

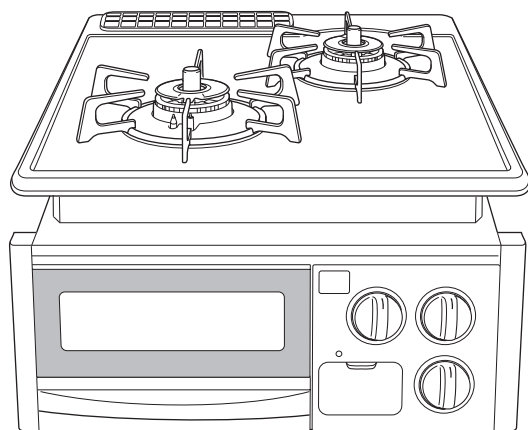
取扱説明書

Rinnai 家庭用

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	
RB2K2H3S	RB2K2HS	グリル付
RB2AK2H2S		
RBT2K2H3S	RBT2K2HS	グリルなし
RBT2AK2H2S		



イラストはグリル付ガスビルトインコンロを表します。

全口センサー搭載
Siセンサーコンロ

このたびは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。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

もくじ

なるほど安心 Si センサーコンロ	1
各部のなまえ	2

安全なご利用のために

安全上のご注意(使用編)	3
安全上のご注意(設置編)	7

このコンロについて

知っておいていただきたいこと	8
安全機能	9
乾電池を交換する	10

毎日の使いかた

コンロ	基本の操作	11
	炒めもの・いりものをする	13
グリル	グリルの取り扱いと準備	15
	グリルの使いかた	17

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具	19
部品の取り付けと取りはずし	21
お手入れのしかた(コンロ)	23
お手入れのしかた(グリル)	25
よくあるご質問(Q&A)	26
ブザーが鳴ったら	28
交換部品・別売品のご紹介/アフターサービス	29
廃棄時のお願い/長期間使用しない場合/仕様	30
保証書	裏表紙

こんなときも
あわてないで

Siセンサーコンロの
安全機能がはたらいて
います

- 火が消えた
- 火がつかない
- 火が小さくなった

詳しくは1ページをご覧ください

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 なべ底が高温になると、
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
初期段階で自動消火

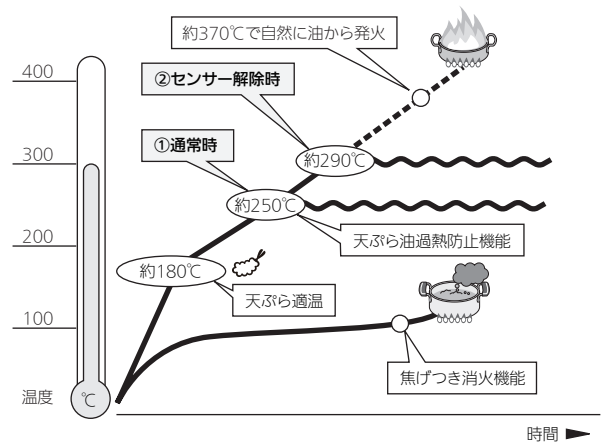
①通常時

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、なべ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センサー解除時

センサー解除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。センサー解除を使用した場合でも、なべ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。センサー解除してから最長 30 分で自動で火を消します。センサー解除中は、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。

温度センサーのはたらき



警告

❌ **■焼網は使用しない**
トッ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

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。
📖 14・26 ページ

安全機能がはたらいて、コンロが自動で火力調節しています

2 センサー解除にしたのに、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、30 分を過ぎると、自動で火が消えます。故障ではありません。
📖 2・14・26 ページ
※センサー解除していないときでも、連続して約 2 時間使用すると自動で火を消します。

30分で消火します

※高温になり過ぎたときも火を消します。

3 火がつかない

電池ケースふたの上にある電池交換サインが点灯している。
⇒ 乾電池が消耗しています。乾電池を交換してください。📖 10 ページ
乾電池交換の目安は 1 年です。

電池交換サインを確認!

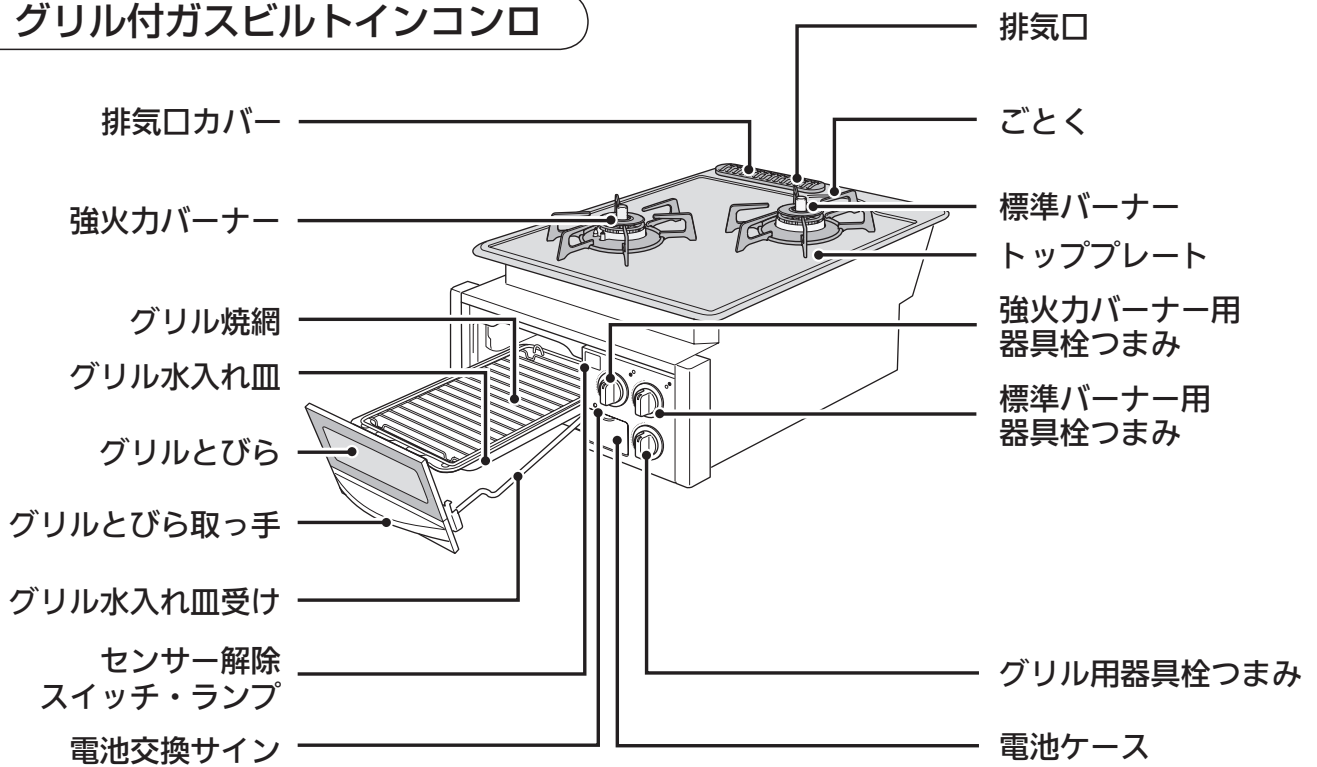
☀️ <点滅> …電池交換サインが点滅したら、単1形アルカリ乾電池 (1.5V) 2個を準備してください。

