火が消えたときは

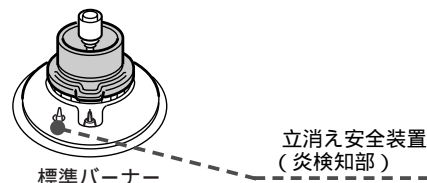
安全装置が働いてガスが止まるまですこし時間がかかります。消火に気づいたときは、すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

■再点火するときは

周囲の生ガスがなくなるまでしばらく待って、立消え安全装置(炎検知部)の汚れをふきとってから再度点火操作を行ってください。



チャオバーナー・小バーナー



標準バーナー

お願い

- 立消え安全装置(炎検知部)に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったり、消火することがあります。なべの底についた水滴はふきとってから、ごつくの上にのせてください。(煮こぼれにも注意してください)
- 立消え安全装置(炎検知部)に固いものをぶつけないでください。まがったり、変形すると点火しにくくなります。

調理油過熱防止機能(標準バーナーのみ)

調理油過熱防止機能とは？

天ぷら、フライなどの揚げものの調理中、温度センサーでなべ底の温度を監視し、万一異常過熱した場合には、油が自然発火温度に達する前に「強火」→「弱火」をくり返し、消火や油が発火しないように自動的に火力調節し、この状態が約5分続くと、自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。(油から煙が出ることがあります)

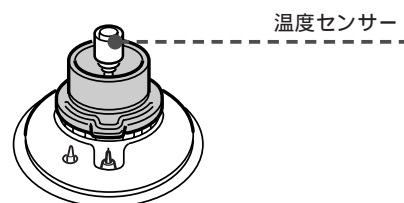
調理油過熱防止機能が作動したら

■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは

すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

■再点火するときは

なべや油が相当熱くなっていますのでやけどに十分注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷やしてください。熱いなべをのせたまま、再点火すると消火する場合があります。



- ソーセージ、ポークソテー、ホイルのつつみ焼きなど、から焼きに近い調理は調理油過熱防止機能が働き、消火することがあります。火力を絞るか、なべの中央部などセンサーの位置に材料を置くと消火を防ぐことができます。
- かきもち揚げなど高温で長時間使用する調理は、調理油過熱防止機能が働き、消火することがありますので揚げものモードをお使いください。21
- 野菜炒めやチャーハンなど、なべをふる調理で、あまり長くふると消火することがあります。
- どうしても消火するときは、チャオバーナーを使用してください。

⚠ 注意



- 揚げもの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

コンロをお使いになる前に

焦げつき消火機能(標準バーナーのみ)

煮ものなどで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめたら自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。

焦げつき消火機能が作動したら

- 使用中、火が消えブザーが鳴ったときは
すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。
- 再点火するときは
焦げつきやすくなるので、ようすを見ながら煮こんでください。

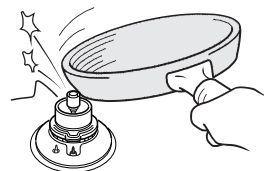


- カラメル、みその加熱など、水分のほとんどない調理や中火で自動消火したときは、焦げつきがひどくなることがあります。
- なべを持ち上げたり、ごとくから浮かせて調理しますと焦げつき消火機能が働き、消火することがあります。
- カレーやシチューを再加熱するときは、水を加え、弱火でようすを見ながら行ってください。
- 土なべを使用する料理で、弱火から中火に切り替えたとき、焦げつき消火機能が働き、消火することがあります。このような場合は再点火してください。
- 圧力なべや無水なべを使用した料理、土なべを使用した料理、フライパンを使用した 通りのもも焼きなど焦げつき消火機能が働き、消火する場合は再点火してください。

⚠ 注意

- 温度センサー部に強いショックを加えたり、キズをつけたりしない

なべ底と密着しなくなり、温度センサーの機能が働かず、やけどや火災の原因になります。



お願い

センサー部はいつも清潔にしてください。センサー部には煮汁や水などをかけないでください。もし、煮汁やゴミが付着したときは、水を浸し固くしぼった布でふきとってください。また、なべや やかんの底も清潔にご使用ください。

コンロ消し忘れタイマー

消し忘れを防止するために、点火してからチャオバーナー・小バーナーは約1時間、標準バーナーは約2時間たつと自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。

消し忘れタイマーが作動したら

- 使用中、火が消えブザーが鳴ったときは
すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。
- 再点火するときは
再度点火操作を行ってください。

標準バーナー(温度調節機能付)の使い方

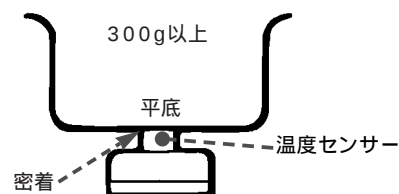
調理油過熱防止機能 16 を正しく働かせるために以下の内容をお守りください。

調理油の量

200ml以上で使用してください。少ないと温度センサーが正しく調理油の温度を測定できません。(調理油が発火する恐れがあります)

なべの重さとのせかた

なべの重さは調理物の重さを含め300g以上が必要です。できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサーの上面に密着するよう、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。



温度センサーに適したなべ

なべなどの種類	油料理 (揚げものなど)	その他料理 (煮ものなど)	温度調節機能	
			揚げもの 21	湯わかし 22
アルミ製 	○	○	× (設定温度と油の温度が異なる場合があります)	○ (水の量: 500ml ~ 2ℓ)
鉄、ステンレス ホーロー製 	○	○	○ (油の量: 200ml以上)	○ (水の量: 500ml ~ 2ℓ)
底の平らな鉄製中華なべ (フライパン) 	○	○	○ (油の量: 200ml以上)	
底の丸い中華なべ、底の凸凹した打出しなべ、ステンレス製フライパン 	× (油料理には適していません)	○	× (油料理には適していません)	
土なべ 耐熱ガラス容器 圧力なべ 	× (油料理には適していません)	○	× (油料理には適していません)	× (沸騰前に沸騰を検出する場合があります)
無水なべ 多層なべ 	○	○	× (設定温度と油の温度が異なる場合があります)	○ (水の量: 500ml ~ 2ℓ)
やかん 				○ (水の量: 500ml ~ 2ℓ)
焼網 		× (途中消火したりごとく・バーナー部をいためます)		

: 適する ×: 適さない (温度を正しく検知しない場合あり) 炊飯に適したなべについては 19 を参照ください。

警告



禁止

- 温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない
そのまま使用すると調理油が発火することがあります。



