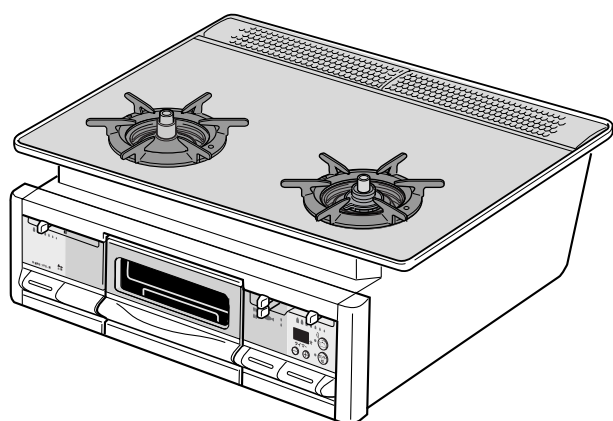


取扱説明書

RSK-N28W5GA15TS-STL/STR

Rinnai 家庭用 グリル付 ガスクックトップ®

型 式 型式の呼び
RSK-N28W5GA15TS RBG-N28W5GATS^L_R
RBG-N28W5GATS(G)^L_R



[SAFULL]
セイフル

よく読んで安全に正しく
お使いください。

ご愛用の皆様へ

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

- ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認ください。大切に保管してください。
- 本製品は家庭用なので業務用のような使い方をされますと著しく寿命が縮まります。
- この製品は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店またはフリーダイヤルにご連絡して再購入してください。

保証書付

取扱説明書

システムキッチン用〈ビルトインコンロ〉

もくじ



各部の名称と特長 1

安全上のご注意 3

準備をしましょう

乾電池のセット 6
各部品のセット 6
点火ロック 9
カスタマイズ機能 9

コンロをお使いになる前に

使用できるなべと温度センサーについて 10
鍋なし検知機能 12
コンロを使うとき注意しましょう 13

コンロを使いましょう

操作の手順 14
湯わかしモード 15
コンロタイマーモード 17
センサー「切」モード 18
自動判別モード 18

グリルをお使いになる前に

グリルとびらの出し入れ 19
グリルで上手に焼くには 19
初めて使うときは から焼きをしましょう 20
グリルを使うとき注意しましょう 20

グリルを使いましょう

操作の手順 22

点検・お手入れをしましょう

日常点検をしましょう 23
お手入れの道具と洗剤について 23
お手入れのポイント 24

故障かな？と思ったら

電池交換 27
感震停止機能 27
もう一度、ご確認ください 28
表示とブザーについて 31

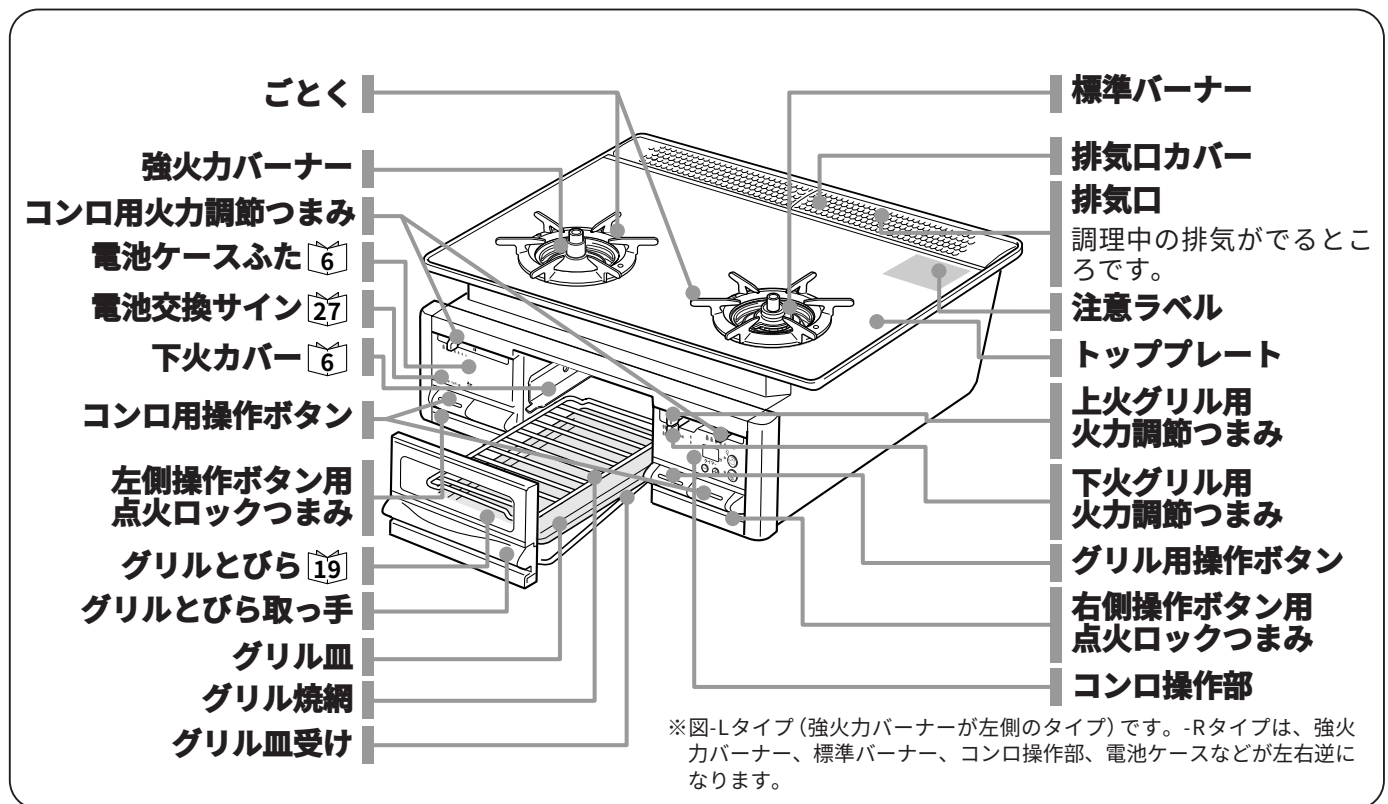
アフターサービスは？／設置にあたって 33

長期間使用しない場合／仕様 34

保証書 裏表紙

※ 内の数字はページを示しています。

各部の名称と特長

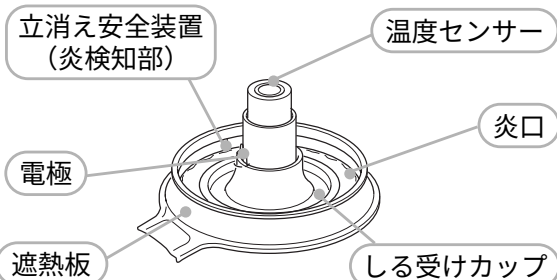


感震停止機能 27

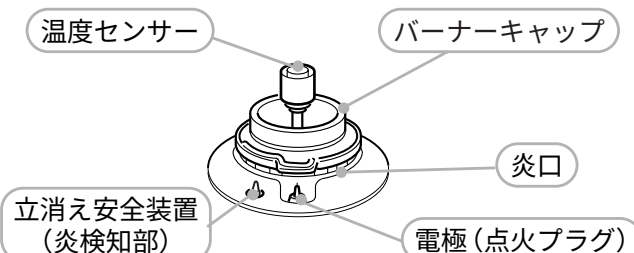
機器本体が約震度4以上の震動を検知すると、コンロ・グリルとも自動消火します。

コンロ部

強火力バーナー



標準バーナー



立消え安全装置 31

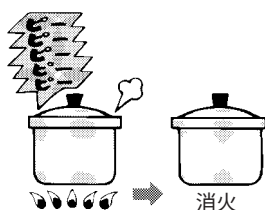
調理中、煮こぼれなどで火が消えると自動的にガスを止める安全機能です。

コンロ消し忘れタイマー 31

強火力・標準バーナーは、点火してから約30分間 (購入時) で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

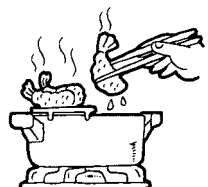
焦げつき消火機能 (標準バーナーのみ) 31

なべ底が焦げつきはじめたら自動消火します。



天ぷら油過熱防止機能 31

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



コンロ操作部

※図は標準バーナーが右側の機器の場合です。

表示部

コンロタイマー・湯わかしの時間を表示します。

湯わかしモード表示ランプ

湯わかしモード設定時に点灯します。

湯わかしキー

沸とう後自動的に、小火になります。沸とう後設定時間が経過すると自動消火します。
(設定時間は1～60分までできます)

タイマーセットキー

コンロタイマー・湯わかしの時間をセットできます。

■湯わかし

1～60分までセットできます。

■コンロタイマー

1～99分までセットできます。

センサー「切」表示ランプ

センサー「切」モード設定時に点灯します。

センサー「切」キー(長押し)

あぶり料理や高温になる調理をするときなど、センサーを解除したい場合に使用します。12

グリル部

◆ 水のいらない両面焼きグリル 19

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

◆ グリル過熱防止センサー 31

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

◆ グリル消し忘れタイマー 31

点火してから約15分間(グリル庫内高温時は約10分間)で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

◆ 立消え安全装置 31

◆ グリルとびら 19

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

◆ グリルお知らせブザー 22

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

安全上のご注意

●必ずお守りください

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

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

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

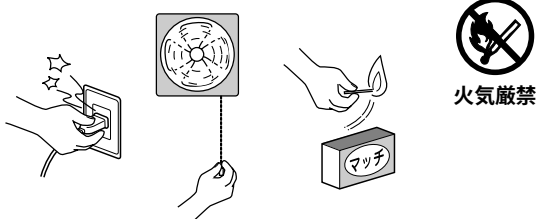
●絵表示には次のような意味があります。

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

危険

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

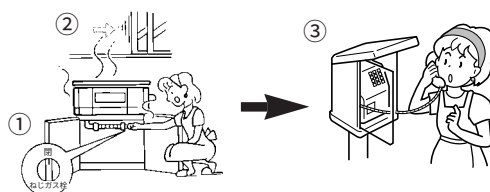
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



火気厳禁

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

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



必ず行う

警告

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

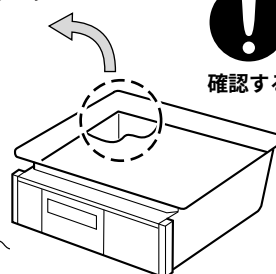
供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。銘板は機器内後方側面または機器の本体底裏面に張ってあります。供給ガスがわからない場合はお買い求めの販売店、またはガス事業者にお問い合わせください。転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈例〉銘板（12A・13Aの場合）

