

TOHO GAS

家庭用

グリル付

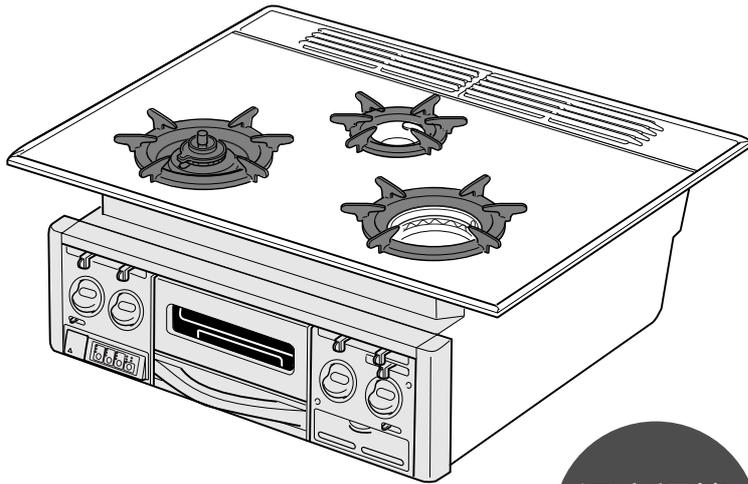
ガスビルトインコンロ

型式

RBC4WNGY2-R(B)

型式の呼び

RBG-YN78W2GAH-R



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

この製品は国内専用です。海外では使用できません。この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店または東邦ガスにご連絡して再購入してください。炊飯機能でより上手に炊飯できるように別売で炊飯専用なべがあります。

保証書付

取扱説明書

システムキッチン用 ビルトインコンロ

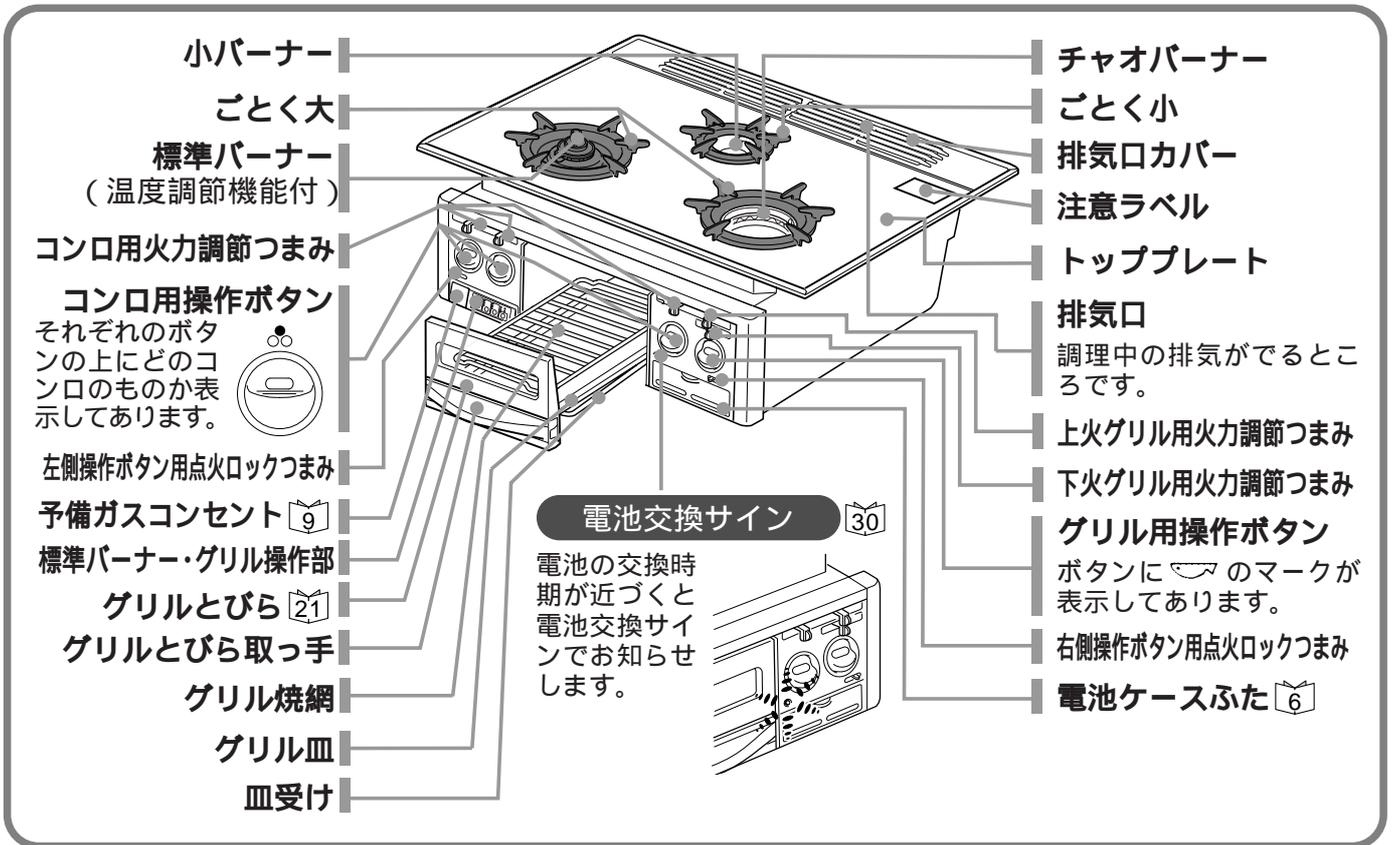
もくじ



各部の名称と特長	1
安全上のご注意	3
準備をしましょう	
乾電池のセット	6
点火ロック	6
各用品のセット	7
予備ガスコンセントの使いかた	9
コンロをお使いになる前に	
料理に応じて使い分けましょう	12
使用できるなべと温度センサーについて	12
コンロを使うとき注意しましょう	14
コンロを使いましょう	
操作の手順	15
標準バーナー操作部の使い方	
揚げものモード	16
炊飯モード	17
タイマーモード(湯わかしモードの場合)	18
コンロタイマーモード(3分、10分モード)	19
自動判別モード	19
グリルをお使いになる前に	
グリルを使うとき注意しましょう	20
グリルとびらの出し入れ	21
グリルで上手に焼くには	21
初めて使うときはから焼きをしましょう	22
グリルを使いましょう	
操作の手順	23
点検・お手入れをしましょう	
日常点検をしましょう	24
お手入れの道具と洗剤について	24
お手入れのポイント	25
故障かな?と思ったら	
もう一度、ご確認ください	27
電池交換	30
表示とブザーについて	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

各部の名称と特長

各部の名称と特長

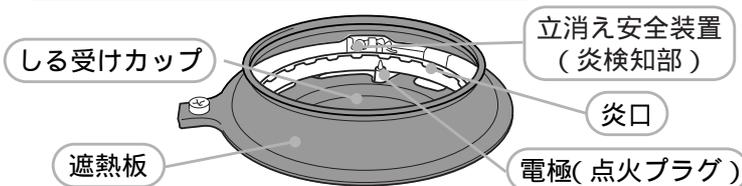


コンロ部

立消え安全装置 31

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。

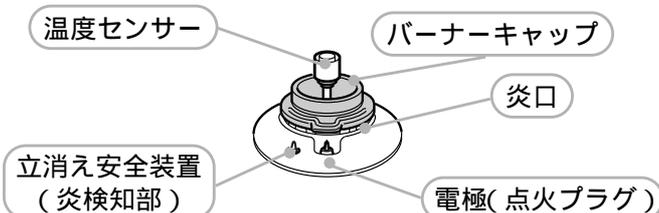
チャオバーナー・小バーナー



コンロ消し忘れタイマー 29 31

点火してから約1時間で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

標準バーナー(温度調節機能付)



