取扱説明書

グリル付ガステーブル

保証書付　Rinnai　家庭用

品　名	型式の呼び
KGM33NBEL KGM33NDGL KGM563BEL KGM563DGL CHM33DGL KGKM33BEL VHM56BEL DCM01BEL NTM56BEL KGM562BEL KGTM56DGL KGM33NPBKL KGM563PBRL	RT33NJH-L
KGM33NBER KGM33NDGR KGM563BER KGM563DGR KSR561DGR KGM562BER KGM33NPBKR KGM563PBRR	RT33NJH-R

このたびは、リンナイグリル付ガステーブル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。
- ●この取扱説明書の一部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。

JT0045-032×02(01)☆
171226 K
06000005128650
(工場管理)

もくじ

1 各部のなまえ
2 安全機能
3 乾電池を入れる
4 機器の設置
5 安全上のご注意(必ずお守りください)
6 知っておいていただきたいこと
7 コンロ・グリルの取り扱いと準備
8 コンロ・グリルの使いかた
9 日常点検とお手入れの道具
10 お手入れのしかた
11 なるほど安心 Si センサーコンロ
12 よくあるご質問(Q&A)
13 おしらせサインが出たら
14 交換部品・別売品のご紹介／仕様
15 アフターサービス
長期間使用しない場合／廃棄するときは
16 保証書

Si センサーコンロ 全口センサー搭載

こんなときもあわてないで

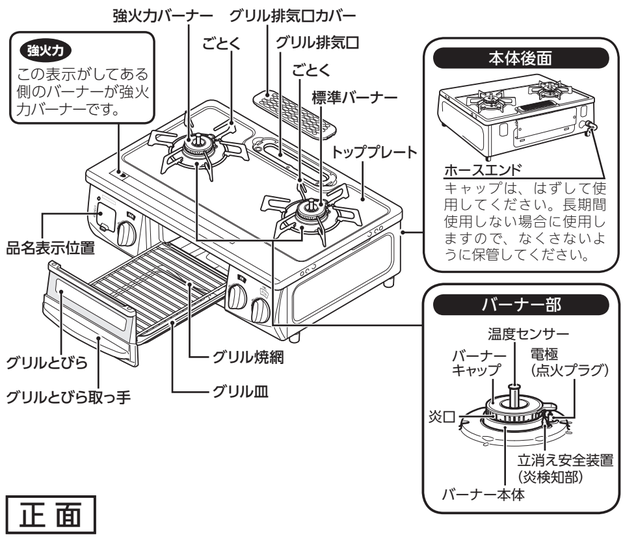
Si センサーコンロの安全機能がはたらいています

- ● 火が小さくなった
- ● 火が消えた
- ● 火がつかない

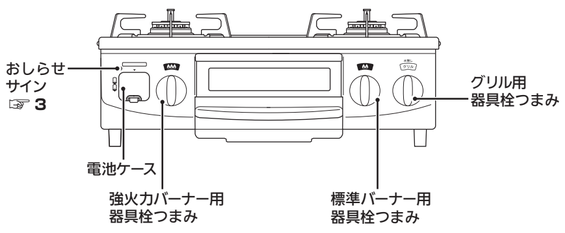
詳しくは☞13 をご覧ください

1 各部のなまえ

●図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。



正面



2 安全機能

天ぷら油過熱防止機能
強火力バーナー　標準バーナー

調理油が過熱されると、自動で火力を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。

火力調節します

立消え安全装置
強火力バーナー　標準バーナー　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。

ガスを止めます

コンロ消し忘れ消火機能
強火力バーナー　標準バーナー

点火後、約 2 時間で自動で火を消します。

火を消します

グリル消し忘れ消火機能
グリル

点火後、約 20 分で自動で火を消します。ただし、グリル庫内の温度が高い場合、約 15 分で火を消します。

火を消します

焦げつき消火機能
強火力バーナー　標準バーナー

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。鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
※鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。

火を消します

グリル過熱防止センサー
グリル

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

火を消します

高温自動温度調節機能
強火力バーナー　標準バーナー

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、鍋の空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力を調節し、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。

