

家庭用

Si 全口センサー搭載
センサーコンロ

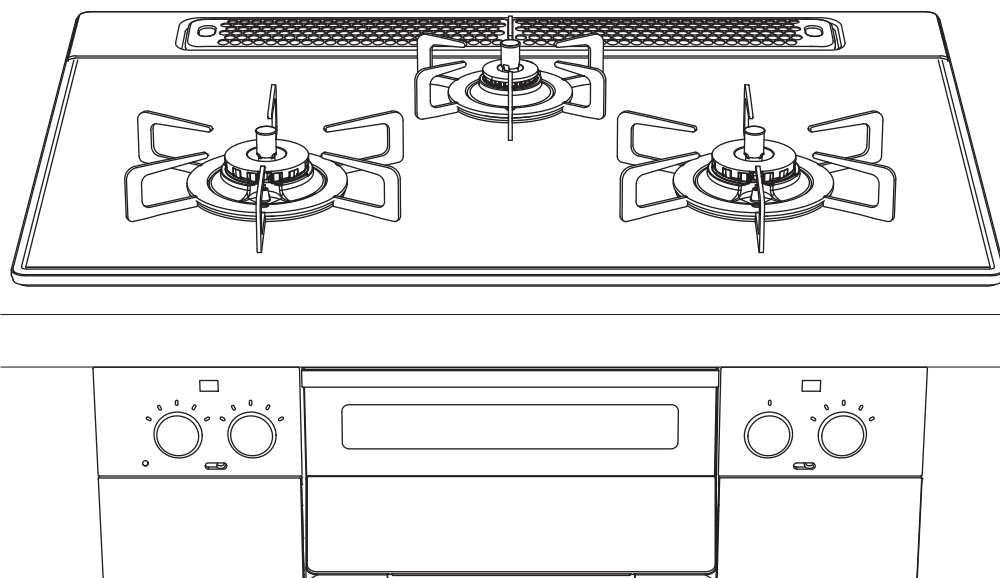
ガスビルトインコンロ

(レンジフード連動機能付)

取扱説明書 保証書付

	60cm幅	75cm幅
商品コード	GBC4WNGN81 (STPS) GBC4WNGN81 (STGR) GBC4WNGN81 (STOR) GBC4WNGN81 (STRS) GBC4WNAN15 (STB)	GBC4WNGN82 (STPS) GBC4WNGN82 (STGR) GBC4WNGN82 (STOR) GBC4WNGN82 (STRS) GBC4WNAN16 (STB)
型式名	C3S12PWA	C3S13PWA

マルチグリル



このたびは、東邦ガスのガスビルトインコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
- この取扱説明書の82ページが保証書になっています。
お買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
- 来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと、著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 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、もよりの東邦ガスにお問い合わせください。

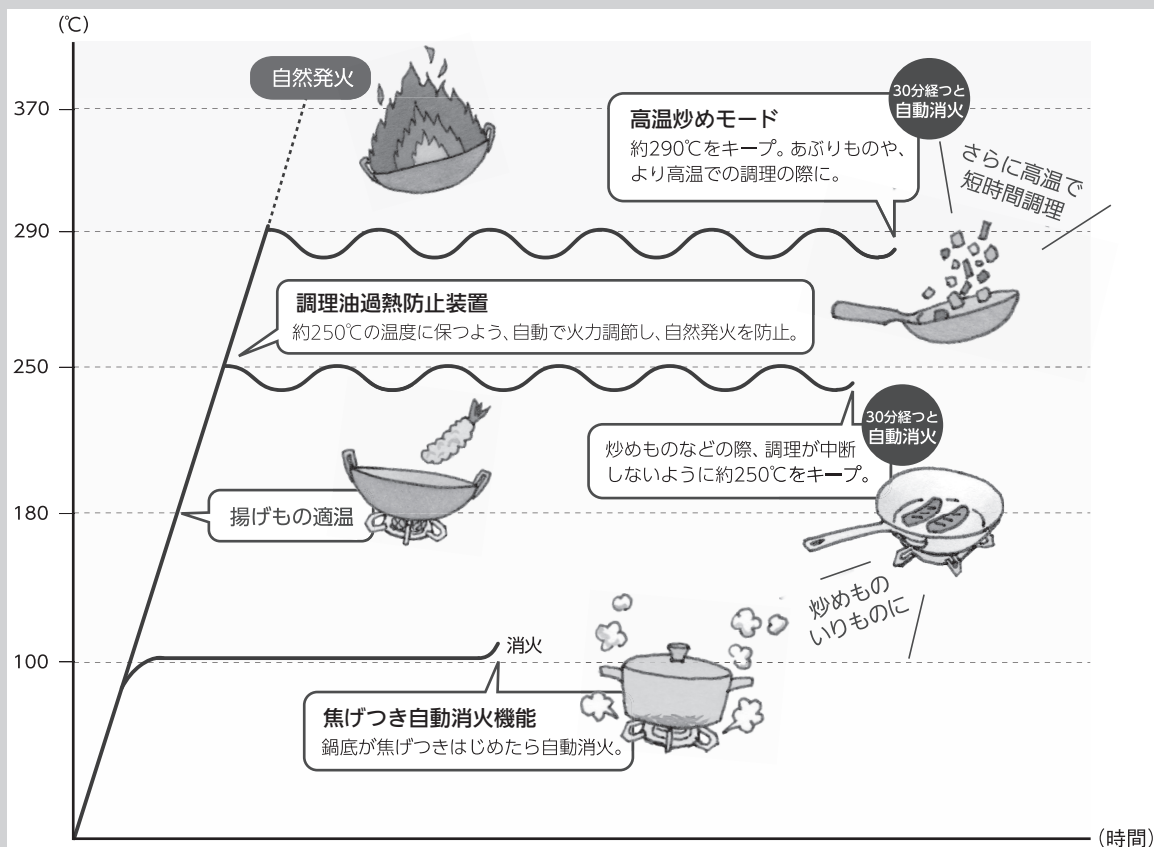
Si センサーコンロについて

Si センサーコンロ

全口センサー搭載

安心(Safety)、便利(Support)、笑顔(Smile)を約束する、賢い(Intelligent)センサーを搭載した、進化したコンロです。

温度センサーのはたらき



◎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！

立消え安全装置

◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します！

消し忘れ消火機能

◎天ぷら油の過熱を未然に防止します！

調理油過熱防止装置

◎煮ものなどの焦げつきを初期段階で検知し、
自動消火します！

焦げつき自動消火機能

とくに多いご質問です

・点火／消火ボタンを押しても、点火しない

点火時は、点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。



・コンロの火力が火力表示ランプの位置と異なる

自動的に火力を調節しているときは、火力表示と連動しません。

自動火力調節中の火力表示は、点火後、手動で火力調節した際の火力表示ランプの位置をキープし、自動火力調節中の火力の状態とは連動して表示しませんが、異常ではありません。



・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

安心・安全機能がはたらいているためです。

自動的に火力を弱火に調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。

また、高温炒めキーを押すと、通常時より高温での調理ができますが、異常過熱を防止するために温度センサーの温度が上がりすぎたり、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。



・電池交換サインが点滅している

乾電池が消耗しているためです。

新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。

乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。



内の数字は、参照ページを示しています。

もくじ

各部のなまえ	3
かんたん操作ガイド	5

安全なご利用のために

必ずお守りください(安全上の注意)	7
-------------------	---

このコンロについて

安心・安全機能／お知らせ機能	17
乾電池を交換する	19

毎日の使いかた

コンロを使う準備	21
コンロの使いかた(基本操作)	23
タイマーモード(左右コンロ)	25
温度キープモード(左右コンロ)	27
湯わかしモード(左右コンロ)	29
炊飯の準備	31
炊飯モード(後コンロ)	33
高温炒めモード(左右コンロ)	35
マルチグリルで調理	37
マルチグリルを使う準備	39
マルチグリル オートメニュー	41
マルチグリル オートメニュー(ごはん)	45
マルチグリル 調理モード	47

便利な使いかた

レンジフード連動機能	49
各種設定の変更(カスタマイズ機能)	51

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れ	53
お手入れ	55
よくあるご質問	69
ブザー報知とお知らせ表示	75
長期間使用しない場合／仕様	79
アフターサービス／廃棄時のお願い	80
別売部品	81
保証書	82

各部のなまえ

- ・イラストは、ガラストッププレートが75cm幅タイプで説明しています。
- ・トッププレートは製品仕様によりデザインが異なります。
- ・取り付け方法については、「お手入れ」(57～68ページ)を参照してください。

コンロ部

左右コンロ

後コンロ

ごとく

立消え安全装置 バーナーキャップ 点火プラグ 温度センサー

バーナーリング 点火プラグ 立消え安全装置

※商品コードの末尾が(STPS)、(STOR)、(STRS)のごとくは、ステンレス仕様になります。その他は、ホーロー仕様です。
 ※アルミトッププレート仕様は、ごとくにゴム足がついています。

マルチグリル排気口部

マルチグリル排気口カバー マルチグリル排気口ちり受け

マルチグリル排気筒

※マルチグリル排気口ちり受けは、コンロ下にガスオーブン、コンビネーションレンジが設置されている場合は、取り付けできません。

警告ラベル 注意・防火性能評定品ラベル

トッププレート

乾電池収納部

※乾電池の交換方法については、「乾電池を交換する」(19ページ)を参照してください。

パネル部

左パネル

<左コンロ用> 赤外線発信部 火力表示ランプ (レンジフード連動用)

<後コンロ用> 赤外線発信部 火力表示ランプ

<左コンロ用> 点火/消火ボタン

<後コンロ用> 点火/消火ボタン

電池交換サイン <左、後コンロ用> ロックつまみ

右パネル

<マルチグリル用> 赤外線発信部 燃焼ランプ

<右コンロ用> 赤外線発信部 火力表示ランプ

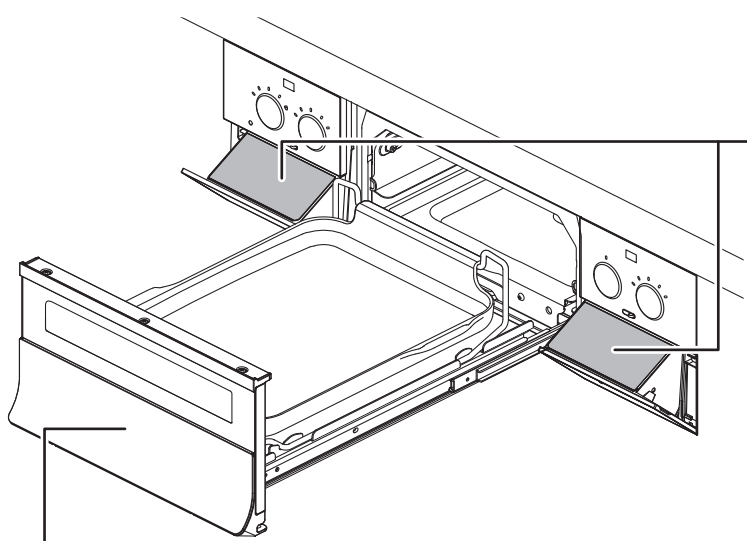
GRILL

<マルチグリル用> 点火/消火ボタン

<右コンロ用> 点火/消火ボタン

<マルチグリル、右コンロ用> ロックつまみ

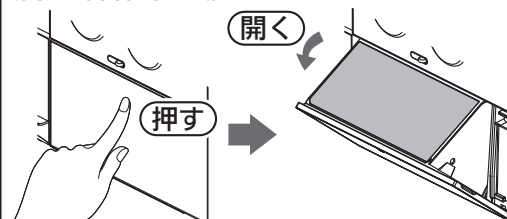
ON OFF



操作部

操作部の開けかた

(例) 右操作部の場合



※保護シートが貼ってある場合があります。使用する際には取り外してください。

左操作部

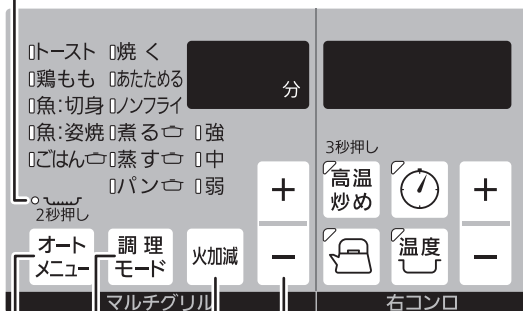
高温炒めキー タイマーキー



湯わかしキー 「+」、「-」キー 炊飯キー
温度キー

右操作部

波型プレートパンランプ



調理モードキー 「+」、「-」キー
オートメニューキー 火加減キー

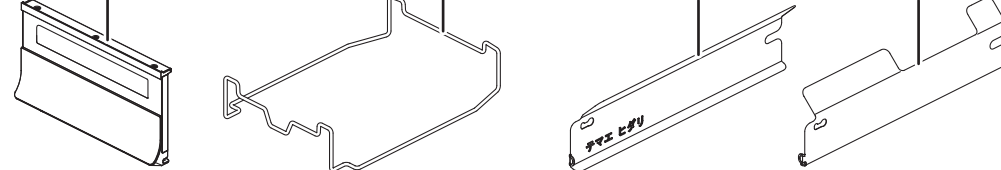
マルチグリル部

マルチグリルとびら

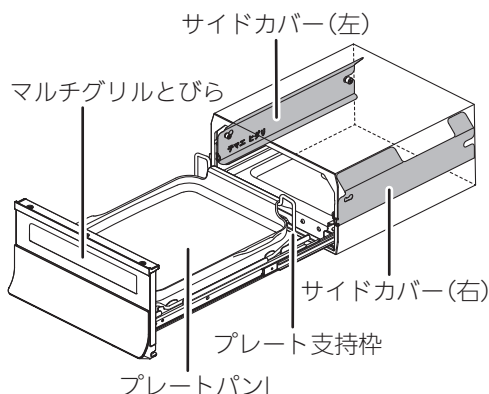
プレート支持枠

サイドカバー(左)

サイドカバー(右)



マルチグリル部の部品構成

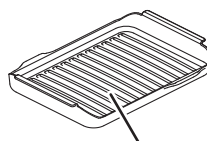
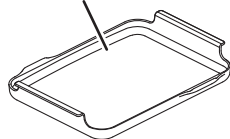


※イラストはわかりやすくするために、透視図にしています。

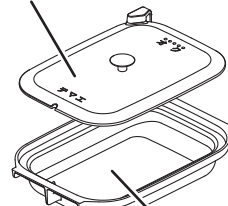
マルチグリル専用容器

プレートパンL

キャセロールLふた



波型プレートパンL



キャセロールL本体

キャセロールL、波型プレートパンLは別売部品です



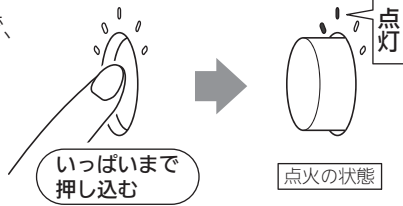
81

キャセロールL、波型プレートパンLのお求めは、お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルにお問い合わせください。

かんたん操作ガイド

点火時のお願い

- ・点火時は、点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。
- ※必ず火がついたことを確認してください。
- ※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。



コンロを使う準備 21 マルチグリルを使う準備 39


<p>左右コンロ</p> <p>タイマーで煮る、ゆでる</p> <p> 25</p>	<p>1 点火し、火力調節する</p>	<p>2 タイマー設定する</p>
<p>左右コンロ</p> <p>揚げる、焼く</p> <p> 27</p>	<p>1 点火し、火力調節する</p>	<p>2 温度を設定する</p>
<p>左右コンロ</p> <p>お湯をわかす</p> <p> 29</p>	<p>1 点火し、火力調節する</p>	<p>2 湯わかしを設定する</p>
<p>後コンロ</p> <p>ごはんを炊く</p> <p> 33 (炊飯の準備 31)</p>	<p>1 点火し、火力調節する</p>	<p>2 炊飯を設定する</p>
<p>左右コンロ</p> <p>あぶる、炒める</p> <p> 35</p>	<p>1 点火し、火力調節する</p>	<p>2 高温炒めを設定する</p>
<p>マルチグリル</p> <p>オートメニューで調理する</p> <p> 41</p>	<p>1 点火する</p>	<p>2 オートメニューを設定する</p>
<p>マルチグリル</p> <p>調理モードで調理する</p> <p> 47</p>	<p>1 点火する</p>	<p>2 調理モードを設定する</p>

終了30秒前 → 終了(自動消火)

秒 30分 → 00分

\\ピピピッ\\ → \\ピー\\

3 点火/消火ボタンを戻す




設定温度到達 → 調理開始

180℃ → 調理開始

\\ピピピッ\\

3 調理が終了したら、消火する




ふっとうしたら、保温開始 → 終了30秒前 → 終了(自動消火)

秒 30分 → 00分

\\ピピピッ\\ → \\ピピピッ\\ → \\ピー\\

3 点火/消火ボタンを戻す



ごはんの場合


自動消火後、むらし開始 → むらし終了2分前 → 終了

ごはん
 おかゆ
 もっちり
 炊きこみ

ごはん
 おかゆ
 もっちり
 炊きこみ

\\ピピピッ\\ → \\ピー\\

3 点火/消火ボタンを戻す



調理開始

調理開始

3 調理が終了したら、消火する




調理時間を予測中 → 残り時間を表示 → 終了30秒前 → 終了(自動消火)

9分 → 秒 30分 → 00分

\\ピピピッ\\ → \\ピピピッ\\ → \\ピー\\

4 点火/消火ボタンを戻す




4 タイマー設定する

10分 → 終了30秒前 → 終了(自動消火)

秒 30分 → 00分

\\ピピピッ\\ → \\ピー\\

5 点火/消火ボタンを戻す



必ずお守りください (安全上の注意)

■このコンロの設計上の標準使用期間は製造から10年です




標準使用期間を超えて使い続けると、経年劣化によって思わぬ事故に至るおそれがありますので、製造後10年経過したら、あんしん点検を受けるか機器の取り替えをお勧めしています。あんしん点検については80ページをご覧ください。

- ・設計上の標準使用期間とは、標準的な使用頻度で適切に使用・維持管理された場合に安全上支障なく使用できる標準的な年数のことで、この年数の算出条件は一般社団法人日本ガス石油機器工業会が定めた自主基準を基にしています。(製造年月の確認のしかたは、銘板の確認方法(16ページ)をご覧ください)
- ・使いかたによっては、設計上の標準使用期間よりも早く劣化することがあります。

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り扱いをすると、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り扱いをすると、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り扱いをすると、人が軽傷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	 換気する	 禁止	 火気禁止	 分解禁止	 接触禁止
--	--	--	--	--	--

ガス漏れに気づいたときは







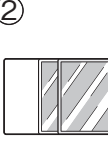

 **危険**
必ず守る

- ・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、爆発事故を起こすことがあります。

- ・すぐに使用をやめる

- ①火を消し、ガス栓を閉める。
- 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、東邦ガス修理受付ダイヤルに連絡する。

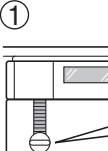

異常時

 **警告**
必ず守る







- ・点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音などを感じたときは、すぐに使用をやめる

- ①火を消し、ガス栓を閉める。
- ②『よくあるご質問』(69～74ページ)、『ブザー報知とお知らせ表示』(75～78ページ)に従い、処置をする。
- ③上記の処置をしても、なおらない場合は、お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルに連絡する。



- ・地震、火災などの緊急の場合は、ただちに使用を中止し、ガス栓を閉める

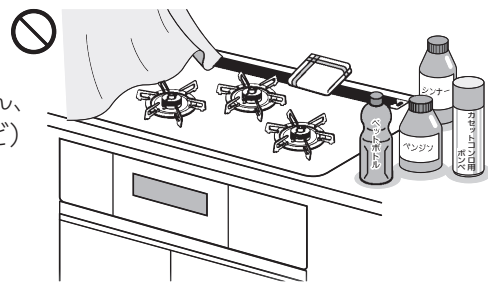













使用時や使用後は

- 警告** 必ず守る   ・点火、消火のあとは、必ず炎を確かめる
火災や思わぬ事故の原因になります。
※また、使用後は、ガス栓を閉めてください。
- 注意** 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から点火操作をする
間違って操作すると、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。
- 注意** 必ず守る   ・点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火する
すぐに点火操作をすると、周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。



機器周辺には

- 警告** 禁止   ・爆発のおそれがあるもの、引火しやすいものや燃えやすいものを機器の近くで使用したり、置いたりしない
・熱で圧力が上がるもの(スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど)爆発のおそれがあります。
・引火しやすいもの(スプレー、ガソリン、ベンジンなど)
・燃えやすいもの(ペットボトル、プラスチック類、ふきん、タオル、カーテン、調理油、新聞紙、ビニールシートなど)火災の原因になります。



- 警告** 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。
異常過熱、異常燃焼による機器焼損、火災の原因になります。
- 警告** 禁止   ・補助具(アルミはく製する受け、省エネごとくなど)は、機器に付属または機器指定の補助具以外、使用しない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- 警告** 禁止   ・マルチグリルに指定以外の容器やプレートを入れて使用しない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- 警告** 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、機器の異常過熱のおそれがあります。
アルミトッププレートの場合のみ
トッププレートの変形の原因になります。
- 警告** 禁止   ・コンロをおおうような、大きな鉄板や鍋は使用しない
不完全燃焼をおこしたり、機器の異常過熱のおそれがあります。
アルミトッププレートの場合のみ
トッププレートの変形の原因になります。



- 注意** 禁止   ・マルチグリルとびら、操作部、乾電池収納部などに、ものをのせたり、強い力を加えない
けが、機器損傷の原因になります。

必ずお守りください (安全上の注意)

使用中は

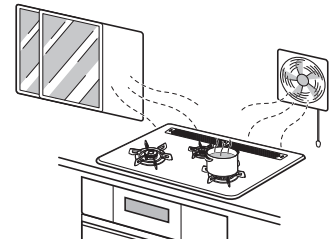


- ・火をつけたまま離れない
- ・火をつけたまま就寝や外出は絶対にしない
調理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。
※とくに天ぷらや揚げもの調理、マルチグリルを使用しているときは注意してください。電話や来客の場合は、一旦火を消してください。



換気する

- ・必ず換気をする
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。
※屋内設置(密閉式は除く)の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。換気扇を回すと給湯器やふろがまの排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



接触禁止

- ・点火操作時や使用中は、バーナーとマルチグリル排気口付近に顔や手などを近付けない
- ・マルチグリルとびらを開けた状態でマルチグリルを点火しない
炎や熱で顔や手などに、やけどをするおそれがあります。

- ・使用中や使用直後は操作部以外には触れない
機器本体とその周辺や調理用具の熱で、やけどのおそれがあります。
 - ・1カ所みのコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。
 - ・マルチグリルのみを使用してもマルチグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートやマルチグリルとびらのガラスが熱くなります。
 - ・ビルトインオープンを設置している場合、コンロやマルチグリルを使用していなくてもオープンを使用すると、トッププレートやマルチグリル排気口カバーが熱くなります。



必ず守る

- ・つかまり立ち、伝い歩きをする乳幼児がマルチグリルとびらでやけどしないように注意する
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

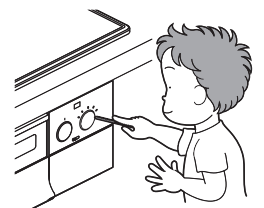


- ・マルチグリル排気口にふきんや異物を入れない
火災の原因になります。また、思わぬ事故や故障の原因になります。
※ふきんや異物が入った場合は、東邦ガス修理受付ダイヤルにお問い合わせください。



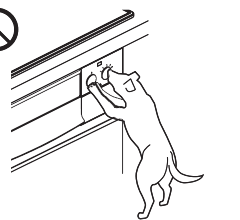
必ず守る

- ・子供だけで使わせたり、乳幼児が触れないように注意する
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。
乳幼児が触れても点火しないよう、ロック機能を設定することができます。(22ページ)



必ず守る

- ・操作部などのすき間に異物を入れない
思わぬ事故や故障の原因になります。
- ・ペット(犬や猫など)を室内で飼っている場合、機器を使用しないときは点火/消火ボタンをロックする、またはガス栓を閉める
ペット(犬や猫など)が機器や流し台に飛び乗ろうとしたり、飛びかかった際に誤って点火/消火ボタンを押してしまうことがあります。ペットがやけどをしたり、火災のおそれがあります。機器を使用しないときは、点火/消火ボタンをロックしてください。(22ページ) または、ガス栓を閉めてください。



コンロ編

使用中は



必ず守る

- ・コンロ使用中は、身体や衣服が炎に近付かないように注意する
衣服に炎が移って、やけどをするおそれがあります。
また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。

使用中は(続き)

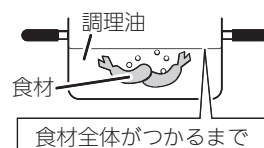


- ・エアコン、扇風機などの風がコンロの炎にあたらないように配慮して使用する
風があたると温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、炎が途中で消えたり機器損傷の原因になります。
- ・やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する
はみ出した炎により、やかんや鍋の取っ手などが過熱され、やけどや取っ手などの焼損の原因になります。

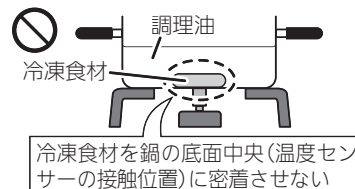
揚げものの調理の際は



- ・高温炒めモードで揚げものの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。
- ・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をしない
調理油過熱防止装置が正常に作動せず、調理油が発火するおそれがあります。
- ・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やる際は、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。



- ・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。



- ・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。発火するおそれがあります。
- ・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。

- ・調理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。



- ・調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない
廃油凝固剤の分量を守り、油の温度が上がりすぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。
廃油凝固剤を入れすぎたり、加熱しすぎると、発火するおそれがあります。

温度センサーは



- ・温度センサーの改造や取り外しての使用は行わない
温度センサーが正しくはたらかなくなり、火災の原因となります。



- ・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。
また、温度センサーが故障すると安心・安全機能が作動しない場合があります。



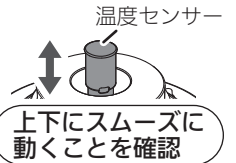
必ずお守りください (安全上の注意)

コンロ編

温度センサーは(続き)



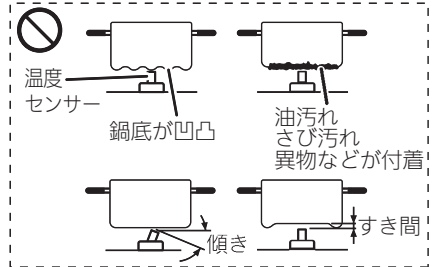
- ・こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。
また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。密着しない場合、点検、修理を依頼してください。



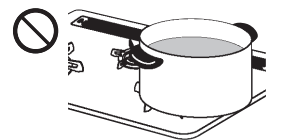
鍋などについて



- ・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
- ・鍋底やフライパンの底などに異物や著しい汚れ、焦げなどが付着したまま使用しない
温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- ・鍋の重さは、調理物を含め250g以上で調理する
とくに片手鍋は調理物の重さが軽くなると温度センサーの力により、鍋やフライパンなどが押し上げられて傾いたり、ずれ落ちる場合がありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。



- ・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。



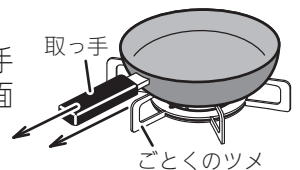
- ・石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理用具は使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。



- ・片手鍋、底がへこんだ鍋や底が丸い鍋、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



- ・片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると、温度センサーの力により押し上げられ、傾いたりずれ落ちる場合があるので取っ手を持って使用する不安定な状態で使用すると、鍋の種類によっては、鍋が傾いたり滑っ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。



取っ手とごとのツメの方向を合わせる



- ・ごとくを外して鍋などを直接コンロに置いて使用しない
不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。



- ・トッププレートに鍋などをのせない
トッププレートのキズや損傷の原因になります。



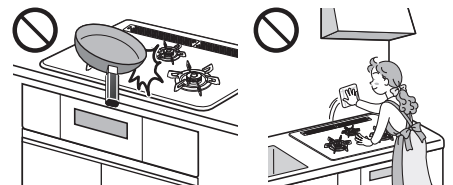
- ・陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する
異常過熱による機器損傷の原因になります。

トッププレートについて



- ・衝撃や荷重を加えない
- ・上にのらない
トッププレートが変形、破損して、異常過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。



トッププレートについて(続き)



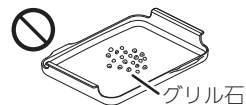
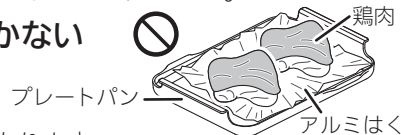
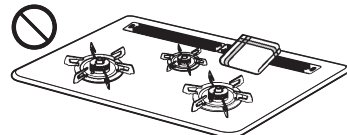
- ・テフロンは、衝撃や高温に弱いので、固いものでぶつかけたり、鉄板・土鍋などで異常過熱しない(アルミトッププレート仕様)
キズ、はく離の原因となります。また、ごとくを取り付けている場所に、ごとくの跡が付くことがあります。
- ・アルミトッププレート仕様の場合
 - ・ごとくには、特殊ゴムを使用したゴム足を付けており、直接炎を当てないでください。炎に当たると、白く粉状に変形します。
 - ・使用していると、特殊ゴムが硬化や変色が起こりますが、異常ではありません。
 - ・ゴム足が取れた状態で使用すると、ごとくのガタツキやトッププレートのキズの原因になりますので、ゴムをはめて使用してください。

マルチグリル編

マルチグリルについて



- ・マルチグリル排気口の上に、ふきんやタオル、アルミはくなどをのせたり、ふさがない
- ・マルチグリル排気口の周りには、ものを置かない
火災や不完全燃焼の原因になります。
- ・マルチグリル使用前はマルチグリル庫内を点検する
マルチグリル庫内に食品くずやふきんなどがあると、使用中に燃えることがあります。また、マルチグリルとびらに調理物をはさみこんだまま使用しないでください。
- ・脂が出る料理には、プレートパンの上にアルミはくを敷かない
アルミはくの上に脂がたまり、発火の原因になります。
※鶏肉や脂がのったさんまなどは、脂が多く出ます。
また、マルチグリルバーナーの炎口がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。
- ・マルチグリル専用容器にグリル石やグリルシートなどを入れない
たまった脂が過熱されたり、グリルシートに着火し、火災の原因になります。








- ・マルチグリルとびらガラスに衝撃を加えたり(マルチグリルとびらの落下も含む)、キズをつけたりしない
- ・使用中や使用直後に水をかけない
マルチ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。
- ・マルチグリル使用中や使用直後は、マルチグリルとびら取っ手以外は触らない
やけどの原因になります。
- ・プレートパンに水などを入れて使用しない
マルチグリル機能が正しくはたらかず、燃焼不良の原因になります。
また、水などが高温になり、こぼすとやけどの原因になります。
※水分の多い食材を加熱すると消火する場合があります。
- ・マルチグリルで揚げもの調理をしない
油が過熱され、発火のおそれがあります。
- ・プレート支持枠、マルチグリル専用容器を必ず使用する
機器の故障や調理物が異常に過熱され、発火のおそれがあります。
- ・マルチグリルを使用するときは、マルチグリル排気口に手や顔などを近付けない
高温の排気が出て、やけどの原因になります。
- ・鍋の取っ手などがマルチ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。
- ・マルチグリルとびらを開けたままマルチグリルを使用しない
ワークトップ(キッチンの天板)を焦がしたり、機器上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。
- ・マルチグリル専用容器は、正しいメニュー/モードで使用する
変色、変形の原因や、機器の故障の原因になります。

