

全口センサー搭載

# Siセンサーコンロ

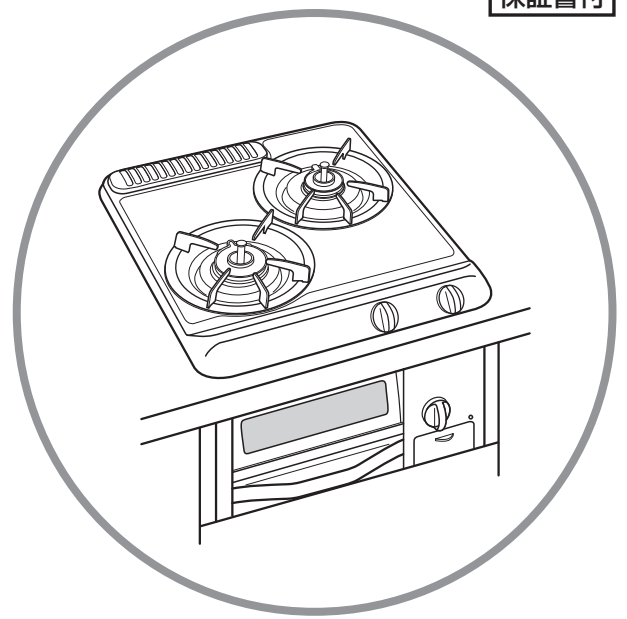
## Takara standard

### タカラシステムキッチン用

### ガスこんろ

# 取扱説明書

家庭用  
保証書付



**T22EG** ガス機器防火性能評定品

このたびはタカラシステムキッチン用ガスこんろをお求めいただきまして、ありがとうございます。

- 正しく安全にお使いいただくために、ご使用前にこの「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読みいただき、よく理解してくださるようお願いいたします。また、この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せるところに大切に保管しておいてください。
- この「取扱説明書」に書かれている内容以外ではご使用にならないでください。
- 取扱説明書を紛失された場合は当社フリーダイヤルまでお問い合わせください。

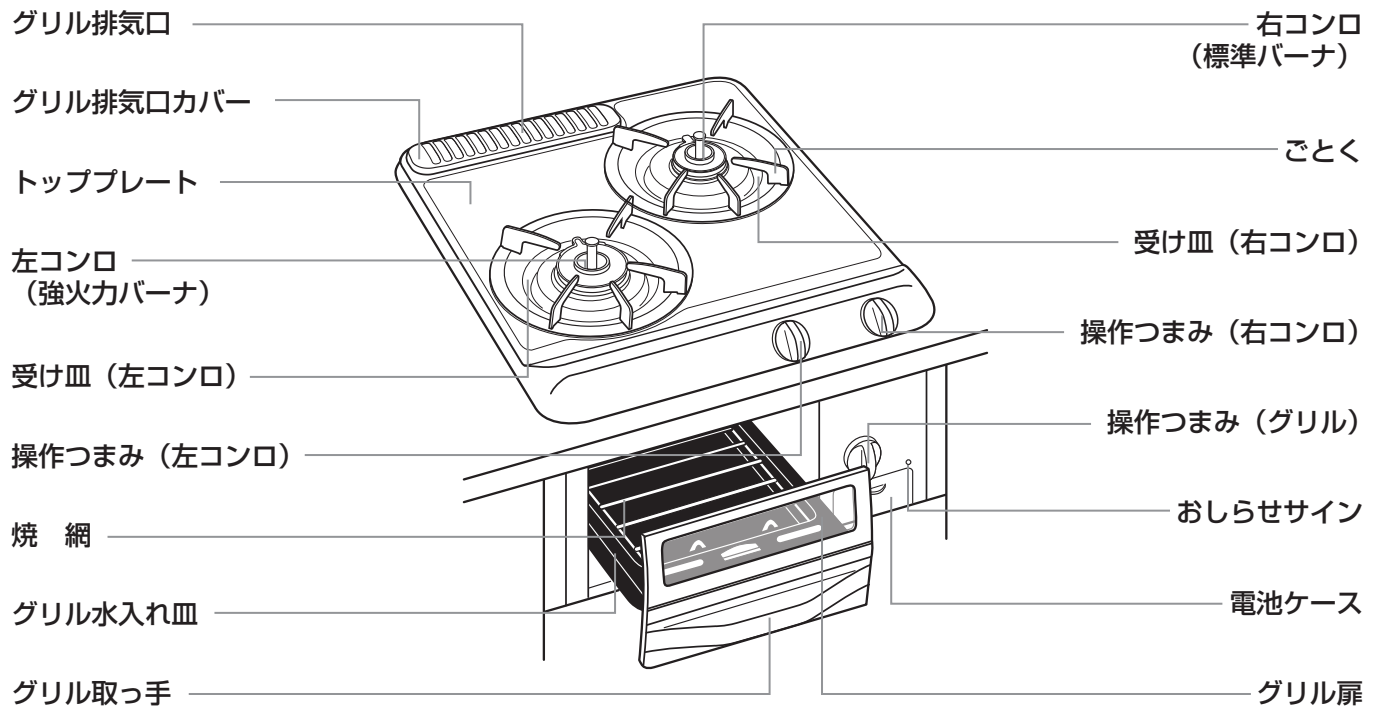


**タカラスタンダード株式会社**

## もくじ

|                     |             |    |
|---------------------|-------------|----|
| はじめに                | 各部のなまえ      | 1  |
|                     | 特 長         | 1  |
|                     | 必ずお守りください   | 2  |
|                     | 設置について      | 8  |
| 使いかた                | コンロを使う前に    | 10 |
|                     | グリルを使う前に    | 11 |
|                     | 使いかた        | 12 |
| 長持ちさせるには<br>上手に使っては | 点検とお手入れ     | 13 |
|                     | 電池交換について    | 15 |
|                     | 故障かな？と思ったら  | 15 |
|                     | 安全装置について    | 16 |
| アフターサービス<br>仕様      | 保管とアフターサービス | 17 |
|                     | 仕 様         | 18 |
|                     | 保証書         | 裏  |

# 各部のなまえ



## 特長1

省エネルギー  
省エネバーナー

省エネルギー高効率こんろバーナ

従来のコンロに比べ、熱効率が大幅に向上していますのでガス代を節約できます。

## 特長2

天ぷら油過熱防止機能 (コンロ)

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

## 特長3

焦げつき消火機能 (コンロ)

煮物などの調理時になべ底が焦げつきはじめると自動的にガスを止め消火します。  
(なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。)

## 特長4

消し忘れ消火機能 (コンロ・グリル)

万一の消し忘れのために、点火後、コンロは約120分、グリルは約22分で自動的にガスを止め消火します。高温での調理が続いた場合 (11ページ参照) には、約30分で自動的にガスを止め消火します。

## 特長5

フレイムトラップ【グリル排気口遮炎装置】 (グリル)

