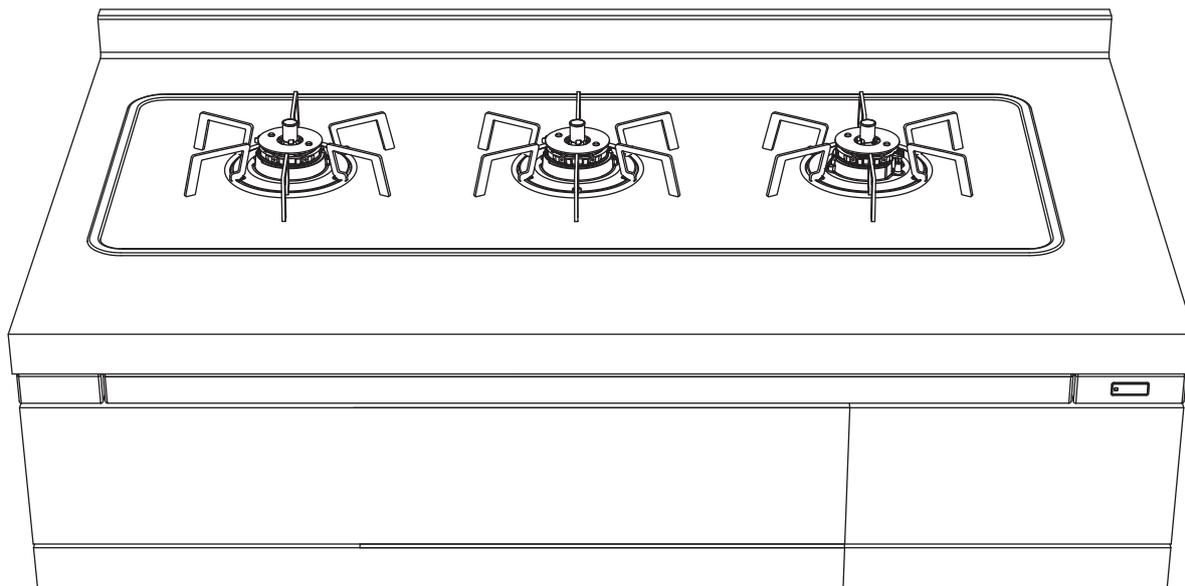


トリプルワイドビルトインガスコンロ

家庭用

	品 番
レンジフード連動機能あり	S2GL3H3・S2GR3H3 S2GL3S3・S2GR3S3 E2GL3S3・E2GR3S3
レンジフード連動機能なし	S2GL4H3・S2GR4H3 S2GL4S3・S2GR4S3

品番の頭には「JUG」などのキッチンシリーズを示す英字が入ります。



このたびは、トリプルワイドビルトインガスコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

※本機器(S2GL300・S2GR300・E2GL300・E2GR300のみ)は、パナソニックキッチンの換気連動システムに対応しています。

対応するレンジフードと組み合わせることにより換気連動システムとして使用することができます。

よく読んで安全に正しくお使いください

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

○この取扱説明書の62ページが保証書になっています。

お買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。

○この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと、著しく寿命が短くなります。

○この機器は国内専用です。海外では使用できません。

○本書を紛失された場合や、ご不明な点があれば販売店または、コンタクトセンター(0120-38-8180)にお問い合わせください。

○ご使用前に『必ずお守りください(安全上の注意)』(7~14ページ)を必ずお読みください。



Siセンサーコンロについて

Siセンサー搭載 Siセンサーコンロ

安心(Safety)、便利(Support)、笑顔(Smile)を約束する、
賢い(Intelligent)センサーを搭載した、進化したコンロです。

温度センサーのはたらき



◎風や煮こぼれで火が消えた場合、
自動的にガスを止めます！

立消え安全装置

◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します！

消し忘れ消火機能

◎天ぷら油の過熱を未然に防止します！

調理油過熱防止装置

◎煮ものなどの焦げつきを初期段階で検知し、
自動消火します！

焦げつき自動消火機能

◎そで□への引火を未然に防ぎます！
(鍋を置かないと、安全のため点火しません)

鍋なし検知機能

とくに多いご質問です

・火がつかない

鍋なし検知機能がはたらいているためです。
鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。
鍋などを置いて、点火してください。



16

・勝手に火が小さくなったり、 火が消えたりする

安心・安全機能がはたらいているためです。

自動的に火力を弱火に調節したり、自動消火し、
高温になり過ぎることを防止します。
また、あぶり高温炒めキーを押すと、通常時より
高温での調理ができますが、異常過熱を防止
するために温度センサーの温度が上がりすぎたり、
約60分(高温で自動火力調節している状態
の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消
火機能がはたらき自動消火します。
※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を
強くしても受け付けません。



15 35

停電時も使用できます

乾電池(単3形：6本)で使用できます。
停電対策用電池ボックスに乾電池を入れて使用
してください。



17

※内の数字は、参照ページを示しています。

もくじ

各部のなまえ	3
かんたん操作ガイド	5

安全なご利用のために

必ずお守りください(安全上の注意)	7
-------------------	---

このコンロについて

安心・安全機能／お知らせ機能	15
停電時の使用について	17

毎日の使いかた

コンロを使う準備	19
コンロの使いかた(基本操作)	21
タイマーモード(全コンロ)	23
温度キープモード(高火力コンロ)	25
湯わかしモード(高火力コンロ)	27
麺ゆでモード(高火力コンロ)	29
炊飯の準備	31
炊飯モード(標準コンロ)	33
あぶり高温炒めモード(全コンロ)	35
グリルパンモード(標準・中央コンロ)	37

便利な使いかた

レンジフード連動機能	39
各種設定の変更(カスタマイズ機能)	41

長くご利用いただくために

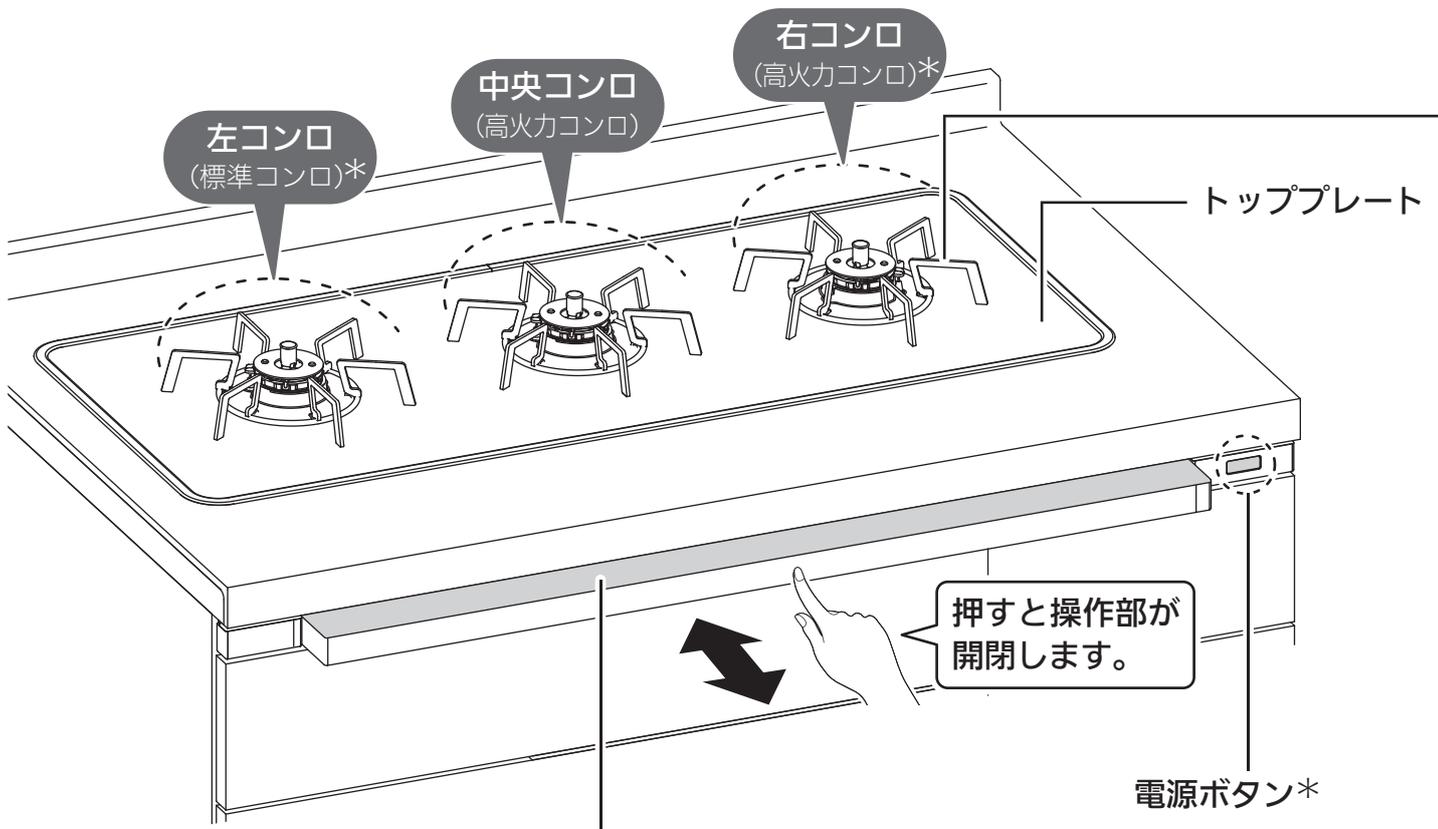
日常点検とお手入れ	43
お手入れ	45
よくあるご質問	51
ブザー報知とお知らせ表示	57
長期間使用しない場合／仕様	59
アフターサービス／廃棄時のお願い	60
交換部品(消耗部品)／別売部品	61
保証書	62

各部のなまえ

品番	高火力コンロ	標準コンロ	ごとく・バーナーキャップカバー バーナーリングカバー	レンジフード連動機能
S2GL3H3	左・中央	右	ホーロー仕様	あり
S2GL3S3			ステンレス仕様	
E2GL3S3			ホーロー仕様	なし
S2GL4H3			ステンレス仕様	
S2GL4S3	右・中央	左	ホーロー仕様	あり
S2GR3H3			ステンレス仕様	
S2GR3S3			ホーロー仕様	なし
E2GR3S3			ステンレス仕様	
S2GR4H3			ホーロー仕様	
S2GR4S3			ステンレス仕様	

*イラストは、標準コンロが左タイプで説明しています。

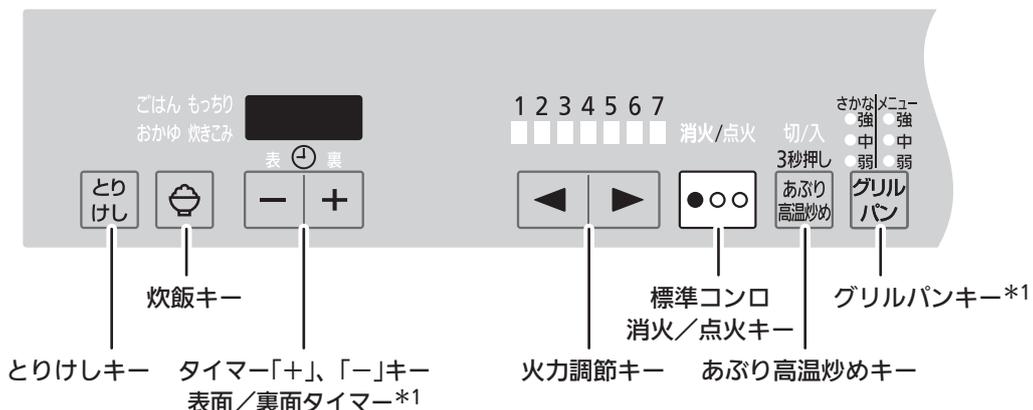
標準コンロが右タイプの場合は、電源ボタン、標準コンロと高火力コンロの位置が左右逆になります。



操作部

左コンロ(標準コンロ)

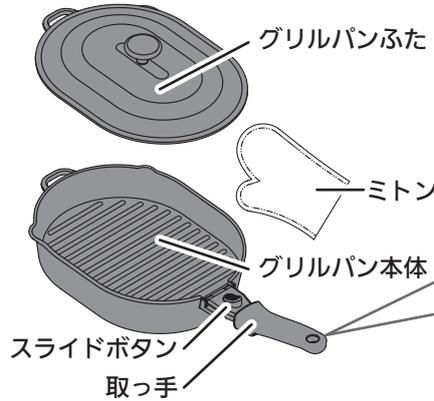
*1: グリルパンモード用



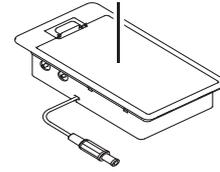
*保護シートが貼ってある場合があります。使用する際には取り外してください。

付属品

ほっとくッキンググリルパン



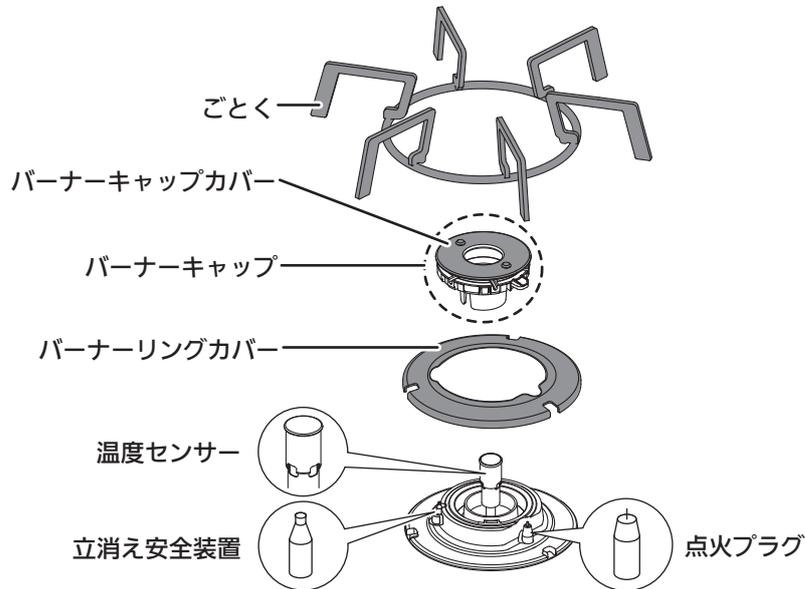
停電対策用電池ボックス



コンパクト収納

スライドボタンを取っ手側に移動し、取っ手を本体側に折りたたむことで、コンパクトに収納できます。

コンロ部



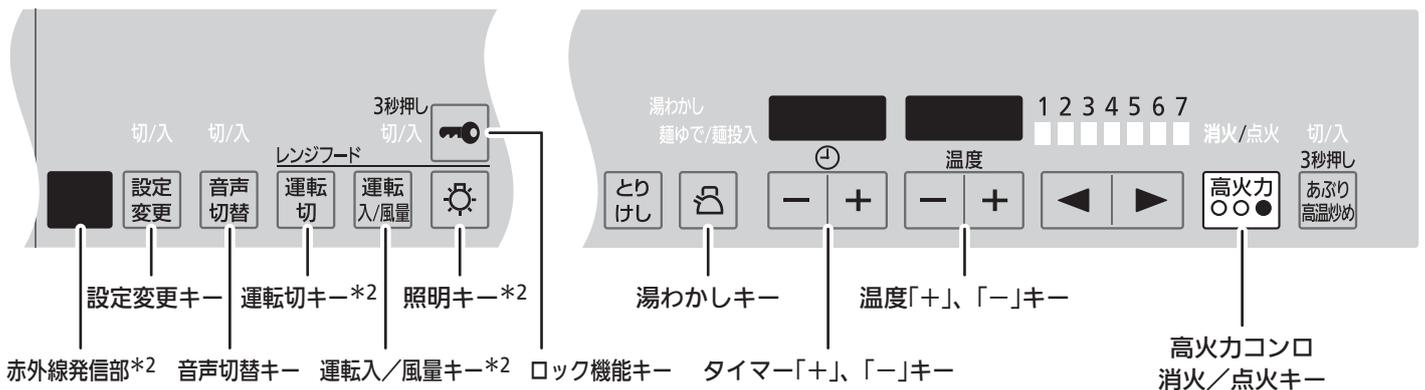
※取り付け方法については、『お手入れ』(47~48ページ)を参照してください。

各種設定(レンジフード連動)

*2: レンジフード連動機能ありタイプのみ。

中央コンロ・右コンロ (高火力コンロ)

※中央コンロにはグリルパンモード用のグリルパンキーと表面/裏面タイマーがあります。



かんたん操作ガイド

*イラストは、標準コンロが左タイプで説明しています。

標準コンロが右タイプの場合は、標準コンロと高火力コンロの位置が左右逆になります。

コンロを使う準備  19

共通操作

はじめに・・・電源を入れる

1  電源 切/入

『ピッ』と音がするまで押す (約0.3秒)

消火/点火

高火力

例) 右コンロの場合

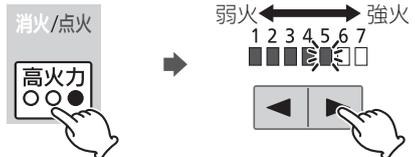
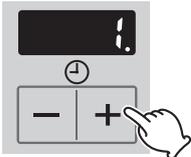
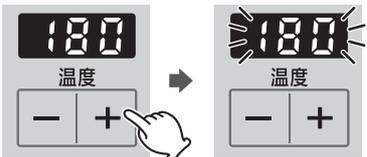
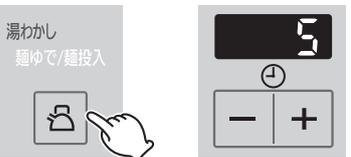
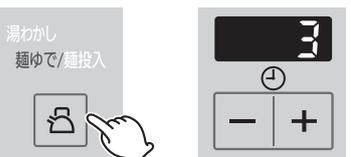
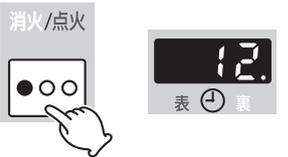
消火/点火

電源 切/入

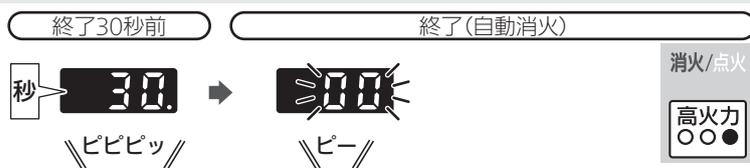
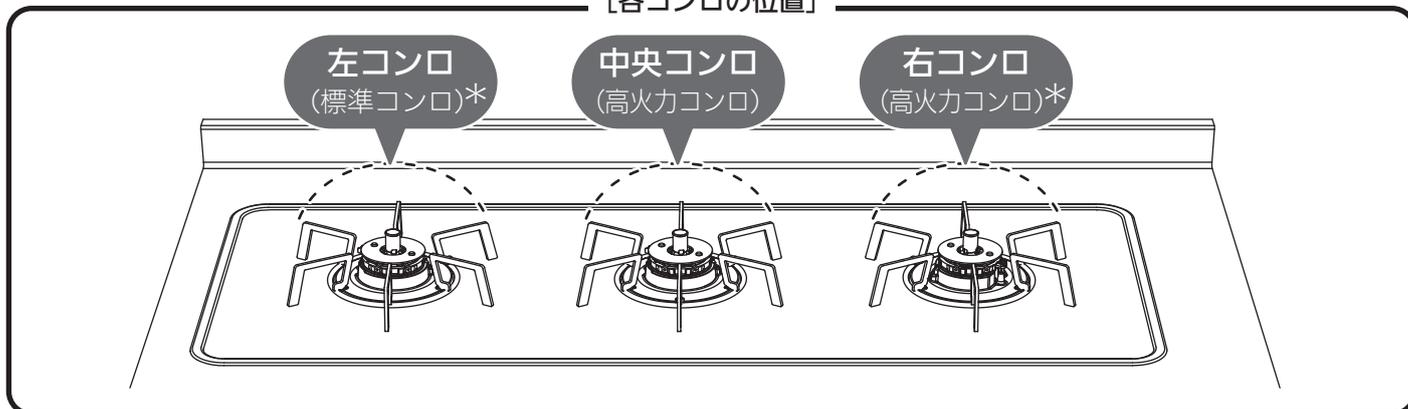
高火力

※点火すると、橙色に変わります。

※操作部の開けかたは、3ページを参照してください。

<p>全コンロ</p> <p>タイマーで煮る、ゆでる</p> <p> 23</p>	<p>2 点火し、火力調節する</p> 	<p>3 タイマー設定する</p> 	
<p>高火力コンロ</p> <p>揚げる、焼く</p> <p> 25</p>	<p>2 点火し、火力調節する</p> 	<p>3 温度を設定する</p> 	
<p>高火力コンロ</p> <p>お湯をわかす</p> <p> 27</p>	<p>2 点火し、火力調節する</p> 	<p>3 湯わかしを設定する</p> 	
<p>高火力コンロ</p> <p>麺をゆでる</p> <p> 29</p>	<p>2 点火し、火力調節する</p> 	<p>3 麺ゆでを設定する</p> 	
<p>標準コンロ</p> <p>ごはんを炊く</p> <p> 33</p> <p>(下準備  31)</p>	<p>2 点火する</p> 	<p>3 炊飯を設定する</p> 	
<p>全コンロ</p> <p>あぶる、炒める</p> <p> 35</p>	<p>2 点火し、火力調節する</p> 	<p>3 あぶり高温炒めを設定する</p> 	
<p>標準・中央コンロ</p> <p>グリルパンで調理する</p> <p> 37</p>	<p>2 グリルパンモードを設定する</p> 	<p>3 タイマー設定する</p> 	<p>4 点火する</p> <p>表面タイマー開始</p> 

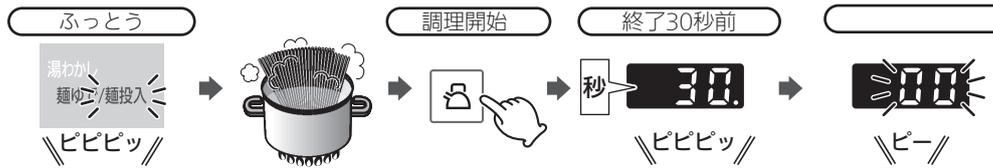
[各コンロの位置]



4 調理が終了したら消火する



4 ふっとう後、麺を入れ調理する



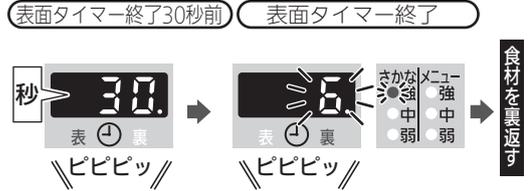
ごはん、もちりごはん、炊きこみごはんの場合



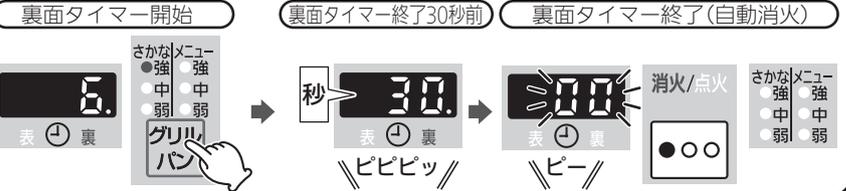
4 調理が終了したら消火する



5 食材を裏返す



6 裏面調理を開始する



必ずお守りください (安全上の注意)