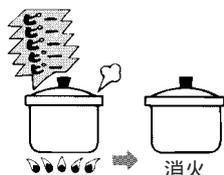
調理油過熱防止機能 28 31

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 28 31

なべ底が焦げつきはじめたら自動消火します。



コンロ消し忘れタイマー 28 31

点火してから約2時間で自動消火し、消し忘れを防ぎます。



標準バーナー・グリル操作部

揚げもの設定温度表示ランプ

揚げものモード設定時に設定された温度を点灯で表示します。

炊飯表示ランプ

炊飯モード設定時に点灯します。

コンロ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。



グリルタイマー表示ランプ

グリルタイマーモード設定時に点灯します。

グリルタイマーキー 23

グリルタイマーモード設定時に使用します。

グリルタイマーランプ

このランプにセットすると、点火してから約15分間連続して使用できます。

揚げものキー

揚げものモード設定時に使用します。

温度調節機能 16

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

炊飯キー

炊飯モード設定時に使用します。

炊飯機能 18

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

コンロタイマーキー

タイマーモード設定時に使用します。

湯わかし機能 18

沸とう後、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 19

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。

グリル部

水のいらない両面焼きグリル 20

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。

グリル調理タイマー

お好みの設定時間(1・3・6・9分)になると自動消火します。また約15分間連続して使用することもできます。

グリル過熱防止センサー 31

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 21

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

グリルお知らせブザー 29

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。



立消え安全装置 31

安全上のご注意

必ずお守りください

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

以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

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

絵表示には次のような意味があります。

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

危険

ガス漏れに気付いたときはお買い上げの販売店またはガス事業者(東邦ガス)の処置が終わるまでの間、絶対に火をつけたり電気器具(換気扇その他)のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しおよび周辺の電話を使用しない

すぐに使用をやめ、ガス栓(ねじガス栓)を閉じる。
窓や戸を開けガスを外へ出す。
お買い上げの販売店またはガス事業者(東邦ガス)に連絡する。



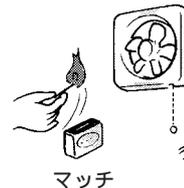
消火



ガス栓を閉める



連絡する



マッチ



火気厳禁



供給ガスと銘板に表示してあるガス種(ガスグループ)が合っていることを確認する
供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。

銘板は機器内左後方側面または機器の本体底裏面に張ってあります。供給ガスがわからない場合はお買い求めの販売店またはもよりの東邦ガスに問い合わせてください。転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

警告

例 銘板(12A・13Aの場合)

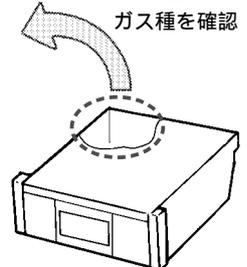
型式の呼び	12A・13A
	都市ガス
12A用	13A用
ガス消費量	ガス消費量
製造年月および製造番号 RN(O)	

製造年月

ガスグループ



ガス種を確認

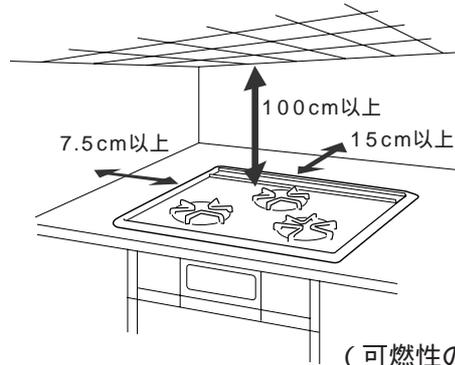


警告

設置するときは可燃物との距離を確実に離す

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

設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

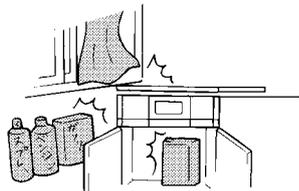


可燃物との距離を確実にとる

(可燃性の壁の場合)

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

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



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

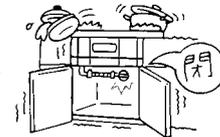
故障かな?と思ったら(P27~P32)に従い処置をする。



ガス栓を閉める



消火



ガス栓を閉める

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

- ・引火して火災のおそれがあります。



火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない

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



グリルを消し忘れると調理中のものに火がつきますので注意してください。



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にご連絡ください。

詳しくは、設置工事説明書を参照してください。



必ず守る

使用後は消火を確認しガス栓を閉める

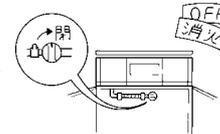
消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。



ガス栓を閉める



消火



ガス栓を閉める

幼ない子供には触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



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

異常作動してけがの原因になります。



安全上のご注意

△ 注意

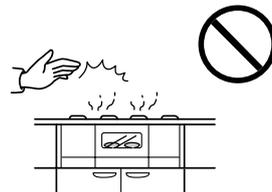
点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。



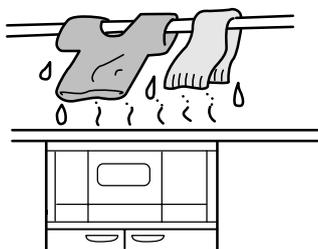
コンロ・グリル使用中は身体の一部や衣服をバーナー付近や排気口に近づけない

衣服に炎が移ったり、排気熱によりやけどをするおそれがあります。



衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない

衣類が落下し火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。



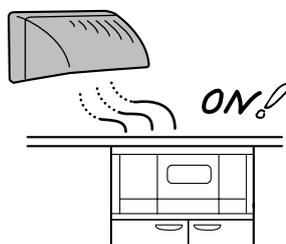
使用中は換気をする

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



換気をする

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



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

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



必ず守る

コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。



接触禁止

使用中、使用直後は操作ボタン・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない

やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいらっしゃる家庭ではご注意ください。



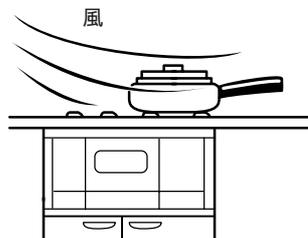
接触禁止

点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う
手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。



必ず手袋をして
お手入れする

扇風機や冷暖房機器の風を機器に当てない
機器焼損や作動不良の原因になります。



お願い

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

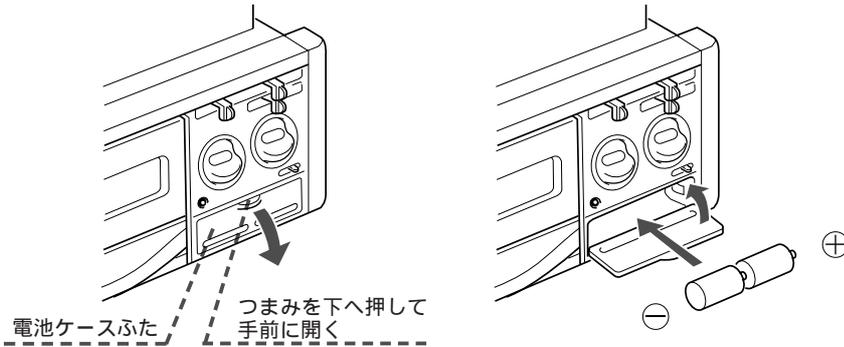
準備をしましょう

乾電池のセット 30

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



交換の目安は、アルカリ乾電池を使用して約1年です。それ以外のマンガン乾電池などを使用すると、寿命が半分以下になります。

付属の乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。

乾電池は、機器が冷えてから交換してください。

新旧・異種の乾電池は混用して使わないようにしてください。

点火ロック

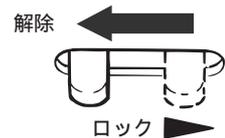
操作ボタンを押さないように、ロックすることができます。

ロックをするとき

点火ロックつまみは、グリルをはさんで2カ所にわかれています。

ロックする側の操作ボタンが、2個とも消火の位置にあることを確認します。

点火ロックつまみを、右方向にスライドさせると、ロックできます。



ロックを解除するとき

点火ロックつまみを、左方向にスライドさせると、ロックを解除できます。

お願い

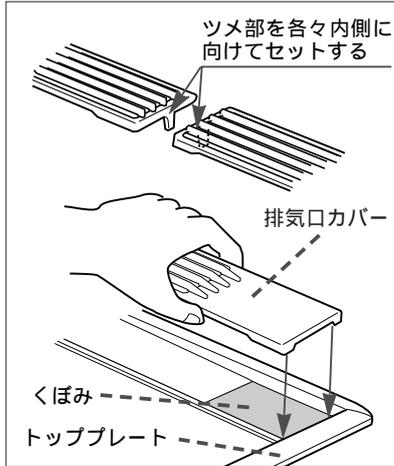
ロックしてある場合は、操作ボタンを押し込まないでください。破損する場合があります。

