

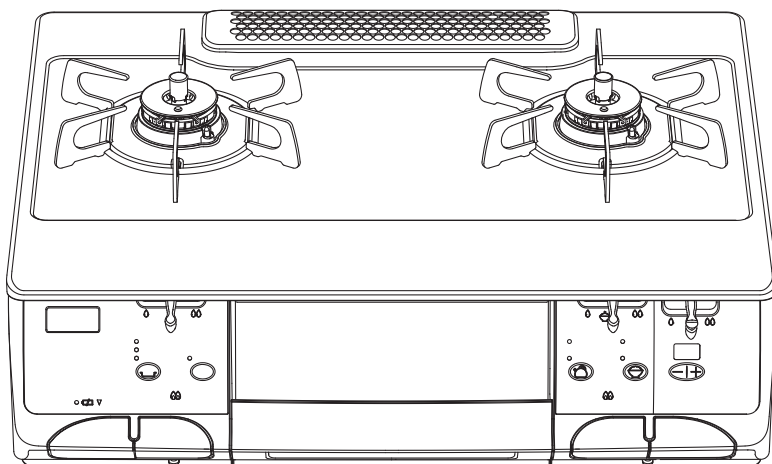
家庭用

Si 全口センサー搭載
センサーコンロ

ガステーブルコンロ 取扱説明書 保証書付

品名コード	NLW2277TBEM-G
型式名	LW2277TM

両面焼グリル



このたびは、ノーリツのガステーブルコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- 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70ページが保証書になっています。
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。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと、著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 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。

Siセンサーコンロについて

Siセンサーコンロ

全口センサー搭載

安心(Safety)、便利(Support)、笑顔(Smile)を約束する、
賢い(Intelligent)センサーを搭載した、進化したコンロです。

◎風や煮こぼれで火が消えた場合、
自動的にガスを止めます！

立消え安全装置

◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します！

消し忘れ消火機能

◎天ぷら油の過熱を未然に防止します！

調理油過熱防止装置

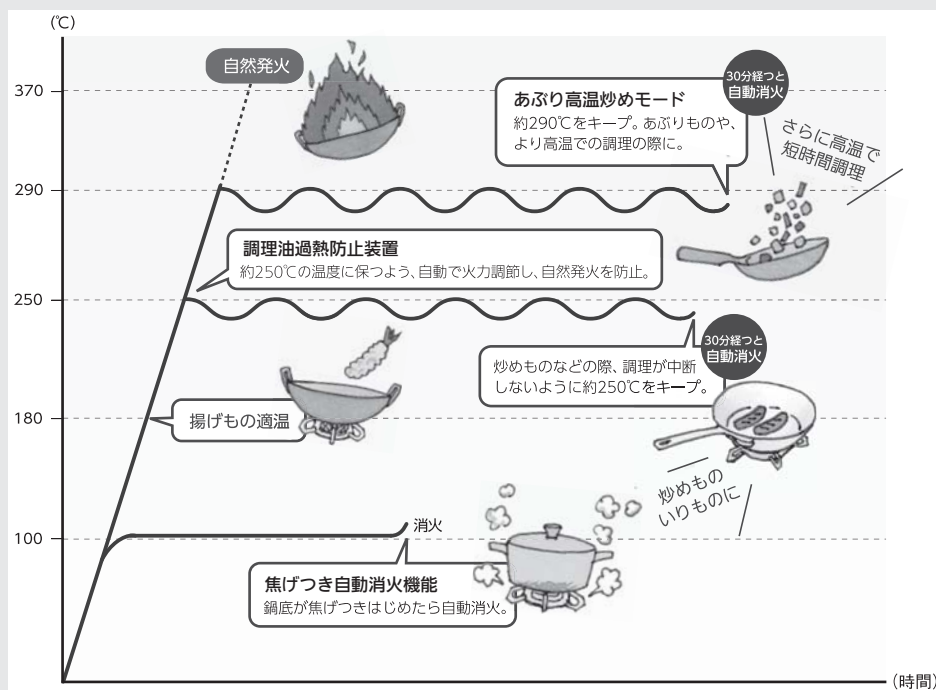
◎煮ものなどの焦げつきを初期段階で検知し、
自動消火します！

焦げつき自動消火機能

◎そで口への引火を未然に防ぎます！
(鍋を置かないと、安全のため点火しません)

鍋なし検知機能

●温度センサーのはたらき



*あぶり高温炒めモードとは

・通常時より高い温度まで調理できる機能です。(左コンロ)

あぶり高温炒めモードを使用しても、異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。

※あぶり高温炒めモードを使用すると、調理油過熱防止装置、焦げつき自動消火機能、鍋なし検知機能は作動しません。

とくに多いご質問です

・使用していないのにブザー音がする

お知らせ機能がはたらいっているためです。

自動消火した場合、点火／消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。

戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。

※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。



・火がつかない

鍋なし検知機能がはたらいっているためです。

鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。鍋などを置いて、点火してください。



・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

安心・安全機能がはたらいっているためです。

自動的に火力を弱火に調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。

また、あぶり高温炒めキーを押すと、通常時より高温での調理ができますが、異常過熱を防止するために温度センサーの温度が上がりすぎたり、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。



・電池交換サインが点滅している

乾電池が消耗しているためです。

新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。

乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。



 内の数字は、参照ページを示しています。

もくじ

各部のなまえ 3

かんたん操作ガイド 5

安全なご利用のために

必ずお守りください(安全上の注意)・・・ 7

機器の組み立てと設置 17

このコンロについて

乾電池の入れかた 22

お知らせ機能 23

安心・安全機能 24

毎日の使いかた

コンロを使う準備 27

コンロの使いかた(基本操作)..... 29

温度キープモード(左コンロ)..... 31

湯わかしモード(右コンロ)..... 33

炊飯モード(右コンロ)..... 35

あぶり高温炒めモード(左コンロ)・・・ 39

グリルを使う準備 41

グリルの使いかた 43

便利な使いかた

各種設定の変更(カスタマイズ機能)・・・ 45

長くご利用いただくために

お手入れ 47

よくあるご質問 59

ブザー報知・お知らせ表示 65

長期間使用しない場合／仕様 67

アフターサービス／廃棄時のお願い・・ 68

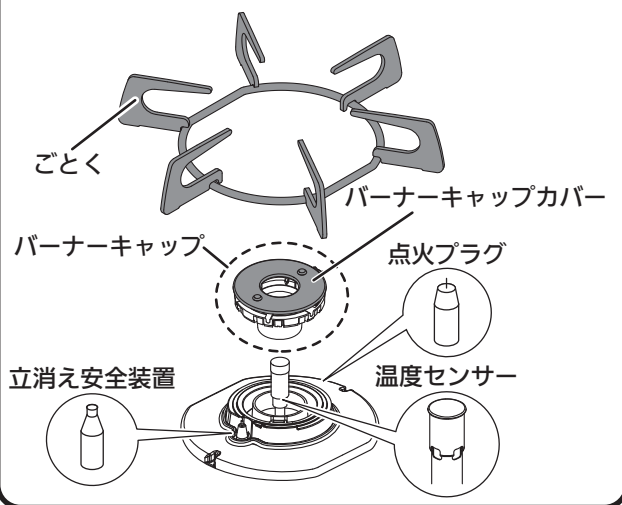
交換部品(消耗部品)／別売部品・・・ 69

保証書 70

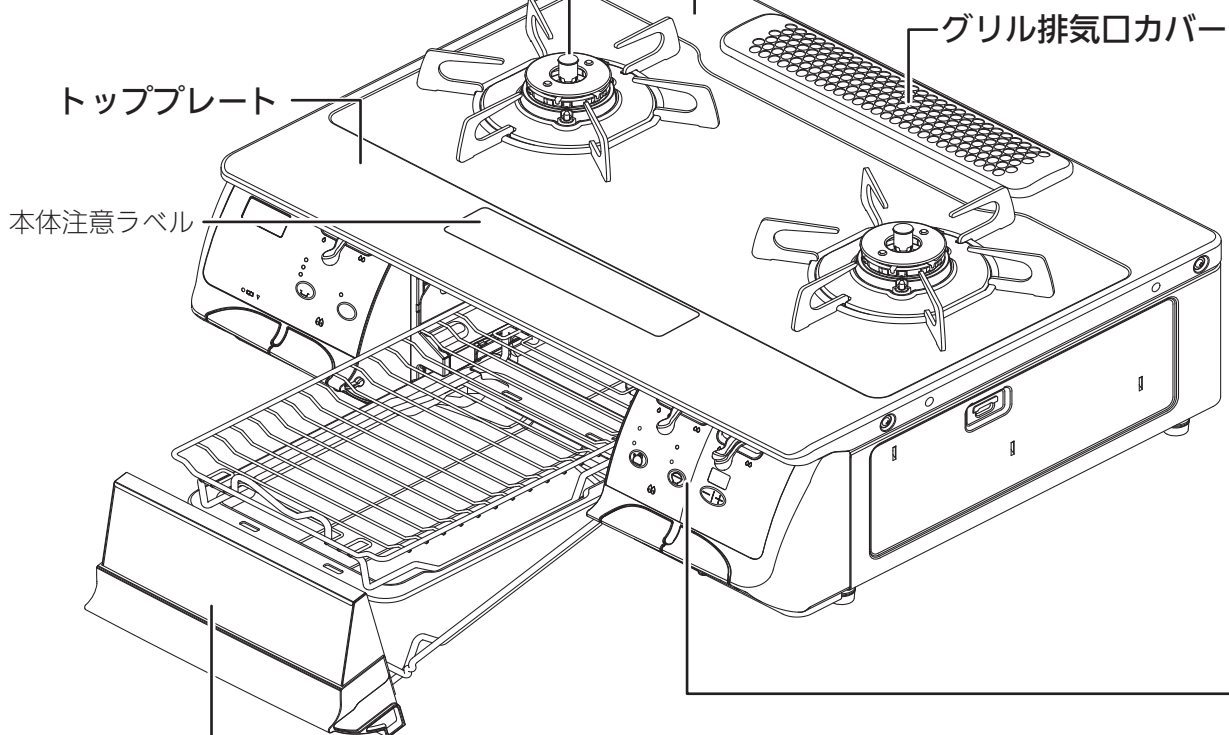
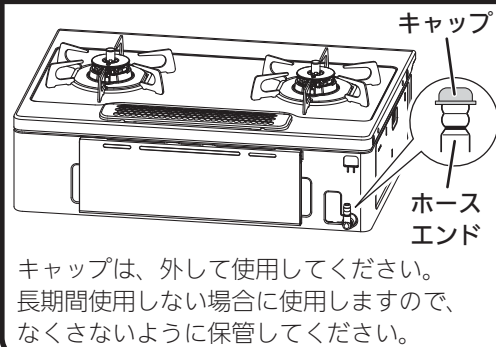
各部のなまえ

- ・周囲の防火処置については、「機器の組み立てと設置」(17ページ)を参照してください。
- ・取り付け方法については、「機器の組み立てと設置」(18～20ページ)を参照してください。
- ・ガス接続については、「機器の組み立てと設置」(21ページ)を参照してください。

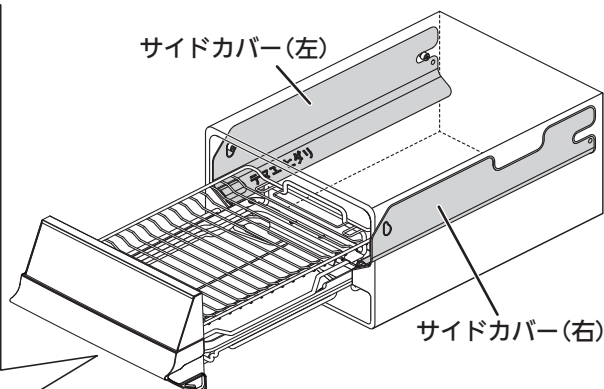
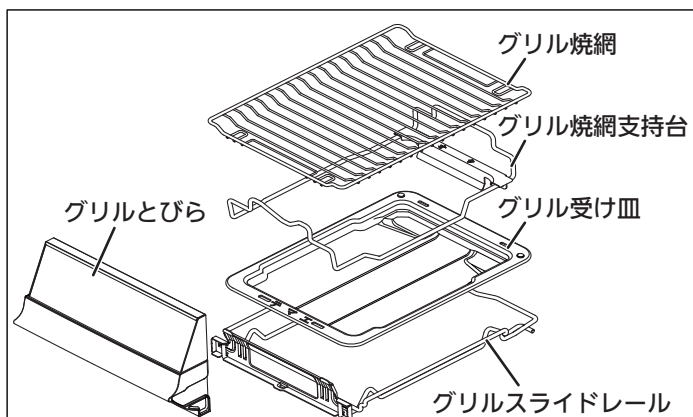
コンロ部



機器後部



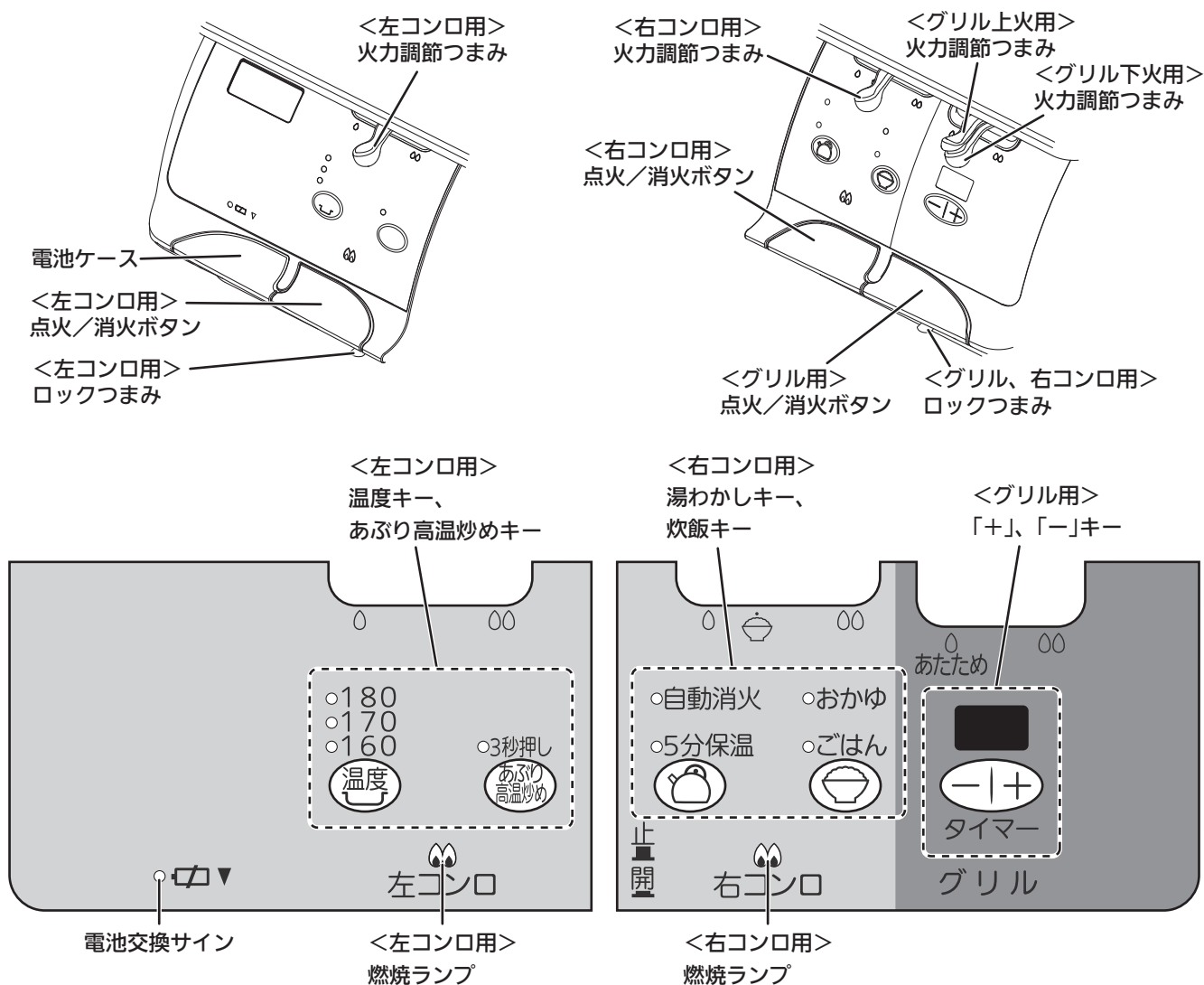
グリル部



イラストはわかりやすくするために、透視図にしています。

操作部

- ・乾電池の交換方法については、「乾電池の入れかた」(22ページ)を参照してください。
- ・操作部に保護シートが貼ってある場合があります。ご使用の際には、取り外してください。



かんたん操作ガイド

はじめに

コンロを使う準備 ㊦ 27

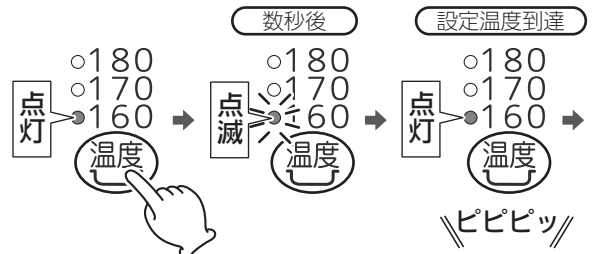
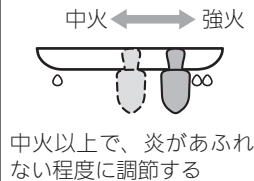
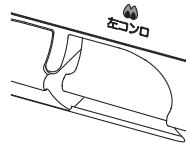
グリルを使う準備 ㊦ 41

左コンロ

揚げる、焼く

㊦ 31

1 点火する ▶ 2 火力調節する ▶ 3 温度を設定する

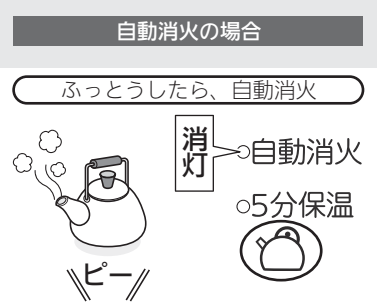
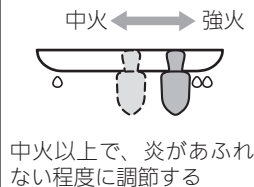
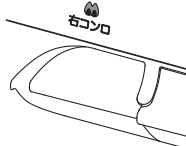


右コンロ

お湯をわかす

㊦ 33

1 点火する ▶ 2 火力調節する ▶ 3 湯わかしを設定する



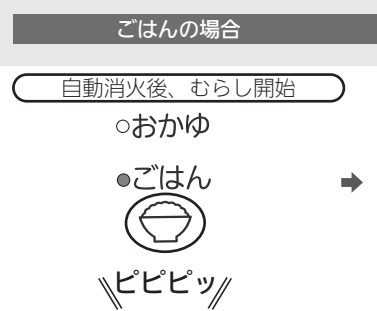
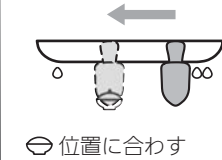
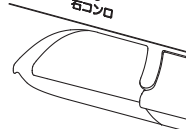
右コンロ

ごはんを炊く

㊦ 37

(下準備 ㊦ 35)

1 点火する ▶ 2 火力調節する ▶ 3 炊飯を設定する

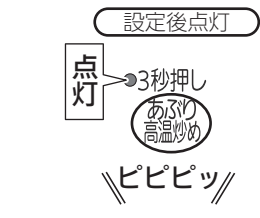
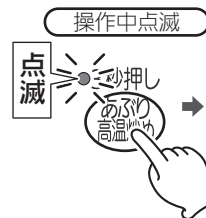
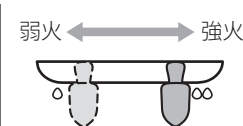
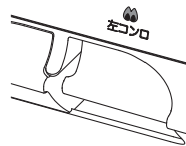


左コンロ

あぶる、炒める

㊦ 39

1 点火する ▶ 2 火力調節する ▶ 3 あぶり高温炒めを設定する

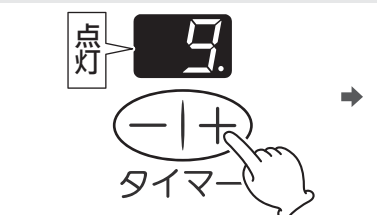
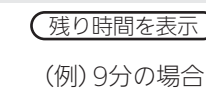
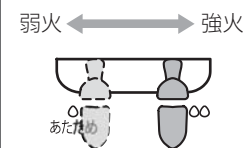
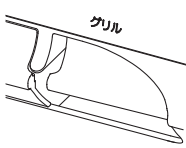


グリル

焼く

㊦ 43

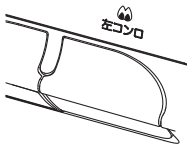
1 点火する ▶ 2 火力調節する ▶ 3 タイマーを設定する(分表示)



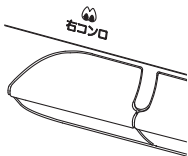
調理開始



4 調理が終了したら、消火する



4 点火／消火ボタンを戻す



むらし終了2分前

終了

○おかゆ

点滅

ごはん

→

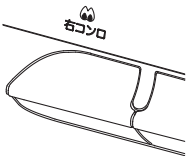
○おかゆ

消灯

ごはん

ピー

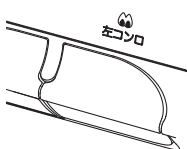
右コンロ



調理開始



4 調理が終了したら、消火する



終了30秒前

終了(自動消火)

秒

30

ピーピピッ

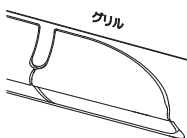
→

点滅

00

ピー

グリル



必ずお守りください (安全上の注意) ①

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

使用される方や他の方への危害、財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分、表示をしています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害、損害の程度による内容の区分

 危険	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
 警告	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
 注意	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が軽傷を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

■注意、禁止内容の絵表示

 必ず守る	 換気する	 禁止	 火気禁止
 分解禁止	 接触禁止		

ガス漏れに気づいたときは

危険



火気禁止

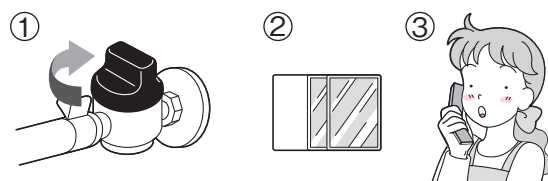
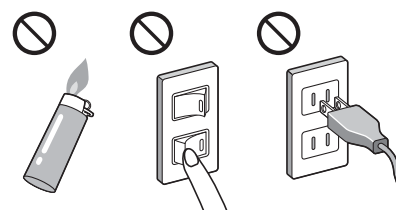
- ・絶対に火をつけない
- ・電気器具(換気扇など)のスイッチの入/切をしない
- ・電源プラグの抜き差しをしない
- ・周辺で電話を使用しない

火や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



必ず守る

- ・すぐに使用をやめる
- ①火を消し、ガス栓を閉める。
 - ②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
 - ③販売店または、もよりのガス事業者(供給業者)に連絡する。



異常時

警告



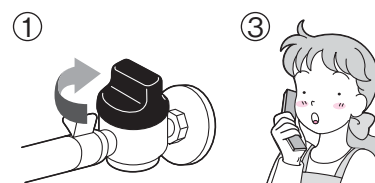
必ず守る

- ・点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音などを感じたときは、すぐに使用をやめる
- ①火を消し、ガス栓を閉める。
 - ②『よくあるご質問』(59～64ページ)、『ブザー報知・お知らせ表示』(65～66ページ)に従い、処置をする。
 - ③上記の処置をしても、なおらない場合は、販売店または、弊社窓口に連絡する。



