

取扱説明書

TP-S024QA-CHL <TP-R369FS-B>
 TP-S024QA-CHR <TP-R369FS-B>

1 7 0 5 0 8 5
 1 7 0 3 0 8 6

13011

型式名 TP-R369FS-B

ガステーパー
 取扱説明書

TP-S024QA-CHL

機番コード: 1705085

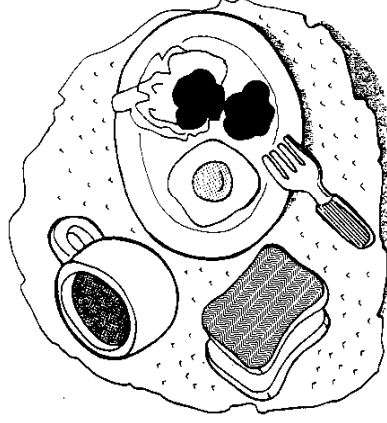
TP-S024QA-CHR

機番コード: 1703086

品名



- このたびはガステーパーをお買い上げいただきましてありがとうございます。
 ●ご使用になる前に必ずこの取扱説明書をよくお読み、十分にご理解したうえで正しくご使用ください。
 ●この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認ください。
 ●この取扱説明書(保証書付)は、いつでもご覧になれる身近なところへ大切に保管してください。
 ●取扱説明書を初火された場合は、お買い上げの販売店または、最寄りの東京ガスへご連絡ください。その際、機器本体の銘板をご覧のうえ、型式名・製造年月をお知らせください。

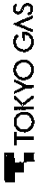


正しく使って上手に節約



保証書付

ご確認ください。



(TP-S024QA-CHL)

「電池」を使います。

保証書

型式名 TP-R369FS-B

品名 TP-S024QA-CHL, TP-S024QA-CHR ガステーパー

上記機器をお買い上げいただきました。この保証書は東京ガスの供給区域内において都市ガス用としてご使用になる場合本書記載内容で無料修理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。
 - 万が一故障の場合はお買い上げの店、もしくは最寄りの東京ガスへお申し出ください。
 - サービススタッフが修了した時に本保証をお示しください。
 - 保証期間中であり、次の場合には有料修理となります。
 (イ)取扱説明書に基づかないでご使用になり故障した場合。
 (ロ)お買い上げ後の取付場所の移動、落下等による故障および損傷
 - 無料修理などのアフターサービス等について不明の場合は、お買い上げの店、または別紙「事業所一覧」をご覧のうえ、最寄りの東京ガス・支店・営業所にお問い合わせください。

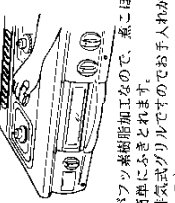
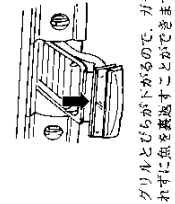
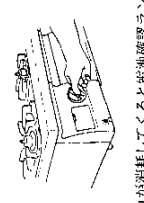
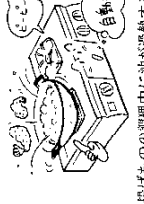

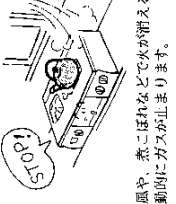
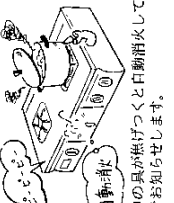

保証履行者 **東京ガス株式会社** 〒105 東京都港区海岸1丁目5番20号
 電話 代表 03(3433)2111
 保証責任者 **高木産業株式会社** 〒417 静岡県富士市西柏原新田201
 電話 代表 0545(33)0700

修理記録—この機器の修理記録は機器本体前面の内側に貼付されている機器分解シート内に記録します。

お買い上げ日	年 月 日
販売店名	取扱印
住所	
電話番号	

- お客様へ
- この保証書をお受取りになる時に販売年月日、販売店、最寄りが記入してあることを確認してください。
 - 本証は再発行いたしませんので紛失されないよう大切に保管してください。
 - この保証書に基づい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。保証期間経過後、この保証書について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

特長

<p>フッ素樹脂加工トッププレート後方排気式グリル</p>  <p>衣巾がフッ素樹脂加工なので、蒸こぼれなど簡単にふきとれます。後方排気式グリルですのでお手入れがしやすいです。</p>	<p>グリルとびらが下がる</p>  <p>グリルとびらが下がるので、ガラスに熱い油が飛ぶのを避けることができます。</p>
<p>電池確認ランプ</p>  <p>電池が消耗してくると電池確認ランプが点滅して交換時期をお知らせします。</p>	<p>天から油滴防止機能</p>  <p>揚げものの調理中に油が過熱すると自動消火してアザーでお知らせします。</p>
<p>消し忘れタイマー(コンロ・グリル)</p>  <p>消し忘れタイマーは連続30分間使用します。自動的にアザーでお知らせします。</p>	<p>立消え安全装置</p>  <p>蒸こぼれなどで火が消えると、自動的にガスが止まります。</p>
<p>焦付き消火機能</p>  <p>鍋の中の具が焦げつくとき自動消火してアザーでお知らせします。</p>	<p>焼きもののモード</p>  <p>焼肉バーナーには、油の処理よりもさらに高い温度を必要とする料理のために焼きもののモードが用意されています。</p>

もくじ

必ずお守りくださいなど		
★安全に正しくお使いいただくために	3ページ	
★必ずお守りください	4～8ページ	
★各部の名称とはたらき	9ページ	
★部品のセット	10ページ	
★機器の設置について	11ページ	
準備	11ページ	
設置場所について	11ページ	
ガス接続	12ページ	
★使う前に	13ページ	
★コンロの使いかた		
点火	14ページ	
火力調節	14ページ	
消火	14ページ	
焼きもののモードの使いかた	15ページ	
★グリルの使いかた		
準備	16ページ	
点火	16ページ	
火力調節	16ページ	
消火	16ページ	
グリル水入れ皿の取り扱いかた	17ページ	
じょうずな使いかた	17ページ	
★安全機能について		
立消え安全装置	18ページ	
消し忘れタイマー	18ページ	
焦付き消火機能	19ページ	
天ぶら油滴防止機能	19ページ	
遮した鍋の運びかた	20ページ	
正しい鍋のせかた	20ページ	
点検・手入れなど		
★日常の点検とお手入れ	21～22ページ	
★故障かな?と思ったら	23～24ページ	
★アフターサービスについて	24ページ	
★長期間使用しない場合	24ページ	
★仕様・寸法図	25ページ	
★メモ	26ページ	
★保証書		裏表紙