必ずお守りください (安全上の注意)





マルチグリル編



マルチグリル使用中は

-  **必ず守る**
 - ・エアコン、扇風機などの風がマルチグリル排気口にあたらないように配慮して使用する風があたると温度センサーが温度を正しく検知できず、調理物が焼け足りなかったり、焼きムラができます。
-  **禁止**
 - ・調理物を焼きすぎない
調理物に火がつき、マルチ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。
マルチグリル庫内で調理物が燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
①点火/消火ボタンを押し、マルチグリルを消火する。
②調理物の炎が消え、マルチグリル庫内が冷めるまでマルチ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、東邦ガス修理受付ダイヤルに点検を依頼する。
-  **注意**
 - ・異なる調理物(焼き上げの早い調理物、遅い調理物)を、同時に焼くときは注意する
調理物が焦げたり、発火するおそれがあります。
 - ・鶏肉やさんまなどの脂の多い食材を焼くときは注意する
飛び散った脂に引火して、瞬間的にマルチグリル排気口から炎が出る場合があります。
やけどや火災などの原因になります。

-  **必ず守る**
 - ・調理中にマルチグリルとびらを開けるときは、必ず一旦消火する
プレート検知機能(18ページ)がはたらき、約30秒経過すると自動消火します。
-  **必ず守る**
 - ・とびらの開閉はゆっくり行う
調理物の水分、油分がこぼれ、やけどや機器の故障の原因になります。

マルチグリル使用後は

-  **警告**
 - ・マルチグリル使用後および連続使用するときには、マルチグリル専用容器やサイドカバーにたまった脂、食品くずは、使用の都度取り除く
たまった脂、食品くずに火がついて火災のおそれがあります。
-  **禁止**
 - ・使用直後にプレートパンから調理物を出し入れする場合は、マルチグリルとびらやプレート支持枠は取り外さない
また、プレートパンにミトンや鍋つかみで手を添えたり、プレートパンをつかんで取り外さない
プレートパン、マルチグリルとびらなどが高温になっており、やけどの原因になります。
-  **必ず守る**
 - ・プレートパンを持ち運びするときは、冷めてから持ち運ぶ
使用中や使用直後は、プレートパンは高温になっています。
また、たまった脂などが高温になっており、やけどの原因になります。
-  **注意**
 - ・キャセロールを持ち運んだり、ふたを外したりするときは、必ずミトンや鍋つかみを使用する
キャセロールが高温になっており、やけどの原因になります。また、高温の調理物などがこぼれないように注意してください。

ミトンや鍋つかみを使用しても熱く感じる場合は、乾いたふきんを使ってキャセロールを持ち運びしてください。(ぬれふきんは使用しないでください。やけどの原因になります。)
-  **必ず守る**
 - ・マルチグリル過熱防止センサーがはたらいたときは、マルチグリルとびらガラスやマルチグリル専用容器など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。
-  **お願い**
 - ・高温のマルチグリル専用容器をワークトップ(キッチンの天板)やテーブルに置く際は、鍋しきなどを使用する
ワークトップやテーブルが、変形や変色する原因になります。

マルチグリル編

マルチグリル専用容器について

- 注意**
- 禁止** ・プレートパンはマルチグリル以外では使用しない
機器の故障の原因や、温度センサーが正常にはたらかず、発火のおそれがあります。
 - 必ず守る** ・キャセロールは必ず正しくふたをセットして調理する
プレート検知機能がはたらき、点火後すぐに火が消えます。また、やけどや機器の故障の原因になります。
 - 必ず守る** ・マルチグリル専用容器は、使用中および使用直後は高温になるため、取り扱いに注意する
持ち手、ふたなどが高温になっており、やけどの原因になります。
- お願い**
- 禁止** ・調理終了後、マルチグリル専用容器が高温の状態の水などに入れて急冷しない
変形などの原因になります。
 - 禁止** ・マルチグリル専用容器は汚れが残ったまま使用しない
汚れがとれにくくなったり、塗装のはく離、脂汚れによる発火や食材がくっつく原因になります。
使用の都度、お手入れしてください。

別売部品編

油はねガード(別売部品)について

- 注意**
- 必ず守る** ・油はねガードは、マルチグリル使用中および使用直後は高温になるため、取り出すときは必ず付属のホルダーを使用する。また、油はねガード、マルチグリルとびらやプレートパンなどに手を触れないように気をつける
やけどの原因になります。
 - 禁止** ・油はねガードはプレートパン、波型プレートパン以外に使用しない
破損の原因になります。
 - 禁止** ・調理終了後、高温状態の油はねガードを水などに入れて急冷しない
変形などの原因になります。

※詳しくは、別売部品の油はねガード取扱説明書を参照してください。

お手入れ編

お手入れの際は

- 注意**
- 必ず守る** ・機器が十分冷めてから、手袋をして行う
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。
 - 禁止** ・機器や機器周辺(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
機器内部に水が浸入し、点火不良、不完全燃焼、故障の原因になります。
 - 必ず守る** ・ぬれぶきんやスポンジたわしを使用する場合はよくしぼり、水分を切ってから使用する
機器内部に水が浸入し、点火不良、不完全燃焼、故障の原因になります。
 - 禁止** ・トッププレートは取り外さない
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などが付着すると、変色したりキズの原因になります。
 - 必ず守る** ・コンロの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。

必ずお守りください (安全上の注意)

お願い

機器の使用について

- ・使用中も、ときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- ・ガス栓を閉めて火を消さないでください。
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- ・機器の下にオーブンを設置して使用している場合、オーブンのとびらを半開きのままで使用しないでください。
やけどや過熱による変形などの原因になります。
- ・トッププレートの上で、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。
- ・トッププレートの上で、硬いものを落下させたり、鋭利なものでこすったりしないでください。
ガラストッププレートの場合、トッププレートが割れたり、キズの原因になります。
アルミトッププレートの場合、トッププレートがへこんだり、変形、キズの原因になります。
- ・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、マルチグリルとびらをゆっくり開閉してください。
開閉により発生した風で、火が消える場合があります。
- ・トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。
もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルに連絡してください。
貼り替える場合はトッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

コンロの使用について

- ・弱火のときは炎が見えにくい場合がありますので、消し忘れに注意してください。
- ・調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してください。
- ・強火で長時間使用すると土鍋やホーロー鍋など、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。
長時間使用したあとに、鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。
ごとくがくっついた場合は、すぐに元の位置に戻し、機器が冷めてからくっついたごとくを鍋から外してください。
くっついたまま動かすと、ごとくが落下し、やけど、けが、機器損傷の原因になります。
- ・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。
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、点火不良や機器焼損の原因になります。機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。

突沸現象について

- ・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、火力を弱めにして、よくかき混ぜてください。
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)に注意してください。)

突沸現象とは、突然にふっとする現象です。

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。

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ご注意ください。

- ・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。)
- ・熱い汁ものに、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。
- ・鍋の大きさにあった火力で加熱する。

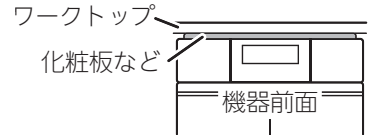
設置編



- ・機器の設置、移動、取り外しの際は、お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤル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。
- ・絶対に改造、分解は行わない
改造、分解は、不完全燃焼による一酸化炭素中毒となるおそれがあります。
また、火災の原因になります。



- ・ワークトップ(キッチンの天板)の前面部と機器本体
上面との間を化粧板などで閉塞しない
不完全燃焼の原因になります。



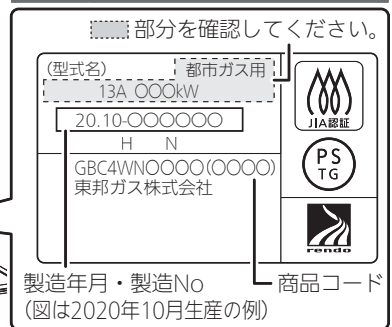
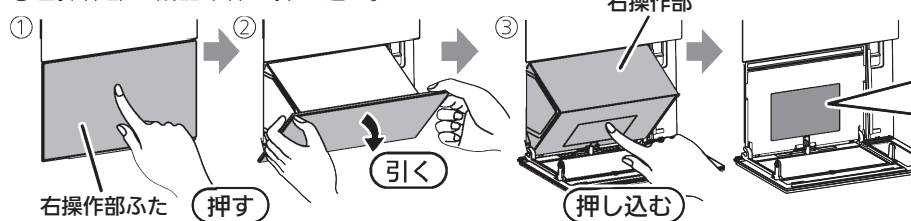
- ・銘板に表示しているガス(ガスグループ)で使用する
- ・転居時は、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する
表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒、異常点火や機器が故障する原因になります。
供給ガスがわからない場合は、お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルにお問い合わせください。

銘板の確認方法

銘板 ※図は都市ガス用13Aの場合



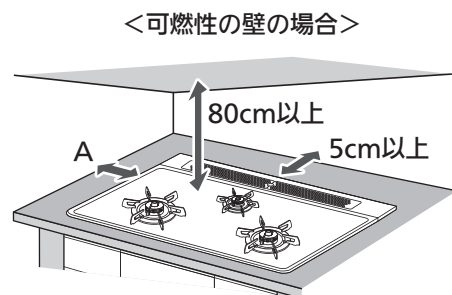
- ①右操作部ふたを押し、右操作部を開ける。
- ②右操作部ふたの両端上側を裏から両手で手前に引く。
(右操作部と右操作部ふたが分かれます。)
- ③右操作部を機器本体へ押し込む。



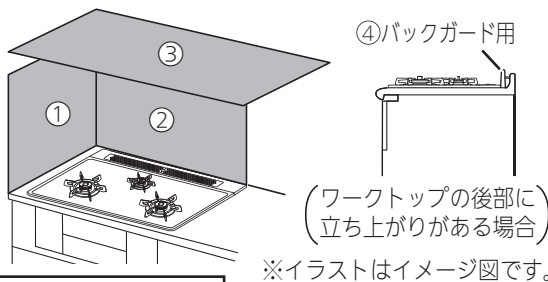
※銘板を確認後は、右操作部ふたを押し込み、浮きがないこと、スムーズに開閉できることを確認してください。



- ・可燃性の部分(棚、壁、家具など)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ので、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。
可燃性の壁との離隔距離を下図のように取れない場合は、必ず別売部品の防熱板を取り付けてください。
※表面がステンレスやタイルでも壁の内側がベニヤ板などの場合があります。確認できない場合は、防熱板が必要です。詳しくは、取付設置説明書を参照してください。
※防熱板のお求めはお買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルにお問い合わせください。



A寸法：《トッププレート60cm幅タイプ》：15cm以上
《トッププレート75cm幅タイプ》：7.5cm以上



※イラストはイメージ図です。

防熱板

- ① DP0128 …側壁用
- ② LP0130 …後壁用(※1)
LP0131 …後壁用(※2)
- ③ LP0107 …天井用
- ④ DP0101 …バックガード用(※1)
DP0104 …バックガード用(※2)

※1：トッププレート60cm幅タイプ用
※2：トッププレート75cm幅タイプ用



- ・機器周囲の改装をする場合(吊り戸棚を付けるなど)も、可燃物との離隔距離を確実に保つ
火災の原因になります。

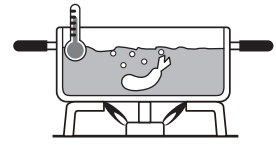
安心・安全機能／お知らせ機能

安心・安全機能

過熱を未然に防止

調理油過熱防止装置 左右コンロ 後コンロ

油の温度を約250℃に保つよう、自動で強火と弱火を繰り返し、過熱による発火を防ぎます。自動火力調節している状態が約30分続くと自動で火を消します。また、弱火の状態でも温度が上昇し、約250℃以上になった場合も自動で火を消します。
・鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。

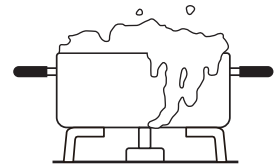


火力調節
します

炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置 左右コンロ 後コンロ マルチグリル

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



ガスを
止めます

万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 左右コンロ 後コンロ

コンロは点火後、約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)で自動で火を消します。コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(51ページ)を参照してください。
※コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

火を
消します

マルチグリル消し忘れ消火機能 マルチグリル

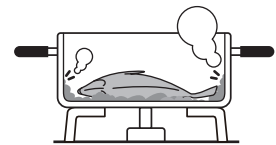
点火するとタイマーが作動します。タイマー設定時間が経過すると、自動で火を消します。プレートパン、波型プレートパン選択時のタイマー設定は最長約20分、キャセロール選択時のタイマー設定は最長約40分です。

火を
消します

煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

焦げつき自動消火機能 左右コンロ 後コンロ マルチグリル

煮もの調理などで鍋底が焦げつきはじめたら、自動で火を消します。
・鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
・弱火から強火に切り替えたときに焦げつき自動消火機能がはたらいて自動消火することがあります。再度点火して使用してください。
・高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。



火を
消します

地震のときにも自動消火

感震停止機能 左右コンロ 後コンロ マルチグリル

機器本体が震度約4以上の揺れを検知すると、コンロ・マルチグリルとも自動で火を消します。
・感震停止機能は『解除』にすることができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(51ページ)を参照してください。

火を
消します

誤って操作されるのを防止

ロック機能 左右コンロ 後コンロ マルチグリル

小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するために、点火／消火ボタンをロックすることができます。(22ページ)

点火時の炎あふれを防止

中火点火機能 左右コンロ

左右コンロ点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。

マルチグリル庫内が過熱すると自動消火

マルチグリル過熱防止センサー マルチグリル

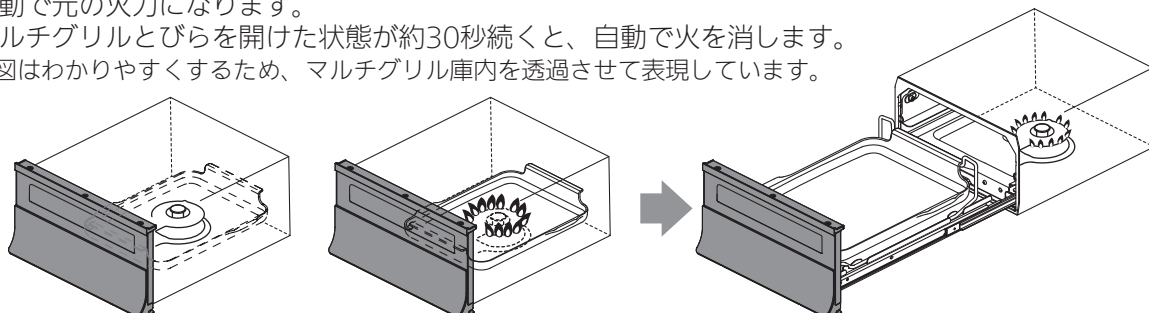
魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、マルチグリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火力を弱めたり、火を消します。

火を
消します

誤った使用やワークトップ(キッチンの天板)が焦げることを未然に防止

プレート検知機能 (マルチグリル)

- マルチグリルプレート検知センサーには、マルチグリル専用容器の有無、キャセロールのふたの有無、調理途中のマルチグリルとびらの開閉状態を判断する検知機能を搭載しています。プレートパン、波型プレートパン、ふたをしたキャセロールを置き、マルチグリルとびらを閉めないで点火後すぐに火が消えます。
 - 調理途中にマルチグリルとびらを開けると自動で火力が弱まり、マルチグリルとびらを閉めると、自動で元の火力になります。マルチグリルとびらを開けた状態が約30秒続くと、自動で火を消します。
- ※下図はわかりやすくするため、マルチグリル庫内を透過させて表現しています。



火を消します

弱火にします

プレート検知センサーの異常を自動でチェック

プレート検知センサーチェック機能 (マルチグリル)

マルチグリルプレート検知センサーに異常がないか自動でチェックを行う機能です。マルチグリル専用容器をマルチグリル庫内に長時間置いたままで点火操作をおこなうと、プレート検知センサーが長時間動いていないため、機器が異常と判断し、点火しません。

点火しません

解除するには・・・

- ①点火/消火ボタンを押す。(お知らせ表示が消えます。)
- ②マルチグリルとびらを開け閉めする。

※上記方法でも使用できない場合は、点検が必要です。

お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルにお問い合わせください。

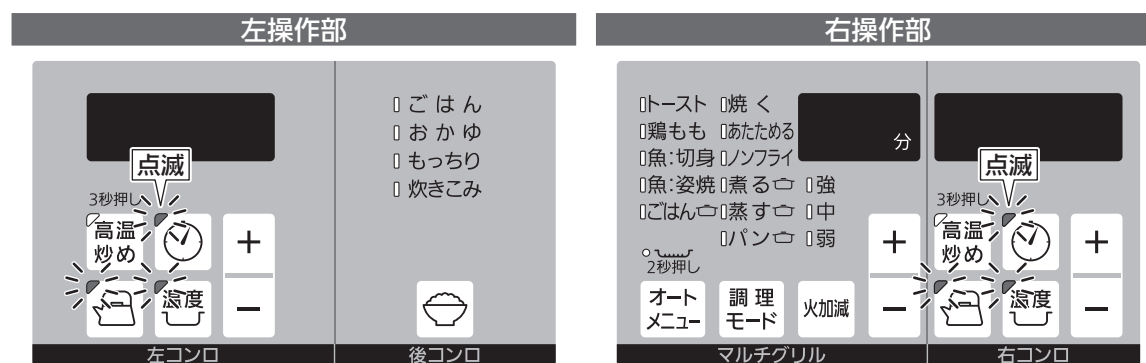
お知らせ機能

点火操作時に操作できるキーをお知らせ

お知らせサイン (左右コンロ)

点火操作をすると、操作できるキーを点滅でお知らせします。

- ・お知らせサインは、各種設定の変更(カスタマイズ機能)(51ページ)により解除することができます。



自動火力調節中に火力が弱火から強火に切り替わる際に、ブザー音でお知らせ

強火切替お知らせブザー (左右コンロ) (後コンロ)

火力が自動で弱火から強火に切り替わる際に、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。

- ・強火切替時のブザー音は、解除することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(51ページ)を参照してください。

火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、ブザー音でお知らせ

点火/消火ボタン戻し忘れブザー (左右コンロ) (後コンロ) (マルチグリル)

タイマーや湯わかしモードなどを使って自動で火を消したり、安心・安全機能のはたらき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、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。

戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。必ず点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。

※他のバーナーを使用中は、ブザー音が鳴りません。

乾電池を交換する

乾電池の交換時期が近付くと電池交換サインが点滅し、最初の点火操作時は、ブザー音『ピー』でお知らせします。乾電池の容量がなくなると点火できなくなりますので、新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。

⚠注意



乾電池は充電、分解、加熱したり、火の中に投入しない

乾電池が破裂し、手や服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。

禁止

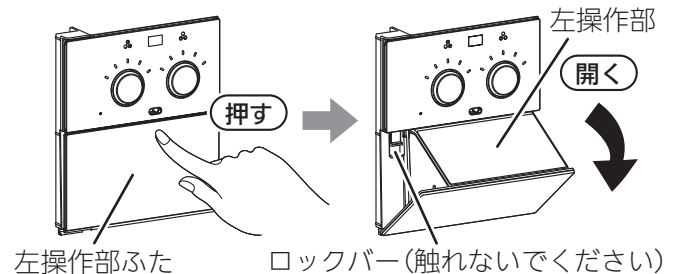
お願い

- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。
- 乾電池が正しく組み込まれていなかったり、乾電池の容量がなくなった場合は使用できません。
- 乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。
アルカリ乾電池(単1形：2個)を使用した場合、乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。
(使用状況、乾電池製造メーカーにより使用可能時間が短くなる場合があります。また、新しい乾電池と古い乾電池の組み合わせや、種類の違う乾電池を混ぜて使用した場合や、マンガン乾電池を使用した場合は、使用可能時間が短くなります。)
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は、自然放電により短時間で電池交換サインが点滅する場合があります。また、付属のアルカリ乾電池(単1形：2個)は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。電池機能不良の原因となります。
- 単2形、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーや充電式単1形乾電池は、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも使用可能時間が極端に短くなります。

① 機器が冷めていることを確認する

② 左操作部を開ける

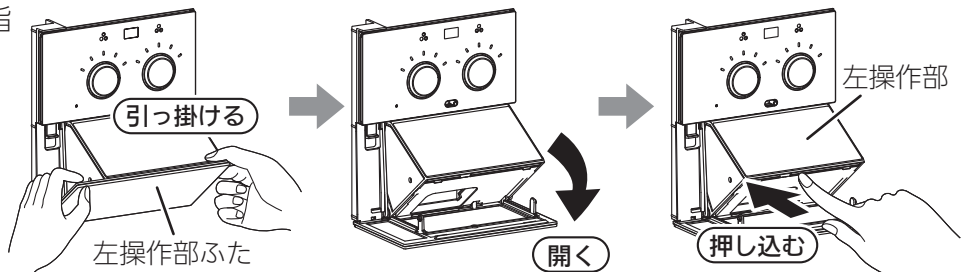
- 左操作部ふたを押し、左操作部を開けてください。



③ 左操作部ふたを外し、左操作部を押し込む

- 左操作部ふたの両端上部を裏から指で引っ掛けて、矢印の方向に開け、左操作部を押し込んでください。

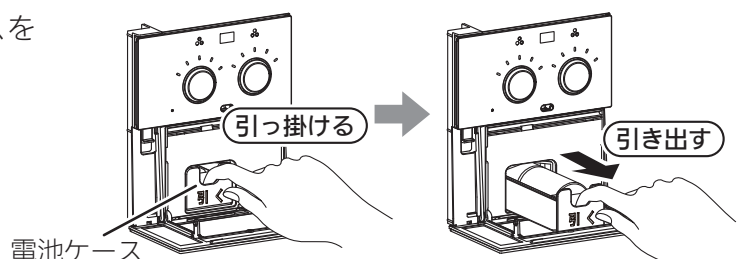
※左操作部ふたは、約90°まで開きます。それ以上は無理に開かないでください。また、片手で引っ張るなどして、無理な力を加えないでください。左操作部ふたが、破損する原因になります。



④ 電池ケースを引き出す

- 電池ケースの上部に指を引っ掛けて、電池ケースを引き出してください。

※電池ケースは、落下防止のため、乾電池が取り出せる位置で止まります。
※電池ケースを引き出すときは、ゆっくりと引き出してください。強く引き出すと、破損する原因になります。



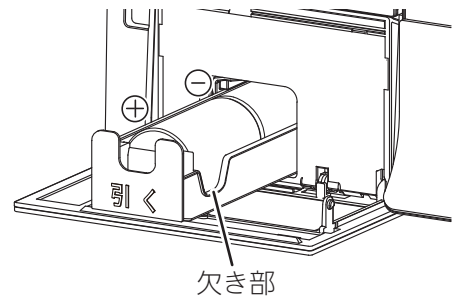
5 乾電池を交換する

- アルカリ乾電池(単1形：2個)の⊕⊖を確かめ、乾電池を交換してください。

電池ケース右側の欠き部より指を入れて、上方向に取り出してください。奥の電池を取り出すときは、電池の上に指を添え、まっすぐ手前に引き出し、上方向に取り出してください。

※乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。
発熱や液漏れの原因になります。

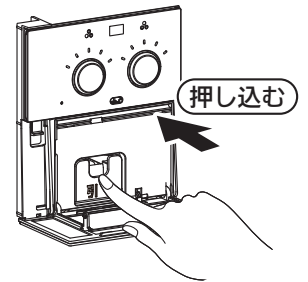
乾電池の取り出しかた



6 電池ケースを押し込む

- 電池ケースをしっかり奥まで押し込んでください。

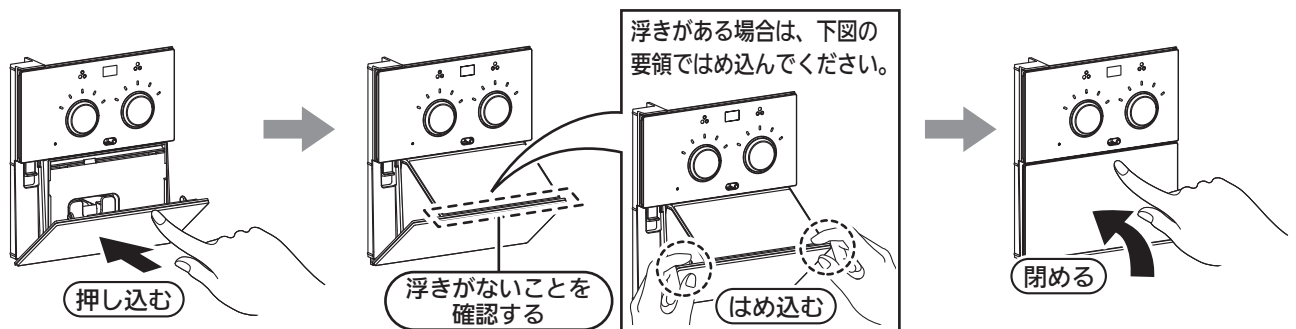
※電池ケースを奥まで押し込んでいない状態で、左操作部ふたを閉めないでください。
左操作部ふたが、破損する原因になります。



7 左操作部ふたを閉める

- 左操作部ふたを元通りに閉めてください。

※左操作部ふたを元通りに閉めたあと、左操作部がスムーズに開閉できることを確認してください。

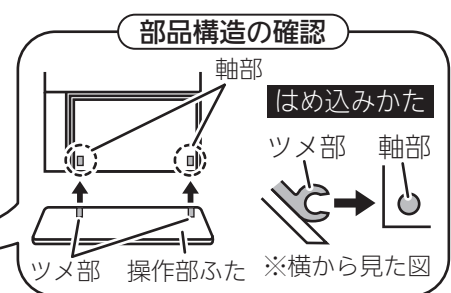
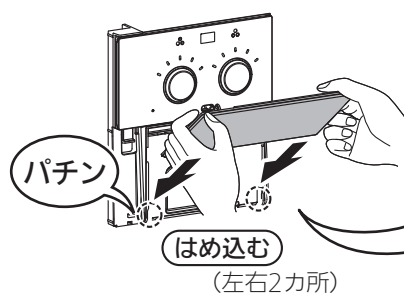
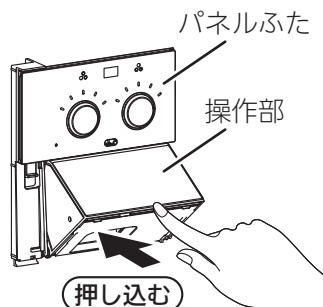


操作部ふたが機器本体から外れた場合

※下図は左操作部ふたで説明しています。右操作部ふたも同じ要領で取り付けてください。

※パネルふたが機器本体から外れた場合は、お手入れ(66ページ)の「パネルふたが機器本体から外れた場合」を参照してください。

- ① 操作部を本体に押し込んでください。
- ② 操作部ふたのツメ部(左右2カ所)を本体軸部(両端部)に『パチン』と音がするまではめ込んでください。



- ③ 以降の手順は上記の「⑦左操作部ふたを閉める」を参照してください。

コンロを使う準備

調理に適した鍋

※炊飯に適した鍋については32ページを参照してください。

鍋などの種類		煮ものなど	炒めもの 揚げものなど (揚げもの時の 油の量：200mL 以上)	便利機能	
				温度キープ モード ☞ 27 (揚げもの時の 油の量：500～ 1000mL)	湯わかし モード ☞ 29 (水の量：500～ 2000mL)
フライパン	アルミ製	×	○	○※3	×
	鉄製	×	○	○※1※3	×
鍋	アルミ製	○	○	○	○
	ホーロー製	○	○	○	○
	ステンレス製(厚手) (鍋底厚み2.5mm以上)	○	○	○	○
	ステンレス製(薄手) (鍋底厚み2.5mm未満)	○※1	×	×	○
	耐熱ガラス製	○※2	×	×	×
鍋、中華鍋 (底が平らなもの)	鉄製	○	○	○	×
無水鍋、多層鍋	ステンレス製	○※2	○	×	○
土鍋	陶磁器製	○※2	×	×	×
圧力鍋	アルミ、ステンレス製	○※2	×	×	×
やかん	アルミ製	×	×	×	○
	ステンレス製	×	×	×	○

○：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：焦げつきがきつくなります。

※2：途中消火したり、焦げつく場合があります。

左右コンロは高温炒めモード(35ページ)にすると途中消火せず使用できます。

ただし、焦げつき自動消火機能がはたらかないため注意してください。

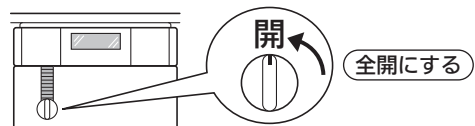
※3：フライパンは焼きものに使用してください。

中華鍋を使うときのお願い

- ・底が平らな鍋を使用してください。
- ・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きません。
- ・必ず取っ手を持って調理してください。

① ガス栓を全開にする

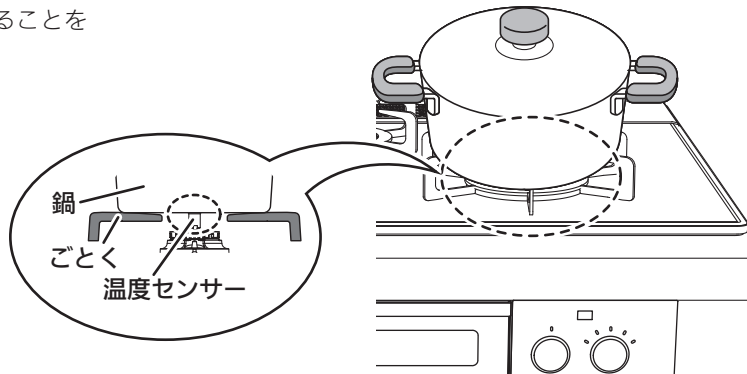
- ガス栓を『開』の状態にしてください。



② 鍋などを置く

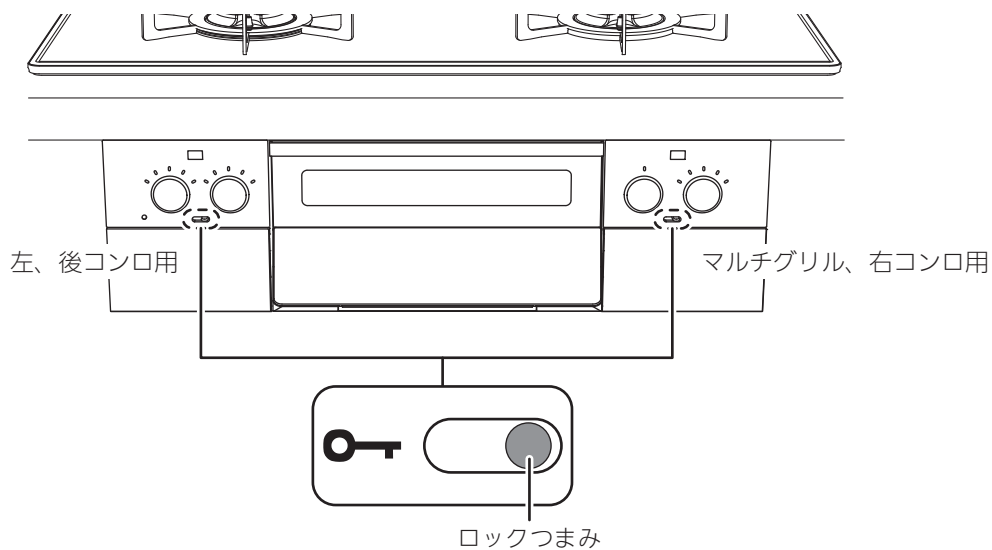
- ごとくの中央に鍋などを置いてください。
※点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。

