家庭用

	60cm幅	75cm幅
商品コード	GBC4WNGN25(STSV)	GBC4WNGN26(STSV)
型式名	C3WF8PWA	C3WF9PWA

ビルトインコンロ
取扱説明書 保証書付

このたびは、東邦ガスのガスビルトインコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

◎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54ページが保証書になっています。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、もよりの東邦ガスにお問い合わせください。

TOHO GAS

36376100 TU61

らくらく操作！

楽々点火方式　点火ボタンを押し、指を離しても連続スパークして自動点火

温調操作部　ワンプッシュで開閉できる

グリルとびら部　グリル部スライドレール方式で開閉がスムーズ

おまかせ機能！

タイマーモード　1分単位で消火時間を設定できる

揚げものモード　揚げものの設定調理油温を保つ

湯わかしモード　お湯が沸けば自動で消火

炊飯モード　自動でガス火のご飯が炊ける

オートグリル　焼き時間・火加減を自動でコントロール

安全機能！

コンロ グリル **立消え安全装置**　万が一火が消えても、ガスを自動でしゃ断

グリル **グリル異常過熱防止センサー**　グリル庫内の温度が異常に高くなると、自動で火力を弱めたり、自動で消火

コンロ **焦げつき自動消火**　鍋が焦げつきはじめると自動で消火

コンロ **調理油過熱防止**　油の過熱による発火を防ぐため、自動で消火

コンロ グリル **消し忘れ消火機能**　じっくり料理の消し忘れも、自動で消火

コンロ **鍋なし検知**　鍋を離したら、弱火になって自動で消火

各部のなまえ 3
かんたん操作ガイド 5
必ずお守りください(安全上の注意) 7
周囲の防火措置について 16

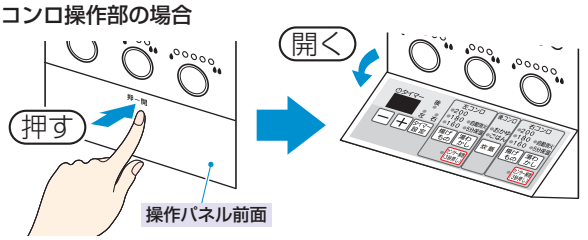
コンロを使う準備 17
コンロの使いかた 19
タイマーモード 21
揚げものモード 23
湯わかしモード 25
炊飯モード 27
グリルを使う準備 31
グリルの使いかた：マニュアルグリル 33
オートグリルモード 35
ダッチオーブンモード 37
安全機能・温度センサー 41
電池交換 43

お手入れ 44
Q&A（よくある質問） 49
故障かな？と思ったら 50
次の表示が出たら 51
仕様・アフターサービス 52
別売部品 53
保証書 54

各部のなまえ

操作部の開けかた

(例)コンロ操作部の場合



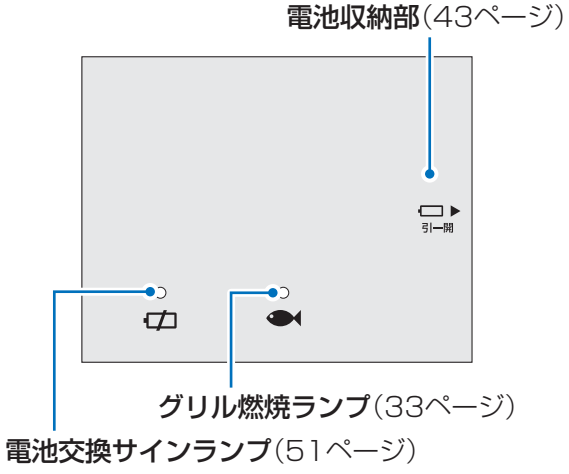
◇電源について

電源ボタンを押すことにより、機器の電源を入れたり切ったりすることができます。

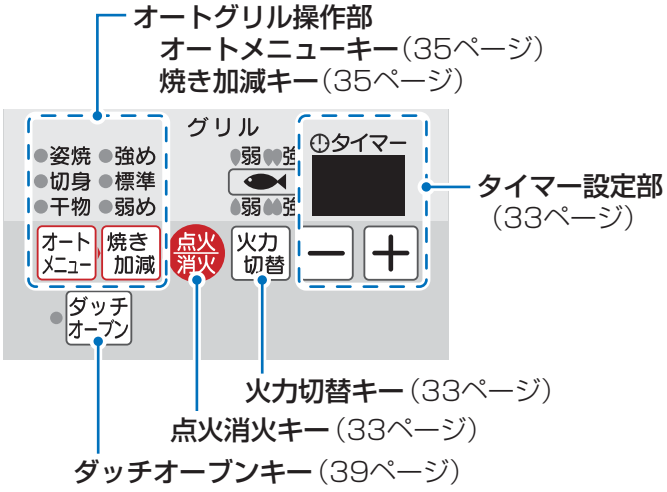
◇オートパワーオフ機能

コンロやグリルを使用していないときは、約3分後に電源が自動的に切れます。

電池収納部

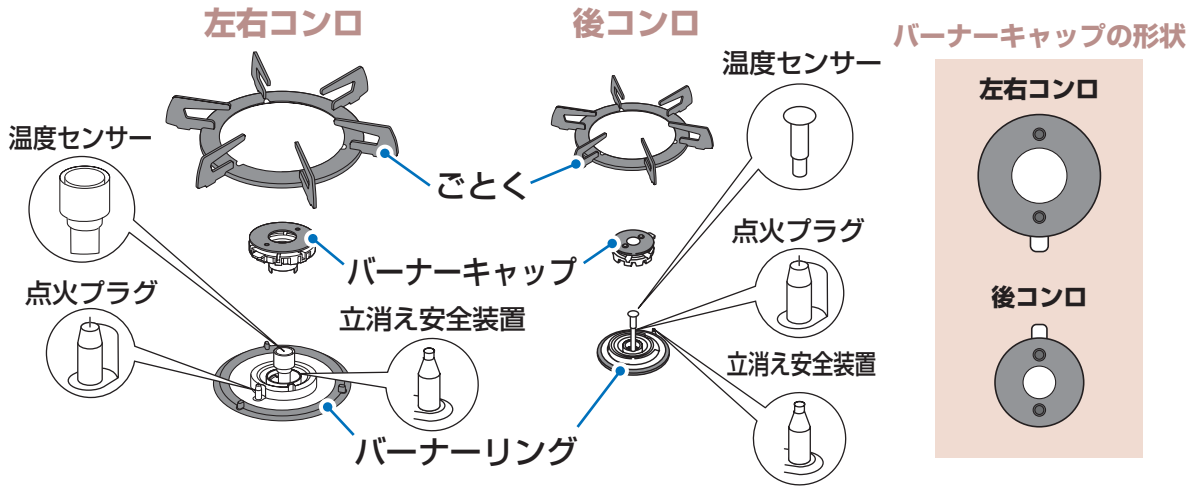


グリル操作部

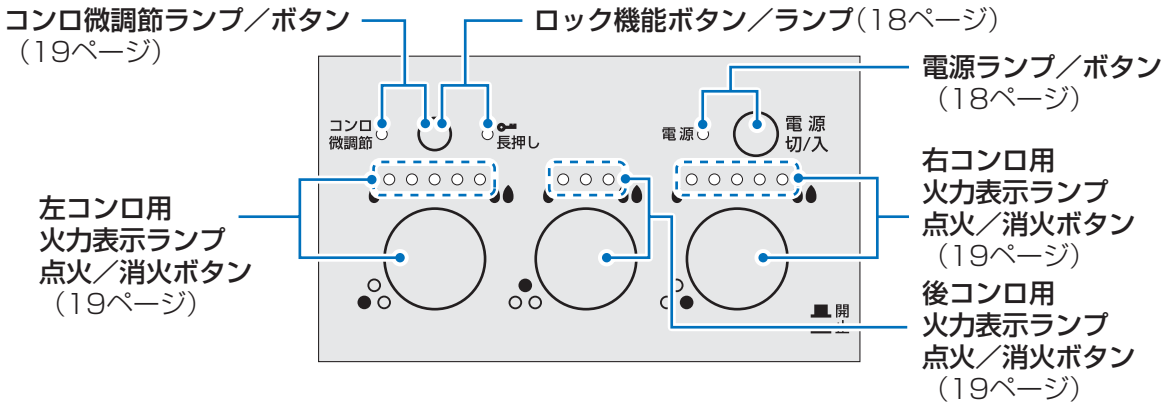


※操作部やパネルなどに保護シートが貼ってある場合があります。取りはずして使用してください。

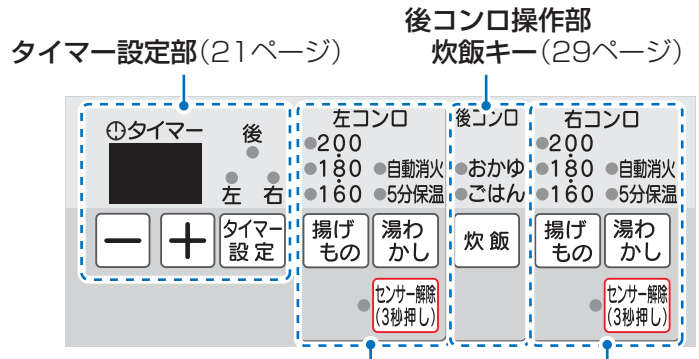
調理部



パネル部



コンロ操作部



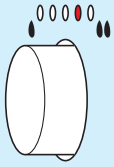
左コンロ操作部
揚げものキー（23ページ）
湯わかしキー（25ページ）
センサー解除キー（19ページ）

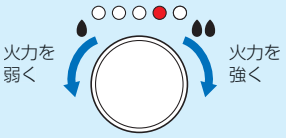
右コンロ操作部
揚げものキー（23ページ）
湯わかしキー（25ページ）
センサー解除キー（19ページ）

かんたん操作ガイド

◎電源を入れる

コンロ操作部
煮る、炒める
（左右コンロ）
☞ 19


①点火



②お好みの火力に
火力調節する

コンロ操作部
揚げもの
（左右コンロ）
☞ 23

①点火

②揚げもの温度を
設定する

コンロ操作部
お湯をわかす
（左右コンロ）
☞ 25

①点火

②湯わかしを
設定する

コンロ操作部
ご飯を炊く
（後コンロ）
☞ 27

①点火

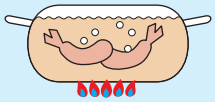
②炊飯を設定する

グリル操作部
オートグリルで
魚を焼く
☞ 35

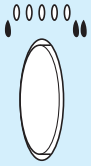
①魚に合わせ
メニュー設定

②焼き加減を
設定する

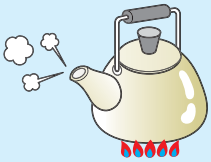
③調理が終了したら、
点火／消火ボタンを戻す



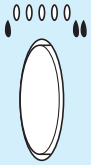
『ピピピッ』と鳴ったら
揚げもの開始



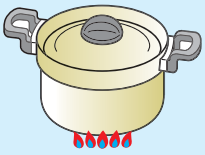
③調理が終了したら、
点火／消火ボタンを戻す



『ピー』と鳴り
自動消火



③点火／消火
ボタンを戻す



『ピピピッ』･･･自動消火
『ピー』･･･むらし終了

③点火／消火
ボタンを戻す

③点火する

残り時間が表示
（例：9分）

『ピー』と鳴り
自動消火

必ずお守りください(安全上の注意) ①

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

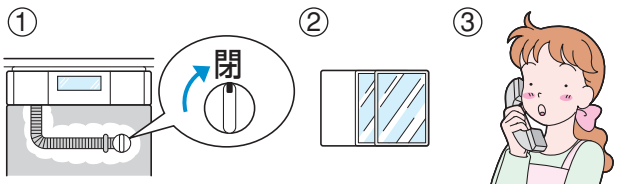
必ず守る	発火注意		
禁止	火気禁止	分解禁止	接触禁止

⚠危険 ガス漏れの際には

ガス漏れに気づいたときは、下記の手順に従う

必ず守る

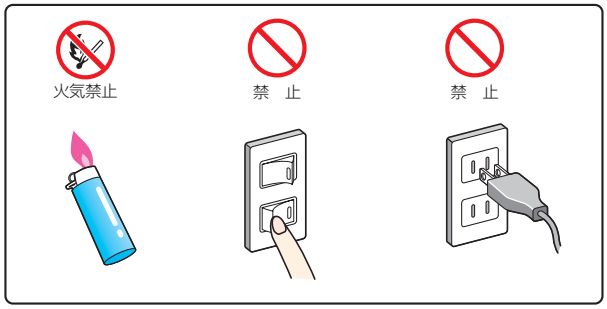
① すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
② 窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③ お買い上げの販売店または、もよりの東邦ガス営業所に連絡する。



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**
- **周辺で電話を使用しない**

火や火花で引火し、火災の原因になります。

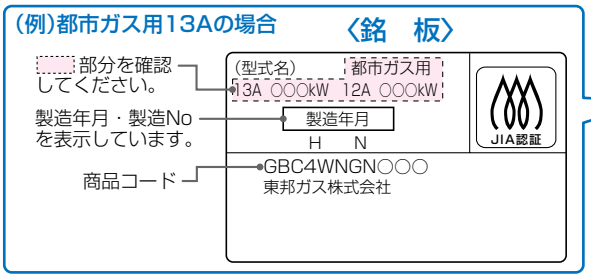


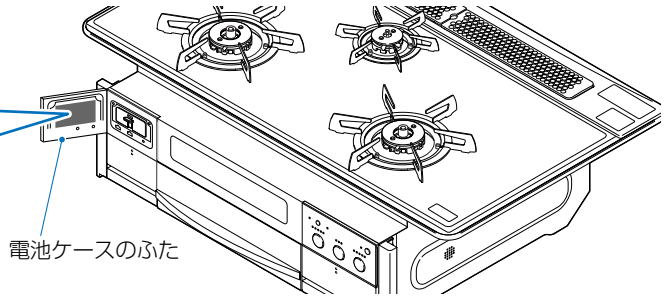
⚠警告 使用するガスについて

必ず守る

銘板に表示しているガス（ガスグループ）で使用する

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や爆発着火によるやけど、機器が故障する原因になります。（電池ケースのふたの開けかたは、43ページを参照してください。）





