

取扱説明書

クッキングブック

GBC4WNGN3-L (B)

GBC4WNGN3-R (B)

GBC4WNGN3-L (STGY)

GBC4WNGN3-R (STGY)

GBC4WNGN3-L (STBL)

GBC4WNGN3-R (STBL)

ガスビルトインコンロ 取扱説明書 保証書付

品名コード
GBC4WNGN3-L(B)
GBC4WNGN3-R(B)
GBC4WNGN3-L(STGY)
GBC4WNGN3-R(STGY)
GBC4WNGN3-L(STBL)
GBC4WNGN3-R(STBL)

ごあいさつ

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。

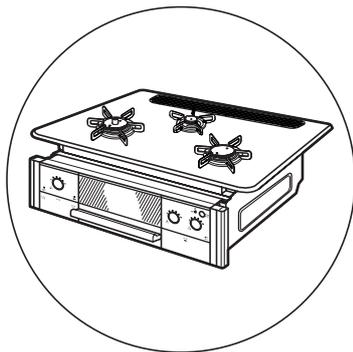
安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。

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。

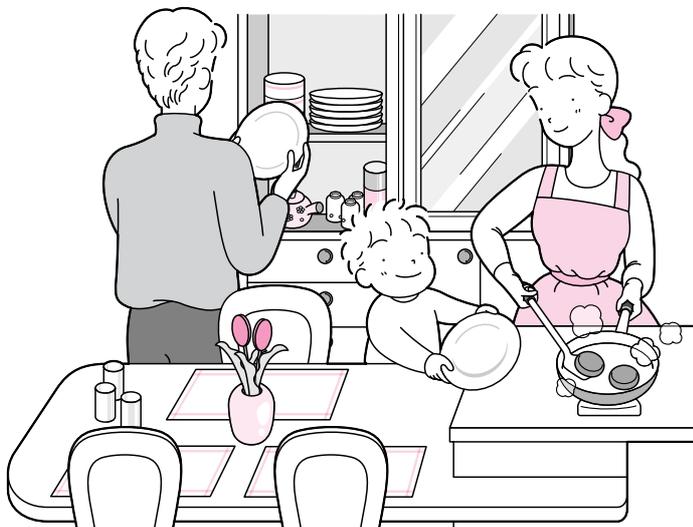
この取扱説明書の46ページが保証書になっています。記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

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、もよりの東邦ガスにお問い合わせください。



型 式 名
C3WA1PDTR
C3WA1PDTL



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
- 使用前の準備10
 - ・ 乾電池の取り付けかた10
- 各部のなまえと特長11～14

2. 使いかた

- 点火・消火のしかた(こんろ) ・15～16
- 点火・消火のしかた(グリル) ・17～22
- 温調機能の使いかた(標準こんろ) ・23～27
- 中華鍋・鍋の選びかたについて28
- 安全機能・温度センサーについて ・29～32

3. 点検・お手入れ、他

- 点検・お手入れ33～39
 - ・ 点検33
 - ・ お手入れ34～39
 (点検・お手入れ後のセット方法)
- 故障かな?と思ったら ・40～42
- アフターサービス43
- 仕様44
- 保証書46



36285710

TL57-01

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

 高温注意	 発火注意	 必ず守る	 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

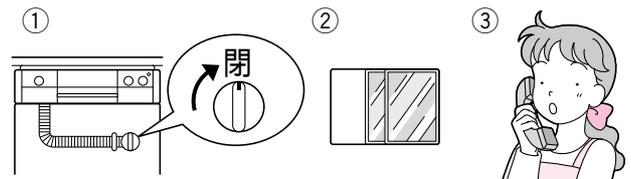
火や火花で引火し、火災の原因になります。



ガス漏れに気づいたときは、



- 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(供給業者)に連絡する。

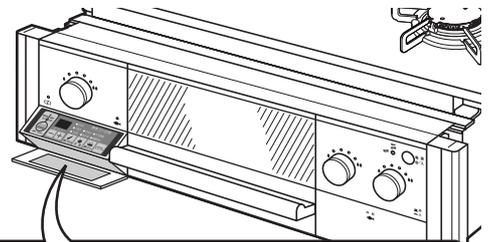


警告



必ず守る

必ず銘板(電池ケースフタの裏)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											
<p>部分を確認 してください。</p> <p>製造年月・製造No を表示しています。</p> <p>品名コード</p>	<table border="1"> <tr> <td>(型式名)</td> <td>都市ガス用</td> </tr> <tr> <td>13A</td> <td>kW</td> </tr> <tr> <td>12A</td> <td>kW</td> </tr> <tr> <td>製造年月</td> <td>H N</td> </tr> <tr> <td>品名コード</td> <td>GBC4WNGN3-L(B) 東邦ガス株式会社</td> </tr> </table>	(型式名)	都市ガス用	13A	kW	12A	kW	製造年月	H N	品名コード	GBC4WNGN3-L(B) 東邦ガス株式会社
(型式名)	都市ガス用										
13A	kW										
12A	kW										
製造年月	H N										
品名コード	GBC4WNGN3-L(B) 東邦ガス株式会社										



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
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。

⇒別添の『工事説明書』を参照してください。



必ず守る

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。



必ず守る

機器の設置・移転および付帯工事は、
お買い求めの販売店または、もよりの
東邦ガス営業所に依頼する
ガス配管接続には専門の資格・技術が必
要です。

⇒別添の『工事説明書』を参照してください。



必ず守る

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。



禁止

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。



1 特に注意していただきたいこと

つづき



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。



引火のおそれのあるものは使用しない

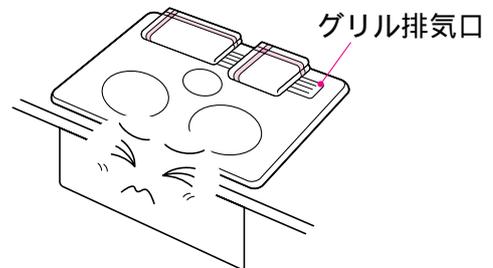
機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど、引火のおそれのあるものを使用しない。

火災の原因になります。



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。

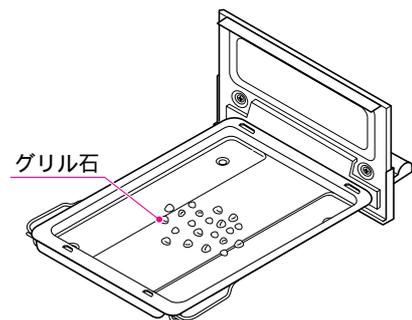
たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。



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

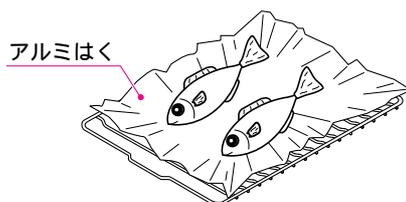
機器の損傷や、たまった脂が加熱され、燃えて火災の原因になります。



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。



必ず守る

グリル使用前はグリル庫内を必ず点検する

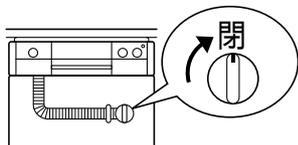
グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に燃えることがあります。また、グリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しないでください。

つづく

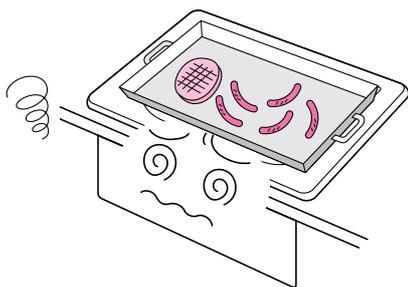
つづき



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。

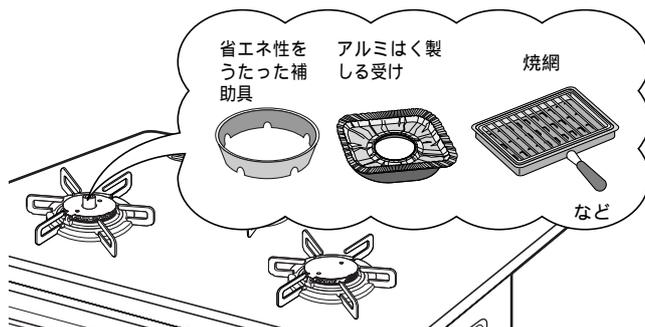


こんろをおおったり、炎をふさがない
こんろをおおうような大きい鉄板類や鍋
を使用すると、不完全燃焼による一酸化
炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼
損の原因になります。



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
る火災や機器焼損の原因になります。



分解禁止

お手入れが必要など以外、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

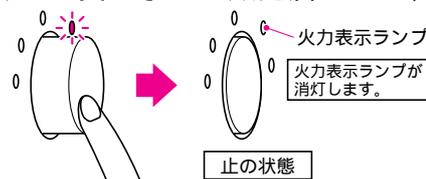
●使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は、
下記の手順に従ってあわてずすみやかに処置し、すぐにお買い求めの販売店または、もよ
りの東邦ガス営業所に連絡する。

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。)

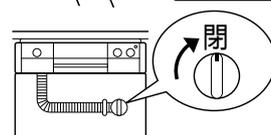


②機器のガス栓を閉じる。
火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。

①



②

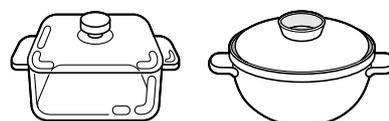


●再使用するときは、15ページからの『使いかた』の手順に従って操作する。わからない場
合はお買い求めの販売店または、もよりの東邦ガス営業所に連絡する。



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。



1 特に注意していただきたいこと

つづき

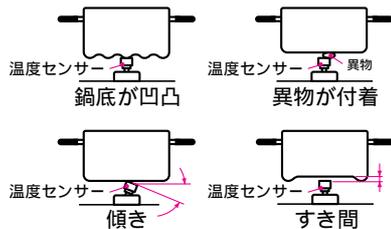


禁止

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。

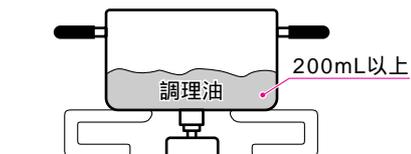
焦げつき消火機能が正しく働かない場合があります。



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。

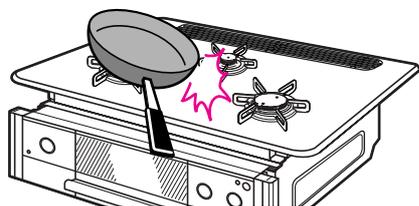


禁止

ガラス注意

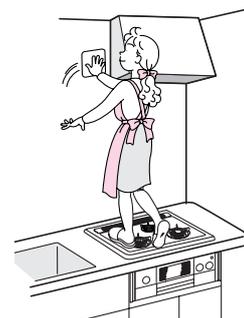
- トッププレートに衝撃を加えない。

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。もし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。



- トッププレートの上に乗らない。

この機器の上に乗りますとガラスが破損し、非常に危険です。絶対に乗らないようお願いいたします。



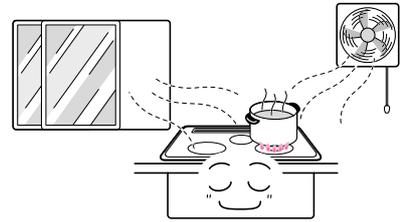
⚠ 注意



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

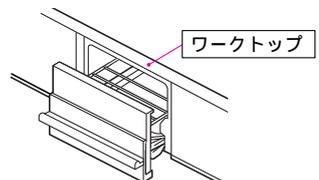
グリルとびらがはずれ、けがや機器損傷の原因になります。



禁止

グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

機器上部が変色したり、ワークトップをこがす原因になります。



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

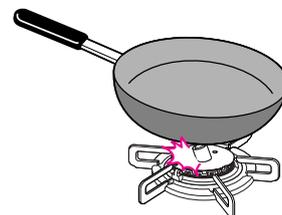
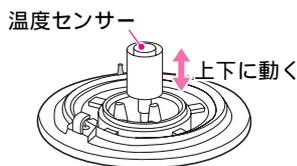
温度センサーが故障すると、温度センサーが正常に作動しません。



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。

1 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。



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、**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

鍋は安定した状態で使用する

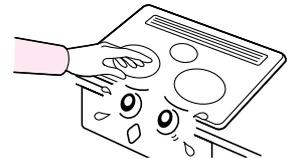
- 中華鍋などの底の丸い鍋などは、必ず取っ手を持ちながら使用する。
- 片手鍋、フライパンなど重心が片寄った鍋は、取っ手をごとくのツメ方向に合わせ、取っ手を持って使用する。また、取っ手を機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置く。
- 鍋の底が凹んだ鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない。
鍋が傾いてやけどするおそれがあります。



接触禁止

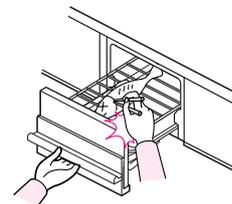
使用中・使用直後は操作部以外は触らない

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



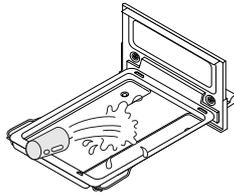
グリル受け皿を持ち運ぶ際は、冷えてから持ち運ぶ

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。



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もあり、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。ガラス裏面に洗剤・薬剤を付着させた場合変色したり、またキズの原因になります。

