

取扱説明書

Paloma

グリル付きテーブルコンロ

＜強火力バーナー：右側＞

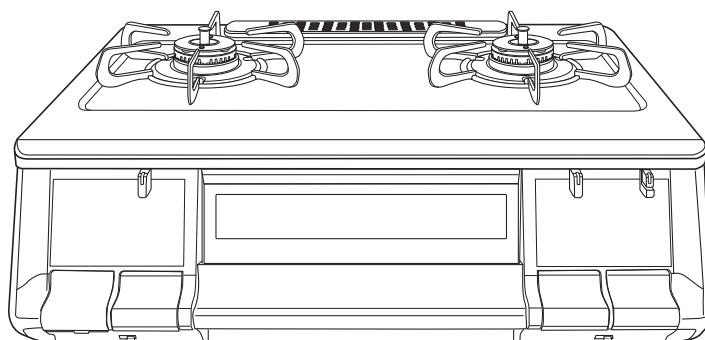
PA-371WXA-R

IC-731KWXA-R

＜強火力バーナー：左側＞

PA-371WXA-L

IC-731KWXA-L



every chef

家庭用

保証書付

- ◎両面焼き水なしグリル
- ◎コンロ：機能選択モード付き
(温度キープ・湯沸し・炊飯・煮込み機能)
- ◎グリル：オートメニュー機能付き
- ◎コンロ30分消火 あんしんモード付き
- ◎グリル調理容器ラ・クック同梱

Si センサーコンロ

全口センサー搭載

このたびはガステーブルコンロ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、よく理解して下さるようお願いいたします。
- 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。
また、この「取扱説明書」の裏表紙が「保証書」になっています。保証期間、保証内容などを確認のうえ、大切に保管しておいてください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使い方をされますと著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失された場合はパロマまでお問い合わせください。

Si センサーコンロ

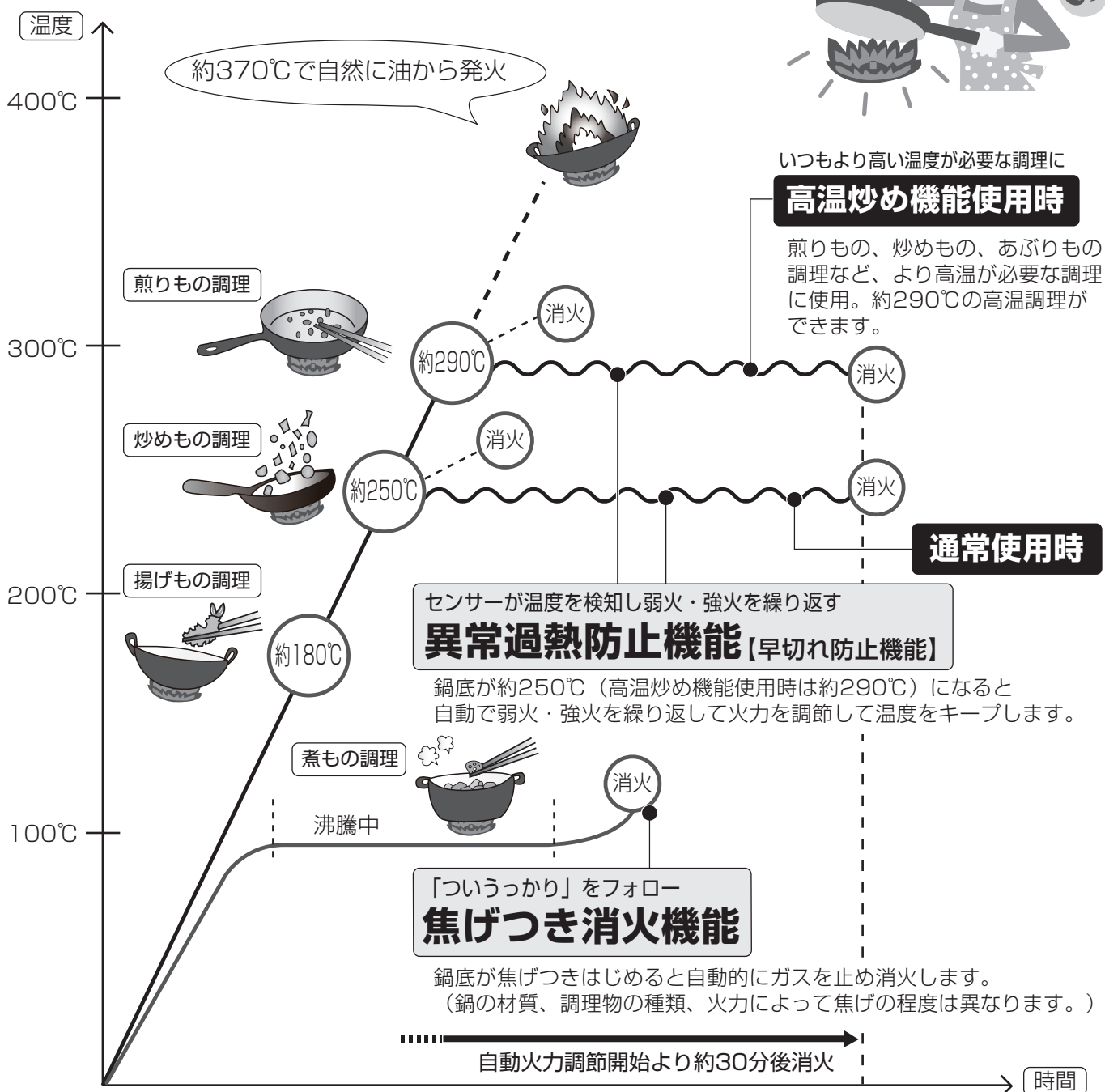
全口センサー搭載

すべての方にもっと安心して、もっと便利に、もっと笑顔で料理を楽しんでいただくために、ガスコンロが進化しました。

安心 (Safety)、便利 (Support)、笑顔 (Smile) を約束する、賢い (intelligent) 温度センサーをすべてのコンロに搭載した進化したスマートなコンロ「Siセンサーコンロ」です。



おまかせ機能で調理を楽しく、安心に



* ご使用中にSiセンサーコンロの安心・安全機能によって、火力が小さくなったり、消火することがありますが、機器の故障ではありません。



よくある質問を

チェック!!



操作ボタンを押しても火がつかない



乾電池を確認してください。

乾電池が消耗すると火が付きません。また、点火操作をしても手を離すと消火するようになります。

乾電池の交換 ⇨ 22ページ



勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

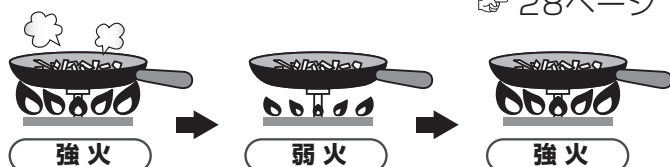


安心・安全機能が働いています。

センサーの温度が上昇すると自動で火力を切り替えて高温になりすぎることを防止しています。さらに温度が上昇したり、自動火力調節開始後約30分経過すると安全のため消火します。

* 高温炒め機能を使用しているときも同様です。

⇨ 28ページ



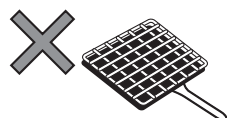
コンロで焼網が使えない



コンロでは焼網は使用しないでください。温度センサーが過熱し、自動消火します。

焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入りきらない大きななすやパブリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。

⇨ 9ページ



もくじ

各部のなまえ	3
特長/便利機能	5
安心・安全機能	6

安全なご使用のために

安全上のご注意	
使用時に必ずお守りください	7
設置について	15

ご使用前に確認してください

機器の設置	17
部品の取り付けと取り外し	19
乾電池の取り付けかた	22
コンロをご使用の前に	23

使いかた

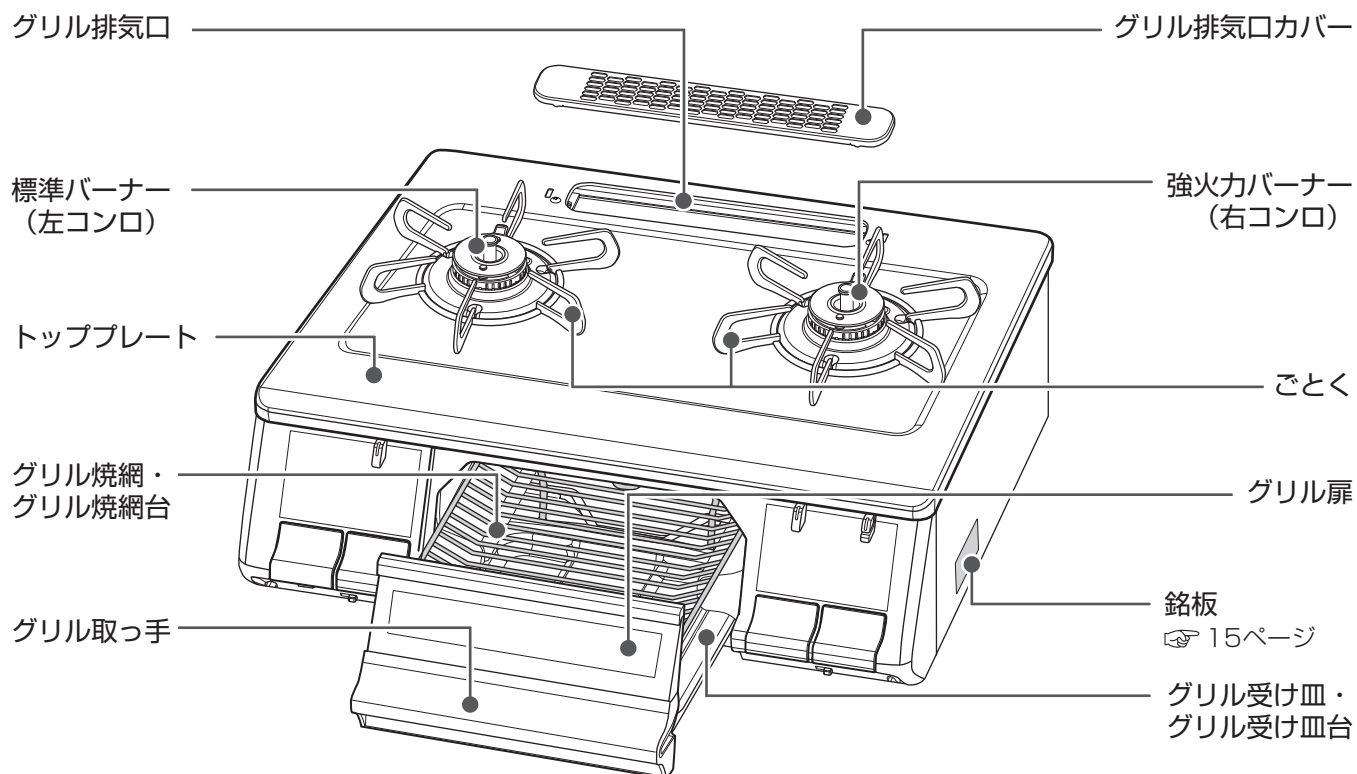
コンロの使いかた (基本の操作)	25
煎りもの・炒めものをする (高温炒め機能)	27
コンロタイマーを使う	29
揚げもの・焼きものをする (温度キープ機能)	31
お湯を沸かす (湯沸し機能)	33
ごはんを炊く (炊飯機能)	35
煮ものをする (煮込み機能)	39
グリルの使いかた	41
グリルで調理する オートメニュー機能 (自動調理)	45
コンロ30分消火 あんしんモードについて	49
各種設定の変更 (カスタマイズ機能)	50

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れ	54
よくあるご質問 (Q & A)	61
ブザーが鳴ってこんな表示が出たら	69
仕様	72
保管とアフターサービス	73
保証書	裏表紙

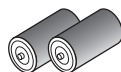
各部のなまえ

取扱説明書中の図は強火力バーナーが右側の機器で説明しています。



付属品

単1形 アルカリ乾電池 1.5V 2個



取扱説明書 1冊



料理ブック 2冊



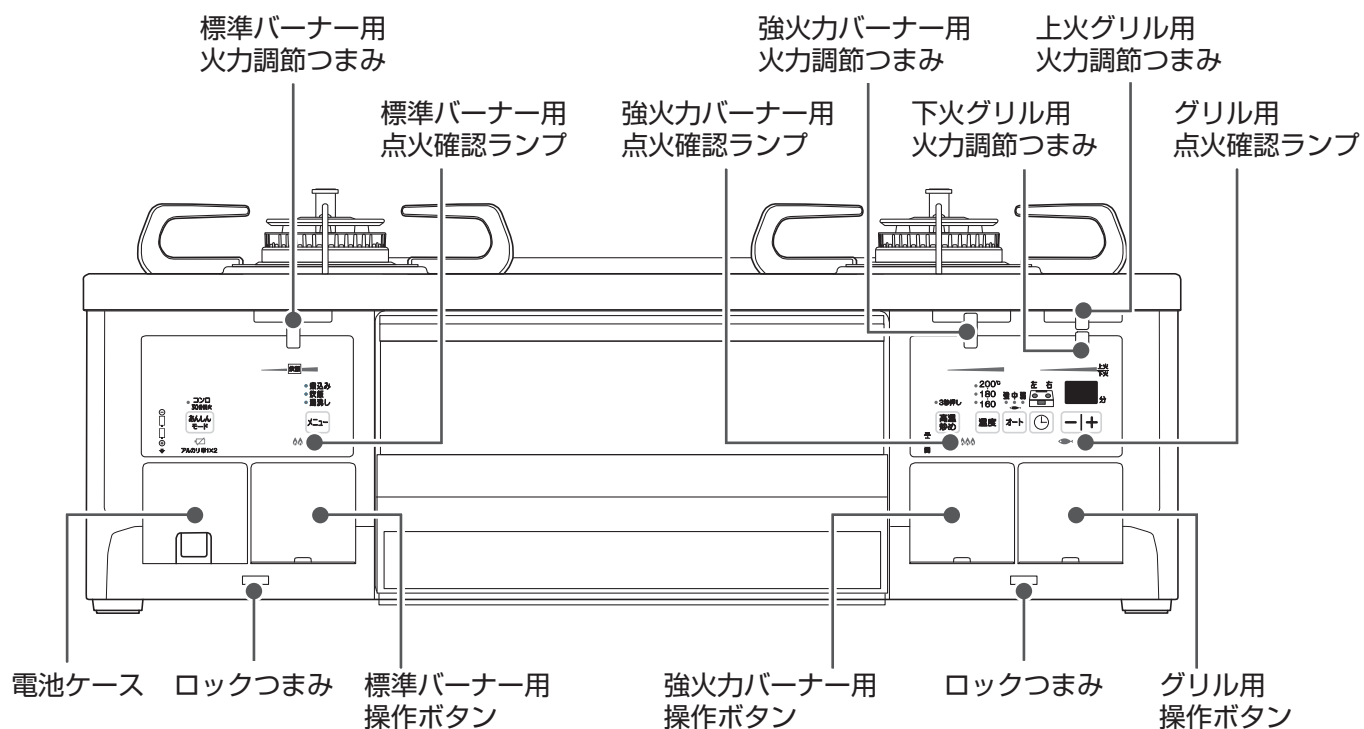
取り出しフォーク 1個



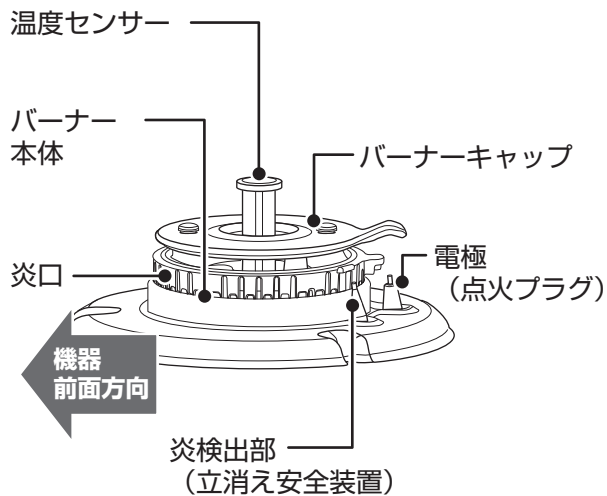
ラ・クックセット 1個



正面図



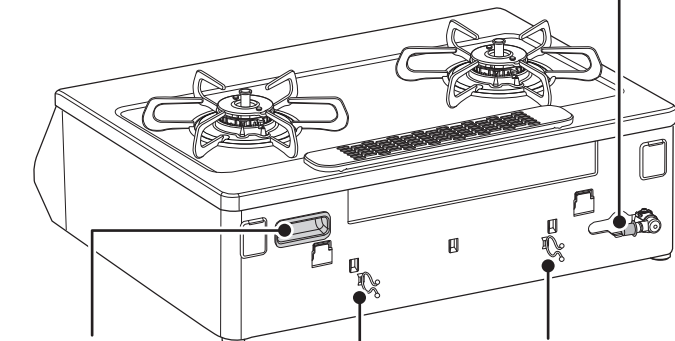
バーナー部 拡大図



本体後面

ホースエンド（ゴム管口）

ガスホースを接続するときにキャップを外してください。キャップは本機器専用ですので、他に流用しないでください。



手かけ部

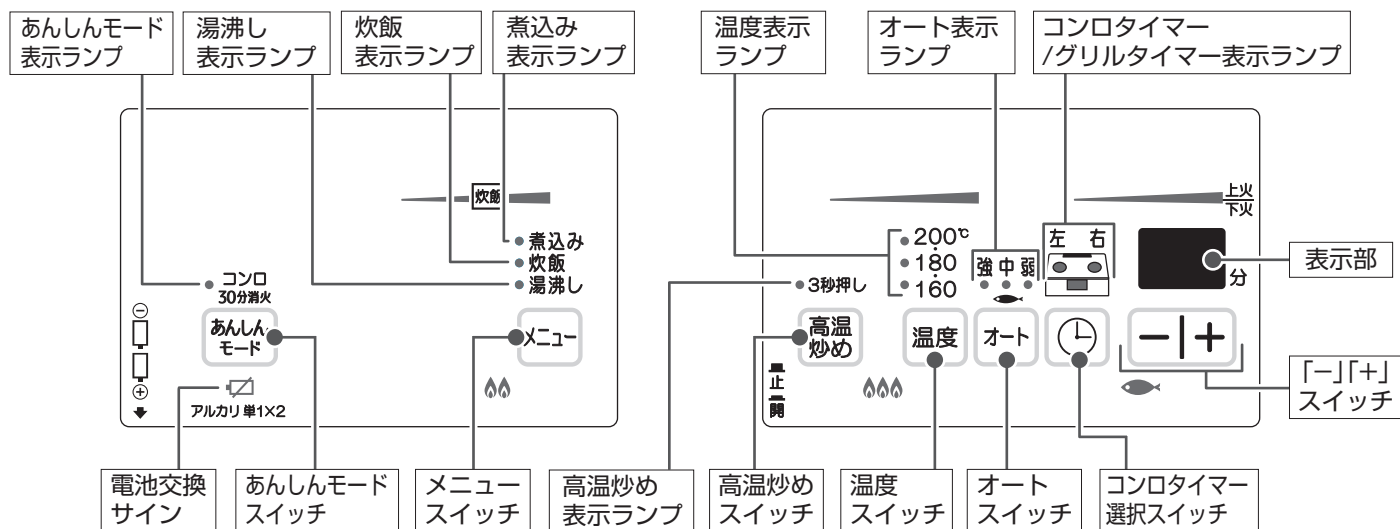
機器を持ち運ぶときに使用します。手かけ部と機器前面底部に手をかけ、持ち上げてください。

ホースクリップ

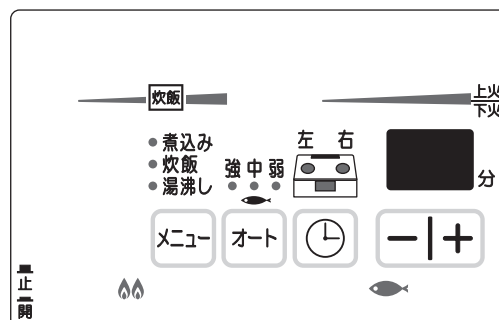
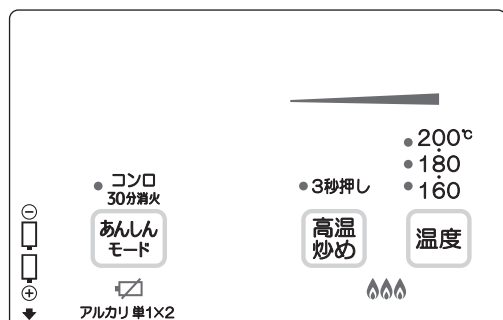
ゴム管（またはガスコード）が機器の下側を通ったり、高温部に触れないように固定します。

操作部

◎強火力バーナーが右側の機器（イラストは機種により一部異なります。）



◎強火力バーナーが左側の機器（イラストは機種により一部異なります。）



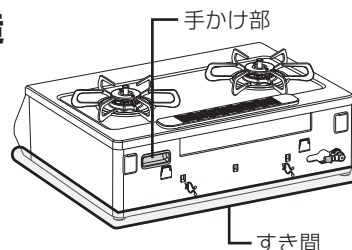
特 長

◎シールドトップ構造

トッププレートとコンロバーナー周りのすき間を狭くすることで、コンロ内部へ煮こぼれが浸入することを防ぎます。お手入れはごとくを外してサッとふくだけです。

◎全周ロングスカート構造

機器とコンロ台とのすき間が狭く、異物などの侵入を防ぎます。また、持ち運びや設置を安全にサポートするため、しっかり手で持てるよう後面に手かけ部がついています。



◎すっきりクリーンごとく

角を極力少なくし、なめらかな形状にすることで、洗いやすさとふきやすさを兼ね備えたごとくです。

◎ワイドグリル

水のいらない両面焼きワイドグリルで、大きめの食材も素早く、こんがり焼き上げます。グリルを従来より長く引き出せるため、食材の出し入れもラクラク。

◎コンロ30分消火 あんしんモード

コンロの消し忘れ消火時間を約120分から約30分にワンタッチで短縮できます。一度設定すると設定内容を記憶しますので、ご使用のたびに設定する必要はありません。また解除もワンタッチで行えます。

便利機能

高温炒め機能

👉 27ページ

強火力バーナー

煎りもの調理など高温が必要な調理の場合に使用してください。高温炒め機能をご使用時も異常過熱防止機能が働き、高温になりすぎたときや、自動火力調節開始から約30分を過ぎると消火します。

タイマー機能

👉 29ページ

強火力バーナー

標準バーナー

グリル

コンロはいずれか1か所で1～99分まで設定できます。グリルは1～15分まで設定できます。設定した時間が経過すると自動消火し、メロディでお知らせします。

温度キープ機能

👉 31ページ

強火力バーナー

天ぷらなどの揚げもの調理や火加減が難しい焼きもの調理をするときに、温度を5段階（160～200℃）のいずれかに一定に保ちます。

湯沸し機能

👉 33ページ

沸騰後に自動消火します。

標準バーナー

カスタマイズ機能（50ページ）

- 沸騰後自動消火せず、5分間保温するように変更することもできます。
- 沸騰のお知らせを早く感じたり、遅く感じたりする場合にお知らせのタイミングを変更することもできます。

炊飯機能

👉 35ページ

標準バーナー

自動的にごはんを炊き、炊きあがり後に自動消火します。その後、むらします。

カスタマイズ機能（50ページ）

- 炊き加減をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上がるように変更することもできます。

煮込み機能

👉 39ページ

標準バーナー

煮ものなど弱火で煮込む調理をするときに、焦げつきや吹きこぼれを抑えながら自動的に火力を調節します。設定した時間が経過すると自動消火します。

オートメニュー機能

👉 45ページ

グリル

焼き加減を設定するだけで自動で焼き上げます。

カスタマイズ機能（50ページ）

- 焼き加減の調節を3段階から5段階に変更することもできます。

コンロ30分消火 あんしんモード

👉 49ページ

強火力バーナー

標準バーナー

コンロ消し忘れ消火時間を約120分から約30分にワンタッチで短縮できます。

安心・安全機能

立消え安全装置

強火力バーナー

標準バーナー

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。

調理油過熱防止装置【天ぷら油過熱防止機能】

強火力バーナー

標準バーナー

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近づくと自動的に火力を調節します。この状態が約30分続か、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動的にガスを止め消火します。

消し忘れ消火機能

強火力バーナー

標準バーナー

グリル

万一の消し忘れのために、点火後最大でコンロは約120分、グリルは約15分で自動的にガスを止め消火します。

（消し忘れ消火機能の時間よりも、湯沸し機能・炊飯機能・コンロタイマー機能が優先されます。）

あんしんモード（49ページ）

→コンロ消し忘れ消火時間を約120分から約30分にワンタッチで短縮できます。

カスタマイズ機能（50ページ）

→コンロは自動消火するまでの時間を10～90分（10分間隔）に変更することもできます。

焦げつき消火機能

強火力バーナー

標準バーナー

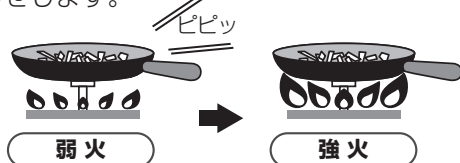
煮ものなどの調理時に鍋底が焦げつきはじめると自動的にガスを止め消火します。（鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。）

火力切り替えお知らせ機能

強火力バーナー

標準バーナー

安心・安全機能や便利機能が働き、火力が自動調節されているときに、弱火から強火に火力が自動で変わると、ブザー（ピピッ）が鳴り、炎が大きくなることをお知らせします。



カスタマイズ機能（50ページ）

→ブザーでのお知らせを鳴らないように設定することもできます。

異常過熱防止機能【早切れ防止機能】

強火力バーナー

標準バーナー

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、鍋の空焼きをしたときに、強火⇄弱火と火力を自動調節し、鍋などの異常過熱を防止します。この状態が約30分続いた場合、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと自動的にガスを止め消火します。



