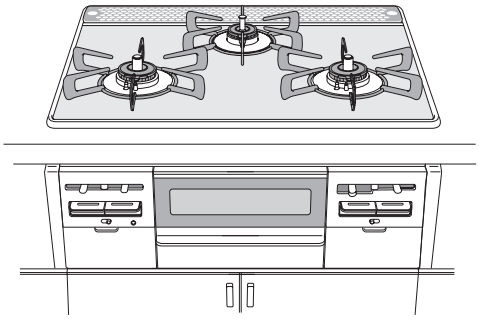
Rinnai 家庭用

取扱説明書

保証書付

システムキッチン用<ビルトインコンロ>



	型　式	型式の呼び
レンジフード連動機能付	RHB71AW21A30R2	RHB71W21AR2-W
	RHB71AW21B33R2	
	RHB31AW21A30R2	RHB31W21AR2-W
	RHB31AW21B33R2	
レンジフード連動機能なし	RB71AW21A30R2	RB71W21AR2-W
	RB71AW21B33R2	
	RB31AW21A30R2	RB31W21AR2-W
	RB31AW21B33R2	
	RB71AW21A30R6	RB71W21AR6-W
	RB71AW21B33R6	
	RB31AW21A30R6	RB31W21AR6-W
	RB31AW21B33R6	
	RB31AW21K1R2	RB31W21KR2-W
	RB31AW21K3R2	
	RB31AW21K9R2	
	RB31AW21K11R2	
	RB31AW21K12R2	

このたびは、リンナイ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、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、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。内容をご確認のうえ、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。
- 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。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、または当社お客様センター（フリーダイヤル：0120-054-321）にお問い合わせください。

こんなときも
あわてないで

- 火が小さくなった
- 火が消えた
- 火がつかない

Si センサーコンロの安全機能がはたらいています

詳しくは 50 ページをご覧ください

全口センサー搭載 Siセンサーコンロ

(工場管理)
JS0042-034 × 01 (05)☆
160820 K
06000005212840

なるほど安心 Si センサーコンロ

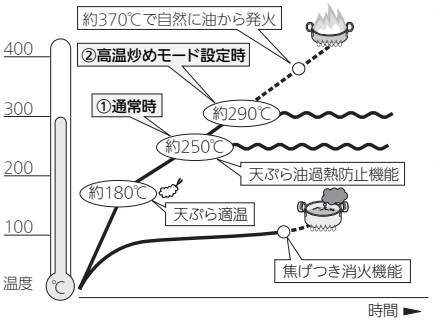
温度を見守る温度センサーで、安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

① 万一の消し忘れや天ぷら油の過熱を**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**

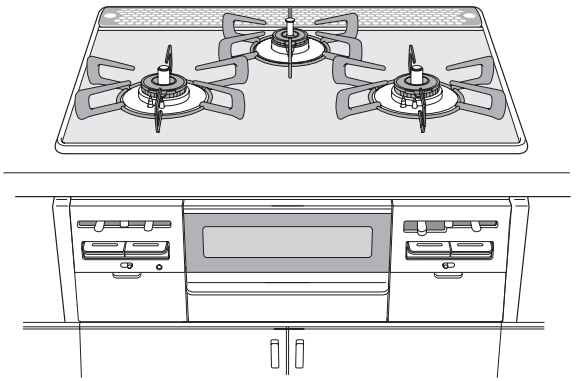
③ 煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に**自動消火**

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、強火・弱火を自動で調節したり、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、強火・弱火を自動で調節したり、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天ぷら油過熱防止機能は、はたらきません。



お問い合わせの多い項目です

❶ 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。

❷ 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。

❸ 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 ☞ 50 ページ

⚠ 警 告

■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

もくじ

各部のなまえ …… 3
便利機能で楽しく調理 …… 5

安全なご利用のために

安全上のご注意 …… 6

このコンロについて

知っておいていただきたいこと …… 14
安全機能 …… 15
各種設定の変更（カスタマイズ機能）…… 17
レンジフード連動機能 …… 19

毎日の使いかた

コンロ
基本の操作 …… 21
揚げものをする …… 23
コンロタイマーを使う …… 25
炒めもの・いりものをする …… 27
お湯をわかす …… 29
ごはん・おかゆを炊く …… 31

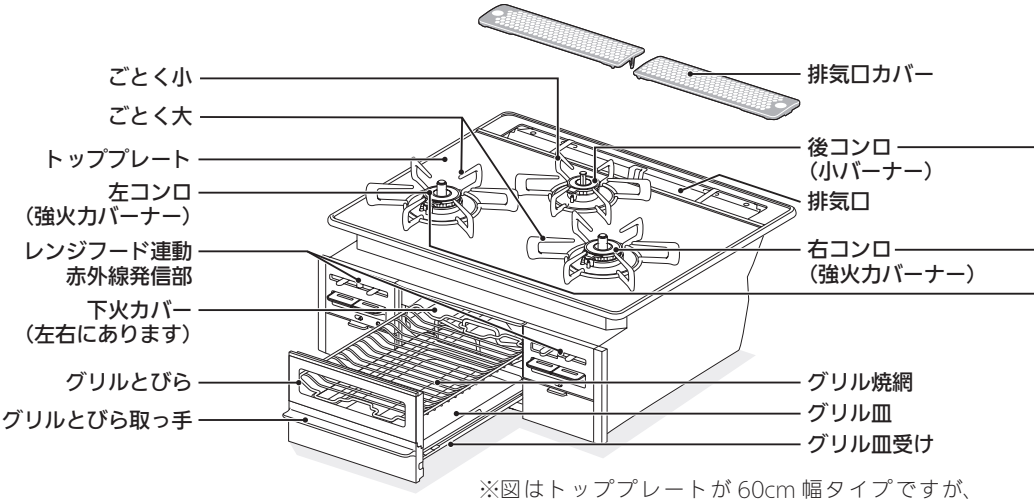
グリル
グリルの取り扱いと準備 …… 35
グリル焼網で調理（手動）…… 37
クッキングプレートで調理（自動）… 39

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具 …… 41
部品の取り付けと取りはずし …… 43
お手入れのしかた（コンロ）…… 45
お手入れのしかた（グリル）…… 47
乾電池を交換する …… 48
よくあるご質問（Q&A）…… 50
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら…… 59
交換部品・別売品のご紹介 …… 63
長期間使用しない場合／仕様 …… 64
アフターサービス／廃棄するときは…… 67
保証書 …… 裏表紙

各部のなまえ

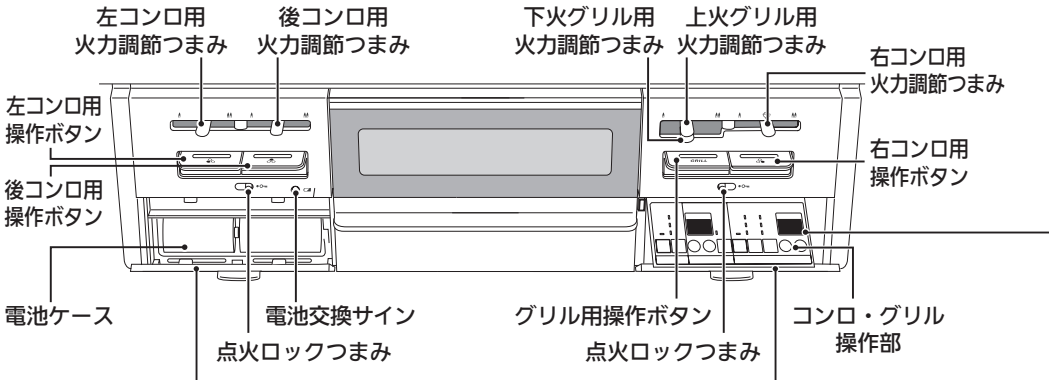
●左／右コンロに強火力バーナーを採用しています。
※RHB71AW21A30R2、RHB71AW21B33R2、RHB31AW21A30R2、RHB31AW21B33R2には、レンジフード連動赤外線発信部が付いています。
RB71AW21A30R6、RB71AW21B33R6、RB31AW21A30R6、RB31AW21B33R6には、下火カバーが付属されています。



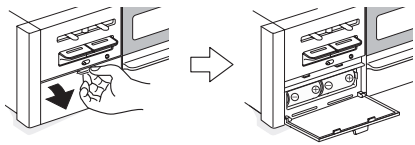
※図はトッププレートが60cm幅タイプですが、75cm幅タイプも部品名称、特長は同じです。

正　面

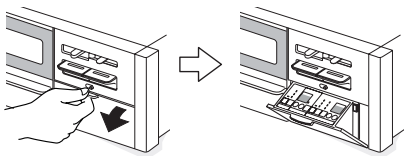
操作部を開けたところ



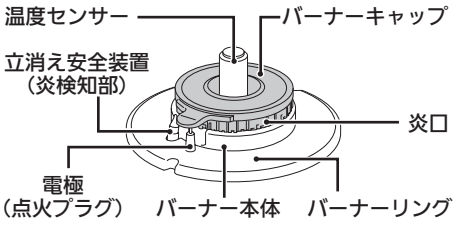
電池ケースふたの開けかた



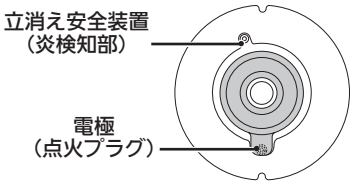
コンロ・グリル操作部の開けかた



左 / 右コンロ（強火力バーナー）

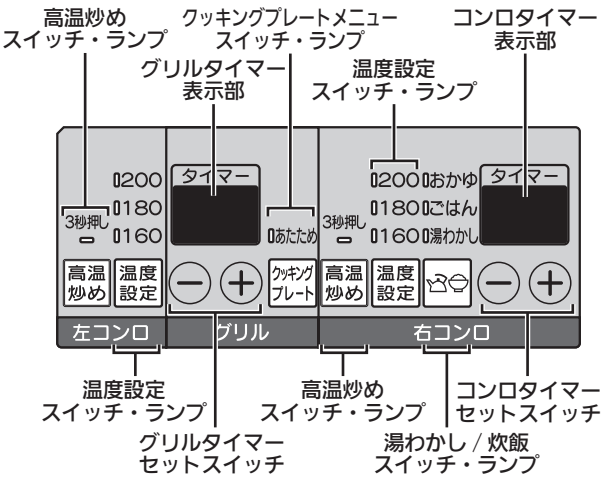


後コンロ（小バーナー）



※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。

コンロ・グリル操作部



便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

コンロを使うとき	揚げものをするとき ☞ 23 ページ	温度設定モード 温度設定		焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
	煮ものをするとき ☞ 25 ページ	コンロタイマーモード ⊖ ⊕		ゆでたまご にも便利
	炒めもの、いりもの、 あぶりものをするとき ☞ 27 ページ	高温炒めモード 高温炒め		ぎんなん ごまを いるときにも
	お湯をわかすとき ☞ 29 ページ	湯わかしモード		コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
	ごはん･おかゆを 炊くとき ☞ 33 ページ	炊飯モード		雑穀米 麦ごはんも 炊けます
グリルを使うとき	クッキングプレートで 調理するとき ☞ 39 ページ	クッキングプレートモード クッキングプレート		冷めた料理の あたため直しに

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、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

⚠ 危険

ガス漏れに気づいたら

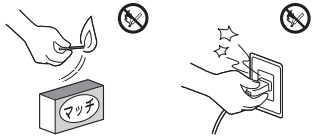
火気禁止

■絶対に火をつけない

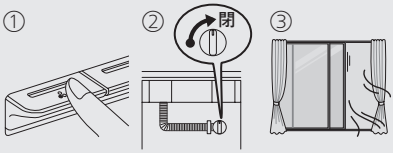
■電気器具（換気扇など）のスイッチの入 / 切をしない

■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、もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。



