

ガスビルトインコンロ

取扱説明書

保証書付

商品コード	GBC4WNGN37-R (SVBA) GBC4WNGN37-L (SVBA) GBC4WNGN37-R (SVA) GBC4WNGN37-L (SVA)
型式名	C3WK6RJTR C3WK6RJTL

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。

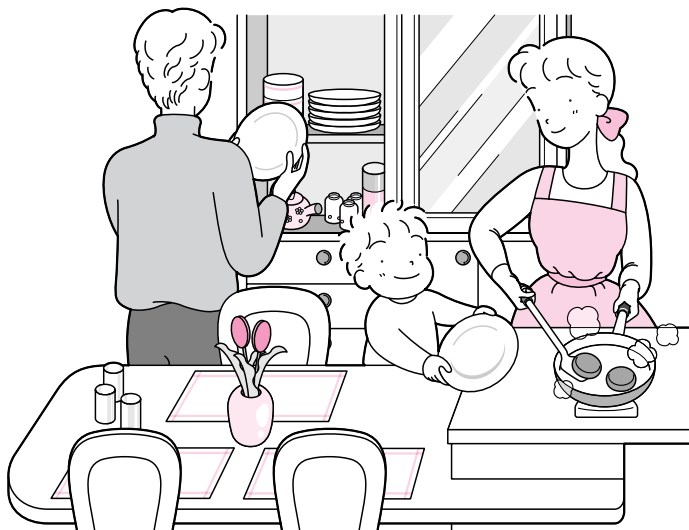
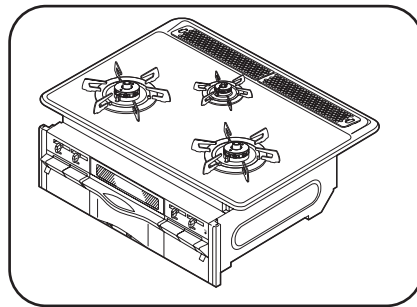
安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。

○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上げの販売店または、もよりの東邦ガス営業所にお問い合わせください。



もくじ

ページ

1. 使用前に

- とくに注意していただきたいこと・・・1～4
- 周囲の防火措置(機器の設置)について・・・5
- 使用前の準備・・・・・・・・・・6
 - ・ 乾電池の取り付けかた・・・・・・・・・・6
- 各部のなまえと特長・・・・・・・・7～8

2. 使いかた

- コンロを使用するときの注意・・・9～12
- 点火・消火のしかた(コンロ)・・・13～14
- タイマーモード・・・・・・・・15～16
- 揚げものモード・・・・・・・・17～18
- 炊飯モード・・・・・・・・19～22
- 湯わかしモード・・・・・・・・23～24
- グリルを使用するときの注意・・・25～26
- 点火・消火のしかた(グリル)・・・27～28
- グリルタイマー・・・・・・・・29～30
- 安全機能・温度センサーについて・・・31～32

3. 点検・お手入れ、他

- 点検・お手入れ・・・・・・・・33～38
 - ・ 点検・・・・・・・・・・33
 - ・ お手入れ・・・・・・・・34～38
 - (点検・お手入れ後のセット方法)
- 故障かな?と思ったら・・・39～41
- アフターサービス・別売部品・・・42
- 仕様・・・・・・・・・・43
- 保証書・・・・・・・・・・46

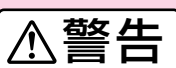
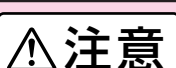
とくに注意していただきたいこと

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

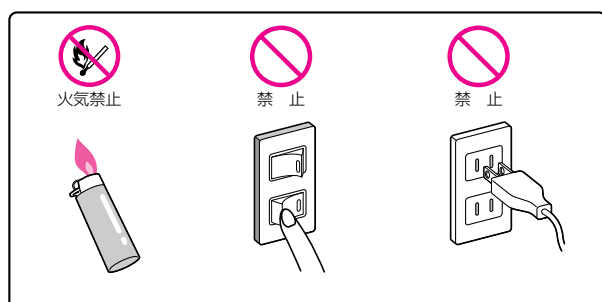
 必ず守る	 発火注意	 換気する	
 禁止	 火気禁止	 分解禁止	 接触禁止

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

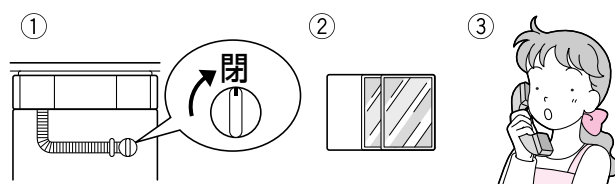
火や火花で引火し、**火災の原因になります。**



ガス漏れに気づいたときは、下記の手順に従う



- ①すぐに使用をやめ、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。



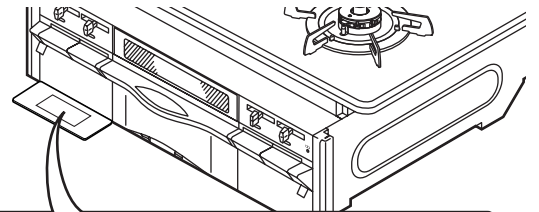
警告



**必ず銘板（電池ケースふたの裏）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。**

供給ガスがわからない場合はお買い上げの
販売店または、もよりの東邦ガス営業所
にお問い合わせください。



（例）都市ガス用13Aの場合

〈銘板〉

（型式名）
13A 〇〇〇kW 12A 〇〇〇kW

製造年月・製造No
を表示しています。

商品コード

（型式名）
13A 〇〇〇kW 12A 〇〇〇kW

製造年月
H N

GBC4WNGN〇〇〇〇〇
東邦ガス株式会社



**機器を設置するときは、可燃性の
部分から十分離して設置する**

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5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お
問い合わせください。



**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
なる場合があります、**火災の原因になります。**



**機器の設置（取り付け、取り外し）・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。



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。

電話や来客の場合は、一旦火を消してください。

とくに注意していただきたいこと

〈つづき〉



禁止

燃えやすいものを機器の近くに置かない

機器の上や周囲に燃えやすいもの（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。



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。

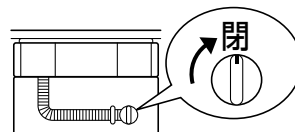


必ず守る

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。

※就寝や外出時はガス栓も閉じてください。



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。

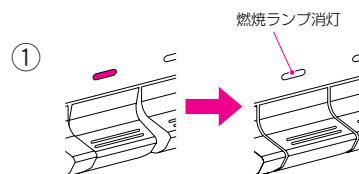


必ず守る

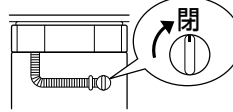
使用中に異常燃焼、異常音、臭気などを感じたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従う

- ①消火する。
（点火／消火ボタンを **止の状態** にする。）
- ②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。



②



③

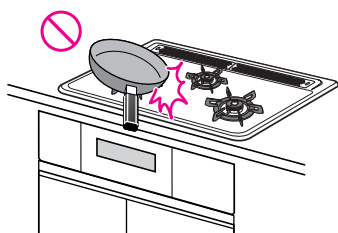


禁止

トッププレートに衝撃や荷重を加えない、上にのらない

トッププレートのガラス破損につながり、異常加熱や火災の原因になります。

※破損したときは、けがの原因にもなりますので、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください



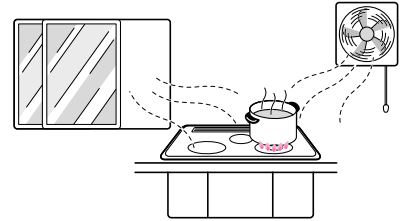
⚠ 注意



換気する

使用中は換気をする

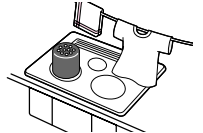
使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わずに、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、**不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。**
※自然排気式給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。換気扇を回すと排気ガスが逆流して**一酸化炭素中毒の原因になります。**



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。**



禁止

小さなお子さまだけで使用させない

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できます。（8ページ）



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。**



禁止

トッププレートは取り外さない。

トッププレートを取り外すと、裏面で**けがをする原因になります。**
また、ガラス裏面に洗剤や薬剤が付着すると、変色したり**キズの原因になります。**



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。



必ず守る

使用するバーナーの点火／消火ボタンを確認して操作する

間違えて操作すると、別のバーナーが点火して、**火災や思わぬ事故の原因になります。**



必ず守る

コンロ使用中は、コンロの奥へ手を伸ばしたり、身体の一部や衣服がバーナーに触れないように注意する

やけどや衣服に炎が移ったりするおそれがあります。



必ず守る

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する。

火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。



必ず守る

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。**

お願い

■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。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。

■長期間使用しない場合は・・・

- 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。再使用時は、完全に取り外してください。
- 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。**

■機器の下にオープンを設置して使用している場合、オープ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。**

■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。もしお客さまで旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。

■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。また、ぬれふきんやスポンジたわしを使用する場合もよくしぼり、水分を切ってから使用してください。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。



警告

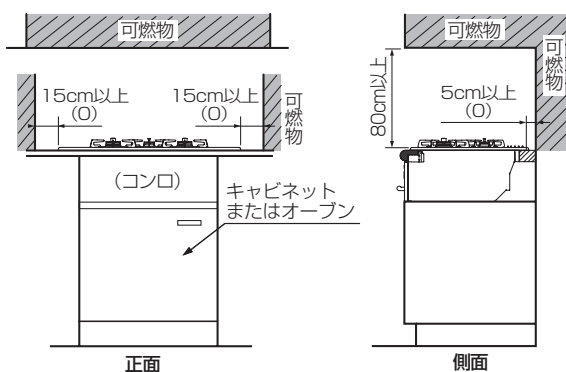


必ず守る

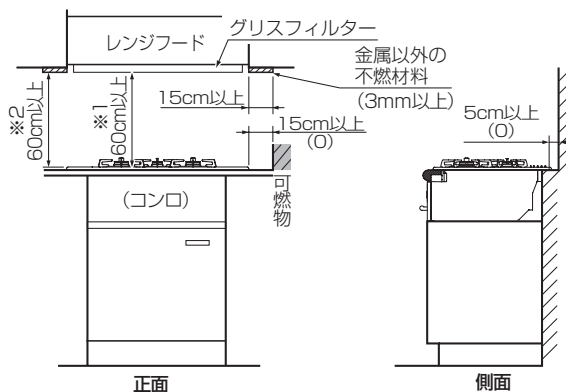
周囲の障害物、可燃物との離隔距離が確保されていることを確認する
離隔距離が少ないと、**火災の原因になります。**

※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



※()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。

※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。

ガス機器防火性能評価品				
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	5以上	
上方がレンジフードファンおよび不燃材の場合				
15以上	80以上	60以上	5以上	
15以上				

財団法人 日本ガス機器検査協会

防火性能評価シール(トッププレートに貼付)

◎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。



警告

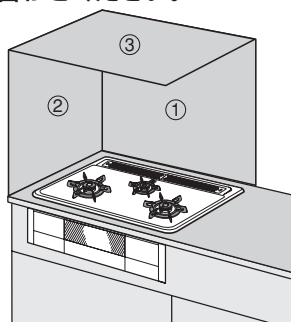


必ず守る

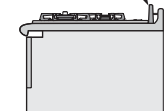
防熱板(別売品)は、必ず指定のものを使用する
防熱板に同梱されている「取付説明書」に従って
正しく取り付ける。
防熱板を取り付けないと、**火災の原因になります。**