ごとく中央に鍋などを置く



ロック機能について

小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するために、点火/消火ボタンをロックすることができます。

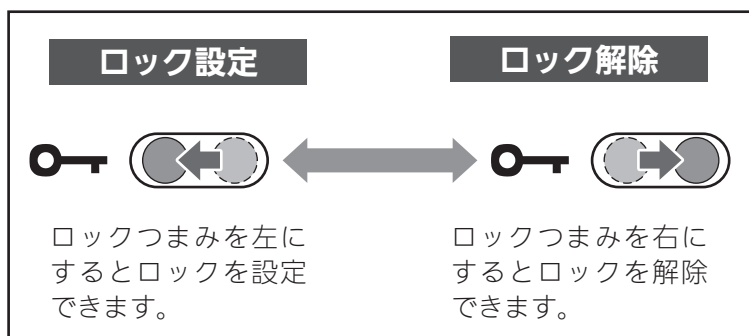


ロックを設定/解除する

- 点火/消火ボタンが「消火の状態」で、ロックつまみをスライドさせて動かしてください。
※「点火の状態」でロックした場合は消火することはできませんが、再度点火する際はロック状態となっておりますので、ロックの解除をしてから点火してください。



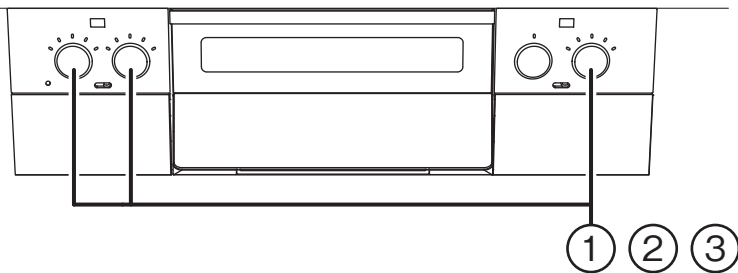
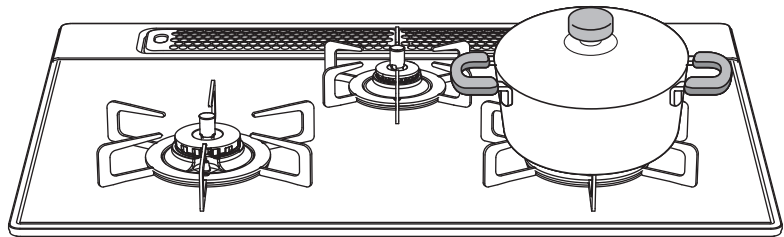
消火の状態



コンロの使いかた (基本操作)

➡ 『コンロを使う準備』(21ページ)
をよく読み、準備をする

ごとく中央に鍋などを置く



ポイント

- ・炒めもの(野菜炒めなど)、焼きもの(目玉焼き、ハンバーグなど)をする場合は、1分程度予熱する。
※予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安心・安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。(自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。)
- ・直火調理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんぱんに上げる料理)は、高温炒めモードで調理する。(35ページ)
※高温炒めモードを使わずに、水分が蒸発しても加熱を続ける料理をした場合、焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。
- ・揚げものは温度キープモードで調理する。(27ページ)
※温度キープモードを使わずに多めの油を加熱すると機器が煮もの調理と判断し、低い温度で自動消火することがあります。

1分程度予熱



ご注意ください

- ・鍋などをごとくにのせた状態で、激しく動かさないでください。
トッププレートにキズがつくおそれがあります。

お願い

- ・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、よくかき混ぜてください。
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。)
※突沸現象については、15ページを参照してください。

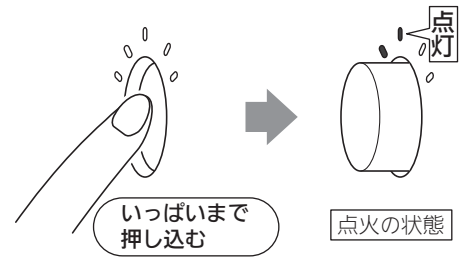
お知らせ

- ・火力表示は手動で火力調節する場合のみです。自動火力調節中は、火力表示と連動しません。
自動火力調節中の火力表示は、点火後、手動で火力調節した際の火力表示ランプの位置をキープし、自動火力調節中の火力の状態とは連動して表示しませんが、異常ではありません。
また、火力表示ランプは、点火/消火ボタンの位置によってランプの色が薄く見えたり、ランプが欠けて見えたりする場合があります。
- ・約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は変更することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(51ページ)を参照してください。
- ・点火後、約30分おきにブザー音『ピピッ』で使用中大であることをお知らせします。
- ・自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。(18ページ)
- ・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

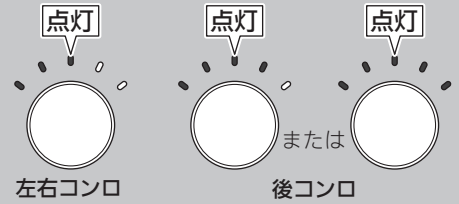
① 点火する

- 点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。
 ※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。



火力表示ランプ

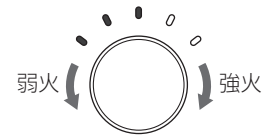


※左右コンロは、中火で点火します。
 中火点火機能(17ページ)を参照してください。

※後コンロは、前回消火時の火力によって点火時の火力が異なります。
 火力4以下で消火→火力4で点火
 火力5で消火→火力5で点火

② 火力調節する

- 点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回し、炎があふれない程度に調節してください。



③ 消火する

- 点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。

※火力によっては、消火時に炎が少し大きくなる場合がありますが異常ではありません。(71ページ)
 ※必ず火が消えたことを確認してください。

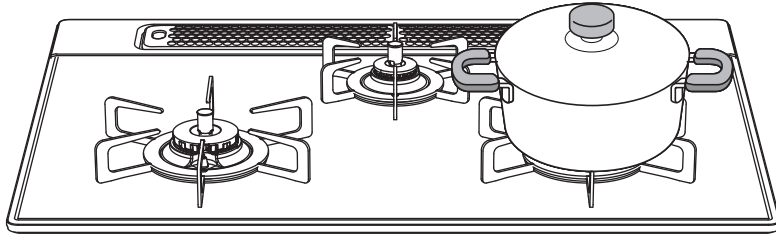


タイマーモード (左右コンロ)

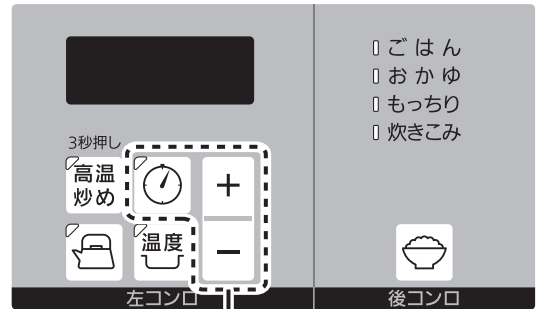
設定時間になるとお知らせし、自動で火を消すモードです。

➡ 『コンロを使う準備』(21ページ)
をよく読み、準備をする

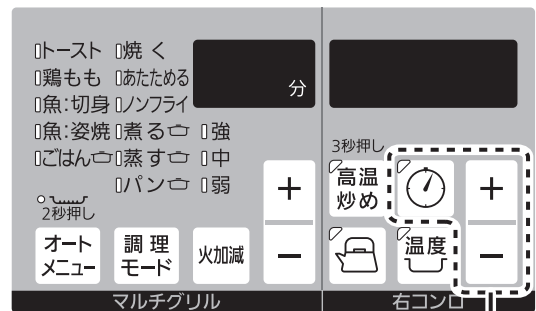
ごとく中央に鍋などを置く



左操作部



右操作部



① ④

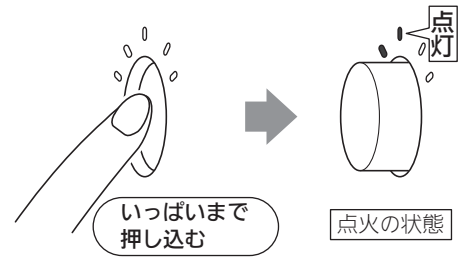
お知らせ

- いりものや炒めものなどの高温になる調理をする場合、タイマー設定時間は30分以内に設定することをおすすめします。(高温状態が約30分続くと、安心・安全機能がはたらき自動消火します。)
- タイマーモードは、『高温炒めモード』と同時に使用することができます。
- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

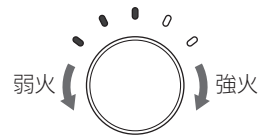
① 点火し、火力調節する

- 点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。
 ※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。



- 点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回し、炎があふれない程度に調節してください。



② タイマーを設定する

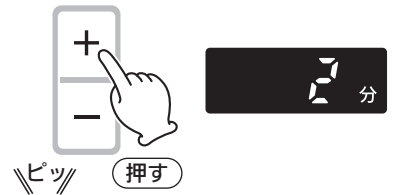
- タイマーキーを押してください。

※「+」、「-」キーを押すか、約5秒たつとタイマー表示が点灯に変わります。



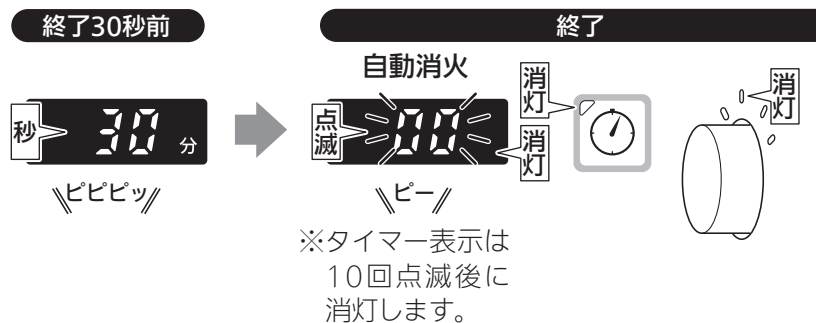
- 「+」、「-」キーを押して、タイマーを設定してください。

※1分刻みで1~120分(最長)に設定できます。
 (押し続けると、10分刻みで変わります。)
 ※タイマー設定時間は調理中でも変更できます。
 ※高温炒めモード使用時は最長60分です。
 ※設定を取り消すときは、タイマーキーを押してください。
 ※設定を取り消しても消火しません。



③ タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



④ 消火の状態に戻す

- 点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



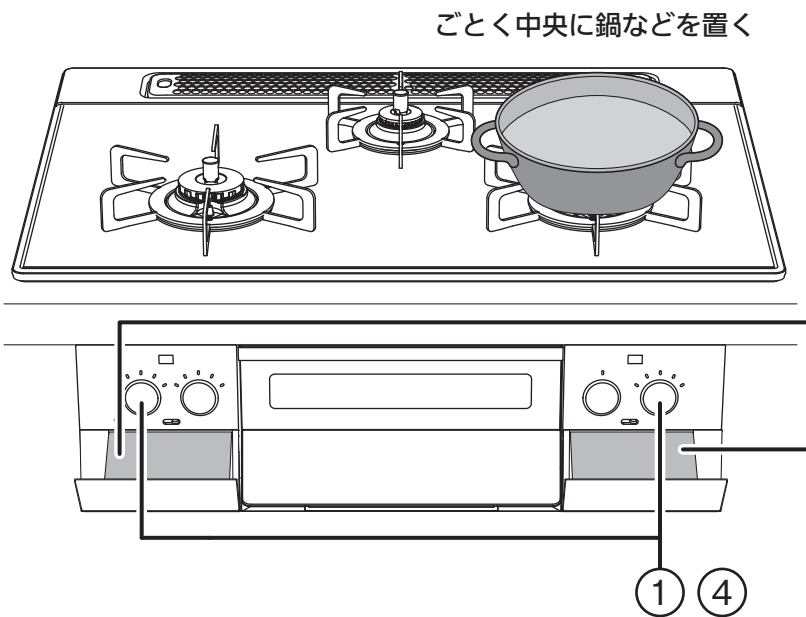
温度キープモード (左右コンロ)

自動で火力を調節し、設定した温度をキープするモードです。

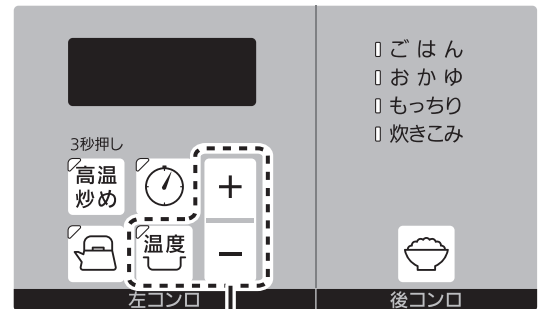
➡ 『コンロを使う準備』(21ページ)をよく読み、準備をする

	適した鍋	適した油の量
揚げもの	直径：18～24cm 材質：鉄、アルミ 種類：天ぷら鍋 中華鍋(底が平らなもの)	500～1000mL
焼きもの	材質：アルミ、鉄※1 種類：フライパン	—

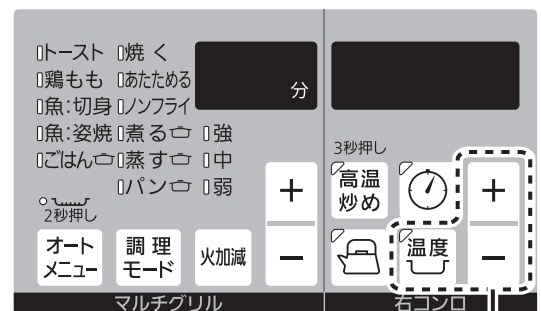
※1：焦げつきがきつくなります。



左操作部



右操作部



②

②

ポイント

- 複数の揚げものをするときには、温度設定の低いものから調理してください。調理中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかります。
- 揚げものをするときには、次のような下ごしらえをすると油の飛び散りをおさえることができます。
 - イカ** 皮をむき、両面に切り目を入れる。
 - ししとう** (中が空洞の野菜など) 切り目を入れる。
 - ドーナツ** 生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。
 - エビ** 尾は先を切る。
 - うずら** (ゆで卵など) 串などで刺す。
 - 魚介類や野菜など** 水分をふき取る。
- ハンバーグやギョーザ、ホットケーキ、焦げつきやすい焼きもの調理など、温度キープモードを使えば簡単に調理できます。

ご注意ください

- 油の温度は鉄製天ぷら鍋を基準に設定しています。鍋の種類、材質、大きさや厚み、油量などにより設定温度と異なったり、温度変化が大きくなる場合があります。
- 油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油を足すと、設定温度と油の温度が異なる場合があります。
- 焼きものをした場合の焼き色は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。
- 弱火から強火に切り替わる瞬間、炎が大きくなりますので注意してください。
- 一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にしてください。調理物を入れすぎると、温度調節がうまくできなくなります。
- 設定温度になっても調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。

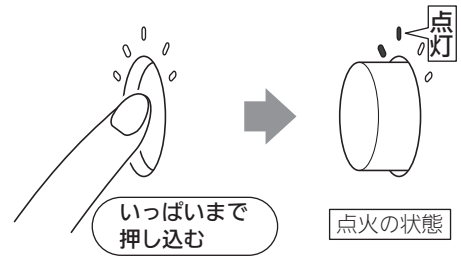
お知らせ

- 自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。(18ページ)
- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

1 点火し、火力調節する

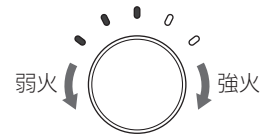
- 点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。
 ※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。



- 点火／消火ボタンを右にゆっくりと回し、鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。

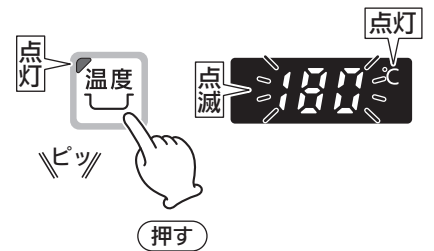
※弱火で使用すると温度調節機能が正しくはたらかしません。



2 温度を設定する

- 着火後すぐに温度キーを押してください。

※初期設定は『180℃』に設定されています。
 ※「+」、「-」キーを押すか、約5秒たつと、温度表示が点灯に変わり、数秒後に「℃」表示が点滅に変わります。設定温度になるまで点滅が続きます。



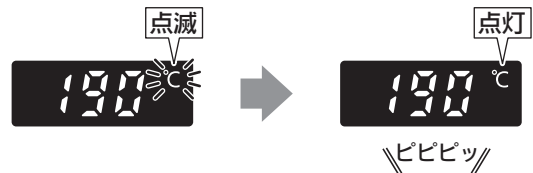
- 「+」、「-」キーを押して、温度を設定してください。

※130~220℃まで10℃刻みで設定できます。
 ※設定すると設定温度表示が点灯し、数秒後に「℃」表示のみ点滅に変わります。設定温度になるまで「℃」表示の点滅が続きます。
 ※調理中でも、温度の変更は可能ですが、設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間「℃」表示の点滅が続きます。
 ※設定を取り消すときは、温度キーを押してください。
 ※設定を取り消しても消火しません。



3 調理する

- 設定温度になるとブザー音でお知らせし、「℃」表示が点滅から点灯に変わります。



- 調理を開始してください。

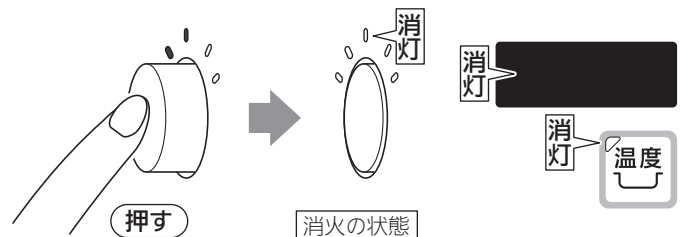
※自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。

		設定温度のめやす									
		130℃	140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	210℃	220℃
揚げもの								クルトン			
							手作りコロッケ				
							冷凍食品(コロッケなど)、天ぷら				
焼きもの										ステーキ	
										ソテー	
							ギョーザ、お好み焼き				
		だし巻き、ハンバーグ ホットケーキ									

4 消火する

- 点火／消火ボタンを押す、「消火の状態」にしてください。

※必ず火が消えたことを確認してください。



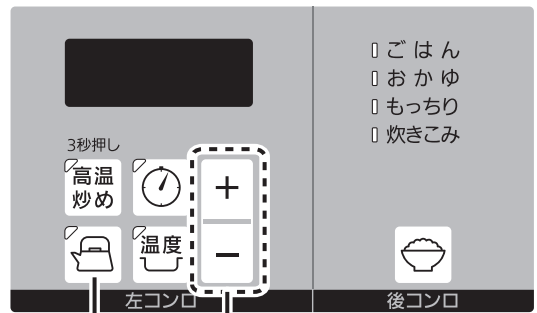
湯わかしモード (左右コンロ)

湯わかしモードは、ふっとう後、自動で火を消します。また、保温時間を設定すると、ふっとう後、弱火で保温した後、自動で火を消すモードです。

➡ 『コンロを使う準備』(21ページ)
をよく読み、準備をする

適した鍋	適した水の量
やかん 底の平らな鍋	500~2000mL ※ふきこぼれを防ぐために、やかんや鍋の大きさに応じた水量(最大容量の6~7割)にしてください。

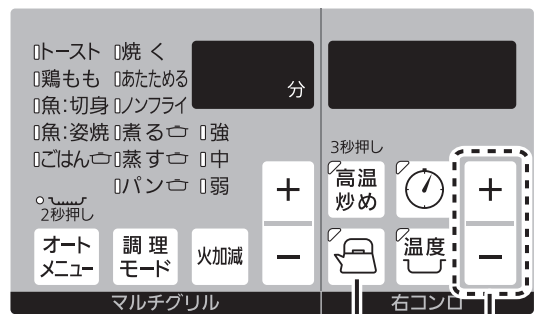
左操作部



②

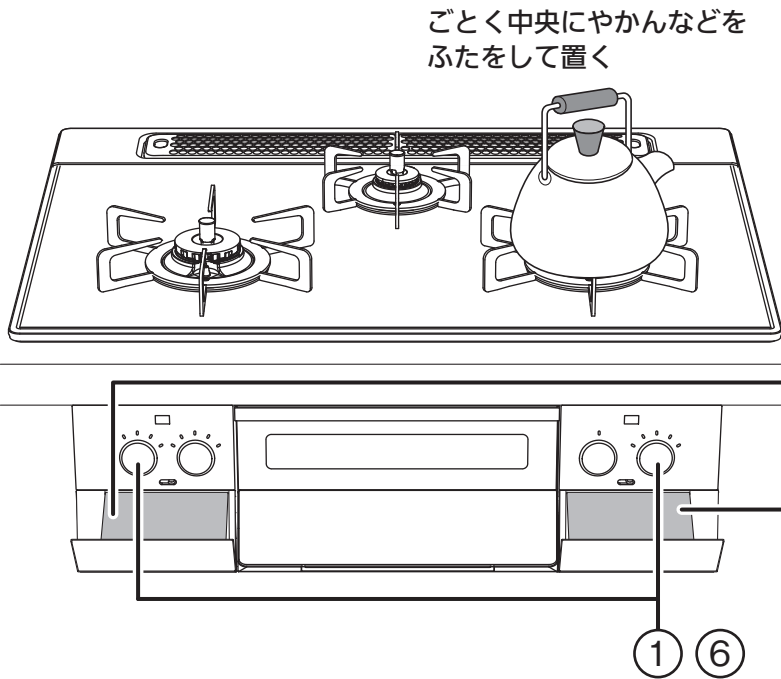
③

右操作部



②

③



ご注意ください

- 必ず水から開始してください。お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火や弱火になる場合があります。
- やかんや鍋の材質、形状、水の量などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合やふきこぼれる場合がありますので、やけどなどに注意してください。

お願い

- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
 - ふたをする。
 - ふたを開閉しない。
 - やかんや鍋を動かさない。
 - 水をかき混ぜない。
 - 途中で水を入れたり具を入れない。
 - 途中で火力を変えない。

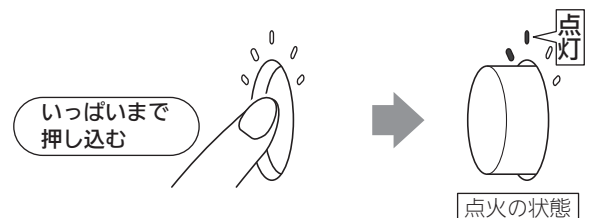
お知らせ

- お好みに合わせ、ふっとうをお知らせするタイミングを変更することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(51ページ)を参照してください。
- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

① 点火し、火力調節する

- 点火/消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

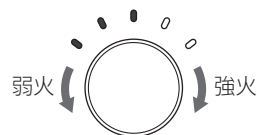
※必ず火がついたことを確認してください。
※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。



① 点火し、火力調節する(続き)

- 点火/消火ボタンを右にゆっくりと回し、やかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。

※弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火したり、湯わかしモードの機能が正しくはたらかしません。



② 湯わかしを設定する

- 着火後すぐに湯わかしキーを押してください。

※設定を取り消すときは、湯わかしキーを押してください。

※設定を取り消しても消火しません。

※「+」、「-」キーを押すか、約5秒たつと、タイマー表示が点灯に変わります。



③ 保温時間を設定する

- 「+」、「-」キーを押して、保温時間を設定してください。

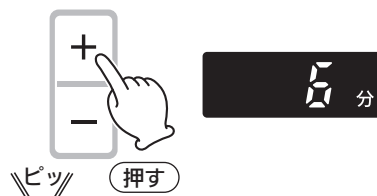
※初期設定は5分に設定されています。

※1分刻みで0~120分(最長)に設定できます。

(押し続けると、10分刻みで変わります。)

※ふっとう後、保温なしの場合は『0』に設定してください。

『0』に設定すると、『分』の表示は消灯します。



保温なしの場合⑤へ

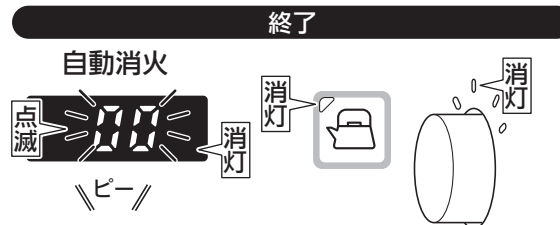
④ ふっとうすると自動で弱火

※保温時間の設定は保温中でも変更できます。



⑤ 湯わかしまたは、保温時間が終了すると自動消火

- ふっとうまたは、保温時間が終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。

⑥ 消火の状態に戻す

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



炊飯の準備

① 1回で炊ける量

●計量カップやはかりで、炊飯したいお米の量を正しくはかってください。

180mLの計量カップ

後コンロ

ごはん・もちりごはん	1~5合
炊きこみごはん	1~4合
おかゆ	0.5~1合

マルチグリル

ごはん	1.5~3合
-----	--------



すり切りいっぱい、お米1合です。

② お米をとぐ

●たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨ててください。

●一度目のとき水はすぐに流してください。

※ぬかを含んだ最初のとき水、お米が吸わないようにするためです。

●「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返してください。

※といだあとのお米は、よく水を切ってください。

※お米のときが足りないと、においや着色および、ふきこぼれの原因になり、炊飯がうまくできない場合があります。

③ お米に水を含ませる

お米と水の量のめやす

●ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節してください。

※炊き上がりはお米の種類や質、鍋の種類や水温などによって異なりますので、お好みに応じて加減してください。

※増減する水量のめやすは、±10%程度にしてください。

ごはん、もちりごはん、炊きこみごはん	
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
3.5合(525g)(630mL)	約800mL
4.0合(600g)(720mL)	約900mL
4.5合(675g)(810mL)	約1000mL
5.0合(750g)(900mL)	約1100mL

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

お米を水に浸す時間

●といだあと必ず30分以上、水に浸してください。(冬場は1時間以上)

※といだあと、すぐに炊飯をするとごはんがかためになります。

※ごはんに芯が残るので、お湯を使わないでください。

※一度水に浸したお米は砕けやすくなります。

砕け米、粉末などが混ざった状態で炊飯すると、炊きムラや焦げの原因になります。

無洗米を炊くとき

●1~2回すすいでください。

※にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、うまく炊けない原因になります。

●すすいだあと必ず30分以上、水に浸してください。(冬場は1時間以上)

●水の量を3%程度多くしてください。または、無洗米専用の計量カップを使用してください。

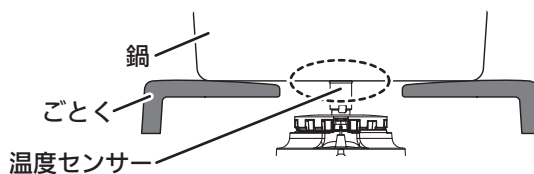
●よく混ぜて気泡をとばしてください。

※水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されず、うまく炊けない原因になります。

4 ふたをした鍋をセットする

- 水に浸した状態のお米が入っている鍋を正しくごとくに置いてください。

※温度センサーの上面や、鍋底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。

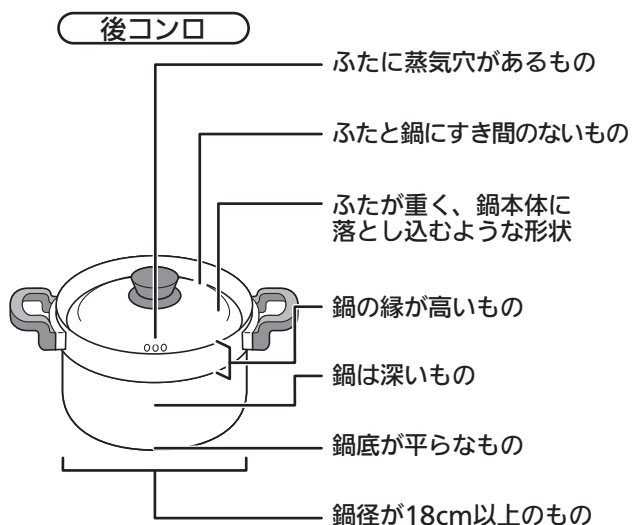


炊飯に適した鍋

- おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選んでください。

※市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。

炊飯専用鍋は別売部品として販売しています。(81ページ)



鍋の種類	炊飯モード (ごはん : 1~5合 炊きこみ : 1~4合 おかゆ : 0.5~1合)
炊飯専用鍋(別売部品)	○
アルミ製鍋 (鍋底厚み2mm未満の場合、焦げつきやすくなります。)	○※ 深めのもの
ホーロー製鍋、ステンレス製鍋(厚手) (鍋底厚み2.5mm未満のステンレス製鍋の場合、焦げつきやすくなります。)	○※ 深めのもの
ステンレス製の無水鍋、ステンレス製の多層鍋	×
土鍋、圧力鍋、耐熱ガラス製鍋	×

○：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。)

※ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質、形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。

ごはんからおかゆを炊くとき(コンロの場合)

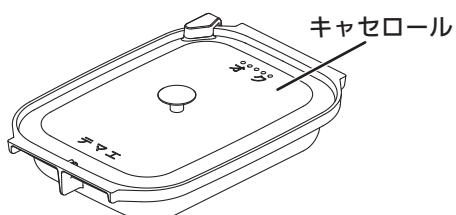
2人分(茶わん約2杯分：300g)の例

- (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) 煮立ったらアクを取り、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。

炊飯に使用できるマルチグリル専用容器

- マルチグリルで炊飯をする場合は、必ずキャセロールを使用してください。

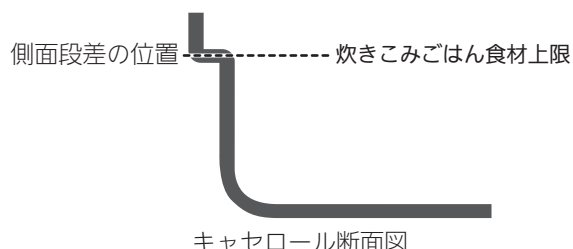
マルチグリル



別売部品(81ページ)