⚠ 警告

トッププレートについて

■衝撃を加えない

■上にのらない
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、または当社お客様センター（フリーダイヤル：0120-054-321）にご相談ください。

安全上のご注意（使用編）

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、グリル過熱防止センサーやグリル消し忘れ消火機能が作動する前に、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。

使用時や使用後は

■点火・消火を確認する

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

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

異常時は

■操作ボタンを押して、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。

☞ 50 ～ 62 ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、または当社お客様センター（フリーダイヤル：0120-054-321）にご連絡ください。

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

■アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具

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

近くに置いてはいけないもの

■爆発のおそれがあるもの

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。

- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

■温度センサーは絶対に取りはずさない

火災の原因になります。

■コンロ使用中は身体や衣服が炎に近づかないように注意する

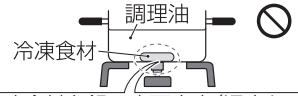
衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。

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。

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。



冷凍食材を鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に密着させない

■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。

■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。

食材全体がつかるまで

■調理油の廃油凝固剤使用時に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。

■排気口に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
異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

グリルは

■グリル皿にグリル石やグリルシート、アルミはくなどを使用しない
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こまない
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。

■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

■グリル皿や下火カバーなどにたまった脂、グリル焼網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（使用編）

⚠注意

使用中、使用直後は

接触禁止

■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カ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、ぶら下がるとけがや機器損傷、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。

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、火災や機器焼損の原因になります。

■機器に風を当てない

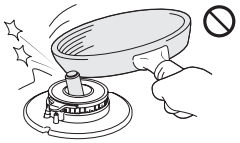
扇風機やエアコンなどの風が当たると安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

■幼いお子様だけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■温度センサーに強いショックや力を加えたり、傷をつけない

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。



■使用中は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、排気が逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

■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。

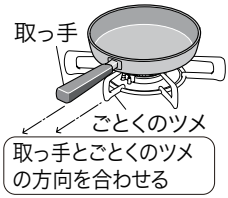
使用する鍋などについて

■コンロには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。

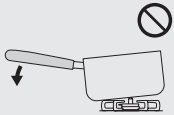
■片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない

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。



■軽い鍋は調理物を含めて300 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倒れ、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。

■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、傷をつけたりしない

ガラスが割れてやけどやけがのおそれがあります。

■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。

グリルは

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

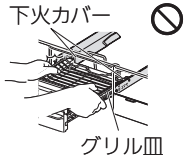
魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

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。

安全上のご注意（使用編）

■下火カバーの上にグリル皿・グリル焼網を置いて使用しない

魚などの調理物から出た脂が過熱され、発火するおそれがあります。



■グリル皿には水を入れない

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。
水が高温になり、こぼすとやけど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。
  ☞ 35 ページ
- グリル皿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、グリル皿受けも高温のため触わると、やけどのおそれがあります。

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

■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

☞ 22 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。

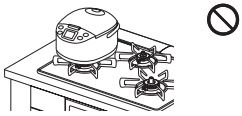
■温度センサーのお手入れは、汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する

- 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。

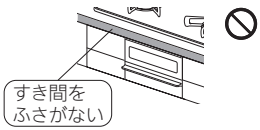
お願い

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、または当社お客様センター（フリーダイヤル：0120-054-321）にご連絡ください。

※詳しくは、設置説明書を参照してください。

■可燃物との距離を確実に離す

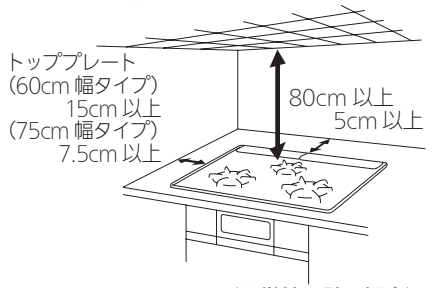
火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。

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）との距離を下図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりのガス事業者にお問い合わせください。

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

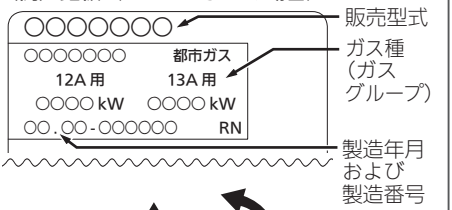


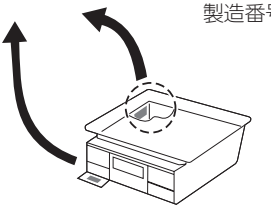
（可燃性の壁の場合）

■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（12 A・13 Aの場合）





知っておいていただきたいこと

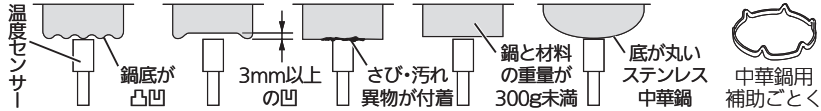
温度センサーについて

●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）●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 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 多層鍋			○	○
土鍋 耐熱ガラス容器 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

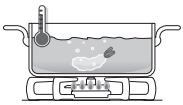
- ●必ず取っ手を持って調理してください。
- ●鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- ●中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

安全機能

天ぷら油の過熱を未然に防止

天ぷら油過熱防止機能　左 / 右コンロ　後コンロ

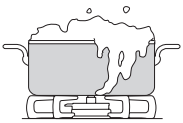
調理油が過熱されると、自動で火力調節し発火を防ぎます。
この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。
ただし、後コンロは自動で火力を調節せず、調理油が過熱されると、自動で火を消します。



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、自動でガスを止めます。



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。☞ 17 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。

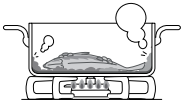
グリル消し忘れ消火機能　グリル

点火するとタイマーが作動します。
最長 15 分で自動で火を消します。☞ 37 ページ

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。



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

幼いお子様のいたずらや不注意からの点火を防ぎます。☞ 22 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。☞ 21 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。

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強火・弱火と自動で火力調節し、鍋の異常過熱を防止します。
この状態が約 30 分続いた場合、または弱火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。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。☞ 27 ページ

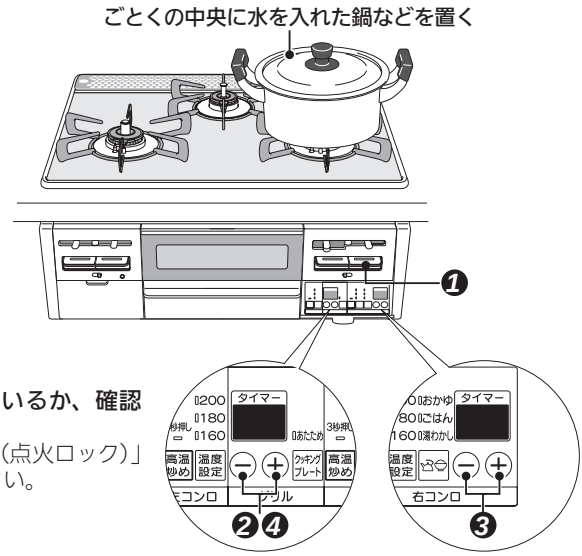
各種設定の変更（カスタマイズ機能）

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
※ 01	消し忘れ消火時間	コンロ消し忘れ消火機能の時間を変更することができます。	30～90(分)(10分刻み) **- - : 2 時間（初期設定）**
02	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、1～5の5段階にお知らせのタイミングを設定できます。	1：早め 2：やや早め **3：標準（初期設定）** 4：やや遅め 5：遅め
03	ごはん炊き上げ調整	ごはんモードでの少量炊飯で、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、ごはんの炊き加減を3段階で設定できます。	1：弱め **2：標準（初期設定）** 3：強め
04	ブザー機能	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に、ブザーで「ピピピッ」と鳴ってお知らせする機能です。ブザー音でのお知らせをするかしないかの設定ができます。	**on：ブザー音あり（初期設定）** oF：ブザー音なし
05	オールリセット	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［+］を3秒間押し続ける。
06	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 -1：右コンロ -2：後コンロ -3：左コンロ -5：グリル - -：エラーコードなし

※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。

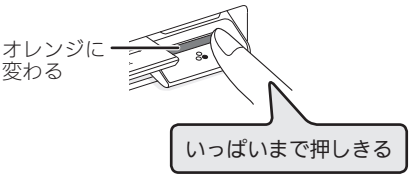
●自分好みにカスタマイズし、便利に使いやすくできます。



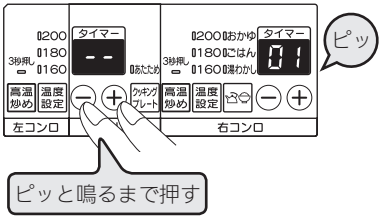
⚠点火ロックが解除されているか、確認する。
「不用意な点火を防ぐには(点火ロック)」
☞ 22 ページをご覧ください。

設定のしかた

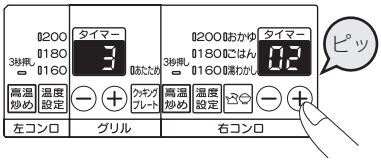
❶ 右コンロを点火する
右コンロの操作ボタンを押す。



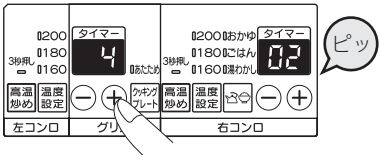
❷ 点火後 10 秒以内にグリルタイマーセットスイッチ［+］と［−］を同時に押す
ブザーが鳴るまで 3 秒以上押す。
右コンロのコンロタイマー表示部に「0 1」、グリルタイマー表示部に「- -」が表示されます。
右コンロの火が消えます。



❸ 設定変更する機能を選ぶ
右コンロのコンロタイマーセットスイッチ［+ / −］を押す。
［+］スイッチ…02、03、04…と表示部の数が増えます。
［−］スイッチ…06、05、04…と表示部の数が減ります。



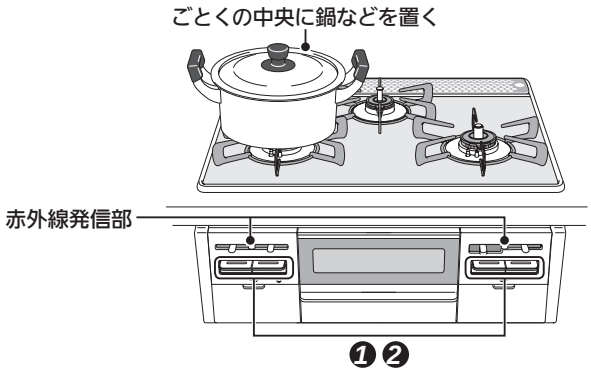
❹ 設定項目を変更する
グリルタイマーセットスイッチ［+ / −］を押す。
各設定項目は左のページの表を参照してください。



●各種設定の変更を完了するとき
右コンロの操作ボタンを押して、消火の状態にする。

レンジフード連動機能

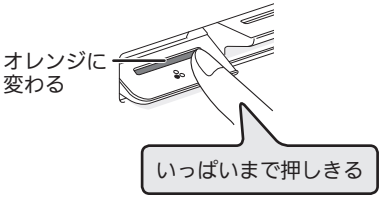
●点火・消火に合わせ、自動でレンジフードの運転、停止を行います。
※RHB71AW21A30R2、RHB71AW21B33R2、RHB31AW21A30R2、RHB31AW21B33R2に搭載しています。



