

保証書付

ビルトインガスコンロ

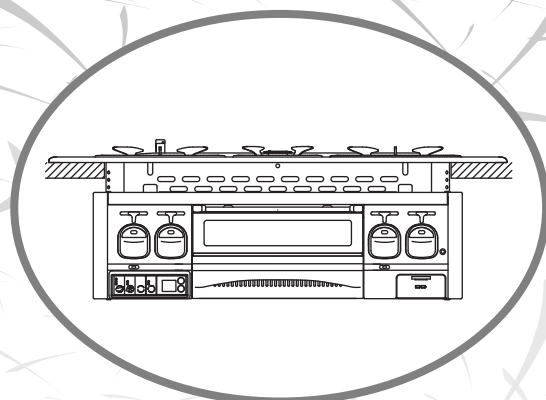
器具名： PD-DM63WHV-L
PD-DM63WHV-R
PD-DM73WHV-L
PD-DM73WHV-R

PBC4WNSN1-L(SV)

PBC4WNSN1-R(SV)

PBC4WNSN2-L(SV)

PBC4WNSN2-R(SV)

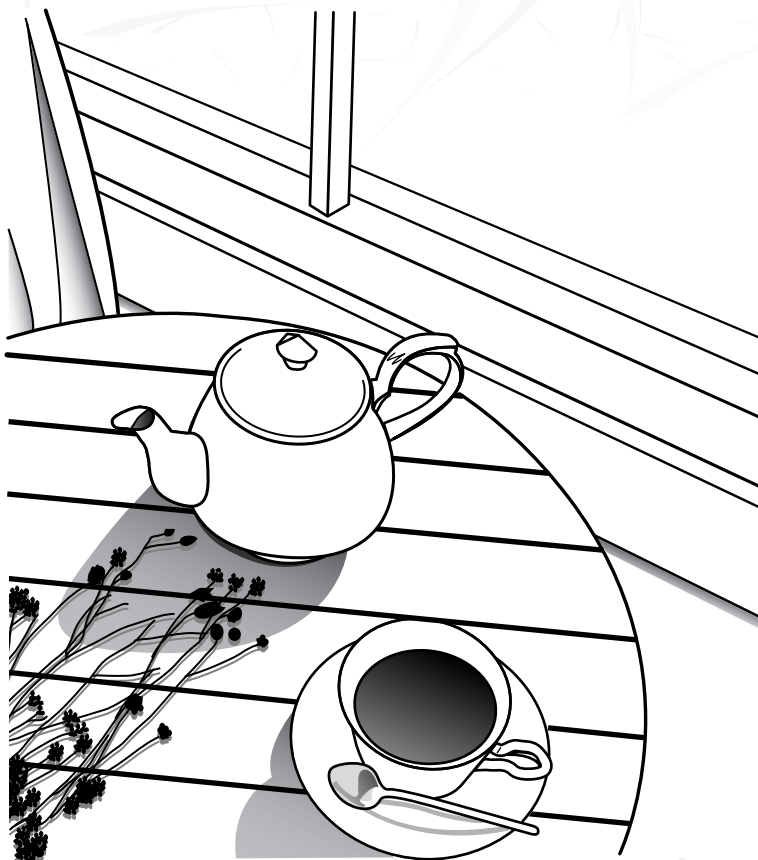


- 正しく安全にお使いいただくために、ご使用前にこの「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読みいただき、よく理解してくださるようお願いいたします。また、この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せるところに大切に保管しておいてください。
- この「取扱説明書」に書かれている内容以外ではご使用にならないでください。

取扱説明書を紛失された場合はお近くの当社までお問い合わせください。

もくじ

特長	1
各部のなまえ	2
必ずお守りください	3
設置について	10
こんろの使いかた	13
グリルの使いかた	20
電池交換について	22
点検とお手入れ	23
故障かな？と思ったら	26
保管とアフターサービス	28
仕様	29
保証書	30



取扱説明書

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

特 長

■eco60 省エネルギー高効率こんろバーナ

従来のコンロに比べ、熱効率が大幅に向上していますのでガス代を節約できます。

■こんがり亭&ぐるりん包

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

■グリルタイマー機能

設定した時間が経過するとグリルを自動消火し、ブザーでお知らせします。

■無煙・無臭グリル

グリル使用時に発生する臭いや油煙のもとを独自の機構により浄化。より快適に料理ができます。

標準バーナ（温度センサー付）には温度調節／タイマー機能付で料理ラクラク♪

■揚げものの温度機能

天ぷらやフライなど、揚げものの調理をするときに、160℃、180℃、200℃の温度調節ができ、油の温度を一定にたもちます。

■湯沸かし機能

お湯が沸騰すると、自動的に弱火になり、5分後自動消火します。

■炊飯機能

少量のご飯でも自動的に炊くことができるので、ガスで炊いたご飯がいつでも食べられます。

■コンロタイマー機能

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

安全装置について

■調理油過熱防止機能（標準バーナ）

調理油の過熱を防止するため、温度センサーが消火温度になると自動的にガスを止めます。

■焦げつき消火機能（標準バーナ）

煮物などの焦げつきを防止するため、温度センサーが消火温度になると自動的にガスを止めます。

■フレームトラップ（排気口遮炎装置）

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。

■消し忘れタイマー

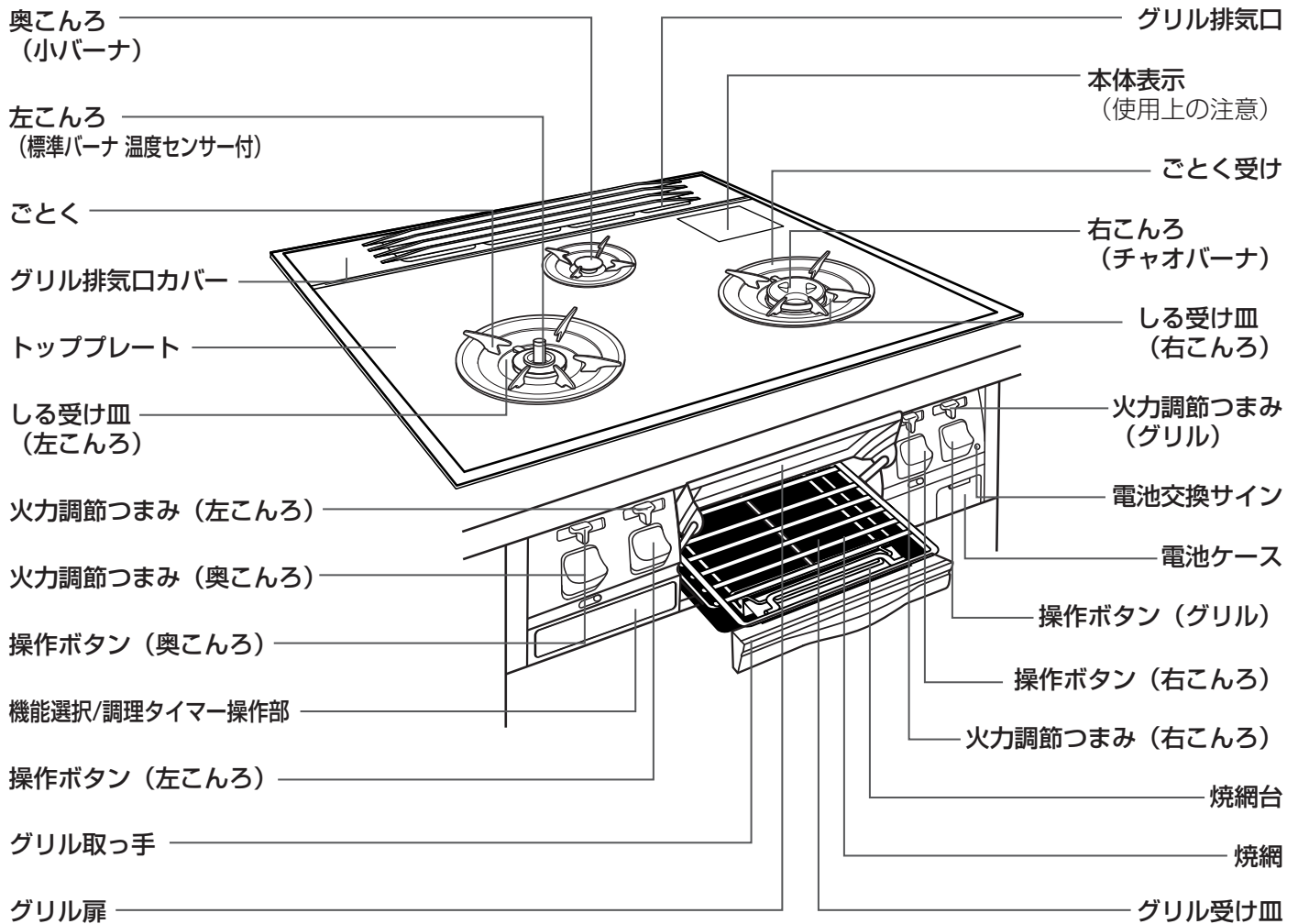
万一の消し忘れのために、点火後、標準バーナは約120分、チャオバーナ・小バーナは約60分で自動的にガスを止めます。