取扱説明書	TP-S024QA-CHL <TP-R369FS-B>	1	7	0	5	0	8	5
	TP-S024QA-CHR <TP-R369FS-B>	1	7	0	3	0	8	6
13021								

安全に正しくお使いいただくために

表示について

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、使用者等が死亡または重傷を負う危険が切迫して生じる場合が想定されています。

⚠ 警告

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、使用者等が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合を示しています。

⚠ 注意

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、使用者等が傷害を負う可能性が想定される場合、および物的損害のみの発生が想定される場合を示しています。



一般的な禁止



火気厳禁



触れるな



分解禁止



必ず行う

📄 お願い

ご使用になるときに、よく理解していただきたい内容を示しています。

📄 一読メモ

知っておいて欲しい内容を示しています。

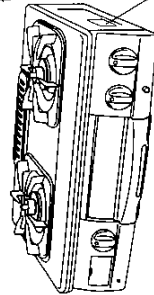
(〇〇ページ)

本文中の () 内のページは参照ページを示しています。

機器本体の表示について

使用上のご注意・火災注意・やけど注意

使用上のご注意・火災注意・やけど注意をトッププレートに表示しています。



銘板

型式名・使用ガスの種類・製造年月・製造事業者等を表示しています。

必ずお守りください

⚠ 危険

■ ガス漏れに気づいたら

全ての処置が終わるまでの間、絶対に火をつけたり電気器具(換気扇その他)のスイッチのオン・切や電源プラグの抜き差しおよび両面の電話を使用しない。炎や火花で引火し爆発事故を起すことがあります。



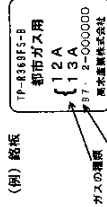
火気厳禁

必ずお守りください

⚠ 警告

■ 必ず銘板に表示のガスを使う

(銘板は機器右側面に貼付) 火災の原因および不完全燃焼の恐れがあります。わからぬ場合はメーカーまたはガス供給業者に連絡してください。



(例) 銘板

ガス機器の設置年月を必ず確認してください。(1997年2月製造となります。)



ガス機器の設置

■ 異常燃焼したときや地震・火災などの緊急の場合は、使用をやめる

① あわてず 消火操作



② ガス栓を / ガス栓ソケット 開閉を / を外す 押す



ガス栓を 開める

■ 部品は正しく取り付け

バーナーキャップやしる受け皿、ごときは上下前後を正しくセットする。誤セットした場合は、炎が不揃いになったり、機器が異常過熱します。

取扱説明書

TP-S024QA-CHL <TP-R369FS-B>
TP-S024QA-CHR <TP-R369FS-B>

1 7 0 5 0 8 5
1 7 0 3 0 8 6 13031

必ずお守りください

6

△注意

<ガス事故防止>

- 使用後は、消火を確かめ、お出かけやお休みの際には、ガス栓を必ず閉める
- ガス用ゴム管以外は使わない
ガスソフトコードなどの検査合格品またはJISマーク入りのガス用ゴム管を使う。ビニール管は絶対に使用しない。ひび割れしたり、差し込み口がゆるんでいるゴム管は必ず取り替える。
- 使用中はときどき窓を開けるか換気扇を回す
閉めきった部屋で長時間使用すると、空気中の酸素が減少し、不完全燃焼により一酸化炭素中毒の危険があります。

<やけどに注意>

- 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器具が熱くなります。
魚を裏返すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないように注意する。
特に小さな子供がいる家庭ではやけどに注意する。
- 排気口に手や顔を近づけない
グリルを使うときは、排気口から高温の排気が出るので注意する。やけどをする恐れがあります。
- バーナー付近に手や顔を近づけない
点火操作をするときはバーナー付近に手や顔、衣服を近づけない。炎や熱で衣服に燃え移ったりやけどをする恐れがあります。
- グリル使用前に庫内を確認する
食品くずやふきんなどがあっていると、使用中燃えることかあり危険です。

必ずお守りください

△警告

<火災予防>

- グリル排気口をふさがない
異常過熱し、火災や故障の原因となる場合や一酸化炭素中毒の恐れがあります。
- 機器の上や周囲には、カーテンなど燃えやすいものを近づけない
火災の恐れがあります。
- 火をつけたまま離れない
火をつけたまま就寝、外出は絶対にしない。電話や来客などの場合も、一日、火を消す。特に大がら、揚げものをしていいるときは危険です。
- スプレー、ガソリン、ペンジンなど引火の恐れのあるものを近くで使用しない
- 機器の周囲にスプレー缶を置かない
熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発の恐れがあります。
- 可燃性の壁や家具から十分離す
設置の際、可燃物（家具、壁その他）との距離は11ページに記載の寸法をとってください。
距離がとれない場合は、防熱板を必ず取り付けてください。
火災の恐れがあります。
- 機器周囲の改装をしない
機器を設置した後、機器の周囲の改装（戸棚をつけるなど）はしない。
設置基準上問題となる場合があります。火災などの原因となる場合があります。わからない場合は販売店または、最寄りの東京ガスにご相談ください。

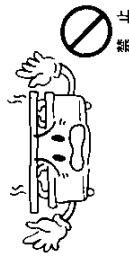
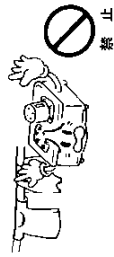
5

必ずお守りください

△注意

<使用上のご注意>

- 調理以外に使わない
火災や燃焼の原因になります。衣類の乾燥や織物の火起こしなどはしません。
- グリル水入れ皿に水以外のものは入れない
アイディア商品として市販されている消石（粒状の石）等を水のかわりに入れて使用しない。機器の損傷や火災の原因となります。
- グリルとびらに強い力を加えたり、ぶつかったりしない
けがをする場合があります。また、とびらが変形したり、閉まらなくなったりします。
- 用具について
コンロを覆ってしまうような人ききな敷板・胸板類およびアルミ製の受けマット、その他の補助用具などは使用しない。不慮の全燃焼や過熱による機器の焼損や火災などの原因になります。コンロの上で敷物、焼網などを使用すると、トップブレードの温度が油くなり、汚れが取れにくくなったり、フッ素樹脂加工が変色することがあります。
- 点火操作を繰り返さない
点火操作を繰り返し行う場合は、周囲のガスがなくなるまで待つてから行う。爆発事故を起こす恐れがあります。
- バーナーの器具枠つまみを間違えない
使用するバーナーの器具枠つまみを間違えないように注意する。別のバーナーが点火し、危険です。



