

ビルトインタイプ  
ハイブリッドヒーター（家庭用）

# 取扱説明書

保証書付

品番 RBH-HR230K2



このたびは、ビルトインタイプのハイブリッドヒーターをお買い上げいただきましてありがとうございます。

安全にご使用いただくために、機器を使用する前によく読み、十分理解したうえで使用してください。

- この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
- 来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
- 本書を紛失された場合や、ご不明な点があれば販売店にお問い合わせください。
- この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。

This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

## もくじ

ページ

特に注意していただきたいこと	1~3
ご使用上のお願い	4
設置場所の確認	5
各部のなまえ	6
使える鍋について	7
安全機能	9
アラーム	9
IHヒーター（前ヒーター）	10
揚げ物調理（前ヒーター）	11
ラジエントヒーター（後ヒーター）	13
換気扇・照明の使いかた	14
お手入れ	14
次の表示がでたとき	15
故障かな？と思ったら	16
アフターサービス	18
仕様	18
保証書	裏表紙

# 特に注意していただきたいこと **必ずお守りください!**


お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。よくご理解いただき正しくご使用ください。


■表示の内容を無視して、誤った取り扱いをしたときに生ずる危害や損害の程度により、つぎのように区分して説明しています。

**警告** 『人が死亡または重傷を負うおそれがある』内容です。

**注意** 『人がけがをしたり物的損害を受けるおそれがある』内容です。

■お守りいただく内容を、つぎの絵表示で区分し、説明しています。

 してはいけない「禁止」の内容です。

 必ず実行していただく「強制」の内容です。

## 警告




◆揚げ物をするときはそばを離れない  
油煙が多く出たらすぐにPOWER(電源)を「OFF」にしてください。  
(加熱を続けると発火します)



◆揚げ物調理の油量は500g(0.56L)以上で調理する  
(油の量が少ないと温度上がりすぎ、火災の原因になります)

◆前ヒーターの「FRY(揚げ物)キー」を選んで調理する  
(ラジエントヒーターで揚げ物調理を行うと温度調節機能が働かず油の温度上がりすぎて、火災の原因になります)

◆揚げ物調理には必ず底が変形していない天ぷら鍋を使い、ヒーターの中央に置く  P11~12  
(油温上がりすぎて発火の原因になります)



◆炒め物、焼き物など油を使う調理をするときはそばを離れないで、加熱しすぎないように火力を調節する  
(少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します)

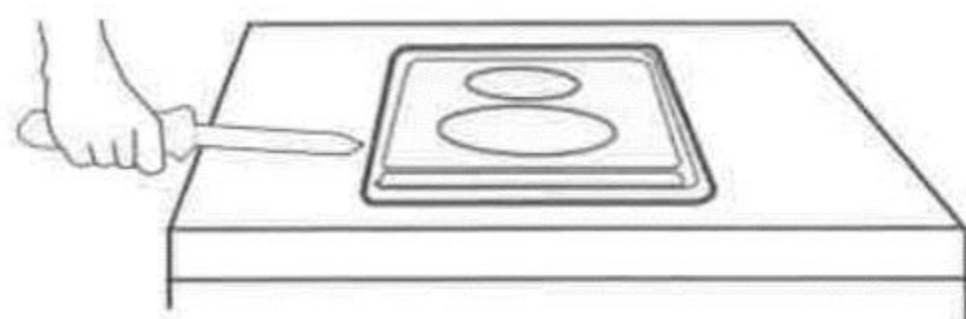


◆底が変形していない平らな鍋を使う  
(鍋底が薄いもの・反っているものは赤熱することがあります)



分解禁止

◆絶対に分解・修理・改造は行わない  
(故障したときは、POWER(電源)とブレーカーを「OFF」にして使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。修理は販売店にご相談ください)



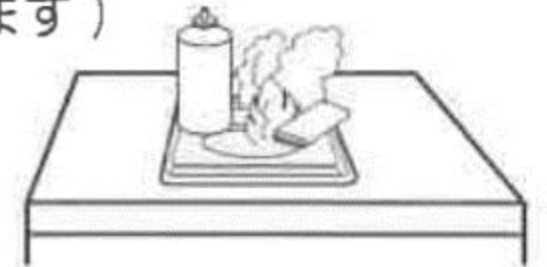
# 警告



- ◆「高温注意ランプ」が点灯、点滅中は  
トッププレートやその周辺の金属部  
に触れない（やけどの原因になります）



- ◆トッププレートの上に鍋・やかん・  
フライパン以外の物を置かない
  - カセットコンロ・ボンベ・缶詰  
（誤って加熱されると爆発の原因になります）
  - アルミ箔鍋  
（故障の原因になります）
  - アルミ箔や金属のスプーン・フォーク  
（やけどの原因になります）
  - レトルトパック・  
内側にアルミ箔を貼った紙パック  
（けが・やけど・発火の原因になります）
  - 新聞・雑誌・ふきんなど燃えやすい物  
（発火の原因になります）
  - ラジエントヒーターに直接食材を載せ  
て調理しない  
（火災の原因になります）



- ◆トッププレートに強い衝撃を加えない  
トッププレートの上に乗ったり、物を落としたりしない  
（トッププレートはガラス製です。ひびが  
入ったり、割れた場合、異常動作や感電  
の原因になります）  
⇒このような場合は直ちに使用を中止し、  
ブレーカーを「OFF」にしてすぐに修理  
を依頼してください。  
修理は販売店にご相談ください。

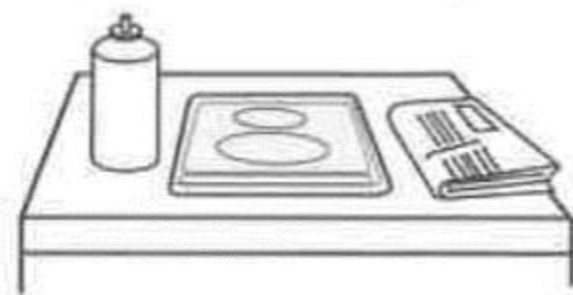


水ぬれ禁止

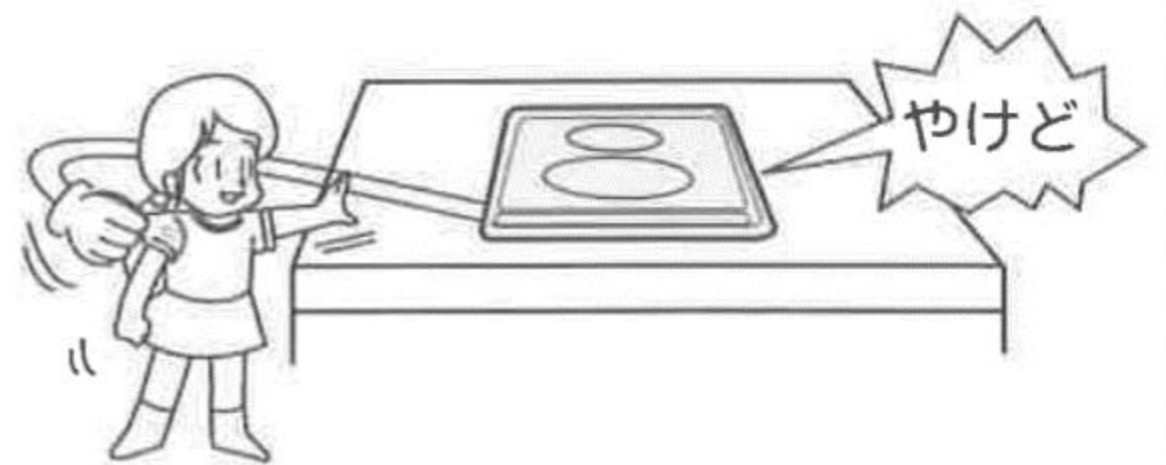
- ◆本体に水をかけない  
（やけど・感電・けがの原因になります）



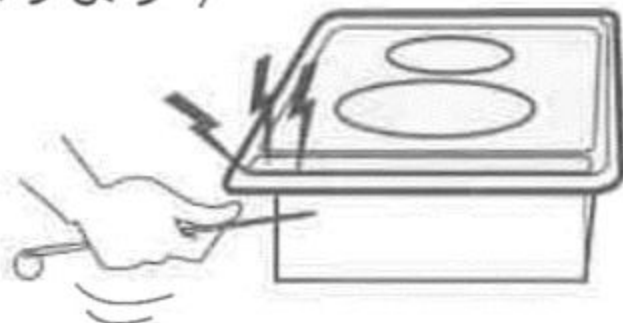
- ◆可燃物をトッププレートに置いたり  
近づけない  
●ふきん、紙パック、食品トレイなど  
（火災の原因になります）



- ◆幼い子どもだけで使わせたり幼児  
に触れさせない  
また、取り扱いの不慣れな方だけ  
で使わせない  
（やけど・感電・けがの原因になります）



- ◆吸・排気口やすき間にピンや針金  
などの異物または指を入れない  
（感電や異常動作によるけがの原因に  
なります）



- ◆みそ汁・カレーなどを煮たり温め  
たりするときは、加熱前にかき混ぜ、  
加熱中も時々かき混ぜる  
●水や調理物を加熱していると、突然  
沸騰して飛び散ることがあります。  
（やけどやけがの原因になります）



