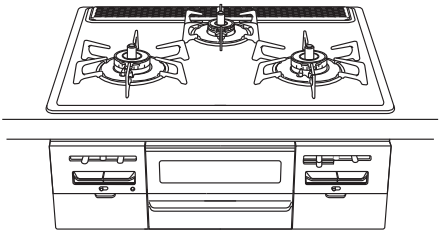
# 取扱説明書

## ガスビルトインコンロ

**家庭用** **保証書付**

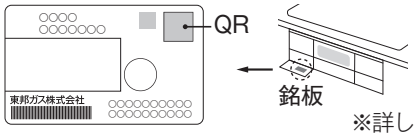
Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

| 形　式 | トッププレート |
|---|---|
| RBC4WNHN40(SVFG) | プレミアム ガラスコート60cm |



## グリルレシピのご案内

■ **グリルでの調理レシピを記載**
■ **スマートフォン・タブレット**で確認可能
■ 下部パネル（左）裏面の**銘板内QR** 読み込み ⇒ 表示されたサイト内の「グリルレシピ」を選択




※詳しくは☞19ページを参考にしてください。

## ご愛用の皆さまへ

- このたびは東邦ガスのガスビルトインコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、正しく安全にお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この取扱説明書の他に設置説明書があります。機器の移設・取り替え・修理の際に必要となりますので、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 炊飯機能でより上手に炊飯できるように、別売で炊飯専用鍋があります。

（工場管理）
JS0091-040(00)
06000005231220

TOHO GAS

**このコンロの設計上の標準使用期間は製造から 10 年です。**
**標準使用期間を超えて使い続けると、経年劣化によって思わぬ事故に至るおそれがありますので、製造後 10 年経過したら、あんしん点検を受けるか機器の取り替えをおすすめしています。**
**あんしん点検については** ☞ 76 ページをご覧ください。

- 設計上の標準使用期間とは、標準的な使用頻度で適切に使用・維持管理された場合に安全上支障なく使用できる標準的な年数のことで、この年数の算出条件は一般社団法人日本ガス石油機器工業会が定めた自主基準を基にしています（製造年月の確認のしかたは ☞ 19 ページに記載しております）。
- 使いかたによっては、設計上の標準使用期間よりも早く劣化することがあります。

# なるほど 安心 Si センサーコンロ

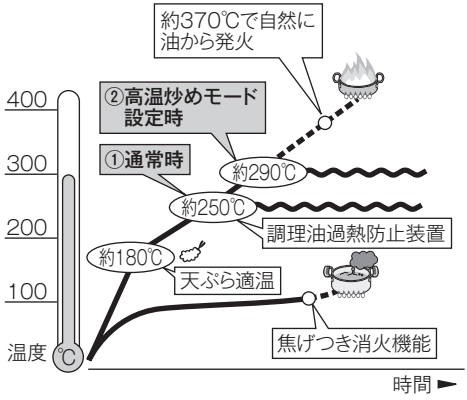
## 温度を見守る温度センサーで、安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

① 万一の消し忘れや調理油の過熱を**未然に防止**

② 鍋底が高温になると、自動的に弱火になる**安全設計**

③ 煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に**自動消火**

**温度センサーのはたらき**




**①通常時**
温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、火力を自動で強火・弱火に調節したり、自動で火を消したりします。

**②高温炒めモード設定時**
高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、火力を自動で強火・弱火に調節したり、自動で火を消したりします。高温炒めモードに設定してから、最長 60 分（最初に自動で弱火になってから約 30 分）で、自動で火を消します。
**高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や調理油過熱防止装置は、はたらきません。**

## お問い合わせの多い項目です

### ■勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

●Si センサーコンロの安全機能がはたらいています。

### ■高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

●すべての安全機能が解除されたわけではありません。

### ■操作ボタンを押しても点火しなかったり、使用中に火が消えたりする

●もしかして乾電池?

詳しくは ☞ 61 ページ

## もくじ


各部のなまえ …… 3
クイックガイド …… 5

**安全なご利用のために**

安全上のご注意 …… 7

**このコンロについて**

知っておいていただきたいこと …… 20
安全機能 …… 21

**毎日の使いかた**

コンロ
- コンロの使いかた(基本操作) … 23
- 揚げもの・焼きものをする …… 25
- コンロタイマーを使う …… 28
- 炒めもの・いりものをする …… 29
- お湯をわかす …… 31
- ごはん・おかゆを炊く …… 33

グリル
- グリルの取り扱いと準備 …… 37
- グリル焼網で調理 …… 41

共通
- 各種設定の変更（カスタマイズ機能） … 45

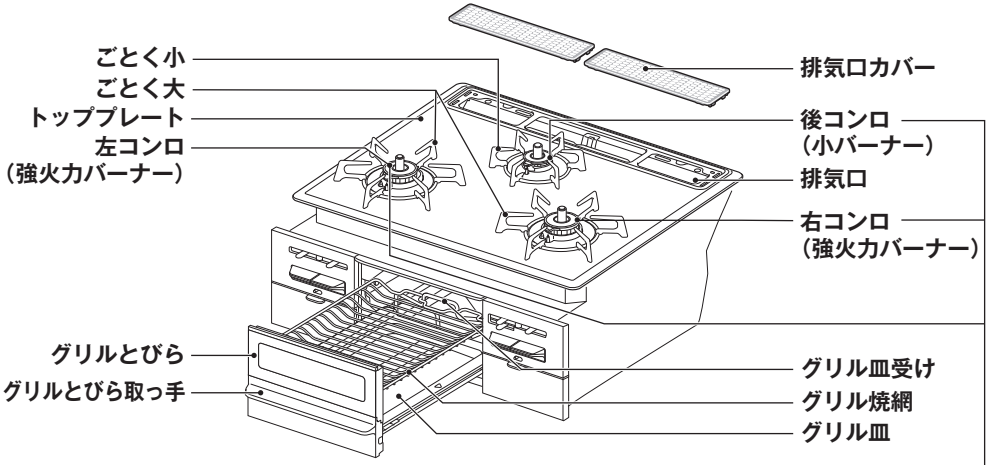
**長くご利用いただくために**

日常点検とお手入れの道具 …… 47
お手入れする（コンロ） …… 49
お手入れする（グリル） …… 55
乾電池を交換する …… 59
よくあるご質問（Q&A） …… 61
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら … 69
交換部品・別売品のご紹介 …… 73
長期間使用しない場合／仕様 …… 74
アフターサービス／廃棄するときは … 75
保証書 …… 裏表紙


※二次元コードを読み取ると、製造元であるリンナイ株式会社の公式ウェブサイト（外部サイト）へ遷移します。
※動画内で使用されている商品はリンナイブランドのものですが、東邦ガスブランドの対象機種と型式・性能・操作方法は同一です。

# 各部のなまえ

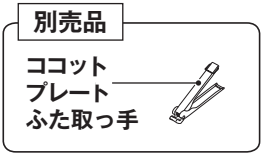
●左／右コンロに強火力バーナーを採用しています。



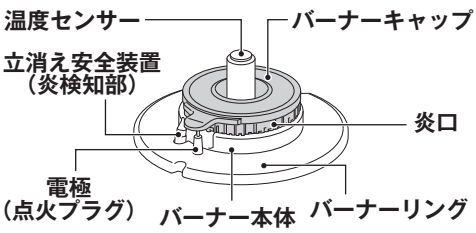

**別売品**



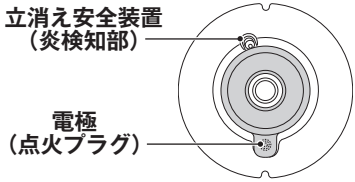

**別売品**




**左／右コンロ（強火力バーナー）**



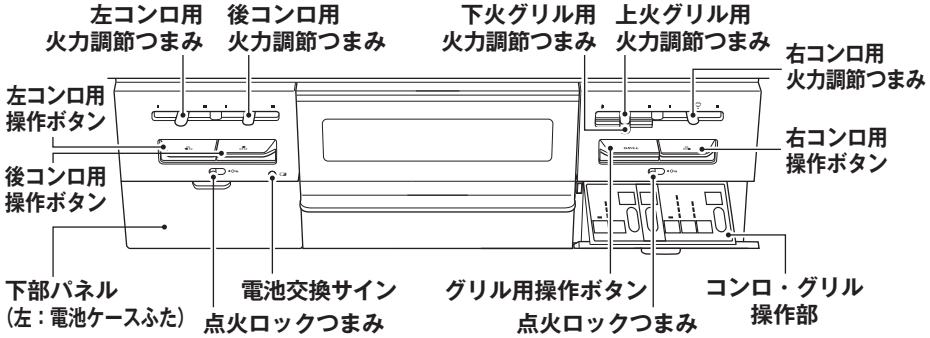

**後コンロ（小バーナー）**



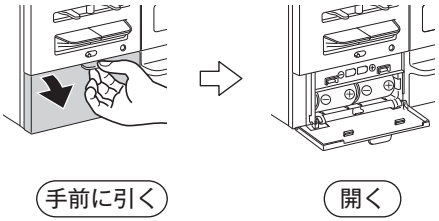

※後コンロ（小バーナー）は立消え安全装置の位置が違います。

## 正　面

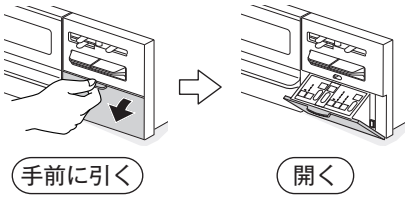
操作部を開けたところ



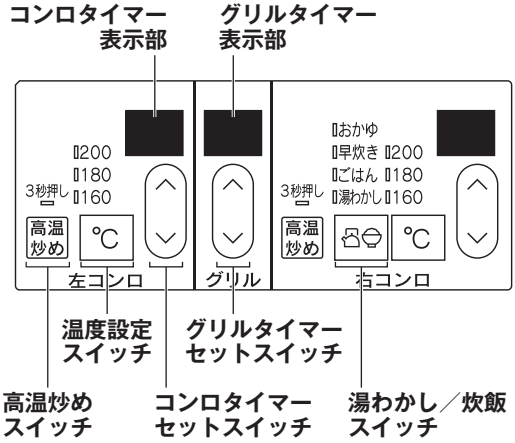

### 下部パネル（左：電池ケースふた）の開けかた



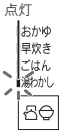
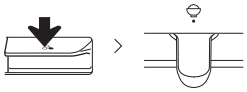
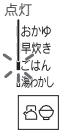

### コンロ・グリル操作部の開けかた

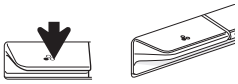
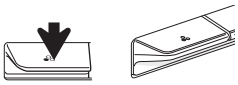
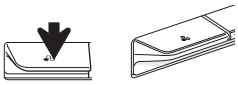
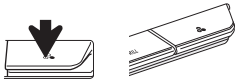
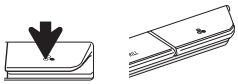
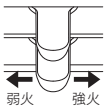
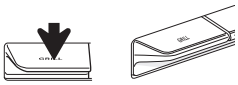



### コンロ・グリル操作部



# クイックガイド

| | | |
|---|---|---|
| **揚げもの・焼きものをするとき**<br>**左／右コンロ**<br>温度設定モード<br>☞ 25 ページ | 1. 点火し、火力を調節する<br>  | 2. 温度設定スイッチを押し、温度を設定する。<br>  |
| **時間を設定して調理するとき**<br>**左／右コンロ**<br>コンロタイマーモード<br>☞ 28 ページ | 1. 点火し、火力を調節する<br>  | 2. コンロタイマーセットスイッチで時間を設定する<br>  |
| **炒めもの・いりもの・あぶりものをするとき**<br>**左／右コンロ**<br>高温炒めモード<br>☞ 29 ページ | 1. 点火し、火力を調節する<br>  | 2. 高温炒めスイッチを3秒以上押す<br>  |
| **お湯をわかすとき**<br>**右コンロ**<br>湯わかしモード<br>☞ 31 ページ | 1. 点火し、火力を調節する<br>  | 2. 湯わかし／炊飯スイッチを押し、湯わかしを選ぶ<br>  |
| **ごはん・おかゆを炊くとき**<br>**右コンロ**<br>炊飯モード<br>☞ 33・35 ページ | 1. 点火し、火力調節つまみを炊飯マークに合わせる<br>  | 2. 湯わかし／炊飯スイッチを押し、メニューを選ぶ<br>  |
| **グリル焼網で調理するとき**<br>**グリル**<br>☞ 41 ページ | 1. 点火する<br>  | 2. グリルタイマーセットスイッチで時間を設定する<br>  |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 3. ブザーが「ピピッ×3」と鳴ったら、調理をはじめる | | 4. 火を消す  |
| | 3. 時間がきたら火が消える | | 4. 操作ボタンを戻す  |
| | 3. 調理をはじめる | | 4. 火を消す  |
| | 3. 沸とうすると火が消える | | 4. 操作ボタンを戻す  |
| | 3. 炊き上がると「ピー」と鳴る | | 4. 操作ボタンを戻す  |
| | 3. 火力調節つまみで火力を設定する   | 4. 時間がきたら火が消える | 5. 操作ボタンを戻す  |

# 安全上のご注意（必ずお守りください）

**■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。**

**■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。**

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

**■絵表示には次のような意味があります。**

**この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です**


火気禁止


接触禁止


分解禁止

**この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です**

**この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です**

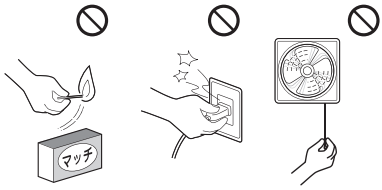

換気必要

# ⚠危険

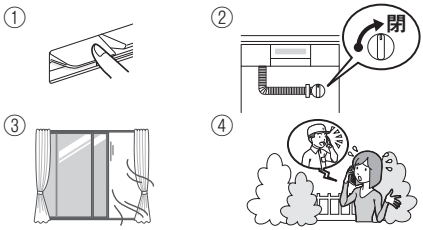
## ガス漏れに気づいたら

火気禁止

**■絶対に火をつけない**
**■電気器具（換気扇など）のスイッチの入／切をしない**
**■電源プラグの抜き差しをしない**
**■周辺で電話を使用しない**
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。




**■すぐに使用を中止する**
①操作ボタンを押して、火を消す。
②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
③窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
④外に出て、「ガスくさい場合（緊急）」の連絡先に連絡する。



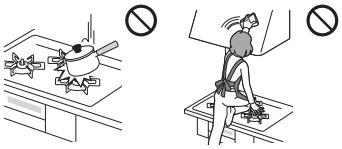

ガスくさい場合（緊急）：
東邦ガスネットワーク株式会社

◆24 時間承ります
**愛知県：052-872-9238**
**岐阜県：058-272-0088**
**三重県：059-224-0225**
※耳や言葉の不自由なお客さまは FAX をご利用ください。
FAX：052-872-8297

# ⚠警告

## トッププレートについて

**■衝撃を加えない**
**■上に乗らない**
トッププレートにひびが入ったり、欠けたりすると、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一破損した場合は絶対に触らず、すぐにお買い上げの販売店または東邦ガス修理受付ダイヤルにご連絡ください。



