

ガス高速オーブン&電子レンジ

コンビネーションレンジ

114-1041型・114-1051型

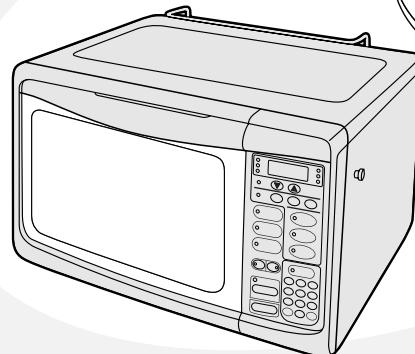
取扱説明書

保証書 別添付

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガスオーブン＜eラック＞
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。

e ラック



お問い合わせ先

別添 大阪ガスのお問い合わせ先
をご参照願います。

おねがい ガス下さいときは、ガス栓を閉め窓を全開にしてから(火気に注意して)
大阪ガスにご連絡ください。

大阪ガス株式会社

P103-21800 (0101-00)

大阪ガス

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。

この機器には別添の保証書がついています。記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。

この取扱説明書を紛失された場合は、お買い求めの販売店または、もよりの大坂ガスにてお取り寄せてください。(有料)

特 長



eメニュー 豊富なメニューを自動調理

レシピごとに記載している4桁のeメニューコードを入力するだけで自動調理します。eメニューコードが設けられているメニューは、付属のクッキングブックの他に大阪ガス料理情報サイト「ボブとアンジー」でもご利用いただけます。

簡単に操作ができる ネクストサイン表示

操作の手順をランプの点滅でお知らせします。

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

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。

もくじ

特に注意していただきたいこと

- 必ずお守りください..... 3~10

特に注意していただきたいこと

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
- お使いになるまえの準備..... 18

使用前に

使いかた

- 自動調理メニューキー..... 19~22
トースト・グラタン・コンビニフライ
- eメニューキー..... 23~26
- 手動調理メニューキー
 - 高速オープン・コンビ加熱(予熱なし)..... 27~28
ウォーマー・イースト発酵
 - 高速オープン・コンビ加熱(予熱あり)..... 29~30
- 手動調理メニューキー
電子レンジ・解凍..... 31~32

使いかた

点検・手入れ 他

- 点検・手入れ..... 33~34
- 故障かな?と思ったら..... 35~36
- アフターサービス..... 37
- 仕様..... 38

点検・手入れ他

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。



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。



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。



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。



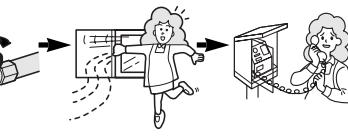
このような絵表示は、してはいけない「禁止」の内容です。



このような絵表示は、必ず実行していただき「強制」の内容です。



●ガス漏れに気づいたら

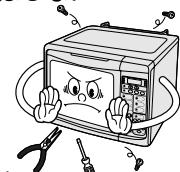


すぐ使用をやめ、ガス栓を閉じ、窓や戸を全部あけガスを外に出し、もよりの大坂ガスに連絡してください。



大阪ガスの処置が終わるまでは、絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」や電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しないでください。
炎や火花で引火し、爆発・火災の原因となります。

●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。

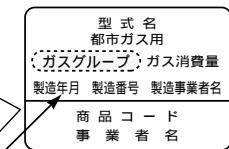
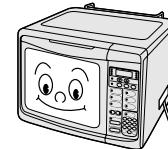


スイッチ穴やすきま（吸・排気口）に、ピンや針金などの金属物や異物を入れると感電や異常動作してけがをする恐れがあります。

特に注意していただきたいこと



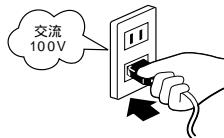
●表示しているガス種で使用する



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（年 月-xxxxxx番）を示します。

●電源は交流100Vのコンセントを使用する



200Vや船舶などの電源では使用しないでください。
火災・感電の原因になります。

●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いますと、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

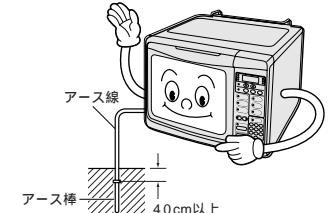


<アース端子付コンセントに接続するとき>



アース線の被覆を一部取り除く。

<アース棒を使用するとき>
アース棒は別売りですので販売店にご相談ください。



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）のまか場。
- 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

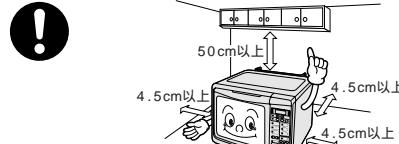
- 魚屋・八百屋さんの洗い場など水を扱う場所。
- 水滴が飛散する場所。
- 地下室のように水が露出したたり結露する場所。
この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。

特に注意していただきたいこと

必ずお守りください！

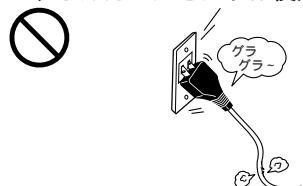
！警告

- 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もよりの大坂ガスにご相談ください。

- 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



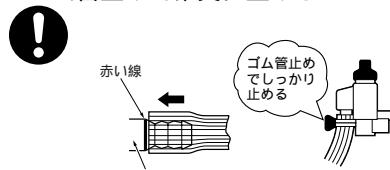
感電・ショート・発火の原因になります。

- ガス接続はガス用ゴム管で接続する



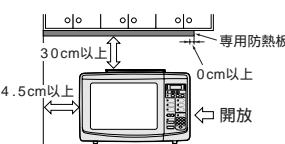
ゴム管は、検査合格またはJISマークの入っているガス用ゴム管で接続してください。ガス用以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。

- ゴム管止めで確実に止める



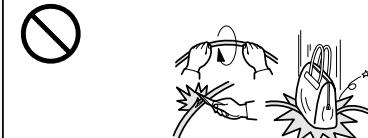
ゴム管は、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止めてください。ガス漏れの原因になります。

- 上方を専用防熱板で保護したとき



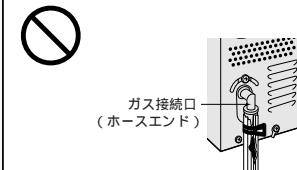
家具や壁などが可燃性の場合は、壁などから4.5cm以上、上方は50cm以上離して設置してください。壁が不燃材料で仕上げられているときは、壁との間を1cm以上離して設置してください。上方が可燃物で専用防熱板（別売品）を設置されたときは、30cm以上離してください。（過熱して火災の恐れがあります）専用防熱板については、お買い求めの販売店またはもよりの大坂ガスにご相談ください。

