

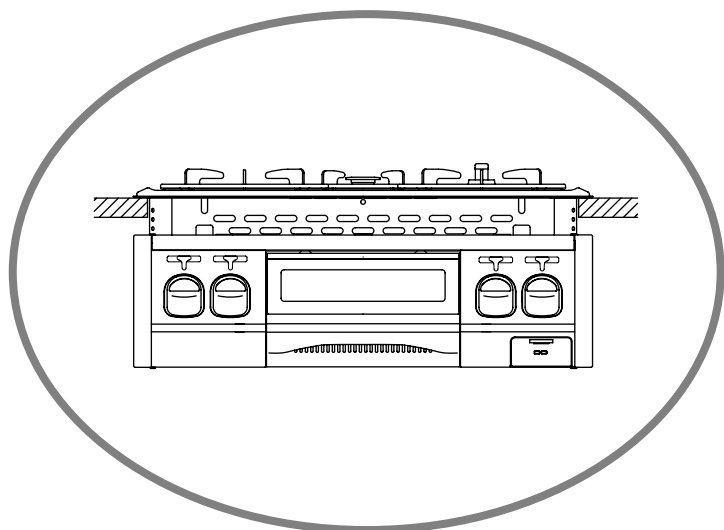
タカラシステムキッチン用 ガスこんろ 取扱説明書

Takara standard

家庭用
保証書付

省エネルギー
こんろバーナ

品番	形式の呼び
GIC60-3PBH	E3-1-3(2)
GIC60-3PSH	E3-1-3(2)



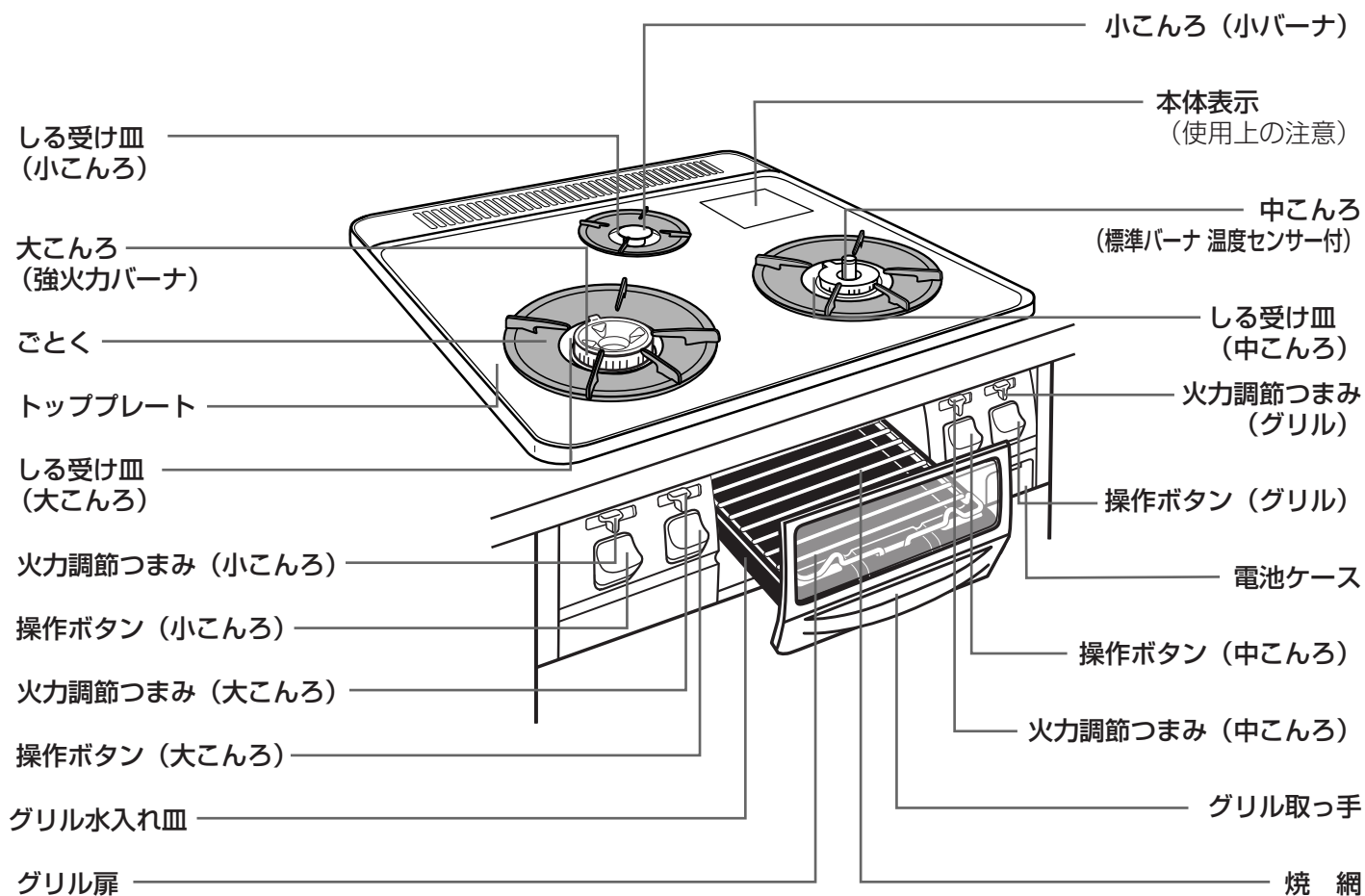
もくじ

各部のなまえ	1
必ずお守りください	2
設置について	9
こんろの使いかた	12
グリルの使いかた	14
点検とお手入れ	16
故障かな?と思ったら	19
保管とアフターサービス	21
仕様	22
保証書	裏表紙

このたびは、タカラシステムキッチン用ガスこんろをお買い求めいただきまして
まことにありがとうございました。
ご使用前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、正しくお使いください。
また、お読みになった後は、いつでもご覧になれるところへ大切に保管してください。