グリル過熱防止機能

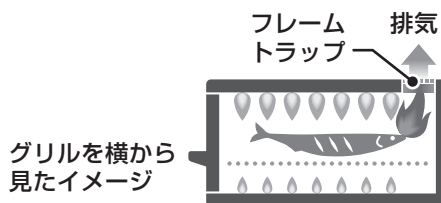
グリル

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動的にガスを止め消火します。

フレイムトラップ【グリル排気口遮炎装置】

グリル

万ー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。



操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

強火力バーナー

標準バーナー

グリル

安心・安全機能や便利機能が働き自動消火した場合に、操作ボタンを戻し忘れると、1分毎にブザー（ピー・ピー・ピー）が鳴り、お知らせします。また、点火確認ランプを点滅させてその箇所をお知らせします。操作ボタンを押し戻してください。

安全上のご注意（使用時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必ずお守りいただきたいことを次のように説明しています。

以下に示す表示と意味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、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示について次のような意味があります。

 禁止	 火気禁止	 分解禁止	 接触禁止	この絵表示は、してはいけない「禁止」の内容です。
 発火注意				この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。
 必ず行う		 換気必要		この絵表示は、必ず行っていただきたい「強制」の内容です。

危険

ガス漏れに気づいたときは…



火気禁止

- ガス事業者の処置が終わるまでの間、絶対に火をつけない
- 電気器具（換気扇その他）のスイッチの入 / 切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



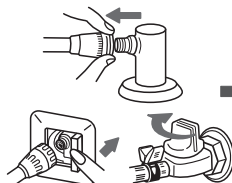
火気禁止



必ず行う

■すぐに使用を中止する

- ①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。
また、メーターのガス栓も閉める。
（つまみのないガス栓の場合はガス栓から接続具を外す。）
- ②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
- ③お近くのガス事業者（供給業者）に連絡する。



屋外で
電話する



必ず行う

警告



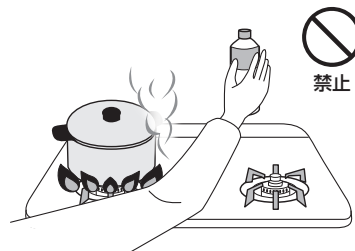
禁止

■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

- 調理物が異常過熱し火災の原因になります。
特に天ぷらや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物に火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によってはグリル過熱防止機能やグリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

■コンロ使用中は身体や衣服を炎に近づけない

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鍋底からあふれ、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。



■使用中、使用直後は機器を持ち運ばない

火がついたまま持ち運ばないでください。火災、やけどの原因となります。
また、コンロ上の調理物などがこぼれてやけどをするおそれがあります。

ガスコンロの近くには…



禁止

■燃えやすいもの、爆発のおそれのあるものを置かない

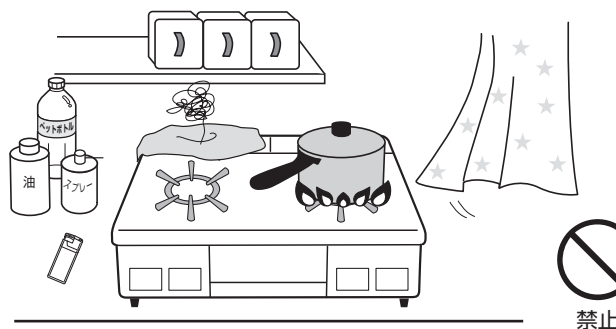
ふきんやタオル、ペットボトル、調理油、ライターなどは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱でスプレー缶内の圧力が上がりスプレー缶が爆発するおそれがあります。

■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。

■可燃物を置かない

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。また、電源コードを通さないでください。火災の原因になります。



禁止

■グリル排気口の上にふきんや鍋をのせたり、アルミはくなどでふさがない

不完全燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。



禁止

■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乗らない

トッププレートが破損し、けがなどの思わぬ事故や異常過熱、火災の原因になります。破損したときは絶対に触らず、お買い上げの販売店かパロマまでご連絡ください。



安全上のご注意 (使用時に必ずお守りください)

警告



禁止

コンロには…

■コンロを覆うような大きな鉄板類や鍋は使わない

不完全燃焼による一酸化炭素中毒や機器の異常過熱、ごとくの変形、トッププレートの損傷の原因になります。



禁止

■市販の補助具は使用しない

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など）を使用しないでください。一酸化炭素中毒、異常燃焼、点火不良のおそれがあります。また、温度センサーが働き消火したり、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。

市販の補助具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。



省エネごとく



アルミはく製する受け皿



禁止

■焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



焼網



禁止



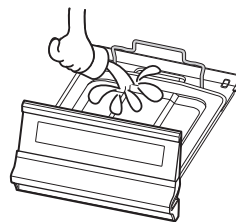
禁止

グリルには…

■グリル受け皿にはグリル石やグリルシート、水を入れない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や機器の損傷、火災など思わぬ事故の原因になります。

この機器はグリル受け皿に水を入れる必要のないタイプです。水を入れないで使用してください。水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。



グリル石



禁止

■脂が多く出る調理では、グリル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、過熱され発火するおそれがあります。

■グリルに指定以外の容器やプレートを入れて使用しない

一酸化炭素中毒や異常過熱のおそれがあります。

■グリル焼網の上にラ・クックをのせて使用しない

受け台に正しく取り付けないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になるおそれがあります。

■ラ・クックで汁物調理や水を入れて使用しない

不完全燃焼のおそれがあります。



発火注意

■グリル庫内に食品くずやふきん、梱包部材がないことを確認する

■グリル扉に魚などを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。

* 取り除く際は手袋をして、けがをしないように注意してください。



必ず行う

■グリルを使用後および連続使用の場合はグリル受け皿にたまった脂、グリル焼網についた皮や食材は、ご使用のつど取り除く

たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。

警告



必ず行う

■点火・消火の確認

●点火時は
火がついたことを確認する

●消火時は
操作ボタンを消火の位置に戻し、
火が消えたことを確認して
ガス栓を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。
特にグリルは消し忘れしやすいので必ず
火が消えたことを確認してください。



必ず行う

■異常時・緊急時には、ただちに 使用を中止し、処置をする

- 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、
ガス栓を閉める。
(つまみのないガス栓の場合はガス栓から
接続具を外す。)
- ②「よくあるご質問(Q&A)」(61～68
ページ)「ブザーが鳴ってこんな表示が
出たら」(69～71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パロマ
まで連絡する。



禁止

■高温炒め機能を使用中は 揚げものの調理をしない

調理油が過熱され発火のおそれ
があります。

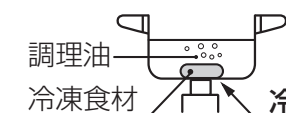


禁止

揚げものの調理のときは…

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものの調理をしない

鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に冷凍食材が密着した状態で揚げものの調理をすると、
温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。食材は中央部
を避けて置いてください。



冷凍食材を鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に密着させない



禁止

■複数回使用した調理油で揚げものの調理をしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っ
ている調理油は使用しないでください。発火するおそれがあります。

■揚げ過ぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは特に注意してくだ
さい。揚げ過ぎると油が飛び散り、発火ややけどのおそれがあります。



必ず行う

■揚げものの調理は食材全体が十分につかるまで調理油(必ず200mL 以上)を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、温度センサーが働かず、発火するおそれ
があります。特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げものの調理をする際は、食材全体が調理油に
十分につかっていないと発火するおそれがあります。



食材全体が十分につかるまで



必ず行う



禁止

■天ぷら油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは絶対に機器から 離れない

廃油凝固剤の分量を守り、油の温度が上がり過ぎないように注意し、溶けたらすぐに消火して
ください。廃油凝固剤を入れ過ぎたり、加熱し過ぎると発火するおそれがあります。

安全上のご注意 (使用時に必ずお守りください)

⚠ 注意



接触禁止

■使用中や使用直後は操作部・操作ボタン・つまみ・グリル取っ手以外は触らない

- やけどのおそれがあります。
- つかまり立ち・伝い歩きをする乳幼児がグリル扉でやけどしないよう注意してください。
- グリルのみ使用してもグリルの炎や排気の熱によりトッププレートは熱くなります。1か所のみコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。触らないように注意してください。



禁止

■熱くなったグリル扉ガラスに衝撃を加えたり（グリル扉の落下も含む）傷をつけたりしない

また、使用中や使用直後に水や洗剤をかけない

ガラスが割れてやけどやけがのおそれがあります。

■点火操作時や使用中はバーナー付近に触れたり、顔を近づけたり、グリル扉を開けてのぞき込まない

熱や炎でやけどをするおそれがあります。



換気必要

■閉めきった部屋で使用しない ■使用中は窓を開けるか換気扇を回す

不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

*ただし、屋内設置（密閉式は除く）の給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと給湯器やふろがまの排気ガスが屋内に流れ込むことがあります。



禁止

■幼いお子様だけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



禁止

■調理以外の用途には使わない ■衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しない

衣服の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります。



禁止

■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

安心・安全機能が正しく働かず機器焼損や作動不良の原因になります。



必ず行う

■ペット（犬や猫など）を室内で飼われている場合、コンロを使用しないときは操作ボタンをロックする、またはガス栓を閉める

ペット（犬や猫など）がコンロや流し台に飛び乗ろうとしたり、飛びかかった際に誤って操作ボタンを押してしまうことがあります。ペットがやけどをしたり、火災のおそれがあります。使用しないときは操作ボタンをロックしてください。

☞ 25ページ
またはガス栓を
閉めてください。



⚠ 注意

コンロ使用時には…



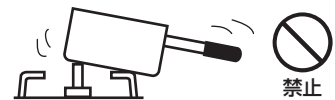
禁止

■ごとくを外して使用しない

鍋などを直接コンロ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。

■片手鍋・底が凹んだ鍋・底が丸い鍋・底がすべりやすい鍋・径の小さい鍋などは不安定な状態で使用しない

片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると温度センサーの力により押し上げられ、傾いたり、すれ落ちる場合がありますので必ず取っ手を持ちながら調理してください。



禁止



必ず行う

■やかん、鍋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、やけどのおそれや鍋などの取っ手が破損する原因になります。

■中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用する

不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。

■片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる

取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないように向けて置くなど、安定した状態で使用してください。



必ず行う



禁止

■石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。



禁止

■この機器の点火装置以外の方法（ライターなど）では点火しない

やけどをするおそれがあります。



禁止

■操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。



禁止

■グリル扉に重いものをのせたり、強い力を加えたりしない

グリル扉が外れ、けがや機器破損の原因になります。



必ず行う

■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引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。繰り返し点火操作を行うとグリル庫内にガスがたまる場合があります。グリル庫内のガスがなくなってから顔などを近づけないで点火操作をしてください。

安全上のご注意 (使用時に必ずお守りください)

⚠ 注意

グリル使用時は…



禁止

■グリル使用時は魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき、火災や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…

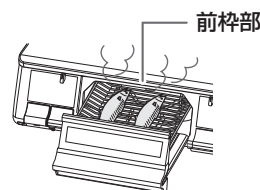
- ①操作ボタンを押して消火の位置にする。
- ②火が完全に消えるまでグリルを引き出さない。
- ③消火後、点検を依頼する。



必ず行う

■グリル扉を開けたままにしない

グリル扉を開けたまま使用したり、頻繁に開け閉めするとあふれた熱気により前枠部を焦がしたり、トッププレートやつまみ・ボタンなどが過熱されやけどや変色・変形の原因になります。



■グリル使用中、使用直後にグリル扉を開けた状態でコンロ操作をしない

熱くなったグリル扉に手が触れてやけどをするおそれがあります。

■グリル受け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、高温になった脂がこぼれ、やけどをするおそれがあります。



接触禁止

■魚などの調理物を取り出すときなどは、グリル扉やガラスに触れない

やけどのおそれがあります。



必ず行う

■鶏肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

飛び散った脂に引火してグリル庫内で調理物が発火するおそれがあります。焼き具合を見ながら火力を調節してください。

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。



禁止

■グリル排気口に手や顔を近づけない ■鍋の取っ手などをグリル排気口に向けない

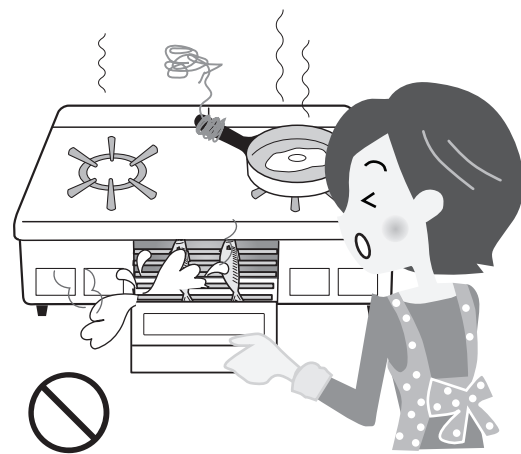
高温の排気熱が出ているため、やけどをしたり取っ手が焼損をするおそれがあります。



必ず行う

■グリル受け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、使用直後は脂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。



禁止

⚠ 注意

機器の点検・お手入れするときは…



必ず行う

■機器が冷めていることを確認する

調理後は高温のため、触るとやけどのおそれがあります。

■必ず手袋をして行う

■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

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。特にグリル庫内は見えにくいので注意してください。

機器の点検・お手入れするときは…



必ず行う

■ガス栓を閉める

誤って点火した場合にやけどのおそれがあります。

■操作ボタンをロックする

不用意な点火を防ぎます。☞25ページ

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取る

■バーナーキャップに煮こぼれたときは必ずお手入れする

炎口がつまったり、ぬれたまま使用すると点火不良や異常燃焼の原因になります。

おねがい

- 突沸現象に注意してください。カレー、ミートソースなどのとろみのある料理や、みそ汁などを煮たり温めたりするときは突沸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、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをすることがあります。

【突沸現象の予防方法】

- 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、少し冷ましてから行う。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱する。

- 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。ゴム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。
- 調理中に鍋をのせかえるときは、必ず火を消してください。
- トップレートの上でIHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。機器が故障する原因になります。
- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。煮こぼれが機器内部に入った場合や、トップレート、ごとく、バーナーなどに煮こぼれが焼きつくと機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋などをトップレートのラベルの上に直接置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。
- 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、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。
- 使用するバーナーの操作ボタンを間違えないようにしてください。
- コンロ下（コンロ台）は、水やゴミなどがたまらないように定期的にお手入れしてください。お手入れの際は、機器が冷めていることを確認し、けがをしないように手袋をして行ってください。

安全上のご注意 (設置について)

警告

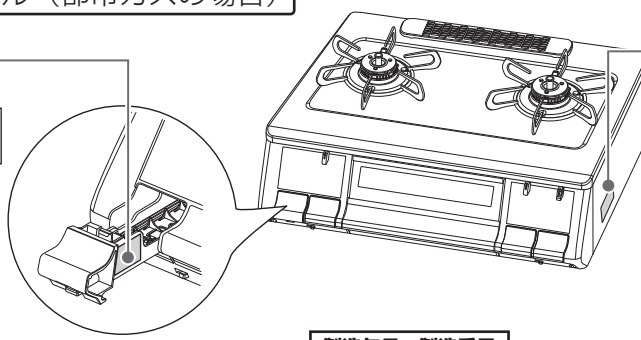
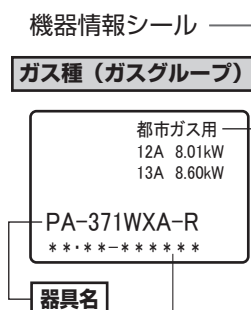


禁止

■機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）以外のガスでは使用しない

- 供給ガスと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、異常点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。
- * 銘板は機器右側側面に貼ってあります。供給ガスの種類がわからない場合、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的气体事業者（供給業者）までご連絡ください。
- * 機器前面の電池ケースを引き出すと、右側側面に機器情報シールが貼ってあります。機器のガス種（ガスグループ）を確認することができます。

【例】機器情報シール（都市ガスの場合）

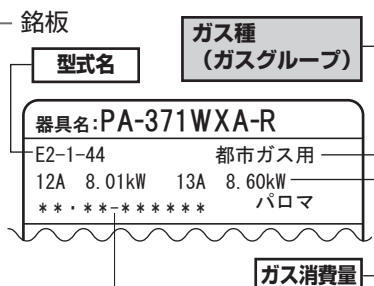


製造年月・製造番号

【例】 19・08 - 123456

製造年月 製造番号
(2019年08月)

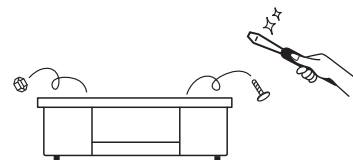
【例】銘板（都市ガスの場合）



分解禁止

■絶対に改造・分解は行わない

不完全燃焼による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。



分解禁止

ガス用ゴム管（ソフトコード）は



禁止

■継ぎ足しや二又分岐は絶対にしない

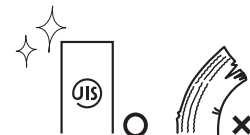
ガス漏れの原因になります。



禁止

■ひび割れたり、古くなったガス用ゴム管は使用しない

ガス漏れの原因になります。ときどき点検して古くなった場合は
取り替えてください。



必ず行う

■検査合格マーク、またはJISマークの入っているものを使用する

ガス用ゴム管、ガスコード以外は耐久性に欠けガス漏れの原因に
なります。ビニール管は絶対に使用しないでください。



必ず行う

■ホースエンド（ゴム管口）の赤い線まで差し込んで ゴム管止めでしっかりと止める

しっかり止めないとガス漏れの原因になります。

警告

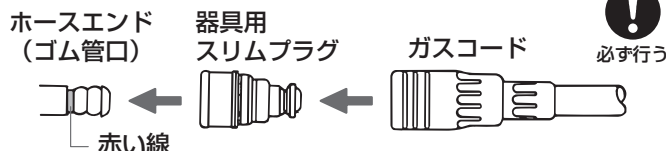


必ず行う

ガスコードは

■スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する

「機器の設置」の「ガスコード接続の場合」（18ページ）を参照してください。間違った接続はガス漏れの原因になります。

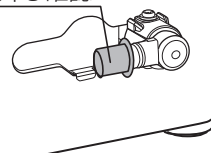


必ず行う

■ホースエンド（ゴム管口）のキャップを外し、汚れやゴミがないことを確認する

ガス漏れの原因になります。

キャップを外し確認



必ず行う

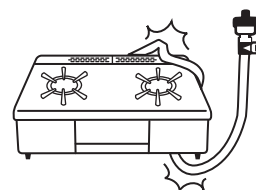
ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは



禁止

- 機器の上や下を通さない
- グリル排気口などの高温部に触れない
- 他の機器で過熱されるような所に通さない
- 折ったり、ねじったり、引っ張ったりしない

使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れの原因になります。



禁止



必ず行う

■ゴム管（またはガスコード）をホースクリップで固定する 18ページ

注意



禁止

■強い風が吹き込むところに設置しない

点火不良や途中消火、機器内部の損傷、安心・安全機能が正常に働かないなどの原因になります。

■落下物の危険があるところに設置しない

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

■照明器具など樹脂製品の下に設置しない

照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

■車両・船舶には設置しない

使用中に機器が傾いたりし、火災ややけどのおそれがあります。



禁止

■湯沸器の下に設置しない

湯沸器の不完全燃焼防止装置が作動し火がつかない場合があります。また機器の故障や寿命を縮める原因となります。



必ず行う

■水平で安定した台の上に設置する

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ことがあります。また事故や故障の原因になります。

■換気が良いところに設置する

換気が不十分の場合、一酸化炭素中毒の原因になります。

機器の設置

準備と確認をする

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いてください。

- 手袋をし、機器前面の底部と後面の手かけ部にしっかり手をかけ、持ち上げてください。
- トッププレートを持って取り出さないでください。脱落のおそれがあります。
- グリル庫内にも紙や梱包部材が残っていないことを確認してください。



ご家庭のガスの種類と機器の銘板（15ページ）に表示されているガスの種類が合っているか確認してください。合っていない場合は設置をやめて、お買い上げの販売店かお近くのガス事業者（供給業者）まで連絡してください。

設置場所を確認する（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。

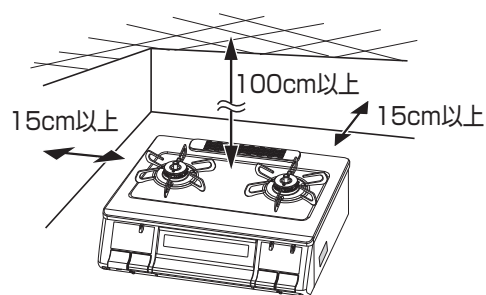


必ず行う

■離隔距離について

周囲に可燃性の壁や棚（ステンレスやタイルなどの不燃材を直接貼り付けた可燃性の壁を含む）のある場合、トッププレートより上の側面および後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離してください。

* 上記の離隔距離がとれない場合は、下記にそって適切な防火措置を行ってください。



（可燃性の壁の場合）



必ず行う

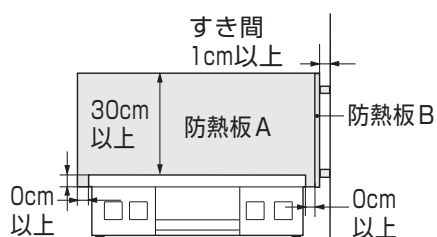
■防熱板について

側面・背面および流し台などの側面は図のように別売の防熱板A、B、C（74ページ）を取り付けてください。上方は金属以外の厚さ3mm以上の不燃材を図のように取り付けてください。

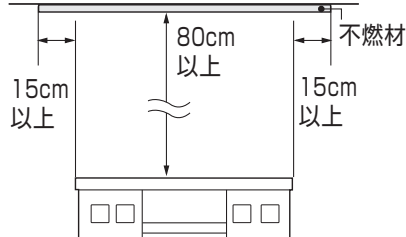
* 防熱板A、Bは、壁とトッププレートとのすき間が25mm以上必要で、取り付け方法は壁にネジ止めです。

詳しくはお買い上げの販売店かパロマまでお問い合わせください。☎ 73ページ

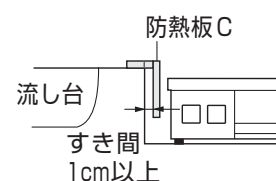
側面・背面



上方



流し台などの側面



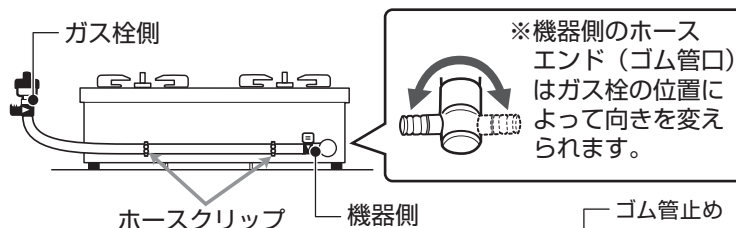
トッププレート面が低いとき

ガス接続をする

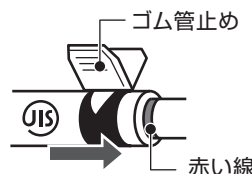
ゴム管接続の場合

用意するもの

- φ9.5mmガス用ゴム管
(JISマーク入り・新品) 1本 (市販品)
(都市ガス用とLPガス用があります。
お使いのガスに合わせてお選びください。)
- ゴム管止め2個 (市販品)



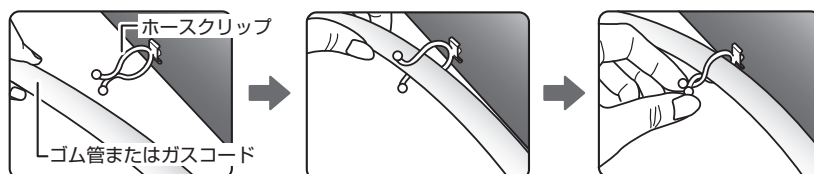
- ①ガス用ゴム管を高温になる部分に触れないように適切な長さに切ります。
- ②機器側のホースエンド (ゴム管口) のキャップを外します。
(キャップは本機器専用ですので、他に流用しないでください。)
- ③ガス栓側・機器側両方のホースエンド (ゴム管口) の赤い線までガス用ゴム管を差し込みゴム管止めで止めます。
- ④機器の下側を通したり、高温になる部分に触れないようにホースクリップでガス用ゴム管を固定します。
(下記の「ホースクリップについて」を参照し固定してください。)
- ⑤ガス栓を開け接続部からガスの臭いがしないことを確認し、ガス栓を閉めます。



ホースクリップについて

安全に使用していただくためにガス用ゴム管 (またはガスコード) を接続する際には、ガス用ゴム管 (またはガスコード) を機器の下側を通したり、高温になる部分に触れないように“ホースクリップ”で2か所固定してください。

- ホースクリップにガス用ゴム管 (またはガスコード) を入れ、ホースクリップの先をねじるように交差させて固定してください。



ガスコード接続の場合

用意するもの

- 器具用スリムプラグ (市販品)
- ガスコード (市販品)

* ガスコードを接続する場合は、ガス栓側がコンセント接続口になっていないと接続できません。従来のホースエンド接続口 (ゴム管口) で使用する場合は、市販のガス栓用プラグが必要です。

- ①機器側のホースエンド (ゴム管口) のキャップを外します。
(キャップは本機器専用ですので、他に流用しないでください。)
- ②器具用スリムプラグを機器のホースエンド (ゴム管口) の赤い線までしっかり差し込み取り付けます。
- ③次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに“カチッ”と音がするまで差し込みます。
(器具用スリムプラグに同梱してある取扱説明書に従ってください。)

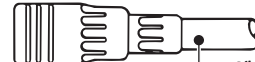
機器側のホースエンド (ゴム管口)



