取扱説明書

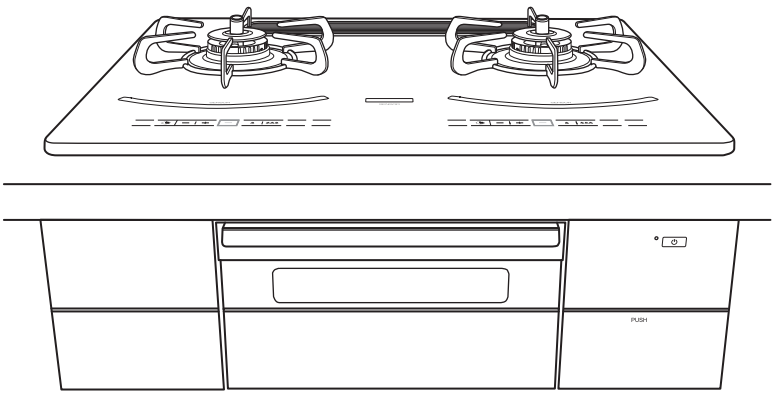
TOHO GAS

ビルトインコンロ＜システムキッチン用コンロ＞

PBC3WNGN1(STNS)

＜器具名＞
PD-291WST-60GQT

◎両面焼き水なしグリル
◎ガラストップ



全口センサー搭載
Siセンサーコンロ

ガス機器防火性能評定品

家庭用　保証書付

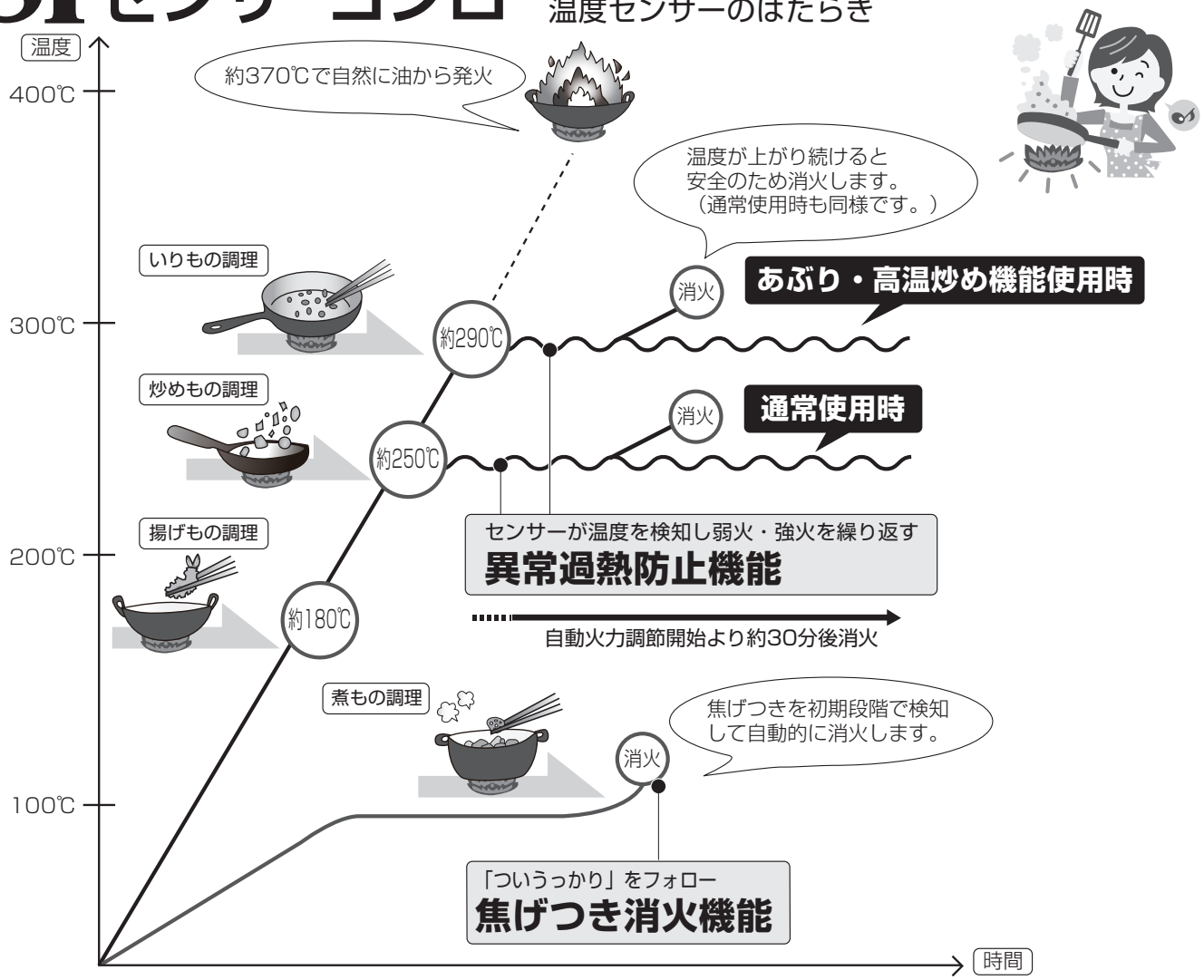
このたびはガスビルトインコンロをお求めいただきまして、ありがとうございます。

●ご使用前にこの「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読みいただき、よく理解して正しく安全にお使いください。
●この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せるところに大切に保管しておいてください。
●この「取扱説明書」の裏表紙が「保証書」になっています。保証期間、保証内容などをご確認のうえ、大切に保管してください。
●この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書と一緒に大切に保管してください。
●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縮まります。
●この機器は国内専用です。海外では使用できません。
●取扱説明書を紛失された場合は、お近くの東邦ガス営業所までお問い合わせください。

全口センサー搭載
Siセンサーコンロ

調理を楽しく、安心に

温度センサーのはたらき



よくある質問を
チェック!!

? 点火操作をしても火がつかない

鍋なし検知機能がはたらいています。
鍋を置かないと火がつきません。☞5ページ

エリアセンサーがはたらいています。
コンロ周辺に物や袖口が入っていると火がつきません。☞7ページ

コンロ部を点火するときは、点火/消火スイッチを2回押してください。
2回目は、点火/消火ランプが点滅している間に押してください。☞30ページ

? 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ます。
センサーの温度が上昇すると自動で火力を切り替えて高温になりすぎることを防止しています。さらに温度が上昇したり、自動火力調節開始後約30分経過すると、安全のため自動的にガスを止め消火します。
※あぶり・高温炒め機能を使用しているときも同様です。
異常過熱防止機能について☞32ページ

エリアセンサーがはたらいています。
コンロ周辺に物や袖口が入ると自動で火力を切り替えます。
エリアセンサーがはたらいている状態が約1分間続くと自動的にガスを止め消火します。
※あぶり・高温炒め機能を使用しているときも同様です。☞7ページ

? コンロで焼網が使えない

コンロでは焼網は使用しないでください。
温度センサーが過熱し、自動消火します。
焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入りきらない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺してあぶり・高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。あぶり・高温炒め機能 ☞31ページ

もくじ

各部のなまえ …… 3

安心・安全機能 …… 5

便利機能 …… 9

あんしんモードについて（コンロ30分消火） …… 10

各種設定の変更（カスタマイズ機能） …… 11

安全なご使用のために

安全上のご注意 …… 15

ご使用前に確認してください

部品の取り付け確認 …… 26

コンロをご使用の前に …… 27

使いかた

コンロ

コンロの使いかた（基本の操作） …… 29

あぶり 高温 炒め いりもの・炒めものをする（あぶり・高温炒め機能） …… 31

コンロタイマーを使う …… 33

温度 揚げもの・焼きものをする（温度キープ機能） …… 35

メニュー お湯を沸かす（湯沸し機能） …… 37

メニュー 煮ものをする（煮込み機能） …… 39

メニュー ごはんを炊く（炊飯機能） …… 41

グリル

グリルの使いかた …… 45

グリルで調理する マニュアルモード（手動調理） …… 47

オートメニュー 焼き加減 グリル焼網・クッキングプレートで調理する オートメニューモード（自動調理） …… 49

オートメニュー 焼き加減 グリル焼網であたためる オートメニューモード（自動調理） …… 53

焼き加減 ラ・クックで調理する ラ・クックオートメニューモード（自動調理） …… 57

その他

レンジフード連動機能の使いかた …… 60

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れ …… 61

部品の取り付けと取り外し …… 64

お手入れのしかた …… 67

よくあるご質問（Q&A） …… 73

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら …… 83

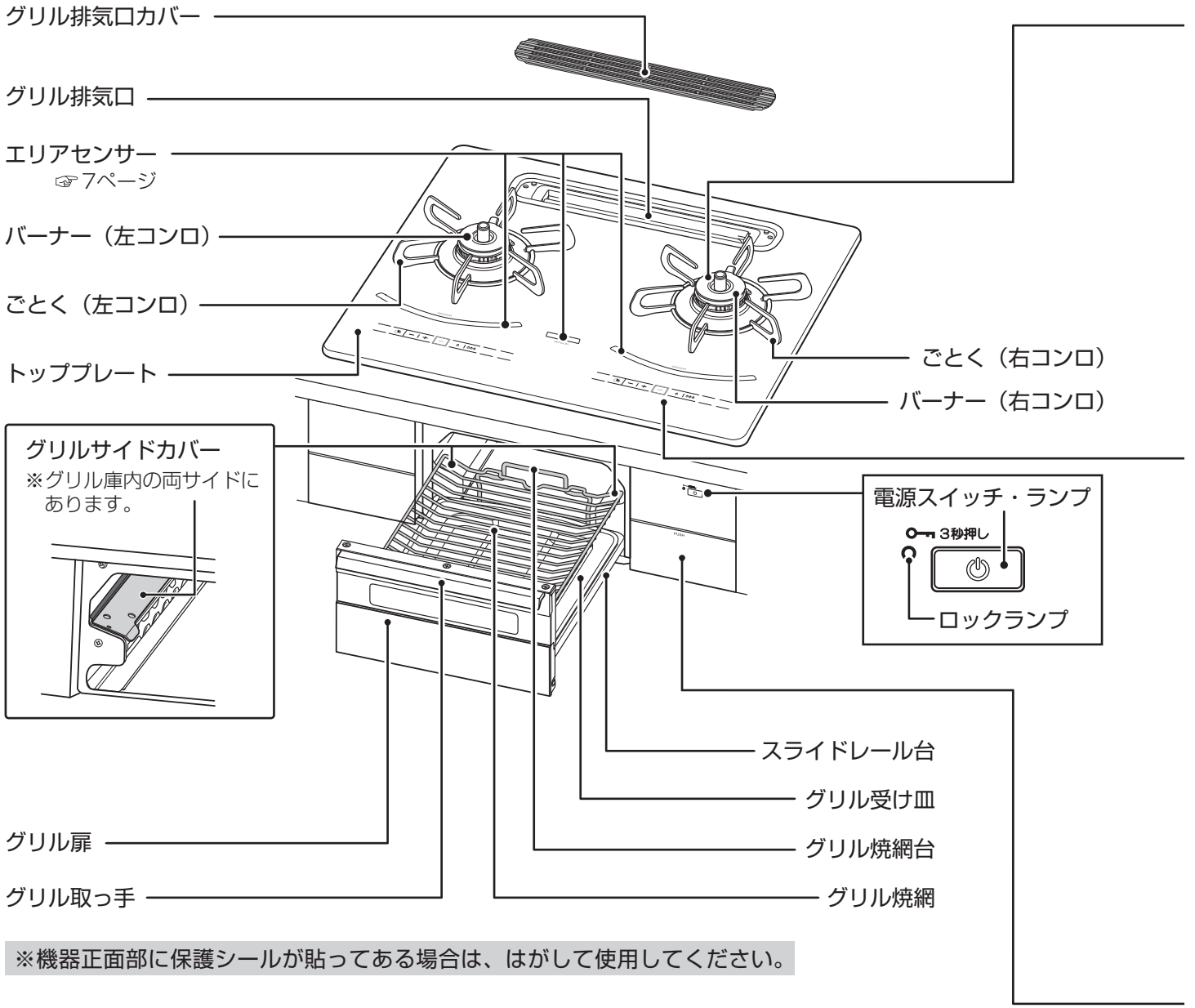
停電時のご使用について …… 87

保管とアフターサービス …… 89

仕様 …… 91

保証書 …… 裏表紙

各部のなまえ



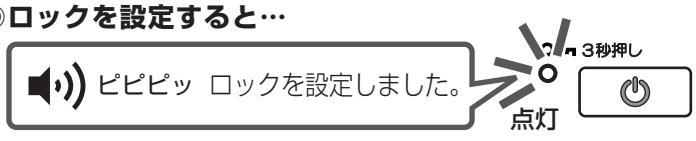
※機器正面部に保護シールが貼ってある場合は、はがして使用してください。

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、スイッチをロックすることができます。
電源がオフになっても、ロック解除操作するまではロック状態を記憶しています。

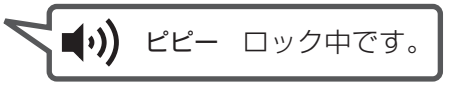
●押し時間が短いと通常の電源スイッチの「入」「切」操作になりますので、3秒以上しっかり押してください。
●ロックを設定してから3分※以内（表示ランプが点灯中）は解除以外の操作をしようとすると“ピピー”と音が鳴り、操作を受け付けません。
（3分※経過すると表示ランプは消灯しますが、ロックは継続しています。）
※カスタマイズ機能で「電源オートオフ機能」のオフ時間を変更している場合はその時間になります。

◎ロックを設定すると…



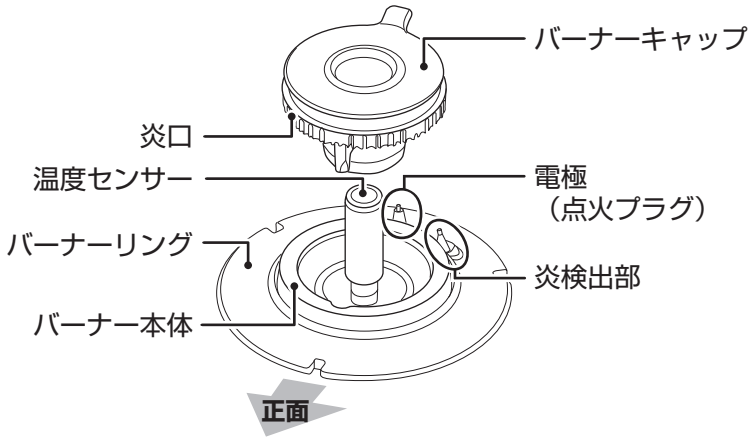
◎ロックを解除すると…

●ロックを設定したまま電源がオフになると、電源を入れようとしたときに音声でお知らせします。
ロックを解除してください。

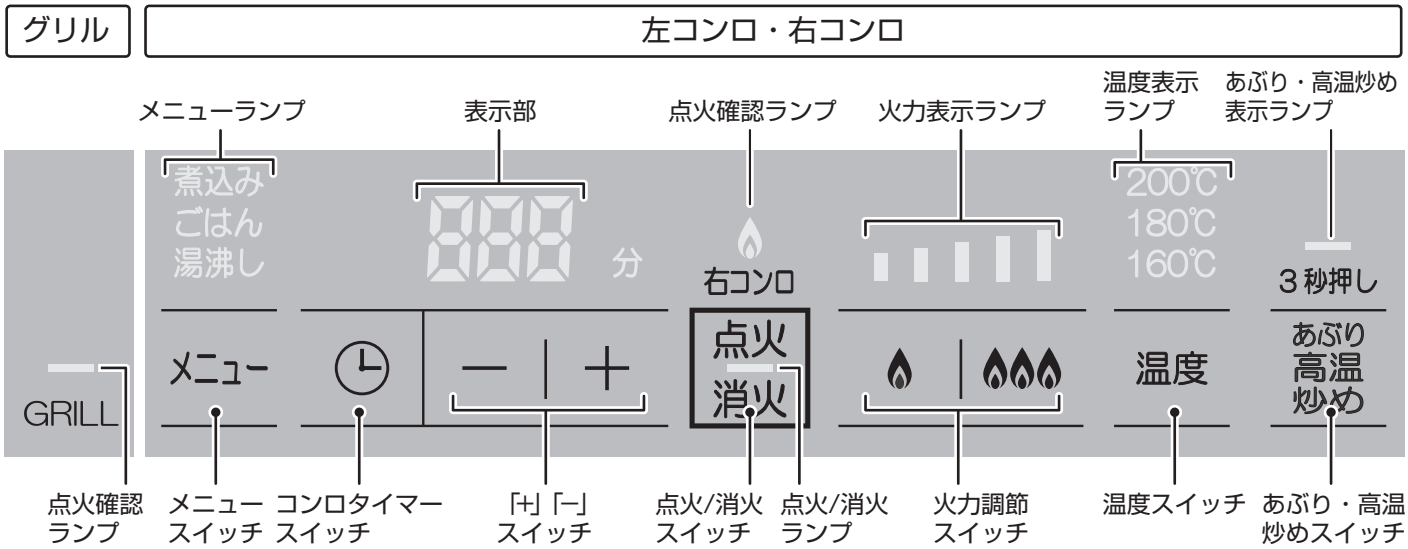


●ロックを解除すると電源スイッチが「入」になります。

バーナー部　拡大図

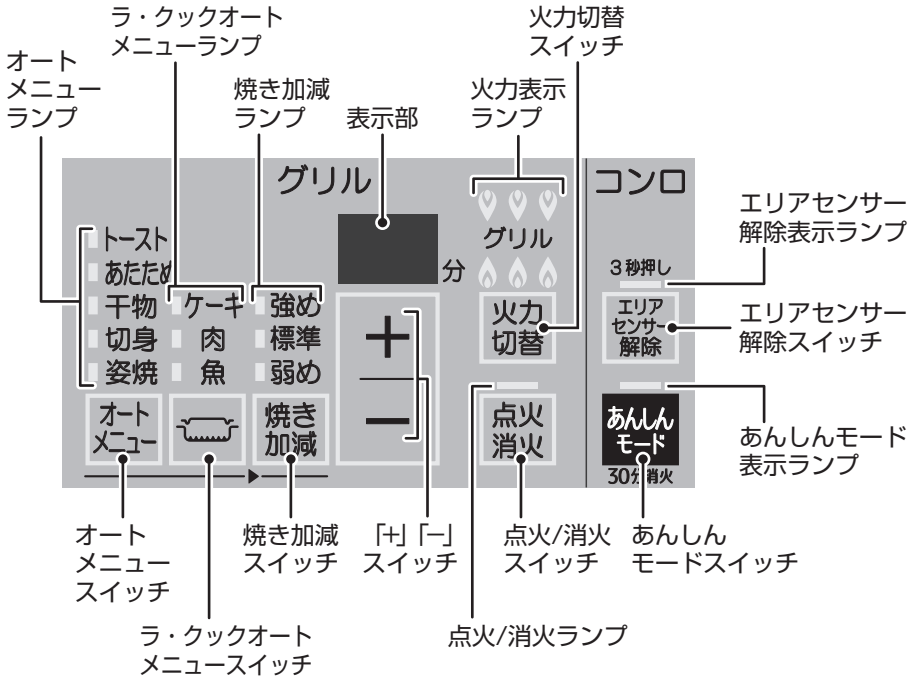


天面操作部　拡大図



※イラストは右コンロ操作部で説明しています。

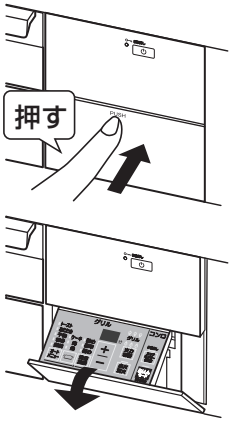
正面操作部　拡大図



操作部の開けかた

操作部パネルの「PUSH」付近を指で押すと、操作部が手前に飛び出てきます。

※開閉時に指をはさまないように注意してください。



安心・安全機能

立消え安全装置

コンロ　グリル

風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。

調理油過熱防止装置【天ぷら油過熱防止機能】

コンロ

調理油の過熱を防止するために、温度センサーが鍋底の温度を検知し、油温を約250℃に保つように強火⇔弱火と自動的に火力を調節します。
この状態が約30分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動的にガスを止め消火します。

消し忘れ消火機能

コンロ　グリル

万一の消し忘れのために、点火後最長でコンロは約2時間、グリルは約15分で自動的にガスを止め消火します。

（消し忘れ消火機能の時間よりも、湯沸し機能・炊飯機能・煮込み機能・コンロタイマー機能が優先されます。）

あんしんモード（☞10ページ）

→コンロは自動消火するまでの時間を30分に一括で短縮することができます。

カスタマイズ機能（☞11ページ）

→コンロは自動消火するまでの時間を10～120分（10分間隔）に変更することもできます。

焦げつき消火機能

コンロ

煮ものなどの調理時に鍋底が焦げつきはじめると自動的にガスを止め消火します。

- ●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。
- ●鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。

グリル過熱防止機能

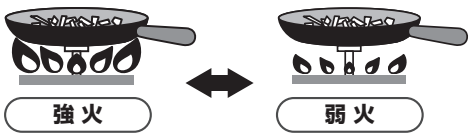
グリル　☞ 45ページ

魚などの調理物を入れずにから焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動的にガスを止め消火します。

異常過熱防止機能【早切れ防止機能】

コンロ　☞ 32ページ

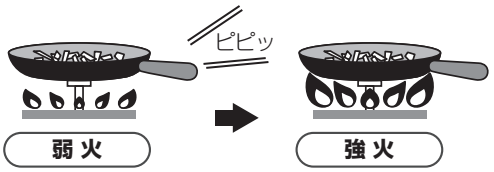
炒めもの調理・焼きもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋のから焼きをしたときに、強火⇔弱火と火力を自動調節し、鍋などの異常過熱を防止します。
この状態が約30分続くか、または弱火状態でも温度上昇が続くと自動的にガスを止め消火します。



火力切り替えお知らせ機能

コンロ

安心・安全機能がはたらいたり、便利機能を利用して火力が自動調節されているときに、弱火から強火に火力が自動で変わるタイミングで、ブザー（ピピッ）が鳴り、炎が大きくなることをお知らせします。



カスタマイズ機能（☞11ページ）

→ブザーでのお知らせを鳴らないように設定することもできます。

鍋なし検知機能

コンロ

コンロには、鍋の有無を判断する検知機能を搭載しているため、鍋を置かないと点火しません。
調理中に鍋などを持ち上げると自動的に弱火になります。弱火の状態が約1分続くと、自動的に火を消します。また、調理中に鍋などを戻す（置く）と、自動的に元の火力になります。
あぶり・高温炒め機能を使用すると、鍋なし検知機能を一時的に解除できます。鍋を持ち上げるいりものや炒めもの調理、鍋を使わないあぶりもの調理の場合に使用します。

中火点火機能

コンロ　☞ 30ページ

コンロ点火時の炎あふれをおさえるために、中火で点火します。

ロック機能

コンロ　グリル　☞ 3ページ

小さなお子さまのいたずらや誤操作による点火を防ぎます。

感震停止機能

コンロ　グリル

機器本体が地震などの強い揺れを検知すると、
コンロ・グリルとも自動的にガスを止め消火します。

カスタマイズ機能（☞ 11ページ）
→感震停止機能を解除することもできます。

電源オートオフ機能

調理終了後、電源スイッチを切り忘れても約3分経過すると自動で電源を切ります。

カスタマイズ機能（☞ 11ページ）
→電源が切れる時間を変更することもできます。

フレームトラップ【グリル排気口遮炎装置】

グリル

万一グリル庫内で炎が上がっても、フレームトラップがグリル排気口より炎があふれ出すのを抑制し、火災を未然に防ぎます。

安心・安全機能

エリアセンサー

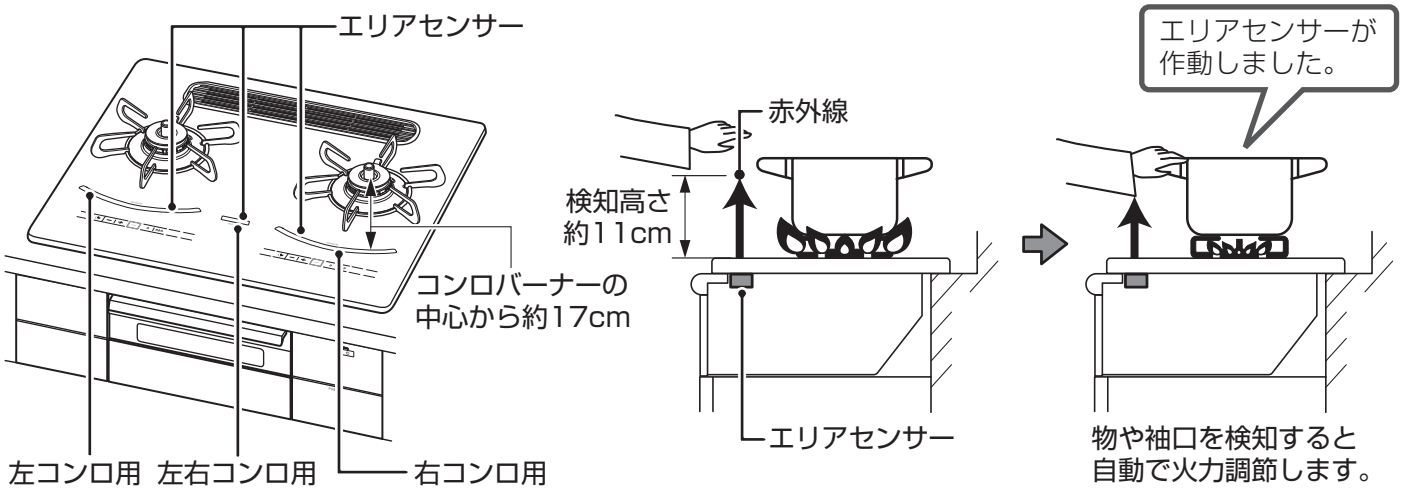
コンロ

コンロバーナーの近くに物や袖口が近づいたときに火力を弱め、衣類への引火や体へのやけどの危険性を軽減させる「エリアセンサー」を搭載しています。

●エリアセンサーがはたらいて、最小の火力1をキープしている状態が約1分間続くと、自動的に消火します。
●右コンロ手前のエリアセンサーで右コンロ、左コンロ手前のエリアセンサーで左コンロの火力をそれぞれ自動的に調節します。中央手前部のエリアセンサーは左右コンロ両方の火力を自動的に調節します。
●最大の火力5（8または9）で調理中にエリアセンサーがはたらいたときは、物や袖口が取り除かれた後、安全のために火力は最大には戻さず、火力4（7）に戻します。
※（　）内の数字は、カスタマイズ機能で火力調節を9段階にしているときの火力

エリアセンサーのはたらき

左右コンロバーナーの中心から17cm手前の位置と、トッププレートの中央手前部に配置した3か所のエリアセンサー（赤外線センサー）が、トッププレートから約11cmまでの高さに物や袖口があることを検知すると、点火しなかったり、火力を自動的に調節したりします。
※物や袖口が近づく高さによって火力制御の内容が異なります。詳しくは下の表をご覧ください。

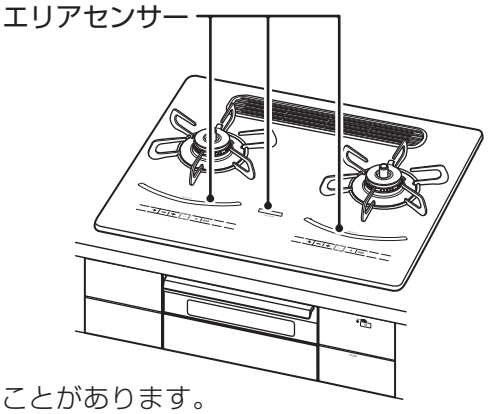


エリアセンサーがはたらくタイミング	エリアセンサーが検知する高さ（トッププレートからの高さ）	火力制御の内容 ※（　）内の数字は、カスタマイズ機能で火力調節を9段階にしているときの火力
点火前	0～約7cm	点火しません。
	約7～11cm	火力3（5）で点火します。
調理中（点火中）	0～約7cm	火力1をキープします。
	約7～11cm	火力5（8または9）で使用しているときは、安全のために自動で火力1に切り替えた後、約1秒後にブザーでお知らせして、火力4（7）に戻します。 火力は1から4（7）の間で調節できます。 エリアセンサーがはたらく高さから物や袖口が取り除かれた後も、お使いの火力をキープしますが、手動で火力5（8または9）に調節ができます。

※エリアセンサーが検知する高さはめやすです。

知っておいてね

●エリアセンサーはコンロバーナーの手前側に配置されています。
コンロバーナー周囲のすべての個所からの、物や袖口の侵入を検知できるものではありません。また、衣類への引火やけどなどを必ず防止できるものでもありませんので、コンロをお使いのときには火力の変化に十分注意してください。



●エリアセンサーはトッププレートからの高さが約7cmよりも低い位置にあるフライパンや片手鍋の取っ手にも反応します。
この場合には点火しませんので、取っ手の高さが高い鍋などをお使いください。

●エリアセンサーが検知する高さはめやすです。

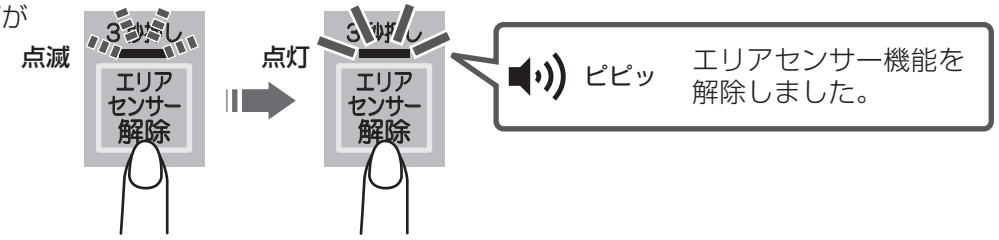
●以下のような場合などには、エリアセンサーが正常にはたらかないことがあります。
・黒い服やキラキラした衣装を身につけて操作している場合
・黒い鍋や鏡面の鍋、ガラス鍋を使用している場合
・エリアセンサーに太陽光やストロボ光、インバータ照明、リモコンの光などが直接当たっている場合
・検知する対象物が小さい場合
・エリアセンサーが配置されている部分のトッププレートが汚れている場合
・エリアセンサーが配置されている部分のトッププレートに物が置かれている場合

エリアセンサー解除機能について

直径の大きな鍋をご使用になるときなど、「エリアセンサー解除」スイッチを長押し（3秒以上）することで、一時的にエリアセンサーを解除できます。エリアセンサーを解除すると、すべてのエリアセンサーが解除されます。また、電源を切るまで、または再度「エリアセンサー解除」スイッチを押してエリアセンサー解除の状態を取り消すまで、エリアセンサー解除の状態が続きます。衣類への引火ややけどには十分注意してください。
※前回設定したエリアセンサー解除の状態は記憶されません。

◎エリアセンサーを解除するときは…

エリアセンサー解除 スイッチを長押ししてください。（3秒以上）
（エリアセンサー解除表示ランプが点滅から点灯に変わるまで）



◎エリアセンサー解除を取り消すときは…

エリアセンサー解除 スイッチを押すか、
電源を切ってください。

カスタマイズ機能（☞11ページ）

→エリアセンサーが作動したときにお知らせする方法を音声からブザー音に変更することもできます。

便利機能

タイマー機能

コンロ　グリル　☞ 33・48ページ

コンロは左右コンロでそれぞれ1～120分まで設定できます。グリルは1～15分まで設定できます。設定した時間が経過すると自動消火し、メロディでお知らせします。

マニュアルモード【手動調理】

グリル　☞ 47ページ

設定した時間が経過するとグリルを自動消火し、メロディでお知らせします。

オートメニューモード【自動調理】

グリル　☞ 49ページ

生魚の姿身・切身・干物などをオートメニュースイッチと焼き加減スイッチを設定するだけで自動で焼き上げるので、誰にでも簡単に調理することができます。

あたためを使用すれば、冷めてしまった食材もおいしくいただけます。

カスタマイズ機能（☞11ページ）

→焼き加減の調節を3段階から5段階に変更することもできます。

ラ・クックオートメニューモード

グリル　☞57ページ

食材と焼き加減を設定するだけでラ・クックを使用した調理を簡単に行うことができます。

カスタマイズ機能（☞11ページ）

→焼き加減の調節を3段階から5段階に変更することもできます。

レンジフード連動機能

☞ 60ページ

ビルトインコンロ側の点火・消火に連動してレンジフードも運転・停止します。レンジフードのつけ忘れ・消し忘れの心配がなくなります。
（対応しているレンジフードとの組み合わせが必要）

カスタマイズ機能（☞11ページ）

→ビルトインコンロ側でレンジフードを連動しないように変更することもできます。

あぶり・高温炒め機能

コンロ　☞ 31ページ

いりもの調理など高温が必要な調理の場合にご使用ください。あぶり・高温炒め機能をご使用時も、高温になり過ぎて異常過熱防止機能がはたらいたときや、自動火力調節開始から約30分を過ぎると自動的に消火します。

