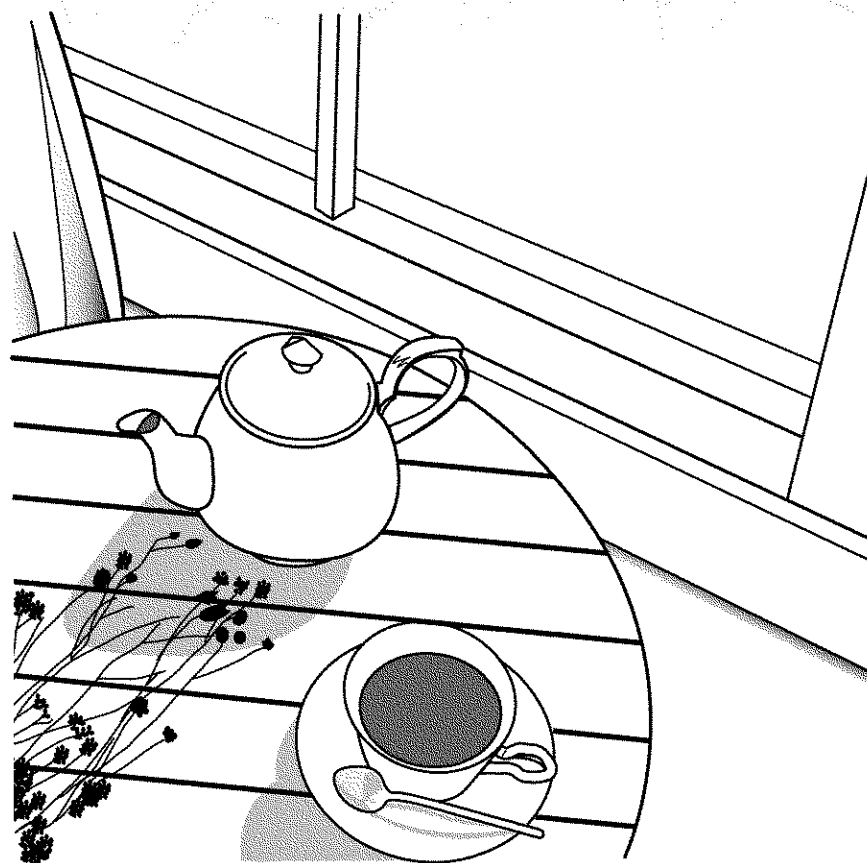


ビルトインガスコンロ

PBC4WNGY1-R(SV)



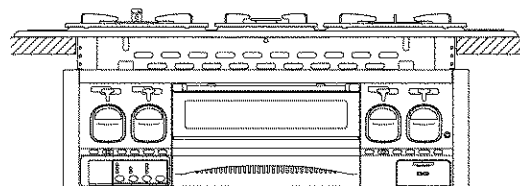
取扱説明書

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



保証書付

型式名： PD-D732SWGAYV-R

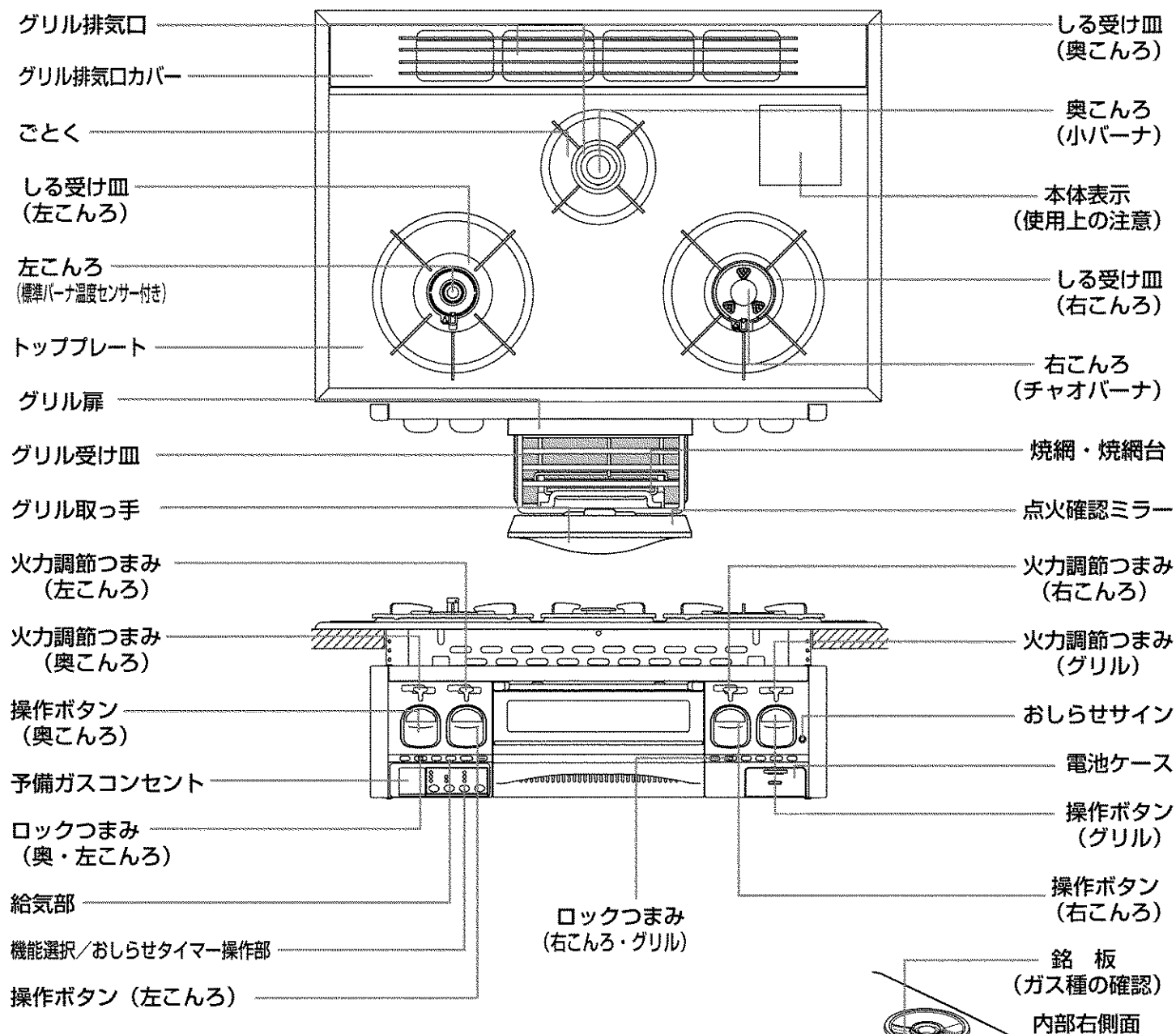


- 正しく安全にお使いいただくために、ご使用前にこの「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読みいただき、よく理解して下さるようお願いいたします。また、この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せるところに大切に保管しておいてください。
- この「取扱説明書」に書かれている内容以外ではご使用にならないでください。

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・サービスセンターまでお問い合わせください。

各部のなまえ 1	お 使 い の 前 に
必ずお守りください 2	
設置について 6	
こんろの使いかた 9	使 い か た
グリルの使いかた 16	
おしらせタイマーの使いかた . . 18	
ブザーとおしらせサインについて・19	
予備ガスコンセントの使いかた . . 20	
点検とお手入れ 22	点 検 と お 手 入 れ
故障かな？と思ったら 26	故 障 ？
保管とアフターサービス 27	サ ー ビ ス ！
仕 様 28	
保証書 30	

各部のなまえ



特長1 **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。

特長2 天ぷら油過熱防止機能&焦げつき消火機能 (標準バーナ)

天ぷら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とめます。

特長3 こんがり亭&ぐるりん包 (グリル)

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に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。

特長4 フレームトラップ (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。

特長5 機能選択モード (標準バーナ) / おしらせタイマー

標準バーナには「揚げもの」「湯わかし」「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。また設定した時間になるとブザーでお知らせする、おしらせタイマー付きです。

