

取扱説明書

PBC4WNGN2-R(STSV)

PBC4WNGN2-L(STSV)

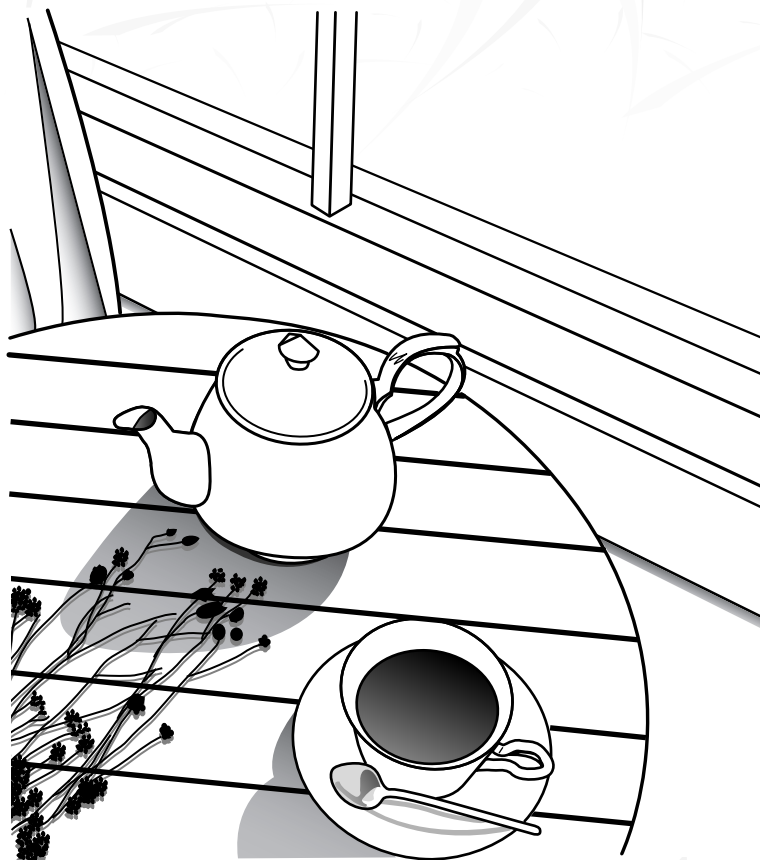
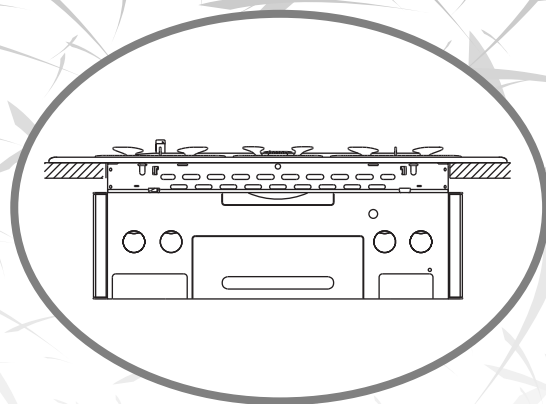
保証書付

ビルトインガスコンロ

器具名：PD-GED700W-R
PD-GED700W-L

PBC4WNGN2-R(STSV)

PBC4WNGN2-L(STSV)



取扱説明書

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



- 正しく安全にお使いいただくために、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、よく理解してくださるようお願いいたします。また、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」に書かれている内容以外ではご使用にならないでください。

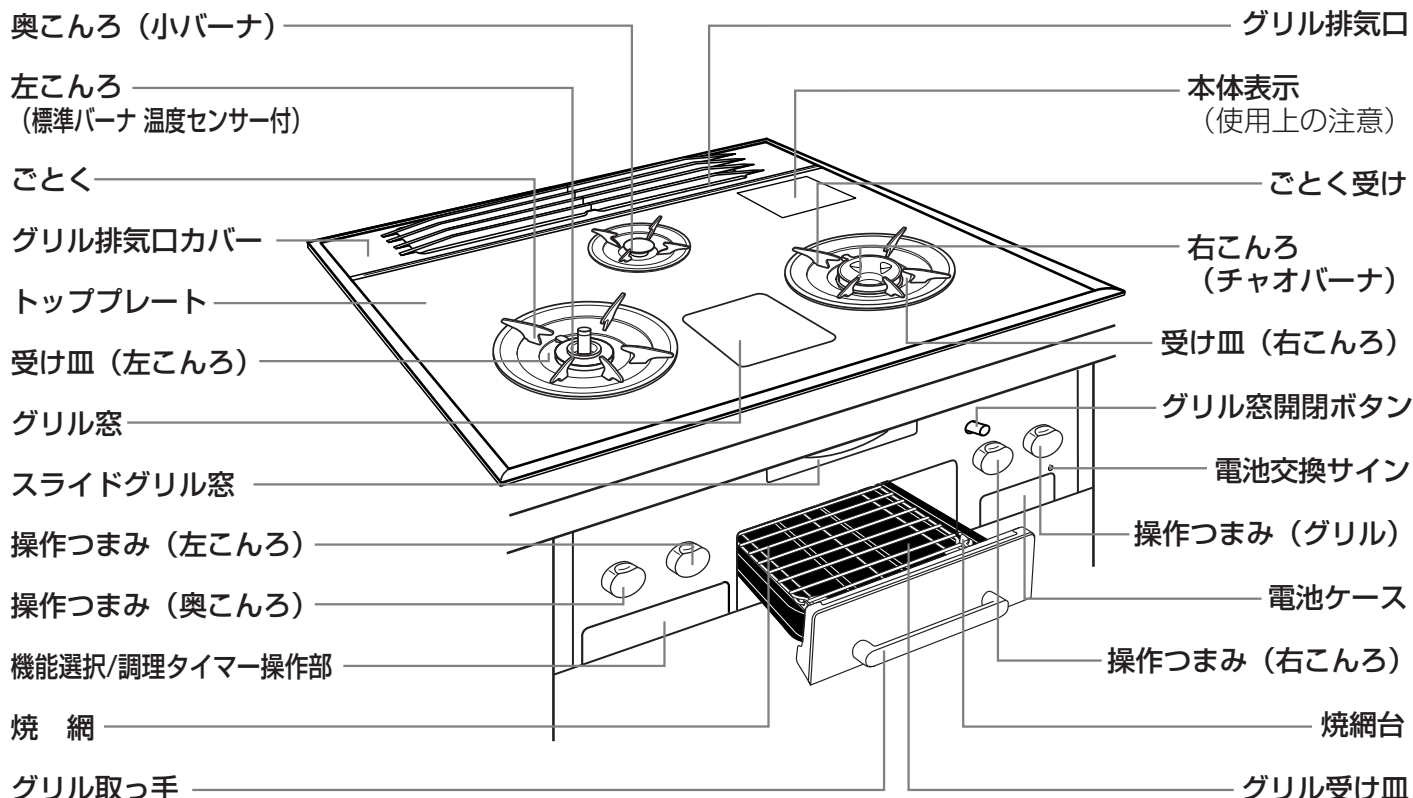
取扱説明書を紛失された場合はお近くの東邦ガス営業所までお問い合わせください。

もくじ

各部のなまえ	1
必ずお守りください	2
設置について	9
こんろの使いかた	12
グリルの使いかた	18
点検とお手入れ	20
電池交換について	23
故障かな？と思ったら	23
保管とアフターサービス	25
仕 様	26
保証書	26

各部のなまえ

取扱説明書中の図はPBC4WNGN2-R(STSV)のご紹介となっております。
PBC4WNGN2-L(STSV)はチャオバーナが左、標準バーナが右についています。



特長

■ eco60 省エネルギー高効率こんろバーナ

従来のコンロに比べ、熱効率が大幅に向上していますのでガス代を節約できます。

■ 調理油過熱防止機能&焦げつき消火機能(標準バーナ)

調理油の過熱と煮物等の焦げつきを防止するため、温度センサーが消火温度になると自動的にガスを止めます。

■ 立消え安全装置

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。

■ 消し忘れタイマー

万一の消し忘れのために、点火後、標準バーナは約120分、チャオバーナ・小バーナは約60分で自動的にガスを止めます。

■ 機能選択モード/コンロタイマー (標準バーナ)

標準バーナには「揚げもの」「湯沸し」「炊飯」調理時に自動的に火加減したり、消火することのできる機能選択モードが付いています。また、「10分」または「3分」の設定した時間が経過すると、自動消火しブザーでお知らせするコンロタイマー付きです。

■ 上から見えるグリル

トッププレート上に「窓」を設けることでグリルを上から見るできるようになり、腰をかがめるなどの大きな動作なしにグリルの様子がわかるようになりました。

■ こんがり亭

従来はグリル庫内の発火予防のためにグリル受け皿に水を入れる必要がありました。こんがり亭はグリル受け皿に水を入れず使用できるので焼物がこんがり焼き上がります。さらに、グリル庫内の広い両面焼きグリルで、一度にたくさんのお魚をムラなく素早く焼き上げます。

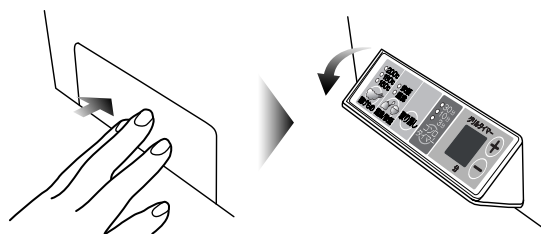
■ グリルタイマー機能

設定した時間が経過するとグリルを自動消火し、ブザーでお知らせします。

■ フレームトラップ (排気口遮炎装置)

万ー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。

機能選択/調理タイマー操作部の開きかた



「機能選択・調理タイマー操作部」の中心部あたりを軽く押すと自然に開きます。

必ずお守りください

【安全に正しくお使いいただくために】

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この取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容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、人が傷害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。



一般的
な禁止



火気禁止



接触禁止



分解禁止



発火注意

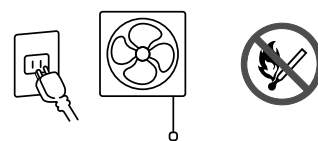


必ず行う

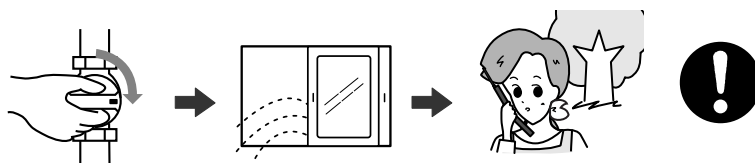
危険

ガス漏れ時使用厳禁

ガス漏れに気付いたときはガス事業者（供給業者）の処置が終わるまでの間、絶対に火を付けたり電気器具（換気扇その他）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しおよび周辺の電話を使用しないでください。炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



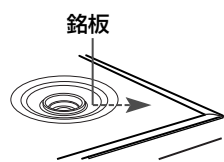
- ①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。
- ②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
- ③お近くの東邦ガスまで連絡する。



警告

機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）の適合を確認する

表示のガス種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、爆発着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ガス種が一致しているか確認してください。
*おわかりにならない場合または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。



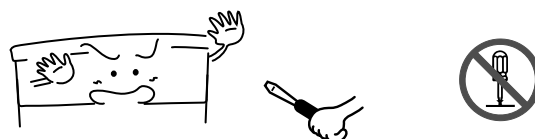
銘板は機器内部の右側面に貼り付けしてあります。右こころ側のごとく、ごとき受け、受け皿を取りはずしてご確認ください。