- ・防熱板は4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梱されている「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)にお問い合わせください。



④バックガード



(ワークトップの
後部に立ち上がり
がある場合)

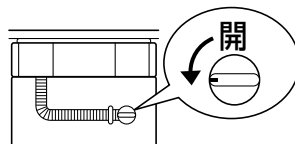
※イラストはイメージ図です。

コード番号	高さ(mm)	幅(mm)
① LP0105	350	600
② LP0106	350	535
③ LP0107	550	900
④ DP0101	90	600

※DP0101はワークトップ後部の立ち上がり用

1 使用前の準備

■機器のガス栓を全開にする。



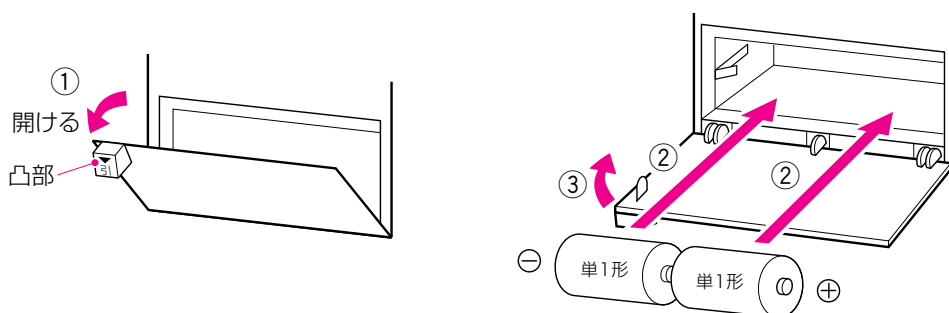
■乾電池の取り付けかた。(電池ケースはパネル前面にあります。)

アルカリ乾電池 (単1形：1.5V) を2個使用します。

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

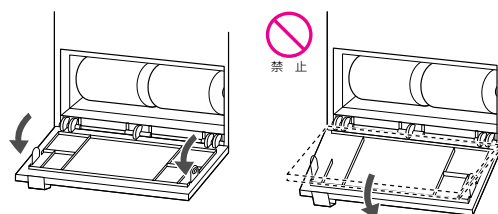
乾電池の取り付け手順

- ①電池ケースふた上部の凸部を指でひっかけて矢印の方向に開ける。
 - ②アルカリ乾電池2個を、図のように矢印方向に従って電池ケースに組み込んでください。
 - ③電池ケースふたを元に戻してください。
- ※乾電池を取りはずすときは、上記要領でアルカリ乾電池2個を取りはずしてください。



お願い

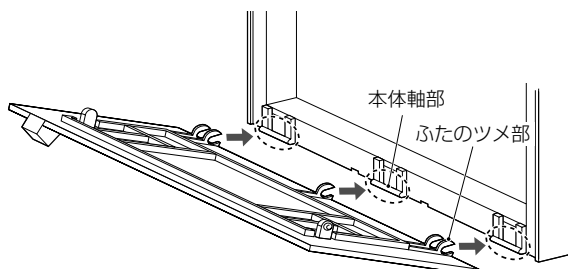
- 乾電池を交換するときは古いものを混ぜて使用しない。乾電池の寿命が短くなったり、液漏れする原因になります。
- 乾電池の⊕⊖方向は間違えないでください。点火できなくなります。
- 電池ケースに水などの異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。
電池機能不良の原因となります。
- 電池ケースふたは水平まで開きます。それ以上は無理に開かないでください。
ふたがはずれる原因になります。



※無理に水平以上に開けない

[電池ケースふたがはずれた場合の取り付け方法]

- 電池ケースふたを図のように斜めに持ち、ふたのツメ部 (5ヶ所) を本体軸部 (3ヶ所) に“パチン”と音がするまで挿入してください。



各部のなまえと特長

品名コード	トッププレート(ガラス)	前面パネル
GBC4WNGN37-R(SVBA) GBC4WNGN37-L(SVBA)	ブラック	シルバー
GBC4WNGN37-R(SVA) GBC4WNGN37-L(SVA)	シルバー	

●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。

安全性の追求

■立消え安全装置 31

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。

■コンロ消し忘れ消火機能 31

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

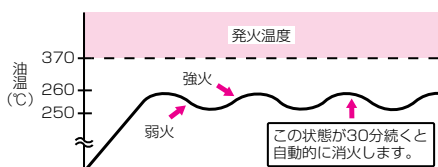
■焦げつき自動消火機能 32

空だきや、煮もの調理をしているとき、鍋の焦げつきを検知して自動的にガスを止め消火します。

■天ぷら油過熱防止機能 32

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

※小バーナーは、油の温度が約250℃になると、自動的にガスを止め消火します。(温度調節は行いません。)



■グリル過熱防止センサー 32

グリル庫内や受け皿の温度が異常に高くなったとき自動的にガスを止め消火します。

■燃焼ランプ 13

着火するとランプでお知らせします。

■点火/消火ボタン戻し忘れブザー 31

戻し忘れた場合は安全機能がはたらいてから約1時間の間、5分おきにブザー音「ピー」でお知らせします。

標準バーナー用温度センサー

標準(左前)バーナー

トッププレート枠

トッププレート(ガラス)

電池交換サイン 33

乾電池の交換時期をお知らせします。

標準(左前)コンロ用
点火/消火ボタン

小(後)コンロ用
点火/消火ボタン

電池ケースふた
裏面に銘板貼付

グリルとびら取っ手

『バーナーキャップの形状』

高火力	標準	後
「H」マーク		

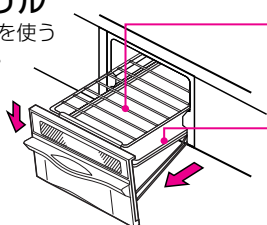
※高火力バーナーは、トッププレートのバーナー近くに「高火力」ラベルで表示しています。

■水のいらない両面焼グリル

- 魚など裏表を同時に焼け、水を使う必要のない両面焼グリルです。

【グリルとびら部】

- グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびらが下がります。



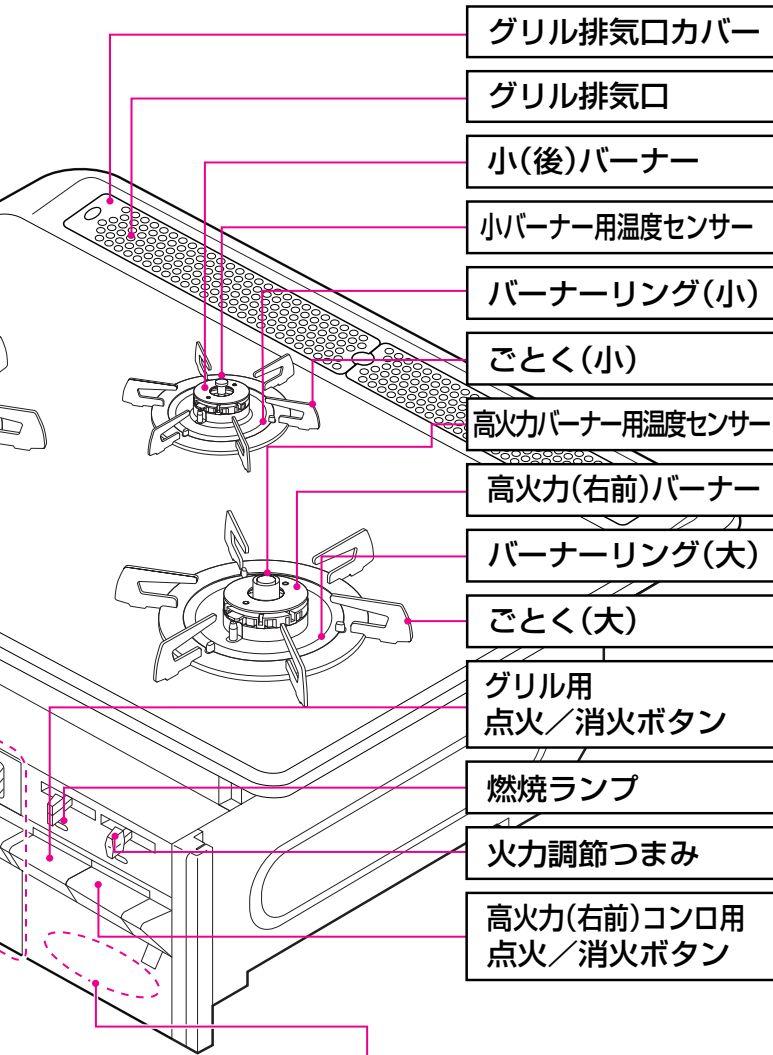
フッ素樹脂加工製
グリル焼網

フッ素樹脂加工製
グリル受け皿

各部のなまえと特長

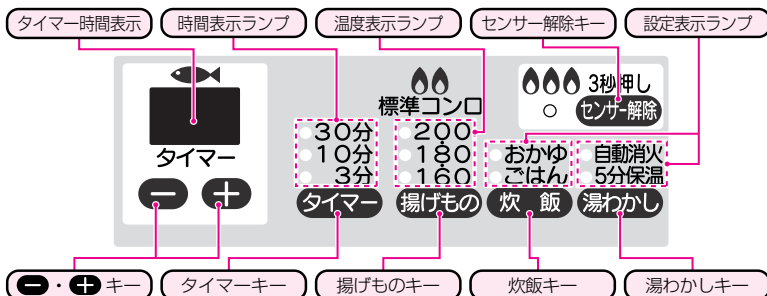
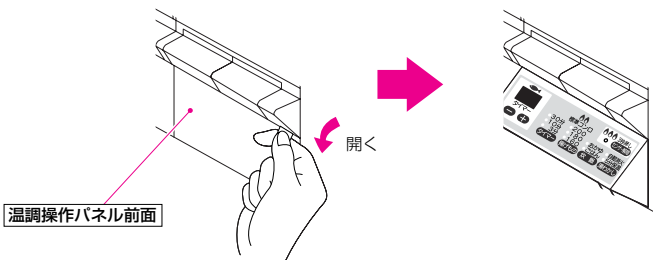
※図はRタイプです。

※品名コードの末尾がL(〇〇〇)のタイプについては、高火力バーナー、標準バーナー、点火／消火ボタンの位置が反転となります。



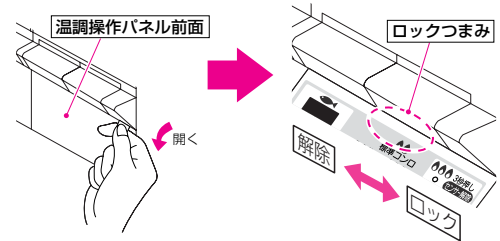
【温調操作部】 ※点着火後に設定できます。

開けた



■ロックとは…

点火／消火ボタンが「止の状態」のとき、ロックつまみを外側に動かすとロック状態になり、点火／消火ボタンの操作ができなくなります。



■グリルタイマー 29

設定時間がくると自動消火します。
(最大設定15分)
庫内温度に連動して初期設定時間が変わります。
●●キーで時間設定できます。

コンロバーナーで 便利機能の追求

■タイマーモード(標準バーナー) 15

煮もの調理や温めなど少しの時間、加熱をしたいときに使用してください。
設定時間がくると自動消火します。
●●キーで"3分"・"10分"・"30分"を選択できます。

■揚げもののモード(標準バーナー) 17

天ぷら、フライなどの揚げものの調理をするときに油の温度を設定することができます。
●●キーで約"160℃"・"(170℃)"・"180℃"・"(190℃)"・"200℃"の温度設定ができます。