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

製造年月

ガスグループ

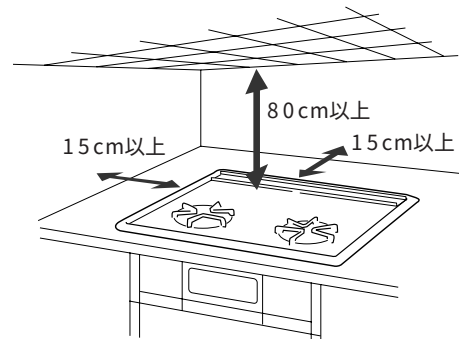


確認する

警告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

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

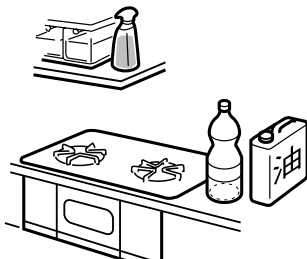


可燃物との距離を確実にとる

■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

■燃えやすいものを近くに置かない

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



■引火しやすいものを近くで使用しない

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



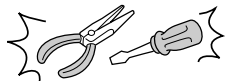
■スプレー缶、ボンベを近くに置かない

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



■ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です

機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店またはガス事業者にご連絡ください。



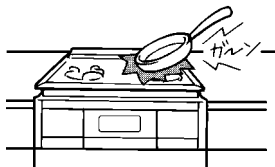
必ず守る

※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

■トッププレートに衝撃を加えない

■トッププレートの上にのらない

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



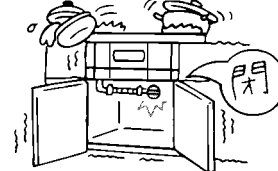
■幼い子供には触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



■異常時の処置

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



使用を中止する

■火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない

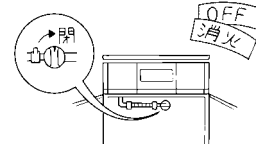
調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。グリルを消し忘れると調理中のものに火がつきますので注意してください。電話や来客の場合は、いったん火を消してください。



■点火・消火の確認を必ず行う

■使用中は、炎の確認をする

就寝・外出時はガス栓(ねじガス栓)も閉めてください。



必ず守る

■分解・修理・改造はしない

ガス漏れ・火災・作動不良の原因になります。故障と思われたときはP27～32を参照ください。



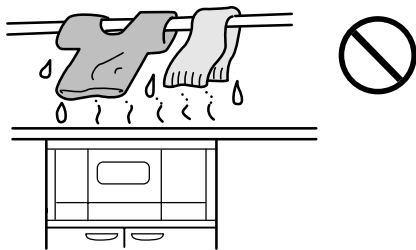
分解禁止

安全上のご注意

△ 注 意

■調理以外に使わない

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



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

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

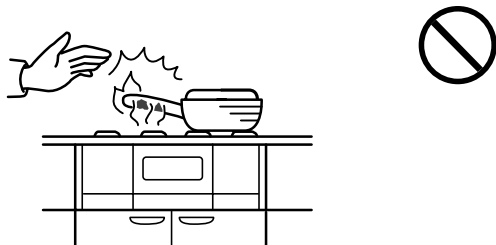


必ず守る

■排気口に手や顔などを近づけない

■なべの取っ手を排気口に向けない

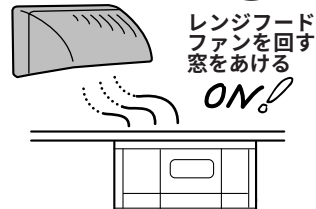
排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。



■使用中は換気をする

ご使用と同時に窓を開けたり、レンジフードファンを回すなど必ず換気をしてください。換気をしないと一酸化炭素中毒の原因になります。

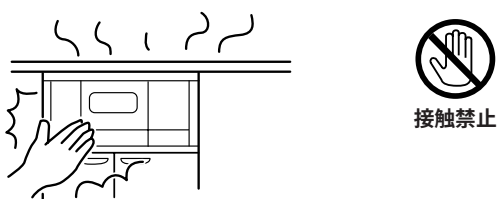
ただし、室内給気式 (FE・CF) 給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。レンジフードファンを回すと排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



レンジフードファンを回す窓をあける
ON!

■やけどに注意

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



接触禁止

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

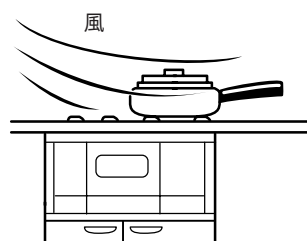
手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。



必ず守る

■扇風機や冷暖房機器の風を機器に当てない

機器焼損や作動不良の原因になります。



お願い

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- 使うバーナーの操作ボタンをまちがえない。
- 使用中に、ガス栓 (ねじガス栓) を操作しての消火はしない。
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 本機器を大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。火災など思わぬ事故になります。

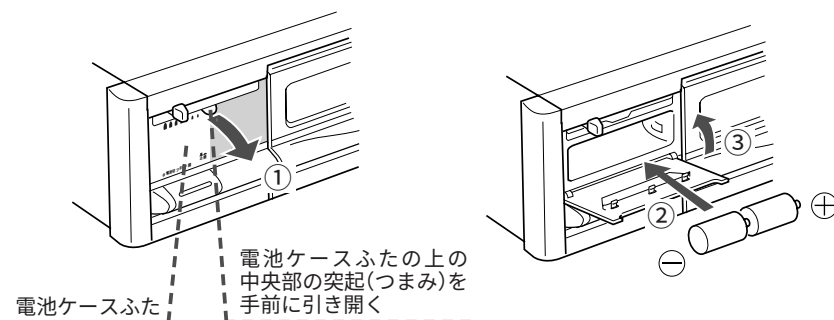
準備をしましょう

乾電池のセット 27

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

※図は強火力バーナーが左側の機器の場合です。

強火力バーナーが右側の場合は、電池ケースが右側になります。



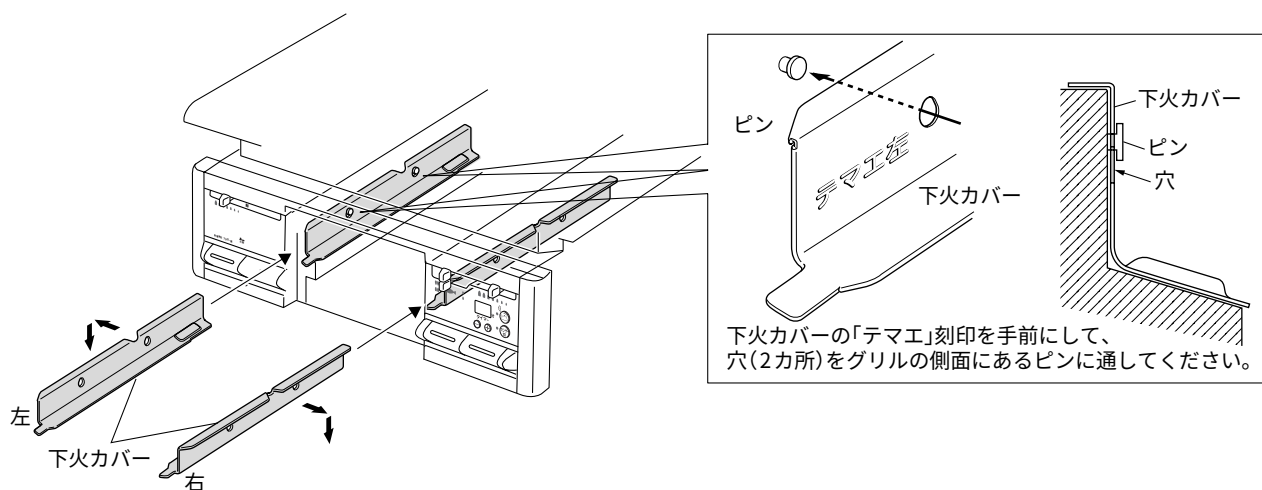
乾電池の取り付け手順

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

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

各部品のセット

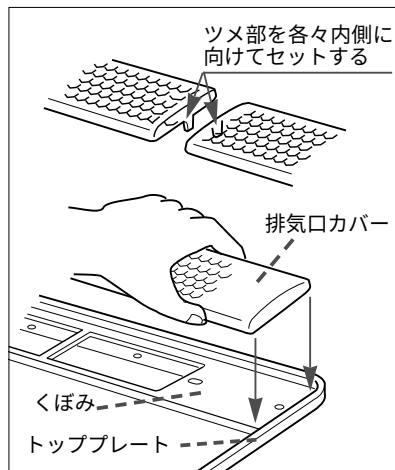
下火カバー



準備をしましょう

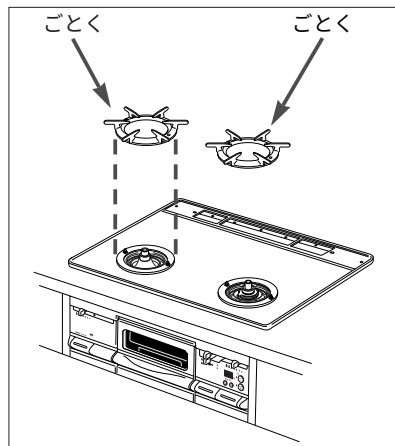
排気口カバー

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



ごとく

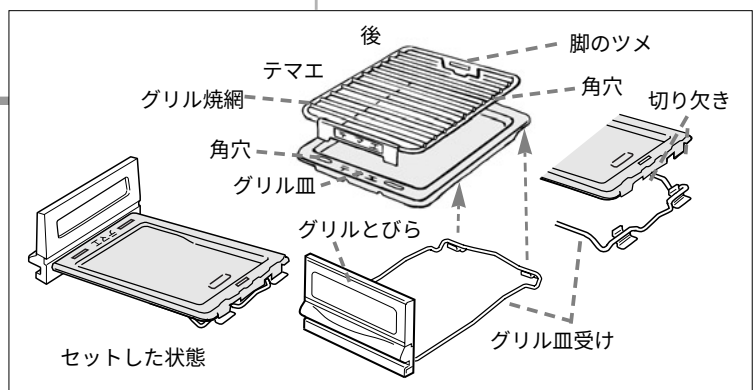
ごとくは、右図のようにガラスリングの外側にセットしてください。 



●ごとくの先端部は炎が接触して変色しますが異常ではありません。

グリル皿・グリル焼網

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



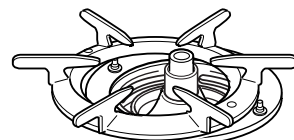
⚠ 注意

■ごとくを誤ったセットで使用しない

誤ったセットをするとなべなどが不安定になり、かたむいたり、倒れたりします。

■ごとくをはずして直接なべを置いて使用しない

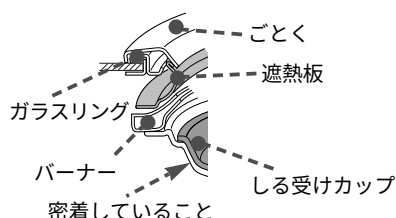
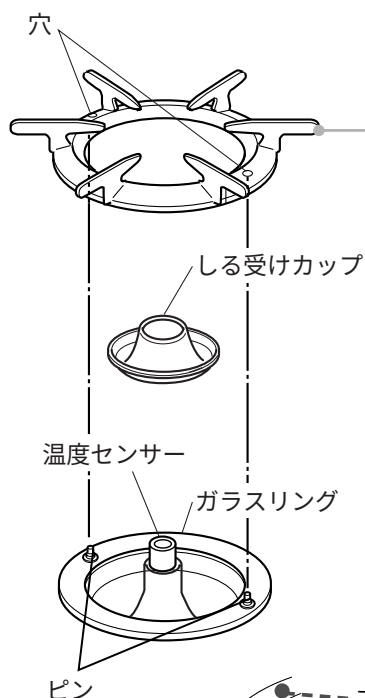
不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。



