

取扱説明書

114-D121 型

ガス 高速オーブン 電子レンジ

コンビネーションレンジ

型式名	GMO-5300
-----	----------

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。



揚げものの再加熱も 簡単操作

市販の天ぷらなどの揚げものを
カリッとおいしく再加熱します。

同時調理メニュー

上下2段で2メニューを一度に調理
時間も手間も省けます

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

※同時調理メニューは、付属の
クッキングブックをご覧ください。

重量センサー自動

あたため・解凍・野菜のゆでもの

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

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。

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
だけで済みますので、お手入れが
簡単です。

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		
使用上のお願ひ……………	11	使 用 前 に
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	使 い か た
●揚げものの再加熱……………	21～22	
●ヘルシーフライ・焼きもの・煮もの・蒸しもの・おやつ・ケーキ……………	23～24	
同時調理メニューキー		
●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・野菜のゆでもの……………	27～28	
手動調理メニューキー		
●オープン（予熱なし）（ウオーマー、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	点 検 ・ お 手 入 れ ・ 他
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への危害や財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、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
- 周辺の電話を使用しない

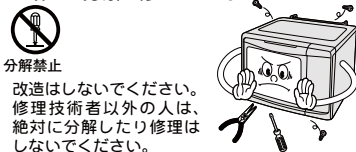
炎や火花で引火し、爆発・火災の原因になります。



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

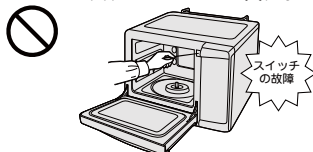


分解禁止

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。

ガス種の確認

型式名
○ガス用
ガス消費量
製造年月 製造番号 製造事業者名

製造年月、製造番号を示します。
（○○年△△月・×××××番）

●電源は交流100V以外では使用しない

交流 100V 以外ではダメ

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

15A以上

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

アース取り付け

＜アース端子付コンセントに接続するとき＞

＜アース棒を使用するとき＞

※アース棒は別品です。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。

アース線の被覆を一部取り除く。

アース棒 40cm以上

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）のかま場。
- 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!

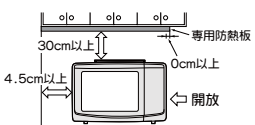
警告

●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もよりの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



感電・ショート・発火の原因になります。

●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。

●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。

●古いガス用ゴム管は使用しない



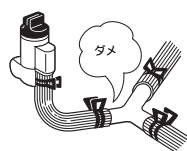
古くなるとひび割れたり、差し込み口がゆるくなったりして、ガス漏れの原因になるのでときどき点検し取り替えてください。

●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。

●ゴム管の継ぎまし・二又分岐はしない



ガス漏れの原因になります。

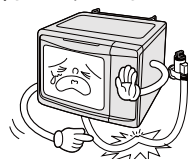
警告

●ガスコードは正しく接続する



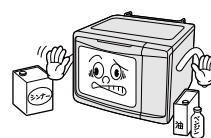
ガスコードをご使用の場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って、正しく接続してください。まちがった接続をした場合、ガス漏れの原因となり危険です。

●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



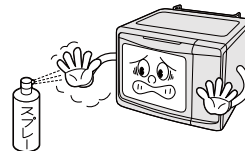
被覆が破れ、感電やガス漏れの原因になります。

●引火性のものを近くで使用しない



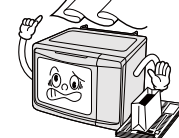
油やベンジン・シンナーなどを近くで使用しますと、引火・爆発により、やけどや火災の恐れがあります。

●スプレー缶を機器の近くに置かない



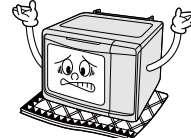
熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発し、やけどや火災の恐れがあります。

●燃えやすいものをそばに置いたり近づけない



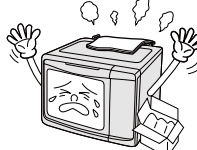
新聞紙・紙袋などを機器の上やそばに置いたり、カーテンなどを近づけますと、過熱により発火や引火して火災の原因になります。