マルチグリルで炊きこみごはんを調理する場合、約1割増しの水の量で調理してください。食材の量はキャセロール側面段差(下図参照)より低くしてください。

※水分の多い食材を入れると、ふきこぼれる場合があります。



キャセロール断面図

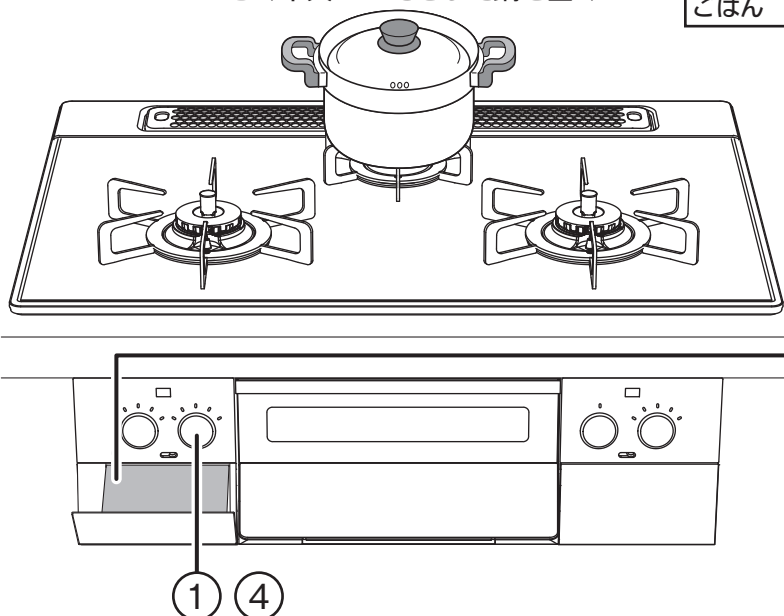
炊飯モード (後コンロ)

後コンロで、ごはんやおかゆを自動で炊き上げるモードです。

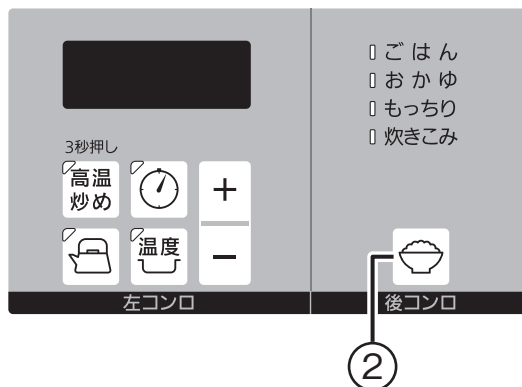
モード	炊飯時間のめやす	1回で炊ける量	特長
ごはん	約25～40分 (むらし約10分を含む)	1～5合	白米をおいしく炊き上げます。
おかゆ	約40～50分	0.5～1合	おかゆ(七分がゆ)を炊くモードです。
もちりごはん	約30～45分 (むらし約10分を含む)	1～5合	ごはんモードより、もちもちとした食感に炊き上げます。
炊きこみごはん	約30～45分 (むらし約10分を含む)	1～4合	炊きこみごはんを炊くモードです。

『コンロを使う準備』(21ページ)
『炊飯の準備』(31ページ)
をよく読み、準備をする

ごとく中央にふたをした鍋を置く



左操作部

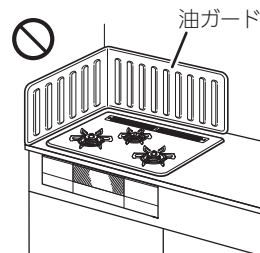


ポイント

- ・むらし終了後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。余分な水分がとび、おいしくなります。

ご注意ください

- ・エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火したり、炊きムラの原因になります。風が当たらないように配慮して使用してください。
- ・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るため、炎が不安定となり、炊きムラ、早切れ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。
- ・炊飯開始後、約20秒経過すると設定変更および炊飯モードの解除ができないため、解除するときは、一度消火してください。
- ・炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。
- ・炊飯(ごはん、もちりごはん、炊きこみごはん)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。
- ・炊きこみごはんを炊くとき
 - ・ごはんモードで炊きこみごはんを炊くときは、ごはんに比べ約1割増の水の量で調理してください。
 - ・お米に水分を吸収させるため、調味料などは炊く直前に入れてください。
 - ・具はお米の上に均等にのせ、お米と混ぜないでください。
 - ・具の大きさが小さいほうが上手に炊き上がります。
 - ・無洗米は焦げつきがきつくなる場合があります。
- ・おかゆを炊くとき
 - ・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、炊飯モードを使用しないで、手動で調理してください。(32ページ)
 - ・最初から、または炊飯途中で調味料や具は入れないでください。粘りがでたり、米粒がつぶれうま味炊けない場合があります。



お知らせ


- ・お好みに合わせ、ごはんの炊き具合を変更することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(51ページ)を参照してください。
- ・自動火力調節中に火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。(18ページ)
- ・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

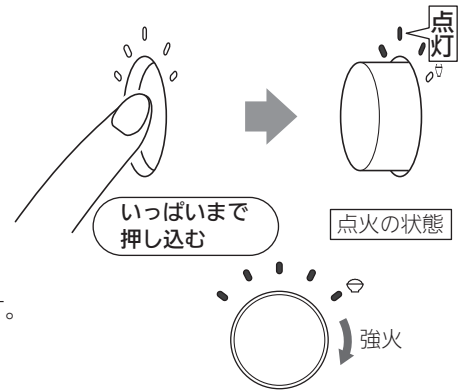
1 点火し、火力調節する

- 点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。
 ※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。

- 着火後すぐに、火力を  の位置に合わせてください。

※火力表示ランプを  位置まで点灯させないとうまく炊けない場合があります。



2 炊飯を設定する

- 着火後すぐに炊飯キーを押してください。

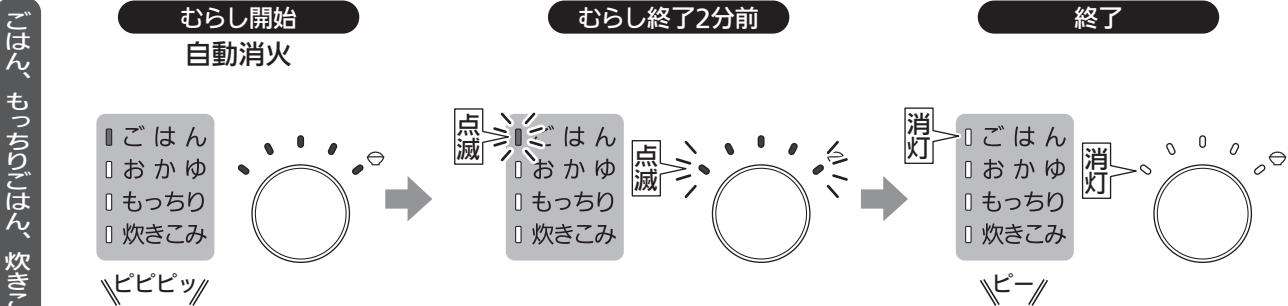


- 押すたびに、右図のように切り替わります。

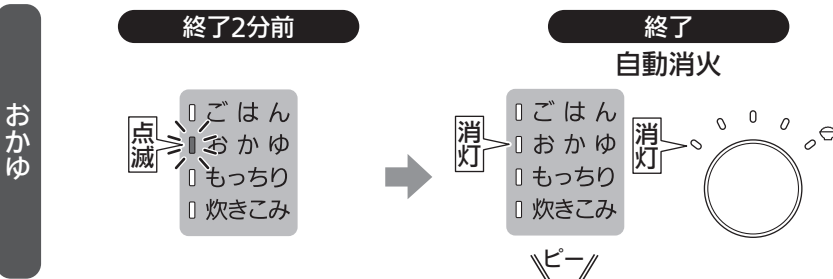
※設定を解除しても消火しません。



3 自動消火(ごはんはむらし開始)

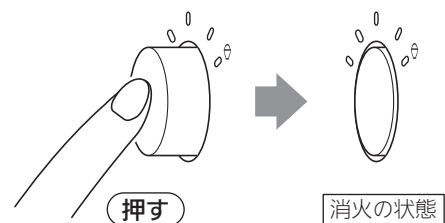


※むらし中に点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻すと、設定が解除され、むらし終了のブザー音が鳴りません。



4 消火の状態に戻す

- 点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。

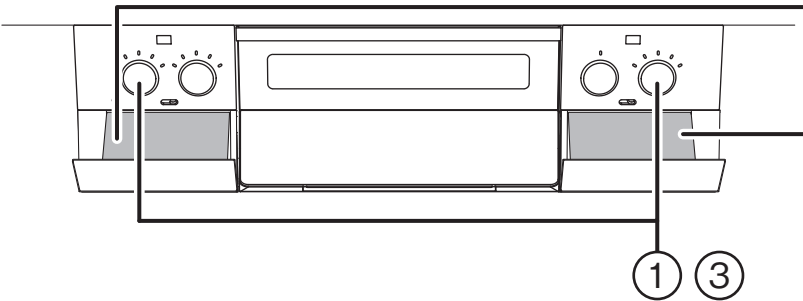
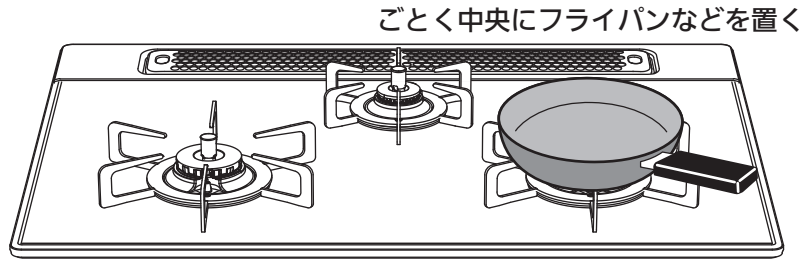


高温炒めモード (左右コンロ)

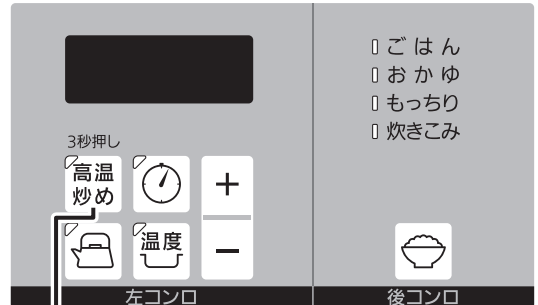
直火調理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんぱんに上げる料理)などで、急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に、通常より高い温度で調理できるモードです。ただし、温度が高くなりすぎると安全のため、火力を調節したり、自動で火を消します。
※高温炒めモードを使用すると、焦げつき自動消火機能は作動しません。

『コンロを使う準備』(21ページ)

をよく読み、準備をする

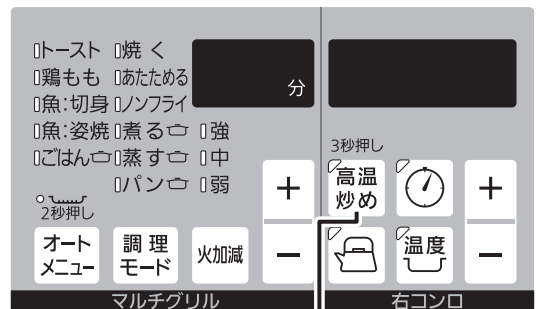


左操作部



2

右操作部



2

警告



高温炒めモードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない
調理油過熱防止装置が正しく作動せず、調理油が発火し、火災の原因になります。

注意



直火調理(あぶりもの)をする場合は、温度センサーの真上を避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下しないよう、温度センサーの真上は避けて調理してください。
温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサーの故障の原因になります。

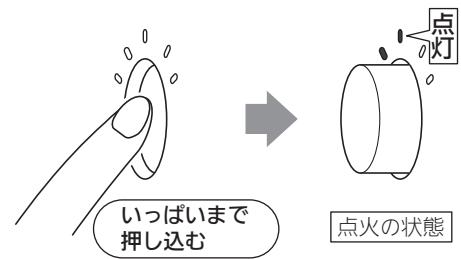
お知らせ

- 高温炒めモードは安全のため、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
使用中に高温炒めモードを解除して、続けて使用する場合は、はじめに点火してから約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)経過すると消し忘れ消火機能がはたらき、自動消火します。
- タイマーモードと同時に使用することができます。ただし、タイマー設定時間は1~60分の間での設定となります。
- コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(51ページ)を参照してください。
- 自動火力調節中に火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。(18ページ)
- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

① 点火し、火力調節する

- 点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。
※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。



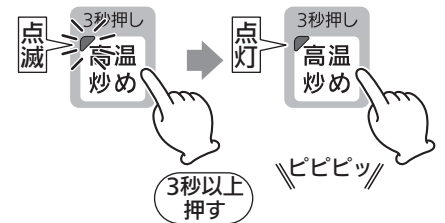
- 点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回し、炎があふれない程度に調節してください。



② 高温炒めを設定する

- 高温炒めキーを**3秒以上**押してください。

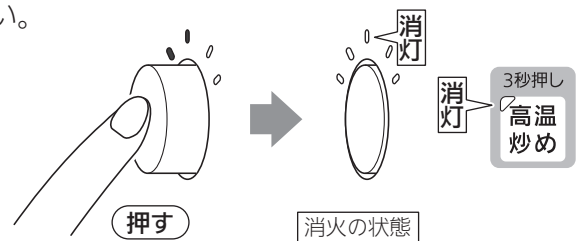
※押している間は点滅します。
※設定を取り消すときは、高温炒めキーを押してください。
※設定を取り消しても消火しません。



③ 消火する

- 点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。

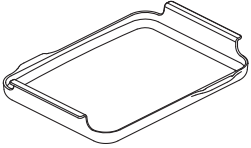



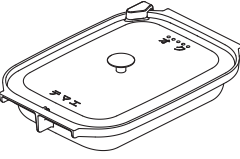



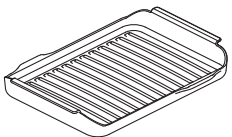



※必ず火が消えたことを確認してください。



マルチグリルで調理

- マルチグリルは、専用容器を使って、下火バーナーと上直火バーナーで加熱する、新しい加熱方式です。
- 「焼く」に加え、「あたためる」、「ノンフライ」、「煮る」、「蒸す」、「パン」などの多彩な調理が楽しめるようになりました。
- 使用する際は、注意事項を確認の上、付属の『マルチグリルクッキングブック(以下 クッキングブック)』を参照願います。

- マルチグリルには、表に記載の専用容器が設定されています。それぞれの特長に応じて調理することができます。

マルチグリル 専用容器	特長	調理できるメニュー／モード	
		オートメニュー	調理モード
<p>プレートパンL</p>  <p>付属品</p>	 <p>焼きものはもちろん、揚げもののあたため直しやノンフライ調理など直火を使った料理をおいしく作れます。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・トースト ・鶏もも ・魚：切身 ・魚：姿焼 <p> 41</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・焼く ・あたためる ・ノンフライ <p> 47</p>
<p>キャセロールL</p>  <p>別売部品 (81ページ)</p>	 <p>深型タイプで炊飯や煮物などをおいしく調理することができます。また、蒸しものやパンなどのメニューも調理できます。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん <p> 45</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・煮る ・蒸す ・パン <p> 47</p>
<p>波型プレートパンL</p>  <p>別売部品 (81ページ)</p>	 <p>波型形状だから食材の余分な脂が落ちてヘルシーに。トースト、チキン、焼き魚などが手軽においしく仕上がります。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・トースト ・鶏もも ・魚：切身 ・魚：姿焼 <p> 41</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・焼く <p> 47</p>

ご注意ください

- ・消火後もマルチグリル庫内の余熱を利用するメニューがあるため、調理終了のお知らせがあるまで、マルチグリルとびらを開けないでください。
- ・連続して調理するときなど、マルチグリル庫内の温度が高い場合はオートメニューを受け付けられない場合があります。しばらく(約5~10分)待ってから再度点火してください。オートメニューが表示され、使用できます。
- ・連続の使用などでマルチグリル庫内が高温になると、安全のため消火します。マルチグリル過熱防止センサーがはたらいて消火した場合は、しばらく(約5~10分)待ってから再度点火してください。
- ・脂の多い魚を焼いているときは煙が多く出る場合があります。
- ・**干物や、脂分の多い魚(にしん、塩さばなど)は、とくに焼きすぎに注意してください。**発火しやすいので、調理中はマルチグリル庫内の状態に十分注意してください。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。

使いかたに関するお願い

- ・プレートパン、波型プレートパン調理後は、調理物を器にうつしてください。
- ・必ず調理できるメニューにあったマルチグリル専用容器を使用してください。間違えて設定すると途中で消火したり、うまく調理できない場合があります。
- ・マルチグリル専用容器をセットする際は、底裏面の水分をよくふき取ってからセットしてください。
- ・マルチグリル専用容器はキズをつけないように気をつけてください。キズがつくと表面に施された塗装がはがれる原因になります。
- ・プレートパン、波型プレートパンに水分の多い食材や、水などを入れて使用しないでください。
- ・煮物などを下準備し、長時間冷蔵した直後に調理するとふきこぼれる場合があります。

警告



鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、オートメニュー「鶏もも」か調理モード「焼く」の火加減「中」にして焼くようにする

必ず守る

プレートパン、波型プレートパンにたまった脂に引火し、火災のおそれがあります。

注意



調理物は、マルチグリル専用容器からはみ出さないようにする
機器の故障や発火の原因になります。

必ず守る

注意

マルチグリル使用後は・・・



使用直後にプレートパンから調理物を出し入れする場合は、プレートパンをミトンや鍋つかみで手を添えたり、つかんで取り外さない
プレートパンが高温になっており、やけどの原因になります。

禁止



プレートパンを持ち運びするときは、冷めてから持ち運ぶ

使用中や使用直後は、高温になっています。

必ず守る

また、たまった脂などが高温になっており、やけどの原因になります。

※『プレートパン』は波型プレートパンも含み、説明しています。



キャセロールを持ち運んだり、ふたを外したりするときは、必ずミトンや鍋つかみを使用する
キャセロールが高温になっており、やけどの原因になります。

必ず守る

また、高温の調理物などがこぼれないように注意してください。

ミトンや鍋つかみを使用しても熱く感じる場合は、乾いたふきんなどを使ってキャセロールを持ち運びしてください。
(ぬれふきんは使用しないでください。やけどの原因になります。)

マルチグリルを使う準備

初めてマルチグリルを使うとき

- マルチグリル庫内に梱包部材が入っていないか確認してください。
- マルチグリル庫内の金属部品に残った加工油を焼き切るため、67ページを参照し、サイドカバーを機器から取り外してからプレート支持枠とプレートパンを取り付け、マルチグリルとびらを閉めて、調理モードの「焼く」、火加減「強」で約8分空焼きしてください。マルチグリル排気口以外からも煙やにおいが出る場合がありますが、異常ではありません。
- 空焼きしているときに、マルチグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。消火した場合は点火/消火ボタンを押し、しばらく(約5~10分)待ってから再度点火してください。

注意



サイドカバーは、マルチグリルが冷めてから取り付けるやけどのおそれがあります。

ポイント

生焼け防止のために

冷凍の肉・魚 しっかりと解凍してください。

冷蔵の肉・魚 常温でしばらく置いてください。

生魚 水洗いしたあと、水気をよくふき取ってください。

焦げ防止のために

みそ(かす)漬 みそ(かす)をよくふき取ってください。

照り焼き タレをきれいにふき取ってください。

庫内発火防止のために

脂の多い食材 鶏肉などはフォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼いてください。

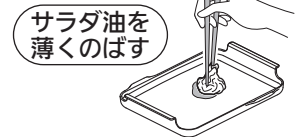
プレートパンで食材を焼くときのポイント

※波型プレートパンも含まれます。

- 脂が少ない食材(とくに鮭、あじ、かれいなど)を焼くときは、プレートパンにサラダ油を塗ってください。ひと手間かけることで、食材がプレートパンにくっつきにくくなります。

①サラダ油を小さじ1~2杯(5cc~10cc)入れる。

②キッチンペーパーなどで薄くのはずす。



魚の塩焼き

- 身崩れ防止のため、魚の重量の2%程度の塩を、身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけて、身をしめてください。
- さばやいわしなど脂肪分の多い背の青い魚は、多めに塩をして、おき時間は長めにしてください。
- 白身魚は、少なめに塩をして、おき時間は短めにしてください。
- 川魚、いか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふってください。

魚の姿焼き

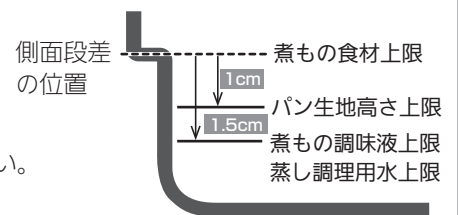
- 切り目を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。



煮ものの調理

- 食材は大きさをそろえて切ってください。
- 火が通る時間が近い食材を合わせて加熱してください。
- 食材はできるだけ平らに並べてください。
- 食材はしっかり調味液につかるように配置してください。
- できあがりに少し混ぜると、味がなじみやすくなります。
- 煮ものなどを下準備し、長時間冷蔵した場合は、常温にもどしてから調理してください。

補足図



蒸し調理

- キャセロールに入れる蒸し調理用水は加熱時間15分に対し、200mL以上をめやすに調節してください。
- 水の量が少ないと消火する場合があります。

キャセロール断面図

ふきこぼれ防止のために

- 煮ものの調理時、食材の量はキャセロール側面段差(補足図参照)より低くしてください。また、調味液は側面段差より1.5cm以上低くしてください。
- 蒸し調理時、水の量はキャセロール側面段差(補足図参照)より1.5cm以上低くしてください。

パン調理

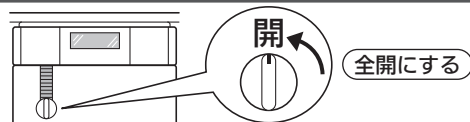
- 食材は加熱前の状態で、キャセロール側面段差(補足図参照)より1cm以上低くなるようにしてください。
- ふくらみ過ぎるとふたにあたって焦げることがあります。
- ふくらみ過ぎるとふたが持ち上がり、とびらが開かなくなることがあります。
- なるべく生地を平らにしてください。
- 食材のムラ・高さのムラにより、焼き色・ふくらみがばらつくことがあります。
- 水分の多い食材を加熱すると消火する場合があります。

炊飯調理

- 炊飯の準備(31ページ)を参照してください。

①ガス栓を全開にする

- ガス栓を『開』の状態にしてください。



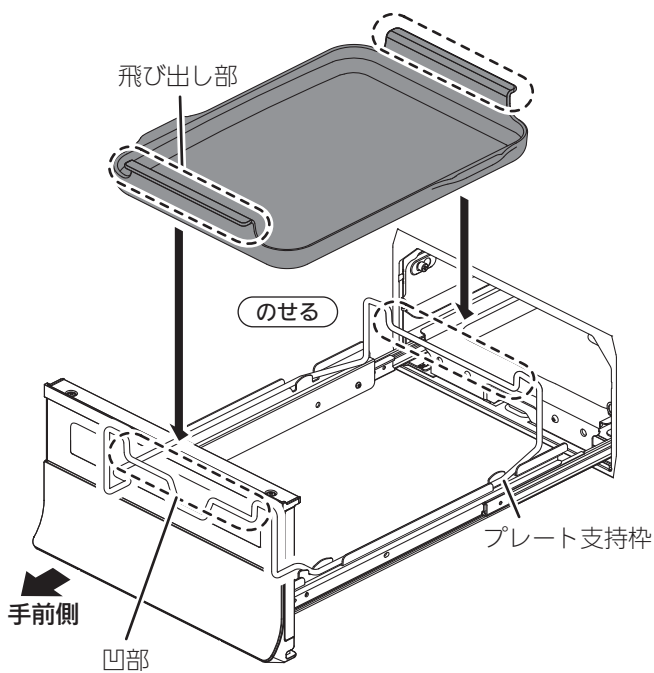
②マルチグリル専用容器をセットする

マルチグリル専用容器(キャセロールはふたをした状態)を置いていないと、点火後すぐに火が消えます

- マルチグリルとびらは、水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出してください。
※勢いよく開けると、調理物がこぼれたり、機器の故障の原因になります。
※スライドレールは取り外せません。

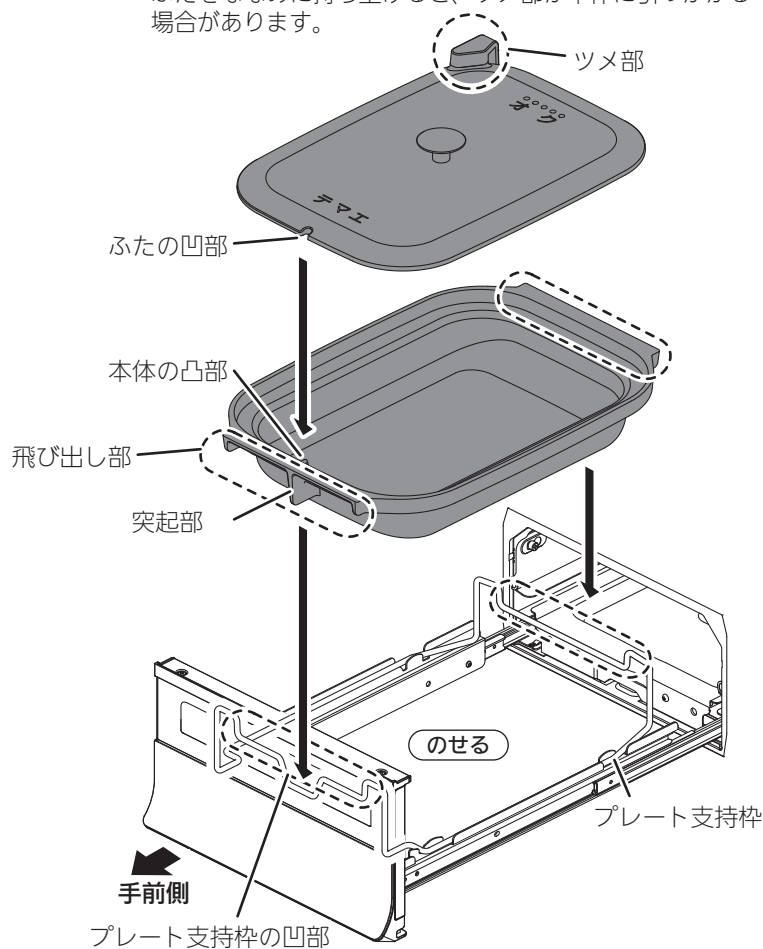
プレートパン／波型プレートパン

- 飛び出し部をプレート支持枠の凹部にのせてください。
※前後どちらの向きでも取り付けることができます。
※図はプレートパンの場合です。



キャセロール

- 本体の突起部を前にして、飛び出し部をプレート支持枠の凹部にのせてください。
※キャセロールはふたを正しく取り付けないと、使用できません。
ふたの凹部と、本体の凸部を合わせてください。
※ふたを開けるときは、まっすぐ上に持ち上げてください。
ふたをななめに持ち上げると、ツメ部が本体に引っかかる場合があります。



※図はわかりやすくするため、マルチグリルとびらを透過させて表現しています。

お知らせ

- ・マルチグリル専用容器、サイドカバーは消耗部品です。使用状態や経年変化などにより、調理物や汚れがとれにくくなったり、塗装がはがれる場合があります。
東邦ガス修理受付ダイヤルにお問い合わせください。

⚠注意



調理物を取るときなどは、必ず消火し、マルチグリル部周辺に触れない
とくにマルチグリルとびらなどが熱くなっており、やけどの原因になります。

マルチグリル オートメニュー

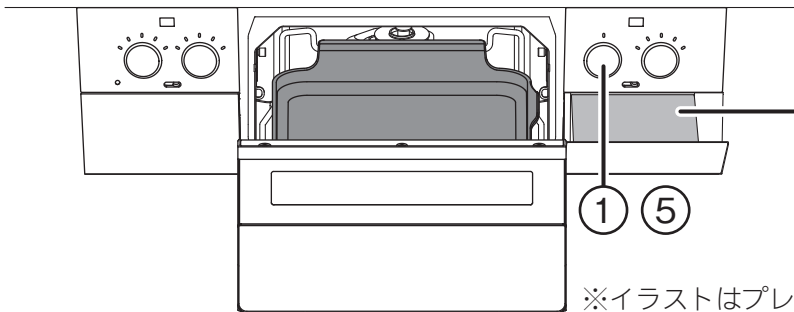
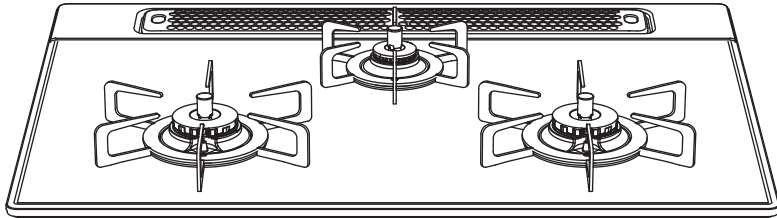
メニューと火加減を設定するだけで、自動で焼き上げるモードです。

※対応する調理物の種類と火加減については、43ページを参照してください。

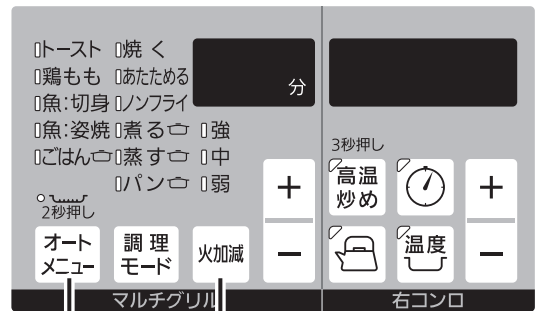
使用する容器



『マルチグリルを使う準備』(39ページ)をよく読み、準備をする



右操作部



※イラストはプレートパンを使用した場合です。

警告



必ず守る

調理物を焼き足す場合は、調理モード「焼く」の火加減「中」で様子を見ながら焼く

その場合、設定時間を短くして焼きすぎに注意してください。

焼きすぎた場合、調理物の脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

また、キャセロールは使用しないでください。キャセロールの損傷や機器損傷の原因になります。



禁止

みりん干しやみりんづけなど焦げやすいもの、めざしやうるめいわしの丸干しなど水分の少ないもの、ハラスなど特に脂の多いものは、オートメニューを使用しない

焼けすぎにより焦げがきつくなり、発火のおそれがあります。

ご注意ください

連続して調理するときなど、マルチグリル庫内の温度が高い場合は、オートメニューを受け付けられない場合があります。オートメニューキーを押すとブザー音『ピー』とマルチグリルタイマー『H』表示でお知らせします。しばらく(約5~10分)待ってから使用してください。

