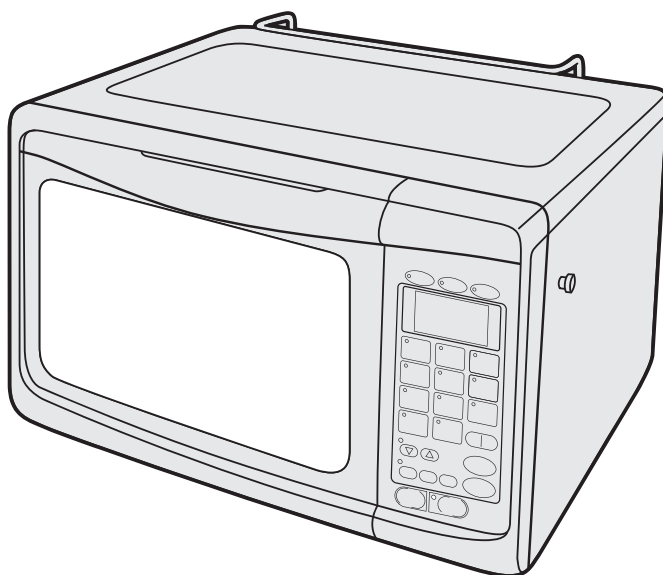


取扱説明書

型式名	GMO-5300
-----	----------

家庭用

保証書付



ごあいさつ

このたびは、ノーリツのガスオーブンをお買い上げいただきましてありがとうございます。
安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分理解したうえで
使用してください。

- この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
- この取扱説明書の42ページが保証書になっています。
記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
- 来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
- 本書を紛失された場合や、ご不明な点があれば販売店または、弊社窓口にお問い合わせください。

特長いろいろ



重量センサー自動 あたため・解凍・野菜ゆでもの

日常よく使う電子レンジを 3つの機能キーに分け、調理物の重さに応じて自動加熱します。

もとの位置で止まる ブーメランターンテーブル

ターンテーブルは、調理が終わると元の位置で止まります。
熱くなった容器や食品の取り出しに便利です！

- ブーメランターン機能中にオープンとびらを開けるとブーメランターン機能は作動しません。

使い終わると表示が消える 省エネ設計

使用10分後には自動で表示を消してムダな電気を節電します。

揚げものの再加熱も簡単操作

市販の天ぷらなどの揚げものをカリッとおいしく再加熱します。

同時調理メニュー

上下2段で2メニューを一度に調理
時間も手間も省けます

お惣菜を中心に豊富なメニューを3つのコースに分け、2メニューが一度に調理できます。

※同時調理メニューは、付属のクッキングブックをご覧ください。

8つの自動調理メニュー

手軽で簡単にオープン調理が
楽しめます

お好みのメニューに応じて、最適な加熱温度や時間がワンキー操作でセットできます。

※自動調理メニューは、付属のクッキングブックをご覧ください。

お手入れラクラク 庫内クリーンコート

調理後の庫内の汚れはサッと拭くだけですみますので、お手入れが簡単です。

特に注意していただきたいこと 3 ~ 7**使用前に**

使用上のお願い	8
設置前のご注意	9
機器の設置	10
別売部品	11
付属品のなまえと使いかた	12
使える容器と使えない容器	13
各部のなまえとはたらき	14
操作部のなまえとはたらき	15 ~ 17
アラーム	18

使いかた

トースト	19 ~ 20
揚げものの再加熱	21 ~ 22
ヘルシーフライ / 焼きもの / 煮もの / 蒸しもの / おやつ / ケーキ	23 ~ 24
同時調理メニュー • コース1 / コース2 / コース3	25 ~ 26
あたため / 解凍 / 野菜のゆでもの	27 ~ 28
オーブン (予熱なし / ウォーマー / イースト発酵)	29 ~ 30
オーブン / コンビ (予熱あり)	31 ~ 32
レンジ	33 ~ 34

点検・お手入れ、他

点検・お手入れ、他	35 ~ 36
故障かな?と思ったら	37 ~ 38
アフターサービス	39
廃棄時のお願い	39
仕 様	40
保証書	42

特に注意していただきたいこと

必ずお守りください!

この取扱説明書では、誤った取扱いによる危害・損害の程度を次のように区分しています。お客さま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、いろいろな絵表示をしています。内容は下図の通りです。よく理解してお使いください。

⚠ 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、重傷を追う危険、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、重傷を追う可能性、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、人が軽傷を追う可能性や物的損害の発生が想定される内容を示しています。

お願い

この表示は本機器を安全・快適に使うため、ぜひ理解していただきたい事柄を示しています。

■お守りいただく内容を、つぎの絵表示で区分し、説明しています。



一般的な
禁止



分解禁止



ぬれ手禁止



必ず行う



アースする



換気必要

⚠ 危険

ガス漏れに気づいたら



禁止

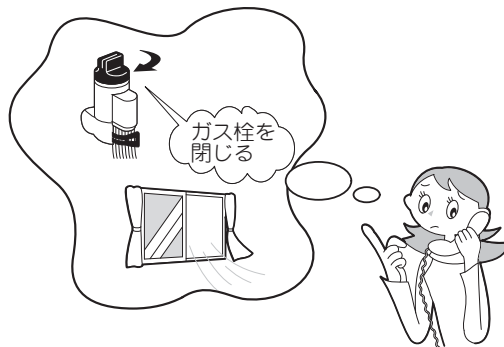


絶対に

- 火をつけない
 - 電気器具のスイッチの「入・切」をしない
 - 電源プラグを抜き差ししない
 - 周辺の電話を使用しない
- 炎や火花で引火し、爆発・火災の原因になります。



必ず行う



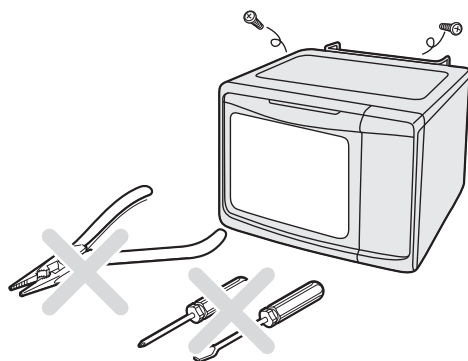
ガス漏れに気づいたら

- すぐに使用をやめ、ガス栓を閉じる
- 窓や戸を全部開け、ガスを外に出す
- 販売店または弊社窓口へ連絡する

改造・分解・修理はしない



分解禁止

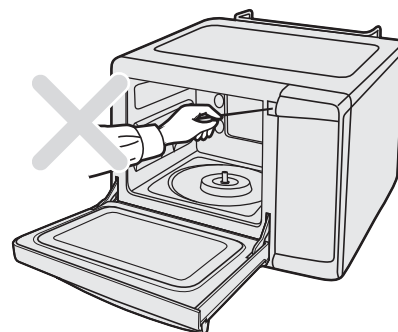


発火したり異常動作の原因になります。
修理は、販売店または弊社窓口にご相談ください。

スイッチ穴やすきまにものを入れない



禁止



スイッチ穴やすきま（吸・排気口）に、ピンや針金などの金属物や異物を入れると感電や異常動作してけがをする原因になります。

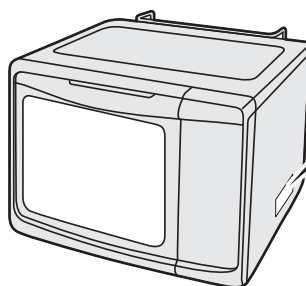
警告

表示しているガス種で使用する



必ず行う

本体の右側面に貼ってある銘板に表示しているガス種以外では使用しないでください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、爆発着火でやけどしたり、故障の原因になります。



ガス種の確認

型式名		
○ガス用		
ガスグループ	ガス消費量	
製造年月	製造番号	製造事業者名

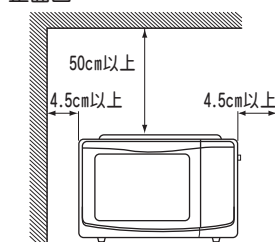
製造年月、製造番号を示します。
(○○年△△月－×××××番)

壁との間はあけておく

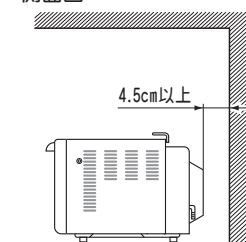


必ず行う

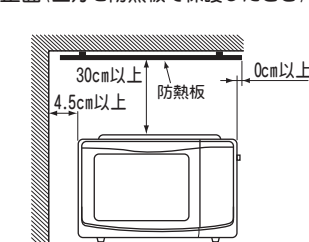
正面図



側面図



正面(上方を防熱板で保護したとき)



家具や壁などが可燃性の場合、壁などから4.5 cm以上（側面は左右どちらかを開放）、天面は50 cm以上離して設置してください。天面が可燃物で防熱板を設置されたときは、30 cm以上離してください。（過熱して火災のおそれがあります）

※防熱板については、販売店または弊社窓口にご相談ください。（詳しくは11ページ）

設置後の機器回りの改装をしない



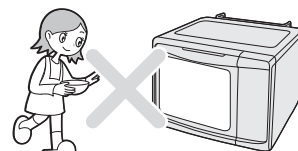
禁止

不備があると、ガス漏れ、感電、不完全燃焼や火災の原因になります。設置後の改装が必要なときは、販売店または弊社窓口にご相談ください。

幼い子どもだけで使わせたり 幼児に触らせない



禁止

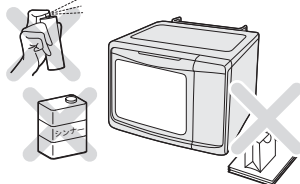


やけど、感電、けがの原因になります。

燃えやすいものを近づけない



禁止



新聞紙・カーテンなどの燃えやすいもの、スプレー缶、油やシンナーなど引火性のものなどを近づけると、発火や引火して火災の原因になります。

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない



ぬれ手禁止

感電のおそれがあります。

電源コードを持って引き抜かない



禁止

電源コードを引っ張ると破損して、感電や火災の原因になります。

排気口や吸気口をふさいだり 排気口に水をこぼさない



禁止

不完全燃焼や火災の原因になったり、漏電やショートして、感電・発火の原因になります。



電源コード・電源プラグを加工したり 無理な力を加えない



禁止



傷つける、挟み込む、加工、ねじる、無理に曲げる、束ねるなどすると、電源コードが破損し、火災・感電・ショートの原因になります。

使用中は就寝や外出などしない



禁止

調理物が燃えたり、ガス漏れが生じた場合、火災の原因になります。

⚠ 警告

指定の調理用具以外は使用しない



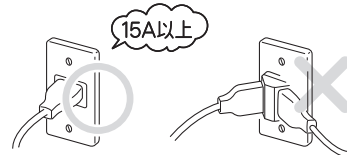
禁止

使用すると、用具が燃えることがあり、火災の原因になります。
12ページおよび付属品のクッキングブックを参照してください。
※オープン皿などの付属品は、この機器以外には使用しないでください。

定格 15A 以上交流 100V のコンセントを単独で使用する



必ず行う



点火、消火の確認をする



必ず行う

ガスオープン使用時はガス燃焼表示の点灯で点火を確かめ、使用後はガス燃焼表示の消灯で消火していることを確かめてください。
(17ページを参照ください)