型式名 都市ガス用
ガスグループ ガス消費量
製造年・月・製造番号 製造事業者名



分解禁止

修理・改造は高度な専門知識が必要です。工具を使用して分解したり修理・改造を行うことはお客様ご自身では絶対にしないでください。発火したり、異常作動してけがの原因となります。



必ずお守りください

⚠ 警告

火をつけたままの移動、外出、就寝禁止

料理中のものが焦げたり燃えたりして火災の原因になります。

- とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると調理中のものに火がつく場合がありますので注意してください。

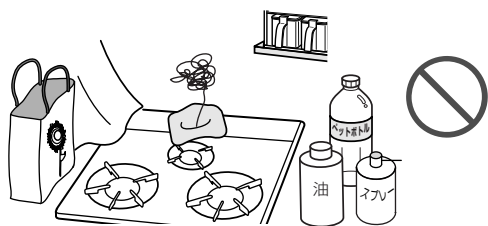


機器の上や周囲には可燃物や引火物を置かない、近づけない

ペットボトル、調理油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、熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発するおそれがあります。

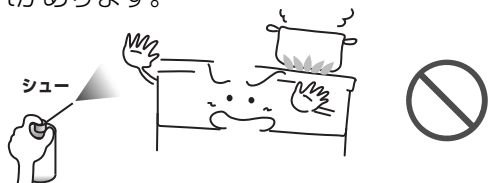
グリル使用中、排気口の上にタオル、ふきん、なべなどをのせない

不完全燃焼や火災、機器焼損の原因になります。



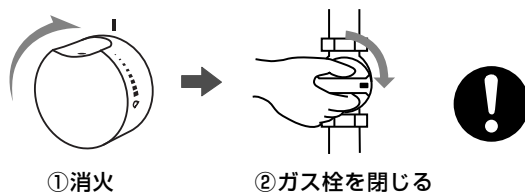
機器の周囲では引火のおそれのあるものを使用しない

スプレー、ガソリン、ベンジンなどは、引火して火災のおそれがあります。



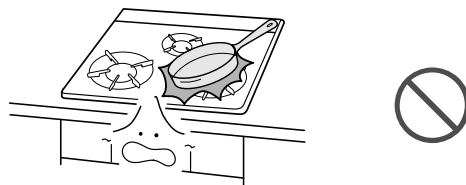
異常時の処置

- ①点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用中で消火した場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。
- ②「故障かな？と思ったら」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当社まで連絡する。



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のらない

トッププレートのガラスが破損し、異常過熱や火災の原因になります。ガラスが破損した場合は、程度の大小に関係なくすぐに修理を依頼してください。



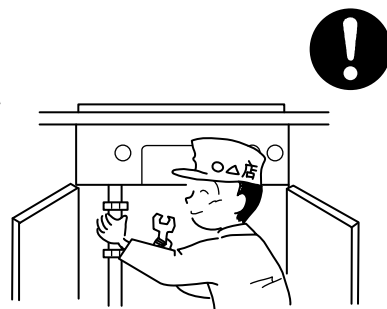
こんろを覆うような大きな鉄板類やなべ、焼網は使わない

不完全燃焼や機器の異常過熱、ごとの変形、トッププレートの損傷の原因になります。



ねじ接続

この機器の接続は配管技能者が行うため、お買い上げの販売店に依頼してください。

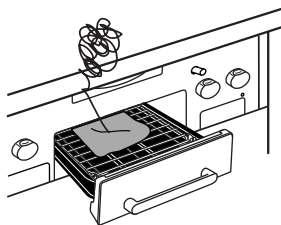


⚠ 警告

グリル庫内に食品屑やふきんがないようにする。またグリル扉にはさんだまま使用しない

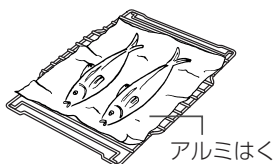
使用中に燃えることがあります。使用前に庫内を点検してください。

*取り除く際はケガをしないように注意してください。



脂の出る料理には、焼網の上や下にアルミはくを敷かない

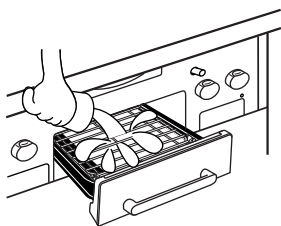
アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。



⚠ 注意

グリル受け皿には何も入れない

思わぬ事故の原因になります。



消火の確認

使用後の消火を必ず確かめる



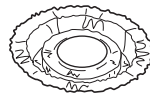
当社の純正部品を使用する

補修用性能部品および補助具は当社の純正部品以外は使わないでください。それ以外のものを使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。



市販の補助具について

省エネ性をうたった補助具や、市販のアルミはく製する受け皿を使用しないでください。一酸化炭素中毒や、異常燃焼のおそれがあります。また、トッププレートの変色の原因になります。



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を取り除く

たまった脂に火がついて機器焼損のおそれがあります。



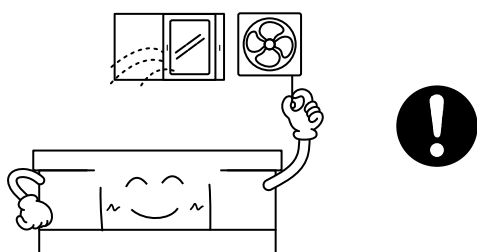
必ずお守りください

⚠ 注意

ガス事故防止

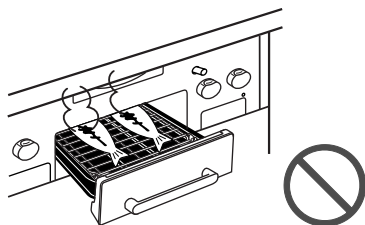
閉めきった部屋で長時間使用しないで、使用中は窓を開けるか換気扇を回してください。一酸化炭素中毒の原因になります。また、ストーブなど他の燃焼機器を長時間使用している部屋でお使いの場合は、点火しにくかったり、正常に燃焼しない場合があります。

* 自然排気式給湯器および風呂釜を同時に使用する場合は、換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと自然排気式給湯器および風呂釜の排気ガスが屋内に流れ込むおそれがあります。



グリル使用中はグリル扉を開けたままにしない

あふれた熱気により、トッププレートやつまみ・ボタン等が過熱されやけどや変色・変形の原因になります。

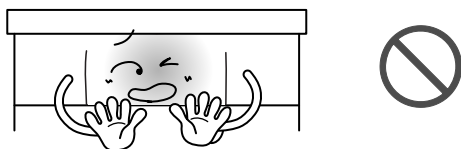


グリル使用時は魚を焼きすぎない

魚に火がつき機器焼損の原因になります。

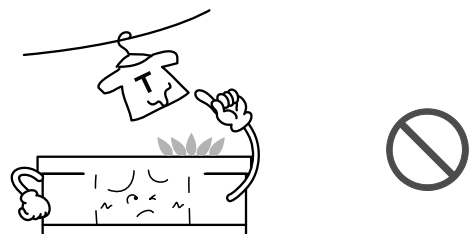
万一、グリル使用中に調理物や脂に火がついたときは、火が消えるまでグリルを引き出さない

炎があふれ出して、火災ややけどをするおそれがあります。



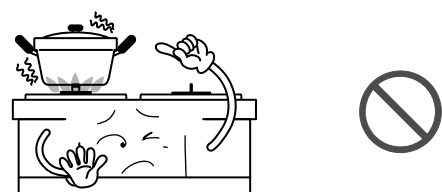
調理以外の用途には使わない

過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります。



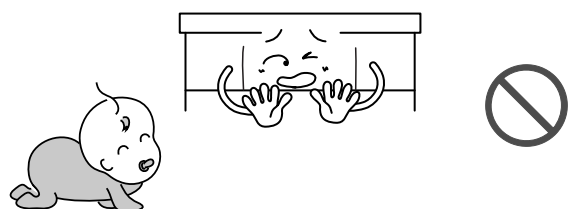
ごとくをはずして使用しない

なべなどを直接こんろ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。



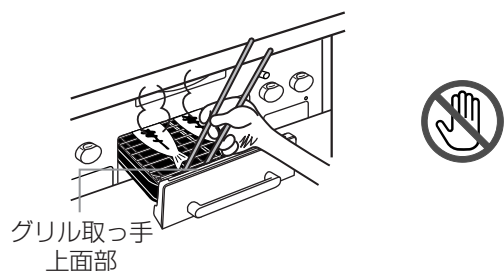
幼児や小さな子供に触らせない

思わぬ事故の原因になります。



グリル使用中や使用直後、魚を裏返すときなどは手や腕がグリル取っ手上面部（特に金属部分）に触れないように注意する

高温のためやけどをするおそれがあります。

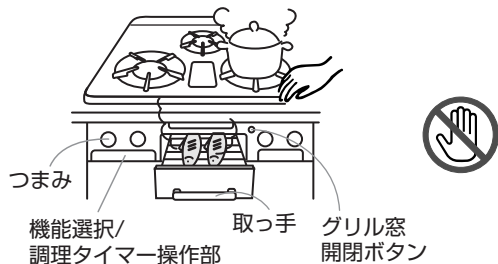


⚠ 注意

使用中や使用直後は 操作部以外は触らない

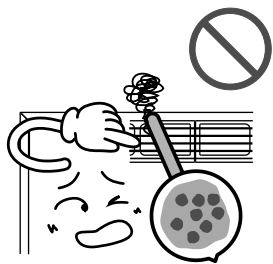
機器本体とその周辺および調理道具が熱くなるため、やけどをするおそれがあります。

*特に小さなお子さまがいる家庭では注意してください。



排気口に注意

グリル使用中はグリル排気口に手や顔を近づけたりなべの取っ手等を向けたりしないでください。高温の排気熱が出ているため、やけどや取っ手が破損をするおそれがあります。



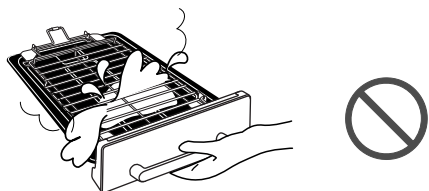
この機器の点火装置以外の方法では 点火しない

やけどをするおそれがあります。



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。



点火操作時や使用中はバーナ付近に 顔を近づけない

熱や炎でやけどをするおそれがあります。



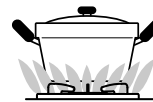
使用中はバーナ 付近に触れない

衣服に炎が移ったりする場合があります。



やかん、なべ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、やけどのおそれやなべなどの取っ手が破損する原因になります。



ごとくに安定してのるなべを使用する

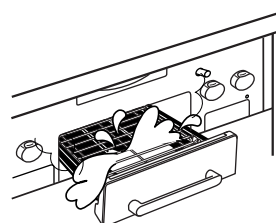
底がすべりやすいなべ、径の小さいなべなど不安定ななべは使用しないでください。傾いてやけどのおそれがあります。



グリル受け皿を勢いよく出し入れしない

ゆっくり出し入れしてください。

使用中、使用直後に勢いよく引き出すと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。



必ずお守りください

⚠ 注意

バーナキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取る

水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることがあります。



グリル使用中はグリル窓開閉ボタンを押したまま固定しない

グリル窓開閉ボタンを数分間押したままにすると庫内が高温になり、異常過熱や機器損傷の原因になります。



グリル庫内や本体内部をお手入れする際は各部品の突起物等に注意する

力強く当たった場合、手をけがすることがあります。



点火操作をしても点火しない場合は操作つまみを戻して、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点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。