準備をしましょう

各用品のセット

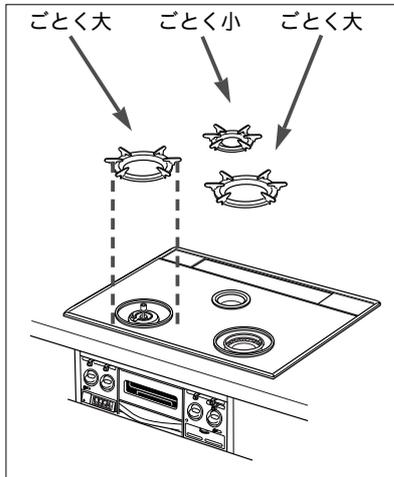
排気口カバー

2つの排気口カバーのツメ部をトッププレートのかぼみにセットしてください。



ごとく

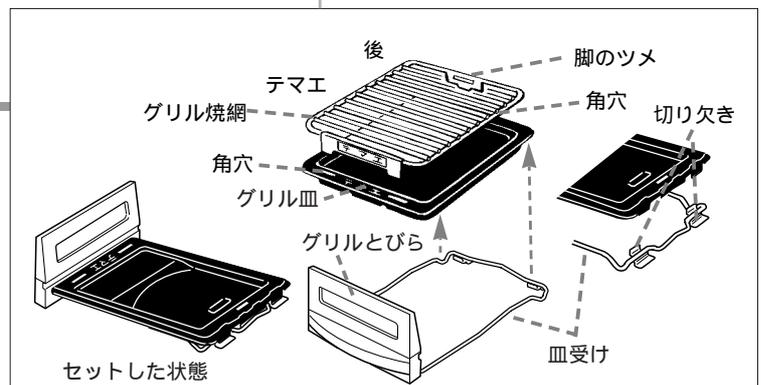
ごとくは、右図のようにガラスリングの外側にセットしてください。



ごとくの先端部は炎が接触して変色しますが異常ではありません。

グリル皿・グリル焼網

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



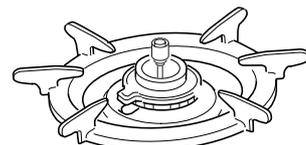
⚠ 注意

ごとくは正しくセットする

誤ったセットをするとなべなどが不安定になり、かたむいたり、倒れたりします。

ごとくをはずして直接なべを置いて使用しない

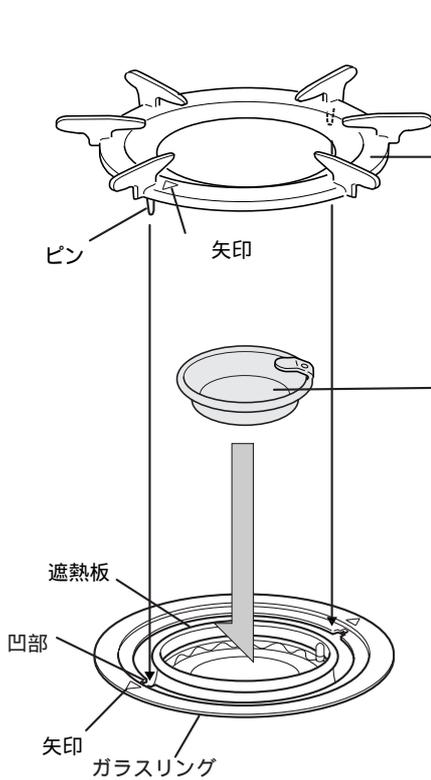
不完全燃焼による一酸化中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。



◆ ごとく・しる受けカップ・しる受け・バーナーキャップ

下図のように各部品を正しくセットしてください。

チャオバーナー・小バーナー



ごとく

チャオバーナー・標準バーナー 小バーナー

矢印をガラスリングの凹部に合わせ、ガラスリングの凹部にごとくのピンを入れて正しくセットしてください。

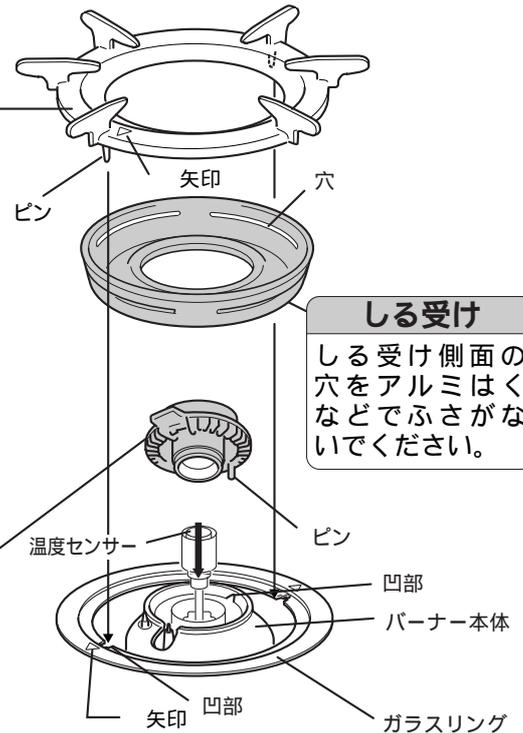
しる受けカップ

チャオバーナー 小バーナー

バーナーキャップ

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

標準バーナー



しる受け
しる受け側面の穴をアルミはくなどでふさがないでください。

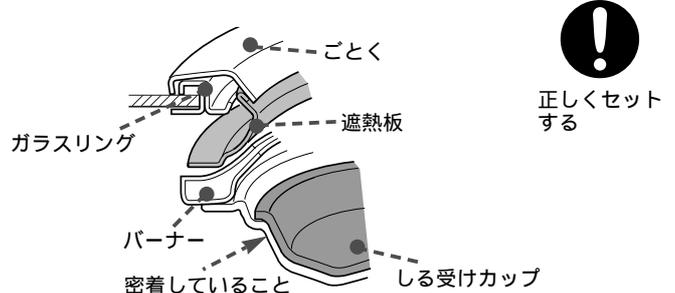
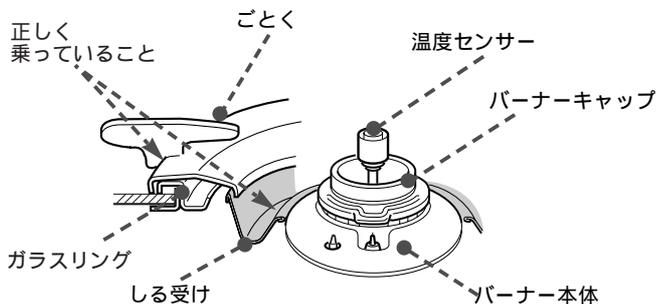
準備をしましょう

⚠ 注意

ごとく・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



正しくセットする

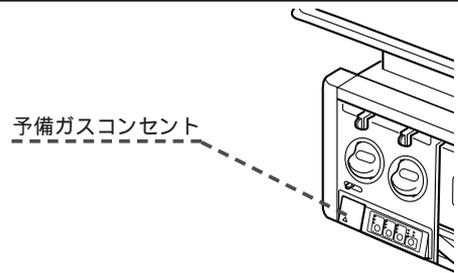
お願い

バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎がふぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガスへご相談してください。30 33
 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性能はかわりません。25

予備ガスコンセントの使いかた

予備ガスコンセントについて

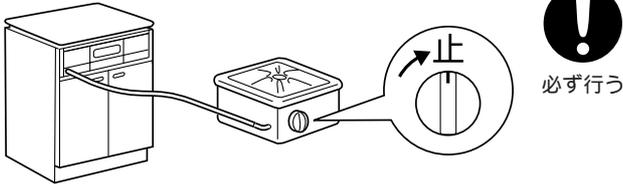
本機器には予備ガスコンセントが付いています。
ガスファンヒーターなどが使用できます。



