

パロマガステーブル

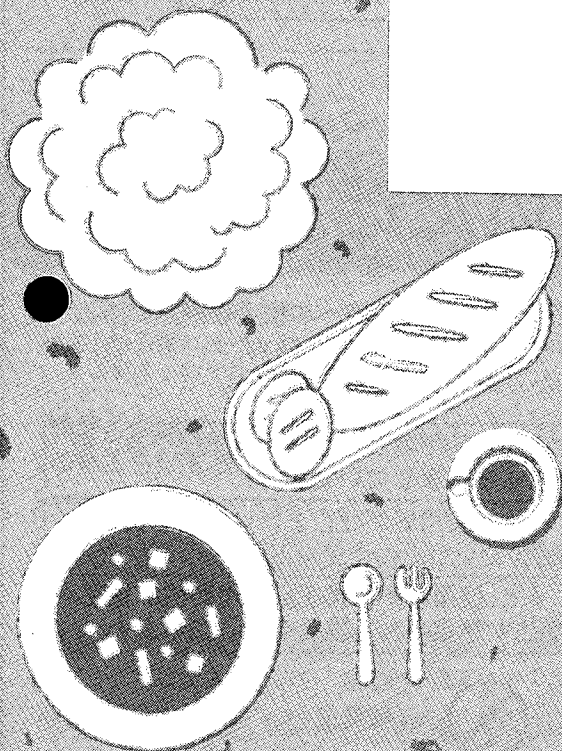
IC-300SF

IC-332S

IC-S301F

● 取扱説明書

このたびはガステーブルをお求めいただきまして、
ありがとうございます。



型式名：IC-300SF・IC-300SF-1
IC-332S-1・IC-332S-2
IC-S301F

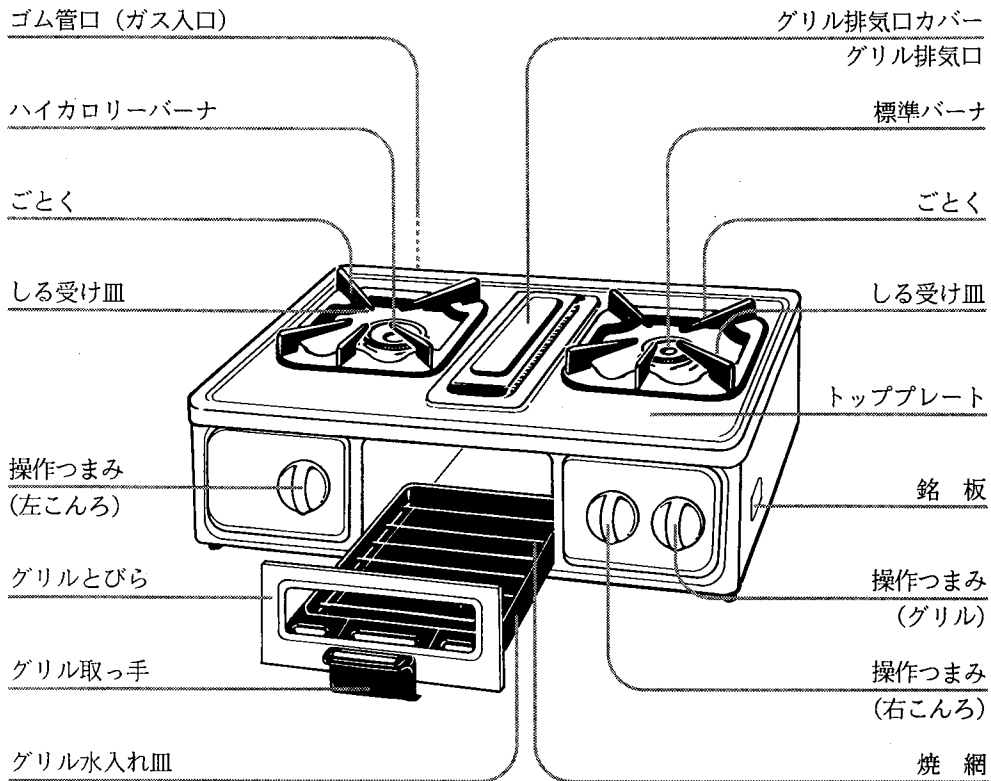
- 正しく安全にお使いいただくために、ご使用前にこの「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読みいただき、よく理解して下さるようお願いいたします。また、この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せる場所に大切に保管しておいてください。
- この「取扱説明書」に書かれている内容以外ではご使用にならないでください。

