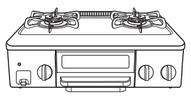
取扱説明書



グリル付き テーブルコンロ

◎ホールトップ　◎片面焼き水なしグリル

Paloma

＜強火力バーナー：右側＞	＜強火力バーナー：左側＞
IC-N36B-R	IC-N36B-L
IC-N36BS-R	IC-N36BS-L
IC-N36KB-R	IC-N36KB-L
IC-N36H-R	IC-N36H-L
IC-N36HS-R	IC-N36HS-L

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ　家庭用

このたびはガステーブルコンロをお求めいただきまして、ありがとうございます。

●正しく安全にお使いいただくために、ご使用前にこの「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読みいただき、よく理解してくださるようお願いいたします。
●この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せるところに大切に保管しておいてください。
　またこの「取扱説明書」の最後が「保証書」になっています。保証期間、保証内容などを確認のうえ、大切に保管しておいてください。
●この機器は家庭用ですので、業務用のような使い方をされますと著しく寿命が縮まります。
●この機器は国内専用です。海外では使用できません。
●取扱説明書を紛失された場合はパロマまでお問い合わせください。

もくじ

1：各部のなまえ
2：特長/便利機能/安心・安全機能
3：安全上のご注意（必ずお守りください）
　安全上のご注意（設置について）
4：機器の設置
5：部品の取り付けと取り外し
6：乾電池の取り付けかた
7：コンロをご使用の前に
8：コンロ・グリルの取り扱いと準備
9：コンロ・グリルの使いかた
10：日常点検とお手入れ
11：お手入れのしかた
12：よくあるご質問（Q&A）
13：おしらせサインについて
14：保管とアフターサービス
15：仕　様
16：保証書

よくある質問をチェック!!

◆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。
乾電池の交換は裏面参照

◆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。

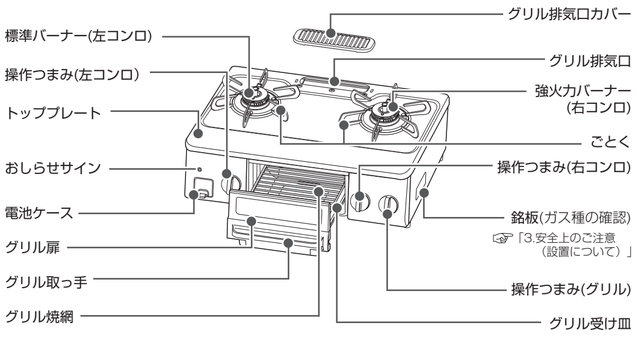
◆コンロで焼網が使えない

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、コンロ上であぶり調理してください。

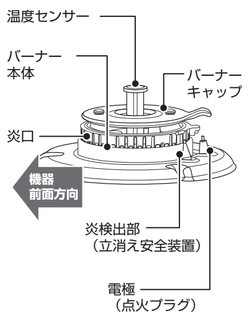
48191410002
28. 3. H ② 48 19141

1.各部のなまえ

取扱説明書中の図は強火力バーナーが右側の機器で説明しています。

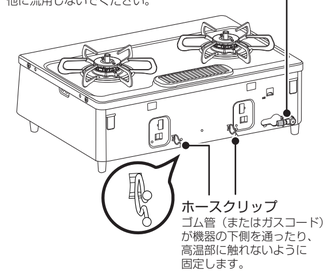


バーナー部　拡大図



本体後面

ホースエンド（ゴム管口）
機器を使用するときにキャップを外してください。キャップは本機器専用ですので、他に流用しないでください。



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

2.特長/便利機能/安心・安全機能

特　長

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

◆すっきりクリーンごとく
強火力バーナー　標準バーナー
角を極力少なくし、なめらかな形状にすることで、洗いやすさとふきやすさを兼ね備えたごとくです。

便利機能

◆とろ火ガイド
強火力バーナー　標準バーナー
火力を弱める際、あやまって消火しないようにとろ火に近づく位置で「カチッ」と音が鳴り、お知らせします。煮もの料理などのとろ火が有効な調理に便利です。
☞「9.コンロ・グリルの使いかた」

安心・安全機能

◆立消え安全装置
強火力バーナー　標準バーナー　グリル
風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止め消火します。

