

# 保証書

## 保証書

型式名 RBG-36J2FM-R  
品名 RN-A463DPA-CHR

型式名 RBG-36J2FM-L  
品名 RN-A463DPA-CHL

上記、機器をお買い取りいただきました日から1年間とし機器本体を対象として保証を行います。付帯品は対象外です。  
 (1)保証期間は、設置しおける日から1年間とし機器本体を対象とします。付帯品は対象外です。  
 (2)保証期間中は、保証書に記載の故障の原因が、お客様の使用によるものであることが確認された場合のみ保証の対象となります。  
 (3)保証期間中に発生した故障の原因が、お客様の使用によるものであることが確認された場合のみ保証の対象となります。  
 (4)保証期間中に発生した故障の原因が、お客様の使用によるものであることが確認された場合のみ保証の対象となります。

保証履行者 東京ガス株式会社  
電話 代表 03(3433)2111

保証責任者 リンナイ株式会社  
電話 代表 062(381)8211

千105-8527 東京都港区海岸1丁目5番20号

千434-0802 名古屋市中区福住町2番20号

■修理記録

年月日	修理内容	サービス員印

■お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日 平成 年 月 日

販売店名 住所 電話番号

販売店名

お買い上げ日 平成 年 月 日

販売店名 住所 電話番号

販売店名

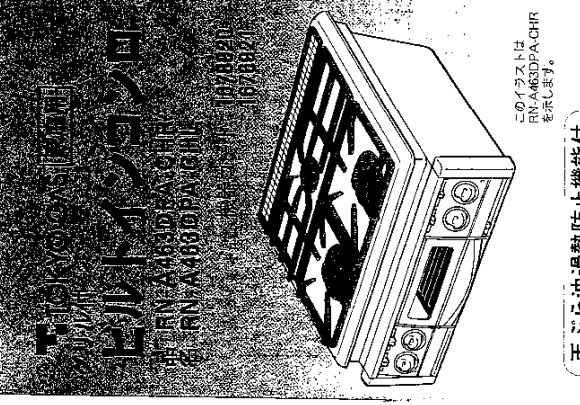
お買い上げ日 平成 年 月 日

販売店名 住所 電話番号

製造者 リンナイ株式会社  
関東支社 東京都品川区東品川1丁目6番6号 電話 03(3471)8482 千140-0002  
本社 名古屋市中区福住町2番20号 電話 052(361)8211(0) 千454-0802

TOKYO GAS

IG-20 30J2M-95A(00) ●



## 天から油熱防止機能付

このイラストは、ビルトインコンロの天板裏面に設置された天から油熱防止機能を示しています。

- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき完全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。
- 万一お子様にはさわらせないでください。
- 本製品は家庭用なので業務用のような使い方をされまますと著しく寿命が短くなります。
- この製品は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移動、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東京ガスにて再購入していただきます。

# 取扱説明書

型式名 RBG-36J2FM-R  
品名 RN-A463DPA-CHR

型式名 RBG-36J2FM-L  
品名 RN-A463DPA-CHL

1 6 7 8 9 2 0  
1 6 7 6 9 2 1 13011

# 取扱説明書

システムキッチン用(ビルトインコンロ)

目次

安全上のご注意 ..... 1

各部の名称と特長 ..... 8

準備をしましょう

乾電池のセット ..... 10

お火ロツクの使い方 ..... 10

老製品のセット ..... 11

コンロをお使いになる前に

コンロの1平な使い方 ..... 13

用油に注意してバーナーを使用しましょう ..... 13

互換性変換装置 ..... 14

天から油熱防止機能 ..... 14

揚げたての揚げ物 ..... 15

コンロ消し器の使い方 ..... 15

標準バーナーの使い方 ..... 16

コンロを使いましょう

操作の手順 ..... 17

グリルをお使いになる前に

から焼きをしましょう ..... 18

グリルで手前の出し入れについて ..... 18

グリルで上手に焼くには ..... 19

グリルが熱から飛び出ると ..... 19

グリル消し器の使い方 ..... 19

グリルを使いましょう

操作の手順 ..... 20

点検・お手入れをしましょう

日常点検をしましょう ..... 21

お手入れをしましょう ..... 21

故障かな?と思ったら ..... 25

アフターサービスは? ..... 26

長期使用しない場合/設置にあたって ..... 27

仕様 ..... 28

保証書 ..... 裏表紙

※ 〇内の数字はページを示しています。

## 安全上のご注意




### 必ずお守りください

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

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

<b>△ 危険</b>	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生じておそれる内容を示しています。
<b>△ 警告</b>	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ある内容を示しています。
<b>△ 注意</b>	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が発生が想定される内容を示しています。

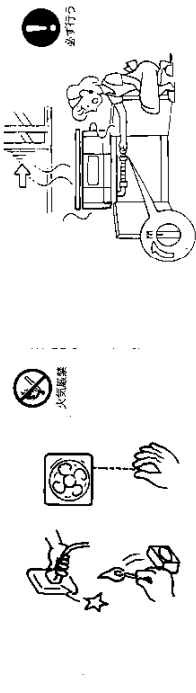
●絵表示には次のような意味があります。

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

## △ 危険

### ■ ガス漏れに気づいたら

- 1 すぐに使用をやめガス栓(中間コック)を閉める。
- 2 窓や戸を開けガスを外に出す。
- 3 お買い上げの販売店または町営ガス社に連絡する。



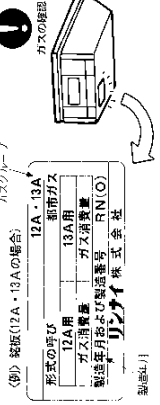
## 安全上のご注意

### △ 警告

■必ず銘板に表示してあるガス(ガスグループ)を使用する  
■既定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する

使用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、爆発着火やけずりしたりすることがあります。

また、故障の原因にもなります。銘板は機器の本体裏面に貼ってあります。使用ガスがわからなかった場合はお買い上げの販売店または町営ガス社にご相談ください。



■火をつけたまま機器から離れない、故障・外出をしない

火災、機器故障の原因になります。とくに玉ぶらや揚げなどの調理をしているときやグリルを消し忘れると、焦げたり燃えたりして火災になる場合があります。

電話や接客の場には、いったん火を消してください。



■燃えやすいものを近くに置かない  
■スプレー缶など可燃性ガスを近くで使用しない、置かない

カーテンなどを燃えやすいものを近づけたり、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベ・ガス缶、ペンジンなどの引火の恐れのあるものを近くに置いていたり、使用しない。火災・爆発をおこすことがあります。

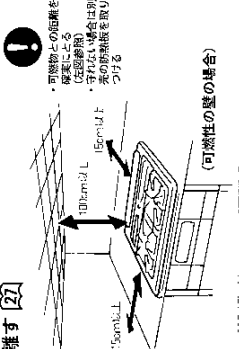
■設置するときは可燃物との距離を確実に離す [2]