☀️ <点灯> …電池交換サインが点灯すると、乾電池を交換するまではコンロもグリルも使えなくなります。

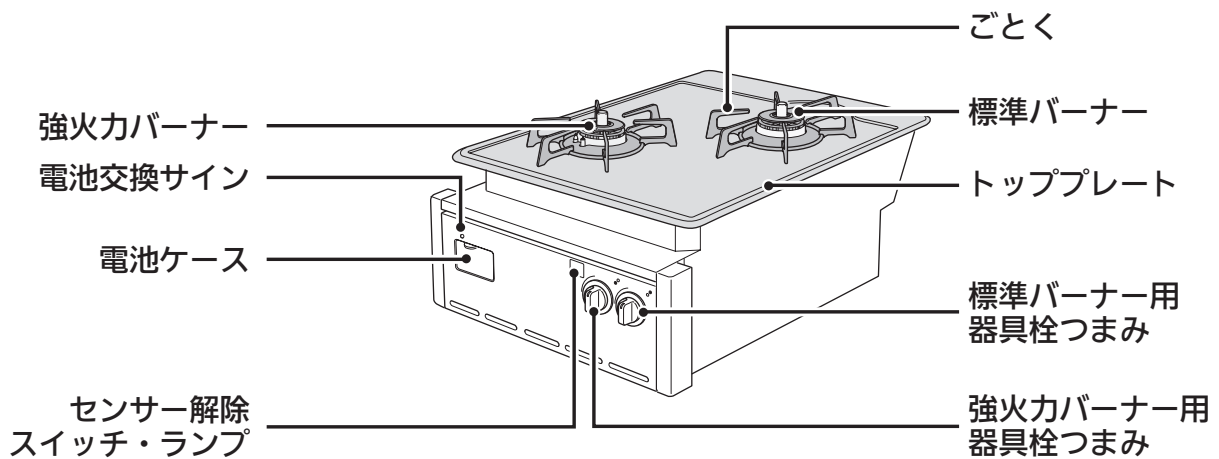
なるほど安心Siセンサーコンロ

各部のなまえ

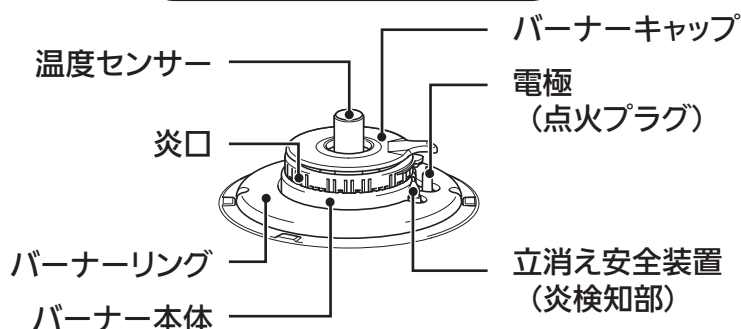
グリル付ガスビルトインコンロ



ガスビルトインコンロ



バーナー部



安全上のご注意(使用編)

- 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、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

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。

ガス漏れに気づいたら



火気禁止

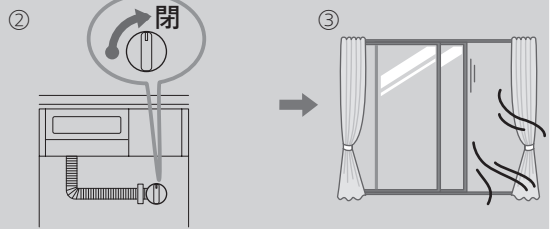
- 絶対に火をつけない
- 電気器具（換気扇など）のスイッチの入 / 切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない

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 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。



使用編



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。

ガスコンロの近くには



- 爆発のおそれがあるものを置かない
熱で缶内の圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
●スプレー缶
●カセットコンロ用ボンベなど
- 引火しやすいものを使用しない
火災の原因になります。
●スプレー・ガソリン・ベンジンなど
- 燃えやすいものを置かない
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

コンロには



- コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使用しない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- アルミはく製する受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。



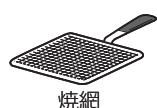
アルミはく製する受け



省エネごとく

■焼網は使用しない

トッ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

使用中には



■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。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

排気口は



■ふきんをのせたり、アルミはくなどでふさがない

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。



■センサー解除で揚げもの調理をしない

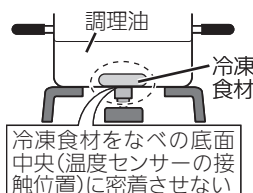
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

揚げもの調理の際には



■冷凍食材をなべの底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

なべの底面中央(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、温度センサーがなべ底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。



■複数回使った調理油で揚げものをしない

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。発火が起こりやすくなる場合があります。

■揚げ過ぎない

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。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。



■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なべで揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていると、発火するおそれがあります。



■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で炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられてなべ底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。



グリルは

■グリル水入れ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おそれがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取りはずしてください。

■グリル石やグリルシート、アルミはくなどをグリル水入れ皿に使用しない

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ははさみこまない

魚などが燃えたり、トッププレート前部を焦がしたり、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

■グリル水入れ皿には必ず水(約 200mℓ)を入れ、たまった脂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。

使用後は



■器具栓つまみを消火の状態に戻して、火が消えたことを確認する

■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

■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。

26～28ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。

安全上のご注意(使用編)



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。

使用中、使用直後は



接触禁止

■操作部・器具栓つまみ・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、トッププレートは熱くなります。触らないよう注意してください。



■グリルとびらに水や洗剤をかけない

ガラスが割れてけがのおそれがあります。



■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。



■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。



排気口には

■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

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。



■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。



■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。



■操作部やグリルとびらには強い力を加えない

手で押えたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。



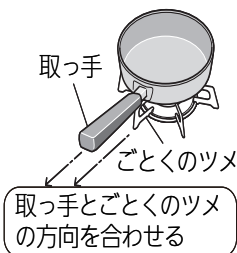
■コンロには石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。



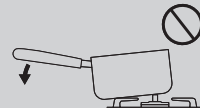
■片手なべや小径なべ、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底のなべは不安定な状態で使用しない

なべが傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。なべの取っ手はごと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、中華なべなどの丸底なべ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。



■軽いなべは調理物を含めて 300 g 以上で調理する

軽いなべや取っ手が重い片手なべは、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なべ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。



接触禁止

グリルは

■魚などの調理物を取り出すときや魚を裏返すときなどは、手や腕をグリルとびらやガラスに触れない

やけどのおそれがあります。

グリルとびらはいっぱいまで引き出してください。



■魚などの調理物を焼き過ぎない

魚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器具栓つまみを戻して火を消す。
- ②炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
- ③消火後、点検を依頼する。

■グリル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。



■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、調理してください。
- 脂に引火して、グリル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。

■グリル水入れ皿は水平にゆっくり出し入れし、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ます。
- グリル水入れ皿にたまった高温の脂や水をこぼすと、やけどのおそれがあります。

温度センサーは



■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。



■お手入れは汚れたらそのつど行き、上下にスムーズに動くことを確認する

- 動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- 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。



温度センサー



■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。
- こんなときは窓を開ける。
屋内設置で自然排気式給湯器・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。換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

点火しない場合は



■器具栓つまみを戻して、消火の状態にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐ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。

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

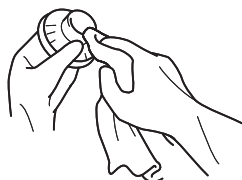
誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■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。



■やかんやなべなどの大きさに合わせて火力調節する

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。

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。
- 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。

突沸現象について

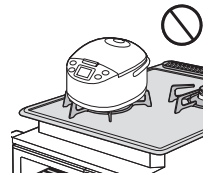
突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ(容器をゆする、塩、砂糖などを入れる)で生じます。この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

突沸現象の予防方法

- 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。
- なべの大きさにあった火力で加熱してください。

- 調理中になべをのせかえるときは、いったん火を消してください。
- コンロの火力を弱火にしたときは、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。
- 使うバーナーの器具栓つまみを間違えないように注意してください。

- トップレート上で、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器具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。



- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トップレート・ごとく・バーナー・バーナーリング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。
- 熱くなったなべなどをトッ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。

安全上のご注意(設置編)