万一、グリル庫内で炎が上がっても、フレイムトラップがグリル排気口より炎があふれ出すのを抑制し、火災を未然に防ぎます。

安全に正しくお使いいただくために

# 必ずお守りください

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

|                                                                                             |                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|  <b>危険</b> | 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。 |
|  <b>警告</b> | 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。          |
|  <b>注意</b> | この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害の発生が想定される内容を示しています。               |

■図記号について次のような意味があります。

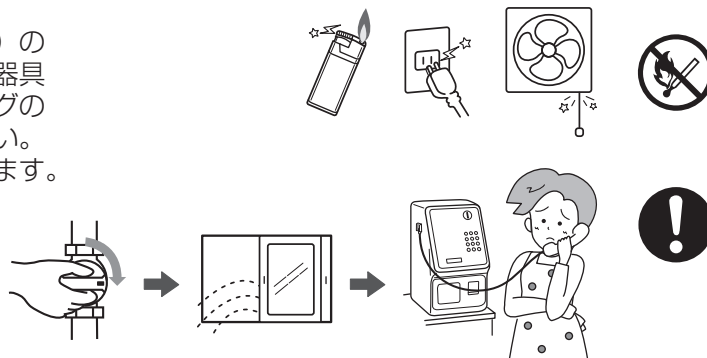


## 危険

### ■ガス漏れ時使用厳禁

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

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

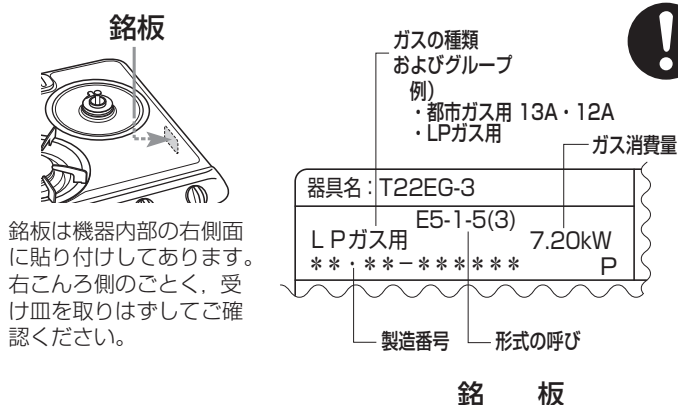


## 警告

### ■機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）の適合を確認する

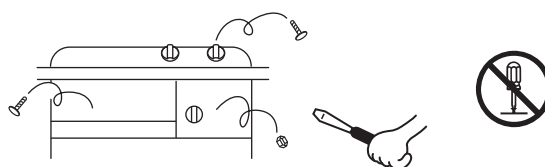
表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する場合があります。特に転居した場合は必ずガス種が一致しているか確認してください。

\* おわかりにならない場合または合っていない場合はお買い上げの販売店かお近くのガス事業者までご連絡ください。



### ■絶対に改造・分解は行わない

改造・分解は一酸化炭素中毒やガス漏れなどの思わぬ事故や故障、火災の原因になります。

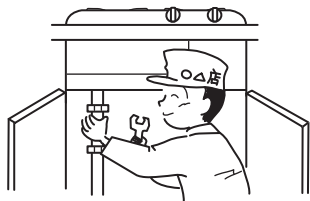


# 必ずお守りください

## ⚠ 警告

### ■ねじ接続

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



### ■火をつけたまま機器から絶対に離れない、就寝、外出をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりして火災の原因になります。とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。グリルを消し忘れると調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。



### ■機器の上や周囲には可燃物や引火物を置かない、近づけない

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



### ■グリル排気口の上にタオル、ふきん、なべなどをのせたり、アルミはくでふさがない

不完全燃焼や火災の原因になります。



### ■機器の周囲では引火のおそれのあるものを使用しない

スプレー、ガソリン、ベンジンなどは、引火して火災のおそれがあります。

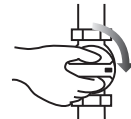


### ■異常時・緊急時の処置

- ①点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。
- ②「故障かな?と思ったら」に従い処置する。
- ③上記の処置をしても直らない場合は使用を中止しお買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまで連絡する。



①消火



②ガス栓を閉じる



### ■点火操作、消火操作をしたときは必ず炎を確認する

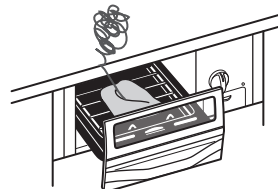
就寝、外出時は機器のガス栓も閉じてください。



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

使用中に燃えることがあります。使用前に庫内を点検してください。

\* 取り除く際はケガをしないように注意してください。



### ■脂の出る料理には、焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。



### ■コンロを覆うような大きな鉄板類やなべは使わない

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



## ⚠ 警告

### ■コンロ使用中は身体や衣服を炎に近付けない

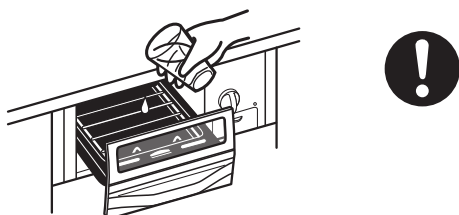
衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーが作動して炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられてなべ底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。

特にコンロの奥に手をのばすときは注意してください。



### ■グリルを使用する時は、グリル水入れ皿に必ず所定の水量の水を入れ、使用中は常に水のある状態を保つ。グリル使用後は必ずお手入れする

グリル水入れ皿にたまった脂や、調理物が燃えて火災のおそれがあります。

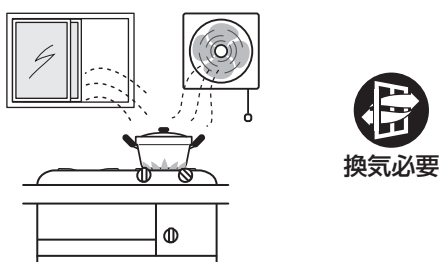


## ⚠ 注意

### ■ガス事故防止（換気に注意）

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

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



### ■当社の純正部品を使用する

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



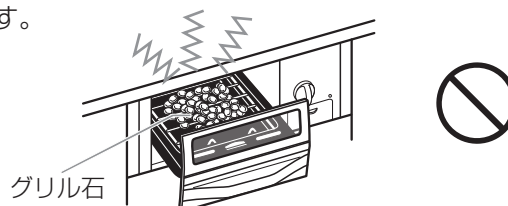
### ■市販の補助具を使用しない

市販の補助具（省エネ性をうたった補助具、市販のアルミはく製する受け皿、焼網など）を使用しないでください。一酸化炭素中毒や、異常燃焼、点火不良のおそれがあります。また、トッププレートやごとくの変色・変形の原因にもなります。



