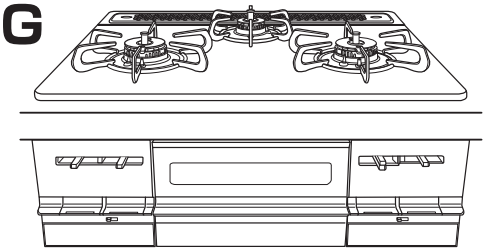
取扱説明書

Paloma

ビルトインコンロ
＜システムキッチン用コンロ＞

ガス機器防火性能評定品 | 家庭用 | 保証書付

PD-721WS
P3635B1W1V
P3735B1W1V
P3635C1W1V
P3735C1W1V
ICD7W6V
ICD7W6G



◎両面焼き水なしグリル
◎ハイパーガラスコートトップ/ガラストップ
◎左右バーナー強火力コンロ
◎機能選択モード付き
（温度キープ・湯沸し・煮込み・炊飯機能）
◎グリルオートメニュー機能付き
（姿焼・切身・干物・あたため）
◎レンジフード連動機能付き
◎コンロ30分消火 あんしんモード付き

全口センサー搭載
Siセンサーコンロ

このたびはガスビルトイン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。
- ●この取扱説明書の他に工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書と一緒に大切に保管してください。
- ●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。

もくじ

便利な機能を使ってみる …… 2
特長/各部のなまえ …… 3
機器の点検・取り替え時期 …… 5
安心・安全機能 …… 6

安全なご使用のために

安全上のご注意
使用時に必ずお守りください …… 7
設置について …… 15

ご使用前に確認ください

部品の取り付け確認 …… 17
乾電池の交換方法 …… 18
コンロをご使用の前に …… 19

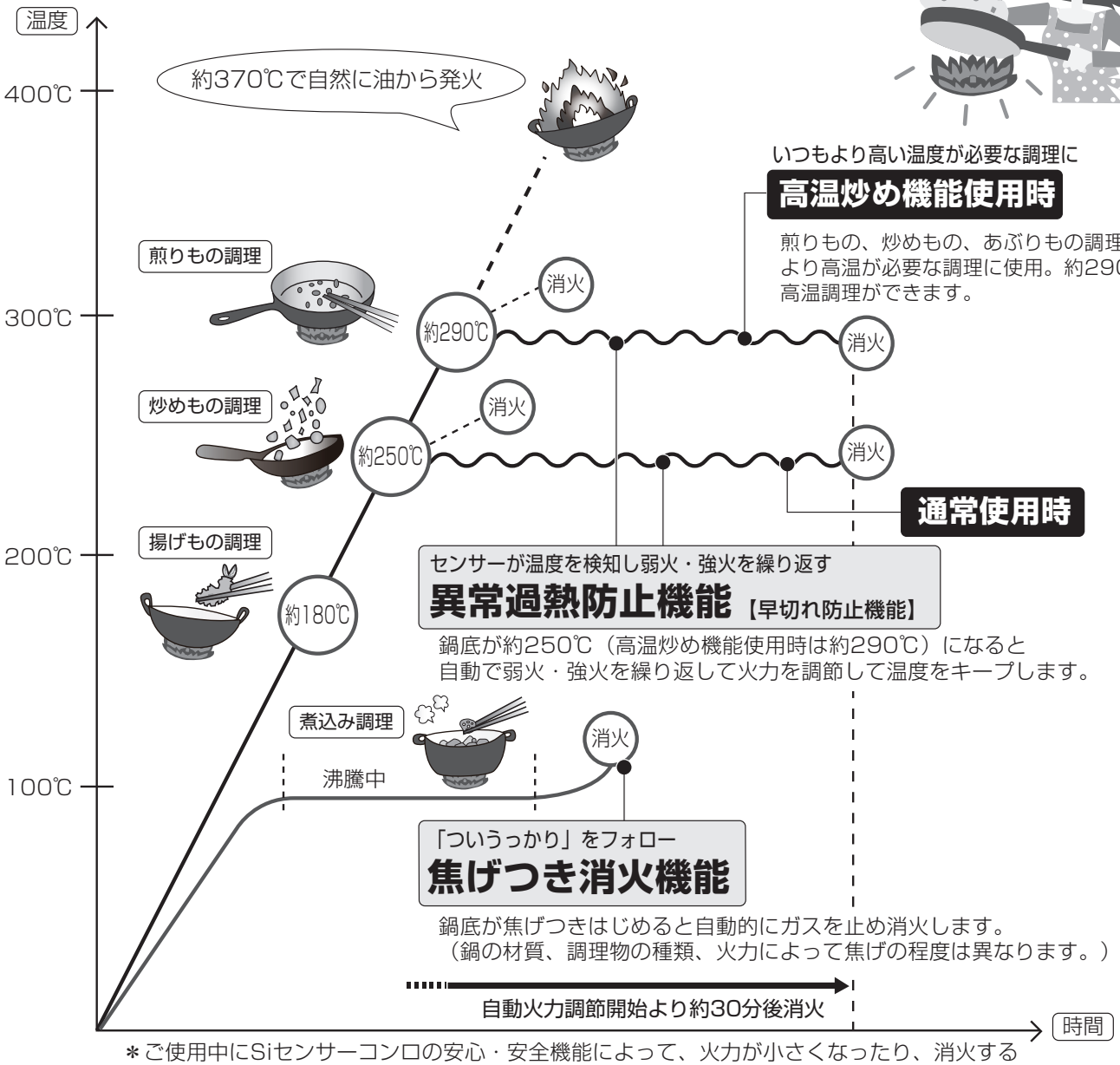
使いかた

コンロの使いかた（基本の操作）… 21
煎りもの・炒めものをする（高温炒め機能）…… 23
コンロタイマーを使う …… 25
揚げもの・焼きものをする（温度キープ機能）…… 27
お湯を沸かす（湯沸し機能）…… 29
煮ものをする（煮込み機能）…… 31
ごはんを炊く（炊飯機能）…… 33
グリルの使いかた …… 37
グリルで調理する マニュアル（手動調理）…… 39
グリルで調理する オートメニュー機能（自動調理）…… 41
グリルであたためる オートメニュー機能（自動調理）…… 45
レンジフード連動機能の使いかた … 49
あんしんモードについて（コンロ30分消火）…… 51
各種設定の変更（カスタマイズ機能）…… 52

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れ …… 55
部品の取り付けと取り外し …… 57
お手入れのしかた …… 61
よくあるご質問（Q＆A）…… 65
ブザーが鳴ってこんな表示が出たら … 75
仕様 …… 78
保管とアフターサービス …… 79
保証書 …… 裏表紙

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ



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

よくあるご質問

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きません。また、点火操作をしても手を離すと消火するようになります。

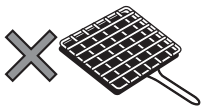
乾電池の交換は ☞18ページ

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。）☞ 24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

便利な機能を使ってみる

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。

☞ 31ページ

ガスの炎でふっくらごはんを

炊飯機能

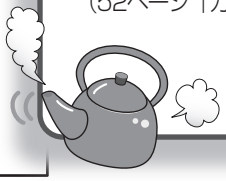
ガスコンロの強い火力で、ふっくらおいしいごはんが炊けます。
お好みの硬さ・焦げ具合になるように炊き加減を変更することもできます。
（52ページ「カスタマイズ機能」）

☞ 33ページ

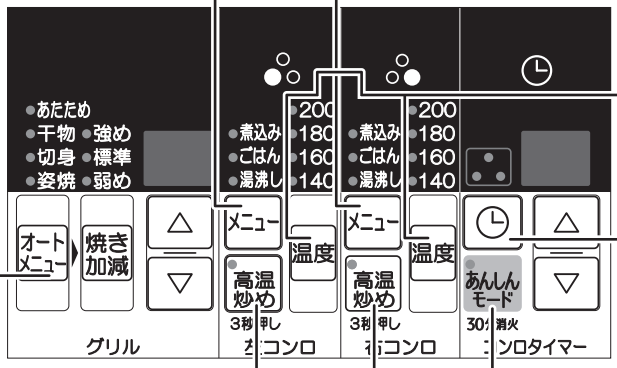
お湯が沸いたら自動消火！

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。
（52ページ「カスタマイズ機能」）



☞29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。

☞27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。

☞23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。

☞ 51ページ

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
☞ 25ページ
グリルタイマー
☞ 40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。
（52ページ「カスタマイズ機能」）
☞ 41ページ

あたためを使用すれば、冷めてしまった食材もおいしくいただけます。

☞ 45ページ

“うっかり”をサポート

レンジフード連動機能

ビルトインコンロの点火・消火に連動してレンジフードが自動で運転・停止します。（52ページ「カスタマイズ機能」）
☞49ページ

特　長

◎ツインシールドトップ構造
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
角を極力少なくし、なめらかな形状にすることで、洗いやすさとふきやすさを兼ね備えたごとくです。

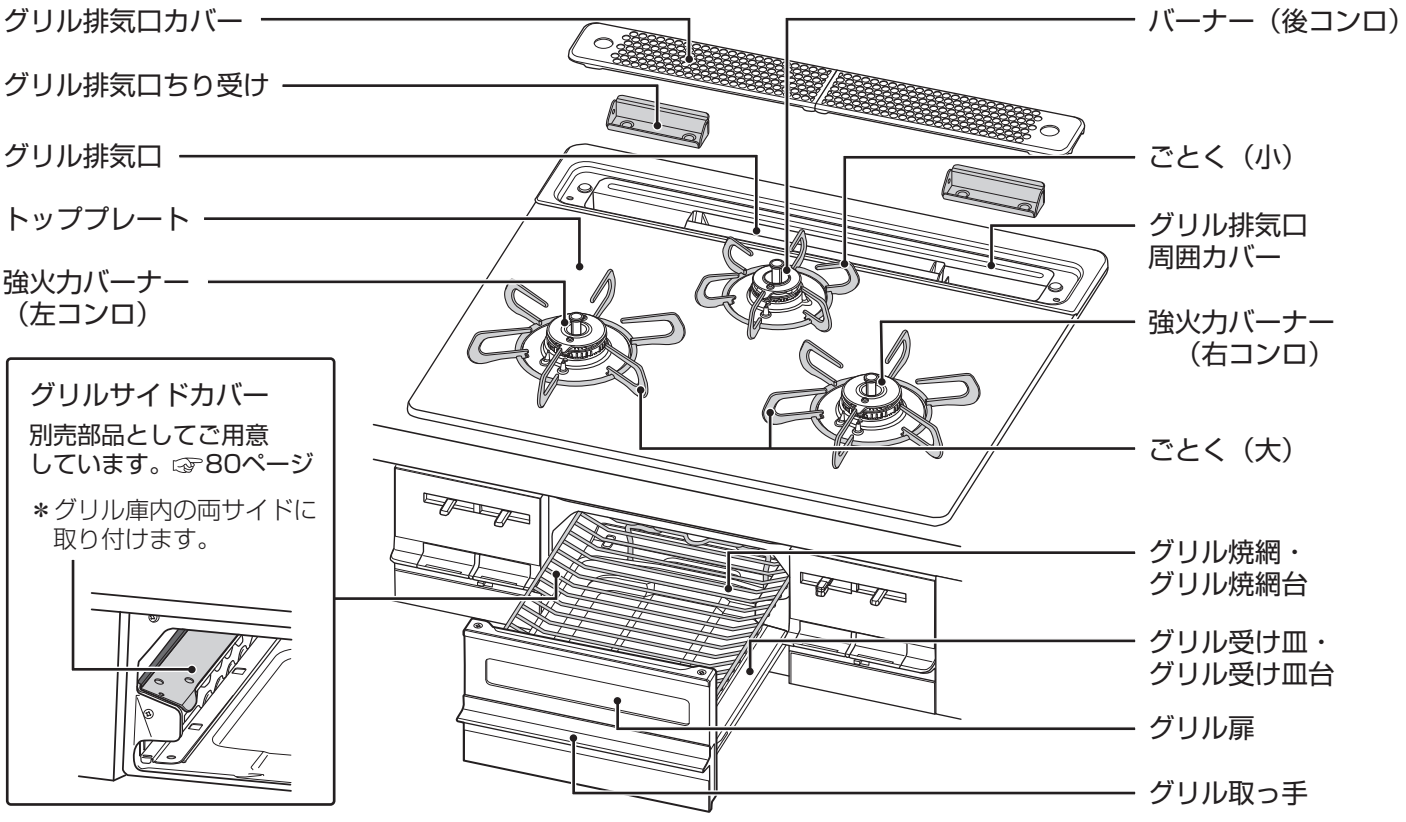
◎ワイドグリル
水のいらない両面焼きワイドグリルで、大きめの食材も素早く、こんがり焼き上げます。グリルを従来より長く引き出せるため、食材の出し入れもラクラク。

◎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。さらに“すっきりフレームハイパーガラス構造”で端面を保護しながらもすっきりとした美しいフォルムです。
ガラストップ
⇒美観性が高く、鏡のような光沢がキッチンを美しく演出します。さらに“すっきりフレームガラス構造”でガラス端面を保護しながらもすっきりとした美しいフォルムです。

◎コンロ30分消火 あんしんモード
コンロ消し忘れ消火時間を約120分から約30分にワンタッチで短縮できます。

各部のなまえ

左/右コンロに強火力バーナーを採用しています。
※別途オーブンを設置されている場合は、グリル排気口ちり受けは取り付けできません。

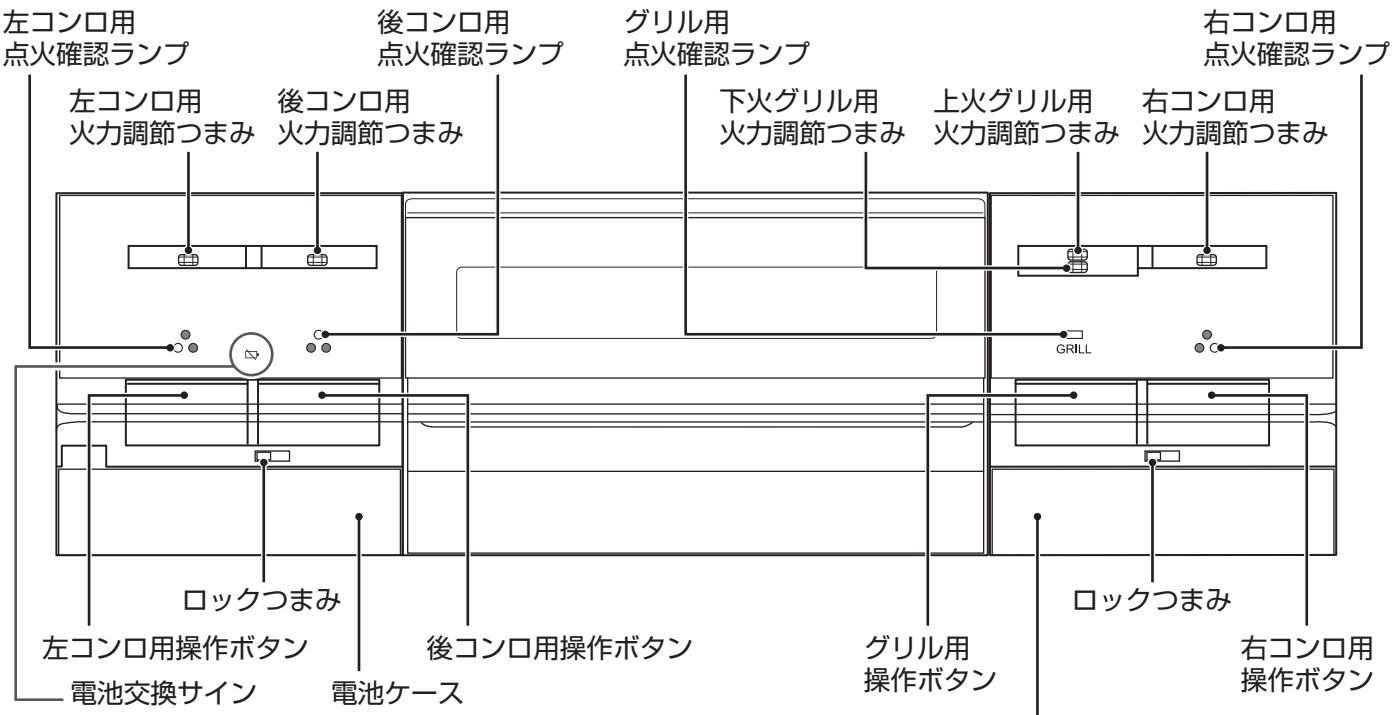


付属品

- 単1形アルカリ乾電池 1.5V：2個
- 取扱説明書：1冊
- ラ・クックセット：1個（PD-721WS/P3635B1W1V/P3735B1W1V/ICD7W6V/ICD7W6Gのみ）
- 取り出しフォーク：1個
- 料理ブック：2冊
- ラ・クックグランセット：1個（P3635C1W1V/P3735C1W1Vのみ）

※以降の説明では、ラ・クックはラ・クックおよびラ・クックグラン両方を示します。

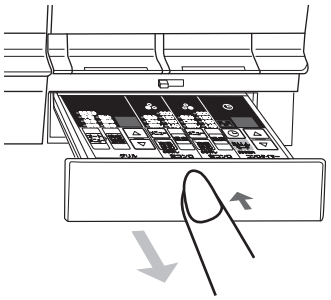
正　面　図

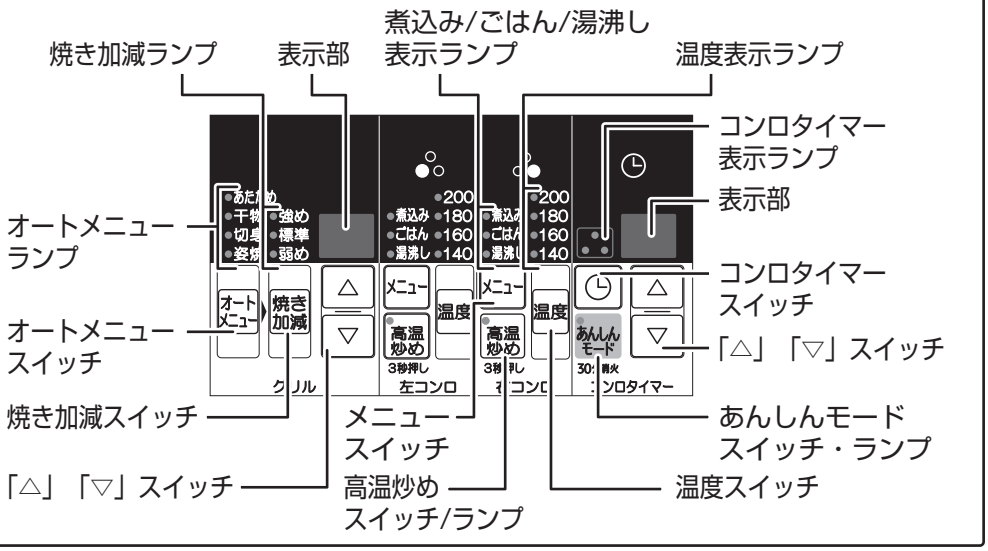


操作部

■操作部の開けかた

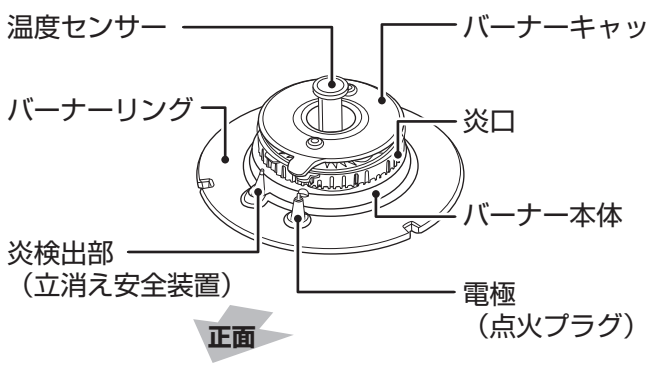
操作部前面を奥へ
押してください。
操作部が手前に
飛び出てきます。





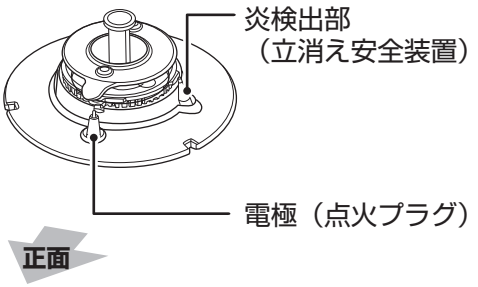
バーナー部　拡大図

左右コンロ



後コンロ

※後コンロは炎検出部の位置が異なります。



機器の点検・取り替え時期

点検・取り替えの目安

経年劣化による事故を未然に防止し、安全上支障なく使用していただくために、点検・取り替えをおすすめしています。
この機器の点検または取り替えの目安は、機器の製造年月から設計上の標準使用期間を経過した時点とします。

製造年月

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、15ページに記載してあります。

設計上の標準使用期間

この機器の設計上の標準使用期間は10年です。

■設計上の標準使用期間の算定の根拠

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。

■設計上の標準使用期間の注意事項

設計上の標準使用期間を経過したら、点検または取り替えをおすすめします。
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。

点検の連絡先

点検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。点検費用については上記の株式会社パロマお客さまセンターの電話番号へご確認ください。また、点検の結果、整備・修理が必要となった場合は、別途費用が発生します。
●点検は全国の営業所で対応いたします。
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。

この機器の部品の保有期間は下記になります。

	保有期間	内容
補修用性能部品	5年	機器の機能を維持するために必要となる部品です。

安心・安全機能

立消え安全装置

左右コンロ　後コンロ　**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】

左右コンロ　後コンロ

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、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと自動的にガスを止め消火します。
（後コンロは自動で火力調節は行いません。）

消し忘れ消火機能

左右コンロ　後コンロ　**グリル**

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

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

あんしんモード（51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（52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

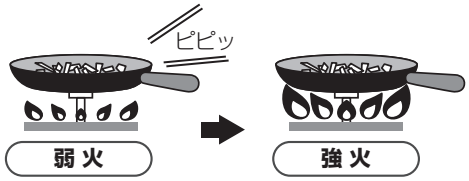
左右コンロ　後コンロ

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

左右コンロ

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（52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】

左右コンロ

炒めもの調理・焼きも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

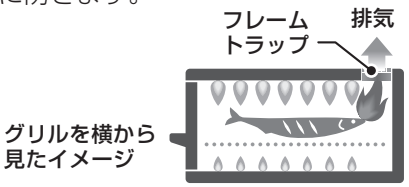
グリル

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。

フレームトラップ【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、フレー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