⚠警告 火災予防のために！

設置の際には

必ず守る

機器の設置（取り付け、取りはずし）・移転および付帯工事は、お買い上げの販売店または、もよりの東邦ガス営業所に依頼する

ガス配管接続には**専門の資格・技術が必要です。**

必ず守る

機器周囲の改装（吊り戸棚を付けるなど）については、お買い上げ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、火災の原因になります。

必ず守る

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

当該地区の**市・町・村の条例**で定められています。必ず守ってください。

距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける

防熱板を取り付けなかった場合、火災の原因になります。

※離隔距離については『周囲の防火措置（機器の設置）について』（16ページ）を参照してください。

※防熱板の購入は、お買い上げの販売店または、もよりの東邦ガス営業所に連絡してください。

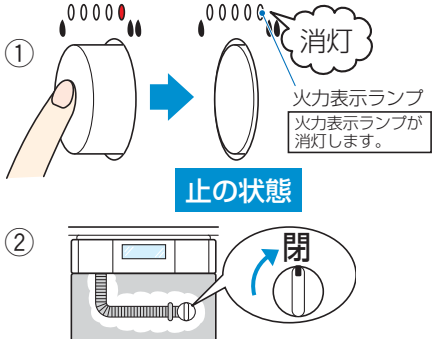
機器をご使用の際には

必ず守る

使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従う

① 消火する。
（点火／消火ボタンを **止の状態** にする。）
（グリルを使用している場合は、点火／消火キーを押す。）
② 機器のガス栓を閉じる。
③ お買い上げの販売店または、もよりの東邦ガス営業所に連絡する。

火災や一酸化炭素中毒のおそれがあります。



必ず守る

使用後は消火を確認する

火災や思わぬ事故の原因になります。
※ 就寝や外出時は機器のガス栓も閉じてください。

必ずお守りください(安全上の注意) ②

⚠警告 火災予防のために！

機器をご使用の際には

禁止

火をつけたまま離れない、就寝や外出をしない

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。

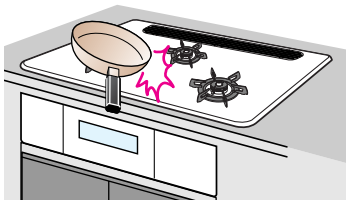
※ とくに天ぷらや揚げもの調理、グリルを使用しているときは注意してください。

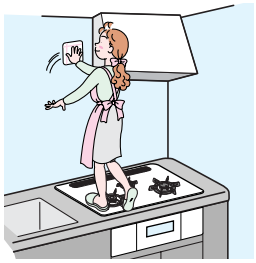
禁止

トッププレートに衝撃を加えない、上にのらない

トッププレートのガラス破損につながり、異常過熱や火災の原因になります。

※ 破損したときは、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。





禁止

引火のおそれのあるもの(スプレー、ガソリン、ベンジンなど)は機器の近くで使用しない

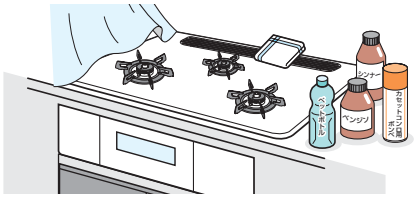
火災の原因になります。

禁止

燃えやすいものを機器の近くに置かない

機器の上や周囲に燃えやすいもの(ペットボトル、調理油など)、引火のおそれのあるもの(スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど)を置かないでください。

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原因になります。



コンロ部をご使用の際には

必ず守る

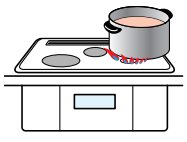
揚げもの調理をする場合は、調理油の量は200mL以上で行う

調理油の量が減ってきたり、はじめから少ないと、調理油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。

禁止

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。



禁止

揚げもの調理には、センサー解除モードを使用しない

センサー解除モードでは、調理油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され、発火のおそれがあります。(センサー解除モードについては20ページを参照してください。)

禁止

耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない

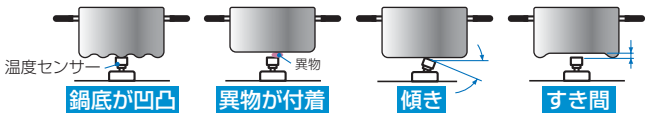
調理油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。

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

鍋底に密着しないと点火しなかったり、**温度センサーが正しくはたらきません。**

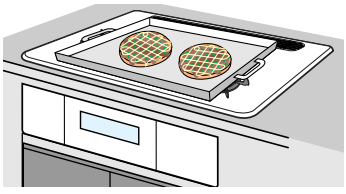
- 調理油の量に関係なく調理油が発火し、火災の原因になります。
- 焦げつき消火機能が正しくはたらかない場合があります。



禁止

コンロをおおったり、炎をふさがない

コンロをおおうような大きい鉄板類や鍋を使用すると、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、塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。



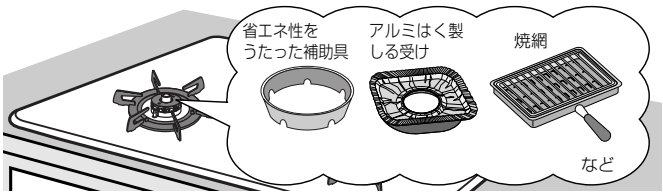
⚠警告 火災予防のために！

コンロ部をご使用の際には

禁 止

市販の補助具（省エネ性をうたった補助具、アルミはく製しる受け、焼網など）は使用しない

この機器の付属品や指定のもの以外は使用しないでください。異常過熱による火災や不完全燃焼による一酸化炭素中毒、塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。



グリル部をご使用の際には

必ず守る

グリル使用前はグリル庫内を点検する

グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に発火し、火災や機器の損傷の原因になります。

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除く

たまった脂が発火し、火災や機器の損傷の原因になります。

必ず守る

魚などの焼きすぎに注意する

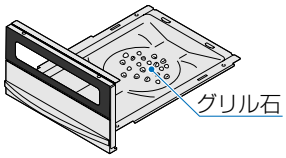
魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあり、火災の原因になります。

※ グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂が発火した場合は、グリル扉は開けず、すぐに点火／消火キーを押してグリルバーナーを消火してください。

必ず守る

グリル受け皿にグリル石やグリルシートなどを入れない

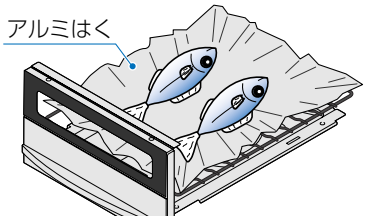
たまった脂が発火し、火災や機器の損傷の原因になります。



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

アルミはくの上にたまった脂が発火し、火災や機器の損傷の原因になります。



禁 止

グリル排気口の上にふきんやタオルなどをのせない

火災や不完全燃焼の原因になります。

点検の際には

分解禁止

絶対に改造・分解は行わない

改造・分解をすると一酸化炭素中毒などによる死亡事故のおそれがあります。また、火災の原因になります。

必ずお守りください(安全上の注意) ③

⚠警告 ガス事故防止の為に

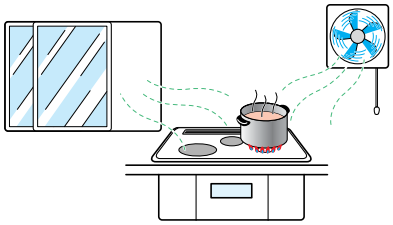
機器をご使用の際には

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。

※自然排気式給湯器や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。



⚠注意 火災予防のために！

機器をご使用の際には

必ず守る

使用するコンロの点火／消火ボタンは確認して操作する

別のコンロが着火していると、火災や思わぬ事故の原因になります。

必ず守る

点火したときはバーナーが着火したことを確認する

着火していないと、火災や一酸化炭素中毒、思わぬ事故の原因になります。

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でください。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。

グリル部をご使用の際には

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。

⚠注意 やけどやけがの予防のために！

機器をご使用の際には

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 止の状態 にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐに点火すると、周囲のガスに引火して衣服が燃えるなど、やけどの原因になります。

接触禁止

使用中や使用直後は操作部以外は触らない

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。

※ とくに小さなお子さまがいる家庭では注意してください。

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

衣類が燃えるなど、やけどの原因になります。

※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るため、やけどをするおそれがあります。

コンロ部をご使用の際には

必ず守る

やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する
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、やけどや取っ手の焼損の原因になります。

必ず守る

鍋の種類に注意して使用する

- 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でください。
- 中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。
- 片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、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してください。

不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。

グリル部をご使用の際には

必ず守る

使用直後の魚の出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網を機器から取りはずさずに行う

グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなっており、やけどの原因になります。

必ず守る

グリル受け皿を持ち運びするときは、冷えてから持ち運ぶ

使用中や使用直後は、グリル受け皿や受け皿にたまった脂が高温になっており、やけどの原因になります。また、受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意してください。

禁 止

グリル受け皿に水を入れて使用しない

グリル機能が正しくはたらかなかったり、調理物が燃えるなどの原因になります。また、お湯がこぼれてやけどの原因にもなります。

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

グリルとびらガラスに衝撃を加えたりキズをつけたりしない
使用中や使用直後に水をかけない

ガラスが割れて、やけどやけがの原因になります。

禁 止

グリル使用中や使用直後は、グリルとびら取っ手以外は触らない
グリル受け皿を持つときは、ぬれぶきんなどで持たない

やけどの原因になります。

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
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。

必ずお守りください(安全上の注意) ④

⚠注意 やけどやけがの予防のために！

お手入れの際には

必ず守る

点検やお手入れをするときは、機器が十分冷えてから、手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると、やけどや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

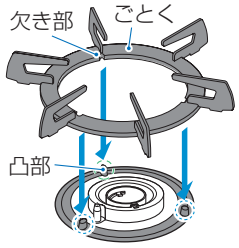
トッププレートは取りはずさない

- 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。
- ガラス裏面に洗剤や薬剤が付着すると、変色したりキズの原因になります。

必ず守る

ごとくは、欠き部をバーナーリングの凸部に合わせ、正しく取り付ける

正しく取り付けないとごとくが傾き、鍋の転倒や、不完全燃焼の原因になります。



⚠注意 ガス事故防止のために！

お手入れの際には

必ず守る

バーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る

水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

⚠注意 機器損傷の予防のために！

機器をご使用の際には

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

ごとくをはずして直接コンロに鍋を置いて使用しない

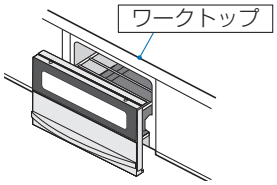
不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

禁止

グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

グリルとびらに魚などをはさみこむなど、グリルとびらが開いた状態では使用しないでください。

機器上部が変色したり、ワークトップを焦がす原因になります。



禁止

グリルとびら(取っ手)・コンロ操作部・グリル操作部・電池ケースふたに重いものや強い力を加えない

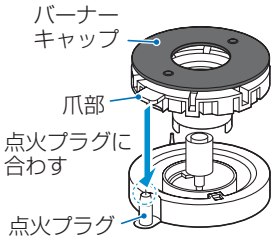
機器焼損の原因になります。

お手入れの際には

必ず守る

バーナーキャップは正しく取り付ける

バーナーキャップを正しく取り付けないと、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、変形する原因になります。



⚠注意 お子さまに注意！

必ず守る

小さなお子さまには触らせないように注意する

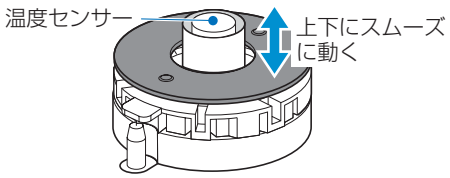
思わぬ事故の原因になります。
お子さまが触れても点火しないよう、ロックを設定することが出来ます。（18ページ参照）

⚠注意 正常な動作のために

必ず守る

温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する
温度センサーのお手入れはこまめに行う

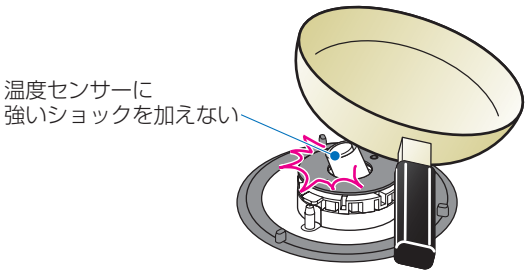
鍋に密着しないと、温度センサーが正しくはたらきません。



禁止

温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない

温度センサーが故障すると、調理油過熱防止（41ページ）などが正しくはたらきません。



⚠注意 ダッチオーブンについて

必ず守る

ダッチオーブン使用直後に水をかけて急に冷やさない

ダッチオーブンの熱で水が蒸発して飛び散り、やけどの原因になります。

必ず守る

オーブン調理後、ダッチオーブンを食卓にのせる際は、必ず鍋敷きを敷く

ダッチオーブンの熱で食卓が焦げる原因になります。

必ず守る

ダッチオーブンを持ち運びする際は、鍋つかみを使用する

使用中、使用直後は、ダッチオーブンが高温になっているため、やけどの原因になります。

必ずお守りください(安全上の注意) ⑤

お願い

機器について

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

■ **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。**
しばらく待ってから、再度点火してください。

■ **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。
- 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。

■ **機器を廃棄する場合は・・・**
- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もしお客様で大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。火災など思わぬ事故の原因になります。

設置について

■ **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ていないことを確認してください。**
火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

機器のご使用について

■ **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。**

■ **トッププレート上で、鍋などをすべらせたりしないでください。**
ガラスや鍋が損傷する原因になります。

■ **機器の下にオーブンを設置して使用している場合、オーブンのとびらを半開きのままで使用しないでください。**
やけどや過熱による変形などの原因になります。

コンロのご使用について

■ **エアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。**
温度センサーにより鍋底の温度を検知して火力を制御するため、風があたるとセンサーが正しくはたらかない場合があり、火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

■ **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)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。

■ **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。

グリルのご使用について

■ **連続で使用する場合は一旦火を消し、再度点火してください。**
グリル庫内が高温になっていると、安全機能がはたらいて、焼き上がる前に消火する場合があります。

■ **脂の多い魚などを焼いているときは、煙が多く出る場合があります。**

■ **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。**
グリル異常過熱防止センサー(41ページ)がはたらいて、消火する場合があります。