●熱に弱いものの上に置かない



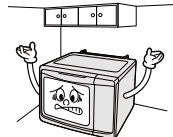
たたみ、じゅうたん、テーブルクロスなど熱に弱い敷物の上に置きますと、引火し火災の原因になります。

●排気口や吸気口はふさがない



ふさがますと不完全燃焼や火災の原因となります。

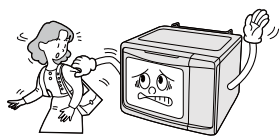
●設置後はご自分で機器の回りの改装をしない



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。

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認、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



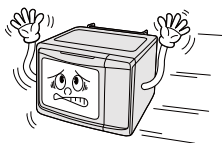
異常な臭気や異常音が感じられたときや地震・火災のときは「とりけしキー」を押して使用を中止しガス栓を閉じてください。そのまま運転しますと故障や感電、火災の原因になります。異常に気づいたときや故障かなと思われたら、36ページに従って確認してください。

- 電源プラグの抜き差しは乾いた手で



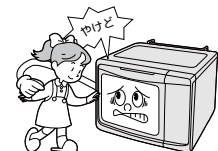
ぬれた手で抜き差しすると感電やけがをすることがあります。

- 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



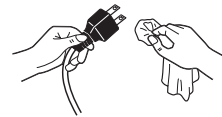
やけど、感電、けがの恐れがあります。

- 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、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。

- 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ったらそのまま使用しますと、調理時に火花が起り、食品カスや脂が燃えて火災の原因となります。

- 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



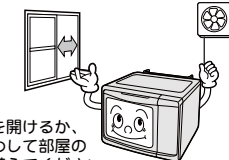
オープンとびらガラスを硬いものでこするなどで傷をつけたり、水をかけるとガラスが割れ、故障やけがをする原因になります。

- 調理以外の目的に使用しない



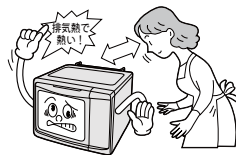
衣類の乾燥など調理以外に使用すると過熱、異常動作して発火、やけどをすることがあります。

- 使用中は必ず部屋の換気をする



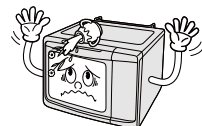
使用中は窓を開けるか、換気扇をまわして部屋の空気を入れ替えてください。換気をしないと、不完全燃焼を起こし一酸化炭素中毒の原因になります。

- 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。

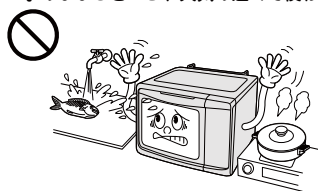
△注意

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



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

- 水のかかるところや火気の近くで使わない



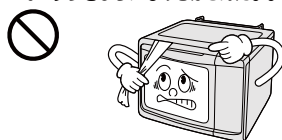
感電や漏電による故障や火災の原因になります。

- オープンとびらに無理な力を加えない



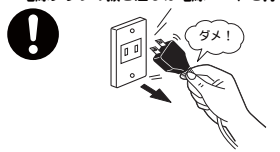
オープンとびらにぶらさがったり、強い力で押し出すと機器が転倒し、けがや故障の原因になります。

- オープンとびらにものをはさんだまま使用しない



ふきんや食品くずなどはさんだまま使用すると、はさんだものが発火して火災の原因となったり電波漏れの恐れがあります。

- 電源プラグの抜き差しは電源コードを持ってしない



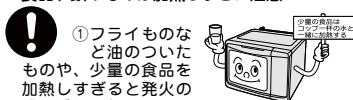
必ず電源プラグを持っておこない、電源コードは持たないでください。感電やショートして発火することがあります。

- 食品は袋から出し鮮度保持剤(脱酸素剤)は取り除く



そのまま加熱すると中の空気が膨張して破裂したり、脱酸素剤が発火する恐れがあります。

- 食品や飲みものは加熱しすぎに注意(電子レンジ)