調理油の量
200ml以上

- 調理油の量は200ml以上で行う
調理油の量が減ってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。



- 温度センサーの動きが悪くなり、なべ底と密着しない場合には、点検・修理を依頼してください。

炊飯機能(標準バーナーのみ)

この炊飯機能には、炊飯前にお米を水に浸しておいてから炊飯する「洗米おき」モードと、お急ぎの場合には洗米してからすぐに炊飯できる「洗米すぐ」モードと、さらに「おかゆ」モードがあります。
炊飯機能でおいしく炊飯するために以下の内容を行ってください。

お米の準備

洗米



- 「洗米おき」、「洗米すぐ」モードの炊飯量は1合～5合です。5合を超える炊飯量の場合は、炊飯できません。
- お手持ちの計量カップ(180ml用)でお米を正しく計り、ごみ、ぬかなどを洗い流しながら手早くとぎあげます。
一度水につけたお米は砕けやすくなります。砕け米・粉米などが混じって炊飯されると風味を損ね、炊きむら、着色の原因となります。
- 無洗米をご使用の場合は表面の米粉を洗い流してください。米粉が底にたまと生炊けの原因になります。またお米には気泡が付着していますので水を入れたら底の方からやさしく数回かきまわしてください。

コンロをお使いになる前に

「洗米おき」「洗米すぐ」モードの場合

水加減

米180ml - 1 合(150g)に対し	水約300ml
米270ml - 1.5 合(225g)に対し	水約390ml
米360ml - 2 合(300g)に対し	水約480ml
米450ml - 2.5 合(375g)に対し	水約580ml
米540ml - 3 合(450g)に対し	水約670ml
米720ml - 4 合(600g)に対し	水約930ml
米900ml - 5 合(750g)に対し	水約1130ml

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。

炊飯前にお米を水に浸しておく時間

	春～夏	秋～冬
白米	30分以上	60分以上
胚芽精米 輸入米 古米	60分以上	90分以上

- 水加減は目安です。新米・古米またはかため、やわらかめなど好みによって水を加減してください。
- 無洗米の場合は、すこし水を多め(約3%)に入れてください。
- 炊き込みご飯の場合は、お米と具を加えた重量に対して水を加えます。
- 当社別売の専用なべ²²では、3合または5合まで炊飯することができます。但し米の質、水量などによってふきこぼれがひどくなる場合があります。

1. 「洗米おき」モードの場合

- 水加減後、必ずお米を水に浸してから炊飯します。

2. 「洗米すぐ」モードの場合

- お急ぎの場合など、洗米してから水加減後すぐに炊飯します。



- 古米や麦ごはんなどは60分以上水に浸してから「洗米おき」モードで炊飯してください。
- 洗米後、すぐに炊飯しない場合は、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。

「おかゆ」モードの場合

「おかゆ」モードはお米からおかゆをつくる機能です。炊きあがったごはんからおかゆをつくる場合は、自動判別モード(とりけしキー)で手動にて調理してください。

水加減

	全がゆ	7分がゆ
米45ml - 0.25 合(38g)に対し	水約360ml	水約470ml
米90ml - 0.5 合(75g)に対し	水約540ml	水約630ml
米180ml - 1 合(150g)に対し	水約900ml	

全がゆで1合(約4～5人前)、7分がゆで0.5合(約2～3人前)まででご使用ください。それ以上の合数の場合、うまくできない場合があります。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。

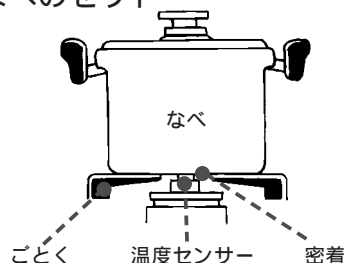


- 水のかわりにだし汁やお茶を使ったおかゆもできます。
- 加熱途中でかき混ぜすぎると米粒がつぶれ粘りが出たり、焦げつきやすくなります。
- 最初から食塩を加えると、米粒がつぶれ、のり状になるので、出来上がる直前が良いでしょう。

炊飯に適したなべ

なべ	洗米おき	洗米すぐ	おかゆ	備考
別売の炊飯専用なべ				炊飯専用なべの取扱説明書をよくお読みください。
アルミ製なべ				薄手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		×		洗米すぐの場合は焦げつく場合があります。
土なべ、ガラスなべ	×	×		なべの形状によっては吹きこぼれたり、うまくできない場合があります。

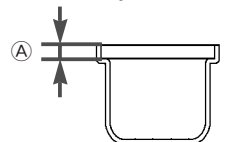
なべのセット



- 水に浸したお米の入ったなべにふたをして、ごとく、温度センサーに正しくセットします。



- こんな場合はご飯が固くなったり、焦げたりします。
 - ふたとなべにすきまがある(蒸気が抜ける)場合
 - ふたが軽い場合
 - なべが浅い場合
 - ふきこぼれた場合
- なべの端A部の高さが低い場合は、吹きこぼれやすくなります。
- 「おかゆ」モードで吹きこぼれる場合は、ふたをずらしたり、もちあげるなど工夫してください。またふたをずらす場合は、水の量を一覧表よりやや多めにしてください。



お願い

- 温度センサーの上面に水、米粒などの異物がないことを確認して、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するよう正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。
- 2度炊きやあたためなおしは自動消火しないため焦げつきます。

コンロを使いましょう

操作の手順

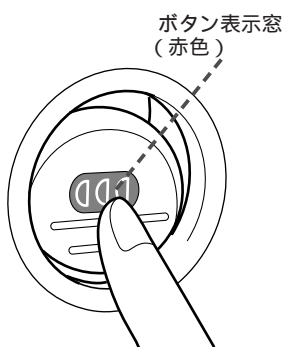
1 準備



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。17

- 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。10

2 点火



- 操作ボタンをいっぱいに押してください。
 - ・ 操作ボタンはゆっくり確実に操作してください。早く操作すると点火しない場合があります。
 - ・ 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整つまみが「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数秒間(立消え安全装置が働くまで)そのまま押し続けてください。(途中で手を離したり、押す力が弱いと、一旦点火しても消火する場合があります)



- すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全力所放電する構造となっていますので異常ではありません。
- 操作ボタンから手を離しても、立消え安全装置が働くまで放電が続きます。(最長約10秒)
- 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。
- 長期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には、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。



