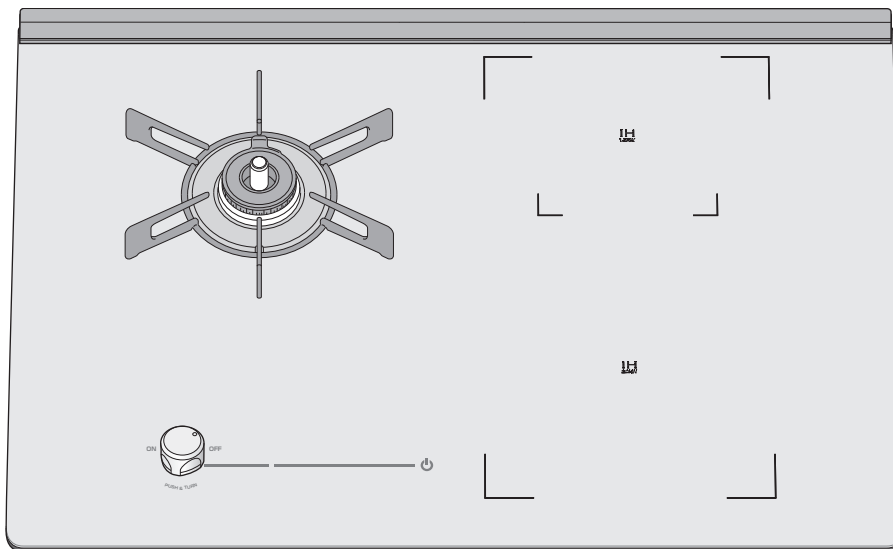


クリナップ®

キッチンから、笑顔をつくろう

ハイブリッドコンロ Dual Chef (デュアルシェフ) 取扱説明書 保証書付

ZHARL7R17AGK・ZHARR7R17AGK

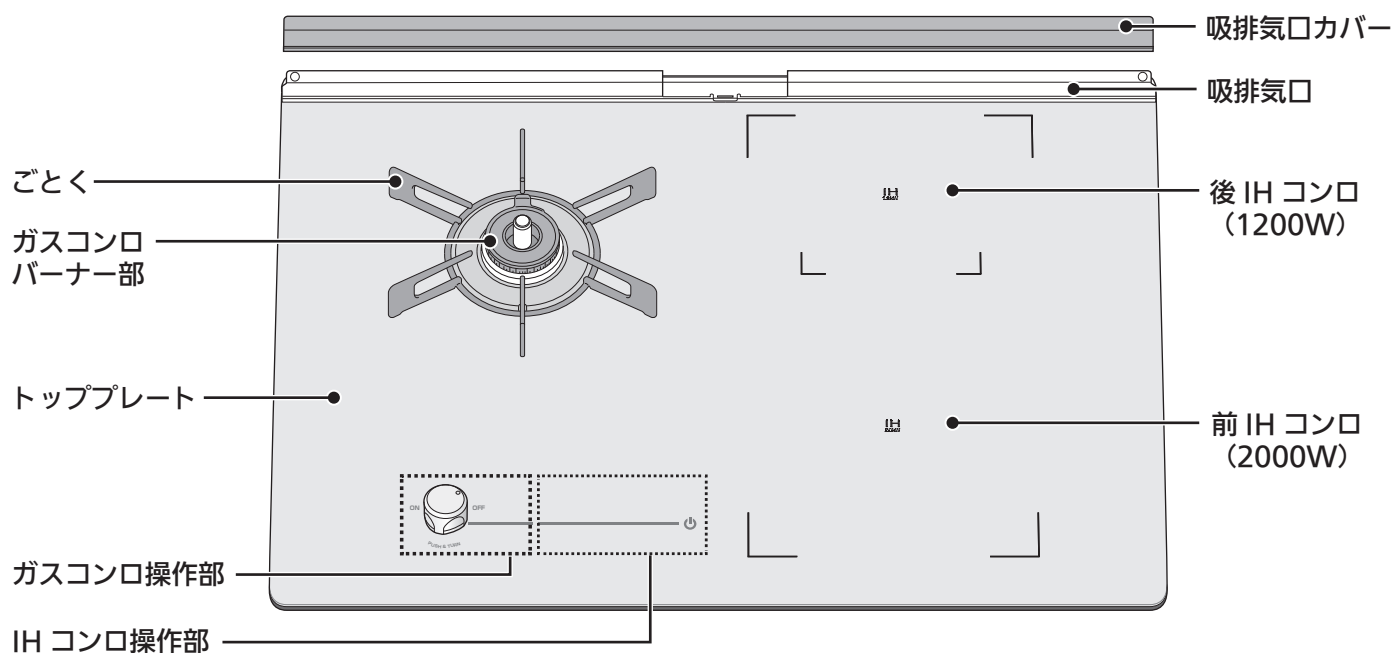


このたびは、クリナップ商品をご購入いただきまして誠にありがとうございます。
この取扱説明書は、商品を安全に長い間ご使用いただくために、注意事項やお手入れ方法についてまとめたものです。

ご使用前に必ずお読みいただき、以後も手近に保管し、ご活用ください。

- この取扱説明書の70ページが保証書になっています。
内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- 本製品は家庭用です。業務用にお使いになると著しく寿命が縮まります。
- この製品は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に取付・設置説明書があります。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ともに大切に保管してください。
- この取扱説明書では使用上、支障の無い範囲で略図を使用していますので、実際の商品とは異なる部分があります。

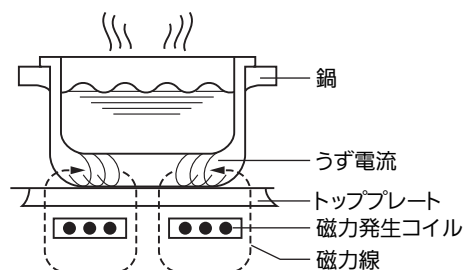
各部のなまえ



※ 図は左側がガスコンロのタイプですが、右側がガスコンロのタイプも部品名称、特長は同じです。

IHコンロ（電磁誘導加熱方式）のしくみ

磁力線によって鍋に発生するうず電流が、鍋自体を発熱させます。



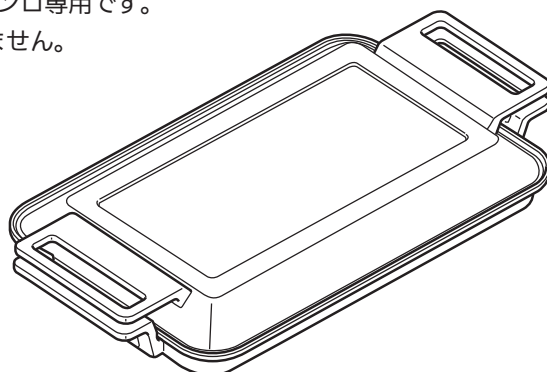
Chef's Plate（シェフズプレート）

前後のIHコンロを同時に使うChef's Plate（シェフズプレート）。

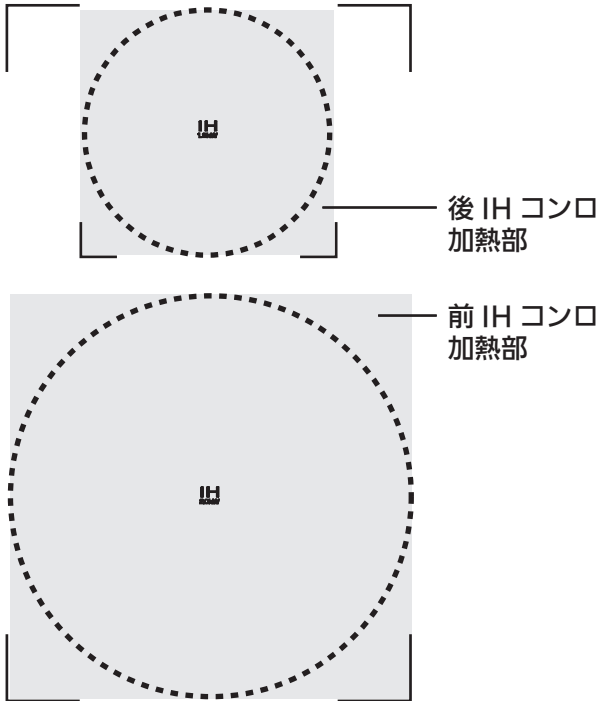
家族4人分の料理が一度に作れたり、焼き魚などのグリル調理、ホームパーティでのおもてなし料理など、様々な場面で活躍します。

※シェフズプレートはIHコンロ専用です。

ガスコンロでは使用できません。



IH コンロを使用するときの鍋の置きかた

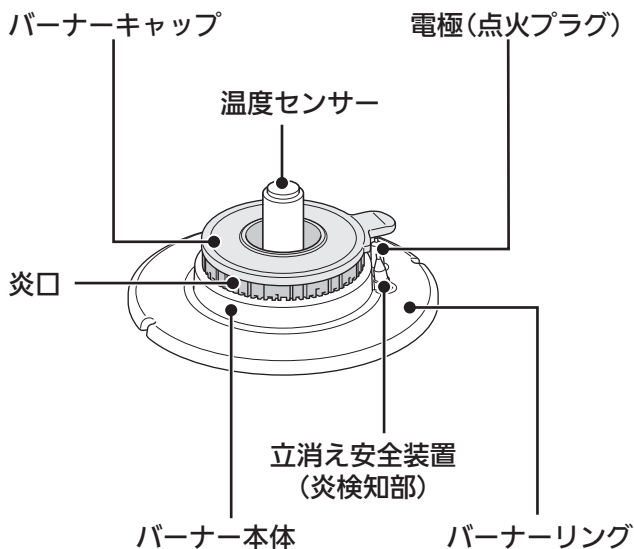


後 IH コンロ
加熱部

前 IH コンロ
加熱部

※鍋は IH 表示が中央になるように置いてください。
また、IH コンロ加熱部からはみ出さないように置いて
ください。

ガスコンロバーナー部



もくじ

| | |
|------------|---|
| 各部のなまえ | 1 |
| 便利機能で楽しく調理 | 5 |

安全なご利用のために

| | |
|---------|---|
| 安全上のご注意 | 6 |
|---------|---|

このコンロについて

| | |
|----------------|----|
| 知っておいていただきたいこと | 19 |
| 安全機能 | 22 |

毎日の使いかた

| | | |
|-----------|--------------------|----|
| IH コンロ | 基本の操作 | 25 |
| | お湯をわかす | 27 |
| | 煮込み調理をする | 29 |
| | タイマーを使う | 31 |
| | シェフズプレートを使う | 33 |
| ガス コンロ | 基本の操作 | 35 |
| | 揚げものをする | 37 |
| | タイマーを使う | 39 |
| | 炒めもの・いりものをする | 41 |
| 共通 | 各種設定の変更 (カスタマイズ機能) | 43 |
| | レンジフード連動機能 | 45 |

長くご利用いただくために

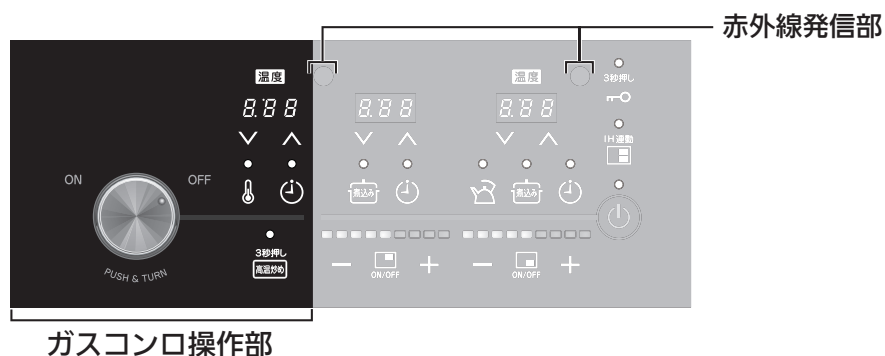
| | |
|-------------------|----|
| 日常点検とお手入れの道具 | 47 |
| 部品の取り付けと取りはずし | 49 |
| お手入れのしかた | 51 |
| よくあるご質問 (Q&A) | 54 |
| ブザーが鳴って、こんな表示が出たら | 63 |
| 交換部品・別売品のご紹介 | 67 |
| 長期間使用しない場合/仕様 | 68 |
| アフターサービス/廃棄するときは | 69 |
| 保証書 | 70 |

各部のなまえ

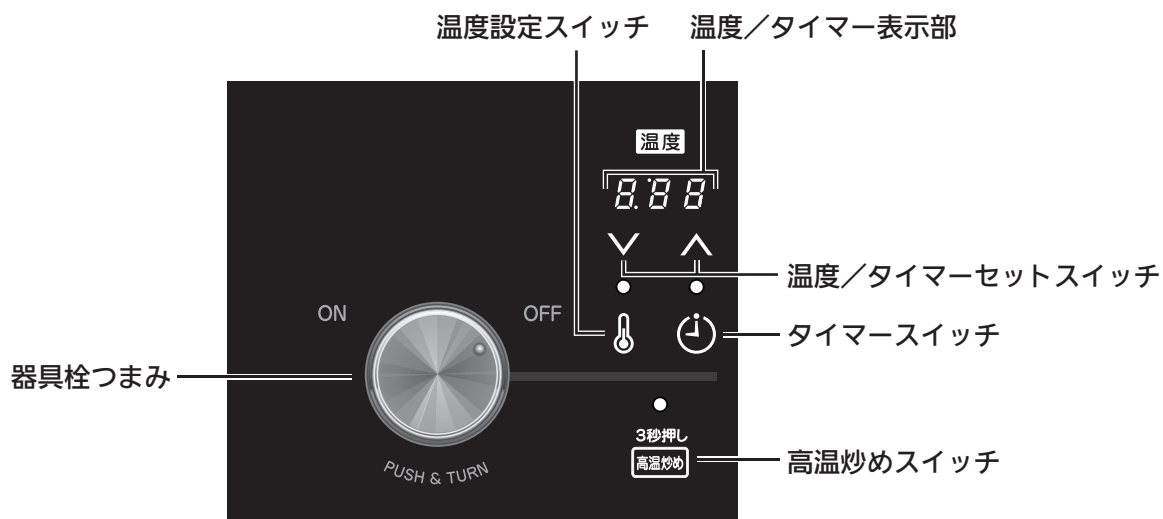
操作部

図のスイッチ・ランプ・温度／タイマー表示部・タイマー表示部は説明のために、すべて点灯させています。実際は、操作できるスイッチが点灯します。

■ガスコンロ操作部



〈ガスコンロ操作部（左側ガスコンロタイプの場合）〉



〈ガスコンロ操作部（右側ガスコンロタイプの場合）〉



便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

| | | | | |
|------------|-------------------------------------|--|--|-------------------------|
| IHコンロを使うとき | お湯をわかすとき ☞ 27ページ | 湯わかしモード  |  | コーヒー 紅茶の 湯わかしにも |
| | 煮込み調理をするとき ☞ 29ページ | 煮込みモード  |  | 肉じゃが 筑前煮などの 煮ものに… |
| | 時間を決めて 調理するとき ☞ 31ページ | タイマーモード  | | |
| | シェフズプレートを使うとき ☞ 33ページ | IH連動モード  |  | パーティなどの 大人数調理に… |
| ガスコンロを使うとき | 揚げものをするとき ☞ 37ページ | 温度設定モード  |  | 天ぷら から揚げに… |
| | 時間を決めて 調理するとき ☞ 39ページ | タイマーモード  | | |
| | 炒めもの・いりもの・ あぶりものをするとき ☞ 41ページ | 高温炒めモード  |  | ぎんなん ごまを いるときにも |



安全上のご注意 (必ずお守りください)

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

危険 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。


警告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。


注意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。



■絵表示には次のような意味があります。

 この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です

 火気禁止  水ぬれ禁止  接触禁止  分解禁止  ぬれ手禁止

 この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

 この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

 換気必要  アースを必ず接続する

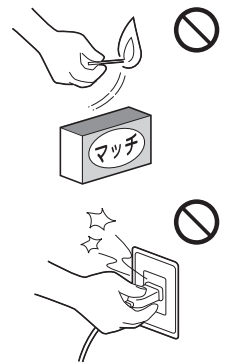
危険

ガス漏れに気づいたら



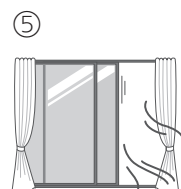
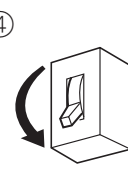
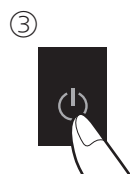
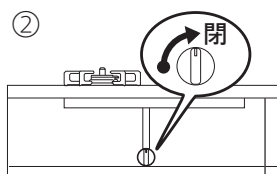
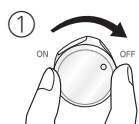
火気禁止

- 絶対に火をつけない
- 電気器具（換気扇など）のスイッチの入/切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



■すぐに使用を中止する

- ①器具栓つまみを戻して、火を消す。
- ②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
- ③電源を切る
- ④専用ブレーカーを切る
- ⑤窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
- ⑥外に出て、もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。



便利機能で楽しく調理 / 安全上のご注意 (必ずお守りください)



安全上のご注意

使用中は



■機器から離れない

■就寝・外出をしない

●調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に天ぷら・揚げもの・炒めもの・焼きものをしているときは注意してください。

●電話や来客のとき
(IHコンロの場合)
電源を切り、鍋をトッププレートからおろしてください。
(ガスコンロの場合)
器具栓つまみを戻し、火を消してください。



警

告

トッププレートについて

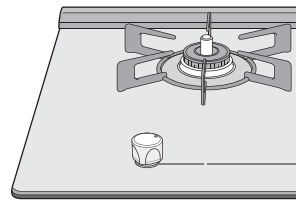
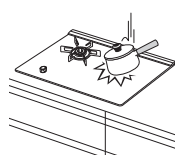
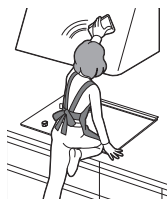


■衝撃を加えない

■上に乗らない

トッププレートにひびが入り、異常過熱や火災・感電・異常動作・けがの原因になります。万一ひびが入ったり、割れた場合は絶対に触らず、専用ブレーカーを切り、すぐにお買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにご相談ください。

※特にトッププレート端面には衝撃を加えないでください。ひびや欠けが入り、けがの原因になります。



(IHコンロ・ガスコンロ共通使用編)

トッププレートや 近くに置いてはいけないもの



■爆発のおそれがあるもの

圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいもの

火災の原因になります。

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいもの

火災の原因になります。

- 機器の上方の調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など



水ぬれ
禁止

■水につけたり、水をかけない

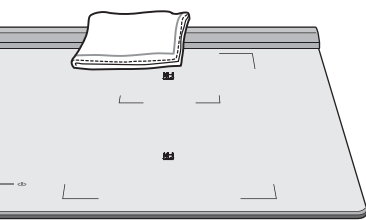
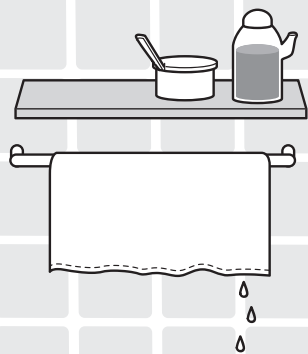
吸排気口に水が流れこまないようにして使用してください。

漏電やショートをおこし、感電や火災の原因になります。




■吸排気口に指やピン、 針金などの異物を入れない

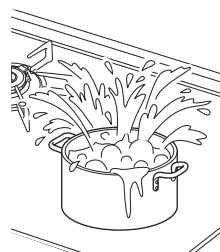
けがや感電・故障の原因になります。



みそ汁やカレーなどを煮たり、 温め直したりするとき

- 加熱前にお玉などでよくかき混ぜる
- 加熱中は火力を弱めにし、かき混ぜながら温める
- 鍋の大きさに合った火力で加熱する
- 沸とうしたら、飛び散らないように火力を弱める

水や調理物を加熱していると、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどやけがの原因になります。
(突沸現象  15ページ)





安全上のご注意



警告

告



- **トッププレートの吸排気口の上にふきんをのせたり、吸排気口をアルミはくや油ガードなどでふさがない**
 - 異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災・機器損傷の原因になります。
 - 機器内部の温度が上がり、安全機能がはたらき、加熱を停止します。機器を囲う油ガードなどは、機器から離して設置してください。



- **子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせたりしない**
やけどや感電・けがなど、思わぬ事故の原因になります。

使用時や使用後は



- **IH コンロの加熱・停止、ガスコンロの点火・消火の確認をする**
- **必ず電源を切る**
切り忘れや消し忘れによる火災の原因になります。
長時間使用しない場合は、専用ブレーカーを切ってください。
ただし、調理終了後約10分間は機器の冷却のため、専用ブレーカーを切らないでください。