特長6 消し忘れタイマー (全てのバーナ (こんろ、グリル))

万一の消し忘れのために、点火後、標準バーナ・小バーナは約120分、チャオバーナは約60分、グリルは約15分で自動的にガスを止めます。

必ずお守り下さい

<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、誤った取扱をすると、人が障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



分解禁止



火気禁止



接触禁止



必ず行う

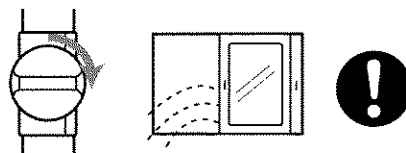
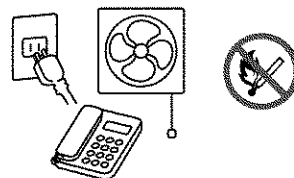
危険

■ガス漏れ時の使用厳禁

ガス漏れに気付いたときは、ガス事業者の処置が終わるまでの間、絶対に火をつけたり、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

→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お買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所・サービスセンターまで連絡する(周辺の電話は使用しない。)



必ずお守り下さい

⚠ 警告

■分解禁止

修理技術者以外の人は絶対に分解したり修理・改造は行わない

→発火したり、異常作動してけがの原因となります。



■使用ガスについて

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・サービスセンターまでご連絡ください。



ガス種を確認する

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

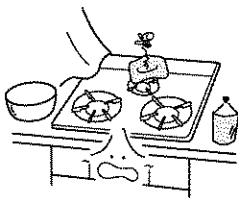
■火災予防

機器の周囲に可燃物（カーテン、新聞紙、紙袋など）や引火物（スプレー缶など）を置かない、近づけない

→火災の原因になります。
スプレー缶の場合は熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発するおそれがあります。

グリル使用中、グリル排気口の上にタオル、ふきんなどをのせない

→火災や不完全燃焼の原因になります。



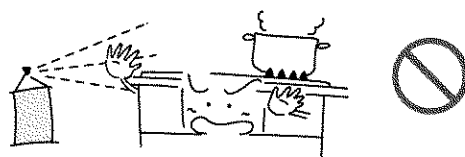
火をつけたまま機器から絶対に離れない

→特に揚げものときは火災のおそれがあります。



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

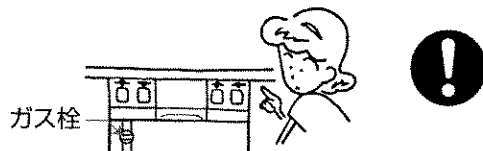
→火災の原因になります。



■消火の確認

使用後は消火を確かめ、外出・就寝時にはガス栓を閉める

*特にグリルは消し忘れをしやすいので機器から離れるときは必ず消火を確かめてください。



■ガラスに注意（ガラストッププレートの場合）

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、異常加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。



■ガス事故防止

ガス栓を開ける前あるいはソケットを予備ガスコンセントに差し込む前に、予備ガスコンセント接続先の機器の操作部が消火状態になっているのを確認する

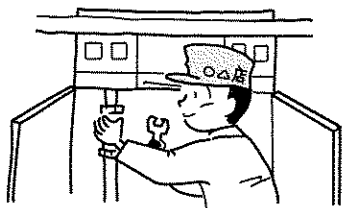
→立消え安全装置の付いていないガス機器の場合、ガス漏れにより、火災や爆発事故の原因になります。



⚠ 警告

■ガス接続

この機器のガス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する



■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、使用途中で消火した場合は迅速に使用を中止し、ガス栓を閉める
- ② 「故障かな?と思ったら」(26ページ) に従い処置する
- ③ 上記の処置をしても直らないときは使用を中止し、お買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所・サービスセンターまで連絡する

地震、火災などの緊急の場合は、迅速に使用を中止し、ガス栓を閉める



⚠ 注意

■換気に注意

閉めきった部屋で長時間使用しない
使用中は窓を開けるか換気扇を回す

→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。

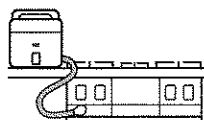
* 自然排気式給湯器および風呂釜を同時に使用する場合は、換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと自然排気式給湯器および風呂釜の排気ガスが屋内に流れ込むおそれがあります。



■予備ガスコンセントについて

接続したガスコードまたはガスソフトコードは機器の上を通したり、高温部に触れないようにする
キッチンのワークトップ上でお使いになる機器には接続しない

→ガスコードまたはガスソフトコードを引っ掛けたりして、火災や機器損傷のおそれがあります。



予備ガスコンセントに接続したガスコードまたはガスソフトコードにひび割れや折れ曲がりがないかときどき点検する

→ガス漏れ、火災のおそれや不完全燃焼の原因になります。

■用途について

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、ごとくの変形、トッププレートの損傷の原因になります。

調理以外の用途には使わない

→過熱・異常燃焼による焼損や火災の原因になります。

ごとくをはずしてなべなどを直接こんろにおいて使わない

→不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。

グリル庫内に食品屑やふきんなどがないようにする

* 取り除く際はケガをしないように注意してください。

→使用中に燃えることがあります。

ごとくに安定してのるなべを使用する

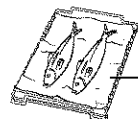
→底がすべりやすいなべ、径の小さいなべなど不安定ななべは使用しないでください。傾いてやけどのおそれがあります。

グリル受け皿には何も入れない

→思わぬ事故の原因になります。

焼網の上や下にアルミ箔を敷かない

→アルミ箔にたまった脂や、調理物が燃えて機器焼損の原因になります。



アルミ箔



必ずお守り下さい

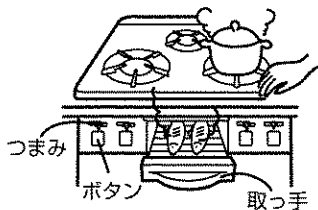
⚠ 注意

■やけどに注意

使用中や使用直後は操作部（つまみ・ボタン類、グリル取っ手）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。