※トッププレート端面には衝撃を加えないでください。ひびや欠けが入り、けがの原因になります。

# 安全上のご注意（コンロ・グリル共通使用編）

## ⚠警告

**使用中は**

**■機器から離れない**

**■就寝・外出をしない**

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



**近くに置いてはいけないもの**

**■爆発のおそれがあるもの**

熱で缶内の圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

**■引火しやすいもの**

火災の原因になります。

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

**■燃えやすいもの**

火災の原因になります。

- 機器の上方の調味料ラックなど
- 樹脂製品（ペットボトル・プラスチック類など）
- 可燃物（ふきんやタオル・調理油など）
- 電気製品

**■外付け装置による遠隔操作は行わない**

スマートフォンやIT機器を使ってコンロの操作ボタン・スイッチを操作する外付け装置※は、安全性を確認できないので使用しないでください。

※操作ボタン・スイッチ付近に取り付け、インターネット通信等を介して操作ボタン・スイッチを「入」「切」できる装置。

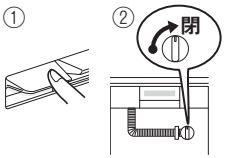
# ⚠警告

## 異常時は

**■操作ボタンを押して消火の状態に戻して、火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める**

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

☞61 ～ 72ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス事業所にご連絡ください。




## 使用時や使用後は

**■点火・消火の確認をする**

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

# ⚠注意

## 使用中は

**■調理以外に使用しない**

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器損傷の原因になります。

**■機器に風を当てない**

扇風機やエアコンなどの風が当たると、安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。


換気必要

**■必ず換気扇を回すか、窓を開ける**

換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開けてください。

- 屋内設置（密閉式は除く）の給湯器を使用している場合
- 屋内設置のふろがまを使用している場合

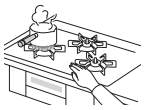
換気扇を回すと、給湯器やふろがまの燃焼排ガスが逆流して、一酸化炭素中毒のおそれがあります。

# 安全上のご注意（コンロ・グリル共通使用編）

## ⚠注意

接触禁止

**■使用中・使用直後は、操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触らない**
やけどのおそれがあります。
- グリルのみ使用している場合でも、グリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートが熱くなります。
- ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。
- 1か所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。



**■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない**
炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。



**■操作部やグリルとびらに強い力を加えない**
手で押さえたり、ぶら下がると、けが･機器損傷や誤作動の原因になります。

**■操作部に水や洗剤を直接かけない**
誤作動の原因になります。

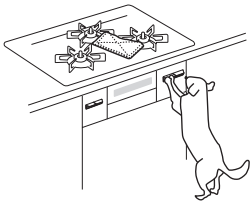
**■点火しない場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火する**
すぐに点火操作をすると、周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。




**■つかまり立ち・伝い歩きをする乳幼児がグリルとびらでやけどしないように注意する**
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

**■乳幼児や子供に触らせないように注意する**
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

**■ペット（犬や猫など）を室内で飼われている場合、機器を使用しないときは操作ボタンをロックする、またはガス栓（ねじガス栓）を閉める**
ペット（犬や猫など）が機器や流し台に飛び乗ろうとしたり、飛びかかった際に誤って操作ボタンを押してしまうことがあります。ペットがやけどをしたり、火災のおそれがあります。
機器を使用しないときは操作ボタンをロックしてください。☞24ページ
またはガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。



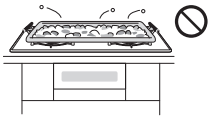
# 安全上のご注意（コンロ使用編）

## ⚠警告

### 使用してはいけないもの

**■コンロをおおうような大きな鉄板や鍋**

**■機器に付属または機器指定以外の補助具（アルミはく製しる受け・省エネごとく・グリル補助具など）**
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。





アルミはく製しる受け 省エネごとく

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

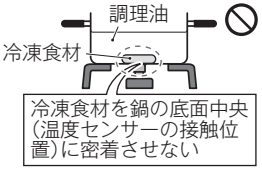


焼網

### 揚げもの調理をするときは

**■高温炒めモードで揚げもの調理をしない**
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

**■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない**
鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。

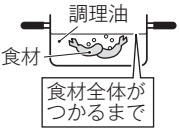



**■複数回使った調理油で揚げものをしない**
発火が起こりやすくなる場合があります。何回も使用して茶褐色に変色した調理油・にごった調理油・揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。

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

**■鍋にふたをしない**

**■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず 200ml 以上）を入れて行う**
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。
特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。



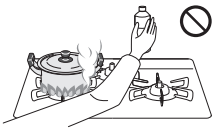

**■調理油の廃油凝固剤使用時に調理油を加熱するときは、絶対に機器から離れない**
廃油凝固剤を入れ過ぎたり、加熱し過ぎると、発火するおそれがあります。廃油凝固剤の分量を守り、調理油の温度が上がり過ぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。

# 安全上のご注意（コンロ使用編）

## ⚠警告

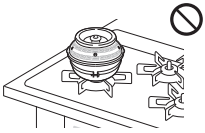
**■温度センサーが正常にはたらかないような改造や取りはずしは、絶対にしない**
火災の原因になります。

**■コンロ使用中は身体や衣服を炎に近づけない**
衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。毛足が長いもの、ゆったりとたれ下がったデザインのものなどは火がつきやすいので特に注意してください。特にコンロの奥に手をのばすときは注意してください。



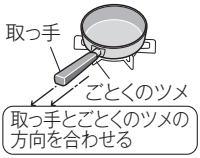
## ⚠注意

### 使用する鍋などについて



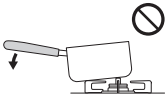
**■石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない**
異常過熱による機器損傷の原因になります。

**■片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない**
鍋の種類によっては、鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。
鍋の取っ手は、ごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。




**■ごとくをはずして鍋などを直接コンロに置いて使用しない**
不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。

**■軽い鍋は調理物を含めて 250 g以上で調理する**
軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。
調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなっても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。



**■陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する**
異常過熱による機器損傷の原因になります。

**■温度センサーに強いショックや力を加えたり、傷を付けない**
変形や傾きにより、温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。




**■やかんや鍋などの大きさに合わせて、火力を調節する**
火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。



# 安全上のご注意（グリル使用編）

## ⚠警告

**■機器に付属または機器指定以外の補助具（グリル石やグリルシート・グリル補助具など）を使用しない**
**■機器に付属または機器指定以外の容器やプレートを入れて使用しない**
異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。







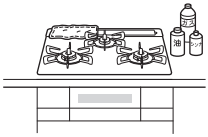
**■脂が多く出る調理時は、グリル皿・グリル焼網にアルミはくを敷かない**
アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。

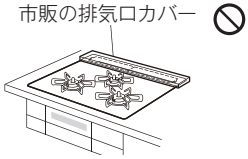



**■グリルとびらに魚などをはさみ込まない**
魚などが燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

**■排気口の上に市販の排気口カバーを設置したり、ふきんやものをのせたり、排気口をアルミはくなどでふさがない**

**■排気口のまわりにものを置かない**
そのまま使用すると機器内部に熱がこもり、火災や機器の故障の原因となることや、やけどをするおそれがあります。
また、異常燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。






**■グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する**



**■グリル皿やココットプレート本体（別売品）などにたまった脂、グリル焼網やココットプレート（別売品）についた皮や食材は、ご使用のつど取り除く**
食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。



# 安全上のご注意（グリル使用編）

## ⚠注意


接触禁止

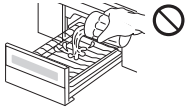
**■魚などの調理物を取り出すときなどは、グリルとびらやガラスに手や腕を触れない**
やけどのおそれがあります。
グリルとびらは止まるところまで水平に引き出してください。



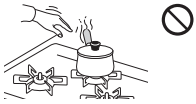
**■グリルとびらを開けたまま使用しない**
グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。



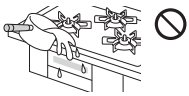

**■魚などの調理物を焼き過ぎない**
魚などの調理物に火がつき、火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
① 操作ボタンを押して消火の状態に戻して、グリルの火を消す。
② 調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、点検を依頼する。



**■グリル皿・ココットプレート（別売品）に水などを入れない**
この機器は、グリル皿・ココットプレートに水を入れる必要がないタイプです。
水などが高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。



**■排気口に手や顔などを近づけない**
**■排気口に鍋の取っ手を向けない**
- 高温の排気が出て、やけどのおそれがあります。
- 鍋の取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。



**■使用中・使用直後はグリルとびらに水や洗剤をかけない**
**■グリルとびらガラスに衝撃を加えたり、傷を付けたりしない**
ガラスが割れて、やけどやけがのおそれがあります。

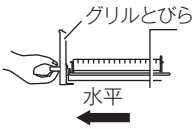
---



**■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する**
- 焼き具合を見ながら、火力を調節してください。
- 脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

**■異なる食材（焼き上げの早い食材・遅い食材）を同時に焼くときは注意する**
焦げたり、発火するおそれがあります。

**■グリルとびらはゆっくり水平に出し入れし、ていねいに持ち運ぶ**
- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。☞39ページ
- グリル皿･ココットプレート本体（別売品）の中にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。



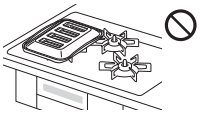

**■グリル焼網・グリル皿・ココットプレート本体（別売品）は冷めてから取りはずす**
使用中・使用直後は高温になり、やけどのおそれがあります。
また、グリル皿受け・プレート固定枠（別売品）も高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

# ⚠注意

## ココットプレート（別売品）を使うときは

**■ココットプレート調理に対応した機器以外で使用しない**
変形・変色の原因になります。

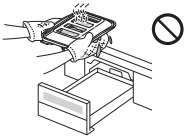
**■コンロ上で使用しない**
変形・変色・損傷・機器故障の原因になります。
グリル専用ですので、コンロで使用しないでください。



**■グリル焼網の上に重ねて使用しない**
機器損傷や火災などの原因になります。また、調理がうまくできなかったり、ココットプレート本体表面のコーティングを傷める原因になります。




**■調理後、ミトンなどで持ち運ばない**
たまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。また、プレート固定枠と同時に持ち上げた場合、誤ってプレート固定枠が腕に触れると、やけどのおそれがあります。



**■ココットプレートを取りはずす場合は、ココットプレート本体の中にたまった脂などをキッチンペーパーなどで必ずふき取る**
ココットプレート本体の中にたまった脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。



**■ココットプレートふたを開けるときは、慎重に行う**
でき上がってすぐに開けると、立ち上がる湯気でやけどをすることがあります。

# 安全上のご注意（お手入れ編）

## ⚠注意

**機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は**

**■機器に水をかけない**
不完全燃焼・故障のおそれがあります。

---

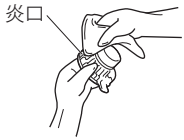
**■機器が冷めていることを確認する**
調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

**■ガス栓（ねじガス栓）を閉める**
誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

**■操作ボタンをロックする** ☞24 ページ
不用意な点火を防ぎます。

**■必ず、手袋をする**
手袋をしないと、けがのおそれがあります。

**■バーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、必ずお手入れする**
**■バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける**
炎口がぬれたまま使用すると、点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。



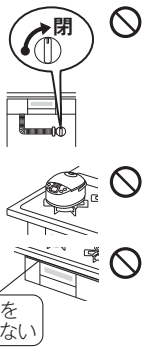

**■温度センサーのお手入れは、汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する**
- 動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



# 安全上のご注意

## お願い

### 機器のご使用は




- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- コンロの火力を弱火にしたときやグリルは、炎が見えにくいので、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- トッププレートの上や近くで、IH ジャー炊飯器・卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により、機器が故障する原因になります。
- ワークトップ下面（パッキンなどを含む）と本体上面とのすき間を化粧板などでふさがないでください。このすき間は、燃焼に必要な空気を取り入れています。ふさぐと不完全燃焼の原因になります。

### コンロのご使用は

- 調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 強火で長時間使用すると、土鍋やホーローなど、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。長時間使用した後に鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。
  ごとくがくっついた場合は、すみやかに元の位置に戻し、機器が冷めてから鍋をゆするなどしてごとくをはずしてください。くっついたまま動かすと、不意にごとくが落下することがあり、やけどやけが・機器損傷のおそれがあります。
- 煮こぼれに注意し、火力を調節してください。
  煮こぼれすると、機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。
  ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

### 突沸現象について



- カレー・ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり、温めたりするときは、突沸に注意してください。

**突沸現象とは？**

突然に沸とうする現象です。水・牛乳・豆乳・酒・みそ汁・コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩･砂糖などを入れる）で生じます。この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが・機器損傷のおそれがあります。

**予防方法**

- カレー・ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない。）
- 熱い汁物に、塩・砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱してください。

# 安全上のご注意（設置編）

## ⚠警告

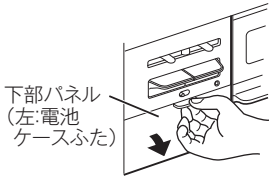
分解禁止

**■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない**

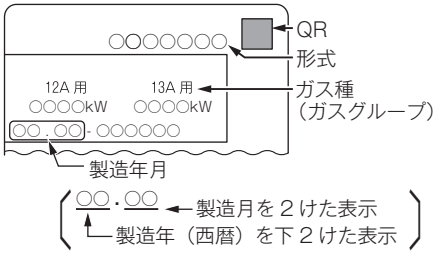
一酸化炭素中毒・ガス漏れ・火災・作動不良の原因になります。
専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス事業所にご連絡ください。

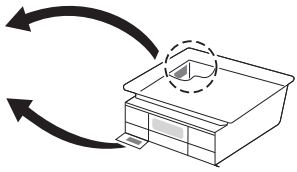
**■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する**

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面と前面の下部パネル（左:電池ケースふた）裏面に貼ってあります。供給ガスの種類がわからない場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス事業所にお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。




**＜例＞銘板（12A・13Aの場合）**



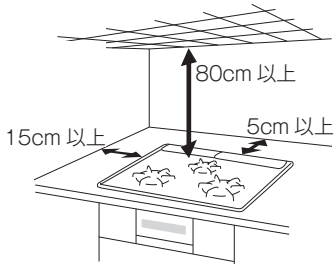



**■可燃物との距離を確実に離す**

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

- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

防熱板は、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス事業所にお問い合わせください。




（可燃性の壁の場合）

**■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**

**防熱板**

- 右図のように取り付けて使用してください。
  型番：RB-55S2……側壁用
  RB-60B2……後壁用
  RB-90T ……天井用
- 詳しくは設置説明書をご覧ください。



# 知っておいていただきたいこと

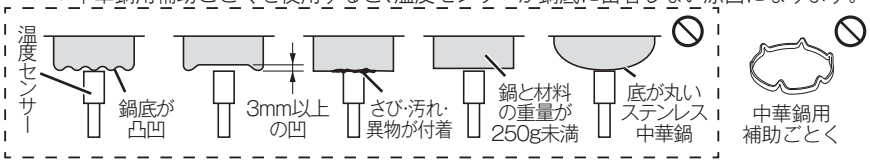
## 温度センサーについて

温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

### ⚠警告

**■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない**

- 温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火・機器焼損の原因になります。
- 中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーが鍋底に密着しない原因になります。



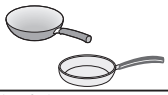

**■耐熱ガラス容器・土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広い鍋での油調理はしない**

油の温度が上がりやすく、発火するおそれがあります。




## お使いできる鍋

○：適しています　✕：適していません（温度を正しく検知できません。）

| 鍋の種類 | | | ●油調理（油の量200ml以上）<br>●炒めもの調理 | その他の調理 |
|---|---|---|---|---|
| 鍋  | 材質：アルミ・銅・鉄・ホーロー | | ○ | ○ |
| | 材質：ステンレス | 厚手：2.5mm 以上 | ○ | ○ |
| | | 薄手：2.5mm 未満 | ✕ | ○ |
| 中華鍋<br>フライパン  | 材質：アルミ・銅・鉄 | | ○ | ○ |
| | 材質：ステンレス（底が平らなもの） | 厚手：2.5mm 以上 | ○ | ○ |
| | | 薄手：2.5mm 未満 | ✕ | ○ |
| 無水鍋<br>多層鍋  | | | ○ | ○ |
| 土鍋<br>耐熱ガラス容器<br>圧力鍋  | | | ✕ | ○（火が消える場合があります。） |