△注意

- 市販のアルミマットは使わない
しる受け皿の上に市販のアルミはく製のしる受け皿を使わない。異常燃焼の恐れがあります。
- グリル庫内に、アルミはくは敷かない
アルミはくは、脂がなまり燃え上がるので敷かない。
- 焼きものモードでの揚げもの・煮もの調理はしない
焼きものモードでは、自動消火設定温度が高くなっているのに注意する。



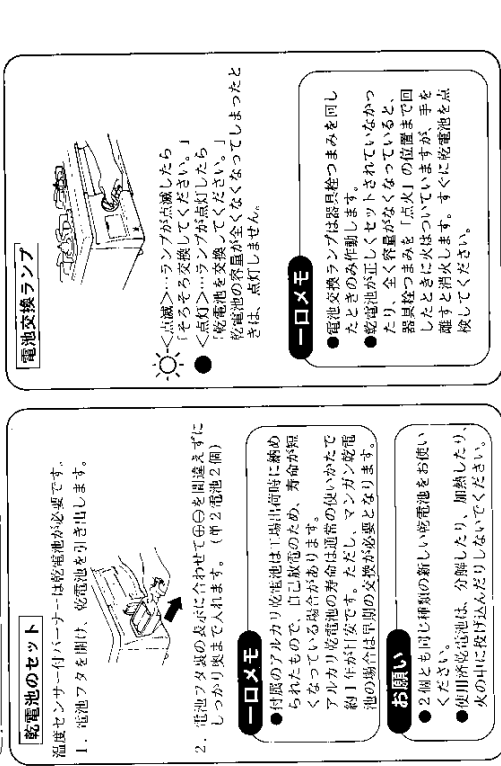
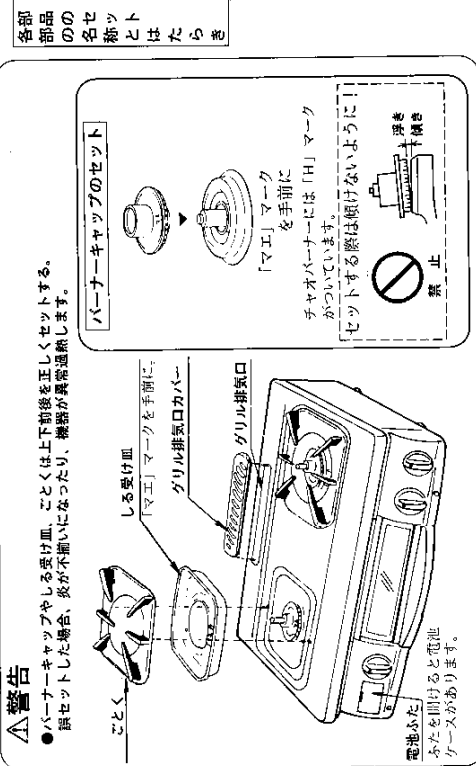
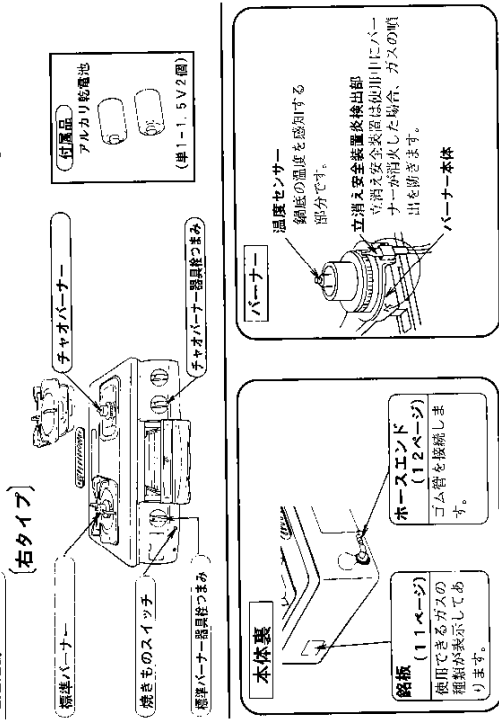
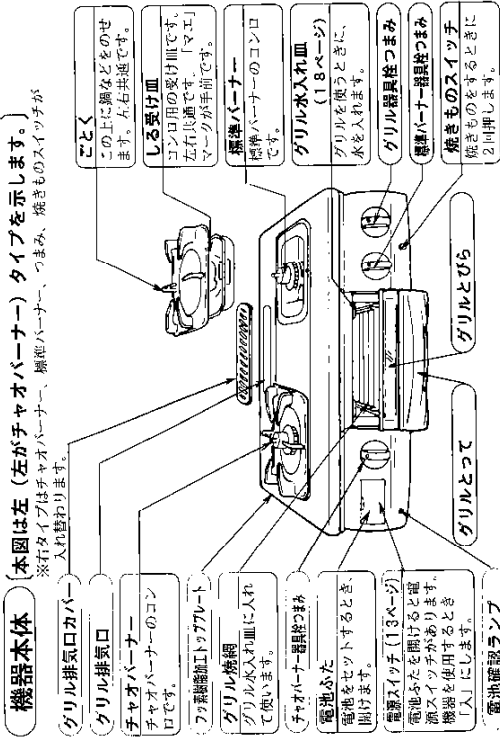
○お願い

- グリルとびらに水をかけない
使用中、使用直後の熱いときに、グリルとびらに水がかかると割れる恐れがあります。
- グリル水入れ皿を使用直後、水につけない
変形したり、割れたりして危険です。また、水が加熱されて飛び散ったりするので、ご注意ください。
- 点火・消火を確認
使用時の点火、使用後の消火のほか、使用中もときどき正常に燃焼していることを確かめてください。
- なべのとなつてなごが排気口にかからないようにする
とつてが過熱され、やけどする恐れがあります。
- 業務用のような使い方をしない
本製品は家庭用なので業務用のような使い方をすると著しく寿命が縮まります。



必ずお守りください

各部のセット



各部品の名称とはたらき

各部の名称とはたらき

機器の設置について

準備

- 梱包からの取り出し
 - 箱から本体および部品を取り出し、あて紙や梱包部材を取り外します。
 - 本体内部の地味した部分を取り出します。
- ガスの種類を確認してください
 - 機器右側面(銘板)に表示しているガス(ガスグループ)を必ず使用します。燃焼ガスおよび不完全燃焼の恐れがあります。



(明) 銘板
TP-R369FS-B
都市ガス用
12A
13A
高圧燃焼機株式会社
製品番号を表示してあります。
(1997年2月製造を示す。)