■立消え安全装置

風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。

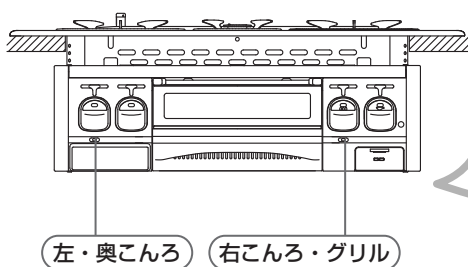
各部のなまえ

取扱説明書中の図はPBC4WNSN1-R(SV), PBC4WNSN2-R(SV)のご紹介となっております。
PBC4WNSN1-L(SV), PBC4WNSN2-L(SV)はチャオバーナが左、標準バーナが右についています。



ロックつまみ

■ロックつまみの位置



操作ボタンが押せないようにロックする機能です。

* 小さなお子様のいたずら防止や使用しないとき等にご利用ください。

解除 ↔ ロック



おねがい

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

必ずお守りください

【安全に正しくお使いいただくために】

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにこの取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

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

絵表示について次のような意味があります。



一般的
な禁止



火気禁止



接触禁止



分解禁止



発火注意



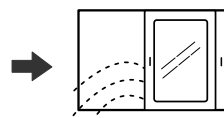
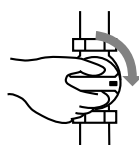
必ず行う

危険

ガス漏れ時使用厳禁

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

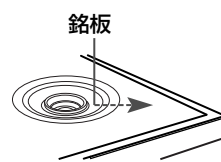
- ①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。
- ②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
- ③お近くの当社まで連絡する。



警告

機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）の適合を確認する

表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する場合があります。特に転居した場合は必ずガス種が一致しているか確認してください。
*おわかりにならない場合または合っていない場合はお買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。



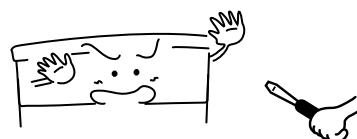
銘板は機器内部の右側面に貼り付けてあります。右こんろ側のごとく、ごとき受け、しる受け皿を取りはずしてご確認ください。

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



分解禁止

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



⚠ 警告

火をつけたままの移動、外出、就寝禁止

料理中のものが焦げたり燃えたりして火災の原因になります。

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

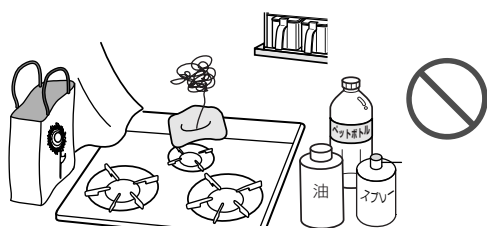


機器の上や周囲には可燃物や引火物を置かない、近づけない

ペットボトル、調理油などは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発するおそれがあります。

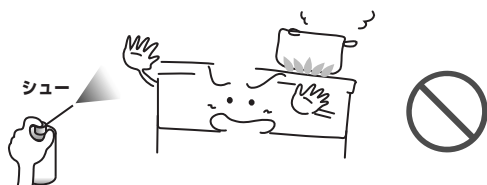
グリル使用中、排気口の上にタオル、ふきんなどをのせない

不完全燃焼や火災の原因になります。



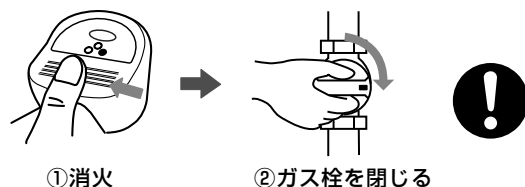
機器の周囲では引火のおそれのあるものを使用しない

スプレー、ガソリン、ベンジンなどは、引火して火災のおそれがあります。



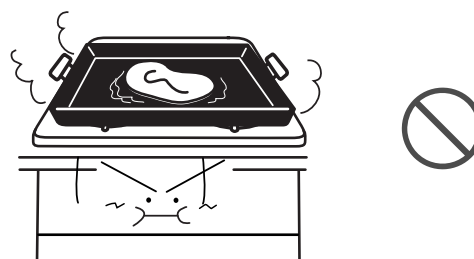
異常時の処置

- ①点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用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、ガス栓を閉じる。
- ②「故障かな?と思ったら」に従い処置する。
- ③上記の処置をしても直らない場合は使用を中止しお買い上げの販売店かお近くの当社まで連絡する。



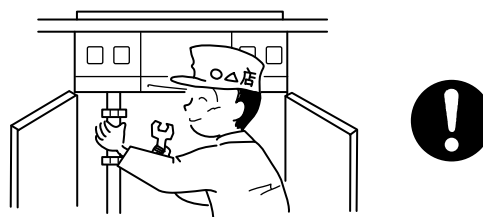
こんろを覆うような大きな鉄板類やなべ、焼網は使わない

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



ねじ接続

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



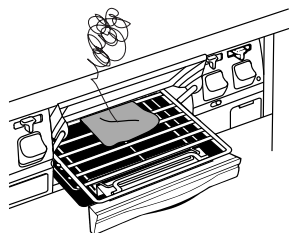
必ずお守りください

⚠ 警告

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

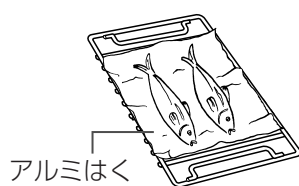
使用中に燃えることがあります。使用前に庫内を点検してください。

* 取り除く際はケガをしないように注意してください。



脂の出る料理には、焼網の上や下にアルミはくを敷かない

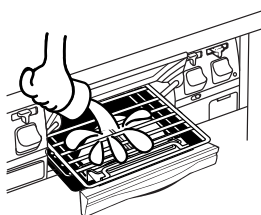
アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。



⚠ 注意

グリル受け皿には何も入れない

思わぬ事故の原因になります。



消火の確認

使用後の消火を必ず確かめる



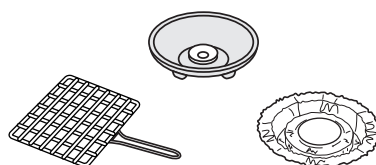
当社の純正部品を使用する

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



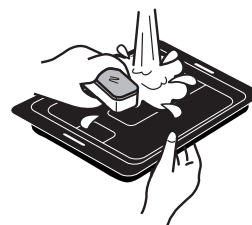
市販の補助具について

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



グリルを使用後および連続使用の場合はグリル受け皿にたまった脂を取り除く

たまった脂に火がついて機器焼損のおそれがあります。

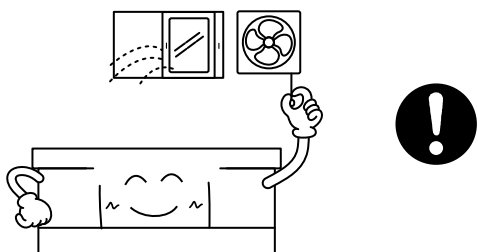


⚠ 注意

ガス事故防止

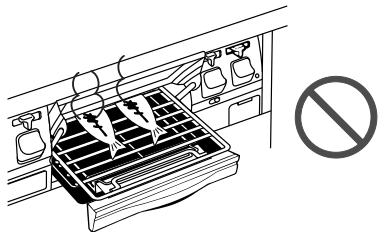
閉めきった部屋で長時間使用しないで、使用中は窓を開けるか換気扇を回してください。一酸化炭素中毒の原因になります。また、ストーブなど他の燃焼機器を長時間使用している部屋でお使いの場合は、点火しにくかったり、正常に燃焼しない場合があります。

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



グリル使用中はグリル扉を開けたままにしない

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

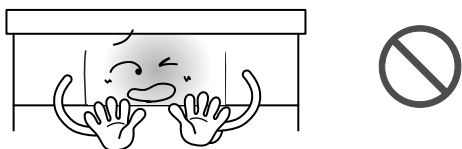


グリル使用時は魚を焼きすぎない

魚に火がつき機器焼損の原因になります。

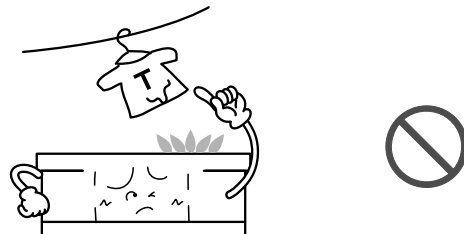
万一、グリル使用中に調理物や脂に火がついたときは、火が消えるまでグリルを引き出さない