① 器具用スリムプラグ



② 器具用ソケット



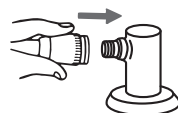
ガスコード

ガス機器側の接続

ガス栓側の接続

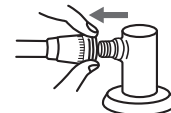
ガス栓を開ける

コンセント継手を“カチッ”と音がするまで確実に差し込む。



ガス栓を閉める

コンセント継手のすべりリング (白色) を手前に引く。



コンセント継手を差し込むとガス栓が開き、外れるとガス栓が閉まります。

※ガス栓がガステーブル用であることを確認してください。

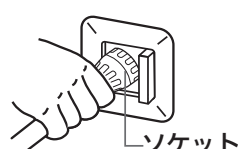
フタを開ける

フタの右端を押す。



取り付ける

“カチッ”と音がするまで差し込む。



取り外す

右端にあるフタを押す。



ガスコンセントについて

ガスコンセントは、ガスコードなどを取り付けると自動的に開栓し、取り外すと自動的に閉栓します。

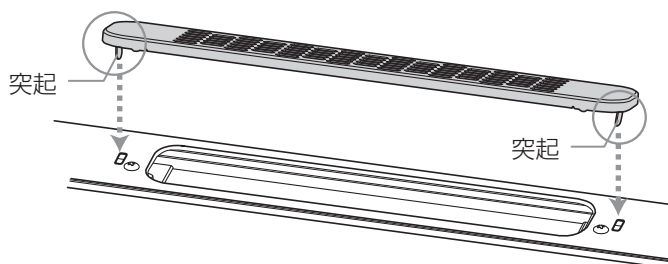
部品の取り付けと取り外し

機器を組み立てる

- バーナーキャップやごとくなどを正しく取り付けてください。
- 標準バーナー側を壁側に設置することをおすすめします。

グリル排気口カバー

裏面の突起（2か所）がグリル排気口の差し込み穴にはまるように取り付ける。



グリル受け皿
グリル焼網
グリル焼網台

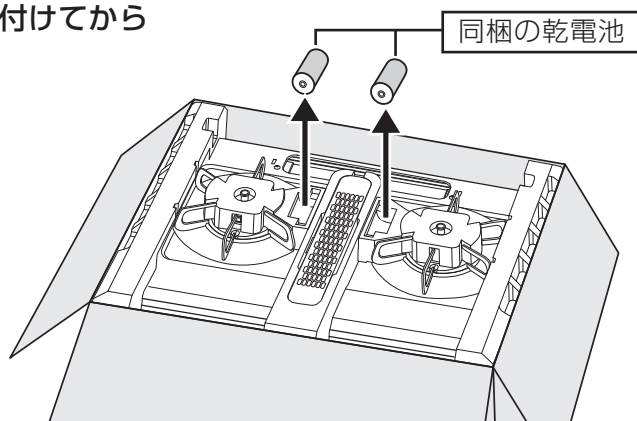
☞ 21ページ

グリル扉

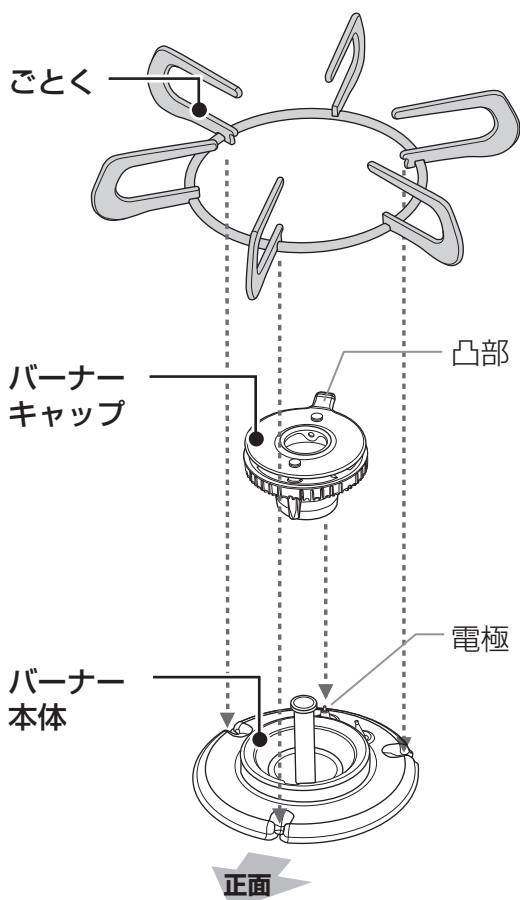
☞ 59ページ

乾電池の取り付けかた

付属の乾電池は下記の位置に梱包されています。
乾電池を機器の電池ケースに取り付けてから
使用してください。☞ 22ページ

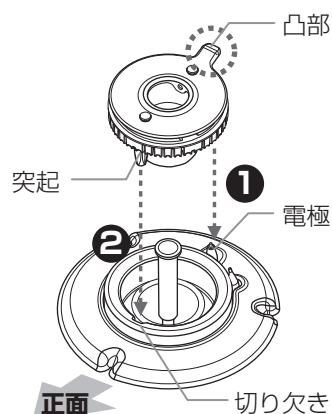


ごとく・バーナーキャップ



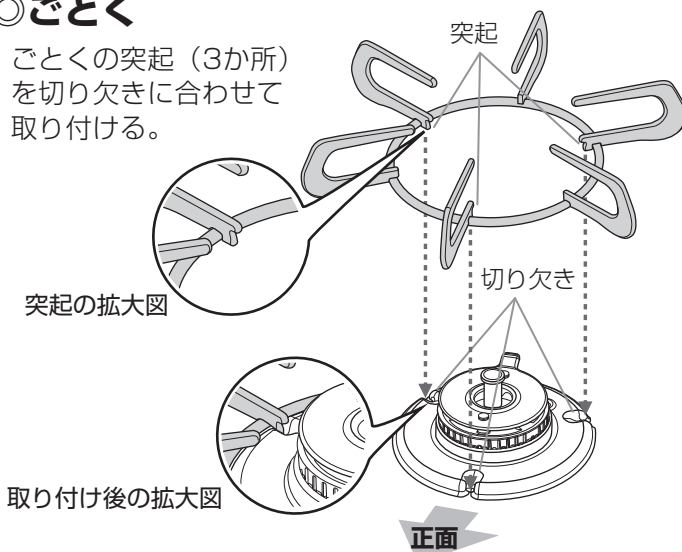
◎バーナーキャップ

- 1 バーナーキャップの凸部が電極の真上にくる位置に合わせる。
- 2 バーナーキャップの突起がバーナー本体の切り欠きにはまるように取り付ける。



◎ごとく

ごとくの突起（3か所）を切り欠きに合わせて取り付ける。



⚠ 注意

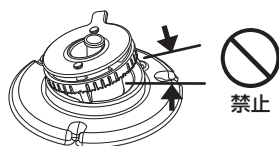


禁止

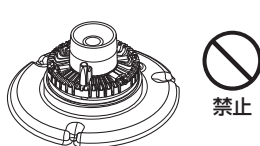
■バーナーキャップは誤った取り付けでは使用しない

- 点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや、バーナーキャップの変形、火災の原因になります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。

バーナーキャップの浮き・傾き



バーナーキャップの裏返し

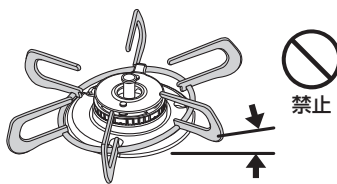


禁止

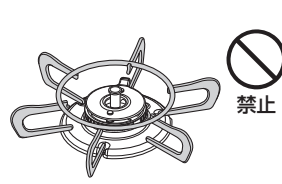
■ごとくは誤った取り付けでは使用しない

- 点火しない場合があります。
- 不完全燃焼や火災、故障の原因になります。
- 鍋などが不安定な状態になり、傾いたり、倒れたりするおそれがあります。

ごとくの浮き・傾き



ごとくの裏返し



おねがい

バーナーキャップやごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。

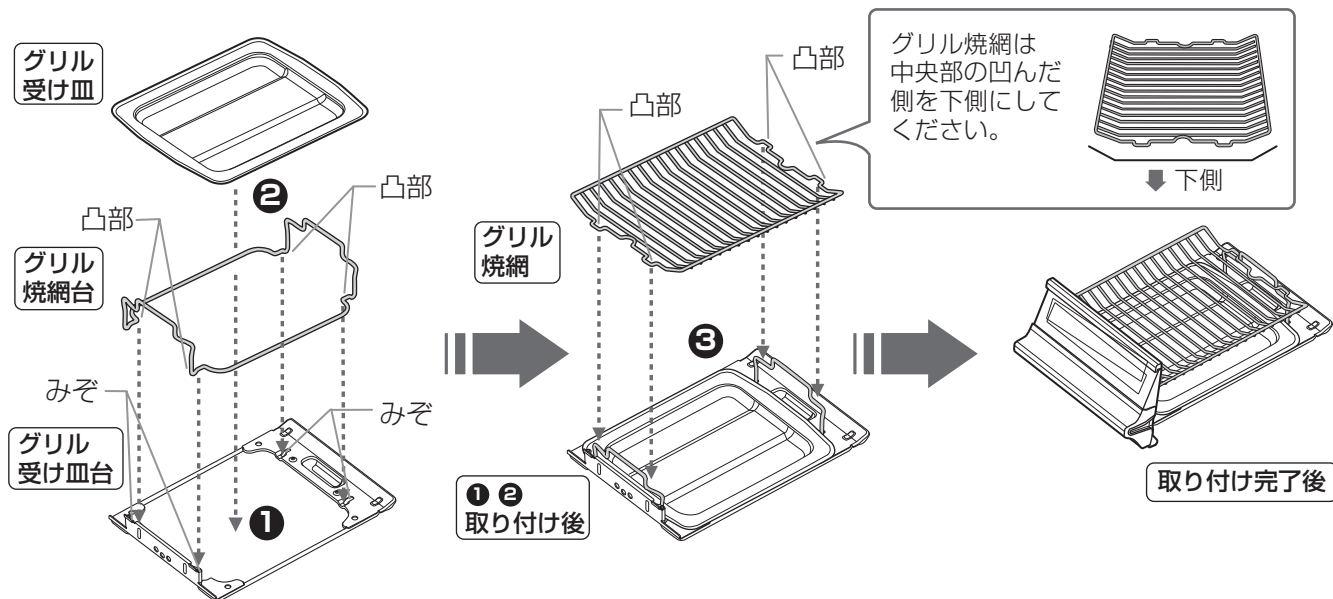
交換部品（有料）としてご用意しています。お買い上げの販売店かパロマまでお問い合わせください。

☎ 73・74ページ

部品の取り付けと取り外し

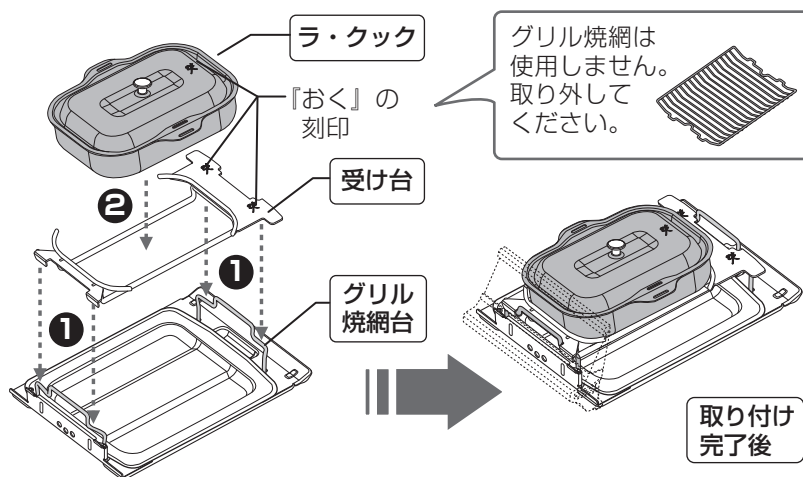
グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台・ラ・クック

- イラストはグリル扉を取り外した状態で説明していますが、通常は扉がついた状態で取り付けてください。
- グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台は前後どちらの向きでも取り付けることができます。



- ① グリル焼網台の凸部をグリル受け皿台のみぞに合わせてのせる。
- ② グリル受け皿を①で取り付けした上にしっかりとのせる。
- ③ グリル焼網台の上にグリル焼網の凸部をあわせてのせる。

ラ・クックを使用する場合の正しい取り付け方法



- ① 受け台の『おく』と書かれた側を奥側にし、4か所の引っ掛け部をグリル焼網台の上にのせる。
- ② ラ・クックの『おく』と書かれた側を奥側にし、受け台の上にのせる。

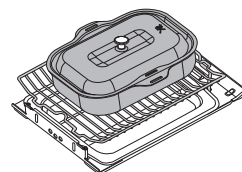
ラ・クックや受け台は、がたつきのないように取り付けてください。浮きや傾きがあるとグリル内部で傷がつくおそれがあります。

警告



■グリル焼網の上にラ・クックをのせて使用しない

必ずグリル焼網台の上に受け台をのせて使用してください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒になるおそれがあります。



おねがい

グリル焼網・グリル受け皿は消耗部品です。交換部品（有料）としてご用意しています。お買い上げの販売店かパロマまでお問い合わせください。☎ 73・74ページ

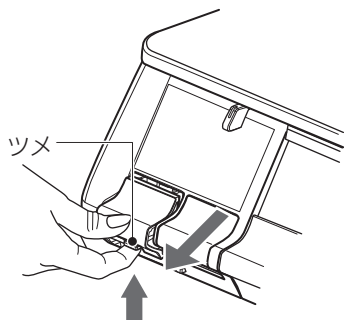
乾電池の取り付けかた

付属の乾電池2個を電池ケースに入れます。

交換するときは単1形アルカリ乾電池（1.5V 2個）と交換してください。

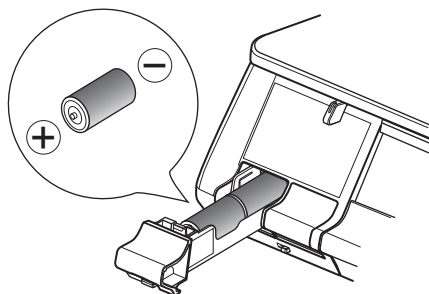
① 電池ケースを引き出す

電池ケースのツメを上げながら手前に引き出す。



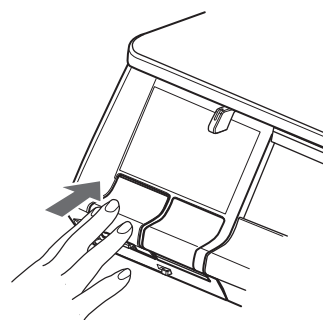
② 乾電池を入れる

乾電池2個を図のように⊕を手前にして入れてください。



奥側の乾電池から入れてください。

③ 電池ケースを奥までしっかり入れる



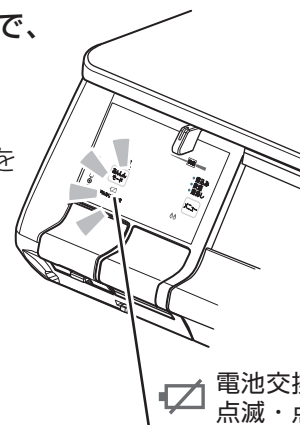
電池交換サインが点滅していたら…乾電池の交換時期です。

乾電池の交換の目安は約1年です。（単1形アルカリ乾電池（1.5V 2個）をご使用の場合）

使用時に電池交換サインが点滅したときは、乾電池が消耗していますので、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V 2個）と交換してください。

交換せずにそのままにしておくと機器が使用できなくなります。

- 乾電池が消耗してくると安心・安全機能が作動しなくなるので、操作ボタンを押したとき点滅していても、安全のため手を離すと消滅するようになります。操作ボタンを押し続けると点滅していますが、故障の原因となりますのでおやめください。
- 乾電池がさらに消耗すると、電池交換サインが点灯に変わり、機器が使用できなくなります。
- 乾電池が完全に消耗したときは、電池交換サインの点滅や点灯でのお知らせはしなくなります。



電池交換サインが点滅・点灯

おねがい

- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、乾電池の接触不良の原因となるため、ふき取ってきれいにしてください。また、乾電池の⊕・⊖端子が油で汚れると作動不良の原因となることがあります。
- 乾電池の挿入方向を間違えないでください。
- 乾電池は古い乾電池を使用せず、必ず2個とも同種類・同銘柄の新品の単1形アルカリ乾電池（1.5V）を使用してください。単1形アルカリ乾電池（1.5V）をご使用の場合でも、使用状況・使用期間・種類・銘柄が異なると1年より早く交換時期になる場合があります。マンガン乾電池を使用の場合は寿命が短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月一年）」を過ぎている場合は、自己放電により短期間で電池交換サインが点滅・点灯することがあります。また、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーは電池ケースの⊖端子が接触せず使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。
- 充電式の乾電池をご使用になると寿命が短い場合や、使用できない場合があります。
- 機器を廃棄する場合は、乾電池を外してください。ショートや発熱、液漏れ、破裂によりけがややけどの原因になります。
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 乾電池は充電・分解・加熱したり、火の中に投入しないでください。乾電池が破裂し、手や衣服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。



コンロをご使用の前に

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。

特に揚げもの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。



鍋の重さは調理物を含んで250g以上を目安とする

※重さは鍋や取っ手の形状により異なります。

揚げものの調理時は、200mL以上の油を入れる

鍋底の中心を温度センサーの上面に密着させる

※鍋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。

警告



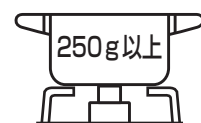
禁止

■温度センサーの改造や取り外しはしない

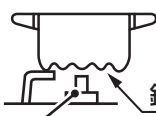
温度センサーが正しく働かなくなり、火災の原因となります。

■温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは、使用しない

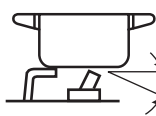
温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。鍋底と温度センサーの間にはすき間や異物がないようにしてください。また、安定性の悪い鍋は使用しないでください。鍋の重さは調理物を含め250g以上が必要です。



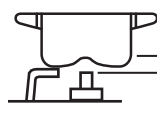
必ず行う



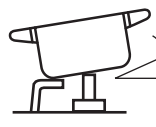
温度センサー



温度センサーの
傾き



すき間



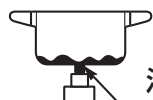
鍋の傾き



禁止

■鍋底やフライパンの底などについて異物や著しい汚れ・焦げなどが付着したまま使用しない

鍋底やフライパンの底に異物や汚れ・焦げなどが付着したまま使用すると、温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。



油汚れ、焦げ、さび汚れ、異物などの付着



禁止

■耐熱ガラス容器、土鍋など、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。



耐熱ガラス鍋



土鍋



圧力鍋



打ち出し鍋



丸底中華鍋



禁止

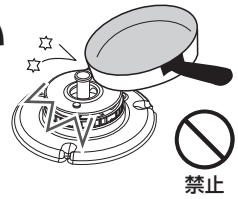
⚠ 注意



禁止

■温度センサーに強いショックを加えたり、傷をつけない

鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。
また、温度センサーが故障すると安心・安全機能が働かない場合があります。



禁止

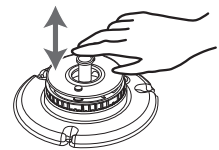


必ず行う

■温度センサーがスムーズに上下に動くか確認する

■温度センサーと鍋底の密着する部分はいつも清潔にしておく

コンロを使用していないときに、鍋などをごとくの上ののせておいても温度センサーに支障はありません。しかし、汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、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パロマまでご連絡ください。



調理に適した鍋を選ぶ (炊飯機能に適した鍋については36ページをご覧ください。)

○：適しています ✕：適していません (温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できません。)

鍋などの種類	油調理		その他の調理	煮込み機能	湯沸し機能	備考
	揚げもの (温度キープ機能含む)	炒めもの				
 ホーロー鍋 アルミ・鉄鍋 無水鍋 ステンレス鍋※ (多層を含む)	○※	○※	○	○※	○※	温度センサーに適しています。
 フライパン 平底中華鍋 アルミ・鉄・ステンレス※(多層を含む)	○※	○※	○	—	○※	炒めもの調理時フライパンを返す動作を何度も行い、温度センサーと鍋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。
 天ぷら鍋 (鉄)	○	—	—	—	—	
 土鍋 耐熱ガラス鍋 圧力鍋	✕	✕	○ (ただし、消火する場合があります。)	✕	✕	揚げもの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。
 丸底中華鍋	✕	✕	○	✕	✕	揚げものの調理には適していません。揚げものの調理以外の調理は、鍋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認してください。
 やかん	—	—	○	—	○	

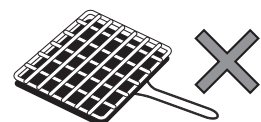
※鍋底の厚さの薄い (2.5mm以下) ステンレス製の鍋・フライパンは適していません。

おねがい

中華鍋を使うときは

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確認してから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては鍋が安定せず、温度センサーが正しく動きません。
- 必ず取っ手を持って調理してください。

焼網は使用しない!

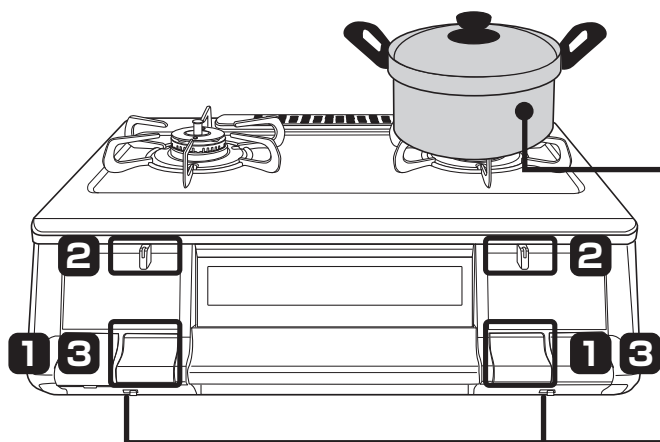
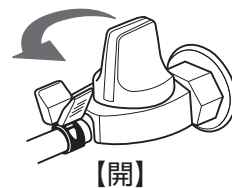




コンロの使いかた (基本の操作)

準備

全ての操作ボタンが消火の位置であることを確認し、ガス栓を全開にする



ごとくの中央に鍋などを置く

ロックつまみが解除されていることを確認する

＊ワンポイント＊

◎煎りもの、炒めもの、あぶりものをするときには…

高温炒め機能を使用して調理してください。☞ 27ページ
安心・安全機能が働く温度を一時的に高くします。

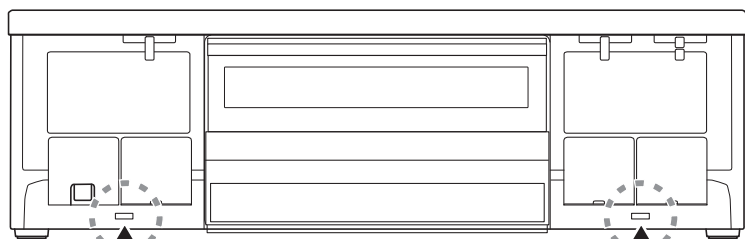
◎揚げものをするときには…

「機能選択モード」の温度キープ機能を使用して調理してください。☞ 31ページ

ロックつまみについて

小さなお子様のいたずらや誤操作を防止するため、操作ボタンをロックすることができます。
ロックつまみを左右に動かすことにより、操作ボタンの解除/ロックができます。

【ロックつまみの位置】



左コンロ用

右コンロ・グリル用

【操作方法】

ロック	解除
つまみが右	つまみが左
→ ロック	解除 ←

おねがい

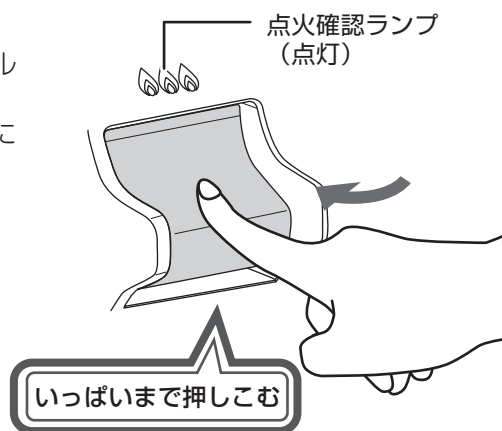
- 鍋についた水滴はふき取ってからごとくにのせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナーに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
- 鍋をごとくにのせてから点火したほうがより点火が確実になります。
- 焦げつき消火機能が付いていても調理によってはひどく焦げついてしまう場合があります。焦げつきやすい調理の場合、弱火（最弱火力）で様子を見ながら調理してください。
《焦げつきやすい調理の例》水分が少なく、調味料が多い調理・カレーやシチューの再加熱など

1

点火する

操作ボタンをいっぱいまで押しこむ

- パチパチと音がして点火します。（全コンロとグリル同時に放電）
- 点火のとき、火力調節つまみは中火の位置（中央）に移動します。（中火点火機能）
- 点火していることを確認してください。（点火確認ランプが点灯します。）



2

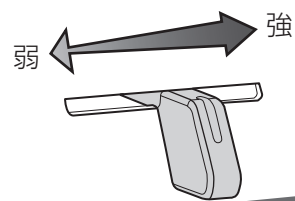
火力調節する

炎を見ながら火力調節つまみをゆっくり動かす

- 使用中もときどき燃焼を確認してください。
- 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

コンロ使用中に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、鍋などの異常過熱を防止する機能が作動します。

📖 28ページ



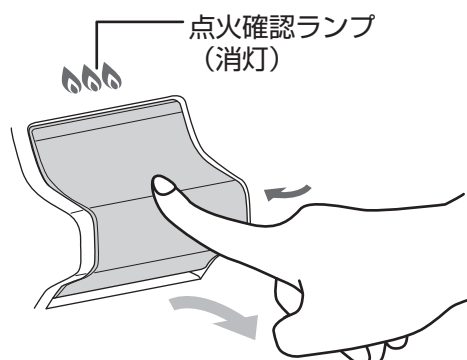
炎を見ながら左右にゆっくりスライドさせる

3

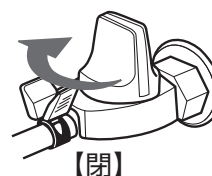
消火し、ガス栓を閉める

操作ボタンを押す

消火していることを確認してください。（点火確認ランプが消灯します。）



ガス栓を閉める



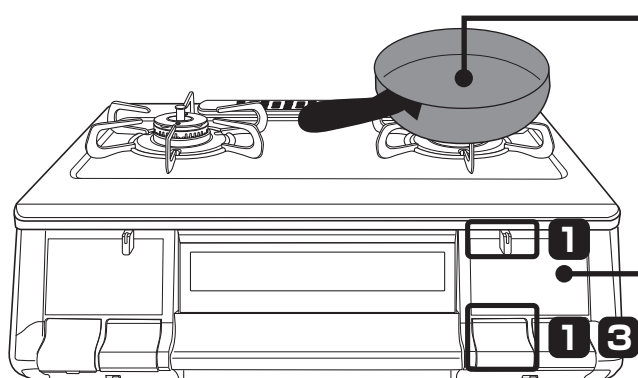


煎りもの・炒めものをする (高温炒め機能)