自動運転のしかた

❶ 点火する

操作ボタンを押す。
自動でレンジフードの運転が開始します。
レンジフード設定の風量で運転します。



お願い
●風量は、レンジフード側の操作部で切り替えてください。

お知らせ
●すでに他のコンロやグリルなどを使用している場合は、その風量を維持します。

❷ 火を消す

操作ボタンを押す。
レンジフード設定の停止タイマー終了後に、自動でレンジフードの運転は停止します。

お願い
●レンジフード側が常時換気設定時に機器側を停止しても、レンジフードは停止しません。停止する場合は、レンジフード側で操作してください。
●自動で火が消えた場合、（立消え安全装置作動、コンロ・グリルタイマー作動時など）、レンジフードは自動で停止しません。コンロ・グリルの操作ボタンを押して停止してください。
●必ず火が消えたことを確認してください。

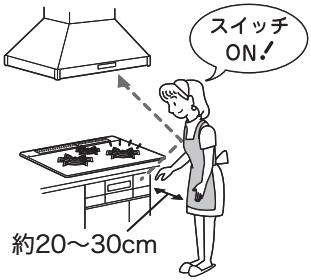
お知らせ
●火を消しても、他のコンロやグリルなどを使用中は、レンジフードは停止しません。
すべてのコンロ・グリルの火を消したとき、レンジフードが停止します。

【左 / 右コンロ】【グリル】

お願い

操作について

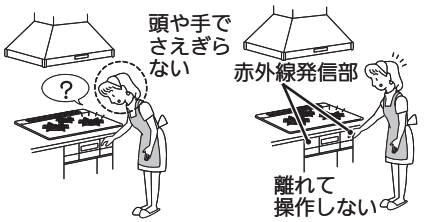
- **点火・消火時はカウンターから約 20 ～ 30cm 離れ、機器の正面に立って右図のように操作してください。**
  レンジフード連動は、ガス機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードで受信し、レンジフードを作動させます。
- **対応しているレンジフードとの組合わせが必要です。**
  指定外のレンジフードでは連動しません。お問い合わせはお買い上げの販売店、または当社お客様センター（フリーダイヤル：0120-054-321）にご連絡ください。
- **レンジフードの使いかた・連動のしかたについては、レンジフードに付属の「取扱説明書」をお読みください。**



ワンポイント

- 以下のように操作すると作動しない場合がありますが故障ではありません。
  - ガス機器の近くに立ち過ぎている。離れ過ぎている。
  - ガス機器の横に立って操作している。
  - テレビ、エアコンなどのリモコンを操作している。
  - 黒い服やビロード、毛糸の服などを着て操作している。
  - ガス機器、レンジフードに太陽光が当たった状態で操作している。
  - 赤外線発信部およびレンジフード本体の赤外線受信部が汚れている。

※連動しにくい場合は、レンジフードファン側の操作部で操作してください。



手動運転のしかた

① 運転を開始する

レンジフード側の運転スイッチを押す。
風量を設定してください。

② 運転を停止する

レンジフード側の停止スイッチを押す。

照明の点灯・消灯のしかた

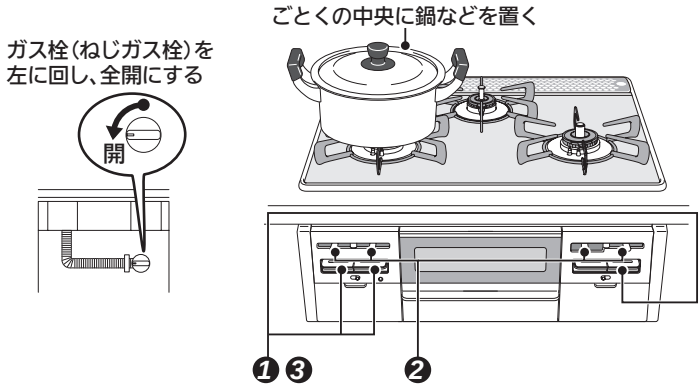
① 照明を点灯・消灯する

レンジフード側の照明スイッチを押す。

基本の操作（コンロの使いかた）

準　備

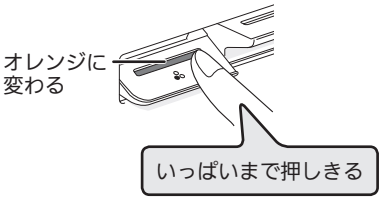
- パネルや操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用の前にはがしてください。
- グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。



⚠ **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）」は右記をご覧ください。

❶ 点火する

操作ボタンを押す。

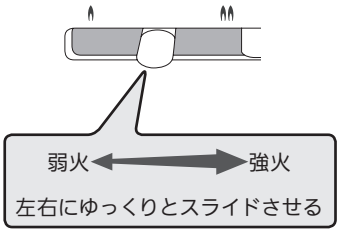


お知らせ

- 点火のとき、火力調節つまみは後コンロは「強火」の方向に、左 / 右コンロは中央の位置に移動します。
（中央点火機能）☞ 16 ページ

❷ 火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



お願い

- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

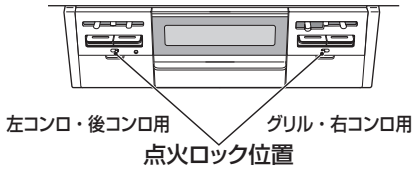
お知らせ

- 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。

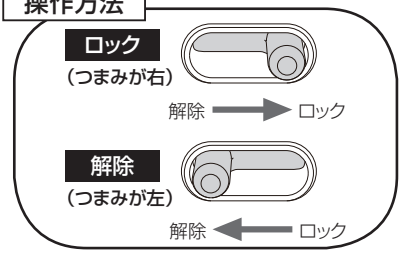
ワンポイント

不用意な点火を防ぐには（点火ロック）

幼いお子様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。
※点火の状態では、ロックすることはできません。
　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。

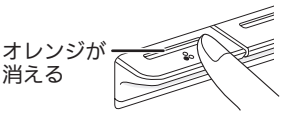


操作方法



❸ 火を消す

操作ボタンを押す。

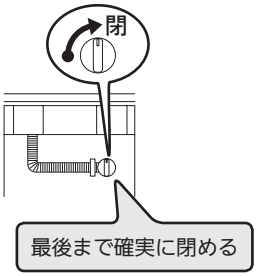


お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

❹ ガス栓（ねじガス栓）を閉める

調理が終わったら、ガス栓（ねじガス栓）を右に回し、閉める。



ワンポイント

炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは

高温炒めモードで調理してください。
☞ 27 ページ

揚げものをするときは

温度設定モードで調理してください。
☞ 23 ページ

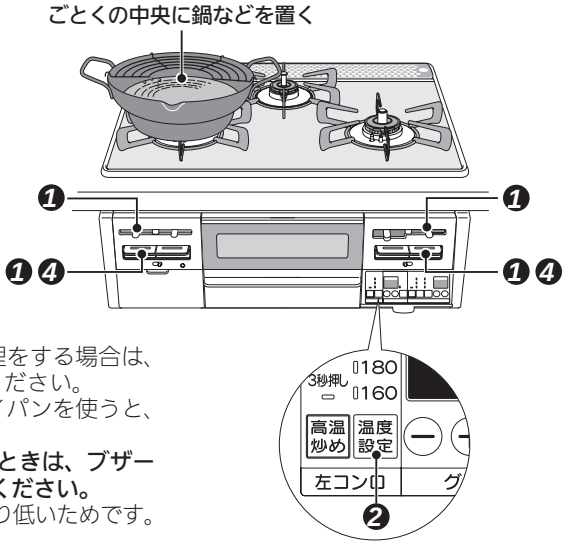
揚げものをする

●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。

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

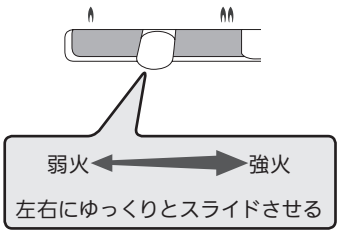
※温度設定モードを使って焼きもの調理をする場合は、アルミ、銅製のフライパンをお使いください。
鉄、ホーロー、ステンレス製のフライパンを使うと、途中消火する場合があります。

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。



❶ 点火し、火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



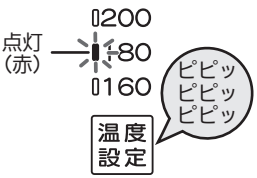
お願い

●火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

❷ 温度を設定する

使用するコンロの温度設定スイッチを押す。
最初は 180℃に設定されます。

設定温度になると、ブザーでお知らせ



お知らせ

●右コンロはコンロタイマーモードを使って、調理する時間を 1 ～ 90 分の間で設定できます。☞ 25 ページ
最初は「5」（5 分）が表示されます。
タイマーは設定温度になると、カウントダウンを始めます。

（温度設定モード）【左 / 右コンロ】

ワンポイント

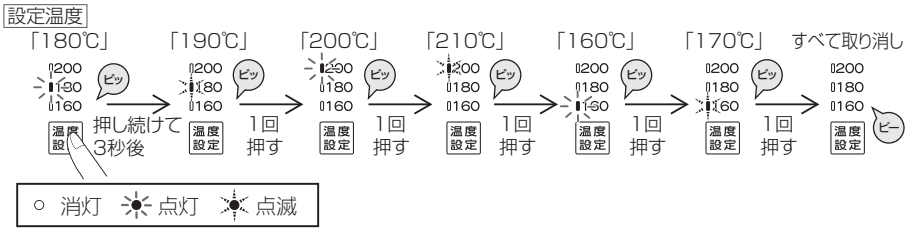
- **火加減が難しい揚げもの以外も調理できます。**

設定温度の目安

←——→：アルミ・銅　　<------>：鉄・ホーロー・ステンレス

温調範囲（160 ～ 210℃）		160	170	180	190	200	210
揚げもの	とりのから揚げ、とんかつ	←<----->	←——→	←——→			
	てんぷら、冷凍コロッケ		<----->	←——→	←——→	←——→	
	手作りコロッケ				<----->	←——→	←——→
焼きもの	ホットケーキ	←——→	←——→				
	お好み焼き		←——→	←——→	←——→		
	ステーキ、ポークソテー				←——→	←——→	←——→

- **温度設定スイッチを押し、「180℃」の温度設定ランプを点灯させ、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。**



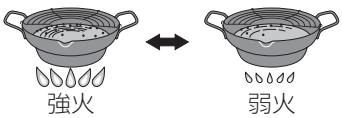
❸ 調理をはじめる

お願い

- 調理中は、機器から離れないでください。調理中のものが異常過熱し、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❶から行ってください。

お知らせ

- 設定温度は、調理中でも変更できます。
- 調理中は、自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。



- 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」となってお知らせします。

❹ 火を消す

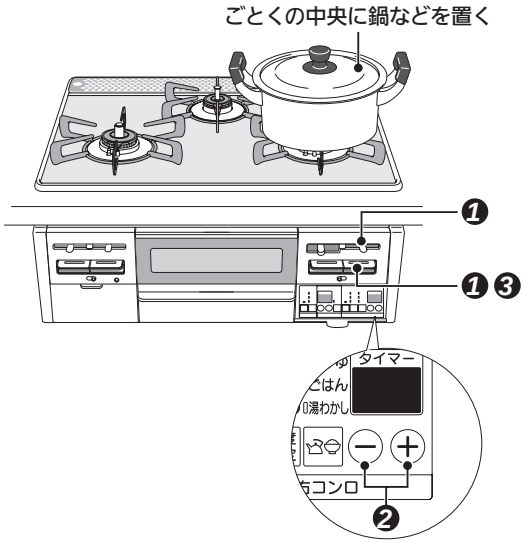
操作ボタンを押す。

お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

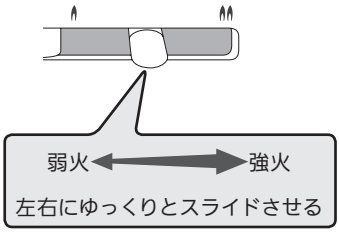
コンロタイマーを使う

●設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。
●めんをゆでたり、あともう少し煮込みたいときの消し忘れ防止に便利です。