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・・・

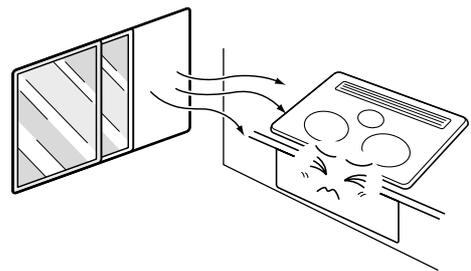
- 機器のガス栓を閉じてください。(長時間使用しない場合も機器のガス栓を閉じてください。)
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

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。

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。

機器内部に水が侵入し、故障の原因になります。

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、風があたると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。



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。

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。

33～34ページの『点検・お手入れ』に従って行ってください。

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。

こんろ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。火が途中で消える場合があります。

フードの清掃の際などこんろの上には絶対に乗らないでください。

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。

1 使用前の準備

この機器は単1形(1.5V)アルカリ乾電池を2個必要とします。

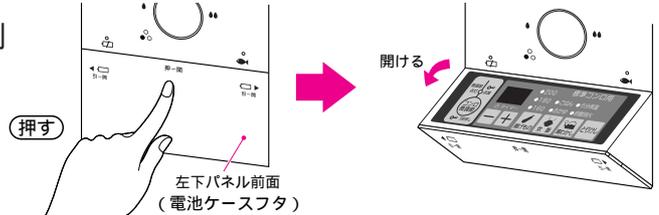
乾電池の取り付けかた

図はGBC4WNGN3-R型の場合です。

- アルカリ乾電池を使用しての電池の寿命はおよそ1年が目安です。取り替え時は付属品と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。
同等のアルカリ乾電池以外のものを使用されると寿命が短くなる場合があります。

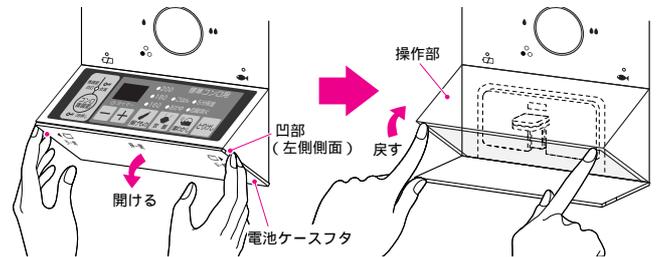
1.

- 左下パネルの前面上部を押し、左側の操作部を出した状態にする。



2.

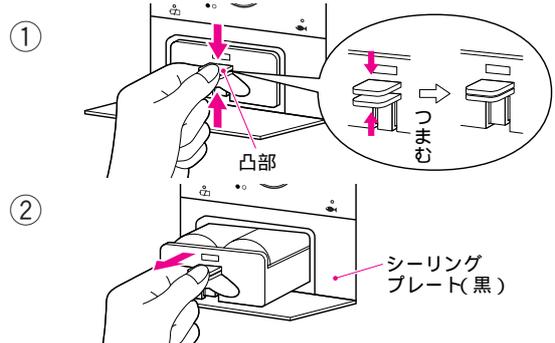
- ①電池ケースフタの左右側面の凹部を指で引っかけて、矢印の方向に開ける。
- ②操作部のフチを指で押して操作部のみを元に戻す。
操作部を戻すとき、フチ部分以外は手を触れないでください。



3.

[電池ケースの取りはずしかた]

- ①電池ケース前面にある上下のケース凸部をつまむ。
- ②電池ケースを手前側に引き出し、少し持ち上げながら取りはずす。
シーリングプレート(黒)には手を触れないでください。



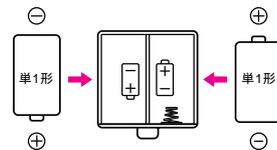
4.

[乾電池の取り付けかた]

乾電池の⊕⊖を確かめて図のように矢印方向に従って電池ケースに組み込む。

お願い

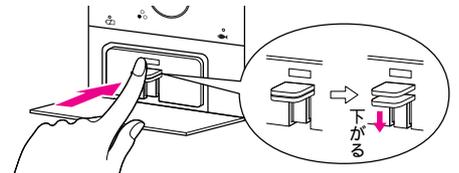
- 乾電池の⊕⊖方向は間違えないでください。
点火できなくなります。



5.

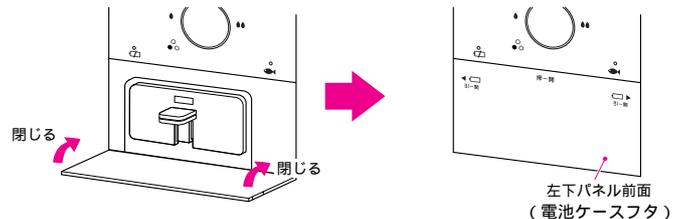
[電池ケースの取り付けかた]

- 電池ケースを一旦挿入して最後にケース凸部の上側を押し。
電池ケースを完全に押し込んだときに、下のケース凸部が下がってロックされます。



6.

- 左下パネルの前面上部を押し、電池ケースフタを元どおりに閉じる。
電池ケースフタを閉じると操作部が再び開くことがあります。
再度操作部を閉じてください。



7.

- 電源スイッチが入るか確認する。



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	左前バーナー仕様	右前バーナー仕様	左下パネル部	右下パネル部
GBC4WNGN3-R(B)	ブラック	ブラック	標準バーナー	高火力バーナー	温調操作	グリル操作
GBC4WNGN3-L(B)			高火力バーナー	標準バーナー	グリル操作	温調操作
GBC4WNGN3-R(STGY)	グレー	ステンレス	標準バーナー	高火力バーナー	温調操作	グリル操作
GBC4WNGN3-L(STGY)			高火力バーナー	標準バーナー	グリル操作	温調操作
GBC4WNGN3-R(STBL)	ブルー	ステンレス	標準バーナー	高火力バーナー	温調操作	グリル操作
GBC4WNGN3-L(STBL)			高火力バーナー	標準バーナー	グリル操作	温調操作

- 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。

■高火力バーナーで強火!

- 中華料理や炒めものなどを『より早く、シャキッ、カラッ』とおいしく仕上げます。

■標準バーナーでトロ火!

- 本格的な煮込み料理もトロ火でじっくりおいしく仕上げます。

■小バーナーでとことんトロ火!

- さらにトロ火で、保温や煮込み料理に最適です。

安全性の追求

全こんろバーナー消し忘れタイマー付 29

標準バーナー(2時間)、高火力バーナー(1時間)、小バーナー(1時間)に消し忘れタイマーが組み込まれているため安心です。

焦げ付き消火機能(標準バーナー) 30

煮物調理をしているとき、鍋が焦げ付きはじめると自動的に消火します。

天ぷら油過熱防止機能(標準バーナー) 30

約250℃~260℃で自動的に温度調節を行います。この状態が約30分続くと自動的に消火します。

グリル異常過熱防止機能 32

グリル庫内の温度が異常に高くなったとき、自動消火します。

グリル燃焼ランプ 17

グリルの点火、燃焼中がひとめでわかります。

ロック機能付 13

全バーナーが使用されていないとき、操作ロックができますので、小さなお子さまのいたずら防止ができます。

グリル排気口カバー

標準(左前)バーナー

温度センサー

トッププレート(ガラス面)

火力表示ランプ

トッププレート枠

電池交換サイン

温調操作部

- タイマーモード
- 揚げものモード
- 炊飯モード
- 湯わかしモード
- コンロ微調節キー
- ロック機能

(13~14ページ参照)