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

- ラップを外すときは蒸気に注意(電子レンジ)



蒸気が一気に出てやけどの恐れがあります。また容器も熱くなっていることがあります。

△注意

- ゆで卵や目玉焼きを作らない(電子レンジ)

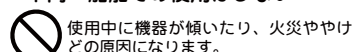


電子レンジ加熱では、破裂してやけどやけがをする原因となります。

- 庫内で食品が燃えだしたときはとびらをあけないで、つぎの処置をしてください

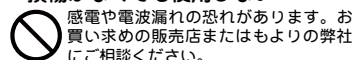
- ①オープンとびらを閉めないで、とりけしキーを押して運転を止めてから電源プラグを抜いてください。
- ②機器のまわりから燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待ちましょう。鎮火しないときは、とびらを開け、水か消火器で消火してください。
- ③そのまま使用せず、必ず販売店またはもよりの弊社に点検を依頼してください。

- 車両・船舶での使用はしない



使用中に機器が傾いたり、火災ややけどの原因になります。

- 本体が転倒、落下した場合は、外部に損傷がなくても使用しない



感電や電波漏れの恐れがあります。お買い求めの販売店またはもよりの弊社にご相談ください。

- お手入れはガス栓を閉じ、機器が十分さめてから



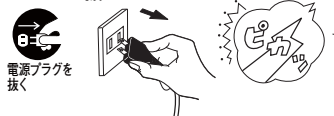
ガス栓を閉じないと、スタートキーに触れてガスが燃焼し、やけどする恐れがあり、また、機器が高温のうちはやけどすることがあります。

- ビン入りや殻つき食品、卵に注意(電子レンジ)



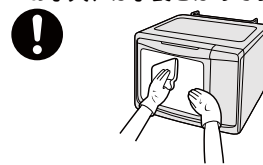
電子レンジ加熱では、ふたやせんをはずし、膜や殻のあるものは切れ目や割れ目を入れてください。卵は割りほぐしてから加熱してください。破裂してやけどやけがをすることがあります。

- 雷が鳴りはじめたら使用を中止し電源プラグを抜く



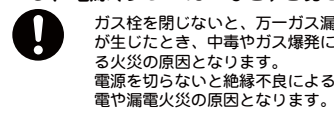
雷が鳴りはじめたらすみやかに運転を停止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。

- お手入れは手袋をはめてする



はめないと機器の角などでけがをする原因となります。

- 長期間使用しないときはガス栓を閉じ、電源(ブレーカーなど)を切る



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

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

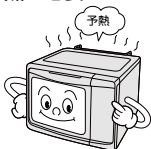
1 使用上のお願い

●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ます。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。注意してお使いください。冷凍食品を調理される場合は、お皿などのにせて、オープン皿に調剤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手が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、ひずんだりすることがあります。十分温度が下がっ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。