タカラスタンダード株式会社

各部のなまえ



特長

■ 省エネルギー高効率こんろバーナ

従来のこんろに比べ、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。




■ 天ぷら油過熱防止機能 (標準バーナ)

標準バーナには調理油の過熱を防止するために温度センサーが付いています。温度センサーが消火温度になると自動的にガスを止めます。

必ずお守りください

【安全に正しくお使いいただくために】

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

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



一般的な禁止



火気禁止



接触禁止



分解禁止



発火注意



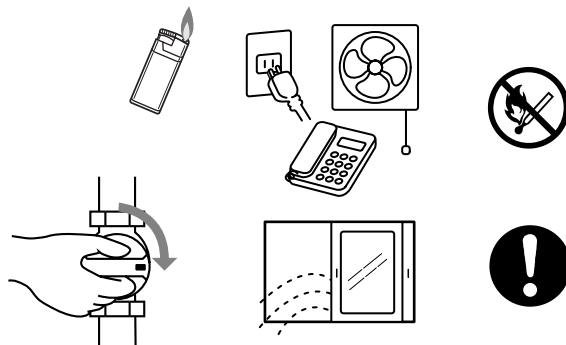
必ず行う

危険

ガス漏れ時使用厳禁

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

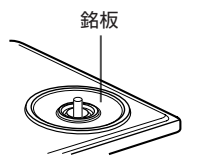
- ①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。
- ②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
- ③お買い上げの販売店かガス事業者に連絡する。



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

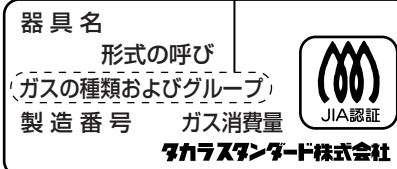
表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する場合があります。特に転居した場合は必ずガス種が一致しているか確認してください。
*おわかりにならない場合または合っていない場合はお買い上げの販売店かお近くのガス事業者までご連絡ください。



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

例)

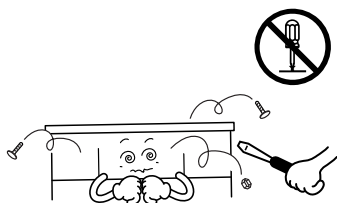
- ・都市ガス用 13A・12A
- ・都市ガス用 6A
- ・LPガス用



銘板

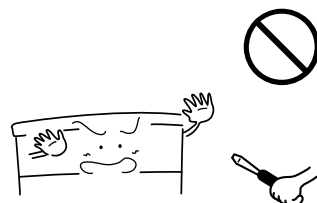
分解禁止

修理技術者以外の人は絶対に分解しないでください。発火したり、異常作動してけがの原因となります。



改造禁止

絶対に改造はおこなわないでください。改造は一酸化炭素中毒や火災などの思わぬ事故になるおそれがあります。



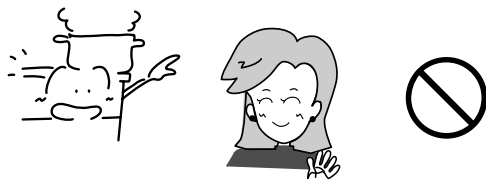
必ずお守りください

⚠ 警告

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
場合がありますので注意してください。

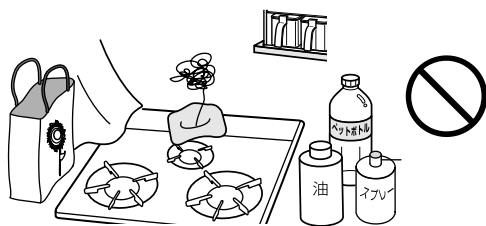


機器の上や周囲には可燃物や引火物を
置かない、近づけない、使用しない

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、
熱でスプレー缶の圧力が上がり、スプレー缶が爆発
するおそれがあります。

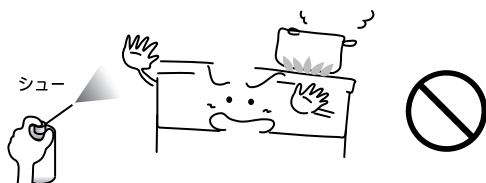
グリル使用中、排気口の上にタオル、
フキン、なべなどをのせない

不完全燃焼や火災、機器焼損の原因になります。



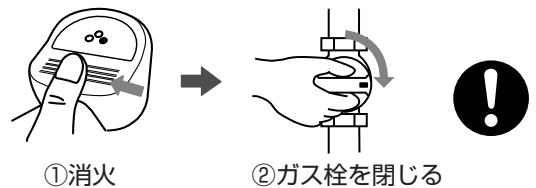
機器の周囲では引火のおそれのある
ものを使用しない

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。



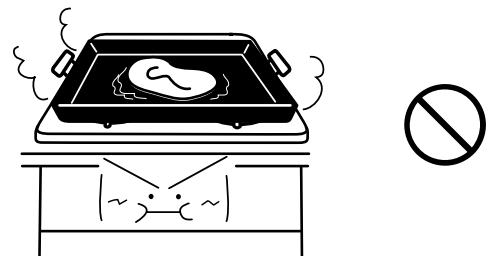
異常時・緊急時の処置

- 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」(19ページに)従い処置
する。
- ③上記の処置をしても直らない場合は使用を中止し
お買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまで連
絡する。



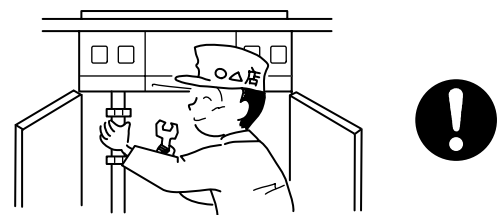
こんろを覆うような大きな鉄板類やなべ
は使わない

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。



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。

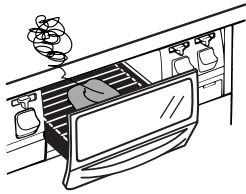


⚠ 警告

グリル庫内に食品くずやフキンがないようにする。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。使用時に庫内を点検してください。