- ◆使用後は、必ずPOWER（電源）を  
「OFF」にする  
（火災の原因になります）  
●長期不在のときはブレーカーも切る



# 特に注意していただきたいこと **必ずお守りください!**

## ⚠ 注意



- ◆ 心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください。

(本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります)

### ◆揚げ物調理◆



- ◆ 他の器具(ガスコンロ)や他のヒーターであらかじめ加熱した油を使わない  
(温度制御装置が正しく働かず火災の原因になります)

- 揚げ物調理は、必ず「FRY(揚げ物)キー」で行う → P11



- ◆ 油煙が多く出たらすぐにPOWER(電源)を「OFF」にする  
(加熱を続けると発火します)

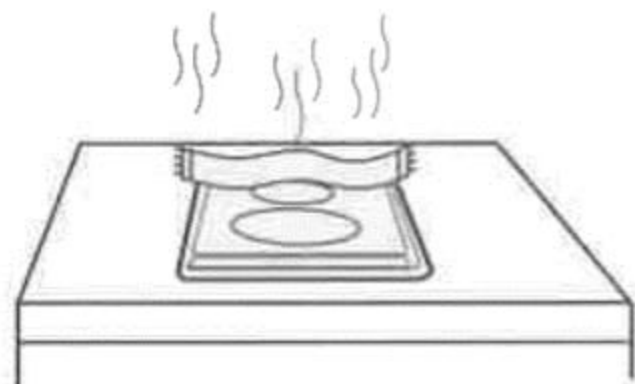
- ◆ 揚げ物調理中は油の飛び散りに注意し、顔を近づけない  
(油が飛び散って、やけどの原因になります。)



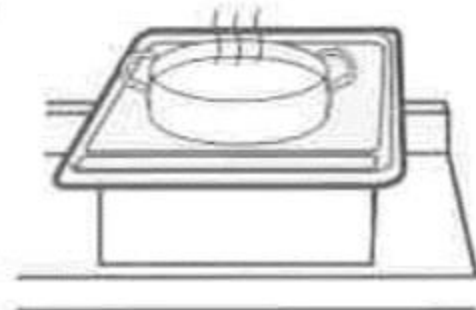
- ◆ 調理・湯沸かし以外の目的で使わない  
(過熱・異常動作によるやけどや発火の原因になります)

- ◆ 本体前方に物を置かない  
(火災の原因になります)

- ◆ 吸・排気口はふさがらない  
(故障や火災の原因になります)



- ◆ ワークトップから本体を取り外して単独で使わない  
(けがややけど・感電・火災の原因になります)



- ◆ IHヒーターでアルミ製容器(うどんなどが入った簡易鍋)を加熱しない  
※ ラジエントヒーターで加熱するか、IH対応鍋に移して加熱してください  
(やけどや器具の故障の原因になります)

- ◆ 鍋の下に紙や汚れ防止カバーなどを敷かない  
(温度調節機能が正しく働かず、焦げたり発火の原因になります)

- ◆ トッププレートの上で直接調理をしない

※ ラジエントヒーターで魚を焼いたり、しょうゆや汁などがたれる調理をしないでください  
(発火や異常動作の原因になります)


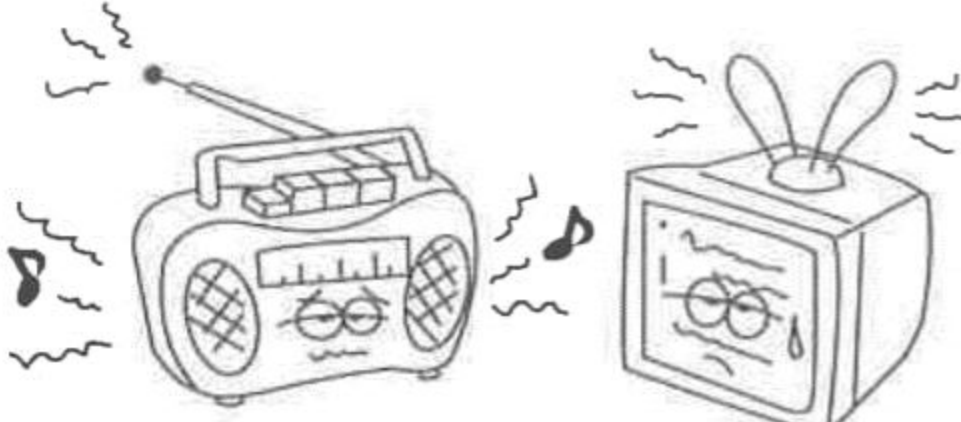

- ◆ 鍋を不安定な状態にしない  
(トッププレートのふちにのり上げていると落下して、けがややけどの原因になります)

- ◆ 空だきしたり、過熱しすぎない  
(やけど・鍋の破損・本体の故障の原因になります)  
※ 鍋の中に水を入れずにレトルト食品やアルミパック食品などを加熱しないでください  
※ フライパンの予熱などは、長く加熱しないでください

- ◆ トッププレートは使用後しばらくの間熱くなっているため手を触れない  
また、鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない  
(やけどの原因になります)

- ◆ キッチン収納部内の本体底板に収納物を接触させない  
(収納物が熱により変形、変質する恐れがあります)  
※ ヒーターの使用時、使用後は本体底部も熱くなっているため、収納の際などに手を触れないようにしてください。

# ご使用上のお願い

<p><b>操作部に鍋を置かない</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●操作部に鍋底が触れたりすると誤動作することがあります。すぐに鍋を取り除いてください。</li> </ul>	<p><b>トッププレートの上に鍋のふたや調理用の受皿などを置かない</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●ヒーターが入ると加熱され火災や故障の原因になります。</li> </ul>
<p><b>お手入れは冷えてから行う</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●やけどの原因になります。</li> </ul>	<p><b>トッププレートに強い衝撃を与えない</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●ひびが入ったり、割れた場合、異常動作や感電の原因になります。</li> </ul>
<p><b>トッププレートに重いものをのせない</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●トッププレートにひび割れやそりが起こり、故障の原因になります。</li> <li>●使用できる重さは、内容物を含めて左右それぞれ10kgまでです。</li> <li>●使用しないときも、重いものをのせないでください。</li> </ul>	<p><b>トッププレートの枠を鍋底でこすったり、熱い鍋を置かない</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●傷付き、変色の原因になります。</li> </ul>
<p><b>トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●磁力線により器具が故障する原因になります。</li> </ul>	<p><b>油の飛び散りを少なくするために</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●材料をきちんと下ごしらえする。</li> <li>●鍋の内側に水滴が付いたまま油を入れない。</li> <li>●油温が適温にならないうちに材料を入れない。</li> </ul> 
<p><b>トッププレートなどに酸の強い食品が付いた場合は早めにふき取る</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●ジャム・レモン汁・梅を使った食品などを放置すると、トッププレートが変色する原因になります。</li> </ul>	
<p><b>トッププレートや鍋底がぬれた状態で加熱しない</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋底から湯気が吹き出し、やけどのおそれがあります。</li> </ul>	<p><b>害虫（ゴキブリなど）が製品内に侵入すると故障の原因になります。</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●適切な環境下でご使用ください。</li> </ul>
<p><b>テレビやラジオ、リモコン付き電気製品は3m以上離す</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>●雑音や誤動作のおそれがあります。</li> </ul>	<p><b>磁気の影響を受けやすいものを近づけない</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>●キャッシュカード・テレホンカード・自動改札用定期券・フロッピーディスク・テープなどをトッププレートの上にのせると、記憶が消えるおそれがあります。</li> </ul>

# 設置場所の確認

## ■壁からの距離

- 器具は火災予防上、可燃物（木壁・棚）との間を側方15cm以上、後方15cm以上、上方100cm以上離してください。  
不燃性の壁の場合は（ ）内の距離を確保してください。

周囲が可燃性の壁の場合

天井や棚 100cm以上 (80cm以上)

左右15cm以上 (本体から0cm以上)

壁 後15cm以上 (本体から0cm以上)

壁

〔消防法基準適合組込形〕

場所	離隔距離 (cm)
上方	100
側方	15
前方	-
後方	15
下方	-

( )内は不燃性の壁または、防熱板を取り付けた場合。

可燃性の壁から、上記の距離を離して設置できない場合は、防火上有効な防熱処理をしてください。

防熱板 可燃物 1cm以上

可燃物 防熱板 30cm以上 (トッププレートより)