■炊飯モード(標準バーナー) 19

ちょっとした炊飯やおかゆを炊飯器のように炊くことができます。
●●キーで"ごはん"・"おかゆ"を選択できます。

■湯わかしモード(標準バーナー) 23

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。
●●キーで"5分保温"・"自動消火"を選択できます。

■センサー解除モード(高火力バーナー)

すべての安全機能が解除されるわけではありません。
炒めものや、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の場合に使用します。

●●キー3秒押しで選択できます。

- 揚げものなどの油調理はしないでください。
- センサー解除モードは、最大1時間(高温で30分)で自動消火します。
- 焦げつき自動消火機能は作動しません。

※ 内数字は参照ページを示しています。

2 使いかた

コンロを使用するときの注意

警告



禁止

コンロをおおうような大きな鉄板や鍋は使わない

一酸化炭素中毒のおそれがあります。



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。



発火注意

センサー解除モードを使用するとき、揚げものなどの調理はしない

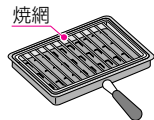
センサー解除モードでは、天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火し、火災の原因になります。(センサー解除モードについては、8ページを参照してください。)



禁止

焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱により塗装の変色・はく離・機器焼損・変形の原因になります。



禁止

アルミはく製する受け、省エネごとくなど指定以外の補助具は使わない

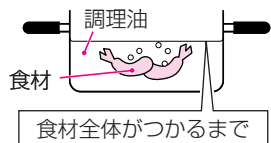
一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱により塗装の変色・はく離・機器焼損・変形の原因になります。



必ず守る

揚げものは食材全体が十分につかるまで調理油(必ず200mL以上)を入れて行う

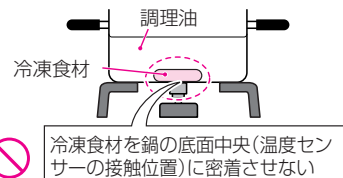
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。とくにフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと、発火するおそれがあります。



禁止

冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に冷凍食材が密着した状態で揚げものの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。食材は中央部を避けて置いてください。



禁止

複数回使った調理油で揚げものをしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。



禁止

揚げすぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは、とくに注意してください。揚げすぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

注意



禁止

点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手などを近づけない
グリルを点火するときは、必ずグリルとびらを閉める

炎や熱で顔や手など、やけどの原因になります。

※とくにコンロ調理中は、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。



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

ごとくを外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。

〈つづく〉

〈つづき〉



禁止

グリルとびら、グリルとびら取っ手、温調操作部などに、重いものをのせたり強い力を加えない

機器損傷の原因になります。



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

片手鍋や底がへこんだ鍋や丸い鍋、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

- 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、取っ手など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。
- 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。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。



必ず守る

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。



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

火力が強いとはみ出した炎によりやかんや鍋の取っ手などが過熱され、やけどや取っ手の焼損の原因になります。



必ず守る

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する

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、風があたると温度センサーが正しくはたらかない場合があります、火が途中で消えたり機器損傷の原因になります。



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。



必ず守る

みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにし、よくかき混ぜる

強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあ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。)

突沸現象について

突沸現象とは、突然にふっとうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ(容器をゆする、塩、砂糖などを入れる)で生じます。

直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。

この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをするおそれがあります。

これらの予防法として次の点に注意してください。

- ・ カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁ものの温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。(強火で急に加熱しない。)
- ・ 熱々の汁ものに、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少しさましてから行う。
- ・ 鍋の大きさにあった火力で加熱する。

お願い

■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。

■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。

■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。

■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やグリルとびらをゆっくり開閉してください。

キャビネットとびらや、グリルとびらの開閉により発生した風で、コンロの火が消える場合があります。

■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。

トッププレートや鍋が損傷する原因になります。

■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。

■トッププレート上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により、機器が故障する原因になります。

2 使いかた

コンロを使用するときの注意

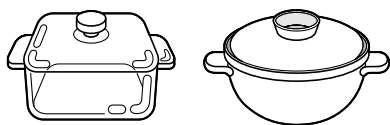
温調機能を使用するときにとくに注意してください。

警告



禁止

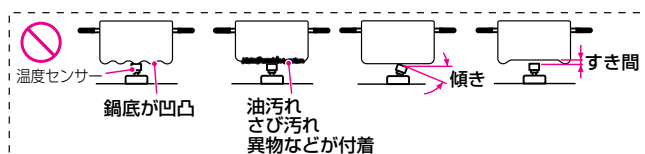
耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない
天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、**火災の原因になります。**



禁止

温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底など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きや汚れが付着しているときは、温度センサーが正しくはたらかません。

- 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。**
- 焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。

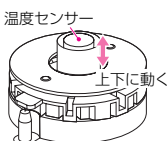


注意



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(38ページ)



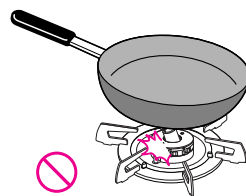
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、**調理油が発火する場合があります。**
また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、**やけどの原因にもなります。**
密着しない場合、点検・修理を依頼してください。



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

鍋底に温度センサーが密着しなくなり、**調理油が発火する場合があります。**



必ず守る

バーナーキャップは正しく取り付ける(38ページ)

誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用する、

- ・ 点火しない場合があります。点火した場合でも、炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。
- ・ 機器の中に炎がもぐりこんで、焼損する原因になります。
- ・ 誤セットのまま使用すると、機器寿命が短くなるおそれがあります。

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)にしてください。
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外されている時間が長く続くと、弱火になったり、自動消火したり、**温度センサーが正しくはたらかない場合があります。**

《温度センサー付バーナーに適した鍋・中華鍋の選びかたについて》

鍋の選びかた

鍋などの種類	煮なもの	炒めもの 油料理など (※5 油の量：200mL以上)	温調機能		
			揚げもの ☞17 (油の量：500mL ～1000mL)	炊飯 ☞19 (ごはん：1～3合 おかゆ：0.5～1合)	湯わかし ☞23 (水の量：500mL ～2000mL)
アルミ製の鍋・文化鍋 	○	○	○	○ 深めのもの	○ ※2
ホーロー・打ち出し・ ステンレス(厚手)の鍋 	○	○	○	○ ※4 深めのもの	○ ※2
ステンレス (薄手：鍋底厚み2mm未満)の鍋 	○ ※3	×	×	○ ※3 深めのもの	○ ※2
無水鍋 (ステンレス厚手鍋) 	○ ※1	○	×	×	○ ※2
鉄製の鍋・ 中華鍋・ フライパン 	○	○	○ ※6	×	×
土鍋・ 圧力鍋・ 耐熱ガラス容器 	○ ※1	×	×	×	×
やかん 	—	—	—	—	○ ※2

○：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。

高火力コンロは、センサー解除モード(8ページ)にすると途中消火せず使用できます。

(焦げつき自動消火機能がはたらかないため、焦げつきがきつくなりますので注意してください。)

※2：必ずふたをしてください。

※3：焦げつきがきつくなります。

※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。

※6：中華鍋は底の平らな中華鍋を使用してください。

お願い

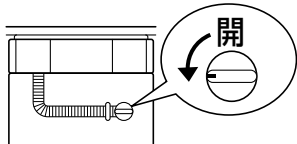
中華鍋を使うときは、

- ・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。
- ・必ず取っ手を持って調理してください。

2 使いかた 点火・消火のしかた(コンロ)

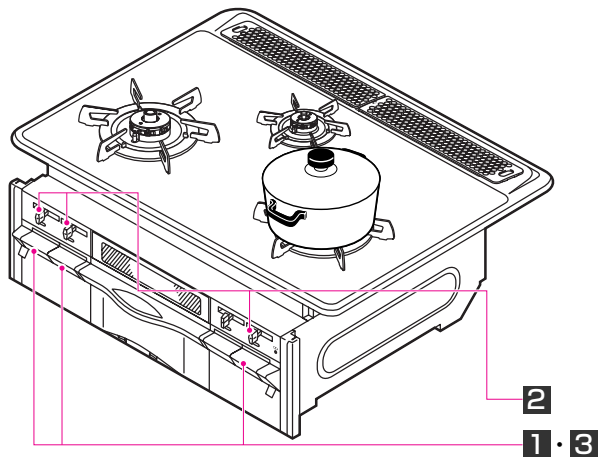
点火前に ※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P9～12)をよく読んでから使用してください。

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



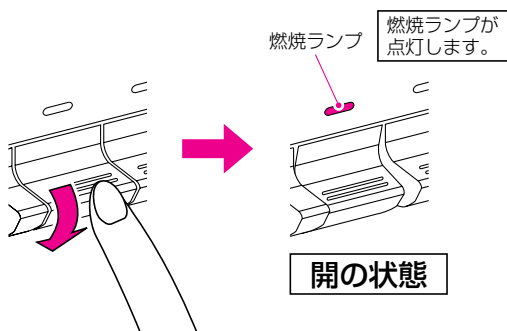
- ロックが解除されていることを確認してください。(8ページ参照)

鍋やフライパンなどを中央に置く。



1 点火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱい押す。



- パチパチとスパークして点火します。点火した後、着火を確認してから手を離してください。着火すると燃焼ランプが点灯します。
- 点火／消火ボタンを押した後、手を離しても数秒間スパークします。
- ※ 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。
- 火力調節つまみが弱火側(右側)にある場合、つまみは強火側(左側)に動きます。高火力バーナーは安全のため、火力を少し弱くして点火するようになっています。つまみが強火(左側)にある場合は弱火側(右側)の方向へ動きます。

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

- 約1分予熱をしてください。予熱時間が長すぎたり、短すぎたりすると安全機能がはたらいて弱火になったり消火する場合があります。



○きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどをする場合

- 水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、途中で安全機能がはたらいて(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のセンサー解除モード(8ページ参照)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ふつとう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。(焦げつきの程度がきつくなる場合があります。)
- 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。
- ふつとう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。



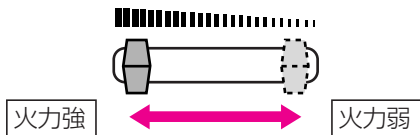
※揚げものをする場合

- 温調機能を使わずに多めの油を加熱すると、まれに低い温度で自動消火することがあります。再度点火するか、標準バーナーの揚げものモード(17ページ参照)を使用してください。

2 火力調節

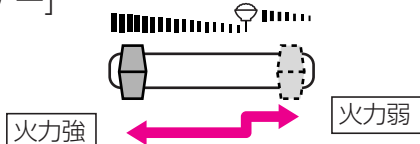
- 火力調節つまみを左右に動かして調節する。

[高火力バーナー・小バーナー]



- 火力調節つまみを左方向へ動かすと火力は強く、右方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。
- 火力調節つまみはゆっくりと動かしてください。

[標準バーナー]

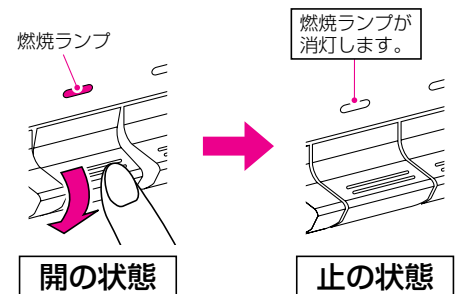


- 火力調節つまみを右方向へ動かすと炊飯（)の位置で軽く止まります。さらに火力を弱くする場合は少し上にあげてから右方向へ動かしてください。

- はやく操作すると、消火したり赤火になる場合があります。
- グリルとコンロを同時に使用すると、コンロの炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。