炎があふれ出して、火災ややけどをするおそれがあります。



調理以外の用途には使わない

過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります。



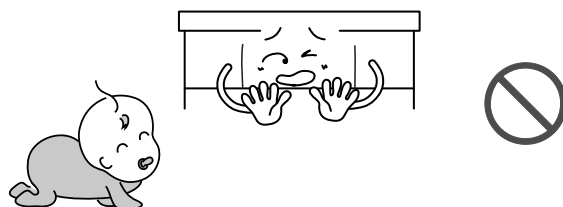
ごとくをはずして使用しない

なべなどを直接こんろにおいて使用しないでください。不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。



幼児や小さな子供に触らせない

思わぬ事故の原因になります。



熱くなったグリル扉に水をかけない

ガラスが割れてケガをするおそれがあります。



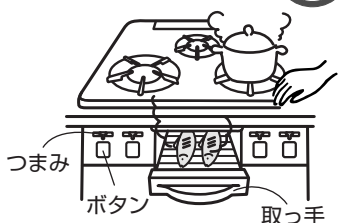
必ずお守りください

⚠ 注意

使用中や使用直後は 操作部以外は触らない

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

*特に小さなお子さまがいる家庭では注意してください。



点火操作時や使用中はバーナ付近に 顔を近づけない

熱や炎でやけどをするおそれがあります。



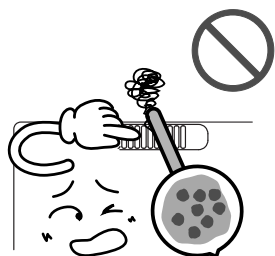
使用中はバーナ 付近に触れない

衣服に炎が移ったりする場合があります。



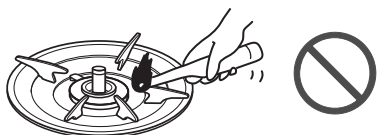
排気口に注意

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



この機器の点火装置以外の方法では 点火しない

やけどをするおそれがあります。



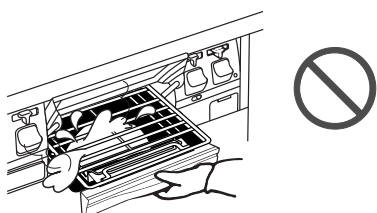
グリル受け皿を持ち運びする際は、 中の脂がこぼれないように注意する

使用中、使用直後は脂が高温になっているためやけどをするおそれがあります。



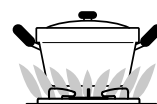
グリル受け皿を勢いよく引き出さない

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。



やかん、なべなどの大きさに合わせて 火力を調節する

火力が強すぎると、やかんのおそれやなべなどの取っ手が破損する原因になります。



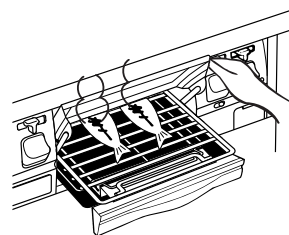
ごとくに安定してのるなべを使用する

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



グリル使用中、使用直後にグリル扉 を開けた状態でこんろ操作をしない

熱くなったグリル扉に手が触れてやけどをするおそれがあります。



グリル使用中、使用直後にグリル取っ手 上面部(特に金属部)に触れない

高温のためやけどをするおそれがあります。



上面部に
触れない



⚠ 注意

バーナキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取る

水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることがあります。



水平で安定したところに設置する

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



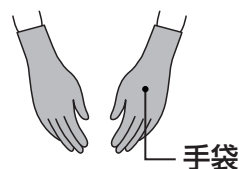
点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを戻して、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

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。



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。



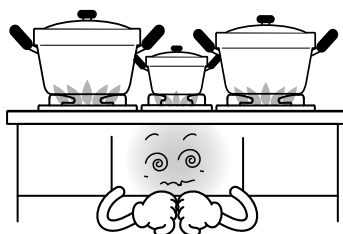
グリル庫内や本体内部をお手入れする際は各部品の突起物等に注意する

力強く当たった場合、手をけがすることがあります。



おねがい

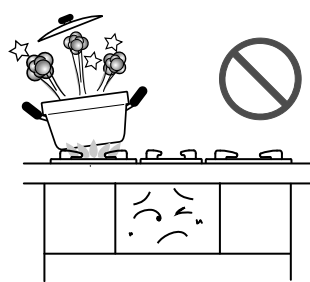
この製品は家庭用です。業務用のような使用をすると機器の寿命が著しく短くなります。



使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

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

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



<乾電池使用機器の場合>

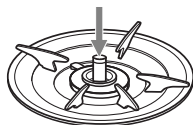
廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。火災の原因になります。



必ずお守りください

温度センサー付バーナについて

温度センサー



⚠ 警告

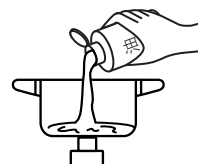
耐熱ガラス容器、土なべなど、熱が伝わりにくいもので揚げものの調理はしない

調理油過熱防止機能が働かず、発火することがあります。



揚げものの調理には200ml以上の油を入れる

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



⚠
200ml以上の
油を入れる

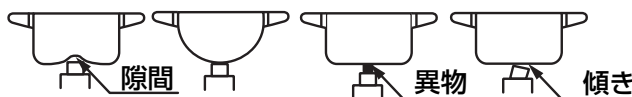
温度センサーの上面となべ底の中心が密着していないときは、使用しない

そのまま使用すると温度センサーが働かず調理油が発火することがあります。

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



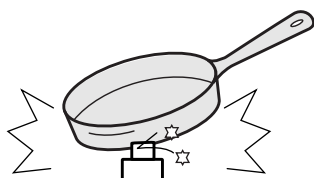
温度センサー
に密着させる



⚠ 注意

温度センサーに強いショックやキズを与えない

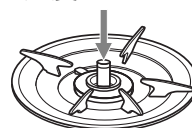
温度センサーが故障する原因となります。



揚げものの調理をする場合は必ず温度センサー付バーナを使用する

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

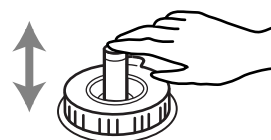
温度センサー



温度センサーがスムーズに上下に動くか確認する

また温度センサーとなべ底の密着する部分はいつも清潔にしておく

汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーがなべ底の温度を正しく感知できず、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当社までご連絡ください。