- 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。

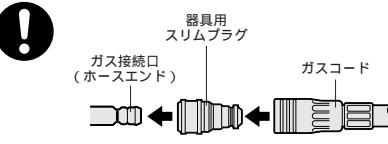
- 古いガス用ゴム管は使用しない



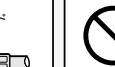
古くなるとひび割れしたり、差し込み口がゆくなったりして、ガス漏れの原因になるのでときどき点検し取り替えてください。

！警告

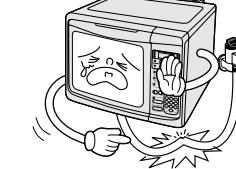
- ガスコードは正しく接続する



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。

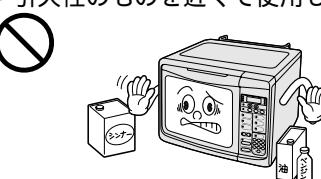


ガス用ゴム管・電源コードは、排気口に触れたり、本体の上や下を通さないまた、折ったり、ねじったりしない



被覆が破れ、感電やガス漏れの原因になります。

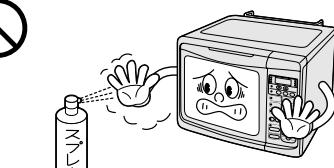
- 引火性のものを近くで使用しない



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。

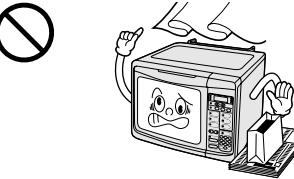


スプレー缶を機器の近くに置かない



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。

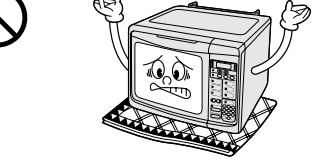
- 燃えやすいものをそばに置いたり近づけない



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。

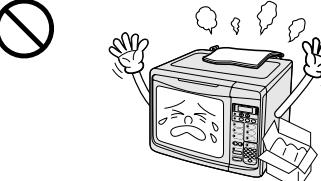


熱に弱いものの上に置かない



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。

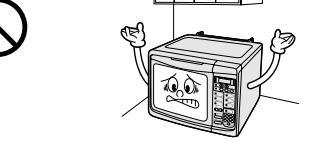
- 排気口や吸気口はふさがない



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。

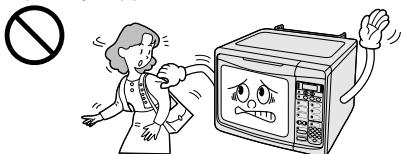
特に注意していただきたいこと

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

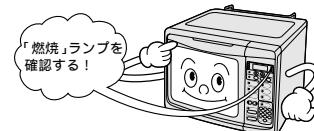
- 使用中は離れない



使用中に買い物にいったり、おやすみなどしてその場を離れないでください。

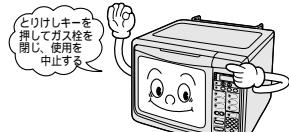
調理中のものが焦げたり燃えたりして火災になることがあります。

- 点火、消火の確認をする



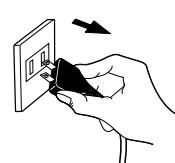
ガスオーブン使用時は、「燃焼」ランプの点灯で点火を確かめ、使用後は「燃焼」ランプの消灯で消火していることを確かめてください。

- 异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



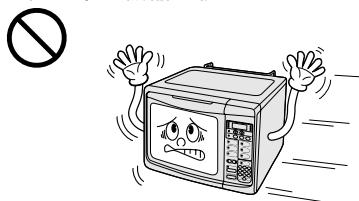
「とりけしキー」を押して使用を中止しガス栓を閉じてください。そのまま運転しますと故障や感電、火災の原因になります。

- 電源プラグの抜き差しは乾いた手でする



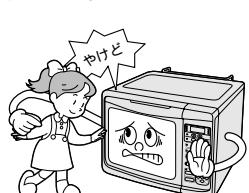
ぬれた手で抜き差しすると感電やけがをすることがあります。

- 使用中は機器を移動しない



転倒したり、やけど・火災の原因になります。

- 幼い子供だけで使わせない

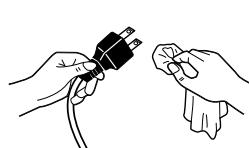


- 使用後やお出かけ、おやすみのときはガス栓を閉じる



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。

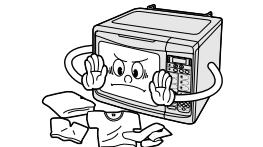
⚠️ 注意

- 指定の調理用具以外は使用しない



12~13ページに記載の付属品や指定のものおよび付属のクッキングブックに記載の調理用具以外を使用すると、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。



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。

- 調理以外の目的に使用しない

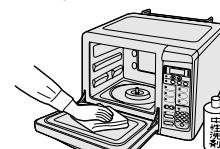


換気をしないと、不完全燃焼などで一酸化炭素中毒の原因になります。

- 汚れたまま使わない



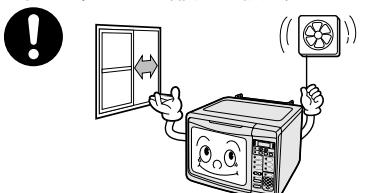
食品カスや肉汁などで汚れたままの庫内やオープン皿に脂がたまつまま使用しますと、調理時に火花が起り、食品カスや脂が燃え火災の原因になります。



- 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



排気口、庫内、オープンとびらとての周辺は高温になっていますので触るとやけどをする恐れがあります。



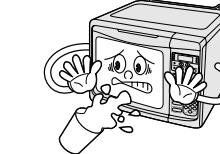
排気口から出る排気熱で、やけどの恐れがあります。

- 排気口に顔を近づけない

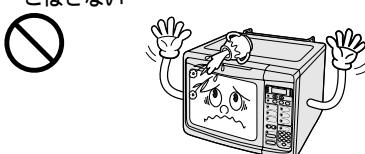


排気口から出る排気熱で、やけどの恐れがあります。

- 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、けがをする原因となります。



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。

特に注意したいこと

特に注意していただきたいこと

必ずお守りください!