*取り除く際はけがをしないように注意してください。



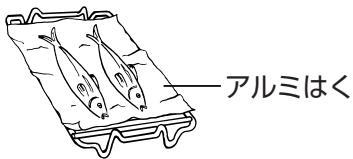
点火・消火の確認

特にグリルは消し忘れをしやすいので機器から離れたときは必ず消火を確かめてください。



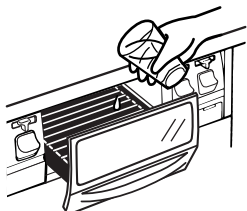
脂の出る料理には、焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。



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。



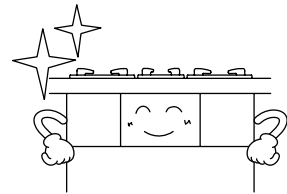
トッププレートに衝撃を加えない トッププレートの上にはのらない

トッププレートが破損し、異常過熱や火災の原因になります。破損したときは、すぐに修理を依頼してください。



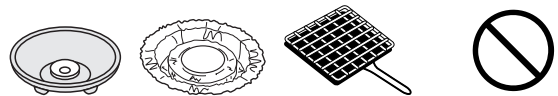
当社の純正部品を使用する

補修用性能部品および補助具は当社の純正部品以外に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。



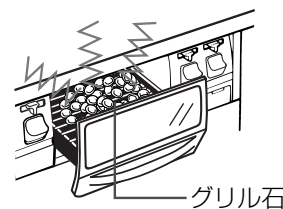
市販の補助具を使用しない

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のくの変色・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加熱されて膨張し、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。



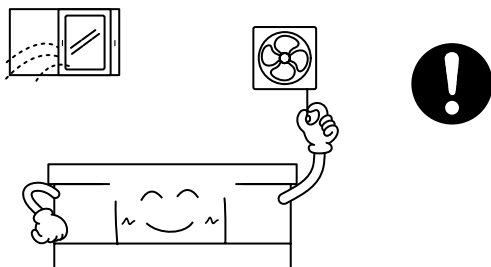
必ずお守りください

⚠ 注意

ガス事故防止

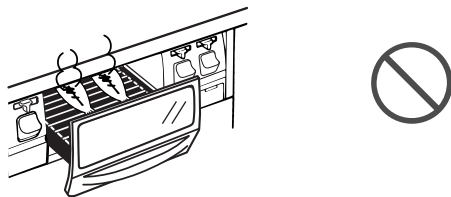
閉めきった部屋で長時間使用しないで、使用中は窓を開けるか換気扇を回してください。一酸化炭素中毒の原因になります。また、ストーブなど他の燃焼機器を長時間使用している部屋でお使いの場合は、点火しにくかったり、正常に燃焼しない場合があります。

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



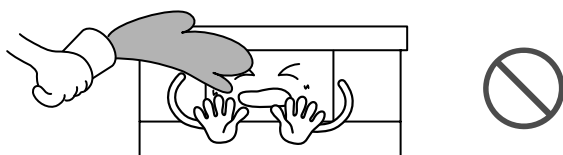
グリル使用中はグリル扉を開けたままにしない

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



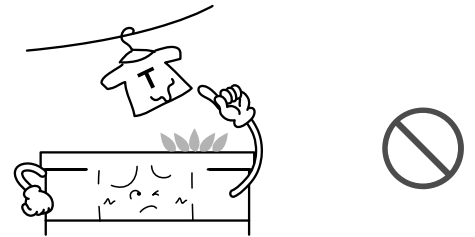
熱くなったグリル扉に水をかけない

ガラスが割れてケガをするおそれがあります。



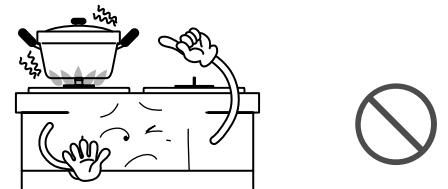
調理以外の用途には使わない

過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります。



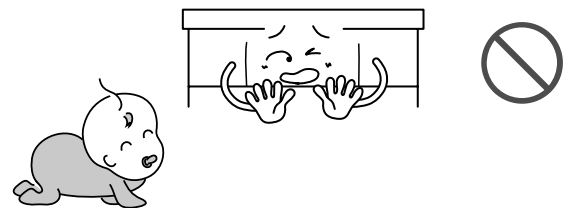
ごとくをはずして使用しない

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



幼児や子供に触らせない

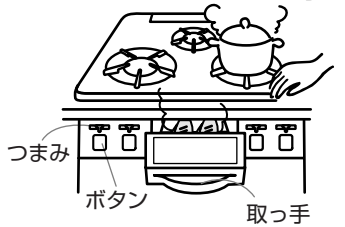
思わぬ事故の原因になります。



⚠️ 注意

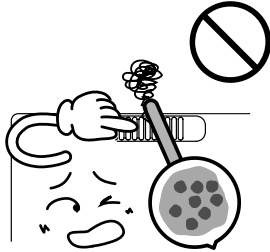
使用中や使用直後は 操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理道具が熱くなるため、やけどをするおそれがあります。
*特に小さなお子さまがいる家庭では注意してください。



排気口に注意

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



この機器の点火装置以外の方法では 点火しない

やけどをするおそれがあります。



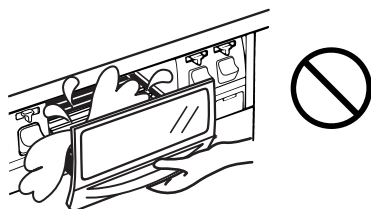
グリル水入れ皿を持ち運びする際は、 中の脂がこぼれないように注意する

使用中、使用直後は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。



点火操作時や使用中はバーナ付近に 顔を近づけない

熱や炎でやけどをするおそれがあります。



使用中はバーナ 付近に触れない

衣服に炎が移ったりする場合があります。



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。



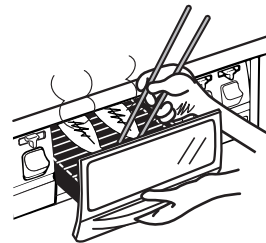
ごとくに安定してのるなべを使用する

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。



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。



必ずお守りください

⚠️ 注意

バーナキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取る

水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることがあります。



水平で安定したところに設置する

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



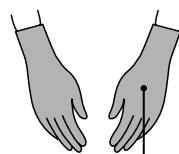
点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを戻して、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