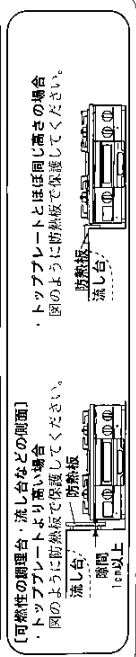
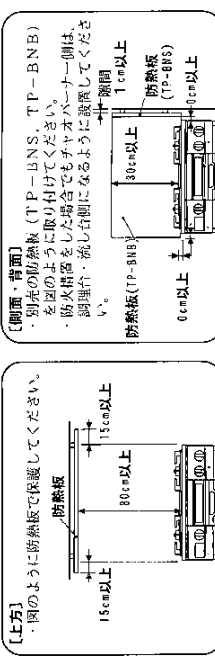
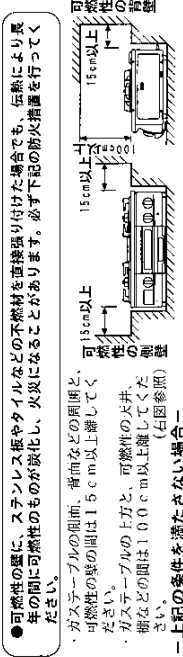
●機器右側面(銘板)に表示しているガス(ガスグループ)を必ず使用する。燃焼ガスおよび不完全燃焼の恐れがあります。

設置場所について

- 警告
 - 可燃性の壁や家具から十分離す。距離がとれない場合は、防熱板を必ず取り付けてください。火災の恐れがあります。
 - 設置場所のチェック
 - ・細の下など落下物の危険がある所を避ける。
 - ・強い風が吹き込む場所を避ける。風で吹き飛ばされる事があります。
 - ・カーテンや燃えやすいものとの設置は使用しない。
 - ・機器は水平な換気の良い所に設置して使用する。
 - ・燃焼器の下に燃焼物を設置しない。
 - ・燃焼器の取付部材の下での使用は避ける。照明器具の取付部材の下での使用は避ける。
- 防火措置
 - 可燃性の壁に、ステンレス板やタイルなどの不燃材を直接取り付けられた場合でも、伝熱により長年の間に可燃性のものが炭化し、火災になることがあります。必ず下記の防火措置を行ってください。



禁止
●可燃性の壁に、ステンレス板やタイルなどの不燃材を直接取り付けられた場合でも、伝熱により長年の間に可燃性のものが炭化し、火災になることがあります。必ず下記の防火措置を行ってください。



ガス接続

ガスコードでガスコンセント接続する場合

ガスコンセントとは、つまみのないガス栓のことで、ガスコードに付いているソケットを差し込むと自動的にガス栓が開き、抜くと閉まります。

ガス機器側の接続

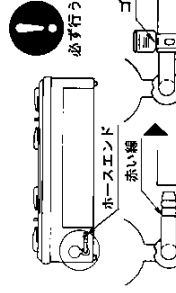
- まず、別売の器具用プラグをホースエンドの小さい端まで差し込む。
 - 器具用プラグ
 - ホースエンド
 - 赤い線
- ガスコードの器具用ソケットを器具用プラグに「ガチャ」と音がするまで差し込む。
 - 器具用ソケット
 - ガスコード

ガス栓側の接続

- 取り付けかた
- ふたの右側を押し、ふたを開ける。
 - ガス栓用ソケットを「ガチャ」と音がするまで差し込む。
- 取り外しかた
- 右側にあるふたを押すと、ソケットが外れます。

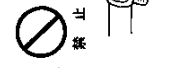
ゴム管接続する場合

- ゴム管は、ガスソフトコードなどのガス用ゴム管(検査合格品またはJISマーク入り)をご使用ください。
- ゴム管を機器に取付けないようにできるだけ短く切ってください。(2m以下)
- ホースエンドの小さい端まで差し込みゴム管止めで確実に止めてください。
- ゴム管の一方をガス栓に差し込みゴム管止めで確実に止めてください。



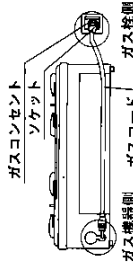
注意

- 折ったり、ねじったり、引っ張ったりしない。
- こぼれたり、差し込みがゆるんでいるゴム管の使用や、継ぎ足し、二又分岐は絶対しない。
- ゴム管をガステーブルの下に通したり、熱たたりしないように、また加熱することのないようにトッププレートをセッティングする。
- ゴム管は、油や薬品で損傷することがあります。ゴム管の使用状態が常に良好であるように接続する。
- ゴム管は、香煙まで差し込み、二又分岐禁止でセッティングすることにより、ガス中毒やガス漏洩の原因となります。



禁止 二又分岐

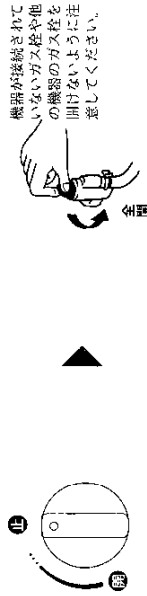
機器の設置について



使う前に

1. ガス栓を開ける

- 器具つまみが「上」の位置にあることを確認します。
- 機器が接続されているガス栓を全開にします。

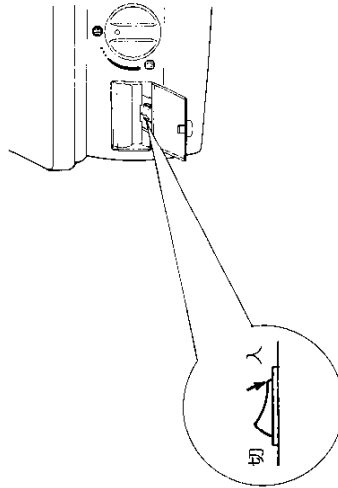


2. 電源スイッチを「入」する

- 器具つまみの左側にある電池ふたを開け、電源スイッチを「入」にします。「切」になっていると使用できません。

一読メモ

電源スイッチが「切」でも器具つまみを点火の位置まで回すと水はつきますが、手を離すと消えます。これは故障ではありません。お使いになるときは、電源スイッチを「入」にしてください。



コンロの使いかた

1. 鍋を正しくのせる

- 鍋底に温度センサーが装着するように平のせてください。(20ページ)

2. 点火

- 器具つまみを「開」の位置まで回します。
- ガスバチと放電してバーナーに点火します。
- 点火時は全バーナーが同時にバチバチと放電する音です。
- ◆初めて使うときは
 - ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。
 - 点火の操作を3～4回繰り返します。