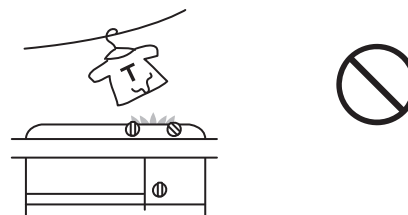
### ■グリル水入れ皿に水以外のものは入れない

機器の損傷やたまった脂が過熱され燃えて火災の原因になります。また、グリル水入れ皿が異常に過熱されて膨張し、出し入れする際にグリル庫内に擦れて重く感じたり、ホーローを傷めることがあります。



### ■調理以外の用途には使わない

過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります。



### ■グリル使用時は魚を焼きすぎない

魚に火がつき機器焼損の原因になります。

### ■万一、グリル使用中に調理物や脂に火がついたときは、操作つまみを戻して消火状態にし、火が完全に消えるまでグリルを引き出さない

炎があふれ出して、火災ややけどをするおそれがあります。

※消火後、点検を依頼してください。





# 必ずお守りください

## ⚠ 注意

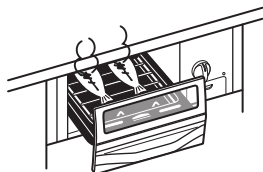
### ■ ごとくをはずして使用しない

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



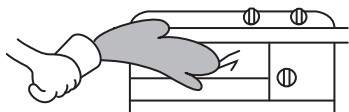
### ■ グリル使用中はグリル扉を開けたままにしない

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



### ■ 熱くなったグリル扉に水をかけない

ガラスが割れてケガをするおそれがあります。



### ■ 使用中や使用直後は操作部以外は触らない

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

\*特に小さなお子さまがいる家庭では注意してください。



### ■ 排気口に注意

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



### ■ この機器の点火装置以外の方法では点火しない

やけどをするおそれがあります。



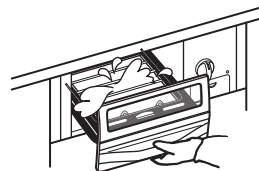
### ■ グリル水入れ皿を持ち運びする際は、中の水がこぼれないように注意する

使用中、使用直後は水が高温になっているためやけどをするおそれがあります。



### ■ グリル水入れ皿を勢いよく出し入れしない

ゆっくり出し入れしてください。使用中、使用直後に勢いよく引き出すと水が高温になっているためやけどをするおそれがあります。



### ■ 点火操作時や使用中はバーナ付近に触れたり、顔を近づけたりしない

熱や炎でやけどをするおそれがあります。



### ■ やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

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



### ■ 魚を裏返すときなどは、手や腕がグリル扉やガラスに触れないように注意する

やけどをするおそれがあります。



### ■ ごとくに安定してのるなべを使用する

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



## ⚠️ 注意

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

すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。



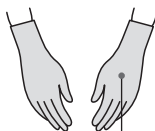
### ■ バーナキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取る

水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることがあります。



### ■ 点検・お手入れの際は必ず厚手の手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。



手袋



### ■ グリル庫内や本体内部をお手入れする際は各部品の突起物等に注意する

力強く当たった場合、手をけがすることがあります。



### ■ 窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などを機器にあてない

機器焼損や作動不良の原因になります。



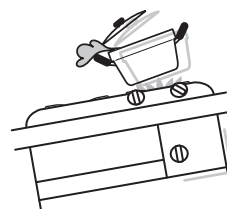
### ■ 幼児や小さな子供に触らせない

思わぬ事故の原因になります。



### ■ 水平で安定したところに設置する

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



### ■ みそ汁などを温めなおすときは火力を弱めにし、よくかき混ぜながら温める

強火で急に温め直すとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり（突沸現象）、みそ汁などが飛び散ったり、なべがはね上がってひっくり返ることがあります。特に、だし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。



#### 【突沸現象について】

突沸現象とは、突然に沸騰する現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、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物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。（強火で急に加熱しない。）
- 熱々の汁物に塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少しさましてから行う。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱する。

## おねがい

■ この製品は家庭用ですので業務用のような使用をすると機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。

■ 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

■ 燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。

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

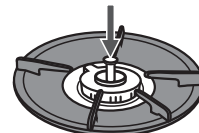
■ 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もし、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。

# 必ずお守りください

## 温度センサーを正しく作動させるために必ずお守りください

この製品は全てのコンロ口に温度センサーがついています。

温度センサー



### ⚠ 警告

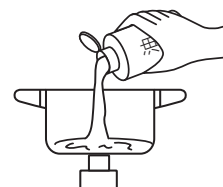
#### ■耐熱ガラス容器、土なべなど、熱が伝わりにくいもので揚げものの調理はしない

天ぷら油過熱防止機能が働かず、発火することがあります。



#### ■揚げものの調理には200mL以上の油を入れる

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



200mL以上の  
油を入れる

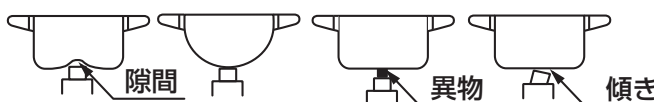
#### ■温度センサーの上面となべ底の中心が密着していないときは、使用しない

そのまま使用すると温度センサーが働かず調理油が発火することがあります。

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



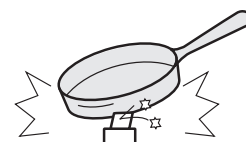
温度センサー  
に密着させる



### ⚠ 注意

#### ■温度センサーに強いショックやキズを与えない

温度センサーが故障する原因となります。



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

汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーがなべ底の温度を正しく感知できず、調理油の発火の原因になります。お手入れしても温度センサーの動きが悪いときはお買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまでご連絡ください。



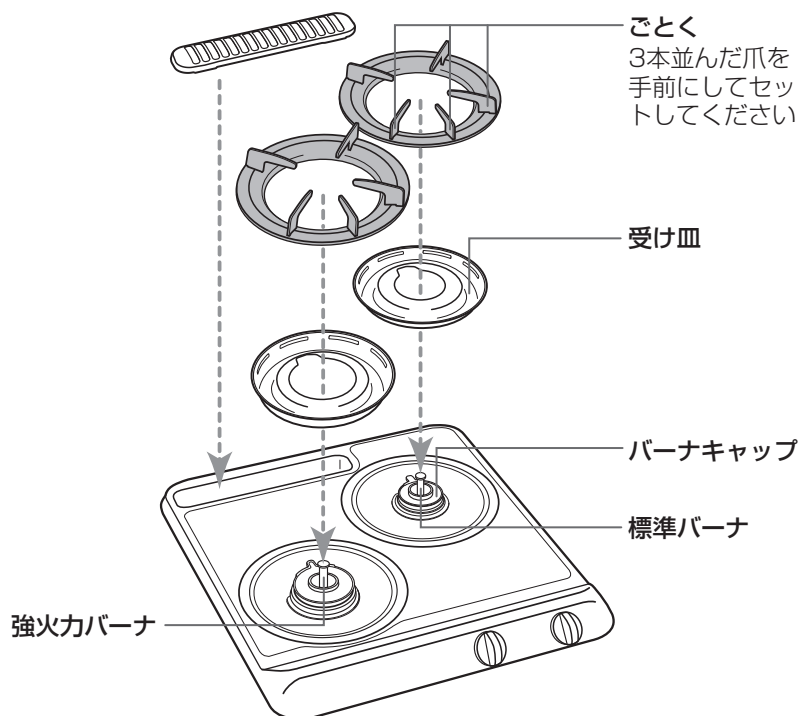


# 設置について

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

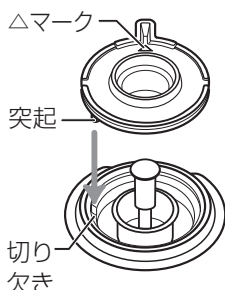
## ■部品のセット

- 箱から機器を取り出し、あて紙や梱包部材やテープを取り除く。
- ご家庭のガスの種類と機器の銘板に表示されているガスの種類が合っているか確かめる。合っていない場合は使用をやめて、お買い上げの販売店かお近くのガス事業者まで連絡する。



