

取扱説明書

114-D121 型

型式名

GMO-5300

ガス 高速オーブン 電子レンジ

コンビネーションレンジ

ごあいさつ

このたびは、大阪ガス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。

○この機器には保証書がついています。保証内容などをよく確認し、お買い上げ店名・お買い上げ日が記載されている保証登録カード、または領収証等と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お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

特 長



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。

重量センサー自動 あたため・解凍・野菜のゆでの 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。

使って便利な ブーメランターンテーブル

ターンテーブルは食器を入れたときと
同じ位置に調理後も止まります。

使い終わると表示が消える 省エネ設計

オープンエネルギー消費効率を達成した省エネタイプ。
使用10分後には自動で表示を消して、未使用時の電気を節電します。

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加工

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。

もくじ

もくじ	ページ
特に注意していただきたいこと	
3~10	

1 使用前に

使用上のお願い	11
使える容器と使えない容器	12
付属品のなまえと使いかた	13
各部のなまえとはたらき	14~17
●こんなときにアラームが鳴ります	17
準備 ●カラ焼きをしましょう	18

2 使いかた

自動調理メニューキー	
●トースト	19~20
●揚げもの再加熱	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
同時調理メニューキー	
●コース1・コース2・コース3	25~26
自動調理メニューキー	
●あたため・解凍・野菜のゆでのもの	27~28
手動調理メニューキー	
●オープン (予熱なし) (ウォーマー、イースト発酵)	29~30
●オープン・コンビ加熱 (予熱あり)	31~32
手動調理メニューキー	
●レンジ	33~34

3 点検・お手入れ、他

点検・お手入れ	35
故障かな?と思ったら	36
アフターサービス	37
仕様	37
保証書	裏表紙

特に注意していただきたいこと

必ずお守りください!

お使いになる人や他の人の危害や財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただきことを、つぎのように説明しています。よくご理解いただき正しくご使用ください。

■表示の内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生ずる危害や損害の程度により、つぎのように区分して説明しています。

△危険

この表示の項目は、「死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される」内容です。

△警告

この表示の項目は、「死亡または重傷を負う可能性が想定される」内容です。

△注意

この表示の項目は、「傷害を負う可能性や物的損害の発生が想定される」内容です。

■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。(下記の絵表示は一例です)



この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。



このような絵表示は、してはいけない「禁止」の内容です。



このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

△危険

・ガス漏れに気づいたら



- 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
 - ・電源プラグの抜き差しをしない
 - ・周囲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。



- 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
 - ・販売店またはもよりの弊社に連絡する

・改造・分解・修理はしない



改造はしないでください。
修理技術者以外の人は、
絶対に分解したり修理は
しないでください。
(発火したり異常動作の原因になります。)
修理は、お買い上げの販売店または、もより
の弊社にご相談ください。

・スイッチ穴やすきまにものを入れない



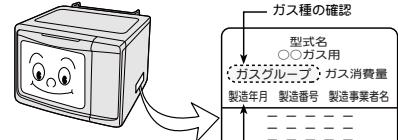
スイッチ穴やすきま(吸・排気口)に、ピン
や針金などの金属物や異物を入れると感電や
異常動作してけがをする恐れがあります。

△警告

・表示しているガス種で使用する

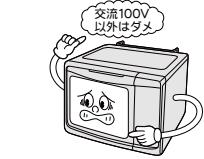


本体の右側面に貼ってある銘板に表示しているガス種以外では使用しないでください。
不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、爆発着火で
やけどしたり、故障の原因になります。



製造年月、製造番号を示します。
(○○年△△月・XXXXXX番)

・電源は交流100V以外では使用しない



交流100V以外で使用しますと、火災や感電
したり、故障の原因になります。

・定格15A以上のコンセントを単独で使用する



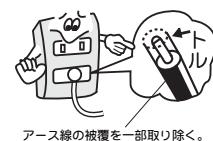
他の機器と併用する分岐コンセントなどを使
用しますと、過熱・発火・火災の原因にな
ります。

・アースを確実に取り付ける

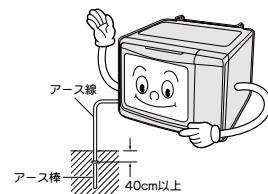


アース端子付コンセントに接続するとき>

アース取り付け



アース棒を使用するとき>
※アース棒は別売品です。詳しくはお買い求めの販売
店またはもよりのガス会社にご相談ください。



アースを確実に取り付けてください。
(故障や漏電のとき感電する恐れがあります)

アースの取り付けは、お買い上げの販売店または電気工事店に依頼してください。(有料)

湿気や水の飛散がある場所に設置する場合は、
必ずD種(第3種)接地工事が必要です。(右表
参照)
詳しくは販売店にお問い合わせください。

湿気のある場所

- ・食堂(うどん屋・そば屋さんなど)のま場。
- ・土間・コンクリート床の場所。
- ・酒・しょうゆなどの醸造・貯蔵所など。

水が飛散する場所

- ・魚屋・八百屋さんの洗い場など水を扱う所
- ・水滴が飛散する場所。
- ・地下室のように水が露出したたり結露する場所。
※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。

特に注意していただきたいこと

必ずお守りください!