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



点検・お手入れの際は必ず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



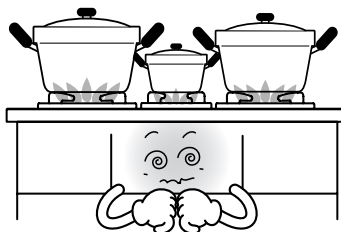
グリル庫内等をお手入れする際は各部位の突起物に注意する

力強く当たった場合、手をけがすることがあります。



おねがい

この製品は家庭用です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。



使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

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

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



<乾電池使用機器の場合>

廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。火災の原因になります。



温度センサー付バーナについて



⚠️ 警告

揚げもの調理をする場合は必ず温度センサー付バーナを使用する

火災予防のためにお守りください。調理油は油の温度が非常に高くなると、直接火が入らなくても発火します。



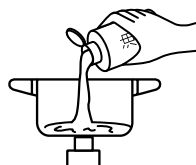
耐熱ガラス容器、土なべなど、熱が伝わりにくいもので揚げもの調理はしない

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。



揚げもの調理には200mL以上の油を入れる

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



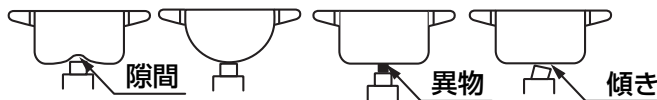
温度センサーの上面となべ底の中心が密着していないときは、使用しない

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。



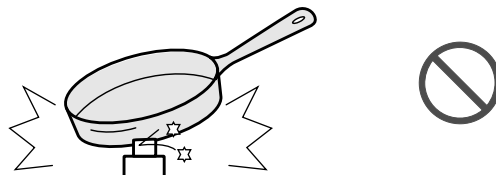
温度センサーに密着させる



⚠️ 注意

温度センサーに強いショックやキズを与えない

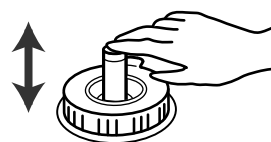
温度センサーが故障する原因となります。



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、動きが悪くと温度センサーがなべ底の温度を正しく感知できず、調理油が発火する原因になります。お手入れしても温度センサーの動きが悪くときはお買い上げの販売店が当社フリーダイヤルまでご連絡ください。