※すぐに使用したい場合は、調理モード「焼く」の火加減「中」で様子を見ながら焼いてください。

点火/消火ボタンを押すと、調理モード「焼く」の火加減「中」で調理が開始されます。

調理終了のお知らせ後、すぐに調理物を取り出してください。余熱で焦げることがあります。

お願い

オート機能を正しくはたらかせるため、下記のことをお守りください。

※予熱しない。

※オートメニュー使用中は、マルチグリルとびらを開けない。

※種類や大きさの異なる調理物を同時に焼かない。

お知らせ

自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

※波型プレートパンでオートメニューを使用する場合

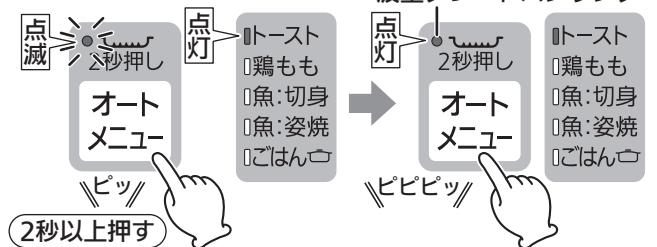
●マルチグリルを点火後、オートメニューキーを2秒以上押し、メニューを設定してください。

※波型プレートパンランプが点灯していることを確認してください。

※使用の都度、設定が必要となります。

※オートメニューキーを押すたびにメニューが切り替わります。

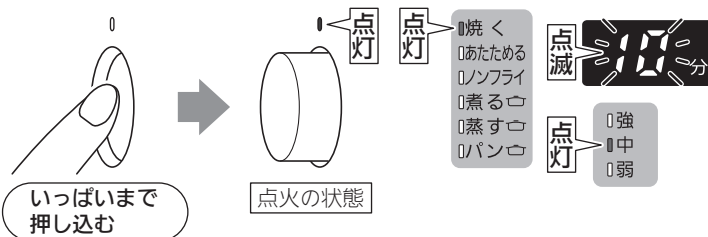
※調理モードで波型プレートパンを使用する場合は、この設定は必要ありません。



1 点火する

- 点火/消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。
 ※タイマー表示が点滅している間(約20秒)は、オートメニューキー、火加減キーを受け付けますが、点灯に変わるとブザー音『ピピー』でお知らせし、操作を受け付けません。
 ※マルチグリルの点火/消火ボタンは回転しません。無理に回すと故障の原因になります。

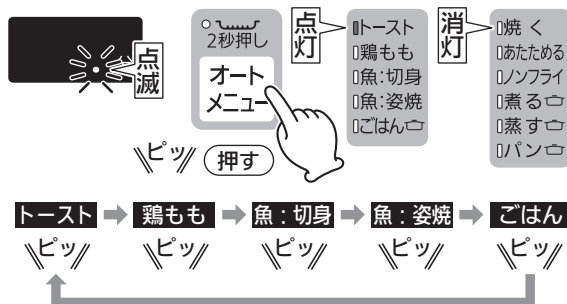


2 メニューを設定する

- 着火後すぐにオートメニューキーを押し、メニューを設定してください。

- 押すたびに、右図のように切り替わります。

※機器が調理時間を予測し、残り時間を表示するまで、マルチグリルタイマー表示のドットが点滅します。(残り時間は、調理物によって表示するタイミングが異なります。)

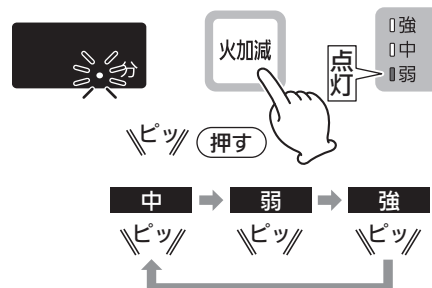


3 火加減を設定する

- 火加減キーを押し、火加減を設定してください。

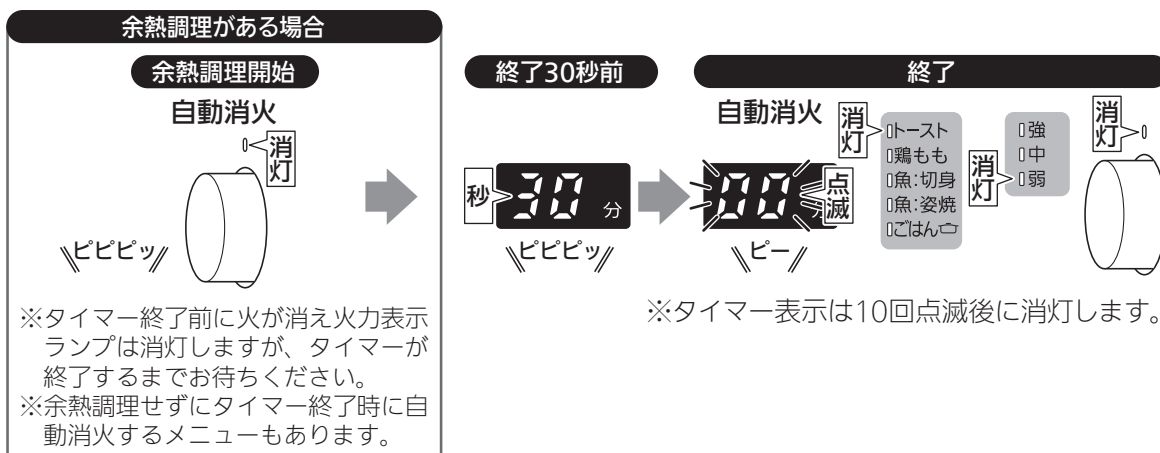
- 押すたびに、右図のように切り替わります。

※設定後は、自動的に火力を切り替えます。
 ※自動で調理する機能のため、マルチグリルタイマー時間の変更はできません。



4 タイマーが終了すると調理終了

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、調理が終了します。



5 消火の状態に戻す

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



調理物の種類や大きさ、メニューにより使用する専用容器や火加減が異なります。
専用容器は記載しているアイコンにあわせて使用してください。











: プレートパン



: 波型プレートパン

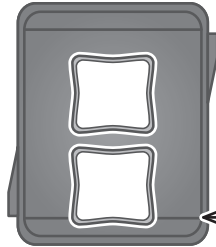
オートメニュー：調理物の種類と火加減のめやす

メニュー	火加減		
	強	中	弱
トースト			
	加熱時間 4~6分 トースト 1~2枚(8枚切)	加熱時間 4~6分 トースト 1~2枚(6枚切)	加熱時間 4~6分
	加熱時間 5~6分 冷凍食パン 1~2枚(8枚切)	加熱時間 4~6分 冷凍食パン 1~2枚(6枚切) シナモントースト* 1~2枚(4~8枚切)	加熱時間 4~6分 トースト 1~2枚(4枚切)
鶏もも			
	加熱時間 11~18分 塩焼きチキン 1~2枚(1枚:約250g)	加熱時間 11~17分 塩ダレチキン 1~2枚(1枚:約250g)	加熱時間 10~20分 照り焼きチキン 1~2枚(1枚:約250g)
	加熱時間 13~20分	加熱時間 12~18分	加熱時間 11~20分
魚:切身			
	加熱時間 9~14分 太刀魚切身 1~6切(1切:約80g)	加熱時間 6~11分 鮭切身 1~6切(1切:約80g)	加熱時間 7~16分 ぶりの照り焼き 1~6切(1切:約80g)
	加熱時間 9~14分 さば切身(骨つき) 1~6切(1切:約80g)	加熱時間 7~12分 さば切身(骨なし) 1~6切(1切:約80g)	加熱時間 7~14分 さわらのみそ漬 1~6切(1切:約80g)
魚:姿焼			
	加熱時間 14~20分 あじ(大) 1~3尾(1尾:約200g)	加熱時間 13~19分 あじ(小) 1~4尾(1尾:約160g)	加熱時間 9~16分 さんま 1~4尾(1尾:約150g)
	加熱時間 16~21分 鯛(大) 1~2尾(1尾:約280g)	加熱時間 16~20分 鯛(小) 1~2尾(1尾:約230g)	加熱時間 10~17分

置きかた



1枚：中央に置いてください。



← 手前の溝

2枚：手前の溝に合わせて、
詰めるように置いてください。

ポイント

焼きムラがある場合のお願い

・焼きムラが気になる場合は、調理モード「焼く」、火加減「中」で30秒～1分程度様子を見ながら焼き足してください。

ご注意いただきたいこと

・冷凍食パンは冷凍の状態により焼きの仕上がりに差が生じることがあります。

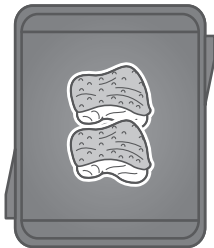
*シナモントースト

材料(2枚分)

- 食パン・・・・・・・・・・2枚
- バター・・・・・・・・・・20g
- シナモンシュガー・・・6g

作りかた

- ①バターをやわらかくなるまで常温で放置する。
- ②食パンの上にバターを塗る。
- ③バターの上にシナモンシュガーをふりかける。
- ④プレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、焼く。

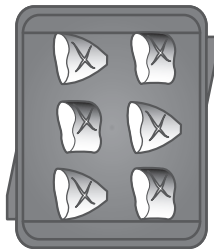
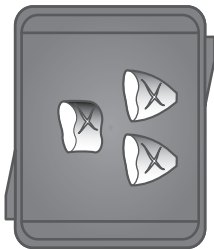


皮目を上にして置いてください。
中央に寄せて、置いてください。

フォークなどで皮に穴を開け、皮を
上にして焼いてください。

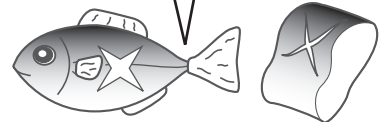


照り焼きや塩ダレは、表面のタレを
十分にふき取ってください。



皮目を上にして置いてください。
中央に寄せて、置いてください。

皮面に切り目を入れると、火通りがよくなり、皮が破れる
ことによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

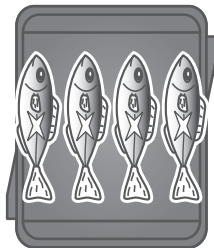
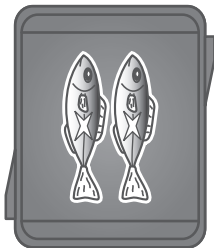
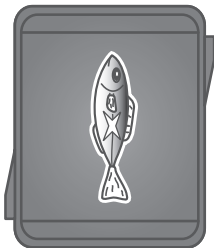
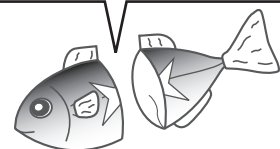


厚みのある魚の場合のお願い

・厚さ2.5cm以上の切身は中まで火が通りにくいので、以下の設定で1～2分程度様子を見ながら焼き足してください。

塩焼きなど：調理モード「焼く」、火加減「中」
タレなど焦げやすいもの：調理モード「焼く」、火加減「弱」

大きな魚は切って、プレートからはみ出さないように
焼いてください。



中央に寄せて、置いてください。

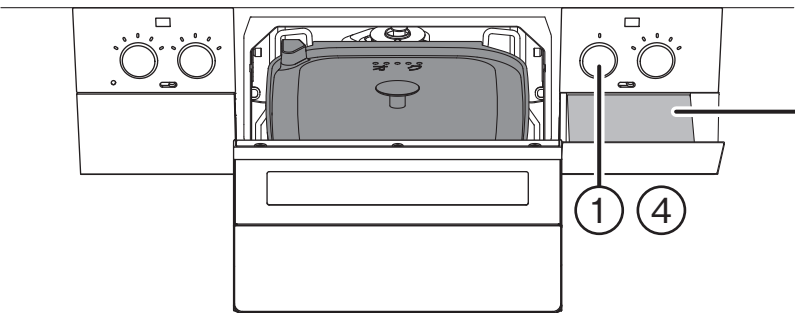
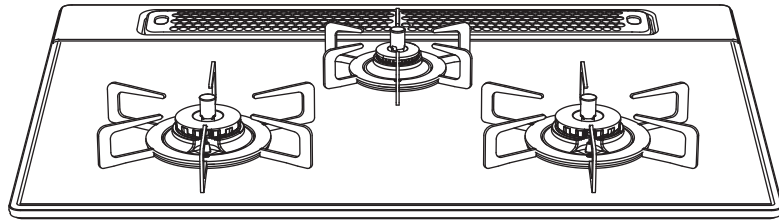
マルチグリル オートメニュー(ごはん)

マルチグリルでご飯を自動で炊き上げるモードです。

使用する容器  キャセロール

➡ 『マルチグリルを使う準備』(39ページ)
『炊飯の準備』(31ページ)をよく読み、
準備をする

モード	炊飯時間のめやす	1回で炊ける量	特長
ごはん	約26~35分 (むらし約10分を含む)	1.5~3合	白米をおいしく炊き上げます。



右操作部



②

ポイント

- ・むらし終了後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。余分な水分がとび、おいしくなります。

ご注意いただきたいこと

- ・炊飯途中で、マルチグリルとびらを開けないでください。
- ・消火後むらし(約10分)を必要とします。むらしをしないとうまく炊き上がりません。
- ・炊きこみごはんを炊くとき
 - ・ごはんモードで炊きこみごはんを炊くときは、ごはんに比べ約1割増しの水の量で調理してください。
 - ・お米に水分を吸収させるため、調味料などは炊く直前に入れてください。
 - ・具はお米の上に均等にのせ、お米と混ぜないでください。
 - ・具の大きさが小さいほうが上手に炊き上がります。
 - ・無洗米は焦げつきがきつくなる場合があります。

お知らせ

- ・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

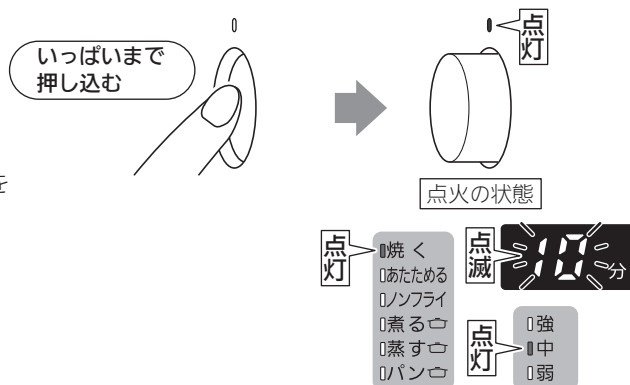
1 点火する

- 点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。

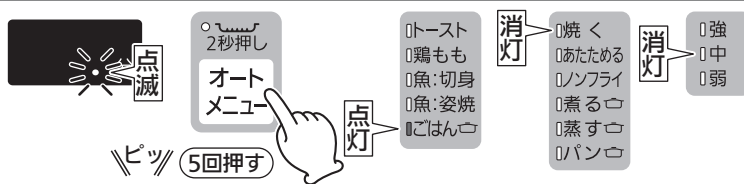
※タイマー表示が点滅している間(約20秒)は、オートメニューキーを受け付けますが、点灯が変わるとブザー音『ピピー』でお知らせし、操作を受け付けません。

※マルチグリルの点火／消火ボタンは回転しません。無理に回すと故障の原因になります。



2 オートメニューでごはんを設定する

- 着火後すぐにオートメニューキーを5回押し、ごはんを設定してください。

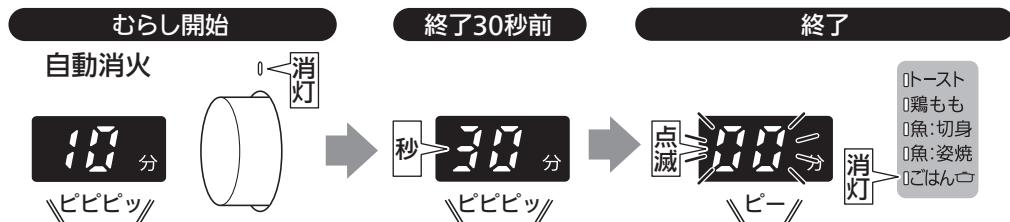


- 押すたびに、右図のように切り替わります。

※機器が調理時間を予測し、残り時間を表示するまで、マルチグリルタイマー表示のドットが点滅します。



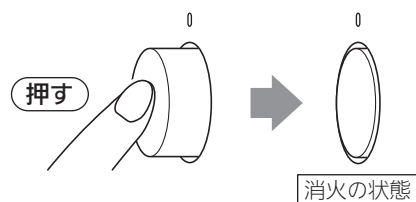
3 炊き上がると自動消火し、むらしを開始



※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。

4 消火の状態に戻す

- 点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



マルチグリル 調理モード

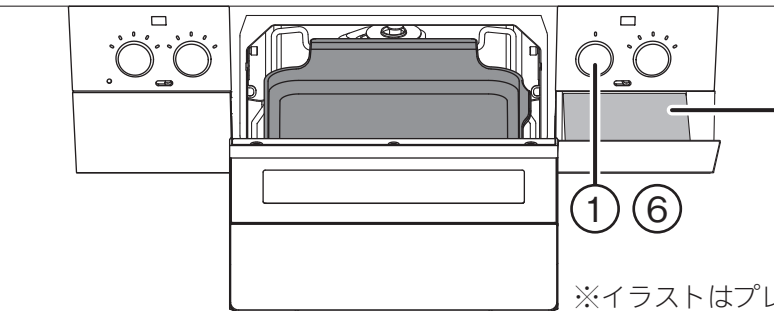
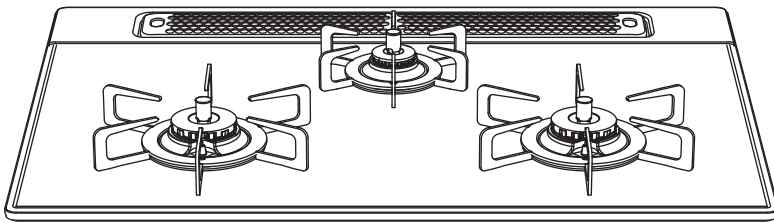
プレートパンで「焼く」、「あたためる」、「ノンフライ」、波型プレートパンで「焼く」、キャセロールで「煮る」、「蒸す」、「パン」の調理ができます。(37ページ)

※対応する調理物の種類と火加減については、付属のクッキングブックのめやす表を参照してください。
 ※波型プレートパンは「焼く」のみ使用できます。
 詳しくは、37・38ページを参照してください。

使用する容器

- プレートパン
- キャセロール
- 波型プレートパン

『マルチグリルを使う準備』(39ページ)をよく読み、準備をする



右操作部

トースト 焼く
 鶏もも あたためる 分
 魚:切身 ノンフライ
 魚:姿焼 煮る 強
 ごはん 蒸す 中
 パン 弱
 オートメニュー 調理モード 火加減
 マルチグリル 右コンロ

3秒押し 高温炒め
 2秒押し 温度

+

+

3秒押し
 2秒押し

※イラストはプレートパンを使用した場合です。

すぐに焼きたいときは

メニュー設定などが面倒なときは、点火/消火ボタンを押すと、「調理モード：焼く、火加減：中、タイマー：10分」を設定し、点火します。

お知らせ

・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

1 点火する

●点火/消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

- ※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。
- ※タイマー表示が点滅している間(約20秒)は、調理モードキーを受け付けますが、点灯に変わるとブザー音『ピピー』でお知らせし、操作を受け付けません。
- ※マルチグリルの点火/消火ボタンは回転しません。無理に回すと故障の原因になります。

奥いっぱいまで押し込む

点火の状態

点灯

点滅 10分

点灯

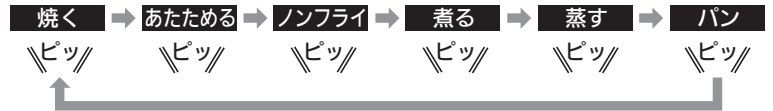
焼く
 あたためる
 ノンフライ
 煮る 強
 蒸す 中
 パン 弱

2 調理モードを設定する

- 着火後すぐに調理モードキーを押し、モードを設定してください。



- 押すたびに、右図のように切り替わります。



3 火加減を設定する

- 火加減キーを押し、火加減を設定してください。

※「煮る」、「蒸す」、「パン」の場合は、火加減の設定は不要です。



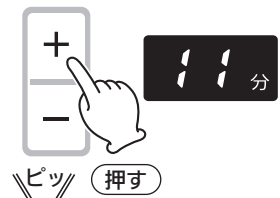
- 押すたびに、右図のように切り替わります。



4 タイマーを設定する

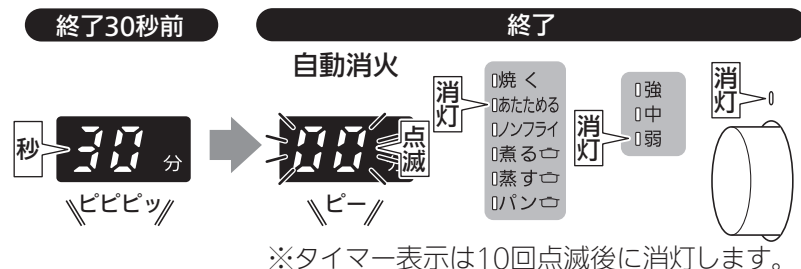
- 「+」、「-」キーを押して、タイマーを設定してください。

※モードによって設定できる時間が異なります。
 ※「焼く」、「あたためる」、「ノンフライ」: 1~20分
 「煮る」、「蒸す」、「パン」: 1~40分



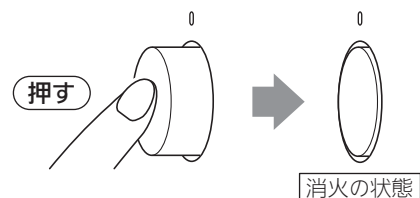
5 タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



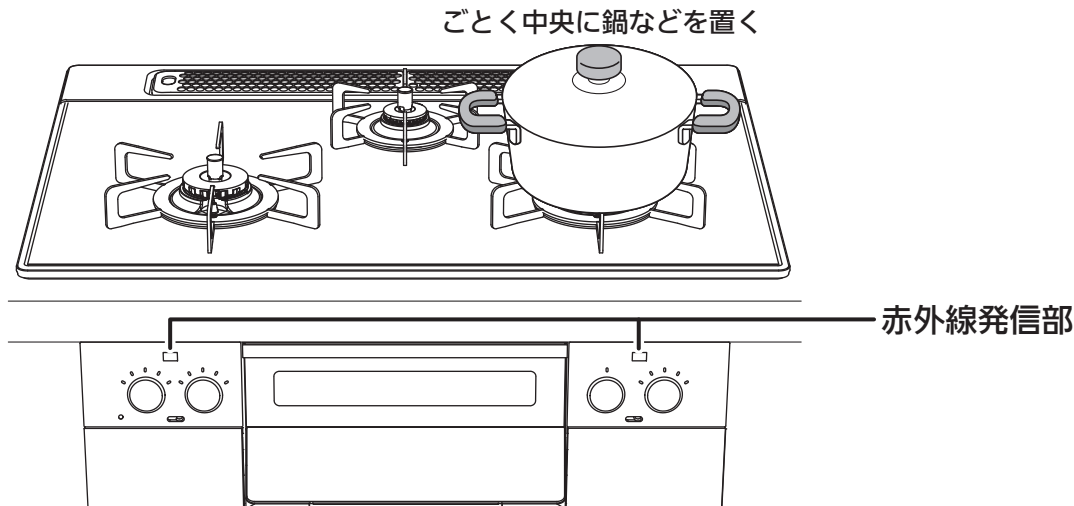
6 消火の状態に戻す

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



レンジフード連動機能

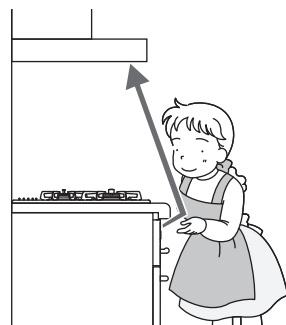
ガスビルトインコンロの点火や消火の操作に連動して、自動でレンジフードの運転、停止を行う機能です。



操作について

- レンジフードは、ガスビルトインコンロの点火操作と同時に自動で運転を開始します。
- 消火操作をしたときは自動で停止します。
※レンジフードのタイプにより、タイマー運転し、数分後や設定時間後に停止します。また、停止後に常時換気運転をするタイプもあります。
詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。
- 消火操作を行っても他のコンロやマルチグリルを使用している場合、レンジフードは停止しません。
- 点火/消火操作時はカウンターから約20~40cm離れ、機器の正面に立って操作してください。
レンジフード連動は、機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードで受信し、レンジフードを動作させます。

※連動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。

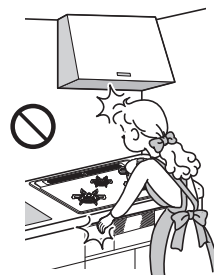


機器の正面に立って操作する

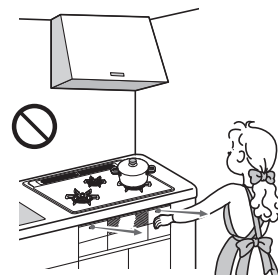
ご注意ください

下記の場合は、動作しないおそれがあるので注意してください。

- 赤外線発信部に近すぎる位置や離れて立っている。
- 前かがみで操作し、頭や手で赤外線がさえぎられている。
- 機器の横に立って操作している。
- テレビ、エアコンなどのリモコンを同時に操作している。
- 機器の赤外線発信部やレンジフード側の赤外線受信部が汚れている。
- 赤外線の反射しにくい服(黒い服やビロード、毛糸の服など)を着て操作している。
- レンジフード側の赤外線受信部に太陽光が当たったり、受信部と照明が近すぎる。



頭や手でさえぎらない



離れて操作しない

お願い

- 連動機能に対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。
※レンジフードの使いかたは、レンジフードの取扱説明書をよくお読みください。

お知らせ

- レンジフード連動機能は解除することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能) (51ページ)を参照してください。
- コンロ使用時に安心・安全機能がはたらき自動消火した場合、レンジフードは停止しません。
点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にするか、レンジフード側の操作部で停止してください。

各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

初期設定から、お好みの設定に変更できます。
※乾電池を抜いても、変更した設定はリセットされません。

項目番号	項目	説明	設定番号	設定内容
01	前回故障情報	故障状況を確認するための情報を表示します。		お知らせ表示と部位を交互に表示します。 (75・77ページ参照)
02	前々回故障情報			
03	コンロ消し忘れ消火機能	コンロ消し忘れ消火機能の時間を変更できます。 (全コンロ同時に変更されます)	3~12 ※1参照	30~120分 120分(初期設定)
04	湯わかしお知らせ時間	ふっとうのお知らせをするタイミングを5段階で設定できます。 (左右コンロ同時に設定が変更されます)	1	早め
			2	やや早め
			3	標準(初期設定)
			4	やや遅め
			5	遅め
05	ごはん炊き上げ調整	コンロのごはんの炊き加減を3段階で設定できます。	1	弱め(やわらかめ)
06	もっちり炊き上げ調整		2	標準(初期設定)
07	炊きこみおこげ調整	コンロの炊きこみごはんのおこげ加減を3段階で設定できます。	1	弱め(おこげ少なめ)
			2	標準(初期設定)
			3	強め(おこげ多め)
08	強火切替時のブザー音	コンロの火力を弱火から強火に自動で切り替えるときにお知らせするブザー音の有無を設定できます。	on	設定(初期設定)
09	感震停止機能	感震停止機能の有無を設定できます。	oF	解除
			on	設定(初期設定)
10	レンジフード連動機能	レンジフードをガスビルトインコンロと連動させる機能の有無を設定できます。	on	設定(初期設定)
			oF	解除
11	お知らせサイン	お知らせサインの有無を設定できます。	on	設定(初期設定)
			oF	解除
12	設定リセット	設定変更(カスタマイズ)した設定をすべて初期設定に戻します。		<リセット方法> 右コンロ用 「+」、「-」キー同時3秒押し

※1：消し忘れ消火機能の設定時間と設定番号

設定番号	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
コンロ消し忘れ消火機能設定時間	30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
連続使用可能時間	通常時									
	30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
タイマー設定可能時間	高温炒めモード使用時									
	30分	40分	50分	60分	60分	60分	60分	60分	60分	60分
1~120分										

※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合は、コンロの連続使用可能時間も変更されますので注意してください。
ただし、通常時のタイマーモード使用時は、タイマー設定時間を優先します。

例)コンロ消し忘れ消火機能の設定時間が90分の場合

コンロの連続使用可能時間：90分、高温炒めモード使用時は60分、タイマー設定可能時間：1~120分となります。

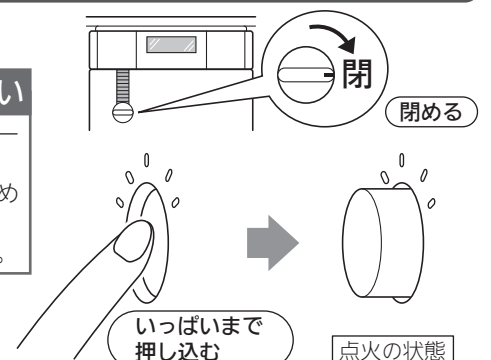
1 設定準備をする

- ガス栓を『閉』の状態にしてください。

設定変更操作時に下記の機能がはたりますが、操作を続けてください

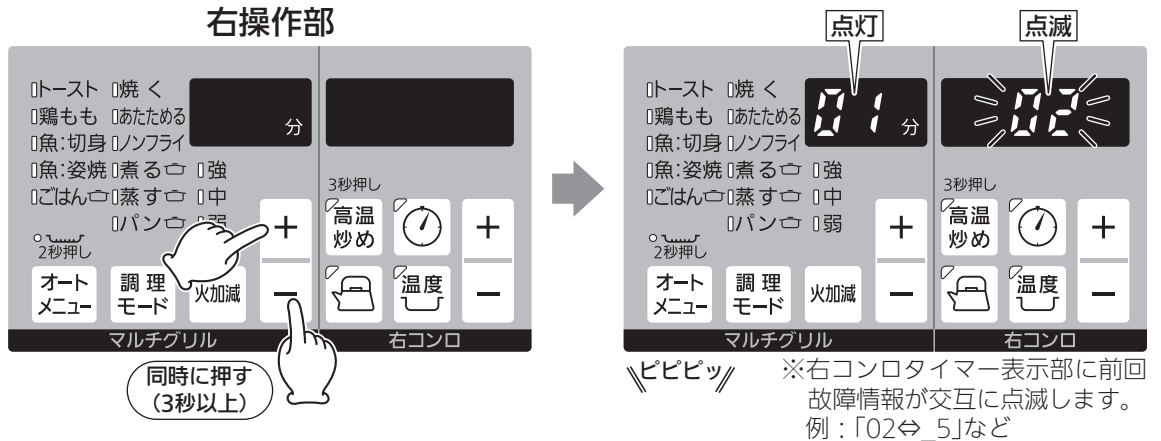
※「点火の状態」にすると、着火しないため、ブザー音でお知らせし、コンロタイマー表示部に『11または12⇄_1または_2または_3』が点滅表示されます。
※点火/消火ボタンを押し込むと、スパーク(パチパチ)しますので、ガス栓を閉めても配管内に残ったガスにより、着火する場合があります。
※お知らせ機能により、「点火の状態」より1分経過するとブザー音『ピピッ』(5回)が鳴ります。