3. 火力調節

- 点火操作をすると、火力は強火の状態になります。
- 器具つまみを回して、炎を見ながら火力を調節します。
- 強火から弱火にするときは、つまみを「開」から「止」の方向へゆっくりと回していきます。急に回すと火が消えてしまうことがあります。
- 弱火から強火にするときは、つまみを「開」の方向へ回します。

△注意

鍋のほろぼろやとっての形状などに合わせて炎を調節する。排気管や炎がふれて燃のところが過熱し、焦げたり、変形することがありますので注意する。やかんやフライパンなどによってが樹脂のものは、樹脂部分の破損の原因になりますので注意して使う。

4. 消火

- 器具つまみを「止」の位置まで戻します。完全に火が消えたことを確認します。

△注意

コンロとグリルを同時に使うときは、コンロにかけた鍋などのとってをグリル排気口の方に向けない。排気口からの熱気のためにとってが熱くなります。

使う前に・コンロの使いかた

コンロの使いかた

焼きもののモードの使いかた (標準バーナーのみ)

グリルでは焼きにくい大きな魚、只を2個とくさや、いりもの料理を行うときに焼きもののモードをお使いください。

(1) 焼網や網をのせる。

- ・焼網は温度センサーが接触するようにのせます。
- ・温度センサーに触れない焼網や、センサーとの接触面が極端に少ない網は使用しないようご注意ください。(焼き上がり前に自動消火してしまうことがあります。)

(2) 点火します。(14ページ)

- ・器具つまみを「開」の位置まで回します。

(3) 焼きもののモードにします。

- ・焼きもののモードのスイッチを2回押し、焼きもののモードに切り替わり、スイッチのランプが点灯し、同時に「ビッピッピッ、ビッピッピッ」とブザーが鳴ります。
- ・焼きもののモードの状態を解除する場合は、焼きもののスイッチを1回押しと解除され、スイッチのランプが消灯します。

(4) 火力調節をします。(14ページ)

- ・料理に合わせて自由に火力調節して使えます。

(5) 消火します。(14ページ)

- ・器具つまみを「止」の位置まで戻してください。
- ・焼きもののスイッチが消灯します。

自動消火

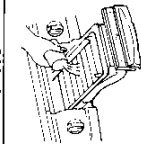
- ・焼網の温度が異常に高くなるかまたは焼きものは焼き終わるモードで連続的に約2時間稼働すると、焼きもののスイッチのランプが点滅し、「ビー・ビー・・・」と5回ブザーが鳴り、同時に自動消火します。器具つまみを「止」の位置へ戻してください。戻さないままにしておくと、1分ごとに「ビー」と1回ブザーが鳴ってお知らせします。

△注意

- ・焼きもののモードで調理中、万一温度センサーの温度が異常に上昇すると安全のため自動消火します。消火操作を行って、温度センサーが冷えてから再び使用してください。
- ・焼きもののモードでは、焦付き消火機能、天ぷら追加熱防止機能の自動消火設定温度が高くなっていますので、ご注意ください。
- ・熱変形して温度センサーと接触しないような焼網は使用しないでください。調理中に消火することがあります。
- ・焼きもののスイッチのキャップを強く引っ張ると、外れる場合がありますので、お手入れ時にはご注意ください。

グリルの使いかた

1. 準備



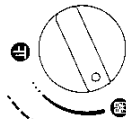
- ・ガスチューブの器具つまみが「止」の位置にあることを確認してから、機器が接続されているガス栓を完全に閉めます。
- ・グリル水入れ皿にコップ1杯分(約200cc)の水を入れます。長時間使用するときには、途中で水をなすしてください。
- ・グリル焼網をセットします。
- ・初めて使うときは、煙が出ても異常ではありません。油煙まきなどは、グリル水入れ皿に水をコップ1杯分(約200cc)入れ、換気をしながらか約15分間行います。

△注意

- ・グリルとびらを外して使わない。グリルとびらは煙害に露まで晒める、外して使ったり、煙害に晒さないで熱気があふれ、やけどをしたり調理台の黄色や焼損などの原因になります。



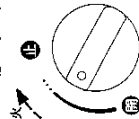
2. 点火



- ・器具つまみを「開」の位置まで回します。
- ・パチパチと放電してバーナーに点火します。
- ・点火時は全バーナーが同時にパチパチと放電する構造ですので異常ではありません。
- ・初めて使うときは、
 - ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。
 - 点火の操作を3~4回繰り返します。

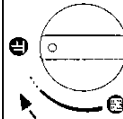
グリルの使いかた

3. 火力調節



- 点火操作をすると、火力は強火の状態になります。
- 器具つまみを回して、炎を見ながら火力を調節します。
- ・強火から弱火にするときは、つまみを「開」から「止」の方向へゆっくりと回していきます。急に回すと火が消えてしまうことがあります。
- ・弱火から強火にするときは、つまみを「開」の方向へ回します。

4. 消火



- ・器具つまみを「止」の位置まで戻します。完全に火が消えたことを確認します。

△注意

- グリル水入れ皿に湯がなまり過ぎると、燃えることがあります。こまめな手入れが必要です。
- グリルをお使いになるときは、グリル水入れ皿に必ず水を入れる。焦や例から出る脂の付着防止や万一の飛火防止に役立ち、使用後のグリル水入れ皿が乾燥になります。水を入れずに使用すると、トッププレート上の温度が高くなり、こびりつきを招き、フッ素樹脂加工をいためることがあります。

グリルの使いかた

グリル水入れ皿の取り扱いかた

- グリルはスライド式になっています。グリル水入れ皿を止まるところまで引き出せば、焼きものの出し入れ、戻し、焼き具合の確認が簡単にできます。
- グリル水入れ皿を取り出すときは、止まるところまで引き出し、少し持ち上げて取り出します。

引き出すとき



取り出したり、持ち運ぶとき



△注意

- 熱いグリル水入れ皿を持ち運ぶときは、グリルとついで以外には触れないように注意する。また、中の水は高温になっているのでほさないようにする。

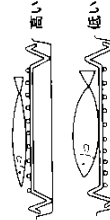
じょうずな使いかた

予熱の使いわけ

- 表面の焦げつきやすいもの（つけ焼き、てり焼き、かす揚げなど）や火の通りにくい魚などは、予熱せずにそのまま焼きます。
- それ以外の魚や肉などは、点火後2～3分ほど予熱してから材料を入れて焼きます。

グリル焼網の高さの使いわけ

- グリル焼網は、裏表で高さが変えられます。身の厚いものを焼くときは低いほうで、薄いものを焼くときは高いほうでというように、焼きものの種類、大きさで使いわけます。