注

意



- **調理以外に使用しない**
暖房目的や衣類の乾燥などに使用しないでください。
火災や機器損傷の原因になります。



- **操作部には次のようなことはしない**
けがや機器損傷・誤動作の原因になります。
 - 手をつく
 - 調理器具（鍋・やかん・フライパンなど）を置く
 - 熱い鍋やフライパンなどを置く
 - 調味料や菜箸などのものを置く
 - 水や洗剤をかける

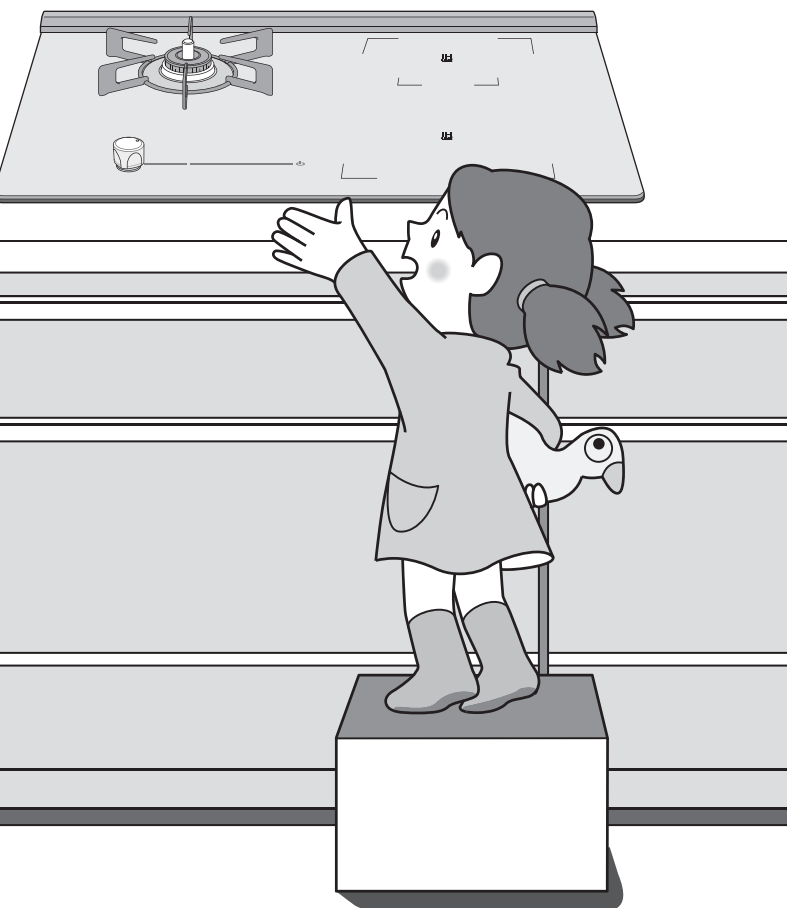
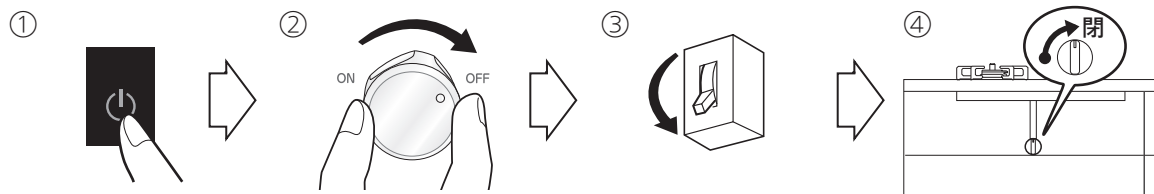
異常時は



- 電源を切る
- 器具栓つまみを戻して、火を消す
- 専用ブレーカーを切る
- ガス栓（ねじガス栓）を閉める

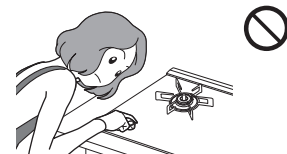
下記のような場合は、すぐに使用を中止してください。☎ 54～56ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにご連絡ください。

- 地震・火災
- 異常な燃焼・臭気・異常音を感じた
- 調理物が発火した
- 油煙が多く出た
- 焦げ臭いにおいがした
- 触れるとビリビリ電気を感じた



■IHコンロを加熱・ガスコンロを点火するときや使用中は、加熱部・バーナー部や吸排気口に手・顔・鍋の取っ手を近づけない

炎や熱で手や顔をやけどするおそれがあります。





安全上のご注意



警告

告

トッププレートの上には



■鍋・やかん・フライパン・付属のシェフズプレートなどの調理器具以外のものは置かない

誤って加熱された場合、破裂したり、赤熱して、やけどやけがの原因になります。

- 缶詰・湯たんぽ
- レトルトパック・アルミ製容器やパック（うどんなどが入った簡易容器）・内側にアルミ箔を貼った紙パック・アルミ箔など
- 金属製小物（スプーン・フォーク・ナイフ）・鍋のふたなど
- 市販の汚れ防止カバー（鍋の下に敷いてトッププレートの汚れを防ぐもの）など安全機能がはたらかず、発火するおそれがあります。



■揚げものの調理はしない

揚げものの温度調節機能がないので、火災や発火・発煙のおそれがあります。揚げものは、温度調節機能があるガスコンロで行ってください。



■鍋底・トッププレートはいつもきれいにし、汚れや異物をつけたままにしない

鍋底・トッププレートに汚れや異物をつけたまま調理すると、加熱効率が悪くなるばかりでなく、火災の原因になります。



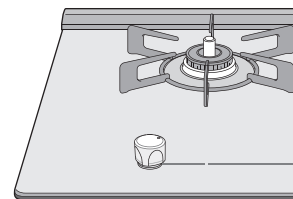
■鍋を不安定な状態で使用しない

落下して、やけどやけがのおそれがあります。



■鍋の下に何も敷かない

- ラップなどの樹脂類
敷物が溶けてトッププレートと鍋に焼き付いてくっつき、無理にはがすとトッププレート破損の原因になります。
- 紙・ふきんなどの可燃物
鍋の熱で敷物が焦げる原因になります。



注意

意



■医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

■本機器のご使用にあたって医師とよく相談する

本機器の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。



■油の飛び散りに注意する

やけどの原因になります。



■油煙が多く出たら、すぐに電源を切る

発火するおそれがあります。

(IHコンロ使用編)



接触禁止

使用中・使用直後は

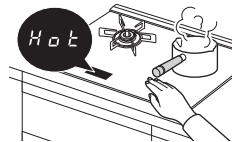
- トッププレートの温度/タイマー表示部またはタイマー表示部に「Hot」が点灯中は、トッププレート、その周辺の金属部や鍋に触れない

やけどのおそれがあります。

特にお子様がいらっしゃる家庭ではご注意ください。

「Hot」表示は、トッププレート用です。

鍋などが高温の場合は点灯しませんので、注意してください。



炒めもの・焼きものをするとき

- そばを離れない

- 加熱し過ぎない

(予熱の火力は弱めにする)

少量の油を使うため、油温が急激に上がり、発火・発煙のおそれがあります。



- 空焼きしたり、加熱し過ぎたりしない

調理物が発火したり、鍋が破損したりする原因になります。

ホーロー鍋は、空焼きしたり焦げつかせたりすると鍋底が過熱され、底面のホーローが溶けて焼き付き、鍋やトッププレートが破損・損傷する原因になります。



IH 連動モードを使うときは

- 必ず付属のシェフズプレートを使用する

市販の鉄板などを使用すると、調理がうまくできません。

また、調理物に火がつき、火災の原因になります。

シェフズプレートを使うときは



- ガスコンロで使用しない

火災や燃焼不良・変形・変色の原因になります。

IHコンロ専用ですので、ガスコンロで使用しないでください。

- IH連動モード以外では使用しない

調理物に火がつき、火災の原因になります。また、変色やフッ素コートがはがれるおそれがあります。

- 缶詰や瓶詰めなどを直接加熱しない

破裂したり、赤熱したりして、やけどやけがのおそれがあります。



- IHコンロのトッププレートの表示枠内([])中央に必ず置く

表示枠からはずれて操作部の近くに置くと、操作部が高温になり、やけどや機器故障の原因になります。

- 取っ手がぐらぐらするときは、ねじを締め直す

やけどやけがのおそれがあります。



安全上のご注意



警告

告



注

意

使用してはいけないもの



■コンロをおおうような大きな鉄板や鍋・付属のシェフズプレート

■機器に付属または機器指定以外の補助具（アルミはく製しる受け・省エネごとく・グリル補助具など）

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼網

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。



アルミはく製しる受け 省エネごとく

焼網



■身体や衣服が炎に近づかないように注意する

衣服に炎が移って、やけどのおそれがあります。また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。



■温度センサーが正常にはたらかないような改造や取りはずしは、絶対にしない
火災の原因になります。

使用する鍋などについて

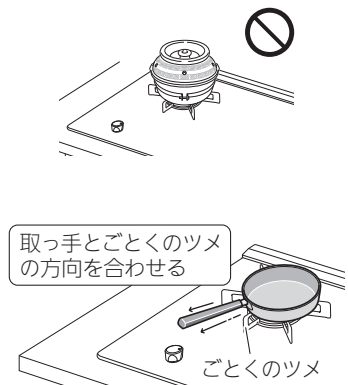


■石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。

■片手鍋や小径鍋・へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は、不安定な状態で使用しない

鍋が傾いたり、滑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と同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底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。



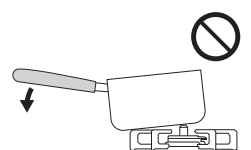
取っ手とごとくのツメの方向を合わせる

ごとくのツメ



■軽い鍋は調理物を含めて 300 g 以上で調理する

軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで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。



■陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する

異常過熱による機器損傷の原因になります。

(ガスコンロ使用編)



■調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない
廃油凝固剤を入れ過ぎたり、加熱し過ぎると、発火するおそれがあります。廃油凝固剤の分量を守り、調理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。

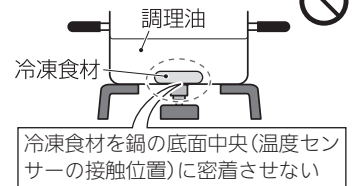
揚げものの調理をするときは



■高温炒めモードで揚げものの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

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。



■複数回使った調理油で揚げものをしない

発火が起こりやすくなる場合があります。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。

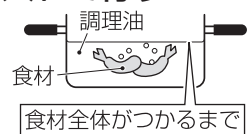
■揚げ過ぎない

長時間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。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などは、特に注意してください。



■揚げものは食材全体がつかるまで調理油(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、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をする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。

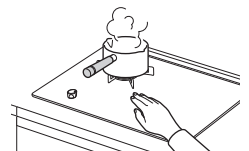


使用中・使用直後は

接触禁止

■器具栓つまみ・操作部以外は触らない

やけどのおそれがあります。
特にお子様がいる家庭ではご注意ください。



■温度センサーに強いショックや力を加えたり、傷を付けない

変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。



使用中は



■機器に風を当てない

扇風機やエアコンなどの風が当たると安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。



換気必要

■必ず換気扇を回すか、窓を開ける

換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開けてください。

- ・屋内設置(密閉式は除く)の給湯器を使用している場合
- ・屋内設置のふろがまを使用している場合

換気扇を回すと、給湯器やふろがまの燃焼排ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。



安全上のご注意 (お手入れ編)

注 意

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は



■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れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■ロックをして、電源を切る 26 ページ

不用意な加熱を防ぎます。

■必ず手袋をする

手袋をしないとけがのおそれがあります。

■バーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、必ずお手入れする

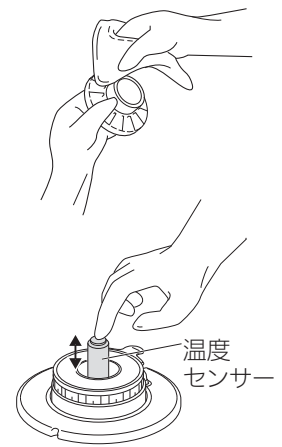
バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける

炎口がぬれたまま使用すると、点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

■温度センサーのお手入れは、汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する

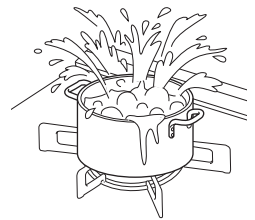
●動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。

●スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



突沸現象について

- 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。



突沸現象とは？

突然に沸とうする現象です。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。

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・機器損傷のおそれがあります。

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してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱い汁物に、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ってください。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱してください。

お願い

IH コンロ・ガスコンロ

- 雷が発生したときは、機器の使用を中止し、専用ブレーカーを切ってください。雷による一時的な過電流で、電子部品を損傷することがあります。
- トッププレートの上や近くで、IH ジャー炊飯器・卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。
- 煮こぼれに注意し、火力を調節してください。
煮こぼれすると機器内部やキャビネット内部のものなどが汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼き付いたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋などを操作部や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。
機器故障・誤動作・変色・損傷の原因になります。
- 機器の放熱によって、キャビネット（機器の下部）の温度が上昇することがありますので、劣化しやすい調味料の保存は避け、調味料に記載の保存方法に従ってください。
- 鍋や、やかんの形状によってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出るおそれがあるので、沸とうしたら火力を弱めてください。
- 害虫（ゴキブリ）などが機器内に侵入すると、故障の原因になります。
適切な環境下でご使用ください。

IH コンロ

- 使用中は磁力線が出ているため、磁気に弱いものを近づけないでください。
 - ・ラジオ・テレビ・補聴器などの受信障害・雑音や音が小さくなる原因になります。
 - ・IC カード・キャッシュカード類などの記録が消えたり、壊れたりする原因になります。

ガスコンロ

- 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。
- 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 強火で長時間使用すると土鍋やホーローなど、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。
長時間使用した後に鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。
ごとくがくっついた場合は、すみやかに元の位置に戻し、機器が冷めてから鍋をゆするなどしてごとくをはずしてください。くっついたまま動かすと、不意にごとくが落下することがあり、やけどやけが・機器損傷のおそれがあります。



安全上のご注意



分解禁止

■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

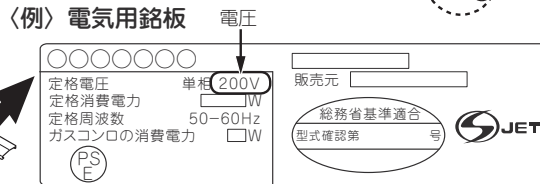
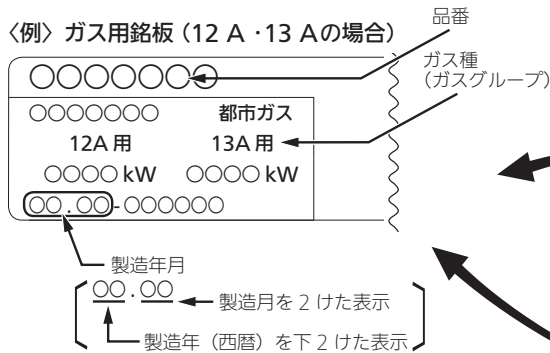
一酸化炭素中毒・ガス漏れ・感電・火災・けが・作動不良の原因になります。

専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにご連絡ください。



■供給ガスと使用電源が、銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）および電源（電圧・周波数）と一致していることを確認する

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 使用電源の電圧・周波数と一致していない場合、そのまま使用すると火災や感電の原因になります。また、故障の原因にもなります。
- ガス用銘板は機器本体底面と機器後方の吸排気口上面（吸排気口カバーをはずした下のガスコンロ側）に貼ってあります。また、電気用銘板は吸排気口上面（吸排気口カバーをはずした下のIHコンロ側）に貼ってあります。
供給ガスの種類がわからない場合は、お買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類および使用電源の種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



電源（電圧・周波数）は「仕様」 68ページをご確認ください。



警告

告

(設置編)



■可燃物との距離を確実に離す

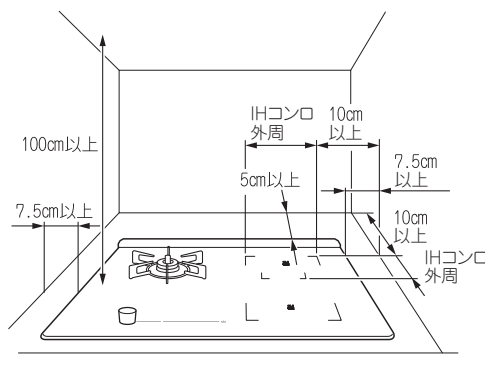
火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。

以下の場合、必ず別売の防熱板を取り付けてください。

- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにお問い合わせください。

■設置後、機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す



(可燃性の壁の場合)



ぬれ手禁止

電源コード・プラグは

■ぬれた手で抜き差ししない

感電やけがをすることがあります。



■切断して延長しない

機器の設置は電源コードがコンセントに届く範囲としてください。感電や火災などの原因になります。

■傷んだ電源コードや電源プラグ・差し込みがゆるいコンセントは使用しない

感電や火災の原因になります。

■傷んだ電源コードは自分で交換しない

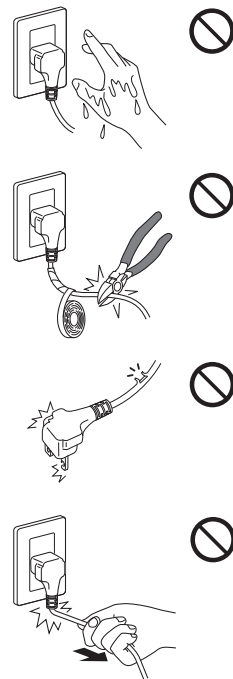
専門の技術・資格が必要ですので、必ずお買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにご連絡ください。

■電源コードを持って引き抜かない

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、電源プラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張ると、電源コードが破損し、感電・ショート・火災や機器故障の原因になります。

■無理な力を加えたり、重いものをのせたりしない たばねたまま使用しない

感電・発熱による火災の原因になります。



■電源プラグの根元までしっかりコンセントに差し込む

電源プラグは定格 250V 20A の単独のコンセントに接続する

誤った接続をすると、感電や火災の原因になります。

■電源プラグのほこりなどは定期的に取り除く

電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。電源プラグにほこりがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。



アースを必ず接続する

アースは

■確実に取り付ける

- 故障や漏電のときに感電するおそれがあります。
- アースの取り付けはお買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにご相談ください。

知っておいていただきたいこと

IHコンロで使える鍋／使えない鍋

(財)製品安全協会のSGマーク ( ) のある鍋のご使用をおすすめします。

| | ○ 使える鍋 | × 使えない鍋 |
|----|--|---|
| 材質 | <p>■鉄・鉄鋳物</p>  <p>■鉄ホーロー</p>  <p>●ホーロー鍋は、空焼きしたり、焦げつかせないようにしてください。(底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートに損傷することがあります)</p> <p>■ステンレス (18-0・18-8・18-10)</p>  <p>次のステンレス鍋にはご注意ください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●18-8・18-10 ステンレス鍋 厚さが0.8mm以上の鍋は、「使える鍋」として見分けますが、火力が弱くなったり、使えないものがあります。 ●多層鍋 種類によっては火力が弱くなったり使えないものがあります。 | <p>■耐熱ガラス</p>  <p>■銅</p>  <p>■陶磁器(土鍋など)</p>  <p>●市販されている土鍋で「IH用」と表示があっても使わないでください。(故障したり、火力が弱くなり調理ができない場合があります)</p> <p>■アルミ</p>  |
| 形状 | <p>●底が平らで、トッププレートに密着する底の直径が12～24cmのもの。</p>  <p>前IHコンロ：16～24cm 後IHコンロ：12～15cm</p> | <p>●鍋の底に銅やアルミが貼ってあるもの。</p> <p>●底の直径が12cm未満のもの。</p> <p>●底の丸いもの(中華鍋など)。</p>  <p>●底面にホーロー加工された魚焼き器は使えません。底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します。</p> <p>●底に約2mm以上の反りや脚が付いているもの。</p> <p>●底に反りのあるものは、鍋から音が発生しやすくなります。</p>  |

※「湯わかしモード」・「煮込みモード」で調理する場合は、各モードに適した鍋を使用してください。

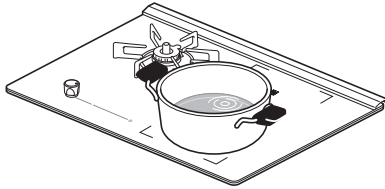
ワンポイント

- 底が薄い鍋は、底が変形することがあります。弱めの火力で使用してください。
- 底が薄い鍋や底が変形して反っている鍋は、強火で予熱すると赤熱する場合があります。
- IH用鍋と表示されていてもSGマークがない鍋は、大きさ・材質によっては加熱できない場合があります。