左右コンロ　後コンロ　**グリル**

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

安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために必ずお守りいただきたいことを次のように説明しています。
以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示について次のような意味があります。

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

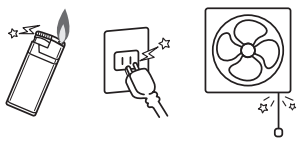
⚠危険

ガス漏れに気づいたときは…

火気禁止

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

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

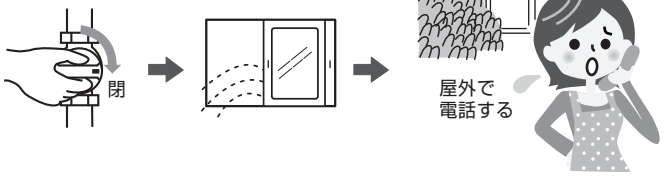


火気禁止

必ず行う

■すぐに使用を中止する

①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。
　またメーターのガス栓も閉める。
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。



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

■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。また、鍋などをトッププレートの端に当てるとトッププレートが破損することがあります。
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

■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。

禁止

■外付け装置による遠隔操作厳禁

スマートフォン、IT機器を使ってコンロの操作ボタンを操作する外付け装置※は、安全性を確認できないため使用しない

※操作ボタン付近に設置し、インターネット通信などを介して、操作ボタンを入り切りできる装置。

ガスコンロの近くには…

禁止

■燃えやすいもの、爆発のおそれのあるものを置かない

ふきんやタオル、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

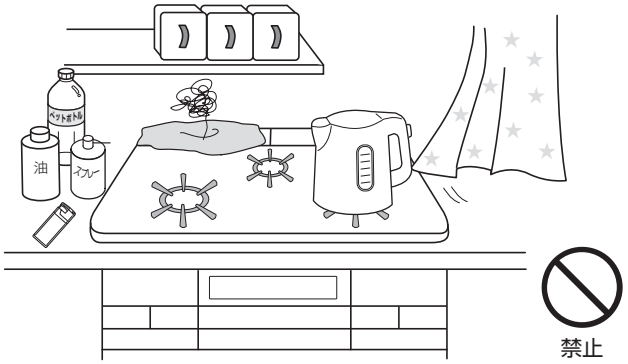
スプレー、ガソリン、ベンジン、消毒用アルコールなどは、引火して火災のおそれがあります。
手などを消毒用アルコールで消毒した際には、よく乾かしてからご使用ください。

ガスコンロの上には…

禁止

■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。



安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）

⚠警告

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。

②「よくあるご質問(Q&A)」（65～74ページ）「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」（75～77ページ）に従い処置する。

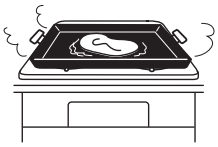
③上記の処置をしても直らない場合は使用を中止し、お買い上げの販売店かパロマまで連絡する。

コンロには…

禁止

■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。

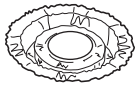


禁止

■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しる受け皿など）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

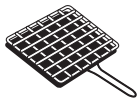


アルミはく製しる受け皿

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

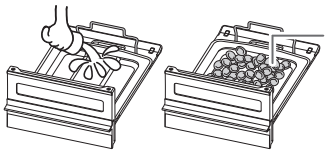
グリルには…

禁止

■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。

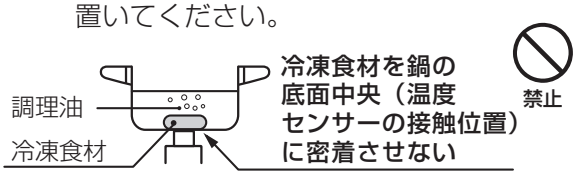
⚠警告

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。

揚げもの調理のときは…

必ず行う

■揚げも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。

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あてない

安心・安全機能が正しく働かず機器焼損や作動不良の原因になります。

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。

■操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。

禁止

■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。

接触禁止

■使用中や使用直後は操作部・操作ボタン・火力調節つまみ・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。また、オーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用するとトッププレートやグリル排気口カバーが熱くなります。
  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

■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。

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。

必ず行う

■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを戻して、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

すぐに点火操作をすると周囲のガスに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ってから顔などを近づけないで点火操作をしてください。

⚠注意

コンロ使用時には…

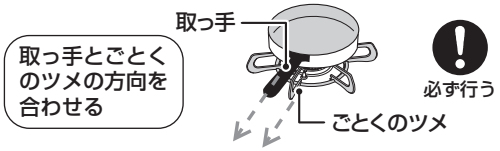
禁止

■ごとくを外して使用しない

鍋などを直接コンロにおいて使用しないでください。不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。

■片手鍋・底が凹んだ鍋・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。



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。

■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。

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。

禁止

■グリル排気口に手や顔を近づけない

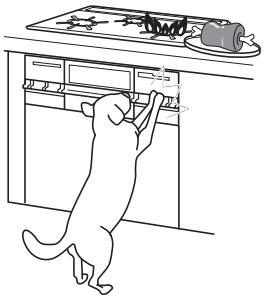
■鍋の取っ手などをグリル排気口に向けない

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

■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。☞21ページ
またはガス栓を閉めてください。



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。

グリル使用時は…

接触禁止

■魚などの調理物を取り出すときなどは、グリル扉やガラスに触れない

やけどのおそれがあります。

安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）

⚠注意

グリル使用時は…

禁止

■グリル使用時は魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき、火災や機器焼損の原因になります。

万一、グリル使用中に調理物や脂に火がついたときは…

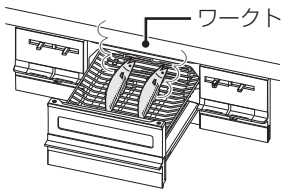
必ず行う

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。

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、トッププレートや火力調節つまみ・操作ボタン・ワークトップ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。

機器の点検・お手入れするときは…

必ず行う

■機器が冷めていることを確認する

調理後は高温のため、触るとやけどのおそれがあります。

■必ず手袋をして行う

■グリル庫内や本体内部をお手入れする際は各部品の突起物などに注意する

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。
特にグリル庫内は見えにくいので注意してください。

■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。☞21ページ

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取る

■バーナーキャップに煮こぼれ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

■突沸現象に注意してください。
カレー、ミートソースなどのとろみのある料理や、みそ汁などを煮たり温めたりするときは突沸に注意してください。

【突沸現象について】

突沸現象とは、突然に沸騰する現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをするおそれがあります。

【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。

■この製品は家庭用ですので業務用のような使用をすると機器の寿命が著しく短くなります。
この場合の修理は保証期間内でも有料となります。

■使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

■燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。

■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。

■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。ガス配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。

■トッププレートの上でIHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。機器が故障する原因になります。

■煮こぼれに注意し、火力調節してください。
煮こぼれが機器内部に入った場合や、トッププレート、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。

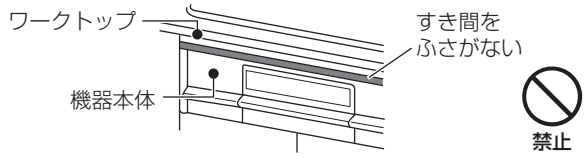
■調理中に鍋をのせかえるときは、必ず火を消してください。

■弱火でご使用の際、グリル扉やキッチンのキャビネット扉は、ゆっくり開閉してください。あまり速く開閉すると消火することがあります。

■熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

■機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もし、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。

■ワークトップ下面と機器本体上面とのすき間を化粧板などでふさがないでください。燃焼に必要な空気が正常に流れなくなり、不完全燃焼の原因になります。



安全上のご注意（設置について）

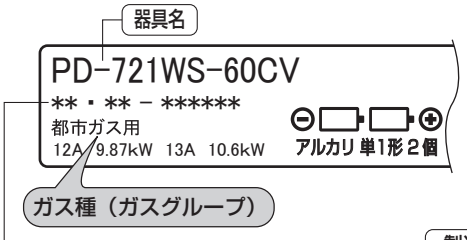
⚠警告

必ず行う

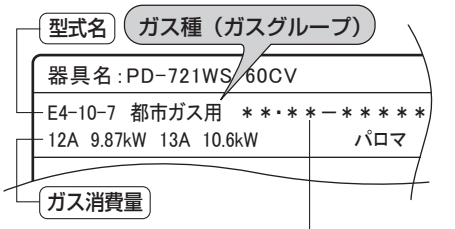
■供給ガスと機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）の適合を確認する

●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。
＊銘板は機器内部の右側面に貼ってあります。グリル排気口周囲カバーを奥にずらして確認してください。供給ガスの種類がわからない場合、または銘板に表示してあるガス種と一致し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。
＊電池ケース底面に機器情報シールが貼ってあります。
機器のガス種（ガスグループ）を確認することができます。

【例】機器情報シール（都市ガスの場合）

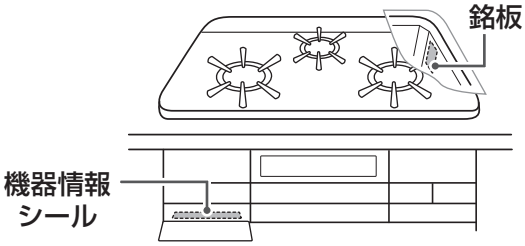


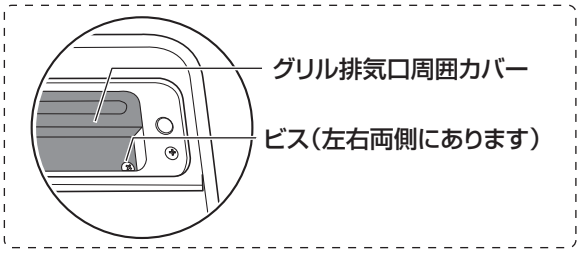
【例】銘板（都市ガスの場合）



製造年月－製造番号

［例］21・01 － 123456
製造年月（2021年1月）　製造番号

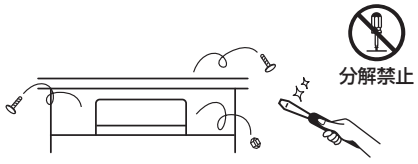




分解禁止

■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。



必ず行う

■機器の設置（付帯工事）

機器の設置・移動および付帯工事はお買い上げの販売店に依頼し、安全な位置に正しく設置して使用してください。

■ねじ接続

この機器のガス接続工事は専門の資格・技術が必要です。お買い上げの販売店に依頼してください。

必ず行う

■設置場所

工事説明書に従って正しく設置してあることを確認してください。
＊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。

⚠警告

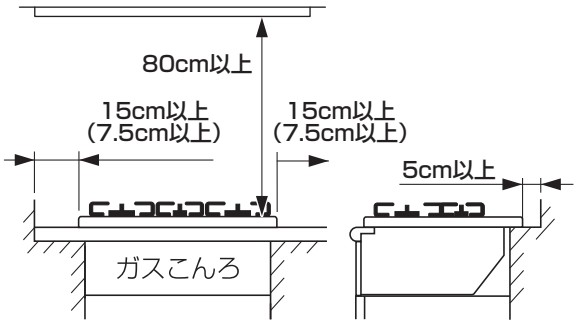
必ず行う

■離隔距離について

火災予防条例で定められていますので必ずお守りください。距離が近いと火災の原因になります。

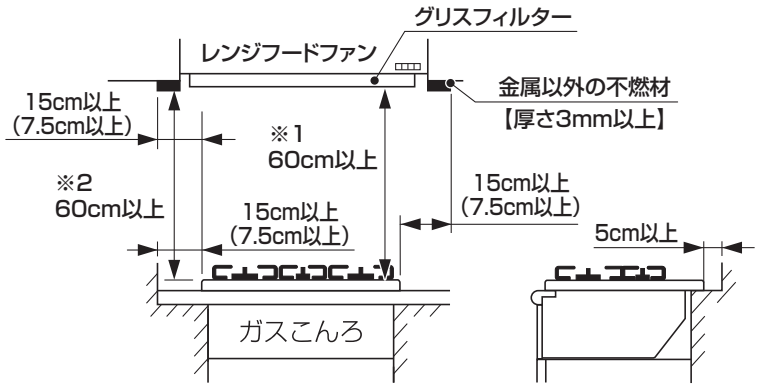
周囲に可燃性の壁や棚（ステンレスやタイルなどの不燃材を直接貼り付けた可燃性の壁を含む）のある場合、下記の離隔距離をとってください。
※表の離隔距離がとれない場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。

トッププレートの幅	可燃物からの離隔距離（cm）			
	上方	側方	前方	後方
60cmタイプ	80以上	15以上	15以上	5以上
75cmタイプ	80以上	7.5以上	15以上	5以上



＊（ ）の寸法はトッププレートの幅が75cmタイプの場合です。

上方周辺をレンジフードファンおよび不燃材で防火措置を取った場合



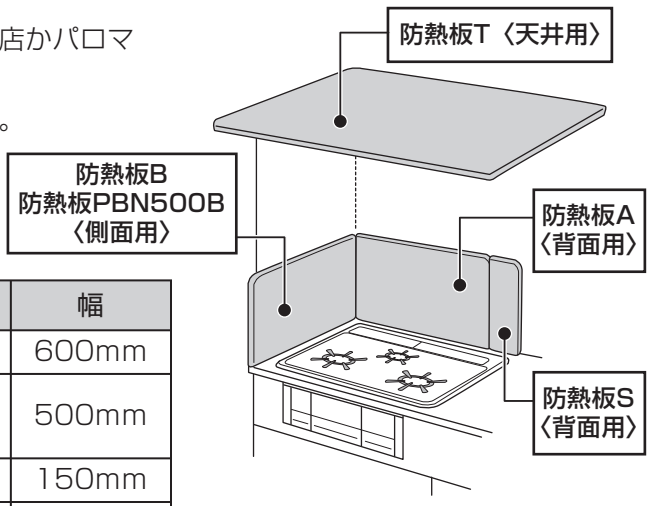
※1　レンジフードファン以外の場合は、80cm以上。
※2　不燃材がない場合、もしくは金属以外の不燃材厚さ3mm未満の場合は、80cm以上。
＊（ ）の寸法はトッププレートの幅が75cmタイプの場合です。

必ず行う

■防熱板について

上記の離隔距離がとれない場合は、必ず別売の防熱板を取り付け、防火措置を行ってください。
防熱板をお求めの場合は、お買い上げの販売店かパロマまでお問い合わせください。☞80ページ

●防熱板の取り付け方法は壁にネジ止めです。
●詳しくは工事説明書をご覧ください。



別売防熱板の種類

品名（品番）	高さ	幅
防熱板A〈背面用〉	340mm	600mm
防熱板B〈側面用〉	340mm	500mm
防熱板PBN500B〈側面用〉		
防熱板S〈背面用〉	340mm	150mm
防熱板T〈天井用〉	550mm	900mm

※防熱板Sはトッププレートの幅が75cmタイプの機器にのみ使用します。
※防熱板PBN500Bは特定法人向けです。

部品の取り付け確認

バーナーキャップやごとくなど、正しく取り付けられていることを確認してください。

1 梱包部材は残っていませんか？

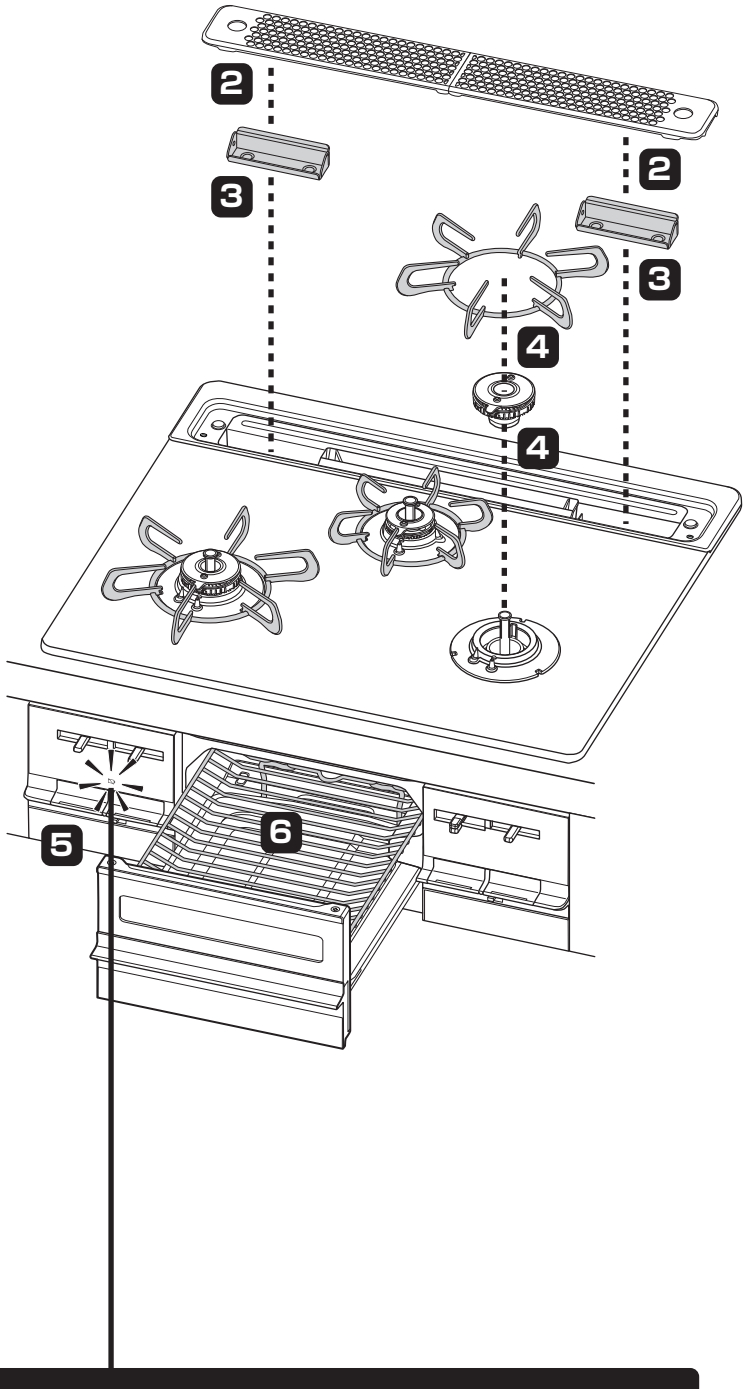
2 グリル排気口カバーは2つとも取り付けられていますか？ ☞59ページ

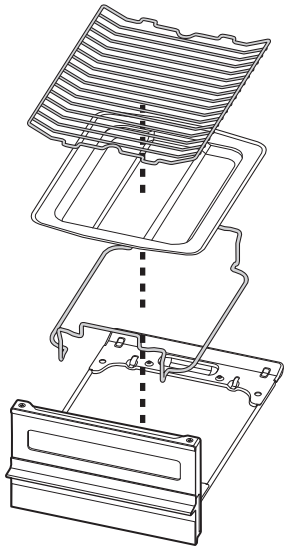
3 グリル排気口ちり受けは取り付けられていますか？ ☞59ページ
※別途オーブンを設置されている場合は取り付けできません。

4 バーナーキャップ・ごとくは浮きや傾きなく取り付けられていますか？ ☞58ページ

5 アルカリ乾電池(単1形 1.5V)が2個、正しい向きで取り付けられていますか？ ☞18ページ

6 グリル焼網・グリル焼網台・グリル受け皿はガタつきなく取り付けられていますか？ ☞60ページ





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。

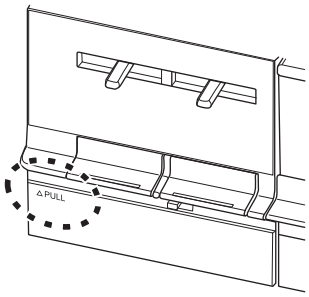
- ●乾電池が消耗してくると安心・安全機能が作動しなくなるので、操作ボタンを押したとき点火していても、安全のため手を離すと消火するようになります。操作ボタンを押し続ければ点火していますが故障の原因となりますのでおやめください。
- ●乾電池がさらに消耗すると、電池交換サインが点灯に変わり、機器が使用できなくなります。
- ●乾電池が完全に消耗したときは、電池交換サインの点滅や点灯でのお知らせはしなくなります。

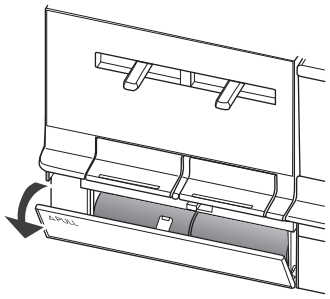
乾電池の交換方法

乾電池が消耗してくると操作ボタンを押したとき点火していても、手を離すと消火するようになります。
新しいアルカリ乾電池（単1形 1.5V 2個）と交換してください。

❶ 電池ケースのふたを開ける

電池ケースのふたの「PULL」の
位置に指を引っ掛けて手前に倒して
開けます。

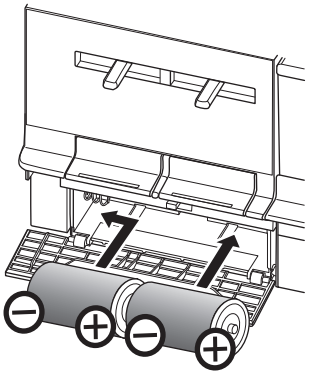




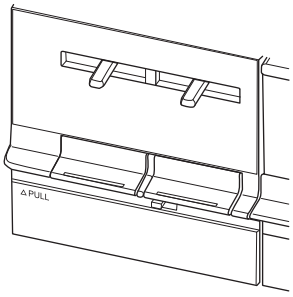
❷ 古い乾電池を取り出す

❸ 新しい乾電池を入れる

●新品の単1形アルカリ乾電池2個を用意し、
図のように⊕を右側にして入れます。
●先に入れた乾電池を左に押しながら
2個目の乾電池を入れます。



❹ 電池ケースのふたを閉める



おねがい

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

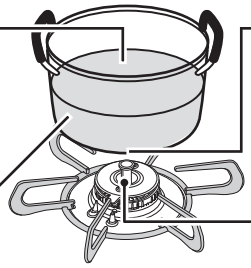
コンロをご使用の前に

温度センサーを正しく作動させるために必ずお守りください。

特に揚げもの調理時にお守りいただけなければ、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

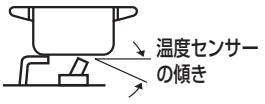
温度センサーが正しく働かなくなり、火災の原因となります。

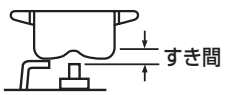
■温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは、使用しない