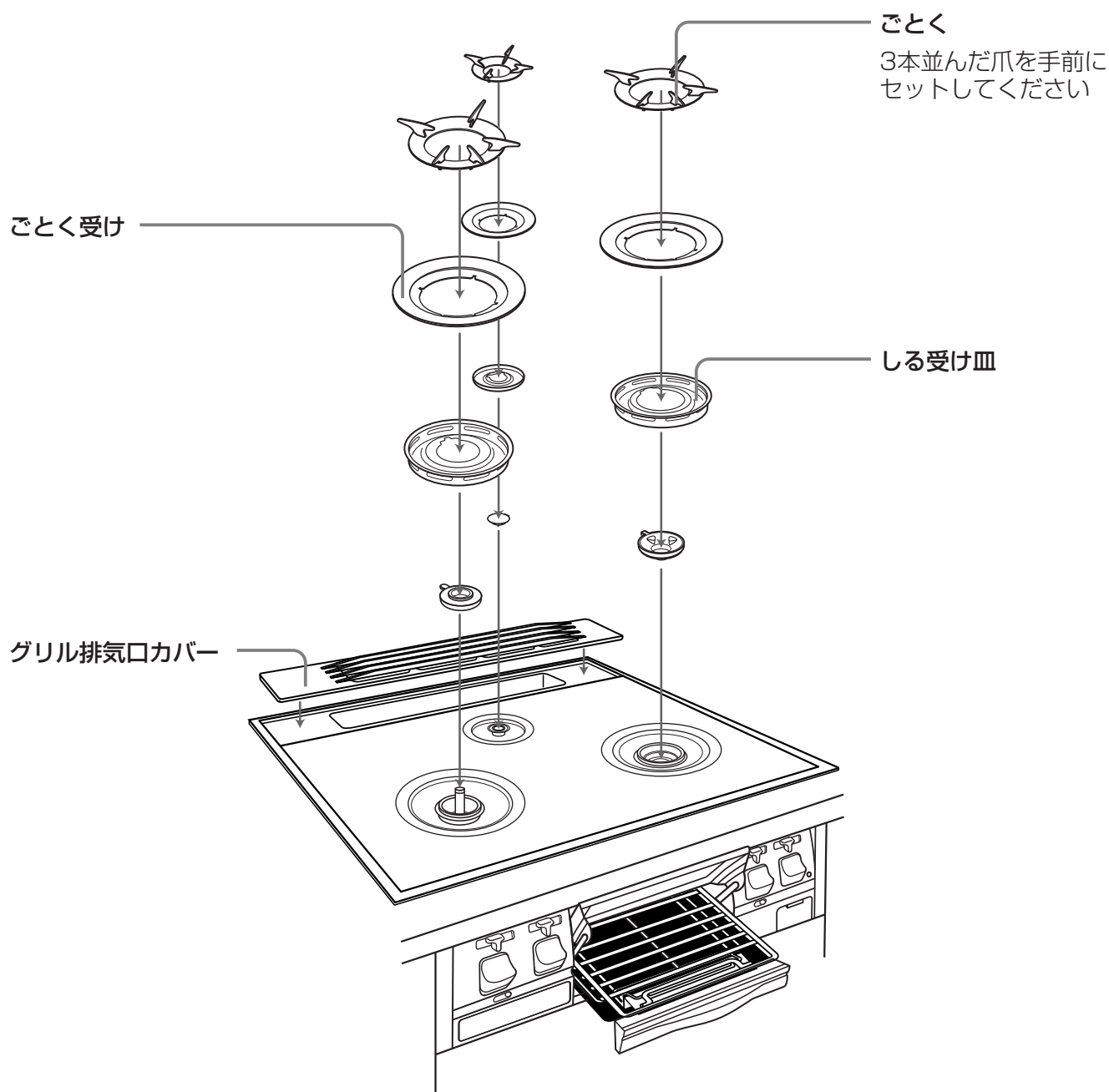


設置について

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

部品のセット

- あて紙や梱包部材やテープを取り除き、各部品をセットする。
- ご家庭のガスの種類と機器の銘板に表示されているガスの種類が合っているか確かめる。合っていない場合は使用をやめて、お買い上げの販売店かお近くの当社まで連絡する。
- 図はPBC4WNSN1-R(SV), PBC4WNSN2-R(SV)のご紹介となっております。
PBC4WNSN1-L(SV), PBC4WNSN2-L(SV)はチャオバーナが左、標準バーナが右についています。



設置場所と周囲の防火措置

一酸化炭素中毒や火災、やけどの原因となりますので正しく設置してください。

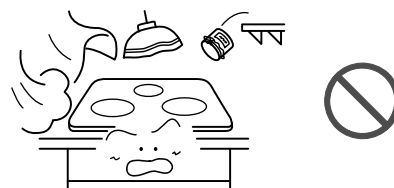
* 防火措置は各地の火災予防条例に従って行ってください。

警告

下記の条件を満たしている場所をお選びください。

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

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

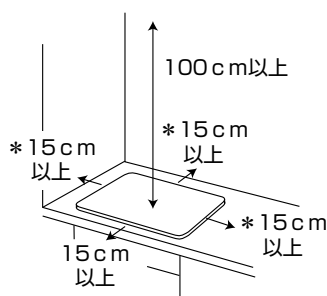


周囲に可燃物（木製などの可燃性の壁、ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた壁、たななど）**のある場合**

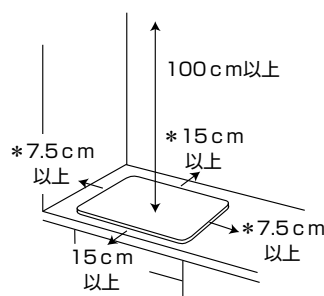
- 可燃物から十分離して設置する
- 下図の離隔距離がとれない場合は、防熱板を取り付ける

* トッププレート上方の周囲

■ PBC4WNSN1-L(SV), PBC4WNSN1-R(SV)の場合



■ PBC4WNSN2-L(SV), PBC4WNSN2-R(SV)の場合



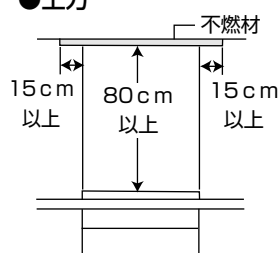
防熱板について

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

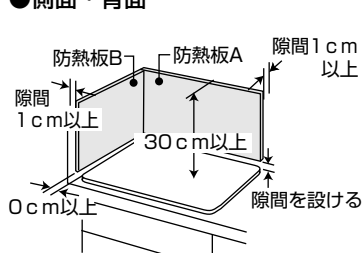
* 防熱板 A、B、S は壁との隙間が 20mm 必要で、取り付け方法は壁にネジ止めとなります。

■ PBC4WNSN1-L(SV), PBC4WNSN1-R(SV)の場合

● 上方

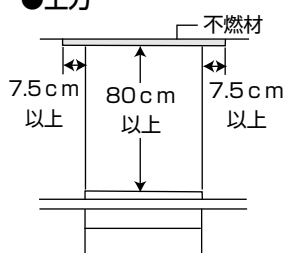


● 側面・背面

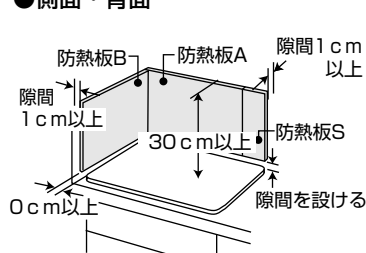


■ PBC4WNSN2-L(SV), PBC4WNSN2-R(SV)の場合

● 上方



● 側面・背面



こんろの使いかた

1 準備

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



2 点火

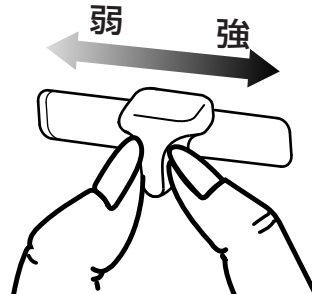
- ①操作ボタンをゆっくりいっぱいまで押し、そのまま数秒間押し続ける
 - ボタンはいっぱいまで押さないと点火しません。
 - パチパチと音がして点火します。（こんろとグリル同時に放電）
 - 火力調節つまみが弱火側にある時に点火操作すると、つまみは強の方向へ自動的に移動します。
- ②手を離しても点火していることを確認する
 - カラーサインは操作ボタンの状態を示します。操作ボタンが押しあてるときは「赤」に、押しあてないときは「白」に変わります。



3 火力調節

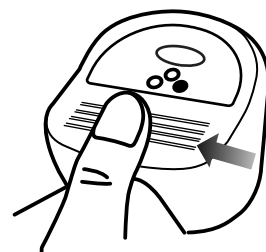
炎を見ながらつまみをゆっくり動かす

- 使用中もときどき燃焼を確かめてください。
- 強から弱へ急速につまみを動かしても、火力はゆっくり変化します。



4 消火

- ①操作ボタンを押す
 - 消火を確かめてください。
- ②ロックつまみを右に動かして操作ボタンをロックする
 - 小さなお子様のいたずら防止にご利用ください。
- ③ガス栓を閉める
 - * 燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。



おねがい

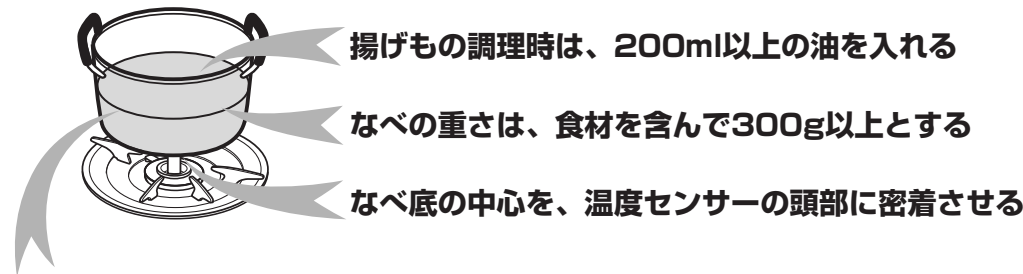
- なべに付いた水滴はふき取ってからごとくにのせてください。
余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
- なべをごとくにのせてから点火したほうがより点火が確実になります。
- 弱火でご使用の際、キャビネット扉は静かに開閉してください。あまり強く開閉すると消火することがあります。