3 消火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっばいに押し続けて手を離す。



- 消火させた後、すぐに再点火すると燃焼ランプが点灯していても、火がついていないことがあります。そのときはブザー音『ピー』と燃焼ランプ2回点滅（10回繰り返し）でお知らせし、消灯します。

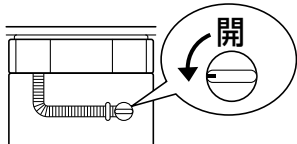
2 使いかた

タイマーモード

標準バーナー

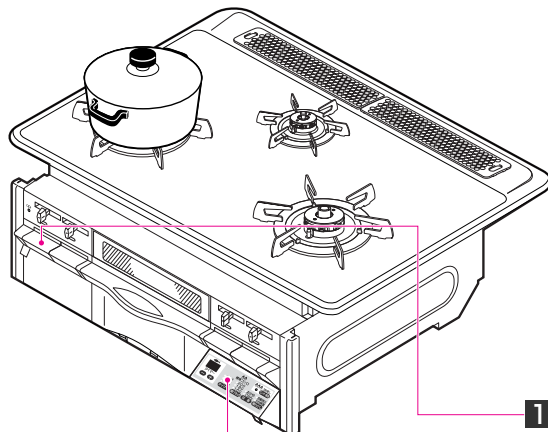
点火前に ※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P9～12)をよく読んでから使用してください。

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



- ロックが解除されていることを確認してください。
(8ページ参照)

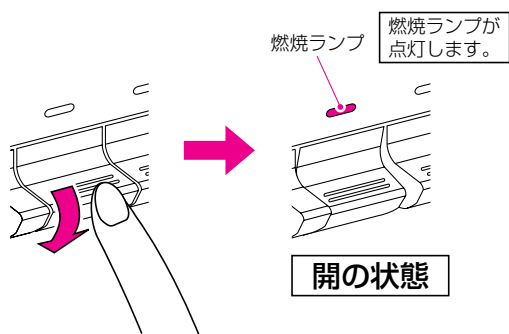
鍋などを中央に置く。



1 温調操作部を開ける。(8ページ参照)

1 点火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいを押す。



- パチパチとスパークして点火します。点火した後、着火を確認してから手を離してください。着火すると燃焼ランプが点灯します。
詳しくは13ページを参照してください。

2 タイマー設定

- タイマーキーを押し、タイマー時間を設定する。



初期設定は「3分」です。

タイマー キーを押す毎に、

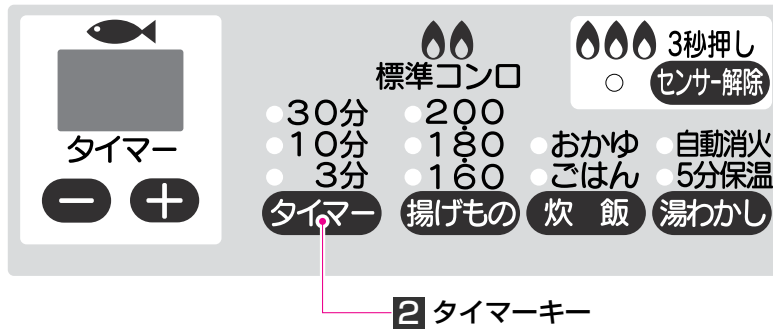
「3分」⇒「10分」⇒「30分」⇒ 解除

と時間表示ランプ(点灯)とともに切り替わります。

※タイマー設定を解除しても消火しません。

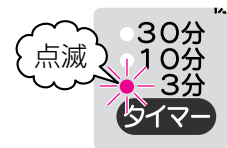
- タイマー設定後、再度タイマーキーを押すと、押した時点より改めてタイマーが作動します。
(連続使用可能時間は120分です。)

温調操作部



自動消火前のお知らせ

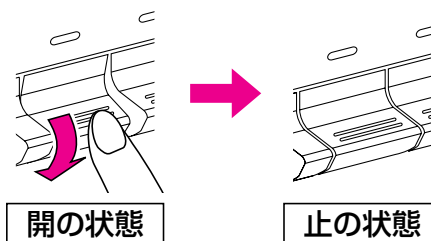
- 設定したタイマー終了2分前から終了まで時間表示ランプが点滅してお知らせします。
- 設定したタイマー終了1分前になるとブザー音『ピピピッ』でお知らせします。



自動消火

- タイマー設定時間になるとブザー音『ピー』でお知らせし、自動消火するとともに、時間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。



- **止の状態** に戻さないと、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。(1時間)
- **開の状態** で放置しますと、電池の消耗が早まります。

######

温調操作部

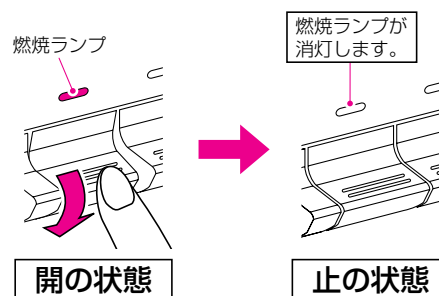


2 揚げものキー

- 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、設定した温度に保ちます。
- “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。
- 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お好みの温度に合わせてください。

3 消火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。



○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

- 着火したらすぐに温度設定をしてください。また、低温設定のものから先に調理してください。
- 油の温度が高い状態で温度設定をしたり途中で油をたされると設定温度に対して油の温度がずれることがあります。
- ピピピッになったら早めに調理物を入れてください。
- 設定温度になっても調理物を入れないと油の温度が上がっていくことがあります。

○温度設定のめやす

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

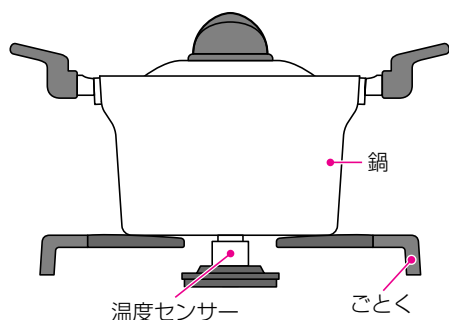
2 炊飯モード

標準バーナー

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。

※別売の炊飯専用釜がございます。(42ページ)

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。

- 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。

■お米の準備

- たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

「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。

※お米が入っている袋に記載してある内容(方法、手順)を確認してから炊飯してください。

※洗米すぐのお米でも炊けますが炊飯前にあらかじめお米を約30分(古米や麦ごはん、冬場は60分)水に浸しておくと、より一層おいしく炊きあがります。

※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。

※砕け米・粉米などが混ざった状態で炊飯されると炊きむらや着色の原因になります。
(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

※炊きあがりまでの時間はお米・水の分量や室温およびお米・鍋の種類などにより異なります。

■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

※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比べ約1割増の水の量(調味料、だしの量を含む)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。

■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”とも炊きあがりはお米の種類、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。

炊飯途中で消火した場合について

- 炊飯モード（自動）の流れ（火力の強さと時間）は下記の通りです。
炊飯途中で消火してしまった場合は、再度炊飯モードを使用してもうまく炊けません。
手動で炊飯する場合は、下記の流れを参考にしてください。



	火 力	※所要時間	
①	中火（“☪”の火力）	2～4分	
②	弱火（右（◡）側の火力）	5～6分	お米に吸水させる
③	中火（“☪”の火力）	水分がなくなるまで	
④	弱火（右（◡）側の火力）	2分間	
⑤	中火（“☪”の火力）	1分程度	
⑥	自動消火	———	

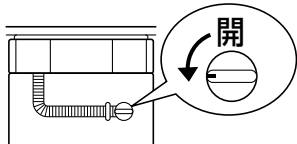
※所要時間は水温・炊飯量などによって変わります。あくまでもめやすとしてください。
上記流れを参考に手動で炊飯した場合でもうまく炊けない場合がありますので、ご了承ください。

2 炊飯モード

標準バーナー

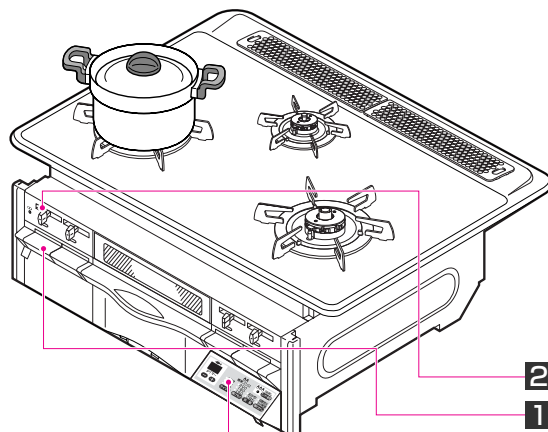
点火前に ※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P9～12)をよく読んでから使用してください。

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



- ロックが解除されていることを確認してください。(8ページ参照)

炊飯鍋を中央に置く。

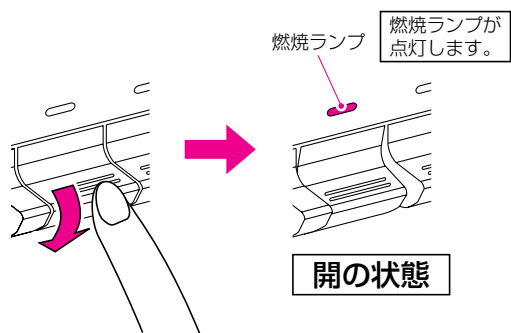


温調操作部を開ける。(8ページ参照)

1 点火

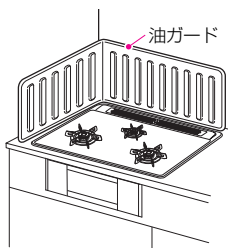
点火前に必ず **下準備** (19～20ページ参照)を行ってください。

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいを押す。



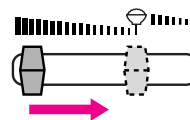
- パチパチとスパークして点火します。点火した後、着火を確認してから手を離してください。着火すると燃焼ランプが点灯します。詳しくは13ページを参照してください。

- 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、油ガードなどを取り除いてください。



2 火力調節

- 火力調節つまみを“☺”の位置に合わせ。



火力調節つまみをゆっくり右方向へ動かし、“☺”の位置に合わせ。

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

- 火力調節つまみを“☺”の位置にしないとうまく炊けない場合があります。

温調操作部



3 炊飯設定

- 炊飯キーを押し、“ごはん” か “おかゆ” を選択する。



炊飯 キーを押す毎に、

「ごはん」⇔「おかゆ」⇔ 解除

と設定表示ランプ(点灯)とともに切り替わります。

※炊飯設定を解除しても消火しません。

- 着火および火力調節後すぐに押してください。
- 次のようなことを行くと、うまく炊けない場合があります。
 - ・ 設定した後に再度炊飯キーを押す。
 - ・ 炊飯途中で水をたしたり、鍋のふたを開ける。

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”設定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”設定表示ランプが点滅してお知らせします。

炊飯終了

ごはん

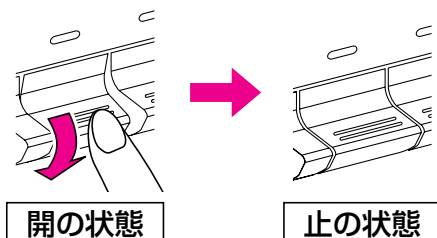
炊きあがると自動的に消火するとともに、ブザー音『ピピピッ』でお知らせします。(設定表示ランプは消えません) その後、むらし(約10分)が終わると炊飯終了となりブザー音『ピー』でお知らせし、“ごはん”設定表示ランプが消灯します。