温度キープ機能

コンロ　☞ 35ページ

天ぷらなどの揚げもの調理や火加減が難しい焼きもの調理をするときに、温度を160～200℃（10℃刻み）のいずれかに保ちます。

湯沸し機能

コンロ　☞ 37ページ

沸騰後に自動消火します。保温時間を設定すれば弱火で保温した後、自動消火します。

カスタマイズ機能（☞11ページ）

→沸騰のお知らせを早く感じたり、遅く感じたりする場合にタイミングを変更することもできます。

炊飯機能

コンロ　☞ 41ページ

自動的にごはんを炊き、炊きあがり後に自動消火します。その後、むらします。

カスタマイズ機能（☞11ページ）

→炊き加減をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上がるように変更することもできます。

煮込み機能

コンロ　☞ 39ページ

煮ものなど弱火で煮込む調理をするときに、焦げつきを抑えながら自動的に火力を調節します。設定した時間が経過すると自動的に消火します。

あんしんモード

コンロ　☞ 10ページ

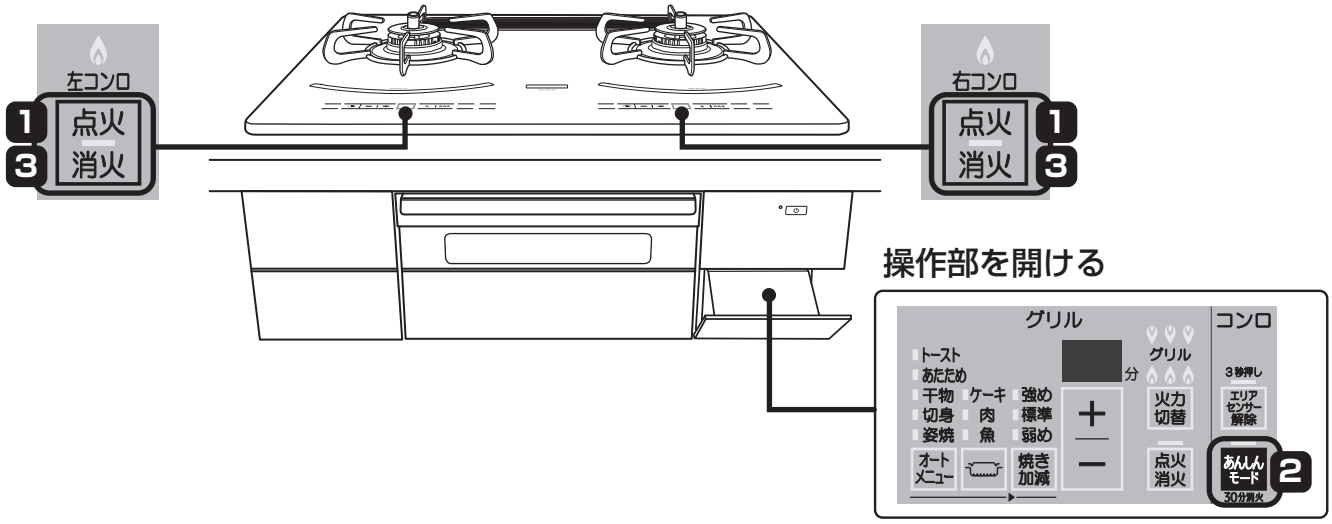
コンロの消し忘れ消火時間を約120分から約30分にワンタッチで短縮できます。一度設定すると設定内容を記憶しますので、ご使用のたびに設定する必要はありません。また解除もワンタッチで行えます。

あんしんモードについて（コンロ30分消火）

「あんしんモード」に設定すると、 コンロの消し忘れ消火機能で自動消火するまでの時間を30分に短縮できます。	初期設定（解除した場合）	設定した場合
	2時間（120分） ※カスタマイズ機能で時間を変更している場合があります。	30分

簡単操作でさらに安心設定をご希望される方におすすめです。
※左右コンロの設定を一括で変更します。一度設定すると設定内容を記憶していますので、ご使用のたびに設定する必要はありません。（ご使用のたびに表示ランプが点灯します。）

準　備



1 点火する

いずれかのコンロを点火する

左コンロ・右コンロのいずれかの点火/消火スイッチをゆっくり2回押して点火します。
※２回目は点火/消火ランプが点滅している間に押してください。

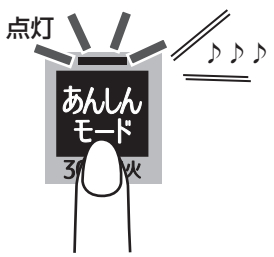
2 あんしんモードを設定/解除する

あんしんモードスイッチを押す

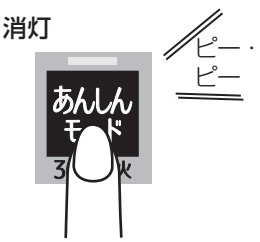
- 「あんしんモード」が設定、または解除されます。
- 設定と解除は同じ操作方法です。

＜設定した場合＞
表示ランプが点灯し、メロディが鳴ります。

表示ランプはコンロ使用中は点灯、消火すると消灯します。



＜解除した場合＞
表示ランプが消灯し、“ピー・ピー”とブザーが鳴ります。



3 消火する

いずれかのコンロの点火/消火スイッチを押し、消火する

各種設定の変更（カスタマイズ機能）

安心・安全機能、便利機能を設定変更（カスタマイズ）することができます。
一度登録すると設定内容を記憶しますので、ご使用のたびに登録する必要はありません。

設定項目番号	適応機能	初期設定	変更内容
❶	**コンロの消し忘れ消火機能** ☞5ページ コンロ すべてのコンロの設定を同時に変更します。 （グリルの消し忘れ消火時間は変更できません。）	2時間 （120分）	10～120分 （10分間隔）
❷	**電源オートオフ機能** ☞6ページ 調理後、電源が自然に切れるまでの時間を変更できます。	3分	1分～25分（1分間隔）
❸	**音量設定** 音声お知らせ機能の音量を変更できます。	音量標準	音声なし 音量大
❹	**レンジフード連動機能** ☞9ページ ビルトインコンロ側でレンジフードを連動しないように変更できます。	連動する	連動しない
❺	**火力調節** コンロ コンロの火力調節をより細かく調節できるように変更できます。 （最大の火力は変わりません。）	5段階	9段階
❻	**感震停止機能** ☞6ページ 感震停止機能を作動しないように変更できます。	あり	なし
❼	**炊飯機能** ☞9ページ コンロ 炊き時間をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上がるように変更できます。	「3」 （標準）	5段階調節可能 やわらかくする：1または2 硬くする：4または5
❽	**湯沸し機能（沸騰検知のお知らせ）** ☞9ページ コンロ 沸騰のお知らせのタイミングが早い/遅いの不便を感じたときに変更できます。	「3」 （標準）	5段階調節可能 早くしたいとき：1または2 遅くしたいとき：4または5
❾	**オートメニューモード** ☞9ページ グリル グリルのオートメニューモードの焼き加減をより広い範囲で調節できるように変更できます。	3段階	5段階
❿	**ラ・クックオートメニューモード** ☞9ページ グリル グリルのラ・クックオートメニューモードの焼き加減をより広い範囲で調節できるように変更できます。	3段階	5段階
⓫	**火力切り替えお知らせ機能** ☞5ページ コンロ 火力が自動で大きくなるときにお知らせするブザー音を消すことができます。	音あり	音なし
⓬	**エリアセンサー作動お知らせ機能** ☞8ページ コンロ エリアセンサーが作動したときにお知らせする方法を音声からブザー音に変更できます。（調理中のお知らせ方法のみ変更されます。） ※音声によるお知らせの有無と音量はカスタマイズ機能 ❸ の設定が適用されます。（お知らせ方法をブザー音に変更した場合には、「音声なし」に設定した場合でもブザー音は消えません。）	音声	ブザー音

●消し忘れ消火機能の時間よりも湯沸し機能・炊飯機能・煮込み機能・コンロタイマー機能が優先されます。
（カスタマイズ機能やあんしんモードで消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合も同様です。）
●あんしんモードで消し忘れ消火機能の時間を短縮している場合は、カスタマイズ機能の設定よりもあんしんモードの設定が優先されます。
●あんしんモードを設定していると、カスタマイズ機能で消し忘れ消火機能の時間を変更することはできません。

設定のしかた

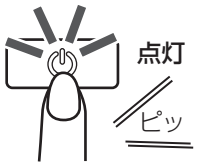
1 設定準備をする（共通操作）

カスタマイズモードの設定準備が完了してから、それぞれの設定変更を行ってください。

カスタマイズモードの設定準備

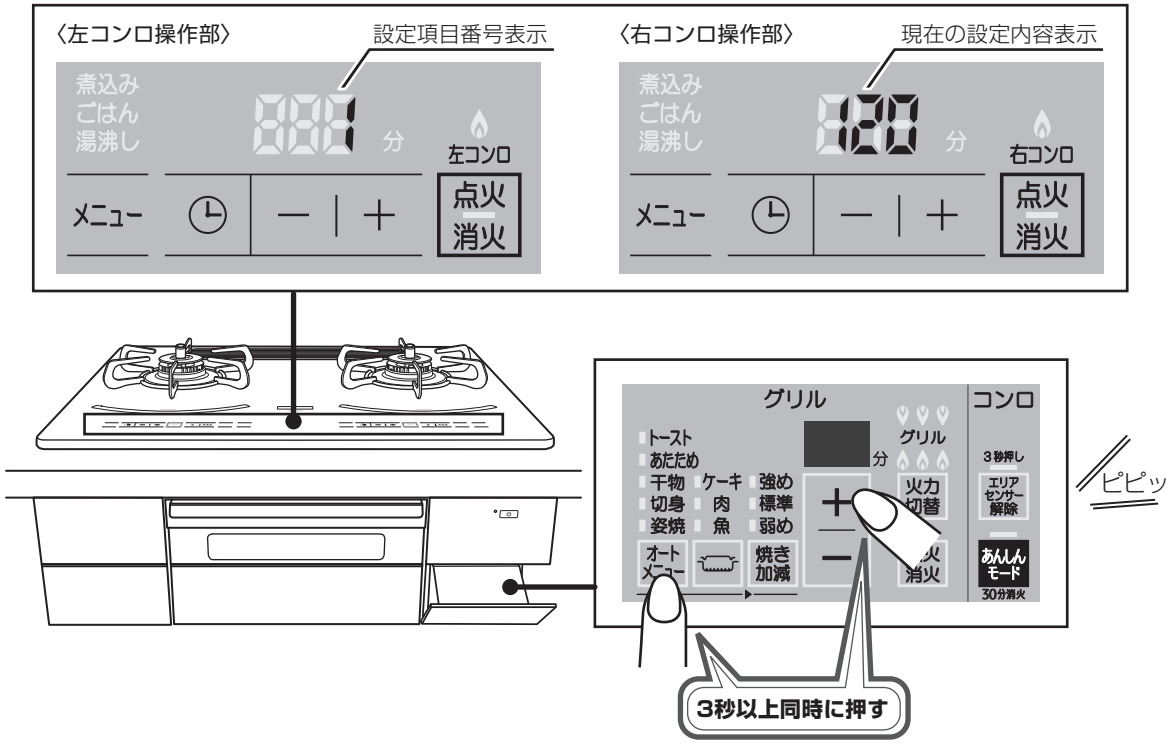
❶ 電源スイッチを入れる

すべてのコンロ・グリルが消火状態であることを確認してください。



❷ グリルの［オートメニュー］スイッチと［＋］スイッチを同時に長押しする（3秒以上）

ブザーが“ピピッ”と鳴り、左右コンロの表示部が点滅します。
（設定中は点滅し続けます。）

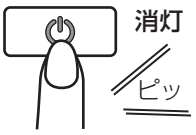


1分以内

※カスタマイズモードの設定準備が完了してから、**1分以内**に次のページの設定変更を開始してください。
1分を過ぎると通常の使用状態に戻ります。

途中でキャンセルするには…

電源スイッチを切ってください。



- 操作を始める前の設定内容に戻ります。
- 初期設定にリセットするには14ページを参照してください。

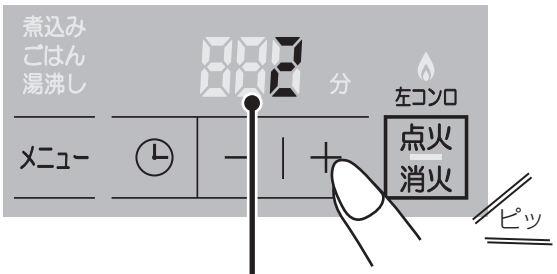
各種設定の変更（カスタマイズ機能）

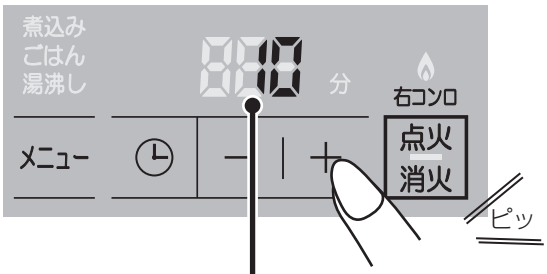
設定のしかた（つづき）

❷ 各種設定を変更する

❸ 左コンロの［＋］または［－］スイッチを押し、設定項目番号を選択する

❹ 右コンロの［＋］または［－］スイッチを押し、設定を変更する



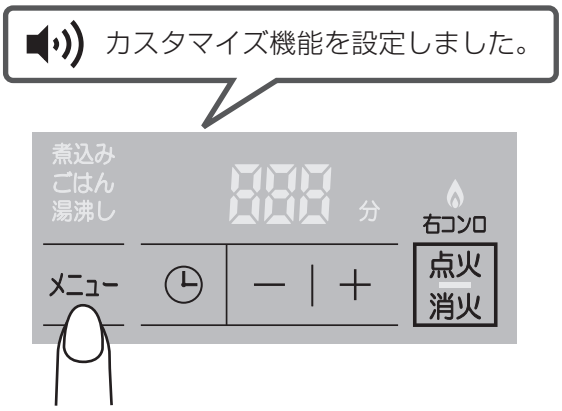


	設定項目番号	変更内容
コンロの消し忘れ消火機能	1	10～120分の間で10分刻みに設定できます。
電源オートオフ機能	2	1分～25分(1分刻み)に設定できます。
音量設定	3	0(音声なし) 、1(音量標準)、 2(音量大)の3段階から設定できます。
レンジフード連動機能	4	on：連動する　　oFF：連動しない
火力調節	5	5段階と9段階のどちらかに設定できます。
感震停止機能	6	on：あり　　oFF：なし
炊飯機能	7	1～5段階で調節できます。 1 2 3 4 5 水分多い・やわらかくしたいとき　焦げが強い・硬くしたいとき
湯沸し機能（沸騰検知のお知らせ）	8	1～5段階で調節できます。 1 2 3 4 5 早くしたいとき　遅くしたいとき
オートメニューモード	9	焼き加減の調節を3段階と5段階のどちらかに設定できます。 5段階 3段階「弱め」→「標準」→「強め」 「さらに弱め」　「さらに強め」
ラ・クック オートメニューモード	10	焼き加減の調節を3段階と5段階のどちらかに設定できます。 5段階 3段階「弱め」→「標準」→「強め」 「さらに弱め」　「さらに強め」
火力切り替えお知らせ機能	11	on：お知らせ音あり　　oFF：お知らせ音なし
エリアセンサー作動お知らせ機能	12	1：音声でお知らせ　　2：ブザー音でお知らせ

❸ 設定を完了する（共通操作）

❺ 右コンロの メニュー スイッチを押す

●音声でお知らせし、設定完了します。
●設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点で音声でお知らせし、自動的に設定完了します。その時点の設定を記憶します。
●左右コンロの表示部が消灯します。

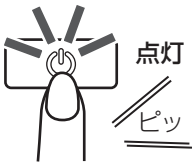


リセット機能

カスタマイズ機能で変更した内容を初期設定（工場出荷時の設定）に戻す機能です。

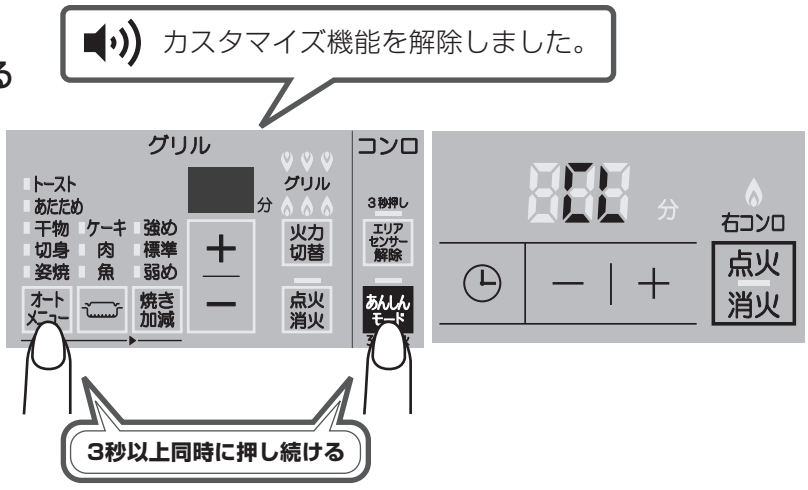
❶ 電源スイッチを入れる

すべてのコンロ・グリルが消火状態であることを確認してください。



❷ グリルの オート メニュー スイッチとコンロの あんしん モード スイッチをを同時に長押しする（3秒以上）

●音声でお知らせし、右コンロ表示部に「 CL 」が点灯します。
●「 CL 」が消灯するとリセット完了です。



安全上のご注意（安全なご使用のために必ずお守りください）

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために必ずお守りいただきたいことを次のように説明しています。
以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示について次のような意味があります。

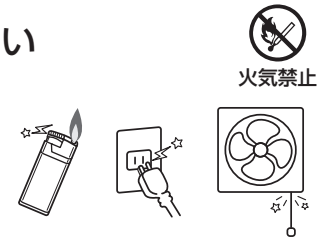
	この絵表示はしてはいけない「禁止」の内容です。
	この絵表示は気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。
	この絵表示は必ず行っていただきたい「強制」の内容です。

⚠危険

ガス漏れに気づいたときは…

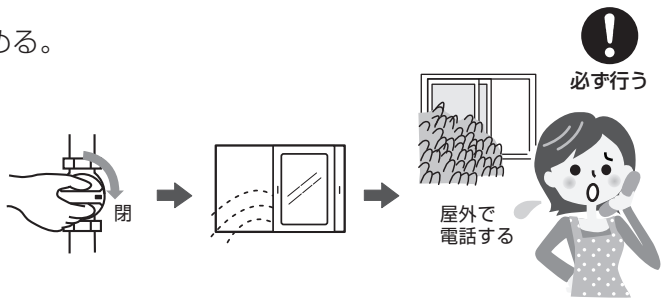
■絶対に火をつけない
■電気器具（換気扇その他）のスイッチの入 / 切をしない
■電源プラグの抜き差しをしない
■周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



■すぐに使用を中止する

①すぐに使用をやめ、消火し、ガス栓を閉める。
②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
③お近くの東邦ガス営業所に連絡する。



安全上のご注意（設置編）

⚠警告

必ず行う

■機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）および電源（電圧・周波数）が適合していることを確認する

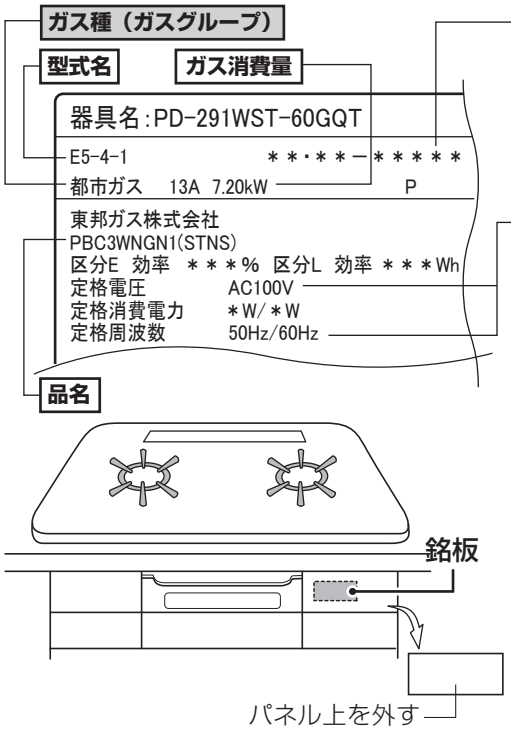
●供給ガスおよび使用電源と銘板に表示してあるガス種および電源が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する場合があります。

●特に転居した場合は必ず銘板に表示してあるガス種および電源が一致しているか確認してください。

・銘板は機器前面右側のパネル上を外した正面に貼ってあります。

・機器のガス種（ガスグループ）と電源を確認することができます。供給ガスの種類がわからない場合、または銘板に表示してあるガス種と一致しない場合は、お買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所までご連絡ください。

【例】銘板（都市ガスの場合）

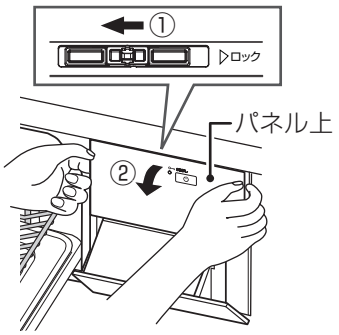


［例］19・10－123456
製造年月（2019年10月）　製造番号

銘板の貼り付け位置の見かた

①ロックつまみを左側へスライドさせて、ロックを解除する

②パネル上の上部を手前に倒して取り外す



※グリルと操作部を開いておくとパネル上が外しやすくなります。

※パネル上を取り付けるときは、下側のツメを機器本体の穴に差し込み、上部を奥まで押し込んでください。その後、ロックつまみを右側へスライドさせて、パネル上を固定してください。

■電源は専用のAC100Vを使用する

必ず行う

■機器の設置（付帯工事）

機器の設置・移動および付帯工事はお買い上げの販売店に依頼し、安全な位置に正しく設置して使用してください。

■ガス接続

この機器のガス接続工事は専門の資格・技術が必要です。お買い上げの販売店に依頼してください。

※詳しくは設置工事説明書を参照してください。

必ず行う

■設置場所

設置工事説明書に従って正しく設置してあることを確認ください。

※設置後に、機器の周囲の改装（吊り戸棚をつけるなど）を行う場合も設置基準をお守りください。

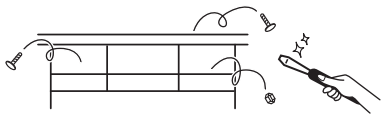
安全上のご注意（設置編）

⚠警告

分解禁止

■絶対に改造 ・ 分解は行わない

不完全燃焼による一酸化炭素中毒やガス漏れなどの
思わぬ事故や故障、火災の原因になります。



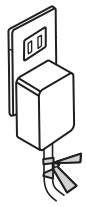
分解禁止

禁止

■電源アダプターの差し込みが不完全な状態で使用しない

■傷んだ電源アダプターや電源コード、緩んだコンセントは使わない

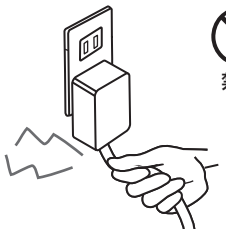
感電や火災の原因になります。



禁止

■電源コードを引っ張って電源アダプターを抜かない

電源コードを引っ張ると破損して感電や火災の原因になります。



禁止

■電源コードの取り扱い注意

●電源コード・電源アダプターは…

・傷つけたり、破損させたり、加工したりしないでください。

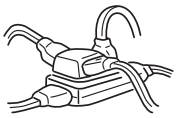
●電源コードは…

・束ねたり、無理に曲げたり、引っ張ったりしないでください。
・物をのせたり、衝撃を与えたり、無理な力を加えないでください。
・切断して延長しないでください。電源コードがコンセントに届く範囲にしてください。

感電、漏電、またはショートや発火による火災のおそれがあります。

■コンセントや配線器具の定格を超える使いかたや、たこ足配線などで定格を超える使いかたをしない

発熱による火災の原因になります。

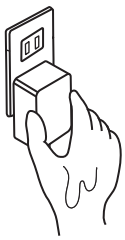


禁止

ぬれ手禁止

■ぬれた手で電源アダプターを触らない

感電のおそれがあります。



ぬれ手禁止

必ず行う

■電源アダプターのほこりを定期的にふき取る

電源アダプターにほこりがたまると湿気などで絶縁不良となり火災の原因になります。
電源アダプターを抜き、乾いた布などでふいてください。

■アースがされていることを確認する

この機器はアースが必要です。アースが不完全な場合、機器の故障や漏電による感電のおそれがあります。ご不明な場合はお買い上げの販売店にご確認ください。

⚠警告

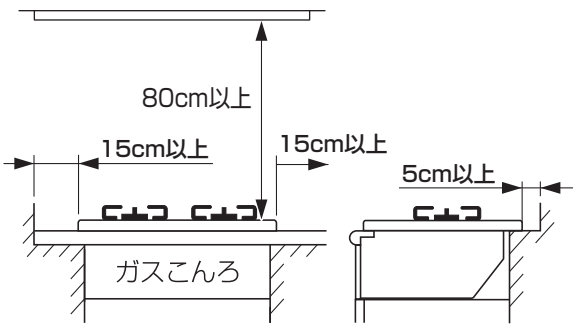
必ず行う

■離隔距離について

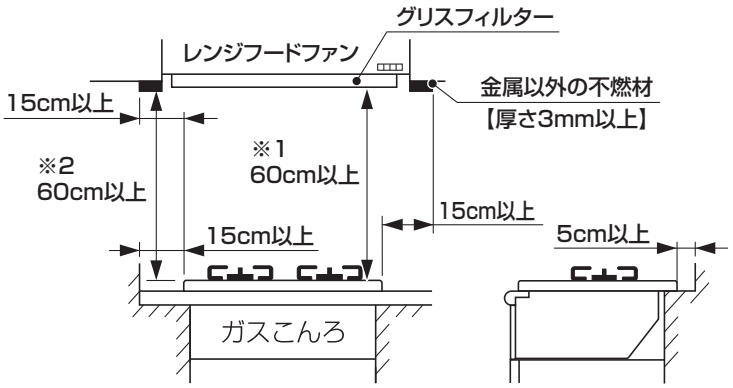
火災予防条例で定められていますので必ずお守りください。距離が近いと火災の原因になります。

周囲に可燃性の壁や棚（ステンレスやタイルなどの不燃材を直接貼り付けた可燃性の壁を含む）のある場合、下記の離隔距離をとってください。
＊表の離隔距離がとれない場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。

可燃物からの離隔距離（cm）			
上方	側方	前方	後方
80以上	15以上	15以上	5以上



上方周辺をレンジフードファンおよび不燃材で防火措置を取った場合



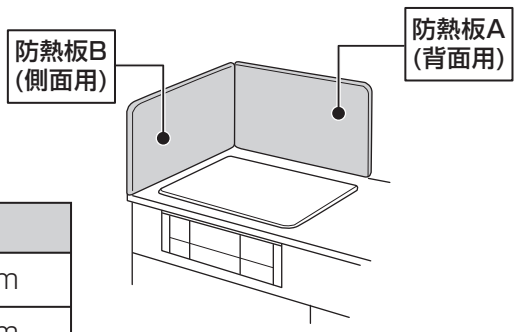
※1　レンジフードファン以外の場合は、80cm以上。
※2　不燃材がない場合、もしくは金属以外の不燃材厚さ3mm未満の場合は、80cm以上。

必ず行う

■防熱板について

上記の離隔距離がとれない場合は、必ず別売の防熱板を取り付け、防火措置を行ってください。
防熱板をお求めの場合は、お買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所までお問い合わせください。☞90ページ

●防熱板の取り付け方法は壁にネジ止めとなります。
●詳しくは工事説明書をご覧ください。



別売防熱板の種類

品名	高さ	幅
防熱板A(背面用)	340mm	600mm
防熱板B(側面用)	340mm	500mm

安全上のご注意（使用編）

⚠警告

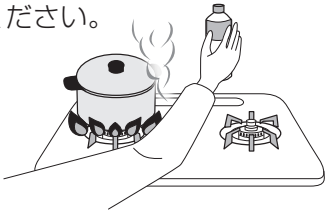
禁止

■火をつけたまま機器から絶対に離れない、就寝、外出をしない

- ●調理物が異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷらや揚げものをしているときは注意してください。
- ●グリルを消し忘れると調理物に火がつくことがありますので注意してください。
- ●調理物（魚など）の種類によってはグリル過熱防止機能がはたらく前やグリルタイマーが終了する前に発火するおそれがあります。
- ●電話や来客の場合は必ず火を消してください。

■コンロ使用中は身体や衣服を炎に近づけない

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。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。特にコンロの奥に手をのばすときは注意してください。



禁止

禁止

■トッププレートに衝撃を加えない、トッププレートの上に乗らない

トッププレートが変形・破損し、けがなどの思わぬ事故や異常過熱、火災の原因になります。また、鍋などをトッププレートの端に当てるとトッププレートが破損することがあります。破損したときは絶対に触らず、お買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所までご連絡ください。

禁止

機器の近くには…

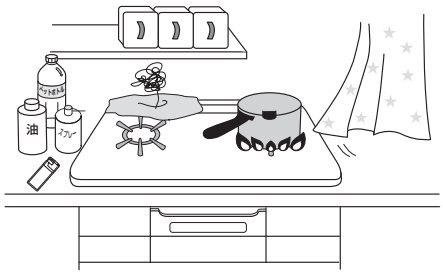
禁止

■燃えやすいもの、爆発のおそれのあるものを置かない

ふきんやタオル、ペットボトル、調理油、ライターなどは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、圧力が上がり爆発するおそれがあります。

■引火のおそれのあるものを使用しない

スプレー、ガソリン、ベンジン、消毒用アルコールなどは、引火して火災のおそれがあります。
手などを消毒用アルコールで消毒した際には、よく乾かしてからご使用ください。



禁止

禁止

■グリル排気口の上にふきんや鍋をのせたり、アルミはくなどでふさがない

不完全燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

必ず行う

■異常時・緊急時には、ただちに使用を中止し、処置をする

①使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉める。

②「よくあるご質問(Q&A)」（☞73～82ページ）「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」（☞83～86ページ）に従い処置する。

③上記の処置をしても直らない場合は使用を中止し、お買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所まで連絡する。

⚠警告

必ず行う

■点火・消火の確認をする

●点火時は、火がついたことを確認する
●消火時は、点火/消火スイッチを押し、火が消えたことを確認してガス栓を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れしやすいので必ず火が消えたことを確認してください。

禁止

■外付け装置による遠隔操作厳禁

スマートフォン、IT機器を使ってコンロの操作ボタンを操作する外付け装置※は、安全性を確認できないため使用しない

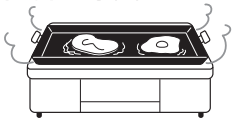
※操作ボタン付近に設置し、インターネット通信などを介して、操作ボタンを入り切りできる装置。

コンロには…

禁止

■コンロを覆うような大きな鉄板類や鍋は使わない

不完全燃焼による一酸化炭素中毒や機器の異常過熱、ごとくの変形、トッププレートの損傷の原因になります。

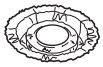


禁止

■機器に付属、または機器指定の補助具以外は使用しない

市販の補助具（省エネ性をうたった補助具、アルミはく製しる受け皿など）を使用しないでください。一酸化炭素中毒や、異常燃焼、点火不良のおそれがあります。また、温度センサーがはたらき消火したり、トッププレートやごとくの変色、変形の原因にもなります。

省エネごとく



アルミはく製しる受け皿

禁止

■コンロで焼網は使用しない

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。

焼網

禁止

禁止

■あぶり・高温炒め機能で揚げもの調理をしない

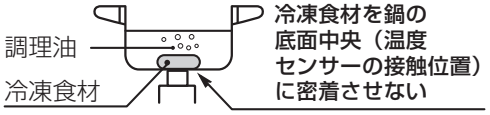
調理油が過熱され、発火のおそれがあります。

揚げもの調理のときは…

禁止

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げもの調理をしない

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。



■複数回使用した調理油で揚げもの調理をしない

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。

■揚げ過ぎない

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特に注意してください。揚げ過ぎると油が飛び散り、発火ややけどのおそれがあります。

必ず行う

■揚げもの調理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、温度センサーが正常にはたらかず、発火するおそれがあります。
特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げもの調理をする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと発火するおそれがあります。

禁止

■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、油の温度が上がり過ぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。廃油凝固剤を入れ過ぎたり、加熱し過ぎると発火するおそれがあります。

安全上のご注意（使用編）

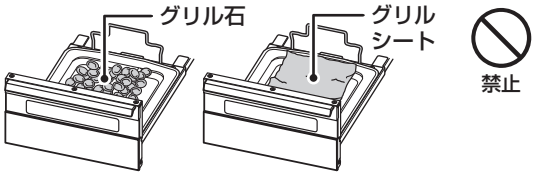
⚠警告

グリルには…

禁止

■グリルには機器指定の補助具以外（グリル石やグリルシート、アルミはくなど）は使用しない

機器に付属、または機器指定の補助具以外を使用すると、異常燃焼による一酸化炭素中毒や機器の損傷、火災など思わぬ事故の原因になります



禁止

■脂が多く出る調理では、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され発火するおそれがあります。

■グリル扉に魚などをはさんだまま使用しない

魚などが燃えたり、ワークトップ前部を焦がしたり、機器上部が過熱され、やけどをするおそれがあります。

■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

一酸化炭素中毒や異常過熱のおそれがあります。

■グリル焼網の上にラ・クックをのせて使用しない

受け台に正しく取り付けないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になるおそれがあります。

■ラ・クックで汁物調理や水を入れて使用しない

不完全燃焼のおそれがあります。

必ず行う

■グリル庫内に食品くずやふきん、梱包部材がないことを確認する

■グリルを使用後および連続使用の場合はグリル受け皿にたまった脂、グリル焼網やグリルサイドカバーについた皮や食材は、ご使用のつど取り除く

たまった脂や食品くずに火がついて火災のおそれがあります。使用前に庫内を点検してください。

※取り除く際は手袋をし、けがをしないように注意してください。

⚠警告

機器の点検・お手入れするときは…

禁止

■機器に水をかけない

漏電・ショートして感電や発火の原因となります。

⚠注意

接触禁止

■使用中や使用直後は電源スイッチ・操作部・グリル取っ手以外は触らない

- やけどのおそれがあります。
- つかまり立ち・伝い歩きをする乳幼児がグリル扉でやけどしないよう注意してください。
- グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱によりトッププレートは熱くなります。