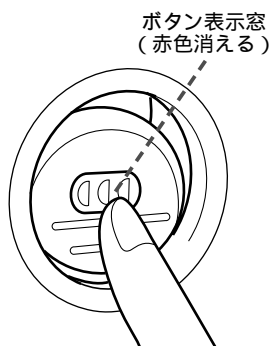
- 早くスライドさせると消火したり、炎が一瞬大きくなります。
- 弱火のとき、火のついていない炎口があるときは再度大火にしてからゆっくりと弱火にしてください。
- 弱火にしたとき、機器下方のキャビネットとびらを早く開閉すると消火することがあります。

⚠ 注意

なべによっては、取っ手を焼損する恐れがありますので必ず炎の大きさを見て火力を調節してください。



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。

⚠ 注意



- 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・火力調節つまみ以外の部分は高温ですのでさわらないでください。
- 使用中・使用直後しばらくはトッププレートも高温になります。



- コンロバーナーは消火時にボンという音がする場合ありますが、これは火が消えたときの音で異常ではありません。
- 機器内部(バーナー周辺部)が赤く見えることがありますが、これは室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。

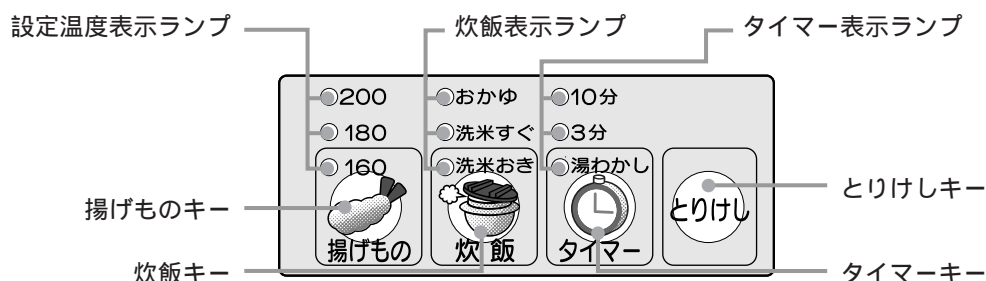
お願い

炎の形や色は？

炎が異常に大きかったり、変な音をたてていませんか？ 炎が赤かったり、すすがついたり、ふぞろいで音をたてたりするときは、バーナーキャップや煮こぼれカパーリングのセットが正しくされていないことが考えられます。お手入れ後などは正しくセットするように気をつけましょう。12

コンロを使いましょう

標準バーナー操作部の使い方



揚げものモード

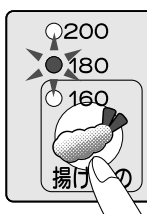
①. 点 火



標準バーナーの点火操作をします。 **20**

- 火力は全開でお使いください。

②. モード設定



揚げものキーを押します。

- 揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。
揚げものキーの1回目の操作時は、180 に設定されてます。

③. 温度セツト



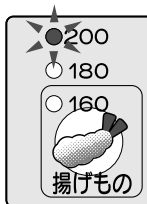
揚げものキーを押し温度を合わせます。

- 揚げものキーを1度押すごとに、180 → 200 → 160 というように温度が切り替わります。
- 調理の途中でも設定温度を変えることができます。

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、コロッケ、フライ、とんかつ
200	クルトン、かきもちあげ

④. 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。

- あとは自動的に火力調節して油の温度を設定温度に保ちます。

解除するとき



とりけしキーを押します。

- 揚げものモードが取り消され、自動判別モード **23** に設定されます。



- 揚げものモードの温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類や厚さ、油の量などによって多少設定した温度と異なる場合があるので設定温度を加減してお使いください。
- 油の量は0.8～1ℓが適量です。油が多いと設定温度より低めに、少ないと高めに温度制御します。

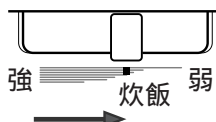
炊飯モード 18

①. 点 火



標準バーナーの点火操作をします。 20

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。



- 炊飯位置に合わせないと、吹きこぼれたり、上手に炊飯できません。

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。

- 炊飯の途中からのモード切り替えはできない場合があります。



- 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20分で炊き上がります。
- 「おかゆ」モードの場合、約40～50分で炊き上がります。

④. 炊 飯

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。

炊き上がり後は必ずそのまま10～15分程度むらしませ。

- 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)

解除するとき



とりけしキーを押します。

- 炊飯モードが取り消され、自動判別モード 23 に設定されます。



- 当社別売の炊飯専用なべをお使いいただくと上手に炊飯することができます。
炊飯専用なべは、3合まで炊けるRTR-03A、RTR-300Aと5合まで炊けるRTR-500などがあります。ただし、RTR-03Aでは7分がゆはできません。
お求めの場合は、別添のお問い合わせ先一覧または裏表紙にある連絡先に連絡してください。(別売の炊飯専用なべをお使いの場合は、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。

タイマーモード(湯わかしモードの場合)

①. 点 火



標準バーナーの点火操作をします。 20

- 火力は全開でお使いください。

②. モード設定

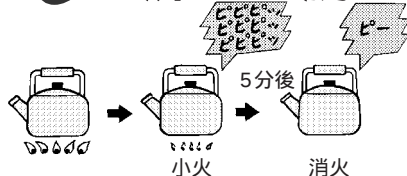


タイマーキーを押します。

- 湯わかしモードに設定され、湯わかしランプが点灯します。
タイマーキーを押すごとに 湯わかし→3分→10分 というようにモードとタイマー表示ランプが切り替わります。

コンロを使いましょう

③. 沸騰



沸騰温度になるとブザーで「ピピピッ」とお知らせし、小火になります。そのまましておきますと5分後にブザーで「ピー」とお知らせし、自動消火しますので、必ず操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。

- 沸騰してからブザーが鳴るまで、多少時間がかかる場合があります。

解除するとき



とりけしキーを押します。

- タイマーモードが取り消され、自動判別モードに設定されます。



- 底の平らな金属製のやかんやなべを使ってください。
- 土なべや耐熱ガラス容器は100℃になる前に沸騰したと判断する場合があります。
- 沸騰するまでの間は、ふたの開け閉めをしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり水や具を入れたりしないでください。温度センサーが正しく働かない場合があります。
- 一度沸かしお湯(約70℃以上)を再び湯わかしモードで沸かすと、100℃になる前に沸騰していると判断する場合があります。
- なべの材質、水量(500ml~2ℓが適切です)により沸騰のお知らせが2~3分遅れる場合や、100℃より低めで沸騰したと判断する場合があります。またふきこぼれる場合があります。