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。



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

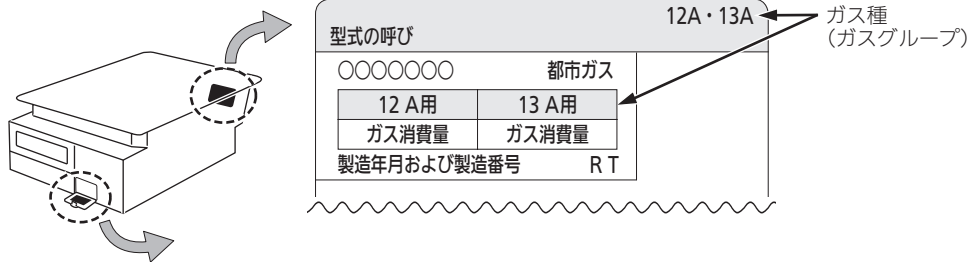
- 一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
 - 専門の技術・資格が必要です。機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、または当社事業所にご連絡ください。
- ※ 詳しくは、設置説明書を参照してください。



■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、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する場合がありますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内右後方と電池ケースふた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上げの販売店、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（12 A・13 Aの場合）



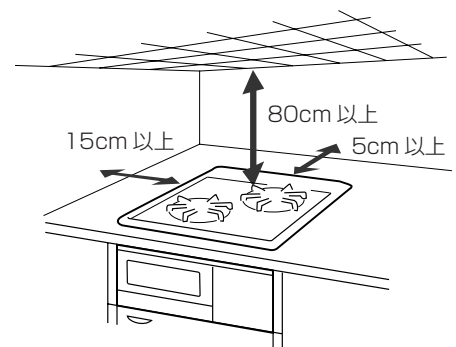
■可燃物との距離を確実に離す

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

以下の場合に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張った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合防熱板はお買い上げの販売店、または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)

知っておいていただきたいこと

温度センサーについて

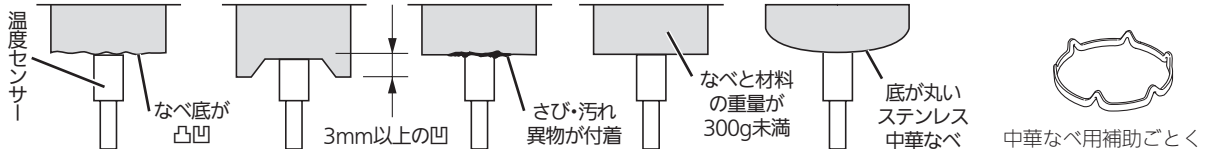
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

警告



■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

- 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。
- 中華なべ用補助ごとくを使用すると、温度センサーがなべ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、底が浅く広いなべ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。



なべの選びかた

なべの種類		●揚げもの (油の量 200mℓ 以上) ●炒めもの	その他の調理	
なべ フライパン 	材質：アルミ、銅、鉄、ホーロー	○	○	
	材質：ステンレス	※厚手	○	○
		※薄手	×	○
中華なべ 	材質：アルミ、銅、鉄	○	○	
	材質：ステンレス (底が平らなもの)	※厚手	○	○
		※薄手	×	○
無水なべ 多層なべ 		○	○	
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力なべ 		×	○ (ただし、火が消える場合があります)	
やかん 		—	○	

※厚手：2.5mm 以上 薄手：2.5mm 未満 ○：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。)

お願い

中華なべを使うときは

- 必ず取っ手を持って調理してください。
- なべ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。
- 中華なべの種類によってはなべが安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

知っておいていただきたいこと

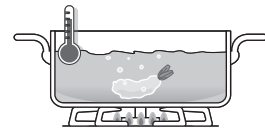
安全機能

天ぷら油過熱防止機能

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 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。

強火力バーナー

標準バーナー



火力調節
します

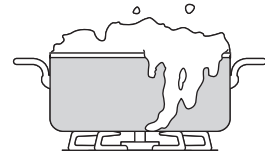
立消え安全装置

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。

強火力バーナー

標準バーナー

グリル



ガスを
止めます

コンロ消し忘れ消火機能

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。

強火力バーナー

標準バーナー

火を
消します

グリル消し忘れ消火機能

点火するとタイマーが作動します。
最長 21 分で消火します。☞ 18 ページ

グリル

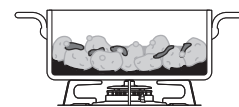
火を
消します

焦げつき消火機能

煮もの調理などでなべ底が焦げつくと、自動で火を消します。
なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
※なべ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。

強火力バーナー

標準バーナー



火を
消します

グリル過熱防止センサー

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。

グリル

火を
消します

コンロ・グリル器具栓つまみ戻し忘れお知らせ機能

自動で火が消えたり、安全機能により火が消えたときに、器具栓つまみを戻し忘れると、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、すぐに器具栓つまみを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

強火力バーナー

標準バーナー

グリル

グリルお知らせブザー

グリル点火後、3 分ごとにブザーが「ピピッ」と 1 回鳴って、グリルが使用中であることをお知らせします。

グリル

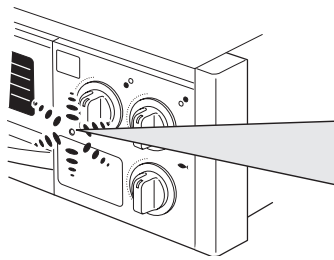
高温自動温度調節機能

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い料理や、なべの空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力調節し、なべの異常過熱を防止します。
この状態が 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、センサー解除（強火力バーナー）をお使いください。☞ 13 ページ

強火力バーナー

標準バーナー

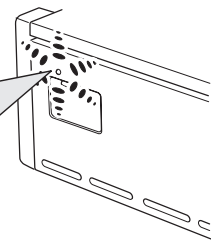
乾電池を交換する



〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら乾電池を準備してください。



〈点灯〉……電池交換サインが点灯したらすべてのバーナーが使用できません。乾電池を交換してください。



グリル付ビルトインコンロの場合

ビルトインコンロの場合

- 乾電池の交換時期が近づくとランプ（電池交換サイン）が点滅します。
- 電池交換サインが点滅したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を準備してください。
- 電池交換サインが点灯したら、2個を同時に交換してください。電池交換サインが点滅から点灯に変わると、すべてのバーナーが使用できなくなります。

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下へ押して、手前に開く。

あまり強く引かないでください。

3 電池ケースを引き出し、古い乾電池をはずす。

4 新しい乾電池を入れる。

単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を右図のように⊕⊖を確認して正しくはめ込み、電池ケースを機器本体に確実に差し込んでください。

5 電池ケースふたをもとに戻す。

2

電池ケース
ふたのつまみ

3

電池ケース

5

4

電池ケース

乾電池を交換する

警告



■乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない

■新旧・異種の乾電池は混用しない



■機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす

ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

お願い

- 単1形アルカリ乾電池を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は1年です。（付属の単1形アルカリ乾電池で当社使用モードによる）
- 単1形アルカリ乾電池でも使用状況・使用時間・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、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単1形アルカリ乾電池は、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。

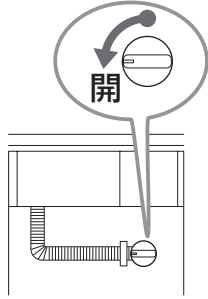


基本の操作(コンロの使いかた)