温度センサーを正しく作動させるためにお守りください

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



上記マークが貼って
ある方のバーナです



調理に適したなべを選ぶ（下表）

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

このような調理には、強火力バーナをお使いください

温度センサー付バーナは調理によっては途中で消火してしまう場合があります。また、なべを持ち上げるなど、なべが温度センサーから離れる調理も途中で消火することがあります。このようなときは、チャオバーナをお使いください。 <途中消火してしまう調理の例> 焼網を使う調理・炒りものの調理・ウインナー炒め 耐熱ガラスなべや土なべを使う煮物など	焦げつき消火機能が付いていても調理によってはひどく焦げついてしまう場合があります。 焦げつきやすい調理の場合、弱火（最弱火力）でようすを見ながら調理してください。 《焦げつきやすい調理の例》 水分が少なく、調味料が多い調理 カレーやシチューの再加熱
---	--

「機能選択」揚げものの温度機能の使いかた

油の温度を160℃、180℃、200℃のいずれかに一定に保ちます。

おねがい

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

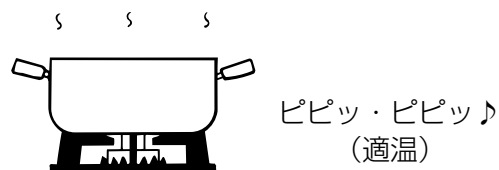
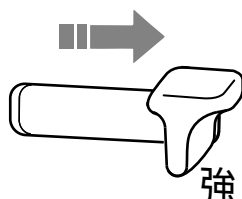
準備 ●揚げものの調理に適したなべに700ml～1000mlの油を入れてセットします。

1 温度センサー付バーナの操作ボタンを押し、点火する

4 油が設定温度になると、ブザーでお知らせ

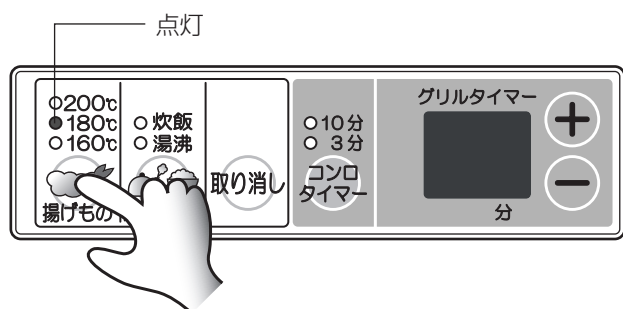
- “ピピッ・ピピッ…” と12回ブザーが鳴ります。
- 調理中、自動的に火力調節して設定温度を保ちます。

2 火力調節つまみを「強」の位置にする



3 揚げもののキーを押す

5 調理終了後は温度センサー付バーナの操作ボタンを押して消火する



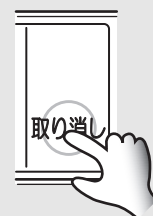
■揚げものの温度の目安

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

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

180℃ → 200℃ → 160℃

機能選択モードを解除する場合は、取り消しキーを押してください。



「機能選択」湯わかし機能の使いかた

沸騰後、自動的に弱火になり、5分後にガスを止めます。

おねがい

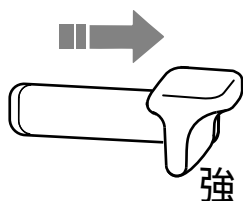
- 沸騰するまではふたの開け・閉め、水や具の追加、中の水をかき混ぜる、なべを動かす等はしないでください。温度センサーが正しく働かない場合があります。
- 約70℃以上のお湯をわかした場合、100℃になる前に自動消火してしまうことがあります。
- なべの種類や水量の多少によっては沸騰のお知らせが遅れたり、吹きこぼれることがあります。

準備

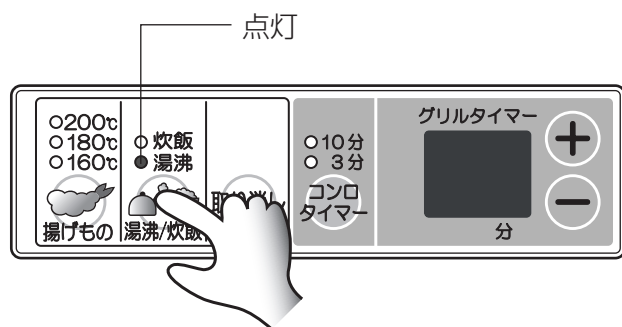
底の平らな金属製のやかんやなべに0.5ℓ～3.0ℓの水を入れてセットします。やかんやなべにはふたをしてください。

1 温度センサー付バーナの操作ボタンを押し、点火する

2 火力調節つまみを「強」の位置にする



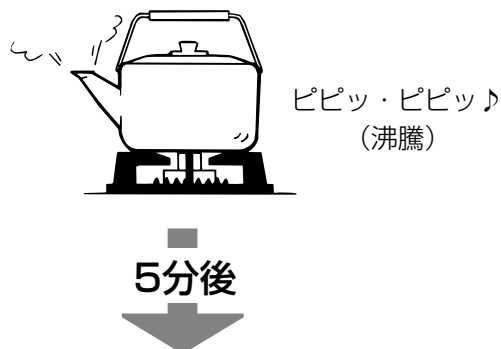
3 湯沸／炊飯キーを押し、「湯沸」表示に合わせる



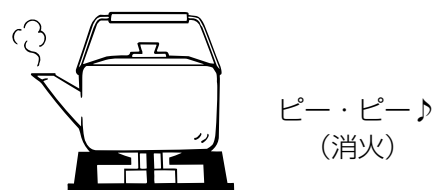
- 表示ランプが点灯します
- 表示ランプは湯沸／炊飯キーを押す毎に「湯沸」→「炊飯」のように変わります。

4 沸騰・消火時はブザーでお知らせ

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

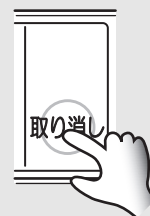


- “ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴り、自動消火します。



5 温度センサー付バーナの操作ボタンを押し、消火操作をする

機能選択モードを解除する場合は、取り消しキーを押してください。



「機能選択」炊飯機能の使いかた

自動的に炊飯し、炊き上がり後ガスを止めます。

その後、むらしのために15分間表示ランプ「炊飯」が点滅します。

おねがい

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

炊飯の準備

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

- 一度水に漬けたお米は砕けやすくなります。砕け米・粉米などが混じって炊飯されると風味を損ね早切れ、炊きむら、着色等の原因となります。

2 水加減をする

- 水の量は洗米後、水切りしてから追加する量です。
- 炊飯は1合から5合までできます。
- 新米・古米・無洗米または固め・やわらかめなどの好みによって水加減をしてください。
- 水加減後、30分以上水に浸してください。
浸し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。
- 炊き込みご飯は、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。
- 無洗米をご使用の場合、米粉が多く水のにごりがひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。米粉が底にたまると生炊けの原因になります。またお米には気泡が付着していますので、水を入れたら底の方からやさしく数回かきまわしてください。

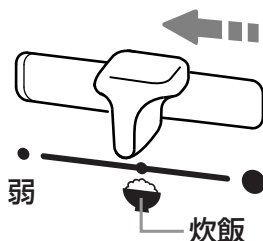
<水加減の目安>

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

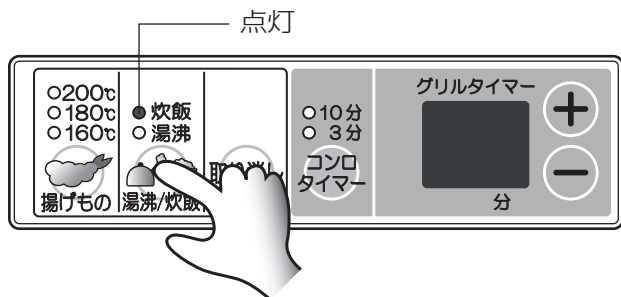
3 お米と水の入ったなべにふたをしてセットする

1 温度センサー付バーナの操作ボタンを押し、点火する

2 火力調節つまみを「炊飯」の位置にする
2合以下の無洗米を炊飯する場合には、火力調節つまみを「炊飯」位置よりもやや弱火にするか、お米を水に浸す時間を長めにする



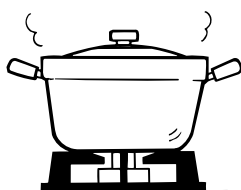
3 湯沸／炊飯キーを押し、「炊飯」表示に合わせる



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

4 炊き上がって消火するとブザーでお知らせ

- 炊き上がると自動消火し、“ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴ります。

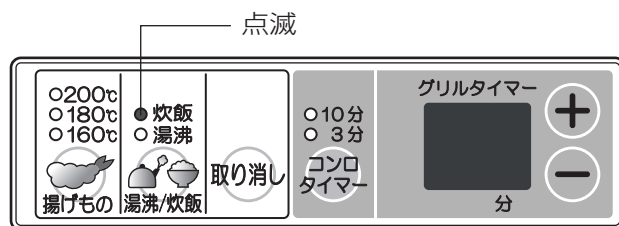


ピー・ピー♪
(炊き上がり)