タイマーモード(3分、10分モードの場合)

①. 点火



標準バーナーの点火操作をします。20

- 火力は調理にあ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ます。

- 2回押すと3分モードに設定され、3分ランプが点灯します。
タイマーキーを押すごとに 湯わかし→3分→10分 というようにモードとタイマー表示ランプが切り替わります。

- タイマー表示ランプが点灯したときからタイマーが働きます。
- タイマーの途中でタイマーキーを押すと再度タイマー表示ランプが点灯したときから設定時間タイマーが働きます。

③. 調理終了

- 調理終了30秒前になると「ピピピッ」とお知らせしてタイマー表示ランプが点滅に変わります。
- タイマー表示ランプが点滅に変わり、自動消火する前にタイマーキーを押すと、点滅が点灯に変わり、設定時間が延長されます。この場合使用中のタイマーだけが延長され、他のモードには切り替わりません。
- 設定時間が終了するとブザーで「ピー」とお知らせし、自動消火しますので、必ず操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。

解除するとき



とりけしキーを押します。

- タイマーモードが取り消され、自動判別モードに設定されます。

自動判別モード

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

点火初期は、自動判別モードに設定されています。また、タイマーモード(3分、10分)を使用中で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

本機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプですので、グリル皿に水を入れないで使用してください。

から焼きをしましょう

グリルをはじめてお使いになる場合は必ず5分くらいから焼きをしてください。部品に付着した加工油を焼き切るため、このとき煙がで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。自動消火した場合は、しばらく待ってから点火操作をしてください。(約3分程度)

⚠ 注意



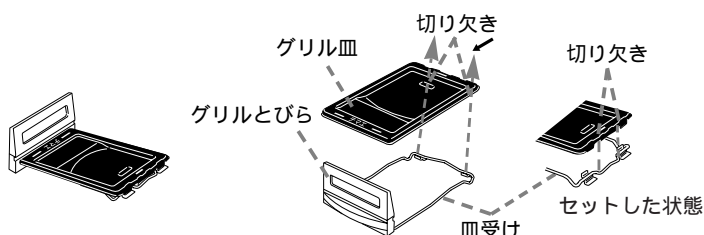
確認

- から焼きするときはグリル庫内に異物がないことを確認して使用する

グリルとびらの出し入れについて

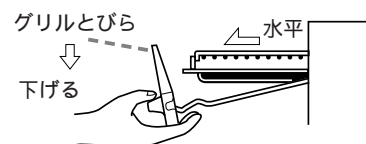
セットのしかた

- グリル皿の後部2カ所の切り欠きに、皿受け後部の棒が入るように「テマエ」刻印を手前にしてセットしてください。



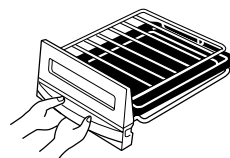
引き出ししかた

- グリルとびらを水平に止まるところまでゆっくりいっぱい引き出すと、グリルとびらのみ下がり、グリル皿はそのままの状態のまま止まりますので、焼きものの出し入れ、確認が容易にできます。



取り出したり持ち運ぶとき

- グリル皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるところまでいっぱい引き出し、両手で持ち上げて引き出してください。あまり強く持ち上げると、グリル皿のフッ素コートに傷がつく場合があります。
- お手入れの際は、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。



⚠ 注意



確認

グリルとびらを持ち上げて引き出すと途中で止まらずにグリル皿が脱落する場合があります。またグリルとびらを引き出してから急に手を離すとグリル皿の脂がこぼれてやけどをする場合があります。



接触禁止

グリル使用中、使用直後はグリル皿、皿受け、グリルとびらなどは熱くなっていますので直接手で触れたりしないでください。また、熱くなったグリル皿を持ち運ぶときは、グリルとびら取っ手以外には手を触れないよう注意してください。



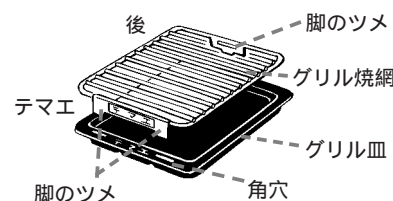
禁止

グリル皿を直接持って取り出すと、グリルとびらが落下しけがや やけど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出してください。

グリルで上手に焼くには

グリル焼網のセット

グリル焼網をグリル皿にセットする際、テマエと後の向きをまちがえないようにグリル焼網のツメをグリル皿の角穴に確実にセットします。



魚焼きのこつ

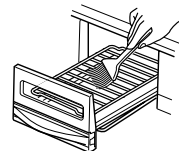
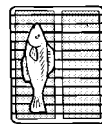
- (1) 魚は水洗いしたらよく水をふきとります。
- (2) こげやすい部分やヒレなどには厚めに塩をふりかけておくか、アルミはくで包んでおくとこげ方が少なくなります。
- (3) 塩をふったら、おいしさが逃げないうちに焼きます。



グリルをお使いになる前に

グリルをお使いになる前に

- (4) 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。右図の□印のところが上手に焼けます。
- (5) 冷凍の魚は解凍してから焼いてください。
- (6) 下味をつけた魚や、たれをつけて焼くつけ焼きなどは、こげやすいので弱火でゆっくりと焼きます。
- (7) みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をよくふきとってから焼いてください。



魚が焼網にくっつく場合には

- 付属品の“魚とって”を使用すると便利です。焼き上がった魚を取り出すとき、“魚とって”の溝を焼網に合せてすくうように取り出すとくずれにくくなります。
- あらかじめ、1分程予熱した後、グリル焼網にサラダ油などを塗っておきますと、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。

お願い

- このグリルは両面式ですから基本的に裏返しの必要はありませんが、表と裏の焼き色と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 26 を利用してお好みの焼き色にしてください。

警告

■ 排気口をふさがない

排気口上部をアルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。グリル使用時はなべなどで排気口上部をふさぐと、不完全燃焼や火災の原因になります。

■ グリルを続けて使用する場合、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する

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。ご使用ごとにこまめに掃除しないと、魚や肉から落ちた脂が燃える恐れがあります。