！警告

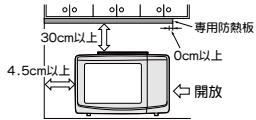
●家具、壁などと距離をとる



家具や壁などが可燃性の場合は、壁などから4.5cm以上、上方は50cm以上離して設置してください。壁が不燃材料で仕上げられているときは、壁との間を1cm以上離して設置してください。上方が可燃物で専用防熱板（別売品）を設置されたときは、30cm以上離してください。（過熱して火災の恐れがあります）

※専用防熱板については、お買い求めの販売店またはよりガス会社にご相談ください。

＜上方を専用防熱板で保護したとき＞



●いたんだ電源コード・電源プラグ、ゆるんだコンセントは使用しない



●ガス接続はガス用ゴム管で接続する



ゴム管は、検査合格またはJISマークの入っているガス用ゴム管で接続してください。ガス用以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。

●電源コードを加工したり無理な力を加えない



電源コードを傷つけたり、挟み込んだり、加工したり、ねじったり、無理に曲げたり、たばねたりしますと電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

●古いガス用ゴム管は使用しない



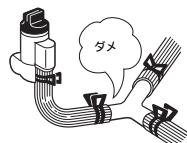
古くなるとひび割れしたり、差し込み口がゆくなったりして、ガス漏れの原因になるのでときどき点検し取り替えてください。

●ゴム管止めで確実に止める



ゴム管は、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかり止めてください。ガス漏れの原因になります。

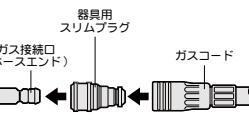
●ゴム管の継ぎたし・二又分岐はしない



ガス漏れの原因になります。

！警告

●ガスコードは正しく接続する



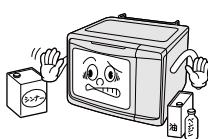
ガスコードをご使用の場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って、正しく接続してください。まちがった接続をした場合、ガス漏れの原因となり危険です。

●ガス用ゴム管・電源コードは、排気口に触れたり、本体の上や下を通さないまた、折ったり、ねじったりしない



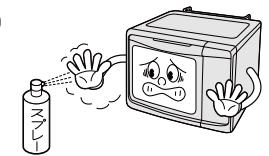
被覆が破れ、感電やガス漏れの原因になります。

●引火性のものを近くで使用しない



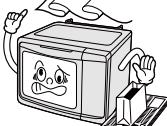
油やベンジン・シンナーなどを近くで使用しますと、引火・爆発により、やけどや火災の恐れがあります。

●スプレー缶を機器の近くに置かない



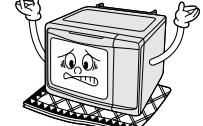
熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発し、やけどや火災の恐れがあります。

●燃えやすいものをそばに置いたり近づけない



新聞紙・紙袋などを機器の上やそばに置いたり、カーテンなどを近づけますと、過熱により発火や引火して火災の原因になります。

●熱に弱いもの上に置かない



たたみ、じゅうたん、テーブルクロスなど熱に弱い敷物の上に置きますと、引火し火災の原因になります。

●排気口や吸気口はふさがない



ふさぎますと不完全燃焼や火災の原因となります。

●設置後はご自分で機器の回りの改装をしない



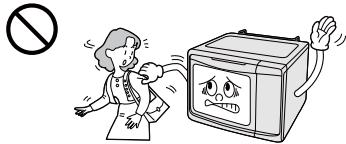
機器と可燃物との間に不備があると、不完全燃焼や火災の原因になります。改装はお買い上げの販売店にご相談ください。

特に注意していただきたいこと

必ずお守りください!

△警告

● 使用中は就寝や外出などしない



調理物が燃えたり、ガス漏れが生じた場合、火災の原因となります。

● 点火、消火の確認をする



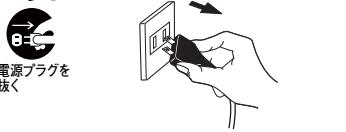
ガスオープン使用時は、「燃焼」表示の点灯で点火を確かめ、使用後は「燃焼」表示の消灯で消火していることを確かめてください。

● 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



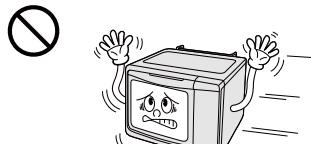
異常に臭気や異常音が感じられたときや地震・火災のときは「とりけしキー」を押して使用を中止しガス栓を閉じてください。そのまま運転しますと故障や感電、火災の原因になります。異常に気づいたときや故障かなと思われたら、36ページに従って確認してください。

