

取 扱 説 明 書

クッキングブック

G-3WVFA4-L (SG)

G-3WVFA4-R (SG)

ガステーブル 取扱説明書

保証書付

商品コード

G-3WVFA4-L(SG)
G-3WVFA4-R(SG)

ごあいさつ

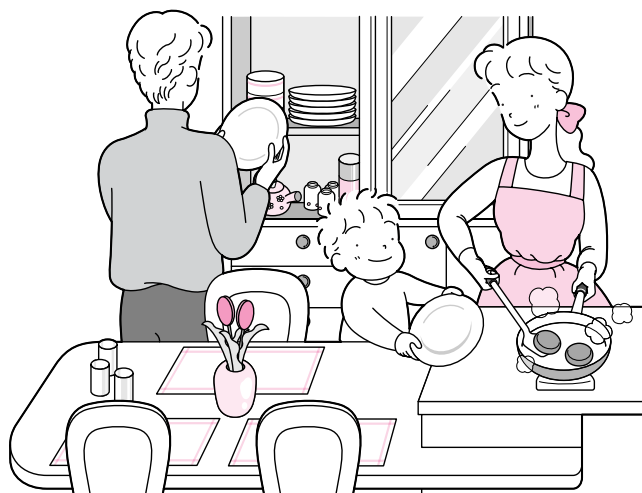
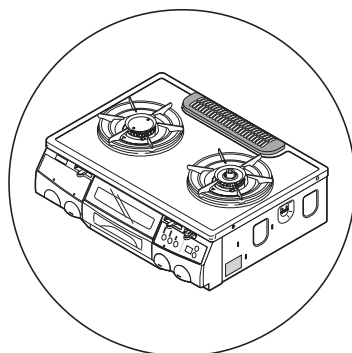
このたびは、東邦ガスのガステーブルをお買い上げいただきましてありがとうございます。

安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に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46ページ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お買い求めの販売店または、もよりの東邦ガス営業所にお問い合わせください。

型 式 名

LW2235TL
LW2235TR



も く じ

ページ

1. 使用前に

- 特に注意していただきたいこと ・1～9
- 機器の組立てと設置 ・10～14
 - ・組立てかた ・10
 - ・乾電池の取り付けかた ・11
 - ・設置場所 ・12
 - ・周囲の防火措置 ・12～13
 - ・ガス接続について ・14
- 各部のなまえ ・15～16

2. 使いかた

- 点火・消火のしかた(こんろ) ・17～18
- 温調機能の使いかた(標準こんろ) ・19～24
- 点火・消火のしかた(グリル) ・27～31
- 中華鍋・鍋の選びかたについて ・32
- 安全機能・温度センサーについて ・33～34

3. 点検・お手入れ、他

- 点検・お手入れ ・35～40
 - ・点検 ・35
 - ・お手入れ ・36～40
(お手入れ後のセット方法)
- 故障かな?と思ったら ・41～43
- アフターサービス ・44
- 仕様 ・45
- 保証書 ・46

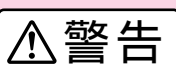
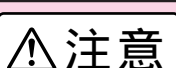
1 特に注意していただきたいこと

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください。

使用される方や、他の方への危害・財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分・表示をしています。

いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■ 危害・損害の程度による内容の区分

 危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
 警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
 注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
 お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

■ 注意・禁止内容の絵表示

 発火注意	 必ず守る	 禁止	 分解禁止
 火気禁止	 接触禁止		

△ 危険

ガス漏れ時は、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
- ・ 周辺の電話も使用しない

火や火花で引火し、火災の原因になります。

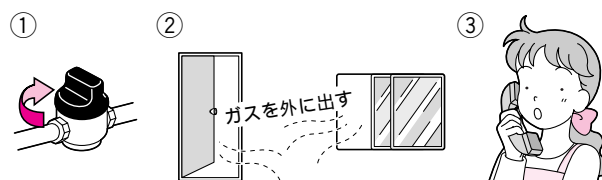


ガス漏れに気づいたときは、



必ず守る

- ① すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
- ② 窓や戸を開け、ガスを外に出す。
- ③ 販売店または、もよりの東邦ガス営業所に連絡する。

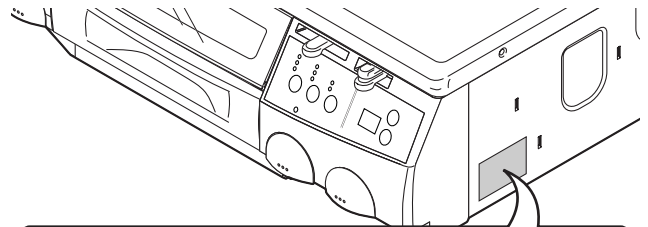


警告



必ず銘板(機器右側面に貼付)に表示してあるガス(ガスグループ)で使用する
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する

表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼
による一酸化炭素中毒になったり、爆発着
火でやけどしたり、機器が故障する原因に
なります。わからない場合はお買い求めの
販売店または、もよりの東邦ガス営業所に
連絡してください。



(例)都市ガス用13Aの場合

銘板

部分を確認
してください。

(型式名) 都市ガス用
13A ○○○kW

製造年月・製造No
を表示しています。

製造年月
H N

品名コード
G-3WVFA4-L(SG)
東邦ガス株式会社



機器を設置するときは、可燃性の
部分から十分離して設置する

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。

⇒12ページ『周囲の防火措置』を参照して
ください。



可燃性の壁との距離を確保できない
場合は、別売の防熱板を取り付ける
取り付けなかった場合、火災の原因にな
ります。

防熱板の購入は、お買い求めの販売店また
は、もよりの東邦ガス営業所に連絡してく
ださい。

⇒13ページ『防火措置2』を参照してくだ
さい。



機器を設置したあとの機器周囲の改装(吊り戸棚を付けるなど)については、お買い求
めの販売店に相談する

ご自分で改装されると、設置基準上問題になる場合があります、火災の原因になります。



火をつけたまま離れない、就寝・外出をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因
になります。

- とくに天ぷら、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きますの
で注意してください。



つづき

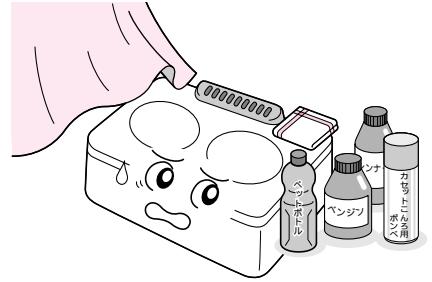


禁止

燃えやすいものを機器の近くに置かない

機器の上や周囲に、ペットボトル、調理油など燃えやすいものや、スプレー缶、カセットこんろ用ボンベなど、引火性のおそれのあるものを置かない。

火災の原因や熱でスプレー缶の圧力が上がり、スプレー缶が爆発するおそれがあります。



禁止

引火のおそれのあるものは使用しない

機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど、引火のおそれのあるものを使用しない。

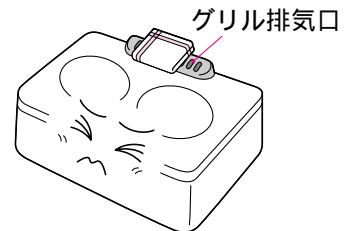
火災の原因になります。



禁止

グリル排気口の上に、ふきん・タオルなどをのせない

不完全燃焼や火災の原因になります。



必ず守る

揚げものの調理する場合は必ず天ぷら油過熱防止センサーの付いているバーナーを使用する

使用しないと火災の原因になります。



必ず守る

グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿にたまった脂を取りのぞく。

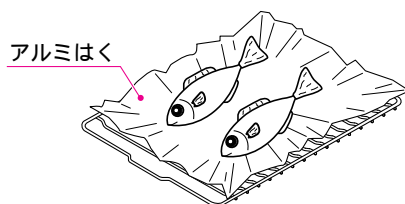
たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。



発火注意

脂の出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

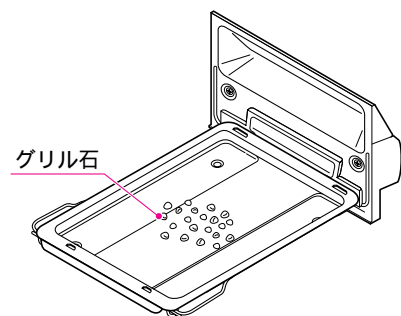
アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。



禁止

グリル受け皿にグリル石、グリルシートなどを入れない

機器の損傷や、たまった脂が加熱され、燃えて火災の原因になります。



必ず守る

グリル使用前はグリル庫内を必ず点検する

グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に燃えることがあります。また、グリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しないでください。

つづく

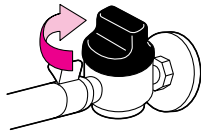
つづき



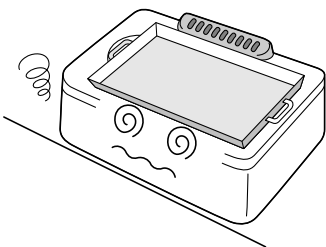
火がついたまま持ち運ばない
火災ややけどの原因になります。



使用後は必ず消火を確認する
就寝・外出時はガス栓も閉じてください。

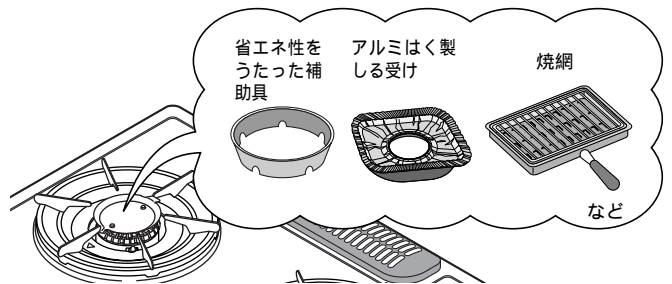


こんろをおおったり、炎をふさがない
こんろをおおうような大きい鉄板類や
鍋・焼網を使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。



市販の補助具(アルミはく製する受け、省エネ性をうたった補助具、焼網など)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。不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、異常過熱による火災や塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。



分解禁止

お手入れが必要なところ以外は、絶対に分解したり修理・改造を行わない。ガス漏れや火災の原因になります。



鍋などがトッププレートからはみ出した状態では使用しない
火災や機器焼損の原因になります。



異常時・緊急時の処置

- 使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従ってあわてずすみやかに処置し、すぐにお買い求めの販売店または、もよりの東邦ガス営業所に連絡する。

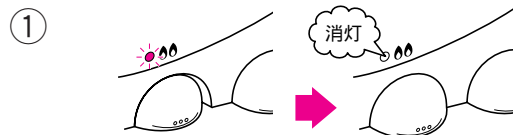
火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。

①バーナーの火を消す。

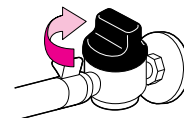
(点火/消火ボタンを「止の状態」にする。)



②機器のガス栓を閉じる。



②

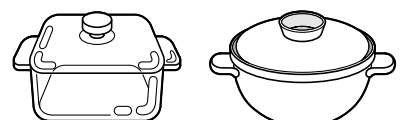


- 再使用するときは、17ページからの『使いかた』の手順に従って操作する。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの東邦ガス営業所に連絡する。



耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない

天ぷら油過熱防止装置がはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。



つづき

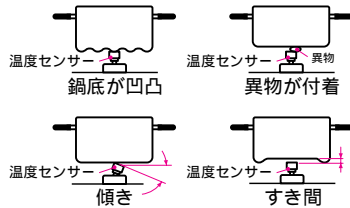


禁止

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

そのまま使用すると、調理油の量に関係なく発火することがあります。

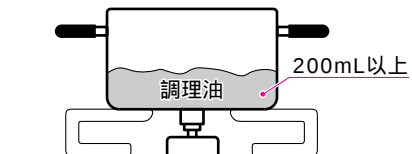
焦げつき消火機能が正しく働かない場合があります。



必ず守る

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

調理油の量がへってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。



ガス接続について



必ず守る

● ゴム管はガス用ゴム管(検査合格マークまたは、JISマークの入っているもの)を使用し、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。



必ず守る

● ガスコードを使用する場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する。



禁止

● ゴム管は高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして機器の下を通したり、機器に触れないように使用する。



禁止

● ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない。

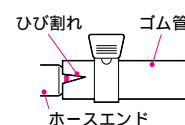
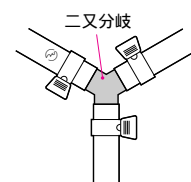
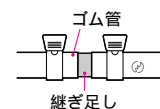
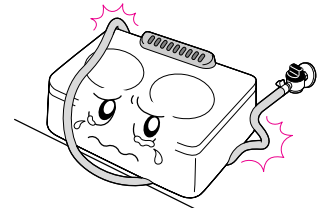
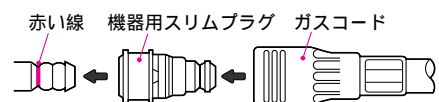
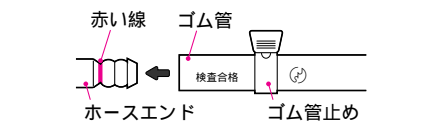


禁止

● ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管やビニール管は使用しない。

● ゴム管はときどき(約6ヶ月程度)点検し、古くなったゴム管は新しいゴム管に交換する。

ガス漏れの原因になります。



⚠ 注意

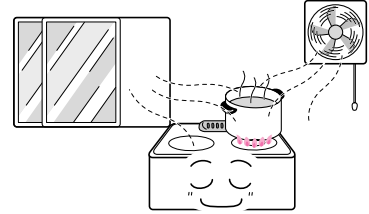


必ず守る

使用中は換気をする

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わないと、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

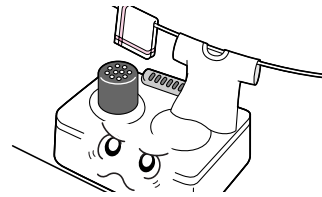
ただし、室内給気式（FE・CF）ふろがまを使用している場合は換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。排気ガスが逆流して、一酸化炭素中毒の原因になります。



禁止

調理以外の用途には使用しない

練炭の火起こしや、衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しない。過熱・異常燃焼による機器焼損や、衣類などが落下して火災の原因になります。



禁止

ごとくをはずして、直接こんろに鍋を置いて使用しない

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。



禁止

トッププレートに、直接高温の鍋などをのせない

トッププレートの変色や、損傷の原因になります。



禁止

グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがや機器損傷の原因になります。



禁止

グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

機器上部が変色する原因になります。



禁止

グリルとびらガラスに衝撃を加えたり傷をつけない。また使用中、使用直後に水をかけない

ガラスが割れて、けがややけどの原因になります。



禁止

天ぷら油過熱防止装置の温度センサーに強いショックを加えたり、傷をつけない

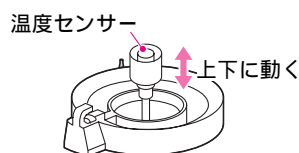
温度センサーが故障すると、温度センサーが正常に作動しません。



必ず守る

天ぷら油過熱防止装置の温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する。また、温度センサーのお手入れはこまめに行う

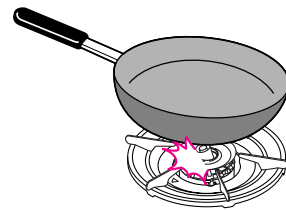
鍋に密着しないと、温度センサーが正常に作動しない場合があります。



発火注意

鶏肉などの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する

やけどや火災などの原因になります。



特に注意していただきたいこと

つづき



必ず守る

幼児や小さな子供にはさわらせないように注意する

思わぬ事故の原因になります。



接触禁止

グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない。また、鍋の取っ手などが排気口にかからないようにする

高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手が破損する原因になります。



必ず守る

やかん、鍋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、やかんや鍋の取っ手が加熱されて、やけどや取っ手の焼損の原因になります。



必ず守る

点火操作をしても点火しない場合は、**点火 / 消火ボタンを押して止の状態**にし、周囲のガスがなくなってから再度、点火操作を行う
すぐに点火操作をすると、周囲のガスに点火して衣服に燃え移ったり、やけどする原因になります。



必ず守る

点検・お手入れの際は、機器が十分冷えてから必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると、機器の突起物などでけがをする原因になります。



必ず守る

使うバーナーの点火 / 消火ボタンを間違えないよう注意する

他のバーナーの点火 / 消火ボタンを操作すると、思わぬバーナーに点火し、やけどや消し忘れによる火災などの原因になります。



必ず守る

鍋の種類に注意して使用する

- 鍋の底が凹んだ鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない。
- 中華鍋などの底の丸い鍋などは、必ず取っ手を持ちながら使用する。
- 片手鍋、フライパンなど重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのつめ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用する。

とくに温度センサー側は径の小さい鍋など、鍋の種類により不安定になりやすい場合があるので注意する。

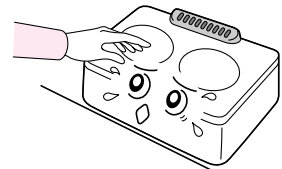
鍋が傾いてやけどするおそれがあります。



接触禁止

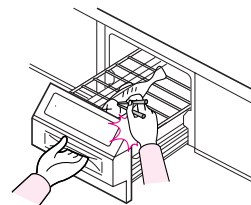
使用中・使用直後は操作部以外はさわらない

機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどの原因になります。とくに小さな子供がいる家庭では注意してください。