◆調理油過熱防止装置［天ぷら油過熱防止機能］
強火力バーナー　標準バーナー
調理油の過熱を防止するために、温度センサーが消火温度に近付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。

◆消し忘れ消火機能
強火力バーナー　標準バーナー　グリル
万一の消し忘れのために、点火後最大でコンロは約120分、グリルは約22分で自動的にガスを止め消火します。

◆焦げつき消火機能
強火力バーナー　標準バーナー
煮物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。）

◆異常過熱防止機能［早切れ防止機能］
強火力バーナー　標準バーナー
炒めもの調理・焼きもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、強火⇔弱火と火力を自動調節し、鍋などの異常過熱を防止します。この状態が約30分続いた場合、または弱火状態でも温度センサーが更に高い温度になった場合は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。

3.安全上のご注意（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。

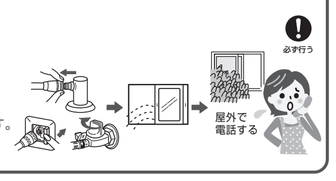
発火注意
この絵表示は気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。

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。

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

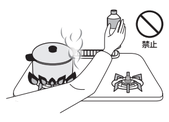


3.安全上のご注意（必ずお守りください）

⚠警告

禁止
使用中は…
■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。
●電話や来客の場合は必ず火を消してください。

■コンロ使用中は身体や衣服を炎に近づけない
衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーが作動して炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。
特にコンロの奥に手をのばすときは注意してください。



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

禁止
■機器の上や周囲には可燃物や引火物を置かない、近づけない また、引火物を使用しない
ガスコンロの近くには…
■燃えやすいもの、爆発のおそれのあるものを置かない
ふきんやタオル、ペットボトル、調理油、ライターなどは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱でスプレー缶内の圧力が上がりスプレー缶が爆発するおそれがあります。

■引火のおそれのあるものを使用しない
スプレー、ガソリン、ベンジンなどは、引火して火災のおそれがあります。

■可燃物を置かない
機器の下に新聞紙やビニールシートなどの可燃物を敷かないでください。また、電源コードを通さないでください。火災の原因になります。

禁止
■グリル排気口の上にふきんや鍋をのせたり、アルミはくなどでふさがない
不完全燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

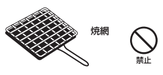
禁止
■トッププレートに衝撃を加えない、トッププレートの上に乗らない
トッププレートが破損し、異常過熱や火災の原因になります。
破損したときは、お買い上げの販売店かパロマまでご連絡ください。

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
●消火時は操作つまみを消火の状態に戻し、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
コンロには…
■コンロを覆うような大きな鉄板類や鍋は使わない
不完全燃焼による一酸化炭素中毒や機器の異常過熱、ごとくの変形、トッププレートの損傷の原因になります。

■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。

■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。



禁止
グリルには…
■グリル受け皿にはグリル石やグリルシート、水を入れない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や機器の損傷、火災など思わぬ事故の原因になります。この機器はグリル受け皿に水を入れる必要のないタイプです。水を入れないでご使用ください。水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。

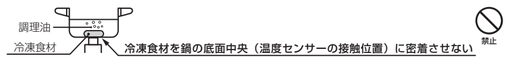
■脂が多く出る調理では、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない
アルミはくの上に脂がたまり、過熱され発火するおそれがあります。

発火注意
■グリル庫内に食品くずやふきん、梱包部材がないことを確認する
■グリル扉に魚などをはさんだまま使用しない
使用中に燃えることがあります。使用前に庫内を点検してください。
＊取り除く際は手袋をし、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。

必ず行う
■異常時・緊急時の処置
①点火しない場合、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉める。（つまみのないガス栓の場合はガス栓から接続具を外す。）
②「12.よくあるご質問(Q&A)」「13.おしらせサインについて」に従い処置する。
③上記の処置をしても直らない場合は使用を中止しお買い上げの販売店かパロマまで連絡する。

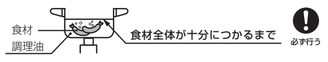
禁止
揚げもの調理のときは…
■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げもの調理をしない
鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。食材は中央部を避けて置いてください。



■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。

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。

⚠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）の給湯器および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
■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。

接触禁止
使用中や使用直後は…
■操作つまみ・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。
●グリルのみ使用してもグリルの炎や排気の熱によりトッププレートは熱くなります。
　1か所のみコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。触らないように注意してください。

