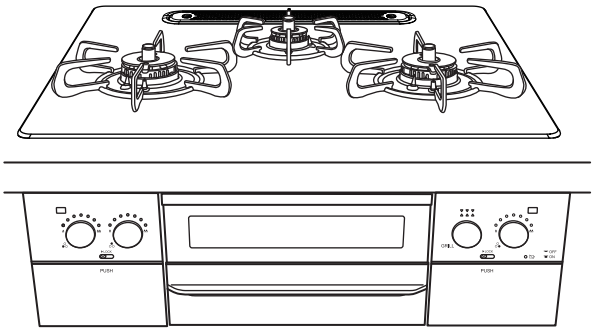
取扱説明書

TOHO GAS

ビルトインコンロ＜システムキッチン用コンロ＞

PBC4WNGN37(STSV)
PBC4WNHN35(STSV)
PBC4WNGN38(STSV)
PBC4WNHN36(STSV)
PBC4WNGN37(STPK)
PBC4WNGN38(STPK)

＜器具名＞
893WSU6GHT
893WSU6CVT
893WSU7GHT
893WSU7CVT
893WSU6GPT
893WSU7GPT



ガス機器防火性能評定品

家庭用 **保証書付**

◎両面焼き水なしグリル
◎ハイパーガラスコートトップ/ガラストップ
◎コンロ：左右コンロ強火力バーナー
　機能選択モード付き（温度キープ・湯沸し・煮込み・炊飯機能）
◎グリル：スモークカットグリル
　焼網オートメニュー機能付き（姿焼・切身・干物）
　ラ・クックグランオートメニュー機能付き（魚・肉・ケーキ・あたため・トースト）
◎レンジフード連動機能付き（レンジフード風量切替機能付き）
◎音声お知らせ機能付き
◎コンロ30分消火 あんしんモード付き
◎アプリ「おまかせシェフ」対応機器
◎グリル調理容器ラ・クックグラン同梱

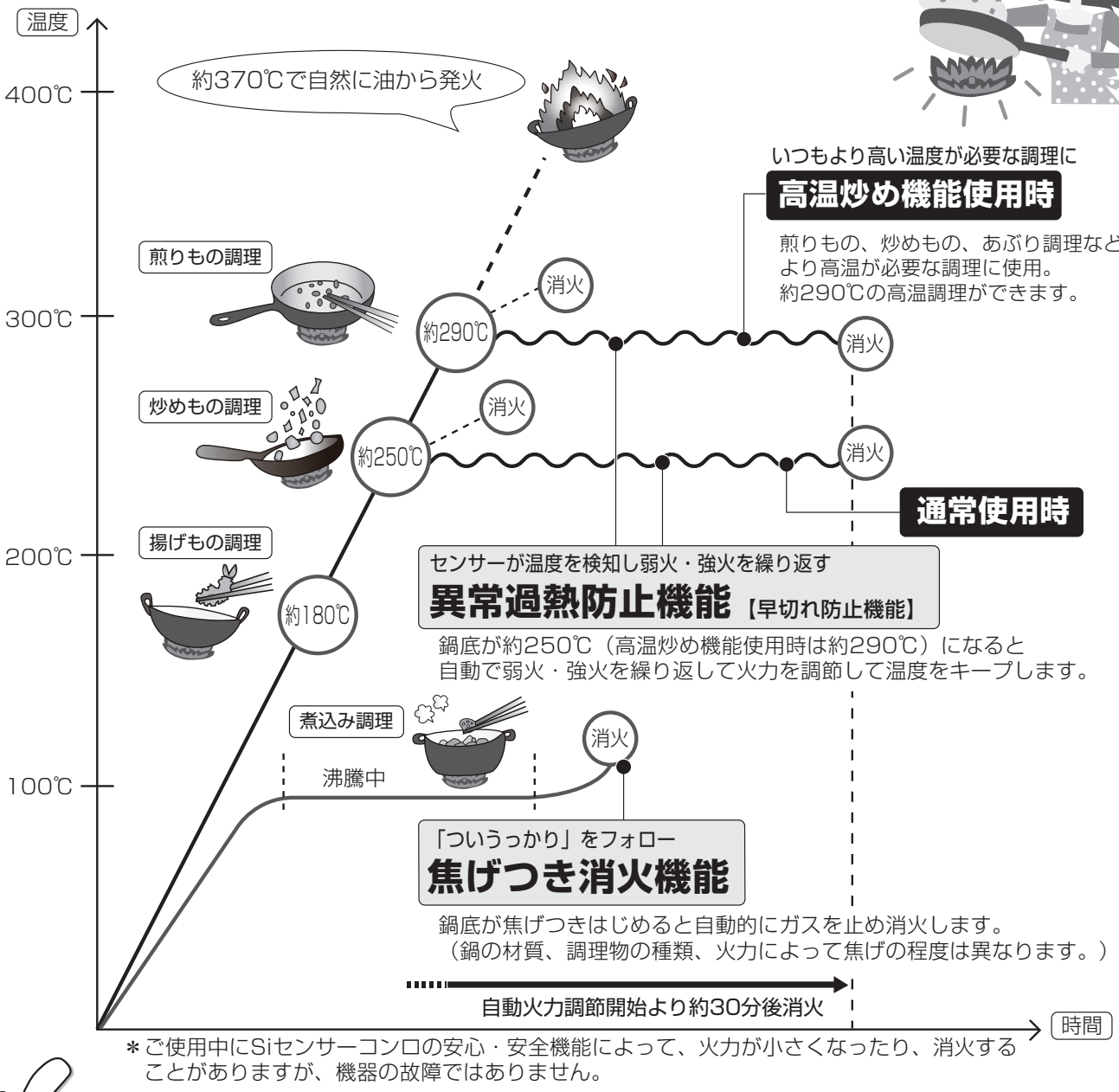
全口センサー搭載
Siセンサーコンロ

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。

●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。
●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。
　また、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、保証内容などを確認のうえ、大切に保管しておいてください。
●この取扱説明書の他に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方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。

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ





いつもより高い温度が必要な調理に

高温炒め機能使用時

煎りもの、炒めもの、あぶり調理など、
より高温が必要な調理に使用。
約290℃の高温調理ができます。

通常使用時

センサーが温度を検知し弱火・強火を繰り返す

異常過熱防止機能【早切れ防止機能】

鍋底が約250℃（高温炒め機能使用時は約290℃）になると
自動で弱火・強火を繰り返して火力を調節して温度をキープします。

「ついうっかり」をフォロー

焦げつき消火機能

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。）

自動火力調節開始より約30分後消火

＊ご使用中にSiセンサーコンロの安心・安全機能によって、火力が小さくなったり、消火することがありますが、機器の故障ではありません。

よくあるご質問

点火操作をしても火がつかない



乾電池を確認してください。

乾電池が消耗すると火がつきません。
乾電池の交換は ☞20ページ

炎が安定しない 炎の燃えかたや色がおかしい

次の場合は異常ではありません。

- 加湿器を使用しているときやグリル使用時にコンロを使用すると炎が赤くなる場合。
- 火力がかわるときに炎が一瞬大きくなったり、黄色くなる場合。 ☞83ページ

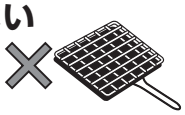
勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする



安心・安全機能が働いています。

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消火します。 ☞ 26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。☞11ページ

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、コンロ上であぶり調理してください。

もくじ

各部のなまえ ---- 3
便利な機能を使ってみる ---- 5
特長 ---- 7
安心・安全機能 ---- 8

安全なご使用のために

安全上のご注意
使用時に必ずお守りください ---- 9
設置について ---- 17

ご使用前に確認してください

部品の設置確認 ---- 19
乾電池の交換方法 ---- 20
コンロをご使用の前に ---- 21

使いかた

コンロ

コンロの使いかた（基本の操作） ---- 23
高温炒め 煎りもの・炒めものをする（高温炒め機能） ---- 25
コンロタイマーを使う ---- 27
メニュー 揚げもの・焼きものをする（温度キープ機能） ---- 31
メニュー お湯を沸かす（湯沸し機能） ---- 33
メニュー 煮ものをする（煮込み機能） ---- 35
ごはん・おかゆ・炊込みごはんを炊く（炊飯機能） ---- 37

グリル

グリルの使いかた ---- 41
グリルで調理する マニュアル（手動調理） ---- 43
焼網オート 焼き加減 グリルで調理する 焼網オートメニュー機能（自動調理） ---- 45
オート 焼き加減 ラ・クックグランで調理する ラ・クックグランオートメニュー機能（自動調理） ---- 49
オート 焼き加減 ラ・クックグランであたためる ラ・クックグランオートメニュー機能（自動調理） ---- 53

アプリ

アプリ（おまかせシェフ）メニューについて ---- 57
インストール ---- 59
ペアリング ---- 60
コンロ30分消火 あんしんモード ---- 61
自動調理ガイド ---- 62

その他

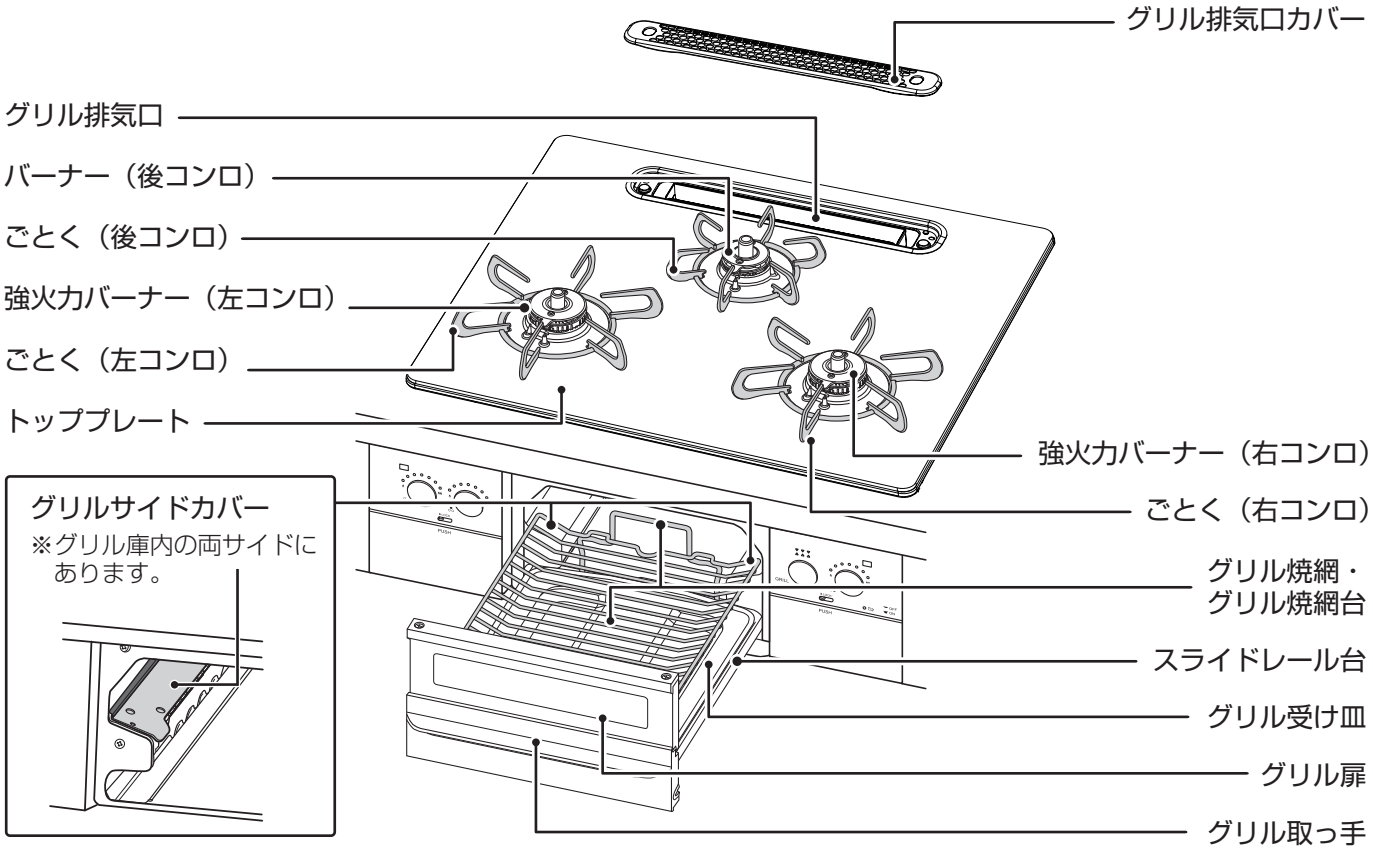
レンジフード連動機能の使いかた ---- 63
あんしんモード コンロ30分消火 あんしんモード ---- 65
各種設定の変更（カスタマイズ機能） ---- 66

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れ ---- 69
部品の取り付けと取り外し ---- 72
お手入れのしかた ---- 75
よくあるご質問（Q&A） ---- 81
ブザーが鳴ってこんな表示が出たら ---- 91
保管とアフターサービス ---- 93
仕様 ---- 97
保証書 ---- 裏表紙

各部のなまえ

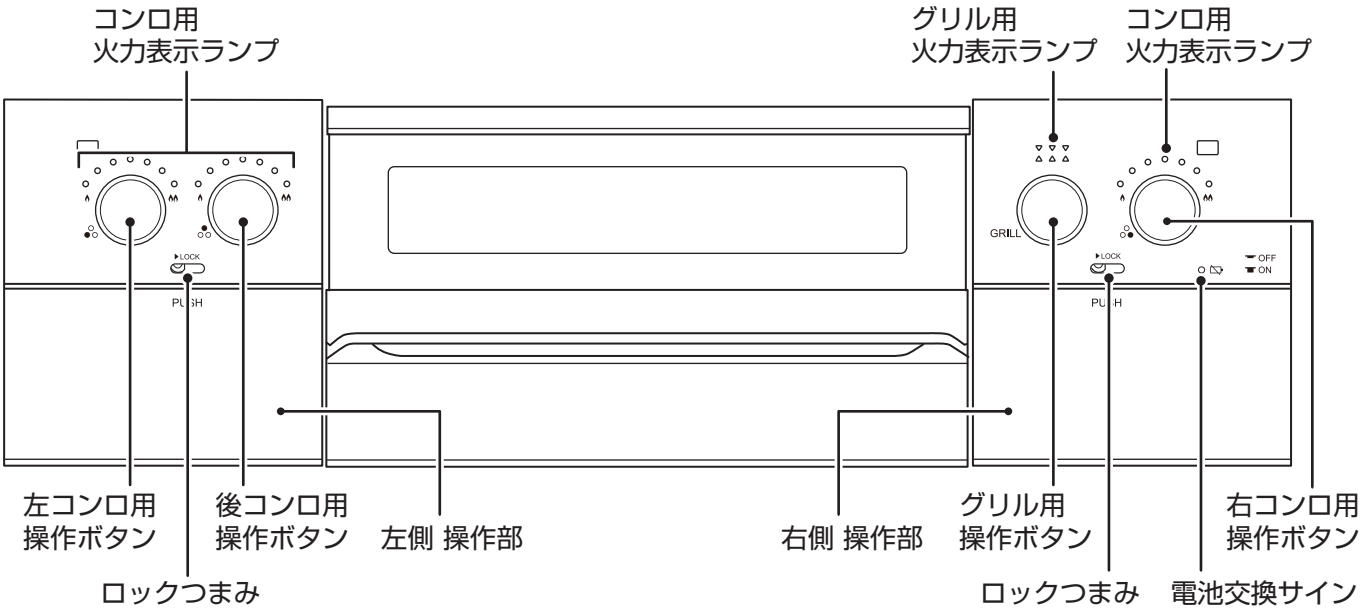
左右コンロに強火力バーナーを採用しています。
※取扱説明書中の図は60cm幅のガラストップで説明しています。



付属品

単1形アルカリ乾電池 1.5V 2個	取扱説明書 1冊	料理ブック 1冊	ラ・クックグランセット 1個

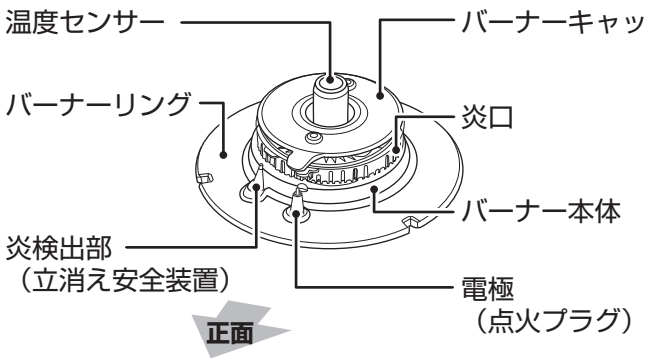
正　面　図



※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。

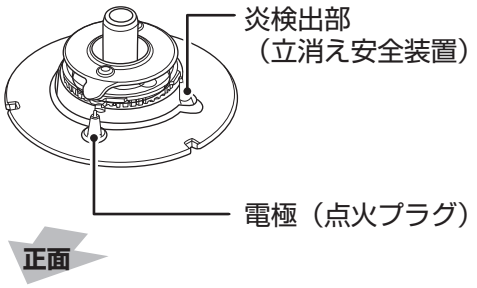
バーナー部　拡大図

左右コンロ



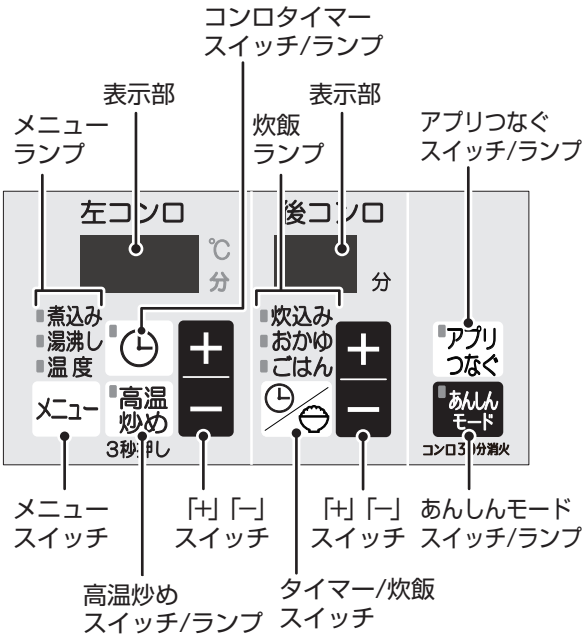
後コンロ

※後コンロは炎検出部の位置が異なります。

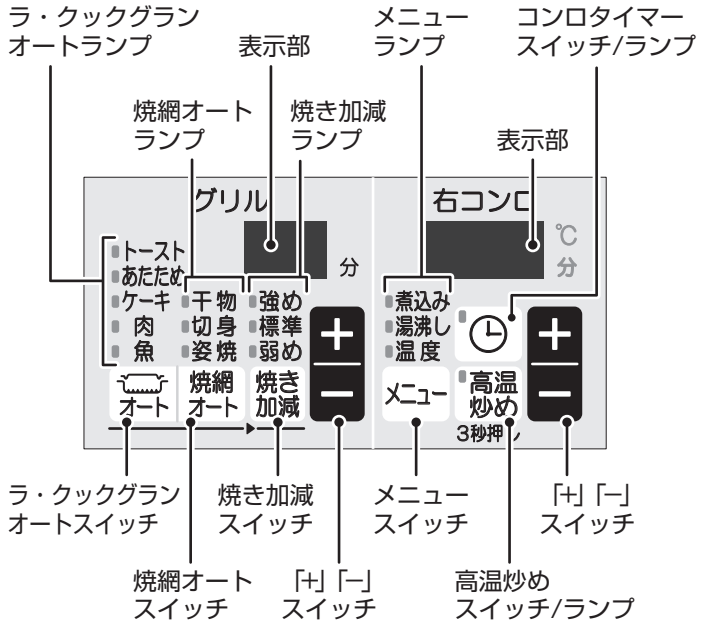


操作部　拡大図

左側 操作部

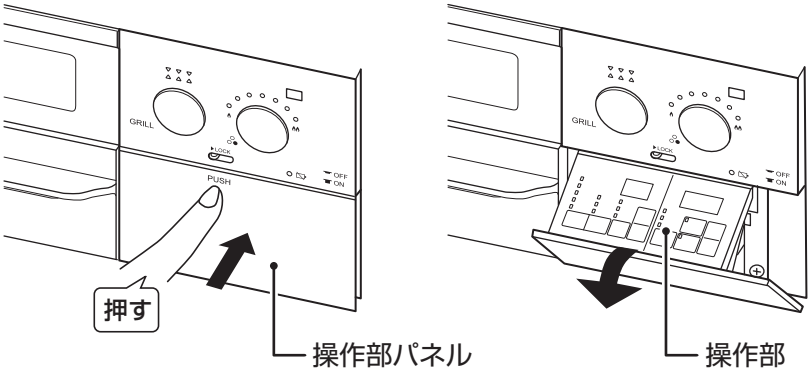


右側 操作部



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。



■操作部の開閉時に指をはさまないように注意する

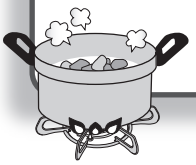
便利な機能を使ってみる

弱火で煮込む調理に便利！

煮込み機能

沸騰すると火力を弱火にし、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。煮ものなど弱火で煮込む調理をするときに焦げつきや吹きこぼれを抑えるため便利です。
設定時間が経過すると自動消火します。

☞ 35ページ



お湯が沸いたら自動消火！

湯沸し機能

お湯が沸いたらお知らせし、自動消火します。また、沸騰後、90分まで（1分刻み）保温するように設定することもできます。沸騰のお知らせ時間が早く感じたり、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。
（66ページ「カスタマイズ機能」）

☞ 33ページ



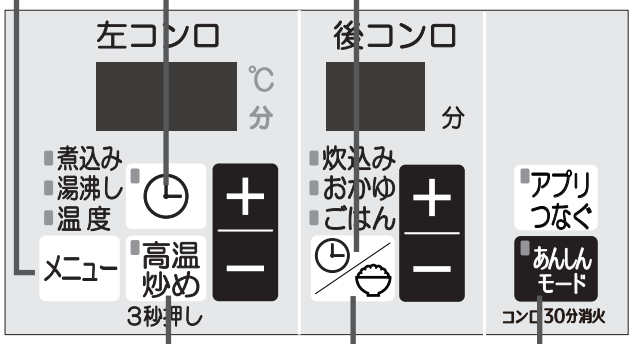
揚げもの・炒めもの調理に便利！

温度キープ機能

油の温度を130～220℃（10℃刻み）のいずれかに一定に保ちます。
天ぷらなどの揚げもの調理や、クレープなどの火加減が難しい焼きもの調理をするときに便利です。

☞ 31ページ





ガスの炎でふっくらごはんを

炊飯機能

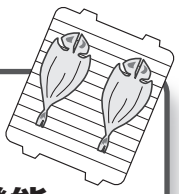
ガスコンロの強い火力で、ふっくらおいしいごはんが炊けます。
ごはん/おかゆ/炊き込みを選択することができます。
お好みの硬さ・焦げ具合になるように炊き加減を変更することもできます。
（66ページ「カスタマイズ機能」）

☞ 37ページ



焼き加減はおまかせ

焼網 オートメニュー機能



魚の種類（姿身・切身・干物）と焼き加減を設定するだけで自動で焼き上げます。

☞ 45ページ

“うっかり”をサポート

コンロ30分消火 あんしんモード

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。

☞ 65ページ

グリルの新しい使いかた

ラ・クックグラン オートメニュー機能

食材を設定するだけでラ・クックグランを使用した調理を簡単に行うことができます。

☞ 49ページ

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。

☞ 53ページ

焼き過ぎ、煮込み過ぎの心配を少なく

タイマー機能

設定した時間が経過するとお知らせし、自動消火します。
左右コンロは1～120分まで設定できます。
後コンロは1～99分まで設定できます。
グリルは1～15分まで設定できます。



コンロタイマー ☞27ページ
グリルタイマー ☞44ページ

いつもより高い温度が必要な調理に

高温炒め機能

炎が小さくなったり、消えてうまく調理できない場合に設定すると、
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。



☞25ページ

“うっかり”をサポート

レンジフード連動機能

ビルトインコンロの点火・消火に連動してレンジフードが自動で運転・停止します。また、カスタマイズ機能で設定することで各コンロ・グリルの点火・消火状況に応じて風量を自動で切り替えしますのでより安心です。また、場合によって節電効果が期待できます。
（66ページ「カスタマイズ機能」）

☞63ページ

スマートフォンを使ってより便利に

アプリメニュー

お使いのスマートフォンをコンロと接続すると、自動調理などのより便利な機能を使うことができます。

☞57ページ

特　長

ツインシールドトップ構造

左右コンロ　後コンロ

バーナーリングの外径と内径にパッキンを装着。煮こぼれが機器内部に浸入することを防ぎます。
お手入れはごとくを外してサッとふくだけです。

すっきりクリーンごとく

左右コンロ　後コンロ

角を極力少なくし、なめらかな形状にすることで、洗いやすさとふきやすさを兼ね備えたごとくです。

らくグリル

グリル

水のいらない両面焼きワイドグリルで、大きめの食材も素早く、こんがり焼き上げます。
グリルを従来より長く引き出せるため、食材の出し入れもらくらく。グリル受け皿・グリル焼網はお手入れしやすいコーティング加工、グリルサイドカバーは左右共通で簡単に着脱してお手入れできます。

スモークカットグリル

グリル

グリル奥排気部にアフターバーナーと触媒フィルターを搭載。煙やにおいを焼いて削減します。

トッププレート

●ハイパーガラスコートトップ
　美観性に加えて万が一の衝撃にも強い素材です。さらに“すっきりフレーム構造”で端面を保護しながらもすっきりとした美しいフォルムです。
●ガラストップ
　美観性が高く、鏡のような光沢がキッチンを美しく演出します。さらに“すっきりフレーム構造”でガラス端面を保護しながらもすっきりとした美しいフォルムです。

ヒートカットトップ

ホーロートップに比べてバーナーまわりの温度が低く、焦げつきを低減します。

安心・安全機能

立消え安全装置

左右コンロ　後コンロ　**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】

左右コンロ　後コンロ

調理油の過熱を防止するために、温度センサーが消火温度に近づく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

左右コンロ　後コンロ　**グリル**

万一の消し忘れのために、点火後最大でコンロは約120分、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。）

コンロ30分消火 あんしんモード（65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（66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

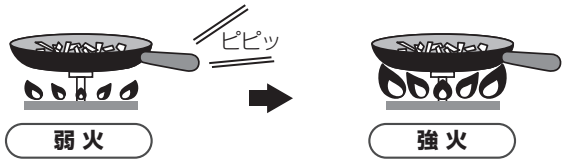
左右コンロ　後コンロ

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。

火力切り替えお知らせ機能

左右コンロ　後コンロ

安心・安全機能や便利機能が働き、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。



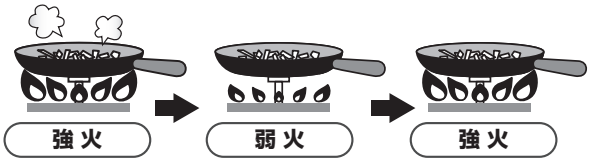
カスタマイズ機能（66ページ）

→ブザーでのお知らせが鳴らないように設定することもできます。

異常過熱防止機能【早切れ防止機能】

左右コンロ　後コンロ

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、鍋の空焼きをしたときに、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。



グリル過熱防止機能

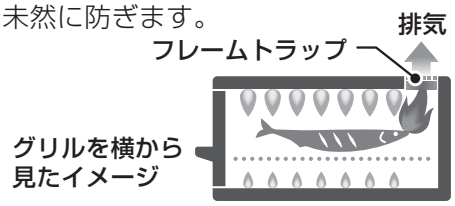
グリル

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、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。

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。



操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

左右コンロ　後コンロ　**グリル**

安心・安全機能や便利機能が働き自動消火した場合に、操作ボタンを戻し忘れると、1分毎にブザー（ピー・ピー・ピー）が鳴り、お知らせします。また、火力表示ランプを点滅させてその箇所をお知らせします。操作ボタンを押し戻してください。