火災予防条例で定められています。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。また可燃物の壁は、ステンレス板などを、直接扉が付いている使用になっても、熱伝導で壁の間に可燃物が溶け出し火災になることがあります。

■機器を設置した後、周辺の改造をしない

吊り戸棚などをつけた場合、可燃物との距離が守れなくなり、不完全燃焼や火災になります。詳しくは、設置工事説明書を参照してください。



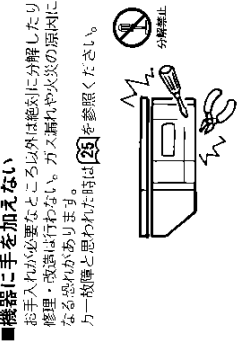
■ガス接続には専門の資格・技術が必要

です

機器の設置・移動・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店または町営ガス社にご連絡ください。

■機器に手を加えない

お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり修理・改造は行わない。ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。火災・爆発をおこすときは [2] を参照ください。



取扱説明書	RN-A463DPA-CHR	< RBG-36J2FM-R >	1	6	7	8	9	2	0
	RN-A463DPA-CHL	< RBG-36J2FM-L >	1	6	7	6	9	2	1
13021									

## 安全上のご注意

### 警告

■排気口をふさがかない  
排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常発熱、不完全燃焼や火災の原因になります。また、フック・コート・トップアプレートの場合、表面が変色することがあります。

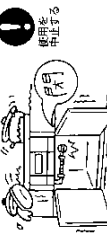


■幼いお子様にはさわらせない  
けがややけどをさせる恐れがあります。

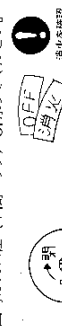


### ■異常時の処置

地震、火災、点火しない場合、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、速く消火した場合は、すぐに使用を中止し、ガス栓(中間コック)を閉めてください。  
「故障かな?と恐ったら」に詳しい処置をしてください。



■使用後は必ず消火を確認する  
使用後は必ず消火を確認してください。調理・外出時はガス栓(中間コック)も閉めてください。

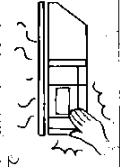


### 注意

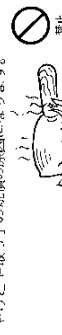
■調理以外に使わない  
衣類の乾燥や靴の火起こしなどをしないで。火災や機器故障の原因になります。



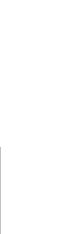
■やけどに注意  
使用中、使用直後は操作ボタン・火力調節つまみ・グリルとびらから取っ手以外は高温です。防熱板を取り付けた場合、防熱板も高温になります。さわらないでください。



■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する  
はみ出した炎によりなべなどの取っ手が過熱され、やけどや取っ手の焼損の原因になります。



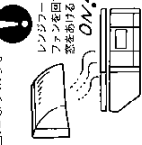
■炎をふさいだりコンロをおおわない  
コンロをおおつような状態に大きい鉄鍋やなべを使用すると不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常発熱による火災や機器故障の原因になります。また、フック・コート・トップアプレートの場合、表面が変色することがあります。



## 安全上のご注意

### 注意

■使用中は換気をする  
ご使用中に窓を開けたり、レンジフードノアを回すなど必ず換気をしてください。換気をしていないと一酸化炭素中毒の原因になります。ただし、自然排気式で、CO検知器・ふろかまを使用中に換気扇を回して換気してください。レンジドファンを回すと排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。

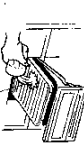


■とくとくをはずして使用しない

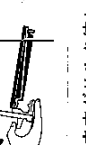
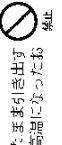
■市販の補助具(アルミはく製しなど)は使用しない  
この機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。ことくをはずしてなべや調理器具を使用しないでください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常発熱による火災や機器故障の原因になります。また、フック・コート・トップアプレートの場合、表面が変色することがあります。



■グリル水入れ皿に必ず水を入れて使う  
続けて使用するときは、そのつど水をたしててください。グリル水入れ皿に水が通熱され沸かし火災の原因になります。水以外のもものは入れないでください。



■グリル水入れ皿は持ち上げたまま引き出さない  
グリル水入れ皿を持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、高層になったお湯がこぼれてやけどをすることがあります。グリル水入れ皿は水平にゆっくり取り出し入れてください。



■グリルとびらを開けたままグリルを使わない  
機器上部が変色し、フック・アプレートの一部が変色することがあります。



■魚を裏返す時、取り出す時、手や腕がグリルとびら・ガラスなどに触れない  
グリル使用時、グリルとびら・ガラスは高温になります。魚を裏返す時や、取り出す際は手や腕などに触れないようご注意ください。やけどをすることがあります。



■グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない  
アルミはくの上にグリルがたまり発火し、火災の原因になります。



■グリル水入れ皿は、こまめに掃除する  
掃除がたまらないように使用後に掃除してください。掃除がたまると火災の原因になります。



■グリル水入れ皿は、こまめに掃除する  
掃除がたまらないように使用後に掃除してください。掃除がたまると火災の原因になります。



■グリルとびらを閉じたままグリルを使わない  
機器上部が変色し、フック・アプレートの一部が変色することがあります。



安全上のご注意

**△注意**

- グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない  
原因になります。
- 強い風の吹き込む場所や機器本体後方から風が吹き込む場所では使用しない  
機器内部を破壊したり、安全装置が正しくはたらかなくなったり、点火不良となる場合があります。送風機付き暖房機器を使用される場合、温風・排気ガスをか回接この機器に当たらないようにしてください。
- 丈夫で水平な場所に設置する  
不安定で傾いたところに設置すると、なべが落ちたりしてけがややけどをする恐れがあります。また、使用中に機器が傾いたりして火災ややけどの原因になります。
- トッププレートは確実に取り付ける  
バーナーの炎がトッププレートの下にもぐり込み火災や機器故障の原因になります。

**△お願い**

- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないよう注意してください。
- 点火操作を繰り返す時は、周囲やグリル庫内の生たまったガスに燃やさないよう注意してください。
- 使用中に、ガス栓(中間コック)を操作しての消火はしないでください。

安全上のご注意

**△注意**

- グリル庫内に不要な物がないことを確かめる  
グリル庫内に食品くずやふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。
- コンロ使用時は体の一部や衣服をバーナーに近づけない  
衣服に炎が移ったりして、やけどをする恐れがあります。
- 排気口に手や顔などを近づけない  
排気口から高温の排気がでます。やけどややべの取っ手が発熱され取っ手を焼損する原因になります。
- グリル庫内や本体内部をお手入れする時は、ガス栓(中間コック)を閉め、本体がさめてから行わないように手袋などをはめて行う  
突起部などに当たるとけがをする恐れがあります。