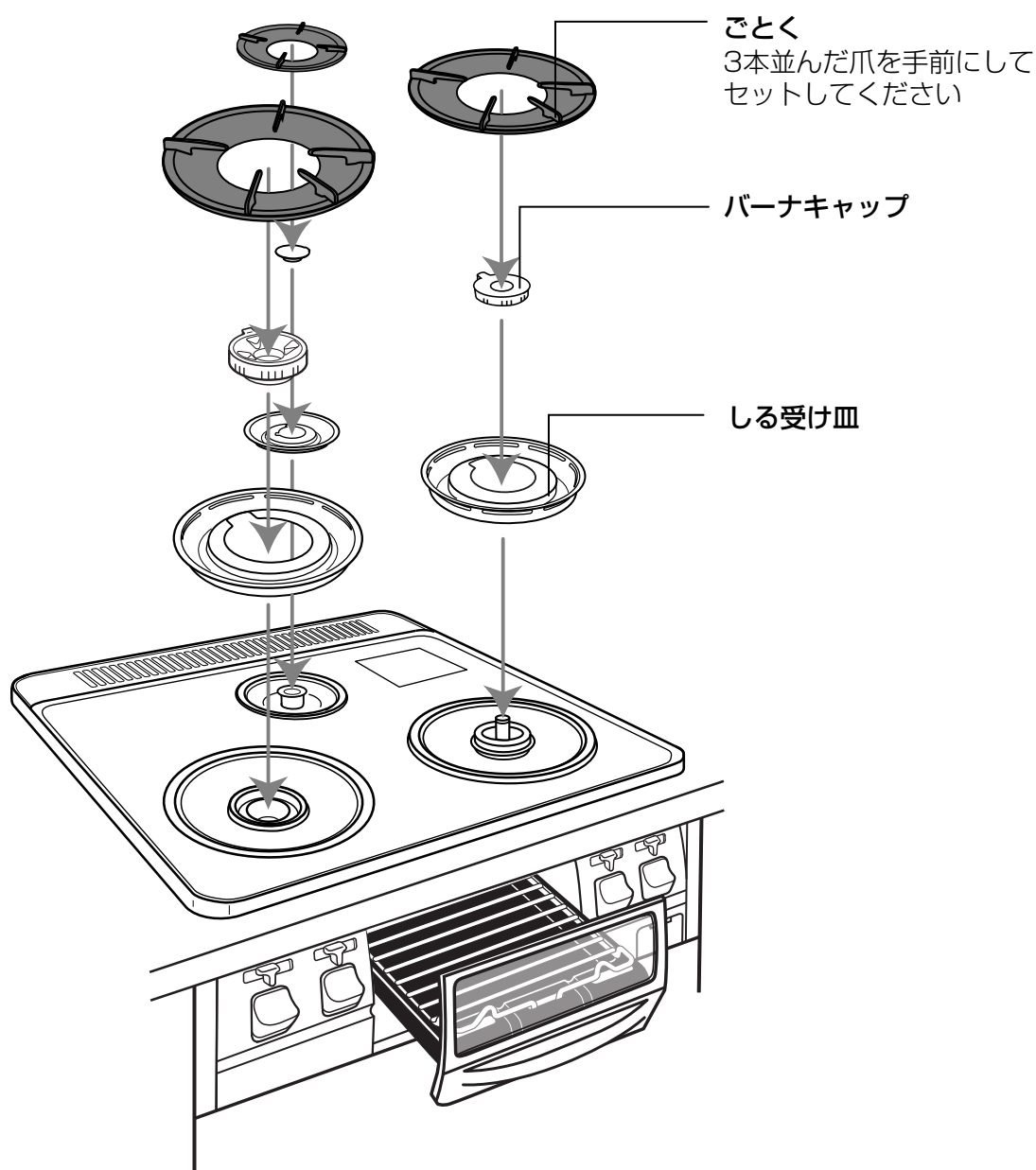


設置について

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

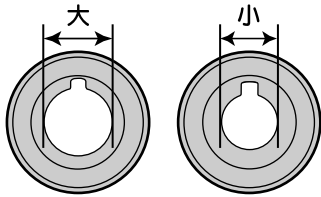
部品のセット

- あて紙や梱包部材やテープを取り除く。
- 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。



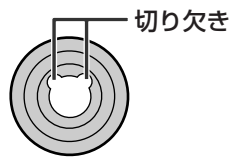
しる受け皿のセット

大・中こんろ



切り欠きが奥にくる向きにして、あなの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

小こんろ

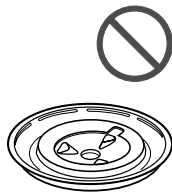


小さいしる受け皿は、切り欠きが奥にくる向きにして、小こんろ側にセットする

⚠️ 注意

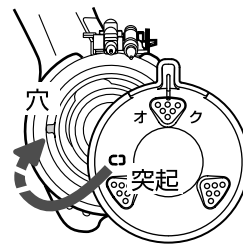
左右を間違えないように正しくセットする

- *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しる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。



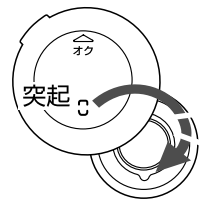
バーナキャップのセット

大・中こんろ



バーナキャップ上面の「オク」を奥側にして突起を穴にはめる

小こんろ



⚠️ 注意

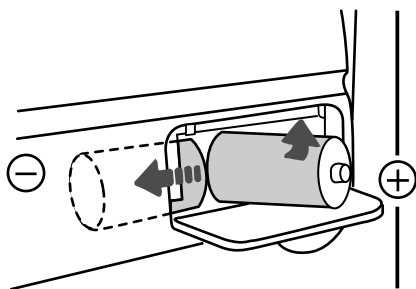
浮き・傾きのないようにセットする

- 不完全燃焼や火災の原因になります。



乾電池のセット (単1形 1.5V 2個)

- ①電池ケースのふたを開ける
- ②乾電池の ⊕ を右にしていれ、先に入れた乾電池を左へ押しながら2個目を入れる
- ③電池ケースのふたを閉める



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、または違う種類のものを混ぜ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。

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。

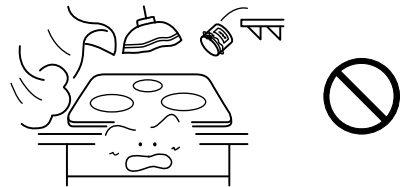
* 防火措置は各地の火災予防条例に従って行ってください。

警告

下記の条件を満たしている場所をお選びください。

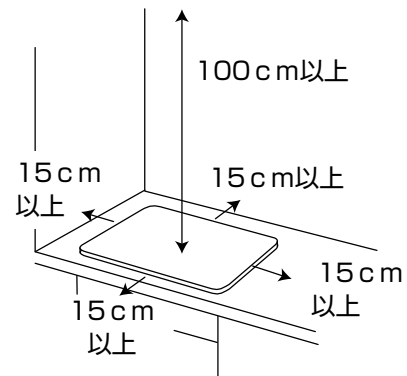
* 設置後に、機器の周囲の改装（吊り戸棚をつけるなど）を行う場合も設置基準をお守りください。

- 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100cm以上離す
- 上記の離隔距離がとれない場合は、防熱板を取り付ける

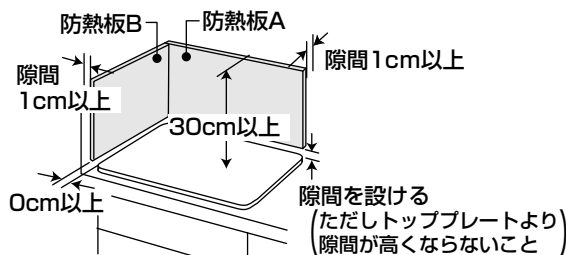


防熱板について

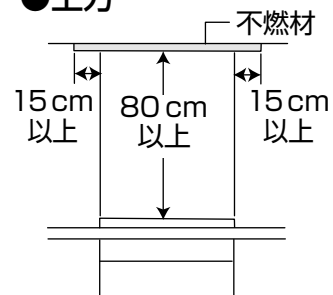
別売の防熱板A、Bまたは金属以外の厚さ3mm以上の不燃材を図のように取り付けてください。

* 防熱板A、Bは壁との隙間が25mm必要で、取り付け方法は壁にネジ止めとなります。

●側面・背面



●上方



こんろの使いかた

1 準備

操作ボタンが押されていないことを確かめて、ガス栓を全開にする

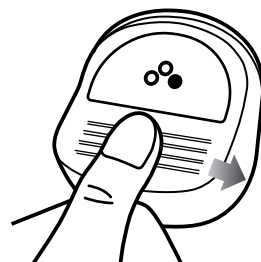


2 点火

①操作ボタンをゆっくりいっぱいまで押し、そのまま数秒間押し続ける

- ボタンはいっぱいまで押さないと点火しません。
- パチパチと音がして点火します。（こんろとグリル同時に放電）
- 火力調節つまみが弱火側にある時に点火操作すると、つまみは強の方向へ自動的に移動します。

