

ガス 高速オーブン 電子レンジ

コンビネーションレンジ

ガス高速オーブン

114-F404型

114-F414型

114-F424型

114-F434型

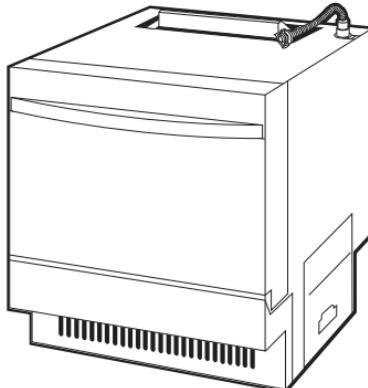
ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガスビルトインオーブンをお買い

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。



工事説明書 別添付

- この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
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。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 本書を紛失された場合や、ご不明な点があれば、販売店または大阪ガスにお問い合わせください。

お願い

この機器は、大阪ガスが販売する指定ビルトインコンロ以外には、絶対にセットしないでください。
異常過熱やガス漏れによる火災、爆発のおそれがあります。

特長いろいろ

あたため、解凍は ワンタッチの自動調理

※114-F404・114-F414型のみ
重量センサーの働きで自動的に
加熱時間をセットします。
あとはスタートキーを押すだけで
ほどよく仕上がります。



パン生地にあわせて選べる イースト発酵温度

パン生地の発酵温度が4段階に選べます。
(28°C、35°C、40°C、45°C)

使い終わると表示が消える 省エネ設計

使用10分後には自動で表示を消して
ムダな電気を節電します。

お手入れが簡単な セルフクリーニング

庫内後面はセルフクリーニング仕上げで
油汚れが残りにくく、お手入れが簡単です。

操作手順をお知らせする ネクストサイン

次の操作をランプの点滅によりお知らせ
します。

誤操作防止の ロック機能

調理中や予熱中に、他のキーを押されても
誤操作できないロック機能つきです。

もとの位置で止まる ブーメランターンテーブル

※114-F404・114-F414型のみ
ターンテーブルは、調理が終わると
元の位置で止まります。
熱くなった容器や食品の取り出しに
便利です！

ウォーマー

オープンの設定温度65°Cで調理後のお料理を冷めないように一時保温を行ったり、食器のあたためもできます。

自動保温

※114-F404・114-F414型のみ
電子レンジ調理終了後、庫内で10分間
ターンテーブルが回転し、食品のあたた
かさを保ちます。

もくじ

ページ

特に注意していただきたいこと 3~7

使用前に

使用上のお願い	8
使える容器と使えない容器	9
付属品のなまえと使いかた	10
各部のなまえとはたらき	11~12
アラーム	12
操作部のなまえとはたらき	13~14

使いかた

オープン/コンビ(予熱なし/イースト発酵)	15~16
オープン/コンビ(予熱あり)	17~18
ウォーマー	19
レンジ(強・弱)	20
解凍/あたため	21~22
ロックのしかた	22

点検・お手入れ、他

ガス栓の操作	23
点検・お手入れ、他	23~24
故障かな?と思ったら	25~26
アフターサービス	27
廃棄時のお願い	27
仕様	28
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!

この取扱説明書では、誤った取扱いによる危害・損害の程度を次のように区分しています。お客様や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するため、いろいろな絵表示をしています。内容は下図の通りです。よく理解してお使いください。



この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を追う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。



この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を追う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。



この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が軽傷を追う可能性や物的損害の発生が想定される内容を示しています。

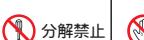


この表示は本機器を安全・快適に使うため、ぜひ理解していただきたい事柄を示しています。

■お守りいただく内容を、つぎの絵表示で区分し、説明しています。



一般的な禁止



分解禁止



ぬれ手禁止



必ず行う



アースする



換気必要



危険

ガス漏れに気づいたら



禁止



必ず行う

ガス漏れに気づいたら

- すぐに使用をやめ、ガス栓を閉じる
- 窓や戸を全部開け、ガスを外に出す
- 販売店または大阪ガスに連絡する

絶対に

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

改造・分解・修理はしない



分解禁止

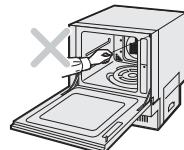


発火したり異常動作の原因になります。
修理は、販売店または大阪ガスにご相談ください。

スイッチ穴やすきまにものを入れない



禁止



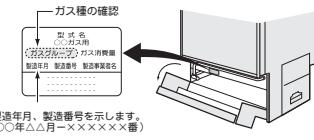
スイッチ穴やすきま（吸・排気口）に、ピンや針金などの金属物や異物を入れると感電や異常動作でけがをする原因になります。