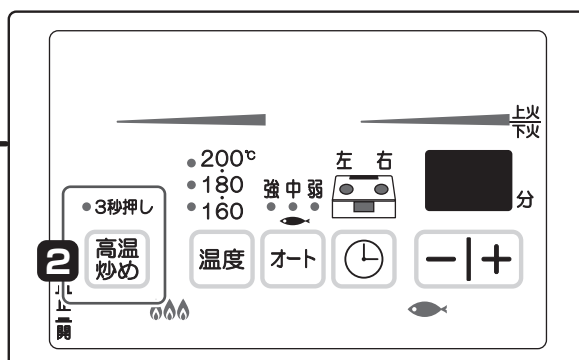
強火力バーナー

煎りもの・炒めもの・あぶりもの調理などで、炎が小さくなったり消えてうまく調理できない場合、高温炒め機能を設定すると、強火⇄弱火を繰り返しながら通常より高い温度で調理できます。
ただし、温度が高くなりすぎると安全のため自動消火します。

準備



ごとの中央にフライパンなどを置く
(強火力バーナー側)



※図は強火力バーナーが
右側の機器の場合です。

1

点火し、火力調節する

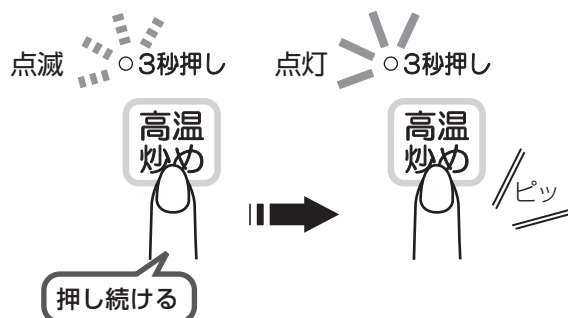
- ①強火力バーナーの操作ボタンを押して点火する
- ②火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する
鍋などの大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

2

高温炒めスイッチを 3秒以上 押す

表示ランプが点滅から点灯に変わり、
“ピッ”と鳴るまで押し続ける (3秒以上)

- 食材を入れ、調理を開始してください。
- もう一度高温炒めスイッチを押すとブザーが
“ピー”と鳴り、高温炒め機能が解除されます。
(表示ランプは消灯します。)



＊ワンポイント＊

- 炒めものなどの調理をする場合には、先に鍋を加熱し、ブザーが“ピッ”と1回鳴り、自動的に弱火になったときが具材の入れ頃です。
- コンロタイマーを使用して調理する時間を設定することもできます。☞ 29ページ



3

消火する

強火力バーナーの操作ボタンを押して消火する

消火すると高温炒め機能は取り消されます。



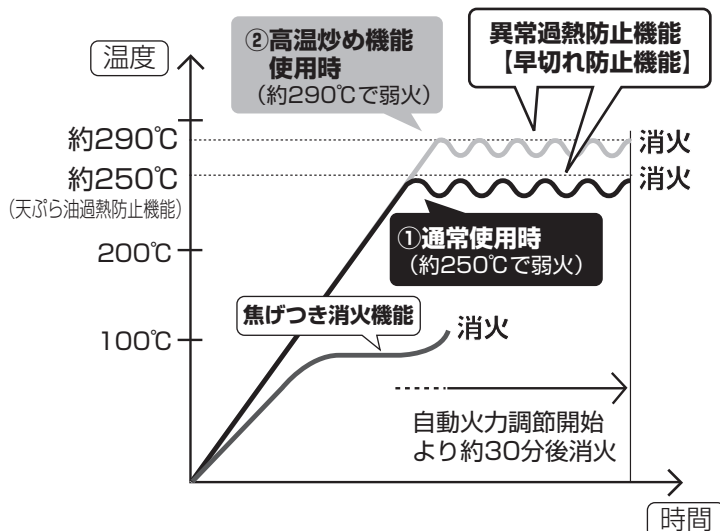
温度センサーのはたらき

①通常使用時

鍋底の温度を検知し、約250℃を保つように強火⇄弱火と火力を自動調節します。この状態が約30分続くか、弱火の状態でも温度の上昇が続くと自動消火します。

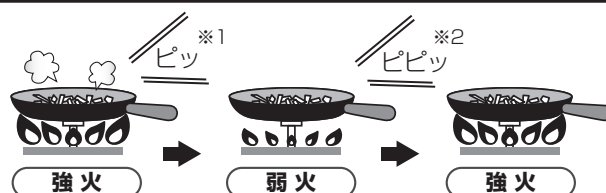
②高温炒め機能使用時(強火力バーナーのみ)

「調理油過熱防止装置(天ぷら油過熱防止機能)」「焦げつき消火機能」を一時的に解除し、通常より高い温度(約290℃)で調理できます。高温炒め機能を使用中も、鍋の異常過熱を防ぐため、温度センサーの温度が上がり過ぎると自動的に火力を調節したり、ガスを止めて消火したりすることがあります。



異常過熱防止機能【早切れ防止機能】

鍋底の温度を検知し、約250℃(高温炒め機能使用時は約290℃)に達すると強火⇄弱火と火力を自動調節します。この状態が約30分続くか、弱火の状態でも温度の上昇が続くと自動消火します。



- ※1：最初に弱火になったとき、ブザーが“ピッ”と1回鳴ってお知らせします。鍋の温度が下がると再び強火(元の火力)に戻ります。
- ※2：火力が自動調節されているときに、弱火から強火に火力が自動で変わると、ブザーが“ピピッ”と鳴り、炎が大きくなることをお知らせします。
- 故障ではありません。
- 炎の大きさが自動的に変わるため、顔や手や衣服をバーナー付近には近づけないようにしてください。やけどのおそれがあります。
- 自動消火した場合は、鍋が相当熱くなっていますので、やけどに注意してください。
- 自動消火後、再使用する場合は、操作ボタンを消火の位置まで戻し、少し時間をおいてから点火操作をしてください。

警告



禁止

■揚げものなどの油調理には高温炒め機能を使用しない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

注意



禁止

■あぶり調理をする場合は温度センサーの真上で調理しない

温度センサーに焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により温度センサーが故障する原因になります。

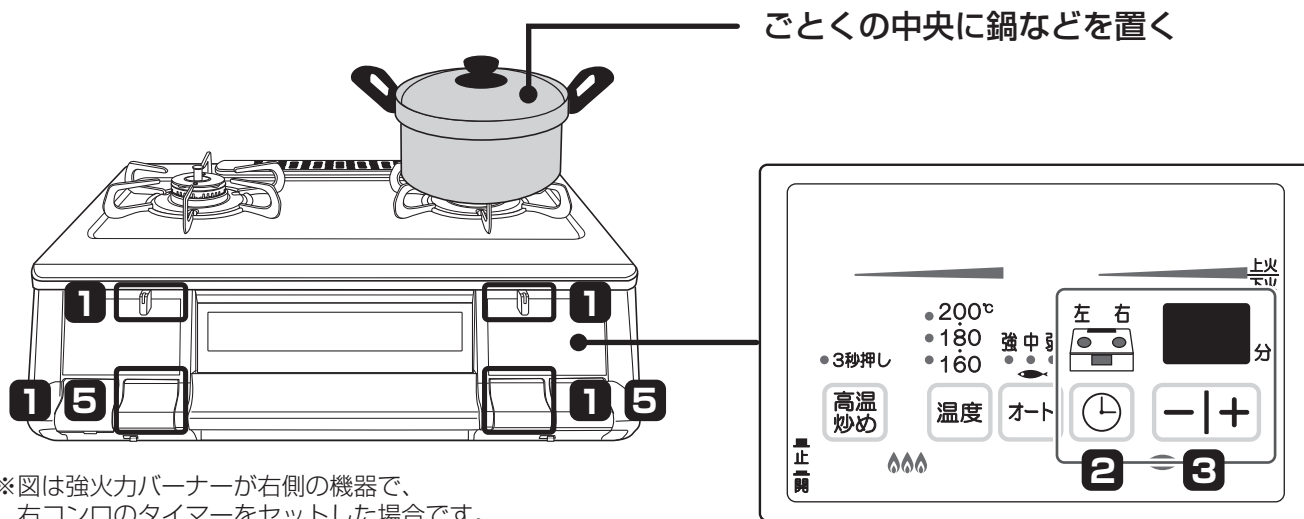


コンロタイマーを使う

いずれか1か所のコンロで1～99分までの自動消火タイマーを設定できます。
設定時間になるとメロディでお知らせし、自動的に消火します。

※カスタマイズ機能（50ページ）やあんしんモード（49ページ）で消し忘れ消火機能の時間を変更している場合も
コンロタイマーが優先されます。

準備



知っておいてね

- コンロタイマーは1か所のコンロのみセットすることができます。
- 調理中にコンロタイマーを他のコンロに変更する場合は、 を押して変更してください。
この場合、タイマー表示部に“3”分が表示されますので、再度タイマー時間をセットしてください。
- 標準バーナーのコンロタイマーを使用中に炊飯・湯沸し・煮込み機能を設定すると、炊飯・湯沸し・煮込み機能が優先され、コンロタイマーは解除されます。
- コンロを使用途中にコンロタイマーを設定する場合、安全のため点火後約120分（コンロの最大持続時間）を超えない範囲までしか設定できません。
* 点火して30分経過している場合は最大「120分－30分＝90分」までしか設定できません。

強火力バーナーではコンロタイマーと「温度キープ機能」や「高温炒め機能」を同時に使用することができます

途中で取り消したいときは、取り消したい機能のスイッチを表示ランプが消える（取り消し）まで押して取り消してください。
温度キープ機能を取り消した場合は、コンロタイマーも同時に取り消されます。

- : コンロタイマー
- : 温度キープ機能
- : 高温炒め機能

途中で取り消すときは…

 スイッチを消灯（取り消し）するまで押してください。

1

点火し、火力調節をする

- ①操作ボタンを押して点火する
- ②火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する

2

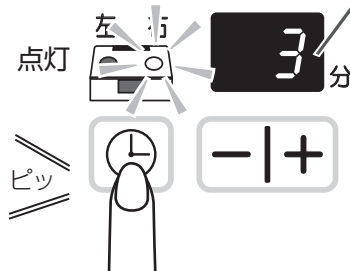
タイマーをセットするコンロを選択する

 スイッチを押し、タイマーをセットしたいコンロを選択する

押すたびに、コンロの表示ランプは次のように切り替わります。
(表示ランプは使用しているコンロのみ点灯します。)

左コンロ → 右コンロ → 取り消し（ランプ消灯）

現在の設定時間が表示されます。



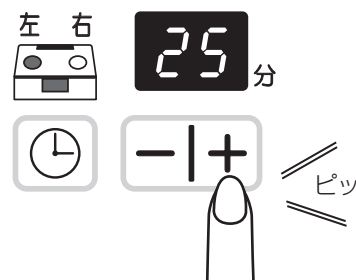
3

タイマー時間をセットする

 スイッチを押し、タイマー時間をセットする

- お使いのたびにセットしてください。
初期設定は3分です。
- 1～99分まで（1分刻み）セットできます。
- 押し続けると5分刻みで変更できます。

設定時間は調理中でも変更できます。



4

設定時間になると自動消火

- 設定時間終了30秒前になると、ブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴り、秒表示に変わります。

<30秒前>



- 設定時間になるとメロディが鳴ってお知らせし、点火確認ランプが消灯し、自動消火します。
- メロディが終了すると、タイマー表示部と表示ランプが消灯します。

<設定時間>



5

操作ボタンを戻す

操作ボタンを押して消火の位置にする



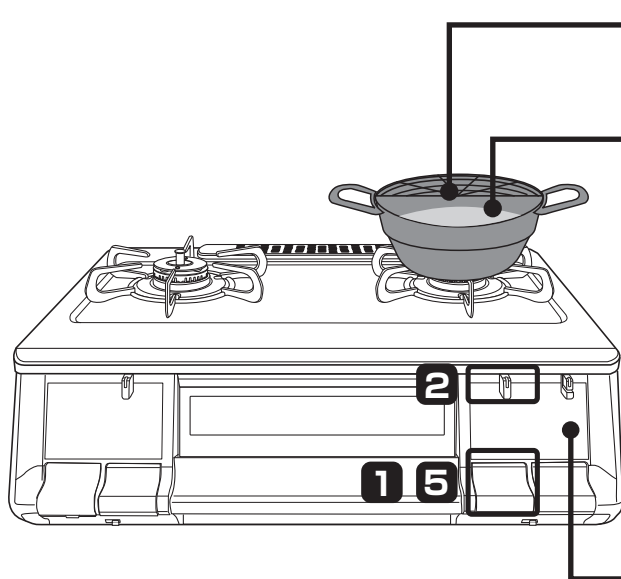
揚げもの・焼きものをする (温度キープ機能)

強火力バーナー

自動的に火力を調節し、温度を一定に保ちます。

天ぷらやフライなどの揚げもの調理、ホットケーキやハンバーグなどの焼きものの調理に便利です。

準備



ごとの中央に揚げもの調理や焼きものの調理に適した鍋などを置く (強火力バーナー側)

鍋に油を入れる

知っておいてね

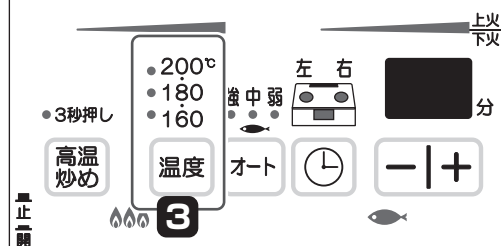
揚げものの調理時の油量は、500～1000mLで食材が十分につかる量が適量です。

※油量が少ないと油の温度は設定温度より高めに、多いと低めになります。

※図は強火力バーナーが右側の機器の場合です。

お願い

調理中は機器から離れないでください。
調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。



＊ワンポイント＊

揚げものの以外のホットケーキやハンバーグのような焼きものの調理も簡単に作ることができます。

※鍋の種類・鍋底の厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。

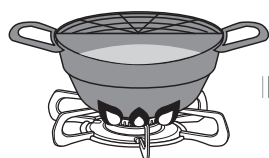
◎設定温度の目安

	揚げもの	焼きもの
200℃	焦げめを強くしたい揚げもの	
180℃	天ぷら・フライ	焼きギョーザ・お好み焼き
160℃	から揚げ・ドーナツ	ホットケーキ・ハンバーグ

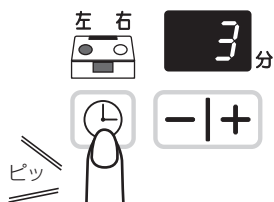
コンロタイマー機能を使用して、温度キープ機能で調理する時間 (1～99分まで) を設定することができます。

☞ 29ページ

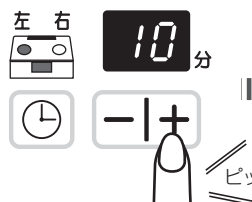
温度キープ機能使用中



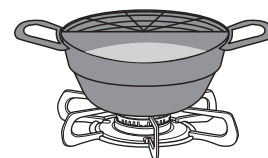
コンロタイマースイッチを押す



タイマー時間設定をする



設定時間になると自動消火



途中で取り消すときは…

温度 スイッチを消灯（取り消し）するまで押してください。

1

点火する

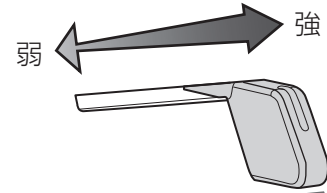
強火力バーナーの操作ボタンを押して点火する

2

火力調節する

火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する

鍋などの大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。



炎を見ながら左右に
ゆっくりスライドさせる

3

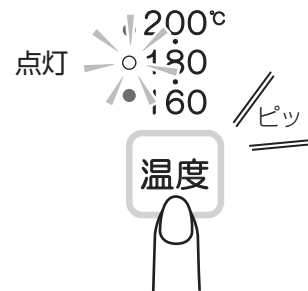
温度を設定する

温度 スイッチを押す

- 最初は180℃に設定されています。
- 160～200℃まで10℃きざみで設定できます。

設定温度は調理中でも変更できます。

- 押すたびに、設定温度は次のように切り替わります。



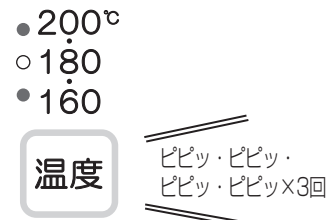
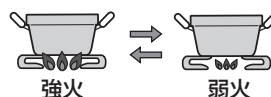
温度	180℃	190℃	200℃	160℃	170℃	取り消し
点灯する ランプ	● 200℃ ○ 180 ● 160	● 200℃ ○ 180 ● 160	● 200℃ ○ 180 ● 160	● 200℃ ○ 180 ● 160	● 200℃ ○ 180 ● 160	● 200℃ ○ 180 ● 160

4

調理する

- 設定温度になると、ブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴ってお知らせします。
調理を開始してください。

- 調理中、自動的に火力を調節して設定温度を保ちます。
- 調理中に火が消えた場合は設定温度が取り消されます。
再度操作を行ってください。



5

消火する

強火力バーナーの操作ボタンを押して消火する

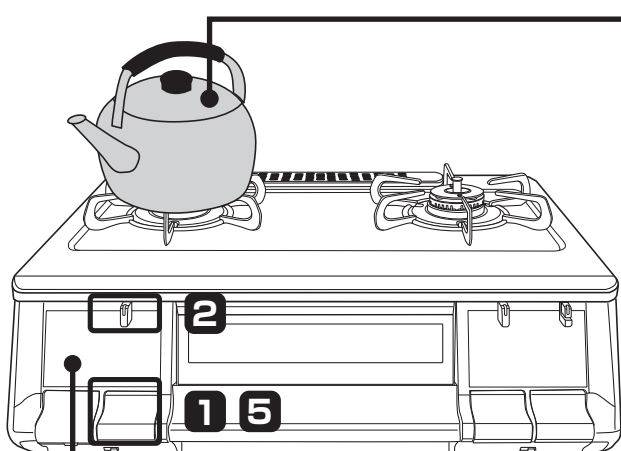


お湯を沸かす (湯沸し機能)

標準バーナー

沸騰後に自動消火します。また、カスタマイズ機能で保温を設定すると弱火で5分間保温した後、自動消火します。

準備



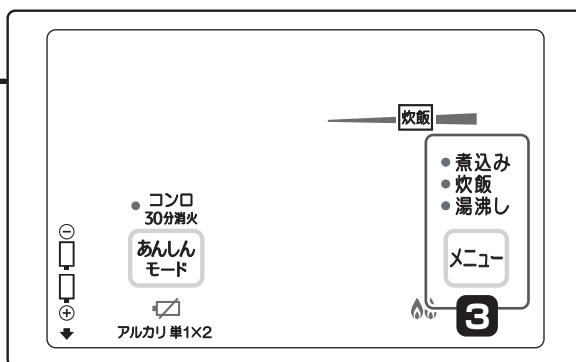
ごとの中央に水の入ったやかんや鍋を置く
(標準バーナー側)

※ワンポイント※

水の量の目安：500～2000mL

※ふきこぼれを防ぐために、やかんや鍋の
大きさに合わせた量（最大容量の6～7割）
にしてください。

※図は強火力バーナーが右側の
機器の場合です。



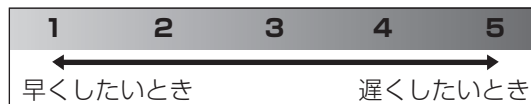
💡知っておいてね💡

- 以下のような場合は、100℃になる前に沸騰したとセンサーが判断してしまうことがあります。
 - ・熱いお湯を沸かし直した場合
 - ・やかんや鍋の底が汚れていたり、さびている場合
 - ・ふたのない鍋でお湯を沸かした場合
- カスタマイズ機能の5分間保温に設定した場合、保温時に自動で弱火になると火力は大きくできません。

カスタマイズ機能 (50ページ)

→沸騰のお知らせを早く感じたり、遅く感じたりする場合にお知らせのタイミングを変更することもできます。

5段階で調節することができます。
(初期設定は「3」)



おねがい

- やかんや鍋の種類や水量によっては沸騰のお知らせが遅れたり、消火や弱火になるタイミングが異なる場合や、ふきこぼれることがあります。やけどなどに注意してください。
- 温度センサーを正しく働かせるために、湯沸し機能を使用中は次のことを守ってください。
 - ・ふたの開け閉めをしない
 - ・水をかき混ぜない
 - ・やかんや鍋を動かさない
 - ・水を追加しない
 - ・具を入れない
 - ・火力を変えない
- 火力はやかんや鍋の径に合わせて、炎があふれることのないように調節してください。

途中で取り消すときは…

 スイッチを消灯（取り消し）するまで押してください。

1

点火する

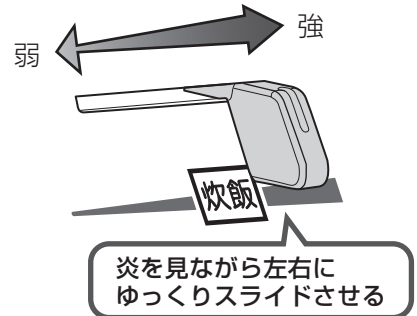
標準バーナーの操作ボタンを押して点火する

2

火力調節する

火力調節つまみをゆっくり動かし、
火力調節する

やかんや鍋の大きさに合わせて炎があふれないように
調節してください。



3

湯沸し機能を選択する

 スイッチを押して、湯沸し機能を
選択する

押すたびに表示ランプは次のように切り替わります。

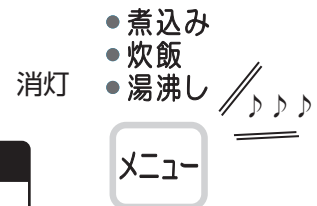
湯沸し → 炊飯 → 煮込み → 取り消し（消灯）



4

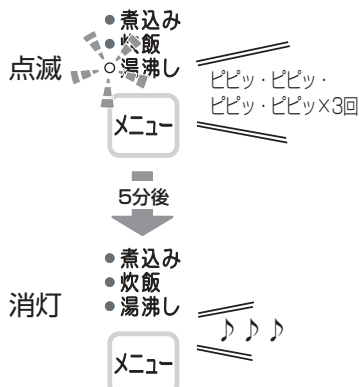
沸騰すると自動消火

- 沸騰後、メロディが鳴ってお知らせし、自動消火します。
- 点火確認ランプと湯沸し表示ランプが消灯します。



カスタマイズ機能（50ページ）

→沸騰後自動消火せず、5分間保温するように変更することもできます。



- 沸騰時はブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴り、自動的に弱火になります。
- 湯沸し表示ランプが点滅に変わります。

- 保温終了後、メロディが鳴ってお知らせし、自動消火します。
- 点火確認ランプと湯沸し表示ランプが消灯します。

5

操作ボタンを戻す

標準バーナーの操作ボタンを押して消火の位置にする



ごはんを炊く (炊飯機能)

標準バーナー

準備

① お米の量を正確にはかる

お手持ちの計量カップで炊飯したいお米の量を正しくはかる

【例】
180mLの計量カップ

すり切り1杯で
お米1合です。



② お米をとぐ

たっぷりの水でごみ・ぬかなどを洗いながら、素早くとぎあげる

- はじめのとき水はすぐに捨ててください。ぬかを含んだとき水をお米が吸わないようにするためです。
- 「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返してください。
- ※お米のとぎが足りない場合は、におい、着色、ふきこぼれ、焦げの原因になります。

③ お米に水を含ませる

お米と水の量の目安

- 水の量は洗米後、水切りしてから追加する量です。
- 新米・古米・無洗米、または硬め・やわらかめなどの好みによって水の量を加減してください。
- 水の量（調味料・だしを含む）は目安です。好みに応じて加減してください。

<ごはん>

お米の量		水の量
合数（重量）	容量	
1合（約150g）	180mL	約280mL
2合（約300g）	360mL	約480mL
3合（約450g）	540mL	約680mL
4合（約600g）	720mL	約880mL
5合（約750g）	900mL	約1070mL

お米を水に浸しておく時間

- 水加減後、右記の表を参考に30分以上水に浸してください。浸し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。
- 一度水に浸したお米は砕けやすくなります。砕け米・粉米などが混じって炊飯されると風味を損ね、早切れ、炊きむら、着色などの原因となります。

お米の種類	季節	
	春～夏	秋～冬
白米	30分以上	60分以上
胚芽精米・輸入米・古米	60分以上	90分以上
無洗米	「無洗米メーカーの炊きかた」に従う	

*ただし、14時間以上浸しておくに変質の原因となります。

無洗米を炊くときのコツ

- 米粉が多く水のにごりがひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。米粉が底にたまると生炊けの原因になります。
- 水を加えるとお米の表面に気泡ができて、水が吸収されにくくごはんが硬くなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
- 水の量を多めにしてください。詳しくは「無洗米メーカーの炊きかた」に従ってください。

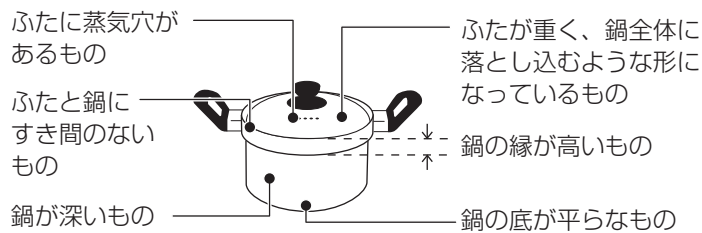
準備（つづき）

④ 炊飯に適した鍋を選ぶ

おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ

市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。下記の一覧表を参考に、炊飯に適した鍋をお選びください。

炊飯機能に適した鍋



炊飯専用鍋も別売しています。
👉 74ページ

炊飯機能に適した鍋		ごはん	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用鍋	PRN-52 	○	白米：5合、炊込みごはん：4合
アルミ製の鍋		○	薄手（2mm以下）の場合は、焦げつきやすくなります。
ホーロー・ステンレス製の鍋		○	白米は焦げる場合があります。薄手（2.5mm以下）のステンレス製の鍋の場合は、焦げつきやすくなります。
土鍋		×	うまく炊けないので使用しないでください。
ガラス鍋・圧力鍋・多層鍋		×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適しています

×：適していません（温度を正しく検知できません）

- 浅い鍋はふきこぼれることがあります。
- 鍋の材質や厚み・形状によっては焦げつく場合があります。機能選択モードを使用中は焦げつき消火機能は働きません。

💡 知っておいてね 💡

<炊飯時間の目安>

ごはん 約30分（むらし10分を含む）

<むらし後は…>

ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分がとびおいしくなります。

- 炊込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。お米に水分を吸収させるため調味料は炊く直前に入れてください。具はお米の上にのせて、炊きあがり後に混ぜてください。