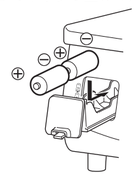
火力調節します

3 乾電池を入れる

付属のお試し用単 1 形乾電池（1.5V）2 個を電池ケースに入れます。

1 電池ケースの下側にあるツメをつまんで手前に引き出す。
※乾電池約 1 本分引き出せます。

2 電池ケースに表示してある⊕、⊖を確認して奥から 1 本ずつ正しく入れる。



3 電池ケースを奥までしっかり押し込む。

乾電池交換の目安は 1 年です（単 1 形アルカリ乾電池ご使用時）

- 乾電池の交換時期が近づくと、おしらせサインが点灯します。コンロやグリルが使用できなくなりますので、早めに新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。
- 乾電池がなくなると機器が使用できなくなります。新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。

お願い

- 電池ケースは取りはずせません。無理に引っ張ったり、押さえたりしないでください。
- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、接触不良の原因になります。ふき取ってきれいにしてください。
- 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、乾電池の発熱・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、短時間でおしらせサインが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。

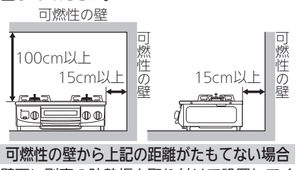
※付属のお試し用単 1 形マンガン乾電池（1.5V）は、商品お買い上げ時の機能と性能確認用です。交換するときは、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）を入れてください。

4 機器の設置　安全にお使いいただくために、正しく設置しましょう

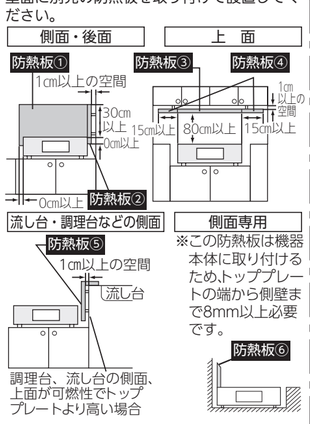
● 機器の設置や移動の際は、必ず手袋をし、機器は本体下の端部を持ってください。

1 設置場所を確認する(周囲の防火措置)

図のように可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）から離して、設置してください。



可燃性の壁から上記の距離がたもてない場合
壁面に別売の防熱板を取り付けて設置してください。



防熱板（別売品）の種類

	型番	高さ(mm)	幅(mm)	奥行(mm)
①	RB-60B	550	600	—
②	RB-55S	550	—	550
③	RB-60T	—	600	550
④	RB-15T	—	150	550
⑤	RB-50S	150	40	500
⑥	RB-T40SG	403	420	—

お願い

- 用途に適した防熱板を正しく取り付けてください。
- 取り付けかたは、別売の防熱板に同梱されている説明書をご覧ください。
- 防熱板は、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。

2 包装材やテープ類を取り除く

●グリルを取り出し、中の包装材やテープ類をすべて取り除いてください。

3 部品を取り付ける

各部品を正しく取り付けてください。

⚠ 注　意

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

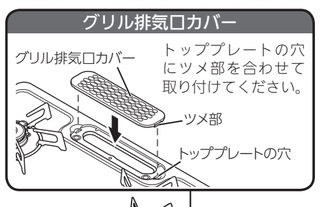
誤った取り付けの例

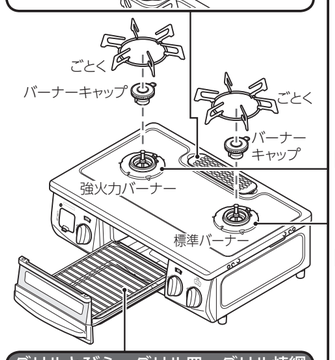
■**バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない**
●バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しない場合があります。
●炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
●機器の中に炎がもぐりこんで、焼損する原因になります。

バーナーキャップの浮き　バーナーキャップの裏返し

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

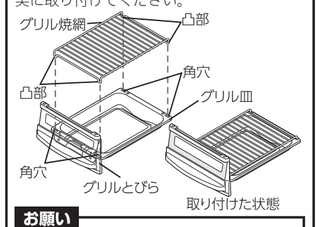
グリル排気口カバー





グリルとびら・グリル皿・グリル焼網

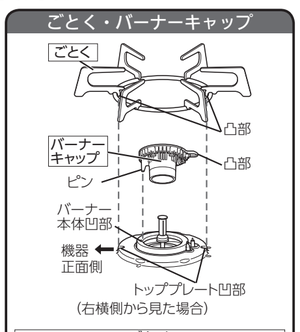
グリル皿の角穴に、グリル焼網の凸部を確実に取り付けてください。



お願い

- 正しく取り付けないと、グリルとびらが閉まりにくくなります。無理に閉めると破損するおそれがありますので、正しく取り付け直してください。

ごとく・バーナーキャップ



(右横側から見た場合)

