よくある疑問に
お答えします

ガスコンロ Q&A

Q1
センサー解除ボタンとは何ですか？

A センサー解除はセンサーを働かなくすることではなく、自動調節する温度を約250℃から約300℃に上げる機能です。高温での調理（炒め物やあぶり料理、圧力鍋を使った調理など）をする場合にご利用ください。

※"センサー解除"の他に"あぶり高温炒め"、"高温炒め"という表記の機種もあります。
※本機能を使わない場合は約250℃で安心センサーが働きます。

Q2
自動炊飯機能で土鍋は使えますか？

A 土鍋は自動炊飯機能では使えません。しかしタイマーを使えば手軽に土鍋ごはんを楽しめます。熱が鍋に均等に伝わる土鍋は、鍋料理やごはん以外に煮物料理などにもオススメです。

※専用土鍋との組み合わせで自動炊飯機能が使える機種もございます。

Q3
グリルでトーストを焼いても魚のニオイは移りませんか？

A 加熱され食品から水分が出ている状態では、グリル庫内のニオイは食品に移りません。ただし、焼き終わったらすぐに取り出しましょう。冷えてくると食品にニオイが移ってしまいます。

Q4
ガスコンロをもっと便利に活用する方法はありますか？

A 自動炊飯機能を使えば、お手持ちの鍋で手軽にご飯が炊けます。また「専用鍋」なら、水量目盛りがついているので手間なく便利です。また、グリル用「調理プレート」を利用すると、トーストやクッキーなど、上手に焼くことができます。

※商品のお問合せ先
東京ガスお客さまセンター
0570−002211（ナビダイヤル）
PHS、IP電話等、上記をご利用できない場合
03−3344−9100
受付時間:月曜日～土曜日（祝日除く）
9:00～19:00

Q5
魚を上手に焼く方法はありますか？

A 魚は身の厚い部分や頭を奥にして置いて下さい。魚を1尾焼く場合、左右一方の端に置いて下さい。

Q6
両面焼きグリルと片面焼きグリルの違いは？

A 両面焼きグリルは、上下バーナーの強い火力で、両面同時に焼き上げるため、食材のうまみを逃しません。調理時間も片面焼きの約2／3。裏返す手間がなく、身くずれの心配もありません。

Q7
停電時もガスコンロは使えますか？

A ガスコンロの多くは乾電池から電気をとるタイプなので、停電時もお使いいただけます。なお、停電時に使用する場合は、窓を開けるなど換気に十分ご注意下さい。

※100Vコンセント対応のコンロの場合、バックアップ用電池ケースをお使い下さい。
※器具ご使用時に電池交換サイン、電池交換ランプ、おしらせサインなどが点灯したら、早めに乾電池を交換して下さい。

Q8
バリューリースとはどのような制度ですか？

A 家計にやさしい月々のお支払いで、最新のコンロをお使いいただけます。リース料金には標準取付費や、リース期間中の無料修理サービスが付いているので安心です。

※バリューリースのお問合せ先
東京ガス㈱　0120−888−777
受付時間:月曜日～土曜日（祝日除く）
9:00～19:00

ガスコンロ

上手な使い方

エネルギー・フロンティア
TOKYO GAS
11037 12.7

ガスコンロをもっと便利に、もっと快適に使う5つの方法

その1 充実の安全機能でついうっかりも安心!

温度で止める!【安心センサー】

調理油は炎の有無にかかわらず、約370℃に達すると自然発火します。ガスコンロは全バーナーに「安心センサー」が搭載されており、自然発火するずっと手前の約250℃になると自動で火加減を調節。さらに温度が上がった場合はガスを止めて発火を防ぎます。さらに、鍋底が焦げ付き始めると自動消火するのでお気に入りの鍋も傷みません。

消えたら止める!【立ち消え安全装置】

全バーナーに「立ち消え安全装置」が搭載されており、お鍋の吹きこぼれなどで火が消えてしまっても、ガスを自動で止めるので安心です。

時間で止める!【コンロ・グリル消し忘れ消火機能】

全バーナーとグリルに「消し忘れ消火機能」が搭載されており、一定時間使い続けると自動でガスを止めます。万が一の消し忘れもしっかりカバーしてくれます。

※自動消火する時間は機種により異なります。
※調理中は、コンロのそばを離れないようにしましょう。

その2 グリルは魚だけじゃもったいない!

お肉や野菜のグリルも

お肉のグリルも約10分。余分な脂が落ちてとてもヘルシー。野菜も本来の味が凝縮され、自然の甘味を引き出します。

※片面焼きの場合は約8分、裏返して約5分焼きます。

こんがりトースト

調理プレート(別売)を使えば、喫茶店で食べるような、中はふんわり外はサクッと香ばしいトーストが約3分で完成。

揚げ物の温めなおしに

火力が強いから、1分弱の温めなおしで外側の水分が蒸発し、表面はカラッと中はジューシーな仕上がりに。

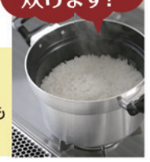
その3 便利機能を使いこなして毎日の料理を手軽に楽しく!

※機能がないタイプもございます。

ご飯が自動で炊ける!【自動炊飯機能】

炊飯ボタンを押すだけ。火加減の調節から消火まで自動でコンロにおまかせ。20分で炊きあげ、蒸らし時間を加えても30分で直火のおいしいご飯が炊けます。

お手持ちの鍋でおいしいご飯が炊けます!



こんなお鍋がおすすめ
フタがあるアルミ・ホーロー・ステンレスの鍋
※フタに蒸気穴のあるもの、フタと鍋に隙間がないもの、鍋の縁が高いものなどはさらに適しています。

沸騰したら自動で火が消える!【沸騰自動消火機能】

湯わかしボタンを押すだけ。沸騰したらピピッとお知らせした後、自動で消火します。

温度を自動で調節!【温度調節機能】

温度調節ボタンを押すだけ。自動で設定温度を保つので、温度調節が難しい揚げ物や焦がしやすい焼き物も上手に仕上がります。

温度の目安
厚焼き卵:140~160℃　ハンバーグ:160℃
ホットケーキ:140~160℃　餃　子:180℃

設定時間に自動で火が消える!【コンロ・グリル調理タイマー】

調理時間をコンロやグリルの調理タイマーに設定するだけ。時間になったらピピッとお知らせした後、自動で消火します。

その4 お手入れラクラク!

フキンで天板をサッとひと拭き

コンロを使い終わったら、フキンで天板をサッとひと拭き。それでも気になる汚れがあれば、ラップを丸めたものにクリームクレンザーをつけて磨くか、水を含ませたスポンジに重曹を振りかけてこすると効果的です。

※ガラス天板以外で使用すると傷つく場合があります。

分解して食器洗い乾燥機へ

コンロを使い終わったら、ゴトクなどのパーツやグリルも分解して、そのまま食器洗い乾燥機へ入れるだけでお手入れできます。

その5 パーツは単体で買い替えできます。

ゴトクや焼き網など、汚れがつきやすい商品は、単品でも買い替えが可能です。

パーツ価格の一例

お問合せは、東京ガス ライフバル・エネスタ・エネフィットへ。
店舗検索　http://home.tokyo-gas.co.jp/channel/
メーカーのインターネットホームページから購入できる場合もございます。

※パーツの価格は機種によって異なります。