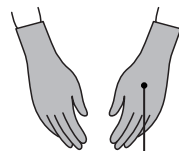
水平で安定したところに設置する

機器が傾いていると、調理中の鍋などが滑り落ちて、やけどやけがをするおそれがあります。また事故や故障の原因になります。



点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。

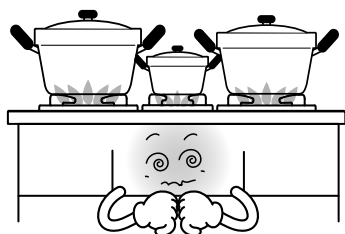


手袋



おねがい

この製品は家庭用ですので業務用のような使用をすると機器の寿命が著しく短くなります。



使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

初めて使うときやしばらく使わなかったときなどは点火しにくい場合があります。配管内に空気が入っているためです。繰り返し点火操作をしてください。

みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めてください。強火で急に温め直すとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛び散ったり、なべがはね上がってひっくり返ることがあります。



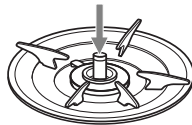
<乾電池使用機器の場合>

廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。火災の原因になります。



温度センサー付バーナについて

温度センサー



警告

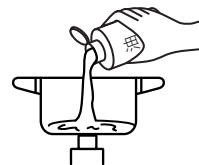
耐熱ガラス容器、土なべなど、熱が伝わりにくいもので揚げものの調理はしない

調理油過熱防止機能が働かず、発火することがあります。



揚げものの調理には200ml以上の油を入れる

調理油の量が200ml以下の場合、温度センサーが働かず発火することがあります。



200ml以上の油を入れる

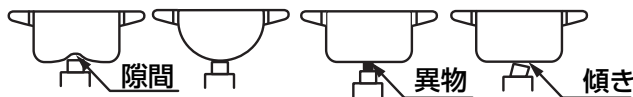
温度センサーの上面となべ底の中心が密着していないときは、使用しない

そのまま使用すると温度センサーが働かず調理油が発火することがあります。

なべ底と温度センサーの間には隙間や異物がないようにしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。



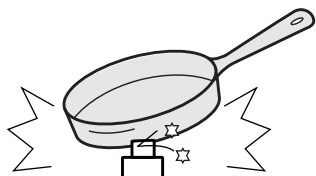
温度センサーに密着させる



注意

温度センサーに強いショックやキズを与えない

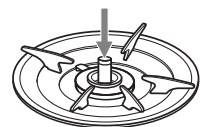
温度センサーが故障する原因となります。



揚げものの調理をする場合は必ず温度センサー付バーナを使用する

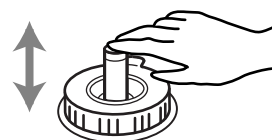
火災予防のためにお守りください。調理油は油の温度が非常に高くなると、直接火が入らなくても発火します。油の温度を一定に保つ温度機能を使用すると便利です。

温度センサー



温度センサーがスムーズに上下に動くか確認する
また温度センサーとなべ底の密着する部分はいつも清潔にしておく

汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーがなべ底の温度を正しく感知できず、調理油の発火の原因になります。お手入れしても温度センサーの動きが悪いとき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。

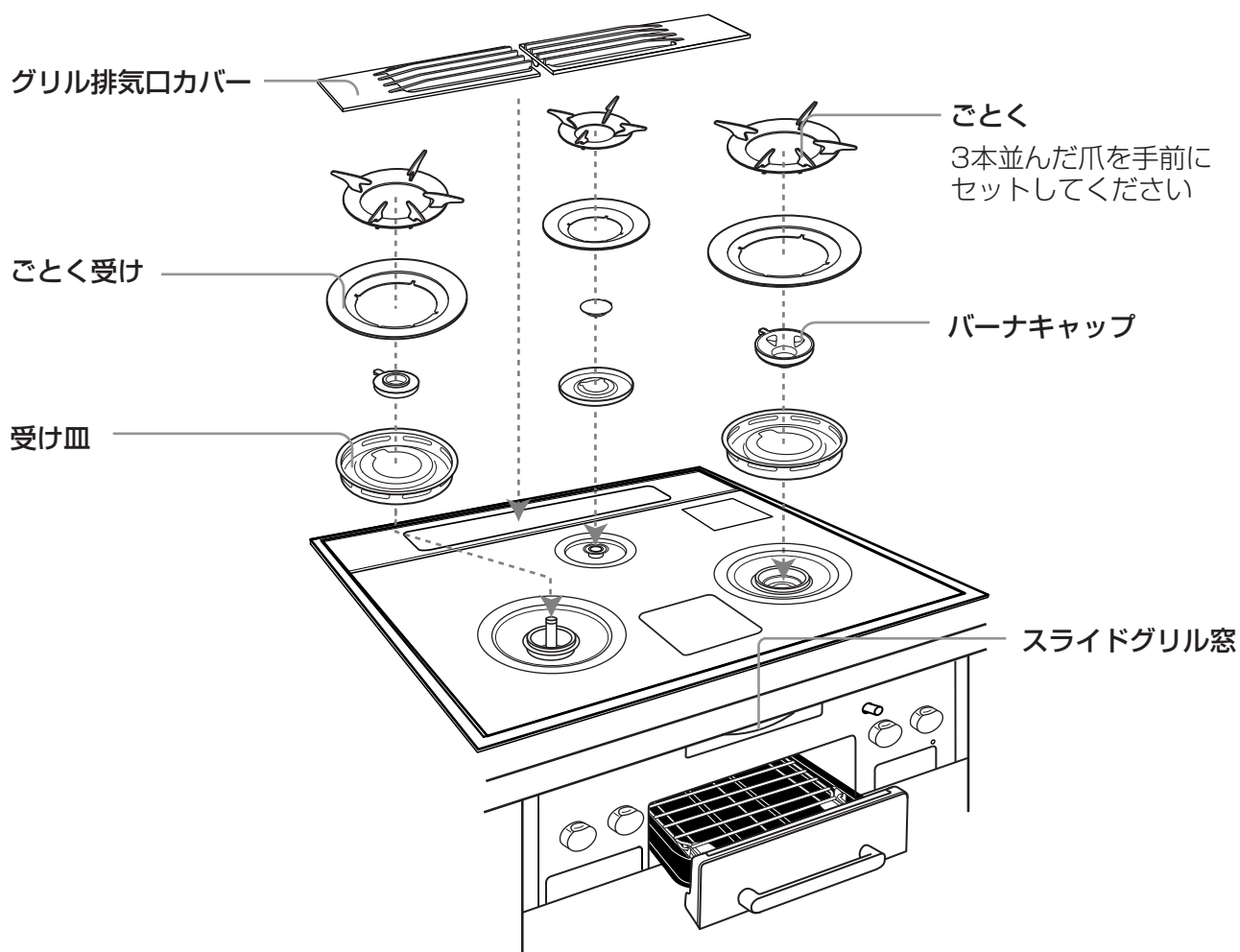


設置について

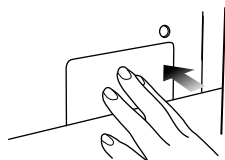
* 工事説明書と合わせてご覧になり、工事説明書通り正しく設置されていることをご確認ください。

部品のセット

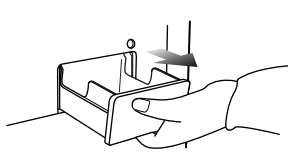
- あて紙や梱包部材やテープを取り除き、各部品をセットする。
- ご家庭のガスの種類と機器の銘板に表示されているガスの種類が合っているか確かめる。合っていない場合は使用をやめて、お買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所まで連絡する。
- 図はPBC4WNGN2-R(STSV)のご紹介となっております。
PBC4WNGN2-L(STSV)はチャオバーナが左、標準バーナが右についています。



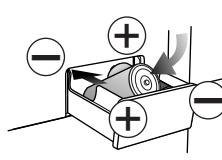
乾電池のセット (アルカリ乾電池 単1形 1.5V 2個)



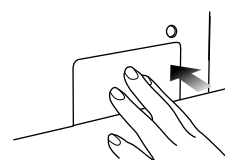
- ①電池ケースを軽く押す
* 手前へ少し飛び出ます。



- ②電池ケースを引き出す



- ③乾電池を⊕⊖に注意してセットする



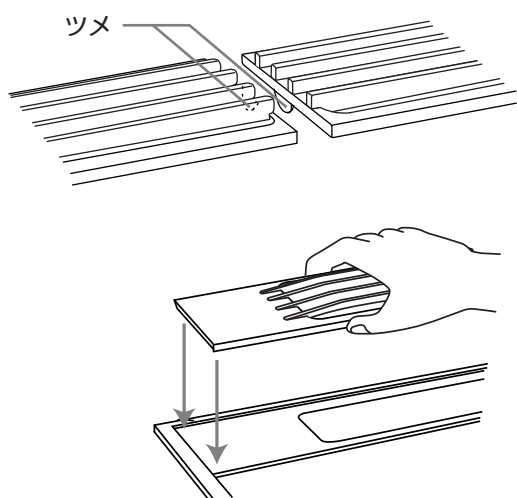
- ④電池ケースを奥までしっかり入れる

おねがい

- 乾電池は新しいものと古いもの、または違う種類のものを混ぜて使わないでください。寿命が短くなりますし、乾電池が液漏れすることがあります。
- 乾電池はアルカリ乾電池をご使用ください。マンガン乾電池を使用の場合は寿命が短くなります。
- 乾電池の寿命は通常の使いかたで約1年です。ただし、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電のため寿命が短くなっている場合があります。

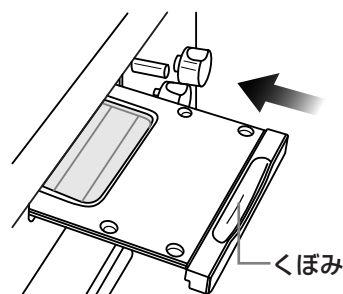
グリル排気口のセット

2つの排気口カバーのツメを各々内側に向け、トッププレートのかぼみにセットする



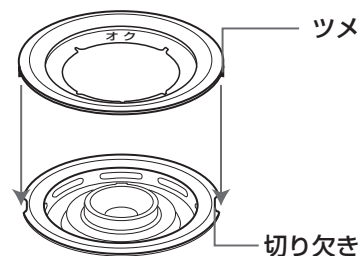
スライドグリル窓のセット

図のように、取っ手のくぼみが上側にくる向きして、奥までしっかりと入れる



ごとく受けのセット

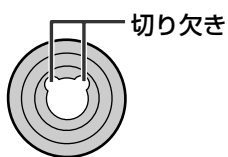
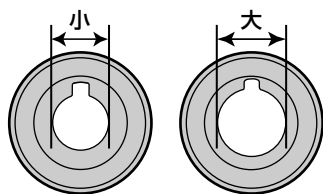
「オク」が奥側にくる向きにして、ツメを切り欠きにはめる



受け皿のセット

左・右こんろ

奥こんろ



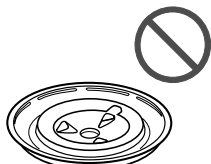
切り欠きが奥にくる向きにして、あなの大きいほうをチャオバーナ側に、小さいほうを標準バーナ側にセットする