*特に小さなお子様がいる家庭では注意してください。

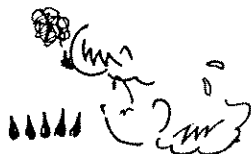


グリル使用中はグリル排気口に手や顔を近づけたりなべの取っ手等を向けたりしない

→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。

使用中はバーナ付近に触れないように注意する
→衣服に炎が移ったりする場合があります。

点火操作時はバーナ付近に顔を近づけ過ぎない
→熱や炎でやけどをするおそれがあります。



強火で使用する場合はなべの取っ手に炎があたらないように火力を調節する

→やけどのおそれやなべの取っ手の破損の原因になります。



使用中・使用直後はグリル受け皿を勢いよく引き出さない

持ち運びするときは中の脂がこぼれないように注意する

→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。



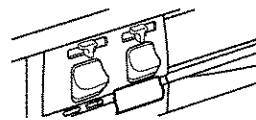
この機器の点火装置以外の方法では点火しない
→やけどをするおそれがあります。



■使用上の注意

機器の給気部をふさがない

→不完全燃焼や異常過熱の原因になります。



■子供に対する注意

幼児や小さな子供に触らせないように注意する
→思わぬ事故の原因になります。



■補修用性能部品および補助具について

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

→当社の純正部品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。

しる受け皿の上に市販のアルミ箔製のしる受け皿をのせない

→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もなります。



■不安定な場所での使用禁止

車両や船舶などの不安定な場所で使用しない
→事故や故障の原因になります。



おねがい

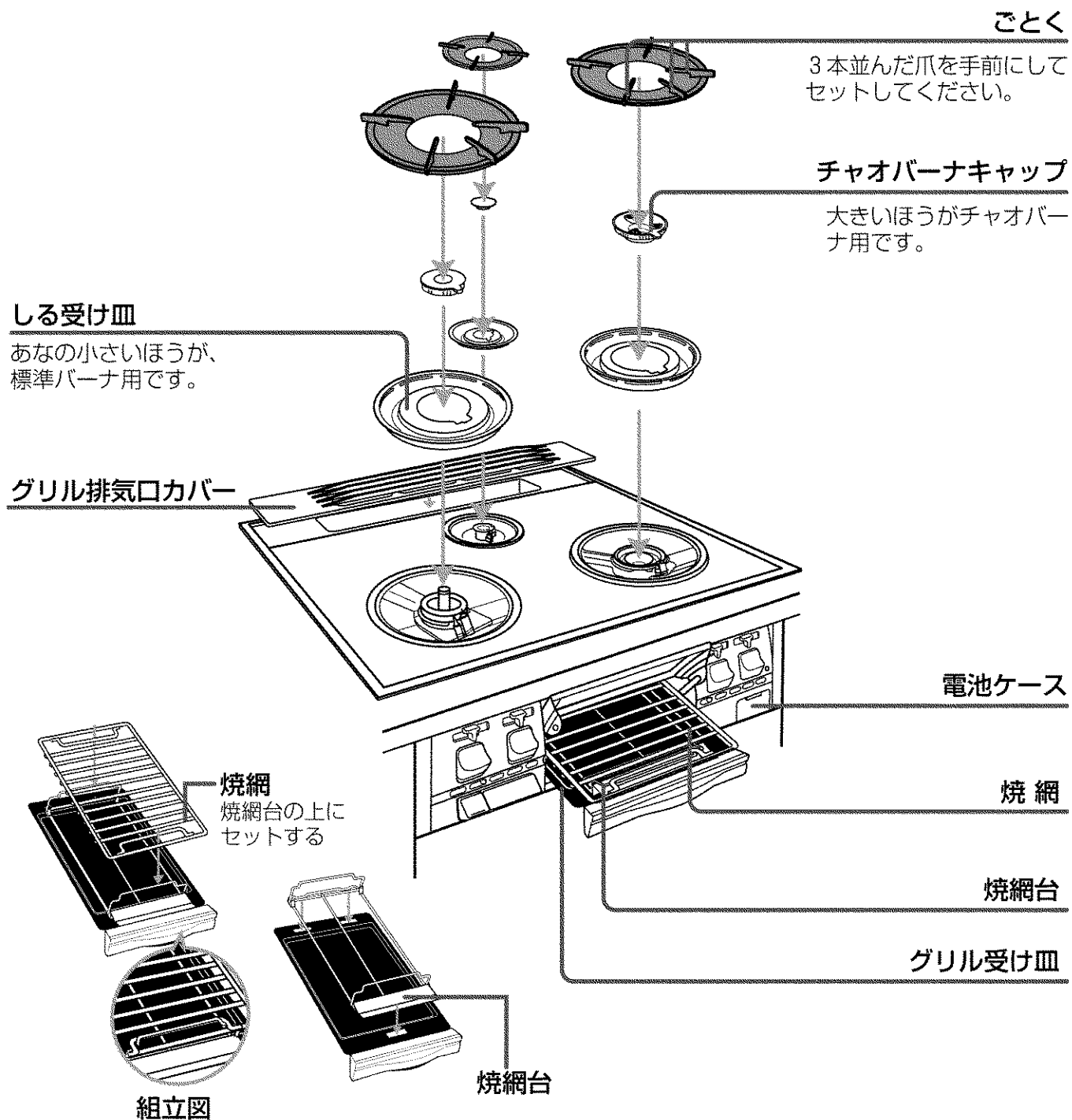
- この製品は家庭用ですので業務用のような使用をすると機器の寿命が著しく短くなります。
- 本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

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。

1 部品のセット

- ①あて紙や梱包部材やテープを取り除く
- ②各部品をセットする

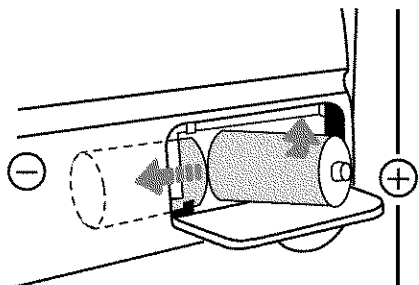


必ず
設置について
お守りください

設置について

乾電池のセット (アルカリ乾電池 単1形 1.5V 2個)

●乾電池はアルカリ乾電池をご使用ください。



①電池ケースのふたを開ける

②乾電池の⊕を右にしていれ、先に入れた乾電池を左へ押しながら2個目を入れる

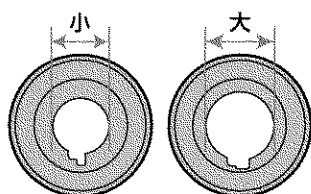
③電池ケースのふたを閉める

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。

しる受け皿のセット

左・右こんろ



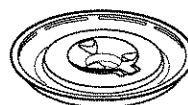
切り欠きが手前にくる向きにして、あなの大きいほうをチャオバーナ側に、小さいほうを標準バーナ側にセットする。

奥こんろ



小さいしる受け皿は、切り欠きが手前と右横にくる向きにして、奥こんろ側にセットする。

⚠注意

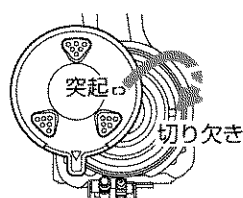


位置を間違えないように正しくセットする

*特にチャオバーナ側にあなの小さいほうのしる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。

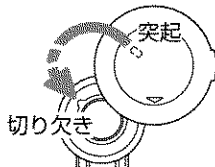
バーナキャップのセット

左・右こんろ

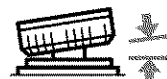


バーナキャップ上面の▽印をテマエにして突起を切り欠きにはめる

奥こんろ



⚠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。

2 ガス種の確認

- ①ご家庭のガスの種類と機器の銘板（内部右側面）に表示されているガスの種類が合っているか確かめる
（手前のごとく、右こんろ側のしる受け皿をはずしてご確認ください。）
- ②合っていない場合はご使用をやめて、お買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所・サービスセンターまで連絡する

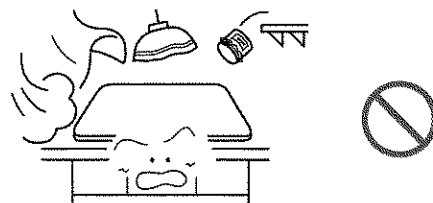


3 設置場所

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。

警告 下記の条件を満たしている場所をお選びください。

- 換気が良い
- 水平で安定している
- 落下物の危険がない
- 周囲に可燃物がない
- 風が吹き込まない
- 水や熱がかからない



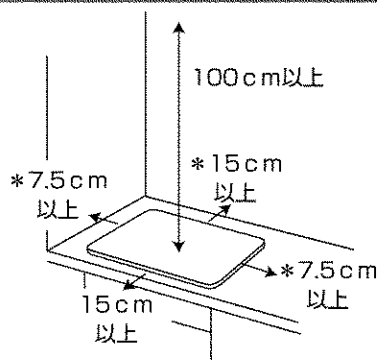
4 防火措置

各地の火災予防条例に従って防火措置を行ってください。

警告 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場合でも、下記①、②の防火措置を必ず行う
→伝熱により長年の間に可燃物が炭化し、火災になることがあります。
*設置後に、機器の周囲の改装をする場合も設置基準をお守りください。

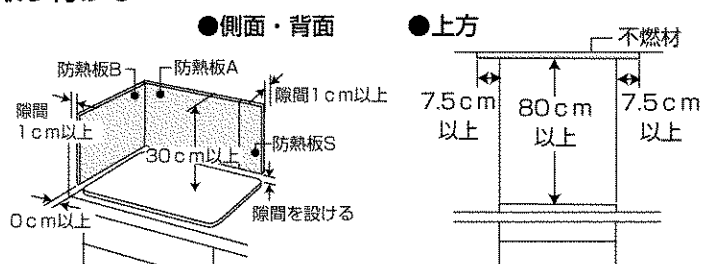
①可燃物（壁、棚など）から十分離して設置する

*トッププレート上方の周囲



② ①の条件を満たせない場合は防熱板を取り付ける

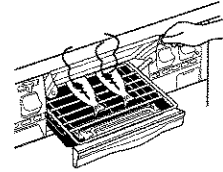
別売の防熱板A、B、Sまたは金属以外の厚さ3 mm以上の不燃材を図のように取り付けてください。
ご購入に際してはお近くの東邦ガス営業所・サービスセンターまでお問い合わせください。