◆ ごとく・しる受けカップ・バーナーキャップ

●下図のように各部品を正しくセットしてください。

強火力バーナー



ごとく

ごとくの穴にガラスリングのピンの部分を入れて正しくセットしてください。

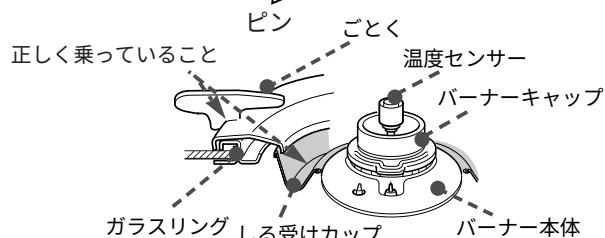
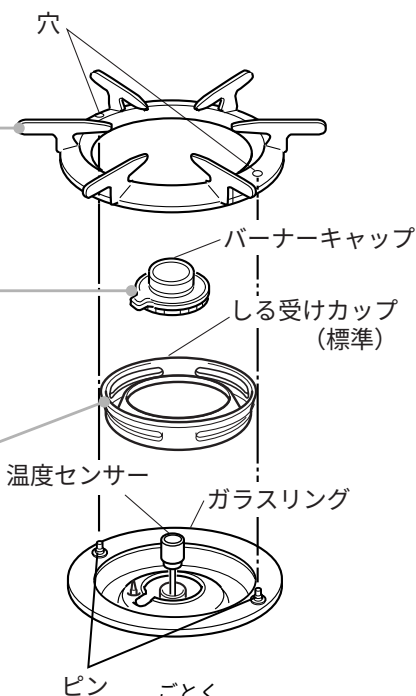
バーナーキャップ

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

しる受けカップ(標準)

しる受けカップ(標準)側面の穴をアルミはくなどでふさがないでください。

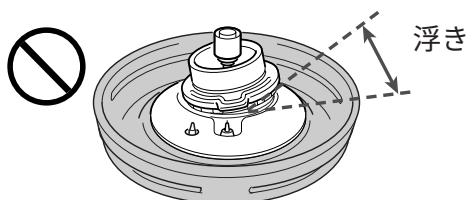
標準バーナー



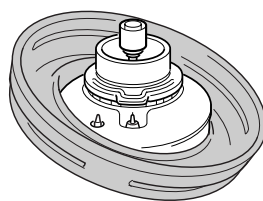
⚠ 注意

■バーナーキャップ・しる受けカップ(標準)は誤ったセットで使用しない

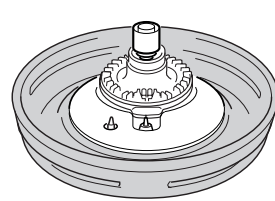
しる受けカップ(標準)や、バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こしたり、また、器具の中に炎がもぐりこんで危険です。



バーナーキャップの浮き



しる受けカップ(標準)の傾きや裏返し



バーナーキャップの裏返し

誤ったセットの例

お願い

- バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎がふぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店またはフリーダイヤルへご相談してください。27 33
- ごとく、しる受けカップはホーロー仕上げです。よごれなどが焼きつくことがありますので、こまめに掃除をしてください。よごれが焼きついても性能はかわりません。24
- トッププレートのお手入れでクリームクレンザーを使う場合はガラスの印刷面がうすくなったり、トッププレート枠やバーナー周辺部が変色・変質することがあります。26

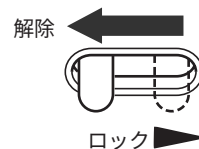
準備をしましょう

点火ロック

操作ボタンを押せないように、ロックすることができます。

ロックをするとき

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

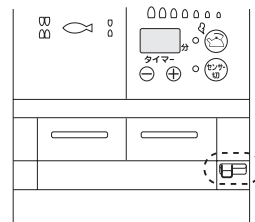


ロックを解除するとき

点火ロックつまみを、左方向にスライドさせると、ロックを解除できます。

お願い

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



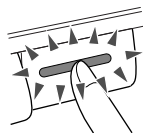
※図は右側の操作ボタンの点火ロックです。

カスタマイズ機能

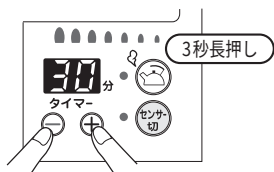
この機器はお客様が使いやすいようにコンロ消し忘れタイマーおよび、感震停止機能の設定を変えることができます。

- コンロ消し忘れタイマー …30～90分の間で、10分間単位に設定できます。購入時は、「30分」になっています。
- 感震停止機能 ……………作動を「ON／OFF」できます。購入時は「ON」になっています。

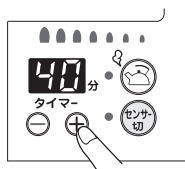
設定したいときは……



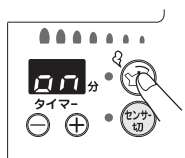
- ①機器下方のキャビネット内にあるガス栓(ねじガス栓)を閉めます。強火力バーナーの操作ボタンを軽く押してください。



- ②⊕キーと⊖キーを同時に3秒長押ししてください。表示部に消し忘れタイマーの時間を表示し、カスタマイズ機能設定モードに入りコンロ消し忘れタイマーの設定時間が表示されます。

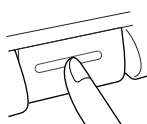


- ③⊕キー⊖キーで30～90分の間で10分単位にお好みの時間に設定できます。
⊕キー⊖キー以外のモードキーを押せば、設定を確定します。また、そのまま放置しておいても、10秒後に表示が消え、確定します。



※感震停止機能の設定／解除するときは

- ④さらに「湯わかし」キーを押すと感震停止機能を解除、または設定できます。⊕キー⊖キーで「on (設定)」 「off (解除)」となります。



- ⑤強火力バーナーの操作ボタンを押し、元の位置に戻してください。
機器下方のキャビネット内にあるガス栓(ねじガス栓)を全開にします。

コンロをお使いになる前に

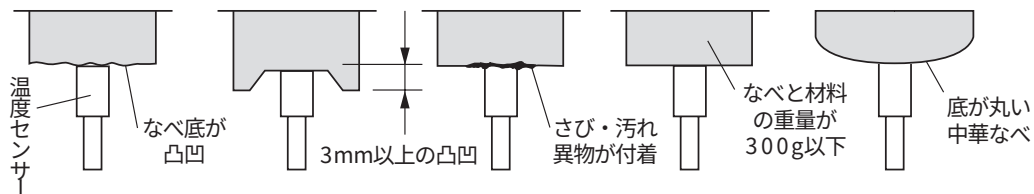
使用できるなべと温度センサーについて

●温度センサーを正しく働かせるために、必ずお読みください。

⚠ 警告

■温度センサーを使用するときは下記のなべなどは使わない

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



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



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

○：適する ×：適さない(温度を正しく検知しない場合あり)

コンロをお使いになる前に

⚠ 警 告

■温度センサーとなべ底が密着しているか確認する

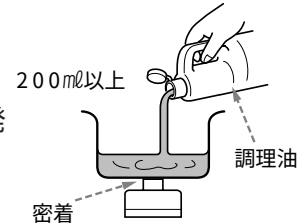
温度センサーが傾いていたり、なべの間にすき間があると発火の原因になります。



■使用する調理油の量は200ml以上で行う

■揚げものをするときは、焼きものモードで使わない

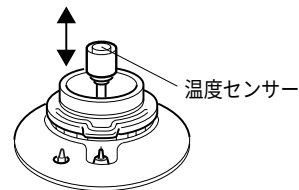
調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると使用中発火することがあります。



⚠ 注 意

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

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



■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

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

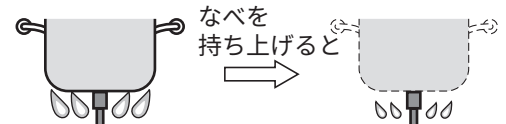


鍋なし検知機能

コンロの温度センサーにはなべの有無を判断する検知機能を搭載しています。安全のため、ごとくの上になべを置いていないと点火しても、小火になる仕組みになっています。また、調理中になべを持ち上げると、火力が小火*になります。

温度センサーが5mmほど押されるとなべの有無を検知する構造になっています。

※火力調節つまみがあらかじめ「小火」の位置にあるときは「小火」の火力のままとなります。



点火時

- なべをごとくに置いていないと点火しても「小火」に切替わります。
- 小火のまま一定時間(約1分)経つと自動消火します。
- なべを置いて「小火」に切替わる場合は、次のことが考えられます。
 - ①なべの底の形状が4mmより大きな凹になっている。
 - ②なべを置いたときに、センサーが傾いてなべ底に当たっていない。
 その場合は、センサー「切」モードにして使用してください。

調理中

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

センサー「切」で解除が可能です

なべを振る調理で小火になると支障がある場合や、あぶり料理をするとき、凹んだなべを使用したときに点火しても「小火」に切替わる場合は、鍋なし検知機能を解除することができます。

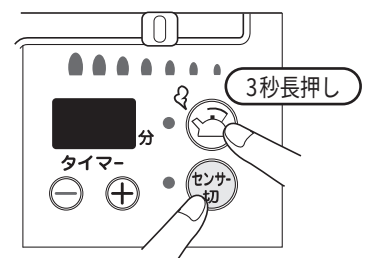
●標準バーナー鍋なし検知機能の解除

センサー「切」モードで鍋なし検知機能と焦げつき消火機能を解除することができます。

設定方法はセンサー「切」モードのページを参照してください。 **18**

●強火力バーナー鍋なし検知機能の解除

- ・標準バーナーやグリルが点火していないことを確認し、強火力バーナーを点火してください。
- ・センサー「切」キーと湯わかしキーを同時に3秒長押しします。
- ・「ピッ」とお知らせし、鍋なし検知機能が解除されます。(センサー「切」表示ランプは点灯しません。)
- ・鍋なし検知機能の復帰は再点火してください。



コンロをお使いになる前に

コンロを使うとき注意しましょう

下記の注意や「安全上のご注意 3」をよくお読みになってお使いください。

警告

- ごとくをはずして、なべを直接コンロに置いて使用しない
- 市販の補助具（アルミはく製しる受け・いわゆる省エネごとく・補助ごとく）を使用しない

- 炎をふさいだり、コンロを覆わない

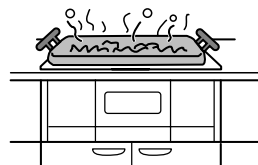
この機器の付属品や指定のもの以外や、鉄板やコンロを覆うような大きななべは使用しないでください。また、標準バーナーのしる受けカップ側面の穴をアルミはくなどでふさがないでください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因になります。