- 鍋などを置いてからいずれかのコンロの点火/消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。



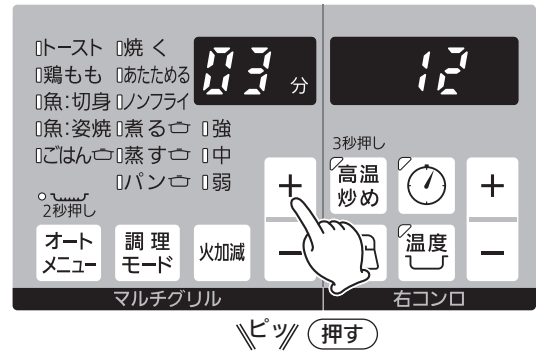
① 設定準備をする(続き)

- 点火操作後10秒以内に、マルチグリル用「+」、「-」キーを同時に3秒以上押してください。
マルチグリルタイマー表示部に項目番号、右コンロタイマー表示部に設定番号が表示されます。



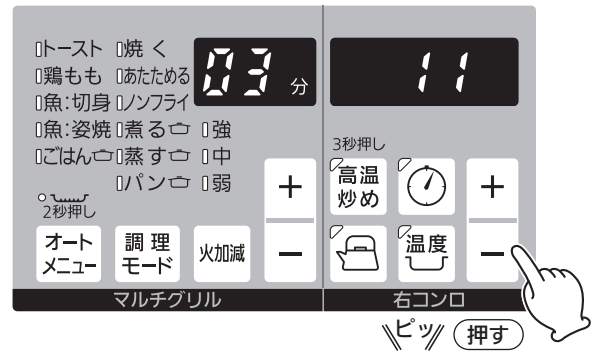
② 変更する項目を選択する

- マルチグリルタイマー「+」、「-」キーを押し、変更したい項目番号を選択してください。
例) マルチグリルタイマー表示部「03」の場合



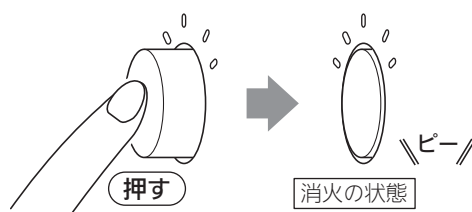
③ 設定内容を選択する

- 右コンロ用「+」、「-」キーを押し、変更したい設定番号を選択してください。
※項目番号「12」(設定リセット)時は、設定がリセットされると、「00」が点灯します。
※他の項目を続けて変更することができます。

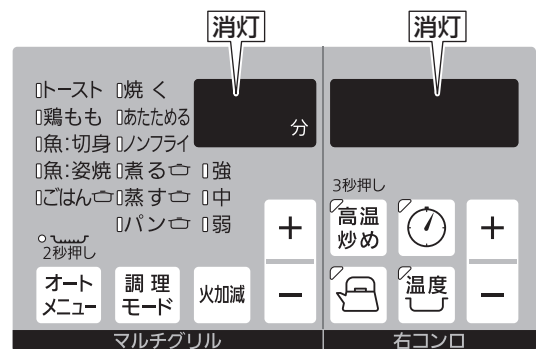
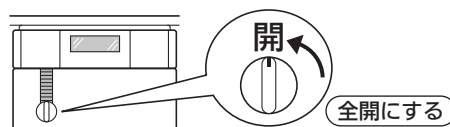


④ 設定を確定する

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻して、設定を確定してください。
※最後の操作から約30秒経過すると、ブザー音『ピー』でお知らせし、設定が確定します。
ただし、この場合はコンロタイマー表示部に『11または12⇄_1または_2または_3』が点滅表示する場合があります。
点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。



- ガス栓を『開』の状態にしてください。



日常点検とお手入れ

- ・日常の点検とお手入れは必ず行ってください。
- ・煮こぼれや、誤って鍋をひっくり返すなど、機器内に多量の煮汁などが入った場合は、機器の故障や、機器寿命が短くなるおそれがありますので、東邦ガス修理受付ダイヤルにお問い合わせください。

日常点検について

機器のまわりに可燃物などはありますか？

機器のまわりに可燃物がないようにしてください。(8ページ)

各部品は正しく取り付けられていますか？

バーナーキャップ、ごとくなど正しく取り付けられた状態でお使いください。(57～58ページ)

汚れていませんか？

煮こぼれやマルチグリル使用後などで機器が汚れているときはお手入れしてください。
温度センサーを押し、スムーズに上下に動くか確認してください。
汚れていると動きが悪くなり、温度センサーが正しくはたらかない場合があります。(58ページ)
スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

警告



必ず守る

- ・お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷めてから手袋をはめて行うとくにマルチグリル排気口の内側(奥側)、マルチグリル庫内をお手入れするときは、十分注意する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。
- ・点火/消火ボタンをロックする(22ページ)
誤って点火/消火ボタンを押すと、やけどの原因になります。
- ・お手入れ後は、機器およびマルチ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する火災の原因になります。

お願い

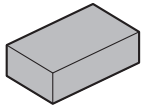
- ・道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- ・食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んで、使用してください。
また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなる場合があります。
- ・汚れたままにすると汚れがこびり付き、取れにくくなりますので、使用の都度お手入れしてください。
煮こぼれをしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、外れにくくなったり、故障の原因になります。
※とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
- ・バーナーキャップ、ごとく、マルチグリル排気口カバー、マルチグリル排気口ちり受け、マルチグリル部品(マルチグリルとびら、マルチグリル専用容器、プレート支持枠、サイドカバー)は取り外して洗うことができます。それ以外の部品は、絶対に取り外さないでください。
※マルチグリルバーナー部(上下)は取り外しできない構造になっていますので、触らないでください。

ステンレス製の部品について

- ・商品コードの末尾が(STPS)、(STOR)、(STRS)のごとくの材質として、ステンレスを採用しています。
 - ・ステンレスは、その美しさに加えて錆や腐食に対し優れた特性を備えていますが、反面、炎で熱せられると変色し、色調が変化する特性も持っています。
 - ・コンロを使用すると、ごとくが変色しますが、これは異常ではありません。
専用のステンレス用クリーナー(81ページ)で、お手入れすることができます。
(ごとくの炎が当たる部分などは、高温となるため変色が残ります。)
- ※コンロを使用すると再度変色します。

お手入れ道具、洗剤について

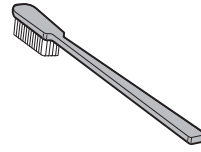
適しているもの



やわらかいスポンジたわし



やわらかい布



やわらかい歯ブラシ



台所用中性洗剤

マルチグリル専用容器 トッププレート(ガラス面)のみ



ガラストップコンロ用
クリーナー(81ページ)



クリームクレンザー
※常用しないでください



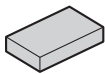
メラミンスポンジ

ステンレス製のごとくのみ



ステンレス用クリーナー(81ページ)
※常用しないでください。

⊘ 適していないもの



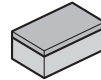
ナイロンたわし



亀の子たわし



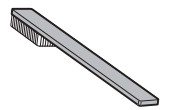
金属たわし



スポンジたわしの硬い面



メラミンスポンジ



硬いブラシ



みがき粉



クレンザー



歯みがき粉



クリーム
クレンザー



漂白剤、
酸性洗剤、
アルカリ性洗剤



弱酸性洗剤、
弱アルカリ性洗剤



シンナー、
ベンジン、
アルコール



重曹

・表面のキズや、表面が変質し、はがれ、変色、さび、割れ、トッププレート外周枠のはがれの原因になります。

直接かけて使用しない



スプレー式洗剤

・直接かけて使用すると機器内部に洗剤が入り、故障の原因になります。必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。

絶対に使用しない



可燃性スプレー、浸透液、潤滑剤

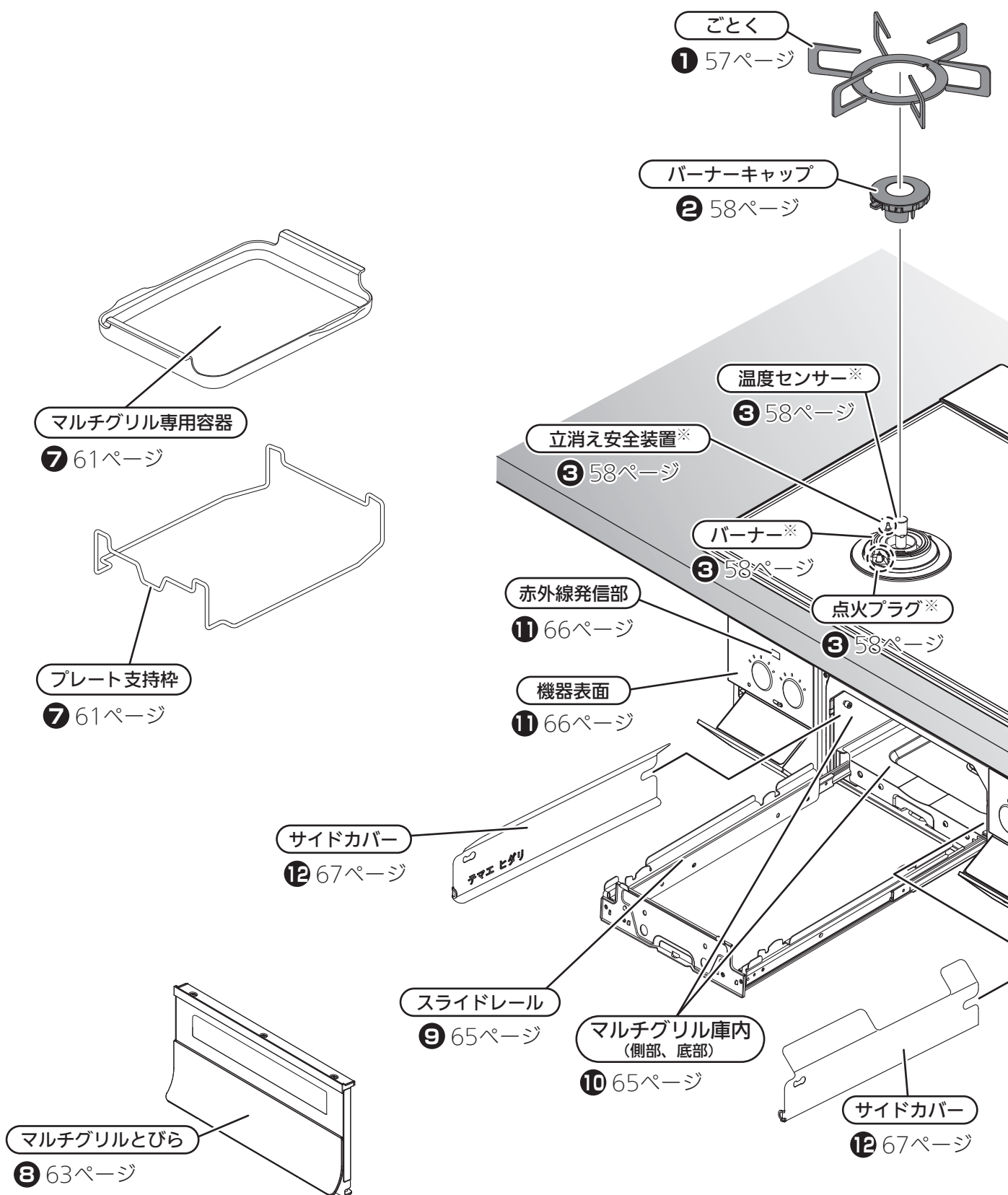
・引火して火災の原因になります。

お手入れ

お手入れできる部品

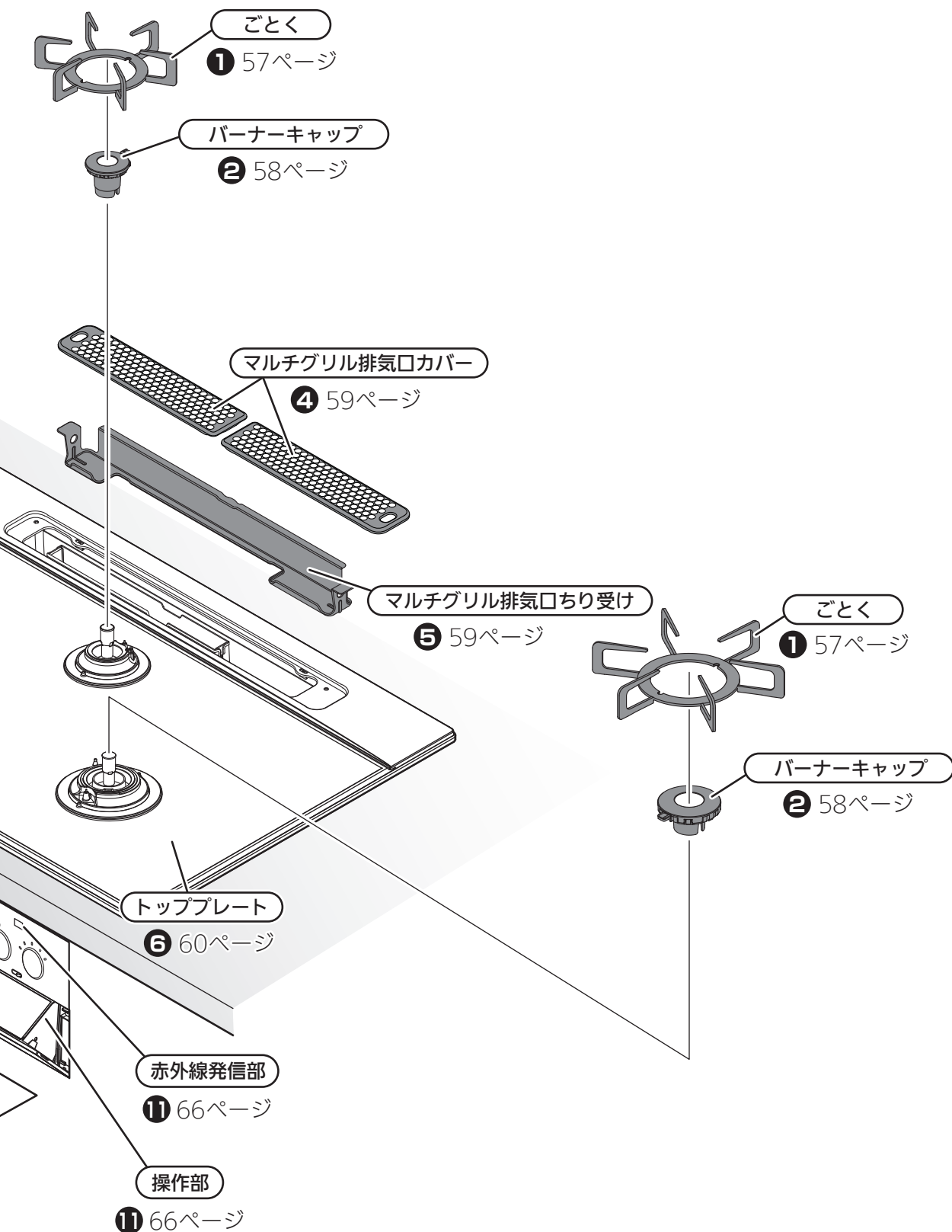
◎マークの説明 (例) **ごとく** : 部品の名称

① 57ページ : 取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかたの参照番号と参照ページ



※バーナー、温度センサー、点火プラグ、立消え安全装置は、すべてのコンロバーナーに付いています。

- ◎お手入れの前には、
 - ・機器が冷めていることを確認する
 - ・ガス栓を閉める
 - ・点火/消火ボタンをロックする(22ページ)
 - ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、マルチグリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する



お知らせ

・ごとく、バーナーキャップ、マルチグリル排気口カバー、マルチグリル排気口ちり受け、マルチグリル専用容器、プレート支持枠、サイドカバーは消耗部品です。
東邦ガス修理受付ダイヤルにお問い合わせください。

お手入れ

取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

1

ごとく

取り外しかた ・ごとくを真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。

お手入れ方法

・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あと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※汚れがついたまま使用すると、汚れが落ちにくくなります。

取れにくい汚れのときは・・・

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※ステンレス仕様のごとくが変色した場合は、やわらかい布やスポンジ、丸めたラップに専用のステンレスクリーナー(81ページ)をつけてこすり、ふき取ってください。

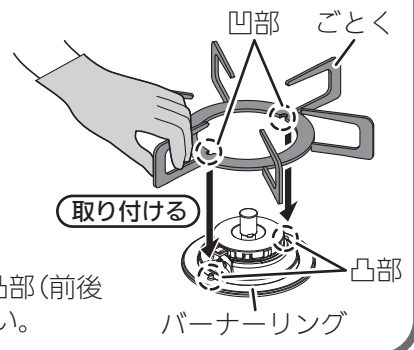
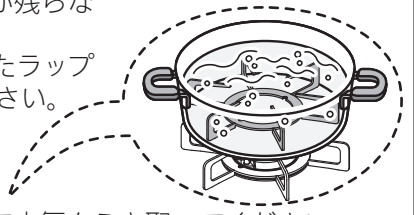
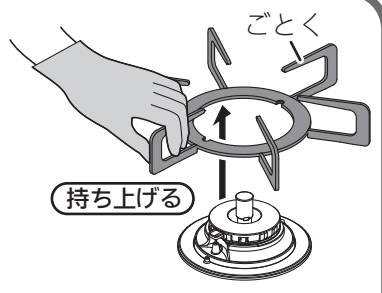
それでも汚れが取れないとき!

・煮洗いするとさらに汚れが取れやすくなります。
水を入れた大きめの鍋で約30分加熱し、冷ましてから取り出し、水洗いして水気をふき取ってください。
※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。
※ごとく、マルチグリル排気口カバー以外は、煮洗いたないでください。

ゴム足について(アルミトッププレート仕様のみ)

- ・ごとくのゴム足に煮汁や調味料が付着しても問題ありませんが、こまめに掃除してください。
- ・ゴム足とごとくのすき間に汚れがたまった場合は、中性洗剤と歯ブラシなどでお手入れしてください。
- ・ゴム足は、ごとくにはめ込むため、無理に引っ張ったり押し下ると、外れたり破れたりするので注意してください。
- ・お手入れ後、ごとくのゴム足が外れていないか確認してください。外れるとごとくのガタツキやトッププレートのキズの原因になります。

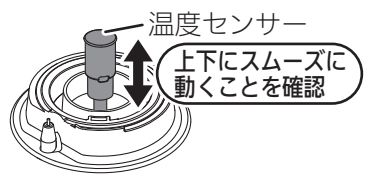
取り付けかた ・ごとく内側の凹部(前後2カ所)を、バーナーリングの凸部(前後2カ所)に入れて、浮きがないように取り付けしてください。



⚠️ 注意

! 温度センサーは、こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する

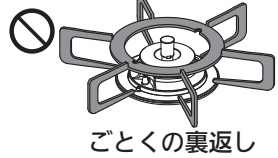
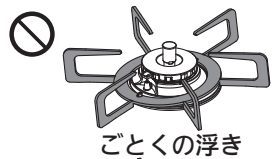
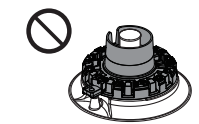
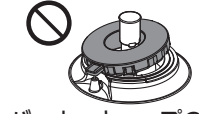
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。
また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。
密着しない場合、点検、修理を依頼してください。



! ごとくに取り付けられているゴム足が外れていないか確認する(アルミトッププレート仕様のみ)
ゴム足が外れていると、トッププレートのキズやごとくのガタツキの原因になります。

! バーナーキャップは正しく取り付ける
誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、
・点火しない場合があります。
・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。
・機器寿命が短くなるおそれがあります。

! ごとくは正しく取り付ける
誤った取り付けかた(浮き、裏返し、ズレなど)で使用すると、鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりし、やけど、点火不良、不完全燃焼、変形の原因になります。また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートにキズがついたり、ガラスが割れる原因になります。



- ◎お手入れの前には、
 - ・機器が冷めていることを確認する
 - ・ガス栓を閉める
 - ・点火/消火ボタンをロックする(22ページ)
 - ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないことを確認する

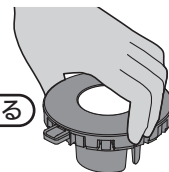
2

バーナーキャップ

取り外しかた

- ・バーナーキャップを真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。

持ち上げる



お手入れ方法

- ・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あと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

※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。

取れにくい汚れのときは・・・

- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

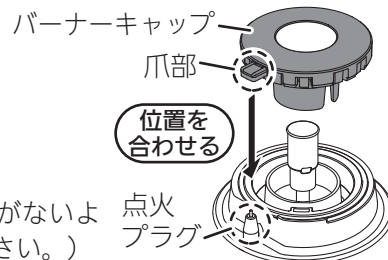
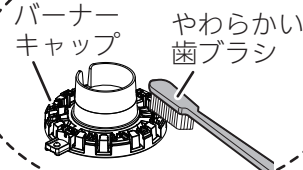
目づまりしたときは

- ・凹部や溝部は、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。こびり付いた汚れは、つまようじなどで取り除いてください。

※目づまりや汚れは、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

取り付けかた

- ・バーナーキャップの爪部が、点火プラグの真上にくるように合わせ、浮きがないように取り付けてください。(点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。)



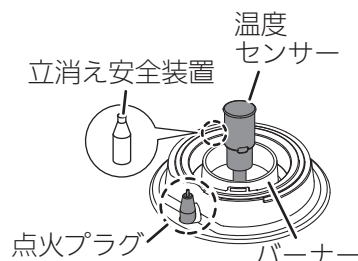
3

バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサー

※バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーは取り外せません。

お手入れ方法

- ・水を含ませて、かたくしぼった布で煮こぼれなどの汚れをふき取ったあと、水分が残らないように乾いた布で再度ふき取ってください。
- ※温度センサーをお手入れするときは、温度センサーが曲がらないように、片手を添えてください。
- ※洗剤などは使用しないでください。
- ※点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーはキズつけたり、衝撃をあたえないようにしてください。位置が変わったり、傾くと安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。
- ※点火プラグ、立消え安全装置の汚れは、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

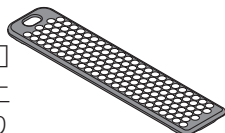


4

マルチグリル排気口カバー

取り外しかた

- マルチグリル排気口カバーを真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。



お手入れ方法

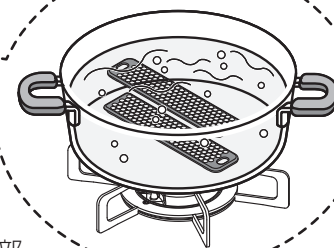
- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

取れにくい汚れのときは・・・

- 台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

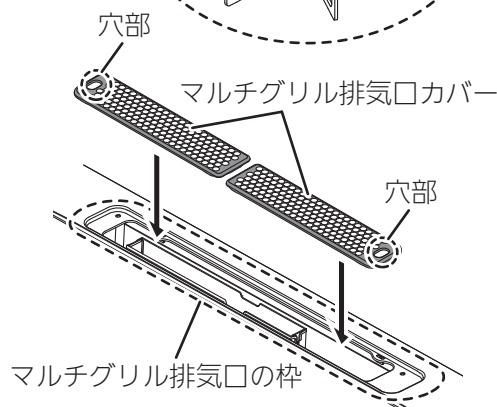
それでも汚れが取れないとき！

- 煮洗いするとさらに汚れが取れやすくなります。
- 水を入れた大きめの鍋で約30分加熱し、冷ましてから取り出し、水洗いして水気をふき取ってください。
- ※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。
- ※ごとく、マルチグリル排気口カバー以外は、煮洗いしないでください。



取り付けかた

- マルチグリル排気口カバーの穴部を端に向けて、マルチグリル排気口の枠に合わせて、取り付けてください。
- ※マルチグリル排気口カバーを正しく取り付けないと、マルチグリル使用時に焼け足りなかったり、焼きムラの原因となります。



5

マルチグリル排気口ちり受け

取り外しかた

- マルチグリル排気口カバー(4)を取り外し、マルチグリル排気口ちり受けの指かけ部に指を引っ掛け、真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。
- ※コンロ下にガスオープンが設置されている場合は、マルチグリル排気口ちり受けは取り付けられていません。

お手入れ方法

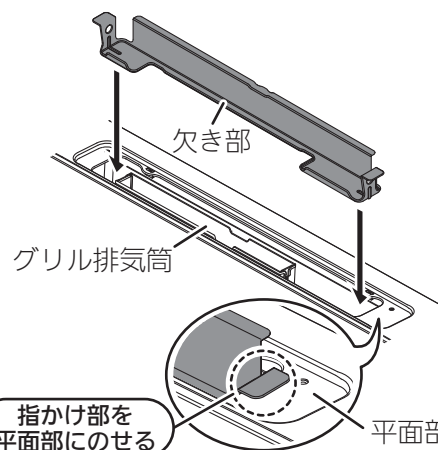
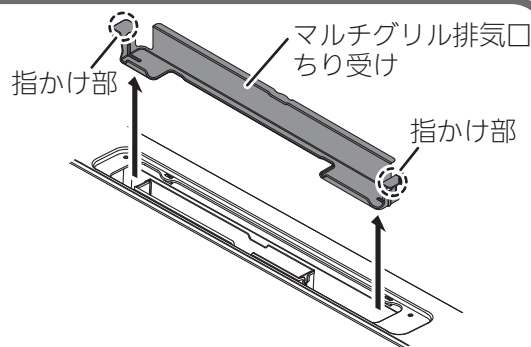
- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

取れにくい汚れのときは・・・

- 台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

取り付けかた

- 指かけ部を上にし、欠き部をマルチグリル排気筒に合わせ、指かけ部が平面部にのるように取り付けてください。



- ◎お手入れの前には、
 - ・機器が冷めていることを確認する
 - ・ガス栓を閉める
 - ・点火/消火ボタンをロックする(22ページ)
 - ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないことを確認する

6

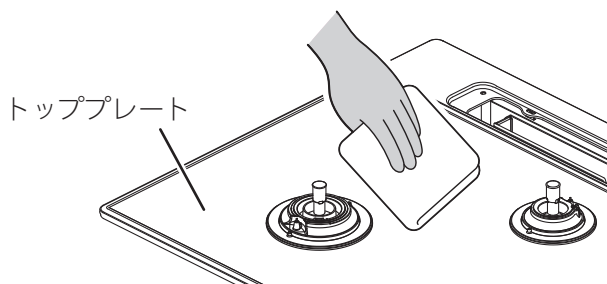
トッププレート

※トッププレートは取り外せません。

※トッププレートは①～②、④～⑤の部品を取り外してから、お手入れしてください。

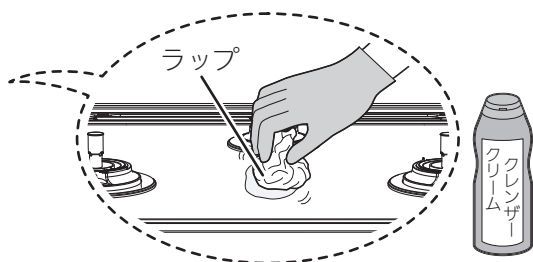
お手入れ方法 (ガラスストッププレート仕様)

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
- ※煮こぼれした場合は、その都度必ずふき取ってください。煮こぼれを放置されますと、バーナーリングのすき間よりトッププレート内部に煮汁が入り、トッププレートの変色の原因になります。



ガラス部の取れにくい汚れは・・・

- ・メラミン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップに専用のガラストップコンロ用クリーナー(81ページ)やクリームクレンザーをつけてこすり、ふき取ってください。
- ※クリームクレンザーは常用しないでください。また、ガラス部以外には使用しないでください。塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因になります。



お手入れ方法 (アルミトッププレート仕様)

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
- ※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、こびりついて取れにくくなり、シミが残ることがあります。使用のたびにこまめにふき取ってください。とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。

お願い

トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルに連絡してください。貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

7

マルチグリル専用容器、プレート支持枠

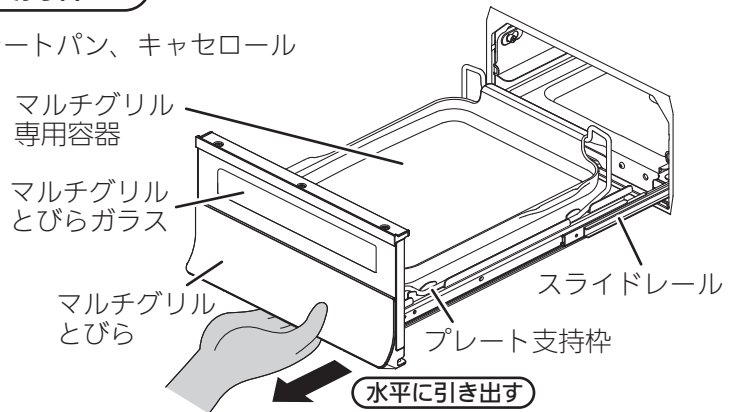
※マルチグリル専用容器：プレートパン、波型プレートパン、キャセロール

取り外しかた

① マルチグリルとびらを持って、水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出してください。

※マルチグリル使用直後は、マルチグリルとびらやマルチグリルとびらガラス、マルチグリル専用容器、プレート支持枠、スライドレールが熱くなっていますので注意してください。

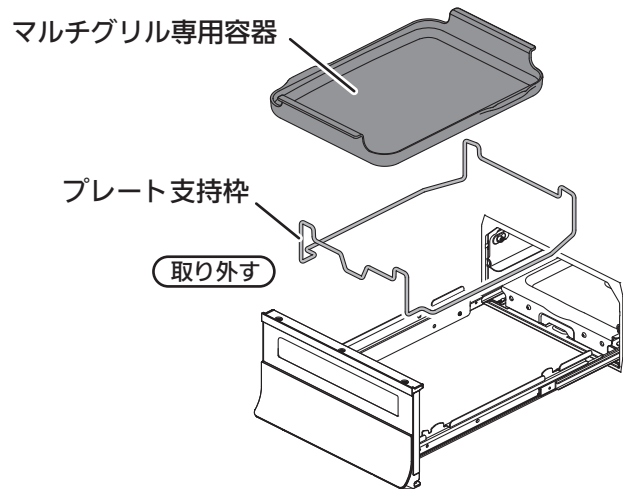
※スライドレールは取り外せません。
※図はプレートパンの場合です。



② マルチグリル専用容器、プレート支持枠の順に、一つずつ持ち上げて取り外してください。

※マルチグリル専用容器を取り外すときは、たまった調理物の脂などをこぼさないよう注意してください。

※図はプレートパンの場合です。



お手入れ方法

マルチグリル専用容器

- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ・汚れがこびりついたときは、容器に水を入れてしばらく置いたあと、台所用中性洗剤で汚れを落としてください。

※マルチグリル専用容器が十分冷めてからお手入れを行ってください。

※金属たわしなどは、塗装のはがれなどの原因になるので、使わないでください。

※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、塗装のはがれなどの原因になったり、脂汚れで発火することがあります。

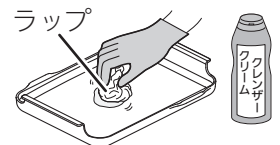
また、食材がくっつく原因になります。

※食器洗い乾燥機を使用して、お手入れをしないでください。

部品の変色や、塗装のはがれなどの原因になります。

取れにくい汚れのときは・・・

- ・メラミン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこすり、ふき取ってください。
- ※クリームクレンザーは常用しないでください。
(塗装の表面にキズがつき、変色の原因になります。)