こんろの使いかた

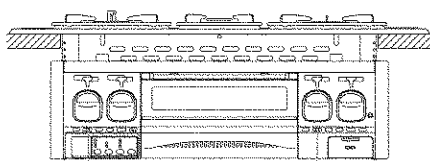
⚠注意

グリル使用中、使用直後にグリル扉を開けた状態でこんろ操作をしない
→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。



1 準備

■ロックつまみの位置



奥・左こんろ

右こんろ・グリル

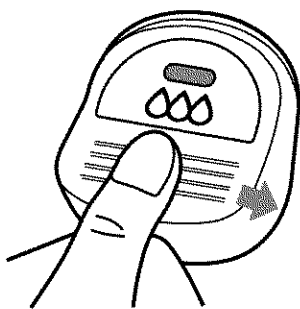


- ①操作ボタンが押されていないことを確かめる
- ②ガス栓を全開にする
- ③ロックつまみを左に動かしてロックを解除する

おねがい

- ロックされたまま操作ボタンをムリに押したり、使用中にロックつまみを動かすと故障の原因になります。

2 点火



カラーサイン:赤

- ①操作ボタンをゆっくりいっぱいまで押し、そのまま数秒間押し続ける

- ボタンはいっぱいまで押さないと点火しません。
- 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）
- 火力調節つまみが弱火側にあるときに点火操作すると、つまみは強の方向へ自動的に移動します。

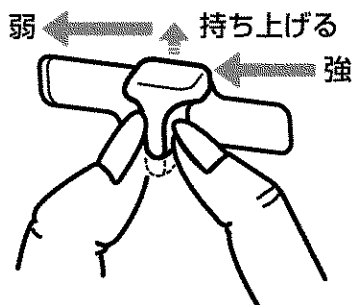
- ②手を離しても点火していることを確認する

- カラーサインは操作ボタンの状態を示します。操作ボタンが押しあてるときは「赤」に、押ししていないときは「白」に変わります。

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。
- 手を離すと消火する場合は押し時間の不足です。操作ボタンを戻して周囲にガスがなくなるのを待ってから、再度点火操作し、押し時間を長くしてください。
- 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。繰り返し点火操作してください。

3火力調節



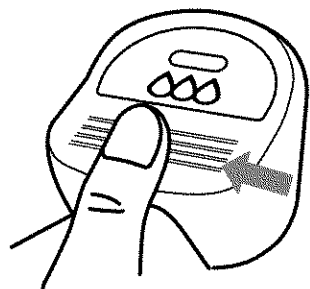
炎を見ながらつまみをゆっくり動かす

- 強火から弱火にする時、つまみは中ほどでいったん止まります。さらに弱火にするときは少し持ち上げて左に動かしてください。
- 勢いよくつまみを「強」から「弱」に動かすと、消火することがあります。
- 使用中もときどき燃焼を確認してください。

おねがい

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。

4消火



カラーサイン:白

①操作ボタンを押す

- 消火を確認してください。

②ロックつまみを右に動かして操作ボタンをロックする

- 小さなお子様のいたずら防止にご利用ください。

③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。

■安全装置について

立消え安全装置・・・全てのバーナ（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。

消火に気づいたときは

すぐに操作ボタンを押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。

消し忘れタイマー・・・全てのこんろ（チャオバーナ・標準バーナ・小バーナ）

万一の消し忘れのために、点火後、チャオバーナは約60分、標準バーナ・小バーナは約120分経過すると自動的にガスを止めます。
(ブザー…ピー、おしらせサイン…1回点滅)

消火に気づいたときは

操作ボタンを消火状態にします。

異常過熱防止センサー・・・チャオバーナ

長時間の連続使用などにより、ワークトップや機器内が異常温度になった時に自動的にガスを止めます。

消火に気づいたときは

すぐに操作ボタンを押して消火状態にしてください。
しばらく（約5分以上）待ってから再点火してください。

温度センサー付バーナを使うとき



標準バーナ（温度センサー付）は左図のマークが貼ってある方のバーナです。

温度センサー



■安全装置について

天ぷら油過熱防止機能・・・標準バーナ（温度センサー付）

天ぷら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、おしらせサイン…2回点滅）

消火に気づいたときは

操作ボタンを消火状態にし、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・・・標準バーナ（温度センサー付）

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、おしらせサイン…2回点滅）

消火に気づいたときは

操作ボタン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。

●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

特に揚げもの調理時にお守りいただければ天ぷら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

揚げも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

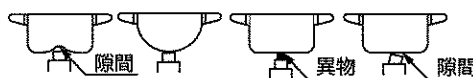
* 火災予防のためにお守りください。天ぷら油は油の温度が非常に高くなると、直接火が入らなくても発火します。油の温度を一定に保つ揚げもの温度機能を使用すると便利です。（13ページ参照）

なべ底の中心を温度センサーの頭部に密着させる

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。



⚠
温度センサー
に密着させる



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

汚れが付着すると、温度センサーがなべ底の温度を正しく感知できず、発火の原因になります。（温度センサーのお手入れ24ページ参照）

⚠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。

温度センサーが上下に動くか確認する

温度センサーを押してみてもスムーズに上下に動くか確認してください。温度センサーの動きが悪いと機能が正しく働かない場合があります。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・サービスセンターまでご連絡ください。

⚠ 警告

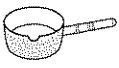
■揚げ物の調理には200ml以上の油を入れる

過熱による発火を防止するために、調理中も常に200ml以上の油量を保ってください。

■なべの重さは調理物を含んで300g以上とする

■温度センサーに適したなべを選ぶ

○…適する ×…適さない

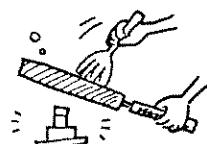
なべなどの種類	油料理	その他の料理 (煮物など)	備考
鉄、アルミ製  なべ  天ぷらなべ  フライパン	○	○	調理油の量が200ml以下の場合、発火することがあります。
ステンレス、ホーロー製  なべ  フライパン	×	○	調理油の量が200ml以上でも、なべ底の構造や厚み、凹凸によっては、発火することがあります。
 中華なべ  打ち出しなべ	×	○	
 耐熱ガラスなべ  土なべ  圧力なべ	×	○	油料理には適していません。発火することがありますので使用しないでください。
 焼 網		×	消火することがあります。

おねがい

- 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・ウィンナー炒め
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（最弱火力）でようすを見ながら調理してください。

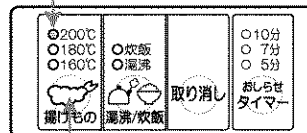
<焦げつきやすい調理の例>

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

160℃、180℃、200℃の温度調節ができ、
油の温度を一定に保ちます。

表示ランプ「揚げもの」



揚げもののキー

準備

- 底の平らな鉄・アルミ製のなべに700ml～1000mlの油を入れてセットします。

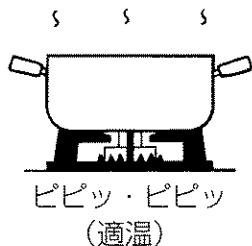
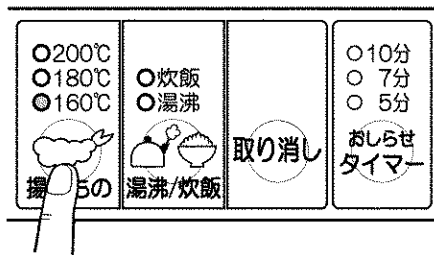
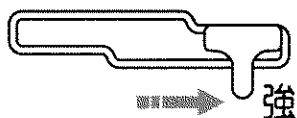
警告

過熱による発火を防止するために次のことをご守りください。

- 使用中、油量は常に200ml以上になるようにする（調理時の適量は700ml～1000mlです。）
- なべの重さは調理物を含んで300g以上とする
- 底の平らな鉄・アルミ製のなべ以外は使用しない