禁止

魚を取り出すときなど、手や腕がグリルとびらやガラスにさわらないようにする
グリル受け皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外はさわらない
やけどの原因になります。



禁止

点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手および衣類などを近づけない
衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。

つづく

つづき



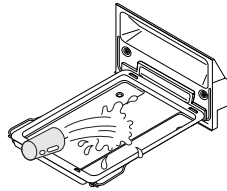
グリル受け皿を持ち運ぶ際は、冷えてから持ち運ぶ

使用中、使用直後はグリル受け皿や受け皿にたまった脂が高温になっています。また、グリル受け皿の出し入れや持ち運ぶ際は、受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意する。



グリル受け皿に水を入れて使用しない

グリル機能が正常に作動しなくなったり、調理物が燃えたりする原因になります。また、お湯がこぼれてやけどする原因にもなります。



不安定な場所での使用禁止

- キャンピングカーや船舶など不安定な場所で使用しない。

調理中の鍋などがすべり落ちてやけどのおそれがあります。



魚などの焼きすぎに注意する

魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあり、火災のおそれがあります。



バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る

水分が残ったままセットすると、点火不良や不完全燃焼になります。



トッププレートは取りはずさない

トッププレートを取りはずすと、裏面でけがをする原因になります。また、ガラス裏面に洗剤・薬剤を付着させた場合、変色したり、キズの原因になります。



グリル受け皿を出し入れするときは、グリルとびら取っ手を持ち、ゆっくり水平に出し入れする。また、グリル受け皿を持つときはぬれぶきんなどで持たない

ぬれぶきんなどでグリル受け皿を持つと、やけどの原因になります。

1 特に注意していただきたいこと

お願い

■ この製品は家庭用ですので、業務用のような使用をすると、機器の寿命が著しく短くなります。

■ 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。

■ 長期間使用しない場合は・・・

- 機器のガス栓を閉じてください。(長時間使用しない場合も機器のガス栓を閉じてください。)
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。
乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

■ 冷暖房装置の吹き出し口の近くや強い風が吹き込む場所には設置しないでください。火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

■ 温度センサーにより鍋底の温度を検知してバーナーを制御するため、風があたりセンサー機能が正しくはたらかないことがあります。温度センサー付バーナーを使用するときは窓から吹き込む風やエアコン、扇風機の風などがこんろの炎にあたらないように配慮して使用してください。

■ 煮こぼれに注意してください。

煮こぼれたときやバーナーに煮こぼれがかかったときはその都度お手入れを行ってください。

35～40ページの『点検・お手入れ』に従って行ってください。

機器の内部に煮汁が侵入しますと機器故障の原因となるおそれがあります。

また、バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると炎口が詰まり、機器内部で燃えることにより機器焼損のおそれがあります。

お手入れの際は機器が十分冷えてから行ってください。

■ 強火で長時間使用された場合、まれに鍋とごとくがくっつくことがあるので、鍋を動かすときは注意してください。

■ みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めなおしてください。

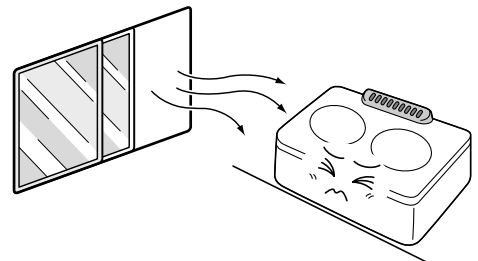
強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだみそが突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをするおそれがあります。(とくにだし入り豆みそ(赤みそなど)のときは注意してください。)

■ 機器を廃棄する場合は・・・

乾電池を使用しているガス機器を大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。取り付けたままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

■ 魚などの焼き加減を見るときなど、グリル受け皿を約1分以上引き出したままにする場合は一旦火を消してください。センサーがはたらいて消火する場合があります。

■ 機器に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。機器内部に水が侵入し、故障の原因になります。



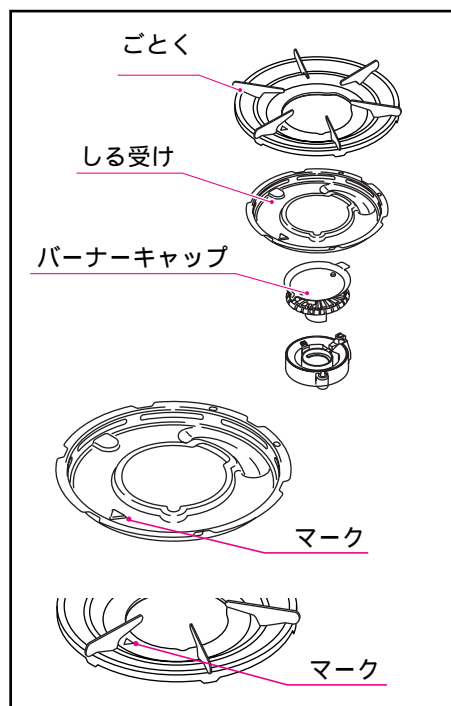
1 使用前に 機器の組立てと設置

組立てかた

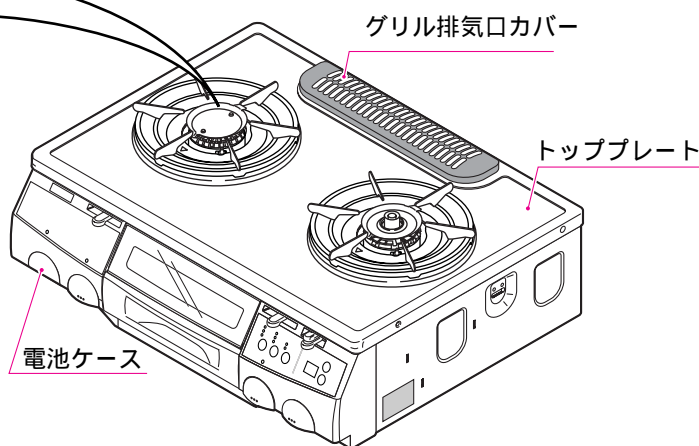
包装を取り除き組立てます。
(テープ類は取りはずしてください。)

△注意

- グリルケース内の梱包材などは、必ず取り除く。
火災のおそれや機器焼損の原因になります。



ごとくは マークを手前にして、底面の脚をトッププレートの角穴に挿入してセットし、傾きがないことを確認してください。



しる受けは、 マークが手前にくるようにセットし、セット後傾きがないことを確認してください。

グリル排気口カバーは後側に位置決め用のツメ2ヶ所がありますので、トッププレートの角穴に合わせて組み付けてください。

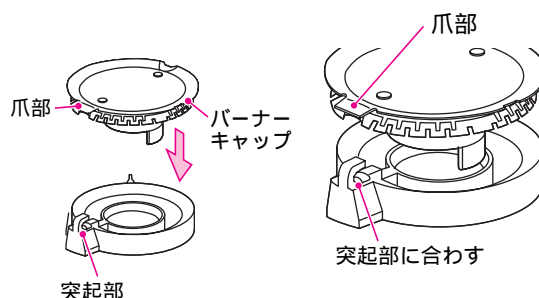
バーナーキャップの取り付けかた

- 図のようにバーナーキャップの爪部が突起部の真上にくるように合わせ、バーナーキャップをセットしてください。
バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。

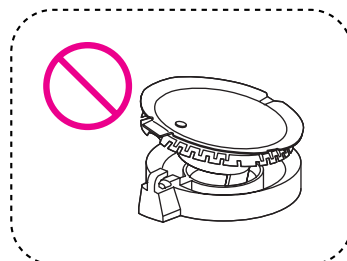
お願い

- バーナーキャップを正しく取り付ける。
バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損するおそれがあります。

高火力バーナー用と標準バーナー用(温度センサー付)は形が異なりますので注意してください。



[拡大図]



1 機器の組立てと設置

■ 乾電池の取り付けかた

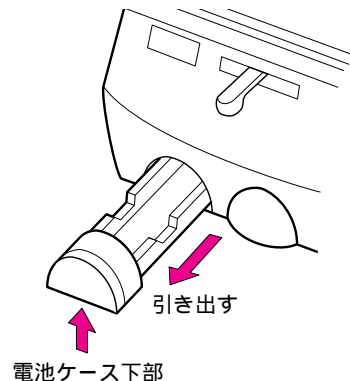
単1形(1.5V)アルカリ乾電池を2個使用します。

- アルカリ乾電池の寿命はおよそ1年が目安です。(アルカリ乾電池以外のものを使用されますと寿命が短くなる場合があります。)取り替え時は同等の新しいアルカリ乾電池(単1形:1.5V)を2個同時に取り替えてください。(付属の乾電池は出荷時に納められたもので、自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。)
- 器具栓を「開の状態」で放置しておくと電池消耗の原因となりますので、調理終了後は「止の状態」にしてください。

1. 電池ケースを引き出す。

- 電池ケースの下部を持って引っぱると引き出せます。

- 電池ケースを引き出すときはゆっくり引き出してください。強く引き出しますと破損の原因になります。
- 電池ケースは、途中で止まる仕様になっています。



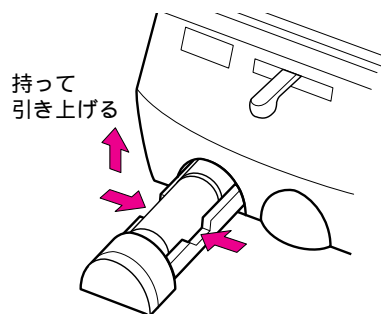
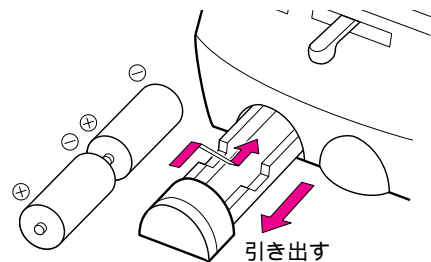
2. 乾電池を取り付ける。

- 乾電池単1形(1.5V)を2ヶ、⊖側を奥方向にして入れてください。

お願い

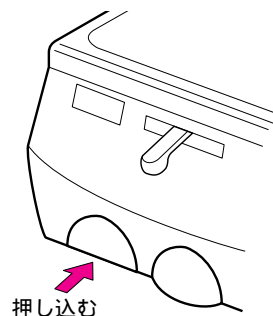
- 乾電池の⊕・⊖方向は間違えないでください。
点火できなくなります。

- 乾電池が入っている場合は、乾電池側面を持って(→⊕(電池)←)引き上げると取り出しが出来ます。



3. 電池ケースをセットする。

- 電池ケースを押しながら奥まで押し込む。



設置場所について

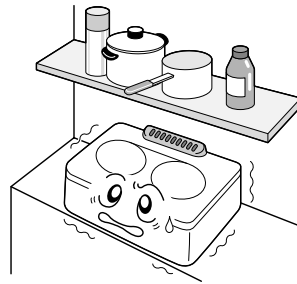
⚠ 注意

- 水平で安定した場所および落下物の危険のない場所に設置する。

機器の上に落ちたものが燃え、火災のおそれがあります。



禁止



- 強い風の吹き込む場所には設置しない。

点火不良や機器内部の損傷および安全装置が正しくはたらかない原因になります。

- 湯沸器の下には設置しない。設置する場合は湯沸器に有効な防護措置をとる。

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。

お願い

- 樹脂製の照明器具の下には設置しないでください。

照明器具のかさなどが変形するおそれがあります。

周囲の防火措置

■ 設置場所の周辺に可燃物（木製の壁やたななど）がある場合。

⚠ 警告

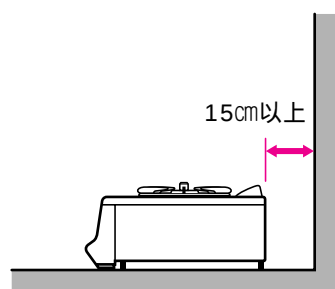
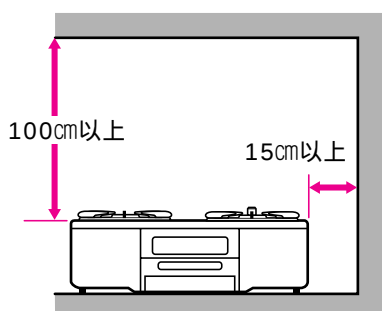
- 可燃性の壁に直接タイルやステンレス板を貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災となるおそれがありますので必ず「防火措置1または2」を行う。
- 高火力バーナー側は壁から離す。

火災のおそれがあります。



防火措置 1

- 可燃物（壁・たななど）から離す。
印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。



使用前に

1 機器の組立てと設置

防火措置2

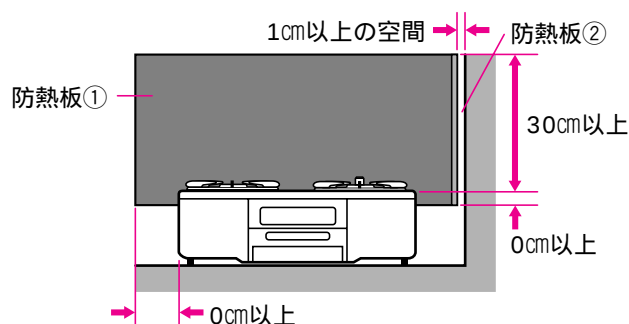
■防火措置1の条件を満たせない場合。

⚠ 警告

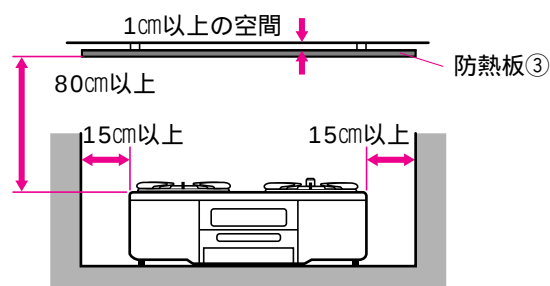
- 壁から防火措置1の離隔距離がとれない場合は、必ず東邦ガス営業所指定の防熱板（別売品）を取り付けて防火措置を行う。

火災のおそれがあります。

側面・背面

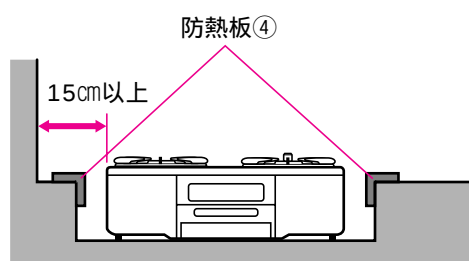


上 面



印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。

調理台・流し台などの側面



別売防熱板

別売防熱板の種類（ステンレス製0.5mm）

	コード番号	高さ (mm)	幅 (mm)
①	LP0105	350	600
②	LP0106	350	535
③	LP0107	550	900
④	LP0108	150	500

- 防熱板は4種類用意しております。
お求めは、お買い求めの販売店または、もよりの東邦ガス営業所（別紙サービス網一覧表）に連絡してください。
防熱板の取り付けについては、お買い求めの販売店または、もよりの東邦ガス営業所に相談してください。

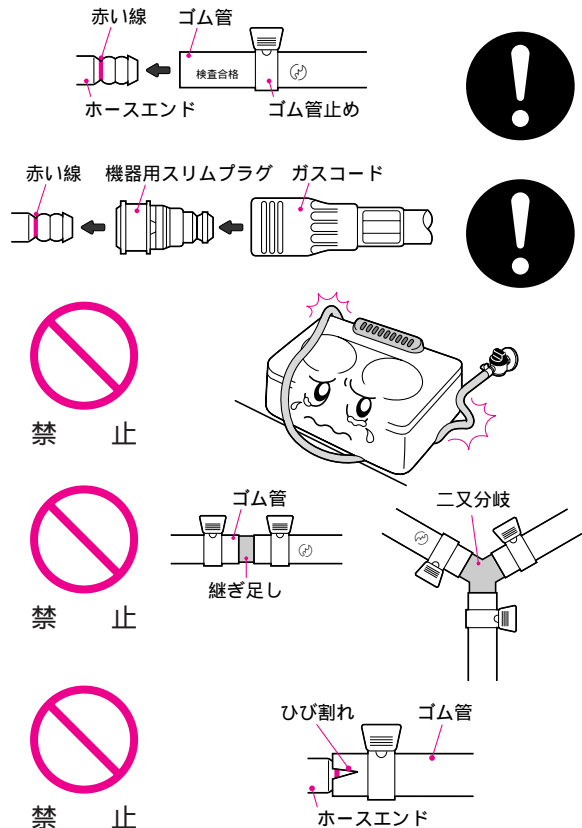
ガス接続について

■ガス接続は下記事項を必ず守り接続してください。

⚠ 警告

ガス接続について

- ゴム管はガス用ゴム管（検査合格マークまたは、JISマークの入っているもの）を使用し、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。
- ガスコードを使用する場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する。
- ゴム管は高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして機器の下を通したり、機器に触れないように使用する。
- ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない。
- ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管やビニール管は使用しない。
- ゴム管はときどき（約6ヶ月程度）点検し、古くなったゴム管は新しいゴム管に交換する。
ガス漏れの原因になります。