ごとく

トッププレート前後の凹部 2 カ所にごとく内側の凸部 2 カ所を入れて、正しく取り付けてください。

バーナーキャップ

バーナーキャップの凸部を後にして、バーナー本体前側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて、正しく取り付けてください。

お願い

- 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、またはもよりの当社事業所へお問い合わせください。☞ 14

5 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

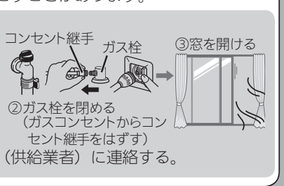
⚠危険

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器具栓つまみを戻して、火を消す。
②ガス栓を閉める。（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手をはずす）
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。



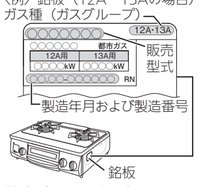
安全上のご注意　設置編

⚠警告

分解禁止

■**絶対に改造・分解は行わない**
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。

■**機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）以外のガスでは使用しない**
●表示のガス種が一致していない場合、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、機器が故障する場合がありますので、使用しないでください。
●銘板は機器本体右側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。



ガス用ゴム管（ガスソフトコード）、ガスコードは

■**グリル排気口などの高温部に触れたり、折れたり、ねじれた状態で使用しない**
できるだけ短くして使用してください。
■**機器の下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない**
■**他の機器で加熱されるような所に通さない**
使用時は、周囲が高温になりガス用ゴム管が溶けたり、ガス用ゴム管およびガスコードが過熱され、ガス漏れの原因になります。

ガス用ゴム管（ガスソフトコード）は

■**継ぎたしや二又分岐はしない**
ガス漏れの原因になります。
■**ひび割れたり、古くなったガス用ゴム管は使用しない**
ガス漏れの原因になります。ときどき点検して古くなった場合は、取り替えてください。

ヒビ割れ

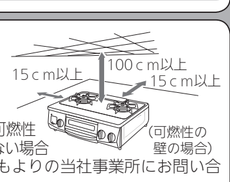
■**検査合格マークまたは JIS マークの入っているものを使用する**
ガス用ゴム管以外は、耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は、絶対に使用しないでください。

合格 JIS

■**ホースエンドの赤い線まで差し込んで、ゴム管止めでしっかりと止める**
しっかり止めないと、ガス漏れの原因になります。

赤い線　合格
機器のホースエンド　ガス用ゴム管　ゴム管止め

■**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。☞ 4 1
●可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合
防熱板は、お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

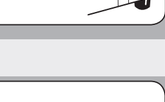


■**設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す**

ガスコードは

■**器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する**
「ガスコードで接続する場合」☞4 4をご覧ください。間違った接続は、ガス漏れの原因になります。

■**ホースエンドのキャップをはずし、汚れやゴミがないことを確認する**
ガス漏れの原因になります。



⚠注意

設置場所は

■**棚の下など落下物の危険のある場所に設置しない**
機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。
■**強い風の吹き込む所に設置しない**
点火不良や途中消火、機器内部の損傷、安全機能が正しくはたらかないなどの原因になります。
■**湯沸器の下に設置しない**
湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。また、湯沸器の寿命を縮めます。
■**照明器具など樹脂製品の下に設置しない**
照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。
■**車両・船舶には設置しない**
使用中に機器が傾いたり、火災・やけどのおそれがあります。

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

安全上のご注意　お手入れ編

⚠注意

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

■**機器を水につけたり、機器に水をかけたりしない**
不完全燃焼、故障の原因になります。

安全上のご注意　コンロ・グリル共通使用編

⚠警告

使用中は

■**機器から離れない**
■**就寝・外出をしない**
●調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
●グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので、注意してください。
●調理物（魚など）の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリル消し忘れ消火機能がはたらく前に、発火するおそれがあります。
●電話や来客の場合は、必ず火を消してください。
■**火がついたまま持ち運ばない**
火災、やけどのおそれがあります。

トッププレートについて

■**衝撃を加えない**
■**上にのらない**
トッププレートが変形したり、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、またはもよりの当社事業所にご相談ください。