● 電源プラグの抜き差しは乾いた手でする



ぬれた手で抜き差しすると感電やけがをすることがあります。

● 使用中は機器を移動しない



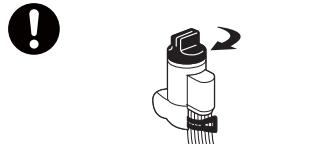
転倒したり、やけど・故障や火災の原因になります。

● 幼い子供だけで使わせない



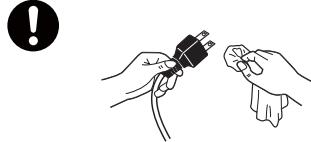
やけど、感電、けがの恐れがあります。

● 使用後やお出かけ、おやすみのときはガス栓を閉じる



万一のガス漏れによるガス爆発の恐れがあります。

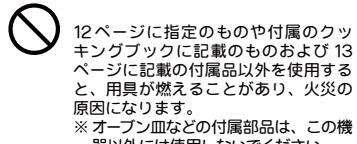
● ときどき電源プラグをきれいに掃除する



電源プラグの刃および刃の取り付け面のほこりをきれいにふき取ってください。火災の原因になります。

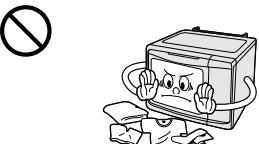
△注意

● 指定の調理用具以外は使用しない



12ページに指定のものや付属のクックキングブックに記載のものおよび13ページに記載の付属品以外を使用すると、用具が燃えることがあります。火災の原因になります。
※ オープン皿などの付属部品は、この機器以外には使用しないでください。

● 調理以外の目的に使用しない



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、やけどをすることがあります。

● 汚れたまま使わない



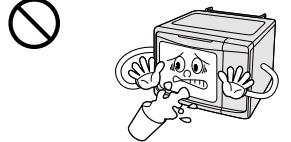
食品カスや肉汁などで汚れたままの庫内やオープン皿に脂がたまつたまま使用しますと、調理時に火花が起り、食品カスや脂が燃えて火災の原因になります。

● 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



使用中、使用直後は排気口、庫内、オープンとびら取っ手の周辺は高温になっていますので触れるとやけどをする恐れがあります。

● オープンとびらガラスに傷をつけたり水をかけない



オープンとびらガラスを硬いもの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、故障やけがをする原因になります。

● 使用中は必ず部屋の換気をする



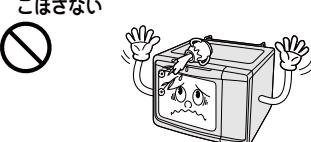
使用中は窓を開けるか、換気扇をまわして部屋の空気を入れ替えてください。換気をしないと、不完全燃焼を起こし一酸化炭素中毒の原因になります。

● 排気口に顔を近づけない



排気口から出る排気熱で、やけどの恐れがあります。

● 本体の上にものを置いたり、排気口に水をこぼさない



過熱して焦げたり変形したり、漏電やショートして感電・発火の原因になります。

1 使用前に 使用上のお願い

●テレビやラジオを離して

テレビやラジオの雑音や映像の乱れを防ぐため、テレビ、ラジオなどを3m以上離してください。

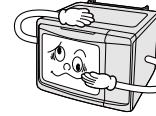
●料理の種類により予熱が必要です

クッキングブックに予熱の表示がしてあるものは予熱をしてください。



●調理中のオープンとびらの開閉はひかえめに

調理中に何度もオープ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ません。



●オープン皿に注意して

①冷凍ビザなどを調理するとオープン皿が変形することがありますので、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、オープン皿に調材が接触しないようにしてください。

②調理後のオープン皿や丸網は、高温となるため必ずオープン皿取っ手か乾いた厚手のふきんをお使いください。

●陶磁器やオープン皿は急冷しない

陶磁器やオープン皿を調理直後に水につけると割れたり、ひびんだりすることがあります。十分温度が下がつてからにしてください。



●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こなわれたり、余熱でこげることがあります。



電子レンジ使用のとき

●金串など金属は使わないで

金串や金属が庫内壁面やオープンとびら・ターンテーブルにふれるとき火花が飛び故障の原因になります。アルミ箔を使うときは、庫内壁面やオープンとびらにふれないようにしてください。



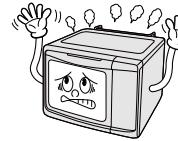
●少量の食品はレンジ加熱にご注意

- 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。
- 100gより少い場合は、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。



●缶詰めやレトルト食品は容器に移しかえる

缶詰めやレトルト食品（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つ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・破裂の恐れがあります。）



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。

1 使用前に 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	高速オーブン調理	電子レンジ調理	コンビ調理（同時加熱）	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。 ●電子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・ポリアセチレンなど	×	×	×	●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 ●グラス皿など	○	○	○	●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。 ●容器が熱くなりすぎますのでご注意ください。
耐熱性のないガラス容器 ●カットガラス ●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	×	○	×	●電子レンジのとき、内側に色絵付けてあるもの、ひび模様の入ったもの、金銀模様のものは器を傷めたり、火花をおこすのでさてください。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	○	×	×	●高速オーブ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、ケータイ型は使用できます。 ●電子レンジやコンビ加熱のとき、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	×	○	×	●電子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。 ●高速オーブ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電子レンジ使用はさすがください。 ●耐熱度140℃以上のものはお使いください。 ●高速オーブン調理では、イースト発酵のときのみ使用できます。
アルミホイル	○	○	○	●電子レンジのとき、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。 ●高速オーブン以外での使用は、アルミホイルが、ターンテーブルなど金属部分にふ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、食品に臭いが移つたり、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、針金で結んでもらったものは、その部分に電波が集中してこげることがあります。