アルミはく製しる受け



いわゆる省エネごとく



注意

- コンロ使用時は体の一部や衣服をバーナーに近づけない

- 点火操作をするときは、バーナーに顔を近づけない

やけどの原因になります。

- やかんやなべから炎をはみ出さない

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



- バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る

水分が残ったままセットすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。



洗った後は水気を切る

お願い

- みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにし、よくかき混ぜながら温める

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

- 煮こぼれに注意する

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

- コンロで焼網を使わない

トッププレート・ごとく・しる受けカップ・バーナーなど、機器を早くいためます。
もちは、グリルで火力を絞ってようすをみながら、焼いてください。早い時間で焼けるので注意してください。

- なべは不安定な状態で使わない

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

使用中に自動的に小火になったときは

高温自動温度調節機能が作動

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

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

※故障ではありません。

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

コンロを使いましょう

コンロバーナーには消し忘れタイマーがついています。約30分間連続使用すると自動消火します。①

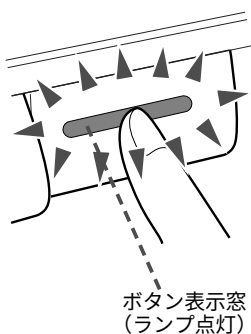
操作の手順

1 準備



- 機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。
- 点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。⑨

2 点火



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

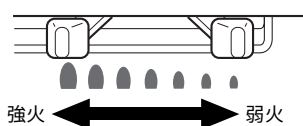


- 操作ボタンから手を離しても、立消え安全装置が働くまで放電が続きます（最長約10秒）。
- 操作ボタンの素早い操作はしないでください。点火しない場合があります。

お願い

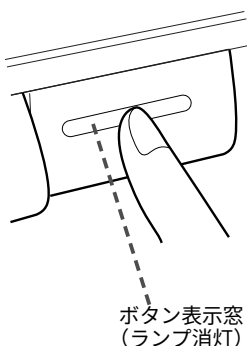
長時間使用していなかったり、朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

3 火力調節



- 火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力調節します。
火力調節つまみを早く操作すると消火したり、炎が一瞬大きくなる場合があります。
- ※標準バーナーは消し忘れタイマーが残り5分前になると、自動的にタイマーモードになって5分表示が出ます。「+ -」キーで時間の増減が可能です。「+」キーで時間を増やした場合、増やした分だけ継続しての使用が可能です。

4 消火



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

⚠ 注意



接触禁止

■使用中、使用直後は操作ボタン・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない

やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。

コンロを使いましょう

湯わかしモード 16

※下の図は全て標準バーナーが右側の機器の場合です。

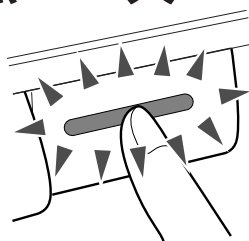
湯わかしモードは標準バーナーにて使用できるモードです。

コンロタイマーモードを使用している場合は湯わかしモードは設定できません。

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



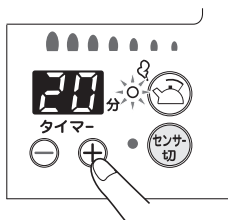
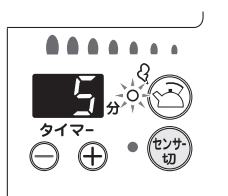
1 点 火



標準バーナーの点火操作をします。14

●火力調節つまみの位置は強の位置でお使いください。

2 モードおよび時間の設定



●湯わかしキーを1度押し、湯わかしモードにします。

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

沸とう後のタイマー時間を変更する場合

タイマーセットキー(⊕キー、⊖キー)を押して時間をセットします。(1～60分まで1分刻みでセットできます)タイマーセットキーを押し続けると5分刻みに進みます。

※タイマー時間の設定は、いつでも変更することができます。

●取り消しする場合さらに1回湯わかしキーを押します。

※湯わかしキーを押すごとに **湯わかし→消灯(とりけし)** というよ

うに湯わかしモード表示ランプが切り替わります。

※とりけしにすると湯わかしモードが取り消され自動判別モード 18 に設定されます。

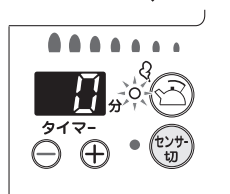
●沸とう後ブザーで「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせし、小火になります。タイマー表示が動き始めます。

※沸とうして小火になると、火力は変えられません。

3 時間終了



(秒表示)



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

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



アドバイス

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

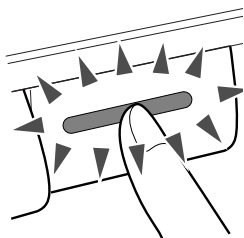
コンロを使いましょう

コンロタイマーモード

※下の図は全て標準バーナーが右側の機器の場合です。

コンロタイマーモードは標準バーナーにて使用できるモードです。
湯わかしモードを使用している場合はコンロタイマーモードは設定できません。

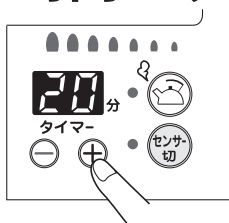
1 点 火



コンロバーナーの点火操作をします。14

●火力は調理に合わせてお使いください。

2 時間セット



タイマーセットキー（ $\oplus$ キーか $\ominus$ キー）を一度押すと表示部に“！”が表示されます。

タイマーセットキーを押して時間をセットします。

●1～99分まで1分刻みでセットできます。

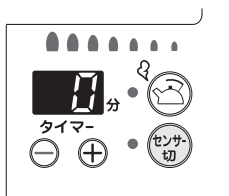
●タイマーセットキーを押し続けると5分刻みに進みます。

●調理中にタイマーセットキーを押しても、設定時間が変更できます。

3 セット時間終了



↓ (秒表示)



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

●セット時間が終了するとブザーで「ピー」と1回鳴り、自動消火します。

●自動消火後は、操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。

センサー「切」モード

センサー「切」モードは標準バーナーにて使用できるモードです。

こんなときにお使いください

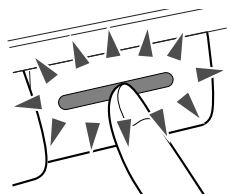
センサー「切」モードは、高温調理に対応するモードです。鍋なし検知、焦げつき消火機能が解除されます。炒る料理やあぶり料理、高温を必要とする料理をしたい場合などにご使用になると便利です。約30分間使用できます。

また、なべを振る調理で小火になると支障がある場合や、凹んだなべを使用したときに点火しても「小火」に切替わる場合は、センサー「切」モードで鍋なし検知機能を解除してください。^[12]

※湯わかしモード時やコンロタイマーモード時でも併用することができます。(湯わかしモード時は鍋なし検知の解除のみです。またコンロタイマーモード時では鍋なし検知と焦げつき消火機能が解除されます。)

1 点 火

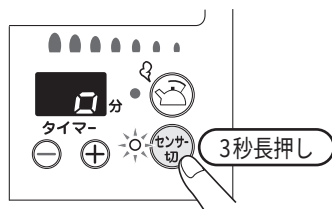
標準バーナーの点火操作をします。^[14]



2 モード設定

センサー「切」キーを3秒以上長押しします。表示部が「**I**」→「**L**」→「**U**」→「**Q**」と表示されます。「**Q**」が表示されたとき、「ピッ」とお知らせすると同時にセンサー「切」ランプが点灯し、センサー「切」モードに設定されます。

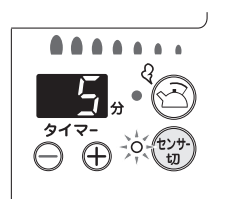
※もう一度押すととりけしになります。



3 調 理

●残り5分になると時間表示され、カウントダウンが始まります。延長したい場合は「+」キーで最大15分延長できます。

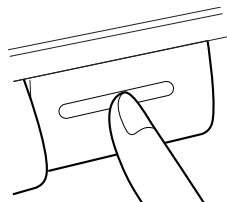
●タイマーが「0」になるとブザーで「ピー」とお知らせして自動消火し、点火確認ランプが点滅します。



●センサー「切」モードのときはなべやフライパンを持ち上げても小火にはなりません。

4 終 了

操作ボタンを奥に当てるまで押して戻してください。点火確認ランプが消灯します。



自動判別モード

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

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

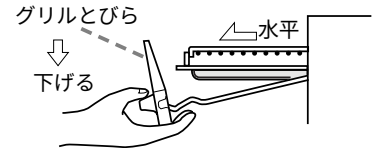
グリルをお使いになる前に

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

グリルとびらの出し入れ

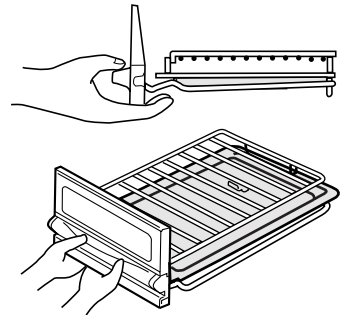
引き出しかた

- グリルガラスに触れないようにグリルとびらとってに指をかけて、グリルとびらを水平にゆっくり引き出します。
- いっぱい引き出すと、グリルとびらのみ下がります。
- グリル皿はそのままの状態です。



取り出したり持ち運ぶとき

- グリルとびらをいっぱい引き出します。
- グリルガラスに触れないようにグリルとびらを両手で持ち上げて引き出します。
グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿のクリアコートがはがれる原因になります。
- お手入れのときは、グリルとびらを別の場所においてからグリル皿をはずして洗ってください。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は **25** を参照してください。



グリルで上手に焼くには

下ごしらえ

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

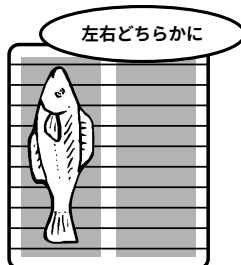
塩加減のコツ

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

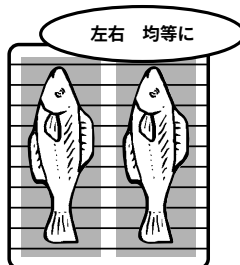


魚焼きのこつ

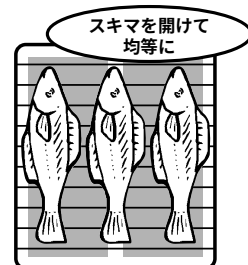
魚の置きかた



魚を1尾 焼く場合



魚を2尾 焼く場合



魚を3尾以上焼く場合

- 魚は一尾だけ焼く場合でも、中央ではなく端に置いてください。
(グリルは端の方が火力が強いので、より早く火が通ります)
- 魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。
- 詳しくは付属のクックブックをご覧ください。

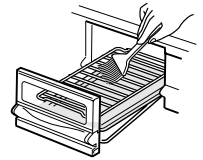
■焼きあがった魚を取り出しやすくするには？

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

●グリル焼網に油を塗って予熱をする

あらかじめ、グリル焼網に油をうすく塗り、1～2分予熱し庫内を温め温度を均一にします。

焼き上がり後、材料が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。



●焼きあがった魚を取り出すには？

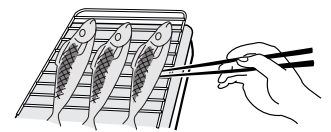
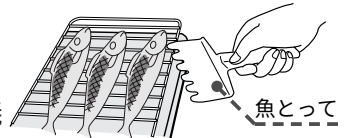
・付属の魚とってを使用すると便利です。