プレート支持枠

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。

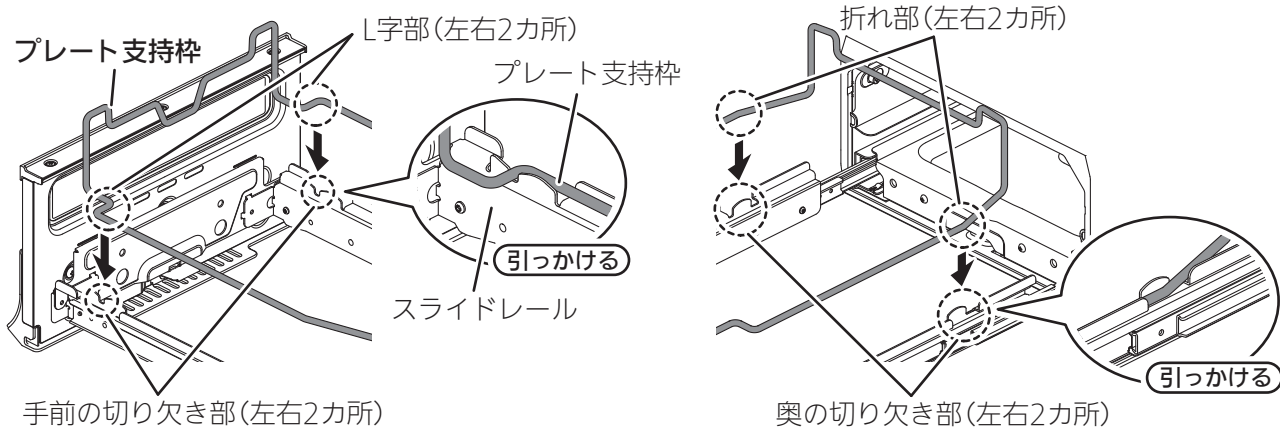
取れにくい汚れのときは・・・

- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

- ◎お手入れの前には、
 - ・機器が冷めていることを確認する
 - ・ガス栓を閉める
 - ・点火/消火ボタンをロックする(22ページ)
 - ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、マルチグリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する

取り付けかた

- ・プレート支持枠のL字部(左右2カ所)をスライドレールの手前の切り欠き部(左右2カ所)に、プレート支持枠の折れ部(左右2カ所)をスライドレールの奥の切り欠き部(左右2カ所)に引っかける。



マルチグリル専用容器を取り付ける場合

- ・マルチグリルを使う準備(40ページ)の「②マルチグリル専用容器をセットする」を参照してください。

マルチグリルとびらが閉まりにくい場合や、こすれる音がする場合は、マルチグリルとびら、マルチグリル専用容器、プレート支持枠が正しく取り付けされていません。そのまま押し込むと、変形や破損の原因になりますので、正しく取り付け直してください。

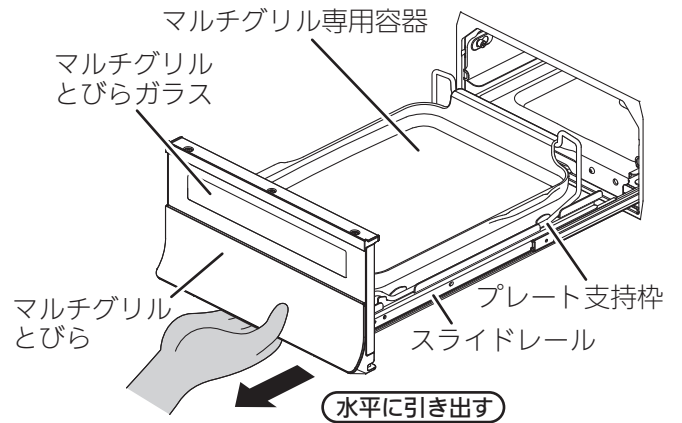
8

マルチグリルとびら

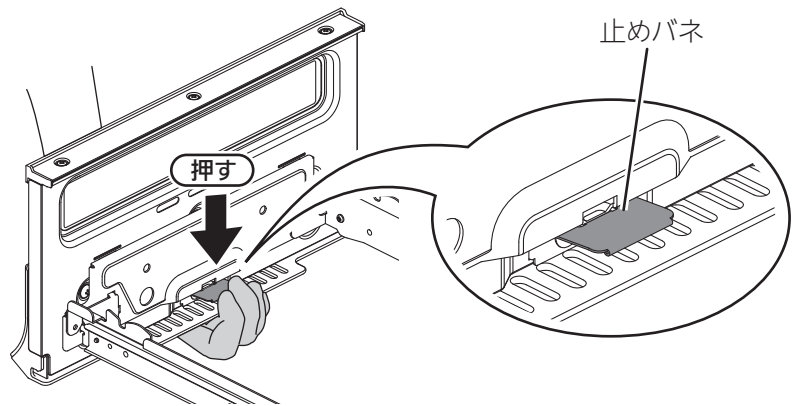
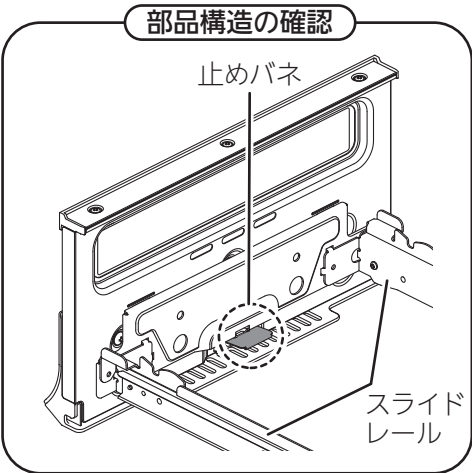
取り外しかた

- プレート支持枠を取り付けた状態では、マルチグリルとびらは正しく取り外すことができません。
- 無理な取り外しにより、強い力を加えると、マルチグリルとびら、スライドレールの変形や損傷の原因となって、マルチグリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。

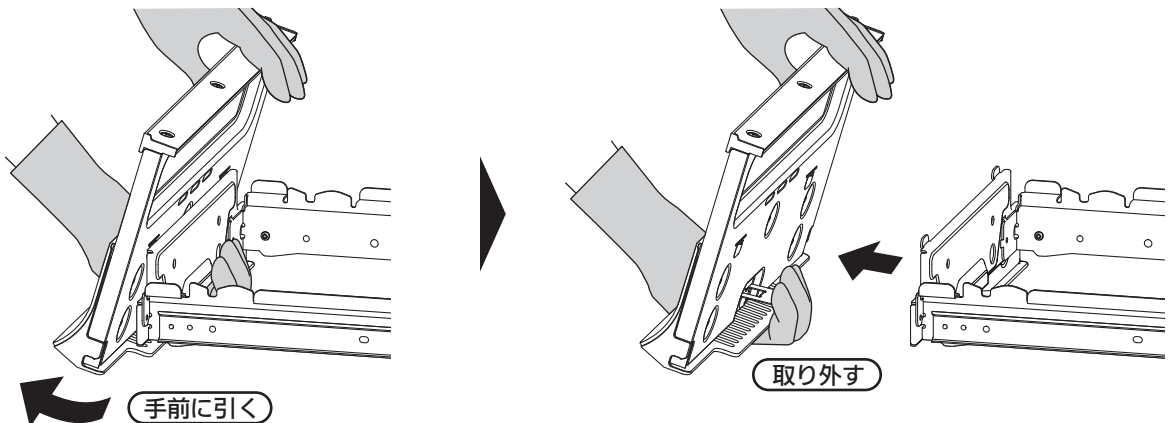
- 1 マルチグリルとびらを持って、水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出してください。
※マルチグリル使用直後は、マルチグリルとびらやマルチグリルとびらガラス、スライドレールが熱くなっていますので注意してください。
※スライドレールは取り外せません。
- 2 マルチグリル専用容器、プレート支持枠(7)を取り外してください。
※図はプレートパンの場合です。



- 3 マルチグリルとびらの下から手を回し、スライドレールとマルチグリルとびらを固定している止めバネを指先で押し下げてください。



- 4 片手を添えながら、手前に引いて取り外してください。



◎お手入れの前には、

- ・機器が冷めていることを確認する
- ・ガス栓を閉める
- ・点火/消火ボタンをロックする(22ページ)
- ・手袋をする

◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする

◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする

◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、マルチグリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する

お手入れ方法

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。

※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残る場合があります。

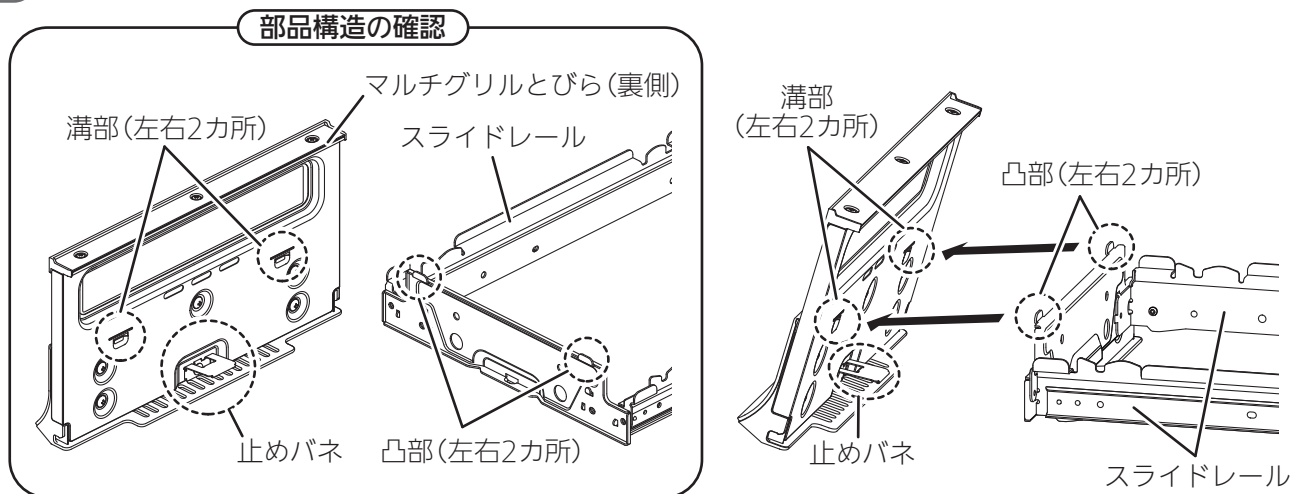
取れにくい汚れのときは・・・

- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

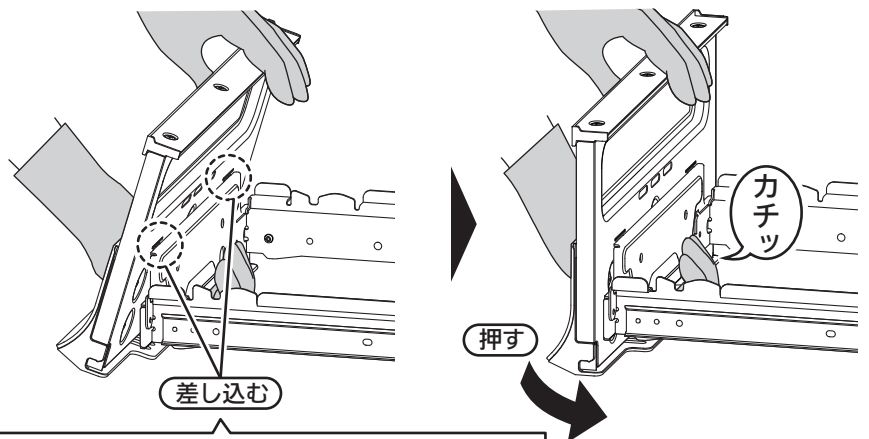
取り付けかた

- ・プレート支持枠を取り付けた状態では、マルチグリルとびらは正しく取り付けできません。
- ・無理な取り付けにより、強い力を加えると、マルチグリルとびら、スライドレールの変形や損傷の原因となって、マルチグリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。

① マルチグリルとびらの溝部(左右2カ所)に、スライドレールの凸部(左右2カ所)を差し込む。



② マルチグリルとびらの下部を『カチッ』と音がするまで押す。



マルチグリルとびらの溝部(左右2カ所)に、スライドレールの凸部(左右2カ所)を差し込む。

マルチグリルとびらが閉まりにくい場合や、こすれる音がした場合は、マルチグリルとびらが正しく取り付けられていません。そのまま押し込むと、変形や損傷の原因になりますので、再度正しく取り付けてください。

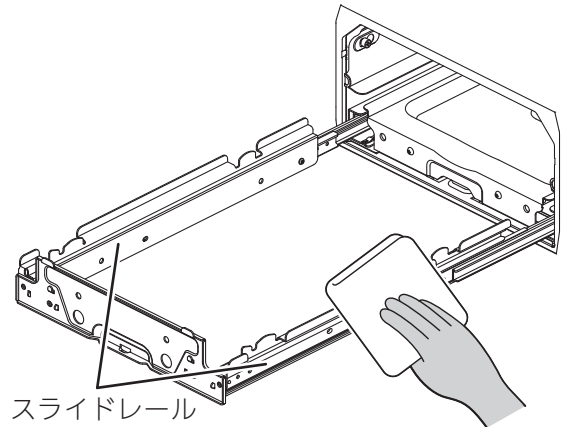
9

スライドレール

※スライドレールは取り外せません。

お手入れ方法

- 水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。



スライドレール

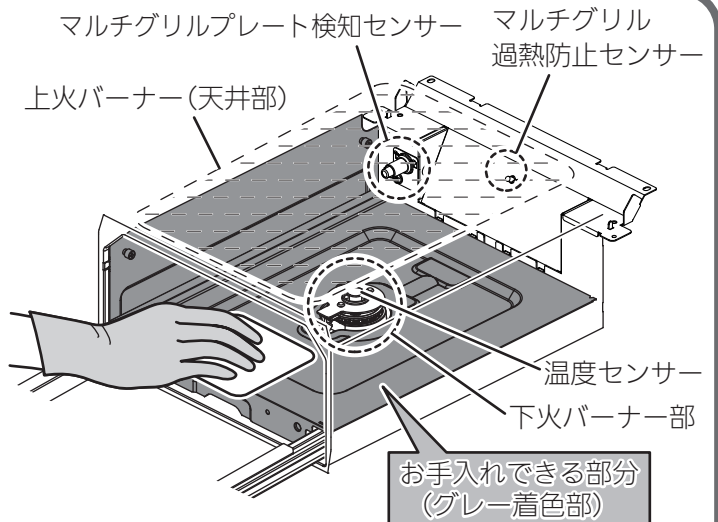
10

マルチグリル庫内(側部、底部)

※マルチグリル庫内の部品は取り外せません。

お手入れ方法

- 水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
水ぶきで汚れが取れないときは、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。



※マルチグリルバーナー部(上下)には触らないでください。

炎口がつまり燃焼不良、途中消火の原因になります。

また、下火バーナー部には温度センサー、奥の壁部分にはマルチグリル過熱防止センサー、マルチグリルプレート検知センサーが取り付けられているので触らないでください。

位置が変わったり、傾くと早切れや安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。

※イラストはわかりやすくするため、マルチグリル庫内天井部を透過させて表現しています。

◎お手入れの前には、

- ・機器が冷めていることを確認する
- ・ガス栓を閉める
- ・点火/消火ボタンをロックする(22ページ)
- ・手袋をする

◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする

◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする

◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、マルチグリルとびらや操作部がスムーズに開閉できることを確認する

11

機器表面、操作部、赤外線発信部

※機器表面、操作部、赤外線発信部は取り外せません。

お手入れ方法

- ・乾いた布でよくふいてください。

取れにくい汚れのときは・・・

- ・台所用中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

※機器表面や操作部に洗剤や水分が残ると、シミや変色の原因になります。

※赤外線発信部に洗剤や水分が残ると、レンジフード連動機能が正しくはたらかない原因になります。

※機器表面にはクリアコートを施していますので、強くこすらないでください。
強くこすると、くすみやクリアコートのはく離の原因になります。



操作部ふたが機器本体から外れた場合

- ・乾電池を交換する(20ページ)の「操作部ふたが機器本体から外れた場合」を参照してください。

パネルふたが機器本体から外れた場合

※必ずマルチグリルとびらを引き出した状態で行ってください。

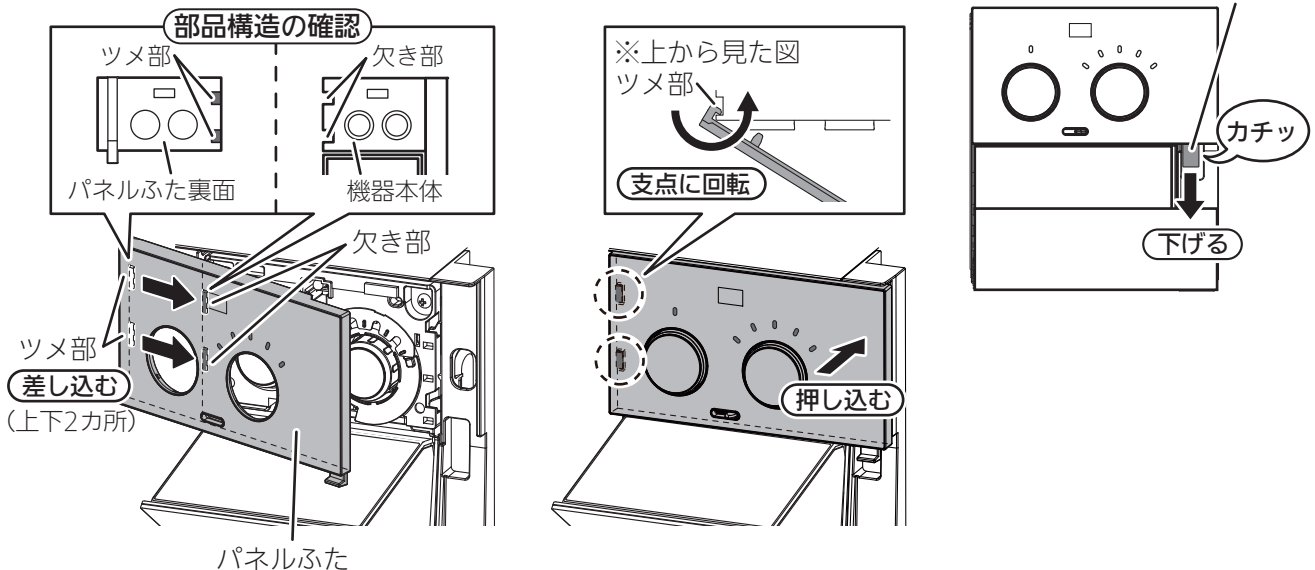
※点火/消火ボタンが「消火の状態」でパネルふたを取り付けてください。

※イラストは右パネルふたで説明しています。

左パネルふたも同じ要領で取り付けてください。ただし、欠き部やツメ部、ロックバーの位置が左右逆になりますので、注意してください。

※イラストはわかりやすくするため、パネルふたを透過させています。

- 1 パネルふた(裏面)のツメ部(2カ所)を機器本体の欠き部に合わせて、マルチグリル側から差し込んでください。
- 2 パネルふたのツメ部を支点に回転させ、パネルふたを押し込んでください。
- 3 ロックバーを『カチッ』と音がするまで下げてください。



※ツメ部が機器本体の欠き部にきちんと差し込まれているか、また、パネルふたの浮き、外れがないか確認してください。

12

サイドカバー

取り外しかた

① 右手でサイドカバーを押さえ、左手で指かけ部を持って、まっすぐ手前に引き出してください。(手前のフックを見ながら、ゆっくりサイドカバーを手前にスライドさせてください。)

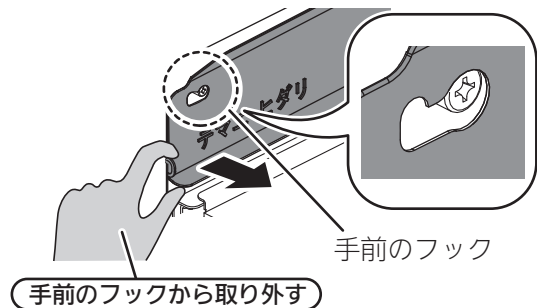
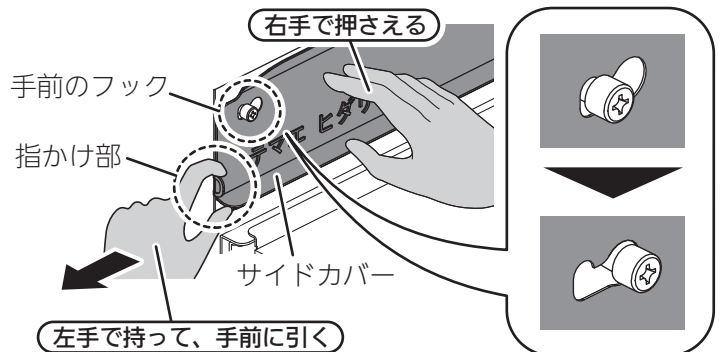
※マルチグリル庫内の手前と奥にフックがあります。

② サイドカバーを手前のフックから取り外してください。

※サイドカバーには、(左)(右)があります。

※右図はサイドカバー(左)の場合です。

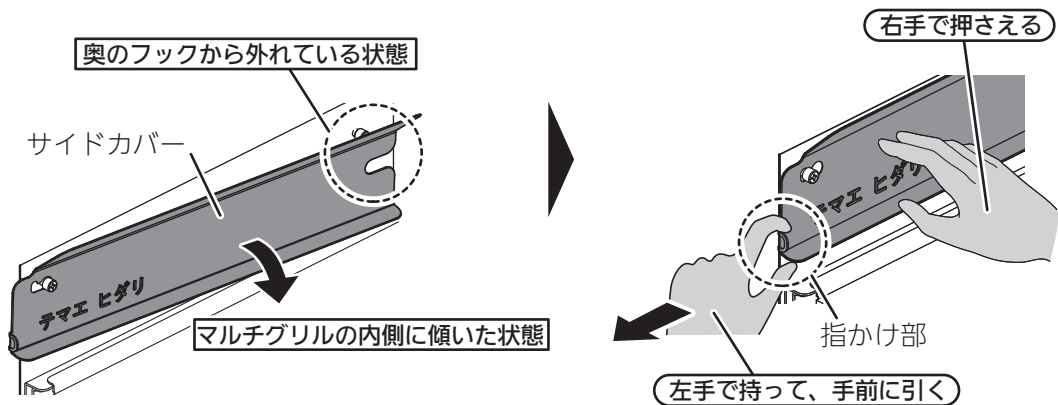
サイドカバー(右)は左手でサイドカバーを押さえ、右手で指かけ部を持って取り外してください。



取り外しにくいときは・・・

・サイドカバーには、手前と奥にフックがあります。引き出す際、先に奥のフックから外れると、マルチグリル内側に傾き、マルチグリルとびらが引き出しにくくなったり、プレート支持枠にサイドカバーが引っかかり、途中までしか開かなくなる場合があります。

傾いたときは無理に引き出さず、マルチグリルとびらを開閉したり、サイドカバー側面を手で押さえ、サイドカバーをまっすぐの状態にするとサイドカバーの引っかかりがなくなり、マルチグリルとびらを引き出すことができます。(マルチグリルとびらを外すことで、作業がしやすくなります。)



お手入れ方法

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。

※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、脂汚れで発火することがあります。

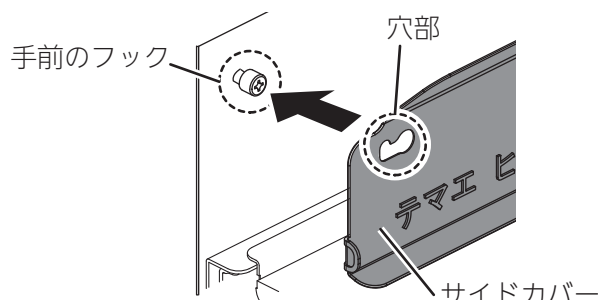
取れにくい汚れのときは・・・

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

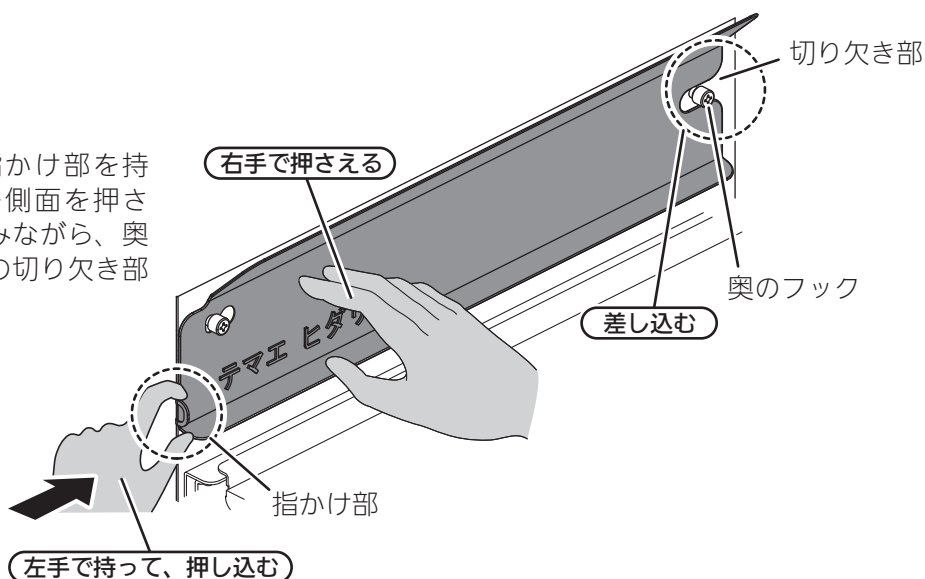
- ◎お手入れの前には、
 - ・機器が冷めていることを確認する
 - ・ガス栓を閉める
 - ・点火/消火ボタンをロックする(22ページ)
 - ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、マルチグリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する

取り付けかた

- ① 手前のフックにサイドカバーの穴部をサイドカバーの側面に手を添えて引っかけてください。



- ② 左手でサイドカバーの指かけ部を持ち、右手でサイドカバー側面を押さえ、まっすぐ奥に押し込みながら、奥のフックにサイドカバーの切り欠き部を差し込む。



※サイドカバーには、(左)(右)がありますので、注意してください。

(指かけ部の近くに“**テマエ ヒダリ**”または“**テマエ ミギ**”と表示しています。)

※図はサイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)は右手でサイドカバーの指かけ部を持ち、左手でサイドカバー側面を押さえて取り付けてください。

マルチグリルとびらが閉まりにくい場合や、こすれる音がする場合は、サイドカバーが正しく取り付けされていません。そのまま押し込むと、変形や破損の原因になりますので、サイドカバーを一旦取り外し、再度正しく取り付け直してください。

よくあるご質問

とくに多いご質問です

ご質問	回答	参照ページ
・点火／消火ボタンを押しても、点火しない	点火時は、点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。 ※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。	24・42
・コンロの火力が火力表示ランプの位置と異なる	自動的に火力を調節しているときは、火力表示と連動しません。 自動火力調節中の火力表示は、点火後、手動で火力調節した際の火力表示ランプの位置をキープし、自動火力調節中の火力の状態とは連動して表示しませんが、異常ではありません。	23
・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	安心・安全機能がはたらいっているためです。 自動的に火力を弱火に調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。 また、高温炒めキーを押すと、通常時より高温での調理ができますが、異常過熱を防止するために温度センサーの温度が上がりすぎたり、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。 ※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。	17・35
・電池交換サインが点滅している	乾電池が消耗しているためです。 新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。 乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。	19

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
点火すると他のバーナーも、スパーク(パチパチ)する	—	1カ所の点火操作ですべてのバーナーでスパークします。異常ではありません。	—
点火／消火ボタンから手を放してもスパーク(パチパチ)する	—	点火／消火ボタンから手を放してもスパークが続きます。(コンロ：最長約5秒、マルチグリル：最長約7秒)異常ではありません。	—
点火しない ご質問の詳細 ① 点火しない ② 点火しにくい ③ スパーク(パチパチ)しない ④ 点火してもすぐ消える	①②	乾電池が消耗しています。新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。	19
	③④	煮こぼれなどによりバーナーの炎口が詰まっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	57・58
	③④	バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	—
	③④	点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。	24・42
	③④	アルミはく製する受けは使用できません。使用しないでください。	8
	①②	ガス栓を閉めていると点火できません。ガス栓を全開にしてください。	22・40
①②	長期間使用していなかったり、朝一番など、ガス配管に空気が残っている場合がありますので、点火操作を繰り返してください。	—	
①③	ロックされていると点火できません。ロックを解除してください。	22	
④	マルチグリルは、プレートパン、波型プレートパン、ふたをしたキャセロールを置いていないと、点火してもすぐに消火します。それぞれ置いてから点火操作をしてください。	18	
④	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいっています。温度センサーの温度が下がるまで、点火してもすぐ消火します。しばらく(マルチグリルは約5～10分)待ってから、再度点火してください。	17	

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルに連絡してください。

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ	
<p>炎の状態がおかしい</p> <p>ご質問の詳細</p> <p>① 炎が安定しない</p> <p>② 炎が黄色い、赤い</p> <p>③ 異常音をたてて燃える、消える</p> <p>④ 炎が均一でない</p> <p>⑤ 使用中炎が消える</p> <p>⑥ 鍋にすすがつく</p>	①② ③④ ⑤⑥	煮こぼれなどによりバーナーの炎口がつかまっている、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。 バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	57・58	
	①② ③④ ⑤	風が吹き込んだり、エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たらないように配慮して使用してください。	10	
	②④ ⑤⑥	アルミはく製する受けは、使用できません。使用しないでください。	8	
	①④	バーナーの炎が一部短くなっています。異常ではありません。使用中は換気してください。	—	
	②⑤	点火/消火ボタンを早く回すと、炎が赤くなったり、消火する場合があります。異常ではありません。ゆっくり回してください。	9	
	②	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがあります。異常ではありません。 マルチグリル使用時にコンロを使用すると、調理物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、炎が赤くなります。異常ではありません。 マルチグリルを使用すると、調理物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、グリルの炎が黄色くなります。異常ではありません。 火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合があります。異常ではありません。 マルチグリル使用時に上火バーナーの温度が高くなると、マルチグリルの炎が黄色くなります。異常ではありません。	—	
	⑤	弱火の状態、機器下のキャビネットとびらやマルチグリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	15	
	すぐに消火しない	—	バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。異常ではありません。	—
	強火になったとき、一瞬炎が大きくなる	—	バーナー内のガスが一度に出されるためです。異常ではありません。	—
	操作部ふたが開いた、外れた	—	力が加わると操作部ふたが下に開いて外れる場合があります。操作部ふたを元の位置に戻し、すき間ができないように、強く押し込んでください。	20
パネルふたが外れた	—	ロックバーを上げると、パネルふたが外れます。マルチグリルとびらを引き出し、パネルふた(裏面)のツメ部を差し込み、ロックバーを下げてください。	66	
<p>部品が変色する</p> <p>ご質問の詳細</p> <p>① 表面が変色する</p> <p>② ごとくが変色する</p> <p>③ トッププレートに跡が付く</p>	①②	酸性やアルカリ性洗剤は使用しないでください。中性洗剤以外の洗剤を使用されると、変色する場合があります。ごとく先端は、炎が当たり、変色したり、ざらざらになります。異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。お求めは、お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルにお問い合わせください。 ※商品コードの末尾が(STPS)、(STOR)、(STRS)のごとくには、ステンレス用クリーナーを使用してください。	54 81	
	②	煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなる場合がありますが、使用上問題ありません。	53	
	③	ごとくとトッププレートが接触している場所に、跡が付くことがあります。使用上問題ありません。	53	
トッププレート表面の模様が薄くなったり、消えたりする	—	ごとくとトッププレートが接触している場所では、トッププレート表面の模様が摩耗することがありますが、使用上問題ありません。(ガラストッププレートのみ)	—	