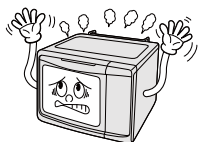
●少量の食品はレンジ加熱にご注意

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



●庫内が空のまま作動させない

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



●缶詰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。



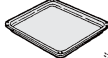

容器の種類	高速オープン調理	電子レンジ調理	コンビ調理（同時加熱）	説明及びご注意
耐熱性プラスチック容器 ポリプロピレンなど家庭用品品質表示法にもとづく耐熱温度表示の140℃以上のもの	×	○	×	<ul style="list-style-type: none"> ふたの密閉容器は、ふたの部分だけ耐熱性の低い場合があります。ご注意ください。 電子レンジにおいても高温になる調理（砂糖、バター、油を使う調理）には使用しないでください。
熱に弱いプラスチック容器 ●ポリエチレン・スチロール樹脂 ●フェノール・メラミン・ユリア樹脂など	×	×	×	<ul style="list-style-type: none"> 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入ることがあります。
超耐熱性容器 ●キャベツロール ●パイレックス ●バイロセラム ●グラタン皿など	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> 市販のパイレックスやバイロセラムは熱に強く最適です。ただし急冷に注意してください。 容器が熱くなりますのでご注意ください。
耐熱性のないガラス容器 ●カットグラス ●強化ガラスなど	×	×	×	<ul style="list-style-type: none"> 耐熱性がないので使用できません。
陶磁器 ●茶碗 ●土など	×	○	×	<ul style="list-style-type: none"> 電子レンジのとき、内側に色付けしてあるもの、ひび模様の入ったもの、金銀模様のあるものは器を傷めたり、火花をおこしますのでご注意ください。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	○	×	×	<ul style="list-style-type: none"> 高速オープン調理によく使用されます。ただし、取っ手がプラスチックのものは使用できません。 コンビ調理では、ケーキ型は使用できません。 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	×	○	×	<ul style="list-style-type: none"> 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。 高速オープン調理やコンビ調理をおこなった直後、ラップを用いた料理での電子レンジ使用は避けてください。 耐熱温度140℃以上のものをお使いください。 高速オープン調理では、イースト発酵のときのみ使用できます。
アルミホイル	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> 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。 高速オープン以外での使用は、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	×	×	×	<ul style="list-style-type: none"> ぬりがはがれたり、食品に臭いが移ったり、ひび割れ、変色などすることがあります。
木・竹・紙製品 ●せいぞろ ●ざる ●ペーパータオル ●ナフキンなど	×	×	×	<ul style="list-style-type: none"> 長時間の加熱でこげることがあります。 とくに竹製品で、針金で結んであるものは、その部分に電波が集中してこげることがあります。

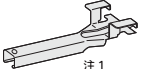


1 使用前に 付属品のなまえと使いかた

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

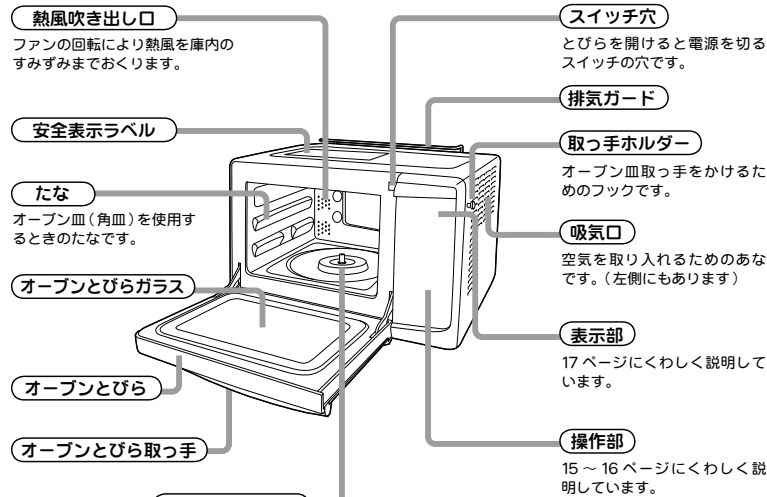
	付 属 品 の な ま え			
	ターンテーブル台	ターンテーブル(丸皿)	オープン皿(角皿)	丸 網
		 注1	 注1	
調理メニューモード	1 枚	1 枚	1 枚	1 枚
コース1				
コース2	○	○	○	×
コース3				
あたため				
解凍	○	○	×	×
野菜のゆでもの				
トースト	○	○	×	○
揚げもの再加熱				
煮もの	○	○	×	×
ケーキ				
ヘルシーフライ	○	○	○	○
焼きもの				
蒸しもの	○	○	○	×
おやつ				
レ ン ジ	○	○	×	×
オープン	○	○	○	○
コンビ加熱	○	○	×	×
使 い か た	<ul style="list-style-type: 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ●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オープン皿の端面中央に引っ掛け、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掛け、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	●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		 (本体の後面に取り付けています)