禁止
■熱くなったグリル扉ガラスに衝撃を加えたり（グリル扉の落下も含む）傷をつけたりしない。また、使用中や使用直後に水や洗剤をかけない
ガラスが割れてやけどやけがのおそれがあります。

■点火操作時や使用中はバーナー付近に触れたり、顔を近づけたり、グリル扉を開けてのぞき込まない
熱や炎でやけどをするおそれがあります。

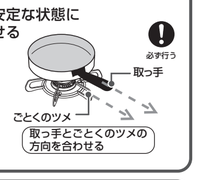
禁止
コンロ使用時には…
■ごとくをはずして使用しない
鍋などを直接コンロにおいて使用しないでください。不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。

■片手鍋・底が凹んだ鍋・底が丸い鍋・底がすべりやすい鍋・径の小さい鍋などは不安定な状態で使用しない
片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると温度センサーの力により押し上げられ、傾いたり、ずれ落ちる場合がありますので必ず取っ手を持ちながら調理してください。

必ず行う
■やかん、鍋などの大きさに合わせて火力を調節する
火力が強すぎると、やけどのおそれや鍋などの取っ手が破損する原因になります。

■中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用する
不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。

■片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる
取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないように向けて置くなど、安定した状態で使用してください。



禁止
■コンロには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
■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。

3.安全上のご注意（必ずお守りください）

⚠注意

禁止
■この機器の点火装置以外の方法（ライターなど）では点火しない
やけどをするおそれがあります。

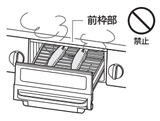
禁止
■操作部には水や洗剤を直接かけない
誤作動の原因になります。

必ず行う
■点火操作をしても点火しない場合は操作つまみを戻して、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする
すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。繰り返し点火操作を行うとグリル庫内にガスがたまる場合があります。グリル庫内のガスがなくなってから顔などを近づけないで点火操作をしてください。

グリル使用時は…
■グリル使用時は魚などの調理物を焼き過ぎない
魚などの調理物に火がつき、火災や機器焼損の原因になります。

万一、グリル使用中に調理物や脂に火がついたときは…
①操作つまみを回して消火状態にする。
②火が完全に消えるまでグリルを引き出さない。
③消火後、点検を依頼する。
必ず行う

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



■グリル使用中、使用直後にグリル扉を開けた状態でコンロ操作をしない
熱くなったグリル扉に手が触れてやけどをするおそれがあります。

■グリル受け皿を勢いよく出し入れしない
ゆっくり出し入れしてください。使用中、使用直後に勢いよく引き出すと、高温になった脂がこぼれ、やけどをするおそれがあります。

接触禁止
■魚などの調理物を取り出すときや、魚を裏返すときなどは、グリル扉やガラスに触れない
やけどのおそれがあります。

必ず行う
■鶏肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する
飛び散った脂に引火してグリル庫内で調理物が発火するおそれがあります。焼き具合を見ながら火力を調節してください。

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する
焦げたり、発火するおそれがあります。

禁止
■グリル排気口に手や顔を近付けない
■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。

■グリル扉に重いものをのせたり、強い力を加えたりしない
グリル扉が外れ、けがや機器破損の原因になります。

必ず行う
■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。

必ず行う
■突沸現象に注意する
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。

必ず行う
機器の点検・お手入れするときは…
■機器が冷めていることを確認する
調理後は高温のため、触るとやけどのおそれがあります。

■ガス栓を閉める
誤って点火した場合にやけどのおそれがあります。

■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ご注意ください。

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取る
■バーナーキャップに煮こぼれしたときは必ずお手入れする
炎口がつまったり、ぬれたまま使用すると点火不良や異常燃焼の原因になります。

おねがい

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

■使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

■燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。

■初めて使うときやしばらく使わなかったときなど点火しにくい場合があります。ゴム管内に空気が入っているためです。繰り返し点火操作してください。

■調理中に鍋をのせかえるときは、必ず火を消してください。

■使用するバーナーの操作つまみを間違えないようにしてください。

■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。磁力線により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。

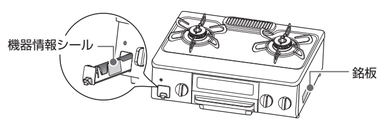
■熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