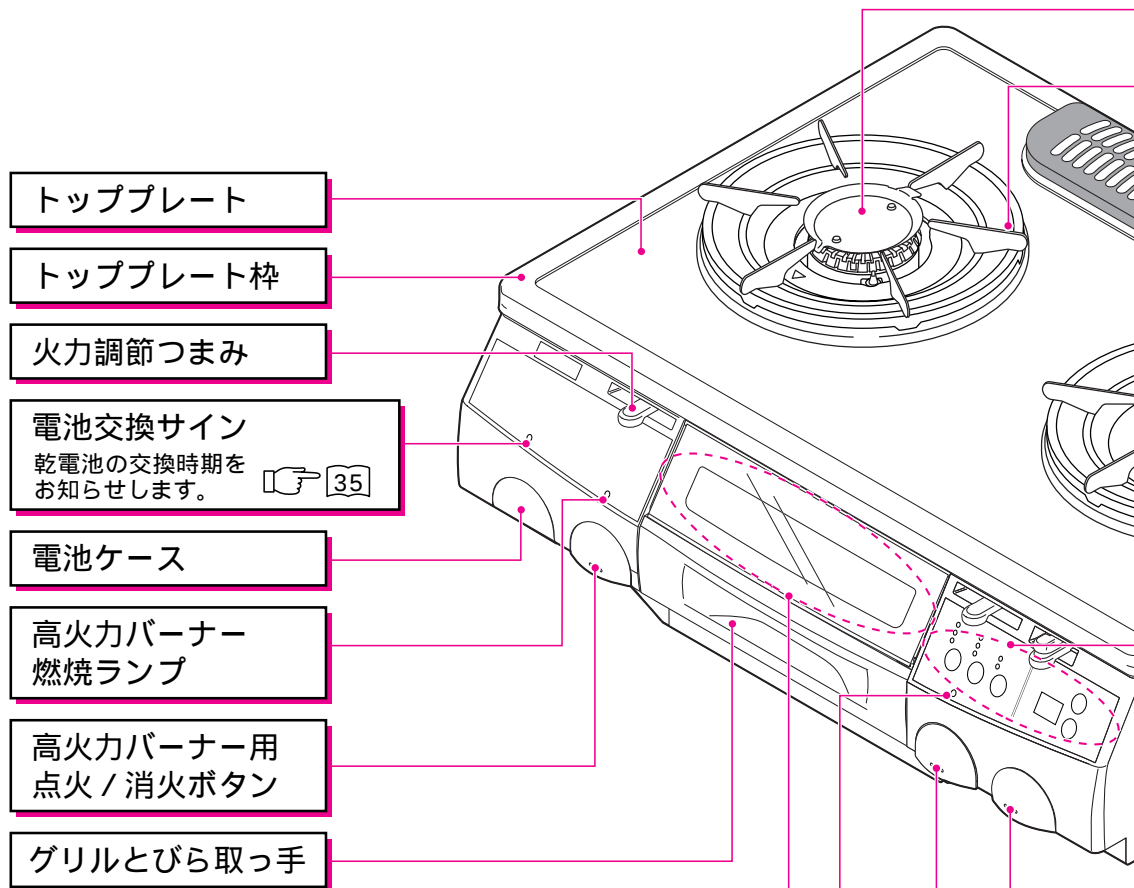
使用前に

1

各部のなまえと特長

品名コード	トッププレート仕様	前面パネル仕様	左バーナー仕様	右バーナー仕様	左パネル部	右パネル部
G-3WVFA4-L(SG)	フッ素樹脂加工	フッ素樹脂加工	高火力バーナー	標準バーナー	—	温調 / グリル操作
G-3WVFA4-R(SG)			標準バーナー	高火力バーナー	温調操作	グリル操作

- 操作部やパネルなどに保護シートが貼ってある場合があります。取りはずして使用してください。
- 標準バーナー側に温度センサーがついています。

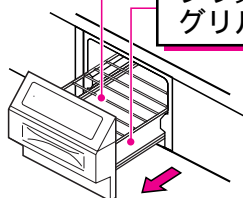


■ 水のいらない両面焼グリル

- 魚など裏表を同時に焼け、水を使う必要のない両面焼グリルです。

〔グリルとびら部〕

- グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびらが下がります。



フッ素樹脂加工製
グリル焼網

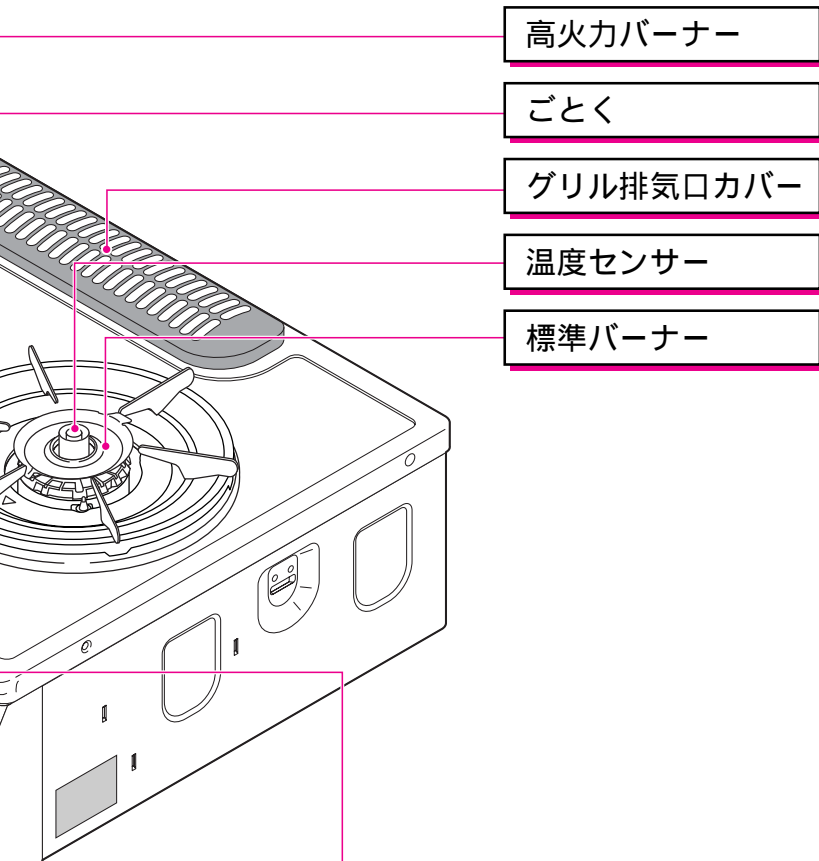
フッ素樹脂加工製
グリル受け皿

標準バーナー
燃焼ランプ

標準バーナー用
点火 / 消火ボタン

グリル用
点火 / 消火ボタン

品名コードの末尾がRのタイプについては、高火力バーナー、標準バーナーの点火/消火ボタン、温調操作部、の位置がイラストとは異なります。



[温調操作部]

- 点着火後に設定できます。

■ グリルタイマー

設定時間がくると自動消火します。

(最大設定15分)

庫内温度に連動して初期設定時間が変わります。

⊖/⊕キーで時間設定できます。

標準バーナー(温度センサー付)で

便利機能の追求

■ 揚げものモード

天ぷら、フライなどの揚げものの調理をするときに油の温度を設定することができます。

🍳 キーで約160・(170)・180・(190)・200℃の温度設定ができます。

■ 湯わかしモード/タイマーモード

お湯がわくと自動的に消火させたいときや、設定時間がくると自動的に消火させたいときに使用します。

🕒 キーで各モードを選択できます。

安全性の追求

■ 立消え安全装置

👉 33

風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止め消火します。

■ 焦げつき消火機能

👉 33

(標準バーナー)

煮もの調理をしているとき、鍋が焦げつきはじめると自動的に消火する機能です。

■ 消し忘れ防止

👉 33

(標準バーナー)

点火後約2時間で自動的に消火します。高温調理の場合で消し忘れと判断したときは約30分で自動的に消火します。

(高火力バーナー)

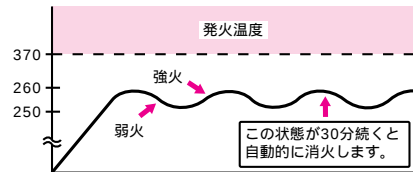
点火後約1時間で自動的に消火します。

■ 天ぷら油過熱防止機能

👉 33

(標準バーナー)

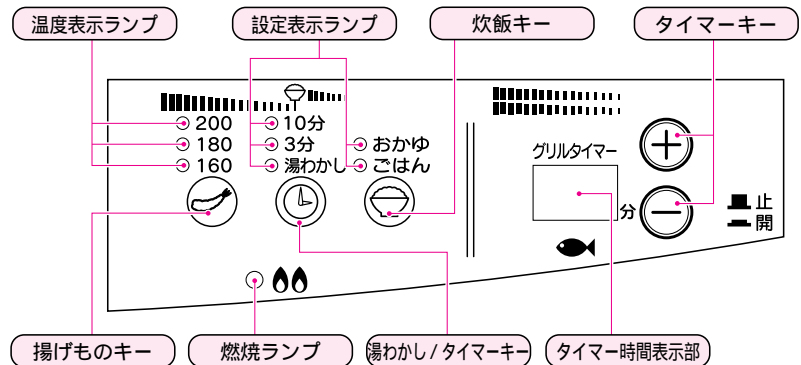
高温調理(天ぷら・焼きものなど)をするとき、油の発火温度とされる370℃に過熱される前(約250℃～260℃)に「強火」「弱火」をくり返し、消火しないようにまた、発火しないように自動的に温度調節します。この状態が30分続くと自動的に消火します。



■ グリル異常過熱防止センサー

👉 33

グリル庫内や受け皿の温度が異常に高くなったとき自動消火します。



■ 炊飯モード

👉 21

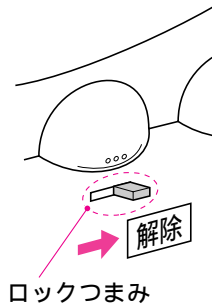
ちょっとした炊飯やおかゆを炊飯器のように炊くことができます。

🍲 キーで「ごはん」・「おかゆ」を選択できます。

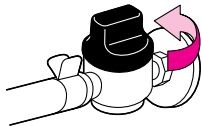
2 点火・消火のしかた（こんろ）

点火前に

- ロックの位置にあるときはロックを解除する。

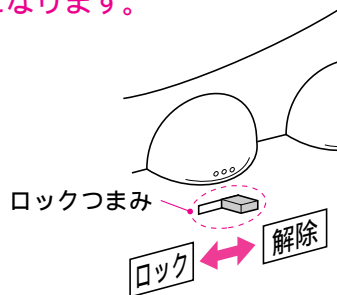


- 点火/消火ボタンが **止の状態** で機器のガス栓を全開にしてください。



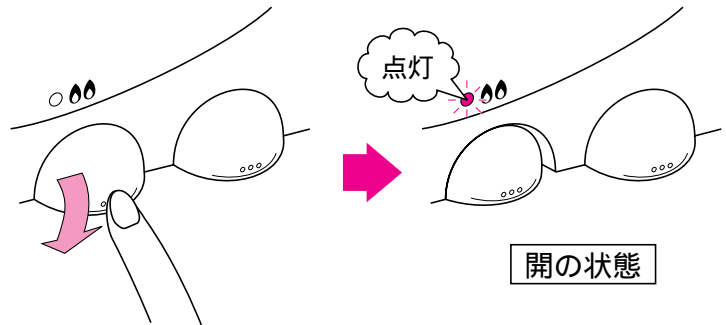
■ ロックって？

- 小さなお子様のいたずら防止や使用しないときのために、点火/消火ボタンを作動させない機構です。
- **止の状態** でロックつまみをロック位置にしてください。
- **開の状態** でロック操作を無理にしないでください。故障の原因になります。



1 点火

点火/消火ボタンを止まるまでいっぱいを押す。



- パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプが点灯し、着火を確認してから手を離してください。
長時間使用していなかったり、初めて使用するときは配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。
- 火力調節つまみが弱火側にある場合、つまみは強火側に動きます。
高火力バーナーのみ火力を少し弱くして点火するようになっているためつまみが強火側にある場合も弱火側の方向へ動きます。

揚げものをする場合（標準バーナー）

温調機能を使わずに通常こんろとして使用しているとき、多い油を加熱すると、まれに低い温度で自動消火することがあります。再点火するか19ページ「揚げもの」モードを使用してください。

調理するときのコツ（標準バーナー）

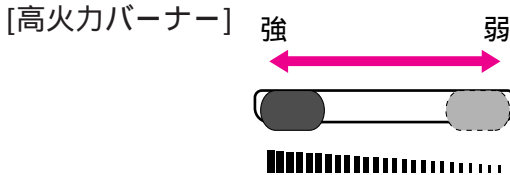
- 予熱する場合
- 目玉焼きなどの料理をするときは、1分位予熱をしてください。
- 予熱時間が長すぎたり、短すぎたりすると安全機能がはたらいて弱火になったり消火する場合があります。



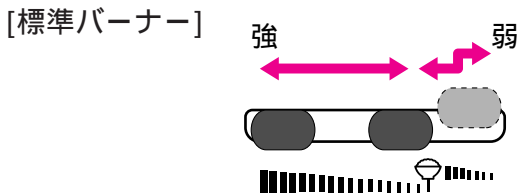
- きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどをする場合
- 水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、途中で消火機能がはたらいて（焦げつきと判断）消火することがあります。このようなときは再点火してください。

2 火力調節

火力調節つまみを左右に動かして調節する。



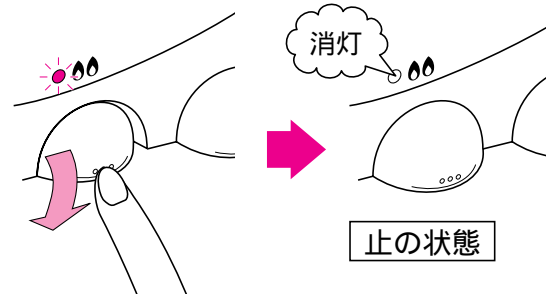
- 火力調節つまみを強方向へ動かすと火力は強く、弱方向へ動かすと火力は弱くなります。



- 火力調節つまみを強方向へ動かすと炊飯（）の位置で軽く止まります。さらに火力を弱くする場合は少し上にあげてから弱方向へ動かしてください。

3 消火

点火 / 消火ボタンを止まるまでいっぱい押し続けて手を離す。



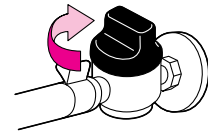
⚠ 注意

- 使用後の消火を必ず確かめ、機器のガス栓を閉じる。

火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。



必ず守る



弱火で使用しているとき、窓からの風や冷暖房装置の風の影響で消火する場合があります。

お願い

- 炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。
- 弱火のときは炎が見えにくい場合があります。消し忘れに注意してください。
- 火力調節つまみはゆっくり操作してください。はやく操作すると消火したり赤火になる場合があります。

⚠ 注意

- 強火で使用する場合、鍋やフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する。
やけどのおそれや取っ手部の損傷の原因になります。
- 標準バーナーは調理中に温度センサーが作動し自動的に“弱火”⇄“強火”と炎の大きさが変化する場合があります。
やけどのおそれがあるためバーナー付近には顔や手などを近づけないようにしてください。

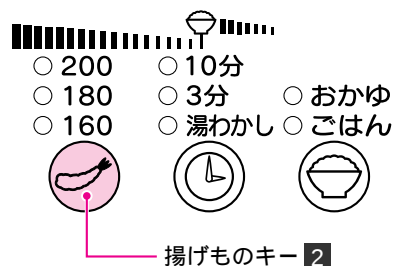
- カレー、ジャムなどの加熱をする場合
- トロミのある料理は沸騰するまで鍋を動かさないでください。
- 水分の少ないものは水を加えてください。
- 火力は中火位にしてください。
- 沸騰後は中身の温度にムラができないように、ときどき混ぜてください。



2 温調機能の使いかた（標準こんろ）

揚げものモード（天ぷら油などの温度を保ちます）

● 操作部



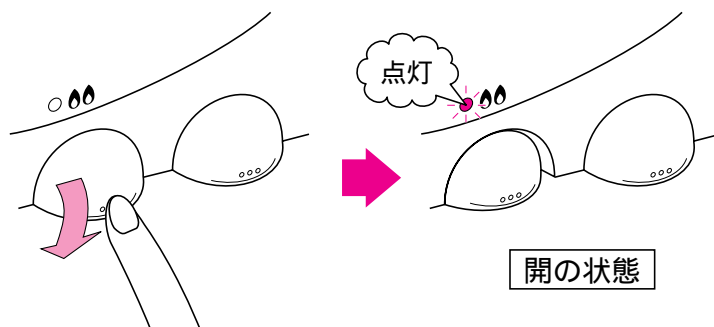
● 設定を解除するとき

揚げものキーを何度か押すと表示ランプが消え、揚げものモードが解除され通常のこんろに戻ります。

この場合消火はしないため注意してください。

1 点火

点火 / 消火ボタンを止まるまでいっぱいを押す。



- パチパチとスパークして点火します。燃烧ランプが点灯し、着火を確認してから手を離してください。詳しくは17ページを参照してください。

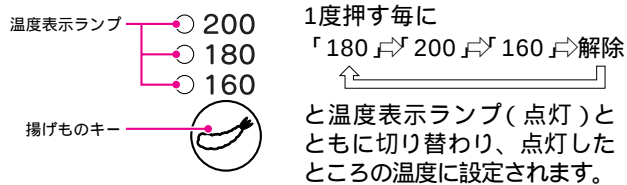
コツとご注意

- 適切な鍋と油量
 - 鍋の直径は18～24cm位が適当です。
 - 油量は1L位が適当です。
- 鍋の大きさ、厚み、油量の違いにより油の温度は設定温度より低めや高めになったり、また温度変化が大きくなったりすることがあります。