取扱説明書を紛失された場合はお近くのパロマまでお問い合わせください。

もくじ




各部のなまえ	1
安全に正しくお使いいただくために	1
必ずお守りください	2
設置	5
使いかた	7
点検・お手入れ	9
故障かな？と思ったら	12
アフターサービス	13
長期間使用しない場合	14
仕様	14

各部のなまえ



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をすると、使用者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ることを表しています。
 警告	この表示を無視して誤った取扱をすると、使用者が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合を表しています。
 注意	この表示を無視して誤った取扱をすると、使用者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表しています。

絵表示について次のような意味があります。



一般的な禁止



分解禁止



火気禁止



接触禁止



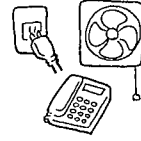
必ず行う

必ずお守りください

⚠ 危険

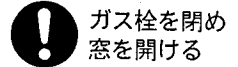
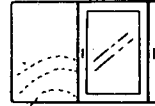
■ ガス漏れ時の処置

ガス漏れに気付いたときは、①～③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



→ 炎や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。

- ① すぐにガス栓を閉める
- ② 窓や戸を開ける
- ③ お買い上げの販売店かガス事業者まで連絡する(周辺の電話は使用しない)



⚠ 警告

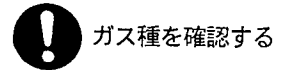
■ 使用ガスについて

ご家庭のガスの種類と機器本体に貼付け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
合っていないときは使用しない

* 転居時も必ず確認してください。

→ ガスが合っていないままご使用になると、火災や不完全燃焼、やけどなどの原因になります。

ガスの種類がお分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ガス事業者までご連絡ください。



型式名	都市ガス用
ガスグループ	
ガス消費量	
製造年・月・製造番号	パロマ

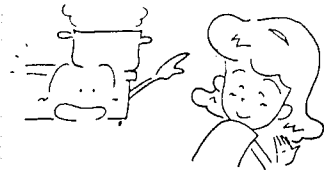
型式名	LPガス
ガス消費量	
製造年・月・製造番号	パロマ

■ 火災予防

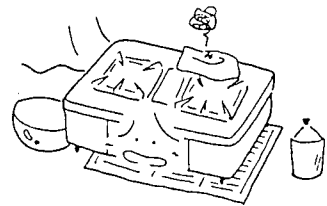
火をつけたまま機器から絶対にはなれない

→ 特に揚げものときやグリル使用中は火災のおそれがあります。

機器の周囲に可燃物(カーテン、新聞紙、紙袋など)や引火物(スプレー缶など)を置かない、近づけない



機器の下に新聞紙やビニールシートなどの可燃物を敷かないでください。
→ 火災の原因になります。スプレー缶の場合は熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発するおそれがあります。



機器の周囲ではガソリン、ベンジン、スプレーなど引火のおそれのあるものを使用しない

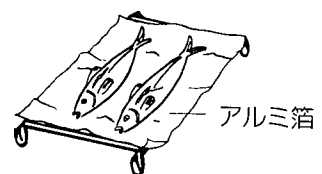
→ 火災の原因になります。

グリル使用中、グリル排気口の上にタオル、ふきんなどをのせない

→ 火災や不完全燃焼の原因になります。

焼網の上や下にアルミ箔を敷かない

→ アルミ箔にたまった脂や、調理物が燃えて火災の原因になります。



グリル水入れ皿に水以外のものは入れない

→ 火災や機器の損傷の原因になります。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。フッ素コートトッププレートの場合は変色の原因にもなります。