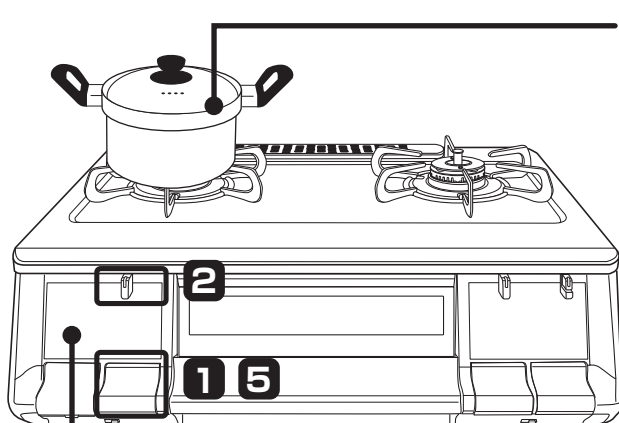


ごはんを炊く (炊飯機能)

標準バーナー

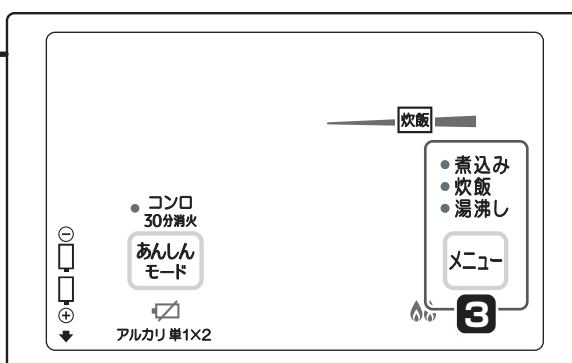
準備 (つづき)

⑤ 鍋をセットする



ごとの中央に鍋などを置く (標準バーナー側)

※図は強火力バーナーが右側の機器の場合です。



炊飯中に 誤って消火してしまったときは…

すぐに点火し、点火した火力のまま
炊飯機能を選択する

自動でごはんは炊けますが、やわらかかったり、
硬かったり、少し焦げることがあります。

途中で取り消すときは…

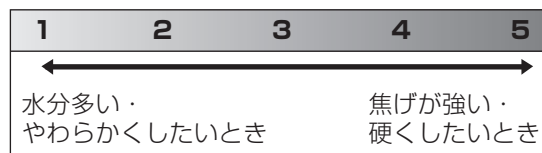
メニュースイッチを消灯 (取り消し) まで押して
ください。

炊飯開始後、一定時間が経過するとメニュー
スイッチの切り替えはできなくなります。
切り替えることができないときは一度消火し
てください。

カスタマイズ機能 (50ページ)

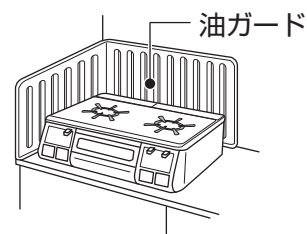
→炊き加減をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上がる
ように変更することもできます。

●5段階で調節することができます。
(初期設定は「3」です。)



おねがい

- コンロの周囲を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、
炊きむらなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
- 風が吹き込んでいたり、扇風機や冷暖房機器などの風が当たっているとうまく
炊けません。炎に風が当たらないように使用してください。
- 炊飯完了後に2度炊きや温め直しをすると焦げつくことがあります。



1

点火する

標準バーナーの操作ボタンを押して点火する

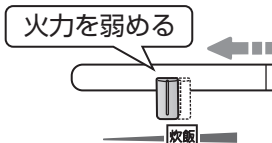
2

火力調節する

火力調節つまみを **炊飯** 位置に合わせる

＊ワンポイント＊

- 火力調節つまみを指示の位置にしないとふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。
- ふきあがったつゆが外に飛び散る場合には、火力を弱めてください。



3

炊飯機能を選択する

メニュー スイッチを押して炊飯機能を選択する

押すたびに表示ランプは次のように切り替わります。

湯沸し → 炊飯 → 煮込み → 取り消し（消灯）



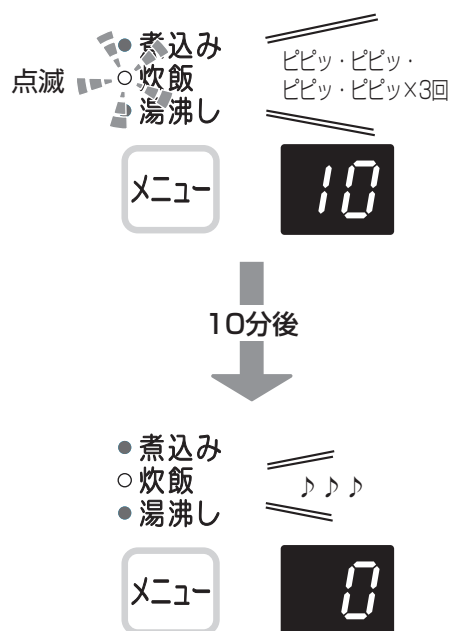
4

炊きあがると自動消火、むらしがスタート

- 炊きあがると自動消火し、ブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴り、点灯確認ランプが消灯します。
- 炊飯表示ランプが点滅に変わり、むらし（10分）がスタートします。

- むらし中に **メニュー** を押すと、表示ランプが消灯し、むらし終了のメロディは鳴りません。
- コンロタイマーを使用中はタイマーの時間が優先されるため、むらし時間は表示されません。

- むらしが終了するとメロディが鳴ってお知らせします。
- メロディ終了後、表示部と炊飯表示ランプは消灯します。



5

操作ボタンを戻す

標準バーナーの操作ボタンを押して消火の位置にする



煮ものをする (煮込み機能)

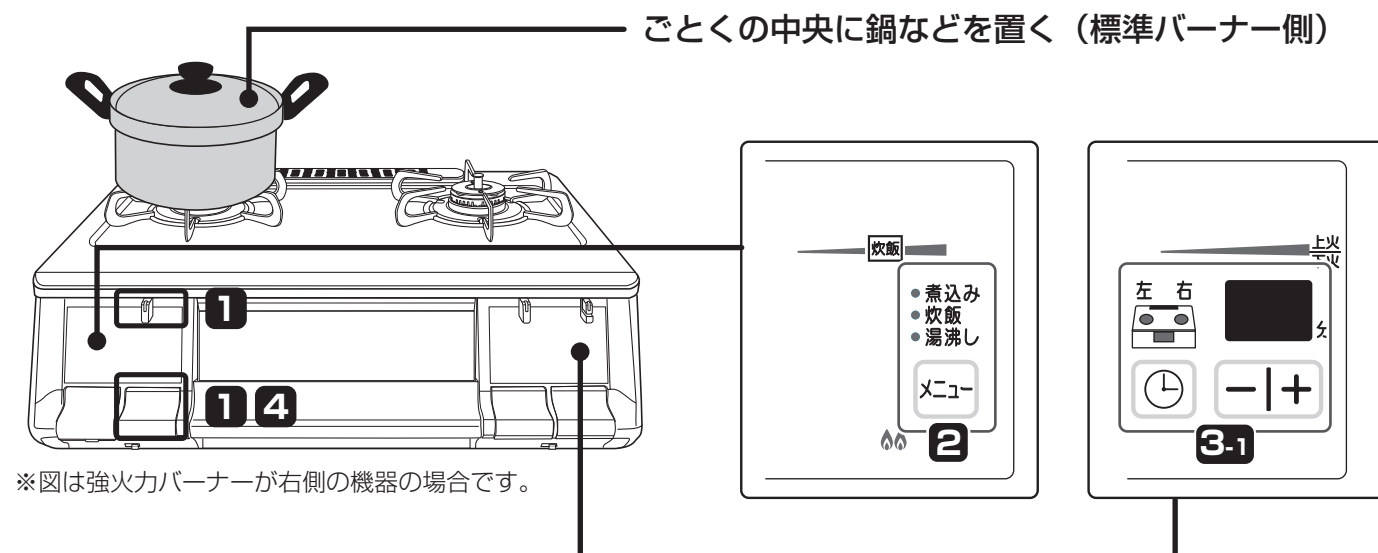
標準バーナー

煮ものなど弱火で煮込む調理をするときに、焦げつきや吹きこぼれを抑えながら自動的に火力を調節します。
ロールキャベツ・カレー・シチュー・筑前煮などの煮込み調理に便利です。

沸騰すると火力を弱火にし、また温度が下がると火力を調節し、100℃前後の温度を持続します。

(煮込み機能作動中は火力調節つまみで強火から弱火に火力調節できますが、弱火に自動調節しているときは火力調節できません。)

準備



＊ワンポイント＊

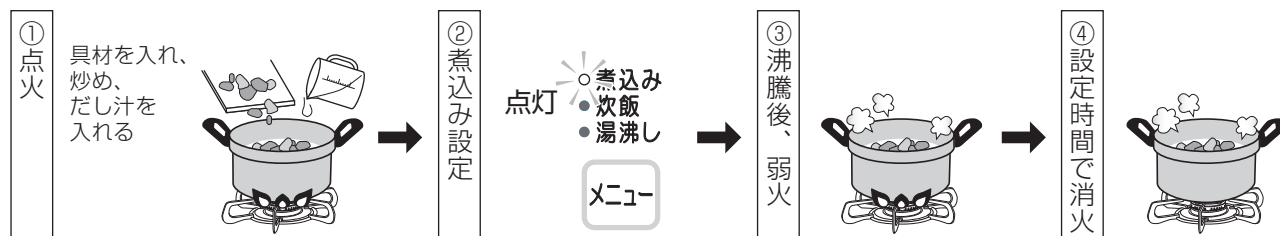
煮ものの種類により煮込み設定をするタイミングが異なります。下記を参考に調理してください。

■だし汁を煮立たせてから具材を入れて煮込む料理では…

だし汁を入れた鍋を火にかけ、煮込み機能を設定します。

ブザーが“ピッ”と鳴り、弱火になったタイミングが具材の入れ頃です。

■カレーや肉じゃがなど具材を炒めてから煮込む料理では…



おねがい

- 焦げつき防止のため、煮込み中はときどきかき混ぜてください。特にカレーなどトロみのある料理は焦げつきやすいので注意してください。
- だし汁や具材の種類、量によってふきこぼれや焦げつくことがありますので注意してください。(鍋の最大容量の6～7割までの量で調理してください。)
- 具材から出た水分だけで煮込む調理は焦げつくおそれがありますので注意してください。
- 油で煮込む調理には使用しないでください。
- 土鍋・ガラス鍋はうまく調理できない場合がありますので、使用しないでください。
- 冷凍食材は冷凍したまま調理するとふきこぼれるおそれがありますので、食材を解凍して調理してください。

途中で取り消すときは…

 スイッチを消灯（取り消し）するまで押してください。

1 点火し、火力調節する

- ①標準バーナーの操作ボタンを押して点火する
- ②火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する

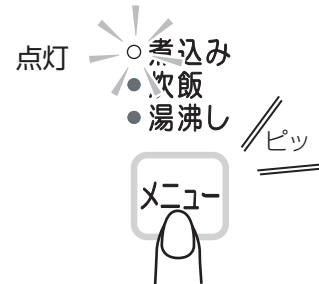
鍋などの大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

2 煮込み機能を選択する

 スイッチを押し、「煮込み」を選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

湯沸し → 炊飯 → 煮込み → 取り消し（消灯）



3 調理する

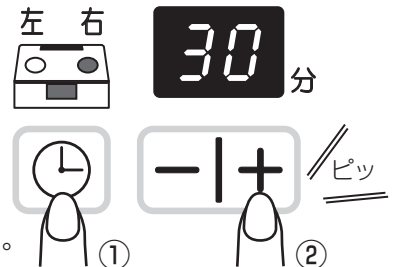
- 調節した火力で加熱した後、火力を弱火に自動調節し、焦げつきを抑えながら調理します。
- 調理中に火が消えた場合は取り消されます。再度操作を行ってください。

コンロタイマー機能を使用して、煮込み機能で調理する時間（1～99分まで）を設定することができます。👉 29ページ

3.1 タイマー時間を設定する

- ①  スイッチを押す
- ②  を押し、タイマー時間を設定する

- 初期設定は30分です。
- タイマーの設定時間は調理中でも変更できます。



3.2 設定時間になると自動消火

- 設定時間終了30秒前になると、ブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴り、秒表示に変わります。

<30秒前>



- 設定時間になるとメロディが鳴ってお知らせし、自動消火します。

<設定時間>

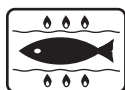


- メロディが終了すると、表示部・点火確認ランプ、煮込み表示ランプが消灯します。

4 消火する

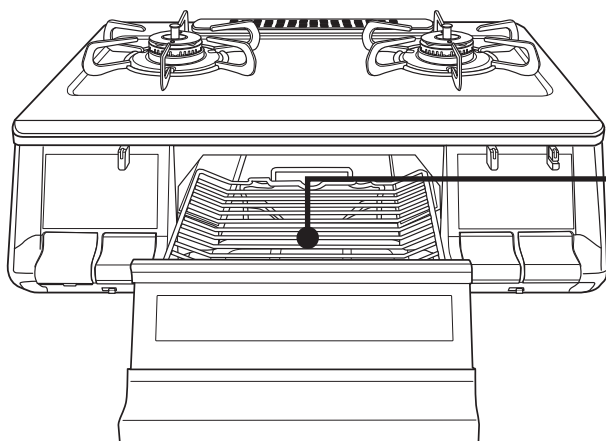
標準バーナーの操作ボタンを押して消火する

煮込み表示ランプが消灯します。



グリルの使いかた

グリルの取り扱いと準備



梱包部材が入っていないことを確認する

バーナー付近にアルミはくなどのゴミが付着していないことを確認してください。

※ゴミが付着していると、点火しない場合があります。

グリルの取り扱いと準備

グリルを初めて使うときには…

①グリル庫内に可燃物がないことを確認する

- 庫内に紙や梱包部材などの可燃物が残っている場合は、すべて取り除いてください。

②グリル焼網を取り出す

- グリル受け皿・グリル受け皿台・グリル焼網台は取り付けただけで問題ありません。

③煙がなくなるまで約8分空焼きする（火力は上火・下火ともに「強」で行ってください。）

- 庫内の部品に付着している加工油を焼ききるためです。
グリル排気口やグリル排気口以外から煙や臭いが出ても異常ではありません。
- 空焼き時にグリル過熱防止機能が作動し、自動消火する場合があります。この場合、操作ボタンを押して消火の位置に戻し、約5分待ってから再度点火操作をしてください。

グリルを取り出し・持ち運ぶときには…

①グリル取っ手を持ち、ゆっくりと引き出す

いっぱいまで引き出すと、いったん止まります。

②両手でグリル扉をしっかり持ち、持ち上げる

脂がこぼれたり、飛び散らないようにゆっくりと持ち運びしてください。



グリル過熱防止機能

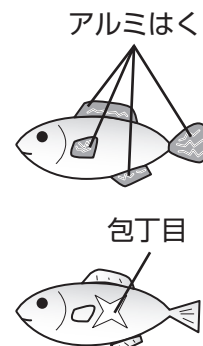
グリルを空焼きするなどグリル庫内の温度が非常に高くなった場合に自動消火します。また、連続して使用する場合も自動消火することがあります。消火すると“ピー”とブザーが鳴ってお知らせし、同時にエラーコード「02」とグリルを表す「5」を交互に表示します。

* グリル過熱防止機能が作動したら、操作ボタンを押して消火の位置に戻し、約5分（グリル庫内の温度が下がるまでの間）待ってから再度点火操作をしてください。

グリルの取り扱いと準備（つづき）

魚の準備

- 魚は水洗いしてから、よく水気をふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けの魚は「みそ」や「かす」が焦げやすいのでよくふき取ってください。
- 塩をつけると、身がしまって形が崩れにくくなります。
身の厚いところは多めに、薄いところは少なめにつけます。
- さばやいわしなど背の青い魚は塩を多めにふり、時間を置いて、身をしめます。
白身魚は塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やいか・えび・貝などは、焼く直前に塩をふります。
- 魚のヒレなどは焦げやすいので水でぬらして指でヒレや尾に直接塩をつけるか（化粧塩）、アルミはくで包むと焦げかたが少なくなります。
- 包丁目（飾り包丁）を入れると、火のとおりが良くなり、皮がやぶれることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。



＊ワンポイント＊

冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。
解凍していないと火のとおりが悪くなり、上手に焼けない場合があります。

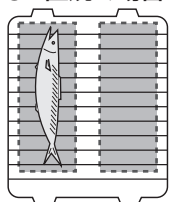
魚の置きかた

- グリル焼網の中央部を避け、奥よりに置くと上手に焼けます。
（小さい魚は手前よりに置くと上手に焼き上がります。）
- 魚と魚は間隔をあけて並べてください。熱のとおりが良く、焼きむらが少なくなります。
- 厚みのある魚を焼く場合、バーナーや電極付近（60ページ）に触れないように注意してください。
異常点火の原因になります。

姿身の場合

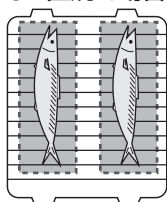
- 魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。

◎1匹焼く場合



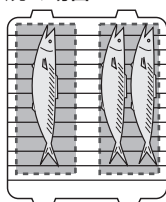
中央部を避け、左右どちらかに置きます。

◎2匹焼く場合



左右均等に置きます。

◎3匹（または3匹以上）焼く場合

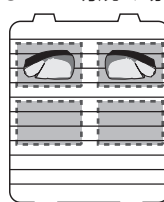


中央部を避け、すき間をあけて置きます。

切身の場合

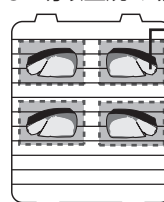
- 皮付きの切身などは皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げかたが少なくなります。

◎1～2切焼く場合



中央部を避け、左右どちらかに置きます。

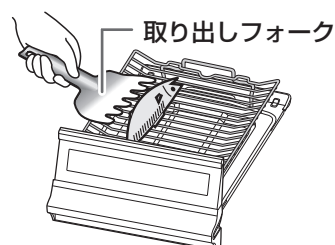
◎4切以上焼く場合

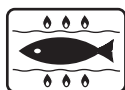


薄い部分が外周部側

魚を取り出すときに…

付属の取り出しフォークを使用すると、グリル焼網にくっついた魚などをはがしやすくなります。
取り出しフォークの溝をグリル焼網に合わせて焼物の下側に差しこみ、くっついた焼物をグリル焼網からはがします。



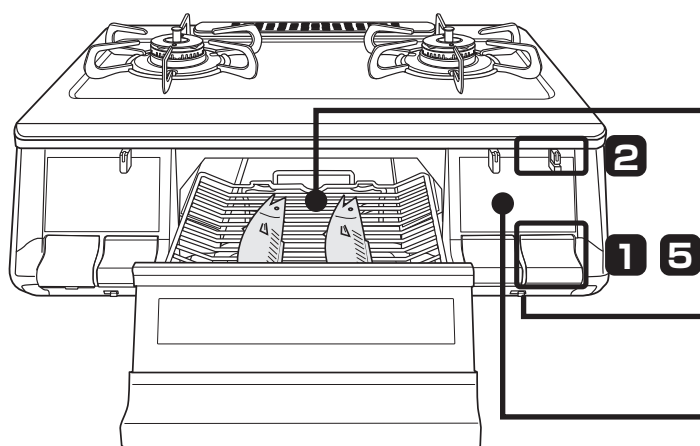
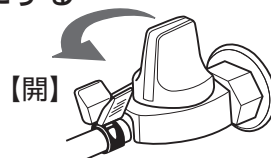


グリルの使いかた

準備（つづき）

- ◎グリル受け皿には水を入れない
- ◎調理中は機器から離れない

全ての操作ボタンが消火の位置であることを確認し、ガス栓を全開にする



食材を入れ、
グリル扉を奥まで確実に閉める

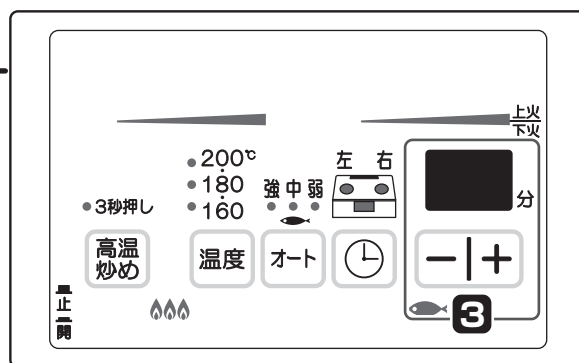
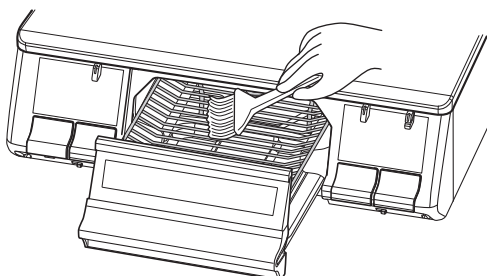
ロックつまみを解除する

※図は強火力バーナーが右側の機器の場合です。

魚のくっつき防止に…

- グリル焼網に油を薄く塗る
- 約3分、予熱（空焼き）する

グリル焼網に食材がくっつき
にくくなります。



知っておいてね

- 安全のため、グリルタイマーはグリルの最大持続時間（約15分）を超えない範囲までしか設定できません。
* 魚を焼いている途中で焼き時間を変更する場合は、「15分－経過時間」（焼き時間が3分経過した場合は、最大「15分－3分＝12分」）までしか変更できません。
- グリルは安全のため、最大約15分で自動消火します。焼き時間15分でも焼き足りない場合は、もう一度点火してください。

おねがい

- 連続して使用する場合は間を約5分あけてください。庫内の温度が高いまま焼き始めると、グリル過熱防止機能が働き、自動消火する場合があります。☞41ページ
- 調理物の種類によっては、グリル過熱防止機能が働く前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。例）水分の少ない干し物や脂分の多いにしん・さば・鶏肉など
- 余熱で焦げることがありますので焼きあがったらすぐに取り出してください。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら上火・下火の火力調節をしてください。
- グリル使用后、グリル受け皿やグリル焼網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。

1

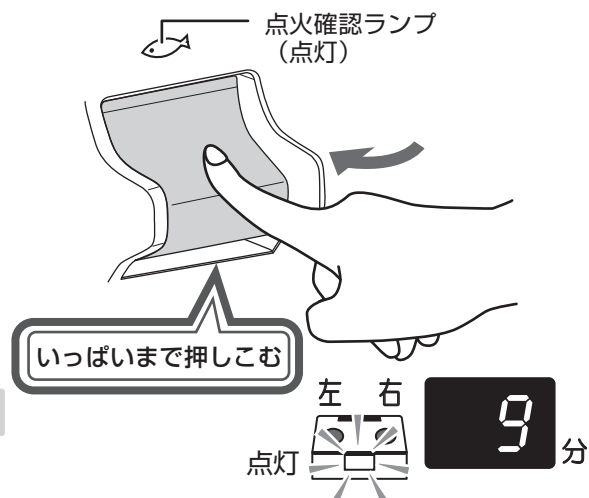
点火する

グリルの操作ボタンをいっぱいまで押しこむ

- パチパチと音がして点火します。
手を離しても確実に点火させるために約7秒間放電し続けます。（全コンロとグリル同時に放電）
- 火力調節つまみが弱火側にあるときに点火すると「強火」の方向に移動します。
- 点火していることを確認してください。
（点火確認ランプが点灯します。）

点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。

初期設定は9分です。



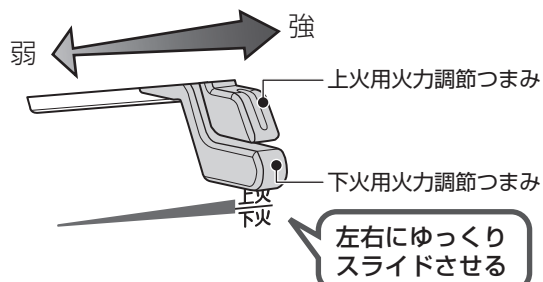
2

火力調節する

火力調節つまみをゆっくり動かす

火力は、上火・下火それぞれ別々に調節できます。

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。



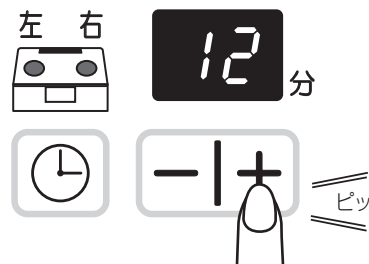
3

タイマー時間をセットする

—|+ スイッチを押し、タイマー時間をセットする

- お使いのたびにセットしてください。
- 1～15分まで（1分刻みで）セットできます。

グリルタイマーの設定時間は調理中でも変更できます。



4

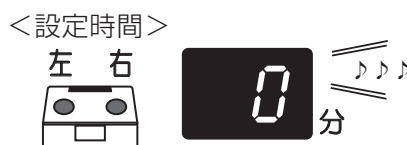
設定時間になると自動消火

- 設定時間終了30秒前になると、ブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴り、秒表示に変わります。