△注意

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



たなの下など落下物の危険があるところや、不安定なところ、風の吹き込むところでは使用しないでください。また湯沸器や樹脂製照明器具の下では使用しないでください。

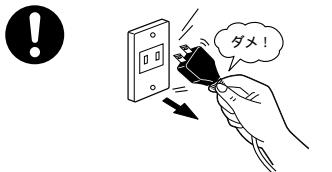
異常燃焼で故障したり照明器具が変形することがあります。

- オーブンとびらに無理な力を加えない



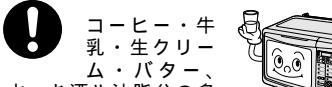
オープンとびらにぶらさがったり、強い力で押しますと機器が転倒し、けがの恐れがあります。

- 電源プラグの抜き差しは電源コードを持ってしない



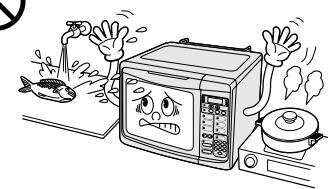
必ず電源プラグを持っておこない、電源コードは持たないでください。
感電やショートして発火することがあります。

- 食品や飲みものは加熱しすぎに注意(電子レンジ)



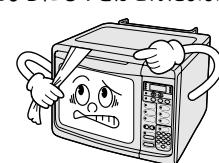
コーヒー・牛乳・生クリー
ム・バター、
水、お酒や油脂分の多い液体などはふきこぼ
れたり、取り出すときの振動で突然沸騰し、
顔や手にやけどをする恐れがあります。加熱しすぎたときは、しばらく庫内に放置し、そ
の後取り出してください。
加熱前にスプーンなどでかき混ぜておく。

- 水のかかるところや火気の近くで使わない



感電や漏電による火災の原因になります。

- オーブンとびらにもののはさんだまま使用しない



- 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。

- 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。

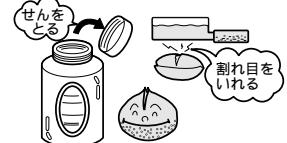
△注意

- ゆで卵や目玉焼きを作らない(電子レンジ)



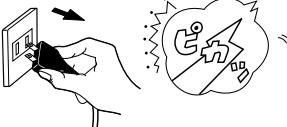
電子レンジ加熱では、破裂してやけどやけがをする原因となります。

- ・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



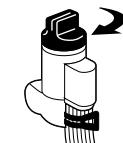
雷が鳴りはじめたらすみやかに運転を停止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。
雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。

- 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。

- お手入れのときはガス栓を閉じる



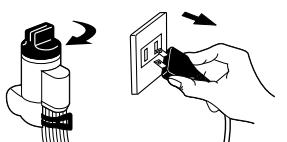
お部屋のガス栓を閉じてからおこなってください。
掃除中にスタートキーに触れてガスが燃焼したとき、やけどをする恐れがあります。

- 掃除は、電源プラグを抜き本体が冷めてから



本体の掃除は、乾いた手で電源プラグを抜き本体が冷めてからおこなってください。
やけど、感電の恐れがあります。

- 長期間使用しないときは電源プラグを抜く



長期間使用しないときは、ガス栓を閉じ必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。

特に注意したいこと

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。



●調理後のオープン皿などに注意して

調理後の庫内や容器は高温になっています。オープン皿や網を引き出すときは、必ずオープン皿取っ手か乾いた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

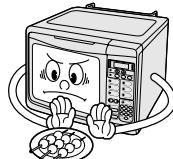
でき上がった食品を長く庫内に入れておくと風味がそこなわれたり、余熱でこげることがあります。



電子レンジ使用のとき

●金串など金属は使わないで

庫内壁面やオープンとびら・ターンテーブルにふれて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。

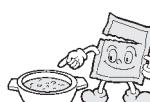


●庫内が空のまま作動させない

食品を入れずに作動させますと、電波を吸収するものがなければ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いてい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らないでください。

使える容器と使えない容器

市販の調理用具(補助具)などは、使えるものと使えないものがあります。この表を参考に容器を使用してください。
材質や耐熱温度がわからない容器はお使いにならないでください。

は使用できる容器、△は条件付きで使用できる容器、×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以上の中のもの	×	△	×	●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、ユリア樹脂製のものもこけたりひびが入ることがあります。 ●解凍のみ発泡スチロール製のトレーが使えます。	×	△	×	●耐熱温度表示140未満のポリエチレン、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け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 ●バイレックス ●パイロセラム ●グラタン皿など	○	○	○	●市販のバイレックスやパイロセラムは熱に強く最適です。ただし急冷に注意してください。 ●容器が熱くなりますのでご注意ください。
耐熱性のないガラス容器 ●カットグラス ●強化ガラスなど	×	×	×	●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、火花をあおすのでさけてください。また、急冷に注意してください。
金属容器 ●ステンレス容器 ●ホーロー引き容器 ●アルミ製容器 ●金網・金串など	○	×	×	●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あお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。 ●高速オープン調理やコンビ調理をあこなった直後、ラップを用いた料理での電子レンジ使用はさけてください。 ●耐熱温度140以上の中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。
アルミ箔	○	△	△	●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。 ●電子レンジ以外での使用は、アルミ箔が、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。 ●もし火花が発生したときは、使用を中止してください。
漆器 ●重箱 ●おわんなど	×	×	×	●ぬりがはがれたり、食品に臭いが移ったり、ひび割れ、変色などすることがあります。
木・竹・紙製品 ●せいろ ●ざる ●ペーパータオル ●ナフキンなど	×	×	×	●長時間の加熱でこげることがあります。 ●とくに竹製品で、針金で結んであるものは、その部分に電波が集中してこげることがあります。