■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。

3.安全上のご注意（設置について）

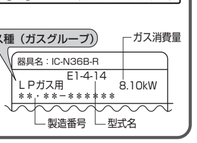
⚠警告

禁止
■機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）以外のガスでは使用しない
●供給ガスと表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する場合があります。
●特に転居した場合は必ずガス種が一致しているか確認してください。
＊銘板は機器右側側面に貼ってあります。供給ガスの種類がわからない場合、または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。
＊機器前面の電池ケースを引き出すと、右側側面に機器情報シールが貼ってあります。機器のガス種（ガスグループ）を確認することができます。



【例】機器情報シール（LPガスの場合）

【例】銘板（LPガスの場合）

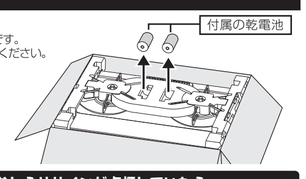


分解禁止
■絶対に改造・分解は行わない
不完全燃焼による一酸化炭素中毒やガス漏れなどの思わぬ事故や故障、火災の原因になります。

必ず行う
■ホースエンド（ゴム管口）のキャップを外し、汚れやゴミがないことを確認する
ガス漏れの原因になります。

6.乾電池の取り付けかた

付属の乾電池2個を電池ケースに入れます。
付属の乾電池は商品お買い上げ時の性能確認用のお試し乾電池です。
交換するときは単1形アルカリ乾電池（1.5V 2個）と交換してください。



❶ **電池ケースを引き出す**
電池ケースツメを上げながら手前に引きます。

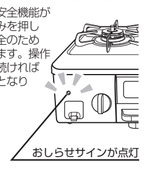
❷ **乾電池を入れる**
乾電池2個を図のように⊕を手前にして入れてください。
奥側の乾電池から入れてください。

❸ **電池ケースを奥までしっかり入れる**

おしらせサインが点灯していたら
…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）

使用時におしらせサインが点灯したときは、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、操作つまみを押し回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。操作つまみを「開」の位置で保持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したとき、または乾電池の種類によっては、おしらせサインが点灯せずに機器が使用できなくなる場合があります。



⚠注意

禁止 ■**乾電池は充電・分解・加熱したり、火の中に投入しない**
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。

必ず行う ■**乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用する**

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。
●交換時は、古い乾電池を使用せず、必ず2個とも同種類・同銘柄の新品の単1形アルカリ乾電池（1.5V）をご使用ください。
単1形アルカリ乾電池（1.5V）をご使用の場合でも、使用状況・使用期間・種類・銘柄が異なると1年より早く交換時期になる場合があります。マンガン乾電池を使用の場合は寿命が短くなります。また、付属の乾電池はお試し用の乾電池のため、寿命が短くなっています。
●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おしらせサインが点灯することがあります。
●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。

7.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。

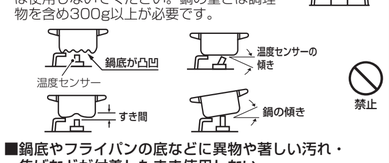
■**鍋の重さは調理物を含んで300g以上を目安とする**
※重さは鍋や取っ手の形状により異なります。
■**揚げもの調理時は、200mL以上の油を入れる**
■**鍋底の中心を温度センサーの上面に密着させる**
※鍋底の中心と温度センサーの上面が密着していないときは使用しないでください。

⚠警告

禁止 ■**温度センサーは絶対に取り外さない**
火災などの原因となり大変危険です。

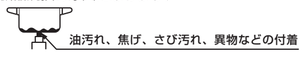
■**温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは、使用しない**
温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。鍋底と温度センサーの間にはすき間や異物がないようにしてください。また、安定性の悪い鍋は使用しないでください。鍋の重さは調理物を含め300g以上が必要です。

必ず行う 300g以上



禁止

■**鍋底やフライパンの底などに異物や著しい汚れ・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。

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。

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。

■**調理に適した鍋を選ぶ**
○：適しています
×：適していません
（温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できません。）