他の機器と併用した分岐コンセントなどを使用すると、異常過熱して、発火・火災の原因になります。

電源プラグはコンセントの根元まで確実に差し込む



必ず行う



電源プラグにほこりなどがたまり、発火の原因になります。

異常に気づいたときや、地震・火災のときは、使用を中止しガス栓を閉じる



必ず行う

「とりけしキー」を押して使用を中止しガス栓を閉じてください。
そのまま運転しますと故障や感電、火災の原因になります。

異常に気づかれたときや故障かなと思ったら 37～38 ページに従って確認してください。

アースを確実に取り付ける



アースする

アースを取り付けないで使用すると、故障や漏電のときに、感電するおそれがあります。取り付けは、販売店または弊社窓口にご依頼ください。

電源プラグをきれいに掃除する



必ず行う



電源プラグの刃および刃の取り付け面のほこりを乾いた布できれいにふきとってください。
ほこりがたまったまま使用すると火災の原因になります。

⚠ 注意

調理以外の目的に使用しない



禁止

衣類の乾燥など調理以外に使用すると、過熱、異常動作して、発火、やけどをする原因になります。

オープンとびら取っ手に、ふきん・タオル等をかけないでください。

オープンとびらガラスに傷をつけたり水をかけない



禁止



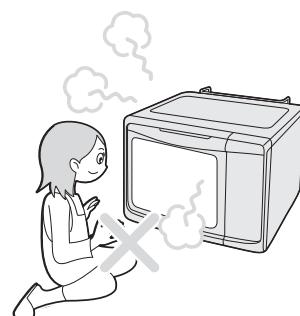
硬いものなどでこするなどして傷をつけたり、水をかけるとガラスが割れ、けがの原因になります。

使用中・使用直後は庫内壁面やオープンとびらに触れない。

(ただし、操作部・オープンとびら取っ手は除く)
また、オープンとびらに顔を近づけない



禁止



高温になっているので触れるとやけどの原因になります。

⚠ 注意

車両・船舶での使用はしない



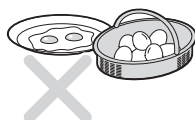
禁止

使用中に機器が傾いたり、火災ややけどの原因になります。

ゆで卵や目玉焼きを作らない(レンジ)



禁止



レンジ加熱では、破裂して、やけどやけがの原因になります。

オープンとびらに指や手を挟まない



禁止

オープンとびら(上部・下部・左右)を開閉するとき、指や手を挟むと、けがややけどの原因になります。

オープンとびらに無理な力を加えない



禁止



乗ったり、ぶらさがったりして力を加えると機器が変形し、高温の熱気漏れとなり、やけどの原因になります。また、電波漏れのおそれがあります。機器が転倒すると変形し、けがをしったり床を傷つける原因になります。

本体が転倒、落下した場合は、外部に損傷がなくても使用しない



禁止

感電や電波漏れのおそれがあります。販売店または弊社窓口にご相談ください。
※転倒、落下が気になる場合は別売部品の転倒防止金具があります。詳しくは販売店または弊社窓口までご相談ください。(11ページを参照ください)

鮮度保持剤(脱酸素剤)を入れたまま加熱しない



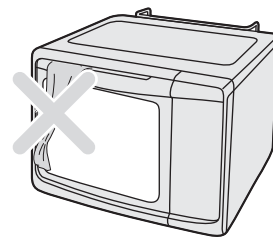
禁止

異常過熱して燃えるおそれがあります。

オープンとびらにものを挟んだまま使用しない



禁止

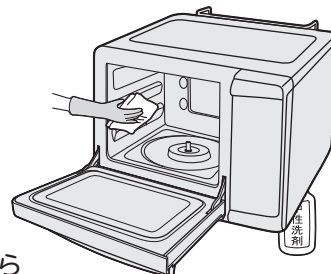


挟んだものが発火して火災の原因になります。また、電波漏れのおそれがあります。

汚れたまま使用しない また、庫内に不要なものがないことを確かめる



禁止

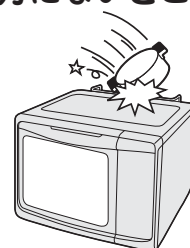


オープン庫内に異物がないことを確認してから調理をしてください。また、庫内やオープンとびらが汚れていたり、オープン皿に脂がたまったらそのまま使用すると、調理時に発火したり、ガラスが割れる原因になります。

安定したところ、落下物のないところや湯沸器、樹脂製照明器具が上方にないところで使用する



必ず行う



たなの下など落下物の危険があるところや、不安定なところ、風の吹き込むところでは使用しないでください。また湯沸器や樹脂製照明器具の下では使用しないでください。異常燃焼で故障したり照明器具が変形することがあります。

庫内で食品が燃え出したときは、とびらを開けないで、つぎの処置をしてください



必ず行う

- ① 「とりけしキー」を押して運転を止めてください。
- ② 燃えやすいものを機器から遠ざけ、鎮火するのを待ちましょう。鎮火しないときは、オープンとびらを開け、水か消火器で消火してください。
- ③ そのまま使用せず、販売店または弊社窓口 に必ず点検を依頼してください。

特に注意していただきたいこと

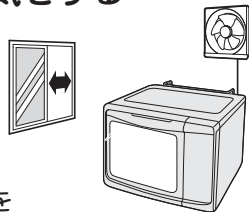
必ずお守りください！

⚠ 注意

使用中は必ず部屋の換気をする



換気必要

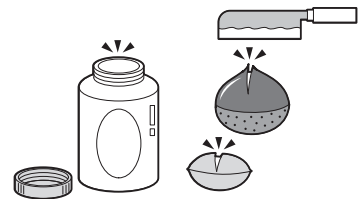


使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど換気を行ってください。
換気を行わず他の燃焼機器と同時に使用した場合など不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。
※ただし、屋内設置（密閉式は除く）の給湯器およびふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気してください。換気扇を回すと排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。

ビン入りや殻つき食品、卵に注意(レンジ)



必ず行う

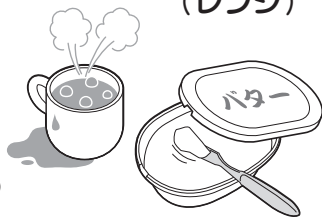


ビンは、ふたや栓を外し、膜や殻のあるものは、切れ目や割れ目を入れてください。
卵は割りほぐしてから加熱してください。
(破裂してやけどやけがの原因になります)

食品や飲み物は加熱しすぎに注意 (レンジ)



必ず行う



- ① フライものなど油のついたものや、少量の食品を加熱しすぎると発火のおそれがあります。
●様子を見ながら加熱してください。
- ② 飲み物や油脂分の多い液体(バターなど)は、ふきこぼれたり、取り出すときの振動で突然沸騰しやけどの原因になります。
●加熱前にスプーンなどでかき混ぜてください。
●加熱しすぎたときは、しばらく庫内に放置し、その後取り出してください。

ラップを外すときは蒸気に注意(レンジ)



必ず行う



蒸気が一気に出て、やけどのおそれがあります。
また、容器も熱くなっていることがあります。

使用後やお出かけ前、おやすみ前はガス栓を閉じる



必ず行う

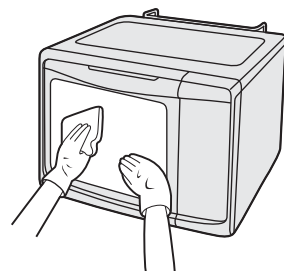


万一ガス漏れが生じたとき、中毒やガス爆発による火災の原因になります。

お手入れは手袋をはめてする



必ず行う

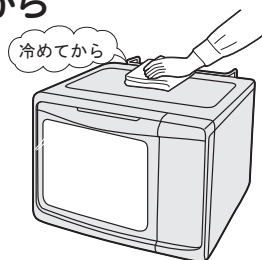


機器の角などで、けがの原因になります。

お手入れは、ガス栓を閉じ機器が十分冷めてから



必ず行う



ガス栓を閉じないと、スタートキーに触れてガスが燃焼し、やけどするおそれがあります。また、機器が高温のうちはやけどの原因になります。

長期間使用しないときはガス栓を閉じ、電源プラグを抜く。またはブレーカーを切る



必ず行う

ガス栓を閉じないと、万一ガス漏れが生じたとき、中毒やガス爆発による火災の原因になります。
電源を切らないと絶縁不良による感電や漏電火災の原因になります。

※ブレーカーを切る場合、本機器専用のブレーカーであることを確認してください。

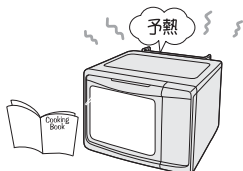
使用上のお願い

テレビやラジオを離して

テレビ・ラジオ・無線機器（無線LANなど）・アンテナ線から4 m以上離してください。テレビ・ラジオ等に雑音が入ったり、映像の乱れ、通信エラーの原因となる場合があります。

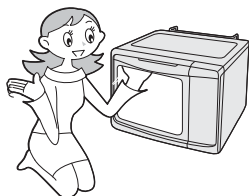
料理の種類により予熱が必要です

クッキングブックに予熱の表示があるものは、予熱をしてください。



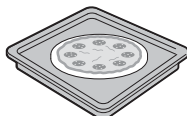
調理中のオーブンとびらの開閉はひかえめに

調理中に何度もオーブンとびらを開閉すると、庫内の温度が急激に下がり料理がうまくできないことがあります。



オーブン皿に注意して

- ① 冷凍ピザなどを調理するとオーブン皿が変形することがあるので、注意してお使いください。冷凍食品を調理される場合は、お皿などにのせて、オーブン皿に直接冷凍食品が接触しないようにしてください。
- ② 調理後のオーブン皿や角網は、高温になるため必ずオーブン皿取っ手か乾いた厚手のふきんをお使いください。



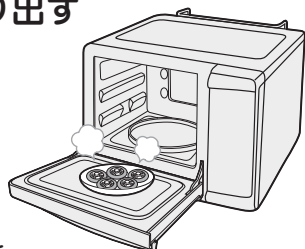
陶磁器やオーブン皿は急冷しない

陶磁器やオーブン皿を調理直後に水につけると、割れたりひずんだりすることがあります。十分温度が下がってから水につけてください。



調理後はすぐに取り出す

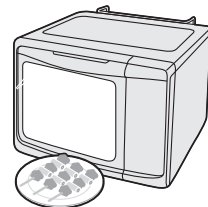
でき上がった食品を長く庫内に入れておくと風味がそなわれたり、余熱でこげることがあります。



レンジ使用のとき

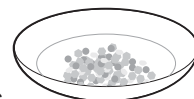
金串など金属は使わないで

金串など金属が庫内壁面やオープンとびら・ターンテーブルに触れると火花が飛びオープンとびらのガラスが割れる原因になります。アルミ箔を使うときは、庫内壁面やオープンとびらに触れないようにしてください。



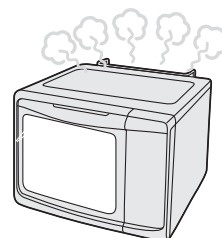
少量の食品はレンジ加熱にご注意

- ① 小さく切ったニンジンや冷凍のミックスベジタブルなどの少量加熱は火花が飛び発火・発煙することがあります。
- ② 100 g より少ない場合は、大きめの容器に水を入れて加熱してください。



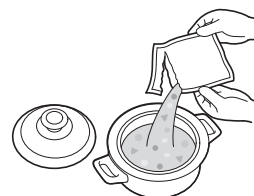
庫内が空のまま作動させない

食品を入れずに作動させると、電波を吸収するものがないため、温度が異常に上昇して故障の原因になります。



缶詰やレトルト食品は容器に移しかえる

缶詰やレトルト食品（アルミで包装されている食品）は加熱できません。また紙箱の内側にアルミが貼り付けてあるものも加熱できません。容器に移しかえてください。火花・こげ・破裂のおそれがあります。



この機器は家庭用です

業務用としてお使いになりますと著しく寿命が縮まります。

設置前のご注意

設置前の準備

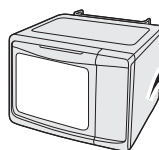
梱包部材やテープ類をすべて取り除き、オープン庫内の付属品を取り出してください。

⚠ 注意

機器の確認

機器右側面に貼ってある銘板の表示内容を確認してください。

- 銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）および電源（電圧・周波数）以外のガスおよび電源では使用しないでください。（周波数は50Hz／60Hz共通仕様になっています。）