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

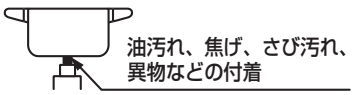




禁止

■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。



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。

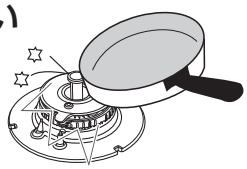
禁止

⚠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。



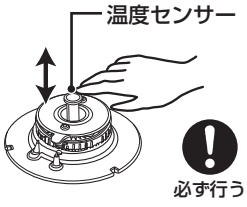
禁止

⚠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。



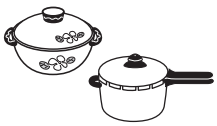
お使いいただける鍋

○：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）

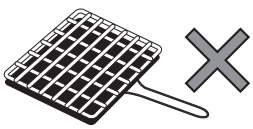
※2 多層鍋タイプを含む

おねがい

中華鍋を使うときは

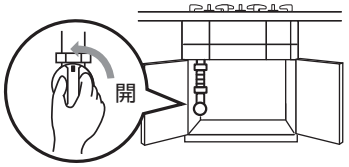
●鍋底と温度センサーが密着していることを確認してから使用してください。
●中華鍋の種類によっては鍋が安定せず、温度を正しく検知できません。
●必ず取っ手を持って調理してください。

焼網は使用しない！

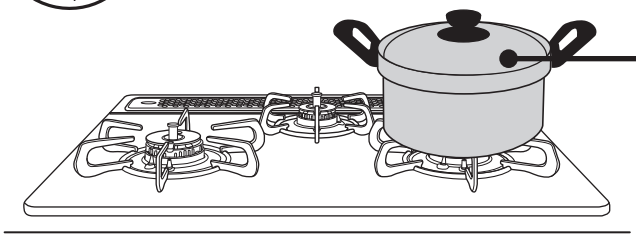


コンロの使いかた（基本の操作）

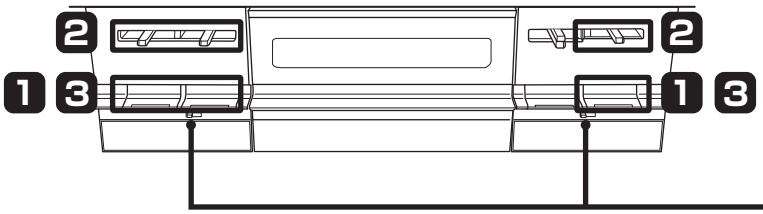
準　備



全ての操作ボタンが消火の位置であることを確認し、ガス栓を全開にする



ごとくの中央に鍋などを置く



ロックつまみが解除されていることを確認する

※ワンポイント※

◎煎りもの、炒めもの、あぶりものをするときは…

高温炒め機能を使用して調理してください。
☞ 23ページ
安心・安全機能が働く温度を一時的に高くします。

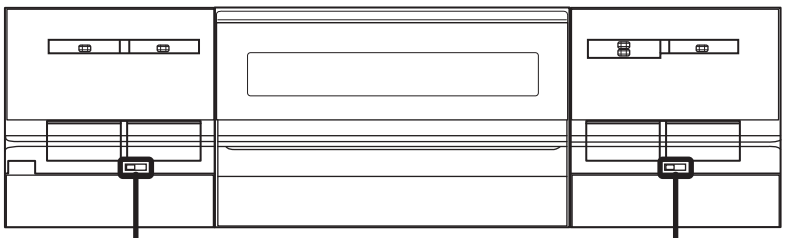
◎揚げものをするときは…

「機能選択モード」の温度キープ機能を使用して調理してください。☞ 27ページ

ロックつまみについて

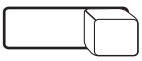
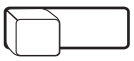
小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するため、操作ボタンをロックすることができます。
ロックつまみを左右に動かすことにより、操作ボタンの解除/ロックができます。

【ロックつまみの位置】



左コンロ・後コンロ用　　グリル・右コンロ用

【操作方法】

ロック	解除
つまみが右	つまみが左
	
→ロック	解除←

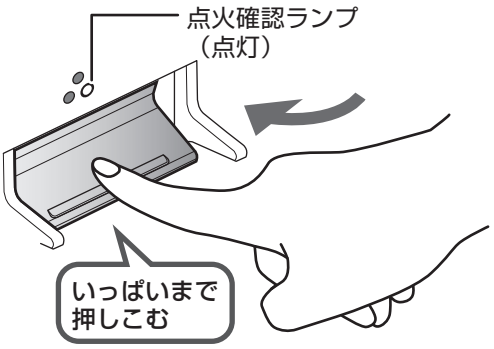
おねがい

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

1 点火する

操作ボタンをいっぱいまで押しこむ

●パチパチと音がして点火します。
（全コンロとグリル同時に放電）
●点火のとき、火力調節つまみは、
後コンロ　…強火の方向に移動します。
左右コンロ…中火の位置（中央）に移動します。
（中火点火機能）

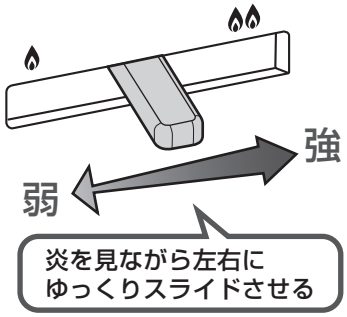


●点火していることを確認してください。
（点火確認ランプが点灯します。）

2 火力調節する

炎を見ながら火力調節つまみを ゆっくり動かす

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

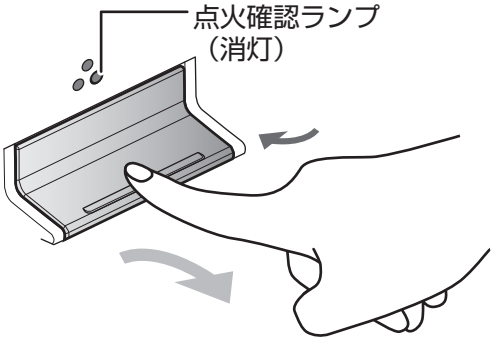


コンロ使用中にセンサー温度が高くなると、
自動的に強火⇔弱火を繰り返し、鍋などの
異常過熱を防止する機能が作動します。
（左右コンロのみ）☞ 24ページ

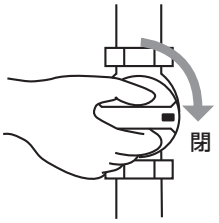
3 消火し、ガス栓を閉める

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



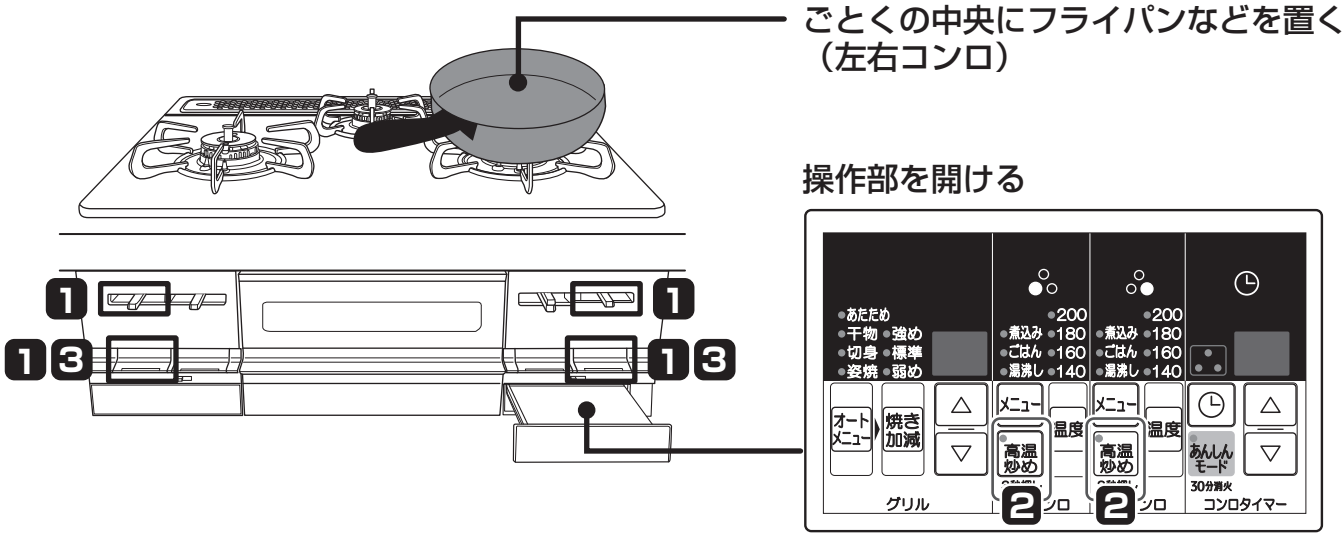
煎りもの・炒めものをする（高温炒め機能）

左右コンロ

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

※同じコンロで高温炒め機能とコンロタイマーを同時に使用することができます。

準　備



1 点火し、火力調節する

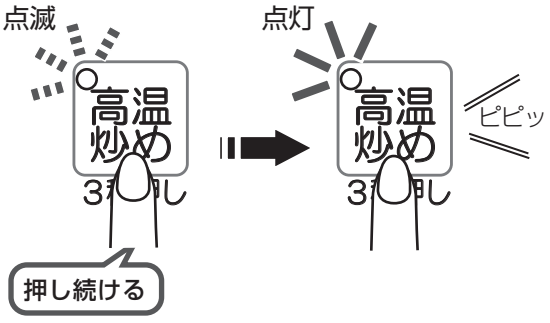
①操作ボタンを押して点火する

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 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。☞ 25ページ

3 消火する

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。

知っておいてね

温度センサーのはたらき

左右コンロ　後コンロ

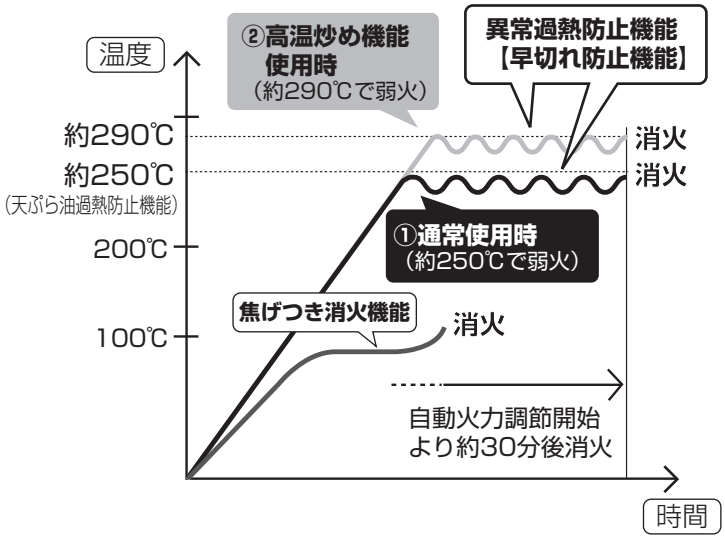
①通常使用時

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。

※後コンロは自動で火力調節は行わず、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(左右コンロ)

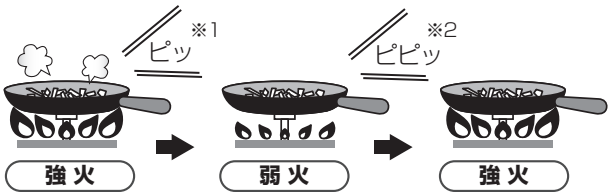
「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」を一時的に解除し、通常より高い温度（約290℃）で調理できます。高温炒め機能を使用中も、鍋の異常過熱を防ぐため、温度センサーの温度が上がり過ぎると自動的に火力を調節したり、ガスを止めて消火したりすることがあります。



異常過熱防止機能【早切れ防止機能】

左右コンロ

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、操作ボタンを消火の位置まで戻し、少し時間をおいてから点火操作をしてください。

⚠警告

禁止

■揚げものなどの油調理には高温炒め機能を使用しない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

⚠注意

禁止

■あぶり調理をする場合は温度センサーの真上で調理しない

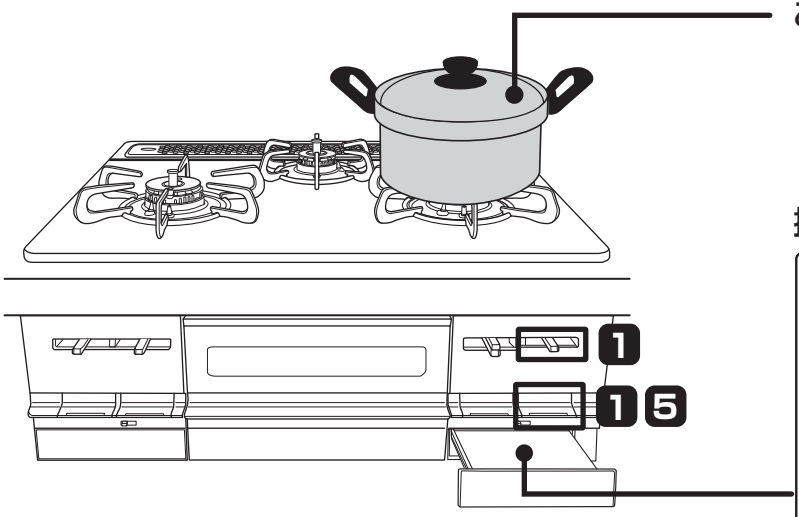
温度センサーに焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火の原因になります。
また、焼き汁の滴下量や位置により温度センサーが故障する原因になります。

コンロタイマーを使う

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

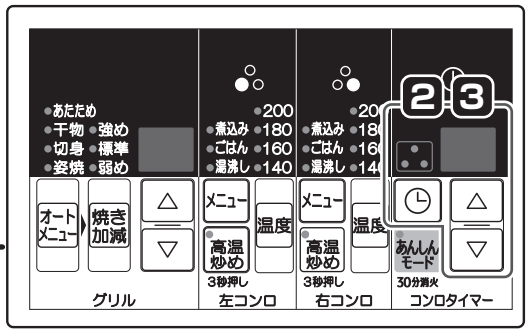
※あんしんモード（51ページ）やカスタマイズ機能（52ページ）で消し忘れ消火機能の時間を変更している場合も
コンロタイマーが優先されます。

準　備



※図は、右コンロのタイマーをセットした場合です。

操作部を開ける



知っておいてね

●コンロタイマーは1か所のコンロのみセットすることができます。
●調理中にコンロタイマーを他のコンロに変更する場合は、◷スイッチを押して変更してください。
この場合、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。
●コンロタイマーを使用中に炊飯機能・湯沸し機能を設定すると、炊飯機能・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」や「煮込み機能」を同時に使用することができます。（左右コンロのみ）

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。
同時に使用している機能は設定されたまま残ります。

◷：コンロタイマー
温度：温度キープ機能
高温炒め：高温炒め機能
メニュー：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）するまで押してください。

1 点火し、火力調節をする

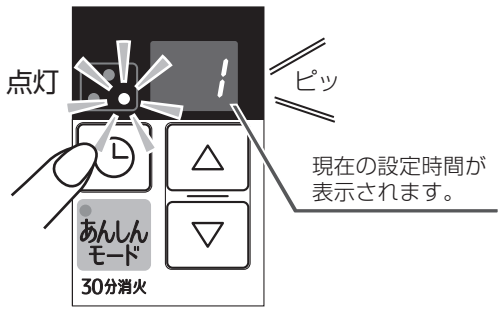
①操作ボタンを押して点火する
②火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する
鍋などの大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

2 タイマーをセットするコンロを選択する

◷ スイッチを押し、タイマーをセットしたいコンロを選択する

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

左コンロ → 右コンロ → 後コンロ
↑ 取り消し（ランプ消灯） ←

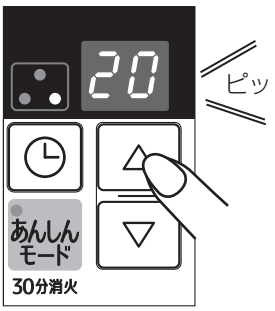


3 タイマー時間をセットする

△ ▽ スイッチを押し、タイマー時間をセットする

●お使いのたびにセットしてください。
初期設定は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。



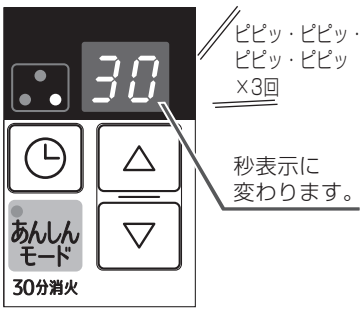
4 設定時間になると自動消火

●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回鳴って、秒表示に変わります。

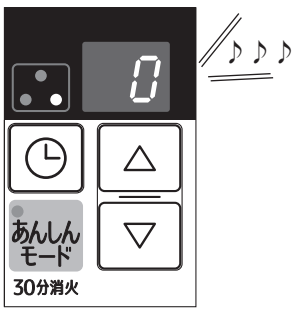
●設定時間になるとメロディが鳴ってお知らせし、自動消火します。

●自動消火後、点火確認ランプが消灯し、約10秒後にタイマー表示部と表示ランプが消灯します。

＜30秒前＞



＜設定時間＞



5 操作ボタンを戻す

操作ボタンを押して消火の位置にする

揚げもの・焼きものをする（温度キープ機能）

左右コンロ

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調理に便利です。
※1 同じコンロで温度キープ機能とコンロタイマーを同時に使用することができます。

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※2	
■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	

※2 温度を正しく検知できません

おねがい

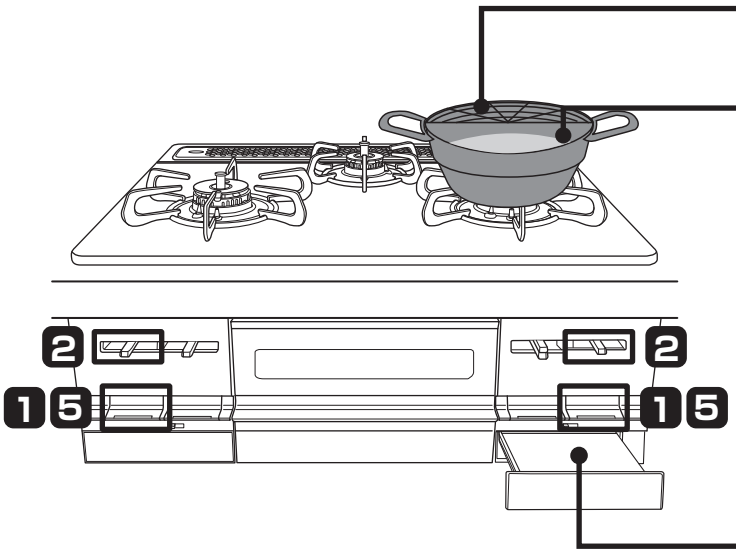
調理中は機器から離れないでください。
調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。

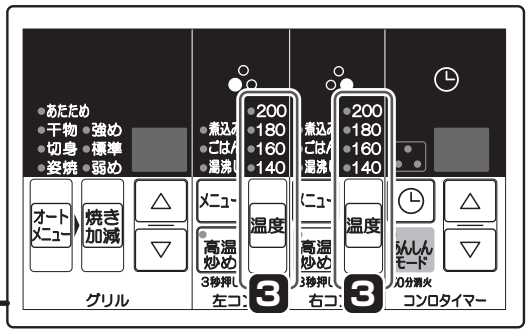
準　備

ごとくの中央に揚げもの調理や焼きもの調理に適した鍋などを置く（左右コンロ）

鍋に油を入れる

操作部を開ける





ワンポイント

揚げもの以外の火加減が難しいクレープやうす焼きたまごのような焼きもの調理も簡単に作ることができます。

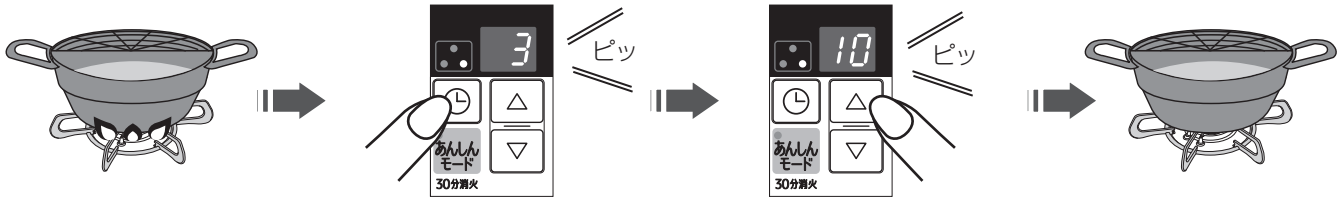
※鍋の種類・鍋底の厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。

◎設定温度の目安

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

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。☞25ページ

温度キープ機能使用中 → コンロタイマースイッチを押す → タイマー時間設定をする → 設定時間になると自動消火



途中で取り消すときは…
温度 スイッチを消灯（取り消し）するまで押してください。

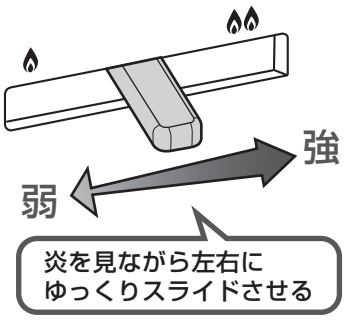
1 点火する

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。

設定温度は調理中でも変更できます。

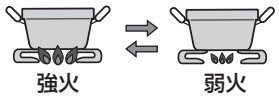
●押すたびに、設定温度は次のように切り替わります。

温度	180℃ →	190℃ →	200℃ →	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

操作ボタンを押して消火する

お湯を沸かす（湯沸し機能）

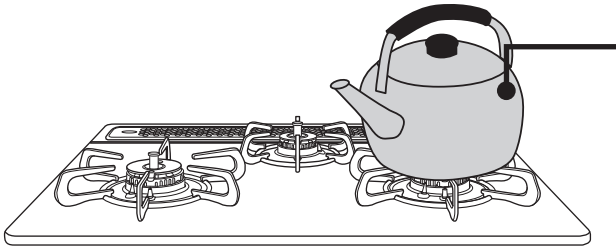
左右コンロ

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 やかん・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	