おねがい

油の温度は油量が少ないと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。



①操作ボタンを押し、点火する

②火力調節つまみを「強」の位置にする

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。



<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

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。

⑤調理終了後は操作ボタンを押して消火する

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

表示ランプ「湯沸」

沸騰後、自動的に弱火になり、5分後にガスを止めます。



湯沸／炊飯キー

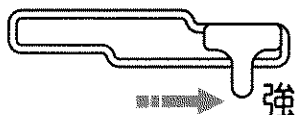
準備

- 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。

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、なべを動かすこと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。

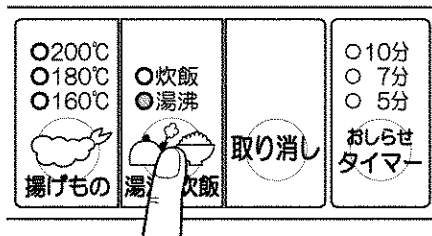
①操作ボタンを押し、点火する



②火力調節つまみを「強」の位置にする

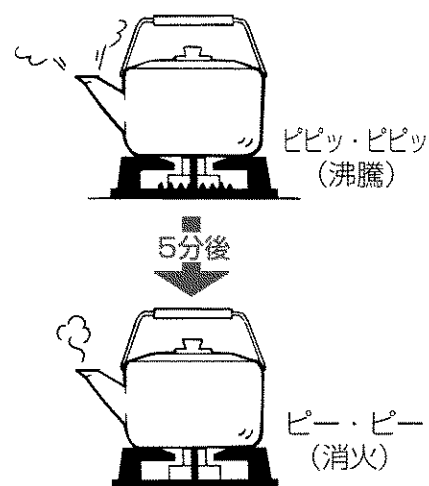
③湯沸／炊飯キーを押す

- 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。
「湯沸」表示に合せてください。



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、表示ランプ「湯沸」が点滅します。5分後に自動消火します。
- 自動消火時は“ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴ります。



⑤操作ボタンを押して消火状態にする

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。

表示ランプ「炊飯」



湯沸／炊飯キー

準備

【お米の準備】

①お手持ちの計量カップでお米を正しく計り、ごみ・ぬかななどを洗いながら、素早くときあげる

●一度水に漬けたお米は砕けやすくなります。砕け米・粉末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する

●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生炊けの原因になります。

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。

●お米と水の入ったなべにふたをしてセットします。

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。

<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

水の量は洗米後、水切りしてから追加する量です。
なお、炊飯は1合から5合までしかできません。

おねがい

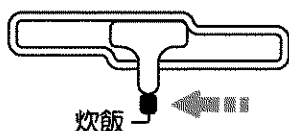
●炊飯専用鍋 (PRN-50)をお使いください。

なお、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。

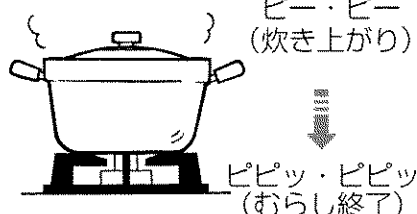
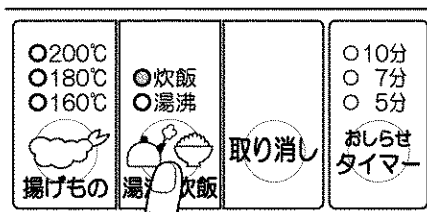
●浅いなべはふきこぼれることがあります。

●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せん。

●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。



炊飯



①操作ボタンを押し、点火する

②火力調節つまみを「炊飯」の位置にする

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」位置よりもやや弱火にするか、お米を水に浸す時間を長めにする

③湯沸／炊飯キーを押す

●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。
「炊飯」表示に合せてください。

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。

⑤操作ボタンを押して消火状態にする

⑥むらしをする

●炊き上がり後、むらしのために15分間表示ランプ「炊飯」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。

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。

グリルの使いかた

⚠注意

グリル使用後やグリルを続けて使用するときは、その都度グリル受け皿にたまった脂などを必ずお手入れする
→グリル受け皿にたまった脂や、調理物が燃えて機器焼損の原因になります。

グリル使用中、使用直後にグリル扉を開けた状態でこんろ操作をしない

→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。

グリル使用中はグリル扉を開けたままにしない

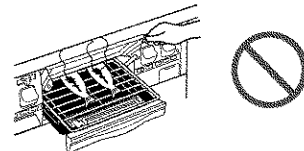
→あふれた熱気により、トッププレートやつまみ・ボタン等周辺部が過熱され、やけどや変色・変形の原因になります。

グリル使用中、使用直後にグリル取っ手上面部（特に金属部）に触れない

→高温のためやけどをするおそれがあります。

熱くなったグリル扉に水をかけない

→ガラスが割れてけがをするおそれがあります。



おねがい 本製品は、グリル受け皿に水を入れないでお使いください。

グリル受け皿の取り出しかた

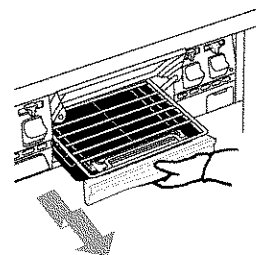
脂がこぼれたり飛び散らないように、ゆっくりと引き出す

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

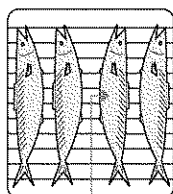
●焼網に食用油を塗っておくと、お魚がくっつきにくくなります。

●魚のヒレなど焦げやすい部分は厚めに塩をふるかアルミ箔で包んでおくと焦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。



腹部

グリルの加熱時間目安表

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

*火加減、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。

■安全装置について

消し忘れタイマー・・・グリル

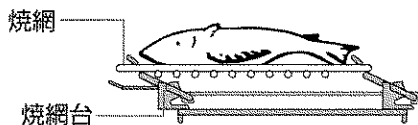
万一の消し忘れのために、点火後、約15分経過すると自動的にガスを止めます。

（ブザー…ピー、おしらせサイン…1回点滅）

消火に気づいたときは 操作ボタンを消火状態にします。

グリルの使いかた（つづき）

1 準備



- ①操作ボタンが押されていないことを確かめる
- ②ガス栓を全開にする
- ③ロックつまみを左に動かしてロックを解除する

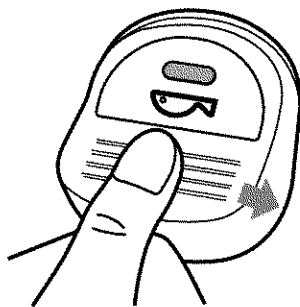
初めて使うとき

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いても異常ではありません。

- ④焼網・焼網台をセットする
●焼網位置は通常、左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。
- ⑤材料をのせる
- ⑥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。

2 点火



カラーサイン：赤

- ①操作ボタンをゆっくりいっぱいまで押す
●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）
- ②左右のバーナ全体に点火したことを確認する
（上方の炎の確認には点火確認ミラーを利用すると便利です。）

おねがい

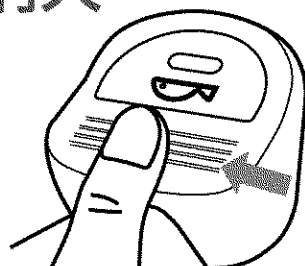
消し忘れタイマーにより、点火後約15分で自動的にガスを止めます。連続して使うときは、一旦消火してしばらく待ってから再点火してください。

3 火力調節



- ①材料に合わせて火力を調節する

4 消火



カラーサイン：白

- ①操作ボタンを押す
●消火を確かめてください。
- ②ロックつまみを右に動かして操作ボタンをロックする
- ③ガス栓を閉める
- ④グリル受け皿のお手入れをする

おねがい

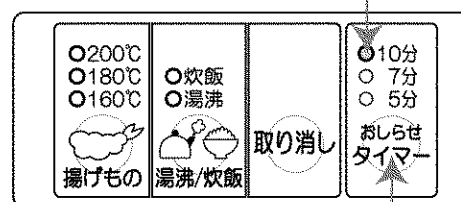
グリル受け皿を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