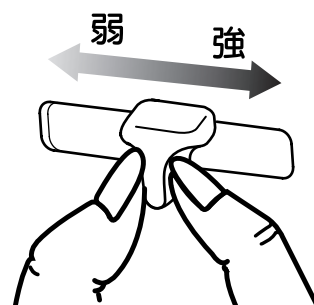
②手を離しても点火していることを確認する



3 火力調節

炎を見ながらつまみをゆっくり動かす

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



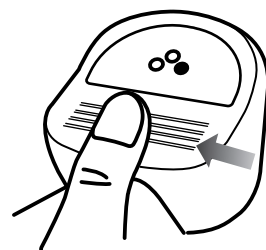
4 消火

①操作ボタンを押す

- 消火を確かめてください。

②ガス栓を閉める

* 燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。



おねがい

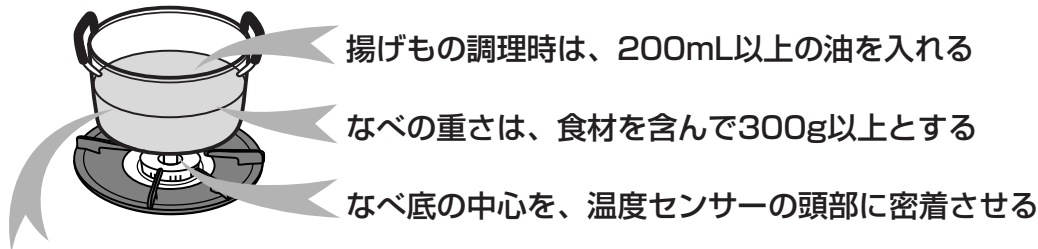
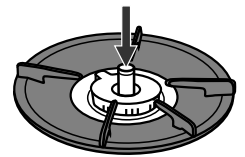
- なべに付いた水滴はふき取ってからごとくにのせてください。
余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
- なべをごとくにのせてから点火したほうがより点火が確実になります。
- 弱火でご使用の際、キャビネット扉は静かに開閉してください。あまり強く開閉すると消火することがあります。

こんろの使いかた

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。

温度センサー



調理に適したなべを選ぶ (下表)

なべなどの種類	油調理		その他の調理 (煮物など)	備考
	揚げもの	炒めもの		
<p>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</p>	○	○	○	温度センサーに適しています。
<p>アルミ・鉄・ステンレス(多層を含む)</p> <p>フライパン 平底中華なべ</p>	○	△	○	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。
<p>天ぷらなべ</p>	○	/	/	揚げもの調理以外の調理には適していません。
<p>耐熱ガラスなべ 土なべ 圧力なべ</p>	×	○	○	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。
<p>打ち出しなべ 丸底中華なべ</p>	×	×	×	なべ底と温度センサーの密着が不安定なため、正しく使用できません。
<p>焼網</p>	/	/	×	消火したり、トッププレートの変色等の原因になります。

このような調理には、強火力バーナをお使いください

温度センサー付バーナは温度センサーが高い温度になったときや、冷たくなりすぎた場合に途中で消火することがあります。

また、なべを持ち上げるなど、なべが温度センサーから離れる調理も途中で消火することがあります。このようなときは強火力バーナまたは小バーナをお使いください。

《途中消火してしまう調理の例》

炒りもの調理・ウインナー炒め・容器ごと凍らせた食品の解凍加熱

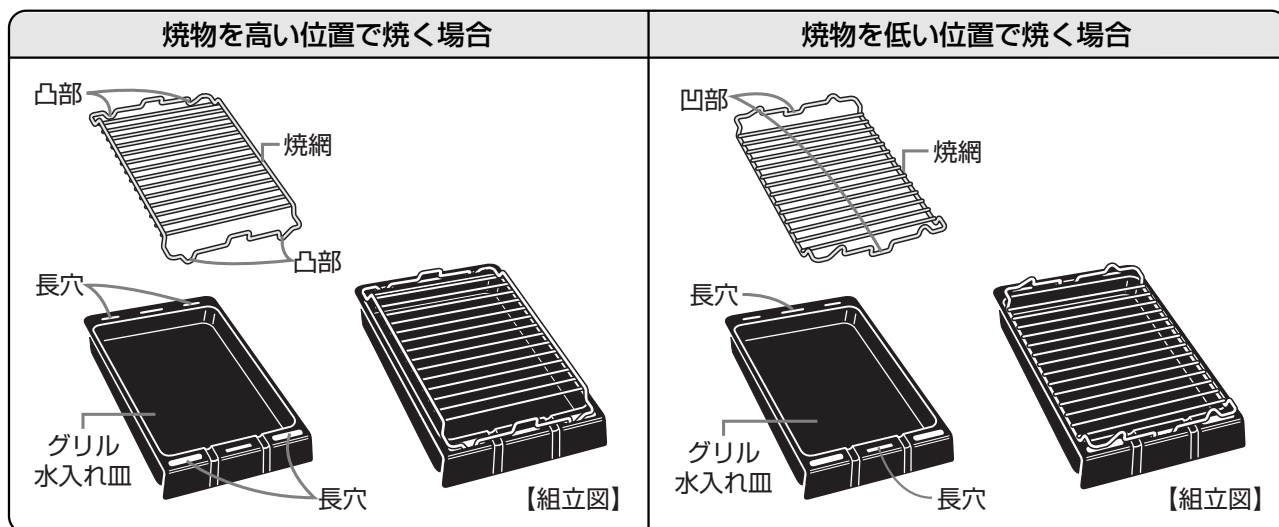
グリルの使いかた

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（火力「強」）…庫内の油を焼ききるためで煙や臭いが出ていても異常ではありません。