※設定表示ランプ消灯前に点火／消火ボタンを押すと、終了ブザーが鳴らなくなります。

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、“おかゆ”設定表示ランプが消灯します。

- “ごはん” “おかゆ” の表示ランプ消灯後、必ず点火／消火ボタンを押し **止の状態** に戻してください。



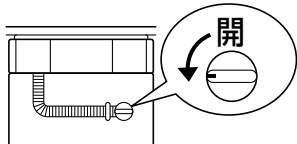
- **止の状態** に戻さないと、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。(1時間)
- **開の状態** で放置しますと、電池の消耗が早まります。

2 湯わかしモード

標準バーナー

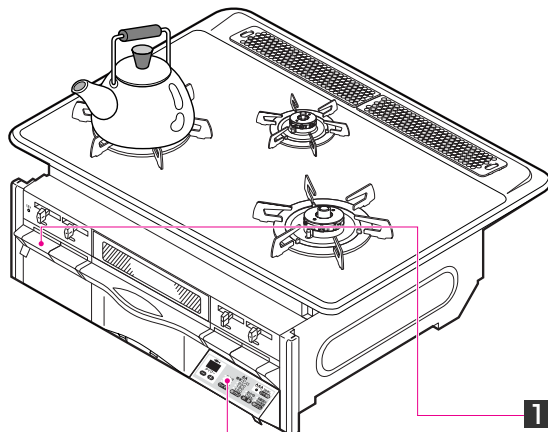
点火前に ※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P9～12)をよく読んでから使用してください。

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



- ロックが解除されていることを確認してください。(8ページ参照)

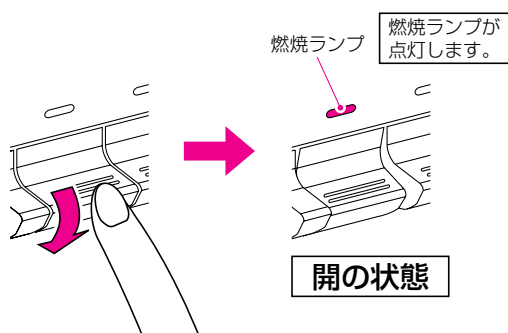
やかんなどを中央に置く。



1 温度操作部を開ける。(8ページ参照)

1 点火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



- パチパチとスパークして点火します。点火した後、着火を確認してから手を離してください。着火すると燃焼ランプが点灯します。詳しくは13ページを参照してください。

2 湯わかし設定

- 湯わかしキーを押し、湯わかし設定する。



初期設定は「5分保温」です。

湯わかし キーを押す毎に、

「5分保温」⇔「自動消火」⇔ 解除

と設定表示ランプ(点灯)とともに切り替わります。

※湯わかし設定を解除しても消火しません。

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

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

ふきこぼれによるやけどにご注意ください。

- ・ 材質がホーローやステンレスの場合、お湯がわいてから弱火になるまで時間を要する場合があります。
- ・ やかんや鍋にふたをしない状態では、十分にふっとうする前に弱火になる場合があります。
- ・ 水量は500mL～2Lが適切です。大きさに応じた水量にしてください。多すぎるとふきこぼれる場合がありますのでご注意ください。
- ・ 底の平らなやかんや鍋を使用してください。
- 火力はやかんや鍋の大きさに応じた“火力”にしてください。弱火にすると湯わかし機能が正常に作動しない場合があります。
- お湯からの温めなおしでは、お湯がわいてから弱火になるまで時間を要する場合があります。

温調操作部



2 湯わかしキー

5分保温

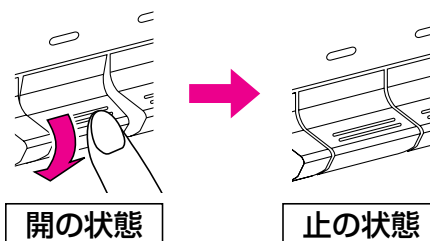
- お湯がわくとブザー音『ピピピッ』でお知らせし、自動的に弱火になります。5分間経過後ブザー音『ピー』でお知らせし、自動消火して設定表示ランプが消灯します。
(終了2分前から設定表示ランプが点滅します。)



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、設定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。



- **止の状態** に戻さないと、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。(1時間)
- **開の状態** で放置しますと、電池の消耗が早まります。

2 グリルを使用するときの注意

警告



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。



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

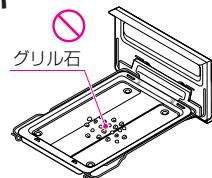
グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿にたまった脂を取り除く

たまった脂が発火し、火災や機器損傷の原因になります。



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

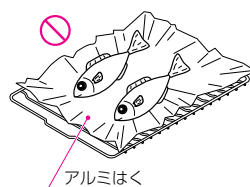
たまった脂が発火し、火災や機器損傷の原因になります。



発火注意

脂が多く出る料理には、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、火災や機器損傷の原因になります。



注意



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、グリル受け皿やグリル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、グリル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。



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。



禁止

グリルとびらおよびグリルとびら取っ手に重いものをのせたり強い力を加えない

グリルとびらが外れ、けがや機器損傷の原因になります。



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グリル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などの焼損の原因になります。



禁止

グリルとびらガラスに衝撃を加えたり（グリルとびらの落下も含む）キズをつけたりしないまた、使用中や使用直後に水をかけない

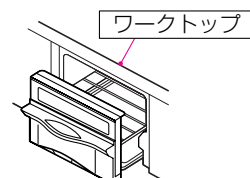
グリルとびらガラスが割れて、やけどやけがの原因になります。



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。



〈つづき〉



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外さずに行う

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。



発火注意

鶏肉やサンマ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。



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。



必ず守る

グリル使用中、調理物が発火した場合は、下記の手順に従う

- ①点火／消火ボタンを押し、機器のバーナーを消火する。
 - ②炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
 - ③消火後、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。
- 手順に従わなかった場合は、火災の原因になります。



禁止

グリル受け皿に水を入れて使用しない

この機器はグリル受け皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでください。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。

お願い

■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。

■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、グリル過熱防止センサー（32ページ）がはたらいて、焼き上がる前に消火する場合があります。

■冷蔵庫から出した冷たいままの魚などは、常温でしばらくおいてから焼いてください。
また、冷凍された魚などは、しっかりと解凍してから焼いてください。

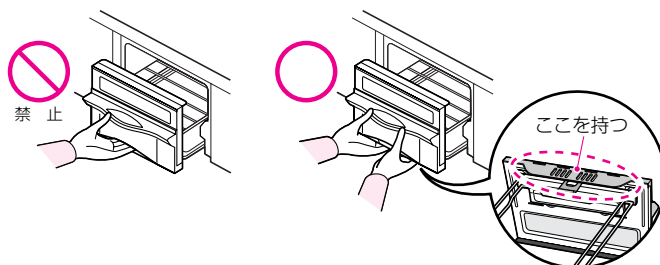
中心部まで十分に火が通らず、焼き上がりがよくない場合や、生焼け状態になる場合があります。

■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。

グリル過熱防止センサー（32ページ）がはたらいて、消火する場合があります。

■グリル取っ手を持つ場合、図のように持ってください。

他の部分を持って取り出すと、手がすべって落とす場合があります。

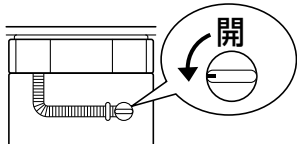


(裏から見た図)

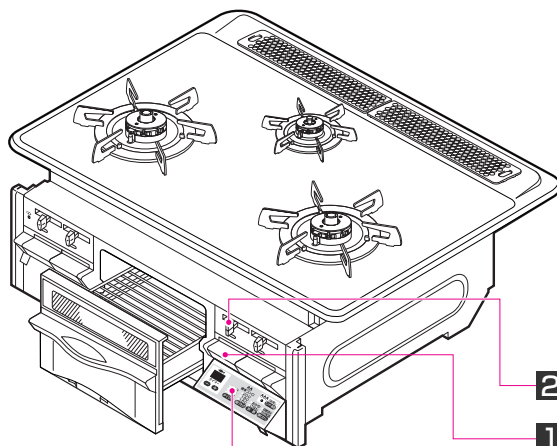
2 使いかた 点火・消火のしかた(グリル)

点火前に ※グリルを使用する前に『グリルを使用するときの注意』(P25～26)をよく読んでから使用してください。

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



- ロックが解除されていることを確認してください。(8ページ参照)

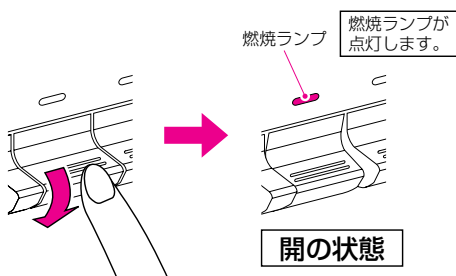


温調操作部を開ける。(8ページ参照)

※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。

1 点火

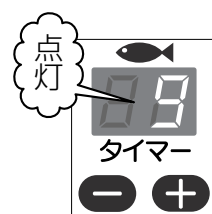
- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいを押す。



- パチパチとスパークして点火します。点火した後、着火を確認してから手を離してください。着火すると燃焼ランプが点灯します。
- 点火／消火ボタンを押した後、手を離しても数秒間スパークします。
- 火力調節つまみが弱火側(右側)にある場合は、強火側(左側)に移動します。

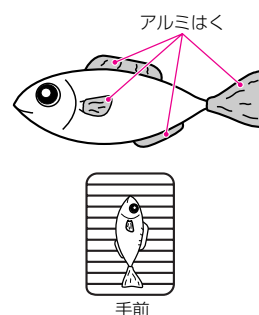
- 初めてグリルを使うときは、グリル焼網を取り出し、約15分空焼きをしてください。
※グリル庫内の油を焼ききるためで、煙やにおいが出て異常ではありません。
(空焼きしているときグリル過熱防止センサーが作動して消火する場合がありますが、少し待ってから再度点火してください。)

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



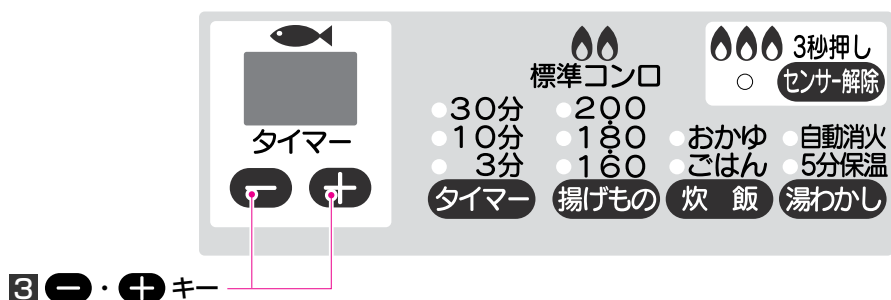
魚の焼きかたの手順

- ① 魚の下準備をする。
 - 塩焼きの場合は、塩をふり、しばらく置く。
 - 焦げやすい部分や尾・ひれには、厚めに塩をつけるかアルミはくでおおう。
- ② 約2分予熱をする。(グリルに魚をいれないで点火してください。)
- ③ 一旦消火し、魚を焼網にのせて再度点火し、タイマー時間を合わせる。
※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。また、魚を一尾だけ焼く場合は、中央に置いてください。
※魚は頭を奥にして置いてください。
※焼き物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。
※冷凍した魚は、完全に解凍してから調理してください。



詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

温調操作部

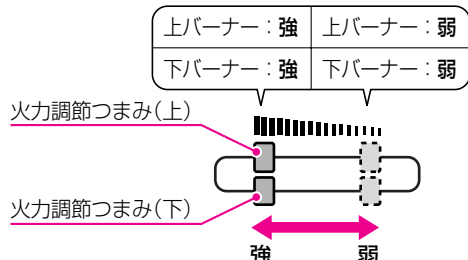


3 ー・＋ キー

- 安全のため約15分以上連続では使用できません。
(使用中でタイマーを変更しても点火から15分の時間設定しかできません。)
連続で使用する場合は一旦消火し、再度点火してください。
(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。
グリル過熱防止センサーが作動したため、しばらく(約3分)待ってから再度点火して使用ください。
(32ページ参照)

2 火力調節

- 火力は、火力調節つまみ(上)・(下)を左右に動かして調節する。



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

- グリルとコンロを同時に使用すると、コンロの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。

3 グリルタイマー設定

- ー・＋ キーを押し、時間設定する。



- 初期設定時間を表示します。
(例) 9分
※グリル庫内温度に応じて、初期設定時間が変わります。

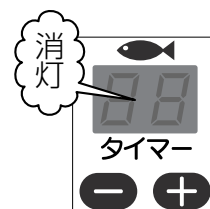
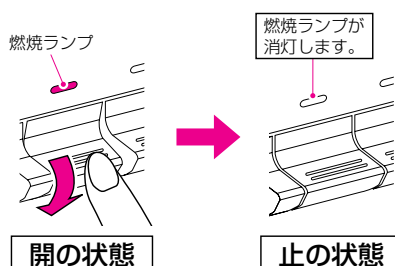
- ー・＋ キーを1回押す毎に1分刻みで時間設定できます。

1分～15分まで

- 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分までです。

途中で消火したい場合

- 点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押し、手を離す。



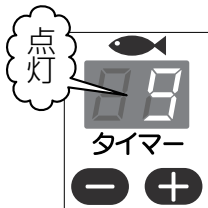
2 使いかた グリルタイマー

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。

例)



- グリル庫内温度に応じて、一般的な魚を焼く時間“6”～“9”分を自動的に設定します。

※グリル庫内温度が高ければ、時間は短く設定されます。

※タイマー時間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物の焼き時間のめやすは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。

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、グリル庫内温度が上がっているため、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。

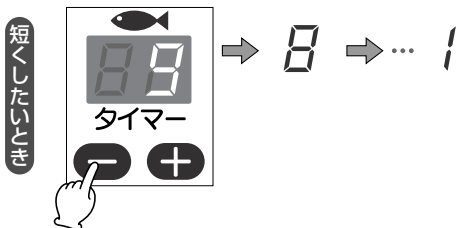
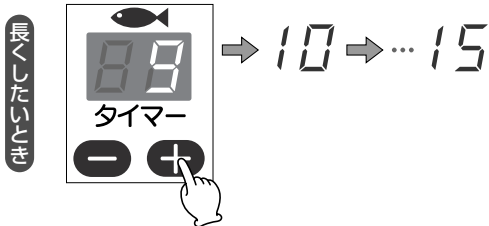
ワンポイントアドバイス

- 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。)
- 焼きナスや手羽先などをグリルで調理する場合は、切れ目を入れて調理してください。
切れ目を入れずに調理すると食材の水分がはじけて水蒸気が発生し、途中消火する場合があります。
- 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、グリル焼網に魚がくっつくことがあります。グリル焼網にはフッ素樹脂加工しておりますが、サラダ油などを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。
- 薄い部分は焦げやすいので、尾を手前にしてください。
- 焦げ過ぎや、型くずれ防止に、姿焼きは尾ヒレにたっぷり化粧塩してください。
- 火の通りをよくするために、切り身は皮に切れ目を入れてください。
- 焦げやすいので、つけ焼きはたれをふき取り、みそ漬けは、みそを洗い流してふいてください。

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。

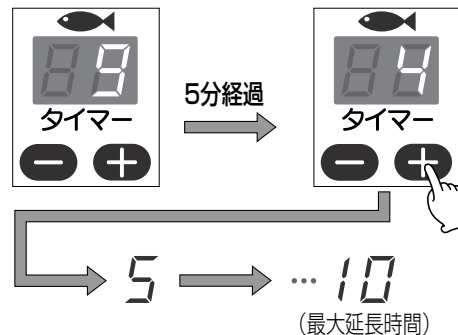
タイマー時間を変更するとき

- 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。



- タイマー時間は連続燃焼15分以上は設定できません。

例) 9分 で設定し、5分後グリルタイマーキーを押しても
焼き始めてから10分以上は設定できません。



- 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、安全のためグリル過熱防止センサーがはたらき、消火する場合があります。

※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。

グリルタイマー終了前

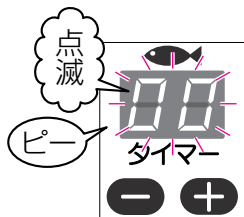
- 残り時間30秒になると、ブザー音『ピピピッ』でお知らせし、時間表示が(分表示)から(秒表示)に変わります。

例) 残り24秒の場合

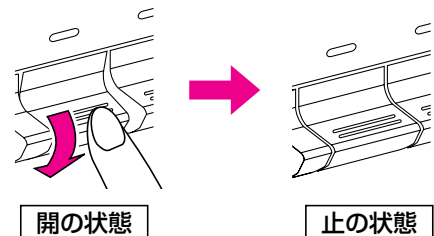


グリルタイマー終了

- タイマー終了すると自動消火するとともに、燃焼ランプが消灯し、ブザー音『ピー』とタイマー表示ランプ、タイマー時間表示「00」の点滅(10回)でお知らせします。その後、タイマー表示ランプ「グリル」と、タイマー時間表示が消灯します。



- 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。



- 止の状態** に戻さないと、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。(1時間)
- 開の状態** で放置しますと、電池の消耗が早まります。

2 安全機能・温度センサーについて

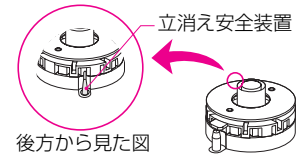
安全機能について

全バーナー

- 立消え安全装置（コンロバーナー：ブザー音『ピー』と燃焼ランプ2回点滅（10回繰り返し）でお知らせします。）
（グリルバーナー：ブザー音『ピー』と燃焼ランプ2回点滅（10回繰り返し）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。）

- 再度点火され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。）



■点火／消火ボタン戻し忘れブザー

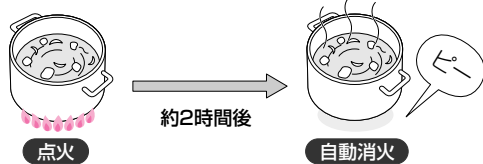
- タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安全機能により火が消えたときに、点火／消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。（約1時間電池が消耗するので、すぐに点火／消火ボタンを戻してください。
ただし、他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。
戻し忘れたまま放置すると、電池の消耗が早くなります。）

コンロバーナー

■コンロ消し忘れ消火機能（ブザー音『ピー』と燃焼ランプ4回点滅（10回繰り返し）でお知らせします。）

- 点火後、一定時間経過すると自動的にガスを止め、消火します。

《例：標準バーナーで煮ものをした場合》



高火力バーナー：通常時 約2時間
センサー解除モード時 約1時間
高温放置時 約30分
標準バーナー：通常時 約2時間
高温放置時 約30分
小バーナー：通常時 約2時間

■センサー解除モード

すべての安全機能が解除されるわけではありません。

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。

こんな調理は高火力バーナーのセンサー解除モードを使用してください。（8ページ参照）

- ・炒めものや、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
- ・中華鍋やフライパンを、煙が出るまで予熱する場合

- 高火力バーナー点火後、センサー解除キー3秒押しで設定できます。

※連続使用可能時間は約1時間です。（※高温状態で温度変化のないときは30分）

⚠ 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天ぷら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。
※焦げつき自動消火機能もはたらきません。

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

※安全機能がはたらいたときは、41ページを参照してください。

コンロバーナー

■焦げつき自動消火機能（ブザー音『ピー』と燃焼ランプ3回点滅（10回繰り返し）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。
- とくに土鍋やガラス製鍋、薄手のステンレス鍋などは熱伝導が悪いため焦げつき程度がきつくなります。
- 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。

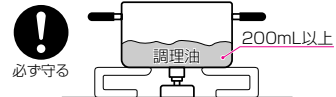
■天ぷら油過熱防止機能（ブザー音『ピー』と燃焼ランプ3回点滅（10回繰り返し）でお知らせします。）

- 高火力バーナー・標準バーナーは、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。
- 小バーナーは、約250℃で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。



⚠ 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。
やけどやけがの原因になります。

グリルバーナー

■グリル消し忘れ消火機能（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。）

- 点火後、約15分経過すると自動的にガスを止め、消火します。

■グリル過熱防止センサー（ブザー音『ピー』と燃焼ランプ3回点滅（10回繰り返し）と、タイマー表示「02」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過熱防止センサーがはたらいて、魚が焼ける前に消火したり、連続使用することができない場合があります。

・空焼きなどで長時間使用した場合	・魚などが庫内で燃えた場合
・予熱しすぎた場合	・グリル受け皿の温度が異常に高くなった場合
・連続で使用した場合	
- グリル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）待ってから再度点火してください。
 - ※グリル過熱防止センサーがはたらいているとき、点火操作はできますが、手を離すと火が消えますので注意してください。

⚠ 注意

- グリル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。

グリル使用中に自動消火した場合、必ず点火／消火ボタンを押し、止の状態に戻してください。

点検・お手入れ、他

3 点検・お手入れ

⚠ 注意

点検・お手入れは、機器のガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや、機器の角などでけがをする原因になります。(グリル庫内や排気口まわりなど、見えにくいところを掃除する場合は、とくに注意してください。)
- お手入れする部品以外は、はずさないでください。
- 使用直後は、ガラス面は熱くなっていますので、お手入れは、ガラスが冷えてから行ってください。
- はずした部品は、『お手入れ(点検・お手入れ後のセット方法)』(35～38ページ)を参照して取り付けてください。
- 点検・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。



点 検

各部品の取り付けは？

- バーナーキャップ・ごつく・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。

👉 37～38

温度センサー・点火プラグ・立消え安全装置は？

- センサーは軽い力で、上下にスムーズに動きますか？



※煮こぼれの付着などで動かなくなる場合があります。動かない場合は点検が必要です。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。

- センサー頭部に汚れや、キズがありませんか？



- 点火プラグ・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？

➡ お手入れのしかたを参照してください。

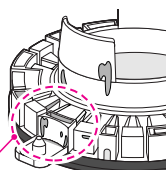
👉 38

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裏面です。)

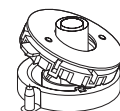
汚れ・目づまりなど



- 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。

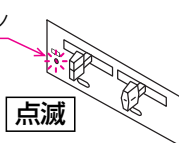
👉 38

乾電池は？

《乾電池の交換めやすはおよそ1年です。》

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

電池交換サイン



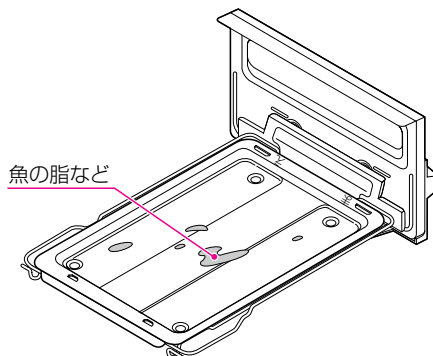
- さらに電池が消耗してくると使用できなくなります。

➡ 乾電池の取り付けかたを参照してください。

👉 6

グリル受け皿は？

- 魚の脂などたまっていないですか？



➡ お手入れのしかたを参照してください。

👉 35

お手入れ

※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。とくに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。