おしらせタイマーの使い方

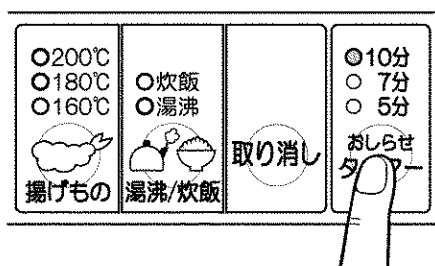
この機器には、調理などに便利なおしらせタイマーが付いています。
設定した時間が経過すると、ブザーでお知らせします。

- タイマーはお知らせだけで、ガスを自動的に止めることはできません。
- おしらせタイマーは消火時には使用できません。

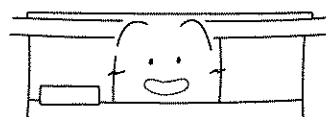
表示ランプ「タイマー時間」



おしらせタイマーキー



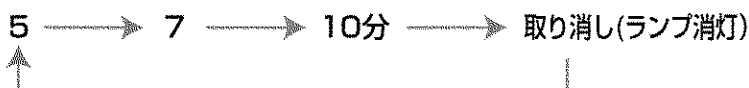
ピピッ・ピピッ
(おしらせタイマー終了)



①おしらせタイマーキーを押す

- 表示ランプが点滅します。
- 表示ランプはおしらせタイマーキー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下さい。

*タイマーの残り時間に合せてランプの点滅位置は移動します。



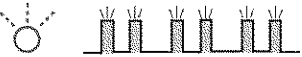
②おしらせタイマーが終了するとブザーでおしらせ

- “ピピッ・ピピッ…”と12回ブザーが鳴ります。

ブザーとお知らせサインについて

ブザーとサインは下記のことをお知らせしています。

ブザー	お知らせ内容	処置方法/参照ページ
ピピッ・ピピッ・・・ 12回	[機能選択使用時] 油が設定温度になった	13
	[機能選択使用時] お湯がわいた	14
	[機能選択使用時] ご飯のむらしが終了した	15
	お知らせタイマーが終了した	18
ピー・ピー・・・ 5回	「機能選択使用時」湯わかしが終了し、消火した	14
	[機能選択使用時] 炊飯が終了し、消火した	15
ピー 1回	調理油過熱防止機能が作動した	11
	焦げつき消火機能が作動した	11
	消し忘れタイマーが作動した	こんろ 10 グリル 16
	グリルが点火しない	「故障かな?と思ったら」を参照する/26
	機器の故障	お買い上げの販売店または東邦ガス営業所・サービスセンターまで連絡する

お知らせサイン	お知らせ内容	参照ページ
2回点滅 (15分間) 	調理油過熱防止機能が作動した	11
	焦げつき消火機能が作動した	11
1回点滅 (15分間) 	消し忘れタイマーが作動した	こんろ10・グリル16
 点 灯	電池が消耗している	7・19 (下記)

電池交換について

こんろまたはグリル使用時に、お知らせ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。（7ページ参照）
そのままにしておくとパチパチと放電していてもこんろ・グリルは使えなくなります。

- 電池が消耗してくると消し忘れタイマーが作動しなくなるので、操作ボタンを押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。操作ボタンを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、お知らせサインの点灯はしません。

予備ガスコンセントの使いかた

⚠ 警告

ガスコードまたはガスソフトコードなどの継ぎ足しや二又分岐はしない
→ガス漏れのおそれがあります



⚠ 注意

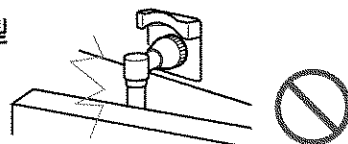
予備ガスコンセントに強いショックやキズを与えたり、異物を付着させない
→故障の原因になります。

ガスコードまたはガスソフトコードをムリに引っ張らない
→故障の原因になります。

長期間使用しないときはガスコードまたはガスソフトコードのソケットを
はずし、予備ガスコンセントのフタを閉じておく

専用のガスコードまたはガスソフトコード+ゴム管用ソケットを使用する
*使用しているガス機器により接続具が異なりますのでご注意ください

ガスキャビネットの形態（スライド式や左開きタイプ等）によってはL型
タイプのガスコードまたはゴム管用ソケットは使わない
→扉の開閉時にガスコードまたはガスソフトコードにあたり、
接続具が損傷し、ガス漏れのおそれがあります。

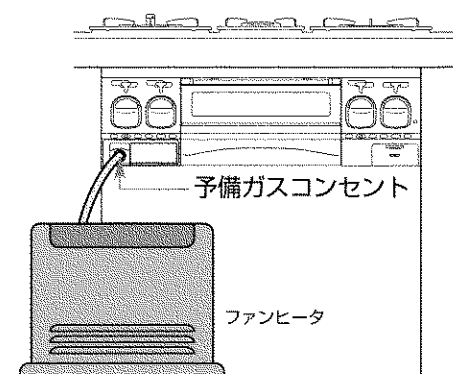


おねがい

- ガスソフトコードの長さは3m以下のものを使用してください。3mをこえると流量不足となり、接続されたガス機器の性能が十分発揮されない場合や予備ガスコンセントのヒューズ機能（次ページ参照）が働かない場合があります。
- ガスコンセントは清潔にしてご使用ください。（シンナー・ベンジン・みがき粉は使用しない）

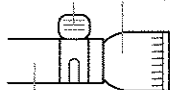
適用ガス機器

ガスファンヒーターなどのガス消費量が、6.2kW以下のガス機器にご使用ください。
（ガスコードをご使用の場合、ガスコードの長さによって使用できるガス消費量に制限がありますので、制限を超えないようにガスコードをお選びください。）



ガスソフトコードはゴム管用ソケットに差し込みゴム管止めで
必ず止める
（詳しくはゴム管用ソケットの取扱説明書を参照してください。）

ゴム管止め ギョム管用ソケット

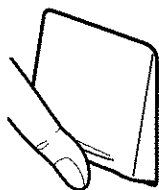


φ9.5mmガスソフトコード



予備ガスコンセントの使いかた

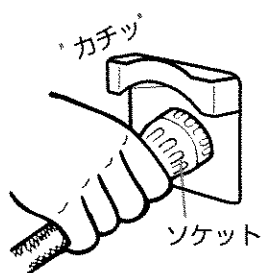
1 準備



①予備ガスコンセントのフタを開ける

②接続先の機器の操作部が消火状態になっていることを確認する

2 開栓



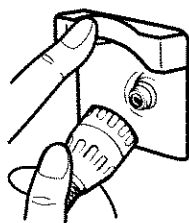
①ガスコード等のガス栓用ソケット側を予備ガスコンセントに“カチッ”と音がするまで差し込む

*詳しくは、ガスコードまたはゴム管用ソケットの取扱説明書を参照してください。

ソケットを差し込むことで予備ガスコンセントが開栓します。

ガスソフトコードを直接予備ガスコンセントに接続しないでください。ガス漏れの原因となります。

3 閉栓



①ソケットに手を添える

②上側にあるフタを押す

●ソケットが確実にはずれるまで押してください。

ソケットを取りはずすことで予備ガスコンセントが閉栓します。

使用後はフタを閉じてください。

■予備ガスコンセントには次の安全装置が付いています。

安全装置の種類	機能説明と処置方法
ヒューズ機能	ガスソフトコードのはずれ等により多量のガスが流れたとき安全のため自動的にガスを遮断します。

⚠ 注意

万一、ヒューズ機能が作動し、ガスが止まった場合やガス臭い場合は、

- ①ご使用の機器の操作部を消火状態にする
 - ②予備ガスコンセントからソケットをはずす
 - ③予備ガスコンセント、ガスコードまたはガスソフトコード、機器に異常がないか調べる
 - ④再度予備ガスコンセントにソケットを接続する
- *接続後に同じ現象が起こる場合は、ガス栓を閉じ、ソケットをはずした後お買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所・サービスセンターに連絡する
→思わぬ事故の原因となります