❶ 右コンロを点火し、火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。

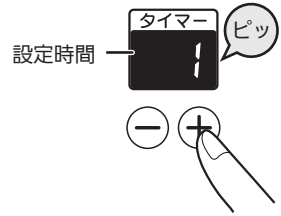


お願い

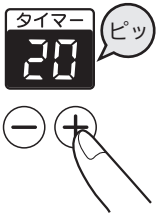
●火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

❷ 時間を設定する

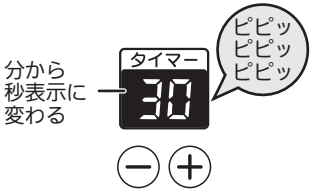
コンロタイマーセットスイッチ〔＋／－〕を押す。
最初は「 1」（1分）が表示されます。



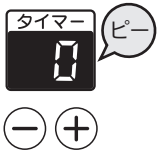
1～90分（1分刻み）で設定できます。
押し続けると、30分までは5分刻み、30分以降は10分刻みで設定できます。



設定時間の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ



設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

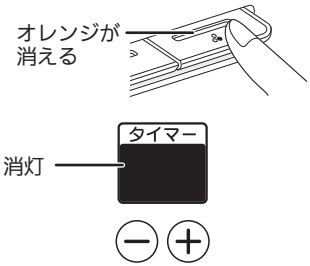


お知らせ

- 設定時間は、調理中でも変更できます。
- 取り消すときは、いったん火を消してください。
- 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。

❸ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押す。

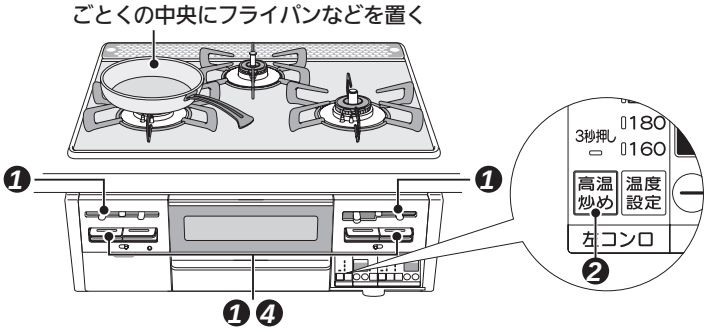


お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、コンロタイマー表示部「0」は、約 10 秒後に消灯します。

炒めもの・いりものをする

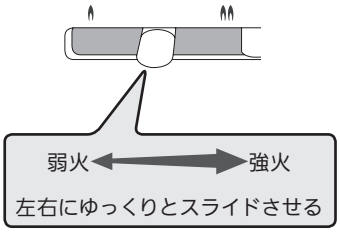
●炒めもの、いりもの、あぶりものなどで急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に使用します。
「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。



こんなとき高温炒めモード
●急に火が小さくなったり、消えてしまう場合

❶ 点火し、火力を調節する

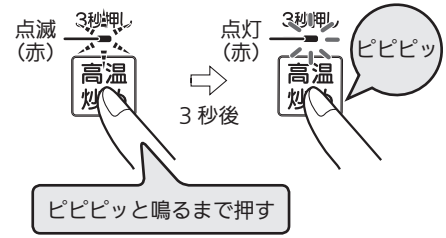
火力調節つまみをスライドさせる。



お願い
●火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

❷ 高温炒めを設定する

使用するコンロの高温炒めスイッチを3秒以上押す。
ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーでお知らせします。



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。
●火が消えると、高温炒めモードは取り消されます。
●スイッチを押しているときに、他のスイッチを押すと設定できません。
●右コンロはコンロタイマーモードを使って、調理する時間を1～60分の間で設定できます。☞25ページ
最初は「 !」（1分）が表示されます。

（高温炒めモード）【左 / 右コンロ】

◇温度センサーのはたらき

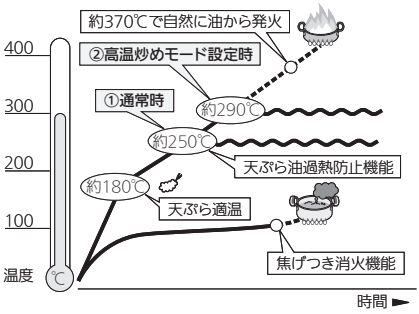
①通常時

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、強火・弱火を自動で調節したり、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、強火・弱火を自動で調節したり、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。ただし、コンロタイマーの設定時間またはコンロ消し忘れ消火機能の設定時間になった場合は、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天ぷら油過熱防止機能は、はたらきません。



❸ 調理をはじめる

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

- 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」となってお知らせします。

❹ 火を消す

操作ボタンを押す。

お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

⚠ 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。

⚠ 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

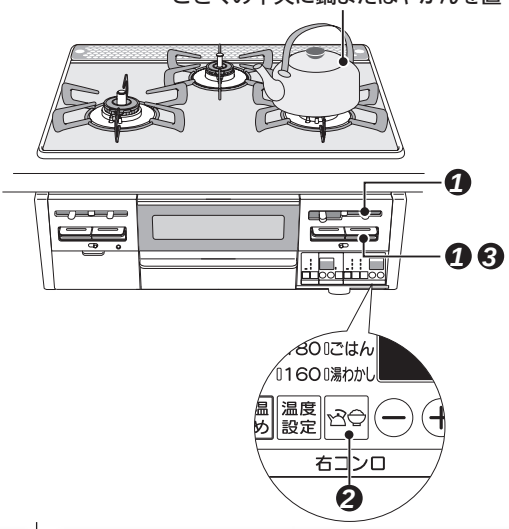
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

コンロ

お湯をわかす

● お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。

ごとくの中央に鍋またはやかんを置く

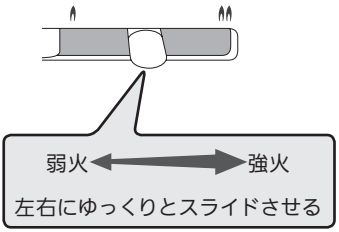


適した鍋
底の平らな鍋、無水鍋、多層鍋、やかん 材質：アルミ、銅、鉄、ホーロー、ステンレス
適した水の量
500ml ～ 3L やかんや鍋の大きさに応じた水の量（最大容量の 6 ～ 7 割）にする。 （ふきこぼれ防止）

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。

❶ 右コンロを点火し、火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



❷ 湯わかしを設定する

湯わかし / 炊飯スイッチを 1 回押す。

押すたびに、以下の順で切り替わります。

湯わかし → ごはん → おかゆ
↑ 取り消し（消灯）←

ピー

沸とうすると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

お願い

- 火力はやかんや鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

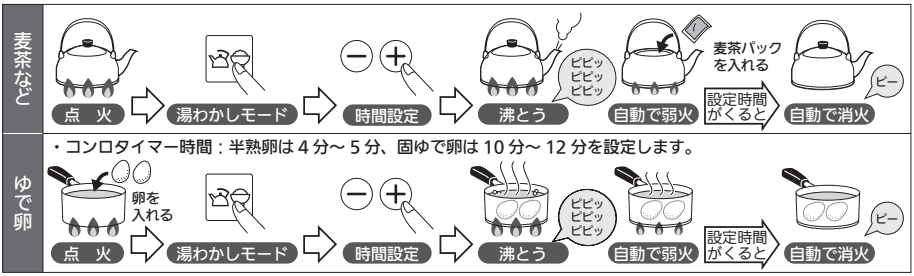
お知らせ

- コンロタイマーモードを使って、沸とう後の保温時間を 1 ～ 90 分の間で設定できます。☞ 25 ページ
  最初は「5」（5 分）が表示されます。

（湯わかしモード）【右コンロ】

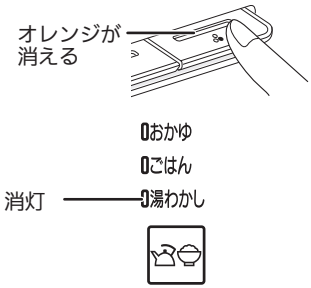
ワンポイント

●沸とう後、コンロタイマーをはたらかせることができます。（湯わかしモード）
活用法（コンロタイマー時間は、材料の量などにより調節してください。）



❸ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



お知らせ

●操作ボタンを消火の状態に戻すまで、湯わかしランプは点滅します。

お願い

●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。
やけどに注意してください。
●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

・ふたを開け閉めしない
・水をかき混ぜない
・やかんや鍋を動かさない
・水を追加しない
・具を入れない
・火力を変えない

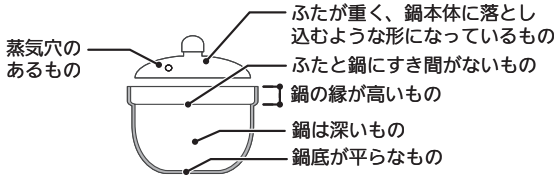
お知らせ

●沸とうのお知らせが早く感じたり、遅く感じたりする場合、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。☞ 17 ページ
●以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
・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

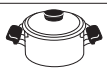
ごはん・おかゆを炊く

炊飯モードに適した鍋

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。☞ 63 ページ



炊飯鍋の選びかた

鍋の種類			ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用かま	RTR-03E		○	○	白米3合、全がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
別売の炊飯専用鍋	RTR-300D1		○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
	RTR-500D		○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん4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 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。☞ 63 ページ

1回で炊ける量

ごはん	1～5合
炊きこみごはん	1～4合
全がゆ	0.25～1合
七分がゆ	0.25～0.5合

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

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。

お知らせ
- 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。

お米と水の量の目安

お米の量		水の量		
		ごはん	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	―
270ml	1.5 合(約225g)	390ml	―	―
360ml	2 合(約300g)	480ml	―	―
450ml	2.5 合(約375g)	580ml	―	―
540ml	3 合(約450g)	670ml	―	―
720ml	4 合(約600g)	930ml	―	―
900ml	5 合(約750g)	1130ml	―	―

お願い
- 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	白米	30分以上	60分以上
	無洗米・発芽玄米		
	胚芽精米	60分以上	90分以上
	雑穀米		
	古米		
	麦ごはん		
おかゆ		0 〜30分	

ワンポイント
- 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、ごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

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**
- **水の量は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。