感震停止機能

左右コンロ　後コンロ　**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（66ページ）

→感震停止機能を解除することもできます。

グリル点火お知らせ機能

グリル

操作ボタンの押し間違え防止のために、グリル点火時にピピッとブザーが鳴ります。

カスタマイズ機能（66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。

安全上のご注意（使用時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。

 禁止　火気禁止　分解禁止　接触禁止 この絵表示はしてはいけない「禁止」の内容です。	 発火注意 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。	 必ず行う　換気必要 この絵表示は必ず行っていただきたい「強制」の内容です。

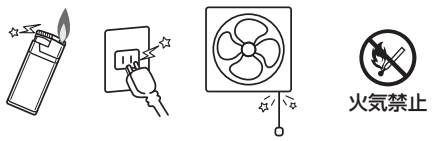
⚠危険

火気禁止

ガス漏れに気づいたときは…

■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

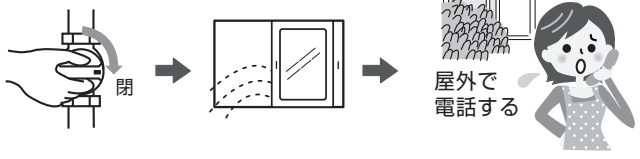
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



必ず行う

■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。
　また、メーターのガス栓も閉める。
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。

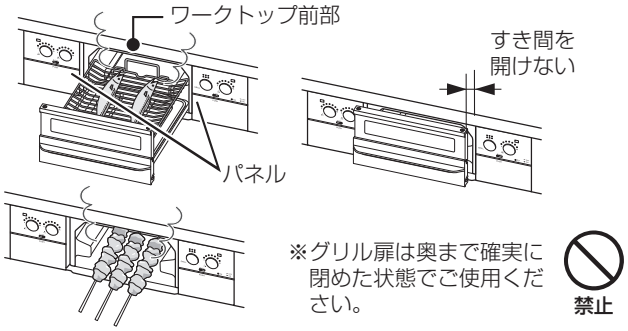


⚠警告

禁止

■グリル扉を開けたままグリルを使用しない

グリルの扉を少しでも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火災や機器焼損の原因となります。また、グリル扉・トッププレート・ボタン・ワークトップ・パネルなどが過熱されやけどや変色・変形の原因になります。



⚠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やグリルタイマーが作動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、温度センサーが作動し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。毛足が長いもの、ゆったりとたれ下がったデザインのものなどは火がつきやすいので特に注意してください。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

■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、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)」（81～90ページ）「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」（91・92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。

ガスコンロの近くには…

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、樹脂製品、電気製品、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、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。

■引火のおそれのあるものを使用しない

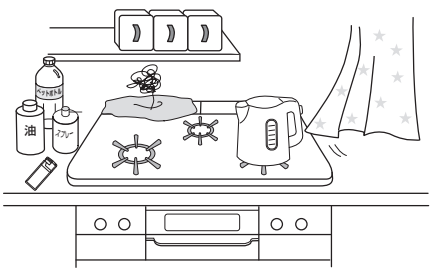
スプレー、ガソリン、ベンジン、消毒用アルコールなどは、引火して火災のおそれがあります。
手などを消毒用アルコールで消毒した際には、よく乾かしてからご使用ください。

ガスコンロの上には…

禁止

■電気ケトルや樹脂製容器などの調理機器を置かない

火災の原因になります。



禁止

安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）

⚠警告

必ず行う

■点火・消火の確認

●点火時は、火がついたことを確認する

●消火時は、操作ボタンを消火の位置に戻し、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

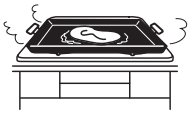
※操作ボタン付近に設置し、インターネット通信などを介して、操作ボタンを入り切りできる装置。

禁止

コンロには…

■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

■市販の補助具は使用しない

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、温度センサーが働き消火したり、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。市販の補助具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。



省エネごとく　アルミはく製しる受け皿

禁止

■焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



焼網

禁止

禁止

■高温炒め機能を使用中は揚げもの調理をしない

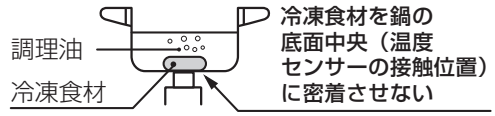
調理油が過熱され発火のおそれがあります。

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。

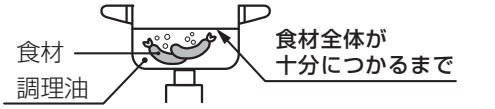
■揚げ過ぎない

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、温度センサーが働かず、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

■天ぷら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。

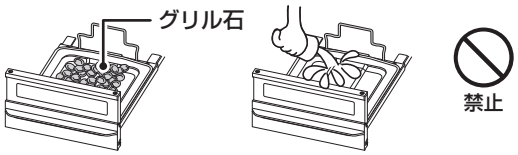
⚠警告

グリルには…

禁止

■グリル受け皿にはグリル石やグリルシート、水を入れない

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。
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。水を入れないで使用してください。水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。



■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。

■ラ・クックグラン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

■ラ・クックグランで調理中・調理後は本体・ふたが大変熱くなるので、必ず同梱のハンドルを使用する

やけどのおそれがあります。

発火注意

■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
■グリル扉に魚などを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。使用前にグリル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。

必ず行う

■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

たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。

安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）

⚠注意

接触禁止

■使用中や使用直後は操作部・操作ボタン・ロックつまみ・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の炎や排気の熱によりトッププレートは熱くなります。また、オーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用するとトッププレートやグリル排気口カバーが熱くなります。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。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。

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。

必ず行う

■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを戻して、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。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。

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燃焼排ガスが屋内に流れ込むことがあります。

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当てない

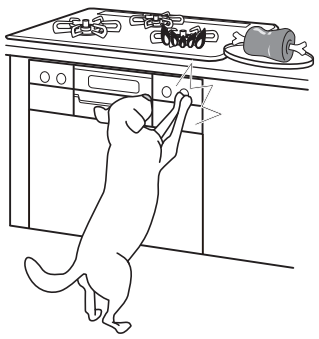
安心・安全機能が正しく働かず機器焼損や作動不良の原因になります。

必ず行う

■ペット（犬や猫など）を室内で飼われている場合、コンロを使用しないときは操作ボタンをロックする、またはガス栓を閉める

ペット（犬や猫など）がコンロ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操作ボタンを押してしまうことがあります。ペットがやけどをしたり、火災のおそれがあります。コンロを使用しないときは操作ボタンをロックしてください。☞ 23ページ

またはガス栓を閉めてください。



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。

⚠注意

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。

禁止

■操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。

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。

コンロを使うときは…

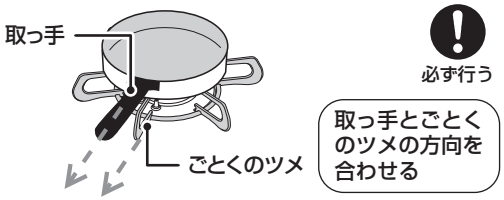
禁止

■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。

■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

■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、やけどのおそれや鍋などの取っ手が破損する原因になります。

禁止

■石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

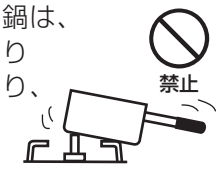
異常過熱による機器損傷の原因になります。

コンロを使うときは…

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。

必ず行う

■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。

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。

グリルを使うときは…

禁止

■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操作ボタンを押し込み、消火の位置にする。
②火が完全に消えるまでグリルを引き出さない。
③消火後、点検を依頼する。

安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）

⚠注意

グリルを使うときは…


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


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。

■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、高温になった脂がこぼれ、やけどをするおそれがあります。


必ず行う

■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。
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。

■グリル排気口に食材をこぼしたまま使用しない

野菜くずなどは取り除いてください。
カレーなどとろみのある食材を大量にこぼしたまま使用すると、機器の故障の原因になります。

電波について…

- この機器には、電波法に基づく小電力データ通信システムの無線局として、工事設計認証を受けた無線設備を内蔵しており、無線局の免許は必要ありません。また、分解や改造をすると法律で罰せられることがあります。
- この機器と同じ周波数帯の電波はいろいろな機器（電子レンジ、無線LAN機器など）が使用していますので、電波の干渉により、機器とスマートフォンとの通信ができなくなり、レシピの送信や、状態表示が更新されない場合があります。


必ず行う

■調理後にラ・クックグランのふたを開ける際、熱い蒸気が出る場合があるので注意する

やけどのおそれがあります。

■ラ・クックグラン調理時に食材の分量が多い場合は、耐熱ミトンの使用をおすすめします

ミトンをご使用の際に熱く感じる場合は、ミトンと一緒に綿製のふきんなどを重ねて使用してください。また、化学繊維を含んだミトンは溶ける可能性があります。

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。

■操作ボタンをロックする

不用意な点火を防ぎます。☞23ページ

■必ず手袋をして行う

■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。

■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。

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かき混ぜながら加熱する。(強火で急に加熱しない。)
- ●熱々の汁物に塩、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。

■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。

■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。

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

■使用するバーナーの操作ボタン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。

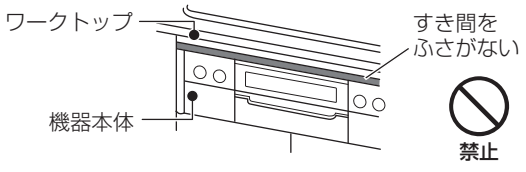
■煮こぼれに注意し、火力調節してください。
煮こぼれが機器内部に入った場合や、トッププレート、ごとく、バーナーなどに煮こぼれが焼きつくと機器を傷めるおそれがあります。

■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、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もし、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。

■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。



安全上のご注意（設置について）

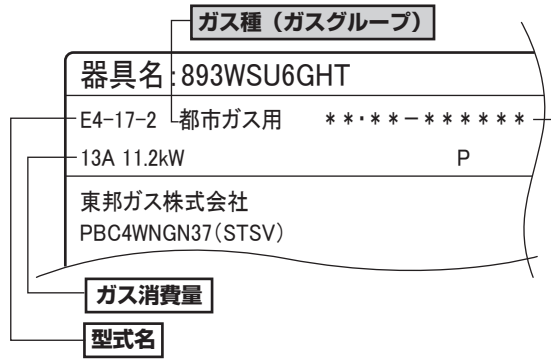
⚠警告

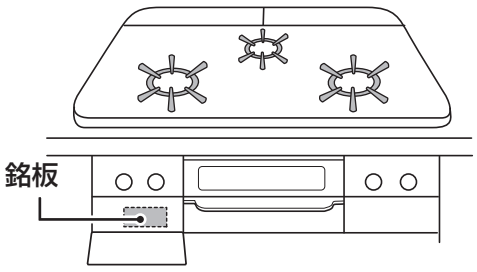
必ず行う

■供給ガスと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

●供給ガスと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、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ガス種が一致しているか確認してください。
＊銘板は機器前面左側の操作部パネルを開いた正面に貼ってあります。
＊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。

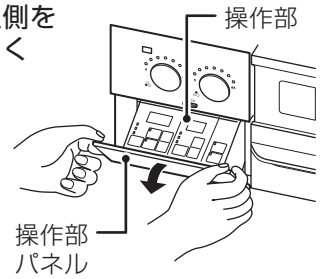
【例】銘板（都市ガスの場合）





銘板の貼り付け位置の見かた

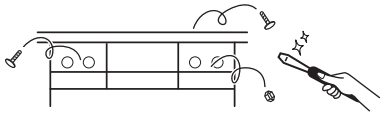
①左側の操作部パネルの「PUSH」付近を指で押す
②操作部パネルの両端上側を裏から両手で手前に引く
操作部と操作部パネルが分かれます。
③操作部を機器本体へ押し込む



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

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。

■ねじ接続

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。

必ず行う

■設置場所

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。

⚠警告

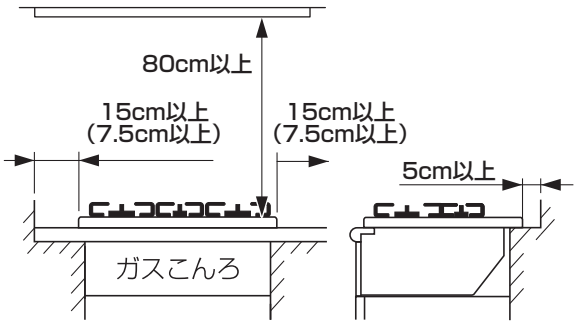
必ず行う

■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。

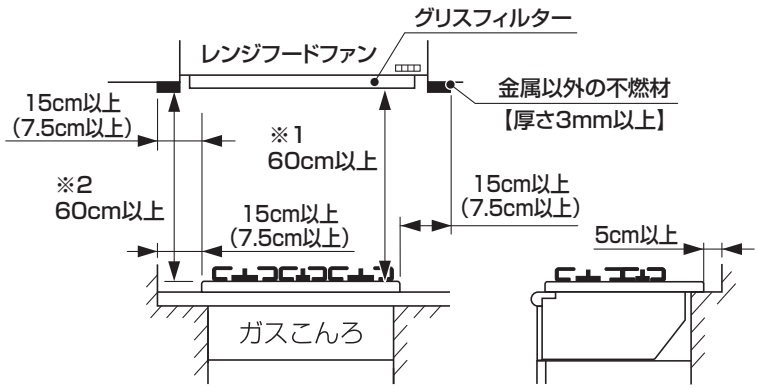
周囲に可燃性の壁や棚（ステンレスやタイルなどの不燃材を直接貼り付けた可燃性の壁を含む）のある場合、下記の離隔距離をとってください。
※表の離隔距離がとれない場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。

トッププレートの幅	可燃物からの離隔距離（cm）			
	上方	側方	前方	後方
60cmタイプ	80以上	15以上	15以上	5以上
75cmタイプ	80以上	7.5以上	15以上	5以上



＊（ ）の寸法はトッププレートの幅が75cmタイプの場合です。

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



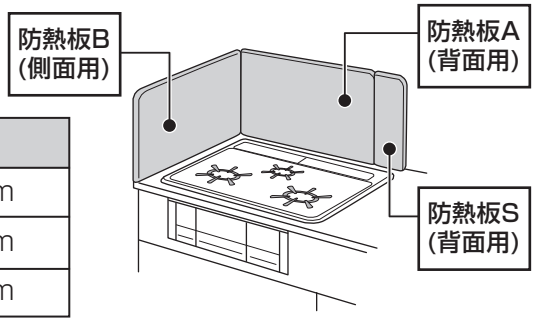
※1　レンジフードファン以外の場合は、80ｃｍ以上。
※2　不燃材がない場合、もしくは金属以外の不燃材厚さ3mm未満の場合は、80ｃｍ以上。
＊（ ）の寸法はトッププレートの幅が75cmタイプの場合です。

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。☞ 95ページ

●防熱板の取り付け方法は壁にネジ止めです。
●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
防熱板S(背面用)	340mm	150mm

※防熱板Sはトッププレートの幅が75cmタイプの機器にのみ使用します。

部品の設置確認

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。
詳しい設置方法は「部品の取り付けと取り外し」（72〜74ページ）を参照ください。

1 梱包材は残っていませんか？

2 グリル排気口カバーは取り付けられていますか？

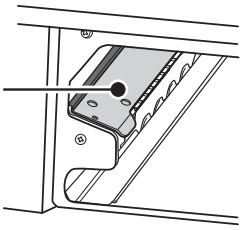
3 バーナーキャップ・ごとくは浮きや傾きなく取り付けられていますか？

4 単1形アルカリ乾電池が2個、正しい向きで取り付けられていますか？

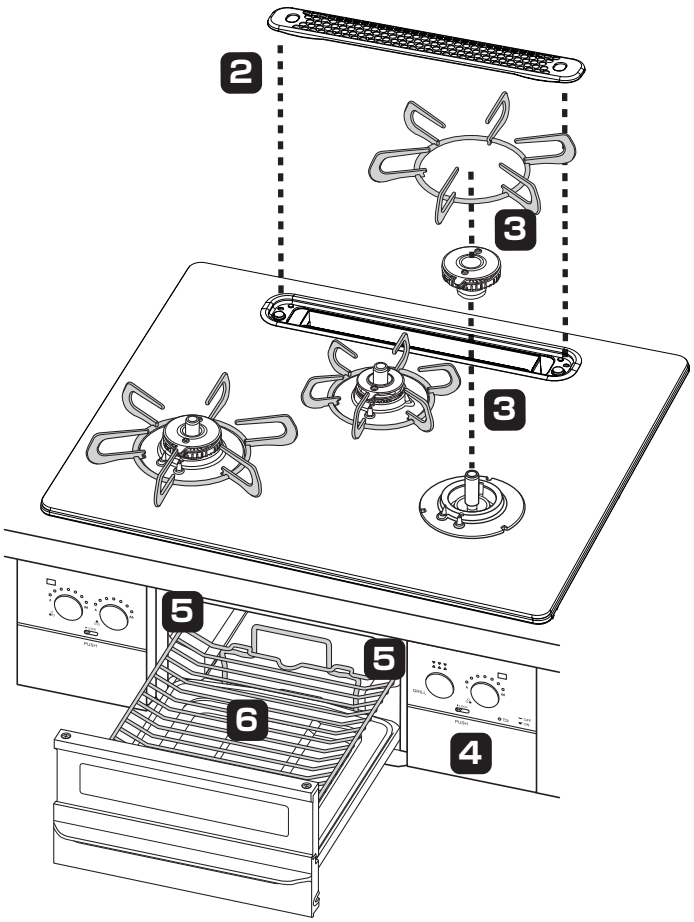
☞ 次のページ

5 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？

グリルサイドカバー
※グリル庫内の両サイドにあります。



6 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？



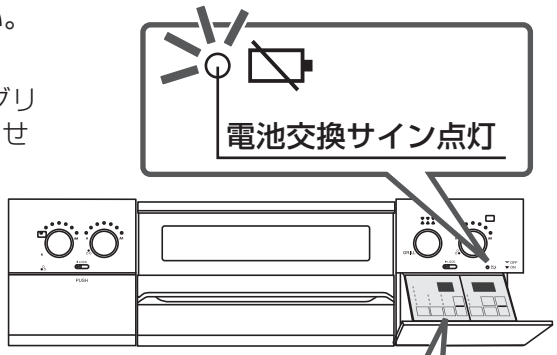
電池交換サインが点灯していたら…乾電池の交換時期です。

乾電池の交換の目安は約1年です。（単1形アルカリ乾電池（1.5V 2個）をご使用の場合）

使用時に電池交換サインが点灯したときは、乾電池が消耗していますので、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V 2個）と交換してください。交換せずにそのままにしておくと機器が使えなくなります。

予告機能：電池が消耗してくると各コンロ用操作ボタンまたはグリル用操作ボタン操作の際に5回に1回、音声でお知らせします。

ピピッ　乾電池の容量が少なくなりました。



乾電池が消耗すると

操作部にエラーコードを表示し、電池交換サインの点灯や音声でもお知らせします。

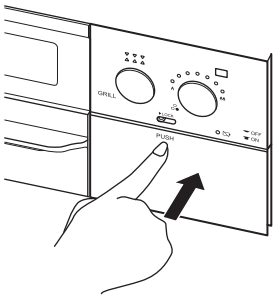
※乾電池が完全に消耗したときは、電池交換サイン・エラーコードの点滅・点灯や音声でのお知らせはしなくなります。

060　エラーコード点滅
（上2桁エラーコード・下1桁部位）
ピピッ　乾電池の容量がなくなりました。
新しい乾電池と交換してください。

乾電池の交換方法

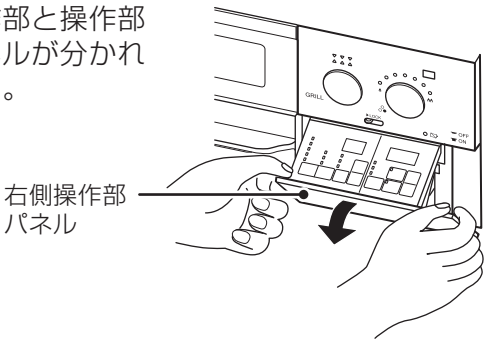
❶ 右側操作部パネルの「PUSH」付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が手前に開きます。



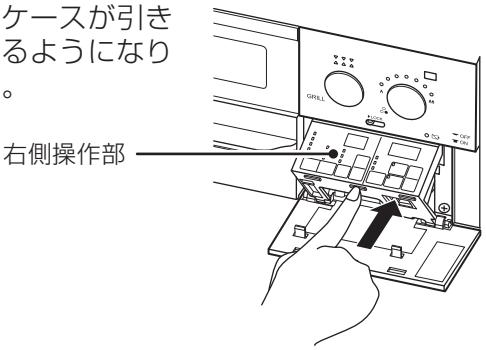
❷ 右側操作部パネルの両端上側を裏から両手で手前に引く

操作部と操作部パネルが分かれます。



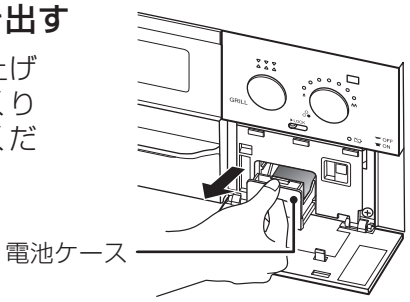
❸ 右側操作部を機器本体へ押し込む

電池ケースが引き出せるようになります。



❹ 電池ケースを引き出せるところまでゆっくり引き出す

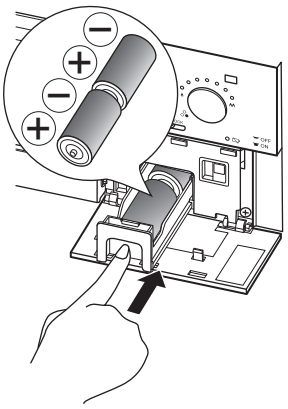
少し上に持ち上げながら、ゆっくりと引き出してください。



❺ 古い乾電池を取り外し、新しいアルカリ乾電池を入れる

新品の単1形アルカリ乾電池2個を図のように ⊕・⊖ の向きを確認して入れてください。

❻ 電池ケースを奥までしっかり押し込み、本体に収納する

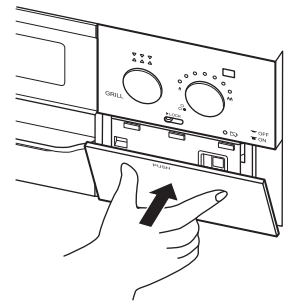


❼ 右側操作部パネルをゆっくり機器本体へ押し込む

操作部と操作部パネルがくっつきます。

❽ 右側操作部パネルの「PUSH」付近を指で押す

操作部が機器本体に収納されます。



おねがい

- ●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となるため、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と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。
- ●乾電池は古い乾電池を使用せず、必ず2個とも同種類・同銘柄の新品の単1形アルカリ乾電池（1.5V）を使用してください。単1形アルカリ乾電池（1.5V）をご使用の場合でも、使用状況・使用期間・種類・銘柄が異なると1年より早く交換時期になる場合があります。マンガン乾電池を使用の場合は寿命が短くなります。
- ●未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月一年）」を過ぎている場合は、自己放電により短期間で電池交換サインが点灯することがあります。また、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電により寿命が短くなっている場合があります。
- ●単2、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーは電池ケースの ⊖ 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交換時期が極端に短くなります。
- ●充電式の乾電池をご使用になると寿命が短い場合や、使用できない場合があります。
- ●機器を廃棄する場合は、乾電池を外してください。ショートや発熱、液漏れ、破裂によりけがややけどの原因になります。
- ●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。

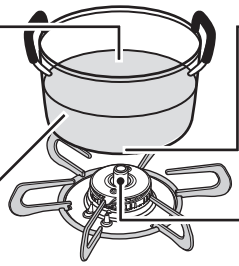
コンロをご使用の前に

温度センサーを正しく作動させるため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。

鍋の重さは調理物を含んで250g以上を目安とする
※重さは鍋や取っ手の形状により異なります。

揚げもの調理時は、200mL以上の油を入れる



鍋底の中心を温度センサーの上面に密着させる
※鍋底の中心と温度センサーの上面が密着していないときは使用しないでください。

温度センサー

⚠警告

禁止

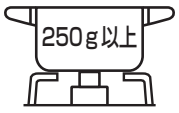
■温度センサーの改造や取り外しはしない

温度センサーが正しく働かなくなり、火災の原因となります。

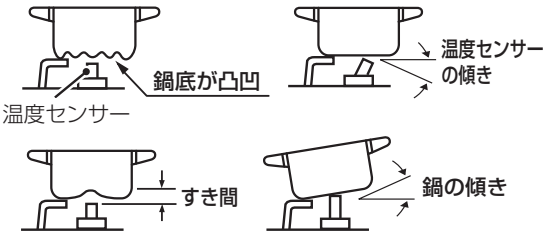
■温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは、使用しない

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や異物がないようにしてください。また、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250g以上が必要です。

必ず行う



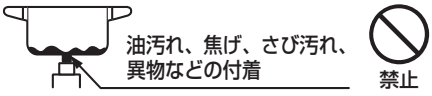
禁止



禁止

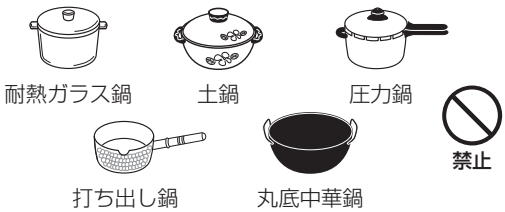
■鍋底やフライパンの底などについた異物や著しい汚れ・焦げなどが付着したまま使用しない

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揚げもの調理はしない

天ぷら油過熱防止機能が働かず、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

鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。
また、温度センサーが故障すると安心・安全機能が働かない場合があります。

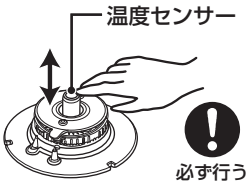


⚠注意

必ず行う

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

コンロを使用していないときに、鍋などをごとくの上にのせておいても温度センサーに支障はありません。しかし、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。



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（底厚み2.5mm以上）※2	○	○	○
	 ステンレス（底厚み2.5mm以下）※2	×	×	○
	 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（底厚み2.5mm以上）※2	○	○	○
	 ステンレス（底厚み2.5mm以下）※2	×	×	○

※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）

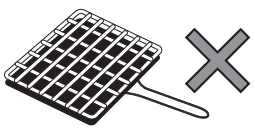
※2 多層鍋タイプを含む

おねがい

中華鍋を使うときは

- ●鍋底と温度センサーが密着していることを確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。

焼網は使用しない！

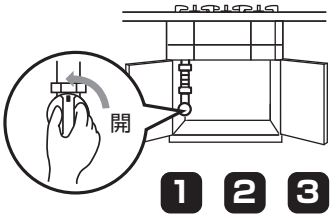


コンロの使いかた（基本の操作）

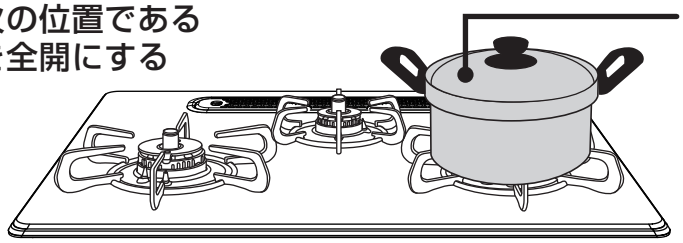
全コンロ

準　備

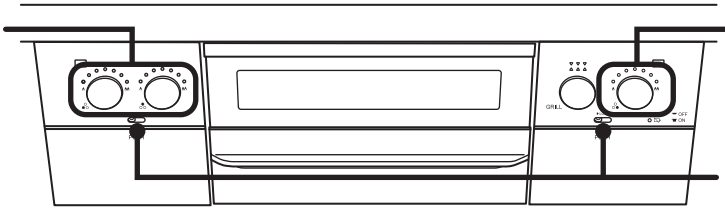
全ての操作ボタンが消火の位置である
ことを確認し、ガス栓を全開にする



ごとくの中央に
鍋などを置く



1 2 3



1 2 3

ロックつまみが
解除されている
ことを確認する

❊ワンポイント❊

■煎りもの、炒めもの、あぶりものをするときは…

高温炒め機能を使用して調理してください。☞25ページ
安心・安全機能が働く温度を一時的に高くします。

■揚げものをするときは…

温度キープ機能を使用して調理してください。☞31ページ

おねがい

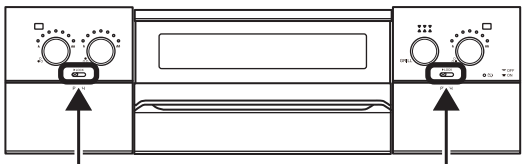
- 鍋についた水滴はふき取ってからごとくにのせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナーに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
- 鍋をごとくにのせてから点火したほうがより点火が確実になります。
- 焦げつき消火機能が付いていても調理によってはひどく焦げついてしまう場合があります。焦げつきやすい調理の場合、弱火（最弱火力）で様子を見ながら調理してください。