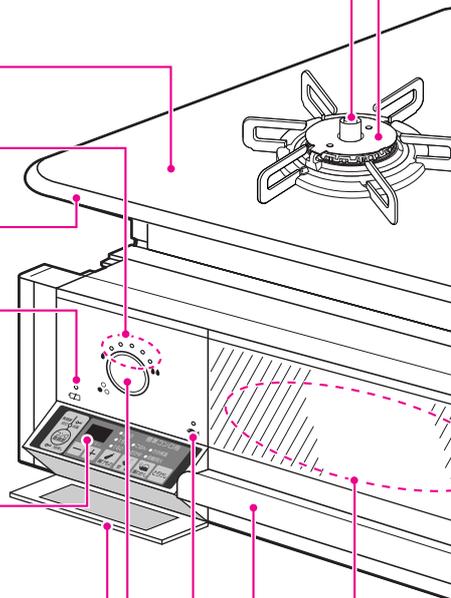
電池ケースフタ

裏面に銘板貼付

標準(左前)こんろ用
点火/消火ボタン

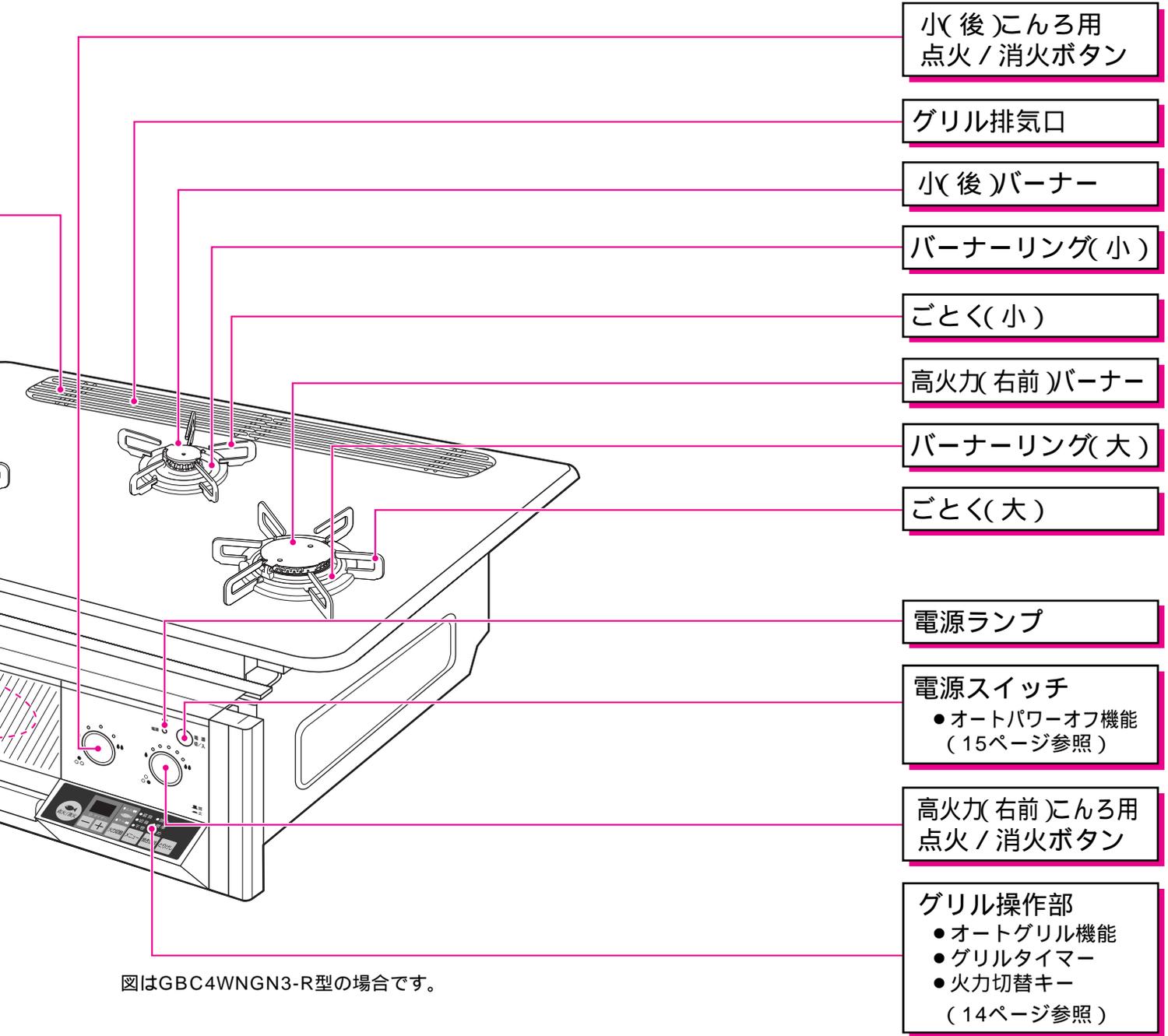
グリル燃焼ランプ

グリルとびら取っ手



各部のなまえと特長

品名コードにLの付くタイプについては、高火力バーナー、標準バーナー、点火/消火ボタン、温調操作部、グリル操作部の位置がイラストとは異なります。



図はGBC4WNGN3-R型の場合です。

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。

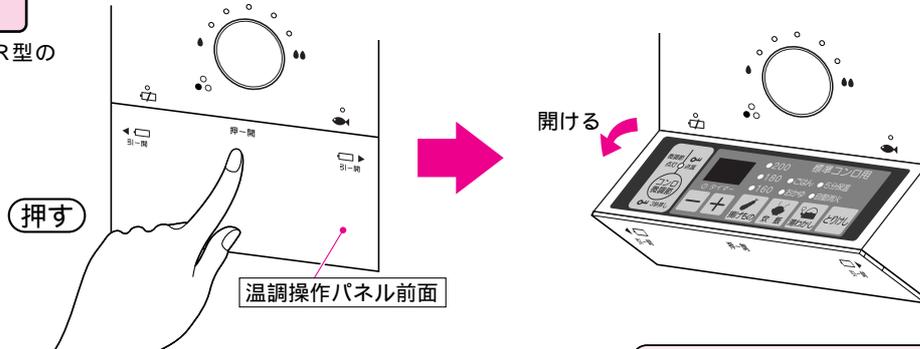
フッ素樹脂加工製
グリル焼網

フッ素樹脂加工製
グリル受け皿

1 各部のなまえと特長

温調操作部

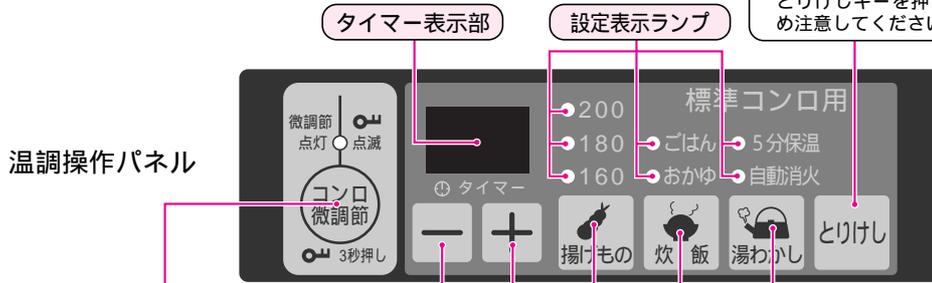
図はGBC4WNGN3-R型の場合です。



温調操作パネル前面上部(中央)を押す。

とりけしキー

- 各モードを取り消したいときに使用します。とりけしキーを押しても、消火はしないため注意してください。



温調操作パネル

コンロ微調節キー

- 中間の火力を使いたいときに使用します。



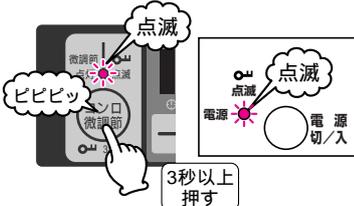
ロック機能について

- 小さなお子さまのいたずら防止や、使用しないときのために操作ロックすることができます。

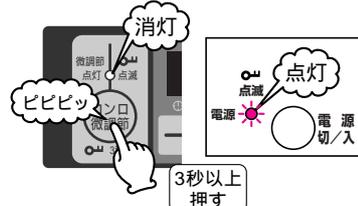
ロックの設定のしかた

- 電源が入っている状態で全てのバーナーを使用していないときにコンロ微調節キーを約3秒間押し、ブザー音(ビビビッ)が鳴り、ロック状態になります。(電源ランプが点滅から点灯に変わります。)

【ロック】



【ロック解除】



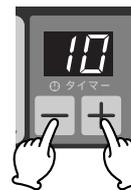
ロックの解除のしかた

- 電源が入っている状態で全てのバーナーを使用していないときに、コンロ微調節キーを約3秒間押し、ブザー音(ビビビッ)が鳴り、ロック解除されます。(電源ランプが点滅から点灯に変わります。)

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(電源ランプが点滅)になるため、使用される場合はロック解除してください。

タイマーモード

- 煮込み料理や温めなど時間を決めて加熱をしたいときに使用してください。セットした時間で自動消火します。



- 初期設定は10分です。
- ⊕を押すと『10』『11』…『99』分まで、
- ⊖を押すと『10』『9』…『1』分まで設定できます。
- ⊕・⊖を長押しすると10分単位で設定を変えることができます。
- タイマー作動中でも、設定時間の変更はできません。(連続使用可能時間は120分です。)

揚げものモード

- 天ぷら、フライなどの揚げも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。

約160・180・200℃の3ポイントを選択できます。

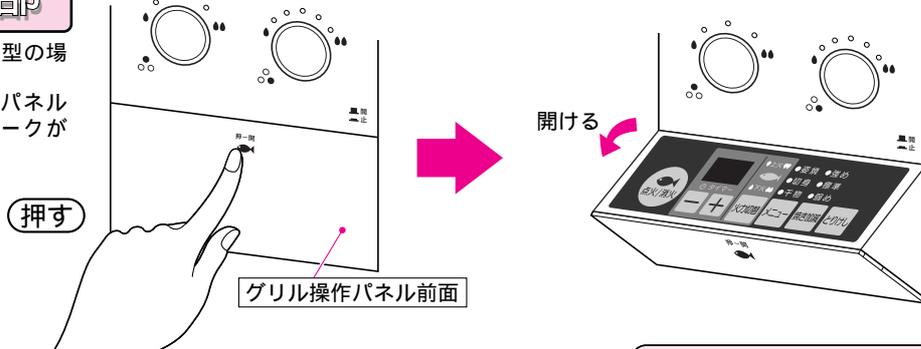


キーを押す毎に、「180」「200」「160」に切り替わります。

☞ 内の数字は参照ページを示しています。

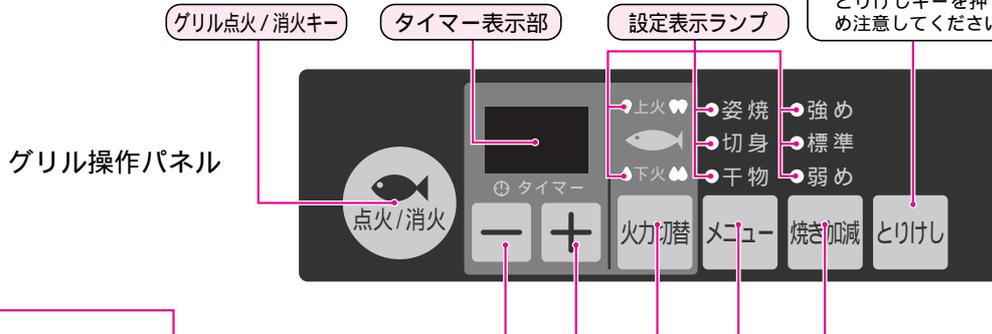
グリル操作部

図はGBC4WNGN3-R型の場合です。
グリル操作部側は、下パネル前面上部に『🐟』のマークがあります。



グリル操作パネル前面上部(中央)を押す。

とりけしキー
●各モードを取り消したいときに使用します。とりけしキーを押しても、消火はしないため注意してください。



炊飯モード

●ごはん(3合まで)やおかゆ(1合まで)を炊飯器のように炊くことができます。

☞ 25

●ごはん
●おかゆ

炊飯 キーを押す毎に、「ごはん」「おかゆ」に切り替わります。

湯わかしモード

●お湯がわくと自動的に消火したり、弱火にして5分後に自動消火したりします。

☞ 27

●5分保温
●自動消火

湯わかし キーを押す毎に、「5分保温」「自動消火」に切り替わります。

「5分保温」・・・お湯が沸くと弱火になり、5分間保温した後、自動消火します。
「自動消火」・・・お湯が沸くと自動消火します。

グリルタイマー

●グリルの時間を決めて魚などを焼くときに使用します。

☞ 17

●初期設定時間を表示します。(例)9分
庫内温度に連動して、初期設定時間が変わります。

●⊕を押すと『9』『10』・・・『15』分まで、
●⊖を押すと『9』『8』・・・『1』分まで設定できます。

●タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。(連続使用可能時間は15分です。)

火力切替キー

●両面焼グリルの火力を変えたいときに使用します。

☞ 17

上火	強	強	弱	弱
下火	強	弱	強	弱

の4パターンに切り替えることができます。

弱 強 弱 強 弱

火力切替 キーを押す毎に、上記表のように切り替わります。

オートグリル機能

●生魚の姿焼や、切身、干物などを自動的に焼き上げます。

☞ 21

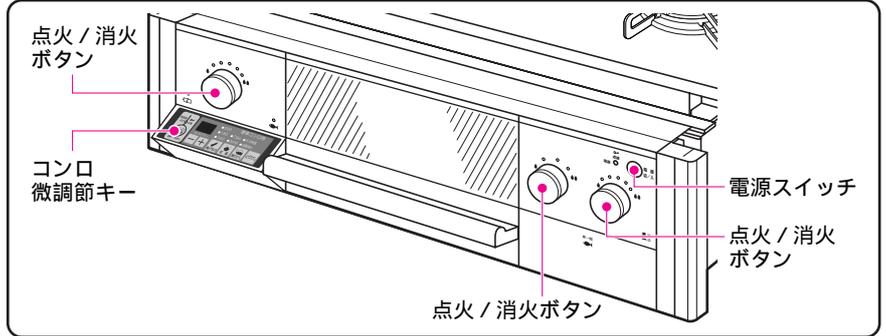
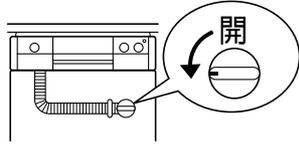
メニュー キーで『姿焼』『切身』『干物』の選択をして、

焼き加減 キーで『強め』『標準』『弱め』の選択ができます。

2 点火・消火のしかた(こんろ)

点火前に

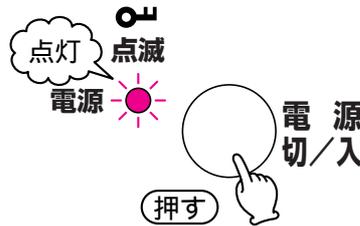
- 電源スイッチが「切」の状態では機器のガス栓を全開にしてください。



イラストは標準こんろで説明します。高火力バーナー、小バーナーも同じ要領で行ってください。

1 電源スイッチを「入」にする

電源スイッチをブザー音(ピッ)がするまで(約0.3秒)押しと「入」となります。(電源ランプが点灯します。)

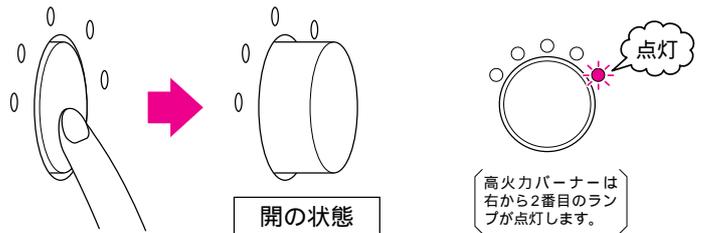


- こんろやグリルを使用していないときは、約3分後に電源が自動的に切れます。(オートパワーオフ機能)

2 点火

点火/消火ボタンを止まるまで押し。

- 火力表示ランプが点灯し、ブザー音(ピピピッ)でお知らせした後、パチパチとスパークして着火します。

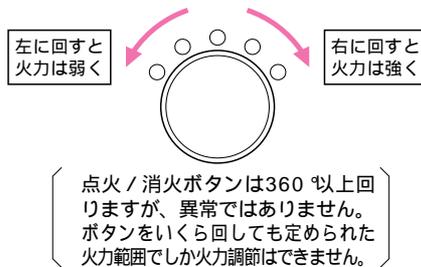


高火力バーナーは右から2番目のランプが点灯します。

3 火力調節

点火/消火ボタンを左右に回して調節する。

- 点火/消火ボタンを回すと火力表示ランプが移動し、その位置に合った火力に自動調節します。
- 炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。



5段階(小バーナーは3段階)の火力調節ができます。

点火/消火ボタンは360°以上回りますが、異常ではありません。ボタンをいくら回しても定められた火力範囲でしか火力調節はできません。

- 火力の微調節をしたいときは、標準こんろ用の温調操作部のコンロ微調節キーを押す。

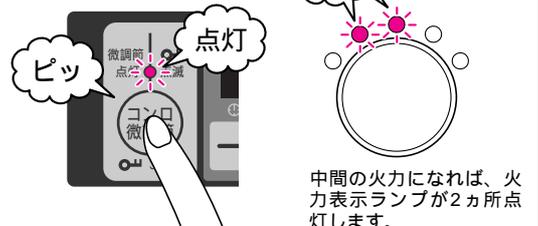
コンロ微調節キーを押すと、中間の火力(通常の火力位置の間)を約8段階に調節することができます。

コンロ微調節キーを押すと、全てのこんろが微調節モードになります。

コンロ微調節キーを再度押すか、全てのこんろが消火状態になると、微調節モードが解除されます。

- ①温調操作パネル前面上部を押す。温調操作部を出す。(13ページ参照)

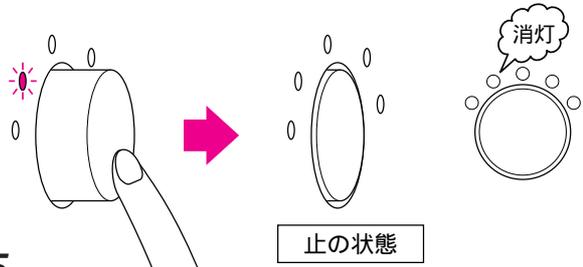
- ②コンロ微調節キーを押す。



中間の火力になれば、火力表示ランプが2カ所点灯します。

4 消火

点火/消火ボタンを止まるまでいっぱいに押し手を離す。



調理するときのコツ(標準バーナー)

炒めもの(野菜炒め、目玉焼き、ハンバーグなど)をする場合

- 1分程度予熱をしてください。予熱時間が長すぎると安全機能がはたらいて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。このようなときは高火力バーナーを使用してください。

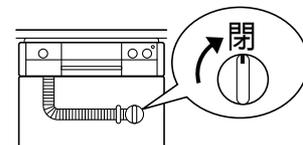
カレー、ジャムなどの加熱をする場合

- 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。



警告

- 使用後の消火を必ず確かめ、機器のガス栓を閉じる。
閉じないと、火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。



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“弱火”“強火”になり、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。
- 点火時バーナーに着火したことを確認する。
火災のおそれや思わぬ事故の原因になります

お願い

- 弱火は火力を小さくしぼれるようにしています。消し忘れに注意してください。
- 点火/消火ボタンはゆっくり操作してください。
万一点火しないときは、点火/消火ボタンを押し、**止の状態**に戻し、周囲のガスがなくなるのを待ってから、再度点火操作してください。

弱火で使用しているとき、機器下のキャビネットとびらを開閉したり、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。

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「揚げもの」モード(24ページ参照)を使用してください。