必ず守る

- ・地震、火災などの緊急の場合は、ただちに使用を中止し、ガス栓を閉める



使用時や使用後は

警告



必ず守る



必ず守る

・ゴム管が正しく接続されているか、ひび割れや穴があいていないか確認する
火災のおそれがあります。

・点火、消火のあとは、必ず炎を確かめる
火災や思わぬ事故の原因になります。
※また使用後は、ガス栓を閉めてください。

注意



必ず守る



必ず守る

・使用するバーナーの点火／消火ボタンを確認してから点火操作をする
間違って操作すると、別のバーナーが点火して、火災や思わぬ事故の原因になります。

・点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する
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。

機器周辺には

警告



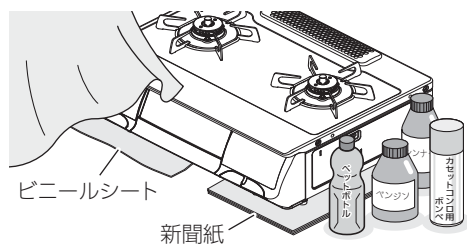
禁止

・爆発のおそれがあるもの、引火しやすいものや燃えやすいものを機器の近くで使用したり、置いたりしない

・熱で圧力が上がるもの
(スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど)
爆発のおそれがあります。

・引火しやすいもの(スプレー、ガソリン、ベンジンなど)

・燃えやすいもの(ペットボトル、プラスチック類、ふきん、タオル、カーテン、調理油、新聞紙、ビニールシートなど)
火災の原因になります。



禁止

・調理以外の用途には使用しない

練炭の火起こしや衣類(ふきんなど)の乾燥などに使用しないでください。異常過熱、異常燃焼による機器焼損、火災の原因になります。



禁止

・補助具(アルミはく製しる受け、省エネごとくなど)は、機器に付属または機器指定の補助具以外、使用しない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。



禁止

・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
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。



禁止

・焼網は使用しない

トッ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

・コンロをおおうような、大きな鉄板や鍋は使用しない
不完全燃焼をおこしたり、機器の異常過熱のおそれがあります。



警告

注意



禁止

・グリルとびら、電池ケースなどに、ものをのせたり強い力を加えない
けがや機器損傷の原因になります。

必ずお守りください (安全上の注意) ②

使用中は

警告



- ・火をつけたまま離れない
- ・火をつけたまま就寝や外出は絶対にしない

調理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。
※とくに天ぷらや揚げもの調理、グリルを使用しているときは注意してください。

電話や来客の場合は、一旦火を消してください。



- ・火がついたまま持ち運ばない
- やけどや火災の原因になります。

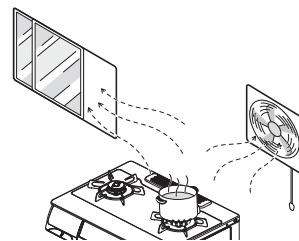


換気する

- ・必ず換気をする

窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。
換気を行わずに、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。

※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、窓を開けて換気をしてください。換気扇を回すと給湯器やふろがまの排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



注意



- ・点火操作時や使用中は、バーナーとグリル排気口付近に顔や手などを近付けない
 - ・グリルとびらを開けた状態でグリルを点火しない
- 炎や熱で顔や手などに、やけどをするおそれがあります。



接触禁止

- ・使用中や使用直後は操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどをするおそれがあります。
とくに小さなお子さまがいる家庭ではやけどに注意してください。

・1カ所みの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場合があります。

・グリルのみを使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。

警告



- ・グリル排気口にふきんや異物を入れない

火災の原因になります。また、思わぬ事故や故障の原因になります。
※ふきんや異物が入った場合は、弊社窓口にお問い合わせください。

注意



- ・小さなお子さまだけで触らせない

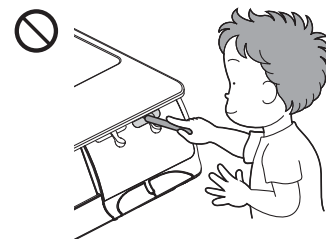
思わぬ事故や故障の原因になります。

お子さまが触れても点火しないよう、ロック機能を設定することができます。(28ページ)



- ・操作部などのすき間に異物を入れない

思わぬ事故や故障の原因になります。



コンロ編

使用中は

警告



必ず守る

- ・コンロ使用中は、身体や衣服が炎に近付かないように注意する

衣服に炎が移って、やけどをするおそれがあります。

また、温度センサーがはたらい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。

注意



必ず守る

- ・エアコン、扇風機などの風がコンロの炎にあたらないように配慮して使用する

風があたると温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、炎が途中で消えたり機器損傷の原因になります。



必ず守る

- ・やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

はみ出した炎により、やかんや鍋の取っ手などが過熱され、やけどや取っ手などの焼損の原因になります。

コンロ編

揚げものの調理の際は

警告



禁止

- ・あぶり高温炒めモードで揚げものの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。



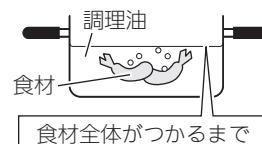
禁止

- ・耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理をしない
調理油過熱防止装置が正常に作動せず、調理油が発火するおそれがあります。



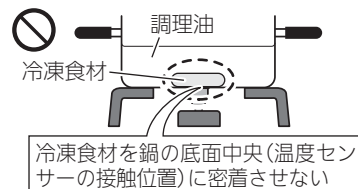
必ず守る

- ・揚げもの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、発火するおそれがあります。
とくに、フライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、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

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



禁止

- ・複数回使った調理油で揚げものをしない
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。



禁止

- ・揚げすぎない
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、とくに注意してください。揚げすぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

注意



必ず守る

- ・調理油過熱防止装置がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため
注意する
やけどやけがの原因になります。

警告



禁止

- ・調理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、油の温度が上がりにすぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。廃油凝固剤を入れすぎたり、加熱しすぎると、発火するおそれがあります。

温度センサーは

警告



禁止

- ・温度センサーの改造や取り外しでの使用は行わない
温度センサーが正しくはたらかなくなり、火災の原因となります。

注意



禁止

- ・強いショックを加えたり、キズをつけない
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・安全機能が作動しない場合があります。



必ず守る

- ・こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する
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、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。密着しない場合、点検、修理を依頼してください。



必ずお守りください (安全上の注意) ③

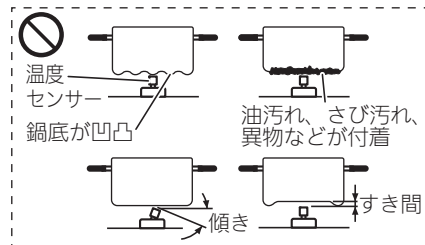
コンロ編

鍋などについて



禁止

- ・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
- ・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
 - ・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。



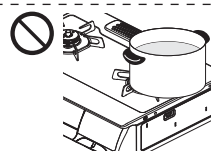
必ず守る

- ・鍋の重さは、調理物を含め300g以上で調理する
 - ・とくに片手鍋は調理物の重さが軽くなると温度センサーの力により、鍋やフライパンなどが押し上げられて傾いたり、ずれ落ちる場合がありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。



禁止

- ・鍋などが、トッププレートからはみ出した状態では使用しない
火災や機器焼損の原因になります。



禁止

- ・石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理用具は使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。



禁止

- ・片手鍋、底がへこんだ鍋や丸い鍋、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

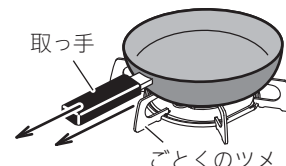


必ず守る

- ・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るので取っ手を持って使用する

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、取っ手などを機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。
- ・中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。



取っ手とごとくのツメの方向を合わせる



禁止

- ・ごとくを外して鍋などを直接コンロに置いて使用しない
不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。



禁止

- ・トッププレートに鍋などをのせない
トッププレートの変色、損傷の原因になります。



必ず守る

- ・陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する
異常過熱による機器損傷の原因になります。

トッププレートについて

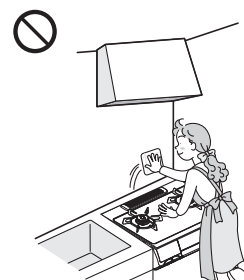
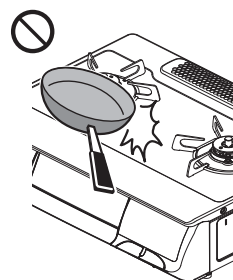


禁止

- ・衝撃や荷重を加えない
- ・上にのらない

トッププレートが変形、破損して、異常過熱や火災の原因になります。

※破損したときは、けがの原因にもなりますので、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。



グリル編

グリルについて

警告

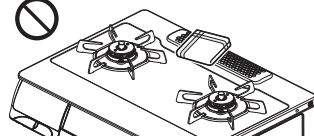


禁止

・グリル排気口の上に、ふきんやタオル、アルミはくなどをのせたり、ふさがない

・グリル排気口の周りには、ものを置かない

火災や不完全燃焼の原因になります。



必ず守る

・グリル使用前はグリル庫内を点検する

グリル庫内に食品くずやふきんなどがあると、使用中に燃えることがあります。

また、グリルとびらに調理物などをはさみこんだまま使用しないでください。



禁止

・脂が出る料理には、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、発火する原因になります。

※鶏肉や脂がのったさんまなどは、脂が多く出ます。

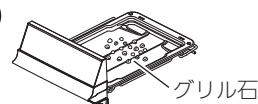
また、グリル上火バーナーの炎口がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。



禁止

・グリル受け皿にグリル石やグリルシートなどを入れない

たまった脂が過熱され、火災の原因になります。



注意



禁止

・グリルとびらガラスに衝撃を加えたり(グリルとびらの落下も含む)、キズをつけたりしない

・使用中や使用直後に水をかけない

グリルとびらガラスが割れて、やけどやけがの原因になります。



禁止

・グリル使用中や使用直後は、グリルとびら取っ手以外は触らない

・グリル受け皿を持つときは、ぬれふきんなどで持たない

やけどの原因になります。



禁止

・グリル受け皿に水などを入れて使用しない

この機器はグリル受け皿に水を入れる必要がないタイプです。水などを入れないでください。

グリル機能が正しくはたらかず、燃焼不良の原因になります。

また、水などが高温になり、こぼすとやけどの原因にもなります。



禁止

・グリル焼網支持台は必ず使用する

グリル焼網支持台を使わずに、グリル焼網、グリル受け皿をサイドカバーの上に置いて使用すると調理物から出た脂が過熱され、発火するおそれがあります。



禁止

・グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近付けない

高温の排気が出て、やけどの原因になります。



必ず守る

・鍋の取っ手などがグリル排気口にかからないようにする

高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手などの焼損の原因になります。



禁止

・グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

トッププレート上部を焦がしたり、機器上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。

必ずお守りください (安全上の注意) ④

グリル編

グリル使用中は

⚠
注意



禁止

- ・調理物を焼きすぎない

調理物に火がつき、グリル排気口から炎が出ることがあり、火災の原因になります。
グリル庫内で調理物が燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

- ① 点火／消火ボタンを押し、グリルを消火する。
- ② 調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
- ③ 消火後、販売店または、弊社窓口にて点検を依頼する。



必ず守る

- ・異なる調理物(焼き上がりの早い調理物、遅い調理物)を、同時に焼くときは注意する
調理物が焦げたり、発火するおそれがあります。



必ず守る

- ・鶏肉やさんまなどの脂の多い調理物を焼くときは注意する
飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があります。
やけどや火災などの原因になります。

グリル使用後は

⚠
警告



必ず守る

- ・グリル使用後および連続使用するときは、グリル焼網、グリル受け皿、サイドカバーにたまった脂、食品くずは、ご使用の都度取り除く
たまった脂、食品くずに火がついて火災のおそれがあります。



禁止

- ・使用直後の調理物の出し入れは、グリルとびらやグリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿を機器から取り外さない
グリルとびらガラスやグリル焼網などが高温になっており、やけどの原因になります。

⚠
注意



必ず守る

- ・グリル受け皿を持ち運びするときは、冷めてから持ち運ぶ
使用中や使用直後は、グリル受け皿は高温になっています。また、たまった脂などが高温になっており、やけどの原因になります。



必ず守る

- ・グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、グリルとびらガラスやグリル受け皿などの温度が相当高くなっているため注意する
やけどやけがの原因になります。

お手入れ編

お手入れの際は

⚠
注意



必ず守る

- ・機器が十分冷めてから、手袋をして行う
やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。



禁止

- ・機器や機器周辺(キッチンの天板など)に水をかけたり、水を流しての掃除はしない
機器内部に水が浸入し、点火不良、不完全燃焼、故障の原因になります。



必ず守る

- ・ぬれぶきんやスポンジたわしを使用する場合はよくしぼり、水分を切ってから使用する
機器内部に水が浸入し、点火不良、不完全燃焼、故障の原因になります。



禁止

- ・トッププレートは取り外さない
裏面でけがをする原因になります。



必ず守る

- ・バーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る
水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

別売部品編

グリルプレートについて(別売部品)

⚠
注意



必ず守る

- ・グリルプレートはグリル焼網の上に置いて使用する
グリル焼網を外した状態で使用すると、グリルプレート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。



禁止

- ・油もの料理や、焼き魚にグリルプレートは使用しない
火災の原因になります。



禁止

- ・グリル以外では使用はしない
破損の原因になります。



禁止

- ・予熱終了後に食材をのせるときは、グリルプレートが高温のため、触れない
やけどの原因になります。



必ず守る

- ・グリルプレートは、グリル使用中および使用直後は高温になるため、取り出すときは必ず付属のホルダーを使用する
やけどの原因になります。



必ず守る

- ・続けて使用するとき、その都度グリルプレートにたまった食品くずや脂などを取り除く
たまった脂が燃えて、火災のおそれや機器損傷の原因になります。

お願い



禁止

- ・調理終了後、グリルプレートが高温の状態で水などに入れて急冷しない
変形の原因になります。



必ず守る

- ・予熱終了後などで、グリルとびらを開けるときは必ず一旦消火する
グリル過熱防止センサー(25ページ)がはたらき、消火する場合があります。

必ずお守りください（安全上の注意） ⑤

お願い

機器のご使用について

- ・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。
- ・ガス栓を閉めて火を消さないでください。
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- ・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。
- ・トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。
もし、はがれたり、読めなくなった場合は、販売店または、弊社窓口にご連絡してください。
貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。
- ・弱火で使用している場合は、グリルとびらをゆっくり開閉してください。
開閉により発生した風で、火が消える場合があります。

コンロのご使用について

- ・弱火のときは炎が見えにくい場合がありますので、消し忘れに注意してください。
- ・調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してください。
- ・強火で長時間使用すると土鍋やホーロー鍋など、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。
長時間使用したあとに、鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。
ごとくがくっついた場合は、すぐに元の位置に戻し、機器が冷めてからくっついたごとくを鍋から外してください。
くっついたまま動かすと、ごとくが落下し、やけど、けが、機器損傷の原因になります。
- ・煮こぼれしたときは、その都度お手入れを行ってください。
バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、
点火不良や機器焼損の原因になります。機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。

突沸現象について

- ・みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜてください。
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。）

突沸現象とは、突然にふっとうする現象です。

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。

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。これらの予防法として次の点にご注意ください。

- ・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の汁もの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。）
- ・熱い汁ものに、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。

コンロ下（調理台）のお手入れについて

- ・コンロ下（調理台）は、水やゴミなどがたまらないよう、定期的にお手入れしてください。
また、煮こぼれした場合などは、都度お手入れしてください。（58ページ）
機器が冷めていることを確認し、けがをしないように手袋をして行ってください。

設置編

警告



分解禁止

・絶対に改造、分解は行わない

改造、分解は、不完全燃焼による一酸化炭素中毒となるおそれがあります。
また、火災の原因になります。



必ず守る

・水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する

不安定な所や傾いた所に設置すると、機器が傾いてやけどやけがのおそれがあります。



必ず守る

・棚の下など落下物の危険のある所を避ける

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

注意



禁止

・照明器具など樹脂製品の下に設置しない

照明器具のかさなどが変形、変色する原因になります。



禁止

・エアコン、扇風機などの風が当たる場所や、強い風が吹き込む場所には設置しない

風が当たると、安心・安全機能がはたらかず、点火不良、機器焼損、思わぬ事故の原因となります。



禁止

・湯沸器の下には設置しない

湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、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。

警告



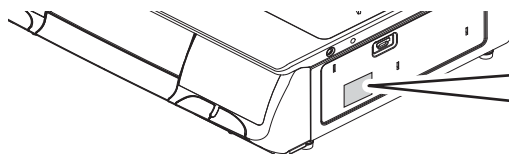
必ず守る

・銘板に表示しているガス(ガスグループ)で使用する

・転居時は、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する

表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒、異常点火や機器が故障する原因になります。

供給ガスがわからない場合は、販売店または、もよりのガス事業者(供給業者)にお問い合わせください。



銘板 ※図は都市ガス用13Aの場合

■部分を確認してください。 製造年月・製造No (図は2018年4月生産の例)	品名コード 0000000000 (型式名) 都市ガス用 13A 000kW 18.04-0000000 H N 株式会社ノーリツ	JIA認証 PS TG
---	--	-------------------------------

警告



必ず守る

・可燃性の部分(棚、壁、家具など)から十分離して設置する

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。

可燃性の壁との離隔距離を取れない場合は、必ず別売部品の防熱板を取り付けてください。

※表面がステンレスやタイルでも壁の内側がベニヤ板などの場合があります。確認できない場合は、防熱板が必要です。詳しくは、『機器の組み立てと設置』(17ページ)を参照してください。



必ず守る

・機器周囲の改装をする場合(吊り戸棚を付けるなど)も、可燃物との離隔距離を確実に離す

火災の原因になります。

機器の組み立てと設置 ①

機器の設置場所を確認する(周囲の防火措置)

設置場所の周辺に可燃物(木製の壁や棚など)がある場合。

警告



必ず守る

可燃性の壁に直接タイルやステンレス板を貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災となるおそれがありますので必ず **防火措置1** または **2** を行う

壁から **防火措置1** の離隔距離がとれない場合は、必ず弊社指定の防熱板(別売部品)を取り付けて **防火措置2** を行う

防火措置を行わないと、火災の原因になります。

防火措置1

- ・可燃物(壁、棚など)から離して設置してください。



防火措置2

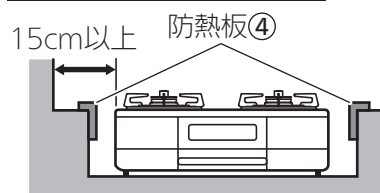
- ・防火措置1の条件を満たせない場合は、防熱板(別売部品)を正しく取り付け設置してください。

- ・防熱板は4種類あります。

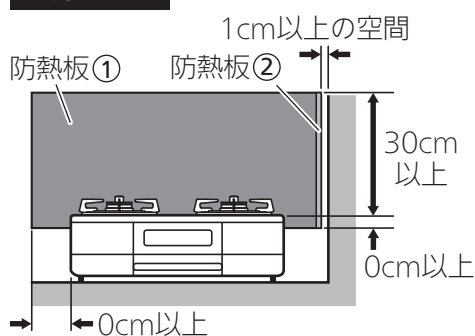
※防熱板のお求めは、販売店または、弊社窓口にお問い合わせください。

※防熱板の「取付説明書」に従って、正しく取り付けてください。

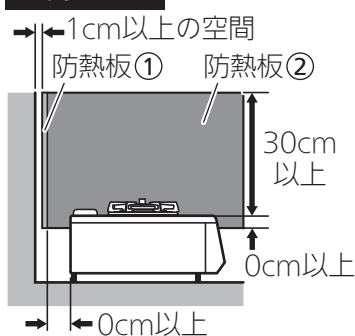
調理台、流し台などの側面



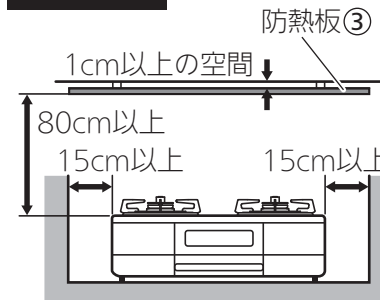
背面



側面



上面



防熱板(別売部品)

防熱板の種類(ステンレス製)

	商品番号	高さ(mm)	奥行(mm)	幅(mm)	本体価格(税別)
①	0702054	350	—	600	¥4,600
②	0702055	350	—	535	¥5,600
③	0702056	—	550	900	¥5,100
④	0706534	150	500	60	¥5,800

・2018年4月現在の価格です。価格、仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
 ※上記本体価格には、消費税・配送費は含まれておりません。ご購入の際は別途消費税・配送費が必要となります。
 詳しくは、弊社窓口にお問い合わせください。

安全にお使いいただくために、正しく設置してください。

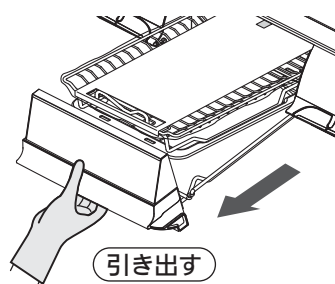
※機器の設置や移動の際は、グリル部を外し、必ず手袋をして行ってください。

機器を設置する

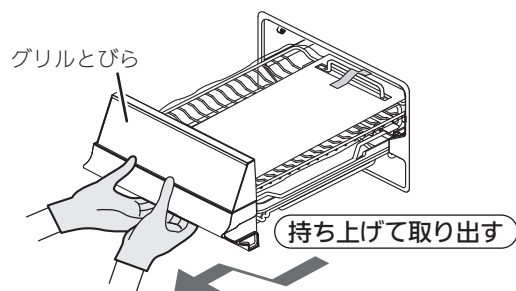
- ①テープを取り外してグリルとびらを引き出し、グリル部を取り外してください。

(1)グリルとびらを水平にゆっくりと止まるまで引き出す。
(グリルとびらだけが下がります。)

※グリルとびらを持ち上げて引き出すと、グリルとびらが止まらず、落下する場合があります。

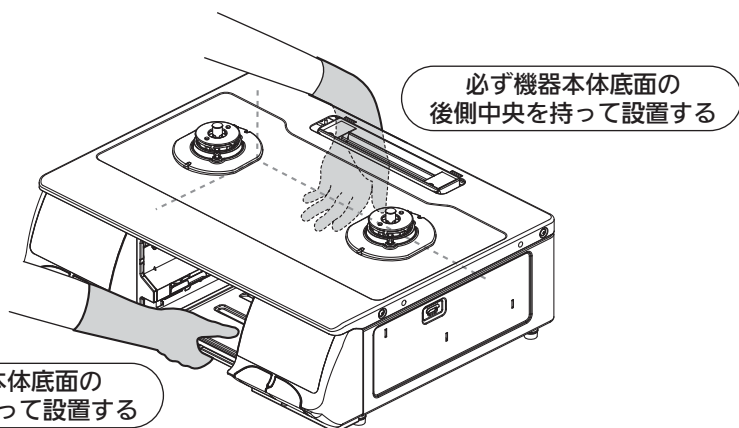


(2)両手でグリルとびら下部を支え、少し持ち上げて取り出す。
※持ち運ぶときは、グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運んでください。



- ②機器本体底面の前後の中央部分(右図参照)を持って設置してください。

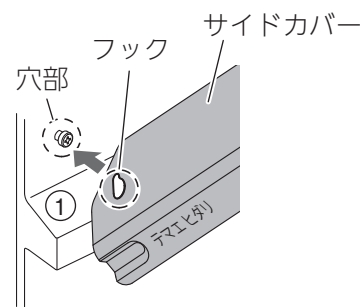
※機器を設置する際、指を挟まないように注意してください。



サイドカバーを取り付ける

・サイドカバーには左右があり、図はサイドカバー(左)の場合です。

- ①「テマエ ヒダリ」の印がある方を手前に持ち、穴部をフックに入れる。

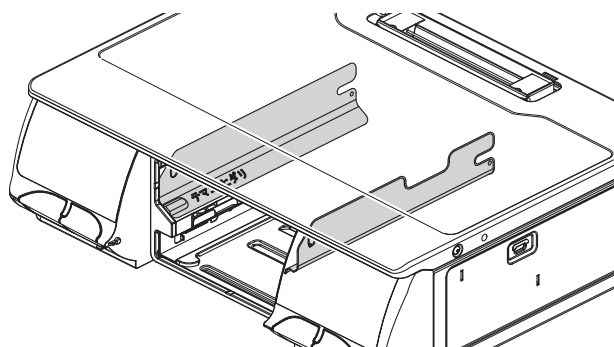
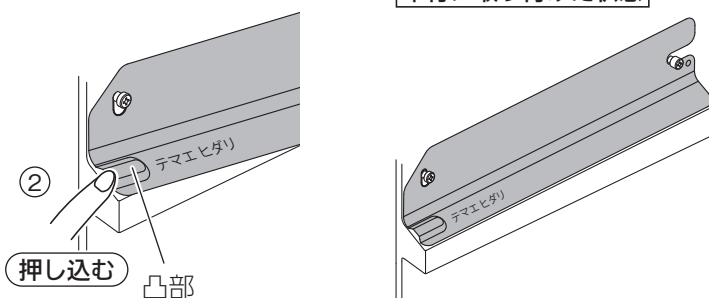