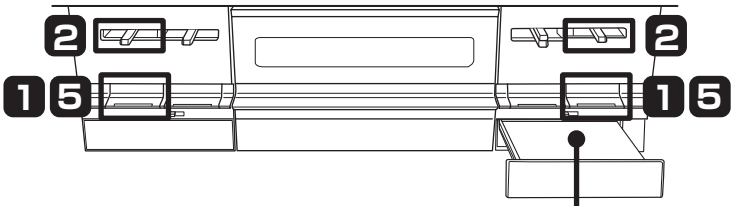
※温度を正しく検知できません

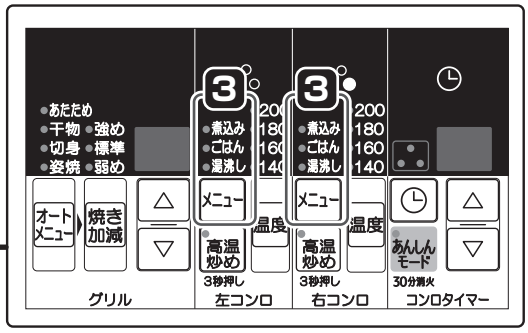
準　備



ごとくの中央に水の入ったやかんや鍋を置く（左右コンロ）

操作部を開ける





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（52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」）

1	2	3	4	5
早くしたいとき				遅くしたいとき

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…
メニュースイッチを消灯（取り消し）するまで押してください。

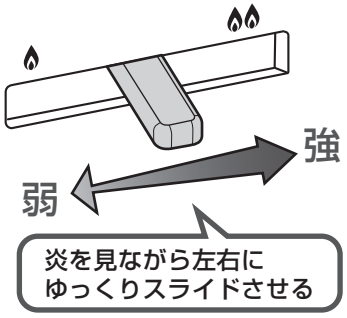
1 点火する

操作ボタンを押して点火する

2 火力調節する

火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する

やかんや鍋の大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

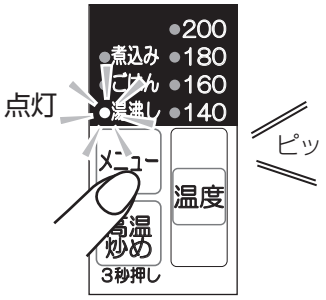


3 湯沸しを選択する

メニュースイッチを押し、「湯沸し」を選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

「湯沸し」→「ごはん」→「煮込み」
「取り消し（消灯）」←



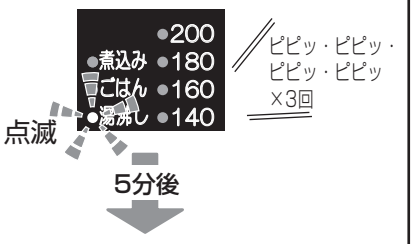
4 沸騰すると自動消火

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

カスタマイズ機能（52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回鳴って、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、メロディが鳴り、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

操作ボタンを押して消火の位置にする

煮ものをする（煮込み機能）

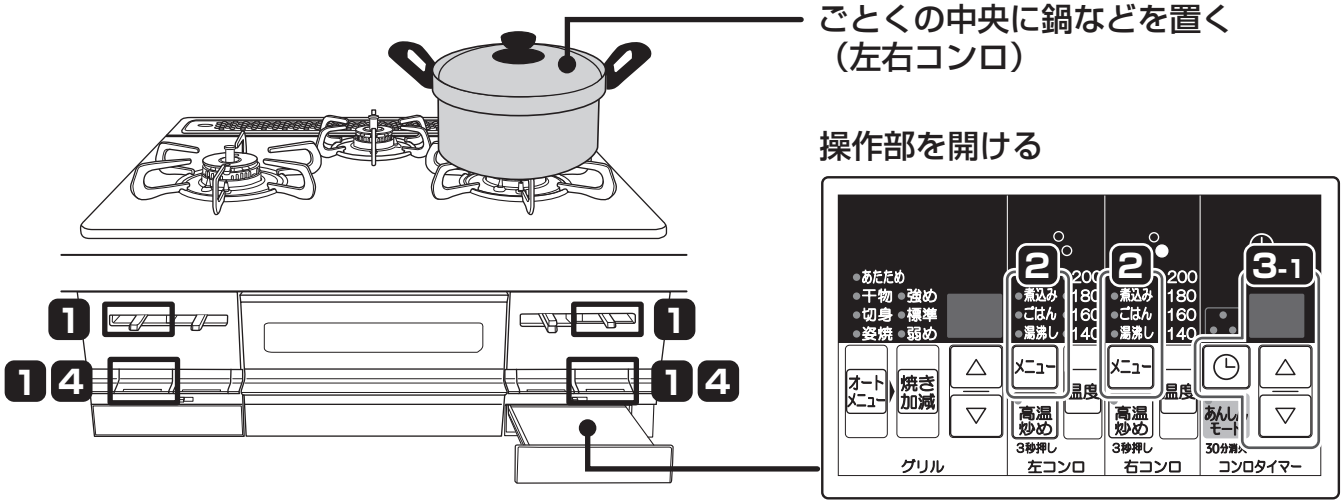
左右コンロ

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。（左右コンロ同時に使用可能）
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



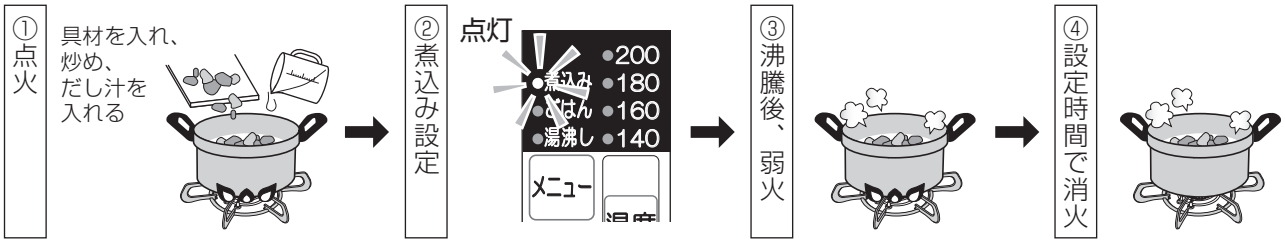
※ワンポイント※

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。特にカレーなどと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…
メニュースイッチを消灯（取り消し）するまで押してください。

1 点火し、火力調節する

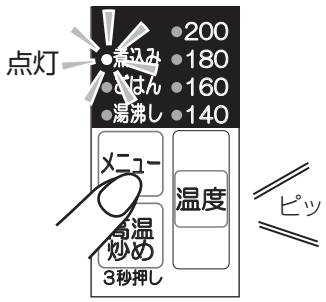
①操作ボタンを押して点火する
②火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する
鍋などの大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

2 煮込みを選択する

メニュースイッチを押し、「煮込み」を選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

「湯沸し」→「ごはん」→「煮込み」
「取り消し（消灯）」←



3 調理する

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

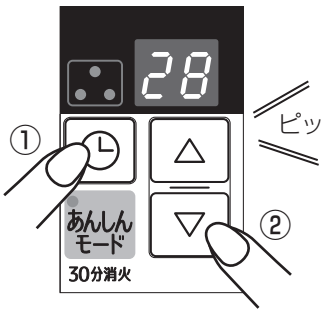
コンロタイマー機能を使用して、煮込み機能で調理する時間（1～99分まで）を設定することができます。☞ 25ページ

3-1 タイマー時間をセットする

① スイッチを押す

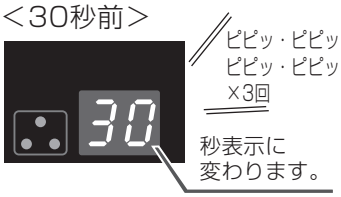
② △▽スイッチを押し、タイマー時間をセットする

●初期設定は30分です。
●設定時間は調理中でも変更できます。



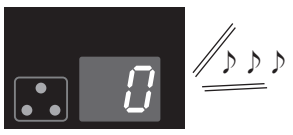
3-2 設定時間になると自動消火

●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回鳴って、秒表示に変わります。



●設定時間になるとメロディが鳴り、点火確認ランプが消灯し、自動消火します。

●自動消火後、約10秒後にタイマー表示部と煮込み表示ランプが消灯します。



4 消火する

操作ボタンを押して消火する

ごはんを炊く（炊飯機能）

左右コンロ

準　備

❶　お米の量を正確にはかる

お手持ちの計量カップで炊飯したいお米の量を
正しくはかる

【例】
180mLの計量カップ

すり切り1杯で
お米1合です。

❷　お米をとぐ

たっぷりの水で、ごみ・ぬかなどを洗いながら、素早くとぎあげる

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

❸　お米に水を含ませる

お米と水の量の目安

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

＜ごはん＞

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

お米を水に浸しておく時間

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

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

＊ただし、14時間以上浸しておくと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。

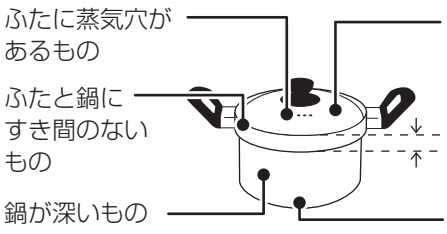
準　備（つづき）

❹　炊飯に適した鍋を選ぶ

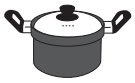
おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ

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。
☞ 80ページ

炊飯機能に適した鍋		ごはん	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用鍋	PRN-32	○	白米：3合、炊込みごはん：2合
	PRN-52 	○	白米：5合、炊込みごはん：4合
アルミ製の鍋		○	薄手（2mm以下）の場合は、焦げつきやすくなります。
ホーロー・ステンレス製の鍋		○	白米は焦げる場合があります。 薄手（2.5mm以下）のステンレス製の鍋の場合は、焦げつきやすくなります。
土鍋		×	うまく炊けないので使用しないでください。
ガラス鍋・圧力鍋・多層鍋		×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適しています　　×：適していません（温度を正しく検知できません）

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

知っておいてね

＜炊飯時間の目安＞

ごはん	約30分（むらし10分を含む）

＜むらし後は…＞

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

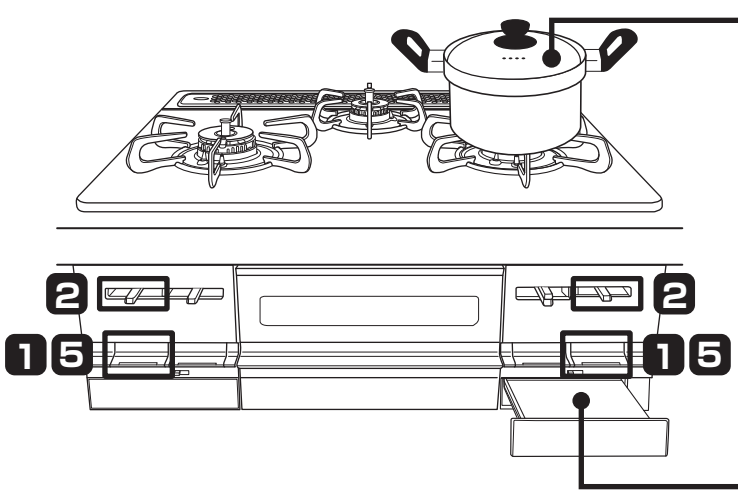
●炊込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。お米に水分を吸収させるため調味料は炊く直前に入れてください。具はお米の上にのせて、炊きあがり後に混ぜてください。

ごはんを炊く（炊飯機能）

左右コンロ

準　備（つづき）

⑤ 鍋をセットする



■炊飯中に誤って消火してしまったとき

◎すぐに点火し、点火した火力のまま「ごはん」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。

カスタマイズ機能（52ページ）

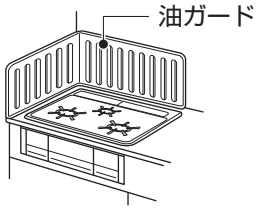
→炊き加減をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上がるように変更することもできます。

●5段階で調節することができます。
（初期設定は「3」です。）

1	2	3	4	5
水分多い・やわらかくしたいとき				焦げが強い・硬くしたいとき

おねがい

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



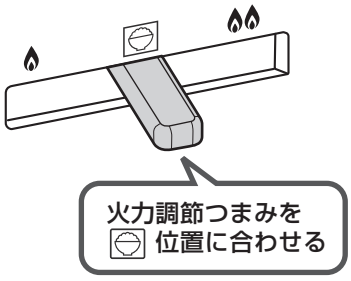
途中で取り消すときは…
メニュースイッチを消灯（取り消し）するまで押してください。

1 点火する

操作ボタンを押して点火する

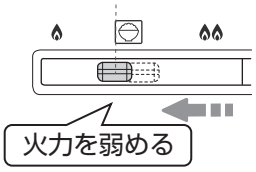
2 火力調節する

火力調節つまみを ⊖ 位置に合わせる



ワンポイント

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

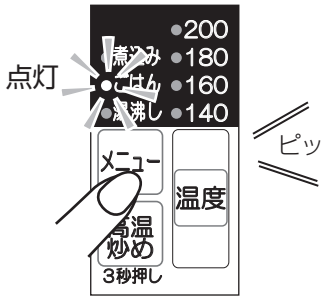


3 ごはんを選択する

メニュースイッチを押し、「ごはん」を選択する

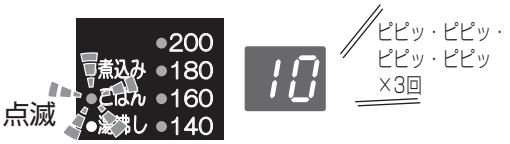
押すたびに、次のように切り替わります。

「湯沸し」→「ごはん」→「煮込み」
「取り消し（消灯）」←



4 炊きあがると自動消火、むらしがスタート

- 炊きあがると自動消火し、ブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴って、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。



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

10分後

- むらしが終了するとメロディが鳴り、ごはん表示ランプは消灯します。
- メロディ終了後、表示部は消灯します。

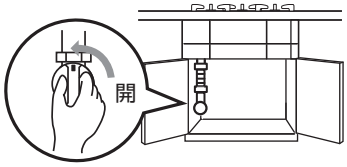
5 操作ボタンを戻す

操作ボタンを押して消火の位置にする

グリルの使いかた

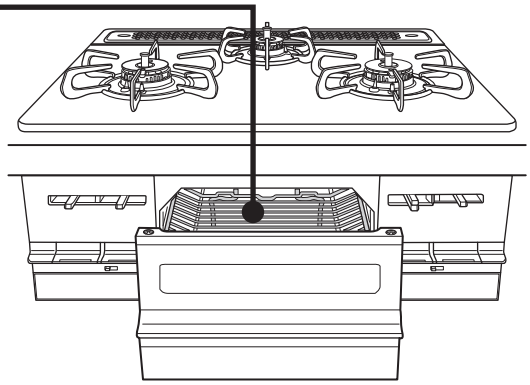
グリルの取り扱いと準備

全ての操作ボタンが消火の位置であることを確認し、ガス栓を全開にする



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ください。
※ゴミが付着していると、点火しない場合があります。



グリルの取り扱いと準備

グリルを初めて使うときには…

①グリル庫内に可燃物がないことを確認する

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

②グリル焼網を取り出す

グリル受け皿・グリル受け皿台・グリル焼網台は取り付けた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。）

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

グリルを取り出し・持ち運ぶときには…

①グリル取っ手を持ち、ゆっくりと引き出す

いっぱいまで引き出すと、いったん止まります。

②両手でグリル扉をしっかり持ち、持ち上げる

脂がこぼれたり、飛び散らないようにゆっくりと持ち運びしてください。

グリル過熱防止機能

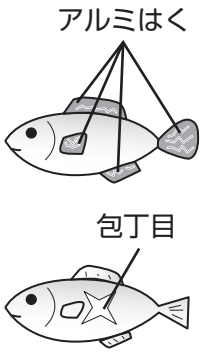
グリルを空焼きするなどグリル庫内の温度が非常に高くなった場合に自動消火します。また、連続して使用する場合も自動消火することがあります。消火すると“ピー”とブザーが鳴ってお知らせし、同時にエラーコード「02」とグリルを表す「5」を交互に表示します。

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

グリルの取り扱いと準備（つづき）

魚の準備

●魚は水洗いしてから、よく水気をふき取ります。
●みそ漬けやかす漬けの魚は「みそ」や「かす」が焦げやすいのでよくふき取ってください。
●塩をつけると、身がしまって形が崩れにくくなります。
身の厚いところは多めに、薄いところは少なめにつけます。
●さばやいわしなど背の青い魚は塩を多めにふり、時間を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❊

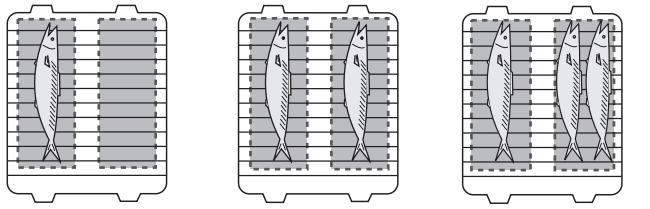
冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。
解凍していないと火のとおりが悪くなり、上手に焼けない場合があります。

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（64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

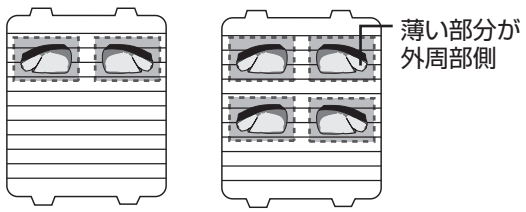
魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。



中央部を避け、左右どちらかに置きます。
左右均等に置きます。
中央部を避け、すき間をあけて置きます。

切身の場合

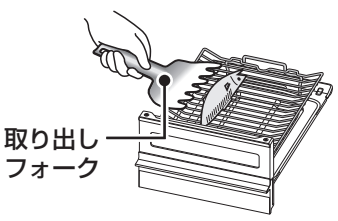
皮付きの切身などは皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げかたが少なくなります。



中央部を避け、左右どちらかに置きます。

食材を取り出すときに…

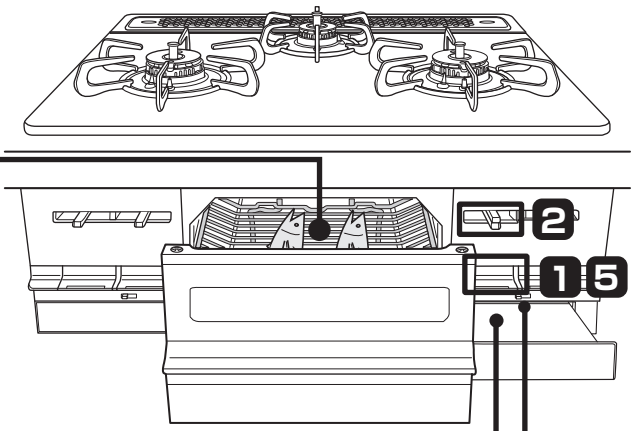
付属の取り出しフォークを使用すると、グリル焼網にくっついた魚などがはがしやすくなります。
取り出しフォークの溝をグリル焼網に合わせて焼物の下側に差しこみ、くっついた焼物をグリル焼網からはがします。



グリルで調理する　マニュアル（手動調理）

準　備

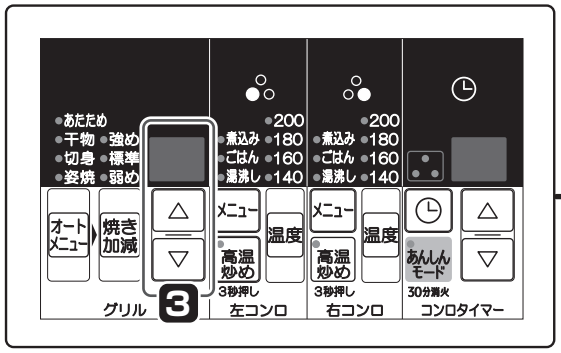
◎グリル受け皿には水を入れない
◎調理中は機器から離れない



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ラ・クックに付属の取扱説明書をご覧ください。

操作部を開ける

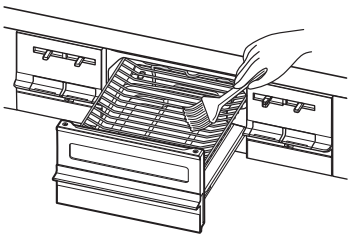


ロックつまみが解除されていることを確認する

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、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。
＊食材を焼いている途中で焼き時間を変更する場合は、「15分－経過時間」（焼き時間が3分経過した場合は、最大「15分－3分=12分」）までしか変更できません。
●グリルは安全のため、最大約15分で自動消火します。焼き時間15分でも焼き足りない場合は、もう一度点火してください。

おねがい

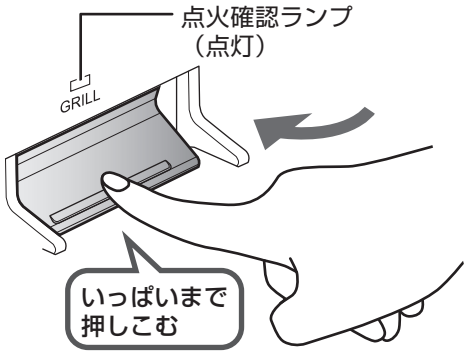
●連続して使用する場合は間を約5分あけてください。庫内の温度が高いまま焼き始めると、グリル過熱防止機能が働き、自動消火する場合があります。☞37ページ
●調理物の種類によっては、グリル過熱防止機能が働く前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。例）水分の少ない干し物や脂分の多いにしん・さば・鶏肉など
●余熱で焦げることがありますので焼きあがったらすぐに取り出してください。
●つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
●上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら上火・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状態で点火すると
「強火」の方向に移動します。

●点火していることを確認してください。
（点火確認ランプが点灯します。）



点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。

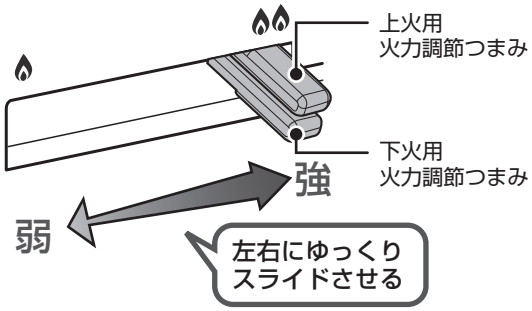
初期設定は９分です。

2 火力調節する

火力調節つまみをゆっくり動かす

火力は、上火・下火それぞれ別々に調節できます。

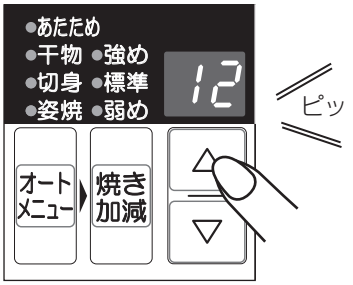
火力の目安は全開（強）ですが、お好みに
より弱火に調整もできます。弱火にした際、
炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。