点検とお手入れ

点検とお手入れはガス栓を閉め、機器が冷えてから行ってください。(機器が冷えるまで時間がかかります。)

- 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」(26ページ)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・サービスセンターにご相談ください。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。(有料)

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?	機器のまわりに可燃物や障害物がないようにしてください。 (3・8ページ参照)
各部品は正しくセットされていますか?	バーナキャップ、しる受け皿、ごとくなど左右前後正しくセットされているか確認してください。(6・7ページ参照)
乾電池は消耗していませんか?	温度センサー付バーナまたはグリルの操作ボタンを押してください。 おしらせサインが点灯したときは新しい乾電池と交換してください。 * 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。またマンガン乾電池を使用の場合は寿命が短くなります。(7・19ページ参照)
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。温度センサーを押してみてもスムーズに上下に動くか確認してください。汚れが詰まっていると動きが悪くなり、温度センサーが正しく働かない場合があります。(23~25ページ参照)
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かめてください。(26ページ参照)

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。
- お手入れの後には各部品正しくセットされているか確認をしてください。(6・7ページ参照)

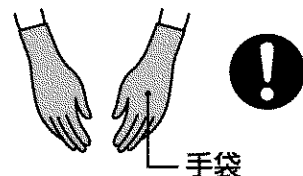
⚠ 注意

お手入れは手袋をはめてする

→ はめないと機器の角などでけがをするおそれがあります。

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。



点検とお手入れ

お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。



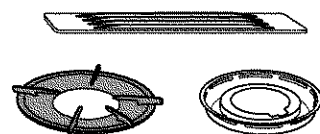
おねがい

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。

ごとく、しる受け皿、グリル排気口カバー

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

- * 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。
 - * グリル排気口カバーを外して、機器内部に落ちた野菜くずを取り除いてください。
 - * 奥こんろは、先にバーナキャップを取り外してから、しる受け皿を取り外すようにしてください。
- お手入れの後は正しくセットしてください。(6・7ページ参照)



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

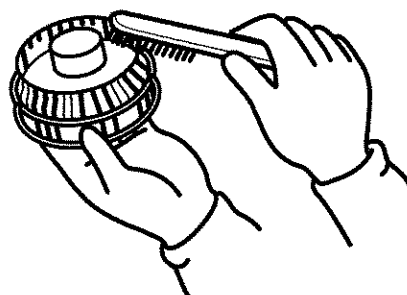
- 汚れの落ちにくいときは台所用中性洗剤でお手入れし、乾いた布で水気をふき取ってください。
- 汚れのひどいときは、液体クレンザーを布につけてふきとってください。

おねがい * 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ます。
* 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金属ブラシや釘などで掃除する

- * 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。



⚠️ 注意

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。

- 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。(6・7ページ参照)

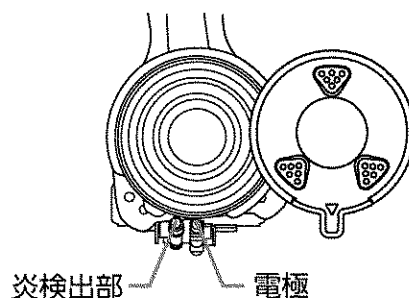
炎検出部、電極

汚れや水分が付いたときはやわらかい布で汚れをふき取る

* 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

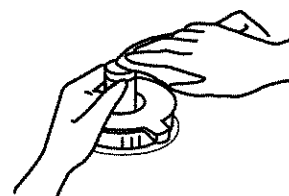
* 汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。

⚠注意

温度センサーを押してみてもスムーズに上下に動くか確認する
→温度センサーの動きが悪いと機能が正しく働かない場合があります。お手入れしても動きが悪いときはお買い上げの販売店またはお近くの東邦ガス営業所・サービスセンターまでご連絡ください。

おねがい

温度センサーにキズを付けないでください。故障の原因になります。



温度センサーは側面の汚れも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。

* 汚れはそのつどお手入れしてください。

(グリル受け皿は汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れがとれにくくなります。)

* お手入れ後は、焼網と焼網台を正しくセットしてください。(6ページ参照)

● 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。(25ページ参照)

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。

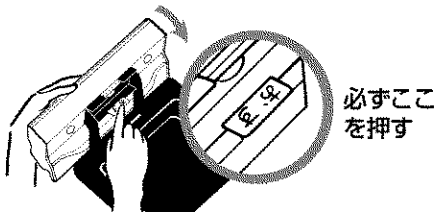
● 長期間のご使用によりフッ素コートが変色することがありますがフッ素の効果には影響ありません。

点検とお手入れ

グリル受け皿、グリル取っ手、焼網・焼網台

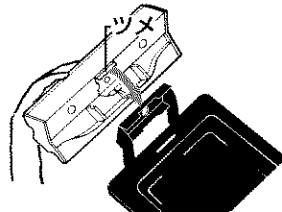
お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

取りはずしかた

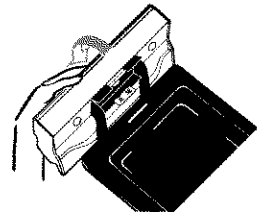


- ①グリル受け皿を台のう上に置く
- ②グリル取っ手に片手を添えて「おす」表示を押したまま取っ手を内側に倒してはずす

取り付けかた



- ①ツメをグリル受け皿にはめ込む



- ②グリル取っ手をおこす
●「おす」表示の部分がはまり、固定されます。

グリル扉

汚れたときはスポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取る

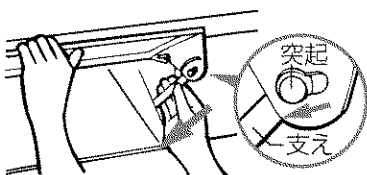
- グリル扉は取りはずしてお手入れすることもできます。

おねがい

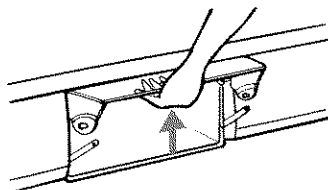
- グリル扉のガラスはみがき粉、金属たわしなどを使わないでください。ガラスが割れる原因になります。
- グリル扉や支えは変形させないようにしてください。変形するとグリル扉の閉まりや取り付けが悪くなる原因になります。

取りはずしかた

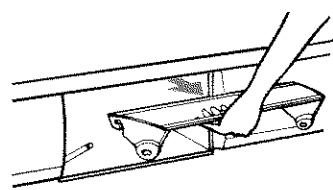
先にグリル受け皿を引き出しておいてください。



- ①支えを動かして突起を大きい穴に合わせ、外側にはずす
●他方も同じようにします。

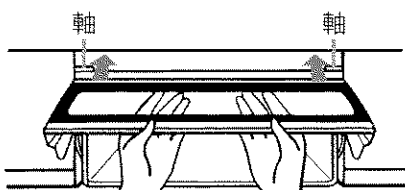


- ②グリル扉をいっばいに開く

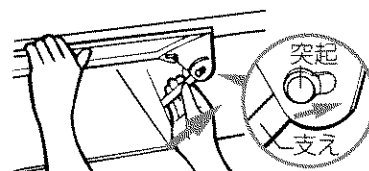


- ③強く引っ張る
●カンタンにはずれます。

取り付けかた



- ①2つの軸の上をすべらせるようにして差し込む
●グリル扉が軸にはまります。



- ②支えを動かして、突起を大きい穴からはめ込む
●他方も同じようにします。

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・サービスセンターまでご連絡ください。



現象	原因	処置方法	ページ
点火しない	ガス栓の開き不十分	ガス栓を全開にする	9・17
	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	7・19
	乾電池の取り付けが悪い	正しくセットする	7
	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	23
	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	7
点火しにくい	しる受け皿のセット不良	正しくセットする	7
使用中に消火する	配管内に空気が残っている	点火操作を繰り返す	9
	点火操作が不適切	操作ボタンを押す時間を長くする	9
	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	24
	アルミ箔のしる受け皿を使っている	アルミ箔のしる受け皿を使わない	5
	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	11
	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を参照する	10・11 16
おしらせサインが点灯する	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	7・19
ブザー（ビー）が鳴りおしらせサインが点滅する	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を参照する（サインは15分間点滅）	10・11 16・19
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	23
	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	7
	しる受け皿のセット不良	正しくセットする	7
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	7