小さい受け皿は、切り欠きが奥にくる向きにして、奥こんろ側にセットする

⚠ 注意

左右を間違えないように正しくセットする

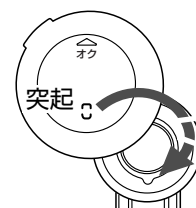
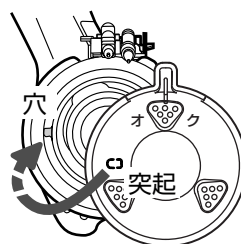
*特にチャオバーナ側にあなの小さい方の受け皿をセットしないでください。
→不完全燃焼や火災、故障の原因になります。



バーナキャップのセット

左・右こんろ

奥こんろ



バーナキャップ上面の「オク」を奥側にして突起を穴にはめる

⚠ 注意

浮き・傾きのないようにセットする

→不完全燃焼や火災の原因になります。



設置について

設置場所と周囲の防火措置

一酸化炭素中毒や火災、やけどの原因となりますので正しく設置してください。

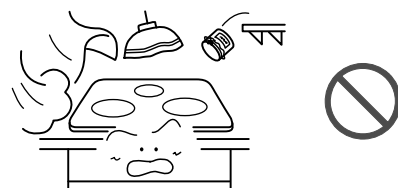
* 防火措置は各地の火災予防条例に従って行ってください。

⚠ 警告

下記の条件を満たしている場所をお選びください。

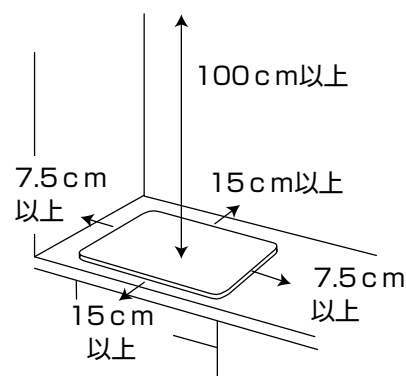
* 設置後に、機器の周囲の改装（吊り戸棚をつけるなど）を行う場合も設置基準をお守りください。

- 風が吹き込まない
- 水や熱がかからない
- 換気が良い
- 上に照明器具などの樹脂製品がない
- 水平で安定している
- 落下物の危険がない
- 上に湯沸器がない
- 周囲に可燃物がない



周囲に可燃物（木製などの可燃性の壁、ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた壁、たななど）**のある場合**

- トッププレートより上の側面は7.5cm以上、トッププレートより上の後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離す
- 上記の離隔距離がとれない場合は、防熱板を取り付ける

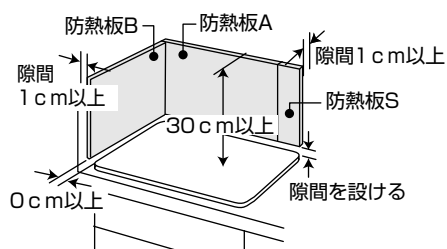


■防熱板について

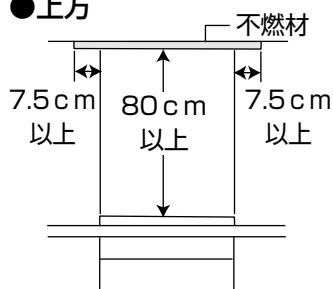
別売の防熱板A、B、Sまたは金属以外の厚さ3mm以上の不燃材を図のように取り付けてください。

* 防熱板A、B、Sは壁とトッププレートとの隙間が20mm必要で、取り付け方法は壁にネジ止めとなります。

●側面・背面



●上方



こんろの使いかた

1 準備

①操作つまみの「●」マークが「■」位置にあることを確かめる



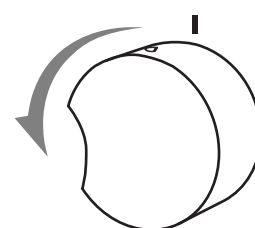
②ガス栓を全開にする



2 点火

①操作つまみをいっぱいに押しながら、左へゆっくり止まる位置まで回す

●パチパチと音がして点火します。（こんろとグリル同時に放電）



②手を離しても点火していることを確認する

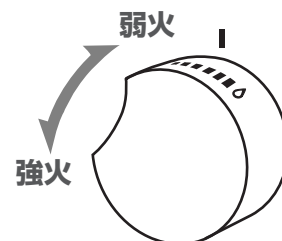
●手を離しても、数秒間はパチパチと音が続いている場合があります。

3 火力調節

炎を見ながらつまみをゆっくり回す

●使用中もときどき燃焼を確かめてください。

●弱火でお使いのときは火が途中で消えていないか気を付けてください。



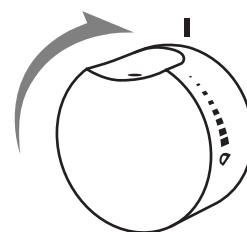
4 消火

①操作つまみの「●」マークを「■」位置まで戻す

●消火を確かめてください。

②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。



おねがい

●なべに付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、水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。

●なべをごとくにのせてから点火したほうがより点火が確実になります。

●弱火でご使用の際、キャビネット扉は静かに開閉してください。あまり強く開閉すると消火することがあります。

温度センサー付バーナを使うとき（こんろの使いかた）

温度センサーを正しく作動させるためにお守りください

特に揚げものの調理時にお守りいただければ、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。

上記マークが貼ってある方のバーナです

揚げものの調理時は、200ml以上の油を入れる

なべの重さは、食材を含んで300g以上とする

なべ底の中心を、温度センサーの頭部に密着させる



調理に適したなべを選ぶ（下表）

なべなどの種類	油料理	その他の料理 (煮物など)	備考
鉄、アルミ製 なべ 天ぷらなべ フライパン	○	○	調理油の量が200ml 以下の場合発火することがあります。
ステンレス、ホーロー製 なべ フライパン	×	○	調理油の量が200ml 以上でも、なべ底の構造や厚み、凹凸によっては、発火することがあります。
 中華なべ 打ち出しなべ	×	○	
 耐熱ガラスなべ 土なべ 圧力なべ	×	○	油料理には適していません。発火することがありますので使用しないでください。
 焼 網		×	消火することがあります。

このような調理には、チャオバーナをお使いください

温度センサー付バーナは調理によっては途中で消火してしまう場合があります。また、なべを持ち上げるなど、なべが温度センサーから離れる調理も途中で消火することがあります。このようなときは、チャオバーナまたは小バーナをお使いください。

<途中消火してしまう調理の例>
焼網を使う調理・炒りもの調理・ウインナー炒め
耐熱ガラスなべや土なべを使う煮物など

焦げつき消火機能が付いていても調理によってはひどく焦げついてしまう場合があります。焦げつきやすい調理の場合、弱火でようす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

「機能選択」揚げものの温度機能の使いかた

油の温度を160℃、180℃、200℃のいずれかに一定に保ちます。

おねがい

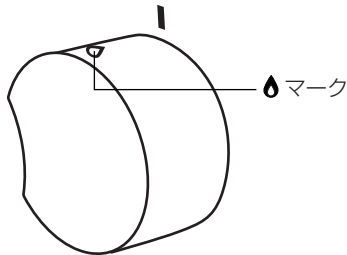
調理時の油量は700ml～1000mlが適量です。油量が少ないと、油の温度は設定温度より高めに、多いと低くなります。また、なべの厚さや大きさによっても設定温度と異なる場合があります。

準備

●揚げものの調理に適したなべに700ml～1000mlの油を入れてセットします。

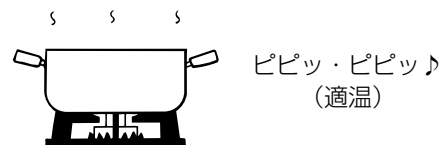
1 温度センサー付バーナの点火操作をする

2 操作つまみの「」マークを「」位置に合わせる

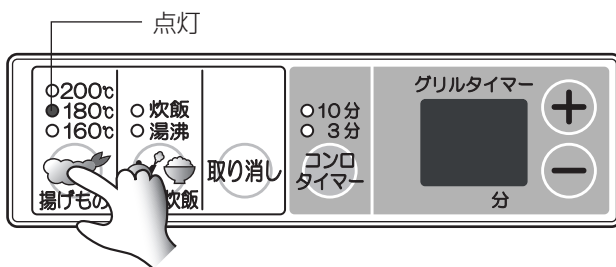


4 油が設定温度になると、ブザーでお知らせ

- “ピピッ・ピピッ…”と12回ブザーが鳴ります。
- 調理中、自動的に火力調節して設定温度を保ちます。



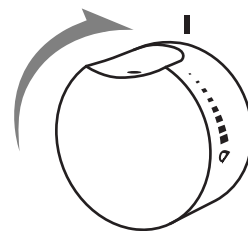
3 揚げもののキーを押す



- 表示ランプが点灯します。
- 表示ランプは揚げもののキーを押す毎に次のように変わります。ご希望の「揚げものの温度」に合せてください。

180℃ → 200℃ → 160℃

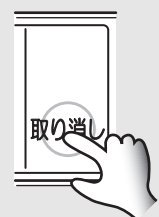
5 調理終了後は消火操作をする



■揚げものの温度の目安

160℃	から揚げ・ドーナツ
180℃	天ぷら・フライ
200℃	こげめを強くしたい揚げもの

機能選択モードを解除する場合は、取り消しキーを押してください。



「機能選択」湯わかし機能の使いかた

沸騰後、自動的に弱火になり、5分後にガスを止めます。

おねがい

- 沸騰するまではふたの開け・閉め、水や具の追加、中の水をかき混ぜる、なべを動かす等はしないでください。温度センサーが正しく働かない場合があります。
- 約70℃以上のお湯をわかした場合、100℃になる前に自動消火してしまうことがあります。
- なべの種類や水量の多少によっては沸騰のお知らせが遅れたり、吹きこぼれることがあります。

準備

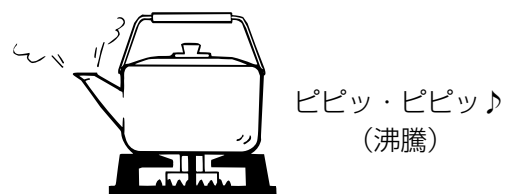
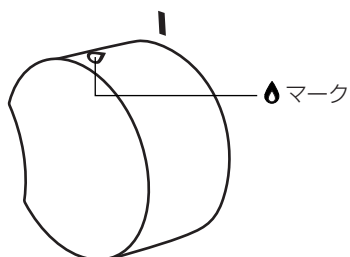
底の平らな金属製のやかんやなべに0.5ℓ～3.0ℓの水を入れてセットします。やかんやなべにはふたをしてください。

1 温度センサー付バーナの点火操作をする

4 沸騰・消火時はブザーでお知らせ

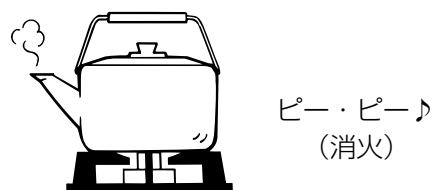
- 沸騰時は“ピピッ・ピピッ…”と12回ブザーが鳴ります。その後自動的に弱火になります。
- 表示ランプは点滅に変わります。