ワンポイントアドバイス

- こんろの火力を微調節したい場合は、あらかじめ望む火力付近まで調節してから微調節モードにすると、操作が楽にできます。

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。）

1 電源スイッチを「入」にする

電源スイッチをブザー音(ピッ)がするまで(約0.3秒)押しと「入」となります。(電源ランプが点灯します。)

2 グリル操作部を開ける

グリル操作パネル前面上部を押し、グリル操作部を出す。(14ページ参照)

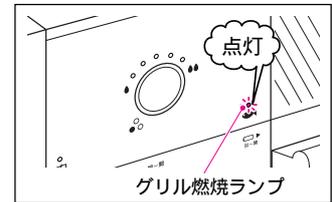
3 点火

グリル操作部の点火/消火キーを押す。

●火力表示ランプ「上火：強、下火：強」が点灯し、ブザー音(ピピピッ)でお知らせした後、パチパチとスパークして着火します。



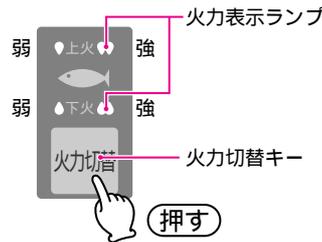
グリルタイマーが自動的にスタートします。



機器左パネル部

4 火力調節

火力切替キーを押す。



火力切替 キーを押す毎に、

上火	強	強	弱	弱
下火	強	弱	強	弱

に切り替わります。

- 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。
- 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。

5 グリルタイマーセット

タイマーキーを押し、タイマー時間を設定する。

タイマー表示は“分”表示です。



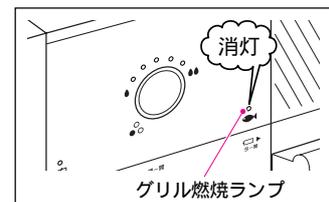
- 初期設定時間を表示します。(例)9分
庫内温度に連動して、初期設定時間が変わります。
- ⊕を押すと『9』『10』…『15』分まで、
- ⊖を押すと『9』『8』…『1』分まで設定できます。
- タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。
(連続使用可能時間は15分です。)
1分刻みでタイマー設定できます。

●グリルタイマーについての説明は19～20ページに記載しています。魚などを焼く前に必ず参照してください。

途中で消火したい場合

消火

点火/消火キーを押す。



機器左パネル部

- 点火/消火キーを押した後、手を離しても数秒間スパークします。
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。
- 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

- グリル排気口の上にふきんなどをのせたり、ふさいだりしない。
火災のおそれや不完全燃焼の原因になります。

⚠注意

- 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。)
異常過熱によるやけどや機器の変形・変色の原因およびワークトップをこがすおそれがあります。また、グリル異常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。

⚠注意

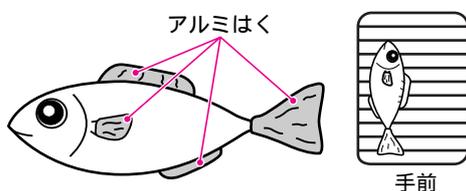
- グリル使用中および使用直後は、グリルとびらガラスに水をかけない。
- グリル使用中、使用直後はグリルとびら付近をさわらない。
- 使用直後の魚の出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網を機器から取りはずさずに行う。
やけどのおそれがあります。
- グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網が熱くなっていますので、グリル部のお手入れや点検はしばらく待ってから行う。
- グリル使用中、鍋の取っ手などをグリル排気口へ向けない。
やけどやけがの原因になります。
- グリル庫内で魚が燃えたり、たまった脂に引火した場合はすぐに点火/消火キーを押して消火する。

⚠注意

- グリル使用中はそばから離れない。
- 魚などの焼きすぎに注意する。
- グリルを使用するときは・・・
・グリル受け皿に水を入れない。
・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。
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。
- 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。

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。(オートグリル機能使用時は予熱をしない。)
- 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。(オートグリル機能の場合は21ページ参照)



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。

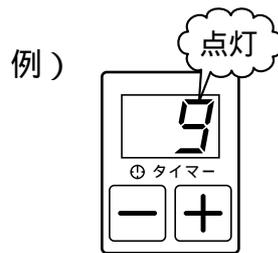
詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

2 点火・消火のしかた（グリル）

グリルタイマーについて

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。

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。



- 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。
- 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。（調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。）

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・・・

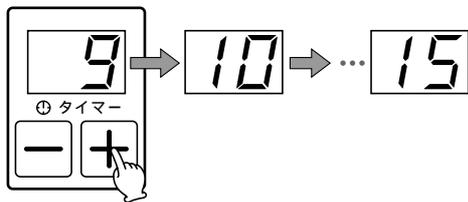
- 調理途中であればタイマー時間の変更はできますので、設定時間を1~2分長く設定するなどして、お好みの焼き加減時間に調節してください。
- 再点火する場合は、設定時間を短くするなどして焼きすぎに注意してください。
焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

●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。

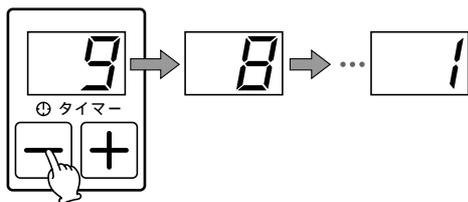
タイマー時間を変更するとき

- タイマー時間を変更しないときは、この操作は必要ありません。

長くしたいとき

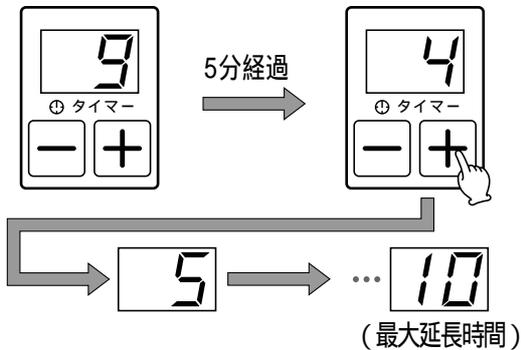


短くしたいとき



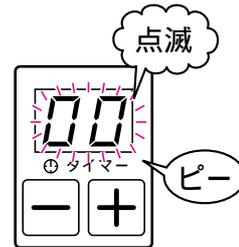
最大15分までタイマー設定できますが、使用中でのタイマー時間延長は安全のため、点火してから15分までの残り時間しか延長できません。

例) 9分で設定し5分後グリルタイマーキーを押しても最大で10分設定になります。



- タイマーが終了していない場合でも、グリル庫内温度が異常に高くなった場合、安全のためグリル異常過熱防止センサーがはたらき、消火する場合があります。
- グリル専用タイマーのためこんろには使用できません。

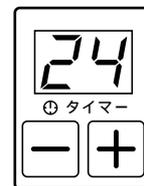
タイマー終了



- タイマー終了すると、自動消火し、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。

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

例) 残り24秒の場合



⚠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。

2 点火・消火のしかた（グリル）

（ 姿焼 切身 干物 調理 オートグリル機能 ）

■オートグリル機能を使うときの注意点

オートグリル機能で上手に仕上げるために、とくに次の点に注意し、18ページのグリル使用上の注意を必ずお読みください。

- グリル受け皿に水を入れない。
- 予熱せずに使用する。
- 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。
- 冷凍した魚は完全に解凍してから調理する。
- 庫内温度が高い場合は使用できません。

⚠ 注意

- 魚以外の調理には使用しないでください。
 - 次の魚にはオートグリル機能を使用しないでください。
 - ・みりん干し ・めざし ・うるめいわしの丸干し
 - ・市販のみりんづけ ・身欠きにしん
- 発火の原因となります。**



■操作手順

点火/消火キーを押して点火させた後では、オートグリル機能を受け付けません。庫内温度が高い場合は、オートグリル機能を受け付けません。(メニューキーおよび焼き加減キーを押すと、ブザー音(ピーピー)でお知らせします。)連続してご使用される場合は、しばらく待ってから使用してください。

<h4>1 調理物を庫内に入れる</h4> <p>下準備をした魚を(18ページ参照)グリル焼網に乗せ、グリルとびらを確実に開める。</p>	<h4>2 電源を『入』にする</h4> <p>電源スイッチを押す。</p>	<h4>3 グリル操作部を開ける</h4> <p>(14ページ参照) グリル操作パネル前面の上中央部をカチッと音がするまで押す。</p>
---	--	--

■メニューキーについて

- 姿焼
 - 切身
 - 干物
- メニュー
- 姿焼：あじやさんまなどを丸ごと焼く場合
 - 切身：さばやぶりの切身などを焼く場合
 - 干物：あじやさんまの開きなどを焼く場合

メニューキーを押すと、「切身」「姿焼」「干物」と変わります。

■焼き加減キーについて

- 強め
 - 標準
 - 弱め
- 焼き加減
- 強め：厚肉やよく焦がしたい場合
 - 標準：標準的な厚みの場合
 - 弱め：薄肉や焦がしたくない場合

焼き加減キーを押すと、「標準」「強め」「弱め」と変わります。

■メニューおよび焼き加減について

- ①下記のメニューは、オートグリル機能を使った場合の基本的な調理例です。(その他の魚については手動調理で行ってください。)
- ②魚の種類や大きさ、調理内容により、メニューモードおよび焼き加減を選んでください。
- ③魚の状態(季節や鮮度、脂ののり具合、冷蔵庫などによる保存)によっては焼き加減が変わります。好みに応じて焼き加減を調節してください。

焼き加減 メニューキー	○強め ○標準 ●弱め	○強め ●標準 ○弱め	●強め ○標準 ○弱め
	弱め	標準	強め
姿焼	●さんま 1~4匹(1匹 180g以下)	●さんま 1~4匹(1匹 180g以上) ●あじ 1~4匹(1匹 200g以下) ●鯛 1匹(1匹 250g以下)	●あじ 1~4匹(1匹 200g以上) ●鯛 1匹(1匹 250g以上)
切身	●ぶり照り焼き 1~6切れ(1切れ 80g程度) ●さわら味噌漬 1~6切れ(1切れ 80g程度)	●さば切身 1~6切れ(1切れ 80g程度) ●鮭切身 1~6切れ(1切れ 80g程度)	●さば切身 1~2切れ(1切れ 150g程度) ●太刀魚 1~6切れ(1切れ 80g程度)
干物	●ししゃも 約10匹	●さんま開き 1~2匹(1匹 100g程度) ●あじ開き 1~4匹(1匹 70g程度) ●干しかれい 1~2匹(1匹 120g程度) ●ほっけ開き 1~2匹(1匹 180g以下)	●ほっけ開き 1~2匹(1匹 180g以上)

点火・消火のしかた(グリル)

上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリル焼き網に魚がくっつくことがあります。魚の大きさ、状態、置きかたにより、焼きむらが出ることがあります。オートグリル機能で上手く焼けないときや焼き直しをするときは手動調理で焼いてください。

オートグリル調理中に「とりけし」キーを押すと、手動調理に切り替わります。(17ページ参照)

タイマー表示

- タイマー表示が出ていない状態の場合は、一般的な魚が焼ける時間(19ページ参照)に相当する点火からの残時間を表示します。
- タイマー表示していた場合は、その時間のままカウントダウンします。
タイマー調節は点火から15分の範囲で調節できます。(20ページ参照)

火力調節

- とりけした状態の火力のままでも手動調理となります。
上火、下火共に好みの火力に調節することができます。

4 加減を設定する

魚の種類や大きさに応じて、メニューおよび焼き加減に合わせる。

5 点火

(17ページ参照)

グリル操作部の点火/消火キーを押す。

6 消火

焼き上がると自動的に消火します。(グリル燃焼ランプ消灯)

■調理時間の表示について

- 点火するとセンサーが働き、機器が自動的に調理モードに合った残り調理時間を計算し、ブザー音(ピピピッ)でお知らせと共に表示します。
グリルタイマー時間(分)が点灯するまで、しばらく時間がかかります。
グリルタイマー時間の変更はできません。変更したい場合「とりけし」キーを押して、手動調理にしてから行ってください。
- 調理時間が終了するとブザー音(ピー)と共に自動消火し“00”表示を10秒間点滅してお知らせします。(終了30秒まえから秒表示に切り替わります)

ワンポイントアドバイス

- 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。
- グリル焼網に魚を置く場合は、奥の方から置いてください。手前に置くと焼け色が浅くなる場合があります。
- 1匹を焼く場合は中央よりやや横にずらして焼いてください。
- 脂ののりが多い魚を焼いているときは煙が多く出ることがあります。
- 自動消火後は調理物をすぐに取り出してください。放置すると焼き加減が変わります。

ポイントとお願い

- 季節により脂ののりが変わり、また鮮度によっても焼き色が濃くなったり薄くなったりすることがあります。
- タイやあじのような厚みのある魚は、切り込みを入れて焼くと火の通りが良くなります。
- 魚は身の厚い部分や、頭を奥にして焼いてください。(手前は弱めに焼ける場合があります。)

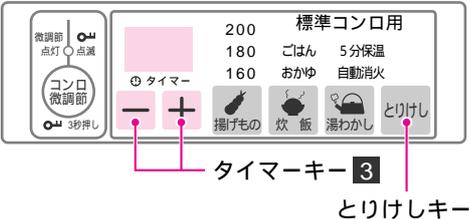
- 厚みのある魚は火が通りにくいので、厚さ4cm以下にして焼いてください。
- 光沢のある魚類は、焼き色が付きにくい場合があります。
- みそ漬はみそを洗い、水気をふき取ってから焼いてください。
- 甘鯛等の厚みのある味噌漬は上手く焼けないので、上火‘弱’下火‘弱’の手動調理で焼いてください。