5 温度センサー付バーナの操作ボタンを押し、消火操作をする

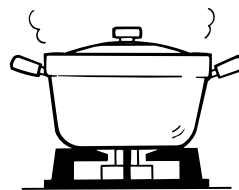
6 むらしをする

- 炊き上がり後、むらしのために15分間「炊飯」の表示ランプが点滅します。



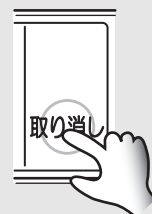
7 むらしが終了するとブザーでお知らせ

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



ピピッ・ピピッ♪
(むらし終了)

機能選択モードを解除する場合は、取り消しキーを押してください。



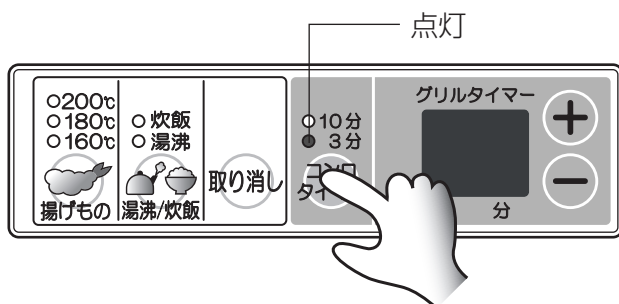
「機能選択」コンロタイマーの使いかた

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

1 温度センサー付バーナの操作ボタンを押し、点火する

- 火力は調理に合わせて調節してください。

2 コンロタイマースイッチを押す



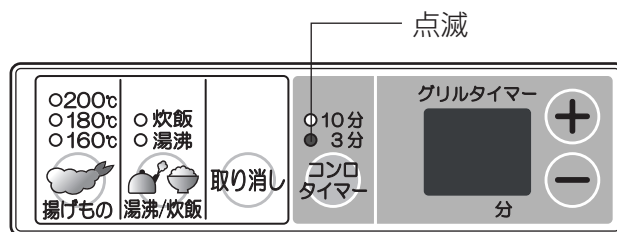
- 表示ランプが点灯します。
- 表示ランプはコンロタイマースイッチを押す毎に次のように変わります。ご希望の時間に合せてください。

3分 → 10分 → 取消し
(ランプ消灯)

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

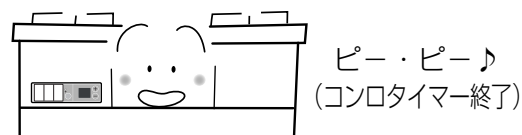
3 コンロタイマーが残り30秒になるとブザーでお知らせ

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



4 コンロタイマーが終了して自動消火するとブザーでお知らせ

- “ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴り、ガスを自動的に止めます。



5 温度センサー付バーナの操作ボタンを押しして消火操作をする

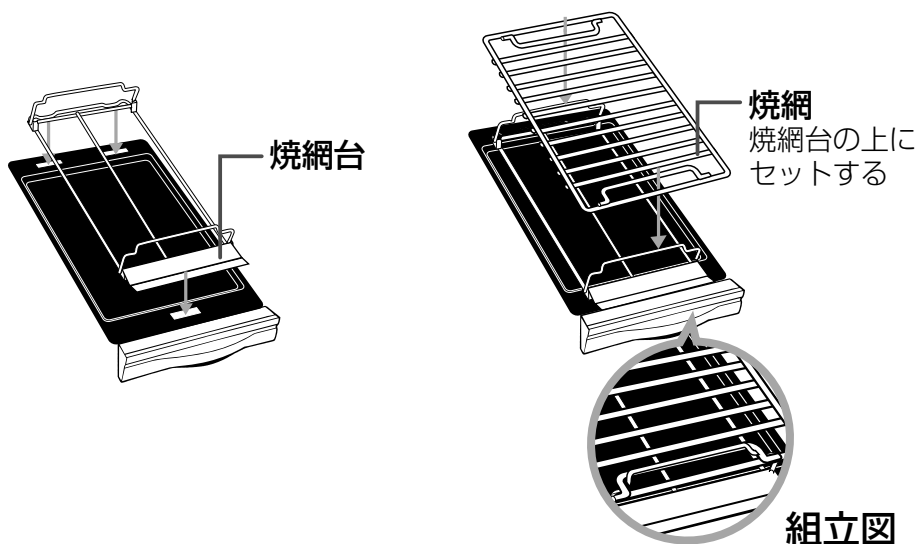
グリルの使いかた

はじめて使うとき

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

グリルのセット

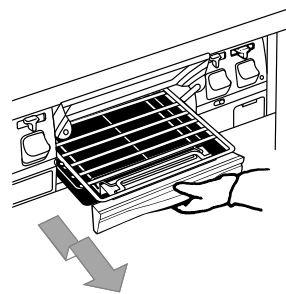
図のように、焼網、焼網台をグリル受け皿にセットしてください。



グリル受け皿の取り出しかた

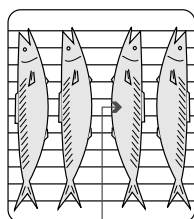
脂がこぼれたり、飛び散らないようにゆっくりと引き出す
取りはずすときは、止まるところまで引き、少し持ち上げて引く

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



焼きかたのポイント

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



腹部

グリルの加熱時間目安表

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

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

グリルの使いかた

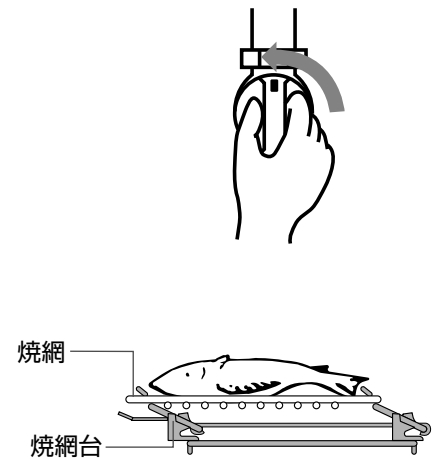
1 準備

①操作ボタンが押されていないことを確かめて、ガス栓を全開にする

②ロックつまみを左に動かしてロックを解除する

③焼網、焼網台をセットする

- 焼網位置は通常、右図の位置で焼くことをおすすめします。
食材によっては焼網を裏返してお使いになることもできます。



④材料をのせ、グリル受け皿を奥までしっかりと入れる

- グリル扉が閉まっていることを確認してください。

2 点火

①操作ボタンをゆっくりいっぱいまで押す

- パチパチと音がして点火します。手を離しても約7秒間放電し続けます。（こんろとグリル同時に放電）
- カラーサインは操作ボタンの状態を示します。操作ボタンが押してあるときは「赤」に、押していないときは「白」に変わります。

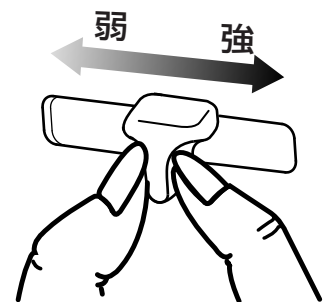


②左右のバーナ全体に点火したことを確認する

- グリルタイマーが表示されます。

3 火力調節

材料に合わせて火力を調節する



4 グリルタイマーのセット

⊕ ⊖ キーで加熱時間をセットする

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



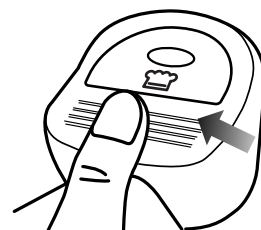
5 調理終了・消火

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



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

- ①自動消火後すぐに操作ボタンを押す
- ②ロックつまみを右に動かして操作ボタンをロックする
- ③ガス栓を閉める
- ④グリル受け皿のお手入れをする



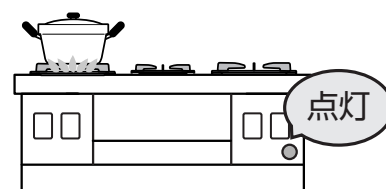
おねがい

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

電池交換について

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

- 電池が消耗してくると安全装置が作動しなくなるので、操作ボタンを押したとき点火していても、安全のため、手を離すと消火ようになります。操作ボタンを押し続ければ点火していますが故障の原因となりますのでおやめください。
- 電池がすっかり消耗したときは、電池交換サインの点灯はしません。