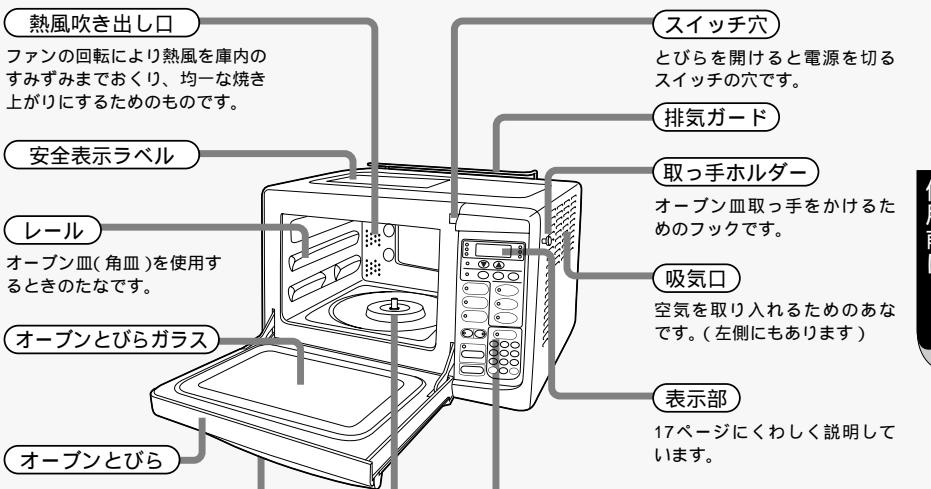
付属品のなまえと使いかた

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

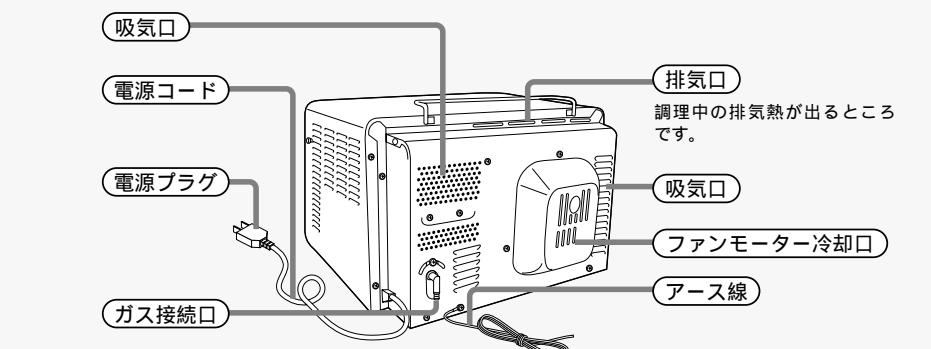
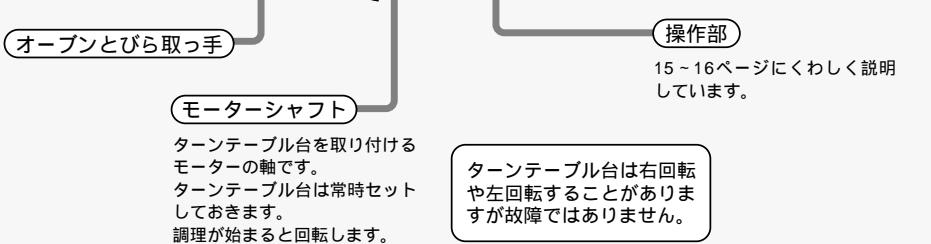
	付 属 品 の な ま え			
	ターンテーブル台	ターンテーブル(丸皿)	オープン皿(角皿)	丸 網
調理メニュー モード	1 枚	1 枚	1 枚	1 枚
レンジ	○	○	×	×
解凍	○	○	×	×
オープン	○	○	○	○
コンビ加熱	○	○	×	×
トースト	○	○	×	○
グラタン	○	○	○	○
コンビニフライ	○	○	×	×
eメニュー	○	各メニューに応じて使いわけてご使用ください。 詳しくは、eメニューが表示されているメニューの作り方を確認してください。		
使いかた	<ul style="list-style-type: none"> 庫内の底の中央に飛び出しているモータ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。 	<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"> 庫内の左右にあるレールに直接乗せて使います。 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乗せて使います。
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)  <p>(本体の後面に取り付けています)</p>			

各部のなまえとはたらき

本 体 各 部



使用前に



お 証 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。

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。
 - 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、レンジ（出力）を表示します。
 - 調理終了後、加熱延長が表示されます。
- （17ページ参照）

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。

仕上がり調節キー

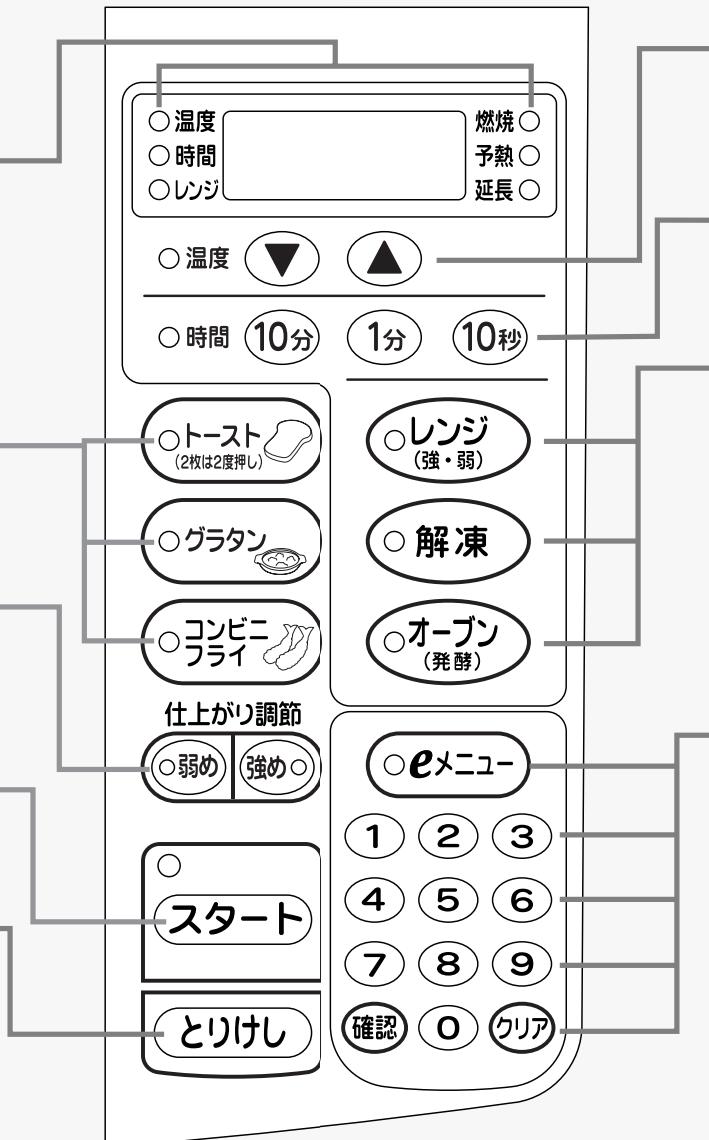
- 自動調理のときの仕上がりの調節をするときに使います。

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忘れずに押します。

とりけしキー

キーの押しまちがいや、途中で調理を中止（変更）したいときに使います。



温度キー

高速オーブン調理、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。

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、200W >
電子レンジ加熱のとき
- 解凍キー < 90W >
解凍調理のとき
- オーブンキー
高速オーブン調理 < 120 ~ 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 < 35 ~ 39 >

eメニューキー

- 調理時間、調理温度の設定は不要です。
- クッキングブックや料理情報サイト「ポップとアンジー」のレシピごとに記載されている4桁のeメニューコードを入力して使います。

使用前に

各部のなまえとはたらき

《表示部》

温度ランプ

- 調理温度の設定が必要なとき点灯し、設定後時間キーを押すと消えます。
- 予熱中は点灯します。
- オープン料理・コンビ料理のとき庫内温度を確認している間点灯します。
- eメニューの調理温度を表示するとき点灯します。

時間ランプ

- 加熱時間の設定が必要なとき時間キーを押せば点灯します。
- 調理中は点灯しており、調理が終了すれば消えます。
- eメニューの調理時間を表示するとき点灯します。

レンジランプ

- レンジキーを押したとき点灯し表示部にレンジの出力を表示します。
- eメニューのレンジ出力を表示するとき点灯します。

設定温度・庫内温度表示のとき(例)

180°C

15:00

加熱時間表示のとき(例)

左から右に点滅移動します

ガスの点火動作中のとき

3つのバーが点滅

予熱中で、予熱開始から
120 昇温するまで

高周波出力表示のとき(例)

550

通電状態のとき

0

節電状態のとき

点滅します

エラー表示のとき(例)

点滅します



こんなときにアラームが鳴ります!