1cm以上

1cm以上

0cm以上

上面

正面

## ⚠️ 注意

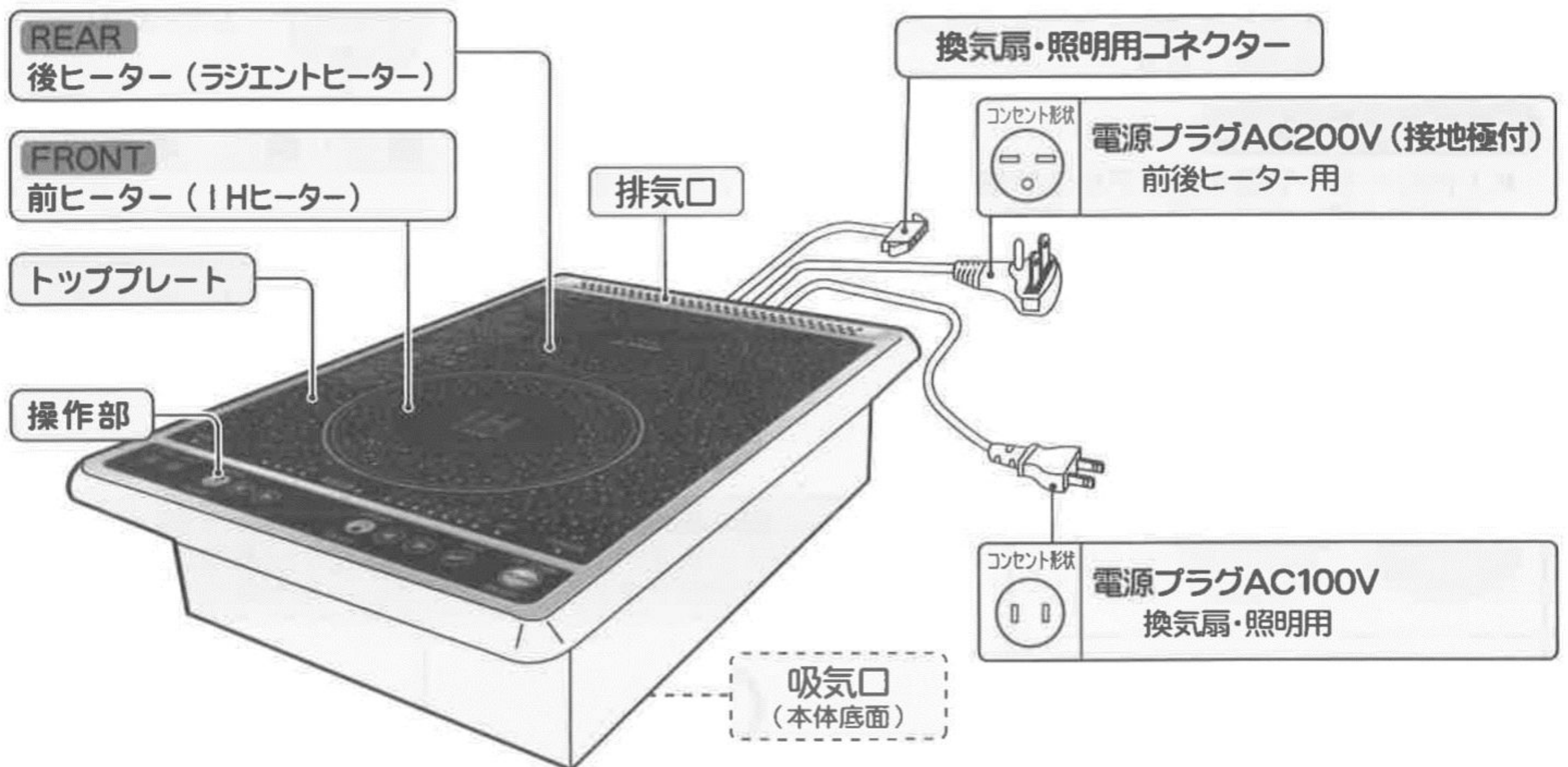


- 製品の金属部がシステムキッチンの金属部と接触する場合は、建造物の壁面中の金属（メタルラスなど）とシステムキッチンの金属部が接触しないようにするか、または、器具の金属部がシステムキッチンの金属部に接触しないように取り付けてください。  
(電気設備技術基準第59条で危険なきよう設置することが定められています。)

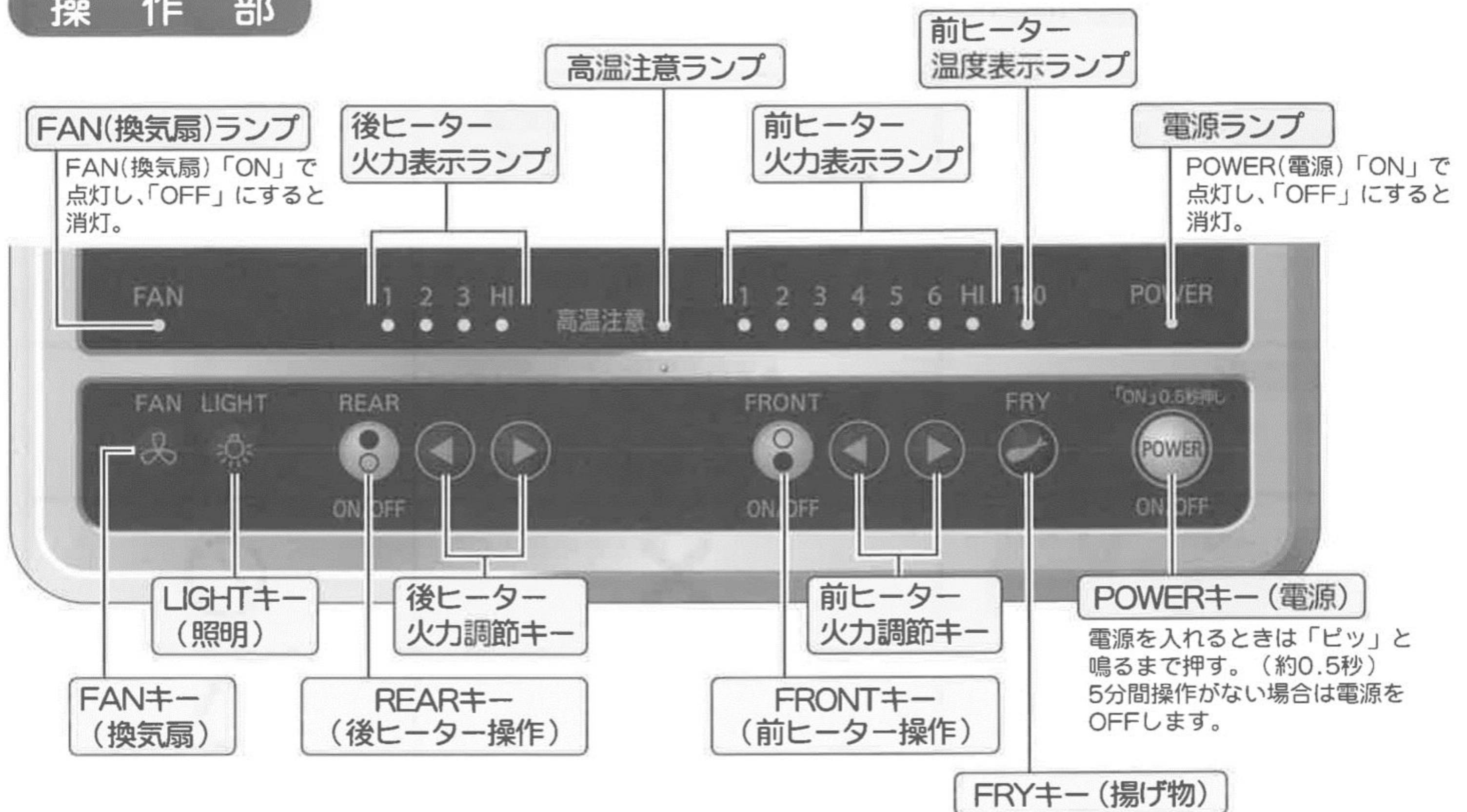
# 各部のなまえ

※イラストと実物は少し異なります。

## 本体各部



## 操作部






## ご注意

- 加熱中に操作部のいずれかのキーを約5秒間押し続けたときは、加熱スタート前の動作に戻ります。
- 2つ以上のキーを同時に押しても受け付けません。

# 使える鍋について

## IHヒーター

- 材質や底の形状により、使える鍋と使えない鍋があります。鍋は、財団法人「製品安全協会」認定の    マークがついた鍋をおすすめします。
- 鍋底の薄いものや底が反っているフライパンは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

## 新しく購入するとき




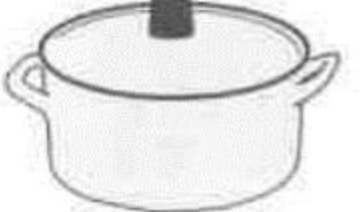

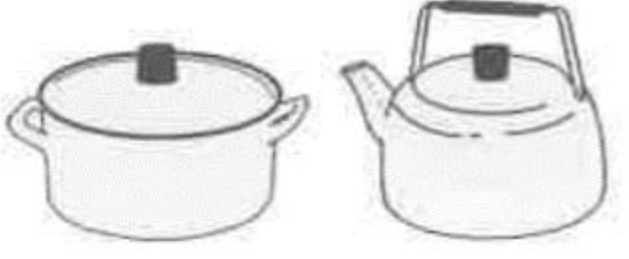
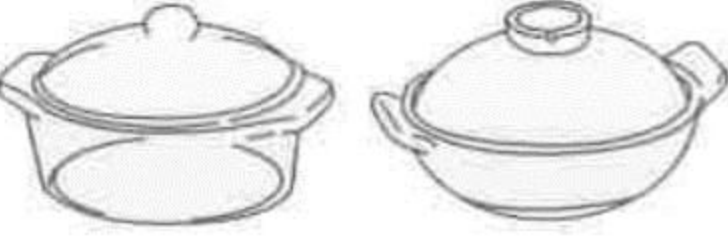