ガスコンロの下には

■**燃えやすいものを敷かない**
火災の原因になります。
●新聞紙・ビニールシートなど
■**電源コードを通さない**
火災の原因になります。

使用時や使用後は

■**点火・消火を確認する**
■**ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手をはずす）**
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

■**器具栓つまみを戻して、火を消し、ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手をはずす）**
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。☞ 11～13 を確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはリンナイフリーダイヤルにご連絡ください。

⚠注意

使用中、使用直後は

接触禁止

■**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。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。

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。

■**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
●屋内設置ふろがまを使用している場合は
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。

■**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。

■**操作部やグリルとびらに強い力を加えない**
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、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。

■**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。
■**ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手をはずす）**
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。
■**バーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、必ずお手入れする**
■**バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける**
炎口がぬれたまま使用すると、点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

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

安全上のご注意　コンロ使用編

⚠警告

使用してはいけないもの

■**コンロをおおうような大きな鉄板や鍋**
■**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。
■**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。

近くに置いてはいけないもの

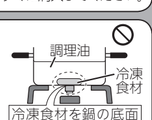
■**爆発のおそれがあるもの**
圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
●スプレー缶
●カセットコンロ用ボンベなど
■**引火しやすいもの**
火災の原因になります。
●スプレー・ガソリン・ベンジンなど
■**燃えやすいもの**
火災の原因になります。
●機器の上方に調味料ラックなど
●ペットボトル・プラスチック類
●ふきんやタオル・調理油など

■**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。

■**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。

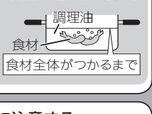
揚げもの調理をするときは

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



■**複数回使った調理油で揚げものをしない**
発火が起こりやすくなる場合があります。何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。
■**揚げ過ぎない**
長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。

■**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。



■**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。

⚠注意

■**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 300g 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。

■**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。

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、消し忘れに注意してください。
●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。
●トッププレート上や近くで、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。

安全上のご注意　グリル使用編

⚠警告

■**グリル排気口にふきんやものをのせたり、グリル排気口をアルミはくなどでふさがない**
■**グリル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、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**
■**グリル皿などにたまった脂、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。

⚠注意

■**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。

■**グリル排気口に手や顔などを近づけない**
■**グリル排気口に鍋の取っ手を排気口に向けない**
●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や、魚を裏返すときなどは、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、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。
■**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器具栓つまみを戻して、グリルの火を消す。
②調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
③消火後、点検を依頼する。
■**グリル皿には水を入れない**
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。

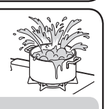
■**とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する**
●焼き具合を見ながら、焼き時間を調節してください。
●脂に引火して、グリル排気口から炎が出る場合があります。
やけどや火災などの原因になります。
■**異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する**
焦げたり、発火するおそれがあります。☞ 7
■**グリルとびらはゆっくり水平に出し入れし、ていねいに持ち運ぶ**
●グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。
●グリル皿にたまった高温の脂や水をこぼすと、やけどのおそれがあります。

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。
●熟くなった鍋などを、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。

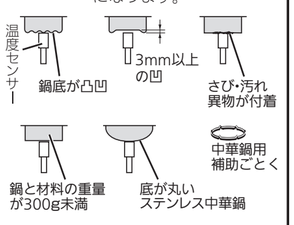
6 知っておいていただきたいこと

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。

鍋の選びかた

鍋の種類			揚げもの調理(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	○	○
		※薄手	×	○
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	○	○
		※薄手	×	○
無水鍋 多層鍋			○	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋			×	○(ただし、火が消える場合があります)
やかん			—	○

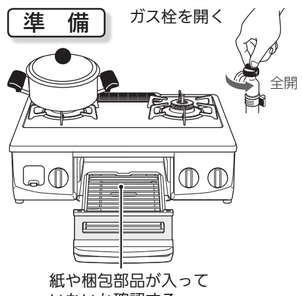
※厚手：2.5mm 以上　薄手：2.5mm 未満
○：適しています
×：適していません
（温度を正しく検知できません。）

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。

7 コンロ・グリルの取り扱いと準備

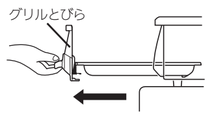
準 備

ガス栓を開く

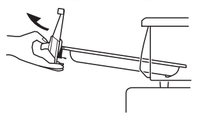


グリルの取り出し

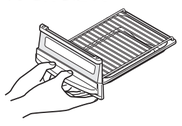
1 グリルとびらを止まるところまで引き出す。



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
- グリルとびらをはずす場合は☞ 10 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。
グリル庫内に紙や梱包部材が残っている場合は、すべて取り除いてください。