## バーナキャップのセット

バーナキャップ上面の「△」を奥側にして、突起を切り欠きにはめてセットする  
※大きいほうを強火力バーナ側に、小さいほうを標準バーナ側に、左右間違えないよう正しくセットしてください。



### ⚠ 注意

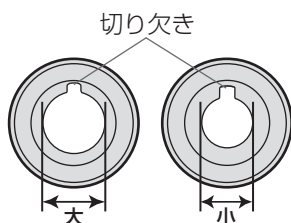
浮き・傾きのないように正しくセットする

→不完全燃焼や火災の原因になります。



## 受け皿のセット

切り欠きが奥にくる向きにして、あな大きいほうを強火力バーナ側に、小さいほうを標準バーナ側にセットする



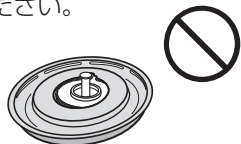
### ⚠ 注意

位置を間違えないように正しくセットする

\*裏向きにセットしないでください。

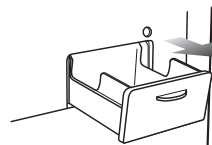
\*特に強火力バーナ側にあなの小さい方の受け皿をセットしないでください。

→不完全燃焼や火災、故障の原因になります。

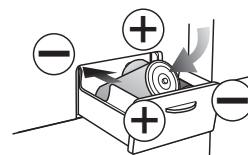


## 乾電池のセット (アルカリ乾電池 単1形 1.5V 2個)

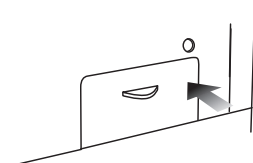
①電池ケースを引き出す



②乾電池を⊕⊖に注意してセットする



③電池ケースを奥までしっかり入れる



## おねがい

- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、電池接触不良の原因となるため、ふきとってきれいにしてください。
- 乾電池は新しいものと古いもの、または違う種類のを混せて使わないでください。寿命が短くなりますし、乾電池が液漏れすることがあります。
- 乾電池の寿命は通常の使いかたで約1年です。ただし、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電のため寿命が短くなっている場合があります。
- 乾電池はアルカリ乾電池をご使用ください。マンガン乾電池を使用の場合は寿命が短くなります。

# 設置について

## ■設置場所と周囲の防火措置

一酸化炭素中毒や火災、やけどの原因となりますので正しく設置してください。

\* 防火措置は各地の火災予防条例に従って行ってください。

### ⚠ 警告

下記の条件を満たしている場所をお選びください。

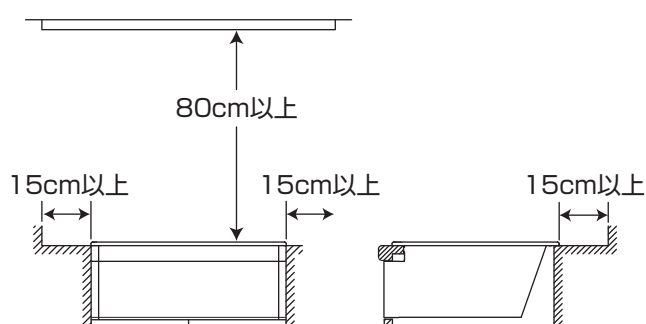
\* 設置後に、機器の周囲の改装（吊り戸棚をつけるなど）を行う場合も設置基準をお守りください。

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



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

- トッププレートより上の側面は15cm以上、トッププレートより上の後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より80cm以上離す
- 図の離隔距離がとれない場合は、防熱板を取り付ける

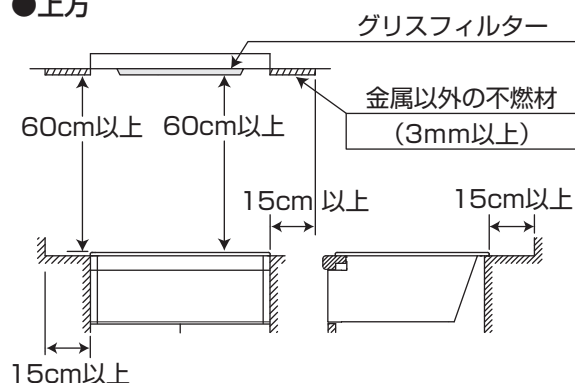


## ■防熱板について

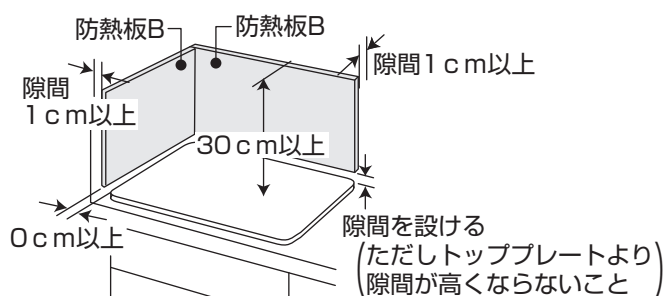
別売の防熱板Bまたは金属以外の厚さ3mm以上の不燃材を図のように取り付けてください。

\* 防熱板Bを取り付けるには、壁とトッププレートとの隙間が25mm必要で、取り付け方法は壁にネジ止めとなります。

### ●上方



### ●側面・背面



# コンロの使いかた

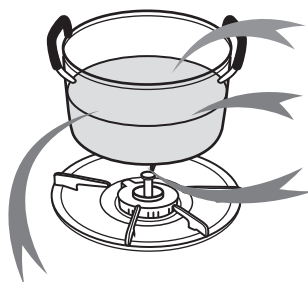
## コンロを使う前に

### おねがい

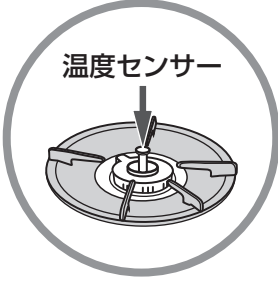
- なべに付いた水滴はふき取ってからごとくにのせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
- なべをごとくにのせてから点火したほうがより点火が確実になります。
- 使用中は、キャビネット扉をゆっくりと開閉してください。あまり強く開閉すると消火することがあります。万一消火した場合も、立消え安全装置が作動しガスを安全に遮断します。
- 煮こぼれに注意してください。機器の内部に浸入しますと機器故障の原因になります。また、トッププレート、ごとく、バーナなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を早くいためます。
- 焦げつき消火機能が付いていても調理によってはひどく焦げついてしまう場合があります。焦げつきやすい調理の場合、弱火（最弱火力）でようすを見ながら調理してください。  
《焦げつきやすい調理の例》水分が少なく、調味料が多い調理・カレーやシチューの再加熱
- 揚げもの調理は標準バーナの使用をおすすめします。