■ **冷凍された魚などは、完全に解凍してから焼いてください。**
中心部まで十分に火が通らず、生焼け状態になる場合があります。

■ **調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。**
火を消さずに作業をすると、やけどの原因になります。また、鍋をのせかえたりコンロから鍋をはずされている時間が長く続くと、自動消火したり、センサーが正しくはたらなかい場合があります。

■ **コンロを弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらをゆっくり開閉してください。**
とびらの開閉により発生した風で、火が消える場合があります。

■ **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、鍋がはね上がってやけどをする原因になります。(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。)

■ **強火で長時間使用すると、まれに鍋とごとくがくっつくことがあります。**
鍋を動かすときは注意してください。

■ **煮こぼれしたときは、その都度お手入れを行ってください。**
機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。また、バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、機器焼損の原因になります。

お手入れについて

■ **機器や機器周辺(システムキッチンの天板など)に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。**
機器内部に水が浸入し、故障の原因になります。

周囲の防火措置(機器の設置)について

■機器の設置・移転および付帯工事は、お買い上げの販売店または、もよりの東邦ガス営業所に依頼し安全な位置に正しく設置してください。

防火上の離隔距離

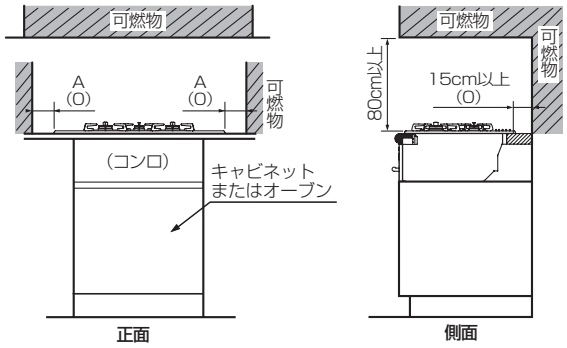
◎機器を設置する周囲の壁などが、防火上安全な場所かまたは、防火上有効な間隔を確保することができる場所に設置してください。
◎この機器は防火性能評定品です。

⚠警告

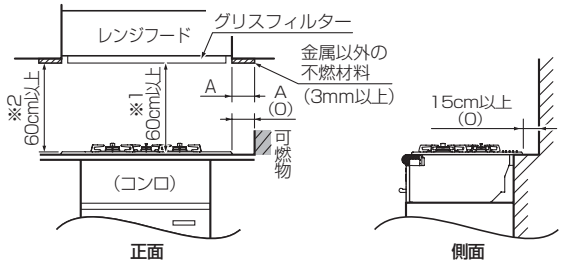
周囲の障害物、可燃物との離隔距離が確保されていることを確認する
離隔距離が少ないと、**火災の原因になります。**

※機器の周囲の可燃物(可燃材料、難燃材料または、準不燃材による仕上げをした建物の部分も含む)とは、下表に基づき下図の離隔距離を確保してください。

機器の周囲が可燃物の場合



レンジフードおよび不燃材の場合



60cm幅タイプ

ガス機器防火性能評定品 可燃物からの離隔距離(cm)			
上方	側方	前方	後方
80以上	15以上	15以上	15以上

上方がレンジフードファンおよび不燃材の場合
グリスフィルター
金属以外の不燃材(3mm以下)
15以上 15以上 60以上 60以上 15以上
財団法人 日本ガス機器検査協会

75cm幅タイプ

ガス機器防火性能評定品 可燃物からの離隔距離(cm)			
上方	側方	前方	後方
80以上	7.5以上	15以上	15以上

上方がレンジフードファンおよび不燃材の場合
グリスフィルター
金属以外の不燃材(3mm以下)
7.5以上 7.5以上 60以上 60以上 15以上
財団法人 日本ガス機器検査協会

防火性能評定シール
(トッププレートに貼付)

※( )内は、周囲の壁が不燃材料で有効に仕上げた部分もしくは、防熱板を取り付けたときの寸法です。

A寸法
60cm幅タイプ：15cm以上
75cm幅タイプ：7.5cm以上

※1 レンジフードファン以外の場合は80cm以上。
※2 不燃材料がない場合は80cm以上。

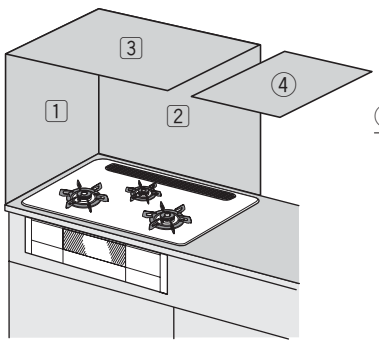
◎離隔距離がとれない場合や、仕上げの構造がわからない場合は、必ず防熱板による防火措置を行ってください。

⚠注意

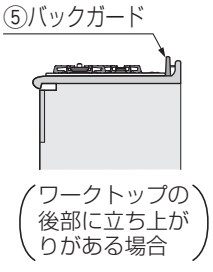
防熱板(別売品)は、必ず指定のものを使用する。
防熱板に同こんされている「取付説明書」に従って正しく取り付ける。
防熱板を取り付けないと、**火災の原因になります。**

・防熱板は60cm幅タイプは4種類、75cm幅は5種類用意しています。
・用途に適した防熱板を選んでいただき、正しく取り付けてください。
※取り付け方法は別売の防熱板に同こんされている「取付説明書」をご覧ください。

防熱板のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの東邦ガス営業所(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。



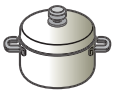
※イラストはイメージ図です。



	コード番号	高さ(mm)	幅(mm)	備　考
1	DP0128	590	535	共用
2	LP0130	590	600	60cm幅タイプ用
	LP0131		750	75cm幅タイプ用
3	DP0129	550	900	共用
4	LP0117	550	150	75cm幅タイプ用
5	DP0101	90	600	60cm幅タイプ用
	DP0104		750	75cm幅タイプ用

コンロを使う準備

鍋の選びかた

鍋などの種類	煮ものなど	炒めもの油料理など	温調機能 揚げもの ☞23	温調機能 湯わかし ☞25	温調機能 炊飯 ☞27
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○ ※5 油の量：200mL以上	○ 油の量：500mL～1L	○ ※2 水の量：500mL～2L	○ 深めのもの 米の量：1～3合
ホーロー・打ち出し・ステンレス(厚手)の鍋	○	○ ※5 油の量：200mL以上	○ 油の量：500mL～1L	○ ※2 水の量：500mL～2L	○ ※4 深めのもの 米の量：1～3合
ステンレス（薄手：鍋底厚み2mm未満)の鍋	○ ※3	×	×	○ ※2 水の量：500mL～2L	○ ※3 深めのもの 米の量：1～3合
無水鍋（ステンレス厚手鍋） 	○ ※1	○ ※5 油の量：200mL以上	×	○ ※2 水の量：500mL～2L	×
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン	○	○ ※5 油の量：200mL以上	○ 油の量：500mL～1L	×	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	○ ※1	×	×	×	○ おかゆのみ可能
やかん	—	—	—	○ ※2 水の量：500mL～2L	—

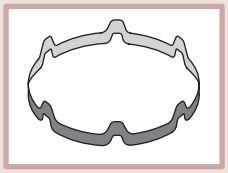
○：適しています。　×：適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)
※1：途中消火したり、焦げつく場合があります。
※2：必ずふたをしてください。
※3：焦げつく程度がきつくなります。
※4：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※5：油料理の場合の油の量を示します。

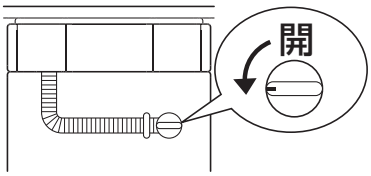
中華鍋について

◇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きません。このようなときは、別売(ハーマン製)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。

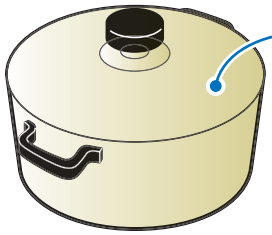
※中華鍋によっては別売の中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーに密着しないものがあります。
この場合、鍋なし検知(42ページ参照)がはたらき点火することができません。
左右コンロのセンサー解除モードを使用してください。(20ページ参照)
※中華鍋用補助ごとくは、左右コンロで使用してください。

中華鍋用補助ごとく（別売部品）





1 ガス栓を全開にする。



2 鍋やフライパンなどを置く。

3 電源ボタンを入れる。

『ピッ』と鳴るまで押す。

コンロ微調節／ロック機能ボタン

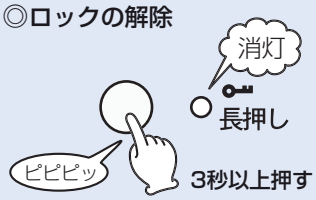
ロック機能

小さなお子さまのいたずらや誤作動を防止するために、操作をロックすることができます。

◇電源が入っている状態で使用していないときに、ロック機能ボタンを**3秒以上押す**ことでロックの設定／解除ができます。

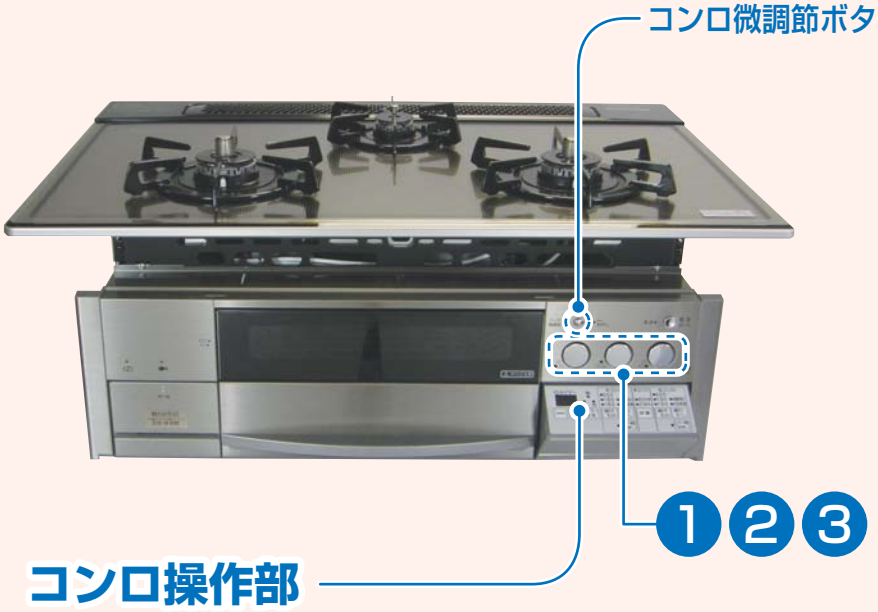
◎ロックの設定

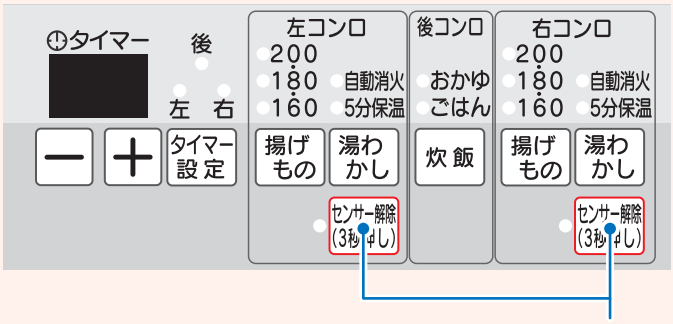
◎ロックの解除



※ロック状態で電源がオートパワーオフしても、再度電源を入れるとロック状態になっているため、使用する場合はロック解除してください。

コンロの使いかた





調理をするときのお願い

◇炒めもの(野菜炒め、目玉焼き、ハンバーグなど)をする場合は、1分程度予熱する。

・予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安全機能がはたらき、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は、左右コンロのセンサー解除モードで調理する。

・水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、安全機能がはたらき(焦げつきと判断)消火することがあります。

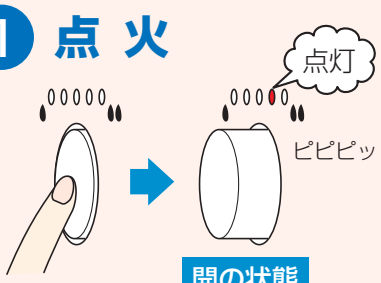
◇カレー、ジャムなどは沸騰するまで混ぜない。

・とろみのある料理は、沸騰するまでかき混ぜたり鍋を動かしたりしないでください。水分の少ないものは水を加えてください。(焦げつきの程度がきつくなる場合があります。)
・火力は中火位にしてください。
・沸騰後は温度にムラができないように、ときどき混ぜてください。

※揚げものは左右コンロの揚げものモードで調理する。

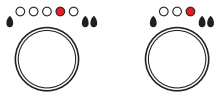
・揚げものモードを使わずに多めの油を加熱すると、低い温度で自動消火することがあります。

❶ 点 火

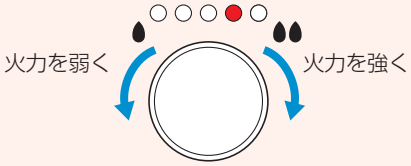


開の状態

点火時の点灯状態

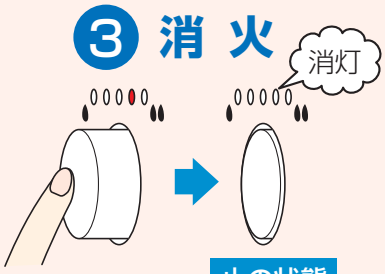


❷ 火力調節



※火力の微調節については下記を参照してください。

❸ 消 火



止の状態

120分間連続使用すると、安全機能により自動消火します。

点火後30分毎にブザー音『ピピピッ』でお知らせします。

直火料理(あぶりもの)や、いりもの料理、炒めものはセンサー解除モードを使用してください。

センサー解除モードについて
(左右コンロのみ)

◇焦げつき自動消火・鍋なし検知・調理油過熱防止(41ページ参照)を作動させないためのモードです。

・直火料理(あぶりもの)や、いりもの料理、炒めもの(鍋をひんぱんに上げる料理)で、鍋なし検知により火力が小さくなるのが気になる場合、もしくは鍋底のへこみが大きな鍋で温度センサーが鍋底にあたらない場合などにお使いください。

※センサーの故障を防止するためにセンサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、ガスを止め消火したりすることがあります。

・点火後、センサー解除(3秒押し)を3秒以上押してください。

60分間連続使用すると、安全機能により自動消火します。

⚠警告

◇センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの油調理はしない。
センサー解除モードは油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され**火災の原因になります。**