- ②サイドカバーの凸部を指で押し込み、平行になったことを確認する。

※サイドカバー(右)も同様にに取り付けてください。

平行に取り付けた状態

サイドカバーを取り付けた状態



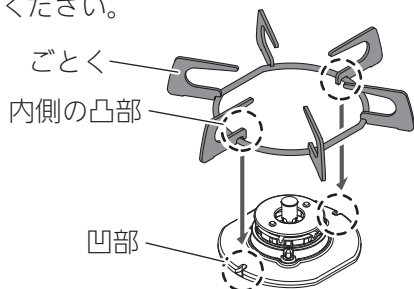
機器の組み立てと設置 ②

機器を組み立てる(コンロ部)

各部品を正しく取り付けてください。

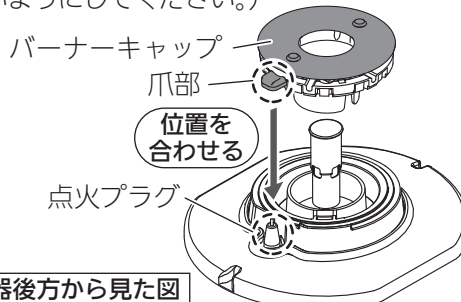
ごとく

- ごとく内側の凸部(前後2カ所)を、トッププレートの凹部(前後2カ所)に入れて、浮きがないように取り付けてください。



バーナーキャップ

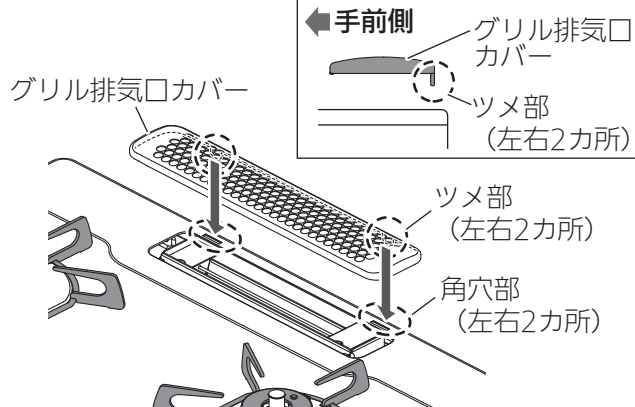
- バーナーキャップの爪部を奥に、点火プラグの真上にくるように合わせ、浮きがないように取り付けてください。(点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。)



グリル排気口カバー

- ツメ部(左右2カ所)を角穴部(左右2カ所)に入れて、浮きがないように取り付けてください。

横(右側)から見た図



電池ケース
(22ページ)

⚠ 注意

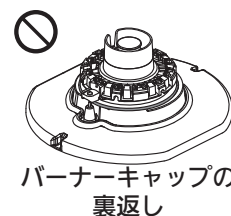
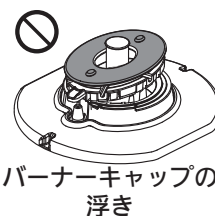


必ず守る

バーナーキャップは正しく取り付ける

誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、

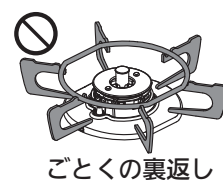
- 点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで、焼損する原因になります。
- 機器寿命が短くなるおそれがあります。



必ず守る

ごとくは正しく取り付ける

誤った取り付けかた(浮き、裏返し、ズレなど)で使用すると、鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりし、やけど、点火不良、不完全燃焼、変形の原因になります。また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートにキズがついたり、ガラスが割れる原因になります。



安全にお使いいただくために、正しく設置してください。

※機器の設置や移動の際は、グリル部を外し、必ず手袋をして行ってください。

機器を組み立てる(グリル部)

各部品を正しく取り付けてください。

グリル受け皿、グリル焼網、グリル焼網支持台

- ・梱包部材やビニールなどをすべて取り外してください。

グリル受け皿

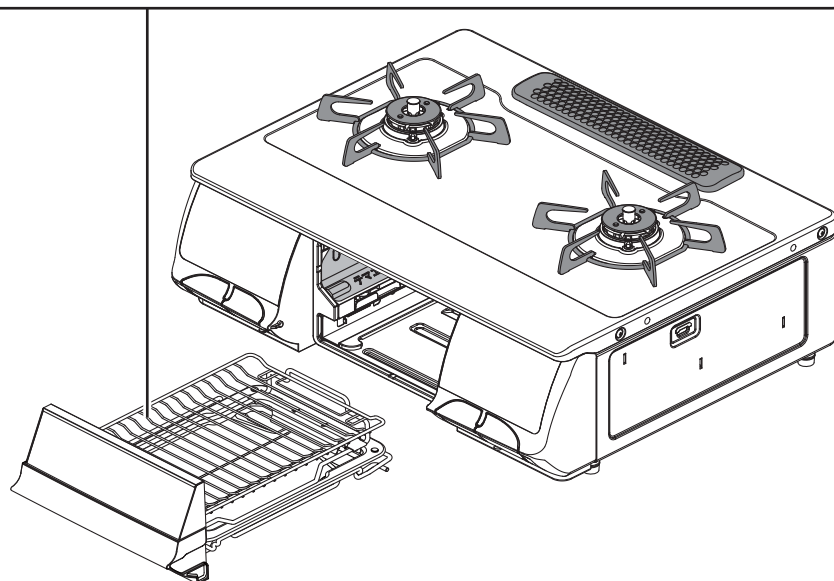
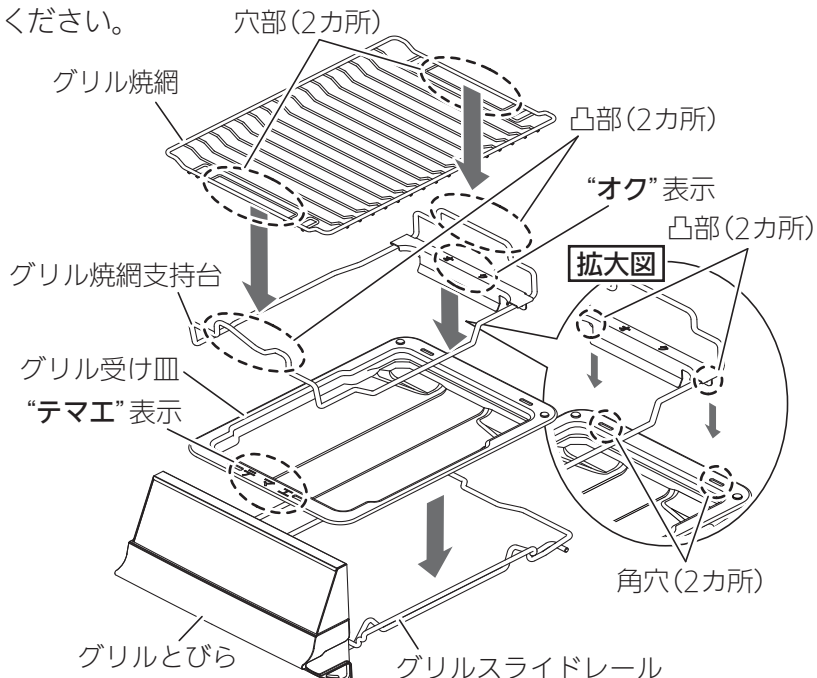
- ・グリル受け皿の“**テマエ**”刻印をグリルとびら側に向け、グリルスライドレールの上に乗せる。

グリル焼網支持台

- ・グリル焼網支持台の“**オク**”刻印を機器側に向け、凸部をグリル受け皿の角穴に差し込む。

グリル焼網支持台、グリル焼網

- ・グリル焼網の表裏を確認し、穴部をグリル焼網支持台の凸部に差し込む。



グリル部を取り付ける

- ・グリルとびらを両手で持ち、グリルスライドレールをグリル庫内底部の左右にある溝に合わせて、グリル庫内に入れたあと、水平にスライドさせ、グリルとびらが完全に閉まるまでしっかり入れてください。

※イラストは分かりやすくするためにグリル受け皿なしで記載しています。



グリルとびらが閉まりにくい場合やこすれる音がした場合は、サイドカバー、グリルとびら、グリル受け皿、グリル焼網支持台、グリル焼網が正しく取り付けられていません。そのまま押し込むと、変形や損傷の原因になりますので、正しく取り付け直してください。

機器の組み立てと設置 ③

機器とガスを接続する

ガス接続は、下記事項を必ず守り、正しく接続してください。

警告



必ず守る

ゴム管はガス用ゴム管(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、ホースエンドの赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。
ガス用ゴム管以外の使用は、ガス漏れの原因になります。



必ず守る

ガスコードを使用する場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従う。
間違った接続は、ガス漏れの原因になります。



必ず守る

ゴム管はグリル排気口などの高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして、機器の下を通したり、機器に触れないようにする。
ゴム管が損傷し、ガス漏れの原因になります。



禁止

ゴム管の継ぎ足しや二又分岐はしない。
ガス漏れの原因になります。



禁止

ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管は使用しない。
ガス漏れの原因になります。



必ず守る

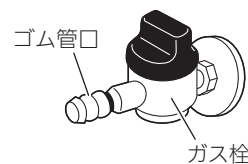
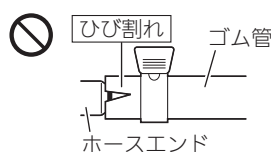
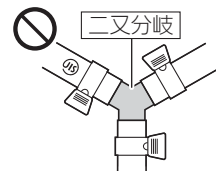
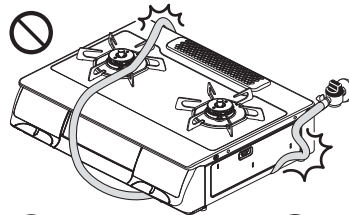
ホースエンドなど各接続部に汚れやゴミがないようにする。
ガス漏れの原因になります。



必ず守る

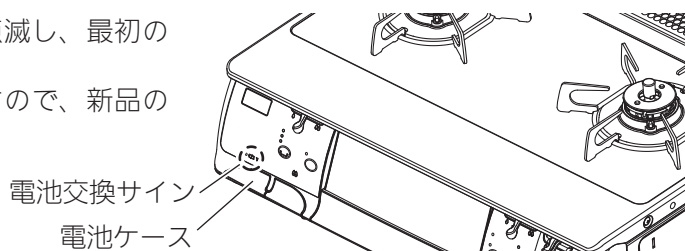
ゴム管は、ときどき(6カ月に1回程度)点検し、古くなったゴム管は新しいゴム管に交換する。
ガス漏れの原因になります。

迅速継手を使用する場合は、ガス栓のゴム管口により接続具が異なります。
接続は販売店または、弊社窓口に依頼してください。



乾電池の入れかた

- ・乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅し、最初の点火操作時はブザー音『ピー』でお知らせします。
乾電池の容量がなくなると点火できなくなりますので、新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。



乾電池を交換するときは、必ず機器が冷めてから行ってください。

※初めて機器を設置するときは、①の古い乾電池を取り出す作業は不要です。

① 電池ケースをまっすぐに引き出し、古い乾電池を取り出す

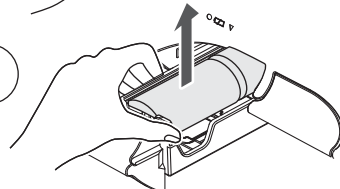
古い乾電池は、手前から1個ずつ取り出し、必ず2個とも取り出す。

※電池ケースは、乾電池の落下を防止するために、乾電池1個分が取り出せる位置で止まります。
※電池ケースを引き出すときは、ゆっくり引き出してください。
強く引き出すと、破損の原因になります。

指を引っかけて
まっすぐに引き出す

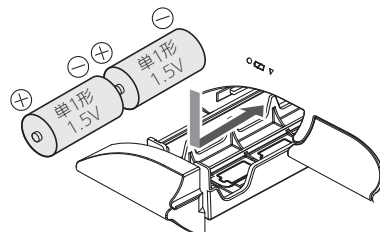


乾電池を
取り出す



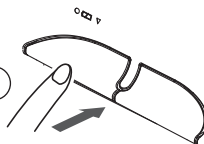
② 新しい乾電池を入れる

新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)の⊕⊖を確かめ、1個ずつ電池ケースに組み込む。



③ 電池ケースを元に戻す

押し込む



⚠注意



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、手や服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。

乾電池に関するお願い

- ・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。
- ・乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。
- ・乾電池が正しく組み込まれていなかったり、乾電池の容量がなくなった場合は使用できません。
- ・乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。
アルカリ乾電池(単1形：2個)を使用した場合、乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。
(使用状況、乾電池製造メーカーにより使用可能時間が短くなる場合があります。また、新しい乾電池と古い乾電池の組み合わせや、種類の違う乾電池を混ぜて使用した場合や、マンガン乾電池を使用した場合は、使用可能時間が短くなります。)
- ・未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は、自然放電により短時間で電池交換サインが点滅する場合があります。また、付属のアルカリ乾電池(単1形：2個)は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- ・電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。電池機能不良の原因となります。
- ・単2形、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スパーサーや充電式単1形乾電池は、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも使用可能時間が極端に短くなります。

お知らせ機能

◎点火／消火ボタンを戻し忘れてもブザーでお知らせします。

点火／消火ボタン戻し忘れブザー (コンロ) (グリル)

湯わかしモードなどを使って自動消火したり、安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときに、点火／消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。

戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。

※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。

◎コンロが自動火力調節中に火力が弱火から強火に切り替わる際に、ブザーでお知らせします。

強火切替お知らせブザー (コンロ)

火力が自動で弱火から強火に切り替わる際に、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。

・強火切替時のブザー音は、解除することができます。(各種設定の変更(カスタマイズ機能)：45ページ)

◎コンロ使用中であることをブザー音でお知らせします。

コンロ使用中お知らせブザー (コンロ)

コンロ点火後、約30分毎にブザー音『ピピピッ』で使用中であることをお知らせします。

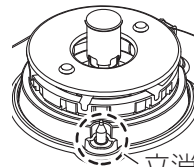
安心・安全機能①

◎風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。

立消え安全装置 (コンロ) (グリル)

火が消えてから数秒後にガスを止めます。

- ・再度点火するときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火してください。
- ・立消え安全装置がはたらいたときは、タイマー表示部に『12⇄_1または_2または_5』が表示され、点火／消火ボタンを押し「消火の状態」に戻すまで点滅します。



立消え安全装置

◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します。

コンロ消し忘れ消火機能 (コンロ)

点火後、約120分連続使用すると自動消火します。

ただし、自動火力調節している状態が約30分続くと自動消火します。

- ・左コンロはあぶり高温炒めモード使用時、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると自動消火します。
- ・コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。(各種設定の変更(カスタマイズ機能)：45ページ)

グリル消し忘れ消火機能 (グリル)

連続使用可能時間は約15分です。点火後、最長で約15分連続使用すると自動消火します。

◎煮ものなどの焦げつきを初期段階で検知し、自動消火します。

焦げつき自動消火機能 (コンロ)

鍋底が焦げつきはじめたら、自動消火します。

- ・焦げつきの程度は、鍋の材質、火力、調理物によって異なります。
- ・自動消火したときは、タイマー表示部に『02⇄_1または_2』が表示され点火／消火ボタンを押し「消火の状態」に戻すまで点滅します。
- ・弱火から強火に切り替えたときに焦げつき自動消火機能がはたらいて自動消火することがあります。再度点火して使用してください。
- ・あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。

◎誤って操作されるのを防止します。

ロック機能 (コンロ) (グリル)

小さなお子さまのいたずらや誤って操作された場合でも、作動しないようにロックすることができます。(28ページ)

◎点火時の炎あふれを防止します。

中火点火機能 (コンロ)

- ・コンロ点火時の炎あふれを抑えるために、点火時に火力調節つまみが強火側(右側)にある場合、つまみは中火位置(中央)に動き、中火で点火します。
- また、火力調節つまみが弱火側(左側)にある場合は、つまみは強火側(右側)に動きます。

安心・安全機能②

◎過熱を未然に防止します。

調理油過熱防止装置 (コンロ)

油の温度を約250℃に保つよう、自動で強火と弱火を繰り返し、過熱による発火を防ぎます。自動火力調節している状態が約30分続くと自動消火します。

- ・弱火の状態でも温度が上昇し、約250℃以上になると約30分を経過する前に自動消火します。
- ・鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。
- ・自動消火したときは、タイマー表示部に『02⇄_1または_2』が表示され、点火／消火ボタンを押し「消火の状態」に戻すまで点滅します。
- ・あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。

⚠注意



必ず守る

調理油過熱防止装置がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意するやけどやけがの原因になります。

グリル過熱防止センサー (グリル)

グリル庫内やグリル受け皿の温度が異常に高くなった場合や、連続焼きや空焼きなどで高温になると自動消火します。

- ・自動消火したときは、タイマー表示部に『02⇄_5』が表示され、点火／消火ボタンを押し「消火の状態」に戻すまで点滅します。

⚠注意



必ず守る

グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、グリルとびらガラスやグリル受け皿などの温度が相当高くなっているため注意するやけどやけがの原因になります。

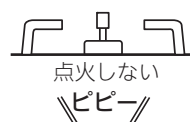
◎そで□への引火を未然に防ぎます。
(鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。)

鍋なし検知機能 (コンロ)

鍋を置かなかったり、調理途中に鍋を上げたりした場合は、鍋なし検知機能がはたらきます。
※あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。

点火前

鍋を置かないと、点火しません。



・ブザー音『ピピー』と燃焼ランプの点滅でお知らせします。

調理途中

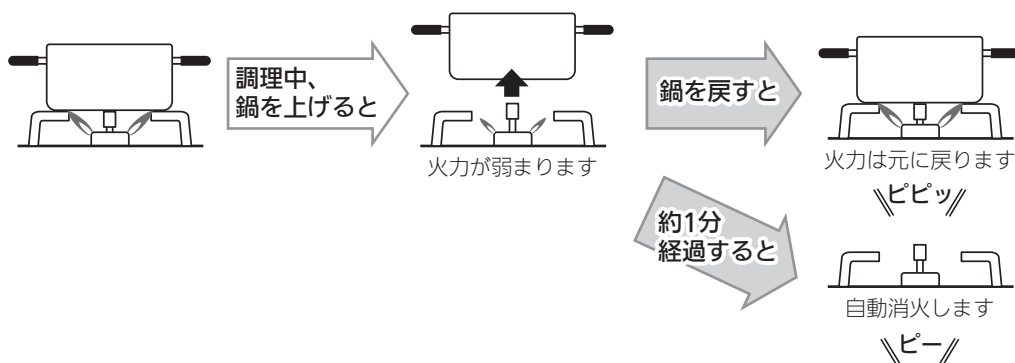
- ・調理中に鍋を上げると、火力が弱火に変わります。
(弱火のときは、火力は変わりません。)
- 鍋を元に戻すと、火力も元に戻ります。
- ※火力が強い調理の場合は、とくに注意してください。
- ・鍋を上げたまま約1分経過すると、自動消火します。

⚠注意



必ず守る

調理途中、鍋を上げたあとに鍋を戻すと、
火力は元に戻ります
バーナー付近には顔や手を近付けないでください。
やけどの原因になります。



鍋なし検知センサーチェックについて

- ・鍋なし検知センサーチェックとは、鍋などを上げない状態が長時間続くことで、鍋なし検知センサー(温度センサー)に異常がないか確認するため、自動でチェックを行う機能です。

鍋なし検知センサーチェックが開始すると

- ・消火中でも、鍋の有無を常時監視し、燃焼ランプが点滅します。



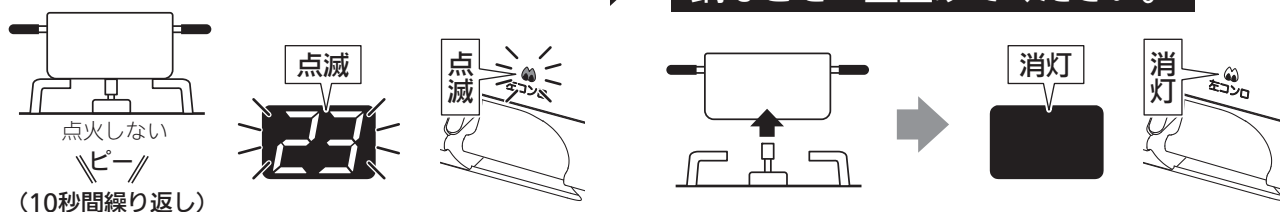
燃焼ランプ点滅で、
鍋なし検知センサーチェックの
開始をお知らせ

さらに、長時間鍋などを置いたままにすると

- ・点火操作をしても点火しません。
ブザー音『ピー』(10秒間繰り返し)と燃焼ランプとタイマー表示部『23⇄_1または_2』の点滅でお知らせします。

さらに、長時間鍋などを置いたまま点火操作すると

鍋なし検知センサーチェックを解除するには
鍋などを一旦上げてください。

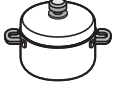


- ・タイマー表示部と燃焼ランプの点滅が止まり、鍋なし検知センサーチェックが解除されます。
- ※鍋を上げた状態にしても、タイマー表示部『23⇄_1または_2』の点滅が継続した場合は、点検が必要です。
販売店または、弊社窓口にお問い合わせください。

コンロを使う準備

調理に応じた鍋の選びかた

※炊飯に適した鍋については36ページを参照してください。

鍋などの種類	煮ものなど	炒めもの 揚げものなど (揚げものの時の 油の量：200mL 以上)	便利機能	
			温度キープ モード ☞ 31 (揚げものの時の 油の量：500～ 1000mL)	湯わかし モード ☞ 33 (水の量：500～ 2000mL)
アルミ製の鍋、文化鍋 	○	○	○	○
ホーロー鍋、 ステンレス製の鍋(厚手) (鍋底厚み2mm以上) 	○	○	○	○
ステンレス製の鍋(薄手) (鍋底厚み2mm未満) 	○※1	×	×	○
ステンレス製の無水鍋、 ステンレス製の多層鍋 	○※2	○	×	○
鉄製の鍋、 中華鍋、 フライパン 	○	○	○※3	×
土鍋、 圧力鍋、 耐熱ガラス容器 	○※2	×	×	×
やかん 	—	—	—	○

○：適しています。 ×：適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)