各部のなまえ／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

必ずお守りください

⚠ 警告

■異常時の処置

- ①異常な燃焼、臭気、異常音が感じられた場合は、消火操作をしてガス栓を閉め、「故障かな?と思ったら」(12ページ)に従う
- ②地震、火災などの緊急の際は、自分の身の安全を確かめてから、あわてずに消火操作する



消火操作をする

■設置場所について

下記の条件を満たしている場所をお選びください。

- 換気が良い
- 周囲に可燃物がない
- 水平で安定している
- 風が吹き込まない
- 落下物の危険がない
- 水や熱がかからない



禁止

■防火措置

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つけた場合でも、6ページに記載の防火措置を行う

- 伝熱により長年の間に可燃物が炭化し、火災になることがあります。
- *設置後に、機器の周囲の改装をする場合も設置基準をお守りください。



⚠ 注意

■ガス事故防止

ゴム管はガス用ゴム管（検査合格マークまたはJISマーク入り）を使い、古い（ひび割れ、さし込み口のゆるい）ゴム管やビニール管は使わない

→ガス漏れの原因になります。

使用後は消火を確かめ、外出・就寝時にはガス栓を閉める

- *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。



ガス用ゴム管を使う

■換気に注意

閉めきった部屋で長時間使用しない
使用中は窓を開けるか換気扇を回す

→一酸化炭素中毒の原因になります。また、ストーブなど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。



換気をする

■用途について

調理以外の用途には使わない

→過熱・異常燃焼による焼損や火災の原因になります。

こんろを覆うような大きな鉄板類やなべ、焼網は使わない

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

なべの大きさにあった火力で使う

→なべ底から外側にあふれた炎によりなべの取っ手が破損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。



禁止



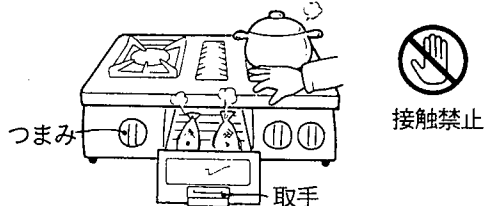
禁止

⚠ 注意

■ やけどに注意

使用中や使用直後は操作部（つまみ・グリル取手）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。
- * 特に小さいお子様がいらっしゃる家庭では注意してください。



点火操作時はバーナ付近に顔を近づけ過ぎない

- 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ように注意する

- 衣服に炎が移ったりする場合があります。

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。

使用中、使用直後は機器を移動させない

- 転倒すると火災、やけどの原因になります。



グリル使用中はグリル排気口に手や顔を近づけたり、なべの取手等を向けない

- 高温の排気熱が出ているためやけどや取手を破損するおそれがあります。

使用中・使用直後はグリル水入れ皿を勢いよく引き出さない、持ち運びするときは中の水がこぼれないように注意する

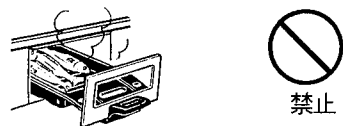
- 水が高温になっているためやけどをするおそれがあります。

グリル庫内に食品屑やふきんなどがないようにする

- 使用中に燃えることがあります。
- * 取り除く際はケガをしないように注意してください。

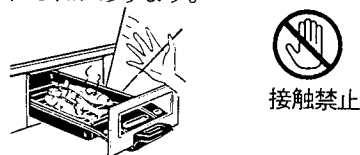
グリル使用中はグリル扉を開けたままにしない

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



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。



■ バーナキャップの取付け

浮き・傾きのないようにする

- 不完全燃焼や火災の原因になります。

■ ゴム管の接続

- 継ぎ足しや二又分岐は絶対にしない ● 折れ、ねじれ、引っ張りなどのないように
- 機器の上や下を通さない ● 接続口に汚れやごみがないように
- 他の熱源などの高温部に触れない