焼きかたのポイント

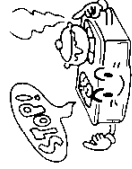
- 魚の尾やヒレなどを焼げやすい部分は、厚目に塩をふりかけたり、アルミはくで包んで焼きますと焦げかたが少なくなります。
- グリル焼網に調理油を塗っておくと、つきにくくなります。
- 皮が解く成分が多い魚を焼く場合、魚の皮を断つてから網にのせるときれいに焼けます。
- 右の図のように盛りつけるときは、はじめに下になる面を焼き、次に上になる面を焼きますと身がくずれずにそのままきれいに盛りつけができます。



安全機能について

立消え安全装置

風や蒸こぼれなどで水が消えるとガスが自動的に止まります。



立消え安全装置が働いたとき

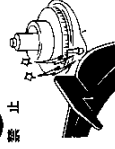
- 使用中バーナーの炎が消えると立消え安全装置が作動してガスが止まります。炎が消えてガスが止まるまで少し時間がかかります。バーナーの排水に気づいたときは、すぐに器具つまみを「止」の位置に戻してください。
- 再点火されるときは、原則にガスがなくなるまでしばらく待つてから「コンロの使いかた」の項にしたがって点火してください。

△注意

- 使用中に消火し、バーナーに再点火しないときは、立消え安全装置の交換出部やバーナー炎口についた蒸こぼれや水をふきとる。
- 鍋の底についた水蒸気はふきとってから、ごとくの上のせを。立消え安全装置（交換出部）に水滴や蒸こぼれがつくと、点火しにくくなったり、消火することがあります。
- 交換出部に、固い物をぶつけない。変形したり、取り付け位置が変わると点火しにくくなります。



禁止



消し忘れタイマー

消し忘れを防止するために、点火してからコンロは連続約2時間、グリルは連続約30分使用すると自動消火して「ピー、ピー……」と5回アラームが鳴ってお知らせします。

消し忘れタイマーが働いたとき

- 器具つまみを「止」の位置に戻してください。戻さないままにしておくと、「ピー」と1回アラームが鳴ります。
- 再点火するときは、点火操作を行ってください。

グリルの使いかた 安全機能について

安全機能について

焦付き消火機能

煮ものなどで水分がなくなり、焦付きはじめたら自動消火し、「ビー、ビー……」と5回ブザーが鳴ってお知らせします。

一口メモ

- きんぴらごぼうなど、水分のほとんどない料理や量の少ない料理は自動消火したとき、焦付きがひどくなる場合があります。
- 鍋などを大きく傾けたら、長い時間持ち上げて使用されると、早切れする場合があります。
- カレー、シチューなどの場合は蓋が焦付きやすいため、ときどきかきまぜてください。
- 土鍋やガラス鍋、圧力鍋、無水鍋を使用する料理では、早切れすることがあります。このような場合は、再点火してください。

焦付き消火機能が働いたとき

- 器具枠つまみを「止」の位置に戻してください。戻さないままにしておくと、1分ごとに「ビー」ブザーが1回鳴り、お知らせします。
- 再使用される場合は、ようすを見ながら煮こんでください。放置しますと、焦付きがひどくなる場合があります。

圧力鍋・無水鍋のじょうずな使いかた

- **圧力鍋の場合**
 ・ 鍋のメニューカーによって、特に炊飯の場合、おもりが動くまで中火を強く使用しますが、強火で炊きはじめた方が、ねほりもなく上手にじょうずに炊きあがります。なお、中火を強く使用した場合は、調理時間も多少早まる場合がありますが、再点火しなくてもご飯は炊けています。
 ・ 他の料理でも、最初から中火、おもりが動いてから弱火となった場合はありますが、最初から強火で行い、おもりが動いてから弱火でも料理にはあまり支障ありません。
- **無水鍋の場合**
 ・ 煮炊きのようなものは、煮つけた時の水分を多めに奪ってゆでると使用できます。
 ・ 水分を多く使った煮物、蒸し物は、ごく普通に使用できますが、ただし、クッキー、魚焼きのように、水分を全く使わないオーブンのような使用は、早切れとなる場合があります。

天ぷら油過熱防止機能

天ぷらなどの調理油の過熱によって起こる火災を防止します。天ぷら油が過熱になると自動消火し、「ビー、ビー……」と5回ブザーが鳴ってお知らせします。

一口メモ

- 天ぷら、フライ等の揚げ物の調理をされるときは200cc（コップ1杯）以上の油で使用する。少量の油では天ぷら油過熱防止機能が正しく働かないことがあります。
- ウイニング、ポールのつつみ焼きなど、強火に近い料理は早切れすることがあります。火力を絞るか、鍋の中央部などセンサーの位置に材料を置くことと早切れを防ぐことができます。
- かきもち揚げなど高温で長時間使用する調理は、早切れすることがあります。

天ぷら油過熱防止機能が働いたとき

- 器具枠つまみを「止」の位置に戻してください。戻さないままにしておくと、1分ごとに「ビー」ブザーが1回鳴り、お知らせします。
- 再使用される場合は、2～3分待って点火してください。鍋や油の温度が相当高くなっているため取り扱いはご注意ください。

適した鍋の選びかた

揚げものの調理には底の平らな熱の伝わりやすい電磁調理の鍋を使ってください。

△注意

- 温度センサーに適する鍋を使用する。
- 温度センサーの種類によっては、温度センサーが正しく働かないことがあります。

鍋の種類	玉ぶら・フライ蓋 揚げものの調理	備考
アルミ、ホーロー 鉄製の鍋、打ち出し鍋 フライパンなど	○	油料理をする場合には油の量を、200cc以上で使用してください。少量の油だと温度センサーが正しく働かずに発火することがあります。
底の丸い鍋 ステンレス鍋	△	油料理をする場合には注意して使用する。他の鍋が200cc以上でも温度センサーが正常に動かすが発火することがあります。
土鍋 超耐熱ガラス容器 圧力鍋・無水鍋	×	油料理には適していません。温度センサーが正常に働かずに発火します。

○……適しています △……注意して使用する ×……適していません

正しい鍋のせかた

温度センサーが鍋底に必ず密着するようにのせ

- 温度センサーは鍋底温度をキャッチします。
- 芯が少し分た安全装置が正しく働かないことがあります。
- 密着を確実にするため、鍋の重さは300g以上必要です。（調理物の重さを含む）特に片手鍋などは不足なためご注意ください。
- 鍋の底はきれいにしてください。