※1：焦げつきがきつくなります。

※2：途中消火したり、焦げつく場合があります。

左コンロはあぶり高温炒めモード(39ページ)にすると途中消火せず使用できます。

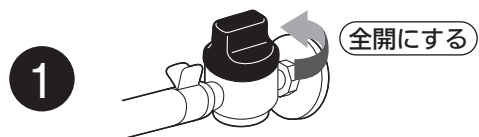
ただし、焦げつき自動消火機能がはたらかないため注意してください。

※3：フライパンは焼きものに使用してください。

中華鍋を使うときのお願い

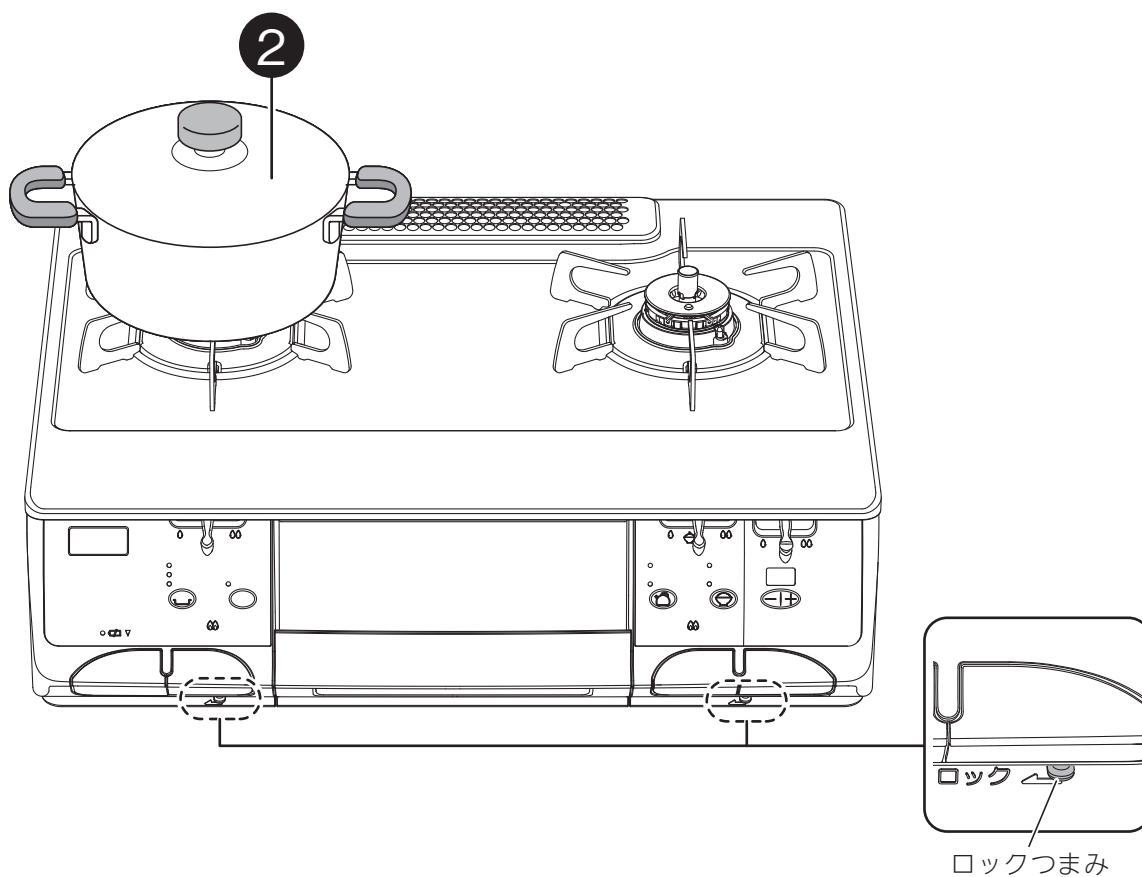
- ・底の平らな鍋を使用してください。
- ・鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- ・中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらかません。
- ・必ず取っ手を持って調理してください。

1 ガス栓を全開にする



2 ごとく中央に鍋やフライパンなどを置く

・点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。

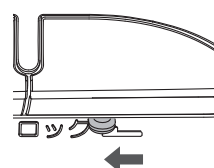


ロック機能について

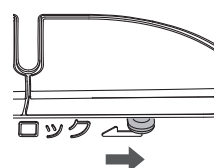
小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するために、点火／消火ボタンをロックすることができます。

- ・左のロックつまみは左コンロを、右のロックつまみは右コンロとグリルをロックします。
- ・点火／消火ボタンが「消火の状態」のときにロックの設定、解除をしてください。
- ・ロックつまみを左にするとロックの設定ができます。ロックつまみを右にするとロックの解除ができます。

◎ロックの設定



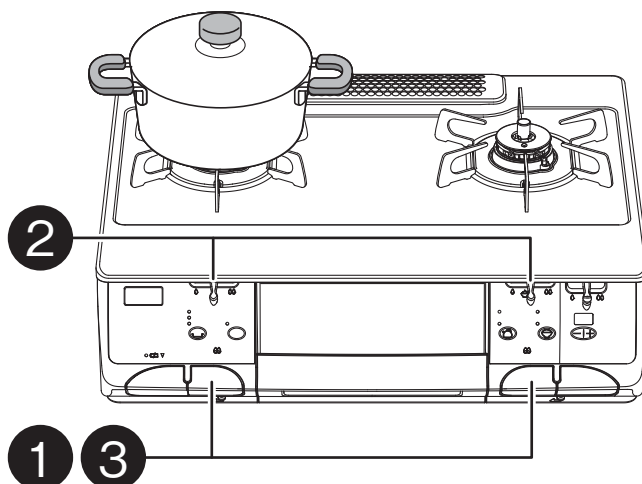
◎ロックの解除



コンロの使いかた（基本操作）

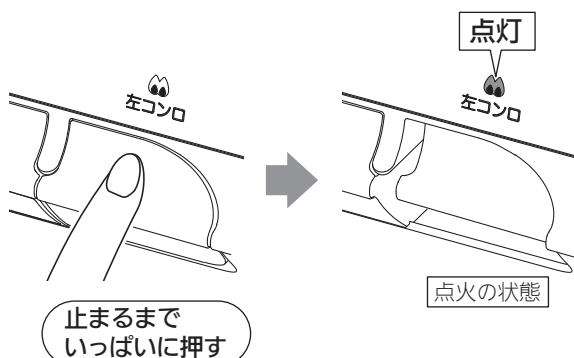
➡ 『コンロを使う準備』（27ページ）
をよく読み、準備をする

ごとく中央に鍋などを置く

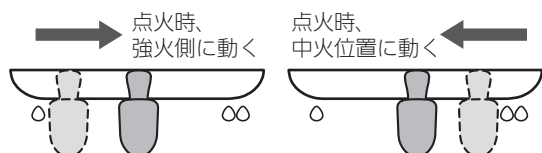


1 点火する

○点火／消火ボタンを止まるまでいっばいに押し、「点火の状態」にしてください。



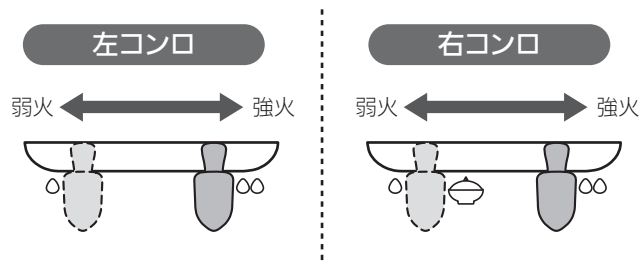
・火力調節つまみについて
弱火側(左側)にある場合 強火側(右側)にある場合



※火力調節つまみが弱火側(左側)にある場合、つまみは強火側(右側)に動きます。
安全のため、火力調節つまみが強火側(右側)にある場合、つまみは中火位置(中央)へ動き、中火点火します。

2 火力調節する

○火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドし、炎があふれない程度に調節してください。



※点火後、約30分毎にブザー音『ピピピッ』で、使用中であることをお知らせします。

お知らせ

・自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。(23ページ)

調理をするときのコツ

炒めもの(野菜炒めなど)、焼きもの(目玉焼き、ハンバーグなど)をする場合は、1分程度予熱する。

※予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安心・安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。(自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。)

1分程度予熱する



直火調理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんぱんに上げる料理)は、あぶり高温炒めモードで調理する。(39ページ)

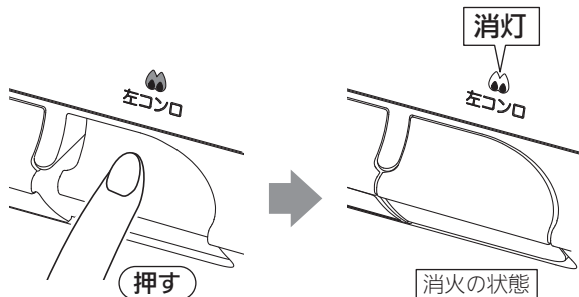
※あぶり高温炒めモードを使わずに、水分が蒸発しても加熱を続ける料理をした場合、焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。

揚げものは温度キープモードで調理する。(31ページ)

※温度キープモードを使わずに多めの油を加熱すると、機器が煮もの調理と判断し、低い温度で自動消火することがあります。

③ 消火する

○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



※必ず火が消えたことを確認してください。

ご注意ください

自動消火した場合、点火／消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)が鳴ります。そのまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。(23ページ)

ご注意ください

鍋などをごとくにのせた状態で、激しく動かさないでください。
トップレートにキズがつくおそれがあります。

お願い

みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにし、よくかき混ぜてください。強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをするおそれがあります。

(とくにだし入り豆みそ(赤みそなど)のときは注意してください。)

※突沸現象については、15ページを参照してください。

お知らせ

約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

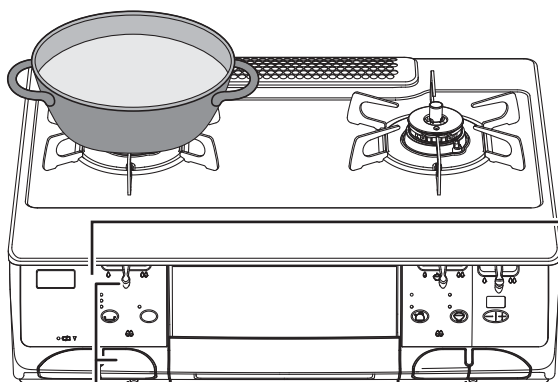
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。(各種設定の変更(カスタマイズ機能): 45ページ)

温度キープモード (左コンロ)

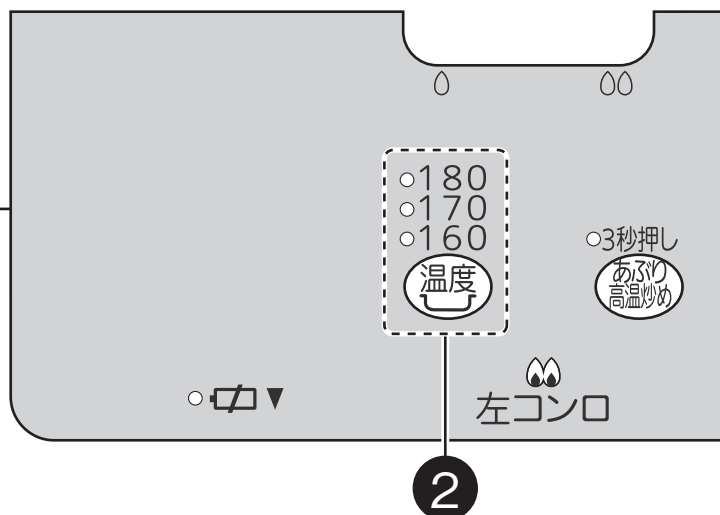
➡『コンロを使う準備』(27ページ)
をよく読み、準備をする

揚げものに適した鍋	適した油の量
直径：18～24cm 材質：鉄、アルミ 種類：天ぷら鍋 中華鍋 (底が平らなもの)	500～1000mL

ごとく中央に鍋などを置く

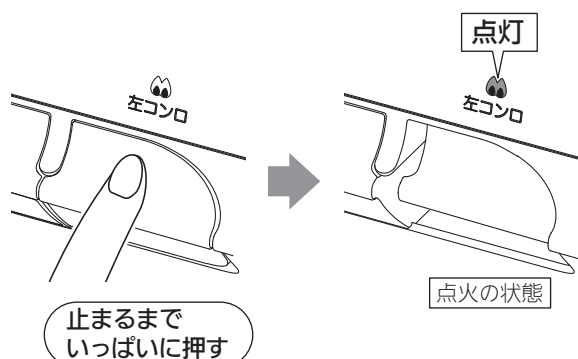


左コンロ操作部

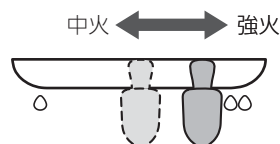


1 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを止まるまでいっばいに押し、「点火の状態」にしてください。



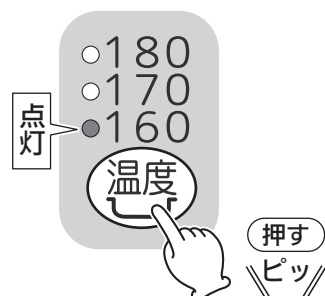
○火力調節つまみを右にゆっくりとスライドさせ、中火以上で鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。



※弱火で使用すると、温度調節機能が正しくはたきません。

2 温度を設定する

○着火後すぐに温度キーを押してください。



○押すたびに、次のように切り替わります。
(10℃刻みで160～180℃に設定できます。)

160℃	170℃	180℃	解除
○180 ○170 ●160 《ビッ》	○180 ●170 ○160 《ビッ》	●180 ○170 ○160 《ビッ》	○180 ○170 ○160 《ピー》

- ・設定すると表示が点灯し、数秒後に点滅が変わります。設定温度になるまで点滅が続きます。
- ※調理中でも、温度の変更は可能です。設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間点滅が続きます。
- ※設定を解除しても消火しません。

焼きものにも便利

ハンバーグやギョーザ、ホットケーキなど焦げつきやすい焼きものも、温度キープモードの温度調節を使えば簡単です。ほどよい焼き色に焼きあげます。

揚げもののコツ

揚げものをするときには、次のような下ごしらえをすると、油の飛び散りをおさえることができます。

- | | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・イカ
皮をむき、両面に切り目を入れる。 ・エビ
尾は先を切る。 | <ul style="list-style-type: none"> ・ししとう(中が空洞の野菜など)
切り目を入れる。 ・うずら(ゆで卵など)
串などで刺す。 | <ul style="list-style-type: none"> ・ドーナツ
生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。 ・魚介類や野菜など
水分をふき取る。 |
|---|--|--|

※調理中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかります。

複数の揚げものをするときには、温度設定の低いものから調理してください。

ご注意いただきたいこと

- ・油の温度は鉄製天ぷら鍋を基準に設定しています。鍋の種類、材質、大きさや厚み、油量などにより、設定温度と異なったり温度変化が大きくなることがあります。
- ・油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油を足すと、設定温度と油の温度が異なることがあります。
- ・焼きものをした場合の焼き色は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。

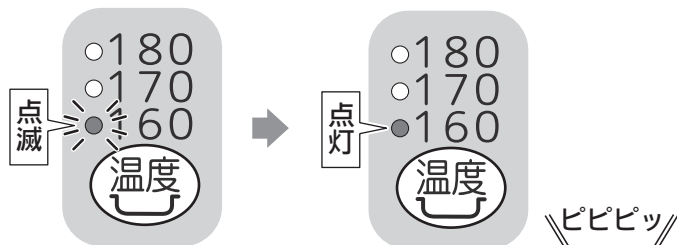
※弱火から強火に切り替わる瞬間、ブザー音『ピピッ』でお知らせし、炎が大きくなりますので注意してください。

※一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にしてください。調理物を入れすぎると、温度調節がうまくできなくなります。

※設定温度になっても調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。

調理する

- 設定温度になると、点滅から点灯に変わり、ブザー音『ピピピッ』でお知らせします。
調理を始めてください。



- ・自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。

お知らせ

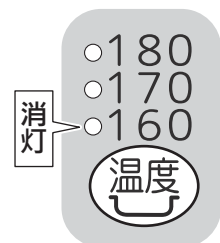
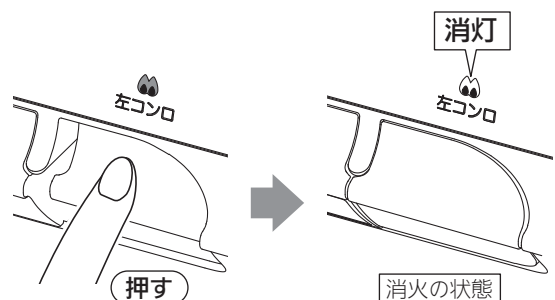
- ・自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。(23ページ)

設定温度のめやす

	160℃	170℃	180℃
揚げもの		冷凍食品(コロッケなど)、天ぷら	手作りコロッケ
		とりのから揚げ、フライ、とんかつ	
		ドーナツ、フリッター	
		ギョーザ、お好み焼き	
焼きもの	オムレツ、ハンバーグ、ホットケーキ		

3 消火する

- 点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



※必ず火が消えたことを確認してください。

ご注意いただきたいこと

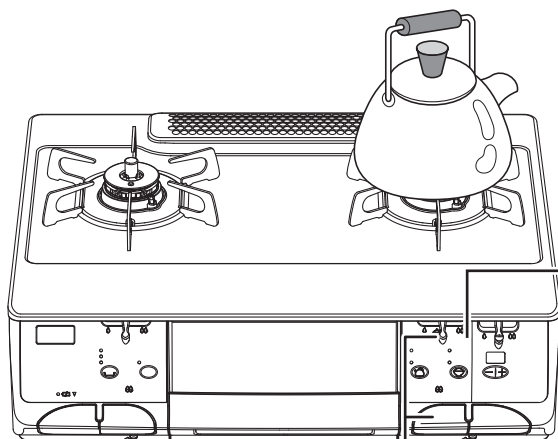
自動消火した場合、点火／消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)が鳴ります。そのまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。
必ず点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。(23ページ)

湯わかしモード (右コンロ)

適した鍋	適した水の量
やかん 底の平らな鍋	500～2000mL ※ふきこぼれを防ぐために、やかんや鍋の大きさに 応じた水量(最大容量の6～7割)にしてください。

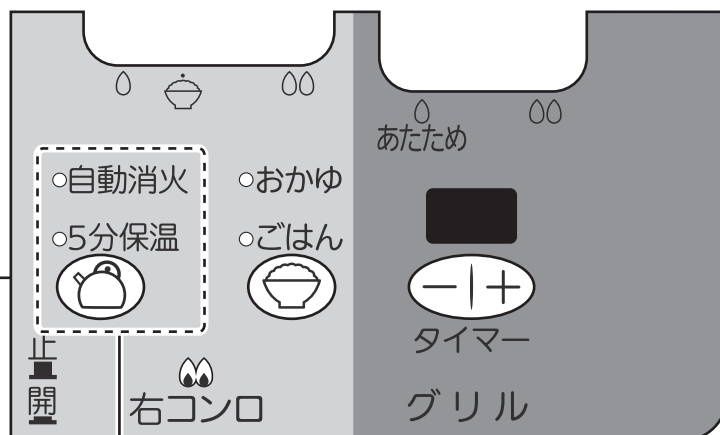
➡『コンロを使う準備』(27ページ)
をよく読み、準備をする

ごとく中央にやかんなどを
ふたをして置く



1 3

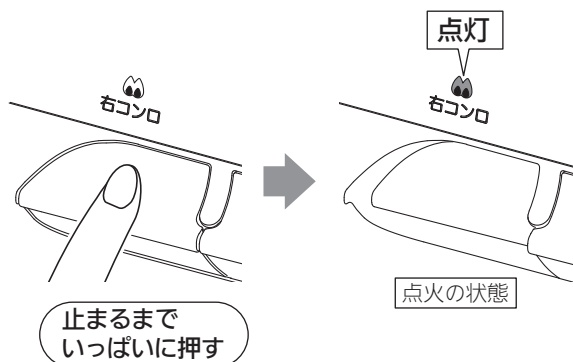
右コンロ、グリル操作部



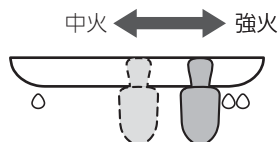
2

1 点火し、 火力調節する

○点火／消火ボタンを止まるまでいっばいに押し、「点火の状態」にしてください。



○火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせ、中火以上でやかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。



※弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火したり、湯わかしモードの機能が正しくはたきません。

2 湯わかしを設定する

○着火後すぐに湯わかしキーを押してください。

5分保温



○押すたびに、次のように切り替わります。



※設定を解除しても消火しません。

○着火後すぐに湯わかしキーを押してください。

自動消火



○押すたびに、次のように切り替わります。



※設定を解除しても消火しません。

お知らせ

- ・お好みに合わせ、湯わかしお知らせ時間を変更することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)：45ページ

湯わかしするときのお願い

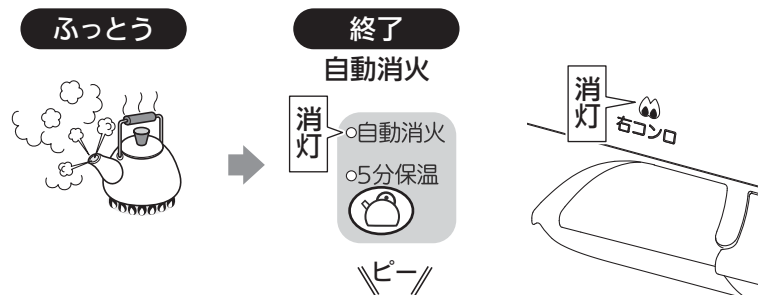
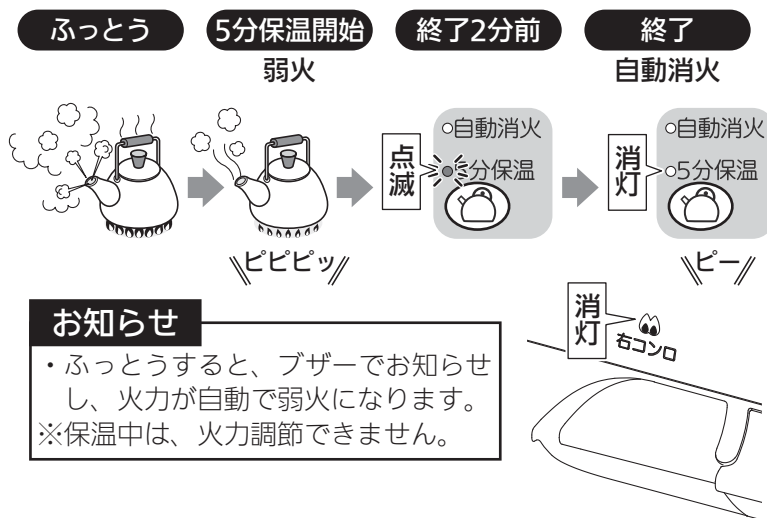
温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。

- ・やかんや鍋にふたをする
- ・やかんや鍋のふたを開閉しない
- ・やかんや鍋を動かさない
- ・水をかき混ぜない
- ・途中で水を入れたり具を入れない
- ・途中で火力を変えない

ご注意していただきたいこと

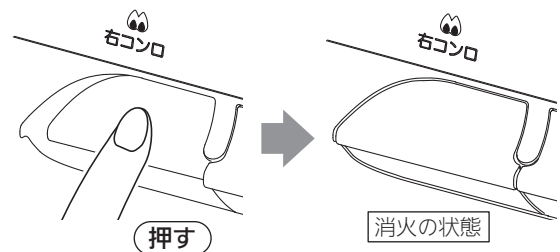
- ・必ず水から開始してください。やかんや鍋の材質、形状、水の量などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合やふきこぼれる場合がありますので、やけどなどに注意してください。
- ・お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。

自動で火が消える



③ 消火の状態に戻す

○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



ご注意していただきたいこと

自動消火した場合、点火／消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『pipi-pipi』(5回)が鳴ります。そのまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。
必ず点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。(23ページ)

炊飯モード (右コンロ) 下準備

① お米を正確にはかる

- 計量カップやはかりで、炊飯したいお米の量を正しくはかる。

1回で炊ける量

ごはん	1～5合
炊きこみごはん	1～4合
おかゆ	0.5～1合

例) 180mLの計量カップ



すり切りいっぱいでお米1合です。

② お米をとぐ

- たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

- 一度目のとき水はすぐに流す。

※ぬかを含んだ最初のとき水を、お米が吸わないようにするためです。

- 「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返す。

※といだあとのお米は、よく水を切ってください。

※お米のときが足りないと、においや着色および、ふきこぼれの原因になり、炊飯がうまくできない場合があります。

③ お米に水を含ませる

お米と水の量のめやす

- ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節する。

※炊きあがりはお米の種類や質、鍋の種類や水温などによって異なりますので、お好みに応じて加減してください。

※増減する水量のめやすは、±10%程度にしてください。

ごはん

お米の量	水の量
1.0合(150g)(180mL)	約300mL
1.5合(225g)(270mL)	約400mL
2.0合(300g)(360mL)	約500mL
2.5合(375g)(450mL)	約600mL
3.0合(450g)(540mL)	約700mL