発火注意

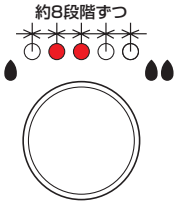
◇コンロ使用中に自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを 止の状態 にしてください。

火力微調節について

◇火力をさらにこまかく調節したいとき、あわせたい火力付近にし、コンロ微調節ボタンを押した後、火力調節してください。
※すべてのコンロが火力微調節状態になります。

◇コンロ微調節ボタンを再度押すか、すべてのバーナーを消火すると、火力微調節状態は解除されます。

火力調節について



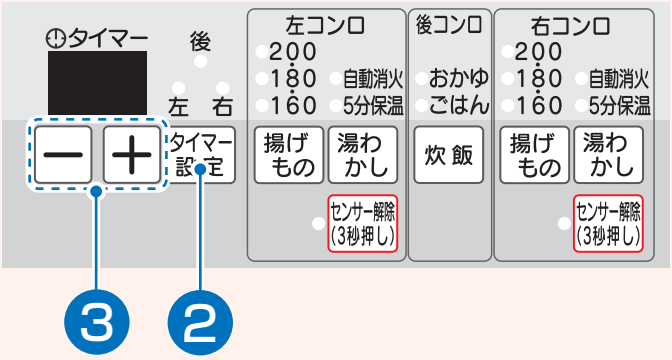
中間火力状態のときは、2ヶ所のランプが点灯します。

タイマーモード

操作方法
（全コンロ）

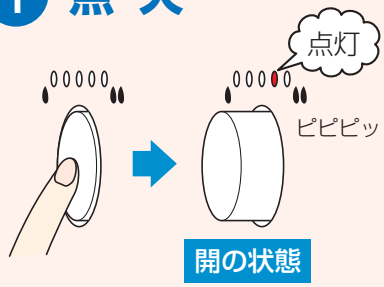
1

コンロ操作部

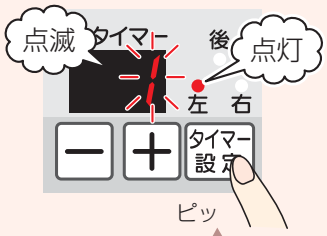


3 2

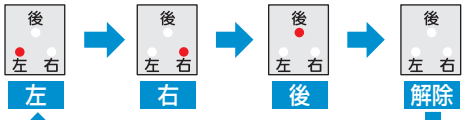
❶ 点 火



❷ コンロを選択する

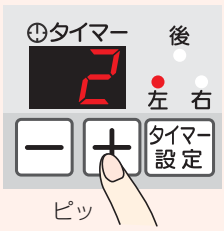


タイマー設定 を押す毎に切り替わります。



※設定できるコンロは1ヶ所です。
※ ＋ ・ － を押すか、約10秒たつと、タイマー表示が点灯に変わり、コンロが決定されます。
※火のついていないコンロと、炊飯・湯わかしモード中のコンロは選択できません。

❸ タイマーを設定する



1～99分（1分刻み）
押し続けると、10分刻みで変わります。

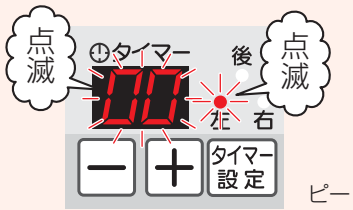
タイマーが作動中でも、タイマーの変更は可能です。（連続使用可能時間は120分、センサー解除モード使用時は60分です。）

使用中は、約30分毎にブザー音『ピピピッ』でお知らせします。

終了30秒前

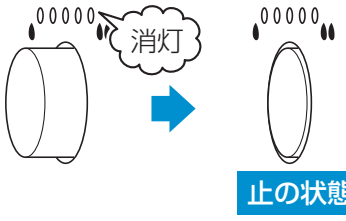
秒表示になります。

自動消火（タイマー終了）



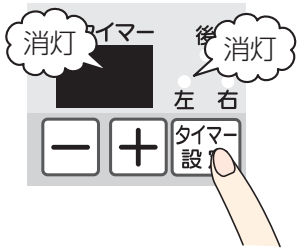
ブザー音『ピー』とタイマー表示でお知らせし、消灯します。

◇自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを**止の状態**に戻してください。



タイマーモードの取り消し

タイマーモード中に タイマー設定 を押すと、ランプが消え、タイマーモードが取り消されます。



※タイマーモードを取り消しても消火しません。

揚げものモード

基本操作
（左右コンロ）

コツ

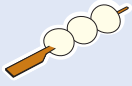
◇**油の飛び散りやすい材料は下ごしらえをする。**（水分や空気は、加熱されると膨張して破裂するため。）

ドーナツ
・生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。

エビ
・尾は先を切る。

イカ
・皮をむき、両面に切り目を入れる。

うずら(ゆで卵など)
・串などで刺す。



ししとう(中が空洞の野菜など)
・切り目を入れる。

水分を含む野菜
・水分をとる。

◇複数の揚げものをするときは、低温設定のものから調理する。（温度を下げるのに時間がかかるため。）
◇一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にする。

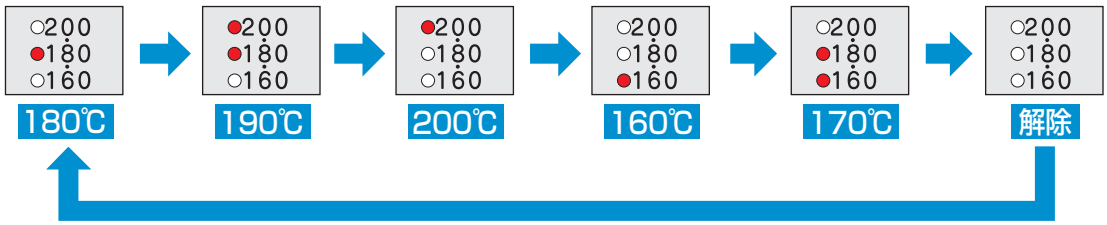
❶ 点 火

❷ 温度設定し、揚げる

ピピピッ
と鳴ったら
揚げはじめる

❸ 消 火

揚げもの を押す毎に切り替わります。

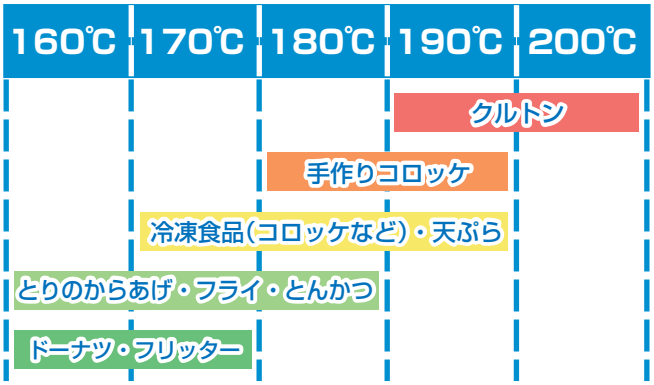


・自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。
・弱火から強火に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。
・途中で設定温度を変更する場合は、揚げもの を押してお好みの温度に合わせてください。
・点火する前にも設定することができます。
※温度設定を解除しても火は消えません。

ご注意

◇鍋の直径は18～24cm位が適当です。
鍋の種類については、17ページを参照してください。
◇油量は500mL～1L位が適量です。
※鍋の大きさや厚み、油量の違いにより、油の温度が設定温度と異なったり温度変化が大きくなることがあります。
◇着火後に設定する場合は、すぐに 揚げもの を押してください。
◇油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油をたすと、設定温度と油の温度がずれることがあります。
◇設定温度になっても調理物を入れないと、油の温度が上昇しつづけることがあります。

温度設定のめやす



湯わかしモード

基本操作
（左右コンロ）

お願い

◇着火後に設定する場合は、すぐに 湯わかし を押してください。

◇**やかんや鍋の材質、水量、形状などにより消火や弱火になるタイミングや温度が異なります。**

・火力はやかんや鍋の径に応じて火力調節してください。

・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。

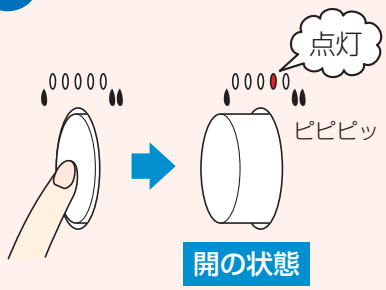
※水量が多すぎるとふきこぼれる場合がありますので、やけどにご注意ください。

・底の平らなやかんや鍋を使用してください。

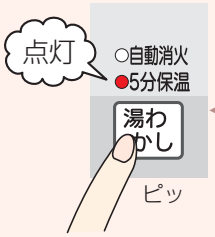
◇やかんや鍋にふたをしない状態では、十分に沸騰する前に消火したり弱火になる場合があります。

◇お湯から湯わかし設定した場合は、お湯がわいてから消火や弱火になるまで時間を要する場合があります。

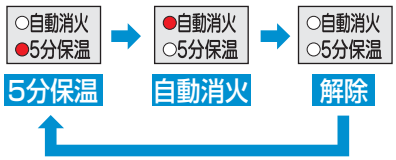
① 点 火



② 湯わかし設定



湯わかし を押す毎に切り替わります。

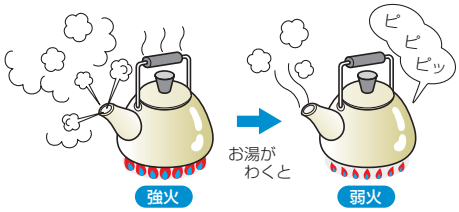


・点火する前にも設定することができます。

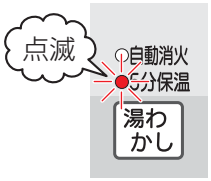
※湯わかし設定を解除しても火は消えません。

5分保温の場合

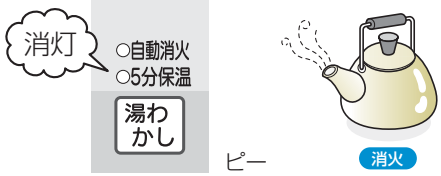
お湯がわくと ブザー音『ピピピッ』でお知らせし、自動的に弱火になります。



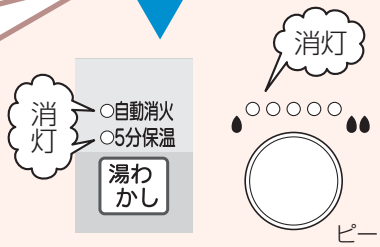
終了2分前



自動消火の場合

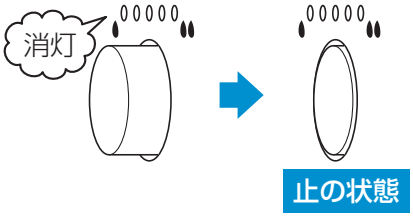


自動消火



ブザー音『ピー』と操作部および、火力表示ランプが消灯します。

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



炊飯モード 下準備

お米の準備

お米と水の量のめやす

[ごはん]

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

[おかゆ]

お米の量	水の量
0.5合(75g)(90mL)	約700mL
1.0合(150g)(180mL)	約1L

◇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、だしを含む)とし、具はお米の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。

ご飯のかたさを調節するときは、水量で調節してください。
(増減する水量は±10%程度までに)

① お米をとぐ

◇たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
一度目のとぎ水はすぐに流す。(ぬかを含んだ最初のとぎ水を乾いたお米が吸わないようにする。)
「とぐ→洗い流す」を数回繰り返し、水がきれいになるまで手早く洗ってください。
※無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。
一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
※といだ後のお米は、よく水を切ってください。

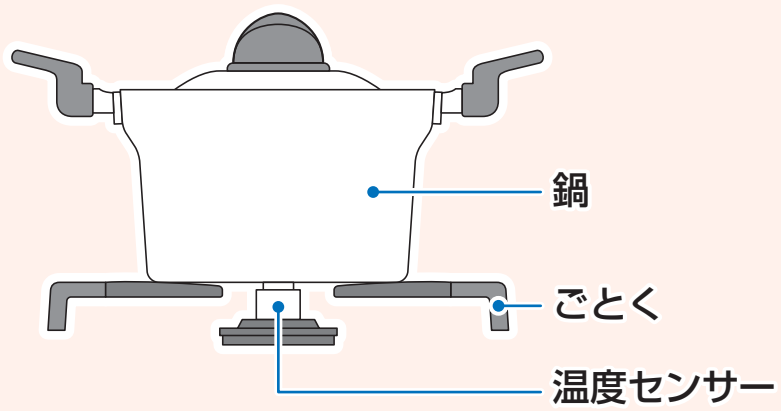
② お米に水を含ませる

◇水の量は、上記のめやすを参考にしてください。
◇30分程度浸し、水を含ませる。(冬場は1時間程度)
・お湯を使わないでください。(ご飯に芯が残ります。)

③ 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。

※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きや、ふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。

※別売の炊飯専用鍋のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの東邦ガス営業所に連絡してください。

※鍋は金属製で厚手の深鍋（鍋径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。

ご注意

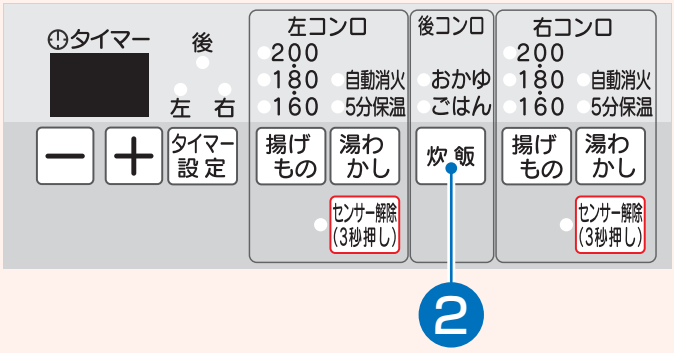
◇お米のとぎが足りない場合は、においや着色の原因になります。

◇砕け米・粉米などが混ざった状態で炊飯すると、炊きむらや焦げの原因になります。
（一度水に浸したお米は砕けやすくなります。）

炊飯モード

基本操作
（後コンロ）

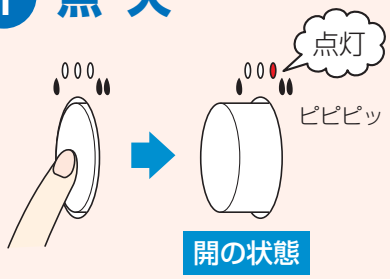
コンロ操作部



ご注意

◇着火後に設定する場合は、すぐに 炊飯 を押してください。
◇炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。また、自動炊飯途中に消火してしまった場合など、再度 炊飯 を押さないでください。うまく炊けない場合があります。
◇ごはんの場合は消火後むらし（約10分）を必要とします。むらしをしないとうまく炊きあがりません。
◇機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。