2 操作つまみの「♠」マークを「■」位置に合わせる

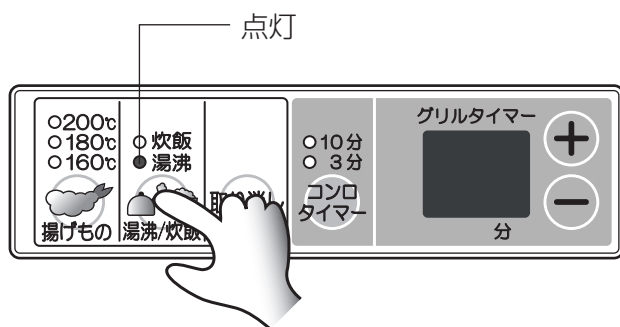


5分後

- “ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴り、自動消火します。



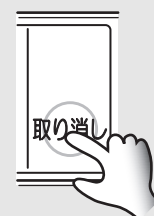
3 湯沸／炊飯キーを押し、「湯沸」表示に合わせる



- 表示ランプが点灯します
- 表示ランプは湯沸／炊飯キーを押す毎に「湯沸」→「炊飯」のように変わります。

5 操作つまみの「●」マークを「■」位置まで戻して消火の状態に戻す

機能選択モードを解除する場合は、取り消しキーを押してください。



「機能選択」炊飯機能の使いかた

自動的に炊飯し、炊き上がり後ガスを止めます。
その後、むらしのために15分間表示ランプ「炊飯」が点滅します。

おねがい

- なべは別売の炊飯専用鍋(PRN-50)をお使いいただくと上手に炊飯できます。市販の文化なべでも炊飯可能ですが、ガラスなべ、土鍋では炊飯機能は使えません。
- 浅いなべはふきこぼれることがあります。
- 2度炊き・あたため直しをしたときや、なべの材質や厚み・形状によっては焦げつく場合があります。機能選択使用中は焦げつき消火機能が働きます。
- 火力を指定の位置にしないとふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。

<水加減の目安>

米	水
180ml・1合 (150g)	約280ml
360ml・2合 (300g)	約480ml
540ml・3合 (450g)	約680ml
720ml・4合 (600g)	約880ml
900ml・5合 (750g)	約1070ml

炊飯の準備

1. お手持ちの計量カップでお米を正しく計り、ごみ・ぬかなどを洗いながら、素早くとぎあげる
 - 一度水に漬け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風味を損ね、早切れ、炊きむら、着色等の原因となります。
2. 水加減をした後、お米と水の入ったなべにふたをしてセットする
 - 水の量は洗米後、水切りしてから追加する量です。
 - 炊飯は1合から5合までできます。
 - 新米・古米・無洗米または固め・やわらかめなどの好みによって水加減をしてください。
 - 水加減後、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。
 - 炊き込みご飯は、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。
 - 無洗米をご使用の場合、米粉が多く水のにごりがひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。米粉が底にたまるとうま味の原因になります。またお米には気泡が付着していますので、水を入れたら底の方からやさしく数回かきまわしてください。

1 温度センサー付バーナの点火操作をする

4 炊き上がって消火するとブザーでお知らせ

- 炊き上がると自動消火し、“ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴ります。

2 「I」位置に操作つまみの「炊飯」を合わせる 2合以下の無洗米を炊飯する場合には、火力調節つまみを「炊飯」位置よりやや弱火にする か、お米を水に浸す時間を長めにする

5 操作つまみの「●」マークを「I」位置まで戻して消火の状態に戻す

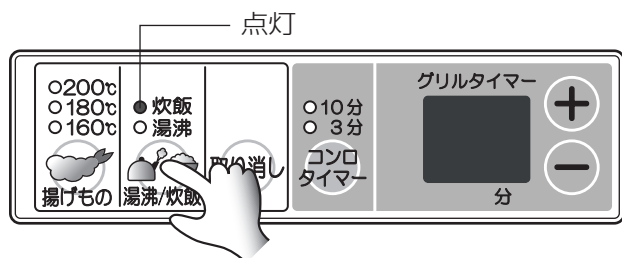
6 むらしをする

- 炊き上がり後、むらしのために15分間「炊飯」の表示ランプが点滅します。

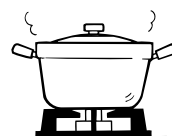
7 むらしが終了するとブザーでお知らせ

- むらし終了時は“ピピッ・ピピッ…”と12回ブザーが鳴ります。
- ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げておいしくなります。

3 湯沸／炊飯キーを押し、「炊飯」表示に合わせる



- 表示ランプが点灯します。
- 表示ランプは湯沸／炊飯キーを押す毎に「湯沸」→「炊飯」のように変わります。



ピピッ・ピピッ
(むらし終了)

機能選択モードを解除する
場合は、取り消しキーを押
してください。

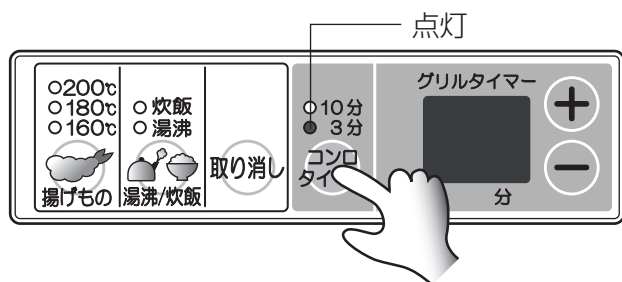


コンロタイマーの使いかた

「10分」または「3分」の設定した時間が経過すると、自動消火しブザーでお知らせします。

- 1 温度センサー付バーナの点火操作をする
●火力は調理に合わせて調節してください。

2 コンロタイマースイッチを押す



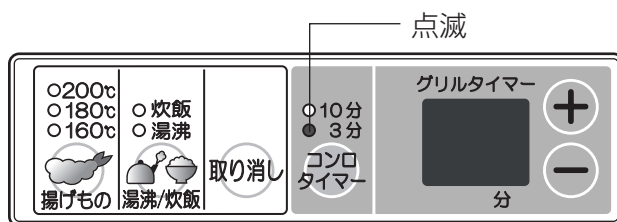
- 表示ランプが点灯します。
- 表示ランプはコンロタイマースイッチを押す毎に次のように変わります。
ご希望の時間に合せてください。

3分 → 10分 → 取消し
(ランプ消灯)

*標準バーナ使用途中でコンロタイマーを設定する場合、安全のため、標準バーナの最大持続時間（約120分）を超える範囲は設定できません。

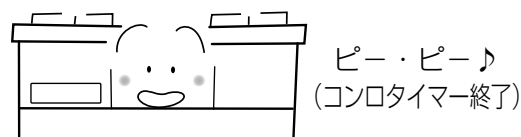
- 3 コンロタイマーが残り30秒になるとブザーでお知らせ

- 表示ランプが点滅します。
- “ピピッ・ピピッ…”と12回ブザーが鳴ります。



- 4 コンロタイマーが終了して自動消火するとブザーでお知らせ

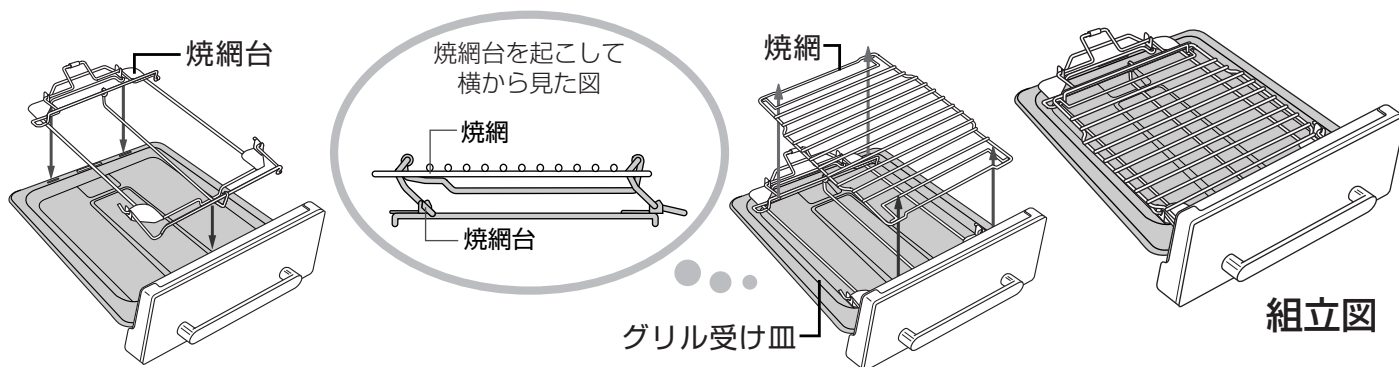
- “ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴り、ガスを自動的に止めます。



- 5 操作つまみの「●」マークを「■」位置まで戻して消火の状態に戻す

グリルの使いかた

グリルのセット 図のように、焼網、焼網台をグリル受け皿にセットしてください。

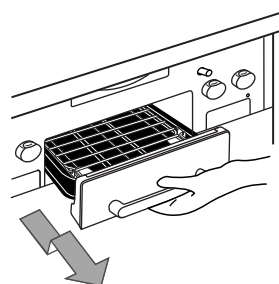


※矢印の方向に焼網台の金具が焼網の両端の枠に入るようにセットしてください。

グリル受け皿の取り出しかた

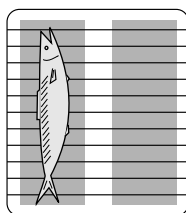
脂がこぼれたり、飛び散らないようにゆっくりと引き出す
取りはずすときは、止まるところまで引き、少し持ち上げて引く

- ※最初から持ち上げた状態で引き出さないでください。
止まらずに勢いよく出てきてしまいます。
- ※持ち運びするときは、取っ手部をしっかりと持ってください。



焼きかたのポイント

- 焼網に食用油を塗っておくと、魚がくっつきにくくなります。
- 魚のヒレなどこげやすい部分は厚めに塩をるかアルミ箔で包んでおくとかげかたが少なくなります。
- 皮付きの切り身、干物などは皮側を上にして焼くと、よりきれいに焼けます。
- 脂の多い魚は腹部を内側にして焼くと、上手に焼けます。
- 魚と魚は間隔を置いて並べてください。熱の通りが良く、焼きむらが少なくなります。
- 魚など1尾だけ焼く場合、焼網の中央を避けて■部分に置くと上手に焼けます。



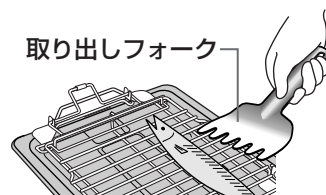
グリルの加熱時間目安表

魚の種類	分量	焼き時間
あじ(生)	4尾(約120g/尾)	約11分
さんま(生)	4尾(約150g/尾)	約12分
鮭(切り身)	4切(約90g/切)	約7分
あじ(開き)	2枚(約120g/枚)	約5分
あゆ	4尾(約100g/尾)	約7分
粕漬け	2切(約160g/切)	約7分
ほっけ	1尾(約260g/尾)	約7分
ししゃも(頭テマエ)	10尾(約20g/尾)	約7分
さばの塩焼き	6切(約80g/切)	約7分
ブリのみりん漬け	4切(約90g/切)	約6分

※焼き時間はあくまでも目安です。魚の分量や焼き加減のお好みによって調節してください。

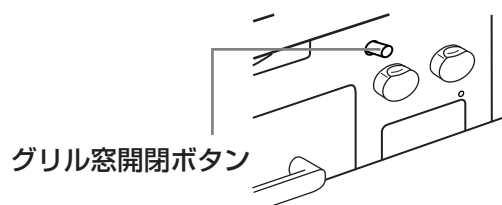
焼網に魚などがくっつく場合には

- 付属の取り出しフォークを使用すると、魚などが身くずれすることなく簡単に取り出せます。
取り出しフォークの溝を焼網に合わせて焼物の下側に差しこみ、くっついた焼物を焼網からはがします。