1か所のみ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ことがあります。使用中、使用直後は電源スイッチ・操作部・グリル取っ手以外を触らないように注意してください。

禁止

■熱くなったグリル扉ガラスに衝撃を加えたり（グリル扉の落下も含む）傷をつけたりしない また、使用中や使用直後に水や洗剤をかけない

ガラスが割れてけがややけどをするおそれがあります。

■点火操作時や使用中はバーナー付近に触れたり、顔を近づけたり、グリル扉を開けてのぞき込まない

熱や炎でやけどをするおそれがあります。

必ず行う

■点火操作をしても点火しない場合は、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

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。繰り返し点火操作を行うとグリル庫内にガスがたまる場合があります。グリル庫内のガスがなくなってから、顔などを近づけないで点火操作をしてください。

⚠注意

禁止

■この機器の点火装置以外の方法（ライターなど）では点火しない

やけどをするおそれがあります。

換気必要

■閉めきった部屋で使用しない
■使用中は窓を開けるか換気扇を回す

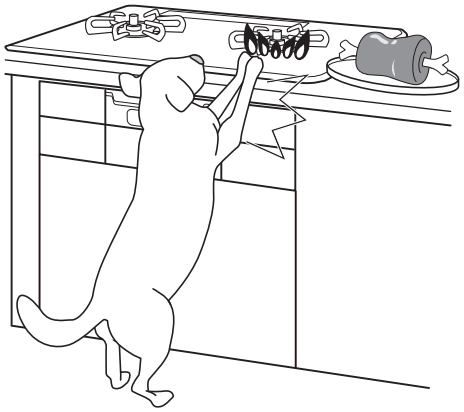
不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

＊ただし、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、換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと給湯器やふろがまの排気ガスが屋内に流れ込むことがあります。

必ず行う

■ペット（犬や猫など）を室内で飼われている場合、機器を使用しないときはスイッチをロック設定する、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スイッチ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スイッチをロック設定してください。☞ 3ページ
またはガス栓を閉めてください。



禁止

■幼いお子さまだけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

禁止

■窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などを機器にあてない

安心・安全機能が正しくはたらかず機器焼損や作動不良の原因になります。

禁止

天面操作部には…

■鍋やフライパンなど調理器具を置かない
■熱い鍋やフライパンなどを置かない
■調味料や菜箸などを置かない

天面・正面操作部には…

■水や洗剤を直接かけない

けがや機器損傷、誤作動の原因になります。

禁止

■調理以外の用途には使わない
■衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しない

衣服の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります。

禁止

■グリル排気口に手や顔を近づけない
■鍋の取っ手などをグリル排気口に向けない

高温の排気熱が出ているため、やけどをしたり、取っ手が焼損をするおそれがあります。

コンロを使うときは…

禁止

■ごとくを外して使用しない

鍋などを直接コンロにおいて使用しないでください。不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。

■石焼きいもつぼなどのから焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。

必ず行う

■陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用を避け、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。

安全上のご注意（使用編）

⚠注意

コンロを使うときは…

禁止

■片手鍋・底が凹んだ鍋・中華鍋など底が丸い鍋・底がすべりやすい鍋・径の小さい鍋は不安定な状態で使用しない

不安定な状態で鍋を使用すると、鍋が傾いたりすべってやけどのおそれがあります。鍋の取っ手はごとくのツメの方向に合わせ、取っ手を機器の前面からはみ出さないようにし、不安定な鍋は取っ手を持って調理するなど安定した状態で使用してください。

必ず行う

■軽い鍋や取っ手の重い鍋は必ず取っ手を持って調理する

軽い鍋や取っ手の重い鍋は、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ります。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っても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。

■取っ手が着脱できる鍋は取っ手が固定されていることを確認する

取っ手が着脱できる鍋等は食材を動かしたりひっくり返す際に不安定になりますので、取っ手が本体に固定されていることを確認してから、取っ手を持って調理してください。長時間加熱調理する場合には取っ手が損傷しないようにご注意ください。

■軽い鍋は調理物を含めて300ｇ以上で調理する

■やかん、鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強すぎると、取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

禁止

■グリル扉に重いものをのせたり、強い力を加えたりしない

グリル扉が外れ、けがや機器破損の原因になります。

注意

■グリル受け皿を持ち運びする際は、中の脂がこぼれないように注意する

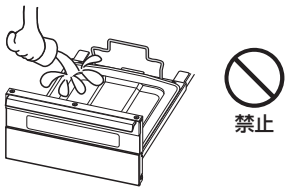
使用中、使用直後は脂が高温になっているためやけどをするおそれがあります。

グリルを使うときは…

禁止

■グリル受け皿に水などを入れない

この機器はグリル受け皿に水を入れる必要のないタイプです。水を入れないでご使用ください。水などが高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。



■グリル使用時は魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき、火災や機器焼損の原因になります。

万一、グリル使用中に調理物や脂に火がついたときは…

必ず行う

①点火/消火スイッチを押して、グリルの火を消す。
②火が完全に消えグリル庫内が冷めるまでグリル扉を絶対に引き出さない。
③消火後、点検を依頼する。

接触禁止

■魚などの調理物を取り出すときなどは、グリル扉やガラスに触れない

やけどのおそれがあります。グリル扉はいっぱいまで水平に引き出してください。

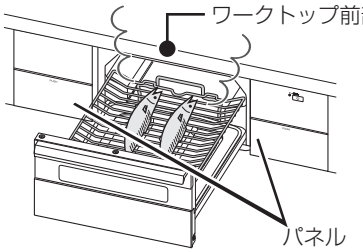
⚠注意

グリルを使うときは…

禁止

■グリル扉を開けたままにしない

グリル扉を開けたまま使用したり、頻繁に開け閉めするとあふれた熱気により、トッププレート・ワークトップ・パネルなどが過熱されやけどや変形・変色の原因になります。



禁止

■グリル使用中、使用直後にグリル扉を開けた状態でコンロ操作をしない

熱くなったグリル扉に手が触れてやけどをするおそれがあります。

注意

■鶏肉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グリル庫内で調理物が発火するおそれがあります。やけどや火災の原因になります。焼き具合を見ながら火力を調節してください。

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。

必ず行う

■グリル焼網・グリル受け皿・ラ・クック ・クッキングプレート（別売品）は冷めてから取り出す

使用中、使用直後は高温になり、やけどのおそれがあります。

禁止

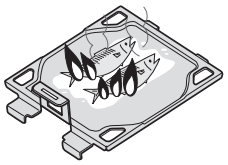
■ラ・クック ・クッキングプレート（別売品）を取り出すときは、付属の取っ手以外は使用しない

使用中・使用直後は高温になっていますので、やけどをするおそれがあります。付属の取っ手を使用して取り出してください。

禁止

■クッキングプレート（別売品）の上で魚を焼いたり、油の出る料理をしない

脂がたまり、発火するおそれがあります。
※詳しくはクッキングプレートに付属のレシピ集（取扱説明書）をご覧ください。



禁止

■クッキングプレート（別売品）はコンロで使用しない

クッキングプレートはグリル専用ですので、コンロで使用しないでください。クッキングプレートの変形・変色、機器の故障の原因になります。

機器の点検・お手入れするときは…

必ず行う

■機器が冷めていることを確認する

調理後は高温のため触るとやけどのおそれがあります。

■ガス栓を閉める

誤って点火した場合にやけどのおそれがあります。

■ロックを設定する

不用意な点火を防ぎます。☞3ページ

■必ず手袋をして行う

手袋をしないとけがのおそれがあります。

■バーナーキャップに煮こぼれしたときは必ずお手入れする
■バーナーキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取る

炎口がつまったり、ぬれたまま使用すると点火不良や異常燃焼の原因になります。

注意

■グリル庫内や機器本体をお手入れする際は各部品の突起物などに注意する

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。特にグリル庫内は見えにくいので注意してください。

安全上のご注意（使用編）

おねがい

■突沸現象に注意してください。
カレー、ミートソースなどのとろみのある料理や、みそ汁などを煮たり温めたりするときは突沸に注意してください。

【突沸現象について】

突沸現象とは、突然に沸騰する現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをするおそれがあります。

【突沸現象の予防方法】

●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物の温めは弱火で混ぜながら加熱する。(強火で急に加熱しない。)
●熱々の汁物に塩、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。

■この製品は家庭用ですので業務用のような使用をすると機器の寿命が著しく短くなります。
この場合の修理は保証期間内でも有料となります。

■雷が発生し始めたら速やかに運転を停止し、ブレーカーを落としてください。
雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。

■使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

■燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。やけどや思わぬ事故の原因になります。

■初めて使うときやしばらく使わなかったときなど点火しにくい場合があります。ガス配管内に空気が入っているためです。周囲のガスに注意して繰り返し点火操作してください。

■使用するバーナーのスイッチを間違えないようにしてください。

■調理中に鍋をのせかえるときは、必ず火を消してください。

■トッププレートの上や近くで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。機器が故障する原因になります。

■煮こぼれに注意し、火力調節してください。
煮こぼれが機器内部に入った場合や、トッププレート、ごとく、バーナーなどに煮こぼれが焼きつくと機器を傷めるおそれがあります。

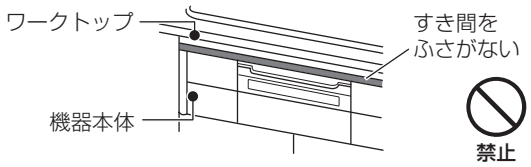
■弱火でご使用の際、グリル扉やキッチンのキャビネット扉は、ゆっくり開閉してください。あまり速く開閉すると消火することがあります。

■熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

■機器を取り替えた場合、旧機器は乾電池を取り外し専門の業者に処理を依頼してください。

■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。長時間使用した後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。

■ワークトップ下面と機器本体上面とのすき間を化粧板などでふさがないでください。燃焼に必要な空気が正常に流れなくなり、不完全燃焼の原因になります。



部品の取り付け確認

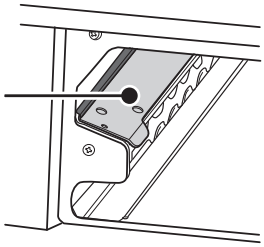
バーナーキャップやごとくなど、正しく取り付けられていることを確認してください。
詳しい取り付け方法は「部品の取り付けと取り外し」（☞64～66ページ）を参照ください。

1 梱包材は残っていませんか？
グリル庫内に紙や梱包部材が残っていないことを確認してください。

2 グリル排気口カバーは取り付けられていますか？

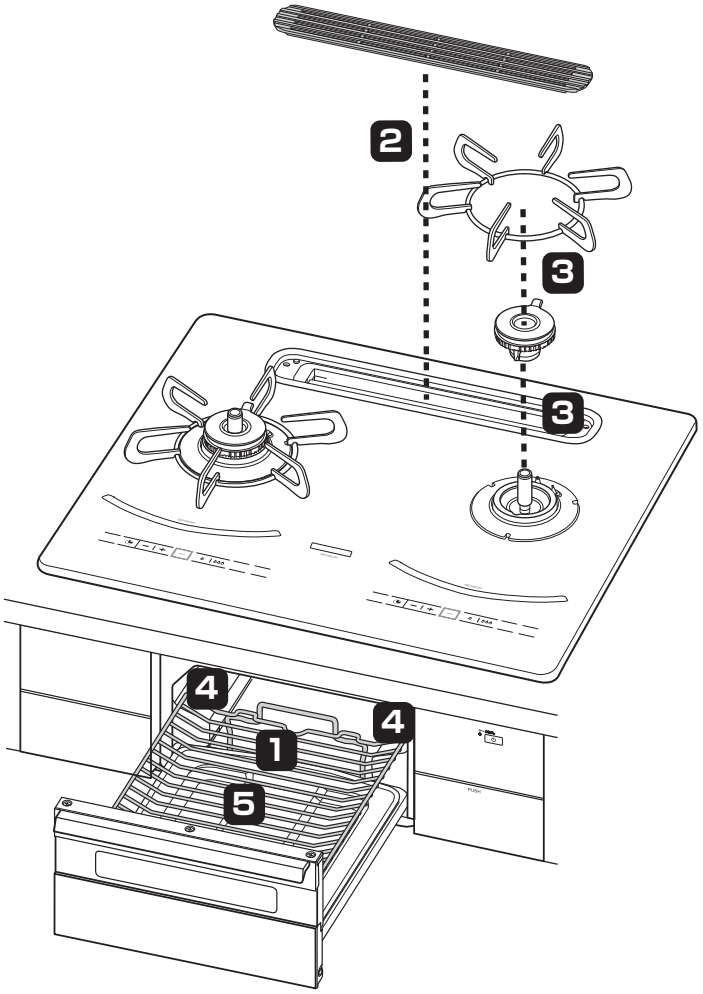
3 バーナーキャップ・ごとくは浮きや傾きなく取り付けられていますか？

4 グリルサイドカバーは左右両方とも取り付けられていますか？



※グリル庫内の両サイドにあります。

5 グリル焼網・グリル焼網台・グリル受け皿はガタつきなく取り付けられていますか？



コンロをご使用の前に

温度センサーが正しくはたらくように必ずお守りください。

特に揚げもの調理時にお守りいただけなければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。

⚠警告

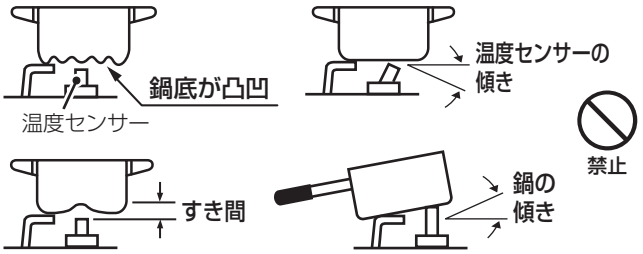
禁止

■温度センサーが正しくはたらかなくなるような改造や取り外しは絶対にしない

火災などの原因となり大変危険です。

■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

- ●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に発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- ●鍋底と温度センサーの間にはすき間がないようにしてください。
- ●安定性の悪い鍋は使用しないでください。鍋の重さは調理物を含め300g以上が必要です。



■鍋底やフライパンの底などについた異物や著しい汚れ・焦げなどが付着したまま使用しない

鍋底やフライパンの底に異物や汚れ・焦げなどが付着したまま使用すると、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。

■耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくいもので油調理はしない

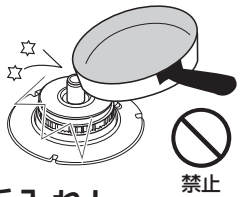
調理油過熱防止装置がはたらかず、発火することがあります。

⚠注意

禁止

■温度センサーに強いショックを加えたり、傷をつけない

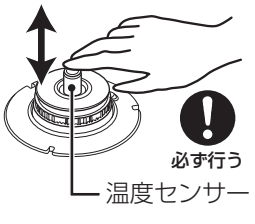
変形や傾きにより鍋底に温度センサーが密着しなくなると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、調理油が発火する場合があります。また、温度センサーが故障し、安心・安全機能がはたらかない場合があります。



必ず行う

■温度センサーと鍋底の密着する部分は汚れたらそのつどお手入れし、温度センサーがスムーズに上下に動くか確認する

- ●汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、調理油の発火や途中消火の原因になります。
- ●温度センサーの動きが悪いと鍋などが傾き、調理物やお湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。温度センサーがスムーズに動かないときは必ずお買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所まで点検・修理を依頼してください。



お使いいただける鍋

○：適しています

×：適していません（温度を正しく検知できません。）

❊ワンポイント❊

鍋などは『底が平らなもの』をご使用ください。
誤作動の原因となります。

鍋などの種類、材質			油調理		その他調理※1（煮る/蒸す）
			揚げもの※1（油量200mL以上）	炒めもの	
鍋		ホーロー アルミ・鉄 無水鍋	○	○	○
		ステンレス※2 （底厚み2.5mm以上）	○	○	○
		ステンレス※2 （底厚み2.5mm以下）	×	×	○
		土鍋 耐熱ガラス 圧力鍋	×	×	○
フライパン 中華鍋 （底が平らなもの）		アルミ 鉄	○	○	○
		ステンレス※2 （底厚み2.5mm以上）	○	○	○
		ステンレス※2 （底厚み2.5mm以下）	×	×	○

※1「温度キープ機能」、「湯沸し機能」、「煮込み機能」、「炊飯機能」で調理する場合は、各機能に適した鍋を使用してください。（詳細は各機能ページを参照ください）

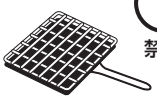
※2 多層鍋タイプを含む

⚠警告

禁止

■コンロで焼網は使用しない

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。



禁止

おねがい

丸底中華鍋を使うときは

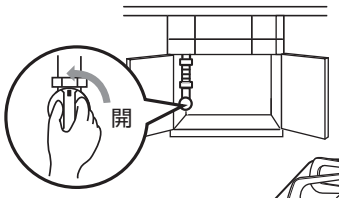
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確認してから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては鍋が安定せず、温度を正しく検知できません。
- 必ず取っ手を持って調理してください。

※取っ手の低いフライパンや片手鍋の場合は、エリアセンサーが取っ手に反応することがあります。☞7ページ

コンロの使いかた（基本の操作）

準　備

ガス栓を全開にする

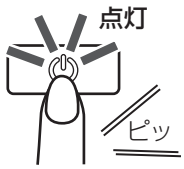


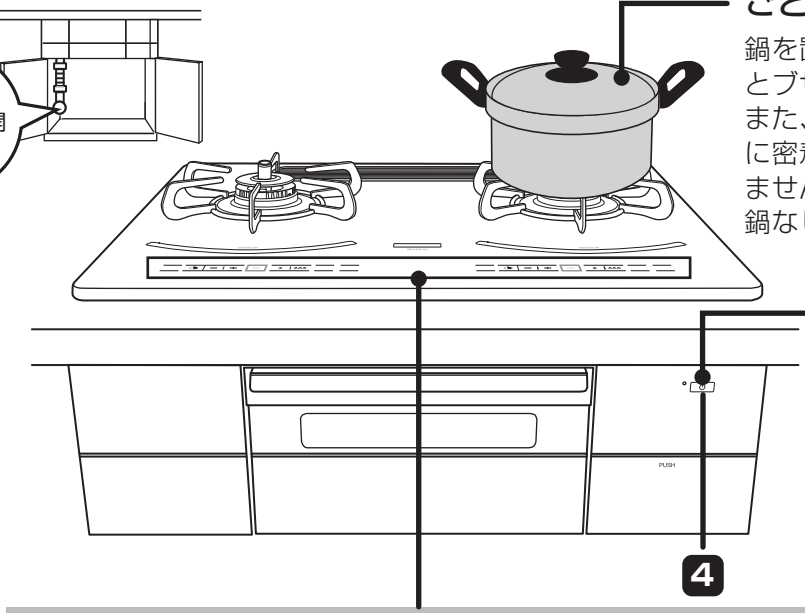
ごとくの中央に鍋などを置く

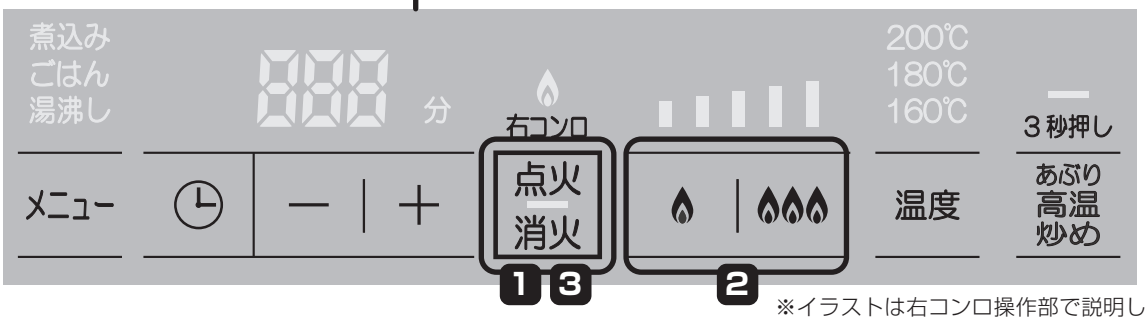
鍋を置かないと点火しません。（“ピピー”とブザーが鳴ってお知らせします。）
また、鍋を置いても、温度センサーが鍋底に密着し、押し下げられていないと点火しません。
鍋なし検知機能 ☞5ページ

電源スイッチを入れる

※ロックが設定されている場合は解除してください。
☞ 3ページ







※イラストは右コンロ操作部で説明していますが、左コンロ操作部でも操作できます。

❊ワンポイント❊

◎いりもの・炒めもの・あぶりものをするときは…
あぶり・高温炒め機能を使用して調理してください。☞31ページ
安心・安全機能がはたらく温度を一時的に高くします。自動火力調節開始から約30分で消火します。

◎揚げもの・焼きものをするときは…
温度キープ機能を使用して調理してください。☞ 35ページ

◎取っ手の低いフライパンや片手鍋をご使用になるときは…
エリアセンサー解除を使用して調理してください。☞8ページ

おねがい

- ●グリル庫内に紙や梱包部材などの可燃物が残っている場合は、すべて取り除いてください。
- ●鍋についた水滴はふき取ってからごとくにのせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナーに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
- ●焦げつき消火機能は鍋の材質や調理の種類、火力によって焦げつきの程度が変わります。焦げつきやすい調理の場合、弱火（最弱火力）で様子を見ながら調理してください。
  《焦げつきやすい調理の例》水分が少なく調味料が多い調理・カレーやシチューの再加熱など
- ●調理後は高温のため、機器に触れるとやけどのおそれがあります。時間をおいて必ず機器が冷めていることを確認してください。
- ●スイッチの上に煮こぼれや水、洗剤、またふきんなどの物がのっているとスイッチが正常にはたらきません。すべてを取り除いてください。
- ●ブザーが鳴って表示部が点灯したり点滅したらすぐに指を離してください。指を離さずに各スイッチを押し続けた場合、表示部に「24」を表示し、操作を受け付けなくなります。

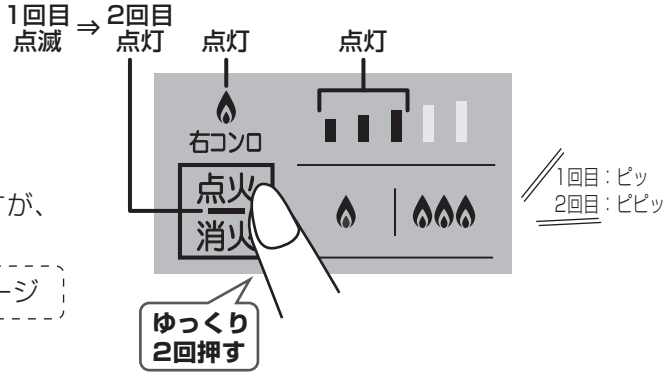
1 点火する

点火/消火スイッチをゆっくり2回押す

●2回目は点火/消火ランプが点滅している間に押してください。
●パチパチと音がして点火します。
（すべてのコンロとグリルが同時に放電しますが、異常ではありません。）

中火で点火します。（中火点火機能）☞ 6ページ

●点火していることを確認してください。

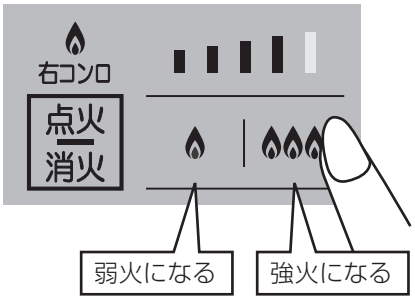


2 火力調節する

炎を見ながら 🔥 | 🔥🔥🔥 スイッチを押す

●押すたびに、火力表示ランプの点灯が移動します。
●火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。
●使用中もときどき燃焼を確認してください。

コンロ使用中にセンサー温度が高くなると、自動的に強火⇔弱火を繰り返し、鍋などの異常過熱を防止する機能がはたらきます。
この機能がはたらき、弱火になっているときは、火力表示ランプが点滅します。☞32ページ

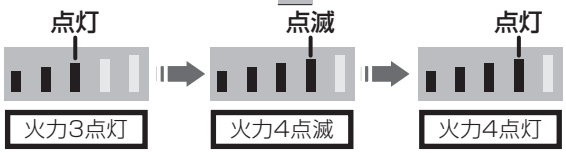


カスタマイズ機能（☞ 11ページ）

→火力調節を5段階から9段階に変更することもできます。より細かな火力調節が可能になります。
（最大の火力は変わりません。）

※9段階調節にした場合、火力調節スイッチを押すと、次の火力表示ランプが点滅し、もう1回押すと次の火力表示ランプが点灯します。

例）9段階調節で火力3から 🔥🔥🔥 を押した場合

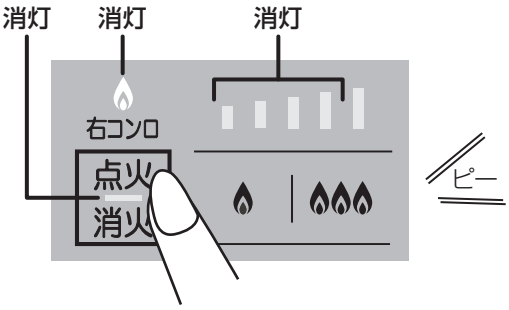


3 消火する

点火/消火スイッチを押し、消火する

●火力表示ランプ、点火/消火ランプ、点火確認ランプが消灯します。
●必ず消火していることを確認してください。

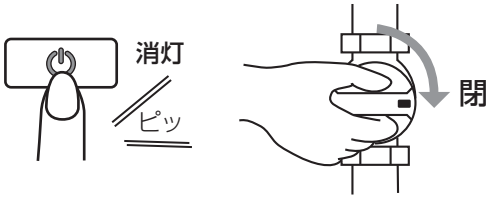
緊急時には電源スイッチを切ることで消火させることもできます。



4 電源スイッチを切り、ガス栓を閉める

電源スイッチを切り、ガス栓を閉める

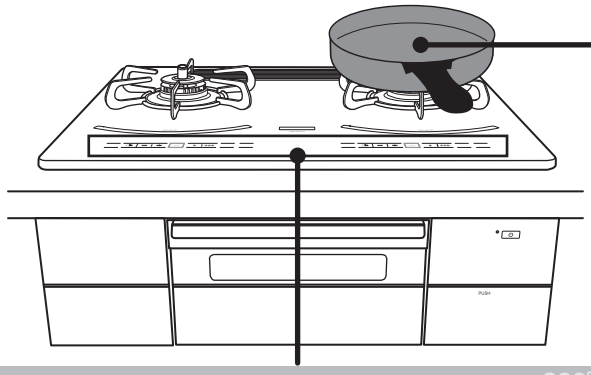
燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。



いりもの・炒めものをする（あぶり・高温炒め機能）

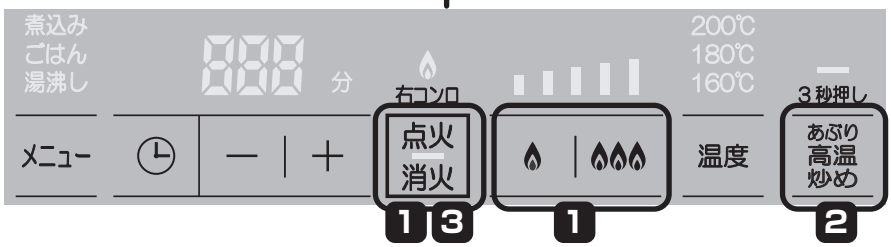
いりもの・炒めもの・あぶりもの調理などで、炎が小さくなったり消えてうまく調理できない場合、あぶり・高温炒め機能をご利用ください。あぶり・高温炒め機能を設定すると、強火⇔弱火を繰り返しながら通常より高い温度で調理できます。ただし、温度が高くなりすぎると安全のため自動消火します。（左右コンロ同時に使用可能）

準　備



ごとくの中央にフライパンなどを置く

フライパンの取っ手は手前側のごとくのツメに合わせて置いてください。
横向きに置くなどすると、エリアセンサーが誤作動することがあります。



※イラストは右コンロ操作部で説明していますが、左コンロ操作部でも操作できます。

1 点火し、火力調整する

①点火/消火スイッチをゆっくり2回押し、点火する

②火力調節スイッチを押し、火力調節する

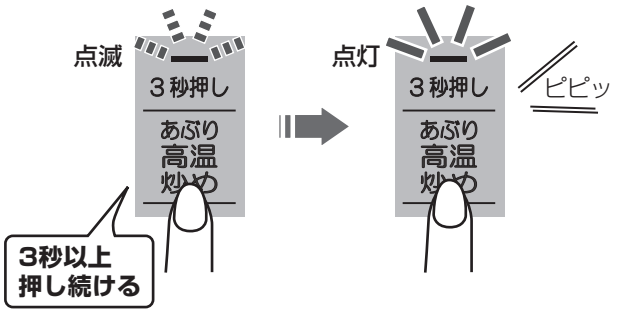
火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

2 あぶり・高温炒めスイッチを 3秒以上 押す

表示ランプが点滅から点灯に変わり、"ピピッ"と鳴るまで押し続ける（3秒以上）

●食材を入れ、調理を開始してください。

●もう一度あぶり・高温炒めスイッチを押すとブザーが"ピー"と鳴り、あぶり・高温炒め機能が解除されます。（表示ランプは消灯します。）



ワンポイント

●炒めものなどの調理をする場合には、先に鍋を加熱し、ブザーが"ピッ" と鳴り、自動的に弱火になったときが具材の入れ頃です。

●コンロタイマーを使用して調理する時間を設定することもできます。
☞33ページ

3 消火する

点火/消火スイッチを押し、消火する

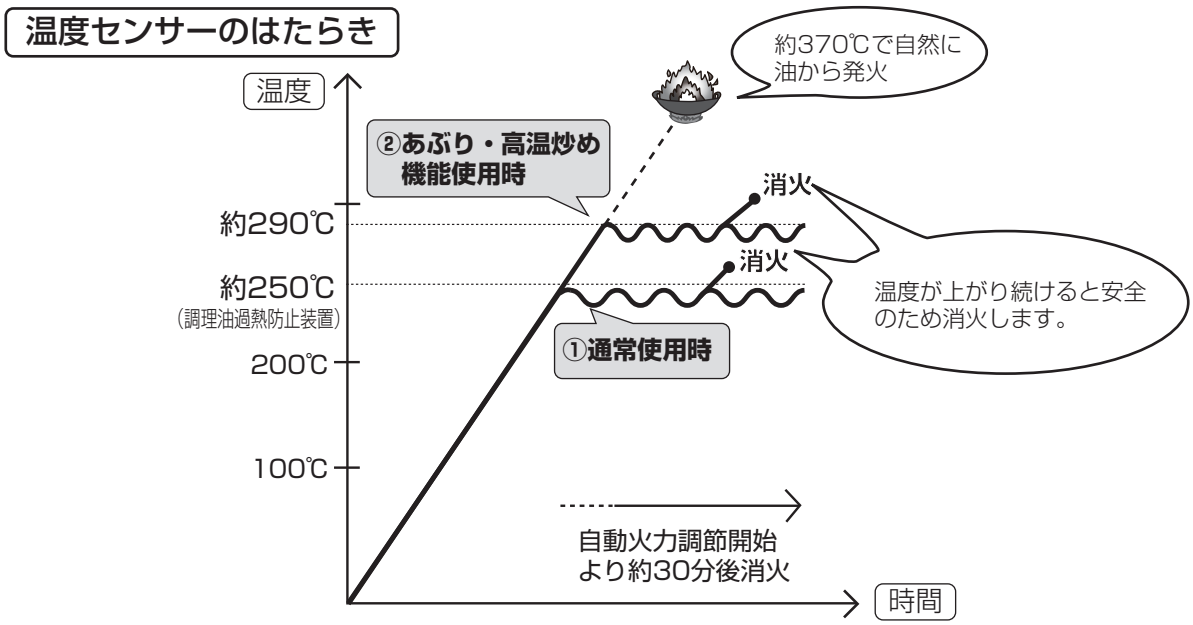
消火するとあぶり・高温炒め機能は解除されます。

おねがい

加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので注意してください。

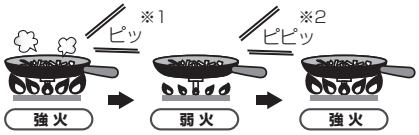
知っておいてね

異常過熱防止機能について



①通常使用時	②あぶり・高温炒め機能使用時
鍋底の温度を検知し、油温を約250℃に保つように強火⇔弱火と自動的に火力を調節します。この状態が約30分続くか、弱火状態でも温度上昇が続くと、自動的にガスを止めて消火します。	「調理油過熱防止装置」「焦げつき消火機能」を一時的に解除し、通常より高い温度まで調理できます。鍋底の温度を検知し、油温を約290℃に保つように強火⇔弱火と自動的に火力を調節します。あぶり・高温炒め機能を使用中も、安全のため、この状態が約30分続くか、弱火状態でも温度上昇が続くと、自動的にガスを止めて消火します。

※1：最初に弱火になったとき、ブザーが“ピッ”と1回鳴ってお知らせします。鍋の温度が下がると再び強火（元の火力）に戻ります。
※2：火力が自動調節されているときに、弱火から強火に火力が自動で変わると、ブザーが“ピピッ”と鳴り、炎が大きくなることをお知らせします。