点検とお手入れ

⚠ 注意

機器を水につけたり、水をかけたりしない

→不完全燃焼・故障の恐れがあります。



おねがい

- 点検とお手入れはガス栓を閉め、機器が冷えてから行ってください。
(機器が冷えるまで時間がかかります。)
- 日常の点検・お手入れは必ず行ってください。
- 故障または破損したと思われるものは使用しないでください。
- 「故障かな?と思ったら」を参照していただき、処置に困る場合はお買い上げの販売店かお近くの当社にご相談ください。お客様自身での修理は絶対にしないでください。
- 安全にお使いいただくために定期的に点検を受けられることをおすすめします。(有償)

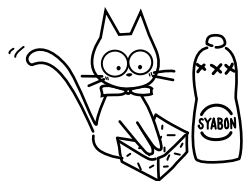
点検のポイント

*点検は常時行ってください。

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

お手入れのしかた

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



お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

おねがい

- シンナー、ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤は使わないでください。
機器損傷の原因になります。また、印刷・塗装面にはみがき粉、たわしなどの固いものは使わないでください。表面を傷付けます。
- 汚れはそのつどお手入れしてください。そのままにしておくと、汚れが落ちにくくなり早くいただきます。

■ごとき、ごとき受け、しる受け皿、グリル排気口カバー

汚れたときは台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

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

■トッププレート

汚れたときは乾いた布で汚れをふき取る

- 汚れの落ちにくいときは台所用中性洗剤でお手入れし、乾いた布で水気をふき取ってください。

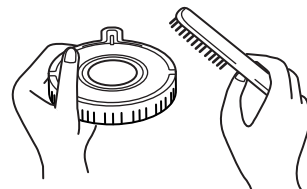
おねがい

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

■バーナキャップ

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

- *目づまりをすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。
- 表側の黒い部分はスポンジなどのやわらかいもので台所用中性洗剤を使用して洗ってください。万一、黒い部分がはがれてもそのままお使いになれます。
- お手入れ後は浮き・傾きのないようにセットしてください。



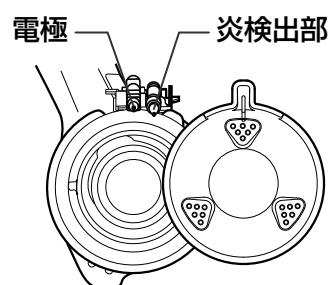
■炎検出部、電極

汚れや水気が付いたときはやわらかい布でふき取る

- *汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。

おねがい

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



■グリル受け皿

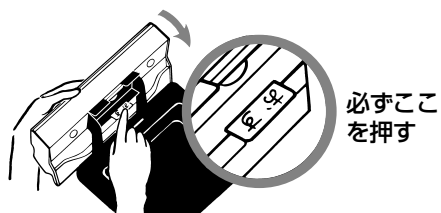
お使いのたびに乾いた布で汚れをふき取る

- 汚れの落ちにくいときは台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取ってください。
- グリル受け皿と取っ手は取りはずしてお手入れすることもできます。

フッ素コートについて

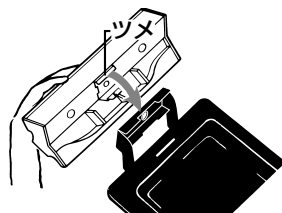
- お手入れにはスポンジや布などのやわらかいものをお使いください。ナイロンたわし、金属たわし、みがき粉などの固いものは表面をキズ付けるので使わないでください。
- スポンジでもとれないしつこい汚れは乾いた布や柔らかい紙をお使いください。
- 中性洗剤以外の洗剤(レンジクリーナー、漂白剤などのアルカリ性洗剤)は使わないでください。フッ素コートをいため、シミや変色の原因になります。
- 汚れたままにしておくとシミになることがあります。
- 長期間のご使用によりフッ素コートが変色することがありますがフッ素の効果には影響ありません。

取りはずしかた

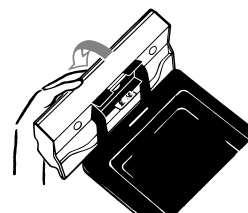


- ①グリル受け皿を台のうえに置く
- ②グリル取っ手に片手を添えて「おす」表示を押したまま取っ手を内側に倒してはずす

取り付けかた



- ①ツメをグリル受け皿にはめ込む



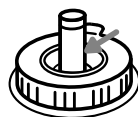
- ②グリル取っ手をおこす
●「おす」表示の部分がはまり、固定されます。

点検とお手入れ

■温度センサー

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

＊汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。



温度センサーは側面の汚れもふき取ってください。

■グリル取っ手、焼網、焼網台

お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

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

■グリル扉

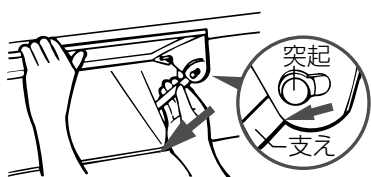
汚れたときはスポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取る

●グリル扉は取りはずしてお手入れすることもできます。

おねがい

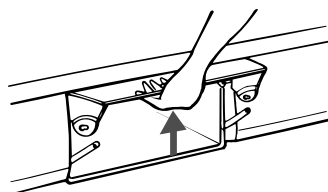
- グリル扉のガラスはみがき粉、金属たわしなどを使わないでください。ガラスが割れる原因になります。
- グリル扉や支えは変形させないようにしてください。変形するとグリル扉の閉まりや取り付けが悪くなる原因になります。

取りはずしかた 先にグリル受け皿を引き出しておいてください。

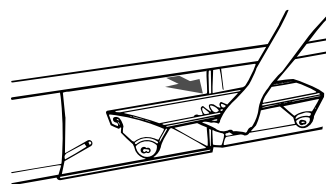


①支えを動かして突起を大きい穴に合わせ、外側にはずす

●他方も同じようにします。



②グリル扉をいっぱいにかく



③強く引っ張る

●カンタンにはずれます。

取り付けかた



①2つの軸の上をすべらせるようにして差し込む

●グリル扉が軸にはまります。



②支えを動かして、突起を大きい穴からはめ込む

●他方も同じようにします。

故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。
下記の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。

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

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

故障かな？と思ったら

次のような安全装置がついています。
エラーコードが表示されたら、下記の処置方法に従って処置をしてください。

＊下記以外のエラーコードが表示された場合は、使用を中止しガス栓を閉じた後、お買い上げの販売店かお近くの当社まで、点検・修理を依頼してください。このとき作業を円滑に行うために「エラーコード」と「故障部位」の表示をお知らせください。



エラーコード

●エラーコードは「00」「02」等の2桁の数字と故障部位の「 0」「 1」等の1桁の数字が交互に表示されます。

エラーコード	安全装置の種類	機能説明	処置方法（消火に気づいたときは・・・）
	立消え安全装置 全てのこんろ グリル	風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。	すぐに操作ボタンを押して消火状態にしてください。炎が消えてからガスが止まるまでしばらく時間がかかります。再点火するときは周囲にガスがなくなるのを待ってください。
00	消し忘れタイマー 全てのこんろ	万一の消し忘れのために、点火後標準バーナは約120分、チャオバーナ・小バーナは約60分経過すると自動的にガスを止めます。 （ブザー…ピー）	操作ボタンを消火状態にします。
02	調理油 過熱防止機能 標準バーナ （温度センサー付）	調理油が過熱による発火をする前に自動的にガスを止めます。 （ブザー…ピー）	操作ボタンを消火状態にし、油の温度が適温になるまでそのままお待ちください。 ＊なべや調理によっては途中で消火する場合があります。このようなとき、揚げもの以外の調理の場合は、チャオバーナまたは小バーナをお使いください。
	焦げつき消火機能 標準バーナ （温度センサー付）	煮物等の調理中になべ底が焦げつき始めたら、自動的にガスを止めます。 （ブザー…ピー）	操作ボタンを消火状態にします。再点火時は更に焦げつきやすくなりますのでようすを見ながら調理してください。 ＊なべや調理によっては途中で消火する場合があります。このようなときはチャオバーナまたは小バーナをお使いください。
11	グリル不着火異常	グリルの点火時にバーナに着火しなかった場合にお知らせします。 （ブザー…ピー）	操作ボタンを消火状態にしてください。その後、再点火してください。

保管とアフターサービス

保管(長期間使わないとき)

機器のガス栓を必ず閉めて、乾電池を取りはずしておいてください。

＊お手入れしておくと次回使用するとき便利です。（「点検とお手入れ」参照）

アフターサービスについて

■点検・修理を依頼されるとき

前ページ「故障かな?と思ったら」を見てもう一度確認し、それでも直らないときは、お買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。

アフターサービスをお申しつけのときは右記の内容をお知らせください。

- 1.品名(ビルトインガスコンロ (例) PBC4WNSN1-L(B))
- 2.型式名(銘板表示のもの (例) E4-1-3)
- 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。)