IH コンロで使える鍋の見分けかた

下図は前 IH コンロでの見分けかたです。後 IH コンロでも、同じように見分けることができます。

- 1** コップ 1 杯程度の水を入れた鍋を前 IH コンロの中央に置く

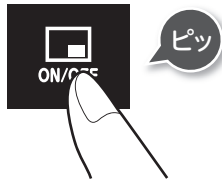


- 2** 電源スイッチを押す

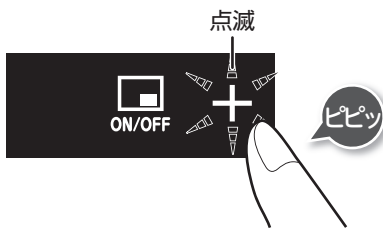
電源スイッチのランプが点灯します。



- 3** 前 IH コンロの ON/OFF スwitchを押す



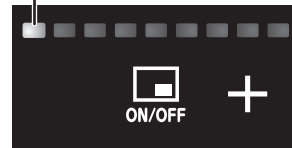
- 4** 前 IH コンロの + スwitchを押す



〈使える鍋〉

火力表示ランプ（赤）が 1 つ点灯し、加熱されます。

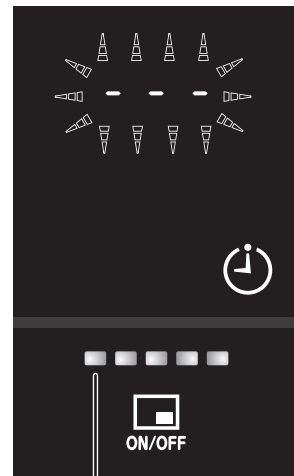
点灯（赤）



〈使えない鍋〉

火力表示ランプ（白）が 5 つ点灯し、

温度/タイマー表示部に「---」（赤）が点滅します。



点灯

- 5** 前 IH コンロの ON/OFF スwitchを押す

加熱を停止します。



- 6** 電源スイッチを押す

電源スイッチのランプが消灯します。



知っておいていただきたいこと

知っておいていただきたいこと (つづき)

ガスコンロの温度センサーについて

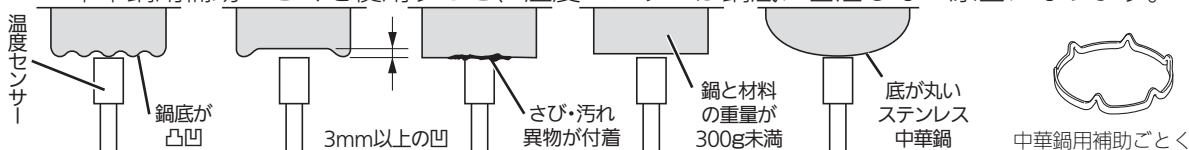
ガスコンロの温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

警告



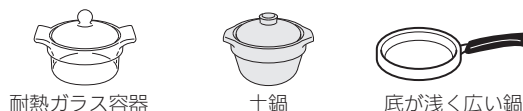
温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

- 温度センサーが鍋底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。
- 中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーが鍋底に密着しない原因になります。



耐熱ガラス容器・土鍋など熱の伝わりにくいもの・底が浅く広い鍋での油調理はしない

油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。



ガスコンロで使える鍋

○：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）

| 鍋の種類 | | ●油調理 (油の量 200ml 以上) ●炒めもの調理 | ●その他の調理 | |
|--------------------------|-----------------------|-----------------------------------|---------------------|---|
| | 材質：アルミ・銅・鉄・ホーロー | ○ | ○ | |
| | 材質：ステンレス | 厚手：2.5mm 以上 | ○ | ○ |
| | | 薄手：2.5mm 未満 | × | ○ |
| | 材質：アルミ・銅・鉄 | ○ | ○ | |
| | 材質：ステンレス (底が平らなもの) | 厚手：2.5mm 以上 | ○ | ○ |
| | | 薄手：2.5mm 未満 | × | ○ |
| 無水鍋 多層鍋 | | ○ | ○ | |
| 土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋 | | × | ○ (火が消える場合があります) | |

※温度設定モードで調理する場合は、温度設定モードに適した鍋を使用してください。

お願い

中華鍋を使うときは

- 必ず、取っ手を持って調理してください。
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから、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、温度センサーが正しくはたらきません。



安全機能 (IHコンロ編)

切り忘れても一定時間で自動停止

切り忘れ防止機能

加熱後、約 2 時間で自動で加熱を停止します。
切り忘れ防止機能の時間は、変更することができます。▶ 43 ページ
※タイマー設定中は、切り忘れ防止機能は、はたらきません。

加熱を
停止します

空焼きで放置しても自動停止

空焼き自動停止機能

鍋を空焼きの状態では置すると、自動で加熱を停止します。

加熱を
停止します

機器内部が過熱状態になると火力を自動で調節し、異常過熱を防止

過熱防止機能

機器内部が過熱状態になると、火力を自動で調節します。
さらに機器内部が過熱すると、自動で加熱を停止します。

火力調節
します

使用后、トッププレートが熱い間は注意喚起

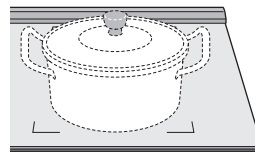
高温注意表示

トッププレートが熱い間は、温度/タイマー表示部またはタイマー表示部に「Hot」を表示します。

鍋をはずすと自動停止

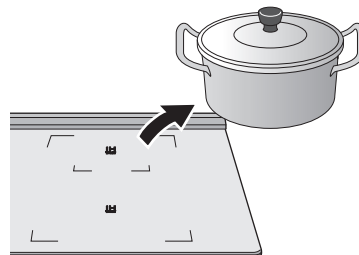
鍋なし自動停止機能

鍋などを置かないと加熱しません。また、加熱中に鍋をはずすと火力表示ランプ (白) が 5 つ点灯し、温度/タイマー表示部またはタイマー表示部に「---」(赤) が点滅します。加熱を停止しますが、鍋を戻すと加熱を再開します。



加熱
しません

鍋をはずした状態が約 1 分続くと、加熱を停止します。



約1分続くと加熱を
停止します



安全機能 (IHコンロ編) (つづき)

小物類を置いても加熱を未然に防止

小物検知機能

スプーンやフォークなどの小物は加熱しません。

加熱
しません

誤ってスイッチが押されるのを防止

ロック機能

幼いお子様のいたずらや誤ってスイッチを押してしまうなどの誤操作も、作動しないようにロックすることができます。

ロックスイッチを3秒以上長押しすると、電源スイッチ以外のIHコンロの操作スイッチがすべてロックされます。

電源スイッチを「切」にしても、ロックを解除するまでロック状態を記憶しています。☞ 26ページ



電源を切り忘れても自動的に電源をオフ

電源オートオフ機能

調理終了後、電源を切り忘れても、3分後に自動で電源を切ります。電源オートオフ機能の時間は変更することができます。☞ 43ページ

電源を
切ります

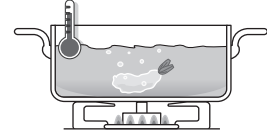


安全機能 (ガスコンロ編)

天ぷら油の過熱を未然に防止

調理油過熱防止装置

調理油が過熱されると、火力を自動で調節し、発火を防ぎます。
この状態が約 30 分続くと、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。

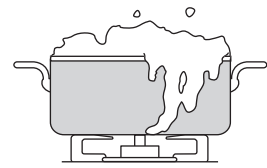


火力調節
します

炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置

煮こぼれや風などで火が消えると、ガスを自動で止めます。



ガスを
止めます

万一消し忘れても一定時間で自動消火

消し忘れ消火機能

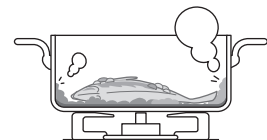
点火後、約 2 時間で自動で火を消します。
消し忘れ消火機能の時間は、変更することができます。▶ 43 ページ
※タイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

火を
消します

煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

焦げつき消火機能

煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消しますが、
鍋の材質・調理物の種類・火力によって焦げの程度は異なります。
※鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき消火機能が正常に
はたらかないことがあります。



火を
消します

万一器具栓つまみを戻し忘れてもブザーでお知らせ

器具栓つまみ戻し忘れお知らせ機能

タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安全機能により火が消えたときに、器具栓つまみを戻し
忘れると、1分ごとにブザーが「ピピッ」と5回鳴ってお知らせします。
すぐに器具栓つまみを戻してください。

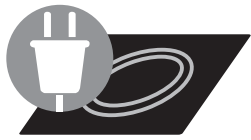
鍋底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能

炒めもの調理・いり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・
弱火と火力を自動で調節し、鍋の異常過熱を防止します。
この状態が約 30 分続いた場合、または弱火の状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、
自動で火を消します。最初に自動で弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と1回鳴っ
てお知らせします。調理に支障があるときは、高温炒めモードをお使いください。

火力調節
します

▶ 41 ページ



IH

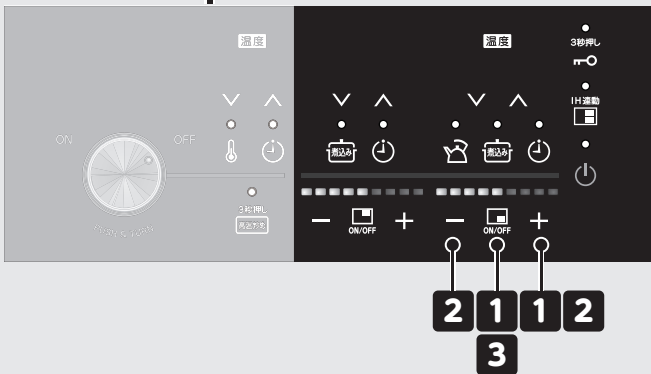
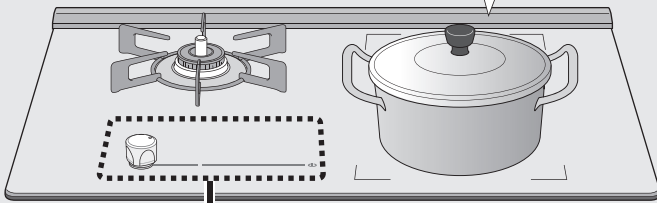
Cooking Stove

基本の操作

IHコンロの基本的な操作方法をご説明します。



鍋などを置かないと加熱しません!
(前/後IHコンロ)



※図はIHコンロが右側の機器で説明しています。

! ロックが解除されているか、確認する。
「不用意な加熱を防ぐには(ロック)」 26ページをご覧ください。

お使いになる前に…

1. 鍋などを置く

IHコンロの中央に鍋などを置きます。
鍋などを置かないと加熱しません。

2. 電源を入れる

スイッチを押す。(1秒以上)

電源スイッチのランプが点灯します。

点灯(赤)



基本の操作

1 加熱する

スイッチを押す。

+ スイッチを押す。

2 火力を調節する

+ **-** スイッチを押す。

火力 1 から火力 9 まで調節できます。
押すたびに、火力表示ランプの赤色点灯が増加・減少します。

3 停止する

スイッチを押す。

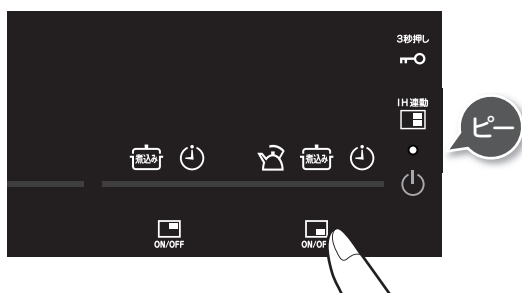
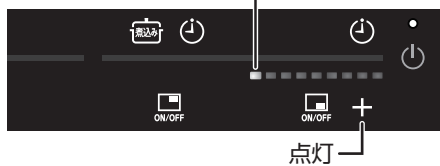
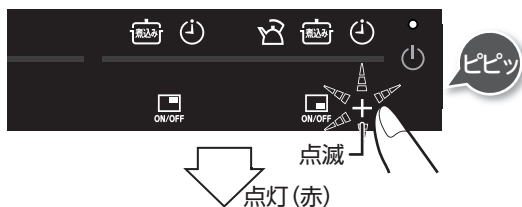
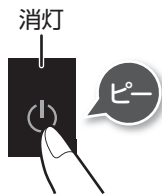
(IHコンロの使いかた)

お使いになった後は…

電源を切る

電源スイッチを押す。

電源スイッチのランプが消灯します。



◆お願いと●お知らせ

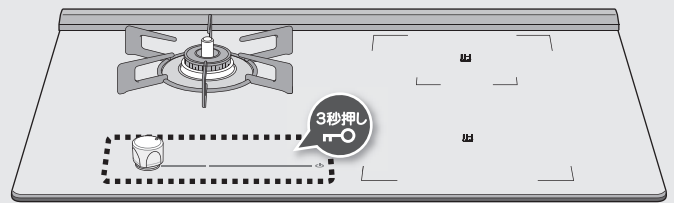
◆使用後は、必ず **電源スイッチ** を押して電源を切ってください。鍋なし自動停止機能などの安全機能で停止したままにしないでください。

不用意な加熱を防ぐには (ロック)

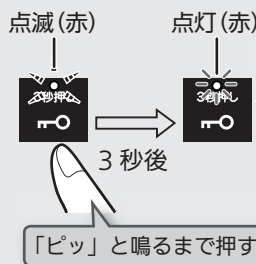
幼いお子様のいたずらや誤操作を防ぐため、操作スイッチをロックすることができます。

電源を入れ、停止していることを確認してください。

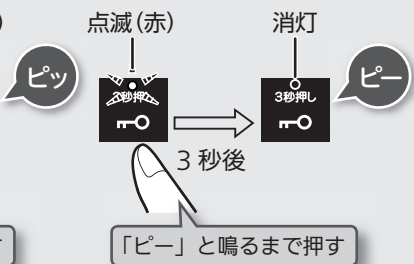
※ガスコンロは操作できません。



ロックするとき



ロックを解除するとき



※ **電源スイッチ** を「切」にしても、ロックを解除するまでロック状態を記憶しています。

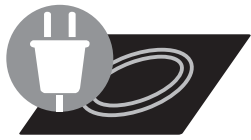
ブースター機能

●火力9の状態でも、さらに **+** を1秒間押すと一時的に火力が強くなります。

点滅 (赤・白)



- ブースター機能を解除するときは **-** を押すと火力9になります。
- 約10分間経過すると自動的に火力9になります。(鍋の状態や水量によってはブースター機能が途中で解除する場合があります)
- 水を加熱する以外は使わないでください。
- ブースター機能を設定中に片方のIHコンロを使用するとブースター機能が解除され、火力が9になります。
- 機器が熱い状態のときは、ブースター機能に設定できない場合があります。



IH
Cooking Stove

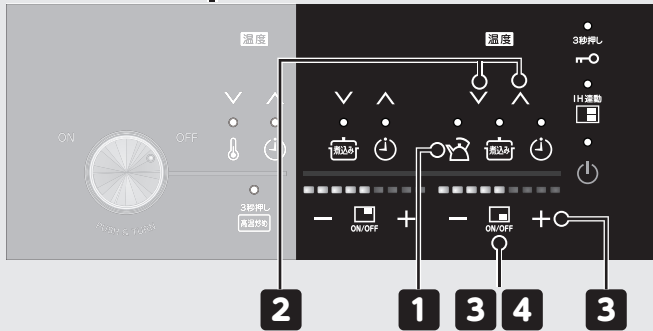
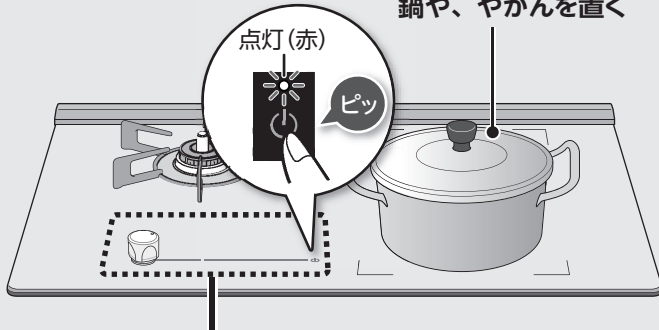
お湯をわかす

・温度/タイマー表示部に「Hot」が点灯中は、湯わかしモードは使用できません。「Hot」表示が消灯してもトッププレートが温かい場合は、湯わかしモードがうまくはたらかない場合があります。

お湯がわいたらお知らせし、沸とうを維持します。設定時間になったら、自動で加熱を停止します。



1. 前 IH コンロの中央に鍋や、やかんを置く
2. 電源スイッチを押す



※図はIHコンロが右側の機器で説明しています。

| 適した鍋 | 適した水の量 |
|---|---|
| <p>(財) 製品安全協会 S G マーク (IH) (CH・IH) のある鍋</p> <p>【形状】 ●底が平らで、トッププレートに密着する底の直径が 16 ~ 24cm のもの ●底面が反りが 1mm 未満のもの ●鍋のふたをしてください</p> <p>【材質】 ■鉄・鉄ホーロー・鉄鋳物 ■ステンレス(18-0・18-8・18-10) ●18-8・18-10 ステンレス鋼 厚さが 0.8mm 以上の鍋は、「使える鍋」として見分けますが、火力が弱くなったり、使えないものがあります。 ●多層鍋</p> | <p>・1 ~ 2L ・鍋の大きさに応じた水の量 (最大容量の 6 割まで) にする。(ぶきこぼれ防止) ※常温水のみ (スープ・ミルク・麦茶パック不可)</p> |

◇お願い

温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。

加熱して沸とうするまで

- ・ふたを開け閉めしない
- ・鍋や、やかんを動かさない
- ・具を入れない
- ・水をかき混ぜない
- ・水を追加しない

1 湯わかしを設定する

スイッチを押す。

初回使用時は「0.05」(5分)が表示されます。

2 沸とう後の保温時間を設定する

スイッチを押し、時間を設定する。

1 ~ 5 分まで 1 分刻みで設定できます。

3 加熱する

スイッチを押して、

スイッチを押す。

沸とうすると、ブザーでお知らせ。タイマーがスタートします。

設定時間の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ。

設定時間になると、ブザーでお知らせ。自動で停止します。

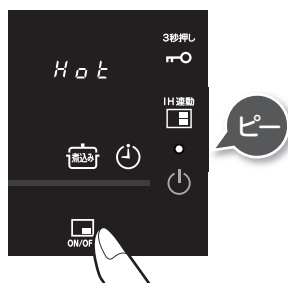
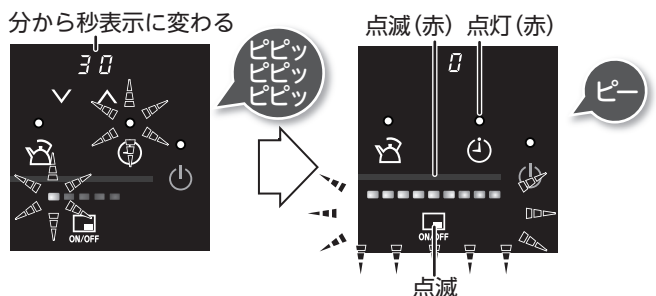
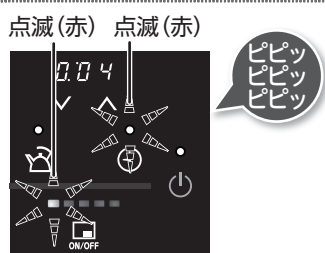
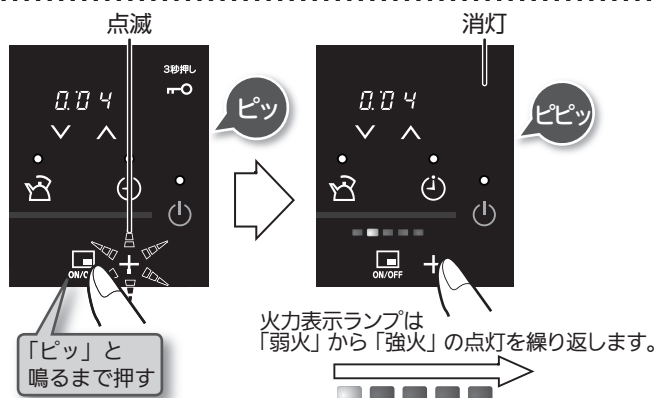
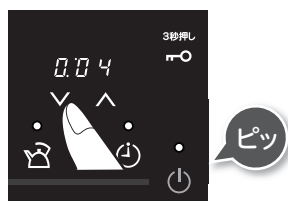
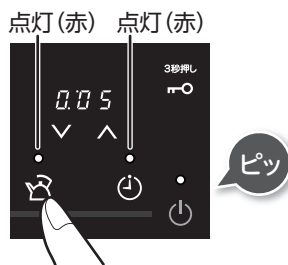
4 消灯する

スイッチを押す。

(湯わかしモード)

前IHコンロ

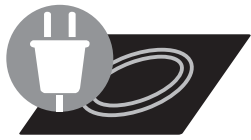
◆お願いと●お知らせ



- ◆トッププレートや鍋底が汚れたまま使わない。
- ◆鍋や、やかんはIH表示が中央になるように置いてください。
- 取り消すときは、もう一度 スイッチを押します。
- 次回使用時からは、前回設定の時間が表示されます。