- ●故障ではありません。自動調節中は、火力表示ランプが点滅します。
- ●炎の大きさが自動的に変わるため、顔や手や衣服をバーナー付近には近づけないようにしてください。やけどのおそれがあります。
- ●自動消火した場合は、鍋が相当熱くなっていますので、やけどに注意してください。
- ●自動消火後、再使用する場合は、点火/消火スイッチを押して点火/消火ランプを消灯し、少し時間をおいてから点火操作をしてください。

⚠警告

禁止

■揚げものなどの油調理にはあぶり・高温炒め機能を使用しない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

⚠注意

必ず行う

■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て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に発火や途中消火、機器損傷の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により温度センサーが故障する原因になります。

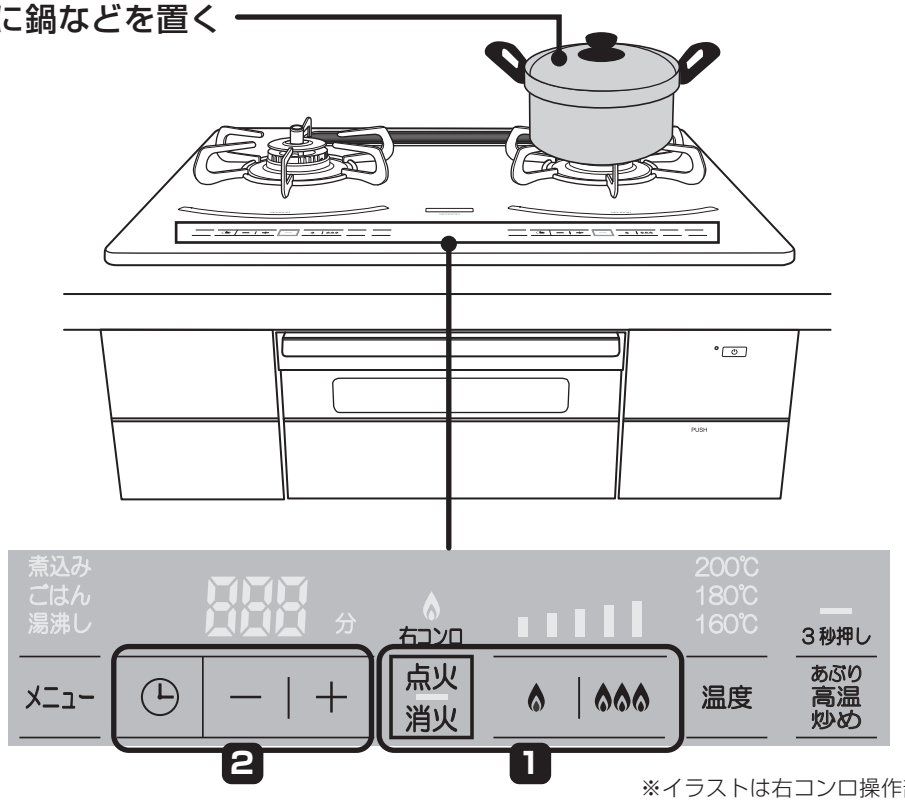
コンロタイマーを使う

左右コンロに1～120分までの自動消火タイマーを設定できます。（左右コンロ同時に使用可能）
設定時間になるとメロディでお知らせし、自動的に消火します。

※あんしんモード（☞10ページ）やカスタマイズ機能（☞11ページ）で消し忘れ消火機能の時間を変更している場合もコンロタイマーが優先されます。

準　備

ごとくの中央に鍋などを置く



※イラストは右コンロ操作部で説明していますが、左コンロ操作部でも操作できます。

同じコンロでコンロタイマーと「温度キープ機能」や「あぶり・高温炒め機能」を同時に使用することができます。

※コンロタイマーを使用中に湯沸し機能・炊飯機能・煮込み機能を設定すると、湯沸し機能・炊飯機能・煮込み機能が優先され、コンロタイマーは解除されます。

途中で取り消したいときは、取り消したい機能のスイッチを表示ランプが消える（取り消し）まで押して取り消してください。
同時に使用している機能は設定されたまま残ります。

- コンロタイマー
- 温度：温度キープ機能
- あぶり 高温 炒め：あぶり・高温炒め機能

途中で取り消すときは…
◷ スイッチを押して消灯（取り消し）してください。

1 点火し、火力調節する

①点火/消火スイッチをゆっくり2回押し、点火する

②火力調節スイッチを押し、火力調節する

火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

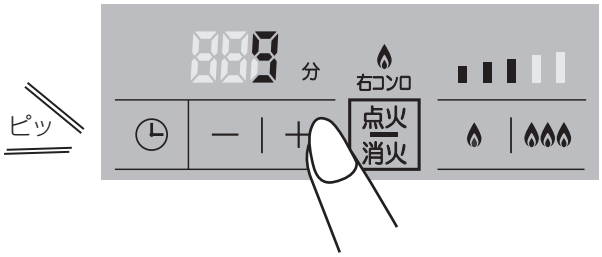
2 タイマー時間を設定する

① ◷ スイッチを押す

表示部に初期設定の1分が表示されます。

② ＋ または － スイッチを押し、タイマー時間を設定する

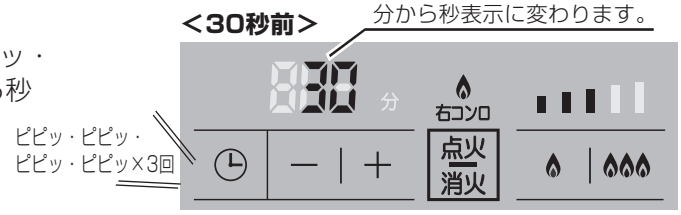
●お使いのたびに設定してください。
●1～120分まで（1分刻み）設定できます。
●押し続けると5分刻みで変更できます。



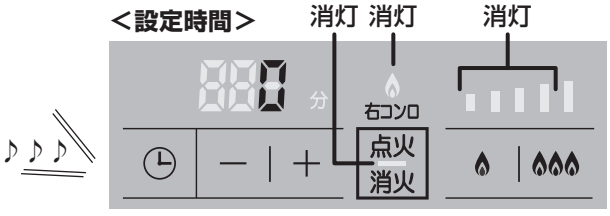
●設定時間は調理中でも変更できます。
●使用途中でコンロタイマーを設定する場合、点火後約2時間（コンロの最大持続時間）を超えない範囲での設定となります。30分経過した場合は「2時間－30分＝90分」までが設定可能です。
●いりものや炒めものなどの高温になる調理をする場合、タイマー時間は30分以内に設定することをおすすめします。（高温状態が約30分続くと、安心・安全機能がはたらき自動消火するため。）

3 設定時間になると自動消火

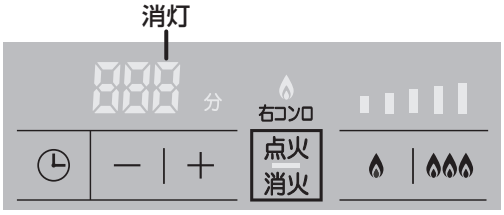
●設定時間終了30秒前になると、ブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴り、分から秒表示に変わります。



●設定時間が終了するとメロディが鳴り、火力表示ランプ、点火/消火ランプ、点火確認ランプが消灯し、自動消火します。



●自動消火後、約10秒後に表示部が消灯します。



揚げもの・焼きものをする（温度キープ機能）

温度を一定に保ち、天ぷらやフライなどの揚げもの、ホットケーキやハンバーグなどの焼きものを調理します。
（左右コンロ同時に使用可能）

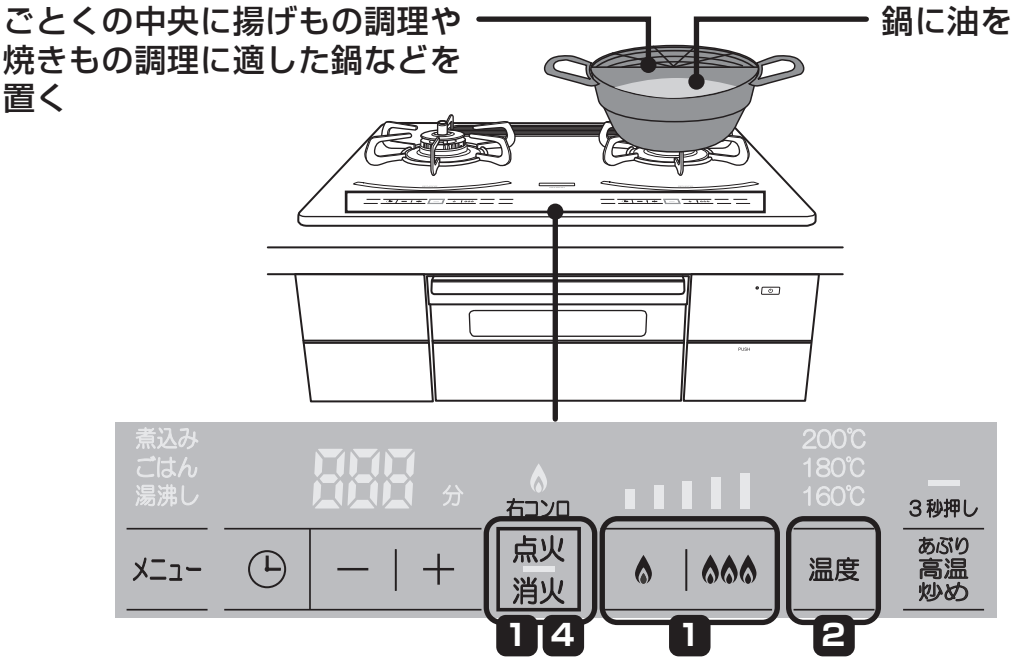
適した鍋	適した油の量
■形状　：底が平らな鍋 ■材質・種類：ホーロー・アルミ・鉄・無水鍋 ステンレス（底厚み2.5mm以上）	500～1000mL 食材が十分につかる量。油が少ないと油の温度は設定温度より高めに、多いと低めになります。
適さない鍋※	
■形状　：底が平らでない鍋 ■材質・種類：土鍋・耐熱ガラス・圧力鍋 丸底中華鍋	

※温度を正しく検知できません

おねがい

調理中は機器から離れないでください。
調理物が異常過熱し、火災の原因になります。

準　備



※イラストは右コンロ操作部で説明していますが、左コンロ操作部でも操作できます。

ワンポイント

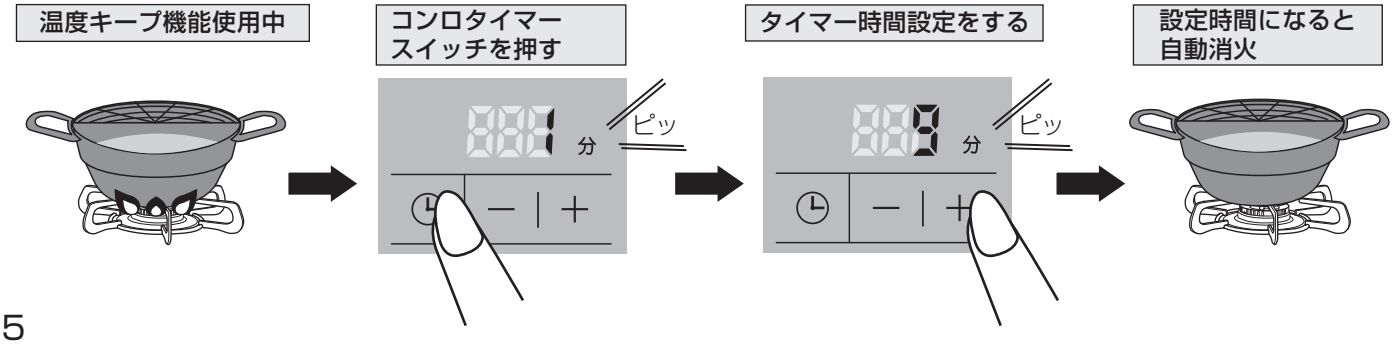
揚げもの以外のホットケーキやハンバーグのような焼きもの調理も簡単に作ることができます。

＜設定温度のめやす＞

	揚げもの	焼きもの
200℃	焦げめを強くしたい揚げもの	ステーキ
180℃	天ぷら・フライ	焼きぎょうざ・お好み焼き
160℃	から揚げ・ドーナツ	ホットケーキ・ハンバーグ

※鍋の種類・鍋底の厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。

コンロタイマー機能を使用して、温度キープ機能で調理する時間（1～120分まで）を設定することができます。☞33ページ



途中で取り消すときは…
温度 スイッチを取り消し（消灯）まで押してください。

1 点火し、火力調節する

①点火/消火スイッチをゆっくり2回押し、点火する

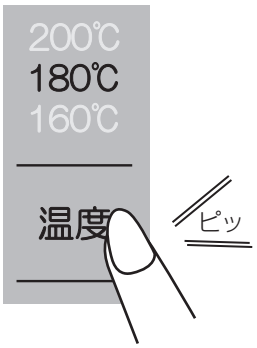
②火力調節スイッチを押し、火力調節する

火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

2 温度を設定する

温度 スイッチを押し、温度を選択する

●最初は180℃に設定されています。
●160～200℃まで10℃刻みで設定できます。
●設定温度は調理中でも変更できます。

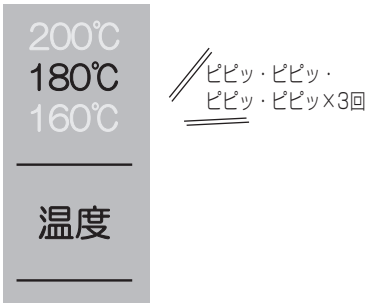


押すたびに、設定温度は次のように切り替わります。

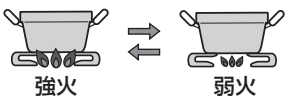
温度	180℃ →	190℃ →	200℃ →	160℃ →	170℃ →	取り消し
点灯するランプ	200℃ 180℃ 160℃	200℃ 180℃ 160℃	200℃ 180℃ 160℃	200℃ 180℃ 160℃	200℃ 180℃ 160℃	200℃ 180℃ 160℃

3 調理する

設定温度になると、ブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴ってお知らせします。
調理を開始してください。



●調理中、自動的に火力を調節して設定温度を保ちます。（弱火に調節中は火力表示ランプが点滅し、火力が元に戻ると火力表示ランプも点灯に戻ります。）
弱火から強火に火力が自動で変わるとき、ブザーが“ピピッ”と鳴り、炎が大きくなることをお知らせします。



●調理中に火が消えた場合は設定温度が取り消されます。1 から操作を行ってください。

カスタマイズ機能（☞ 11ページ）
→火力切り替え時のブザーでのお知らせを鳴らないように設定することもできます。

4 消火する

点火/消火スイッチを押し、消火する

お湯を沸かす（湯沸し機能）

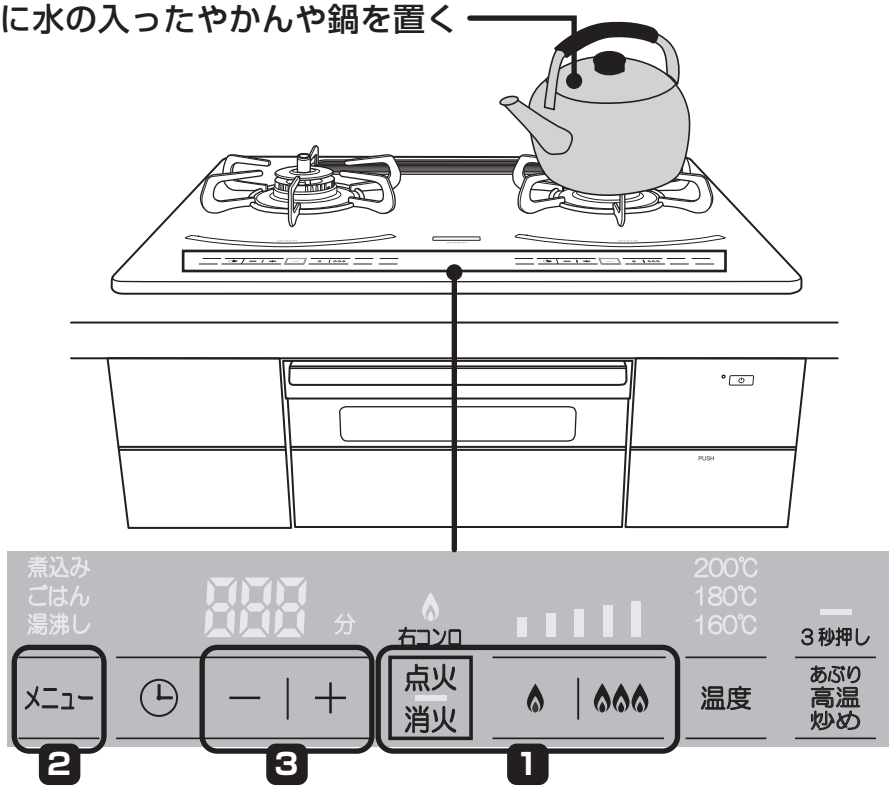
沸騰後に自動消火します。また、保温時間を設定すると沸騰後に弱火で保温した後、自動消火します。
（左右コンロ同時に使用可能）

適した鍋	適した水の量
■形状　：底が平らな鍋 ■材質・種類：ホーロー・アルミ・鉄・無水鍋 やかん・ステンレス（底厚み2.5mm以上）	500～2000mL ふきこぼれを防ぐために、やかんや鍋の大きさに合わせた量（最大容量の6～7割にする）
適さない鍋※	
■形状　：底が平らでない鍋 ■材質・種類：土鍋・耐熱ガラス・圧力鍋 丸底中華鍋	

※温度を正しく検知できません

準　備

ごとくの中央に水の入ったやかんや鍋を置く



※イラストは右コンロ操作部で説明していますが、左コンロ操作部でも操作できます。

知っておいてね

以下のような場合は、100℃になる前に沸騰したと温度センサーが判断してしまうことがあります。

・熱いお湯を沸かし直した場合
・やかんや鍋の底が汚れていたり、さびている場合
・ふたのない鍋でお湯を沸かした場合

カスタマイズ機能（☞ 11ページ）

→沸騰のお知らせを早く感じたり、遅く感じたりする場合にお知らせのタイミングを変更することもできます。
左右コンロの設定を同時に変更します。
5段階で調節することができます。（初期設定は「3」です。）
数字が小さくなるほど沸騰のおしらせが早まります。

1	2	3	4	5
早くしたいとき				遅くしたいとき

おねがい

●やかんや鍋の種類や水量によっては沸騰のお知らせが遅れたり、消火や弱火になるタイミングが異なる場合や、ふきこぼれることがあります。やけどなどに注意してください。
●温度センサーを正しくはたらかせるために、湯沸し機能を使用中は次のことを守ってください。
・ふたの開け閉めをしない　・水をかき混ぜない　・やかんや鍋を動かさない
・水を追加しない　・具を入れない　・火力を変えない

途中で取り消すときは…
メニュー スイッチを取り消し（消灯）まで押してください。

1 点火し、火力調節する

①点火/消火スイッチをゆっくり2回押し、点火する

②火力調節スイッチを押し、火力調節する

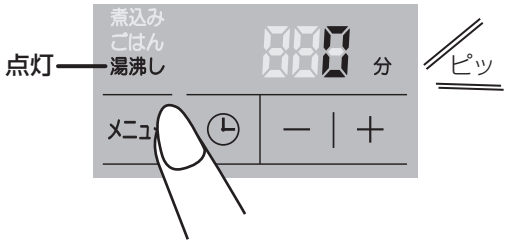
火力はやかんや鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

2 湯沸しを設定する

メニュー スイッチを押し、「湯沸し」を選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

「湯沸し」→「ごはん」→「煮込み」
「取り消し（消灯）」

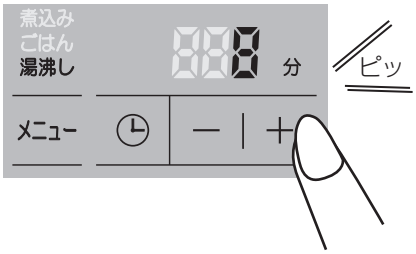


保温時間「0」分の場合、沸騰後自動消火 5 へ

3 保温時間を設定する

＋ または － スイッチを押し、保温時間を設定する

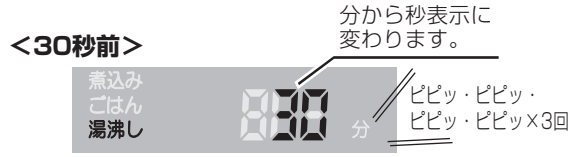
●0～90分まで（1分刻み）設定できます。
初期設定は0分です。2回目以降は前回設定した保温時間を表示します。
●押し続けると5分刻みで変更できます。
※0分は保温はされず、沸騰後自動消火します。



4 沸騰すると自動で弱火

●沸騰時はブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴り、自動的に弱火になります。
●メニューランプが点滅に変わります。

●保温終了30秒前になると“ブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴り、分から秒表示に変わります。



5 湯沸しが終了すると自動消火

●湯沸し、または保温終了後、メロディが鳴り、火力表示ランプ、点火/消火ランプ、点火確認ランプが消灯し、自動消火します。
メニューランプは点滅しています。

●自動消火後、約10秒後に表示部とメニューランプが消灯します。

煮ものをする（煮込み機能）

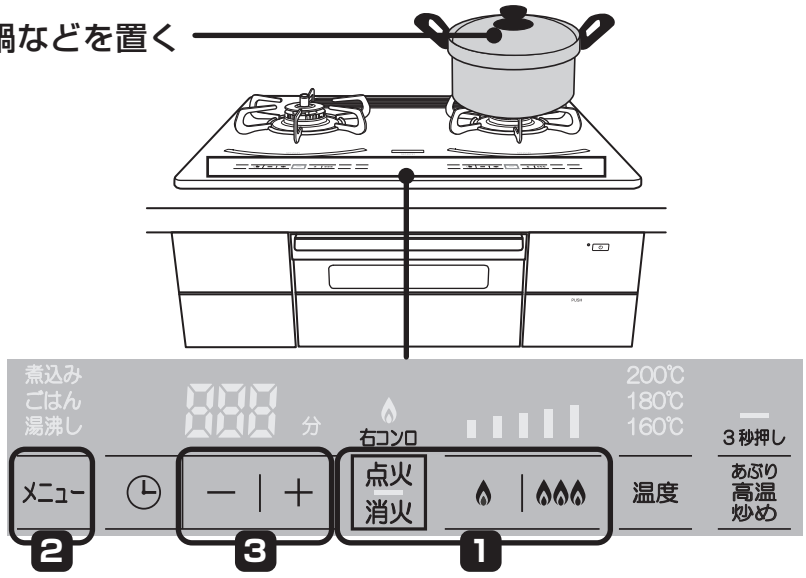
煮ものなど弱火で煮込む調理をするときに、焦げつきを抑えながら自動的に火力を調節します。
ロールキャベツ・カレー・筑前煮などの煮込み調理に便利です。（最長200分※1・左右コンロ同時に使用可能）
沸騰すると自動で火力を弱火にし、また温度が下がると火力を調節し、100℃前後の温度を持続します。（煮込み機能を使用しているときも手動で火力調節できますが、自動で火力が弱火になっているときは手動で火力調節できません。）
消し忘れ消火機能の時間よりも、煮込み機能が優先されます。
※1 あんしんモード（☞10ページ）に設定している場合も同様に、消し忘れ消火機能よりも煮込みタイマーが優先されます。

適した鍋	適した水などの量
■形状　：底が平らな鍋 ■材質・種類：ホーロー・アルミ・鉄・無水鍋 ステンレス（底厚み2.5mm以上）	ふきこぼれを防ぐために、鍋の大きさに合わせた量 （最大容量の6～7割にする）
適さない鍋※2	
■形状　：底が平らでない鍋 ■材質・種類：土鍋・耐熱ガラス・圧力鍋 中華鍋・浅型フライパン	

※2 温度を正しく検知できません

準　備

ごとくの中央に鍋などを置く



※イラストは右コンロ操作部で説明していますが、左コンロ操作部でも操作できます。

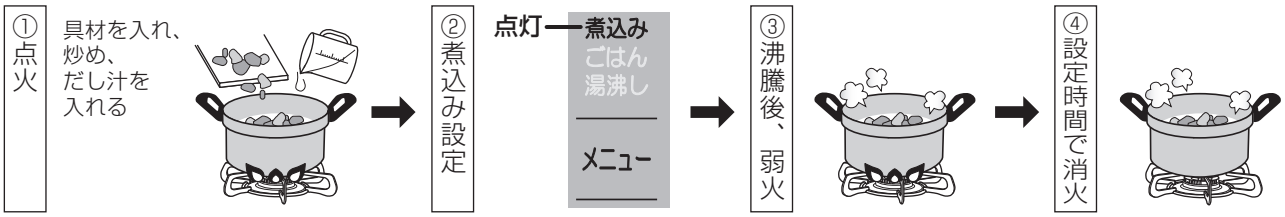
ワンポイント

煮込みの種類により煮込み設定をするタイミングが異なります。下記を参考に調理してください。

■だし汁を煮立たせてから具材を入れて煮込む料理では…

だし汁を入れた鍋を火にかけ、煮込み機能を設定します。
ブザーが“ピッ”と鳴り、弱火になったタイミングが具材の入れ頃です。

■カレーや肉じゃがなど具材を炒めてから煮込む料理では…



おねがい

●焦げつき防止のため、煮込み中はときどきかき混ぜてください。特にカレーなどとろみのある料理は焦げつきやすいので注意してください。
●具材から出た水分だけで煮込む調理は焦げつくおそれがありますので注意してください。
●油で煮込む調理には使用しないでください。
●土鍋・ガラス鍋はうまく調理できない場合がありますので、使用しないでください。
●冷凍食材は冷凍したまま調理するとふきこぼれるおそれがありますので、食材を解凍して調理してください。

途中で取り消すときは…
メニュー スイッチを取り消し（消灯）まで押してください。

1 点火し、火力調節する

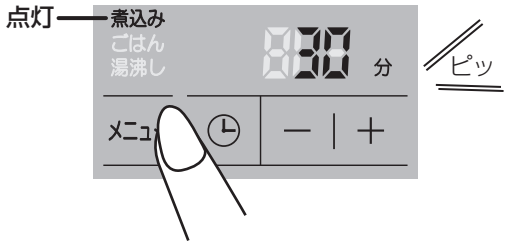
①点火/消火スイッチをゆっくり2回押し、点火する

②火力調節スイッチを押し、火力調節する

火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

2 煮込みを設定する

メニュー スイッチを押し、「煮込み」を選択する

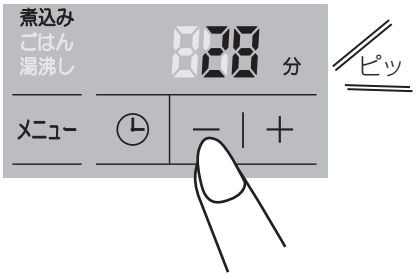


押すたびに、次のように切り替わります。

「湯沸し」→「ごはん」→「煮込み」
「取り消し（消灯）」←

3 タイマー時間を設定する

＋ または － スイッチを押し、タイマー時間を設定する



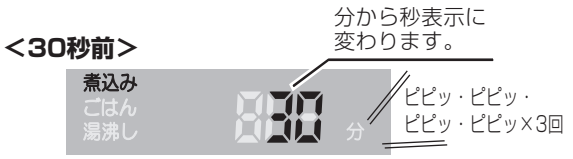
●1～200分まで（1分刻み）設定できます。初期設定は30分です。
●押し続けると5分刻みで変更できます。
●調節した火力で加熱した後、火力を弱火に自動調節し、焦げつきを抑えながら調理します。

●タイマーの設定時間は調理中でも変更できます。
●調理中、自動的に火力を調節して温度を保ちます。
（弱火に調節中は火力表示ランプが点滅し、火力が元に戻ると火力表示ランプも点灯に戻ります。） 弱火から強火に火力が自動で変わるとき、ブザーが“ピピッ”と鳴り、炎が大きくなることをお知らせします。
●調理中に火が消えた場合は取り消されます。再度操作を行ってください。

カスタマイズ機能（☞ 11ページ）
→火力切り替え時のブザーでのお知らせを鳴らないように設定することもできます。

4 設定時間になると自動消火

●設定時間終了30秒前になるとブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴り、分から秒表示に変わります。



●設定時間が終了するとメロディが鳴り、火力表示ランプ、点火/消火ランプ、点火確認ランプが消灯し、自動消火します。

●自動消火後、約10秒後に表示部とメニューランプが消灯します。

ごはんを炊く（炊飯機能）

ごはんを自動で炊き上げ、ブザーでお知らせします。
自動消火から10分後（むらし終了後）にメロディでお知らせします。

準　備

❶ お米の量を正確にはかる

お米の量を正しくはかる

【例】
180mLの計量カップ

すり切り1杯で
お米1合です。

＜1回で炊ける量＞

ごはん	1～5合
炊込みごはん	1～4合

❷ お米をとぐ

たっぷりの水で、ごみ・ぬかなどを洗いながら、素早くとぎあげる

●はじめのとぎ水はすぐに捨ててください。ぬかを含んだとぎ水を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。
※お米のとぎが足りない場合は、におい、着色、ふきこぼれ、焦げの原因になります。

❸ お米に水を含ませる

お米と水の量のめやす

●水の量は洗米後、水切りしてから追加する量です。
●新米・古米・無洗米、または硬め・やわらかめなどのお好みによって水の量を加減してください。
●水の量（調味料・だしを含む）はめやすです。お好みに応じて加減してください。
●炊込みごはんの素を使用する場合は炊込みごはんの素に記載してある分量に従ってください。

お米の量		水の量
合数（重量）	容量	
1合（約150g）	180mL	約280mL
2合（約300g）	360mL	約480mL
3合（約450g）	540mL	約680mL
4合（約600g）	720mL	約880mL
5合（約750g）	900mL	約1070mL

お米を水に浸しておく時間

●水加減後、右記の表を参考に30分以上水に浸してください。浸し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。
●一度水に浸したお米は砕けやすくなります。砕け米・粉米などが混じって炊飯されると早切れ、炊きむら、着色などおいしく炊けない原因になります。

お米の種類	季節	
	春～夏	秋～冬
白米	30分以上	60分以上
胚芽精米・輸入米・古米	60分以上	90分以上
無洗米	「無洗米メーカーの炊きかた」に従う	

※ただし、14時間以上浸しておくと変質の原因になります。

無洗米を炊くときのコツ

●米粉が多く水のにごりがひどい場合にはお米の表面の米粉を洗い流してください。米粉が底にたまると生炊けの原因になります。
●水を加えるとお米の表面に気泡ができて、水が吸収されにくくごはんが硬くなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
●水の量を多めにしてください。詳しくは「無洗米メーカーの炊きかた」に従ってください。

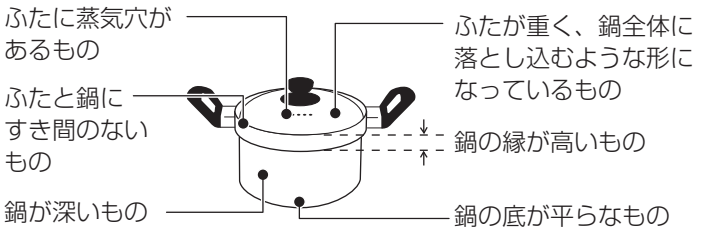
準　備（つづき）

❹ 炊飯に適した鍋を選ぶ

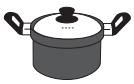
おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ

市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。下記の一覧表を参考に、炊飯に適した鍋をお選びください。

炊飯機能に適した鍋



炊飯専用鍋も別売しています。
☞90ページ

炊飯機能に適した鍋	ごはん	最大炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用鍋 	○	白米：5合、炊込みごはん：4合
アルミ製の鍋	○	薄手（2mm以下）の場合は、焦げつきやすくなります。
ホーロー・ステンレス製の鍋	○	白米は焦げる場合があります。 薄手（2.5mm以下）のステンレス製の鍋の場合は、焦げつきやすくなります。
土鍋	×	うまく炊けないので使用しないでください。
ガラス鍋・圧力鍋・多層鍋	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適しています　　×：適していません（温度を正しく検知できません）

知っておいてね

●浅い鍋はふきこぼれることがあります。
●ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質・厚み・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。このような場合は別売の炊飯専用鍋をお使いください。☞90ページ
●炊込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。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。具はお米の上にのせて、炊きあがり後に混ぜてください。