1 使用前に 付属品のなまえと使いかた

庫内に入っているものをすべて取り出して、付属品の確認をしてください。

付属品は、調理メニュー モードにより使えないものがありますので下表を参考にお使いください。

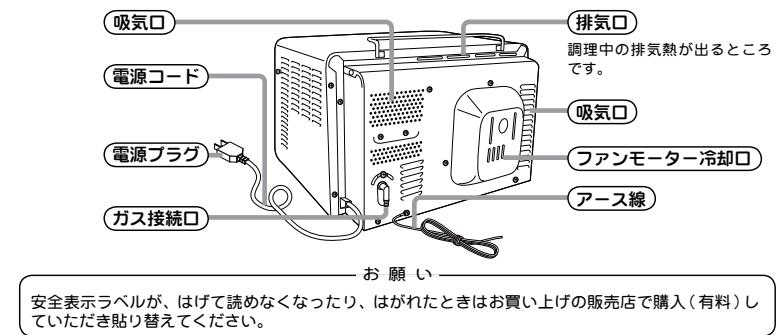
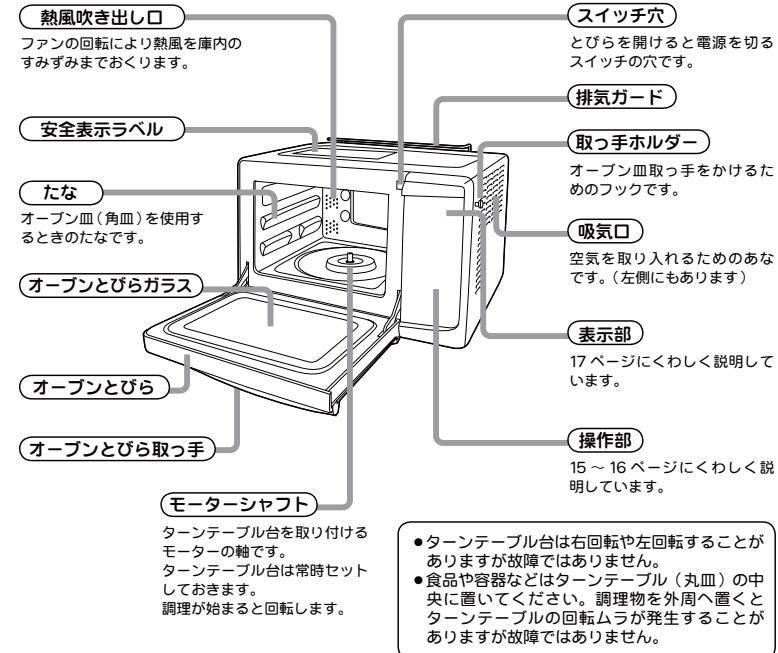
○印は使えるもの ×印は使えないもの

	付 属 品 の な ま え			
	ターンテーブル台	ターンテーブル（丸皿）	オープン皿（角皿）	丸 網
コース1	○	○	○	×
コース2	○	○	○	×
コース3	○	○	○	×
あたため 解凍 野菜のゆでのみ	○	○	×	×
トースト 揚げもの再加熱	○	○	×	○
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	○	○	×	×
オープン	○	○	○	○
コンビ加熱	○	○	×	×
使 い か た	<ul style="list-style-type: none"> 庫内の底の中央に飛び出しているモーターシャフトに差し込み、傾きや浮きのないようにセットします。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。 調理が始まると回転します。 調理後、引き出すときは、付属のオープン皿取っ手をターンテーブルのふちに引っかけ、少し持ち上げて引き出します。 	<ul style="list-style-type: none"> 庫内の左右にあるたなに直接のせて使います。 調理後、引き出すときは、付属のオープン皿取っ手をオープン皿の端面中央に引っかけ、少し持ち上げて引き出します。 	<ul style="list-style-type: none"> ターンテーブルやオープン皿の上にのせて使います。 	
その他の付属品	<ul style="list-style-type: none"> ● オープン皿取っ手（1個） ● クッキングブック（1冊） ● アース線（1本） 			

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けますが、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。