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

使用される方や他の方への危害、財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分、表示をしています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害、損害の程度による内容の区分

 危険	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
 警告	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
 注意	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が軽傷を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

■注意、禁止内容の絵表示

 必ず守る	 換気する	 感電注意	 禁止
 火気禁止	 分解禁止	 接触禁止	 ぬれ手禁止

ガス漏れに気づいたときは

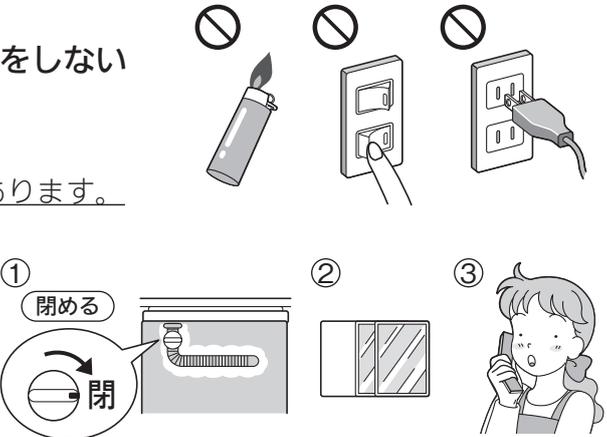
 **危険**

-  **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

火や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

- ・すぐに使用をやめる

- ①火を消し、ガス栓を閉める。
- ②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
- ③販売店または、もよりのガス事業者(供給業者)に連絡する。



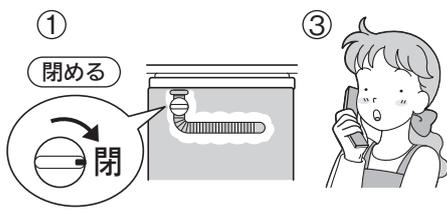
異常時

 **警告**

-  **必ず守る**
- ・点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音などを感じたときは、すぐに使用をやめる

- ①火を消し、ガス栓を閉める。
- ②『よくあるご質問』(51~56ページ)、『ブザー報知とお知らせ表示』(57~58ページ)に従い、処置をする。
- ③上記の処置をしても、なおらない場合は、販売店または、コンタクトセンター(0120-38-8180)へ連絡する。

- ・地震、火災などの緊急の場合は、ただちに使用を中止し、ガス栓を閉める



使用時や使用後は



- ・点火、消火のあとは、必ず炎を確かめる
火災や思わぬ事故の原因になります。
※また、使用後は、ガス栓を閉めてください。

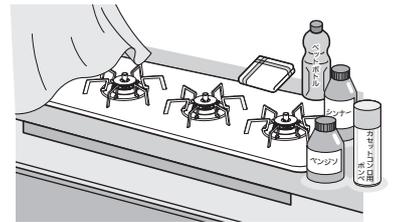


- ・使用するバーナーの消火／点火キーを確認してから点火操作をする
間違って操作すると、別のバーナーが点火して、火災や思わぬ事故の原因になります。
- ・点火操作をしても点火しない場合は、消火／点火キーを押し、「消火の状態」にし、
周囲のガスがなくなってから再度点火する
すぐに点火操作をすると、周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

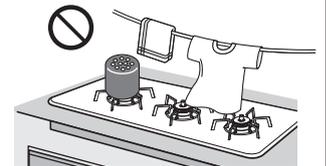
機器周辺には



- ・爆発のおそれがあるもの、引火しやすいものや燃えやすいものを機器の近くで使用したり、置いたりしない
- ・熱で圧力が上がるもの(スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど)
爆発のおそれがあります。
- ・引火しやすいもの(スプレー、ガソリン、ベンジンなど)
- ・燃えやすいもの(ペットボトル、プラスチック類、ふきん、タオル、カーテン、調理油、新聞紙、ビニールシートなど)
火災の原因になります。



- ・調理以外の用途には使用しない
練炭の火起こしや衣類(ふきんなど)の乾燥などに使用しないでください。異常過熱、異常燃焼による機器焼損、火災の原因になります。



- ・補助具(アルミはく製する受け、省エネごとくなど)は、
機器に付属または機器指定の補助具以外、使用しない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。



アルミはく製する受け 省エネごとく



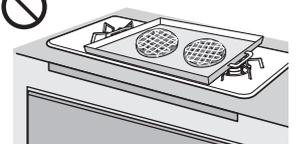
- ・焼網は使用しない
トップレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



焼網



- ・コンロをおおうような、大きな鉄板や鍋は使用しない
不完全燃焼をおこしたり、機器の異常過熱のおそれがあります。



- ・操作部などに、ものをのせたり、強い力を加えない
けが、機器損傷の原因になります。

必ずお守りください (安全上の注意)

使用中は

警告



禁止

- 火をつけたまま離れない
- 火をつけたまま就寝や外出は絶対にしない

調理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。

※とくに天ぷらや揚げもの調理をしているときは注意してください。

電話や来客の場合は、一旦火を消してください。



必ず守る

- コンロ使用中は、身体や衣服が炎に近付かないように注意する

衣服に炎が移って、やけどをするおそれがあります。

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。



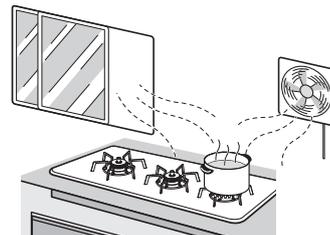
換気する

- **必ず換気をする**

窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。

換気を行わずに、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

※屋内設置(密閉式は除く)の給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。換気扇を回すと給湯器やふろがまの排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



注意



禁止

- 点火操作時や使用中は、バーナー付近に顔や手などを近付けない

炎や熱で顔や手などに、やけどをするおそれがあります。



接触禁止

- 使用中や使用直後は操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどをするおそれがあります。

とくに小さなお子さまがいる家庭ではやけどに注意してください。

- 1カ所のみコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。



必ず守る

- エアコン、扇風機などの風がコンロの炎にあたらないように配慮して使用する

風があたると温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、炎が途中で消えたり機器損傷の原因になります。



必ず守る

- やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

はみ出した炎により、やかんや鍋の取っ手などが過熱され、やけどや取っ手などの焼損の原因になります。

電気事故防止のために

警告



ぬれ手禁止



感電注意

- ・電源アダプターはぬれた手でさわらない
感電の原因になります。



必ず守る

- ・電源アダプターはコンセントの根元まで差し込む
電源プラグの刃にほこりなどがたまり、発火の原因になります。



禁止

- ・電源コード、電源アダプターに無理な力を加えたり、加工をしない
束ねたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、物をのせたり、衝撃を与えたりして無理な力を加えない。キズをつけない。加工をしない。感電、ショート、火災の原因になります。



必ず守る

- ・電源プラグのほこりは定期的に取り除く
ほこりがたまると、発火の原因になります。
電源アダプターを抜き、乾いた布でふいてください。



禁止

- ・電源アダプターは、コードを持って抜かない
コードを持って抜くと、コードが破損し、発熱、火災、感電の原因になります。



必ず守る

- ・アース線を確実に取り付け
機器が故障した場合、感電の原因になります。



温度センサーは

警告



禁止

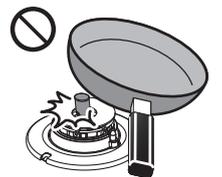
- ・絶対に取り外さない
火災の原因になります。

注意



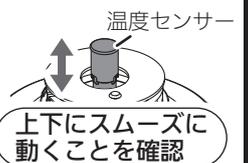
禁止

- ・強いショックを加えたり、キズをつけない
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。
また、温度センサーが故障すると安心・安全機能が作動しない場合があります。



必ず守る

- ・こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。
また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。密着しない場合、点検、修理を依頼してください。



上下にスムーズに動くことを確認

注意



禁止

- ・小さなお子さまだけで触らせない
思わぬ事故や故障の原因になります。
お子さまが触れても点火しないよう、ロック機能を設定することができます。(20ページ)



禁止

- ・操作部などのすき間に異物を入れない
思わぬ事故や故障の原因になります。

必ずお守りください (安全上の注意)

揚げものの調理の際は



禁止

・あぶり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。



禁止

・耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理をしない
調理油過熱防止装置が正常に作動せず、調理油が発火するおそれがあります。



必ず守る

・揚げものは食材全体が十分につかるまで調理油(必ず200mL以上)を入れて行う
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。
とくに、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十分につかっていないと、発火するおそれがあります。

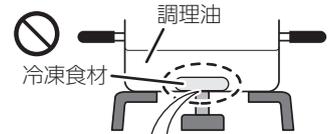


警告



禁止

・冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない
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。
食材は中央部を避けて置いてください。



禁止

・複数回使った調理油で揚げものをしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火するおそれがあります。



禁止

・揚げすぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは、とくに注意してください。揚げすぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

注意



必ず守る

・調理油過熱防止装置がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する
やけどやけがの原因になります。

警告



禁止

・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
廃油凝固剤の分量を守り、油の温度が上がりすぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。廃油凝固剤を入れすぎたり、加熱しすぎると、発火するおそれがあります。

鍋などについて



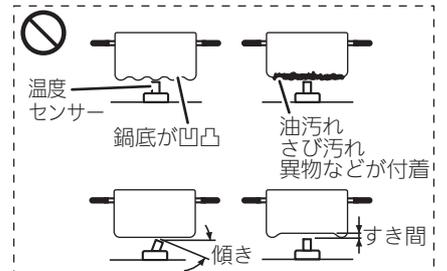
禁止

・温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない
・鍋底やフライパンの底などに異物や著しい汚れ、焦げなどが付着したまま使用しない
温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。



禁止

・鍋の重さは、調理物を含め300g以上で調理する
とくに片手鍋は調理物の重さが軽くなると温度センサーの力により、鍋やフライパンなどが押し上げられて傾いたり、ずれ落ちる場合がありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。



警告



禁止

・鍋などが、トッププレートからはみ出した状態では使用しない
火災や機器焼損の原因になります。



鍋などについて

注意



禁止



禁止



必ず守る



禁止



禁止



必ず守る

- ・石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理用具は使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。
- ・片手鍋、底がへこんだ鍋や丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない
- ・片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると、温度センサーの力により押し上げられ、傾いたりずれ落ちる場合があるので取っ手を持って使用する不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。
 - ・片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手などを機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。
 - ・中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。
- ・ごとくを外して鍋などを直接コンロに置いて使用しない
不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。
- ・トッププレートに鍋などをのせない
トッププレートのキズや損傷の原因になります。
- ・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。



取っ手とごとくのツメの方向を合わせる

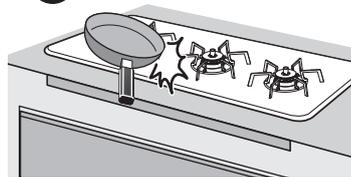
トッププレートについて

警告



禁止

- ・衝撃や荷重を加えない
 - ・上にのらない
トッププレートが変形、破損して、異常過熱や火災の原因になります。
- ※破損したときは、けがの原因になりますので、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。



お手入れ編

お手入れの際は

注意



必ず守る



禁止



必ず守る



禁止



必ず守る

- ・機器が十分冷めてから、手袋をして行う
やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。
- ・機器や機器周辺(キッチンの天板など)に水をかけたり、水を流しての掃除はしない
機器内部に水が浸入し、点火不良、不完全燃焼、故障の原因になります。
- ・ぬれぶきんやスポンジたわしを使用する場合はよくしぼり、水分を切ってから使用する
機器内部に水が浸入し、点火不良、不完全燃焼、故障の原因になります。
- ・トッププレートは取り外さない
裏面でけがをする原因になります。
また、ガラス裏面に洗剤や薬剤が付着すると、変色したりキズの原因になります。
- ・バーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る
水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

必ずお守りください (安全上の注意)

お願い

機器の使用について

- ・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。
- ・ガス栓を閉め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。
- ・トッププレートの上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。
磁力線により、機器が故障する原因になります。
- ・弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらをゆっくり開閉してください。
開閉により発生した風で、火が消える場合があります。
また、機器の操作部とキャビネットとびらを同時に開けないでください。コンロの火が消える場合があります。
- ・トッププレートには、安全に関する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、販売店または、コンタクトセンター(0120-38-8180)に連絡してください。
貼り替える場合はトッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。
- ・カウンターの上にはのらないでください。
機器とカウンターの間にすき間が発生する場合があります。

コンロの使用について

- ・弱火のときは炎が見えにくい場合がありますので、消し忘れに注意してください。
- ・調理中に鍋をのせかえるときは、一旦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鍋など、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。
(品番の末尾が『H3』の場合)
長時間使用したあとに、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、すぐに元の位置に戻し、機器が冷めてからくっついたごとくを鍋から外してください。
くっついたまま動かすと、ごとくが落下し、やけど、けが、機器損傷の原因になります。
- ・煮こぼれしたときは、その都度お手入れを行ってください。
バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、点火不良や機器焼損の原因になります。機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。

突沸現象について

- ・みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜてください。
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。(とくにだし入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。)

突沸現象とは、突然にふっとうする現象です。

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、やけどやけがをするおそれがあります。これらの予防法として次の点にご注意ください。

- ・カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁ものの温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。(強火で急に加熱しない。)
- ・熱い汁ものに、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。
- ・鍋の大きさにあった火力で加熱する。

設置編

警告



必ず守る

- ・機器の設置、移動、取り外しの際は、販売店または、もよりのガス事業者(供給業者)に依頼する

ガス配管接続には専門の資格、技術が必要です。



分解禁止

- ・絶対に改造、分解は行わない

改造、分解は、不完全燃焼による一酸化炭素中毒となるおそれがあります。
また、火災の原因になります。

警告



必ず守る

- ・銘板に表示しているガス(ガスグループ)、電源で使用する
- ・転居時は、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する

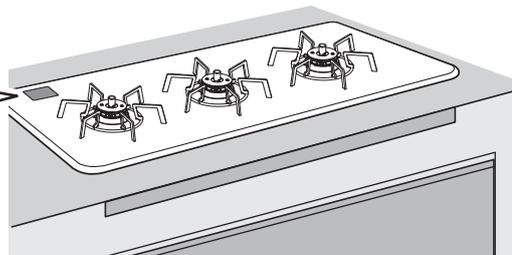
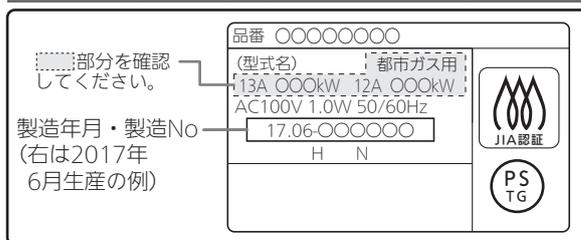
表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒、異常点火や機器が故障する原因になります。

供給ガスがわからない場合は、販売店または、もよりのガス事業者(供給業者)にお問い合わせください。

※イラストは、標準コンロが左タイプで説明しています。

標準コンロが右タイプの場合は、表示の位置が左右逆になります。

銘板 ※図は都市ガス用13Aの場合



安心・安全機能／お知らせ機能

安心・安全機能

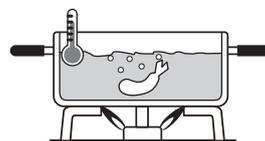
過熱を未然に防止

調理油過熱防止装置

油の温度を約250℃に保つよう、自動で強火と弱火を繰り返し、過熱による発火を防ぎます。

ただし、自動火力調節している状態が約30分続くと自動消火します。

- ・弱火の状態でも温度が上昇し、約250℃以上になると約30分を経過する前に自動消火します。
- ・鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。
- ・あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。

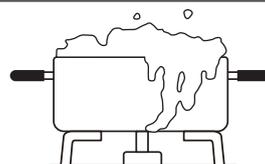


火力調節
します

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、自動でガスを止めます。



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120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)で自動で火を消します。

消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。

各種設定の変更(カスタマイズ機能)(41ページ)を参照してください。

※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

焦げつき自動消火機能

煮もの調理などで鍋底が焦げつきはじめたら、自動で火を消します。

- ・鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
- ・弱火から強火に切り替えたときに焦げつき自動消火機能がはたらいて自動消火することがあります。再度点火して使用してください。
- ・あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。



火を
消します

電源を消し忘れても自動で電源オフ

電源オートパワーオフ機能

調理終了後、電源を切り忘れても、約3分後に自動で電源を切ります。

- ・電源オートパワーオフ機能の時間は変更することができます。
- 各種設定の変更(カスタマイズ機能)(41ページ)を参照してください。

電源を
切ります

カウンターが高温になるのを防止

カウンター過熱防止装置

トッププレートからはみ出すような大きな鍋などを使用した場合、カウンターが高温になるのを防止するために、自動で火を消します。

火を
消します

誤ってキーが押されるのを防止

ロック機能

幼いお子さまのいたずらや誤ってキー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。

ロック機能キーを3秒以上長押しすると、電源ボタン以外の操作キーがすべてロックされます。

電源ボタンを「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。(20ページ)

点火時の炎あふれを防止

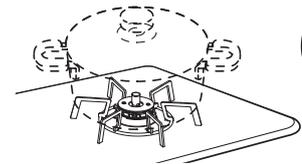
中火点火機能

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。

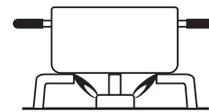
そで口への引火を未然に防止

鍋なし検知機能

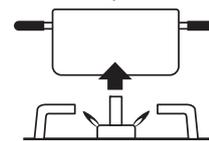
- 温度センサーには、鍋の有無を判断する検知機能を搭載しています。鍋を置かないと点火しません。
- あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。
- 調理中に鍋やフライパンを持ち上げると自動で弱火になります。弱火の状態が約1分続くと、自動で火を消します。また、調理中に鍋やフライパンを戻す(置く)と、自動で元の火力になります。※火力4以下の場合には鍋を持ち上げても火力は変わりません。



点火
しません



弱火に
します



火力が弱まります

『ピピッ』

⚠️ 注意



必ず守る

調理途中、鍋を上げたあとに鍋を戻すと、火力は元に戻ります。バーナー付近には顔や手を近づけないでください。やけどの原因になります。

温度センサーの異常を自動でチェック

センサーチェック機能

温度センサーの上下動作による異常がないかを自動でチェックを行う機能です。鍋などをコンロ上に長時間置いたままで点火操作をおこなうと、温度センサーが長時間動いていないため、機器が異常と判断し、点火しません。

解除するには・・・

- ①消火/点火キーを押す。(お知らせ表示が消えます。)
- ②コンロ上に置いてある鍋などを一旦持ち上げて、温度センサーから離す。

※上記方法でも使用できない場合は、点検が必要です。
販売店または、コンタクトセンター(0120-38-8180)にお問い合わせください。

点火
しません

お知らせ機能

音声お知らせ機能

各モードの設定や終了報知、安心・安全機能の作動をブザー音とともに音声でお知らせします。

音声お知らせ機能の有無および音量、音程を変更することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(41ページ)を参照してください。

強火切替お知らせブザー

コンロが自動火力調節中に火力が弱火から強火に切り替わる際に、ブザー音でお知らせします。

火力が自動で弱火から強火に切り替わる際に、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。

- ・強火切替時のブザー音は、解除することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(41ページ)を参照してください。

停電時の使用について

停電時に付属の停電対策用電池ボックスにアルカリ乾電池(単3形：6個)をセットして、機器に接続することにより、使用できます。
※乾電池は同こんしていません。
※新品のアルカリ乾電池の場合は約20時間使用可能です。

警告



停電時の使用の際、停電対策用電池ボックスをトッププレートに近付けすぎない
停電対策用電池ボックス、乾電池が加熱され、発火の原因になります。

禁止

注意



乾電池は充電、分解、加熱したり、火の中に投入しない
乾電池が破裂し、手や服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。

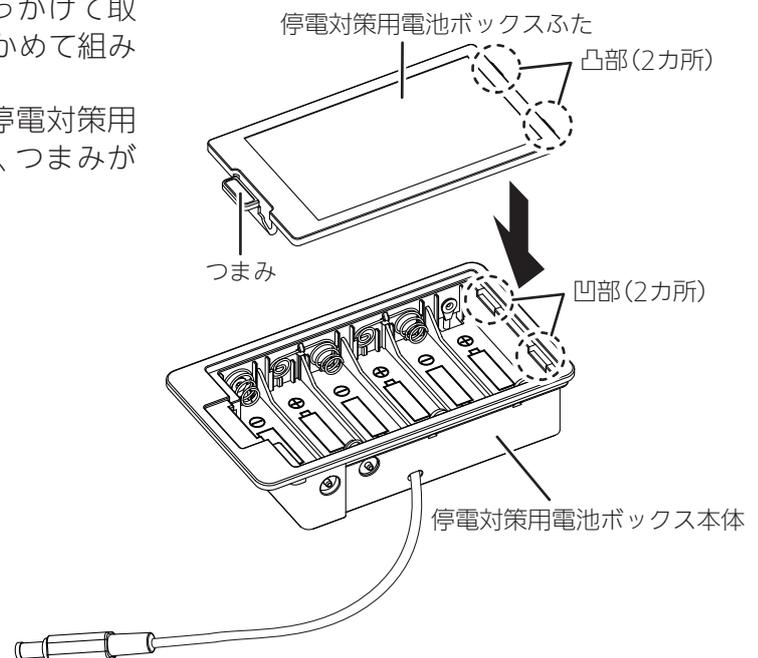
禁止

お願い

- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。
- 乾電池が正しく組み込まれていなかったり、乾電池の容量がなくなった場合は使用できません。
- 乾電池は必ず6個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。
(使用状況、乾電池製造メーカーにより使用可能時間が短くなる場合があります。
また、新しい乾電池と古い乾電池の組み合わせや、種類の違う乾電池を混ぜて使用した場合や、マンガン乾電池を使用した場合は、使用可能時間が短くなります。)
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は、自然放電により使用可能時間が短くなる場合があります。
- 停電時以外は、停電対策用電池ボックスを機器に接続しないでください。
- 停電対策用電池ボックスに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。電池機能不良の原因となります。
- 単4形乾電池を単3形サイズにする電池スパーサーや充電式単3形乾電池は、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも使用可能時間が極端に短くなります。
- 停電時の使用の際、操作部は収納できません。操作部は引き出したまま使用してください。また、操作部下のキャビネットの引き出しは開閉できません。引き出しの中の収納物は使用前にあらかじめ取り出しておいてください。
停電対策用電池ボックスのプラグの変形や故障の原因になります。

1 乾電池を組み込む

- 停電対策用電池ボックスふたのつまみを指で引っかけて取り外し、単3形アルカリ乾電池(6個)の方向を確かめて組み込んでください。
停電対策用電池ボックスふたの凸部(2カ所)を停電対策用電池ボックス本体の凹部(2カ所)にはめこんで、つまみが『カチッ』と音がるまで取り付けてください。