お米の量

水の量

3.5合(525g)(630mL)	約800mL
4.0合(600g)(720mL)	約900mL
4.5合(675g)(810mL)	約1000mL
5.0合(750g)(900mL)	約1100mL

※炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)とし、お米に水分を吸収させるため、調味料などは炊く直前に入れてください。具は、お米の上にのせて炊いてください。

おかゆ

お米の量	水の量
0.5合(75g)(90mL)	約700mL
1.0合(150g)(180mL)	約1000mL

※おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

お米を水に浸す時間

- といだあと必ず30分以上、水に浸す。(冬場は1時間以上)

※といだあと、すぐに炊飯をするとごはんがかためになります。

※ごはんに芯が残るので、お湯を使わないでください。

※一度水に浸したお米は砕けやすくなります。

砕け米、粉米などが混ざった状態で炊飯すると、炊きムラや焦げの原因になります。

無洗米を炊くときのコツ

- 1～2回すすぐ。

※にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、うまく炊けない原因になります。

- すすいだあと必ず30分以上、水に浸す。(冬場は1時間以上)

- 水の量を3%程度多くする。または、無洗米専用の計量カップを使う。

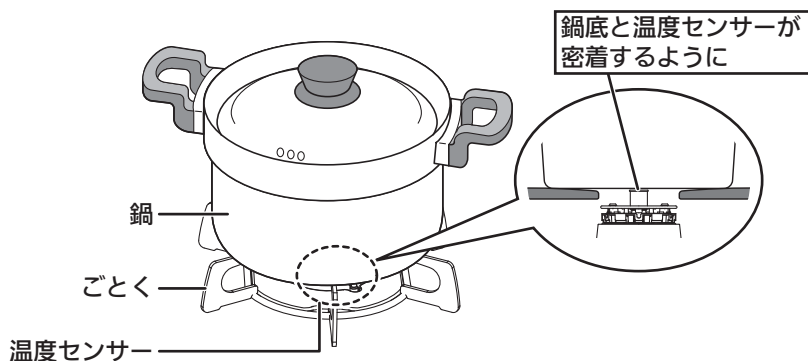
- よく混ぜて気泡をとばす。

※水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されずうまく炊けない原因になります。

4 鍋をセットする

- ・水に浸した状態のお米が入っている鍋を、正しくごとくに置く。

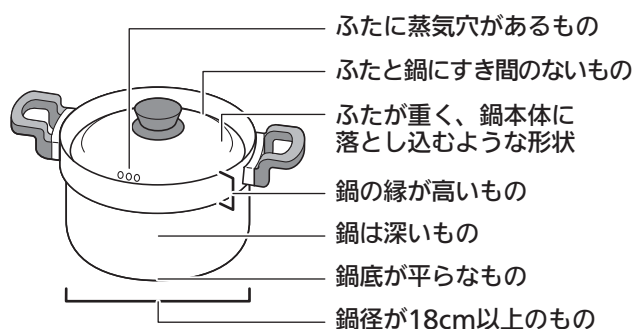
※温度センサーの上面や、鍋底に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。



炊飯モードに適した鍋

- ・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。



※ふたに蒸気穴がない場合や鍋の材質、形状によっては、焦げつきやふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。

炊飯専用鍋を別売部品として販売しています。(69ページ)

※別売部品の炊飯専用鍋のお求めは、ノーリツお客さまパーツセンターにお問い合わせください。

鍋の種類		炊飯モード (ごはん : 1~5合 おかゆ : 0.5~1合)
炊飯専用鍋(別売部品)		○
アルミ製の鍋、文化鍋		○ ※1 深めのもの
ホーロー鍋、ステンレス製の鍋(厚手)(鍋底厚み2mm以上)		○ ※2 深めのもの
ステンレス製の鍋(薄手)(鍋底厚み2mm未満)		○ ※3 深めのもの
ステンレス製の無水鍋、ステンレス製の多層鍋		×
土鍋、圧力鍋、耐熱ガラス容器		×

○：適しています。

×：適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)

※1：薄手(2mm未満)の場合、焦げつく場合があります。

※2：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。

※3：焦げつきがきつくなります。

ごはんからおかゆの炊きかた(手動)

おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。

- ・ごはんからおかゆをつくる場合は、炊飯モードを使用しないで、下記を参考に手動で調理してください。

<2人分(茶わん約2杯分：300g)の例>

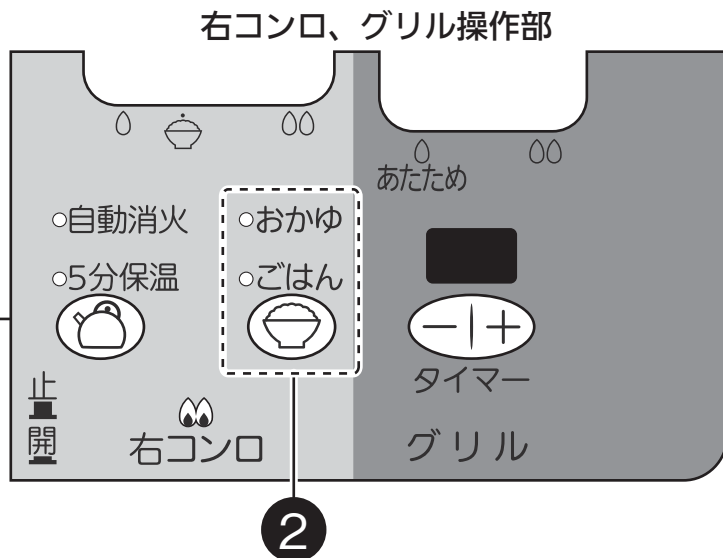
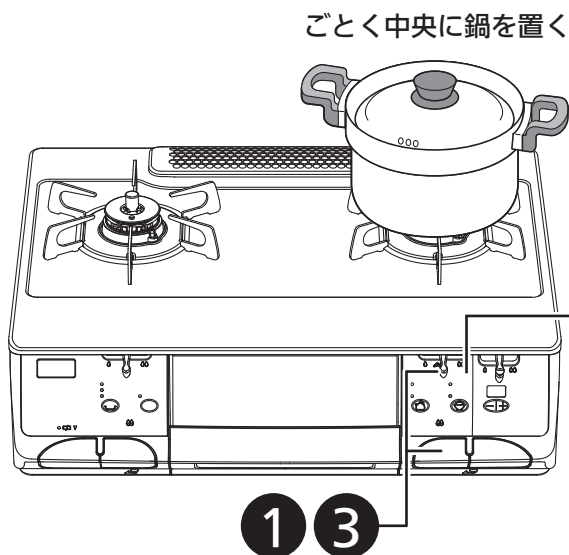
- (1) 冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。(ぬめりをとります。)
- (2) 鍋に水(4カップ強)とごはんを入れ、強火で炊く。
- (3) 煮立ったらアクを取り、弱火で10~15分炊く。
- (4) 消火し、好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

炊飯モード (右コンロ)

➡ 『コンロを使う準備』(27ページ)
『炊飯モード下準備』(35ページ)
をよく読み、準備をする

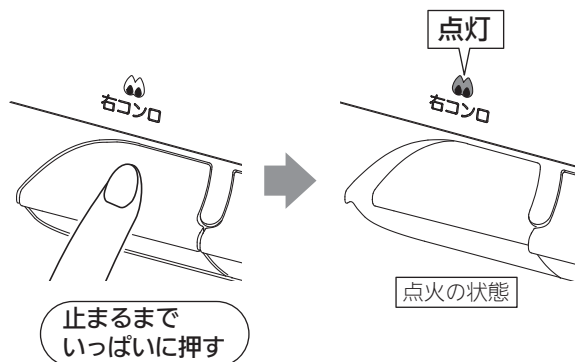
炊飯のめやす時間と特長

ごはん	約25～40分 (むらし約10分を含む)	白米をおいしく炊き上げます。
おかゆ	約40～50分	お米からおかゆ(七分がゆ)を炊くモードです。

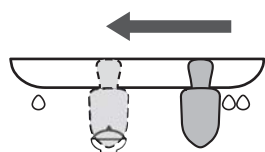


1 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを止まるまでいっばいに押し、「点火の状態」にしてください。



○着火後すぐに、火力調節つまみをゆっくりと強火側から☉の位置にスライドさせて合わせてください。



※火力が☉の位置より強いとごはんはかために、火力が弱いとごはんはやわらかめに炊けます。

2 炊飯を設定する

○火力調節後すぐに炊飯キーを押してください。



○押すたびに、次のように切り替わります。



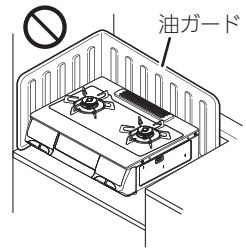
※設定を解除しても消火しません。
また、一定時間を経過すると解除できません。
解除するときは、一度火を消してください。
・自動で火力を調節します。

お知らせ

・自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。(23ページ)

ご注意ください

- ・エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火したり、炊きムラの原因になります。風が当たらないように配慮して使用してください。
- ・機器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、炎が不安定となり、炊きムラ、早切れなどの原因になります。炊飯時は油ガードなどを取り除いてください。
- ・炊飯開始後、一定時間を経過すると設定の変更および炊飯モードの解除ができないため、解除するときは、一度消火してください。
- ・炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。
- ・ごはんの場合は、消火後むらし(約10分)を必要とします。
- ・炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)とし、具はお米の上にのせて炊いてください。また、白米に比べ焦げやすくなります。



おかゆを炊くとき

- ・おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。

※ごはんからおかゆをつくる場合は、炊飯モードを使用しないで、手動で調理してください。(36ページ)

- ・最初から、または炊飯途中に調味料や具は入れないでください。粘りがでたり、米粒がつぶれうま味炊けない場合があります。

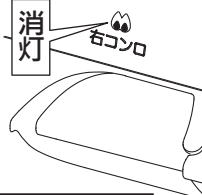
自動で火が消える

3 消火の状態に戻す

むらし開始
自動消火

○おかゆ
●ごはん

《ピピピッ》



むらし終了2分前

○おかゆ
●ごはん

点滅

むらし時間：約10分

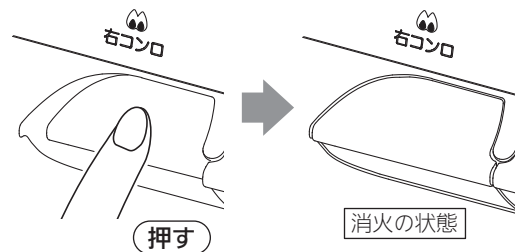
※むらし中に点火/消火ボタンを戻すと、設定が解除されます。

終了

○おかゆ
○ごはん

《ピー》

○点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



お知らせ

- ・お好みに合わせ、ごはんの炊き上げ具合を変更することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能：45ページ)

ごはんのコツ

- ・むらし終了後、ごはんをほぐしながら底か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。

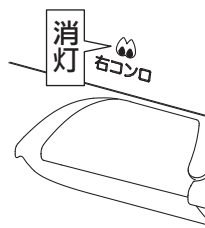
終了2分前

点滅
○おかゆ
○ごはん

終了

自動消火
○おかゆ
○ごはん

《ピー》



ご注意ください

自動消火した場合、点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)が鳴ります。そのまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。
必ず点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。(23ページ)

あぶり高温炒めモード (左コンロ)

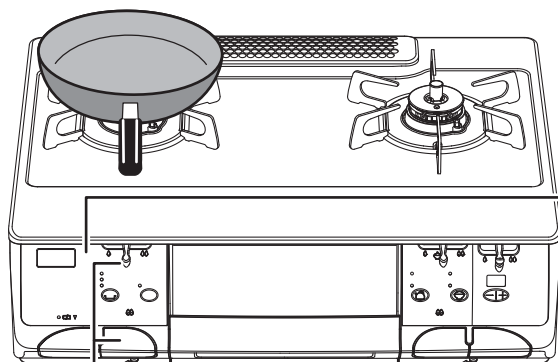
直火調理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんぱんに上げる料理)などで、急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に、通常より高い温度で調理できるモードです。ただし、温度が高くなりすぎると安全のため、火力を調節したり、自動消火します。

※あぶり高温炒めモードを使用すると、調理油過熱防止装置、焦げつき自動消火機能、鍋なし検知機能は作動しません。

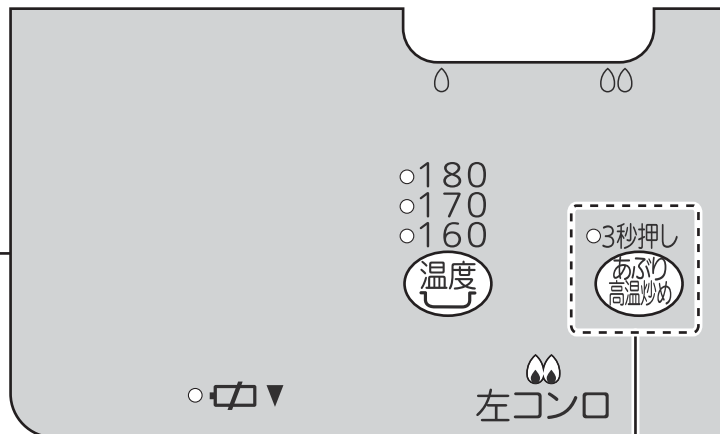
『コンロを使う準備』(27ページ)

をよく読み、準備をする

ごとく中央にフライパンなどを置く



左コンロ操作部

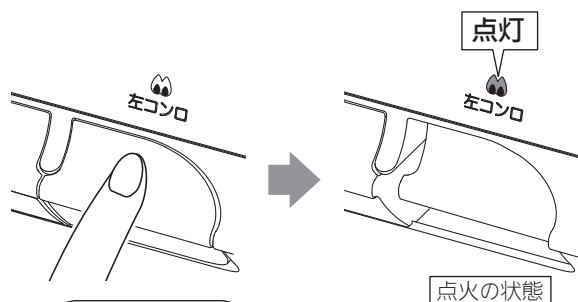


1 3

2

1 点火し、火力調節する

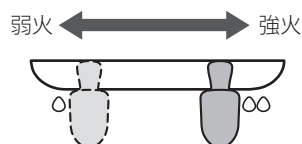
○点火／消火ボタンを止まるまでいっぱい押し、「点火の状態」にしてください。



止まるまで
いっぱいに押す

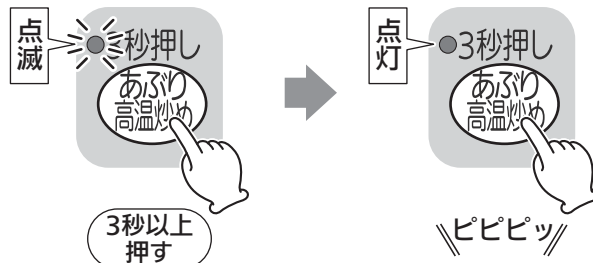
点火の状態

○火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせてください。



2 あぶり高温炒めを設定する

○あぶり高温炒めキーを3秒以上押してください。
※押している間は点滅します。



お知らせ

・自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。(23ページ)

○設定を解除するときは、再度、あぶり高温炒めキーを押してください。

※設定を解除しても消火しません。

警告



あぶり高温炒めモードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない
調理油過熱防止装置が作動せず、調理油が発火し、火災の原因になります。

注意

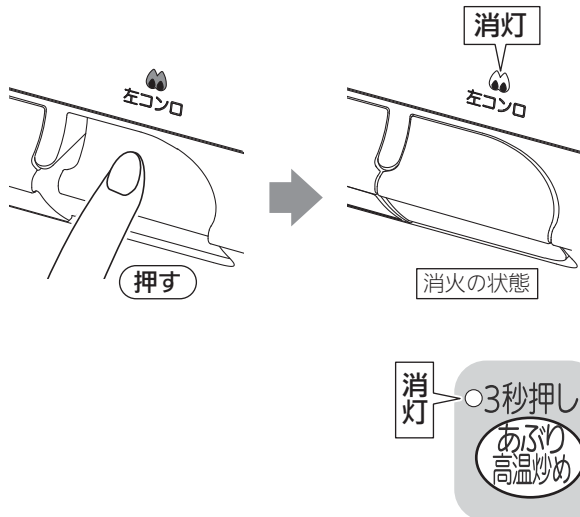


直火調理(あぶりもの)をする場合は、温度センサーの真上を避ける

温度センサー上に焼き汁などが滴下しないよう、温度センサーの真上は避けて調理してください。
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、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサーの故障の原因になります。

3 消火する

○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



※必ず火が消えたことを確認してください。

ご注意いただきたいこと

自動消火した場合、点火／消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)が鳴ります。
そのまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。
必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。(23ページ)

お知らせ

約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

※使用中にあぶり高温炒めモードを解除して、続けて使用する場合は、はじめに点火してから約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)経過すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。(各種設定の変更(カスタマイズ機能):45ページ)

グリルを使う準備

1 ガス栓を全開にする



2 調理物を入れて、グリルとびらを閉める

⚠ 注意

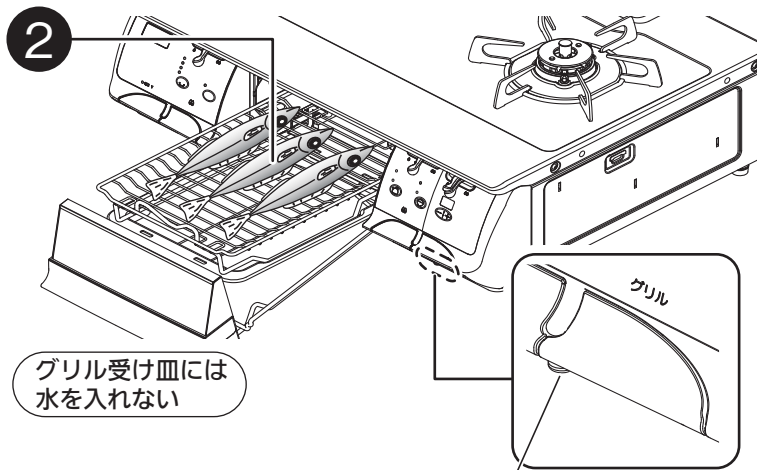


禁止

グリルとびらを開けた状態でグリルを点火しない
炎や熱で顔や手などに、やけどをするおそれがあります。

ご注意くださいこと

グリル焼網を裏返して使用しないでください。
調理物が焦げる原因になります。
グリル焼網の取り付けかたは、20ページを参照してください。

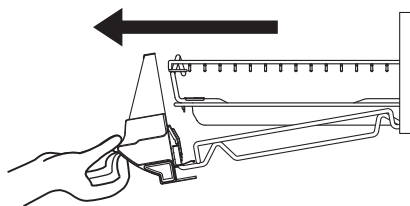


ロックつまみ

※ロック機能(ロックの設定・解除)については28ページを参照してください。

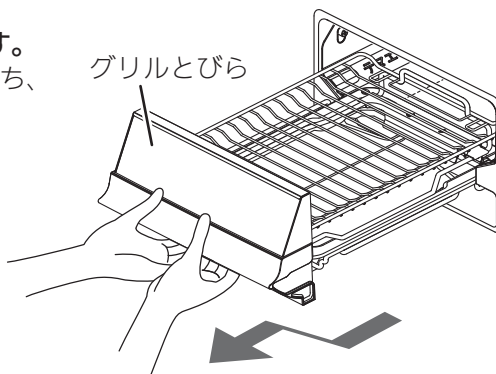
グリルの取り出しかた

- 1 グリルとびらを水平にゆっくりと止まるところまで引き出す。(グリルとびらだけが下がります。)
※グリルとびらを持ち上げて引き出すと、グリルとびらが止まらず、落下する場合があります。



- 2 両手でグリルとびら下部を支え、少し持ち上げて取り出す。
※持ち運ぶときは、グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運んでください。

グリルとびら



お知らせ

- ・グリル受け皿は、キズつけないように気をつけてください。キズがつくと、表面に施されたクリアコートがはがれる原因になります。
- ・グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、グリルとびら、サイドカバーの取り外しかたは、53～55ページを参照してください。

はじめてグリルを使うとき

- ・梱包部材が入っていないか確認してください。
- ・グリル庫内の金属部品に残った加工油を焼き切るため、サイドカバー・グリル焼網・グリル焼網支持台を取り出し、グリルとびらを閉め、強火(上火:「強火」・下火:「強火」)で約8分空焼きしてください。グリル排気口以外からも煙やにおいが出る場合がありますが、異常ではありません。
空焼きしているときに、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。
消火した場合(タイマー表示部「02⇐_5」点滅表示)は、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻し、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。

⚠ 注意



必ず守る

サイドカバー・グリル焼網・グリル焼網支持台は、グリルが冷めてから取り付ける
やけどのおそれがあります。

食材の準備

魚の下ごしらえ

- ・冷凍の魚はしっかりと解凍する。
- ・冷蔵の魚は常温でしばらくおく。
- ※しっかりと解凍して、常温にしておかないと、調理時間がかかり、生焼けになったり、安心・安全機能がはたらく場合があります。
- ・生魚は、水洗いしたあと、水気をよくふき取る。
- ・みそ(かす)漬けの魚は、みそ(かす)をよくふき取る。



魚以外の下ごしらえ

- ・なすや、ししとうなどの野菜は、表面に切り目を入れる。
- ・鶏肉など、脂の多い食材は、フォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼く。

※切り目や穴を開けずに焼いた場合、食材に火がついて、庫内で発火するおそれがあります。



塩焼きの下ごしらえ

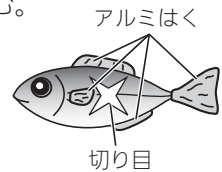
材料にあった塩加減(魚の重量の2%程度)が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。

- ・さばやいわしなど脂肪分の多い背の青い魚は、多めに塩をして、おき時間は長めにする。
- ・白身魚は、少なめに塩をして、おき時間は短めにする。
- ・川魚や、いか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふる。

姿焼きなどの場合

- ・尾やヒレはとくに焦げやすいので、多めに塩をつけたり、アルミはくで包む。
- ・切り目を入れる。

※切り目を入れると、火の通りがよくなり、皮が破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。



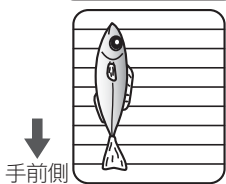
魚を焼くときは

姿焼きの場合

- ・魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなります。

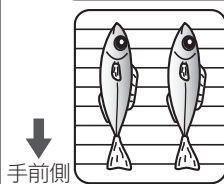
姿焼き1尾の場合

左寄りに置く



姿焼き2尾以上の場合

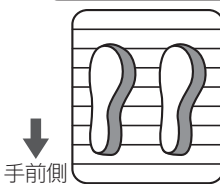
均等に置く



切身の場合

- ・皮側を上向きにし、身の厚い部分が奥になるように置いてください。

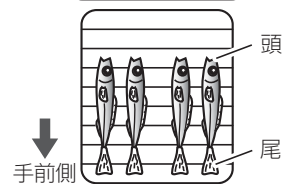
身の厚い部分が奥



ししゃもなどの小さな魚の場合

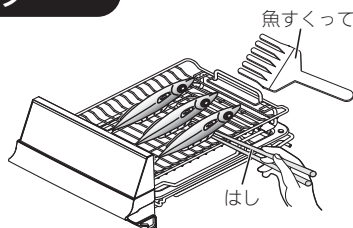
- ・尾が焦げやすいので、グリル焼網の手前側に置いてください。

尾を手前側に



魚を取るときのコツ

- ・はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。
- ・付属の『魚すくって』を使用すると便利です。



- (1)『魚すくって』の切りこみをグリル焼網に合わせます。
- (2)焼きあがった魚や調理物の下側に『魚すくって』を入れて、くっついた調理物をグリル焼網からはがします。
- (3)小さい調理物なら、そのまますくい取って取り出せます。