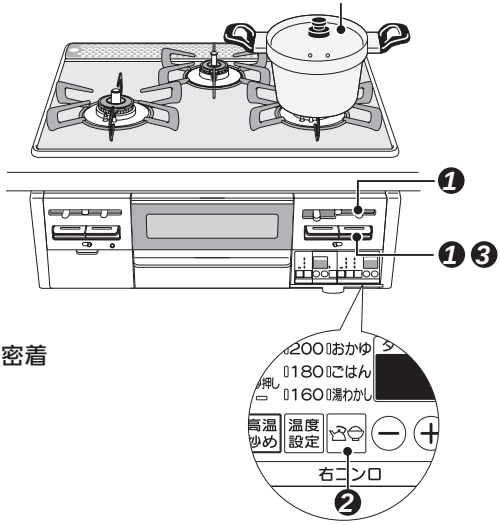
ごはん・おかゆを炊く

●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。

炊飯時間の目安

ごはん	28～37分(むらし10分を含む)
おかゆ	35～50分

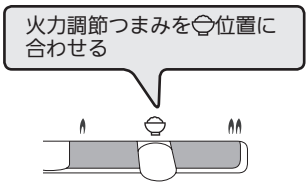
鍋にふたをしてごとくの中央に置く



⚠鍋底の中心に温度センサーが密着するように置く。

❶ 右コンロを点火し、すぐに火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



お願い

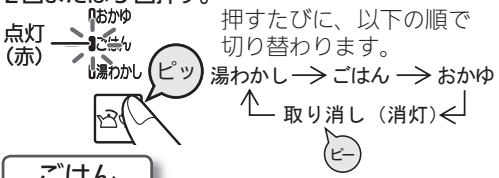
●位置に合わせるときは、強火の位置から合わせてください。

お知らせ

●火力が位置より大きいとごはんは硬めに、位置より小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

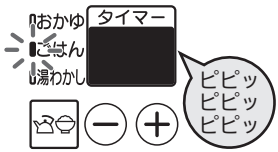
❷ 炊飯を設定する

火力を調節し、すぐに湯わかし／炊飯スイッチを2回または3回押す。



ごはん

炊きあがると、ブザーでお知らせし、むらしがスタート【10分】
自動で火が消えます。

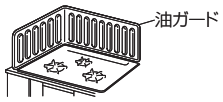


お願い

●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。

お願い

- **炊飯時は、油ガードを取り除いてください。**
- 機器を囲む油ガードを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。
- 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ください。



炊き込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、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。

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。

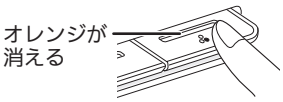
お知らせ

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。）
- ごはんモードでの少量炊飯で、ごはんの着色（焦げ）が気になる場合や炊き不足を感じる場合、カスタマイズ機能で炊き加減を3段階で調節できます。☞ 17 ページ

❸ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



おかゆ

炊きあがると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

むらし終了の３０秒前になると、ブザーでお知らせ

むらしが終了すると、ブザーでお知らせ

お願い

- むらし後は…
  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。

お知らせ

- ごはんを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。

お知らせ

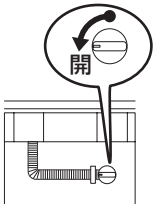
- 操作ボタンを消火の状態に戻すまで、炊飯ランプは点滅しますが、コンロタイマー表示部「0」は、約 10 秒後に消灯します。

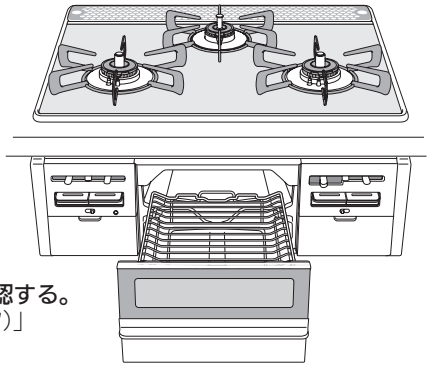
グリルの取り扱いと準備

準　備

- パネルや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、ご使用の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。

ガス栓（ねじガス栓）を
左に回し、全開にする

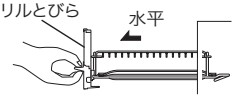




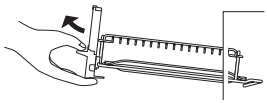
⚠ **点火ロックが解除されているか、確認する。**
「不用意な点火を防ぐには（点火ロック）」
☞ 22 ページをご覧ください。
グリル庫内を確認する。

グリルの取り出し

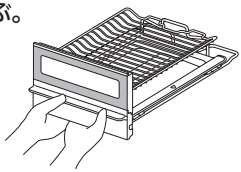
1 **グリルとびらをゆっくり水平に引き出す。**
いっぱいに引き出すと、いったん止まります。



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

- グリルとびらを完全に引き出す前に持ち上げると、グリル皿に傷がついて、表面に施されたクリアコートがはがれる原因になります。
- グリル皿受け・グリル皿・グリル焼網の取り付けかたは☞ 43 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☞ 47 ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

1 **グリル焼網を取りはずす。**
下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。☞ 43 ページ
※ RB71AW21A30R6、RB71AW21B33R6、RB31AW21A30R6、RB31AW21B33R6には、下火カバーが付属されています。

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。
グリルの操作については☞ 37 ページをご覧ください。

お願い

- 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。（「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、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。

3 **ガス栓（ねじガス栓）を閉める。**
使用後は、ガス栓（ねじガス栓）を右に回し、閉めてください。

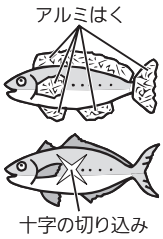
魚を上手に焼くために

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は、洗って水気をよくふき取ります。

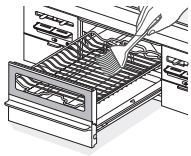
ワンポイント

- 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 グリル焼網に油を塗る。

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、空焼き（予熱）をする。

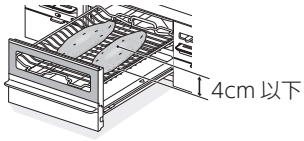
火力は上火「強」、下火「強」で行ってください。
魚（食材）がグリル焼網にくっつきにくくなり、焼き上がり後、取り出しやすくなります。
グリル操作については☞ 37 ページをご覧ください。

お願い

- 魚オートメニューモードで調理する場合は、予熱しないでください。

4 魚（食材）を置く。

グリル庫内に入れる食材の厚みは、高さ 4 ㎝以下にしてください。



5 グリルとびらを奥まで確実に閉める。

お願い

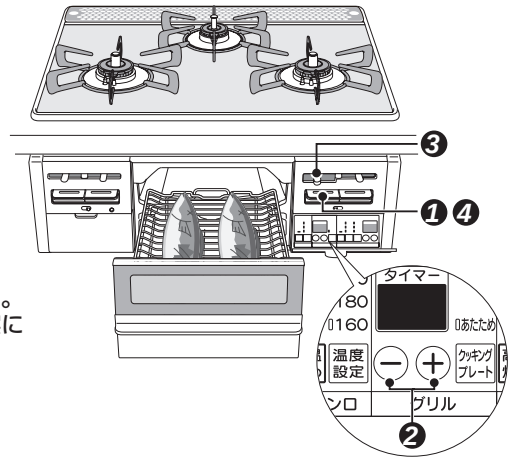
- 魚の置きかたについては、本機器に付属の「クックブック」をご覧ください。

お知らせ

- グリル焼網・グリル皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網は調理物がくっつきやすくなる場合があります。また、グリル皿はクリアコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。どちらも交換部品（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にお問い合わせください。
  なお、当社部品販売サイト R.STYLE でもお買い求めいただけます。☞ 63 ページ

グリル焼網で調理（手動）

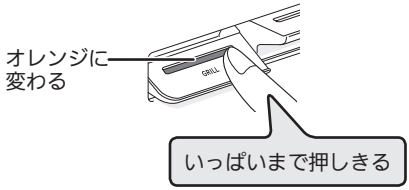
●設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。



⚠グリル皿には水を入れない。
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

❶ 点火する

操作ボタンを押す。



自動でグリルタイマーがスタートします。

最初は「9」（9分）が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「6」（6分）が表示されます。

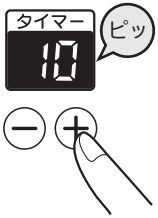
お知らせ

●点火のとき、上火の火力調節つまみは「強火」の方向に移動します。

❷ 時間を設定する

グリルタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。

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。



お願い

●焼き時間の目安は、本機器に付属の「クックブック」をご覧ください。

お知らせ

●設定時間は、調理中でも変更できます。

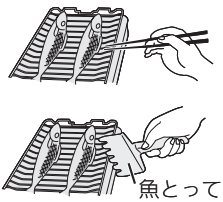
お願い

- **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、グリル調理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)「めざし」や「うるめいわし」などの小魚、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、本機器に付属の「クックブック」をよく読んで使用してください。
- 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。
- 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。
- 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。
- グリル皿は、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると、変形することがあります。冷めてからお手入れしてください。

お知らせ

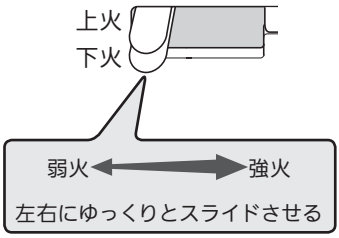
- **魚を取り出す**
  はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網にくっついた調理物がはがしやすくなります。
  付属の「魚とって」を使用すると便利です。

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。



❸ 火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。
火力は、上火、下火それぞれ別々に調節できます。

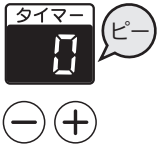


お願い

- 上火と下火の加熱方法が違うので、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。

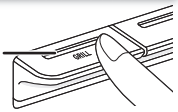
設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。



❹ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、
消火の状態にする。



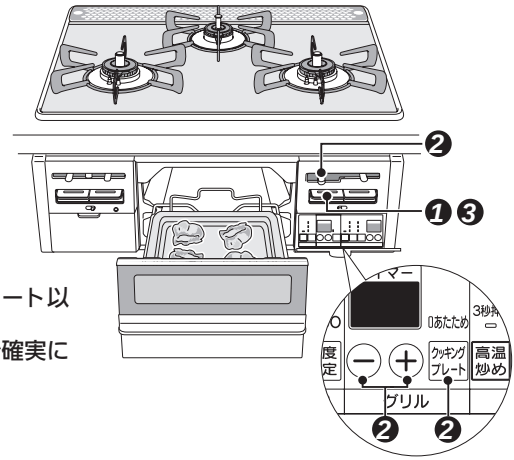
お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、グリルタイマー表示部「0」は約10秒後に消灯します。

グリル クッキングプレートで調理

●グリルで冷めた料理をあたためることができます。
※本機器には、クッキングプレートが付属されていません。
※別売のクッキングプレートを使用します。

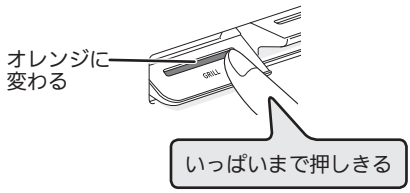
●クッキングプレートは、必ずクッキングプレートモードで使用してください。
●グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。



⚠ 別売のクッキングプレート以外は使用できません。
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

❶ 点火する

操作ボタンを押す。



自動でグリルタイマーがスタートします。

最初は「9」（9 分）が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「6」（6 分）が表示されます。

お願い

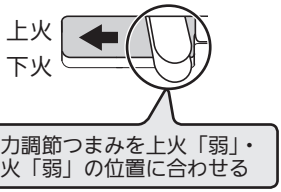
●種類や大きさの異なる料理は、仕上がりが異なります。別々にあたためてください。

お知らせ

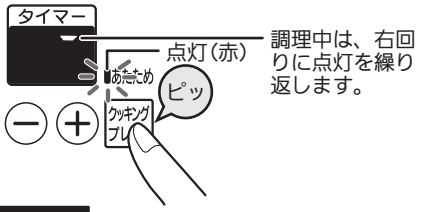
●点火のとき、上下の火力調節つまみは「強火」の方向に移動します。

❷ あたためを設定する

火力調節つまみをスライドさせる。



クッキングプレートメニュースイッチを押す。



お願い

●調理するときは、上火「弱」・下火「弱」で使用してください。焦げやすくなります。

お知らせ

●取り消すときは、もう一度クッキングプレートメニュースイッチを押します。
●クッキングプレートモード使用中は、火力の調節はしないでください。焦げやすくなります。

（自動）（クッキングプレートモード「あたため」）

お願い

- 準備や調理については、本機器に付属の「クックブック」をよく読んで使用してください。
- グリル庫内の温度が高いときは、クッキングプレートメニュースイッチを受け付けない場合があります。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。
- 調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- タイマー調理の場合、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。
- 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。
- グリル皿やクッキングプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やクッキングプレートに水をかけると、変形・変色することがあります。冷めてからお手入れしてください。