※「温度設定モード」・「湯わかしモード」・「炊飯モード」で調理する場合は、各モードに適した鍋を使用してください。

## お願い

**中華鍋を使うときは**

- 必ず、取っ手を持って調理してください。
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから、使用してください。
- 中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

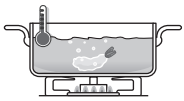
# 安全機能

## 調理油の過熱を未然に防止

**調理油過熱防止装置**

左／右コンロ　後コンロ

調理油が過熱されると、火力を自動で強火・弱火に調節し、発火を防ぎます。
この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。
ただし、後コンロは火力を自動で調節せず、調理油が過熱されると、自動で火を消します。



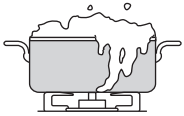
火力調節します

## 炎が消えるとガスを自動でストップ

**立消え安全装置**

左／右コンロ　後コンロ　グリル

煮こぼれや風などで火が消えると、ガスを自動で止めます。



ガスを止めます

## 万一消し忘れても一定時間で自動消火

**コンロ消し忘れ消火機能**

左／右コンロ　後コンロ

コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の時間は、変更することができます。☞ 45・46 ページ
※コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

火を消します

**グリル消し忘れ消火機能**

グリル

点火すると、タイマーが作動します。タイマー設定時間が経過すると、自動で火を消します。

火を消します

## 煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

**焦げつき消火機能**

左／右コンロ　後コンロ

煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消しますが、鍋の材質・調理物の種類・火力によって焦げの程度は異なります。
※鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。



火を消します

## 誤ってボタンが押されるのを防止

**点火ロック**

左／右コンロ　後コンロ　グリル

幼いお子さまのいたずらや不注意からの点火を防ぎます。☞ 24 ページ

## 点火時の炎あふれを防止

**中火点火機能**　左／右コンロ

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。☞23ページ

## グリル庫内が過熱すると自動消火

**グリル過熱防止センサー**　グリル

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。

火を消します

## 万一操作ボタンを戻し忘れてもブザーでお知らせ

**コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能**　左／右コンロ　後コンロ　グリル

タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安全機能により火が消えたときに、操作ボタンを戻し忘れると、1分ごとにブザーが「ピピッ」と5回鳴ってお知らせします。
乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。
ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

## 鍋底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

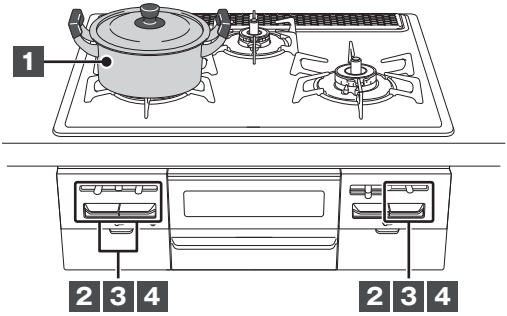
**高温自動温度調節機能**　左／右コンロ

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに火力を自動で強火・弱火に調節し、鍋の異常過熱を防止します。☞1ページ
この状態が約30分続いた場合、または弱火の状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に自動で弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と1回鳴ってお知らせします。
弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ピピピッ」と鳴ってお知らせします。
調理に支障があるときは、高温炒めモード（左／右コンロ）をお使いください。☞29ページ

火力調節します

# コンロの使いかた（基本操作）

コンロの基本的な操作方法をご説明します。
- 操作ボタンおよび操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。
- グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。




⚠ **点火ロックが解除されているか、確認する。**
「不用意な点火を防ぐには（点火ロック）」
☞ 24 ページをご覧ください。

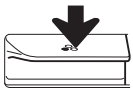
お使いになる前に…

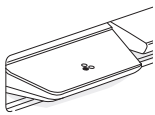
**ガス栓（ねじガス栓）を左に回し、全開にする。**




## 1 ごとくの中央に鍋などを置く

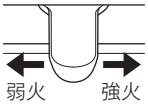


## 2  を押す（いっぱいまで押しきる）



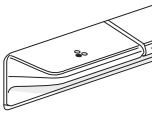
- 点火します。
- 点火のとき、左／右コンロの火力調節つまみは、「中火」の位置に移動します。（中火点火機能）☞ 22 ページ
  後コンロの火力調節つまみは、「強火」の位置に移動します。
- 必ず、手を離しても点火していることを確認してください。

## 3 をゆっくりスライドさせる




- 火力を調節します。
- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎がはみ出さない程度に調節してください。

## 4 を押す



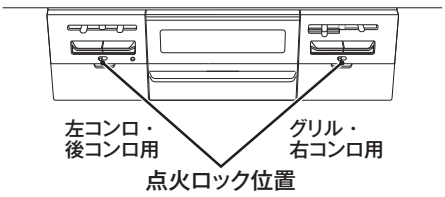
- 消火します。
- 必ず、火が消えたことを確認してください。

**お知らせ**

- 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

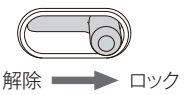
## 不用意な点火を防ぐには（点火ロック）

幼いお子さまのいたずらや誤操作を防ぐため、操作ボタンをロックすることができます。
点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除／ロックができます。
※点火中は、点火ロックつまみを操作しないでください。
　必ず、操作ボタンが消火の状態になっていることを確認してください。

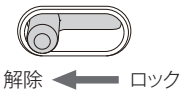



**操作方法**

**ロック**
（つまみが右）




**解除**
（つまみが左）



# 揚げもの・焼きものをする（温度設定モード）

火力を自動で強火・弱火に調節し、設定した温度をキープしますので、揚げものや焼きもの調理ができます。

## 調理のポイント

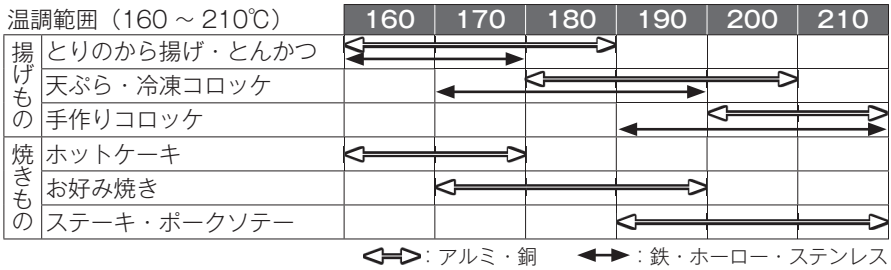
**＜適した鍋と適した油の量＞**

| | ◎ 適した鍋 | ◎ 適した油の量 |
|---|---|---|
| 揚げもの | 底の平らな鍋・中華鍋<br>フライパン<br>材質：鉄・アルミ・銅・ホーロー・<br>厚手（2.5mm 以上）のステンレス | 500ml ～ 1L |
| 焼きもの※ | フライパン<br>材質：アルミ・銅 | —— |

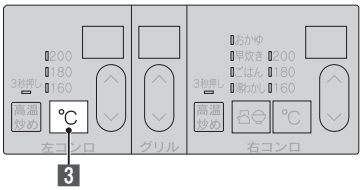
※温度設定モードを使って焼きもの調理をする場合は、アルミ･銅製のフライパンをお使いください。
鉄・ホーロー・ステンレス製のフライパンを使うと、途中消火する場合があります。

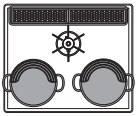
**揚げもの調理でアルミ･銅製の鍋を使うときは､ブザーが鳴って約１～２分後に食材を入れてください。**
ブザーが鳴っても油の温度が設定温度より低いためです。

**＜設定温度の目安＞**



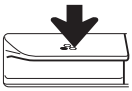
●使用するコンロのスイッチを選択
（図は左コンロの場合）

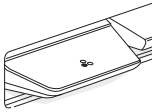


左／右コンロで使えます。

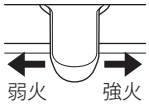
## 使いかた

**1**  **を押す**



● 点火します。

**2**  **をゆっくりスライドさせる**




● 火力を調節します。

**3** ℃ **を「ピッ」と鳴るまで押し、**
℃ **で温度を設定する**



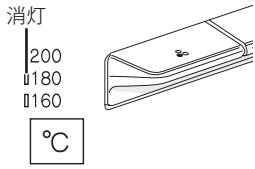

● 設定した温度のランプが点灯します。
● 160 ～ 210℃まで 10℃刻みで設定できます。
※ 170・190・210℃を選びたいときは、次ページの「使いかたのポイント」を参照してください。

**設定温度になると、**

● ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。

**＜時間を設定するときは＞**
● コンロタイマーモードを使って、調理する時間を設定できます。
☞28ページ
● 設定温度になると、タイマーが作動します。

**4**  **を押す**



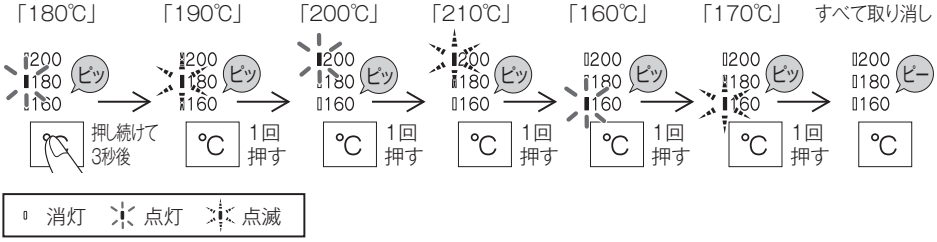

● 消火します。
● 温度設定スイッチのランプが消灯します。
● 必ず、火が消えたことを確認してください。

# 揚げもの・焼きものをする（温度設定モード）

## 使いかたのポイント

温度設定スイッチを押し、「180」℃のランプを点灯させ、そのまま約３秒押し続けることで、10℃刻みの設定ができます。

設定温度




## お願い

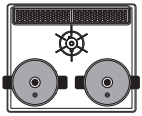
■ 調理中は、機器から離れないでください。
異常過熱することがあり、火災の原因になります。
■ 調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。
再度、操作**1**から行ってください。

### お知らせ

● 取り消すときは、設定温度のランプが消灯するまで、繰り返し温度設定スイッチを押します。
● 設定温度は、調理中でも変更できます。

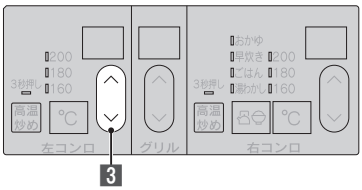
# コンロタイマーを使う
**(コンロタイマーモード)**

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。
消し忘れ防止に便利です。

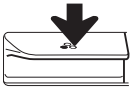


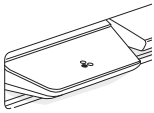
左／右コンロで使えます。

●使用するコンロのスイッチを選択
(図は左コンロの場合)



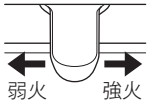

## 使いかた

**1**  **を押す**



- 点火します。

**2**  **をゆっくりスライドさせる**




- 火力を調節します。

**3**  **を「ピッ」と鳴るまで押し、**



 **で時間を設定する**



- 1 ～ 90 分（最長）まで 1 分刻みで設定できます。
- 押し続けると、30 分までは 5 分刻み、30 分以降は 10 分刻みで設定できます。

**設定時間の 30 秒前になると、**

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。



**設定時間になると、**

- ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。

**お知らせ**

- 取り消すときは、コンロタイマー表示部に「1」分が表示されているときに、コンロタイマーセットスイッチの「∨」を押します。
- 設定時間は、調理中でも変更できます。
- コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

# 炒めもの・いりものをする（高温炒めモード）

炒めもの･いりもの･あぶりものなどで急に火が小さくなったり､消えてしまう場合に使用します。
「調理油過熱防止装置」「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。
※高温炒めモードの詳細は ☞ 1 ページをご覧ください。

## 使いかたのポイント

### お願い

■ 加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので、注意してください。

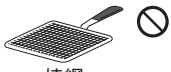
### お知らせ

- 取り消すときは、もう一度高温炒めスイッチを押します。
- 消火すると、高温炒めモードは取り消されます。
- 高温炒めスイッチを押しているときに同じコンロの他のスイッチを押すと、高温炒めモードの設定操作は取り消されます。
- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を設定できます。☞ 28 ページ
  ただし、設定できる時間は 1 ～ 60 分の間となります。

### ⚠警告

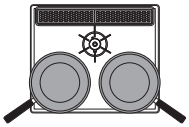
**■高温炒めモードで揚げもの調理をしない**
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

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


焼網

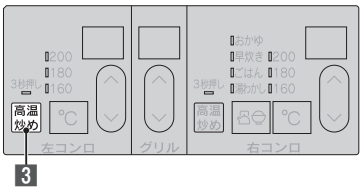
### ⚠注意

**■あぶり調理をする場合は、温度センサーの真上は避ける**
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。



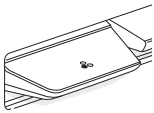
左／右コンロで使えます。

●使用するコンロのスイッチを選択
（図は左コンロの場合）



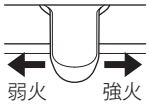

## 使いかた

**1**  **を押す**



- 点火します。

**2**  **をゆっくりスライドさせる**



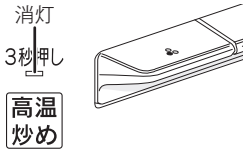

- 火力を調節します。

**3** 高温炒め **を「ピピピッ」と鳴るまで押す（3 秒以上）**




- 高温炒めスイッチのランプが点灯します。

**4**  **を押す**




- 消火します。
- 高温炒めスイッチのランプが消灯します。
- 必ず、火が消えたことを確認してください。

# お湯をわかす（湯わかしモード）

お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。

## 調理のポイント

| ◎ 適した調理器具 | ◎ 適した水の量 |
|---|---|
| 底の平らな鍋・無水鍋・多層鍋・やかん<br>材質：アルミ・銅・鉄・ホーロー・ステンレス | 500ml ～ 3L<br>やかんや鍋の大きさに応じた水の量（最大容量の６～７割）にする。<br>（ふきこぼれ防止） |

土鍋・耐熱ガラス容器・圧力鍋を使用すると、温度を正しく検知できません。

## お願い

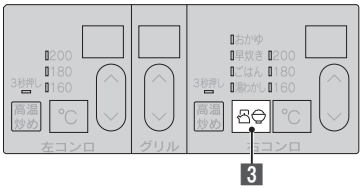
■ **温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。**
【点火して沸とうするまでは】
- ふたを開け閉めしない
- やかんや鍋を動かさない
- 具を入れない
- 水をかき混ぜない
- 水を追加しない
- 火力を変えない

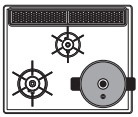
■ やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。
やけどなどに注意してください。

### お知らせ

● 以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断する場合があります。
- 一度わかしたお湯（約 70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき
- やかんや鍋などの底が汚れていたり、さびていたりするとき