3 タイマー時間をセットする

△
▽ **スイッチを押し、タイマー時間をセットする**

●お使いのたびにセットしてください。
●1～15分まで（１分刻みで）セットできます。
●グリルタイマーの設定時間は調理中でも変更できます。

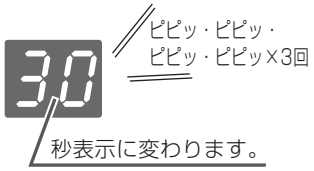


4 設定時間になると自動消火

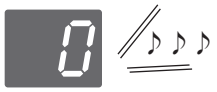
●設定時間終了30秒前になるとブザー（ピピッ・ピピッ
・ピピッ・ピピッ）が3回鳴って、秒表示に変わります。

●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。
●自動消火後、約10秒後にグリルタイマー表示部が
消灯します。

＜30秒前＞



＜設定時間＞



5 操作ボタンを戻し、ガス栓を閉める

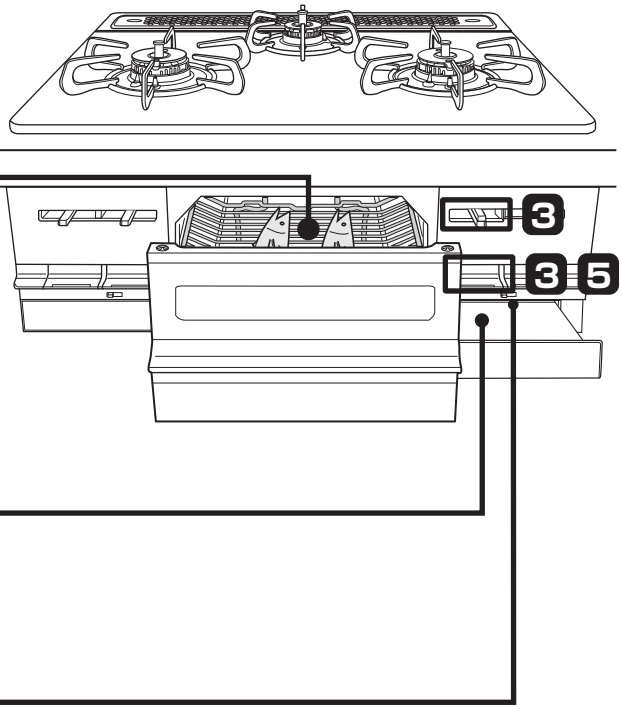
グリルの操作ボタンを押して消火の位置にする
ガス栓を閉める

グリルで調理する　オートメニュー機能（自動調理）

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、生魚の姿身・切身や干物などを自動で焼き上げます。

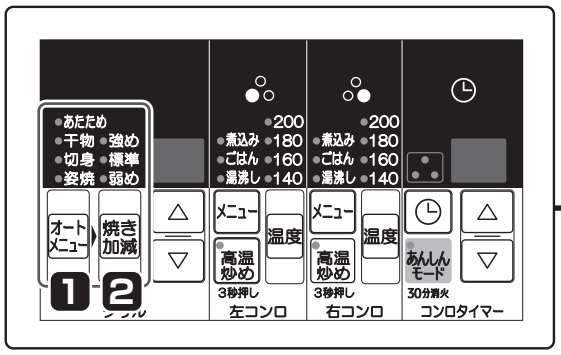
準　備

◎グリル受け皿には水を入れない
◎調理中は機器から離れない



食材を入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

操作部を開ける



ロックつまみが解除されていることを確認する

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

「H」マーク表示

- ●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。

■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
（あたためモードは使用できません。）

- ・オートメニュー機能の調理時間を含め、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。
- ・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。

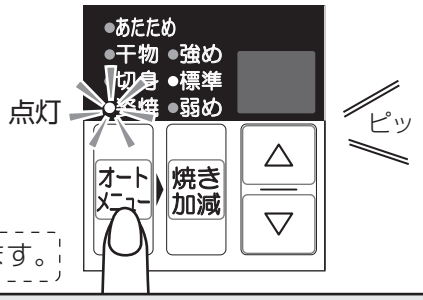
1 オートメニューを設定する

オートメニュースイッチを押し、お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。

「姿焼」→「切身」→「干物」
「取り消し（消灯）」←「あたため」

庫内温度が高いと、「あたため」は選択できないことがあります。

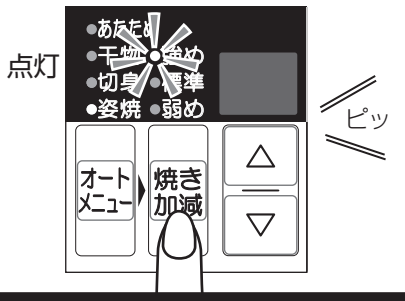


2 焼き加減を設定する

焼き加減スイッチを押し、お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。

「標準」→「強め」→「弱め」



カスタマイズ機能（52ページ）

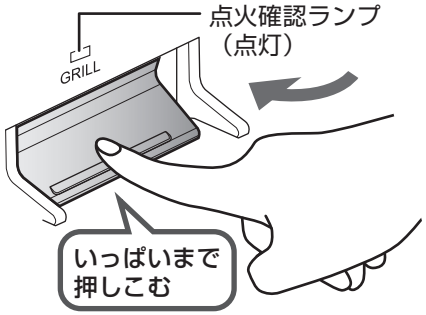
→焼き加減の調節を3段階から5段階に変更することもできます。
3段階よりさらに弱めと強めの焼き加減を選択することができるようになります。

5段階
3段階
「さらに弱め」→「弱め」→「標準」→「強め」→「さらに強め」
「弱め」ランプが点滅
「強め」ランプが点滅

3 点火し、火力調節する

グリルの操作ボタンを押しこんで点火する

●パチパチと音がして点火します。
手を離しても確実に点火させるために約7秒間放電し続けます。（全コンロとグリル同時に放電）
●火力調節つまみが弱火側にある状態で点火すると「強火」の方向に移動します。
※オートメニュー調理中は火力調節しないでください。
弱火にするとうまく焼けない場合があります。

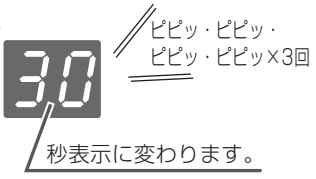


4 調理が終了すると自動消火

●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回鳴って、秒表示に変わります。

調理終了30秒前からのカウント中に△スイッチを押すと、お好みで調理時間を分単位で延長することができます。

<30秒前>



●調理が終了するとメロディが鳴ってお知らせし、点火確認ランプが消灯し、自動消火します。
●自動消火後、約10秒後にグリルタイマー表示部が消灯します。

<調理終了>

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。（小さい魚は手前よりに置くと上手に焼き上がります。）
※重さ表示（g）は1匹あたりの質量です。

焼き加減 / オートメニュー	弱　め	標　準	強　め
姿　焼	**【生魚】** きす 小あじ （50g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 （200g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100g） **【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） （200g以上）

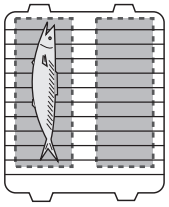
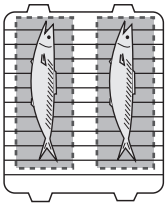
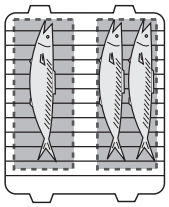
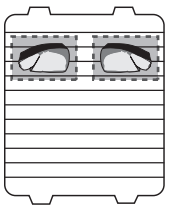
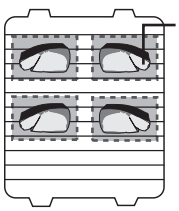
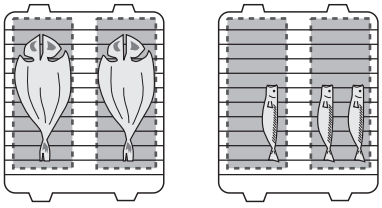
⚠注意

禁止

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

焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火の原因となります。

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

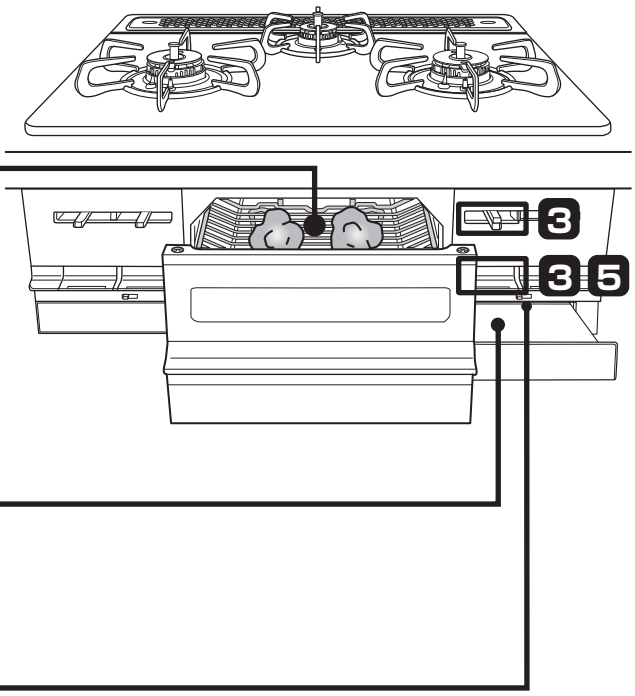
ポイントとお願い	置きかた
●魚と魚は間隔を置いて並べてください。 熱のとおりが良く、焼きむらが少なくなります。 ●お好みにより塩をふっていただくと、焼き色が濃くなります。 ●厚さ4cm以上の魚は火がとおりにくいので、マニュアル（手動調理）で様子を見ながら焼いてください。	魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。 ◎1匹焼く場合  中央部を避け、左右どちらかに置きます。 ◎2匹焼く場合  左右均等に置きます。 ◎3匹（または3匹以上）焼く場合  中央部を避け、すき間をあけて置きます。
●皮を上側にして焼いてください。 ●みそ漬けはみそをよくふき取り、「弱め」で焼いてください。 ●照り焼き、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
●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。	頭がついた魚は頭を奥側にして置きます。 

グリルであたためる　オートメニュー機能（自動調理）

冷めてしまった料理をあたためることができます。

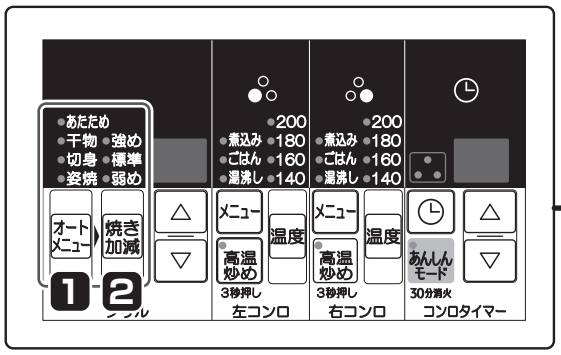
準　備

◎グリル受け皿には水を入れない
◎調理中は機器から離れない



食材を入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

操作部を開ける



ロックつまみが解除されていることを確認する

知っておいてね

●連続使用する場合など、庫内温度が高いと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。

「H」マーク表示

●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。

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。
●あたため中は機器から離れないでください。
●あたため中はグリル扉を開けないでください。
●あたためは調理済みの揚げもの、焼きもののあたため専用です。あたため以外には使用しないでください。（解凍調理には適していません。）
●あたためはグリル焼網を使用してください。ラ・クックは使用しないでください。
●種類や大きさの異なる調理物は同時にあたためないでください。
●消火後もグリル庫内の余熱を利用しますので、あたため終了のお知らせがあるまではグリル扉を開けないでください。ただし、あたため終了のお知らせ後は余熱で焦げることがありますので、すぐに調理物を取り出してください。
●冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などはあたたまりにくい場合があります。
●あたためる調理物の大きさ・形・量・置きかたにより、できあがり具合が異なります。大きめの調理物は半分に切るとあたたまりやすくなります。
●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。

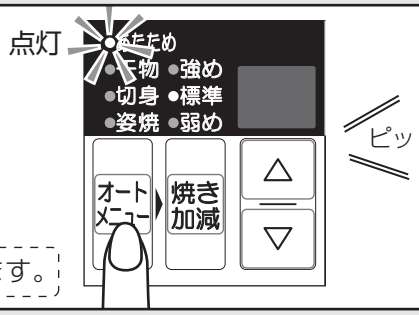
1 あたためを設定する

オートメニュースイッチを押し、あたためを選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

「姿焼」 → 「切身」 → 「干物」
「取り消し（消灯）」 ← 「あたため」

庫内温度が高いと、「あたため」は選択できないことがあります。

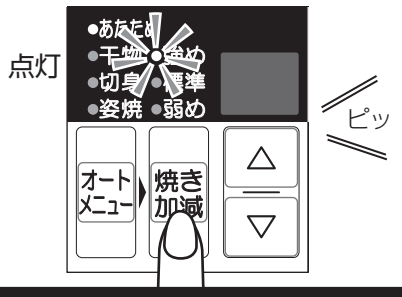


2 焼き加減を設定する

焼き加減スイッチを押し、お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。

「標準」 → 「強め」 → 「弱め」



カスタマイズ機能（52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。

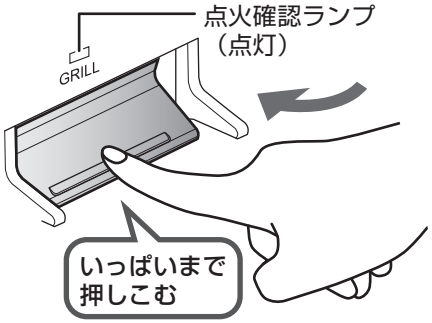
5段階
3段階
「さらに弱め」→「弱め」→「標準」→「強め」→「さらに強め」

「弱め」ランプが点滅　「強め」ランプが点滅

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状態で点火すると「強火」の方向に移動します。

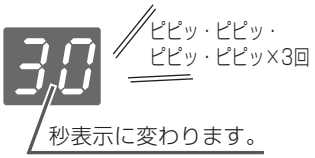


②火力を上火・下火ともに弱火にする

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回鳴って、秒表示に変わります。

＜30秒前＞



- 調理が終了するとメロディが鳴り、オートメニューランプ・焼き加減ランプが消灯します。
- メロディ終了約10秒後にグリルタイマー表示部が消灯します。

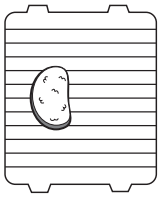
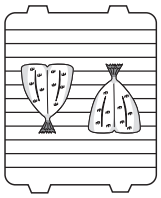
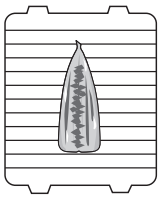
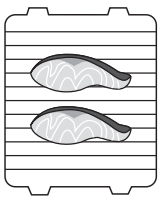
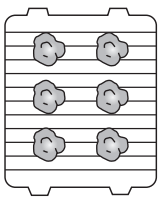
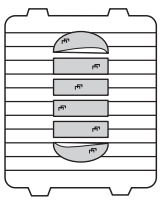
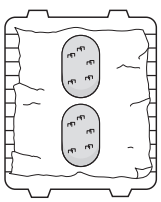
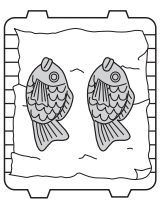
＜調理終了＞

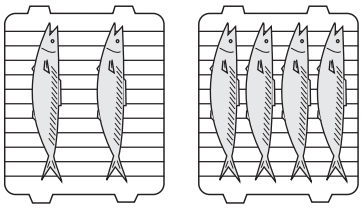
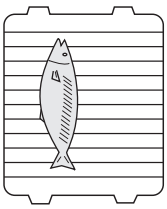
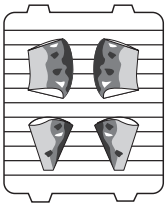
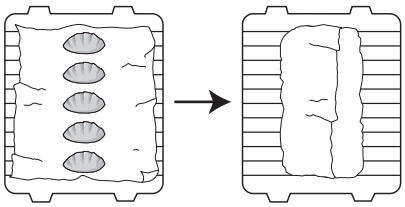
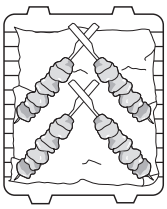
5 操作ボタンを戻す

グリルの操作ボタンを押して消火の位置にする

グリルであたためる　オートメニュー機能（自動調理）

●下記の表はあたためで調理する場合の基本的な調理例です。
●食材の種類や調理内容により、焼き加減を選んでください。
●食材の状態（大きさ、保存状態）によってはあたため加減が変わります。お好みの焼き加減に調節してください。
　小さな食材や、具を皮で包んだ料理などはアルミはくを敷くことをおすすめします。

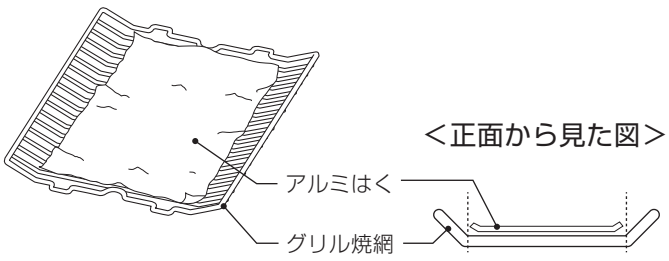
焼き加減	メニュー	置きかた	目安
弱め	芋の天ぷら：1個		重さ：約100g
	あじのフライ：2枚		重さ：1枚 約100g
	うなぎのかば焼き：1/2枚		重さ：約60g
標準	さけの切身：2枚		重さ：1枚 約40g
	から揚げ：6個		重さ：1個 約35g 厚さ：約3cm
	とんかつ：1枚		重さ：約185g 厚さ：約2cm 切り分けてすき間を空けて置いてください。
	コロッケ：2個		重さ：1個 約85g 厚さ：約2cm アルミはくを敷くことをおすすめします。 ※1
	たい焼き：2個		重さ：1個 約100g アルミはくを敷くことをおすすめします。 ※1

焼き加減	メニュー	置きかた	目安
強め	さんま：2尾 さんま：4尾		重さ：1尾 約90g
	あじ：1尾		重さ：1尾 約180g
	さばの切身：4枚		重さ：1枚 約70g
	ぎょうざ：5個		重さ：1個 約20g アルミはくに包んで あたためることを おすすめします。※2
	焼き鳥：4本		重さ：1本 約45g （串の重さを含む） ●串を奥側・内向きに 置いてください。 ●必ずアルミはくを 敷いてください。※1 ●串が焦げる場合は、串 をアルミはくで包むこ とをおすすめします。

アルミはくを敷く場合の注意

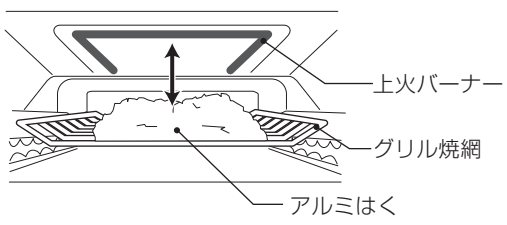
アルミはくがグリル焼網の左右部分やグリル庫内のバーナーに触ると、点火不良・途中消火の原因になります。

※1：グリル焼網の左右部分を避け、
中央部に敷いてください。



※2：アルミはくがグリル庫内の上火バーナーに
触らないように置いてください。

＜グリル庫内を正面から見た図＞



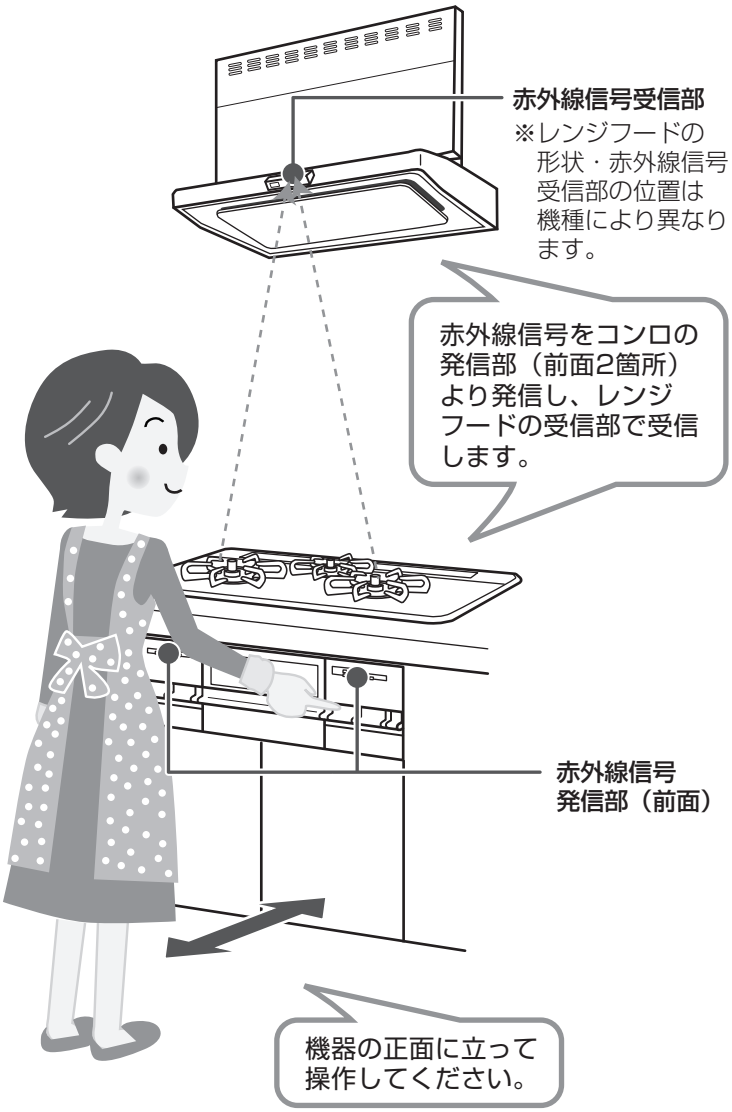
レンジフード連動機能の使いかた

レンジフード連動機能とは、コンロやグリルの点火や消火に連動してレンジフードを自動で運転、または停止する機能です。

レンジフード連動機能のしくみ

ビルトインコンロの点火・消火操作を行うと、ビルトインコンロの発信部より赤外線信号が発信されます。
発信された赤外線信号をレンジフードの受信部で受信し、レンジフードが連動して動きます。

※指定外のレンジフードでは連動しません。
対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。詳しくはお買い上げの販売店かパロマまでお問い合わせください。
※レンジフード連動機能をご使用になるには、あらかじめレンジフード側の換気連動機能をONにしておく必要があります。
レンジフードの設定はレンジフードの取扱説明書をご覧ください。
※指定のレンジフードでも赤外線信号の設定が異なると連動しません。詳しくは工事説明書をご覧いただくか、パロマまでお問い合わせください。