2 約 5 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「強火」で行ってください。

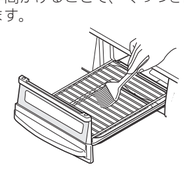
お願い
- グリル排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。

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。
- ●冷蔵の魚は常温でしばらくおきます。
- ●生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- ●みそ漬けやかす漬けの魚は、「みそ」や「かす」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。

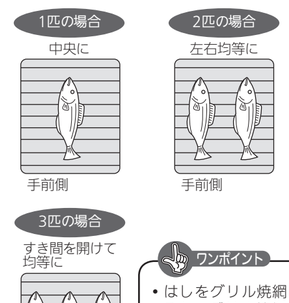
2 グリル焼網に油を薄く塗る。
ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。



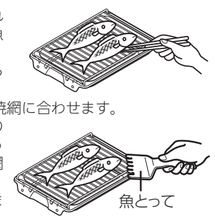
3 約 1～2 分間、空焼き（予熱）をする。
魚（食材）がグリル焼網にくっつきにくくなり、焼きあがり後、取り出しやすくなります。

4 魚（食材）を置く。

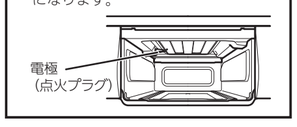
魚の置きかた
魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと、尾の焦げは少なくなります。



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。
- 別売の「魚とって」を使用すると便利です。☞ 14
  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の下側に魚とっての先を入れて、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、そのままますくい取って取り出せます。



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やグリル消し忘れ消火機能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）めざしやうるめなどの小魚、干し物や薫製、脂分の多いにしん、塩さば、とり肉など。
- 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。器具栓つまみを消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、使用してください。
- グリル皿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。
- 調理でアルミホイルを使用する場合は、電極（点火プラグ）に触れないように注意してください。アルミホイルが付着すると、点火不良の原因になります。

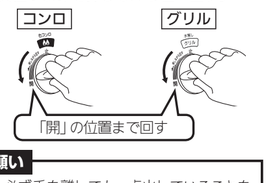


8 コンロ・グリルの使いかた

ごとくの中央に鍋を置く

❶ 点火する

●器具栓つまみを押しながら左へ回す。



お願い
- 必ず手を離しても、点火していることを確認してください。

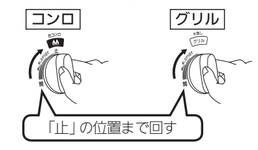
❷ 火力を調節する（コンロのみ）

●コンロ用器具栓つまみをゆっくり回す。

お願い
グリルの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。

❸ 火を消す

●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。

お知らせ
- グリルは点火後、約 20 分経過するとグリル消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火が消えます。ただし、グリル庫内の温度が高い場合、約 15 分で火を消します。

❹ ガス栓を閉める

●調理が終わったら、ガス栓を閉める。

お願い
- 調理後は高温のため、機器に触れるとやけどのおそれがあります。必ず機器が冷めていることを確認してください。

お知らせ
- コンロ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。

9 日常点検とお手入れの道具

●ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年 1 回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
●煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や機器寿命が短くなるおそれがありますので、点検（有料）をおすすめします。
※定期点検については、お買い上げの販売店、またはリンナイ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、グリル排気口カバーなどは正しく取り付けられた状態でお使いください。☞ 4 3

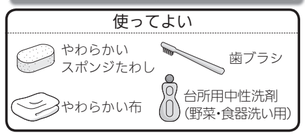
つまり、たまり、汚れはありませんか？
●バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）、電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。☞ 10
●グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内が脂で汚れていませんか。☞ 10
●ガス用ゴム管は傷んでいませんか。古くなったガス用ゴム管は新しいガス用ゴム管に交換してください。☞ 4 4

お手入れの手順

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

お手入れの道具と洗剤について

使ってよい



⃠ 使ってはいけない

傷・はがれの原因になります。

汚れが取れないときに、トッププレート・ごとく・グリル排気口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・割れの原因になります。

重曹　トッププレート、ごとく、グリル排気口カバーにはお使いいただけます。

故障の原因となります。
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。

絶対に使ってはいけないもの　可燃性スプレー 浸透液 潤滑剤

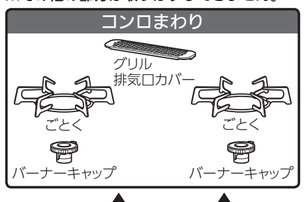
お願い
- 道具や洗剤は目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んでお使いください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