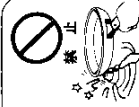
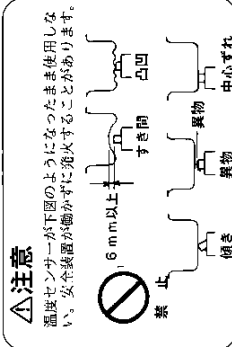
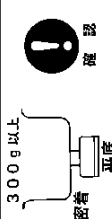
正しく温度センサーが働くには

- 温度センサーと鍋底にすき間がないこと。
- 温度センサーが傾いていないこと。
- 温度センサーが傾いていないこと。
- 温度センサーと鍋底の間に異物がいないこと。
- 温度センサーは鍋底の中心にあること。

△注意（温度センサーの取り扱い）

- センサー部に強いショックを加えたり、キズをつけたりしない。故障の原因となります。
- センサー部はいつも清潔にする。センサー部が汚れていると正しく作動しないことがあります。
- センサー部には、蒸気や水などをかけない。もし、蒸気やゴミが付着したときは、布に水を濡し、固くしぼってからふきとってください。

安全機能について



TP-S024QA-CHL <TP-R369FS-B>
 TP-S024QA-CHR <TP-R369FS-B>

1 7 0 5 0 8 5
 1 7 0 3 0 8 6 1 3 1 1 1

日常の点検とお手入れ

日常の点検・お手入れの際にはガス栓を閉じ、機頭が十分冷えてから行ってください。手が熱いままに手袋などをはめて行ってください。お手入れが必要な箇所は絶対に分解しないでください。

点検のポイント

- 9つのポイントで点検してください。
- ガステープルのまわりを燃やさないものを探してください。
- ガス管が、古くなったりひび割れていませんか？
- エム管が、ガス管やガスバルブなどの機器に当たっていませんか？
- エム管は、各部屋のガス栓の赤い線まで十分に差し込まれていますか？
- エム管は、ガスバルブの赤い線まで十分に差し込まれていますか？
- ガスコードの器具用フックが確実に差し込まれていますか？
- ハーターキップアップ、しる受付皿、ことくなどか、汚れていたり、破れたりしていませんか？
- 洗濯安全装置の表示ランプは、煮こぼれによる汚れがついていませんか？
- 温度センサーに異物がついていませんか？

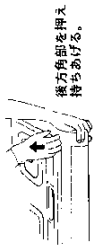
お手入れのしかた

フッ素樹脂加工トッププレート

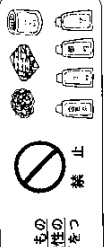
フッ素樹脂加工トッププレートをきれいにします。
● 裏面が汚れたら、そのついでに前用中性洗剤や水を含ませたスポンジや布などのやわらかいものでふきとってください。汚れのまま放置しておくと、シミが残ることがあります。

● 汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で濡れた部分を濡らせておき、しばらくしてからスポンジや布などのやわらかいものでふきとってください。どうしても落ちない場合は、もう一度同じ薬液で濡らしてから、朝りばしや先のやわらかい水のへらを使って優しくこすってください。

トッププレートは簡単に取り外しができます。
● トッププレートは後部を上下持ち上げて、取り付けるときは、ガツンと音がするまで確実にはめこんでください。



△注意
● トッププレートを外すときは、けがのないように手袋などを着用してください。



△注意
● 金属タワシ、ナイロンタワシ、ミカキ粉などの固いものや、クレンザー、塩素系洗剤、アルカリ性洗剤、酸性の洗剤など台所用中性洗剤以外の洗剤は、表面にキズを付けますので使用しない。

前面

前面をきれいにします。
● 水気をしぼった布で汚れを落としてから、乾いた布で水気を拭きとります。
● 汚れのひどいときは、台所用中性洗剤を含ませた布で、汚れを落としてから、乾いた布で水気を拭きとります。

△注意
● 強力な洗剤、シンナー、ベンジン、ミカキ粉などは使用しない。表面にキズがつくことがあります。



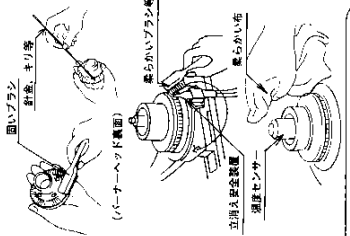
分解禁止

取扱説明書	TP-S024QA-CHL <TP-R369FS-B>	1	7	0	5	0	8	5
	TP-S024QA-CHR <TP-R369FS-B>	1	7	0	3	0	8	6
13121								

お手入れのしかた

コンロ部

- ハーターキップアップをきれいにします。
● 引つまっていたハーターキップは、不完全燃焼をすすめる恐れがあります。ハーターキップを取り外してブラシや剣できれいに掃除します。
- 洗濯安全装置の表示ランプをきれいにします。
● 表示ランプは、布でふきとります。汚れがひどい時は薄ブラシなどの柔らかいブラシで掃除をしてください。
- 温度センサーをきれいにします。
● 温度センサーの頭部に煮汁やゴミが付着したときは、布を水に浸しぬぐい拭きとってください。
- 取り外して台所用中性洗剤などで水洗いします。水強いのは、よく水気をふきとり正しい位置に取り付けます。



△注意

- ハーターキップを水洗いした後は、よく水気を切ってから正しくセットする。点火不良、異常燃焼や故障の原因となります。
- 燃焼出口や温度センサー部分は、ブラシなど固いものでみがかたり、固いものをぶつかけたりしない。燃焼の原因となります。
- 温度センサーのお手入れはこまめにし、お手入れ後には必ず上下にスムーズに動くことを確認する。温度センサーが正常に動かなくなることがあります。

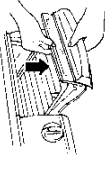
グリル部

グリル水入れ皿、グリル焼網をきれいにします。
※ 脂などの汚れがこびりつくなど、においがつくなどの原因になります。使うたびに、お手入れするように心がけてください。
● グリル水入れ皿を持ち上げようとして、引き出します。台所用中性洗剤などで水洗いしたあと、よく水気をふきとってから取り付けます。
● グリルとびらをきれいにします。

● グリルとびらは簡単に取り外し、取り付けができます。（下の要領で行ってください。）

【取り外しかた】

グリルとびらは片手を添えグリルとびらを上に引っぱり、外します。



グリルとびらの両端とグリルとびらの端を合わせて、差し込みます。

グリルとびらを確実に取り付けてください。外して使うとグリルとびらが溶ける恐れがあります。

△注意

- ミカキ粉、金属タワシなどは、使用しない。グリルとびらにキズがつき、割れる原因になります。
- グリル扉内や本体内部をお手入れする際は各部品の突起物などに注意する。力強い当たった場合手をけがすることがあります。