お知らせ

- ・グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、サイドカバーは消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、調理物や脂汚れがとれにくくなったり、コーティングがはがれる場合があります。交換部品(消耗部品)＜有料＞として準備しております。(69ページ)ノーリツお客さまパーツセンターにお問い合わせください。

警告



禁止

グリル排気口の上に、ふきんやタオル、アルミはくなどをのせたり、ふさがない
グリル排気口の周りには、ものを置かない
火災や不完全燃焼の原因になります。



禁止

脂が出る料理には、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、発火する原因になります。
※鶏肉や脂がのったさんまなどは、脂が多く出ます。
また、グリル上火バーナーの炎口がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。

注意

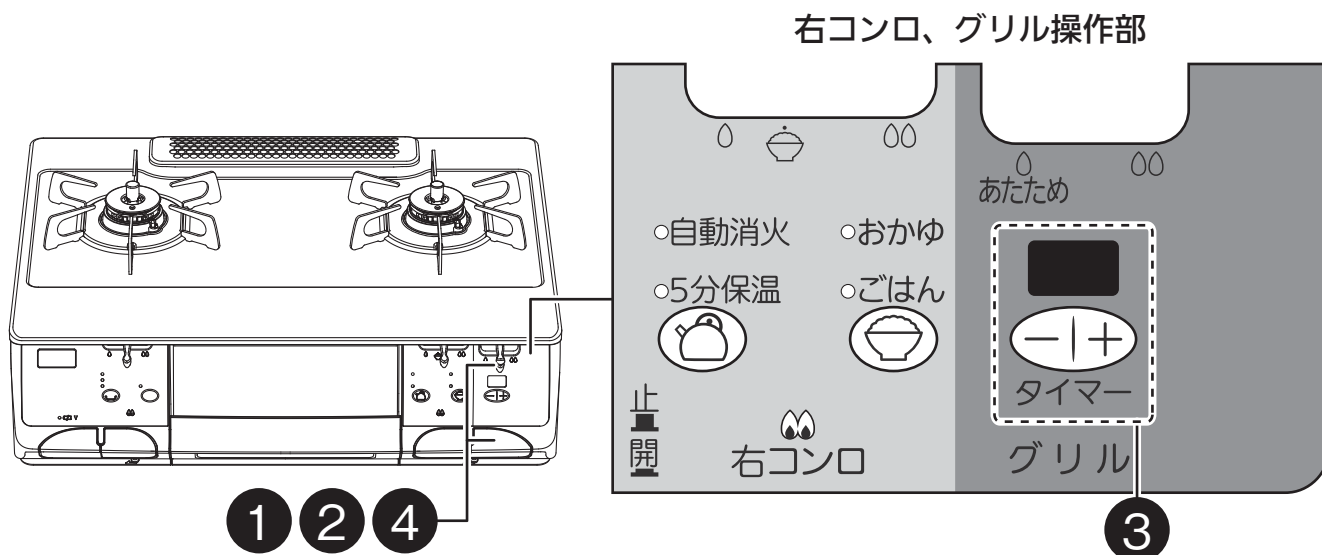


禁止

調理物を取るときなどは、必ず消火し、グリル部周辺に触れない
とくにグリルとびらなどが熱くなっており、やけどの原因になります。

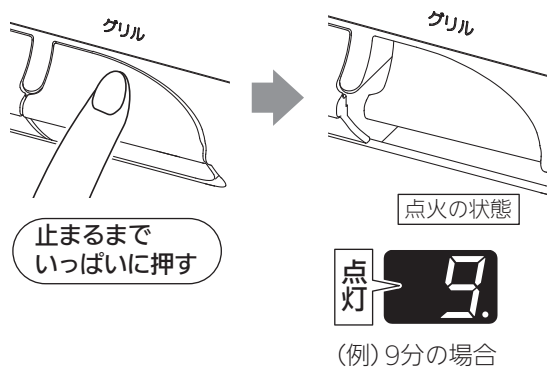
グリルの使いかた

➡『グリルを使う準備』(41ページ)
をよく読み、準備をする



1 点火する

○点火／消火ボタンを止まるまでいっばいに押し、「点火の状態」にしてください。

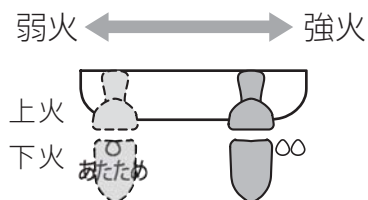


○着火すると、グリルタイマーがスタートします。

※下火の火力調節つまみが弱火側(左側)にある場合、つまみは強火側(右側)に動きます。
上火の火力調節つまみは動きません。
※グリル庫内の温度に応じて、6～9分を自動的に設定します。(設定は変更できません。)
※グリルタイマーは安全のため、解除できません。

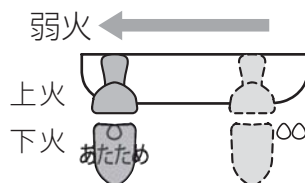
2 火力調節する

○火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせてください。



「あたため」は、冷めた揚げもの、焼き魚、焼き鳥などのあたために適した火力です。

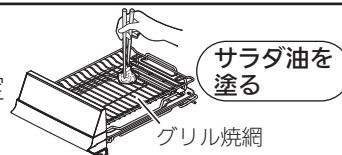
・火力調節つまみ上下共にゆっくりとあたための位置にスライドさせて合わせてください。



あたため

形くずれを防止するコツ

2分程度予熱後、一旦消火してから、グリル焼網にサラダ油を塗ってください。
その後、魚をグリル焼網にのせて再度点火し、火力を調節してタイマーを設定してください。（詳しくは付属のクッキングブックを参照してください。）



お知らせ

- ・連続の使用などでグリル庫内が高温になると、安全のため消火します。
グリル過熱防止センサーがはたらいて消火した場合（タイマー表示部「02⇄_5」点滅表示）は、しばらく（約3分）待ってから再度点火してください。
- ・脂の多い魚を焼いているときは、煙が多く出る場合があります。

警告



必ず守る

鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、
上下の火力を『弱火』にして焼くようにする
グリル受け皿にたまった脂に引火し、火災
のおそれがあります。

注意



必ず守る

焼きすぎに注意する

調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で調理物が燃えたり、たまった
調理物や脂に引火した場合は、すぐに点火
／消火ボタンを押し、消火してください。

ご注意くださいこと

次の魚は発火しやすいので、とくに焼きすぎに注意してください。

- ・干物や薫製、脂分の多い魚（にしん、塩さばなど）
- ・小魚の干物（めざし、うるめいわしなど）

焼き時間のめやすは約3分です。（グリル庫内の温度が高い場合は1分程度。）

③ タイマーを設定する

タイマーが終了すると、 自動で火が消える

○「+」キー、「-」キーを押し、タイマーを
設定してください。



1分刻みで1～15分（最長）に設定できます。
※調理中でも、タイマーの変更は可能です。
※調理時間のめやすは、付属のクッキング
ブックを参照してください。

あたため時間のめやす

2分	3分	4分	5分	6分	7分
				1尾	あじ 4尾
			1切	さば切り身 6切	
		1切	ぶり切り身 6切		
	1個	コ ロ ッ ケ	6個		
	3個	から揚げ	12個		
	1本	焼き鳥	6本		
1個	かき揚げ 6個				

※消火後、そのまま庫内で約2分余熱であた
ためます。

終了30秒前



終了

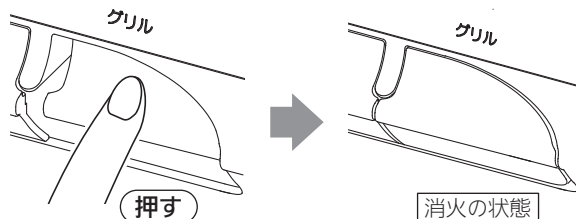
自動消火



※タイマー表示は
10回点滅後に
消灯します。

④ 消火の状態に戻す

○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にして
ください。

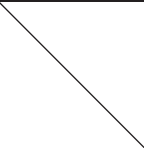


ご注意くださいこと

自動消火した場合、点火／消火ボタンを戻し忘れる
と、1分おきにブザー音『ピーッ』（5回）が鳴ります。
そのまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。
必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻して
ください。（23ページ）

各種設定の変更（カスタマイズ機能）

カスタマイズ機能では、故障情報の表示と以下の機能の設定を変更することができます。

設定項目	設定項目 選択キー	設定項目 選択時の表示	説明	グリル タイマー 表示部	設定内容
前回故障情報		ごはん ランプ点灯	故障状況を確認するための情報を表示 します。		お知らせ表示と部位を 交互に表示します。 (65ページ参照)
前々回故障情報		おかゆ ランプ点灯			
コンロ消し忘れ 消火機能		160 ランプ点灯	コンロ消し忘れ消火機能の時間を変更 できます。 (全コンロ同時に変更されます)	3～12 ※1参照	30～120分 120分(初期設定)
湯わかし お知らせ時間		170 ランプ点灯	ふっとうのお知らせをするタイミング を5段階で設定できます。	1	早め
				2	やや早め
				3	標準(初期設定)
				4	やや遅め
ごはん 炊き上げ調整		180 ランプ点灯	ごはんの炊き加減を3段階で設定でき ます。	5	遅め
				1	弱め(やわらかめ)
強火切替時の ブザー音	5分保温 ランプ点灯	コンロの火力を弱火から強火に自動で 切り替えるときにお知らせするブザー 音の有無を設定できます。	2	標準(初期設定)	
			3	強め(かため)	
設定リセット		3秒押し ランプ点灯	設定変更(カスタマイズ)した設定をす べて初期設定に戻します。 ＜リセット方法＞ グリルタイマー「+」、「-」キー同時に3 秒以上押す	on	有(初期設定)
				oF	無
				00 (リセット完了時)	初期設定

※1：消し忘れ消火機能の設定表示と項目

設定表示		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
コンロ消し忘れ消火機能設定時間		30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
通常時	連続使用可能時間	30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
あぶり高温炒め時	連続使用可能時間	30分	40分	50分	60分						

※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合は、コンロの連続使用可能な時間も変更されますので注意してください。

例) コンロ消し忘れ消火機能の設定時間が90分の場合

コンロの連続使用可能時間：90分、あぶり高温炒めモード使用時：60分

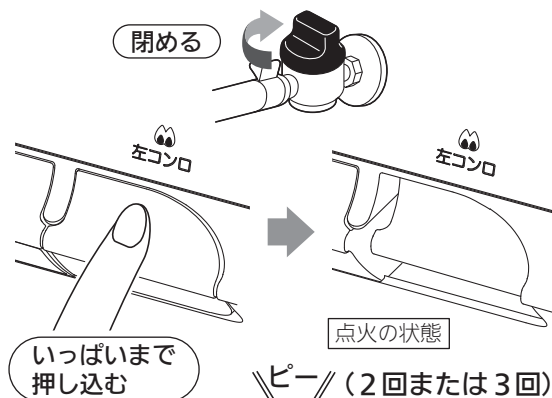
設定方法

- ① ガス栓を閉め、鍋などを置いてからいずれかのコンロを「点火の状態」にする。

※スパーク(パチパチ)しますので、ガス栓を閉めても、配管内に残ったガスにより、着火する場合があります。

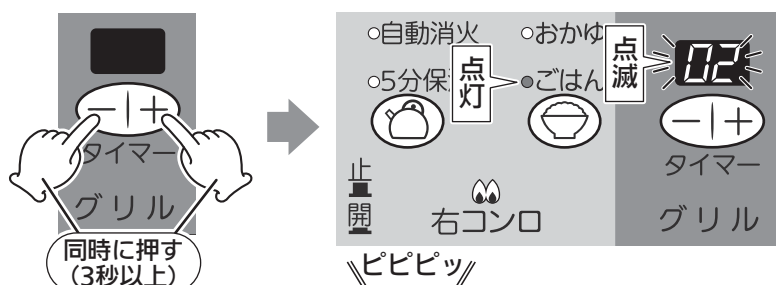
※着火しないため、ブザー音『ピー』(2回または3回)でお知らせし、グリルタイマー表示部に『11または12⇄_1または_2』が点滅表示される場合があります。

※お知らせ機能により、「点火の状態」より1分経過するとブザー音『ピピッ』(5回)が鳴ります。



- ② 点火操作後、10秒以内にグリルタイマーの「+」キーと「-」キーを同時に3秒以上押す。

※選択キーで設定項目、グリルタイマー表示部に内容を表示します。



※グリルタイマー表示部に前回故障情報が交互に点滅します。

例：「02⇄_5」など

- ③ 選択キーを押し、変更したい設定項目に切り替える。

例) コンロ消し忘れ消火機能の時間を変更する場合



- ④ グリルタイマーの「+」キー、「-」キーを押し、グリルタイマー表示部を変更したい設定内容に切り替える。

※設定リセット(初期設定に戻す)時は、あぶり高温炒めキーを押し、グリルタイマーの「+」キーと「-」キーを同時に3秒以上押してください。(ブザー音『ピー』が鳴り、グリルタイマー表示部に『00』が点灯します。)



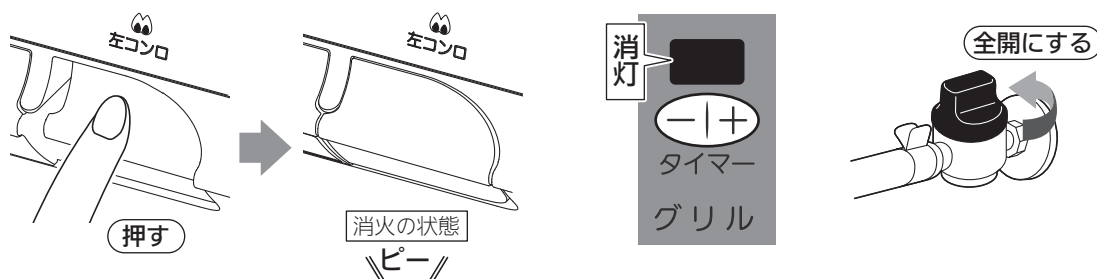
『ピッ』(押す)

お知らせ

- ・続けて他の設定項目の内容を変更するときは、③の操作から行ってください。
 - ・無操作で約30秒経過すると、ブザー音『ピー』でお知らせし、これまで設定した内容に変更されます。
- グリルタイマー表示部に『11または12⇄_1または_2』が点滅表示する場合がありますが点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻すと表示は全て消灯されます。

- ⑤ 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてから、お使いになるときはガス栓を全開にする。

※ブザー音『ピー』でお知らせし、設定した内容に変更されます。



お手入れ（その前に）

- ・ 日常の点検とお手入れは必ず行ってください。
- ・ 煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内に多量の煮汁などが入った場合は、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので、弊社窓口にお問い合わせください。

⚠注意



必ず守る

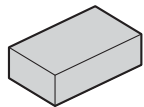
- ・ お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷めてから手袋をはめて行う
とくにグリル排気口の内側、グリル庫内、コンロ下(調理台)をお手入れするときは、十分注意する
やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。
- ・ 点火／消火ボタンをロックする(28ページ参照)
誤って点火／消火ボタンを押すと、やけどの原因になります。
- ・ お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん、紙類などを置き忘れていないか必ず確認する
火災の原因になります。

お手入れするときのお願い

- ・ 汚れたままにすると汚れがこびり付き、取れにくくなりますので、ご使用の都度お手入れしてください。
煮こぼれをしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、外れにくくなったり、故障の原因になります。
※とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
- ・ バーナーキャップ、ごとく、グリル排気口カバー、グリル部品(グリルとびら、グリルスライドレール、グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、サイドカバー)は取り外して洗うことができます。それ以外の部品は、絶対に取り外さないでください。

お手入れ道具、洗剤について

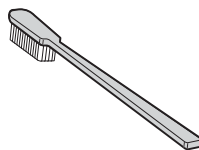
適しているもの



スポンジたわし



やわらかい布

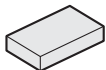


やわらかい歯ブラシ



台所用中性洗剤

⊘ 適していないもの



ナイロンたわし



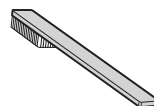
亀の子たわし



金属たわし



スポンジたわし裏面



硬いブラシ



みがき粉



クレンザー



歯みがき粉



クリーム
クレンザー



漂白剤、
酸性洗剤、
アルカリ性洗剤



弱酸性洗剤、
弱アルカリ性洗剤



シンナー、
ベンジン、
アルコール



重曹

・表面のキズや、表面が変質し、はがれ、変色、さび、割れ、トッププレート外周枠のはがれやキズの原因になります。

直接かけて使用しない

スプレー式洗剤



- ・直接かけて使用すると機器内部に洗剤が入り、故障の原因になります。必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。

絶対に使用しない

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。

お願い

- ・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をよく読んで、使用してください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなる場合があります。

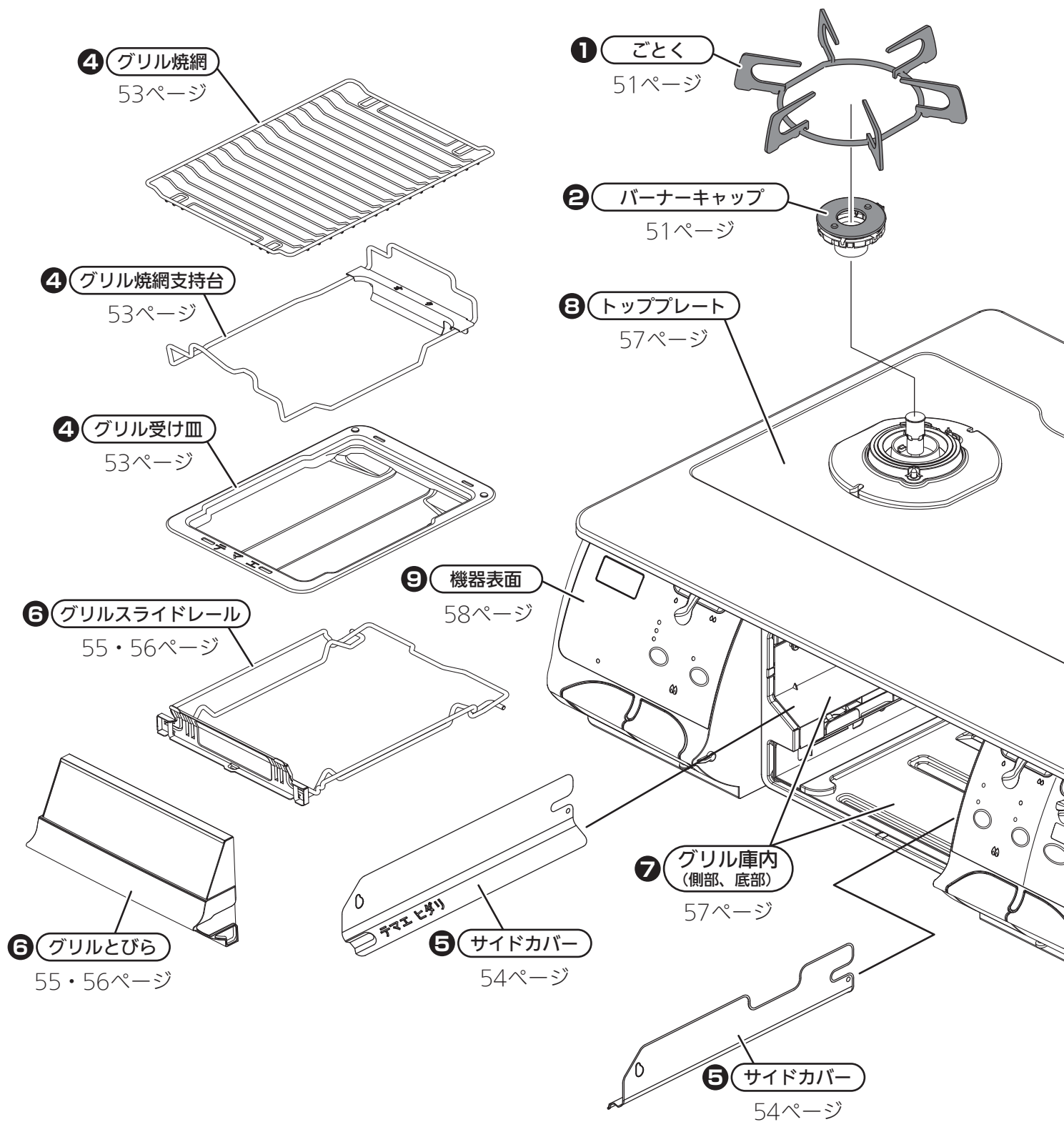
お手入れ

お手入れできる部品・部位

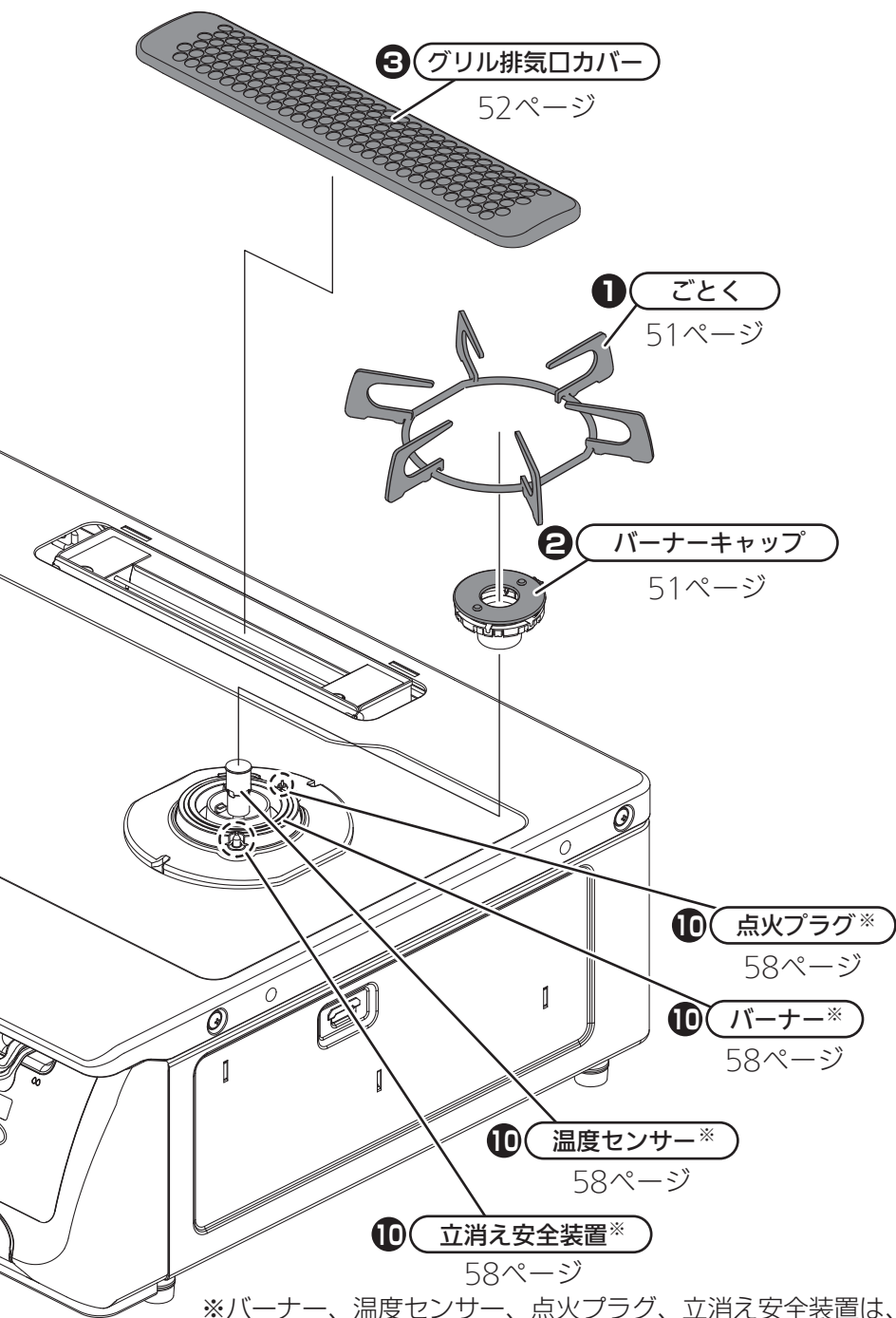
◎マークの説明

(例) ① **ごとく** : 参照番号と部品の名称

51ページ : 取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかたの参照ページ



- ◎お手入れの前には、
 - ・機器が冷めていることを確認する
 - ・ガス栓を閉める
 - ・点火／消火ボタンをロックする(28ページ)
 - ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、グリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する