**△お願い**

- 手袋をはめる

安全上のご注意

安全上のご注意

## 各部の名称と特長

**RN-A463DPA-CHR**

- 小バーナー
- チャオバーナー
- 標準バーナー  
(天ぷら油過熱防止機能付)
- コンロ用火力調節つまみ
- コンロ用操作ボタン  
それぞれのボタンの下に、温度センサーの位置が示されています。
- 電池交換サイン(24)
- 電池交換パネル(10)
- グリルとびら(18)
- グリルとびら取っ手
- グリル水入れ皿
- グリル焼網
- 水入れ皿受け
- 点火ロックつまみ

各部の名称と特長

- こ と と く 前
- こ と と く 後
- グリル排気口カバー
- 排気口  
調理中の排気がでてきます。
- 注意 ラベル
- トッププレート
- 注意 ラベル
- グリル用火力調節つまみ
- グリル用操作ボタン  
ボタンの横に、このマークが表示されています。

**RN-A463DPA-CHL**

- チャオバーナー

**グリル点火確認ランプ(20)**

バーナーに点火するとファンが回り、ランプが点灯します。点灯している間は、グリルが加熱されています。

**標準バーナー**  
(天ぷら油過熱防止機能付)

## 安全上のご注意

**天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて**

標準バーナーが天ぷら油過熱防止機能付になっています。天ぷら油過熱防止機能とは、天ぷら、フライなどの揚げ物の調理で、消し忘れなどによる調理油の異常過熱を防止する機能です。

温度センサーで天ぷら油の温度を監視し、油が自然発火温度に達する前に自動的にガスを止めます。

このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。

※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナーは右図のように前面パネルに「揚げもの」が表示されます。

**警告**

■**耐熱ガラス容器、土なべなど、熱が伝わりにくいものでの油料理はしない**

天ぷら油過熱防止機能が働かず、やけどや火災の原因になります。

■**温度センサーの上面と土なべ底が密着していないときは使用しない**

そのまま使用すると調理油の量に厚膜が形成され、発火することがあります。

温度センサーの動きが悪くなり、土なべ底と温度センサーが密着しない場合は、点検・修理を依頼してください。

■**標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)で使用する調理油の量は200ml以上で行う**

調理油の量が減ってきたり、はじめから少量の油で揚げると、土なべ底と温度センサーの上面が密着しないため発火することがあります。

**注意**

■**温度センサーは上下にスムーズに動くことを確認する**

土なべ底と密着しなくなると調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いなど土なべが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因になります。土なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。

■**揚げものの調理をされるときは、必ず標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)を使用する**

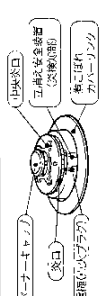
## 各部の名称と特長

### ■コンロ部

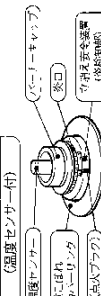
#### ■立消え安全装置 [14]

バーナーの火が、風や蒸こぼれなどで消えると、自動的にガスを止めます。

#### ■チャオバーナー



#### ■標準バーナー (温度センサー付)



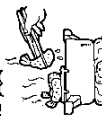
#### ■焦げつき消火機能 [15]

主として水を使う煮こみ、煮ものなどの調理の場合に万一、料理が焦げつきはじめたら自動消火します。



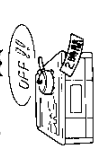
#### ■天ぷら油過熱防止機能 [14]

天ぷら・フライなどの揚げものを調理中、調理油が過熱されても、自然発火温度に達する前に自動的にガスを止め、お知らせします。



#### ■コンロ消し忘れタイマー [15]

点火してから約2時間自動消火し、消し忘れを防止します。



### ■グリル部

#### ■スモークレスグリル

魚を焼いたときなどに生じる煙を抑えます。



#### ■グリルとびら [18]

●グリルとびらを引き出すとグリルとびらが下降します。焼きものの返しや出し入れの時、熱くなったグリルとびらに手が触れにくくなります。

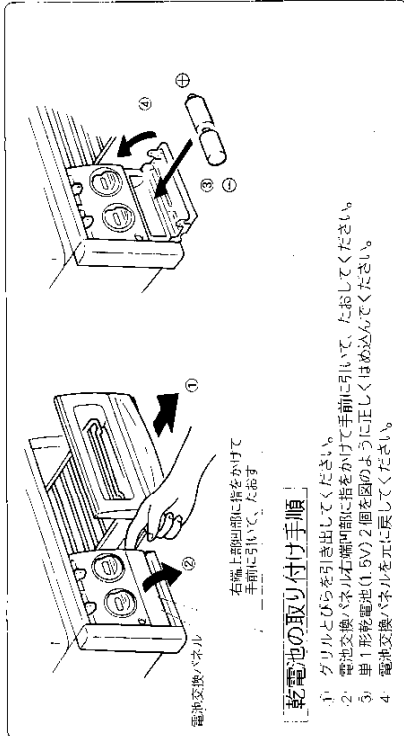
●グリルとびらが下がると、焼きものの出し入れ、魚の返しも簡単になりました。

●グリル水入れ皿、グリルとびらもワンタッチで取りはずせ、お手入れも簡単にできます。

## 準備をしましょう

### ■乾電池のセット

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



電池交換パネル

#### ■乾電池の取り付け手順

1. グリルとびらを引き出してください。
2. 電池交換パネルの開口部に指をかけて手前に引いて、たおしてください。
3. 単1形乾電池(1.5V)2個を図のように正しくはめ込んでください。
4. 電池交換パネルを元に戻してください。

準備をしましょう

### お願い

- 付属の乾電池は、工場出荷時に組み込まれたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。
- 乾電池の寿命は、通常の使い方で約1年を目安にしてください。
- 乾電池は必ず2個とも同種類の新品をお使いください。
- (新)日、異種の乾電池を使用されますと乾電池が破損したり、液漏れの原因となります。

### ■点火ロックの使い方

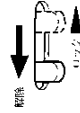
操作ボタンをロックさせる機構です。

#### ■ロックをかけるには

1. すべての操作ボタンが消火の位置にあることを確認してください。
2. 点火ロックつまみをロックの位置(右方向)にスライドしてください。

#### ■ロックを解除するには

点火ロックつまみを解除の位置(左方向)にスライドしてください。



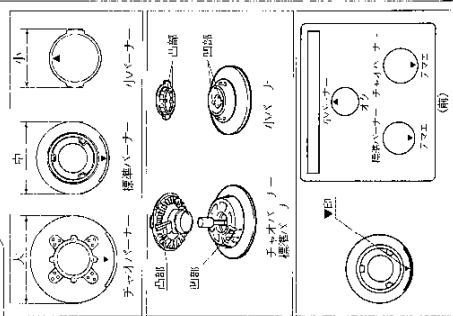
### お願い

1. 操作ボタンが一つでも点火の位置にあるとロックできません。
2. ロック状態のときに、操作ボタンを無理に押し込まないでください。故障の原因となります。

準備をしましょう

バーナーキャップ

①バーナーキャップは3種類あります。



②バーナーキャップは凸をバーナーボアの凹の位置に合わせてセットしてください。

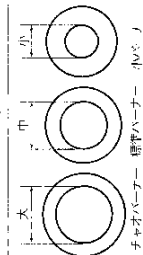
③そのときバーナーキャップ上面の▼印を目安に取り付けてください。  
●取りつけ後、バーナーキャップを回して動かないか確認してください。