- 正しく接続されないとガス漏れや火災の原因になります。

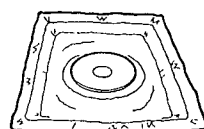
■ 補修用性能部品および補助具について

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用しない

- 当社の純正部品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。

しる受け皿のうえに市販のアルミ箔製のしる受け皿をのせない

- 異常燃焼のおそれがあります。フッ素コートトッププレートの場合は変色の原因になります。



必ずお守りください

設置

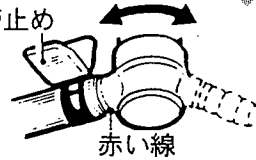
各部の包装部品を取り除いて正しくセットしてください

部品のセット

ゴム管の接続

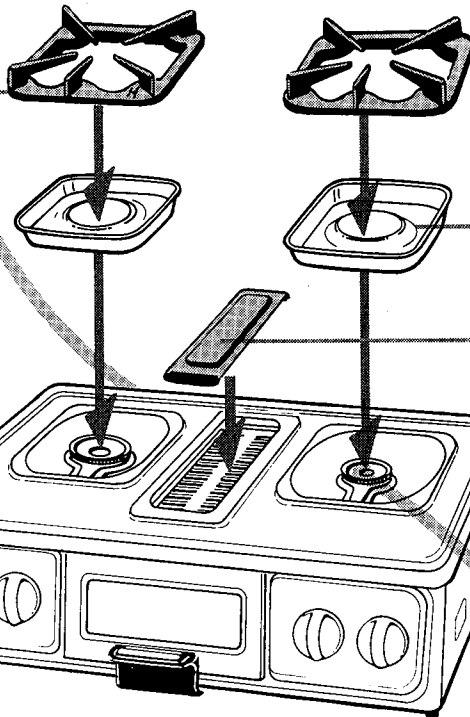
- 赤い線まで差し込み、ゴム管止めで止める
- 継ぎたしや二又分岐は絶対にしない
- 機器の上や下を通さない
- 折れねじれ引張りなどのないように
- 機器に触れないように短く

ゴム管止め



ごとく

Hマーク入りのほうが
ハイカロリーバーナ用
です。
ただし、IC-S301Fの
ごとくは左右共通です。
*3本並んだ爪を手前に
してセットしてください。



しる受け皿

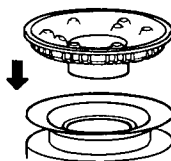
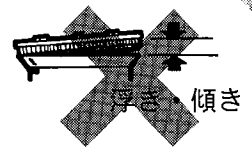
グリル排気口カバー

トッププレート

本体の後部と合わ
せ、四隅をしっかりと
押さえ込みます。

バーナキャップのセット

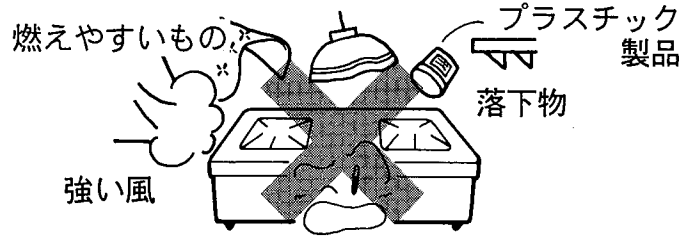
- バーナキャップは大（ハイカロリーバーナ）小（標準バーナ）があります。
- 浮き・傾きのないようにセットしてください。



設置場所

じょうぶで水平な換気のよいところに設置してください。

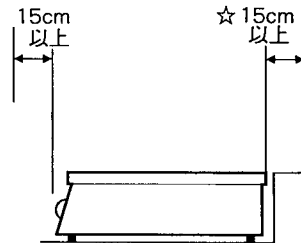
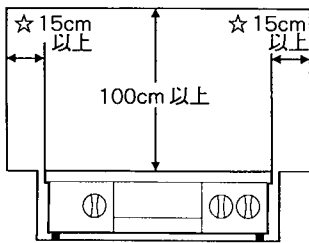
●右図のようなところには設置しないでください。



周囲の防火措置

ステンレス板やタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた場合でも、伝熱により長年の間に可燃物が炭化し、火災になることがありますので下記の防火措置1、2を必ず行ってください。