表示マークを確認してください。



## ラジエントヒーター

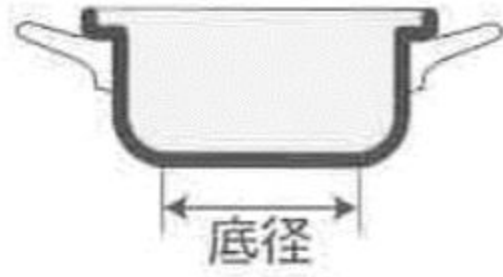
- IHヒーターで使えないアルミや銅鍋が使えますが、IHヒーターに比べヒーター火力は弱くなります。

鍋の材質	IHヒーター	ラジエントヒーター
鉄、鉄鋳物 耐熱ホーロー 	○	○
●ホーロー鍋の種類（鍋底が薄いものなど）によっては、空だきすると底面のホーローが溶けることがあります。ホーローが溶けて焼き付きトッププレートが損傷します。		
ステンレス 有磁性ステンレス 18-0 （磁石がつく） 	○	○
一層鍋 18-8・18-10 （磁石がつかない） 	○ ●底の厚さが1mmを超えると、火力が弱くなったり使えないものがあります。	○
多層鋼鍋 （クラッド鍋） 	○ ●3層であいだに鉄を挟んでいるものや、底が18-0ステンレスのもの（磁石がつく）は使えます。●種類によっては火力が弱くなったり使えないものがあります。	○
アルミ箔鍋 うどん、よせ鍋 	× ●アルミ箔鍋は「IH用」と表示されていても使わない。●IHヒーターが異常に高温になり本製品が故障します。	○
アルミ 銅 	×	○
耐熱ガラス 陶磁器 （土鍋・セラミックス鍋） 	× ●土鍋の陶磁器は「IH用」と表示されていても使わない。●形状などによっては、本製品が故障します。●IHヒーターが高温になると通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できません。	△ ●土鍋の底がすれると、トッププレートを傷付けることがあります。●耐熱ガラスの鍋は割れることがあります。
●揚げ物には、鉄またはステンレス材質の厚さ2mm未満の天ぷら鍋をお使いください。 → P11 ●使える鍋でも、材質や鍋底の厚み、直径・形状により、火力が弱くなります。		

## 鍋の形状

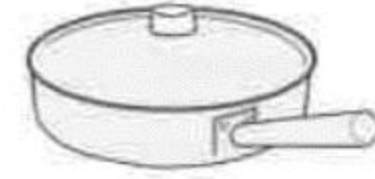
### IHヒーター

- 底が平らで底径が約12~22cmの鍋



### ラジエントヒーター

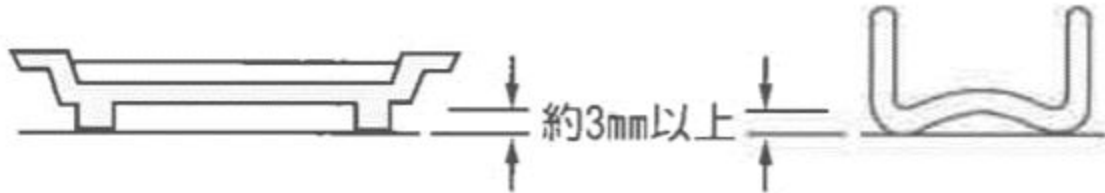
- 底が平らで厚手の鍋が適しています。
- 直径18cm以下の鍋が使えます。



(IHヒーターで使えない小さなミルクパンなど)



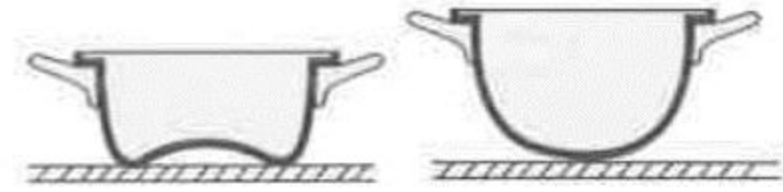
- 直径12cm未満
- 中華鍋など底の丸いもの
- 約3mm以上の反りや脚があるもの



- 鍋底の厚さが0.6mm以下のものは鍋底が反ることがあります。



- 耐熱ホーロー以外のホーロー鍋
- 鍋底に凹凸がある鍋  
ヒーターの損傷や寿命を縮める原因になります。



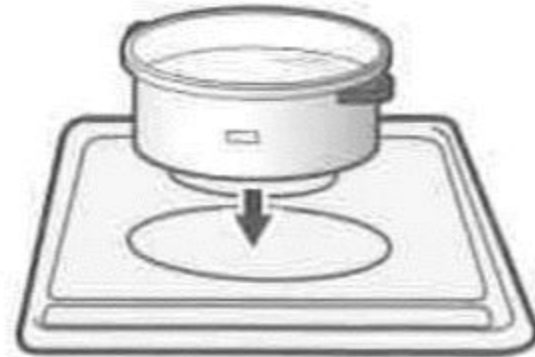
- ガス直火対応以外の鍋
- 直火用魚焼器(ホーロー)はトップレートに溶着する可能性があるので使用しないでください。



