

取扱説明書

Paloma

グリル付きテーブルコンロ

Si センサーコンロ

全口センサー搭載

家庭用

保証書付

<強火力バーナー：右側>

<強火力バーナー：左側>

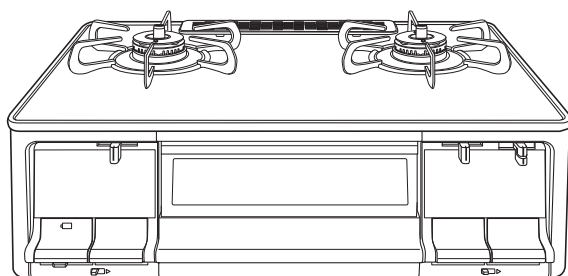
PA-A96WCJ-R

PA-A96WCJ-L

PA-A96WCR-R

PA-A96WCR-L

- ◎両面焼き水なしグリル
- ◎ハイパーガラスコートトップ
- ◎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
(姿焼・切身・干物・ラ・クック)
- ◎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



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、よく理解してくだ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。



よくあるご質問

点火操作を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つかせません。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 21ページ

勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする



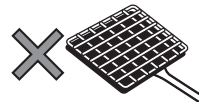
安心・安全機能が働いています。

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。

26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。

9ページ

Si センサーコンロ

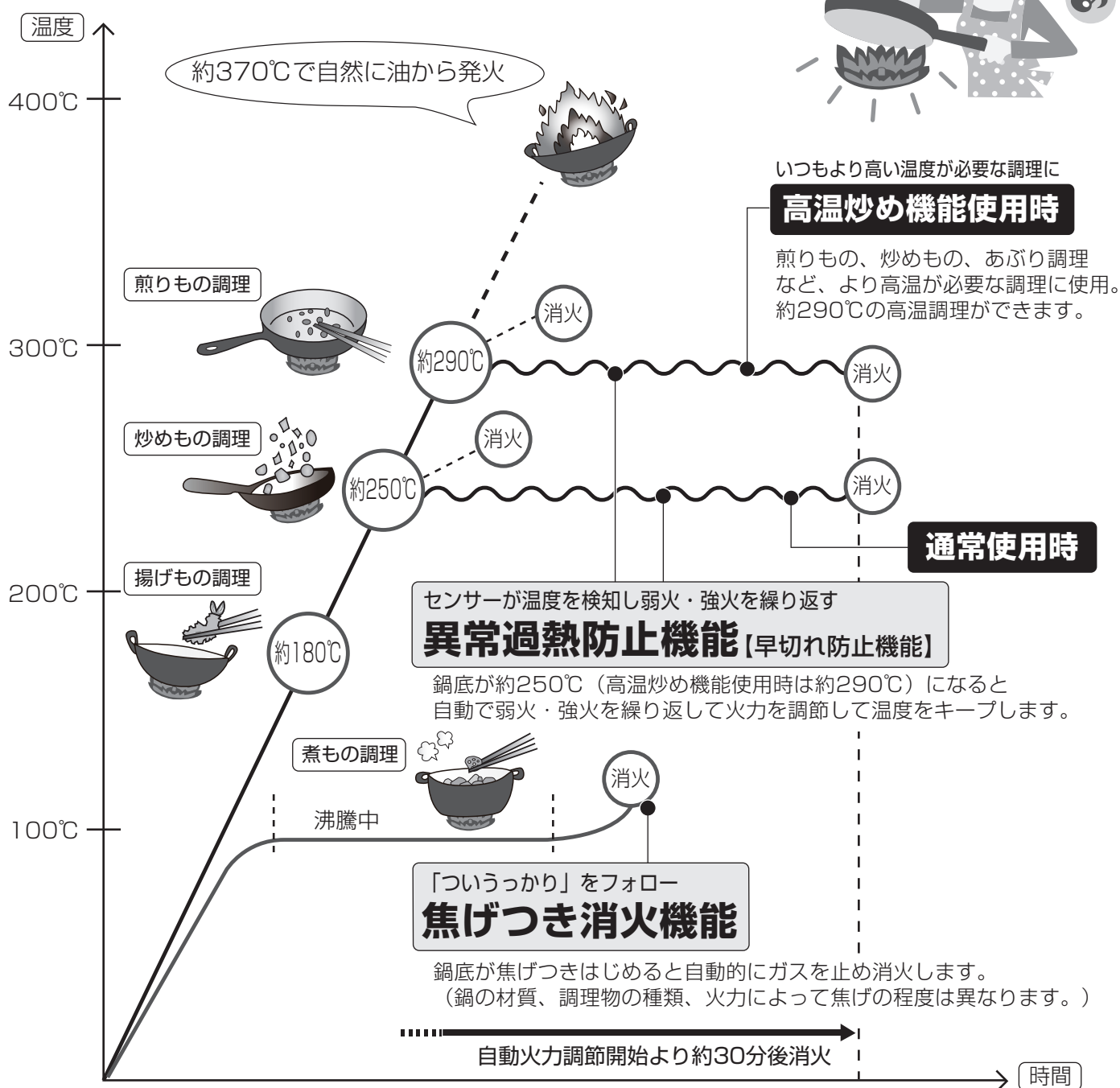
全口センサー搭載

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。

特 長

ツインシールドトップ構造

強火力バーナー 標準バーナー

バーナーリングの外径と内径にパッキンを装着。煮こぼれが機器内部に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。

すっきりクリーンごとく

強火力バーナー 標準バーナー

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。

らくグリル

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、食材の出し入れもらくらく。グリル受け皿・グリル焼網はお手入れしやすいコーティング加工、グリルサイドカバーは左右共通で簡単に着脱してお手入れできます。

トッププレート

ハイパーガラスコートトップ
美観性に加えて万が一の衝撃にも強い素材です。

ラ・クック

グリル焼網の代わりに使用することができる波型深皿プレート。ふた付きだからグリル庫内の臭い、油汚れ、煙を抑えます。



もくじ

特長	2
各部のなまえ	3
便利な機能を使ってみる	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	14

ご使用前に確認してください

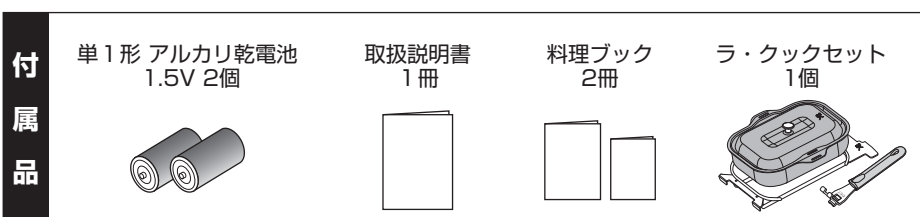
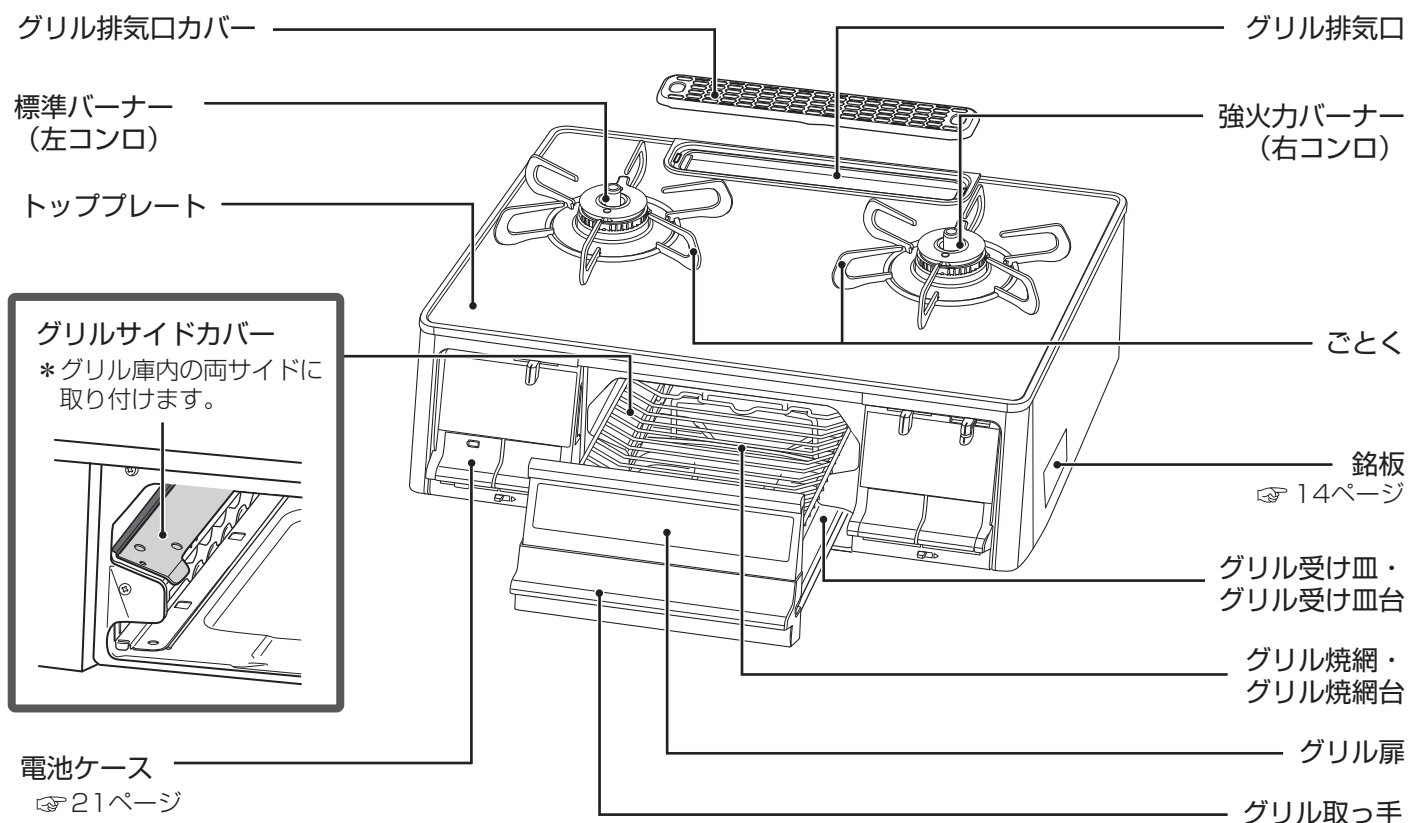
機器の設置	16
部品の取り付けと取り外し	18
乾電池の取り付けかた	21
コンロをご使用の前に	22

使いかた

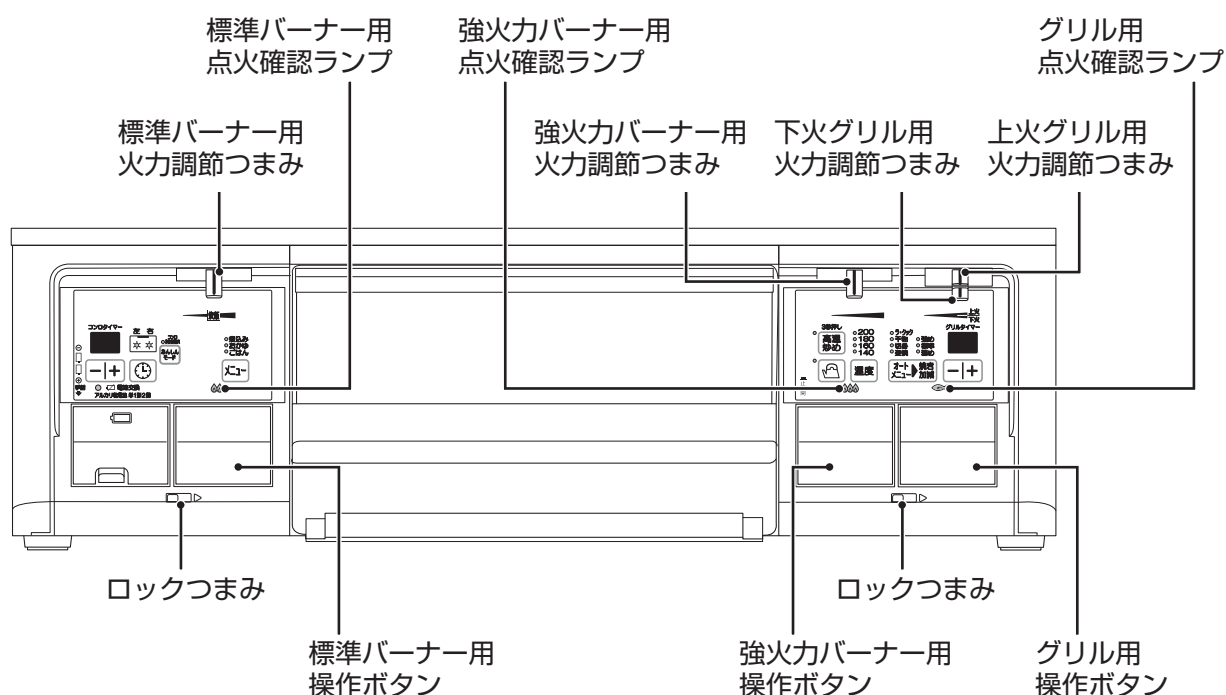
コンロの使いかた（基本の操作）	24
高温炒め 煎りもの・炒めものをする（高温炒め機能）	25
コンロタイマーを使う	27
温度 揚げもの・焼きものをする（温度キープ機能）	29
お湯を沸かす（湯沸し機能）	31
Xメニュー ごはん・おかゆを炊く（炊飯機能）	33
Xメニュー 煮ものをする（煮込み機能）	37
グリルの使いかた	39
グリルで調理する マニュアル（手動調理）	41
オートメニュー 焼き加減 グリルで調理する オートメニュー機能（自動調理）	43
オートメニュー 焼き加減 ラ・クックで調理する オートメニュー機能（自動調理）	47
あんしんモード コンロ30分消火 あんしんモード	50
各種設定の変更（カスタマイズ機能）	51
長くご利用いただくために	
日常点検とお手入れ	56
よくあるご質問（Q&A）	63
ブザーが鳴ってこんな表示が出たら	72
保管とアフターサービス	75
仕様	77
保証書	裏表紙

各部のなまえ

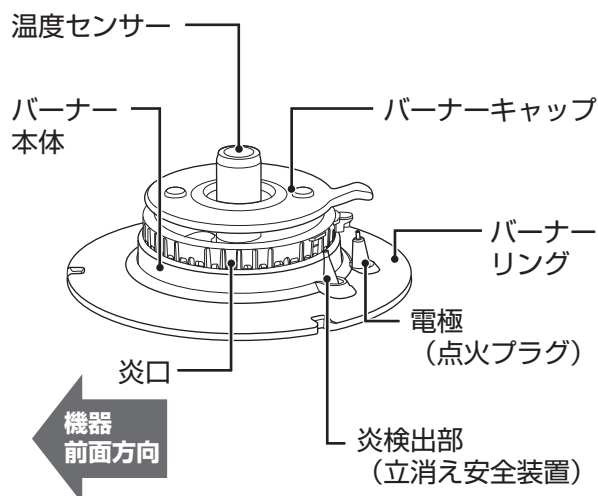
取扱説明書中の図は強火力バーナーが右側の機器で説明しています。



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

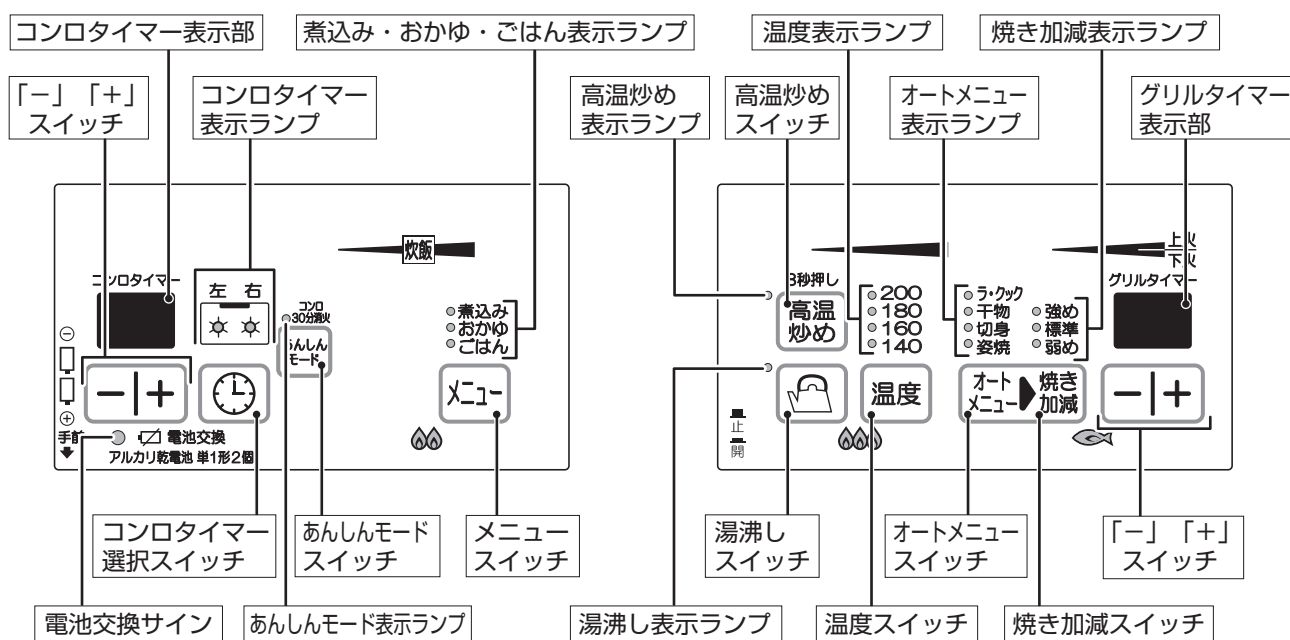
機器を持ち運ぶときに使用
します。手かけ部と機器前面
底部に手をかけ、持ち上げて
ください。

ホースクリップ

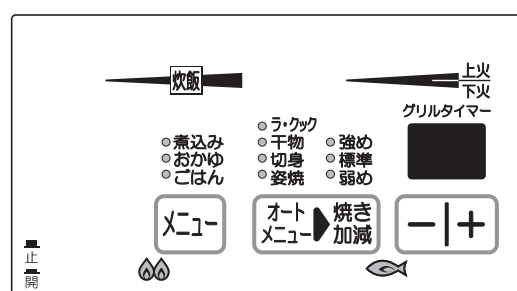
ゴム管 (またはガスコード) が
機器の下側を通ったり、高温部
に触れないように固定します。