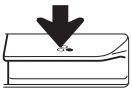
●右コンロのスイッチを選択

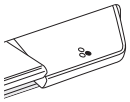


右コンロで使えます。

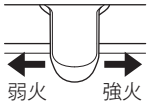
## 使いかた

### 1 右コンロの  を押す



● 点火します。

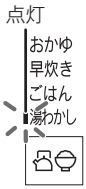
### 2  をゆっくりスライドさせる




● 火力を調節します。

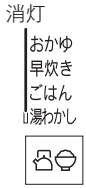
### 3  を「ピッ」と鳴るまで押す

● 「湯わかし」のランプが点灯します。




**沸とうすると、**

● 「湯わかし」のランプが消灯し、ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。
● 自動で火が消えます。




**<沸とう後、保温するときは>**

● コンロタイマーモードを使って、沸とう後の保温時間を設定できます。☞28ページ
● 保温時間は、1 ～ 90 分の間で設定できます。
● 沸とうすると、ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。
● 自動で弱火になり、タイマーが作動します。

**お知らせ**

● 取り消すときは、ランプが消灯するまで湯わかし／炊飯スイッチを押します。
● 沸とうのお知らせ時間（湯わかしお知らせ時間）が早く感じたり、遅く感じたりする場合、各種設定の変更（カスタマイズ機能）で湯わかしお知らせ時間を 5 段階で変更することができます。☞45・46ページ

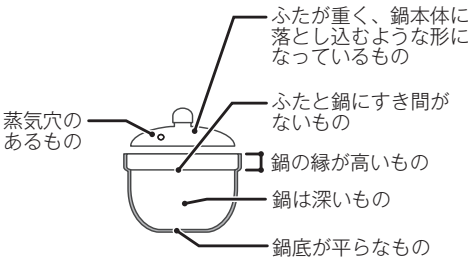
# ごはん・おかゆを炊く（炊飯モード）「ごはん」・「早炊き」・「おかゆ」

## 調理のポイント

**＜適した鍋＞**

**おいしく炊くために、炊飯モードに適した鍋を選びましょう。**

※炊飯専用かま・炊飯専用鍋も別売しています。☞73ページ




| 鍋の種類 | | | ごはん早炊き | おかゆ | 炊飯量・ポイント |
|---|---|---|---|---|---|
| 別売の炊飯専用かま | RTR-03E |  | ○ | ○ | 白米1 ～ 3合・全がゆ0.25 ～ 0.5合 |
| 別売の炊飯専用鍋 | RTR-300D1 |  | ○ | ○ | 白米1 ～ 3合・全がゆ0.25 ～ 1合・七分がゆ0.25 ～ 0.5合 |
| | RTR-500D |  | ○ | ○ | 白米1 ～ 5合・全がゆ0.25 ～ 1合・七分がゆ0.25 ～ 0.5合 |
| アルミの鍋 | |  | ※○ | ※○ | 薄手（2mm以下）の場合、焦げつきやすくなります。 |
| ホーロー・ステンレスの鍋 | |  | ※○ | ※○ | 白米は焦げる場合があります。薄手(2.5mm 以下)のステンレスの鍋の場合、焦げつきやすくなります。 |
| 市販の土鍋 | |  | × | ※○ | おかゆ以外は炊けません。 |
| ガラス鍋・圧力鍋<br>多層鍋 | |  | × | × | うまく炊けないので使用しないでください。 |

**○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できません。）**

※ふたに蒸気穴がない場合や鍋の材質・形状によっては、焦げつきやふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。
このような場合は、別売の炊飯専用かま・炊飯専用鍋を使用してください。☞73ページ

**＜おいしく炊くコツ＞**

### 1 お米は正確にはかる

180ml の計量カップを使うと便利です。




180mlの計量カップ

### 2 たっぷりの水で手早くとぐ

- **はじめのとぎ水は、すぐに捨ててください。**
  ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。
- **「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。**
  にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。
  お米のとぎが足りない場合は、におい・黄ばみ・焦げの原因になります。



手早くとぐ

## 調理のポイント

**＜お米と水の量の目安＞**

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

- 水の量は目安です。お好みに応じて加減してください。
- 炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約 1 割増の水の量（調味料・だしを含む）にしてください。

**＜お米を水に浸す時間＞**

| お米の種類 | | 水に浸す時間 | |
|---|---|---|---|
| | | 春～夏 | 秋～冬 |
| ごはん早炊き | 白米・無洗米・発芽玄米※ | 30分以上 | 60分以上 |
| | 古米・胚芽精米※・雑穀米※・麦ごはん※ | 60分以上 | 90分以上 |
| おかゆ | 白米 | 0 ～30分 | |

- **洗米した後、必ず 30 分以上水に浸してから炊飯してください。**
  洗米してすぐのお米を炊飯すると、ごはんにしんが残る場合があります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じると、におい・黄ばみ・炊飯がうまくできない原因になります。

※炊飯モード「早炊き」を使用しないでください。うまく炊けない場合があります。

**＜無洗米を炊くときのコツ＞**

- **1、2 度すすぐ**
  にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、生炊きの原因になります。
- **十分に水に浸す**
- **水の量を 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。
- **よくかき混ぜて気泡を飛ばす**
  表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。

**＜炊きこみごはんを炊くとき＞**

- お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。
- 具やバター･ケチャップなどの調味料はお米の上にのせて、炊き上がり後に混ぜてください。沈殿するとうまく炊けない場合があります。
- 炊飯モード「早炊き」は使用しないでください。うまく炊けない場合があります。
- 別売の炊飯専用かま・炊飯専用鍋の場合、1 回で炊ける量は最大炊飯量より 1 合少ない炊飯量となります。

# ごはん・おかゆを炊く（炊飯モード）「ごはん」・「早炊き」・「おかゆ」

ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。

## 調理のポイント

**【ごはんを炊くとき】**
- 温め直しはできません。（焦げつくことがあります。）
- むらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

**【おかゆを炊くとき】**
- 炊き上がったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
- 最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり、米粒がつぶれ、うまく炊けない場合があります。
- ふきこぼれる場合は、ふたをずらしたり、持ち上げたりして、ふきこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊き上がりで、水分の量が多い場合は再度点火し、様子を見ながら火力を調節してください。

**＜炊飯時間の目安＞**

| | | | |
|---|---|---|---|
| ごはん | 28 ～ 37 分 | 早炊き | 12 ～ 25 分 |
| おかゆ | 35 ～ 50 分 | | |

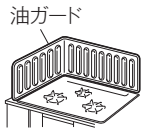
### お願い

■ 風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。炎に風が当たらないようにして、使用してください。

■ 炊き上がったら…
ごはんを底からよくほぐしてください。
余分な水分が飛び、ごはんがおいしくなります。

■ **炊飯時は、油ガードなどを取り除いてください。**
機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。

■ **洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。うまく炊けません。**




## 使いかたのポイント

### お願い

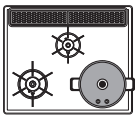
■ 取り消すときは、ランプが消灯するまで湯わかし／炊飯スイッチを押します。

■ 炊飯開始後、一定時間が経過すると設定の変更はできなくなります。

■ 炊飯モード使用中に他のコンロを使用した場合、炊飯終了後の鍋の取っ手は熱くなっています。鍋を持つ際にはやけどに注意して、ミトンなどを使用してください。

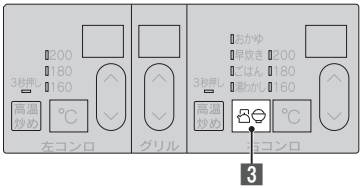
### お知らせ

- 炊飯モード使用中は、手動で火力の調節はできません。
- 炊飯モード「ごはん」「早炊き」でのごはんへの着色（焦げ）が気になる場合や炊き不足を感じる場合、各種設定の変更（カスタマイズ機能）で、炊き加減を 3 段階で調節できます。☞45・46ページ
- 炊飯終了までの時間が決まると、コンロタイマー表示部の「--」が残り時間表示（目安）に切り替わります。



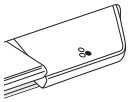
右コンロで使えます。

●右コンロのスイッチを選択




## 使いかた

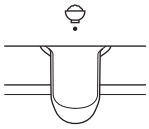
### 1 右コンロの を押す



- 点火します。

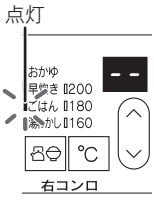
### 2 を「 」にスライドさせる



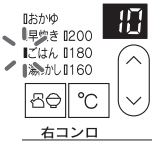


### 3 を「ピッ」と鳴るまで押し、 で炊飯のメニューを選ぶ

- 「ごはん」・「早炊き」・「おかゆ」から選びます。
- 選んだメニューのランプが点灯します。
- 表示される時間は目安です。炊飯量によって調理時間は変化します。




- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴って、自動で火が消え、むらしが始まります。（ごはんモードの場合）




**炊き上がりの 30 秒前になると、**

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。

**炊き上がると、**

- 選んだメニューのランプが消灯し、ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。



# グリルの取り扱いと準備

## 調理のポイント

### お願い

■ 調理器具は、初めて使用する前に、やわらかいスポンジで台所用中性洗剤を使ってよく洗ってから使用してください。

■ **調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。**
調理物の種類によっては、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。
例）•「みりん干し」や「みりん漬け」など焦げやすい魚
•「めざし」や「うるめいわし」などの小魚の丸干しなど水分の少ないもの
• ハラスなど特に脂の多いもの
• 干し物や薫製
• 脂分の多いにしん
• 塩さば
• とり肉など

■ 準備や調理については ☞ 40・43・44 ページをよく読んで、使用してください。

■ 食材の種類や大きさによって、仕上がりが異なります。種類や大きさをそろえて調理してください。

■ グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、使用してください。

■ グリル皿やココットプレート（別売品）は、急に冷やさないでください。使用直後に水をかけると、変形する場合があります。冷めてからお手入れしてください。

### お知らせ

● 調理時間は目安です。食材や量によって、調理時間は変化します。

## 調理器具の取り扱い

### ＜グリル焼網＞

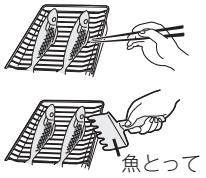
**お願い**

- 必ず、プレート固定枠（別売品）が取りはずされていることを確認してください。
- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力を調節してください。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- 焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。

**お知らせ**

**魚を取り出す**

- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網にくっついた調理物がはがしやすくなります。
- 別売の「魚とって」を使用すると便利です。
  ①魚とっての切りこみをグリル焼網に合わせます。
  ②焼き上がった魚や焼きものの下側に魚とってを入れて、くっついた焼きものをグリル焼網からはがします。
  ③小さい焼きものなら、そのまますくい取って取り出せます。




### ＜ココットプレート（別売品）＞

**お願い**

- 必ず、グリル焼網が取りはずされていることを確認してください。
- 調理時のココットプレートふたの使用の有無については、ココットプレートセット（別売品）に付属の「Cook Book」をご覧ください。
- ココットプレートセット(別売品)に付属のプレート固定枠を取り付けてから､ココットプレートを取り付けてください。(グリル皿に直接置いて使用しないでください。)
  プレート固定枠を付け忘れると、途中で火が消えたり、燃焼不良の原因となります。
  点火してから気づいたときは、すぐに火を消し、グリルを冷ましてからプレート固定枠を取り付けて使用してください。
- プレート固定枠の上にグリル焼網を置いて使用しないでください。
- 空焼きしないでください。コーティングを傷めてこびりつきやすくなったり、変色やはがれなどの原因になります。
- 脂分が多い食材を焼く場合は、調理直後もココットプレートから脂が飛び散ることがありますので、消火後 1 分程度待ってから、食材を取り出してください。
- 調理終了後、ココットプレートはたいへん熱くなっています。ココットプレートふたを取りはずす場合は、別売のココットプレートふた取っ手やミトンなどを使用し、注意して行ってください。
  化学繊維を使ったミトンなどは、溶ける可能性があるので使用しないでください。厚手の綿素材のミトンなどをおすすめします。
- 別売の魚とっては、使用しないでください。
  コーティングを傷める原因になります。
- 続けて調理する場合は、ココットプレートを取りはずさず、やけどに注意して、必ずココットプレート本体の中にたまった脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、行ってください。
- 使用後、やけどに注意して、ココットプレート本体の中にたまった脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、ココットプレートを取りはずしてください。

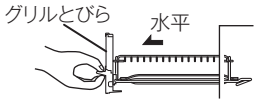
# グリルの取り扱いと準備

食材（魚など）を上手に焼くための準備方法をご説明します。
食材（魚など）の下ごしらえは ☞ 40 ページをご覧ください。

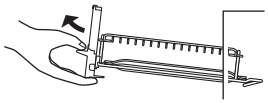
## グリルの取り出し

### 1 グリルとびらをゆっくり水平に引き出す

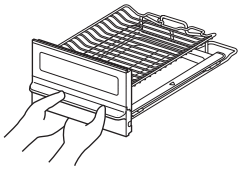
いっぱいに引き出すと、いったん止まります。




### 2 少し持ち上げて本体からはずし、そのまま取り出す



### 3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ



**お知らせ**

- グリル皿受け･グリル皿･グリル焼網･ココットプレート（別売品）の取り付けかたは ☞ 56･58 ページをご覧ください。
- グリルとびらの取りはずしかた・取り付けかたは ☞ 56 ページをご覧ください。

## グリルを初めて使うときは

### 1 グリル焼網またはココットプレート（別売品）を取りはずす

グリル焼網またはココットプレートが取りはずされていることを確認してください。

### 2 6 ～ 7 分間、空焼きをする

部品に付着している加工油を焼き切ります。
火力は、上火「強」・下火「強」で行ってください。
においや煙が気になる場合は、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、繰り返し行ってください。
グリルの操作については ☞ 41 ページをご覧ください。

**お願い**

- ■ 操作ボタンおよび操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。
- ■ グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。
- ■ グリル皿に水などを入れないでください。
- ■ 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。（グリルタイマー表示部に「02」と「-5」を交互に表示します。）
  この場合、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、再度点火してください。

**お知らせ**

- 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。

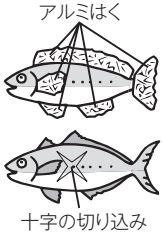
**食材（魚など）を上手に焼くために**

## 1 下ごしらえをする

- 冷凍の魚は、しっかり解凍します。
- 冷蔵の魚は、常温でしばらくおきます。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けの魚は、洗って水気をよくふき取ります。

**お知らせ**

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めにします。
- 川魚やいか・えび・貝などは、焼く直前に塩をふります。
- 魚の重量の約 2%程度の塩をつけます。
  身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。
- 皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。




## 2 ハケなどで油を塗る（グリル焼網・ココットプレート本体(別売品)）

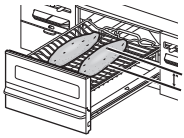
薄く油を塗ります。
ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。

## 3 約 1 ～ 2 分間、予熱をする（グリル焼網）

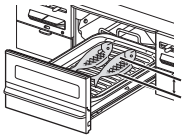
火力は、上火「強」・下火「強」で行ってください。
食材（魚など）がグリル焼網にくっつきにくくなり、焼き上がり後、取り出しやすくなります。
グリルの操作については ☞ 41 ページをご覧ください。

## 4 食材（魚など）を置く

＜グリル焼網の場合＞




＜ココットプレート（別売品）の場合＞




## 5 グリルとびらを奥まで確実に閉める

**お知らせ**

- **グリル焼網・グリル皿・ココットプレート（別売品）は、消耗部品です。**
  ご使用状態や経年変化などにより、調理物がくっつきやすくなる場合があります。また、ココットプレートはコーティングの劣化やはがれにより、グリル焼網・グリル皿は表面への汚れの蓄積などにより、汚れが落ちにくくなる場合があります。
  いずれも交換部品・別売品（有料）として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス事業所にお問い合わせください。☞ 73 ページ