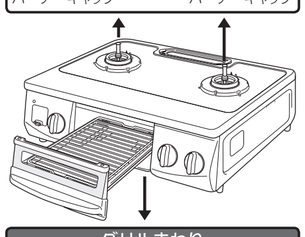
10 お手入れのしかた　お手入れは、機器が冷め、ガス栓を閉め、手袋をしてから

取りはずして洗える部品

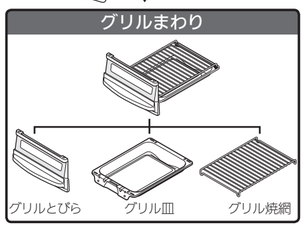
枠内に表示の部品は、取りはずして洗うことができます。
※その他の部分は取りはずしできません。

コンロまわり





グリルまわり



お手入れのしかた

●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。☞ 9

トッププレート

●お手入れのときはごとく、グリル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. ホーロー面に細かい傷がつきますが、メラミンフォームスポンジに水を含ませ、こすり取る。それでも取れないときは、金属たわしに水を含ませてこすり取る。細かい傷に黒ずみがついたときは、やわらかいスポンジたわしにクリームクレンザーをつけ、こすり取る。
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。

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、もよりの当社事業所に連絡してラベルを再購入し、貼り替えてください。
- トッププレートは固定されていますので、絶対にはずさないでください。部品の破損や機器が故障する原因になります。

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

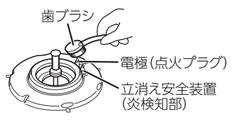
●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。
※ごとくなどと同様に煮洗いできます。

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、やわらかい布などでふき取ります。

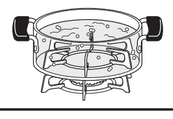
立消え安全装置・電極
●歯ブラシなどでお手入れします。
※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。



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、鍋底に密着しないことがあります。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。

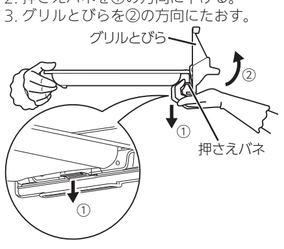
ごとく・グリル排気口カバー
●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
●汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

それでも汚れが取れないとき
●煮洗いすると、さらに汚れを落しやすくなります。
1. 水を入れた大きな鍋にごとくやグリル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。

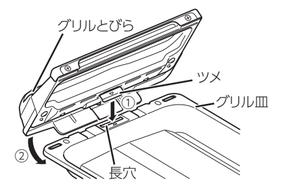


グリルとびら・グリル皿
●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※水気が残っていると、さびの原因になります。
●汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

取りはずしかた
1. グリル焼網を取りはずす。
2. 押さえバネを①の方向に下げる。
3. グリルとびらを②の方向にたおす。



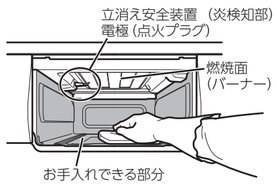
取り付けかた
1. グリル皿の長穴にグリルとびらのツメを差し込む。（①）
2. グリルとびらを②の方向に「パチッ」と音がするまで、回転させる。
3. 押さえバネ・ツメがグリル皿に確実にはまっているか確認する。



※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。

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。
※燃焼面（バーナー）の炎口には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良や異常音発生の原因になります。
※立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）には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。

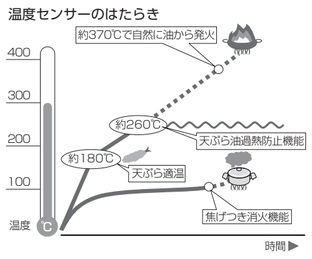


11 なるほど安心Siセンサーコンロ

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



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。

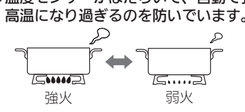
⚠ 警 告

■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。

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。



安全機能がはたらいて、コンロが自動で火力を調節しています

2 器具栓つまみを回しても、点火しなかったり、使用中に消火したりする

⇒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。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 形マンガン乾電池（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。

乾電池の交換時期が近づくと、おしらせサインが点灯します。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。乾電池の交換時期になると、コンロやグリルが使えなくなります。