＜炊飯時間のめやす＞

ごはん	約30分（むらし10分を含む）

※お米の量（合数）により異なりますので、めやすとしてください。

＜むらし後は…＞

ご飯をほぐしなが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。

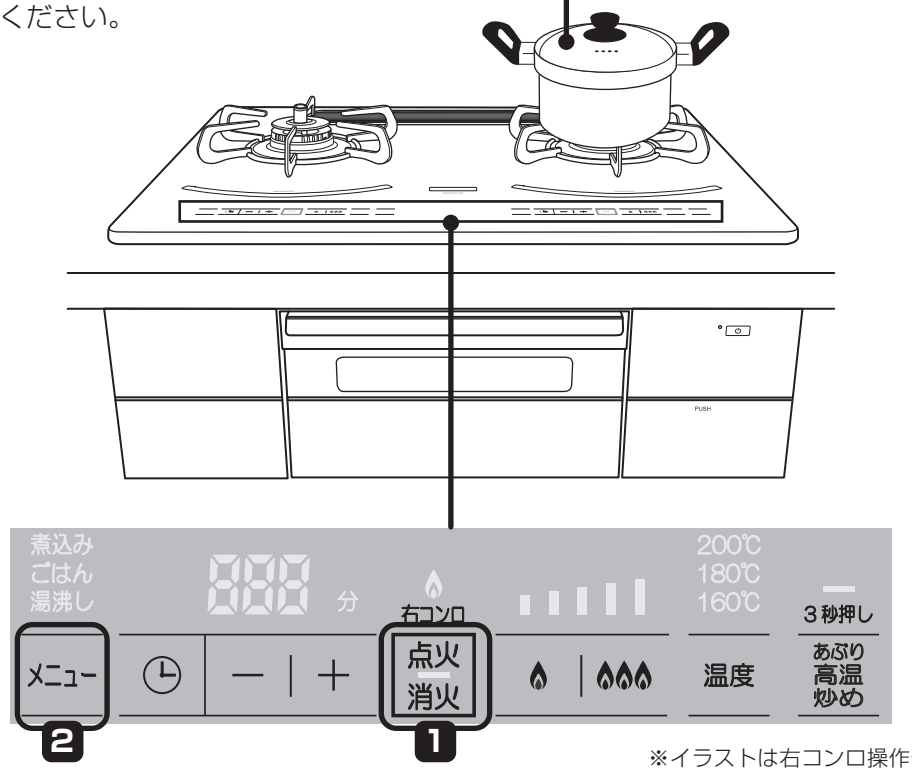
ごはんを炊く（炊飯機能）

準　備（つづき）

❺　鍋を置く

ごとくの中央に鍋を置く

※鍋底の中心と温度センサーがしっかり密着するように置いてください。



※イラストは右コンロ操作部で説明していますが、左コンロ操作部でも操作できます。

炊飯中に誤って消火してしまったとき

すぐに点火し、点火した火力のまま、炊飯機能を選択する

自動でごはんは炊けますが、やわらかかったり、硬かったり、少し焦げることがあります。

炊飯中に誤ってメニューを変えたり取り消してしまったとき

すぐにメニュースイッチを押して、「ごはん」を選択しなおす

自動でごはんは炊けますが、やわらかかったり、硬かったり、少し焦げることがあります。

カスタマイズ機能（☞ 11ページ）

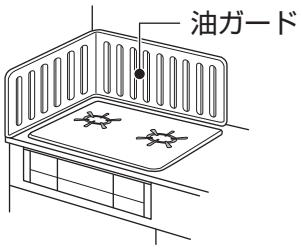
炊き時間をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上がるように変更することもできます。

5段階で調節することができます。
（初期設定は「3」です。）

1	2	3	4	5
←				→
水分多い・やわらかくしたいとき				焦げが強い・硬くしたいとき

おねがい

- ●周囲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、炊きむらなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
- ●風が吹き込んでいたり、扇風機や冷暖房機器などの風が当たっているとうまく炊けません。炎に風が当たらないように使用してください。
- ●炊飯完了後に2度炊きや温め直しをすると焦げつくことがあります。



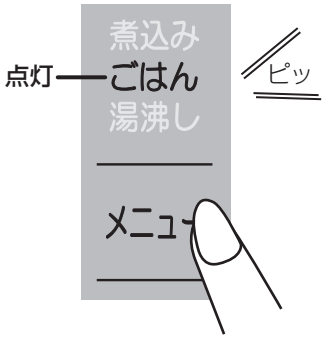
途中で取り消すときは…
メニュー スイッチを取り消し（消灯）まで押してください。

1 点火する

点火/消火スイッチをゆっくり2回押し、点火する

2 ごはんを設定する

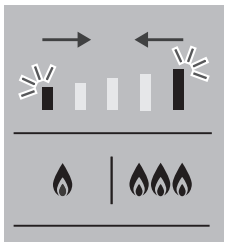
メニュー スイッチを押し、「ごはん」を選択する



●押すたびに、次のように切り替わります。

「湯沸し」→「ごはん」→「煮込み」
「取り消し（消灯）」←

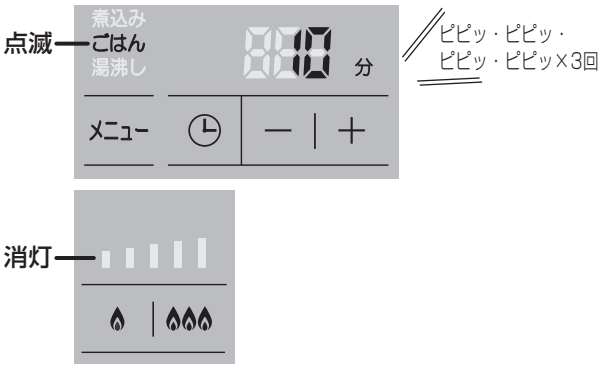
●炊飯中の火力は自動で切り替わり、変更できません。
≪炊飯中の表示≫
火力表示ランプの点灯位置が両端から中央に向かって順番に移動を繰り返します。



3 炊き上がると自動消火、むらしがスタート

●炊きあがると、ブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴り、火力表示ランプ、点火/消火ランプ、点火確認ランプが消灯し、自動消火します。
●メニューランプが点滅に変わり、むらし（10分）がスタートします。

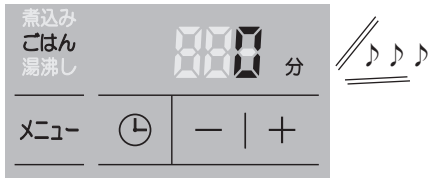
＜炊きあがり・むらしスタート＞



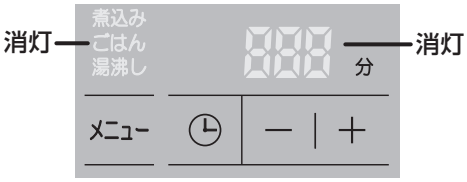
むらし中にメニュースイッチを押してメニュー設定を変更したり取り消したときや、途中で電源を切ったときはむらし終了のお知らせをしません。

●むらしが終了するとメロディが鳴ってお知らせします。

＜むらし終了＞



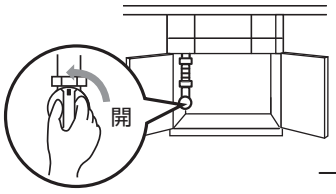
●約10秒後に表示部とメニューランプが消灯します。 **＜10秒後＞**

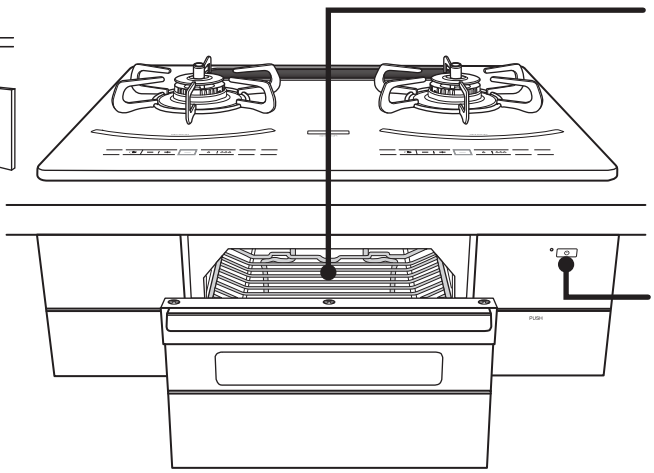


グリルの使いかた

準　備

ガス栓を全開にする





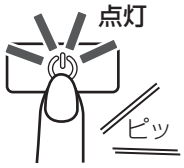
梱包部材が入っていないことを確認する

バーナー付近にアルミはくなどのゴミが付着していないことを確認してください。

※ゴミが付着していると、点火しない場合があります。

電源スイッチを入れる

※ロックが設定されている場合は解除してください。
☞ 3ページ



グリルの取り扱いと準備

グリルを初めて使うときには…

①グリル庫内に可燃物がないことを確認する

- ●グリル庫内に紙や梱包部材などの可燃物が残っている場合は、すべて取り除いてください。
- ●グリルサイドカバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。☞ 64ページ

②グリル焼網やラ・クックを取り出し、煙がなくなるまで約8分から焼きする
（火力は上火・下火ともに「強」で行ってください）

- ●長い時間グリル焼網やラ・クックをから焼きすると表面のコーティングが変色したり、はがれて食材などがくっつきやすくなります。
- ●グリル受け皿・グリル焼網台は取り付けたままで問題ありません。
- ●グリル庫内の部品に付着している加工油を焼ききるためです。グリル排気口やグリル排気口以外から煙や臭いが出ても異常ではありません。
- ●から焼き時にグリル過熱防止機能がはたらき、自動消火する場合があります。この場合、点火/消火スイッチを押して点火/消火ランプを消灯し、約5分待ってから再度点火操作をしてください。

◎グリル受け皿には水などを入れない

グリル扉をゆっくりと出し入れする

脂がこぼれたり、飛び散らないようにゆっくりといっぱいまで引き出し、閉じるときは奥までしっかり閉じてください。グリル扉は閉まる直前、機器本体に引き込まれるように閉まります。（クローズアシスト機能）
指をはさまないように注意してください。

※スライドレール台は機器本体から取り外すことができません。

グリル過熱防止機能

グリルをから焼きするなどグリル庫内の温度が非常に高くなった場合に自動消火します。また、連続して使用する場合も自動消火することがあります。消火するとブザー（ピー）が3回鳴ってお知らせし、同時にエラーコード「02」を表示します。 ☞ 83ページ

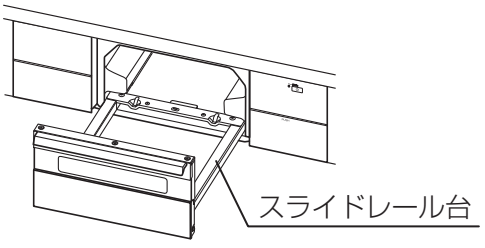
グリル過熱防止機能がはたらいたら、点火/消火スイッチを押して点火/消火ランプを消灯し、約5分（グリル庫内の温度が下がるまでの間）待ってから再度点火操作をしてください。

⚠注意

禁止

■使用直後はスライドレール台に触れない

使用直後はスライドレール台の側面が特に熱くなっているため、やけどをするおそれがあります。



準　備（つづき）

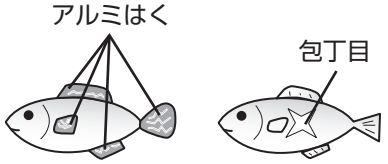
魚（食材）の下ごしらえをする

■魚の準備

- ●魚は水洗いしてから、よく水気をふき取ります。
- ●みそ漬けやかす漬けの魚は「みそ」や「かす」が焦げやすいのでよくふき取ってください。
- ●塩をつけると、身がしまって形が崩れにくくなります。身の厚いところは多めに、薄いところは少なめにつけます。
- ●さばやいわしなど背の青い魚は塩を多めにふり、時間をおいて身をしめます。白身魚は塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- ●川魚やいか・えび・貝などは、焼く直前に塩をふります。
- ●魚のヒレなどは焦げやすいので水でぬらして指でヒレや尾に直接塩をつけるか（化粧塩）、アルミはくで包むと焦げかたが少なくなります。
- ●包丁目（飾り包丁）を入れると、火のとおりが良くなり、皮がやぶ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。

ワンポイント

- ●冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。解凍していないと火のとおりが悪くなり、上手に焼けない場合があります。
- ●冷蔵の魚は常温でしばらくおいてから調理してください。



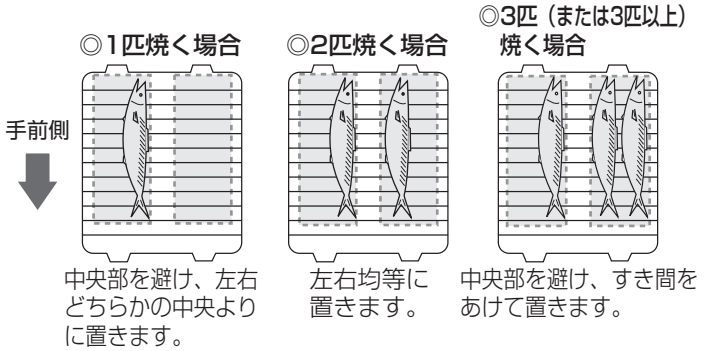
魚（食材）を置く

■魚の置きかた

- ●グリル焼網の中央部を避け、奥よりに置くと上手に焼けます。（小さい魚は手前よりに置くと上手に焼き上がります。）
- ●魚と魚は間隔をあけて並べてください。熱のとおりが良く、焼きむらが少なくなります。
- ●厚みのある魚を焼く場合、バーナーや電極（点火プラグ）、グリル過熱防止装置（☞71ページ）に触れないように注意してください。異常点火や異常燃焼の原因になります。

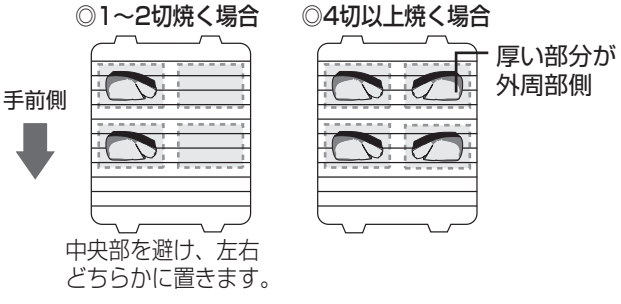
姿身の場合

魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。



切身の場合

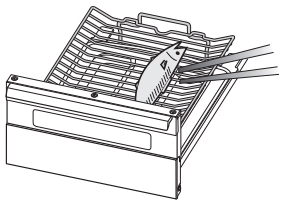
皮付きの切身などは皮側を上向きに、切身の厚い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げかたが少なくなります。



グリル焼網・グリル受け皿・ ラ・クックは消耗部品です。
ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網・ラ・クックはコーティングがはがれたり、食材がくっつきやすくなる場合があります。グリル受け皿はクリアコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。交換部品（有料）としてご用意しています。（☞90ページ）取り替えの際はお買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所までお問い合わせください。

魚を取り出すときに…

はしをグリル焼網と平行に入れるとグリル焼網にくっついた魚などをはがしやすくなります。

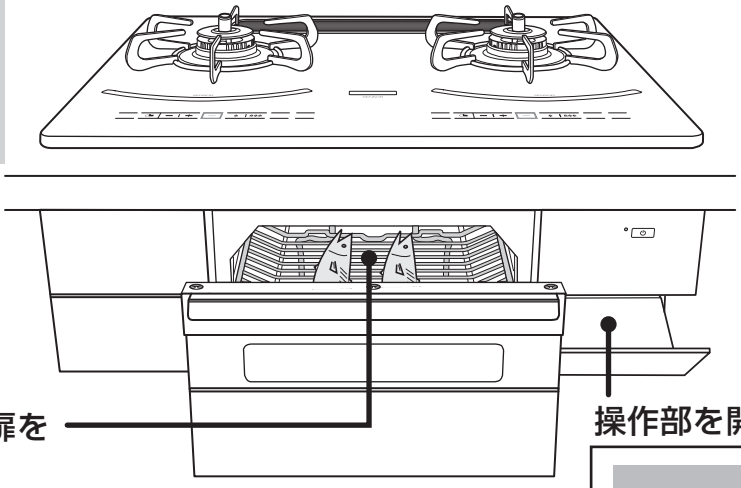


グリルで調理する

マニュアルモード（手動調理）

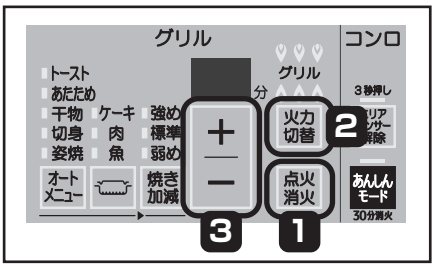
準　備

◎グリル受け皿には
水などを入れない
◎調理中は機器から
離れない



食材を入れ、グリル扉を
奥まで確実に閉める

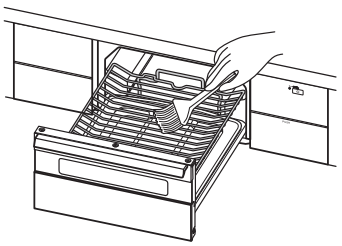
操作部を開ける



食材のくっつき防止に…

●グリル焼網、またはラ・クックに油を薄く塗る
●約3分間、予熱（から焼き）する

グリル焼網に食材がくっつきにくくなります。



知っておいてね

●グリルは安全のため、最長約15分で自動消火します。焼き時間15分でも焼き足りない場合は、もう一度点火してください。
●安全のため、グリルタイマーは最長時間（約15分）を超えない範囲で設定できます。
※食材を焼いている途中で焼き時間を変更（延長）する場合は、「15分－経過時間」（焼き時間が3分経過した場合は、延長できる最長時間は「15分－3分=12分」）になります。

おねがい

●連続して使用する場合は間を約5分あけてください。庫内の温度が高いまま焼き始めると、グリル過熱防止機能がはたらき、自動消火する場合があります。☞45ページ
●調理物の種類によっては、グリル過熱防止機能がはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
例）めざしやうるめなどの小魚、水分の少ない干し物やくん製、脂分の多いにしん・さば・鶏肉など
●余熱で焦げることがありますので焼きあがったらすぐに取り出してください。
●つけ焼きや照り焼き、下味をつけた食材などは焦げやすいので、弱火で様子を見ながらゆっくりと焼いてください。
●上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら上火・下火の火力調節をしてください。
●グリル使用後、グリル焼網・グリル受け皿・ラ・クック・クッキングプレート（別売品）を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

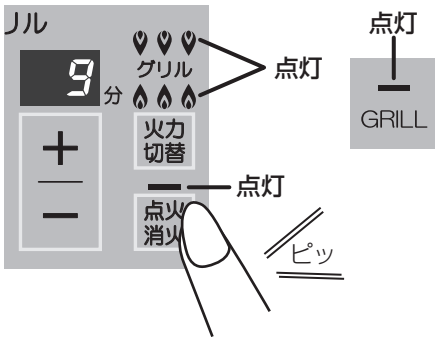
1 点火する

グリルの点火/消火スイッチを押す

●パチパチと音がして点火します。
確実に点火させるために約8秒間放電し続けます。（すべてのコンロとグリルが同時に放電しますが、異常ではありません。）
●点火していることを確認してください。

点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。

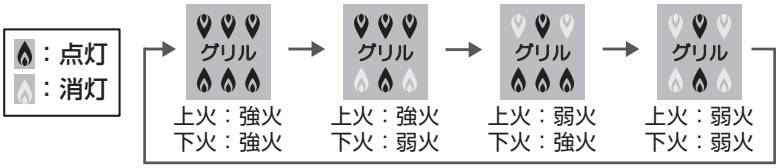
初期設定は９分です。

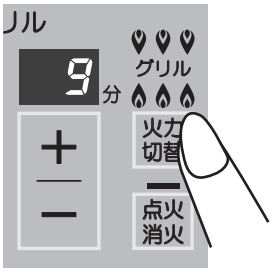


2 火力調節する

火力切替 スイッチを押す

●火力は4段階あり、上火・下火それぞれの火力に調節できます。
●押すたびに、次のように切り替わります。





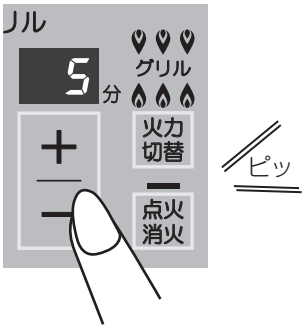
●調理時の火力のめやすは強火です。弱火にした際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。
●点火後60秒間は火力調節ができません。この間に火力調節すると火力表示ランプは変化しますが、実際の火力は60秒後に変化します。

3 タイマー時間をセットする

＋ または － スイッチを押し、タイマー時間を設定する

●お使いのたびに設定してください。
●1～15分まで（１分刻みで）設定できます。

●設定時間は調理中でも変更できます。
●焼き時間のめやすは、料理ブックをご覧ください。

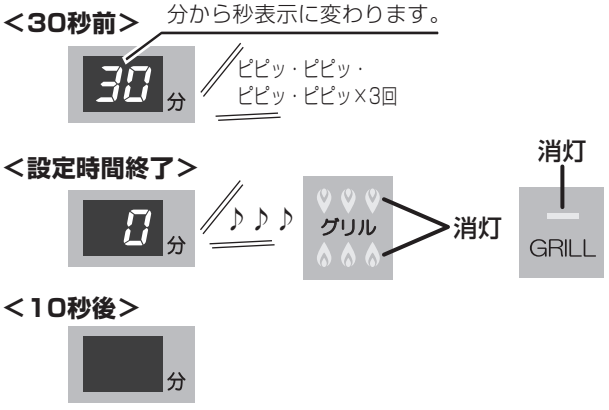


4 設定時間になると自動消火

●設定時間終了30秒前になると、ブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴り、分から秒表示に変わります。

●設定時間が終了するとメロディが鳴り、グリル火力表示ランプ・点火/消火ランプ・グリル点火確認ランプが消灯し自動消火します。

●自動消火後、約10秒後に表示部が消灯します。



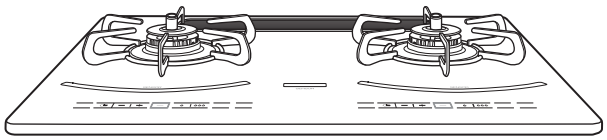
グリル焼網・クッキングプレートで調理する

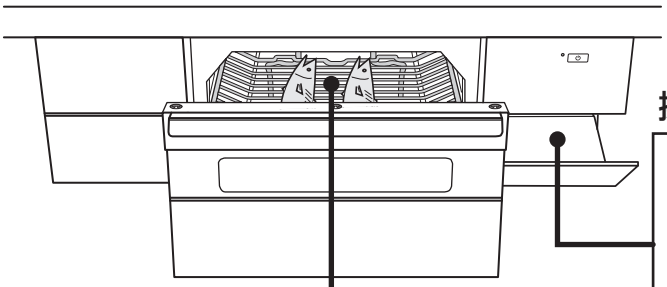
オートメニューモード（自動調理）

オートメニュースイッチと焼き加減スイッチを設定するだけで生魚の姿身・切身や干物など、また別売のクッキングプレートを使用するとトーストなどを自動で焼き上げます。

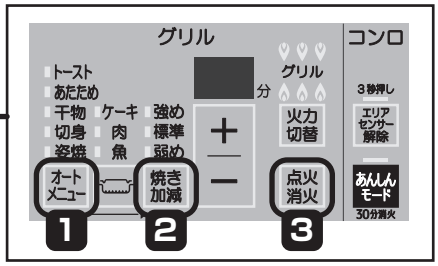
準　備

◎グリル受け皿には水などを入れない
◎調理中は機器から離れない



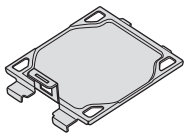


操作部を開ける



食材を入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

※トースト モードを使用する場合は、別売のクッキングプレートを使用してください。☞90ページ（設置方法はクッキングプレート付属の取扱説明書をご覧ください。）



※別売のクッキングプレートはトーストモード以外のオートメニューには使用しないでください。

途中で取り消すときは…

≪点火後約30秒以内≫

オートメニュー スイッチを取り消し（消灯）まで押してください。マニュアルモード（手動調理）に切り替わります。

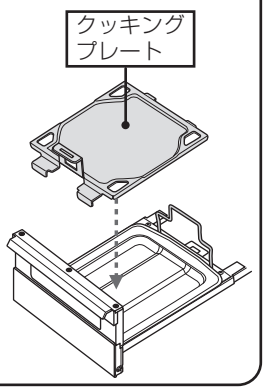
≪点火後約30秒経過した後≫

消火操作をしてください。

おねがい

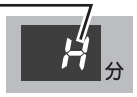
- ●予熱はしないでください。
- ●調理中は機器から離れないでください。
- ●ラ・クックは使用しないでください。
- ●冷凍した魚は完全に解凍してから調理してください。
- ●調理途中に消火し、再度点火して調理する場合や、オートメニューモードで焼き上げ後に焼き足したい場合は、食材が焼け過ぎてしまいますのでマニュアルモード（手動調理）で調理してください。
- ●種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
- ●調理中はグリル扉を開けないでください。
- ●余熱で焦げることがありますので焼きあがったらすぐに取り出してください。
- ●グリル使用後、グリル受け皿やグリル焼網を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

※別売のクッキングプレートを使用する場合は、グリル焼網を取り外してから、クッキングプレートを取り付けてください。詳しくはクッキングプレートの取扱説明書をご覧ください。



知っておいてね

「H」マーク表示



- ●連続使用する場合など、庫内温度が高いとオートメニューの点火操作を受け付けません。
  この場合、表示部に“H”が表示され、グリルの点火/消火スイッチを押すと“ピピー”と音が鳴ります。庫内温度が下がるまでしばらく待つか、マニュアルモード（手動調理）で調理してください。
- ●点火操作してから約30秒以内はオートメニューの設定を変更でき、約90秒以内は焼き加減の設定を変更できます。それ以後は変更できません。

■調理終了30秒前からのカウント中の調理時間延長に関して（あたためモードは使用できません。）

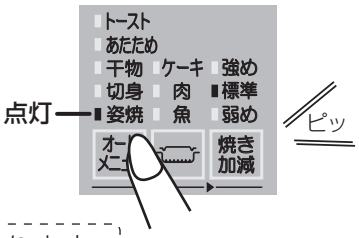
- ・オートメニューモードの調理時間を含め、グリルの最長持続時間（約15分）を超えない範囲までしか設定できません。
- ・庫内温度が高いと ＋ スイッチを受け付けない場合があります。また延長調理中に庫内温度が高くなり過ぎると、強制的に30秒表示に切り替わり調理を終了します。

1 オートメニューを設定する

オートメニュー スイッチを押し、お好みのモードを選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

「姿焼」→「切身」→「干物」→「あたため」→「トースト」→「取り消し（消灯）」→（「姿焼」へ）



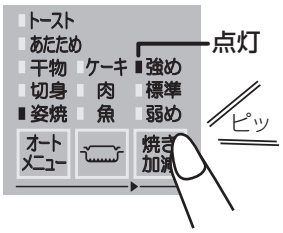
庫内温度が高いと、「トースト」「あたため」は選択できないことがあります。

2 焼き加減を設定する

焼き加減 スイッチを押し、お好みのモードを選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

「標準」→「強め」→「弱め」



カスタマイズ機能（☞ 11ページ）

→焼き加減の調節を3段階から5段階に変更することもできます。
3段階よりさらに弱めと強めの焼き加減を選択することができるようになります。

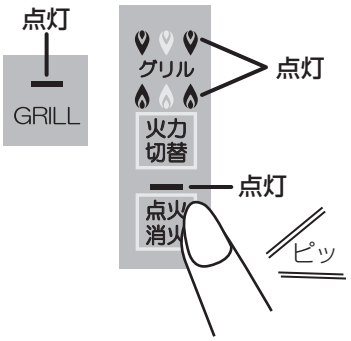
5段階：「さらに弱め」→「弱め」→「標準」→「強め」→「さらに強め」
（3段階：「弱め」→「標準」→「強め」）

「弱め」ランプが点滅　「強め」ランプが点滅

3 点火する

グリルの点火/消火スイッチを押す

●パチパチと音がして点火します。
確実に点火させるために約8秒間放電し続けます。（すべてのコンロとグリルが同時に放電しますが、異常ではありません。）
●点火していることを確認してください。
点火するとグリル点火確認ランプが点灯します。



オートメニューモードで調理中は火力調節はできません。
≪オートメニューモード調理中の表示≫
火力表示ランプは両端と中央が交互に点灯を繰り返します。

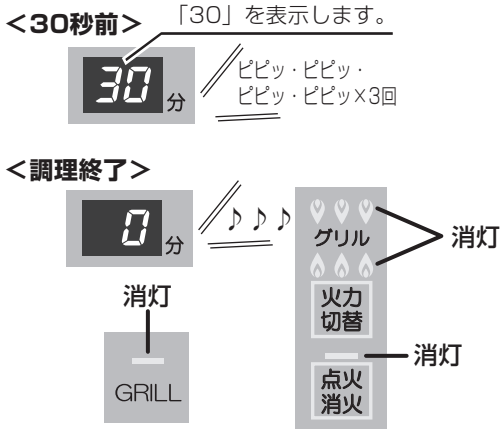
4 調理が終了すると自動消火

●調理終了30秒前になると、ブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴り、表示部に「30」を表示します。

調理終了30秒前からのカウント中に ＋ スイッチを押すと、お好みで調理時間を分単位で延長することができます。

●調理が終了するとメロディが鳴り、グリル火力表示ランプ・点火/消火ランプ・グリル点火確認ランプが消灯し自動消火します。

●自動消火後、約10秒後に表示部・オートメニューランプ・焼き加減ランプが消灯します。



グリル焼網・クッキングプレートで調理する

オートメニューモード（自動調理）

●下記の表はオートメニューモードで調理する場合の基本的な調理例です。
●魚の種類や大きさ、トーストの大きさや厚さ、調理内容により、オートメニューおよび焼き加減を選んでください。
●魚の状態（脂ののり具合、季節や鮮度、保存状態）によっては焼き加減が変わります。お好みの焼き加減に調節してください。
●魚をグリル焼網の奥よりに置くと上手に焼き上がります。（小さい魚は手前よりに置くと上手に焼き上がります。）
※重さ表示（g）は1匹あたりの質量です。

オートメニュー ＼ 焼き加減	弱　め	標　準	強　め
姿　焼	**【生魚】** きす 小あじ （50g以下の小さな生魚）	**【生魚】** あじ さんま いわし にじます あゆ	**【生魚】** あじ（大） いさき たい （200g以上の大きな生魚）
切　身	**【みそ漬け、照り焼き】** ぶり さわら かれい	**【生魚】** さけ ぶり すずき たい **【塩漬け】** さけ さば	**【生魚】** さば さわら たちうお
干　物	**【干物（開き）】** さんま（約100g） **【干物】** ししゃも	**【干物（開き）】** あじ かます かれい さわら ほっけ	**【干物（開き）】** ほっけ（大） （200g以上）
トースト （●別売のクッキングプレートを使用する ●グリル焼網は取り外す）	お好みの焼き加減に合わせて使用してください。		

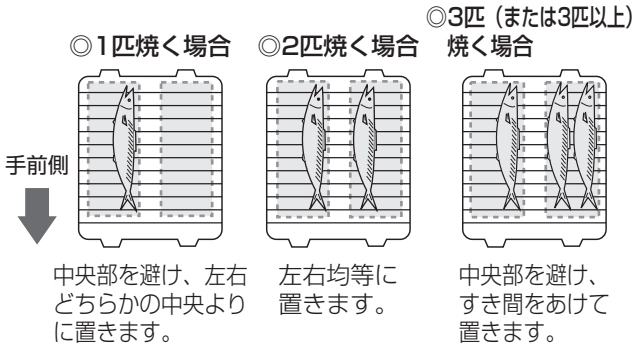
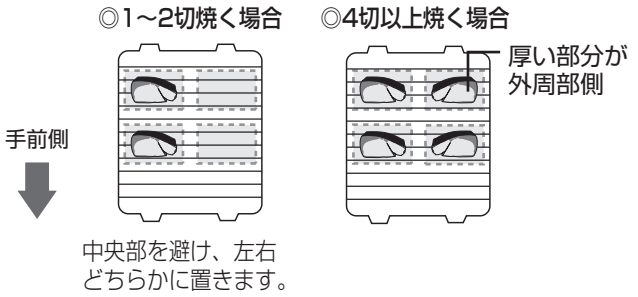
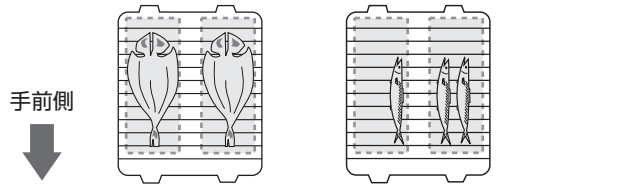
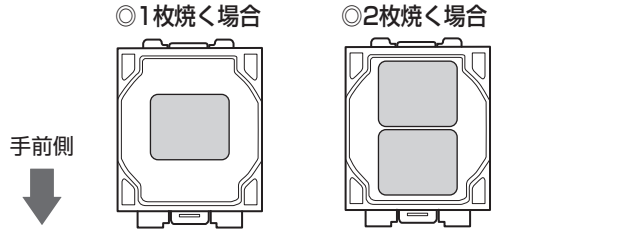
⚠注意

禁止

■あたため以外のオートメニューモードは、魚・トースト以外の調理には使用しない

■次の魚にはオートメニューモードを使用しない

焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火の原因になります。
・みりん干し・めざし・うるめいわしの丸干し・市販のみりん漬け・身欠きにしん・厚みのある魚
・ハラスなどの特に脂の多いもの魚

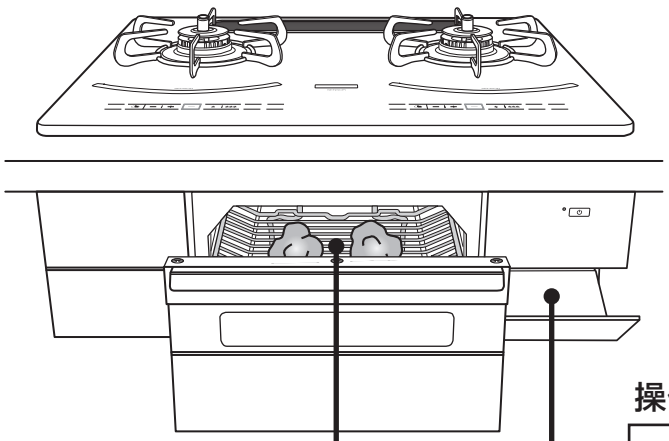
ポイントとお願い	置きかた
●魚と魚は間隔を置いて並べてください。 熱のとおりが良く、焼きむらが少なくなります。 ●お好みにより塩をふっていただくと、焼き色が濃くなります。 ●厚さ4cm以上の魚は火がとおりにくいので、マニュアルモード（手動調理）で様子を見ながら焼いてください。	魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。 
●皮を上側にして焼いてください。 ●みそ漬けはみそをよくふき取り、「弱め」で焼いてください。 ●照り焼き、みそ漬けのものは、次の条件であるほど焦げやすくなります。 ・漬けている時間が長い ・魚の脂のりが良い ・照り焼きたれのみりんの配分が多い	皮付きの切身などは皮側を上向きに、切身の厚い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げが少なくなります。 
●皮を下側にして焼いてください。 ●干物で、頭がついたまま焼く場合は、頭を奥側にして焼いてください。	頭がついた魚は頭を奥側にして置きます。 
●別売のクッキングプレートを使用してください。（グリル焼網は取り外してください。） ●3cm（4枚切り相当）を超える厚さの食パンは焦げやすいため「弱め」で焼くことをおすすめします。 ●8枚切りなど薄い食パンは焼き色がつきにくいため「強め」で焼くことをおすすめします。 ●購入後しばらくたったパンは乾燥しており、焦げやすくなります。 ●冷凍した食パンは焼けにくいため「強め」で焼くことをおすすめします。また、3cm（4枚切り相当）を超える厚さの冷凍食パンは常温で約30分解凍してから焼いてください。 ●調理終了後、長くクッキングプレートの上にのせたままにしておくと余熱で裏面の焦げが強くなります。	食パンは中央に寄せて置きます。 