### ■温度センサーを正しく作動させるためにお守りください

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

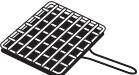


- 揚げもの調理時は、200mL以上の油を入れる**
- なべの重さは、食材を含んで300g以上を目安とする**  
※重さはなべや取っ手の形状により異なります。
- なべ底の中心を、温度センサーの上面に密着させる**  
※なべ底の中心と温度センサーの上面が密着していないときは使用しないでください。



### 調理に適したなべを選ぶ（下表）

○：適する    ×：適さない

| なべなどの種類                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 油調理  |                        | その他の調理<br>(煮物など)       | 備 考                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 揚げもの | 炒めもの                   |                        |                                                                   |
|  ホーローなべ  ステンレスなべ (多層を含む)  アルミ・鉄なべ  無水なべ | ○    | ○                      | ○                      | 温度センサーに適しています。                                                    |
| アルミ・鉄・ステンレス(多層を含む)<br> フライパン  平底中華なべ                                                                                                                                                                         | ○    | ○                      | ○                      | 炒めもの調理時フライパンを返す動作を何度も行い、温度センサーとなべ底が密着していない時間が長くなると、途中消火することがあります。 |
|  天ぷらなべ                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ○    |                        |                        | 揚げもの調理以外の調理には適していません。                                             |
|  耐熱ガラスなべ  土なべ  圧力なべ                                                                                                       | ×    | ○<br>(ただし、消火する場合があります) | ○<br>(ただし、消火する場合があります) | 揚げもの調理には適していません。発火することがありますので、使用しないでください。                         |
|  打ち出しなべ  丸底中華なべ                                                                                                                                                                                              | ×    | ○                      | ○                      | 揚げもの調理には適していません。揚げもの調理以外の調理は、なべ底の中心と温度センサーの上面が密着していることを確かめてください。  |
|  焼 網                                                                                                                                                                                                                                                                                            |      |                        | ×                      | 消火したり、トッププレートの変色等の原因になります。                                        |

# コンロの使いかた

## 使用中、自動的に弱火になったときは ⇒ 【異常過熱防止機能が働いています】

炒めもの調理・焼きものの調理など比較的温度の高い調理や、なべのから焼きをしたときに、弱火⇄強火と火力を自動調節し、なべなどの異常過熱を防止する機能です。この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でも温度センサーが更に高い温度になった場合は自動消火します。

●から焼きなどでなべの温度が急速に上昇すると、安全のため加熱途中でも火力をいったん弱くし、異常高温に達しないよう火力を自動制御します。

●なべの温度が安全な温度まで下がると再び強火（もとの火力）に戻ります。

\*故障ではありません。

\*自動的に炎の大きさが弱火から強火へ変化します。やけどのおそれがあるため、顔や手や衣服を炎・バーナ付近には近づけないように注意してください。

\*自動消火した場合は、なべなどが相当熱くなっていますので、やけどなどに注意してください。

\*再使用する場合は、操作つまみを消火位置まで戻し、少し時間をおいてから点火操作をしてください。

【ワンポイント】炒めものなどの調理をする場合には、先になべを加熱し、自動的に弱火になったときが具材の入れ頃です。

## グリルを使う前に

### はじめて使うとき

①グリル水入れ皿にコップ1杯（約200mL）の水を入れる

②約15分、空焼きする … 庫内の油を焼ききるためで煙や臭いが出ても異常ではありません。

### ■グリル水入れ皿の取り出しかた

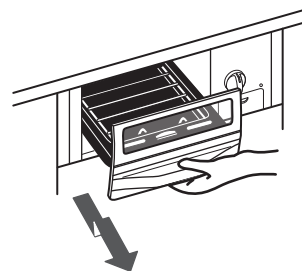
中の水がこぼれないようにゆっくりと引き出す

取りはずすときは、止まるところまで引き、少し持ち上げて引く

\*最初から持ち上げた状態で引き出さないでください。

止まらずに勢いよく出てきてしまいます。

\*持ち運びするときは、取っ手部をしっかりと持ってください。



### ■焼きかたのポイント

●焼網に食用油を塗っておくと、魚がくっつきにくくなります。

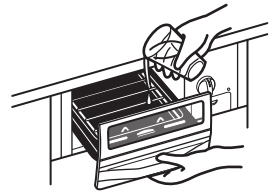
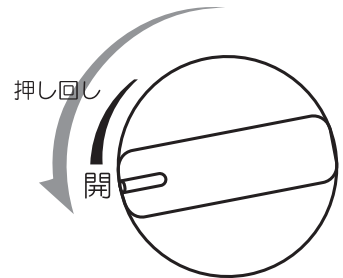
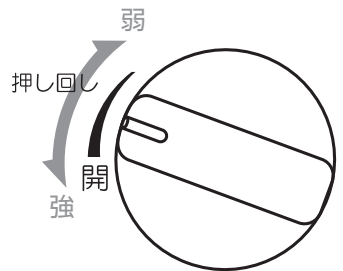
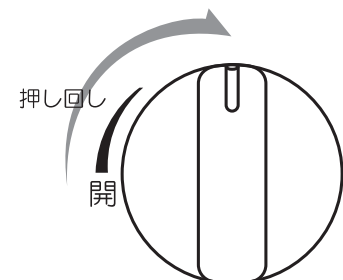
●魚のヒレなどこげやすい部分は厚めに塩をふるかアルミ箔で包んでおくとかげかたが少なくなります。