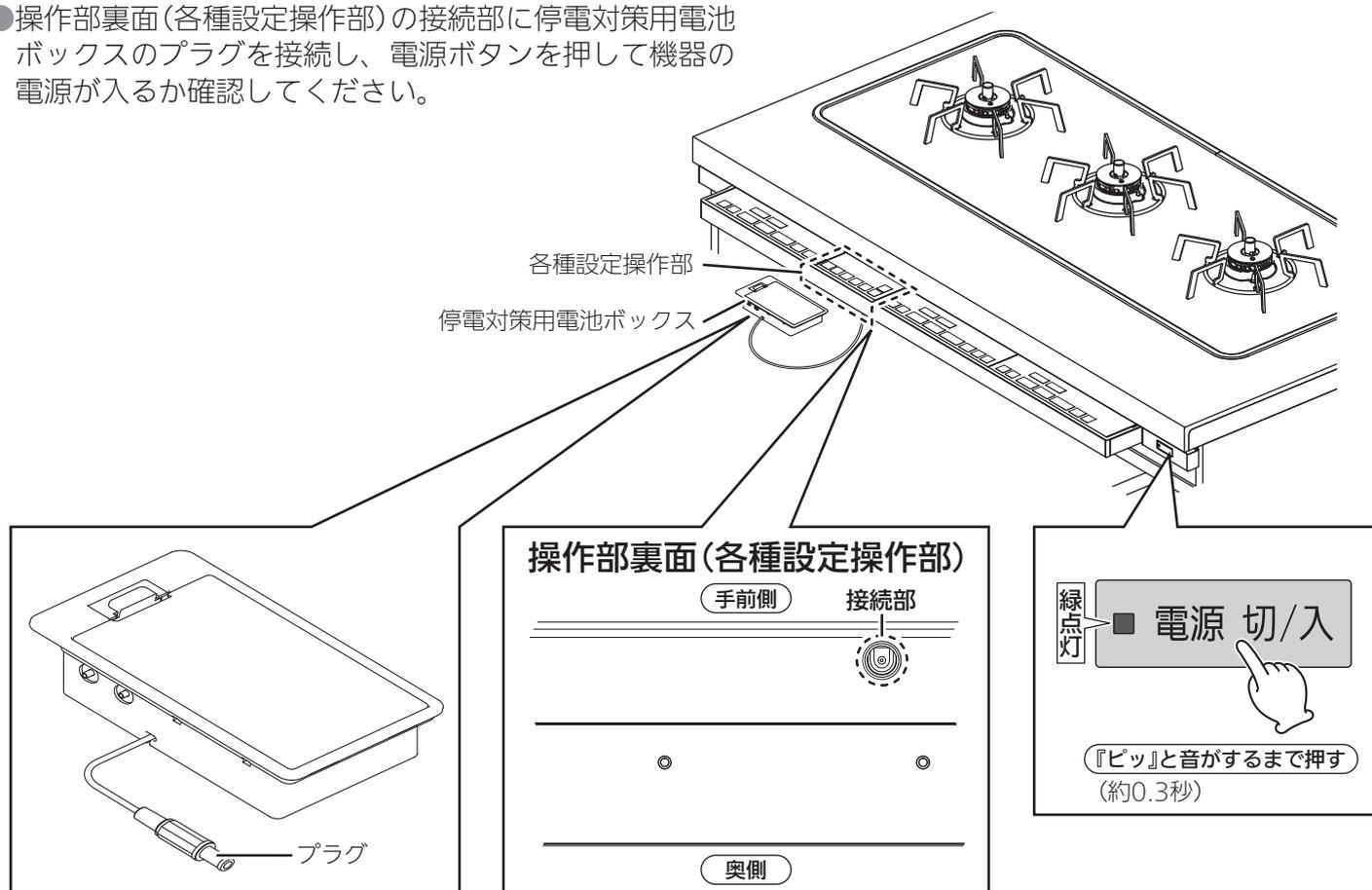


② 操作部を引き出す

- 操作部を指で押し、止まるまで引き出してください。

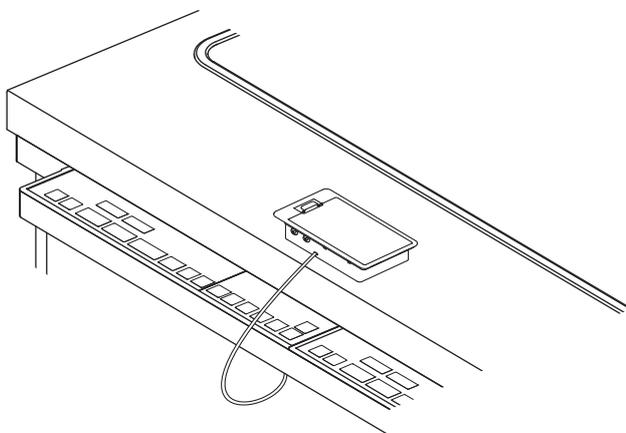
③ 停電対策用電池ボックスを機器に接続する

- 操作部裏面(各種設定操作部)の接続部に停電対策用電池ボックスのプラグを接続し、電源ボタンを押して機器の電源が入るか確認してください。



停電対策用電池ボックスはカウンターに置く

- 停電対策用電池ボックスを機器に接続後は、カウンターに置き、使用してください。



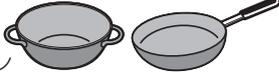
停電復帰時について

- ・停電対策用電池ボックスを取り付けたままでは電源が入りません。必ず停電対策用電池ボックスを取り外してください。乾電池の液漏れ、発熱の原因になります。
- ・調理中に停電復帰した場合は、停電対策用電池ボックスを取り付けたまま使用できますが、最長で約60分後には自動消火します。

コンロを使う準備

調理に適した鍋

※炊飯に適した鍋については32ページを参照してください。

鍋などの種類	煮ものなど	炒めもの 揚げものなど (揚げもの時の 油の量：200mL 以上)	便利機能			
			温度キープ モード ☑️ [25] (揚げもの時の 油の量：500~ 1000mL)	湯わかし モード ☑️ [27] (水の量：500~ 2000mL)	麺ゆで モード ☑️ [29] (水の量：500~ 3000mL)	グリルパン モード ☑️ [37]
アルミ製の鍋、文化鍋 	○	○	○	○	○ 深めのもの	×
ホーロー鍋、 ステンレス製の鍋(厚手) (鍋底厚み2mm以上) 	○	○	○	○	○ 深めのもの	×
ステンレス製の鍋(薄手) (鍋底厚み2mm未満) 	○※1	×	×	○	○ 深めのもの	×
ステンレス製の無水鍋、 ステンレス製の多層鍋 	○※2	○	×	○	○ 深めのもの	×
鉄製の鍋、 中華鍋、 フライパン 	○	○	○※3	×	×	×
土鍋、 圧力鍋、 耐熱ガラス容器 	○※2	×	×	×	×	×
やかん 	—	—	—	○	—	—
グリルパン 	○	○※4	○※4	×	×	○※5

○：適しています。 ×：適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)

※1：焦げつきがきつくなります。

※2：途中消火したり、焦げつく場合があります。

あぶり高温炒めモード(35ページ)にすると途中消火せず使用できます。

ただし、焦げつき自動消火機能がはたらかないため注意してください。

※3：フライパンは焼きものに使用してください。

※4：グリルパンで天ぷらなどの揚げもの調理をしないでください。油に引火するおそれがあります。

※5：必ずグリルパンはふたをして調理してください。

中華鍋を使うときのお願い

- ・底の平らな鍋を使用してください。
- ・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くません。
- ・必ず取っ手を持って調理してください。

① ガス栓を全開にする

- ガス栓を『開』の状態にしてください。

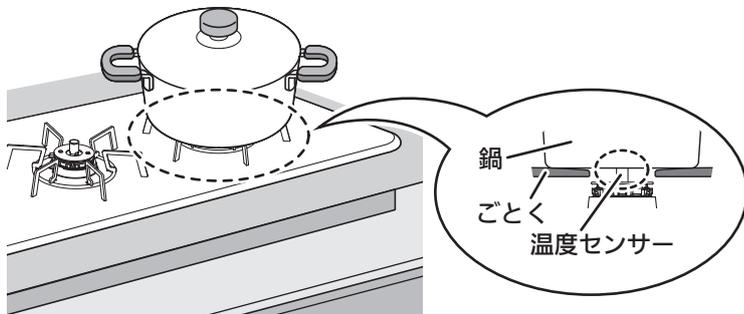


② 鍋などを置く

鍋などをごとくに置いていないと点火しません。

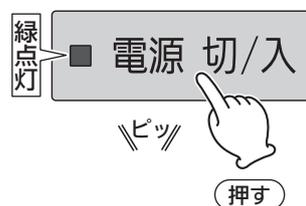
- ごとくの中央に鍋などを置いてください。
※点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。

ごとく中央に鍋などを置く



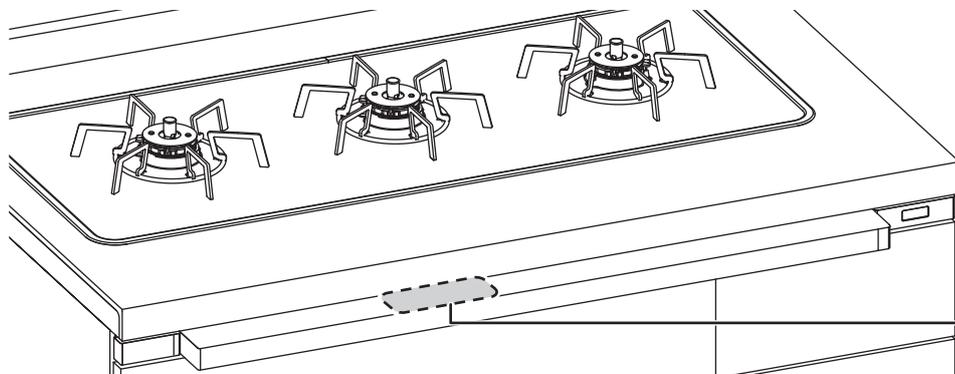
③ 電源を入れる

- 電源を入れてください。
※ブザー音がするまで押してください。(約0.3秒)



ロック機能について

小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するために、操作をロックすることができます。



ロックを設定／解除する

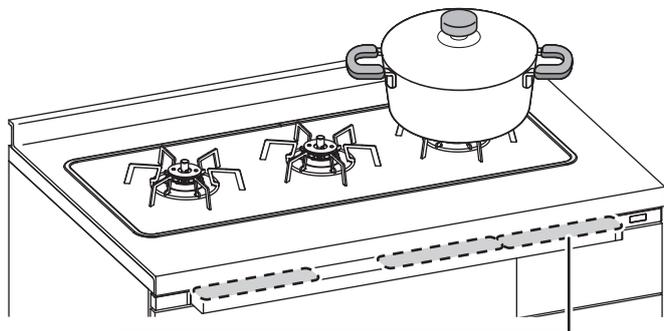
- 電源を入れ、機器を使用していない状態で、ロック機能キーを**3秒以上**押してください。
※ロック状態で電源を切っても(電源オートパワーオフしても)、ロックは解除されません。

ロック設定	
ロック解除	

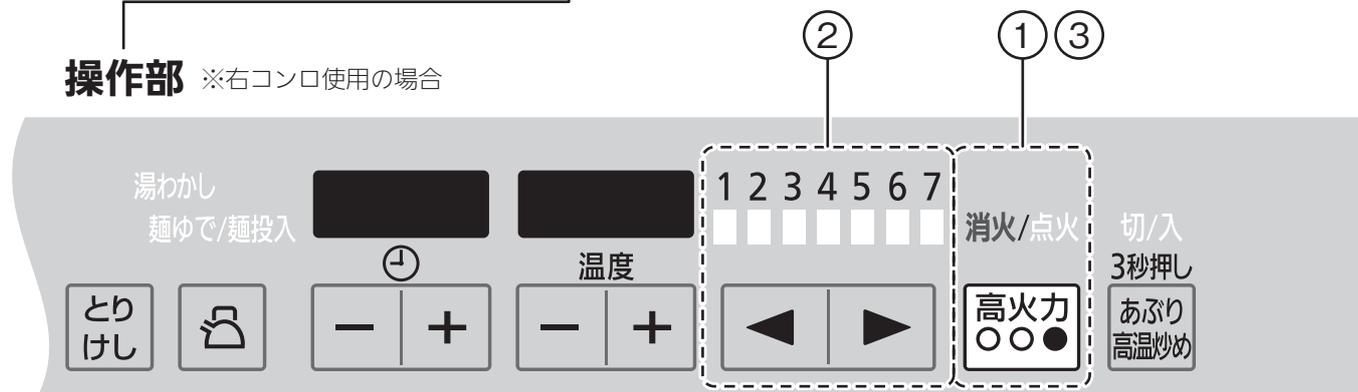
コンロの使いかた (基本操作)

➡ 『コンロを使う準備』(19ページ)
をよく読み、準備をする

ごとく中央に鍋などを置く



操作部 ※右コンロ使用の場合



ポイント

- ・炒めもの(野菜炒めなど)、焼きもの(目玉焼き、ハンバーグなど)をする場合は、1分程度予熱する。
※予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安心・安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。(自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。)
- ・直火調理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんぱんに上げる料理)は、あぶり高温炒めモードで調理する。(35ページ)
※水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。
- ・揚げものは温度キープモードで調理する。(25ページ)
※温度キープモードを使わずに多めの油を加熱すると機器が煮もの調理と判断し、低い温度で自動消火することがあります。

1分程度予熱



ご注意いただきたいこと

- ・鍋などをごとくにのせた状態で、激しく動かさないでください。
トッププレートにキズがつくおそれがあります。

お願い

- ・みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜてください。
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをするおそれがあります。(とくに、だし入り豆みそ(赤みそなど)のときは注意してください。)
※突沸現象については、13ページを参照してください。

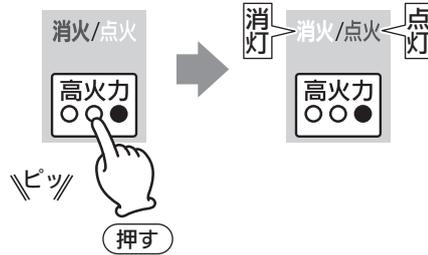
お知らせ

- ・約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※消し忘れ消火機能の設定時間は変更することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(41ページ)を参照してください。
- ・点火後、約30分毎にブザー音『ピピピッ』で使用中大であることをお知らせします。
- ・自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。(16ページ)

1 点火する

- 消火／点火キーを押し、点火してください。

※点火後、約30分毎にブザー音『ピピピッ』で使用中心あることをお知らせします。



火力表示ランプ

高火力コンロ
[火力8]

1 2 3 4 5 6 7

■ ■ ■ ■ ■ □ □

点灯(5番目が点滅)

標準コンロ
[火力11]

1 2 3 4 5 6 7

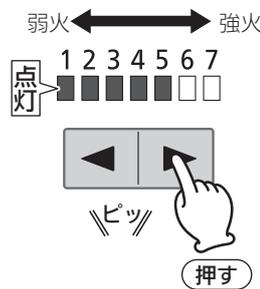
■ ■ ■ ■ ■ □ □

点灯

※中火で点火します。
中火点火機能(16ページ)を参照してください。

2 火力調節する

- 火力調節キーで火力を調節してください。



火力表示ランプ

火力は13段階調節できます。

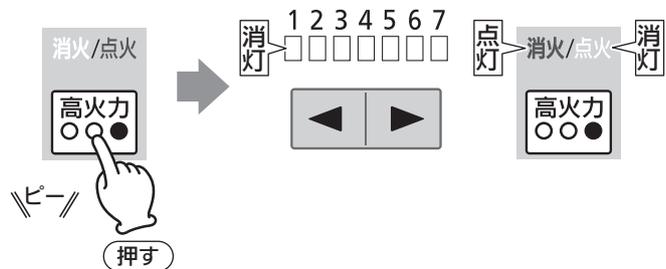
火力	火力表示ランプの状態
強 ↑ 13	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
12	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ □ 7番目が点滅
11	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ □ □
10	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ □ □ □ 6番目が点滅
9	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ □ □ □ □
中 ↑ 8	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ □ □ □ □ □ 5番目が点滅
7	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ □ □ □ □ □ □
6	■ ■ ■ ■ ■ ■ □ □ □ □ □ □ □ 4番目が点滅
5	■ ■ ■ ■ ■ □ □ □ □ □ □ □ □
4	■ ■ ■ ■ □ □ □ □ □ □ □ □ □ 3番目が点滅
3	■ ■ ■ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □
2	■ ■ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ 2番目が点滅
弱 ↓ 1	■ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □

※火力調節キーを押すたびに、火力表示ランプが点灯・点滅し、表示されます。

3 消火する

- 消火／点火キーを押し、消火してください。

※必ず火が消えたことを確認してください。

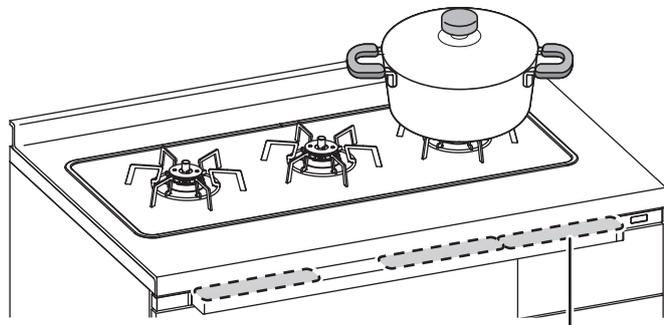


タイマーモード (全コンロ)

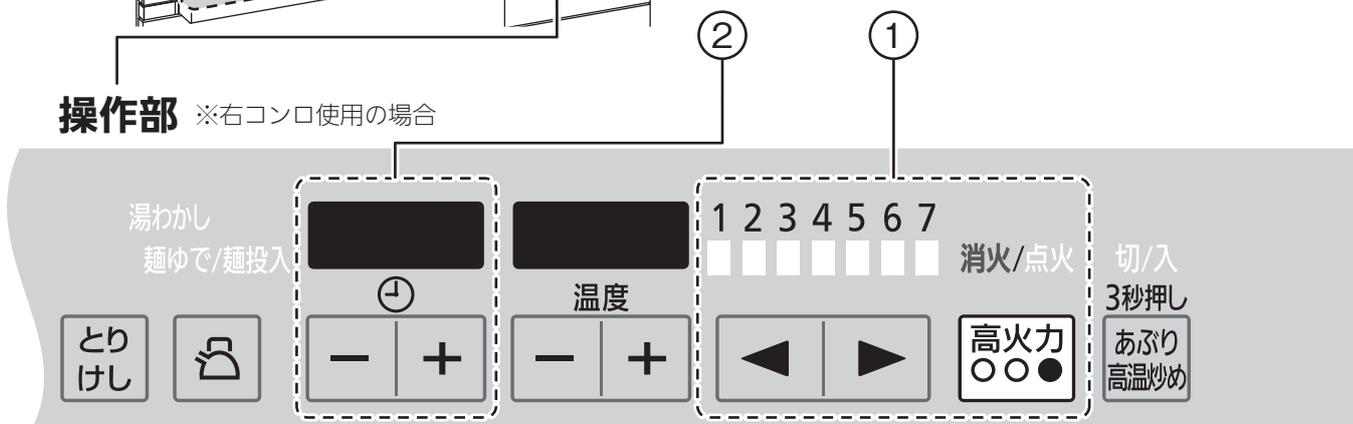
設定時間になるとお知らせし、自動で火を消すモードです。

➡ 『コンロを使う準備』(19ページ)
をよく読み、準備をする

ごとく中央に鍋などを置く



操作部 ※右コンロ使用の場合

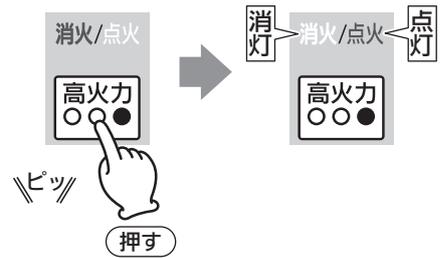


お知らせ

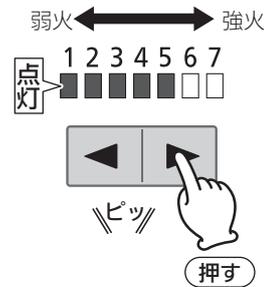
- いりものや炒めものなどの高温になる調理をする場合、タイマー設定時間は30分以内に設定することをおすすめします。(高温状態が約30分続くと、安心・安全機能がはたらき自動消火します。)
- タイマーモードは、『温度キープモード』や、『あぶり高温炒めモード』と同時に使用することができます。

① 点火し、火力調節する

- 消火/点火キーを押し、点火してください。



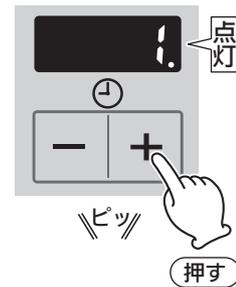
- 火力調節キーで火力を炎があふれない程度に調節してください。



② タイマーを設定する

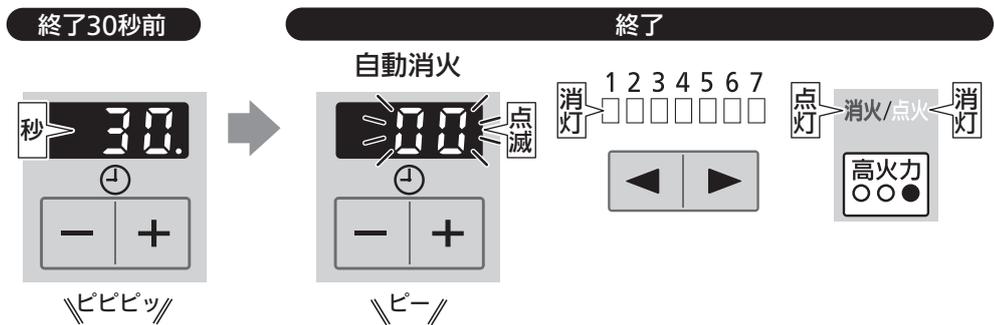
- タイマー「+」、「-」キーを押し、タイマーを設定してください。
(点火する前にも設定できます。)

- ※1分刻みで1~120分(最長)に設定できます。
(押し続けると、10分刻みで変わります。)
- ※タイマー設定時間は調理中でも変更できます。
- ※あぶり高温炒めモード使用時は最長60分です。
- ※設定を取り消すときは、とりけしキーを押してください。
- ※設定を取り消しても消火しません。



③ タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



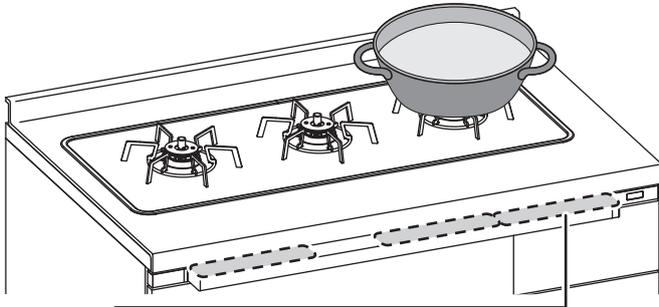
※タイマー表示は約30秒点滅後に消灯します。

温度キープモード (高火力コンロ)