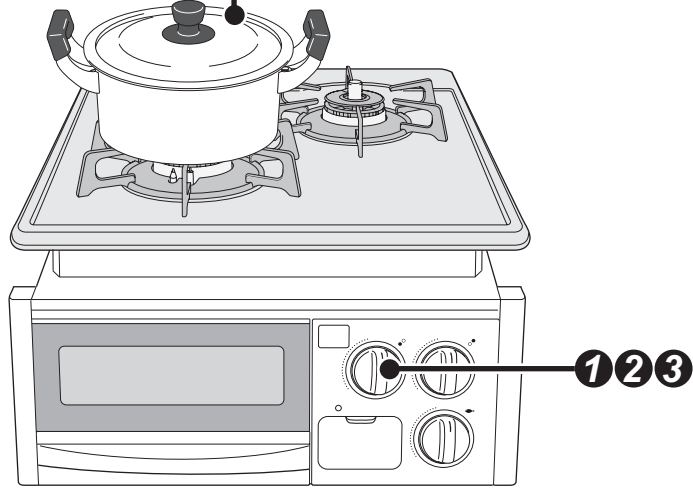
準備

- 操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前にはがしてください。

ガス栓(ねじガス栓)を全開にする



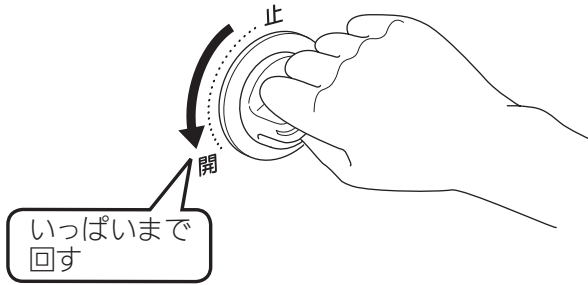
ごとの中央になべを置く



1 点火する



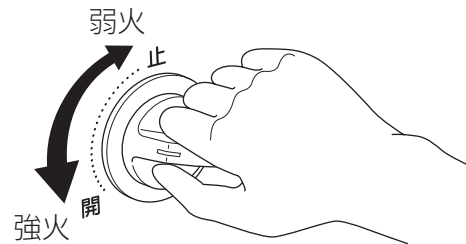
- コンロ用器具栓つまみを押しながら左へ回す。



2 火力調節する



- コンロ用器具栓つまみをゆっくり回す。



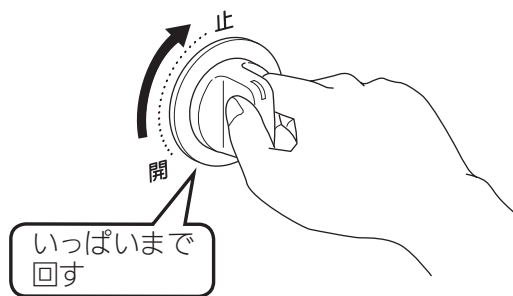
お知らせ

- コンロ用器具栓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。

③ 火を消す



- コンロ用器具栓つまみを右へ回す。



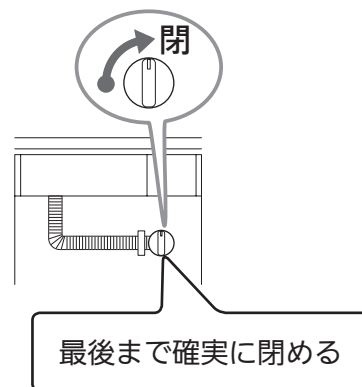
お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

④ 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

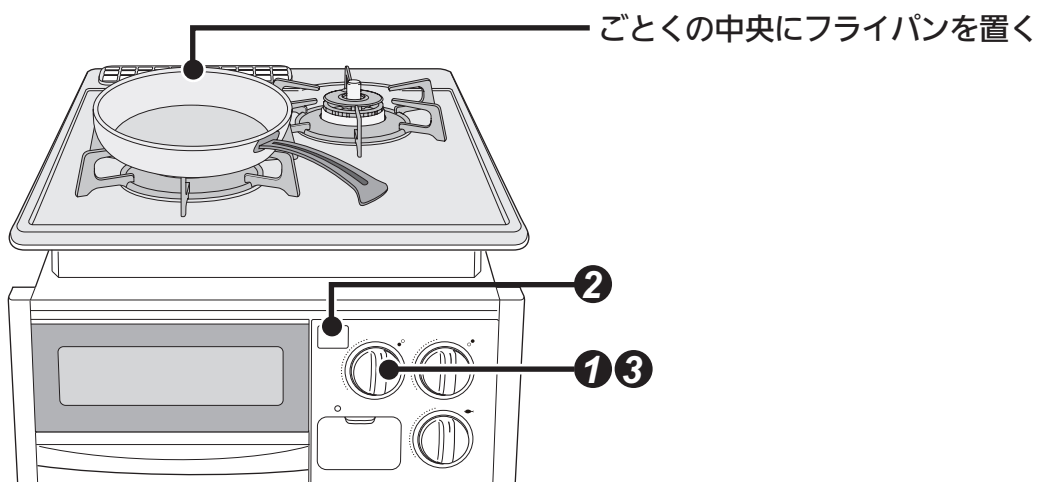
炒めもの、いりもの、あぶりものをするときはセンサー解除して調理してください。☞ 13 ページ
安全機能がはたらく温度を一時的に高くし、最長 30 分高温で調理できます。



炒めもの・いりものをする

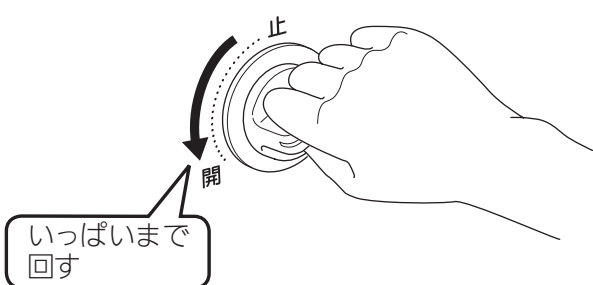
準備

- 「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。通常よりも高い温度で使用できます。



1 点火する

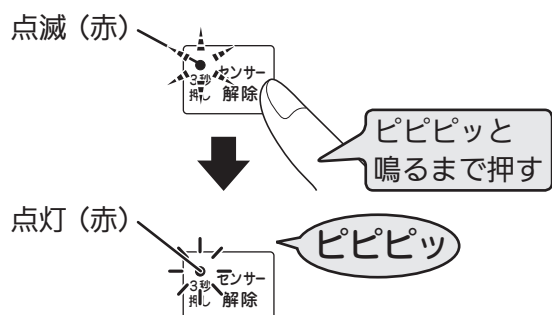
- 強火力バーナー用器具栓つまみを押しながら左へ回す。



2 センサー解除スイッチを押す

3 秒以上

- ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで3秒以上押し続ける。



- 調理をはじめめる。
- もう一度、センサー解除スイッチを押すと取り消しになります。

お知らせ

- 火が消えると、センサー解除は取り消されます。

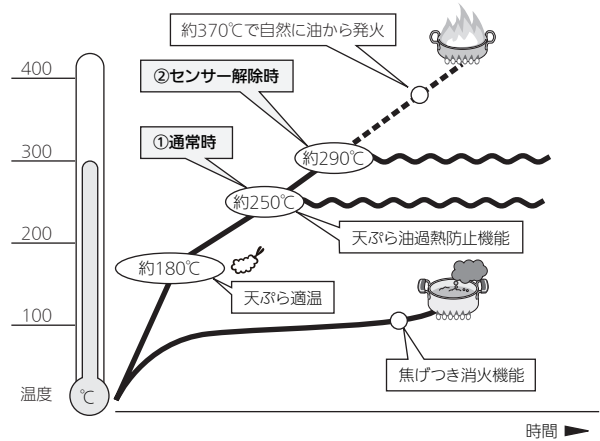
(センサー解除)【強火力バーナー】

こんなときセンサー解除

- 急に火が小さくなったり、消えてしまう場合

ワンポイント

◇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、なべ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。

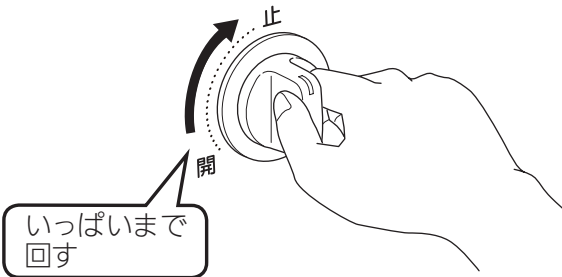
②センサー解除時

センサー解除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。センサー解除を使用した場合でも、なべ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。センサー解除してから最長 30 分で自動で火を消します。センサー解除中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能ははたらかしません。