ガス種の確認

型 式 名	〇〇ガス用
ガス種	ガスグループ
製造年月	製造番号
製造事業者名	

電源の確認

製造事業者の	
定格電圧	100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	△△△W
定格高周波出力	600W
ガス高速オープンの消費電力	

設置場所の確認

設置場所を決めるときは次のことをよく確認してください。

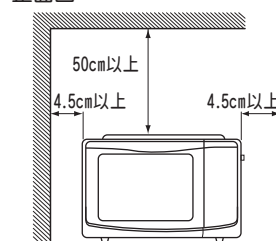
⚠ 警告

周囲の防火措置

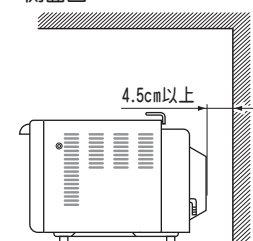
可燃性（壁・棚や家具など）から十分離して設置してください。

家具や壁などが可燃性の場合は、壁などから4.5 cm以上（側面は左右どちらかを開放）、天面は50 cm以上離して設置してください。

正面図



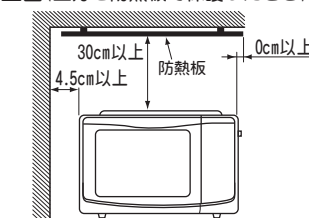
側面図



防熱板による防火措置

天面が可燃性の壁などと距離を十分にとれない場合、また表面がステンレスやタイルでも壁の内部がベニヤ板など確認できない場合は、防熱板（別売部品）を正しく取り付けて設置してください。（詳しくは11ページ）

正面（上方を防熱板で保護したとき）



※防熱板のお求めは、販売店または弊社窓口にお問い合わせください。

※防熱板の「取付説明書」に従って、正しく取りつけてください。

⚠ 注意

- 水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置してください。
不安定なところや傾いたところに設置すると機器が傾いてやけどやけがのおそれがあります。
- 棚の下など落下物の危険があるところには設置しないでください。
機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因となります。
- 照明器具など樹脂製品の下への設置はしないでください。
照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。
- 湯沸器の下に設置しないでください。
湯沸器の不完全燃焼防止装置が作動し、湯沸器の火がつかない場合があります。また湯沸器の寿命を縮めます。
- 強い風の吹き込むところには設置しないでください。
点火不良や機器内部の損傷、安全装置が正しく働かないなどの原因となります。
- 幼児の手の届かないところに設置してください。
本体に触れたり、蒸気でやけどをするおそれがあります。
- 換気（給気、排気）が十分出来る設備（換気扇、換気口など）があるところに設置してください。
- テレビ・ラジオ・無線機器（無線LANなど）・アンテナ線から4m以上離してください。
テレビ・ラジオ等に雑音が入ったり、映像の乱れ、通信エラーの原因となる場合があります。
- 水のかかる場所は部品の故障、ガラスの破損や漏電の原因になりますのでさけてください。

機器の設置

電源コードの接続

- 電源プラグは専用コンセントに差し込んでお使いください。
- 同一ブレーカー回路で、トースターや電気炊飯器などの電熱機器電源を共用で使わないでください。
- テレビ・ラジオ・無線機器（無線LANなど）・アンテナ線から4m以上離してください。テレビ・ラジオ等に雑音が入ったり、映像の乱れ、通信エラーの原因となる場合があります。
- 電源コンセントはアース端子付きのものを推奨します。

アースを確実に取り付ける

警告

- 万一の感電防止のためにアースを取り付けてお使いください。
- アースの取り付けは販売店または電気工事店にご相談ください。
- 次のような場合は必ずD種接地工事（第3種接地工事）【接地抵抗100オーム以下】をするよう法律で義務づけられています。

※湿気の多い場所 ●うどん屋さん、そば屋さんなどのように水蒸気の充満した場所。

●土間、コンクリート床の場所。

●酒、しょうゆなどの醸造、または貯蔵する場所。

※水気のある場所 この場合は漏電遮断器の取り付けについても義務づけられています。

●魚屋さん、八百屋さんの作業場などの水を取り扱う場所、その付近の水滴が飛散する場所

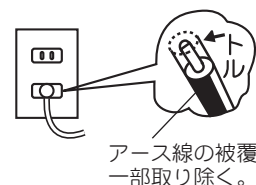
●常に水が漏出したり結露する場所。

【ご注意】

- アース線はガス管や水道管、電話専用のアース線には絶対に接続しないでください。



＜アース端子付コンセントに接続するとき＞



ガスの接続

警告

- ガス用ゴム管（ソフトコード）を使用する場合は検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用し、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。

ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けガス漏れの原因となります。

- ゴム管はガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードを用い、高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして使用する。また、ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガス用コードは機器の下を通したり機器に触れたりしないようにして使用する。また、他の機器で加熱されるような所にも通さない。使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れの原因となります。

- 接続部に汚れやゴミがないようにする。ガス漏れの原因となります。

- ゴム管の継ぎ足しや二又分岐はしない。ガス漏れの原因となります。

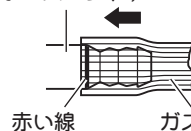
- ゴム管はときどき点検して取り替える。ゴム管は古くなるとひび割れや差し込み口がゆるくなってガス漏れの原因となりますのでときどき点検して取り替えてください。

- ガスコードをご使用の場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って、正しく接続してください。

間違った接続はガス漏れの原因となります。



ガス接続口
（ホースエンド）

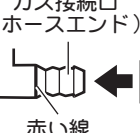


赤い線

ガス用ゴム管



ガス接続口
（ホースエンド）



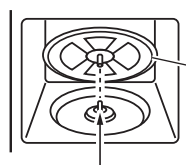
赤い線

器具用
スリムプラグ

ガスコード

ターンテーブル台をセットする

- 付属品箱からターンテーブル台を取り出します。庫内の底中央に飛び出しているターンテーブル軸に、ターンテーブル台を確実に差し込みます。傾きや浮きがないことを確認してください。
- ターンテーブル台は、常時セットしておきます。



ターンテーブル軸

ターンテーブル台

別売部品

別売部品をお求めの場合は、販売店または弊社窓口へお問い合わせください。

名 称	本 体 価 格（ 税 別 ）	部 品 コード、型 番
防熱板	¥ 2,500	LP0234
転倒防止金具	¥ 1,000	LP0233

防熱板

「防熱板（LP0234）」は、天面が可燃性の壁などと離隔距離を十分にとれない場合、または表面がステンレスやタイルでも壁の内部がベニヤ板などの場合に、防火措置をするために必要な専用部品です。

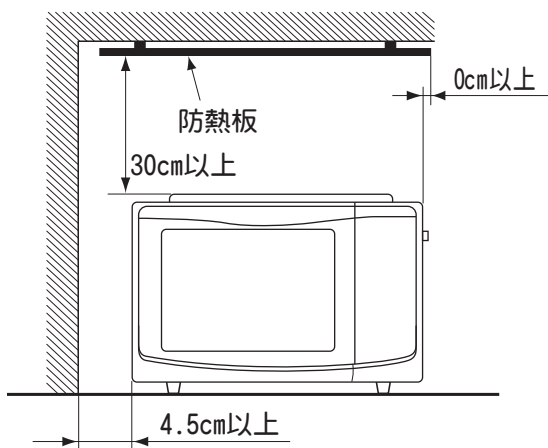
家具や壁などが可燃性の場合は、壁などから4.5cm以上（側面は左右どちらかを開放）、天面が可燃物の場合は50cm以上離して設置してください。但し別売部品「防熱板」を取り付けると、30cmまで近づけた設置ができます。

※防熱板のお求めは、販売店または弊社窓口へお問い合わせください。

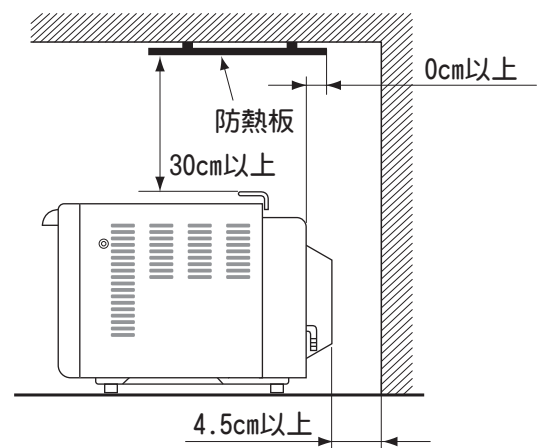
※防熱板の「取付説明書」に従って正しく取り付けてしてください。

機器との離隔距離

正面（上方を防熱板で保護したとき）



側面図



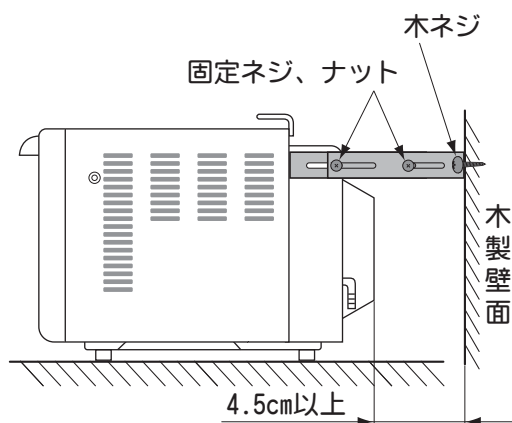
転倒防止金具

「転倒防止金具（LP0233）」は、設置状態や地震などによるコンビネーションレンジの落下・転倒を防止するため、壁面などにコンビネーションレンジを固定する際に必要な専用部品です。

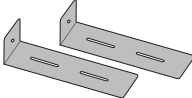
※転倒防止金具のお求めは、販売店または弊社窓口へお問い合わせください。

※転倒防止金具の「取付説明書」に従って正しく取り付けてしてください。

機器本体の背面と木製壁面を固定金具で固定します。（後壁と4.5cm以上離す）



同梱部品

固定金具 2個 	木ネジ 1個 
固定ネジ 2個 	ナット 2個 

付属品のなまえと使いかた

・下記の付属品(有料)は、お客さまご自身にてご購入していただくことができます。

お求めの際は、ノーリツお客さまパーツセンターまでお問い合わせください。

※一部の付属品は、インターネットの消耗部品サイト「クラブノーリツショップ」(<http://www.shop-clubnoritz.jp/>)でも販売しています。

＜ノーリツお客さまパーツセンター＞

通話料金無料：0120-026-082

FAX：078-928-5570

受付時間：平日・土曜 9:00～17:00

※日曜・祝日・夏期休暇、年末年始を除く

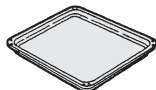
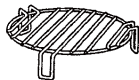
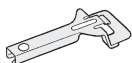
お支払い：部品代+送料+代引手数料

＜クラブノーリツショップ＞



NORITZ SHOP

<http://www.shop-clubnoritz.jp/>

	付 属 品 の な ま え			
	ターンテーブル台 1 枚  (約0.2kg)	ターンテーブル(丸皿) 注1 1 枚  (約0.5kg)	オープン皿(角皿) 注1 1 枚  (約0.7kg)	丸網 1 枚  (約0.2kg)
コース1	○	○	○	×
コース2	○	○	○	×
コース3	○	○	○	×
あたため	○	○	×	×
解凍	○	○	×	×
野菜のゆでもの	○	○	×	×
トースト	○	○	×	○
揚げものの再加熱	○	○	×	○
煮もの	○	○	×	×
ケーキ	○	○	×	×
ヘルシーフライ	○	○	○	○
焼きもの	○	○	○	○
蒸しもの	○	○	○	×
おやつ	○	○	○	×
レンジ	○	○	×	×
オーブン	○	○	○	○
コンビ加熱	○	○	×	×
使 い か た	●庫内の底にあるターンテーブル軸に常時セットしておきます。	●ターンテーブル台の上に置いて使います。	●庫内のたなに直接のせて使います。	●オープン皿の上にのせて使います。
その他付属品	●オープン皿取っ手(1個) 注1  (約0.2kg) ●クッキングブック(1冊)  ●アース線(1本)  (本体の後面に取り付けています) 取扱説明書(1冊) 			