日常の点検とお手入れ

故障かな?と思ったら

調べてみると故障ではない場合がよくあります。修理を依頼する前に、もう一度チェックしてみてください。

原因	現象	対処方法	参照ページ
充電池が正しくセットされていない	充電池のランプが点滅・点灯している	正しくセットする	10
点火装置の故障	点火装置のランプが点滅・点灯している	点火装置を交換する	10
お部屋のガス栓が開まっている	お部屋のガス栓が開いている	ガス栓を閉める	24
ガス栓回し不足	ガス栓が回らない	ガス栓を回す	13
ゴム管のつぶれ・曲がり	ガス管のつぶれ・曲がり	ガス管を交換する	12
ゴム管に空気が残っている	ガス管に空気が残っている	点検・空気を抜く	14
ゴム管の接続が不完全	ガス管の接続が不完全	点検・再接続する	12
ゴム管にキズがある	ガス管にキズがある	新しいガスコード・ゴム管に替える	12
ガスの種類があっていない	ガス管の種類の不一致	ガス管の種類を揃える	11
空気調節が悪い	空気調節が悪い	空気調節を調整する	24
バーナーが汚れている	バーナーが汚れている	バーナーを清掃する	24
バーナーの取り付けが悪い	バーナーの取り付けが悪い	バーナーを交換する	10
バーナーキャップの浮き・傾き	バーナーキャップの浮き・傾き	調整する	10
ノズルつまり	ノズルが詰まっている	ノズルを清掃する	24
器具の故障	器具の故障	器具を交換する	24
立消え安全装置の作動	立消え安全装置が作動している	立消え安全装置を調整する	18
立消え安全装置の故障	立消え安全装置が故障している	立消え安全装置を交換する	24
電源スイッチが「切」になっている	電源スイッチが「切」になっている	電源スイッチを「入」にする	13
消し忘れタイマーが作動	消し忘れタイマーが作動している	消し忘れタイマーを調整する	14
錆形状・材質が選んでいる	錆形状・材質が選んでいる	「選んだ錆の選びかた」参照	20
温度センサーが汚れている	温度センサーが汚れている	温度センサーを清掃する	22
温度と温度センサーが設置していない	温度と温度センサーが設置していない	「正しい錆の選びかた」参照	20

上の表でわかりにくい点、または上の表にないような異常が生じたときは、お買い上げの販売店または最寄りの真露ガスにご相談ください。

△注意
●不完全な処置は事故のもとになりますので、絶対にお客様ご自身で修理しない。

アフターサービスについて

●サービス(点検・修理)
2.3ページの「故障かな?と思ったら」の項を見てください。それでも直らない場合、あるいはご不明な場合には、こちらで修理なさらないで、お買い上げの販売店、または最寄りの真露ガスにご連絡ください。

- アフターサービスをお申し付けの際は、次のことをお知らせください。
 - (1) お名前・住所・電話番号・通番(付近の日印等)
 - (2) 品名・TP-S024QA-CHL (機器コード:705085)
 - TP-S024QA-CHR (機器コード:703086)
 - (3) 現象(できるだけ詳しく)
 - (4) 訪問ご希望日

●補修用性能部品の最低保有期間について
補修用性能部品の最低保有期間は、当製品の製造打切後5年間となっています。なお、補修用性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です。

- 保証について
 - 取扱説明書の裏紙が保証書になっています。
 - 必ず「販売店・お買い上げ店」等の記入をお確かめになり、保証書内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
 - 無料修理期間経過後の故障修理については、修理によって機能が維持できる場合、有料で修理いたします。

●経過される場合
●ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、ガス会社の交換や調整が必要となります。転居先のガス種を把握の上、費用は保証期間中でも有料です。この場合、費用は保証期間中でも有料です。低ガス地域への転居の場合はガスセンターは使用しないでください。

長期間使用しない場合

- 長期間使用しない場合は、必ずお部屋のガス栓を閉めてください。
- お手入れをしておくと、お使用するときにご負担が軽減されます。お手入れの方法は、2.1、2.2ページの「日常の点検とお手入れ」を参照してください。

取扱説明書	TP-S024QA-CHL <TP-R369FS-B>	1	7	0	5	0	8	5
	TP-S024QA-CHR <TP-R369FS-B>	1	7	0	3	0	8	6
13131								

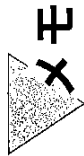
故ア最
障フ部
か夕閉
な1使
7サ用
とし
思ビな
っスい
たに備
らっ合
いて

TP-S024QA-CHL <TP-R369FS-B>
 TP-S024QA-CHR <TP-R369FS-B>

1 7 0
 1 7 0

5 0 8 5
 3 0 8 6

13141



仕様・寸法図

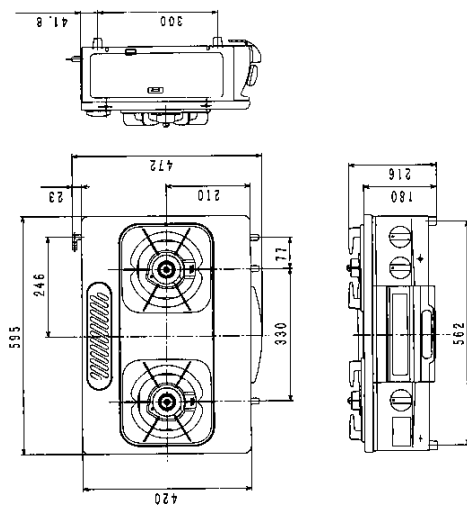
仕様

品名	TP-S024QA-CHL, TP-S024QA-CHR
型式	TP-R369FS-B
種類	グリル付ガステーブル
点火方式	圧電点火式
外形寸法	幅595mm×奥行472mm×高さ180mm (トップレートまで)
製品質量	約11kg
ガス接続	φ9.5mmガス用ゴム管(ガスソフコート)
安全装置	立消安全装置、天ぷら加温防止装置、取付き消火機能、消し忘れタイマー
付属品	アルカリ乾電池 (単1-1.5V) 2個、グリル焼網、グリル扉取付カバー各1個、取扱説明書 (原簿別付)

使用ガス	ガス消費量		
	チャオコンロ	標準コンロ	グリル 同時
都市ガス	1.3A (4.65 [4, 000])	2.56 (2, 200)	2.09 (1, 800)
LPガス (LPG)	1.2A (4.34 [3, 730])	2.38 (2, 050)	1.94 (1, 670)
LPガス (LPG)	1.2A (4.34 [3, 730])	2.38 (2, 050)	1.94 (1, 670)

◎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。

寸法図



単位 (mm)