グリル焼網であたためる　オートメニューモード（自動調理）

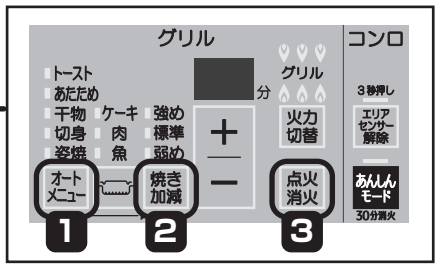
冷めてしまった料理をあたためることができます。

準　備

◎グリル受け皿には水などを入れない
◎調理中は機器から離れない



操作部を開ける



食材を入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

おねがい

- ●予熱はしないでください。
- ●あたため中は機器から離れないでください。
- ●あたため中はグリル扉を開けないでください。
- ●あたためは調理済みの揚げもの、焼きもののあたため専用です。あたため以外には使用しないでください。（解凍調理には適していません。）
- ●あたためはグリル焼網を使用してください。ラ・クック・クッキングプレート（別売品）は使用しないでください。
- ●種類や大きさの異なる調理物は同時にあたためないでください。
- ●消火後もグリル庫内の余熱を利用しますので、あたため終了のお知らせがあるまではグリル扉を開けないでください。ただし、あたため終了のお知らせ後は余熱で焦げることがありますので、すぐに調理物を取り出してください。
- ●冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などはあたたまりにくい場合があります。
- ●あたためる調理物の大きさ・形・量・置きかたにより、できあがり具合が異なります。大きめの調理物は半分に切るとあたたまりやすくなります。
- ●グリル使用後、グリル受け皿やグリル焼網を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

途中で取り消すときは…

≪点火後約30秒以内≫

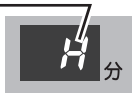
オートメニュー スイッチを取り消し（消灯）まで押してください。マニュアルモード（手動調理）に切り替わります。

≪点火後約30秒経過した後≫

消火操作をしてください。

知っておいてね

「H」マーク表示



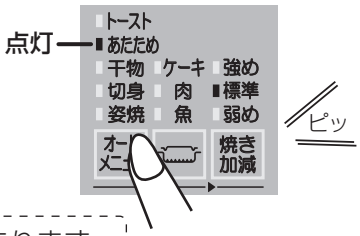
- ●連続使用する場合など、庫内温度が高いとオートメニューの点火操作を受け付けません。この場合、表示部に“H”が表示され、グリルの点火/消火スイッチを押すと“ピピー”と音が鳴ります。庫内温度が下がるまでしばらく待つか、マニュアルモード（手動調理）で調理してください。
- ●点火操作してから約30秒以内はオートメニューの設定を変更でき、約90秒以内は焼き加減の設定を変更できます。それ以後は変更できません。

1 あたためを設定する

オートメニュー スイッチを押し、あたためを選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

「姿焼」→「切身」→「干物」→「あたため」→「トースト」→「取り消し（消灯）」→（戻る）



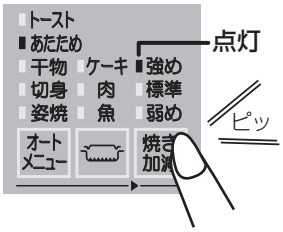
庫内温度が高いと、「トースト」「あたため」は選択できないことがあります。

2 焼き加減を設定する

焼き加減 スイッチを押し、お好みのモードを選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

「標準」→「強め」→「弱め」



カスタマイズ機能（☞ 11ページ）

→焼き加減の調節を3段階から5段階に変更することもできます。
3段階よりさらに弱めと強めの焼き加減を選択することができるようになります。

5段階
3段階
「さらに弱め」→「弱め」→「標準」→「強め」→「さらに強め」

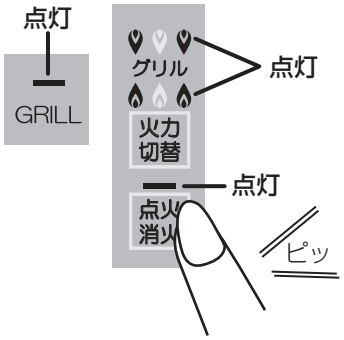
「弱め」ランプが点滅　「強め」ランプが点滅

3 点火する

グリルの点火/消火スイッチを押す

●パチパチと音がして点火します。
確実に点火させるために約8秒間放電し続けます。（すべてのコンロとグリルが同時に放電しますが、異常ではありません。）

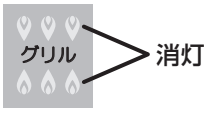
●点火していることを確認してください。
点火するとグリル点火確認ランプが点灯します。



オートメニューモードで調理中は火力調節はできません。
≪オートメニューモード調理中の表示≫
火力表示ランプは両端と中央が交互に点灯を繰り返します。

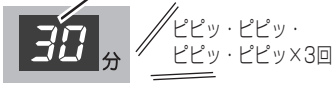
4 調理が終了するとメロディが鳴ってお知らせ

●グリル庫内の余熱を利用するため、調理終了前に自動消火し、グリル火力表示ランプが消灯します。



●調理終了30秒前になると、ブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴り、表示部に「30」を表示します。

<30秒前>「30」を表示します。



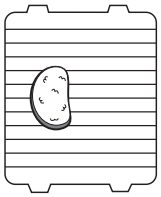
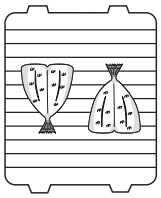
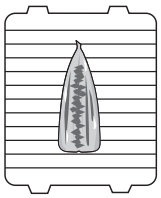
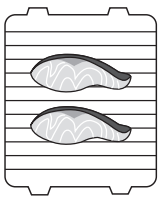
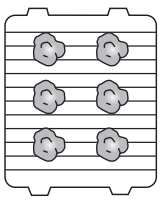
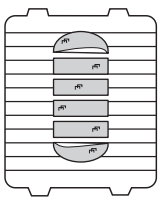
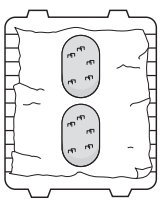
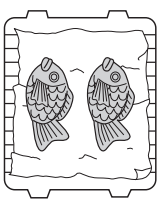
●調理が終了するとメロディが鳴り、点火/消火ランプ・グリル点火確認ランプが消灯します。

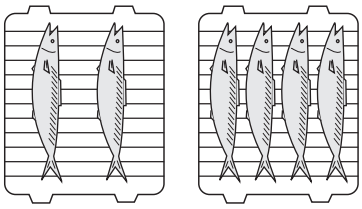
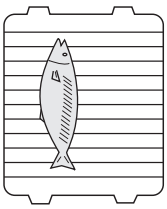
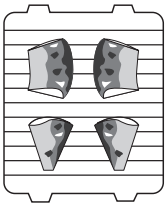
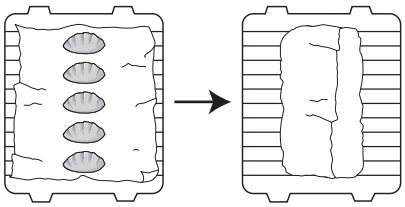
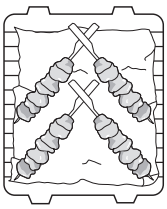
●調理終了約10秒後に表示部・オートメニューランプ・焼き加減ランプが消灯します。

<調理終了>

グリル焼網であたためる　オートメニューモード（自動調理）

●下記の表はあたためで調理する場合の基本的な調理例です。
●食材の種類や調理内容により、焼き加減を選んでください。
●食材の状態（大きさ、保存状態）によってはあたため加減が変わります。お好みの焼き加減に調節してください。
　小さな食材や、具を皮で包んだ料理などはアルミはくを敷くことをおすすめします。

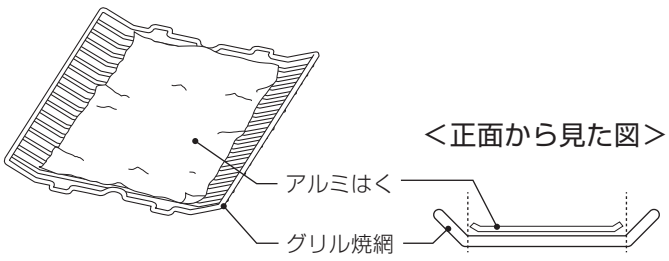
焼き加減	メニュー	置きかた	めやす
弱め	芋の天ぷら：1個		重さ：約100g
	あじのフライ：2枚		重さ：1枚 約100g
	うなぎのかば焼き：1/2枚		重さ：約60g
標準	さけの切身：2枚		重さ：1枚 約40g
	から揚げ：6個		重さ：1個 約35g 厚さ：約3cm
	とんかつ：1枚		重さ：約185g 厚さ：約2cm 切り分けてすき間を空けて置いてください。
	コロッケ：2個		重さ：1個 約85g 厚さ：約2cm アルミはくを敷くことをおすすめします。 ※1
	たい焼き：2個		重さ：1個 約100g アルミはくを敷くことをおすすめします。 ※1

焼き加減	メニュー	置きかた	めやす
強め	さんま：2尾 さんま：4尾		重さ：1尾 約90g
	あじ：1尾		重さ：1尾 約180g
	さばの切身：4枚		重さ：1枚 約70g
	ぎょうざ：5個		重さ：1個 約20g アルミはくに包んで あたためることを おすすめします。※2
	焼き鳥：4本		重さ：1本 約45g （串の重さを含む） ●串を奥側・内向きに 置いてください。 ●必ずアルミはくを 敷いてください。※1 ●串が焦げる場合は、串 をアルミはくで包むこ とをおすすめします。

アルミはくを敷く場合の注意

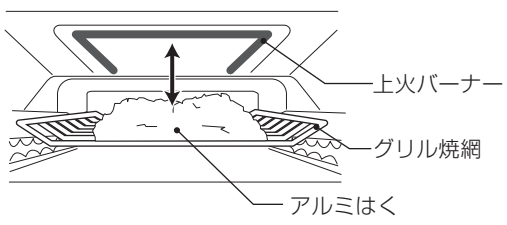
アルミはくがグリル焼網の左右部分やグリル庫内のバーナーに触ると、点火不良・途中消火の原因になります。

※1：グリル焼網の左右部分を避け、
中央部に敷いてください。



※2：アルミはくがグリル庫内の上火バーナーに
触らないように置いてください。

＜グリル庫内を正面から見た図＞



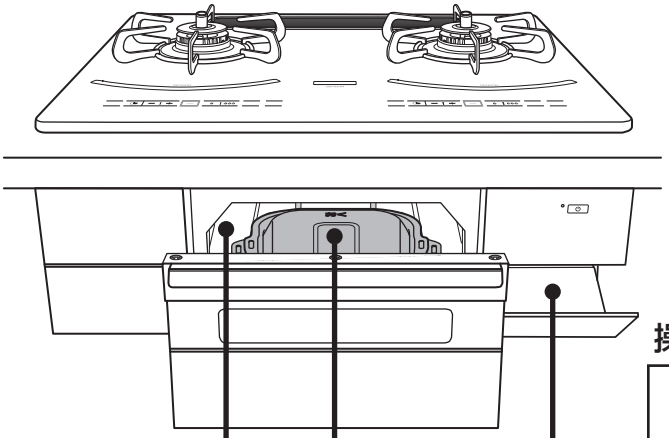
ラ・クックで調理する

ラ・クック
オートメニューモード（自動調理）

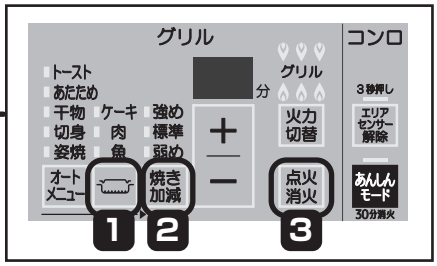
付属のラ・クックを使用すると、ラ・クックオートメニュースイッチと焼き加減スイッチを設定するだけで、グリル庫内を汚すことなく様々なメニューを自動で焼き上げます。
ラ・クックオートメニューモードはラ・クック以外のグリル用調理容器には対応していません。

準　備

◎グリル受け皿には水などを入れない
◎調理中は機器から離れない



操作部を開ける



グリル焼網を取り外し、専用の固定枠を取り付ける

ラ・クックを入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

※ラ・クックの設置方法は66ページ、または
ラ・クック付属の取扱説明書をご覧ください。

途中で取り消すときは…

≪点火後約30秒以内≫

スイッチを取り消し（消灯）まで押してください。
マニュアル（手動調理）に切り替わります。

≪点火後約30秒経過した後≫

消火操作をしてください。

おねがい

- 予熱はしないでください。
- 調理中は機器から離れないでください。
- 調理中はグリル扉を開けないでください。
- 調理途中に消火し、再度点火して調理する場合や、ラ・クックオートメニューモードで焼き上げ後に焼き足したい場合は、調理物が焼け過ぎてしまいますのでマニュアルモード（手動調理）で調理してください。
- ラ・クックオートメニューモードはラ・クックを使用してください。
  グリル焼網などは使用しないでください。
- その他使用上の注意は、ラ・クック付属の取扱説明書をご覧ください。

知っておいてね

「H」マーク表示

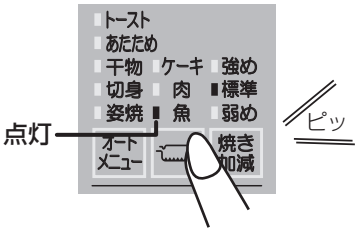
- 連続使用する場合など、庫内温度が高いとラ・クックオートメニューの点火操作を受け付けません。この場合、表示部に“H”が表示され、グリルの点火/消火スイッチを押すと“ピピー”と音が鳴ります。
  庫内温度が下がるまでしばらく待つか、マニュアルモード（手動調理）で調理してください。
- 点火操作してから約30秒以内はラ・クックオートメニューの設定を変更でき、約90秒以内は焼き加減の設定を変更できます。
  それ以後は変更できません。

1 ラ・クックオートメニューを設定する

スイッチを押し、お好みのモードを選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

「魚」 → 「肉」 → 「ケーキ」
「取り消し（消灯）」 ←

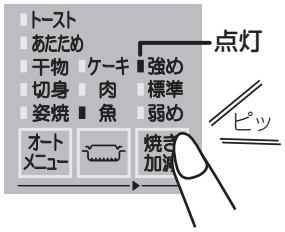


2 焼き加減を設定する

焼き加減 スイッチを押し、お好みのモードを選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

「標準」 → 「強め」 → 「弱め」



カスタマイズ機能（☞ 11ページ）

→焼き加減の調節を3段階から5段階に変更することもできます。
3段階よりさらに弱めと強めの焼き加減を選択することができるようになります。

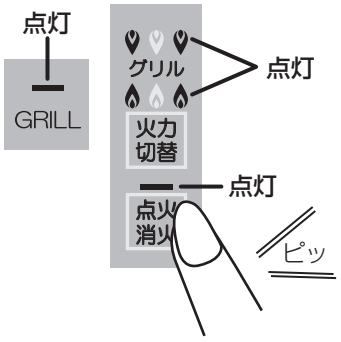
5段階
3段階
「さらに弱め」→「弱め」→「標準」→「強め」→「さらに強め」

「弱め」ランプが点滅　「強め」ランプが点滅

3 点火する

グリルの点火/消火スイッチを押す

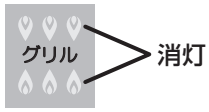
●パチパチと音がして点火します。
確実に点火させるために約8秒間放電し続けます。（すべてのコンロとグリルが同時に放電しますが異常ではありません。）
●点火していることを確認してください。
点火するとグリル点火確認ランプが点灯します。



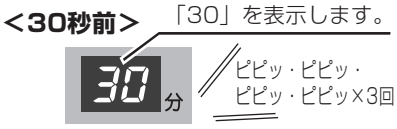
ラ・クックオートメニューモードで調理中は火力調節はできません。
≪ラ・クックオートメニューモード調理中の表示≫
火力表示ランプは両端と中央が交互に点灯を繰り返します。

4 調理が終了するとメロディが鳴ってお知らせ

●グリル庫内の余熱を利用するため、調理終了前に自動消火し、グリル火力表示ランプが消灯します。

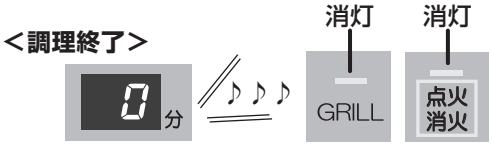


●調理終了30秒前になると、ブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴り、表示部に「30」を表示します。



●調理が終了するとメロディが鳴り、点火/消火ランプ・グリル点火確認ランプが消灯します。

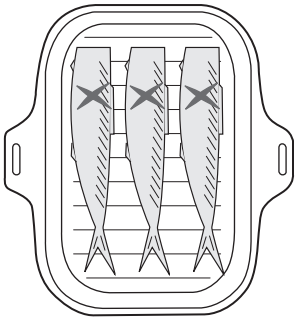
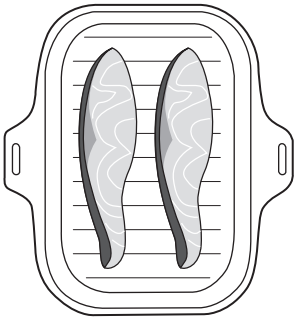
●調理終了約10秒後に表示部・ ラ・クックオートメニューランプ・焼き加減ランプが消灯します。



ラ・クックで調理する

ラ・クック
オートメニューモード（自動調理）

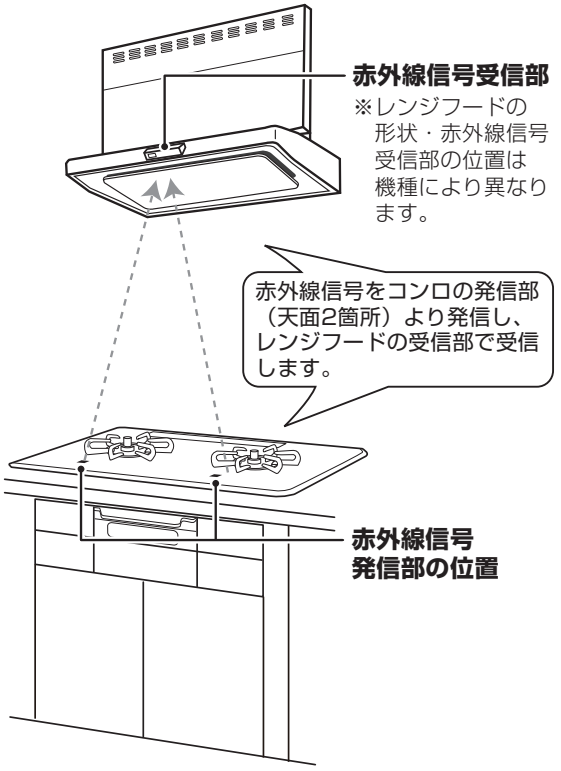
●下記の表はラ・クックオートメニューモードで調理する場合の基本的な調理例です。その他のレシピは付属のレシピ集をご覧ください。
●食材の種類や大きさ、調理内容により、ラ・クックオートメニューおよび焼き加減を選んでください。
●食材の状態（大きさ、保存状態）によっては焼き加減が変わります。お好みの焼き加減に調節してください。

ラ・クック オートメニュー	メニュー	置きかた
魚	さんまの塩焼き 材　料　3人分 さんま ------ 3匹（1匹100ｇ） 塩 ------- 大さじ1 つくり方 ①さんまを水でサッと洗い、キッチンペーパーなどで水気をふきます。 ②臭みをとるために30cm程度の高さから、さんま全体にいきわたるように塩をふり約10分放置し、表面に水分が出てきたらキッチンペーパーなどでふきます。 ③さんまの頭を落とし十字に切れ目を入れ、ラ・クックに並べてふたをして、グリルに入れます。 ④ スイッチを押して「魚」、焼き加減スイッチを押して「強め」または「標準」を選択し、調理開始します。 ポイントとおねがい ●魚の状態（脂ののり具合、季節や鮮度、保存状態）によっては焼き加減が変わります。お好みの焼き加減に調節してください。 ●1匹で調理する場合や魚が小さい場合は、「弱め」で調理してください。	●魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。 ●1匹で調理する場合は、中央に置きます。 
魚	さけの切身 材　料　2人分 さけの切身 ------ 2枚 つくり方 ①さけの切身をラ・クックに並べてふたをして、グリルに入れます。 ② スイッチを押して「魚」、焼き加減スイッチを押して「弱め」を選択し、調理開始します。 ポイントとおねがい ●みそ漬けの場合はみそをよくふき取り、「弱め」で焼いてください。 ●照り焼き、みそ漬けの場合は、焦げやすくなることがあります。	皮側が上向きになるように置きます。 

レンジフード連動機能の使いかた

レンジフード連動機能とは、コンロやグリルの点火や消火に連動してレンジフードを自動で運転、または停止する機能です。

※指定外のレンジフードでは連動しません。対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。詳しくはお買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所までお問い合わせください。
※レンジフード連動機能をご使用になるには、あらかじめレンジフード側の換気連動機能をONにしておく必要があります。レンジフードの設定・使いかたはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。



1 点火する

コンロ、またはグリルの点火操作をする

レンジフードが連動して運転を開始します。

- ●運転開始時の風量はレンジフードの仕様および設定に従います。
- ●すでにレンジフードを使用しているときは、風量が自動的に切り替わることがあります。
- ●点火操作後、レンジフードが運転していることを確認してください。
- ●レンジフードの風量調整はレンジフード側で設定してください。

2 消火する

コンロ、またはグリルの消火操作をする

レンジフードがタイマー運転に切り替わり、
一定時間後に自動停止します。
（電源スイッチを押して消火した場合も同様です。）

- ●レンジフード側の設定が常時換気などの場合はレンジフード側の設定に従います。（詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。）
- ●消火操作を行っても、他のコンロやグリルを使用中はレンジフードは自動停止しません。すべてのコンロとグリルを消火すると自動停止します。
- ●安心・安全機能がはたらき自動消火した場合は、レンジフードは連動して止まりません。点火/消火スイッチを押して点火/消火ランプが消灯するとレンジフードが止まります。

⚠注意

必ず行う

■レンジフードをお手入れする際は、必ずビルトインコンロの電源スイッチを切る

レンジフードが不意にはたらき、
けがをするおそれがあります。

カスタマイズ機能（ ☞11ページ）

→ビルトインコンロ側でレンジフードを連動しないように変更することもできます。

知っておいてね

以下のような場合には、レンジフードが連動しにくいことがあります。

- ●手や頭など体の一部がレンジフードの赤外線信号受信部付近にあり、赤外線信号をさえぎっている場合
- ●ビルトインコンロ付近でテレビや冷暖房機器などのリモコンを同時に操作している場合
- ●レンジフードの赤外線信号受信部に太陽光が直接当たっている場合
- ●ビルトインコンロの赤外線信号発信部、またはレンジフードの赤外線信号受信部が汚れている場合
- ●寸胴鍋など深さのある鍋を使用している場合

レンジフードが連動しにくい場合は、レンジフードの操作部、またはリモコンで操作してください。

日常点検とお手入れ

●ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために年に1回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
●煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので点検（有料）をおすすめします。
※点検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へお問い合わせください。

日常点検のポイント

●日常の点検・お手入れは必ず行ってください。

機器のまわりに可燃物などはありませんか？	機器のまわりに可燃物がないようにしてください。☞19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、グリル排気口カバーなど左右前後正しく取り付けた状態でお使いください。☞64・65ページ
汚れていませんか？	煮こぼれや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。☞67～72ページ 温度センサーは、スムーズに上下に動くか温度センサーを押して確認してください。スムーズに動かない場合は、温度センサーが正しくはたらかない場合がありますので、必ず点検・修理を依頼してください。☞69・89ページ
ガス臭くありませんか？	ガス栓を開け、ガス配管の接続部からガスの臭いがしないことを確認してください。☞29・45ページ
電源アダプターにほこりがたまっていませんか？	電源アダプターにほこりがたまらないようにしてください。☞17ページ

おねがい

●点検とお手入れは機器が冷めていることを確認し、ガス栓を閉め、電源スイッチを切り、手袋をして行ってください。
●故障、または破損したと思われる場合は使用しないでください。
●取り外した部品は落とさないように注意してください。けがや破損の原因になります。
●工具を使用しての分解は絶対にしないでください。
●「よくあるご質問（Q&A）」（☞73～82ページ）「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」（☞83～86ページ）を参照していただき、あてはまらないとき、処置をしてもなお異常があるとき、故障または破損したと思われるときは使用を中止し、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。

お手入れの道具・使用する洗剤について

お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

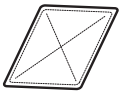
洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。コンロのお手入れには、使用に適さない道具や洗剤があります。

○ 適しているもの

台所用
中性洗剤

やわらかい
スポンジ

やわらかいブラシ
歯ブラシ



やわらかい布

■トッププレートのみ

トッププレート以外には使用しないでください。
ただし、表面に傷がつく場合がありますので常用しないでください。

メラミンフォーム
スポンジ

クリーム
クレンザー

× 適さないもの

スポンジの硬い面

ナイロンたわし

硬いブラシ

たわし

金属たわし

シンナー
ベンジン
アルコール

酸性洗剤
アルカリ性洗剤
漂白剤

弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤

クレンザー

みがき粉

歯みがき粉

重曹

直接かけて使用してはいけないもの

スプレー式洗剤
→洗剤が機器内部に入ると電子部品などに付着して、作動不良や腐食など機器故障の原因になります。

絶対に使用してはいけないもの

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。

- ●印刷・塗装面には、みがき粉、たわしなど硬いものを使用すると表面の傷、はがれ、欠け、変色、変質、さび、割れなどの原因になります。
- ●シンナー・ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤などは表面が変質し、はがれ、変色、さび、割れなど機器損傷の原因になります。
- ●スプレー式洗剤を使用する場合は、直接ふきかけるのではなく、必ずスポンジや布などに含ませてからご使用ください。

おねがい

- ●ご使用のつど、お手入れしてください。そのままにしておくと汚れが落ちにくくなり早く傷みます。特に煮こぼれをした場合はすぐにお手入れしてください。煮こぼれしたまま放置すると故障の原因になります。
- ●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もよく読み、お手入れで使用できる洗剤か確認してください。食器洗い乾燥機で洗ったり、煮洗い（☞68・71ページ）した場合などは、変色したりツヤがなくなったりする場合があります。

日常点検とお手入れ

取り外すことのできる部品

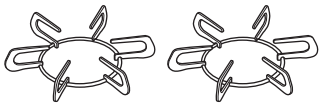
お手入れのとき、枠内に表示の部品は取り外して洗うことができます。

●バーナーキャップ・ごとく・グリル焼網などは消耗部品です。傷んだ場合は、交換してください。☞90ページ
●お手入れの後は各部品が正しく取り付けられているか確認をしてください。
●部品の取り外しかた・取り付けかたは64～66・72ページを参照してください。

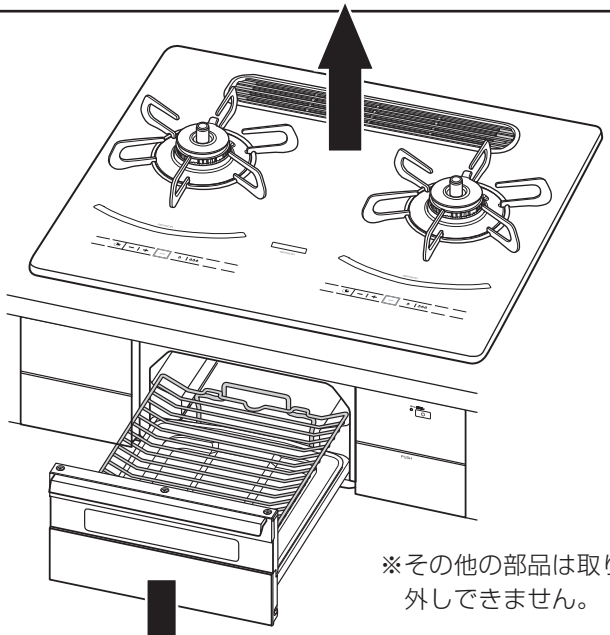
コンロまわり

グリル排気口カバー

ごとく

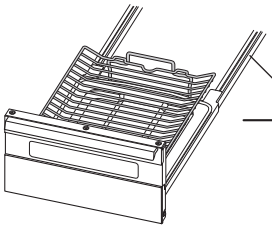


バーナーキャップ



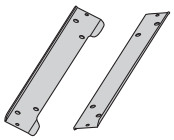
※その他の部品は取り外しできません。

グリルまわり

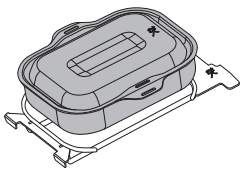


スライドレール台

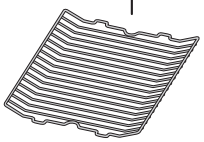
※スライドレール台は機器本体から取り外せません。



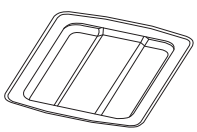
グリルサイドカバー



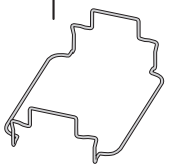
ラ・クック



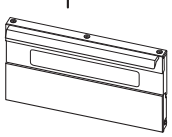
グリル焼網



グリル受け皿



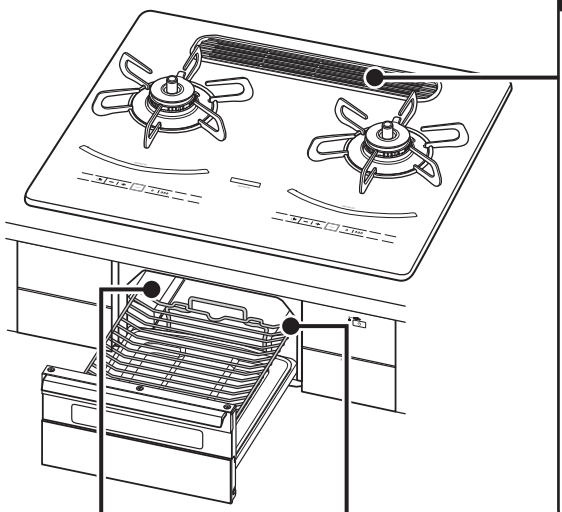
グリル焼網台



グリル扉

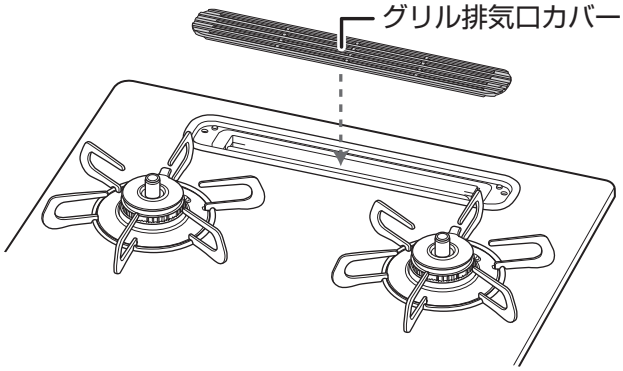
部品の取り付けと取り外し

バーナーキャップやごとくなど、正しく取り付けられていることを確認してください。



グリル排気口カバー

グリル排気口カバーをトッププレート
後方のくぼみに取り付ける。



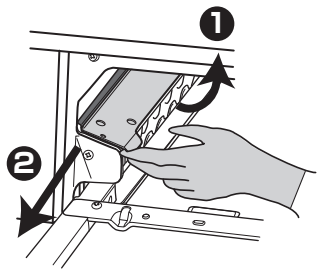
グリルサイドカバー

浮きや傾きがないように取り付けてください。グリルサイドカバーは左右共通です。

取り外しかた

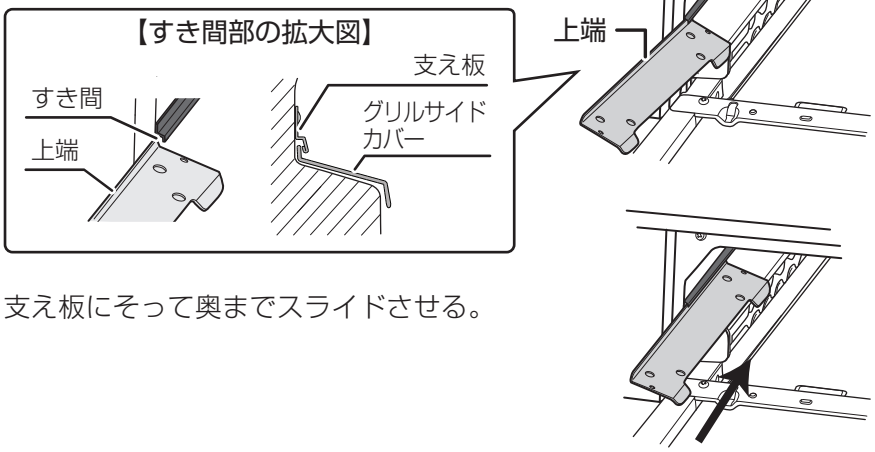
❶ グリルサイドカバーを
少し上に浮かせる。

❷ 手前にスライドさせて
引き出す。



取り付けかた

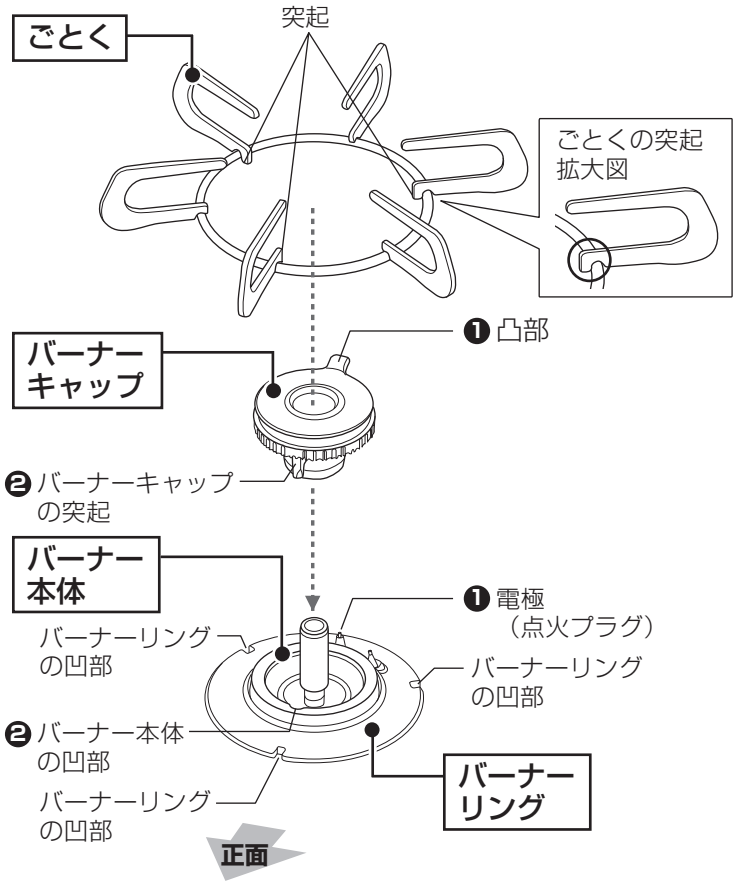
❶ グリルサイドカバーの上端を支え板の
すき間に差し込む。



❷ 支え板にそって奥までスライドさせる。

部品の取り付けと取り外し

バーナーキャップ・ごとく



◎ごとく

ごとくの突起（3か所）をバーナーリングの凹部に合わせて取り付ける。

◎バーナーキャップ

❶ バーナーキャップの凸部が電極（点火プラグ）の真上にくる位置に合わせる。

❷ バーナーキャップの突起がバーナー本体の凹部にはまるように取り付ける。

⚠注意

禁止

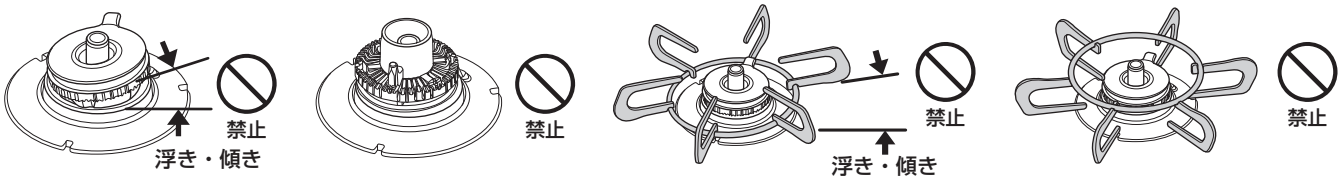
■バーナーキャップやごとくは誤った取り付けでは使用しない

●点火しない場合があります。

バーナーキャップ・・●炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや、バーナーキャップの変形、火災の原因になります。
●機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。