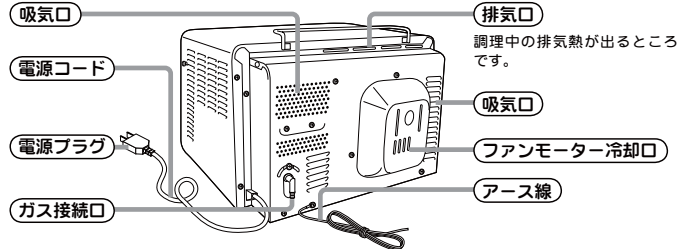
注1: ターンテーブルやオープン皿の出し入れには、オープン皿取っ手をお使いいただけますが、重いものを出し入れするときには、片手では危険ですので、やけどをしないように、ふきんやミトンなどを使い両手で行ってください。

1 使用前に 各部のなまえとはたらき

本 体 各 部



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



— お 願 い —

安全表示ラベルが、はげて読めなくなったり、はがれたときはお買い上げの販売店で購入(有料)していただき貼り替えてください。

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

オーブン調理、コンビ調理、ウォーマー、イースト発酵のときの温度設定に使います。
(△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りの調節をするときに使います。
- 調節範囲はメニューキーによって5段階のものと3段階のものがあります。

●手動調理メニューキー

調理時間、調理温度を設定して使います。

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

●スタートキー

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

1 使用前に 各部のなまえとはたらき

《表示部》

予熱表示

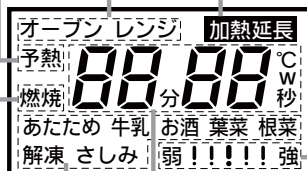
- 温度キーを押して温度設定したあとに表示します。
- イースト発酵温度 28℃・35℃・40℃・45℃およびウオーマー 65℃に設定したときは消えます。
- 予熱中は表示しており、予熱終了後オープンとびらを開ければ消えます。

加熱方式の表示

- 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。
- とりけしキーを押すか、2分以上放置すれば消えます。
- 加熱延長中は点灯しています。



ガス燃烧表示

- ガスが燃烧しているときに表示し、燃烧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。

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℃昇温するまで



こんなときにブザーが鳴ります!

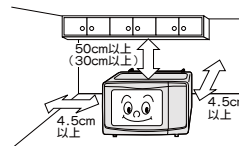
6種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

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	ビビビ... (10秒間)	エラー表示とともに鳴る
ビビビビビ... (5回)	予熱が完了したとき	ビー	加熱が完了したとき とりけしキーを操作したとき
ビビビビビ... (10秒間)	予熱が完了した後、10分以上放置したとき	ビビッ	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

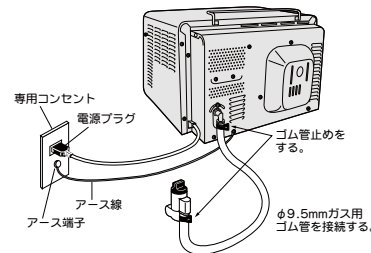
1 使用前に 準備

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



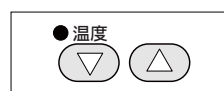
最初に庫内のゴミや汚れをふき取ってください。
ターンテーブル台をセットしてください。

2



オープンキーを押す

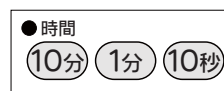
3



押して
250℃に合わせる



4



押して
10分に合わせる



5



押す

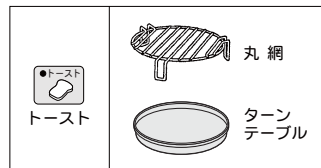
- 煙やにおいが出ることがありますが故障ではありません。
- チリチリ音が出ることがありますが故障ではありません。
- 終了アラームが鳴れば完了です。

2 使いかた 自動調理メニューキー ・トーストキー

(例) トースト 1 枚を仕上げり強めに焼く場合

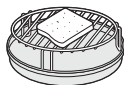
トーストキーを押すだけで食パン1~2枚をこんがりと焼きあげます。

■ターンテーブルに丸網をセットしてお使いください。

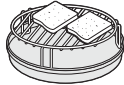


食パンの置きかた

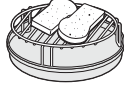
- 1 枚焼く場合
中央へ



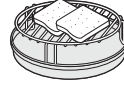
- 2 枚焼く場合
横一列に並べる



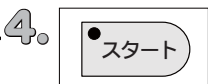
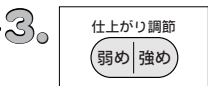
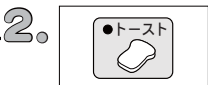
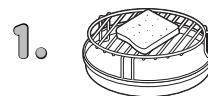
- 山型パン 2 枚
対面に並べる