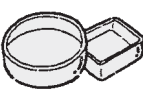
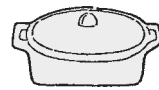
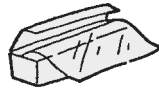
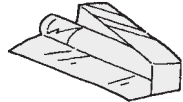
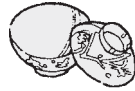
注1：ターンテーブルやオープン皿の出し入れには、オープン皿取っ手をお使いいただきますが、重いものを出し入れするときには、片手では危険ですので、やけどをしないように、ふきんやミトンなどを使い両手で行ってください。
上記部品は販売店または弊社窓口にご相談ください。

使える容器と使えない容器

市販の調理用具（補助具）などは、使えるものと使えないものがあります。この表を参考に容器を使用してください。

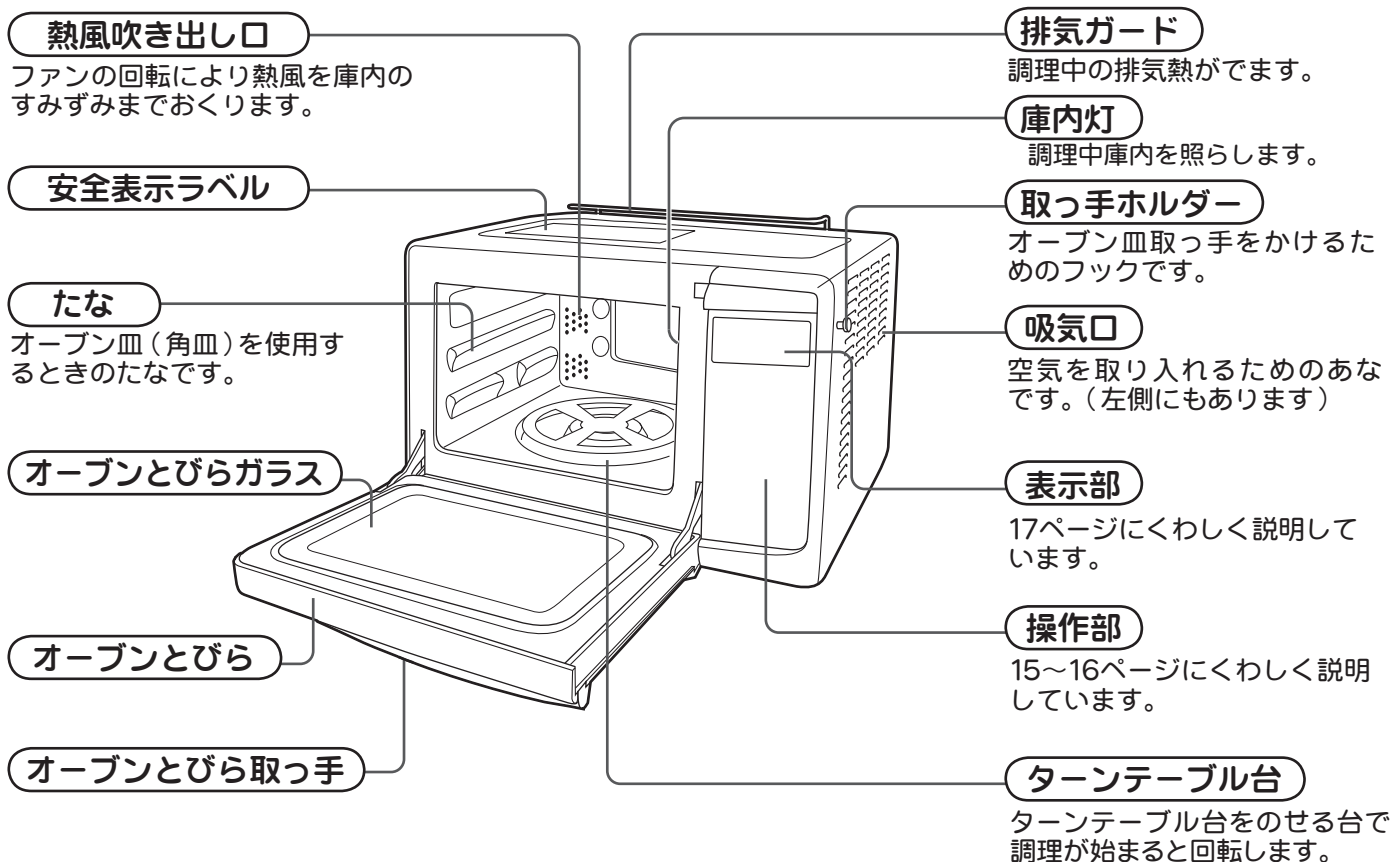
※材質や耐熱温度がわからない容器はお使いにならないでください。

○は使用できる容器、×は使用できない容器を表しています。

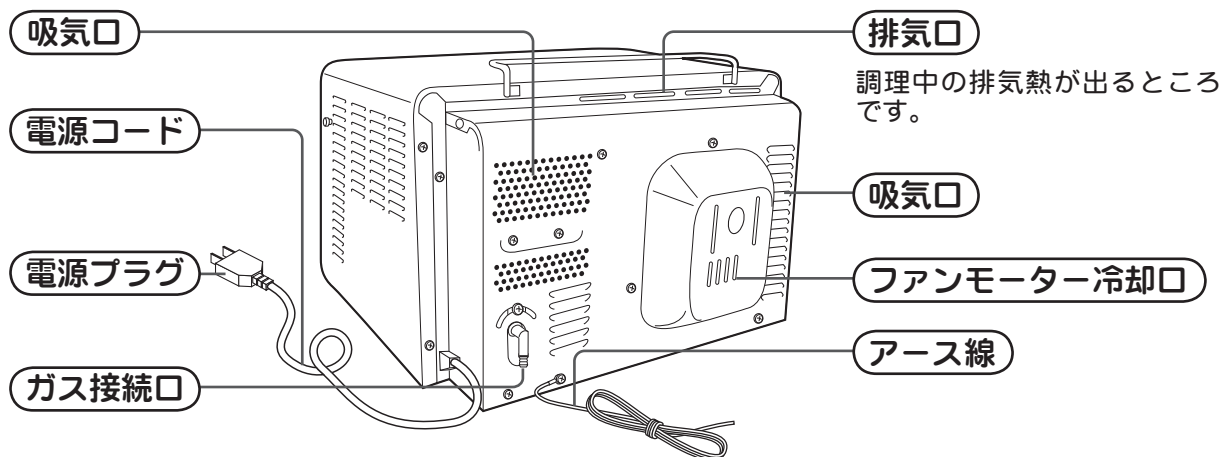
容器の種類	オープン	レンジ	コンビ	説明及びご注意
耐熱性プラスチック容器 ポリプロピレンなど家庭用品品質表示法にもとづく耐熱温度表示の140℃以上のもの 	×	○	×	- ふた付の密閉容器は、ふたの部分だけ耐熱性の低い場合があります。ご注意ください。 - レンジにおいても高温になる調理（砂糖、バター、油を使う調理）には使用しないでください。
熱に弱いプラスチック容器 - ポリエチレン・スチロール樹脂 - フェノール・メラミン・ユリア樹脂など 	×	×	×	- 耐熱温度表示140℃未満の容器は使えません。 - ポリエチレン、スチロール樹脂等は溶けたり形がくずれたりします。 - また、フェノール、メラミン、ユリア樹脂製のものもこげたりひびが入ることがあります。
超耐熱性容器 - キャセロール - パイレックス - パイロセラム - グラタン皿など 	○	○	○	- 市販のパイレックスやパイロセラムは熱に強く最適です。ただし急冷に注意してください。 - 容器が熱くなりますので注意してください。
耐熱性のないガラス容器 - カットグラス - 強化ガラスなど 	×	×	×	耐熱性がないので使用できません。
陶磁器 - 茶わん - 土なべなど 	×	○	×	レンジのとき、内側に色絵付けしてあるもの、ひび模様の入ったもの、金銀模様のあるものは器を傷めたり、火花をおこすのでさけてください。また、急冷に注意してください。
金属容器 - ステンレス容器 - ホーロー引き容器 - アルミ製容器 - 金網・金串など 	○	×	×	- オープン調理によく使用されます。ただし、取っ手がプラスチックのものは使用できません。 - コンビ調理では、ケーキ型は使用できません。 - レンジやコンビのとき、編んだ金網や金串は金属との間で火花をおこしますので使用しないでください。
ラップ 	×	○	×	- レンジで高温になる料理（砂糖、バター、油を使う料理）には使用しないでください。ラップが溶けることがあります。 - オープン調理やコンビ調理をおこなった直後、ラップを用いた料理でのレンジ使用はさけてください。 - 耐熱温度140℃以上のものをお使いください。 - オープン調理では、イースト発酵のときのみ使用できます。
アルミ箔 	○	○	○	- レンジのとき、電波を反射する性質により使用できませんが、調理上のテクニックとして部分的に使用できます。 - オープン以外で使用するときは、アルミ箔がターンテーブルや庫内壁面など金属部分に触れないよう注意してください。
漆器 - 重箱 - おわんなど 	×	×	×	ぬりがはがれたり、食品に臭いが移ったり、ひび割れ、変色などすることがあります。
木・竹・紙製品 - せいろ - ざる - ペーパータオル - ナフキンなど 	×	×	×	- 長時間の加熱でこげることがあります。 - とくに竹製品で、針金で結んであるものは、その部分に電波が集中してこげることがあります。

各部のなまえとはたらき

《 本体各部 》



- ターンテーブル台は右回転や左回転することがありますが故障ではありません。
- 食品や容器などはターンテーブル（丸皿）の中央に置いてください。調理物を外周へ置くとターンテーブルの回転ムラが発生することがありますが故障ではありません。



お 願 い

安全表示ラベルが、かすれて読めなくなったり、はがれたときは、販売店または弊社窓口で購入（有料）していただき貼り替えてください。

操作部のなまえとはたらき

《 操作部 》

○ネクストサインがついています。

調理メニューを選択すると、つぎにおこなう操作箇所をランプの点滅でお知らせします。

●表示部

- 調理時間を表示します。
- 温度キーを操作したときは設定温度を表示します。
- 同時調理メニューキーを押すとコースを表示します。
- トーストキーを押すと、枚数（1 または 2）を表示します。
- レンジキーを押すと、出力を表示します。
- 調理終了後、加熱延長が表示されます。

●自動調理メニューキー

調理時間、調理温度の設定は不要です。
調理メニューに合わせ、キーを選択して押します。

●温度キー

オーブン調理、コンビ調理、ウォーマー、イースト発酵のときの温度設定に使用します。
（△キーを押せば温度は上がり、▽キーを押せば温度は下がります。）

●時間キー

手動調理、加熱延長のときの調理時間の設定に使用します。

●とりけしキー

キーの押しまちがいや、途中で調理を中止（変更）したいときに使用します。





●同時調理メニュー（自動調理）

調理時間、調理温度の設定は不要です。
調理メニューに合わせ、キーを選択して押します。

●自動調理メニューキー

- 重さに適した加熱条件で自動調理します。
- 調理時間、調理温度の設定は不要です。
調理メニューに合わせ、キーを選択して押します。

●仕上がり調節キー

- 自動調理のときの仕上りの調節をするときに使います。
- 調節範囲はメニューキーによって5段階のものと3段階のものがあります。

●手動調理メニューキー

- 調理時間、調理温度を設定して使います。
- レンジキー<550W、300W、200W、100W>
電子レンジ加熱のとき
 - オープンキー
オープン調理<100℃～250℃>
 - ウォーマー<65℃>: 調理後のお料理が冷めないように一時保温したり、食器のあたために使います。
 - イースト発酵<28℃・35℃・40℃・45℃>