- 鍋や、やかんの材質・厚さ・反り (1mm以上)・底形状・水量・水温などにより、湯わかしモードがうまくはたらかないことがあります。沸とう前にブザーが鳴ったり、沸とうが続いてもブザーが鳴らない場合 (約2~3分程度) がありますが、異常ではありません。
- ◆湯わかし中に湯の飛び散りが気になるときは、ふたを少しずらすか スイッチを押して加熱を止めるなどをし、やけどに注意してください。
- 沸とうのお知らせ時間が早く感じたり、遅く感じたりする場合、各種設定の変更 (カスタマイズ機能) で湯わかしお知らせ時間を5段階で変更することができます。 43 ページ
- 以下の場合、100℃になる前に沸とうしたと判断する場合があります。
 - ・一度わかしたお湯 (約70℃以上) を再び湯わかしモードでわかしたとき
 - ・鍋や、やかんなどの底が汚れていたり、さびていたりするとき
- 湯わかしモード使用中は、手動で火力の調節はできません。
- 後IHコンロを使っているときに、湯わかしの加熱をはじめると、後IHコンロの火力が制限されることがあります。

お湯をわかす (湯わかしモード)



IH

Cooking Stove

煮込み調理をする

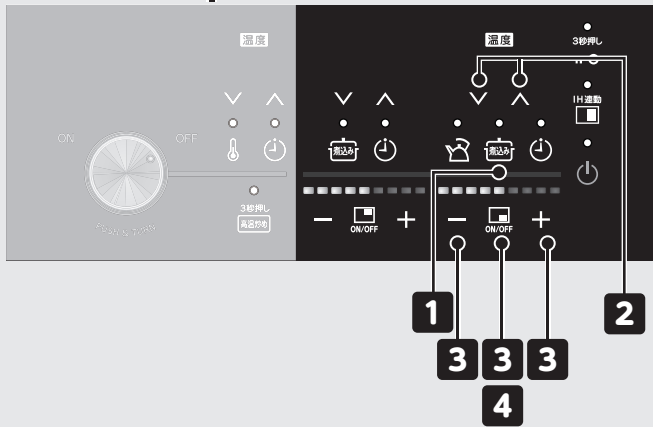
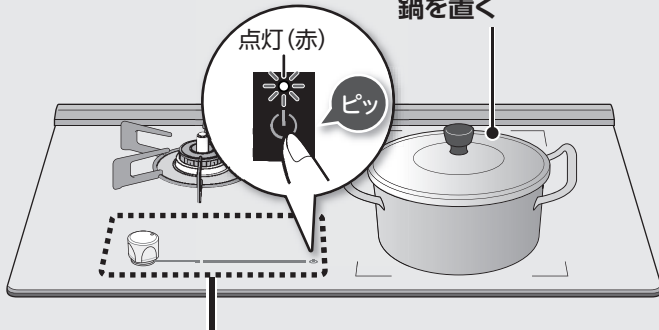
・煮込みモードは食材を沸とうさせてから、お使いください。

安定した火力で、
立消えの心配はありません。
長時間煮込むときに便利です。



2. 電源スイッチを押す

1. IH コンロの中央に
鍋を置く



※図はIHコンロが右側の機器で説明しています。

※操作手順は前IHコンロの場合です。

後IHコンロも操作手順は同じです。

| 適した鍋 | 適した量 |
|---|--|
| <p>(財) 製品安全協会 S G マーク () のある鍋</p> <p>【形状】 ●底が平らで、トッププレートに密着する底の直径が以下のもの (前 IH コンロ) 16 ~ 24cm (後 IH コンロ) 12 ~ 15cm ●底面が反りが 2mm 未満のもの</p> <p>【材質】 ■鉄・鉄ホーロー・鉄鋳物 ■ステンレス(18-0・18-8・18-10) ●18-8・18-10 ステンレス鍋厚さが 0.8mm 以上の鍋は、「使える鍋」として見分けますが、火力が弱くなったり、使えないものがあります。 ●多層鍋</p> | <ul style="list-style-type: none"> 鍋の高さの 1/3 ~ 1/2 となる程度を目安 煮汁の量は食材が漬かる程度を目安 煮込みのできる量は約 0.4 ~ 2.0kg |

1 煮込みを設定する

使用する IH コンロの スイッチを押す。

最初は「020」(20分)が表示されます。

2 時間を設定する

スイッチを押し、時間を設定する。

1分~2時間まで1分刻みで設定できます。

押し続けると、30分までは5分刻み、30分から1時間までは10分刻み、1時間以降は30分刻みで設定できます。

3 加熱し、

煮込み加減を調節する

スイッチを押して、

スイッチを押す。

スイッチを押す。

煮込み加減を弱・中・強で選択できます。

設定時間の30秒前になると、
ブザーでお知らせ。

設定時間になると、ブザーでお知らせ。
自動で停止します。

4 消灯する

スイッチを押す。

(煮込みモード)

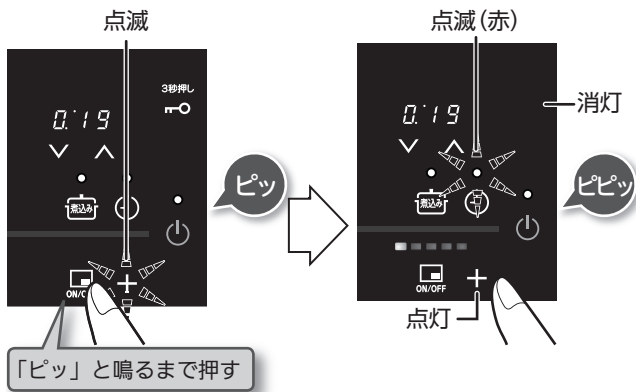
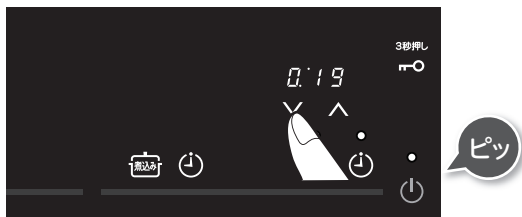
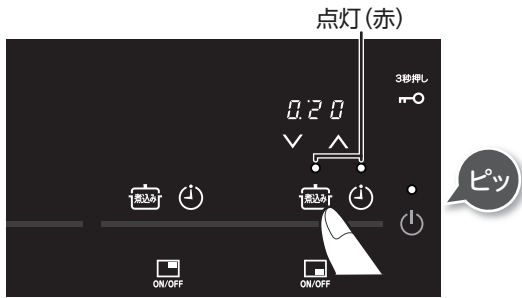
前IHコンロ

後IHコンロ

◆お願いと●お知らせ

- ◆トッププレートや鍋底が汚れたまま使わない。
- 取り消すときは、もう一度 スイッチを押します。

- ◆長時間煮込むと焦げつく場合があります。調理中は時々かき混ぜて、焦げつかせないように注意してください。

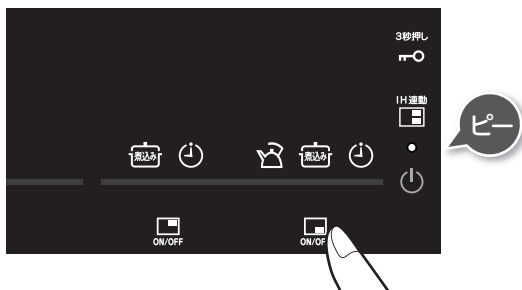
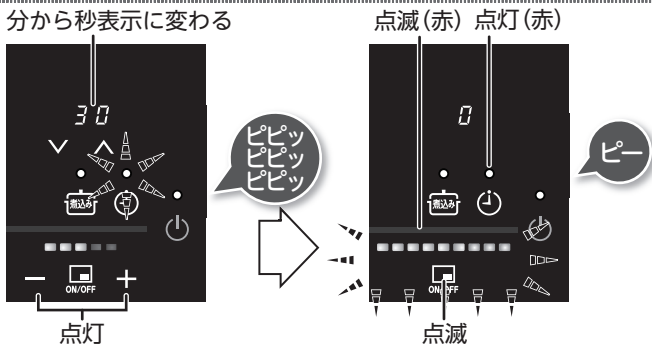


- 沸とうの自動検知はしませんので、食材を沸とうさせてから煮込んでください。

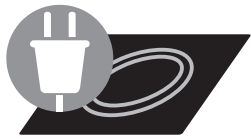
煮込み加減 (目安)

| 弱 | 中 | 強 |
|---------|----------|--------|
| シチュー | ポトフ | 肉じゃが |
| カレー | かぼちゃの煮もの | 筑前煮 |
| 少ない量の料理 | おでん | 多い量の料理 |

※煮込み加減は目安です。様子を見ながら調節してください。



煮込み調理をする (煮込みモード)



IH

Cooking Stove

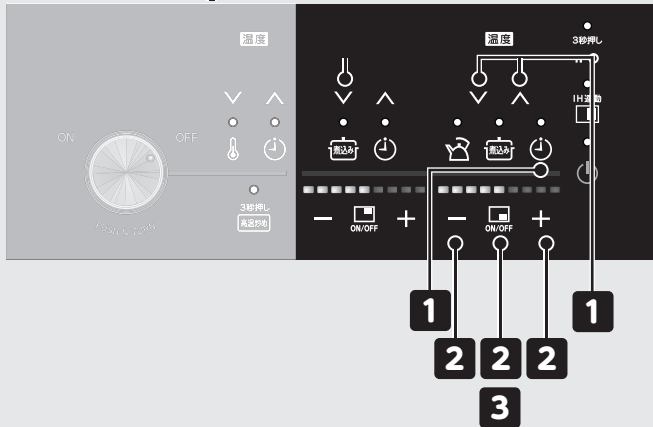
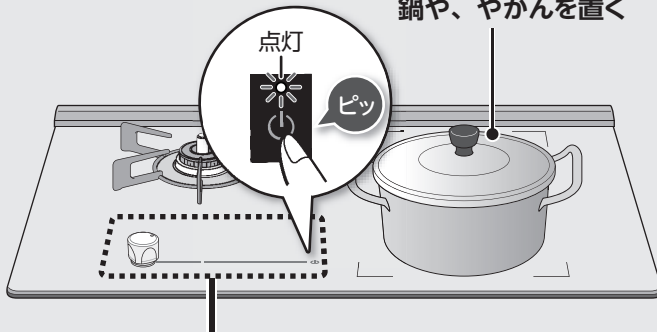
タイマーを使う

設定時間になるとお知らせし、自動で加熱を停止します。消し忘れ防止に便利です。



2. 電源スイッチを押す

1. IHコンロの中央に鍋や、やかんを置く



※図はIHコンロが右側の機器で説明しています。
※操作手順は前IHコンロの場合です。後IHコンロも操作手順は同じです。

1 時間を設定する

使用する IH コンロの スイッチを押す。最初は「00 1」（1分）が表示されます。

▼ ▲ スイッチを押し、時間を設定する。

1分～9時間30分まで1分刻みで設定できます。押し続けると、30分までは5分刻み、30分から1時間までは10分刻み、1時間以降は30分刻みで設定できます。

2 加熱し、火力を調節する

スイッチを押して、

スイッチを押す。

スイッチを押す。

火力1から火力9まで調節できます。押すたびに、火力表示ランプの赤色点灯が増加・減少します。

設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ。

設定時間になると、ブザーでお知らせ。

自動で停止します。

3 消灯する


スイッチを押す。

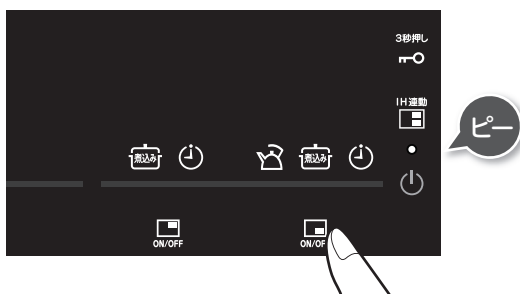
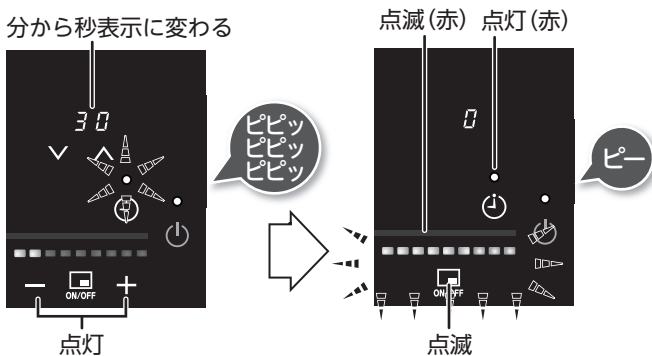
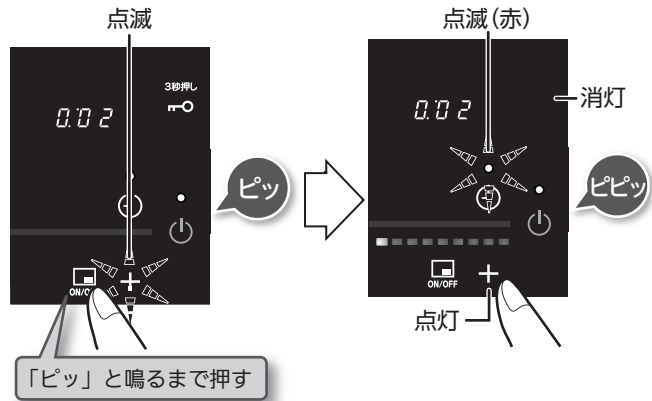
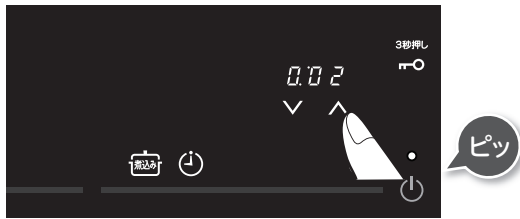
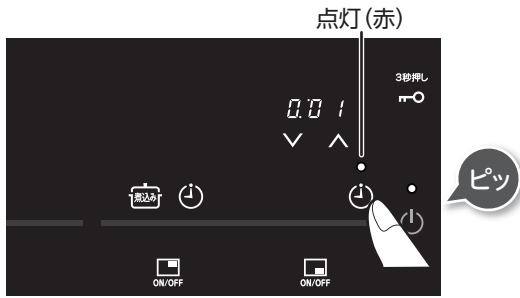
(タイマーモード)

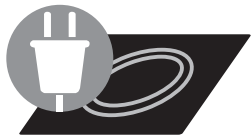
前IHコンロ

後IHコンロ

◆お願いと●お知らせ

- ◆トッププレートや鍋底が汚れたまま使わない。
 - 加熱後もタイマーモードを設定できます。
 - 設定時間は、調理中でも変更できます。
 - 取り消すときは、もう一度  スイッチを押します。
 - タイマー設定中は、切り忘れ防止機能は、はたらきません。





IH

Cooking Stove

シェフズプレートを使う

- ・シェフズプレートは、必ず IH 連動モードを使用してください。
- ・表示部に「Hot」が点灯中は、冷まして表示が消えてから使用してください。

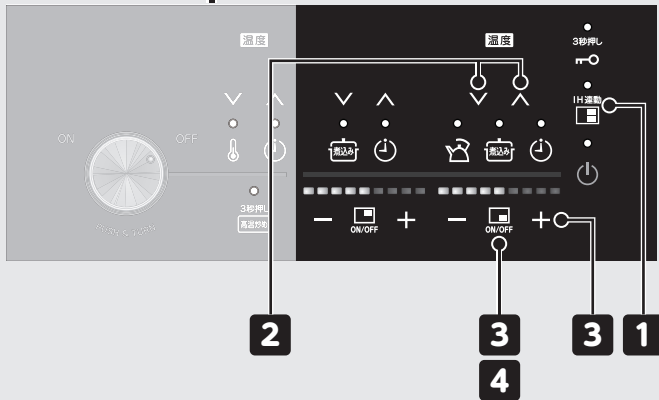
前後の IH コンロを同時に加熱して、火力を自動で調節し、設定した温度を保ちます。



付属のシェフズプレートを使用します。

2. 電源スイッチを押す

1. IH コンロのトッププレートの表示枠内([])の中央にシェフズプレートを置く



※図はIHコンロが右側の機器で説明しています。

◆お願い

必ず、付属のシェフズプレートを使用してください。
市販の鉄板などを使用すると、調理がうまくできません。また、調理物に火がつき、火災の原因になります。

1 IH 連動を設定する

スイッチを押す。

初回使用時は「180」(180℃)が表示されます。

2 温度を設定する

スイッチを押し、温度を設定する。

130 ~ 230℃まで 10℃刻みで設定できます。

3 加熱する

前 IH コンロの スイッチを押して、

スイッチを押す。

設定温度になると、ブザーでお知らせ。

4 停止する

スイッチを押す。

(IH連動モード)

前IHコンロ

後IHコンロ

◆お願いと●お知らせ

◆トッププレートやシェフズプレート底面が汚れたまま使わない。

- 設定温度は、調理中でも変更できます。
- 取り消すときは、もう一度 スイッチを押します。
- 次回使用時からは、前回設定の温度が表示されます。
- タイマーモードを使って、調理する時間を1分～2時間の間で設定できます。後IHコンロの スイッチを押して、設定してください。 31 ページ 最初は「0:10」(10分)が表示されます。

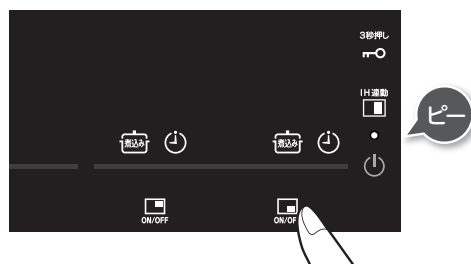
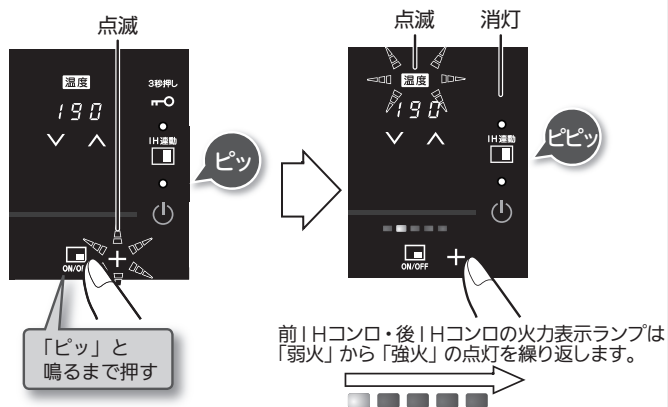
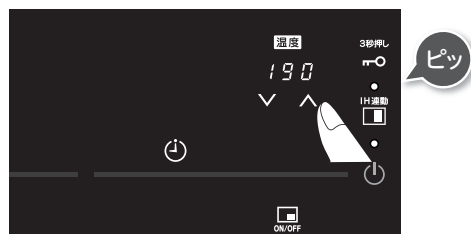
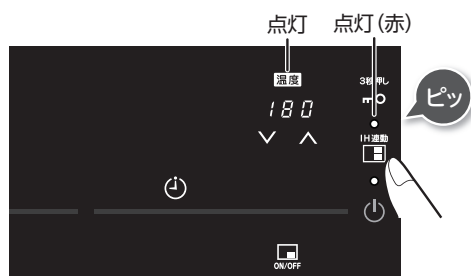
●設定温度は目安です。調理物の種類や数量により、実際の温度と異なる場合があります。

▼ ▲ スイッチで温度を調節してください。

設定温度までの目安・時間 (予熱時間)

| 設定温度 | 1分 | 3分 | 5分 | 7分 |
|----------|----|-----|-----|----|
| 130～160℃ | | ← → | | |
| 170～200℃ | | ← → | → | |
| 210～230℃ | | | ← → | → |

予熱時間は目安です。
シェフズプレートやトッププレートの初期温度によっては、予熱時間が長くなったり、短くなったりします。



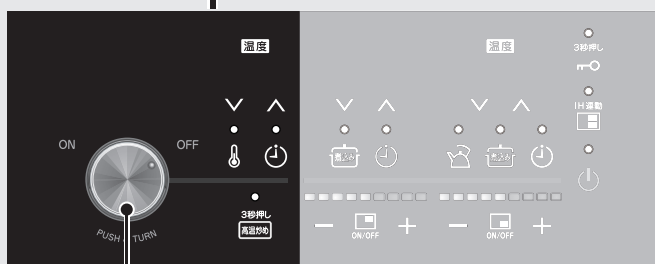
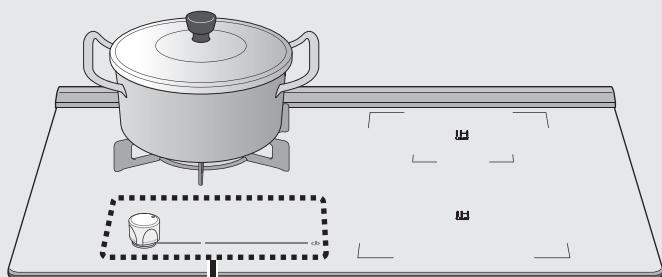
●トッププレートが熱い間に加熱をはじめると、シェフズプレートの温度が設定温度になる前に、ブザーでお知らせをすることがあります。