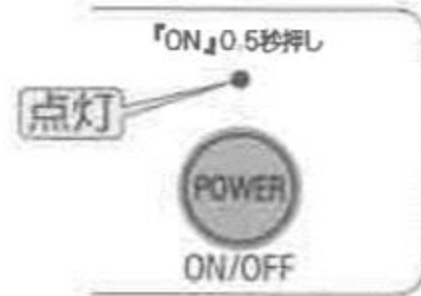
## 鍋の見分け方

### IHヒーターで使える鍋かどうかを見分ける簡単な方法

1. 鍋に水を入れ、前ヒーターの中央に置く



2. 「POWER(電源)キー」を押す(0.5秒押し)  
●ランプが点灯します。



3. 「FRONT(前ヒーター操作)キー」を押す

- 操作部の火力表示ランプが点滅します。



4. 「火力調節キー」を押す



- ヒーターに通電されます。

### ○ 使える鍋のとき

操作部の火力表示ランプが点灯。

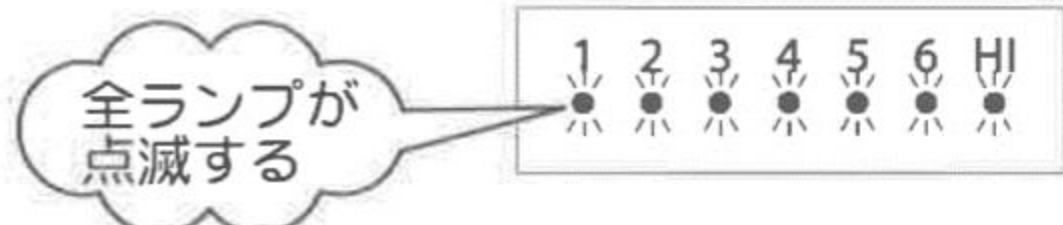


確認したら、すぐにFRONT(前ヒーター操作)キーを押して通電を切る。

- 使える鍋と見分けても、材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。

### × 使えない鍋のとき

操作部の火力表示ランプが点滅。  
鍋無し自動OFF機能が働き、鍋は加熱されません。

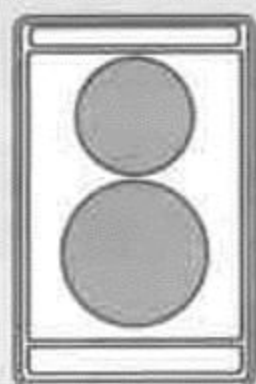


- 約1分後に火力表示ランプが消灯し、自動的に通電が止まります。

- 小さい鍋や鍋の材質によっては通電できる場合とできない場合があります。

# 安全機能

すべてのヒーターに働きます

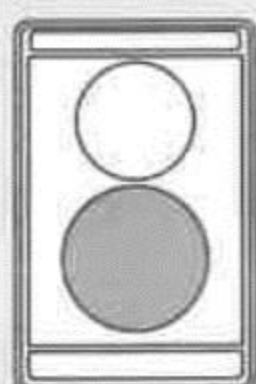


## ■ 切り忘れ防止機能

切り忘れても、最終キー操作後一定時間が過ぎると、自動的に通電を停止します。

- 前ヒーター . . . . . 約45分
- 後ヒーター . . . . . 約20分

I Hヒーターに働きます



## ■ 温度過昇防止機能

調理中、鍋底の温度が異常に上がると、自動的に通電を切・入してコントロールします。

## ■ 鍋無し自動OFF機能

鍋を外すと火力表示ランプが点滅し、約1分後に通電を停止します。

FAN(換気扇)・LIGHT(照明)に働きます

## ■ 切り忘れ防止機能

換気扇・照明は、運転開始から約2時間で通電を停止します。  
ヒーター運転中の場合は、ヒーターの運転を停止してから約2時間後に停止します。

POWER(電源)キーに働きます

## ■ オートパワーオフ機能

POWER(電源)「ON」の状態でも5分間放置された場合、自動的に電源が切れます。

# アラーム



## こんなときにアラームが鳴ります!

6種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

アラームの種類	アラームの状態	アラームの種類	アラームの状態
ピッ	操作部の各キーを操作したとき (加熱開始など)	ピピピ...	エラー表示とともに鳴る(連続10秒間)
ピー	加熱停止操作・設定解除操作を行ったとき	ピピッ(10秒間)	鍋底が高温になったとき 使えない鍋で揚げ物調理をしたとき
	操作部の各キーを受け付けないうち	ピピッ(5回)	揚げ物で設定温度に到達したとき
	安全タイマーが作動したとき	ピピッ(1回)	左右ヒーター、の火力調節で、これ以上「強」側に設定できないとき

# I Hヒーター（前ヒーター）

I Hとは電磁誘導加熱のことです。磁力線の働きで鍋自体を発熱させます。

- 準備**
- ① 鍋を中央に置く。
  - ② POWER（電源）キーを押す。0.5秒以上押すと「ピッ」と鳴り電源ランプが点灯。



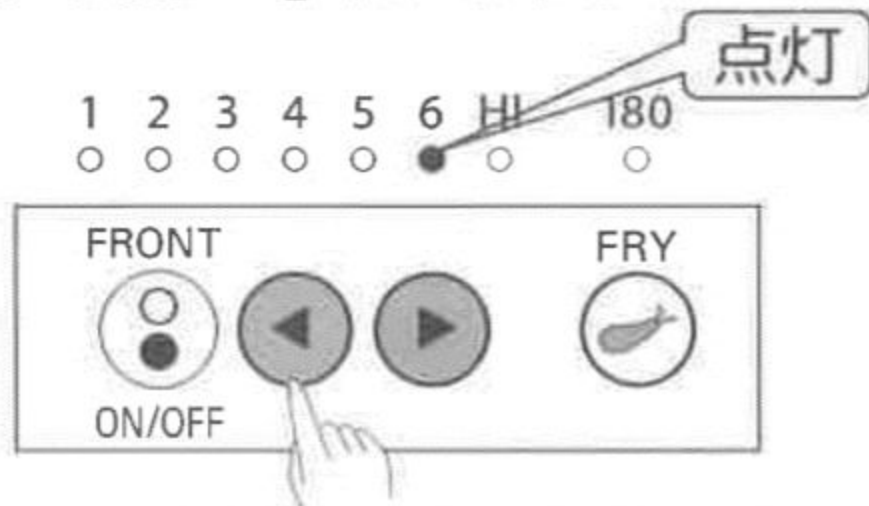
## 1 「FRONT（前ヒーター操作）キー」を押す

- 安全のため、FRONTキーを押しただけではヒーターに通電されません。
- 約1分以上キー操作がない場合は、受付を取り消します。→操作しなおす。



## 2 「火力調節キー」を押して火力を選ぶ

- 火力は押すごとに変わります。
- 自動的に火力「6」（1.2kW）でスタート。

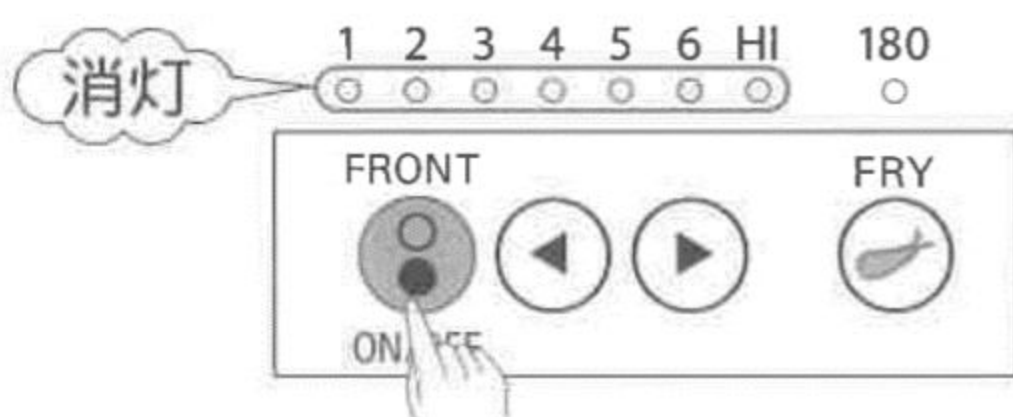


### 火力調節の目安

表示	火力	用途
1 2 3 4 5 6 HI ○ ○ ○ ○ ○ ● ○	1500W	●だし汁などを煮立てる ●肉類を焼く
1 2 3 4 5 6 HI ○ ○ ○ ○ ○ ● ○	1100W	●おでんなど多くの量を煮込む ●煮魚などの中火料理 ●卵料理
1 2 3 4 5 6 HI ○ ○ ○ ● ○ ○ ○	800W	●カレー・ポタージュなど粘性のある煮込み料理 煮込み中は、材料を数回かき混ぜる
1 2 3 4 5 6 HI ○ ○ ● ○ ○ ○ ○	500W	
1 2 3 4 5 6 HI ○ ○ ● ○ ○ ○ ○	300W	
1 2 3 4 5 6 HI ○ ● ○ ○ ○ ○ ○	200W (相当)	●保温
1 2 3 4 5 6 HI ● ○ ○ ○ ○ ○ ○	120W (相当)	

## 3 調理が終わったら「FRONT（前ヒーター操作）キー」を押す

- ヒーターの通電が切れます。



### ご注意

- フライパンの種類によっては、高温になりすぎて底面が赤熱して変形することがあります。火力を下げてご使用ください。
- 少量の油を入れて予熱する場合や予熱したフライパンに油を入れると、油の温度が急激に上がり発火するおそれがあります。
- ヒーターの火力が強い場合、鍋、やかんの形状によっては振動したり、蒸気が勢いよく出るおそれがありますので注意してください。

### 故障ではありません

- POWER（電源）を「OFF」にしても、トッププレートの温度が約60℃以下になるまで「高温注意」の点滅表示を続けます。本体内部の温度が高いときは、ファンが回る場合があります。
- 調理中、鍋の種類によっては「ブーン」や「ジー」などの共振音が発生することがあります。
- 火力1または火力2で使用したとき「カチッ」という音が継続的に発生することがあります。
- 使いはじめに、本体内部からにおいが出る場合がありますが、ご使用にともない出なくなります。