鍋などの種類	油調理 揚げもの	油調理 炒めもの	その他の調理（煮ものなど）	備考
ホーロー鍋・アルミ鉄鍋・無水鍋 ステンレス鍋*(多層を含む)	○※	○※	○	温度センサーに適しています。
フライパン・平底中華鍋 アルミ・鉄・ステンレス*(多層を含む)	○※	○※	○	炒めもの調理時フライパンを返す動作を何度も行い、温度センサーと鍋底が密着していない時間が長くなると、途中消火することがあります。
天ぷら鍋（鉄）	○	×	×	揚げもの調理以外の調理には適していません。
土鍋・耐熱ガラス鍋 圧力鍋	×	×	○（ただし、消火する場合があります）	揚げもの調理には適していません。発火することがありますので、使用しないでください。
丸底中華鍋	×	×	○	揚げもの調理には適していません。揚げもの調理以外の調理は、鍋底の中心と温度センサーの上面が密着していることを確認してください。

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

焼網は使用しない！

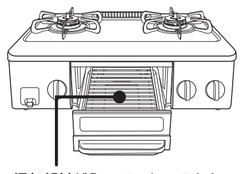
おねがい

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

8.コンロ・グリルの取り扱いと準備

準備

【開】 **全ての操作つまみが消火位置であることを確認し、ガス栓を全開にする**



梱包部材が入っていないことを確認し、グリル扉を確実に閉める
バーナー付近にアルミはくなどのゴミが付着していないことを確認してください。
※ゴミが付着していると、点火しない場合があります。

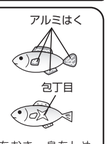
グリルの取り扱いと準備

■**グリルを取り出し・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**
③**煙がなくなるまで10分程度空焼きする**
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。

魚を上手に焼くために

①**魚（食材）の下ごしらえをする**
■**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多めの塩をして時間をおき、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、焼く直前に塩をします。
●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。



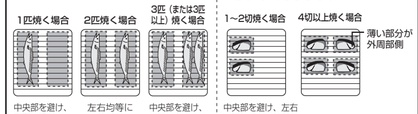
ワンポイント
冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。
解凍していないと火のとおりが悪くなり、上手に焼けない場合があります。

②**グリル焼網に油を薄く塗る**
●グリル焼網に食用油を塗っておくと、食材がくっつきにくくなります。

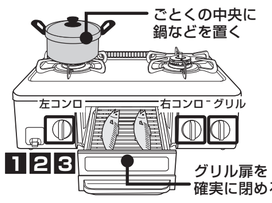
③**約3分間、予熱（空焼き）する**

④**魚（食材）を置く**
■**魚の置きかた**
●グリル焼網は表裏で高さが変わります。焼物の種類、大きさにより使い分けてください。
●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。
●身と皮で裏表がある干物は身側を上、皮側を下にしてグリル焼網に置くと魚が反らずに焼けます。

姿身の場合	切身の場合
●魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。	●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が少なくなります。



9.コンロ・グリルの使いかた



◎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

おねがい

＜コンロ＞
●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、とろ火（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

＜グリル＞
●グリルは安全のため、最大約22分で自動消火します。焼き時間が22分でも焼き足りない場合は、もう一度点火してください。
●調理物の種類によっては、焼き過ぎるとグリル庫内で調理物が燃え上がり、たまった脂に引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。
●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

操作つまみをいっぱいに押しながら「開」の位置まで回す
●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）
●点火していることを確認してください。
グリルは、確実に点火させるため手を離しても約7秒間放電し続けます。

2 火力調節する

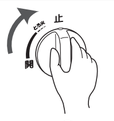
炎を見ながら操作つまみをゆっくり回す
使用中もときどき燃焼を確認してください。

＜コンロ＞
●弱火でお使いのときは、立ち消えにご注意ください。
●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。

とろ火ガイド
コンロはとろ火に近づく位置で「カチッ」と音が鳴り、お知らせします。

＜グリル＞
●裏返した面は表面よりも短い時間で焼き上がります。
●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。

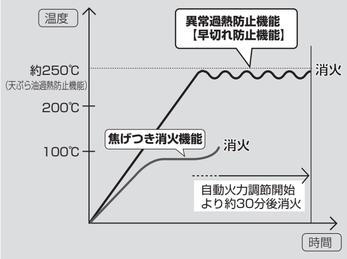
3 消火し、ガス栓を閉める



操作つまみを「止」の位置まで戻す
消火していることを確認してください。
ガス栓を閉める

知っておいてね

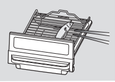
温度センサーのはたらき



■**異常過熱防止機能【早切れ防止機能】**
鍋底の温度を検知し、約250℃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、弱火状態でも温度上昇が続くと自動消火します。