警告

表示しているガス種で使用する



必ず行う

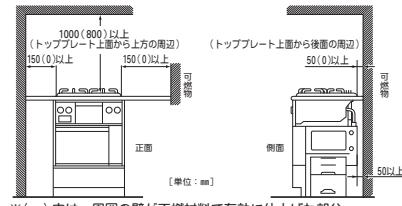


下部とびらを開けて本体正面中央部に貼つてある銘板に表示しているガス種以外では使用しないでください。
不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、爆発着火でやけどしたり、故障の原因になります。

壁との間はあけておく



必ず行う



※()内は、周囲の壁が不燃材料で有効に仕上げた部分もしくは防熱板を取り付けたときの寸法です。

自分で据つけや移動、設置後の機器回りの改装をしない



禁止

不備があると、ガス漏れ、感電、不完全燃焼や火災の原因になります。
据つけや移動、設置後の改装が必要なときは、販売店または大阪ガスにご相談ください。

幼い子どもだけで使わせたり
幼児に触らせない



禁止



やけど、感電、けがの原因になります。
操作ができないようにロックすることができます。
(22ページを参照ください)

燃えやすいものを近づけない



禁止



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

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
感電のおそれがあります。



ぬれ手禁止

電源コードを持って引き抜かない



禁止

電源コードを引っ張ると破損して、感電や火災の原因になります。

電源コード・電源プラグを加工したり
無理な力を加えない



禁止

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

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

指定の調理用具以外は使用しない

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。
9ページおよび付属品のカッティングブックを参照してください。
※オープン皿などの付属品は、この機器以外には使用しないでください。

点火、消火の確認をする

ガスオープ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

「とりけしキー」を押して使用を中止しガス栓を閉じてください。
そのまま運転しますと故障や感電、火災の原因になります。
異常に気づかれたときや故障かなと思わいたら 25 ~ 26 ページに従って確認してください。

アースを確実に取り付ける

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

定格 15A 以上交流 100V のコンセントを単独で使用する

必ず行う
他の機器と併用した分岐コンセントなどを使用すると、異常過熱して、発火・火災の原因になります。
ただし、100V 電源を必要とするビルトインコンロは除く。

電源プラグはコンセントの根元まで確実に差し込む

必ず行う
電源プラグにはこりなどがたまり、発火の原因になります。

電源プラグをきれいに掃除する

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

指定のビルトインコンロと接続して使用する

必ず行う
この機器は、必ず大阪ガス指定のビルトインコンロと接続してください。
この機器単独で使用したり、指定以外のビルトインコンロや接続部材を使用しまさず、異常過熱やガス漏れによる火災・爆発の原因になります。

⚠ 注意

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、やけどをする原因になります。

オープンとびら取っ手に、ふきん・タオル等をかけないでください。

オープンとびらガラスに傷をつけたり水をかけない

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

使用中・使用直後は庫内壁面やオープンとびらに触れない。

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

禁止



高温になっているので触るとやけどの原因になります。

⚠ 注意

車両・船舶での使用はしない

必ず行う
使用中に機器が傾いたり、火災ややけどの原因になります。

ゆで卵や目玉焼きを作らない(レンジ)

必ず行う
レンジ加熱では、破裂して、やけどやけがの原因になります。

オープンとびらに指や手を挟まない

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

鮮度保持剤(脱酸素剤)を入れたまま加熱しない

必ず行う
異常過熱して燃えるおそれがあります。

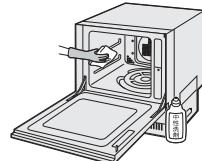
オープンとびらにものを挟んだまま使用しない

必ず行う
挟んだものが発火して火災の原因になります。

コンビネーションレンジタイプは電波漏れのおそれがあります。

汚れたまま使用しない また、庫内に不要なものがいることを確かめる

必ず行う
オープン庫内に異物がないことを確認してから調理をしてください。



また、庫内やオープンとびらが汚れていたり、オープン皿に脂がたまつたまま使用すると、調理時に発火したり、ガラスが割れる原因になります。

オープンとびらや収納庫に無理な力を加えない

必ず行う
オープンとびら(上部・下部)を開閉するとき、力を加えると变形し、高温の熱気漏れとなり、やけどの原因になります。



コンビネーションレンジタイプは、電波漏れのおそれがあります。

庫内に食品が燃え出したときは、とびらを開けないで、つぎの処置をしてください

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

特に注意していただきたいこと

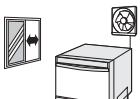
必ずお守りください!