1. 可燃物(壁、棚など)から離す



☆トッププレート面から上方の周囲

2. 1の条件を満たせない場合

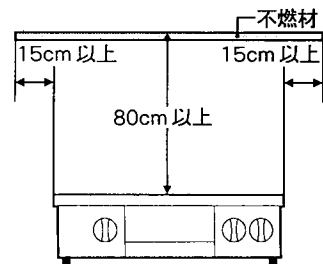
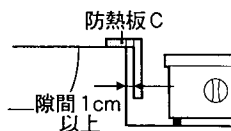
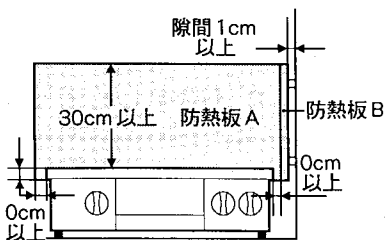
別売の防熱板A、B、Cまたは金属以外の厚さ3mm以上の不燃材を図のように取り付けてください。

側面・背面

流し台などの側面

上方

トッププレート面が低い場合



使いかた

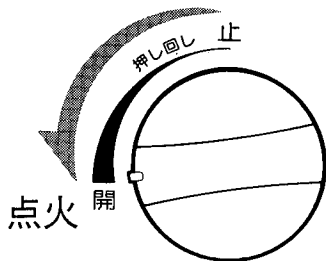
操作つまみが「止」の位置にあることを確かめ、

操作のしかた (こんろ・グリル)

1 点火

操作つまみをいっぱいに押し
ながら「開」の位置まで回す

点火してから数秒間 (安全装置が働くまで) 押したまま
「開」の位置で保持し、手を離します。



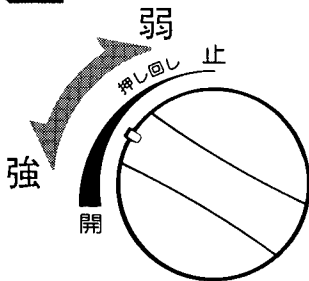
(IC-300SF)

ご注意

- 手を離すと消火する場合は、保持時間の不足です。つまみを戻して再度点火操作し、保持時間を長くしてください。
- しばらく使わなかったときなど、ゴム管内に空気が入って点火しにくいことがあります。点火操作を繰り返してください。

2 火力調節

炎を見ながら
つまみをゆっくり回す



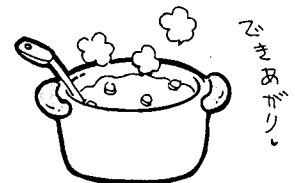
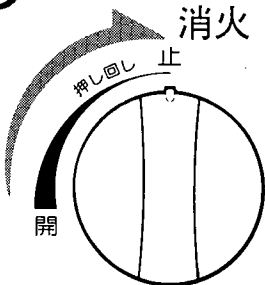
*弱火でお使いのときは、
立消えにご注意ください。



3 消火

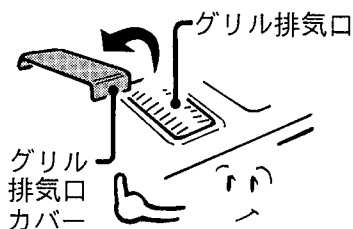
つまみを「止」の位置まで戻す

*使ったあとは消火を確かめ、ガス栓をしめてください。



グリルを使うときは

はじめて使うとき



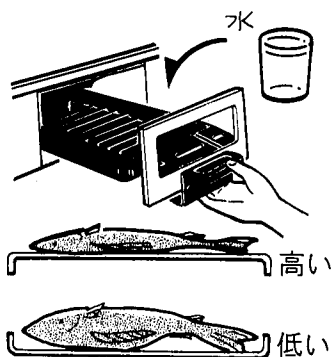
グリル水入れ皿にコップ1杯分の水を入れ、約15分間から焼きします。

●庫内の油を焼ききるため、煙が出て異常ではありません。

グリル使用時は、グリル排気口カバーを必ず取りはずしてください。また、グリル排気口をなべ、やかんなどを置いてふさがらないでください。

点火前の準備

グリル水入れ皿にコップ1杯分(約200cc)の水を入れる(200ccの水は20分程度でなくなります。)