《焦げつきやすい調理の例》
水分が少なく、調味料が多い調理やカレー・シチューの再加熱など

ロックつまみについて

小さなお子様のいたずらや誤操作を防止するため、操作ボタンをロックすることができます。
ロックつまみを左右に動かすことにより、操作ボタンの解除/ロックができます。

ロックつまみの位置



左コンロ・後コンロ用　　右コンロ・グリル用

操作方法

ロック	つまみが右 →ロック	解除	つまみが左 解除←

⚠注意

接触禁止

■使用中や使用直後は操作部・操作ボタン・グリル取っ手以外は触らない

禁止

■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

1 点火する

操作ボタンをいっぱいまで押し込む

●操作ボタンが押し出され、パチパチと音がして点火します。
（全コンロとグリル同時に放電）
※操作ボタンの押し込みが不足しているとパチパチと音がしても点火しないことがあります。

左右コンロは中火で点火します。（中火点火機能）

●点火していることを確認してください。



2 火力調節する

炎を見ながら操作ボタンをゆっくり回す

●使用中もときどき燃焼を確認してください。
●操作ボタンを速く回すと、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。また、操作ボタンの操作と火の大きさの変化が合わない場合があります。

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作動します。（作動中は火力表示ランプが点滅します。）☞26ページ



3 消火し、ガス栓を閉める

操作ボタンを押し込む

●火力表示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。

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。

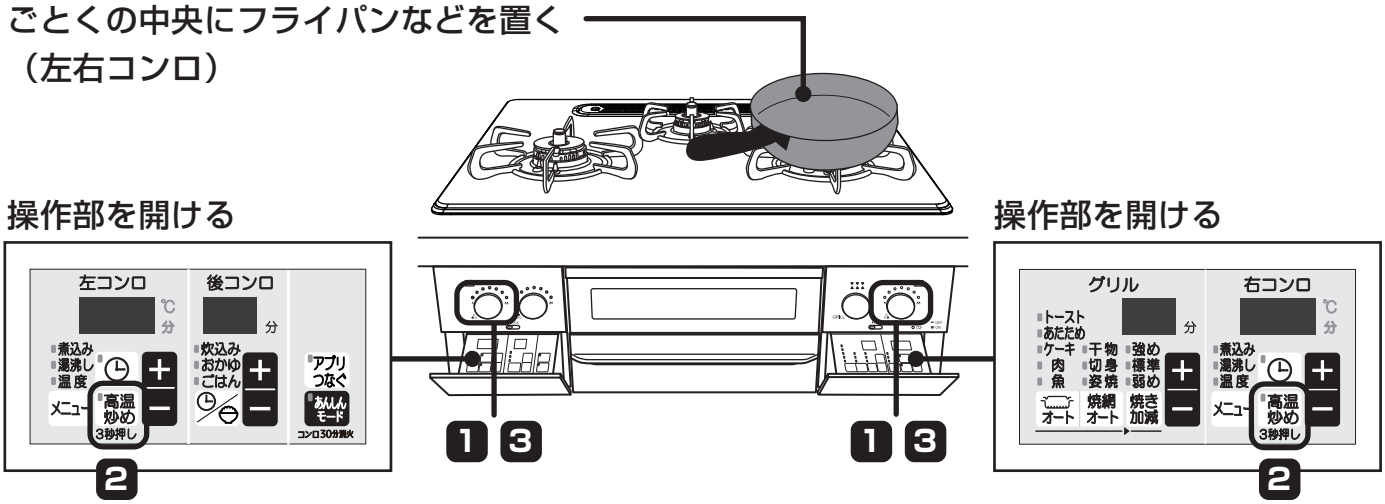


煎りもの・炒めものをする（高温炒め機能） 左右コンロ

煎りもの・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、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
（左右コンロ）



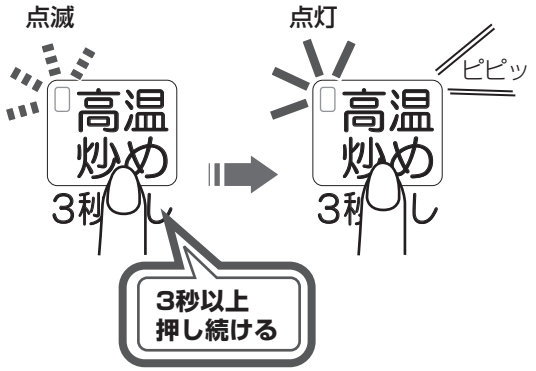
1 点火し、火力調整する

①操作ボタンを押し込んで点火する
②操作ボタンをゆっくり回し、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 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）

●調理を開始してください。
●もう一度高温炒めスイッチを押すとブザーが"ピー"と鳴り、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。☞27ページ



3 消火する

操作ボタンを押し込み、消火する

知っておいてね

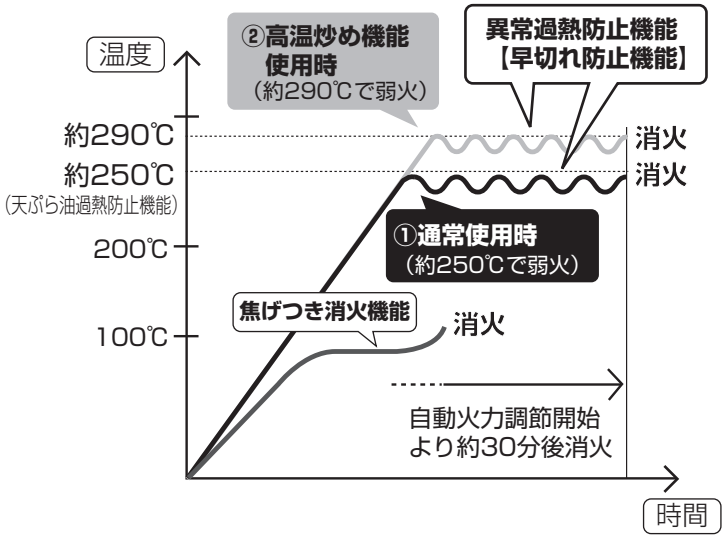
温度センサーのはたらき

①通常使用時

鍋底の温度を検知し、約250℃を保つように強火⇔弱火と火力を自動調節します。
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消火します。

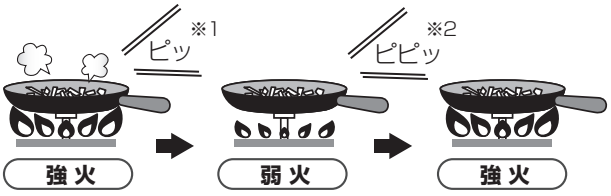
②高温炒め機能使用時(左右コンロのみ)

「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」を一時的に解除し、通常より高い温度（約290℃）で調理できます。高温炒め機能を使用中も、鍋の異常過熱を防ぐため、温度センサーの温度が上がり過ぎると自動的に火力を調節したり、ガスを止めて消火したりすることがあります。



異常過熱防止機能【早切れ防止機能】

鍋底の温度を検知し、約250℃（高温炒め機能使用時は約290℃）を保つように強火⇔弱火と火力を自動調節します。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。
- ●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、操作ボタンを消火位置まで戻し、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

禁止

■あぶり調理をする場合は温度センサーの真上で調理しない

温度センサー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。

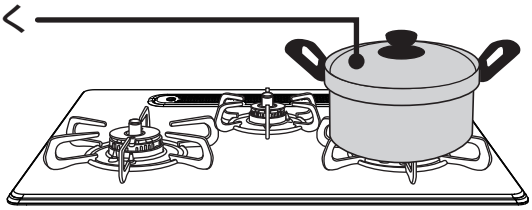
コンロタイマーを使う

左右コンロ

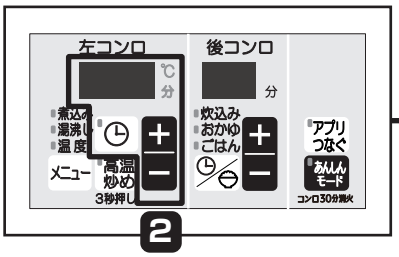
左右コンロは1～120分まで、後コンロは1～99分までの自動消火タイマーを設定できます。
（全コンロ同時に使用可能）
設定時間になるとメロディでお知らせし、自動的に消火します。
※あんしんモード（65ページ）やカスタマイズ機能（66ページ）で消し忘れ消火機能の時間を変更している場合もコンロタイマーが優先されます。

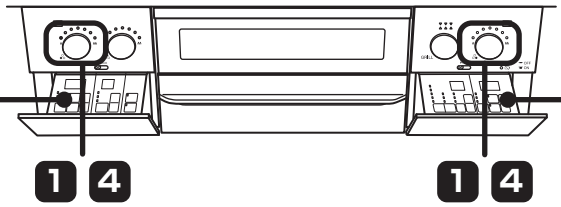
準　備

ごとくの中央に鍋などを置く
（左右コンロ）

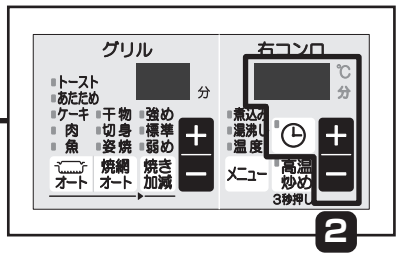


操作部を開ける





操作部を開ける



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

※温度キープ機能と同時に使用する場合、温度キープ機能を先に設定してください。
コンロタイマーを先に設定しているとコンロタイマーは解除されます。

「コンロタイマー」と「温度キープ機能」を同時使用している場合

表示部はコンロタイマーと温度キープ機能の温度を交互に5秒間ずつ表示します。

コンロタイマー時間表示



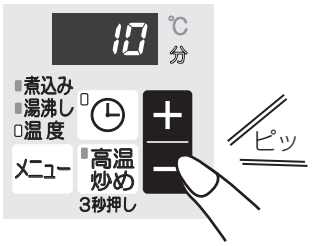
5秒ごとに交互表示

温度キープ機能の温度表示



- コンロタイマーの残り時間を変更したいときはタイマー表示点灯中に ＋ － スイッチを押して変更します。
- 温度キープ機能の温度を変更したいときは温度表示点灯中に ＋ － スイッチを押して変更します。
- 変更後、最後の操作から５秒後に交互表示に戻ります。

コンロタイマー時間表示中に時間変更



途中で取り消したいときは…

「温度キープ機能」との同時使用の場合…

- 表示部にコンロタイマー時間が表示されているときに ◷ スイッチを押すとコンロタイマーだけが取り消され、温度キープ機能は設定されたまま残ります。
- 表示部に温度キープ機能の温度が表示されているときに メニュー スイッチを押すと温度キープ機能とコンロタイマーの両方が取り消されます。
（湯沸し機能の設定に切り替わりますので、メニュー スイッチを取り消し（解除）まで押してください。）

「高温炒め機能」との同時使用の場合…

- ◷ スイッチを押すとコンロタイマーだけが取り消され、高温炒め機能は設定されたまま残ります。
- 高温炒め スイッチを押すと高温炒め機能だけが取り消され、コンロタイマー機能は設定されたまま残ります。

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操作ボタンを押し込んで点火する

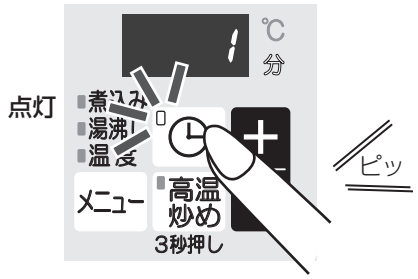
②操作ボタンをゆっくり回し、火力調節する

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

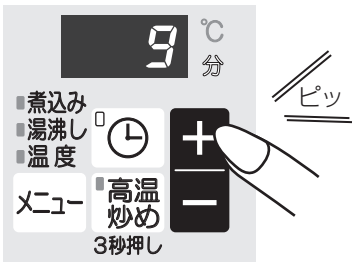
① スイッチを押す

●表示部に初期設定の1分が表示されます。
●コンロタイマー表示ランプが点灯します。



② 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。
●左右コンロは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。
●コンロを使用途中にコンロタイマーを設定する場合、安全のため点火後約120分（コンロの最大持続時間）を超えない範囲までしか設定できません。
＊点火して30分経過している場合は最大「120分－30分＝90分」までしか設定できません。
●煎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・安全機能が働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、秒表示に変わります。

＜30秒前＞



●設定時間になるとメロディが鳴り、火力表示ランプが消灯し、自動消火します。

＜設定時間＞



●自動消火後、約10秒後に表示部とコンロタイマー表示ランプが消灯します。



4 操作ボタンを戻す

操作ボタンを押し込み、消火の位置にする

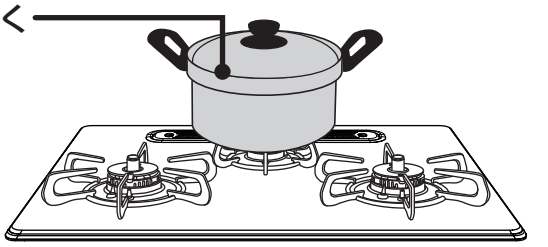
コンロタイマーを使う

後コンロ

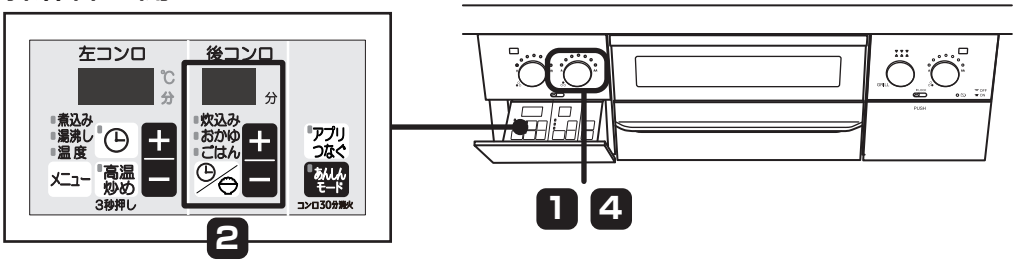
左右コンロは1～120分まで、後コンロは1～99分までの自動消火タイマーを設定できます。
（全コンロ同時に使用可能）
設定時間になるとメロディでお知らせし、自動的に消火します。
※あんしんモード（65ページ）やカスタマイズ機能（66ページ）で消し忘れ消火機能の時間を変更している場合も
コンロタイマーが優先されます。

準　備

ごとくの中央に鍋などを置く
（後コンロ）



操作部を開ける



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操作ボタンを押し込んで点火する

②操作ボタンをゆっくり回し、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。

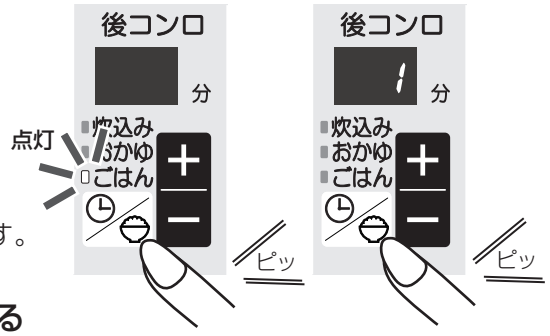
2 タイマー時間を設定する

① スイッチを押す

●ごはん表示ランプが点灯します。
押すたびに、次のように切り替わります。

「ごはん」→「おかゆ」→「炊込み」
「取り消し(消灯)」←「タイマー」

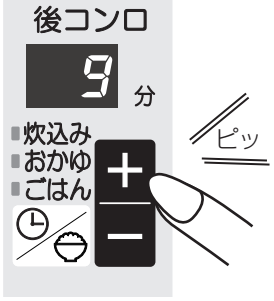
●タイマー選択時に表示部に初期設定の1分が表示されます。



② ＋ ー 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。
●後コンロは1～99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。

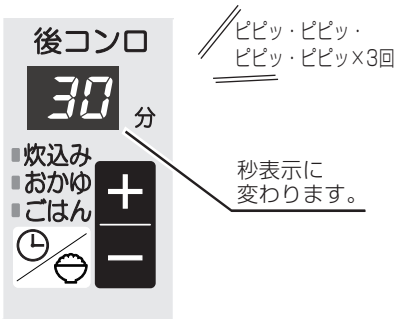
●設定時間は調理中でも変更できます。
●コンロを使用途中にコンロタイマーを設定する場合、安全のため点火後約120分（コンロの最大持続時間）を超えない範囲までしか設定できません。
＊点火して30分経過している場合は最大「120分－30分＝90分」までしか設定できません。
●煎りものや炒めものなどの高温になる調理をする場合、タイマー時間は30分以内に設定することをおすすめします。（高温状態が約30分続くと、安心・安全機能が働き自動消火するため。）



3 設定時間になると自動消火

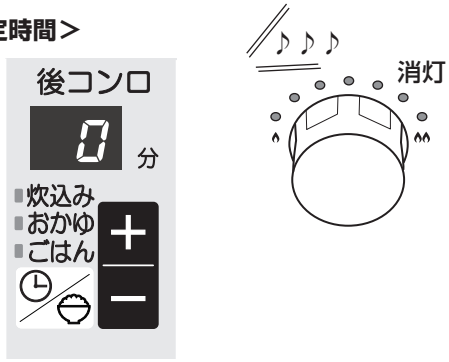
●設定時間終了30秒前になると、ブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴り、秒表示に変わります。

＜30秒前＞



●設定時間になるとメロディが鳴り、火力表示ランプが消灯し、自動消火します。

＜設定時間＞



●自動消火後、約10秒後に表示部が消灯します。



4 操作ボタンを戻す

操作ボタンを押し込み、消火の位置にする

揚げもの・焼きものをする（温度キープ機能） 左右コンロ

自動的に火力を調節し、温度を一定に保ちます。天ぷらやフライなどの揚げもの調理、クレープやハンバーグなどの焼きもの調理に便利です。（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

⚠警告

■調理中は機器から離れない

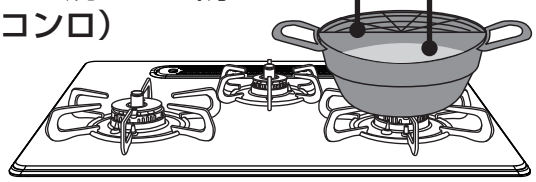
禁止

調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。

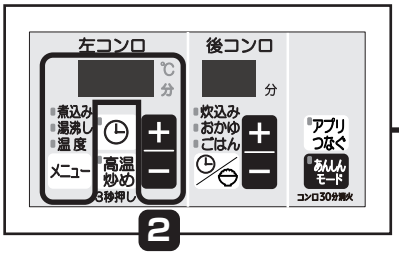
準　備

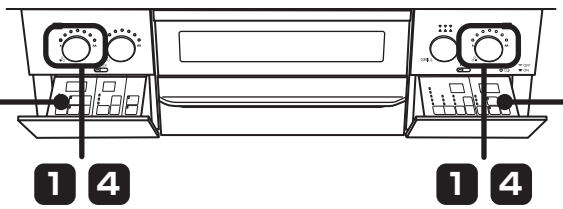
ごとくの中央に揚げもの調理や焼きもの調理に適した鍋などを置く（左右コンロ）

鍋に油を入れる

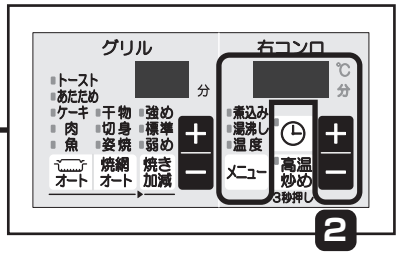


操作部を開ける





操作部を開ける



❊ワンポイント❊

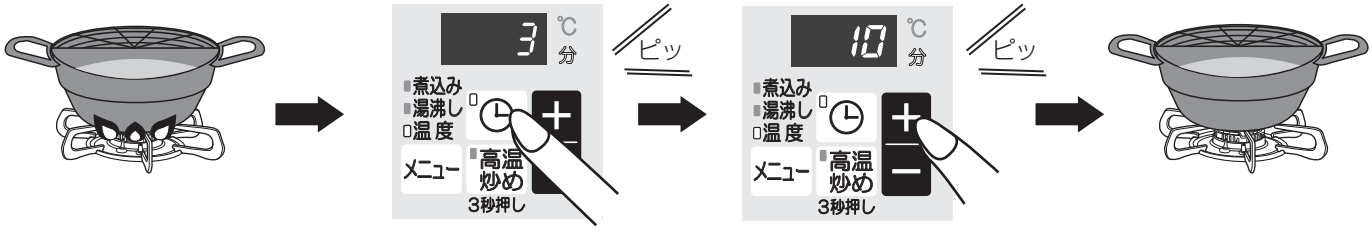
揚げもの以外のホットケーキやハンバーグのような焼きもの調理も簡単に作ることができます。

＜設定温度の目安＞ ※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。

		130℃	140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	210℃	220℃
揚げもの	焦げめを強くしたい揚げもの							←	—	→	
	天ぷら・フライ					←	—	—	→		
	から揚げ・ドーナツ			←	—	—	→				
焼きもの	ステーキ								←	—	→
	焼きぎょうざ・お好み焼き					←	—	—	→		
	ホットケーキ・ハンバーグ			←	—	—	→				
	クレープ・うす焼きたまご	←	—	→							

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。☞27ページ

温度キープ機能使用中 → コンロタイマースイッチを押す → タイマー時間設定をする → 設定時間になると自動消火



※温度キープ機能とコンロタイマーを同時に使用する場合、温度キープ機能を先に設定してください。
コンロタイマーを先に設定しているとコンロタイマーは解除されます。

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 点火し、火力調節する

①操作ボタンを押し込んで点火する

②操作ボタンをゆっくり回し、火力調節する

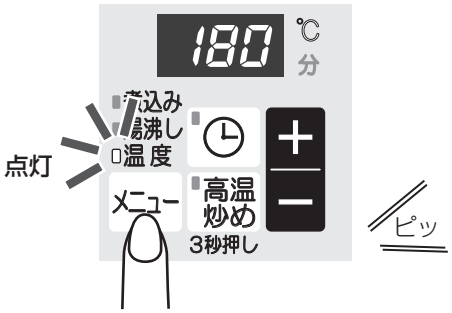
火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

2 温度を設定する

① メニュー スイッチを押し、「温度」を選択する

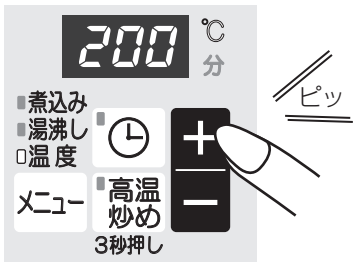
押すたびに、次のように切り替わります。

「温度」→「湯沸し」→「煮込み」
「取り消し（消灯）」←



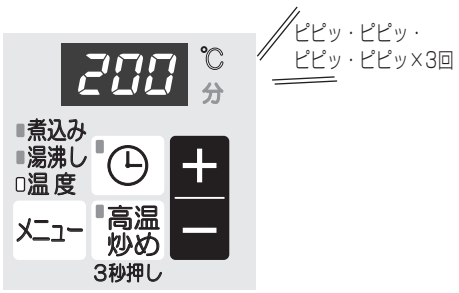
② ＋ － スイッチを押し、温度を選択する

●最初は180℃に設定されています。
●130～220℃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。

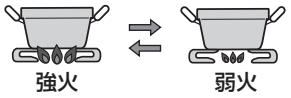


3 調理する

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。
（調節中は火力表示ランプが点滅します。）



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

4 消火する

操作ボタンを押し込み、消火する

お湯を沸かす（湯沸し機能）

左右コンロ

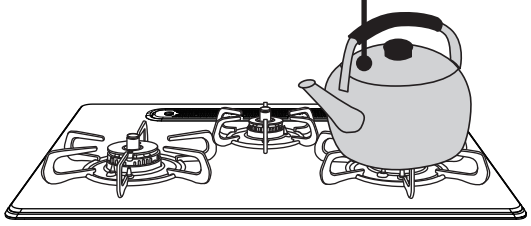
沸騰後に自動消火します。また、保温時間を設定すると弱火で保温した後、自動消火します。
（左右コンロ同時に使用可能）

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）	500～2000m L 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	

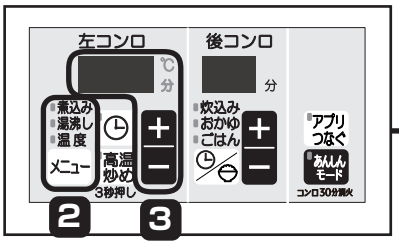
※温度を正しく検知できません

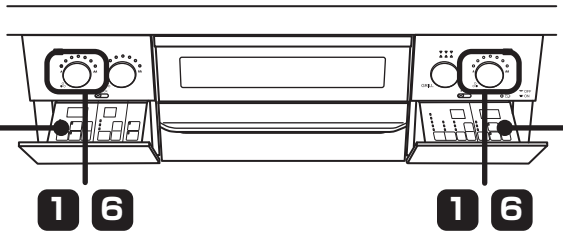
準　備

ごとくの中央に水の入ったやかんや鍋を置く
（左右コンロ）

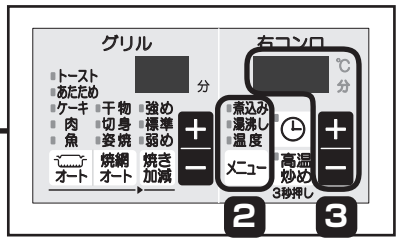


操作部を開ける





操作部を開ける



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（66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。

5段階で調節することができます。
（初期設定は「3」）

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働かせるために、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

●火力はやかんや鍋の径に合わせて、炎があふれることのないように調節してください。

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操作ボタンを押し込んで点火する

②操作ボタンをゆっくり回し、火力調節する

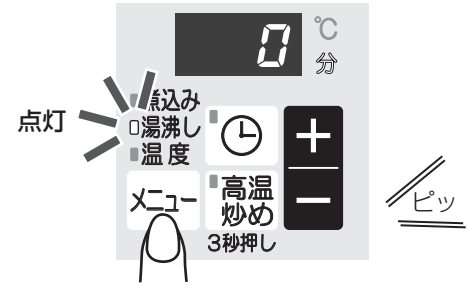
火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

2 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。

「温度」→「湯沸し」→「煮込み」
「取り消し（消灯）」←

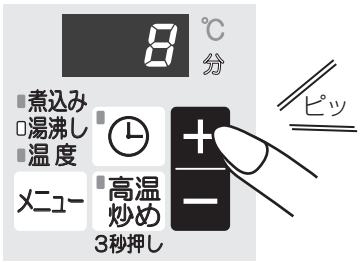


保温時間「0」分の場合、沸騰後自動消火 5 へ

3 保温時間を設定する

＋ － スイッチを押し、保温時間を設定する

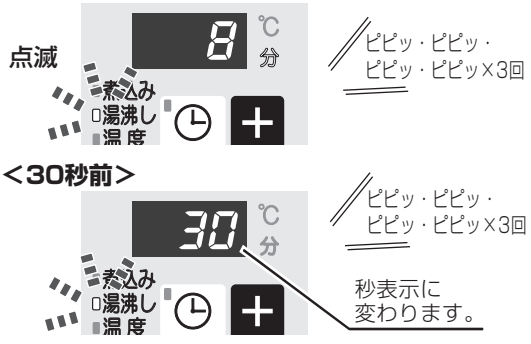
●0～90分まで（1分刻み）設定できます。
初期設定は0分です。お使いのたびに設定してください。
●押し続けると5分刻みで変更できます。
※0分は保温はされず、沸騰後自動消火します。