ごとく・・・・・●不完全燃焼や火災、故障の原因になります。
●鍋などが不安定な状態になり、傾いたり、倒れたりするおそれがあります。

バーナーキャップの浮き・傾き	バーナーキャップの裏返し	ごとくの浮き・傾き	ごとくの裏返し



おねがい

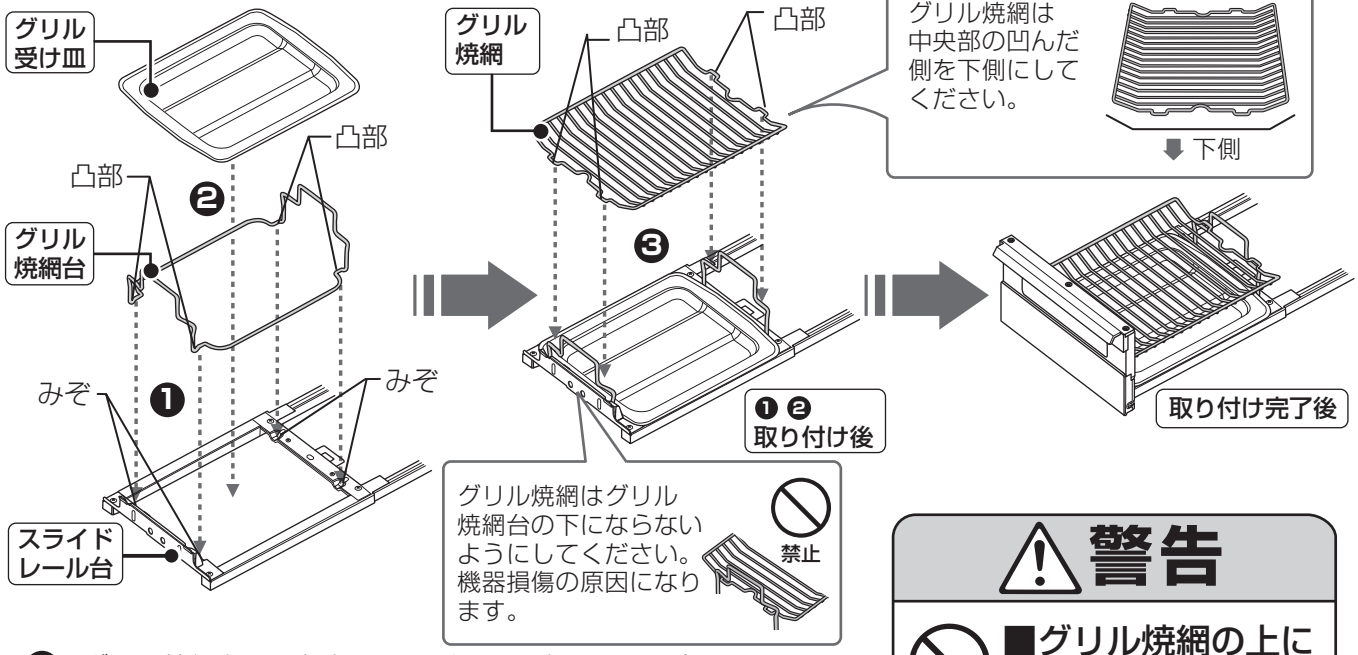
バーナーキャップやごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。交換部品（有料）としてご用意しています。お買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所までお問い合わせください。☞ 90ページ

グリル受け皿 ・ グリル焼網 ・ グリル焼網台 ・ ラ・クック

イラストはグリル扉を取り外した状態で説明していますが、通常はグリル扉を付けたまま取り付けてください。グリル扉の取り付け・取り外しかたは72ページを参照ください。

※グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台は前後どちらの向きでも取り付けることができます。

※グリル焼網を取り付け、取り外すときは、グリル扉などに強く当てるとフッ素コートがはがれたり、傷がつくおそれがあります。



❶ グリル焼網台の凸部をスライドレール台のみぞに合わせてのせる。

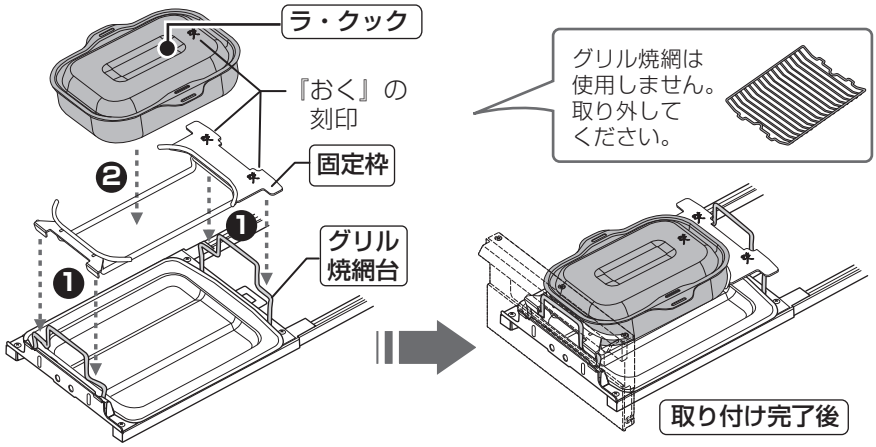
❷ グリル受け皿を❶で取り付けた上にしっかりのせる。

❸ グリル焼網台の上にグリル焼網の凸部をあわせてのせる。

⚠警告

禁止 **■グリル焼網の上にグリル受け皿をのせて使用しない**

ラ・クックを使用する場合



❶ 固定枠の『おく』と書かれた側を奥側にし、4か所の引っ掛け部をグリル焼網台の上にのせる。

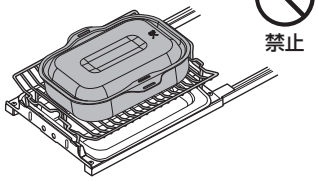
❷ ラ・クックの『おく』と書かれた側を奥側にし、固定枠の上にのせる。

ラ・クックや固定枠は、がたつきのないように取り付けてください。浮きや傾きがあるとグリル内部で傷がつくおそれがあります。

⚠警告

禁止 **■グリル焼網の上にラ・クックをのせて使用しない**

必ずグリル焼網台の上に受け台をのせて使用してください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒になるおそれがあります。



おねがい

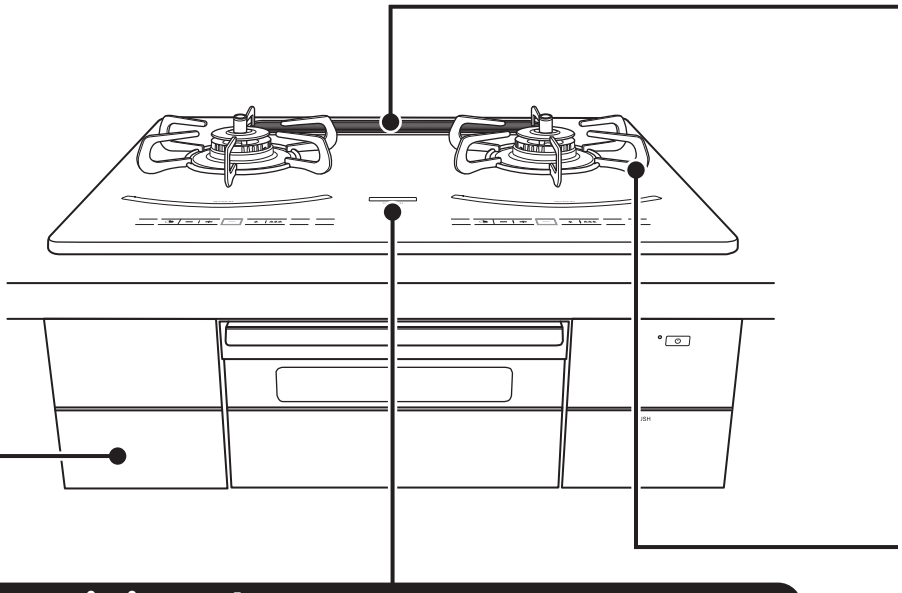
グリル焼網・グリル受け皿・ラ・クックは消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網はフッ素コートがはがれたり、食材がくっつきやすくなる場合があります。グリル受け皿はクリアコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。交換部品（有料）としてご用意しています。
お買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所までお問い合わせください。☞90ページ

お手入れのしかた（コンロまわりのお手入れ）

機器表面

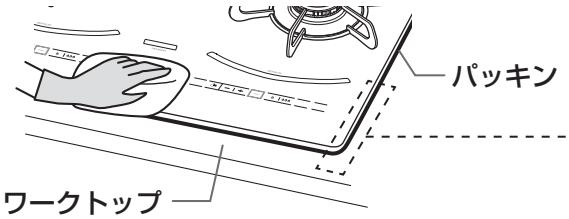
台所用中性洗剤を含ませたスポンジや布でふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る

※機器内部に洗剤や水気が入らないように注意してください。電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。
※機器表面にはコーティング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はがれの原因になります。



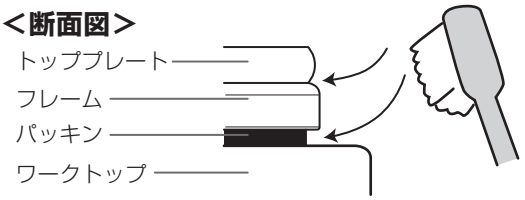
トッププレート

台所用中性洗剤や水を含ませた布などのやわらかいもので汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る



先の細い歯ブラシなどで汚れを取り除く
（台所用中性洗剤以外は使用しないでください。）
●ワークトップ（上面）とフレームとのすき間
●トッププレートとフレームとのすき間

＜断面図＞



※ワークトップ（上面）とフレームとのすき間にあるパッキンは、傷つけないようにしてください。
パッキンがずれたり、傷がつくと煮こぼれが内部に浸入する原因になります。

汚れがこびりついたとき

①水で薄めた台所用中性洗剤で湿らせたキッチンペーパーを汚れた部分に貼り付けます。
②汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取ります。

それでも汚れがとれないとき

①くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こすります。
②汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げます。

おねがい

●メラミンフォームスポンジやクリームクレンザーはトッププレートにのみご使用ください。表面に傷がつく場合がありますので常用しないでください。
●トッププレートには安全に関する注意ラベルが貼り付けしてあります。はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所まで連絡してください。

●お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、ロックを設定し、手袋をしてから行ってください。
●汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。
●お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
●部品の取り外しかた・取り付けかたは64～66・72ページを参照してください。

グリル排気口カバー

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

汚れが落ちないとき

熱めのお湯で浸し置きした後、台所用中性洗剤で水洗いしてください。
それでも汚れが落ちない場合は煮洗いしてください。

①大きな鍋に水を入れ、ごとくやグリル排気口カバーなどを沈めて火にかけます。
②沸騰した状態で約30分加熱し、汚れが浮きだしたら火を止めます。
③十分に冷ました後スポンジなどで水洗いし水気をふき取ります。

ステンレスごとく

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

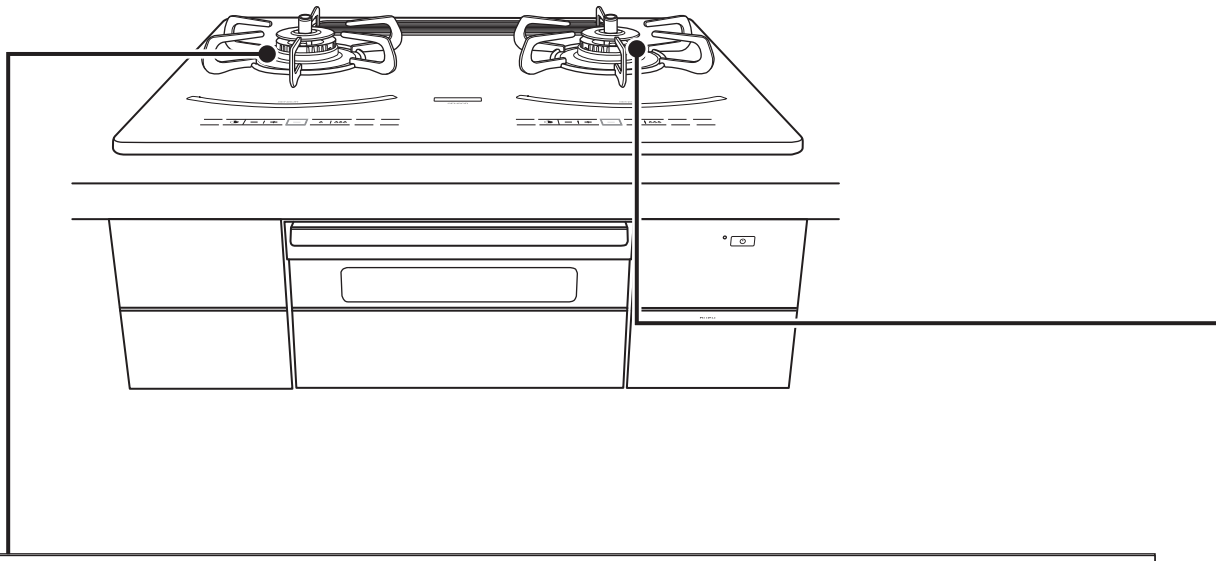
汚れが落ちないとき

①クリームクレンザーを少し含ませたスポンジで汚れを落とします。細かい所はやわらかい歯ブラシを使って汚れを落としてください。
②水洗いし、水気をふき取ってください。

おねがい

●ステンレスごとくは熱で変色しますが、性能に問題はありません。
●クリームクレンザーを少し含ませたスポンジで汚れを落とす場合、ステンレス表面の光沢がなくなり傷がつくことがありますが、性能に問題はありません。
目立たない部分で試してからお使いください。

お手入れのしかた（コンロまわりのお手入れ）

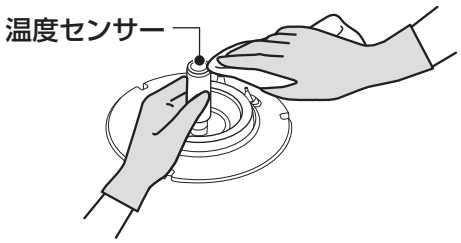


バーナー部①

温度センサー

変形しないように温度センサーに片手を添えて水気を固くしぼった布で上面と側面の汚れをふき取る

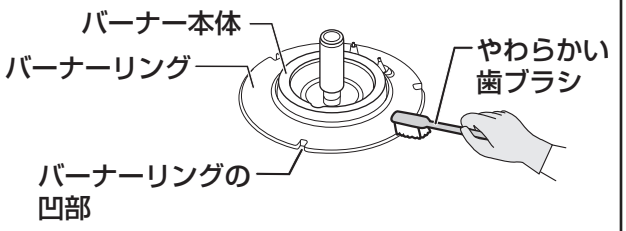
●汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。
●強い力を加えると温度センサーが変形して鍋底に密着しない場合があります。



バーナー本体・バーナーリング

やわらかい布で表面の汚れをふき取る

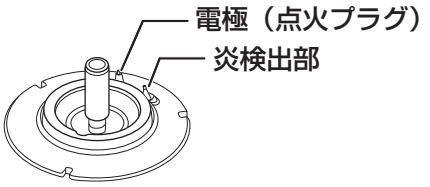
バーナーリングの凹部は、やわらかい歯ブラシなどで汚れを取り除きます。
※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。



炎検出部・電極（点火プラグ）

汚れや水気が付いたときはやわらかい布でふき取る

汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。



おねがい

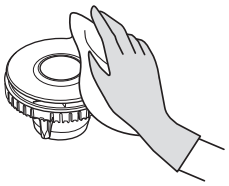
取り付け位置を動かしたり、傷をつけないでください。故障の原因になります。先端がとがっています。けがをしないように注意してください。

●バーナー部には直接洗剤や水などを吹きかけないでください。機器内に侵入して故障の原因になります。
●お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、ロックを設定し、手袋をしてから行ってください。
●汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。
●お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
●部品の取り外しかた・取り付けかたは64～66・72ページを参照してください。

バーナーキャップ

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布でしっかりと水気をふき取る

スポンジなどのやわらかいもので台所用中性洗剤を使用して洗ってください。



●お手入れの後は浮き・傾きのないように取り付けてください。
※汚れや水気がついていると点火しにくくなります。

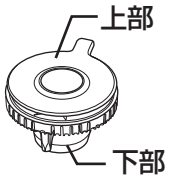
炎口が目づまりしていたら

やわらかい歯ブラシなど先の細いもので掃除してください。

●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。
●汚れがこびりついたときは、つまようじなどで汚れを取り除いてください。

バーナーキャップ上部（ステンレス）

洗剤で丸洗いし、乾いた布でしっかりと水分をふき取る



汚れが落ちないとき

①クリームクレンザーを少し含ませたスポンジで汚れを落とします。
細かい所はやわらかい歯ブラシを使って汚れを落としてください。
②水洗いし、水気をふき取ってください。

おねがい

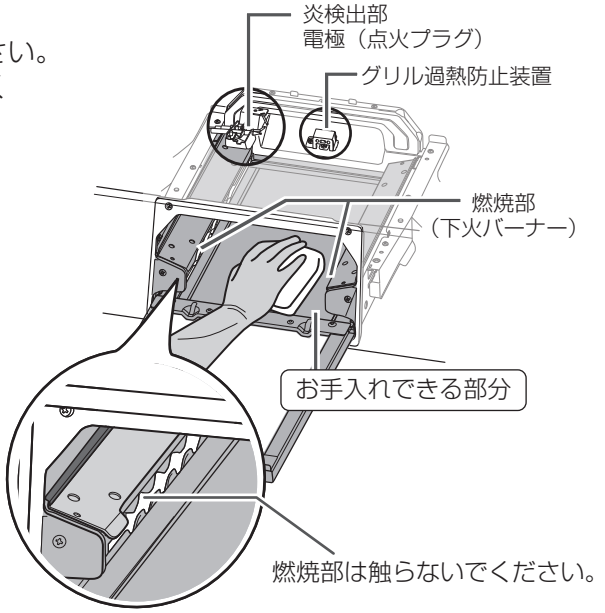
●ステンレスバーナーキャップは熱で変色しますが、性能に問題はありません。
●クリームクレンザーを少し含ませたスポンジで汚れを落とす場合、ステンレス表面の光沢がなくなり傷がつくことがありますが、性能に問題はありません。目立たない部分で試してからお使いください。

お手入れのしかた（グリルまわりのお手入れ）

グリル庫内（側面・底部）・スライドレール台

台所用中性洗剤や水を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る

●燃焼部（上火バーナー：天井部／下火バーナー：右記表示部）には触らないでください。バーナーがつまり、燃焼不良の原因になります。
●左側の燃焼部（上火バーナー）奥の炎検出部と電極（点火プラグ）には触らないでください。位置が変わったり、傾くと点火しなくなるおそれがあります。
●正面奥のグリル過熱防止装置には触らないでください。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。



下火バーナー部拡大図

⚠注意

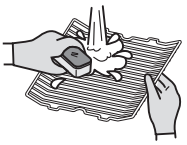
必ず行う

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う
グリル庫内は特に突起物が多く、けがをしやすいため、必ず手袋をし、注意してお手入れしてください。

■グリル庫内（バーナー付近）にアルミはくなどの異物が付着していないことを確認する
点火不良や思わぬ事故の原因になります。

グリル受け皿（クリアコート）グリル焼網（フッ素コート）ラ・クック

お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、洗剤や水気をふき取る（グリル受け皿・ラ・クックは裏面も）



●金属製のたわしやブラシ、先が鋭利なもの、また研磨剤や研磨剤が入った洗剤は使用しないでください。傷や色落ちの原因になります。
●グリル受け皿・ラ・クックは汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。
●グリル焼網に汚れが残っていると食材がくっつきやすくなります。

汚れが落ちないとき

熱めのお湯で浸し置きした後、台所用中性洗剤で水洗いしてください。それでも汚れが落ちない場合は煮洗いしてください。グリルサイドカバーはごとくなどと同様に煮洗いできます。

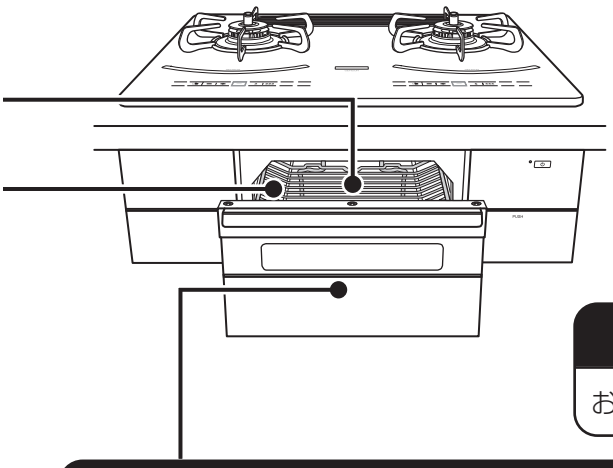
①大きな鍋に水を入れ、グリル焼網などを沈めて火にかける。
②沸騰した状態で約30分加熱し、汚れが浮きだしたら火を止める。
③十分に冷ました後、スポンジなどで水洗いし水気をふき取る。

※鍋に入りきらない場合は、水に沈める部分を上下左右に入れ替えながら煮洗いしてください。

グリル焼網台 グリルサイドカバー

台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

クリアコート/フッ素コートについて
●スポンジや布などのやわらかいものをお使いください。
●中性洗剤以外の洗剤は使わないでください。フッ素コートを傷め、シミや変色の原因になります。
●汚れたままにしておくとシミになることがあります。
●長期間のご使用によりフッ素コートやクリアコートが変色することがありますがご使用上問題ありません。



●お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、ロックを設定し、手袋をしてから行ってください。
●汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。
●お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
●部品の取り外しかた・取り付けかたは64～66ページを参照してください。

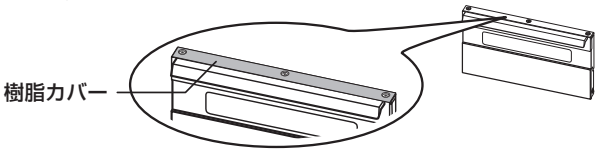
ラ・クック

お手入れのしかたは、それぞれに付属の取扱説明書をご覧ください。

グリル扉

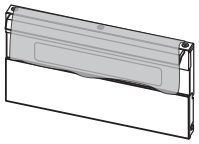
台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る

●グリル扉はスライドレール台から取り外してお手入れできます。
●グリル扉上面部の樹脂カバーは取り外すことはできません。



汚れが落ちないとき

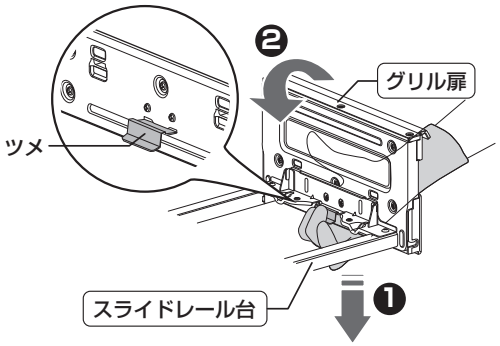
●台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る
●キッチンペーパーを湿布のようにはり付ける
①水で薄めた台所用中性洗剤で湿らせたキッチンペーパーを汚れが目立つ部分に貼り付けます。
②約20分置き、汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取ります。



取り外しかた

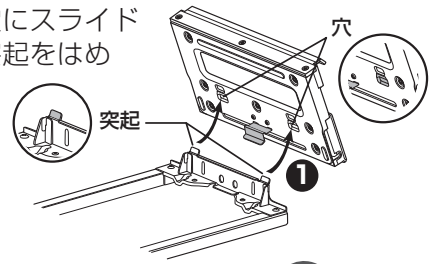
❶ グリル扉のツメを下方向に押し下げます。

❷ グリル扉を内側に倒します。

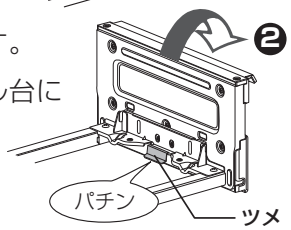


取り付けかた

❶ グリル扉の穴にスライドレール台の突起をはめ込みます。



❷ グリル扉をおこします。
ツメがスライドレール台にはまります。



おねがい

●使用直後、グリル受け皿やグリル焼網、ラ・クックを急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。
●グリル焼網やグリル受け皿はナイロンたわしや金属たわしなど硬いものでこすらないでください。表面のフッ素コートやクリアコートがはがれる原因になります。
●グリル扉のガラスには、みがき粉、金属たわしなどを使わないでください。ガラスが割れる原因になります。
●グリル扉は食器洗い乾燥機を使用しないでください。変形やはがれの原因になります。
●グリル扉は変形させないようにしてください。特にスライドレール台との固定部（ツメ部）は変形するとグリル扉の閉まりが悪くなったり、外れやすくなります。

よくあるご質問（Q&A）

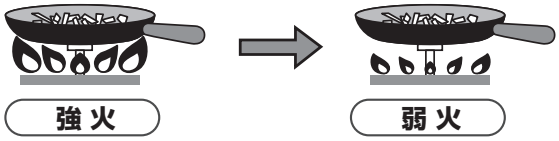
特に多い質問をまとめました

Q コンロで調理中に勝手に火力が小さくなったり、大きくなったりする

☞ 32ページ

A

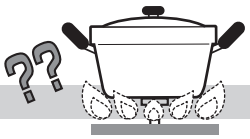
●安心・安全機能がはたらいて自動で火力を調節しながら高温になりすぎるのを防いでいます。故障ではありません。
●鍋の温度が下がると再び強火（元の火力）に戻ります。



この状態が約30分以上続いた場合、または弱火状態でも温度の上昇が続くと自動消火します。あぶり・高温炒めスイッチを押すとさらに高い温度で調理できますが、この場合も安全のため温度が上がり過ぎると自動的に火力を調節します。約30分以上自動的に火力を調節する状態が続いた場合、または弱火の状態でもさらに高温になった場合は自動消火します。

●エリアセンサーがはたらいています。☞ 7ページ
コンロ周辺に物や袖口が入っていると火がつきません。

Q 点火操作をしても火がつかない



A

●鍋なし検知機能がはたらいています。☞ 5ページ
鍋を置かないと火がつきません。

●エリアセンサーがはたらいています。☞ 7ページ
コンロ周辺に物や袖口が入っていると火がつきません。

●コンロ部を点火するときは、点火/消火スイッチを2回押してください。☞ 30ページ
2回目は点火/消火ランプが点滅している間に押してください。

Q コンロで焼網が使えない

A

コンロでは焼網は使用しないでください。
温度センサーが過熱し、自動消火します。

●焼きなすやもちはグリルで調理してください。
●グリルに入りきらない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺してあぶり・高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。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へご連絡ください。

コンロ・グリル共通

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
電源が入らない 電源が入りにくい	お手入れなどで誤って触れても簡単に電源が入らないようにしています。	他のスイッチより長く（約0.3秒）押してください。	—
点火しない/ 点火しにくい	ガス栓の開きが不十分だったり、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。	29・45
	ガス配管内に空気が残っていると点火しない場合があります。 （朝一番や長期間使用しなかった場合など）	周囲のガスに注意して点火操作を繰り返してください。	25・30 48
	ロックされていると点火できません。	電源スイッチを長押し（3秒以上）し、ロックを解除してください。	3

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火しない/ 点火しにくい	鍋を置かないと点火しません。	鍋を置いてから点火してください。	5・29
	エリアセンサーが作動している場合があります。	コンロ周辺に物や袖口が入っていないか確認してください。	7
	お手入れなどで誤って触れたときに点火しないようにしています。	点火/消火スイッチを2回押してください。2回目は点火/消火ランプが点滅している間に押してください。 点火/消火スイッチを押すときには、“ピッ”（1回目）や“ピピッ”（2回目）と鳴るまで押し、鳴ったら指を離してください。 （スイッチを押し続けると「24」を表示してエラー検知します。）	30
	バーナーキャップの炎口が水滴や汚れにより目づまりしていると点火しない場合があります。	バーナーキャップをやわらかい歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴が残らないように乾いた布でしっかりふいてください。	70
	バーナーキャップやごとくが正しく取り付けられていないと点火しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しく取り付けてください。	65
	電極（点火プラグ）や炎検出部がぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。	電極（点火プラグ）・炎検出部をお手入れし、洗剤や水滴が残らないようにやわらかい布でしっかりふいてください。	69
使用中に 火力が変わる/ 消火する	エリアセンサーが作動している場合があります。	コンロ周辺に物や袖口が入っていないか確認してください。	7
	いりもの調理・炒めもの調理など温度の高い調理や鍋のから焼きをした場合に、鍋などの異常過熱を防止するため、強火⇔弱火と自動的に火力を調節します。この状態が約30分続くと自動消火します。	安心・安全機能がはたらいたためで、故障ではありません。 あぶり・高温炒め機能を使用するとさらに高温で調理ができます。	5・32