◆調理中・調理後、すぐにシェフズプレートふたを開けると、湯気でやけどをするおそれがあります。注意してください。

シェフズプレートを使う (IH連動モード)

基本の操作

ガスコンロの基本的な操作方法を
ご説明します。



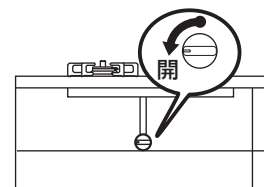
1 2 3

※図はガスコンロが左側の機器で説明しています。

お使いになる前に…

1. ガス栓を開ける

ガス栓（ねじガス栓）を
左に回し、全開にする。



2. 鍋などを置く

ごとの中央に鍋などを置きます。

基本の操作

① 点火する

器具栓つまみを押しながら、パチパチと音がす
るまで左へ回す。

② 火力を調節する

器具栓つまみをゆっくり回す。

③ 火を消す

器具栓つまみを右へ回す。

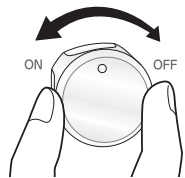
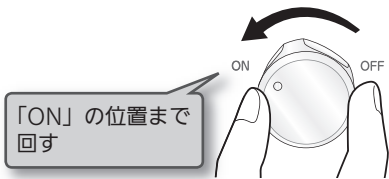
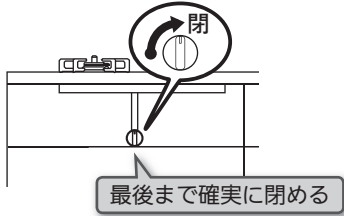
(ガスコンロの使いかた)

◆お願いと●お知らせ

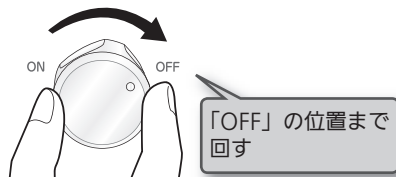
お使いになった後は…

1. ガス栓を閉める

ガス栓（ねじガス栓）を右に回し、閉める。



ON と OFF の真ん中あたりまで回転させる。



◆必ず、手を離しても点火していることを確認してください。

◆火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

●器具栓つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

◆必ず、火が消えたことを確認してください。



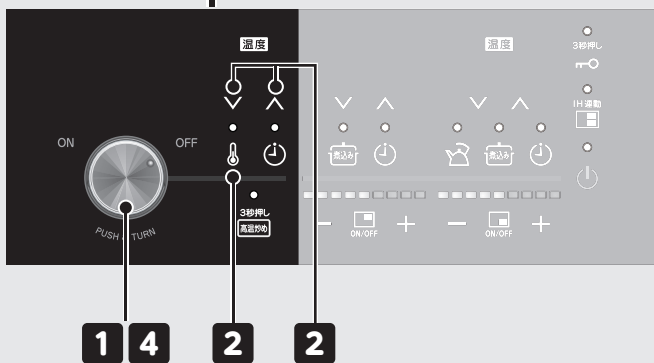
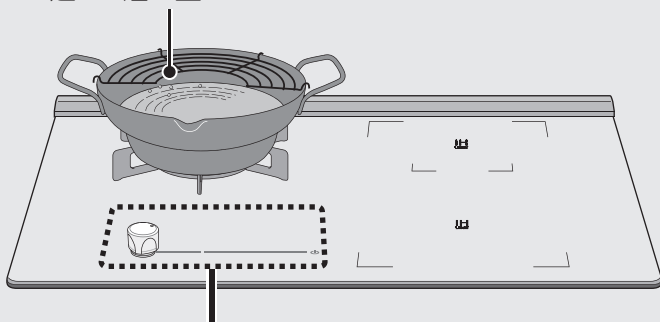
Cooking Stove

揚げものをする



火力を自動で強火・弱火に調節し、設定した温度をキープしますので、揚げものや焼きもの調理ができます。

1. ごとくの中央に鍋などを置く 適した油の量：500ml～1L



※図はガスコンロが左側の機器で説明しています。

| | 適した鍋 | 適した油の量 |
|-------|---|----------|
| 揚げもの | 底の平らな鍋・中華鍋・フライパン 材質：鉄・アルミ・銅・ホーロー・厚手(2.5mm以上)のステンレス | 500ml～1L |
| 焼きもの※ | フライパン 材質：アルミ・銅 | — |

※温度設定モードを使って焼きもの調理をする場合は、アルミ・銅製のフライパンをお使いください。

鉄・ホーロー・ステンレス製のフライパンを使うと、途中消火する場合があります。

揚げもの調理でアルミ・銅製の鍋を使うときは、ブザーが鳴って約1～2分後に食材を入れてください。ブザーが鳴っても油の温度が設定温度より低いからです。

1 点火し、火力を調節する

器具栓つまみを押しながら、パチパチと音がするまで左へ回す。

器具栓つまみをゆっくり回す。

2 温度を設定する

 スイッチを押す。

初回使用時は「180」(180℃)が表示されます。

  スイッチを押し、温度を設定する。

130～220℃まで10℃刻みで設定できます。

設定温度になると、ブザーでお知らせ。

3 調理をはじめる

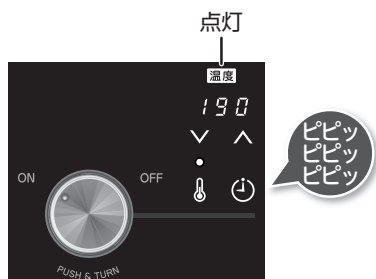
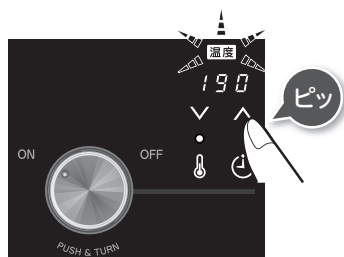
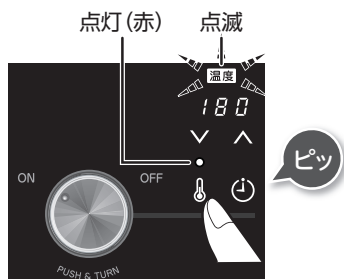
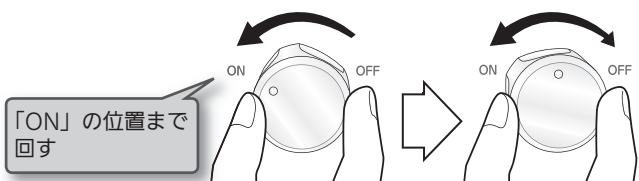
4 火を消す

器具栓つまみを右へ回す。

(温度設定モード)

ガスコンロ

◆お願いと●お知らせ



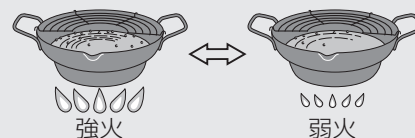
◆火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

- 取り消すときは、もう一度 スイッチを押します。
- 次回使用時からは、前回設定の温度が表示されます。
- タイマーモードを使って、調理する時間を1分～2時間の間で設定できます。☞ 39 ページ
最初は「0.05」(5分)が表示されます。
- タイマーモード併用時は時間が表示されます。
温度を確認したい場合は、 スイッチを押してください。
- 揚げもの以外の火加減が難しい調理にもうまくご利用ください。

設定温度の目安

| | | ←-----> : アルミ・銅 | | -----> : 鉄・ホーロー・ステンレス | | | | | | | |
|-----------------|-----------------|-----------------|-----|-----------------------|---------|---------|---------|---------|-----|-----|-----|
| 温調範囲 (130～220℃) | | 130 | 140 | 150 | 160 | 170 | 180 | 190 | 200 | 210 | 220 |
| 揚げもの | とりのから揚げ・とんかつ | | | | ←-----> | | | | | | |
| | 天ぷら・冷凍コロッケ | | | | | ←-----> | | | | | |
| | 手作りコロッケ | | | | | | ←-----> | | | | |
| 焼きもの | 厚焼き卵・ハンバーグ・クレープ | ←-----> | | | | | | | | | |
| | ホットケーキ | | | ←-----> | | | | | | | |
| | お好み焼き | | | | | ←-----> | | | | | |
| | ステーキ・ポークソテー | | | | | | | ←-----> | | | |

- ◆調理中は、機器から離れないでください。異常過熱することがあり、火災の原因になります。
- ◆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 から行ってください。
- 設定温度は、調理中でも変更できます。
- 調理中は、自動で強火・弱火を繰り返し、設定温度を保ちます。
- 弱火から火力が自動で強くなる時に、ブザーが「ピピッ」と鳴ってお知らせします。



◆必ず、火が消えたことを確認してください。



揚げものをする (温度設定モード)

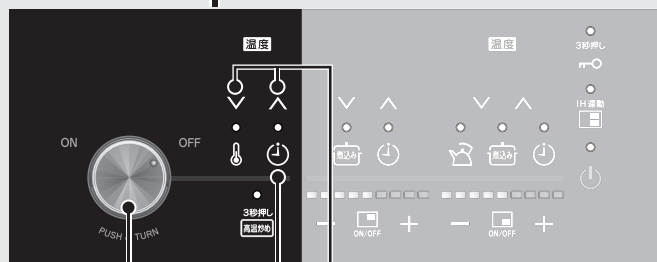
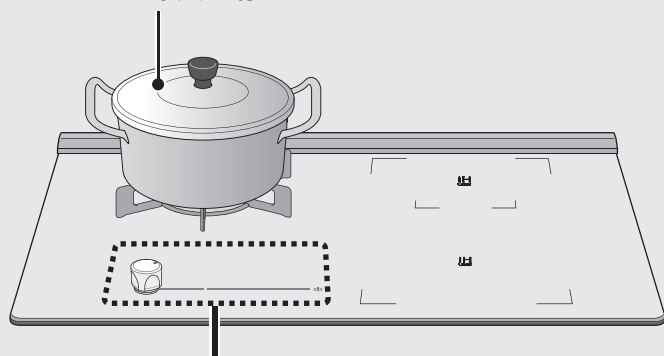


タイマーを使う

設定時間になるとお知らせし、
自動で火を消します。
消し忘れ防止に便利です。



1. ごとくの中央に鍋などを置く



1 3 2 2

※図はガスコンロが左側の機器で説明しています。

① 点火し、火力を調節する

器具栓つまみを押しながら、パチパチと音がするまで左へ回す。

器具栓つまみをゆっくり回す。

② 時間を設定する

 スイッチを押す。

最初は「00:01」（1分）が表示されます。

  スイッチを押し、時間を設定する。

1分～2時間まで1分刻みで設定できます。
押し続けると、30分までは5分刻み、30分から1時間までは10分刻み、1時間以降は30分刻みで設定できます。

設定時間の30秒前になると、
ブザーでお知らせ。

設定時間になると、ブザーでお知らせ。
自動で火が消えます。

③ 器具栓つまみを戻す

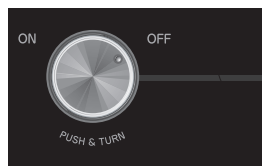
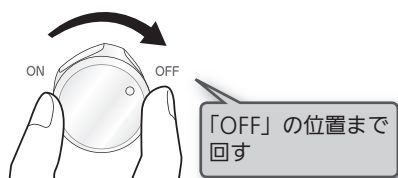
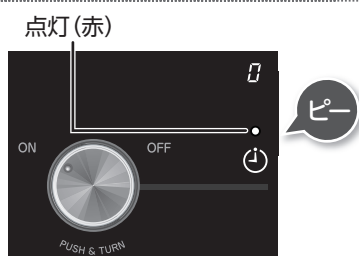
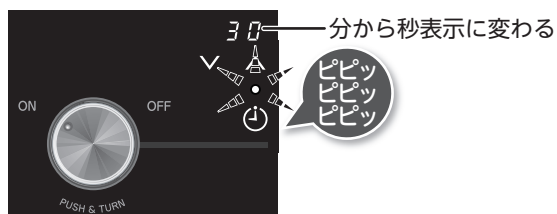
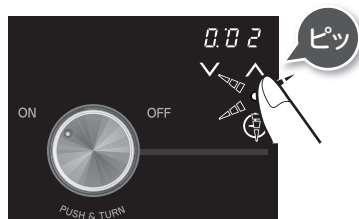
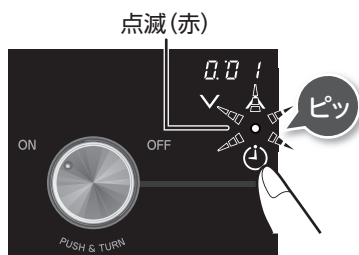
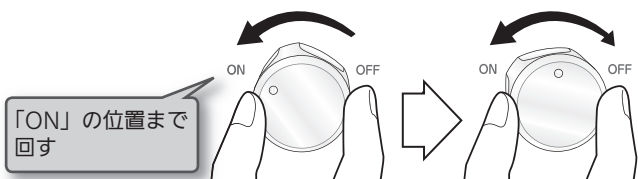
器具栓つまみを右へ回す。


(タイマーモード)

ガスコンロ

◆お願いと●お知らせ

◆火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。



- 設定時間は、調理中でも変更できます。
- 取り消すときは、もう一度  スイッチを押します。
- タイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

タイマーを使う(タイマーモード)



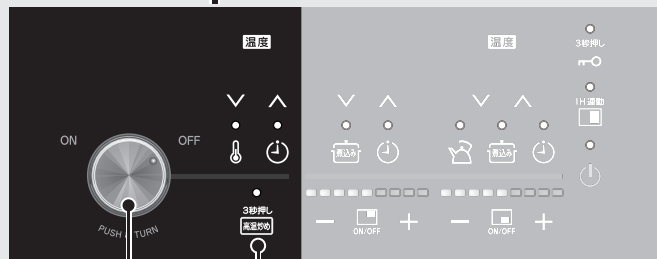
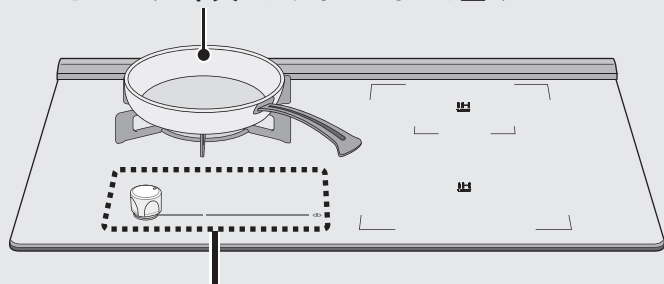
炒めもの・いりものをする



炒めもの・いりもの・あぶりものなどで急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に使用します。

「調理油過熱防止装置」
「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。

1. ごとくの中央にフライパンなどを置く



1 4 2

※図はガスコンロが左側の機器で説明しています。

ワンポイント

こんなとき、高温炒めモード

- 急に火が小さくなったり、消えてしまうとき

警告



■高温炒めモードで揚げもの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。



■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

注意



■あぶり調理をする場合は、温度センサーの真上は避ける

温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

1 点火し、火力を調節する

器具栓つまみを押しながら、パチパチと音がするまで左へ回す。

器具栓つまみをゆっくり回す。

2 高温炒めを設定する

3秒押し 高温炒め スイッチを3秒以上押す。

ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーでお知らせします。

3 調理をはじめる

4 火を消す

器具栓つまみを右へ回す。

(高温炒めモード)

ガスコンロ

◆お願いと●お知らせ

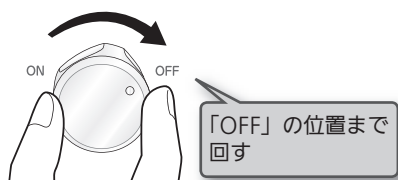
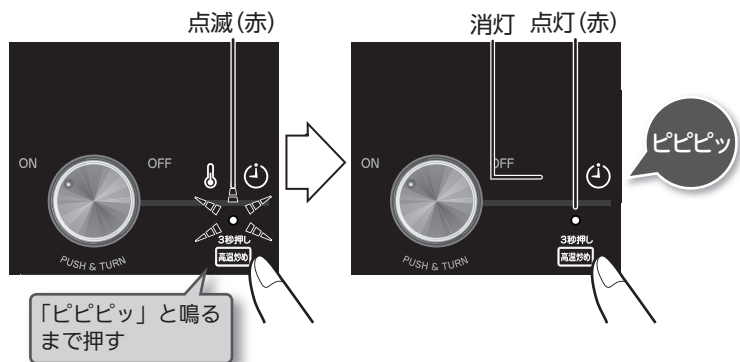
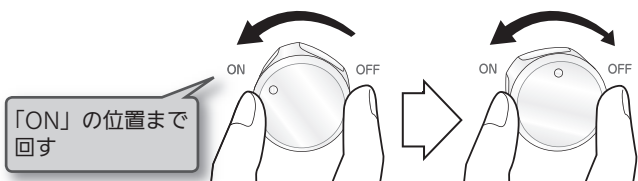
◆火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

- 取り消すときは、もう一度 **3秒押し 高温炒め** スイッチを押します。
- 消火すると、高温炒めモードは取り消されます。
- **3秒押し 高温炒め** スイッチを押しているときに他のスイッチを押すと、高温炒めモードの設定操作は取り消されます。
- タイマーモードを使って、調理する時間を1分～1時間の間で設定できます。▶ 39 ページ
最初は「0.0 1」（1分）が表示されます。

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

- 弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ピピピッ」と鳴ってお知らせします。

◆必ず、火が消えたことを確認してください。



ワンポイント

温度センサーのはたらき

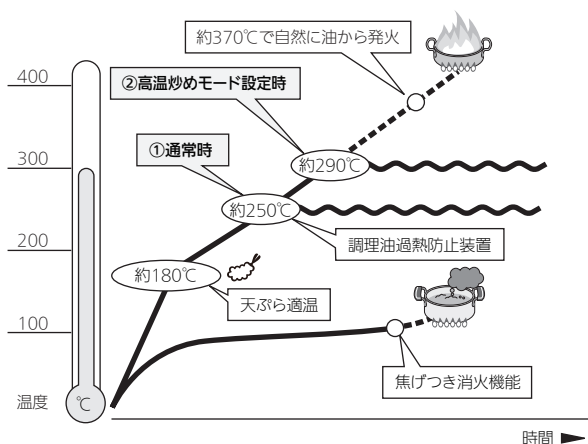
①通常時

温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、火力を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②高温炒めモード設定時

高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、①通常時よりも高い温度まで調理できる機能です。高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。高温炒めモードに設定してから最長1時間（火力自動調節に入ってから約30分）で、自動で火を消します。ただし、コンロタイマーの設定時間またはコンロ消し忘れ消火機能の設定時間になった場合は、自動で火を消します。

高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や調理油過熱防止装置は、はたらきません。



炒めもの・いりものをする（高温炒めモード）



各種設定の変更

以下の機能の設定を変更することができます

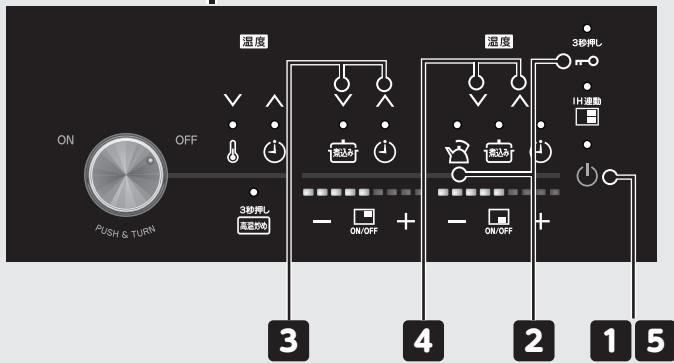
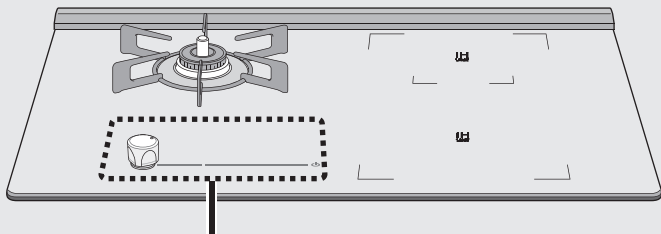
| 後IHコンロ タイマー 表示部 | 機能 | 内容 | 設定項目 |
|-----------------------|--------------------|--|--|
| 01 | 電源オートオフ時間 | 電源オートオフの時間を設定できます。 | 1分～25分（1分刻み） 3分（初期設定） |
| 02 | ガスコンロ 消し忘れ消火時間 | ガスコンロ消し忘れ消火機能の時間を設定できます。 | 30分～2時間（10分刻み） 2:00：2時間（初期設定） |
| 03 | IHコンロ 切り忘れ防止時間 | IHコンロ切り忘れ防止機能の時間を設定できます。 | 30分～2時間（10分刻み） 2:00：2時間（初期設定） |
| 04 | 湯わかしお知らせ 時間 | 沸とう後のお知らせ時間が早く感じたり、遅く感じたりする場合、5段階にお知らせのタイミングを設定できます。 | 1：早め 2：やや早め 3：標準（初期設定） 4：やや遅め 5：遅め |
| 05 | IH連動モードの 火力調整 | IH連動モード使用時の火力を設定できます。 | H：高め※1 L：低め（初期設定） |
| 06 | ガスコンロ 自動火力調節ブザー | 弱火から火力が自動で強火になるときのお知らせブザーのon/offを設定できます。 | on：ブザー音あり （初期設定） off：ブザー音なし |
| 07 | レンジフード 連動機能 | レンジフードをコンロと連動させる機能のon/offを設定できます。 | on：設定する（設定初期） off：設定しない |
| 08 | オールリセット | 設定変更（カスタマイズ）したすべての設定を初期設定に戻します。 | 「88」が表示されるまで、前IHコンロの▲スイッチを3秒間押し続ける。 |
| 09 | 最新エラー履歴 | 最新のエラーを確認できます。 | 前IHコンロの温度／タイマー表示部にエラー数字※2・検出箇所を順に表示。 エラー数字 63～66 ページ 検出箇所 －1：ガスコンロ －2：前IHコンロ －3：後IHコンロ ――：検出箇所なし |