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。



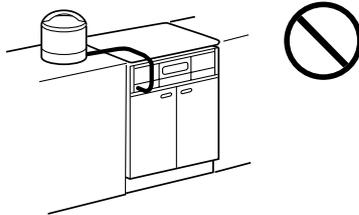
ガスコードまたはガスソフトコード(ゴム管)は機器の上を通したり、高温部に触れたりしない

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。



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プンなど)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。



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

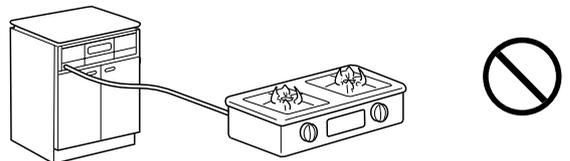
ひび割れ、切傷、摩耗、折れ曲がりがないか点検してください。ガス漏れ・火災の恐れや接続したガス機器の不完全燃焼の原因になります。



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(過流出安全装置)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。



(使用できるガス機器の消費量は、10を参照してください)

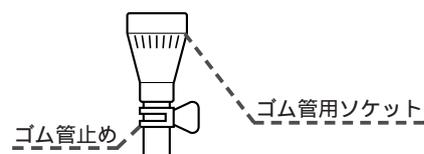
お使いになる前に

◆ 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おこし、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

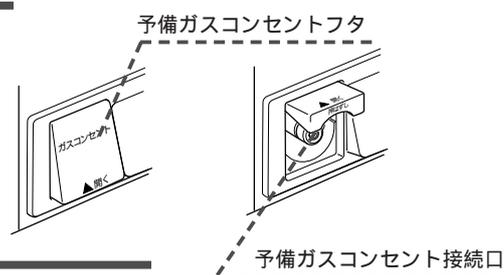
ガスソフトコード(ゴム管)を使用する場合はゴム管用ソケットに差し込み、ゴム管止めで必ずとめてください。



操作の手順

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。

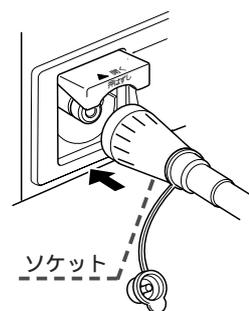


2 ガスコードまたはソケット付ガスソフトコード(ゴム管)を接続する

ガスコードまたは、ソケット付ガスソフトコード(ゴム管 9.5mm)のソケット本体を持ち予備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

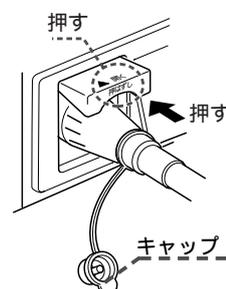
予備ガスコンセントフタの「押はずし」表示部を押してください。ソケットが確実にはずれるまで予備ガスコンセントフタを押してください。

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。

予備ガスコンセントの使いかた

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を超える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、安全のためガスをしゃ断する装置(過流出安全装置)のこと。

警告

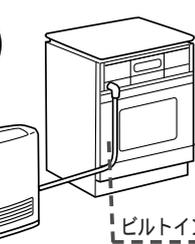
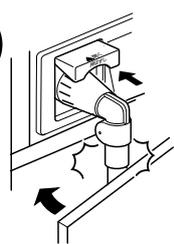
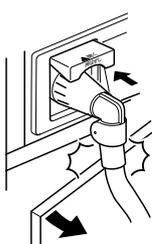


予備ガスコンセントに衝撃を加えてキズをつけたり、異物を付着させたりしない。ガスコードまたはガスソフトコード(ゴム管)などの継ぎ足し、二又分岐などしない。
ガス漏れのおそれがあります。
予備ガスコンセントとこの予備ガスコンセントを使用するガス機器の接続は、ガスコードまたはソケット付ガスソフトコード(ゴム管)以外は使用しない。
使用しているガス機器により使用ガス機器側の接続具は異なりますので注意してください。

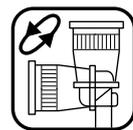
ビルトインオープンと設置した場合や本機器下方のキャビネットの形態(スライド式や左開きタイプなど)によってはL型タイプのガスコードまたはゴム管用ソケットなどを使用しないでください。また、右下図のようなガス栓側ソケットなどが回転するタイプ(F型)のガスコードでは下方へのL型形状の取り出し(接続)をしないでください。

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。



ビルトインオープン



F型タイプ

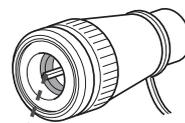
ソケットは自在型。ガス栓からの取り出し方向は自由に変わります。



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ると、ガス漏れの原因になります。



ソケット内部



予備ガスコンセント接続口

注意



「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に連絡してください。

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。

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。

コンロをお使いになる前に

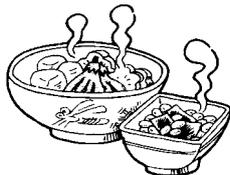
料理に応じて使い分けましょう

標準バーナー

天ぷら・フライなどの揚げもの 炊飯・おかゆ



煮もの・煮こみ料理



チャオバーナー(小バーナー)

炒めものなど、高温になる料理

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



冷凍食品

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

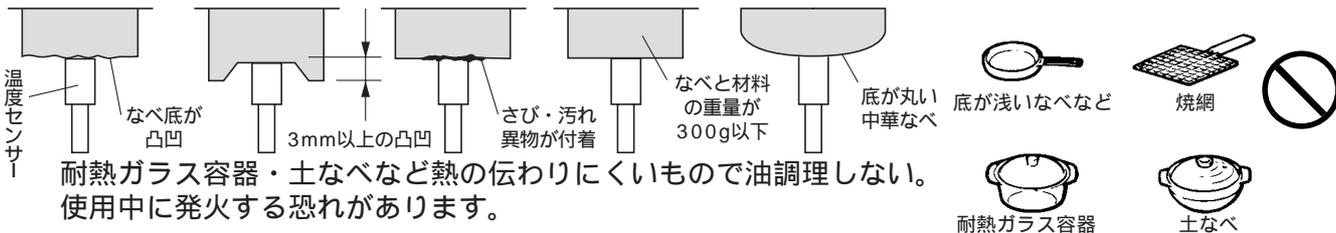
使用できるなべと温度センサーについて

温度センサーを正しく働かせるために、必ずお読みください。

警告

標準バーナーでは下記のなべなどは使わない

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



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

なべの種類	油料理 (揚げものなど)	揚げものモード 16	その他の料理 (煮ものなど)	湯わかしモード 18
アルミ 銅 	○ (油量：200ml 以上)	○ (油量：500ml ~ 1l)	○	○ (水量：500ml ~ 2l)
底の平らなアルミ製中華なべ				
鉄 ホーロー 	○ (油量：200ml 以上)	○ (油量：500ml ~ 1l)	○	○ (水量：500ml ~ 2l)
底の平らな鉄製中華なべ				
ステンレス 	○ (油の温度が上がりやすいので注意する)	○ (油量：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)

コンロをお使いになる前に

コンロをお使いになる前に

警告

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

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



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

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



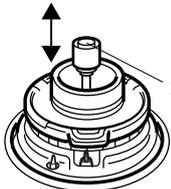
注意

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

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



上下動を確認
温度センサー



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。



コンロをお使いになる前に

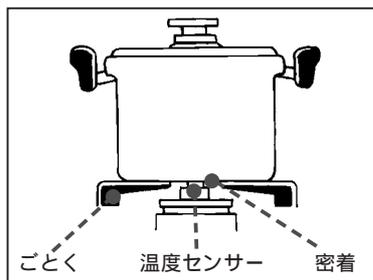
炊飯に適したなべ

炊飯に使用するなべの種類		白米			炊飯量・ポイント
		洗米すぐ	洗米おき	おかゆ	
別売の炊飯専用なべ 	RTR-03A				炊飯3合、全がゆ0.5合
	RTR-300A				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」は焦げつきやすくなります。
土なべ 		×	×		白米は炊けません。
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ 		×	×	×	焦げついたり消火したりしてうまく炊けません。使用しないでください。

: 適する × : 適さない(温度を正しく検知しない場合あり)

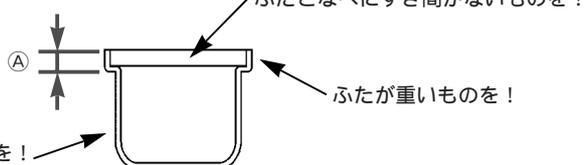
なべは正しくセットする

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



上手に炊飯するためになべを選ぶ

なべの縁Aは高く!