操 作 部

PA-A96WCJ-R・PA-A96WCR-Rの操作部 (強火力バーナーが 右側 の機器)



PA-A96WCJ-L・PA-A96WCR-Lの操作部 (強火力バーナーが 左側 の機器)



便利な機能を使ってみる

ガスの炎でふっくらごはんを

炊飯機能

ガスコンロの強い火力で、ふっくらおいしいごはんが炊けます。

ごはん/おかゆを選択することができます。

好みの硬さ・焦げ具合になるように炊き加減を変更することもできます。

(51ページ「カスタマイズ機能」)



👉 33ページ

弱火で煮込む調理に便利！

煮込み機能

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るため便利です。



👉 37ページ

いつもより高い温度が必要な調理に

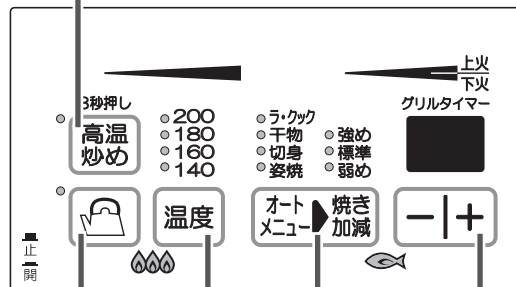
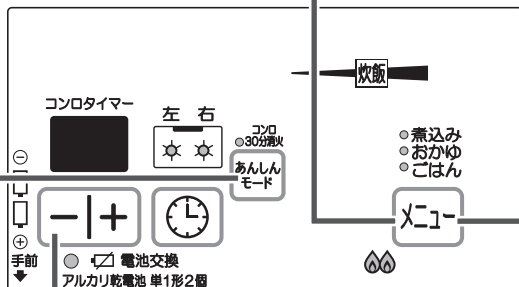
高温炒め機能

炎が小さくなったり、消えてうまく調理できない場合に設定すると、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。



👉 25ページ

※図は強火力バーナーが右側の機器の場合です。



焼き過ぎ、煮込み過ぎの心配を少なく

タイマー機能

設定した時間が経過するとお知らせし、自動消火します。コンロは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。



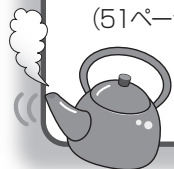
コンロタイマー
👉 27ページ
グリルタイマー
👉 41ページ

お湯が沸いたら自動消火！

湯沸し機能

お湯が沸いたらお知らせし、自動消火します。また、沸騰後、5分間保温するように設定することもできます。沸騰のお知らせ時間が早く感じたり、遅く感じたりする場合にタイミングを変更することもできます。

(51ページ「カスタマイズ機能」)



👉 31ページ

揚げもの・炒めもの調理に便利！

温度キープ機能

油の温度を7段階（140～200℃）のいずれかに一定に保ちます。天ぷらなどの揚げもの調理や、クレープなどの火加減が難しい焼きもの調理をするときに便利です。



👉 29ページ

“うっかり”をサポート

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。

👉 50ページ

焼き加減はおまかせ

オートメニュー機能

魚の種類（姿焼・切身・干物）と焼き加減を設定するだけで自動で焼き上げます。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。

(51ページ「カスタマイズ機能」)

👉 43ページ



ラ・クックを使用した調理も焼き加減を設定するだけで簡単にすることができます。

👉 47ページ

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分続くか、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。）

コンロ30分消火 あんしんモード（50ページ）

→コンロは自動消火するまでの時間を30分に一括で短縮することができます。

カスタマイズ機能（51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

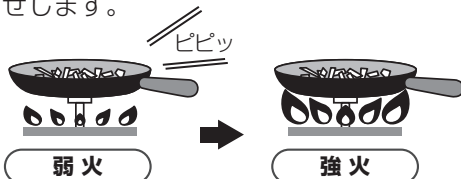
煮ものなどの調理時に鍋底が焦げつきはじめると自動的にガスを止め消火します。鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。

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タイミングでブザー（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（51ページ）

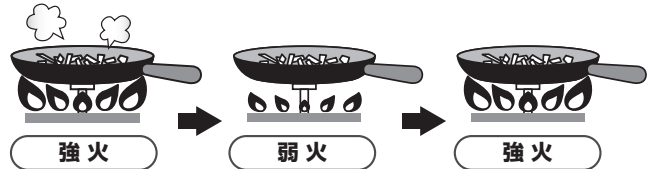
→ブザーでのお知らせを鳴らないように設定することもできます。

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分続くか、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

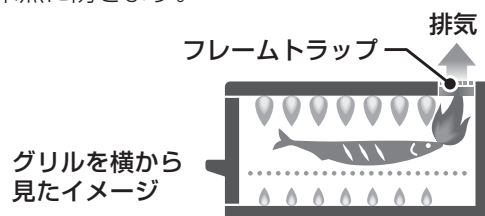
グリル

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

万一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。

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

危険

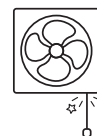
ガス漏れに気づいたときは…



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。



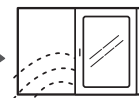
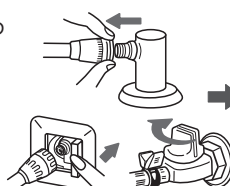
火気禁止



必ず行う

■すぐに使用を中止する

- ①すぐに使用をやめ、消火し、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



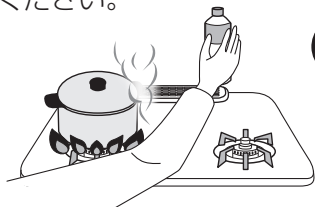
禁止

■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。



禁止

■使用中、使用直後は機器を持ち運ばない

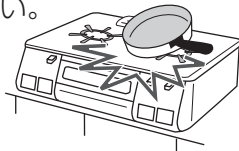
火がついたまま持ち運ばないでください。火災、やけどの原因となります。また、コンロ上の調理物などがこぼれてやけどをするおそれがあります。



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。



禁止



禁止

ガスコンロの近くには…

■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、樹脂製品、電気製品、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、消毒用アルコールなどは、引火して火災のおそれがあります。手などを消毒用アルコールで消毒した際には、よく乾かしてからご使用ください。

■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

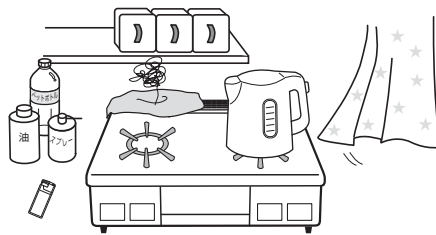
ガスコンロの上には…

■電気ケトルや樹脂製容器などの調理機器を置かない

火災の原因になります。



禁止



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。



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。

安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）



警告

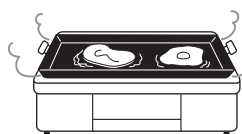


禁止

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。一酸化炭素中毒や、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



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)」(☞63～71ページ)「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」(☞72～74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。



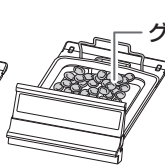
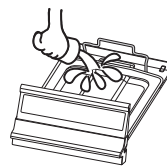
禁止

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。

■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。使用前にグリル庫内を点検してください。

*取り除く際は手袋をし、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、グリルサイドカバーや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

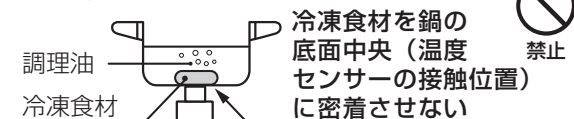
揚げものの調理のときは…



禁止

■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。



■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。

揚げものの調理のときは…



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。



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。



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。

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

ガラスが割れてけがややけどをするおそれがあります。

■点火操作時や使用中はバーナー付近に触れたり、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。



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。

安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）

！ 注意



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

- 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当てない

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。



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

- 幼いお子さまだけで触らせない
- やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



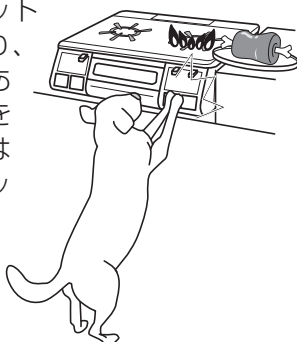
必ず行う

- 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。コンロを使用しないときは操作ボタンをロックしてください。

☞24ページ

またはガス栓を閉めてください。



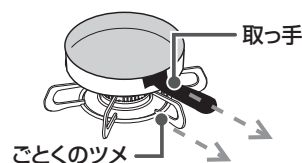
禁止

コンロを使うときは…

- 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・中華鍋など底が丸い鍋・底がすべりやすい鍋・径の小さい鍋は不安定な状態で使用しない

不安定な状態で鍋を使用すると、鍋が傾いたりすべってやけどのおそれがあります。鍋の取っ手はごとくのツメの方向に合わせ、取っ手を機器の前面からはみ出さないようにし、不安定な鍋は取っ手を持って調理するなど安定した状態で使用してください。



取っ手とごとくのツメの方向を合わせる



必ず行う



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。

- 軽い鍋や取っ手の重い鍋は必ず取っ手を持って調理する

軽い鍋や取っ手の重い鍋は、温度センサーの力により押し上げられ、傾いたり、ずれ落ちる場合があります。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っても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。



禁止

- 取っ手が着脱できる鍋は取っ手が固定されていることを確認する

取っ手が着脱できる鍋等は食材を動かしたりひっくり返す際に不安定になりますので、取っ手が本体に固定されていることを確認してから、取っ手を持って調理してください。長時間加熱調理する場合には取っ手が損傷しないようにご注意ください。



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。

⚠ 注意



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

■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してから再度点火操作をする

すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。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してから顔などを近づけないで点火操作をしてください。



禁止

グリルを使うときは…

■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



接触禁止

グリルを使うときは…

■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

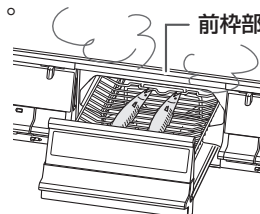
やけどのおそれがあります。



禁止

■グリル扉を開けたままグリルを使用しない

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、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。



禁止

■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。



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

■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。

安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）

⚠ 注意



必ず行う

機器の点検・お手入れするときは…

■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。

■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。📖 24ページ

■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。

■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し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

■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。

■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。

■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。

■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。

■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。

■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。

■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。

■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。



おねがい

■この製品は家庭用ですので業務用のような使用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。

【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おそれがあります。

【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。

安全上のご注意（設置について）

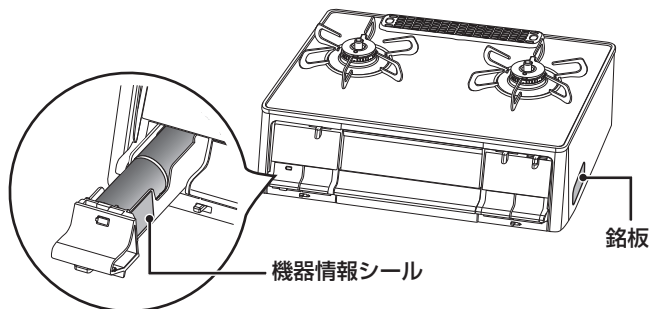
警告



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のガス事業者（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。



※都市ガス用の場合

【例】銘板

型式名

器具名: PA-A96WCJ-R

E2-1-45 都市ガス用

12A 8.01kW 13A 8.60kW

***** パロマ

ガス種
（ガスグループ）

ガス消費量

【例】機器情報シール

ガス種（ガスグループ）

都市ガス用
12A 8.01kW
13A 8.60kW

PA-A96WCJ-R

器具名

製造年月・製造番号

【例】 19・07 - 123456

製造年月
(2019年7月)

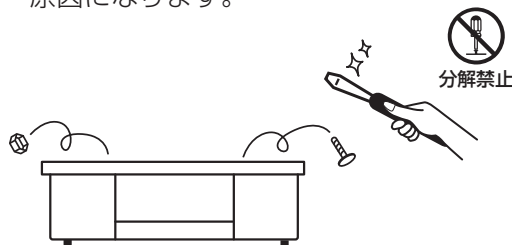
製造番号



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。



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。



■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。



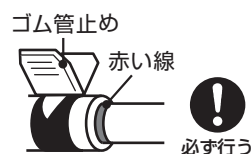
必ず行う

■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。

■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。



安全上のご注意（設置について）

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」（☞17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。

ホースエンド
（ゴム管口）

器具用
スリムプラグ

ガスコード



必ず行う



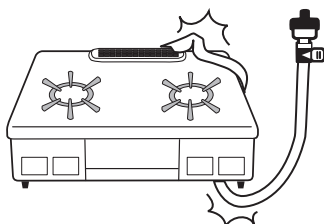
ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは



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

☞17ページ



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。



必ず行う

キャップを外し確認

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。

- 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おそれがあります。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

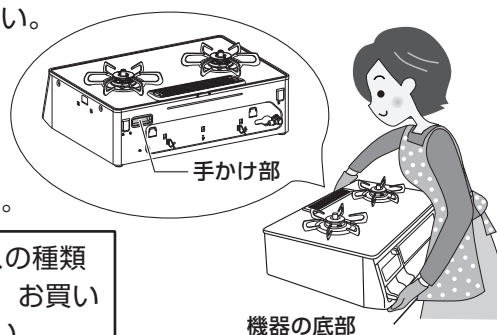
換気が不十分の場合、一酸化炭素中毒の原因になります。

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（14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。

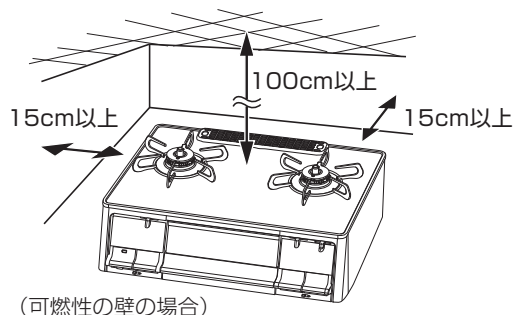


必ず行う

■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。

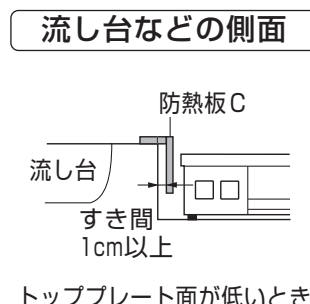
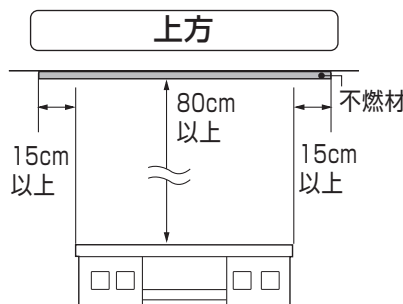
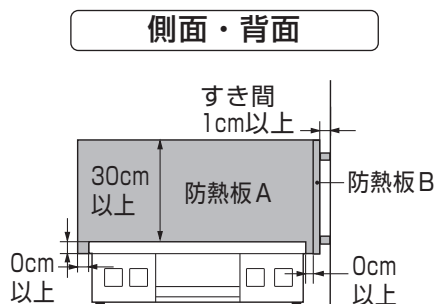


必ず行う

■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（☞76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。



別売防熱板の種類

品名	高さ	幅
防熱板A(背面用)	340mm	600mm
防熱板B(側面用)	340mm	500mm
防熱板C(側面用)	135mm	480mm

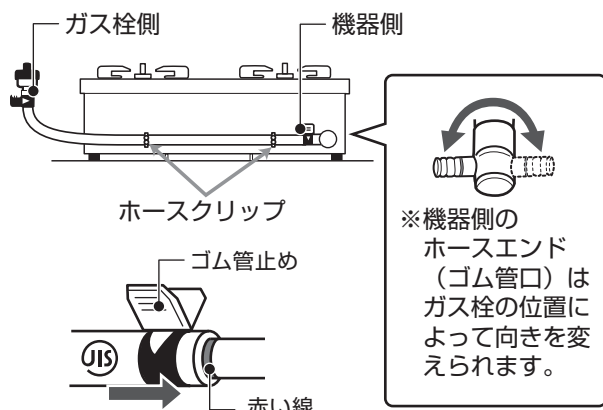
機器の設置

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)

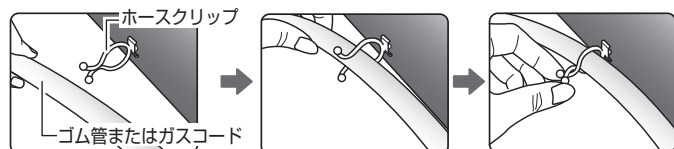


- ①ガス用ゴム管を高温になる部分に触れないように適切な長さに切る。
- ②機器側のホースエンド（ゴム管口）のキャップを外す。（キャップは本機器専用ですので、他に流用しないでください。）
- ③ガス栓側・機器側両方のホースエンド（ゴム管口）の赤い線までガス用ゴム管を差し込みゴム管止めで止める。
- ④機器の下側を通したり、高温になる部分に触れないようにホースクリップでガス用ゴム管を固定する。（下記の「ホースクリップについて」を参照し、固定してください。）
- ⑤ガス栓を開け接続部からガスの臭いがしないことを確認し、ガス栓を閉める。

ホースクリップについて

安全にご使用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

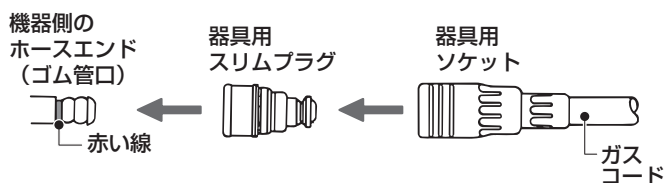
用意するもの

- 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。

ガス機器側の接続

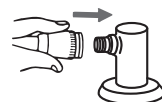
- ①機器側のホースエンド（ゴム管口）のキャップを外す。（キャップは本機器専用ですので、他に流用しないでください。）
- ②器具用スリムプラグを機器のホースエンド（ゴム管口）の赤い線までしっかり差し込み取り付ける。
- ③次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに“カチッ”と音がするまで差し込む。（器具用スリムプラグに同梱してある取扱説明書に従ってください。）