■グリルのセット方法

- 次のように焼網の凹凸部をグリル水入れ皿の長穴にセットしてください。
*焼網は表裏で高さが変わります。焼物の種類、大きさにより使い分けてください。

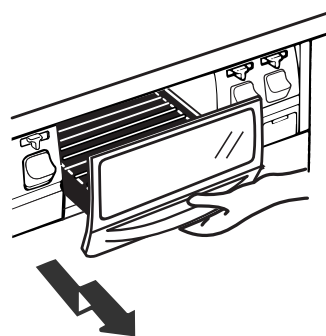


*イラストは取っ手を取り外した状態で説明していますが、通常は取っ手を取り付けたままでセットしてください。

■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はくで包んでおくとこげかたが少なくなります。

グリルの使いかた

1 準備

①操作ボタンが押されていないことを確かめて、ガス栓を全開にする

②焼網をセットする

●焼網は表裏で高さがかかります。焼物の種類、大きさにより使い分けてください。

③グリル水入れ皿にコップ1杯（約200mL）の水を入れる

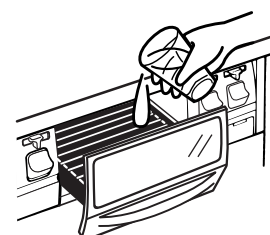
●続けて使用するときはそのつど水を足し、脂が飛び散るようなときは水を入れ替えてください。

④グリル水入れ皿を奥までしっかりと入れる

低い位置



高い位置

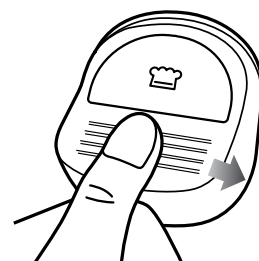


2 点火

①操作ボタンをゆっくりいっぱいまで押し、そのまま数秒間押し続ける

②バーナ全体に点火したことを確認する

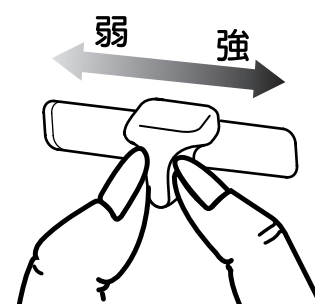
③3分ほど予熱をしてから材料をのせる



3 火力調節

材料に合わせて火力を調節する

●裏返した面は前よりも早い時間で焼き上がります。



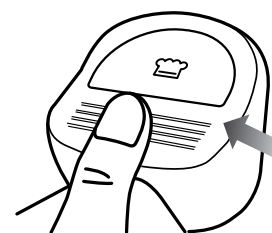
4 消火

①操作ボタンを押す

●消火を確かめてください。

②ガス栓を閉める

③グリル水入れ皿のお手入れをする



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。

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、異常作動してけがの原因となります。



⚠ 注意

- 点検・お手入れの際は必ず厚手の手袋をして行う
- グリル庫内等をお手入れする際は各部品の突起物等に注意する
- 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。



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。(有料)
- 定期点検については、お買い求めの販売店または、工事店にご相談ください。

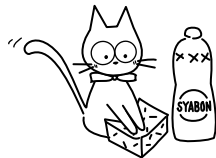
点検のポイント

*点検は常時行ってください。

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

お手入れのしかた

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



お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

おねがい

- シンナー、ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤は使わないでください。機器損傷の原因になります。また、印刷・塗装面にはみがき粉、たわしなどの固いものは使わないでください。表面をキズ付けます。
- 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だきます。

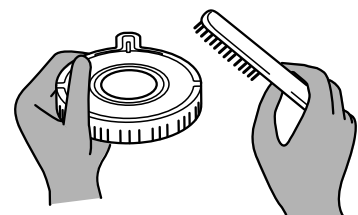
■ごとく、しる受け皿

汚れたときは取はずして台所用中性洗剤で水洗いし、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かい物などで掃除する

- *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。



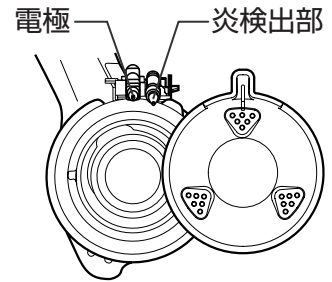
点検とお手入れ

■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
* 汚れが水気が付いていると点火しにくくなります。

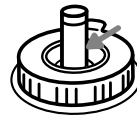
おねがい

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。



■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
* 汚れがついていると温度センサーの感度が悪くなります。



温度センサーは側面の汚れもふき取ってください。

■トッププレート

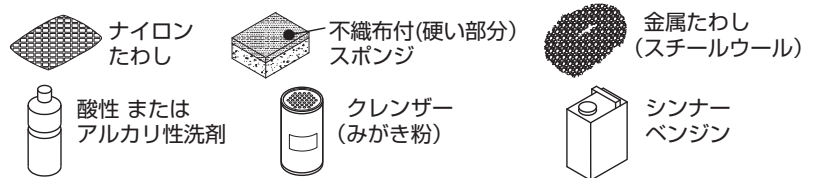
表面が汚れたら、そのつど中性洗剤（食器・野菜洗い用）や、水を含ませたやわらかいスポンジや、布などで汚れをふき取り、その後、乾いたフキンなどで水気をふき取る

* 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水洗いし、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。

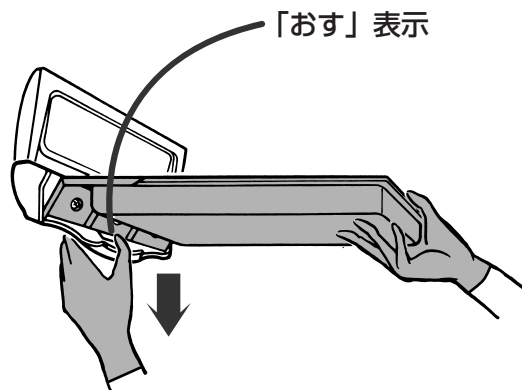
●グリル水入れ皿と取っ手は取はずしてお手入れすることもできます。

おねがい

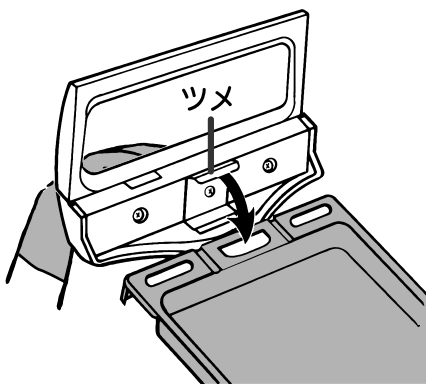
●グリル扉のガラスはみがき粉、金属たわしなどを使わないでください。ガラスが割れる原因になります。