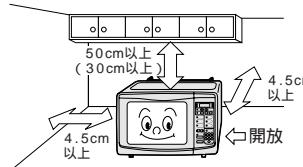
5種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

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	ピーピーピーピー(4回)	エラー表示とともに鳴る
ピッピッピッピッピッ(5回)	予熱が完了したとき	ピー	加熱時間完了のお知らせ

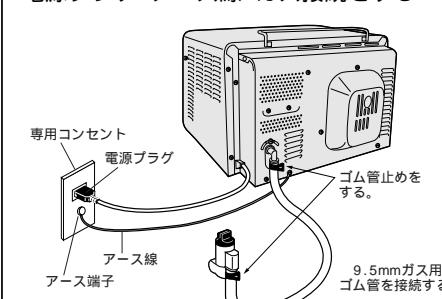
お使いになるまえの準備

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。

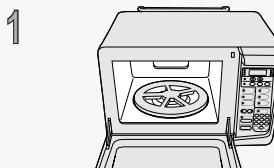


電源プラグ・アース線・ガス接続をする



使用前に

初めてご使用になるときはカラ焼きをする!



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。



オープンキーを押す



押して
250 に合わせる

250°C



押して
10分に合わせる

10:00



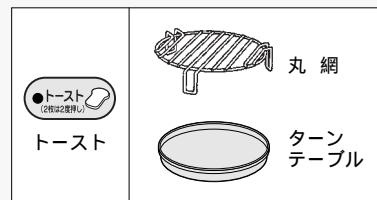
押す
●煙やにおいが出ることがあります
●チリチリ音が出ることがあります
●終了アラームが鳴れば完了です。

自動

自動調理メニューキー・トーストキー

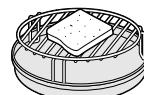
トーストキーを押すだけで食パン1~2枚をこんがりと焼きあげます。

ターンテーブルに丸網をセットしてお使いください。

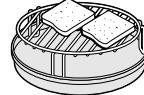


食パンの置きかた

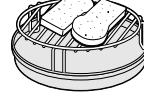
- 1枚焼く場合
中央へ



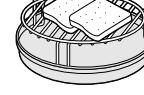
- 2枚焼く場合
横一列に並べる



- 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



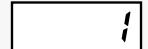
庫内壁面に当たらないように置いてください。
加熱中は、ターンテーブルがスムーズに回っているか確認してください。



(例) トースト1枚を焼く場合



2枚焼く場合は、2度押し表示を²にします。

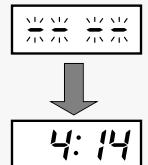


押さなければ標準の仕上がりになります。



押す

- ターンテーブルが回り---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」ランプが点灯。1回で燃焼しなかったときは、点火動作を最大3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

- ピーと1回鳴りターンテーブルが止まる。
- 食品を取り出す。
- 加熱延長しない場合は キーを押す。
使用後10分経過すると全てのランプ・表示が消え節電状態になります。

加熱延長したいとき

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、好みの時間設定する。
- 表示部が点灯する。
- キーを押す。

加熱延長は延長ランプが点灯している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。
2回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。

使いかた

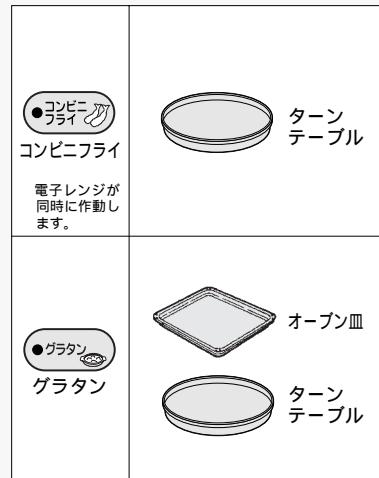
自動

自動調理メニューキー・グラタンキー・コンビニフライキー

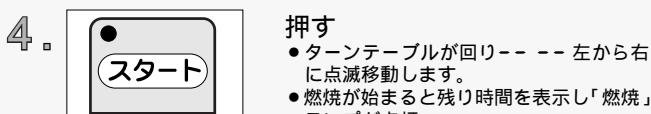
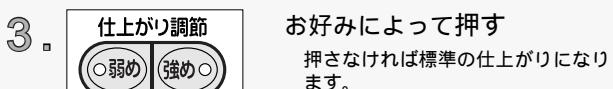
目的のメニューキーを押すだけで加熱温度や時間を自動で設定します。

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。



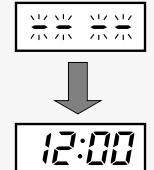
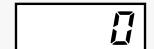
(例)「グラタン」キーを使ってマカロニグラタンを調理する場合



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
・ピーと1回鳴りターンテーブルが止まる。
・食品を取り出す。

・加熱延長しない場合は キーを押す。
使用後10分経過すると全てのランプ・表示が消え節電状態になります。



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。

自動

eメニューキー（オープン予熱なし・レンジ）

レシピに記載されている4桁のeメニューコードを入力すると加熱方法や加熱温度・加熱時間を自動で設定します。

クッキングブックや大阪ガス料理情報サイト「ボブとアンジー」のメニューでご利用いただけます。

eメニューコードが表示されていないレシピについてはレシピに従って手動調理メニューキーをお使い下さい。

下表の付属品を組み合わせて調理します。

eメニューコードによっては、電子レンジが作動しますので、アルミ箔や金属製の容器が使用できない場合がありますので、クッキングブックや料理情報サイトの調理方法を確かめて正しい付属品を使って調理しましょう。



eメニューコードを押し間違えたとき

eメニューコードを押し間違えたときは、「クリアキー」を押すと右桁から消去できますので正しいコードに修正してください。

eメニューコードの加熱内容を確認したいとき

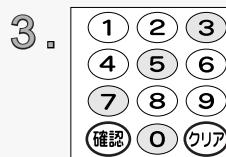
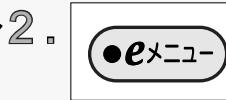
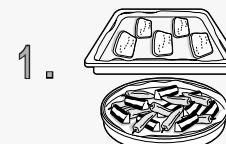
eメニューコードを入力後、「確認キー」を押すと表示部に温度・時間・電子レンジの順に加熱内容が各3秒間表示されます。

eメニューのコードを確認したいとき

調理運転中に「確認キー」を押すと運転中のeメニューコードが3秒間表示されます。



(例) 料理ブック19・20ページの「豚肉のマスタード焼」と「ナスとシシトウの焼きびたし」をeメニューキーで調理する場合。



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

50 37

eメニューコード「5037」を
「5」「0」「3」「7」の順に押す。

eメニューコードは正しく入力しましょう。
eメニューコード入力後、ピーピーピーピーと4回ブザーが鳴り、表示部のコードが点滅している場合には、存在しないeメニューコードが入力されていますので、正しいコードを入力しなおしてください。