とくに厚みのあるアルミ鍋・鉄製鍋・フッ素加工フライパンなどは、設定温度より油の温度が低い場合があります。
その場合は温度設定を高めにして調理してください。

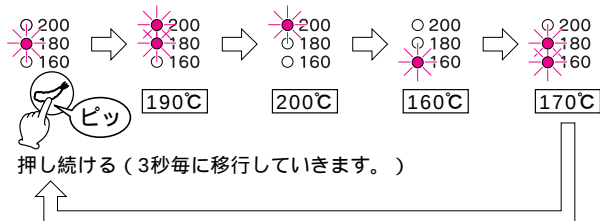
2 揚げもののモード

揚げもののキーを押し、温度設定する。



170℃(表示ランプ160と180が点灯)・190℃(表示ランプ180と200が点灯)にも温度設定ができます。

揚げもののキーを押し続けると約3秒毎にブザー音(ピッ)が鳴り設定温度が切り替わっていきます。好みの温度設定で手を離してください。

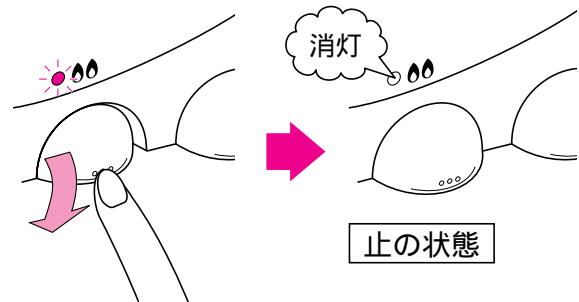


- 設定した温度になるとブザー音(ピピピッ)でお知らせします。
- 自動的に“強火”⇄“弱火”を繰り返し設定した温度に油の温度を保ちます。
- 途中で設定温度を変更する場合は揚げもののキーを押して好みの温度(160、180、200)に合わせてください。

- 温調時“弱火”⇄“強火”に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますが異常ではありません。

3 消火

点火/消火ボタンを止まるまでいっばいに押し、手を離す。



- 火力は全開で
- 機能を正しくはたらかせるため火力は全開で使用してください。
- 温度設定
- 点火する前、または着火したらすぐに温度設定をしてください。また、低温設定のものから先に調理してください。
- 油の温度が高い状態で温度設定をしたり途中で油をたされると設定温度に対して油の温度がずれることがあります。
- ピピピッとなったら早めに調理物を入れてください。
- 設定温度になっても調理物を入れないと油の温度が上がっていくことがあります。

○ 温度設定のめやす

160	とりのからあげ、薄手食材の天ぷら(しそ・のりなど)、ドーナツ、フリッター
180	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200	クルトン、かきもち揚げ

2 温調機能の使いかた（標準こんろ）

炊飯モード

●操作部



炊飯キー 3

●設定を解除するとき

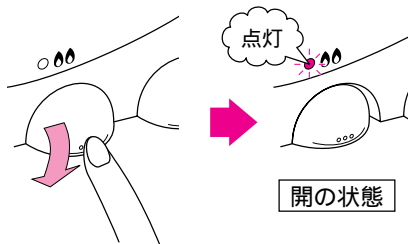
炊飯キーを何度か押すと表示ランプが消え、炊飯モードが解除され通常のこんろに戻ります。

この場合消火はしないため注意してください。

1 点火

点火 / 消火ボタンを止まるまでいっばいに押す。

点火前に「下準備」を必ず行ってください。



- パチパチとスパークして点火します。
- 燃烧ランプが点灯し、着火を確認してから手を離してください。詳しくは17ページを参照してください。

2 火力調節

火力調節つまみを“炊飯”の位置に合わせます。

強 → 弱



火力調節つまみをゆっくり“弱”方向へ動かし、“”の位置に合わせます。

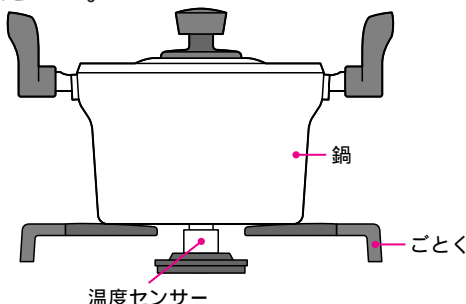
- “”の位置で軽く止まります。
- 火力調節つまみを“弱”→“強”方向へ動かしても、“”の位置では止まりません。

- 火力調節つまみを“”位置にしないとうまく炊けない場合があります。

下準備

鍋のセット

- 水に浸した米の入った鍋にふたをして、正しくセットしてください。
- 炊飯量と炊き上がり時間は右表を参照してください。



お願い

- 鍋は金属製で厚手の深鍋（18cm以上）を使用してください。
ガラス鍋や土鍋ではうまく炊けないため使用しないでください。

温度センサーの上面に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

- 鍋は市販の文化鍋でも炊くことができますが、鍋の材質・形状によっては焦げついたり、ふきこぼれたり、うまく炊けなかったりする場合があります。別売の炊飯専用鍋がございます。お求めは、お買い求めの販売店またはもよりの東邦ガス営業所に連絡してください。

■炊飯量と炊き上がりまでの時間

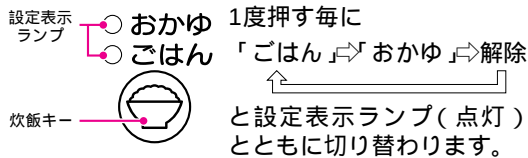
	炊飯量	炊き上がりまでの時間
ごはん	1～3合	約20分 + むらし約10分
おかゆ	0.5～1合	約45分

洗米すぐの米でも炊けますが炊飯前にあらかじめ米を30分（冬場は60分）程度水に浸しておくと、より一層おいしく炊きあがります。

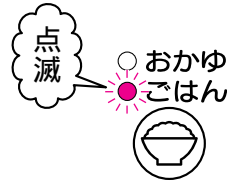
炊き上がりまでの時間は米・水の分量や室温および米・鍋の種類などにより異なります。

3 炊飯モード

炊飯キーを押し、“ごはん”か“おかゆ”を選定する。



炊飯終了前のお知らせ



ごはんの場合はむらし終了2分前、おかゆの場合は終了2分前から終了までランプが点滅してお知らせします。

炊飯終了

ごはん 炊きあがると自動的に消火するとともに、ブザー音（ピピピッ）でお知らせし、燃焼ランプが消灯します。その後、むらし（約10分）が終わるとブザー音（ピー）でお知らせし、“ごはん”設定表示ランプが消灯します。

おかゆ 炊きあがると自動的に消火するとともに、ブザー音（ピー）でお知らせし、燃焼ランプと“おかゆ”設定表示ランプが消灯します。

お願い

- 着火および火力調節後すぐに押してください。
- 設定した後に再度炊飯キーを押さないでください。うまく炊けない場合があります。

- 自動消火した後（ごはんの場合はむらし終了した後）必ず点火／消火ボタンを押し **止の状態** に戻してください。**開の状態** で放置しますと、電池の消耗が早まります。

■ 米と水の量のめやす

[ごはん]

米の量	水の量
1.0合(150g X 180mL)	約300mL
1.5合(225g X 270mL)	約400mL
2.0合(300g X 360mL)	約500mL
2.5合(375g X 450mL)	約600mL
3.0合(450g X 540mL)	約700mL

[おかゆ]

米の量	水の量
0.5合(75g X 90mL)	約700mL
1.0合(150g X 180mL)	約1000mL

水の量は好みに合わせ加減してください。

- 炊き込みごはんの場合はごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしの量を含む）とし、具は上にのせて炊いてください。
- おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

■ おかゆについて

- おかゆは好みに応じて消火後、塩を少々加え数回かき混ぜてください。
- おかゆモードは米から“おかゆ”をつくる機能です。
ごはんから“おかゆ”をつくる場合は下記を参考にしてください。

～ ごはんからのおかゆの炊きかた～

2人分（茶わん約2杯分：300g）の例

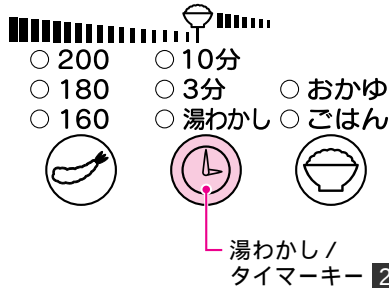
1. 冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。（ぬめりをとります。）
2. 鍋に水（4カップ強）とごはんを入れ“強火”で炊く。
3. 煮たったらアクをとり、“弱火”で10～15分炊く。
4. 消火し好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

- “ごはん”“おかゆ”とも炊きあがりには米の種類、水の量、水に浸す時間などにより異なります。好みに応じて工夫してください。

2 温調機能の使いかた（標準こんろ）

湯わかしモード（5分保温）

● 操作部



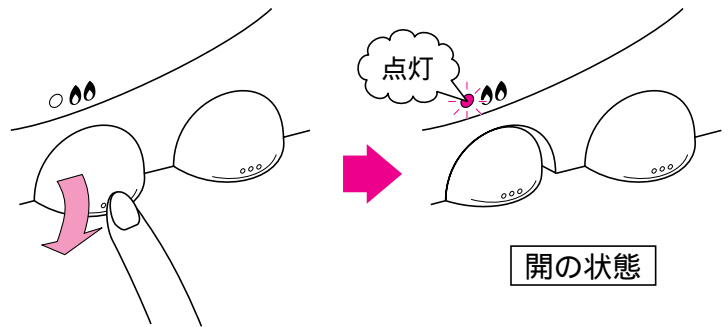
● 設定を解除するとき

湯わかし / タイマーキーを何度か押すと表示ランプが消え、湯わかしモードが解除され通常のこんろに戻ります。

この場合消火はしないため注意してください。

1 点火

点火 / 消火ボタンを止まるまでいっぱいを押す。



- パチパチとスパークして点火します。燃烧ランプが点灯し、着火を確認してから手を離してください。詳しくは17ページを参照してください。

- 湯わかし5分保温機能は、やかんや鍋の材質、水量、形状などによって弱火になるタイミングや温度が異なる場合があります。

ふきこぼれによるやけどにご注意ください。

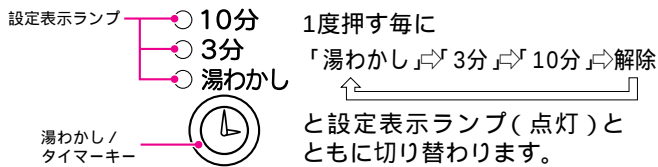
- ・ 材質がホーローやステンレスの場合、お湯がわいてから弱火になるまで時間を要する場合があります。
- ・ やかんや鍋にふたをしない状態では、十分に沸騰する前に弱火になる場合があります。
- ・ 水量は500mL～2Lが適切です。
大きさに応じた水量にしてください。
多すぎるとふきこぼれる場合がありますのでご注意ください。
- ・ 底の平らなやかんや鍋を使用してください。

- 火力はやかんや鍋の大きさに応じた“火力”にしてください。
弱火にすると湯わかし5分保温機能が正常に作動しない場合があります。

- お湯からの温めなおしでは、お湯がわいてから弱火になるまで時間を要する場合があります。

2 湯わかしモード

湯わかし / タイマーキーを押し、湯わかし設定する。



- 着火後すぐに押してください。
お湯をわかしている途中で湯わかしキーを押すと弱火になるまで時間を要する場合があります。

湯わかし(5分保温)について

- お湯がわくとブザー音(ピピピッ)でお知らせし、自動的に弱火になります。
5分経過後自動消火するとともにブザー音(ピー)でお知らせし設定表示ランプが消灯します。

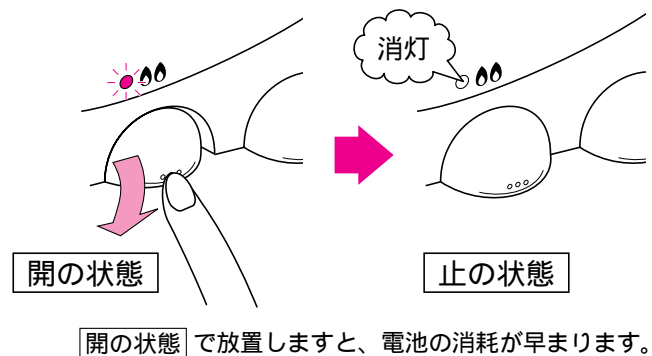


- 5分保温中に他のモードにすると、そのモードに切り替わるため注意してください。

自動消火

- タイマー設定時間になると自動的に消火し、ブザー音(ピー)でお知らせします。

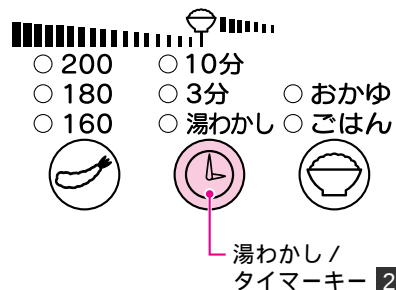
- 自動消火した後、必ず点火 / 消火ボタンを押し **止の状態** に戻してください。



2 温調機能の使いかた（標準こんろ）

タイマーモード

●操作部



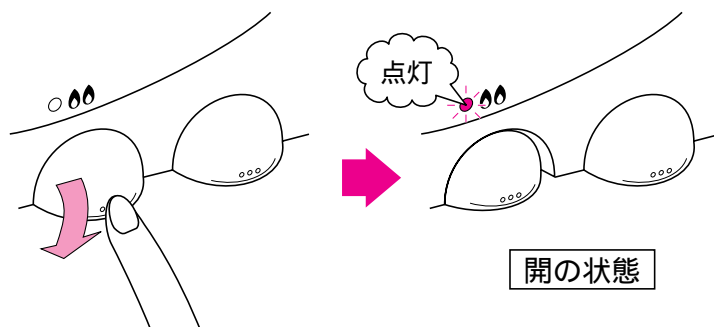
●設定を解除するとき

湯わかし / タイマーキーを何度か押すと表示ランプが消え、タイマーモードが解除され通常のこんろに戻ります。

この場合消火はしないため注意してください。

1 点火

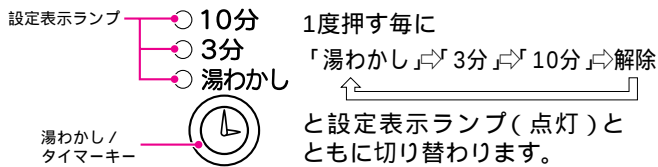
点火 / 消火ボタンを止まるまでいっぱいを押す。



- パチパチとスパークして点火します。燃烧ランプが点灯し、着火を確認してから手を離してください。詳しくは17ページを参照してください。

2 タイマーモード

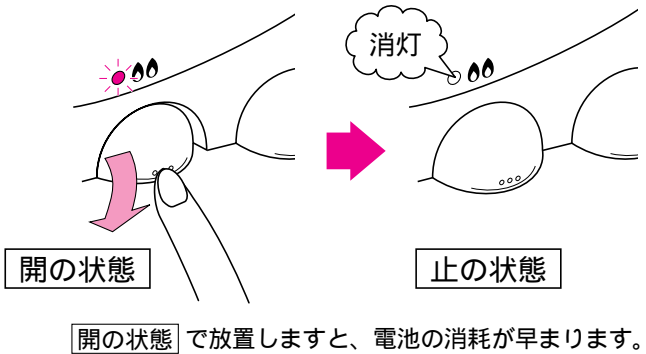
湯わかし / タイマーキーを押し、
タイマー時間を設定する。



- 設定したタイマー完了2分前
タイマー設定表示ランプが点滅します。
- 設定したタイマー完了1分前
ブザー音 (ピピピッ) でお知らせします。

- タイマー設定後、再度タイマーキーを押すと、押した時点より改めてタイマーが作動します。
- タイマーモード中に他のモードのキーを押すと、そのモードに切り替わるため注意してください。

- 自動消火した後、必ず点火 / 消火ボタンを押し **止の状態** に戻してください。



自動消火

- タイマー設定時間になると自動的に消火し、ブザー音 (ピー) でお知らせします。

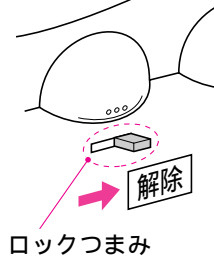
2 点火・消火のしかた（グリル）

お願い

初めてグリルを使うときはグリル焼網を取り出し、15分程度の空焼きをしてください。
グリル庫内の油を焼ききるため、煙やにおいが出て異常ではありません。
(空焼きしているときセンサーが作動して消火する場合がありますが、少し待ってから再度点火してください。)