取りはずしかた

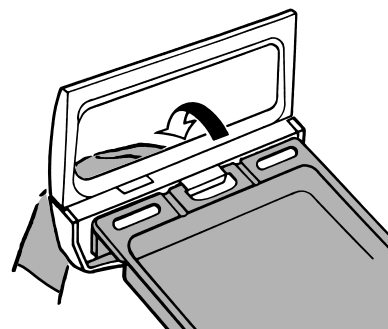
「おす」を↓の方向に押しははずす



取り付けかた



①ツメをグリル水入れ皿にはめ込む



②グリル取っ手をおこす

●「おす」表示の部分がはまり、固定されます。

故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。

下記の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店か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
点火しない	ガス栓の開き不十分	ガス栓を全開にする
	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する
	乾電池の取り付けが悪い	正しくセットする
	バーナ炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナキャップのお手入れをする
	バーナキャップのセット不良	正しくセットする
	しる受け皿のセット不良	正しくセットする
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
使用中に消火する	点火操作が不適切	操作ボタンを押す時間を長くする
	炎検出部・電極が水ぬれしたり汚れている	炎検出部・電極のお手入れをする
	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
	アルミはくのにしる受け皿を使っている	アルミはくのにしる受け皿を使わない
	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
	天ぷら油過熱防止機能が働いた	機能が働いたときの処置方法を参照する
黄色の炎で燃える 炎が安定しない 異常な音をたてて燃える	バーナ炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナキャップのお手入れをする
	バーナキャップのセット不良	正しくセットする
	しる受け皿のセット不良	正しくセットする
ガスのいやな臭いがする	バーナキャップのセット不良	正しくセットする

故障ではない場合	理由
点火・消火のときに「ポッ」という音がする	点火音・消火音で、異常ではありません。
使用中「シャー」という音がする	ガスの通過音で、異常ではありません。
グリル使用時にこんろを使用すると、炎の色が変わる	グリル使用時にこんろを使用すると、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。

■次の安全装置が付いています。

安全装置の種類	機能説明	処置方法（消火に気づいたときは…）
<p>立消え安全装置 全てのこんろ グリル</p>	<p>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。</p>	<p>すぐに操作ボタンを押して消火状態にしてください。炎が消えてからガスが止まるまでしばらく時間がかかります。再点火するときは周囲にガスがなくなるのを待ってください。</p>
<p>天ぷら油過熱防止機能 標準バーナ （温度センサー付）</p>	<p>調理油が過熱による発火をする前に自動的にガスを止めます。</p>	<p>操作ボタンを消火状態にし、油の温度が適温になるまでそのままお待ちください。 ＊なべや調理によっては途中で消火する場合があります。このようなとき、揚げもの以外の調理の場合は、強火力バーナまたは小バーナをお使いください。</p>

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・修理を依頼されるとき

前ページ「故障かな?と思ったら」を見てもう一度確認し、それでも直らないときは、お買い上げの販売店か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。

 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）

- 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

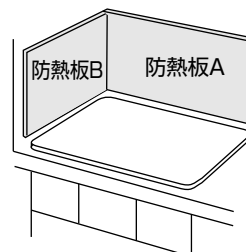
■別売部品のごあんない

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。詳細は販売店におたずねください。



取り出しフォーク
魚などが身くずれ
することなく簡単
に取り出せます。



■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、しる受け皿、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。

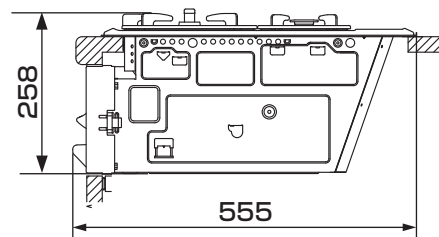
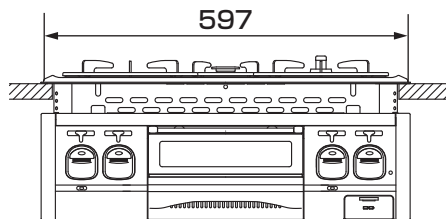
仕 様

製品名 (品番)	GIC60-3PBH	GIC60-3PSH
形式の呼び	E3-1-3(2)	E3-1-3(2)
器具名	GIC60-3PBHD-1	GIC60-3PSHD-1
種 類	組込形ガスグリル付 3口こんろ	
点火方式	連続放電点火式 (乾電池式)	
安全装置	大・小こんろ	立消え安全装置
	中こんろ	立消え安全装置 / 調理油過熱防止装置
	グリル	立消え安全装置
外形寸法 (mm)	高さ258×幅597×奥行555 (機器最大)	
質量 (kg)	16.0 (製品単体)	
ガス接続	金属配管 または 金属可とう管 Rc1/2 (15A)	
付属品	取扱説明書 / 設置説明書 / 乾電池 (単1形1.5V) × 2個	

使用ガス ガスグループ		ガス消費量 kW				
		標準バーナ	強火力バーナ	小バーナ	グリル	全点火時
都市ガス用	12A	2.75	3.93	1.22	2.01	9.32
	13A	2.95	4.20	1.30	2.16	10.0
LPガス用		2.45	4.20	1.30	2.10	9.85

◎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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - ほこり・ねずみ・くも・昆虫類の侵入による故障および損傷。
 - 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。
 - 指定外の燃料、電源の使用による故障および損傷。
 - ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。
 - 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。
 - 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 者 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