グリル庫内の様子を確認するには

- グリル窓開閉ボタンを押すと、グリル窓からグリル庫内の様子を確認することができます。



グリルの使いかた

おねがい

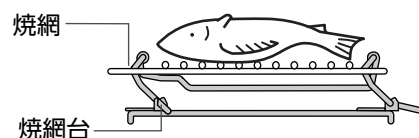
- グリル受け皿を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。
- 安全のため、グリルタイマーはグリルの最大持続時間（約16分）を超えない範囲までしか設定できません。
＊魚を焼いている途中で焼き時間を変更する場合は、「16分－経過時間」（焼き時間が3分経過した場合は最大「16分－3分＝13分」）までしか変更できません。

はじめて使うとき

約10分、空焼きする … 庫内の油を焼ききるためで煙や臭いが出ても異常ではありません。

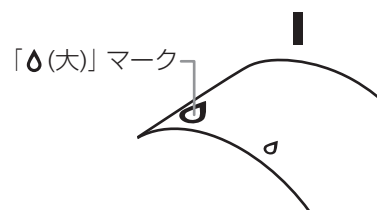
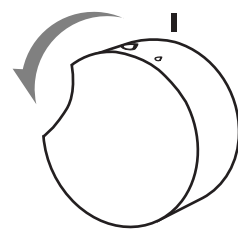
1 準備

- ①操作つまみの「●」マークが「■」の位置にあることを確かめて、ガス栓を全開にする
- ②焼網、焼網台をセットする
 - 焼網位置は通常、右図の位置で焼くことをおすすめします。食材によっては焼網を裏返してお使いになることもできます。
- ③材料をのせ、グリル受け皿を奥までしっかりと入れる
 - グリル扉が閉まっていることを確認してください。
- ④スライドグリル窓が奥までしっかりセットされていることを確認する
 - しっかり確実にセットされていないと、グリルは点火しません。



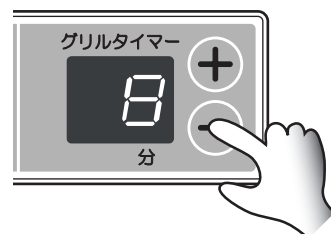
2 点火

- ①操作つまみをいっぱいに押しながら、左へゆっくり止まる位置まで回す
 - パチパチと音がして点火します。手を離しても約7秒間放電し続けます。（こんろとグリル同時に放電）
 - グリルタイマーが表示されます。
- ②操作つまみの「△(大)」マークを「■」位置に合わせる
 - オープンのように素材を熱で包み込んで焼くグリルなので、操作つまみを回しても火力は強火のままです。焼き具合は加熱時間で調整してください。（「グリルの加熱時間目安表」前ページ参照）
 - お好みにより下火の火力を弱くしてお使いいただくこともできます。操作つまみをさらに左へ止まる位置まで（「△(小)」マークが「■」位置にくるように）回してください。その際、調理物をなるべく焼網の中央よりに置くと上手に焼けます。



3 グリルタイマーのセット

- ⊕ ⊖ キーで加熱時間をセットする
 - お使いのたびにセットしてください。初期設定は9分です。
 - 1～16分まで連続的に変わります。
 - 調理中に ⊕ ⊖ キーを押すと、加熱時間が変更できます。
 - 分表示とアニメーション表示は交互に表示されます。



4 調理終了・消火

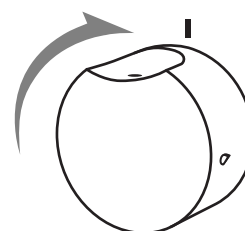
- 調理終了30秒前になると「ピピッ・ピピッ…」と12回ブザーが鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



- 設定時間が終了すると「ピー・ピー…」と5回ブザーが鳴ってお知らせし、自動消火します。
- 自動消火後、約10秒後に表示は消灯します。



- ①自動消火後、操作つまみの「●」マークを「■」位置まで戻す
●消火を確かめてください。
- ②ガス栓を閉める
- ③グリル受け皿のお手入れをする



点検とお手入れ

⚠ 注意

機器を水につけたり、水をかけたりしない

→不完全燃焼・故障の恐れがあります。



点検とお手入れはガス栓を閉め、機器が十分に冷えてから行う
(機器が冷えるまで時間がかかります。)

→特にごとく、ごとく受け、グリル排気口カバー、スライドグリル窓等のお手入れは十分に冷えてから行なってください。使用直後は高温になっているためやけどをするおそれがあります。



おねがい

- 日常の点検・お手入れは必ず行ってください。
- 故障または破損したと思われるものは使用しないでください。
- 「故障かな?と思ったら」を参照していただき、処置に困る場合はお買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所にご相談ください。お客様自身での修理は絶対にしないでください。
- 安全にお使いいただくために定期的に点検を受けられることをおすすめします。(有償)

点検のポイント

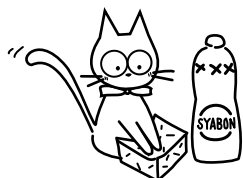
*点検は常時行ってください。

- 機器のまわりに可燃物等はありませんか？
- 汚れていませんか？
- 各部品は正しくセットされていますか？
- ガス臭くありませんか？
- 乾電池は消耗していませんか？

点検とお手入れ

お手入れのしかた

- 機器や取りはずした部品は落とさないように気を付けてください。けがや故障の原因になります。
- お手入れの後は各部品が正しくセットされているか確認をしてください。（「設置について」参照）



お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

おねがい

- シンナー、ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤は使わないでください。機器損傷の原因になります。また、印刷・塗装面にはみがき粉、たわしなどの固いものは使わないでください。表面を傷付けます。
- 汚れはそ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いただきます。

■ ごとく、ごとく受け、受け皿、グリル排気口カバー、スライドグリル窓

汚れたときは台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

* グリル排気口カバーははずして、機器内部に落ちた野菜くずなどを取り除いてください。

■ トッププレート

汚れたときは乾いた布で汚れをふき取る

- 汚れの落ちにくいときは台所用中性洗剤でお手入れし、乾いた布で水気をふき取ってください。
- 汚れのひどいときは液体クレンザーを布につけてふきとってください。

おねがい

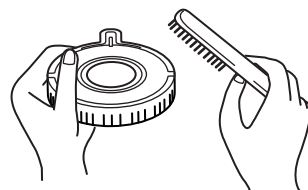
本機器はトッププレートをねじで固定してあります。トッププレートの取り外しはしないでください。

■ バーナキャップ

炎が不ぞろいになったときは、あなやみぞをブラシやはり金等先の細いものなどで掃除する

* 目づまりをすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。

- 表側の黒い部分は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。万一、黒い部分がはがれてもそのままお使いになれます。
- お手入れの後は浮き・傾きのないようにセットしてください。



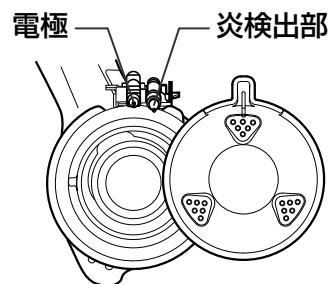
■ 炎検出部、電極

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

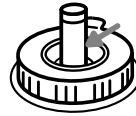
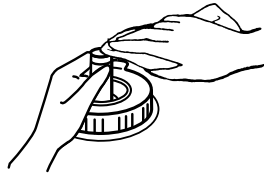
取り付け位置を動かしたり、キズを付けないでください。故障の原因になります。



■温度センサー

温度センサーが汚れたときは温度センサーに片手を添えて水気を固くしぼった布で汚れをふき取る

*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。



温度センサーは側面の汚れもふき取ってください。

■グリル取っ手、焼網、焼網台

お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

●汚れの落ちにくいときは台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取ってください。

■グリル受け皿

お使いのたびに乾いた布で汚れをふき取る

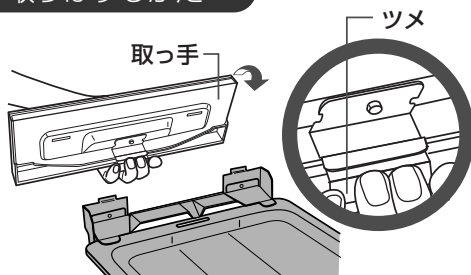
●汚れの落ちにくいときは台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取ってください。

●グリル受け皿と取っ手は取りはずしてお手入れすることもできます。

フッ素コートについて

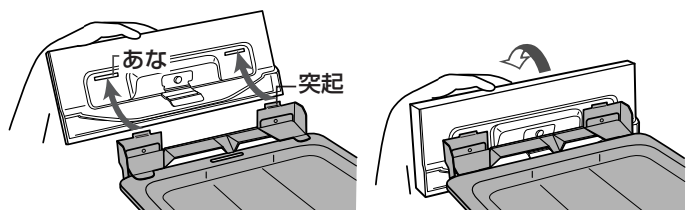
- お手入れにはスポンジや布などのやわらかいものをお使いください。ナイロンたわし、金属たわし、みがき粉などの固いものは表面をキズ付けるので使わないでください。
- スポンジでもとれないしつこい汚れは乾いた布や柔らかい紙をお使いください。
- 中性洗剤以外の洗剤(レンジクリーナー、漂白剤などのアルカリ性洗剤)は使わないでください。フッ素コートをいため、シミや変色の原因になります。
- 汚れたままにしておくとシミになることがあります。
- 長期間のご使用によりフッ素コートが変色することがありますがフッ素の効果には影響ありません。

取りはずしかた



グリル取っ手のツメを押し下げたまま取っ手を内側に倒してはずす

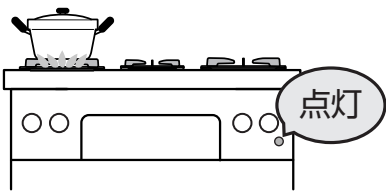
取り付けかた



- ①取っ手のあなにグリル受け皿の突起をはめ込む
- ②グリル取っ手をおこす

電池交換について

こんろまたはグリル使用時に、電池交換サインが点灯したときは電池が消耗していますので、新しい乾電池（アルカリ乾電池 単1形1.5V 2個）と交換してください。（「設置について」参照）
そのままにしておくとパチパチと放電していても使えなくなります。



- 電池が消耗してくると安全装置が作動しなくなるので、操作つまみを回したとき点火していても、安全のため、手を離すと消火するようになります。操作つまみを左に回し、止まる位置で押し続ければ点火していますが故障の原因となりますのでおやめください。
- 電池がすっかり消耗したときは、電池交換サインの点灯はしません。

故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。
下記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かお近くの東邦ガス営業所までご連絡ください。

現 象	原 因	処置方法
点火しない 点火しにくい 使用中に消火する	ガス栓の開き不十分	ガス栓を全開にする
	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する
	乾電池または電池ケースの取り付けが悪い	正しくセットする
	バーナ炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナキャップのお手入れをする
	バーナキャップのセット不良	正しくセットする
	受け皿のセット不良	正しくセットする
	配管内に空気が残っている	点火操作を繰り返す
	点火操作が不適切	操作つまみを保持する時間を長くする
	炎検出部・電極が水ぬれしたり汚れている	炎検出部・電極のお手入れをする
	アルミはくのはしる受け皿を使っている	アルミはくのはしる受け皿を使わない
電池交換サインが点灯する	温度センサーとなべ底が正しく接触していない	温度センサーとなべ底を正しく接触させる
	安全装置が働いた	安全装置が作動したときの処置方法を参照する（次ページ参照）
ブザー（ピー）が鳴りエラーコードが点滅する	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する
	安全装置が作動した	安全装置が作動したときの処置方法(次ページ)を参照する(エラーコードは15分間点滅)
黄色の炎で燃える 炎が安定しない 異常な音をたてて燃える	バーナ炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナキャップのお手入れをする
	バーナキャップのセット不良	正しくセットする
	受け皿のセット不良	正しくセットする
ガスのいやな臭いがする	バーナキャップのセット不良	正しくセットする