※1 シェフズプレートの予熱時間（設定温度までの到達時間）が、30秒～1分程度早くなります。シェフズプレートから共鳴音がしたり、運転音が大きくなる場合がありますが、異常ではありません。

※2 エラー数字に「--」が表示されたときは、エラーの履歴がありません。

(カスタマイズ機能)

自分好みにカスタマイズし、
便利に使いやすくなります。



※図はIHコンロが右側の機器で説明しています。

! ロックが解除されているか、確認する。
「不用意な加熱を防ぐには(ロック)」[P.26](#)ページを
ご覧ください。

設定のしかた

1 電源を入れる

スイッチを押す。



2 各種設定を変更する

スイッチと スイッチをブザーが鳴るまで、3秒以上同時に押す。

1から15秒以内に設定してください。

後IHコンロのタイマー表示部に「01」、前IHコンロの温度/タイマー表示部に「003」が表示されます。



※前IHコンロの温度/タイマー表示部に「Hot」表示中は、 スイッチが消灯していますが、設定はできます。

3 設定変更する機能を選ぶ

後IHコンロの スイッチを押す。

- スイッチ…02、03、04…と表示部の数が増えます。
- スイッチ…09、08、07…と表示部の数が減ります。



4 設定項目を変更する

前IHコンロの スイッチを押す。

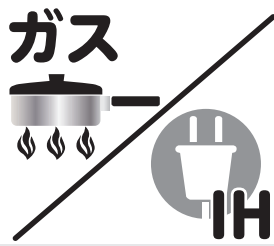
各設定項目は、左のページの表を参照してください。



5 各種設定の変更を完了する

スイッチを押して、電源を切る。

各種設定の変更
(カスタマイズ機能)



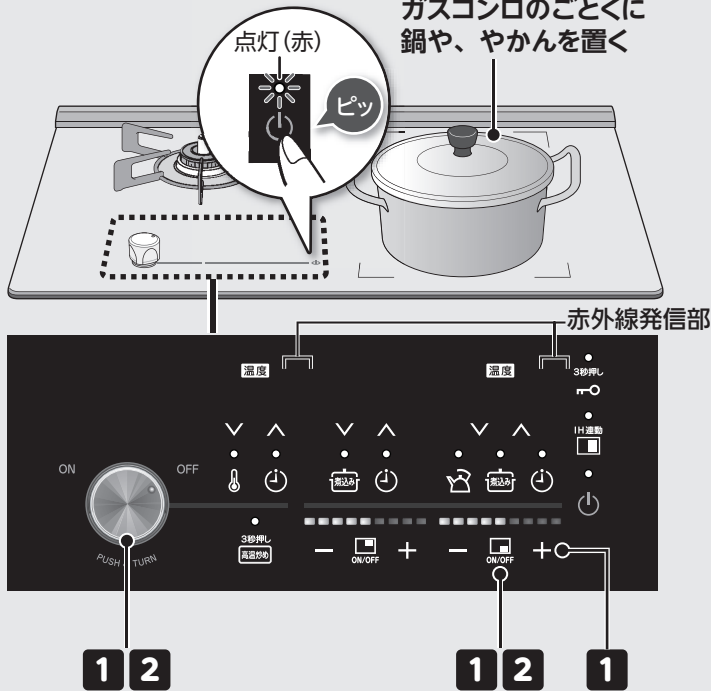
レンジフード連動機能

IHコンロの加熱・停止またはガスコンロの点火・消火に合わせ、自動でレンジフードの運転・停止を行います。



2. 電源スイッチを押す

1. IHコンロの中央もしくはガスコンロのごとくに鍋や、やかんを置く



※図はIHコンロが右側の機器で説明しています。

◆お願い

対応しているレンジフードとの組合せが必要です。指定外のレンジフードでは連動しません。お問い合わせはお買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにご連絡ください。

レンジフードの使いかた・連動のしかたについては、レンジフードに付属の「取扱説明書」をお読みください。

自動運転のしかた

1 IHコンロを加熱する またはガスコンロを 点火する

【IHコンロ】

スイッチを押す。

スイッチを押す。

【ガスコンロ】

器具栓つまみを押しながら、パチパチと音がするまで左へ回す。

自動でレンジフードの運転が開始します。
レンジフード設定の风量で運転します。

2 IHコンロを停止する またはガスコンロを 消火する

【IHコンロ】

スイッチを押す。

【ガスコンロ】

器具栓つまみを右へ回す。

レンジフード設定の停止タイマー終了後、自動でレンジフードの運転は停止します。

手動運転のしかた

1 運転を開始する

レンジフード側の運転スイッチを押す。

风量を設定してください。

2 運転を停止する

レンジフード側の停止スイッチを押す。

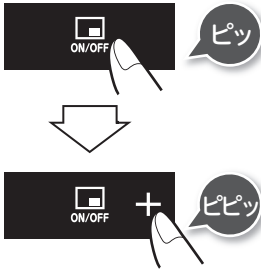
照明の点灯・消灯のしかた

1 照明を点灯・消灯する

レンジフード側の照明スイッチを押す。

◆お願いと●お知らせ

【IHコンロ】



【ガスコンロ】



操作について

●以下のように操作すると、作動しない場合がありますが、故障ではありません。

- 機器の近くに立ち過ぎている。
離れ過ぎている。
- テレビ・エアコンなどのリモコンを操作している。
- 機器・レンジフードに太陽光が当たった状態で操作している。
- 赤外線発信部およびレンジフード本体の赤外線受信部が汚れている。

※ 連動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。

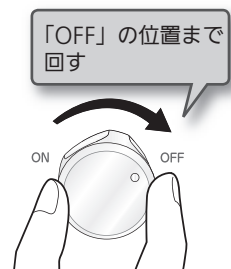
◆ 風量は、レンジフード側の操作部で切り替えてください。



【IHコンロ】



【ガスコンロ】



◆ レンジフード側が常時換気設定時に機器側を停止しても、レンジフードは停止しません。停止する場合は、レンジフード側で操作してください。

◆ 自動でIHコンロが停止またはガスコンロが消火した場合（タイマー作動時など）、レンジフードは自動で停止しません。レンジフード側の運転スイッチを押して停止してください。

◆ 必ず、IHコンロが停止・ガスコンロが消火したことを確認してください。

- IHコンロが停止またはガスコンロが消火しても、他のコンロを使用中は、レンジフードは停止しません。IHコンロを停止・ガスコンロを消火したとき、レンジフードが停止します。



日常点検とお手入れの道具

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
 - 煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので、点検（有料）をおすすめします。
- ※定期点検については、お買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

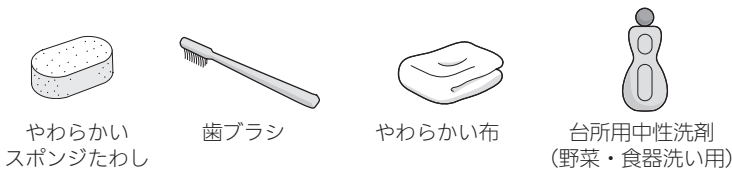
- バーナーキャップ・ごとく・吸排気口カバーなどは、正しく取り付けられた状態でお使いください。
- 👉 49・50 ページ

つまり・たまり・汚れはありませんか？

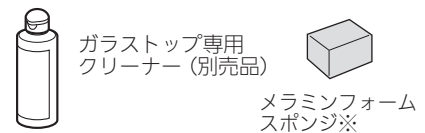
- バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。👉 53 ページ

お手入れの道具と洗剤について

使ってよい



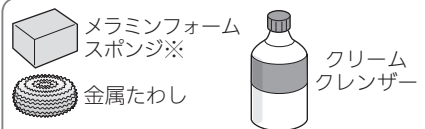
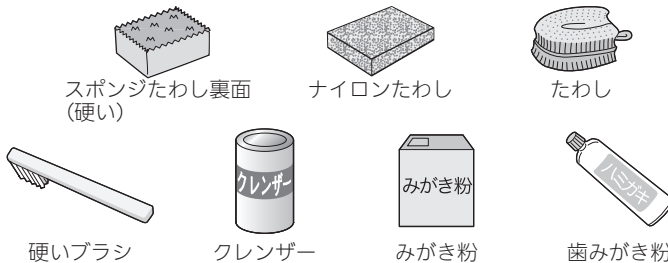
トッププレート（ガラス面）



※メラミンフォームスポンジは、ホームセンター・量販店などでご購入いただけます。

使ってはいけない

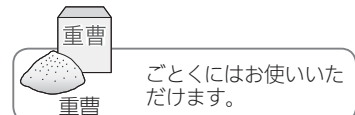
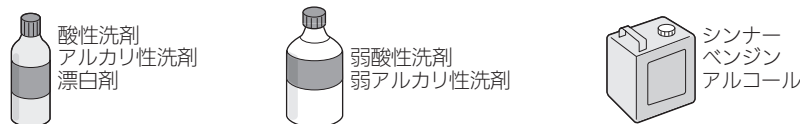
傷・はがれの原因となります。



汚れが取れないときに、ごとくのみにお使いいただけます。ただし、表面に傷が付く場合があります。

※メラミンフォームスポンジは、ホームセンター・量販店などでご購入いただけます。

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。



故障の原因になります。

- 機器内部に洗剤や蒸気が入ると、電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

直接かけて使ってはいけないもの



引火して火災の原因になります。


絶対使ってはいけないもの



❏お願い

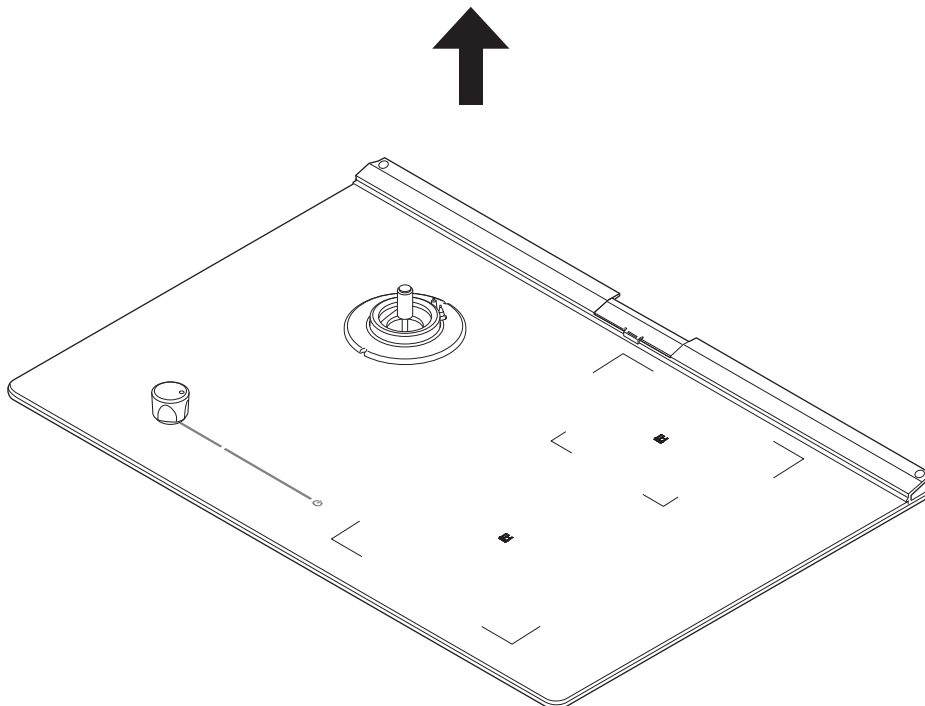
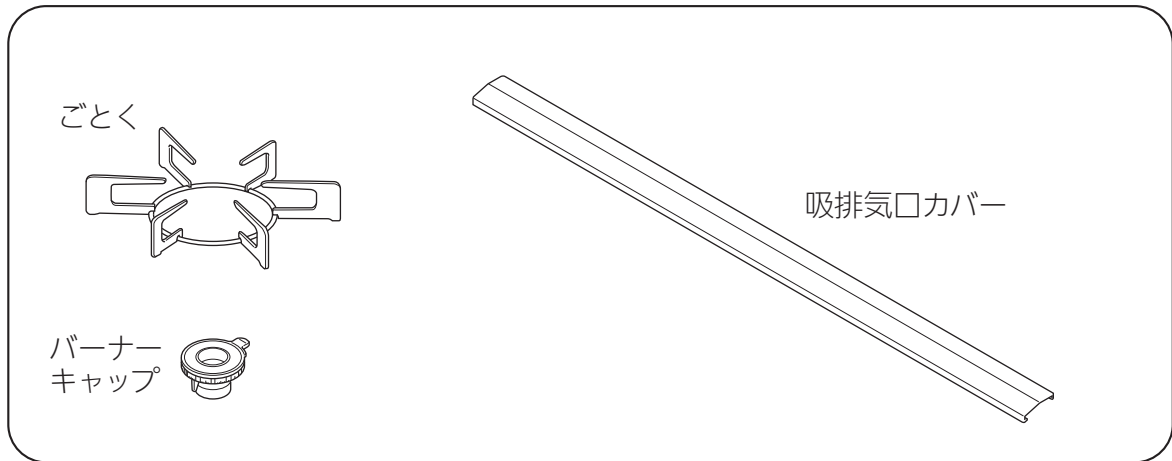
- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んで、使用してください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める
3. ロックをして、電源を切る  26 ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する

取りはずして洗える部品

お手入れのとき、枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。
※その他の部分は取りはずしできません。

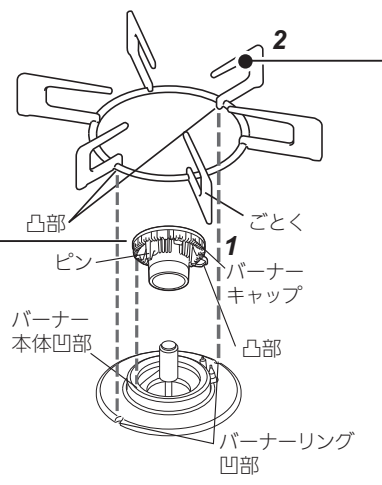




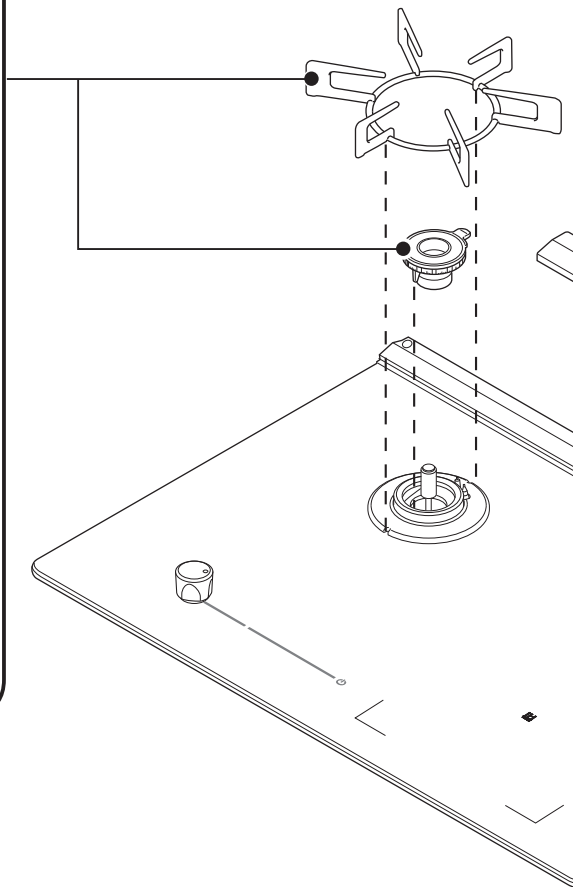
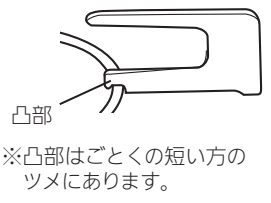
部品の取り付けと取り

ごとく・バーナーキャップ

1. バーナーキャップの凸部を奥にして、バーナー本体手前の凹部にバーナーキャップのピンを入れて、正しく取り付け。



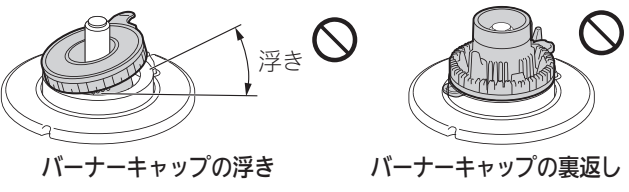
2. バーナーリング前後の凹部2カ所にごとく内側の凸部2カ所を入れて、正しく取り付け。



⚠ 注意

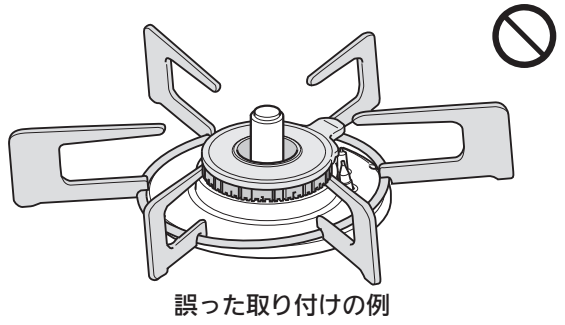
❌ ■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

- バーナーキャップを正しく取り付けないと点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。



❌ ■ごとくは誤った取り付けで使用しない

誤った取り付けをすると鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



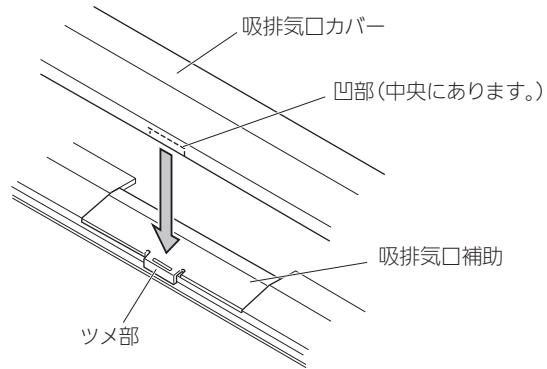
☑お願い

- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップ・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。お求めの場合は、お買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにお問い合わせください。

はずし

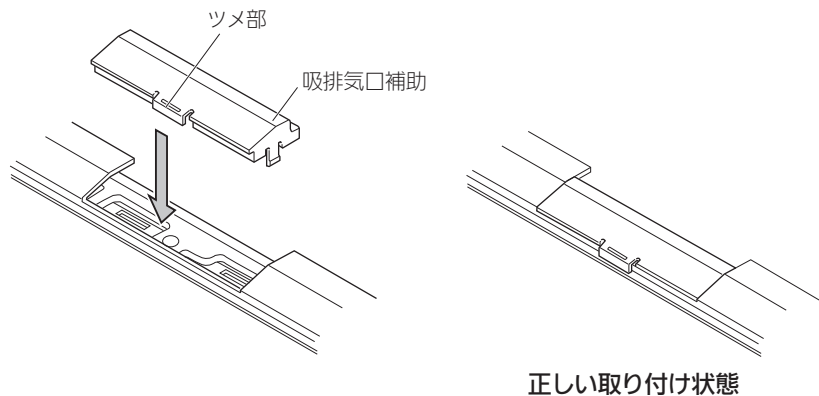
吸排気口カバー

吸排気口カバーの凹部を手前下側に向け、吸排気口補助のツメ部に合うようにはめこんでください。
※傾きのないことを確認してください。



吸排気口補助

機器の施工時に取り扱う部品です。取りはずさないでください。
万一はずれた場合は、吸排気口補助のツメ部を手前にして、取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。



部品の取り付けと取りはずし



お手入れのしかた

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 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。