⚠ 注意

使用中は必ず部屋の換気をする



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



食品や飲み物は加熱しすぎに注意 (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おそれがあります。
●様子を見ながら加熱してください。
② 飲み物や油脂分の多い液体（バターなど）は、ふきこぼれたり、取り出すときの振動で突然沸騰しやすくなる原因になります。
●加熱前にスプーンなどでかき混ぜてください。
●加熱しすぎたときは、しばらく庫内に放置し、その後取り出してください。



ラップを外すときは蒸気に注意 (レンジ)



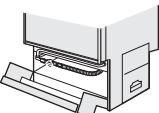
蒸気が一気に出て、やけどのおそれがあります。
また、容器も熱くなっていることがあります。



使用後やお出かけ前、おやすみ前はガス栓を閉じる



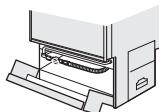
万一ガス漏れが生じたとき、中毒やガス爆発による火災の原因になります。



お手入れは、ガス栓を閉じ 機器が十分冷めてから



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、やけどのおそれがあります。また、機器が高温のうちはやけどの原因になります。



長期間使用しないときはガス栓を閉じ、 電源（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になります。
電源を切らないと絶縁不良による感電や漏電火災の原因になります。

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

使用上のお願い

テレビやラジオを離して

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



料理の種類により予熱が必要です

クッキングブックに予熱の表示があるものは、予熱をしてください。



調理中のオーブンとびらの開閉はひかえめに

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



オープン皿に注意して

① 高温調理（300°C）するとオープン皿が変形することがあるので、注意してお使いください。
調理される場合は、角網を使用し、オープン皿に直接食品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角網は、高温に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。

金串など金属は使わないで

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



少量の食品はレンジ加熱にご注意

① 小さく切ったニンジンや冷凍のミックスベジタブルなどの少量加熱は火花が飛び発火・発煙することがあります。
② 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。



缶詰やレトルト食品は容器に移しかえる

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水につけてください。



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水につけてください。



調理後はすぐに取り出す

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



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。

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。

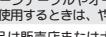
※材質や耐熱温度がわからない容器はお使いにならないでください。

○は使える容器、△は条件つ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。

コンビネーションレンジタイプの「解凍」では、付属の解凍網以外は使わないでください。

容器の種類	オープン	レンジ	コンビ	説明及びご注意
耐熱性プラスチック容器 ポリプロピレンなど家庭用品品質表示法にもとづく耐熱温度表示の120℃以上のもの	×	△	×	<ul style="list-style-type: none"> ふた付の密閉容器は、ふたの部分だけ耐熱性の低い場合があります。ご注意ください。 レンジにおいても高温になる調理（砂糖、バター、油を使う調理）には使用しないでください。
熱に弱いプラスチック容器 ・ポリエチレン・スチロール樹脂 ・フェノール・メラミン・ユリア樹脂など	×	×	×	<ul style="list-style-type: none"> 耐熱温度表示 100℃未満の容器は使えません。 ポリエチレン、スチロール樹脂等は溶けたり形がくずれたりします。 また、フェノール、メラミン、ユリア樹脂製のものもこげたりひびが入ることがあります。
超耐熱性容器 ・キャセロール ・パイレックス ・パイロセラム ・グラタン皿など	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> 市販のパイレックスやパイロセラムは熱に強く最適です。ただし急冷に注意してください。 容器が熱くなりますので注意してください。
耐熱性のないガラス容器 ・カットグラス ・強化ガラスなど	×	×	×	耐熱性がないので使用できません。
陶磁器 ・茶わん ・土なべなど	×	△	×	<ul style="list-style-type: none"> 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	○	×	×	<ul style="list-style-type: none"> 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。 レンジやコンビのとき、編んだ金網や金串は金属との間で火花をおこしますので使用しないでください。
ラップ	△	△	×	<ul style="list-style-type: none"> レンジのとき、電波を反射する性質により使用できませんが、調理上のテクニックとして部分的に使用できます。 オープン調理やコンビ調理をおこなった直後、ラップを用いた料理でのレンジ使用はさけてください。 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	○	△	△	<ul style="list-style-type: none"> レンジのとき、電波を反射する性質により使用できませんが、調理上のテクニックとして部分的に使用できます。 オープン以外で使用するときは、アルミ箔がターンテーブルや庫内壁面など金属部分に触れないよう注意してください。
漆器 ・重箱 ・おわんなど	×	×	×	ぬりがはれたり、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	×	×	×	<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。