- 設定時間が終了すると、メロディが鳴ってお知らせし、点火確認ランプが消灯し、自動消火します。

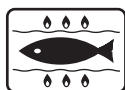
- メロディ終了後にタイマー表示部と表示ランプが消灯します。



5

操作ボタンを戻す

グリルの操作ボタンを押して消火の位置にする



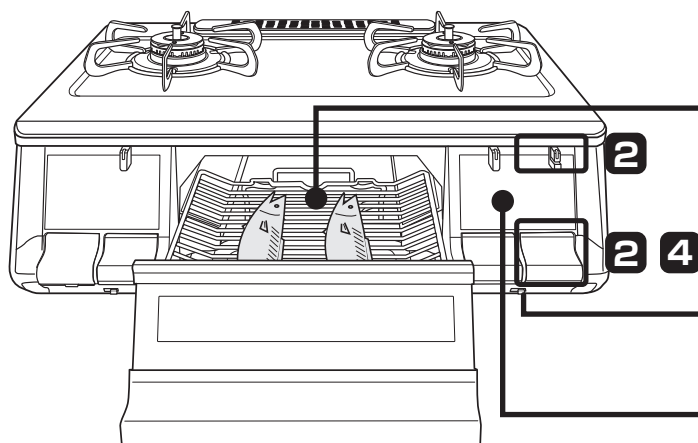
グリルで調理する オートメニュー機能（自動調理）

生魚の姿身・切身や干物などを焼き加減を設定するだけで自動で焼き上げます。

準備

- ◎グリル受け皿には水を入れない
- ◎調理中は機器から離れない

全ての操作ボタンが消火の位置であることを確認し、ガス栓を全開にする



食材を入れ、
グリル扉を奥まで確実に閉める

ロックつまみを解除する

※図は強火力バーナーが右側の機器の場合です。

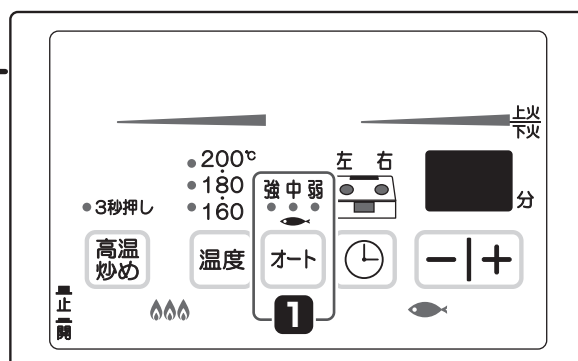
途中で取り消すときは…

《点火後約30秒以内》

オート スイッチを取り消し（消灯）まで押してください。
マニュアル（手動調理）に切り替わります。

《点火後約30秒経過した後》

消火操作をしてください。



知っておいてね

- 連続使用する場合など、庫内温度がある程度高い場合はオートスイッチを受け付けません。この場合、オートスイッチを押すと“ピーピー”と音が鳴り、表示部に“H”が表示されます。庫内温度が下がるまでしばらく待つか、マニュアル（手動調理）で調理してください。
- 点火操作してから約30秒以内はオートメニューの設定を変更できます。それ以後は変更できません。



おねがい

- 予熱はしないでください。
- 調理中は機器から離れないでください。
- 冷凍した魚は完全に解凍してから調理してください。
- 調理途中に消火し、再度点火して調理する場合や、オートメニュー機能で焼き上げ後に焼き足したい場合は、食材が焼けすぎてしまいますのでマニュアル（手動調理）で調理してください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
- 調理中はグリル扉を開けないでください。
- 余熱で焦げることがありますので焼きあがったらすぐに取り出してください。
- グリル使用后、グリル受け皿やグリル焼網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。

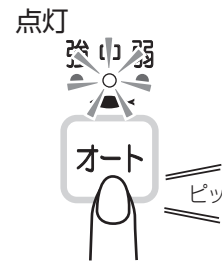
1

焼き加減を設定する

オート スイッチを押し、好みのモードを選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

「中」 → 「強」 → 「弱」 → 「取り消し（消灯）」



カスタマイズ機能（50ページ）

→ 焼き加減の調節を3段階から5段階に変更することもできます。3段階よりさらに弱と強の焼き加減を選択できるようになります。



2

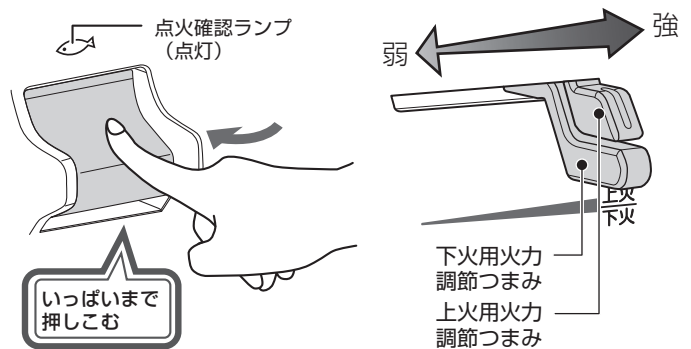
点火し、火力調節する

① 操作ボタンを押して点火する

パチパチと音がして点火します。
手を離しても確実に点火させるために約7秒間放電し続けます。
（全コンロとグリル同時に放電）

② 火力調節つまみを上火・下火ともに全開（強火）にする

火力調節つまみが弱火側にあるときに点火すると「強火」の方向に移動します。

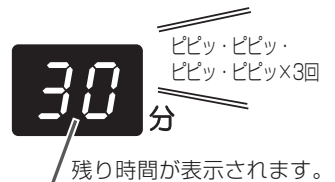


3

調理が終了するとメロディが鳴ってお知らせ

● 調理終了30秒前になると、ブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴り、残り時間が表示されます。

< 30秒前 >



● 調理が終了するとメロディが鳴ってお知らせし、点火確認ランプが消灯し、自動消火します。
● 自動消火後、表示部が消灯します。

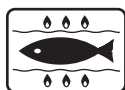
< 設定時間 >



4

操作ボタンを戻す

グリルの操作ボタンを押して消火の位置にする



グリルで調理する オートメニュー機能（自動調理）

- 下記の表はオートメニュー機能で調理する場合の基本的な調理例です。
 - 魚の種類や大きさ、調理内容により、焼き加減を選んでください。
 - 魚の状態（脂ののり具合、季節や鮮度、保存状態）によっては焼き加減が変わります。お好みの焼き加減に調節してください。
 - 魚をグリル焼網の奥よりに置くと上手に焼き上がります。
- ※重さ表示（g）は1匹あたりの質量です。

	焼き加減	魚の種類	ポイントとお願い
カスタマイズ 5段階 （50ページ）	さらに強	【生魚】 あじ（大） いさき たい （200g以上の大きな生魚）	●魚と魚は間隔を置いて並べてください。熱の通りが良く、焼きむらが少なくなります。 ●お好みにより塩をふっていただくと、焼き色が濃くなります。 ●厚さ4cm以上の魚は火がとりにくいので、マニュアル（手動調理）で様子を見ながら焼いてください。 ●干物で、頭がついたまま焼く場合は、頭を奥側にして焼いてください。
	強	【生魚】 あじ さんま いわし にじます あゆ さわら たちうお	
	中	【生魚】 さば さけ ぶり すずき たい きす 小あじ （50g以下の小さな生魚）	●皮を上側にして焼いてください。
	弱	【干物（開き）】 あじ かます かれい さわら ほっけ	●皮を下側にして焼いてください。 ●干物で、頭がついたまま焼く場合は、頭を奥側にして焼いてください。 ●みそ漬けはみそをよくふき取り、「弱」で焼いてください。 ●照り焼き、みそ漬けのものは、次の条件であるほど焦げやすくなります。
	さらに弱	【干物（開き）】 さんま（約100g）	
		【干物（開き）】 ほっけ（大） （200g以上）	・漬けている時間が長い ・魚の脂のりが良い ・照り焼きたれのみりんの配分が多い

⚠ 注意



禁止

- オートメニュー機能は、魚以外の調理には使用しない
- 次の魚にはオートメニュー機能を使用しない

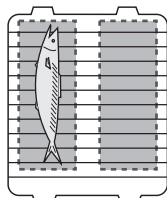
焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火の原因となります。

- ・みりん干し ・めざし ・うるめいわしの丸干し
- ・市販のみりん漬け ・身欠きにしん ・厚みのある魚

置きかた

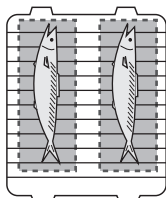
魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。

◎1匹焼く場合



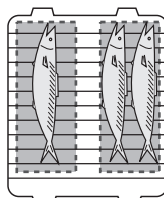
中央部を避け、左右どちらかに置きます。

◎2匹焼く場合



左右均等に置きます。

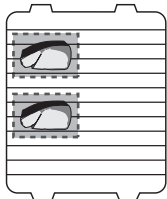
◎3匹（または3匹以上）焼く場合



中央部を避け、すき間をあけて置きます。

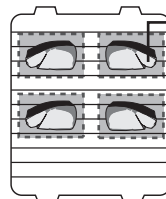
皮付きの切身などは皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げかたが少なくなります。

◎1～2切焼く場合



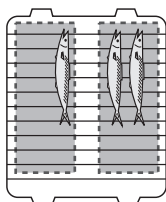
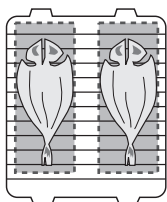
中央部を避け、左右どちらかに置きます。

◎4切以上焼く場合



薄い部分が外周部側

頭がついた魚は頭を奥側にして置きます。



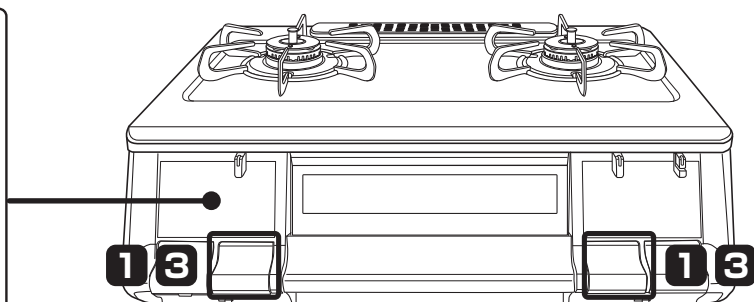
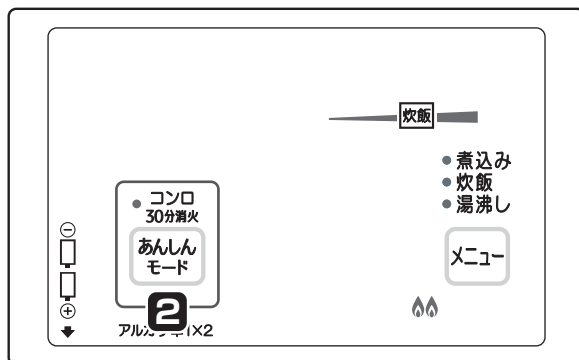
コンロ30分消火 あんしんモードについて

簡単操作でさらに安心設定をご希望される方におすすめです。
一度設定すると設定内容を記憶しますので、ご使用のたびに設定する必要はありません。

※左右コンロの設定を一括で変更します。

コンロの消し忘れ消火機能	初期設定（解除した場合）	設定した場合
	120分（カスタマイズ機能で時間を変更している場合があります。）	30分

準備



※図は強火力バーナーが右側の機器の場合です。

1

点火する

いずれかのコンロを点火する

左コンロ・右コンロのいずれかの操作ボタンを押して点火します。

2

あんしんモードを設定/解除する

あんしんモードスイッチを押す

- 「あんしんモード」が設定、または解除されます。
- 設定と解除は同じ操作方法です。
- あんしんモード設定後、乾電池を交換しても設定は記憶されています。

＜設定した場合＞ 点灯 表示ランプが点灯し、メロディが鳴ります。 表示ランプはコンロ使用中は点灯、消火すると消灯します。 コンロ 30分消火 あんしんモード	＜解除した場合＞ 消灯 表示ランプが消灯し、“ピー・ピー”とブザーが鳴ります。 コンロ 30分消火 あんしんモード
--	--

3

消火する

いずれかのコンロの操作ボタンを押して消火する

各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

任意機能

P50～P53

安心・安全機能、便利機能を下記の範囲で設定（カスタマイズ）できます。
一度設定すると設定内容を記憶しますので、ご使用のたびに設定する必要はありません。



カスタマイズ機能はお客様が任意に設定できる機能です。
設定変更を希望されるお客様のみご利用ください。

適応機能	初期設定	変更内容	手順参照ページ
コンロの消し忘れ消火機能 すべてのコンロの消し忘れ消火機能で自動消火するまでの時間を変更できます。	2時間 (120分)	10～90分 (10分間隔)	51・52
湯沸し機能（沸騰検知のお知らせ） 沸騰のお知らせのタイミングが早い/遅いの不便を感じたときに変更できます。	「3」 (標準)	5段階調節可能 早くしたいとき1または2 遅くしたいとき4または5	51・52
湯沸し機能（保温） 沸騰後自動消火せず、5分間保温するように変更できます。	保温なし	保温あり (沸騰後、5分間 弱火で保温する)	51・52
炊飯機能 炊き加減をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上がるように変更できます。	「3」 (標準)	5段階調節可能 やわらかくしたいとき1または2 硬くしたいとき4または5	51・52
オートメニュー機能 グリルのオートメニュー機能の焼き加減をより細かく調節できるように変更できます。	3段階	5段階	53
火力切り替えお知らせ機能 火力が自動で大きくなるときにお知らせするブザー音を消すことができます。	音あり	音なし	53



知っておいてね

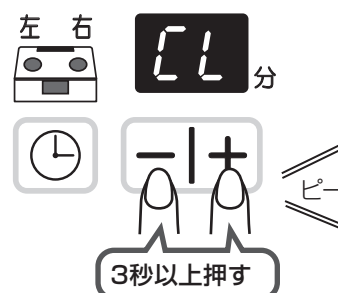
- カスタマイズ機能で設定後、乾電池を交換しても設定は記憶されます。
- 消し忘れ消火機能の時間よりも湯沸し機能・炊飯機能・コンロタイマー機能が優先されます。
(カスタマイズ機能で消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合も同様です。最長120分)
- あんしんモードで消し忘れ消火機能の時間を短縮している場合は、あんしんモードの設定が優先されます。
- あんしんモードを設定していると、カスタマイズ機能で消し忘れ消火機能の時間を変更することはできません。

リセット機能

カスタマイズ機能で変更した内容を初期設定（工場出荷時の設定）に戻す機能です。

- ① ガス栓を閉め、すべての操作ボタンが消火の位置に戻っていることを確認する。
- ② 標準コンロ（) の操作ボタンを押し、点火の位置にする。
- ③ すぐに（10秒以内）標準コンロ（) の操作ボタンを戻し、消火の位置にする。
- ④  スイッチを2つ同時に長押しする。（3秒以上）

- ブザー（ピー）が5回鳴り、表示部に「」が点灯します。
- 「」が消灯するとリセット完了です。



各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

任意機能

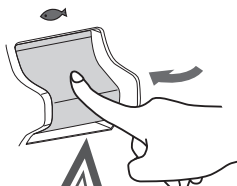
P50～P53

1

設定準備をする (共通操作)

- ① ガス栓を閉め、すべての操作ボタンが消火の位置に戻っていることを確認する

- ② ①グリル (魚) の操作ボタンを押し、点火の位置にする



10秒以内

※10秒経過すると、設定できずに通常の使用状態に戻ります。

いっぱいまで押しこむ

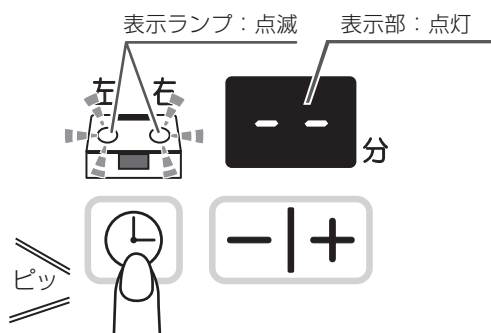
2

各種設定を変更する

コンロの消し忘れ消火機能の自動消火時間の変更 初期設定：120分 (表示「- -」)

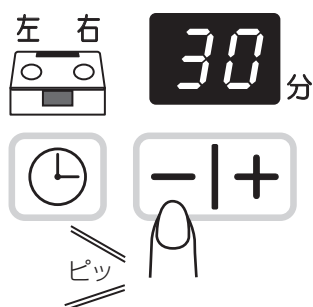
- ④ スイッチを押す

- コンロタイマー表示ランプが点滅します。
- 表示部に現在の設定が表示されます。



- ⑤ スイッチを押し、設定時間を変更する

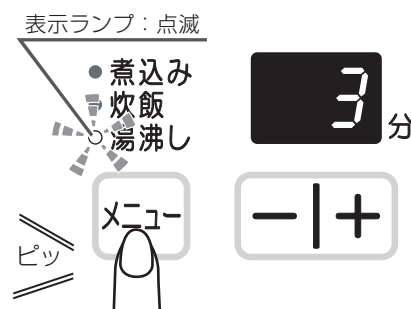
- 10～90分の間で10分刻み、および120分に設定できます。



湯沸し機能の沸騰をお知らせするタイミングの変更 初期設定：3

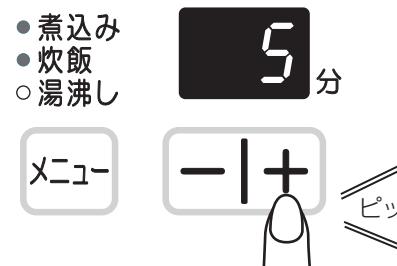
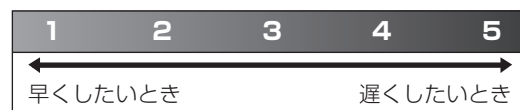
- ④ スイッチを押す

- 湯沸し表示ランプが点滅します。
- 表示部に現在の設定が表示されます。



- ⑤ スイッチを押し、設定を変更する

- 1～5段階で調節できます。



3

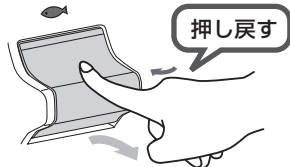
設定を完了する (共通操作)

- ⑥ いずれかの操作ボタンを押す

左コンロ・右コンロ・グリルのいずれかの操作ボタンを押すとメロディが鳴り、設定完了します。設定した内容を記憶します。

※各種設定を変更する前に設定準備を行ってください。設定準備が完了してから**1分以内**に下記の設定変更を開始してください。
1分を過ぎると通常の使用状態に戻ります。

②すぐにグリル（) の操作ボタンを戻し、 消火の位置にする

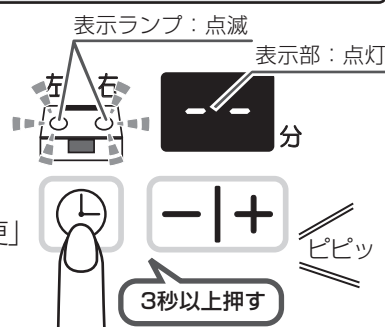


10秒以内

※10秒経過すると、
設定できずに通常の
使用状態に戻ります。

③ スイッチを長押し する（3秒以上）

ブザーが“ピピッ”と鳴り、
表示ランプが点滅し、表示部
が点灯（「コンロの消し忘れ
消火機能の自動消火時間の変更」
で設定している内容が点灯）
すると設定準備完了です。

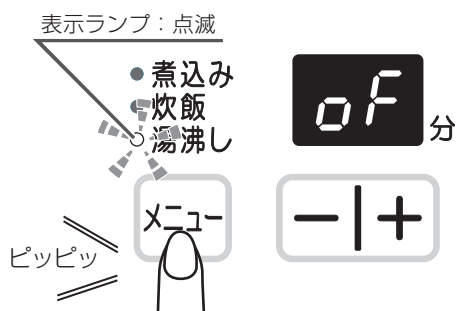


湯沸し機能の保温あり/なしの変更

初期設定：oF

④ スイッチを2回押す

- 湯沸し表示ランプが点滅します。
- 表示部に現在の設定が表示されます。



⑤ スイッチを押し、設定を 変更する

- on（オン）：保温5分
- oF（オフ）：保温なし

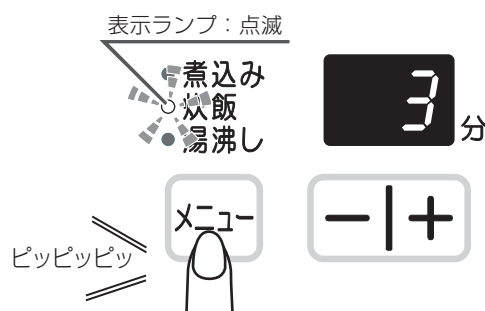


炊飯機能の炊き加減の変更

初期設定：3

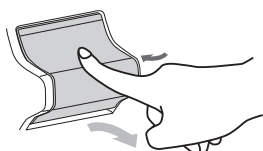
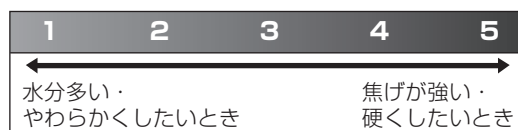
④ スイッチを3回押す

- 炊飯表示ランプが点滅します。
- 表示部に現在の設定が表示されます。



⑤ スイッチを押し、設定を 変更する

- 1～5段階で調節できます。



- 設定後は、操作ボタンを消火の位置に戻してください。
- 設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点でメロディが鳴り、自動的に設定完了します。その時点の設定を記憶します。

各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

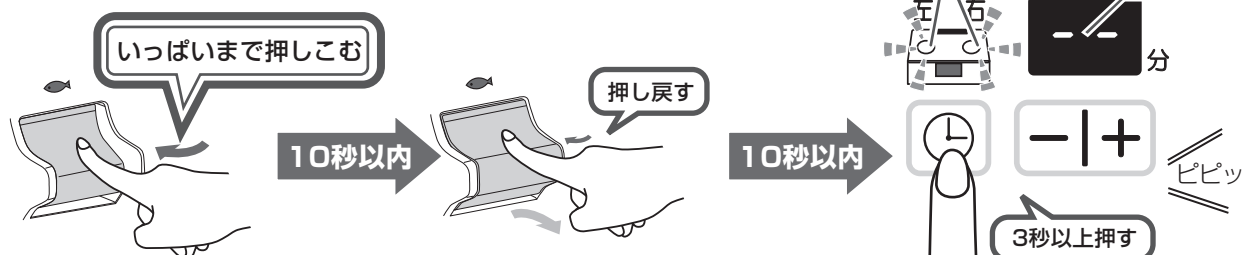
任意機能

P50~P53

1

設定準備をする (共通操作)

51・52ページの手順 ① ② ③ に従って設定準備を行ってください。



2

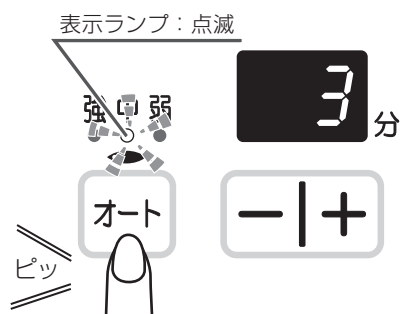
各種設定を変更する

オートメニュー機能の焼き加減の段階変更

初期設定：3段階

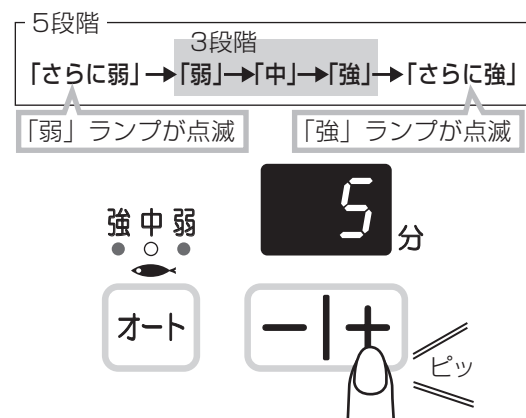
④ オート スイッチを押す

- オート表示ランプが点滅します。
- 表示部に現在の設定が表示されます。



⑤ -|+ スイッチを押し、設定を変更する

- 3段階と5段階のどちらかに設定できます。

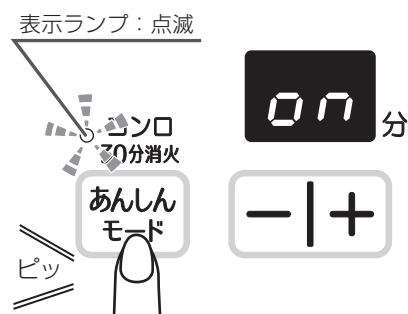


火力切り替えお知らせ機能のあり/なしの変更

初期設定：ON

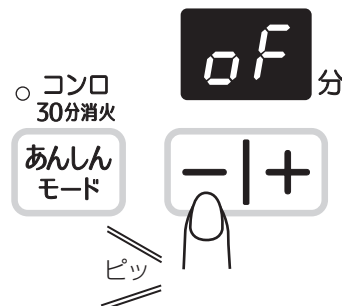
④ あんしんモード スイッチを押す

- あんしんモードランプが点滅します。
- 表示部に現在の設定が表示されます。



⑤ -|+ スイッチを押し、設定を変更する

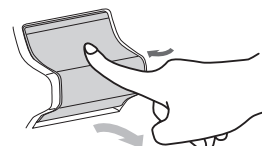
ON (オン) : お知らせ音あり
OF (オフ) : お知らせ音なし



3

設定を完了する (共通操作)

51・52ページの手順 ⑥ に従って設定を完了してください。



日常点検とお手入れ

- 日常の点検・お手入れは必ず行ってください。
- 煮こぼれや鍋をひっくり返すなど、機器の内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障につながるおそれがあるため、点検をおすすめします。（有料）
- ご使用上支障がない場合でも、安心してより長く使用していただくために年に1回程度の定期点検をおすすめします。（有料）

⚠ 注意

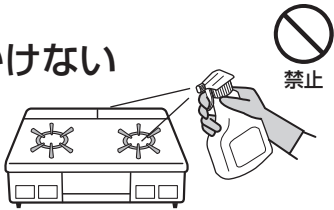


■ 機器を水につけたり、水をかけたりしない

不完全燃焼・故障のおそれがあります。

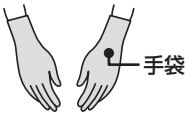
■ スプレー式の洗剤はスプレーで直接洗剤を機器にかけない

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。



■ 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。



おねがい

- 点検とお手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、乾電池を取り外し、手袋をしてから行ってください。（機器が冷めるまで時間がかかります。）
- 故障、または破損したと思われる場合は使用しないでください。
- 取り外した部品は落とさないように注意してください。けがや破損の原因になります。
- 工具を使用しての分解は絶対にしないでください。
- 「よくあるご質問（Q&A）」（61～68ページ）「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」（69～71ページ）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パロマにご相談ください。お客様自身での修理は絶対にしないでください。

点検のポイント

点検は常時行ってください。

機器の周囲に可燃物などはありませんか？	機器の周囲に可燃物や障害物がないようにしてください。☞ 8ページ
各部品は正しく取り付けられていますか？	バーナーキャップ、ごとくなど左右前後正しく取り付けられているか確認してください。☞ 20ページ
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。（バーナーキャップ：58ページ・グリル部：59・60ページ） 温度センサーを押し、スムーズに上下に動くか確認してください。汚れがつかっていると動きが悪くなり、温度センサーが正しく働かない場合があります。 ☞ 58ページ
ゴム管は正しく接続されていますか？ 古くなっていませんか？	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。☞ 18ページ 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。☞ 15ページ
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認してください。
乾電池は消耗していませんか？	操作ボタンを押してください。電池交換サインが点滅・点灯したときは新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V 2個）と交換してください。☞ 22ページ