おしらせサインを確認！

12 よくあるご質問 （Q&A）

	ご質問	こうしてください
コンロ	点火しない	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。
		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。
		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。
		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。
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。
		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。
		乾電池の交換時期が近づいています。コンロやグリルが使えなくなりますので、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。
	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 260℃になると、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。
		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。
		コンロは約 2 時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。
	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。
		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。
		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。
		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。
		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。
グリル	点火しない	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。
		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いて点火できません。器具栓つまみを消火の状態に戻し、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。
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。
		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。
		乾電池の交換時期が近づいています。コンロやグリルが使えなくなりますので、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。
	調理がうまくできない	冷凍の魚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。
		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。器具栓つまみを消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、使用してください。
	グリル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、グリル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。

	ご質問	こうしてください
コンロ	炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	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。
	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。
		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。
		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。
グリル	点火しない	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。
		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いて点火できません。器具栓つまみを消火の状態に戻し、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。
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。
		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。
		乾電池の交換時期が近づいています。コンロやグリルが使えなくなりますので、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。
	調理がうまくできない	冷凍の魚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。
		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。器具栓つまみを消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、使用してください。
	グリル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、グリル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、グリル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。
音	コンロ消火後に「ボン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。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	グリル庫内が冷め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。
その他	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・グリル排気口カバーが変色する	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。
		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。
		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。
	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、傷んできたらお早めに交換してください。
	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。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。
	トッププレートがふくらむ	トッププレートの熱膨張によるものです。異常ではありません。冷めると元の状態に戻ります。
	火力が変わらない	火力を調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。異常ではありません。
	おしらせサインが点灯する	乾電池の交換時期が近づいています。コンロやグリルが使えなくなりますので、早めに新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。

13 おしらせサインが出たら

おしらせサイン	部位	内容	原因	処置と再使用時の注意
2回点滅	コンロ	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	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、点火しても手を離すと火が消えることがあります。冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。
		温度センサー過熱防止機能作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	●器具栓つまみを戻してください。 ●使用する場合は、冷えるのを待ってから、再点火を行ってください。
	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	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと火が消えることがあります。 ●器具栓つまみを戻してください。 ●グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、再点火を行ってください。
4回点滅	コンロ グリル	立消え安全装置の作動 点火時に着火しなかった	炎のふき消え・煮こぼれなどの場合・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」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。
	コンロ	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。	●器具栓つまみを戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。
	グリル	グリル消し忘れ消火機能作動	使用開始から約 20 分（グリル庫内が高温の場合約 15 分）たち、自動で火が消えました。	●器具栓つまみを戻してください。 ●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、再点火を行ってください。
連続点滅	コンロ グリル	温度センサー グリル過熱防止センサー 電子部品の故障	部品が故障しています。	●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。
点灯	—	おしらせサイン点灯	乾電池が消耗しました。	●乾電池の交換時期が近づいています。コンロやグリルが使えなくなりますので、新しい単 1 形アルカリ乾電池(1.5V)2 個と交換してください。

※おしらせサイン　2回点滅　4回点滅　連続点滅

器具栓つまみを消火の状態に戻すまで、点滅または点灯し続けます。

14 交換部品・別売品のご紹介／仕様

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。

	部品名	希望小売価格(税抜)	部品コード
交換部品	ごとく	¥1,200	010-373-000
	バーナーキャップ	¥1,200	151-440-000
	グリル皿	¥1,200	070-196-000
	グリル焼網	¥800	071-071-000
	グリル排気口カバー	¥900	053-364-000
	部品名	型番	
別売品	クッキングプレート	RCP-60M	
	魚とって	RTO-ST1（A）	
	防熱板 ① ② ③ ④ ⑤ ⑥	詳しくは☞ 4 をご覧ください。	

●2015 年 2 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、もよりの電気店など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/

仕 様

品名	KGM33NBEL、KGM33NDGL、KGM563BEL、KGM563DGL、CHM33DGL、KGKM33BEL、VHM56BEL、DCM01BEL、NTM56BEL、KGM562BEL、KGTM56DGL、KGM33NPBKL、KGM563PBRL	KGM33NBER、KGM33NDGR、KGM563BER、KGM563DGR、KSR561DGR、KGM562BER、KGM33NPBKR、KGM563PBRR
型式の呼び	RT33NJH-L	RT33NJH-R
型式名	RT33NJH	
種類	グリル付ガステーブル	
点