●鍋の温度が下がると再び強火（元の火力）に戻ります。
＊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、操作つまみを消火位置まで戻し、少し時間をおいてから点火操作をしてください。

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、自動的に弱火になったときが具材の入れ頃です。
●魚を取り出すときは、はしをグリル焼網と平行に入れるとグリル焼網にくっついた魚などをはがしやすくなります。



10.日常点検とお手入れ

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

⚠注意

禁止 ■**機器を水につけたり、水をかけたりしない**
不完全燃焼・故障のおそれがあります。

禁止 ■**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。
●「12.よくあるご質問（Q&A）」「13.おしらせサインについて」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？ ☞「3.安全上のご注意」
・各部品は正しくセットされていますか？ ☞「5.部品の取り付けと取り外し」
・汚れていませんか？ ☞「11.お手入れのしかた」
・ゴム管は正しく接続されていますか？古くなっていませんか？ ☞「3.安全上のご注意」
・ガス臭くありませんか？
・乾電池は消耗していませんか？ ☞「6.乾電池の取り付けかた」

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**手袋をする。**

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

＊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。
■**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。
※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

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。

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。

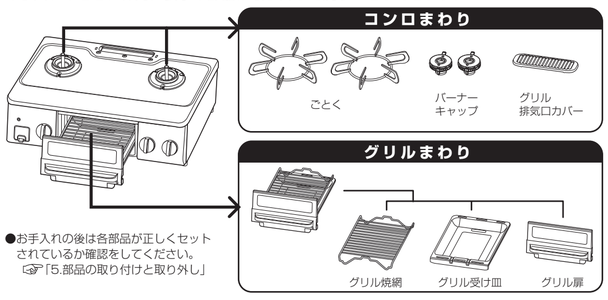
●シンナー・ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤などは、損傷・はがれ・表面の変質・変形・さび・割れの原因になります。
●印刷・塗装面には、みがき粉、たわしなど硬いものを使用すると表面を傷つける場合があります。
●スプレー式洗剤を使用する場合は、直接ふきかけるのではなくスポンジなどに含ませてからご使用ください。

おねがい

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

11.お手入れのしかた

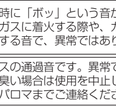
取り外すことのできる部品
お手入れのとき、枠内に表示の部品は取り外して洗うことができます。



●お手入れの後は各部品が正しくセットされているか確認をしてください。
☞「5.部品の取り付けと取り外し」

お手入れのしかた
●**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。**

ごとく グリル排気口カバー
台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る
■**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30分程度加熱し、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。



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
■**汚れがこびりついたとき**
①水で薄めた台所用中性洗剤で湿らせたキッチンペーパーを汚れた部分に貼り付ける。
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にのみご使用ください。
●トッププレートには安全に関する注意ラベルが貼り付けしてあります。はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店かパロマまで連絡してください。

機器表面・操作部
台所用中性洗剤を含ませたスポンジや布でふき取る
※機器内部に洗剤や水気が入らないように注意してください。

11.お手入れのしかた

バーナー部

バーナーキャップ
台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る
●表側の塗装部分はスポンジなどのやわらかいもので台所用中性洗剤を使用して洗ってください。万一、塗装部分がはがれてもそのままお使いになれます。
●お手入れの後は浮き・傾きのないようにセットしてください。
＊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など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頭部と側面の汚れをふき取る
＊汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。
＊強い力を加えると温度センサーが変形して鍋底に密着しない場合があります。

バーナー本体
やわらかい布で表面の汚れをふき取る
＊洗剤が流れ込まないように注意してください。機器内の腐食の原因になります。

炎検出部・電極
汚れや水気が付いたときはやわらかい布でふき取る
＊汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。

おねがい

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

グリル庫内（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
●天井の燃焼部（バーナー）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。
●燃焼部（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。

⚠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。

グリル受け皿・グリル焼網

お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る
＊グリル受け皿は汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。
＊グリル焼網に汚れが残っていると魚などの調理物がくっつきやすくなります。

■**汚れが落ちないとき**
熱めのお湯で浸し置きした後、台所用中性洗剤で水洗いしてください。それでも汚れが落ちない場合は煮洗いしてください。
①大きな鍋に水を入れ、グリル焼網などを沈めて火にかけます。
②沸騰した状態で30分ほど加熱し、汚れが浮きだしたら火を止めます。
③十分に冷ました後スポンジなどで水洗いし水気をふき取ります。