日常点検とお手入れ

お手入れのしかた

お手入れの道具・使用する洗剤について

お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶかし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。コンロのお手入れには、使用に適さない道具や洗剤があります。

○ 適しているもの



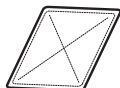
台所用
中性洗剤



やわらかい
スポンジ



やわらかいブラシ
歯ブラシ



やわらかい布

●パロマ専用クリーナーを別売部品としてご用意しています。
➡ 74 ページ

■ トッププレートのみ

※ただし、表面に傷がつく場合があります。



メラミンフォーム
スポンジ



クリーム
クレンザー

※トッププレート以外には使用しないでください。

× 適さないもの



スポンジの硬い面



ナイロンたわし



硬いブラシ



たわし



金属たわし



シンナー
ベンジン
アルコール



酸性洗剤
アルカリ性洗剤
漂白剤



弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤



クレンザー



みがき粉



歯みがき粉



重曹

※重曹はごとのつけ置き洗いにのみお使いいただけます。ごとのお手入れ時以外に使用しないでください。

絶対に使用してはいけないもの

可燃性スプレー
浸透液・潤滑剤

→引火して火災の原因になります。



直接かけて使用してはいけないもの

スプレー式洗剤

→洗剤が機器内部に入ると電子部品などに付着して、作動不良や腐食など機器故障の原因になります。



- シンナー・ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤などは、損傷・はがれ・表面の変質・変形・さび・割れの原因になります。
- 印刷・塗装面には、みがき粉、たわしなど硬いものを使用すると表面を傷つける場合があります。
- スプレー式洗剤を使用する場合は、直接ふきかけるのではなくスポンジなどに含ませてから使用してください。

おねがい

- 汚れや煮こぼ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傷みます。
- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、お手入れで使用する洗剤が確認してください。食器洗い乾燥機で洗ったり、煮洗った場合などは、変色したりツヤがなくなったりする場合があります。

お手入れの準備

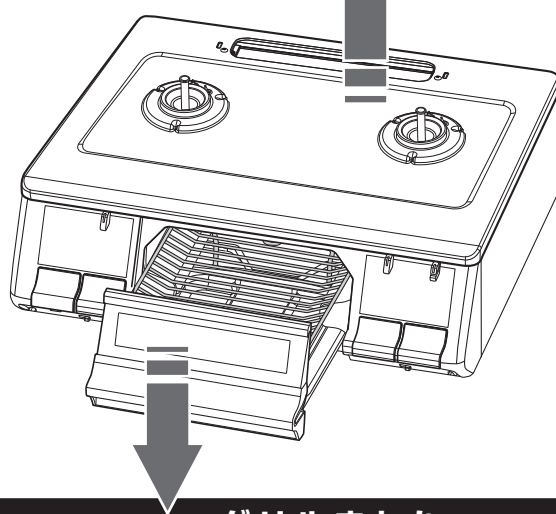
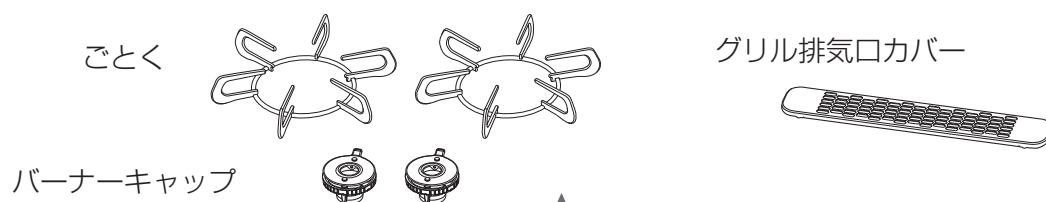
- ①機器が冷めていることを確認する。
- ②ガス栓を閉め、乾電池を取り外す。
- ③手袋をする。

取り外すことのできる部品

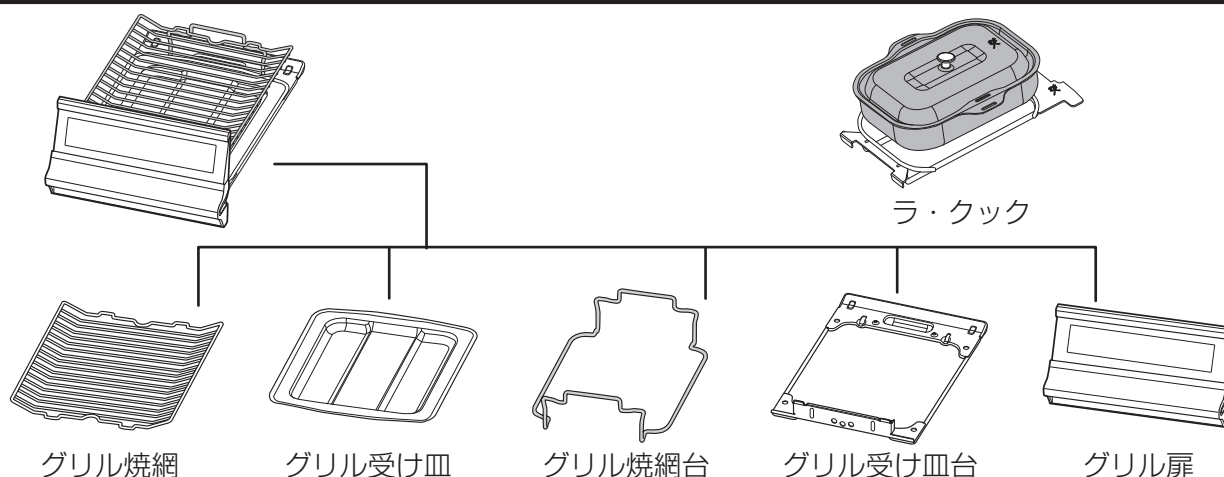
お手入れのとき、枠内に表示の部品は取り外して洗うことができます。

- バーナーキャップ・ごつく・グリル焼網などは消耗部品です。傷んだ場合は、交換してください。
 - お手入れの後は各部品が正しく取り付けられているか確認してください。
- 「部品の取り付けと取り外し」☞19～21 ページ

コンロまわり



グリルまわり



日常点検とお手入れ

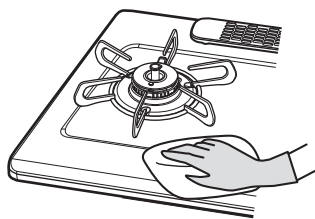


- お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、乾電池を取り外し、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは19・20ページを参照してください。

トッププレート

台所用中性洗剤や水を含ませた布などのやわらかいもので汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る

トッププレートのお手入れのしかた



汚れがこびりついたとき

- ①水で薄めた台所用中性洗剤で湿らせたキッチンペーパーを汚れた部分に貼り付けます。
- ②汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取ります。

それでも汚れがとれないとき

- ①くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こすります。
- ②汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げます。

おねがい

- メラミンフォームスポンジやクリームクレンザーはトッププレートにのみ使用してください。
- トッププレートには安全に関する注意ラベルが貼り付けしてあります。はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店かパロマまで連絡してください。

機器表面・操作部

台所用中性洗剤を含ませたスポンジや布でふき取る

※機器内部に洗剤や水気が入らないように注意してください。

ごとく・グリル排気口カバー

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

ごとくのお手入れのしかた



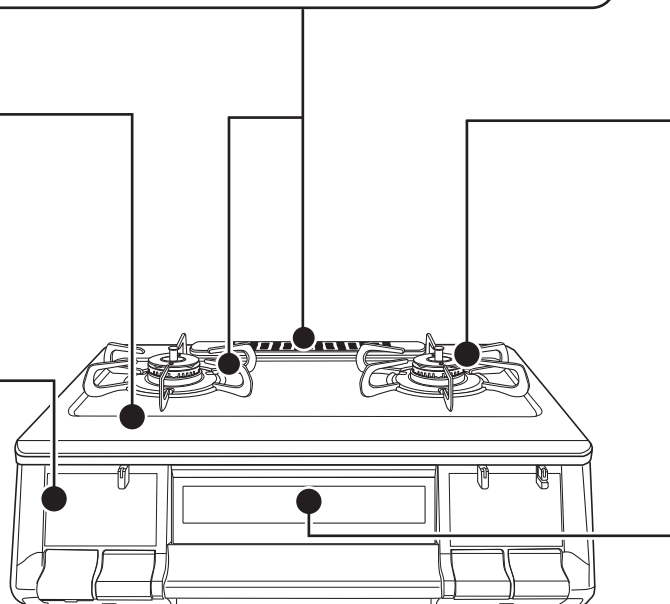
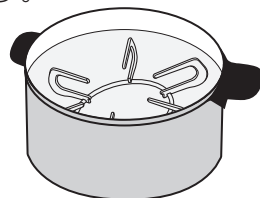
グリル排気口カバーのお手入れのしかた



汚れが落ちないとき

熱めのお湯で浸し置きした後、台所用中性洗剤で水洗いしてください。それでも汚れが落ちない場合は煮洗いしてください。

- ①大きな鍋に水を入れ、ごとくなどを沈めて火にかけます。
- ②沸騰した状態で約30分加熱し、汚れが浮きだしたら火を止めます。
- ③十分に冷ました後スポンジなどで水洗いし水気をふき取ります。



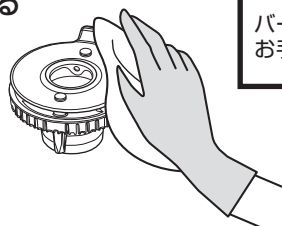


バーナー部

バーナーキャップ

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

- 表側の塗装部分はスポンジなどのやわらかいもので台所用中性洗剤を使用して洗ってください。万一、塗装部分がはがれてもそのままお使いになれます。
 - お手入れの後は浮き・傾きのないように取り付けてください。
- ※汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。



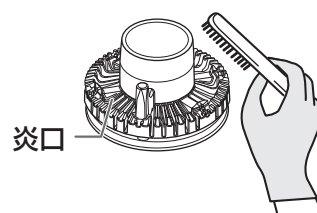
バーナー部の
お手入れのしかた



炎口が目づまりしていたら

炎がふぞろいになったときは、穴やみぞを歯ブラシやつまようじなど先の細いもので掃除してください。

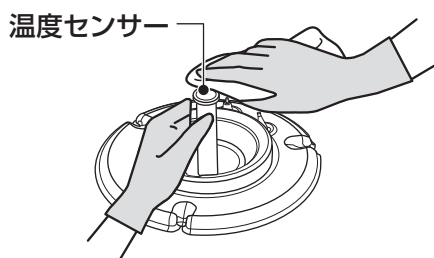
※目づまりをすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。



温度センサー

変形しないように温度センサーに片手を添えて水気を固くしぼった布で上面と側面の汚れをふき取る

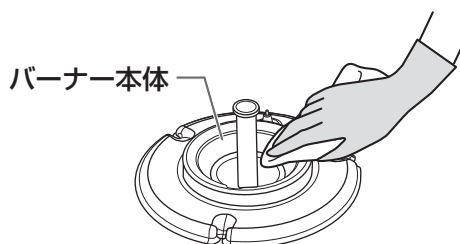
- ※汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。
- ※強い力を加えると温度センサーが変形して鍋底に密着しない場合があります。



バーナー本体

やわらかい布で表面の汚れをふき取る

※洗剤が流れ込まないように注意してください。機器内の腐食の原因になります。



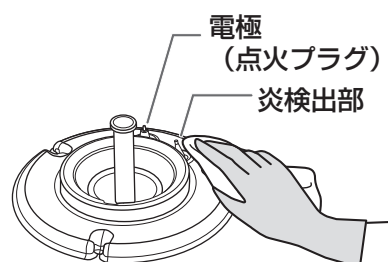
炎検出部・電極

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、傷をつけないでください。故障の原因になります。先端がとがっています。けがをしないように注意してください。

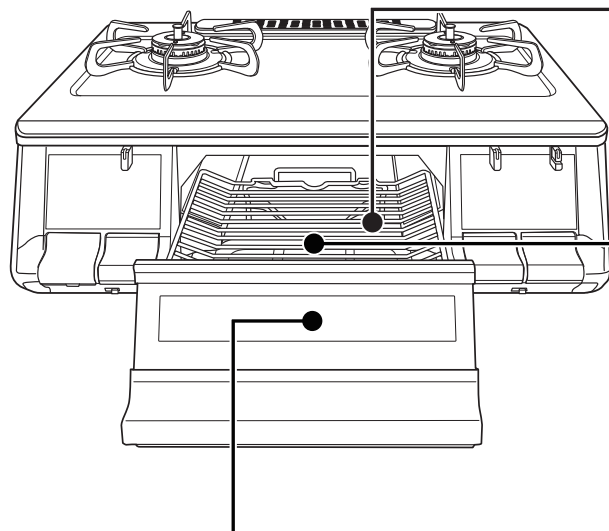


グリル部/グリル庫内のお手入れ

日常点検とお手入れ



- お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、乾電池を取り外し、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは21ページを参照してください。



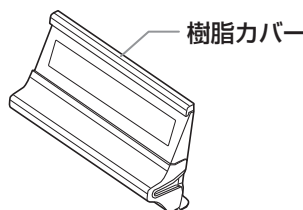
ラ・クック

お手入れのしかたは、料理ブックをご覧ください。

グリル扉

スポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取る

- グリル受け皿台とグリル扉は取り外してお手入れできます。
- グリル扉上面部の樹脂カバーは取り外すことはできません。

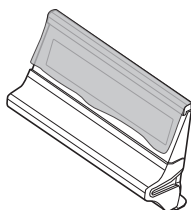


グリル扉のお手入れのしかた



汚れが落ちないとき

- ①水で薄めた台所用中性洗剤で湿らせたキッチンペーパーを汚れが目立つ部分に貼り付ける。
- ②約20分置き、汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取る。

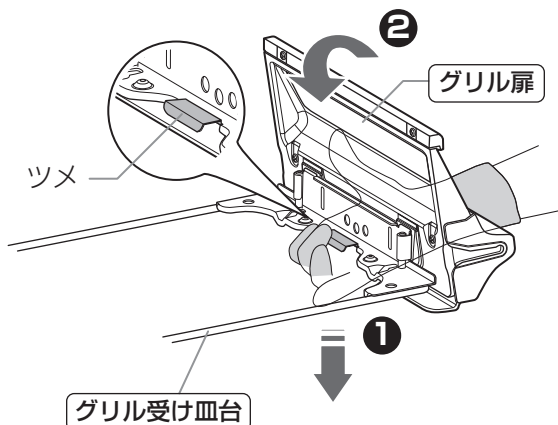


おねがい

- グリル扉のガラスには、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。
- グリル扉は変形させないようにしてください。特にグリル受け皿台との固定部は変形するとグリル扉の閉まりが悪くなったり、外れやすくなります。

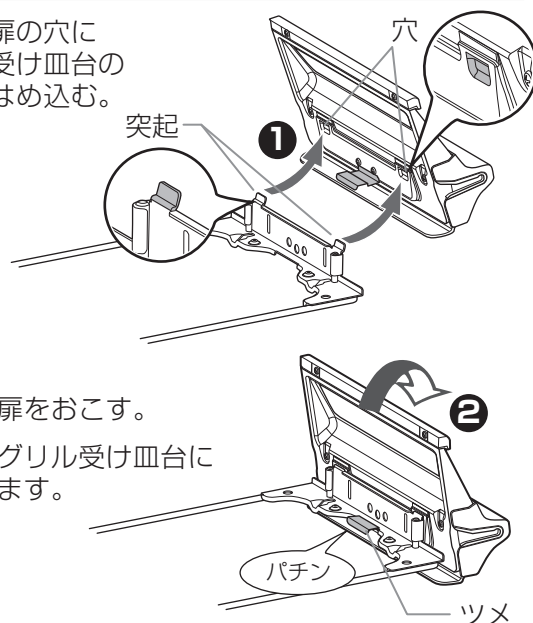
取り外しかた

- ① グリル扉のツメを下方方向に押し下げる。
- ② グリル扉を内側に倒す。



取り付けかた

- ① グリル扉の穴にグリル受け皿台の突起をはめ込む。
- ② グリル扉をおこす。ツメがグリル受け皿台にはまります。





グリル受け皿・グリル焼網

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

グリル受け皿・
グリル焼網の
お手入れのしかた



- グリル受け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。
- グリル焼網に汚れが残っていると魚などの調理物がくっつきやすくなります。



汚れが落ちないとき

熱めのお湯で浸し置きした後、台所用中性洗剤で水洗いしてください。それでも汚れが落ちない場合は煮洗いしてください。

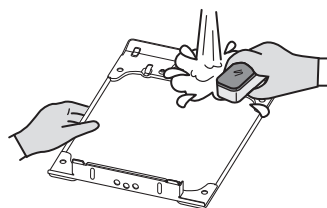
- ①大きな鍋に水を入れ、グリル焼網などを沈めて火にかけます。
- ②沸騰した状態で約30分加熱し、汚れが浮きだしたら火を止めます。
- ③十分に冷ました後スポンジなどで水洗いし水気をふき取ります。

お願い

- 使用直後、グリル受け皿やグリル焼網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。
- グリル焼網やグリル受け皿はナイロンたわしや金属たわしなど硬いものでこすらないでください。

グリル受け皿台・グリル焼網台

台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る



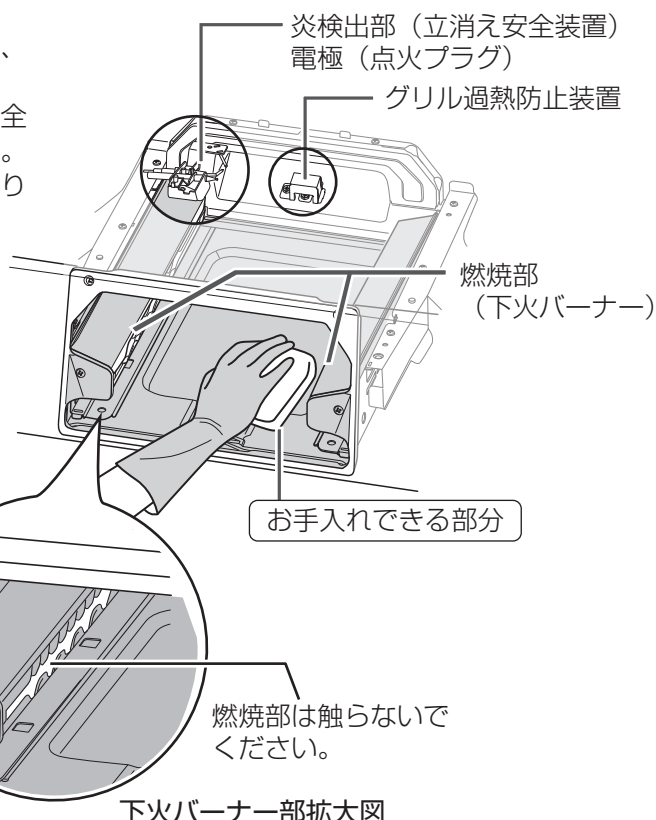
グリル庫内（側面・底部）

台所用中性洗剤や水を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る

グリル庫内の
お手入れのしかた



- 燃焼部（上火バーナー：天井部・下火バーナー：右記表示部）には触らないでください。バーナーがつまり、燃焼不良の原因になります。
- 左側の燃焼部（上火バーナー）の炎検出部（立消え安全装置）と電極（点火プラグ）には触らないでください。位置が変わったり、傾くと点火しなくなるおそれがあります。
- 奥側のグリル過熱防止装置には触らないでください。位置が変わったり、傾くと正しく働かないおそれがあります。



⚠ 注意



必ず行う

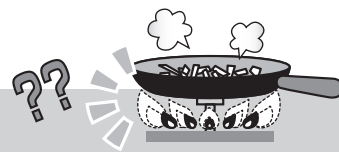
■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

グリル庫内は特に突起物が多く、けがをしやすいため、必ず手袋をし、注意してお手入れしてください。

よくあるご質問 (Q&A)

特に多い質問をまとめました

Q 調理中に勝手に火力が小さくなったり、大きくなったりする



👉 28ページ

A ●鍋などの異常過熱を防止する機能が働いたためで、故障ではありません。
●鍋の温度が安全な温度まで下がると再び強火（元の火力）に戻ります。



※この状態が約30分続くか、弱火の状態でも温度の上昇が続くと自動消火します。

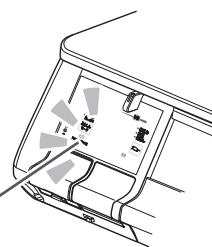
Q ・点火操作をしても火がつかない
・手を離すと消火する
・電池ケースの上にある「電池交換サイン」が点滅・点灯している



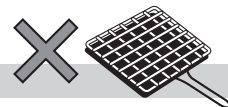
👉 22ページ

A ●乾電池が消耗しています。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V 2個）と交換してください。
●乾電池の交換の目安は約1年です。

☒ 電池交換サインが点滅・点灯



Q コンロで焼網が使えない



👉 9ページ

A コンロでは焼網は使用しないでください。
温度センサーが過熱し、自動消火します。

- 焼きなすやもちはグリルで調理してください。
- グリルに入りきらない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。

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パロマまでご連絡ください。

コンロ/グリル共通

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火しない/ 点火しにくい	ガス栓の開きが不十分だったり、閉めていると点火できません。	ガス栓をいったん閉めてから全開にしてください。	25・43
	乾電池が消耗している場合は点火しません。	新品の単1形アルカリ乾電池と交換してください。買い置き乾電池は自己放電により寿命が短くなっている場合があります。	22
	乾電池の取り付けが悪いと点火しない場合があります。	⊕ ⊖ の向きに注意し、正しく取り付けてください。	22
	ゴム管内に空気が残っていると点火しない場合があります。 (朝一番や長期間使用しなかった場合など)	点火操作を繰り返してください。	14・26 44
	ゴム管が折れ曲がったり、つぶれたり、接続が不十分であると点火しない場合があります。	ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直し、正しく接続してください。	15・16 18
	操作ボタンをいっぱいまで押していないと点火しない場合があります。	操作ボタンをいっぱいまで押しこんでください。	26・44
	LPガス使用の場合、LPガスがなくなりがけていると点火しないことがあります。	ボンベの交換をお近くのガス事業者（供給業者）に依頼してください。	—
	ロックつまみがロックされていると点火できません。	ロックつまみを動かしてロックを解除してください。	25・43
	ガスメーター（マイコンメーター）がガスを遮断している	お近くのガス事業者（供給業者）へ連絡してください。	—
	コンロの配管内に空気が残っている状態でガス元栓を急に開けると、ガスが急に流れ、ガス元栓の安全装置が働き、点火しないことがあります。	ガス元栓を一度閉め、再度ゆっくり開けてください。 ガス元栓の安全装置がリセットされガスが正常に流れます。	—

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火しない/ 点火しにくい	バーナーキャップの炎口が水滴や汚れにより目づまりしていると点火しない場合があります。	バーナーキャップを歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴がないように乾いた布でしっかりふいてください。	58
	バーナーキャップやごとくが正しく取り付けされていないと点火しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しく取り付けてください。	20
	電極や炎検出部がぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。	電極・炎検出部をお手入れし、洗剤や水滴がないようにやわらかい布でしっかりふいてください。	58

よくあるご質問 (Q&A)

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
使用中に 火力が変わる/ 消火する	煎りもの調理・炒めもの調理など温度の高い調理や鍋の空焼きをした場合に、鍋などの異常過熱を防止するため、強火⇄弱火と火力を自動調節します。この状態が約30分続くと自動消火します。	鍋などの異常過熱を防止する機能が働いたためで、故障ではありません。高温炒め機能を使用するとさらに高温で調理ができます。	28
	万一の消し忘れを防止するため、コンロは点火後約120分※で自動消火します。 ※カスタマイズ機能またはあんしんモードで時間を変更している場合があります。	操作ボタンを消火の位置にしてください。再使用するときは少し時間をおいてから点火してください。	6・49
	耐熱ガラス鍋・土鍋・圧力鍋を使用すると安心・安全機能が働き、消火することがあります。	調理に適した鍋に替え、再点火してください。	24
	グリル扉を速く開閉すると消火することがあります。	ゆっくり開閉してください。万が一火が消えても、立消え安全装置が働き、自動でガスを止めます。	—
高温炒め機能 使用中に 火力が変わる/ 消火する	高温炒め機能使用中でも、温度センサーが鍋などの異常過熱を防止するため、温度センサーの温度が上がり過ぎると自動的に火力を調節したり、消火します。	再使用するときは、少し時間をおき、温度が下がってから使用してください。	28
点火しても 操作ボタンから 手を離すと火が 消えてしまう	乾電池が消耗してくると安心・安全機能が作動しなくなるので、操作ボタンを押したとき点火していても、安全のため手を離すと消火するようになります。	新品の単1形アルカリ乾電池と交換してください。買い置き乾電池は自己放電により寿命が短くなっている場合があります。	22
	操作ボタンをいっぱいまで押していないと点火しない場合があります。	操作ボタンをいっぱいまで押しこんでください。	26
炎が安定しない/ 炎の燃えかたや 色がおかしい	バーナーキャップの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると正常に燃焼しない場合があります。	バーナーキャップを歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴がないように乾いた布でしっかりふいてください。	58
	バーナーキャップやごとくが正しく取り付けられていないと正常に燃焼しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しく取り付けてください。	20
	換気をしないと正常に燃焼しない場合があります。	使用中は窓を開けるか換気扇を回すなど換気をしてください。	11
	窓から吹き込む風や冷暖房機の風、扇風機の風などが当たっていると、正常に燃焼しない場合があります。	炎に風が当たらないように使用してください。	11
	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があります。	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、焼物の煙に含まれる塩分などにより炎が赤くなることがあります。	異常ではありません。	—