❑お願い

- 硬いブラシやたわしは、使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞ 47 ページ

ごとく

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

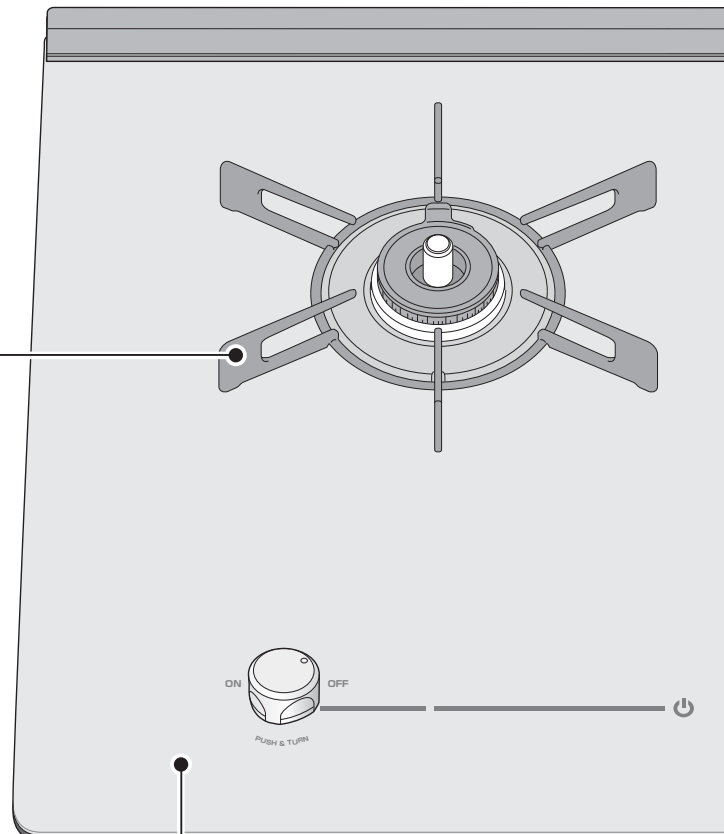
それでも汚れが取れないとき

煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。

1. 水を入れた大きな鍋にごとくを入れ、30分程加熱する。



2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



トッププレート(ガラス)

- お手入れのときはごとく・吸排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- トッププレートとワークトップとのすき間のお手入れは、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。

汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたら、やわらかい布でふき取る。

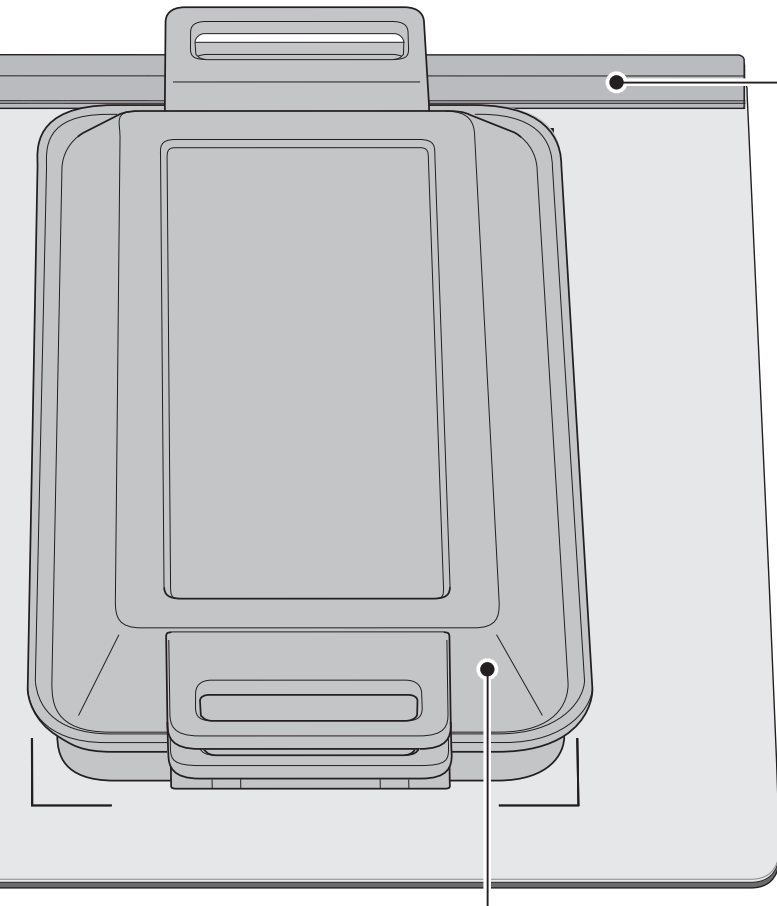
それでも汚れが取れないとき

1. くしゃくしゃにしたラップに別売のガラストップ専用クリーナーを塗り、こする。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

❑お願い

- 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てあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、貼り替えてください。お求めの場合は、お買い上げの販売店または裏表紙のカスタマーセンターに連絡してラベルを再購入し、貼り替えてください。

お手入れは、機器が冷め、ガス栓を閉め、ロックをして、電源を切り、手袋をしてから



吸排気口カバー

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。そのままにしておくと、くもりが残ったり、焦げついて汚れが取れにくくなります。また、砂糖やしょう油を含んだものをこぼすと、こびりついて取れなくなり表面が腐食する原因になります。
 - ※ステンレス製の台やシンクなどに、ぬれたまま放置すると、台やシンクなどを傷める場合があります。
 - ※食器洗い乾燥機を使用しないでください。表面が変色・変質したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

シェフズプレートふた・シェフズプレート本体

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れしてください。
 - ※汚れたまま使用すると、汚れが焼き付いて、落ちにくくなります。
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、水洗いした後、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
 - ※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。
 - ※ステンレス製の台やシンクなどに、シェフズプレートをぬれたまま放置すると、台やシンクなどを傷める場合があります。
 - ※シェフズプレートふたは鉄製、シェフズプレート本体はアルミ製です。また、シェフズプレート本体の内側にはフッ素コート加工がしてあります。フッ素コートは、硬いものでこするとはがれたり、酸性洗剤やアルカリ性洗剤を使用すると、表面が変色・変質したりする場合があります。
 - ※食器洗い乾燥機を使用しないでください。表面が変色・変質したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

臭いが気になるとき

一度きれいに洗い、ドリップバッグなどのコーヒーかすと水を入れて加熱し、冷ましておくと臭いが軽減されます。

1. きれいに洗ったシェフズプレートをIHコンロに設置し、コーヒーかす（1杯程度）と水（500ml）を入れ、ふたをする。
2. IH連動モードで加熱（200℃、10分）し、そのままシェフズプレートが冷めるまで、2～3時間置いておき、もう一度洗う。



お手入れのしかた (つづき)

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 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。

※各部品の取り付けについては、 49・50ページをご覧ください。

ガスコンロバーナー部

- やわらかい布でふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから、取り付けてください。

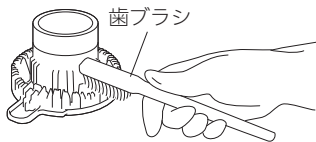
※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

それでも汚れが取れないとき

1. メラミンフォームスポンジに水を含ませ、こすり取る。ただし、表面の塗装を傷める場合があります。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

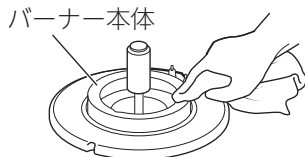
炎口が目づまりしていたら

- 歯ブラシなどで汚れを取り除きます。
- ※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。
- ※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。



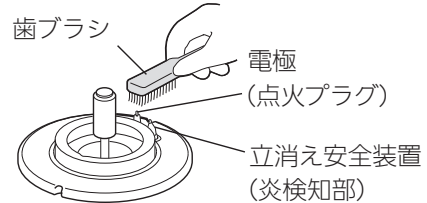
バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



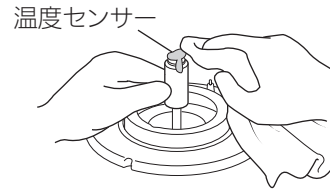
立消え安全装置・電極

- 歯ブラシなどでお手入れをします。
- ※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。
- ※汚れや水気が残っていると、点火不良の原因になりますので、水気を十分ふき取ってください。



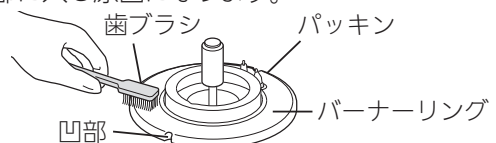
温度センサー

- 片手を添え、水を含ませて硬くしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。
- ※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、鍋底に密着しないことがあります。また、温度センサーを無理に回転させないでください。故障の原因になります。



バーナーリング

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。
 - バーナーリングの凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。
- ※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。
- ※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。
- ※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷付けないように、トッププレートとのすき間につまようじやブラシを寝かせて使用しないでください。パッキンがずれたり、傷が付くと煮こぼれが機器内部に入る原因になります。





よくあるご質問 (Q&A)

IH コントロール編

電源

ご質問

IHコンロが
使えない

使用中に
IHコンロが
切れていた

こうしてください

参照ページ

| | |
|---|-------|
| 電源が切れていませんか？ 電源スイッチを「ピッ」と鳴るまで1秒以上押してください。 | 25 |
| 電源を入れた状態で、スイッチ操作しないまま約3分以上、または設定の変更（カスタマイズ機能）により設定した時間以上経過していませんか？ 続けて使用する場合は、再度電源を入れてください。 | 23・25 |
| 専用ブレーカーが「切」になっていませんか？ | — |
| 電源プラグが抜けていませんか？ または抜けかかっていますか？ | — |
| フライパンや鍋をふったり、浮かせて調理していませんか？ | 22 |
| 長時間使用していませんか？ 使用開始から約2時間または設定の変更（カスタマイズ機能）により設定した時間で自動で加熱を停止し、切り忘れを防ぎます。 続けて使用する場合は、再度設定し直してください。 | 22 |
| 鍋が加熱部からはずれていませんか？ 鍋がはずれてから約1分以上経過すると、自動で停止します。 続けて使用する場合は、再度設定し直してください。 | 2・22 |

お手入れのしかた／よくあるご質問 (Q&A)



よくあるご質問 (Q&A)

IH コンロ編

ご質問

こうしてください

参照ページ

操作・表示

天面操作できない

操作部に煮こぼれ・水・洗剤・ものなどがのっていませんか？
また、手や指などが触れたままになっていませんか？
このようなときは、スイッチが正常に作動しません。
電源を切り、取り除いた後、再度操作してください。

—

指に指サックや傷テープ・手袋などをしていませんか？
直接、指を押しつけてください。

—

操作スイッチを離す前に他のスイッチを押したり、同時に他のスイッチを押したり、押し続けたりするとスイッチが正常に作動しません。

—

ロック機能を設定していませんか？
ロックを解除した後、再度操作してください。

26

鍋が加熱部からはずれていませんか？
鍋を加熱部に置いてください。

2・22

電源を切っても「Hot」表示が点灯している

トッププレートが熱い間は、点灯しています。
トッププレートが冷めると、自動で消灯します。

22

火力

使用中に火力が変わったり、加熱が停止したりする

鍋の形状や材質が適していますか？

19

空焼きに近い調理をしていませんか？
鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動で火力を切り替えます。

22

吸排気口をふさいでいませんか？
ふさいでいるものを取り除いてください。

9

後IHコンロを使っているときに、湯わかしモードを使用していませんか？

28

約2時間、または設定の変更（カスタマイズ機能）により設定した時間で切り忘れ防止機能がはたらき、自動で加熱を停止します。

22

| | ご質問 | こうしてください | 参照ページ |
|---------|----------------------------|---|-------|
| 湯わかしモード | お湯がわからない、お湯がわいているのにお知らせが遅い | 鍋や、やかんの形状・材質や水の量によって、お湯がわからなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。 | 19・43 |
| | | 「湯わかしお知らせ時間」の設定を調節してください。 | 43 |
| | | 鍋底が 1mm 以上反っていませんか？ 鍋の温度を正しく検知できません。 | 27 |
| | | 加熱中に鍋を動かしたり、水をかき混ぜたりすると、お湯がわからなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。 | 27 |
| | | 常温の水を使用しましたか？ 一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。 | 28 |
| | | IH コンロが温かいまま使用していませんか？ 十分に冷ましてから使用してください。 | — |
| 煮込みモード | 煮込み料理がうまくできない | 鍋の形状・材質や食材・煮汁の量によって、うまくできないことがあります。 | 29 |
| | | 沸とうさせる前に煮込みモードを使用しませんでしたか？ 沸とうさせてから煮込んでください。 | — |
| | 調理物がひどく焦げる | 煮込み中は、様子を見ながらときどきかき混ぜてください。 長時間煮込むと水分がなくなり、焦げつく場合があります。 | — |



よくあるご質問 (Q&A)

IH コントロール

IH 連動モード (シェフズプレート)

| ご質問 | こうしてください | 参照ページ |
|----------------------------------|---|-------|
| シェフズプレートの温度が上がらない | IH コントロールが温かいまま使用していませんか？十分に冷ましてからお使いください。 | — |
| 設定温度になるまでに時間がかかる | 「IH 連動モードの火力調整」の設定を調節してください。シェフズプレートから共鳴音がしたり、運転音が大きくなる場合がありますが、異常ではありません。 | 43 |
| 調理物がひどく焦げる | IH 連動モードを使っていますか？IH 連動モード以外で加熱すると温度が上がらず、焦げやすくなります。必ず、IH 連動モードを使用してください。 | 33 |
| | シェフズプレート表面を充分にお手入れしていますか？汚れ残りはありませんか？お手入れしてください。 | 52 |
| | シェフズプレート裏面に、異物が付着していませんか？異物を取り除いてください。 | — |
| | フッ素コート加工面がはがれていませんか？焦げつきの原因になります。フッ素コート加工面がはがれていても、人体には無害で、使用上の品質に支障はありません。気になる場合は、お買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにお問い合わせください。 | 69 |
| シェフズプレートに色むらがあったり、変色している | 長時間使っていると、調理物の油によって変色することがありますが、使用上の品質に支障はありません。 | — |
| シェフズプレートの裏面に傷が付いた | 裏面の塗装にすり傷が付くことがありますが、使用上の品質に支障はありません。 | — |
| シェフズプレートのフッ素コート加工面がはがれている | フッ素コート加工面は、残り物を放置していたり、使用にともない消耗し、はがれてくる場合がありますが、人体には無害で、使用上の品質に支障はありません。気になる場合や変形・腐食した場合は、お買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにお問い合わせください。 | 69 |
| シェフズプレートの取っ手のねじを締めつけても、ぐらつきが直らない | お買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにお問い合わせください。 | 69 |

| ご質問 | こうしてください | 参照ページ |
|--------------------------|---|----------------|
| 音 使用中に音がする | 鍋の種類によっては「ブーン」や「チリチリ」「カチカチ」などの共鳴音がする場合があります（取っ手にわずかな振動を感じる場合があります）が、異常ではありません。 火力を調節するか鍋の位置を少しずらす、また、鍋を置き直すと直る場合があります。 | — |
| | シェフズプレートを使用しているときに、「ブーン」や「チリチリ」「カチカチ」などの共鳴音、「キーン」という高音が通常使用時よりも大きくなる場合がありますが、異常ではありません。 | — |
| | 調理中に鍋をはずしたり、置き直したりすると、「チッ」という金属音がすることがありますが、異常ではありません。 | — |
| | 前 IH コンロと後 IH コンロを同時に使用すると、鍋の種類により断続音が気になる場合がありますが、安全のための制御によるもので、異常ではありません。 鍋を取り替えるか片方の IH コンロのみを使用してください。 | — |
| 使用中・使用後に機器からファンの回る音がする | 使用中・使用後、機器の温度を下げるため、冷却ファンが作動しています。使用後もしばらく冷却ファンが作動している場合がありますが、異常ではありません。 | — |
| 音 ブザーが数回鳴ったり、鳴り続けたりする | 安全機能がはたらいています。確認してください。 | 22・23 63～66 |
| | 部品が故障しています。 電源と専用ブレーカーを切り、使用中止して、お買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにご連絡ください。 | 69 |
| その他 ブースターに設定できない | 片方の IH コンロを使用中ではありませんか？ ブースター機能は、前・後 IH コンロを同時には使用できません。どちらか一方の ON/OFF スイッチを「OFF」にしてください。 | 26 |
| | IH コンロが熱い状態のときは、ブースター機能に設定できない場合があります。 | — |
| その他 ロック機能が設定できない | ロックスイッチを「ピッ」と鳴るまで約 3 秒間押していますか？ | 26 |



よくあるご質問 (Q&A)

ガスコンロ編

ご質問

こうしてください

参照ページ

点 火

点火しない

| | |
|--|----|
| ガス栓（ねじガス栓）を閉めていると、点火できません。全開にしてください。 | 35 |
| 電源プラグがコンセントに差し込まれていますか？ | — |
| バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。 | 53 |
| 電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）・バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。 | 53 |
| バーナーキャップ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。正しく取り付けてください。 | 49 |
| 長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかる場合があります。点火操作を繰り返してください。 | — |

火力が変わる

| | |
|--------------------------------------|---|
| はじめに中火で点火して、その後、強火になる仕様です。異常ではありません。 | — |
|--------------------------------------|---|

火 力

使用中に
火力が変わったり、
火が消えたりする

| | |
|--|-------------|
| 鍋やフライパンの温度が約 250℃の温度を保つよう、安全機能がはたらき、火力を自動で調節します。この状態が約 30 分続くと自動で火を消します。高温炒めモードを使用すると、さらに高温で調理ができます。 | 41・42 |
| 土鍋や耐熱ガラス容器・圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき、火が消えることがあります。再点火してください。また、高温炒めモードを使用してください。 | 21・24 41 |
| 機器下部のキャビネットとびら・引き出しを速く開閉すると、消火することがあります。ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき、自動でガスを止めます。 | 24 |
| 約 2 時間、または設定の変更（カスタマイズ機能）により、設定した時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。 | 24 |
| 操作部の過熱防止センサーが作動しました。操作部を覆ってしまうような大きな鍋や焼網などを使用した場合、消火する場合があります。冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。 | — |

火力が変わらない

| | |
|---|---|
| 火力を調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。異常ではありません。 | — |
|---|---|

| | ご質問 | こうしてください | 参照ページ |
|---|--------------------------------|---|---|
| 火力 | 高温炒めモードに設定しても火力が変わったり、火が消えたりする | 高温炒めモードに設定中でも約 290℃の温度を保つよう、異常過熱を防止するために、火力を自動で調節します。さらに温度が高くなると自動で火を消します。 | 42 |
| | 燃焼 | 炎の状態（燃えかた、色）がおかしい | バーナー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。お手入れしてください。 |
| バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。 | | | 49 |
| 換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。 | | | 14 |
| 風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり、色が赤くなったりします。炎に風が当たらないようにして使用してください。 | | | 14 |
| 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。 | | | — |
| 火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。異常ではありません。 | | | — |
| 消火後も数秒間バーナーの炎口に小さな炎が残ることがあります。バーナー内に残った微量のガスによるものです。異常ではありません。 | | | — |
| 調理 | 鍋底がひどく焦げついて火が消えた | 焦げつき消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローの鍋やカレー・シチュー・カラメル・みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。 | 24 |
| | | 温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。 | 21・53 |
| | | 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。 | 24 |
| | 焼網が使えない | 大きなすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し、高温炒めモードを使用して、コンロ上であぶり調理してください。 | 41 |



よくあるご質問 (Q&A)