よくあるご質問

全体

コンロ

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
トップレートが熱くなる	-	マルチグリルからの熱でトップレートが熱くなる場合があります。また、1カ所だけのコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトップレートも熱伝導で熱くなる場合があります。使用中や使用直後はトップレートに触らないよう注意してください。	9
消火操作するとき、一瞬炎が大きくなる	-	安心・安全に点火させるため、点火操作時に中火で点火する仕様になっています。そのため、使用後の消火操作で点火ボタンが中火の位置に戻る構造になっています。消火時に炎が少し大きくなりますが、異常ではありません。	-
市販の焼網が使えない	-	もちなどはマルチグリルで調理してください。マルチグリルに入らない大きなすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し高温炒めモードを使用し、コンロ上で直火調理(あぶりもの)してください。(左右コンロ)	35
<p>コンロ使用時に…</p> <p>ご質問の詳細</p> <p>① 調理中に消火する</p> <p>② 油が高温になっていても自動消火しない</p> <p>③ 点火してもすぐ消える</p> <p>④ 自動で火力が変わる</p> <p>⑤ 鍋底の焦げつきがきつい</p>	①② ③④ ⑤	鍋の形状や材質が適しているか確認してください。 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 鍋底や温度センサーが汚れていないか確認し、汚れている場合はお手入れしてください。	21 11・58
	①③	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいしています。温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。しばらく待ってから再度点火してください。	
	①⑤	焦げつき自動消火機能は、鍋の材質や調理により焦げつきの程度が変わります。 カレー、シチュー、カaramel、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	17・21
		鍋底が焦げついていないか確認してください。 焦げつきや空だきの場合、焦げつき自動消火機能がはたらい、自動的に消火します。	
		コンロタイマーが終了すると自動的に消火します。再度点火してください。	26
		点火後約120分(高温で自動的に火力調節している場合は約30分)で自動的に消火し、消し忘れを防ぎます。	17
	①	弱火の状態、機器下のキャビネットとびらやマルチグリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	15
		冷凍した調理物をそのまま調理した場合、調理中に消火することがありますので、解凍してから調理してください。	-
		無水鍋や多層鍋、土鍋や耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、調理中に消火することがあります。	17・21
	③	後コンロは、鍋を置かずに点火した場合、しばらくすると消火します。鍋を置いて再度点火してください。	-
④	鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。弱火と強火を繰り返し、この状態が約30分続くと自動的に消火します。弱火になると支障のある調理の場合は、高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。	17・35	
⑤	鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがきつくなる場合があります。ときどきかき混ぜて火加減し、様子を見ながら調理してください。	-	
<p>温度キープモード使用時に…</p> <p>ご質問の詳細</p> <p>① 揚げものがうまくできない</p> <p>② 焼きものがうまくできない</p> <p>③ 「℃」表示が点滅のまま変わらない</p>	①②	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	11
	①	油の量は、500～1000mLが適切です。 鍋の形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。設定温度を加減してお使いください。	21・27
	②	焼きものをした場合の焼き色は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。設定温度を加減してお使いください。	27
	③	使用途中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間点滅が続きます。	27・28

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルに連絡してください。

ご質問

詳細の番号 回答 参照ページ

湯わかしモード使用時に…

ご質問の詳細

- ① お湯がぬるい
- ② お知らせが遅い
- ③ ふきこぼれる

①② ③	鍋が湯わかしモードに適しているか確認してください。	21・29
	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	11
	水の量は、500～2000mLでやかんや鍋の最大容量の6～7割が適切です。	21・29
	湯わかしお知らせ時間を変更できます。設定を変更してください。	51
①②	お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。必ず水から開始してください。	29
②③	加熱中に鍋を動かしたり、ふたを開閉したり、水をかき混ぜたりすると、お知らせが遅くなったり、ふきこぼれる原因になります。	
	火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火する場合があります。中火以上で使用してください。	30
①	エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、途中消火やふっとうする前に保温になったり、消火する場合があります。風が当たらないように、配慮して使用してください。	10

炊飯モード使用時に…

ご質問の詳細

- ① ふきこぼれる
- ② ごはんがかたい
- ③ ごはんがやわらかい
- ④ ごはんが焦げる
- ⑤ 誤って途中で消火してしまった

	鍋が炊飯に適しているか確認してください。	32
	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	11・32
①② ③④	お米の量や水量を正しく計量してください。	31
	※炊きこみごはんの場合は、お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。具はお米の上のせて炊いてください。	
	火力を炊飯位置に正しく調節してください。	34
	火力を炊飯位置より弱火側にすると、やわらかめになります。	
	ごはん・もっちり炊き上げ調整、炊きこみおこげ調整ができます。設定を変更してください。	51
①②	よく洗米してください。	
④	無洗米を使用する場合は、1～2回洗米し、3%程度多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	31
	お米の銘柄や産地、保存期間により炊き上がりのかたさや粘り、食味が変わります。	—
②③	エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、途中消火したり、炊きムラの原因になります。	10・33
	風が当たらないように、配慮して使用してください。	
	洗米したあと必ず30分以上(冬場は1時間以上)、水に浸してください。	31
②	炊飯途中で水をたしたり、鍋のふたを開けると、うまく炊けない場合があります。	
	自動消火したあと、約10分むらしが必要です。	
	むらしをししないとうまく炊き上がりません。	33
③	むらし後、ごはんをほぐしながら底からかき混ぜると、余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。	
④	無洗米で炊きこみごはんを炊くと、焦げつきがきつくなる場合があります。	
⑤	もう一度炊飯モードで炊いてください。	
	水分が少ない状態で再点火した場合は、やわらかくなる場合や、焦げつきが強くなったり、芯が残る場合があります。	34
	※おかゆの場合は、自動では炊きません。様子を見ながら弱火(手動)で炊いてください。	

マルチグリルとびらが途中までしか開かない

—	サイドカバーが奥のフックから外れ、プレート支持枠にサイドカバーが引っかかる場合があります。	67
	無理に引き出さず、マルチグリルとびらを閉閉したり、サイドカバー側面を手で押さえ、サイドカバーをまっすぐの状態にしてください。	
	スライドレールの特性として、開ききる直前に通常よりも引き出す力が重くなる場合がありますが、異常ではありません。ゆっくり引き出してください。	—

波型プレートパンでオートメニューがうまくできない

—	使用する前に機器側での設定が必要です。	41
	設定を変更してください。	

よくあるご質問

ご質問

詳細の 番号

回答

参照 ページ

マルチグリル使用時に…

ご質問の詳細

- ① 焼けすぎる
- ② 焼け足りない
- ③ 焼きムラがある
- ④ 煙やにおいが出る
- ⑤ オートメニューを受け付けない
- ⑥ 火力が変わる
- ⑦ 火力が変わらない
- ⑧ 調理中に消火する
- ⑨ 点火しない
(点火してもすぐに消火する)
- ⑩ 食材がくっつく

②③ ④⑦ ⑨	マルチグリルとびらは確実に閉めてください。	—
①② ③	付属のマルチグリルクッキングブックを参照し、調理物の数や形状に合った置きかたや火加減に調節してください。	—
②③	マルチグリル排気口カバーを正しく取り付けてください。また、マルチグリル排気口カバーの上に鍋などを置いたり、エアコンや扇風機などの風があたらないように配慮して使用してください。	13・59
①	みそ漬けやかす漬けの魚は、焦げやすいので、みそやかすは取ってから焼いてください。	39
②	冷凍の肉や魚はしっかりと解凍し、冷蔵の調理物は常温でしばらく置いてください。	
④	脂の多い調理物を焼くと煙が多く出するため、マルチグリル排気口以外からも煙が出る場合があります。異常ではありません。	—
	初めてマルチグリルを使うときは、煙やにおいが出ることがありますが、マルチグリル庫内の金属部品に残った加工油によるものです。異常ではありません。	39
⑤⑧ ⑨	マルチグリル庫内やマルチグリル専用容器が汚れていないか確認し、お手入れしてください。残った調理物などが焦げて、煙やにおいが出ることがあります。	61・65
	連続の使用などでマルチグリル庫内の温度が高くなりすぎるとオートメニューは受け付けません。調理モードは受け付けますが、マルチグリル過熱防止センサーがはたらき、設定したタイマー時間より短い時間で消火することがあります。マルチグリル庫内が冷めるまで、しばらく(約5~10分)待ってから使用してください。	17・38 41
⑥	火力は自動的に切り替わります。異常ではありません。	—
⑦⑧	調理中は、温度コントロールのため高温になると、自動的に火力を調節したり、自動消火することがあります。異常ではありません。	17・38
⑧	調理中は、温度コントロールのため上火や下火が自動消火することがあります。異常ではありません。	—
	マルチグリル専用容器がぬれていないか確認し、ぬれている場合はふいてから再度点火してください。	38
⑧	水などがふきこぼれると自動的に消火します。水などがふきこぼれないように、キャセロール内側の側面にある段差から水位が1.5cm以上低くなるようにしてください。	39
	プレートパンに水分が多い食材を入れて調理した場合、水が入っていると機器が判断し、自動消火することがあります。異常ではありません。水分を取り除くか、調理物の量を減らしてから、再度点火してください。 ※波型プレートパンも含まれます。	12・38
⑨	マルチグリルタイマーが終了すると自動的に消火します。再度点火してください。	42
	モードによっては余熱調理を行う場合があります。マルチグリルタイマーは終了していません。正常です。	42
⑩	コンロにくらべて点火に時間がかかります。異常ではありません。	—
	機器が冷えている状態で点火すると、上火バーナーの火がつかない場合がありますが、異常ではありません。再度点火してください。	—
⑩	脂の少ない食材(とくに鮭、あじ、かれいなど)を焼くときは、プレートパン、波型プレートパンにサラダ油を塗ってください。また、マルチグリル専用容器は使用の都度、お手入れしてください。	39・61



























次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルに連絡してください。

	ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
乾電池	使用時に『ピー』というブザー音とともに、電池交換サインが点滅する	—	乾電池が消耗しているためです。乾電池を交換してください。乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。	19
	乾電池を交換しても電池交換サインが点滅する	—	乾電池に記載されている使用推奨期限を確認してください。未使用の乾電池でも、古くなった乾電池は消耗していますので、新しいアルカリ乾電池(単1形:2個)に交換してください。	19
におい	使用中、においがする ご質問の詳細 ① ガスのにおいがする ② いやなにおいがする	①	すぐに使用をやめ、ガス栓を閉めてからお買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルに連絡してください。	7
		—	風が吹き込んだり、エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たらないように、配慮して使用してください。	10
		②	バーナーキャップなどに煮こぼれや水滴がついていないか確認し、お手入れしてください。また、お手入れしたあとは、洗剤や水分が残らないようにしてください。	58
		—	周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがいないか確認してください。	8
音	使用中、消火後に音がする ご質問の詳細 ① 消火後に「ピピッ」(5回)とブザー音がする ② 「ポン」と音がする ③ 「カチッ」と音がする ④ キシミ音がする ⑤ 「シャー」と音がする ⑥ 「ブー」と音がする ⑦ 点火初期に「ポッポッ」と音がする	①	点火/消火ボタンを戻し忘れていないか確認してください。点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。 ※タイマーモードや湯わかしモードなどを使って自動消火したり、安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときは、必ず点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。 ※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。	18
		②	コンロバーナー使用後の火の消えたときの音です。異常ではありません。	—
		—	バーナーキャップが正しく取り付けされていないと、音がする場合があります。	58
		③	火力を切り替える動作音です。異常ではありません。	—
		④	点火後や消火後にキシミ音ができますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音です。異常ではありません。	—
		⑤	コンロバーナー使用中「シャー」と音がしますが、燃焼するガスの通過音です。異常ではありません。	—
		⑥	マルチグリルが燃焼する音です。異常ではありません。	—
		⑦	機器が冷えている状態で点火すると、しばらく音がする場合がありますが、温まると音はなくなります。異常ではありません。	—
※レンジフード	マルチグリル使用中に、調理物の脂の「パチパチ、ジュージュー」とはねる音がする	—	調理物に含まれている水分が脂と接触して、蒸発する音です。異常ではありません。	—
	レンジフードが動作(停止)しない	—	赤外線発信部の正面で操作してください。 赤外線発信部からの信号が、頭や手でさえぎられないように操作してください。 赤外線の反射しにくい服(黒い服やビロード、毛糸の服など)を着て操作すると、動作しない場合があります。レンジフード側の操作部で操作してください。	49
		—	赤外線発信部が汚れていると動作しない場合があります。お手入れしてください。	66
		—	消火してから数分後に自動停止または、常時換気となります。レンジフードの種類により、停止方法が異なります。レンジフードの取扱説明書を参照してください。	49
		—	乾電池交換のお知らせが表示されていないか確認してください。	19・75

※対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。

ブザー報知とお知らせ表示

表示(数字)は、各コンロタイマー表示部(後コンロは左コンロタイマー表示部)またはマルチグリルタイマー表示部に表示されます。
表示と火力表示または燃焼ランプは、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻すまで点滅が続きます。

ブザー音	表示	火力表示または燃焼ランプ	部位	内容
《ピピッ》 (5回)	—	—	コンロ、マルチグリル	点火/消火ボタン 戻し忘れブザーの作動
《ピー》 (1回)	—	点滅	コンロ	消し忘れ消火機能の作動
	—	点滅	左右コンロ	高温炒めモードで 消し忘れ消火機能の作動
	 ※10回点滅後に 消灯します。	—	左右コンロ	コンロタイマー終了
	電池交換サイン  点滅	—	マルチグリル	マルチグリルタイマー終了
《ピー》 (1回)	 ※3秒間点滅後に 消灯します。	点灯	マルチグリル	庫内の高温検知
	 ↔ 交互点滅 ↔ 	点滅	マルチグリル	プレート検知機能の作動
《ピー》 (2回)	 ↔ 交互点滅 ↔    	点滅	左コンロ	立消え安全装置の作動
			右コンロ	
			後コンロ	
			マルチグリル	
《ピー》 (3回)	 ↔ 交互点滅 ↔    	点滅	左コンロ	点火時に着火しなかった
			右コンロ	
			後コンロ	
			マルチグリル	
《ピー》 (4回)	 ↔ 交互点滅 ↔ 	点滅	マルチグリル	メニュー選択間違い
	 ↔ 交互点滅 ↔ 	点滅	コンロ、マルチグリル	点火/消火ボタンを 長く押し続けている
	 ↔ 交互点滅 ↔    	点滅	左コンロ	調理油過熱防止装置の作動 焦げつき自動消火機能の作動
			右コンロ	
			後コンロ	
 ↔ 交互点滅 ↔ 	点滅	コンロ、マルチグリル	マルチグリル過熱防止センサー の作動 焦げつき自動消火機能の作動	
				感震停止機能の作動

原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
タイマーモードや湯わかしモードなどを使って自動消火したり、安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときなどで、点火/消火ボタンが「点火の状態」のままになっている。	点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。	18
点火後、約120分連続使用した場合など。	点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。コンロを続けて使用する場合は、再度点火してください。マルチグリルのオートメニューを続けて使用する場合は、しばらく(約5~10分)待ってから再度点火してください。	17
設定後、約60分連続使用した場合など。		25
タイマー設定時間や自動調理が終了したとき。		41~48
乾電池の容量が少なくなってきたとき。	乾電池を交換してください。	19
オートメニュー使用時にマルチグリル庫内の温度が高い場合など。	しばらく(約5~10分)待ってから再度設定するか、調理モードの「焼く」を使用してください。 ※ごはんモードを使用する場合は、調理モードの「焼く」は使用しないでください。	38 41~48
点火時にマルチグリル専用容器を置いていない場合など。	マルチグリル専用容器を置いてから、再度点火してください。	18
炎のふき消え、煮こぼれした場合など。	点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。ガス栓が閉まっていると着火しません。また、バーナーキャップ、点火プラグなどが汚れていると、着火しない場合があります。お手入れしてください。続けて使用する場合は、十分換気し、しばらく待ってから再度点火してください。	17・58
ガス栓が閉まっている、点火/消火ボタンの押し込みが足りない、煮こぼれによる炎口つまり、煮こぼれによる点火プラグの汚れ、着火不良など。		22・24 40・42 58
点火後にマルチグリルとびらを開けた状態が約30秒続いた場合など。	マルチグリルとびらを閉めて、再度点火してください。	18
マルチグリル専用容器、メニュー選択を間違えている場合など。	マルチグリル専用容器とメニュー選択が正しいことを確認してから、再度使用してください。	41~48
調理物の水分が多かったり、量が多い場合など。	水分を取り除くか、調理物の量を減らしてから、再度点火してください。	12・38
点火/消火ボタンを長く押し続けたとき。	手を離してください。 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。	—
調理油の過熱、焦げつき、消し忘れによる過熱、空焼きなど。	点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 よくあるご質問 「コンロ」「コンロ使用時に…」 ①調理中に消火する⑤鍋底の焦げつきがきついを確認してください。 調理油過熱防止装置がはたらいで消火した場合は、温度センサーが高温のため、点火しても手を離すと消火する場合があります。冷めるのを待ってから再度点火してください。	17・71
マルチグリルの空焼き、消し忘れ、調理物が少ない場合、連続して使用した場合、調理物が焦げついた場合など。	点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。消火してすぐ(マルチグリル過熱防止センサーが高温のままの状態)は、点火してもすぐに消火します。しばらく(約5~10分)待ってから再度点火してください。	17・38・73
震度4以上を検知した場合など。	再使用するときは、周囲の安全を確認してから、再使用してください。	17

上記の処置方法で直らないときは、お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルに連絡してください。

ブザー報知とお知らせ表示

表示(数字)は、各コンロタイマー表示部(後コンロは左コンロタイマー表示部)またはマルチグリルタイマー表示部に表示されます。
表示と火力表示または燃焼ランプは、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻すまで点滅が続きます。

ブザー音	表示	火力表示または燃焼ランプ	部位	内容
		点滅	マルチグリル	プレート検知センサーチェック
『ピー』 (約10秒間 繰り返し)		点滅	左コンロ	操作部、温度センサー、 マルチグリル過熱防止センサー、 閉止用電磁弁、 感震センサー の故障
			右コンロ	
			後コンロ	
			マルチグリル	
			コンロ、マルチグリル	
ブザーが 鳴り続ける 『ピー』 (約10秒連続)		点滅	左コンロ	電子部品の故障
			右コンロ	
			後コンロ	
			マルチグリル	
			コンロ、マルチグリル	

原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
マルチグリル専用容器を長時間置いた場合か、温度センサーの故障など。	<p>①点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 ②マルチグリルとびらを開け閉めする。 上記の方法でも使用できない場合は、点検が必要です。 お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルに連絡してください。</p>	18
部品が故障している。	<p>点検が必要です。 使用をやめ(点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻し)、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルに連絡してください。</p>	—

上記の処置方法で直らないときは、お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルに連絡してください。

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ・ガス栓を閉め、乾電池を取り出してください。
乾電池を入れたままにすると、乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。
- ・機器が冷めていることを確認し、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。
再度使用される場合は、ビニールなどを完全に取り外し、乾電池を入れてから使用してください。

仕様

60cm幅トッププレートビルトインコンロ					
商品コード	トッププレート			ごとく	型式名
	色	材質	表面処理		
GBC4WNGN81 (STPS)	プラチナシルバー	ガラス	アクアコート	ステンレス	C3S12PWA
GBC4WNGN81 (STOR)	フラッシュオレンジ				
GBC4WNGN81 (STRS)	ロゼ				
GBC4WNGN81 (STGR)	エレガントグレー			グレー	
GBC4WNAN15 (STB)	プラチナブラック	アルミ	テフロン (フッ素コート)	ブラック (ゴム足付)	

75cm幅トッププレートビルトインコンロ					
商品コード	トッププレート			ごとく	型式名
	色	材質	表面処理		
GBC4WNGN82 (STPS)	プラチナシルバー	ガラス	アクアコート	ステンレス	C3S13PWA
GBC4WNGN82 (STOR)	フラッシュオレンジ				
GBC4WNGN82 (STRS)	ロゼ				
GBC4WNGN82 (STGR)	エレガントグレー			グレー	
GBC4WNAN16 (STB)	プラチナブラック	アルミ	テフロン (フッ素コート)	ブラック (ゴム足付)	

点 火 方 式	連続スパーク点火		
安 心 ・ 安 全 機 能	全バーナー ・立消え安全装置 ・ロック機能 ・焦げつき自動消火機能 ・感震停止機能	コンロバーナー ・調理油過熱防止装置 ・コンロ消し忘れ消火機能 左右コンロバーナー ・中火点火機能	マルチグリル(グリドル)バーナー ・マルチグリル消し忘れ消火機能 ・マルチグリル過熱防止センサー ・プレート検知機能 ・プレート検知センサーチェック機能
お 知 ら せ 機 能	全バーナー ・点火/消火ボタン戻し忘れブザー	コンロバーナー ・強火切替お知らせブザー	左右コンロバーナー ・お知らせサイン
付 属 品	・取扱説明書(保証書付) ・取付設置説明書 ・マルチグリルクッキングブック ・お問い合わせ先一覧 ・プレートパンL ・アルカリ乾電池(単1形: 2個)		
ト ッ プ プ レ ー ト	60cm幅タイプ		75cm幅タイプ
外 形 寸 法	高さ271mm×幅596mm×奥行492mm (トッププレート幅590mm)		高さ271mm×幅596mm×奥行492mm (トッププレート幅735mm)
質 量	ガラストッププレート仕様: 26kg(本体) アルミトッププレート仕様: 26.5kg(本体)		ガラストッププレート仕様: 27kg(本体) アルミトッププレート仕様: 27.5kg(本体)

使 用 ガ ス 使 用 ガ ス グ ル ー プ	ガス消費量(kW)				ガス 接続口
	左右コンロ	後コンロ	グリル	全点火時	
都 市 ガ ス 用 (1 3 A)	4.20 {3,610kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	2.33 {2,000kcal/h}	10.7 {9,200kcal/h}	Rc1/2

※本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

アフターサービス／廃棄時のお願い

アフターサービス

◎保証について

- 取扱説明書の82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、無料修理期間内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、東邦ガス修理受付ダイヤルにお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は、有料修理いたします。

◎補修用性能部品の保有期間

- 補修用性能部品の保有期間は、当製品の製造打ち切り後5年間です。補修用性能部品とは、製品の性能を維持するための部品です。ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

◎転居されるときは

- ガスには都市ガスおよびLPガスの区分があります。
- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルにお問い合わせください。この場合、調整、改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- この機器は都市ガス13Aもしくは、LPガス仕様のみ調整、改造できます。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合があります。

◎修理を依頼するときは

- 『よくあるご質問』(69～74ページ)、『ブザー報知とお知らせ表示』(75～78ページ)を調べていただき、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、東邦ガス修理受付ダイヤルにお問い合わせください。
- 依頼される際は、次のことをお知らせください。
 - ①商品名：ガスビルトインコンロ
 - ②東邦ガス商品コード：右操作部内ふたに貼付の銘板をご覧ください。(16ページ)
 - ③故障または異常の内容(できるだけ詳しく)
 - ④ご住所、お名前、電話番号、道順(できるだけ詳しく)

◎あんしん点検について(有料)


- 「あんしん点検」のお申し込み・問い合わせは、下記の連絡先へお願いします。

東邦ガス(株)特定保守製品点検センター

0120-872-909(フリーダイヤル)

受付時間 午前9時～午後5時<平日>

- 点検料金について
点検費用はお客様にご負担いただくこととなります。点検内容については上記フリーダイヤルにご確認ください。ホームページでは、点検料金に関するご案内をしております。また、点検の結果、修理・部品交換などが必要となった場合は、別途、費用が必要となります。下記のホームページに点検料金を掲載します。
https://www.tohogas.co.jp/announcement-home/1187706_1365.html

	東邦ガス修理受付ダイヤル	電話受付時間
ガス機器修理のお申し込みは	 0570-070456 ※IP電話をご利用の方は、お近くの東邦ガスへおかけください。	24時間365日、 修理の訪問予約を承ります

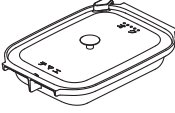
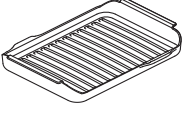
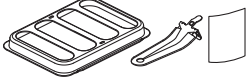


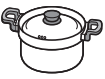
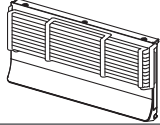
廃棄時のお願い

お願い

- 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。そのままにしておきますと、思わぬ事故の原因になります。

別売部品

・お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルにお問い合わせください。

商品名	形状	現金標準価格：税込	商品番号
キャセロールL(セット) ・キャセロールL(本体) ・キャセロールL(ふた)		¥14,850 (本体価格 ¥13,500)	DP0148
波型プレートパンL		¥8,250 (本体価格 ¥7,500)	DP0149
油はねガードL(セット) ・油はねガードL ・油はねガードL用ホルダー ・油はねガードL取扱説明書		¥3,520 (本体価格 ¥3,200)	DP0150
ガラストップコンロ用クリーナー ※1	 (1本)	¥ 935 (本体価格 ¥ 850)	LP0125A
	(6本セット)	¥5,610 (本体価格 ¥5,100)	LP0125
ステンレス用クリーナー ※2	 (1本)	¥1,100 (本体価格 ¥1,000)	LP0127A
	(6本セット)	¥6,600 (本体価格 ¥6,000)	LP0127
炊飯専用鍋	 (3合)	¥4,620 (本体価格 ¥4,200)	LP0149
	(5合)	¥5,720 (本体価格 ¥5,200)	LP0150
ガード付きグリルとびら		¥11,000 (本体価格 ¥10,000)	DP0156ST

・2020年10月現在の本体価格です。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。ご購入の際は別途配送費が必要となります。

詳しくは、東邦ガス修理受付ダイヤルにお問い合わせください。

※1：トッププレート以外には使用しないでください。

※2：ステンレス製のごとく以外には使用しないでください。

保証書

保証書

品名	ガスビルトインコンロ	GBC4WNGN81 (STPS) ・ GBC4WNGN82 (STPS) GBC4WNGN81 (STGR) ・ GBC4WNGN82 (STGR) GBC4WNGN81 (STOR) ・ GBC4WNGN82 (STOR) GBC4WNGN81 (STRS) ・ GBC4WNGN82 (STRS) GBC4WNAN15 (STB) ・ GBC4WNAN16 (STB)
----	------------	---

このたびは、当社製品をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。
 この保証書は、東邦ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。
 万一故障いたしましたときは、本書をご提示の上、お買い上げの販売店、または東邦ガス修理受付ダイヤルへご連絡ください。

記

1. 保証期間は、お買い上げ日から1年間とし、本体を対象といたします。
2. 保証期間内でありましても次の場合には有料修理といたします。
 - (1) 取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の故障および損傷。
 - (2) 一般家庭用以外に使用された場合の故障および損傷。
 - (3) 指定規格以外のガス、電気、または熱媒等をご使用したこと起因する故障および損傷。
 - (4) お買い上げ後の取付場所の移動、落下等による故障および損傷。
 - (5) 火災、凍結、塩害、地震、風水害、落雷、煤煙、降灰、酸性雨、腐食性等の有害ガス、ほこり、異常気象、異常電流・電圧・周波数・電磁波、犬・猫・ねずみ・鳥・くも昆虫等の動物の行為、その他天変地異または戦争、暴動等破壊行為による故障および損傷。
 - (6) 器具を調整、改造された場合の故障および損傷。(ただし、当社都合の場合は除く。)
 - (7) 建築躯体の変形等、当製品以外に起因する故障および損傷。
 - (8) 音、振動、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。
 - (9) 本書のご提示がない場合。
 - (10) 本書にお買い上げ日、販売店名・住所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。
 - (11) 消耗部品の取り替えおよび保守などの費用。
 - (12) 電気のトラブル等に起因する故障および損傷。

お買い上げ日	年	月	日	
--------	---	---	---	--

販売店名・住所	電話 ()
---------	--------

保証履行者	東邦ガス株式会社	〒456-8511 名古屋市熱田区桜田町19番18号
保証責任者	株式会社 H-VJ	〒554-0023 大阪市此花区春日出南3-2-10

お客さまへ

1. この保証書をお受け取りになる時にお買い上げ日、販売店名・住所が記入捺印してあることを確認してください。
2. 本証書は再発行いたしませんので紛失されないよう大切に保管してください。
3. 無料修理期間経過後の故障修理などにつきましては取扱説明書をご覧ください。
4. この保証書によって、お客さまの法律上の権利を制限するものではありません。
5. 無料修理やアフターサービス等について、ご不明の場合はお買い上げの販売店、または東邦ガス修理受付ダイヤルへご連絡ください。

年 月 日	修 理 記 録 (修 理 内 容)	サ ー ビ ス 員 ④

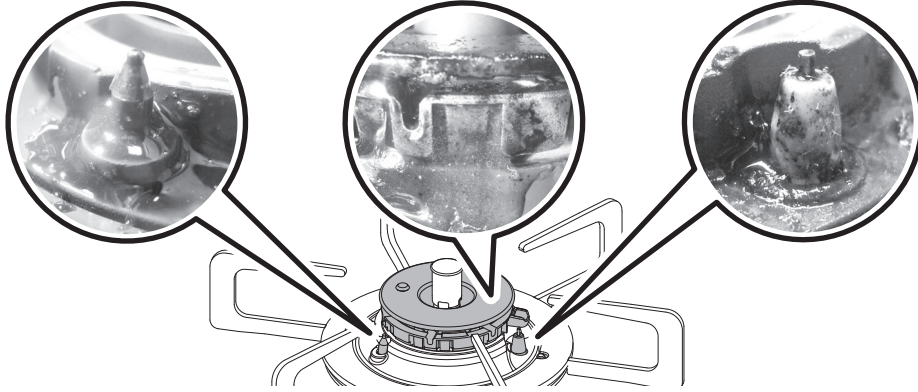
修理を依頼される前に

点火しないとき・・・ 下記の部品が汚れていませんか？

立消え安全装置

バーナーキャップ

点火プラグ



バーナーキャップ

水洗い後、水気や汚れをふき取ってください。

立消え安全装置、点火プラグ

煮こぼれなどの汚れをふき取ってください。

水分は確実にふき取ってください。

※詳しくは、「お手入れ」(58ページ)を参照してください。



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、ガス栓を閉め、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。