1 使用前に 各部のなまえとはたらき

本 体 各 部



1 使用前に 各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

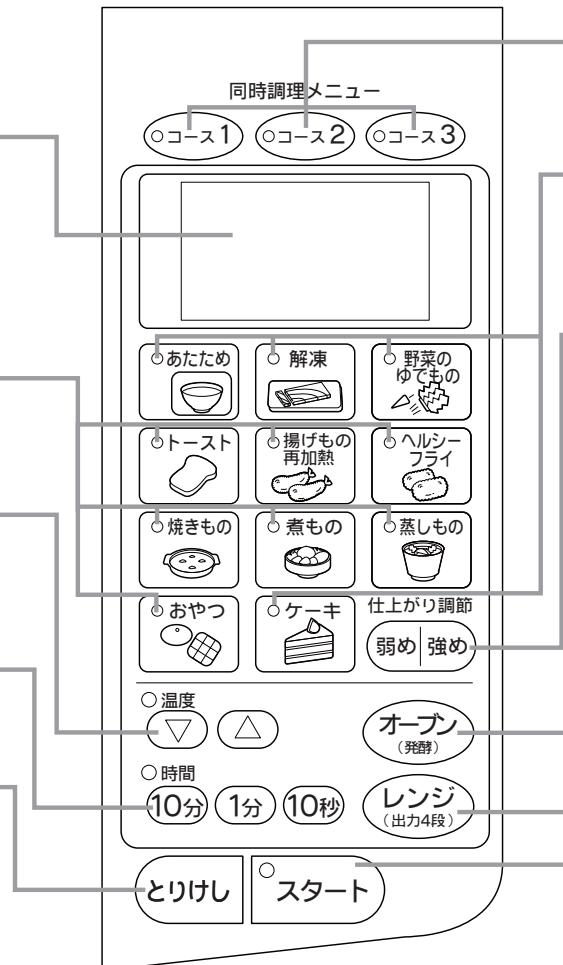
オープン調理、コンビ調理、ウォーマー、イースト発酵のときの温度設定に使います。
(△キーを押せば温度は上がり、▽キーを押せば温度は下がります。)

●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い
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）
したいときに使います。



●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が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
段階のものとがあります。

●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°C ~ 250°C >
- ウォーマー < 65°C > : 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°C, 35°C, 40°C, 45°C >

●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いを
見た後の再スタートにも使います。

1 使用前に 各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°C・35°C・40°C・45°C およびウォーマー 65°C 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。

ガス燃焼表示

- ガスが燃焼しているときに表示し、燃焼が止まると消えます。

自動調理メニューの表示

- 押した電子レンジ自動加熱のメニュー名が表示されます。

加熱方式の表示

- 押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。

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)

加熱時間表示のとき(例)

重量計測表示のとき
ガスの点火動作中のとき

予熱中で、予熱開始から
100°C昇温するまで

高周波出力表示のとき(例)

通電状態のとき

節電状態のとき

エラー表示のとき(例)

200 °C

15分45秒

左から右に点滅移動します

3つのバーが点滅
100°C

550 W

0

点滅します

11

こんなときにブザーが鳴ります!

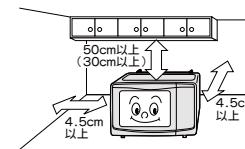
6種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

アラーム音の種類	状態の内容	アラーム音の種類	状態の内容
ピッ	操作部の各キーを操作したとき	ピピピ… (10秒間)	エラー表示とともに鳴る
ピピッピッピ… (5回)	予熱が完了したとき	ピー	加熱が完了したとき とりけキーを操作したとき
ピピッピッピ… (10秒間)	予熱が完了した後、10分以上放置したとき	ピピッ	設定が初期に戻ったとき 設定・仕上がりが最大になったとき

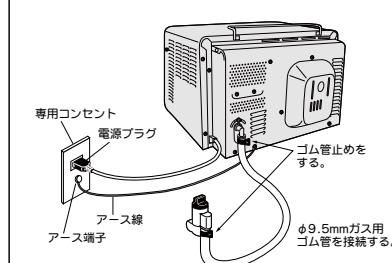
1 使用前に 準備

家具・壁などと距離をとる

本体のまわりは 4.5cm 以上 (ただし側面の一方は開放)、上面は 50cm 以上 (専用防熱板を取り付けたとき 30cm 以上) 離してください。



電源プラグ・アース線・ガス接続をする



カラ焼きをしましょう

○機器の加工のための油を焼き切るため、カラ焼きをしてください。
○ガス栓を開けてください。とびらを一度開け、閉めてください。

1



最初に庫内のゴミや汚れをふき取ってください。
ターンテーブル台をセットしてください。

2



オープンキーを押す

3



押して
250°Cに合わせる

250

4



押して
10分に合わせる

10分00秒

5



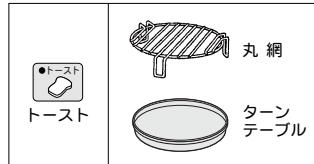
押す

- 煙やにおいが出ることがありますが故障ではありません。
- チリチリ音が出ることがありますが故障ではありません。
- 終了アラームが鳴れば完了です。

2 使いかた 自動調理メニューキー・トーストキー

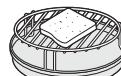
トーストキーを押すだけで食パン1~2枚をこんがりと焼きあげます。

■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



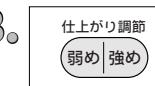
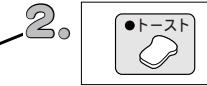
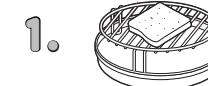
●山型パン2枚
対面に並べる