⚠注意

必ず行う

■レンジフードをお手入れする際は、ビルトインコンロのロックつまみを右に動かし、操作ボタンがロックされていることを確認する

レンジフードが不意に作動し、けがをするおそれがあります。

知っておいてね

以下のような場合には、レンジフードが連動しにくいことがあります。

- ●操作する立ち位置がビルトインコンロに近すぎる場合や遠すぎる場合、正面に立っていない場合
- ●手や頭など体の一部がレンジフードの赤外線信号受信部付近にあり、赤外線信号をさえぎっている場合
- ●ビルトインコンロ付近でテレビや冷暖房機器などのリモコンを同時に操作している場合
- ●レンジフードの赤外線信号受信部に太陽光が直接当たっている場合
- ●ビルトインコンロの赤外線信号発信部、またはレンジフードの赤外線信号受信部が汚れている場合
- ●黒い衣服を身につけて操作している場合
- ●寸胴鍋など深さのある鍋を使用している場合

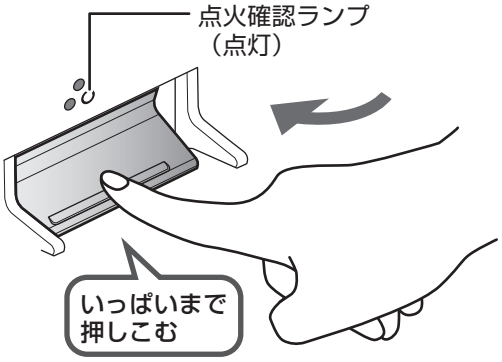
レンジフードが連動しにくい場合は、レンジフードの操作部、またはリモコンで操作してください。

1 点火する

コンロまたはグリルの点火操作をする

レンジフードが連動して運転を開始します。

●運転開始時の風量はレンジフードの仕様および設定に従います。
●すでにレンジフードを使用しているときは、風量が自動的に切り替わることがあります。
●点火操作後、レンジフードが運転していることを確認してください。
●レンジフードの風量調整はレンジフード側で設定してください。

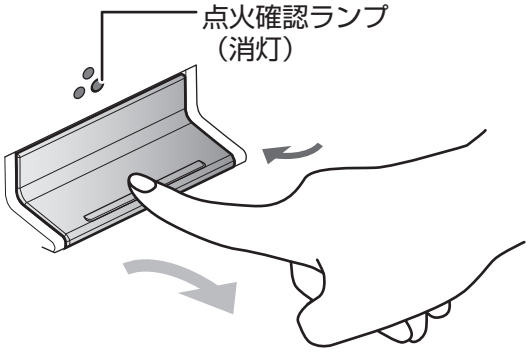


2 消火する

コンロまたはグリルの消火操作をする

レンジフードがタイマー運転に切り替わり、一定時間後に自動停止します。

●レンジフード側の設定が常時換気などの場合はレンジフード側の設定に従います。
（詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。）
●消火操作を行っても、他のコンロやグリルを使用中はレンジフードは自動停止しません。すべての操作ボタンが消火の位置になると自動停止します。
●調理タイマーや安心・安全機能が働き自動消火した場合は、レンジフードは連動して止まりません。操作ボタンを押し込み消火の位置にするとレンジフードが止まります。



＊レンジフードの使いかたはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。

カスタマイズ機能（52ページ）

→ビルトインコンロ側でレンジフードを連動しないように変更することもできます。

あんしんモードについて（コンロ30分消火）

任意機能
P.51～P.54

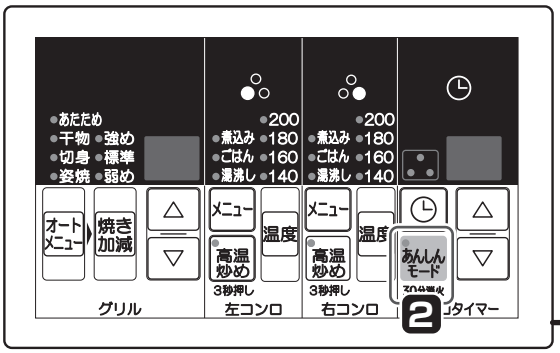
簡単操作でさらに安心設定をご希望される方におすすめです。
一度設定すると設定内容を記憶しますので、ご使用のたびに設定する必要はありません。

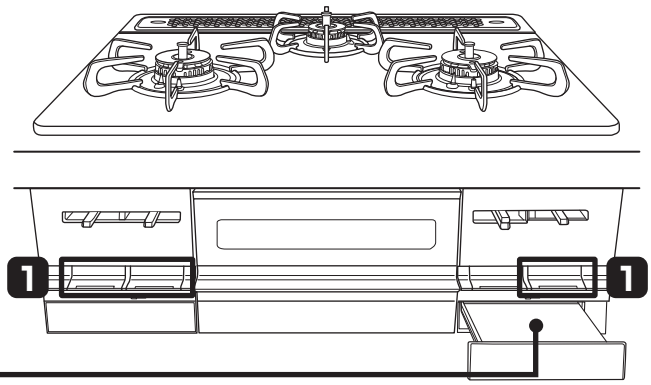
※すべてのコンロの設定を一括で変更します。

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

準　備

操作部を開ける





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・後コンロのいずれかの操作ボタンを押して点火します。

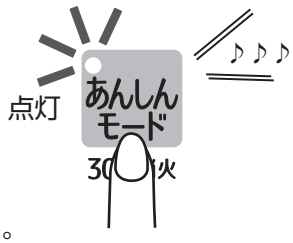
2 あんしんモードを設定/解除する

あんしんモードスイッチを押す

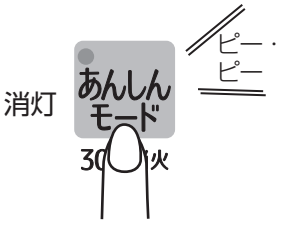
- 「あんしんモード」が設定、または解除されます。
- 設定と解除は同じ操作方法です。
- あんしんモード設定後、乾電池を交換しても設定は記憶されています。

＜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

1 で点火した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
P.51～P.54

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さま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さまのみご利用ください。

設定項目番号	適応機能	初期設定	変更内容	手順参照ページ
❶	**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。	120分	10～90分 （10分間隔）	53・54
❷	**レンジフード連動機能** ビルトインコンロ側でレンジフードを連動しないように変更できます。	連動する	連動しない	53・54
❸	**炊飯機能** 炊き時間をお好みの硬さ・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 やわらかくする1または2 硬くする4または5	53・54
❹	**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	53・54
❺	**湯沸し機能（保温あり/なしの変更）** 湯沸し機能を使用した場合、沸騰後の保温時間を変更できます。	保温なし	保温あり （沸騰後、5分間弱火で保温する）	53・54
❻	**オートメニュー機能** グリルのオートメニュー機能の焼き加減をより細かく調節できるように変更できます。	3段階	5段階	53・54
❼	**火力切り替えお知らせ機能** 火力が自動で大きくなるときにお知らせするブザー音を消すことができます。	音あり	音なし	53・54

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コンロタイマー機能・湯沸し機能・炊飯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。

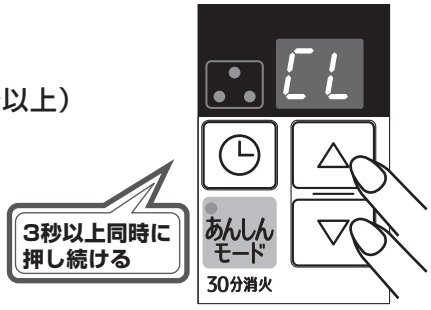
❶ ガス栓を閉め、すべての操作ボタンが消火の位置に戻っていることを確認する

❷ 右コンロの操作ボタンを押し、点火の位置にする

❸ すぐに（10秒以内）右コンロの操作ボタンを戻し、消火の位置にする

❹ コンロの△▽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、コンロ表示部に「CL」が点灯します。
- 「CL」が消灯するとリセット完了です。



各種設定の変更（カスタマイズ機能）

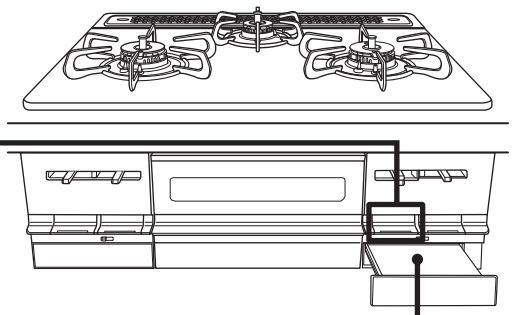
任意機能
P.51～P.54

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

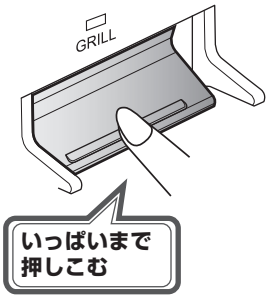
❶ ガス栓を閉め、すべての操作ボタンが消火の位置に戻っていることを確認する



❷ ①グリルの操作ボタンを押し、点火の位置にする

10秒以内

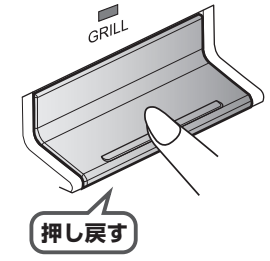
＊10秒経過すると、設定できずに通常の使用状態に戻ります。



②すぐにグリルの操作ボタンを戻し、消火の位置にする

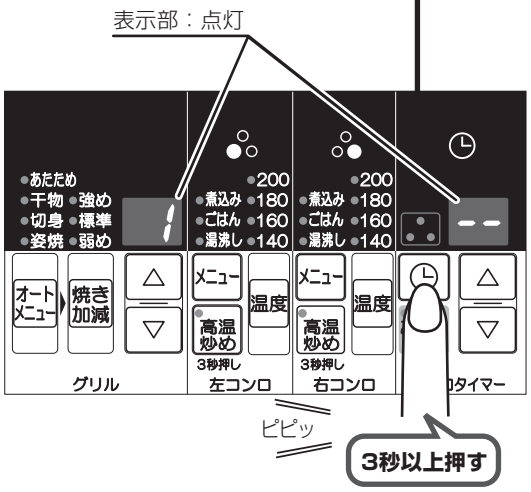
10秒以内

＊10秒経過すると、設定できずに通常の使用状態に戻ります。



❸ ◷ スイッチを長押しする（3秒以上）

ブザーが“ピピッ”と鳴り、表示部が点灯（☞次のページ「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。



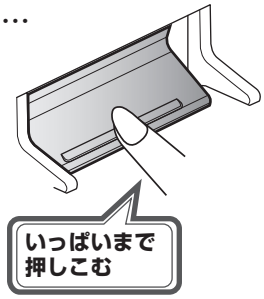
1分以内

※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**に次のページ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。

途中でキャンセルするには…

いずれかの操作ボタンを押し、点火の位置にしてください。

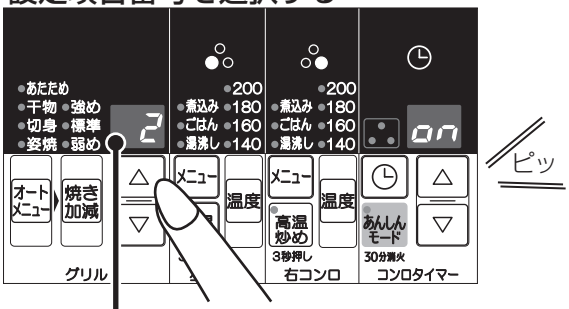
- 操作を始める前の設定内容に戻ります。
- 初期設定にリセットするには52ページを参照してください。



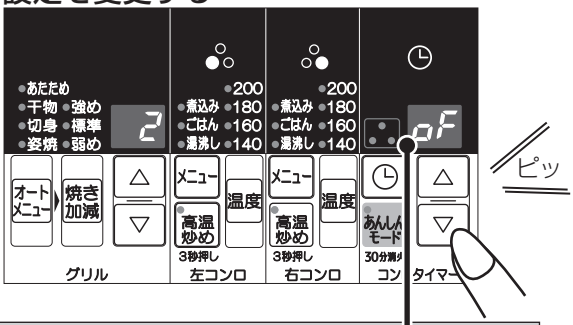
※キャンセル後は、操作ボタンを消火位置に戻してください。

2 各種設定を変更する

❹ グリルの △▽ スイッチを押し、設定項目番号を選択する



❺ コンロの △▽ スイッチを押し、設定を変更する

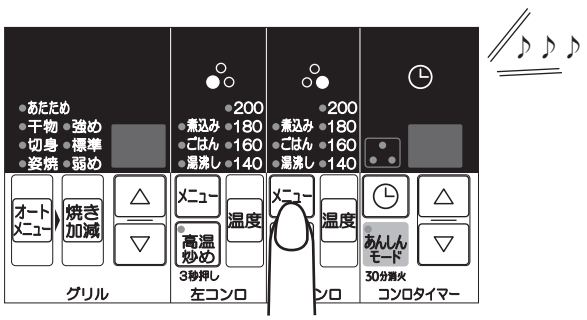


	設定項目番号	変更内容
コンロの消し忘れ消火機能	1	10～90分の間で10分刻み、および120分（－－）に設定できます。
レンジフード連動機能	2	on：連動する　　oF：連動しない
炊飯機能	3	1～5段階で調節できます。 1 2 3 4 5 水分多い・やわらかくしたいとき　焦げが強い・硬くしたいとき
湯沸し機能（沸騰検知のお知らせ）	4	1～5段階で調節できます。 1 2 3 4 5 早くしたいとき　遅くしたいとき
湯沸し機能（保温あり/なしの変更）	5	沸騰後、5分間弱火で保温するように設定できます。 on：保温あり　　oF：保温なし
オートメニュー機能	6	3段階と5段階のどちらかに設定できます。 5段階 3段階「弱め」→「標準」→「強め」 「さらに弱め」　「さらに強め」
火力切り替えお知らせ機能	7	on：お知らせ音あり　　oF：お知らせ音なし

3 設定を完了する（共通操作）

❻ 右コンロの メニュー スイッチを押す

●メロディが鳴り、設定完了します。
●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。



日常点検とお手入れ

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

⚠注意

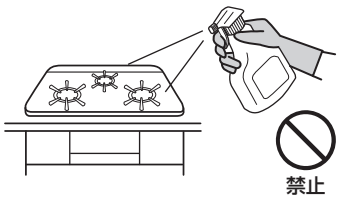
禁止

■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。

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）」(65～74ページ)「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」(75～77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。

■機器のまわりに可燃物などはありませんか？

⇒機器のまわりに可燃物や障害物がないようにしてください。

■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。
☞58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。
（コンロまわり ☞61・62ページ、グリルまわり ☞63・64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。☞62ページ

■ガス臭くありませんか？

⇒ガス栓を開け、ガス配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。☞18ページ

お手入れのしかた

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。

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。

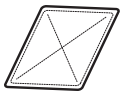
洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。コンロのお手入れには、使用に適さない道具や洗剤があります。

○ 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。
☞80 ページ

■トッププレートのみ

※ただし、表面に傷がつく場合があります。

メラミンフォーム
スポンジ

クリーム
クレンザー

※トッププレート以外には使用しないでください。

× 適さないもの

スポンジの硬い面

ナイロンたわし

硬いブラシ

たわし

金属たわし

重曹

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

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

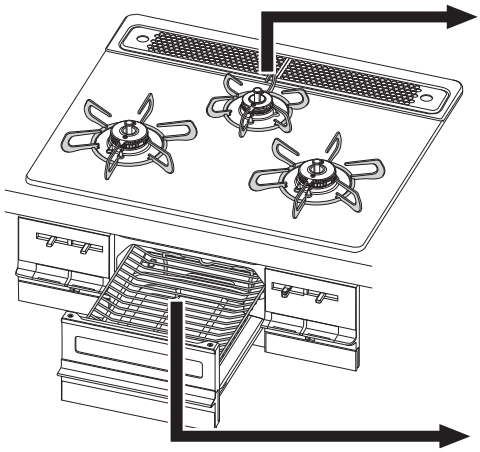
●汚れや煮こぼれはそのつどお手入れしてください。そのままにしておくと、汚れが落ちにくくなり早く傷みます。
●道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
●食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、上記に適した洗剤か確認してください。食器洗い乾燥機で洗ったり、煮洗いした場合などは、変色したりツヤがなくなったりする場合があります。

日常点検とお手入れ

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。☞80 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してください。
「部品の取り付けと取り外し」☞57 ～ 60 ページ



コンロまわり

グリル排気口カバー

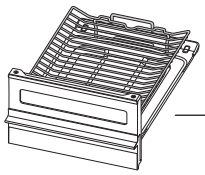
グリル排気口ちり受け

※別途オーブンを設置されている場合は取り付けできません。

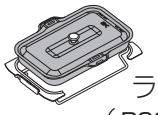
バーナーキャップ

ごとく

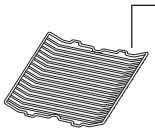
グリルまわり



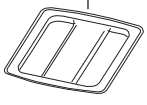
ラ・クック
（PD-721WS/ P3635B1W1V/ P3735B1W1V/ ICD7W6V/ ICD7W6Gのみ）



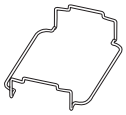
ラ・クックグラン
（P3635C1W1V/ P3735C1W1Vのみ）



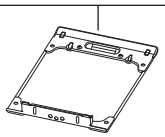
グリル焼網



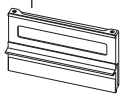
グリル受け皿



グリル焼網台



グリル受け皿台



グリル扉

部品の取り付けと取り外し

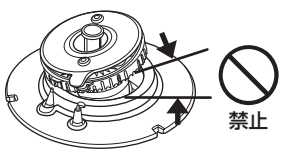
⚠注意

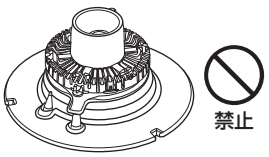
禁止

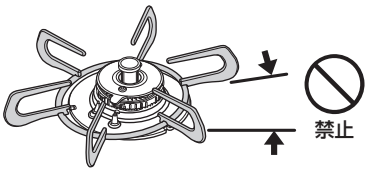
■バーナーキャップやごとくは誤った取り付けでは使用しない

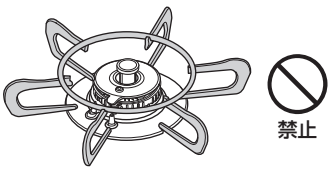
●点火しない場合があります。
バーナーキャップ・・●炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや、バーナーキャップの変形、火災の原因になります。
●機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。
ごとく・・・・・●不完全燃焼や火災、故障の原因になります。
●鍋などが不安定な状態になり、傾いたり、倒れたりするおそれがあります。

バーナーキャップの浮き・傾き	バーナーキャップの裏返し	ごとくの浮き・傾き	ごとくの裏返し

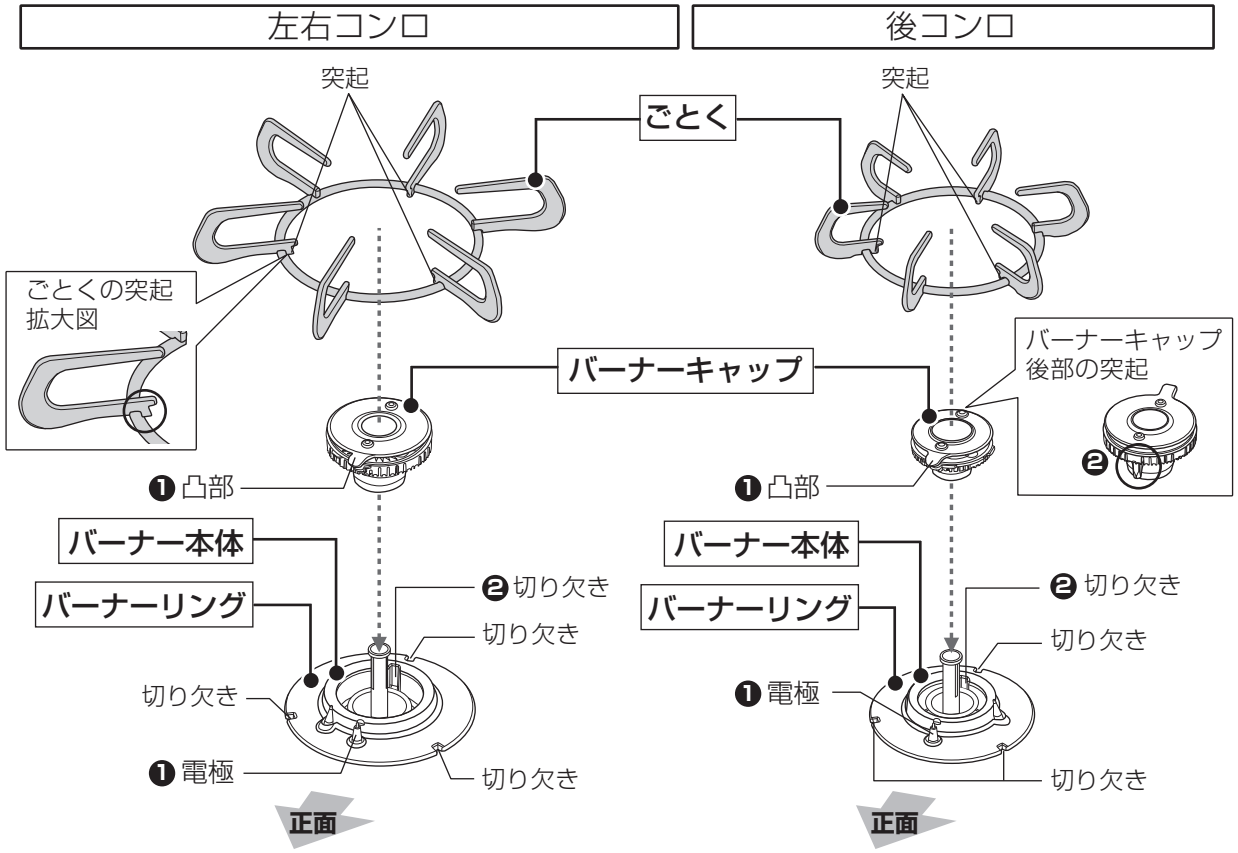








バーナーキャップ・ごとく



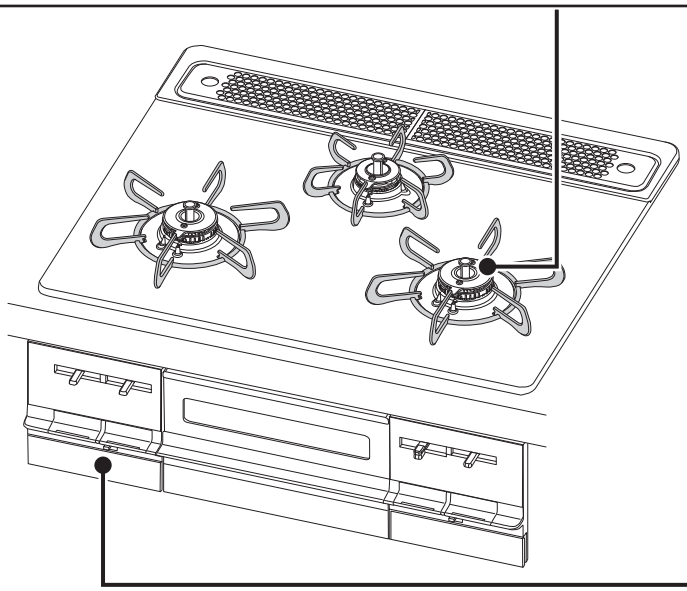
◎バーナーキャップ

❶ 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。

❷ バーナーキャップ後部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）をバーナーリングの切り欠きに合わせて取り付ける。