ガス栓側の接続

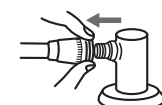
■ガス栓を開ける

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。

ガスコンセントについて

■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。

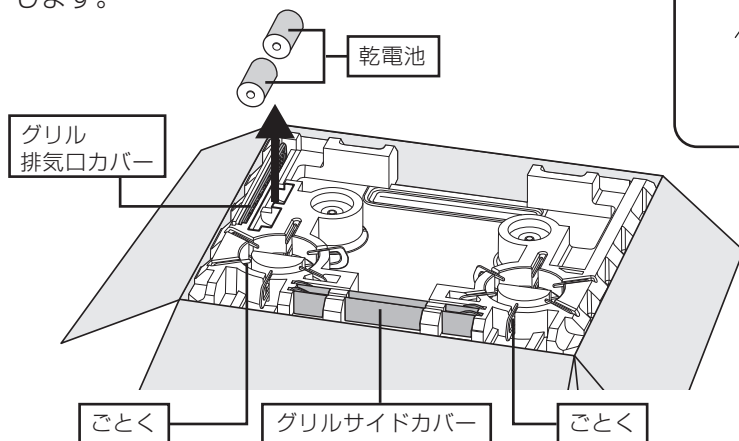


ガスコンセントは、ガスコードなどを取り付けると自動的に開栓し、取り外すと自動的に閉栓します。

部品の取り付けと取り外し

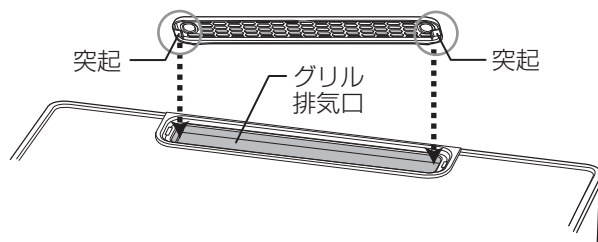
機器を組み立てる

- 下記の位置に梱包されている部品を取り出してください。
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

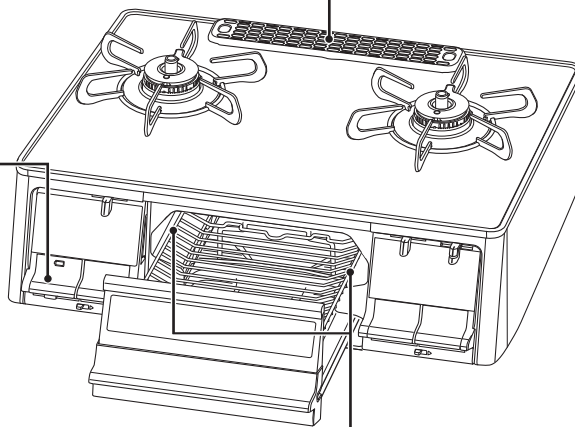
裏面の突起（2か所）をグリル排気口にはめ、取り付けてください。



乾電池の取り付けかた

👉 21ページ

付属の乾電池は上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ご使用ください。

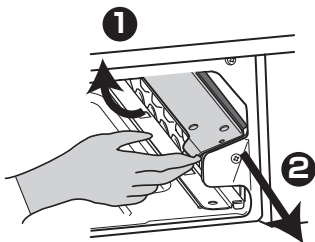


グリルサイドカバー

浮きや傾きがないように取り付けてください。グリルサイドカバーは左右共通です。

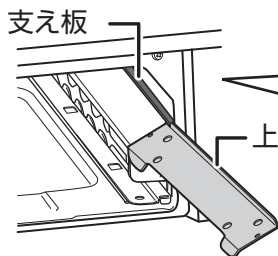
取り外しかた

- ① グリルサイドカバーを少し上に浮かせる。
- ② 手前にスライドさせて引き出す。

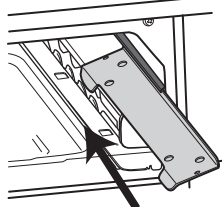


取り付けかた

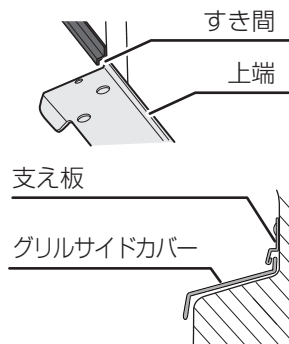
- ① グリルサイドカバーの上端を支え板のすき間に差し込む。



- ② 支え板にそって奥までスライドさせる。



【すき間部の拡大図】

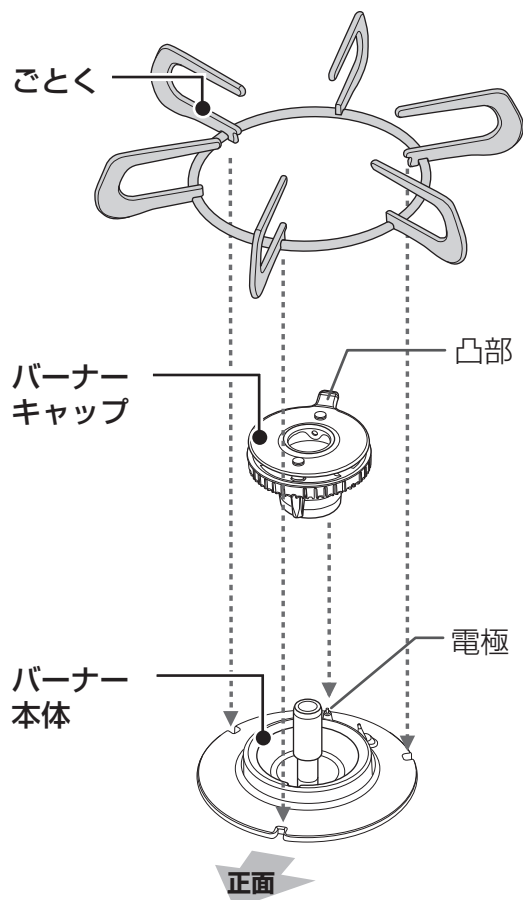
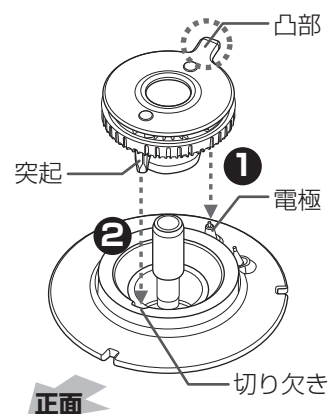


部品の取り付けと取り外し

ごとく・バーナーキャップ

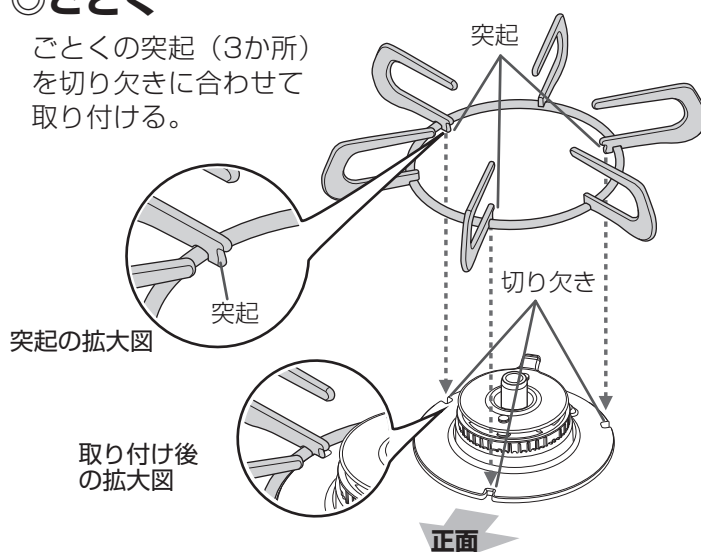
◎バーナーキャップ

- 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

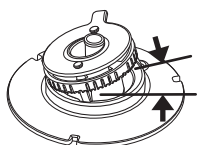


禁止

■バーナーキャップは誤った取り付けでは使用しない

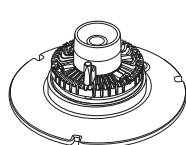
- 点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや、バーナーキャップの変形、火災の原因になります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。

バーナーキャップの浮き・傾き



禁止

バーナーキャップの裏返し



禁止

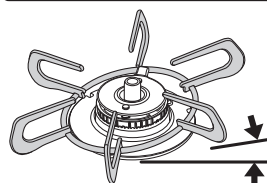


禁止

■ごとくは誤った取り付けでは使用しない

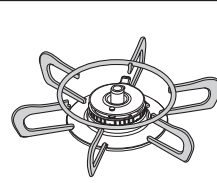
- 点火しない場合があります。
- 不完全燃焼や火災、故障の原因になります。
- 鍋などが不安定な状態になり、傾いたり、倒れたりするおそれがあります。

ごとくの浮き・傾き



禁止

ごとくの裏返し



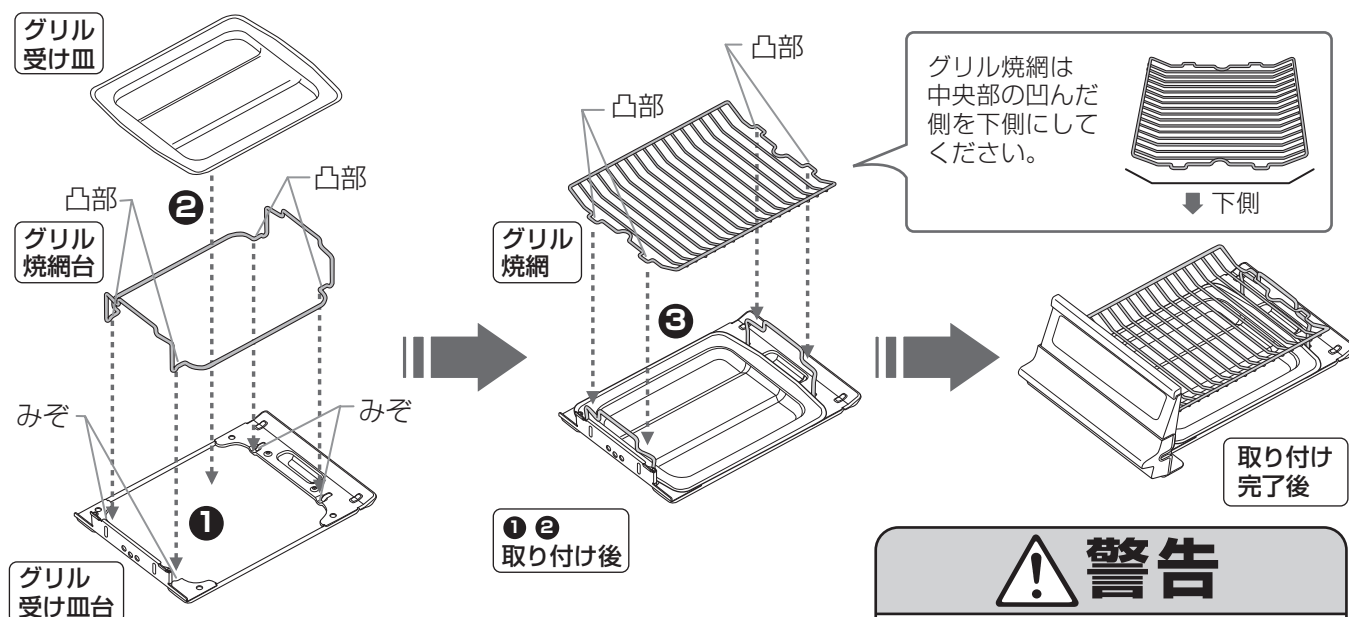
禁止

おねがい

バーナーキャップ・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。☎ 76ページ

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。

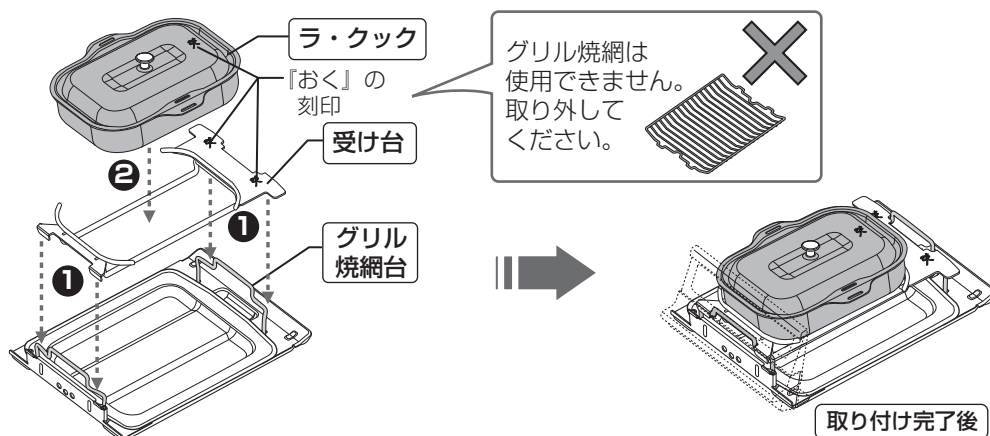
警告



禁止

■ラ・クック用受け台の上にグリル焼網をのせて使用しない

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。

おねがい

グリル焼網・グリル受け皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網はフッ素コートがはがれたり、食材がくっつきやすくなる場合があります。グリル受け皿はクリアーコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。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。☎ 76ページ

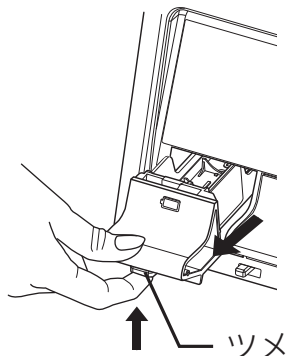
乾電池の取り付けかた

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。

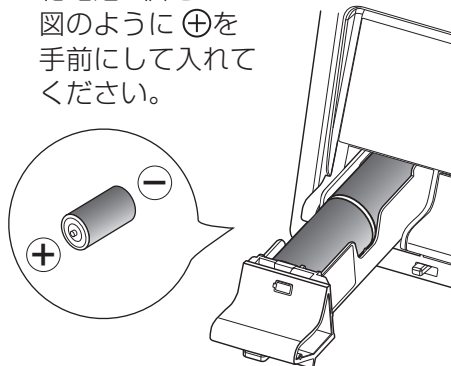
① 電池ケースを引き出す

電池ケースツメを上げながら手前に引き出す。



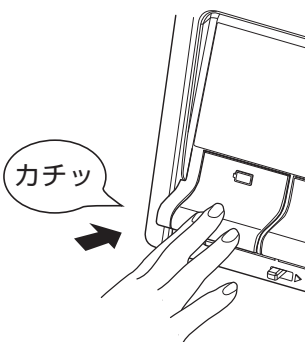
② 乾電池を入れる

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



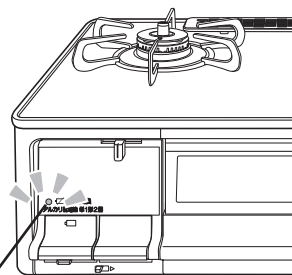
電池交換サインが点滅していたら…乾電池の交換時期です。

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えなくなります。

- 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火していても、安全のため手を離すと消火ようになります。操作ボタンを押し続ければ点火していますが、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）をご使用ください。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

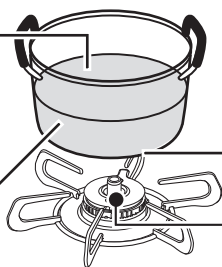
温度センサーを正しく作動させるために必ずお守りください。

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。

温度センサー

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。



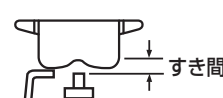
必ず行う



禁止



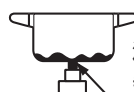
鍋底が凸凹



禁止

■鍋底やフライパンの底などについた異物や著しい汚れ・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

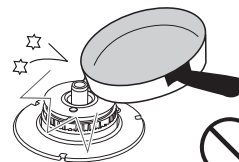
注意



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



コンロをご使用の前に

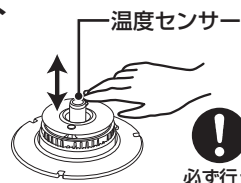
⚠ 注意



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に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。



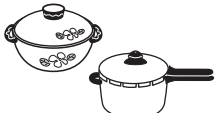
お使いいただける鍋

○：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。）

＊ワンポイント＊

鍋などは『底が平らなもの』をご使用ください。誤作動の原因となります。

鍋などの種類、材質		油調理		その他調理 ^{※1} (煮る/蒸す)
		揚げもの ^{※1} (油量200mL以上)	炒めもの	
鍋	 ホーロー アルミ・鉄 無水鍋	○	○	○
	 ステンレス (底厚み2.5mm以上) ^{※2}	○	○	○
	 ステンレス (底厚み2.5mm以下) ^{※2}	✕	✕	○
	 土鍋 耐熱ガラス 圧力鍋	✕	✕	○
フライパン 中華鍋 (底が平らなもの)	 アルミ 鉄	○	○	○
	 ステンレス (底厚み2.5mm以上) ^{※2}	○	○	○
	 ステンレス (底厚み2.5mm以下) ^{※2}	✕	✕	○

※1 「温度キープ機能」、「湯沸し機能」、「煮込み機能」、「炊飯機能」で調理する場合は、各機能に適した鍋を使用してください。（詳細は各機能ページを参照ください）

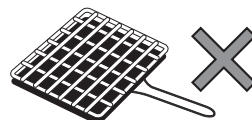
※2 多層鍋タイプを含む

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、温度を正しく検知できません。
- 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！

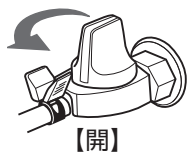




コンロの使いかた（基本の操作）

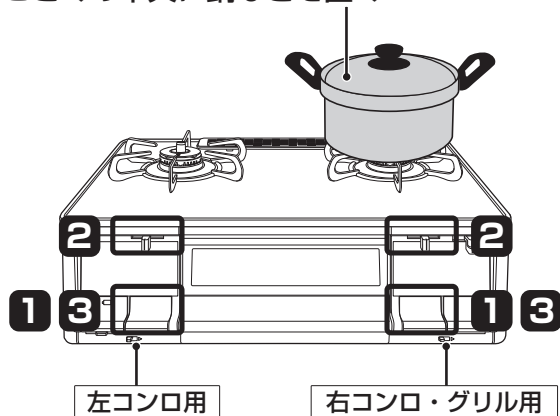
準備

全ての操作ボタンが消火位置であることを確認し、ガス栓を全開にする



【開】

ごとの中央に鍋などを置く



左コンロ用

右コンロ・グリル用

ロックつまみが解除されていることを確認する

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。

【操作方法】

ロック	解除
つまみが右	つまみが左
→ ロック	解除 ←

＊ワンポイント＊

■煎りもの、炒めもの、あぶりものをするときは…

高温炒め機能を使用して調理してください。☞25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は…

温度キープ機能を使用して調理してください。☞29ページ

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料理によってはひどく焦げついてしまう場合があります。焦げつきやすい料理の場合、弱火（最弱火力）で様子を見ながら調理してください。
《焦げつきやすい料理の例》
水分が少なく、調味料が多い料理・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。