①魚とっての切りこみを焼網に合わせます。

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

③小さい焼物なら、そのまますくいにとって取り出せます。

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



お願い

●両面焼グリルは、上下の焼き方が違うので、表と裏の焼き方が同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節 [22] を利用してお好みの焼き色にしてください。

●トーストやクッキーなどの調理に便利な別売のクッキングプレートRCP-62Vを用意しています。 [27]

初めて使うときは から焼きをしましょう

◆ グリルを初めて使うときは から焼きをする

●庫内の紙や梱包部材などを取り除いてください。発火の原因になります。

●グリルを初めて使用するときは、5分程度 から焼きをしてください。

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

●から焼き時に、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。この場合、約5分程度待ってから、再度点火操作をしてください。

グリルを使うとき注意しましょう

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

警告

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

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



必ず守る

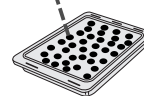
■グリル皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない

機器の損傷や、たまった脂が加熱され燃えて火災の原因となります。



グリル石

グリルシート



■グリル使用中、排気口をふさがない

排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさいだり、調味料ラックなどを設置すると異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。

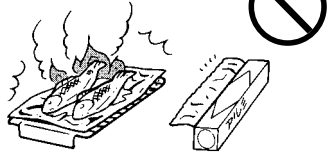


グリルをお使いになる前に

警告

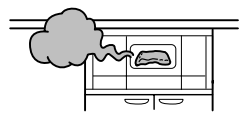
■脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。



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

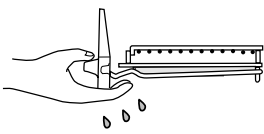
食品くずやふきんなどが燃えることがあります。



注意

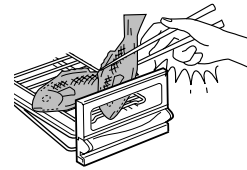
■グリル皿の持ち運びはていねいに

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



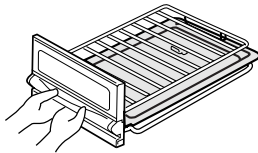
■魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする

手や腕が触れるとやけどをすることがあります。



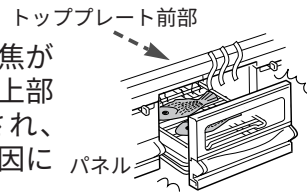
■グリルとびら取手のガラス付近には触れない

使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。



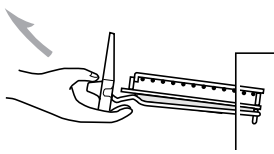
■グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

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



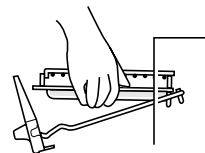
■グリル皿の出し入れはゆっくり確実に

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



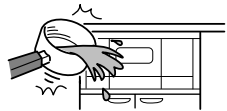
■グリル皿だけを持って本体より取りはずさない

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



■熱くなったグリルとびらガラスに水をかけない

ガラスが割れてけがをする原因になります。



■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因になります。



■グリル使用時は魚を焼きすぎない

魚に火がつき火災の原因になります。



■グリル皿を持ち運びする際は、さめてから持ち運ぶ

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



■グリル皿に水を入れないで使用する

お湯がこぼれてやけどをする原因になります。



■鶏肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリルの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。



■グリルに手や顔などを近づけない またなべの取手を排気口に向けない

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

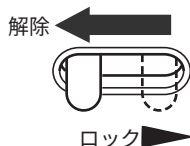


グリルを使いましょう

グリルバーナーには消し忘れタイマーがついています。約15分間（グリル庫内高温時約10分間）連続使用すると自動消火します。2

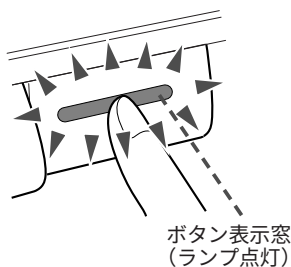
操作の手順

1 準備



- 機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。
- 点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。9
- グリル皿には水を入れないでください。
続けて使用するときには、そのつど脂を取り除いてください。

2 点火



- グリルとびらを閉めてください。
- 操作ボタンをいっぱい押してください。
- 上火用火力調節つまみの位置が弱火のとき、操作ボタンを押すと強火の方向に移動します。
- バーナーへ火移りしたことを確かめてから手を離してください。
※グリル点火後、3分毎に「ピピッ」とグリルお知らせブザーが鳴ります。
庫内温度が高温のときは、2.5分毎に鳴ります。

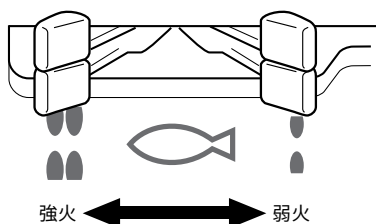


- 操作ボタンから手を離しても、立消え安全装置が働くまで放電が続きます（最長約10秒）。
- 操作ボタンの素早い操作はしないでください。点火しない場合があります。

お願い

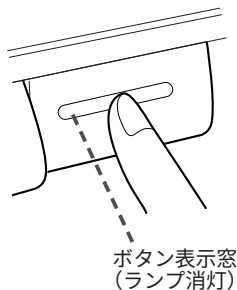
長時間使用していなかったり、朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

3 火力調節



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

4 消火



- 操作ボタンを押して必ず火が消えたことを確認してください。

注意



接触禁止

- 使用中、使用直後は操作ボタン・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない

やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

- コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。

点検・お手入れをしましょう

- 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回程度の定期点検をおすすめします。
- ※定期点検を受ける先が不明の場合や、点検費用などについてはお買い上げの販売店またはもよりのガス事業者にお問い合わせください。

⚠ 注 意

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

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



日常点検をしましょう

◆部品が正しくセットされていますか？

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

◆つまり、たまり、汚れはありませんか？

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

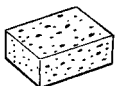
お手入れの道具と洗剤について

お手入れの手順・ポイント



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

使ってよい道具・洗剤



スポンジ
たわし



やわらかい
歯ブラシ



やわらかい布

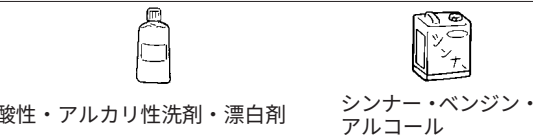


台所用中性洗剤
(野菜・食器洗い用)



ガラストップ専用
クリーナー(別売)

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

使ってはいけない道具・洗剤	
 金属たわし 硬い歯ブラシ ナイロンたわし 亀の子たわし	 ●硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつきます。はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
 クレンザー ミガキ粉 スポンジたわし裏面(硬い)	 ●スポンジたわしの表面は硬く、研磨剤も付着しています。 ●研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
 弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー 重曹 歯みがき粉	 ●基本的には使ってはいけません。樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ・変色、さびる場合があります。 ●もし使う場合は、「お手入れの手順・ポイント」を守って使ってください。ただし、機器本体・バーナー部などの塗装部には絶対に使用しないでください。
 酸性・アルカリ性洗剤・漂白剤 シンナー・ベンジン・アルコール	 ●部品やホーロー・塗装の表面が変質し、樹脂部品の割れ・はがれ・変色・さびの原因になります。
 スプレー式洗剤	 ●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、故障の原因になります。機器に直接かけず、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

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

お手入れのポイント

ごとく・しる受けカップ・排気口カバー(ホーロー)・グリル焼網(メッキ)・下火カバー 6 7

●汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

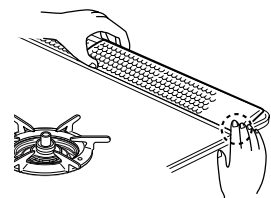
- 台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせ、そのまま置いておいたり、またつけ置きしておくことで汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。最後に水洗いし、水気をふき取ります。

●それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします。

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

●排気口カバーのはずし方

- 排気口カバーの外側の手前コーナ部を押さえ、奥側を浮かせながら取りはずします。



点検・お手入れをしましょう

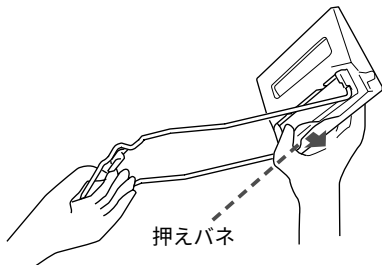
グリルとびらガラス・グリルとびら・グリル皿受け 7

● 汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

- 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、水洗いします。

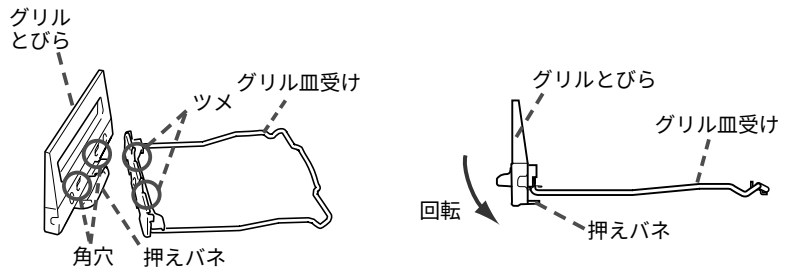
● グリルとびらのはずし方・取り付け方

取りはずし方



- ① 押えバネを ▼ の方向に下げる。

取り付け方



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

グリル皿 7

● 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでお手入れをする

※そのままにしておくと、シミが残ったり、変色することがあります。

● 汚れがひどいときは？

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

お願い

- 硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・キズの原因になります。
- 長期間使用するとグリル皿の透明なクリアコートが変色することがありますが、効果には影響ありません。
- グリル皿にシワ状の模様や一部黒ずんで見える場合がありますが、性能上全く問題ありません。
- お手入れをする場合、特に強火力バーナー用いる受けカップは取り出すときに不安定ですので一度煮こぼれなどを、紙などで吸い取ってからゆっくり取り出してください。

バーナーキャップ・バーナー本体 8

● 汚れていたら、ふき取る

- バーナーキャップは目づまりしていたら、炎口を歯ブラシや針金などでお手入れします。

(目づまりや汚れは、不完全燃焼や燃焼不良の原因)

- 表面は台所用中性洗剤と水を含ませたやわらかい布などでふき取るかバーナーキャップは水洗いをします。

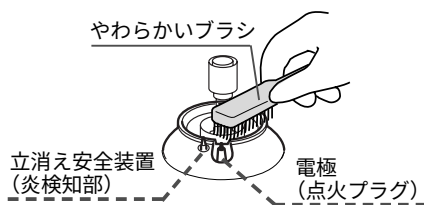
※ 中性洗剤以外は使用しないでください。万一、表面の黒色塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。