炒めもの・いりものをする

③ 火を消す

- 強火力バーナー用器具栓つまみを右へ回す。



警告



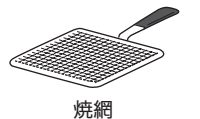
■センサー解除で揚げもの調理をしない

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



■あぶりをする場合は温度センサーの真上は避ける

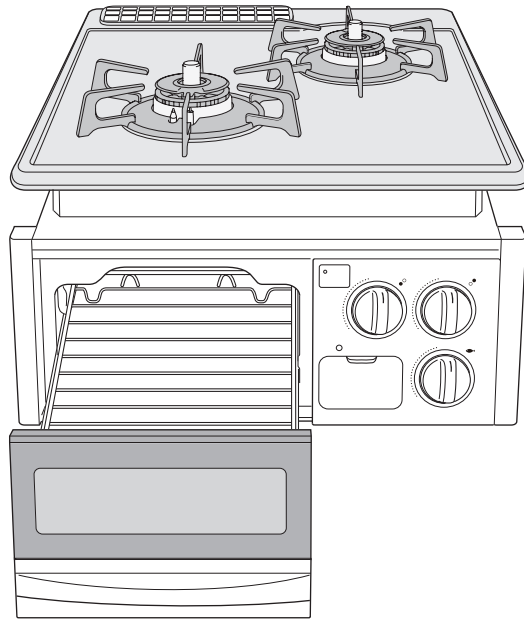
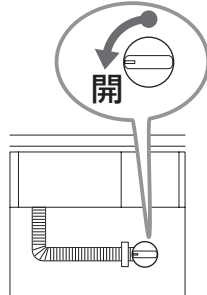
あぶり調理時は温度センサー上に焼き汁などが滴下しないよう、温度センサーの真上は避けて調理してください。

温度センサーが汚れると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。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。

準備

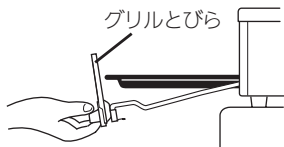
- 操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前にはがしてください。

ガス栓(ねじガス栓)を全開にする

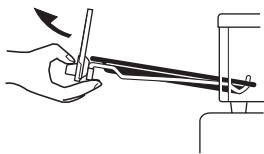


グリルの取り出し

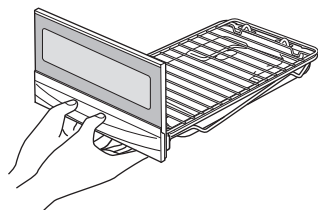
- 1 グリルとびらをゆっくりと止まる場所までいっぱい引き出す。
(グリルとびらだけが下がります)



- 2 グリルを持ち上げて取り出す。



- 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

- グリルとびらを強く持ち上げると、グリル水入れ皿に傷がつく原因になります。
- グリルとびらやグリル水入れ皿受けをはずす場合は [P.21・25](#) をご覧ください。

グリルを初めて使うときは

- 1 グリル焼網を取り出す。
グリル庫内に紙やテープ類が残っている場合はすべて取り除いてください。
- 2 グリル水入れ皿に必ず水(約 200ml)を入れて、約 10 分空焼きをする。
部品に付着している加工油を焼き切りませす。
グリルの操作については [P.17](#) ページをご覧ください。

お願い

- 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。
- 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。この場合、約 5 分待ってから、再度点火操作をしてください。

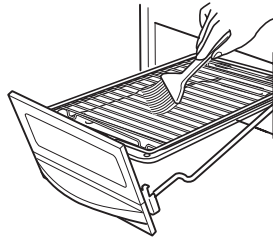
魚を上手に焼くために

1 魚の下ごしらえをする。

- 冷凍の魚はしっかり解凍します。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けの魚は「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

2 グリル焼網に油を薄く塗る。

ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。



3 グリル水入れ皿に水(約200ml)を入れる。

続けて使用するときはそのつど脂を取り除き水を入れてください。空焼きのときも必ず水を入れてください。

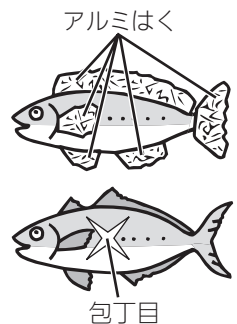
4 約3～4分間、空焼き(予熱)をする。

魚(食材)がグリル焼網に付着しにくくなり、焼き上がり後、取り出しやすくなります。

5 魚(食材)を置く。

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。
- 川魚やいか、えび、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、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。
- 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することができます。

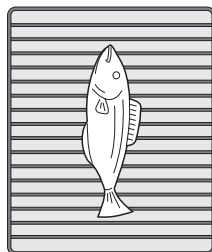


丸身の場合

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなります。

1匹の場合

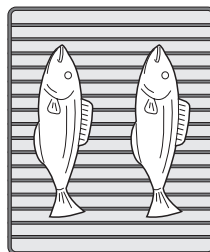
中央



手前側

2匹の場合

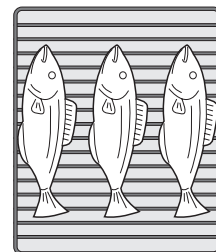
左右均等に



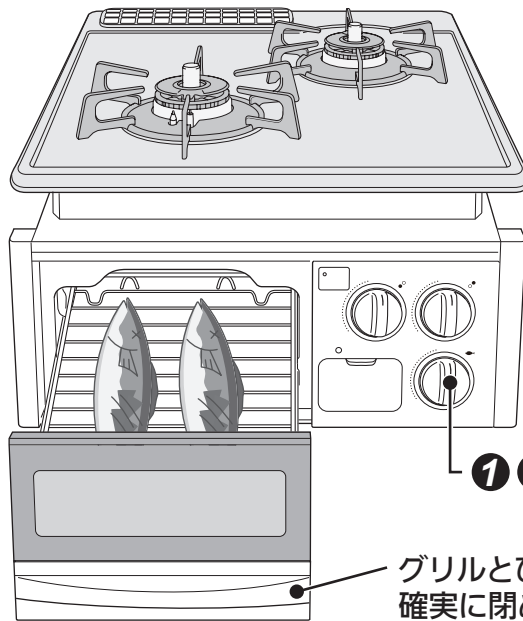
手前側

3匹以上の場合

すき間を開けて均等に



準備



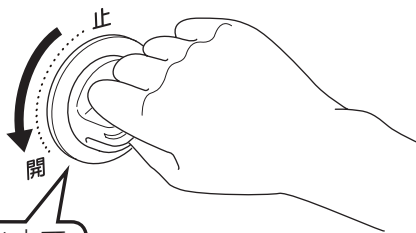
グリル水入れ皿には水
(約 200ml) を入れる

①③
グリルとびらを奥まで
確実に閉める

1 点火する



- グリル用器具栓つまみを押しながら左へ回す。

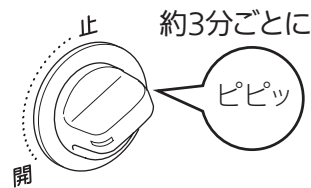


いっぱいまで
回す

2 点火後、 約3分ごとにブザーが鳴る



- グリル使用中であることをブザーでお知らせします。



約3分ごとに

ピピッ

お願い

火力は全開で使用してください

- 弱火にすると全部の炎口に着火しなかったり、消火することがあります。
- 焼き具合は、ときどき様子を見ながら焼き時間で調節してください。

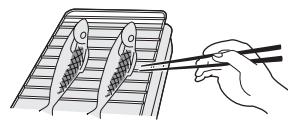
お願い

- 調理物の種類によっては、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。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。
例) めざしやうめなどの小魚、干し物や脂肪分の多いにしん、塩さば、とり肉など。
- 焼きあ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。
- 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、様子を見ながら焼いてください。
- グリルを続けて使用する場合は、グリル庫内が冷めるまで、5分程度待ってから使用してください。グリル庫内が高温のまま焼きはじめ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。