❶ 点 火



❷ 炊飯設定

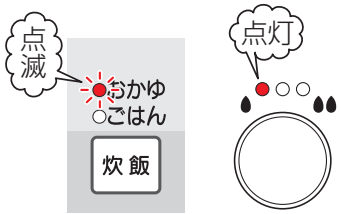
炊 飯 を押す毎に切り替わります。

○おかゆ ●ごはん → ごはん
●おかゆ ○ごはん → おかゆ
○おかゆ ○ごはん → 解除

・炊飯中は自動的に火力を切り替えます。
・弱火から中火に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。
・点火する前にも設定することができます。
※炊飯設定を解除しても火は消えません。

おかゆの場合

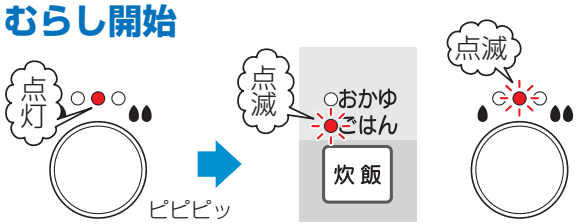
終了2分前



ごはんの場合

自動消火後むらし開始

むらし終了2分前

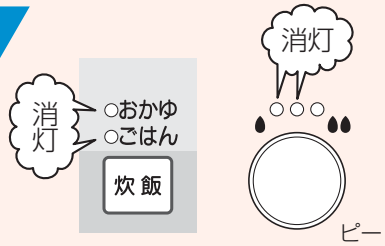


炊飯時間のめやす

ごはん：約20分
おかゆ：約45分
※お米の種類、水量、水に浸す時間、季節などによって異なります。

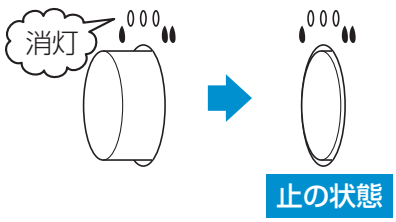
自動消火

ごはんむらし：約10分



ブザー音『ピー』と操作部および、火力表示ランプが消灯します。

◇自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを**止の状態**に戻してください。



おかゆについて

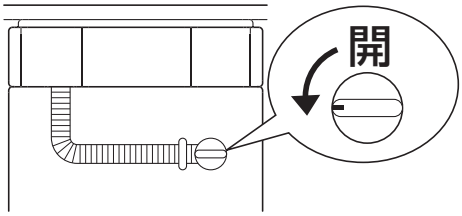
◇味付けは、おかゆが炊きあがり、自動消火してからしてください。
◇**おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。**ごはんからおかゆをつくる場合は下記を参考にしてください。

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。

グリルを使う準備



1 ガス栓を全開にする。

3 調理物を入れる。

2 電源ボタンを入れる。

ロック解除する場合は18ページを参照してください。

はじめてグリルを使うとき

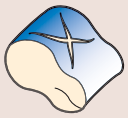
◇初めてグリルを使うときは、グリル庫内の油を焼ききるために、グリル焼網を取り出し15分程度空焼きしてください。（煙やにおいが出ることがあります。）
センサーが作動して消火した場合は、少し待ってから再度点火してください。

ワンポイントアドバイス

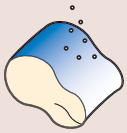
◎下準備のポイント

◇生焼け防止に
・冷凍した魚は、完全に解凍してから調理する

◇火の通りをよくするために
・切り身は皮に切れ目を入れる

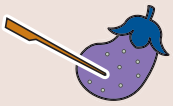


◇くさみを取ったり、身を引き締めるために
・塩をふり、しばらく置く



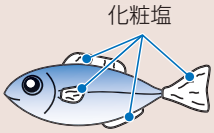
◇つけ焼き・みそ漬け
・たれはふき取っておく
・みそ漬けは、みそを洗い流してふいておく

◇なすなど水分の多い食材は
・表面に穴を開けるか、切れ目を入れる



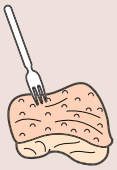
◇厚みのある魚は
・グリル焼網に合った厚さ(4cm)にする

◇型くずれしやすい場所や焦げやすい食材は
・たっぷり化粧塩をつけるか、アルミはくでおおう



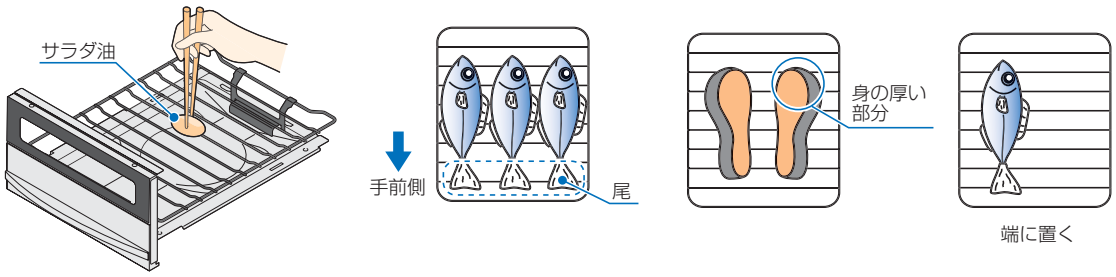
◇ピザは
・ピザはあらかじめフォークなどで20回以上穴を開けておく

◇脂の多い食材は
・フォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼く



◎火力を有効に使うためのコツ

◇グリル焼網にサラダ油などを塗ると、こびり付きなどが少なくなります。
◇魚は身の厚い部分や、頭を奥にして置いてください。
◇魚を一尾だけ焼く場合は、端に置いてください。
◇開きや干物は、皮面を下にしてグリル焼網に置くと、尾が反らずきれいに焼けます。
◇ししゃもなどの小さな魚は、尾が焦げやすいのでグリル焼網の手前に置いてください。



グリルの使いかた：マニュアルグリル

⚠警告

◇鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、上下の火力を『弱』にして焼くようにしてください。

グリル受け皿にたまった脂に引火し、火災のおそれがあります。

コツとご注意

◇形くずれ防止のコツ

・2分程度予熱し、グリル焼網にサラダ油を塗る。

・予熱後一旦消火し、魚を焼網にのせて再度点火し、火力を調節してタイマーを設定する。

詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

◇ご注意

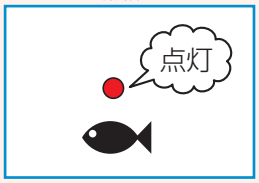
・グリル庫内が高温になると、安全のため自動的に火力を弱めたり消火します。
グリル異常過熱防止センサーがはたらき、消火した場合は、しばらく(約3分程)待ってから再度点火してください。

・脂の多い魚を焼いているときは、煙が多く出る場合があります。

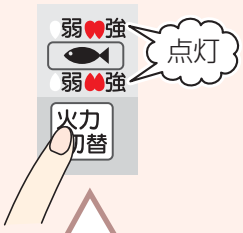
❶ 点 火

グリルが点火後、タイマーがスタートします。

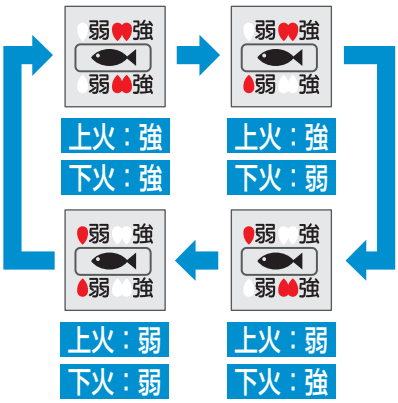
グリル燃焼ランプ



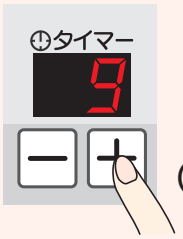
❷ 火力調節



火力切替 を押す毎に切り替わります。



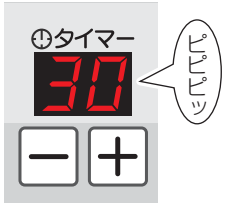
❸ タイマーを設定する



1～18分
（1分刻み）

タイマーが作動中でも、タイマーの変更は可能です。
（連続使用可能時間は18分です。）

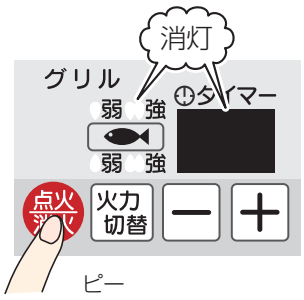
終了30秒前



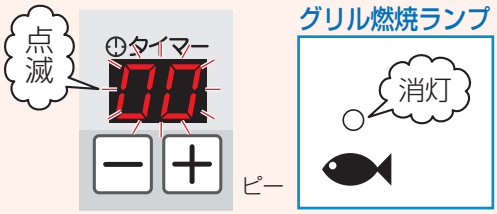
秒表示になります。

途中消火したい場合

グリル操作部の 点火 消火 を押す。



自動消火（タイマー終了）



ブザー音『ピー』とタイマー表示でお知らせし、消灯します。

グリルタイマーについて

◇グリルが点火すると、自動的にグリルタイマーがスタートします。
・グリル庫内温度に応じて、タイマー設定6～9分を自動的に設定します。
※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。

◇魚などの焼きかたが浅い場合は
・調理途中であればタイマー時間の変更はできますので、設定時間を1～2分長く設定するなどして、お好みの焼き加減時間に調節してください。
・再度点火する場合は、設定時間を短くするなどして焼きすぎに注意してください。
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。

◇小魚の干物（めざし・うるめなど）の焼き時間のめやすは2～3分です。（庫内温度が高い場合は1分程度）
焼きすぎに十分注意してください。

◇干物や脂分の多い魚（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。）

オートグリル

操作方法

⚠注意

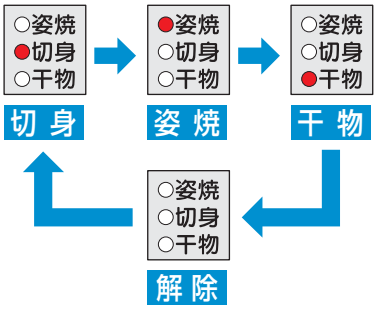
◇魚以外の調理には使用しない。
◇予熱せず使用する。
◇自動調理中は、グリルとびらを開けない。
◇種類や大きさの異なる魚を同時に焼かない。
◇庫内温度が高い場合は、オートグリルモードは受け付けません。
オート メニュー キーを押すとブザー音『ピーピーピー』と、タイマー表示部『 H 』でお知らせします。
しばらく待ってから使用してください。
◇自動消火後は調理物をすぐに取り出す。
放置すると、余熱で焼き上がりが変わります。
◇みりん干し・めざし・市販のみりんづけ・うるめいわしの丸干し
身欠きにしんは、オートグリルモードを使用しない。
発火のおそれがあります。

メニューおよび焼き加減

オートグリルモードの基本的な調理例です。その他の魚についてはマニュアルグリルで行ってください。

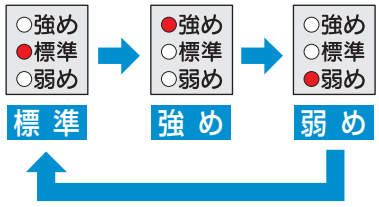
❶ メニューを設定する

オートメニュー を押す毎に切り替わります。



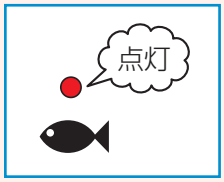
❷ 焼き加減を設定する

焼き加減 を押す毎に切り替わります。



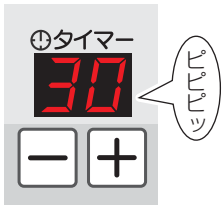
❸ 点 火

グリル燃焼ランプ



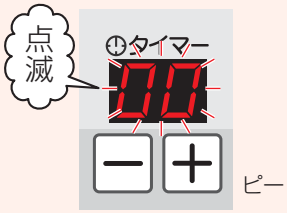
点火すると機器が調理時間を計算します。
時間(分)が表示されるまで、グリルタイマー表示のドットが点滅します。
※グリルタイマー時間の変更はできません。

終了30秒前



秒表示になります。

自動消火(タイマー終了)



グリル燃焼ランプ

ブザー音『ピー』とタイマー表示でお知らせし、消灯します。

オートグリルモードの取り消し

グリル操作部の 点火消火 キーを押す。
取り消し後に再び調理する場合は、マニュアルグリル（33ページ参照）で行ってください。

オートメニュー ＼ 焼き加減	弱　め		標　準		強　め	
姿　焼	★さんま	1～5匹(1匹　180g以下)	★さんま ★あじ 鯛	1～5匹(1匹　180g以上) 1～5匹(1匹　200g以下) 1匹(1匹　250g以下)	★あじ 鯛	1～5匹(1匹　200g以上) 1匹(1匹　250g以上)
切　身	ぶり照り焼き さわらみそ漬け	1～6切(1切　80g程度) 1～6切(1切　80g程度)	さば切身 鮭切身	1～6切(1切　80g程度) 1～6切(1切　80g程度)	さば切身 太刀魚	1～2切(1切　150g程度) 1～6切(1切　80g程度)
干　物	ししゃも	約10匹	さんま開き あじ開き 干しかれい ほっけ開き	1～2匹(1匹　100g程度) 1～4匹(1匹　70g程度) 1～2匹(1匹　120g程度) 1～2匹(1匹　180g以下)	ほっけ開き	1～2匹(1匹　180g以上)