よくあるご質問（Q&A）

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
使用中に火力が変わる/消火する	万一の消し忘れを防止するため、コンロは点火後約2時間※で自動消火します。 ※あんしんモードやカスタマイズ機能で時間を変更している場合があります。	点火/消火スイッチを押し、点火確認ランプとエラーコード表示を消灯してください。 再使用するときは少し時間をおいてから点火してください。	5・83
	耐熱ガラス鍋・土鍋・圧力鍋を使用すると安心・安全機能がはたらき、消火することがあります。	再点火してください。あぶり・高温炒めスイッチをご使用ください。	28
	グリル扉や機器下部のキッチンのキャビネット扉を速く開閉すると消火することがあります。	ゆっくり開閉してください。万が一火が消えても、立消え安全装置がはたらき、自動でガスを止めます。	25
あぶり・高温炒め機能を使用中に火力が変わる/消火する	あぶり・高温炒め機能使用中でも、異常過熱を防止するため、温度が上がり過ぎると自動的に強火⇔弱火と火力を調節します。さらに温度が高くなると自動消火します。	異常ではありません。消火後に再使用するときは、少し時間をおき、温度が下がってから使用してください。	32
	エリアセンサーが作動している場合があります。	コンロ周辺に物や袖口が入っていないか確認してください。	7
炎が安定しない/炎の燃えかたや色がおかしい	バーナーキャップの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると正常に燃焼しない場合があります。	バーナーキャップをやわらかい歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴が残らないように乾いた布でしっかりふいてください。	70
	バーナーキャップやごとくが正しく取り付けられていないと正常に燃焼しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しく取り付けてください。	65
	換気をしないと炎が赤くなるなど、正常に燃焼しない場合があります。	使用中は必ず換気をしてください。	22
	窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などが当たっていると、正常に燃焼しない場合があります。	炎に風が当たらないように使用してください。	22
	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなることがあります。	異常ではありません。	—
	グリル使用時にコンロを使用すると、焼物の煙に含まれる塩分などにより炎が赤くなることがあります。	異常ではありません。	—
	火力が変わるときに炎が一瞬大きくなったり、黄色くなる場合があります。	異常ではありません。	—
	消火後も数秒間は炎口に小さな炎が残ることがあります。	消火操作後、コンロバーナー内に残ったガスの燃焼によるもので、異常ではありません。	—
	ご使用のガスの種類と機器が適合していないと、ススが発生したり、炎が赤くなる場合や、炎が極端に大きくなったり小さくなったりする場合があります。	機器前面右側のパネル上を外した正面に貼り付けてある銘板でガス種を確認してください。合っていない場合はお買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所までご連絡ください。	16

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。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へご連絡ください。

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
炎が安定しない/炎の燃えかたや色がおかしい	炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがあります。	異常ではありません。	—
	複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。	異常ではありません。	—
天面操作できない	操作部に煮こぼれ、水、洗剤、ものなどがのっていたり、手や指が触れたままになっていると、操作できないことがあります。	電源を切り、取り除いた後、再度操作してください。	8・22 30
	指に指サックや傷テープ、手袋などをしていると、操作できないことがあります。	直接指で触れて操作してください。	—
	操作スイッチを離す前に他のスイッチを押したり、スイッチの同時押し、または長押ししたりすると、スイッチが正常に作動しません。		—
鍋が傾く	片手鍋や小さい鍋、軽い鍋などは温度センサーにより鍋が押し上げられ、傾く場合があります。	鍋の重さは調理物を含んで300ｇ以上をめやすとし、不安定な状態では使用しないでください。（重さは鍋や取っ手や形状により異なります。）	23・27
鍋底がひどく焦げついてしまった	焦げつき消火機能は鍋の材質や料理により、焦げつきの程度が変わります。水分が少なく、調味料の多い料理やカレー、シチューの再加熱などは焦げやすくなります。	焦げつきやすい料理の場合、弱火でときどきかき混ぜるなど様子を見ながら調理してください。	29
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	27・69
	鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。	ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	5
コンロで焼網が使えない	コンロでは焼網は使用しないでください。温度センサーが過熱し、自動消火します。	焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入りきらない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺してあぶり・高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。	20
使用時以外に鍋などを温度センサー上に置いていても大丈夫？	問題ありません。長期間置いていた場合はご使用時に温度センサーがスムーズに動くことを確認してください。		27
鍋などをエリアセンサー部や天面操作部に置いていても大丈夫？	ものを置かないでください。特に熱い鍋やフライパンなど、また、よく冷えた飲み物、冷凍食品などの温度の低いものを置かないでください。けがや機器損傷、誤作動など故障の原因になります。		7

よくあるご質問（Q&A）

コンロ（温度キープ機能・湯沸し機能・煮込み機能・炊飯機能）

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
温度キープ機能 揚げものがうまくできない	調理油の量や鍋の厚さ、大きさによっては油の温度が設定温度と異なる場合があります。	設定温度を調節してお使いください。	35
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	27・69
湯沸し機能 お湯が沸かない/お湯が沸いているのにお知らせが遅い/ふきこぼれる	温かいお湯をさらに沸かすと、正しく検知できない場合があります。	湯沸し機能を使わず様子を見ながら手動でお湯を沸かしてください。	37
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	27・69
	やかんや鍋の種類、水量によっては水蒸気が出始めてからお知らせするまでに時間がかかることがあります。	温度センサーが沸騰を検知する温度と見た目の状態では、ずれを感じることがあるかもしれませんが、異常ではありません。 また、沸騰時に音の鳴る笛付きのやかんの報知音ともずれを感じることがあるかもしれませんが、異常ではありません。 ※カスタマイズ機能で沸騰のお知らせのタイミングを変えることもできます。	11・37
	加熱中にふたの開け閉めや、水をかき混ぜたり、やかんや鍋を動かしたりすると、温度センサーが正しくはたらかない場合があります。	沸騰するまでは、ふたの開け閉め、水の追加、やかんや鍋を動かすなどはしないでください。	37
	やかんや鍋の種類、水量によっては、ふきこぼれることがあります。	やかんや鍋に入れる水量を調節してください。(最大容量の6～7割がめやすです。)	37
煮込み機能 火力調節できない/火力が勝手に変わる	沸騰すると火力を自動で弱火にして煮込みます。温度が下がった場合は、火力を自動で調節し100℃前後の温度を持続します。 火力を自動で弱火にしているときは、手動で火力調節できません。		39
煮込み機能 焦げついてしまった	カレーやシチューなどとろみのある料理は焦げつきやすいので、様子を見てかき混ぜながら調理してください。		39
炊飯機能 ごはんがうまく炊けない	窓から吹き込む風や冷暖房機器、扇風機の風が当たるとうまく炊けません。	風が当たらないように使用してください。	43
	炊飯途中でふたを開けるとうまく炊けなくなります。	調理が終わるまでふたを開けないようにしてください。	—

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。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へご連絡ください。

コンロ（炊飯機能）

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
炊飯機能 ごはんがうまく炊けない	炊飯機能に適した鍋を使用していないとうまく炊けません。	炊飯機能に適した鍋をお選びください。 ※炊飯専用鍋も別売しています。	42・90
	無洗米は米粉が多く、米粉が底にたまると生炊けの原因になります。また、水を加えるとお米の表面に気泡ができるため水が吸収されにくく、うまく炊けないことがあります。	米粉が多く、水のにごりのひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。また、水を加えた際はよくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。必ず30分以上水に浸してください。	41
	洗米後、浸し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。	30分以上水に浸してください。	41
	炊込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。	具の量を加減してお使いください。炊き込みごはんの素を使用する場合は炊き込みごはんの素に記載してある分量に従ってください。	42
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	27・69
炊飯機能 途中で誤って消火してしまった	再度ごはん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焦げる場合があります。		43
炊飯機能 好みの炊き加減にならない	カスタマイズ機能で焦げを多くしたり、水分を多くするなどのお好みの炊き加減に調節することができます。		11・43

グリル

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火しない/点火しにくい	炎検出部や電極（点火プラグ）にアルミはくなどの異物が付着していると点火しない場合があります。	異物がついてい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へご連絡ください。	45・71
	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止機能がはたらき、点火できません。	グリル庫内が冷めるまで約5分待ってから使用してください。	5・45 83
火力が変わらない	グリルの火力を調節した際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。	異常ではありません。	48

よくあるご質問（Q&A）

グリル

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
煙やにおいが出る	初めてグリルをご使用になられるとき、グリル庫内の部品に付着している加工油によって煙やにおいが出ることがあります。	異常ではありません。	45
	グリル受け皿・グリル焼網・グリルサイドカバー・ ラ・クック・クッキングプレート（別売品）などのグリル用調理容器が汚れていたり、脂分の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますのでグリル排気口以外からも煙が出ることがあります。	異常ではありません。 汚れた場合はそのつどお手入れしてください。 別売品のお手入れは別売品専用のレシピ集（取扱説明書）をご覧ください。	71・72
調理がうまくできない	グリル扉が完全に閉まっていないとすき間から煙が出る場合があります。	グリル扉を確実に閉めてお使いください。	47・49 53・57
	解凍が不十分だと火のとおりが悪くなり、上手に焼けない場合や、安心・安全機能がはたらき消火する場合があります。	冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。	46
	食材の大きさや数によってはうまく焼けない場合があります。	食材の大きさや数に合わせて置く位置や置きかたを変えてください。	46・51 52
	みそ漬けやかす漬けの「みそ」や「かす」が多いとうまく焼けない場合があります。	みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは「みそ」や「かす」を取ってから調理してください。	46
	グリル扉が確実に閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火がとおらないことがあります。	グリル扉を確実に閉めてお使いください。	47・49 53・57
使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止機能がはたらき、自動的に消火することがあります。	グリル庫内が冷めるまで約５分待ってから使用してください。	5・45 83
バーナー部にある金具が赤熱している	電極（点火プラグ）の先端は常に炎にふれているため、高温になり赤熱します。	異常ではありません。	—
オートメニューモードを受け付けない	グリル庫内が高温になっていると、オートメニュースイッチを受け付けません。	グリル庫内が冷めるまで約5分待ってからご使用していただくか、マニュアルモード（手動調理）をご使用ください。	49・53 57
オートメニューモードの調理延長を受け付けない	グリル庫内が高温になっていると、＋スイッチを受け付けません。	オートメニューモードでの調理終了を待ち、マニュアルモード（手動調理）をご使用ください。	49

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。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へご連絡ください。

レンジフード連動機能

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
コンロやグリルを点火・消火してもレンジフードが連動して動かない	レンジフード連動機能をOFFにしているとレンジフードが連動しません。	・レンジフード側の設定をONにしてください。（詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。） ・ビルトインコンロ側の設定をONにしてください。	11・60
	ビルトインコンロの赤外線信号発信部、またはレンジフードの受信部が汚れているとレンジフードが連動しない場合があります。	赤外線信号発信部、または受信部をお手入れしてください。	60・67
	赤外線信号がさえぎられているとレンジフードが連動しない場合があります。	赤外線信号をさえぎらないように注意してください。	60
	ビルトインコンロ付近でテレビや冷暖房機器のリモコンを操作しているとレンジフードが連動しない場合があります。	ビルトインコンロ付近でリモコン操作をしないでください。	60
	レンジフードの赤外線信号受信部に太陽光が直接当たっているとレンジフードが連動しない場合があります。	太陽光が直接当たらないようにしてください。	60
コンロやグリルを消火してもレンジフードが連動して止まらない	レンジフード側で常時換気などの設定がしてあると、コンロと連動しては止まりません。	レンジフード側の設定が常時換気などの場合はレンジフード側の設定に従います。（詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。）	60
	他に使用中のコンロやグリルがあるとレンジフードが連動しません。	すべてのコンロとグリルを消火すると自動停止します。	60

音について

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
コンロの点火・消火のときに「ボッ」という音がする	ガスに着火する際や、ガスが燃え尽きる際に発生する音です。	異常ではありません。	—
使用中「シャー」という音がする	燃焼中のガスの通過音です。	異常ではありません。 万が一ガス臭い場合は使用を中止し、ガス栓を閉めて、お買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所までご連絡ください。	89

よくあるご質問（Q&A）

音について

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
使用中「カチッ」という音がする	強火⇔弱火を自動で火力調節するときの機器の音です。	異常ではありません。	―
グリル使用中に「ポッ・ポッ」という音がする	点火した直後などグリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音です。	異常ではありません。 温まると音はしなくなります。	―
点火後や消火後にきしみ音がする	加熱や冷却により金属が膨張・収縮する音です。	異常ではありません。	―
ブザーが鳴りエラーコードが点滅する	安心・安全機能がはたらいています。	「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」を参照して処置してください。	83・84 85・86
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	調理物など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。	―
モーター音がする	機器保護のために使用中や使用後に冷却ファンが作動しています。	安全な温度になると停止します。	―

その他

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火操作をすると全バーナーが同時にパチパチする	点火操作するとすべてのバーナーで同時にパチパチと放電するようになっています。（コンロとグリルも同時に放電）	異常ではありません。	30・48 50・54 58
トッププレートが熱くなる	1か所のみ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ことがあります。 グリルのみ使用してもグリルの炎や排気の熱によりトッププレートは熱くなります。	異常ではありません。 操作部以外触らないように注意してください。	21
トッププレートのコーナー部が浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄鍋、ステンレス鍋などを長時間使用すると、トッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。	トッププレートの熱膨張によるもので異常ではありません。冷えると元の状態に戻ります。	―

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。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へご連絡ください。

その他

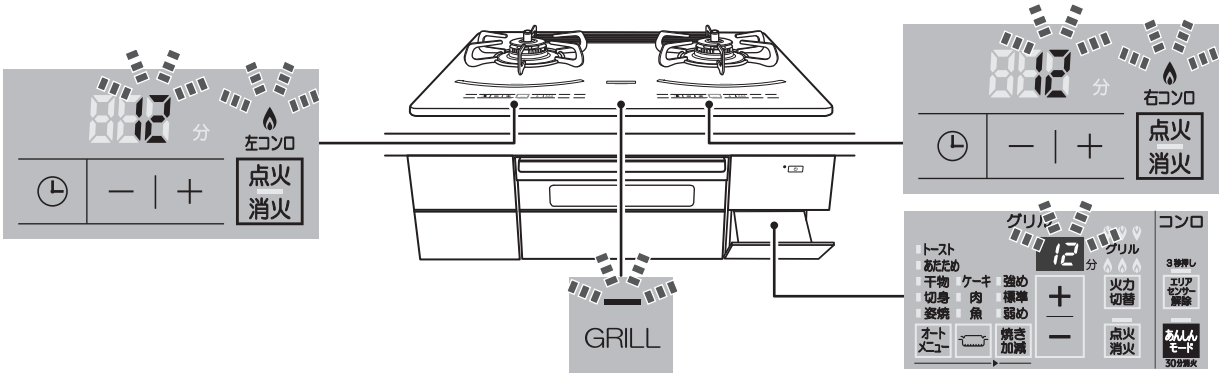
ご質問	原因	処置方法	参照ページ
エリアセンサーの部分から赤い光が見える	エリアセンサーがはたらいているためです。	異常ではありません。 電源がオフになると約30秒後に赤い光は消えます。	—
グリル扉が外れた	お手入れのためにグリル扉は外せるようになっています。	グリル扉をスライドレール台にしっかりと取り付けてください。	72
点火時に点火/消火スイッチから手を離してもパチパチしている	確実に点火させるため、最長で8秒間放電するようになっています。	異常ではありません。	30・48 50・54 58
機器や部品（ごとく・バーナーキャップ・グリル排気口カバーなど）が変色する	ご使用により傷んできます。 ごとくの先端は炎が当たり白くざらざらになります。	異常ではありません。ごとく・バーナーキャップ・グリル排気口カバー・グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台・グリルサイドカバー・ ラ・クックは消耗部品です。交換部品として販売しています。	90
	シンナーやベンジン、酸性・アルカリ性の洗剤を使用すると変色する場合があります。	お手入れの際は、シンナーやベンジン、酸性・アルカリ性の洗剤などを使用しないでください。台所用中性洗剤を薄めて使用し、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。	62
	煮洗いや食器洗い乾燥機で洗うと、変色したり、つやがなくなる場合があります。	性能に影響ありません。	62
	ごとく・バーナーキャップの上部がステンレスの場合、炎が当たり黒く変色します。	性能に影響ありません。ごとくは消耗部品です。傷んだ場合は交換部品をお買い求めください。	68・70 90

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

ブザーが鳴り下記のような表示（数字）が出る場合は「処置と再使用時の注意」に従って処置をしてください。
操作部にエラーコードが点滅し、対象部位の点火確認ランプが点滅をします。

●エラーコード表示と対象部位の点火確認ランプは15分後に消灯し、電源がオフになります。
●エラーコードが消えてしまっても、直前に出ていたエラーコードを再度確認することもできます。
（電源スイッチを入れ、右コンロの ＋ スイッチを10秒以上長押ししてください。
約10秒間エラーコードが点滅します。約10秒経過するか、他のいずれかの操作をするとエラーコードが消灯します。）

ブザー音	音　声	点火確認ランプ	表示	表示部位
ピピッ	コンロ安心・安全機能が作動しました。	左コンロ 右コンロ	00	左コンロ 右コンロ
	乾電池を抜いてください。	―――	―――	―――
ピー （3回）	コンロ安心・安全機能が作動しました。	左コンロ 右コンロ	02	左コンロ 右コンロ
	グリル安心・安全機能が作動しました。	GRILL	02	グリル
	コンロ安心・安全機能が作動しました。	左コンロ 右コンロ GRILL	02 ⟷ 9	全部位
		左コンロ 右コンロ	03	左コンロ 右コンロ
		左コンロ	03 ⟷ 7	左コンロ
		右コンロ	03 ⟷ 8	右コンロ
ピー （約4秒）	―――	左コンロ 右コンロ GRILL	06 ⟷ 9	全部位
		左コンロ 右コンロ	11	左コンロ 右コンロ
		GRILL	11	グリル



	内　容	原　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
	・コンロ消し忘れ消火機能の作動 ・異常過熱防止機能の作動後約30分経過	・使用開始から約2時間（またはカスタマイズ機能・あんしんモードで設定した時間）が経過し、自動消火しました。 ・異常過熱防止機能の設定時間が経過し、自動消火しました。	点火/消火スイッチを押し、点火確認ランプとエラーコード表示を消灯してください。続けて使用する場合は、少し時間をおいてから（温度センサーが冷めるのを待ってから）再点火してください。	5
	乾電池の取り外し忘れのお知らせ（停電時用電池使用時）	停電時用電池ケースに乾電池が入ったままになっている場合	乾電池を入れたままでは停電復帰後に点火ができませんので、必ず外してください。	87
	・調理油過熱防止装置の作動 ・焦げつき消火機能の作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れ・から焼きによる過熱などで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	点火/消火スイッチを押し、点火確認ランプとエラーコード表示を消灯してください。やけどに注意し、少し時間をおいてから（温度センサーが冷めるのを待ってから）再点火してください。調理油過熱防止装置がはたらいて自動消火した場合は、点火してもすぐに火が消える場合があります。	5
	グリル過熱防止機能の作動	グリルのから焼き・消し忘れによる過熱、連続使用・少ない食材による過熱で安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	点火/消火スイッチを押し、点火確認ランプとエラーコード表示を消灯してください。グリル庫内が冷めるのを（約5分）待ってから再点火してください。	5 45
	機器内温度センサーの作動	機器内の温度が高くなってしまった場合	機器の温度が下がるまで使用できません。少し時間をおいてから再点火してください。	――
	鍋なし検知機能の作動	鍋がない状態が続いた場合	鍋を置いてから点火してください。	5 29
	エリアセンサーの作動	エリアセンサーが作動するようなものが、コンロ周辺にある状態が続いた場合	・エリアセンサーが反応していますので、コンロ周辺に物や袖口が入っていないか確認してください。 ・物や袖口をコンロ周辺から取り除いて再点火してください。	7
	乾電池の交換のお知らせ（停電時用電池使用時）	乾電池の消耗	新しい単3形アルカリ乾電池（1.5V 6個）と交換してください。	87
—	点火しても火がつかなかった	煮こぼれによる炎口つまり、電極（点火プラグ）の汚れで点火しなかった場合など	バーナーキャップ、電極（点火プラグ）などが汚れ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。 周囲にガスがなくなるのを待ってから再点火してください。	69 70

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

ブザー音	音　声	点火確認ランプ	表示	表示部位
ピー（3回）	コンロ安心・安全機能が作動しました。	左コンロ 右コンロ	12	左コンロ 右コンロ
	グリル安心・安全機能が作動しました。	GRILL	12	グリル
	安心・安全機能が作動しました。	左コンロ 右コンロ GRILL	22	全部位
ピー（約4秒）	――	左コンロ 右コンロ	24	左コンロ 右コンロ
		左コンロ 右コンロ GRILL	51 71 ⇔ 0 1 3 5	全部位
			24 ⇔ 0	全部位
			31 50 73 ⇔ 9	全部位
			30 70 76	全部位
		左コンロ 右コンロ	40 ⇔ 7 8	左コンロ 右コンロ
		左コンロ 右コンロ	24 31 71 72 79	左コンロ 右コンロ
		GRILL		グリル
ピー（3回）	安心・安全機能が作動したため ご使用できません。	左コンロ 右コンロ	35	左コンロ 右コンロ
		左コンロ 右コンロ GRILL	51 ⇔ 0 1 3 5	全部位
——	——	——	82	右コンロ
ピピー	——	——	グリル表示部に点滅表示 H	

	内　容	原　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え、煮こぼれなどで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。 炎の吹き消えなどで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	点火/消火スイッチを押し、点火確認ランプとエラーコード表示を消灯してください。煮こぼれはお手入れし、周囲にガスがなくなるのを待ってから再点火してください。	5
	感震停止機能の作動	強い揺れにより安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	電源スイッチを押して点火確認ランプとエラーコード表示を消灯してください。再使用するときは周囲の安全を確認してから使用してください。	6
	スイッチのエラー報知	・天面操作部に物が置かれている場合 ・スイッチを押し続けてしまっている、または故障している場合	・天面操作部に物がないか確認してください。 ・スイッチは押し続けないでください。 ・上記以外の場合、スイッチが故障している場合がありますので、使用を中止しガス栓を閉め、お買い上げの販売店、または東邦ガス修理受付ダイヤルへご連絡ください。	89
	部品や電子部品の故障	部品が故障しています。	使用を中止し、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へご連絡ください。	89
	グリル庫内の高温検知	グリル庫内の温度が高くなっています。	グリル庫内の温度が下がるまでしばらく待つか、マニュアル（手動調理）で調理してください。	49 53 57

停電時のご使用について

停電時用電池ケースに単３形アルカリ乾電池（1.5V 6個）を入れると、左右コンロのみ約6時間通常どおりご使用いただけます。（乾電池は付属されていません。）

●乾電池は停電時用です。停電時以外は乾電池を取り外してください。
そのままにしておくと乾電池の液漏れや発熱の原因になります。
●停電時でもエリアセンサーは作動します。
●レンジフードは連動しません。ご使用時は換気に注意してください。
●グリルはご使用いただけません。
●単3形アルカリ乾電池（1.5V）は電気店などでお買い求めください。

停電復帰時のご使用について

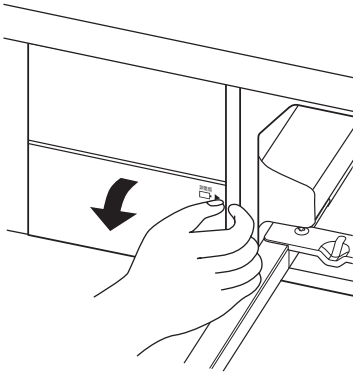
●乾電池を入れたままでは、停電復帰後に点火ができませんので、必ず外してください。
●使用中に停電が復帰した場合は、そのまま停電時用電池でご使用いただけます。
次回ご使用になるときには点火ができませんので、調理終了後に機器が冷めていることを確認して、停電時用電池ケース内に入れた乾電池を必ずすべて外してください。

おねがい

●電池ケースは取り外せません。無理に引っ張ったり、おさえたりしないでください。
●電池ケースに水などの異物が入った場合は、乾電池の接触不良の原因になるため、ふき取ってきれいにしてください。また、乾電池の ⊕・⊖ 端子が油で汚れると作動不良の原因になることがあります。
●乾電池の挿入方向を間違えないでください。
●単3形アルカリ乾電池（1.5V）でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカーが異なると寿命がめやすより短くなる場合があります。マンガン乾電池をご使用の場合は寿命が短くなります。
●新しい乾電池と古い乾電池、または種類・銘柄の違う乾電池を混ぜて使わず、必ず6個とも同じ種類の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
●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己放電により寿命が短くなります。
●単4形乾電池を単3形サイズにする電池スペーサーや充電式単3形乾電池は電池ケースの ⊖ 端子が接触せず使用できない場合があります。また、使用できた場合でも寿命が極端に短くなります。
●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。
●乾電池は充電・分解・加熱したり、火の中に投入しないでください。乾電池が破裂し、手や衣服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。

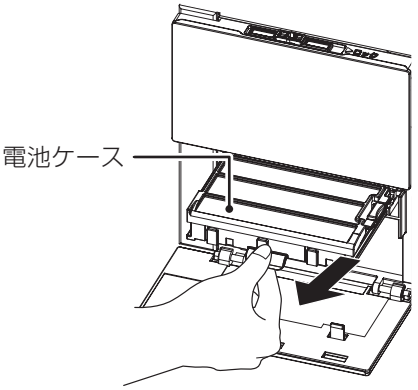
❶ 機器が冷めていることを確認し、
グリル扉を引き出す

❷ 左側操作部パネル下の右側に指を引っ掛け、
手前に倒す



❸ 電池ケースを引き出せるところまで
ゆっくり引き出す

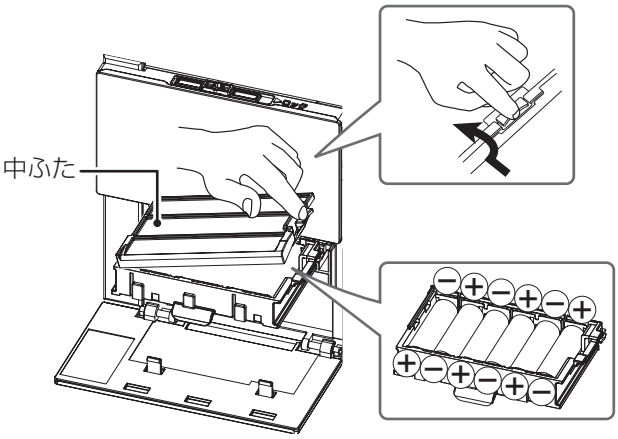
少し上に持ち上げながら、ゆっくりと引き出してください。



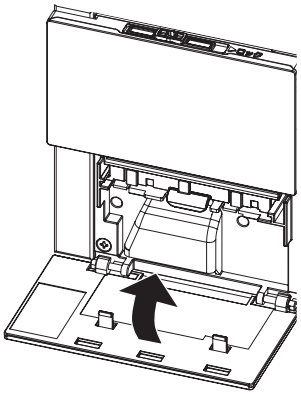
❹ 中ふたを取り外し、乾電池を入れる
※中ふたは右側のツメを左側へ押し込み
ながら取り外してください。

新品の単3形アルカリ乾電池（1.5V）6個を図のように⊕・⊖の向きを確認して入れてください。

❺ 中ふたを取り付け、電池ケースを奥まで
しっかり押し込み、本体に収納する
※中ふたは左側のツメを引っ掛けてから
右側に倒してください。



❻ 左側操作部パネルをゆっくり機器本体へ
押し込む



保管とアフターサービス

保管（長期間使わないとき）について

●機器のガス栓を必ず閉めてください。

●電源アダプターを抜いておいてください。

●お手入れしておくと次回使用するときに便利です。☞67～72ページ

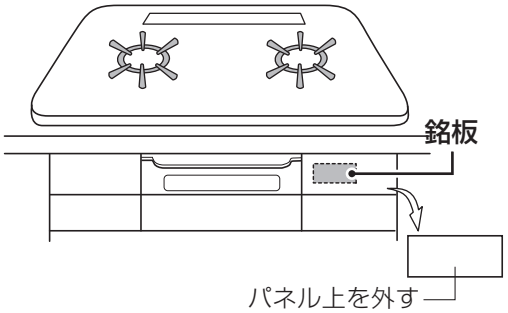
アフターサービスについて

点検･修理を依頼されるとき

「よくあるご質問（Q&A）」「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」を見てもう一度確認していただき、それでも直らないときは、お買い上げの販売店、または東邦ガス修理受付ダイヤルへご連絡ください。

アフターサービスをお申しつけのときは下記の内容をお知らせください。

1. **品名**　≪銘板に表示≫
   PBC3WNGN1(STNS)
2. **器具名**　≪銘板に表示≫
   PD-291WST-60GQT
3. **故障または異常の内容（できるだけ具体的に）**
4. **ご住所・ご氏名・電話番号**
5. **お客様番号（ガスの検針票に記入されています。）**



	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	ナビダイヤル 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

保証について

この機器には保証書がついています。当社は保証書に記載してあるように、機器の販売後機器に故障がある場合、一定期間と一定条件のもとに無料修理に応ずることを約束いたします。
（詳細は保証書をご覧ください。）
保証書を紛失されますと無料修理期間であっても、修理費をいただく場合がありますので、大切に保管してください。

連絡先

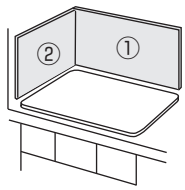
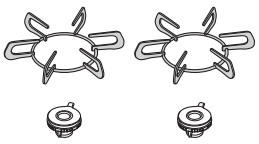
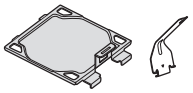
転居などによりガスの種類が変わるとき、その他ご不明の点は、お買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所へご連絡ください。

補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品は当製品製造打ち切り後、5年間保有しております。

別売部品のごあんない

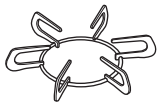
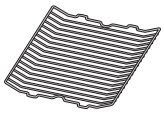
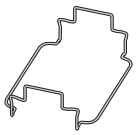
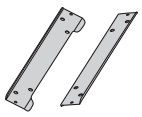
次のような別売部品を用意しております。下記は代表例です。
防熱板は「■防熱板について」(18ページ)を見て、取り付けかたを確認してください。
詳細はお買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所へおたずねください。

部品名		部品名	
	①防熱板A		ごとく・ バーナーキャップセット※ ・ホーロータイプのごとく（2個） ・ホーロータイプのバーナーキャップ（2個）
	②防熱板B		
	格子状焼網 【PCN-1】		炊飯専用鍋 【PRN-52 (5合炊き)】
	ラ・クックアラカルト 【PGD-21H】		両面焼き用クッキングプレート(取っ手付き) 【PBP-2】

※ホーロータイプのごとく・バーナーキャップは単品でもお買い求めいただけます。

お客様にて取り替え可能な消耗部品のごあんない

バーナーキャップ、ごとくなどが長年のご使用で傷んだ場合にはお買い求めください。

部品名		部品名	
	ステンレスごとく （左右コンロ用）		グリル焼網
	バーナーキャップ （左右コンロ用） 【上部ステンレスタイプ】		グリル受け皿
	グリル排気口カバー		グリル焼網台
	ラ・クック 【PGD-10R】		グリルサイドカバー

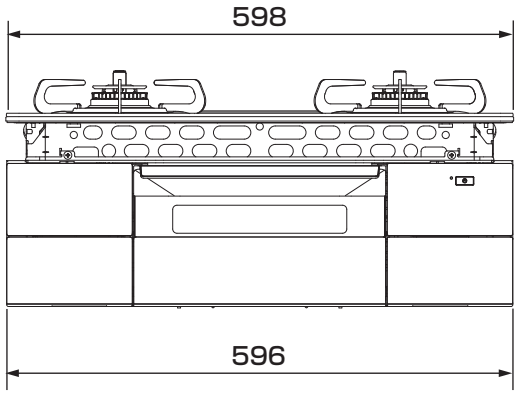
仕　様

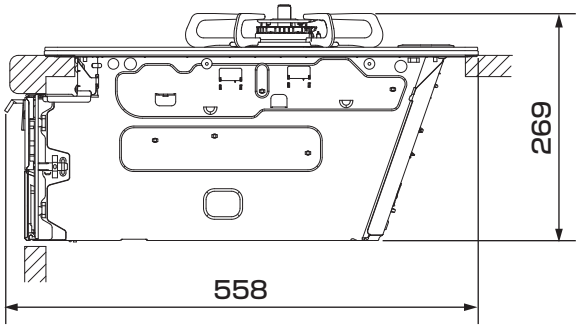
◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがあります。あらかじめご了承ください。

品　　名	PBC3WNGN1(STNS)
器 具 名	PD-291WST-60GQT
型 式 名	E5-4-1
種　　類	両面焼グリル付2口ガスビルトインコンロ
点火方式	連続放電点火式
ガス接続口	Rc1/2
電　　源	AC100V(50Hz/60Hz)
消費電力	8.0W
待機時消費電力	0.6W
電源コードの長さ	1.5m
安心・安全機能	立消え安全装置／調理油過熱防止装置（天ぷら油過熱防止機能）／消し忘れ消火機能 焦げつき消火機能／グリル過熱防止機能／グリル排気口遮炎装置／異常過熱防止機能（コンロ） 火力切り替えお知らせ機能／鍋なし検知機能（コンロ）／中火点火機能（コンロ） ロック機能／感震停止機能／電源オートオフ機能／あんしんモード／エリアセンサー
トッププレートの種類	60cmタイプ
	ガラス
質量（本体）	25.0kg
外形寸法	高さ：269mm　幅 ：598mm　奥行：558mm
付 属 品	取扱説明書（保証書付）／料理ブック 3冊／設置工事説明書／ラ・クックセット

使用ガス ガスグループ		ガス消費量　kW		
		左右コンロ	グリル	全点火時
都市ガス用	13A	2.95	2.02	7.20

■外形寸法図（単位：mm）





メ　モ

メ　モ

メ　モ

保　証　書

ビルトインコンロ　　PBC3WNGN1(STNS)

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に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	**パロマ販売株式会社**	〒467-8585	名古屋市瑞穂区桃園町6番23号

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。

修理記録

年　月　日	修　理　内　容	サービス員 ㊞

48752720003