ガスコンロ編

| ご質問 | | こうしてください | 参照ページ |
|---------|----------------------------|--|-------------|
| 操作 | 天面操作できない | 操作部に煮こぼれ・水・洗剤・ものなどがのっていませんか？ また、手や指などが触れたままになっていませんか？ このようなときは、スイッチが正常に作動しません。 器具栓つまみを戻し、取り除いた後、再度操作してください。 | — |
| | | 指に指サックや傷テープ・手袋などをしていませんか？ 直接、指を押しつけてください。 | — |
| | | 操作スイッチを離す前に他のスイッチを押したり、同時に他のスイッチを押したり、押し続けたりするとスイッチが正常に作動しません。 | — |
| 温度設定モード | 揚げものがうまくできない | 鍋の形状や材質・油の量によっては、油の温度が設定温度より高めになったり、低めになったりする場合があります。 設定温度を加減して使用してください。 | 37 |
| | | 温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。 | 21・53 |
| 音 | コンロ消火後に「ポン」という音がする | 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。 | — |
| | 使用中や使用後にキシミ音がする | 加熱や冷却により金属が膨張・収縮する音です。 使いかたによってはキシミ音が大きく聞こえますが、異常ではありません。 | — |
| | コンロ使用中に「シャー」という音がする | ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。 | — |
| | コンロ使用中に「ピピッ」・「ピピピッ」とブザーが鳴る | 火力自動調節に入ったときや、弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが鳴ります。 異常ではありません。 | 24・38 42 |
| | ブザーが約8秒間鳴る | 部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにご連絡ください。 | 65・69 |
| | 器具栓つまみから手を放してもパチパチしている | 器具栓つまみから手を放しても、最長で10秒間パチパチが続きます。 異常ではありません。 | — |

| ご質問 | こうしてください | 参照ページ |
|--|---|--------------|
| ごとく・バーナーキャップ・吸排気口カバー・バーナーリングが変色する | ごとくの先端は、炎が当たり白くざらざらになります。異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。 | 67 |
| | ごとくやバーナーキャップは、通常の使用でも変色や塗装がはがれる場合があります。性能に問題はありません。 | — |
| | 酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。台所用中性洗剤を薄めて使用してください。 | 47 |
| | 煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合がありますが、性能に問題はありません。 | — |
| 部品が傷んできた | お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。 | 67 |
| コンロ側の操作でレンジフードが連動しない | コンロの赤外線発信部やレンジフードの赤外線受信部が汚れていたり、直射日光が当たっていたりすると、連動しない場合があります。 | 3・4 45・46 |
| | コンロの赤外線発信部がさえぎられた状態で操作すると連動しない場合があります。 | 3・4 45・46 |
| | レンジフード連動機能がOFFになっていませんか？onに設定してください。 | 43 |
| IHコンロを停止・ガスコンロを消火してもレンジフードが停止しない | レンジフードタイマーの作動中や常時換気設定時は停止しません。すぐに停止させたい場合は、レンジフード側の停止用スイッチを押してください。 | 45・46 |



ブザーが鳴って、こんな

表示（数字）は、IHコンロの温度/タイマー表示部・タイマー表示部またはガスコンロの温度/タイマー表示部に表示されます。

| 表示 | ブザー音 | 部位 | | 内容 |
|----|-------------------|-------|-------|--|
| 0 | ピー 1 回 (約 2 秒) | IHコンロ | — | 湯わかしモード終了 煮込みモード終了 タイマーモード終了 |
| | | — | ガスコンロ | タイマーモード終了 (温度設定モード、高温炒めモードで タイマーを使用した場合) |
| 00 | ピー 3 回 | IHコンロ | — | 切り忘れ防止機能の作動 |
| | | — | ガスコンロ | 消し忘れ消火機能の作動 |
| | | — | ガスコンロ | 高温炒めモード終了 |
| | | — | ガスコンロ | 調理油過熱防止装置の作動 |
| 02 | ピー 5 回 | IHコンロ | — | 空焼き自動停止機能の作動 過熱防止機能の作動 |
| | | — | ガスコンロ | 調理油過熱防止装置の作動 焦げつき消火機能の作動 |
| 03 | ピー 3 回 | IHコンロ | — | 鍋なし自動停止機能の作動 (調理中に鍋なしを検知した場合) |

表示が出たら

| 原因 | 処置と再使用時の注意 | 参照ページ |
|--|--|-------------------------|
| 設定した時間がたち、自動で加熱が停止しました。 | <ul style="list-style-type: none"> ●電源を切るか、ON / OFF スイッチを押してください。 | 27・28 29・30 31・32 |
| 設定した時間がたち、自動で火が消えました。 | <ul style="list-style-type: none"> ●器具栓つまみを戻してください。 | 39・40 |
| 使用開始から約 2 時間または設定した時間がたち、自動で加熱が停止しました。 | <ul style="list-style-type: none"> ●電源を切るか、ON / OFF スイッチを押してください。 ●続けて使用する場合は、再加熱を行ってください。 | 22 |
| 使用開始から約 2 時間または設定した時間がたち、自動で火が消えました。 | <ul style="list-style-type: none"> ●器具栓つまみを戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。 | 24・41 42 |
| 高温炒めモードに設定してから約 1 時間がたち、自動で火が消えました。 | | |
| 火力自動調節に入ってから約 30 分がたち、自動で火が消えました。 | <ul style="list-style-type: none"> ●器具栓つまみを戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。 | 24 |
| 切り忘れによる空焼き・過熱など | <ul style="list-style-type: none"> ●よくあるご質問(Q & A)「使用中に IH コンロが切れていた」、「使用中に火力が変わったり、加熱が停止したりする」を確認してください。 ●やけどに注意してください。 ●空焼き自動停止機能がはたらいて加熱が停止した場合（温度センサーが高温のままの状態）は、再加熱操作をしても加熱が停止する場合があります。電源を切り、冷めるのを待ってから、再加熱を行ってください。 | 22・54 55 |
| 調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空焼きなど | <ul style="list-style-type: none"> ●よくあるご質問(Q & A)「使用中に火力が変わったり、火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ●やけどに注意してください。 ●調理油過熱防止装置がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。器具栓つまみを回して消火の状態に戻し、冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。 | 24・59 60 |
| 鍋がない状態が続いた場合 使えない鍋を検知した場合 | <ul style="list-style-type: none"> ●よくあるご質問(Q & A)「使用中に IH コンロが切れていた」を確認してください。 ●電源を切るか、ON / OFF スイッチを押してください。 | 19・20 22・54 |



ブザーが鳴って、こんな

表示（数字）は、IH コンロの温度/タイマー表示部・タイマー表示部またはガスコンロの温度/タイマー表示部に表示されます。

| 表 示 | ブザー音 | 部 位 | | 内 容 |
|-------------|-------------------|--------|-------|-----------------|
| 11 | ピー 3 回 | — | ガスコンロ | 点火時に着火しなかった |
| 12 | ピー 3 回 | — | ガスコンロ | 立消え安全装置の作動 |
| 14 | ピー 5 回 | IH コンロ | ガスコンロ | 操作部の過熱防止機能の作動 |
| | | — | ガスコンロ | 温度センサー過熱防止機能の作動 |
| 24 | ピー 1 回 (約 8 秒) | — | ガスコンロ | 高温炒めスイッチの故障 |
| 31.34 | ピー 1 回 (約 8 秒) | IH コンロ | — | 温度センサーの故障 |
| 32.33 | | IH コンロ | ガスコンロ | |
| 53.71 72 | ピー 1 回 (約 8 秒) | — | ガスコンロ | 電子部品の故障 |
| 70 | | IH コンロ | — | |
| 76 | ピー 1 回 (約 8 秒) | IH コンロ | ガスコンロ | 通信エラー |

表示が出たら

(つづき)

| 原因 | 処置と再使用時の注意 | 参照ページ |
|------------------------------------|---|--------------|
| <p>炎の吹き消え・煮こぼれした場合、点火しなかった場合など</p> | <ul style="list-style-type: none"> よくあるご質問(Q&A)「点火しない」「使用中に火力が変わったり、火が消えたりする」を確認してください。 周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。 | <p>24・59</p> |
| <p>過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。</p> | <ul style="list-style-type: none"> (IH コンロ)電源を切るか、ON / OFF スイッチを押してください。 使用する場合は、冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。 (ガスコンロ)器具栓つまみを戻してください。 | <p>22・59</p> |
| <p>部品が故障しています。</p> | <ul style="list-style-type: none"> (IH コンロ)一度電源を切ってください。 (ガスコンロ)器具栓つまみを戻してください。 再使用時に、同じ現象が出る場合は電源と専用ブレーカーを切り、ガス栓(ねじガス栓)を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにご連絡ください。 | <p>69</p> |
| <p>電子部品の通信が妨げられました。</p> | <ul style="list-style-type: none"> (IH コンロ)電源を切るか、ON / OFF スイッチを押してください。 再使用するときは、周囲の安全を確認してから使用してください。 (ガスコンロ)器具栓つまみを戻してください。 再使用時に、同じ現象が出る場合は電源と専用ブレーカーを切り、ガス栓(ねじガス栓)を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにご連絡ください。 | <p>69</p> |

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）・別売品

価格はすべて税抜表示

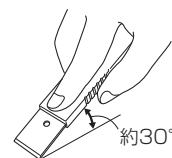
- 消耗部品は傷んできたら交換してください。お求めの場合は、お買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにお問い合わせください。

| 部 品 名 | | 希望小売価格（税抜） | 型番または部品コード | |
|-------|--------------------------|--------------|---|--|
| 交換部品 | ごとく | ¥1,600 | 010-387-000 | |
| | バーナーキャップ | ¥1,200 | 151-440-000 | |
| | 吸排気口カバー | ¥5,500 | 053-379-000 | |
| | Chef's Plate（シェフズプレート）本体 | ¥13,800 | 025-098-000 | |
| | Chef's Plate（シェフズプレート）ふた | ¥9,900 | 035-2850000 | |
| 部 品 名 | 型番または部品コード | | | |
| 別売品 | ガラストップ専用クリーナー | 820-051-000 |  | お買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにお問い合わせください。 |
| | スクレーパーS型〈推奨品〉※ | 35SB（オルファ社製） | ホームセンターでお買い求めください。 | |

- 2017年12月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

※スクレーパーS型〈推奨品〉について

- トッププレートに傷が付くおそれがありますので、刃が傷んだ場合は、使用しないでください。
- 刃先は鋭利な刃になっていますので、取り扱いには十分に注意してください。
- 使用角度は約30°で使用してください。



長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- 専用ブレーカーを必ず切ってください。
- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- お手入れしておくと、次回使用するとき便利です。

仕 様

| | | |
|--------|--|-------------------------------|
| 品番 | ZHARL7R17AGK | ZHARR7R17AGK |
| 型式の呼び | RHKD731GV-L | RHKD731GV-R |
| 型式名 | RHKD731GV | |
| 品名 | ハイブリッドコンロ Dual Chef（デュアルシェフ） | |
| 質量 | 18.5kg（シェフズプレート 3kg を含む） | |
| 外形寸法 | 高さ 109mm × 幅 742mm × 奥行 510mm | |
| ガス接続 | 15 A（1 / 2B）鋼管または金属可とう管 | |
| 電源 | 単相 200V 50-60Hz | |
| 消費電力 | 3200W（待機時消費電力 約 1W） | |
| 安全機能 | IHコンロ 切り忘れ防止機能 空焼き自動停止機能 過熱防止機能 高温注意表示 鍋なし自動停止機能 小物検知機能 ロック機能 電源オートオフ機能 | |
| | ガスコンロ 調理油過熱防止装置 立消え安全装置 消し忘れ消火機能 焦げつき消火機能 器具栓つまみ戻し忘れお知らせ機能 高温自動温度調節機能 | |
| ガス点火方式 | 連続放電点火式 | |
| 火力調節 | 前IHコンロ | 100～2000W 9段階+ブースター機能付（2500W） |
| | 後IHコンロ | 100～1200W 9段階+ブースター機能付（1500W） |
| 付属品 | シェフズプレート、取扱説明書（保証書付）、取付・設置説明書、クックブック | |

| ガスグループ（ガス種） | ガス消費量 |
|---------------|--------|
| 都市ガス用 12 A | 3.91kW |
| 13 A | 4.20kW |
| LPガス用 | 4.20kW |

愛情点検



長年ご使用の
IHクッキングヒーターの点検を！
こんな症状はありませんか？

- トッププレートにひびが発生した。
- 漏電しゃ断器が何度も作動する。
- 触れるとビリビリ電気を感じる。
- その他の異常や不具合がある。

故障や事故の防止のため、使用を中止し、電源スイッチを切り、専用ブレーカーを「切」にし、必ずお買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにお問い合わせください。なお、点検・修理に要する費用など詳しいことはお買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにお問い合わせください。

左記症状がなくても、お買い上げ後5年程度たちましたら、安全のため点検をおすすめします。点検費用についてはお買い上げの販売店、または裏表紙のカスタマーセンターにお問い合わせください。

アフターサービス／廃棄するときは

アフターサービスのお申し込み

保証について

- 取扱説明書の70ページが保証書になっています。
- 保証書の内容のように、一定期間・一定条件のもとに無料修理致します。
- 保証期間はご購入日から1年間です。
- 必ず、「販売店名・ご購入日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みください。保証書を紛失されますと無料修理期間中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。

修理を依頼するときは

- 万一故障したと思われる場合は、まず「よくあるご質問(Q&A)」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」(P.54～56)に従い、調べてください。それでも不具合のある場合は、電源と専用ブレーカーを切り、ガス栓(ねじガス栓)を閉め、ご購入の販売店、または裏表紙の顧客センターにお問い合わせください。
- ご依頼される際には次のことをご確認ください。
 - ①ご住所・お名前・電話番号
 - ②品番・ご購入日
 - ③詳しい故障内容・状況
 - ④訪問ご希望日
- 修理の際には製造番号の確認が必要になることがあります。品番・型式の呼び・製造番号は、機器後方の吸排気口上面(吸排気口カバーをはずした下のガスコンロ側)に貼ってあるガス用銘板に表示してあります。

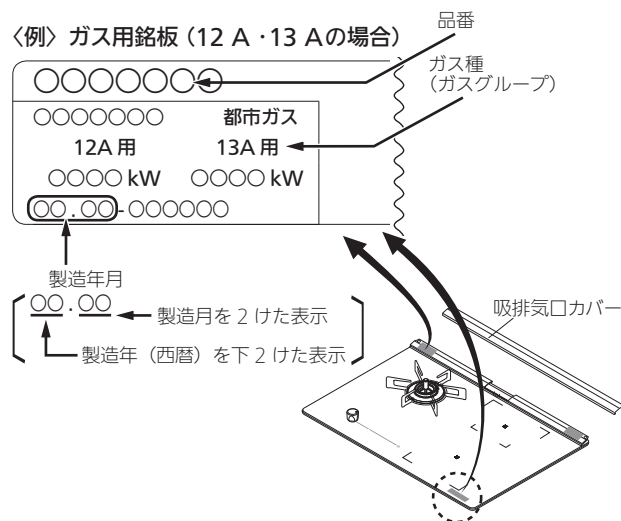
補修用性能部品の保有期間

- 製造打ち切り後5年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
- 保証期間が過ぎていても、修理すれば機能が維持できる場合は、有料で修理致します。

転居されるときは

どんな場合でもご購入の販売店、または裏表紙の顧客センターまでお問い合わせください。

- ガスの種類が異なる地域へ転居される時
ガスには都市ガス数種類及びLPガスがあります。ガスの種類が違う地域へ転居される場合には、部品交換や調整が必要となります。そのままお使いになりますと正常なはたらきをしないばかりでなく故障、不完全燃焼、火災などの原因にもなりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、ご購入の販売店、または裏表紙の顧客センターまでお問い合わせください。この場合、調整・改造にともなう費用は保証期間内でありましても有料となります。



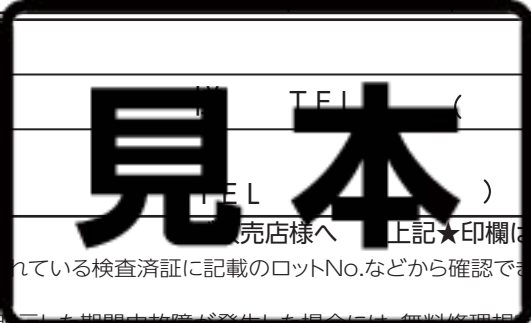
廃棄するときは

□お願い

- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に依頼してください。もし、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。

保証書

| | | | |
|---------|----------------------------------|------------------------------|-----------------|
| シリーズ・品番 | ハイブリッドコンロ Dual Chef (デュアルシェフ) | ZHARL7R17AGK ZHARR7R17AGK | ◎ 関連機器用 出張修理 |
| 保証期間 | 取付・設置日から1年間 | ★取付・設置日 | 年 月 日 |
| ★お客様 | ご住所 お名前 | TEL () | |
| ★販売店 | 住所 店名 | TEL () | ◎印 またはサイン |



無料修理規定

★印欄に記入がない場合は、商品に貼付されている検査済証に記載のロットNo.などから確認できる製造年月日により、保証期間の開始日を認定させていただきます。

本保証書は、取付・設置日から本保証書に明示した期間中故障が発生した場合には、無料修理規定の内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、下記クリナップカスタマーセンターまたはお買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
保証期間中は無料修理になりますので、修理に際しては必ず本保証書をご提示ください。
- 修理が保証期間中の無料修理に該当するかどうか、また、アフターサービスについてご不明な点がございましたら、下記クリナップカスタマーセンターまたはお買い上げの販売店にご相談ください。
- ご転居の場合の修理依頼先は、下記クリナップカスタマーセンターまたはお買い上げの販売店にご相談ください。
- 保証期間内でも次の場合には、原則として有料にさせていただきます。
 - 使用上の故意・過失または不適切な修理や、改造による故障および損傷。
 - 消耗部品（照明の管球、グローランプ、パッキンなど）の取り替えや修理、ストレーナーのゴミづまりなどによる故障および損傷。
 - お買い上げ後の取付・設置場所の移設、輸送、落下などによる故障および損傷。
 - 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変および公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）による故障および損傷。
 - 車両、船舶などに取付・設置された場合に生じる故障および損傷。
 - 仕上げの傷などで、お引き渡し時に申し出がなかったもの。
 - 瑕疵によらない自然の損耗、サビ、カビ、変質、変色、その他類似の事由による場合。
 - 維持管理の不備による汚れ、サビ、給水管、排水管のつまりなどの不具合。
例えば、塩素系の洗剤、漂白剤、ヌメリ取り剤の使用によるシンク、カウンターのサビや腐食。
 - 第三者による管理上、メンテナンス上などの不備に起因する不具合。
例えば、ハウスクリーニング業者が指定の洗剤以外のフリーニング剤を使用してシンク、カウンター、扉などに変色や腐食が生じた場合、また、禁止されている方法で洗剤などを噴霧あるいは塗布したことによって機器の作動不良が生じた場合。
ならびに、浄化槽や洗剤から発生するガスによるシンクや金属部品の腐食。
 - タバコの火、商品を傷める薬品（有機溶剤、塩素系洗剤、強酸、強アルカリ性洗剤など）の使用により、発生した損傷。
 - 犬・猫・鳥・鼠などの小動物や虫などの害に起因する故障および損傷。
 - 取付・設置説明書に記載された方法以外の取付・設置、または工事内容に起因する故障および損傷。
 - 建築躯体の変形（強度不足、ゆがみ）など商品以外の不具合に起因する故障および損傷。
 - 異常電圧や指定外の燃料・電源（電圧・周波数）の使用および異常水質による故障および損傷。
 - 契約時、実用化されていた技術では予防することが不可能な現象またはこれが原因で生じた事故による場合。
 - 一般家庭用以外（例えば業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
 - 取付・設置完了後、引き渡し日までの間の管理などの不備による故障および損傷。
 - 保証期間経過後に申し出があった、もしくは、保証該当事項の発生後、速やかに申し出がなかった故障および損傷。
 - 本保証書のご提示がない場合。
 - 本保証書に取付・設置年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合（領収書などで左記内容がわかる場合はその限りではありません）、あるいは字句を書き換えられた場合。
 - 離島または離島に準じる遠隔地へ出張修理を行う場合の出張に要する実費。
- 本保証書は日本国内においてのみ有効です。 This warranty is valid only in Japan.
- 本保証書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。
※お客様にご記入いただいた個人情報、保証期間内の無料修理対応およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
※本保証書は、明示した期間、条件の基において無料修理をお約束するものです。
したがって、本保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、下記クリナップカスタマーセンターまたはお買い上げの販売店にお問い合わせください。
※修理記録（年月日、修理内容、修理者名など）については、修理の際に修理伝票をお渡しいたしますので、大切に保管してください。

ご相談窓口：クリナップカスタマーセンター TEL 0120-126-174

クリナップ株式会社

東京都荒川区西日暮里6-22-22 〒116-8587 TEL 03(3894)4771

● 廃棄処分のしかた

この商品を廃棄処分する場合は、必ず公的な許可を受けている処理業者にご依頼ください。

● アフターサービスのご用命

ご使用にあたってご不明な点や、お気づきの点がございましたら、お買い求めの販売店または下記クリナップカスタマーセンターまでお問い合わせください。

● アフターサービスのご用命

 **0120-126-174** 通話料
無料

クリナップカスタマーセンター

ご依頼の際は、以下の内容をお知らせください。
●検査済証の機種名・CSNo.・ロットNo. ●症状
●ご購入年月日 ●お名前・ご住所・お電話番号

受付時間:
9:00～18:00

*ただし、1月1日(元日)はお休みさせていただきます。
*諸般の事情により営業時間が変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

お電話は、内容の確認と商品機能やサービスの質の向上などを目的として、記録・録音させていただくことがあります。あらかじめご了承ください。なお、個人情報保護方針は<http://cleanup.jp/>に公表しております。

レンジフードフィルターなどの 訪問販売に関するご注意

クリナップの名前をかたって、レンジフードの交換用フィルターなどを訪問販売したり、電話で注文を取ろうとする業者がありますが、当社とは一切関係ございませんので十分ご注意ください。

クリナップ株式会社

東京都荒川区西日暮里 6-22-22 〒116-8587 TEL 03(3894)4771

1802A-72-52

JS0053-031(02) ☆

(工場管理)



06000005258320