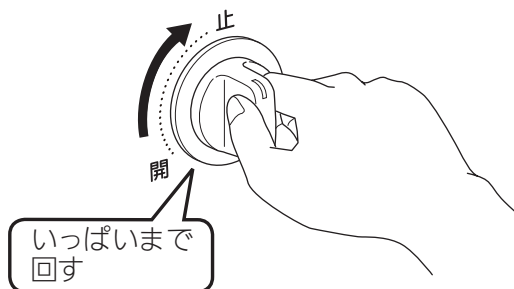
ワンポイント

- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。
- 別売品の「魚とって」を使用すると便利です。☞ 29ページ
 - ①魚とっての切りこみをグリル焼網に合わせます。
 - ②焼きあがった魚や焼きもの下側に魚とってを入れてくっつけ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。



③ 火を消す

- グリル用器具栓つまみを右へ回す。



お知らせ

- グリルの庫内温度により、過熱防止のため使用できる時間が変わります。点火してから調理できる合計の時間は17分～21分です。

日常点検とお手入れの道具

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検をおすすめします。
- ※定期点検については、お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルまでお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

- バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、バーナーリングなどは正しく取り付けられた状態でお使いください。

☞ 21・22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）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。
- グリル水入れ皿に脂がたまったり、グリル庫内が脂で汚れていませんか。

☞ 24ページ

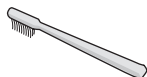
☞ 25ページ

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

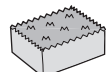


やわらかい布

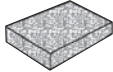


台所用中性洗剤
(野菜・食器洗い用)

傷の原因となります。



スポンジたわし裏面（硬い）



ナイロンたわし



たわし



金属たわし



硬いブラシ



クレンザー



クリームクレンザー



みがき粉



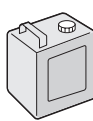
歯みがき粉

使ってはいけない

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。



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



弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤



ごとく、バーナーリング、
排気口カバー、グリル水入れ皿
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、電子部品に付着して
作動不良や腐食し、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

お願い

- 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。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、使ってよい洗剤が確認してください。

お手入れの手順

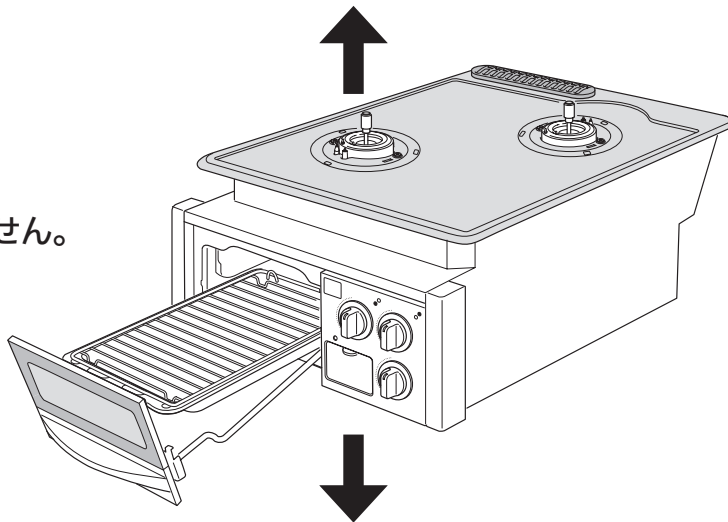
1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. 手袋をはめてお手入れを開始する。

取りはずして洗える部品

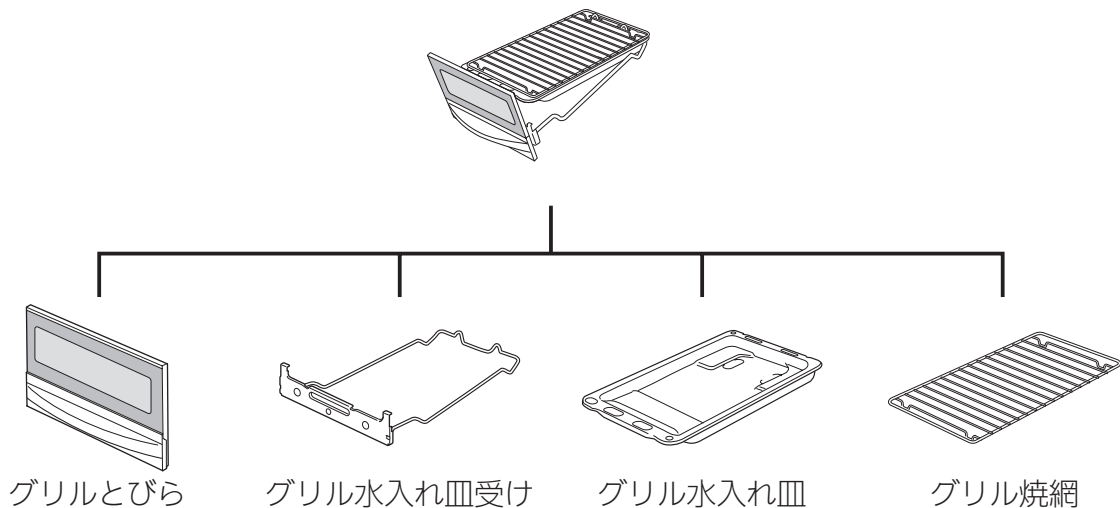
枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。