●スタートキー

調理、予熱のスタートに使います。予熱終了後の再スタート、調理途中でとびらを開けてでき具合を見た後の再スタートにも使います。

操作部のなまえとはたらき

《 表示部 》

予熱表示

- 温度キーを押して温度設定したあとに表示します。
- イースト発酵温度 28℃・35℃・40℃・45℃およびウオーマー 65℃に設定したときは消えます。
- 予熱中は表示しており、予熱終了後オープンとびらを開ければ消えます。

加熱方式の表示

- 選択したキーの加熱方式が表示されます。

自動調理メニューの加熱延長表示

- 自動調理終了後にオープンとびらを開けると表示します。
- とりけしキーを押すか、2分以上放置すれば消えます。
- 加熱延長中は点灯しています。

※表示部は説明のため全点灯の状態を示しています。

ガス燃焼表示

- ガスが燃焼しているときに点灯し、燃焼が止まると消灯します。

自動調理メニューの表示

- 選んだ電子レンジ自動加熱のメニュー名が表示されます。

仕上がり調節の表示

- 自動調理のときに表示します。
- 仕上がり調節キーを押さないときは、中央の！が表示されており、調節キーを押せば、左右いずれかに移動します。
- 自動調理キーにより、3段階と5段階に分かれます。



設定温度・庫内温度表示のとき（例）

200℃

高周波出力表示のとき（例）

550W

加熱時間表示のとき（例）

15分45秒

通電状態のとき

0

重量計測表示のとき
ガスの点火動作中のとき

左から右に点滅移動します

節電状態のとき

予熱中で、予熱開始から
100℃昇温するまで

3つのバーが点滅

エラー表示のとき（例）

点滅します 11

アラーム

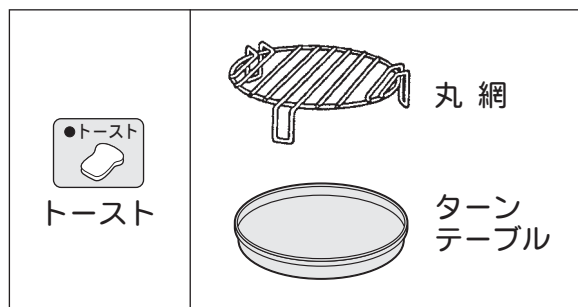
6種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

アラームの音の種類	状態の内容	アラームの音の種類	状態の内容
ピッ（1回）	操作部の各キーを操作したとき	ピピッ（1回）	調理時間・調理温度の調節で、これ以上の最大の設定ができないとき
	調理時間・調理温度の調節で、これ以上の最小の設定ができないとき		仕上がり調節を標準に選択したとき
ピピッ、ピピッ…（5回）	予熱が完了したとき	ピピピ…（10秒間）	エラー表示したとき
ピー（1回）	加熱時間が終了したとき	ピーピー…（10秒間）	予熱が完了後10分以上放置したとき
	とりけしキーを押したとき		解凍調理開始時に庫内温度が高温のとき

トースト（自動調理）

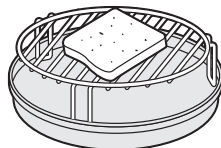
トーストキーを押すだけで食パン1～2枚をこんがりと焼きあげます。

■ターンテーブルに丸網をセットしてお使いください。

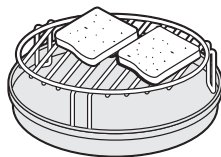


食パンの置きかた

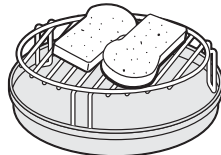
- 1枚焼く場合
中央へ



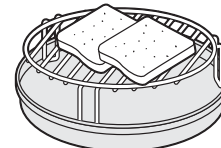
- 2枚焼く場合
横一列に並べる



- 山型パン 2枚
対面に並べる



- 大きなパン 2枚
はしを少し重ねる

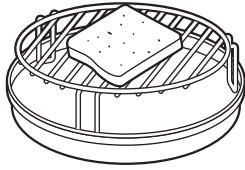


※庫内壁面に当たらないように置いてください。
※加熱中は、ターンテーブルがスムーズに回っているか確認してください。



(例) トースト 1 枚を仕上がり強めに焼く場合

1.



食パンを入れる



2.

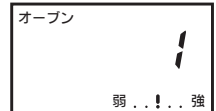


押す

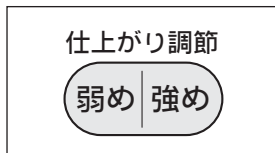
※ 2 枚焼く場合は、2 度押し表示を 2 にします。

※ キーを連続して押すと、1・2 を繰り返して表示します。

キーを押しても何も表示していないときは 1 度オープンとびらを開閉してから再度キーを押してください。



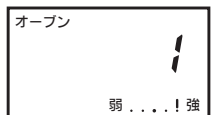
3.



お好みによって押す

※ 「弱め」「やや弱め」「標準」「やや強め」「強め」の 5 段階、調節が行えます。

※ 押さなければ標準の仕上がりになります。



4.

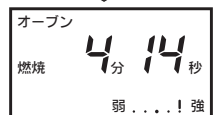


押す

・ ターンテーブルが回り、表示部の「-」が左から右に点滅移動します。

・ 燃烧が始まると残り時間を表示し「燃烧」が点灯。

1 回で燃烧しなかったときは、点火動作を最大 5 回まで繰り返します。



加熱中にとびらを開けると加熱を中断します。
とびらを閉じ「スタート」キーを押すと続けて加熱できます。

できあがり

・ ピーと 1 回鳴りターンテーブルが止まる。

・ 食品を取り出す。

・ 加熱延長しない場合は「とりけし」キーを押す。

※ 使用後 10 分経過すると全てのランプ・表示が消え節電状態になります。

加熱延長したいとき

■ 仕上がりを見て加熱延長したいときは、つぎの操作をおこなってください。

- ・ オープンとびらを閉める。
- ・ (時間) キーを押し、お好みの時間を設定する。
- ・ 表示部が点灯する。
- ・ 「スタート」キーを押す。

※ 加熱延長は「加熱延長」が表示されている 2 分以内におこなってください。

※ 加熱延長は 4 分 50 秒以上の時間設定はできません。

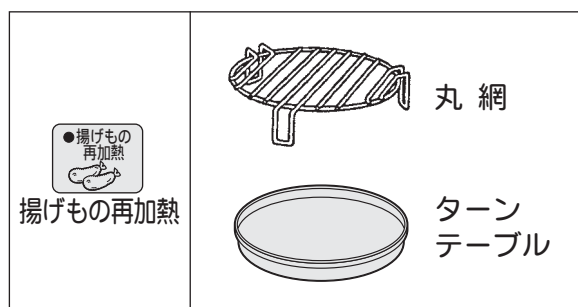
※ 加熱延長は連続して 2 回までおこなえます。

これ以上おこなう場合や 2 分を経過した場合は、手動でオープンをご使用ください。

揚げものの再加熱（自動調理）

揚げものの再加熱キーを押すだけで天ぷらなどの揚げものをカリッと再加熱します。

■ターンテーブルに丸網をセットしてお使いください。

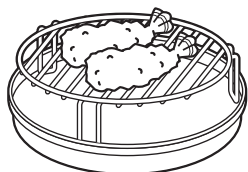


揚げものの再加熱メニューと仕上がり調節キーの設定

※詳しくは付属のクッキングブックを参照してください。

仕上がり調節キーの設定	メニュー名	調理のポイント等
「強め」 弱 ! 強	トンカツ フライドチキン（大きめサイズ） など	
「やや強め」 弱 . . . ! . 強	フライ各種（大きめサイズ）・メンチカツ（大きめサイズ） 鶏手羽先のから揚げ・フライドチキン（標準サイズ） ヒレカツ（標準サイズ）・コロッケ など	●コロッケは焦げやすいので追加加熱する場合は、電子レンジに使える容器へ移し替え、30秒～1分程度レンジ「550W」で加熱してください。
「標準」 弱 . . ! . . 強	天ぷら各種（かき揚げ・しその葉は除く） メンチカツ（標準サイズ）・フライ各種（標準サイズ） 串カツ各種 など	
「やや弱め」 弱 ! 強	鶏のから揚げ フライ各種（小さめサイズ） など	
「弱め」 弱 ! 強	かき揚げ・しその葉の天ぷら 春巻き・フライドポテト 野菜の素揚げ各種 など	●かき揚げ・しその葉の天ぷら・春巻きは、焦げやすいので追加加熱する場合は、電子レンジに使える容器へ移し替え、30秒～1分程度レンジ「550W」で加熱してください。

1.



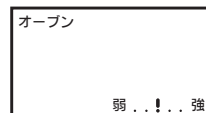
揚げものを入れる



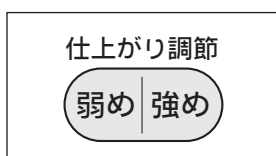
2.



押す



3.



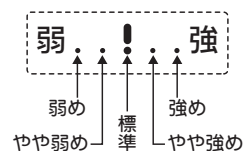
揚げものの種類に応じて
「仕上がり調節」キーを設定する

- 押すごとに仕上がり調節が5段階に変わります。

※設定については、21ページの「仕上がり調節キーの設定」または、付属のクッキングブックを参照してください。

弱め ◀ やや弱め ◀ 標準 ▶ やや強め ▶ 強め

※押さなければ「標準」の設定になります。



(仕上がり調節表示)

4.



押す

- ターンテーブルが回り、表示部の「-」が左から右に点滅移動します。
- 燃烧が始まると残り時間を表示し「燃烧」が点灯。



加熱中にとびらを開けると加熱を中断します。
とびらを閉じ **スタート** キーを押すと続けて加熱できます。

1回で燃烧しなかったときは、点火動作を最大5回まで繰り返します。

できあがり

- ピーと1回鳴りターンテーブルが止まる。
- 食品を取り出す。
- 加熱延長しない場合は **とりけし** キーを押す。

※使用後10分経過すると全てのランプ・表示が消え節電状態になります。

加熱延長したいときは20ページをご覧ください。

ご注意

揚げものの種類によっては、加熱延長すると焦げる場合がありますので、左表の「仕上がり調節キーの設定」の調理ポイント等を参照してください。

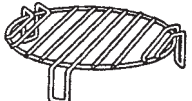
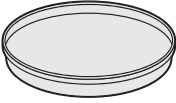
ヘルシーフライ／焼きもの／煮もの／

目的のメニューキーを押すだけで加熱温度や時間を自動で設定します。

■付属のクッキングブックと合わせてご使用ください。

■自動調理メニューによって使用する付属品を替えてください。

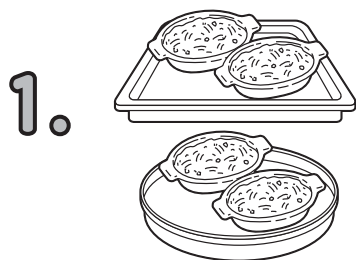
詳しくはクッキングブックをご覧ください。

 ケーキ	 ターンテーブル
 ヘルシーフライ  焼きもの	 オープン皿  丸 網  ターンテーブル
 煮もの ※電子レンジが同時に作動します。	 ターンテーブル
 おやつ 蒸しもの	 オープン皿  ターンテーブル



蒸しもの／おやつ／ケーキ（自動調理）

（例）「焼きもの」キーを使ってマカロニグラタンを仕上がり標準で調理する場合
（クッキングブックの31ページを参照）



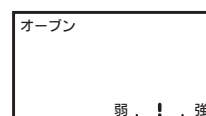
食品を入れる



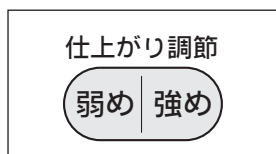
2.



押す



3.