お知らせ

- 高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。特に、表面に凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。
- 冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あらかじめ切ってから置くと、あたたまりやすくなります。

自動で調理する場合

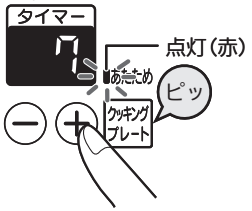
クッキングプレートメニュースイッチを押した後、他の操作をしないときは、自動調理を始めます。

タイマーを設定して調理する場合

時間を設定する。

クッキングプレートメニュースイッチを押した後、60 秒以内にグリルタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。

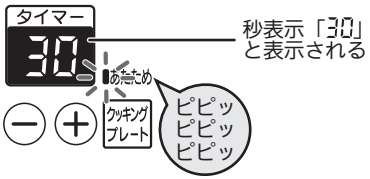
最初は「7」（7 分）が表示されます。
2 ～ 9 分（最長）まで 1 分刻みで設定できます。
グリル庫内の温度が高いときは、「5」（5 分）が表示され、設定時間は、2 ～ 7 分（最長）となります。



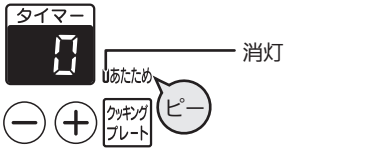
お願い

- 設定時間を変更する場合は点火後、約 90 秒以内に変更してください。

調理終了の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ



調理が終了すると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。



❸ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、グリルタイマー表示部「0」は、約 10 秒後に消灯します。

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 回程度の定期整備（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整備（有料）をおすすめします。

※定期整備については、お買い上げの販売店、または当社お客様センターにお問い合わせください。
リンナイ㈱　お客様センター　フリーダイヤル：0120-054-321

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、下火カバーなどは正しく取り付けた状態でお使いください。☞ 43・44 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。☞ 46 ページ
●グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。☞ 47 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※

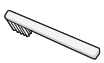
使ってはいけない

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・下火カバーのみにお使いいただけます。ただし、表面に傷がつく場合があります。

※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。

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れ・トッププレートの外周枠はが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・下火カバー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

※当社交換部品・お手入れ品の販売サイト R.STYLE にて取り扱いをしておりますお手入れ品につきましては、この限りではありません。使用方法・使用個所を確認してから使用してください。

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お使いください。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。

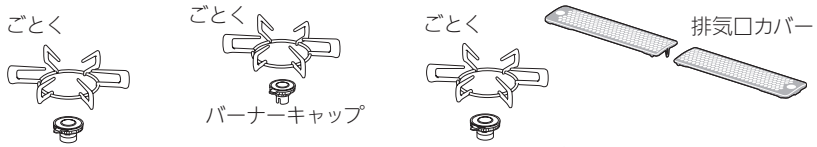
お手入れの手順

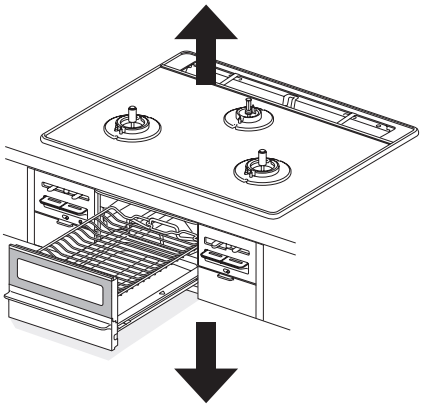
1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. 操作ボタンをロックする。☞ 22 ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

取りはずして洗える部品

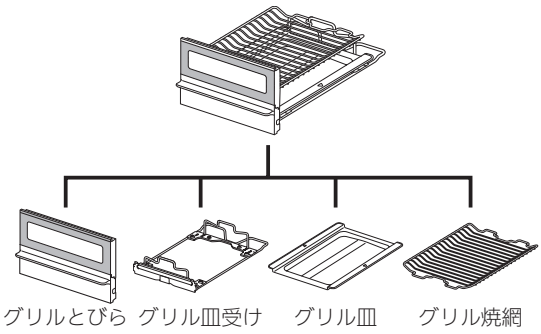
枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。
※その他の部分は取りはずしできません。

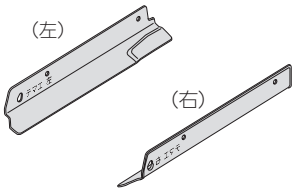
コンロまわり





グリルまわり



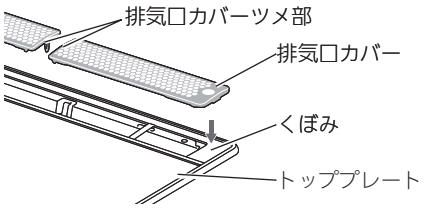


下火カバー
（RB71AW21A30R6、RB71AW21B33R6、
RB31AW21A30R6、RB31AW21B33R6
に付属しています。）

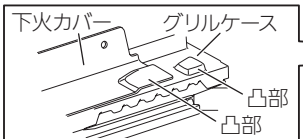
部品の取り付けと取りはずし

排気口カバー

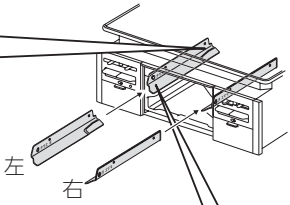
2つの排気口カバーツメ部を各々内側に向け、トッププレート後部のくぼみに取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。

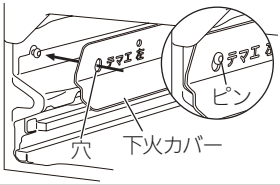


下火カバー



1. グリルケース奥の凸部に下火カバー凸部を合わせる。
※ぐらつきがないか確認してください。



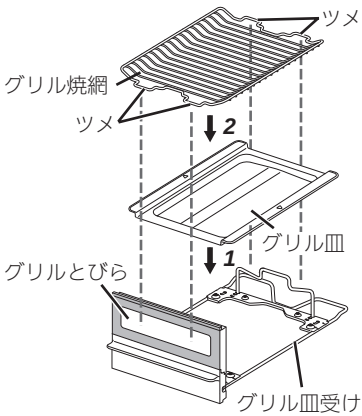


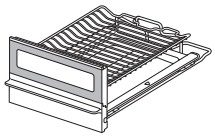
2.「テマエ左」または「テマエ右」刻印を手前にして、ピンに穴(1カ所)をかける。図は下火カバー(左)を示します。下火カバー(右)も同様に右側へ取り付けてください。

グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け

下火カバーをグリルケースに取り付けてから、下記を行ってください。

1. グリル皿をグリル皿受けに取り付ける。
2. グリル焼網をグリル皿受けに取り付ける。
3. 確実に取り付けられているか確認する。

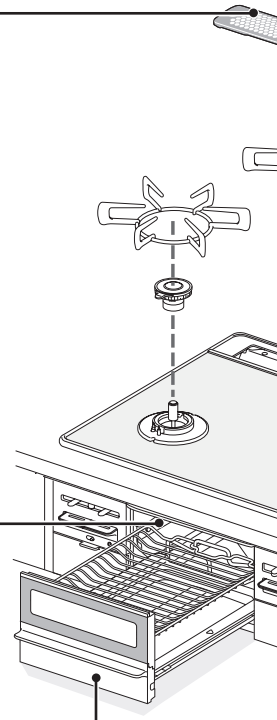


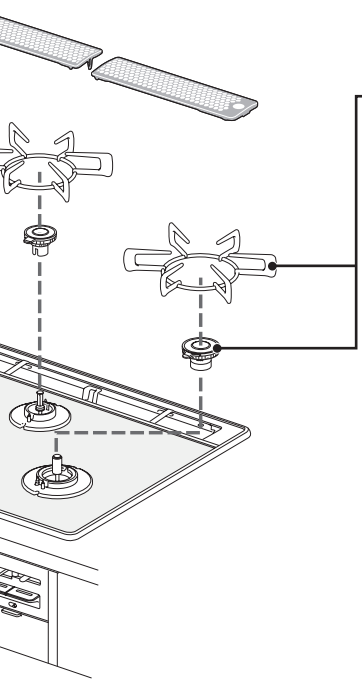


取り付けた状態

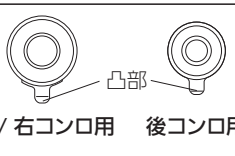
お願い

- 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。無理に閉ま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。



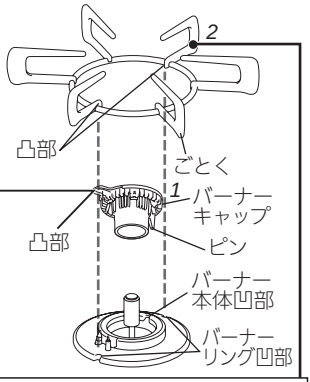


ごとく・バーナーキャップ

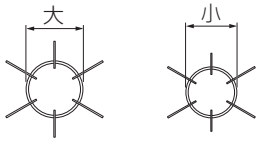


左 / 右コンロ用　後コンロ用

1. バーナーキャップの凸部を前にして、バーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて、正しく取り付ける。



※凸部はごとくの短い方のツメにあります。



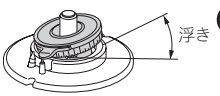
左 / 右コンロ用　後コンロ用

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

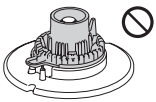
⚠ 注　意

■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。



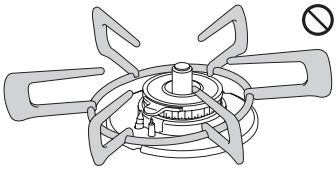
バーナーキャップの浮き



バーナーキャップの裏返し

■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。



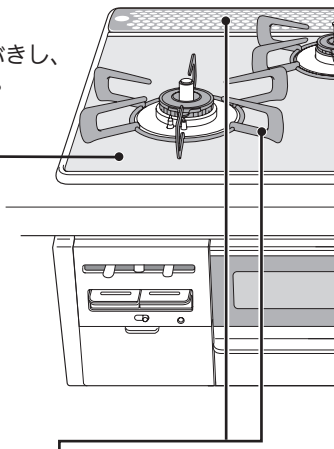
誤った取り付けの例

お願い

- 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、ごとくは消耗部品です。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にお問い合わせください。なお、当社部品販売サイト R.STYLE でもお買い求めいただけます。
☞ 63 ページ

お手入れのしかた（コンロ）お手入れは、

● 汚れたら、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をしてください。
● 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。

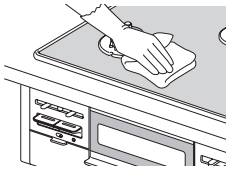


お願い

●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。
☞ 41 ページ

トッププレート

● **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。**



❖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（☞ 63 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、当社お客様センター（フリーダイヤル：0120-054-321）に連絡してラベルを購入し、貼り替えてください。

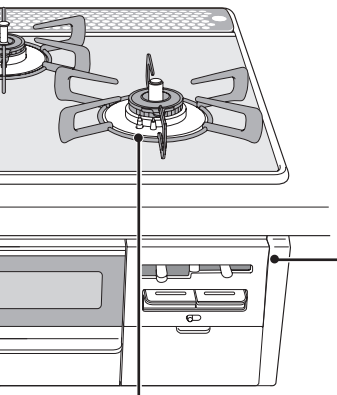
ごとく・排気口カバー

● **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や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。