※その他の部分は
取りはずしできません。



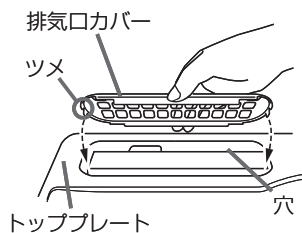
グリルまわり



部品の取り付けと取りはずし

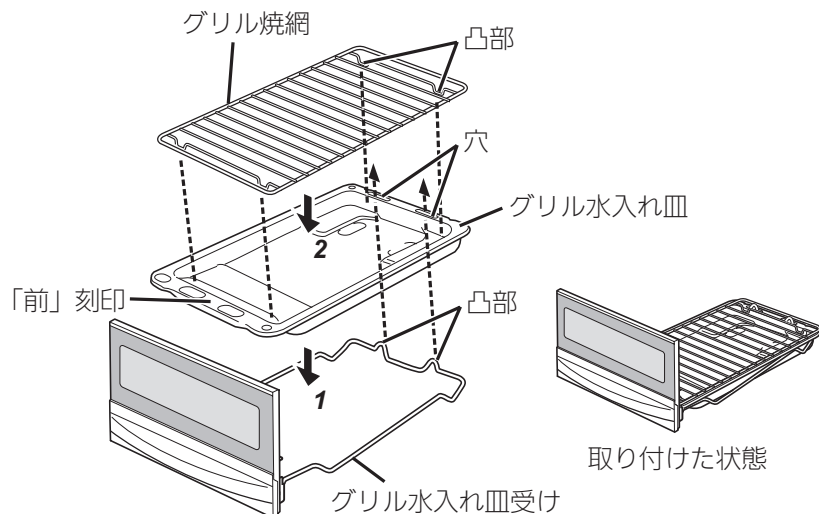
排気口カバー※

ツメ部をトッププレートの穴に合わせて取り付けます。

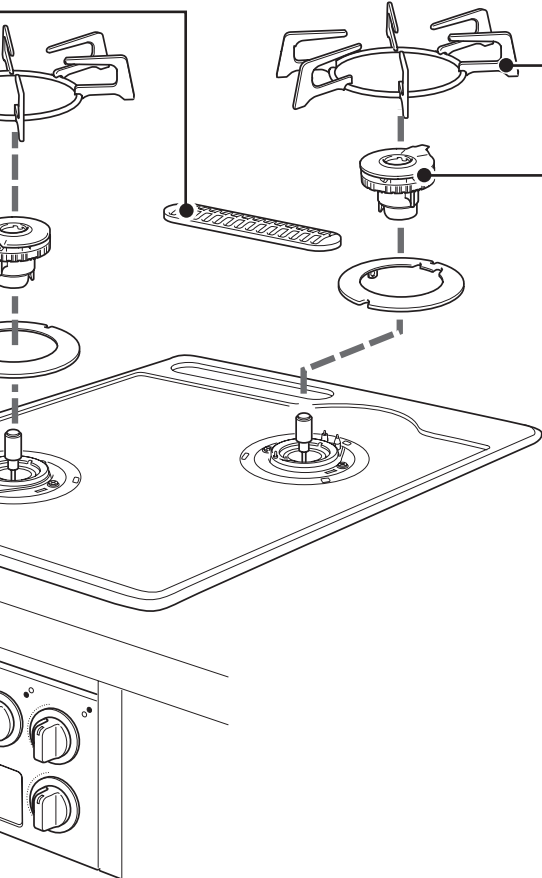


グリル焼網・グリル水入れ皿・グリル水入れ皿受け※

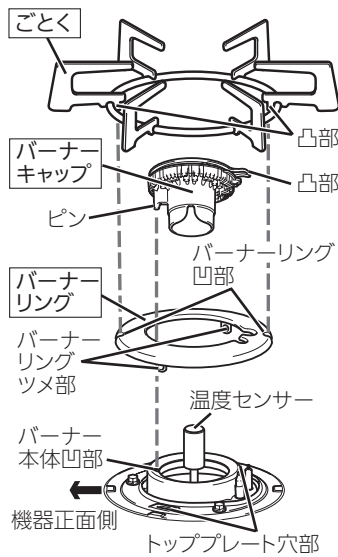
1. グリル水入れ皿は、「前」刻印を手前にしてグリル水入れ皿受け後部の凸部が穴に入るように取り付ける。
2. グリル焼網は、凸部を下にしてグリル水入れ皿に確実に取り付ける。



※イラスト・部品はグリル付ビルトインコンロを表します。



ごとく・バーナーキャップ・バーナーリング

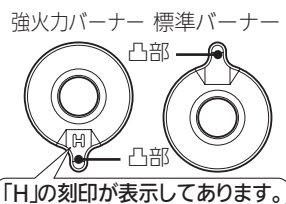


ごとく

内側の凸部2箇所をバーナーリング凹部前後2箇所に入れて、正しく取り付けてください。

バーナーキャップ

凸部を強火力バーナーは前、標準バーナーは後にして、バーナー本体の凹部にバーナーキャップのピンを正しく取り付けてください。



バーナーリング

バーナーリングツメ部をトッププレート穴部に合わせて、バーナーリングの浮きのないように取り付けてください。



注意

❌ **バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない**

- 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。



❌ **ごとく、バーナーリング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なべ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

❌ **バーナーリングは必ず取り付けで使用する**
 取り付けずに、ごとくを直接取り付けたとがたついて、なべが不安定になり危険です。

お願い

- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップ・バーナーリング・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、または当社事業所へお問い合わせください。📄 29ページ

部品の取り付けと取りはずし

お手入れのしかた (コンロ)

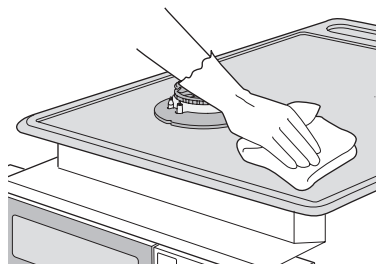
- 汚れたら、そのつど、きれいにお手入れしましょう。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

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。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。

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。

お願い

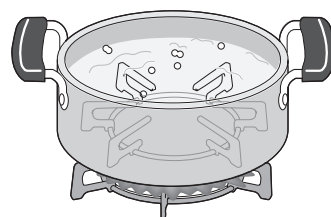
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが張り付けしてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、または当社事業所に連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

ごとく・バーナーリング・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. 水を入れた大きななべにごとくや排気口カバー、バーナーリングを入れ、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。

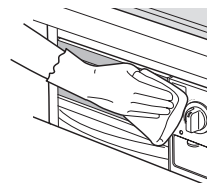


お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷えてから

※各 부품の取り付けについては、「部品の取り付けと取りはずし」をご覧ください。P. 21・22ページ

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。

バーナー部

- やわらかい布でふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

- 洗剤で丸洗いし、乾いた布でよく水気をふき取ります。



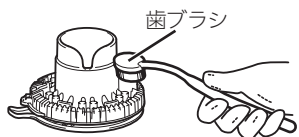
※バーナーキャップは分解できません。

※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。

❖目づまりしていたら

- 歯ブラシでお手入れします。

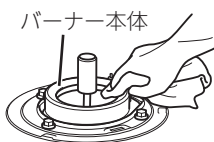


※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。

※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、やわらかい布でふき取ります。



温度センサー

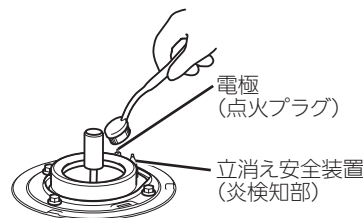
- 片手を添え、水を含ませてかたくしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。



※強い力を加えると温度センサーが傾いて、なべ底に密着しないことがあります。

立消え安全装置・電極

- 歯ブラシでお手入れします。
※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。



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ましょう。
- 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

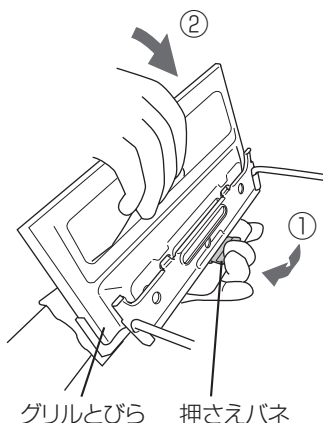
- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。

グリルとびら・グリル水入れ皿受け

- 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。
- 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

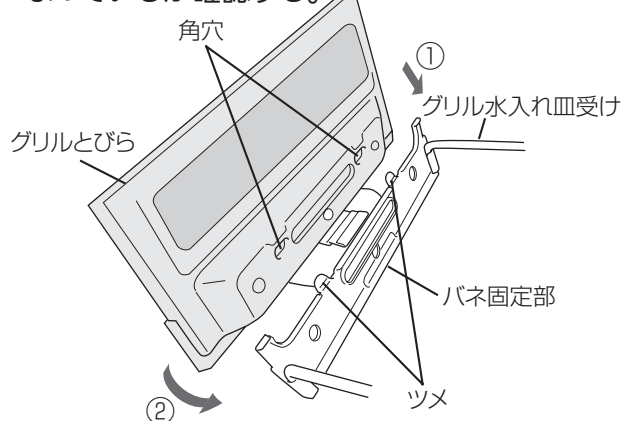
取りはずしかた

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. グリル水入れ皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。(①)
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがレールのバネ固定部に確実にハマっているか確認する。



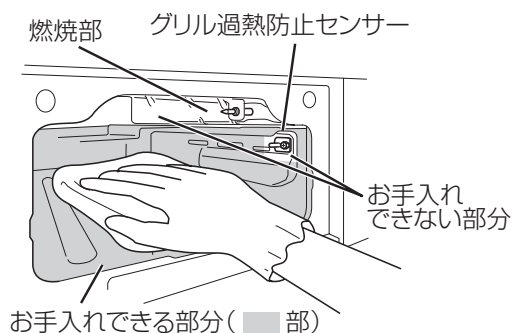
グリル水入れ皿・グリル焼網

- 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。

グリル庫内(側壁・底部)

- 洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※燃焼部(バーナー)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、立消え安全装置と電極、側面手前の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けられてい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。



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

点火しない

ガス（ねじガス栓）栓を閉じていると点火できません。全開にしてご使用ください。	11
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。	24
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。	24
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。	22
長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。点火操作を繰り返してください。	11
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。	10
電池交換サインが点灯している場合は、新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。	10

調理中に火力が変わったり火が消えたりする

なべやフライパンの温度が約250℃になると、安全機能がはたらき火力が自動で弱火になります。弱火と強火を繰り返す高温状態が30分続くと自動で火を消します。センサー解除スイッチを押すとさらに高温で調理ができます。	1・9・13
土鍋や耐熱ガラスなべ、圧力なべを使用すると、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、センサー解除スイッチを押してご使用ください。	8・9
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火が消えることがあります。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。	9
コンロは約2時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火が消えます。	9