汚れがひどいときは、台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、汚れを浮かせます。汚れが浮いてきたら、スポンジや布などのやわらかいものでふき取った後、洗剤が残らないよう水ぶきしてください。ごとくやグリル排気口カバーは、つけ置きや煮洗いするとさらに汚れが落ちやすくなります。

お願い

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



禁止

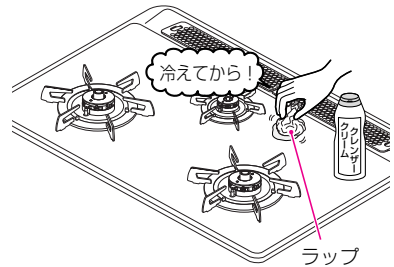


トッププレート（トッププレート枠含む）

- 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都度、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後、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。

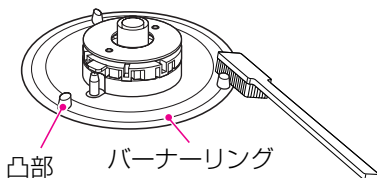
- ガラス面の汚れのひどいときやこびりついた汚れは、丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこすってください。汚れがとれたらスポンジや布などのやわらかいものでふき取ってください。

- ※バーナーリング・バーナー本体の塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因となりますので、バーナーリング・バーナー本体にはクリームクレンザーがかからないように気をつけてふき取ってください。

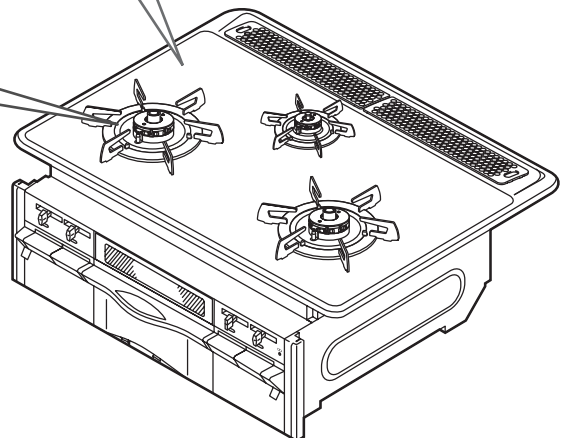


バーナーリング・バーナー本体

- 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・バーナー本体にキズをつけるので、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・バーナー本体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。



禁止



点検・お手入れ、他

3 点検・お手入れ

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

- フッ素樹脂加工仕上げになっています。
- 使用の都度、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。

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

- フッ素樹脂加工仕上げになっています。
- 使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤で丸洗いしてください。（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、フッ素樹脂加工がはがれ、魚がくっつきやすくなる場合があります。取替用部品として用意しております。

■グリルとびら

- グリルとびら取っ手は、スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。
- グリルとびらガラスは、使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤でお手入れしてください。

グリル受け皿の取り出しかたと取り付けかた

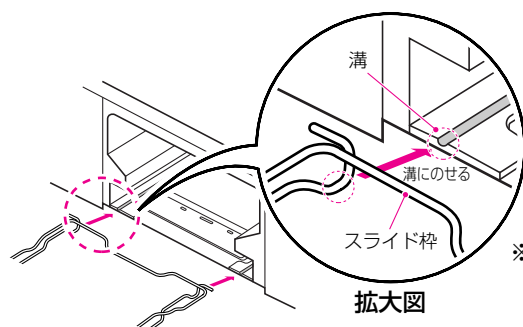
■取り出しかた

- 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。

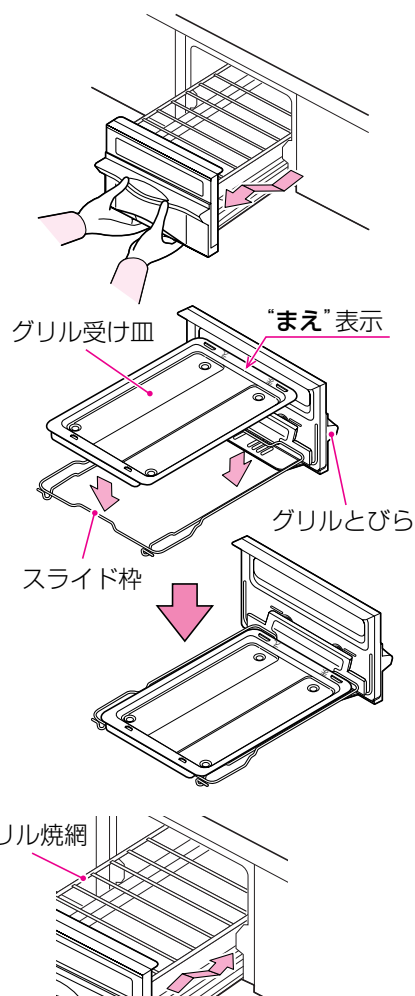
グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびら全体が下がりますので、手を離すときは注意してください。

■取り付けかた

- “まえ”と表示している方をグリルとびら側にし、図のようにスライド枠の上にのせてください。
- ※スライド枠の上に受け皿が図のように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。
- 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と入れてください。

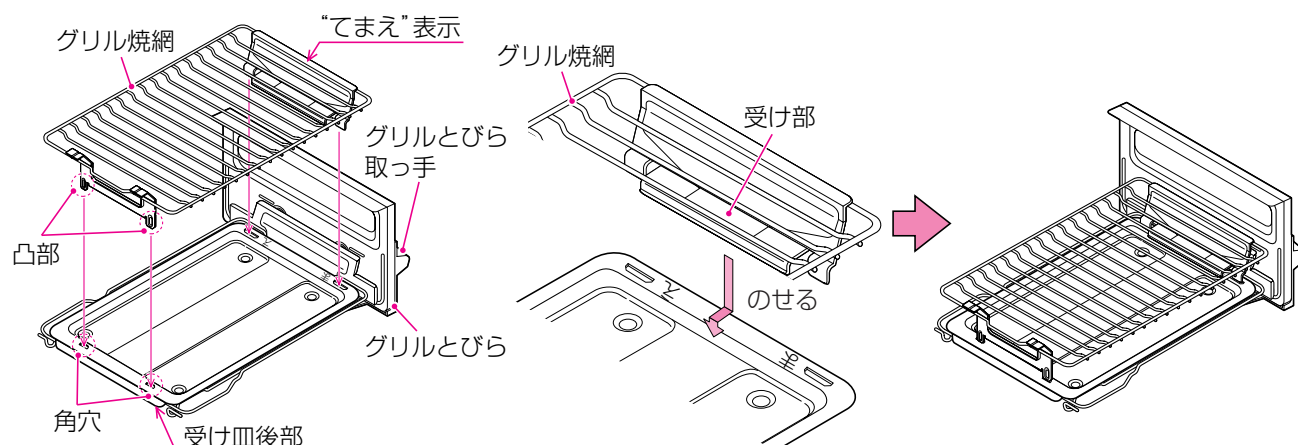


※イラストは分かりやすくするために受け皿なしで記載しています。



グリル焼網の取り付けかた

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

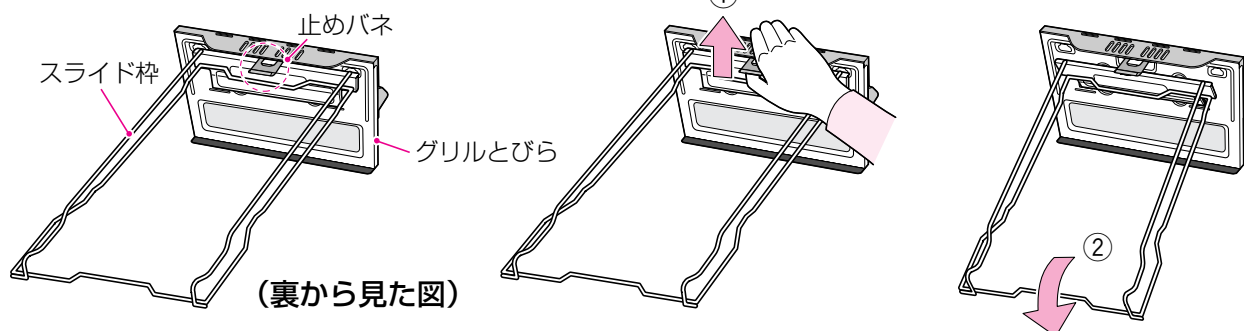


グリルとびらの取りはずしかたと取り付けかた

※上下逆さまから見た図で説明しています。

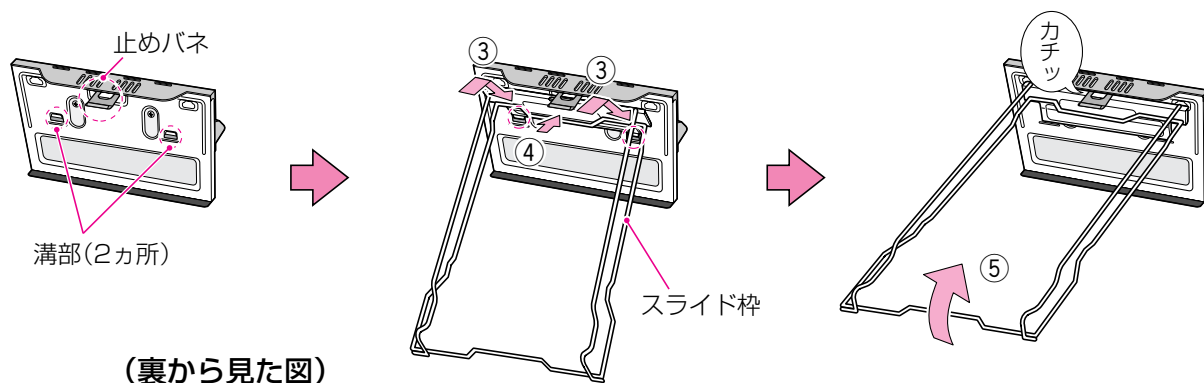
■グリルとびらの取りはずしかた

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



■グリルとびらの取り付けかた

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



点検・お手入れ、他

3 点検・お手入れ

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

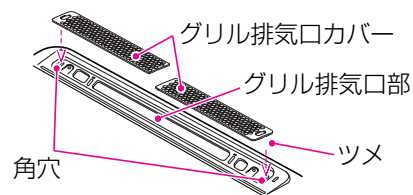
- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

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

- ※ グリル排気口の中側（奥側）をお手入れするときは、必ず手袋を使用してください。

■お手入れ後のセット方法

グリル排気口カバーのツメをグリル排気口の角穴に挿入して取り付け、グリル排気口カバーの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。