ふきこぼれて、ご飯がかたくなったり焦げたりする原因になります。

コンロを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。

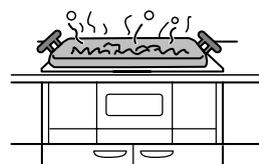
警告

指定以外の補助具や大きすぎるなべなどは使わない

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



アルミはく製の受け



いわゆる省エネごとく

注意

やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

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



なべなどの大きさに合わせて火力調節

バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする

炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。



水気を切る

鍋を不安定な状態で使用しない

鍋が傾いてやけどをするおそれがあります。



お願い

みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温める
強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛び散ったり、なべがはねあがってひっくりかえることがあります。特にだし入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。

煮こぼれに注意する

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

なべは不安定な状態で使わない

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

コンロを使いましょう

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

操作の手順

1 準備



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

2 点火



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

3 火力調節



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

4 消火



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

⚠ 注意



接触禁止

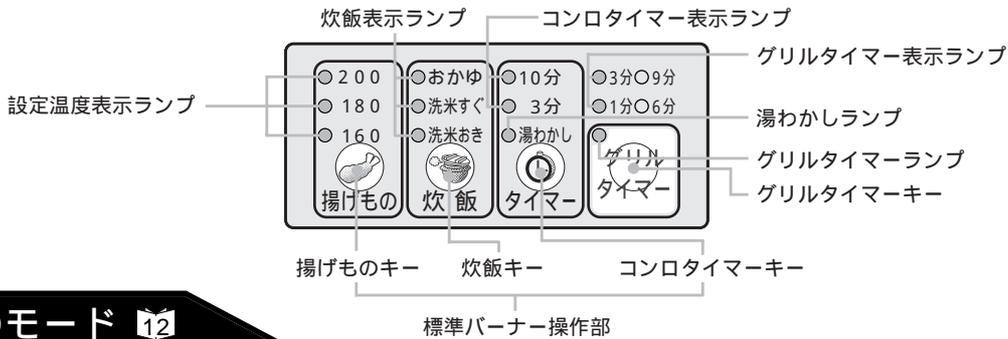
使用中、使用直後は操作ボタン・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない

やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。

標準バーナー操作部の使い方



揚げものモード 12

1 点火



標準バーナーの点火操作をします。15
 火力調節つまみの位置は強の位置でお使いください。

2 モード設定



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 に設定されています。

3 温度セット



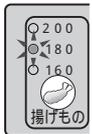
揚げものキーを押し温度を合わせます。
 揚げものキーを押すごとに、180 200 160 消灯(とりけし)の順に温度が切り替わります。
 揚げものモード使用中に揚げものキー以外のモードキーを押さないでください。
 調理の途中でも設定温度を変えることができます。

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

{ とりけし にすると揚げものモードがとりけされ、自動判別モードに設定されます。19 }

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。

5 終了



調理終了後は、操作ボタンを押して消火の状態にします。



アドバイス

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 l ~ 1 l 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。
 揚げものキーを約3秒間押し続けると、ブザーが「ピッ」と鳴り表示温度より10 高く設定できます。もう一度揚げものキーを押すとこの設定は解除され、表示の設定温度になります。
 お好みに合わせてお使いください。(この設定は、点火するたびに行ってください。)

コンロを使いましょう

炊飯モード 18

「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。

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。
「とぐ 洗い流す」を数回繰り返し、水がきれいになるまで手早く洗う。



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とぐ

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	炊飯量は1～5合です。5合以上はできません。 炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加える。 「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)で使用します。 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。
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			

お米を水に浸す時間

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	30分以上	60分以上	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。1、2度すすいでにごりを少なくする。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になります。必ず浸しおきをして、「洗米おき」モードで炊いてください。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。
	胚芽精米	60分以上	90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。やや水を多めにする。
	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。⑬
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二オイ、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。

炊飯モード

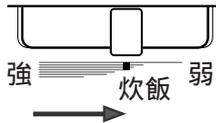
1 点火

標準バーナーの点火操作をします。15



2 火力調節

火力調節つまみを右にゆっくりスライドさせ炊飯位置に合わせます。



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

3 モード設定

炊飯キーを押します。

「洗米おき」モードに設定され、洗米おきランプが点灯します。

炊飯キーを押すごとに 洗米おき 洗米すぐ おかゆ というように



モードと炊飯表示ランプが切り替わります。

炊飯の途中からのモード切り替えはできない場合があります。

炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり他のスイッチを押さないでください。うまく炊飯できない場合があります。



火力調節つまみを炊飯位置に設定後、できるだけ早く炊飯キーを押して炊飯モードにしてください。

「洗米おき」モードで3合(450g)炊飯の場合、通常で約22分で炊き上がります。

「おかゆ」モードの場合、約35～50分で炊き上がります。

炊飯モードを解除するときは、いったん消火してください。解除後は自動判別モード19に設定されます。

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。

むらした後、ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。

余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります。

(「おかゆ」モードの場合はむらしの必要はありません)



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

タイマーモード(湯わかしモードの場合)12

1 点火

標準バーナーの点火操作をします。15

火力調節つまみの位置は強の位置でお使いください。



2 モード設定

コンロ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。

コンロタイマーキーを押すごとに 湯わかし 3分 10分 消灯(とりけし)

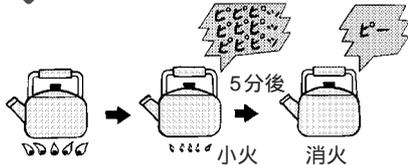
というようにモードとコンロタイマー表示ランプが切り替わります。

〔とりけしにすると湯わかしモードがとりけされ、自動判別モードに設定されます。19〕



コンロを使いましょう

3 沸とう



沸とう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、湯わかし表示ランプが点滅し、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。
沸とう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。



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。

タイマーモード(3分、10分モード)

1 点火



標準バーナーの点火操作をします。15
火力は調理に合わせてお使いください。

2 モード設定



コンロ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。
コンロタイマーキーを押すごとに 湯わかし 3分 10分 消灯(とりけし)

というようにモードとコンロタイマー表示ランプが切り替わります。
コンロ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。
(とりけし にするとタイマーモードがとりけされ、自動判別モードに設定されます。19)

タイマーの途中でコンロタイマーキーを押すと再度コンロタイマー表示ランプが点灯し、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」とお知らせしてコンロ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、自動消火する前にコンロ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。

自動判別モード

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

グリルを使うとき注意しましょう

下記の注意や「安全上のご注意③」をよくお読みになってお使いください。

警告

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

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

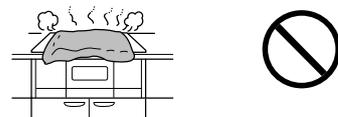


グリル皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない

機器の損傷や、たまった脂が加熱され燃えて火災の原因となります。

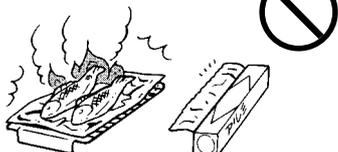


グリル使用中、排気口の上にタオル、ふきんなどを乗せない
不完全燃焼や火災の原因になります。



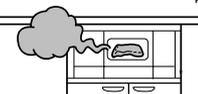
脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。



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

食品くずやふきんなどが燃えることがあります。



注意

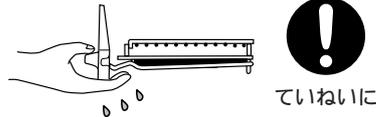
魚などを取り出すときや使用中は手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする

手や腕が触れるとやけどをすることがあります。



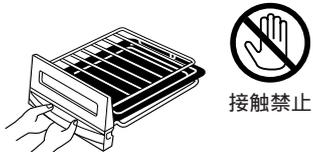
グリル皿の持ち運びはていねいに

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。



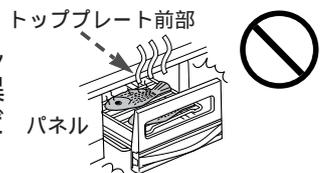
グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない

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。



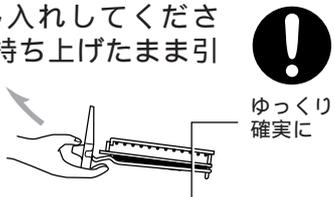
グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

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



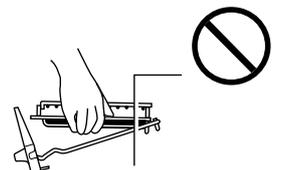
グリル皿の出し入れはゆっくり確実に

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



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。



グリル皿に水を入れずに使用する
お湯がこぼれてやけどをする原因になります。



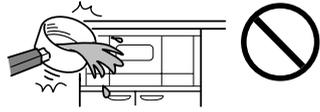
グリル使用時は魚を焼きすぎない
魚に火がつき火災の原因になります。



グリルをお使いになる前に

グリルをお使いになる前に

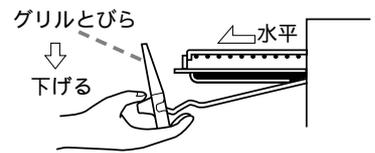
注意

<p>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。</p> 	<p>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。</p> 
<p>グリル皿を持ち運ぶ際は、さめてから持ち運ぶ 使用中、使用直後はグリル皿が高温になっています。やけどをするおそれがあります。</p> 	<p>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。</p> 

グリルとびらの出し入れ

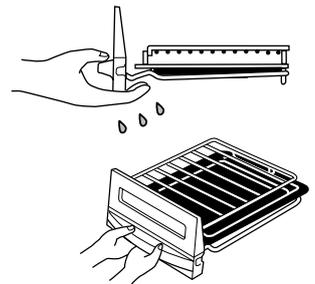
引き出しかた

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



取り出したり持ち運ぶとき

グリルとびらをいっぱい引き出します。グリルとびらを両手で持ち上げて引き出します。グリル皿を強く持ち上げると、フッ素コートがはがれる原因になります。お手入れのときは、グリルとびらを別の場所においてからグリル皿をはずして洗ってください。グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は [25](#) を参照してください。



グリルで上手に焼くには

下ごしらえ

冷凍の魚は、しっかり解凍してから焼きます。解凍していないと時間がかかり、安全機能が作動することがあります。魚は水洗いしたら、よく水気をふき取る。みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をよくふき取ってから焼きます。たれつきのつけ焼きや下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

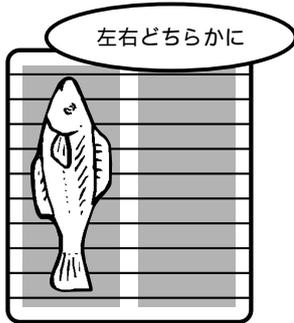
塩加減のコツ

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



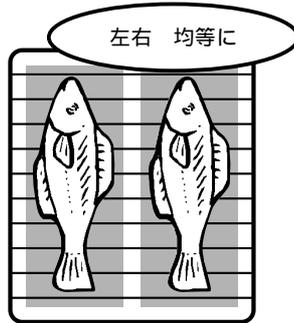
◆ 魚焼きのこつ

■ 魚の置きかた

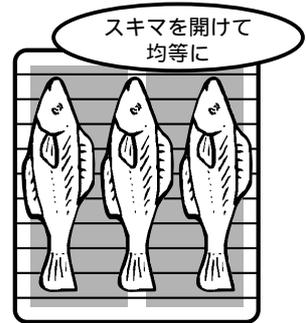


魚を1尾 焼く場合

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。



魚を2尾 焼く場合



魚を3尾以上焼く場合

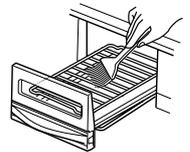
■ 焼きあがった魚を取り出しやすくするには？

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。

予熱後にグリル焼網に油を

あらかじめ、1分ほどグリルを加熱し、その後、グリル焼網に油や酢を塗ります。

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？

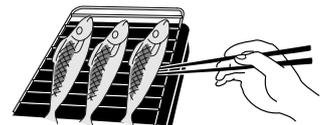
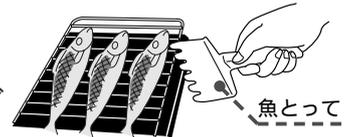
- ・ 付属の魚とってを使用すると便利です。

魚とって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 [23] 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。

30

初めて使うときはから焼きをしましょう

◆ グリルを初めて使うときはから焼きをする

庫内の紙や梱包部材などを取り除いてください。発火の原因になります。

グリルを初めて使用するときは、5分程度から焼きをしてください。

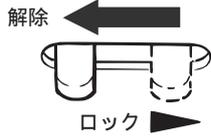
部品に付着している加工油を焼き切るため、このとき排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。

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

グリルを使いましょう

操作の手順

1 準備



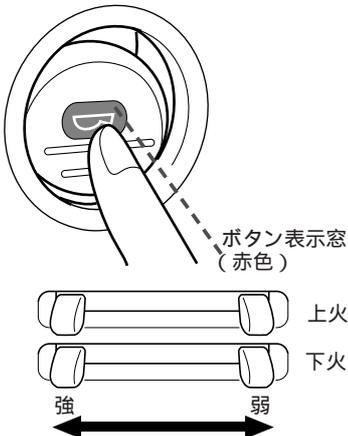
機器下方またはとなりのキャビネット内にあるガス栓(ねじガス栓)を全開にします。

点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。 

グリル皿には水を入れしないでください。

・続けて使用する時は、そのつど脂を取り除いてください。

2 点火・火力調節



グリルとびらを閉めてください。

操作ボタンをいっぱいに押してください。

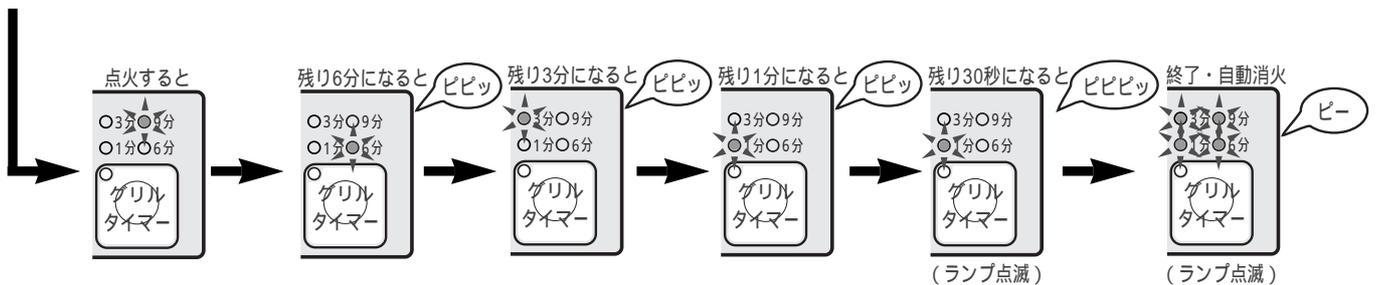
・上火用火力調節つまみの位置が「弱」の時、操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。

バーナーへ火移りしたことを確かめ9分ランプが点灯したら手を離してください。

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。



9分以上使用したい場合 グリルタイマーランプ点灯時



点火してから約6分間だけタイマーを解除することができ、約15分連続して使用できます。この場合、3分おきに「ピピッ」と鳴ります。点火して、約6分たつと、「ピピッ」と鳴って9分ランプが点灯し、残り時間を表示します。庫内温度がある程度高い場合は、点火してから約1分間のみ解除でき、約10分連続して使用できます。