# グリル焼網で調理

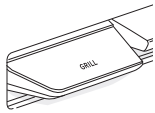
設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。

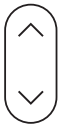
## 使いかた

**1**  **を押す**

- 点火します。
- 上火の火力調節つまみは「強火」の方向に移動します。
- 自動でグリルタイマーが作動します。

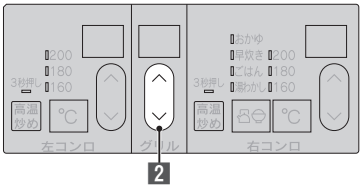


**2**  **で時間を設定する**

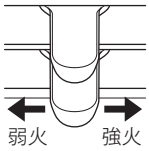
- 1 ～ 15 分（最長）まで 1 分刻みで設定できます。グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は 1 ～ 10 分（最長）となります。






## 使いかた

### 3 をゆっくりスライドさせる




- 火力を調節します。
- 上火・下火それぞれ別々に調節ができます。

**設定時間の 30 秒前になると、**

- ブザーが「ピピッピピッピピッ」と鳴ってお知らせします。




**設定時間になると、**

- ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。

## お願い

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

**お知らせ**

- 設定時間は、調理中でも変更できます。
※ただし安全のため、点火してからの時間が最長時間を超えない範囲までしか設定できません。

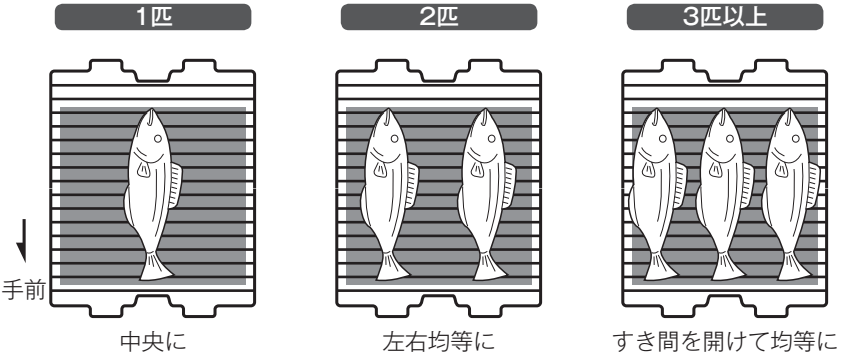
# グリル焼網で調理

## 魚を置く位置

図の■印の部分に置くと、上手に焼けます。その部分以外に置くと、焼けにくい場合があります。

**■姿焼の場合**

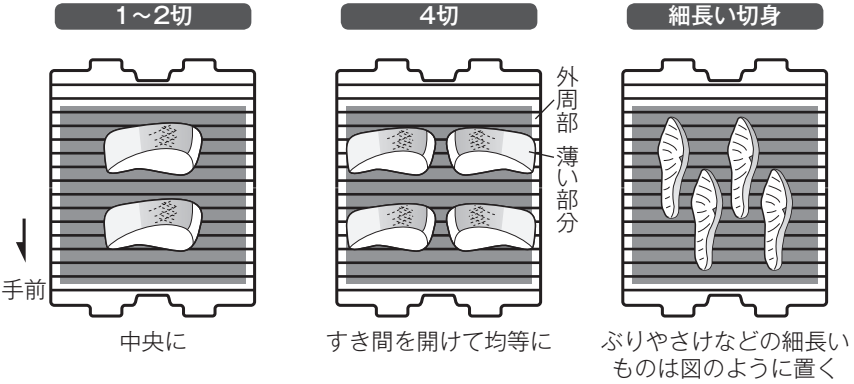
魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと、尾の焦げは少なくなります。




**■切身の場合**

皮を上向きに置きます。

切身の薄い部分は、グリル焼網の外周部にくるように置くと、焦げは少なくなります。



## 焼き魚の火力と時間の目安

- 表の時間は予熱なしの時間です。予熱する場合は、1 ～ 2 分程度短くしてください。
- 火力は上火「強」・下火「強」にしてください。※ 1

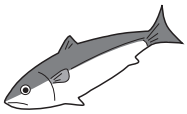
| 料理名<br>（1 匹・1 切あたりの重量） | 数量 | 調理時間の目安 | 火力 |
|---|---|---|---|
| あじの姿焼（約 150g） | 2 匹 | 9 ～ 10 分 | 上火 強<br>下火 強 |
| | 4 匹 | 13 ～ 14 分 | |
| いわしの姿焼（約 80g） | 2 匹 | 7 ～ 8 分 | |
| | 4 匹 | 11 ～ 12 分 | |
| さんまの姿焼（約 150g） | 2 匹 | 8 ～ 9 分 | |
| | 4 匹 | 10 ～ 11 分 | |
| さばの切身（約 80g） | 2 切 | 6 ～ 7 分 | |
| | 4 切 | 7 ～ 8 分 | |
| さわらの切身（約 80g） | 2 切 | 7 ～ 8 分 | |
| | 4 切 | 8 ～ 9 分 | |
| さけの切身（約 90g） | 2 切 | 7 ～ 8 分 | |
| | 4 切 | 8 ～ 9 分 | |
| ぶりの照り焼き（約 100g） | 2 切 | 7 ～ 8 分 | 上火 強<br>下火 弱 |
| | 4 切 | 8 ～ 9 分 | |
| あじのひらき（約 130g） | 2 枚 | 8 ～ 9 分 | 上火 強<br>下火 強 |
| ししゃもなど（10 匹で約 180g） | 約 10 匹 | 5 ～ 6 分 | |
| 赤魚のかす漬け（約 180g） | 2 切 | 10 ～ 11 分 | 上火 弱<br>下火 強 |
| みりん干し（かわはぎなど） | 4 枚 | 5 ～ 6 分 | 上火 強<br>下火 強 |
| みりん干し（いわしなど）※ 2 | 適量 | 予熱 3 分･焼き 1 分 | |
| さばのみりん漬け※ 3 | 2 切 | 5 ～ 6 分 | 上火 強<br>下火 弱 |
| さばのみそ漬け※ 3 | 2 切 | 7 ～ 8 分 | |

※ 1　続けて調理する場合は、上火「強」・下火「弱」にしてください。
※ 2　小さいみりん干しは、予熱してから短時間で焼くと、焦げにくくなります。
※ 3　下側が焦げやすくなるので、皮を下向きにしてグリル焼網の上に置いてください。

**火加減のポイント**

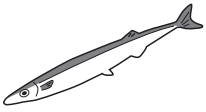
- 同じ材料でも大きさや脂の量によって、表と裏の焼き色が多少異なる場合があります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力調節をしてください。

**厚みのある魚や表面が焦げやすい場合**



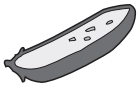
途中で火力を替える
上火 強 ➡ 上火 弱
下火 強　　下火 強

**塩焼き・干物・素焼きなどの場合**



上火 強
下火 強

**塗り卵やみそをのせて焼く場合**
**（さわらの黄金焼き・なす田楽など）**



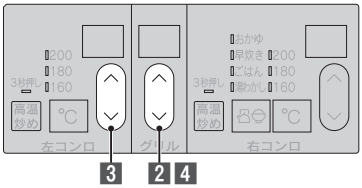
上火 弱
下火 強

# 各種設定の変更（カスタマイズ機能）

自分好みにカスタマイズし、便利に使いやすくできます。
以下の機能の設定を変更することができます。

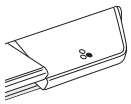
| | 表示部 | 機能 | 内容 | 設定項目 |
|---|---|---|---|---|
| ※1 | 01 | 操作ブザー | 操作ブザー音のあり／なしを設定できます。 | **「on」あり（初期設定）**<br>「oF」なし |
| | 02 | 自動火力調節ブザー | 安全機能や便利機能がはたらき、弱火から火力が自動で強くなるときのお知らせブザー音のあり／なしを設定できます。 | **「on」あり（初期設定）**<br>「oF」なし |
| ※2 | 03 | 消し忘れ消火時間 | コンロ消し忘れ消火機能の時間を設定できます。 | 「30」～「90」分（10分刻み）<br>**「- -」120分（初期設定）** |
| | 07 | 湯わかしお知らせ時間 | 沸とうのお知らせ時間が早く感じたり、遅く感じたりする場合、5段階にお知らせのタイミングを設定できます。 | 「1」早め<br>「2」やや早め<br>**「3」標準（初期設定）**<br>「4」やや遅め<br>「5」遅め |
| | 09 | ごはん炊き上げ調整 | 炊飯モード「ごはん」で、ごはんへの着色（焦げ）が気になる場合や炊き不足を感じる場合、3段階に炊き加減を設定できます。 | 「1」弱め<br>**「2」標準（初期設定）**<br>「3」強め |
| | 10 | 早炊き炊き上げ調整 | 炊飯モード「早炊き」で、ごはんへの着色（焦げ）が気になる場合や炊き不足を感じる場合、3段階に炊き加減を設定できます。 | 「1」弱め<br>**「2」標準（初期設定）**<br>「3」強め |
| | 12 | オールリセット | 設定変更（カスタマイズ）したすべての設定を初期設定に戻します。 | 「88」が表示されるまで、グリルタイマーセットスイッチの［∧］を3秒間長押しする。 |
| | 13 | 最新エラー履歴 | 最新のエラーを確認できます。 | グリルタイマー表示部に検出箇所とエラー数字を交互に点滅表示<br>-1：右コンロ<br>-2：後コンロ<br>-3：左コンロ<br>-5：グリル<br>- -：検出箇所なし |

※1　高温炒め設定時のブザー音「ピピピッ」は消せません。
※2　左／右コンロ・後コンロ同時に設定が変更されます。コンロごとには設定できません。



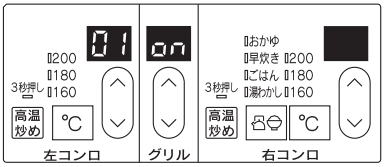

## 使いかた

### 1 右コンロの を押す



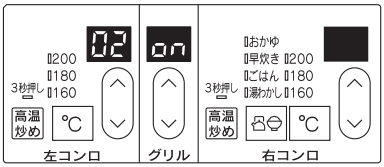
- 点火します。

### 2 点火後 10 秒以内に、グリルの の「˅」と「˄」を同時に「ピッ」と鳴るまで押す(3 秒以上)



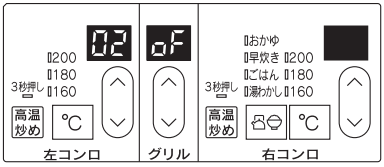

- 右コンロの火が消えます。
- 左コンロタイマー表示部に「機能」を示す番号を、グリルタイマー表示部に「設定項目」の内容が表示されます。

### 3 左コンロの で設定変更する機能を選ぶ



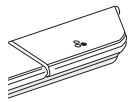

- 01 ～ 13 まで機能を設定できます。
  詳しい内容は、左ページの表をご覧ください。

### 4 グリルの で設定項目を選ぶ




- グリルタイマーセットスイッチを押すたびに、設定項目が変更されます。

### 5 右コンロの を押す



- 各種設定の変更を終了します。

**お知らせ**

- スイッチを約 60 秒操作しない場合は、ブザーが「ピー」と鳴って、その時点の設定内容に変更され、各種設定の変更を終了します。

# 日常点検とお手入れの道具

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

## 日常点検をしましょう

### 部品が正しく取り付けられていますか？

●バーナーキャップ･ごとく･排気口カバーなどは、正しく取り付けた状態でお使いください。☞ 49・51 ～ 53・56・58 ページ

### つまり・たまり・汚れはありませんか？

●バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。☞ 52 ページ
●グリル皿やココットプレート本体（別売品）の中に脂がたまったり、グリル庫内が脂で汚れていませんか。☞ 57・58 ページ

## お手入れのしかたと手順

●コンロは汚れたらそのつど、グリルは使ったらそのつど、きれいにお手入れしてください。
●手袋をしてお手入れしてください。
●洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。
●グリルのお手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると、部品が変形するおそれがあります。

**1. 機器が冷めていることを確認する**
**2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める**
**3. 操作ボタンをロックする** ☞ 24 ページ
**4. 手袋をはめてお手入れを開始する**

## お願い

■ 硬いブラシやたわしは、使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞ 48 ページ

## お手入れの道具と洗剤について

### 使ってよい


やわらかい
スポンジたわし


歯ブラシ


やわらかい布


台所用中性洗剤
（野菜・食器洗い用）

トッププレート（表面）


ガラストップ
専用クリーナー
（別売品）


メラミンフォーム
スポンジ※

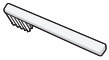
### ⊘ 使ってはいけない

**傷・はがれの原因となります。**


スポンジたわし裏面（硬い）


ナイロンたわし


たわし


硬いブラシ



クレンザー



みがき粉



歯みがき粉


メラミンフォーム
スポンジ※


金属たわし


クリーム
クレンザー

汚れが取れないときに、ごとく･排気口カバー･ココットプレートふた（別売品）のみにお使いいただけます。ただし、表面に傷が付く場合があります。

**はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。**


酸性洗剤
アルカリ性洗剤
漂白剤


弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤


シンナー
ベンジン
アルコール



重曹

ごとく･排気口カバー･ココットプレートふた（別売品）にはお使いいただけます。

**故障の原因になります。**

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

**直接かけて使ってはいけないもの**


スプレー式
洗剤

**引火して火災の原因になります。**

**絶対使ってはいけないもの**


可燃性スプレー
浸透液
潤滑剤

※メラミンフォームスポンジは、ホームセンター・量販店などでご購入いただけます。

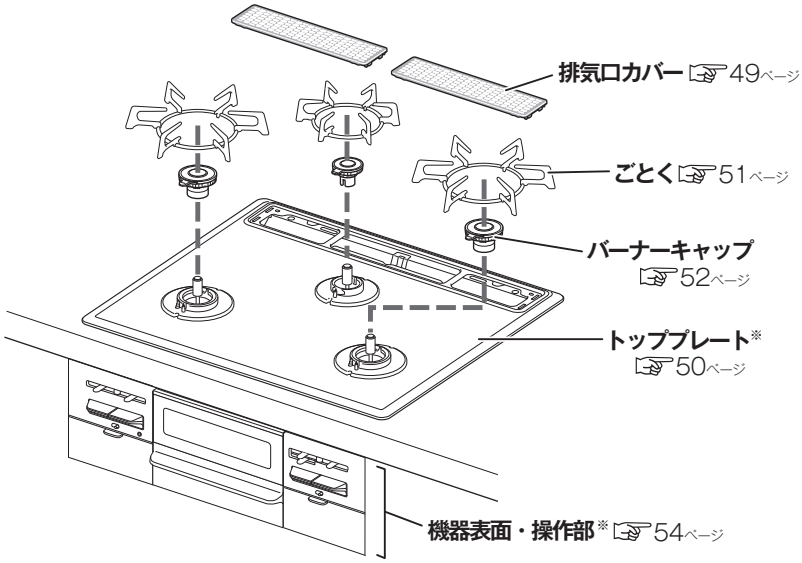
### お願い

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

# お手入れする（コンロ）

**取りはずして洗える部品**

お手入れのとき、取りはずして洗うことができる部品があります。
（お手入れ後、取りはずした部品は、必ず取り付けてからお使いください。）




※印の部品は取りはずしをせずに、表面をふくなどのお手入れをしてください。

## 排気口カバー

### お手入れ方法

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

**それでも汚れが取れないとき**

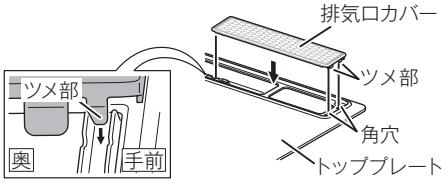
煮洗いすると、さらに汚れを落としやすくなります。

1. 水を入れた大きな鍋に排気口カバーを入れ、30 分程加熱する。
2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