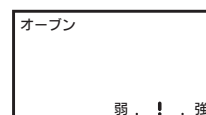


お好みによって押す

※ キーは「弱め」「標準」「強め」の3段階、調節が行えます。

キーは「弱め」「やや弱め」「標準」「やや強め」「強め」の5段階、調節が行えます。

※押さなければ標準の仕上がりになります。



4.



押す

- ターンテーブルが回り、表示部の「-」が左から右に点滅移動します。
- 燃烧が始まると残り時間を表示し「燃烧」が点灯。



加熱中にとびらを開けると加熱を中断します。
とびらを閉じ キーを押すと続けて加熱できます。

1回で燃烧しなかったときは、点火動作を最大5回まで繰り返します。

できあがり

- ピーと1回鳴りターンテーブルが止まる。
- 食品を取り出す。
- 加熱延長しない場合は キーを押す。

※使用後10分経過すると全てのランプ・表示が消え節電状態になります。

加熱延長したいときは20ページをご覧ください。

同時調理メニュー（コース1 / コース2 / コース3）

2種類のメニューを一度に調理することができます。

コースキーを押すだけで加熱温度や時間を自動で設定します。

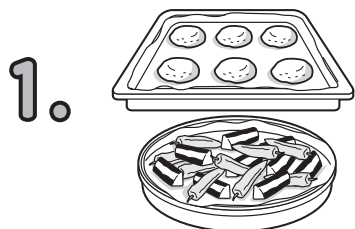
■付属のクッキングブックと合わせてご使用ください。

■下表の付属品を組み合わせて調理します。

●コース1 コース 1	 オープン皿
●コース2 コース 2	
●コース3 コース 3	 ターンテーブル



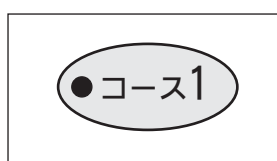
(例)「コース1」キーを使って
 “豆腐入りハンバーグ”と“ナスとシシトウの焼きびたし”を仕上がり標準で調理する場合
 (クッキングブックの17、18 ページを参照)



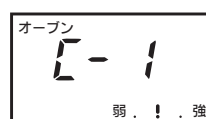
※クッキングブックに従って入れてください。



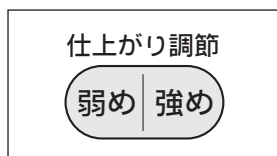
2.



押す



3.



お好みによって押す

※「弱め」「標準」「強め」の3段階、調節が行えます。
 ※押さなければ標準の仕上がりになります。



4.



押す

- ターンテーブルが回り、表示部の「-」が左から右に点滅移動します。
- 燃焼が始まると残り時間を表示し「燃焼」が点灯。



1回で燃焼しなかったときは、点火動作を最大5回まで繰り返します。

加熱中にとびらを開けると加熱を中断します。
 とびらを閉じ **スタート** キーを押すと続けて加熱できます。

できあがり

- ピーと1回鳴りターンテーブルが止まる。
- 食品を取り出す。
- 加熱延長しない場合は **とりけし** キーを押す。

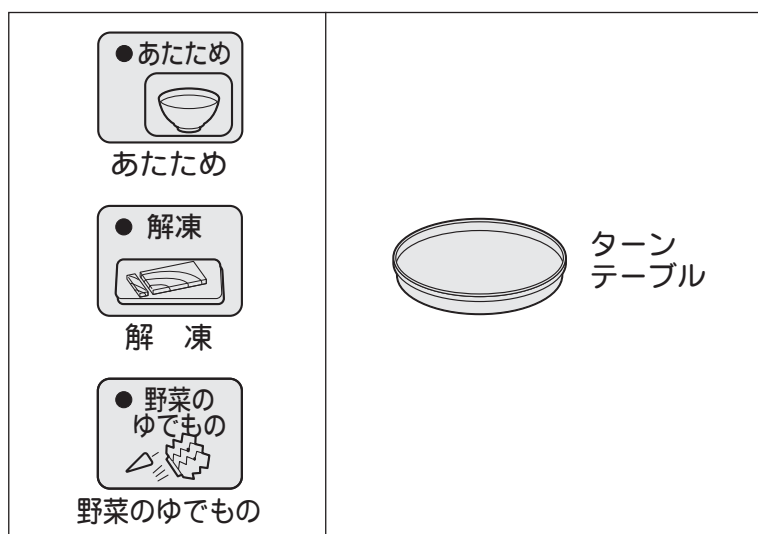
※使用後10分経過すると全てのランプ・表示が消え節電状態になります。

加熱延長したいときは20ページをご覧ください。

あたため／解凍／野菜のゆでもの（自動調理）

目的のメニューキーを押すだけで、
食品の重さに合わせて、自動で加熱
します。

- 付属のクッキングブックと合わせてご使用ください。
- 使える付属品はターンテーブルのみです。



メニューの切り換え

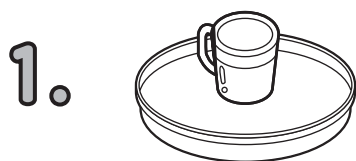
- 調理メニューに合わせて選んでください。

- あたため
キー：1度押す「あたため」、2度押す「牛乳」、
3度押す「お酒」、4度押す「あたため」
に戻ります。
- 解凍
キー：1度押す「解凍」、2度押す「さしみ」、
3度押す「解凍」に戻ります。
- 野菜のゆでもの
キー：1度押す「葉菜」、2度押す「根菜」、
3度押す「葉菜」に戻ります。



- 加熱できる食品の重さは、1600g までです。
- 時間表示部に「03」が点滅表示されたときは、食品が少ないか1600gを超えているためです。
少ないときは量を増やし、1600gを超えているときは量を減らして、再びスタートしてください。
- 食品の分量と見合った容器を使用し、極端に重い容器や、軽い容器の使用は避けてください。
じょうずにご使用のために、クッキングブックを参考にお使いください。
- 発泡スチロール製トレイは解凍以外には使用しないでください。（溶けるおそれがあります）

(例)「あたため」キーを使って牛乳を仕上がりやや強めで加熱する場合
(クッキングブックの10ページを参照)

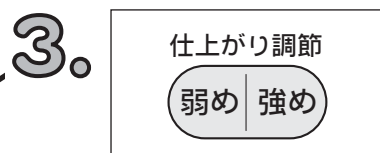
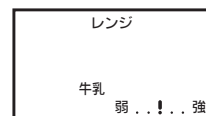


食品を入れる



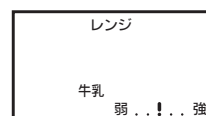
押す

※1度押すと「あたため」
2度押すと「牛乳」
3度押すと「お酒」
※キーを押し続けると、「あたため」、
「牛乳」、「お酒」を繰り返します。



お好みや容器の重さ・加熱前の温度などにより調節する。

※「弱め」「やや弱め」「標準」「やや強め」「強め」の5段階、調節が行えます。
※押さなければ標準の仕上がりになります。
※容器が重い場合や加熱前の温度が高い場合は弱めにしてください。



押す

• ターンテーブルが回る。
• 表示部の「-」が左から右に点滅移動し、その後加熱時間を表示。



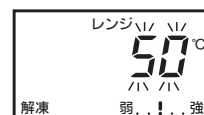
できあがり

- ピーと1回鳴りターンテーブルが止まる。
- 食品を取り出す。
- 加熱延長しない場合は  キーを押す。

※加熱時間が5分をこえると、停止後冷却運転を1分間おこないますので電源プラグは抜かないでください。
※使用後10分経過すると全てのランプ・表示が消え節電状態になります。

庫内温度が高いとき(解凍)

- 庫内が高温のときは、スタートしません。
- 庫内温度が高いときは、アラームが鳴り「50℃」表示が点滅して温度が下がるまで冷却運転を行います。
- 庫内が冷えるまで待つか、レンジ「100W」で解凍してください。
- 表示が消えれば使えます。



オーブン（予熱なし／ウォーマー／イースト発酵）

ご自分で加熱の種類を選び加熱温度や時間が設定できます。

■加熱の種類に応じて使用する付属品を替えてください。
詳しくはクッキングブックをご覧ください。

オーブン (発酵) <ガス高速オーブン> <イースト発酵> <ウォーマー>	オープン皿 丸網 ターンテーブル
オーブン (発酵) レンジ (出力4段) 同時押し <コンビ加熱> ※電子レンジが同時に 作動します。	ターンテーブル

ウォーマー〈65℃〉の使いかた

- 調理後のあたたかい料理が冷めないように温蔵庫としてお使いいただけます。
- 一度冷めたお料理はあたためなおすことはできません。あたため機能かレンジをお使いください。
- 温蔵中は耐熱性の容器をお使いください。発泡スチロール製トレイ、ラップ、プラスチック容器は溶けるおそれがあります。
- 食器のあたためにもお使いいただけます。
- あたためることができるのは耐熱性の容器のみです。

イースト発酵するとき

- 発酵温度は、28℃・35℃・40℃・45℃があります。
- | | |
|---------|--------------------|
| 約28℃ | 自然酵母使用のパン作りに適しています |
| 約28/35℃ | バターロールの1次発酵など |
| 約35/40℃ | バターロールの2次発酵など |
| 約45℃ | 温度が上がりにくいときに使用 |
- 庫内が熱いとイーストの活動が弱くなりますので、室温まで冷ましてから行ってください。
 - 28℃設定のとき庫内灯は点灯しません故障ではありません。



- 途中で設定温度を確認したいときは予熱中や加熱中に(温度)キーを押すと、設定温度が3秒間表示されます。
- 途中で加熱温度を変更したいときは予熱中や加熱中に(温度)キーを2回押すと設定温度が変更できます。
 - 一度押すと現在の設定温度が3秒間表示され、その間に再び押すと設定温度が変更となり表示されます。

オーブンの使いかた（予熱なし）

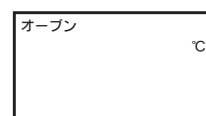
1. 食品を入れる



2.



押す



または

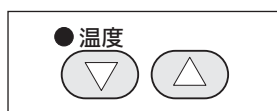


＜コンビ加熱のとき＞
同時に押す

※オープン・レンジの表示が出るのを確認してください。

※イースト発酵＜28℃・35℃・40℃・45℃＞・ウオーマー（65℃）ではコンビ加熱はできません。

3.

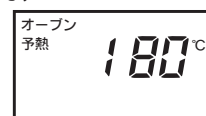


押して温度設定する

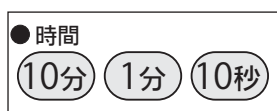
※加熱温度は 28℃・35℃・40℃・45℃・65℃・100℃～ 250℃の範囲です。

※28℃で運転した場合、庫内灯は点灯しません。

（例）



4.



押して時間設定する

※設定時間は

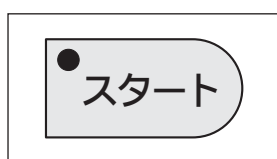
オープン: 10 秒～ 99 分 50 秒まで

コンビ加熱: 10 秒～ 29 分 50 秒まで

（例）



5.