お買い

●バーナーキャップをセットしたときは必ず正業に燃焼しているか確認してください。  
●バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎がふるふるいになったり場合は交換が必要です。お買い上げの販売店へ相談してください。

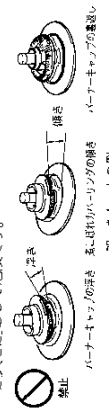
煮こぼれカバリング

①煮こぼれカバリングは3種類あります。  
②煮こぼれカバリングをバーナーにセットしてください。



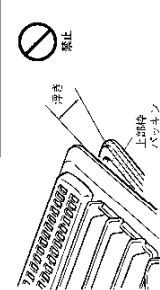
注意

■バーナーキャップ・煮こぼれカバリングは確実に取り付ける。煮こぼれカバリングが傾いたり、バーナーキャップを正しく取り付けず、点火しなかったり、炎のふそろいや引火を起して危険です。



注意

■トッププレートは確実に取り付ける。トッププレートが浮き上がっていると、炎がもぐりこんで火災や機器が破損することがあります。

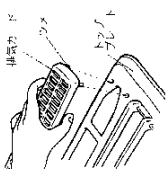


準備をしましょう

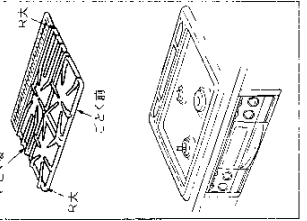
各部品のセット

グリル排気口カバー

グリル排気口カバーのツメをトッププレートの穴に差し込んでください。



①ごときく前は、Rが大きい方を左向きにしてセットしてください。

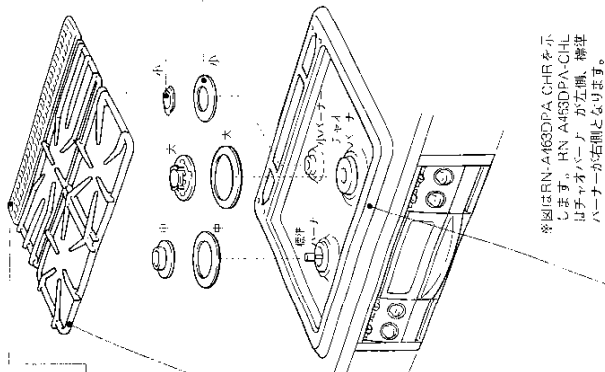
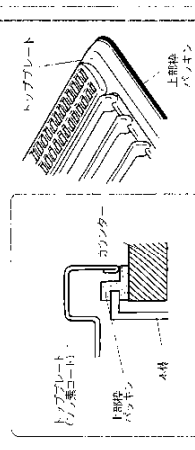


②ごときく後は、Rが大きい方を右向きにしてセットしてください。

トッププレート

①上部枠パッキンが本体からはみ出していないか確認してください。上部枠パッキンがはみ出している場合は、本体側に押し込んでください。

②トッププレートを浮かさないように上部枠パッキンに確実にめ込んでください。セットが正しい場合は、①をやり直してください。



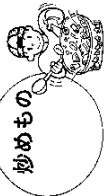
※図はRN-A463DPA-CHRを示します。RN-A463DPA-CHLはチャオバーナーが左側、標準バーナーが右側となります。

準備をしましょう

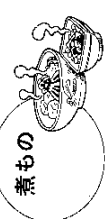
準備をしましょう

コンロをお使いになる前に

■コンロの上手な使い方



炒めもの



煮もの



煮込み

**強火で手早く**  
火力の強いチャオバーナーが便利です。

**強火から中火に**  
強火で煮立てて、後は中火で煮ましよう。沸騰したら煮こぼれに注意してください。炎が消えていないか時々確認をお忘れなく。

**弱火で長時間**  
煮込みは煮込みはと味わいが深まる煮込み料理。弱火でじっくり煮込みましょう。時々かきまぜて焦り付きを防止してください。

■用途に応じてバーナーを使用しましょう

**チャオバーナー**  
大量の煮もの・煮こみ料理  
強い火力を必要とする調理  
焼きもの料理や炒めもの料理など  
高温を必要とする調理  
冷凍食品の加熱調理

**標準バーナー(弱火・中火)**  
天ぷら、フライなど揚げもの調理  
炊飯  
煮もの、煮込み料理

**小バーナー**  
バーナーの保溫や強い火力を必要とする調理

●こんなときにはコンロを使いわけてください。

1. 炒めもの調理などで、途中消火する場合はチャオバーナーを使う

標準バーナーには、天ぷら油過熱防止機能が付いており、なべ底の温度が強引な温度になる自動消火します。このため焼きもの調理や炒めもの調理など、高い温度を必要とする調理では、途中で消火してしまうことがありますので、チャオバーナーをご使用ください。

2. 冷凍食品の加熱調理で、途中消火する場合はチャオバーナーまたは小バーナーを使う

冷凍食品(うどん、そばなど)のなべ付きの冷凍インスタント食品、カレー、シチューなど、なべごと凍らせた場合などは、温度上昇が遅いため温度センサーが正しく動かし消火することがありますのでチャオバーナー または小バーナーをご使用ください。

【お願い】

- 煮こぼれに注意してください。  
・機器内部および下方のキャビネット内などが汚れます。  
・トッププレート・ごとく・煮こぼれカバリングなどに煮こぼれが焼きついたり、機器を早くいためます。  
煮こぼれた場合は〈点検・お手入れをしましょう〉(P2)を参考にしてお掃除してください。
- 使用中はときどき炎の確認をしてください。  
点火、消火時だけでなく、使用中もときどき正常に燃焼しているか確認してください。
- 鉄網、大きな鉄板、アルミはく製した受けを使わないでください。  
フッ素コートトッププレートでは焼網、大きな鉄板、アルミはく製した受けを使わないでください。表面が変色したり、フッ素コートがはがれることがあります。
- なべは不安定な状態で使わないでください。  
なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。不安定な状態で使わないでください。中華なべなど底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。

■立消え安全装置

風や、煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスを止める安全機能です。

■立消え安全装置が作動したら

- 使用中、火が消えたときは安全装置が働いてガスを止めます。この時間からかかります。消火に気づいたら、すぐに操作ボタンを押し、消火の状態にしてください。
- 再点火するときは周囲の圧力ガスがなくなると、立消え安全装置(炎検知部)の汚れをふきとってから再度点火操作を行ってください。

【お願い】

- 立消え安全装置(炎検知部)に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったり、消火することがあります。消火の直に付いた水滴はふきとってから、こどくのせてください。(煮こぼれにも注意してください)
- 立消え安全装置(炎検知部)に固いものをぶつけないでください。まがったり、変形すると点火しにくくなります。

■天ぷら油過熱防止機能(標準バーナーのみ)