タイマーをセットしたいとき



グリルタイマーキーを押すごとに

9分 グリルタイマー 1分 3分 6分 (解除)

とタイマーランプが切り替わります。1分ランプが点滅中に、キーを押すと1分セットできます。

調理終了30秒前になると「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、自動消火する前にグリル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。

グリルを使いましょう

3 消火(手動消火)



操作ボタンを押して必ず火が消えたことを確認してください。

自動消火したらすぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。

点検・お手入れをしましょう

⚠ 注意

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



必ず守る

日常点検をしましょう

◆ 部品が正しくセットされていますか？

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

◆ つまり、たまり、汚れはありませんか？

バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。26

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。26

グリル皿に多量の脂がたまっていますか。26

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。

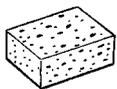
洗剤は「台所用」「住居用」などの用途や、液性(中性・弱アルカリ性・弱酸性)を確認して汚れにあったものを選びます。道具・洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。

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。

使ってよい道具・洗剤



スポンジ
たわし



やわらかい
歯ブラシ



やわらかい布



台所用中性洗剤
(野菜・食器洗い用)



ガラストップ専用
クリーナー(別売)

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

点検・お手入れをしましょう

使ってはいけない道具・洗剤	
 <p>金属たわし 硬い歯ブラシ ナイロンたわし 亀の子たわし</p>	<p>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。</p>
 <p>クレンザー ミガキ粉 スポンジたわし裏面(硬い)</p>	<p>スポンジたわしの表面は硬く、研磨剤も付着しています。研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。</p>
 <p>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</p>	<p>基本的には使ってはいけません。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、機器本体などの塗装部には絶対に使用しないでください。</p>
 <p>酸性・アルカリ性洗剤・漂白剤 シナー・ベンジン・アルコール</p>	<p>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。</p>
 <p>スプレー式洗剤</p>	<p>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。</p>

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またはもよりの東邦ガスにご連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

お手入れのポイント

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

- 汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？
台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせ、そのまま置いておいたり、またつけ置きしておく汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。最後に水洗いし、水気をふき取ります。
- それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします。
重曹を水でぬらしたスポンジや歯ブラシにとって、汚れを落とします。また、重曹を溶かした水につけ置きした後に汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま30分ほど煮込むと汚れを落としやすくなります。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。その後水洗いします。
弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とします。ただし、これらは基本的に使ってはいけないもので、表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。

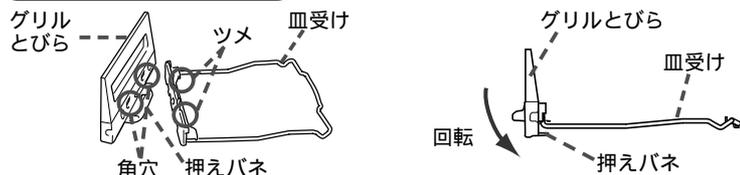
グリルとびらガラス・グリルとびら・皿受け 7

- 汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？
台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、水洗いします。
- グリルとびらの取りはずし方・取り付け方

取りはずし方



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。

グリル皿

- 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、紙などで吸いとってからゆっくり取り出してください。

バーナー部

- 汚れていたら、ふき取る
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)
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。表面の黒色塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。



立消え安全装置(炎検知部)・点火プラグ・温度センサー

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

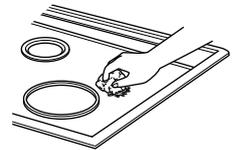


お願い

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

ガラスストッププレート

- 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでふき取り、乾いた布で仕上げをする
油汚れは台所用中性洗剤や水を含ませた、やわらかい布やスポンジでふき取ります。
そのままにしておくと、くもりが残ったり、焦げついて汚れがとれにくくなります。
- 汚れがひどいときは？
ラップをくしゃくしゃにして、クリームクレンザーを適量塗り、こすります。汚れがとれたら、やわらかい布やスポンジで水ぶきし、乾いた布で仕上げをしてください。
当社別売のガラスストップ専用クリーナーおよび、ガラスストップ専用スクレーパー(焦げつきそぎ取り用)をお使いいただくと上手にお手入れができます。お求めの場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガスに連絡してください。  30
必ずガラス面のみにお使いください。



お願い

トッププレートは排気口部にねじ固定されています。修理技術者以外の方は取りはずさないでください。
ドライバーなど先の鋭いものやミガキ粉などは、ガラス面および、ガラスリングの塗装部分を傷つき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がはがれ落ちることがありますので使わないでください。
ガラスストップ専用クリーナー以外のクリームクレンザーを使う場合はガラスの印刷面がうすくなったり、トッププレート枠やバーナー周辺部が変色・変質することがあります。

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 ・放電しない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	ガス栓(ねじガス栓)を全開にしていますか？	
	バーナー炎口がつまっていませんか？	26
	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？	26
	バーナーキャップ、しる受けカップ、しる受けが正しくセットされていますか？	8
	乾電池が正しくセットされていますか？ 乾電池が消耗していませんか？	6・30
	点火ロックを解除していますか？	6
	操作ボタンを強めに数秒間押していますか？	15・23
	素早い操作では、放電しない場合があります。	
	グリルは着火までに時間がかかります。操作ボタンを強めに数秒間押し続けてください。	23
	ブザーが鳴って消火しましたか？	31
炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	バーナー炎口がつまっていませんか？	26
	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？	26
	バーナーキャップ、しる受けカップ、しる受けが正しくセットされていますか？	8
	アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	14
	火力調節つまみをゆっくり操作していますか？	15・23
	ブザーが鳴って消火しましたか？	31
	風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	5
	コンロバーナー使用中に機器下方のキャビネット扉を早く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。	
	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	
	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。		

こんな場合は	調べてください	参照ページ
使用中や消火後に音がする ・「ボン」と音がする ・キシミ音がする	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。	
点火すると他のバーナーも放電する	他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。	
操作ボタンから手を離しても放電している	操作ボタンから手を離しても放電が続きます。(最長約10秒) 異常ではありません。	
標準バーナー使用中に... ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・揚げものがうまくできない	なべの形状や材質が適していますか？	12・13
	なべ底が凹凸していませんか？	
	なべ底や温度センサーが汚れていませんか？	
	油の量はあっていますか？	
	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？	
	フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？	
	長時間使っていませんか？ 消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	1・31
	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、この状態が約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。	12
	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。	31	
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？	12
	なべ底が凹んでいませんか？	
	土なべや耐熱ガラスなべを使用していませんか？沸とう前に検知する場合があります。	
	水の量は適切ですか？水量500ml～2lが適切です。	
	薄手のなべを使っていますか？消火する場合があります。	
	加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか？	19
上手に炊飯・おかゆができない ・吹きこぼれる ・ご飯がかたい ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	炊飯に使用したなべの形状や材質が適していますか？	13
	米の量、水の量、浸しおき時間は正しく計っていますか？	17
	銘柄や産地、保存期間により出来映え、食味が変わります。	

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
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。	17
	よく洗米しましたか？ぬかが残っていると焦げやすくなります。	18
	炊飯途中にふたを開けませんでしたか？	
	炊き上がったあと、10～15分程度むらしていますか？	
	むらした後、ごはんをかき混ぜていますか？	18
	おかゆの場合は、ふたをずらすなどの工夫が必要です。	
	火力を炊飯位置に正しく調節していますか？	18
コンロまたはグリル使用中 ・消火する	長時間使っていませんか？ 消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	1・2・31
	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。	
グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る	しっかり解凍していますか？	21・22
	みそや粕は取ってから焼いていますか？	
	塩加減は良いですか？	
	魚の置き方は合っていますか？	
	脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	22
	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。	
	食材にあった火力調節をしてください。	
23		
ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	安全機能が作動しています。確認してください。	31
	グリル使用中に3分毎にブザーが鳴るグリルお知らせブザーです。	2・31
	乾電池が消耗しています。新しい乾電池を用意してください。	6・30
赤いランプが点滅する ・電池交換サイン ・標準バーナー・グリル操作部のモードランプ	自動消火した後、使用したコンロまたはグリルの操作ボタンを消火の状態に戻しましたか？	15・23
	点火操作時「パチパチ」と放電するとともに、電池交換サインがうすく点滅することがありますが、故障ではありません。	
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？	24
	ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになります。	
予備ガスコンセントのガスがでない	ガス栓(ねじガス栓)を全開にしていますか？	11
	ヒューズ(過流出安全装置)が作動しています。確認してください。	
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(チャオバーナーのみ)