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パロマまでご連絡ください。

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
炎が安定しない/ 炎の燃えかたや 色がおかしい	火力が変わるときに炎が一瞬大きくなったり、黄色くなる場合があります。	異常ではありません。	—
	消火後も数秒間は炎口に小さな炎が残ることがあります。	消火操作後、コンロバーナー内に残ったガスの燃焼によるもので、異常ではありません。	—
	ご使用のガスの種類と機器が適合していないと、ススが発生したり、炎が赤くなる場合や、炎が極端に大きくなったり小さくなったりする場合があります。	電池ケース側面に貼り付けてある機器情報シールでガス種を確認してください。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（供給業者）までご連絡ください。	15
鍋底がひどく 焦げついて しまった	焦げつき消火機能が付いていても、料理によっては焦げついてしまう場合もあります。水分が少なく、調味料が多い料理やカレー・シチューの再加熱には注意してください。	焦げつきやすい料理の場合、弱火で様子を見ながら調理してください。	25
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	23・58
	鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。	ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	—
コンロで 焼網が使えない	コンロでは焼網は使用しないでください。温度センサーが過熱し、自動消火します。	焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入りきらない大きななすやパブリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。	9
鍋が傾く	片手鍋や小さい鍋、軽い鍋などは温度センサーにより鍋が押し上げられ、傾く場合があります。	鍋の重さは調理物を含んで250g以上を目安とし、不安定な状態では使用しないでください。 (重さは鍋や取っ手や形状により異なります。)	12・23
使用時以外に鍋などを温度センサー上に置いていても大丈夫？	温度センサー上に鍋などを置いていても問題ありません。 長期間置いていた場合はご使用時に温度センサーがスムーズに動くことを確認してください。		24

よくあるご質問 (Q&A)

コンロ（機能選択モード）

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
温度キープ機能 揚げものが うまくできない	調理油の量や鍋の厚さ、大きさによっては油の温度が設定温度と異なる場合があります。	設定温度を調節してお使いください。	32
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	23・58
湯沸し機能 お湯が沸かない/ お湯が沸いているのにお知らせが遅い ふきこぼれる	熱いお湯をさらに沸かす場合や、水量が多い場合、ふたをしていない場合、またはやかんの形状により、沸騰する前に自動消火することがあります。	水量を調節するなどしてください。	33
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	23・58
	やかんなどから水蒸気が出始めてからお知らせするまでに時間がかかることがあります。	温度センサーが沸騰を検知する温度と見た目の状態では、ずれを感じることもあるかもしれませんが、異常ではありません。 また、沸騰時に音の鳴る笛付きのやかんの報知音ともずれを感じることもあるかもしれませんが、異常ではありません。 ※カスタマイズ機能で沸騰のお知らせのタイミングを変えることもできます。	33・50
	加熱中にふたの開け閉めや、水をかき混ぜたり、鍋を動かしたりすると、温度センサーが正しく働かない場合があります。	沸騰するまでは、ふたの開け閉め、水の追加、鍋を動かすなどはしないでください。	33
	やかんや鍋の種類、水量によっては、ふきこぼれることがあります。	やかんや鍋に入れる水量を調節してください。 (最大容量の6～7割が目安です。)	33
炊飯機能 ごはんが うまく炊けない	窓から吹き込む風や冷暖房器、扇風機の風が当たるとうまく炊けません。	風が当たらないように使用してください。	37
	炊飯途中でふたを開けるとうまく炊けなくなります。	調理が終わるまでふたを開けないようにしてください。	—
	炊飯機能に適した鍋を使用していないとうまく炊けません。	炊飯機能に適した鍋をお選びください。 ※炊飯専用鍋も別売しています。	36・74
	無洗米は米粉が多く、米粉が底にたまと生炊けの原因になります。また、水を加えるとお米の表面に気泡ができるため水が吸収されにくく、うまく炊けないことがあります。	米粉が多く、水のにごりのひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。また、水を加えた際はよくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。	35

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パロマまでご連絡ください。

コンロ（機能選択モード）

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
炊飯機能 ごはんが うまく炊けない	洗米後、浸し時間が短いとおおいしく炊けないことがあります。	30分以上水に浸してください。	35
	炊込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。	具の量を加減してお使いください。	36
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	23・58
炊飯機能 好みの炊き加減 にならない	カスタマイズ機能で焦げを多くしたり、水分を多くするなどのお好みの炊き加減に調節することができます。		37・50
炊飯機能 途中で誤って 消火してしまった	再度炊飯機能を使用して炊いてください。 水分が少ない状態で再点火した場合は焦げる場合があります。		37
煮込み機能 焦げついてしまった	カレーやシチューなどトロみのある料理は焦げつきやすいので、様子をみてかき混ぜながら調理してください。		39

グリル

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火しない/ 点火しにくい	グリル庫内にアルミはくなどのゴミが付着していると点火しない場合があります。	手袋をして付着しているゴミを取り除いてください。	41・60
	グリル庫内が高温になっていると安心・安全機能が働き、点火できません。	グリル庫内が冷めるまで約5分待ってから使用してください。	41
使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止機能が働き、自動的に消火することがあります。	グリル庫内が冷めるまで約5分待ってから使用してください。	41
火力が変わらない	グリルの火力を調節した際、炎の見目の大きさはほとんど変化しません。	異常ではありません。	44
調理がうまく できない	解凍が不十分だと火のとおりが悪くなり、上手に焼けない場合や、安心・安全機能が働き消火する場合があります。	冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。	42
	魚の大きさや数によってはうまく焼けない場合があります。	魚の大きさや数に合わせて置く位置や置きかたを変えてください。	42
	みそ漬けやかす漬けの「みそ」や「かす」が多いとうまく焼けない場合があります。	みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは「みそ」や「かす」をよくふき取ってから調理してください。	42
	グリル扉が確実に閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火がとらないことがあります。	グリル扉を確実に閉めてお使いください。	43・45

よくあるご質問 (Q&A)

グリル

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
煙やにおいが 出る	初めてグリルをご使用になられるとき、庫内の部品に付着している加工油により煙やにおいが出ることがあります。	異常ではありません。	41
	グリル受け皿やグリル焼網が汚れていたり、脂分の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますのでグリル排気口以外からも煙が出ることがあります。	異常ではありません。	—
	グリル扉が完全に閉まっていないとすき間から煙が出る場合があります。	グリル扉を確実に閉めてください。	43・45
点火時に操作ボタンから手を離してもパチパチしている	確実に点火させるため、約7秒間放電するようになっています。	異常ではありません。	44・46
オートメニュー機能を受け付け ない	グリル庫内が高温になっていると、オートスイッチを受け付けません。	約5分待ち、庫内の温度が下がってからお使いいただくか、マニュアル（手動調理）をご使用ください。	45

音について

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
コンロの点火・消火のときに「ポッ」という音がする	点火・消火時に「ポッ」という音がする場合があります。ガスに着火する際や、ガスが燃え尽きる際に発生する音で異常ではありません。		—
使用中「シャー」という音がする	燃焼中のガスの通過音です。	異常ではありません。万が一ガス臭い場合は使用を中止し、お買い上げの販売店かパロマまでご連絡ください。	73
コンロを使用中「カチッ」という音がする	火力調節するときの機器の音です。	異常ではありません。	—
グリル使用中に「ポッ・ポッ」という音がする	点火した直後など庫内が冷えているときに発生する燃焼音です。	異常ではありません。温まると音はしなくなります。	—
ブザーが鳴りエラーコードが点滅する	安心・安全機能が働いています。	「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」を参照して処置してください。	69・70 71
ブザーが「ピー・ピー・ピー」と鳴り、点火確認ランプが点滅する	操作ボタンを戻し忘れて 있습니다。	点火確認ランプが点滅しているところの操作ボタンを押して、消火の位置にしてください。	6・69

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パロマまでご連絡ください。

音について

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火後や消火後にきしみ音がする	加熱や冷却により金属が膨張・収縮する音です。	異常ではありません。	—

その他

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火操作をすると全バーナーが同時にパチパチする	点火操作するとすべてのバーナーで同時にパチパチと放電するようになっています。（全コンロとグリル同時に放電）	異常ではありません。	26・44 46
グリル扉が外れた	お手入れのためにグリル扉は外せるようになっています。	グリル扉をグリル受け皿台にしっかりと取り付けてください。	59
電池交換サインが点滅・点灯する	乾電池が消耗しています。	新しい単1形アルカリ乾電池と交換してください。	22
トッププレートが熱くなる	1か所のみコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。グリルのみ使用してもグリルの炎や排気の熱によりトッププレートは熱くなります。	触らないように注意してください。	11
トッププレートのコーナー部が浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄鍋、ステンレス鍋などを長時間使用すると、トッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。	トッププレートの熱膨張によるもので異常ではありません。冷えると元の状態に戻ります。	—
機器や部品（ごとく・バーナーキャップ・グリル排気口カバーなど）が変色する	長年の使用で傷んでいきます。	異常ではありません。ごとく・バーナーキャップ・グリル排気口カバー・グリル受け皿・グリル受け皿台・グリル焼網・グリル焼網台は消耗部品です。傷んだ場合は交換部品をお買い求めください。	74
	シンナーやベンジン、酸性・アルカリ性の洗剤を使用すると変色する場合があります。	お手入れの際は、シンナーやベンジン、酸性・アルカリ性の洗剤を使用しないでください。台所用中性洗剤を薄めて使用し、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。	55
	煮洗いや食器洗い乾燥機で洗うと、変色したり、つやがなくなる場合があります。	性能に影響ありません。	55
部品の注文や修理を依頼したい	修理は、パロマサービスコールセンター（☎0120-193-860）にて受け付けています。部品の注文は、お買い上げの販売店やパロマにて受け付けていますが、弊社ホームページ内公式部品サイト「パロマ+プラス」でもお買い求めいただけます。		73・74

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

ブザーが鳴り、下記のような表示が出る場合は「処置と再使用時の注意」に従って処置をしてください。

エラーコードは表示部に表示されます。

●下記以外のエラーコードが表示された場合は、使用を中止しガス栓を閉めた後、お買い上げの販売店かパロマまで点検・修理を依頼してください。このとき受付を円滑に行うために「エラーコード」と「発生部位」の表示をお知らせください。

*エラーコードは「00」「02」などの2桁の数字と発生部位の「0」「1」などの1桁の数字が交互に表示されます。

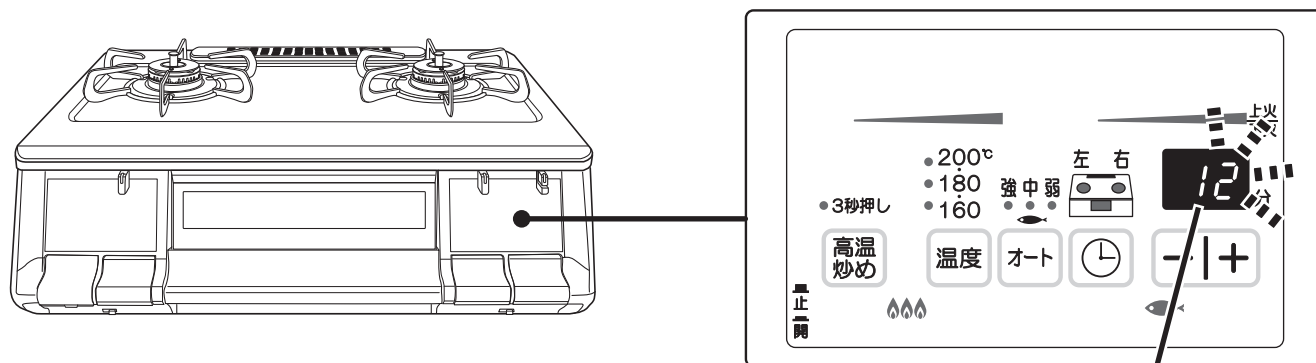
*表示は15分後に消灯します。



自動消火した際に、操作ボタンを戻し忘れたまま放置すると1分ごとに“ピー・ピー・ピー”とブザーが鳴り、戻し忘れた操作ボタンの点火確認ランプが点滅します。

ブザー音	表示	部位	内容
ブザー音なし	電池交換サイン点滅・点灯		電池交換のお知らせ
ピー（約4秒）	00 ↔	1 標準バーナー	コンロ消し忘れ消火機能の作動
			異常過熱防止機能の作動後約30分経過
		3 強火力バーナー	コンロ消し忘れ消火機能の作動
			異常過熱防止機能の作動後約30分経過
	02 ↔	1 標準バーナー	調理油過熱防止機能（天ぷら油過熱防止機能）の作動
		3 強火力バーナー	
		5 グリル	グリル過熱防止機能の作動
	11 ↔	1 標準バーナー	点火時に着火しなかった
		3 強火力バーナー	
		5 グリル	
	12 ↔	1 標準バーナー	立消え安全装置の作動
		3 強火力バーナー	
		5 グリル	
	31 35 ↔ 72	1 標準バーナー	温度センサー・グリル過熱防止機能の故障
		3 強火力バーナー	
		5 グリル	
	70 ↔	0 電子部品	電子部品の故障
	71 ↔	1 標準バーナー	
		3 強火力バーナー	
		5 グリル	

※1：カスタマイズ機能またはあんしんモードで時間を変更している場合があります。



エラーコード：点滅

※図は強火力バーナーが右側の機器の場合です。

原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
乾電池の消耗	新しい単1形アルカリ乾電池と交換してください。	22
使用開始から約120分※1が経過し、自動消火しました。 異常過熱防止機能の設定時間が経過し、自動消火しました。	操作ボタンを押し戻してください。 続けて使用する場合は、少し時間をおいてから再点火してください。	6
調理油の過熱や、焦げつき・消し忘れ・空炊きによる過熱などで安心・安全機能が働き自動消火しました。	やけどに注意し、少し時間をおいてから再点火してください。調理油過熱防止機能（天ぷら油過熱防止機能）が作動して自動消火した場合は、すぐに再点火しても手を離すと火が消える場合があります。	6
グリルの空焼き、消し忘れによる過熱、連続使用、少ない食材による過熱で安心・安全機能が働き自動消火しました。	グリル庫内が冷えるのを（約5分）待ってから再点火してください。	41
炎の吹き消え、点火しなかった場合など	周囲にガスがなくなるのを待ってから再点火してください。	—
炎の吹き消え、煮こぼれなどで安心・安全機能が働き自動消火しました。	周囲にガスがなくなるのを待ってから再点火してください。	6
炎の吹き消えなどで安心・安全機能が働き自動消火しました。		
部品が故障しています。	ガス栓を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店かパロマまでご連絡ください。	73

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

ブザーやメロディが鳴り下記のような表示（数字）が出る場合はエラーではありません。
便利機能のお知らせですので「処置」に従ってください。

ブザー音	表示	部位	内容	処置	参照 ページ
ピピッ・ ピピッ・ ピピッ・ ピピッ (×3回)	設定した温度の 表示ランプ点灯 ●200℃ ○180 ●160 温度	強火力バーナー	温度キープ機能で設定 した温度になったことを お知らせしています。	調理を開始してくだ さい。	32
	湯沸し表示 ランプ点滅 ●煮込み ●炊飯 ○湯沸し メニュー	標準バーナー	湯沸し機能でお湯が沸き、 弱火になりました。 (カスタマイズ機能で 5分間の保温ありに設定 している場合のみ)	5分間保温します。	34
	炊飯表示 ランプ点滅 ●煮込み ○炊飯 ●湯沸し メニュー 10	標準バーナー	炊飯機能でごはんが炊き あがり自動消火しました。	むらしが開始します のでそのままお待ち ください。	38
	煮込み表示 ランプ点灯 ○煮込み ●炊飯 ●湯沸し メニュー 30	標準バーナー	煮込み機能終了の30秒前を お知らせしています。	30秒後に自動消火 します。消火後、 操作ボタンを押し 戻してください。	40
	コンロ表示部 点灯 左 右  30	標準バーナー	コンロタイマー終了の 30秒前をお知らせして います。		30
	左 右  30	強火力バーナー			
	30	グリル	グリルタイマー終了・ オートグリル終了の30秒 前をお知らせしています。	44 46	
メロディ	_____	標準バーナー	湯沸し機能でお湯が沸き、 または保温時間が終了し、 自動消火しました。	操作ボタンを押し 戻してください。	34
	炊飯表示 ランプ点滅 ●煮込み ○炊飯 ●湯沸し メニュー 0	標準バーナー	炊飯機能でごはんの むらしが終了しました。		38
	煮込み表示 ランプ点灯 ○煮込み ●炊飯 ●湯沸し メニュー 0	標準バーナー	煮込み機能が終了し、自動 消火しました。		40
	コンロ表示部 点灯 左 右  0	標準バーナー	コンロタイマーが終了し、 自動消火しました。		30
	左 右  0	強火力バーナー			
	グリル表示部 点灯 左 右  0	グリル	グリルタイマー・オート グリルが終了し、自動 消火しました。	44 46	
あんしんモード 表示ランプ点灯 ○コンロ 30分消火 あんしん モード	強火力バーナー 標準バーナー	あんしんモードを設定 しました。	_____	49	

※図は強火力バーナーが右側の機器の場合です。

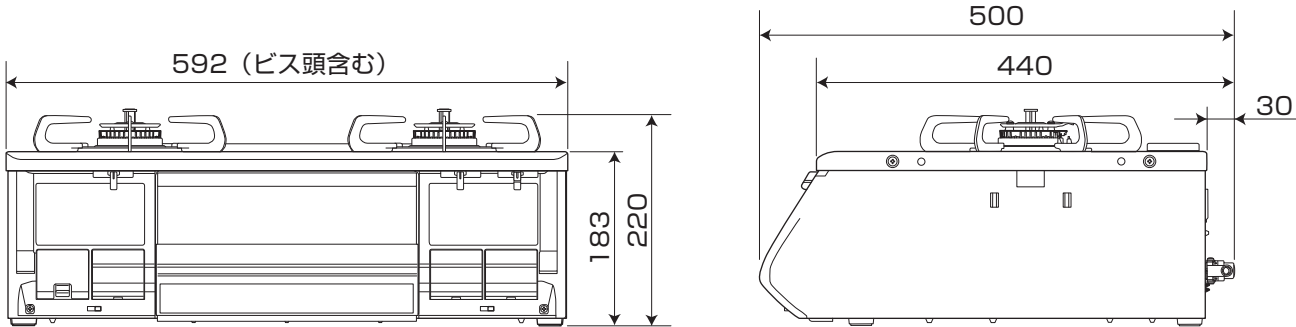
仕 様

◎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。

品 名	PA-371WXA-R/L・IC-731KWXA-R/L
器 具 名	PA-371WXA-R/L・IC-731KWXA-R/L
型 式 名	E2-1-44
種 類	ガスグリル付コンロ
点火方式	連続放電点火式
ガス接続	φ9.5mmガス用ゴム管
電 源	DC 3.0V（単1形アルカリ乾電池1.5V×2個）
質量（本体）	14.5kg
外形寸法	高さ220mm×幅592mm×奥行500mm
安心・安全機能	立消え安全装置・調理油過熱防止装置（天ぷら油過熱防止機能）・消し忘れ消火機能 焦げつき消火機能・火力切り替えお知らせ機能・異常過熱防止機能（コンロ） グリル過熱防止機能・グリル排気口遮炎装置・操作ボタン戻し忘れお知らせ機能
付属部品	アルカリ乾電池 単1形 1.5V（2個） / 取扱説明書 / 料理ブック 2冊 取り出しフォーク / ラ・クックセット

使用ガス ガスグループ		ガス消費量 kW			
		標準バーナー	強火力バーナー	グリル	全点火時
都市ガス用	12A	2.75	3.91	1.88	8.01
	13A	2.95	4.20	2.02	8.60
LPガス用		2.95	4.20	2.02	8.50

外形寸法図（単位：mm）



保管とアフターサービス

保管（長期間使わないとき）について

- ①ガス栓を閉め、ゴム管（ガスコード）を外してください。
（つまみのないガスコンセント接続の場合はガスコンセントからソケットを外す。）
- ②ゴミ・ほこりが入らないようにビニールやテープなどでホースエンド（ゴム管口）をふさいでください。
- ③乾電池を取り外しておいてください。
- ④お手入れしておくとし次回使用するとき便利です。☎54～60ページ

アフターサービスについて

点検・修理を依頼される時

「よくあるご質問（Q&A）」（61～68ページ）「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」（69～71ページ）を見てもう一度確認していただき、それでも直らないときは、お買い上げの販売店かパロマサービスコールセンターまでご連絡ください。パロマサービスコールセンターは24時間受付いたしますので、ご利用ください。

- ①品名・器具名（機器情報シール表示のもの）☎15ページ
- ②現象（できるだけ詳しく）
- ③ご購入日・ガス種
- ④ご住所・お名前・電話番号
- ⑤ご訪問希望日

なお、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。

修理についてのお問い合わせは	パロマサービスコールセンター 0120-193-860	受付時間：24時間修理受付
----------------	---------------------------------------	---------------

商品について不明な点はパロマお客様相談室までご連絡ください。

商品についてのお問い合わせは	パロマお客様相談室 052-824-5145	受付時間：平日 8：30～18：00 （土・日・祝日・弊社指定定休日を除く）
	〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町6番23号	

*住所・電話番号などは変更することがありますのであらかじめご了承ください。

ガスの種類が変わるとき

転居などによりガスの種類が変わるときは、ガス機器の調整が必要となりますので、お買い上げの販売店かパロマ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。

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。

お客様の個人情報の取り扱いについて

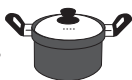
- 当社はお客様よりお知らせいただいた、お客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報をサービス活動および、安全点検活動のために利用させていただく場合がありますのでご了承ください。
- 当社はお客様の個人情報を、下記の場合を除いて第三者へ開示・提供いたしません。
 - ・修理やその確認業務を当社の協力会社に委託する場合
 - ・法令に基づく業務の履行、または権限の行使のために必要な場合
 - ・その他の正当な理由がある場合
- 当社はお客様の個人情報を適切に管理します。

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。下記は代表例です。
防熱板は「機器の設置」(17ページ)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かパロマまでおたずねください。

炊飯専用鍋

5合炊きをご用意しています。

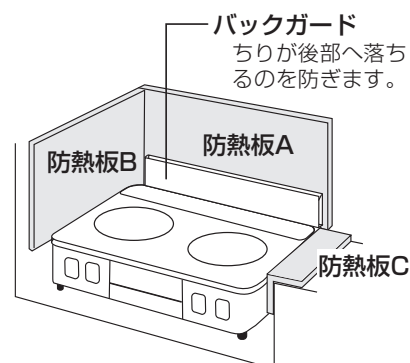


両面焼用 クッキングプレート (取っ手付き)



パロマ専用クリーナー

ごとくなどの頑固な汚れを落とすのに使用します。



部品名	希望小売価格 (税抜価格)	部品名	希望小売価格 (税抜価格)
防熱板A	¥3,800	炊飯専用鍋【PRN-52 (5合炊き)】	¥4,800
防熱板B	¥3,500	グリル焼網 (フッ素コート)	¥2,100
防熱板C	¥2,300	格子状焼網【PCN-1】	¥3,800
パロマ専用クリーナー	¥1,200	ラ・クック グラン【PGDL-30】	¥9,800
バックガードA (59cmガステーブル用)	¥2,800	ラ・クック木製プレート	¥2,980
すべり低減ごとくセット (2個入り) ※	¥2,600	ラ・クック専用クッキングシート【PLCS-1】	¥980
両面焼用クッキングプレート(取っ手付き) 【PBP-2】	¥4,200		

2019年8月現在の価格です。価格・仕様については変更する場合がありますのであらかじめご了承ください。

※すべり低減ごとくは、鍋のすべりにくさを優先させたざらつきのあるごとくです。ご使用方法により鍋底などに傷がつくことがあります。

※すべり低減ごとくは単品でもお買い求めいただけます。

お客様にて取り替え可能な消耗部品のごあんない

バーナーキャップ、ごとくなどが長年のご使用で傷んだ場合にはお買い求めください。

部品名	希望小売価格 (税抜価格)	部品名	希望小売価格 (税抜価格)
ごとく	¥700	グリル焼網	¥1,300
バーナーキャップ	¥900	グリル焼網台	¥800
グリル排気口カバー	¥500	グリル受け皿	¥800
取り出しフォーク	¥350	グリル受け皿台	¥1,200
ラ・クック【PGD-30R】※1	¥8,000		

2019年8月現在の価格です。価格・仕様については変更する場合がありますのであらかじめご了承ください。

※1：ラ・クックはフタや本体を単品でもお買い求めいただけます。

お客様にて取り替え可能な消耗部品・別売部品のご購入について

お客様にて取り替え可能な消耗部品・別売部品は当社の純正部品以外は使用しないでください。ご購入は、お買い上げの販売店かパロマ、またはパロマホームページ内公式部品販売サイト「パロマ+プラス」

(<https://www.paloma-plus.jp/>)にてお買い求めください。お買い求めの際は、必ず電池ケースの右側側面に記載してある器具名をお知らせください。商品の発送には別途送料がかかります。

パロマの部品販売サイト

パロマ+プラス

パロマ製品の消耗部品・別売部品をインターネット販売サイトよりご購入いただけます。

<https://www.paloma-plus.jp/>



保証書

品名	ガスコンロ PA-371WXA-R/L・IC-731KWXA-R/L
----	---------------------------------------

このたびは当社製品をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書はお客様の正常な設置・使用状態において万一機器本体が故障した場合には、本書の記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

《無料修理規定》

- 取扱説明書、本体貼付けラベル等の注意書きに従った正常な設置・使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店かパロマが無料修理致します。
- 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かパロマにご依頼のうえ、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。
- 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。
- ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼できない場合には、パロマへご相談ください。

- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 取扱説明書によらないでご使用になったり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（取付工事依頼の必要な機器の場合）、落下等による故障および損傷
 - (ハ) 公害、火災、水害、地震、落雷、凍結等の天災地変、ねずみ・鳥・くも・昆虫類の侵入、異常電圧（電気部品搭載の機器の場合）、供給事情（燃料・給水等）などによる故障および損傷
 - (ニ) 一般家庭用以外（例えば、業務用使用、車輛、船舶への搭載等）に使用された場合の故障および損傷
 - (ホ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入捺印のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
 - (ヘ) 消耗部品の取替えおよび保守等の費用
 - (ト) 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.)
- 本書は再発行致しませんので、紛失しないように大切に保管してください。

お客様	お名前 様	保証期間	お買い上げ 年 月 日から1年
	ご住所 〒	販売店名	店名
	お電話		住所 電話番号

株式会社 **パロマ**〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町6番23号
TEL 052 (824) 5145

修理記録

年 月 日	修理内容	サービス員 印

*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。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。なお、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店かパロマ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アフターサービス欄をご覧ください。



48642960004

KI ④ 48 64296