■ 市販のグリル石はグリル皿に入れない

グリル石にたまった脂が燃えて火災の原因となります。



禁止

注意

■ グリルとびらを開けたままグリルを使わない

グリルとびらを開けたままご使用になると、本体上部が変色したり、ワークトップをこがす恐れがあります。

■ グリルとびらガラスに水をかけない

グリルとびらガラスが熱いときに水がかかると割れる恐れがあります。

■ グリル皿に水を入れない

グリル皿が浅くなっているためこぼれてやけどをする原因になります。またグリル過熱防止センサーが正しく働かず発火する場合があります。



禁止

グリルお知らせブザー

グリル点火後、約3分ごとにブザー「ピピッ」が1回鳴りグリル使用中であることをお知らせします。

グリル消し忘れタイマー

消し忘れを防止するために、点火してから約15分たつと自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。

グリル消し忘れタイマーが作動したら

- 使用中、火が消えブザーが鳴ったときは
すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

- 再点火するときは
再度点火操作を行ってください。

お願い

- 調理物(魚など)の種類によっては、グリル消し忘れタイマーが作動する前に発火することがあるので機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。

グリル過熱防止センサー

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。また3回、4回と連続で使用した場合や、使用中時間を忘れて焼きすぎた場合にもグリル過熱防止センサーは作動し、自動消火します。(消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴ります。)

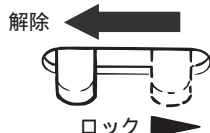
グリル過熱防止センサーが作動したら

グリル庫内の温度がある程度下がるまで使用できない機能になっていますので、約3分程度待ってから点火操作をしてください。

グリルを使いましょう

操作の手順

1 準備



グリル点火後約3分ごとにブザーが鳴り、グリル使用中であることをお知らせし、約15分連続使用すると消し忘れを防止するために自動消火します。25

- 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。10
- 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、そのつど脂を取り除いてください。

⚠ 注意



- 脂がでる調理物を焼く場合は、グリル焼網の上や下にアルミはくなどを敷かない

禁止

アルミはくなどに脂がたまり燃える恐れがあります。

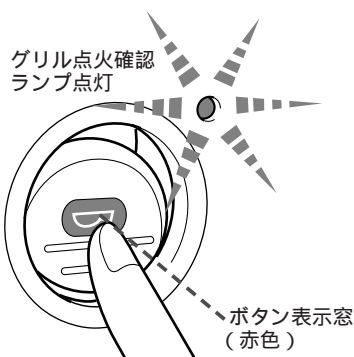


確認

- 庫内に不要な物が無いことを確かめる

グリル使用時は、グリル庫内に異物がないことを確認してから行ってください。

2 点火

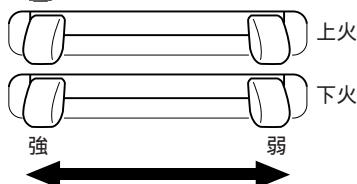


- グリルとびらを閉めてください。
- 操作ボタンをいっばいに押してください。
 - ・ 操作ボタンはゆっくり、確実に操作してください。早く操作すると点火しない場合があります。
- バーナーへ火移りしたことを確かめグリル点火確認ランプが点灯したら手を離してください。
- 上火用火力調節つまみの位置が「弱」のとき、操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。



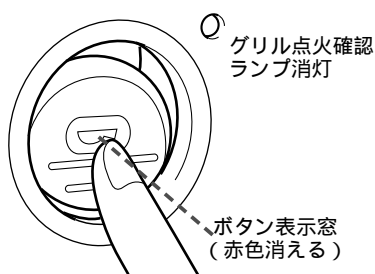
- すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全力所放電する構造となっていますので異常ではありません。
- 操作ボタンから手を離しても、立消え安全装置が働くまで放電が続きます。(最長約10秒)
- 万一点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再び点火操作をしてください。
- 長期間使用していなかったり朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。
- グリルバーナーは赤外線バーナーのため着火までに多少時間がかかります。

3 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。

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。

⚠ 注意



接触禁止

- やけどに注意

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・火力調節つまみ以外の部分は高温ですのでさわらないでください。やけどをする恐れがあります。使用中、使用直後はトッププレートガラス面も高温になります。

点検・お手入れをしましょう

⚠ 警告



分解禁止

- 下記のお手入れする部品以外には、機器に手を加えない
- 絶対に分解しない

⚠ 注意



確認

- ・点検・お手入れは、必ずガス栓(ねじガス栓)を閉め、機器が冷えてから行ってください。また、けがをしないように手袋などをはめて行ってください。(グリル庫内・排気口まわりは、特に注意してください)
- ・点検・お手入れ後は、機器内及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、煮こぼれカバーリング、しる受け、ごとく、グリル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。12

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ないですか。25

お手入れをしましょう

機器本体のお手入れ

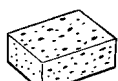
- ・乾いた布でふいてください。
- ・汚れのひどいときは、中性洗剤(食器・野菜洗い用)で汚れをおとした後、乾いた布で水気を十分にふき取ってください。

お手入れのときは

使ってよいもの



やわらかい布

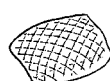


スポンジ
たわし



台所用中性洗剤

使ってはいけないもの



ナイロン
たわし



金属
たわし



ミガキ粉



クレンザー



酸性、
アルカリ性洗剤



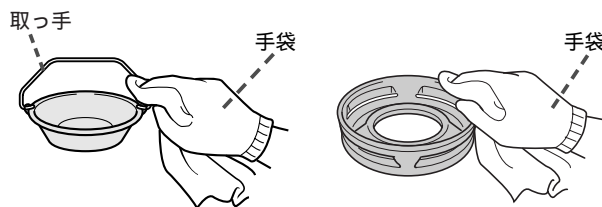
シンナー
ベンジン

お願い

- ・表面に傷がつくことがありますから、金属たわしやクレンザーなどは使用しないでください。
- ・アルカリ性洗剤などを使用しますと機器の塗装がはがれる恐れがありますので使用しないでください。
- ・中性洗剤を直接機器本体にかけずに必ず布に含ませてから使用してください。