チャオバーナーは、異常燃焼や排気ガスと熱気が機器内に引き込まれて、ワークトップや機器内が異常温度になったとき、異常過熱防止センサーが作動し、自動消火します。

お願い

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

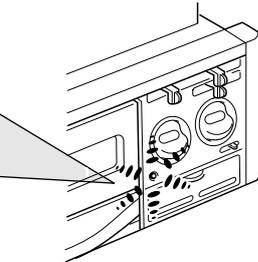
消耗品・別売品について

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

部品名・品名	品番	希望小売価格	部品名・品名	品番	希望小売価格
ごとく	大	010-260-000	炊飯専用なべ	RTR-03A	¥7,000
	小	010-261-000		RTR-300A	¥3,800
バーナーキャップ	151-290-000	¥1,000		RTR-500	¥4,800
しる受けカップ	大	009-266-000	クッキングプレート	RCP-48V	¥3,000
	小	009-188-000	魚とって	RTO-ST1	¥500
しる受け	009-267-000	¥600	ガラストップ専用クリーナー	RBC-VG1	¥800
グリル皿	070-171-000	¥1,300	ガラストップ専用スクレーパー	RBC-SC1	¥700
グリル焼網	071-033-000	¥800			

電池交換

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



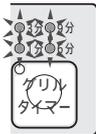
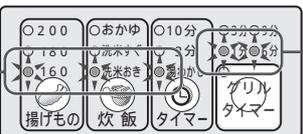
お願い

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

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

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	 <点滅>	標準バーナー	調理油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動 温度センサー過熱防止機能作動
ピー3回	 表示は標準バーナーのみ <点滅>	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	立消え安全装置の作動
	 <点滅>	グリル	
	表示なし	チャオバーナー	異常過熱防止センサーの作動
	 <点滅>	グリル	グリル過熱防止センサーの作動
	 電池交換サイン <点灯>	-	電池交換サインのお知らせ
ピー1回 (約2秒)	 <点滅>	標準バーナー	コンロ消し忘れタイマー作動
	表示なし	チャオバーナー 小バーナー	コンロ消し忘れタイマー作動
	 <点滅>	グリル	グリル調理タイマー終了
	   洗米おき 洗米すぐ おかゆ <点滅>	標準バーナー	炊飯モード(洗米おき・洗米すぐ・おかゆ)終了
	 湯わかし <点滅>	標準バーナー	湯わかしモード終了
	  3分 10分 <点滅>	標準バーナー	タイマーモード(3分・10分)終了
ブザーが鳴り続ける	 標準バーナーの場合 表示は標準バーナー・グリルのみ <点滅>	標準バーナー チャオバーナー 小バーナー グリル	温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障

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。	1・28 12・13 15
炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	「故障かな？と思ったら」を確認する。 周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	1・27 15・26 2・23
炎の吹き消え・点火しなかった場合など		
機器周辺が高温になっています	しばらく待ってから再点火してください。	30
グリルのから焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	作動中(グリル過熱防止センサーが高温のままの状態)は、点火しても手を離すと消火します。 3分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行う。	2・23 29
乾電池の消耗	乾電池を交換してください。	6・30
使用開始から約2時間たちました	操作ボタンを押して戻す。 続けて使用する場合は再点火を行う。	1・2 15・23
使用開始から約1時間たちました		
設定した時間がたち自動消火しました		
炊飯モードで炊き上がり自動消火しました	操作ボタンを押して戻す。	18
湯わかしモードで沸とうしたあと、5分保温したのち、自動消火しました	操作ボタンを押して戻す。	19
設定した時間がたち自動消火しました	操作ボタンを押して戻す。	19
部品が故障しています	ガス栓(ねじガス栓)を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガスにご連絡ください。	33

アフターサービスは？ / 設置にあたって

アフターサービスは？

保証について

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

修理について

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

依頼される前にもう一度ご確認ください。⑫の「故障かな？と思ったら」の項をご確認いただき、なおかつ不具合のある場合は、必ずガス栓(ねじガス栓)および器具栓を閉じて、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガスにご連絡ください。
ご依頼される際には次のことをご確認ください。

1. ご住所・お名前・電話番号
2. 品名、型式の呼び、お買い上げ日
3. 故障内容、状況(できるだけ詳しく)
4. 訪問ご希望日

補修用性能部品の保有期間について

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

転居される場合

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

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

連絡先

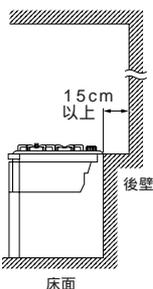
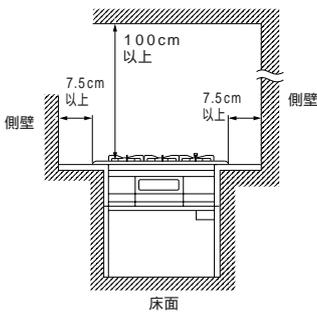
別添の「お問い合わせ先一覧」を参照してください。

設置にあたって(本体と壁との間はあけてください)

周囲との距離を確認してください

詳しくは設置工事説明書を参照してください

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



△ 注意

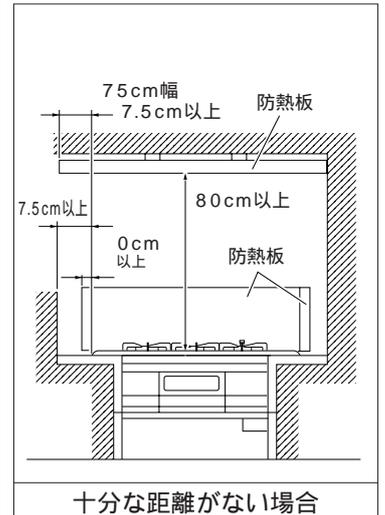
水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する
不安定な所や傾いた所に設置すると機器が傾いてやけどやけがのおそれがあります。

強い風の吹き込むところには設置しない
点火不良や機器内部の損傷、安全装置が正しく働かないなどの原因になります。

棚の下など落下物の危険のある場所に機器を設置しない
機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

照明器具など樹脂製品の下へ設置しない
照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

キャビネットに背板があるか確認する
部屋と外気の空気の流れがあると、消火や過熱の原因となります。



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。 

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	RBC4WNGY2-R(B)
型式の呼び	RBG-YN78W2GAH-R (型式名: RBG-YN78W2GAH)
質 量	23kg(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	15A(1/2B)鋼管または金属可とう管
電 源	DC3.0V(単1形アルカリ乾電池×2個)
安全装置	立消え安全装置(全コンロ・グリル)、調理油過熱防止機能(標準バーナー) 異常過熱防止センサー(チャオバーナーのみ) 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形アルカリ乾電池(2個)、取扱説明書(保証書付)、お問い合わせ先一覧 設置工事説明書、魚にとって、ガラスクリーナー見本品

ガスグループ (ガス種)		1時間当たりのガス消費量				
		個別ガス消費量				全点火時 ガス消費量
		チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	
都市ガス用	12 A	3.91kW	2.28kW	1.50kW	2.38kW	9.78kW
	13 A	4.20kW	2.45kW	1.61kW	2.56kW	10.5kW

保証書

品名

グリル付ガスビルトインコンロ RBC4WNGY2-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をご依頼できない場合には、別添の「お問い合わせ先一覧」をご覧の上、もよりの弊社にご相談ください。
- 本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
- 保証についての規定は下記をご覧ください。

無料修理規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店または、もよりの弊社が無料修理いたします。
 - 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼の上、出張修理に際して本書をご提示ください。
なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
 - 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 本書の提示がない場合。
 - 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。
 - 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。
 - 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