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。
●湯沸し表示ランプと火力表示ランプが点滅に変わります。

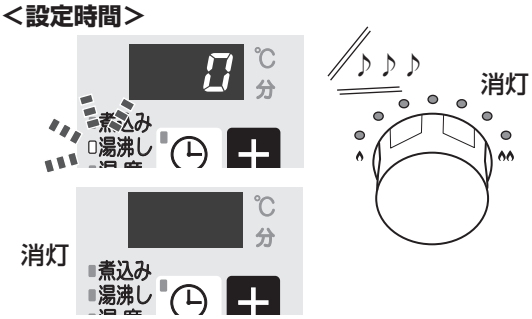
●保温終了30秒前になると“ブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴り、秒表示に変わります。



5 湯沸しが終了すると自動消火

●湯沸し終了後、メロディが鳴り、火力表示ランプが消灯し、自動消火します。
湯沸し表示ランプは点滅しています。

●自動消火後、約10秒後に表示部と湯沸し表示ランプが消灯します。



6 操作ボタンを戻す

操作ボタンを押し込み、消火の位置にする

煮ものをする（煮込み機能）

左右コンロ

煮ものなど弱火で煮込む調理をするときに、焦げつきや吹きこぼれ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・シチュー・筑前煮などの煮込み調理に便利です。（最大200分※1・左右コンロ同時に使用可能）
沸騰すると火力を弱火にし、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。
（煮込み機能作動中は火力調節つまみで強火から弱火に火力調節できますが、弱火に自動調節しているときは火力調節できません。）

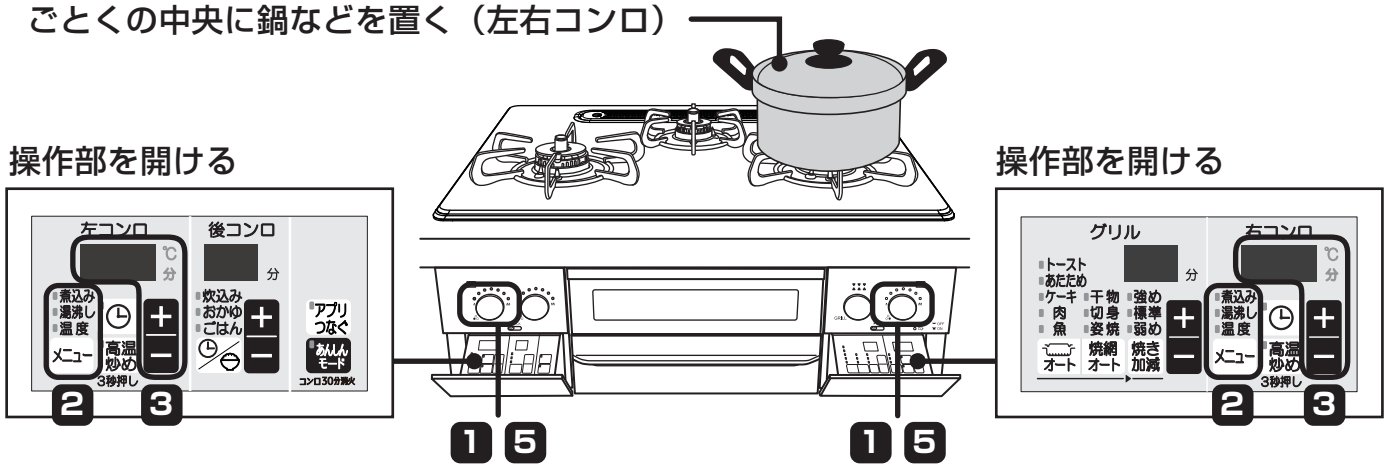
※1 あんしんモード（65ページ）やカスタマイズ機能（66ページ）で消し忘れ消火機能の時間を変更している場合も煮込み機能のタイマーが優先されます。

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（左右コンロ）



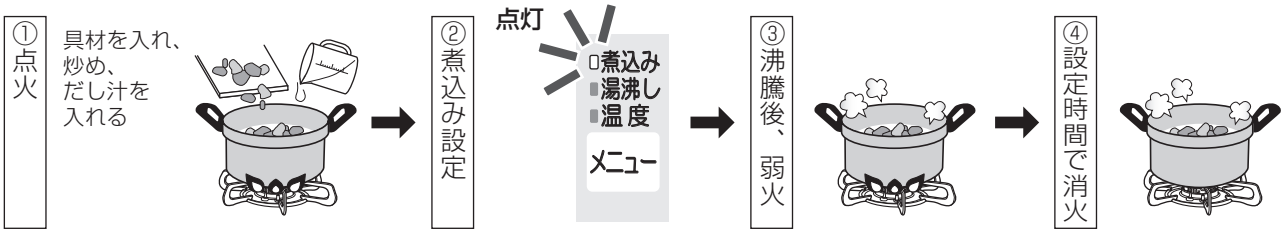
ワンポイント

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操作ボタンを押し込んで点火する

②操作ボタンをゆっくり回し、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。

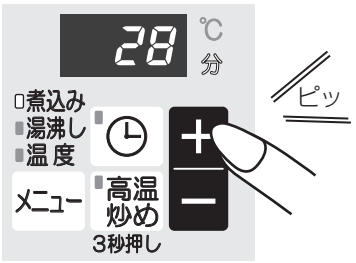
「温度」→「湯沸し」→「煮込み」
「取り消し（消灯）」←



3 タイマー時間を設定する

＋ ー 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20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。
（調節中は火力表示ランプが点滅します。）
●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。

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、秒表示に変わります。

<＜30秒前＞>



●設定時間になるとメロディが鳴り、火力表示ランプが消灯し、自動消火します。

<＜設定時間＞>



●自動消火後、約10秒後に表示部と煮込み表示ランプが消灯します。



5 操作ボタンを戻す

操作ボタンを押し込み、消火の位置にする

ごはん・おかゆ・炊込みごはんを炊く（炊飯機能）

後コンロ

準　備

❶ お米の量を正確にはかる

お手持ちの計量カップで
炊飯したいお米の量を
正確にはかる

【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
全がゆ	0.25～1合
七分がゆ	0.25～0.5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

お米と水の量の目安

●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）は目安です。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	ごはん	全がゆ	七分がゆ	炊込み
0.25合（約38g）	45mL	×	約350mL	約390mL	×
0.5合（約75g）	90mL	×	約550mL	約670mL	×
1合（約150g）	180mL	約280mL	約880mL	×	約280mL
2合（約300g）	360mL	約480mL	×	×	約480mL
3合（約450g）	540mL	約680mL	×	×	約680mL
4合（約600g）	720mL	約880mL	×	×	約880mL
5合（約750g）	900mL	約1070mL	×	×	×

×：対応していません

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風味を損ね、早切れ、炊きむら、着色などの原因となります。

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となります。

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。

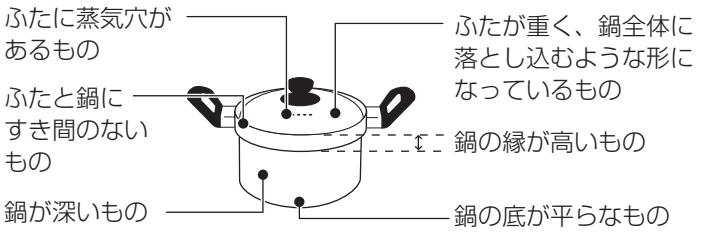
準　備（つづき）

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

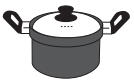
市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。下記の一覧表を参考に、炊飯に適した鍋をお選びください。

炊飯機能に適した鍋





炊飯専用鍋も別売しています。
☞95ページ

炊飯機能に適した鍋	ごはん	おかゆ	炊込みごはん	最大炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用鍋 	○	○	○	白米：5合、全がゆ：1合、 七分がゆ：0.5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 	×	○※	×	おかゆ以外は炊けません。 ※土鍋ではふきこぼれやおもゆが飛ぶことがあります。やけどに注意してください。
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）

●浅い鍋はふきこぼれることがあります。
●鍋の材質や厚み・形状によっては焦げつく場合があります。機能選択モードを使用中は焦げつき消火機能は働きません。

知っておいてね

＜炊飯時間の目安＞

ごはん	約30分（むらし10分を含む）
おかゆ	約45分
炊込み	約30～40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、目安としてください。

＜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。

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。

ごはん・おかゆ・炊込みごはんを炊く（炊飯機能）

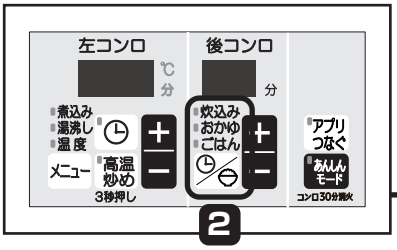
後コンロ

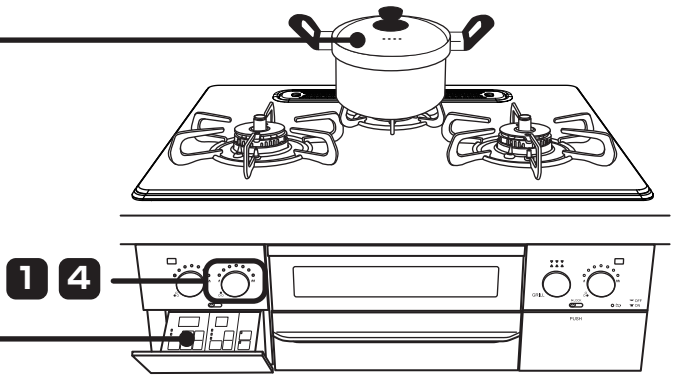
準　備（つづき）

⑤　鍋を置く

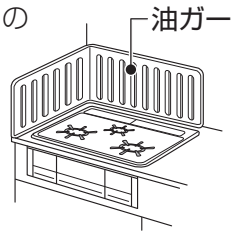
ごとくの中央に鍋を置く（後コンロ）

操作部を開ける





おねがい



- コンロの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。
- 炊飯開始後、一定時間が経過すると「ごはん」「おかゆ」「炊込み」「タイマー」「取り消し」の切り替えはできなくなります。取り消すときは一度消火してください。
- 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。
- 炊飯はコンロのバーナー部が冷めた状態から開始してください。使用直後などコンロのバーナー部が温かい状態から開始すると、安全装置が作動するか、うまく炊けない場合があります。

ごはんを炊くとき

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。

おかゆを炊くとき

- 炊きあがったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
- おかゆの炊きあがりで水分量が多い場合は、再点火し、様子を見ながら火力調節してください。
- ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりしてふきこぼれないようにしてください。
- 調味料や具は炊き上がり後に入れてください。はじめから入れるとふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。また、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり、米粒がつぶれてうまく炊けない場合があります。

炊込みごはんを炊くとき

- 具の量が多かったり、調味料の量によってはうまく炊けない場合や、焦げつきがひどくなる場合があります。具の量はお米の量の1/2までにしてください。
- 具はお米の上に均等にのせ、お米と混ぜないでください。
- 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方法に従ってください。
- 具と調味料を入れたらすぐに炊飯を開始してください。具や調味料が鍋底にたまると失敗のおそれがあります。
- 具の大きさはなるべく小さいほうが炊飯を妨げません。

炊飯中に誤って消火してしまったとき

◎ごはん/炊込みごはんを炊いているとき…
すぐに点火し、点火した火力のまま、モードを選択する

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。

◎おかゆを炊いているとき…
すぐに点火し、弱火のまま加熱する

お米がお好みのやわらかさになったところで消火してください。

カスタマイズ機能（66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。

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

途中で取り消すときは…
スイッチを取り消し（消灯）まで押してください。

1 点火し、火力調節をする

①後コンロの操作ボタンを押し込んで点火する

②操作ボタンをゆっくり回し、火力調節する

火力は全開（強火）にしてください。

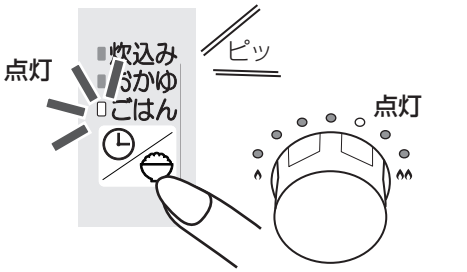
2 炊飯スイッチを押す

スイッチを押し、お好みのモードを選択する

「ごはん」→「おかゆ」→「炊込み」
「取り消し(消灯)」←「タイマー」

押すたびに、右記のように切り替わります。

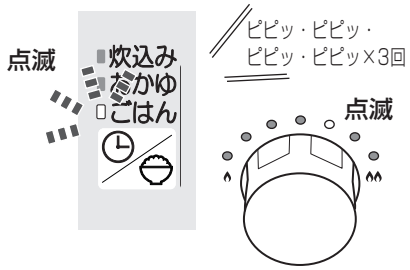
●炊飯中の火力は自動で切り替わり、変更できません。
●自動的に火力が弱火に調節されているときは、火力表示ランプが点滅します。



ごはん・炊込み　※「ごはん」モードで説明します。

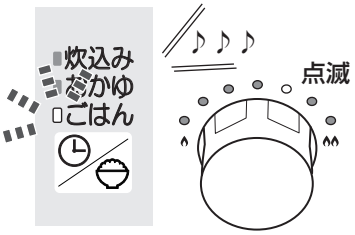
3 炊き上がると自動消火、むらしがスタート

●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、自動消火します。
●ごはん表示ランプと火力表示ランプが点滅に変わり、むらし（10分）がスタートします。



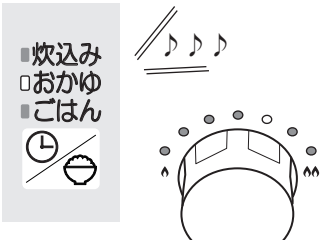
むらし中にスイッチを押すと、ごはん表示ランプが消灯し、むらし終了のメロディが鳴りません。

●むらしが終了するとメロディが鳴ってお知らせします。
●約10秒後にごはん表示ランプと火力表示ランプが消灯します。



おかゆ

炊き上がると自動消火



●炊きあがると、メロディが鳴り、自動消火します。
●約10秒後におかゆ表示ランプと火力表示ランプが消灯します。

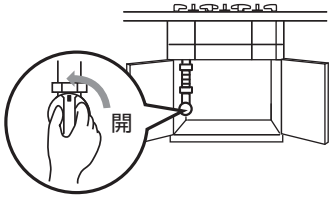
4 操作ボタンを戻す

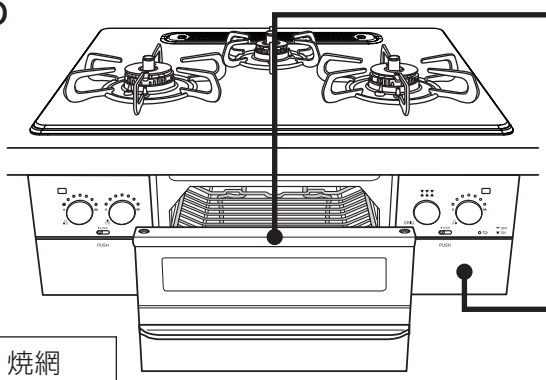
後コンロの操作ボタンを押し込み、消火の位置にする

グリルの使いかた

準　備

全ての操作ボタンが消火の位置であることを確認し、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。

ロックつまみが解除されていることを確認する

	ラ・クック グラン	焼網
マニュアル（手動調理）	☞43ページ	☞43ページ
オートメニュー機能（自動調理）	☞49ページ	☞45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。☞ 72ページ

②グリル焼網を取り出す
- ●長い時間グリル焼網を空焼きすると表面のフッ素コートがはがれて魚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。

③煙がなくなるまで約８分空焼きする
（火力は上火・下火ともに「強」で行ってください。）
- ●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においが出ても異常ではありません。
- ●空焼き時は室内を十分換気しながら行ってください。
- ●空焼き時にグリル過熱防止機能が作動し、自動消火する場合があります。この場合、操作ボタンを押し込み消火状態に戻し、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。
※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

グリルを空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“ピー”とブザーが鳴ってお知らせし、同時にエラーコード「025」を表示します。

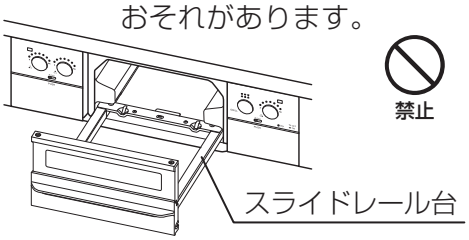
グリル過熱防止機能が作動したら、操作ボタンを押して消火の位置に戻し、約5分（グリル庫内の温度が下がるまでの間）待ってから再度点火操作をしてください。

⚠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。



接触禁止

■使用中や使用直後は操作部・操作ボタン・グリル取っ手以外は触らない

禁止

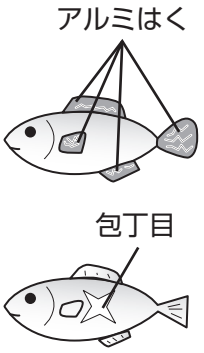
■熱くなったグリル扉ガラスに衝撃を加えたり（グリル扉の落下も含む）傷をつけたりしない
また、使用中や使用直後に水や洗剤をかけない

■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

準　備（つづき）

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。

魚の置きかた

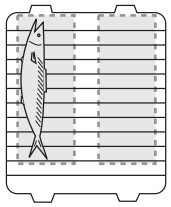
ラ・クックグランをご使用する際は、ラ・クックグランの取扱説明書兼レシピブックをご覧ください。

●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、バーナーや電極付近（80ページ）に触れないように注意してください。
異常点火の原因になります。

姿身の場合

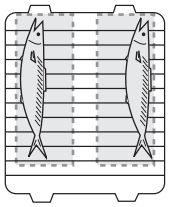
魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。

◎1匹焼く場合



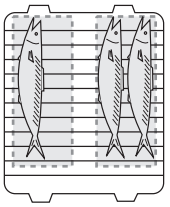
中央部を避け、左右どちらかの外よりに置きます。

◎2匹焼く場合



左右均等に置きます。

◎3匹（または3匹以上）焼く場合

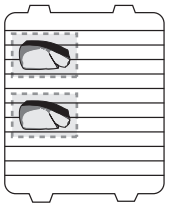


中央部を避け、すき間をあけて置きます。

切身の場合

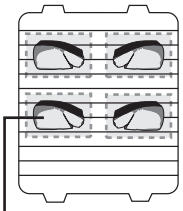
皮付きの切身などは皮側を上向きに、切身の厚い部分はグリル焼網の外周側にくるように置くと焦げが少なくなります。

◎1～2切焼く場合



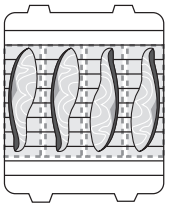
中央部を避け、左右どちらかに置きます。

◎4切以上焼く場合



厚い部分が外周部側

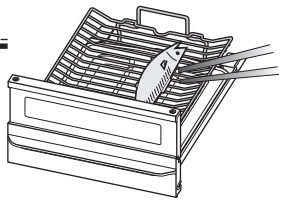
◎細長い切身の場合



グリル焼網・グリル受け皿は消耗部品です。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、魚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。

魚を取り出すときに…

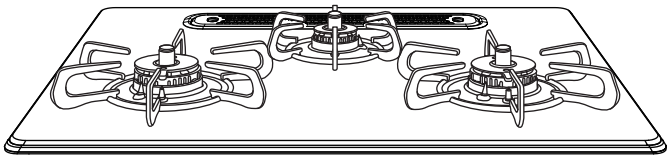
はしをグリル焼網と平行に入れるとグリル焼網にくっついた魚などをはがしやすくなります。

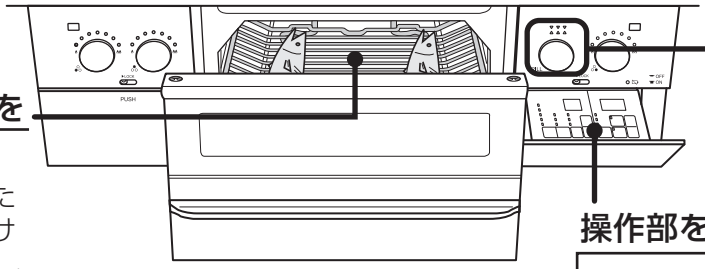


グリルで調理する　マニュアル（手動調理）

準　備

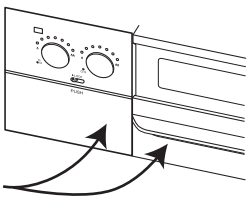
◎グリル受け皿には
水を入れない
◎調理中は機器から
離れない





食材を入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

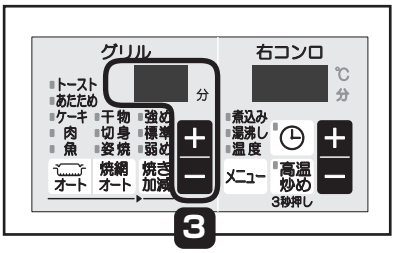
グリルの扉を少しでも開けたまま使用したり、頻繁に開け閉めするとあふれた熱気により火災や機器焼損の原因となります。



機器の前面とグリル扉の下部面がそろうようにグリル扉を閉めてください。

※グリル扉が飛び出た状態で使用すると点火不良の原因になります。

操作部を開ける

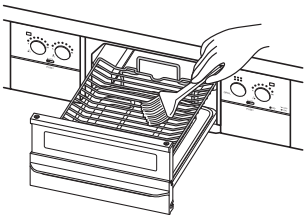


※ラ・クックグランを使用する場合はラ・クックグランの取扱説明書兼レシピブックをご覧ください。

食材のくっつき防止に…

●グリル焼網に油を薄く塗る
●約3分間、予熱（空焼き）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

●安全のため、グリルタイマーはグリルの最大持続時間（約15分）を超えない範囲までしか設定できません。
＊調理途中で焼き時間を変更する場合は、「15分－経過時間」（焼き時間が3分経過した場合は、最大「15分－3分=12分」）までしか変更できません。
●グリルは安全のため、最大約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。

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。グリル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働き、自動消火する場合があります。☞41ページ
●調理物の種類によっては、グリル過熱防止機能が働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）水分の少ない干し物や脂分の多いにしん・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、下味をつけた魚などは焦げやすいので、弱火で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。

1 点火する

グリルの操作ボタンを押し込んで点火する

●操作ボタンが押し出され、パチパチと音がして点火します。
火力表示ランプが点灯します。
その際に点火をお知らせするブザー（ピピッ）が鳴ります。
確実に点火させるために約7秒間放電し続けます。
（全コンロとグリル同時に放電）
●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。

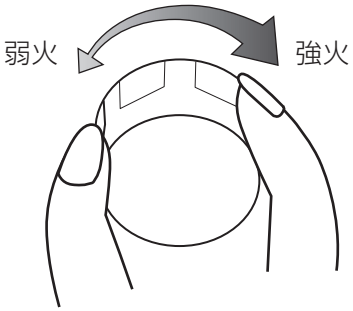
初期設定は9分です。



2 火力調節する

操作ボタンをゆっくり回す

●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。
●回すたびに、次のように切り替わります。
●操作ボタンを回し火力が切り替わると、"ピッ"と音が鳴り
お知らせします。



△：点灯
▲：消灯



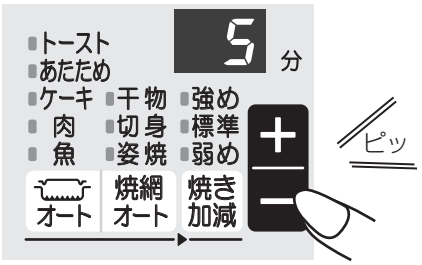
●火力の目安は強火です。弱火にした際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。
●点火後60秒間は火力調節ができません。この間に火力調節すると火力表示ランプは
変化しますが、実際の炎は60秒後に変化します。

3 タイマー時間をセットする

＋－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。

グリルタイマーの設定時間は調理中でも変更できます。

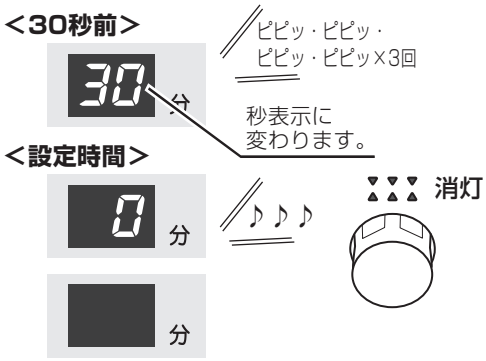


4 設定時間になると自動消火

●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、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。



5 操作ボタンを戻す

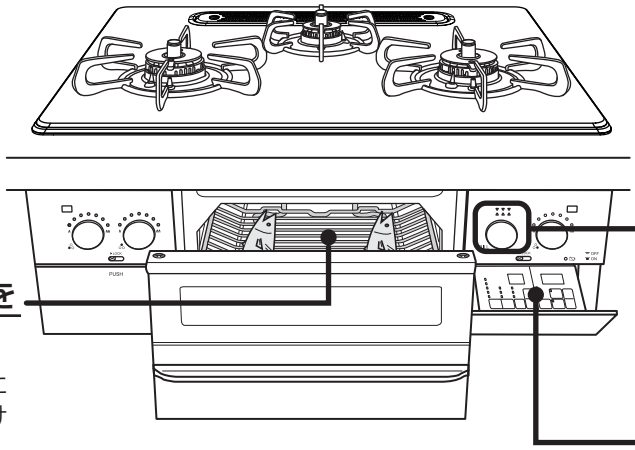
グリルの操作ボタンを押し込み、消火の位置にする

グリルで調理する　焼網オートメニュー機能（自動調理）

グリルの焼網オート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・切身や干物などを自動で焼き上げます。

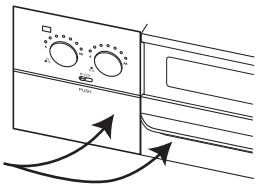
準　備

◎グリル受け皿には水を入れない
◎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

グリルの扉を少しでも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火災や機器焼損の原因となります。



機器の前面とグリル扉の下部面がそろうようにグリル扉を閉めてください。

※グリル扉が飛び出た状態で使用すると点火不良の原因になります。

途中で取り消すときは…

≪点火後約30秒以内≫

焼網オート 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。
- ●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、焼網オートメニュー機能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（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。

知っておいてね

- ●連続使用する場合など、グリル庫内の温度が高いと焼網オートスイッチを受け付けません。
  この場合、焼網オートスイッチを押すと“ピピー”と音が鳴り、表示部に“H”が表示されます。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。



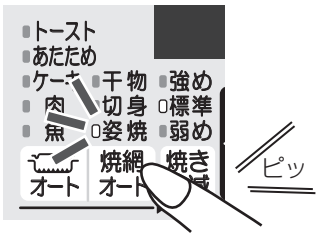
- ●点火操作してから約30秒以内は焼網オートメニューの設定を変更でき、約90秒以内は焼き加減の設定を変更できます。それ以後は変更できません。