点火前に

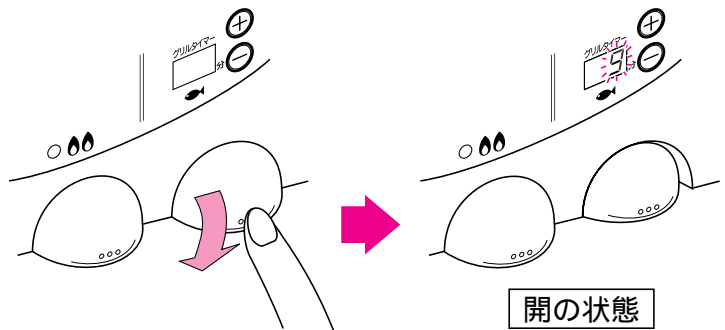
- ロックの位置にあるときはロックを解除する。



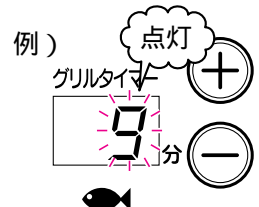
- グリル庫内に可燃物がないことを確認してください。

1 点火

点火 / 消火ボタンを止まるまでいっぱいを押す。



- グリルタイマーが自動的にスタートします。
グリルタイマーについての説明は29～30ページに記載しています。
魚などを焼く前に必ずそちらを参照してください。



- パチパチとスパークして点火します。点火した後、数秒間押し続けてください。火力調節つまみが(弱)側にある場合は、(強)側に移動します。
- 点火するとタイマー表示が点灯しますが、着火していることを確認してから手を離してください。長時間使用していなかったり、初めて使用するときは配管内に空気が入っていて、点火しにくい場合があります。
- 安全のため約15分以上連続では使用できません。
(使用中でタイマーを変更しても点火から15分の時間設定しかできません。)
- 連続で使用する場合は一旦消火し、再点火してください。
(魚が焼き上がる前に消火する場合があります。)
- グリル庫内温度が高温の場合、安全のため自動消火することがあります。
(グリル庫内異常過熱防止センサーが作動したため、しばらく(約3分程度)待ってから再度点火して使用ください。)

グリル使用上の注意

⚠ 警告

- グリル使用中はそばから離れない。
- グリル排気口の上にふきんなどをのせたり、ふさいだりしない。
- グリル受け皿にアルミはくや市販のグリル石を入れない。
- グリル受け皿に食品くずや魚の脂などがいないことを確認する。
- 続けて使用するときは、その都度グリル受け皿にたまった食品くずや魚の脂などを取り除く。

火災のおそれや不完全燃焼、機器焼損の原因になります。

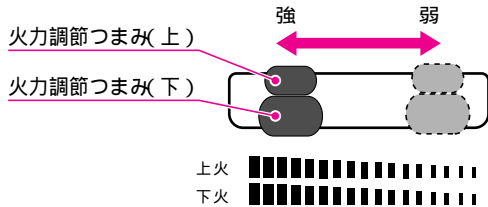
⚠ 注意

- グリル受け皿に水を入れない。
- グリル使用中および使用直後は、グリルとびらガラスに水をかけない。
- グリル使用中、使用直後はグリルとびら付近をさわらない。
- 魚などの焼きすぎに注意する。
- 鶏肉などの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する。

やけどや火災、機器損傷の原因になります。

2 火力調節

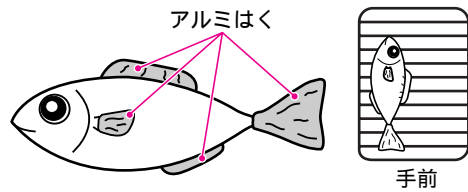
火力は、火力調節つまみ(上)・(下)を左右に動かして調節する。



- 火力調節つまみ(上)・(下)を左方向へ動かすと、各バーナーの火力は強く、右方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 火力調節つまみはゆっくり動かしてください。

魚の焼きかたの手順

- ① 魚の下準備をする。
 - 塩焼きの場合は、塩をふりしばらくおく。
 - 尾やひれなどには厚めに塩をふるか、アルミはくでおおう。
- ② 2分程度予熱をする。
- ③ 一旦消火し、魚を焼網にのせて再点火し、タイマー時間を合わせる。
魚を1尾だけ焼く場合は、端に置いてください。
魚は頭を奥にして焼いてください。



焼き物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。

詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

- グリルとこんろを同時に使用すると、炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。
- 焼網の一部が変色することがありますが、異常ではありません。

ワンポイントアドバイス

- いろいろな調理に合った火力や時間については、付属のクッキングブックをご覧ください。
- 焼きナスや手羽先などをグリルで調理する場合は、切れ目を入れて調理してください。
切れ目を入れずに調理すると食材の水分がはじけて水蒸気が発生し、途中消火する場合があります。
- グリル焼網には、フッ素樹脂で塗装加工しておりますが、サラダ油など、焼網に塗っていただくと、こびり付きなどが少なくなります。
- 鶏肉などの脂の多い食材を調理すると、グリル受け皿にたまった脂に引火することがありますので、上下の火力を『弱』にして焼くことをおすすめします。

⚠ 注意

- グリル使用中、鍋の取っ手などをグリル排気口へ向けない。
- グリル使用後は、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網が熱くなっているので、魚の出し入れは機器から取りはずさずに行う。
また、グリル部のお手入れや点検はしばらく待ってから行う。
やけどや火災、機器損傷の原因になります。
- グリル使用中はグリルとびらを開けたままにしない。(グリルとびらを完全に奥まで押し込む。)
機器上部が変色する原因になります。
- グリル庫内で魚が燃えたり、たまった脂に引火した場合はすぐに点火/消火 ボタンを押して **止の状態** にする。
火災の原因になります。

2 点火・消火のしかた（グリル）

3 グリルタイマーセット

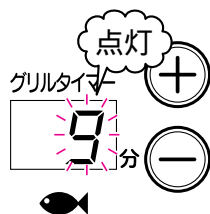
グリルが着火すると、自動的にグリルタイマーがスタートします。

下記に示す数値（“9”など）はあくまでも例であり、実際には異なる場合があります。

●いろいろな調理に合った火力や時間については、付属のクッキングブックをご覧ください。

《グリル着火》

例)

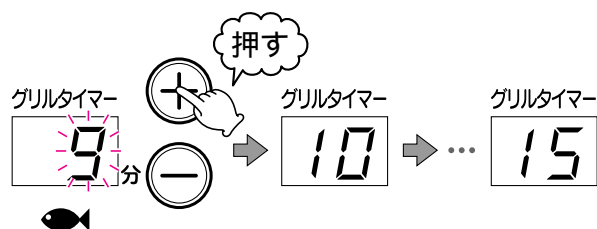


- グリル庫内温度に応じて、一般的な魚を焼く時間“6”～“9”分を自動的に設定します。
グリル庫内温度が高ければ、時間は短く設定されます。
タイマー表示は切り上げ表示になっていますので、初期設定時間がすぐに変わる場合があります。
- めざしやうるめなどのような小魚の干し物の焼き時間の目安は2～3分です。（連続で焼く場合は1分程度です。）
初期設定時間のままにしておきますと発火することがありますので、焼きすぎに十分注意してください。
- 干し物や脂分の多いにしん、塩さばなどは発火しやすいので、焼きすぎに注意してください。
（調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。）

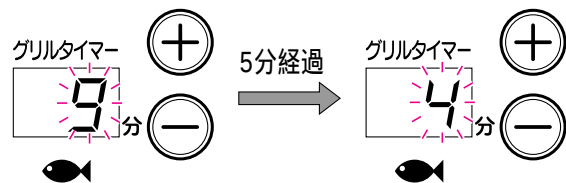
タイマー時間を変更するとき

- タイマー時間を変更しないときは、こ

長くしたいとき



最大15分までタイマー設定できますが、使
ら15分までの残り時間までしか延長できま
例) 9分で設定し5分後タイマーキーを押して



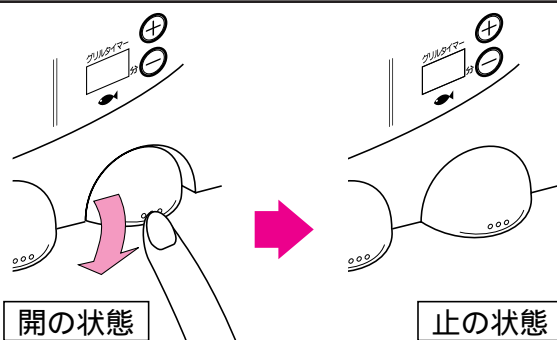
- タイマーが終了していない場合でも、グリ
のためグリル異常過熱防止センサーがはた

⚠ 注意

- 必ずタイマー設定時間は、
魚などを焼きすぎない時
間に合わせる。
焼きすぎた場合、魚やた
まった脂が燃えて、火災
のおそれや機器焼損の原
因になります。

⚠ 注意

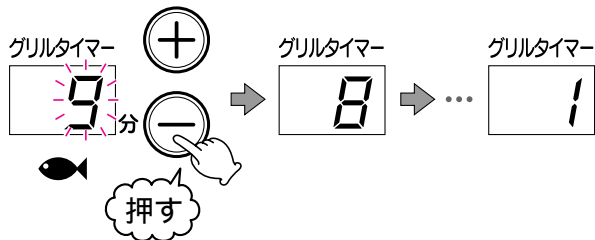
- 自動消火した後、必
ず点火/消火ボタ
ンを押し **止の状態**
に戻してください。



開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

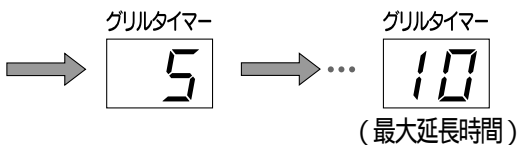
の操作は必要ありません。

短くしたいとき



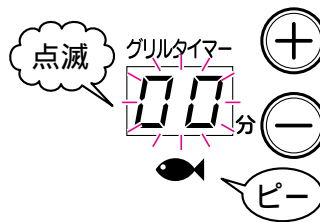
用途中でのタイマー時間延長は点火してか
せん。

も最大で10分設定になります。



ル庫内温度が異常に高くなった場合、安全
らき、消火する場合があります。

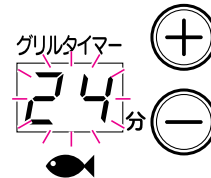
タイマー終了



- タイマー終了すると、自動消火すると
ともに、ブザー音(ピー)とタイマー表
示「00」点滅(10回)でお知らせします。
10秒後タイマー時間表示と、タイマ
ー表示ランプ(グリル)が消灯します。

- 残り30秒になると、ブザー音(ピピ
ピッ)でお知らせし、分表示から秒表
示に変わります。

例)
残り24秒の場合



ワンポイントアドバイス

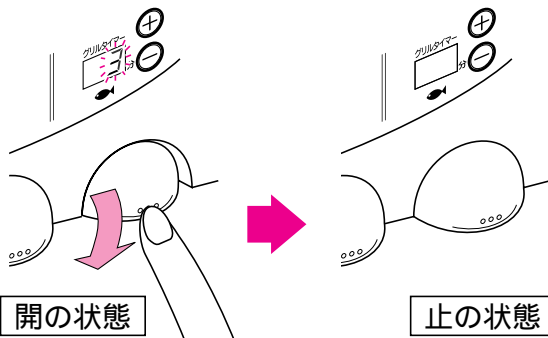
魚などの焼きかたが浅い場合は・・・

- タイマー時間を1～2分長く設定す
るなどして、お好みの焼き加減を
タイマーで調節してください。
タイマー時間を長く設定しすぎて焼
きすぎないように注意してください。
- グリル使用途中でも、タイマー
変更はできます。

2 点火・消火のしかた（グリル）

4 消火

点火／消火ボタンを止まるまでいっばいに押して手を離す。



開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

- 消火させた後、すぐ再点火するとタイマー表示が点灯していても火がついていないことがあります。そのときはブザー音（ピー）とタイマー表示“12”点滅（10秒間表示）でお知らせします。
- 開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

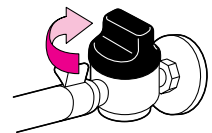
△ 注意

- 使用後の消火を必ず確かめ、機器のガス栓を閉じる。

火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。



必ず守る



- タイマー設定中に消火ボタンを押すとタイマー設定はリセットされます。

グリル受け皿の取り出しかたと取り付けかた

- グリルとびらを水平に手前に引き出すと止まります。

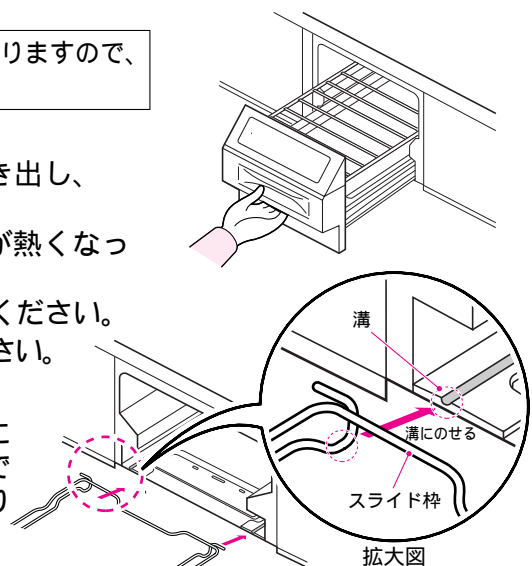
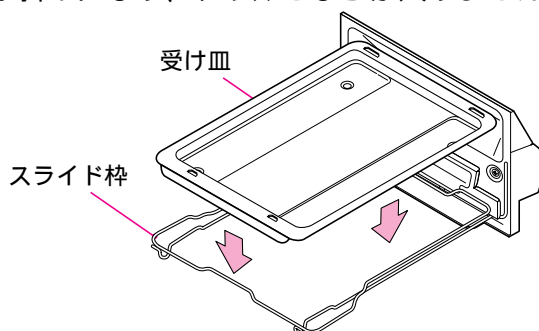
グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびら全体が下がりますので、手を離すときは注意してください。

■ 取り出しかた

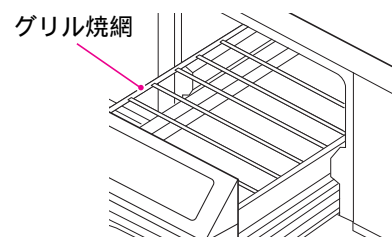
- グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出し、少し持ち上げて、再度引き出してください。
グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、焼網が熱くなっていますので注意してください。
受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。
グリル受け皿を取りはずすときは、必ず両手で行ってください。

■ 取り付けかた

- グリルとびらのスライド枠をグリル庫内の下部左右にある溝にのせ、グリルとびらを少し持ち上げた状態で庫内に入れた後、とびらが完全に閉まるまでしっかりと入れてください。
スライド枠の間に受け皿が取り付けられていないと、受け皿が斜めになり、グリルとびらが入りません。



イラストは分かりやすくするために受け皿なしで記載しています。



- グリル焼網の取り付けかたは38ページを参照してください。

2 中華鍋・鍋の選びかたについて

《標準バーナー（温度センサー付）に適した中華鍋・鍋の選びかたについて》

中華鍋について

- 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。
- 中華鍋の種類や使いかたによっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらかません。
このようなときは、別売の中華鍋用補助ごとくを使用すると鍋が安定して使いやすくなります。
中華鍋によっては別売の中華鍋用補助ごとくを使用しても、温度センサーに密着しないものがありますので注意してください。

鍋の選びかた

- 鍋底が温度センサーに密着しない鍋は使用しないでください。
鍋底が凹状になっているものを使用すると、温度センサーが正しくはたらかないことがあります。

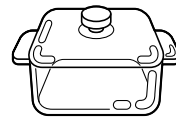
⚠ 警告

- 油料理をするときは耐熱ガラス容器・土鍋など熱が伝わりにくいものは使用しない。
- 油の量が200mL以下で使用しない。

天ぷら油過熱防止機能がはたらかず発火する場合があります。



禁止



料理区分 鍋などの種類	煮もの な	炒めもの 油料理 な	温調機能		
			揚げもの ☞ 19	炊飯 ☞ 21	湯わかし ☞ 23
アルミ製の鍋・文化鍋 	○	○ 油料理の場合 (油の量： 200mL以上)	○ (油の量： 200mL以上)	○ (深めのもの)	○ (水の量： 500mL～2L)
ホーロー・打ち出し・ステンレス(厚手)の鍋 	○	○ 油料理の場合 (油の量： 200mL以上)	○ (油の量： 200mL以上)	○ (深めのもの)	○ (水の量： 500mL～2L)
ステンレス(薄手：鍋底厚み2mm未満)の鍋 	○	×	×	○ (深めのもの)	○ (水の量： 500mL～2L)
無水鍋(ステンレス厚手鍋) 	○	○ 油料理の場合 (油の量： 200mL以上)	○ (油の量： 200mL以上)	○ (深めのもの)	○ (水の量： 500mL～2L)
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン 	○	○ 油料理の場合 (油の量： 200mL以上)	○ (油の量： 200mL以上)	—	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器 	○	×	×	×	×
やかん 	—	—	—	—	○ (水の量： 500mL～2L)

○：適しています。 ×：適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)