押す

- ターンテーブルが回り--- 左から右に点滅移動します。
- 燃焼が始まるときり時間表示「燃焼」ランプが点灯。

点 点 点 点

10:00

1回で燃焼しなかったときは、点火動作を最大3回まで繰り返します。

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

できあがり

- ピート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 **クリア** キーを押す。

メニューによっては停止後冷却運転を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。

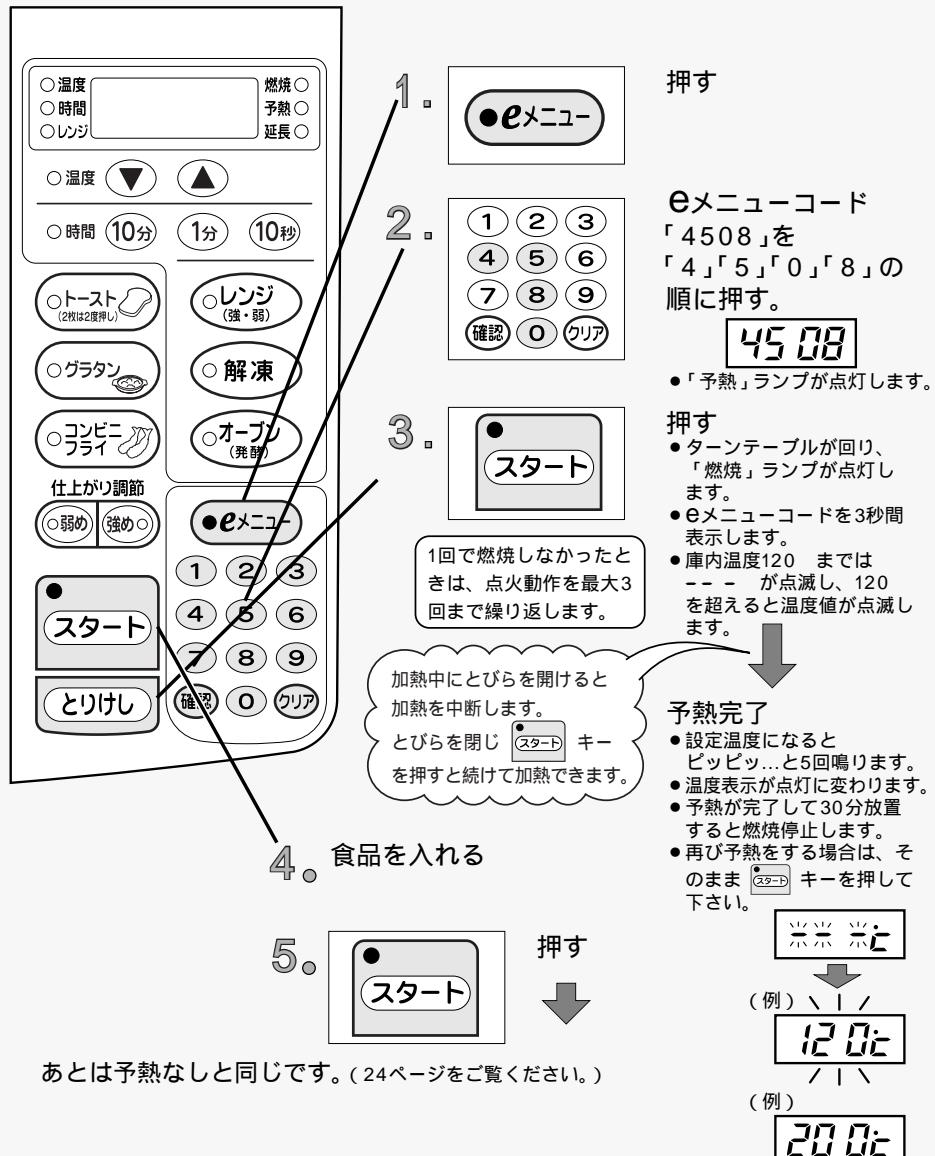
加熱延長したいときは20ページをご覧ください。

使いかた

自動

eメニューキー(オープン予熱あり)

(例) 料理ブック24ページの「フィッシュパイ」をeメニューキーで調理する場合。



料理情報サイト『ボブとアンジー』の紹介

料理情報サイト『ボブとアンジー』をご覧頂くと、eメニューキーを使って調理する毎日の夕食メニューやお菓子など豊富なオープン料理をはじめとする約5,500以上のレシピのご紹介や、夕食の食材を宅配する食材宅配サービスなどの他にも食・料理・生活に関するさまざまな情報サービスがご利用いただけます。

『ボブとアンジー』は、パソコン用ホームページと携帯電話用ホームページがありますので、ご家庭やオフィスまた通勤途中などでも手軽にご覧頂けます。

注意:パソコン用ホームページと携帯電話用ホームページでは情報サービスの内容に違いがあります。

パソコン用ホームページをご覧頂くには...



『ボブとアンジー』のアドレス
<http://www.bob-an.com>

使いかた

携帯電話用ホームページをご覧頂くには...

[i-mode、EZweb、J-Sky、H でご覧になれます]

注意:電話会社や携帯電話の種類によって情報サービスの内容に違いがありますのでご注意ください。

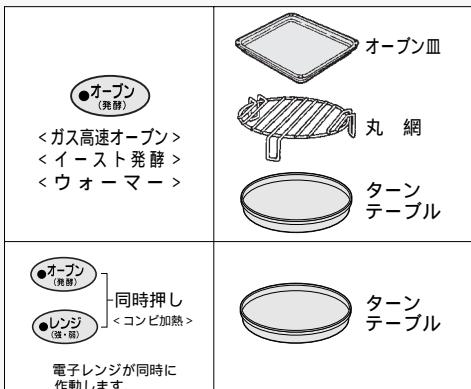
i-mode	EZweb (au,Tu-Ka)	J-sky	H
i-mode	トップメニュー	メインメニュー	コンテンツサービス
メニューリスト	EZインターネット	グルメ・ グルメショッピング	@menu
グルメ / レシピ	生活情報	リビング	リビング
レシピ ボブとアンジー	料理・美容・健康 ボブとアンジー	ボブとアンジー ボブとアンジー	日常生活
			ボブとアンジー (@cook/p/index.asp)

手動

手動調理メニューキー・オープンキー

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>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。