押す

- ターンテーブルが回る。
- 残り時間を表示。
- 「燃焼」が点灯

1回で燃焼しなかったときは、点火動作を最大5回まで繰り返します。

（例）



■途中で庫内温度を確かめたいときは

- 加熱中に「オープンキー」を押すと、押している間だけ庫内温度を点滅表示します。
- 庫内温度が100℃未満の場合は 点滅表示となります。

■途中で加熱時間を変更したいときは

加熱中に(時間)キーを押すと、設定時間が変更できます。変更した時間が表示されます。

できあがり

- ピーと1回鳴りターンテーブルが止まる。
- 食品を取り出す。

※使用後10分経過すると全てのランプ・表示が消え節電状態になります。

加熱中にとびらを開けると加熱を中断します。とびらを閉じ キーを押すと続けて加熱できます。

オーブン／コンビ（予熱あり）

予熱時間について

■予熱時間のめやす

表 示	150℃	200℃	250℃
庫内温度	約150℃	約200℃	約250℃
時 間	3～4.5分	4～5分	5～6分

■予熱完了後、10分間放置すると燃烧を停止します。

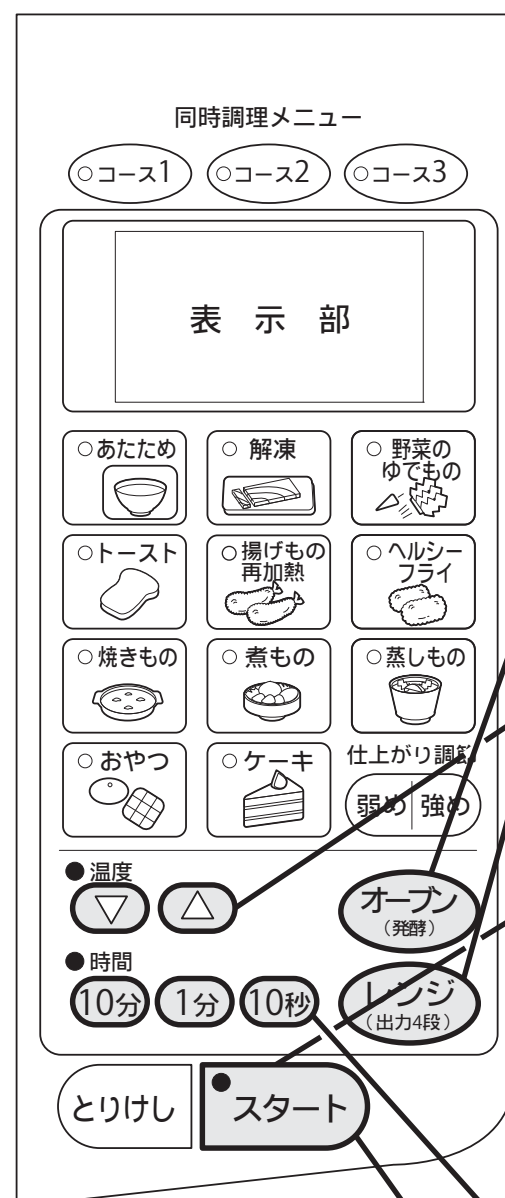
再び予熱する場合は、そのまま **スタート** キーを押してください。

※イースト発酵＜28℃・35℃・40℃・45℃＞とウオーマー＜65℃＞は予熱することはできません。

※庫内温度を確かめたいときは、加熱中にオープンキーを押してください。

押している間だけ庫内温度を表示します。

（庫内温度が100℃未満の場合は「---」表示となります）



オーブンの使いかた（予熱あり）

1.



押す

キーを押しても何も表示していないときは1度オープンとびらを開閉してから再度キーを押してください。



または



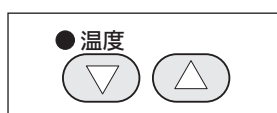
<コンビ加熱のとき>

同時に押す

※オープン・レンジの表示が出るのを確認してください。



2.



押して温度設定する

(例)



3.



押す

- ターンテーブルが回り、「燃烧」が点灯。
- 温度表示が点滅します。

(例)



予熱中にとびらを開けると予熱を中断します。
とびらを閉じ「スタート」キーを押すと続けて予熱できます。

1回で燃烧しなかったときは、点火動作を最大5回まで繰り返します。

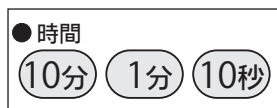
予熱完了

- 設定温度になるとピピッ…と5回鳴る。
- 温度表示が点灯に変わる。



4. 食品を入れる

5.



押して時間設定する

(例)



6.



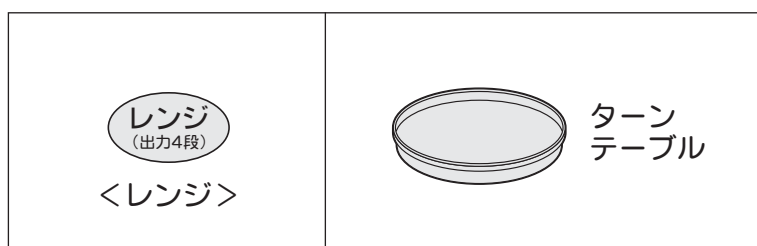
押す

あとは予熱なしの 5. と同じです。(30ページをご覧ください。)

レンジ (550W・300W・200W・100W)

ご自分でレンジの出力を選び時間を設定することができます。

■使える付属品はターンテーブルのみです。



じょうずにレンジを使うには

- 食品はターンテーブルの中央に置きましょう。
- レンジは、一定時間加熱が進むと急激に食品の温度が上昇しますので、短かめに時間設定し、できばえを見てから追加加熱するようにしましょう。



レンジの使いかた

1. 食品を入れる



2.



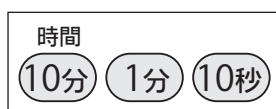
押す

- ※ 1度押すと 550W
- 2度押すと 300W
- 3度押すと 200W
- 4度押すと 100W
- ※ キーを連続して押しますと、550W、300W、200W、100Wを繰り返します。

(例)



3.



押して時間設定する

- ※ 設定時間は
- 550W: 10秒～19分50秒まで
- 300W: 10秒～29分50秒まで
- 200W、100W: 10秒～59分50秒まで

(例)



4.



押す

- ターンテーブルが回る。
- 残り時間を表示。

(例)



加熱中にとびらを開けると加熱を中断します。
とびらを閉じ **スタート** キーを押すと続けて加熱できます。

できあがり

- ピーと1回鳴りターンテーブルが止まる。
- 食品を取り出す。

使用停止後の冷却運転

- 550Wで5分以上お使いになると、停止後冷却運転を1分間おこないます。故障ではありません。電源プラグは抜かないでください。
- 使用後10分経過すると全てのランプ・表示が消え節電状態になります。

点検・お手入れ、他

安全にお使いいただくために、点検・お手入れをしてください。

点 検

機器の周りに燃えやすいものはありませんか	燃えやすいものを取り除く
排気口にもものがのっていませんか	のっているものを取り除く
ガス用ゴム管が古くなってひび割れていませんか	新しいゴム管に取り替える
異常音がしませんか	販売店または弊社窓口に修理を依頼する
電源コードが傷んでいませんか	販売店または弊社窓口に修理を依頼する

お手入れ

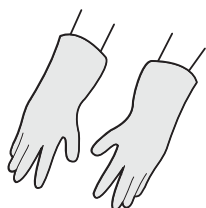
庫内が、まだなまあたたかいうちにお手入れすれば、汚れが落ちやすいですが、やけどには十分注意してください。

警告

手袋をはめる



必ず行う



はめないと、機器の角などでけがをする原因になります。

機器のガス栓を閉じる



必ず行う

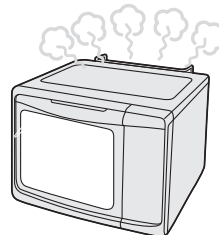


万一、ガスが燃焼したときやけどの原因になります。

機器本体が冷めてから



必ず行う



本体が十分冷めないと、やけどのおそれがあります。

お願い

- シンナー、ベンジン、酸性・アルカリ性洗剤、研磨剤入り洗剤、たわしなどは、塗装の変質、はがれの原因となるので使わないでください。また、化学ぞうきんは、その注意書にしたがってください。
- 石けん・食品カスをすき間やオープン庫内底面に残さないでください。（故障の原因となります。）

使えません！



禁止



庫内

- ぬれぶきんですぐふき取ります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をふきんにしみ込ませてふき取ります。
- 汚れがこびりついたときは、中性洗剤を少し多めに布にしみ込ませふき取ります。

肉汁・油などがたまると、発煙・発火・さびのおそれがあります。

お願い

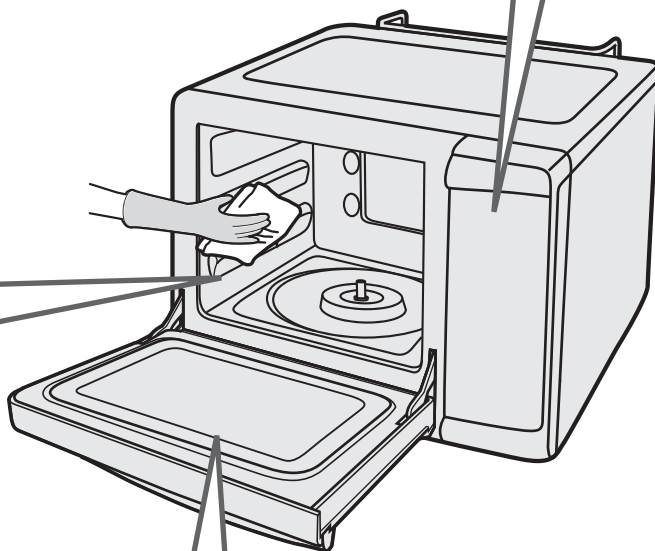
- 洗剤・食品カスをすき間や庫内おくの熱風吹き出し口に入れないでください。
(故障の原因になります)
- 庫内を強くこすらないでください。
塗装がはがれる原因になります。
特に、研磨剤入り洗剤・漂白剤などは使用しないでください。
- ふきんが黒くなることがありますが、表面の塗装がはがれたためです。
性能には問題ありません。

ご注意

- 庫内のたなに白いスジが入ることがありますが、異常ではありません。

操作部

- やわらかい布でふき、汚れがひどいときは、中性洗剤をふきんにしみ込ませてふき取ります。
- 洗剤を直接吹きつけないでください。



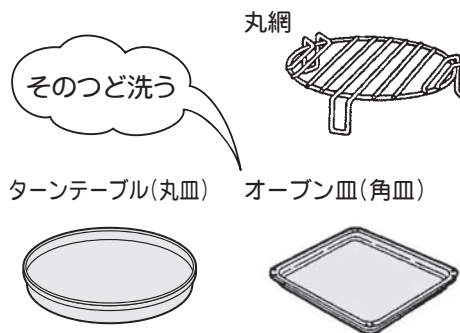
オープンとびら

- ぬれぶきんですぐふき取ります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をふきんにしみ込ませてふき取ります。

■付属品

オープン皿(角皿)・ターンテーブル(丸皿)・角網などの付属品は、中性洗剤を溶かした水につけ、スポンジタワシなどやわらかいもので洗います。

洗ったあとは、水洗いをし乾いた布で十分水気をふき取ってください。



故障かな？と思ったら

故障と思う前につぎの内容をお調べいただき、それでも直らないときは お買い上げの販売店にご連絡ください。

症 状	原因と処置（お調べいただくこと）	
表示部のランプや表示が何も表示されない	ブレーカーが切れている	ブレーカーを入れ、オープンとびらを開閉する。
	停電している	停電が回復したら、オープンとびらを開閉する。
	最後に使用してから10分以上経過している	節電状態になっているので、一度オープンとびらを開閉する。
	電源プラグが抜けている	電源プラグをコンセントに差し込み、オープンとびらを開閉する。
初めてオープンを使用したら煙が出た	加工のための油が焼けて煙となった	初めて使用したときは、機器の加工のための油が焼けて煙が出ることもある。故障ではありません。
スタートのとき少し音が大きい	部品の起動音	故障ではありません。
オープンやレンジ使用中にボコッボコッという連続音やチリ、チリという音がする	金属部品が加熱、冷却により膨張・収縮している	故障ではありません。
オープン使用時に「カチッ」と音がする	調理温度を調節している電磁弁が作動している	故障ではありません。
オープン使用中、燃焼ランプが点灯しない	庫内が設定した調理温度になった	設定した調理温度以下になると点灯する。故障ではありません。
オープン加熱中に煙がもれる	油分が多い食品をオープン皿(角皿)にのせて焼いている	故障ではありません。
オープン使用中に停電し燃焼が止まった	停電している	機器内部の電磁弁が働き、ガスを自動的に止めます。ガス漏れの心配はありません。停電が回復したら、初めから操作する。
ターンテーブルが回転しないまたは異常音がする	ターンテーブル台、ターンテーブルが正しくセットされていない	正しくセットする。(詳しくは10ページ)
	食品や容器が庫内壁面に触れている	触れないように、ターンテーブルの中央へ置き直す。
庫内で火花が飛ぶ	金串や金網などを使用している。また金属容器が庫内壁面に触れている	金串や金網や金属容器を取り除く。
レンジ加熱で食品が加熱されない	食品が金属容器、アルミ箔で包まれている	金属容器、アルミ箔を取り除く。