- 干物は乾燥状態で焼き色や焼き具合が変わりますので、焼き色を見ながら取り出してください。
(干物は乾燥が強いほど焼けやすく、また焦げやすくなります。)

2 温調機能の使いかた（標準こんろ）

タイマーモード（セットした時間で自動消火します）

●操作部



とりけし キーを押すとタイマーモードが取り消され、通常のこんろに戻ります。(消火しません。)

1 電源スイッチを「入」にする

電源スイッチをブザー音(ピッ)がするまで(約0.3秒)押しと「入」となります。(電源ランプが点灯します。)

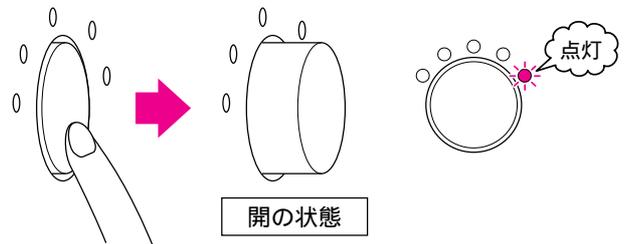
2 点火

点火/消火ボタンを止まるまでゆっくりいっぱい押し。

●火力表示ランプが点灯し、ブザー音(ピピピッ)でお知らせした後、パチパチとスパークして着火します。(詳しくは15ページを参照してください。)

⚠注意

- 使用するバーナーの点火/消火ボタンを間違えて操作しない。
別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。
- 点火時バーナーに着火したことを確認する。
火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

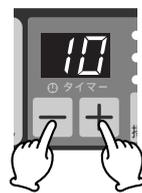


3 タイマーモード

タイマーキーを押し、タイマー時間を設定する。

点火する前にも設定することができます。

タイマー表示は“分”表示です。



初期設定は10分です。
⊕を押すと『10』 『11』 … 『99』分まで、
⊖を押すと『10』 『9』 … 『1』分まで設定できます。

1分刻みでタイマー設定できます。
(約2秒以上押し続けると、10分刻みでタイマー設定できます。)

- 残り時間30秒になると、ブザー音(ピピピッ)でお知らせし、残り時間の表示が“秒”に変わります。
- タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。(連続使用可能時間は120分です。)
- タイマーモード中は他のモードキーを押しても切り替わりません。モードを切り替えたいときは、とりけしキーを押してください。

自動消火

- タイマー終了すると自動的に消火するとともに、ブザー音(ピー)とタイマー表示「00」の点滅(10回)でお知らせし、火力表示ランプが消灯します。

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

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。

揚げもの / タイマーモード

揚げものモード (天ぷら油などの温度を保ちます)

● 操作部



揚げものキー 3

とりけし キーを押すと揚げものモード
が取り消され、通常のこんろ
に戻ります。(消火しません。)

1 電源スイッチを「入」にする

電源スイッチをブザー音(ピッ)がするまで(約0.3秒)
押しと「入」となります。(電源ランプが点灯します。)

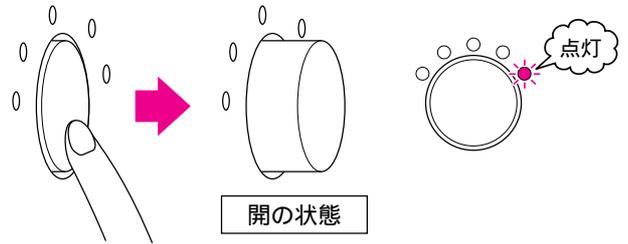
2 点火

点火 / 消火ボタンを止まるま
でゆっくりいっぱい押し。

● 火力表示ランプが点灯し、
ブザー音(ピピピッ)でお
知らせした後、パチパチと
スパークして着火します。
(詳しくは15ページを参
照してください。)

⚠ 注意

- 使用するバーナーの点火 / 消火ボタンを間違えて操
作しない。
別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。
- 点火時バーナーに着火したことを確認する。
火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。



3 揚げものモード

揚げものキーを押し、温度設定する。

点火する前にも設定することができます。



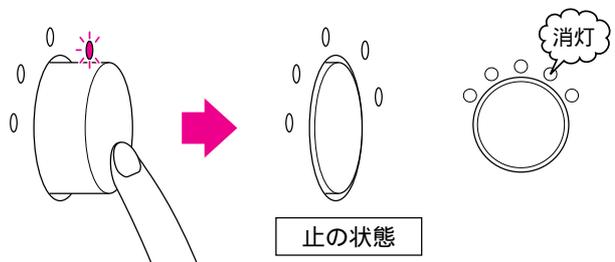
初期設定は「180」です。

揚げもの キーを押す毎に、
「180」⇒「200」⇒「160」
に切り替わります。

- 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キーを押して好みの温度(160、180、200)に合わせてください。
- 温度調節時「弱火」⇄「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。
- モードを切り替えたいときは、とりけしキーを押してください。

4 消火

点火 / 消火ボタンを止まるま
でゆっくりいっぱい押しして手を離す。



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、薄手野菜の天ぷら(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

とりけし キーを押すと炊飯モードが取り消され、通常のこんろに戻ります。(消火しません。)

1 電源スイッチを「入」にする

電源スイッチをブザー音(ピッ)がするまで(約0.3秒)押し「入」となります。(電源ランプが点灯します。)

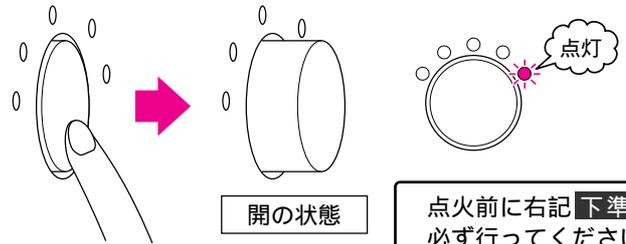
2 点火

点火/消火ボタンを止まるまでゆっくりいっぱい押し。

●火力表示ランプが点灯し、ブザー音(ピピピッ)でお知らせした後、パチパチとスパークして着火します。(詳しくは15ページを参照してください。)

⚠注意

- 使用するバーナーの点火/消火ボタンを間違えて操作しない。
別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。
- 点火時バーナーに着火したことを確認する。
火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。



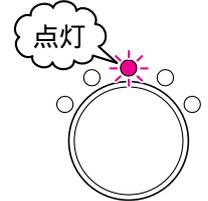
3 炊飯モード

炊飯キーを押し、「ごはん」か「おかゆ」を選定する。



初期設定は「ごはん」です。

炊飯 キーを押す毎に、「ごはん」⇒「おかゆ」に切り替わります。



(おかゆの場合は弱火となります。)

点火する前にも設定することができます。

お願い

- 炊飯途中で水をたしたり、鍋のふたをあけたりしないでください。
うまく炊けない場合があります。

- 炊飯キーを押すと火力は自動的に炊飯火力位置に変わります。
- 点火する前に設定している場合は、強火で点火後自動的に炊飯火力位置に変わります。
- 自動炊飯途中で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。
- ごはんの場合は消火後むらし(約10分)を必要とします。むらしをしないと美味しく炊き上がりません。
- モードを切り替えたいときは、とりけしキーを押してください。

炊飯終了前のお知らせ

- ごはん むらし終了2分前から終了まで「ごはん」表示ランプが点滅してお知らせします。
- おかゆ 終了2分前から終了まで「おかゆ」表示ランプが点滅してお知らせします。



炊飯終了

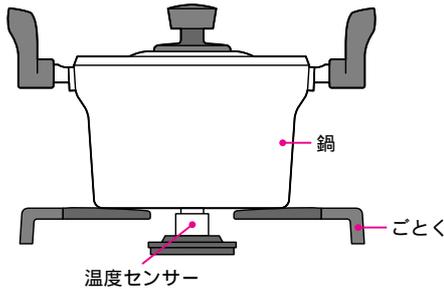
- ごはん 炊きあがると自動的に消火するとともに、ブザー音(ピピピッ)でお知らせし、火力表示ランプが消灯します。その後、むらし(約10分)が終わるとブザー音(ピー)でお知らせし、「ごはん」表示ランプが消灯します。
- おかゆ 炊きあがると自動的に消火するとともに、ブザー音(ピー)でお知らせし、火力表示ランプと「おかゆ」表示ランプが消灯します。

●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。

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。



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。

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。

炊飯量と炊きあがりまでの時間

	炊飯量	炊きあがりまでの時間
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、より一層おいしく炊きあがります。

炊きあ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。

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1L

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、具は米の上に乗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”とも炊きあがり時間は米の種類、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

●操作部



湯わかしキー 3

とりけし キーを押すと湯わかしモードが取り消され、通常のこんろに戻ります。(消火しません。)

1 電源スイッチを「入」にする

電源スイッチをブザー音(ピッ)がするまで(約0.3秒)押しと「入」となります。(電源ランプが点灯します。)

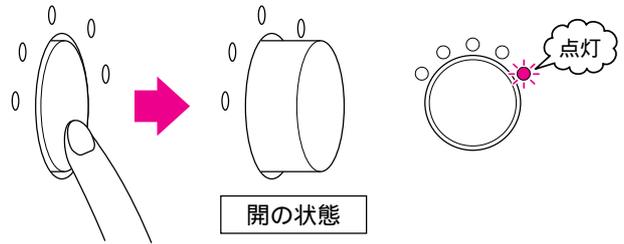
2 点火

点火/消火ボタンを止まるまでゆっくりいっぱい押し。

●火力表示ランプが点灯し、ブザー音(ピピピッ)でお知らせした後、パチパチとスパークして着火します。(詳しくは15ページを参照してください。)

⚠注意

- 使用するバーナーの点火/消火ボタンを間違えて操作しない。
別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。
- 点火時バーナーに着火したことを確認する。
火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。



3 湯わかしモード

湯わかしキーを押し、湯わかし設定する。

点火する前にも設定することができます。



初期設定は「5分保温」です。

キーを押す毎に、「5分保温」⇄「自動消火」に切り替わります。

- 着火後の設定の場合はすぐに押してください。
- 火力調節はやかんや鍋の径に応じた「強火」にしてください。弱火にすると自動消火時の早切れや遅切れになる場合があります。
- やかんや鍋の材質、水量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。水量は500mL～2Lが適切です。
- やかんや鍋は必ずふたをして湯わかししてください。
- 底の平らなやかんや鍋を使用してください。
- お湯をわかしている途中で湯わかしキーを押したり、お湯からあたためなおしたりした場合は、お湯がわいてから5分保温機能がはたらくまで時間を要する場合があります。
- モードを切り替えたいときは、とりけしキーを押してください。

5分保温

- 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分間経過後ブザー音(ピー)でお知らせし、自動消火して表示ランプが消灯します。(終了2分前から操作部の表示ランプが点滅します。)



自動消火

- お湯がわく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、表示ランプが消灯します。

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

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。

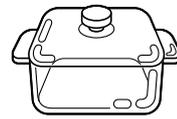
警告

- 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 など	炒めもの 油料理 など	温調機能		
			揚げもの ☞ 24	炊飯 ☞ 25	湯わかし ☞ 27
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

安全機能について

全バーナー

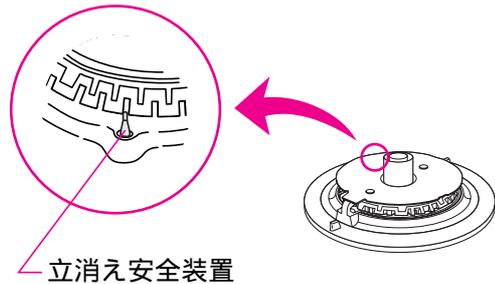
- 立消え安全装置 (こんろバーナー：ブザー音『ピー』と火力表示ランプ(左端)2回点滅 (標準バーナーの場合はタイマー表示“12”も点滅(10回)します。)でお知らせします。(グリルバーナー：ブザー音『ピー』とグリル燃焼ランプ2回点滅とタイマー表示“12”点滅(10回)でお知らせします。)

- 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。)

- 再び点火される時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操作をしてください。
- 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。)

(例) 標準バーナー

後方から見た図



立消え安全装置

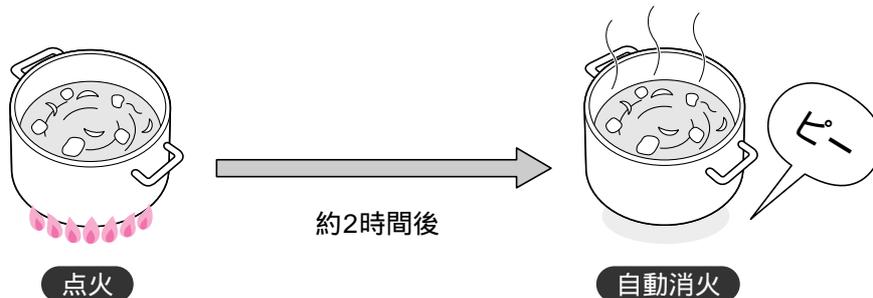
こんろバーナー

- 消し忘れタイマー (ブザー音『ピー』と火力表示ランプ(左端)4回点滅でお知らせします。)

- 点火後、一定時間になると自動的にガスを止め、消火します。

高火力・小バーナー：約1時間、標準バーナー：約2時間(高温状態で温度変化のないときは約30分)

《例：標準バーナーで煮ものをした場合》



安全機能について

標準バーナー（温度センサー付）

- 揚げものなどの油料理は必ず温度センサー付バーナーで行ってください。

■焦げつき自動消火（ブザー音『ピー』と火力表示ランプ(左端)3回点滅とタイマー表示“02”点滅(10回)でお知らせします。)

- 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。

■天ぷら油過熱防止（ブザー音『ピー』と火力表示ランプ(左端)3回点滅とタイマー表示“02”点滅(10回)でお知らせします。)