# 揚げ物調理（前ヒーター）

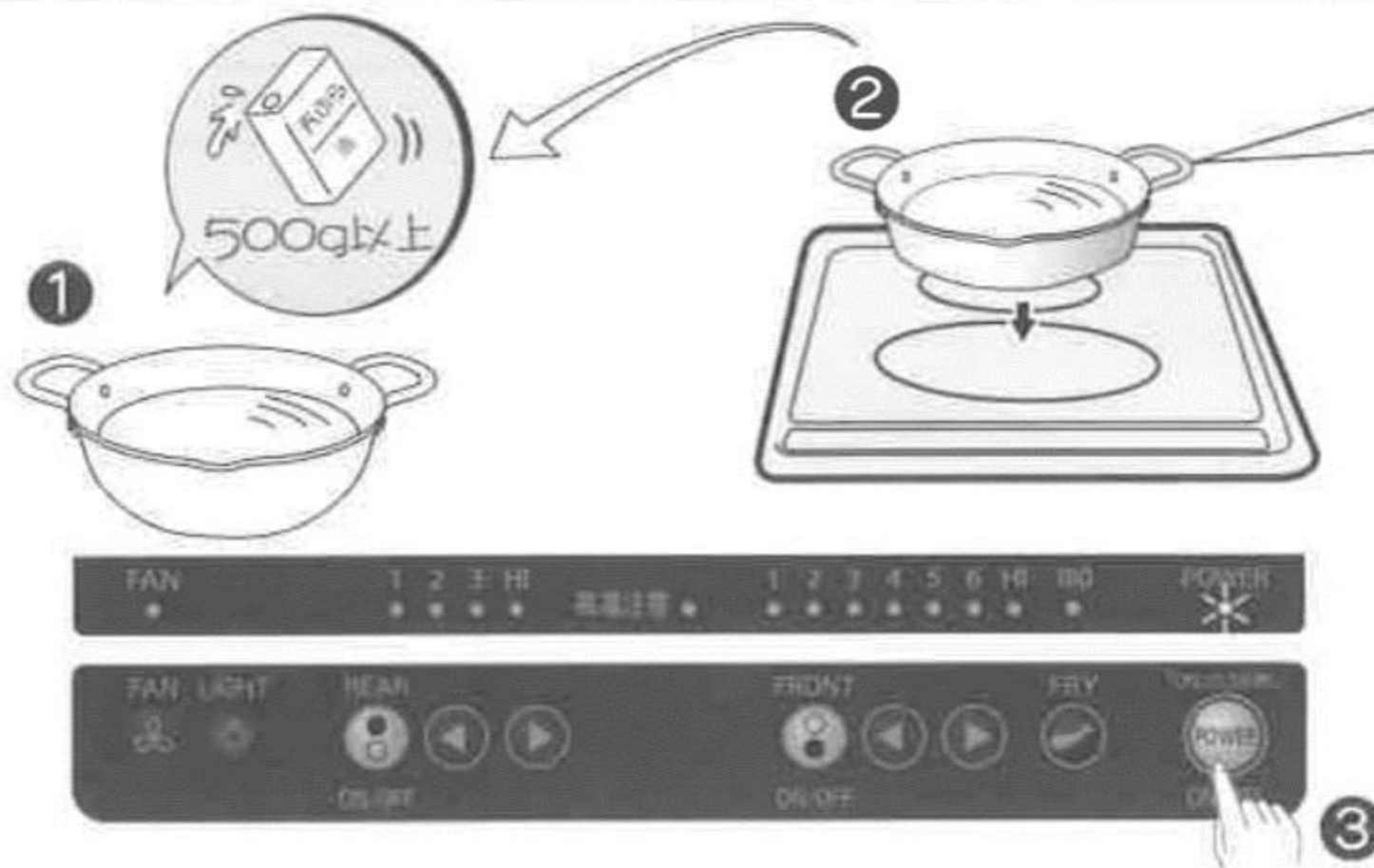
## ⚠️ 注意

### 市販の天ぷら鍋を使うときは

- ❗ お手持ちの鍋の材質をご確認頂き、必ず次の天ぷら鍋を使用する。
  - 鉄またはステンレス（18-0または18-8）材質のもの
  - 底が平らでトッププレートに密着するもの
  - 厚さ2mm未満のもの

- ⊘ 次の鍋は揚げ物調理には使わない。（油が異常に高温になり、発煙・発火の原因になります）
  - 鉄およびステンレス材質以外の鍋
  - 多層鍋（ステンレス・鉄・銅・アルミなど複数の材質が何層にも重なり合っただけの鍋）
  - 脚や約1mm以上の反りがある鍋
  - 直径12cm以下の鍋

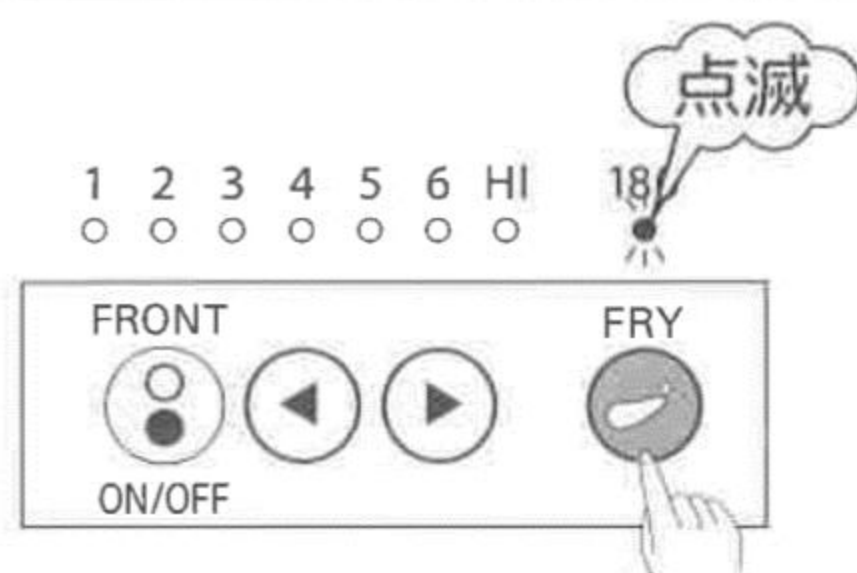
- | 準 | 備   |
|---|---|
| ① | 天ぷら鍋に油を入れる <ul style="list-style-type: none"> <li>● 500g未満の油で揚げない（発火の原因）</li> </ul>             |
| ② | 鍋を中央に置く。  |
| ③ | 「POWER（電源）キー」を押す。 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 0.5秒以上押しと「ピツ」と鳴り電源ランプが点灯。</li> </ul> |



### あっせん天ぷら鍋を使う

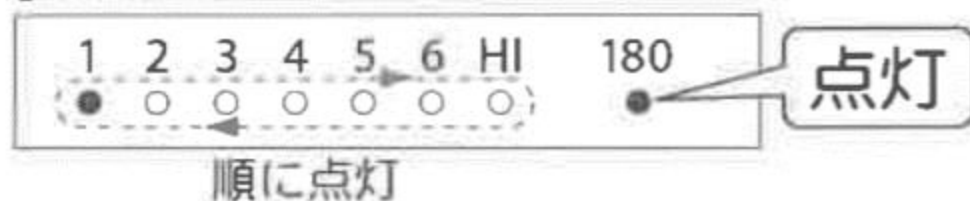
- 
- 品番 TBHP-6  
（直径22cm・油量900g）
- お買い求め先にお問い合わせください。

- 1 「FRY（揚げ物）キー」を押す
- 約1分以上キー操作がない場合は、受付を取消します。→操作しなおす。

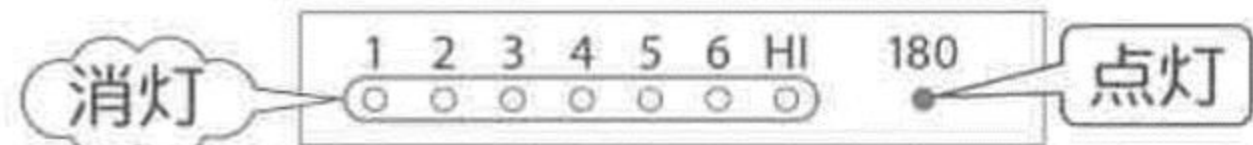


- 2 「FRONT（前ヒーター操作）キー」を押す
- 予熱を開始します。（設定温度約180℃）
  - 予熱中は、火力表示ランプが順に点灯します。
  - 設定温度約180℃になるとアラームが鳴り、火力表示ランプが消灯します。

【予熱中】

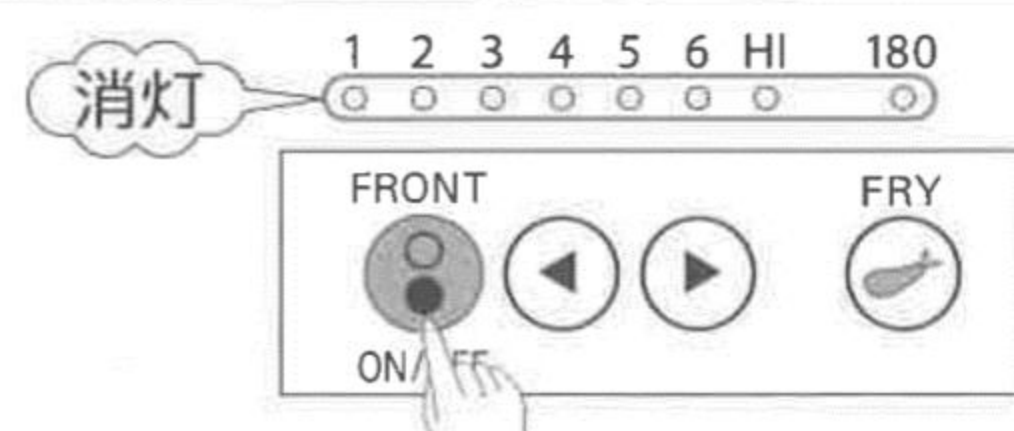


【油温約180℃到達】




設定温度までの所要時間は油量500gで約9～11分です。（初期の油温によって前後します）

- 3 調理が終わったら「FRONT（前ヒーター操作）キー」を押す
- ヒーターの通電が切れます。



## 警告

- 揚げ物調理中はそばを離れない  
炒め物、焼き物など油を使う調理をするときもそばを離れないで、加熱しすぎないように火力調節をしてください。
- 揚げ物調理中は後ヒーターでの同時調理はしない  
油が飛び散り、けがややけどの原因になります。
- 油量は500 g (0.56 L) 未満では調理しない  
油の量が少ないと温度が上がりすぎ、火災の原因になります。
- ラジエントヒーターで揚げ物調理をしない  
温度調節機能が働かず、火災の原因になります。
- 揚げ物調理は必ず  FRY(揚げ物)キーを押して使用してください。