- 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。



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。

食パンを入れる



押す

※ 2 枚焼く場合は、2 度押し表示を 2 にします。
※ キーを連続して押すと、1・2 を繰り返し表示します。
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「キャンセル」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

■ 仕上がりをみ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。

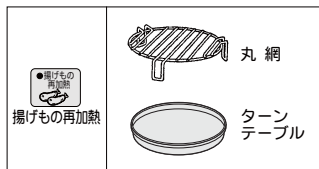
2 使いかた

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。

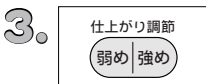
■ターンテーブルに丸網をセットしてお使いください。



揚げものを入れる



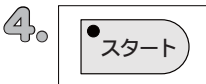
押す



揚げものの種類に応じて「仕上げ調節」キーを設定する

●押すごとに仕上げ調節が5段階に変わります。
※設定については、21ページの「仕上げ調節キーの設定」または、付属のクッキングブックを参照してください。

弱め ◀ やや弱め ◀ 標準 ▶ やや強め ▶ 強め
※押さなければ「標準」の設定になります。



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。



(仕上げ調節表示)



揚げものの再加熱メニューと仕上げ調節キーの設定

※詳しくは付属のクッキングブックを参照してください。

仕上げ調節キーの設定	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)・コロック など	●コロックは焦げやすいので追加熱する場合は、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。

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

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

※使用後10分経過すると全てのランプ・表示が消え節電状態になります。

加熱延長したいときは20ページをご覧ください。

ご注意

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

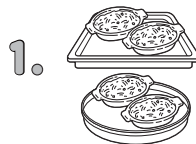
使
い
か
た

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。

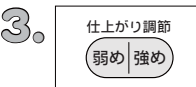
ケーキ ヘルシーフライ 焼きもの	ターンテーブル オープン皿 丸網 ターンテーブル
煮もの <small>※電子レンジが同時に作動します。</small>	ターンテーブル
おやつ 蒸しもの	オープン皿 ターンテーブル



食品を入れる



押す

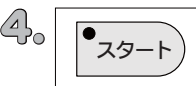
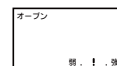


お好みによって押す

※ キーは「弱め」「標準」「強め」の3段階、調節が行えます。

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

※押さなければ標準の仕上がりになります。



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 キーを押すと続けて加熱できます。

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 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。

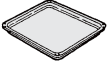

2 使いかた 同時調理メニューキー ●コース1キー●コース2キー ●コース3キー

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。

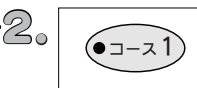
●コース1 コース1		オープン皿
●コース2 コース2		
●コース3 コース3		ターンテーブル

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

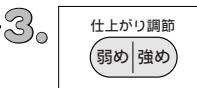
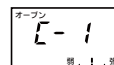


食品を入れる

※クッキングブックに従って入れてください。

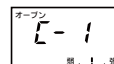


押す



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。

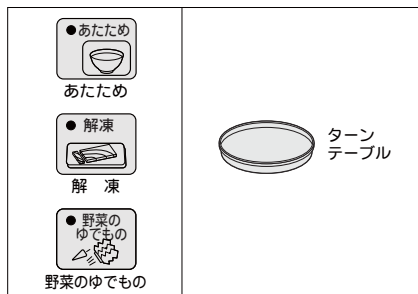
※使用後10分経過すると全てのランプ・表示が消え節電状態になります。

2 使いかた

自動調理メニューキー ●あたためキー●解凍キー●野菜のゆでものキー

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

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



メニューの切り換え

■調理メニューに合わせて選んでください。

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

- 加熱できる食品の量は10g～1600gの範囲までです。
- 時間表示部に「03」が点滅表示されたときは、食品の量が10g以下か1600gを超えているためです。10g以下のときは量を増やし、1600gを超えているときは量を減らして、再びスタートしてください。
- 食品の分量と見合った容器を使用し、極端に重い容器や、軽い容器の使用は避けてください。しよずにご使用のために、クッキングブックを参考にお使いください。
- 発泡スチロール製トレイは解凍以外には使用しないでください。(溶ける恐れがあります)