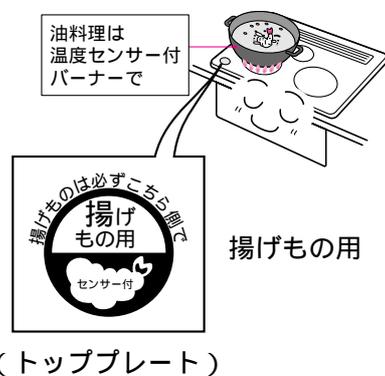
- 約250℃で弱火となりますが、それ以上に温度が高くなると、自動的にガスを止め、消火します。
鍋の種類や油の量によって自動消火したときの油の温度は異なります。

⚠警告

- 揚げもの調理するときは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。

トッププレートに『揚げもの用』と表示しています。

(例：標準バーナーが左側の場合)



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

⚠注意

- 天ぷら油過熱防止装置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。

安全機能がはたらいたときは、42ページを参照してください。

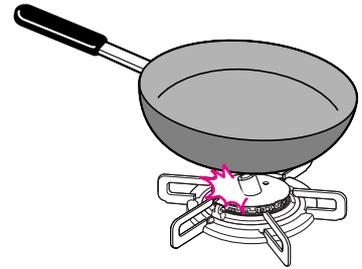
2 安全機能・温度センサーについて

温度センサーについて

⚠️ 注意

温度センサーの注意

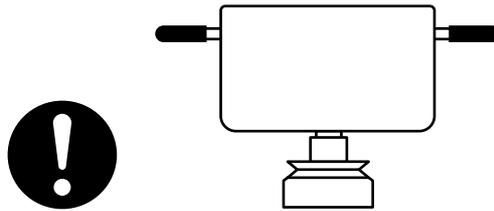
- 強いショックを加えたり、キズをつけたりしない。
- センサー部はいつも清潔にする。センサー部に汁やゴミが付着したときには水に布を浸し、固くしぼってからふきとるようにする。また、やかんや鍋などの底もきれいにする。
- センサー部を押し、スムーズに上下に動くか確認する。
鍋に密着しないと温度センサーが正常に作動しない場合があります。



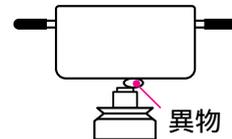
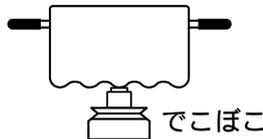
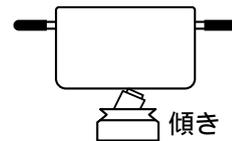
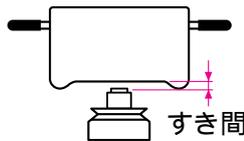
⚠️ 警告

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。



- 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する場合、焦げつきがきつくなることがあります。)



お願い

- 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。
- 調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのをせかえてください。
煮もの調理から火をつけたまま天ぷら鍋をのせられたり、こんろから鍋をはずされている時間が長く続くと、温度センサーが正常にはたらかず弱火になったり自動消火することがあります。

安全機能について

グリルバーナー

■グリル異常過熱防止センサー

(ブザー音『ピー』と燃焼ランプ3回点滅とタイマー表示“ ”点滅(10回)でお知らせします。)

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て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。

⚠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。

3 点検・お手入れ 他

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？

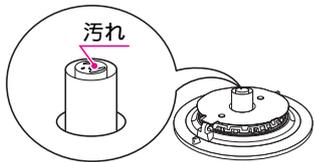
- バーナーキャップ・ごとく・グリル排気口カバーなど正しく取り付けられていますか。

➡ 正しく取り付けてください。

👉 34 ~ 38

温度センサーは？

- センサー頭部が汚れたり、キズはありませんか。



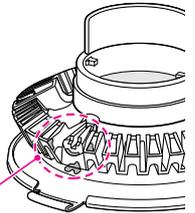
➡ お手入れのしかたを参照してください。

👉 34

バーナーキャップは？

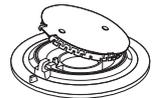
- 炎口が目づまりしていませんか。このイラストはバーナーキャップの下面です。

汚れ・目づまりなど



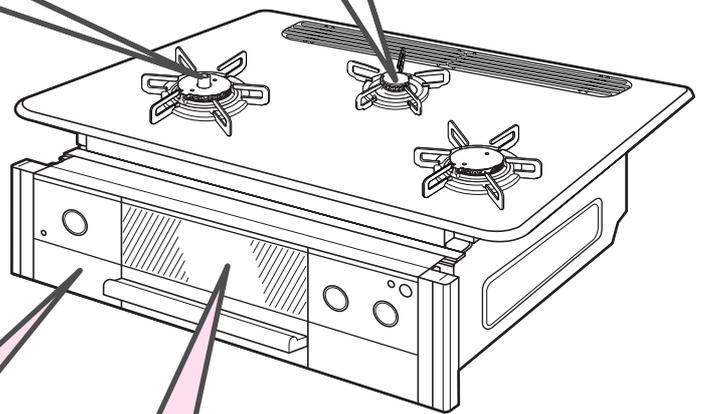
- 傾いたり浮いたりしていませんか。

禁止



➡ お手入れのしかたを参照してください。

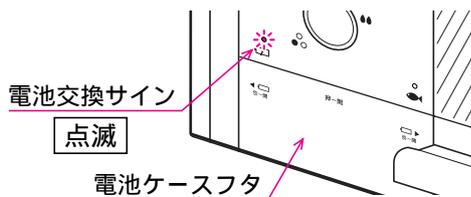
👉 34



乾電池は？

《乾電池の交換目安はおよそ1年です。》

- 使用時、乾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、早めに同等の新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。



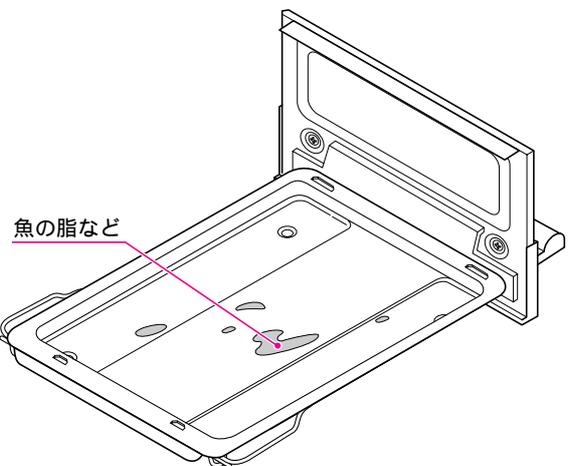
- さらに電池が消耗してくると使用できなくなります。

➡ 乾電池の取り付けかたを参照してください。

👉 10

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。

👉 35

お手入れ（点検・お手入れ後のセット方法）

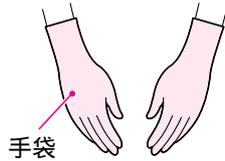
使用ごとにお手入れしてください。汚れたままにしておきますと、汚れが落ちにくくなります。

△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

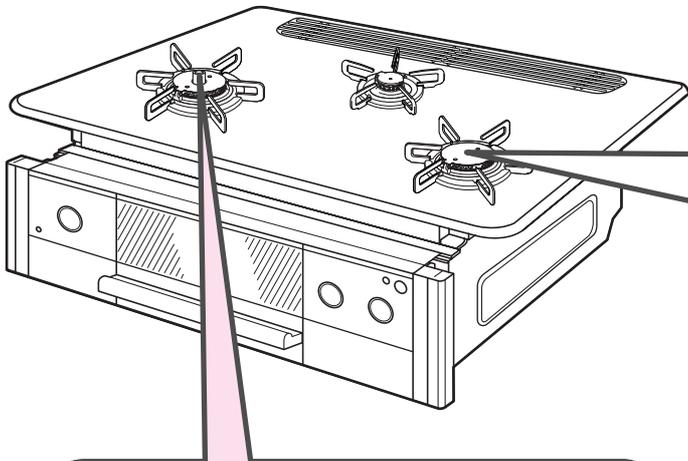


お願い

- 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。

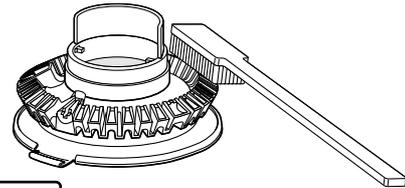


禁止



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バーナーキャップを取りはずして裏面から歯ブラシを使って洗う。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。
- 煮こぼれしたときは必ずお手入れしてください。



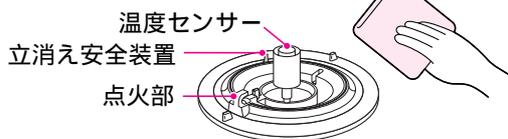
お願い

- 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ツメ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。

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固くしぼった布でふき取る。
(洗剤などは使用しない。)



(例)標準バーナー

お願い

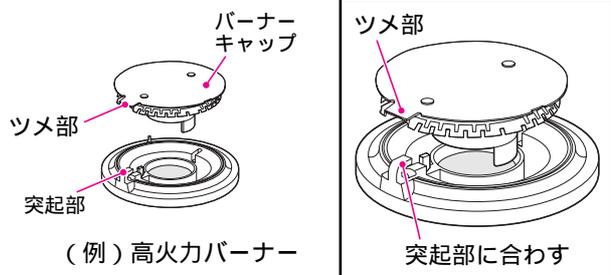
- 汚れをふき取る際、強い力を加え、傾けないようにしてください。
故障の原因となります。

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。

グリルとびら取っ手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。



(例)高火力バーナー

[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。

3 点検・お手入れ

点検・お手入れ、他

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。)
 - 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。また、表面に化粧板を貼り付けていますので、水の中につけ置かないでください。はく離の原因になります。
 - 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。

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。

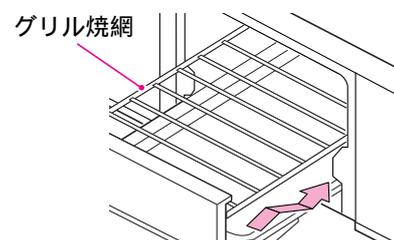
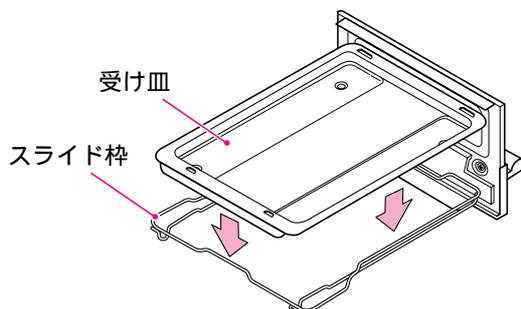
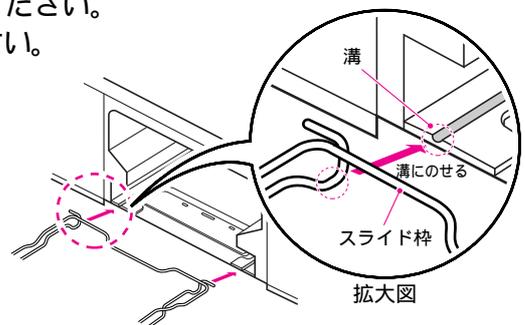
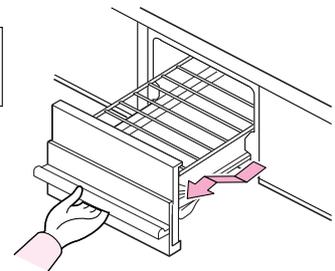
グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびら全体が下がりますので、手を離すときは注意してください。

■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

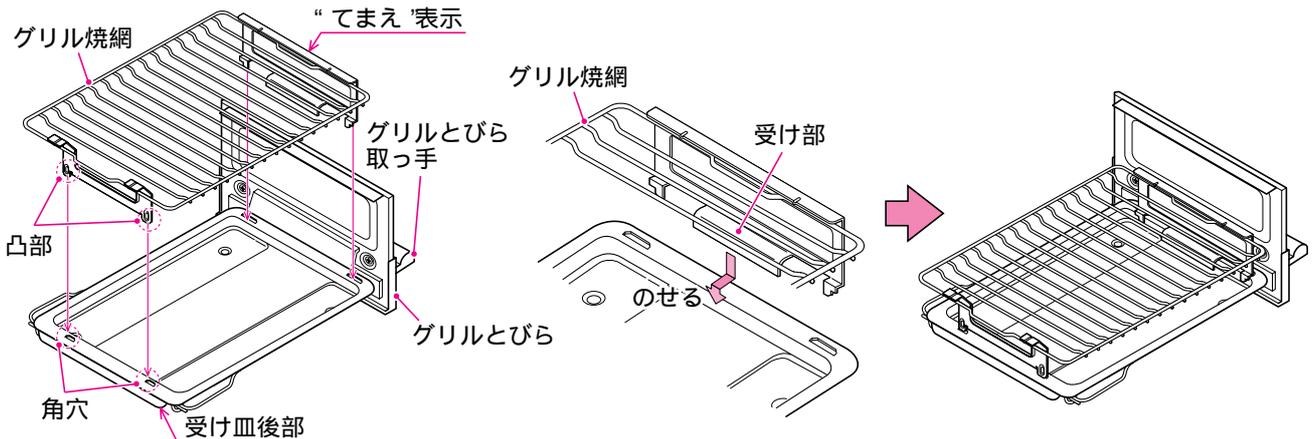
- グリルとびらのスライド枠をグリル庫内の左右下部にある溝にのせ、グリルとびらを少し持ち上げた状態で庫内に入れた後、とびらが完全に閉まるまできっちり入れてください。
スライド枠の間に受け皿が取り付けられていないと、受け皿が斜めになり、グリルとびらが入りません。