2 安全機能・温度センサーについて

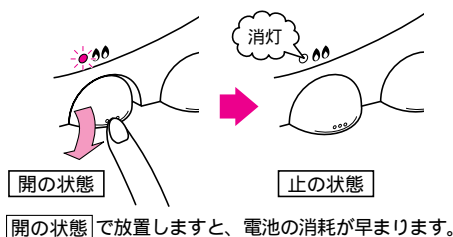
安全機能のはたらき

- 揚げものなどの油料理は温度センサー付バーナーで行ってください。

バーナー	安全機能のはたらき
全バーナー	立消え安全装置 ●風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。 こんろバーナー：(ブザー音(ピー)でお知らせし、燃焼ランプが2回点滅表示します。) グリルバーナー：(ブザー音(ピー)でお知らせし、“12”を10秒間点滅表示します。)
こんろバーナー	焦げつき消火(標準バーナー) ●焦げつきや空だきの場合、自動的にガスを止め、消火します。 (ブザー音(ピー)でお知らせし、燃焼ランプが3回点滅表示します。) 天ぷら油過熱防止(標準バーナー) ●約250℃で強火、弱火となりますがそれ以上に温度が高くなると自動的にガスを止め、消火します。 (ブザー音(ピー)でお知らせし、燃焼ランプが3回点滅表示します。) こんろ消し忘れタイマー ●点火後一定時間経過すると自動的にガスを止め、消火します。 高火力バーナー：約1時間 標準バーナー：約2時間(高温状態(約250℃)のまま放置したとき30分) (ブザー音(ピー)でお知らせし、燃焼ランプが4回点滅表示します。)
グリル	グリル異常過熱防止センサー ●空焼きなどによりグリル庫内の温度が異常に上がると自動的にガスを止め、消火します。 (作動時ブザー音(ピー)でお知らせし、“02”を10秒間点滅表示します。)

安全機能がはたらいたとき

- 点火/消火ボタンを「止の状態」にしてください。



△注意

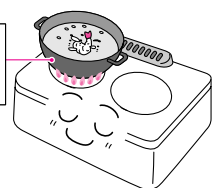
- 天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する。
 - グリル異常過熱防止センサーがはたらいたときは、グリル受け皿やグリルとびらガラスの温度が相当高くなっているため注意する。
- やけどやけがの原因になります。

揚げものの調理時の注意

△警告

- 揚げものの調理するときは200mL(コップ1杯)以上の油で使用する。
油が少なすぎると、機能が正しくはたらかず発火する場合があります。
- 揚げものの調理をされるときは温度センサー(天ぷら油過熱防止機能)のついている標準バーナーを使用する。
火災のおそれがあります。

油料理は
温度センサー付
バーナーで



- 標準バーナーは点火/消火ボタンの近くに「揚げもの用」と表示してあります。またトッププレートに「揚げもの用」ラベルで表示しています。
- 鍋の種類や油の量によって自動消火したときの油の温度は異なります。

揚げもの用



(ラベル)

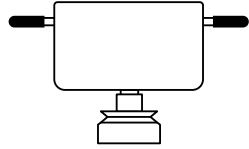
⚠ 警告

正しい鍋ののせかた

- 鍋底は温度センサー頭部に密着するようにのせる。



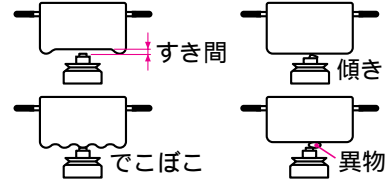
必ず守る



- このような状態では使用しない。(調理油の量に関係なく発火する場合や途中消火場合があります。)



禁止



- 鍋底が温度センサーに密着しない鍋は使用しないでください。
鍋底が凹状になっているものを使用すると、温度センサーが正しくはたらかないことがあります。
- 鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上(調理物の重さを含む)が必要です。
とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

⚠ 注意

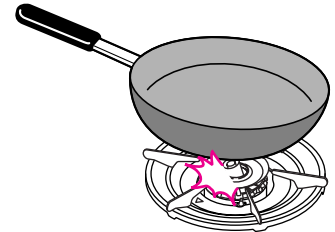
温度センサーの注意

- 強いショックを加えたり、キズをつけたりしない。
- センサー部はいつも清潔にする。センサー部に汁やゴミが付着したときには水に布を浸し、固くしぼってからふきとるようにする。
また、やかんや鍋などの底もきれいにする。
- センサー部を押し、スムーズに上下に動くか確認する。

温度センサーが正常に作動しない場合があります。



禁止



焦げつき消火機能について

- 焦げつき消火時の焦げの程度は鍋の材質・火力・内容物の種類によって異なります。
- 弱火から強火に切り替えた場合にセンサーがはたらいで自動消火することがあります。
再度点火すると正常に作動します。

こんな調理は高火力バーナーでしてください。

- 標準バーナーは温度センサーが約250℃になると弱火になるようになっています。
下記のような調理は高火力バーナーを使用してください。
- ・ いりもの料理(ごま・大豆など)のように高温を必要とする調理
- ・ たこ焼きプレートのように底面がでこぼこした調理器を使う場合

グリル異常過熱防止センサーについて

グリル庫内や受け皿の温度が使用中異常に高くなったときや、連続で使用する場合などで温度が高い場合、安全のためガスを止め自動消火したり、点火後すぐに消火したりします。

- 次のようなときにグリル異常過熱防止センサーがはたらいで自動的に消火したり、魚が焼ける前に消火したり、連続使用をすることができません。
 - ・ 空焼きなどで長時間使用した場合。 ・ 予熱しすぎた場合。 ・ 連続で長時間使用した場合。
 - ・ 魚などが庫内で燃えた場合。 ・ グリル受け皿の温度が異常に高くなった場合。
 - グリル異常過熱防止センサーがはたらいした場合
 - ・ グリル庫内の温度がある程度下がるまで再使用できない場合がありますので、しばらく(約3分程度)待ってから点火操作をしてください。
- グリル異常過熱防止センサーがはたらいしているときは点火操作はできますが、手を離すとブザー音(ピー)とともに火が消えますので注意してください。

点検・お手入れ、他

3 点検・お手入れ

- 機器のガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。
- けがをしないよう手袋などをして行ってください。

点 検

各部品の取り付けは？

- バーナーキャップ・ごとく・グリル排気口カバーなど正しく取り付けられていますか。

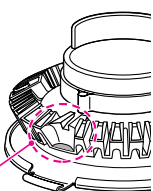
➡ 正しく取り付けてください。

👉 36 ~ 40

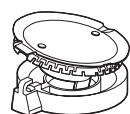
バーナーキャップは？

- 炎口が目づまりしていませんか。このイラストはバーナーキャップの下面です。

汚れ・目づまりなど



- 傾いたり浮いたりしていませんか。

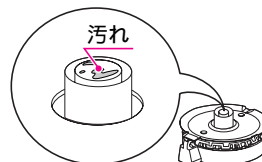


➡ お手入れのしかたを参照してください。

👉 40

温度センサー・立消安全装置は？

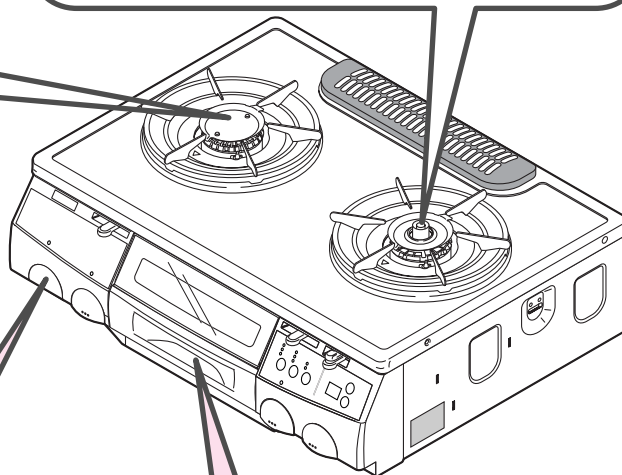
- センサー頭部が汚れていませんか。



- 立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？

➡ お手入れのしかたを参照してください。

👉 40



乾電池は？

《乾電池の交換目安はおよそ1年です。》

- こんろバーナー・グリルバーナー使用時、電池が消耗してくると、予告としてブザー音（ピー）がなり、電池交換サインが点滅します。使用することはできますが、早めに新しいアルカリ乾電池（単1形2個）と交換してください。



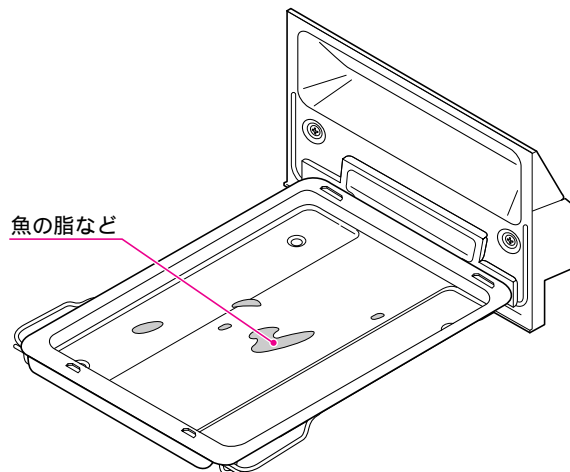
- さらに電池が消耗してくると使用できなくなります。

➡ 乾電池の取り付けかたを参照してください。

👉 11

グリル受け皿は？

- 魚の脂などたまっていませんか。



➡ お手入れのしかたを参照してください。

👉 37

お手入れ（点検・お手入れ後のセット方法）

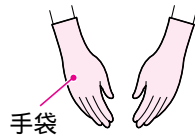
使用ごとにお手入れしてください。汚れたままにしますと汚れが落ちにくくなります。

△注意

- お手入れは手袋をはめて行う。
はめないと機器の角などでけがをするおそれがあります。



必ず守る



お願い

- シンナー・ベンジン・アルカリ性洗剤・研磨剤入り洗剤・金属たわしなどは塗装の変質、はがれの原因となりますので使用しないでください。

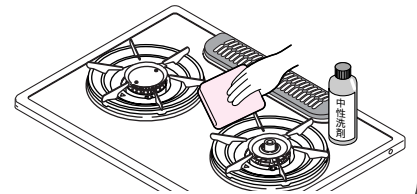


禁止



トッププレート

- トッププレートが十分冷えてから、お手入れを行ってください。
- 表面が汚れたらそのつど、台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジや布などのやわらかい物でふき取ったあと、乾いた布で再度ふき取ってください。
表面についた煮こぼれなどの汚れをそのままにしておくと、こびりついて取れなくなります。
ご使用のたびにこまめにおふき取りください。
とくに、砂糖などを含んだ濃い汁はすぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。

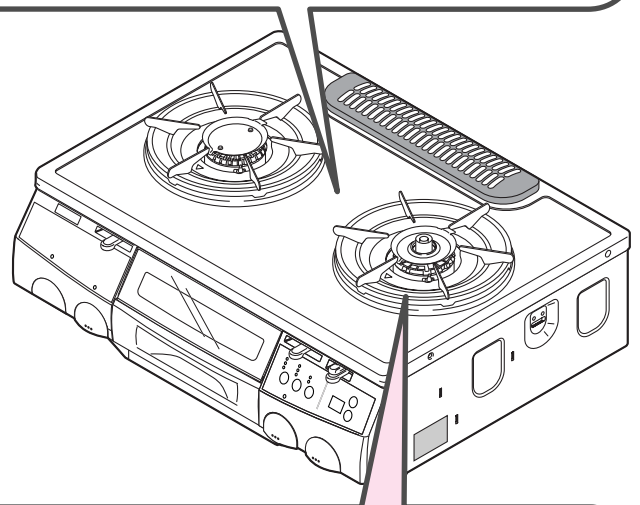


お願い

- 金属たわしや先の鋭いものは、トッププレートおよびバーナーリングに傷をつけるので、使わないでください。
- 漂白剤、強アルカリ洗剤、クレンザーを使用すると、バーナーリングや枠の色が薄くなったり、光沢が変わることがあります。
色ムラの原因になります。



禁止

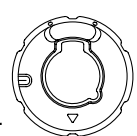
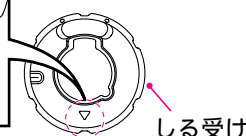
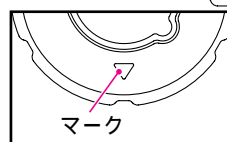
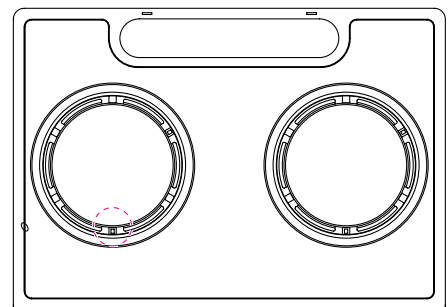


しる受け

- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

汚れが落ちにくいときはスポンジやナイロントワシに台所用中性洗剤をつけて洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

- お手入れ後のセット方法
しる受けのマークが手前にくるように、トッププレートにセットしてください。



点検・お手入れ、他

3 点検・お手入れ

- 機器のガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。
- けがをしないよう手袋などをして行ってください。

お手入れ（点検・お手入れ後のセット方法）

グリル部（グリル受け皿、グリル焼網、グリルとびら）

■グリル受け皿

（取りはずしてお手入れできます。取り出しかたと、取り付けかたは31ページを参照してください。）

- フッ素樹脂加工仕上げになっていますので、スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。

汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。

- 使用の都度、必ずお手入れをする。

汚れたまま放置したり、使用するとシミやフッ素のはく離の原因となります。

■グリル焼網

- フッ素系樹脂で塗装加工しております

- 使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤で丸洗いする。（ナイロンたわしや硬いものでこすると塗装がはがれます。）その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

焼網は、取り替え可能な交換部品です。長期間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったり、塗装がはがれることがあります。

■グリルとびら

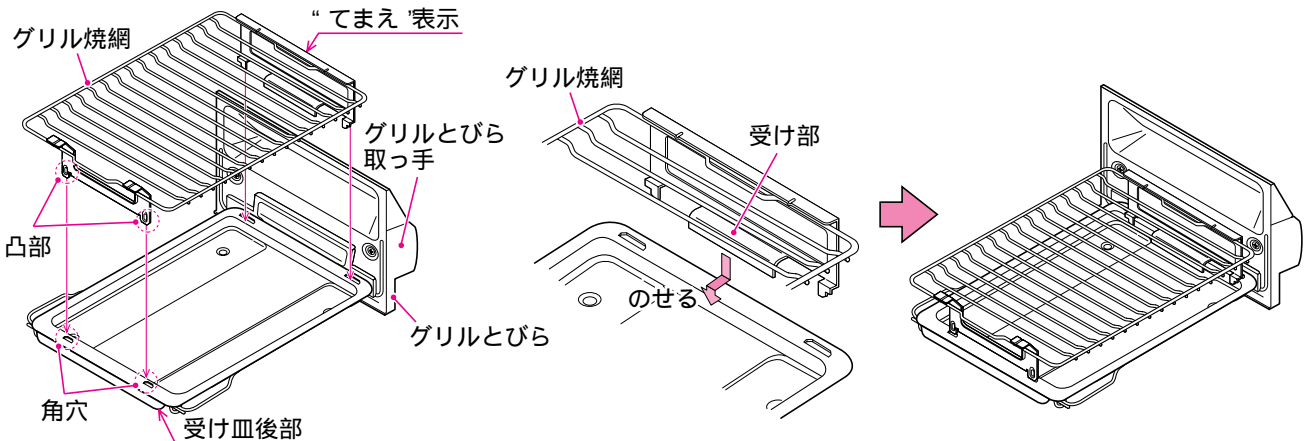
- グリルとびら取っ手は塗装加工してありますので、スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。

- グリルとびらガラスは使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤でお手入れしてください。

お 手 入 れ（点検・お手入れ後のセット方法）

グリル焼網の取り付けかた

- “てまえ”と表示している方をグリルとびら側にし、受け皿の後部にある角穴に焼網後部の凸部を差し込み、手前側の受け部を受け皿の上にのせてください。
焼網は前と後がありますので注意してください。