## おねがい

グリル水入れ皿を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

# 使いかた

※使用するバーナの操作つまみの位置を間違えないでください。（1ページ参照）

| コンロの使いかた                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | グリルの使いかた                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div data-bbox="97 322 213 365"><b>1 準備</b></div> <div data-bbox="119 376 430 483"><p>操作つまみが「止」の位置にあることを確かめて、ガス栓を全開にする</p></div> <div data-bbox="233 562 336 768"></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <div data-bbox="512 322 628 365"><b>1 準備</b></div> <div data-bbox="742 327 892 378"> <b>注意</b></div> <div data-bbox="724 383 1434 490"><p>グリル庫内（バーナ付近）にアルミ箔などのゴミが付着していないことを確認する<br/>→点火不良や思わぬ事故の原因になります。</p></div> <div data-bbox="528 535 1098 607"><p>①操作つまみが「止」の位置にあることを確かめて、ガス栓を全開にする</p></div> <div data-bbox="528 622 775 656"><p>②焼網をセットする</p></div> <div data-bbox="557 660 1101 768"><p>●焼網は表裏で高さが変わります。焼物の種類、大きさ、お好みの焼き加減などにより使い分けてください。</p></div> <div data-bbox="1142 636 1466 754"><p>高い位置</p><p>低い位置</p></div> <div data-bbox="528 788 1094 860"><p>③グリル水入れ皿にコップ1杯(約200mL)の水を入れる</p></div> <div data-bbox="557 864 1101 969"><p>●続けて使用するときはそのつど水を足し、脂が飛び散るときは水を入れ替えてください。</p></div> <div data-bbox="1163 786 1437 976"></div> <div data-bbox="528 990 1069 1025"><p>④グリル水入れ皿を奥までしっかりと入れる</p></div> |
| <div data-bbox="108 1032 231 1075"><b>2 点火</b></div> <div data-bbox="146 1084 887 1155"><p>①操作つまみをいっばいに押しながら「開」の位置まで回し、手を離しても点火していることを確認する</p></div> <div data-bbox="146 1240 949 1274"><p>②グリルを使用する場合は、3分ほど予熱をしてから材料をのせる</p></div> <div data-bbox="1074 1059 1418 1335"></div>                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <div data-bbox="108 1319 304 1361"><b>3 火力調節</b></div> <div data-bbox="161 1373 596 1406"><p>炎を見ながらつまみをゆっくり回す</p></div> <div data-bbox="181 1417 978 1601"><p>〔コンロ〕 ●使用中もときどき燃焼を確かめてください。<br/>●弱火でお使いの時は、立ち消えにご注意ください。<br/>※使用中、センサー温度が高くなると、自動的に強火・弱火を繰り返し、なべなどの異常過熱を防止する機能が作動します。（前ページ参照）</p></div> <div data-bbox="181 1630 978 1760"><p>〔グリル〕 ●裏返した面は前よりも早い時間で焼き上がります。<br/>※火力の目安は全開（強）ですが、お好みにより弱火に調整もできます。弱火にした際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。</p></div> <div data-bbox="1074 1442 1418 1711"></div> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <div data-bbox="108 1774 231 1816"><b>4 消火</b></div> <div data-bbox="146 1832 796 1865"><p>①操作つまみを右へいっばい（右図の位置）まで戻す</p></div> <div data-bbox="172 1872 513 1906"><p>●消火を確かめてください。</p></div> <div data-bbox="146 1926 367 1960"><p>②ガス栓を閉める</p></div> <div data-bbox="175 1966 861 2000"><p>※ 燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。</p></div> <div data-bbox="146 2018 1010 2089"><p>③グリルを使用した場合は、庫内が冷えた後、グリル水入れ皿・焼網のお手入れをしておく</p></div> <div data-bbox="1074 1823 1418 2101"></div>                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



# 点検とお手入れ

## ⚠ 警告

■点検・お手入れする部品以外には機器に手を加えない



■分解したり、修理・改造を絶対にしない  
発火したり、異常作動してやけどやけがの原因になります。



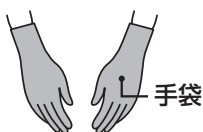
## ⚠ 注意

■機器を水につけたり、水をかけたりしない  
不完全燃焼・故障のおそれがあります。



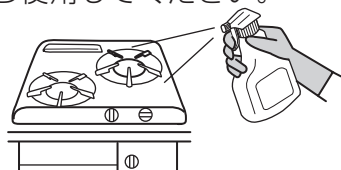
■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。



■スプレー式の洗剤はスプレーで直接洗剤を機器にかけない

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



## おねがい

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

## 点検のポイント

\*点検は常時行ってください。

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

## お手入れのしかた

※お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

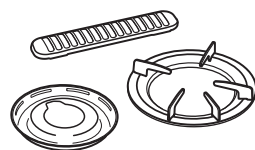
- 機器や取りはずした部品は落とさないように気を付けてください。けがや故障の原因になります。
- お手入れの後は各部品が正しくセットされているか確認をしてください。(「設置について」参照)

## おねがい

- シンナー、ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤は使わないでください。機器損傷の原因になります。また、印刷・塗装面にはみがき粉、たわしなどの固いものは使わないでください。表面をキズ付けます。
- 汚れはそのつどお手入れしてください。そのままにしておくと、汚れが落ちにくくなり早くいたみます。煮こぼれをした場合はそのつどお手入れしてください。煮こぼれしたまま放置すると故障の原因になります。

## ■ごとく、受け皿、グリル排気口カバー

汚れたときは台所用中性洗剤で汚れを洗い流し、水気をふき取る



## ■バーナキャップ

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

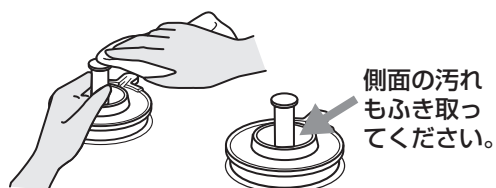
- \*目づまりをすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。
- お手入れの後は浮き・傾きのないようにセットしてください。



## ■温度センサー

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

\* 汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。



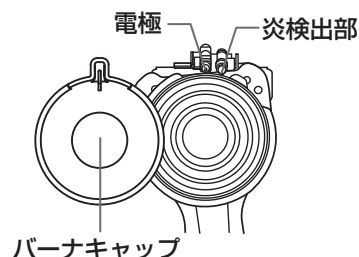
## ■炎検出部、電極

汚れや水気が付いたときはやわらかい布でふき取る

\* 汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。

### おねがい

取り付け位置を動かしたり、キズを付けないでください。故障の原因になります。



## ■トッププレート

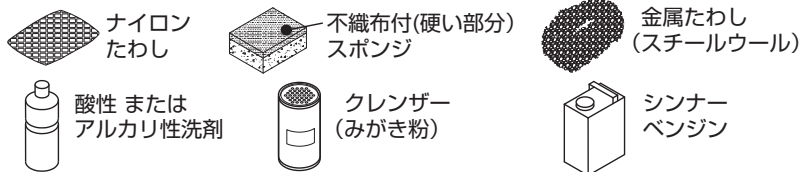
表面が汚れたら、そのつど中性洗剤（食器・野菜洗い用）や、水を含ませたやわらかいスポンジや、布などで汚れをふき取り、その後、乾いたフキンなどで水気をふき取る

\* 焦げつきなどのひどい汚れは、液体（クリーム）クレンザーを、やわらかいスポンジや布につけてふき取ってください。（ただし、常用するとトッププレートの枠の色がうすくなることがあります。）