故障ではない場合	理 由
点火・消火のときに「ボッ」という音がある	点火音・消火音で、異常ではありません。
使用中「シャー」という音がある	ガスの通過音で、異常ではありません。

エラーコード



エラーコードが表示されたら、下記の処置方法に従って処置をしてください。

- * 下記以外のエラーコードが表示された場合は、使用中止しガス栓を閉じた後、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。このとき作業を円滑に行うために「エラーコード」と「発生部位」の表示をお知らせください。
- * エラーコードは「00」「02」等の2桁の数字と発生部位の「0」「1」等の1桁の数字が交互に表示されます。

コード	内 容	部 位	説 明	処置方法（消火に気づいたときは…）
11	バーナに着火しなかった	全こんろ グリル	点火時に、バーナに着火しなかった場合にお知らせします。 （ブザー…ピー）	操作つまみを戻して消火状態にしてください。その後、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。
		グリル	スライドグリル窓をセットし忘れたり、正しくセットしないままグリルの点火操作をした場合にお知らせします。 （ブザー…ピー）	操作つまみを戻して消火状態にしてください。その後、スライドグリル窓を正しくセットし、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。
12	立消え安全装置の作動	全こんろ 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。 （ブザー…ピー）	すぐに操作つまみを戻して消火状態にしてください。炎が消えてからガスが止まるまでしばらく時間がかかります。再点火するときは周囲にガスがなくなるのを待ってください。
		グリル	グリル使用中にスライドグリル窓を外したときなどに自動的にガスを止めます。 （ブザー…ピー）	すぐに操作つまみを戻して消火状態にしてください。炎が消えてからガスが止まるまでしばらく時間がかかります。スライドグリル窓が正しくセットされているのを確認し、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。
00	消し忘れタイマーの作動	全こんろ	万一の消し忘れのために、点火後標準バーナは約120分、チャオバーナ・小バーナは約60分経過すると自動的にガスを止めます。 （ブザー…ピー）	操作つまみを消火状態にします。
02	調理油過熱防止機能の作動	標準バーナ	調理油が過熱による発火をする前に、自動的にガスを止めます。 （ブザー…ピー）	操作つまみを消火状態にし、油の温度が適温になるまでそのままお待ちください。 * なべや調理によっては途中で消火する場合があります。このようなとき、揚げもの以外の調理の場合は、チャオバーナまたは小バーナをお使いください。
	焦げつき消火機能の作動	標準バーナ	煮物等の調理中になべ底が焦げつき始めたら、自動的にガスを止めます。 （ブザー…ピー）	操作つまみを消火状態にします。再点火時は更に焦げつきやすくなりますのでようすを見ながら調理してください。 * なべや調理によっては途中で消火する場合があります。このようなときはチャオバーナまたは小バーナをお使いください。

保管とアフターサービス

保管(長期間使わないとき)

機器のガス栓を必ず閉めて、乾電池を取りはずしておいてください。

*お手入れしておくとお次回使用するとき便利です。（「点検とお手入れ」参照）

アフターサービスについて

■点検・修理を依頼されるとき

前ページ「故障かな?と思ったら」を見てもう一度確認し、それでも直らないときは、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。

アフターサービスをお申しつけのときは右記の内容をお知らせください。

- 1.品名 PBC4WNGN2-R(STSV), PBC4WNGN2-L(STSV)
- 2.器具名 (銘板表示のもの PD-GED700W-R, PD-GED700W-L)
- 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。)

■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。

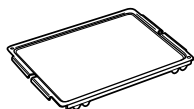
防熱板は「設置について」を見て、取り付けかたを確認してください。

詳細はお買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所までおたずねください。

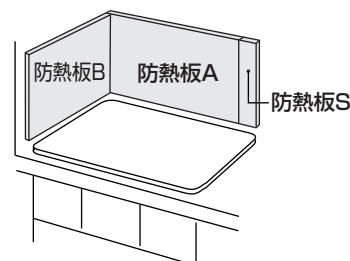
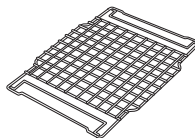
炊飯専用鍋
PRN-50



両面焼
こんがり専用
グリルパン焼皿



こんがり専用
焼網 (両面焼)
揚げもの等の再加熱
時にご利用ください



■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。

バーナキャップ、受け皿、ごとか等が長年のご使用でいたんだ場合にはお買い求めください。

お買い求めの際は、必ず銘板の器具名をお知らせください。

■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。

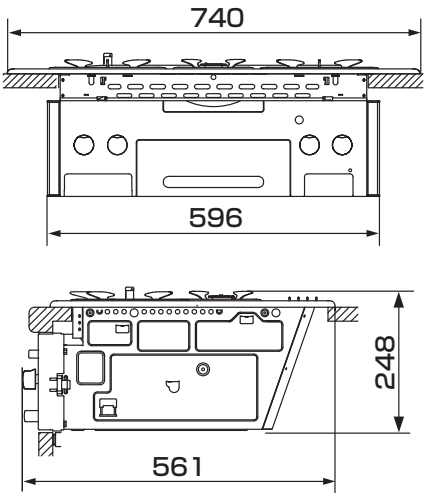
■連絡先

転居等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またはお近くの東邦ガス営業所までご連絡ください。

仕 様

品 名	PBC4WNGN2-R(STSV), PBC4WNGN2-L(STSV)				
器 具 名	PD-GED700W-R, PD-GED700W-L				
型 式 名	E4-2-1				
種 類	ガスグリル付こんろ				
点火方式	連続放電点火				
外形寸法(機器最大)	高さ248×幅740×奥行561mm				
質量(本体)	24.0Kg				
ガス接続	Rc1/2 (メネジ)				
安全装置	立消え安全装置・調理油過熱防止装置 (調理油過熱防止機能) 焦げつき消火機能・消し忘れタイマー・排気口遮炎装置				
使用ガス ガスグループ	ガス消費量 kW				
	標準バーナ	チャオバーナ	小バーナ	グリル	全点火時
都市ガス用 13A	2.45	4.20	1.30	2.00	9.20

■外形寸法図 (単位mm)



保 証 書

見 本

品 名	ビルトインガスコンロ	PBC4WNGN2-R(STSV) PBC4WNGN2-L(STSV)
-----	------------	--

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用として、ご使用になる場合本証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かお近くの東邦ガス営業所に修理をご依頼ください。

無料修理保証期間

本 体	(お買い上げ日より)1年	お買い上げ日	平成 年 月 日
-----	--------------	--------	----------

- 保証期間中でありましても次の場合は有料修理といたします。
- (イ) 取扱説明書によらないでご使用になり故障した場合。
 - (ロ) 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。
 - (ハ) 火災、天災、地変等による故障、その他不可抗力による故障。
 - (ニ) お買い上げの販売店、あるいは東邦ガスに、ご連絡なしに改造された場合の故障。
 - (ホ) 機器に表示してある以外のガスでご使用のため改造された場合。ただし当社都合の場合はのぞきます。
 - (ヘ) 本書を紛失された場合。

販 売 店	住所・店名	電話 ()
-------	-------	--------

保証責任者 東邦ガス株式会社
〒456-8511 名古屋市熱田区桜田町19番18号

修理記録

年 月 日	修 理 内 容	サービス員 ㊞

お客さまへ

- この保証書をお受け取りになるときに販売年月日、販売店名が記入してあることを確認してください。
- 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存してください。
- 無料修理期間経過後の故障修理等につきましては取扱説明書をご覧ください。
- 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。
- 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かお近くの東邦ガス営業所にお問い合わせください。

水のいらないグリル

新両面焼

こんがり亭 「お料理集」



△ 安全に関するご注意

- ご使用の前に「取扱説明書」をよく読んで正しくお使いください。取扱いを誤りますと、火災・やけどの原因となることがあります。
- 設置工事、お買い上げの販売店または専門業者にご依頼ください。工事に不備がありますと事故の原因となることがあります。

水がいらないから、カリッとこんがり。 両面焼きワイドだから、一度にカンタン。



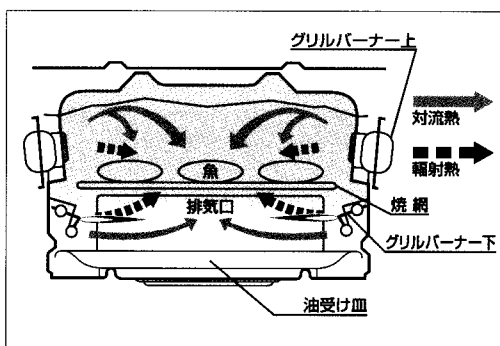
「こんがり亭」の おいしさのヒミツは…

グリル内での水の蒸発がないため、お魚などの調理素材がカリッとこんがり焼き上がります。今までのグリルにない、新しいおいしさと食感が楽しめます。

両面焼だから美味しい。 そのヒミツは…

新開発の下部バーナーの設置により、表裏同時にカリッとこんがり焼き上がります。一つ上の美味しさと焼き上がりを楽しめます。

グリル構造図



初めての 手間いらず

- 水の入ったグリルを持ち運ぶ必要がなく、しかも熱くなった水によるヤケドの心配もありません。
- 両面焼だから、お魚などの素材を裏返す必要もなく、一度にカンタンに焼き上がります。
- また、グリルの焼面が従来より30%大きくなり、一度にたくさんの食材を調理する事ができます。
- 焼きアミは、大きな食材を入れやすくするため、アップダウンできる機能がついています。
- グリルのお掃除は受け皿がフッ素コート仕上げになっているため、柔らかな布やキッチンペーパーでサッと拭くだけです。

初めての 省エネ

グリルのガス消費量は従来の約65%
(当社比 2,600kcal/h→1,700kcal/h)。
しかも焼き上がり時間は従来と変わりません。

初めての 安全

グリル消火タイマー、さらにグリル排気口に遮炎装置を設置。消し忘れやグリル火災の心配がありません。

鶏もも肉のエスニック風



●材料(4人分)

鶏もも肉	4本	香菜	適宜
	(200g/1本)		
塩	適宜	赤ピーマン	4コ
粒コショウ	各少々	バター	適宜
	(白・黒・ピンク・グリーン)		

- ① 鶏もも肉は、骨にそって切り込みを入れ皮の内側に香菜を詰め、皮表面には塩をすり込みます。
- ② 叩いてつぶした粒コショウを好みの量でふりかけて、グリル焼網にのせ、強火で約14分、焼き、火を止めてそのまま10分おきます。
- ③ 半分に切った赤ピーマンを、バター、塩・コショウで炒め、香菜とともに彩りよく盛りつけます。

※ 一度に1～2人分焼けます。

和風ローストビーフ



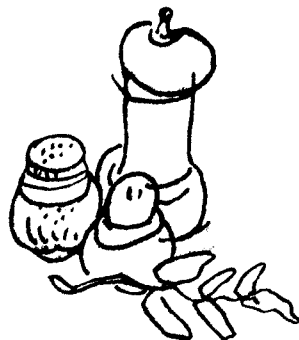
●材料(4人分)