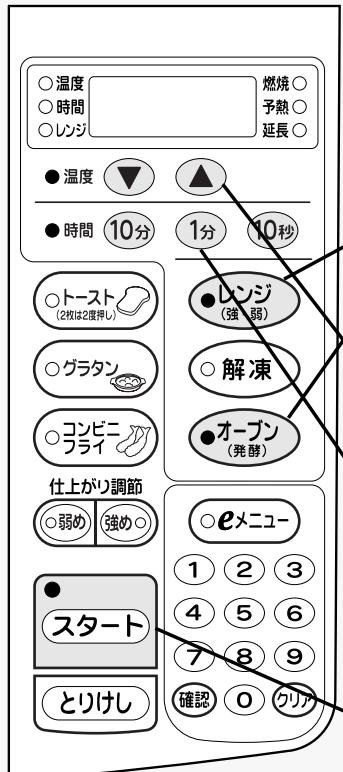
- 食器のあためにもお使いいただけます。
- あためめができるのは耐熱性の容器のみです。

イースト発酵するときは

発酵温度は、35と39があります。

- 通常は35で発酵しましょう。
- 冷蔵庫でねかせた生地を早く発酵させたいときに39を使いましょう。

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。



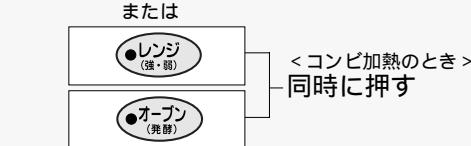
途中で温度を確かめたいときは
予熱中や加熱中に「温度」キーを押す
と、設定温度が3秒間表示されます。
途中で加熱温度を変更したいときは
予熱中や加熱中に「温度」キーを2
回押すと設定温度が変更できます。
一度押すと現在の設定温度が3秒間
表示され、その間に再び押すと設定
温度が変更となり表示されます。

(オープン予熱なし、ウォーマー、イースト発酵)

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) 押す



イースト発酵<35・39>や
ウォーマー<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35・39・65・120～250
の範囲です。

4. ● 時間(10分) 1分 10秒 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. ● スタート 押す

● ターンテーブルが回ります。
● 残り時間を表示。
● 「燃焼」ランプ
が点灯
1回で燃焼しなかったとき
は、点火動作を最大3回まで繰り返します。

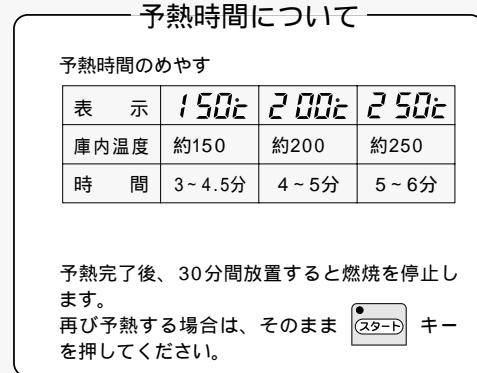
できあがり

- ピート1回鳴りターン
テーブルが止まります。
- 食品を取り出します。

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。
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。

手動

オープン予熱あり



イースト発酵 <35・39> とウォーマー <65> は予熱することはできません。
予熱中は設定温度に近づくと、加熱オーバーを防止するため加熱時間が長くなりますが異常ではありません。
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. 押す
キーを押しても何も表示していないときは1度オープンとびらを開閉してから再度キーを押してください。

または

<コンビ加熱のとき>
同時に押す

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」ランプが点灯。
•庫内温度120までは---が点滅し、120を超えると温度値が点滅します。

予熱完了
•設定温度になるとピッピッ...と5回鳴ります。
•温度表示が点灯に変わります。

4. 食品を入れる

5. 押して時間設定する
(例)

6. 押す
(例)

あとは予熱なしの 5.と同じです。（28ページをご覧ください。）

手動

手動調理メニューキー・レンジキー(強550W・弱200W)

電子レンジの使いかた

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。



1. 食品を入れる

2. ●レンジ (強・弱)

押す
1度押すと550W
2度押すと200W

3. ●時間 (10分) (1分) (10秒)

押して時間設定する
設定時間は
550W:10秒~14分50秒まで
200W:10秒~59分50秒まで
(例) 2:00

4. ●スタート

押す
●ターンテーブルが回る。
●残り時間を表示。
(例) 1:59

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。

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
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。

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、できあがえてから追
加熱するようにしましょう。

加熱中に「時間」キーを押すと、設定時
間を延長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。



・解凍キー

解凍の使いかた



1. 食品を入れる

2. ●解凍

押す

3. ●時間 (10分) (1分) (10秒)

設定時間は
10秒~29分50秒まで

4. ●スタート

押す
(例) 7:59

8:00

押す
(例) 7:59

8:00

使い
かた

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

できあがり
●ピーと1回鳴り、ターン
テーブルが止まる。
●食品を取り出す。

使用後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。

使える付属品はターンテーブルのみです。



点検・手入れ

安全にお使いいただくため点検・手入れをしてください。

点検

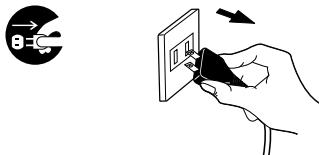
- 機器のまわりに燃えやすいものがないませんか。 燃えやすいものを取りのぞく
- 排気口や機器の上にものが付いていませんか。 のっているものを取りのぞく
- ガス用ゴム管が古くなっていますか。 新しいゴム管に取り替える
- 電源コードが傷んでいませんか。 販売店に修理を依頼する
- 異常音がしませんか。 販売店に修理を依頼する

手入れ

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

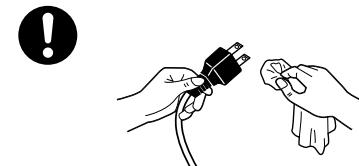
警告

- 電源プラグをコンセントから抜いて



お手入れの際は、必ず乾いた手で電源プラグをコンセントから抜いてください。ぬれた手で抜き差ししないでください。
感電やけがをすることがあります。

- 電源プラグはきれいに掃除する



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

- お部屋のガス栓を閉じる



お部屋のガス栓を閉じてからおこなってください。掃除中にスタートキーに触れてガスが燃焼したとき、やけどをする恐れがあります。

- 機器本体がさめてから



やけど、感電の恐れがあります。

注意

- 古いゴム管は取り替える



古くなると、ひび割れや差し込み口がゆくなつてガス漏れの原因になりますので、ときどき取り替えてください。

- 汚れ落としの洗剤などは



- お手入れをするときは、オープンクリーナー・ベンジン・シンナー・スプレーのガラスみがき剤やみがき粉・金属タワシは使わないでください。
(傷・変形の恐れがあります)
- また、アルカリ洗剤は使わないでください。
(本体や庫内の塗装がはがれる恐れがあります)

- 庫内やオープンとびらの内側はそのつどふき取る

- ぬれぶきんでふき取ります。



- 汚れがひどいときは、台所用中性洗剤をひたしたふきんで、汚れを落とし、ぬれぶきんで洗剤分をふき取ります。

- ターンテーブルや網などの付属品はそのつど洗う

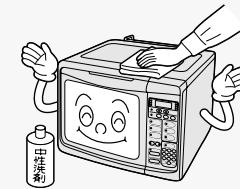
- ターンテーブル・網・オープン皿などの付属品は、中性洗剤を溶かした水につけ、スポンジタワシなどやわらかいもので洗います。