1 焼網オートメニューを設定する

焼網オート 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」
「取り消し（消灯）」←

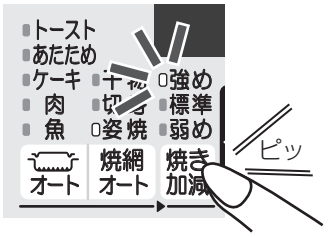


2 焼き加減を設定する

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。

「強め」ランプが点滅　「弱め」ランプが点滅
「標準」→「強め」→「さらに強め」→「さらに弱め」→「弱め」

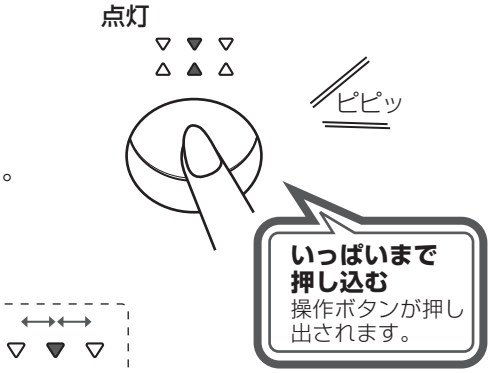


3 点火する

グリルの操作ボタンを押し込んで点火する

●操作ボタンが押し出され、パチパチと音がして点火します。
　火力表示ランプが点灯します。
　その際に点火をお知らせするブザー（ピピッ）が鳴ります。
　手を離しても確実に点火させるために約7秒間放電し続けます。
　（全コンロとグリル同時に放電）
●点火していることを確認してください。
●点火直後は表示部に残り時間は表示されません。

焼網オートメニュー機能で調理中は火力調節はできません。
≪焼網オートメニュー機能調理中の表示≫
　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。



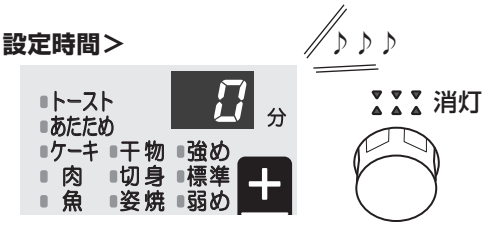
4 調理が終了すると自動消火

●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、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、焼網オートランプ・焼き加減ランプ・火力表示ランプが消灯し、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。



5 操作ボタンを戻す

グリルの操作ボタンを押し込み、消火の位置にする

グリルで調理する 焼網オートメニュー機能（自動調理）

●下記の表は焼網オートメニュー機能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、調理内容により、焼網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。

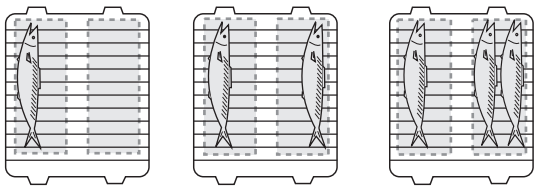
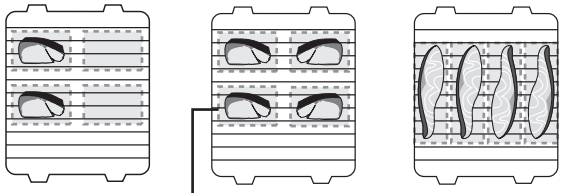
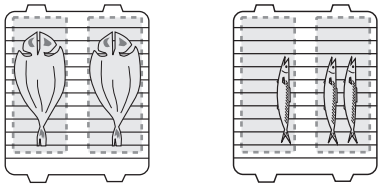
焼き加減 / 焼網オートメニュー	弱　め	標　準	強　め
姿　焼	**【生魚】** きす 小あじ （50g以下の小さな生魚）	**【生魚】** あじ さんま いわし にじます あゆ	**【生魚】** あじ（大） いさき たい （200g以上の大きな生魚）
切　身	**【みそ漬け、照り焼き】** ぶり さわら かれい	**【生魚】** さけ ぶり すずき たい **【塩漬け】** さけ さば	**【生魚】** さば さわら たちうお
干　物	**【干物（開き）】** さんま（約100g） **【干物】** ししゃも	**【干物（開き）】** あじ かます かれい さわら ほっけ	**【干物（開き）】** ほっけ（大） （200g以上）

⚠注意

禁止

■焼網オートメニュー機能は、魚以外の調理には使用しない
■次の魚には焼網オートメニュー機能を使用しない

焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火の原因となります。
・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

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（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。 ◎1匹焼く場合 ◎2匹焼く場合 ◎3匹（または3匹以上）焼く場合  中央部を避け、左右どちらかの外よりに置きます。 左右均等に置きます。 中央部を避け、すき間をあけて置きます。
●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。 ◎1～2切焼く場合 ◎4切以上焼く場合 ◎細長い切身の場合  中央部を避け、左右どちらかに置きます。 厚い部分が外周部側
●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。 

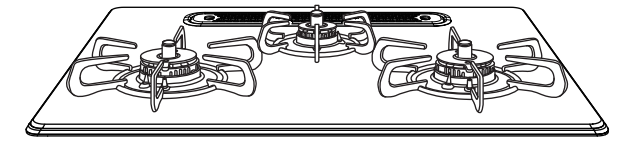
ラ・クックグランで調理する

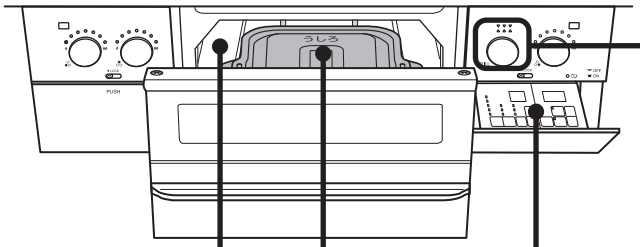
ラ・クックグラン オートメニュー機能（自動調理）

付属のラ・クックグランを使用すると、ラ・クックグランオート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・クックグランオートメニュー機能はラ・クックグラン以外のグリル用調理器には対応していません。

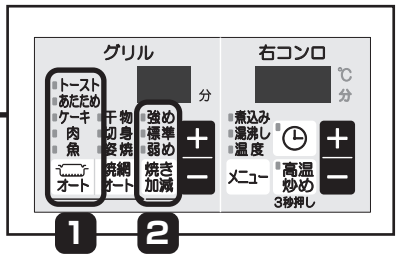
準　備

◎グリル受け皿やラ・クックグランには水を入れない
◎調理中は機器から離れない





操作部を開ける

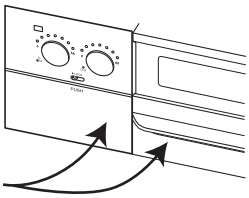


グリル焼網を取り外し、専用の受け台を取り付ける

※ラ・クックグランはグリル受け皿の上には直接置かず、専用の受け台を使用してください。

ラ・クックグランを入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

※ラ・クックグランの設置方法は74ページ、またはラ・クックグランの取扱説明書兼レシピブックをご覧ください。



機器の前面とグリル扉の下部面がそろうようにグリル扉を閉めてください。
※グリル扉が飛び出た状態で使用すると点火不良の原因になります。

途中で取り消すときは…

≪点火後約30秒以内≫

オート 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≫

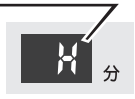
消火操作をしてください。

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・クックグランオートメニュー機能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（手動調理）で調理してください。
- ●ラ・クックグランオートメニュー機能はラ・クックグランを使用してください。焼網などは使用しないでください。
- ●グリル使用後、グリル受け皿やラ・クックグラン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。
- ●その他使用上の注意は、ラ・クックグランの取扱説明書兼レシピブックをご覧ください。

知っておいてね

- ●連続使用する場合など、グリル庫内の温度が高いとラ・クックグランオートスイッチを受け付けません。



この場合、ラ・クックグランオートスイッチを押すと“ピピー”と音が鳴り、表示部に“H”が表示されます。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。

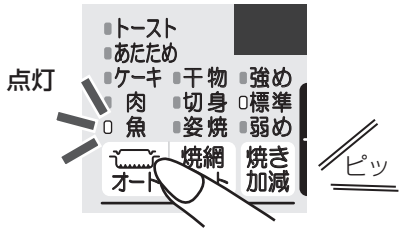
- ●点火操作してから約30秒以内はラ・クックグランオートメニューの設定を変更でき、約90秒以内は焼き加減の設定を変更できます。それ以後は変更できません。

1 ラ・クックグランオートメニューを設定する

オート 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」→「あたため」→「トースト」
「取り消し（消灯）」←



グリル庫内の温度が高いと、「トースト」「あたため」は選択できないことがあります。

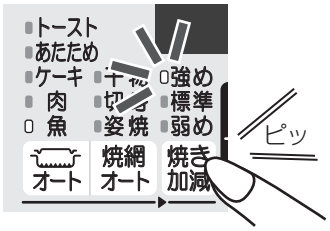
2 焼き加減を設定する

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。

「強め」ランプが点滅　「弱め」ランプが点滅

→「標準」→「強め」→「さらに強め」→「さらに弱め」→「弱め」



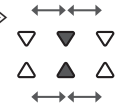
3 点火する

グリルの操作ボタンを押し込んで点火する

●操作ボタンが押し出され、パチパチと音がして点火します。
火力表示ランプが点灯します。
その際に点火をお知らせするブザー（ピピッ）が鳴ります。
手を離しても確実に点火させるために約7秒間放電し続けます。（全コンロとグリル同時に放電）
●点火していることを確認してください。
●点火直後は表示部に残り時間は表示されません。



ラ・クックグランオートメニュー機能で調理中は火力調節はできません。
≪ラ・クックグランオートメニュー機能調理中の表示≫
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。

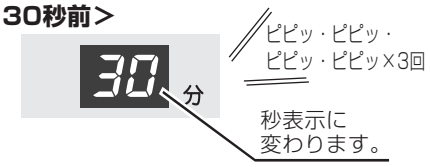


4 調理が終了するとメロディが鳴ってお知らせ

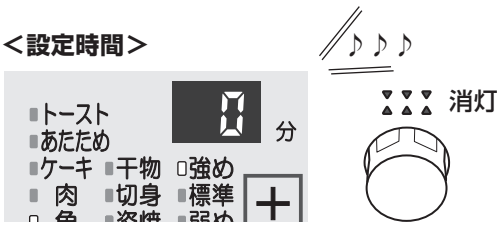
●グリル庫内の余熱を利用するため、調理終了前に自動消火します。
●調理終了3分または2分前になると、ブザー（ピピッ）が鳴り、残り時間（分）を表示します。
●調理終了30秒前になると、ブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴り、秒表示に変わります。

●調理が終了するとメロディが鳴り、火力表示ランプが消灯します。
●調理終了約10秒後に表示部・ラ・クックグランオートランプ・焼き加減ランプが消灯します。

<30秒前>



<設定時間>



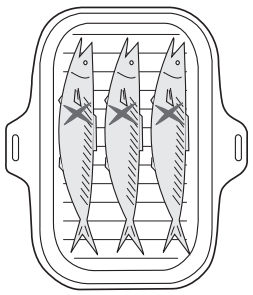
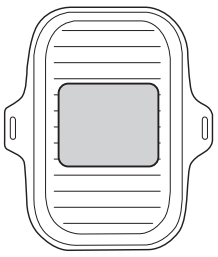
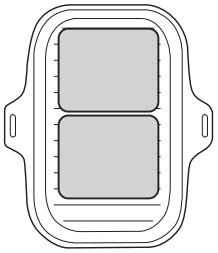
5 操作ボタンを戻す

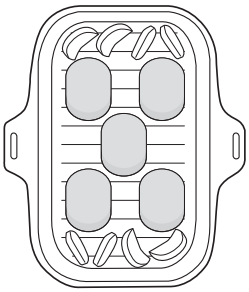
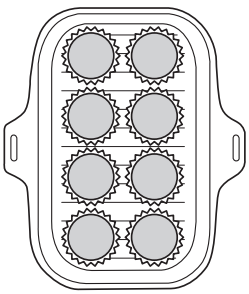
グリルの操作ボタンを押し込み、消火の位置にする

ラ・クックグランで調理する

ラ・クックグラン オートメニュー機能（自動調理）

●下記の表はラ・クックグランオートメニュー機能で調理する場合の基本的な調理例です。
●食材の種類や状態（大きさ、保存状態）、調理内容により、ラ・クックグランオートメニューおよび焼き加減を調節してください。

ラ・クックグラン 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150ｇ以下）　　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。 ③十字に切れ目を入れ、ラ・クックグランに並べてふたをして、グリルに入れます。（さんまが入らない場合は頭を落としてください。） ④ラ・クックグランオートスイッチを押して「魚」、焼き加減スイッチを押して「強め」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** 4人分 さけの切身 ------ 4枚 **つくり方** ①さけの切身をラ・クックグランに並べてふたをして、グリルに入れます。 ②ラ・クックグランオートスイッチを押して「魚」、焼き加減スイッチを押して「標準」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。 
トースト	トースト **材　料** 食パン ------ 1～2枚 **つくり方** ①食パンをラ・クックグランに並べてふたをして、グリルに入れます。 ②ラ・クックグランオートスイッチを押して「トースト」、焼き加減スイッチを押してお好みの焼き加減を選択し、調理開始します。 **ポイントとおねがい** ●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。 ●調理終了後、ラ・クックグランに長く入れたままにしておくと余熱で裏面の焦げが強くなります。	**◎1枚焼く場合** 食パンは中央に寄せて置きます。  **◎2枚焼く場合** 食パンは奥に寄せて置きます。 

ラ・クックグラン オートメニュー	メニュー	置きかた
肉	ハンバーグ 材　料　5個分 合い挽き肉 ------- 300g　卵 ---------- 1個 塩 ---------- 少々　パン粉 --------- 大さじ3 コショウ ---------- 少々　ブロッコリー ------ 適量 ナツメグ ---------- 少々　にんじん -------- 1/3本 玉ねぎ --------- 中1/4個　冷凍ポテト --------- 適量 バター ---------- 5g つくり方 ①玉ねぎはみじん切りにし、耐熱容器に入れ、バターをのせ、軽くラップをかけて電子レンジで2分（500W）加熱します。 ②ブロッコリーは食べやすい大きさに切り、軽く茹でておきます。 ③ボウルに合い挽き肉・塩・コショウ・ナツメグを入れ、粘りが出るまでよく混ぜ、冷ました玉ねぎ・卵・パン粉を加えさらに混ぜ、5等分にして空気を抜きます。 ④ラ・クックグランに③と食べやすい大きさに切ったにんじん・冷凍ポテトを入れふたをして、グリルに入れます。 ⑤ラ・クックグランオートスイッチを押して「肉」、焼き加減スイッチを押して「強め」を選択し、調理開始します。 ⑥お皿に出して、②で茹でたブロッコリーを添えます。 ポイントとおねがい ●中央をくぼませ、厚さを2cm程度にして焼いてください。 ●食材の状態によってはタネがゆるい場合があります。お好みで分量を調整してください。	
ケーキ	マドレーヌ 材　料　8個分（直径5.5cmの型使用時） バター（無塩）---------- 60g 砂糖 ---------- 60g 卵（溶き卵）---------- 1個 薄力粉 ---------- 60ｇ ベーキングパウダー ------ 小さじ1/2 ※型の大きさに合わせて分量を調整してください。生地が余った場合は、回数を分けて調理してください。 つくり方 ①ボウルにバターを入れ、湯せんでバターを溶かします。 ②①に砂糖を入れ、全体が白っぽくなるまで混ぜます。 ③白っぽくなったら、溶き卵を加え混ぜ合わせます。 ④③にふるった薄力粉とベーキングパウダーを入れて、混ぜ合わせます。 ⑤製菓用の型に④を入れ、空気を抜き、ラ・クックグランに並べてふたをして、グリルに入れます。 ⑥ラ・クックグランオートスイッチを押して「ケーキ」、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 ●型に生地を入れすぎると、中まで火がとおらないことがあります。型の底から1cm程度を目安に材料を入れてください。 ●底が平らな製菓用の型を使用してください。底に段差があるとうまく焼けません。	手前は焼き色が薄いため、奥よりに置くなど、お好みで調節してください。 

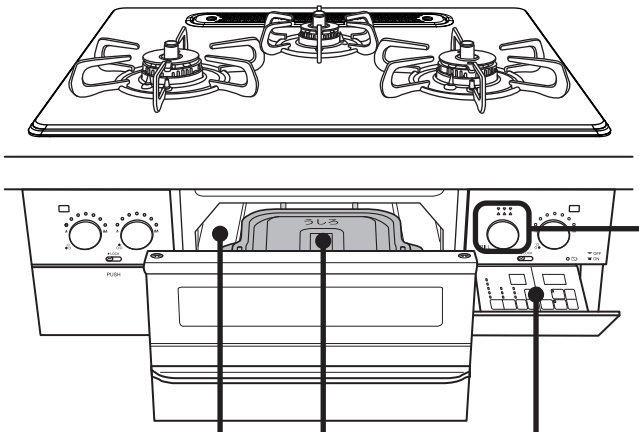
ラ・クックグランであたためる

ラ・クックグラン
オートメニュー機能（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。

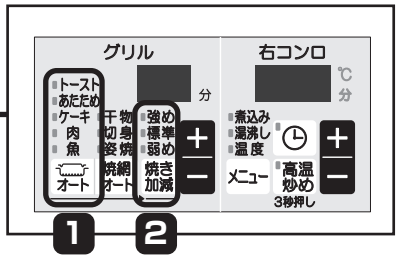
準　備

◎グリル受け皿やラ・クックグランには水を入れない
◎調理中は機器から離れない



3 5

操作部を開ける

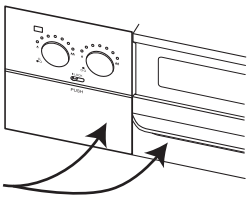


グリル焼網を取り外し、専用の受け台を取り付ける

※ラ・クックグランはグリル受け皿の上には直接置かず、専用の受け台を使用してください。

ラ・クックグランを入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

※ラ・クックグランの設置方法は74ページ、またはラ・クックグランの取扱説明書兼レシピブックをご覧ください。



機器の前面とグリル扉の下部面がそろうようにグリル扉を閉めてください。

※グリル扉が飛び出た状態で使用すると点火不良の原因になります。

途中で取り消すときは…

≪点火後約30秒以内≫

オート 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。
- ●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。）
- ●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。
- ●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、グリル受け皿やラ・クックグラン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。

知っておいてね

- ●連続使用する場合など、グリル庫内の温度が高いとラ・クックグランオートスイッチを受け付けません。

「H」マーク表示



この場合、ラ・クックグランオートスイッチを押すと“ピピー”と音が鳴り、表示部に“H”が表示されます。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。

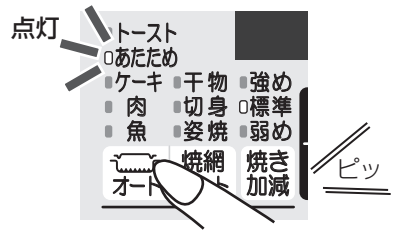
- ●点火操作してから約30秒以内はラ・クックグランオートメニューの設定を変更でき、約90秒以内は焼き加減の設定を変更できます。それ以後は変更できません。

1 あたためを設定する

オート 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。

「魚」→「肉」→「ケーキ」→「あたため」→「トースト」→「取り消し（消灯）」



グリル庫内の温度が高いと、「トースト」「あたため」は選択できないことがあります。

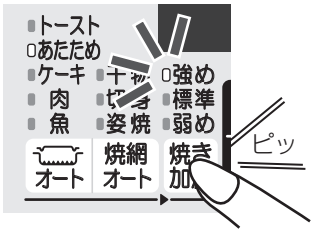
2 焼き加減を設定する

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。

「強め」ランプが点滅　「弱め」ランプが点滅

「標準」→「強め」→「さらに強め」→「さらに弱め」→「弱め」



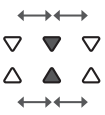
3 点火する

グリルの操作ボタンを押し込んで点火する

●操作ボタンが押し出され、パチパチと音がして点火します。
火力表示ランプが点灯します。
その際に点火をお知らせするブザー（ピピッ）が鳴ります。
手を離しても確実に点火させるために約7秒間放電し続けます。（全コンロとグリル同時に放電）
●点火していることを確認してください。
●点火直後は表示部に残り時間は表示されません。

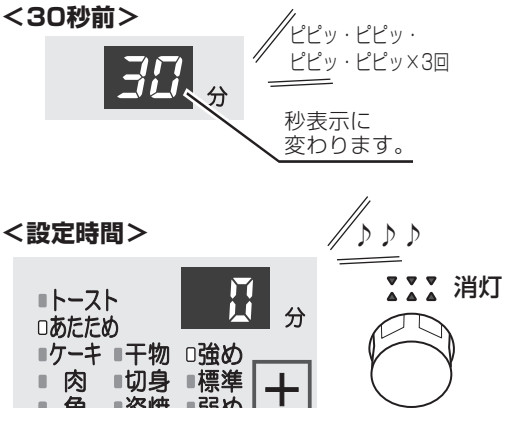


ラ・クックグランオートメニュー機能で調理中は火力調節はできません。
≪ラ・クックグランオートメニュー機能調理中の表示≫
火力表示ランプは両端と中央が交互に点灯を繰り返します。



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ます。
●調理終了3分前になると、ブザー（ピピッ）が鳴り、残り時間（分）を表示します。
●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、秒表示に変わります。
●調理が終了するとメロディが鳴り、火力表示ランプが消灯します。
●調理終了約10秒後に表示部・ラ・クックグランオートランプ・焼き加減ランプが消灯します。



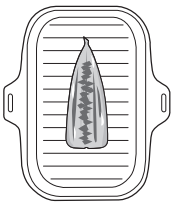
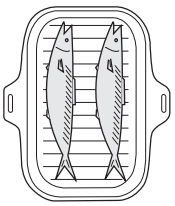
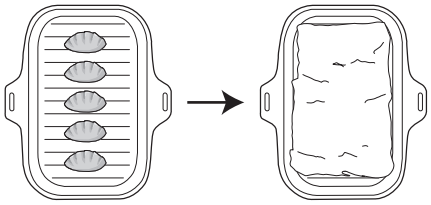
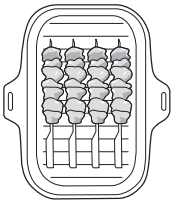
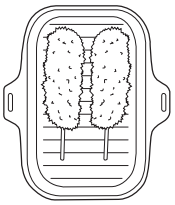
5 操作ボタンを戻す

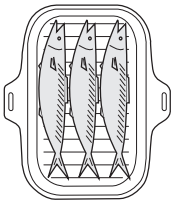
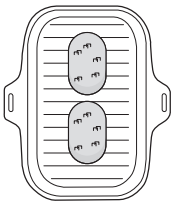
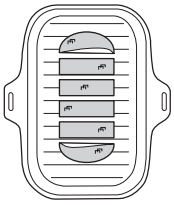
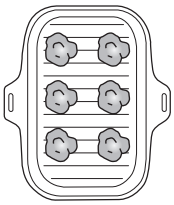
グリルの操作ボタンを押し込み、消火の位置にする

ラ・クックグランであたためる

ラ・クックグラン
オートメニュー機能（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。
●食材の種類や状態（大きさ、保存状態）、調理内容により、焼き加減を調節してください。
●調理中はふたをしてご使用ください。

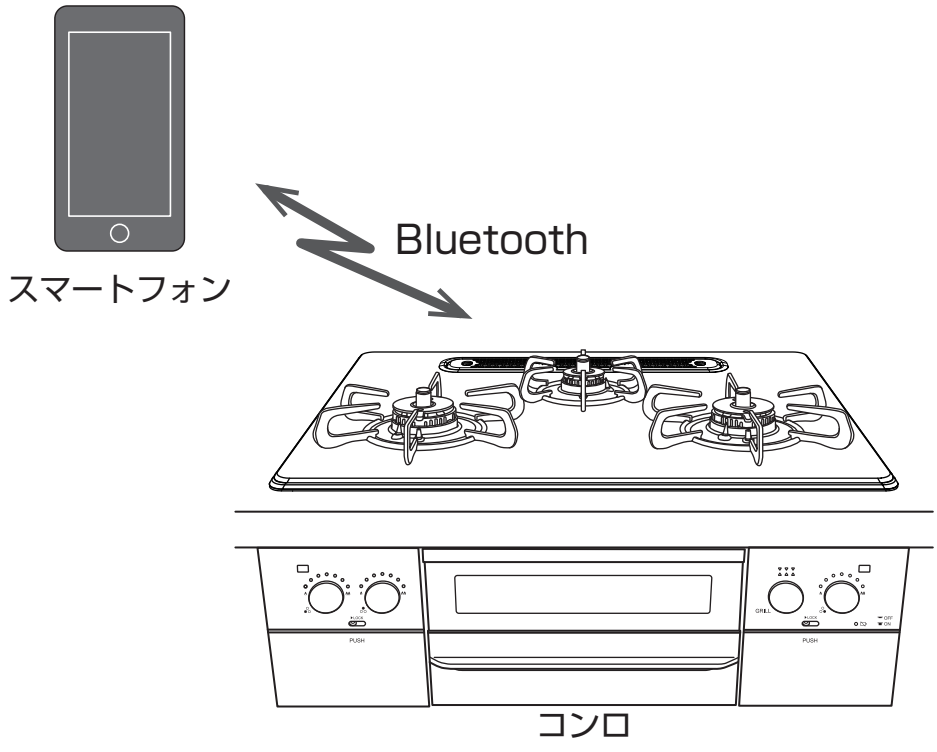
焼き加減	メニュー	置きかた	目安
弱め	芋の天ぷら：1個		重さ：約100g
	さけの切身：2枚		重さ：1枚 約40g
	うなぎのかば焼き：1/2枚		重さ：約60g
標準	さんま：2尾		重さ：1尾 約90g
	ぎょうざ：5個		重さ：1個 約20g アルミはくをかぶせてからラ・クックグランのふたをすることをおすすめします。
	焼き鳥：4本		重さ：1本 約45g （串の重さを含む） ●串を手前側に置いてください。
	手羽先：4本		重さ：1本 約50g
	串かつ：2本		重さ：1本 約60g （串の重さを含む）

焼き加減	メニュー	置きかた	目安
強め	さんま：3尾		重さ：1尾 約90g
	コロッケ：2個		重さ：1個 約85g 厚さ：約2cm
	さばの切身：4枚		重さ：1枚 約70g
	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。
	から揚げ：6個		重さ：1個 約35g 厚さ：約3cm

アプリ（おまかせシェフ）メニューについて

お使いのスマートフォンをコンロと接続することで、より便利な機能をお使いいただくことができます。

接続イメージ



こんなことができます…

メニュー	内容
レシピ配信	レシピが定期的に配信されます。その中からお好みのレシピを検索し、材料や調理手順を見ることができます。
自動調理ガイド	検索したレシピをコンロに送信すれば、手順に従うだけで簡単に調理することができます。☞62ページ
買い物メモ	検索したレシピから必要な食材がリストアップされ、メモを見ながら買い物することができます。
コンロ30分消火 あんしんモード	あんしんモードの設定ができます。☞61ページ ※機器の操作部でも設定ができます。☞65ページ
状態表示	コンロに送信したレシピの詳細やエラーの処置方法などを確認できます。

準備・確認

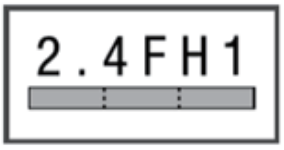
スマートフォンご使用前に…

専用アプリ「おまかせシェフ」のインストール（59ページ）を行ってください。

注意事項

●アプリのサービス内容・画面デザイン・機能などは予告なく変更することがあります。
また、提供サービスは予告なく終了することがあります。
●通信環境・状態が悪い場合にはご利用できません。
●スマートフォンはコンロとの間に壁がない場所で使用してください。電波の障害になり通信ができない場合があります。また、コンロの熱の影響を受けない場所、かつ電波の届く範囲で使用してください。
●スマートフォンに他のアプリをインストールすると、「おまかせシェフ」が正常に動作しなくなる場合があります。
●「おまかせシェフ」起動中は、他のBluetooth接続中の機器が正常に動作しなくなる場合があります。

●この機器にはBluetooth※が内蔵されています。
この機器の使用周波数は2.4GHz帯です。この周波数帯では電子レンジなどの産業・科学・医療用機器のほか、他の同種無線局、工場の製造ラインなどで使用される免許を要する移動体識別用構内無線局、免許を要しない特定の小電力無線局、アマチュア無線局など（以下「他の無線局」と略す）が運用されています。
1．この機器を使用する前に、近くで他の無線局が運用されていないことを確認してください。
2．万一、この機器と他の無線局との間に電波干渉が発生した場合には、速やかに本機器の使用場所を変えるか、または機器の運用を停止（電波の発射を停止）してください。
3．不明な点やその他お困りのことが起きたときは、お近くの東邦ガス営業所までお問い合わせください。
※ Bluetooth®のワードマークおよびロゴは、Bluetooth SIG, Inc.が所有する登録商標です。