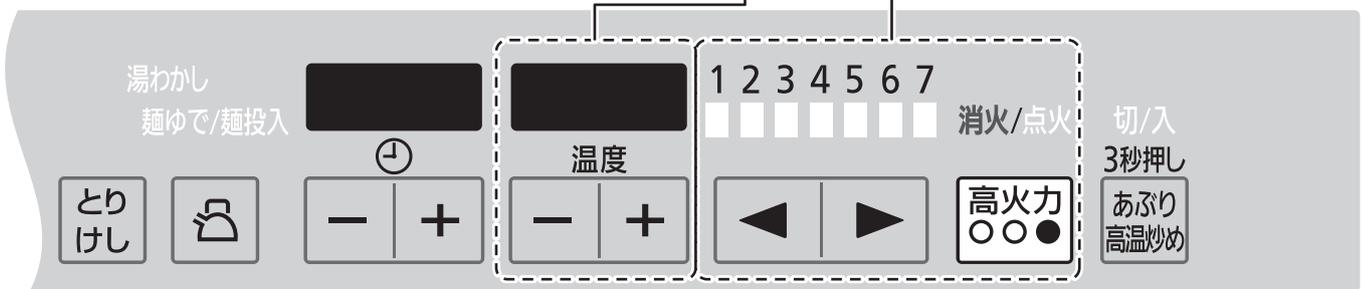
自動で火力を調節し、設定した温度をキープするモードです。

➡ 『コンロを使う準備』(19ページ)
をよく読み、準備をする

ごとく中央に鍋などを置く



操作部 ※右コンロ使用の場合



揚げものに適した鍋	適した油の量
直径：18～24cm 材質：鉄、アルミ 種類：天ぷら鍋 中華鍋 (底が平らなもの)	500～1000mL

ポイント

- 複数の揚げものをするときには、温度設定の低いものから調理してください。調理中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかります。
- 揚げものをするときには、次のような下ごしらえをすると油の飛び散りをおさえることができます。

<ul style="list-style-type: none"> ・イカ 皮をむき、両面に切り目を入れる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ししとう(中が空洞の野菜など) 切り目を入れる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ドーナツ 生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。
<ul style="list-style-type: none"> ・エビ 尾は先を切る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・うずら(ゆで卵など) 串などで刺す。 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚介類や野菜など 水分をふき取る。
- ハンバーグやギョーザ、ホットケーキ、焦げつきやすい焼きもの調理など、温度キープモードを使えば簡単に調理できます。

ご注意ください

- 油の温度は鉄製天ぷら鍋を基準に設定しています。鍋の種類、材質、大きさや厚み、油量などにより設定温度と異なったり、温度変化が大きくなる場合があります。
- 油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油を足すと、設定温度と油の温度が異なる場合があります。
- 焼きものをした場合の焼き色は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。
- 一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にしてください。調理物を入れすぎると、温度調節がうまくできなくなります。
- 設定温度になっても調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。

お知らせ

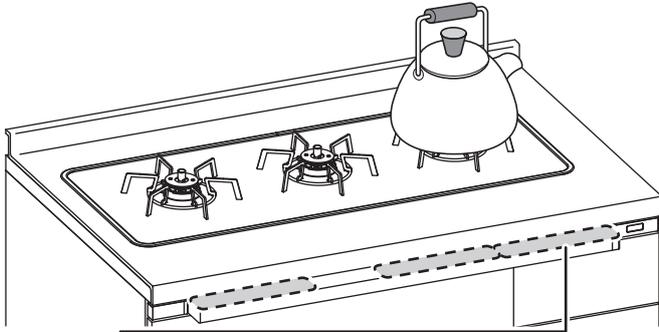
- タイマーモードと同時に使用することができます。
- 自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。(16ページ)

湯わかしモード (高火力コンロ)

湯わかしモードは、ふっとう後、自動で火を消します。また、保温時間を設定すると、ふっとう後、弱火で保温した後、自動で火を消すモードです。

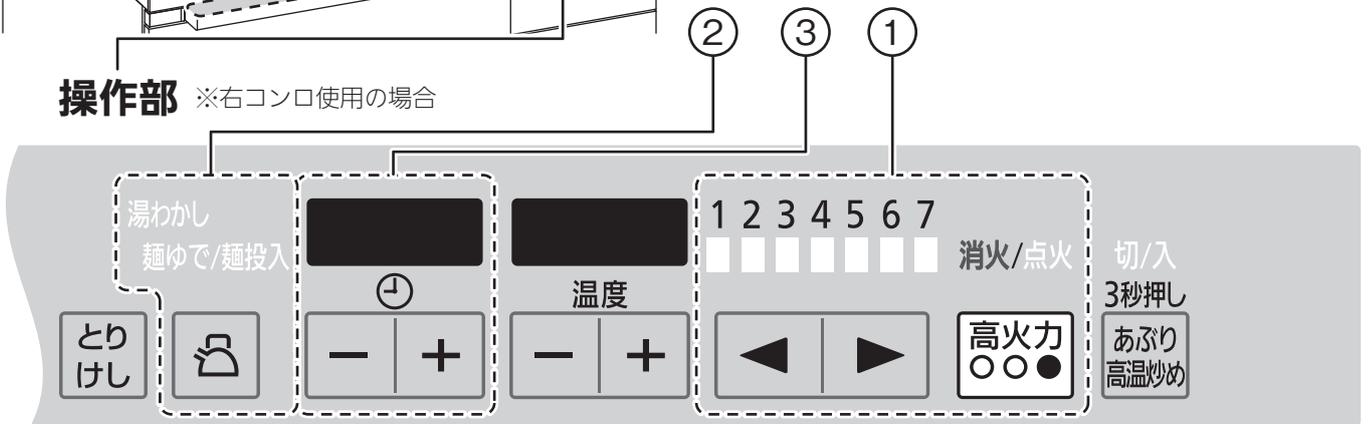
➡ 『コンロを使う準備』(19ページ)
をよく読み、準備をする

ごとく中央にやかんなどを
ふたをして置く



適した鍋	適した水の量
やかん 底の平らな鍋	500~2000mL ※ふきこぼれを防ぐために、やかんや鍋の大きさに応じた水量(最大容量の6~7割)にしてください。

操作部 ※右コンロ使用の場合



ご注意ください

- 必ず水から開始してください。やかんや鍋の材質、形状、水の量などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合やふきこぼれる場合がありますので、やけどなどに注意してください。
- お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。
- 湯わかし開始後、約20秒経過すると設定変更および湯わかしモードの取り消しができないため、取り消しするときは、一度消火してください。

お願い

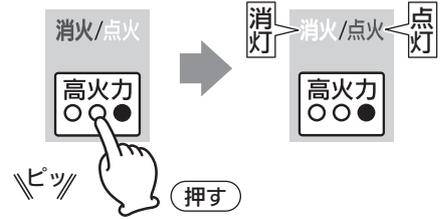
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
 - ふたをする。
 - やかんや鍋を動かさない。
 - 途中で水を入れたり具を入れない。
 - ふたを開閉しない。
 - 水をかき混ぜない。
 - 途中で火力を変えない。

お知らせ

- お好みに合わせ、ふっとうをお知らせするタイミングを変更することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(41ページ)を参照してください。

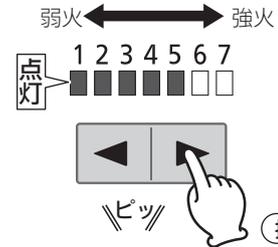
① 点火し、火力調節する

- 消火／点火キーを押し、点火してください。



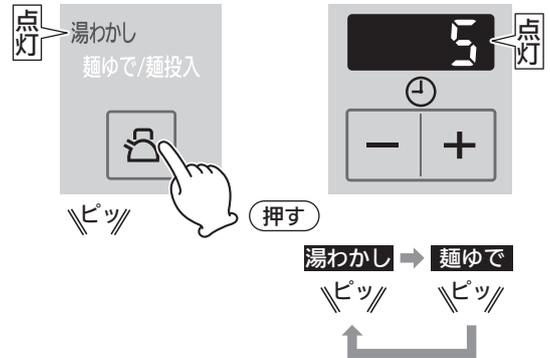
- 火力調節キーで火力を中火以上でやかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。

※弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火したり、湯わかしモードの機能が正しくはたらかしません。



② 湯わかしを設定する

- 着火後すぐに湯わかしキーを押してください。
(点火する前にも設定できます。)



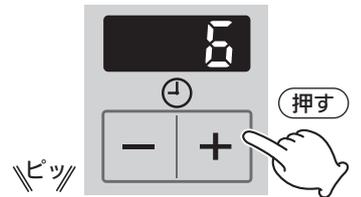
- 押すたびに、右図のように切り替わります。
※設定を取り消すときは、とりけしキーを押してください。
※設定を取り消しても消火しません。

③ 保温時間を設定する

- タイマー「+」、「-」キーを押し、保温時間を設定してください。

※1分刻みで0～120分(最長)に設定できます。
(押し続けると、10分刻みで変わります。)

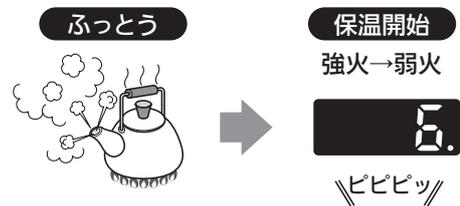
※ふっとう後、保温なしの場合は『0』に設定してください。



保温なしの場合⑤へ

④ ふっとうすると自動で弱火

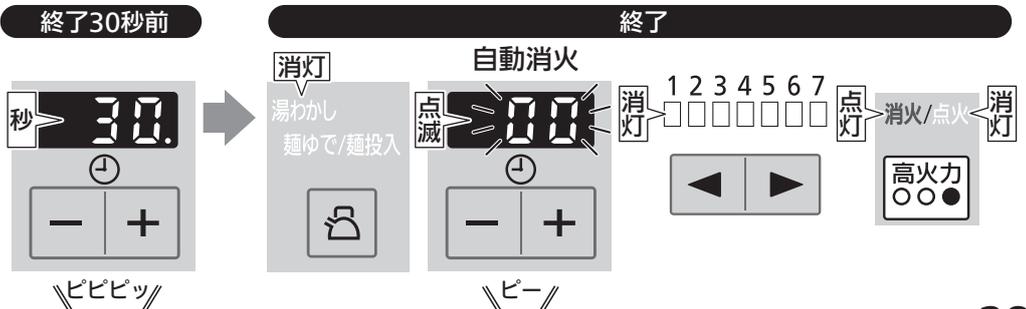
※保温時間の設定は保温中でも変更できます。



⑤ 湯わかしまたは、保温時間が終了すると自動消火

- ふっとうまたは、保温時間が終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。

※保温時間を0分に設定した場合は、終了30秒前のお知らせを行わずに終了します。



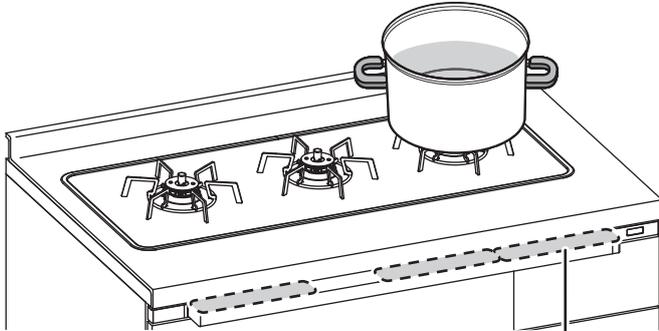
※タイマー表示は約30秒点滅後に消灯します。

麺ゆでモード (高火力コンロ)

火力を自動で調節し、設定したゆで時間になると自動で火を消し、ふきこぼれやゆで過ぎを防ぐモードです。

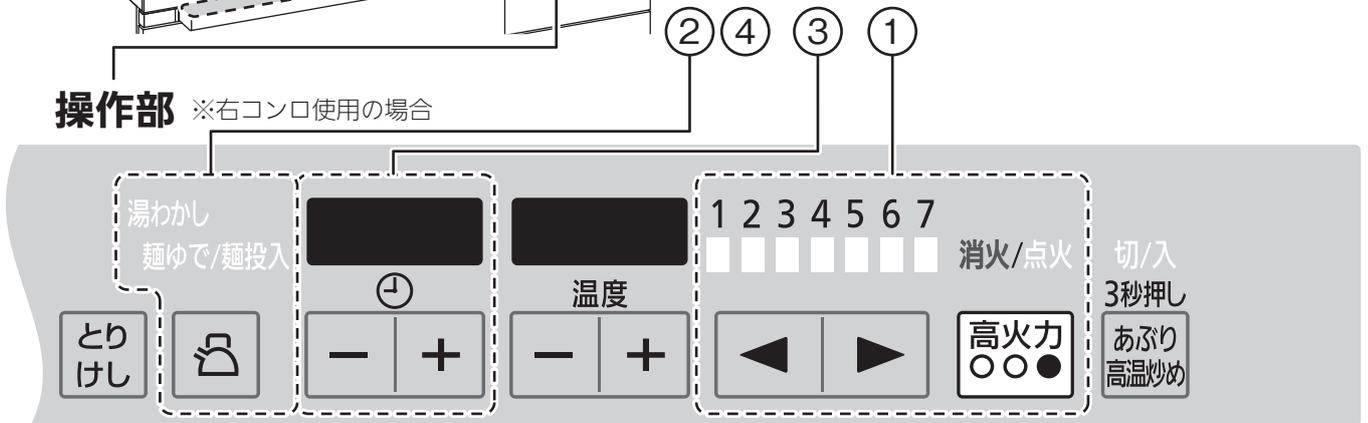
『コンロを使う準備』(19ページ)をよく読み、準備をする

ごとく中央に鍋などを
ふたをせずに置く



適した鍋	適した水の量
直径：16～28cm 種類：アルミ製の鍋 ホーロー鍋 ステンレス製の 寸胴鍋(厚手) ※深めのもの	500～3000mL (最大容量の約半分をめやすに) ※ふきこぼれを防ぐために、 鍋の大きさに応じた水量に してください。
適した麺	適さない麺 (手動で調理してください)
パスタ、そうめん、 ひやむぎ、 うどん(乾燥、生)、 ラーメン(乾燥、生)	そば(乾燥、生) ※ふきこぼれやすいため 冷凍麺 ※おいしく仕上がらないため

操作部 ※右コンロ使用の場合



ご注意ください

- 必ず水から開始してください。お湯から開始すると、ゆで加減が弱くなる場合があります。
- 水量は麺100gに対して水1000mLがめやすです。水量が多かったり少ない場合は、ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。
- 鍋のふたは必ず外してください。ふきこぼれる場合があります。
- 調理食品袋のゆで時間をめやすに、お好みの時間でゆでてください。
- 塩を入れる場合はふっとうのお知らせ後に入れ、溶けるまでよくかき混ぜてください。ゆで不足になる場合があります。
- ふっとうする前に麺を入れないでください。ふきこぼれる場合があります。
- 粉がついているものは、よくはらい落としてください。ふきこぼれる場合があります。
- 具材などを入れる場合は麺と同時に入れてください。ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。
- 麺ゆで中は火力を自動で調節しますので、手動で火力を変えないでください。ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。
- 差し水をする、わかし加減が弱くなったり、ゆで不足になる場合があります。
- ゆで不足の場合は麺ゆでモードを使用せずに調理してください。
- 鍋の材質、形状、水の量などにより、ふっとうをお知らせするタイミングが異なる場合があります。
- 麺ゆで開始後、約20秒経過すると設定変更および麺ゆでモードの取り消しができないため、取り消しする場合は一度消火してください。
- お好みのゆで加減が必要な場合は、手動で調理してください。
- 火力を弱火で使用しないでください。ふっとうする前に麺を入れるお知らせをする場合があります。
- ふっとうするまでに鍋を動かしたり、水をかき混ぜたりしないでください。ふきこぼれや、ふっとうをお知らせするタイミングが異なる場合があります。

お願い

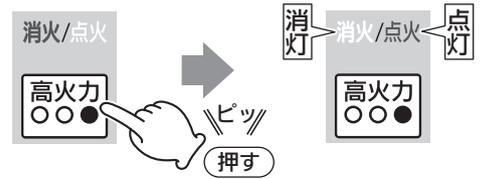
- 麺ゆで中は、ときどきかき混ぜてください。ふきこぼれ、飛び散り、焦げつく場合があります。
- 連続して麺をゆでる場合は、一旦消火してから水を入れ替えてください。
一度麺ゆでに使ったお湯で麺ゆでる場合は、手動で調理してください。

お知らせ

- お好みに合わせ、ふっとうをお知らせするタイミングを変更することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(41ページ)を参照してください。
- 自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。(16ページ)

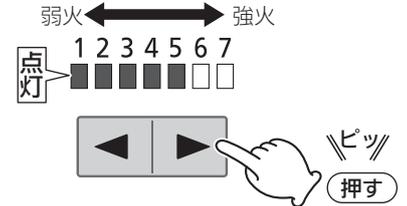
① 点火し、火力調節する

●消火/点火キーを押し、点火してください。



●火力調節キーで火力を調節してください。

※点火後、約10秒以内に中火以上で鍋の径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。
鍋径に対して火力が強すぎると、ふきこぼれる場合があります。
また、約10秒を超えて火力調節すると、わかし加減が弱くなる場合があります。

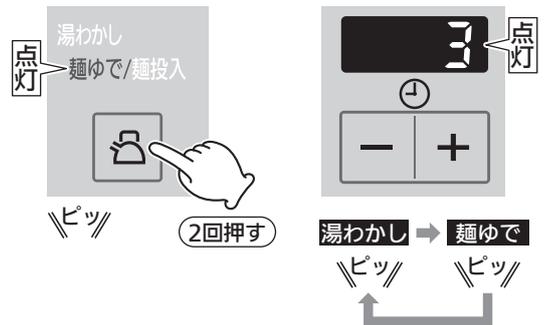


② 麺ゆでを設定する

●着火後すぐに湯わかしキーを2回押してください。
(点火する前にも設定できます。)

●押すたびに、右図のように切り替わります。

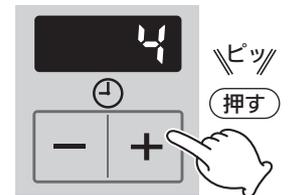
※設定を取り消すときは、とりけしキーを押してください。
※設定を取り消しても消火しません。



③ 麺ゆで時間を設定する

●タイマー「+」、「-」キーを押し、麺ゆで時間を設定してください。

※1分刻みで1~30分(最長)に設定できます。
※麺ゆで時間の設定は麺ゆで中でも変更できます。

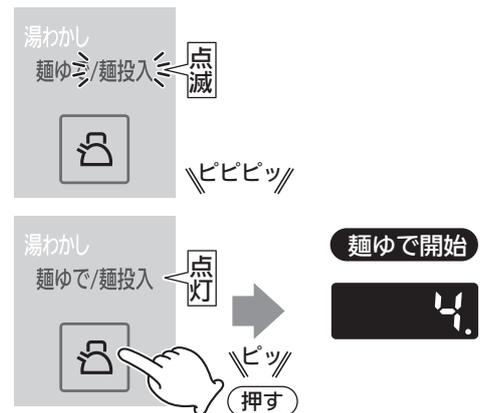


④ ふっとう後、麺を入れ調理する

●ふっとうすると、ブザー音と麺投入が点滅し、
麺を入れるタイミングをお知らせします。
※約30秒おきにブザー音でお知らせします。

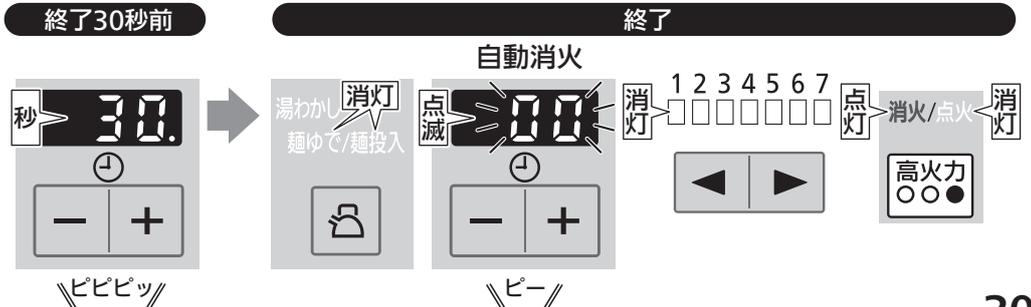
●麺をほぐしながら入れ、すぐに湯わかしキーを
押してください。

※自動で火力を調節します。
※湯わかしキーを押さないまま、約5分経過すると自動消火します。
※野菜などを入れる場合は、麺と同時に入れてください。



⑤ 設定時間になると自動消火

●設定時間になるとブザー音
でお知らせし、自動で火が
消えます。



※タイマー表示は約30秒点滅後に消灯します。

炊飯の準備

① 1回で炊ける量

- 計量カップやはかりで、炊飯したいお米の量を正しくはかってください。

180mLの計量カップ

ごはん・もちりごはん	1~5合
炊きこみごはん	1~4合
おかゆ	0.5~1合



すり切りいっぱい、お米1合です。

② お米をとぐ

- たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨ててください。
- 一度目のとき水はすぐに流してください。
※ぬかを含んだ最初のとき水、お米が吸わないようにするためです。
- 「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返してください。
※といだあとのお米は、よく水を切ってください。
※お米のときが足りないと、においや着色および、ふきこぼれの原因になり、炊飯がうまくできない場合があります。

③ お米に水を含ませる

お米と水の量のめやす

- ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節してください。
※炊きあがりはお米の種類や質、鍋の種類や水温などによって異なりますので、お好みに応じて加減してください。
※増減する水量のめやすは、±10%程度にしてください。

ごはん、もちりごはん、炊きこみごはん	
お米の量	水の量
1.0合(150g)(180mL)	約300mL
1.5合(225g)(270mL)	約400mL
2.0合(300g)(360mL)	約500mL
2.5合(375g)(450mL)	約600mL
3.0合(450g)(540mL)	約700mL
3.5合(525g)(630mL)	約800mL
4.0合(600g)(720mL)	約900mL
4.5合(675g)(810mL)	約1000mL
5.0合(750g)(900mL)	約1100mL

おかゆ	
お米の量	水の量
0.5合(75g)(90mL)	約700mL
1.0合(150g)(180mL)	約1000mL

※炊きこみごはんの場合は、お米に水分を吸収させるため、調味料などは炊く直前に入れてください。
具は、お米の上のせて炊いてください。

お米を水に浸す時間

- といだあと必ず30分以上、水に浸してください。(冬場は1時間以上)
※といだあと、すぐに炊飯をするとごはんがかためになります。
※ごはんには芯が残るので、お湯を使わないでください。
※一度水に浸したお米は砕けやすくなります。
砕け米、粉末などが混ざった状態で炊飯すると、炊きムラや焦げの原因になります。

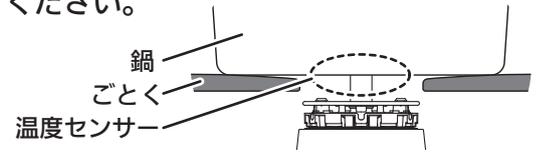
無洗米を炊くとき

- 1~2回すすいでください。
※にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、上手に炊けない原因になります。
- すすいだあと必ず30分以上、水に浸してください。(冬場は1時間以上)
- 水の量を3%程度多くしてください。または、無洗米専用の計量カップを使用してください。
- よく混ぜて気泡をとばしてください。
※水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されず上手に炊けない原因になります。