- 洗ったあとは、水洗いをし乾いた布で十分水気をふき取ってください。



- 本体の汚れはときどきふき取る

- ぬれぶきんでふき取ります。



- 汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたふきんで、汚れを落とし、ぬれぶきんで洗剤分をふき取ります。

化学ぞうきんの使用は、その注意書きにしたがってください。

故障かな？と思ったら

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

症 状	原 因	処 置(お調べいただくこと)
表示管に何も表示が出ない すべてのキーを受け付けない	<ul style="list-style-type: none"> ブレーカーが切れている 電源プラグが抜けている 停電している コンセントを差し込んだ直後 最後に使用してから10分間以上経過している 	<p>ブレーカーを入れ、オープンとびらを開閉する。</p> <p>電源プラグをコンセントに差し込み、オープンとびらを開閉する。</p> <p>停電が回復したら、オープンとびらを開閉する。</p> <p>節電状態になっていますので、一度オープンとびらを開閉する。</p>
初めてオープンを使用したら煙が出た	加工のための油が焼けて煙となつた	一度カラ焼きをする。 (18ページ参照)
スタートのとき少し音が大きい	部品の起動音です	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 オープン使用中にボコッボコッという連続音や、ボコンという音がする	金属部品が加熱・冷却により膨張・収縮している	故障ではありません。
オープン使用時に「カチッ」と音がする	庫内温度を調節している電磁弁が作動した	故障ではありません。
オープン使用中、「燃焼ランプが点灯しない	庫内が設定温度以上になった	そのまま1分間くらい見守る。
オープン調理中に煙がもれる	油分の多い食品を丸網にのせて焼いた場合など	クッキングブックを再度確認し、煙が気になる場合は残り野菜をターンテーブルに敷いてください。
オープン使用中に停電し燃焼が止まった	停電した	機器内部の電磁弁が働き、ガスを自動的に止めますので、ガス漏れの心配はありません。停電が回復したら、初めから操作をする。
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	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	冷却ファンが回転している	機器の機能部品収納室を冷却するため、調理終了後冷却ファンが約1分間回ることがあります。故障ではありません。また、ターンテーブルも合わせて回ります。この場合、とびらを開けると冷却ファンとターンテーブルは停止します。

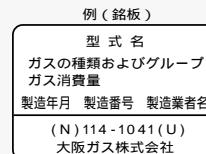
症 状	原 因	処 置(お調べいただくこと)
ターンテーブルが回転しないまたは回転ムラがある。	<ul style="list-style-type: none"> ターンテーブル台、ターンテーブルが正しくセットされていない 食品や容器が庫内壁面に触れている 	<p>正しくセットし直す。</p> <p>触れないように、ターンテーブルの中央へ置き直す。</p>
庫内で火花が飛ぶ	<ul style="list-style-type: none"> 金串や金網などを使用している。または金属容器が庫内壁面に触れている 庫内に食品カスや油分がたまっている 	<p>金串や金網を取り除く。</p> <p>金属容器が庫内壁面に触れないようにターンテーブルの中央に置き直す。</p> <p>食品カスや油分を取り除く。</p>
電子レンジ調理で食品が加熱されない	食品が金属容器、アルミ箔で包まれている	金属容器、アルミ箔を取り除く。
3! 表示が点滅している	庫内温度をコントロールする部品に異常がある	ビーピーピーピーと4回鳴り、左記の表示が点滅したときは、ただちに使用を中止し、ガス栓を閉じて、電源プラグを抜いてください。その後、お買い上げの販売店またはもよりのお客さまご相談窓口にご相談ください。その際、表示されている表示内容もご連絡ください。
7! 表示が点滅している	ガスの点火回路に異常がある	
11 表示が点滅している	<ul style="list-style-type: none"> ガス栓が全開になっていない ガス配管中に空気が残っている LPガスがなくなりかけている 	
12 表示が点滅している	ガスの点火回路か、ガスの供給に異常がある	
5! 表示が点滅している	燃焼を感知する機構か、ガスの供給に異常がある	
5! 7! 表示が点滅している	庫内に熱気を送る部品に異常がある	
7!	ガスの供給を制御、コントロールする回路に異常がある	

アフターサービス

サービスのお申し込み

- 35~36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、またはもよりの大坂ガスサービスショップか大阪ガスにご連絡ください。
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. 商品コード.....機器本体の右側面に貼付してあります。
3. 現象.....(できるだけ詳しく)
4. お客様名、住所、電話番号、道順.....(できるだけ詳しく)



転居される場合

ガスには都市ガス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、お買い求めの販売店、またはもよりの大坂ガスサービスショップか大阪ガスにご連絡ください。
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。

保証について

- 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、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

補修と修理用性能部品について

- 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、またはもよりの大坂ガスに相談してください。修理によって性能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
- この製品の修理用性能部品《性能を維持するための必要な部品》の保有期限は、製造打ち切り後9年間です。
但し、保有期限の経過後であっても修理用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

仕様

品 名	コンビネーションレンジ	
商 品 コ ー ド	114-1041型・114-1051型	
型 式 名	GMO-5200	
消 費 ガ ス 量	都市ガス 13A:4.30kW(3,700kcal/h) 都市ガス 12A:4.01kW(3,450kcal/h) LPガス:4.33kW(0.31kg/h)	
消 費 電 力	高速オーブン 電子レンジ コンビ加熱	
高 周 波 出 力	75W 1,070W 420W 電子レンジ: 550W / 300W相当 / 200W相当 / 100W相当 解凍: 90W相当 コンビ加熱・コンビニフライ: 200W相当	
高速オーブン加熱速度	200 4~5分	
高速オーブン温度調節範囲	イースト発酵(35・39) ウォーマー65、120 ~ 250	
外 形 尺 法	幅480mm(取っ手ホルダー10mm含む)×奥行489mm×高さ330mm	
庫 内 有 効 尺 法	幅267mm×奥行285mm×高さ170mm	
オーブン皿有効寸法	幅252mm×奥行252mm×高さ22mm	
ターンテーブル有効寸法	内径262mm×高さ22mm	
ガス接続	9.5mmゴム管	
電 源	AC100V(50-60Hz共用)	
質 量 (重量)	本体: 19kg・付属品: 1.5kg	
付 属 品	<ul style="list-style-type: none"> ● ターンテーブル台 1枚 ● ターンテーブル(丸皿) 1枚 ● 丸網 1枚 ● 取扱説明書 1冊 ● 保証書 1枚 ● オーブン皿(角皿) 1枚 ● オーブン皿取っ手 1個 ● クッキングブック 1冊 ● 事業所一覧 1枚 	

別 売 部 品	<ul style="list-style-type: none"> ● 耐熱容器(煮込み料理用) ● 防熱板(上面用) ● アース棒
---------	--