★：さんま、あじを5匹焼くと、まん中の魚(裏面)の焼き加減が浅くなります。
均一の焼き加減をお望み場合は、1～4匹で焼くことを推奨します。

ダッチオーブンモード

ダッチオーブンのセット方法

ダッチオーブンは必ず専用のダッチオーブンを使用してください。

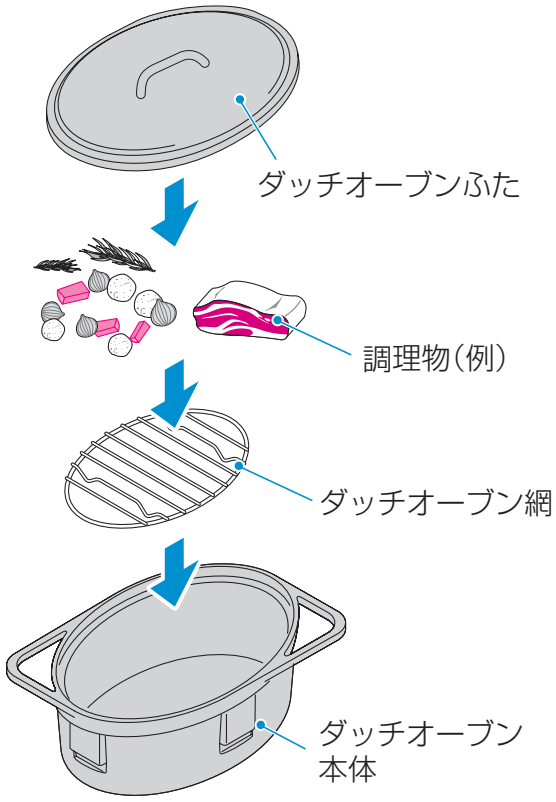
※この機器には、ダッチオーブンが付属されていません。別売のダッチオーブンをお買い求めください。別売のダッチオーブンのお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの東邦ガス営業所に連絡してください。(53ページ参照)

調理物のセット

◇ダッチオーブン網を図のように足が下向きになるように、ダッチオーブン本体にセットする。(料理の種類によって、セットしない場合もあります。)

◇調理物をダッチオーブン網の上にのせる。

◇ダッチオーブンふたを本体にセットする。

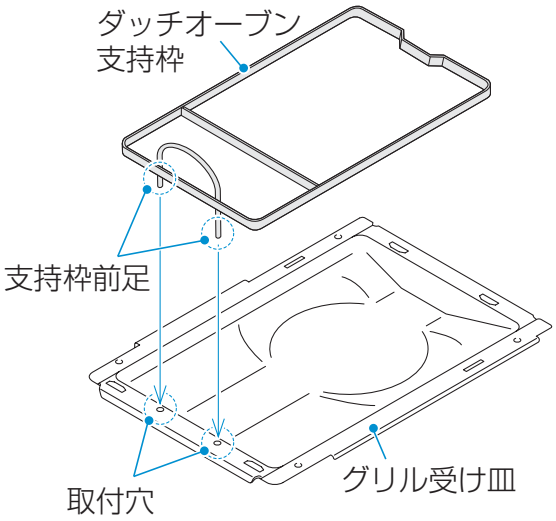


ダッチオーブン本体のセット

ダッチオーブンを正しくセットして使用してください。

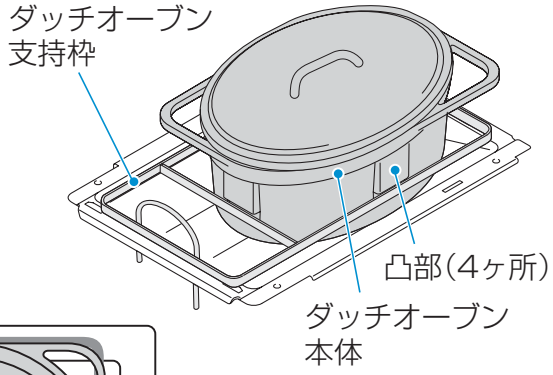
◇ダッチオーブン支持枠前足を、グリル受け皿の取付穴に差し込む。

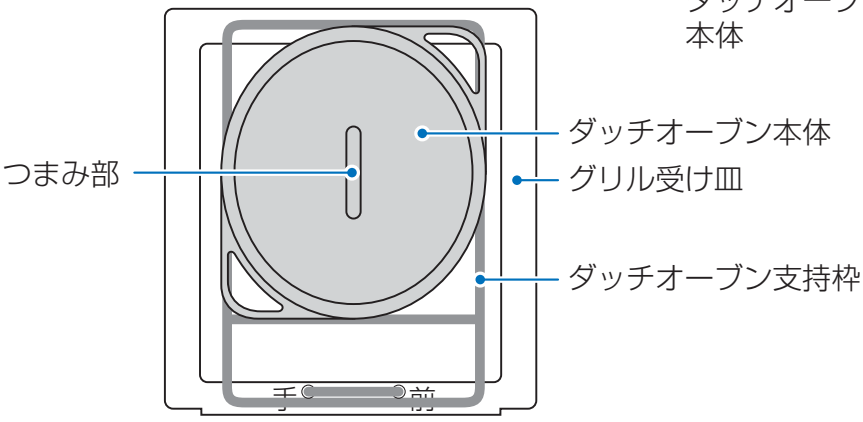
※支持枠前足の右側は長くなっています。



◇ダッチオーブン本体の凸部4ヶ所を、ダッチオーブン支持枠にのせる。

※ダッチオーブンふたのつまみ部が、図のようにまっすぐになるようセットしてください。





〈手前側〉

※イラストはわかりやすくするために、グリルとびらをはずしたイラストになっています。

お願い

◇ダッチオーブンを使用する場合は、必ずダッチオーブン支持枠を使用してください。
ダッチオーブンを直接グリル受け皿にのせると、グリル受け皿にキズがつきクリアコートがはがれる原因となります。

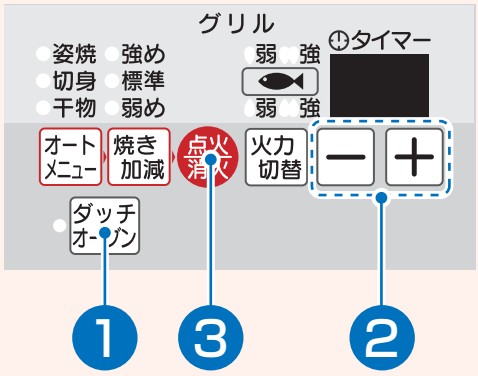
ダッチオーブンモード

操作方法

ダッチオーブンモードは、必ず専用のダッチオーブンを使用してください。

※ダッチオーブンのセット方法は37ページを参照してください。

グリル操作部



◇予熱せずに使用してください。
◇ダッチオーブンはほうろう加工されているのでシーズニング(油をなじませること)は不要です。
◇グリル着火後や、グリル庫内の温度が高い場合は、ダッチオーブンモードを受け付けません。
グリル庫内の温度が高い場合にダッチオーブンキーを押すと、『ピーピーピー』とタイマー表示部『 H 』でお知らせします。しばらく待ってから使用してください。
◇ダッチオーブンが重いため、グリルとびらが閉まりにくい場合があります。きっちりと奥まで閉めて使用してください。
◇ダッチオーブン使用中は、グリルとびらを開けないでください。

⚠注意

◇ダッチオーブンモードで魚などを焼かないでください。
発火の原因となります。

❶ ダッチオーブンに設定する

ダッチオーブンキーを『ピピピッ』と音がするまで押す。

❷ タイマーを設定する

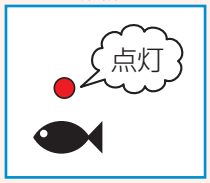
1～30分（1分刻み）

タイマーが作動中でも、タイマーの変更は可能です。（連続使用可能時間は30分です。）

※時間設定されると、火力位置に関係なく、火力は自動的に、**上火：強・下火：強**となります。

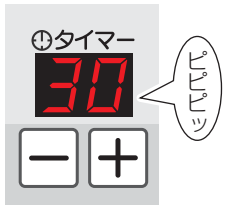
❸ 点　火

グリル燃焼ランプ



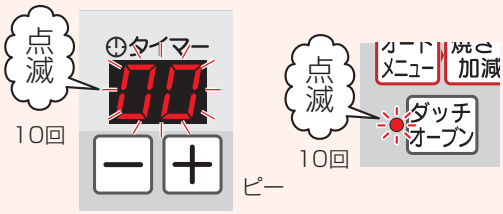
グリルが点火後、タイマーがスタートします。

終了30秒前

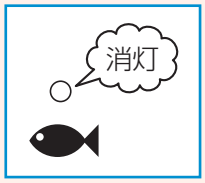


秒表示になります。

自動消火（タイマー終了）



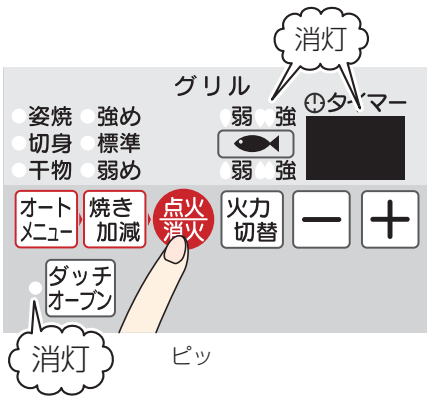
グリル燃焼ランプ



ブザー音『ピー』とタイマー表示、ダッチオーブンランプでお知らせし、消灯します。

途中で消火したい場合

グリル操作部の 点火/消火 を押す。



安全機能・温度センサー

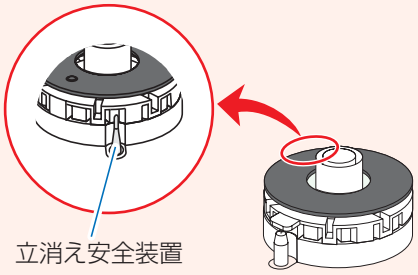
安全機能について

立消え安全装置
（コンロ／グリル）

◇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。
（完全にガスが止まるまで数秒かかります。）

※再度点火するときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火してください。
・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときは、きれいにふき取ってください。
また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。
（点火不良の原因になります。）

後方から見た図



グリル異常過熱防止センサー
（グリル）

◇グリル庫内や受け皿の温度が異常に高い場合、安全のため弱火にしたり、ガスを止め、自動消火します。

⚠注意

◇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。

必ず守る

焦げつき自動消火
（コンロ）

◇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。
・焦げの程度は、鍋の材質・火力・内容物によって異なります。
※弱火から強火に切り替えたときにセンサーがはたらいて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。
※左右コンロでセンサー解除モードに設定している間は、この機能ははたらきません。

調理油過熱防止
（コンロ）

◇油温が約250℃になると弱火にし、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。
※鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。

⚠警告

◇センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの油調理はしない。
センサー解除モードは調理油過熱防止の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され火災の原因になります。

発火注意

⚠注意

◇調理油過熱防止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。
やけどやけがの原因になります。

必ず守る

消し忘れ消火機能
（コンロ／グリル）

〈コンロ〉

◇点火後、約120分経過すると自動的にガスを止め、消火します。

※高温状態で温度の変化がないときは約30分で消火します。

・センサー解除モード使用時（左右コンロのみ）約60分で消火します。

〈グリル〉

◇点火後、約18分経過すると自動的にガスを止め、消火します。

鍋なし検知
（左右コンロ）

◇鍋を置かなかったり、調理途中に鍋を上げたりした場合は、鍋なし検知がはたらきます。

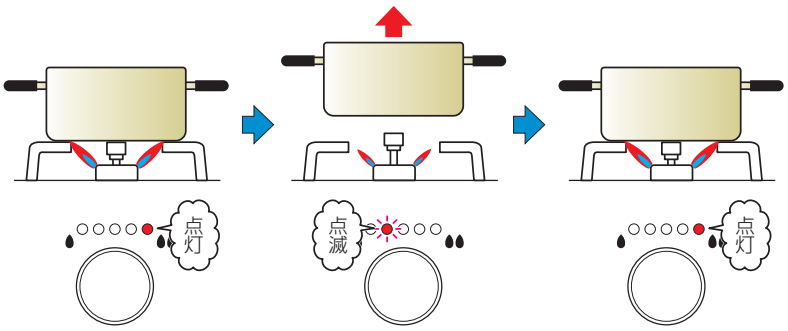
点 火 前
・鍋を置かなかった場合は、点火しません。
（ブザー音『ピーピーピー』と火力表示ランプの点滅（全部）でお知らせします。）

調理途中
・鍋を上げると、火力2に変わります。（弱火および火力2のときは変わりません。）
・鍋を元に戻すと火力も元に戻ります。

⚠注意

◇調理途中、鍋を上げたあとに鍋を戻すと、火力も元に戻ります。
バーナー付近には顔や手を近づけないでください。やけどの原因になります。

必ず守る



《点火後に鍋を上げるなどした状態が約1分間続くと》

◇自動消火し、ブザー音『ピーピーピー』と火力表示ランプ（左端）の点滅でお知らせします。

※左右コンロでセンサー解除モードに設定している間は、この機能ははたらきません。

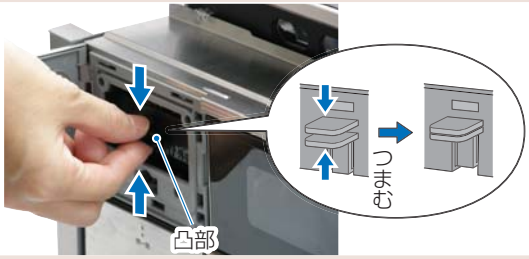
コンロ使用中に自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを **止の状態** にしてください。

電池交換

必ず機器が冷えてから行ってください！

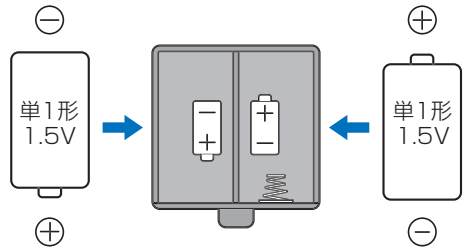
1 左パネル上面の右側に指を引っ掛け、パネルを開ける。

2 電池ケース前面にある上下の凸部をつまむ。

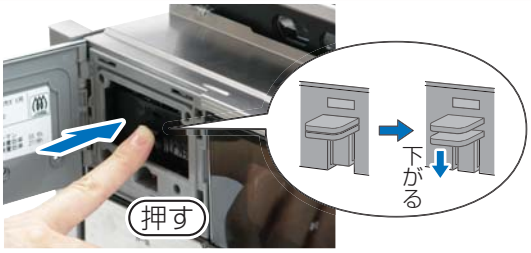


3 電池ケースを引き抜く。

4 単1形アルカリ乾電池(2個)の⊕⊖を確かめ、電池ケースに組み込む。



5 電池ケースを元の位置に戻す。



6 電池ケースふたを元どおりに閉じ、電源スイッチが入るか確認する。

※パネル(電池ケースふた)を開けにくい場合は、グリル部を引き出した状態で行ってください。

お願い

◇単1形アルカリ乾電池の寿命はおよそ1年がめやすです。
（付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、寿命が短くなっている場合があります。）
取り替え時は、2個同時に取り替えてください。
◇乾電池を交換するときは古いものを混ぜて使用しないでください。
乾電池の寿命が短くなったり、液漏れする原因になります。
◇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。
◇電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。電池機能不良の原因となります。
◇電池ケースふたは約90°まで開きます。それ以上は無理に開かないでください。ふたが破損する原因になります。