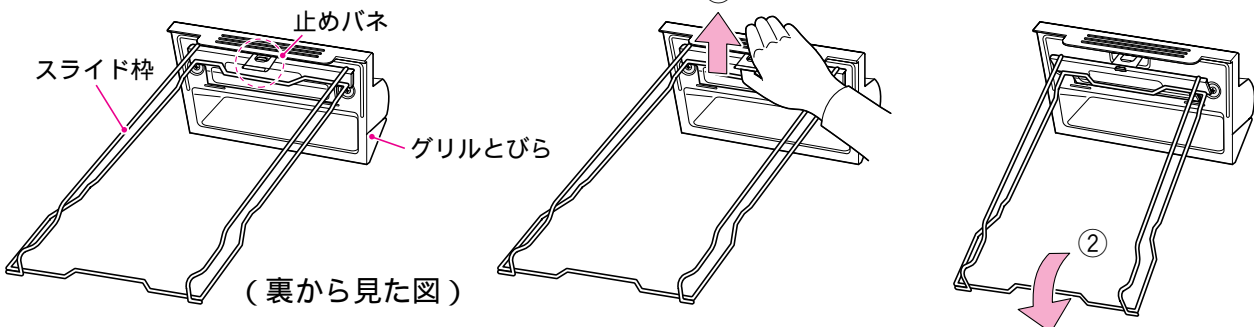


グリルとびらの取りはずしかたと取り付けかた

上下逆さまから見た図で説明しています。

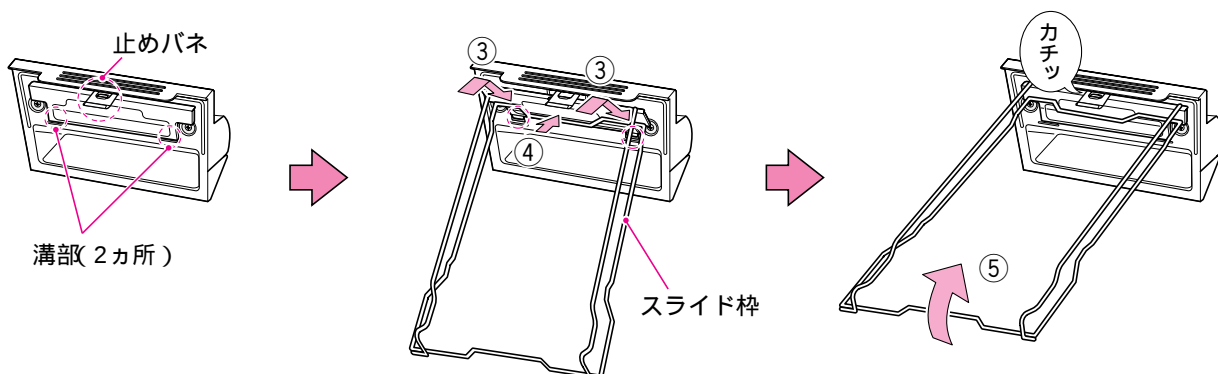
■グリルとびらの取りはずしかた

- スライド枠（線材）とグリルとびらを固定している止めバネを図の方向(①)に上げ、スライド枠を回転させる(②)と、取りはずせます。



■グリルとびらの取り付けかた

- グリルとびらの溝部(2カ所)にスライド枠を差し込み(③)、止めバネにそわせ(④)、スライド枠を図のように回転させる(⑤)と止めバネで、『カチッ』と音が鳴り取り付けられます。



点検・お手入れ、他

3 点検・お手入れ

- 機器のガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。
- けがをしないよう手袋などをして行ってください。

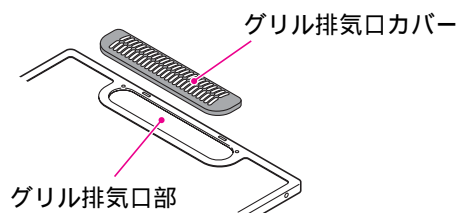
お手入れ（点検・お手入れ後のセット方法）

グリル排気口カバー

- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

汚れが落ちにくいときは台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

- お手入れ後のセット方法
グリル排気口カバーはグリル排気口部に取り付けてください。



ごとく

- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

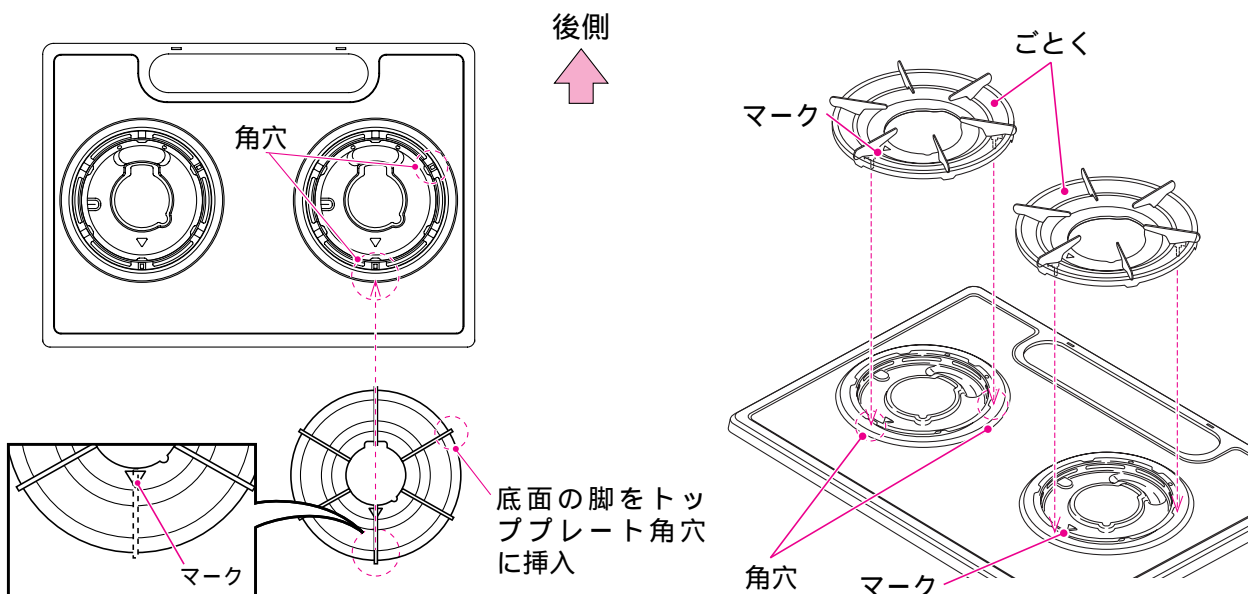
汚れが落ちにくいときはスポンジやナイロントワシに台所用中性洗剤をつけて洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

■ お手入れ後のセット方法

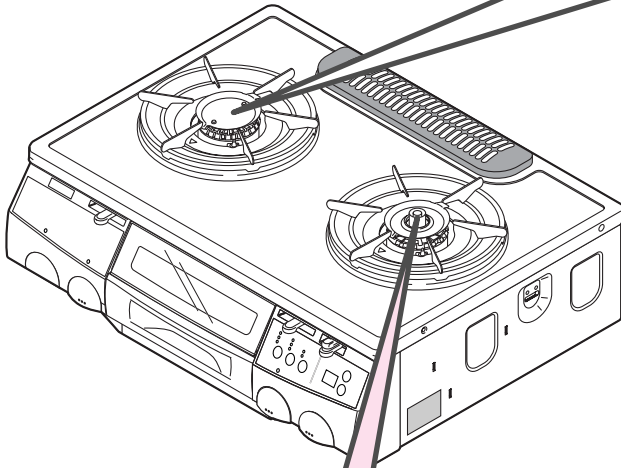
しる受け、バーナーキャップを正しくセットした後、ごとくを取り付けてください。ごとくのマークが手前にくるように、ごとくの底面の脚をトッププレートの角穴に挿入してセットし、傾きがないことを確認してください。

⚠ 注意

- ごとくの欠き部を、必ずバーナーリングの凸部に合わせる。
合わせないとごとくが傾き、鍋の転倒や、不完全燃焼のおそれがあります。

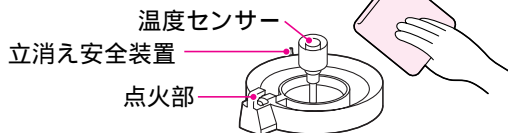


お手入れ（点検・お手入れ後のセット方法）



温度センサー・点火部・立消え安全装置

- 煮こぼれなどの汚れを布でふき取る。
（洗剤などは使用しない。）

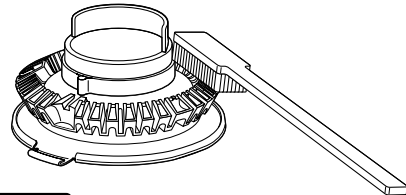


お願い

- 汚れをふき取る際、強い力を加え、傾けないようにしてください。
故障の原因となります。

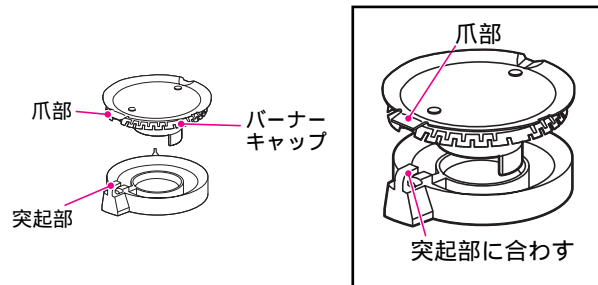
バーナーキャップ

- 表面はスポンジと洗剤で丸洗いし、目詰まりしていたら裏面から歯ブラシを使って洗う。
- 煮こぼれしたときは必ずお手入れしてください。



お願い

- 強くこすったり、当てたりしない。
傷、ゆがみ、変色・はく離の原因となります。
- バーナーキャップの取り付けかた
図のようにバーナーキャップの爪部が点火プラグの真上にくるように合わせ、バーナーキャップをセットしてください。
バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。



[拡大図]

お願い

- バーナーキャップを正しく取り付ける。
バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形するおそれがあります。

機器表面・操作部

- 乾いた布でよくふく。

汚れが落ちにくいときは中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

点火/消火ボタン、グリルとってなどの樹脂部には特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

3 故障かな？と思ったら

- 故障かな？と思ったらただちに使うのをやめてください。
- 故障かな？と思ってもよく調べると故障でない場合があります。
まず、次のことをお調べください。

こんなとき	原因	参照ページ
点火しない。 点火しにくい。 火が消える。	●機器のガス栓が全開になっていますか？ ●乾電池が消耗していませんか？ ●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップの炎口がつまっていますか？ ●点火プラグ・立消え安全装置が汚れたり、ぬれていませんか？ ●点火ノ消火ボタンを止まるまでいっばいに押ししていますか？ (数秒間押ししましたか？) ●グリル異常過熱防止センサーがはたらいていませんか？ (連続焼きなどで庫内温度が高くなっていますか？)	17 35 35 35 35 17・27 33
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	ただちに使うのをやめ、機器のガス栓を閉じてから原因を調べてください。 警告 ●周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などはありませんか？ 火災のおそれがあります。 ●煮こぼれや風などで火が消えていませんか？	3 33
消火しやすい。 使用中火が消える。	●バーナーに風が当たっていませんか？ ●煮こぼれがバーナーにかかっていますか？ ●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？	33 33 35
	<標準バーナー(温度センサー付)側> ●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていますか？ ●温度センサーが汚れていませんか？ ●鍋を正しくのせていますか？ ●火をつけてから約2時間(高温で30分)以上たっていますか？ ●鍋底が凸凹していませんか？	33 35 32 33 32
	<高火力バーナー側> ●火をつけてから約1時間以上たっていますか？	33
	<グリルバーナー側> ●グリルタイマーを適正時間にセットしていますか？ ●焼きすぎたりしていませんか？	29・30 34
	●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップ炎口がつまっていますか？	35 35
黄炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。		

● 次のような現象は故障ではありません

● はじめてグリルを使用するとき、煙やにおいが出る。		部品についている油が焼けるためです。27ページをご覧ください。
● パチパチとすべての点火装置で音がする。		同時点火方式となっていますので、1ヶ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。
● 点火後や消火後にキシミ音がでる。		加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。
● こんろとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。		焼き物の塩分（塩化ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムによるものです。
● 消火時「ボン」と音がする。		火が消えたときの音で異常ではありません。
● 消火しても数秒間火が残り、すぐに消火しない。		バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためで異常ではありません。
● グリル使用中に魚の脂のパチパチはねる音がする。		魚に含まれている水分が脂と接触して蒸発する音で異常ではありません。
● こんろ燃焼時に点火部でポッポッと音がする。 ● 大火になるとき一瞬炎が大きくなる。		火力によってはバーナー内部で音が鳴る場合がありますが異常ではありません。バーナー内のガスが一度に出されるためで異常ではありません。
● ごとくの先端が変色や凹凸状になる。		こんろ部を使用すると、ごとくのつめの先端が過熱されホーローがはがれたり、凹凸状になりますが異常ではありません。

- 以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い求めの販売店またはもよりの東邦ガス営業所（別紙サービス網一覧表）に連絡してください。不完全な処置や異常がある状態で使い続けると事故のもとになります。

3 故障かな？と思ったら

お知らせ表示（標準バーナー・グリルバーナーのみ）

- 標準バーナー・グリルバーナーの安全装置（33ページ）がはたいたり、使用方法の不具合があった場合、自動的に消火すると同時にブザー音が鳴り燃焼ランプ点滅・タイマー時間表示の数字が点滅してお知らせします。

お知らせ表示一覧 《ブザー音（ピー）でお知らせ報知します。》

お知らせ表示		部 位	原 因	処置方法
燃焼ランプ	タイマー表示部			
4回点滅		こんろバーナー	消し忘れタイマー作動	【こんろ】 点火 / 消火ボタンを 止の状態 に戻す。 続けてお使いになるときは、再び点火してください。
消灯		標準バーナー	タイマー設定時間が終了したとき	
	 10秒間点滅	グリルバーナー		
3回点滅		標準バーナー	焦げつきや異常高温になったとき	
	 10秒間点滅	グリルバーナー	グリル異常過熱防止センサー作動（魚など入れずに空焼きした場合や時間を忘れて焼きすぎた場合）	【グリル】 点火 / 消火ボタンを 止の状態 に戻す。 続けてお使いになるときは、しばらく（約3分程度）待ってから再び点火してください。
1回点滅		こんろバーナー	バーナー不着火（点火に失敗したとき）	
	 10秒間点滅	グリルバーナー		
2回点滅		こんろバーナー	バーナー途中消火（煮こぼれや風などで消火したとき）	
	 10秒間点滅	グリルバーナー		
電池交換サイン点滅		乾電池	電池が消耗してきたとき	点火 / 消火ボタンを 止の状態 に戻す。 電池を交換してください （アルカリ乾電池：単1形2個）

燃焼ランプおよびタイマー表示部の点滅はそれぞれの点滅回数を10回くり返します。

上記以外、「24」「31」「32」「70」「71」「72」「73」の表示が出た場合。

- ➡ 点検が必要です。点火／消火ボタンを **止の状態** に戻し、お買い求めの販売店または、もよりの東邦ガス営業所に連絡してください。

点検・お手入れ、他

3 アフターサービス

アフターサービス

サービスのお申し込み

- 41～43ページの「故障かな？と思ったら」を見て、もう一度確認してください。
- 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お買い求めの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所（別紙サービス網一覧表）に連絡してください。
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 名 ガステーブル G-3WVFA4-L(SG)またはG-3WVFA4-R(SG)
(機器前面に貼付のシールをご覧ください。)
2. 型式名 LW2235TLまたはLW2235TR
(機器右側面に貼付の銘板をご覧ください。)
3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
4. ご住所・お名前・電話番号・FAX番号・道順（できるだけ詳しく）

転居される場合

ガスには都市ガス（数種類）およびLPガスの区分があります。

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い求めの販売店または、転居先のガス事業者に連絡してください。

この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。

- ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保証書

取扱説明書の46ページが保証書になっています。

- 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。
保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店またはもよりの東邦ガス営業所（別紙サービス網一覧表）に相談してください。
修理によって性能が維持できる場合は修理（有料）いたします。

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》の保有期限は、製造打ち切り後5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。

3 仕様

仕様

品 名	ガステーブル	
商 品 コード	G-3WVFA4-L(SG)	G-3WVFA4-R(SG)
前面パネル・トッププレート	フッ素樹脂加工	フッ素樹脂加工
型 式 名	LW2235TL	LW2235TR
点 火 方 式	連続スパーク点火	
安 全 装 置	・立消え安全装置 (全バーナー) ・調理油過熱防止機能 ・焦げつき消火機能 ・こんろ消し忘れタイマー(約2時間・約30分) ・こんろ消し忘れタイマー(約1時間) ・グリルタイマー(最大設定時間15分) ・グリル異常過熱防止センサー	
外 形 寸 法	高さ180mm×幅592mm×奥行き490mm	
質 量 (本 体)	13kg	
付 属 品	・取扱説明書(保証書) ・アルカリ乾電池(単1形 1.5V)2個 ・サービス網一覧表 ・クッキングブック ・ゴム管止め(2個)	

使 用 ガ ス グ ル ー プ	1 時間当りのガス消費量 k W				ガス接続
	個別ガス消費量			全点火時 ガス消費量	
	高火力バーナー	標準バーナー	グリルバーナー		
都市ガス用13A	4.20	2.97	2.33	8.37	φ 9.5mm ガス用ゴム管

本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

保証書

品 名	ガステーブル
-----	--------

このたびは当社製品をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は東邦ガス供給区内において都市ガス用としてお客様の正常な使用状態において万一、機器本体が故障した場合には、本書の記載内容で無料修理を行うことを約束するものです。