天ぷら、フライなどの揚げものの調理中、温度センサーでなべ底の温度を計測し、万一異常加熱した場合には、油が自然発火温度に達する前に自動的にガスを止め、フューズでお知らせする機能です。(油から煙が出る場合があります)

■天ぷら油過熱防止機能が作動したら

- 使用中、火が消えフューズが鳴ったときはすぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。
- 再点火するときはなべや油が相当熱くなっている状態でゆいどに十分注熱して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷やしてください。熱いなべをそのまま、再点火すると消火する場合があります。

- ソリセージ、ポークソテー、ホルルのつつみ焼きなど、から焼きに近い調理は早切れすることがあります。火力を絞るか、なべの中央部などセンサーの位置に材料を置くことと早切れを防ぐことができます。
- 野菜炒めやチャーハンなど、なべをふく調理で、あまり盛りだくさんすると早切れすることがあります。
- どうしても早切れするときは、チャオバーナーを使用してください。

△注意

●揚げもの調理をされるときは、必ず標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)を使用する

コンロをお使いになる前に

コンロをお使いになる前に



RN-A463DPA-CHR < RBG-36J2FM-R >  
RN-A463DPA-CHL < RBG-36J2FM-L >

1 6 7 8 9 2 0  
1 6 7 6 9 2 1

13091

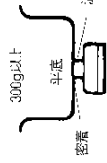
## コンロをお使いになる前に

### ■標準バーナー(温度センサー付バーナー)の使い方

天ぷら油の加熱防止機能<sup>(注)</sup>を正しく働かせるために以下の内容をお守りください。

#### ①調理油の量

200mℓ以上で使用してください。少ないと温度センサーが正しく調理油の温度を測定できません。(調理油が溢火する恐れがあります)



#### ②なべの重さとのせかた

なべの重さは調理物の重さを含め300g以上が必要です。できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサーの上面に密着するように、正しくセットしてください。また、互定冊の悪いなべは使用しないでください。

#### ③温度センサーに適したなべ

なべなどの種類	油料理 (他のもの)	その他の料理 (他のもの)	備考
鉄やアルミ製のなべ、スチール製のフライパン	○	○	油料理をする場合に温度センサーが正しく稼働し、油の量が200mℓ以下の場合は溢火することがあります。
ステンレス製の中華鍋、フライパン、なべ	×	○	油料理に際して温度センサーが調理中の温度を正確に検知することができません。
中華鍋、押し出し型なべ	×	○	なべ底に油が溜り、温度センサーが正確に温度を正確に検知することができません。
縁取のアルミ製鍋	×	○	なべ底に油が溜り、温度センサーが正確に温度を正確に検知することができません。
煎茶なべ、多層なべ、肝煎なべ	—	○	なべ底に油が溜り、温度センサーが正確に温度を正確に検知することができません。
煎鍋	—	×	温度センサーが正確に動きませんので、溢火する場合があります。

○:適する ×:適さない

## ▲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  
そのまま使用すると調理油が溢火することがあります。



■調理油の量は200mℓ以上で行う  
調理油の量が足りなかったり、はじけから少ないと溢火することがあります。



禁止

④必ず確認

●温度センサーの動きが悪くなり、なべ底と密着しない場合には、点検・修理を依頼してください。

## コンロをお使いになる前に

### ■焦げつき消火機能(標準バーナーのみ)

煮ものなどで水がなくなると、なべの底が焦げつきはじめたら自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。

#### ①焦げつき消火機能が作動したら

■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは  
すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

■再点火するときは  
煮こみかたりなかつたら、再点火してよさを早めから煮こんでください。そのまま放置しますと焦げつきすることがあります。

②再点火するときは  
煮こみかたりなかつたら、再点火してよさを早めから煮こんでください。そのまま放置しますと焦げつきすることがあります。

#### ③お願い

●カマメ、みその加熱など、水分のほとんどない調理や中火で自動消火したときは、焦げつきがひどくなる場合があります。

●なべを焼上げたり、こくとくから浮かせて調理しますと焦げつき消火機能が働きます、消火することがあります。

●カレー、シチューを再加熱するときは、水を加え、弱火でよさを早めから行ってください。

●土なべを使用する料理で、弱火から中火に切り替えたとき、焦げつき消火機能が働きます、消火することがあります。このような場合は再点火してください。

●圧力なべや無水なべを使用した料理、土なべを使用した料理、フライパンを使用した料理のものも焦げつき消火機能が働きます、消火する場合は再点火してください。

## ▲注意

■温度センサー部に強いショックを加えたり、キズをつけたりしない  
なべ底と密着しなくなり、温度センサーの機能が働かず、やけどや火災の原因になります。



#### ④お願い

センサー部はいつも清潔にしてください。センサー部には蒸気や水などをかけないでください。もし、蒸気やゴミが付着したときは、水を浸し固くはじけた布でふきとってください。また、なべややかんの底も清潔にしてご使用ください。

### ■コンロ消し忘れタイマー(標準バーナーのみ)

消し忘れを防止するために、点火してから約2時間たつと自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。

#### ①消し忘れタイマーが作動したら

■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは  
すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

■再点火するときは  
再度点火操作を行ってください。

コンロをお使いになる前に

## グリルをお使いになる前に

### ■から焼きをしましょう

グリルをはじめお使いになる場合は必ず15分くらいから焼きをしてください。部品に付着した加工油を焼き切るため、このとき煙がでますが異常ではありません。(から焼きのときも容量200gを入れてください)

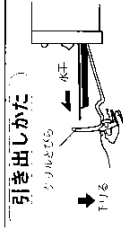
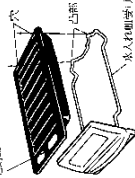
### △注意

- から焼きをするときはグリル庫内に異物がないことを確認して使用する

### ■グリルとびらの出し入れについて

●グリル水入れ皿は、水入れ皿蓋(後部の上部防穴)に入るように「前」刻印を事前にしてセットしてください。

●「前」刻印



●グリルとびらを水平に止まるところまでゆっくりはいって引き出すと、グリルとびらのみ下がりが、グリル水入れ皿はそのままの状態です。つまり、焼きものの出し入れ、確認が容易にできます。

●グリル水入れ皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるところまでゆっくり引き出し、両手で持ち上げて引き出すしてください。



●お手入れの際は、グリルとびらを別の場所においてからグリル水入れ皿をはずして洗ってください。

### △注意

●グリルとびらを待ち上げて引き出すと途中で止まらずにグリル水入れ皿が脱落する場合があります。またグリルとびらを引出しから急に手を離すとグリル水入れ皿の水がこぼれたり、お湯がこぼれてやけどをする場合があります。

●グリル使用中、使用直後はグリル水入れ皿、水入れ皿蓋、グリルとびらなどは熱くなっていますので直接手で触れないでください。また、熱くなったグリル水入れ皿を持ち運ぶときは、グリルとびら取っ手以外には手を触れないよう注意してください。

●グリル水入れ皿を直接持って取り出すと、グリルとびらが落下しけやけどをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り出してください。