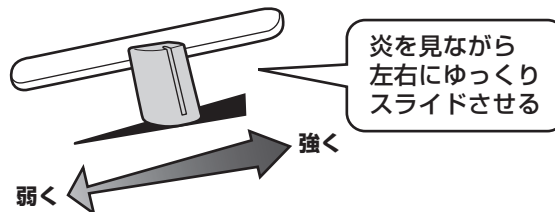
- 点火していることを確認してください。
（点火確認ランプが点灯します。）

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。
☞26ページ
- 自動火力調節中に、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。
☞6ページ

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

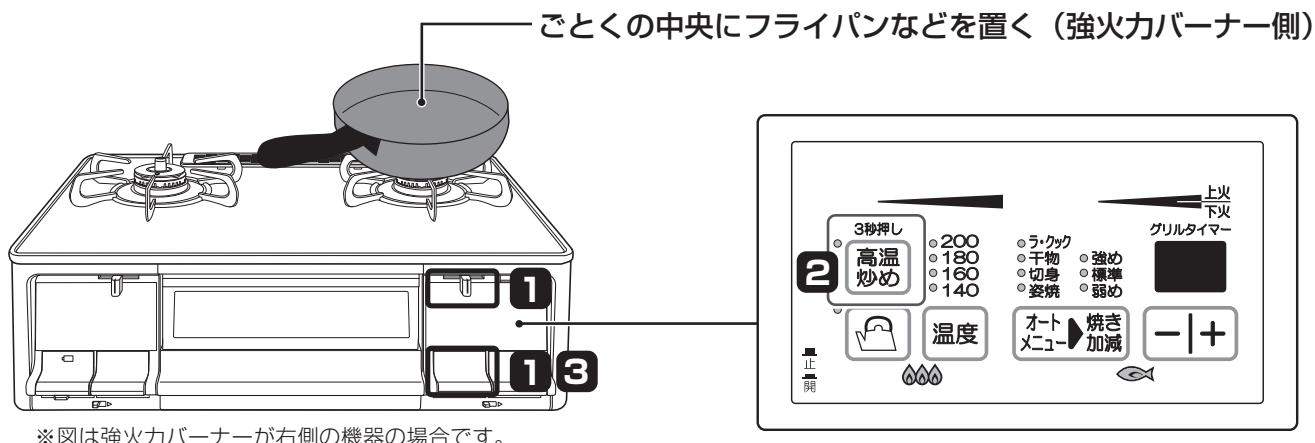
燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。



【閉】

煎りもの・炒めもの・あぶりものの調理などで、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



1

点火し、火力調節する

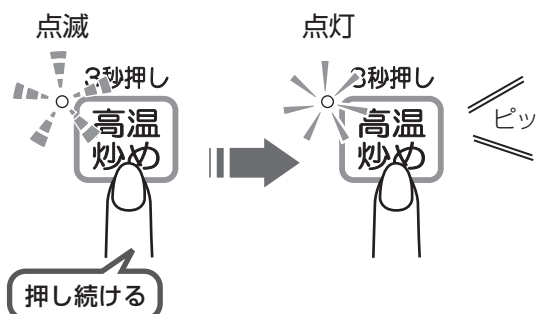
- ①強火力バーナーの操作ボタンを押して点火する
- ②火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する
鍋などの大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

2

高温炒めスイッチを **3秒以上** 押す

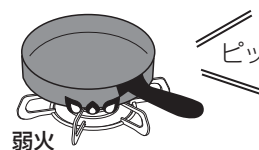
表示ランプが点滅から点灯に変わり、“ピッ”と鳴るまで押し続ける (3秒以上)

- 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。☞ 27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。



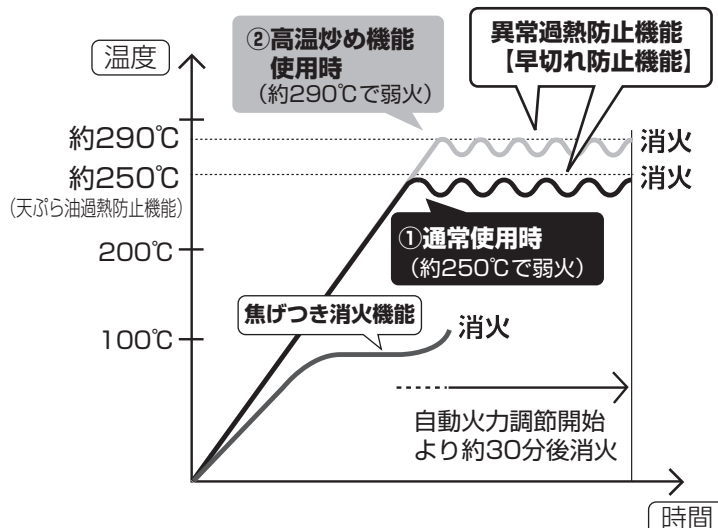
温度センサーのはたらき

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。

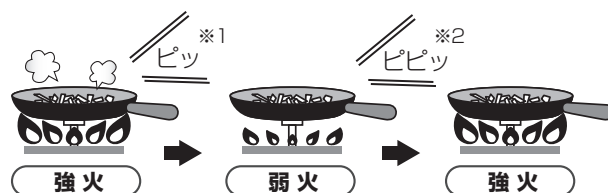
②高温炒め機能使用時(強火力バーナーのみ)

「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℃)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。



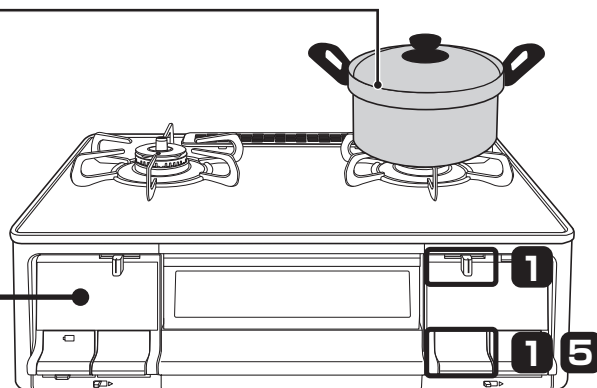
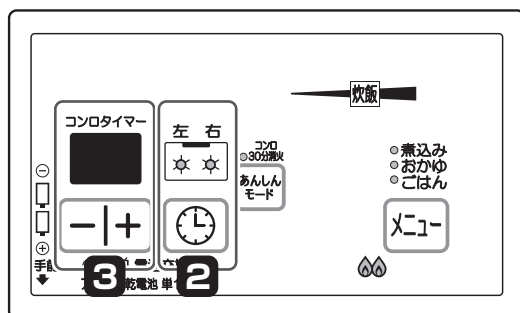
コンロタイマーを使う

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。
設定時間になるとブザーでお知らせし、自動的に消火します。

※あんしんモード（☞50ページ）やカスタマイズ機能（☞51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

ごとの中央に鍋などを置く



※図は強火力バーナーが右側の機器で、
右コンロのタイマーをセットした場合です。

知っておいてね

- コンロタイマーは1か所のコンロバーナー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バーナーに変更する場合は、 を押して変更してください。
この場合、タイマー表示部に“1”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機能を設定したり、強火力バーナーのコンロタイマーを使用中に湯沸し機能を設定すると、炊飯・湯沸し機能が優先され、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（コンロバーナーの最大持続時間）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。

同じコンロでコンロタイマーと「温度キープ機能」「高温炒め機能」「煮込み機能」のいずれか1つの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。
煮込み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
	：煮込み機能

途中で取り消すときは…



スイッチを消灯（取り消し）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

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

タイマーをセットするコンロを選択する

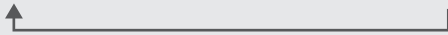


を押し、タイマーをセットしたいコンロを選択する

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。

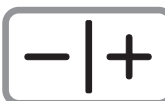
コンロタイマー



左 右



点灯



ピッ

3

タイマー時間をセットする



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1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。

コンロタイマー



左 右



ピッ

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>

コンロタイマー



ビピッ・ビピッ・
ビピッ・ビピッ×3回

秒表示に変わります。

- 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、コンロタイマー表示部と表示ランプが消灯します。

<設定時間>

コンロタイマー



メロディ

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

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、クレープやハンバーグなどの焼きものの調理に便利です。

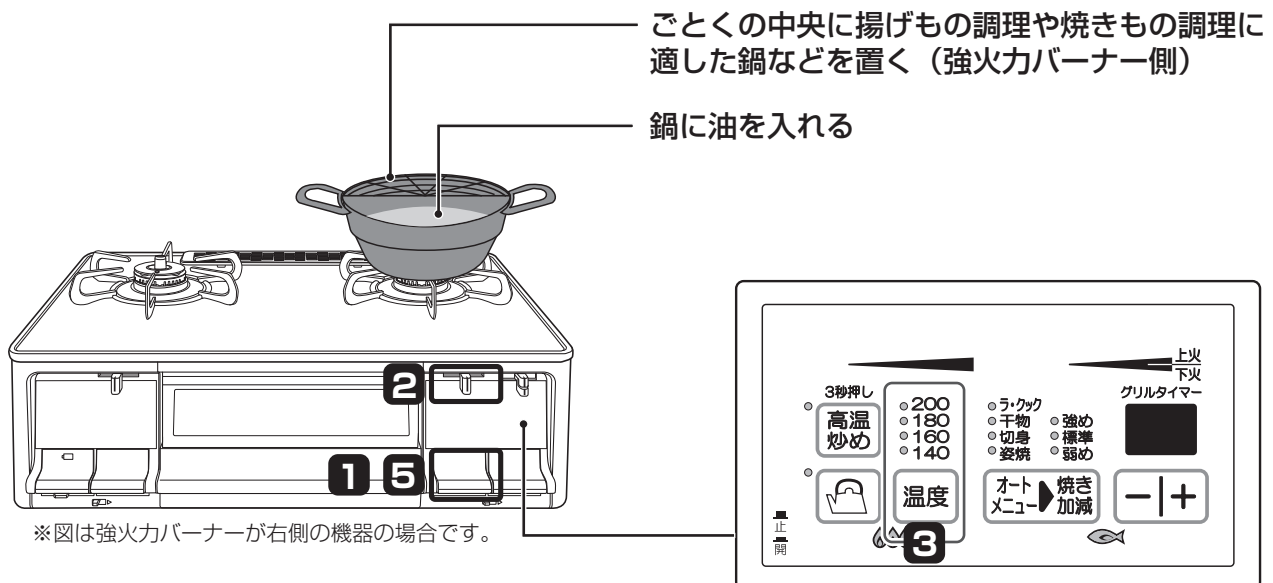
適した鍋	適した油の量
■形状 : 底が平らな鍋 ■材質・種類 : ホーロー・アルミ・鉄・無水鍋 ステンレス（底厚み2.5mm以上）	500～1000mL 食材が十分につかる量。油が少ないと油の温度は設定温度より高めに、多いと低めになります。
適さない鍋※	
■形状 : 底が平らでない鍋 ■材質・種類 : 土鍋、耐熱ガラス、圧力鍋 丸底中華鍋	

※温度を正しく検知できません

おねがい

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。

準備



＊ワンポイント＊

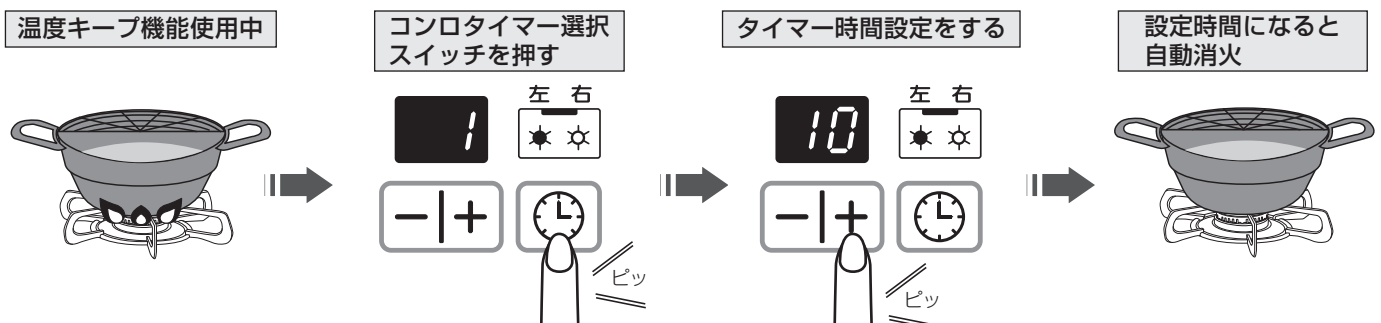
揚げもの以外のホットケーキやハンバーグのような焼きものの調理も簡単に作ることができます。

＜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	ステーキ
180℃	天ぷら・フライ	焼きぎょうざ・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
140℃		クレープ・うす焼きたまご

※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。

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。👉 27ページ



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

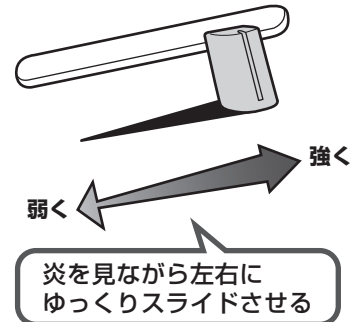
強火力バーナーの操作ボタンを押して点火する

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。

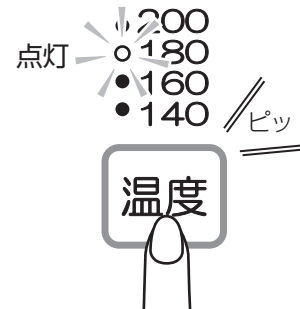


3

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。
- 140～200℃まで10℃きざみで設定できます。
- 押すたびに、設定温度は下記のように切り替わります。
- 設定温度は調理中でも変更できます。



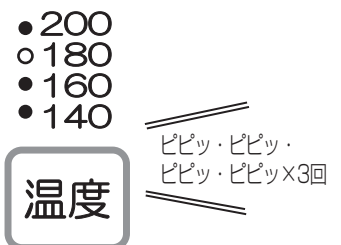
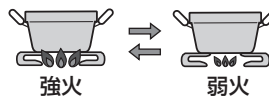
温度	180℃	190℃	200℃	140℃	150℃	160℃	170℃	取り消し
点灯するランプ	●200 ○180 ●160 ●140	●200 ○180 ●160 ●140	●200 ○180 ●160 ●140	●200 ○180 ●160 ○140	●200 ○180 ●160 ○140	●200 ○180 ●160 ●140	●200 ○180 ●160 ●140	●200 ○180 ●160 ●140

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）

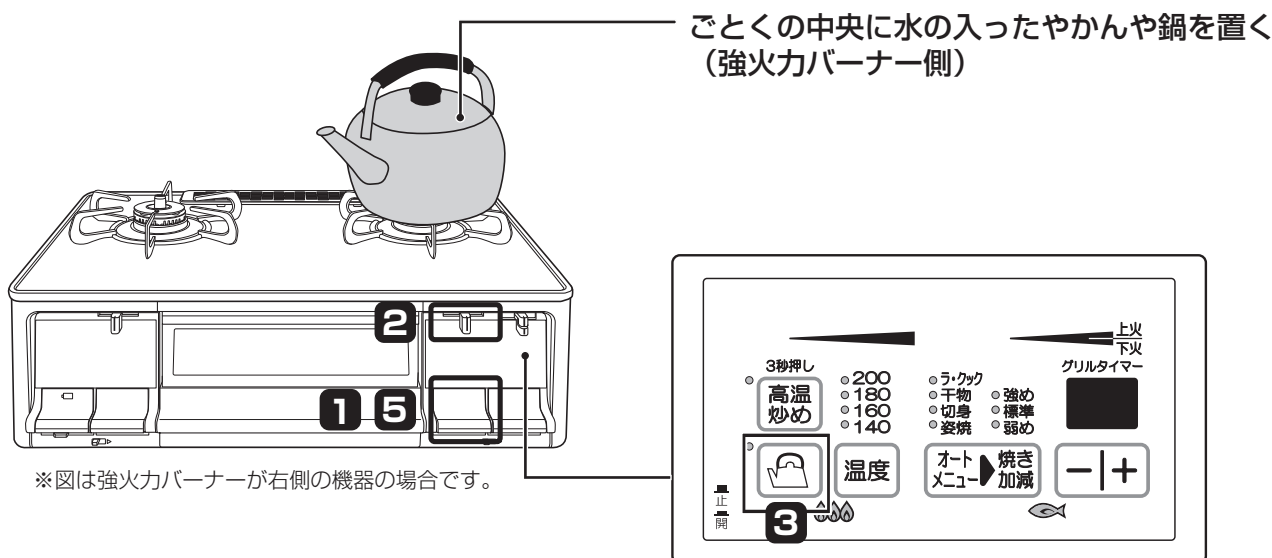
強火力バーナー

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。

適した鍋	適した水の量
■形状 : 底が平らな鍋 ■材質・種類 : ホーロー・アルミ・鉄・無水鍋 ステンレス（底厚み2.5mm以上）	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割にする）
適さない鍋※	
■形状 : 底が平らでない鍋 ■材質・種類 : 土鍋、耐熱ガラス、圧力鍋 丸底中華鍋	

※温度を正しく検知できません

準備



※図は強火力バーナーが右側の機器の場合です。

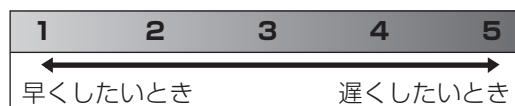
知っておいてね

- 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（51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…

 スイッチを押し、消灯して（取り消して）ください。

1

点火する

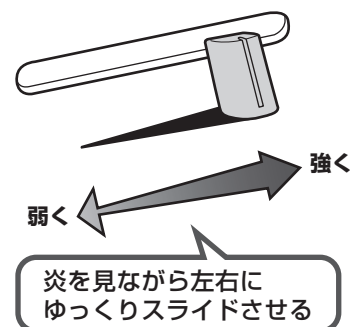
強火力バーナーの操作ボタンを押して点火する

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

やかんや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。



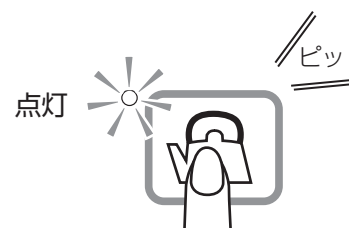
3

湯沸しスイッチを押す



スイッチを押す

湯沸し表示ランプが点灯します。



4

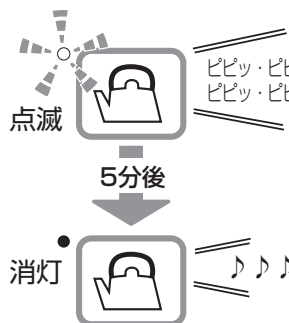
沸騰すると自動消火

- 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 (51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