< 無料修理規定 >

1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店または、もよりの弊社が無料修理致します。
2. 保証期間内に故障し、無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店または、もよりの弊社にご依頼のうえ、本書をご提示ください。
なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. ご贈答品で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、もよりの弊社にご相談ください。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in Japan.)
6. 本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
7. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 住宅用途以外(業務用：喫茶店、飲食店など)でご使用になられた場合による故障および損傷。
 - (ロ) 車両、船舶に備品として搭載された場合に生じた故障および損傷。
 - (ハ) 工事説明書および取扱説明書などに指示する方法以外の工事設計または取付工事などが原因で生じた不具合、故障および損傷。
 - (ニ) お買い上げ後、取付場所の移動・落下などによる故障および損傷。
 - (ホ) 建築躯体の変形など住宅部品本体以外の不具合に起因する機器の不具合および塗装の退色、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。
 - (ヘ) 適切な使用、維持管理を行わなかった場合および不当な修理や改造による故障および損傷。
 - (ト) ガスの供給事情による故障および損傷。
 - (チ) 指定規格以外のガス(ガスグループ)および電気(指定外の電池含む)で使用された場合。
 - (リ) 火災・爆発などの事故、落雷・地震・噴火・風水害・煤煙・異常気象などの天災・地変および戦争・暴動など破壊行為による故障および損傷。
 - (ヌ) 海岸付近・温泉地などの地域における塩害・腐食性の有害ガスおよびほこりなどの空気環境に起因する故障および損傷。
 - (ル) ねずみ・鳥・くも・ゴキブリなどの動物の侵入および行為に起因する故障および損傷。
 - (ヲ) 消耗部品の取り替えおよび保守などの費用。
 - (ワ) 熱量変更に伴う改造・調整の場合。
 - (カ) 本書の提示がない場合。
 - (コ) 本書に保証期間、お客様名、販売店名の記入捺印のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。

お 客 様	お 名 前	TEL
	ご 住 所 〒	
保 証 期 間	お買い上げ 年 月 日から 1 年間	
販 売 店	店 名	TEL
	住 所 〒	

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などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの弊社にお問い合わせください。

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アフターサービス欄をご覧ください。

保証責任者 **東邦ガス株式会社** 〒456-8511 名古屋市熱田区桜田町19番18号

製 造 元 **株式会社**  **PRO** 〒554-0023 大阪市此花区春日出南3丁目2-10

年 月 日	修 理 記 録 (修 理 内 容)	サ ー ビ ス 員 印

	長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！ • とくどきガスくさい。 • スイッチやボタンの操作が不確実。 • 焦げくさい臭いがする。 • こんろ部、グリル部が点火しにくい。 • その他の異常や故障がある。 以上のような症状のときは、ガス栓を閉じ、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検・修理を相談してください。
---	--

水いらず ワイド両面焼グリル

COOKING BOOK



グリル受け皿には水を入れないで使用してください。

上手な魚の焼き方Q & A

グリル受け皿には
水を入れない。

必ず守ってね！

魚の焼きかたの手順

- ①魚の下準備をする。
 - 塩焼きの場合は、塩をふりしばらくおく。
 - 尾やひれなどには厚めに塩をふるか、アルミはくでおおう。
- ②予熱をする。(約2分)
- ③一旦消火し、魚を焼網にのせて再点火し、タイマー時間を合わせる。

■お料理に合った火加減をしてください。

上火・強 下火・強	上火・強 下火・弱	上火・弱 下火・強	上火・弱 下火・弱
《適した料理》 ●魚の素焼きや塩 焼きに。	《適した料理》 ●たれの付け焼きや、 みそ漬けなどのこ げやすいもの。	《適した料理》 ●貝類など下火の 火力を必要とす るもの。	《適した料理》 ●火の通りにくい もので、じっく り焼くもの。

火力の切り替えについては、機器の『取扱説明書』に従ってください。

火力を有効に使うためのワンポイントアドバイス

《火力が強・強、
弱・強の場合》

焼網の中央部と外周部は、
火力が少し弱くなります。

中央部
外周部
切り身の
薄い部分

尾や切り身の薄い
部分を外周部に置
いて焼く。

《火力が強・弱、
弱・弱の場合》

焼網の中央部は、火力が
少し弱くなります。

中央部
切り身の
薄い部分

尾や切り身の薄い
部分を中央部に置
いて焼く。

《1尾だけ焼く場合》

焼網の中央部は避け、少
し左右に寄せて焼く。

《姿のままで焼く場合》

魚の尾を焼網の手前側に
寄せて焼く。

手前側
尾

焼網の手前側は火力を
弱くしているため、尾
が炭化したり取れたり
しにくくなります。

Q. すぐこげてしまうんだけど？

A. 上記ワンポイントアドバイスを参考に焼く。

こげやすい尾やひれなどには厚めに
塩をふるか、アルミはくでおおって
焼く。

アルミはく

Q. 魚が形くずれしてしまうん
だけど？

A. おはしなどで焼網の下側から魚を
数カ所つかし、魚を焼網から離し
てから取り出す。

Q. みそ漬けや粕漬けを焼く場合は？

A. みそや粕を十分にふきとって焼く。

Q. 塩焼きの場合は？
(ふり塩のタイミングは？)

白身魚
(タイ・カレイなど)

焼く10～30分前に

青背の魚
(サバ・アジなど)

焼く30分～1時間前に

青背の魚は生ぐさみ分がでるので、一旦
ふきとった後、更にふり塩をするとよい。

●貝(殻付き2枚貝)を焼く場合は、貝の上にアルミはくをかぶせて焼くと、殻の表面がはく離せず、きれいに焼けます。



魚の焼き時間早見表



予熱時間2分(火力：強)

料理名	分量(一尾・一切あたりの単位)	火力調節		焼き時間
		上火	下火	
あじの塩焼き	4尾 (約150g)	強	強	約 12分
さんまの塩焼き	4尾 (約150g)			約 8分
さばの塩焼き	6切 (約80g)			約 7分
鮭の切り身	6切 (約80g)			約 6分
あじのひらき	4枚 (約70g)			約 5分
さんまのひらき	2枚 (約100g)			約 4分
干しかれい	2枚 (約120g)			約 7分
めざし・ししゃもなど	約10尾			1 5分
ぶりの照り焼き	6切 (約80g)	強	弱	約 7分
みそ漬けの魚	6切 (約80g)			約 7分
焼きはまぐり	8ヶ (約40g)	弱	強	約 4分
みりん干し	8枚 (約30g)	弱	弱	2 5分

焼きすぎには十分注意してください。
厚みのある魚(あじ、さんまなど)は予熱なしでも構いません。

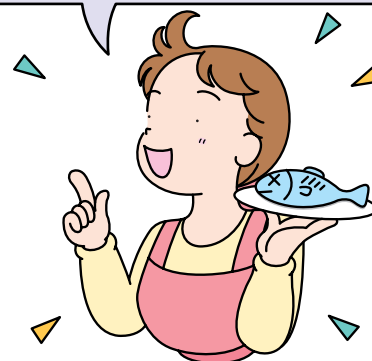
- 調理物(魚など)の種類や大きさにより目安の焼き時間より早く自動消火してしまうことがあります。グリル過熱防止センサーがはたらいたことによるもので異常ではありません。もう少し焼きたい場合は再点火して焼きすぎに注意しながら使用してください。

- グリル使用中はそばから離れないでください。
- グリルを使用する場合は、その都度グリル受け皿に脂などがたまっていないかを確認してから使用してください。
- グリル使用中はグリルとびらを完全に奥まで押し込んで使用してください。グリル過熱防止センサーが正常にはたらかず、発火するおそれがあります。
- さんまなど脂の多い魚などを焼くとグリルとびらガラス周辺より煙が出たり、グリル排気口カバーから煙が多く出ることがあります。
- 使用中に魚の脂のパチパチはねる音がありますが異常ではありません。

- 冷蔵庫から出した冷たいままの魚などをすぐに焼くと焼き上がりがよくない場合がありますのでしばらくおいてから焼いてください。

- 連続で使用する場合は一旦消火し、受け皿にたまった脂などを取り除いてから再点火して使用してください。
- 再点火しても消火してしまう場合は約3分程度まってから点火操作を行ってください。

火加減・焼き時間はあくまで目安です。
量や好みによって調節してくださいね！



詳しくは取扱説明書をご覧ください。

タチウオの変わり焼き

予熱時間
なし
焼き時間
約 8 分

材料（4人分）

- タチウオ 4切
(1切 約100g)
- 粒マスタード . . . 大さじ2
- A { 生パン粉 . . . 大さじ3~4
- 粉チーズ 大さじ1
- サラダ油 . . . 大さじ1 1/2
- 塩・こしょう 各少々

Aにみじん切りにしたハム、パセリを加えると色あざやかな仕上がり。

火 力	
上火	強
下火	強

《作り方》

- ① タチウオは皮を取り、塩・こしょうをして少しおき、水気をふく。
- ② 油をぬった焼網に①を並べ、粒マスタードをぬり、混ぜあわせたAを丁寧にのせる。
- ③ さらにサラダ油を1切れに小さじ1弱ずつかけて約8分焼く。



予熱時間
なし
焼き時間
約 9 分

白身魚の包み焼き

材料（4人分）

- 白身魚 4切
(1切 約60g)
- A { しめじ 100g
(小房に分ける)
- ピーマン 2個
(くし形に切る)
- トマト 1/2個
(くし形に切る)
- レモン(輪切り) 8枚
- 白ワイン 大さじ1
- しょうゆ 小さじ1
- バター(のせ用) . . . 20g
(ぬり用) 適量
- 塩・こしょう 各少々

火 力	
上火	強
下火	強

《作り方》

- ① 白身魚は塩・こしょう・白ワインをふっておく。
- ② 2.5cm角のアルミはくを4枚用意する。
アルミはくにバターをぬり、①をおきAを彩りよくのせ、上から塩・こしょう・しょうゆをふり、バターをのせて包む。
- ③ 焼網に並べて約9分焼く。

アルミはくの包みかた



豚肉のチーズ焼き

予熱時間
なし
焼き時間
約 7 分

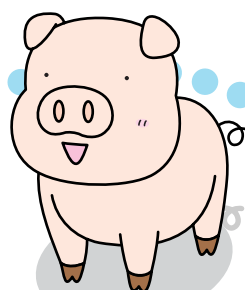
材料（4人分）

- 豚ロース肉 4枚
(1枚 約80g)
- ロースハム 4枚
- トマト(輪切り) 2/3個
- スライスチーズ 4枚
- 塩・こしょう 各少々

火 力	
上火	強
下火	強

《作り方》

- ① 豚肉は筋切りをし、軽く肉たたきでのばし、塩・こしょうをする。
- ② ①にロースハム・トマト・スライスチーズをのせ、油をぬった焼網に並べて約7分焼く。



予熱時間
なし
焼き時間
約 13 分

ピーマンのハンバーグ詰め

材料（4人分）

- ピーマン 6個
- 合いびきミンチ . . . 300g
- 玉ねぎ 小1/2個
(みじん切り)
- A ● 卵 1個
- パン粉 大さじ2
- 牛乳 大さじ2
- 塩・こしょう 各少々
- 薄力粉 適量

火 力	
上火	弱
下火	弱

《作り方》

- ① ピーマンは縦半分に切り、種を取り除き、うすく薄力粉をふっておく。
- ② ボールにAを入れ、ねばりがでるまで、よく混ぜる。
- ③ ②をピーマンに形よく詰め、焼網に並べて約13分焼く。

ケチャップかデミグラスソースをそえれば、一層おいしくなります。

ナスとトマトのグラタン

予熱時間
なし
焼き時間
約12分
(2回目
約9分)



火力	
上火	弱
下火	弱

材料(4人分)

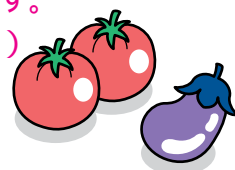
- ナス・・・・・・・・大3個
(5~6mmの輪切り)
- トマト・・・・・・・・大1個
(半月の薄切り)
- チーズ・・・・・・・・150g
(とけるタイプ)
- ミートソース・・・・500g
(市販のもの)
- サラダ油・・・・適量
- 塩・こしょう・・・・各少々

《作り方》

- ① 輪切りのナスはアク抜きをし、水気を切って炒め揚げにする。
- ② 耐熱性容器にミートソースを薄く敷き、①とトマトを並べ、上からもミートソースをかけ、チーズを散らす。

これをくり返し、一番上にミートソースとチーズがくるように重ねて入れ、2人分(2皿)を約12分焼く。

2人分ずつ2回に分けて焼きます。
(2回目の焼き時間は約9分です。)



予熱時間
なし
焼き時間
約9分

ナスの田楽

材料(4人分)

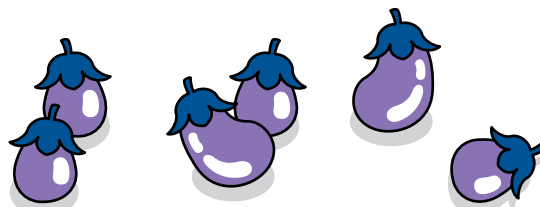
- ナス・・・・・・・・2個
- A { 白みそ・・・・100g
- 酒・・・・大さじ1
- みりん・・・・大さじ1
- 砂糖・・・・小さじ1



火力	
上火	強
下火	強

《作り方》

- ① ナスは縦半分に切り、切り口に格子状の切り目を入れる。
- ② 鍋にAを合わせて、中火で練り上げる。
- ③ ナスは約7分素焼きし、②をぬり、再度焦げ目がつくまで約2分焼く。



焼きリンゴ

予熱時間
なし
焼き時間
約 9 分

材料（4人分）

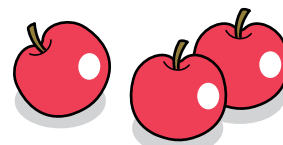
- リンゴ（約250g）・・・1個
- グラニュー糖・・・大さじ1杯
- 無塩バター・・・・・・・・・・20g
- シナモンパウダー・・・少々



火 力	
上火	強
下火	弱

《作り方》

- ① リンゴを8つ割りにし、芯を取り除き、皮に2～3ヶ所フォークで穴をあけます。
- ② アルミケースに入れ、グラニュー糖、シナモンパウダーを少々ふり、バターをのせます。
- ③ 焼網に並べて約9分焼きます。



予熱時間
なし
焼き時間
約 7 分

ツナと卵のマヨネーズ焼き

材料（4人分）

- ツナ（缶詰）・・・・・・・・50g
- ゆで卵・・・・・・・・2個
- マヨネーズ・・・・・・・・大さじ4
- マスタード・・・・・・・・小さじ1
- 塩・こしょう・・・・・・各少々



火 力	
上火	弱
下火	弱

《作り方》

- ① ツナは汁気をよく切る。
- ② ゆで卵は殻を取り、粗切りにする。
- ③ ①と②を合わせ、マヨネーズ・マスタードであえ、塩・こしょうで調味する。
- ④ アルミケースに分けて入れ、焼網に並べて約7分焼く。





オーブントースターで調理できる市販の

●冷凍食品（グラタン、ピザ、フライなど）が調理できます。

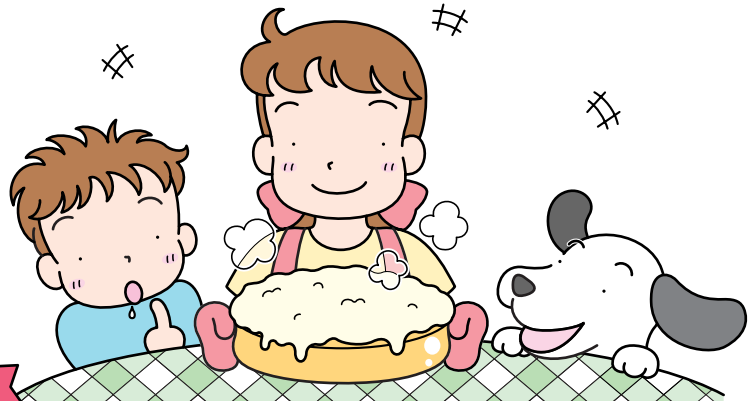
焼き時間の目安は？

⇒オーブントースター（800W）
のものとはほぼ同じ！



量や好みにより調節
してね！

ピザなど裏面がこげやすい調理物の場合、しわをよせたアルミはくを2枚重ねて下に敷きます。周囲がこげる場合には、アルミはくの端を立てましょう。



火力は？

⇒上火：強
下火：弱 に合わせ！

強
弱

予熱しないでください。

注意！

油物（肉類・フライ類）は、アルミはくを敷かずにそのまま焼いてください。アルミはくを下に敷いて焼くと油がたまり、燃える危険性があります。



バラエティ料理の焼き時間早見表

予熱なし



料理名	分量	火力調節		焼き時間	調理ポイント
		上火	下火		
 焼きナス	ナス 4個 (1個 約100g)	強	強	約12分	ナスは丸ごと焼き、焼き上がれば皮をむく。
 焼きおにぎり	おにぎり 6個 (1個 約100g)			約9分	素焼き(約6分)後、たれ(しょうゆ大さじ2、みりん小さじ1/2)をぬり、再度約3分焼く。
 焼き厚あげ	厚あげ 8個 (1個 約80g)	強	弱	約9分	厚あげは熱湯をかけ、油抜きしてから焼く。
 焼きもち	もち 8個 (1個 約50g)			約6分	焼いている途中に、もちの位置を変えて焼く。
 焼きとうもろこし	とうもろこし 3本	弱	弱	約11分	焼いている途中に、トウモロコシの位置を変えたり、回転させたりして焼く。
 焼きいも	さつまいも 3本 (1本 約250g)			約30分	アルミはくにくるんで焼く。焼いている途中に、いもの位置を変えたり、回転させたりして竹串が通るまで焼く。

●グリル庫内の温度が高くなった場合や約15分以上連続で使用した場合など自動的に火が消えます。
(詳しくは取扱説明書をご覧ください。)

火加減、焼き時間はあくまで目安です。量や好みにより調節してください。