この無線機器は2.4GHz帯を使用します。変調方式としてFH-SS変調方式を採用し、与干渉距離は10mです。

⚠警告

禁止

■スマートフォンをトッププレートの上に置いて使用しない

誤って加熱した場合、火災や破裂などでやけどやけがをするおそれがあります。また、内部に保存されているデータが破損・消失したり、スマートフォンが故障する場合があります。

⚠注意

必ず行う

■機器の設定が確実に行われるように機器が見える位置から操作する

インストール

スマートフォンでアプリ（おまかせシェフ）を使用するには、アプリのインストールが必要です。

1 専用アプリ「おまかせシェフ」をインストールする

アプリのダウンロードサービスからスマートフォンに「おまかせシェフ」をインストールする

下の注意事項を確認し、インストールしてください。

iPhoneの場合

①[App Store]を開く

App Store からダウンロード

②[おまかせシェフ]を検索する
③画面に従ってインストールする

Androidの場合

①[Google Play]を開く

Google Play で手に入れよう

②[おまかせシェフ]を検索する
③画面に従ってインストールする

2 アプリを起動する

●アプリ起動時に「位置情報」を許可してください。アプリが正常に動かない場合があります。
●アプリの利用規約とプライバシーポリシーに同意の上、進んでください。

注意事項

●スマートフォン対応予定機種
■iPhone：iOS11 以降
■Android 端末：Android 6 以降
・2023年12月1日時点での情報です。
・すべての機種で動作を保証するものではありません。

●アプリは無料ですが、インストール時や利用時、更新時には通信料がかかります。
アプリのインストール方法については、お手持ちのスマートフォンの取扱説明書を確認してください。

●本製品との接続において予期できない問題が生じた場合、スマートフォンやその他外部機器の内部に保存されているデータが破損したり消失する可能性がありますので、必ず事前にバックアップをしてください。
データの破損や消失、接続機器の故障については、当社では責任を負いかねます。

・Apple、Appleのロゴは、米国および他国のApple Inc.の登録商標です。
・iPhoneは米国および他国のApple Inc.の商標です。
・iPhoneの商標は、アイホン株式会社のライセンスにもとづき使用されています。
・App StoreはApple Inc.のサービスマークです。
・Google Play™、Google Play™ ロゴ、Androidは、Google Inc.の商標または登録商標です。

ペアリング

アプリ（おまかせシェフ）メニューを使用するには、コンロとスマートフォンの接続設定（ペアリング）が必要です。一度ペアリングすれば、ご使用のたびにペアリングする必要はありません。

1 左右の操作部を開ける

①左右の操作部を開ける

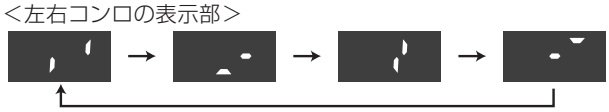
すべてのコンロ・グリルの操作ボタンが消火の位置であることを確認してください。

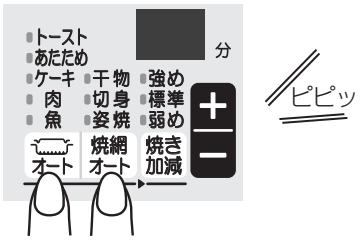
2 グリルの焼網オートスイッチとラ・クックグランオートスイッチを同時に 3秒以上 押す

"ピピッ"と鳴るまで押し続ける（3秒以上）

左コンロと右コンロの表示部が動きはじめます。

<左右コンロの表示部>





3 スマートフォンを準備する

Androidの場合　ホーム左上の「≡」＞「設定」＞「ペアリング中のコンロ情報を見る」＞「新しいデバイスとペア設定する」＞「Conro-P-001」を選択する

iPhoneの場合　ホーム左上の「≡」＞「設定」＞「ペアリング中のコンロ情報を見る」＞「Conro-P-001」を選択する

スマートフォンのBluetoothが「オン」になっていることを確認してください。



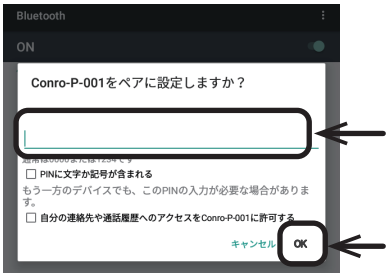
4 PINコード（6桁）を入力する

左コンロと右コンロの表示部に表示されている数字（PINコード）をスマートフォンに入力し、「OK」を選択する

<左コンロ> <右コンロ>

例 502 391 スマートフォンに「502391」を入力

※PINコードは毎回変わります。



メロディが鳴ったら、ペアリングが完了し、アプリつなぐランプが点灯します。



注意事項

- ペアリング中はコンロの他の操作をしないでください。
- 7台までペアリングできます。（8台目をペアリングすると、自動的に2台目の情報が削除されます。）ただし、複数同時での操作はできません。
- 2台以上ペアリングしている場合、使用したいスマートフォンが優先にならず、使用できないことがあります。使用しない方のスマートフォンのバックグラウンド（タスク切り替え画面）に「おまかせシェフ」が待機して残っている場合は、終了してください。バックグラウンドのアプリケーションの終了方法はスマートフォンの取扱説明書を確認してください。

コンロ30分消火 あんしんモード

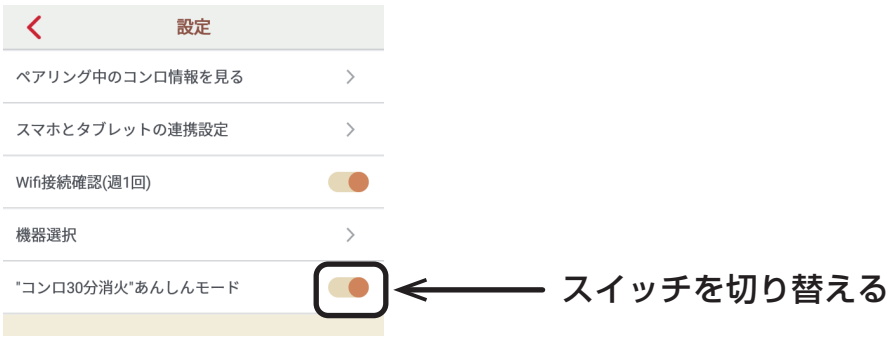
スマートフォンからもあんしんモードの設定・解除ができます。

すべての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分に変更できます。(コンロでも設定できます。☞ 65ページ)

1 アプリ（おまかせシェフ）のホーム画面左上の ☰ から「設定」を選択する



2 「“コンロ30分消火”あんしんモード」スイッチを切り替える



自動調理ガイド

スマートフォンから検索したレシピをコンロに送信すれば、手順に従うだけで簡単に調理することができます。
自動調理ガイドでレシピを送信することで、ラ・クックグランポット（別売）を使ったレシピも簡単に調理することができます。

1 レシピを選び、材料を準備する

レシピを検索し、材料を準備する

2 アプリつなぐスイッチを押す

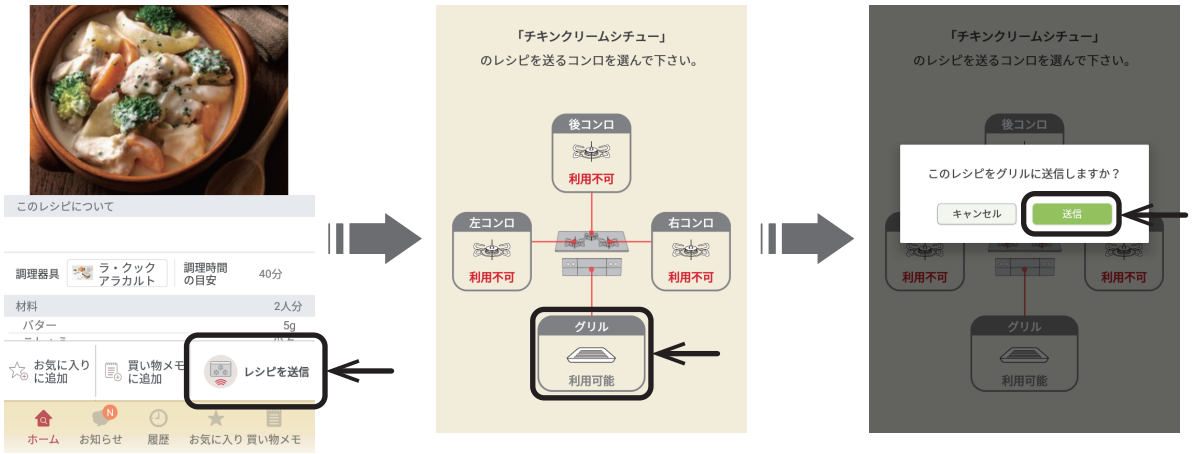
アプリつなぐランプが点滅する
スマートフォンと接続するとアプリつなぐランプが点灯し、
アプリ右上の表示が 未 から に変わる



※事前にコンロとスマートフォンの接続設定（ペアリング）をしている必要があります。（60ページ）
スマートフォンのBluetoothが「オン」になっていることを確認してください。

3 レシピを送信する

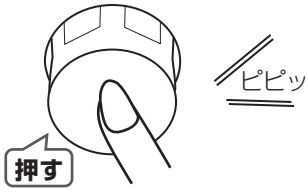
「レシピを送信」を選択し、送信する場所を選択する



4 コンロまたはグリルを点火する

操作ボタンを押して点火する

火力を自動で調節し、調理を開始します。



※グリルのみ
ブザー報知します。

5 操作ボタンを戻す

操作ボタンを押し込み、消火の位置にする

注意事項

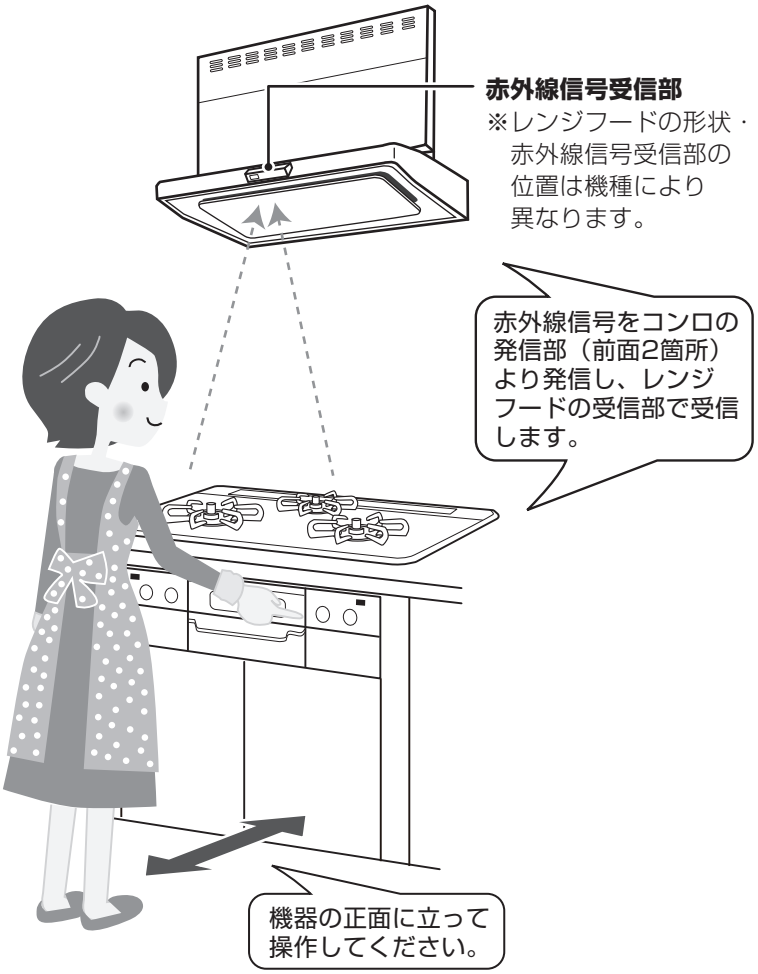
- 準備や調理については、「おまかせシェフ」内のレシピをよく読み、指定の材料・分量で調理してください。指定通りでないと、うまく調理できない場合があります。
- レシピによっては途中で調味料を入れるなどの工程が入る場合があります。画面表示に従って調理してください。
- 接続中（アプリつなぐランプが点灯中）にアプリを終了すると、接続を切ります。アプリを終了しなくても約3分間コンロを操作しない場合は、接続を切ります。再度接続する場合は、スマートフォンでアプリを起動させてから、コンロのアプリつなぐスイッチを押してください。

レンジフード連動機能の使いかた

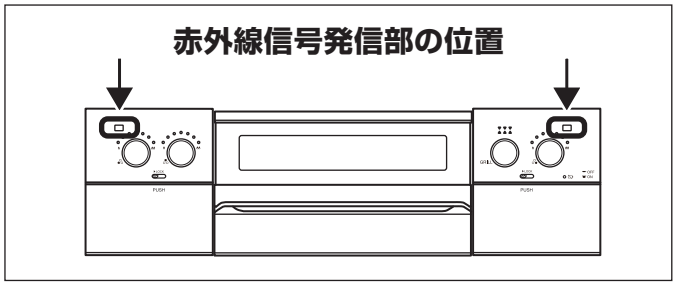
レンジフード連動機能とは、コンロやグリルの点火や消火に連動してレンジフードを自動で運転、または停止する機能です。

レンジフード連動機能のしくみ

ビルトインコンロの点火・消火操作を行うと、ビルトインコンロの発信部より赤外線信号が発信されます。
発信された赤外線信号をレンジフードの受信部で受信し、レンジフードが連動して動きます。
コンロ・グリルの点火・消火状況に応じて風量を自動で切り替えできます。
レンジフード風量切替を「自動で切り替えしない」にすると、レンジフード設定の風量のみでの運転となります。 ☞ 66～68ページ



※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はレンジフードの取扱説明書をご覧ください。
※レンジフード連動信号はNECフォーマットと家製協フォーマットを交互発信（初期設定）しているため、信号の切り替えは不要です。
※カスタマイズ機能で設定することで風量を自動で切り替えすることもできます。風量を変更したいときは、レンジフード側の操作部で切り替えてください。
（風量切替はNECフォーマットのレンジフードのみ対応です。）
※ご使用のレンジフードに風量を自動で調整する機能が付いている場合は使用をおすすめしません。



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。

- ●操作する立ち位置がビルトインコンロに近すぎる場合や遠すぎる場合、正面に立っていない場合
- ●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
- ●黒い衣服を身につけて操作している場合
- ●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。

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。

- ●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。すべての操作ボタンが消火の位置になると自動停止します。



※レンジフードの使いかたはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。

カスタマイズ機能（66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。
（風量切替のみ連動しないように変更することもできます。）

⚠注意

必ず行う

■レンジフードをお手入れする際は、ビルトインコンロのロックつまみを右に動かし、操作ボタンがロックされていることを確認する

レンジフードが不意に作動し、けがをするおそれがあります。

コンロ30分消火 あんしんモード

簡単操作でさらに安心設定を希望される方におすすめです。
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。

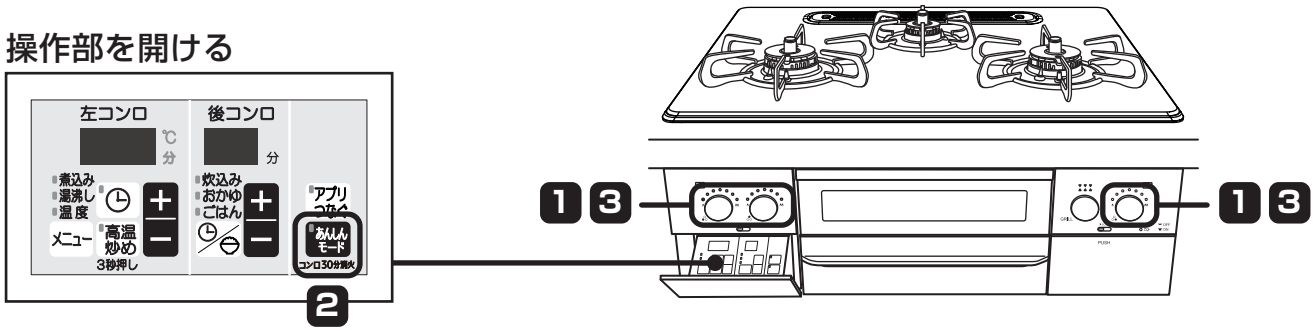
すべてのコンロの設定を一括で変更します。

コンロの消し忘れ消火機能	初期設定（解除した場合）	設定した場合
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。	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

※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。
※おまかせシェフアプリをインストールしペアリングしている場合は、アプリでも設定ができます。☞61ページ

準　備

操作部を開ける



1 点火する

いずれかのコンロを点火する

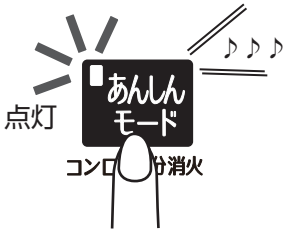
左コンロ・右コンロ・後コンロのいずれかの操作ボタンを押して点火します。

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。
●あんしんモード設定後、乾電池を交換しても設定は記憶されています。

＜設定した場合＞
表示ランプが点灯し、
メロディが鳴り、
音声でお知らせます。
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、
音声でお知らせします。



3 消火する

1 で点火したコンロの操作ボタンを押して消火する

各種設定の変更（カスタマイズ機能）

任意機能
P.66～P.68

安心・安全機能、便利機能を下記の範囲で設定（カスタマイズ）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。

カスタマイズ機能はお客様が任意に設定できる機能です。
設定変更を希望されるお客様のみご利用ください。

設定項目番号	適応機能	初期設定	変更内容	手順参照ページ
❶	**コンロの消し忘れ消火機能** すべての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変更できます。	120分	10～120分 （10分間隔）	67・68
❷	**レンジフード連動機能** 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	67・68
❸	**レンジフード風量切替** ビルトインコンロ側でレンジフードの風量を自動で切り替えるように変更できます。	自動で切り替えしない	自動で切り替える	67・68
❹	**炊飯機能** 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	67・68
❺	**湯沸し機能（沸騰検知のお知らせ）** 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	67・68
❻	**火力切り替えお知らせ機能** 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	67・68
❼	**感震停止機能** 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	67・68
❽	**グリル点火お知らせ機能** グリルを点火した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	67・68
❾	**音量設定** 音声お知らせ機能の音量を変更できます。	標準	音なし/大	67・68

- ●カスタマイズ機能で設定後、乾電池を交換しても設定は記憶されます。
- ●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。
  （カスタマイズ機能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。最長120分）
- ●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、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。

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。

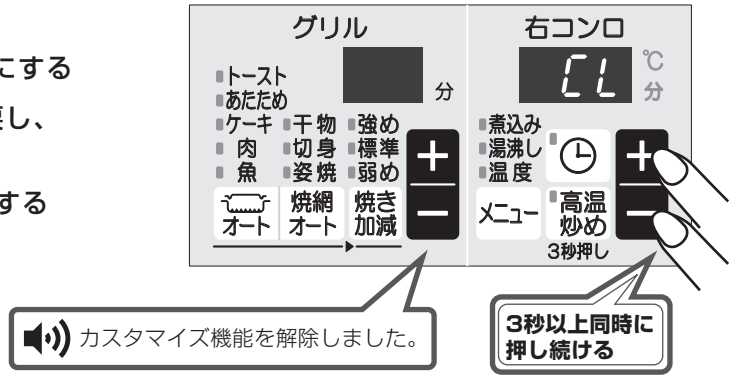
❶ ガス栓を閉め、すべての操作ボタンが消火の位置に戻っていることを確認する

❷ 右コンロの操作ボタンを押し込み、点火の位置にする

❸ すぐに（10秒以内）右コンロの操作ボタンを戻し、消火の位置にする

❹ 右コンロの ＋ ー スイッチを2つ同時に長押しする（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。



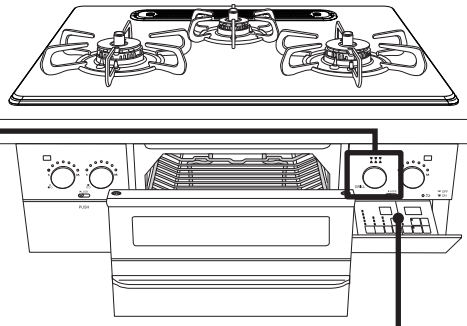
各種設定の変更（カスタマイズ機能）

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 ガス栓を閉じ、すべての操作ボタンが消火の位置に戻っていることを確認する



❷ ①グリルの操作ボタンを押し込み、点火の位置にする

10秒以内

＊10秒経過すると、設定できずに通常の使用状態に戻ります。



②すぐにグリルの操作ボタンを戻し、消火の位置にする

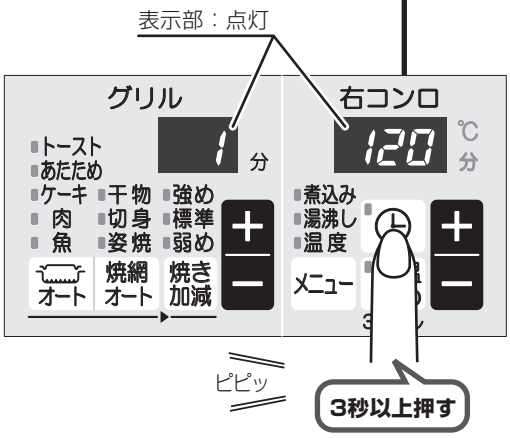
10秒以内

＊10秒経過すると、設定できずに通常の使用状態に戻ります。



❸ 右コンロの スイッチを長押しする（3秒以上）

ブザーが“ピピッ”と鳴り、表示部が点灯（次のページ「コンロの消し忘れ消火機能の自動消火時間の変更」で設定している内容が点灯）すると設定準備完了です。



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…

いずれかの操作ボタンを押し込み、点火の位置にしてください。

- 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66ページを参照してください。

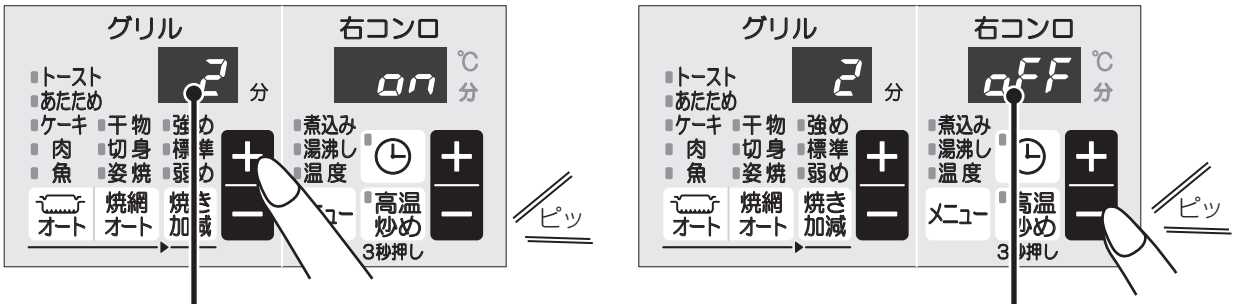


※キャンセル後は、操作ボタンを消火位置に戻してください。

2 各種設定を変更する

❹ グリルの ＋／－ スイッチを押し、設定項目番号を選択する

❺ 右コンロの ＋／－ スイッチを押し、設定を変更する

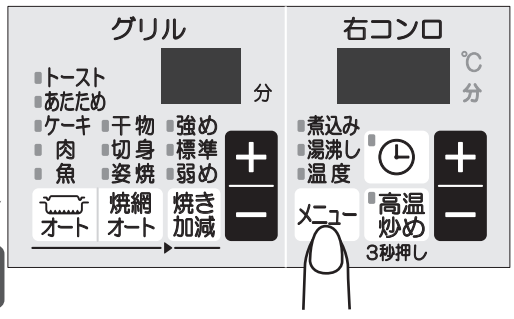


	設定項目番号	変更内容
コンロの消し忘れ消火機能	1	10～120分の間で10分刻みに設定できます。
レンジフード連動機能	2	on：連動する　　oFF：連動しない
レンジフード風量切替	3	on：自動で切り替える　oFF：自動で切り替えしない ※設定項目番号2の設定がOFFの場合、設定項目番号3は表示されません。
炊飯機能	4	1～5段階で調節できます。 1 2 3 4 5 水分多い・やわらかくしたいとき　焦げが強い・硬くしたいとき
湯沸し機能（沸騰検知のお知らせ）	5	1～5段階で調節できます。 1 2 3 4 5 早くしたいとき　遅くしたいとき
火力切り替えお知らせ機能	6	on：お知らせ音あり　　oFF：お知らせ音なし
感震停止機能	7	on：あり　　oFF：なし
グリル点火お知らせ機能	8	on：お知らせ音あり　　oFF：お知らせ音なし
音量設定	9	0(音なし) 1(標準) 2(大)の3段階から設定できます。

3 設定を完了する（共通操作）

❻ 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、その時点でメロディが鳴り、自動的に設定完了します。その時点の設定を記憶します。



日常点検とお手入れ

●日常の点検・お手入れは必ず行ってください。
●煮こぼれや鍋をひっくり返すなど、機器の内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障につながるおそれがあるため、点検をおすすめします。（有料）
●ご使用上支障がない場合でも、安心してより長くご使用いただくために年に1回程度の定期点検をおすすめします。（有料）

⚠注意

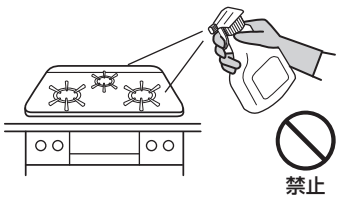
禁止

■機器を水につけたり、水をかけたりしない

不完全燃焼・故障のおそれがあります。

■スプレー式の洗剤はスプレーで直接洗剤を機器にかけない

機器内部に洗剤が入ると、部品の作動不良や、腐食の原因になり、安全性を損なう可能性があります。使用する場合はスポンジや布に含ませてから使用してください。



必ず行う

■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。



おねがい

●点検とお手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、乾電池を取り外し、手袋をしてから行ってください。（機器が冷めるまで時間がかかります。）
●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）」(81～90ページ)「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」(91・92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または東邦ガス修理受付ダイヤルへご相談ください。お客様自身での修理は絶対にしないでください。

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などはありませんか？

⇒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。

■各部品は正しく取り付けられていますか？

⇒バーナーキャップ、ごとくなど左右前後正しく取り付けられているか確認してください。☞73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。
（コンロまわり☞75～78ページ・グリルまわり☞79・80ページ）
⇒温度センサーを押し、スムーズに上下に動くか確認してください。汚れがつ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。☞77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においがしないことを確認してください。

■乾電池は消耗していませんか？

⇒操作ボタンを押してください。電池交換サインが点灯したときは新しいアルカリ乾電池（単1形 1.5V 2個）と交換してください。☞20ページ

お手入れのしかた

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。

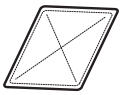
洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。コンロのお手入れには、使用に適さない道具や洗剤があります。

○ 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

※ただし、表面に傷がつく場合があります。


メラミンフォーム
スポンジ


クリーム
クレンザー

※トッププレート以外には使用しないでください。

× 適さないもの


スポンジの
硬い面


ナイロンたわし

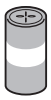

硬いブラシ


たわし


金属たわし


みがき粉


歯みがき粉


クレンザー


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


重曹

※重曹はごとくの
つけ置き洗いにのみ
お使いいただけます。
ごとくのお手入れ時
以外に使用しないで
ください。

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。



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。



●シンナー・ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤などは、損傷・はがれ・表面の変質・変形・さび・割れの原因になります。
●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を傷つける場合があります。
●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スポンジなどに含ませてから使用してください。

おねがい

●汚れや煮こぼ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傷みます。
●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ことができる部品は、グリル排気口カバー・グリル排気口ちり受け・グリルサイドカバー・バーナーキャップ・ごとくのみです。ただし、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。（グリル扉は食器洗い乾燥機を使用しないでください。）