強火力バーナーの操作ボタンを押して消火の位置にする

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
正確にはかる

【例】
180mLの計量カップ

すり切り1杯で
お米1合です。



< 1回で炊ける量 >

ごはん	1～5合
炊込みごはん	1～4合
全がゆ	0.25～1合
七分かゆ	0.25～0.5合

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、素早くときあげる

- 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。
- ※お米のときが足りない場合は、臭い、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・やわらかめなどのお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。お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

< おかゆ >

×：対応していません

お米の量		水の量	
合数（重量）	容量	全がゆ	七分かゆ
0.25合（約38g）	45mL	約350mL	約390mL
0.5合（約75g）	90mL	約550mL	約670mL
1合（約150g）	180mL	約880mL	×

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お米の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。

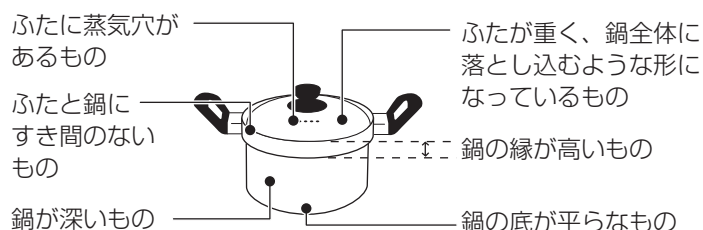
準 備（つづき）

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。
👉 76ページ

炊飯機能に適した鍋	ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用鍋 PRN-52	○	○	白米：5合、全がゆ：1合、 七分がゆ：0.5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	×	○※	おかゆ以外は炊けません。 ※土鍋ではふきこぼれやおもゆが飛ぶことが あります。やけどに注意してください。
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
消火機能は動きません。

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）
おかゆ	約45分

<むらし後は…>

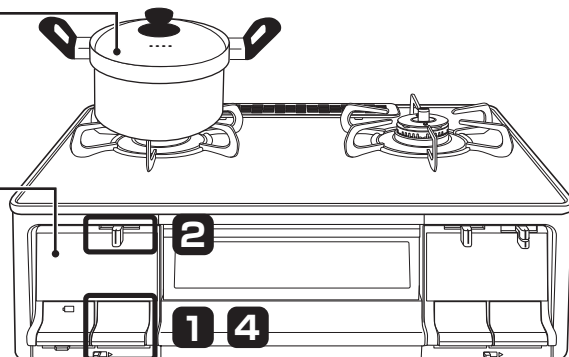
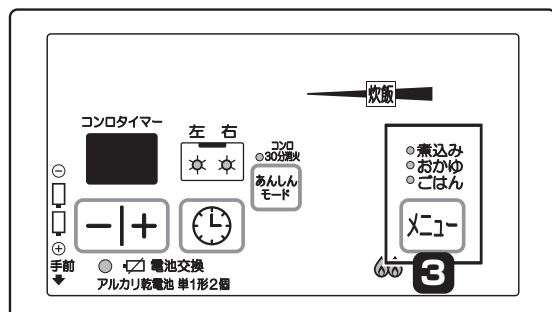
ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分がとび、おいしくなります。

●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。

準備（つづき）

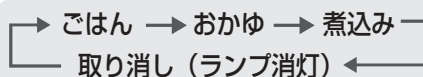
⑤ 鍋を置く

ごとの中央に鍋などを置く（標準バーナー側）



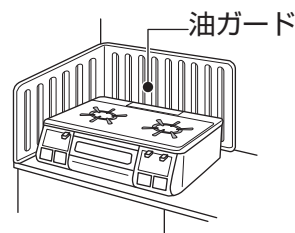
※図は強火力バーナーが右側の機器の場合です。

スイッチを押すたびに、表示ランプは次のように切り替わります。



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。
- 炊飯開始後、一定時間が経過すると「ごはん」「おかゆ」「取り消し」の切り替えはできなくなります。取り消すときは一度消火してください。
- 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。
- 炊飯はコンロのバーナー部が冷めた状態から開始してください。使用直後などコンロのバーナー部が温かい状態から開始すると、安全装置が作動するか、うまく炊けない場合があります。



ごはんを炊くとき

- 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。

おかゆを炊くとき

- 炊きあがったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
- おかゆの炊きあがりで水分量が多い場合は、再点火し、様子を見ながら火力調節してください。
- ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりしてふきこぼれないようにしてください。
- 調味料や具は炊き上がり後に入れてください。はじめから入れるとふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。また、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり、米粒がつぶれてうまく炊けない場合があります。

炊飯中に誤って消火してしまったとき

◎ごはんを炊いているとき…

すぐに点火し、点火した火力のまま、ごはんモードを選択する

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。

◎おかゆを炊いているとき…

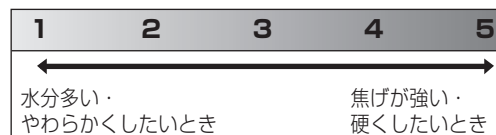
すぐに点火し、弱火のまま加熱する

お米が好みのやわらかさになったところで消火してください。

カスタマイズ機能（51ページ）

炊き時間をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上げ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。）



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

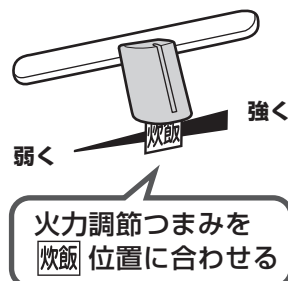
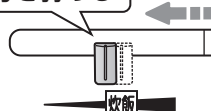
火力調節する

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。火力を弱めるときは、火力調節つまみの右端が **炊飯** 位置からはずれないようにしてください。

火力を弱める



3

炊飯機能を選択する

ごはん

メニュー スイッチを押してごはんモードを選択する

ごはん表示ランプが点灯します。



- 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、点火確認ランプが消灯します。
- ごはん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 **タイマー** を押すと、表示ランプが消灯し、むらし終了のメロディが鳴りません。
- 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り、お知らせします。
- メロディ終了後、コンロタイマー表示部とごはん表示ランプは消灯します。



10分後



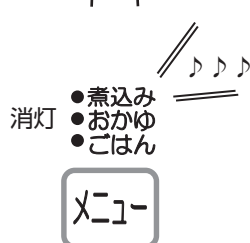
おかゆ

メニュー スイッチを押しておかゆモードを選択する

おかゆ表示ランプが点灯します。



炊きあがると自動消火し、メロディが鳴り、点火確認ランプとおかゆ表示ランプは消灯します。



4

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。

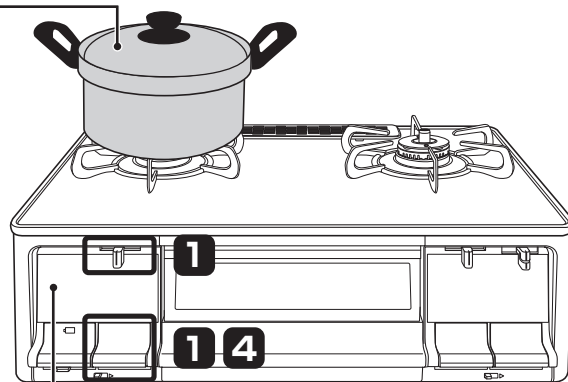
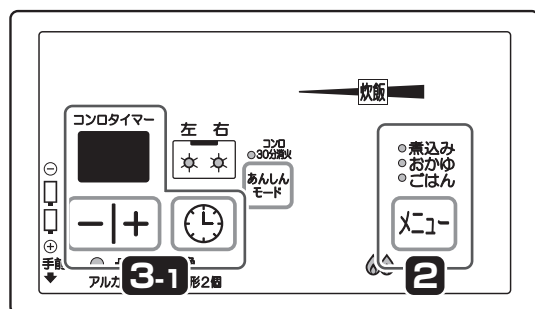
（煮込み機能作動中は火力調節つまみで強火から弱火に火力調節できますが、弱火に自動調節しているときは火力調節できません。）

適した鍋	適した水などの量
■形状 : 底が平らな鍋 ■材質・種類 : ホーロー・アルミ・鉄・無水鍋 ステンレス（底厚み2.5mm以上）	ふきこぼれを防ぐために、鍋の大きさに合わせた量（最大容量の6～7割にする）
適さない鍋※	
■形状 : 底が平らでない鍋 ■材質・種類 : 土鍋、耐熱ガラス、圧力鍋 中華鍋、浅型フライパン	

※温度を正しく検知できません

準備

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。

＊ワンポイント＊

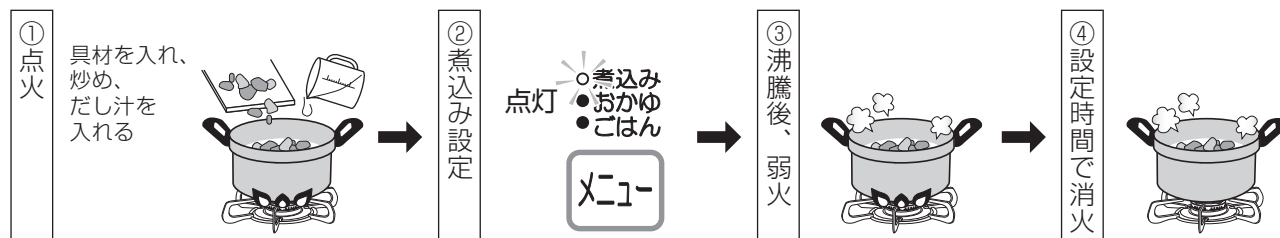
煮ものの種類により煮込み設定をするタイミングが異なります。下記を参考に調理してください。

■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。特にカレーなどろみのある料理は焦げつきやすいので注意してください。
- 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）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

 スイッチを押すたびに、表示ランプは次のように切り替わります。

ごはん → おかゆ → 煮込み
取り消し（ランプ消灯） ←



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。

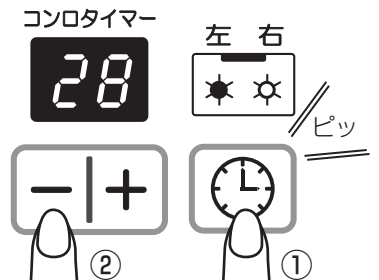
コンロタイマー機能を使用して、煮込み機能で調理する時間（1～99分まで）を設定することができます。👉 27ページ

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

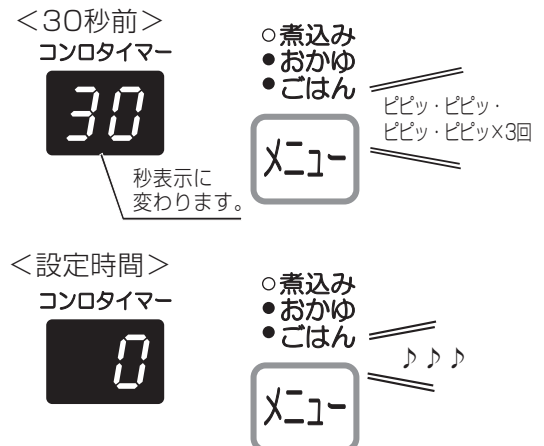
- 初期設定は30分です。
- 押し続けると5分刻みで変更できます。
- タイマーの設定時間は調理中でも変更できます。



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。
- 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、コンロタイマー表示部・コンロタイマー表示ランプ・煮込み表示ランプが消灯します。



4

消火する

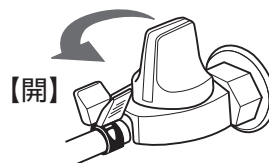
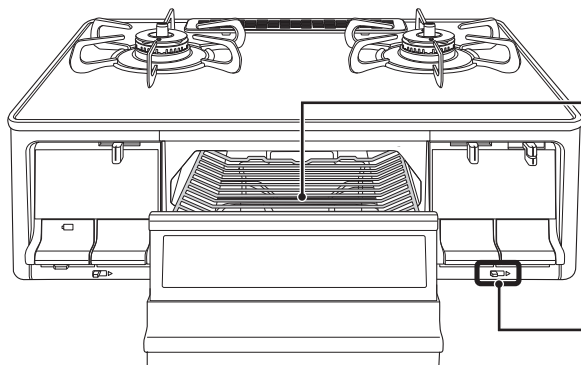
標準バーナーの操作ボタンを押して消火する
煮込み表示ランプが消灯します。



グリルの使いかた

準備

全ての操作ボタンが消火位置であることを確認し、ガス栓を全開にする



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。

ロックつまみが解除されていることを確認する

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

- グリル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。
- グリルサイドカバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。

②グリル焼網を取り出す

- 長い時間グリル焼網を空焼きすると表面のフッ素コートがはがれて魚などがくっつきやすくなります。
- 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ままで問題ありません。

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。）

- グリル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

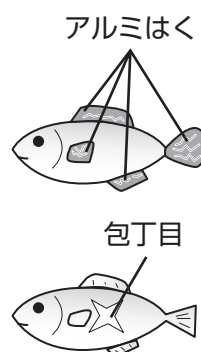
グリルを空焼きするなどグリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。また、連続して使用する場合も自動消火することがあります。消火すると“ピー”とブザーが鳴ってお知らせし、同時にエラーコード「02」とグリルを表す「5」を交互に表示します。

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。

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、時間をおいて身をしめます。
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。

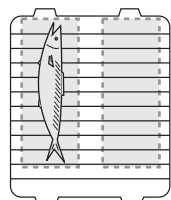
魚の置きかた

- 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（☞ 62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

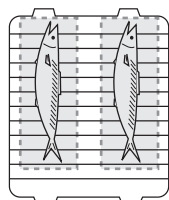
魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。

◎1匹焼く場合



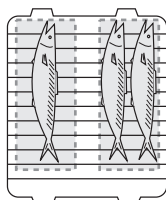
中央部を避け、左右どちらかに置きます。

◎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

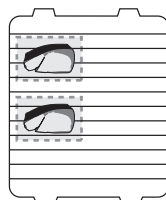


中央部を避け、すき間をあけて置きます。

切身の場合

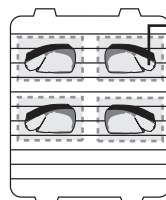
皮付きの切身などは皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げかたが少なくなります。

◎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

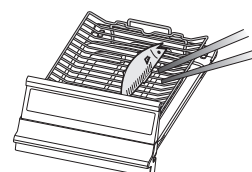


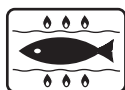
薄い部分が外周部側

グリル焼網・グリル受け皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網はフッ素コートがはがれたり、魚がくっつきやすくなる場合があります。グリル受け皿はクリアーコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。

魚を取り出すときに…

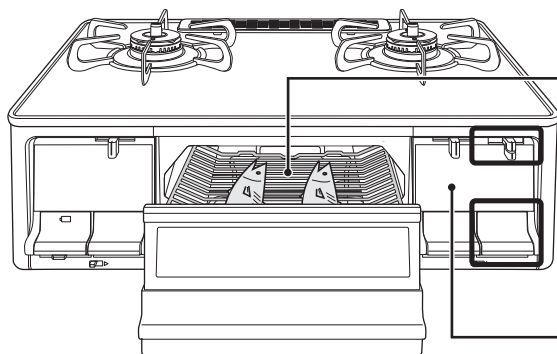
はしをグリル焼網と平行に入れるとグリル焼網にくっついた魚などをはがしやすくなります。





グリルで調理する マニュアル（手動調理）

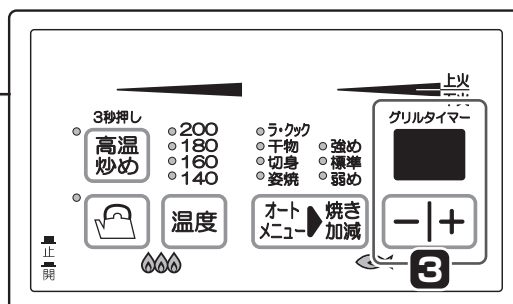
準備



※図は強火力バーナーが右側の機器の場合です。

食材を入れ、
グリル扉を奥まで確実に閉める

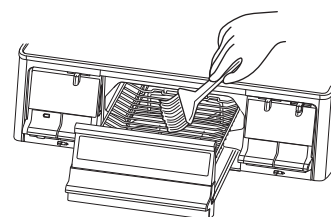
※ラ・クックを使用する場合は、20ページまたはラ・クックの料理ブックをご覧ください。



- ◎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

食材のくっつき防止に…

- グリル焼網に油を薄く塗る
- 約3分間、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。
* 調理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。☞39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。

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

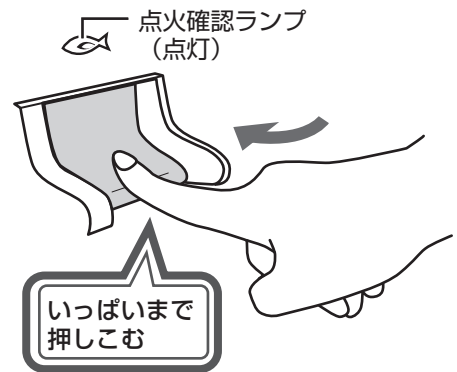
- パチパチと音がして点火します。
手を離しても確実に点火させるために、グリルが点火しても約7秒間放電し続けます。
(全コンロとグリル同時に放電)
- 火力調節つまみが弱火側にあるときに点火すると「強火」の方向に移動します。
- 点火していることを確認してください。
(点火確認ランプが点灯します。)

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。

グリルタイマー

9



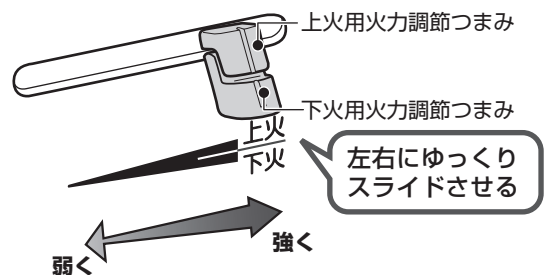
2

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

[-] [+] 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。

グリルタイマー

12

[-] [+]

ビッ

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。
- メロディ終了後にグリルタイマー表示部が消灯します。

<30秒前>

グリルタイマー

30

ビピッ・ビピッ・
ビピッ・ビピッ×3回

秒表示に変わります。

<設定時間>

グリルタイマー

0

メロディ

5

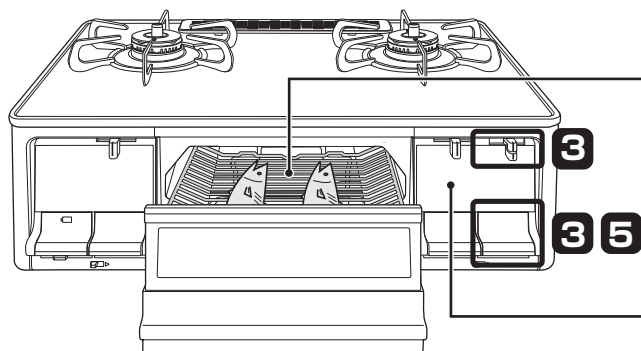
操作ボタンを戻す

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・切身や干物などをオートメニュースイッチと焼き加減スイッチを設定するだけで自動で焼き上げます。