しる受け・しる受けカップのお手入れ 12

取りはずして中性洗剤などで水洗いしたのち水気をふきとってください。
お手入れをしないと、よごれが焼きつくのでこまめにお手入れしてください。

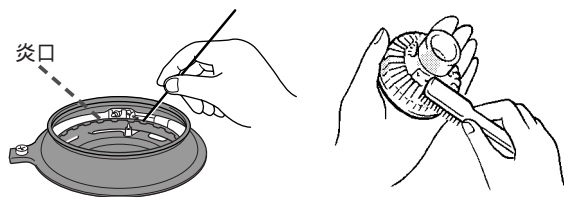


お願い

- 使用後はしる受け・しる受けカップ、取っ手はあつくなっていますので、直接手を触れたりしないでください。お手入れの際は必ず冷えてから厚手の手袋をして行ってください。
- 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取り出してください。

バーナー部のお手入れ

バーナーの炎口が煮こぼれなどで目づまりしたり、汚れがひどい場合、炎が不ぞろいになったり、不完全燃焼したり、点火しないことがあります。炎口を細い針金状のものできれいに掃除してください。



お願い

- 標準バーナーのバーナーキャップとバーナー本体の表面は黒色の塗装がしてあります。金属たわしや、ナイロンたわしなどの固いものは、表面の塗装を傷つけますので使用しないでください。また、アルカリ性洗剤を使用しますと色落ちしたり、塗装がはがれる恐れがありますので使用しないでください。但し、万一塗装がはがれても、そのままお使いになれます。

⚠ 注意



バーナーキャップを水洗いしたときは、必ず水気をとってからセットし、正常に燃焼するか確認してください。

確認

温度センサーのお手入れ

- 温度センサーの頭部についた煮汁やゴミは水に浸し固くしぼった布でふきとってください。



⚠ 注意



確認

- 温度センサーのお手入れはこまめに行う
温度センサーが汚れていると調理油過熱防止機能が働かず、やけどや火災の原因になります。また、上下にスムーズに動くことを確認してください。

立消え安全装置(炎検知部) 電極(点火プラグ)のお手入れ

- 電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)についた煮こぼれなどの汚れは布でふきとってください。
(煮こぼれしたときなどは、やけどに注意してすぐふきとるようにしてください)
- 電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)に汚れがこびりついている場合は、歯ブラシなどの柔らかいブラシで掃除してください。

お願い

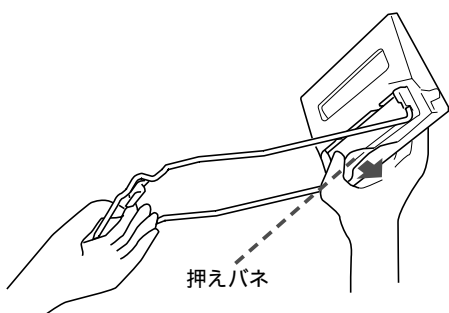
- 固いブラシではけっしてみがかないでください。故障の原因となります。

点検・お手入れをしましょう

グリルとびらのお手入れ

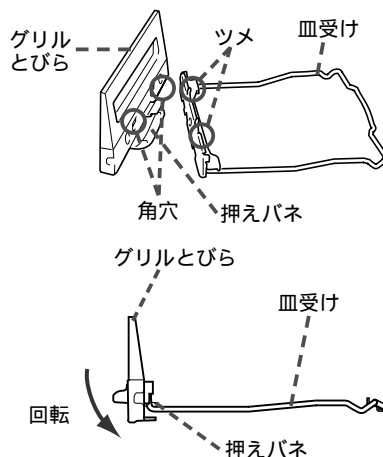
グリルとびらは取りはずすと掃除しやすくなります。

取りはずし方



押えバネを ▼ の方向に下げる。

取り付け方



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。
押えバネが皿受けに確実にハマっているか確認する。

⚠ 注意



禁止

■ グリルとびら・グリルとびらガラスに傷をつけない

傷をつけるとガラスが割れて、けがや やけどの原因になります。

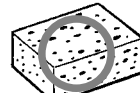
グリルとびら、グリルとびらガラスはミガキ粉や金属たわしなどでこすらないでください。

グリル皿のお手入れ

- フッ素コート処理がされているグリル皿は汚れたらそのつど中性洗剤(食器・野菜洗い用)や水を含ませたスポンジたわしや布などのやわらかい物で、お手入れしてください。汚れたままにしておきますとシミが残ることがあります。
- グリル皿はグリル使用のたびに必ずお手入れしてください。汚れたまま使用しますと、こびりついた脂汚れがとれにくくなり、シミが残ることがあります。



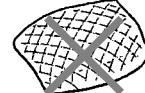
やわらかい布



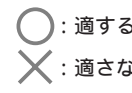
スポンジたわし



金属たわし



ナイロンたわし



○: 適する

×: 適さない



中性洗剤



ミガキ粉



酸性、
アルカリ性洗剤

お願い

- 金属たわし、ナイロンたわし、ミガキ粉などの固いものや台所用中性洗剤以外の洗剤(レンジクリーナーや漂白剤などのアルカリ性洗剤)は傷やシミ・変色・はがれあるいはフッ素コートをいためる原因となりますので、使用しないでください。
- グリル皿のお手入れはグリル皿が冷えてから行ってください。グリル使用直後、すぐに水をかけたりすると、グリル皿が変形する場合があります。

トップレート部のお手入れ

表面が汚れたらそのつど中性洗剤(食器・野菜洗い用)や水を含ませたスポンジたわしや布などのやわらかい物でふきとりその後乾いたふきんでふいてください。



- 煮こぼれなど、そのままにしておくとこげついて取れなくなります。ご使用のたびに、こまめにふいてください。

⚠ 注意

使用直後は、トップレートの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。



確認

お手入れのときは

使ってよいもの



やわらかい布



スポンジ
たわし



台所用中性洗剤



液体(クリーム)
クレンザー

使ってはいけないもの



ナイロン
たわし



金属
たわし



ミガキ粉



酸性、
アルカリ性洗剤



シンナー
ベンジン



- 汚れのひどいときは、乾いた布に中性洗剤をつけてふきとり、もう一度ぬれぶきん、乾いたふきんの順でふいてください。
- こげついた汚れは、液体(クリーム)クレンザーを布につけてふきとってください。(但し、常用するとガラス面の印刷がうすくなることがあります)
- 付属のガラストップレ専用クリーナー(試供品)をお使いいただくと上手にお手入れができます。「ガラストップレ専用クリーナーについて」のチラシをよくお読みの上、ご使用ください。ガラストップレ専用クリーナーをお求めの場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所に連絡してください。