○ … 使ってよいもの



× … 使ってはいけないもの



### おねがい

トッププレートは機器本体にねじで固定されています。修理技術者以外の方は取りはずさないでください。漂白剤、強アルカリ洗剤などを使用すると、トッププレートの枠の色がうすくなる場合がありますので、使わないでください。ドライバーなど先の鋭いものや、みがき粉などは、トッププレートをキズつけますので使わないでください。機器内部に大量に煮こぼれた場合は点検が必要です。点検については最寄りの販売店または当社フリーダイヤルまでご依頼ください。

## ■グリル水入れ皿、グリル扉、焼網

お使いのたびに台所用中性洗剤で汚れを洗い流し、水気をふき取る

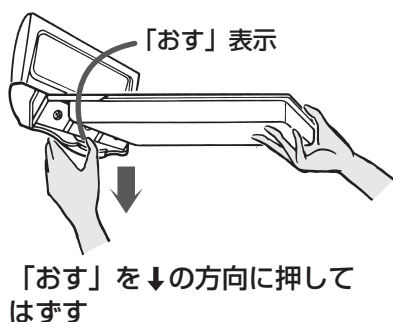
\* グリル水入れ皿は汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。

● グリル水入れ皿と取っ手は取りはずしてお手入れすることもできます。

### おねがい

グリル扉のガラスはみがき粉、金属たわしなどを使わないでください。ガラスが割れる原因になります。

取りはずしかた



取り付けかた



# 電池交換について

使用時におしらせサインが点灯したときは、電池が消耗していますので、新しい乾電池（アルカリ乾電池 単1形1.5V 2個）と交換してください。（「設置について 乾電池のセット」参照）  
そのままにしておくと使えなくなります。

- 電池が消耗してくると安全装置が作動しなくなるので、安全のため、操作つまみを回したとき点火していても、手を離すと消火するようになります。操作つまみを「開」の位置で保持し続ければ点火していますが故障の原因となりますのでおやめください。
- 電池がすっかり消耗したときは、おしらせサインの点灯はしません。

## 故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。  
次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、  
お買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまでご連絡ください。



| 現 象                                | 原 因                      | 処置方法                              | 参照<br>ページ |
|------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|-----------|
| 点火しない                              | ガス栓の開き不十分                | ガス栓を全開にする                         | 12        |
|                                    | 乾電池が消耗している               | 新しい乾電池と交換する                       | 8/15      |
|                                    | 乾電池または電池ケースの取り付けが悪い      | 正しくセットする                          | 8         |
|                                    | バーナ炎口の水滴や汚れによる目づまり       | バーナキャップのお手入れをする                   | 6/13      |
|                                    | バーナキャップのセット不良            | 正しくセットする                          | 8         |
|                                    | 受け皿のセット不良                | 正しくセットする                          | 8         |
| 点火しにくい                             | 配管内に空気が残っている             | 点火操作を繰り返す                         | 6         |
| 使用中に消火する                           | 点火操作が不適切                 | 操作つまみを保持する時間を長くする                 | 12        |
|                                    | 炎検出部・電極が水ぬれしたり汚れている      | 炎検出部・電極のお手入れをする                   | 14        |
|                                    | グリル庫内にアルミはく等のゴミが付着している   | 付着しているゴミを取り除く                     | —         |
|                                    | アルミ箔のしる受け皿を使っている         | アルミ箔のしる受け皿を使わない                   | 4         |
|                                    | LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけている | ボンベを交換する                          | —         |
|                                    | 温度センサーとなべ底が正しく接触していない    | 温度センサーとなべ底を正しく接触させる               | 7/10      |
|                                    | 安全装置が作動した                | 安全装置が作動したときの処置方法を参照する             | 16        |
| おしらせサインが点灯する                       | 乾電池が消耗している               | 新しい乾電池と交換する                       | 8/15      |
| おしらせサインが点滅する                       | 安全装置が作動した                | 安全装置が作動したときの処置方法を参照する（サインは15分間点滅） | 16        |
| 黄色の炎で燃える<br>炎が安定しない<br>異常な音をたてて燃える | バーナ炎口の水滴や汚れによる目づまり       | バーナキャップのお手入れをする                   | 6/13      |
|                                    | バーナキャップのセット不良            | 正しくセットする                          | 8         |
|                                    | 受け皿のセット不良                | 正しくセットする                          | 8         |
| ガスのいやな臭いがする                        | バーナキャップのセット不良            | 正しくセットする                          | 8         |

●次のような場合は故障ではありません。

| 故障ではない場合                                | 理 由                                                          |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 点火・消火のときに「ポッ」という音がある                    | 点火時、消火時に「ポッ」という音がある場合がありますが、異常ではありません。                       |
| 使用中「シャー」という音がある                         | 燃焼中のガスの通過音です。異常ではありません。<br>※万が一ガス臭い場合は、使用を停止してください。          |
| コンロを使用中「カチッ」という音がある                     | 火力を調節するときの機器の音で、異常ではありません。                                   |
| グリル使用時にコンロを使用すると、炎の色が変わる                | グリル使用時にコンロを使用すると、焼物の塩分などが燃えて炎の色が変わることがありますが異常ではありません。        |
| 赤色の炎で燃える                                | 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ありますが、異常ではありません。             |
| 使用中、弱火になる／火力が変化する<br>コンロを使用中、強火⇄弱火をくり返す | なべなどの異常過熱を防止する機能が働いたためで、異常ではありません。（11ページ参照）                  |
| 再点火してもすぐ弱火になる                           | なべの異常過熱を防止する機能が働いたためで、異常ではありません。しばらく待ってから再点火してください。（11ページ参照） |

## ■安全装置について

次のような安全装置が付いています。

### お知らせサイン



| 安全装置            | 部位         | 機能説明                                                                                                   | 処置方法（消火に気付いたときは…）                                                                                          |
|-----------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 立消え<br>安全装置     | コンロ<br>グリル | 風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。                                                                          | すぐに操作つまみを戻して消火状態にしてください。炎が消えてからガスが止まるまでしばらく時間がかかります。再点火するときは周囲にガスがなくなるのをまってください。                           |
| 天ぷら油<br>過熱防止機能  | コンロ        | 調理油が過熱による発火をする前に自動消火します。                                                                               | 操作つまみを消火状態にしてください。再点火する場合は、少し時間をおいてから（油の温度が適温になるまでそのままお待ちいただいた後）点火操作してください。<br>* なべや調理によっては途中で消火する場合があります。 |
| お知らせサイン<br>2回点滅 |            |                                                                                                        |                                                                                                            |
| 焦げつき<br>消火機能    | コンロ        | 煮物等の調理中になべ底が焦げつき始めたら、自動消火します。                                                                          | 操作つまみを消火状態にします。再点火時は更に焦げつきやすくなりますので、ようすを見ながら調理してください。<br>* なべや調理によっては途中で消火する場合があります。                       |
| お知らせサイン<br>2回点滅 |            |                                                                                                        |                                                                                                            |
| 消し忘れ<br>消火機能    | コンロ<br>グリル | 万一の消し忘れのために、点火後、コンロは約120分、グリルは約22分経過すると自動消火します。また高温状態で温度変化のないとき（使用中、強火⇄弱火を繰り返しているとき）は約30分経過すると自動消火します。 | 操作つまみを消火状態にします。グリルを連続して使うときは、一旦消火して、グリル水入れ皿に水を追加し、しばらく待ってから再度点火してください。                                     |
| お知らせサイン<br>1回点滅 |            |                                                                                                        |                                                                                                            |