●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。



食パンを入れる

0

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、 $1\text{, }2\text{, }3\text{, }4\text{, }5$ を繰り返し表示します。

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。



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。

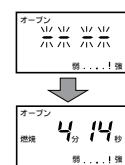


押す

●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。



できあがり

●ビーと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 $\text{[オフ]} \text{ [スタート]}$ 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。

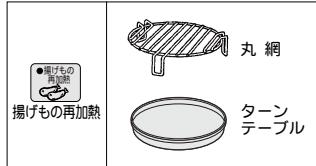
※加熱延長は連続して2回までおこなえます。

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。

2 使いたい 自動調理メニューキー • 揚げもの再加熱キー

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。

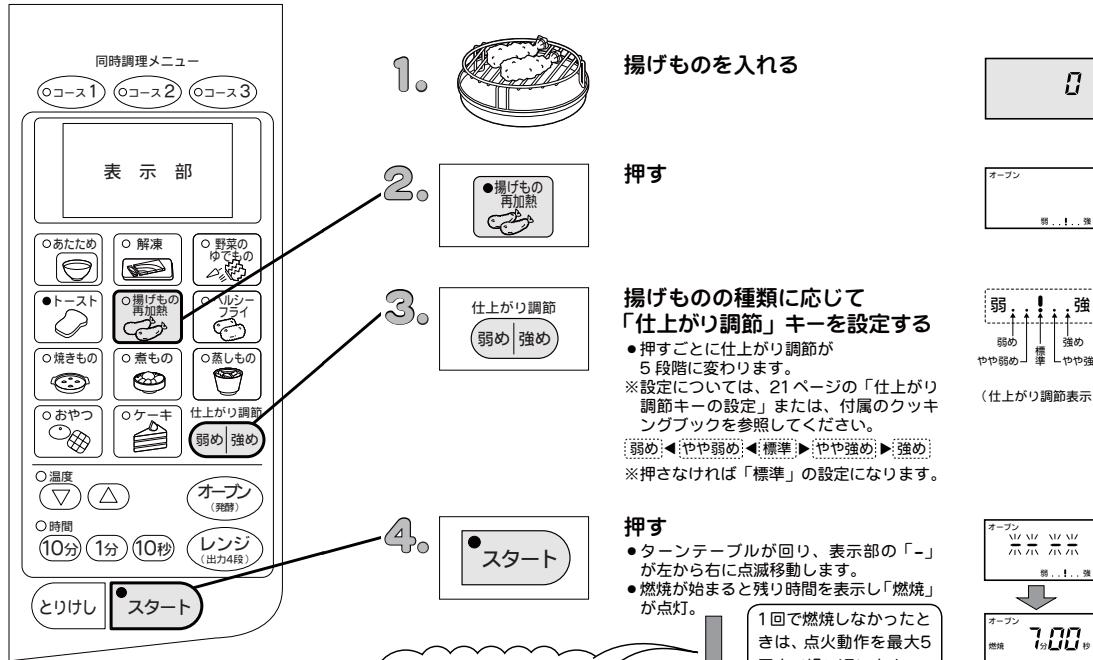
■ターンテーブルに丸網をセットしてお使いください。



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変え、30秒~1分程度レンジキー「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変え、30秒~1分程度レンジキー「550W」で加熱してください。



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。

使
い
か
た

加熱延長したいときは20ページをご覧ください。

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	 オープン皿
 焼きもの	 丸 網
	 ターン テーブル
 煮もの	 ターン テーブル
※電子レンジが 同時に作動し ます。	
 おやつ	 オープン皿
 蒸しもの	 ターン テーブル



1.

食品を入れる



-2.

押さ



3. 仕上がり調節

お好みによって選ぶ

※      キーは
「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.  スタート

押さ

- 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

でさあが!

- ・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。

2 使いかた

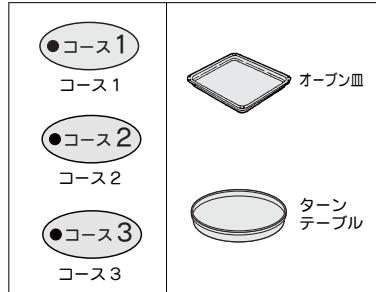
同時調理メニューキー・コース1キー・コース2キー・コース3キー

2種類のメニューを一度に調理することができます。

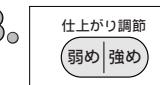
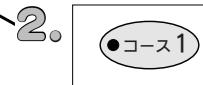
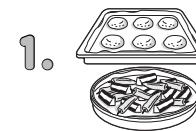
コースキーを押すだけで加熱温度や時間を自動で設定します。

■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。



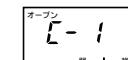
(例)「コース1」キーを使って
“豆腐入りハンバーグ”と“ナスとシシトウの焼きびたし”を仕上がり標準で調理する場合
(クッキングブックの17、18ページを参照)