おねがい

●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

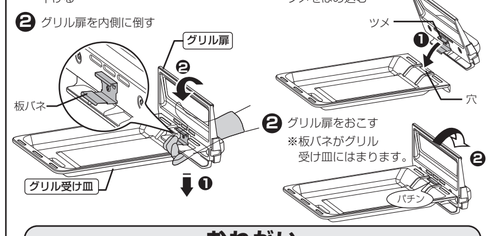
スポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取る
グリル扉上面部の樹脂カバーは取り外すことはできません。

■**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ます。
②20分ほど置き、汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取ります。

グリル受け皿とグリル扉は取り外してお手入れできます。

取り外しかた
❶ グリル扉の板バネ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 グリル受け皿の穴にツメをはめ込む
❷ グリル扉をおこす
※板バネがグリル受け皿にはまります。



おねがい

●グリル扉のガラスには、みがき粉、金属たわしなどを使わないでください。ガラスが割れる原因になります。
●グリル扉は変形させないようにしてください。特にグリル受け皿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。

12.よくあるご質問（Q&A）

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。

	ご質問	原因/処置方法
コンロ・グリル共通	点火しない/点火しにくい	ガス栓の開きが不十分だったり、閉めていると点火できません。ガス栓をいったん閉めてから全開にしてください。
		乾電池が消耗している場合は点火しません。（付属の乾電池は性能確認用のお試し乾電池のため、寿命が短くなっています。）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。
		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、正しくセットしてください。
		ゴム管内に空気が残っていると点火しない場合があります。（朝一番や長期間使用しなかった場合など）点火操作を繰り返してください。
		ゴム管が折れ曲がったり、つぶれたり、接続が不十分であると点火しない場合があります。ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直し、正しく接続してください。
		操作つまみをいっぱいに押しながら「開」の位置まで回さないと点火しない場合があります。操作つまみをいっぱいに押しながら「開」の位置まで回してください。
		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に依頼してください。
		ガスメーター（マイコンメーター）がガスを遮断しています。お近くのガス事業者へ連絡してください。
		コンロの配管内に空気が残っている状態でガス元栓を急に開けると、ガスが急に流れ、ガス元栓の安全装置が働き、点火しないことがあります。ガス元栓を一度閉め、再度ゆっくり開けてください。ガス元栓の安全装置がリセットされガスが正常に流れます。
コンロ	点火しない/点火しにくい	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。
	点火しない/点火しにくい/炎が安定しない/炎の燃えかたや色がおかしい	バーナーキャップの炎口が水滴や汚れ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。
		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セットしてください。
	鍋底がひどく焦げついてしまった	焦げつき消火機能が付いていても、料理によっては焦げついてしまう場合もあります。水分が少なく、調味料が多い料理やカレー・シチューの再加熱には注意してください。焦げつきやすい料理の場合、弱火で様子を見ながら調理してください。
		鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。
コンロ	鍋底がひどく焦げついてしまった	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。
	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。
		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。操作つまみを消火状態にしてください。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。
		耐熱ガラス鍋・土鍋・圧力鍋を使用すると安心・安全機能が働き、消火することがあります。調理に適した鍋に替え、再点火してください。
		グリル扉を速く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。万が一火が消えても、立消え安全装置が働き、自動でガスを止めます。
	炎が安定しない/炎の燃えかたや色がおかしい	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。
		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。
		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、炎が赤くなる場合があります。電池ケースの側面に貼ってある機器情報シールでガス種を確認してください。合っていない場合はお買い上げの販売店かお近くのガス事業者（供給業者）までご連絡ください。
	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コンロ上であぶり調理してください。
	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300g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。（重さは鍋や取っ手形状により異なります。）
コンロ	点火しても操作つまみ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、操作つまみを押し回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。
		操作つまみをいっぱいに押しながら「開」の位置まで回さないと点火しない場合があります。操作つまみをいっぱいに押しながら「開」の位置まで回してください。
	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。
グリル	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。
	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、煙やにおいが出ることがあります。庫内の部品に付着している加工油によるもので、異常ではありません。
		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。
		グリル庫内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。
	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。
	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。
		みそ漬けやかす漬けの「み