# 保管とアフターサービス

## 保管（長期間使わないとき）

機器のガス栓を必ず閉めて、乾電池を取りはずしておいてください。

\*お手入れしておくとお手入れするとき便利です。（「点検とお手入れ」参照）

## アフターサービスについて

### ■点検・修理を依頼される時

前ページ「故障かな?と思ったら」を見てもう一度確認し、それでも直らないときは、お買い上げの販売店か下記の修理受付フリーダイヤルまでご連絡ください。

★アフターサービスをお申しつけのときは、右記の内容をお知らせください。

- 1.ご住所・ご氏名・電話番号
- 2.現象（できるだけ詳しく）
- 3.品番・器具名（銘板表示のもの）
- 4.ご購入日・ガス種
- 5.道順・目標

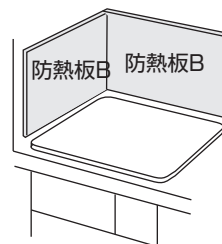
 **0120-557-910**

◎受付時間／9：00～18：00（土日祝、夏期・年末年始休業日を除く）

### ■別売部品のごあんない

次のような別売部品を用意しております。

防熱板は「設置について」を見て、取り付けかたを確認してください。詳細はお買い上げの販売店までおたずねください。



### ■補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品は当製品製造打ち切り後、5年間保有しております。

バーナキャップ、受け皿、ごとか等が長年のご使用でいたんだ場合にはお買い求めください。

お買い求めの際は、必ず銘板の器具名をお知らせください。

### ■ガスの種類が変わるとき

ご贈答、転居等によりガスの種類が変わるときは、ガス器具の調整が必要となりますので、お買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまでご連絡ください。この場合、費用は保証期間中でも有料となります。

### ■その他ご不明の点は

お買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまでご連絡ください。



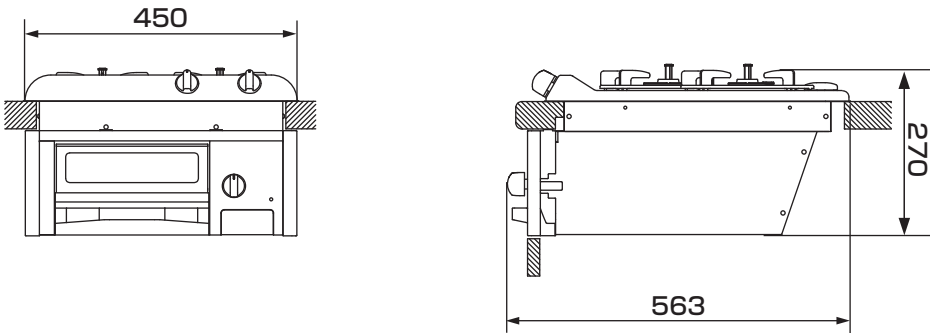
# 仕 様

|            |                                                                |
|------------|----------------------------------------------------------------|
| 品 番        | T22EG                                                          |
| 器 具 名      | T22EG-3,T22EG-6                                                |
| 形式の呼び      | 下記参照                                                           |
| 種 類        | 組込形ガスグリル付 2口こんろ                                                |
| 点火方式       | 連続放電点火                                                         |
| 外形寸法（機器最大） | 高さ270×幅450×奥行563mm                                             |
| 質量（本体）     | 13.0Kg                                                         |
| ガス接続       | Rc1/2（メネジ）                                                     |
| 安全装置       | 立消え安全装置・焦げつき消火機能・消し忘れ消火機能・<br>グリル排気口遮炎装置・調理油過熱防止装置（天ぷら油過熱防止機能） |

| 使用ガス<br>ガスグループ |                | 形式の呼び     | ガス消費量 kW |        |      |      |
|----------------|----------------|-----------|----------|--------|------|------|
|                |                |           | 標準バーナ    | 強火力バーナ | グリル  | 全点火時 |
| 都市ガス用          | 12A            | E5-1-5(3) | 2.75     | 3.93   | 1.95 | 7.73 |
|                | 13A            | E5-1-5(3) | 2.95     | 4.20   | 2.09 | 8.30 |
|                | 6A             | E5-1-2    | 2.03     | 3.30   | 2.00 | 7.03 |
|                | L1（6B,6C,7C用）  | E5-1-2    | 2.15     | 3.20   | 2.00 | 7.08 |
|                | L2（5A,5AN,5B用） | E5-1-2    | 1.70     | 2.62   | 1.89 | 6.00 |
|                | L3（4A,4B,4C用）  | E5-1-2    | 1.63     | 2.45   | 1.89 | 5.80 |
| LPガス用          |                | E5-1-5(3) | 2.45     | 3.50   | 1.89 | 7.20 |

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することもあります。

外形寸法図（単位:mm）



# タカラガス器具保証書

この製品は厳密なる品質管理および検査を経てお届けしたものです。  
本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

## 記

- 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、機器本体を対象とします。  
保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
- ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、当社までご相談ください。
- 本保証書は再発行いたしませんので大切に保存してください。
- 保証についての規定は下記をご覧ください。

## 無 料 修 理 規 定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店が無料修理いたします。
- 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼のうえ、出張修理に際して本書をご提示ください。なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  - (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) お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。
  - (ハ) 火災、水害、地震、落雷、異常気象、その他天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
  - (ニ) 一般家庭用以外(例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載)に使用された場合の故障および損傷。
  - (ホ) ほこり・ねずみ・くも・昆虫類の侵入による故障および損傷。
  - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、販売店の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
  - (ト) 指定外の燃料、電源の使用による故障および損傷。
  - (チ) ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。
  - (リ) 設置説明書および取扱説明書等に指示する方法以外の取付工事等が原因で生じた不具合、故障および損傷。
  - (ヌ) 本書の提示がない場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。  
This warranty is valid only in Japan.  
※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、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、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にお問い合わせください。  
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

### お買い上げ日および販売店名

|         |   |   |   |             |
|---------|---|---|---|-------------|
| お買い上げ日  | 年 | 月 | 日 |             |
| 販 売 店 名 |   |   |   | 扱<br>者<br>印 |
| 住 所     |   |   |   |             |
| 電 話 番 号 |   |   |   |             |

お客様へ

この保証書をお受け取りになるときに、お買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。

**タカラスタンダード株式会社**

〒536-8536 大阪市城東区嶋野東1丁目2番1号  
TEL. 代表 06(6962)1531



38493210004