4 ふたをした鍋をセットする

- 水に浸した状態のお米が入っている鍋を正しくごとくに置いてください。

※温度センサーの上面や、鍋底に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

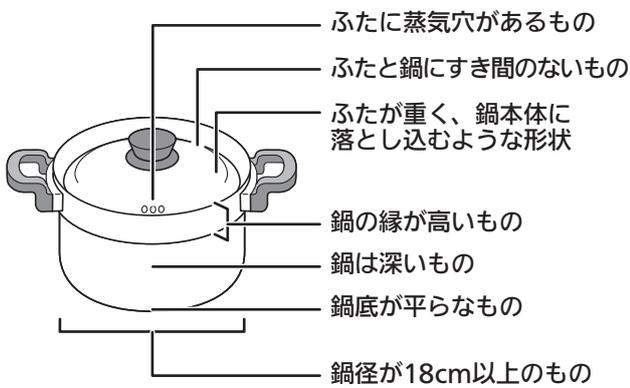


炊飯に適した鍋

- おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選んでください。

※市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。

炊飯専用鍋は別売部品として販売しています。(61ページ)



※ふたに蒸気穴がない場合や鍋の材質、形状によっては、焦げつきやふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。

鍋の種類		炊飯モード (ごはん : 1~5合 炊きこみ : 1~4合 おかゆ : 0.5~1合)
炊飯専用鍋(別売部品)		○
アルミ製の鍋、文化鍋		○ ※1 深めのもの
ホーロー鍋、ステンレス製の鍋(厚手)(鍋底厚み2mm以上)		○ ※2 ※4 深めのもの
ステンレス製の鍋(薄手)(鍋底厚み2mm未満)		○ ※3 ※4 深めのもの
ステンレス製の無水鍋、ステンレス製の多層鍋		×
土鍋、圧力鍋、耐熱ガラス容器		×

○：適しています。

×：適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)

※1：薄手(2mm未満)の場合、焦げつく場合があります。

※2：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。

※3：焦げつきがきつくなります。

※4：もちりごはんは、ごはんにくらべて焦げつきがきつくなります。

ごはんからおかゆを炊くとき

ごはんからおかゆの炊きかた(2人分(茶わん約2杯分：300g)の例)

- (1) 冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。(ぬめりをとります。)
- (2) 鍋に水(4カップ強)とごはんを入れ、強火で炊く。
- (3) 煮立ったらアクを取り、弱火で10~15分炊く。
- (4) 消火し、好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

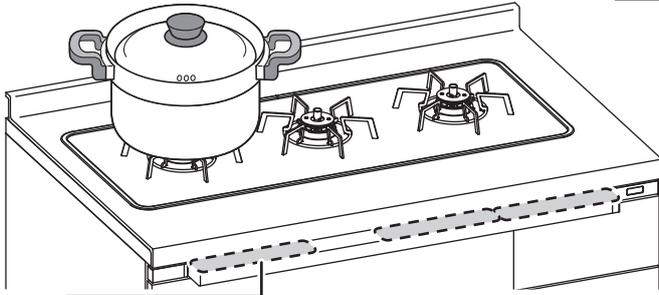
炊飯モード (標準コンロ)

標準コンロで、ごはんやおかゆを自動で炊き上げるモードです。

モード	炊飯時間のめやす	1回で炊ける量	特長
ごはん	約25~40分 (むらし約10分を含む)	1~5合	白米をおいしく炊き上げます。
おかゆ	約40~50分	0.5~1合	おかゆ(七分がゆ)を炊くモードです。
もちりごはん	約30~45分 (むらし約10分を含む)	1~5合	ごはんモードより、もちもちとした食感に炊き上げます。
炊きこみごはん	約30~45分 (むらし約10分を含む)	1~4合	炊きこみごはんを炊くモードです。

『コンロを使う準備』(19ページ)
『炊飯の準備』(31ページ)
をよく読み、準備をする

ごとく中央にふたをした鍋を置く



操作部

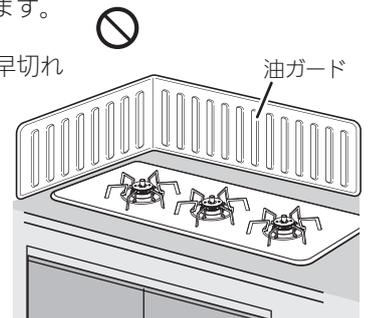


ポイント

- ・むらし終了後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。余分な水分がとび、おいしくなります。

ご注意ください

- ・エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火したり、炊きムラの原因になります。風が当たらないように風向を調節してください。
- ・機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、炎が不安定となり、炊きムラ、早切れなどの原因になります。炊飯時は油ガードなどを取り除いてください。
- ・炊飯開始後、約20秒経過すると設定変更および炊飯モードの取り消しができないため、取り消すときは、一度消火してください。
- ・炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。
- ・炊飯(ごはん、もちり、炊きこみ)の場合は、消火後むらし(約10分)を必要とします。むらしをしないと美味しく炊き上がりません。
- ・炊きこみごはんを炊くとき
 - ・お米に水分を吸収させるため、調味料などは炊く直前に入れてください。
 - ・具はお米の上に均等にのせ、お米と混ぜないでください。
 - ・具の大きさが小さいほうが上手に炊きあがります。
 - ・無洗米は精米に比べ、焦げつきがきつくなる場合があります。
- ・おかゆを炊くとき
 - ・おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。
 - ※ごはんからおかゆをつくる場合は、炊飯モードを使用しないで、手動で調理してください。(32ページ)
 - ・最初から、または炊飯途中で調味料や具は入れないでください。粘りがでたり、米粒がつぶれうましく炊けない場合があります。

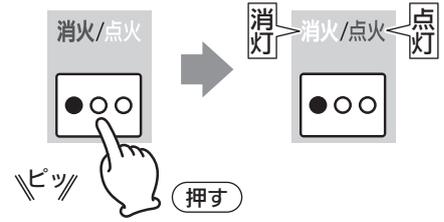


お知らせ

- ・お好みに合わせ、ごはん、もちりの炊き上げ具合と、炊きこみごはんのおこげ具合を変更することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(41ページ)を参照してください。
- ・自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。(16ページ)

① 点火する

●消火/点火キーを押し、点火してください。



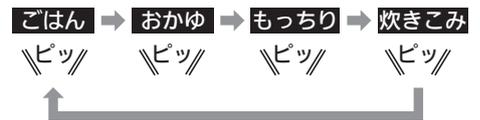
② 炊飯を設定する

●着火後すぐに炊飯を設定します。
(点火する前にも設定できます。)



●押すたびに、右図のように切り替わります。

※設定を取り消すときは、とりけしキーを押してください。
※設定を取り消しても消火しません。



③ 自動消火(ごはん、もっちりごはん、炊きこみごはんは、むらし開始)

ごはん、もっちりごはん、炊きこみごはん

むらし開始
自動消火

むらし終了30秒前

終了

※タイマー表示は約30秒
点滅後に消灯します。

※むらし中に消火/点火キーを押すと、設定が解除されます。

おかゆ

終了2分前

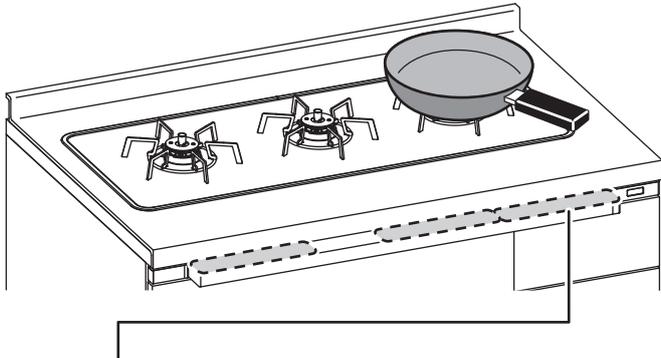
終了
自動消火

あぶり高温炒めモード (全コンロ)

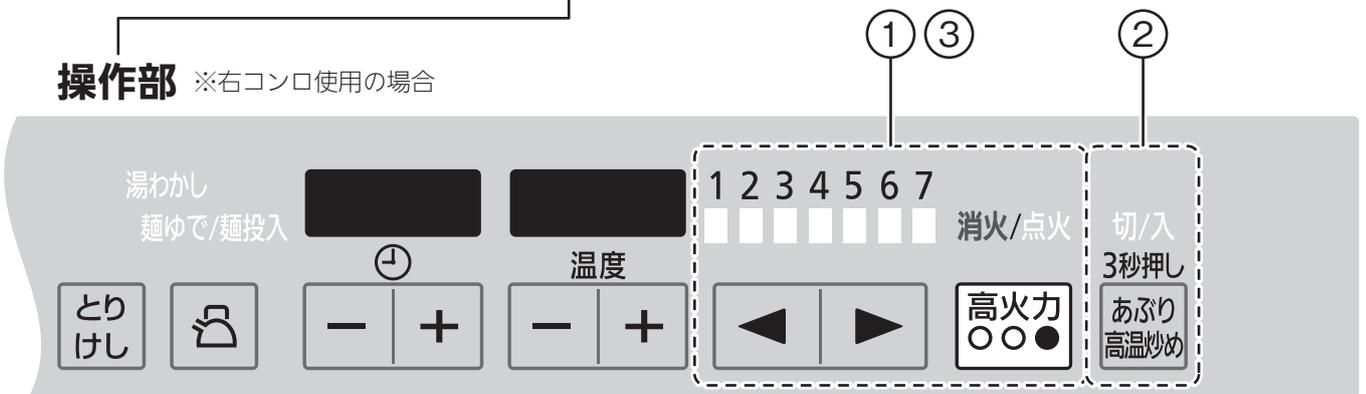
直火調理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんぱんに上げる料理)などで、急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に、通常より高い温度で調理できるモードです。ただし、温度が高くなりすぎると安全のため、火力を調節したり、自動で火を消します。
 ※あぶり高温炒めモードを使用すると、調理油過熱防止装置、焦げつき自動消火機能、鍋なし検知機能は作動しません。

➡ 『コンロを使う準備』(19ページ)をよく読み、準備をする

ごとく中央にフライパンなどを置く



操作部 ※右コンロ使用の場合



警告



あぶり高温炒めモードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない
 調理油過熱防止装置が作動せず、調理油が発火し、火災の原因になります。

禁止

注意



直火調理(あぶりもの)をする場合は、温度センサーの真上を避ける
 温度センサー上に焼き汁などが滴下しないよう、温度センサーの真上は避けて調理してください。
 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、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、温度センサーの故障の原因になります。

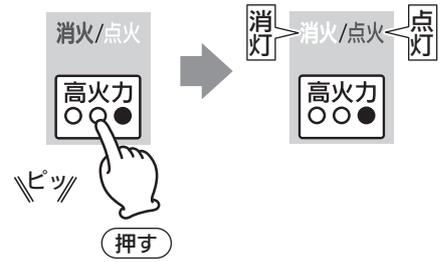
必ず守る

お知らせ

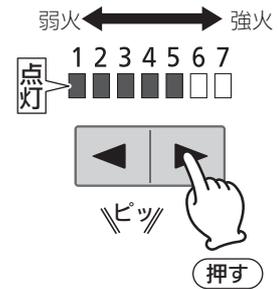
- あぶり高温炒めモードは安全のため、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
 使用中にあぶり高温炒めモードを解除して、続けて使用する場合は、はじめに点火してから約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)経過すると消し忘れ消火機能がはたらき、自動消火します。
- タイマーモードと同時に使用することができます。ただし、タイマー設定時間は1~60分の間での設定となります。
- 消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。
 各種設定の変更(カスタマイズ機能)(41ページ)を参照してください。
- 自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。(16ページ)

① 点火し、火力調節する

●消火／点火キーを押し、点火してください。



●火力調節キーで火力を炎があふれない程度に調節してください。



② あぶり高温炒めを設定する

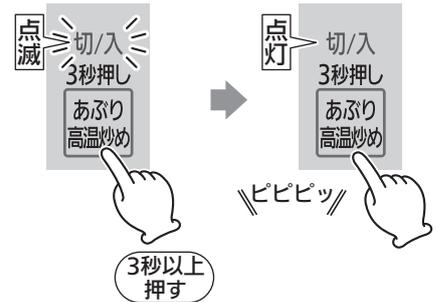
●あぶり高温炒めキーを**3秒以上**押してください。

(点火する前にも設定できます。)

※押している間は切／入ランプが点滅します。

※設定を取り消すときは、とりけしキーを押してください。

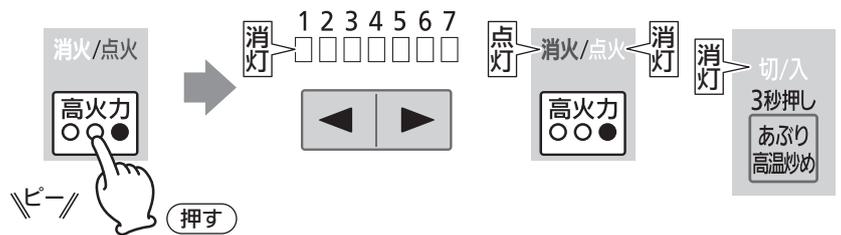
※設定を取り消しても消火しません。



③ 消火する

●消火／点火キーを押し、消火してください。

※必ず火が消えたことを確認してください。



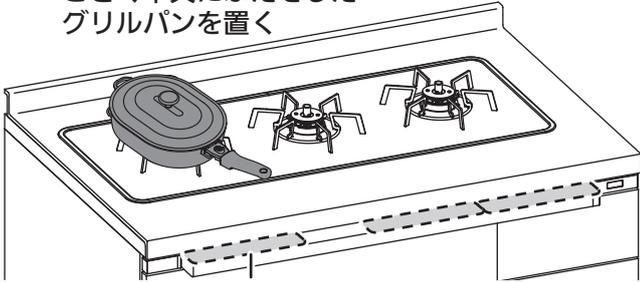
グリルパンモード (標準・中央コンロ)

付属のグリルパンを使用して、焼き魚やメイン料理などの食材を裏返すタイミングからできあがるまでをお知らせし、調理をサポートするモードです。

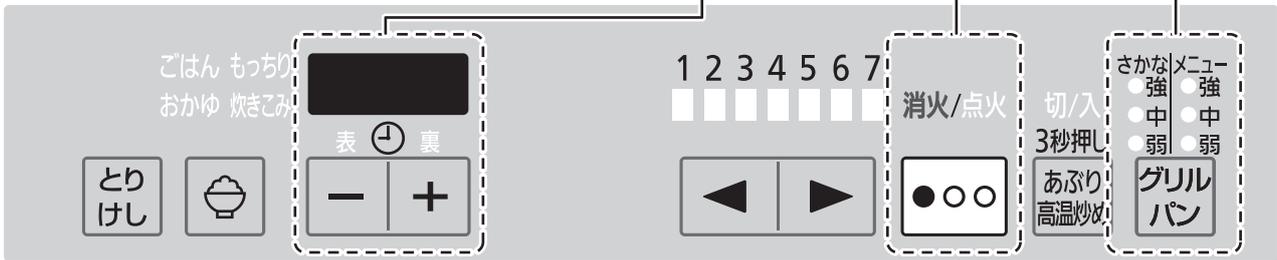
『コンロを使う準備』(19ページ)

をよく読み、準備をする

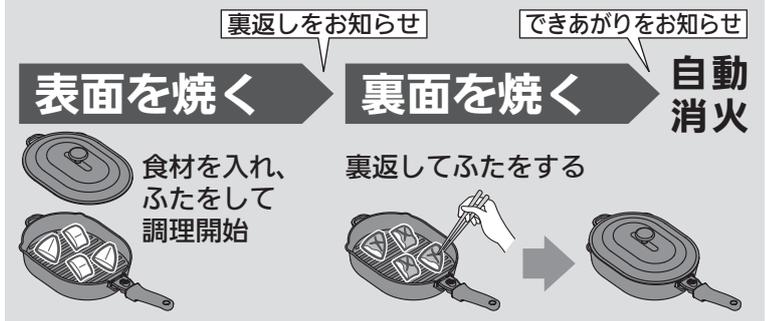
ごとく中央にふたをした
グリルパンを置く



操作部 ※左コンロ使用の場合



基本動作の流れ



表面を焼く



食材を入れ、
ふたをして
調理開始

裏面を焼く



裏返してふたをする

自動
消火

⚠️ 注意

! **グリルパンモードはグリルパン以外を使って調理しない**
発火の原因になります。

必ず守る

ご注意していただきたいこと

- 必ずグリルパンのふたをして調理してください。
- また、調理中は食材を裏返すタイミング以外でグリルパンのふたを開けると、うまく仕上がらない場合があります。
- 連続して調理するときなど、グリルパンの温度が高い場合は、グリルパンモードを受け付けられない場合があります。
- グリルパンキーを押すとブザー音『ピピー』とタイマー『H』表示でお知らせします。しばらく待ってから使用してください。
- 点火後、グリルパンモードの取り消しができないため、取り消しするときは、一度消火してください。
- 火力の変更はできません。自動で火力を調節します。

お知らせ

- 自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。(16ページ)

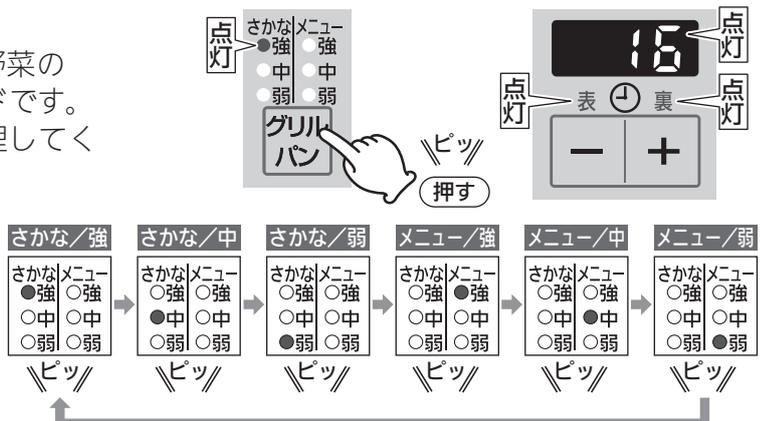
食材の下準備、食材を並べる

- 付属のクッキングブックを参照して食材の下準備や、グリルパンに食材を並べてふたをしてください。
- 食材の量や種類、焼き加減を調節してください。

① グリルパンモードを設定する

- グリルパンキーを押し、モードを設定します。
「さかな」は焼き魚など、「メニュー」は魚、肉、野菜のメイン料理やパン、スイーツなどを調理するモードです。
付属のクッキングブックを参照して設定し、調理してください。

- 押すたびに、右図のように切り替わります。
※設定を取り消すときは、とりけしキーを押してください。
※点火後にグリルパンキーを押しても、グリルパンモードを切り替えることはできません。



② タイマーを設定する

【総調理タイマーの設定】

- タイマー「+」、「-」キーを押し、タイマー（総調理タイマー）を設定してください。

※総調理タイマーは、表面タイマーと裏面タイマーを合わせた時間です。
 総調理タイマーの分表示と合わせた時間の分表示が異なる場合があります。
 ※お好みによって、1分刻みで6~28分(最長)に設定できます。(総調理タイマー)
 (押し続けると、10分刻みで変わります。)

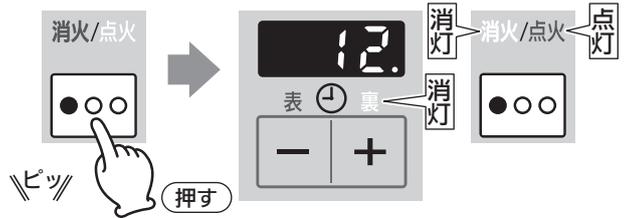


③ 点火する

【表面タイマーの開始】

- 消火/点火キーを押し、点火してください。
 表面タイマーが表示され、カウントダウンが開始します。

※表面タイマーは食材を裏返すまでの調理時間です。
 ※お好みによって、1分刻みで1~19分(最長)に設定できます。(表面タイマー)
 また、表面タイマーを変更すると総調理タイマーも変わります。
 ※総調理タイマーを確認したい場合は、グリルパンキーを押している間、確認することができます。



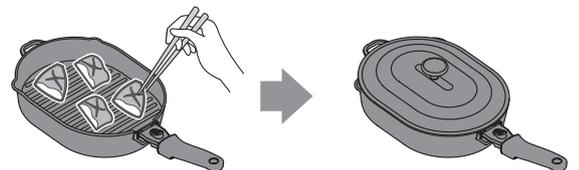
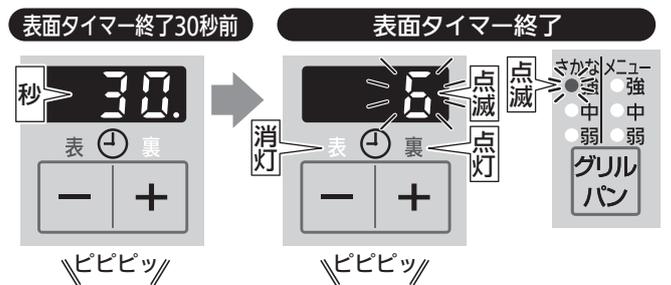
④ 食材の裏返し、かきまぜ、投入などを行う【表面タイマーの終了】

- 表面タイマーが終了すると、ブザー音で食材を裏返すタイミングをお知らせします。

※表面タイマーが終了すると、すぐに裏面タイマーが点滅で表示し、火力は強制的に弱火(火力1)になり、食材の裏返しを待ちます。
 ※約30秒おきにブザー音でお知らせします。

⑤裏面調理を開始する、でグリルパンキーを押さずに、約3分経過すると自動消火し、グリルパンモードを終了します。

- 食材を裏返し、ふたをしてください。

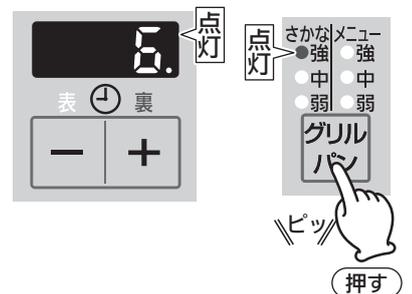


⑤ 裏面調理を開始する

【裏面タイマーの開始】

- もう一度、グリルパンキーを押してください。
 裏面タイマーが開始します。

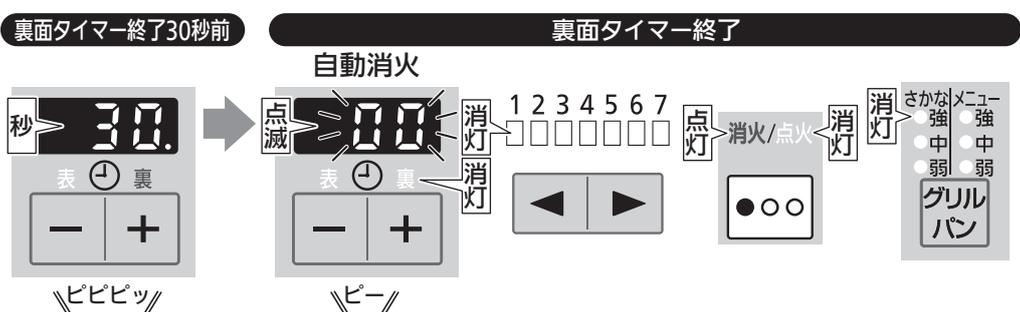
※お好みによって、1分刻みで1~11分(最長)に設定できます。(裏面タイマー)
 ※火力が大きくなる場合があります。