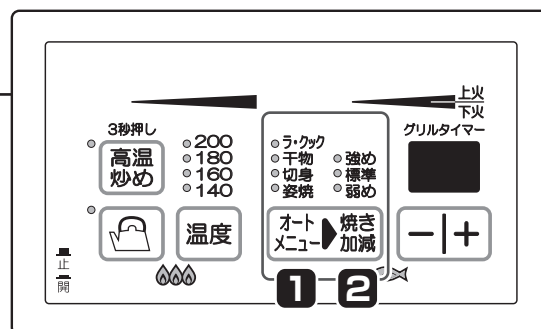
準備



※図は強火力バーナーが右側の機器の場合です。

食材を入れ、
グリル扉を奥まで確実に閉める

- ◎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



途中で取り消すときは…

《点火後約30秒以内》

オートメニュースイッチをとり消し（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。

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うのでマニュアル（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。

知っておいてね

- 連続使用する場合など、庫内温度が高い場合はオートメニュースイッチを受け付けません。この場合、オートメニュースイッチを押すと“ピーピー”と音が鳴り、グリルタイマー表示部に“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、約90秒以内は焼き加減の設定を変更できます。それ以後は変更できません。

グリルタイマー



「H」マーク表示

■調理終了30秒前からのカウント中の調理時間延長に関して

- ・オートメニュー機能の調理時間を含め、グリルの最長持続時間（約15分）を超えない範囲で設定できます。
- ・庫内温度が高いと「+」スイッチを受け付けない場合があります。また延長調理中に庫内温度が高くなり過ぎると、強制的に30秒表示に切り替わり調理を終了します。

1

オートメニューを設定する

オートメニュー 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。

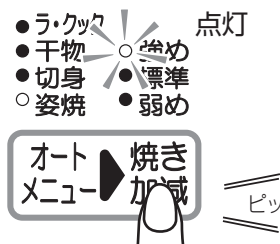
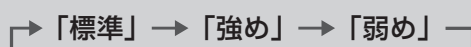


2

焼き加減を設定する

焼き加減 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。



カスタマイズ機能（51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段階よりさらに弱めと強めの焼き加減を選択することができるようになります。



3

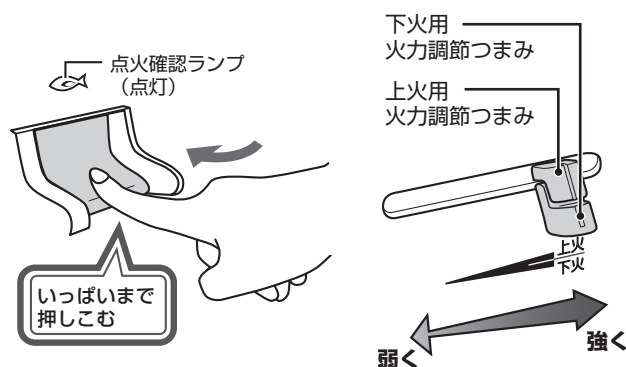
点火し、火力調節する

①グリルの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、
グリルが点火しても約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。

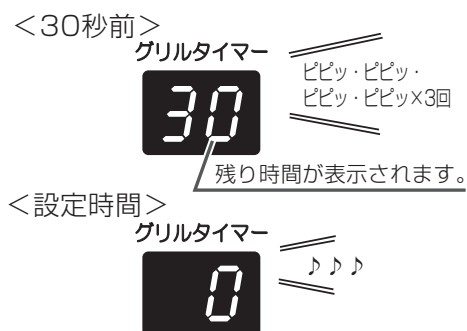


4

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。

●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。
●自動消火後にグリルタイマー表示部が消灯します。



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）

- 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、オートメニューおよび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。

オートメニュー \ 焼き加減	弱め	標準	強め
姿焼	【生魚】 きす 小あじ （50 g 以下の小さな生魚）	【生魚】 あじ さんま いわし にじます あゆ	【生魚】 あじ（大） いさき たい （200 g 以上の大きな生魚）
切身	【みそ漬け、照り焼き】 ぶり さわら かれい	【生魚】 さば さけ ぶり すずき たい 【塩漬け】 さば さけ	【生魚】 さわら たちうお
干物	【干物（開き）】 さんま（約100 g） 【干物】 ししゃも	【干物（開き）】 あじ かます かれい さわら ほっけ	【干物（開き）】 ほっけ（大） （200 g 以上）

⚠ 注意



禁止

■「姿焼」「切身」「干物」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

ポイントとお願い

- 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以上の魚は火がとおりにくいので、マニュアル（手動調理）で様子を見ながら焼いてください。

- 皮を上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、「弱め」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。

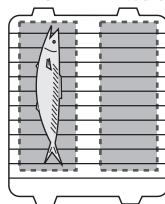
- （ ・漬けている時間が長い
- ・魚の脂のりが良い
- ・照り焼きたれのみりんの配分が多い

- 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。

置きかた

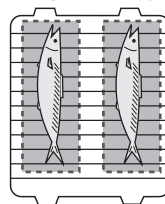
魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。

◎1匹焼く場合



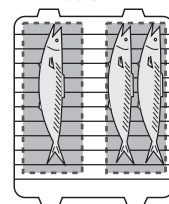
中央部を避け、左右どちらかに置きます。

◎2匹焼く場合



左右均等に置きます。

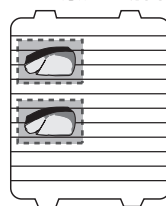
◎3匹（または3匹以上）焼く場合



中央部を避け、すき間をあけて置きます。

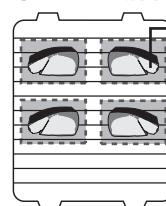
皮付きの切身などは皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げかたが少なくなります。

◎1～2切焼く場合



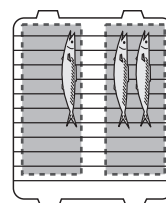
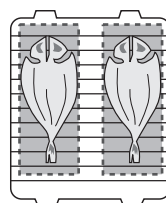
中央部を避け、左右どちらかに置きます。

◎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。



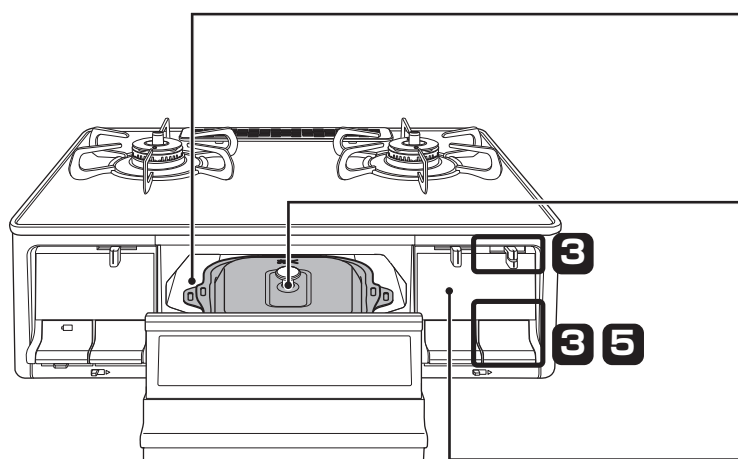
ラ・クックで調理する オートメニュー機能（自動調理）

付属のラ・クックを使用すると、オートメニュースイッチと焼き加減スイッチを設定するだけで、グリル庫内を汚すことなく様々なメニューを自動で焼き上げます。

ラ・クックのオートメニュー機能はラ・クック以外のグリル用調理器には対応していません。

（ラ・クックアラカルトは対応していません。）

準備



※図は強火力バーナーが右側の機器の場合です。

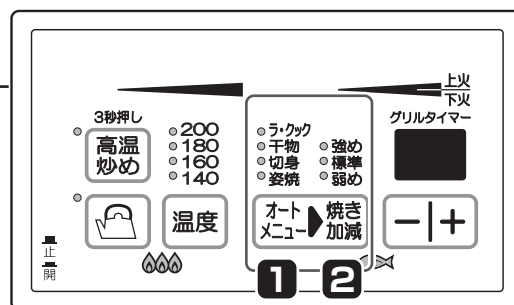
- ◎グリル受け皿には水を入れない
- ◎調理中は機器から離れない

グリル焼網を取り外し、専用の受け台を取り付ける

※ラ・クックはグリル受け皿の上には直接置かず、専用の受け台を使用してください。

ラ・クックを入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

※ラ・クックの設置方法は、20ページまたはラ・クックの料理ブックをご覧ください。



途中で取り消すときは…

《点火後約30秒以内》

オートメニュー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。

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。
- 調理中はグリル扉を開けないでください。
- 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、調理物が焼け過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。
- ラ・クックのオートメニュー機能はラ・クックを使用してください。焼網などは使用しないでください。
- その他使用上の注意は、ラ・クックの料理ブックをご覧ください。

知っておいてね

- 連続使用する場合など、庫内温度が高い場合はオートメニュースイッチを受け付けません。この場合、オートメニュースイッチを押すと“ピー”と音が鳴り、グリルタイマー表示部に“H”が表示されます。庫内温度が下がるまでしばらく待ってください。



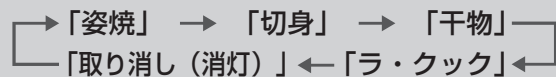
- 点火操作してから約30秒以内はオートメニューの設定を変更でき、約90秒以内は焼き加減の設定を変更できます。それ以後は変更できません。

1

ラ・クックを設定する

オートメニュー スイッチを押し、ラ・クックを選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

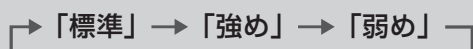


2

焼き加減を設定する

焼き加減 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。



カスタマイズ機能 (51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段階よりさらに弱めと強めの焼き加減を選択することができるようになります。



3

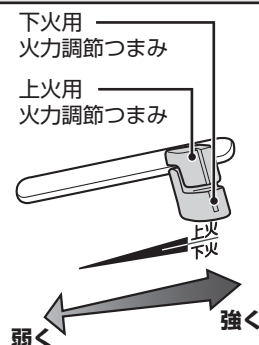
点火し、火力調節する

① グリルの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、グリルが点火しても約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。



4

調理が終了するとメロディが鳴ってお知らせ

- グリル庫内の余熱を利用するため、調理終了前にオートメニュー表示ランプが点滅し、点火確認ランプが消灯し、自動消火します。
- 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。
- 調理が終了するとメロディが鳴ってお知らせします。メロディ終了後にグリルタイマー表示部・オートメニュー表示ランプ・焼き加減表示ランプが消灯します。



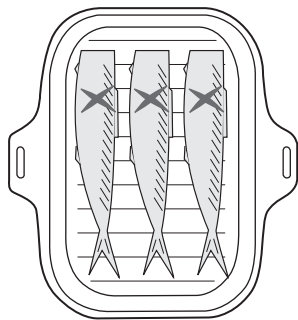
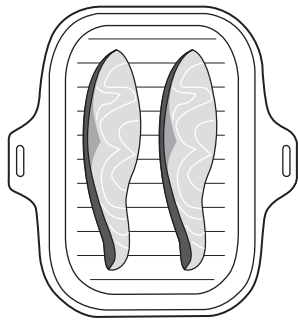
5

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

ラ・クックで調理する オートメニュー機能（自動調理）

- 下記の表はラ・クックの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。
- 食材の種類や状態（大きさ、保存状態）、調理内容により、お好みの焼き加減に調節してください。

メニュー	置きかた
さんまの塩焼き 【材 料】 3人分 さんま ----- 3匹（1匹100g） 塩 ----- 大さじ1 【つくり方】 ①さんまを水でサッと洗い、キッチンペーパーなどで水気をふきます。 ②臭みをとるために30cm程度の高さから、さんま全体にいきわたるように塩をふり約10分放置し、表面に水分が出てきたらキッチンペーパーなどでふきます。 ③さんまの頭を落とし十字に切れ目を入れ、ラ・クックに並べてふたをして、グリルに入れます。 ④オートメニュースイッチを押して「ラ・クック」、焼き加減スイッチを押して「強め」を選択し、調理開始します。 【ポイントとおねがい】 ●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。 ●1匹で調理する場合や魚が小さい場合は、「弱め」で調理してください。	●魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。 ●1匹で調理する場合は、中央に置きます。 
さけの切身 【材 料】 2人分 さけの切身 ----- 2枚 【つくり方】 ①さけの切身をラ・クックに並べてふたをして、グリルに入れます。 ②オートメニュースイッチを押して「ラ・クック」、焼き加減スイッチを押して「弱め」を選択し、調理開始します。 【ポイントとおねがい】 ●みそ漬けの場合はみそをよくふき取り、「弱め」で焼いてください。 ●照り焼き、みそ漬けの場合は、焦げやすくなる場合があります。	皮側が上向きになるように置きます。 

コンロ30分消火 あんしんモード

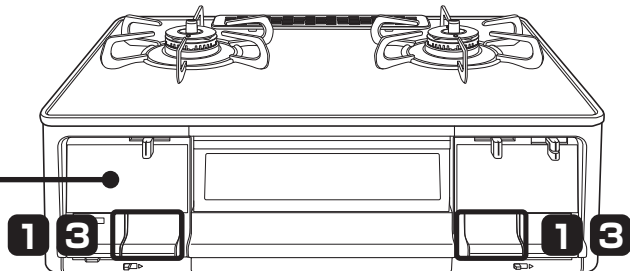
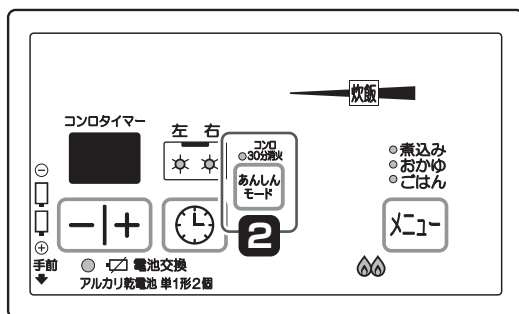
簡単操作でさらに安心設定を希望される方におすすめです。
一度設定すると設定内容を記憶しますので、ご使用のたびに設定する必要はありません。

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
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30分に短縮できます。	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

※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。

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＞

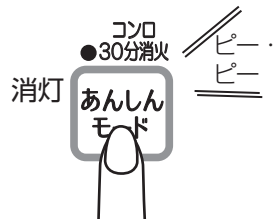
表示ランプが点灯し、メロディが鳴ります。



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。

＜解除した場合＞

表示ランプが消灯し、“ピー・ピー”とブザーが鳴ります。



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

P51～P55

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)	52・53
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	52・53
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)	52・54
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	52・54
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	52・55
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	52・55



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、消火位置にする
- ④ グリルタイマーの   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、グリルタイマー表示部に「」が点灯します。
 - 「」が消灯するとリセット完了です。

グリルタイマー

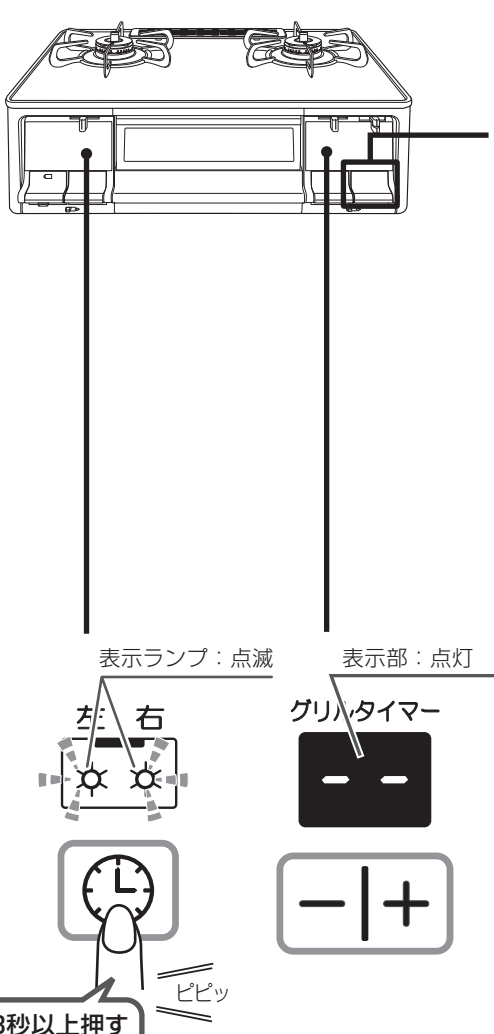


1

設定準備をする（共通操作）

カスタマイズモードの設定準備が完了してから、それぞれの設定変更を行ってください。

カスタマイズモードの設定準備



1 ガス栓を閉じ、すべての操作ボタンが消火位置に戻っていることを確認する

2 ① グリル（🐟）の操作ボタンを押し、点火位置にする

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。

いっばいまで押しこむ

② すぐにグリル（🐟）の操作ボタンを戻し、消火位置にする

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。

押し戻す

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、グリルタイマー表示部が点灯（☞ 53ページ「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。