## 揚げ物調理のコツ

- ◆ 揚げ物キーを選択してください。
- ◆ 1回に揚げる量は、油の表面積の1/2程度が目安です。

### 温度調節機能を正しく働かせるために、次のことを守りましょう。

- 必ず鉄またはステンレス材質の天ぷら鍋を使う
  - 底が反ったり、変形したら使わない。
  - 厚さ2 mm未満の鍋を使用する。
  - 多層鍋(ステンレス・鉄・銅・アルミなど複数の材質が何層にも重なり合っただけの鍋)は使わない。
- トッププレートを確認する。
  - 汚れていないこと。
  - 冷めていること。
- 次のような油は使わない。
  - 熱い油。
  - 何度も使って、揚げカスが沈んだり、茶褐色に濁った油。
- 加熱を始めたら、油を継ぎ足さない。
- ラジエントヒーターに移動させない。

### 故障ではありません

- 油の温度が設定温度到達後、材料をたくさん入れると油の温度が低下し、火力表示ランプが点滅表示に変わることがあります。設定温度になれば、再び消灯に変わります。
- POWER(電源)を「OFF」にしても、トッププレートの温度が約60℃以下になるまで「高温注意」の点滅表示を続けます。本体内部の温度が高いときは、ファンが回る場合があります。
- 揚げ物調理中に右ヒーター部から鍋を外すと、安全制御がはたらき、加熱を停止します。

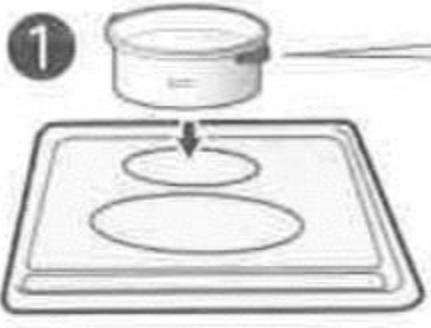
# ラジエントヒーター（後ヒーター）


- ヒーターの発熱（赤熱）で鍋を加熱します。
- IHヒーターで使えない鍋や小さな鍋で少量を加熱するときに使います。

**準 備**

① 鍋を中央に置く。

② 「POWER（電源）キー」を押す。  
0.5秒以上押しと「ピッ」と鳴り電源ランプが点灯。

①  厚手鍋が最適です

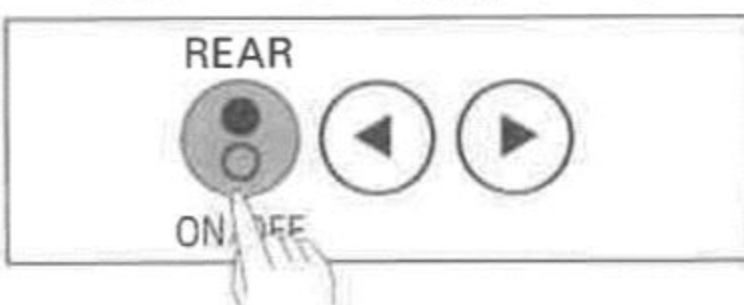


②


**1** 「REAR（後ヒーター操作）キー」を押す

- 安全のため、REARキーを押しただけではヒーターに通電されません。
- 約1分以上キー操作がない場合は、受付を取り消します。→操作しなおす。

（後ヒーター操作キー）



点滅



（火力表示ランプ）

**2** 「火力調節キー」を押して火力を選ぶ

- 火力は押すごとに変わります。
- 自動的に火力「3」（800W）でスタート。

点灯





### 火力調節の目安

表 示	火 力	用 途
1 2 3 HI ○ ○ ○ ●	1200W	●だし汁などを煮立てる ●肉類を焼く
1 2 3 HI ○ ○ ● ○	800W（相当）	●おでんなど多くの量を煮込む ●煮魚などの中火料理
1 2 3 HI ○ ● ○ ○	400W（相当）	●卵料理 ●カレーなど粘性のある煮込み料理
1 2 3 HI ● ○ ○ ○	160W（相当）	●保温

**3** 調理が終わったら「REAR（後ヒーター操作）キー」を押す

- ヒーターの通電が切れます。

消灯





### ご 注 意

- お手入れはやけどを防ぐため、トッププレートが冷えてから行ってください。
- 調理中は、紙・プラスチック製容器など、燃えるものは近づけないでください。

### 故障ではありません

- POWER（電源）を「OFF」にしても、トッププレートの温度が約60℃以下になるまで「高温注意」の点滅表示を続けます。本体内部の温度が高いときは、ファンが回る場合があります。
- ヒーターの火力ををコントロールするため、ヒーターが赤くなったり消えたりします。



# 換気扇・照明の使いかた ※電源ランプが点灯している場合のみ使用できます。

## ◆ FAN(換気扇)の使用

「FANキー」を押すとFANランプが点灯し、換気扇が作動。  
もう一度、「FANキー」を押すとFANランプが消灯し、換気扇が停止。



## ◆ LIGHT(照明)の使用

「LIGHTキー」を押すと照明器具が点灯。  
もう一度、「LIGHTキー」を押すと照明器具が消灯。



### ⚠ 注意

照明器具にコンセントがある場合は、コンセントを使用しないでください。  
(器具の故障の原因になります)

# お手入れ 安全にご使用いただくため点検・お手入れをしてください。

## ⚠ 注意

- 必ず電源を切り、高温注意表示が消えて十分に冷えてから行う。  
(やけどの原因になります)
- 排気口に水を入れない。  
(やけど、感電、けがの原因になります)  
※万が一、水分が入った場合、キャビネット内に滴下します。  
キャビネット内をすぐにふき取ってください。  
(キャビネットの腐食の原因になります)
- お手入れは、使用のたびに行う。  
(発煙や発火の原因になります)
- キャビネット内の製品に触れるときは十分に注意する。  
(やけど、けがの原因になります)

### 本体部

たわし、金属たわしやベンジン、シンナーは使用しない(表面を傷つけます)

#### トッププレート枠

- 乾いた柔らかい布でふき取ってください。
- 酸性・アルカリ性の強い洗剤(漂白剤など)は使わないでください。(変色の原因)
- ご使用のたびにお手入れをしてください。  
(放置すると汚れが残ります)

#### 排気口

- 乾いた柔らかい布でふき取ってください。
- 酸性・アルカリ性の強い洗剤(漂白剤など)は使わないでください。(変色の原因)
- 水を入れないでください。  
(キャビネットの腐食の原因になります)

#### トッププレート

##### 軽い汚れ

絞ったふきんでふき取ってください。

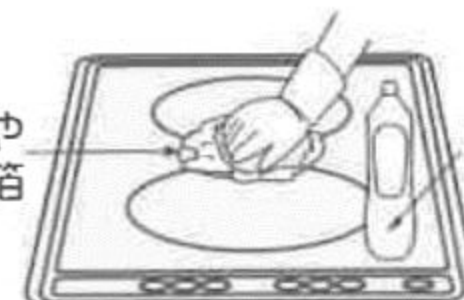
##### 油污れ

台所用中性洗剤でふき取ってください。  
酸性・アルカリ性の強い洗剤(漂白剤など)は使わないでください。(変色の原因)

##### 取りにくい汚れ

液体クレンザーなどを少量つけて、ラップやアルミ箔などを丸めてこすり取ってください。

ラップや  
アルミ箔



液体クレンザー  
(クリームタイプ)

#### 操作部

- 乾いた柔らかい布でふき取ってください。
- 酸性・アルカリ性の強い洗剤は使わないでください。(故障の原因になります。)
- 水にぬらさないでください。  
(故障の原因になります。)

# 次の表示がでたとき

■安全機能が働くと次の表示でお知らせします。表示内容をご確認ください。

表 示	原 因	処 置
	<b>温度過昇防止</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>●油量が少ない場合や、鍋が空焼きで鍋底温度が異常に上がった。</li> <li>●鍋底やトッププレートに異物や汚れがこびりついている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●油量は、定量範囲内で調理を行ってください。</li> <li>●異物や汚れを取り除いてください。</li> </ul>
	<b>揚げ物異常検知</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>●反りや脚があったり、材質や底の形状・厚みが不適切な鍋を使用している。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鉄またはステンレス材質の反りがなく厚さ2mm未満の鍋をご使用ください。(11ページ参照)</li> </ul>
	<b>吸・排気口目詰まり検知</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>●右ヒーター使用時に、吸・排気口をふさいでいるため、本体内部の温度が高くなった。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●吸・排気口をふさいでいるものを取り除いてください。</li> </ul>
	<b>鍋無し自動OFF</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋を置いていない。</li> <li>●使用中に鍋を外した。</li> <li>●使えない鍋を使用している。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋を置いてください。</li> <li>●IHヒーターで使える鍋をご使用ください。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源電圧が異常に低い場合。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●販売店にご連絡ください。</li> </ul>