お願い

- トッ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、ガラス面及び、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。
- 漂白剤、強アルカリ洗剤を使用すると、トップレート枠の表面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。

注意ラベルについて

- 機器本体には安全に関する注意ラベルが貼付してあります。汚れたりして読めなくなったときはやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際には、はがれないようご注意ください。はがれたり読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東邦ガス営業所で新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。

電池交換サインについて

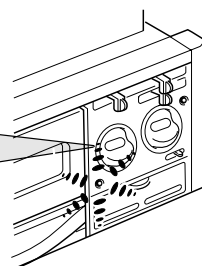
乾電池の交換時期が近づくとお知らせする電池交換サインが付いています。点滅したら新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を用意し点灯に変わったら交換してください。(取り替え方法は10を参照してください)



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「すべてのバーナーが使えません。乾電池を交換してください。」



- 点滅から点灯に変わるとすべてのバーナーが使用できなくなりますので、乾電池を新しいものに交換してください。
- 乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池に全く容量がなくなったときは、電池交換サインは点灯しません。この場合、放電スパークの「パチパチ」音がしませんので、ただちに乾電池を点検してください。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に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。

現 象	原 因	処 置	参照ページ
点火しない 点火しにくい 点火してもすぐ消える	ガス栓の開き忘れ	ガス栓(ねじガス栓)を全開にしてください。	20・26
	バーナーキャップ・しる受けカップ・煮こぼれカバーリングの取付け不良	浮き・傾きのないように正しくセットしてください。	12
	バーナーの炎口部が水滴でふさがっている	炎口部の水滴をふきとってください。	28
	バーナーの炎口づまり	炎口を掃除してください。	28
	点火プラグ・立消え安全装置(炎検知部)がぬれたり、汚れたりしている	点火プラグ・立消え安全装置(炎検知部)のお手入れをしてください。	28
	アルミはく製しる受け皿を使用している	アルミはく製しる受け皿を使用しないでください。	3
	乾電池が入っていないまたは正しくセットされていない	+、-を確認して正しくセットしてください。	10
	乾電池が消耗している	新しい電池と交換してください。	10
	操作ボタンがロックされている	点火ロックを解除してください。	10
	操作ボタンの押し不十分	操作ボタンを強めに押し、数秒間押し続けてください。	20・26
グリル	配管の中に空気が残っている	点火操作をくり返してください。 設置時などは点火するまでしばらく時間が かかります	20・26
	グリル過熱防止センサーの作動	しばらくまってから点火してください(約3分)	24・25
炎が安定しない 炎が黄色い 異常音をたてて燃える 爆発的に点火する なべにススが付着する 使用中、炎が消える	バーナーキャップ・しる受けカップ・煮こぼれカバーリングの取付け不良	浮き・傾きのないように正しくセットしてください。	12
	バーナー炎口づまり	炎口を掃除してください。	28
	点火プラグ・立消え安全装置(炎検知部)がぬれたり、汚れたりしている	点火プラグ・立消え安全装置(炎検知部)のお手入れをしてください。	28
	炎のもぐり込み・機器内への風の吸い込み	お買い上げの販売店・もよりの東邦ガスに相談してください。	31・33
	標準バーナー(温度センサー付)使用中...		
標準バーナー(温度センサー付)使用中...	・調理中に自動消火する		
	・油温が高くなっても自動消火しない		
	・点火してもすぐ消える		
	使用なべの形状、材質が適していない	「温度センサーに適したなべ」を参照してください。	18
	なべ底や温度センサーの頭部の汚れ	なべ底や温度センサーを掃除してください。	28
調理中に消火する	なべ底が凸凹している	底が平らな金属製のなべを使用してください。	18
	なべが焦げついたり、油の温度が高くなっている	水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷やしてください。	16・17
	乾電池が正しくセットされていない	正しくセットしてください。	10
	乾電池が消耗している	新しい電池と交換してください。	10
	機器の異常過熱(異常過熱防止センサーの作動)(標準バーナー)	お買い上げの販売店・もよりの東邦ガスに相談してください。	31・33
上手に炊飯できない	消し忘れタイマーの作動(チャオバーナー・小バーナー約1時間、標準バーナー約2時間、グリル約15分)	続けて使用する場合は再点火してください。	17・25
	グリル過熱防止センサーの作動(グリル)	しばらくまってから点火してください(約3分)	24・25
予備ガスコンセントのガスがでない	火力調節が適切でない	火力を炊飯の位置に正しくセットし炊飯をやりなおしてください。	22
	使用なべの形状、材質が適していない	「炊飯機能(標準バーナーのみ)」を参照してください。	18
予備ガスコンセントのガスがでない	ガス栓の開き忘れ	ガス栓(ねじガス栓)を全開にしてください。	20・26
	ヒューズ(過流出安全装置)が作動している	「ヒューズ(過流出安全装置)が作動した場合」を参照してください。	14

異常過熱防止センサー(標準バーナー)

標準バーナーは、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。

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相談ください。

こんな場合は故障ではありません

現 象	理 由
はじめてグリルを使ったとき煙がでた 	- 庫内には加工油を使っています。グリルをはじめてお使いになると、その加工油が焼けて煙がでます。はじめてグリルをお使いのときは、庫内の油を焼ききるために5分くらいから焼きをしてください。 - から焼きをする場合、グリル内に異物がないことを確認してから行ってください。
コンロバーナー消火時にボンという音がする	火が消えた時の音で故障ではありません。
炎が赤い	グリル使用時にコンロを使用すると焼き物の塩分(ナトリウム)や水中に溶解しているカルシウムなどが燃焼して炎が赤くなることがありますが異常ではありません。また加湿器を使用している場合にも同様に水分中のカルシウムにより炎が赤くなることがあります。
点火後や消火後にキシミ音がでる	加熱や冷却される際に、金属が膨張・収縮して起こる音です。

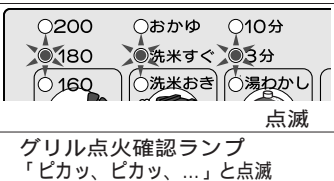
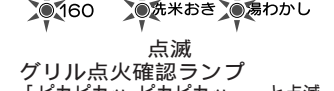
- 点火の操作をしているとき「パチパチ」という放電とともに電池交換サインが薄く点滅することがありますが故障ではありません。
- 朝一番など、長時間ガス栓を閉じていたときは、すぐに点火しないことがあります。機器配管内の空気が抜け、バーナーにガスがくるまで数回、点火操作を繰り返してください。