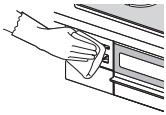
機器が冷め、ガス栓を閉め、ロックをして、手袋をしてから



※各部品の取り付けについては、☞ 43・44 ページをご覧ください。

機器表面・操作部

● **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。

バーナー部

●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。
※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

❖それでも汚れが取れないとき

1.メラミンフォームスポンジに水を含ませ、こすり取る。ただし、表面の塗装を傷める場合があります。
2.汚れが取れたら、やわらかい布で水ふきし、乾いた布で仕上げる。

❖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。**

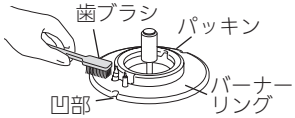
※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除きます。

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。**

バーナーリング

● **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つ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、傷がつくと煮こぼれなどが機器内部に入る原因になります。

立消え安全装置・電極

● **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。

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。

お手入れのしかた（グリル）

- ご使用のつど、きれいにお手入れしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 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。
- 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。

お願い

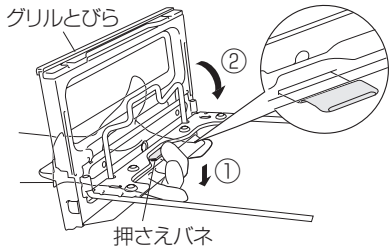
- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞ 41 ページ

グリルとびら・グリル皿受け

- **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。**

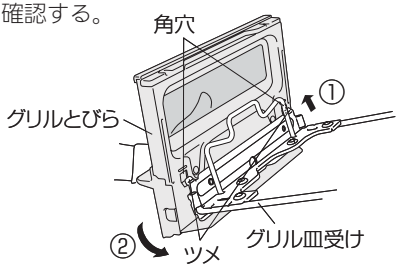
取りはずしかた

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。



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カ所をはめ込む。（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。



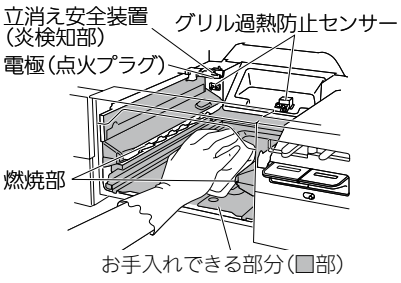
※押さえバネは変形させないでください。
変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

グリル皿・グリル焼網・下火カバー

- **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。
  ※下火カバーは、ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

グリル庫内（側壁・底部）

- **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：右図指示位置）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。



乾電池を交換する

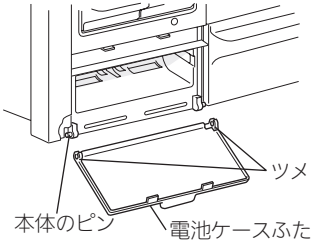
●乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。

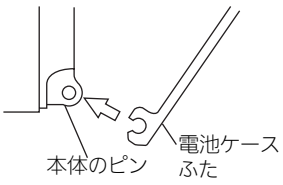
1 機器が冷めていることを確認する。

2 電池ケースふたのつまみを手前に引く。

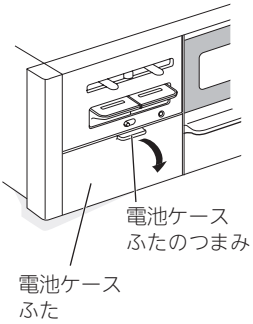
あまり強く引かないでください。電池ケースふたがはずれることがあります。

※電池ケースふたがはずれたときは、電池ケースふたの左右のツメの溝を本体のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。

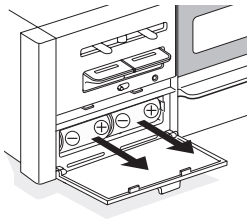




側面図



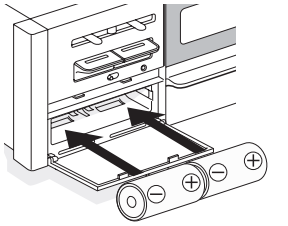
3 古い乾電池をはずす



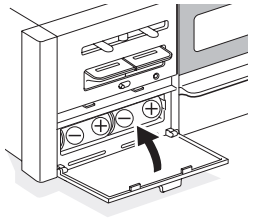
乾電池を交換する

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⊕⊖を確認して、奥まで確実にはめ込んでください。



5 電池ケースふたをもとに戻す。



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）でも使用状況・使用期間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が 1 年以内と短くなります。
  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。（単 1 形マンガン乾電池は単 1 形アルカリ乾電池と比較して、寿命が 1/3 ～ 1/5 程度になります。）
- 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、付属のお試し用単 1 形マンガン乾電池（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⊖端子が接触せず、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。

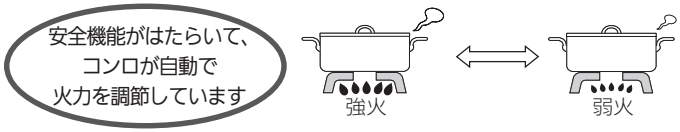
※付属のお試し用単 1 形マンガン乾電池（1.5V）は、商品お買い上げ時の機能と性能確認用です。交換するときは、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）を入れてください。

よくあるご質問 (Q&A)

特に多いご質問をまとめました

1 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節しながら、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。☞ 28・51 ページ



※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）

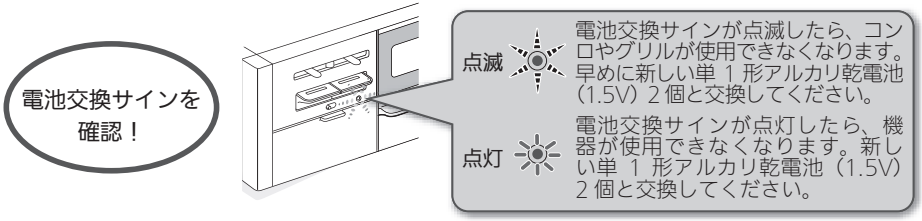
2 高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。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。☞ 28・52 ページ

※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）

3 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

⇒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、使用中に消火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。☞ 48 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確認をしてください。
乾電池交換の目安は約 1 年です。（付属のお試し用乾電池（単 1 マンガン乾電池（1.5V））は、動作確認用のため、使用後、短期間で乾電池交換が必要になります。）
※未使用の乾電池でも長期間保管している場合は、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。



4 点火操作をして、パチパチするのに、点火しない

⇒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、汚れたりしていると、点火しないことがあります。水気や汚れを取ってから、点火操作をしてください。☞ 46・51 ページ

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
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。	21
	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。	46
	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たり、汚れたりし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。	46
	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。	44
	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（1.5 V）2 個と交換してください。	48
	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。	22
	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。	48
	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。	48
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、自動で火力を調節します。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）	27・28
	土鍋や耐熱ガラス鍋、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）	14・15 27
	グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると、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、自動でガスを止めます。	15
	コンロは約 2 時間、または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。	15
	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。	—

コンロ

ご質問	こうしてください	参照ページ
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。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	28
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。	46
	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。	44
	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。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が、異常ではありません。	9
	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。炎に風が当たらないようにして使用してください。	9
	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。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。異常ではありません。	—
	消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。バーナー内に残った微量のガスによるもので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。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
コンロ	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。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	15
		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？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	14・46
		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。 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。	15
	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。 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）	27・37
温度設定モード	揚げものがうまくできない	鍋の形状や材質、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。	14・23
		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？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	14・46
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、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。	14・17
		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？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	14・46
		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。	30
		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。	30
		「湯わかしお知らせ時間」の設定を調節してください。	17
	ふきこぼれる	水を入れ過ぎていませんか？ やかんや鍋の大きさに応じた水の量にしてください。 目安は、やかんや鍋の最大容量の６～７割です。	29

	ご質問	こうしてください	参照ページ
炊飯モード	ごはん、おかゆがうまく炊けない ▶	風が吹きこんでいたり、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。	9
		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。	31
		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？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	14・46
		「ごはん炊き上げ調整」の設定を調節してください。	17
		ごはんが硬かったり、やわらかい場合は、5分程度むらしを追加してください。	—
		必ず30分以上、水に浸して炊いてください。 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。	32
		おかゆを炊く場合は、途中でかき混ぜないでください。 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。	34
		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。 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。	34
		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を設置していませんか？ 油ガードを取り除いてください。	34
	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。 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。	32
		よくかき混ぜて、1,2度すすいで洗い流してください。 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。	32
		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。	32
	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。 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。	—

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	途中で誤って、消火してしまった	▶	もう一度、ごはんモードで炊いてください。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。（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。）	33・34
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。全開にしてください。	35
			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。	16
			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（1.5 V）2個と交換してください。	48
			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。	22
			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。	48
			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。	48
	調理がうまくできない	▶	冷凍の食材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。	—
			魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。魚の置きかたについては、本機器に付属の「クックブック」をご覧ください。	—
			みそ漬けやかす漬けは、洗って水気をよくふき取ってから焼いてください。	—
			グリルとびらを確実に閉めてください。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。	—
	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。	16

	ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル	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加工油によるもので、異常ではありません。	35
		グリル皿やグリル焼網、下火カバーが汚れていたり、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。 異常ではありません。汚れたら、そのつどお手入れしてください。	47
		グリルとびらを確実に閉めてください。 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。	—
	クッキングプレートメニュースイッチを受け付けない	グリル庫内が高温になっていると、クッキングプレートメニュースイッチを受け付けない場合があります。 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。	40
音	コンロ消火後に「ポン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 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。 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。 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。 異常ではありません。	16・24 28
	グリル使用中に「ポッポッ」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。	—
	ブザーが約8秒間鳴る	部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、または当社お客様センター（フリーダイヤル：0120-054-321）にご連絡ください。	59・67
	ブザーが1分ごとに鳴る	コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能です。 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。 すぐに操作ボタンを戻してください。	16

よくあるご質問 (Q&A)

その他

ご質問	こうしてください	参照ページ
点火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。 異常ではありません。	—
操作ボタンから手を放してもパチパチしている	操作ボタンから手を放しても最長で 10 秒間パチパチが続きます。 異常ではありません。	—
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。 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。	63
	ごとくやバーナーキャップは、通常の使用でも変色や塗装がはがれる場合がありますが、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。 台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	41
	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が、性能に問題はありません。	—
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 カ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。 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。	9
ガラストッププレート表面の模様が薄くなったり、消えたりする	ごとくとガラストッププレートが接触している場所では、ガラストッププレート表面の模様（ドット柄）が摩耗することがありますが、ご使用上問題はありません。	—
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。 異常ではありません。	—
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。 機器が使用できなくなるので、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。	48・50
部品が傷んできた	お客様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。	63

	ご質問	こうしてください	参照ページ
その他	電池ケースふたがはずれた	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。電池ケースふたの左右のツメの溝を本体のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。	48
	ガラストッププレートで機器の中が赤く見える	客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。	—
	ホーロー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。	—
	コンロ側の操作でレンジフードが連動しない（赤外線反射式）	コンロの赤外線発信部やレンジフードの赤外線受信部が汚れていたり、直射日光が当たっていたりすると、連動しない場合があります。	19・20
		コンロの赤外線発信部がさえぎられていたり、コンロ正面から離れて操作すると連動しない場合があります。	19・20
		コンロの赤外線発信部からの出力が弱くなって連動しない場合があります。電池交換サインが点滅・点灯していなくても、新しい単 1 形アルカリ乾電池 2 個と交換してください。	48
	コンロを停止してもレンジフードが停止しない	レンジフードタイマーの作動中は停止しません。すぐに停止させたい場合は、レンジフード側の停止用スイッチを押してください。	20