■保証について

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

■連絡先

転居等によりガスの種類が変わるとき、その他ご不明の点は、お買い上げの販売店またはお近くの当社までご連絡ください。

仕 様

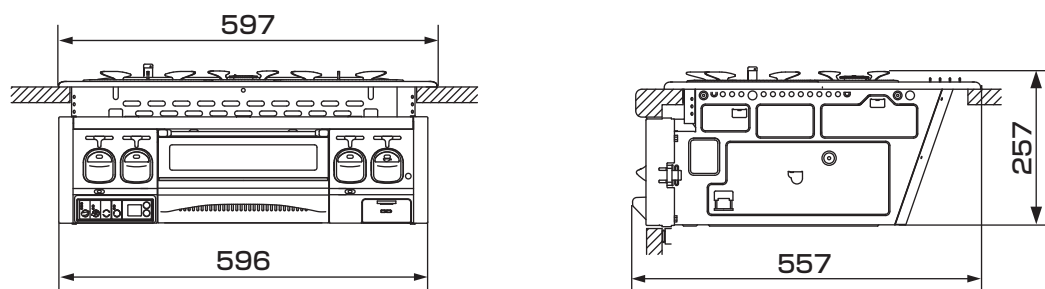
品 名	PBC4WNSN1-L(SV)	PBC4WNSN1-R(SV)	PBC4WNSN2-L(SV)	PBC4WNSN2-R(SV)
器 具 名	PD-DM63WHV-L	PD-DM63WHV-R	PD-DM73WHV-L	PD-DM73WHV-R
型 式 名	E4-1-3		E4-1-2	
種 類	ガスグリル付こんろ			
点火方式	連続放電点火			
外形寸法（機器最大）	高さ257×幅597×奥行557mm		高さ257×幅740×奥行557mm	
質量（本体）	21Kg		23Kg	
ガス接続	Rc1/2（メネジ）			
安全装置	立消え安全装置・調理油過熱防止装置（天ぷら油過熱防止機能） 焦げつき消火機能・消し忘れタイマー・排気口遮炎装置			

使用ガス ガスグループ		ガス消費量 kW				
		標準バーナ	強火力バーナ	小バーナ	グリル	全点火時
都市ガス用	13A	2.45	4.20	1.30	2.42	9.65

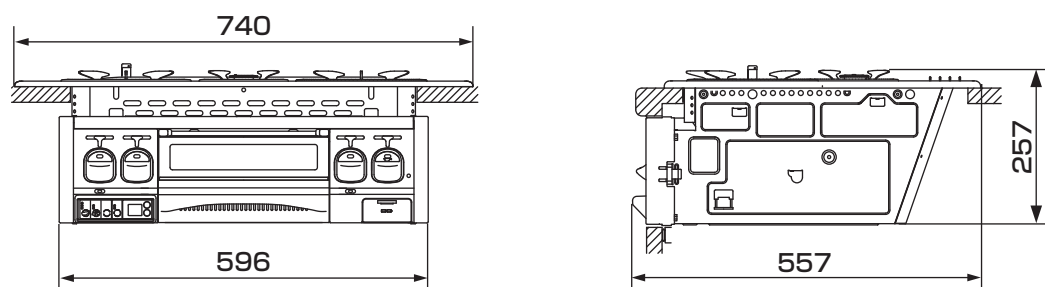
◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することもあります。

外形寸法図（単位:mm）

■PBC4WNSN1-L(SV), PBC4WNSN1-R(SV)



■PBC4WNSN2-L(SV), PBC4WNSN2-R(SV)



保 証 書

品 名	ビルトインガスコンロ PBC4WNSN1-L(SV), PBC4WNSN1-R(SV) PBC4WNSN2-L(SV), PBC4WNSN2-R(SV)
-----	---

このたびは当社製品をお買い上げいただきましてまことにありがとうございます。この保証書は東邦ガス供給区域内において都市ガス用として、ご使用になる場合本証書記載内容で無料修理をお約束するものです。万一故障いたしましたときは、本書をご提示の上、お買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所・サービスセンターに修理をご依頼ください。

無料修理保証期間

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

保証期間中でありましても次の場合は有料修理といたします。

- (イ) 取扱説明書によらないでご使用になり故障した場合。
- (ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、落下等による故障および損傷。
- (ハ) 火災、天災、地変等による故障、その他不可抗力による故障。
- (ニ) お買い上げの販売店、あるいは東邦ガスに、ご連絡なしに改造された場合の故障。
- (ホ) 機器に表示してある以外のガスでご使用のため改造された場合。ただし当社都合の場合はのぞきます。
- (ヘ) 本書を紛失された場合。

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

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

保証責任者 東邦ガス株式会社

〒456-8511 名古屋市熱田区桜田町19番18号

修理記録

年 月 日	修 理 内 容	サービス員 ㊞

お客さまへ

- この保証書をお受け取りになるときに販売年月日、販売店名が記入してあることを確認してください。
- 本証書は再発行いたしませんので紛失されないよう大切に保存してください。
- 無料修理期間経過後の故障修理等につきましては取扱説明書をご覧ください。
- この保証書によって、お客さまの法律上の権利を制限するものではありません。
- 無料修理やアフターサービス等について、ご不明の場合はお買い上げの販売店かお近くの東邦ガス営業所・サービスセンターにお問い合わせください。

お問い合わせ先一覧

●お電話でのお問い合わせ

ご連絡は、平日の午前9時から午後7時までをお願いします。

- ①東部支社、北部支社、西部支社、南部支社地区のお客さまは「お客さまセンター」でお電話を承ります。
また、4支社地区の営業所にお電話いただきますと「お客さまセンター」につながります。
②三重支店地区、岐阜支店地区、岡崎支店地区のお客さまのお電話は各支店・営業所で承ります。

東部支社：サービスエリア（市区町村）	電話番号	担当営業所
千種区 昭和区 名東区 天白区	052-781-6131	星ヶ丘
豊田市 藤岡町 三好町	0565-32-3070	豊田
瀬戸市 尾張旭市	0561-82-6105	瀬戸
日進市 東郷町 長久手町	052-802-1234	日進
北部支社：サービスエリア（市区町村）	電話番号	担当営業所
北区 東区 西区 守山区 師勝町 豊山町 西春町	052-902-1111	北
春日井市	0568-31-6144	春日井
小牧市 岩倉市 犬山市 大口町 江南市 扶桑町	0568-73-1551	小牧
可児市 多治見市 土岐市		
西部支社：サービスエリア（市区町村）	電話番号	担当営業所
中区 中村区 中川区 港区 新川町 清洲町 西枇杷島町	052-471-1151	中村
春日町 大治町 七宝町 美和町 甚目寺町 津島市 佐織町		
蟹江町 飛島村 十四山村 木曽岬町 長島町 大安町 員弁町		
一宮市 木曽川町 稲沢市 平和町 祖父江町 尾西市 羽島市	0586-73-0101	一宮
南部支社：サービスエリア（市区町村）	電話番号	担当営業所
瑞穂区 南区 熱田区 緑区 豊明市	052-821-7141	笠寺
刈谷市 知立市 安城市 西尾市 蒲郡市 高浜市 碧南市	0566-21-1647	刈谷
半田市 武豊町 阿久比町 東浦町 常滑市	0569-21-1526	半田
東海市 知多市 大府市	0562-32-2101	東海
三重支店地区：サービスエリア（市区町村）	電話番号	担当営業所
四日市市 桑名市 鈴鹿市 朝日町 川越町	0593-53-9151	四日市
津市 久居市 安濃町 河芸町	059-228-7161	津
伊勢市 御園村	0596-28-9101	伊勢
松阪市 嬉野町 三雲町	0598-51-5518	松阪
岐阜支店地区：サービスエリア（市区町村）	電話番号	支店・営業所
岐阜市 笠松町 柳津町 岐南町 北方町 糸貫町	058-272-8001	岐阜
真正町 穂積町 大野町 高富町		
各務原市	0583-84-0588	各務原
岡崎支店地区：サービスエリア（市区町村）	電話番号	支店
岡崎市 音羽町 幸田町	0564-21-2231	岡崎

●FAXでのお問い合わせ

- ①東部支社、北部支社、西部支社、南部支社地区
お客さまセンターFAX (052)847-1940
②三重支店地区 四日市営業所 FAX (0593)52-3150
津営業所 FAX (059)228-7176
伊勢営業所 FAX (0596)28-8176
松阪営業所 FAX (0598)51-8344
③岐阜支店地区 岐阜支店 FAX (058)276-3845
各務原営業所 FAX (0583)70-0466
④岡崎支店地区 岡崎支店 FAX (0564)21-3635

※電話番号については、平成15年3月1日現在のものです。ご通知なしで変更する場合がありますので、ご了承ください。