食品を入れる
※クッキングブックに従って入れてください。

押す

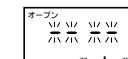
お好みによって押す
※「弱め」「標準」「強め」の3段階、調節が行えます。
※押さなければ標準の仕上がりになります。



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

- ビート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。

使いかた

手動調理メニューキー・オープンキー(予熱なし)(ウ オーマー、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。



ウォーマー<65°C>の使いかた

■調理後のあたかいお料理がさ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ので電子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ー、ラップ、プラスチック容器は溶ける恐れがあります。

■食器のあためにもお使いいただけます。
あため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は

■発酵温度は、28°C・35°C・40°C・45°Cがあります。

28°C 自然酵母使用のパン作りに適しています

35°C バターロールの1次発酵など

40°C バターロールの2次発酵など

45°C 温度が上がりにくいくらいに使用

■庫内が熱いとイーストの活動が弱くなりますので、室温までさまでからおこなってください。

■28°C設定のとき庫内灯は点灯しませんが故障ではありません。



オープンの使いかた(予熱なし)

1. 食品を入れる

2. 押す



※イースト発酵<28°C・35°C・40°C・45°C>・ウォーマー(65°C)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°C・35°C・40°C・45°C・65°C・100°C～250°Cの範囲です。
※28°Cで運転した場合、庫内灯は点灯しません。



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



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。

■途中で設定温度を確めたいときは
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ます。

■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°C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

- ビーと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・表示が消費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「スタート」キーを押すと続けて加熱できます。

オーブンの使いかた(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°C	約200°C	約250°C
時 間	3~4.5分	4~5分	5~6分

■予熱完了後、10分間放置すると燃焼を停止します。

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°C・35°C・40°C・45°C>と
ウォーマー<65°C>は予熱することはできません。

※予熱完了時の温度表示が、設定温度より10°C高
くなったり低くなったりすることがあります
が異常ではありません。



1.



押す

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

0

2.



押して温度設定する

(例)



3.



押す

- ターンテーブルが回り、「燃焼」が点灯。
- 温度表示が点滅します。

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。

4.



5.



押して時間設定する

6.



押す

(例)

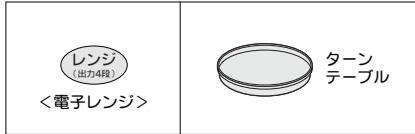


あとは予熱なしの 5. と同じです。(30ページをご覧ください。)

2 手動調理メニューキー・レンジキー(550W・300W・200W・100W)

ご自分で電子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。

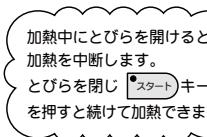


じょうずに電子レンジを使うには

- 食品はターンテーブルの中央に置きましょう。
- 電子レンジは、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。



1. 食品を入れる



電子レンジの使いかた



(例)



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)

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)

押す

- ターンテーブルが回る。
- 残り時間を表示。

できあがり

- 加熱中にドアを開けると加熱を中断します。
- ドアを開けたままスタートキーを押すと、ドアを閉じてから加熱が再開します。

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。

3 点検・お手入れ

安全にお使いいただくため点検・お手入れをしてください。

点検

- 機器の回りに燃えやすいものがないですか?燃えやすいものを取り除く
- 排気口に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いますか?新しいゴム管に取り替える
- 電源コードが傷んでいませんか?販売店に修理を依頼する
- 異常音がしませんか?販売店に修理を依頼する

お手入れ

庫内が、まだなあまたかいう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。

1 手袋をはめる



手袋をはめないと、機器の角などでけがをする原因になります。

2 機器のガス栓を閉じる



機器のガス栓を閉じないと、万一、ガスが燃焼したとき、やけどをします。

3 機器本体がさめてから



本体が十分さめないと、やけどのおそれがあります。

● 庫内やオーブンとびらの内側はそのつどふきとる

- ぬれふきんでふきとります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたスポンジタワシなどでふきとります。
- 庫内のたなに白いスジが入ることがあります。異常ではありません。



化学ぞうきんなどの使用は、その注意書きにしたがってください

● 操作部や外まわりはときどきふく

- やわらかい布でふき、汚れのひどいときは、台所用中性洗剤を布にひたしとります。
- 洗剤を直接吹きつけないでください。

● オーブン皿や網などの付属品はそのつど洗う

- オーブン皿(角皿)・ターンテーブル(丸皿)・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とってください。

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、その注意書きにしたがってください。
- 石けん・食品カスをすき間やオーブ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。)