表示ランプ：点滅
表示部：点灯
グリルタイマー
3秒以上押す
ピピッ

1分以内
※カスタマイズモードの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

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

⇒53ページへ

湯沸し機能の沸騰を
お知らせするタイミング
の変更

⇒53ページへ

湯沸し機能の保温あり/
なしの変更

⇒54ページへ

炊飯機能の炊き加減の
変更

⇒54ページへ

オートメニュー機能の
焼き加減の段階変更

⇒55ページへ

火力切り替えお知らせ
機能のあり/なしの変更

⇒55ページへ

各種設定の変更（カスタマイズ機能）



52ページ「設定準備をする（共通操作）」を行ってから下記を行ってください。

2

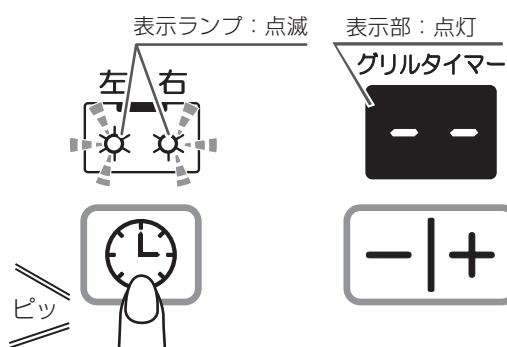
各種設定を変更する

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「--」）

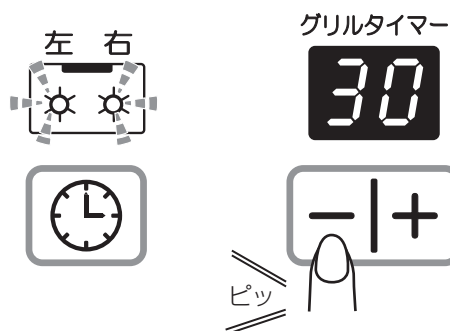
4 スイッチを押す

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



5 グリルタイマーの スイッチを押し、設定を変更する

- 10～90分の間で10分刻み、および120分に設定できます。

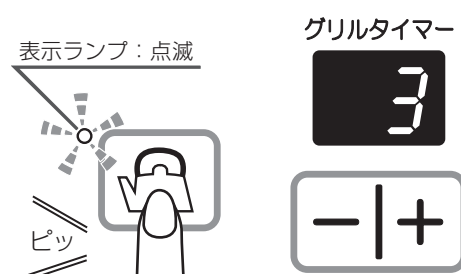


湯沸し機能の沸騰をお知らせするタイミングの変更

初期設定：3

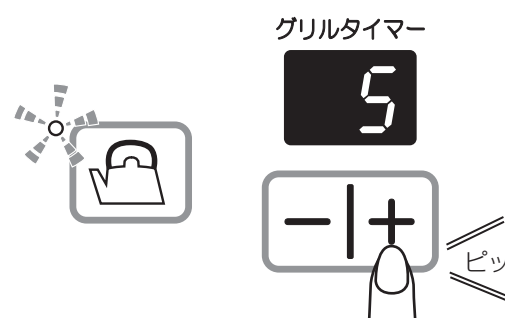
4 スイッチを押す

- 湯沸し表示ランプが点滅します。
- グリルタイマー表示部に現在の設定が表示されます。



5 グリルタイマーの 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。

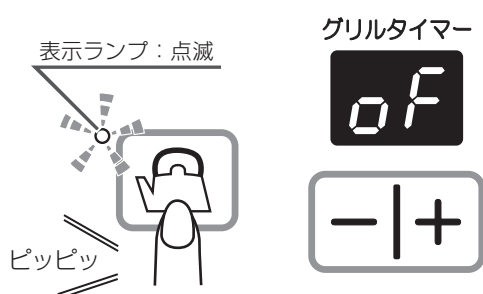
※設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点でメロディが鳴り、自動的に設定完了します。その時点の設定を記憶します。

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

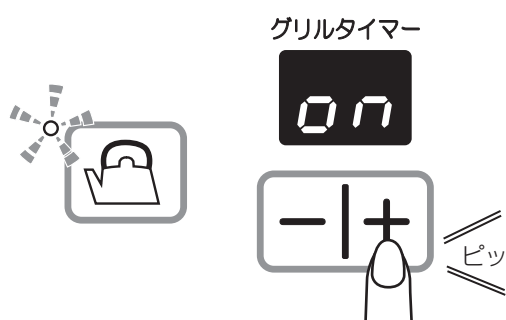
- 湯沸し表示ランプが点滅します。
- グリルタイマー表示部に現在の設定が表示されます。



5 グリルタイマーの 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

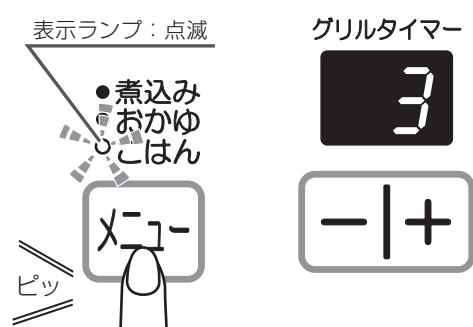


炊飯機能の炊き加減の変更

初期設定：3

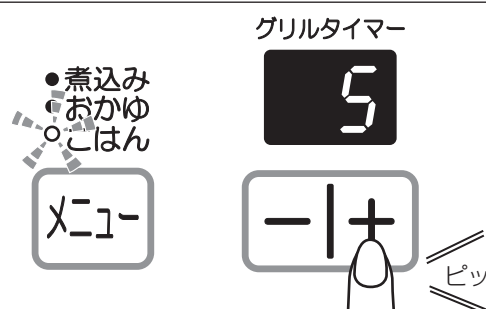
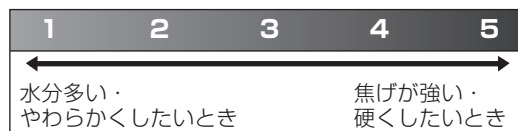
4 スイッチを押す

- ごはん表示ランプが点滅します。
- グリルタイマー表示部に現在の設定が表示されます。



5 グリルタイマーの 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
消火位置に
戻してください。

各種設定の変更（カスタマイズ機能）



52ページ「設定準備をする（共通操作）」を行ってから下記を行ってください。

2

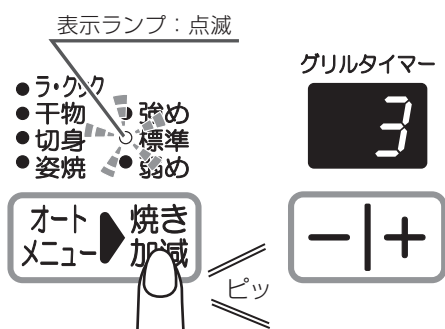
各種設定を変更する

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

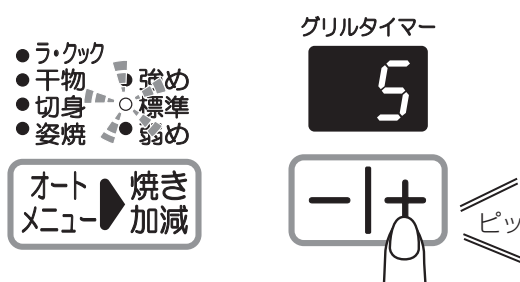
4 スイッチを押す

- 焼き加減表示ランプが点滅します。
- グリルタイマー表示部に現在の設定が表示されます。



5 グリルタイマーの 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。

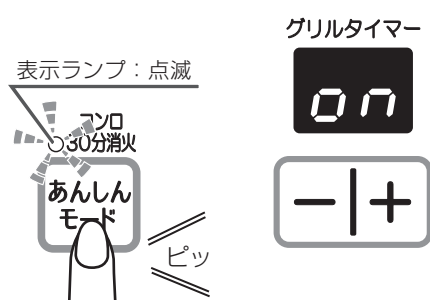


火力切り替えお知らせ機能のあり/なしの変更

初期設定：ON

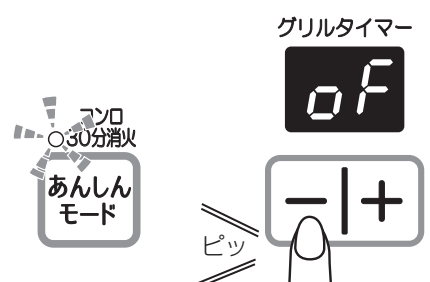
4 スイッチを押す

- あんしんモード表示ランプが点滅します。
- グリルタイマー表示部に現在の設定が表示されます。



5 グリルタイマーの スイッチを押し、設定を変更する

ON（オン）：お知らせ音あり
OFF（オフ）：お知らせ音なし



3

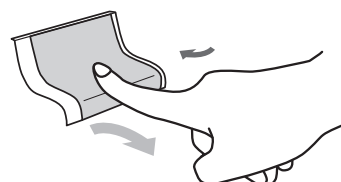
設定を完了する（共通操作）

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。

※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。

設定後は、操作ボタンを消火位置に戻してください。



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、安心してより長くご使用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



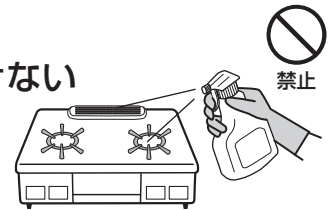
禁止

■ 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

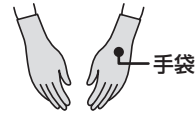
機器内部に洗剤が入ると、部品の作動不良や、腐食の原因になり、安全性を損なう可能性があります。使用する場合はスポンジや布に含ませてから使用してください。



必ず行う

■ 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。



必ず行う

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）」（☞ 63～71ページ）「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」（☞ 72～74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。☞ 19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 ☞ 60ページ／グリル部 ☞ 61・62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。汚れがつま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。 ☞ 60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。☞ 17ページ 古くなるとひび割れたり、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。☞ 14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。☞ 21ページ

日常点検とお手入れ

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。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。➡ 76 ページ

■ トッププレートのみ

トッププレート以外には使用しないでください。
※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

× 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



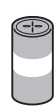
シンナー
ベンジン
アルコール



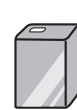
酸性洗剤
アルカリ性洗剤
漂白剤



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か確認してください。食器洗い乾燥機で洗ったり、煮洗いした場合などは、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

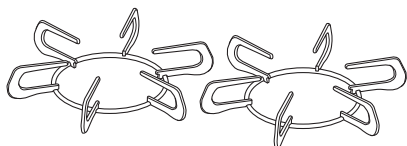
- ① 機器が冷めていることを確認する
- ② ガス栓を閉め、乾電池を取り外す
- ③ 手袋をはめる

取り外すことのできる部品

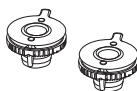
お手入れのとき、枠内に表示の部品は取り外して洗うことができます。

- バーナーキャップ・ごとく・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。☞ 76 ページ
- 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をしてください。☞ 18 ～ 20 ページ

コンロまわり



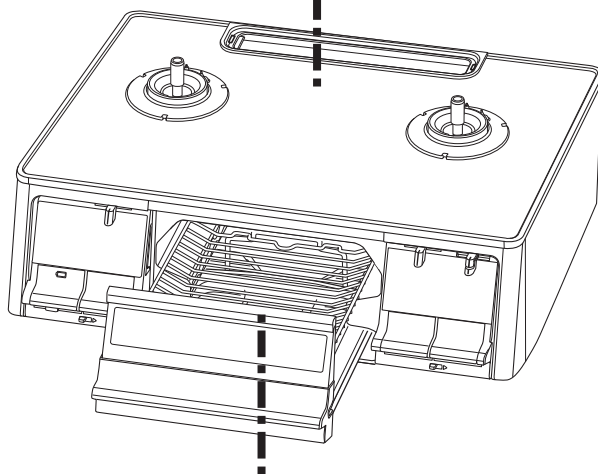
ごとく



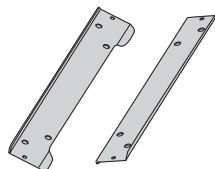
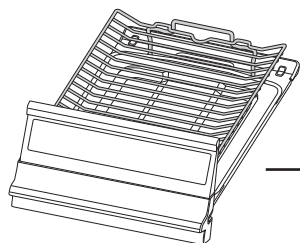
バーナーキャップ



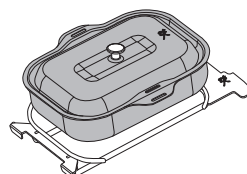
グリル排気口カバー



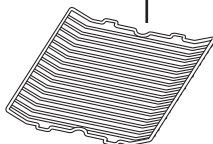
グリルまわり



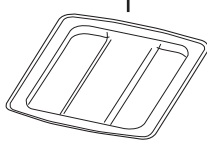
グリルサイドカバー



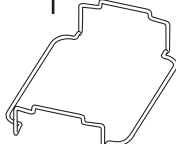
ラ・クック



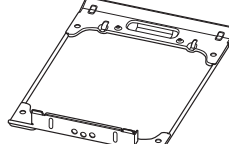
グリル焼網



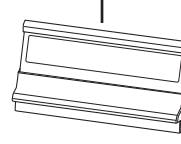
グリル受け皿



グリル焼網台



グリル受け皿台



グリル扉

日常点検とお手入れ

お手入れのしかた

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



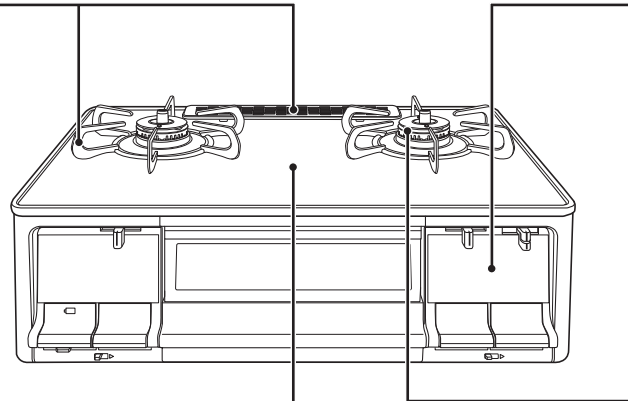
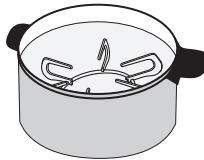
グリル排気口カバーのお手入れのしかた



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。

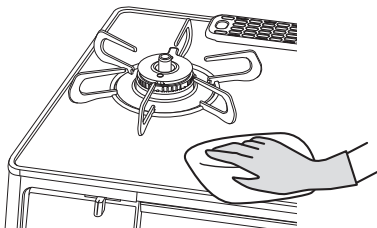
- ①大きな鍋に水を入れ、ごとくなどを洗めて火にかけます。
- ②沸騰した状態で約30分加熱し、汚れが浮きだしたら火を止めます。
- ③十分に冷ました後スポンジなどで水洗いし水気をふき取ります。



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のガラス部分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。

お手入れのしかたを動画や画像でご覧になれます。
携帯電話やスマートフォンでQRコードを読み込んでください。
※QRコードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。



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。

- 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18～20ページを参照してください。

バーナー部

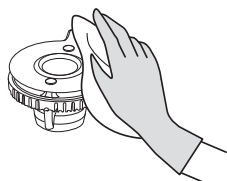
バーナー部の
お手入れのしかた



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

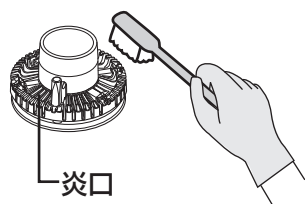
- 表側の塗装部分はスポンジなどのやわらかいもので台所用中性洗剤を使用して洗ってください。万一、塗装部分がはがれてもそのままお使いになれます。
 - お手入れの後は浮き・傾きのないように取り付けてください。
- ※汚れや水気がついていると
点火しにくくなります。



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。



バーナー本体・バーナーリング

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。

バーナー本体

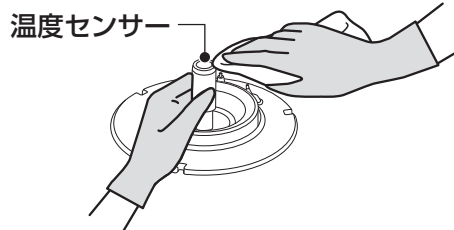
バーナーリング



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

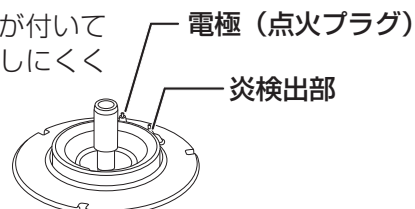
- ※汚れが付いていると温度センサーの感度が
悪くなります。
- ※強い力を加えると温度センサーが変形して
鍋底に密着しない場合があります。



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

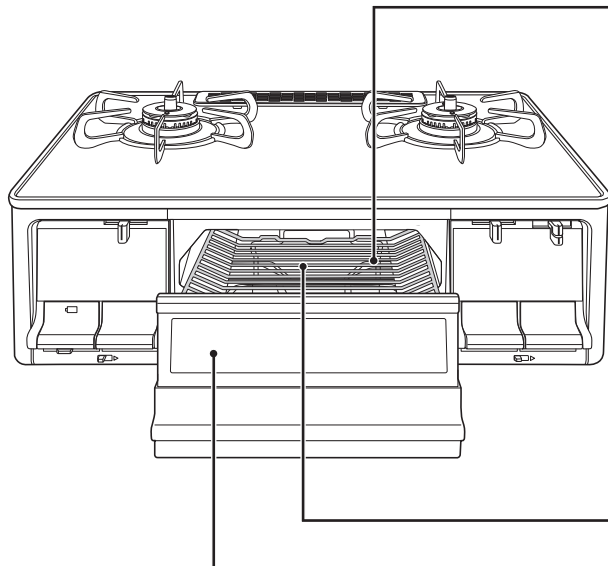
取り付け位置を動かしたり、傷をつけないで
ください。故障の原因になります。先端が
とがっています。けがをしないように注意し
てください。

日常点検とお手入れ

お手入れのしかた（つづき）

ラ・クック

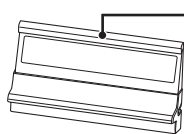
お手入れのしかたは、ラ・クックの料理ブックをご覧ください。



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。



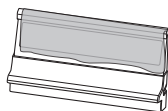
樹脂カバー

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はり付けます。
- 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ります。