### 取り付けかた

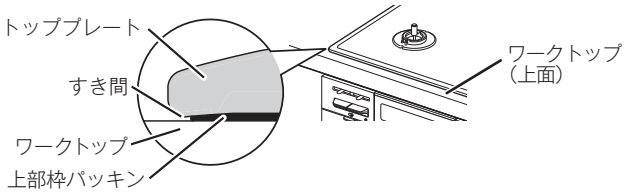
トッププレート後部に排気口カバーのツメ部を右図のように取り付ける。
※傾きやガタツキのないことを確認してください。



## トッププレート

### お手入れ方法

- お手入れのときは、ごとく・排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- トッププレートとワークトップとのすき間のお手入れは、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。




**汚れがこびりついたとき**

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

**それでも汚れが取れないとき**

1. くしゃくしゃにしたラップに別売のガラストップ専用クリーナー ☞73ページを塗り、こする。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

**お願い**

■ トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。
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事業所に連絡してラベルを購入し、貼り替えてください。

# お手入れする（コンロ）

## ごとく

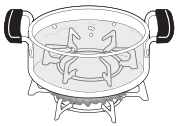
### お手入れ方法

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

**それでも汚れが取れないとき**

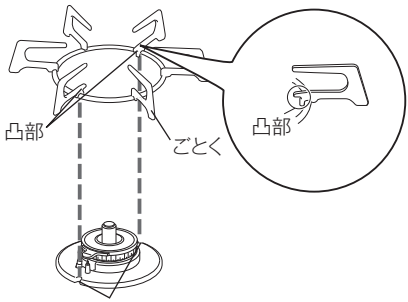
煮洗いすると、さらに汚れを落としやすくなります。

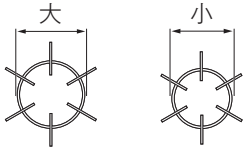
1. 水を入れた大きな鍋にごとくを入れ、30 分程加熱する。
2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



### 取り付けかた

バーナーリング前後の凹部 2 か所にごとく内側の凸部 2 か所を入れて、正しく取り付ける。

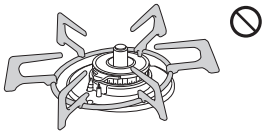



**左／右コンロ用**　**後コンロ用**

### ⚠注意

**■ごとくは誤った取り付けで使用しない**
誤った取り付けをすると、鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



**誤った取り付けの例**

**お願い**

■ ごとくは消耗部品です。傷んできたら交換してください。
お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス事業所にお問い合わせください。☞ 73 ページ

## バーナー部

### お手入れ方法

●やわらかい布で汚れをふき取り、乾いた布で仕上げます。

#### バーナーキャップ

●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから、取り付けてください。



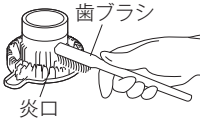
**それでも汚れが取れないとき**

1. 中性洗剤 50gを加えた1Lのお湯にバーナーキャップを30分間つけ置く。
2. スポンジのやわらかい面で汚れをふき取り、水洗いする。
3. 乾いた布で水分をふき取る。

※上記の方法で取れない場合には、メラミンフォームスポンジをお試しください。ただし、塗装を傷める場合があります。

**炎口が目づまりしていたら**

●歯ブラシなどで汚れを取り除きます。
※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。



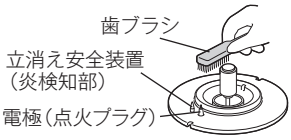

#### バーナー本体

●表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。




#### 立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）

●歯ブラシなどでお手入れします。
※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。
※汚れや水気が残っていると、点火不良の原因になりますので、水気を十分ふき取ってください。




#### 温度センサー

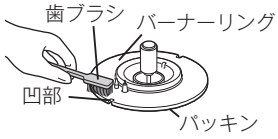
●片手を添え、水を含ませて硬くしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。
※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、鍋底に密着しなくなることがあります。また、温度センサーを無理に回転させないでください。故障の原因になります。



# お手入れする（コンロ）

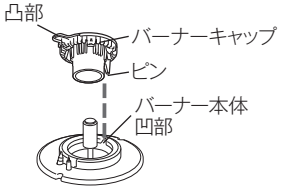
## バーナーリング

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。
- バーナーリングの凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。
  ※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。
  ※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。
  ※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷付けないように、トッププレートとのすき間につまようじや歯ブラシなどを寝かせて使用しないでください。パッキンがずれたり、傷が付くと、煮こぼれなどが機器内部に入る原因になります。

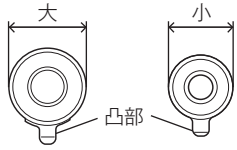



### 取り付けかた（バーナーキャップ）

バーナーキャップの凸部を手前にして、バーナー本体奥の凹部にバーナーキャップのピンを入れて、正しく取り付ける。




図は左／右コンロの場合

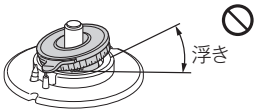



左／右コンロ用　後コンロ用

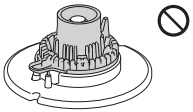
### ⚠注意

**■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない**

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




バーナーキャップの浮き



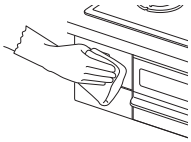
バーナーキャップの裏返し

**お願い**

- ■ バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- ■ バーナーキャップは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は、交換してください。
  お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス事業所にお問い合わせください。☞ 73 ページ

## 機器表面・操作部

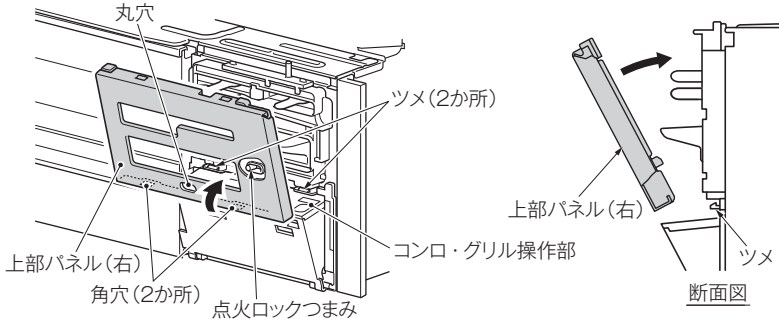
### お手入れ方法



- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
  ※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。
- 洗剤が残らないようにふき取ってください。
  ※洗剤の成分が残っていると、操作部表面が変色するおそれがあります。

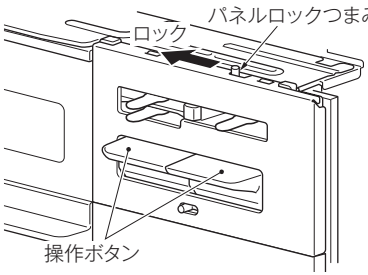
### はずれた場合の取り付けかた（上部パネル）

1. 上部パネル（右）を斜めにし、点火ロックつまみが上部パネル（右）の丸穴に合うよう注意しながら、本体側のツメ（2 か所）に下側の角穴（2 か所）を奥まで押し込む。
2. 上部パネル（右）を持ち上げながら回転させ、本体に密着させる。




※コンロ・グリル操作部を半開きの状態にして取り付けると、取り付けやすくなります。

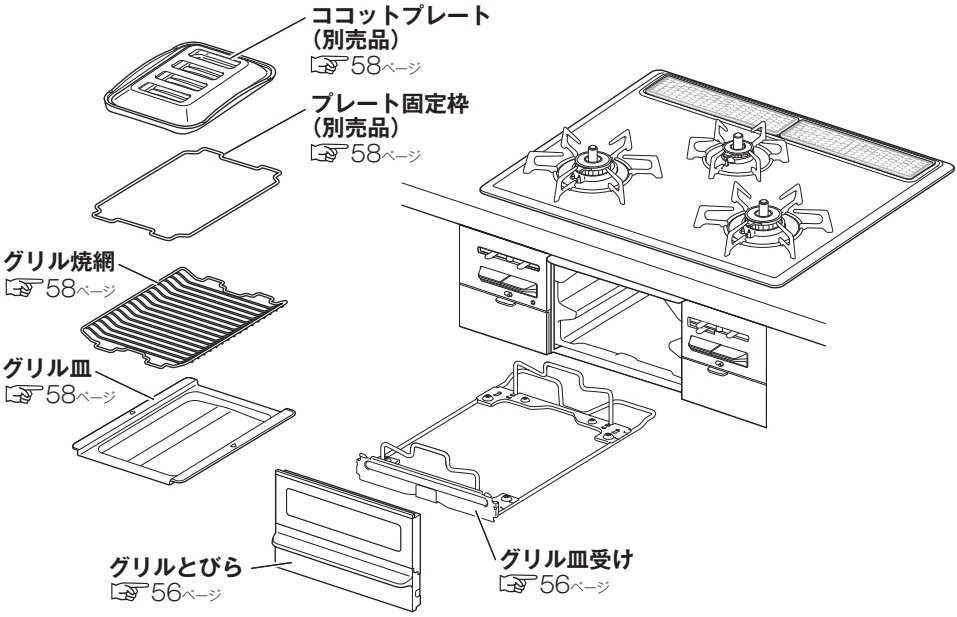
3. 上部パネル（右）上面にある、パネルロックつまみを左側へスライドさせて、上部パネル（右）を固定する。
   ※固定した後、はずれたり、ズレがないか確認してください。
4. 上部パネル（左）も同様に取り付ける。
   ※下部パネル（左：電池ケースふた）を開けた状態にして取り付けると、取り付けやすくなります。




**お願い**

- ■ パネルロックつまみを必ず左側へ止まるまで動かして固定してください。
- ■ ワークトップのすき間に指が入らない場合は、⊖ドライバーなどの薄いものでパネルロックつまみをスライドさせてください。
- ■ 上部パネルに傷を付けないように注意し、作業を行ってください。

# お手入れする（グリル）

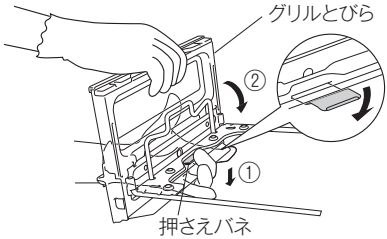

ココットプレート
（別売品）
☞58ページ
プレート固定枠
（別売品）
☞58ページ
グリル焼網
☞58ページ
グリル皿
☞58ページ
グリルとびら
☞56ページ
グリル皿受け
☞56ページ

## グリルとびら・グリル皿受け

### 取りはずしかた

1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。

※押さえバネは、変形させないでください。
変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

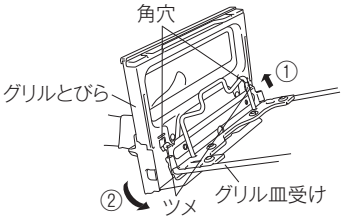



### お手入れ方法

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

### 取り付けかた

1. グリルとびらの角穴にグリル皿受けのツメ２か所をはめ込む。(①)
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。

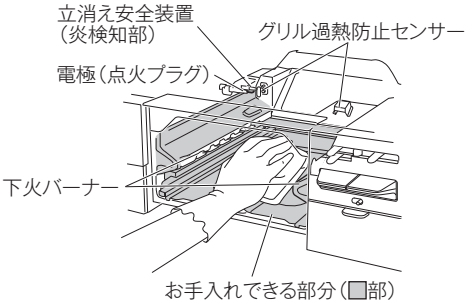


# お手入れする（グリル）

## グリル庫内（側壁・底部）

### お手入れ方法

●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※お手入れできる部分は□部です。燃焼部（上火バーナー：天井面、下火バーナー：下図指示位置）には触らないでください。炎口がつまり、燃焼不良の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてありますので、触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。



動画
ココットプレートの取り付けかたがご覧いただけます

**グリル皿・グリル焼網・ココットプレートふた(別売品)・ココットプレート本体(別売品)・プレート固定枠(別売品)**

## お手入れ方法

- ●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- ●汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
  - ※グリル焼網・ココットプレート本体に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。
  - ※ステンレス製の台やシンクなどに、ココットプレート本体をぬれたまま放置すると、台やシンクなどを傷める場合があります。
  - ※ココットプレート本体はアルミ製です。また、ココットプレート本体のおもて面にはコーティングがしてあります。そのため、硬いものでこすると、コーティングがはがれたり、酸性洗剤やアルカリ性洗剤を使用すると、表面が変色・変質する場合があります。
  - ※ココットプレート本体のお手入れには、食器洗い乾燥機を使用しないでください。表面が変色・変質したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

## 取り付けかた

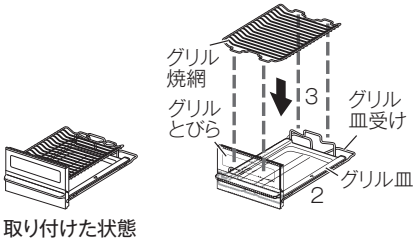
※グリル焼網とココットプレートは、重ねて取り付けないでください。

グリル焼網の場合

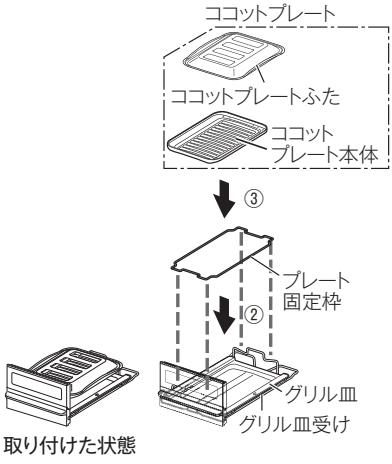
1. グリルとびらを止まるまで引き出す。
2. グリル皿受けにグリル皿を取り付ける。
3. グリル皿受けにグリル焼網を取り付ける。
4. 確実に取り付けられているか確認する。

ココットプレートの場合

①左記 1 ～ 2 を同様に行う。
②グリル皿受けにプレート固定枠を取り付ける。
③プレート固定枠にココットプレート本体を取り付ける。
④確実に取り付けられているか確認する。