⑥ タイマーが終了すると自動消火

【裏面タイマーの終了】

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。

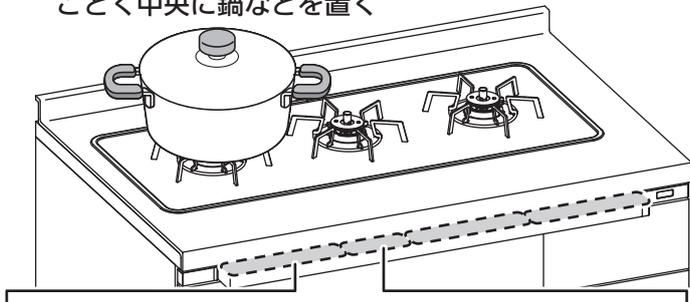


※タイマー表示は約30秒点滅後に消灯します。

レンジフード連動機能

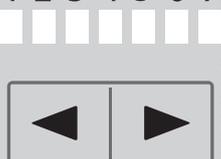
コンロの点火および消火の操作に合わせ、自動でレンジフードの運転、停止を行う機能です。
(品番がS2GL3〇〇、S2GR3〇〇、E2GL3〇〇、E2GR3〇〇のみ)

ごとく中央に鍋などを置く



操作部 ※左コンロ使用の場合

1 2 3 4 5 6 7



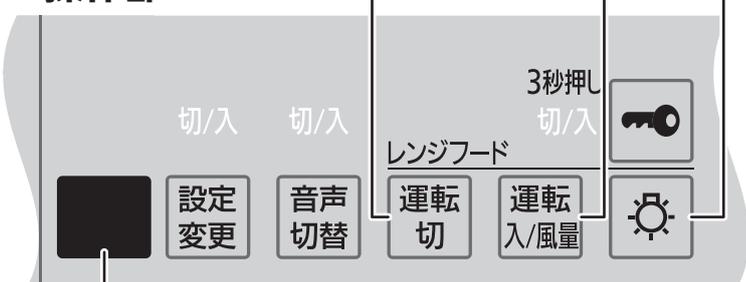
1 2



操作部

③

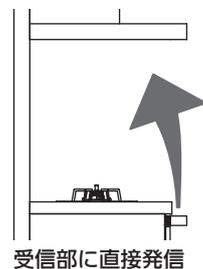
① ② ④



赤外線発信部

操作について

- ・レンジフードは、点火操作と同時に自動で運転を開始します。
 - ・消火操作をしたときは自動で停止します。
※レンジフードのタイプにより、タイマー運転し、数分後や設定時間後に停止します。また、停止後に常時換気運転をするタイプもあります。詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。
 - ・消火操作を行っても他のコンロを使用している場合、レンジフードは停止しません。
 - ・レンジフード連動は、機器操作部(赤外線発信部)からの赤外線信号をまっすぐ上に発信し、レンジフードで受信し、レンジフードを動作させます。
- ※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。



受信部に直接発信

ご注意ください

下記の場合は、動作しないおそれがあるので注意してください。

- ・赤外線発信部に近すぎる位置に立っている。
- ・前かがみで操作し、頭や手で赤外線がさえぎられている。
- ・テレビ、エアコンなどのリモコンを同時に操作している。
- ・機器の赤外線発信部やレンジフード側の赤外線受信部が汚れている。
- ・レンジフード側の赤外線受信部に太陽光が当たったり、受信部と照明が近すぎる。

※自動消火時(立消え安全装置作動、コンロタイマー作動時など)、操作部が閉まった状態だと、赤外線がさえぎられ、自動消火してもレンジフード連動機能が作動せず、自動停止しません。



頭や手でさえぎらない

お願い

- ・連動機能対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。
※レンジフードの使いかたは、レンジフードの取扱説明書をよくお読みください。

お知らせ

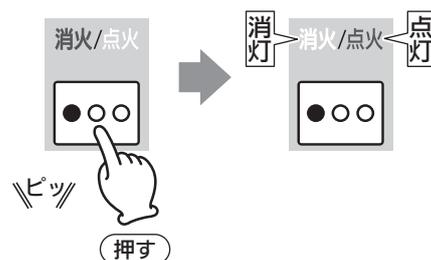
- ・レンジフード連動機能は解除することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(41ページ)を参照してください。
- ・コンロ使用時に安心・安全機能がはたらき自動消火した場合、レンジフードは停止しません。
機器または、レンジフード側の操作部で停止してください。
タイマー終了後や機器が電源オートパワーオフした場合などは、レンジフードが自動的に停止する場合があります。

自動運転

1 運転(点火)する

- 消火/点火キーを押し、点火してください。

※点火操作をすることで、自動的にレンジフードが運転します。
※風量についての詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。なお、すでに他のコンロを使用している場合は、使用時の風量を維持します。
※必ず点火操作後(約5秒以内)にレンジフードが運転していることを確認してください。
※「風量」と「照明」の操作は、レンジフード操作部もしくは、機器の操作部で行ってください。(手動運転の、②風量を切り替える、③停止する、を参照してください。)



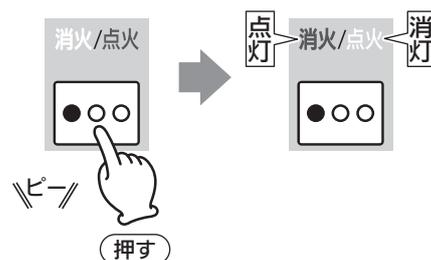
2 停止(消火)する

- 消火/点火キーを押し、消火してください。

※消火操作をすることで、レンジフードが自動で停止します。
レンジフードの種類により、

- ・すぐ停止する。
- ・数分後、設定時間後に停止する。
- ・常時換気に移行する。

場合があります。



手動運転

1 運転する

- 運転入/風量キーを押してください。

※押すことで、レンジフードが運転します。
※風量についての詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。なお、すでに他のコンロを使用している場合は、使用時の風量を維持します。



2 風量を切り替える

- 運転入/風量キーを押してください。

※押すたびに、風量が切り替わります。
※レンジフードの(風量)表示ランプを確認してください。



3 停止する

- 運転切キーを押してください。

※押すことで、レンジフードが停止します。
レンジフードの種類により、

- ・すぐ停止する。
- ・数分後、設定時間後に停止する。
- ・常時換気に移行する。

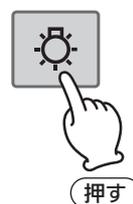
場合があります。



4 照明を点灯/消灯する

- 照明キーを押してください。

※押すたびに、照明が点灯/消灯に切り替わります。



各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

初期設定から、お好みの設定に変更できます。

項目番号	項目	説明	設定番号	設定内容
01	音量設定	音声お知らせ機能、ブザー音量を変更できます。	1	小
			2	中(初期設定)
			3	大
02	強火お知らせ機能	コンロの火力が自動で弱火から強火に切り替わる時、お知らせするブザー音の有無を設定できます。	on	設定(初期設定)
			oFF	解除
03	ブザーの音程設定	ブザーの音程を設定できます。	1	低音
			2	標準(初期設定)
04	電源オートパワーオフ時間	電源オートパワーオフ時間を変更できます。	1~30	1~30分 3分(初期設定)
05	消し忘れ消火機能	消し忘れ消火機能の時間を変更できます。 (全コンロ同時に変更されます)	30~120	30~120分 120分(初期設定)
06	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有無を設定できます。	on	設定(初期設定)
			oFF	解除
07	湯わかしお知らせ時間	ふっとうをお知らせするタイミングを5段階で設定できます。 (高火力コンロすべて同時に設定が変更されます)	1	早め
			2	やや早め
			3	標準(初期設定)
08	麺ゆでお知らせ時間	(高火力コンロすべて同時に設定が変更されます)	4	やや遅め
			5	遅め
			1	弱め(やわらかめ)
09	ごはん炊き上げ調整	ごはんの炊き加減を3段階で設定できます。	2	標準(初期設定)
			3	強め(かため)
			1	弱め(やわらかめ)
10	もっちり炊き上げ調整	もっちりごはんの炊き加減を3段階で設定できます。	2	標準(初期設定)
			3	強め(かため)
			1	弱め(おこげ少なめ)
11	炊きこみおこげ調整	炊きこみごはんのおこげ加減を3段階で設定できます。	2	標準(初期設定)
			3	強め(おこげ多め)
			1	弱め(おこげ少なめ)
12	設定リセット	設定変更(カスタマイズ)した設定をすべて初期設定に戻します。		<リセット方法> 設定変更キーを 3秒押し
13	最新エラーりれき	最新のエラーりれきを確認できます。 ※エラー内容については、『ブザー報知とお知らせ表示』を参照してください。(57~58ページ)		

*レンジフード連動機能ありタイプのみ。(品番がS2GL300、S2GR300、E2GL300、E2GR300)

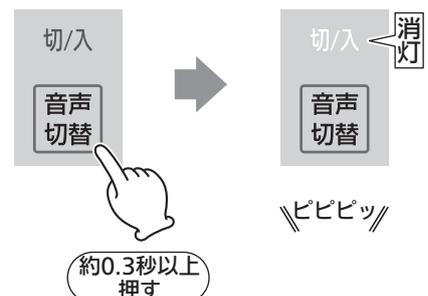
音声お知らせ機能

●音声切替キーを押すことで、音声お知らせ機能の有無を設定できます。

※音声切替キーを押すたびに、設定/解除が切り替わります。

設定(初期設定)

解除

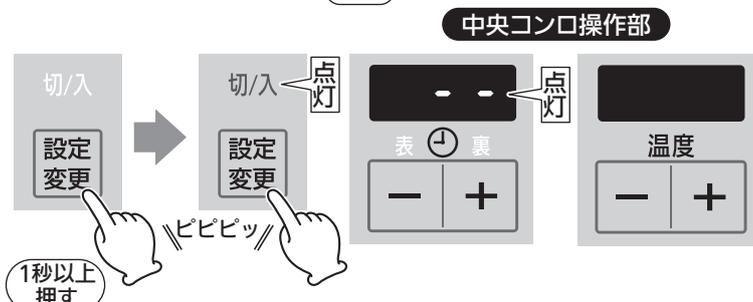


1 設定準備をする

- 電源を入れてください。
※ブザー音がするまで押してください。(約0.3秒)

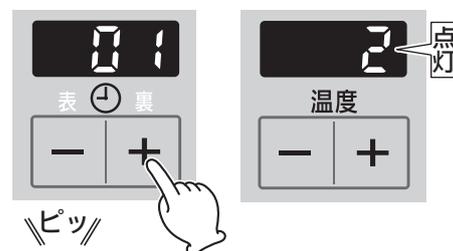


- 設定変更キーを**1秒以上**押してください。
※機器を使用していない状態で操作してください。
※ブザー音がするまで押してください。



2 変更する項目を選択する

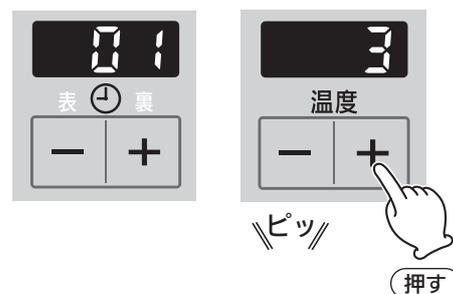
- 中央コンロのタイマー「+」、「-」キーを押し、変更したい項目番号を選択してください。
※項目番号が13まで到達すると、ブザー音『ププー』でお知らせします。



- ・押すたびに、01、02…13まで項目番号が変わります。

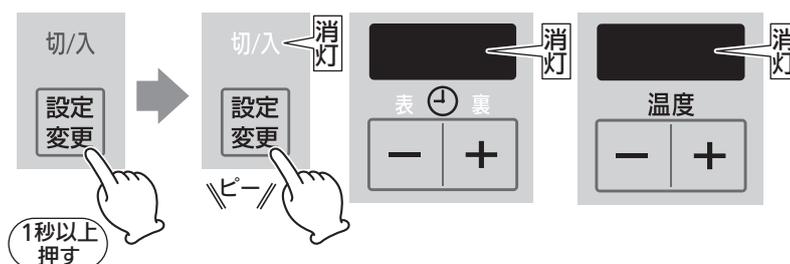
3 設定内容を選択する

- 中央コンロの温度「+」、「-」キーを押し、変更したい設定番号を選択してください。
※他の項目を続けて変更することができます。



4 設定を確定する

- 設定変更キーを**1秒以上**押し、設定を確定してください。
※設定を取り消したいときは、とりけしキーまたは、電源を切ると、設定は取り消されます。
※最後の操作から約60秒経過すると、自動的に電源が切れ、設定が取り消されます。



日常点検とお手入れ

- ・日常の点検とお手入れは必ず行ってください。
- ・煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内に多量の煮汁などが入った場合は、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので、コンタクトセンター(0120-38-8180)にお問い合わせください。

日常点検について

機器のまわりに
可燃物などはありませんか

機器のまわりに可燃物がないようにしてください。(8ページ)

各部品は正しく取り付け
されていますか

バーナーキャップ、バーナーリングカバー、ごとくなど正しく
取り付けられた状態でお使いください。(47~48ページ)

汚れていませんか

煮こぼれなどで機器が汚れているときはお手入れしてください。
温度センサーを押し、スムーズに上下に動くか確認してください。
汚れていると動きが悪くなり、温度センサーが正しくはたらか
ない場合があります。(49ページ)
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。

⚠️ 注意



必ず守る

- ・お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷めてから手袋をはめて行う
やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。
- ・機器の電源を「切」にする
誤って消火／点火キーを押すと、やけどの原因になります。
- ・お手入れ後は、機器にふきん、紙類などを置き忘れていないか必ず確認する
火災の原因になります。

お願い

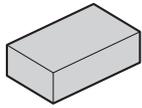
- ・道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- ・食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んで、使用してください。
また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなる場合があります。
- ・汚れたままにすると汚れがこびり付き、取れにくくなりますので、使用の都度、お手入れしてください。
煮こぼれをしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、外れにくくなったり、故障の原因になります。
※とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
- ・バーナーキャップ、バーナーリングカバー、ごとくは取り外して洗うことができます。
それ以外の部品は、絶対に取り外さないでください。

ステンレス製の部品について

- ・品番の末尾が『S3』のごとく、バーナーキャップカバー、バーナーリングカバーの材質として、ステンレスを採用しています。
- ・ステンレスは、その美しさに加えて錆や腐食に対し優れた特性を備えています。反面、炎で熱せられると変色し、色調が変化する特性も持っています。
- ・コンロをご使用になると、ごとく、バーナーキャップカバー、バーナーリングカバーとも変色しますが、これは異常ではありません。
専用のステンレス用クリーナー(61ページ)で、お手入れすることができます。(ごとくの炎が当たる部分などは、高温となるため
変色が残ります。)
※コンロを使用すると再度変色します。

お手入れ道具、洗剤について

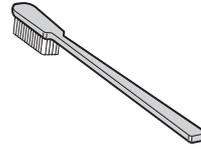
適しているもの



スポンジたわし



やわらかい布



やわらかい歯ブラシ



台所用中性洗剤

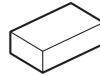
トッププレートのみ



ガラスストップ用
クリーナー
(61ページ)



クリームクレンザー
※常用しないでください。



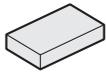
メラミンスポンジ

ステンレス製のごとく、 バーナーキャップカバー、 バーナーリングカバーのみ



ステンレス用クリーナー(61ページ)
※常用しないでください。

⊗ 適していないもの



ナイロンたわし



亀の子たわし



金属たわし



スポンジたわし裏面



硬いブラシ



漂白剤、
酸性洗剤、
アルカリ性洗剤



弱酸性洗剤、
弱アルカリ性洗剤



シンナー、
ベンジン、
アルコール



重曹



みがき粉



クレンザー



歯みがき粉



クリーム
クレンザー

※上に記載のものを使ってお手入れした場合、表面が変質し、はがれ、変色、さび、割れ、トッププレート外周枠のはがれの原因になります。

直接かけて使用しない

スプレー式洗剤



- ・直接かけて使用すると機器内部に洗剤が入り、故障の原因になります。必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。

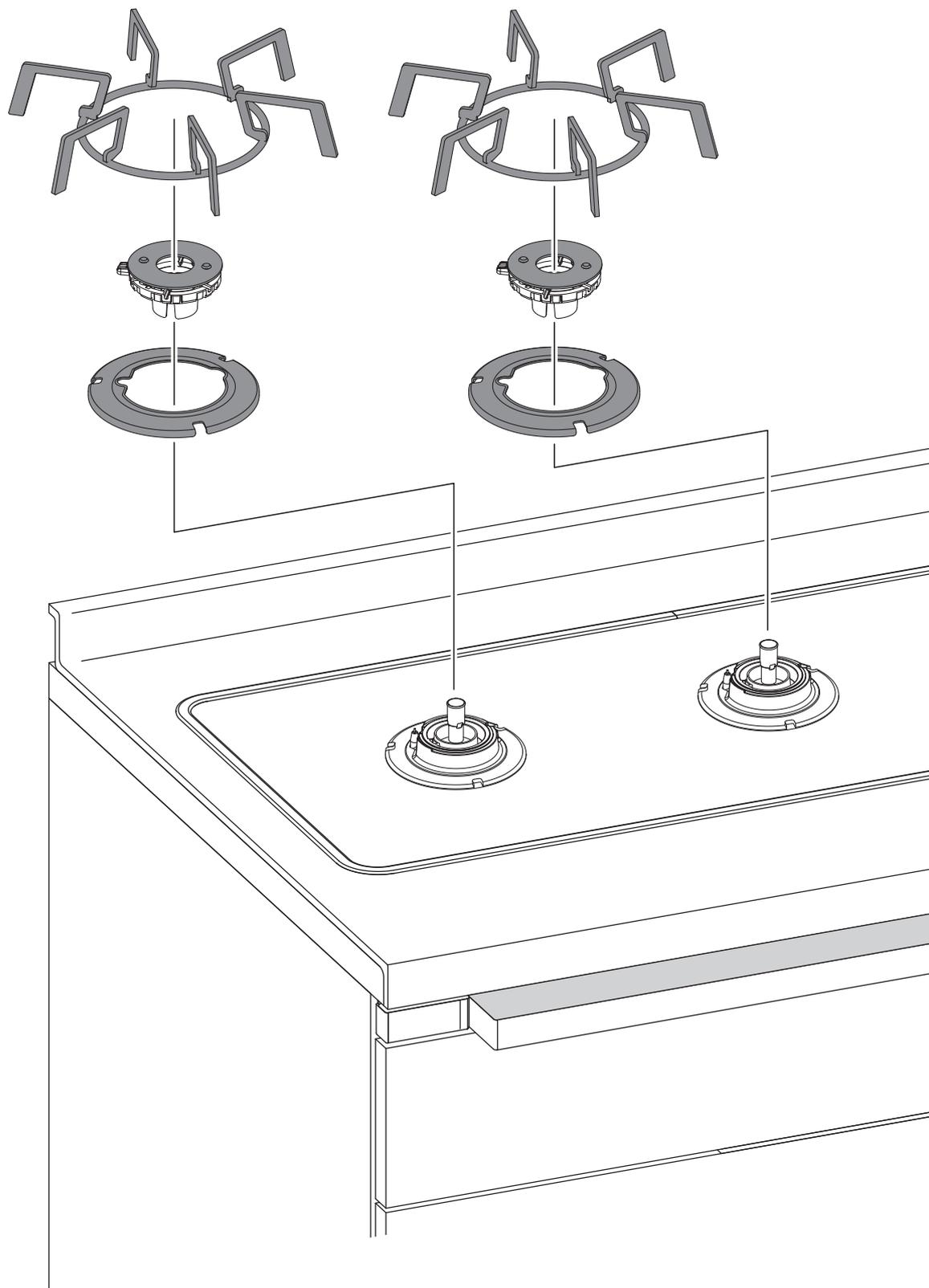
絶対に使用しない

可燃性スプレー、浸透液、潤滑剤



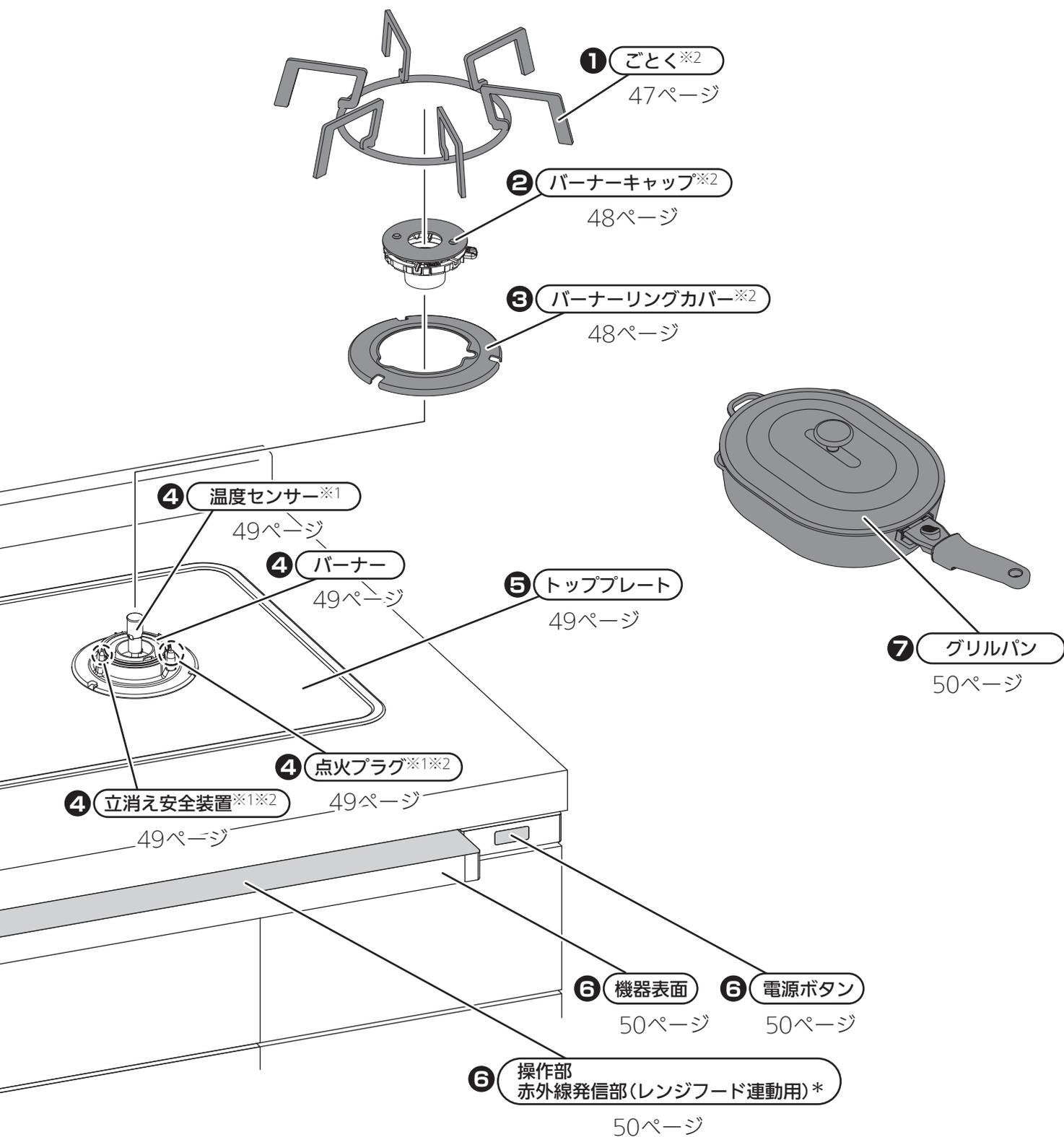
- ・引火して火災の原因になります。

◎マークの説明 (例) ① **ごとく** : 参照番号と部品の名称
47ページ : 取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかたの参照ページ



- ※1 : 温度センサー、点火プラグ、立消え安全装置は、すべてのコンロバーナーに付いています。
- ※2 : 右コンロのみ、ごとく、バーナーキャップ、バーナーリングカバー、点火プラグ、立消え安全装置の向きが異なります。
- *レンジフード連動機能ありタイプのみ。(品番がS2GL300、S2GR300、E2GL300、E2GR300)

- ◎お手入れの前には、
 - ・機器が冷めていることを確認する
 - ・ガス栓を閉める
 - ・機器の電源を『切』にする
 - ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないことを確認する



お知らせ

- ・ごとく、バーナーキャップ、バーナーリングカバー、グリルパンは消耗部品です。交換部品(有料)として準備しております。(61ページ)
- 販売店または、コンタクトセンター(0120-38-8180)にお問い合わせください。

お手入れ

取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

1

ごとく

取り外しかた

- ごとくを真上に持ち上げて、取り外してください。

お手入れ方法

- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※汚れがついたまま使用すると、汚れが落ちにくくなります。
- ※ステンレス仕様のごとくが変色した場合は、やわらかい布やスポンジ、丸めたラップに専用のステンレス用クリーナー(61ページ)をつけてこすり、ふき取ってください。

取れにくい汚れのときは・・・

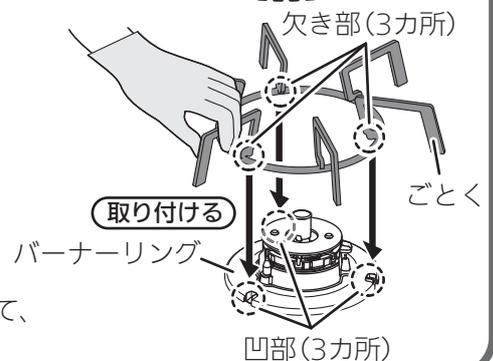
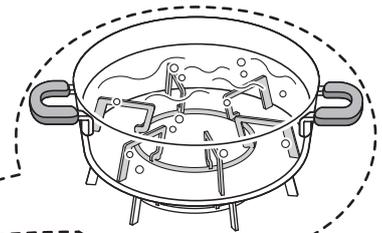
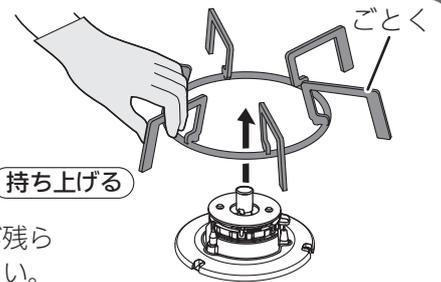
- 台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

それでも汚れが取れないとき!