症 状	原因と処置 (お調べいただくこと)	
解凍キーを押したとき アラームが鳴り「50」を 点滅表示し、スタートキ ーを受け付けない	庫内の温度が高いため、 庫内冷却を行っている	庫内の温度が下がれば「50」表示が消える。 庫内が冷めるまで待つか、レンジ「100W」で 解凍する。(詳しくは28ページ)
「31」表示が 点滅している	庫内の温度を検知する部分 に異常がある	ピピピ・・・(約10秒)と鳴り、左記の表示が 点滅したときは、ただちに使用を中止する。 ガス栓を閉じて電源プラグを抜けるときは抜く。 その後、販売店または弊社窓口にご連絡ください。 その際、表示されている表示内容もご連絡くだ さい。
「72」表示が 点滅している	ガスの点火回路に異常が ある	
「12」表示が 点滅している	燃焼検知部かガスの供給に 異常がある	
「61」表示が 点滅している	庫内に熱気を送る部品に 異常がある	
「51・70・71」 表示が点滅している	ガスの供給を制御、コント ロールする回路に異常がある	
「37」表示が 点滅している	重量センサーに異常がある	
「11」表示が 点滅している	ガスの点火回路か ガスの供給に異常がある	ピピピ・・・(約10秒)と鳴り、左記の表示が 点滅したときは、ただちに使用を中止する。 ガス栓を閉じて電源プラグを抜けるときは抜く。 その後、販売店または弊社窓口にご連絡ください。 その際、表示されている表示内容もご連絡くだ さい。
	※1 LPガスがなくなりかけて いる	
	ガス栓が全開になっていな い	ガス栓を全開にする。
	ガス配管中に空気が残って いる	再運転を行う。
「03」表示が 点滅している	食品の重さが調理範囲を はずれている	食品の重さが少ないときは量を増やし、1600gを 超えているときは量を減らして再スタートする。 (詳しくは27ページ)
	ターンテーブル(丸皿)が セットされていない	ターンテーブル(丸皿)をセットし、再スタート する。

※1 LPガスをお使いのお客様に限ります。

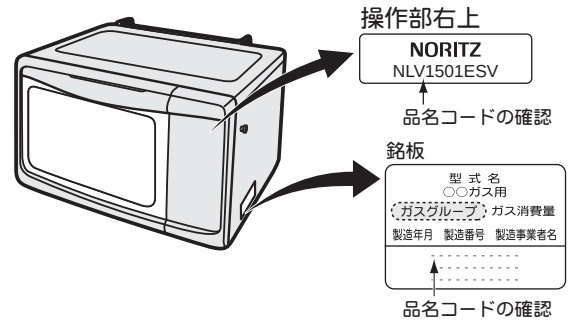
アラームが10秒間鳴り、上記以外の表示を点滅表示している場合は、ただちにガス栓を「止」にし、
電源プラグが抜ける場合は抜いて、販売店または弊社窓口にご連絡ください。
その際、表示されている内容もご連絡ください。

アフターサービス

サービスのお申し込み

- 37～38ページの「故障かな？と思ったら」の項を見て、もう一度ご確認ください。
- ご確認のうえ、それでも不都合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理しないでガス供給業者、販売店または弊社窓口にご連絡ください。
なお、ご連絡いただくときは、つぎのことをお知らせください。

1. 品 名……………コンビネーションレンジ
2. 品名コード…操作部の右上に表示（NLV1501ESV）
または本体右側面に貼り付けてある銘板でも
ご確認ください。
3. 現 象…（できるだけ詳しく）
4. お客様名、住所、電話番号、道順…（できるだけ詳しく）



転居される場合

ガスには都市ガスおよびLPガスの区分があります。

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、販売店または弊社窓口、またはガス事業者にご連絡ください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- この機器は、13A（12A）もしくはLPガス仕様によりのみ調整・改造できます。

保証書

取扱説明書の42ページが保証書になっています。

- 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。
保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、販売店または弊社窓口にご連絡ください。
修理によって性能が維持できる場合は修理（有料）いたします。

補修用性能部品の保有期間

- 補修用性能部品は、製造打ち切り後8年間、保有しています。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

廃棄時のお願い

機器を取り替えた場合、旧機器は専門業者に処理を依頼してください。
もし、お客さまで旧機器の処分をする場合、正規の処理を行ってください。

仕 様

品名		コンビネーションレンジ	
品名コード		NLV1501ESV	
型式名		GMO-5300	
ガス消費量		都市ガス 13A:4.30kW (3,700kcal/h) 12A:4.01kW (3,450kcal/h)	
		LPガス:4.33kW (0.31kg/h)	
消費電力	オープン	60W	
	レンジ	1,070W	
	同時(コンビ)使用	400W	
	待機時	0W	
高周波出力		レンジ:550W/300W相当/200W相当/100W相当 解凍:出力自動切替	
オープン温度調節範囲		イースト発酵(28・35・40・45℃)、ウオーマー(65℃)、100℃~250℃	
外形寸法		幅480mmX奥行464mm(489:取っ手含む)X高さ330mm	
庫内有効寸法		幅267mmX奥行285mmX高さ170mm	
オープン皿有効寸法		幅252mmX奥行252mm	
ターンテーブル有効寸法		直径262mm	
ガス接続		Φ9.5mmゴム管	
電源		AC100V (50/60Hz共用)	
電源コード		1.5m	
質量		19.5kg(本体) 2kg(付属品)	
安全装置		●過電流保護装置 ●停電安全装置 ●初期点火爆発防止装置 ●点火安全装置 ●立消え安全装置 ●連続燃焼防止装置 ●器体過熱防止装置 ●循環ファン回転検出装置 ●発振停止装置 ●モニター回路安全装置 ●マグネトロン過熱防止装置 ●高圧トランス過熱防止装置	
付属品		●ターンテーブル台 1枚 ●ターンテーブル(丸皿) 1枚 ●オープン皿(角皿) 1枚 ●丸網 1枚 ●オープン皿取っ手 1個 ●クッキングブック 1冊 ●取扱説明書(保証書付) 1冊	

無料修理保証書

本書は、本書記載内容で無料修理をおこなうことをお約束するものです。お買い上げの日から下記保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店または、弊社窓口へ修理をご依頼ください。

お客さま	ご芳名		様
	ご住所		
販売店	店名	扱 者 印	
	住所		
	電話番号		
お買い上げ日		平成	年 月 日

型式名	GMO-5300
-----	----------

〈保証対象部分・保証期間〉

1. 保証対象部分：機器本体
2. 保証期間：お買い上げ日より（本体：1年間 マグネトロン：2年間）

〈無料修理規定〉

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で、保証期間中に故障した場合には、弊社が無料修理致します。
なお、離島及び離島に準ずる遠隔地への出張修理をおこなった場合には、出張に要する実費を申し受けます。
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または、弊社窓口へご連絡の上、修理に際して本書をご提示ください。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店または、弊社窓口にご相談ください。
4. ご贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理の依頼ができない場合には、弊社窓口にご相談ください。
5. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (1) 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書によらない使用上の誤り、及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
 - (2) お買い上げ後の専門業者以外による取付場所の移動、落下等による故障及び損傷。
 - (3) 建築躯体の変形等機器本体以外に起因する当該機器の不具合、メッキの軽微な傷、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う摩耗等により生じる外観上の現象。
 - (4) 火災、塩害、地震、風水害、雷、煤煙、降灰、酸性雨、腐食性等の有害ガス、ほこり、異常気象、異常電流、異常電圧、異常電磁波、異常周波数、ねずみ・鳥・くも・昆虫類等の侵入及びその他の天災、地変による故障及び損傷。
 - (5) 車両、船舶に備品として搭載された場合に生じた故障及び損傷。
 - (6) 工事説明書及び取扱説明書に指示する方法以外の工事設計または取付工事等が原因で生じた不具合、故障及び損傷。
 - (7) 業務用（喫茶店、理美容院、飲食店、事務所等）でご使用になった場合。
 - (8) 機器に表示してある以外の使用燃料・使用電源（電圧・周波数）でご使用になった場合。
 - (9) 消耗部品の取り替え及び保守などの費用。
 - (10) 本書のご提示がない場合。
 - (11) 本書にお買い上げ年月日、お客さま名、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。
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.

保証責任者

株式会社



神戸市中央区江戸町93番地

■お客さまへ

1. この保証書をお受け取りになる時にお買い上げ日、販売店名、扱者印が記入・捺印してあることを確認してください。
2. 本書は再発行いたしませんので紛失されないよう大切に保管してください。
3. 無料修理期間経過後の故障修理等につきましては、取扱説明書のアフターサービスに関する項をご覧ください。
4. 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さまの法律上の権利を制限するものではありません。

年 月 日	修 理 記 録 (修 理 内 容)	サービス員④

愛情・安全点検		★長年ご使用のコンビネーションレンジの点検を★	
 	こんな症状は ありませんか	● 電源コードやプラグが異常に熱くなる。 ● スタートしても食品が加熱されない。 ● 異常な臭いや音がある。 ● ドアに著しいガタや変形がある。 ● 触わると電気を感じる。 ● 異常なおいや、機器の周辺でガスのにおいがする。 ● 数回操作を繰り返さないと点火しない。 ● その他の異常や故障がある。	使用 中止
			このような症状の時は使用を中止し、事故や故障の防止のため必ず販売店に点検・修理をご相談してください。

修理・点検・商品についてのお問い合わせは…

株式会社ノーリツ
コンタクトセンター

通話料金無料

0120-911-026

携帯電話からのお問い合わせは… 0570-064-910 (通話料がかかります)

コンタクトセンターにおかけいただくと音声ガイダンスが流れますので、お問い合わせの内容によって番号をお選びください。

① 修理の受付・故障に関するお問い合わせ

■ 修理受付センター

365日24時間 修理受付

※修理訪問は日中、地域により休日有り

FAX 078-928-4831

② 有償点検・所有者情報に関するお問い合わせ

■ 点検センター

【受付時間】※土日祝日、夏期休暇、年末年始を除く

〈平日〉9:00~17:30

③ 商品に関するお問い合わせ・その他

■ お客さま相談センター

【受付時間】※年末年始を除く

〈平日〉9:00~18:00

〈土曜・日曜・祝日〉9:00~17:00

FAX 078-921-5656

個人情報の
取り扱いについて

■ご連絡いただいた個人情報はお問い合わせ対応に必要な範囲で使用し、当社規定により厳格に管理します。なお、個人を特定できない情報に加工し、ノーリツグループのサービス向上や製品開発等に利用させていただきます。■ご連絡いただいた個人情報に誤りがある場合、当社からご連絡できない場合があります。■ご連絡いただいた個人情報は、以下の場合を除き、第三者に開示・提供致しません。(1)修理や各種ご案内・お問い合わせ対応のために当社関係会社や販売店等へ連絡する場合(2)機密保持契約を締結した外部業者に業務を委託する場合(3)法令等にもとづく場合 ■お客さまご自身の個人情報の開示・訂正・利用停止等に関しては、弊社総務部 個人情報担当(TEL 078-391-3361 受付時間/平日9:00~17:00)にご連絡願います。

(200514)

2RT6P10A07600 (1601A)