●表示内容を確認したら、POWER(電源)を「OFF」にして処置を行ってください。


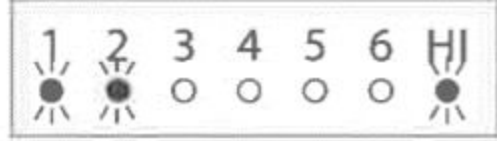



## ■その他のエラー表示

上記以外の火力表示ランプの点滅が出たときは再度通電を行い、同じ表示が出たら販売店にご連絡ください。

# 故障かな？と思ったら

故障と思う前につきの内容をお調べいただき、それでも直らないときはご使用を中止し、「POWER(電源)キー」とブレーカーを「OFF」にして、販売店にご連絡ください。

## ヒーターが入らない・切れている

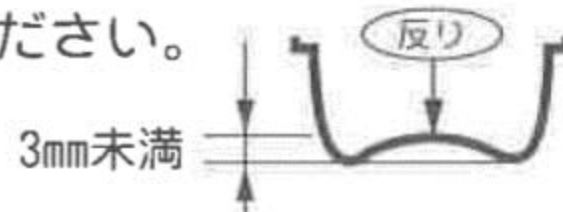
症 状	原 因	処 置
キーを押しても通電しない (どのランプも点灯しない)	<ul style="list-style-type: none"> <li>●専用回路のブレーカーが落ちている。</li> <li>●POWER(電源)が「OFF」になっている。 POWER(電源)を「OFF」の状態です5分間放置するとオートパワーオフ機能が働く。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ブレーカーを入れてください。</li> <li>●「POWER(電源)キー」を押して「ON」にしてください。</li> </ul>
IHヒーター調理中に火力表示が点滅している  	<ul style="list-style-type: none"> <li>●吸・排気口がふさがれている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●吸・排気口をふさいでいるものを取り除いてください。</li> <li>●吸・排気口にたまっているホコリを取り除いてください。</li> </ul> 
IHヒーター調理中に火力表示が点滅している  	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋をのせていない。</li> <li>●IHヒーターで使えない鍋をのせている。</li> <li>●使用中に鍋を外した。</li> <li>●使用中に鍋の位置が大きすぎた。</li> <li>●鍋の底の直径が小さかったり、鍋底が反っているものを使用している。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋をのせてください。</li> <li>●IHヒーターで使える鍋に入れ替えてください。(7ページ参照)</li> <li>●鍋をIHヒーター中央へのせてください。</li> <li>●鍋をIHヒーター中央へ置き直してください。</li> <li>●鍋底の直径は12~22cmのもので鍋底の反りが3mm未満のものをご使用ください。(8ページ参照)</li> </ul>
使っている途中で、ピーとアラームが鳴りヒーターの通電が切れる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●最終キー操作後一定時間が過ぎると自動的に通電を停止する。 ※切り忘れ防止機能 右ヒーター：約45分 左ヒーター：約20分</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●再度キーを操作してください。</li> </ul>
LIGHT(照明)キーを押しても照明が点灯しない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●POWER(電源)が「OFF」になっている。</li> <li>●照明器具のランプが切れている。</li> <li>●電源プラグが抜けている。</li> <li>●ブレーカーが切れている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●POWER(電源)キーを押して「ON」にしてください。</li> <li>●ランプを交換してください。</li> <li>●電源プラグとブレーカーを確認してください。</li> </ul>
FAN(換気扇)キーを押しても換気扇が動作しない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●POWER(電源)が「OFF」になっている。</li> <li>●電源プラグが抜けている。</li> <li>●ブレーカーが切れている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●POWER(電源)キーを押して「ON」にしてください。</li> <li>●電源プラグとブレーカーを確認してください。</li> </ul>

# 故障かな？と思ったら

## その他

症状	原因	処置
ラジエントヒーターが周期的に赤くなったり消えたりする	●ヒーターの入・切を自動で行い火力をコントロールしている。	●そのままご使用ください。 異常ではありません
使用中にアラームが鳴り、火力表示ランプが点滅している	●機器本体内部に異常が発生している。	●使用を中止し、ブレーカーを切って修理を依頼してください。

## 火力が弱くなる

症状	原因	処置
使っている途中で火力感がなくなった	●炒め物調理などして、鍋底温度が異常に上がり、自動的に火力がコントロールされた。 ※温度過昇防止機能	●そのままご使用ください。 鍋底温度が下がると自動的に火力が強くなります。 異常ではありません
IHヒーターでの調理に時間がかかる	●「IH用」と表示している土鍋を使用している。	●土鍋は「IH用」と表示していても使わないでください。(7ページ参照)
	●鍋底に異物が付着している。 また、トッププレートが汚れている。	●鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。(14ページ参照) ●使える鍋をご使用ください。(7ページ参照)
	●鍋底が反っている鍋を使用している。	●鍋底の反りが3mm未満のものを ご使用ください。 

## 使用中に音がする

症状	原因	処置
IHヒーターを使用中に鍋から音がする	●鍋の種類により、磁力線が鍋自体を振動させるため、その振動で発生する。 ●鍋底の薄い鍋やホーローの密着が良くないホーロー鍋などによっては、「ブーン」や「ジー」などの音が発生することがある。 また、取っ手に振動を感じることもある。	●鍋の位置をずらしたり、置き直してみてください。 音が止まる場合もあります。 ●鍋底の薄い鍋は交換することをおすすめします。 異常ではありません
	●IHヒーターを火力1または火力2で使用したとき、「カチツ」という音が発生することがある。	●故障ではありません。 そのままご使用ください。 異常ではありません
POWER(電源)を「OFF」にしても音がする	●器具本体内部の温度が高いときは、ファンが回転する。	●そのままにしておきます。 温度が下がると自動的にとまります。 異常ではありません

# アフターサービス

## 保証書と保証について

取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。

- 保証書は、お買上げ年月日などの記入をご確認のうえ、内容をよくお読みいただいたあと大切に保管してください。
- 保証期間は、お買上げ日より1年間です。

## 修理を依頼されるときは

16～17ページの「故障かな?と思ったら」を見て、もう一度ご確認ください。

ご確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでご使用を中止しブレーカーを切って販売店にご連絡ください。

なお連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品番 RBH-HR230K2
2. 故障または異常の内容(できるだけ詳しく)
3. ご住所、お名前、電話番号、道順(できるだけ詳しく)

### ●保証期間中の修理

保証書の記載内容により、一定期間、一定条件のもとに無料修理いたします。

詳しくは、保証書をご覧ください。

### ●保証期間が過ぎたあとの修理

修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

詳しくは、販売店にご相談ください。

## 補修用性能部品の保有期間

この製品の補修用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の保有期間は、製造打ち切り後6年間です。

但し、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

## アフターサービスのお問い合わせ

修理に関するご相談ならびにご不明な点などは、販売店にご相談ください。

# 仕様

型 式 名	TBH-HR230K2
品 番	RBH-HR230K2
電 源	単相200V・単相100V(50-60Hz共用)
消 費 電 力	2.7kW
前ヒーター(IH)	1.5kW(120W相当～1.5kW・7段階調節)
後ヒーター(ラジイト)	1.2kW(160W相当～1.2kW・4段階調節)
待 機 電 力	0W(POWER(電源)「OFF」の状態)(オートパワーオフ機能)
大 き さ	幅310×奥行480×高さ107mm
質 量 (重 量)	(約)5kg
揚 げ 物 温 度 調 節	(約)180℃
電 源 コ ー ド	2.0mm <sup>2</sup> 3芯 キャブタイヤケーブル 0.4m 0.75mm <sup>2</sup> 2芯 ビニール平形ケーブル 0.4m
電 源 プ ラ グ	250V 15A(アース付)・125V 7A
付 属 品	取扱説明書

※仕様は改良のため、予告なく変更することがあります。

## 保 証 書

品 名	ハイブリッドヒーター	品 番	RBH-HR230K2
保証対象	機 器 本 体	保証期間	(お買上げ日から) 1年間
お買上げ日	年 月 日		
お 客 様	お名前		
	ご住所 〒		
販 売 店	店 名		
	住 所		

この保証書は、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。

お買上げの日から上記保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルその他の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容にもとづき、弊社が無料修理いたします。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。

イ. 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。

ロ. お買上げ後の取り付け場所の移動、落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。

ハ. 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変ならびに煤煙・腐食性等の有毒ガス・ほこり・ねずみ・鳥・くも・昆虫類の侵入・異常電圧などの公害や外部要因による故障または損傷。

ニ. 設置説明書および取扱説明書等に指示する方法以外の工事設計または取付工事等が原因で生じた不具合、故障または損傷。

ホ. 業務用としての使用、車両、船舶への搭載など一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。

ヘ. 塗装の退色、メッキの軽微な傷、錆など設計仕様の範囲内の感覚的な現象の場合。

ト. 本書の提示がない場合。

チ. 本書にお買上げ年月日、お客様名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。

2. 離島または離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。

3. ご転居の場合は、事前に弊社にご相談ください。

4. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

※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）、及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ので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、販売店にご相談ください。

※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、18ページの「アフターサービス」の項をごらんください。

**三洋テクノソリューションズ鳥取株式会社**

〒680-8634 鳥取県鳥取市立川町7丁目101  
TEL.0857-21-2210

年 月 日	修 理 記 録 (修 理 内 容)	サービス員 (印)