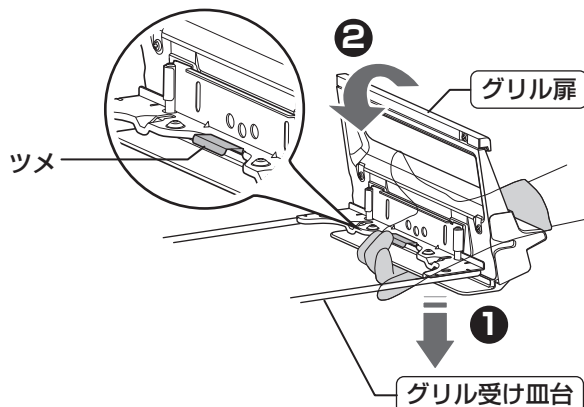


おねがい

- 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。

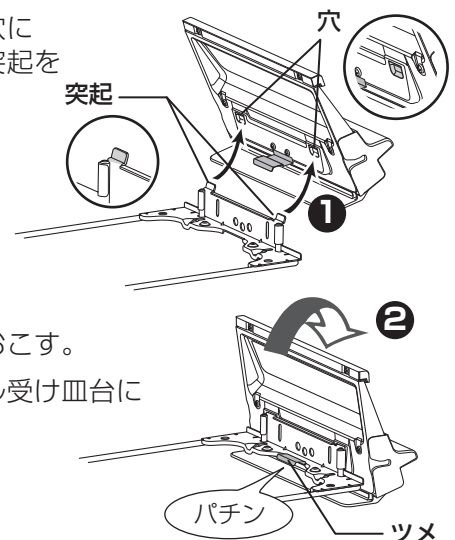
取り外しかた

- 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。



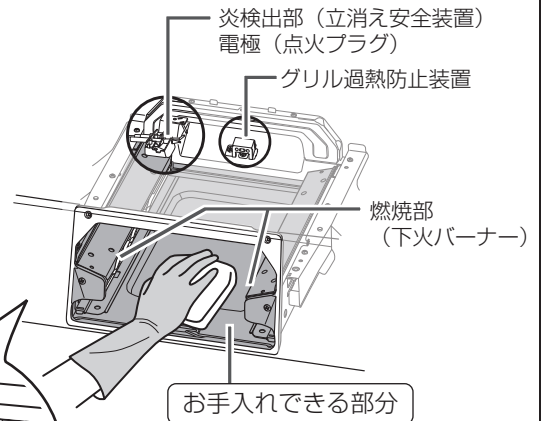


グリル庫内（側面・底部）

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

- 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。

グリル庫内の
お手入れのしかた



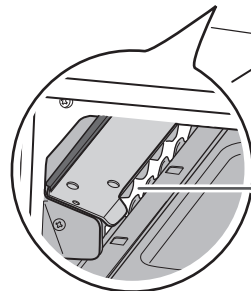
⚠ 注意



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。



下火バーナー部拡大図

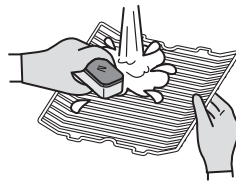
燃焼部は触らないでください。

グリル受け皿（クリアコート） グリル焼網（フッ素コート）

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

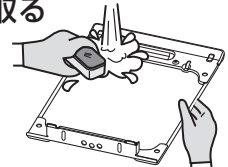
- グリル受け皿は汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。
- グリル焼網に汚れが残っていると魚などの調理物がくっつきやすくなります。

グリル受け皿・
グリル焼網の
お手入れのしかた



グリル受け皿台 グリル焼網台 グリルサイドカバー

台所用中性洗剤で水洗いし、
水気をふき取る



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。

クリアコート/フッ素コートについて

- スポンジや布などのやわらかいものをお使いください。
- 中性洗剤以外の洗剤は使わないでください。フッ素コートを傷め、シミや変色の原因になります。
- 汚れたままにしておくとシミになることがあります。
- 長期間のご使用によりフッ素コートが変色することがありますがフッ素の効果には影響ありません。

おねがい

- 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。表面のフッ素コートやクリアコートがはがれる原因になります。

よくあるご質問 (Q&A)

特に多い質問をまとめました

Q 調理中に勝手に火が小さくなったり、大きくなったりする



👉 26ページ

A

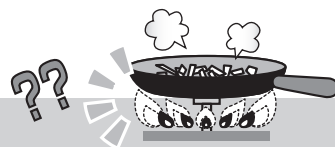
- 鍋などの異常過熱を防止する機能が働いたためで、故障ではありません。
- 鍋の温度が安全な温度まで下がると再び強火（元の火力）に戻ります。



※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

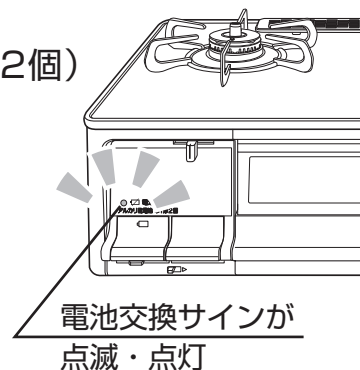
- ・点火操作をしても火がつかない
- ・手を離すと消火する
- ・電池ケースの上にある「電池交換サイン」が点滅・点灯している



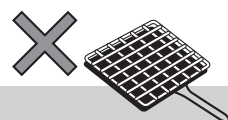
👉 21ページ

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。



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。	24・39
	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。	21
	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。	21
	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。	13・24 42
	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。	14・15 17
	操作ボタンをいっぱいまで押し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。	24・42
	LPガス使用の場合、LPガスがなくなっ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。	24・39
	ガスメーター（マイコンメーター）がガスを遮断しています。	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栓を急に開けると、ガスが急に流れ、ガス栓の安全装置が動き、点火しない場合があります。	ガス栓を一度閉め、再度ゆっくり開けてください。ガス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。	60
	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。	19
	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。	60
高温炒め機能を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ご使用ください。	26

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。	26
	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。 （あんしんモードまたは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。）	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・51 72
	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。	お使いいただける鍋に替え、再点火してください。	23
	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。	—
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水滴や汚れ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。	60
	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。	19
	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器の風、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。	—
	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。	電池ケースの側面に貼っ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。	14

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
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。	21
	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。	24
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・シチューの再加熱など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。	24
	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。	22・60
	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。	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。)	11・22
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。		23

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。	29
	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。	22・60

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
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。	31
	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。	22・60
	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。	31・51
	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。	31
	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。)	31
炊飯機能 ごはん、 おかゆが 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。	35
	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。	34・76
	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、水を加えた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。	33
	洗米後、浸し時間が短いと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。	33
	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。	34
	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。	22・60

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、おかゆがうまく炊けない	おかゆを炊く場合は途中でかき混ぜるとうまく炊けません。	かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て風味が悪くなります。	—
	調味料を入れてからおかゆを炊くとうまく炊けません。	おかゆに調味料を入れるのは炊飯終了後にしてください。炊飯前に入れると、表面に膜ができてうまく炊けないことがあります。	—
炊飯機能 おかゆがふきこぼれる	鍋によってはふきこぼれることがあります。	火力を調節してください。ふたを少しずらすとふきこぼれにくくなります。	35
炊飯機能 途中で誤って消火してしまった	再度ごはんモードで炊いてください。 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。 （おかゆの場合は自動で炊けません。様子を見ながら弱火で炊いてください。）		35
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。		35・51
煮込み機能 ・火力が勝手に変わる ・火力を強火に調節できない	沸騰すると火力を自動で弱火にして煮込みます。温度が下がってしまった場合は、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。		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、様子を見てかき混ぜながら調理してください。		37

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。	39・62
	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。	39・72
火力が変わらない	グリルの火力を調節した際、炎の見た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。	42

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
煙や臭いが出る	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って煙や臭いが出ることがあります。	異常ではありません。	39
	グリル受け皿やグリル焼網、グリルサイドカバーが汚れていたり、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お使いください。	41・43 47
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。	40
	食材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。	食材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。	40 45・46
	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」を取ってから調理してください。	40
	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、中まで火がとお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。	41・43 47
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。	39・72
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。	42・44 48
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、オートメニュー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。	43・47

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」という音が出る	点火・消火時に「ポッ」という音が出ることがあります。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。		—

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
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。	—
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。	72・73
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消火の位置に戻してください。	6・72
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。	24・42 44・48
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。	10
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。	—

よくあるご質問 (Q&A)

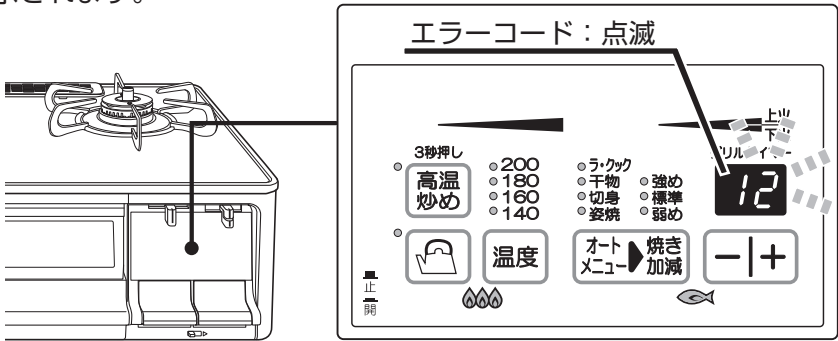
その他

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
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。	61
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。	21
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・グリルサイドカバーは消耗部品です。傷んだ場合は交換部品をお買い求めください。	76
	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。	57
	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。	57
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、パロマサービスセンター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。		75・76

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

ブザーが鳴り表示部に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。
エラーコードはグリルタイマー表示部に表示されます。

- エラーコードは「00」「02」などの2桁の数字と、「0」「1」などの発生部位を表す1桁の数字が交互に表示されます。
(発生部位：0＝電子部品、1＝標準バーナー、3＝強火力バーナー、5＝グリル)
- 表示は15分後に消灯します。



※図は強火力バーナーが右側の機器の場合です。

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、お知らせします。

ブザー音	表示	部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
音なし	電池交換サイン 点滅・点灯		電池交換のお知らせ	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。	21
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	使用開始から約120分（またはカスタマイズ機能・あんしんモードで設定した時間）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 26
			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	・天ぷら油過熱防止機能の作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れ・空焼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。天ぷら油過熱防止機能が作動して自動消火した場合は、すぐに点火しても手を離すと火が消える場合があります。	6
		3 強火力バーナー	・焦げつき消火機能の作動			
		5 グリル	グリル過熱防止機能の作動	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。	約5分（グリル庫内の温度が下がるまでの間）待ってから再点火してください。	6 39

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

ブザー音	表示		部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ			
ピー (約4秒)	1 1 ↔ 3	1	標準バーナー	点火時に着火しなかった	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。	—			
		3	強火力バーナー							
		5	グリル							
	1 2 ↔ 3	1	標準バーナー	立消え安全装置の作動	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			
		3	強火力バーナー		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。					
		5	グリル							
	3 1 3 5 7 2 ↔ 3	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	部品が故障しています。	使用を中止し、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店かパロマまでご連絡ください。	75			
		3	強火力バーナー							
		5	グリル							
	7 0 ↔ 0	0	電子部品	電子部品の故障						
	7 1 ↔ 3	1	標準バーナー							
		3	強火力バーナー							
		5	グリル							
ピピー	H グリルタイマー表示部に点灯表示		グリル	グリル庫内の高温検知	グリル庫内の温度が高くなっています。	庫内の温度が下がるまでしばらくお待ちください。	43 47			

72・73ページに記載のエラーコード以外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。

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 が点灯 ●200 ○180 ●160 ●140 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。	30
	湯沸し表示 ランプ点滅 ○ 	強火力 バーナー	湯沸し機能でお湯が沸き、 弱火になりました。 (湯沸し機能の保温開始※)	5分間保温します。	32
	ごはん表示 ランプ点滅 ●煮込み ○おかゆ ○ごはん にごはん 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。	36
	煮込み表示 ランプ点灯 ○煮込み ○おかゆ ○ごはん にごはん 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。	38
	30 左 右 ☆ ★ 左 右 ★ ☆	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。		28
		強火力 バーナー			42 44 48
メロディ	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。	操作ボタンを押し戻して ください。	36
	0 ○煮込み ○おかゆ ○ごはん にごはん にごはん	標準 バーナー	煮込み機能でタイマーが終了 し、自動消火しました。		38
	—	標準 バーナー	炊飯機能でおかゆが炊きあが り自動消火しました。		36
		強火力 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。		32
	0 左 右 ☆ ★ 左 右 ★ ☆	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。	操作ボタンを押し戻して ください。	28
		強火力 バーナー			42 44 48
		グリル	グリルタイマーが終了・オート グリルが終了し、自動消火 しました。		42 44 48
あんしんモード 表示ランプ点灯 コンロ ○30分 あんしん モード	標準・ 強火力 バーナー	あんしんモードを設定 しました。	—	50	

※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 ◎図は強火力バーナーが右側の機器の場合です。

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

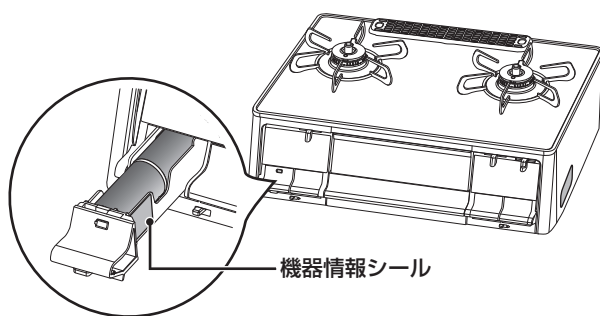
- ① ガス栓を閉め、ゴム管（ガスコード）を外してください。
（つまみのないガスコンセント接続の場合はガスコンセントからソケットを外す）
- ② ゴミ・ほこりが入らないようにビニールやテープなどでホースエンド（ゴム管口）をふさいでください。
- ③ 乾電池を取り外しておいてください。
- ④ お手入れしておくと次回使用するとき便利です。☎ 56～62ページ

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）」（☎ 63～71ページ）「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」（☎ 72～74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。

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。



- ① 品名・器具名（機器情報シールに表示）☎ 14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

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 〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町6番23号	受付時間：平日 9：00～18：00 （土・日・祝日・弊社指定定休日を除く）
--------------------	---	---

* 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」(P.16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。

パロマ専用クリーナー

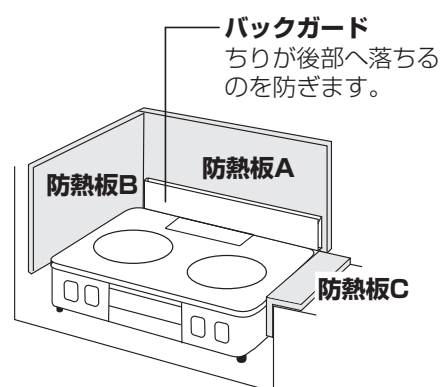
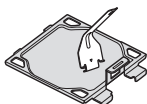
ごとくなどの頑固な汚れを落とすのに使用します。



ラ・クック専用クッキングシート

ぴったりの大きさでお手入れがさらに楽にできます。

両面焼用 クッキングプレート (取っ手付き)



部品名	希望小売価格 (税込)	部品名	希望小売価格 (税込)
防熱板A	¥6,380	炊飯専用鍋 【PRN-52 (5合炊き)】	¥5,280
防熱板B	¥6,380	格子状焼網 【PCN-1】	¥4,180
防熱板C	¥6,380	すべり低減ごとくセット (2個入り) ※1	¥2,860
バックガードA (59cmガステーブル用)	¥3,080	ラ・クック木製プレート	¥3,278
両面焼用クッキングプレート(取っ手付き) 【PBP-2】	¥4,620	ラ・クック専用クッキングシート 【PLCS-1】	¥1,078
パロマ専用クリーナー	¥1,320		

2021年4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：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。

※1：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 (税込)	部品名	希望小売価格 (税込)
ごとく	¥770	グリル焼網	¥2,310
バーナーキャップ	¥990	グリル焼網台	¥880
グリル排気口カバー	¥330	グリル受け皿	¥2,640
グリルサイドカバー (左右セット)	¥1,100	グリル受け皿台	¥1,320
ラ・クック 【PGD-30R】 ※2	¥8,800		

2021年4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。

※2：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/>



仕 様

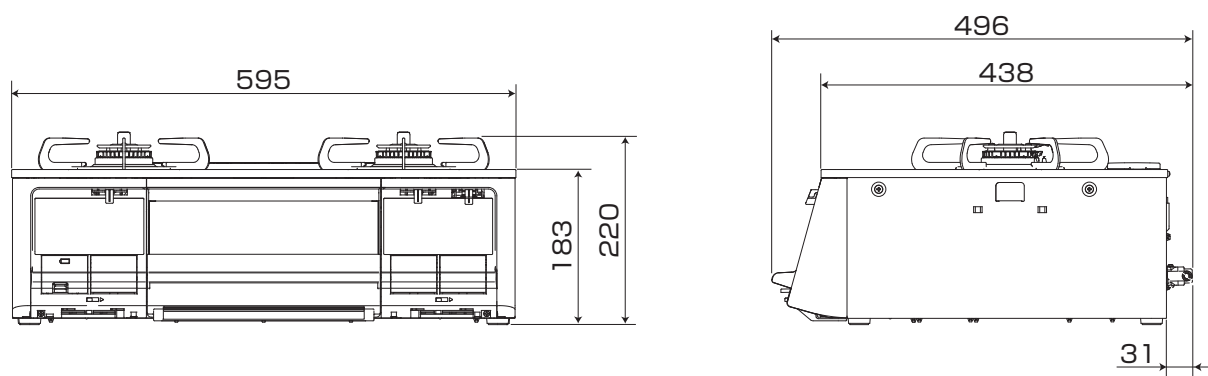
◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがあります。

品 名	PA-A96WCJ-R／PA-A96WCJ-L PA-A96WCR-R／PA-A96WCR-L
器 具 名	PA-A96WCJ-R／PA-A96WCJ-L PA-A96WCR-R／PA-A96WCR-L
型 式 名	E2-1-45
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）
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） 焦げつき消火機能／消し忘れ消火機能／グリル過熱防止機能／グリル排気口遮炎装置 異常過熱防止機能（コンロ）／操作ボタン戻し忘れお知らせ機能／火力切り替えお知らせ機能
トッププレートの種類	ハイパーガラスコート
質量（本体）	18.0kg
外形寸法	高さ220mm×幅595mm×奥行496mm
付属品	単1形 アルカリ乾電池 1.5V×2個／取扱説明書／料理ブック 2冊／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

◎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。

外形寸法図（単位：mm）



メ モ

保証書

品 名	ガスコンロ	
	PA-A96WCJ-R	PA-A96WCJ-L
	PA-A96WCR-R	PA-A96WCR-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の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					
				住所					
	お電話			電話番号					

株式会社 **パロマ**

〒467-8585 名古屋市長区瑞穂区桃園町6番23号
TEL 052 (824) 5145



修理記録

年 月 日	修理内容	サービス員 ⑩

- * 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。

■機器の点検・取り替え時期について

この機器の設計上の標準使用期間は10年です。製造後10年経過したら、点検または取り替えをおすすめします。

- 設計上の標準使用期間とは、製品ごとに設定した標準的な使用条件で、適切な取り扱いで使用し、適切な維持管理が行われた場合に、安全上支障なく使用することができる標準的な年数です。また、設計上の標準使用期間を算出するための設計標準使用条件およびその試験条件は、一般社団法人日本ガス石油機器工業会が定めたガイドラインを基にしています。
- 標準使用期間を超えて使い続けると、経年劣化によって思わぬ事故に至るおそれがあります。なお、使用条件によっては、設計上の標準使用期間よりも早く劣化することがあります。
- この機器の製造年月は銘板および機器情報シールに表示しています。
銘板・機器情報シールの位置と製造年月の確認のしかたは、14ページに記載してあります。

点検や取り替えに関するお問い合わせは、下記の連絡先へお願いします。

株式会社パロマお客さまセンター

電話番号：0120-378-860 受付時間／平日9：00～17：00（土・日・祝日・弊社指定休日を除く）

- 点検費用はお客さまにご負担いただくこととなります。
- パロマホームページ【<http://www.paloma.co.jp>】のアドレスからもご確認いただけます。



48674970007