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。

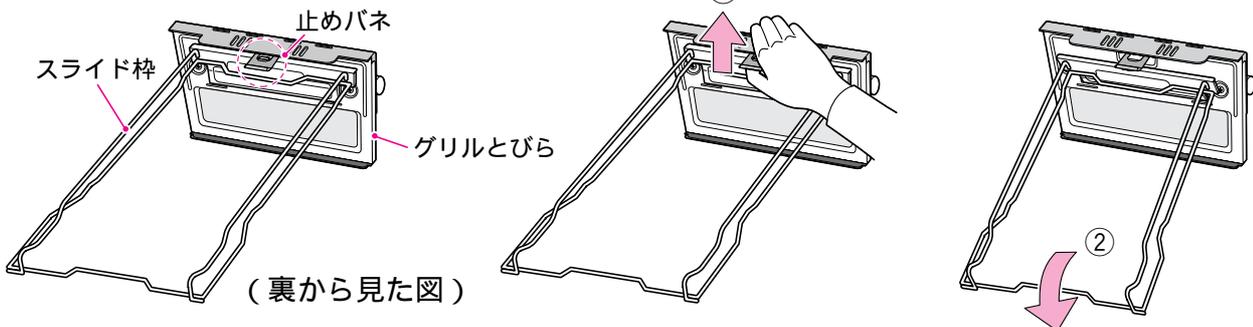


グリルとびらの取りはずしかたと取り付けかた

上下逆さまから見た図で説明しています。

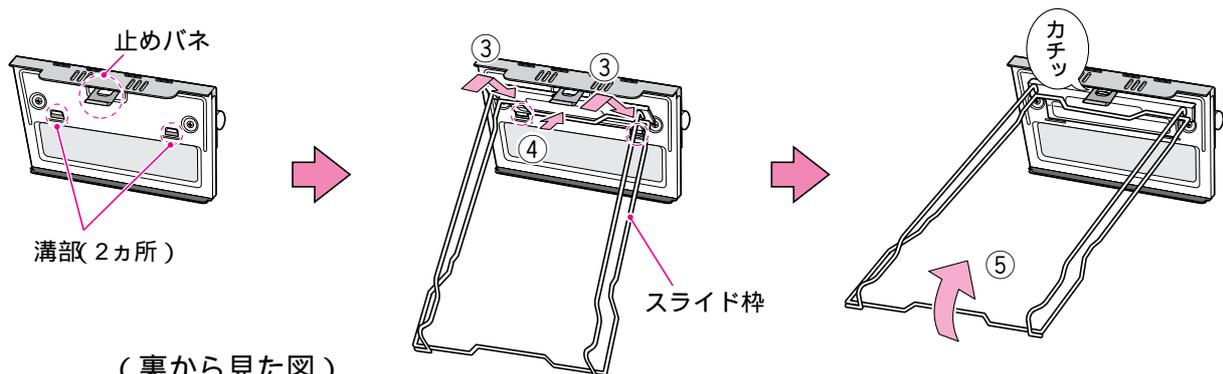
■グリルとびらの取りはずしかた

- 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、グリルとびらを回転させる(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。



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。

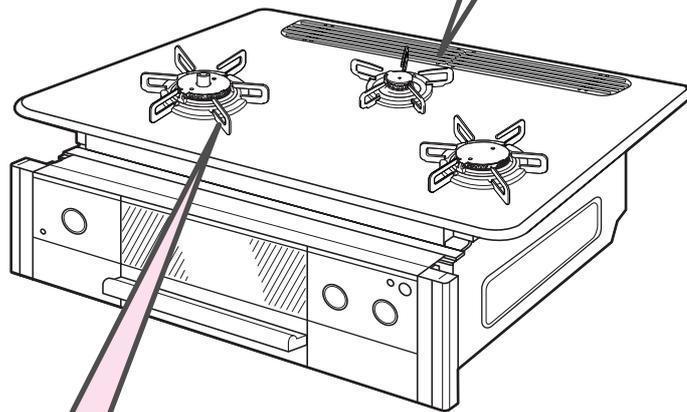
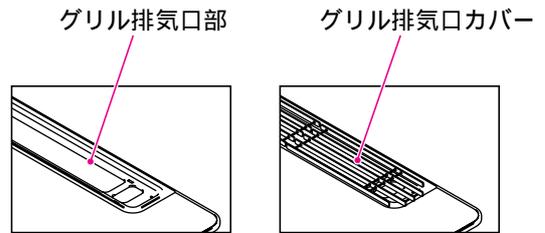
お手入れ（点検・お手入れ後のセット方法）

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。

お手入れ（点検・お手入れ後のセット方法）

ごとく

■お手入れ後のセット方法

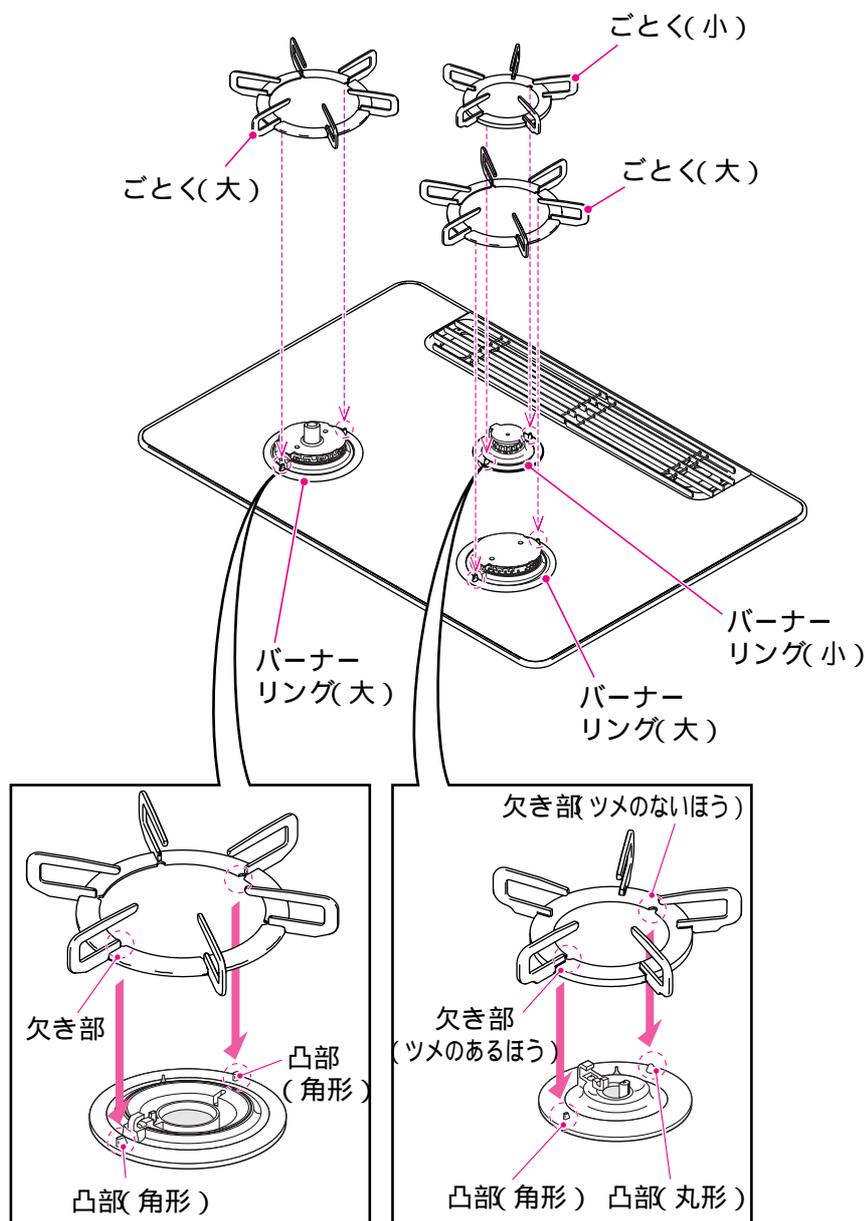
バーナーキャップを正しくセットした後、ごとくを取り付けてください。

ごとく(大)は、ごとくのつめの下にある欠き部を、バーナーリングの凸部(2ヶ所)に合わせて取り付け、ごとくの傾きがないことを確認してください。

ごとく(小)は、ごとくのツメの下にあるほうの欠き部をバーナーリングの凸部(角形)に、ツメのないほうの欠き部を凸部(丸形)に合わせて取り付け、ごとくの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。



3 点検・お手入れ

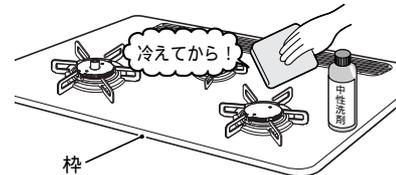
点検・お手入れ、他

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

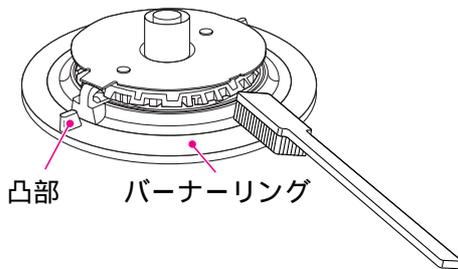
トッププレート（トッププレート枠含む）

- 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。
- ガラス面の汚れのひどいときやこびりついた汚れはクリームクレンザーをラップにつけてふき取ってください。ただし、ガラス表面の模様が薄くなったり、光沢がなくなることがありますので、クレンザーを常用しないでください。

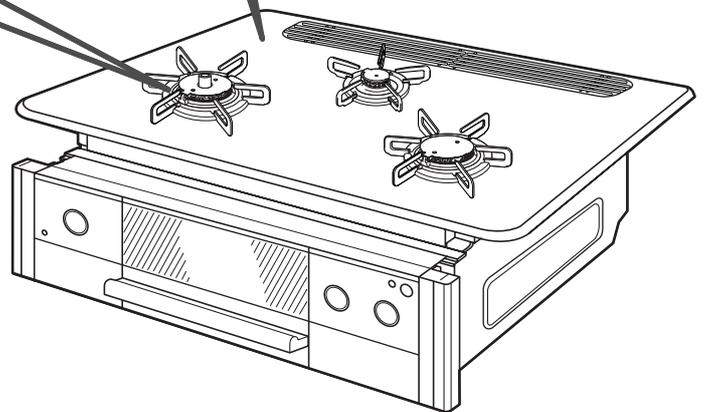


バーナーリング

- 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。



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。
- トッププレートはグリル排気口部分にネジで固定されています。修理技術者以外の方は取りはずさないでください。



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。	<ul style="list-style-type: none"> ●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？ ●点火部(立消え安全装置)が汚れたり、ぬれていませんか？ ●グリル異常過熱防止センサーがはたらいていませんか？ (連続焼きなどで庫内温度が高くなっていませんか？) ●電源ランプが消灯していませんか？ (オートパワーオフ機能が作動していませんか？) ●電源ランプやコンロ微調節キーの上のランプが点滅していませんか？ (ロック機能が作動していませんか？) 	15 33 33 33・34 29 32 15 13
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	<p>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。</p> <p>警告</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 29
消火しやすい。 使用中火が消える。	<ul style="list-style-type: none"> ●バーナー(立消え安全装置)に風が当たっていませんか？ ●煮こぼれがバーナー(立消え安全装置)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？ ●弱火の状態で機器下のキャビネットとびらを開閉していませんか？ 	29 29 29 16
	<p><高火力バーナー・小バーナー側></p> <ul style="list-style-type: none"> ●火をつけてから約1時間以上たっていますか？ 	29
	<p><標準バーナー(温度センサー付)側></p> <ul style="list-style-type: none"> ●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていませんか？ ●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？ 	30 31・33 31 29 31
	<p><グリルバーナー側></p> <ul style="list-style-type: none"> ●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？ 	19・20 32
黄炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。	<ul style="list-style-type: none"> ●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？ 	33 33・34

3 故障かな？と思ったら

● 次のような現象は故障ではありません

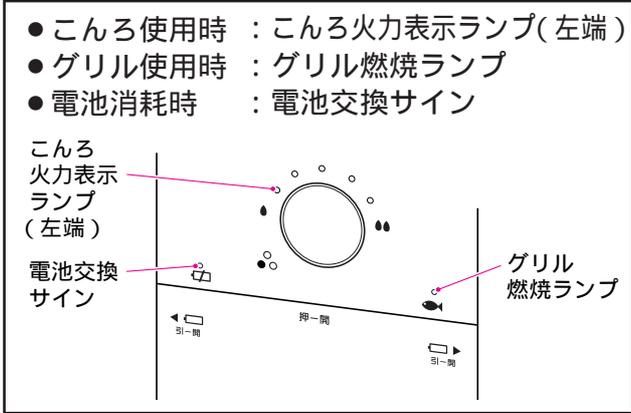
● はじめてグリルを使用するとき、煙やにおいが出る。		部品についている油が焼けるためです。17ページをご覧ください。
● パチパチとすべての点火装置で音がする。		1カ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。
● 点火後や消火後にキシミ音がでる。		加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。
● こんろとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。		焼き物の塩分（塩化ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムによるものです。
● 消火時「ポン」と音がする。		火が消えたときの音で異常ではありません。
● 消火しても数秒間火が残り、すぐに消火しない。		バーナー内部に残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。
● グリル点火操作時に点火不良が続き、グリルの点火操作を受け付けない。		安全装置の作動により、しばらくの間（約10秒間）使用できなくなりますが、異常ではありません。
● こんろの点火/消火ボタンを急操作すると点火しない。		安全のため、点火を受け付けないことがあります。ゆっくり操作してください。
● こんろの火力調節を急操作で行うと、火力が変わらなかつたり、ほしい火力にならない。		急操作を受け付けない場合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。
● 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。		機器側で設定しています。異常ではありません。
● コンロ微調節キーを押して火力調節しても、火力が切り替わらない。		火力の変化が小さい（変化しない）所がありますが火力が変化する位置まで回してください。
● グリル使用中に『カチッ』と音が鳴る。		火力切替の作動音で、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。