## コンロを使いましょう

標準バーナーには活して15分タイマーがついていますので、約2時間連続使用すると自動消火します。**[13]**

- 機器の向きは必ずコンロの向きに合わせる(ガス柱(中間ノック)を全開にします)。
- 点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。**[10]**

### 2. 点火

●操作ボタンを押しっぱなしにしてください。  
火力調節つまみは、操作ボタンを押しっぱなしにしたまま、約10秒間押し続けます。ただし、チャックバーナーは、中央炎の向きに調節してください。  
●バーナーが移動したことを確認してから、約10秒間(待機安全装置が働くまで)そのまま押し続けてください。(途中で手を離したり、押す力が弱くなると、一旦点火しても消火する場合があります)

- すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全カ所放電する状態となっており、操作ボタンを押しっぱなしにしないでください。
- 万一、点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなっているか確認してから再度点火操作をしてください。
- 長時間使用していないか、または、ガス配管が壊れているときは、ガス配管に異常が入っているか、または、バーナーの中央炎口の火が消えることがあります。

- 火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力調節します。
- 火力を「強」にすると、中央炎は、中央炎で一旦ロックしますので、火力調節つまみを少し持ち上げてからスライドさせてください。

- 早くスライドさせると消火することがあります。
- 頭火にいたるとき、機器下のキャビネットとびらを早く開閉すると消火することがあります。

### △注意

●なべによっては、取っ手を焼損する恐れがありますので必ず夜の大きさを覚えて火力を調節してください。

### △注意

●使用中、使用直後はグリルとびら取っ手・操作ボタン・火力調節つまみ以外の部分は高温です。さわらないでください。

- コンロバーナーは消火時にボンという音がする場合がありますが、これは火が消えた時の音で異常ではありません。

### (お願い)

炎の形や色は？  
炎が異常に大きかったり、寂かな音を立てていませんか？炎が赤かたり、すすが出たり、ふぞろいで音を立てたりするときは、バーナーキャップやチャックバーナーのノックが正しくセットされていないことが考えられます。お手入れ後などに気を付けてください。**[12]**

## グリルをお使いになる前に

## グリルをお使いになる前に

### ■グリルで上手に焼くには

- グリル焼網の高底  
表裏に返すことで焼網の高さを変えることができます。焼きものの種類・大きさにより高底を返してお使いください。
- ヒレにはアルミはく  
こけやすい魚のヒレは、アルミはくで包んだり、厚めに返すよりかけおくとよいでしょう。
- グリル焼網に油  
焼網にサフク油などを塗っておきますと、焼き上がり後、材料が焼網に付着しにくく取り出しやすくなります。
- 予熱が必要  
あらかじめ3〜4分ほど予熱しておく、きれいに焼けます。

### 予熱を必要としないもの

こげつきやすいものや、火の通りの悪い身の厚い魚などは、予熱せずにそのまま焼いてください。

## △注意

- グリル水入れ皿に水を入れずに使わない  
続けて使用するときはそのつと脂を取り除き水を入れてください。  
脂が飛び散るときは、水を入れ替えてください。  
グリル水入れ皿に水を入れずにお使いになりますと魚や肉から落ちた脂が燃える恐れがあります。
- グリルとびらを開けたままグリルを使わない  
グリルとびらを開けたままに使用になると、本体上部が変色したり、ワークトップをこがす恐れがあります。
- グリル水入れ皿に脂をためない  
ご使用時にこまめに掃除しないと、魚や肉から落ちた脂が燃える恐れがあります。
- グリルとびらガラスに水をかけない  
グリルとびらガラスが熱いときに水がかかるとガラスが割れる恐れがあります。

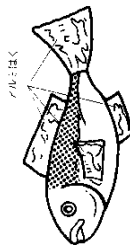
### ■グリルお知らせブザー

グリル点火後、約3分ごとにブザー「ピピッ」が1回鳴りグリル使用中であることをお知らせします。

### ■グリル消し忘れタイマー

消し忘れを防止するために、点火しての運転使用時間判断して、約24分たつと自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。

- グリル消し忘れタイマーが作動したら  
使用中、火が消えブザーが鳴ったときは、すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。
- 再点火するときは  
再度点火操作を行ってください。



焼網にサフク油などを塗っておきますと、焼き上がり後、材料が焼網に付着しにくく取り出しやすくなります。

### 予熱が必要

あらかじめ3〜4分ほど予熱しておく、きれいに焼けます。



## グリルを使いましょう

### ■操作の手順

グリル点火後約3分ごとにブザーが鳴り、グリル使用中であることをお知らせし、約4分運転使用すると消し忘れを防止するために自動消火します。

### 1. 準備

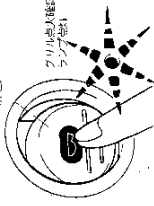
- 機器下方またはとなりのキャビネット内にあるガス栓(中間コック)を全開にします。
- 点火ロックつまみを左スライドさせ点火ロックを解除します。
- グリル水入れ皿に水(約200ml)を入れます。
- 続けて使用する時は、そのつと脂を取り除き水を入れてください。
- から焼きのときも必ず水を入れてください。

## △注意

- グリル水入れ皿に水を入れずに使わない  
グリル水入れ皿に水を入れずに使いますと魚や肉から落ちた脂が燃える恐れがあります。
- グリル水入れ皿の中にアルミはくなどを敷いたり、水以外のものを入れない  
アルミはくなどに脂がたまり燃える恐れがあります。
- 庫内に不要な物が無いことを確かめる  
グリル使用時は、グリル庫内に異物がないことを確認してから行ってください。

### 2. 点火

- グリルとびらを閉めてください。
- 操作ボタンをいっばい長押ししてください。  
火力調節つまみの位置が弱のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。
- バーナー  
へ火移りしたことを確かめグリル点火確認ランプが点灯したら手を離してください。

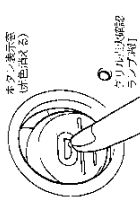


### 3. 火力調節

- 火力調節つまみを左右にゆくりスライドさせ火力を調節します。
- お願い  
グリルバーナーの飛熱面が調理に当たったり、調理に火炎がでているときは使用を中止してもよりの販売店またはもよりの東京ガスにご連絡ください。

### 4. 消火

- 操作ボタンを押して必ず火が消えたことを確認してください。
- やけどに注意  
使用中、使用直後は、グリルとびらを取っ手・操作ボタン・火力調節つまみ以外の部分は高温ですでさわらないでください。  
やけどをすることを恐れがあります。



グリルを使いましょう

## 点検・お手入れをしましょう

### バーナーキャップのお手入れ

- バーナーキャップをはずして水洗いしてください。
- ブラシやキリ状のもの(竹串など)で目づまりを取り除いてください。



### お願い

- バーナーキャップの表面は黒色の塗膜がしてあります。金属たわしや、ナイロンたわしなどの固いものは、表面の塗膜を傷つけますので使用しないでください。
- アルカリ性洗剤を使用しますと色落ちしたり、塗膜がはがれる恐れがありますので使用しないでください。但し、万一手洗洗剤は使っても、そのままお使いになれます。
- 目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因となります。早めに掃除してください。
- バーナーキャップは、正しくセットしてください。