⚠ 警告

グリルを使用するときは必ずグリル水入れ皿に水を入れ、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原因になります。

焼網をセットする

- 裏表で高さが変わります。
- 焼網の種類、大きさにより使い分けてください。

点火時

バーナ全体に火移りしたことを確認する

点火後

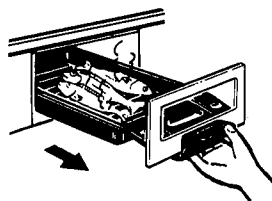
3分ほど予熱した後、材料をのせる



3分
予熱

グリル水入れ皿は

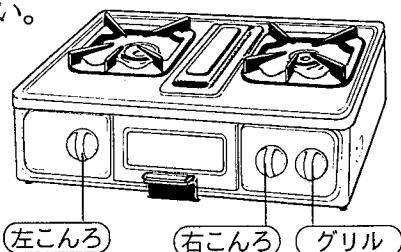
止まるところまで引き、少し持ち上げて引き出せばはずれます。



使いかた

使いかたのポイント・ご注意

- 使用するバーナの操作つまみを間違えないでください。



- なべにつ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。)
- なべ等をごとくにのせてから点火した方がより点火が確実です。
- 熱くなったグリル扉に水がかかるとガラスが割れるおそれがあります。気を付けてください。
- 加熱したグリル水入れ皿を水で急に冷やさないでください。変形するおそれがあります。
- お魚の場合、ヒレなどのこげやすい部分は、厚目に塩をふるか、アルミ箔で包んでおくことこげかたが少なくなります。
- 焼網に油を塗っておくと、お魚がくっつきにくくなります。

フッ素コートトッププレート について (IC-300SF/IC-S301F)

- こんろでの魚焼きや鉄板焼き等はしないでください。フッ素コートをいためることがあります。

- 長期間のご使用によりフッ素コートが変色することがありますがフッ素の効果には影響ありません。

点検・お手入れ

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。

- 機器を安全・快適にお使いいただくために、日常の点検とお手入れは必ず行ってください。
- 機器の故障や異常を見つけたときはお買い上げの販売店かお近くのパロマまでご連絡ください。
- 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)

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？	機器のまわりに可燃物や障害物がないようにしてください。(6ページ参照)
各部品は正しくセットされていますか？	各部品は正しくセットされていますか？(5ページ参照)
ゴム管は正しく接続されていますか？古くなっていますか？	赤い線までしっかり差し込み、ゴム管止めで止めてください。古くなるとひび割れしたり、差し込み口がゆるくなります。早めに取り替えてください。(5ページ参照)
ガス臭くありませんか？	ガス栓を開け、ゴム管の接続部からガスの臭いがしないことを確かめてください。(12ページ参照)
汚れていませんか？	煮こぼれやグリル使用後などで機器が汚れているときはお手入れしてください。(下記・次ページ参照)

お手入れのしかた

- お手入れの際は手袋をするなどして、ケガのないように気を付けてください。
- 機器や取りはずした部品は落さないように気を付けてください。ケガや故障の原因になります。
- お手入れの後は各部品正しくセットされているか確認をしてください。(5ページ参照)

⚠注意

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などに注意する

→力強く当たった場合、手をけがすることがあります。

お手入れが必要なところ以外は絶対に分解しない

→故障や事故の原因になります。



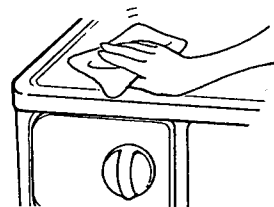
お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

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。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。表面を傷付けます。

トッププレート

汚れたときは乾いた布で汚れをふき取ってください。

汚れが落ちにくいときは台所用中性洗剤でお手入れし、乾いた布で水気をふき取ってください。



フッ素コートトッププレートについて (IC-300SF/IC-S301F)