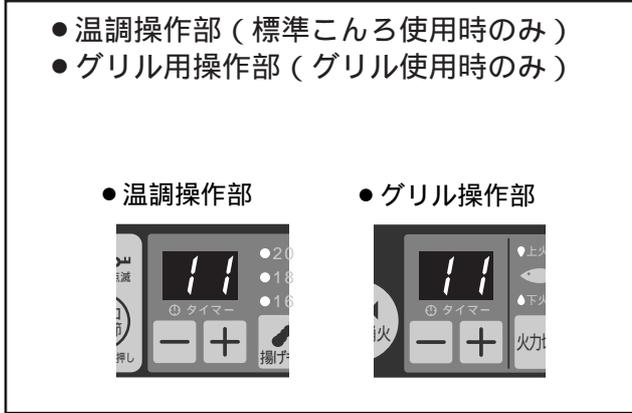
お知らせ表示

- 機器の安全装置がはたらいたり、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が鳴り、ランプおよびタイマー表示部の数字が点滅してお知らせします。(一部はランプ点滅のみ)

ランプが点滅する所



タイマー表示



お知らせ表示		部 位	原 因	処置方法	
ランプ点滅 <点滅周期>	タイマー 表示部				
	『00』 10回点滅	標準こんろ グリル	タイマー設定時間が終了したとき		
●○●○●○ 点滅1回	『11』 10回点滅	こんろ	バーナー不着火 (点火に失敗したとき)	【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。	
●○●○●○ 点滅2回	2	グリル			
●○●○●○ 点滅2回	『12』 10回点滅	こんろ	バーナー途中消火 (煮こぼれや風などで消火したとき)		
●○●○●○ 点滅2回	2	グリル			
●○●○●○ 点滅3回	『02』 10回点滅	標準こんろ	焦げつきや異常高温になったとき		【グリル】 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。
●○●○●○ 点滅3回		グリル	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)		
●○●○●○ 点滅4回		こんろ	こんろの消し忘れタイマー作動		
●○●○●○		電池交換サイン	電池が消耗してきたとき	電池を交換してください (アルカリ乾電池: 単1形2個)	

1: ランプ点滅は各点滅動作を10回繰り返します。(電池交換サインは連続)

2: タイマー表示部でのお知らせは、標準こんろとグリルのみとなります。

上記以外、5回、6回、8回ランプ点滅や『20』『24』『31』『32』『51』『66』『70』『71』『72』の表示が出た場合。

➡ 点検が必要です。こんろは、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、お買い求めの販売点または、もよりの東邦ガス営業所に連絡してください。

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

- 40～42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、ガス事業者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 ガスピルトインコンロ 例：GBC4WNGN3-L(B)
2. 型式名 C3WA1PDTLまたはC3WA1PDTR(電池ケースフタ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・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

点検・お手入れ、他

仕様

仕様

品名	ガスビルトインコンロ					
品名	GBC4WNGN3-R(B)	GBC4WNGN3-R(STGY)	GBC4WNGN3-R(STBL)	GBC4WNGN3-L(B)	GBC4WNGN3-L(STGY)	GBC4WNGN3-L(STBL)
前面パネル仕様	ブラック	ステンレス	ステンレス	ブラック	ステンレス	ステンレス
トッププレート仕様	ブラック	グレー	ブルー	ブラック	グレー	ブルー
型式名	C3WA1PDTR			C3WA1PDTL		
点火方式	連続スパーク点火方式					
安全装置	<ul style="list-style-type: none"> ・立ち消え安全装置 ・電源オートパワーオフ機能 ・ロック機能 ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき自動消火機能 ・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） ・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 <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 5px;"> { (全バーナー) { (標準バーナー) { (高火力バーナー) { (小バーナー) { (グリルバーナー) </div>					
付属品	<ul style="list-style-type: none"> ・取扱説明書（保証書）・アルカリ乾電池（単1形1.5V：2個）・工事説明書 ・クッキングブック・サービス網一覧表 					
外形寸法	高さ268mm×幅598mm(トッププレートは738mm)×奥行494mm					
質量	24kg					

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		
	高火力バーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル			
都市ガス用	13 A	4.20	2.97	1.28	2.33	9.88	Rc1/2 (メネジ)

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。

点検・お手入れ、他

3

メモ

3

点検・お手入れ、他

保証書

保証書

品名	ガスビルトインコンロ GBC4WNGN3-R(B)・GBC4WNGN3-L(B) GBC4WNGN3-R(STGY)・GBC4WNGN3-L(STGY) GBC4WNGN3-R(STBL)・GBC4WNGN3-L(STBL)
----	---

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>

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in Japan.)
- 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。
- 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

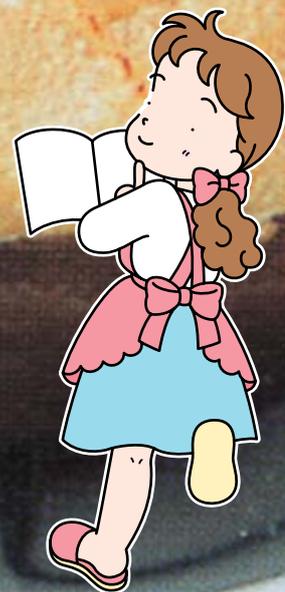
製造元 **株式会社 H-V PRO** 〒554-0023 大阪市此花区春日出南3丁目2-10

年月日	修理記録 (修理内容)	サービス員 [㊞]



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。

おス三つき!

グリルで

上手な魚の焼き方Q & A

にゃ

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。

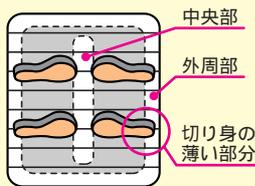
上火・強 下火・強	上火・強 下火・弱	上火・弱 下火・強	上火・弱 下火・弱
《適した料理》 ●魚の素焼きや塩焼きに。	《適した料理》 ●たれの付け焼きや、みそ漬けなどのこげやすいもの。	《適した料理》 ●貝類など下火の火力を必要とするもの。	《適した料理》 ●火の通りにくいもので、じっくり焼くもの。

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》

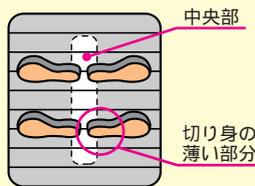
焼網の中央部と外周部は、火力が少し弱くなります。



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》

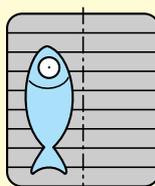
焼網の中央部は、火力が少し弱くなります。



尾や切り身の薄い部分を中央部に置いて焼く。

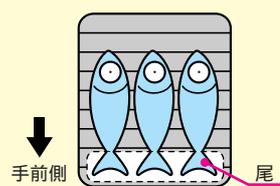
《1尾だけ焼く場合》

焼網の中央部は避け、少し左右に寄せて焼く。



《姿のまま焼く場合》

魚の尾を焼網の手前側に寄せて焼く。



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。

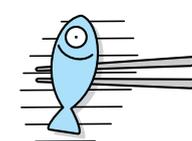
こげやすい尾やひれなどには厚めに塩をふるか、アルミはくでおおって焼く。



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箇所つかし、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 <small>(一尾・一切あたりの単位)</small>	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。



白身魚の包み焼き

予熱時間なし
焼き時間約 9 分

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

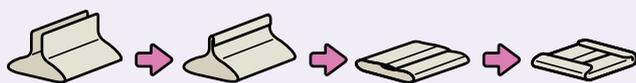


火力	
上火	強
下火	強

《作り方》

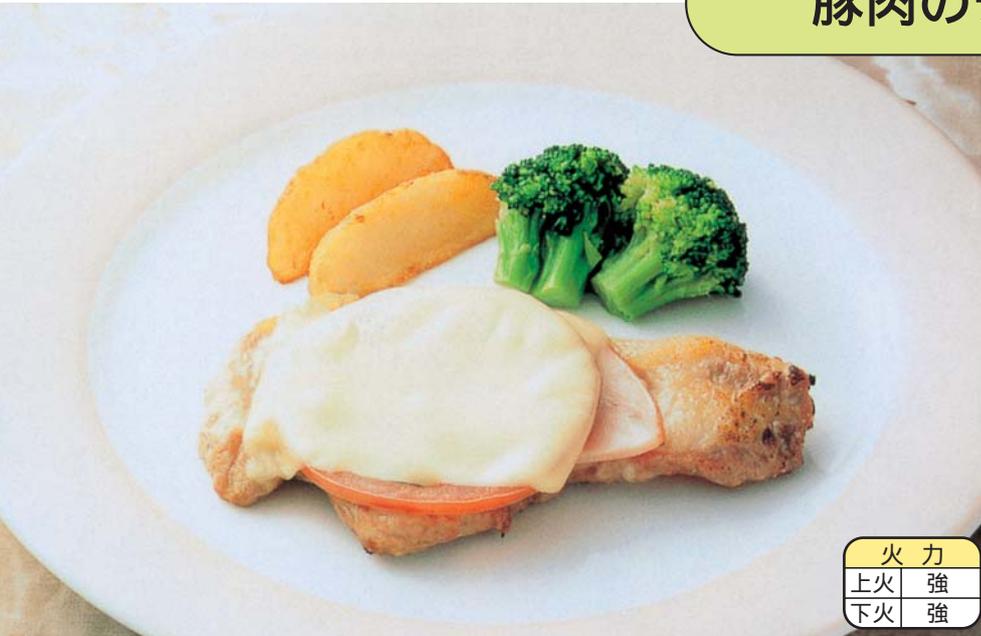
- ① 白身魚は塩・こしょう・白ワインをふっておく。
- ② 2.5cm角のアルミはくを4枚用意する。アルミはくにバターをぬり、①をおきAを彩りよくのせ、上から塩・こしょう・しょうゆをふり、バターをのせて包む。
- ③ 焼網に並べて約9分焼く。

アルミはくの包みかた





豚肉のチーズ焼き



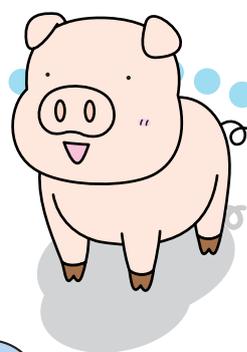
材料 (4人分)

- 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

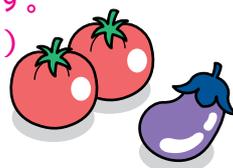
《作り方》

- 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)

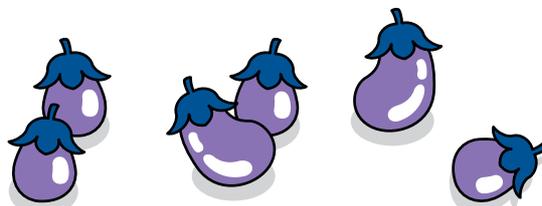
- ナス・・・・・・・・2個
- A { 白みそ・・・・100g
- 酒・・・・大さじ1
- みりん・・・・大さじ1
- 砂糖・・・・小さじ1



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



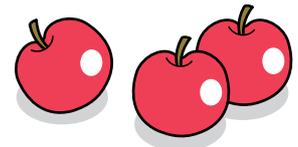
材料 (4人分)

- 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)

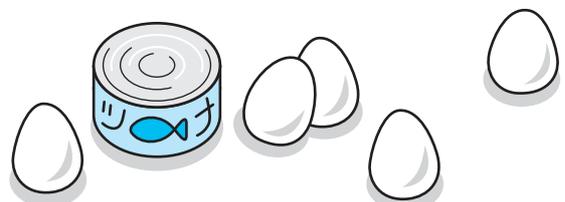
- ツナ(缶詰)・・・・・・・・50g
- ゆで卵・・・・・・・・2個
- マヨネーズ・・・・・・・・大さじ4
- マスタード・・・・・・・・小さじ1
- 塩・こしょう・・・・・・・・各少々



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。



グリルで
こんな料理もできます

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。

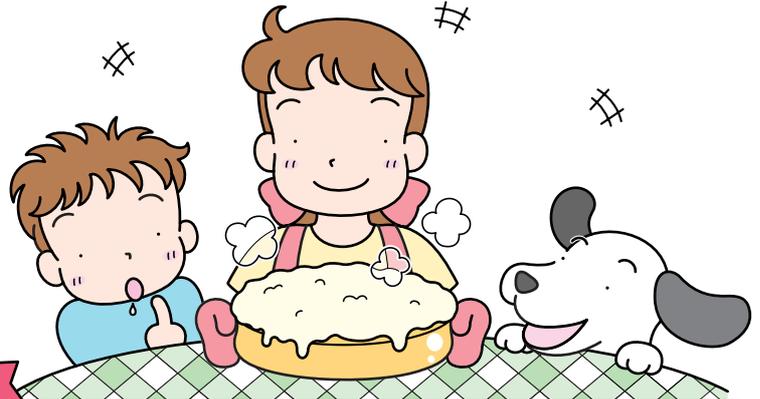
焼き時間の目安は？

⇒オーブントースター(800W)のものと同様！



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。