立消え安全装置（炎検知部）・点火プラグ・温度センサー

●汚れていたら、やわらかい布などでふき取る

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



お願い

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

ガラスストッププレート

ガラスストッププレートはお手入れすると汚れが簡単にとれます。

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

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

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

- 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておき、汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。また、くしゃくしゃにしたラップや、キッチンペーパー・やわらかい歯ブラシに、クリームクレンザーや水をつけた重曹を適量塗り、こすります。汚れがとれたら、やわらかい布やスポンジで水ぶきし、乾いた布で仕上げをしてください。
- 当社別売のガラスストップ専用クリーナーおよび、推奨品のスクレーパー（焦げつきそぎ取り用）をお使いいただくと上手にお手入れができます。お求めの場合は、お買い上げの販売店またはフリーダイヤルに連絡してください。また、スクレーパーは、お近くのホームセンターなどでお買い求めください。**27**
※必ずガラス面のみにお使いください。

お願い

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

故障かな？と思ったら

過熱防止センサー（強火力バーナーのみ）

強火力バーナーは、トッププレート強火力バーナー付近の温度が異常に高くなると、過熱防止センサーが作動し、自動消火します。

この場合、操作部の表示に“14”と表示されしばらくの間点火できません。

お願い

- しばらく（約5分以上）待ってから再点火してください。
- 上記のような現象が頻繁に起こる場合は、お買い上げの販売店またはフリーダイヤルにご連絡ください。

消耗品・別売品について

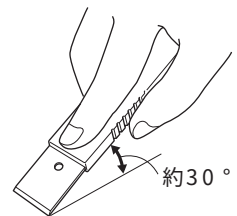
- いたんできたら交換してください。お求めの場合は、お買い上げの販売店またはフリーダイヤルにご連絡ください。

部品名・品名	品番	希望小売価格（税込）	希望小売価格（税抜）	部品名・品名	品番	希望小売価格（税込）	希望小売価格（税抜）
ごとく	010-281-000	¥1,260	¥1,200	下火力バー右	098-1481000	¥315	¥300
バーナーキャップ	151-300-000	¥630	¥600	下火力バー左	098-1482000	¥315	¥300
しる受けカップ 強火力	009-274-000	¥525	¥500	魚とって	RTO-ST1	¥525	¥500
しる受けカップ 標準	009-267-000	¥630	¥600	ガラストップ専用クリーナー	RBC-VG1	¥840	¥800
グリル皿	070-180-000	¥1,890	¥1,800	スクレーパーS型〈推奨品〉	35SB（オルファ社製）	※ホームセンターなどでお買い求めください。	
グリル焼網	071-049-000	¥892	¥850	クッキングプレート	RCP-62V	¥3,150	¥3,000

※2005年9月現在の価格です。価格・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。

※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つく恐れがありますので、刃が痛んだ場合は、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。

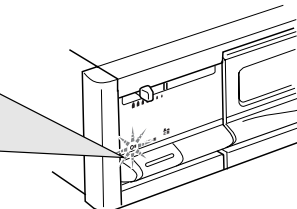


電池交換 6



〈点滅〉……サインが点滅したらそろそろ交換してください。

- 〈点灯〉……サインが点灯したら全バーナーが使えません。乾電池を交換してください。



お願い

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

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

感震停止機能

機器本体が約震度4以上の震動を検知すると、自動消火します。

感震停止機能が作動すると……

- 機器本体が約震度4以上の震動を検知すると、コンロ・グリルとも自動消火します。
- 使用していたコンロまたはグリルの表示部に「22」と表示して、点火確認ランプを点滅させます。
 - ・カスタマイズ機能 9により、感震停止機能のON/OFFが選択できます。

感震停止機能が作動したあとで……

- 操作ボタンを押して戻してください。点火確認ランプが消灯します。
- 再使用するときは周囲の安全を確認してから、操作してください。

もう一度、ご確認ください

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

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・放電しない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓（ねじガス栓）を全開にしていますか？	14・22
	●LPガスがなくなりかけていませんか？ （LPガスをご使用の場合）	—
	●ガス配管に空気が残っていませんか？（朝一番など）点火操作を繰り返してください。	14・22
	●バーナー炎口がつまっていますか？	25
	●点火プラグ、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	25・26
	●バーナーキャップ、しる受けカップが正しくセットされていますか？	8
	●アルミはく製の受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	13
	●鍋なし検知機能がはたらきました。	12
	●乾電池が正しくセットされていますか？ 乾電池が消耗していませんか？	6・27
	●点火ロックを解除していますか？	9
	●操作ボタンを強めに数秒間押していますか？	14・22
	●素早い操作では放電しない場合があります。	
	●グリルは着火までに時間がかかります。操作ボタンを強めに数秒間押し続けてください。	22
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	31
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●バーナー炎口がつまっていますか？	25
	●点火プラグ、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	25・26
	●バーナーキャップ、しる受けカップが正しくセットされていますか？	8
	●アルミはく製の受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	13
	●火力調節つまみをゆっくり操作していますか？	14・22
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	31
	●風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	5
	●コンロバーナー使用中に機器下方のキャビネット扉を早く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。	—
	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	—

故障かな？と思ったら

こんな場合は	調べてください	参照ページ
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。	—
	●バーナーの炎は点火プラグ、立消え安全装置、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	—
③使用中や消火後に音がある	●コンロバーナー使用後に「ポン」という火の消えた音がしますが、異常ではありません。	—
・「ボン」と音がする	●点火後や消火後にキシミ音がでますが、過熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	—
・キシミ音がする	●コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	—
・「シャー」と音がする		
④点火すると他のバーナーも放電する	●他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。	—
⑤操作ボタンから手を離しても放電している	●操作ボタンから手を離しても放電が続きます。(最長約10秒)異常ではありません。	14・22
⑥温度センサー使用中に…	●鍋なし検知機能がはたらきました。	12
・調理中に消火する	●なべの形状や材質が適していますか？	10・11 26
・自動消火しない	●なべ底が凹凸していませんか？	
・点火してもすぐ消える	●なべ底や温度センサーが汚れていませんか？	
・火力が変わる	●油の量はあっていますか？	
・なべ底がひどく焦げついて消火した	●から焼きに近い調理をしていませんか？	
	●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？	12
	●長時間使っていませんか？ 消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	1・13 31
	●なべの温度が高温になると、自動的に火力を切り替えます。 大火⇄小火を繰り返し、この状態が30分間続くと消火します。	
	●冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか？	—
	●カレーやシチューの再加熱ですか？ 水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。	—
	●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか？焦げつきがひどくなる場合があります。	—
	●温度センサーが高温になっていませんか？ 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	31
⑦湯わかしモード使用しても	●なべの形状や材質が適していますか？	10
・お湯がぬるい	●なべ底が凹んでいませんか？	
・お知らせが遅い	●土なべや耐熱ガラスなべを使用していませんか？沸とう前に検知する場合があります。	
	●水の量は適切ですか？水量500ml～2ℓが適切です。	
	●薄手のなべを使っていますか？消火する場合があります。	
	●加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか？	16
	●一度沸かしのお湯(70℃以上)を再び湯わかしモードでわかすと100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	—

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑧コンロまたはグリル使用中 ・消火する	●長時間使っていませんか？ 消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	1・2 27・31
	●強火力バーナーの過熱防止センサーが作動しました。約5分程待ってから再点火してください。	
	●グリル過熱防止センサーが作動した場合は、約5分程度待ってから使用してください。	
⑨グリル使用时 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る	●しっかり解凍していますか？	19
	●みそや粕は取ってから焼いていますか？	
	●塩加減は良いですか？	
	●魚の置き方は合っていますか？	—
	●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	
	●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。	20
	●食材にあった火力調節をしてください。	22
⑩ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●安全機能が作動しています。確認してください。	31
	●乾電池が消耗しています。新しい乾電池を用意してください。	6・27
⑪赤いランプが点滅する ・電池交換サイン ・コンロ操作部のモードランプ ・ボタン表示窓ランプ	●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルの操作ボタンを消火の状態に戻しましたか？	14・22
	●点火操作時「パチパチ」と放電するとともに、表示ランプがうすく点滅することがありますが、故障ではありません。	—
⑫点火時にランプが点灯してランプが消えた	●特殊な操作で入るデモ（または検査）モードです。故障ではありません。点火操作をやり直してください。	—
⑬部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？	24
	●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになります。	—
⑭機器の中が赤く見える	●室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。異常ではありません。	—

故障かな？と思ったら

表示とブザーについて

ブザー音	表 示 (交互に点滅)	部 位	内 容	
ピー5回	"02" ↔ "-1" "02" ↔ "-3"	標準バーナー	天ぶら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	
		強火力バーナー	温度センサー過熱防止機能作動	
	"14" ↔ "-1" "14" ↔ "-3"	標準バーナー	温度センサー	
		強火力バーナー	過熱防止機能作動	
	"22" ↔ "-1" "22" ↔ "-3" "22" ↔ "-5"	—	コンロ・グリル使用時感震 停止機能作動	
ピー3回	"14" ↔ "-3"	強火力バーナー	過熱防止機能作動	
	"12" ↔ "-1" "12" ↔ "-3"	標準バーナー	立消え安全装置の作動	
		強火力バーナー		
	"11" ↔ "-1" "11" ↔ "-3"	標準バーナー	点火時に着火しなかった 鍋なし検知エラー	
		強火力バーナー		
	"12" ↔ "-5"	グリル	立消え安全装置の作動	
	"11" ↔ "-5"	グリル	点火時に着火しなかった	
	"02" ↔ "-5"	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	
	☀ 電池切 (電池交換サイン) <点灯>	—	電池交換サインのお知らせ	
ピー1回 (約2秒)	"0"	標準バーナー	コンロ消し忘れタイマー 作動	
	"00" ↔ "-3"	強火力バーナー		
	"0"	標準バーナー	コンロタイマーモード終了	
	 <点滅>	標準バーナー	湯わかしモード終了	
	○  センサ切 <消灯>	標準バーナー	センサー「切」モード終了	
	"00" ↔ "-5"	グリル	グリル消し忘れタイマー作動	
ブザーが鳴り続ける	"40" ↔ "-1" "40" ↔ "-3" "40" ↔ "-5"	—	感震器断線エラー	
	"71" "72" ↔ "-1" "70" ↔ "-3"	標準バーナー	温度センサー・グリル過熱 防止センサー・電子部品の 故障	
	"31" "32" ↔ "-5"	グリル		

原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
天ぷら油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	● 「故障かな？と思ったら⑥」を確認する。 ● やけどに注意して再点火を行う。 ● 天ぷら油過熱防止機能作動中(温度センサーが高温のままの状態)は、点火しても手を離すと消火する場合があります。	1・14 29
過熱防止センサーが作動したなどの異常を検知しました	● しばらく(約5分)待ってから再点火を行う。	—
地震が発生したときなど	● 操作ボタンを押して戻す。	27
過熱防止センサーが作動したなどの異常を検知しました	● しばらく(約5分)待ってから再点火を行う。	27
炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合・鍋なし検知エラーが作動した場合、過熱防止センサーが作動した場合など	● 「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ● 周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	1・12 14・28 29
炎の吹き消え・点火しなかった場合など	● 「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ● 周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	2・22 28
グリルのから焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	● 作動中(グリル過熱防止センサーが高温のままの状態)は、点火しても手を離すと消火します。 ● 3分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行う。	2・20 30
乾電池の消耗	● 乾電池を交換してください。	6・27
使用開始から約30分間たちました	● 操作ボタンを押して戻す。 ● 続けて使用する場合は、再点火を行う。	1・14
設定した時間がたち自動消火しました	● 操作ボタンを押して戻す。	17
湯わかしモードで沸とうして、設定時間後に自動消火しました	● 操作ボタンを押して戻す。	15
設定した時間がたち自動消火しました	● 操作ボタンを押して戻す。	18
使用開始から約15分間(グリル庫内高温時約10分間)たちました。	● 操作ボタンを押して戻す。 ● 続けて使用する場合は再点火を行う。	2・22
異常を検知しました 部品が故障しています	● 「71」は早い点火、消火操作を続けたときに発生することがあります。その場合は、一旦ボタンを消火の位置に戻し、ゆっくり点火してください。 ● 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フリーダイヤルにご連絡ください。	33