- 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、シミになることもあります。
- ナイロンたわし、金属たわし、みがき粉などの固いものは表面をキズ付けますので使わないでください。
- 中性洗剤以外の洗剤（レンジクリーナーや漂白剤などのアルカリ性洗剤）は、フッ素コートを傷め、シミや変色などの原因となりますので使わないでください。

点検・お手入れ

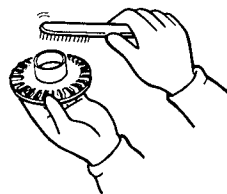
バーナキャップ

あな・みぞを金属ブラシなどで掃除してください。

⚠ 注意

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。



浮き、傾きのないように正しくセットしてください。(5ページ参照)

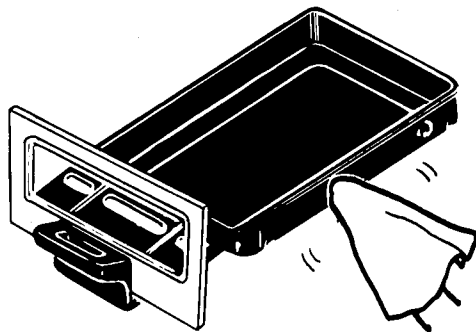
グリルとびら・グリル水入れ皿

⚠ 注意

グリル庫内をお手入れされるときはケガをしないように気を付ける

取り出してお手入れしてください。

水入れ皿を止まるところまで引き、少し持ち上げて引き出せばはずれます。



ご注意

- グリルとびら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。キズ付くと破損の原因になります。

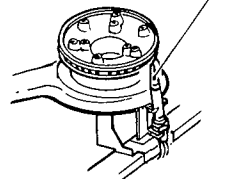
炎検出部 (立消え安全装置)

やわらかい布で汚れや水気を十分にふき取る

ご注意

- 炎検出部の取り付け位置を動かさないでください。
- 固いものをぶついたり、固いブラシでみがかないでください。

炎検出部



故障かな？と思ったら

お調べのうえ、なお異常のあるときやおわかりにならないときはアフターサービスを依頼してください。

症 状

原 因 (参照ページ)



- 1 ガス栓が全開になっていない
- 2 ゴム管が折れている (5ページ)
- 3 バーナキャップが浮いたり、傾いたりしている (5ページ)
- 4 しる受け皿がきちんとセットされていない (5ページ)
- 5 点火操作が適切でない (7ページ)
(保持時間が不足している)
- 6 バーナ炎口が水滴や汚れにより目づまりしている (10ページ)
- 7 立消え安全装置の炎検出部
が水ぬれしたり汚れている (11ページ)
- 8 アルミ箔のマットを使っている (4ページ)
- 9 LPガスがなくなりかけている

風や煮こぼれで
炎が消えたとき

安全のため立消え安全装置が働き、自動的にガスが止まります。操作つまみを戻して消火状態にしてください。再度使うときは、周囲にガスがなくなってから点火操作してください。

黄色い炎で燃える
炎が安定しない
異常音を立てて燃える

- 1 バーナキャップが浮いたり、傾いたりしている (5ページ)
- 2 バーナ炎口が目づまりしている (10ページ)

ガスのにおいがする

ゴム管の接続が不完全だったり、ひび割れ、穴あきをしている (5ページ)

点火・消火したときに
「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。

使用中に「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。

点検とお手入れ

故障かな？と思ったら

アフターサービス

点検・修理を依頼される時

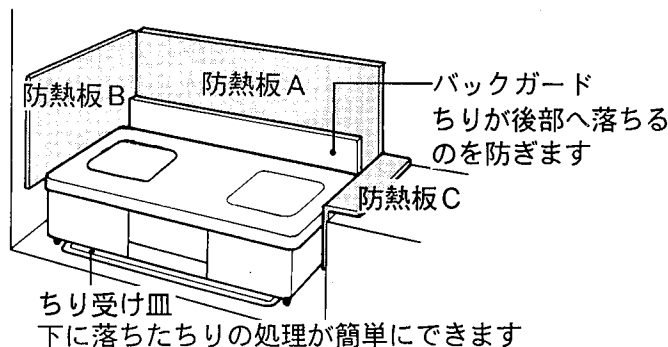
12ページ「故障かな?と思ったら」をみてもう一度確認し、それでも直らないときは、パロマサービスショップかお求めの販売店までご連絡ください。