11 コンロ下(調理台) 58ページ

お知らせ

- ・ごとく、バーナーキャップ、グリル排気口カバー、グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、サイドカバーは消耗部品です。
交換部品(有料)として準備しております。(69ページ)
ノーリツお客さまパーツセンターにお問い合わせください。

お手入れ

取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

1

ごとく

取り外しかた

- ・ごとくを真上に持ち上げて、取り外してください。

お手入れ方法

- ・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※汚れがついたまま使用すると、汚れが落ちにくくなります。

取れにくい汚れのときは・・・

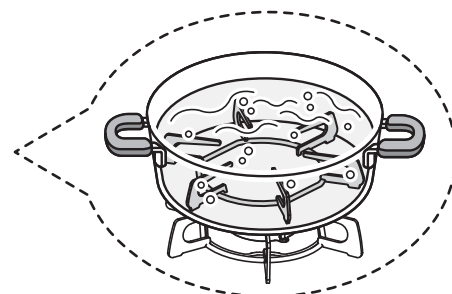
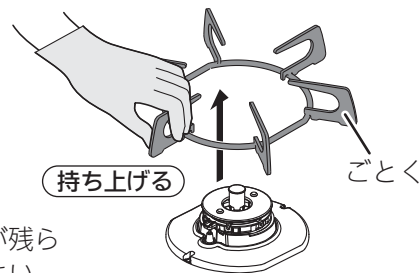
- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

それでも汚れが取れないとき！

- ・煮沸するとさらに汚れが取れやすくなります。
水を入れた大きめの鍋で約30分加熱し、冷ましてから取り出し水洗いして、水気をふき取ってください。
- ※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。
- ※ごとく、グリル排気口カバー以外は、煮沸ししないでください。

取り付けかた

- ・「機器の組み立てと設置」(19ページ)を参照してください。



2

バーナーキャップ

取り外しかた

- ・バーナーキャップを真上に持ち上げて、取り外してください。

お手入れ方法

- ・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

取れにくい汚れのときは・・・

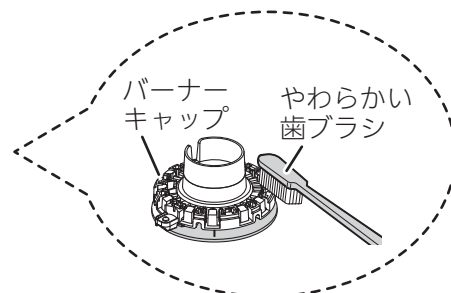
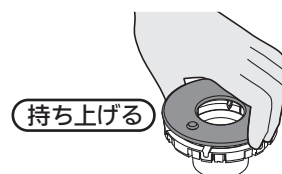
- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

目づまりしたときは

- ・凹部や溝部は、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。
こびり付いた汚れは、つまようじなどで取り除いてください。
- ※目づまりや汚れは、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

取り付けかた

- ・「機器の組み立てと設置」(19ページ)を参照してください。



◎お手入れの前には、

・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を閉める ・点火／消火ボタンをロックする(28ページ) ・手袋をする

◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする

◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする

◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないことを確認する

3

グリル排気口カバー

取り外しかた

- ・グリル排気口カバーを真上に持ち上げて、取り外してください。



お手入れ方法

- ・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

取れにくい汚れのときは・・・

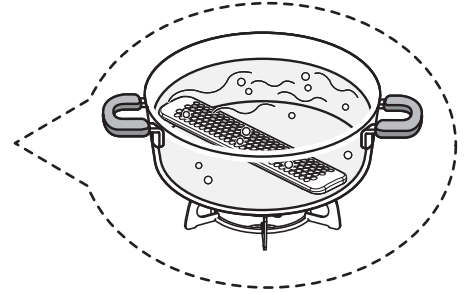
- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

それでも汚れが取れないとき！

- ・煮洗いするとさらに汚れが取れやすくなります。
水を入れた大きめの鍋で約30分加熱し、冷ましてから取り出し水洗いして、水気をふき取ってください。

※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。

※ごとく、グリル排気口カバー以外は、煮洗いしないでください。



取り付けかた

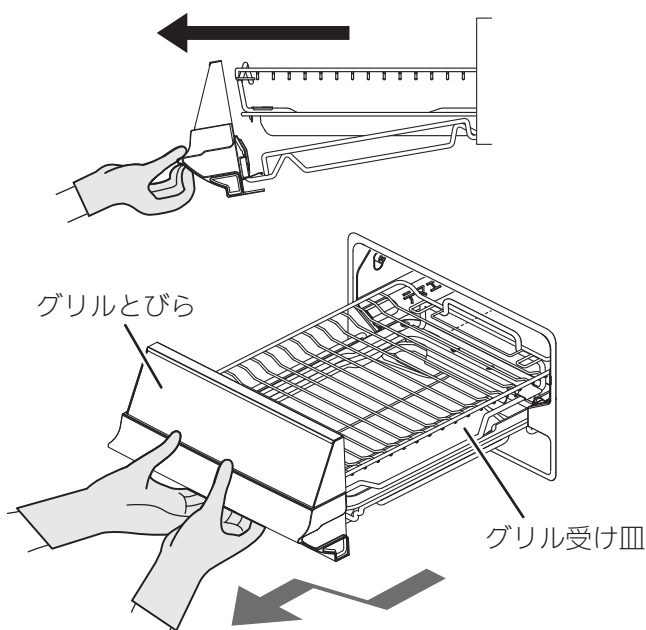
- ・「機器の組み立てと設置」(19ページ)を参照してください。

4

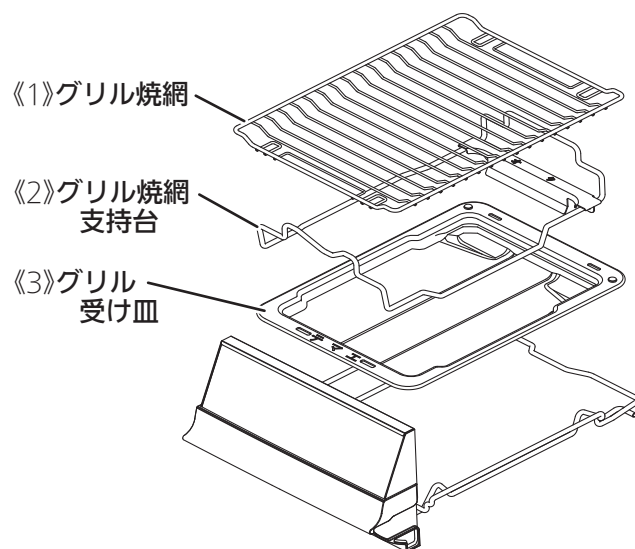
グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿

取り外しかた

- ①グリルとびらを水平にゆっくりと止まるところまで引き出す。(グリルとびらだけが下がります。)
※グリルとびらを持ち上げて引き出すと、グリルとびらが止まらず、落下する場合があります。
- ②両手でグリルとびら下部を支え、少し持ち上げて取り出す。
※持ち運ぶときは、グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運んでください。
グリル受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。



- ③《1》グリル焼網
《2》グリル焼網支持台
《3》グリル受け皿
の順に、一つずつ持ち上げて取り外してください。



お手入れ方法

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
- ※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、クリアコート(グリル受け皿)のはく離の原因になったり、脂汚れで発火することがあります。

取れにくい汚れのときは・・・

- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

取り付けかた

- ・「機器の組み立てと設置」(20ページ)を参照してください。

◎お手入れの前には、

・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を閉める ・点火／消火ボタンをロックする(28ページ) ・手袋をする

◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする

◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする

◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、グリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する

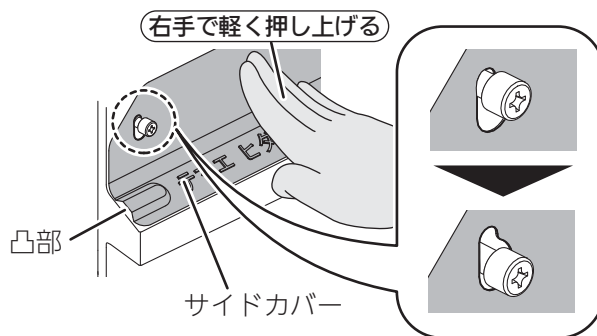
5

サイドカバー

取り外しかた

①右手でサイドカバーを軽く押し上げてください。

※グリル庫内の手前と奥にフックがあります。

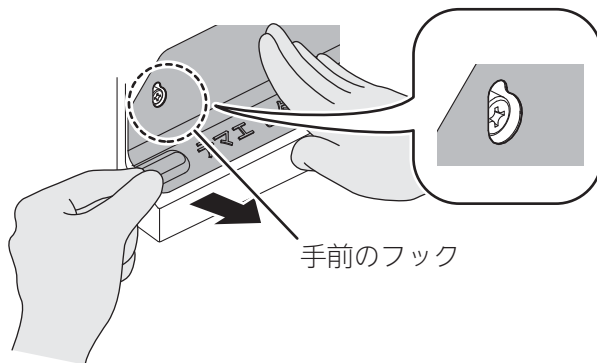


②サイドカバー凸部を左手でつまみ、フックから取り外してください。

※サイドカバーには、(左)(右)があります。

※右図はサイドカバー(左)の場合です。

サイドカバー(右)も同様に取り外してください。



お手入れ方法

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。

※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、脂汚れで発火することがあります。

取れにくい汚れのときは・・・

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

取り付けかた

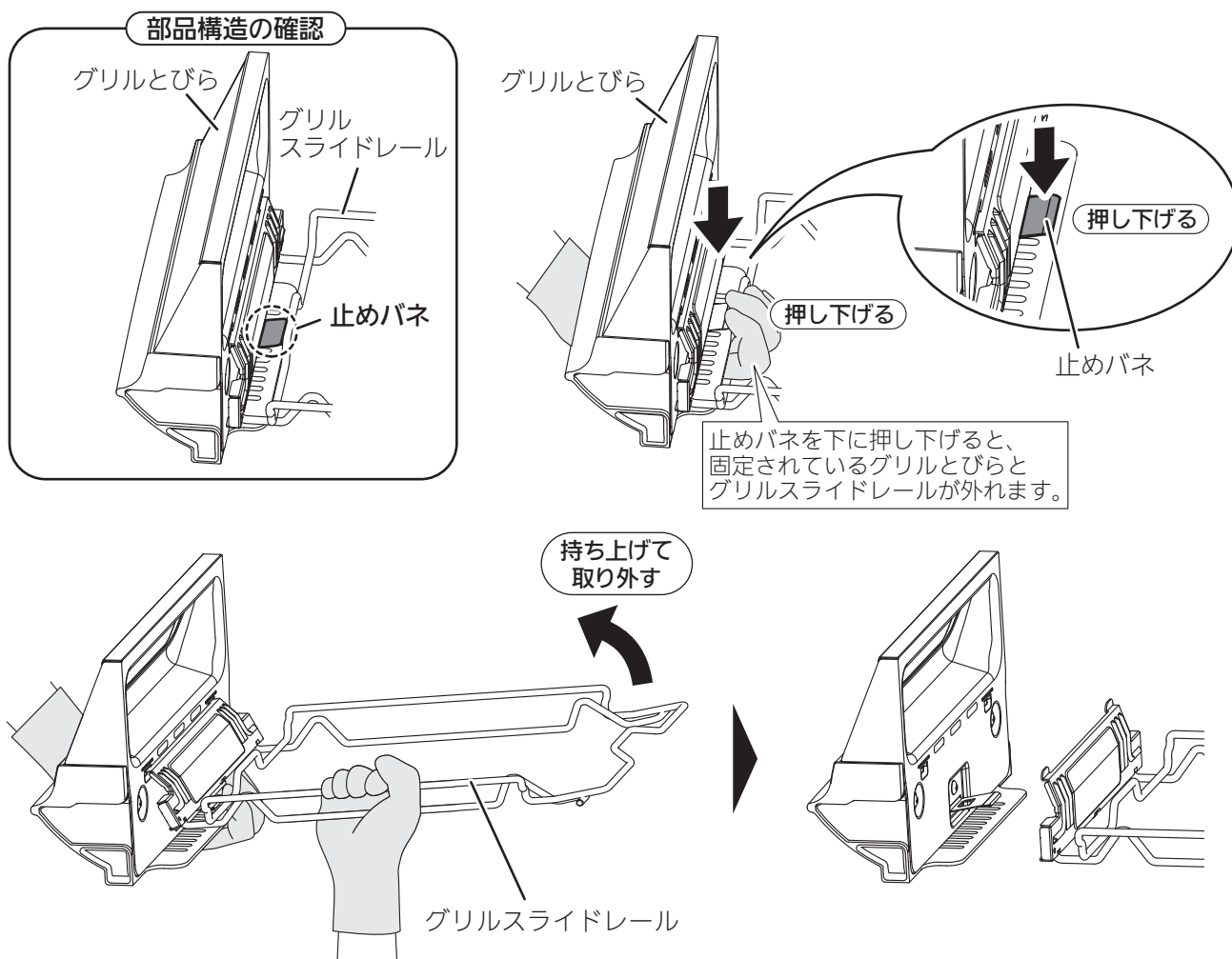
・「機器の組み立てと設置」(18ページ)を参照してください。

6

グリルとびら・グリルスライドレール

取り外しかた

- ・グリルとびらの下から手を回し、グリルスライドレールとグリルとびらを固定している止めバネを指先で押し下げ、グリルとびら側を固定し、グリルスライドレールを下から上に持ち上げてください。
- ※無理な取り外しにより、強い力を加えると、溝部(2カ所)、凸部(2カ所)、止めバネの変形や損傷の原因となって、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。
(溝部、凸部の位置については、56ページ参照)
- ※グリルとびらは重たいので、バランスをくずして落とさないよう注意してください。



お手入れ方法

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
- ※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残る場合があります。

取れにくい汚れのときは・・・

- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

◎お手入れの前には、

・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を閉める ・点火／消火ボタンをロックする(28ページ) ・手袋をする

◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする

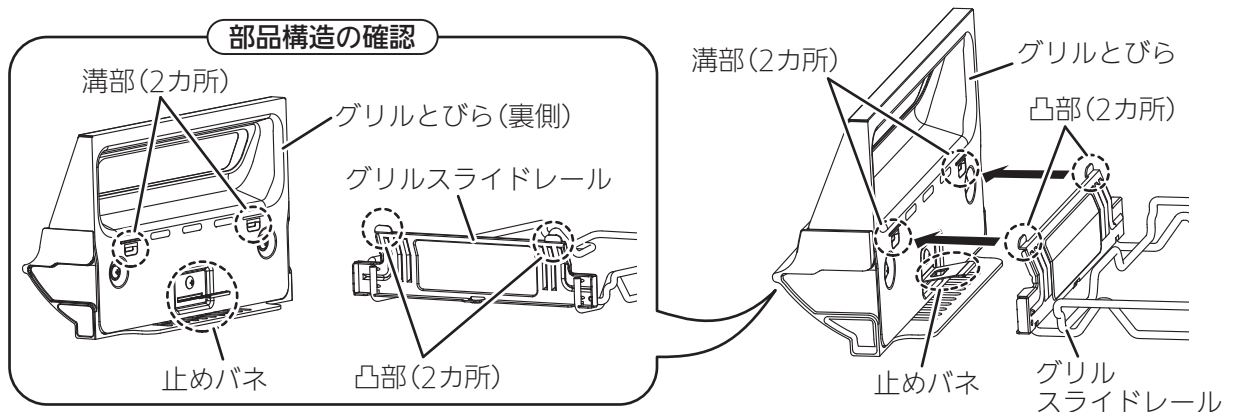
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする

◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、グリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する

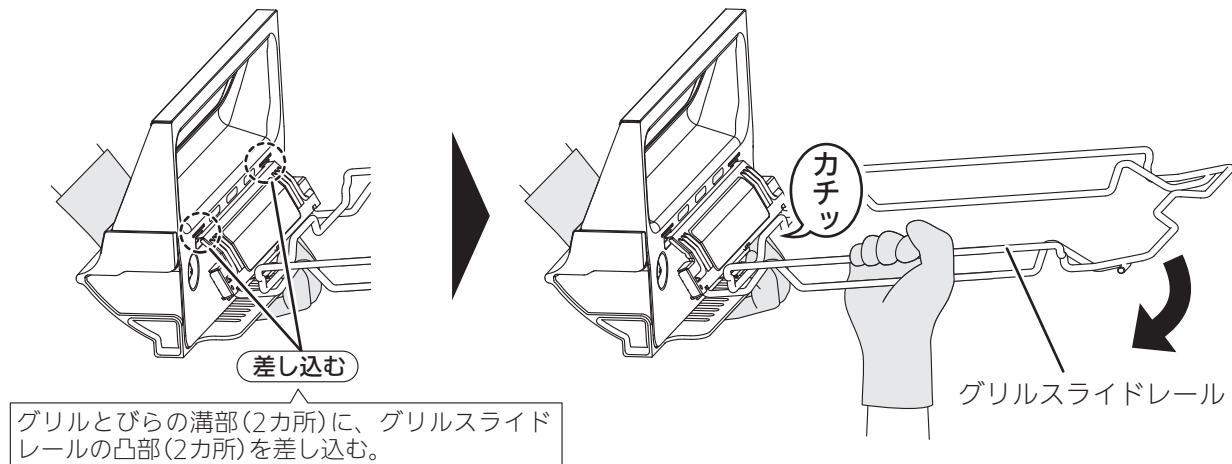
取り付けかた

- ・グリル焼網支持台およびグリル焼網、グリル受け皿を取り付けた状態では、グリルとびらは正しく取り付けできません。
- ・無理な取り付けにより、強い力を加えると、溝部(2カ所)、凸部(2カ所)、止めバネの変形や損傷の原因となって、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。

①グリルとびらの溝部(2カ所)に、グリルスライドレールの凸部(2カ所)を差し込んでください。



②グリルスライドレールの下部を『カチッ』と音がするまで押し下げてください。



グリルとびらが閉まりにくい場合や、こすれる音がした場合は、グリルとびらが正しく取り付けされていません。そのまま押し込むと、変形や損傷の原因になりますので、正しく取り付け直してください。

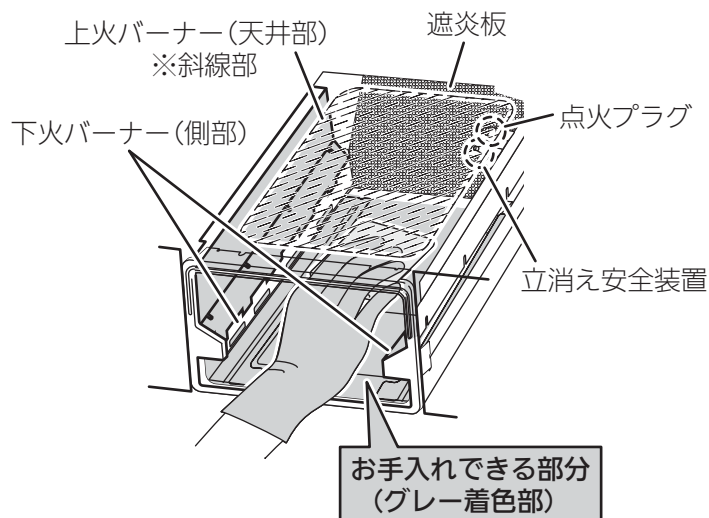
7

グリル庫内(側部、底部)

※グリル庫内の部品は取り外せません。

お手入れ方法

- 水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。



※図はわかりやすくするため、グリル庫内天井部を透過させています。

※燃焼部(上火バーナー、下火バーナー)、遮炎板には触らないでください。燃焼部の炎口や遮炎板の穴がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。

また、グリル庫内の上火バーナー部には、立消え安全装置と点火プラグが取り付けられていますので触らないでください。位置が変わったり、傾くと安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。

8

トッププレート

※トッププレートは取り外せません。

お手入れ方法

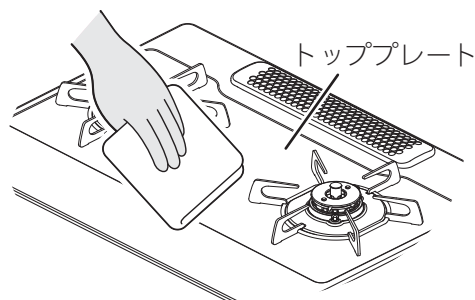
- 水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。

※表面についた煮こぼれなどの汚れをそのままにしておくと、こびりついて取れにくくなり、シミが残ることがあります。

使用のたびにこまめにふき取ってください。

とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。

焼きついて掃除が困難になります。



お願い

トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、販売店または、弊社窓口にご連絡してください。

貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

◎お手入れの前には、

・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を閉める ・点火／消火ボタンをロックする(28ページ) ・手袋をする

◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする

◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする

◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、グリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する

9

機器表面

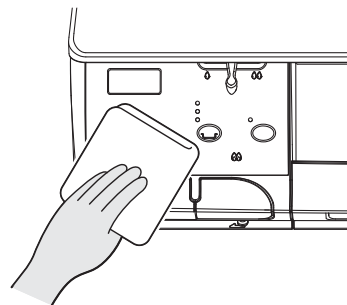
※機器表面は取り外せません。

お手入れ方法

・乾いた布でよくふいてください。

取れにくい汚れのときは・・・

・台所用中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。



10

バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサー

※バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーは取り外せません。

※点火プラグ、立消え安全装置の汚れは、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

お手入れ方法

・水を含ませて、かたくしぼった布で煮こぼれなどの汚れをふき取ったあと、水分が残らないように乾いた布で再度ふき取ってください。

※洗剤などは使用しないでください。

※温度センサーをお手入れするときは、温度センサーが曲がらないように、片手を添えてください。

※点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーはキズつけたり、衝撃をあてないようにしてください。位置が変わったり、傾くと安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。



⚠注意



必ず守る

温度センサーは、こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する

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、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。

密着しない場合、点検、修理を依頼してください。

11

コンロ下(調理台)

お手入れ方法

・グリル部を取り外し(4参照)、機器本体底面の前側中央部分(右図参照)を持ち上げた状態で調理台をお手入れしてください。

※お手入れしている指を挟まないように注意してください。



よくあるご質問 ①

とくに多いご質問です

ご 質 問	回 答	参照 ページ
・ 使用していないのにブザー音がする	お知らせ機能がはたらいっているためです。 自動消火した場合、点火／消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。 <u>戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。</u> 必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 ※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。	23
・ 火がつかない	鍋なし検知機能がはたらいっているためです。 鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。 鍋などを置いて、点火してください。	26
・ 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	安心・安全機能がはたらいっているためです。 自動的に火力を弱火に調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。 また、あぶり高温炒めキーを押すと、通常時より高温での調理ができますが、異常過熱を防止するために温度センサーの温度が上がりすぎたり、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。 ※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。	24・39
・ 電池交換サインが点滅している	乾電池が消耗しているためです。 新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。 乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。	22

	ご 質 問	詳細の 番号	回 答	参照 ページ
全 体	点火すると他のバーナーも、スパーク(パチパチ)する	—	1カ所の点火操作ですべてのバーナーでスパークします。 異常ではありません。	—
	点火／消火ボタンから手を放してもスパーク(パチパチ)する	—	点火／消火ボタンから手を放してもスパークが続きます。 (コンロ：最長約5秒、グリル：最長約7秒) 異常ではありません。	—
	点火しない ご質問の詳細 ① 点火しない ② 点火しにくい ③ スパーク(パチパチ)しない ④ 点火してもすぐ消える	①② ③④	乾電池が消耗しています。 新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。 煮こぼれなどによりコンロバーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	22 51・58
			バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	19
			点火／消火ボタンを止まるまでいっばいに押し、「点火の状態」にしてください。	29・43
			アルミはく製する受けはご使用できません。 使用しないでください。	8
			①② ガス栓を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。	28・41