故障ではない場合	理由
点火・消火のときに「ポッ」という音がする	点火音・消火音で、異常ではありません。
使用中「シャー」という音がする	ガスの通過音で、異常ではありません。
グリル扉がはずれた	お手入れのために、グリル扉は取りはずせるようになっています。（取り付けかた 前ページ参照）

点検と
お手入れ

故障？

保管とアフターサービス

■保管(長期間使わないとき)

機器のガス栓を閉めて、乾電池を取り外しておいてください。

*お手入れしておくと次回使用する時に便利です。(22～25ページ参照)

■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またはお近くの東邦ガス営業所・サービスセンター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お知らせください。

- 1.品名(ビルトインガスコンロ PBC4WNGY1-R(SV))
- 2.型式名(銘板表示のもの PD-D732SWGAYV-R)
- 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。)

製造年月について

製造年月は本体内部右側面に貼り付けの銘板でお確かめください。



〈例〉

製造月
↓
02・03-123456
製造年 製造番号

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

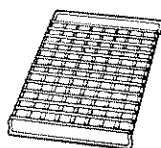
転居等によりガスの種類が変わるとき、その他ご不明の点は、お買い上げの販売店またはお近くの東邦ガス営業所・サービスセンターまでご連絡ください。

別売部品について

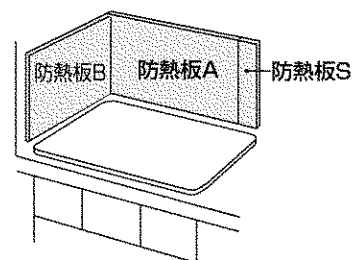
次のような別売部品を用意しております。ご購入に際してはお近くの東邦ガス営業所・サービスセンターまでお問い合わせください。



炊飯専用鍋
PRN-50



焼網W
揚げもの等の再加熱時
にご利用ください。



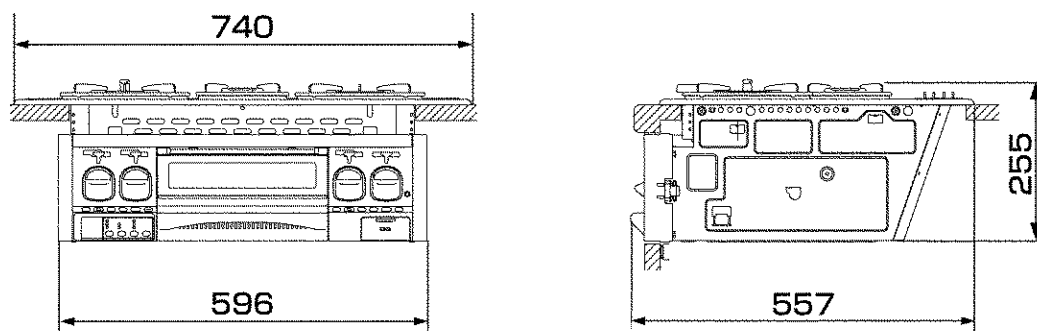
仕 様

品 名	PBC4WNGY1-R(SV)
型式名	PD-D732SWGAYV-R
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255×幅740×奥行557mm
質量（本体）	21.4kg
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（天ぷら油過熱防止機能） 焦げつき消火機能・消し忘れタイマー・排気口遮炎装置 異常過熱防止センサー

使用ガス ガスグループ	ガス消費量 kW				
	チャオバーナ	標準バーナ	小バーナ	グリル	全点火時
都市ガス用 13A	4.20	2.45	1.30	2.00	9.65

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することもあります。

■外形寸法図（単位:mm）



× 毛

保証書

品 名	ガスビルトインコンロ PBC4WNGY1-R(SV)
-----	----------------------------

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・サービスセンター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
-----	------------	----

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。
- (ヘ) 本書を紛失された場合。

お買い上げ日	平成 年 月 日
--------	-------------------------------------

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
電話 (052) 871-3511

製造者 パロマ工業株式会社

〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町6番23号
電話 (052) 824-5145

修理記録

年 月 日	修 理 内 容	サービス員 ⑥

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・サービスセンターにお問い合わせください。

お問い合わせはお客さまセンターで承ります。

東邦ガスの最寄りの営業所またはサービスセンターからお客さまセンターに自動転送いたします。

〈東部支社区域〉

星ヶ丘営業所	電話052 (781) 6131	〒464-8721	名古屋市千種区星ヶ丘元町15-33 (地下鉄星ヶ丘駅東)
豊田営業所	電話0565 (32) 3070	〒471-0023	豊田市挙母町5-64 (挙母神社東)
瀬戸営業所	電話0561 (82) 6105	〒489-0809	瀬戸市共栄通1-30 (市役所前バス停西)
日進営業所	電話052 (802) 1234	〒470-0124	日進市浅田町笹原8番-1 (国道153号線赤池2丁目信号東へ100m)
三好サービス・センター	電話05613 (6) 1051	〒470-0202	西加茂郡三好町三好ヶ丘5-1-3 (名鉄豊田線三好ヶ丘駅西を南へ500m西)

〈北部支社区域〉

北営業所	電話052 (902) 1111	〒462-8765	名古屋市北区新沼町148 (市バス如意車庫北側)
春日井営業所	電話0568 (31) 6144	〒486-0927	春日井市柏井町2-37 (八幡社前バス停西へ100m)
小牧営業所	電話0568 (73) 1551	〒485-0029	小牧市中央1丁目267 (名鉄小牧駅南西)
東濃サービス・センター	電話0574 (64) 3031	〒509-0236	岐阜県可児市皐ヶ丘1-1-1 (桜ヶ丘ハイツ内消防署向い)

〈西部支社区域〉

中村営業所	電話052 (471) 1151	〒453-8712	名古屋市中村区太閤通5-39 (地下鉄中村区役所駅4番出口西へ300m)
一宮営業所	電話0586 (73) 0101	〒491-0045	一宮市音羽1-1-13 (真清田神社前西へ栄交差点北西)
美和サービス・センター	電話052 (442) 5732	〒490-1222	海部郡美和町大字木田字申尾10-1 (名鉄木田駅を南へ400m西へ600m 〈木田土地区画整理地内〉)
南陽サービス・センター	電話052 (303) 5385	〒455-0873	名古屋市港区春田野3-1101 (南陽中学校西隣)
稲沢サービス・センター	電話0587 (32) 4196	〒492-8213	稲沢市高御堂1-4-22 (名鉄国府宮駅西へ)
尾西サービス・センター	電話0586 (62) 2755	〒494-0008	尾西市東五城字大平裏21 (尾西文化会館西)
員弁サービス・センター	電話0594 (76) 0434	〒511-0232	三重県員弁郡東員町笹尾東4-1-4 (西桑名ネオポリス東邦管工(株)内)

〈南部支社区域〉

笠寺営業所	電話052 (821) 7141	〒457-8701	名古屋市南区前浜通3-8 (南区役所西)
刈谷営業所	電話0566 (21) 1647	〒448-0025	刈谷市幸町3-2-9 (昭和町交差点を南へ130m西側)
半田営業所	電話0569 (21) 1526	〒475-0861	半田市東新町41 (半田小学校西)
東海営業所	電話0562 (32) 2101	〒477-0037	東海市高横須賀町御州浜5 (常滑街道太田川信号南へ)
安城サービス・センター	電話0566 (76) 6161	〒448-0026	安城市安城町天草71-1 (名鉄碧海古井駅西パチンコNo.1 西向い)
高浜サービス・センター	電話0566 (53) 0762	〒444-1325	高浜市青木町6-6-23 (名鉄高浜港駅西)
常滑サービス・センター	電話0569 (35) 4383	〒479-0837	常滑市新開町5-28 (常滑消防署南)

FAXでのお問い合わせは

お客さまセンター FAX (052) 847-1940