☆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 品名・型式名（銘板表示のもの）
- 4 ご購入日・ガス種
- 5 道順・目標

別売部品のご案内

次のような別売部品を用意してあります。詳細は販売店におたずねください。



補修用性能部品の最低保有期間について

補修用性能部品は当製品製造打ち切り後、最低5年間保有しております。バーナキャップ、しる受け皿、ごとく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、必ず銘板の型式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、お求めの販売店かパロマサービスショップまたは当社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。

製造年月について

製造年月は本体貼り付けの銘板でお確かめください。銘板の読み方は、〈例〉00(製造年)・08(製造月) - 123456(製造番号)です。

その他ご不明の点は

お求めの販売店かパロマサービスショップまたは当社までご連絡ください。ご連絡には別添の「お客様ご相談窓口」をご参照ください。

長期間使用しない場合

汚れを取り、お買い求めになったときの箱に入れて、湿気やほこりの少ないところで保管してください。

特にゴム管口にはほこりが入らないように注意してください。

仕 様

品 名		IC-300SF	IC-332S	IC-S301F	
型 式 名		IC-300SF・IC-300SF-1	IC-332S-1・IC-332S-2	IC-S301F	
種 類		ガスグリル付こんろ			
点 火 方 式		圧電点火方式			
外形寸法(機器最大)		高さ200×幅558×奥行420mm			
重 量 (本 体)		6.5kg			
ガ ス 接 続		φ9.5mmガス用ゴム管			
安 全 装 置		立消え安全装置			
使用ガス ガスグループ		ガス消費量			
		ハイカロリーバーナ	標準バーナ	グリル	全点火時
都市ガス用	4A	2.56 (2200)	2.03 (1750)	2.21 (1900)	6.53 (5620)
	4B	2.72 (2340)	2.33 (2000)	2.33 (2000)	7.09 (6100)
	4C	2.85 (2450)	2.44 (2100)	2.44 (2100)	7.44 (6400)
	5A	2.63 (2260)	2.06 (1770)	2.21 (1900)	6.41 (5510)
	5AN	2.63 (2260)	2.06 (1770)	2.50 (2150)	6.57 (5650)
	5B	2.85 (2450)	2.16 (1860)	2.22 (1910)	6.87 (5910)
	5C	3.14 (2700)	2.38 (2050)	2.44 (2100)	7.56 (6500)
	6A	3.26 (2800)	2.33 (2000)	2.38 (2050)	7.76 (6670)
	6B	3.26 (2800)	2.03 (1750)	2.44 (2100)	7.44 (6400)
	6C	3.43 (2950)	2.33 (2000)	2.44 (2100)	7.91 (6800)
	7C	3.36 (2890)	2.09 (1800)	2.52 (2170)	7.67 (6600)
	12A	2.93 (2520)	2.33 (2000)	2.22 (1910)	7.27 (6250)
	13A	3.14 (2700)	2.50 (2150)	2.38 (2050)	7.80 (6710)
LPガス用 kW (kg/h)		3.51 (0.251)	2.46 (0.176)	2.38 (0.17)	8.12 (0.58)

*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。

型 式 名		IC-300SF-1・IC-332S-2・IC-S301F			
都市ガス用		ガス消費量 kW (kcal/h)			
		ハイカロリーバーナ	標準バーナ	グリル	全点火時
L1 (6B, 6C, 7C用)		3.26 (2800)	2.03 (1750)	2.44 (2100)	7.33 (6300)
L2 (5A, 5AN, 5B用)		2.62 (2250)	2.03 (1750)	2.33 (2000)	6.63 (5700)
L3 (4A, 4B, 4C用)		2.67 (2300)	2.03 (1750)	2.33 (2000)	6.63 (5700)

アフターサービス

長期使用しない
場合/仕様

Paloma