取り付けた状態



取り付けた状態

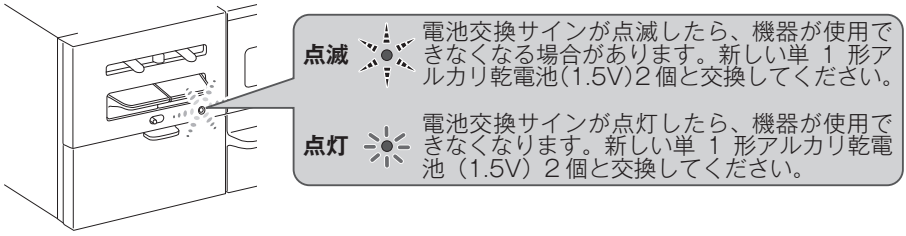
**お願い**

■ 正しく取り付けないと、グリルとびらが閉まりにくくなります。
無理に閉めると破損することがありますので、正しく取り付けてください。

# 乾電池を交換する

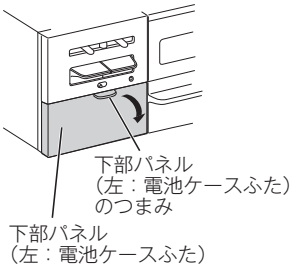
動画
乾電池の交換方法がご覧いただけます

乾電池の交換時期が近づくと、電池交換サインが点滅します。



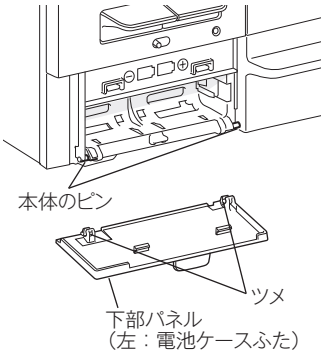

## 1 機器が冷めていることを確認する

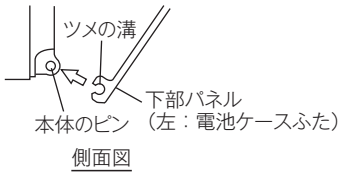
## 2 下部パネル（左：電池ケースふた）のつまみを手前に引く



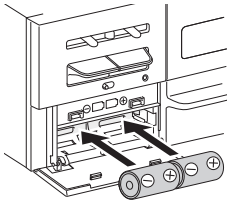

**お知らせ**

- 下部パネル(左:電池ケースふた)は水平位置で止まりますが､それより下に下げようとすると、はずれる場合があります。また、強く引いてもはずれる場合があります。
  はずれた場合は、左右 2 か所のツメの溝を本体のピンに「カチッ」と音がするまで、1 つずつはめれば元に戻ります。
  (強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。)



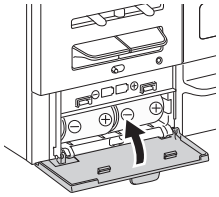
## 3 古い乾電池をはずす



## 4 新しい乾電池を入れる

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

## 5 下部パネル（左：電池ケースふた）を元に戻す



**お願い**

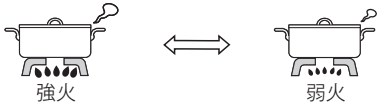
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を同時に入れてください。新旧・異種の乾電池を使用すると、寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 乾電池は、充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 単１形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は、約１年です。（使用時間・各種便利機能の使用頻度・手動および自動火力調節の回数により、乾電池の交換時期は変動します。乾電池製造メーカー・種類が異なると短くなる場合があります。）
  また、単１形マンガン乾電池（1.5V）を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月･年）」を過ぎている場合は、自己（自然）放電により電池容量が減っているため、短時間で電池交換サインが点滅･点灯する場合があります。また、付属の単１形アルカリ乾電池（1.5V）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2･単3形乾電池を単１形サイズにする電池スペーサーや充電式単１形乾電池は、電池ケースの⊖端子が接触しなかったり、電圧が足りず使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

# よくあるご質問 (Q&A)

## Q. 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

A. 温度センサーがはたらいて、火力を自動で強火・弱火に調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞1・62ページ

**安全機能がはたらいて、コンロが火力を自動で調節しています**

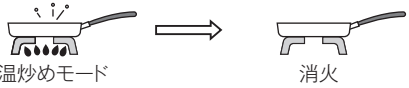



※この状態が約 30 分続くと、自動で火を消します。
※調理に支障があるときは、高温炒めモードに設定すると、さらに高温で調理ができます。（左／右コンロ）☞29ページ

## Q. 高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

A. 高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、火力を自動で強火・弱火に調節します。高温炒めモードに設定し、最初に自動で弱火になってから約 30 分で、自動で火を消します。故障ではありません。☞1・63ページ

**高温炒めモード設定中でも、安全機能がはたらきます**



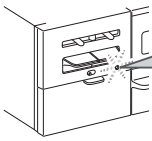

※高温になり過ぎたときも自動で火を消します。
※高温炒めモードに設定してから、最長 60 分で自動で火を消します。（左／右コンロ）

## Q. 操作ボタンを押しても点火しなかったり、使用中に火が消えたりする

A. バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。炎口の汚れを取ってから、点火操作をしてください。☞52・62ページ

A. 乾電池が消耗しています。乾電池が消耗しているときは点火しなかったり、使用中に火が消えたりする場合があります。新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。☞59ページ
電池交換サインの表示がないまま動作しなくなった場合も、一度乾電池を交換してから動作を確認してください。
乾電池交換の目安は、約 1 年です。
※未使用の乾電池でも長期間保管している場合は、自己（自然）放電により交換時期が短くなっていることがあります。

**電池交換サインを確認！**



**点滅** 電池交換サインが点滅したら、機器が使用できなくなる場合があります。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。

**点灯** 電池交換サインが点灯したら、機器が使用できなくなります。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。

## Q. 点火操作をして、パチパチするのに、点火しない

A. 電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）・バーナーキャップがぬれていたり、汚れていたりすると、点火しない場合があります。水気や汚れを取ってから、点火操作をしてください。☞52・62ページ

| ご質問 | こうしてください | 参照ページ |
|---|---|---|
| 点火しない ▶ | ガス栓(ねじガス栓)を閉めていると、点火できません。全開にしてください。 | 23 |
| | バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。 | 52 |
| | 電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)・バーナーキャップがぬれていたり、汚れていたりすると、点火しない場合があります。お手入れしてください。 | 52 |
| | バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、点火しない場合があります。正しく取り付けてください。 | 53 |
| | 長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。 | 59 |
| | 点火ロックされていると、点火できません。点火ロックを解除してください。 | 24 |
| | 乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。 | 59 |
| | 電池交換サインが点滅や点灯している場合は、新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。 | 59 |
| 調理中に火力が変わったり、火が消えたりする ▶ | 鍋やフライパンの温度が約250℃の温度を保つよう、安全機能がはたらき、火力を自動で強火・弱火に調節します。この状態が約30分続くと自動で火を消します。高温炒めモードを使用すると、さらに高温で調理ができます。(左/右コンロ) | 1・29 |
| | 土鍋や耐熱ガラス容器・圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき、火が消えることがあります。再度点火してください。また、高温炒めモードを使用してください。(左/右コンロ) | 20・21 29 |
| | グリルとびらや機器下部のキャビネットとびら・引き出しを速く開閉すると、消火することがあります。ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき、ガスを自動で止めます。 | 21 |
| | コンロは約2時間、または各種設定の変更(カスタマイズ機能)により、設定した時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。 | 21 |
| | 湯わかしや炊飯などの自動調理中は、自動で火力が変わったり、消火することがありますが、異常ではありません。 | — |
| | 後コンロは、鍋を置かずに点火した場合、しばらくすると消火します。鍋を置いて再度点火してください。 | — |

# よくあるご質問 (Q&A)

コンロ

| ご質問 | こうしてください | 参照ページ |
|---|---|---|
| **火力が変わらない** ▶ | 火力を調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。<br>異常ではありません。 | — |
| **高温炒めモードに設定しても火力が変わったり、火が消えたりする** ▶ | 高温炒めモードに設定中でも約290℃の温度を保つよう、異常過熱を防止するために、火力を自動で強火・弱火に調節します。<br>さらに温度が高くなると、自動で火を消します。 | 1 |
| **炎の状態（燃えかた・色）がおかしい** ▶ | バーナーの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。 | 52 |
| | バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。 | 53 |
| | 換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。<br>使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがあります。<br>異常ではありません。 | 10 |
| | 風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり、色が赤くなったりします。<br>炎に風が当たらないようにして使用してください。 | 10 |
| | 加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。 | — |
| | グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより、炎が赤くなることがあります。<br>異常ではありません。 | — |
| | 火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。<br>異常ではありません。 | — |
| | 火力を中火から弱火の間に設定すると、炎の先端が黄色くなることがあります。異常ではありません。 | — |
| | 消火後も数秒間コンロバーナーの炎口に小さな炎が残ることがあります。<br>バーナー内に残った微量のガスによるものです。<br>異常ではありません。 | — |
| | 複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。<br>異常ではありません。 | — |
| **鍋底がひどく焦げついて火が消えた** ▶ | 焦げつき消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローの鍋や、カレー・シチュー・カラメル・みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくなります。<br>弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。 | 21 |
| | 温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？<br>このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。 | 20・52 |
| | 鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。<br>ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。 | 21 |

| | ご質問 | | こうしてください | 参照ページ |
|---|---|---|---|---|
| コンロ | 焼網が使えない | ▶ | 焼きなすやもちはグリルで調理してください。<br>グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し、高温炒めモードを使用して、コンロ上であぶり調理してください。（左／右コンロ） | 29・41 |
| 温度設定モード | 揚げものがうまくできない | ▶ | 鍋の形状・材質や油の量によっては、油の温度が設定温度より高めになったり、低めになったりする場合があります。設定温度を加減して使用してください。 | 20・25 |
| | | | 温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？<br>このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。 | 20・52 |
| 湯わかしモード | お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い | ▶ | やかんや鍋の形状・材質や水の量によっては、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。 | 20・31<br>45・46 |
| | | | 温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？<br>このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。 | 20・52 |
| | | | 加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。 | 31 |
| | | | 一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。 | 31 |
| | | | 「湯わかしお知らせ時間」の設定を調節してください。 | 45・46 |
| | ふきこぼれる | ▶ | 水を入れ過ぎていませんか？<br>やかんや鍋の大きさに応じた水の量にしてください。<br>目安は、やかんや鍋の最大容量の６～７割です。 | 31 |
| 炊飯モード | ごはん・おかゆがうまく炊けない | ▶ | 風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。<br>炎に風が当たらないようにして使用してください。 | 10 |
| | | | 炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。 | — |
| | | | 炊飯モードに適した鍋を使用してください。 | 33 |
| | | | 温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？<br>このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。 | 20・52 |
| | | | ごはんが硬い場合は、水加減を調節したり５分程度むらしを追加してください。やわらかい場合は、水加減を調節してください。 | — |
| | | | 必ず 30 分以上、水に浸して炊いてください。<br>洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。 | 34 |
| | | | おかゆを炊く場合は、途中でかき混ぜないでください。<br>かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て、風味が悪くなります。 | 35 |
| | | | おかゆに調味料を入れる場合は、炊飯終了後に入れてください。<br>炊飯前に入れると、表面に膜ができ、うまく炊けない場合があります。 | 35 |
| | | | 炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。 | — |
| | | | コンロの周囲に油ガードなどを設置していませんか？<br>油ガードなどを取り除いてください。 | 35 |
| | | | 「ごはん炊き上げ調整」「早炊き炊き上げ調整」の設定を調節してください。 | 45・46 |

# よくあるご質問 (Q&A)

| | ご質問 | こうしてください | 参照ページ |
|---|---|---|---|
| 炊飯モード | 表示されている時間が急に変わったり、変わらなかったりする | 表示されている時間は目安です。食材・水の量などの調理物によって変化します。 | 35・36 |
| | 無洗米がうまく炊けない | 必ず 30 分以上、水に浸して炊いてください。<br>洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。 | 34 |
| | | よくかき混ぜて、1,2 度すすいで洗い流してください。<br>でんぷん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。 | 34 |
| | | 無洗米専用計量カップを使用してください。使用していない場合は、水の量を 3%程度多くしてください。 | 34 |
| | おかゆがふきこぼれる | 鍋によって、ふきこぼれる場合があります。<br>ふたをずらしたり、持ち上げたりすると、ふきこぼれしにくくなります。 | 35 |
| | 途中で誤って、消火してしまった | もう一度、炊飯モード「ごはん」で炊いてください。<br>水分が少ない状態で再度点火した場合は、鍋底のお米が焦げる場合があります。<br>(おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら、弱火で炊いてください。) | 35・36 |
| グリル | 点火しない | ガス栓(ねじガス栓)を閉めていると、点火できません。<br>全開にしてください。 | 23 |
| | | グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサーがはたらき、点火できません。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、使用してください。 | 22 |
| | | 長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。<br>点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池(1.5V)2 個と交換してください。 | 59 |
| | | 点火ロックされていると、点火できません。<br>点火ロックを解除してください。 | 24 |
| | | 乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。 | 59 |
| | | 電池交換サインが点滅や点灯している場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池(1.5V)2 個と交換してください。 | 59 |
| | 調理がうまくできない | 冷凍の食材（魚など）は完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。また、グリル過熱防止センサーがはたらく場合があります。 | — |
| | | 食材（魚など）の数や量に合わせて、置く位置を調節してください。 | 43 |
| | | みそ漬けやかす漬けの魚は、みそやかすをよくふき取ってから焼いてください。 | — |

グリル

| ご質問 | こうしてください | 参照ページ |
|---|---|---|
| **調理がうまくできない** | グリルとびらを確実に閉めてください。<br>閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。 | — |
| **火力が変わらない** | 火力を調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。<br>異常ではありません。 | — |
| **トーストがうまく焼けない** | ココットプレート(別売品)を使用した場合は、ココットプレート本体に接する面に筋状の焼き色が付きます。 | — |
| **使用中に消火する** | グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで５分程度待ってから、使用してください。 | 22 |
| | グリルとびらや機器下部のキャビネットとびら・引き出しを速く開閉すると、消火することがあります。<br>ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき、ガスを自動で止めます。 | 21 |
| **排気口やコンロ部から煙やにおいが出る** | 初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った微量な加工油によるもので、空焼きをすることで焼き切れ、また安全性に問題はありません。 | 39 |
| | グリル皿やグリル焼網・ココットプレート（別売品）が汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙やにおいが出る場合があります。<br>異常ではありません。使ったらそのつど、お手入れしてください。 | 57･58 |
| | グリルとびらを確実に閉めてください。<br>閉まっていないと、すき間から煙やにおいが出ることがあります。 | — |
| | ココットプレート(別売品)で調理する場合は、ココットプレート本体の中の脂だまりにたまった脂から煙が多く出る場合があります。煙が気になるときは、グリル焼網での調理をおすすめします。 | — |
| **タイマーの時間を追加できない** | 安全のため、点火してからの時間が最長時間を超えない範囲までしか設定できません。（最長時間は、点火時のグリル庫内の温度により、異なります。）<br>調理途中で追加できる焼き時間は、最長時間から点火後の経過時間を差し引いた分までとなります。 | 42 |
| **炎の状態（燃えかた・色）がおかしい** | 点火後、立消え安全装置や電極が赤くなりますが、異常ではありません。 | — |

# よくあるご質問 (Q&A)

| | ご質問 | こうしてください | 参照ページ |
|---|---|---|---|
| 音 | コンロ消火後に「ボン」という音がする | ガスが燃え尽きる際に発生する音です。<br>異常ではありません。 | — |
| | 使用中や使用後にキシミ音がする | 加熱や冷却により、金属が膨張・収縮する音です。<br>使いかたによってはキシミ音が大きく聞こえますが、異常ではありません。 | — |
| | コンロ使用中に「シャー」という音がする | ガスがバーナー内部を通過する音です。<br>異常ではありません。 | — |
| | コンロ使用中に「ピピッ」・「ピピピッ」とブザーが鳴る | 最初に自動で弱火になったときや、弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが鳴ります。<br>異常ではありません。 | 22 |
| | グリル点火時に「ボッ」という音がする | ガスがバーナーに着火するときの音です。<br>グリルが温まっている状態で点火すると、音がする場合があります。<br>異常ではありません。 | — |
| | グリル使用中に「ボッボッ」という音がする | グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。 | — |
| | 約 8 秒間「ピー」とブザーが鳴る | 部品が故障しています。<br>ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店または東邦ガス修理受付ダイヤルにご連絡ください。 | 71・75 |
| | 1 分ごとに「ピピッ」とブザーが鳴る | コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能です。<br>操作ボタンを戻し忘れると、1 分ごとにブザーが鳴ります。<br>すぐに操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 | 22 |
| その他 | 点火操作すると他のバーナーもパチパチする | 他のバーナーも同時にパチパチする構造です。<br>異常ではありません。 | — |
| | 操作ボタンから手を離してもパチパチしている | 操作ボタンから手を離しても、最長で約 10 秒間パチパチが続きます。<br>異常ではありません。 | — |