お手入れ　その前に！

⚠注意

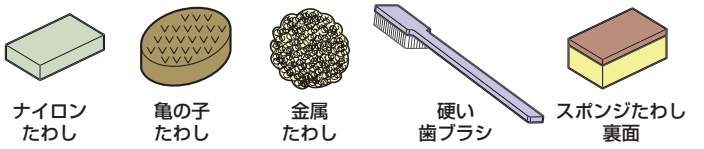
◇お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行う。
とくにグリル排気口の中側(奥側)、グリル庫内をお手入れするときは、十分注意してください。
やけどや機器の角などでけがをする原因になります。

必ず守る

◇お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか必ず確認してください。
◇バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る。
水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼になります。

◇バーナーキャップを正しく取り付ける。
正しく取り付けないと、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。

お手入れ道具・洗剤について

○	スポンジ たわし　やわらかい 布　台所用中性 洗剤　やわらかい 歯ブラシ	◇台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取った後、乾いた布で再度ふき取ってください。
×	 ナイロン たわし　亀の子 たわし　金属 たわし　硬い 歯ブラシ　スポンジたわし 裏面	◇ガラスやホーロー、塗装の表面などにキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
×	クレンザー　ミガキ粉　歯みがき粉　酸性・ アルカリ性洗剤・ 漂白剤　シンナー・ ベンジン・ アルコール　弱酸性洗剤・ 弱アルカリ性洗剤・ クリームクレンザー	◇樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ・はがれ・変色・さびの原因になります。
△	クリームクレンザー　スプレー式洗剤	◇クリームクレンザーを使用する場合は、トッププレートのお手入れを参照し、注意して使用してください。 ◇スプレー式洗剤を使用する場合は、注意して使用してください。 機器内部に洗剤が入ると故障の原因になります。

お願い

◇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こびりつき、落ちにくくなります。
煮こぼれをした場合は、その都度お手入れをしてください。
煮こぼれしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、はずれにくくなったり、故障の原因になります。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。

禁止

◇バーナーキャップ・ごとく・グリル排気カバー・グリル部ははずせます。それ以外の部品は、絶対に取りはずさないでください。

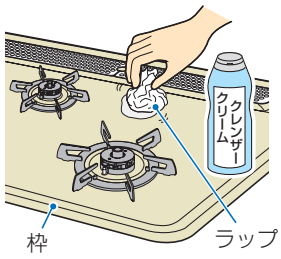
お手入れ　トッププレート・本体・ごとく部・バーナー部

トッププレート

◇台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取った後、乾いた布で再度ふき取ってください。

取れにくい汚れ

◇丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこすり、ふき取ってください。

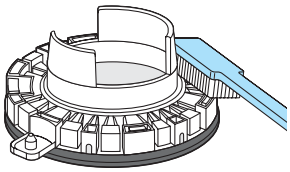


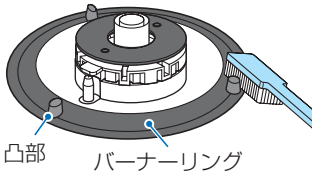
※バーナーリング・バーナー本体にクリームクレンザーがかかると、塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因となります。

バーナー部

◇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。

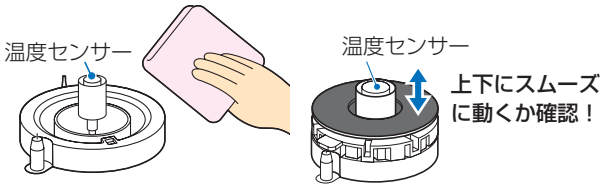
※凸部の角などは、歯ブラシなどでお手入れしてください。





◇温度センサーは、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。）

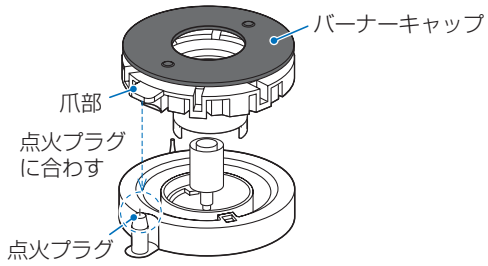
※センサーは軽い力で、上下にスムーズに動くか確認してください。



取り付けかた

◇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、取り付けてください。

※傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。



お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行ってください！

グリル排気カバー

◇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。

取れにくい汚れ

◇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。

取り付けかた

◇グリル排気口カバーをグリル排気口の枠に合わして取り付けてください。

※傾きがないことを確認してください。

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。

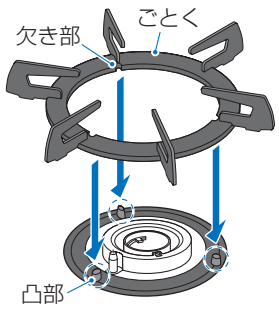
取れにくい汚れ

◇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。

取り付けかた

◇ごとくの下部にある欠き部に、バーナーリングの凸部(3ヶ所)を合わせて取り付けてください。

※傾きがないことを確認してください。



機器表面・操作部

◇乾いた布でよくふく。

取れにくい汚れ

◇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。

※グリルとびら取っ手には、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。

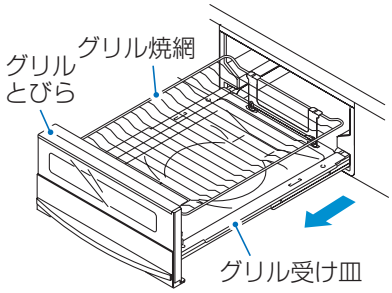
グリル部のお手入れ

グリル受け皿・グリルとびら・サイドカバーの取りはずし

◆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す

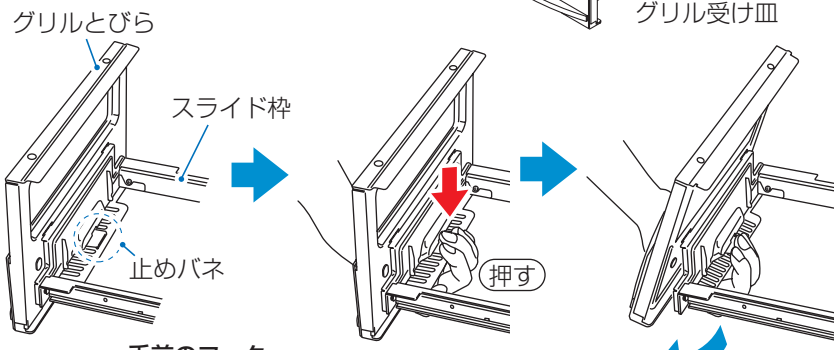
※グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、焼網、スライドレールが熱くなっていますので注意してください。

※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。



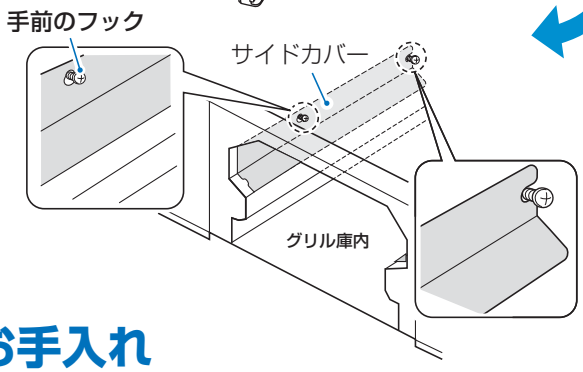
◆グリルとびらの取りはずしかた

・スライド枠とグリルとびらを固定している止めバネを手前に引く。



◆サイドカバーの取りはずし

・**手前のフック**からサイドカバーを取りはずす。



グリル部・ダッチオーブンのお手入れ

◆グリル受け皿・グリル焼網・グリルとびら・サイドカバー

・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取った後、乾いた布で再度ふき取ってください。

※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。

◆グリル庫内

・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジで拭き取ったあと、乾いた布で再度拭き取ってください。

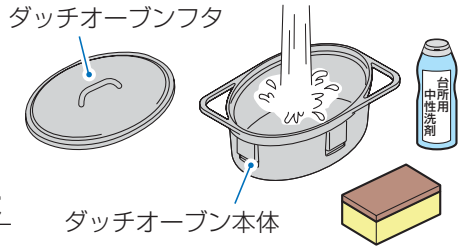
※お手入れの際は、必ず手袋をはめてください。

◆ダッチオーブンフタ・ダッチオーブン本体

・ダッチオーブンが十分冷えてから、お手入れを行ってください。

・台所用中性洗剤を含ませたスポンジで丸洗いしてください。その後、乾いた布で十分に水気をふき取ってください。

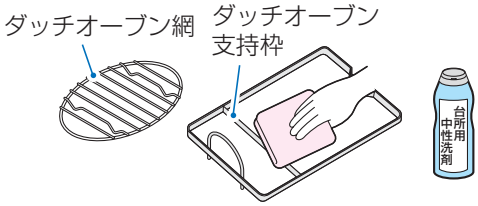
※金属たわしは、細かなキズが付き汚れがこびりつきやすくなるので、使わないでください。



◆ダッチオーブン網・ダッチオーブン支持枠

・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。

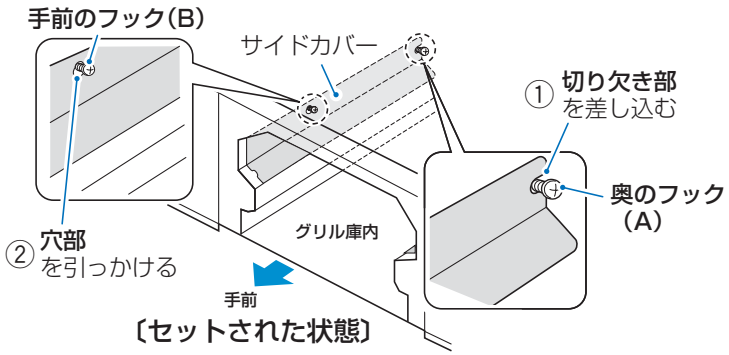
汚れが落ちにくいときは、スポンジやナイロンたわしに台所用中性洗剤をつけて洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。



サイドカバー・グリルとびら・グリル受け皿・グリル焼網の取り付け

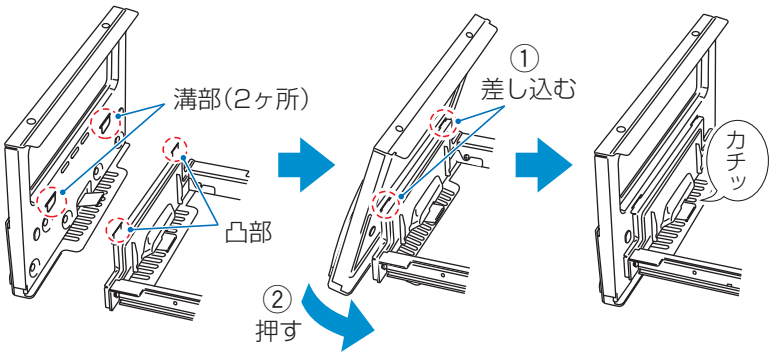
◆サイドカバーの取り付け

①**奥のフック(A)**に、**切り抜き部**を差し込む。
②**手前のフック(B)**に**穴部**を引っかける。
※サイドカバーは、(左)(右)がありますので、注意してください。



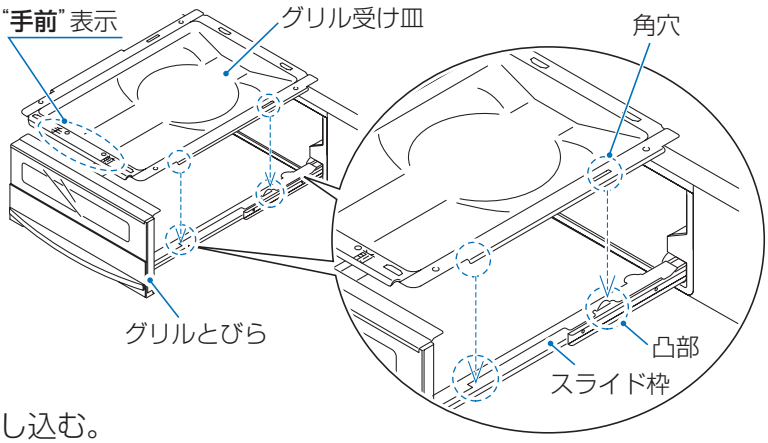
◆グリルとびらの取り付けかた

①グリルとびらの溝部(2ヶ所)に、スライド枠の凸部を差し込む。
②とびらの下部を『カチッ』と音がするまで押す。



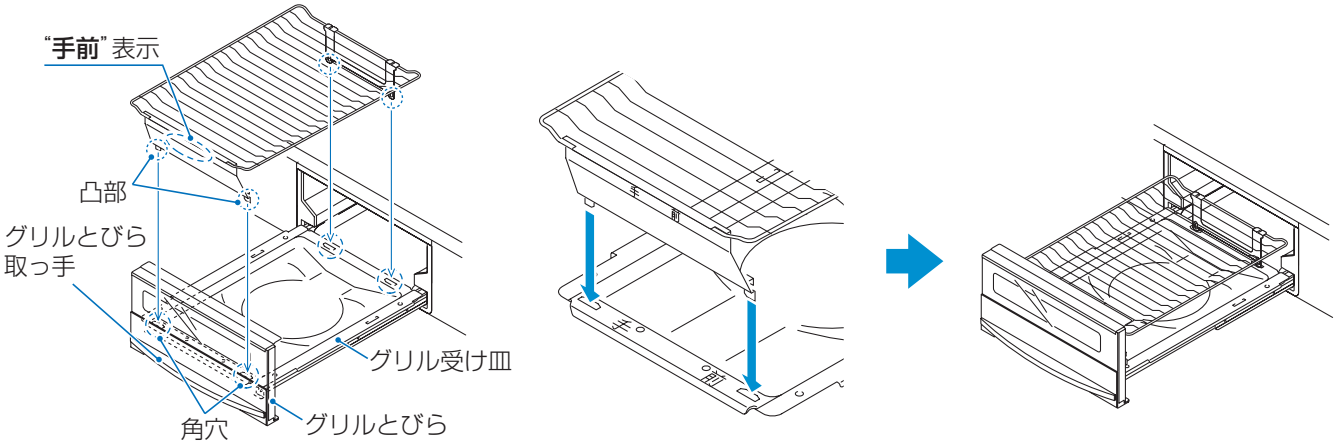
◆グリル受け皿の取り付けかた

・スライド枠の凸部(左右)に受け皿の角穴が入るように置く。
角穴に入っていないと、受け皿が斜めになり、グリルとびらが閉まりません。
※“**手前**”と表示している方をグリルとびら側にしてください。