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

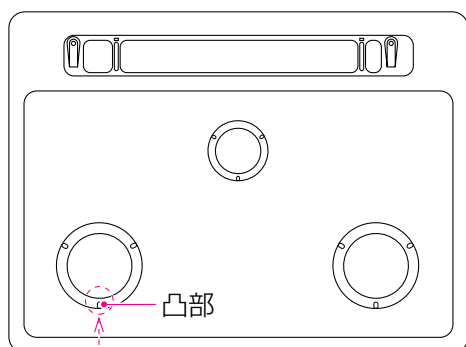
■お手入れ後のセット方法

バーナーキャップを正しくセットした後、ごとくを取り付けてください。

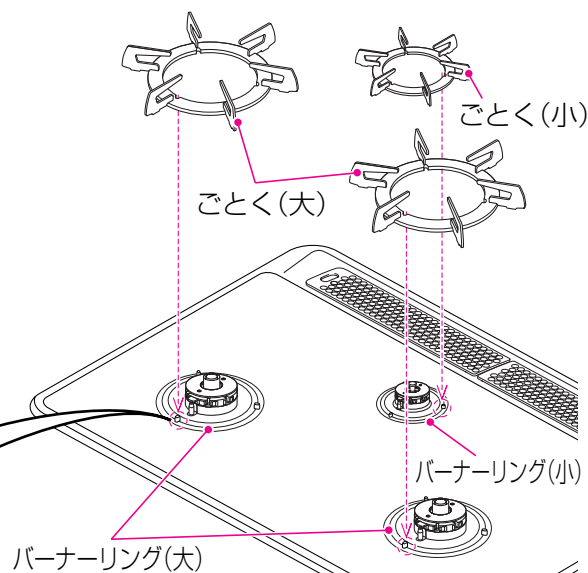
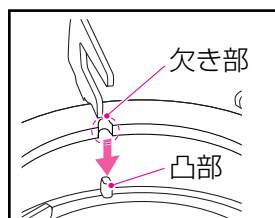
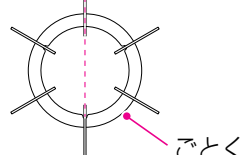
- ※ ごとくの下部にある欠き部をバーナーリングの凸部(3ヶ所)に合わせるように取り付け、ごとくの傾きがないことを確認してください。

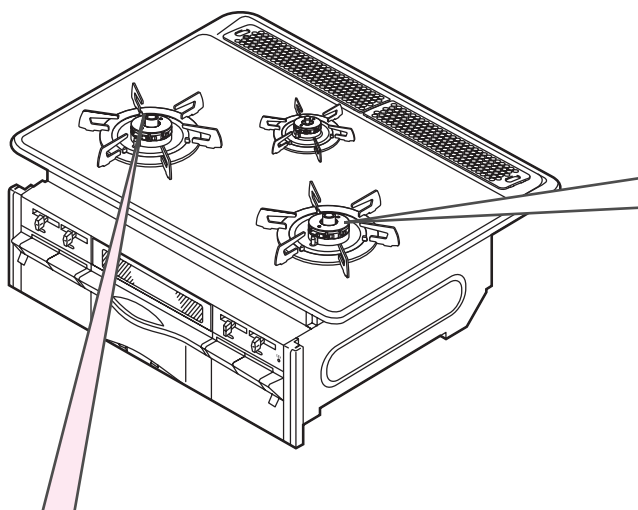
⚠ 注意

- 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。



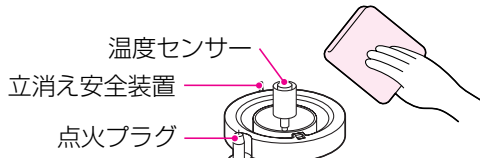
後側
↑





温度センサー・点火プラグ・立消え安全装置

- 煮こぼれなどの汚れを布でふき取る。
(洗剤などは使用しない。)



お願い

- 汚れをふき取る際、強い力を加えたりして変形させ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

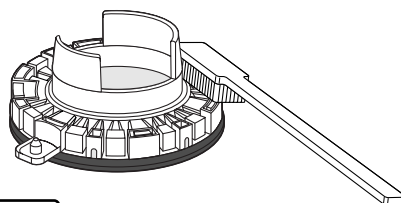
- 乾いた布でよくふく。

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。

※シルバー色は、グリル取っ手などの樹脂部に、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。

バーナーキャップ

- 表面はスポンジと洗剤で丸洗いし、目づ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。



△ 注意

- 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。



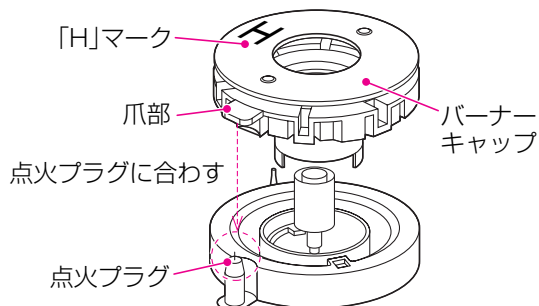
必ず守る

お願い

- 強くこすったり、当てたりしないでください。
傷、ゆがみ、変色・はく離の原因となります。

■ バーナーキャップの取り付けかた

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



※高火力バーナー用バーナーキャップには「H」マークがあります。

△ 注意

- 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 故障かな？と思ったら

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

こんなとき	原因	参照ページ
点火しない。 点火しにくい。 火が消える。	●機器のガス栓が全開になっていますか？ ●乾電池が消耗していませんか？ ●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップの炎口がつまっていますか？ ●点火プラグ・立消え安全装置が汚れたり、ぬれていませんか？ ●点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押していますか？ ●点火／消火ボタンがロックされていませんか？	6 33 33 33 33 13・27 8
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	ただちに使うのをやめ、機器のガス栓を閉じてから原因を調べてください。 警告 ●周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などありませんか？ 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？ ●バーナーキャップに水気がついていませんか？	3 31 38
消火しやすい。 使用中火が消える。	●バーナーに風が当たっていませんか？ ●煮こぼれがバーナーにかかっていますか？ ●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？ ●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？	31 31 31 10
	●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていますか？ ●温度センサーが汚れていませんか？ ●鍋を正しくのせていますか？ ●火をつけてから約2時間（高温で30分）以上たっていますか？ ●センサー解除モードで火をつけてから約1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？	32 33 11 31 31 11
	<グリルバーナー> ●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？ ●連続焼きなどで庫内温度が高くなっていますか？	29・30 32 28・32
黄炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。	●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
消火している状態でブザー音『ピー』がなる。 (5分おきに報知する)	●点火／消火ボタンを戻し忘れていませんか？ タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安全機能により火が消えたときに、点火／消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。(約1時間)電池が消耗するので、すぐに点火／消火ボタンを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。 戻し忘れたまま放置すると、電池の消耗が早くなります。	16・22・ 24・30・ 31・41

● 次のような現象は故障ではありません

● センサー解除したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする。		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るためです。
● はじめてグリルを使用するとき、煙やにおいが出る。		部品についている油が焼けるためです。27ページをご覧ください。
● パチパチとすべての点火装置で音がする。		同時点火方式となっていますので、1ヶ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。
● 点火後や消火後にキシミ音がでる。		加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。
● コンロ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。		バーナー内のガスが一度に出され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。
● コンロ燃焼時に点火部でポッポッと音がする。		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。
● 大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。		コンロ部を使用すると、ごとくのツメの先端が過熱されホーローがはがれたり、凹凸状になりますが異常ではありません。

- 以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い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。
不完全な処置や異常がある状態で使い続けると事故のもとになります。

3 故障かな？と思ったら

お知らせ表示

- 安全機能(31ページ)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音が鳴り、燃焼ランプ点滅、タイマー時間表示の数字が点滅するなどしてお知らせします。

お知らせ表示一覧 《ブザー音『ピー』でお知らせ報知します。》

お知らせ表示		部 位	原 因	処置方法
燃焼ランプ	タイマー 時間表示部			
消灯	 10回点滅	グリルバーナー	タイマー設定時間が終了したとき	【コンロ】 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、再度点火してください。 【グリル】 点火／消火ボタンを 止の状態 に戻す。 続けてお使いになるときは、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。
2回点滅		コンロバーナー	バーナー途中消火 (煮こぼれや風などで消火したとき)	
	 10回点滅	グリルバーナー		
1回点滅		コンロバーナー	バーナー不着火 (点火に失敗したとき)	
	 10回点滅	グリルバーナー		
3回点滅		コンロバーナー	焦げつきや異常高温になったとき	
	 10回点滅	グリルバーナー	グリル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)	
4回点滅		コンロバーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動	
		全バーナー	ブザー音『ピー』5分おきに1回報知 火が消えて、点火／消火ボタンが開状態にあるとき(点火／消火ボタンの戻し忘れ)	
電池交換サイン 点滅		乾電池	電池が消耗してきたとき	点火／消火ボタンを 止の状態 に戻す。 電池を交換してください (アルカリ乾電池：単1形2個)

燃焼ランプ、タイマー表示ランプおよびタイマー時間表示部の点滅はそれぞれの点滅回数を10回繰り返します。

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

- ➡点検が必要です。点火／消火ボタンを **止の状態** に戻し、お買い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。

3 アフターサービス・別売部品

アフターサービス

サービスのお申し込み

- 39～41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。
- なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| 1. 品番 品名コード | 3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく） |
| 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。 | 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。
- 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。

別売部品

◇お買い上げの販売店または、もよりの東邦ガス営業所にお問い合わせください。

名 称	形 状	現金標準価格：税込	部品コード
ガラストップクリーナー	 (1本)	¥ 892 (本体価格 ¥850)	LP 0125A (1本)
	 (6本セット)	¥5,355 (本体価格 ¥5,100)	LP 0125 (6本セット)
炊飯専用鍋(3合)		¥4,410 (本体価格 ¥4,200)	LP 0134

2010年10月現在の価格です。価格・仕様は、予告なく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、もよりの東邦ガス営業所にお問い合わせください。

仕 様

品 名	ガスビルトインコンロ	
商 品 コ ー ド	GBC4WNGN37-R(SVBA) GBC4WNGN37-R(SVA)	GBC4WNGN37-L(SVBA) GBC4WNGN37-L(SVA)
型 式 名	C3WK6RJTR	C3WK6RJTL
点 火 方 式	連続スパーク点火	
安 全 装 置	・立消え安全装置 (全バーナー) ・コンロ消し忘れ消火機能 } (コンロバーナー) ・焦げつき自動消火機能 ・天ぷら油過熱防止機能 } (グリルバーナー) ・グリル消し忘れ消火機能 ・グリル過熱防止センサー }	
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 ●お問い合わせ先一覧表 ●アルカリ乾電池(単1形1.5V2個)	
外 形 寸 法	高さ265mm×幅598mm×奥行492mm	
質 量 (本体)	20.5kg	

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 {3,610kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	2.03 {1,750kcal/h}	9.42 {8,100kcal/h}	Rc1/2 (メネジ)
	12 A	3.90 {3,350kcal/h}	2.79 {2,400kcal/h}	1.20 {1,030kcal/h}	1.90 {1,630kcal/h}	8.78 {7,550kcal/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。



3 点検・お手入れ、他 メモ



点検・お手入れ、他

3

メモ

点検・お手入れ、他 3 保証書

保証書

品 名	ガスビルトインコンロ GBC4WNGN37-R(SVBA)・GBC4WNGN37-L(SVBA) GBC4WNGN37-R(SVA)・GBC4WNGN37-L(SVA)
-----	---

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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - ガスの供給事情による故障および損傷。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 消耗部品の取り替えおよび保守などの費用。
 - 熱量変更に伴う改造・調整の場合。
 - 本書の提示がない場合。
 - 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-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 ㊞



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。
- ・キーやボタンの操作が不確実。
- ・焦げくさいにおいがする。
- ・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