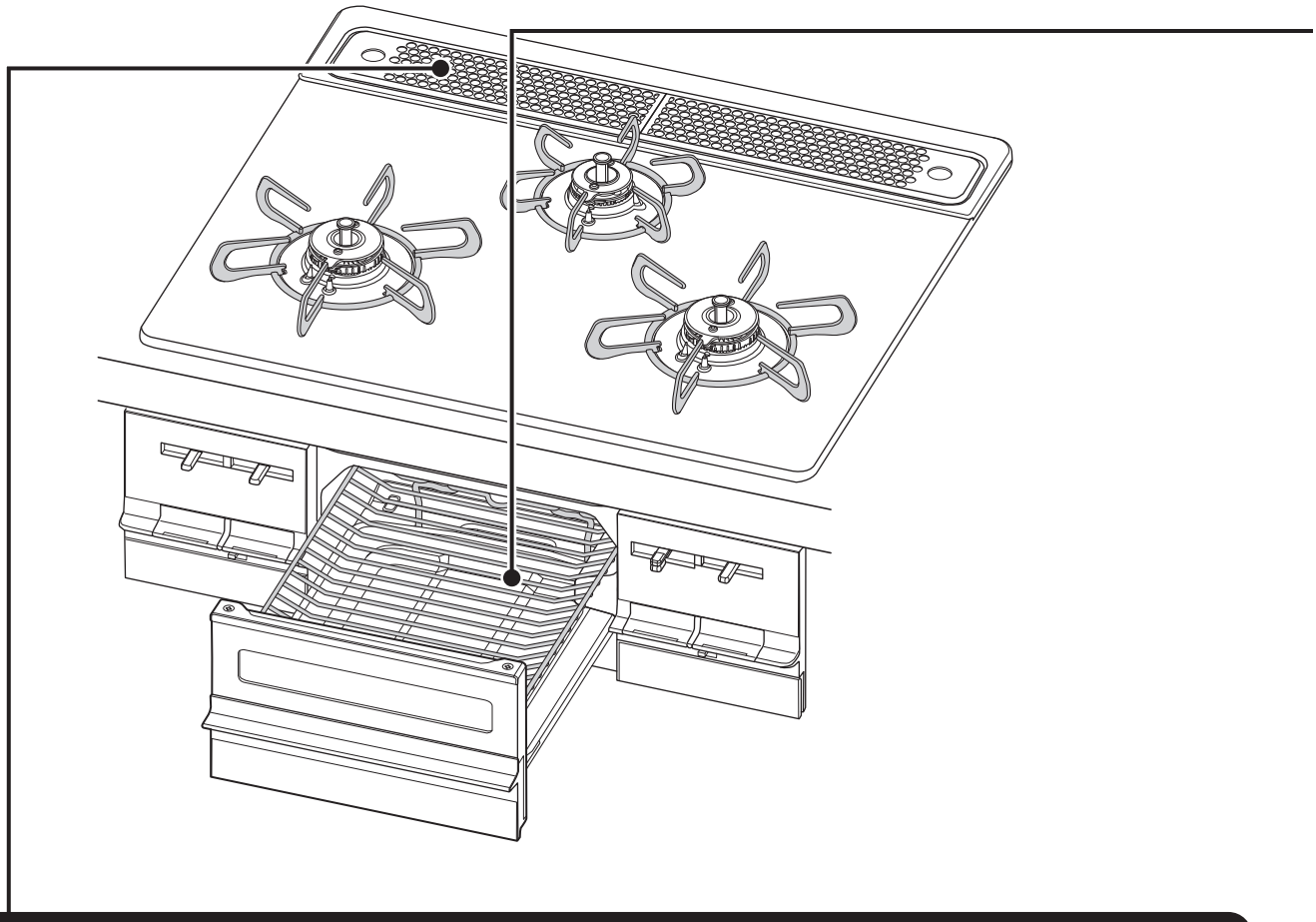
おねがい

バーナーキャップやごとくは消耗部品です。
バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。
交換部品（有料）としてご用意しています。お買い上げの販売店かパロマまでお問い合わせください。 ☞ 80ページ

乾電池の交換方法

☞ 18ページ

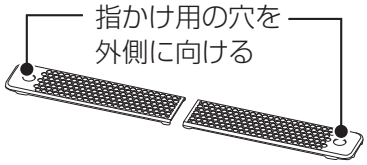
部品の取り付けと取り外し

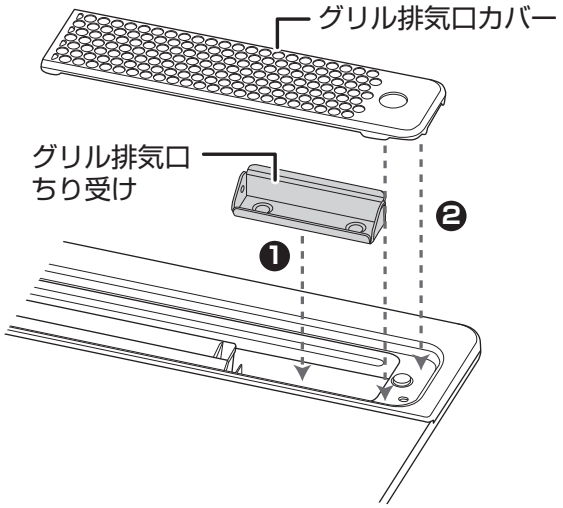


グリル排気口カバー・グリル排気口ちり受け

❶ グリル排気口ちり受けを排気口内部に取り付ける。

❷ グリル排気口カバーをトッププレート後方のくぼみに取り付ける。
（指かけ用の穴を外側にしてください。）

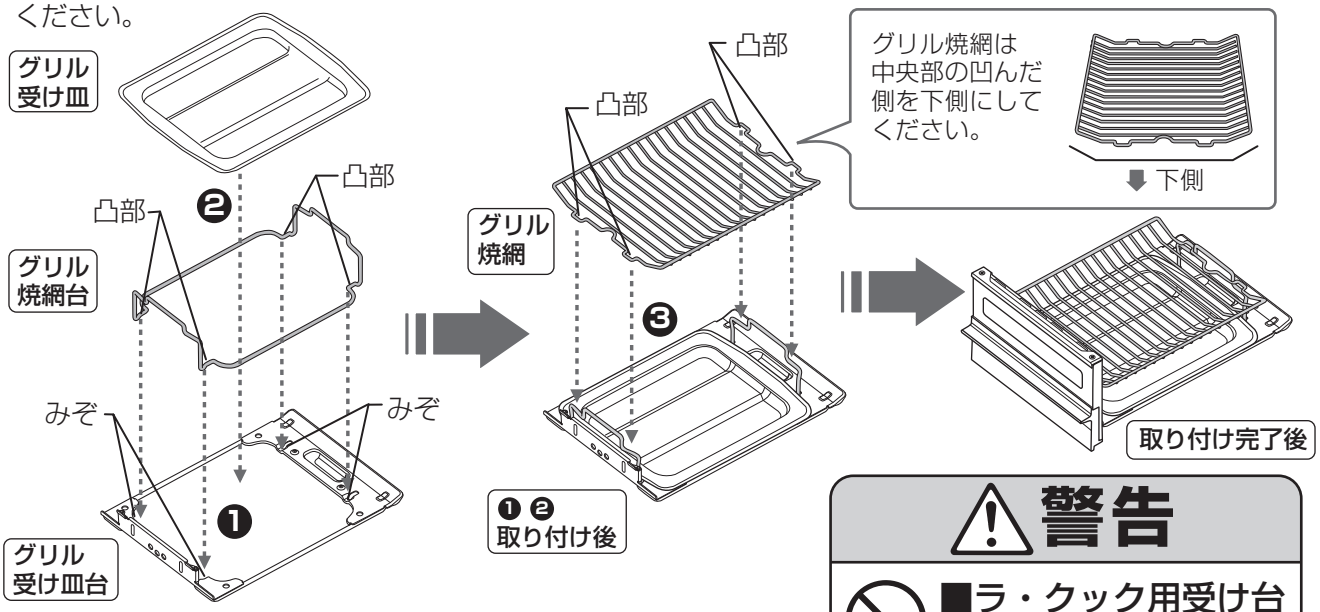




※別途オーブンを設置されている場合は、グリル排気口ちり受けは取り付けできません。

グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台・ ラ・クック

＊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。
＊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、通常はグリル扉がついた状態で取り付けてください。



❶ 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。

❷ グリル受け皿を❶で取り付けた上にしっかりのせる。

❸ グリル焼網台の上にグリル焼網の凸部を合わせてのせる。

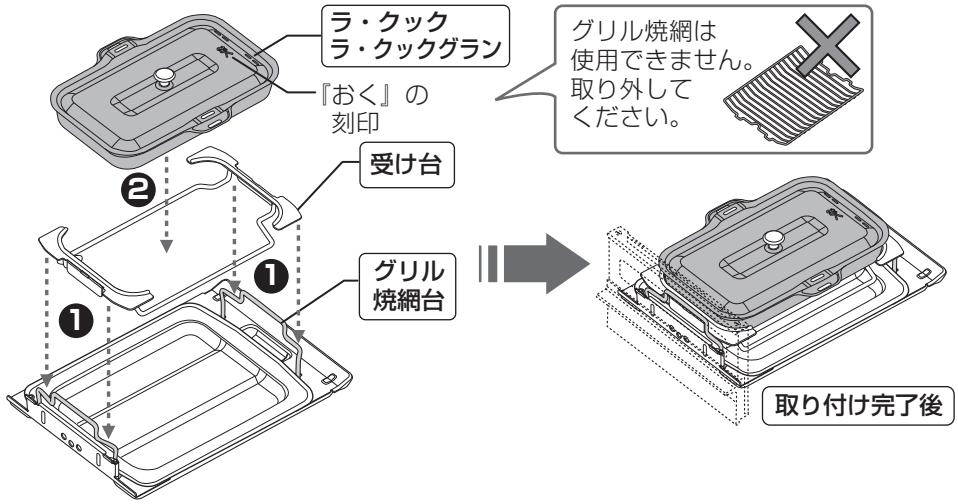
⚠警告

禁止

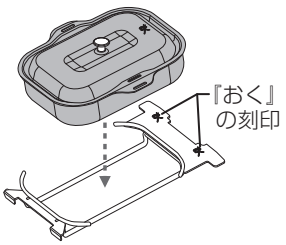
■ラ・クック用受け台の上にグリル焼網をのせて使用しない

■グリル焼網の上にグリル受け皿をのせて使用しない

ラ・クック、ラ・クックグランを使用する場合の正しい取り付け方法



ラ・クックの場合



ラ・クックの受け台は『おく』と書かれた側を奥側にして取り付けてください。

❶ 受け台をグリル焼網台の上にのせる。

❷ ラ・クック、ラ・クックグランの『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、ラ・クックグランや受け台は、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、グリル焼網台は消耗部品です。交換部品（有料）としてご用意しています。
お買い上げの販売店かパロマまでお問い合わせください。 ☞ 80ページ

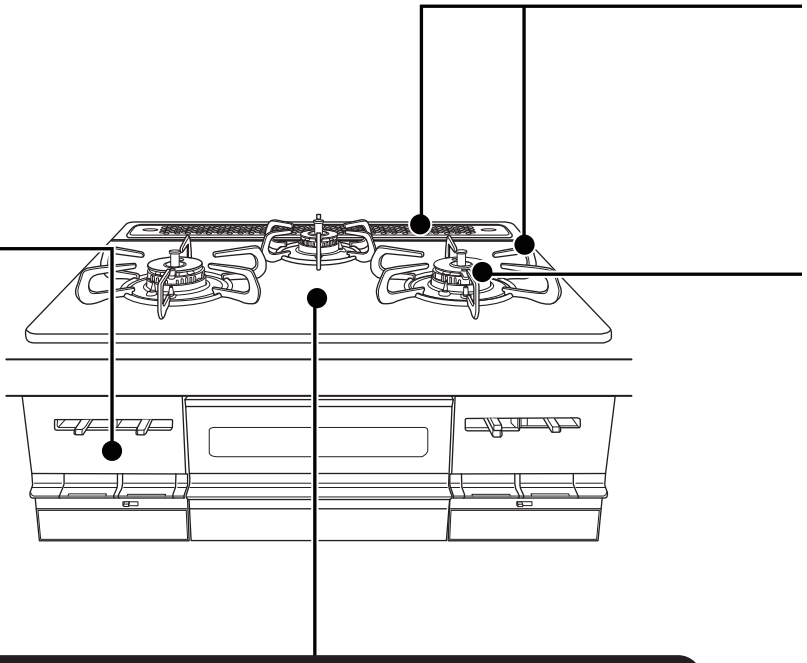
お手入れのしかた（コンロまわりのお手入れ）

●お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、乾電池を取り外し、手袋をしてから行ってください。
●汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。
●部品の取り外しかた・取り付けかたは57～59ページを参照してください。

機器表面・操作部
赤外線信号発信部

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。



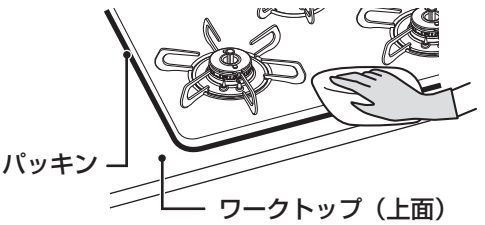
トッププレート

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

ワークトップ（上面）とトッププレートとのすき間は、歯ブラシなどで汚れを取り除く（台所用中性洗剤以外は使用しないでください。）

※ワークトップ（上面）とトッププレートとのすき間にあるパッキンは、傷つけないようにしてください。
パッキンがずれたり、傷がつくと煮こぼれが内部に入る原因になります。



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はり付ける。
②汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取る。

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、こする。
②汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

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。

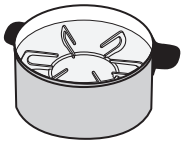
ごとく・グリル排気口カバー・グリル排気口ちり受け

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

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

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、ごとくなどを沈めて火にかける。
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る。
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る。

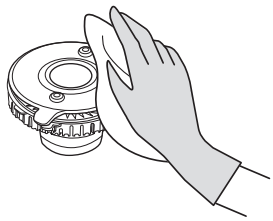
バーナー部

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

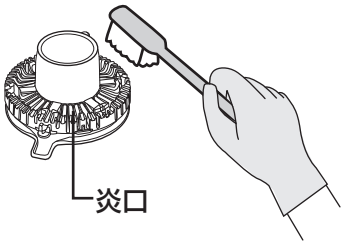
●表側の塗装部分はスポンジなどのやわらかいもので台所用中性洗剤を使用して洗ってください。万一、塗装部分がはがれてもそのままお使いになれます。
●お手入れの後は浮き・傾きのないように取り付けてください。
※汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。



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。

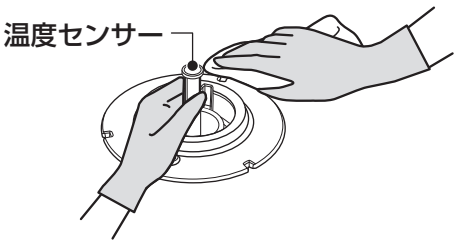
※目づまりをすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。



温度センサー

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

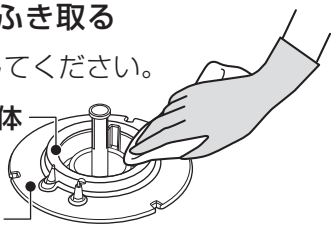
※汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。
※強い力を加えると温度センサーが変形して鍋底に密着しない場合があります。



バーナー本体・バーナーリング

やわらかい布で表面の汚れをふき取る

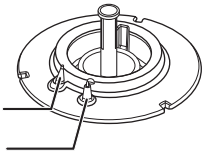
洗剤が流れ込まないように注意してください。機器内の腐食の原因になります。



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。

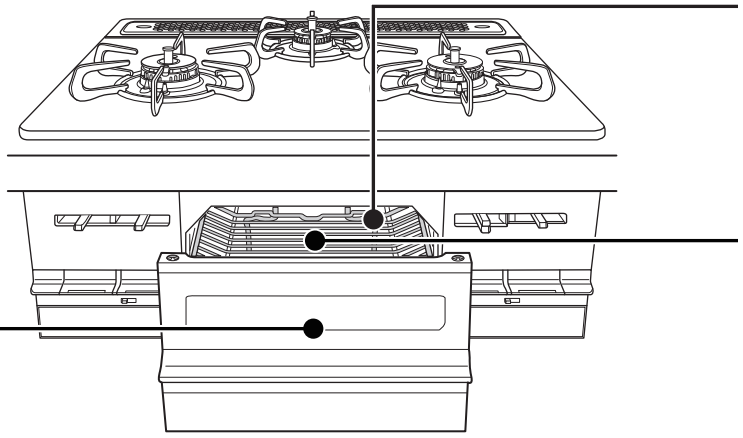


おねがい

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。

お手入れのしかた（グリルまわりのお手入れ）

●お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、乾電池を取り外し、手袋をしてから行ってください。
●汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。
●部品の取り外しかた・取り付けかたは60ページを参照してください。



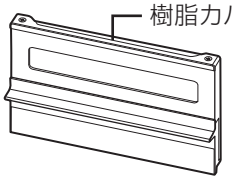
ラ・クック

お手入れのしかたは、ラ・クック付属の取扱説明書をご覧ください。

グリル扉

スポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取る

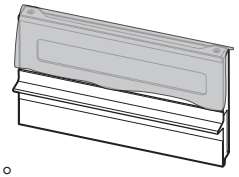
●グリル受け皿台とグリル扉は取り外してお手入れできます。
●グリル扉上面部の樹脂カバーは取り外すことはできません。



グリル扉のお手入れのしかた

汚れが落ちないとき

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



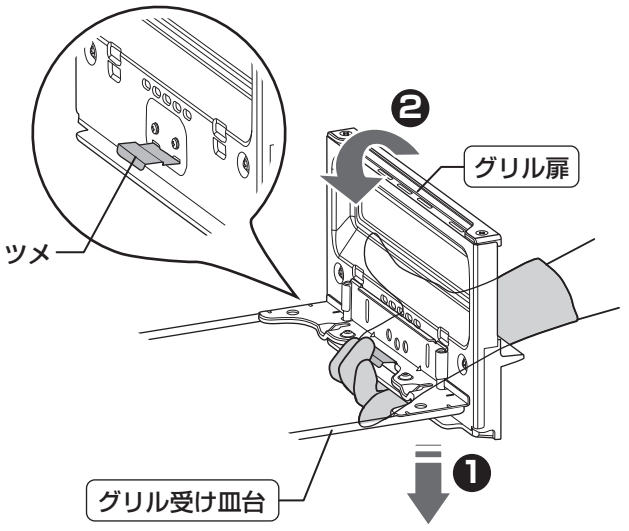
おねがい

●グリル扉のガラスには、みがき粉、金属たわしなどを使わないでください。ガラスが割れる原因になります。
●グリル扉は変形させないようにしてください。特にグリル受け皿台との固定部は変形するとグリル扉の閉まりが悪くなったり、外れやすくなります。

取り外しかた

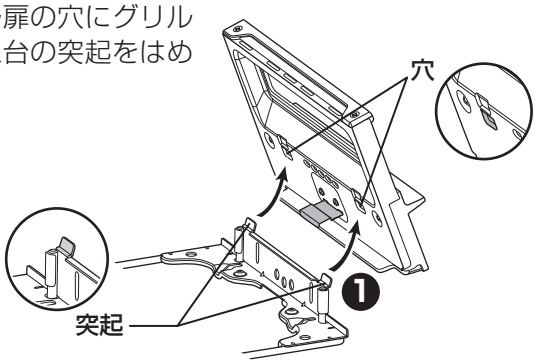
❶ グリル扉のツメを下方向に押し下げる。

❷ グリル扉を内側に倒す。

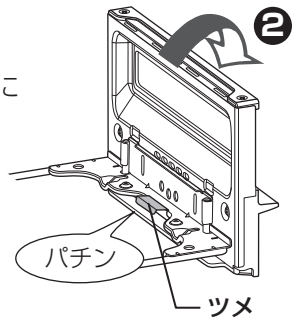


取り付けかた

❶ グリル扉の穴にグリル受け皿台の突起をはめ込む。



❷ グリル扉をおこす。
ツメがグリル受け皿台にはまります。

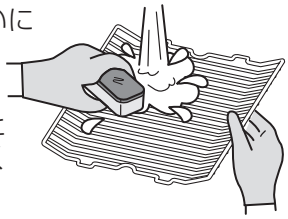


お手入れのしかたを動画や画像でご覧になれます。
携帯電話やスマートフォンでQRコードを読み込んでください。
※QRコードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。

グリル受け皿・グリル焼網

グリル受け皿・グリル焼網のお手入れのしかた

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。

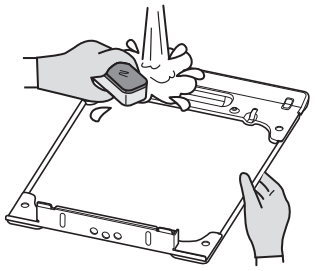
汚れが落ちないとき

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る。
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る。
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る。