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

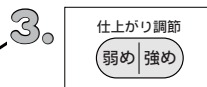


食品を入れる



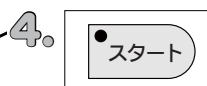
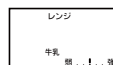
押す

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



お好みや容器の重さ・加熱前の温度などにより調節する。

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



押す

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



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

できあがり

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

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

庫内温度が高いときは

- 「解凍」キーをお使いの場合、庫内温度が高いときは、50℃表示が点滅し温度が下がるまで冷却運転をおこないます。庫内が冷えるまで待つか、レンジキーで加熱にしてください。
- レンジキーで加熱する場合は、庫内温度が高いと発泡スチロール製トレイやラップ、プラスチック容器などは溶けたり変形する恐れがありますので注意してください。



使
い
か
た

2 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。



ウオーマー＜65℃＞の使いかた

■調理後のあたたかいお料理がさめないように冷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。
- 冷蔵庫中は耐熱性の容器をお使いください。発泡スチロール製トレイ、ラップ、プラスチック容器は溶ける恐れがあります。

■食器のあたためにもお使いいただけます。

- あたためることができるのは耐熱性の容器のみです。

イースト発酵するときは

■発酵温度は、28℃・35℃・40℃・45℃があります。

28℃	自然酵母使用のパン作りに適しています
35℃	バターロールの1次発酵など
40℃	バターロールの2次発酵など
45℃	温度が上がりにくいときに使用

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

■28℃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. オープン（発酵）

または

オープン（発酵）

レンジ（出力4段）

押す

＜コンビ加熱のとき＞
同時に押す
※オープン・レンジの表示が出るのを確認してください。

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

3. 温度



押して温度設定する

※加熱温度は28℃・35℃・40℃・45℃・65℃・100℃～250℃の範囲です。
※28℃で運転した場合、庫内灯は点灯しません。

（例）



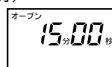
4. 時間



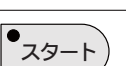
押して時間設定する

※設定時間は
オープン：10秒～99分50秒まで
コンビ加熱：10秒～29分50秒まで

（例）



5. スタート

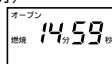


押す

- ターンテーブルが回る。
- 残り時間を表示。
- 「燃焼」が点灯

1回で燃焼しなかったときは、点火動作を最大5回まで繰り返します。

（例）



できあがり

- ピーと1回鳴りターンテーブルが止まる。
- 食品を取り出す。

※使用後10分経過すると全てのランプ・表示が消え節電状態になります。

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

使
い
か
た

2 使いかた 手動調理メニューキー ●オープン・コンビ加熱キー(予 熱あり)

予熱時間について

■予熱時間のめやす

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

■予熱完了後、10分間放置すると燃焼を停止します。
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℃・35℃・40℃・45℃>と
ウオーマー<65℃>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℃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。



オープンの使いかた(予熱あり)

1.

オープン
(発酵)

押す

キーを押しても何も表示しないときは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。

0

または

オープン
(発酵)

<コンビ加熱のとき>
同時に押す

レンジ
(出力4段)

※オープン・レンジの表示が出るのを確認してください。

2.

●温度
▽ △

押して温度設定する

(例)

オープン
予熱
200℃

3.

●スタート

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。

(例)

オープン
予熱
200℃

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。

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

予熱完了

●設定温度になるとビピッ...と5回鳴る。
●温度表示が点灯に変わる。

4.

食品を入れる

5.