センサー解除にしても火力が変わったり火が消えたりする

センサー解除中でも約290℃になると、異常過熱を防止するために火力を自動で弱火にします。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	1・13
---	------

炎の状態（燃えかた、色）がおかしい

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。	6
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ご使用ください。	5
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場合があります。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場合があります。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。	—

なべ底がひどく焦げついて火が消えた

焦げつき消火機能はなべの材質や調理により焦げつきの程度が変わります。ホーローのなべや、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。	9
温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	8
なべ底にこんぶや竹皮などをし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。	9

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センサー解除スイッチを押して、コンロ上であぶり調理してください。	—
--	---

よくあるご質問 (Q&A) (つづき)

ご質問	こうしてください	参照ページ		
グリル ▶	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉じていると点火できません。全開にしてご使用ください。	15	
	▶	グリル庫内が高温になっていると安全機能がはたらいて点火できません。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。	9・15	
		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る場合があります。点火操作を繰り返してください。	17	
		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。	10	
		電池交換サインが点灯している場合は、新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。	10	
▶	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、安全機能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。	16		
	みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	—		
	グリルとびらを確実に閉じてください。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。	—		
▶	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場合があります。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。	15		
	グリル水入れ皿やグリル焼網が汚れていたり、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が出る場合があります。	—		
	グリルとびらを確実に閉じてください。閉まっていないとすきまから煙が出る場合があります。	—		
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。	—
▶	点火後や消火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。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。	—	
▶	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時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。	—	
▶	ブザーが鳴り続ける	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、またはフリーダイヤルにご連絡ください。	29	
その の	▶	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。	—
	▶	器具栓つまみから手を離してもパチパチしている	器具栓つまみから手を離しても最長で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。ごとくは消耗部品です。交換部品として販売しています。 酸性やアルカリ性洗剤を使用すると変色する場合があります。台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	29 19
他	▶	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。	29
	▶	グリルしか使っていないのにトッププレートが熱くなる	グリルからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。グリル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。	5
	▶	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。点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい乾電池を準備してください。	1・10

ブザーが鳴ったら

ブザー音	部 位	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー 5 回	標準バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	<ul style="list-style-type: none"> ●「よくあるご質問 Q&A」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火が消える場合があります。冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。 	9・26
	強火力バーナー	焦げつき消火機能作動			
	標準バーナー	温度センサー過熱防止機能作動			
	強火力バーナー				
ピー 3 回	標準バーナー	立消え安全装置の作動	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	<ul style="list-style-type: none"> ●「よくあるご質問 Q&A」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。 	9・26
	強火力バーナー				
	標準バーナー	点火時に着火しなかった			
	強火力バーナー				
	グリル	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・点火しなかった場合	<ul style="list-style-type: none"> ●「よくあるご質問 Q&A」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。 	9・27
		点火時に着火しなかった			
	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	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	<ul style="list-style-type: none"> ●「よくあるご質問 Q&A」を確認してください。 ●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火が消えます。 ●5分程度グリル庫内が冷えるのを待ってから、再点火を行ってください。 	9・15
	標準バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から約2時間がたち自動で火が消えました。	<ul style="list-style-type: none"> ●器具栓つまみを回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。 	9
強火力バーナー					
グリル	グリル消し忘れ消火機能作動	使用開始から約21分がたち自動で火が消えました。	<ul style="list-style-type: none"> ●器具栓つまみを回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。 	9・18	
強火力バーナー	センサー解除終了	約30分がたち自動で火が消えました。	<ul style="list-style-type: none"> ●器具栓つまみを回して戻してください。 	9・13	
ピー 3 回 (電池交換サイン点灯)	全バーナー	電池交換サインのお知らせ	乾電池が消耗しました。	<ul style="list-style-type: none"> ●乾電池を交換してください。 	10
ブザーが鳴り続ける (ピー約8秒連続)	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	部品が故障しています。	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 	29
	強火力バーナー				
	グリル				
	強火力バーナー	センサー解除連続押しエラー			

交換部品・別売品のご紹介 / アフターサービス

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、当社消耗部品・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。

商 品 名		希望小売価格（税抜）	部 品 コ ー ド	
交 換 部 品	ごとく	¥1,200	010-340-000	
	バーナーキャップ	強火力バーナー用	¥1,200	151-418-000
		標準バーナー用	¥1,200	151-419-000
	バーナーリング	¥350	018-218-000	
	グリル水入れ皿	¥700	070-169-000	
	グリル焼網	¥700	071-058-000	
	排気口カバー	¥700	050-032-000	
商 品 名		型 番	部 品 コ ー ド	
別 売 品	魚とって 	RTO-ST1(A)	072-442-000	

- 2014年3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形アルカリ乾電池はもよりの電気店でお買い求めください。
- 当社消耗部品・お手入れ品の販売サイト（R.STYLE）では、上記以外の消耗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。



当社製品の消耗部品・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/>

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。

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「よくあるご質問（Q&A）」「ブザーが鳴ったら」☎ 26～28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、またはフリーダイヤルにご連絡ください。
- ご依頼される際には次のことをご確認ください。
 - ①ご住所・お名前・電話番号
 - ②品名・型式の呼び・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、または当社事業所にご連絡ください。
- 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。

連絡先

- 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。

リンナイフリーダイヤル
☎ 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頼する場合、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。

廃棄時のお願い / 長期間使用しない場合 / 仕様

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。そのまましておきますと思わぬ事故になることがあります。

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。
- 乾電池を取りはずしてください。☞ 10 ページ
- お手入れしておく、次回使用するときに便利です。

仕様

品名	グリル付二口ガスビルトインコンロ	二口ガスビルトインコンロ
型式	RB2K2H3S RB2AK2H2S	RBT2K2H3S RBT2AK2H2S
型式の呼び	RB2K2HS	RBT2K2HS
型式名	RB2K2HS	RBT2K2HS
質量(付属品含む)	13.0 kg	9.5 kg
外形寸法	高さ 272 mm×幅 446 mm×奥行 539 mm	
ガス接続	15 A (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)	
安全機能	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 ● グリル過熱防止センサー ● コンロ・グリル器具栓つまみ戻し忘れお知らせ機能 ● グリルお知らせブザー ● 高温自動温度調節機能 	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 ● 焦げつき消火機能 ● コンロ器具栓つまみ戻し忘れお知らせ機能 ● 高温自動温度調節機能
点火方式	連続放電点火式	
付属品	単 1 形アルカリ乾電池 (2 個)、取扱説明書 (保証書付)、(連絡先一覧表別添)、設置説明書	

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(RB2K2HSのみ)	RB2K2HS	RBT2K2HS		
都市ガス用	12 A	3.26kW	2.77kW	1.39kW	6.99kW	5.68kW	RB2K2HS RBT2K2HS
	13 A	3.50kW	2.97kW	1.49kW	7.50kW	6.10kW	
LPガス用		3.50kW	2.97kW	1.50kW	7.49kW	6.09kW	

廃棄時のお願い / 長期間使用しない場合 / 仕様

リンナイ ニロガ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。

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当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出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
(イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
(ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。
(ハ) 火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
(ニ) 一般家庭以外（例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
(ホ) 本書の提示がない場合。
(ヘ) 本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入のない場合あるいは字句が書き替えられた場合。
(ト) 指定外の燃料の使用、燃料の供給事情による故障および損傷。
(チ) ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、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 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



保証書

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(667)4321 〒331-0811 さいたま市北区吉野町1丁目396-1
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(281)2506 〒060-0031 札幌市中央区北一条東2丁目
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 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関 西 支 社 ☎06(6786)3612 〒550-0014 大阪市西区北堀江3丁目10番21号
中 国 支 店 ☎082(277)5131 〒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

0120-054-321



JS0015-031×03(00)☆

140303●

06000005297460