日常点検とお手入れ

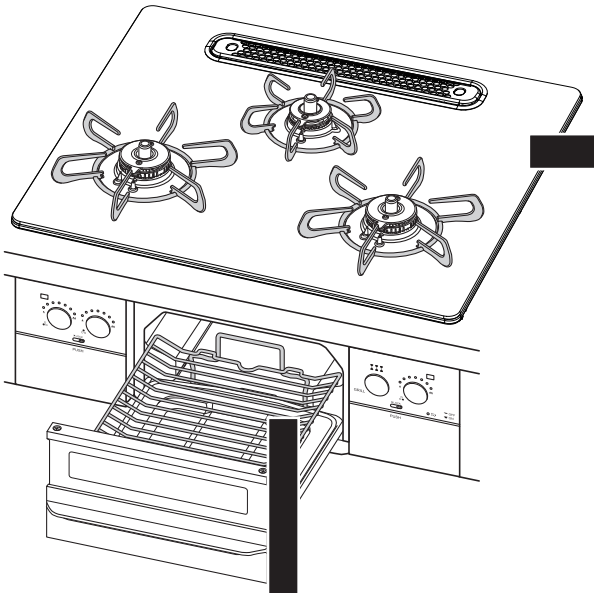
お手入れの準備

①機器が冷めていることを確認する
②ガス栓を閉め、乾電池を取り外す
③手袋をする

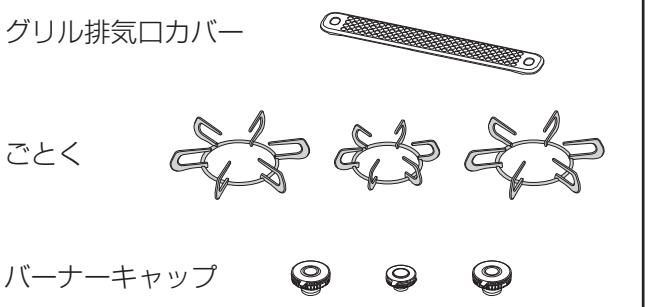
取り外すことのできる部品

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。

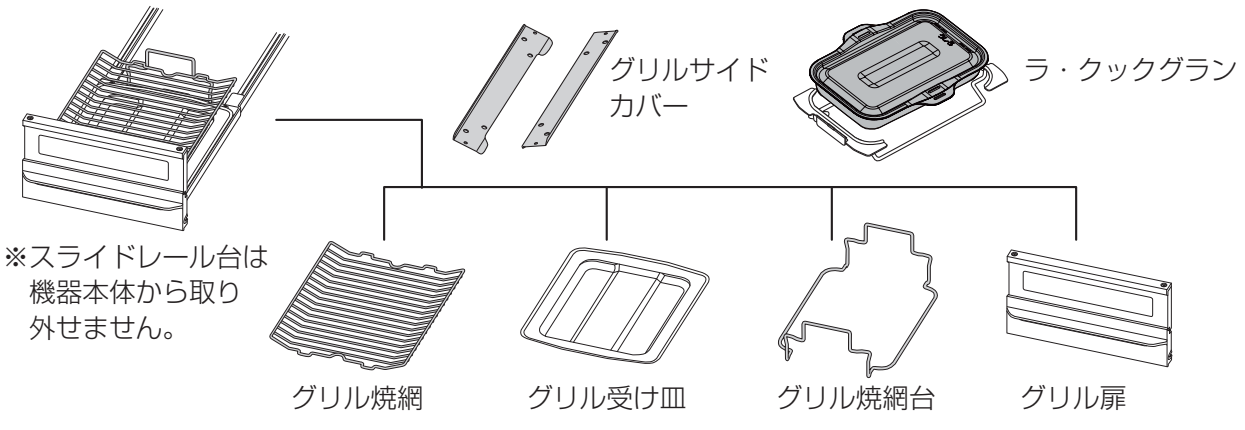
●バーナーキャップ・ごとく・グリル焼網などは消耗部品です。傷んだ場合は、交換してください。☞95ページ
●お手入れの後は各部品が正しく取り付けられているか確認をしてください。
「部品の取り付けと取り外し」☞72～74ページ



コンロまわり



グリルまわり

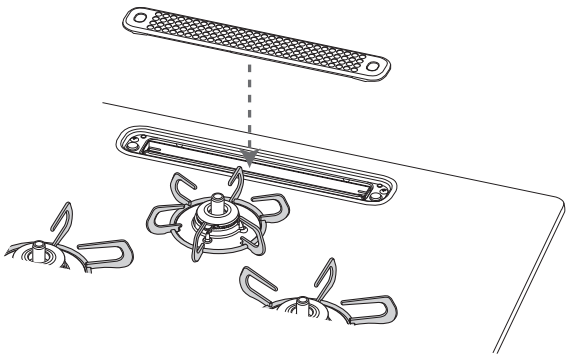


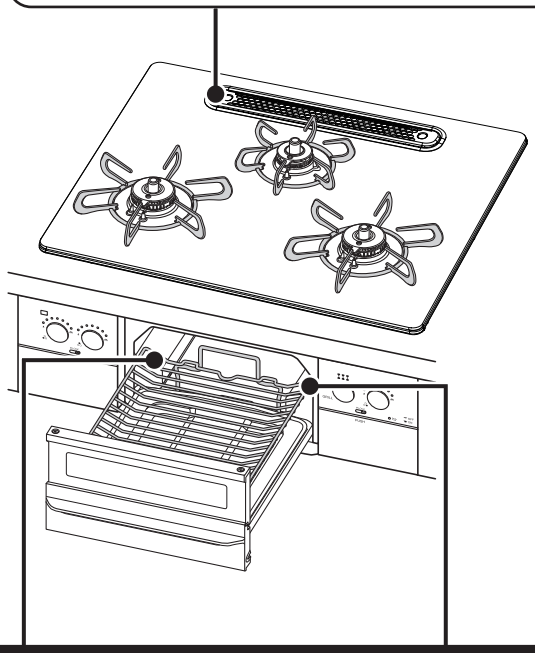
部品の取り付けと取り外し

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。





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。

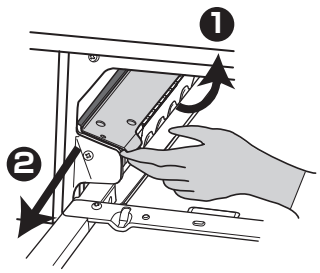
グリルサイドカバー

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

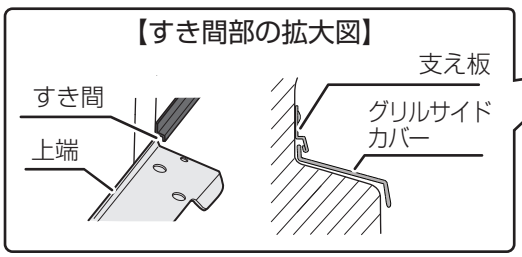
❶ グリルサイドカバーを少し上に浮かせる。

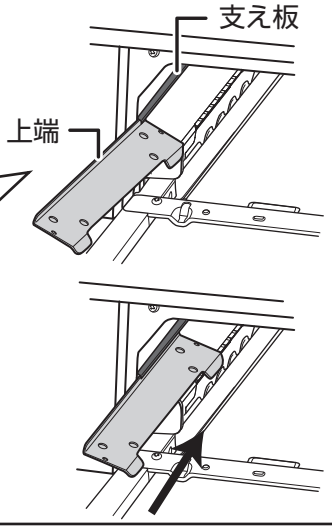
❷ 手前にスライドさせて引き出す。



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。

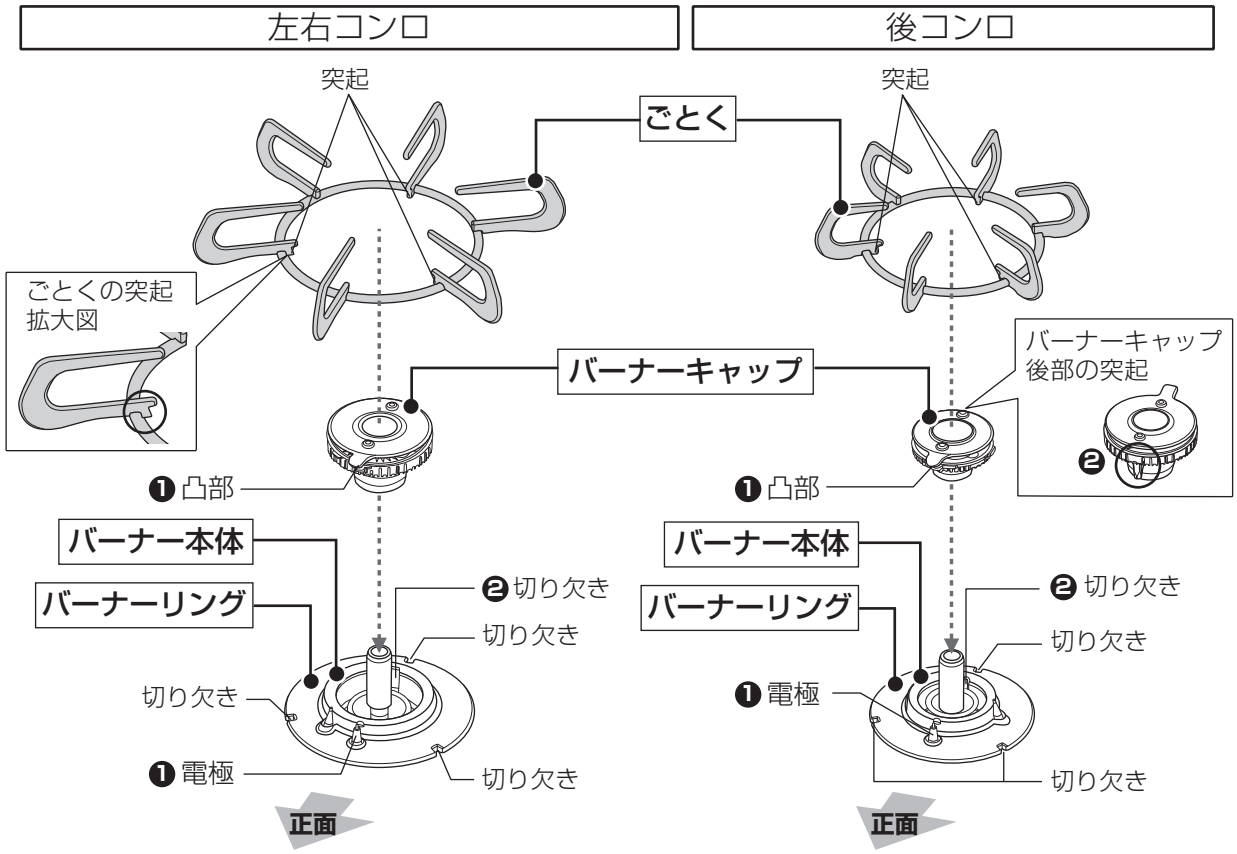




❷ 支え板にそって奥までスライドさせる。

部品の取り付けと取り外し

バーナーキャップ・ごとく



◎バーナーキャップ

❶ バーナーキャップの凸部が電極の真上にくる位置に合わせる。

❷ バーナーキャップ後部の突起がバーナー本体の切り欠きにはまるように取り付ける。

◎ごとく

ごとくの突起（3か所）をバーナーリングの切り欠きに合わせて取り付ける。

⚠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

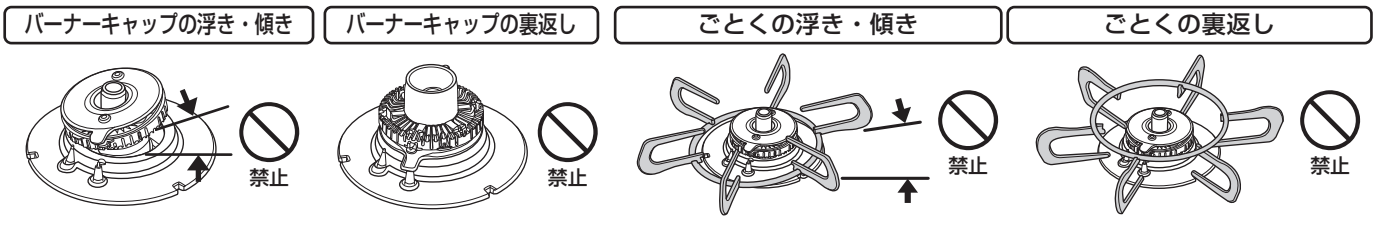
●点火しない場合があります。

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。

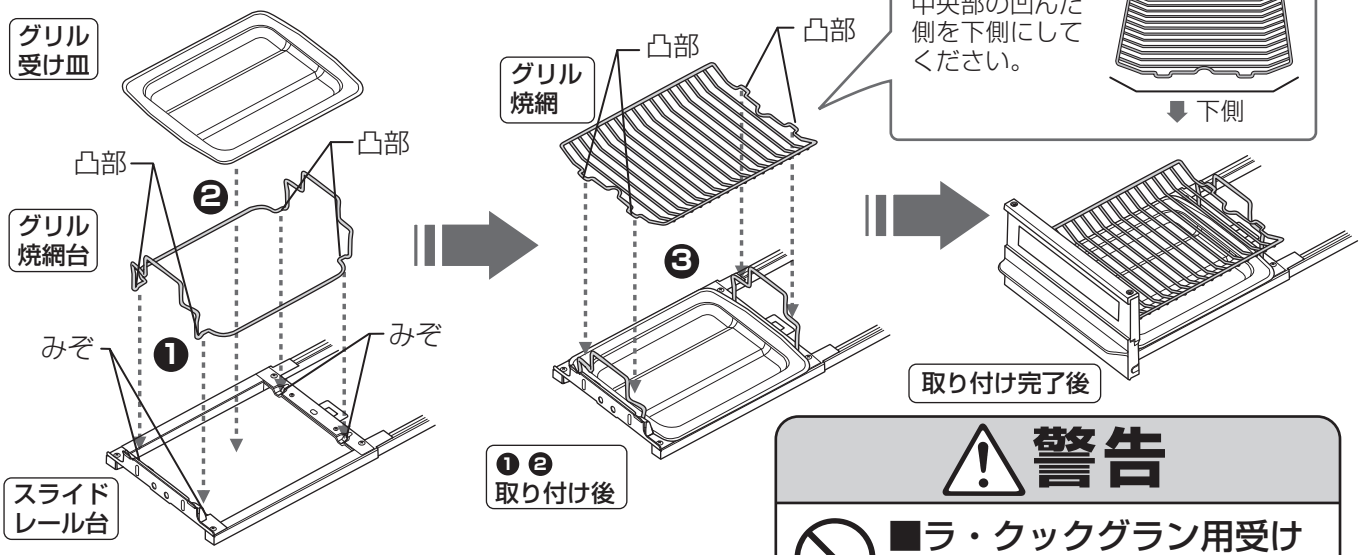


おねがい

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。☞ 95ページ

グリル受け皿 ・ グリル焼網 ・ グリル焼網台 ・ ラ・クックグラン

●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。
●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、通常はグリル扉がついた状態で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79ページを参照ください。



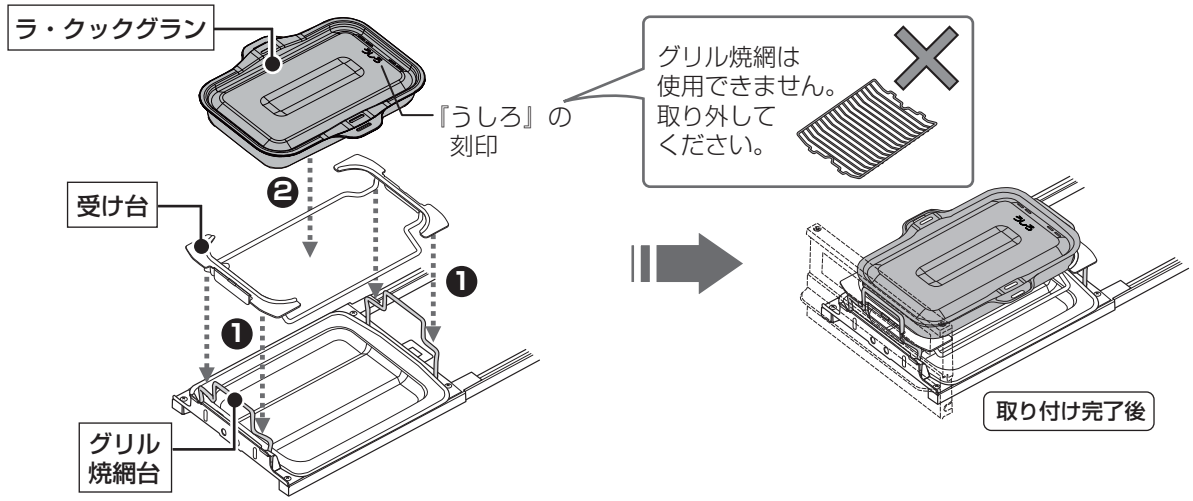
❶ グリル焼網台の凸部をスライドレール台のみぞに合わせてのせる。
❷ グリル受け皿を❶で取り付けた上にしっかりのせる。
❸ グリル焼網台の上にグリル焼網の凸部をあわせてのせる。

⚠警告

禁止

■ラ・クックグラン用受け台の上にグリル焼網をのせて使用しない
■グリル焼網の上にグリル受け皿をのせて使用しない

ラ・クックグランを使用する場合の正しい取り付け方法



❶ 受け台をグリル焼網台の上にのせる。
❷ ラ・クックグランの『うしろ』と書かれた側を奥側にし、受け台の上にのせる。
ラ・クックグランや受け台は、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。

おねがい

グリル焼網・グリル受け皿は消耗部品です。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。☞95ページ

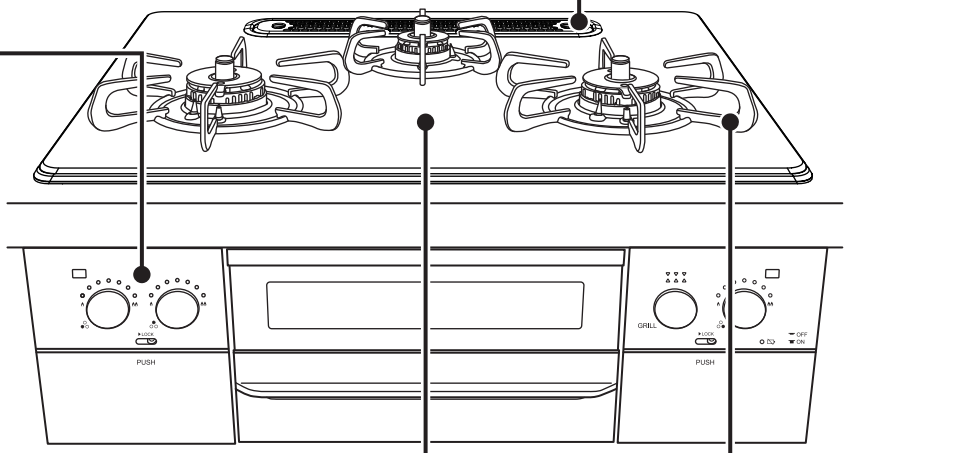
お手入れのしかた（コンロまわりのお手入れ）

●お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、乾電池を取り外し、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。
●部品の取り外しかた・取り付けかたは72～74ページを参照してください。

機器表面・操作部 赤外線信号発信部

台所用中性洗剤を含ませたスポンジや布でふき取る

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。

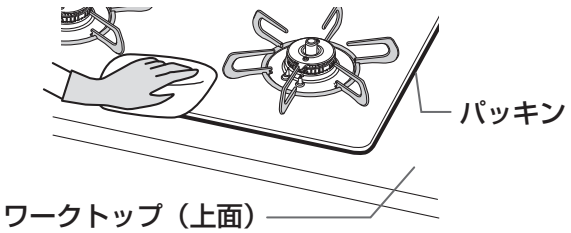


トッププレート

●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

●ワークトップ（上面）とトッププレートとのすき間は、やわらか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）とトッププレート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のガラス部分にのみ使用してください。
●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。

グリル排気口カバー・グリル排気口ちり受け

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

※グリル排気口から食品くずなどが落ちた場合は、グリル排気口からカバーを取り外して届くところまでしかお手入れできません。

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、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。

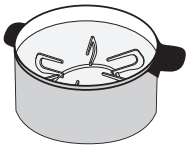
ホーローごとく

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

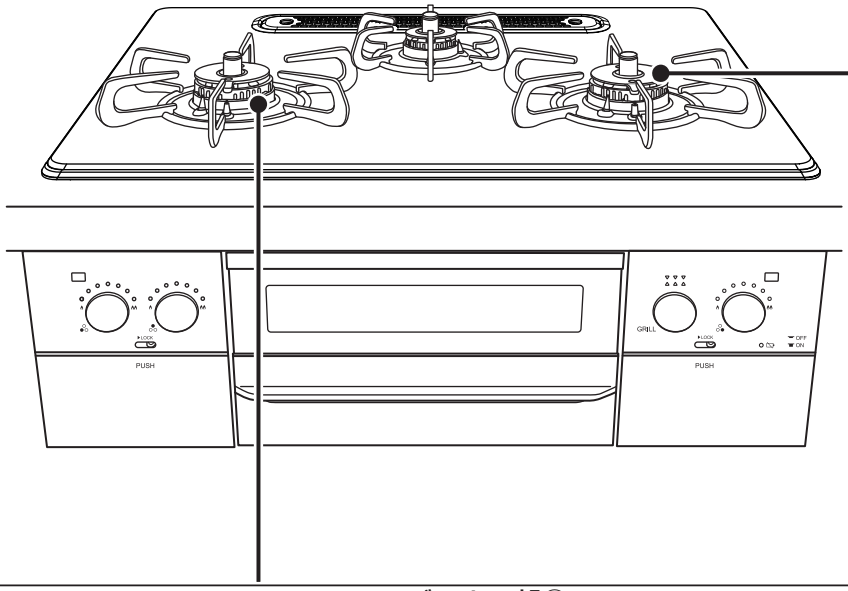
熱めのお湯で浸し置きした後、台所用中性洗剤で水洗いしてください。
それでも汚れが落ちない場合は煮洗いしてください。

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。



お手入れのしかた（コンロまわりのお手入れ）

●お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、乾電池を取り外し、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。
●部品の取り外しかた・取り付けかたは72～74ページを参照してください。

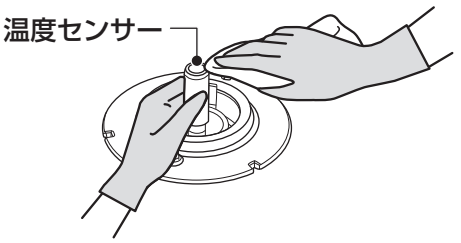


バーナー部①

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

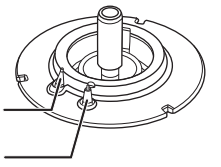
※汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。
※強い力を加えると温度センサーが変形して鍋底に密着しない場合があります。



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。



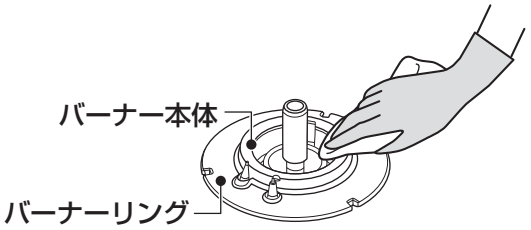
おねがい

取り付け位置を動かしたり、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

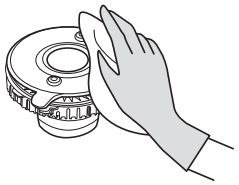
洗剤が流れ込まないように注意してください。
機器内の腐食の原因になります。



バーナー部②

バーナーキャップ

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

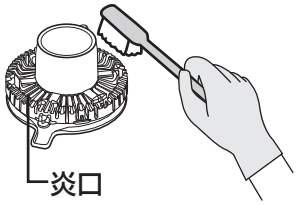


●表側の塗装部分はスポンジなどのやわらかいもので台所用中性洗剤を使用して洗ってください。万一、塗装部分がはがれてもそのままお使いになれます。
●お手入れの後は浮き・傾きのないように取り付けてください。
※汚れや水気がついていると点火しにくくなります。

炎口が目づまりしていたら

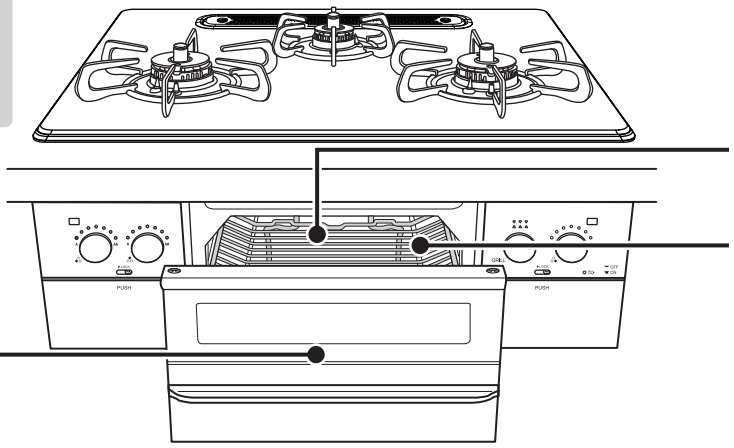
炎がふぞろいになったときは、穴やみぞをやわらかい歯ブラシやつまようじなど先の細いもので掃除してください。

※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。



お手入れのしかた（グリルまわりのお手入れ）

●お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、乾電池を取り外し、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。
●部品の取り外しかた・取り付けかたは72～74ページを参照してください。



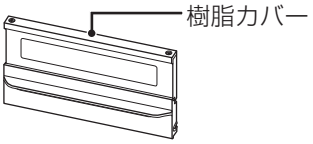
ラ・クックグラン

お手入れのしかたは、ラ・クックグランの取扱説明書兼レシピブックをご覧ください。

グリル扉

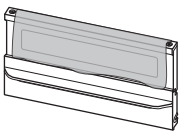
スポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取る

●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

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。



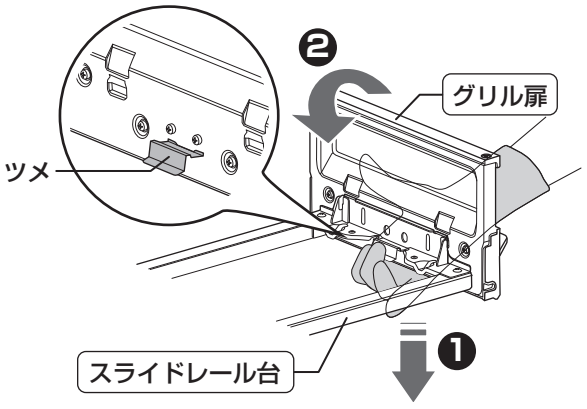
おねがい

●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。

取り外しかた

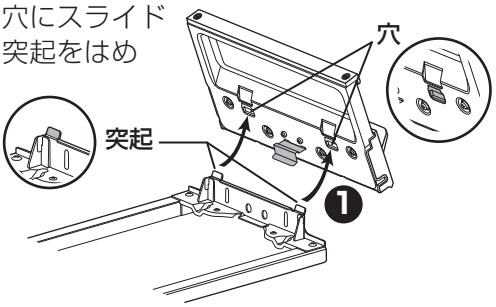
❶ グリル扉のツメを下方向に押し下げます。

❷ グリル扉を内側に倒します。

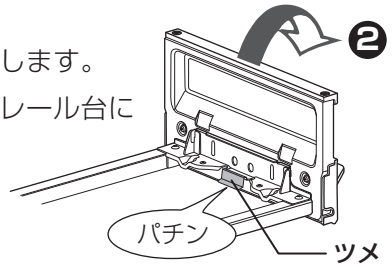


取り付けかた

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。



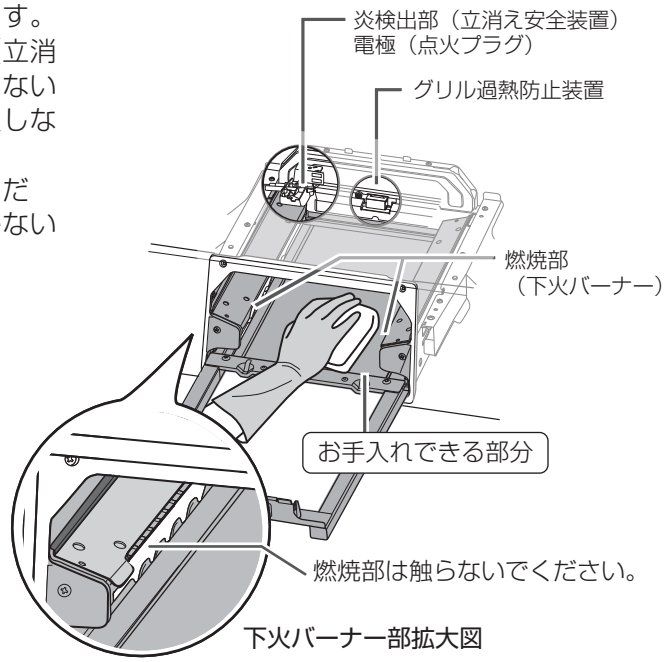
❷ グリル扉をおこします。
ツメがスライドレール台にはまります。



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）の炎検出部（立消え安全装置）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。
●奥側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、傾くと正しく働かないおそれがあります。