グリル受け皿台・グリル焼網台

台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る



おねがい

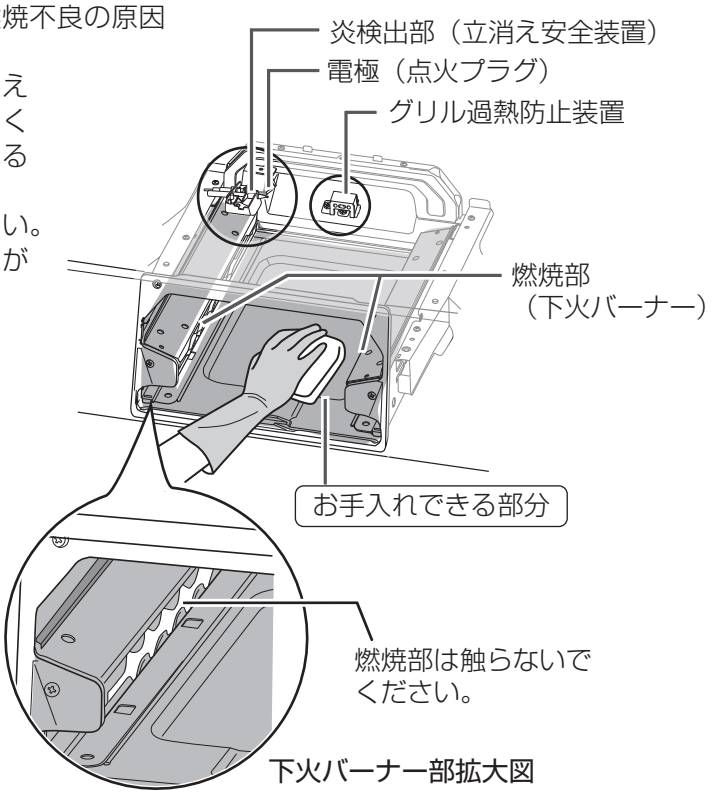
- 使用直後、グリル受け皿やグリル焼網を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。
- グリル焼網やグリル受け皿はナイロンたわしや金属たわしなど硬いものでこすらないでください。

グリル庫内（側面・底部）

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

グリル庫内のお手入れのしかた

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



⚠注意

必ず行う

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

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

よくあるご質問 (Q&A)

特に多い質問をまとめました

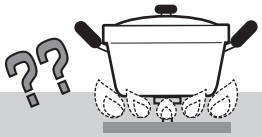
Q 調理中に勝手に火力が小さくなったり、大きくなったりする

☞ 24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。

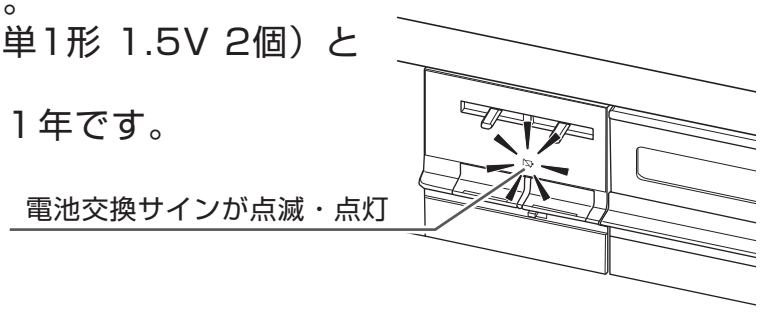
※この状態が約30分以上続いた場合、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと自動消火します。

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

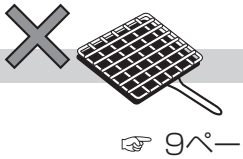


☞17・18ページ

A
- ●乾電池が消耗しています。
  新しいアルカリ乾電池（単1形 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。	ガス栓を全開にしてください。	21・37
	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。買い置きの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。	18
	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。	18
	ガス配管内に空気が残っていると点火しない場合があります。（朝一番や長期間使用しなかった場合など）	点火操作を繰り返してください。	14
	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。	22・40
	LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけていると点火しないことがあります。	ボンベの交換をお近くのガス事業者（供給業者）に依頼してください。	—
	ロックつまみがロックされていると点火できません。	ロックつまみを動かしてロックを解除してください。	21・39 41・45

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。	62
	バーナーキャップやごとくが正しく取り付けされていないと点火しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しく取り付けてください。	57・58
	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。	62
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。	23・24
	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。	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・75

※あんしんモード（51ページ）やカスタマイズ機能（52ページ）で時間を変更している場合があります。

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	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。	20
	グリル扉や機器下部のキッチンのキャビネット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。	14
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。買い置きの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。	18
	操作ボタンをいっぱいまで押していないと点火しない場合があります。	操作ボタンをいっぱいまで押しこんでください。	22
炎が安定しない/炎の燃えかたや色がおかしい	バーナーキャップの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると正常に燃焼しない場合があります。	バーナーキャップを歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴がないように乾いた布でしっかりふいてください。	62
	バーナーキャップやごとくが正しく取り付けされていないと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。	57・58
	換気をしないと正常に燃焼しない場合があります。	使用中は窓を開けるか換気扇を回すなど換気をしてください。	11
	窓から吹き込む風や冷暖房機の風、扇風機の風などが当たっていると、正常に燃焼しない場合があります。	炎に風が当たらないように使用してください。	11
	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなることがあります。	異常ではありません。	—
	グリル使用時にコンロを使用すると、焼物の煙に含まれる塩分などにより炎が赤くなることがあります。	異常ではありません。	—
	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。	電池ケース底面に貼り付けてある機器情報シールでガス種を確認してください。合っていない場合はお買い上げの販売店かお近くのガス事業者（供給業者）までご連絡ください。	15

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
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。	21
	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。	19・62
	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。	—
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使用してください。	24
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。）	12・19
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。		20

よくあるご質問（Q&A）

コンロ（機能選択モード）

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
温度キープ機能 揚げものがうまくできない	調理油の量や鍋の厚さ、大きさによっては油の温度が設定温度と異なる場合があります。	設定温度を調節してお使いください。	27
	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。	19・62
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。	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。	19・62
	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。	29
	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。)	29
	やかんや鍋の種類、水量によっては、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、ずれを感じることが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が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しらせのタイミングを変えることもできます。	29・52
煮込み機能 火力調節できない 火力が勝手に変わる	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。		31
煮込み機能 焦げついてしまった	カレーやシチューなどとろ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。		31

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店かパロマまでご連絡ください。

コンロ（機能選択モード）

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
炊飯機能 ごはんがうまく炊けない	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・80
	無洗米は米粉が多く、米粉が底にたまると生炊けの原因になります。また、水を加えるとお米の表面に気泡ができるため水が吸収されにくく、うまく炊けないことがあります。	米粉が多く、水のにごりのひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。また、水を加えた際はよくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。	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。	19・62
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・52
炊飯機能 途中で誤って消火してしまった	再度「ごはん」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。		35

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。	37・64
	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。	37

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
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。	38
	魚の大きさや数によってはうまく焼けない場合があります。	魚の大きさや数に合わせて置く位置や置きかたを変えてください。	38・43 44
	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。	38
	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。	39・41 45
煙やにおいが出る	初めてグリルをご使用になられるとき、庫内の部品に付着している加工油により煙やにおいが出ることがあります。	異常ではありません。	37
	グリル受け皿やグリル焼網が汚れていたり、脂分の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますのでグリル排気口以外からも煙が出ることがあります。	異常ではありません。	—
	グリル扉が完全に閉まっていないとすき間から煙が出る場合があります。	グリル扉を確実に閉めてください。	39・41 45
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。	40
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秒間パチパチと放電するようになっています。	異常ではありません。	40・42 46
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。	37
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。（表示部に“H”が表示されています。）	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）を使用してください。	41・45

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。

レンジフード連動機能

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
コンロやグリルを点火・消火してもレンジフードが連動して動かない	レンジフード連動機能をOFFにしているとレンジフードが連動しません。	・レンジフード側の設定をONにしてください。（詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。） ・ビルトインコンロ側の設定をONにしてください。	49・52
	ビルトインコンロの赤外線信号発信部、またはレンジフードの受信部が汚れているとレンジフードが連動しない場合があります。	赤外線信号発信部、または受信部をお手入れしてください。	49・61
	赤外線信号がさえぎられているとレンジフードが連動しない場合があります。	赤外線信号をさえぎらないように注意してください。	49
	機器正面に立っていない、機器に近づきすぎている、または機器から離れて立っているとレンジフードが連動しない場合があります。	機器正面に立ち、操作してください。	49
	ビルトインコンロ付近でテレビや冷暖房機器のリモコンを操作しているとレンジフードが連動しない場合があります。	ビルトインコンロ付近でリモコン操作をしないでください。	49
	レンジフードの赤外線信号受信部に太陽光が直接当たっているとレンジフードが連動しない場合があります。	太陽光が直接当たらないようにしてください。	49
コンロやグリルを消火してもレンジフードが連動して止まらない	レンジフード側で常時換気などの設定がしてあると、コンロと連動して止まりません。	レンジフード側の設定が常時換気などの場合はレンジフード側の設定に従います。（詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。）	50
	他に使用中のコンロかグリルがあるとレンジフードが連動しません。	すべての操作ボタンが消火の位置になると自動停止します。	50

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「ボッ」という音がする	点火・消火時に「ボッ」という音がする場合があります。ガスに着火する際や、ガスが燃え尽きる際に発生する音で異常ではありません。		—
使用中「シャー」という音がする	燃焼中のガスの通過音です。	異常ではありません。 万が一ガス臭い場合は使用を中止し、お買い上げの販売店かパロマまでご連絡ください。	—

よくあるご質問 (Q&A)

音について

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
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。	—
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。	—
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。	75〜77
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います。	点火確認ランプが点滅しているところの操作ボタンを押し戻して、消火の位置にしてください。	76

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。	22・40 42・46
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。	18
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。また、オーブンを設置している場合、オーブンを使用するとトッププレートやグリル排気口カバーが熱くなります。	触らないように注意してください。	11

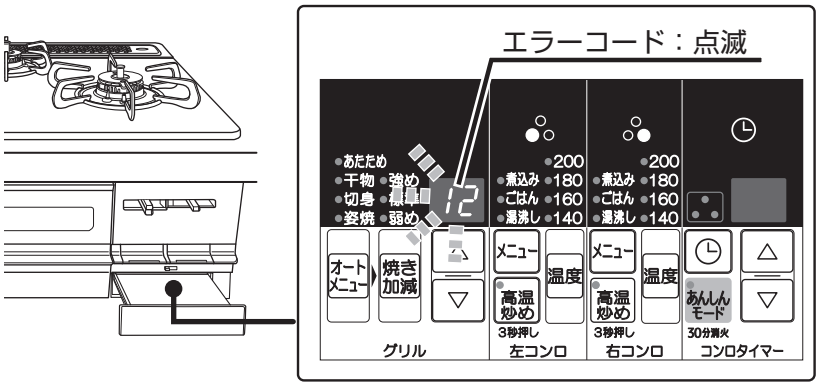
故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店かパロマまでご連絡ください。

その他

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
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。冷めると元の状態に戻ります。	―
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。	63
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・グリル排気口ちり受け・グリル受け皿・グリル受け皿台・グリル焼網・グリル焼網台は消耗部品です。傷んだ場合は交換部品をお買い求めください。	80
	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。	56
	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。	56
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。		79

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。



●表示は15分後に消灯します。
●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＝左コンロ、3＝右コンロ、4＝後コンロ、5＝グリル）

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 電池交換サイン点灯			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。	18
ピー（約4秒）	00 ⟷	1	左コンロ	コンロ消し忘れ消火機能の作動	使用開始から約120分（またはあんしんモードやカスタマイズ機能で設定した時間）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 24
				異常過熱防止機能の作動後約30分経過			
		3	右コンロ	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			
		4	後コンロ	コンロ消し忘れ消火機能の作動			
	02 ⟷	1	左コンロ	・調理油過熱防止装置（天ぷら油過熱防止機能）の作動 ・焦げつき消火機能の作動	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	右コンロ				
		4	後コンロ				
		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。	グリル庫内が冷めるのを（約5分）待ってから再点火してください。	6 37

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

ブザー音	表示		部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー（約4秒）	11 ⟷	1	左コンロ	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	右コンロ				
		4	後コンロ				
		5	グリル				
	12 ⟷	1	左コンロ	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	右コンロ				
		4	後コンロ				
		5	グリル		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。		
	3135 7172 ⟷	1	左コンロ	部品や電子部品の故障	部品が故障しています。	ガス栓を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店または、パロマまでご連絡ください。	79
		3	右コンロ				
		4	後コンロ				
		5	グリル				
	2470 76 ⟷	0	全部位				
ピピー	H		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。	41 45

75・76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。

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

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

ブザー音	表示	部位	内容	処置	参照ページ
ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ（×3回）	設定した温度の表示ランプが点灯	左コンロ 右コンロ	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。	28
	湯沸し表示ランプ点滅	左コンロ 右コンロ	湯沸し機能でお湯が沸き、弱火になりました。 （カスタマイズ機能で5分間の保温ありに設定している場合のみ）	5分間保温します。	30
	ごはん表示ランプ点滅	左コンロ 右コンロ	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	左コンロ 右コンロ	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。	32
	コンロ表示ランプ点灯	左コンロ	コンロタイマー終了の30秒前をお知らせしています。		26
		右コンロ			
		後コンロ			
		グリル	グリルタイマー終了、オートメニュー機能終了の30秒前をお知らせしています。		40 42 46
メロディ	――――	左コンロ 右コンロ	湯沸し機能でお湯が沸き、または保温時間が終了し、自動消火しました。	操作ボタンを押し戻してください。	30
	煮込み表示ランプ点灯	左コンロ 右コンロ	煮込み機能が終了し、自動消火しました。		32
		左コンロ 右コンロ	炊飯機能でごはんのむらしが終了しました。		36
	コンロ表示ランプ点灯	左コンロ	コンロタイマーが終了し、自動消火しました。		26
		右コンロ			
		後コンロ			
		グリル	グリルタイマー、オートメニュー機能が終了し、自動消火しました。		40 42 46
	あんしんモード表示ランプ点灯	左コンロ 右コンロ 後コンロ	あんしんモードを設定しました。	――――	51

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。

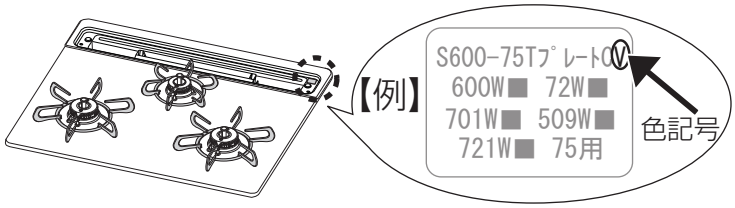
品　名・品　番 （器具名）	PD-721WS PD-721WS-60CV PD-721WS-60CK PD-721WS-60CD PD-721WS-60CV-1 PD-721WS-60CK-1 PD-721WS-60CD-1	PD-721WS PD-721WS-60GK PD-721WS-60GK-1	PD-721WS PD-721WS-75C PD-721WS-75C-1 PD-721WS-75CV-1 PD-721WS-75CK-1 PD-721WS-75CD-1	PD-721WS PD-721WS-75G PD-721WS-75G-1 PD-721WS-75GK-1
	P3635B1W1V （PKD-721WS-60GK）			P3735B1W1V （PKD-721WS-75G）
	P3635C1W1V （PKD-722WS-60GK）			P3735C1W1V （PKD-722WS-75GK）
	ICD7W6V ICD7W6V ICD7W6V-1	ICD7W6G ICD7W6G ICD7W6G-1		
型　式　名	E4-10-7	E4-10-5	E4-10-8	E4-10-6
種　　類	両面焼きグリル付3口ガスビルトインコンロ			
点火方式	連続放電点火式			
ガス接続	Rc1/2			
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）・消し忘れ消火機能 焦げつき消火機能・火力切り替えお知らせ機能・異常過熱防止機能（コンロ） グリル過熱防止機能・グリル排気口遮炎装置・操作ボタン戻し忘れお知らせ機能			
トッププレートの種類	60cmタイプ		75cmタイプ	
	ハイパーガラスコート	ガラス	ハイパーガラスコート	ガラス
質量（本体）	23.0kg	21.5kg	24.0kg	23.0kg
外形寸法	高さ：270mm 幅(※1)：596mm 奥行：555mm	高さ：270mm 幅(※2)：598mm 奥行：553mm	高さ：270mm 幅：736mm 奥行：555mm	高さ：270mm 幅：741mm 奥行：553mm
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／取り出しフォーク ラ・クックセット（PD-721WS/P3635B1W1V/P3735B1W1V/ICD7W6V/ICD7W6Gのみ） ラ・クックグランセット（P3635C1W1V/P3735C1W1Vのみ）			

使用ガス ガスグループ		都市ガス用		LPガス用
		12A	13A	
ガス消費量 kW	左右コンロ	3.91	4.20	4.20
	後コンロ	1.21	1.30	1.30
	グリル	1.88	2.02	2.02
	全点火時	9.87	10.6	10.5

トッププレートの色記号を確認するには…

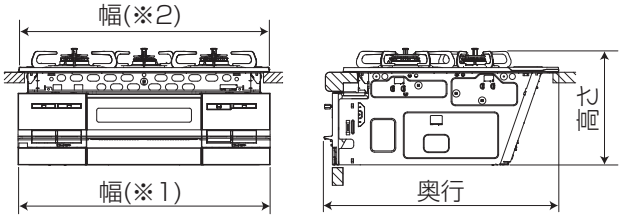
（器具名に色記号の記載がない場合）

グリル排気口カバーを取り外し、貼り付けしてある
シールでトッププレートの色記号を確認してください。

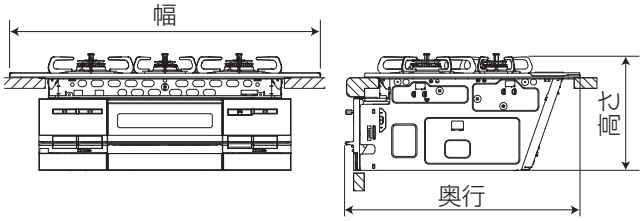


外形寸法図（単位：mm）

◎トッププレート幅60cmタイプ



◎トッププレート幅75cmタイプ



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

●ガス栓を必ず閉めてください。
●乾電池を取り外しておいてください。
●お手入れしておくと次回使用するときに便利です。☞ 55～64ページ

アフターサービスについて

点検･修理を依頼されるとき

「よくあるご質問（Q&A）」（65～74ページ）「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」（75～77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(品番)･器具名
（電池ケース底面に表示）
☞15ページ
②現象（できるだけ詳しく）
③ご購入日･ガス種
④ご住所･お名前･電話番号
⑤ご訪問希望日

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。

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、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、必ず電池ケース底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/

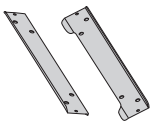
別売部品のごあんない

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「設置について」(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。

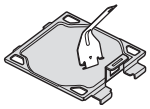
炊飯専用鍋
3合炊きと5合炊きをご用意しています。

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。

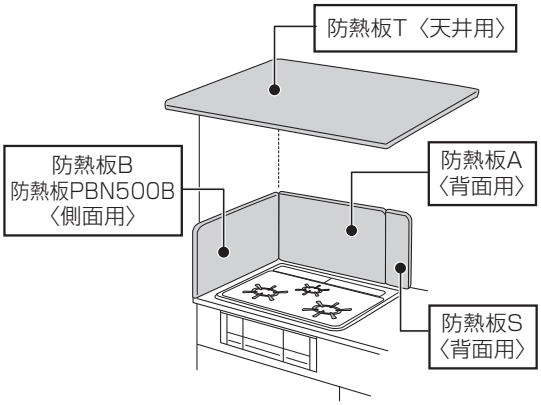
グリルサイドカバー
グリル庫内（下火バーナー付近）の汚れを防ぎ、簡単に取り出し、お手入れができます。



両面焼用クッキングプレート（取っ手付き）



ラ・クック専用クッキングシート
ラ・クックグラン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。



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	グリルサイドカバー（左右セット）	￥1,100
防熱板B	￥6,380	炊飯専用鍋【PRN-32 (3合炊き)】	￥5,280
防熱板PBN500B（特定法人向け）	￥3,850	炊飯専用鍋【PRN-52 (5合炊き)】	￥5,280
防熱板S	￥6,380	格子状焼網【PCN-1】	￥4,180
防熱板T	￥17,600	グリル焼網（フッ素コート）	￥2,310
パロマ専用クリーナー	￥1,320	ラ・クックグラン【PGDL-40】※2	￥10,780
すべり低減ごとくセット（3個入り）※1	￥3,630	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】 ※3 ラ・クックグラン専用クッキングシート【PLCS-2】	￥1,078

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。
※2：ラ・クックグランはフタや本体を単品でもお買い求めいただけます。
※3：品名（品番）ごとの付属品によってクッキングシートが異なります。付属品は3ページを参照してください。

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（左右コンロ用）	￥770	グリル焼網	￥1,430
ごとく（後コンロ用）	￥770	グリル焼網台	￥880
バーナーキャップ（左右コンロ用）	￥990	グリル受け皿	￥880
バーナーキャップ（後コンロ用）	￥990	グリル受け皿台	￥1,320
グリル排気口カバー（2個使用）	￥550	ラ・クック【PGD-30】※4	￥8,800
グリル排気口ちり受け（2個使用）	￥770	ラ・クックグラン【PGDL-40】※4	￥10,780
取り出しフォーク	￥385		

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。
※4：ラ・クック、ラ・クックグランはフタや本体を単品でもお買い求めいただけます。
※4：品名（品番）によって付属品が異なります。付属品は3ページを参照してください。

メ　モ

メ　モ

保 証 書

品　　名 品　　番	ガスビルトインコンロ PD-721WS・ICD7W6V・ICD7W6G P3635B1W1V・P3735B1W1V・P3635C1W1V・P3735C1W1V

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》

1. 取扱説明書､本体貼付けラベル等の注意書きに従った正常な設置･使用状態で故障した場合には､お買い上げの販売店かパロマが無料修理致します。
2. 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。
3. 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｡
4. 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がご依頼できない場合には､パロマへご相談ください。
5. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ) 取扱説明書によらないでご使用になったり使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
   (ロ) お買い上げ後の取付場所の移動 (取付工事依頼の必要な機器の場合)､落下等による故障および損傷
   (ハ) 公害、火災、水害、地震、落雷、凍結等の天災地変、ねずみ・鳥・くも・昆虫類の侵入、異常電圧（電気部品搭載の機器の場合）、供給事情（燃料・給水等）などによる故障および損傷
   (ニ) 一般家庭用以外（例えば、業務用使用、車輌、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
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   (This warranty is valid only in Japan.)
7. 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 ㊞

＊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等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。