その他

| ご質問 | こうしてください | 参照ページ |
|---|---|---|
| **ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する** ▶ | ごとくの先端は炎が当たり、白くざらざらになります。異常ではありません。<br>ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。 | 73 |
| | ごとくやバーナーキャップは、通常の使用でも変色する場合があります。性能に問題はありません。 | — |
| | 酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。<br>台所用中性洗剤を薄めて使用してください。 | 48 |
| | 煮洗いで洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。性能に問題はありません。 | — |
| **バーナーキャップの塗装がはがれた** ▶ | バーナーキャップの塗装に油汚れが付くと、はがれたように見える場合があります。<br>つけ置きでのお手入れを一度お試しください。<br>万一塗装がはがれた場合でも性能に問題はありません。 | 52 |
| **トッププレートが熱くなる** ▶ | グリルまたはオーブンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1 か所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。<br>コンロ・グリルまたはオーブン使用中や使用直後は、トッププレートに触らないよう注意してください。 | 11 |
| **トッププレートのコーナー部が浮き上がる** ▶ | 土鍋や底の厚い鉄鍋・ステンレス鍋などを長時間使用しますと、トッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。トッププレートの熱膨張によるものであり、異常ではありません。冷えると元の状態に戻ります。 | — |
| **電池交換サインが点滅する** ▶ | 乾電池の交換時期が近づいています。<br>機器が使用できなくなりますので、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。 | 59・61 |
| **部品が傷んできた** ▶ | お客さまにて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。 | 73 |
| **上部パネルがはずれた** ▶ | お手入れなどで上部パネルがはずれる場合がありますが、故障ではありません。<br>上部パネルを本体に取り付けて、パネルロックつまみを左側へスライドさせて固定してください。 | 54 |
| **下部パネル（左：電池ケースふた）または下部パネル（右）がはずれた** ▶ | 強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。下部パネル（左：電池ケースふた）または下部パネル（右）の左右 2 か所のツメの溝を本体のピンに「カチッ」と音がするまで、1 つずつはめ込んで取り付けてください。 | 59 |

# ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

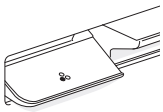
●表示（数字）について、右コンロに関する表示は右コンロタイマー表示部、左コンロに関する表示は左コンロタイマー表示部、後コンロ・グリルに関する表示はグリルタイマー表示部に表示されます。
**-1**：右コンロ　**-2**：後コンロ　**-3**：左コンロ　**-5**：グリル　←→：交互に点滅
●モードランプ・表示部を消灯する場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。

| 表　示 | | ブザー音 | 内　容 | |
|---|---|---|---|---|
| 0 | | ピー1回（約2秒） | コンロタイマーモード終了（温度設定モード･高温炒めモード･湯わかしモードでコンロタイマーを使用した場合）炊飯モード終了 | |
| | | | グリルタイマー終了 | |
| 00 ←→ | -1、-2、-3 | ピー3回 | コンロ消し忘れ消火機能の作動 | |
| | -1、-3 | | 高温自動温度調節機能の終了 | |
| | | | 高温炒めモード終了 | |
| 01 ⟶ - - | | ピー3回 | モーター位置エラー | |
| 02 ←→ | -1、-2、-3 | ピー5回 | 調理油過熱防止装置の作動<br>焦げつき消火機能の作動 | |
| | -5 | ピー3回 | グリル過熱防止センサーの作動 | |
| 11 ←→ | -1、-2、-3、-5 | ピー3回 | 点火時に着火しなかった | |
| 12 ←→ | -1、-2、-3、-5 | ピー3回 | 立消え安全装置の作動 | |

| 原　　因 | 処置と再使用時の注意 | 参照ページ |
|---|---|---|
| 設定した時間がたち、自動で火が消えました。 | ●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 | 28・36 |
| 設定した時間がたち、自動で火が消えました。 | ●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 | 41・42 |
| 点火後、約２時間または設定した時間がたち、自動で火が消えました。 | ●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。<br>●続けて使用する場合は、再度点火を行ってください。 | 21 |
| 火力自動調節に入ってから 30 分がたち、自動で火が消えました。 | ●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。<br>●使用する場合は、冷めるのを待ってから、再度点火を行ってください。 | 22 |
| 高温炒めモードに設定してから 60 分または、最初に自動で弱火になってから約 30 分がたち、自動で火が消えました。 | ●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。<br>●使用する場合は、冷めるのを待ってから、再度点火を行ってください。 | 29 |
| モーターの初期化動作が完了していない | ●自動でモーターの初期化動作を開始します。モーターの初期化動作が完了すると、表示が「- -」に変わります。<br>表示が「- -」に変わるのを待ってから、操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 | — |
| 調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空焼きなど | ●よくあるご質問（Q＆A）「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。<br>●やけどに注意して再度点火を行ってください。<br>●調理油過熱防止装置がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、冷めるのを待ってから、再度点火を行ってください。 | 21・62<br>63 |
| グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合、少ない食材など | ●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで５分程度待ってから、再度点火を行ってください。 | 22・65<br>66 |
| 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 | ●「基本操作」およびよくあるご質問（Q＆A）「点火しない」「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」を確認してください。<br>●操作ボタンを押して消火の状態に戻し、周囲にガスがなくなるまで待ってから、再度点火を行ってください。 | 21・23<br>24・41<br>42・62<br>65 |

# ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

●表示（数字）について、右コンロに関する表示は右コンロタイマー表示部、左コンロに関する表示は左コンロタイマー表示部、後コンロ・グリルに関する表示はグリルタイマー表示部に表示されます。
**-1**：右コンロ　**-2**：後コンロ　**-3**：左コンロ　**-5**：グリル　←→：交互に点滅
●モードランプ・表示部を消灯する場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。

| 表　示 | | ブザー音 | 内　容 |
|---|---|---|---|
| **14** ←→ | **-1、-2、-3** | ピー５回 | 温度センサー過熱防止機能の作動 |
| **24** ←→ | **-1、-3** | ピー１回（約８秒） | 高温炒めスイッチの故障 |
| **31** ←→ | **-1、-2、-3** | ピー１回（約８秒） | 温度センサーの故障 |
| **32・33** ←→ | **-5** | ピー１回（約８秒） | グリル過熱防止センサーの故障 |
| **53・71 72** ←→ | **-1、-2、-3、-5** | ピー１回（約８秒） | 電子部品の故障 |
| ☼ 電池交換サイン※　＜点灯＞ | | ピー３回 | 電池交換のお知らせ |
|  自動で火が消えた場合 | | ピピッ５回（1分ごと） | コンロ･グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能の作動 |

※各種設定の変更（カスタマイズ機能）☞45ページで最新エラー履歴を表示する場合のみ、「**06**」のエラー数字を表示します。

| 原　　因 | 処置と再使用時の注意 | 参照ページ |
|---|---|---|
| 過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。 | ●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。<br>●使用する場合は、冷めるのを待ってから再度点火を行ってください。 | ― |
| 部品が故障しています。 | ●再使用時に同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店または東邦ガス修理受付ダイヤルにご連絡ください。 | 75 |
| 乾電池が消耗しました。 | ●新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個と交換してください。 | 59 |
| 操作ボタンが押された状態のままになっています。 | ●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 | 22 |

# 交換部品・別売品のご紹介

## 交換部品（お客さまにて取り替え可能な消耗部品）・別売品

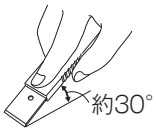
●消耗部品は傷んできたら交換してください。
お求めの場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス事業所にてお買い求めください。
ただし、取り付ける製品が変形していて部品が取り付けできない場合があります。その場合は修理が必要です。

| | 名称 | | |
|---|---|---|---|
| 交換部品 | ごとく | 排気口カバー | グリル焼網 |
| | バーナーキャップ | グリル皿 | — |

| | 名称 | | | 型番 |
|---|---|---|---|---|
| 別売品 | 炊飯専用かま | 3合炊き |  | RTR-03E |
| | 炊飯専用鍋 | 3合炊き |  | RTR-300D1 |
| | | 5合炊き |  | RTR-500D |
| | 魚とって | |  | RTO-ST1（A） |
| | ココットプレートセット | |  | RBO-PC91SA |
| | ココットプレートふた取っ手 | |  | RBO-PCT-1 |
| | クッキングプレート | |  | RCP-65V |
| | ガラストップ専用クリーナー | |  | — |
| | スクレーパーS型　＜推奨品＞※ | |  | オルファ社品番<br>35SB |

●2026年10月現在の仕様です。仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
●アルカリ乾電池（1.5V）は、もよりの電気店などでお買い求めください。

※スクレーパーS型＜推奨品＞について
- ●トッププレートに傷が付くおそれがありますので、刃が傷んだ場合は、使用しないでください。
- ●刃先は鋭利な刃になっていますので、取り扱いには十分に注意してください。
- ●使用角度は約30°で使用してください。
- ●一般の店舗にてお買い求めください。



# 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。☞59ページ
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

## 仕様

| | |
|---|---|
| 品名 | グリル付ガスビルトインコンロ |
| 形式 | RBC4WNHN40（SVFG） |
| 型式の呼び | RB31W46CR7-W |
| 型式名 | RB31W46CR7W |
| 質量 | 18.5kg（付属品含む） |
| 外形寸法 | 高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 537mm<br>（トッププレート幅　592mm） |
| ガス接続口 | Rc1 ／ 2 |
| 電源 | DC3.0V（単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）× 2 個） |
| 安全機能 | ●調理油過熱防止装置　●立消え安全装置　●コンロ消し忘れ消火機能<br>●グリル消し忘れ消火機能　●焦げつき消火機能　●点火ロック<br>●中火点火機能　●グリル過熱防止センサー<br>●コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能　●高温自動温度調節機能 |
| 点火方式 | 連続放電点火式 |
| 付属品 | 単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）× 2 個・取扱説明書（保証書付）・設置説明書 |

| ガス種（ガスグループ） | | ガス消費量 | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 左／右コンロ | 後コンロ | グリル | 全点火時 |
| 都市ガス用 | 12A | 3.91kW | 1.19kW | 1.72kW | 9.97kW |
| | 13A | 4.20kW | 1.27kW | 1.85kW | 10.7kW |

# アフターサービス／廃棄するときは

## アフターサービス

### 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いたします。（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東邦ガス修理受付ダイヤルにご連絡ください。
- 依頼される前にもう一度ご確認ください。
  ☞61 ～ 72ページの「よくあるご質問（Q&A）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」の項をご確認いただき、なおかつ不具合のある場合は、必ずガス栓（ねじガス栓）および器具栓を閉じて、お買い上げの販売店または東邦ガス修理受付ダイヤルにご連絡ください。
- 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・形式（☞19ページ）・お買い上げ日
  3. 故障内容・状況（できるだけ詳しく）
  4. 訪問ご希望日

### 補修用性能部品の保有期間について

- 補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後 5 年です。
  補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
  無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または東邦ガス修理受付ダイヤルへご連絡ください。修理によって機能が維持できる場合は、有料修理いたします。

### 転居される場合

お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス事業所に必ずご相談ください。

- ガスの種類が異なる地域へ転居されるときガスには都市ガス数種類及び LP ガスがあります。
  ガスの種類が違う地域へ転居される場合には、部品交換や調整が必要となります。そのままお使いになりますと正常なはたら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事業所にご相談ください。この場合、調整・改造にともなう費用は保証期間内であっても有料となります。

### 連絡先

別添の「お問い合わせ先一覧」を参照してください。

| 東邦ガス修理受付ダイヤル | |
|---|---|
| ナビダイヤル オナオシコール 0570-070456 | ● IP 電話・海外からご利用のお客さまは 052-889-2828 へおかけください。<br>● 24 時間 365 日訪問予約を承ります。 |

## あんしん点検について（有料）

機器を長期間使用すると、経年劣化により安全上支障が生じるおそれがあります。
これを未然に防止するため製造年から 10 年ほど経過した機器を対象に、東邦ガスが自主的に定めた点検項目にもとづき実施する点検です。

- 「あんしん点検」は、お客さまの任意で受けていただく有料の点検になります。
- 「あんしん点検」は、当社で設定した点検基準で実施します。
- 「あんしん点検」は、点検の基準に機器が適合しているかどうかを確認するものであって、継続的な性能維持や故障発生時の保証をするものではありません。
- 「あんしん点検」のお申し込み・お問い合わせは、下記の連絡先へお願いします。
  東邦ガス㈱　長期使用製品点検センター　0120-872-909（フリーダイヤル）
  受付時間　午前９時～午後５時＜平日＞
  ※土・日・祝日等の当社指定休日を除く。
- 点検料金について
  点検費用はお客さまにご負担いただくことになります。点検料金については上記フリーダイヤルにご確認ください。下記のホームページに点検料金を掲載します。
  https://www.tohogas.co.jp/announcement-home/1187706_1365.html

## 廃棄するときは

- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。
  もし、お客さまで旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。

# MEMO

# 保　証　書

品名　ビルトインコンロ　　RBC4WNHN40(SVFG)

このたびは、当社製品をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。
この保証書は、東邦ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、
本書記載内容で無料修理をお約束するものです。
万一故障いたしましたときは、本書をご提示の上、お買い上げの販売店または東邦ガス修理受付ダイヤルにご連絡ください。

記

1.保証期間は、お買い上げ日から１年間とし、本体を対象といたします。
2.保証期間内でありましても、次の場合には有料修理といたします。
（1）　取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の故障および損傷。
（2）　一般家庭用以外に使用された場合の故障および損傷。
（3）　指定規格以外のガス、電気、または熱媒等をご使用したことに起因する故障および損傷。
（4）　お買い上げ後の取付場所の移動、落下等による故障および損傷。
（5）　火災、凍結、塩害、地震、風水害、落雷、煤煙、降灰、酸性雨、腐食性等の有害ガス、
ほこり、異常気象、異常電流・電圧・周波数・電磁波、犬・猫・ねずみ・鳥・くも・昆虫等の動物の行為、
その他天変地異または戦争、暴動等破壊行為による故障および損傷。
（6）　器具を調整、改造された場合の故障および損傷。（ただし、当社都合の場合は除く。）
（7）　建築躯体の変形等、当製品以外に起因する故障および損傷。
（8）　音、振動、塗装の退色、メッキの軽微な傷、錆など設計仕様の範囲内の感覚的な現象の場合。
（9）　本書のご提示がない場合。
（10）本書にお買い上げ日、販売店名・住所の記入捺印のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
（11）消耗部品の取り替えおよび保守などの費用。
（12）電気のトラブル等に起因する故障および損傷。

お買い上げ日　　年　　月　　日

販売店名　住所

電話　　（　　）

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

保証責任者　**リンナイ株式会社**　〒454-0802　名古屋市中川区福住町 2 番 26 号

お客さまへ
1. この保証書をお受け取りになる時にお買い上げ日、販売店名・住所が記入捺印してあることを確認してください。
2. 本証書は再発行いたしませんので紛失されないよう大切に保管してください。
3. 無料修理期間経過後の故障修理などにつきましては取扱説明書をご覧ください。
4. この保証書によって、お客さまの法律上の権利を制限するものではありません。
5. 無料修理やアフターサービス等について、ご不明の場合はお買い上げの販売店または東邦ガス修理受付ダイヤルにご連絡ください。

TOHO GAS

（工場管理）
JS0091-040(00)
260900K
06000005231220