下火バーナー部拡大図

⚠注意

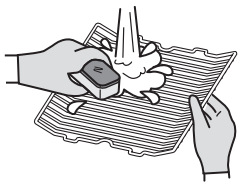
必ず行う

■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。

グリル受け皿（クリアコート）
グリル焼網（フッ素コート）

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

●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魚などの調理物がくっつきやすくなります。



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。

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

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、グリル焼網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。

おねがい

●使用直後、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。
●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。

よくあるご質問（Q&A）

特に多い質問をまとめました

Q 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



☞ 26ページ

A
- ●鍋などの異常過熱を防止する機能が働いたためで、故障ではありません。
- ●鍋の温度が安全な温度まで下がると再び強火（元の火力）に戻ります。



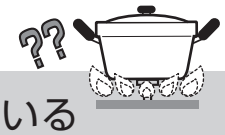
※この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でもさらに高い温度になった場合は自動消火します。

Q 炎が安定しない/炎の燃えかたや色がおかしい

☞ 83ページ

A 次の場合は異常ではありません。
- ●加湿器を使用しているときやグリル使用時にコンロを使用すると炎が赤くなる場合。
- ●火力がかわるときに炎が一瞬大きくなったり、黄色くなる場合。

Q ・点火操作をしても火がつかない
・電池ケースの上にある「電池交換サイン」が点灯している



☞ 19・20ページ

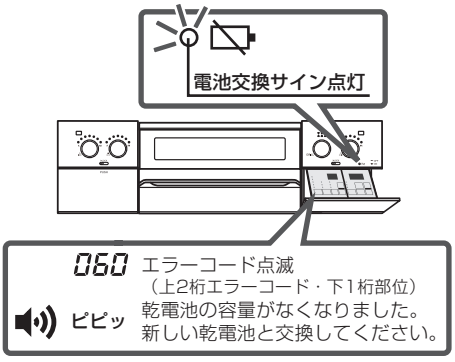
A
- ●乾電池が消耗しています。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V 2個）と交換してください。
- ●乾電池の交換の目安は約１年です。

乾電池が消耗してくると…
各コンロ用操作ボタンまたはグリル用操作ボタン操作の際に5回に１回音声でお知らせ・電池交換サイン点灯

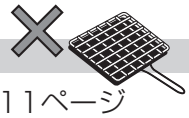
ピピッ　乾電池の容量が少なくなりました。

乾電池が消耗すると…
音声お知らせ・電池交換サイン点灯・エラーコード点滅

ピピッ　乾電池の容量がなくなりました。
新しい乾電池と交換してください。



Q コンロで焼網が使えない



☞ 11ページ

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までご連絡ください。☞93ページ

コンロ・グリル共通

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	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。	23・41
	乾電池が消耗している場合は点火しません。	新品の単1形アルカリ乾電池と交換してください。買い置きの乾電池は自己放電により寿命が短くなっている場合があります。	20
	乾電池の取り付けが悪いと点火しない場合があります。	⊕⊖の向きに注意し、正しく取り付けてください。	20
	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。	16・24 44
	操作ボタンの押し込みが不足していると点火しない場合があります。	点火時は操作ボタンをいっぱいまで押し込んでください。	24・44
	ロックつまみがロックされていると点火できません。	ロックつまみを動かしてロックを解除してください。	23・41

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	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。	78
	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。	73
	電極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・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。	77
使用中に火力が変わる/消火する	煎りもの調理・炒めもの調理など温度の高い調理や鍋の空焼きをした場合に、鍋などの異常過熱を防止するため、強火⇔弱火と火力を自動調節します。この状態が約30分続くと自動消火します。	鍋などの異常過熱を防止する機能が働いたためで、故障ではありません。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。	26
	万一の消し忘れを防止するため、コンロは点火後約120分※で自動消火します。	操作ボタンを消火の位置にしてください。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。	8・65 66・91

※あんしんモードまたは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。

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	耐熱ガラス鍋・土鍋・圧力鍋を使用すると安心・安全機能が働き、消火することがあります。	お使いいただける鍋に替え、再点火してください。	22
	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、立消え安全装置が働き、自動でガスを止めます。	16
高温炒め機能を使用中に火力が変わる/消火する	高温炒め機能使用中でも、温度センサーが鍋などの異常過熱を防止するため、温度センサーの温度が上がり過ぎると自動的に火力を調節したり、消火します。	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。	26
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。	78
	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。	73
	換気をしないと正常に燃焼しない場合があります。	使用中は窓を開けるか換気扇を回すなど換気をしてください。	13
	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。	13
	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。	左側操作部を開いた前面に貼り付けてある銘板でガス種を確認ください。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。	17
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250ｇ以上を目安とし、不安定な状態では使用しないでください。（重さは鍋や取っ手の形状により異なります。）	14・21

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までご連絡ください。☞93ページ

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
鍋底がひどく焦げついてしまった	焦げつき消火機能が付いていても、料理によっては焦げついてしまう場合もあります。水分が少なく、調味料が多い料理やカレー・シチューの再加熱などには注意してください。	焦げつきやすい料理の場合、弱火で様子を見ながら調理してください。	23
	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。	22・77
	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。	―
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。	11
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？	温度センサー上に鍋などを置いていても問題ありません。 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。		22

コンロ（機能選択モード）

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。	31
	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。	22・77
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	熱いお湯をさらに沸かす場合や、水量が多い場合、ふたをしていない場合、またはやかんの形状により、沸騰する前に自動消火することがあります。	水量を調節するなどしてください。	33
	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。	22・77

よくあるご質問（Q&A）

コンロ（機能選択モード）

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
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	やかんなどから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。	33・66
	加熱中にふたの開け閉めや、水をかき混ぜたり、鍋を動かしたりすると、温度センサーが正しく働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、鍋を動かすなどはしないでください。	33
	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割が目安です。)	33
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。温度が下がってしまった場合は、火力を調節し100℃前後の温度を持続します。 煮込み機能作動中は火力調節つまみで強火から弱火に火力調節できますが、弱火に自動調節しているときは火力調節できません。		35
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。		35
炊飯機能 ごはん、おかゆ、炊込み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。	39
	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。	―
	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。	38・95
	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。	37
	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。	37
	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。	38
	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。	22・77

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までご連絡ください。☞93ページ

コンロ（機能選択モード）

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
炊飯機能 ごはん、おかゆ、炊込みごはんがうまく炊けない	おかゆを炊く場合は途中でかき混ぜるとうまく炊けません。	かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て風味が悪くなります。	39
	調味料を入れてからおかゆを炊くとうまく炊けません。	おかゆに調味料を入れるのは炊飯終了後にしてください。炊飯前に入れると、表面に膜ができうまく炊けないことがあります。	39
炊飯機能 おかゆがふきこぼれる	鍋によってはふきこぼれることがあります。	火力を調節してください。 ふたを少しずらすとふきこぼれにくくなります。	39
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。 （おかゆの場合は自動で炊けません。様子を見ながら弱火で炊いてください。）		39
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。		66

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	グリル庫内にアルミはくなどのゴミが付着していると点火しない場合があります。	手袋をして付着しているゴミを取り除いてください。	41・80
	グリル庫内が高温になっていると安心・安全機能が働き、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。	41・91
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。	44
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。	41
	グリル受け皿やグリル焼網、グリルサイドカバーが汚れていたり、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。 受け皿などが汚れている場合はお手入れしてください。	79・80
	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。	43・45 49・53

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	ラ・クックグランで調理する場合は、ラ・クックグランにたまった脂から煙が多く出る場合があります。	下火の火力調節をするか、ラ・クックグランオートメニュー機能での調理をおすすめします。	44・49 50
調理がうまくできない	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・安全機能が働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。	42
	食材の大きさや数によってはうまく焼けなかったり、うまくあたたまら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。	42・47 51・55
	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」をふき取ってから調理してください。	42
	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。	43・45 49・53
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働き、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。	41・91
点火時にパチパチしている/火がついてもパチパチしている	確実に点火させるため、約7秒間放電するようになっています。	異常ではありません。	44・46 50・54
焼網オートメニュー機能やラ・クックグランオートメニュー機能を受け付けない	グリル庫内が高温になっていると、焼網オートスイッチやラ・クックグランオートスイッチを受け付けません。	約5分待ち、グリル庫内の温度が下がってからお使いいただくか、マニュアル（手動調理）を使用してください。	45・49 53
グリル庫内の奥でバーナーが燃焼したり消えたりする	グリル庫内の後方に専用バーナー（アフターバーナー）を搭載しています。	異常ではありません。	—

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までご連絡ください。☞93ページ

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。	63・66
	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。	63・75
	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。	63
	機器正面に立っていない、機器に近づき過ぎている、または機器から離れて立っているとレンジフードが連動しない場合があります。	機器正面に立ち、操作してください。	63
	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。	63
	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。	63
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。）	64
	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。	すべての操作ボタンが消火の位置になると自動停止します。	64

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	点火・消火時に「ボッ」という音がする場合があります。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、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。	—

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	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・安全機能が働いています。	「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。	91・92
ブザーが「ピー・ピー・ピー」と鳴り、火力表示ランプが点滅する	操作ボタンを戻し忘れています。	火力表示ランプが点滅しているところの操作ボタンを押して、消火の位置にしてください。	8・92

アプリ（おまかせシェフ）について

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
アプリに関する不明点	アプリ内のよくある質問を確認してください。 （ホーム左上の ☰ >「よくある質問」を選択）		—
スマートフォンをコンロと接続できない	スマートフォンのBluetoothをOFFにし、再度ONにしてください。 それでも接続できないときは、スマートフォンを再起動してください。		—

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。	24・44 46・50 54
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。 また、オーブンを設置している場合、オーブンを使用するとトッププレートやグリル排気口カバーが熱くなります。	触らないように注意してください。	13

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までご連絡ください。☞93ページ

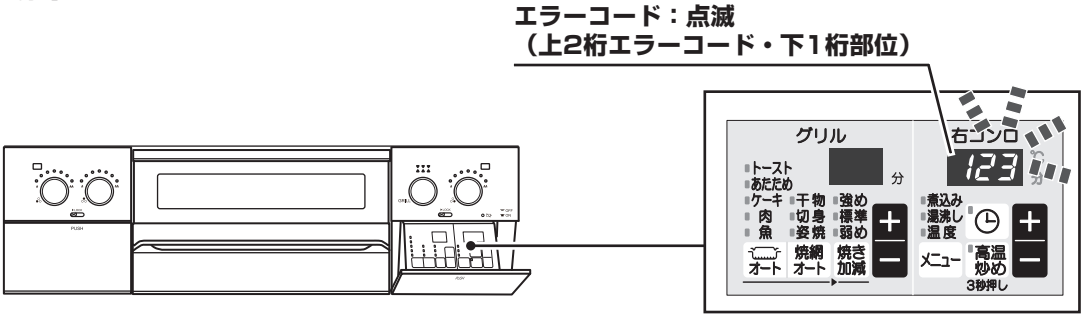
その他

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
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。	―
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。	79
電池交換サインが点灯する	乾電池が消耗しています。	新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V 2個）と交換してください。	19・20
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	長年の使用で傷んできます。	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・グリル排気口ちり受け・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。	95
	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。	70
	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。	70

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、対象部位の火力表示ランプが点滅をします。

表示は15分後に消灯します。



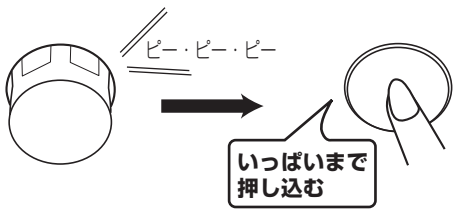
ブザー音	音声	表示 上2桁	表示 下1桁(部位)		内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピピッ	乾電池の容量が少なくなりました。	電池交換サイン点灯 ○			乾電池の交換のお知らせ	乾電池の消耗	新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V 2個）と交換してください。	19 20
	乾電池の容量がなくなりました。新しい乾電池と交換してください。	電池交換サイン点灯 ○						
		06	0	全部位				
	コンロ安心・安全機能が作動しました。	00	1 3 4	左コンロ 右コンロ 後コンロ	・コンロ消し忘れ消火機能の作動 ・異常過熱防止機能の作動後約30分経過	使用開始から約120分※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。 ※あんしんモードまたは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。	操作ボタンを押し込んでください。続けて使用する場合は、少し時間をおいてから再点火してください。	8 26
ピー（約4秒）	コンロ安心・安全機能が作動しました。	02	1 3 4	左コンロ 右コンロ 後コンロ	・天ぷら油過熱防止機能の作動 ・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・空焼きによる過熱などで安心・安全機能が働き自動消火しました。	操作ボタンを押し込んでください。続けて使用する場合は、少し時間をおいてから再点火してください。	8
	グリル安心・安全機能が作動しました。	02	5	グリル	グリル過熱防止機能の作動	グリルの空焼き・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・安全機能が働き自動消火しました。	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。	8 41
	———	11	1 3 4 5	左コンロ 右コンロ 後コンロ グリル	点火しても火がつかなかった	炎の吹き消え、点火しなかった場合など	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。	——

ブザー音	音声	表示		内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
		上2桁	下1桁（部位）				
ピー（3回）	コンロ安心・安全機能が作動しました。	12	1 左コンロ 3 右コンロ 4 後コンロ	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・安全機能が働き自動消火しました。	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。	8
	グリル安心・安全機能が作動しました。	12	5 グリル		炎の吹き消えなどで安心・安全機能が働き自動消火しました。		
	安心・安全機能が作動しました。	22	0 全部位	感震停止機能の作動	強い揺れにより安心・安全機能が働き自動消火しました。	操作ボタンを押し込んでください。	8
	安心・安全機能が作動したためご使用できません。	35	1 左コンロ 3 右コンロ 4 後コンロ	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までご連絡ください。	——
ピー（約4秒）	――――	24 70 76	0 全部位				
	――――	31 71 72	1 左コンロ 3 右コンロ 4 後コンロ 5 グリル				
ピピー	――――	H グリル表示部に点灯表示		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。	45 49 53

91・92ページに記載のエラーコード以外が表示された場合は、使用を中止しガス栓を閉めた後、お買い上げの販売店、または東邦ガス修理受付ダイヤルまで点検・修理を依頼してください。☞93ページ
このとき受付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。

操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

安心・安全機能や便利機能が働き自動消火した場合に、操作ボタンを戻し忘れると、1分毎にブザー（ピー・ピー・ピー）が鳴り、お知らせします。
また、火力表示ランプを点滅させてその箇所をお知らせします。
操作ボタンを押し戻してください。



保管とアフターサービス

保管（長期間使わないとき）について

●ガス栓を必ず閉めてください。
●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ときに便利です。☞69～80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）」（81～90ページ）「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」（91・92ページ）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下記の内容をお知らせください。

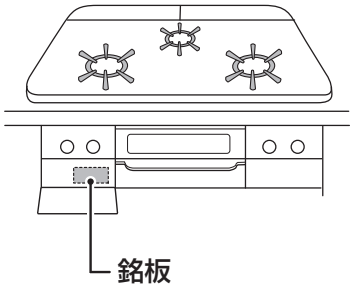
1. 品名　≪銘板に表示≫

PBC4WNGN37（STSV）　PBC4WNHN35（STSV）
PBC4WNGN38（STSV）　PBC4WNHN36（STSV）
PBC4WNGN37（STPK）　PBC4WNGN38（STPK）

2. 器具名　≪銘板に表示≫

893WSU6GHT　893WSU6CVT
893WSU7GHT　893WSU7CVT
893WSU6GPT　893WSU7GPT

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。

点検取替について

この機器の設計上の標準使用期間は10年です。

■設計上の標準使用期間の算定の根拠

設計上の標準使用期間とは、製品ごとに設定した標準的な使用条件で、適切な取り扱いで使用し、適切な維持管理が行われた場合に、安全上支障なく使用することができる標準的な年数です。
また、設計上の標準使用期間を算出するための設計標準使用条件およびその試験条件は、一般社団法人日本ガス石油機器工業会が定めたガイドラインを基にしています。

■設計上の標準使用期間の注意事項

設計上の標準使用期間を経過したら、点検または取り替えをおすすめします。
標準使用期間を超えて使い続けると、経年劣化によって思わぬ事故に至るおそれがあります。
なお、使用条件によっては、設計上の標準使用期間よりも早く劣化することがあります。

あんしん点検について（有料）

機器を長期間使用すると、経年劣化により安全上支障が生じるおそれがあります。
これを未然に防止するため製造年から10年ほど経過した機器を対象に、東邦ガスが自主的に定めた点検項目にもとづき実施する点検です。

- 「あんしん点検」は、お客様の任意で受けていただく有料の点検になります。
- 「あんしん点検」は、長期使用製品安全点検制度で定められた省令の点検基準を参考に当社で設定した点検基準で実施します。
- 「あんしん点検」は、点検の基準に機器が適合しているかどうかを確認するものであって、その後の安全を担保するものではありません。
- 「あんしん点検」のお申し込み・お問い合わせは、下記の連絡先へお願いします。

  東邦ガス(株)　長期使用製品点検センター　0120-872-909（フリーダイヤル）
  受付時間　午前9時～午後5時 <平日>

- 点検料金について

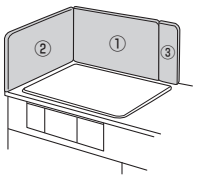
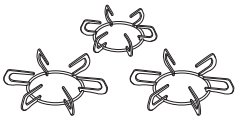
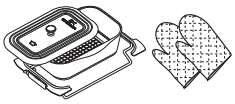
  点検費用はお客様にご負担いただくことになります。点検料金については上記フリーダイヤルにご確認ください。下記のホームページに点検料金を掲載します。

  https://www.tohogas.co.jp/announcement-home/1187706_1365.html

保管とアフターサービス

別売部品のごあんない

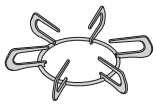
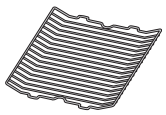
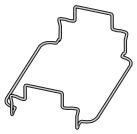
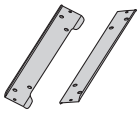
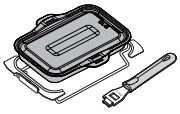
次のような別売部品を用意しております。下記は代表例です。
防熱板は「防熱板について」(18ページ)を見て、取り付けかたを確認してください。
詳細はお買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所へおたずねください。

部品名		部品名	
	①防熱板A		すべり低減ごとくセット（3個入り）※1
	②防熱板B		
	③防熱板S		
	格子状焼網【PCN-1】		炊飯専用鍋【PRN-52 (5合炊き)】
	ラ・クックグランポット【PGDA-42BM】		
ラ・クックグランポット専用クッキングシート【PLCS-1A】		ラ・クックグラン専用クッキングシート【PLCS-2A】	

※1：すべり低減ごとくは、鍋のすべりにくさを優先させたざらつきのあるごとくです。ご使用方法により鍋底などに傷がつくことがあります。
※1：すべり低減ごとく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	
	ごとく（左右コンロ用）		グリル焼網
	ごとく（後コンロ用）		グリル受け皿
	バーナーキャップ（左右コンロ用）		グリル焼網台
	バーナーキャップ（後コンロ用）		グリルサイドカバー
	グリル排気口カバー（1個使用）		ラ・クックグラン【PGDL-50B】

メ　モ

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。

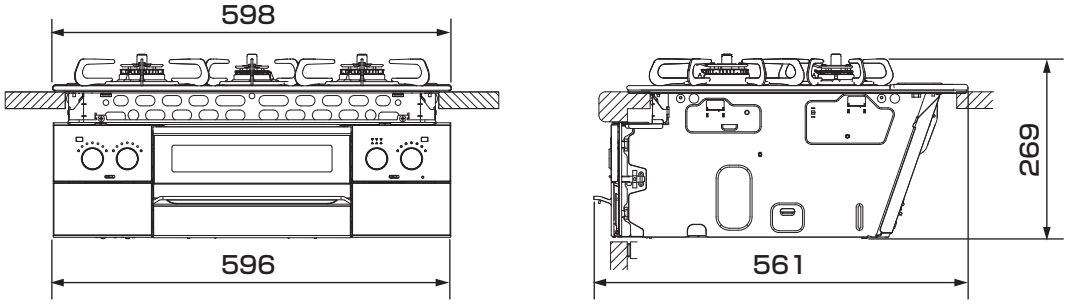
品　　名	PBC4WNHN35（STSV）	PBC4WNGN37（STSV）	PBC4WNGN37（STPK）
器 具 名	893WSU6CVT	893WSU6GHT	893WSU6GPT
型 式 名	E4-17-5	E4-17-2	
種　　類	両面焼きグリル付3口ガスビルトインコンロ		
点火方式	連続放電点火式		
ガス接続	Rc1/2		
電　　源	DC 3.0V（単1形アルカリ乾電池1.5V×2個）		
安心・安全機能	立消え安全装置／調理油過熱防止装置（天ぷら油過熱防止機能）／消し忘れ消火機能 焦げつき消火機能／火力切り替えお知らせ機能／異常過熱防止機能（コンロ）／グリル過熱防止機能 グリル排気口遮炎装置／操作ボタン戻し忘れお知らせ機能／感震停止機能／グリル点火お知らせ機能		
トッププレートの種類	60cmタイプ		
	ハイパーガラスコート	ガラス	
質量（本体）	28.5kg	27.5kg	
外形寸法	高さ：269mm 幅　：598mm 奥行：561mm	高さ：269mm 幅　：598mm 奥行：560mm	
付 属 品	単1形 アルカリ乾電池 1.5V×2個／取扱説明書／料理ブック／ラ・クックグランセット		

品　　名	PBC4WNHN36（STSV）	PBC4WNGN38（STSV）	PBC4WNGN38（STPK）
器 具 名	893WSU7CVT	893WSU7GHT	893WSU7GPT
型 式 名	E4-17-6	E4-17-4	
種　　類	両面焼きグリル付3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	Rc1/2		
電　　源	DC 3.0V（単1形アルカリ乾電池1.5V×2個）		
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／火力切り替えお知らせ機能／異常過熱防止機能（コンロ）／グリル過熱防止機能 グリル排気口遮炎装置／操作ボタン戻し忘れお知らせ機能／感震停止機能／グリル点火お知らせ機能		
トッププレートの種類	75cmタイプ		
	ハイパーガラスコート	ガラス	
質量（本体）	30.5kg	28.5kg	
外形寸法	高さ：269mm 幅　：740mm 奥行：561mm	高さ：269mm 幅　：741mm 奥行：560mm	
付 属 品	単1形 アルカリ乾電池 1.5V×2個／取扱説明書／料理ブック／ラ・クックグランセット		

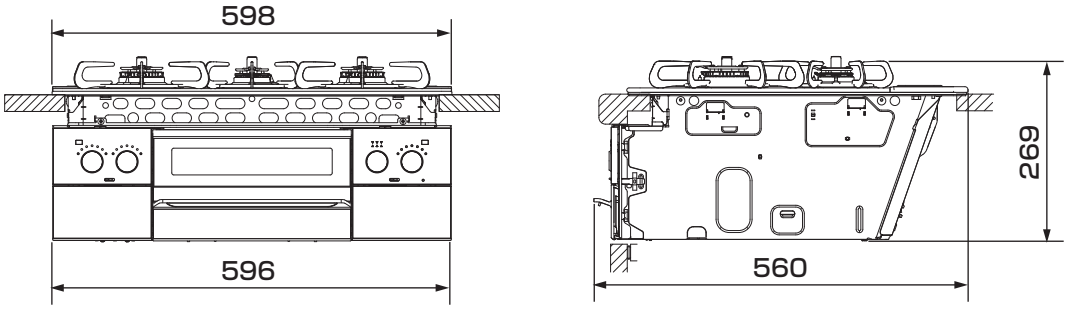
使用ガス ガスグループ		ガス消費量　kW				
		左右コンロ	後コンロ	グリル		全点火時
				グリル部	アフターバーナー部	
都市ガス用	13A	4.20	1.30	2.60		11.2
				1.70	0.90	

■外形寸法図（単位：mm）

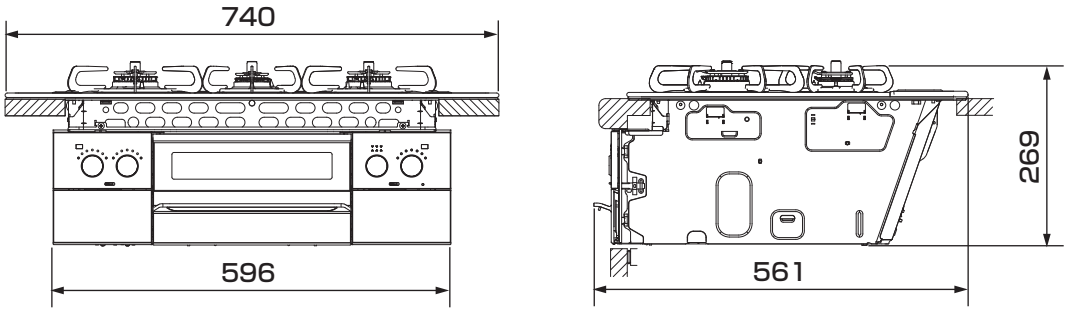
◎トッププレート　60cmタイプ/ハイパーガラスコート



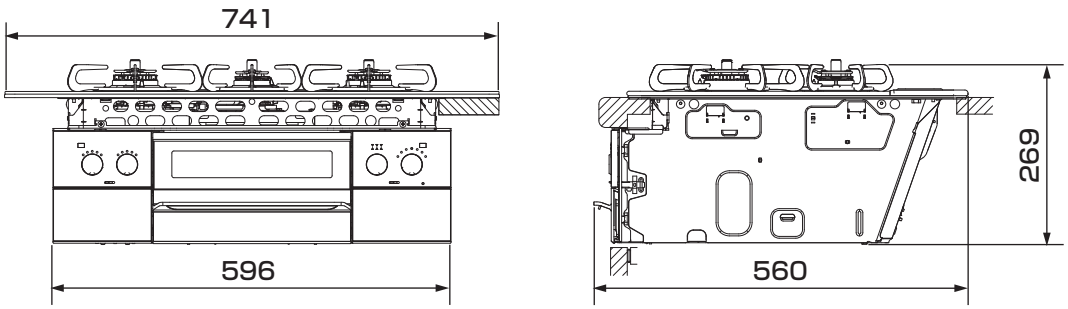
◎トッププレート　60cmタイプ/ガラス



◎トッププレート　75cmタイプ/ハイパーガラスコート



◎トッププレート　75cmタイプ/ガラス



保　証　書

ビルトインコンロ	PBC4WNGN37（STSV）　PBC4WNHN35（STSV） PBC4WNGN38（STSV）　PBC4WNHN36（STSV） PBC4WNGN37（STPK）　PBC4WNGN38（STPK）

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 ㊞

58420110001