●時間
10分 1分 10秒

押して時間設定する

(例)

オープン
予熱
1700℃

6.

●スタート

押す

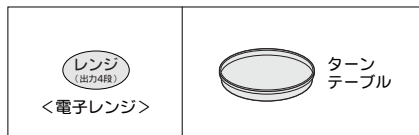


あとは予熱なしの 5. と同じです。(30ページをご覧ください。)

2 使いかた 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。



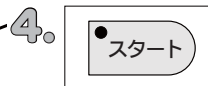
— じょうずに電子レンジを使うには —

■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、できれば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



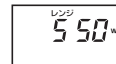
加熱中にとびらを開けると加熱を中断します。
とびらを閉じ「スタート」キーを押すと続けて加熱できます。

電子レンジの使いかた

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。

(例)



できあがり

●ピーと1回鳴りターンテーブルが止まる。
●食品を取り出す。

使用停止後の冷却運転

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

使
い
か
た

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ありますか。………燃えやすいものを取り除く
- 排気口にもものがついていませんか。………のっているものを取り除く
- ガス用ゴム管が古くなってひび割れていませんか。…新しいゴム管に取り替える
- 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

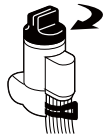
庫内が、まだなまあたにかいうちにお手入れすれば、汚れが落ちやすいですが、やけどには十分注意してください。

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。

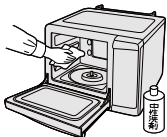
3 機器本体がさめてから



本体が十分さめないと、やけどのおそれがあります。

● 庫内やオープンとびらの内側はそのつどふきとる

- ぬれぶ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が、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ふきとります。
- 洗剤を直接吹きつけしないでください。

● オープン皿や網などの付属品は そのつど洗う

- オープン皿(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・食カスをすき間やオープン庫内底面に残さないでください。(故障の原因となります。)



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 処 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	<ul style="list-style-type: none"> ● プレーカーが切れている → プレーカーを入れる ● 電源プラグが抜けている → 電源プラグをコンセントに差し込む ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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おり、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でポコンという音や、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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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)が庫内壁面にふれている → ふれないように直す 	13 14
庫内で火花が飛ぶ	<ul style="list-style-type: none"> ● 金属が庫内壁面にふれている → 金属を取り除く ● 庫内に食カスや油がたまっている → 食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「03」が点滅する	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品の量が調理範囲を超えている → 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「50」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、「50」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、10、12、14、31、37、51、61、70、71、72)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、連絡いただくときは、つぎのことをお知らせください。

1. 品 名……コンビネーションレンジ
2. 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。
3. 現 象……(できるだけ詳しく)
4. お客様名、住所、電話番号、道順……(できるだけ詳しく)

例(銘板)

型式名	-----
ガスの種類およびグループ	-----
ガス消費量	-----
製造年月	-----
製造番号	-----
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、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。保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、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	60W	
オープンレンジ	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	
オープン加熱速度	解凍:出力自動切替	
オープン温度調節範囲	200℃ 4~5分	
外形寸法	イースト発酵(28・35・40・45℃)、ウォーマー(65℃)、100℃~250℃	
庫内有効寸法	幅480mm×奥行464(489:取っ手含む)mm×高さ330mm	
オープン皿有効寸法	幅267mm×奥行285mm×高さ170mm	
ターンテーブル有効寸法	幅252mm×奥行252mm×高さ22mm	
ガス接続	直径262mm×高さ22mm	
電源	φ9.5mmゴム管	
質量(本体)	AC100V (50・60Hz共用)	
安全装置	本体:19.5kg・付属品:1.5kg	
付属品	共振停止装置・モニター回路・マグネトロン過熱防止装置 ガスコントロール安全装置・器体過熱防止装置・給気検知装置	
別 売 品	●ターンテーブル1個 ●ターンテーブル(丸皿)1個 ●オープン皿(角皿)1個 ●丸網1個 ●オープン皿取っ手1個 ●クッキングブック1冊 ●取扱説明書1冊 ●お問い合わせ先一覧1枚	
別 売 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)	