牛ももかたまり肉	400g	A	おろしにんにく	1片分
ウド(甘酢漬)	適宜		しょうゆ	50cc
セリ	適宜		赤ワイン	50cc
			みりん	25cc
			こしょう	少々

- ① Aに牛ももかたまり肉をつけ、30分位おきます。
- ② グリル焼網にのせ、強火で約10分、火を止めてそのまま10分おきます。
- ③ 肉を薄く切り分け、Aのたれをかけ、甘酢に漬けたウドとセリを添えます。



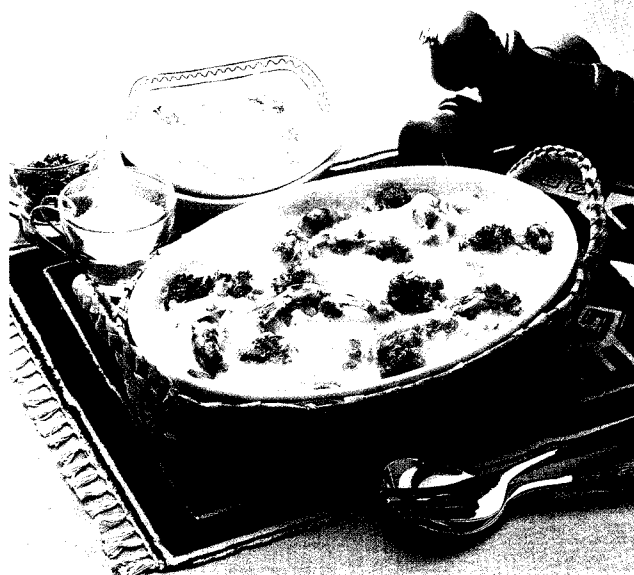
**ほら、アレもコレも、
こんなにこんがり。
工夫次第で、レパートリーは
まだまだいろいろ。**



エビとブロッコリーのグラタン

●材料(4人分)

小エビ ——— 12尾 牛乳 ——— 100cc
ブロッコリー ——— 1コ 塩 ——— 少々
じゃがいも ——— 2コ コショウ ——— 少々
タマネギ ——— 1コ チーズ ——— 適宜
ホワイトソース缶詰 ——— 1缶(290g)



- ① エビは背ワタを取って、ブロッコリー、じゃがいもは一口大に切り、各々ゆでておきます。タマネギはクシ形に切って、軽く炒めておきます。
- ② ホワイトソースを牛乳でのばし、塩・コショウで味を整えます。
- ③ グラタン皿にバターを塗り、②のソースの1/3量を敷いた上に①を並べ、残りのソースをかけてグリルで焼き色がつくまで(強火で約10分)焼きます。

(基本活用 7 メニュー)

焼きなす

●材料(4人分)

なす—————4本 かいわれ大根————適宜
おろししょうが——適宜 しょうゆ—————適宜

- ① なすは表面に3、4本切り込みを入れておきます。
- ② 丸のままグリル焼網にのせて、強火で約14分焼きます。
- ③ グリルから取り出し、冷水にサッとつけて皮をむきます。
- ④ 器に盛り、好みでおろししょうが、かいわれ大根と一緒にしょうゆでいただきます。

※一度に2～3人分焼けます。



さざえのつぼ焼き

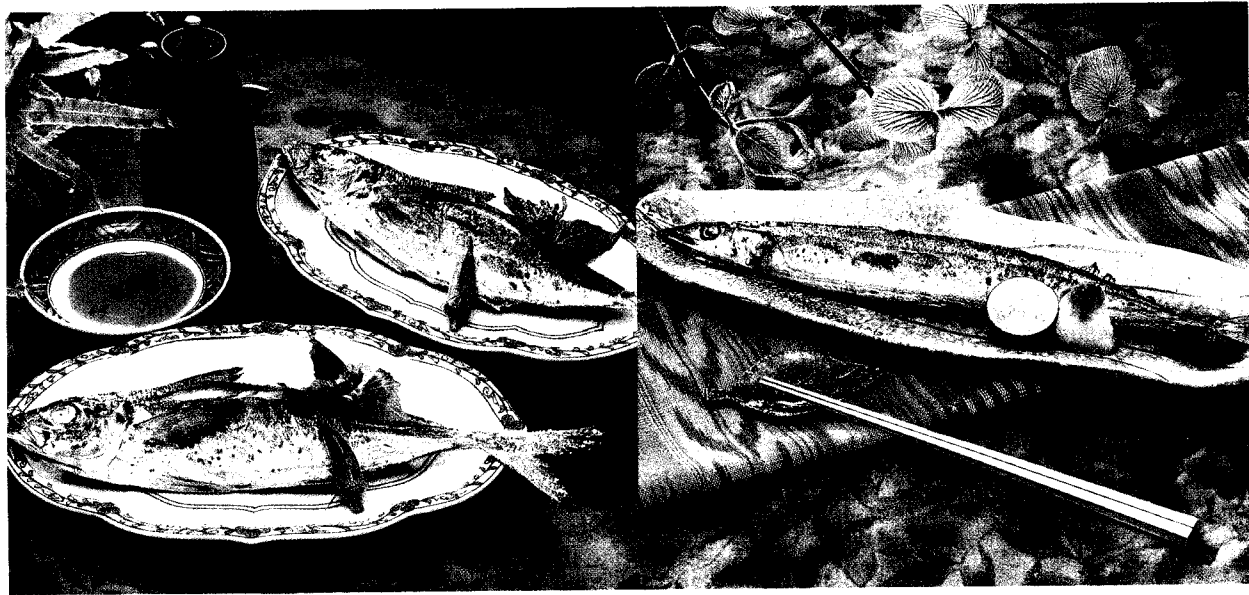


●材料(4人分)

さざえ 4コ 酒 少々
しょうゆ 少々 海藻 適宜

- ① さざえはタワシでよくこすり、汚れを洗い落とします。
- ② グリル焼網にのせて、まず強火で約5分素焼きします。
- ③ 5分たったらフタの部分を取り除き、しょうゆ、酒少々を垂らして、強火のまま2分ほど焼きます。
- ④ 楊枝をさして器に盛り、海藻を添えます。

焼魚料理



鮭のホイル焼き



●材料(4人分)

鮭の切り身 —— 4切れ レモン(輪切り) —— 4枚
 タマネギ —— 1コ バター —— 大さじ4
 タイム —— 12本 アルミホイル —— 4枚
 塩 —— 少々 (25×30cm)
 コショウ —— 少々 ブロッコリー —— 1コ

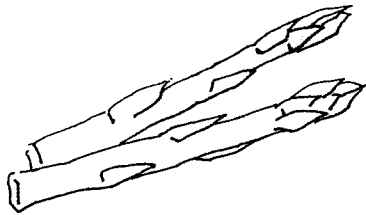
- ① アルミホイルの内側にバターを塗り、タマネギの輪切りを敷いて、塩・コショウした鮭をのせます。
- ② 鮭の上にバターをのせ、レモンの輪切り1枚とタイム2、3本を置いて包みます。
- ③ グリル焼網にのせて、強火で約11分焼きます。
- ④ 器に取りゆでたブロッコリーを添えます。

※ 一度に2～3人分焼けます。

●加熱時間目安表

食材	分量	火加減・焼き時間
あじ(生)	4尾 (約120g/尾)	強火：約11分
さんま(生)	4尾 (約150g/尾)	強火：約12分
鮭(切り身)	4切 (約 90g/切)	強火：約 7分
ぶりのみりん漬け	4切 (約 90g/切)	強火：約 6分
あじ(開き)	2枚 (約120g/枚)	強火：約 5分
さばの塩焼き	6切 (約 80g/切)	強火：約 7分
あゆ	4尾 (約100g/尾)	強火：約 7分
粕漬け	2切 (約160g/切)	強火：約 7分

※火加減、焼き時間はあくまでも目安です。食材や分量、お好みによって調整してください。



お問い合わせ先一覧

●お電話でのお問い合わせ

ご連絡は、平日の午前9時から午後7時までをお願いします。

①東部支社、北部支社、西部支社、南部支社地区のお客さまは「お客さまセンター」でお電話を承ります。また、4支社地区の営業所にお電話いただきますと「お客さまセンター」につながります。

②三重支店地区、岐阜支店地区、岡崎支店地区のお客さまのお電話は各支店・営業所で承ります。

東部支社：サービスエリア（市区町村）	電話番号	担当営業所
千種区 昭和区 名東区 天白区	052-781-6131	星ヶ丘
豊田市 藤岡町 三好町	0565-32-3070	豊田
瀬戸市 尾張旭市	0561-82-6105	瀬戸
日進市 東郷町 長久手町	052-802-1234	日進
北部支社：サービスエリア（市区町村）	電話番号	担当営業所
北区 東区 西区 守山区 師勝町 豊山町 西春町	052-902-1111	北
春日井市	0568-31-6144	春日井
小牧市 岩倉市 犬山市 大口町 江南市 扶桑町	0568-73-1551	小牧
可児市 多治見市 土岐市		
西部支社：サービスエリア（市区町村）	電話番号	担当営業所
中区 中村区 中川区 港区 新川町 清洲町 西枇杷島町	052-471-1151	中村
春日町 大治町 七宝町 美和町 甚目寺町 津島市 佐織町		
蟹江町 飛島村 十四山村 木曽岬町 長島町 大安町 員弁町		
一宮市 木曽川町 稲沢市 平和町 祖父江町 尾西市 羽島市	0586-73-0101	一宮
南部支社：サービスエリア（市区町村）	電話番号	担当営業所
瑞穂区 南区 熱田区 緑区 豊明市	052-821-7141	笠寺
刈谷市 知立市 安城市 西尾市 蒲郡市 高浜市 碧南市	0566-21-1647	刈谷
半田市 武豊町 阿久比町 東浦町 常滑市	0569-21-1526	半田
東海市 知多市 大府市	0562-32-2101	東海
三重支店地区：サービスエリア（市区町村）	電話番号	担当営業所
四日市市 桑名市 鈴鹿市 朝日町 川越町	0593-53-9151	四日市
津市 久居市 安濃町 河芸町	059-228-7161	津
伊勢市 御園村	0596-28-9101	伊勢
松阪市 嬉野町 三雲町	0598-51-5518	松阪
岐阜支店地区：サービスエリア（市区町村）	電話番号	支店・営業所
岐阜市 笠松町 柳津町 岐南町 北方町 糸貫町	058-272-2166	岐阜
真正町 瑞穂市 大野町 山県市		
各務原市	0583-84-0588	各務原
岡崎支店地区：サービスエリア（市区町村）	電話番号	支店
岡崎市 音羽町 幸田町	0564-21-2231	岡崎

●FAXでのお問い合わせ

①東部支社、北部支社、西部支社、南部支社地区

お客さまセンター FAX (052) 847-1940

②三重支店地区 四日市営業所 FAX (0593) 52-3150

津営業所 FAX (059) 228-7176

伊勢営業所 FAX (0596) 28-8176

松阪営業所 FAX (0598) 51-8344

③岐阜支店地区 岐阜支店 FAX (058) 276-3845

各務原営業所 FAX (0583) 70-0466

④岡崎支店地区 岡崎支店 FAX (0564) 21-3635

※電話番号については、平成15年4月1日現在のものです。ご通知なしで変更する場合がありますので、ご了承ください。