- 煮洗いするとさらに汚れが取れやすくなります。
水を入れた大きめの鍋で約30分加熱し、冷ましてから取り出し水洗いして、水気をふき取ってください。
- ※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。
- ※ごとく以外は、煮洗いしないでください。

取り付けかた

- ごとく内側の凸部(3カ所)を、バーナーリングの凹部(3カ所)に入れて、浮きがないように取り付けてください。



⚠ 注意



必ず守る

バーナーキャップは正しく取り付ける

誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、

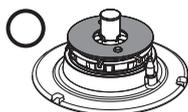
- 点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで、焼損する原因になります。
- 機器寿命が短くなるおそれがあります。



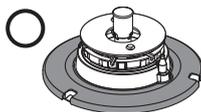
必ず守る

バーナーリングカバーとごとくは正しく取り付ける

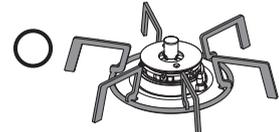
誤った取り付けかた(浮き、裏返し、ズレなど)で使用すると、鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりし、やけど、点火不良、不完全燃焼、変形の原因になります。また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートにキズがついたり、ガラスが割れる原因になります。



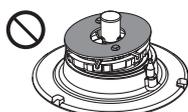
正しい設置例



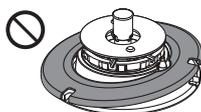
正しい設置例



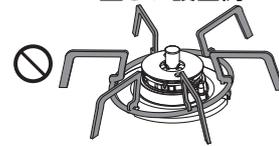
正しい設置例



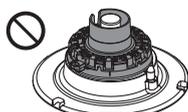
バーナーキャップの浮き



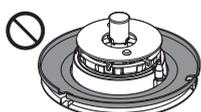
バーナーリングカバーの浮き



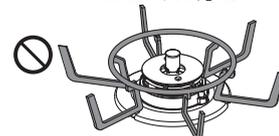
ごとくの浮き



バーナーキャップの裏返し



バーナーリングカバーの裏返し



ごとくの裏返し

- ◎お手入れの前には、
 - ・機器が冷めていることを確認する
 - ・ガス栓を閉める
 - ・機器の電源を『切』にする
 - ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないことを確認する

2

バーナーキャップ

取り外しかた

- ・バーナーキャップを真上に持ち上げて、取り外してください。

お手入れ方法

- ・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。
- ※ステンレス仕様のバーナーキャップのカバー部分に変色した場合は、やわらかい布やスポンジ、丸めたラップに専用のステンレス用クリーナー(61ページ)をつけてこすり、ふき取ってください。ステンレス用クリーナーがバーナーキャップカバー以外についた場合は、すぐに水洗いしてください。腐食や変色、炎口つまりの原因になります。

取れにくい汚れのときは・・・

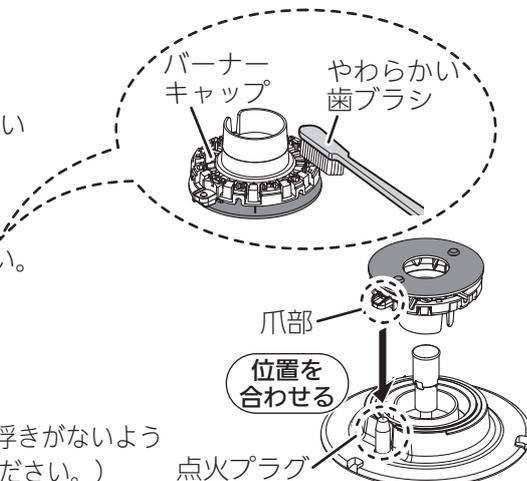
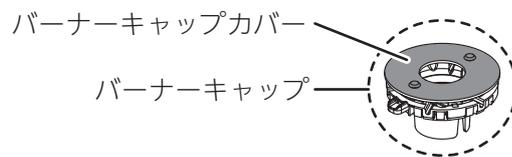
- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

目づまりしたときは

- ・凹部や溝部は、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。こびりついた汚れは、つまようじなどで取り除いてください。
- ※目づまりや汚れは、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

取り付けかた

- ・バーナーキャップの爪部が、点火プラグの真上にくるように合わせ、浮きがないように取り付けてください。(点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。)



3

バーナーリングカバー

取り外しかた

- ・バーナーリングカバーを真上に持ち上げて、取り外してください。

お手入れ方法

- ・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。
- ※ステンレス仕様のバーナーリングカバーに変色した場合は、やわらかい布やスポンジ、丸めたラップに専用のステンレス用クリーナー(61ページ)をつけてこすり、ふき取ってください。

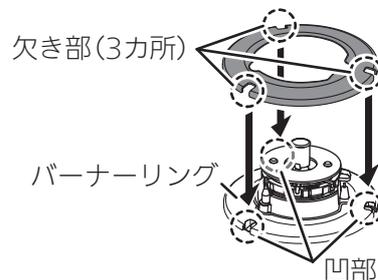
取れにくい汚れのときは・・・

- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※バーナーリングカバーを斜めに立てながら、強い力を加えないでください。変形の原因になります。

取り付けかた

- ・欠き部(3カ所)をバーナーリングの凹部(3カ所)に合わせて、浮きがないように取り付けてください。

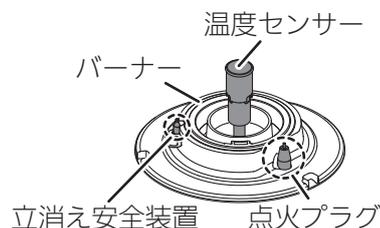
バーナーリングカバー



4

バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサー

※バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーは取り外せません。
※点火プラグ、立消え安全装置の汚れは、点火不良や不完全燃焼の原因になります。



お手入れ方法

- 水を含ませて、かたくしぼった布で煮こぼれなどの汚れをふき取ったあと、水分が残らないように乾いた布で再度ふき取ってください。
- ※洗剤などは使用しないでください。
- ※温度センサーをお手入れするときは、温度センサーが曲がらないように、片手を添えてください。
- ※点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーはキズつけたり、衝撃をあたえないようにしてください。位置が変わったり、傾くと安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。

⚠ 注意



必ず守る

温度センサーは、こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。
また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。
密着しない場合、点検、修理を依頼してください。



5

トッププレート

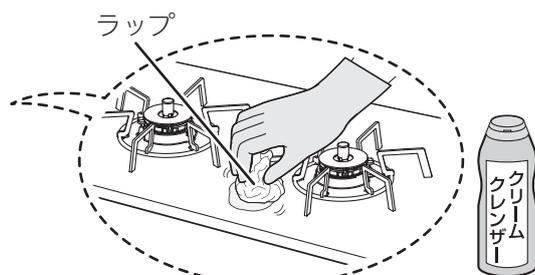
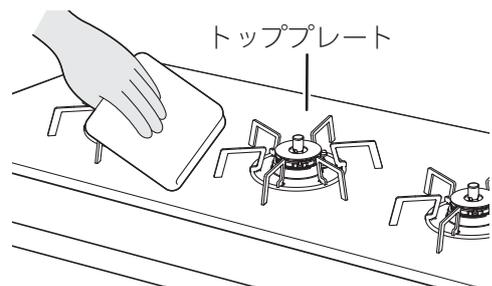
※トッププレートは取り外せません。

お手入れ方法

- 水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
- ※煮こぼれした場合は、その都度必ずふき取ってください。
煮こぼれを放置されますと、バーナーリングのすき間よりトッププレート内部に煮汁が入り、トッププレートの変色の原因になります。

ガラス部の取れにくい汚れは・・・

- メラミン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップに専用のガラストップ用クリーナー(61ページ)やクリームクレンザーをつけてこすり、ふき取ってください。
- ※クリームクレンザーは常用しないでください。
塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因になります。



お願い

トッププレートには、安全に関する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、販売店または、コンタクトセンター(0120-38-8180)に連絡してください。
貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

- ◎お手入れの前には、
 - ・機器が冷めていることを確認する
 - ・ガス栓を閉める
 - ・機器の電源を『切』にする
 - ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないことを確認する

6

機器表面、操作部、電源ボタン、赤外線発信部(レンジフード連動用)*

*レンジフード連動機能ありタイプのみ。(品番がS2GL300、S2GR300、E2GL300、E2GR300)
 ※機器表面、操作部、電源ボタン、赤外線発信部(レンジフード連動用)は取り外せません。

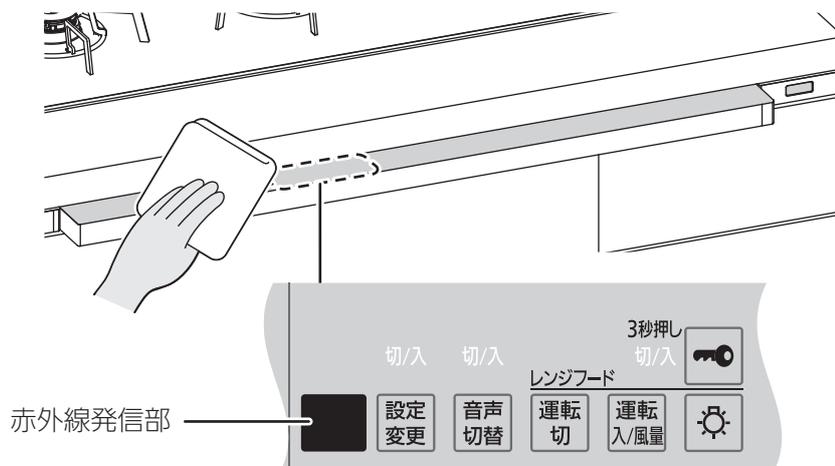
お手入れ方法

- ・乾いた布でよくふいてください。

取れにくい汚れのときは・・・

- ・台所用中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

※赤外線発信部に洗剤や水分が残ると、レンジフード連動機能が正しくはたらかない原因になります。



7

グリルパン

※グリルパンが十分冷めてからお手入れを行ってください。

お手入れ方法

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。

※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、フッ素コートのはく離の原因になったり、脂汚れで発火することがあります。

※金属製のたわしやブラシ、先が鋭利なもの、研磨剤や研磨剤が入った洗剤などを使用しないでください。キズや色落ちの原因になります。

※グリルパンはアルミ製で、内面はフッ素コート加工がしてあります。そのため、お手入れには食器洗い乾燥機を使用しないでください。変色・変質する場合があります。

取れにくい汚れのときは・・・

- ・水につけおきたあと、洗ってください。

※取っ手を含む全体を水に浸して丸洗いしないでください。取っ手の中に水がたまり、止めネジの腐食や、再加熱のときに取っ手が熱くなってやけどなどの事故の原因になります。

洗ったあとは、取っ手下部の水抜き穴より内部の水分を抜いてください。

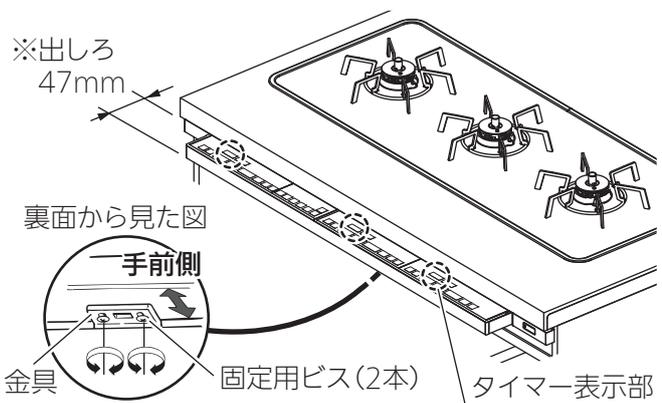


よくあるご質問

とくに多いご質問です

ご質問	回答	参照ページ
<ul style="list-style-type: none"> ・火がつかない 	<p>鍋なし検知機能がはたらいているためです。 鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。 鍋などを置いて、点火してください。</p>	16
<ul style="list-style-type: none"> ・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする 	<p>安心・安全機能がはたらいているためです。 自動的に火力を弱火に調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。 また、あぶり高温炒めキーを押すと、通常時より高温での調理ができますが、異常過熱を防止するために温度センサーの温度が上がりすぎたり、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。 ※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。</p>	15・35

操作部

ご質問	詳細の番号 回答	参照ページ
<p>操作部がななめに出てくる</p>	<p>操作部底面の固定用ビス(2本)をプラスドライバーでゆるめ、左右の出しろをカウンターより47mmになる位置に調整してください。 調整後、金具を下部フレームにあたる位置まで手前側にスライドさせた状態で固定用ビス(2本)を締め、出しろを固定してください。 ※めやすはタイマー表示部の位置がカウンターに隠れない位置です。 ※固定用ビス(2本)以外はゆるめないでください。</p>  <p>※出しろ 47mm</p> <p>裏面から見た図</p> <p>一手前側</p> <p>金具</p> <p>固定用ビス(2本)</p> <p>タイマー表示部</p>	—

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、販売店またはコンタクトセンター(0120-38-8180)に連絡してください。

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
電源が入りにくい (または入らない)	-	お手入れなどで誤って電源ボタンに触れても電源が入らないようにしています。他のボタンより長く(約0.3秒)押ししてください。	-
点火すると他のバーナーも、スパーク(パチパチ)する	-	1カ所の点火操作ですべてのバーナーでスパークします。異常ではありません。	-
消火/点火キーから手を放してもスパーク(パチパチ)する	-	消火/点火キーから手を放してもスパークが続きます。(最長約5秒)異常ではありません。	-
<p>点火しない</p> <p>ご質問の詳細</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 点火しない ② 点火しにくい ③ スパーク(パチパチ)しない ④ 点火してもすぐ消える 	①② ③④	煮こぼれなどによりバーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、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。	47~49
		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。	
		アルミはく製する受けは使用できません。使用しないでください。	8
		ガス栓を閉めていると点火できません。ガス栓を全開にしてください。	20
	①②	LPガスを使用の場合で、LPガスがなくなりかけているときは、使用のLP事業者にお問い合わせください。	-
		長期間使用していなかったり、朝一番など、ガス配管に空気が残っている場合がありますので、点火操作を繰り返してください。	-
		鍋などを置いていないと点火しません。置いてから点火操作してください。	16・20
		鍋底のへこみが大きな(4mm以上)鍋を使用すると、温度センサーが正しく密着しません。底がへこんでいない鍋を使用してください。	11
		電源が入っているか確認してください。電源を入れないとすべての操作を受け付けません。	5・20
	①③	停電時は乾電池(単3形:6本)で使用できます。停電対策用電池ボックスに乾電池を入れて使用してください。	17
	ロックされていると点火できません。ロックを解除してください。	20	
④	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで、点火してもすぐ消火します。しばらく待ってから、再度点火してください。	-	

よくあるご質問

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
<p>炎の状態がおかしい</p> <p>ご質問の詳細</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 炎が安定しない ② 炎が黄色い、赤い ③ 異常音をたてて燃える、消える ④ 炎が均一でない ⑤ 使用中炎が消える ⑥ 鍋にすすがつく 	<ul style="list-style-type: none"> ①② ③④ ⑤⑥ ①② ③④ ⑤ ②④ ⑤⑥ ①④ ②⑤ ② ⑤ 	<p>煮こぼれなどによりバーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、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。</p> <p>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。</p> <p>風が吹き込んだり、エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たらないように配慮して使用してください。</p> <p>アルミはく製する受けは使用できません。使用しないでください。</p> <p>バーナーの炎が一部短くなっています。異常ではありません。</p> <p>使用中は換気してください。</p> <p>加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがあります。異常ではありません。</p> <p>火力調節時に一瞬炎が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。</p> <p>弱火の状態、機器下のキャビネットとびらや操作部を早く開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。</p>	<p>47~49</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>—</p> <p>9</p> <p>—</p> <p>13</p>
<p>すぐに消火しない</p>	<p>—</p>	<p>バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。異常ではありません。</p>	<p>—</p>
<p>強火になったとき、一瞬炎が大きくなる</p>	<p>—</p>	<p>バーナー内のガスが一度に出されるためです。異常ではありません。</p>	<p>—</p>
<p>複数のバーナーを連続で操作すると、操作された順番と動作する順番が異なる</p>	<p>—</p>	<p>機器で動作する順番を設定しています。異常ではありません。</p>	<p>—</p>
<p>部品が変色する</p> <p>ご質問の詳細</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 表面が変色する ② ごとくが変色する ③ バーナーキャップが変色する 	<ul style="list-style-type: none"> ①② ②③ ② 	<p>酸性やアルカリ性洗剤は使用しないでください。中性洗剤以外の洗剤を使用されると、変色する場合があります。</p> <p>ごとく先端は、炎が当たり、変色したり、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。</p> <p>※品番の末尾が『S3』のごとく、バーナーキャップカバー、バーナーリングカバーには、ステンレス用クリーナーを使用してください。</p> <p>煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなる場合がありますが、使用上問題ありません。</p>	<p>44</p> <p>61</p> <p>43</p>
<p>トッププレート表面の模様が薄くなったり、消えたりする</p>	<p>—</p>	<p>ごとくとトッププレートが接触している場所では、トッププレート表面の模様が摩耗することがありますが、使用上問題ありません。</p>	<p>—</p>
<p>トッププレートが熱くなる</p>	<p>—</p>	<p>1カ所みのコンロを使用している場合、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。使用中や使用直後はトッププレートに触らないよう注意してください。</p>	<p>9</p>
<p>焼網が使えない</p>	<p>—</p>	<p>なすやパプリカなどは、フォークや金串に刺しあぶり高温炒めモードを使用し、コンロ上で直火調理(あぶりもの)してください。</p>	<p>35</p>

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、販売店またはコンタクトセンター(0120-38-8180)に連絡してください。

ご質問

コンロ使用時に…

ご質問の詳細

- ① 調理中に消火する
- ② 油が高温になっていても自動消火しない
- ③ 点火してもすぐ消える
- ④ 自動で火力が変わる
- ⑤ 鍋底の焦げつきがきつい
- ⑥ 弱火になって1分後に消火する

温度キープモード使用時に…

ご質問の詳細

- ① 揚げものがうまくできない
- ② 焼きものがうまくできない
- ③ 温度表示が点滅のまま変わらない

詳細の番号	回答	参照ページ
①②	鍋の形状や材質が適しているか確認してください。	19
③④	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	11
⑤	鍋底や温度センサーが汚れていないか確認し、汚れている場合はお手入れしてください。	49
①③	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたっています。温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。しばらく待ってから再度点火してください。	15
①⑤	焦げつき自動消火機能は、鍋の材質や調理により焦げつきの程度が変わります。ホーロー製の鍋や、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。鍋底が焦げついていないか確認してください。焦げつきや空だきの場合、焦げつき自動消火機能がはたらいて、自動的に消火します。	
	タイマーが終了すると自動的に消火します。再度点火してください。	23
	点火後約120分(高温で自動的に火力調節している場合は約30分)で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	15
①	弱火の状態、機器下のキャビネットとびらや操作部をはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	13
	冷凍した調理物をそのまま調理した場合、調理中に消火することがありますので、解凍してから調理してください。	—
	無水鍋や多層鍋、土鍋や耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、調理中に消火することがあります。	19
④	鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。弱火と強火を繰り返し、この状態が約30分続くと自動消火します。弱火になると支障のある調理の場合は、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。	15・35
	調理中にフライパンや鍋を持ち上げると、弱火になります。調理に支障があるときは、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。	16・35
	鍋を戻すと、安全のため、火力を段階的に戻します。異常ではありません。	16
⑤	鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがきつくなる場合があります。ときどきかき混ぜて火加減し、様子を見ながら調理してください。	—
⑥	火をつけたまま、鍋を上げた状態が約1分続くと自動消火します。	16
①②	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	11
①	油の量は、500~1000mLが適切です。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お使いください。	19・25
②	焼きものをした場合の焼き色は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。設定温度を加減してお使いください。	25・26
③	使用途中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間点滅が続きます。	