3 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 处 置 (お調べいただくこと)	参 照 ペ ー ジ
操作キーを押しても表示部のランプや表示がなにも表示されない	●ブレーカーが切れている → ブレーカーを入れる ●電源プラグが抜いている → 電源プラグをコンセントに差し込む ●停電している → 停電の回復をまつ ●節電状態になっている → 一度とびらを開け、閉じる	—
「！」表示し、点火しない	●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 → スタートキーを押し、点火動作を繰り返す ●LPガスがなくなりかけている → 新しいLP容器に切り換える	—
初めてオープンを使用したら煙が出た	●調理庫内は、加工のため油が塗ってあり、最初はその油が焼けて煙が出ます。故障ではありません。 初めてお使いのときは18ページの要領でカラ焼きをしてください。	18
スタートのとき少し音が大きい	●部品が起動するときの音で、故障ではありません。	—
点火時や消火時に「チリ、チリ」と音がする	●金属が加熱や冷却されるため、膨張・収縮して起こる音で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	●庫内温度を調節するための電磁弁が作動する音で、故障ではありません。	—
オープン使用中、燃焼表示が点灯しない	●庫内が設定温度以上になっているため、設定温度以下になると点灯します。	—
オープン使用中に停電し燃焼が止まった	●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、初めからセットして使用ください。	—
オープン調理中に煙がもれる	●油分の多い調理物をオープン皿で直接焼き上げますと、煙が発生することがあります。クッキングブックをもう一度ご確認ください。	—
電子レンジ調理の開始時や途中にボコンという音や、チリチリという連続音がする	●電子レンジ調理時に機能部品が作動する音で、故障ではありません。	—
調理後に音がしたり、しなかったりする	●機器の機能部品室を冷却するため、調理終了後冷却ファンが約1分間回ることがありますが、故障ではありません。この場合、とびらを開けると冷却ファンは停止します。	—
ターンテーブルが回転しないまたは回転ムラがある	●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 食品(容器)が庫内壁面にぶれている → ぶれないように直す	13 14
庫内に火花が飛ぶ	●金属が庫内壁面にぶれている → 金属を取り除く ●庫内に食品カスや油がたまっている → 食品カスや油を取り除く	11 8
電子レンジ調理で食品が加熱されない	●食品が金属容器、アルミホイルで包まれている → 金属容器、アルミホイルを取り除く	11 12
表示部に「♪♪」が点滅する	●食品の量が調理範囲を超えて → 食品の量を減らす ●食品の量が調理範囲以下である → 食品の量を増やす	27
解凍キーを押したときブザーが鳴り「♪♪」が点滅表示されスタートキーを受け付けない	庫内温度が高いため、庫内冷却を行っています。 庫内温度が下がれば、「♪♪」表示が消えます。 庫内が冷めるまで待つか、手動のレンジ調理で解凍してください。	—

※アラームが連続して4回鳴り、異常の状態(01, 02, 03, 04, 05, 07, 08, 10, 11, 12)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ときは抜いてお買い上げの販売店にご相談ください。
その際、表示されている表示内容もご連絡ください。

3 点検・お手入れ、他 アフターサービス

サービスのお申し込み

- 36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。
- 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お買い求めの販売店、またはもよりの弊社にご連絡ください。
なお、連絡いたくときは、つぎのことをお知らせください。

- 品名……コンビネーションレンジ
- 型番……機器本体の右側面に貼り付けてある、銘板をご覧ください。
- 現象……(できるだけ詳しく)
- お客様名、住所、電話番号、道順……(できるだけ詳しく)

例(銘板)

型式名	ガスの種類およびグループ
ガス消費量	ガス消費量
製造年月	製造年月
製造番号	製造番号
製造業者名	製造業者名

転居される場合

ガスには都市ガス7種類およびLPガスの区別があります。

- 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、お買い求めの販売店、またはもよりの弊社にご連絡ください。
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。
- ガスの種類によっては調整・改造ができない場合もあります。

保証書

取扱説明書の裏表紙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。
保証書を紛失されると、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、お買い求めの販売店、またはもよりの弊社にご連絡ください。
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、製造打切り後10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。

仕様

品名	コンビネーションレンジ
型番	114-D121型
型式名	GMO-5300
消費ガス量	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	オーブン 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 200°C 4~5分
オーブン加熱速度	イースト発酵(28・35・40・45°C)、ウォーマー(65°C)、100°C~250°C
オーブン温度調節範囲	幅480mm×奥行464(489:取っ手含む)mm×高さ330mm
外形寸法	幅267mm×奥行285mm×高さ170mm
庫内有効寸法	幅252mm×奥行252mm×高さ22mm
オーブン皿有効寸法	直径262mm×高さ22mm
ターンテーブル有効寸法	φ9.5mmゴム管
ガス接続	AC100V (50・60Hz共用)
電源	本体: 19.5kg・付属品: 1.5kg
質量(本体)	発振停止装置・モニター回路・マグネットロン過熱防止装置 ガスコントロール安全装置・器具過熱防止装置・給気検知装置
安全装置	●ターンテーブル台1個 ●ターンテーブル(丸皿)1個 ●オーブン皿(角皿)1個 ●丸網1個 ●オーブン皿取っ手1個 ●クッキングブック1冊 ●取扱説明書1冊 ●お問い合わせ先一覧1枚
付属品	●アース棒(部品番号:402601000003) ●防熱板(部品番号:402601000005) ●転倒防止金具(メーカー品番:GMOP-7)
別売品	