### △注意

- バーナーキャップを水洗いしたときは、必ず水気をとってからセットし、正常に燃焼するか確認してください。

### △温度センサーのお手入れ

- 温度センサーの頭部についてたぬいごや「ヨミ」は水に浸し固くしぼった布でふきとってください。

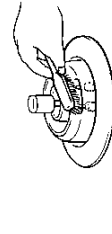


### △注意

- 温度センサーのお手入れはこまめにおこなう  
温度センサーが汚れていると天ぷら油過熱防止機能が働かず、やけどや火災の原因になります。また、上下にスムーズに動くことを確認してください。

### △立消え安全装置(炎検知部)・電極(点火プラグ)のお手入れ

- 電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)についてたぬいごなどの汚れは布でふきとってください。  
(煮こぼれしたときなどは、やけどに注意してすぐふきとるようにしてください)
- 電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)に汚れがこびりついている場合は、歯ブラシなどの柔らかいブラシで掃除してください。



電極 (点火プラグ)  
立消え安全装置 (炎検知部)

### お願い

- 固いブラシではけっしてみがかないでください。故障の原因となります。

## 点検・お手入れをしましょう

### △警告

- 下記のお手入れ以外の部品には、機器に手を加えない
- 絶対に分解しない



### △注意

- 点検・お手入れは、必ずガス検知(仲間コック)を開め、機器が冷えてから行ってください。また、けがをしないよう、うに手袋などをはめて行ってください。(グリル庫内・排気口まわりは、特に注意してください)
- 点検・お手入れ後は、機器内及びグリル庫内にふきん・紙類などが置き忘れているか確認してください。

### ■日常点検をしましょう

#### 部品が正しくセットされていますか？

- バーナーキャップ、煮こぼれかば、リング、ごとく、グリル排気口カバー、などは正しくセットされた状態でお使いください。

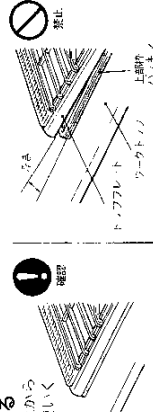
#### つまり、たまり、汚れはありませんか？

- バーナーキャップの炎口が煮こぼれなどでつまっていますか。<sup>[22]</sup>
- 立消え安全装置(炎検知部)が煮こぼれなどで汚れていませんか。<sup>[22]</sup>
- グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていますか。<sup>[22]</sup>

#### トッププレートが正しくセットされていますか？<sup>[11]</sup>

### △注意

- トッププレートは確実に取り付ける  
トッププレートがワットトップから浮き上がらないように正しくセットされた状態でお使いください。



正しいセット  
掛ったセットの例

### ■お手入れをしましょう

#### 機器本体のお手入れ

- 乾いた布でふいてください。
- 汚れのひどいときは、中性洗剤(食器・野菜洗い用)で汚れをおとした後、乾いた布で水気を十分にふき取ってください。

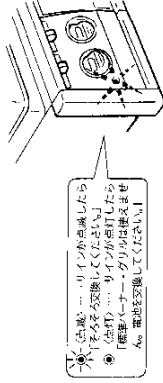
### お願い

- 表面に傷がつくことがありますから、金属たわしやクレンザーなどは使用しないでください。
- アルカリ性洗剤などを取付しますと機器の塗膜がはがれる恐れがありますので使用しないでください。

## 点検・お手入れをしましょう

### 電池交換サインについて

- 乾電池の交換時期が近づくとお知らせする電池交換サインが付いています。点滅したら新しい単1形乾電池(1.5V)2個を用意し点灯に変ったら交換してください。
- 電池の交換は⑩を参照してください。



- アラバシ**
- 点滅から点灯が変わると標準パーナー・グリルは使用できなくなりしますので、乾電池を新しいものに交換してください。
  - 電池交換サインは、標準パーナー・グリルの動作ボタンを押したときだけ作動します。他の操作ボタンを押したとき、乾電池の容量が少なくなっても点滅や点灯はしませんのでご注意ください。
  - 乾電池が正しくセットされていないか、乾電池に全く容量がなくなったり、電池交換サインは点灯しません。この場合、放電スパークの「パチパチ」音がしますので、ただちに乾電池を点検してください。

### 注意ラベルについて

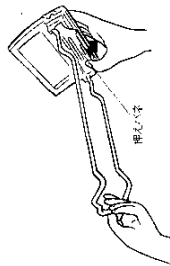
- 機器本体には安全に関する注意ラベルが貼付してあります。汚れたりして読めなくなった時は、汚らわしい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際は、はがれないようご注意ください。
- はがれたり読めなくなったりした場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスで新しいラベルを購入し、貼り替えてください。

## 点検・お手入れをしましょう

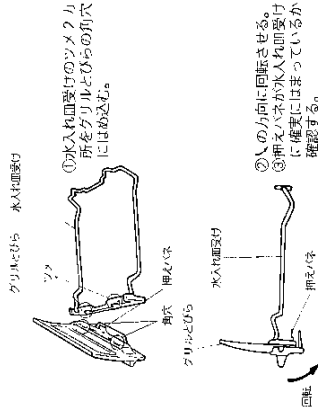
### グリルとびらのお手入れ ⑩

グリルとびらは取りはずすと掃除しやすくなります。

#### 取りはずし方



#### 取りはけ方



①押えハネを▲の方向に下げる。

### △注意

- グリルとびら・グリルとびらガラスに傷をつけない  
傷をつけるとガラスが割れて、けがややけどの原因になります。  
グリルとびら、グリルとびらガラスはミカキ粉や金属タワシなどでこすらないでください。
- グリル水入れ皿に脂をためない  
グリル水入れ皿に多量の脂がたまった状態で使用すると、脂に引火し、機器内部を燃焼することがあります。汚れのひどいときは、中性洗剤などで洗い流してください。水洗いしたときは、乾いた布で水気をふきとってください。

### フッ素コートトッププレートのお手入れ

- 表面が汚れたらそのつど中性洗剤(食器・野菜洗い用)や水を含ませたスポンジで洗って、汚れを拭き取ってください。汚れたままにしておくとシミが落ちることがあります。
- 汚れが簡単に落ちない場合は、中性洗剤や水で汚れた部分を温らせておき、しばらくしてからスポンジで洗って、汚れを拭き取ってください。

### ◎お願い

- 金属たわし、ナイロンたわし、ミカキ粉などの固いものや台所用中性洗剤以外の洗剤(レンダークリーナーや漂白剤などのアルカリ性洗剤)は傷やシミ・変色あるいはフッ素コートを傷める原因となりますので、使用しないでください。
- 市販のアルミはく製する薬は使用しないでください。表面が変色したり、はがれたりします。