よくあるご質問

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
<p>湯わかしモード使用時に…</p> <p>ご質問の詳細</p> <ul style="list-style-type: none"> ① お湯がぬるい ② お知らせが遅い ③ ふきこぼれる 	①②	鍋が湯わかしモードに適しているか確認してください。 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	19・27 11
	③	水の量は、500～2000mLでやかんや鍋の最大容量の6～7割が適切です。 湯わかしお知らせ時間を変更できます。 設定を変更してください。	19・27 41
	①②	お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。 必ず水から開始してください。	27
	②③	加熱中に鍋を動かしたり、ふたを開閉したり、水をかき混ぜたりすると、お知らせが遅くなったり、ふきこぼれる原因になります。	
	①	火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火する場合があります。中火以上で使用してください。	28
	①	エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火したり、ふっとうする前に保温、消火する場合があります。風が当たらないように配慮して使用してください。	9
<p>麺ゆでモード使用時に…</p> <p>ご質問の詳細</p> <ul style="list-style-type: none"> ① お湯がぬるい ② お知らせが遅い ③ ふきこぼれる 	①②	鍋が麺ゆでに適しているか確認してください。 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	19・29 11
	③	水の量は、500～3000mLで鍋の大きさに応じた水量（最大容量の約半分をめやす）が適切です。 麺ゆでお知らせ時間を変更できます。 設定を変更してください。	19・29 41
	①②	お湯から麺ゆでモードを使用した場合は、ゆで加減が弱めになります。必ず水から開始してください。	29
	②③	ふっとうするまでに鍋を動かしたり、ふたをしたり、水をかき混ぜたりすると、お知らせのタイミングが前後します。また、ふきこぼれる原因になります。	
	①	火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に麺を入れるお知らせをする場合があります。 エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火したり、ふっとうする前に麺を入れるお知らせをする場合があります。風が当たらないように配慮して使用してください。	9
	③	塩を入れる場合は、麺を入れるお知らせのあとに入れ、溶けるまでよくかき混ぜてください。 麺ゆで中は、ときどきかき混ぜてください。 適さない麺は、手動で調理してください。	29
	③		32
<p>炊飯モード使用時に…</p> <p>ご質問の詳細</p> <ul style="list-style-type: none"> ① ふきこぼれる ② ごはんがかたい ③ ごはんがやわらかい ④ ごはんが焦げる ⑤ 誤って途中で消火してしまった 	①② ③④	鍋が炊飯に適しているか確認してください。 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 お米の量や水量を正しく計量してください。 ※炊きこみごはんの場合は、お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。 具はお米の上のせて炊いてください。	11・32 31
	④	ごはん・もちり炊き上げ調整、炊きこみおこげ調整ができます。設定を変更してください。	41
	①②	よく洗米してください。 無洗米を使用する場合は、1～2回洗米し、3%程度多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	31
	④		

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、販売店またはコンタクトセンター(0120-38-8180)に連絡してください。

	ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
コンロ	炊飯モード使用時に…(続き) ご質問の詳細 ① ふきこぼれる ② ごはんがかたい ③ ごはんがやわらかい ④ ごはんが焦げる ⑤ 誤って途中で消火してしまった	②③	お米の銘柄や産地、保存期間により炊きあがりのかたさや粘り、食味が変わります。 エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火したり、炊きムラの原因になります。風が当たらないように、配慮して使用してください。	9・33
		②	洗米したあと必ず30分以上(冬場は1時間以上)、水に浸してください。 炊飯途中で水をたしたり、鍋のふたを開けると、うまく炊けない場合があります。 自動消火したあと、約10分むらしが必要です。むらしをしないとうまく炊きあがりません。	31
		③	むらし後、ごはんをほぐしながら底からかき混ぜると、余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。	33
		⑤	もう一度炊飯モードで炊いてください。水分が少ない状態で再点火した場合は、やわらかくなる場合や、焦げつきが強くなったり、芯が残る場合があります。※おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら弱火(手動)で炊いてください。	
	グリルパンに食材がくっつく	—	脂の少ない食材(とくに鮭、あじ、かれいなど)を焼くときは、グリルパンにサラダ油を塗ってください。また、グリルパンは使用の都度、お手入れしてください。	50
におい	使用中、においがする ご質問の詳細 ① ガスのにおいがする ② いやなにおいがする	①	すぐに使用をやめ、ガス栓を閉めてから販売店または、コンタクトセンター(0120-38-8180)に連絡してください。	7
		②	風が吹き込んだり、エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たらないように配慮して使用してください。 バーナーキャップなどに煮こぼれや水滴がついていないか確認し、お手入れしてください。また、お手入れしたあとは、洗剤や水分が残らないようにしてください。	9 48
			周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などが無い確認してください。	8
音	使用中、消火後に音がする ご質問の詳細 ① 「ポン」と音がする ② 「カチッ」と音がする ③ キシミ音がする ④ 「シャー」と音がする ⑤ 点火初期に「ポッポッ」と音がする	①	コンロバーナー使用後の火の消えたときの音です。異常ではありません。	—
		②	バーナーキャップが正しく取り付けされていないと、音がする場合があります。	48
		③	火力を切り替える動作音です。異常ではありません。 点火後や消火後にキシミ音がでますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音です。異常ではありません。	—
		④	コンロバーナー使用中「シャー」と音がしますが、燃焼するガスの通過音です。異常ではありません。	—
		⑤	機器が冷えている状態で点火すると、しばらく音がする場合がありますが、温まると音はなくなります。異常ではありません。	—
*レンジフード	レンジフードが動作(停止)しない	—	赤外線発信部からの信号が、頭や手でさえぎられないように操作してください。 赤外線発信部が汚れていると動作しない場合があります。お手入れしてください。 消火してから数分後に自動停止または、常時換気となります。レンジフードの種類により、停止方法が異なります。レンジフードの取扱説明書を参照してください。	39 50
		—	安心・安全機能がはたらき自動消火した場合や操作部が閉まった状態だと、赤外線がさえぎられ、自動消火してもレンジフードファン連動機能が作動せず、自動停止しません。	39

*レンジフード連動機能ありタイプのみ。(品番がS2GL300、S2GR300、E2GL300、E2GR300)
※対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。

ブザー報知とお知らせ表示

※A：音声切替キーで音声お知らせ機能を『解除』している場合は、ブザー音が異なります。

※B：お知らせ表示は、電源を切る、オートパワーオフ、各コンロの消火操作のいずれかで消えます。

また、表示が消えたあとでも直前のお知らせ表示を確認することができます。(タイマー表示のみ)
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(41ページ)を参照してください。

ブザー音※A	お知らせ表示 ※B	部 位	表示箇所	内 容
㇀ー (1回)	電源 切/入	各コンロ	—	消し忘れ消火機能の作動
	電源 切/入	各コンロ	—	あぶり高温炒めモード終了
	※約30秒点滅後に消灯します。	各コンロ	使用部位のタイマー部	タイマー終了
㇀ー (1回)	電源 切/入	全コンロ	全タイマー部	乾電池交換のお知らせ (停電などで電池使用時)
	※10回点滅後に消灯します。	標準・中央 コンロ	使用部位のタイマー部	グリルパンモードの高温検知
㇀ー (3回)	1 2 3 4 5 6 7	各コンロ	使用部位の 火力表示ランプ	鍋なし検知機能の作動
	電源 切/入	各コンロ	使用部位のタイマー部	調理油過熱防止装置の作動 焦げつき自動消火機能の作動
	電源 切/入	全コンロ	全タイマー部	カウンター過熱防止装置 の作動
	電源 切/入	各コンロ	—	鍋なし検知機能の作動
	電源 切/入	各コンロ	使用部位のタイマー部	点火時に着火しなかった
	電源 切/入	各コンロ	使用部位のタイマー部	立消え安全装置の作動
	電源 切/入	各コンロ	使用部位のタイマー部	鍋なし検知センサーチェック
	電源 切/入	各コンロ	使用部位のタイマー部	操作部、温度センサー、 ガスコントローラーの故障
	電源 切/入	全コンロ	全タイマー部	
	電源 切/入	各コンロ	使用部位のタイマー部	電子部品の故障
電源 切/入	全コンロ	全タイマー部		

原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
点火後、約120分連続使用した場合など。	続けて使用する場合は、再度点火してください。	15
設定後、約60分連続使用した場合など。		35
タイマー設定時間や自動調理が終了したとき。		23
乾電池の容量が少なくなってきたとき。	乾電池を交換してください。	17
点火前にグリルパンキーを押したとき、グリルパンの温度が高い場合。	しばらく待ってグリルパンの温度が下がってから再度グリルパンキーを押してください。	37
点火時に鍋などを置いていない場合など。	鍋などをのせてから、再度点火してください。	16
調理油の過熱、焦げつき、消し忘れによる過熱、空焼きなど。	消火／点火キーを押してください。 『よくあるご質問』(54ページ)の「コンロ使用時に…」 ①、⑤を確認してください。 調理油過熱防止装置がはたらいて消火した場合は、温度センサーが高温のため、点火しても消火する場合があります。冷めるのを待ってから再度点火してください。	15・54
カウンターが高温になるのを防ぐための安全装置が作動したとき		
点火後に鍋などを上げた状態が約1分続いた場合など。	鍋などをのせてから、再度点火してください。	16
煮こぼれによる炎口つまり、煮こぼれによる点火プラグの汚れなど。	消火／点火キーを押してください。 バーナーキャップ、点火プラグなどが汚れていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	48・49
炎のふき消え、煮こぼれした場合など。	煮こぼれした場合は、お手入れしてください。	15・48 49
鍋などを長時間置いた場合か温度センサーの故障など。	①消火／点火キーを押す。 (お知らせ表示が消えます。) ②コンロ上に置いてある鍋などを一旦持ち上げて、温度センサーから離す。 上記方法でも使用できない場合は、点検が必要です。 コンタクトセンター(0120-38-8180)に連絡してください。	16
部品が故障しています。	点検が必要です。 使用をやめ、ガス栓を閉め、コンタクトセンター(0120-38-8180)に連絡してください。	—

上記の処置方法で直らないときは、コンタクトセンター(0120-38-8180)に連絡してください。

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ・ガス栓を閉めてください。
 - ・機器が冷めていることを確認し、各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- 再度使用される場合は、ビニールなどを完全に取り外してください。

仕様

商 品 名	トリプルワイドビルトインガスコンロ			
品 番	S2GL3H3、S2GL3S3 E2GL3S3	S2GL4H3 S2GL4S3	S2GR3H3、S2GR3S3 E2GR3S3	S2GR4H3 S2GR4S3
レンジフード連動機能	あり	なし	あり	なし
型 式 名	DC3302WL		DC3302WR	
点 火 方 式	連続スパーク点火			
電 気 関 係	電源電圧：AC100V、周波数：50/60Hz、消費電力：1.0W 待機消費電力：電源「入」：0.8W、電源「切」：0.7W			
安 心 ・ 安 全 機 能	<ul style="list-style-type: none"> ・調理油過熱防止装置 ・焦げつき自動消火機能 ・ロック機能 ・センサーチェック機能 ・立消え安全装置 ・電源オートパワーオフ機能 ・中火点火機能 ・消し忘れ消火機能 ・カウンター過熱防止装置 ・鍋なし検知機能 			
お 知 ら せ 機 能	・音声お知らせ機能 ・強火切替お知らせブザー			
付 属 品	<ul style="list-style-type: none"> ・取扱説明書(保証書付) ・グリルパン ・取付設置説明書 ・ミトン ・クッキングブック ・停電対策用電池ボックス 			
外 形 寸 法	高さ207mm×幅911mm×奥行378mm (トッププレート幅911mm)			
質 量	19.5kg(本体)、2kg(グリルパン)			

使 用 ガ ス グ ル ー プ	1時間当たりのガス消費量(kW)			ガス接続口	
	高火力コンロ	標準コンロ	全点火時		
都 市 ガ ス 用	13 A	4.20 {3,610kcal/h}	2.50 {2,150kcal/h}	9.90 {8,510kcal/h}	Rc1/2 (メネジ)
	12 A	3.90 {3,350kcal/h}	2.32 {2,000kcal/h}	9.22 {7,930kcal/h}	
L P ガ ス 用		4.20 {0.301kg/h}	2.50 {0.179kg/h}	9.90 {0.709kg/h}	

※本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

アフターサービス／廃棄時のお願い

アフターサービス

保証書

62ページが保証書となっています。

- ・保証書に記載されているように、一定期間、一定条件のもとに無料修理いたします。保証書をなくされる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。
- ・保証期間は
お引き渡し日から本体1年間
本製品は一般家庭用の製品です。使用頻度の高い業務用にご使用の場合は対象外となります。

修理を依頼される時

- ・万一故障と思われることがありましたら、51～56ページに従って調べてください。なお、異常のあるときは、ガス栓を閉めてから下記のコンタクトセンターへ連絡してください。
- ・保証期間中は
保証書の規定に従って出張修理をさせていただきます。下記のコンタクトセンターへ連絡してください。
- ・保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる製品については、有料で修理致します。下記のコンタクトセンターへ連絡してください。
- ・補修用性能部品の保有期間
製造打ち切り後5年です。(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。)
- ・アフターサービスなどについておわかりにならないとき
下記のコンタクトセンターへ連絡してください。

⚠注意



キャビネットのねじを取り外して、自分で修理は、絶対にしない

禁止

転居される時

転居後もこの機器をご使用になられる場合には、下記のコンタクトセンターへ相談してください。

- ・ガスの種類の異なる地域へ転居される時
ガスの種類は、LPガス、都市ガスがあり、改造・調整が必要です。そのままお使いになりますと、正常な動きをしただけでなく、故障、不完全燃焼、火災などの原因にもなります。
- ・この機器は13A(12A)・LPガスだけの仕様です。
他のガス種には調整・改造できません。

・転居される時の改造・処置一覧

		改造・処置	費用
ガスの種類	異なる	ガス転換後	有料※
	同じ	不要	—

アフターサービスについてのお問い合わせは

コンタクトセンター サービスはハイパーマン
電話料金 無料 **0120-38-8180**

・受付時間／24時間サービス受付

この機器以外のサービス依頼はお買い上げの販売店・工事店にご連絡ください。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

株式会社ハーマン、パナソニックハウジングソリューションズ株式会社および関係会社(以下「当社」)は、お客様よりお知らせいただいたお客様の氏名・住所などの個人情報(以下「個人情報」)を、下記の通り、お取り扱いします。

- 1.当社は、お客様の個人情報をパナソニック製品のご相談への対応や修理およびその確認などに利用させていただきます、これらの目的のためにご相談内容の記録を残すことがあります。
なお、修理やその確認業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報の開示・提供いたしません。
- 2.当社は、お客様の個人情報を、適切に管理します。
- 3.お客様の個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきましたご相談窓口にご連絡ください。
ただし、ハーマンサービスへ修理依頼されたお客様の修理に関する個人情報のお問い合わせは株式会社ハーマンコンタクトセンターへ願います。

廃棄時のお願い

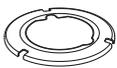
お願い

- ・機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。
もしお客さまで、旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。
そのままにしておきますと、思わぬ事故の原因になります。

交換部品(消耗部品) / 別売部品

交換部品(消耗部品)

- ・コンタクトセンター(0120-38-8180)にお問い合わせください。
- ・部品がいたんだり、汚れが落ちにくくなってきたら、お早めに交換してください。

名 称	形 状	現金標準価格：税込	部品コード	
ごとく		¥2,090 (本体価格 ¥1,900)	ホーロー	DC0P120060108
		¥3,850 (本体価格 ¥3,500)	ステンレス	DC0P12010103
バーナーキャップ		¥1,650 (本体価格 ¥1,500)	ホーロー	DG3C32003204
		¥2,310 (本体価格 ¥2,100)	ステンレス	DS0A32001100
バーナーリングカバー		¥2,640 (本体価格 ¥2,400)	ホーロー	DC0P120160101
		¥2,640 (本体価格 ¥2,400)	ステンレス	DS0A8600307
グリルパンふた		¥4,510 (本体価格 ¥4,100)	DC0P65014103	
グリルパン本体		¥8,250 (本体価格 ¥7,500)	DC0P65011004	
ミトン		¥ 440 (本体価格 ¥ 400)	DS0A65047008	
クッキングブック		¥1,430 (本体価格 ¥1,300)	DC0P65007001	
停電対策用電池ボックス		¥4,070 (本体価格 ¥3,700)	DC0P65027109	

- ・2019年12月現在の本体価格です。価格、仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- ※上記部品の価格には、配送費は含まれておりません。ご購入の際は別途配送費が必要となります。
- 詳しくは、コンタクトセンター(0120-38-8180)にお問い合わせください。
- 停電時に使用する乾電池は電気店などでお買い求めください。
- ・交換部品(消耗部品)の詳細は『各部のなまえ』(3~4ページ)を参照してください。

別売部品

- ・お買い上げの販売店または、コンタクトセンター(0120-38-8180)にお問い合わせください。

名 称	形 状	現金標準価格：税込	部品コード
グリルパン		¥13,200 (本体価格 ¥12,000)	LP0153
炊飯専用鍋(3合炊き)		¥4,620 (本体価格 ¥4,200)	LP0149
炊飯専用鍋(5合炊き)		¥5,720 (本体価格 ¥5,200)	LP0150
ステンレス用クリーナー※ (品番の末尾が『S3』のみ)	 (1本)	¥1,100 (本体価格 ¥1,000)	LP 0127A
	(6本セット)	¥6,600 (本体価格 ¥6,000)	LP 0127
ガラストップ用クリーナー	 (1本)	¥ 935 (本体価格 ¥ 850)	LP 0125A
	(6本セット)	¥5,610 (本体価格 ¥5,100)	LP 0125

- ・2019年12月現在の本体価格です。価格、仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- ・上記部品の価格には、配送費は含まれておりません。ご購入の際は別途配送費が必要となります。
- 詳しくは、コンタクトセンター(0120-38-8180)にお問い合わせください。
- ※ごとく、バーナーキャップ、バーナーリングカバー以外には使用しないでください。

保証書

お客様へのお願い

1. 保証書に、お客様名、お引渡し年月日、販売店名が記入されていない場合は、お買上げいただいた販売店にお申し出ください。
2. 保証書の記載内容をよくお読みいただき、大切に保管してください。

ガス調理器具保証書

出張修理

品番	S2GL3H3・S2GR3H3・S2GL3S3・S2GR3S3・E2GL3S3 E2GR3S3・S2GL4H3・S2GR4H3・S2GL4S3・S2GR4S3		
お客様	お名前		
	ご住所 〒		
	電話 ()		
お引渡し日	取扱販売店名・住所・電話番号		
年 月 日			
保証期間(お引渡し日)			
本体	1年間		

本書はお引渡し日から左記期間中故障が発生した場合には、下記記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。
詳細は下記をご参照ください。

<無料修理規定>

1. 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、無料修理をさせていただきます。
 - (イ) 無料修理をご依頼になる場合には、コンタクトセンターにて(株)ハーマンにお申しつけください。
 - (ロ) (株)ハーマンに無料修理をご依頼にならない場合には、お買上げの販売店にご連絡ください。
 - (ハ) この商品は、出張修理をさせていただきますので、修理に際し、本書をご提示ください。
2. ご転居の場合の修理ご依頼先は、(株)ハーマンまたは、お買上げの販売店にご相談ください。
3. ご贈答品などで本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、(株)ハーマンへご連絡ください。
4. 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。
 - (イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
 - (ロ) お買上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障および損傷
 - (ハ) 火災、地震、風水害、落雷、その他天災地変および公害、異常気象、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)、ほこり、ねずみ・鳥・くも・昆虫類の侵入などによる故障および損傷
 - (ニ) 車両、船舶などに搭載された場合に生ずる故障および損傷
 - (ホ) 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
 - (ヘ) 取付設置説明書および取扱説明書などに指示する方法以外の工事設計、または取付工事などが原因で生じた不具合、故障および損傷
 - (ト) 機器に示してあるガス(ガスグループ)以外のガス(ガスグループ)で使用された場合による故障および損傷
 - (チ) ガスの供給事情による故障および損傷
 - (リ) 消耗部品の取り替えおよび保守などの費用
 - (ヌ) 転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合
 - (ル) 本書のご提示がない場合
 - (ヲ) 本書にお引渡し年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
 - (ワ) 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
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。
6. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

修理メモ

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買上げの販売店または(株)ハーマンにお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については、アフターサービスについてをご覧ください。

※This warranty is valid only in Japan.

パナソニックハウジングソリューションズ株式会社 水廻りシステム事業部

〒571-8686 大阪府門真市大字門真1048番地 TEL 06(6909)7676(代表)

製造元

株式会社 **ハーマン**

〒554-0023 大阪市此花区春日出南3-2-10 TEL 06(4804)8600

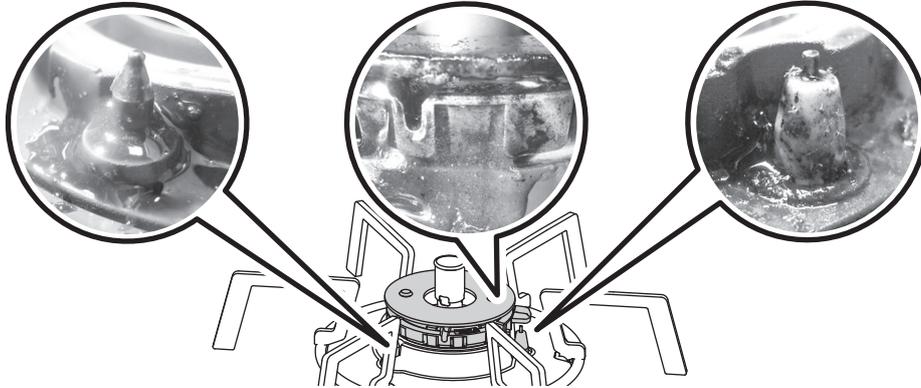
修理を依頼される前に

点火しないとき・・・ 下記の部品が汚れていませんか？

立消え安全装置

バーナーキャップ

点火プラグ



バーナーキャップ

水洗い後、水気や汚れをふき取ってください。

立消え安全装置、点火プラグ

煮こぼれなどの汚れをふき取ってください。

水分は確実にふき取ってください。

※詳しくは、「お手入れ」(48・49ページ)を参照してください。



長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！

- ・ときどきガスくさい。
- ・キーやボタンの操作が不確実。
- ・焦げくさいにおいがする。
- ・コンロ部が点火しにくい。
- ・その他の異常や故障がある。

以上のような症状のときは、ガス栓を閉め、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検、修理を相談してください。

パナソニックハウジングソリューションズ株式会社 水廻りシステム事業部

製造元 **株式会社 ハーマン**

本社 〒554-0023 大阪市此花区春日出南3-2-10

修理 点検 商品についての
お問い合わせは・・・

株式会社ハーマン
コンタクトセンター **0120-38-8180** 通話料金 無料

携帯電話からのお問い合わせは・・・
0570-064-780
(通話料がかかります)

コンタクトセンターにおかけいただくと音声ガイダンスが流れますので、お問い合わせの内容によって下記の番号をお選びください。

1 修理の受付・故障に関する
お問い合わせ

■ 修理受付センター

【受付時間】

365日24時間 修理受付

※修理訪問は日中、地域により休日有り

FAX (078)928-5499

2 有償点検・所有者情報に
関するお問い合わせ

■ 点検受付センター

【受付時間】

※土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く

〈月～金〉 9:00～17:30

3 商品に関するお問い合わせ・
その他

■ お客さま相談センター

【受付時間】※年末年始を除く

〈月～金〉 9:00～18:00

〈土・日・祝〉 9:00～17:00

FAX (078)927-5070

4 交換部品(消耗品)に関する
お問い合わせ

■ 交換部品(消耗品)に関する
お問い合わせ

【受付時間】

※土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く

〈月～金〉 9:00～17:00

FAX (078)928-2311