◆グリル焼網の取り付けかた

・受け皿の角穴に焼網の凸部(4ヶ所)を差し込む。
※“**手前**”と表示している方をグリルとびら側にしてください。



Q&A(よくある質問)

	Q(質問)	A(回答)
全体	・点火時すべての点火装置で「パチパチ」音がする。	1ヶ所の点火操作ですべての装置がスパークします。 異常ではありません。
全体	・点火／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。 異常ではありません。
全体	・グリル使用時や、コンロとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。	焼きものの塩分や水中に溶解しているカルシウムによるものです。 異常ではありません。
全体	・複数のバーナーを連続や同時に操作すると、操作された順番と動作する順番が異なる。	機器で設定しています。 異常ではありません。
全体	・消火時に「ポン」と音がする。	消火したときの音です。 異常ではありません。
全体	・使用中に「カチッ」と音が鳴る。	火力を切り替える作動音です。 異常ではありません。
全体	・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す。 異常ではありません。
全体	・乾電池を交換しても、電池交換サインが点滅する。	乾電池に記載されている使用期間を確認してください。 未使用の乾電池でも、古くなった乾電池は消耗していますので、新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。
コンロ部	・バーナーに着火するがすぐに火が消える	乾電池の消耗によるものです。 機器を作動させる電圧がなくなったためです。 新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。
コンロ部	・燃焼時に「ポッポッ」と音がする。	バーナー内部で音が鳴る場合があります。 異常ではありません。
コンロ部	・強火になるとき一瞬炎が大きくなる。	バーナー内のガスが一度に出されるためです。 異常ではありません。
コンロ部	・バーナーキャップが変色する。 ・ごとく先端が変色したり、凹凸状になる。	過熱によりホーローが変色したり、はがれたり、凹凸状になることがあります。異常ではありません。
コンロ部	・火力調節する際、急操作すると、火力が変わらなかったり、ほしい火力にならない。	急操作を受け付けないことがありますが異常ではありません。 ゆっくり操作してください。
コンロ部	・火力微調節時、火力調節しても、火力が切り替わらない。	火力の変化が小さい(変化しない)ところがあります。 火力が変化する位置まで回してください。
コンロ部	・鍋をはずして、再度のせたときに、火力の戻りが遅かったり、元に戻らなかったりする。	安全のため、火力を段階的に戻しています。 また、火力を元に戻しているときに鍋なし検知がはたらくと、元の火力に戻らないときがありますので、お好みの火力に調節してください。
コンロ部	・鍋を長期間おいておくと、点火しない。	安全のため、センサーチェックを行っており、使用できなくなるようにしています。ときどき鍋をおろしてください。
コンロ部	・調理途中(着火中)に鍋を上げたりした場合は、火力が変わったり消火したりする。 (左右バーナーの場合)	安全装置が作動し、火力を調節したり消火したりしますが、異常ではありません。 鍋などをごとくの上に置いて使用してください。
コンロ部	・湯わかしモードを設定しているのに炎が消えずふきこぼれる	やかんの形状や材質によって、沸とうしてから消火または、弱火になるまで1分程度かかる場合があります。 水量を調節して使用してください。
グリル部	・はじめて使用するとき、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。 空焼きをしてください。
グリル部	・使用中に魚の脂の「パチパチ」とはねる音がする。	魚に含まれている水分が脂と接触して蒸発する音です。 異常ではありません。
グリル部	・グリルの点火操作を受け付けない。	点火不良が数回続くと、安全装置が作動し、前回の点火操作から約10秒間点火操作を受け付けません。 しばらく待ってから、再度点火操作を行ってください。

故障かな？と思ったら

こんなときは	原因・調べるところ	対策・直しかた	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？	・ガス栓を全開にして使用してください。	18・31
	・乾電池が消耗していませんか？	・新しいアルカリ乾電池（単1形：2個）に交換してください。	43
	・電源ランプが消灯していませんか？	・電源スイッチを入れて再度点火してください。	18・31
	・ロックランプが点灯していませんか？	・ロック状態になっています。 ロックを解除してください。	18
	・バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	・バーナーキャップを正しく取り付けてください。	13・45
	・バーナーキャップの炎口がつまっていませんか？ ・点火プラグ・立消え安全装置が汚れたり、ぬれたりしていませんか？	・『お手入れ』を参照し、お手入れしてください。	45
	・グリル庫内の温度が高くなっていませんか？	・グリル異常過熱防止センサーがはたらいています。 しばらく待ってから再度点火してください。	41・51
	・鍋をのせていますか？ （左右バーナーの場合）	・鍋なし検知が作動しています。 鍋などをのせて再度点火してください。	42
	・鍋底のへこみが大きな鍋（約4mm以上）を使用していませんか？ （左右バーナーの場合）	・温度センサーが正しく密着されていません。 鍋底がへこんでいない鍋を使用するか、センサー解除モードを使用してください。	9
	・長期間鍋を置いたままにしていませんか？	・鍋なし検知センサーチェックが作動しています。 一旦鍋などを上げて、再度点火してください。	—
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。 ・周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがありませんか？ 火災のおそれがあります。		7
	・風で火が消えていませんか？	・十分換気をしてから、再度点火してください。	41
	・煮こぼれや水滴がついていませんか？	・煮こぼれなどをふき取り、十分換気をしてから、再度点火してください。	41
使用中火が消える。 消火しやすい。	・鍋をはずしていませんか？	・鍋なし検知が作動しています。 鍋などをのせて、再度点火してください。	42
	・鍋を正しくのせていますか？ ・鍋底が凹凸していませんか？	・温度センサーが正しく密着されていません。 温度センサー付バーナーに適した鍋をご使用ください。	9
	・バーナーに風などが当たっていませんか？	・風などが炎にあたらない様に配慮し、十分換気をしてから、再度点火してください。	15・41
	・弱火の状態で機器下のキャビネット扉を開閉していませんか？	・機器下のキャビネットとびらはゆっくり開閉してください。	15
	・煮こぼれがバーナーにかかっていませんか？ ・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？	・立消え安全装置についた煮こぼれなどをふき取り、十分換気をしてから、再度点火してください。	41
	・温度センサーが汚れていませんか？	・『お手入れ』を参照し、お手入れしてください。	45
	・鍋が焦げたり、空だきしていませんか？	・安全機能のはたらきにより自動消火しています。 十分換気をし、鍋の状態を確認してから、再度点火してください。	41
	・油の温度が高くなっていませんか？	・安全機能のはたらきにより自動消火しています。 十分換気をしてから再度点火してください。	41
	・火をつけてから約2時間（高温で30分）以上たっていませんか？ ・センサー解除モードに設定してから約1時間（高温で30分）以上たっていませんか？	・コンロ消し忘れ消火機能が作動しています。 十分換気をしてから再度点火してください。	41
使用時に『ピー』というブザー音とともに電池交換サインが点滅する。	・乾電池が消耗していませんか？	・ブザー音『ピー』でお知らせし、電池交換サインが点滅します。 早めに新しいアルカリ乾電池（単1形：2個）に交換してください。 さらに乾電池が消耗すると使用できなくなります。	43
電源が入っていないのに、火力表示ランプが点滅している。	・鍋を置きっぱなしにしていませんか？	・鍋を長時間置かないでください。 **※鍋を長時間置いているのか、センサーが故障しているのかを判断するため、自動的にセンサーをチェックしているためです。**	—

次の表示が出たら

	お知らせ表示	原　因	処　置
コンロ	ランプ表示 例 後 左 タイマー設定 タイマー表示 00	タイマー設定時間が終了したとき	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、十分換気をしてから、再度点火してください。
	ランプ表示 ○○○○ ＋ タイマー表示 11	バーナー不着火(点火に失敗したとき)	
	ランプ表示 ○○○○ ＋ タイマー表示 12	バーナー途中消火 (煮こぼれや風などで消火したとき)	
	ランプ表示 ○○○○ ＋ タイマー表示 02	焦げつきや異常高温になったとき	
	ランプ表示 ○○○○ ＋ タイマー表示 ■	コンロ消し忘れ消火機能が作動したとき	
	ランプ表示 ✳✳✳✳	鍋なし検知が作動したとき	鍋などをのせて再度点火してください。
	タイマー表示 23	センサーチェックが作動したとき	鍋などを一旦上げてください。続けてお使いになるときは、再度鍋をのせて点火してください。鍋を上げた状態にしても、5秒毎のブザー音『ピー』報知と燃焼ランプの点滅が継続した場合は、点検が必要です。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。
グリル	タイマー表示 00	タイマー設定時間が終了したとき	続けてお使いになるときは、しばらく(約3分程度)待って、十分換気をしてから、再度点火してください。
	ランプ表示 ＋ タイマー表示 11	バーナー不着火(点火に失敗したとき)	
	ランプ表示 ＋ タイマー表示 12	バーナー途中消火 (煮こぼれや風などで消火したとき)	
	ランプ表示 ＋ タイマー表示 02	グリル異常過熱防止センサーが作動したとき (空焼きした場合や、焼きすぎた場合)	
	タイマー表示 H	グリル庫内が高温になっているとき	庫内温度が下がるまで、しばらく待ってから使用してください。
電池	ランプ表示	電池が消耗してきたとき	電池を交換してください。(P43参照) (アルカリ乾電池：単1形1.5V×2個)
その他	上記の処置で直らないときや、次の表示が出たとき	20 24 31 32 51 66 70 71 72	点検が必要です。コンロは、点火／消火ボタンを止の状態に戻し、電源スイッチを「切」とし、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。

仕様・アフターサービス

◇仕　様

品名	ガスビルトインコンロ	
商品コード	GBC4WNGN25(STSV)	GBC4WNGN26(STSV)
トッププレート	60cm幅	75cm幅
型式名	C3WF8PWA	C3WF9PWA
点火方式	連続スパーク点火方式	
安全装置	・立消え安全装置 ・電源オートパワーオフ機能 ・ロック機能　(全バーナー) ・焦げつき自動消火 ・調理油過熱防止 ・コンロ消し忘れ消火機能　(全コンロバーナー) ・鍋なし検知機能　(左右コンロバーナー) ・グリル異常過熱防止センサー ・グリル消し忘れ消火機能 ・ダッチオーブンタイマー(最大設定時間30分)　(グリルバーナー)	
付属品	・取扱説明書(保証書付)　・工事説明書　・クッキングブック　・サービス網一覧表 ・アルカリ乾電池(単1形1.5V：2個)　・ダッチオーブン(同こんタイプのみ)	
外形寸法	高さ264mm×幅598mm×奥行492mm (トッププレート幅593mm)	高さ264mm×幅598mm×奥行492mm (トッププレート幅738mm)
質量	26kg(本体)、4.5kg(ダッチオーブン)	27kg(本体)、4.5kg(ダッチオーブン)

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW				ガス接続
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量	
		左右バーナー	後バーナー	グリル		
都市ガス用	13　A	4.20 {3,610kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	2.09 {1,800kcal/h}	10.6 {9,100kcal/h}	Rc1/2 (メネジ)
	12　A	3.90 {3,350kcal/h}	1.20 {1,030kcal/h}	1.95 {1,680kcal/h}	9.86 {8,480kcal/h}	

◎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。

◇アフターサービス

サービスのお申し込み

◇『Q&A』『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上げの販売店、ガス事業者または、もよりの東邦ガス営業所(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。なお、連絡されるときは、右記のことをお知らせください。

1. 品　番　商品コード
2. 型式名　電池ケースふた裏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・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確認のうえ、お買い上げの販売店または、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。
◇この機器は13A(12A)・LPガスのみの仕様です。他のガス種には調整・改造できません。

保証書

取扱説明書の54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、お買い上げの販売店または、もよりの東邦ガス営業所(別紙お問い合わせ先一覧表)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。

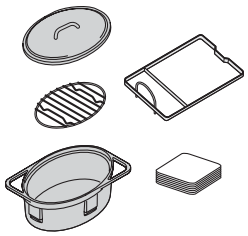
補修用性能部品の保有期間

◇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。ただし、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。

別売部品

別売部品

◇お買い上げの販売店または、東邦ガス営業所(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

名　　称	形　　状	現金標準価格：税込	部品コード
ダッチオーブンセット ・ダッチオーブンふた ・ダッチオーブン網 ・ダッチオーブン本体 ・ダッチオーブン支持枠 ・レシピカードセット ・鍋つかみ		￥15,750（本体価格 ￥15,000）	DP0127

2007年10月現在の価格です。価格・仕様は、変更される場合があります。あらかじめご了承ください。上記部品の価格には、配送費は含まれておりません。詳しくは、東邦ガス営業所にお問い合わせください。
※イラストは参考です。詳しくは『各部のなまえ』(3〜4ページ)を参照してください。

保証書

保　証　書

品　　名	ガスビルトインコンロ　GBC4WNGN25(STSV)・GBC4WNGN26(STSV)

このたびは当社製品をお買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）　熱量変更に伴なう改造・調整の場合。
   - （カ）　本書の提示がない場合。
   - （ヨ）　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 〒	

※保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために、お客様の記載内容を利用させていただく場合がありますので、ご了承ください。

※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

株式会社ハーマン 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 ㊞

安全点検

長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！

・ときどきガスくさい。
・焦げくさい臭いがする。
・スイッチやボタンの操作が不確実。
・コンロ部、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。

TOHO GAS

この取扱説明書は再生紙を使用しています。