点検・お手入れをしましょう

取扱説明書

RN-A463DPA-CHR < RBG-36J2FM-R >  
 RN-A463DPA-CHL < RBG-36J2FM-L >

1 6 7 8 9 2 0  
 1 6 7 6 9 2 1

13141

## 故障かな?と思ったら

### 修理を依頼される前にもう一度ご確認ください

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

現象	原因	処置	参照ページ
点火しない	ガスバルブの開き忘れ ハーバナーキャップの取付不良 点火プラグの取付不良 点火プラグの調整不良 点火プラグの調整不良 ハーバナーキャップの取付不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良	ガスバルブの開き忘れ ハーバナーキャップの取付不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良	17・20 12 10 16 17・20 17・20 17 17 16 14 14 10 14・15
点火してよくない	ハーバナーキャップの取付不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良	ハーバナーキャップの取付不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良	17 17 17 17
点火するが手をはなすと消火する	ハーバナーキャップの取付不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良	ハーバナーキャップの取付不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良	17 17 17 17
エンジンが回転しない	ハーバナーキャップの取付不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良	ハーバナーキャップの取付不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良	17 17 17 17
エンジンが回転するが止まる	ハーバナーキャップの取付不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良	ハーバナーキャップの取付不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良	17 17 17 17

故障かな?と思ったら

## 故障かな?と思ったら/アフターサービスは?

### 安全装置が作動した場合の処置

安全装置が作動するとブザーでお知らせします。

ブザー音	内容	処置	参照ページ
●短時間連続音	●燃料切れ ●燃料切れ	●燃料切れ ●燃料切れ	14・15
●連続音	●温度センサーまたは電子ユニットの故障	●温度センサーまたは電子ユニットの故障	10・24

●お願い

なお、異常のあるときやわからないときは、お買い上げの販売店またはよりの「東京ガス」にご連絡ください。

## アフターサービスは?

### サービスを依頼されるときは

●必ず「20」の「保証」欄をご確認ください。  
 ●必ず「保証」欄をご確認ください。  
 ●必ず「保証」欄をご確認ください。  
 ●必ず「保証」欄をご確認ください。

### 保証について

●製品の性能が保証されています。  
 ●製品の性能が保証されています。  
 ●製品の性能が保証されています。

### 補修用性能部品の最低保有期間について

●製品の性能が保証されています。  
 ●製品の性能が保証されています。

### 転居される場合

●製品の性能が保証されています。  
 ●製品の性能が保証されています。

### アフターサービス等についてわからないとき

●お願い

お買い上げの販売店またはよりの「東京ガス」にご連絡ください。お電話でのお問い合わせは、受付時間となります。

## 故障かな?と思ったら

### 修理を依頼される前にもう一度ご確認ください

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

現象	原因	処置	参照ページ
点火しない	ガスバルブの開き忘れ ハーバナーキャップの取付不良 点火プラグの取付不良 点火プラグの調整不良 ハーバナーキャップの取付不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良	ガスバルブの開き忘れ ハーバナーキャップの取付不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良	17・20 12 10 16 17・20 17・20 17 17 16 14 14 10 14・15
点火してよくない	ハーバナーキャップの取付不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良	ハーバナーキャップの取付不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良	17 17 17 17
点火するが手をはなすと消火する	ハーバナーキャップの取付不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良	ハーバナーキャップの取付不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良	17 17 17 17
エンジンが回転しない	ハーバナーキャップの取付不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良	ハーバナーキャップの取付不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良	17 17 17 17
エンジンが回転するが止まる	ハーバナーキャップの取付不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良	ハーバナーキャップの取付不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良 ハーバナーキャップの調整不良	17 17 17 17

故障かな?と思ったら

## こんな場合は故障ではありません

●製品の性能が保証されています。  
 ●製品の性能が保証されています。  
 ●製品の性能が保証されています。

●製品の性能が保証されています。  
 ●製品の性能が保証されています。  
 ●製品の性能が保証されています。

## 長期使用しない場合／設置にあたって

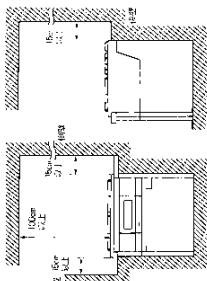
### 長期使用しない場合

- ガス栓(中間コック)を必ず閉めてください。
- 配電盤を外しておいてください。**[20]**
- お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。**[21]**

### 設置にあたって

本体と壁との間はあけてください。

- 機器と上方の天井、たななどの可燃物の間は、100cm以上離してください。
- 制油および燃焼は木造のような可燃性の壁から15cm以上離してください。

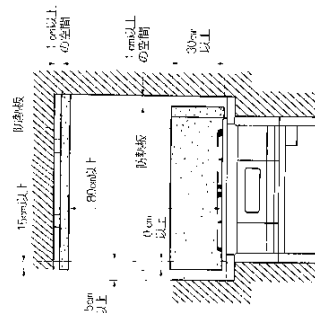


**△注意**

- 強い風の吹き込む場所では使用しない  
安全装置が止しく働かなかつたり火災しないこと  
があります。
- 湯沸器や樹脂製の照明器具の下へ設置  
しない

### 可燃性の壁から15cm以上(天井面は100cm以上)離して設置することができない場合

- 防熱板を右図のように取り付けてください。  
詳しくは別冊の「設置」事説明書を参照してください。
- 調理台・流し台の周囲などが可燃性で機器のトン  
アップレートより高い場合も防熱板で流し台側面  
を保護してください。
- 防熱板については、お買い上げの取手店または  
もよりの販売店にお問い合わせください。
- 指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。



長期使用しない場合／設置にあたって

## 取扱説明書

RN-A463DPA-CHR < RBG-36J2FM-R >  
RN-A463DPA-CHL < RBG-36J2FM-L >

1 6 7 8 9 2 0  
1 6 7 6 9 2 1 13151

## 仕様

品名	RN-A463DPA-CHR	RN-A463DPA-CHL
型式	RBG-36J2FM-R	RBG-36J2FM-L
質量	19kg (付属品含む)	
外形寸法	高さ 285mm × 幅 596mm × 奥行 536mm	
ガス接続	1φA (1 / 2 吋) 銅管または金属可とう管	
電源	DC3.0V (単1形乾電池 × 2個)	
安全装置	立消え安全装置、天ぷら油断油防止機能 (標準バーナー)	
点火方式	連続放電点火式	
付属品	単1形乾電池(2)、取扱説明書(保証書付)、(事業所一覽別添)、設置工事説明書	

仕様

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	標準バーナー	小バーナー	グリル
12 A	チャイバーナー 4.30kW (3700kcal/h)	2.50kW (2150kcal/h)	1.22kW (1060kcal/h)	2.12kW (1820kcal/h)
13 A	4.65kW (4000kcal/h)	2.67kW (2300kcal/h)	1.31kW (1130kcal/h)	2.27kW (1950kcal/h)
総ガス消費				全点火ガス消費量 10.0kW (8600kcal/h) 10.7kW (9200kcal/h)