お願い

なお、異常のあるときやわからないときは、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。

安全装置が作動した場合の処置

安全装置が作動するとブザーでお知らせします。

ブザー音	表 示	内 容	処 置	参照ページ
ピー×3回	 点滅	立消え安全装置作動(コンロバーナー) 表示は標準バーナーのみ	続けて使用する場合は再点火してください。	16
		異常過熱防止センサーの作動(標準バーナー)	ガス栓(ねじガス栓)を閉め、使用を中止し、点検・修理を依頼してください。	31
	グリル点火確認ランプ 「ピカピカッ、ピカピカッ、…」と点滅	- 立消え安全装置作動(グリル) - グリル過熱防止センサー作動	続けて使用する場合は再点火してください。 しばらくまってから点火してください。(約3分)	16 24・25
	電池交換サイン 点灯	電池交換のお知らせ	新しい乾電池に交換してください。	10・30
ピー×5回	 点滅	焦げつき自動消火機能作動、調理油過熱防止機能作動(標準バーナー)	続けて使用する場合は、やけどに注意して再点火してください。	16・17
		ガラスなべ・土なべを使用して炊飯ができない場合(標準バーナー)	なべ ¹⁹ を変えて炊飯をやり直してください。	18
ピー×1回 (約2秒)	 点滅	コンロバーナー消し忘れタイマー機能作動(チャオバーナー・小バーナー約1時間、標準バーナー約2時間) 表示は標準バーナーのみ	続けて使用する場合は再点火してください。	17・25
	グリル点火確認ランプ 「ピカッ、ピカッ、…」と点滅	グリル消し忘れタイマー機能作動(約15分)		
ピー連続	 点滅 グリル点火確認ランプ 「ピカピカッ、ピカピカッ、…」と点滅	温度センサーまたは電子ユニットの故障 表示は標準バーナー、グリルのみ	ガス栓(ねじガス栓)を閉め、使用を中止し、点検・修理を依頼してください。	-

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。³¹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。修理によって性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。

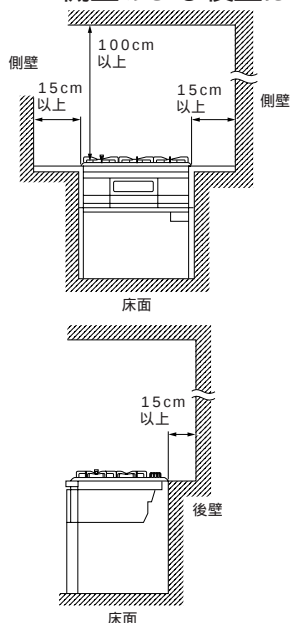
- ガスの種類が異なる地域へ転居されるとき
ガスには都市ガス13種類及びLPガスがあります。
ガスの種類が違う地域へ転居される場合には、部品交換や調整が必要となります。そのままお使いになりますと正常な働きをしないばかりでなく故障、不完全燃焼、火災などの原因にもなりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご相談ください。この場合、調整・改造にともなう費用は保証期間内でありましても有料となります。

連絡先

別添の「お問い合わせ先一覧」を参照してください。

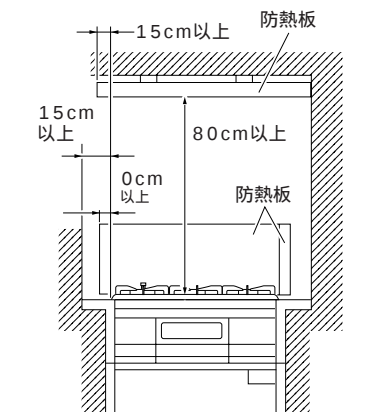
設置にあたって（本体と壁との間はあけてください）

- 機器と上方の天井、たななどの可燃物の間は、100cm以上離してください。
- 側壁および後壁は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。



⚠ 注意

- 強い風の吹き込む場所では使用しない
安全装置が正しく働かなかつたり点火しないことがあります。
- 湯沸器や樹脂製の照明器具の下へ設置しない
- キャビネットに背板があるか確認する³¹
キャビネットに背板がないと、機器を通して異常な空気の流れが起こるため、不完全燃焼や排気ガスや熱気が機器内に引き込まれ、異常過熱防止センサーが作動することがあります。



可燃性の壁から左上図のように離して設置することができない場合

- 防熱板を右上図のように取り付けてください。（詳しくは付属の設置工事説明書を参照してください）
- 調理台・流し台の側面などが可燃性で機器のトッププレートより高い場合も防熱板で流し台側面を保護してください。
- 防熱板については、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にお問い合わせください。
- 別売の指定の防熱板を必ずご使用ください。

長期間使用しない場合 / 仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓(ねじガス栓)を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。¹⁰
- お手入れをしておくとし次回使用するとき便利です。²⁷

仕様

品 名	グリル付三口ガスビルトインコンロ
	RBC4WNGY1-R(B)
型 式 の 呼 び	RBG-YN38WGH-R
型 式 名	RBG-YN38WGH
質 量 (付属品含む)	21.5kg
外 形 寸 法	高さ256mm×幅596mm×奥行538mm (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(標準バーナー) グリル過熱防止センサー 過流出安全装置(予備ガスコンセント)
点 火 方 式	連続放電点火式
付 属 品	単1形乾電池(2)、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、魚にとって、ガラストップ専用クリーナーセット

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	4.30kW	2.50kW	1.51kW	2.38kW	10.3kW
	13 A	4.65kW	2.67kW	1.63kW	2.56kW	11.0kW

長期間使用しない場合 / 仕様

保証書

保証書

品名

グリル付ガスビルトインコンロ RBC4WNGY1-R(B)

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

記

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

無料修理規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店または、もよりの弊社が無料修理いたします。
- 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼の上、出張修理に際して本書をご提示ください。
なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
(イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
(ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。
(ハ) 火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
(ニ) 一般家庭以外(例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載)に使用された場合の故障および損傷。
(ホ) 本書の提示がない場合。
(ヘ) 本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入のない場合あるいは字句が書き替えられた場合。
(ト) 指定外の燃料の使用、燃料の供給事情による故障および損傷。
(チ) ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。
- 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。
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
TEL 052(871)3511
製造者 **リンナイ株式会社** 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
TEL 052(361)8211代表