アフターサービスは？／設置にあたって

アフターサービスのお申込み

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。
- 保証書の内容のように、一定期間・一定条件のもとに無料修理致します。
- 保証期間はご購入日から1年間です。
- 必ず、「販売店名・ご購入日」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。

修理を依頼するときは

- 万一故障したと思われる場合は、まず「故障かな？と思ったら」に従い、調べてください。それでも不具合のある場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉じ、ご購入の販売店またはフリーダイヤルにご連絡ください。
- ご依頼される場合は次のことをご確認ください。
 - ①ご住所・お名前・電話番号
 - ②品名・型式の呼び・ご購入日
 - ③詳しい故障内容・状況
 - ④訪問ご希望日

補修用性能部品の保有期間

- 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の必要な部品です。
- 保証期間が過ぎていても、修理すれば機能が維持できる場合は、有料で修理致します。

転居されるときは

- 転居する場合は、転居先のガス事業者およびお買い上げの販売店またはフリーダイヤルにご連絡ください。
- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合
ガスの種類は、都市ガス13種類とLPガスがあり、改造と調整が必要です。そのまま使用すると正常な働きをしないだけでなく、故障、不完全燃焼、火災などの原因になります。必ず、転居先のガスの種類を確認してください。この場合の改造・調整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。

お客様の個人情報の取り扱いについて

- 当社は、お客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
- 当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

連絡先

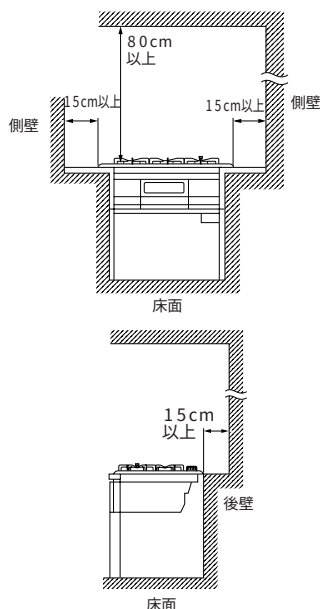
- ご購入の販売店またはフリーダイヤルにご連絡ください。

リンナイフリーダイヤル
☎0120-054321

機器の設置（本体と壁との間はあけてください）

周囲との距離を確認してください

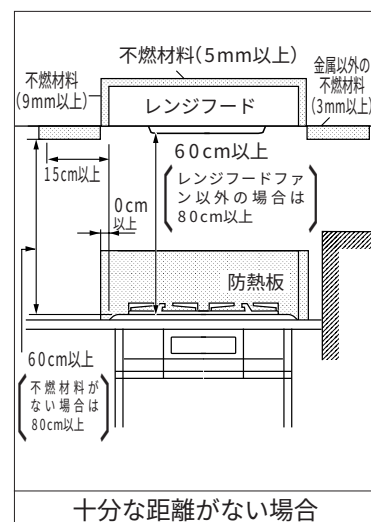
- 詳しくは設置工事説明書を参照してください
- 機器と上方の天井、たななどの可燃物との距離は、80cm以上離す。
- 木製のような可燃性の側壁は15cm以上、後壁との距離は、15cm以上離す。
- 上記の距離を確保できない場合は、別売の指定の防熱板を取りつけるなどの防火処置が必要になります。ご購入の販売店またはフリーダイヤルご連絡ください。



⚠ 注意

■必ず機器周りを確認してください 火災や発火の原因になります

- 落ちやすいもの、燃えやすいものを置かない。
- 車両・船舶での使用はしない。
- 風の吹き込む場所に設置しない。
- 丈夫で水平な場所に設置する。
- 機器の上に照明器具や湯沸器、たななどを設置しない。（変形・変色の恐れ）
- キャビネットに背板があるか確認する。
部屋と外気の空気の流れがあると、消火や過熱の原因となります。



長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。  6
- お手入れをしておくと次回使用するとき便利です。  23

仕 様

品名	両面焼グリル付2口ガスビルトインコンロ	
型 式	RSK-N28W5GA15TS	
型 式 の 呼 び	RBG-N28W5GATS ^L _R 型式名：RBG-N28W5GATS	RBG-N28W5GATS (G) ^L _R 型式名：RBG-N28W5GATS (G)
質 量	21kg (付属品含む)	
外 形 寸 法	高さ257mm×幅596mm×奥行538mm (トッププレート幅 590mm)	
ガ ス 接 続	15A (1／2B) 鋼管または金属可とう管	
電 源	DC3.0V (単1形アルカリ乾電池×2個)	
安 全 装 置	立消え安全装置 (全バーナー) 天ぷら油過熱防止機能 (強火力バーナー・標準バーナー) 過熱防止センサー (強火力バーナー) コンロ消し忘れタイマー・グリル消し忘れタイマー グリル過熱防止センサー 感震停止機能	
点 火 方 式	連 続 放 電 点 火 式	
付 属 品	単1形アルカリ乾電池 (2個)、取扱説明書 (保証書付)、(連絡先一覧表別添)、 設置工事説明書、クックブック、魚にとって	

ガスグループ (ガス種)			1 時 間 当 た り の ガ ス 消 費 量				型式の呼び
			個 別 ガ ス 消 費 量			全 点 火 時 ガス消費量	
			強火力バーナー	標 準 バ ー ナ ー	グ リ ル		
都 市 ガ ス 用	L3	(4A・4B・4C)	2.56kW	1.86kW	1.92kW	5.99kW	RBG- N28W5GATS ^L _R
	L2	(5A・5AN・5B)	3.02kW	1.92kW	1.92kW	6.40kW	
	L1	(6B・6C・7C)	3.31kW	2.09kW	1.92kW	6.80kW	
	5	C	3.14kW	2.15kW	1.92kW	6.74kW	
	6	A	3.02kW	2.03kW	1.92kW	6.69kW	
	12	A	3.91kW	2.28kW	1.79kW	7.64kW	
	13	A	4.20kW	2.45kW	1.92kW	8.20kW	
13 A			4.20kW	2.45kW	1.99kW	8.30kW	RBG-N28W5GATS(G) ^L _R
L P ガ ス 用			4.20kW	2.45kW	1.92kW	8.20kW	RBG-N28W5GATS ^L _R

保証書

リンナイ グラスビルトインコンロ 保証書

この製品は厳密なる品質管理および検査を経てお届けしたものです。
本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容で無料修理を行う
ことをお約束するものです。

記

- 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、機器本体を対象とします。
保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
- ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼できない場合には、フリーダイヤル
または別添の「連絡先一覧表」をご覧ください。お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにご相談ください。
- 本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
- 保証についての規定は下記をご覧ください。

見 本

無料修理規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正
常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売
店またはもよりの弊社窓口が無料修理いたします。
- 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お
買い上げの販売店にご依頼の上、出張修理に際して
本書をご提示ください。
なお、離島および離島に準ずる遠隔地へのお出張修理を
行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
(イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故
障および損傷。
(ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、落下などに
よる故障および損傷。
(ハ) 火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、
公害や異常電圧による故障および損傷。
(ニ) 一般家庭以外（例えば、業務用の長時間使用、
車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障
および損傷。
(ホ) 本書の提示がない場合。
- (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入のな
い場合あるいは字句が書き替えられた場合。
(ト) 指定外の燃料の使用、燃料の供給事情による故
障および損傷。
(チ) ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場
合。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとに
いて無料修理をお約束するものです。従ってこの保
証書によって、保証書を発行している者(保証責任
者)およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律
上の権利を制限するものではありません。保証期間
経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い
上げの販売店または別添の「連絡先一覧表」をご
覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張
所などにお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間
について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

お買い上げ日および販売店名

お 買 い 上 げ 日	年 月 日
-------------	-------

販 売 店 名	扱 者 印
住 所	
電 話 番 号	

修理記録

年 月 日	修 理 内 容

お客様へ

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

リンナイ 株式会社

〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
TEL 052(361)8211代表



サービスのお問合せ先



リンナイ
フリーダイヤル0120-054321

本 社 ☎052(361)8211 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
東日本営業本部 ☎03(3471)9047 〒140-0002 東京都品川区東品川1丁目6番6号
東 京 支 店 ☎03(3471)9047 〒140-0002 東京都品川区東品川1丁目6番6号
南関東支店 ☎045(320)3051 〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町4番10号
東関東支店 ☎043(273)3360 〒261-0026 千葉市美浜区幕張西2丁目7-1
北関東支店 ☎048(667)4321 〒331-0811 さいたま市北区吉野町1丁目396-1
札 幌 支 店 ☎011(281)2506 〒060-0031 札幌市中央区北一条東2丁目
東 北 支 社 ☎022(238)8315 〒984-0002 仙台市若林区卸町東1丁目5-5

新 潟 支 店 ☎025(247)6610 〒950-0864 新潟市紫竹2丁目1-74
中 部 支 社 ☎052(363)8001 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関 西 支 社 ☎06(6786)3601 〒550-0014 大阪市西区北堀江3丁目10番21号
中四国支社 ☎082(277)5131 〒733-0833 広島市西区商工センター3丁目4番21号
広 島 支 店 ☎082(277)5131 〒733-0833 広島市西区商工センター3丁目4番21号
高 松 支 店 ☎087(821)8055 〒760-0066 高松市福岡町2丁目11番6号
九 州 支 社 ☎092(281)3234 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町2番3号



リンナイ 株式会社



N28W5G-32A(00)

050825 (総)

COOK BOOK



グリル皿には水を入れないで使用してください。

両面焼きグリルを上手にお使いいただくために

詳しくは取扱説明書をご覧ください。

⚠ 警告

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

お願い

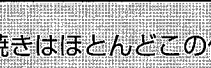
- この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。
- このグリルは両面焼ですから、基本的に裏返しの必要がありませんが、同じ材料でも大きさが違ったり、脂身の多少により表と裏の焼き色が同じになるとは限りません。この器具のグリル部には上火、下火、それぞれに火力の「強」の位置「弱」の位置がついており、これらの火力調節を利用して好みの焼き色にしてください。

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

上火—強



下火—強



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

上火—弱



下火—弱



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

上火—弱



下火—強



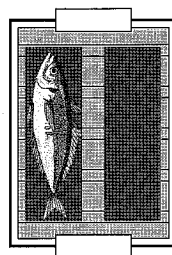
● むり卵やみそをのせて焼くものや、こげやすく、こげ目がつきすぎると風味をそこなうものなど。（さわらの黄金焼き、なす田楽など）