ブザーが鳴って、こんな表示

●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・後コンロ・
-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。

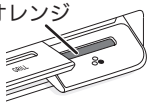
表　示		ブザー音	内　容
0		ピー１回（約２秒）	コンロタイマーモード終了（温度設定モード、高温炒めモード、湯わかしモードでコンロタイマーを使用した場合）
		ピー１回（約２秒）	グリルタイマー終了（クッキングプレートモード終了）
00 ←→	-2	ピー３回	コンロ消し忘れ消火機能の作動
	-1、-3	ピー３回	コンロ消し忘れ消火機能の作動
			高温炒めモード終了
02 ←→	-1、-2、-3	ピー５回	天ぷら油過熱防止機能の作動 焦げつき消火機能の作動
	-5	ピー３回	グリル過熱防止センサーの作動
11 ←→	-1、-2、-3、-5	ピー３回	点火時に着火しなかった
12 ←→	-1、-2、-3、-5	ピー３回	立消え安全装置の作動
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
70 ←→	-2、-5		
	--（左 / 右コンロ）		

が出たら

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。

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戻してください。	25・26
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戻してください。	37～40
使用開始から約 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戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	15
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戻してください。	27・28
調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空炊きなど	●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。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能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、再点火を行ってください。	15・51 53
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）、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、5 分程度グリル庫内が冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	16・55
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	●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。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	15・51 55
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戻してください。 ●使用する場合は、冷めるのを待ってから再点火を行ってください。	―
部品が故障しています。	●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または当社お客様センター（フリーダイヤル：0120-054-321）にご連絡ください。	67

ブザーが鳴って、こんな表示

表　示	ブザー音	内　容
☼ 電池交換サイン＜点灯＞※	ピー 3 回	電池交換のお知らせ
おかゆ はん 湯わかし （使用した炊飯モード（ごはんまたはおかゆ）のランプが点滅）	ピー 1 回 （約 2 秒）	炊飯モード（ごはん・おかゆ）終了
おかゆ ごはん 湯わかし （湯わかしモードのランプが点滅）	ピー 1 回 （約 2 秒）	湯わかしモード終了
オレンジ  自動で火が消えた場合、操作ボタンの表示がオレンジの状態	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

※カスタマイズ機能☞ 17 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。

が出たら

原　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
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。	48
炊飯モードで炊きあがり、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	33・34
沸とうして、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	29・30
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戻してください。	16

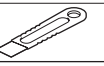
交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）・別売品

価格はすべて税抜表示

●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、当社交換部品・お手入れ品の販売サイト R.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお求めください。

	名称			希望小売価格(税抜)	部品コード
交換部品	ごとく		左 / 右コンロ用	￥1,000	010-414-000
			後コンロ用	￥850	010-415-000
	バーナーキャップ		左 / 右コンロ用	￥1,200	151-440-000
			後コンロ用	￥800	151-441-000
	グリル皿			￥1,500	070-189-000
	グリル焼網			￥1,100	071-066-000
	下火カバー右			￥600	098-3982000
	下火カバー左			￥600	098-3983000
	排気口カバー（1 個）		RHB71AW21A30R2 RHB71AW21B33R2 RB71AW21A30R2 RB71AW21A30R6 RB71AW21B33R2 RB71AW21B33R6	￥700	053-335-000
			上記以外の型式	￥700	098-2955000

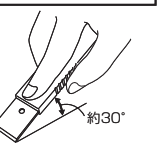
	名称		型番または部品コード		
別売品	炊飯専用かま	3 合炊き	RTR-03E		当社交換部品・お手入れ品の販売サイト R.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお買い求めください。
	炊飯専用鍋	3 合炊き	RTR-300D1		
		5 合炊き	RTR-500D		
	魚とって		RTO-ST1（A）		
	クッキングプレート		RCP-65V		
	ガラストップ専用クリーナー		820-051-000		
	スクレーパー S 型 ＜推奨品＞ ※		35SB （オルファ社製）		

●2015年6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。
●単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）はもよりの電気店でお買い求めください。
●当社交換部品・お手入れ品の販売サイト（R.STYLE）では、上記以外の交換部品やお手入れ品などを幅広く取り扱っております。本製品の交換部品は、お客様自身でお取り替えできる部品が対象です。

汚れた部品を交換しましょう！ R.STYLE 消耗品・交換部品のネット販売

当社製品の交換部品・お手入れ品をインターネット販売サイトよりご注文いただけます。
http://www.rinnai-style.jp/

※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。



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。☞48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	両面焼グリル付３口ガスビルトインコンロ			
型　式	RHB71AW21A30R2 RHB71AW21B33R2	RB71AW21A30R2 RB71AW21B33R2	RHB31AW21A30R2 RHB31AW21B33R2	RB31AW21A30R2 RB31AW21B33R2
型式の呼び	RHB71W21AR2-W	RB71W21AR2-W	RHB31W21AR2-W	RB31W21AR2-W
型　式　名	RB71W21AR2W		RB31W21AR2W	
質　量	20.0kg（付属品含む）		19.0kg（付属品含む）	
外形寸法	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 538mm			
	（トッププレート幅　740mm）		（トッププレート幅　590mm）	
ガス接続	15 A（1 ／ 2B）金属可とう管または金属管			
電　源	DC3.0V（単１形アルカリ乾電池（1.5V）× 2 個）			
安全機能	●天ぷら油過熱防止機能　●立消え安全装置　●コンロ消し忘れ消火機能 ●グリル消し忘れ消火機能　●焦げつき消火機能　●点火ロック ●中火点火機能　●グリル過熱防止センサー ●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形マンガン乾電池（1.5V）× 2 個（お試し用）、取扱説明書（保証書付）、設置説明書、クックブック、魚とって			

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量			
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量
		左/右コンロ	後コンロ	グリル	
都市ガス用	12　A	3.91kW	1.19kW	1.72kW	9.97kW
	13　A	4.20kW	1.27kW	1.85kW	10.7kW
LPガス用		4.20kW	1.27kW	1.90kW	10.6kW

仕様

仕　様

品　　名	両面焼グリル付３口ガスビルトインコンロ	
型　　式	RB71AW21A30R6 RB71AW21B33R6	RB31AW21A30R6 RB31AW21B33R6
型式の呼び	RB71W21AR6-W	RB31W21AR6-W
型　式　名	RS71W21AR2W	RS31W21AR2W
質　　量	20.0kg（付属品含む）	19.0kg（付属品含む）
外形寸法	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 538mm	
	（トッププレート幅　740mm）	（トッププレート幅　590mm）
ガス接続	15 A（1 ／ 2B）金属可とう管または金属管	
電　　源	DC3.0V（単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）× 2 個）	
安全機能	●天ぷら油過熱防止機能　●立消え安全装置　●コンロ消し忘れ消火機能 ●グリル消し忘れ消火機能　●焦げつき消火機能　●点火ロック ●中火点火機能　●グリル過熱防止センサー ●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 形マンガン乾電池（1.5V）× 2 個（お試し用）、取扱説明書（保証書付）、設置説明書、クックブック、魚とって、下火カバー	

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量			
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量
		左/右コンロ	後コンロ	グリル	
都市ガス用	12　A	3.91kW	1.19kW	1.72kW	9.97kW
都市ガス用	13　A	4.20kW	1.27kW	1.85kW	10.7kW
LPガス用		4.20kW	1.27kW	1.90kW	10.6kW

仕　様

品　　名	両面焼グリル付３口ガスビルトインコンロ
型　　式	RB31AW21K1R2 RB31AW21K3R2 RB31AW21K9R2 RB31AW21K11R2 RB31AW21K12R2
型式の呼び	RB31W21KR2-W
型　式　名	RB31W21KR2W
質　　量	19.5kg（付属品含む）
外形寸法	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 538mm （トッププレート幅　590mm）
ガス接続	15 A（1 ／ 2B）金属可とう管または金属管
電　　源	DC3.0V（単１形アルカリ乾電池（1.5V）× 2 個）
安全機能	●天ぷら油過熱防止機能　●立消え安全装置　●コンロ消し忘れ消火機能 ●グリル消し忘れ消火機能　●焦げつき消火機能　●点火ロック ●中火点火機能　●グリル過熱防止センサー ●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形マンガン乾電池（1.5V）× 2 個（お試し用）、取扱説明書（保証書付）、設置説明書、クックブック、魚とって

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量			
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量
		左/右コンロ	後コンロ	グリル	
都市ガス用	12　A	3.91kW	1.19kW	1.72kW	9.97kW
都市ガス用	13　A	4.20kW	1.27kW	1.85kW	10.7kW
LPガス用		4.20kW	1.27kW	1.90kW	10.6kW

アフターサービス／廃棄するときは

アフターサービスのお申し込み

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。
●保証期間はお買い上げ日から 1 年間です。
●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。

転居されるときは

●転居する場合は、転居先のガス事業者にご連絡ください。
●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、都市ガス数種類と 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。

修理を依頼されるときは

●万一故障したと思われる場合は、まず「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」☞ 50 ～ 62 ページに従い、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、お買い上げの販売店、または当社お客様センター（フリーダイヤル：0120-054-321）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・販売型式・お買い上げ日
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に必要な部品です。
●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。

連絡先

●お買い上げの販売店、または当社お客様センターにご連絡ください。

お客様センター 0120-054-321

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依託する場合、法令に基づく業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。

廃棄するときは

お願い

●機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に依頼してください。
もし、お客様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

MEMO

リンナイ 三口ガスビルトインコンロ（グリル付） 保証書

この製品は厳密な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

1．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。
2．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。
3．ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、当社お客様センターにご相談ください。
　リンナイ㈱　お客様センター　フリーダイヤル：0120-054-321
4．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。
5．保証についての規定は下記をご覧ください。

無料修理規定

1．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当社窓口が無料修理いたします。
2．保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼の上、出張修理に際して本書をご提示ください。
　なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3．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）犬・猫・鳥・鼠・くも・ゴキブリなどの小動物や昆虫類の侵入などに起因する不具合。
（ニ）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。
（ホ）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。
（ヘ）本書の提示がない場合。
（ト）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。
（チ）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。
（リ）ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。
4．本書は日本国内においてのみ有効です。
　This warranty is valid only in Japan.
※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、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、または当社お客様センターにお問合わせください。
　リンナイ㈱　お客様センター
　フリーダイヤル:0120-054-321
※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 67 ページ書をご覧ください。

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

製品についてのお問い合わせは

本　社	☎052(361)8211	〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番 26 号
関東支社	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川 1-6-6
東京支店	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川 1-6-6
北関東支店	☎048(770)6001	〒362-0014 上尾市本町３丁目３番７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
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
東北支社	☎022(288)3251	〒984-0038 仙台市若林区伊在字東通 20-1
北海道支店	☎011(530)5555	〒060-0057 札幌市中央区南７条東１丁目１番１
新潟支店	☎025(247)6610	〒950-0864 新潟市東区紫竹２丁目１－74
中部支社	☎052(363)8001	〒454-0806 名古屋市中川区澄池町 14-27
関西支社	☎06(6786)3612	〒532-0005 大阪市淀川区三国本町 1-10-40
中国支店	☎082(277)5167	〒733-0833 広島市西区商工センター４丁目 2-1
四国支店	☎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

修理についてのお問い合わせは
お客様センター 0120-054-321

製品点検のお申し込み・お問い合わせは
製品点検センター 0120-493-110