ご質問	詳細の 番号	回答	参照 ページ
点火しない(続き) ご質問の詳細 ① 点火しない ② 点火しにくい ③ スパーク(パチパチ)しない ④ 点火してもすぐ消える	①② ①③ ④	長期間使用していなかったり、朝一番など、ガス配管に空気が残っている場合がありますので、点火操作を繰り返してください。 LPガスをご使用の場合で、LPガスがなくなりかけているときは、ご使用のLP事業者にお問い合わせください。 鍋底のへこみが大きな(4mm以上)鍋を使用すると、温度センサーが正しく密着しません。底がへこんでいない鍋を使用してください。 ロックされていると点火できません。ロックを解除してください。 温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたっています。温度センサーの温度が下がるまで、点火してもすぐ消火します。しばらく(グリルは約3分)待ってから、再度点火してください。	— 11 28 —
炎の状態がおかしい ご質問の詳細 ① 炎が安定しない ② 炎が黄色い、赤い ③ 異常音をたてて燃える、消える ④ 炎が均一でない ⑤ 使用中炎が消える ⑥ 鍋にすすがつく	①② ③④ ⑤⑥ ①② ③④ ⑤ ②④ ⑤⑥ ①④ ① ②⑤ ② ⑤	煮こぼれなどによりバーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、正常に燃焼しなくなる場合があります。お手入れしてください。 バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。 風が吹き込んだり、エアコンや扇風機などの風がコン口の炎に当たらないように配慮して使用してください。 アルミはく製する受けは使用できません。使用しないでください。 バーナーの炎が一部短くなっています。異常ではありません。 複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。異常ではありません。 使用中は換気してください。 火力調節つまみをはやく操作すると、炎が赤くなったり、消火する場合があります。異常ではありません。ゆっくり操作してください。 加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて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口を使用すると、調理物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、炎が赤くなります。異常ではありません。 グリルを使用すると、調理物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、グリルの炎が黄色くなります。異常ではありません。 火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合があります。異常ではありません。 グリル使用時に上火バーナーの温度が高くなると、グリルの炎が黄色くなります。異常ではありません。 弱火の状態、グリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	51・58 19 9・16 8 — 9 — 15
すぐに消火しない	—	バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。異常ではありません。	—
強火になったとき、一瞬炎が大きくなる	—	バーナー内のガスが一度に出されるためです。異常ではありません。	—

よくあるご質問 ②

全
体

コ
ン
ロ

ご 質 問	詳細の 番号	回 答	参照 ページ
部品が変色する ご質問の詳細 ① 表面が変色する ② ごとくが変色する ③ トッププレートに跡が付く	①② ② ③	酸性やアルカリ性洗剤は使用しないでください。 中性洗剤以外の洗剤をご使用になると、変色する場合があります。 ごとく先端は、炎が当たり、変色したり、ざらざらになります。異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。 煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなる場合がありますが、ご使用上問題ありません。 ごとくとトッププレートが接触している場所に、跡が付くことがあります。ご使用上問題ありません。	48 69 48 —
トッププレートが熱くなる	—	グリルからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1カ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場合があります。使用中や使用直後はトッププレートに触らないよう注意してください。	9
市販の焼網が使えない	—	もちなどはグリルで調理してください。 グリルに入らない大きなすやパプリカなどは、フォークや金串に刺しあぶり高温炒めモードを使用し、コンロ上で直火調理(あぶりもの)してください。(左コンロ)	39
コンロ使用時に… ご質問の詳細 ① 調理中に消火する ② 油が高温になっていても自動消火しない ③ 点火してもすぐ消える ④ 自動で火力が変わる ⑤ 鍋底の焦げつきがきつい ⑥ 弱火になって1分後に消火する	①② ③④ ⑤	鍋の形状や材質が適しているか確認してください。 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 鍋底や温度センサーが汚れていないか確認し、汚れている場合はお手入れしてください。	27・36 11・58
	①③	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたっています。温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 しばらく待ってから再度点火してください。	25
	①⑤	焦げつき自動消火機能は、鍋の材質や調理により焦げつきの程度が変わります。 ホーロー製の鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。 弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	24・27
		鍋底が焦げついていないか確認してください。 焦げつきや空だきの場合、焦げつき自動消火機能がはたいて、自動的に消火します。	24
		点火後約120分(高温で自動的に火力調節している場合は約30分)で自動的に消火し、消し忘れを防ぎます。	24
	①	冷凍した調理物をそのまま調理した場合、調理中に消火することがありますので、解凍してから調理してください。	—
		無水鍋や多層鍋、土鍋や耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、調理中に消火することがあります。	27
	④	鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。 弱火と強火を繰り返し、この状態が約30分続くと自動的に消火します。 弱火になると支障のある調理の場合は、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。	25・39
		調理中にフライパンや鍋を持ち上げると、弱火になります。調理に支障があるときは、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。	26・39

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
コンロ使用時に…(続き) ご質問の詳細 ④ 自動で火力が変わる ⑤ 鍋底の焦げつきがきつい ⑥ 弱火になって1分後に消火する	④ ⑤ ⑥	鍋を戻すと、安全のため、火力は元に戻ります。異常ではありません。 鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがきつくなる場合があります。ときどきかき混ぜて火加減し、様子を見ながら調理してください。 火をつけたまま、鍋を上げた状態が約1分続くと自動消火します。	26 — 26
温度キープモード使用時に… ご質問の詳細 ① 揚げものがうまくできない ② 焼きものがうまくできない ③ 温度設定表示が点滅のまま変わらない	①② ① ② ③	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 油の量は、500～1000mLが適切です。 鍋の形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。設定温度を加減してお使いください。 焼きものをした場合の焼き色は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。設定温度を加減してお使いください。 使用途中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間点滅が続きます。	11 27・31 32 31・32
湯わかしモード使用時に… ご質問の詳細 ① お湯がぬるい ② お知らせが遅い ③ ふきこぼれる	①② ③ ①② ②③ ①	鍋が湯わかしモードに適しているか確認してください。 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 水の量は、500～2000mLでやかんや鍋の最大容量の6～7割が適切です。 湯わかしお知らせ時間を変更できます。設定を変更してください。 お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。必ず水から開始してください。 加熱中に鍋を動かしたり、ふたを開閉したり、水をかき混ぜたりすると、お知らせが遅くなったり、ふきこぼれる原因になります。 火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火する場合があります。中火以上でご使用ください。 エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火したり、ふっとうする前に保温、消火する場合があります。風が当たらないように配慮して使用してください。	27・33 11 27・33 45 34 33 9・16
炊飯モード使用時に… ご質問の詳細 ① ふきこぼれる ② ごはんがかたい ③ ごはんがやわらかい ④ ごはんが焦げる ⑤ 誤って途中で消火してしまった	①② ③④ ①② ④ ②③	鍋が炊飯に適しているか確認してください。 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 お米の量や水量を正しく計量してください。 ※炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)とし、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いてください。 火力を炊飯位置に正しく調節してください。火力が炊飯位置より弱火側になると、やわらかめになります。ごはん炊きあげ調整ができます。設定を変更してください。 よく洗米してください。 無洗米を使用する場合は、1～2回洗米し、3%程度多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。 お米の銘柄や産地、保存期間により炊きあがりのかたさや粘り、食味が変わります。 エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火したり、炊きムラの原因になります。風が当たらないように、配慮して使用してください。	36 11・36 35 37 45 35 — 9・16 38

よくあるご質問 ③

ご質問

詳細の
番号

回答

参照
ページ

炊飯モード使用時に…(続き)

ご質問の詳細

- ① ふきこぼれる
- ② ごはんがかたい
- ③ ごはんがやわらかい
- ④ ごはんが焦げる
- ⑤ 誤って途中で消火してしまった

②

洗米したあとと必ず30分以上(冬場は1時間以上)、水に浸してください。

炊飯途中で水をたしたり、鍋のふたを開けると、うまく炊けない場合があります。

自動消火したあと、約10分むらしが必要です。むらしをしないとうまく炊きあがりません。

③

むらし後、ごはんをほぐしながら底からかき混ぜると、余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。

④

炊きこみごはんは、白米にくらべ焦げやすくなります。

⑤

もう一度炊飯モードで炊いてください。水分が少ない状態で再点火した場合は、やわらかくなる場合や、焦げつきが強くなったり、芯が残る場合があります。

※おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら弱火(手動)で炊いてください。

②③

④⑤

グリルとびらは確実に閉めてください。

①②

③

調理物の数や形状によって、置きかたを調節してください。

調理物に合った火力に調節してください。

②③

グリル排気口カバーを正しく取り付けてください。また、グリル排気口カバーの上に鍋などを置いたり、エアコンや扇風機などの風が当たらないように配慮して使用してください。

①

みそ(かす)漬けの魚は、焦げやすいので、みそ(かす)は取ってから焼いてください。

②

冷凍の調理物はしっかりと解凍し、冷蔵の調理物は常温でしばらく置いてください。

③

グリル焼網を正しく取り付けてください。

④

脂の多い調理物を焼くと煙が多く出るため、グリル排気口以外からも煙が出る場合があります。異常ではありません。

初めてグリルを使うときは、煙やにおいが出る場合がありますが、グリル庫内の金属部品に残った加工油によるものです。異常ではありません。

グリル庫内やグリル受け皿が汚れていないか確認し、お手入れしてください。残った調理物などが焦げて、煙やにおいが出る場合があります。

⑤

グリルタイマーが終了すると自動的に消火します。再度点火してください。

連続の使用などでグリル庫内が高くなりすぎると、グリル過熱防止センサーがはたらき、設定したタイマー時間より短い時間で消火することがあります。グリル庫内が冷めるまで、しばらく(約3分)待ってから使用してください。

グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かないでください。グリル上火バーナーの炎口がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。

⑥

コンロにくらべて点火に時間がかかります。異常ではありません。

機器が冷えている状態で点火すると、上火バーナーの火がつかない場合がありますが、異常ではありません。再度点火してください。

グリル使用時に…

ご質問の詳細

- ① 焼けすぎる
- ② 焼け足りない
- ③ 焼きムラ
- ④ 煙が出る
- ⑤ 調理中に消火する
- ⑥ 点火しない

ご質問		詳細の 番号	回答	参照 ページ
グリル	グリル使用中に、調理物の脂の「パチパチ、ジュージュー」とはねる音がする	—	調理物などに含まれている水分が油と接触して、蒸発する音です。異常ではありません。	—
	グリル点火時に「ボッ」と音がする	—	グリルがあたたまった状態で点火すると音がする場合がありますが、ガスがバーナーに着火するときの音です。異常ではありません。	—
	グリル使用中に「ポッポッポッ」と音がする	—	火力により、「ポッポッポッ」と音がする場合がありますが、燃焼するときの音です。異常ではありません。	—
乾電池	使用時に『ピー』というブザー音とともに、電池交換サインが点滅する	—	乾電池が消耗しているためです。乾電池を交換してください。乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。	22
	乾電池を交換しても電池交換サインが点滅する	—	乾電池に記載されている使用推奨期限を確認してください。未使用の乾電池でも、古くなった乾電池は消耗しますので、新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。	22
におい	使用中のにおいがする ご質問の詳細 ① ガスのにおいがする ② いやなにおいがする		すぐに使用をやめ、ガス栓を閉めてから販売店または、弊社窓口にご連絡してください。	7
		①	ゴム管がきっちりと接続されているか確認してください。 <u>ガス漏れの原因になります。</u> ゴム管にひび割れや穴があいていないか確認してください。ひび割れや穴があいている場合は、ゴム管を交換してください。 <u>ガス漏れの原因になります。</u>	21
			風が吹き込んだり、エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たらないように配慮して使用してください。	9・16
		②	バーナーキャップなどに煮こぼれや水滴がついていないか確認し、お手入れしてください。また、お手入れしたあとは、洗剤や水分が残らないようにしてください。 周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などが無い か確認してください。	51 8
音	使用中、消火後に音がする ご質問の詳細 ① 消火後に「ピピッ」(5回)とブザー音がする ② 「ポン」と音がする ③ 「カチッ」と音がする ④ キシミ音がする ⑤ 「シャー」と音がする ⑥ 点火初期に「ポッポッ」と音がする	①	点火/消火ボタンを戻し忘れていないか確認してください。点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。 ※湯わかしモードなどを使って自動消火したり、安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときは、必ず点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。 <u>戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。</u> ※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。	23
		②	コンロバーナー使用後の火の消えたときの音です。異常ではありません。 バーナーキャップが正しく取り付けされていないと、音がする場合があります。	— 19
		③	火力を切り替える動作音です。異常ではありません。	—
		④	点火後や消火後にキシミ音がでますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音です。異常ではありません。	—
		⑤	コンロバーナー使用中「シャー」と音がしますが、燃焼するガスの通過音です。異常ではありません。	—
		⑥	機器が冷えている状態で点火すると、しばらく音がする場合がありますが、温まると音はなくなります。異常ではありません。	—

ブザー報知・お知らせ表示

表示(数字)は、グリルタイマー表示部に表示されます。

表示は、点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻すまで点滅が続きます。

ブザー音	お知らせ表示	部 位	表示箇所	内 容	
《ピピッ》 (5回)	—	コンロ、グリル	—	点火/消火ボタン戻し忘れ ブザーの作動	
《ピー》 (1回)	—	コンロ	—	消し忘れ消火機能の作動	
	—	左コンロ	—	あぶり高温炒めモードで消 し忘れ消火機能の作動	
	00 (10回点滅)	グリル	グリルタイマー部	グリルタイマー終了	
	点滅  電池交換サイン	—	—	電池交換のお知らせ	
《ピピー》	点滅 	コンロ	—	鍋なし検知タイマーの作動	
《ピピー》	点滅 	コンロ	—	鍋なし検知機能の作動	
《ピー》 (2回)	12 	左コンロ	グリルタイマー部	立消え安全装置の作動	
		右コンロ			
		グリル			
《ピー》 (3回)	11 	左コンロ	グリルタイマー部	点火時に着火しなかった	
		右コンロ			
		グリル			
《ピー》 (4回)	01 	コンロ、グリル	グリルタイマー部	点火/消火ボタンを長く 押し続けている	
	02 	左コンロ	グリルタイマー部	調理油過熱防止装置の作動 焦げつき自動消火機能の作動	
		右コンロ			
		グリル		グリル過熱防止センサーの作動	
《ピー》 (10秒間 繰り返し)	23 	左コンロ	グリルタイマー部	鍋なし検知 センサーチェック	
	10 24 30 31  32	右コンロ	グリルタイマー部	操作部、温度センサー、 グリル過熱防止センサーの 故障	
		左コンロ			
		右コンロ			
		グリル			
ブザーが 鳴り続ける 《ピー》 (約10秒 連続)	70 71 72 73 	コンロ、グリル	グリルタイマー部	電子部品の故障	
		左コンロ			
		右コンロ			
		グリル			

原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
タイマーや湯わかしモードなどを使って自動消火したり、安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときに、点火／消火ボタンが「点火の状態」のままになっている。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。	23
点火後、約120分連続使用した場合など。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 続けて使用する場合は、再度点火してください。	24
設定後、約60分連続使用した場合など。		24
タイマー設定時間が終了したとき。		44
乾電池の容量が少なくなってきたとき。	乾電池を交換してください。	22
点火後に鍋などを上げた状態が約1分続いた場合など。	鍋などをのせてから、再度点火してください。	26
点火時に鍋などを置いていない場合など。		
炎のふき消え、煮こぼれした場合など。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 ガス栓が閉まっていると着火しません。 また、バーナーキャップ、点火プラグなどが汚れていると、着火しない場合があります。お手入れしてください。 コンロを続けて使用する場合は、再度点火してください。 グリルを続けて使用する場合、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。	24・58
ガス栓が閉まっている、煮こぼれによる炎口つまり、煮こぼれによる点火プラグの汚れ、着火不良など。		28・58
		41
点火／消火ボタンを長く押し続けたとき。	手を離してください。 点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。	—
調理油の過熱、焦げつき、消し忘れによる過熱、空焼きなど。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 よくあるご質問② 「コンロ使用時に…」 ①調理中に消火する ⑤鍋底がひどく焦げついて消火するを確認してください。 調理油過熱防止装置がはたらいて消火した場合は、温度センサーが高温のため、点火しても手を離すと消火する場合があります。冷めるのを待ってから再度点火してください。	24・25 61
グリルの空焼き、消し忘れ、調理物が少ない場合、連続して使用した場合など。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 消火直後(グリル過熱防止センサーが高温のままの状態)は、点火してもすぐに消火します。 グリル過熱防止センサーが冷めるまで、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。	25・44
鍋などを長時間置いた場合か温度センサーの故障など。	鍋などを一旦上げてください。 ブザー報知が止まらない場合は、点検が必要です。 販売店または、弊社窓口にご連絡してください。	26
部品が故障しています。	点検が必要です。 使用をやめ(点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻し)、ガス栓を閉め、販売店または、弊社窓口にご連絡してください。	—

上記の処置方法で直らないときは、販売店または、弊社窓口にご連絡してください。

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ・ガス栓を閉め、乾電池を取り出してください。
乾電池を入れたままにすると、乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。
- ・機器が冷めていることを確認し、各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
再度使用される場合は、ビニールなどを完全に取り外し、乾電池を入れてから使用してください。

仕様

商 品 名	ガステーブルコンロ
型 式 名	LW2277TM
点 火 方 式	連続スパーク点火
安 心 ・ 安 全 機 能	全バーナー ・立消え安全装置 ・ロック機能 コンロバーナー ・コンロ消し忘れ消火機能 ・調理油過熱防止装置 ・焦げつき自動消火機能 ・中火点火機能 ・鍋なし検知機能 グリルバーナー ・グリル消し忘れ消火機能 ・グリル過熱防止センサー
お 知 ら せ 機 能	・点火／消火ボタン戻し忘れブザー ・コンロ強火切替お知らせブザー ・コンロ使用中お知らせブザー
付 属 品	・取扱説明書(保証書付) ・クッキングブック ・アルカリ乾電池(単1形：2個) ・魚すくって
外 形 寸 法	高さ180mm×幅595mm×奥行511mm
質 量	15.5kg

使 用 ガ ス 使 用 ガ ス グ ル ー プ	1時間当たりのガス消費量(kW)			ガス接続口
	左右コンロ	グリル	全点火時	
都市ガス(13A)用	2.97 {2,550kcal/h}	2.03 {1,750kcal/h}	7.44 {6,400kcal/h}	φ9.5mm ガス用ゴム管

※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がご了承ください。

アフターサービス／廃棄時のお願い

アフターサービス

◎保証について

- ・取扱説明書の70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、無料修理期間内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、弊社窓口にお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は、有料修理いたします。

◎修理を依頼するときは

- ・『よくあるご質問』(59～64ページ)、『ブザー報知・お知らせ表示』(65～66ページ)を調べていただき、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販売店または、弊社窓口にお問い合わせください。
- ・依頼される際は、次のことをお知らせください。
 - ①商品名：ガステーブルコンロ
 - ②型式名・品名コード：機器本体右側面に貼付の銘板に表示
 - ③故障または異常の内容(できるだけ詳しく)
 - ④ご住所、お名前、電話番号、道順(できるだけ詳しく)

<修理料金のしくみ>

修理料金は①技術料 + ②部品代 + ③出張料などで構成されています。

①診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・試運転などの作業にかかる料金です。 ③製品のある場所に技術者を派遣するための料金です。
②修理に使用した部品代金です。

◎転居されるときは

- ・ガスには都市ガス(数種類)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、弊社窓口にお問い合わせください。
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。
- ・この機器は都市ガス13Aもしくは、LPガス仕様によりのみ調整、改造できます。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合があります。

◎補修用性能部品の保有期間

- ・補修用性能部品の保有期限は、当製品の製造打ち切り後5年間です。
補修用性能部品とは、製品の性能を維持するための部品です。
ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

廃棄時のお願い

お願い

- ・当機器は、乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取り外してください。
そのままにしておきますと、思わぬ事故の原因になります。

交換部品(消耗部品)／別売部品

交換部品(消耗部品)

(お客さまにて取り替え可能な部品)

- ・下記の交換部品(消耗部品)＜有料＞は、お客さまご自身にてお取り替え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。

※一部の交換部品は、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/>

部品がいたんだり、汚れが落ちにくくなってきたら、お早めに交換してください。

名 称	形 状	本体価格(税別)	商品番号
ごとく		¥1,700	SRB7829
バーナーキャップ		¥1,500	SRF7650
グリル排気口カバー		¥1,100	SRC7597
グリル焼網		¥2,000	SRF7856
グリル焼網支持台		¥1,500	SRF7857
グリル受け皿		¥1,500	SRF7775
サイドカバー(左)		¥1,100	SRF7858
サイドカバー(右)		¥1,100	SRF7859
魚すくって		¥ 600	SRB7177

・2018年4月現在の価格です。価格、仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

※上記本体価格には、消費税・配送費は含まれておりませんので、ご購入の際は別途消費税・配送費が必要となります。(ご購入時点における消費税率となりますことをあらかじめご了承ください。)

詳しくは、ノーリツお客さまパーツセンターにお問い合わせください。

アルカリ乾電池(単1形)は電気店などでお買い求めください。

・交換部品(消耗部品)の詳細は『各部のなまえ』(3～4ページ)を参照してください。

別売部品

- ・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。

名 称	形 状	本体価格(税別)	商品番号
炊飯専用鍋(3合)		¥4,200	0707872
炊飯専用鍋(5合)		¥5,200	0707873
グリルプレート(セット)		¥2,500	0707333

・2018年4月現在の価格です。価格、仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

※上記本体価格には、消費税・配送費は含まれておりませんので、ご購入の際は別途消費税・配送費が必要となります。(ご購入時点における消費税率となりますことをあらかじめご了承ください。)

詳しくは、ノーリツお客さまパーツセンターにお問い合わせください。

保証書

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、弊社窓口にご連絡ください。

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	LW2277TM
-----	----------

〈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1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。

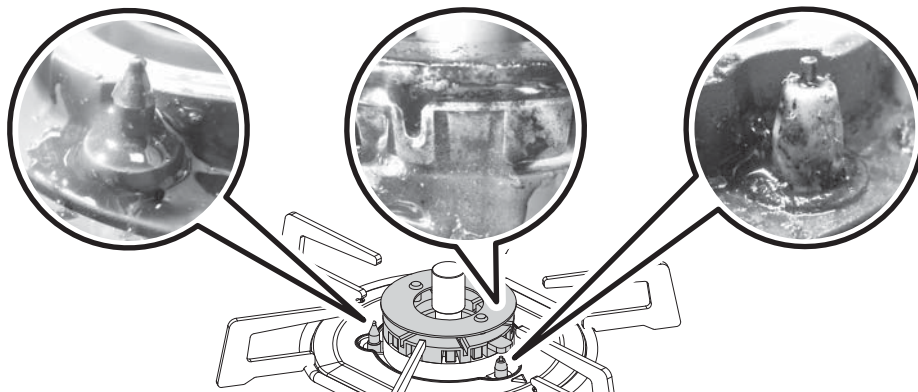
修理を依頼される前に

点火しないとき・・・ 下記の部品が汚れていませんか？

立消え安全装置

バーナーキャップ

点火プラグ



バーナーキャップ

水洗い後、水気や汚れをふき取ってください。

立消え安全装置、点火プラグ

煮こぼれなどの汚れをふき取ってください。

水分は確実にふき取ってください。

※詳しくは、「お手入れ」(51・58ページ)を参照してください。



長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！

- ・ときどきガスくさい。
- ・キーやボタンの操作が不確実。
- ・焦げくさいにおいがする。
- ・コンロ部、グリル部が点火しにくい。
- ・その他の異常や故障がある。

以上のような症状のときは、ガス栓を閉め、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検、修理を相談してください。

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。