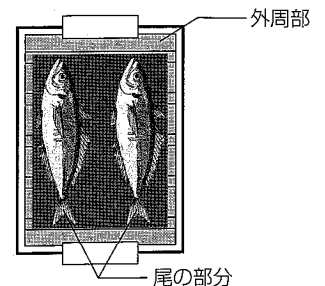
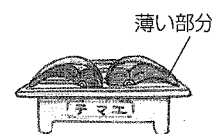
● 厚みのある魚や表面がこげやすい場合は途中で上火を「弱」にして焼き色を調節していただくとよいでしょう。

● 魚や肉などを焼く場合は、あらかじめグリル焼網に油をうすくぬり、1～2分予熱したのち材料をのせますと、でき上がり後取りやすくなります。また、焼けたら熱いうちにグリル焼網から材料を取り出してください。

● 切り身の魚を焼く場合は、皮の部分を上にして焼くときれいに焼けます。



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



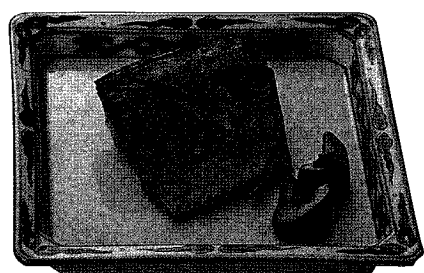
● こげやすい尾や切り身の薄い部分をグリル焼網の外周部にくるように置くと、こげは少なくなります。

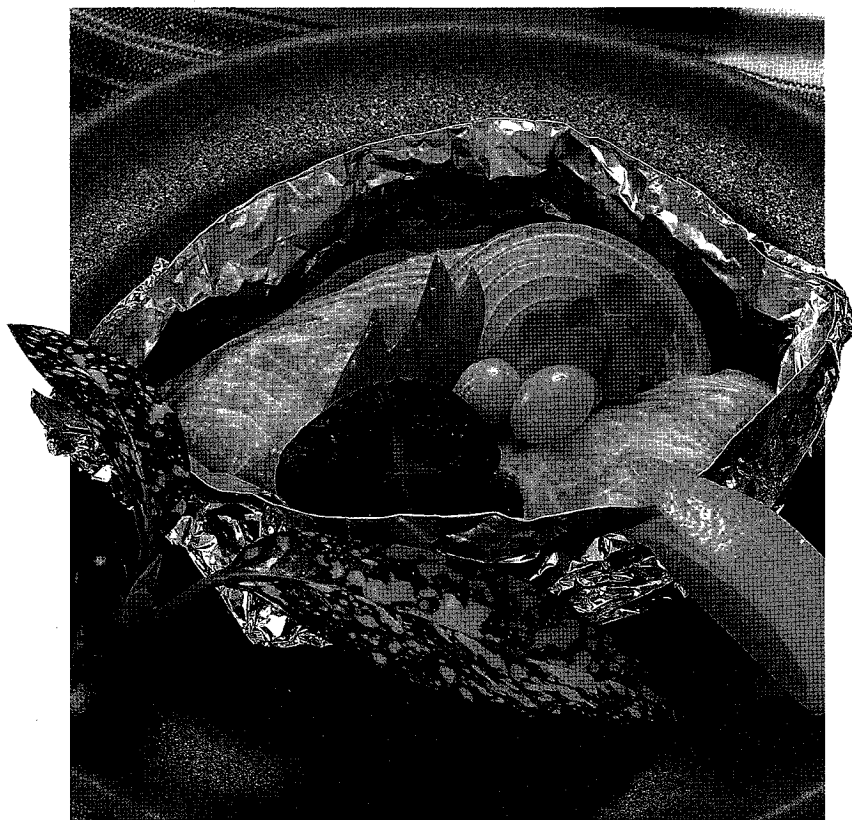
焼き魚の火力と時間の目安

(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。)

料 理 名	分量 (1尾・一切 あたりの重量)	火 力		時 間
		上火	下火	
あじの塩焼き	4尾(約150g)	強	強	約13分
	2尾(約150g)	強	強	約10分
いわしの塩焼き	5尾(約80g)	強	強	約12分
	2尾(約80g)	強	強	約 8分
さんまの塩焼き	4尾(約150g)	強	強	約11分
	2尾(約150g)	強	強	約 9分
さばの塩焼き	6切(約80g)	強	強	約 8分
	2切(約80g)	強	強	約 7分
さわらの塩焼き	6切(約80g)	強	強	約 9分
	2切(約80g)	強	強	約 8分
鮭の切身	4切(約90g)	強	強	約 9分
	2切(約90g)	強	強	約 8分
ぶりの照焼き	5切(約100g)	強	強	約 7分
	2切(約100g)	強	強	約 6分
あじのひらき	2枚(約130g)	強	強	約 9分
ししゃも等	約10尾(10尾で 約180g)	強	強	約 6分
赤魚のかす漬け	2切(約180g)	弱	強	約11分

- 連続で使用する場合は、一度火を止めてからグリル皿にたまった脂などを取り除いて再使用してください。
そのまま使用されますと、グリル庫内の温度が高いため、たまった脂に火がついたり過熱防止装置が働いて途中消火することがあります。
- グリル使用中は機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。
- 魚の身に浅く包丁目(飾り包丁)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なることができます。





白身魚の包み焼き

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

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

火 力		時間
上火	下火	約10分
強	強	

なすの肉詰め

材 料	(2人分)		
	米なす(約300g)	1本	
	合びき肉	100g	
	パン粉	大さじ1	
	④ 牛乳	大さじ1	
	塩	適宜	
	こしょう	適宜	
	バター	大さじ1/2	
	スライスチーズ	2枚	
	トマトケチャップ	大さじ2	
	フイヨン	大さじ1	
	こしょう	適宜	
	デミグラスソース	大さじ1	

- ① 米なすは縦半分に切り、水にさらします。
- ② なすの水気をふき取り、スプーンで3mm程度皮を残して中身をくり抜きます。
- ③ なすの身を粗くみじん切りにし、バターで炒めて冷まし、④と合わせてよく練ります。
- ④ ②のなすに③を詰め、スライスチーズを格子状にのせます。
- ⑤ ④をグリル焼網にのせ、アルミはくをかぶせて「上火-弱」、「下火-強」で約12分焼きます。

火 力		時間
上火	下火	約12分
弱	強	

鶏肉の塩焼き

材
料

(2人分)
鶏もも肉又はむね肉(150g) 2枚
塩 適宜
こしょう 適宜

- ①鶏肉は切り込みを入れて、厚さを均一にします。
- ②皮にはフォークで穴をあけ、塩、こしょうをふりかけます。
- ③グリル焼網に皮が上になるようにのせ「上火-弱」、「下火-強」で約11分焼きます。

火 力		時間
上火	下火	約11分
弱	強	

焼き魚のハーブマヨネーズあえ

材
料

(2人分)
さば(約80g) 2切れ
きゅうり 1/2本
みょうが 1/2個
塩 適宜
レモン 1/2個
青じそ 10枚
白練りごま 大さじ1/2
④ マヨネーズ 大さじ2
レモン汁 1/4個分
塩 適宜
セルフィーユ 適宜

- ①さばに軽く塩をふり、しばらく置いて水気をふき、グリル焼網にのせ「上火-強」、「下火-強」で約7分焼き、身をほぐします。
- ②きゅうりは皮をところどころむいて小さめの乱切り、みょうが、青じそはせん切りにします。レモンは薄い輪切りにして器に敷きます。
- ③④の材料を混ぜ合わせ、きゅうり、みょうが、ほぐしたさばを軽くあえて器に盛り、あればセルフィーユを添えます。

※さばの代わりにサワラ、スズキなど、季節の魚でも楽しめます。



ピザトースト

材
料

(2人分)
食パン(4枚切又は6枚切)——2枚
サラミ
ケチャップ
ピザ用チーズ
ピーマン } など好みの具を

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

火 力		時間
上火	下火	約5分
強	弱	

アスパラのベーコン巻き

材
料

(2人分)
グリーンアスパラ——8本
ベーコン——8枚
塩——適宜
こしょう——適宜

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

※つまようじの柄の部分はこげやすいので、アルミはくを巻いてこげを防ぎます。

※アスパラのかわりにゆでたエビを使ってエビのベーコン巻きもできます。

火 力		時間
上火	下火	約5分
強	強	

グールド・バナヌ アイスクリーム添え

材
料

(2人分)

バナナ 2本
アイスクリーム 適宜
スライスアーモンド 適宜
チョコレートソース 適宜

①バナナは皮のまま、グリル焼網にのせ「上火-強」、「下火-強」で約10分、黒くなるまで焼きます。

②スライスアーモンドは、フライパンで焼き、冷ましておきます。

③器にバナナ、アイスクリームを盛り、チョコレートソースをかけ、アーモンドを散らします。

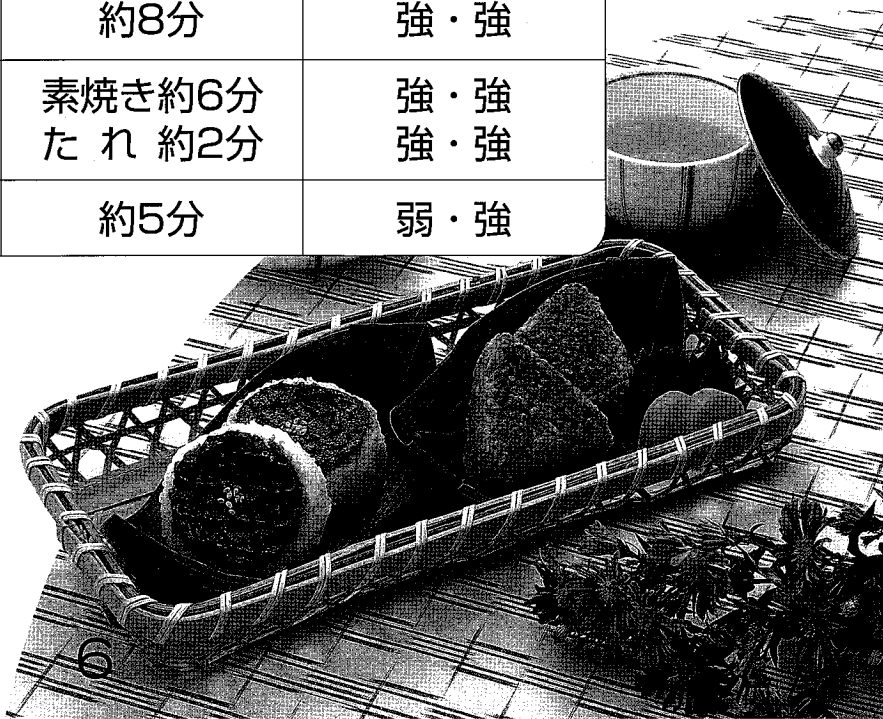
※チョコレートのかわりにジャムでも楽しめます。

火 力		時 間
上火	下火	約10分
強	強	

こんな料理もいかが...

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

※厚あげはこげやすい
ので油抜きをします。



COOK BOOK