付属品のなまえと使いかた

品番	本体価格（税別）	付属品のなまえ		コンビネーションレンジタイプ 高 速 電子レンジ あたため	コンビ 解凍	ガラスオーブン 高速オーブン	使 い か た
		ターンテーブル台	ターンテーブル（丸皿）				
102108570803	1枚 ¥3,700	 (約0.2kg)	 (約0.9kg)	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	付属なし	<ul style="list-style-type: none"> 庫内の底にあるターンテーブル軸に常時セットしておきます。セットしたとき、傾きや浮きのないようにします。
102108570802	1枚 ¥5,200	 (約1.5kg)	 (約0.4kg)	○ × × ×	○ × × ×	○	<ul style="list-style-type: none"> ターンテーブル台の上に置いて使います。 調理が始まるごとに回転します。 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。
1114F4040954	1枚 ¥6,000	 (約0.4kg)	 (約0.6kg)	○ × × ×	○ × × ×	○	<ul style="list-style-type: none"> 庫内のたなに直接のせて使います。 調理後、引き出すときは、付属のオープン皿の端中央にくい込み静かに引き出します。
1114F4040953	1枚 ¥4,000	 (約0.6kg)	 (約0.4kg)	×	×	○	・オープン皿の上にのせて使います。
1114H5030850	1枚 ¥1,100	解凍網		×	×	○	・解凍するときに、ターンテーブル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（2個） 102108570805 1個 ¥1,700		・クッキングブック（1冊） 1114F4040956 1冊 ¥4,600		・取扱説明書（1冊） 1114F4040956 1冊 ¥4,600	
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同時に2個お使いください。 ご使用するときは、やけどをしないように十分注意してください。		 (1個 約0.2kg)					

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同時に2個お使いください。

ご使用するときは、やけどをしないように十分注意してください。

上記部品は販売店または大阪ガスにご相談ください。

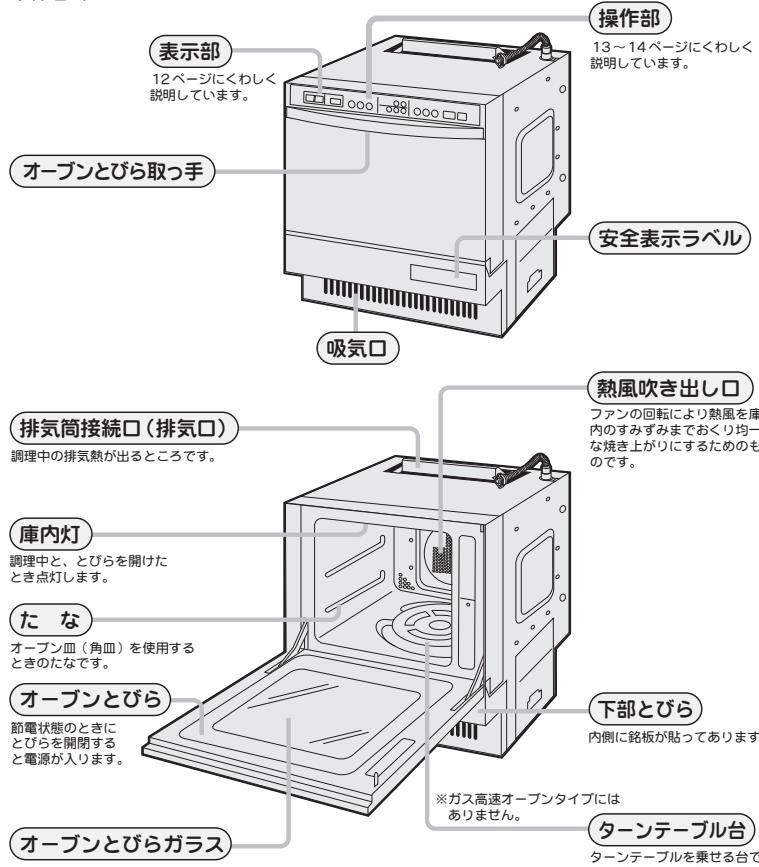
（2016年3月現在の価格です。価格、仕様は予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。）

上記本体価格には、消費税、配送費は含まれておりません。ご購入の際は別途消費税、配送費が必要となります。

詳しくは、大阪ガスにお問い合わせください。

各部のなまえとはたらき

本体各部



お願い

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

表示部

燃焼ランプ

オーブン調理、コンビ調理、イースト発酵、ウォーマーのときで、予熱中や調理中に、バーナー部でガスが燃焼しているときに点灯します。
設定温度に達すると表示は消え、その後調理温度に合わせて、ついたり消えたりします。



時間表示部

● セットした調理時間を表示します。
調理が進むにつれて残り時間を表示します。
(例)調理時間4分38秒

[通電状態のとき] [節電状態のとき]



[コンビネーションレンジタイプのみの機能]

あたためおよび解凍調理のとき、調理物の重さを測定中は-を表示します。



予熱ランプ

調理温度をセットした後に、点灯します。
このままスタートキーを押せば予熱が開始され、とびらを開けるまで点灯しています。



温度表示部

イースト発酵、ウォーマー温度に合わせたときと、100°C以上の調理温度に合わせたときに表示します。

(例)イースト発酵を35°Cにセットしたとき

(例)160°Cに合わせたとき

予熱のときは、合わせた温度に達するまでは点滅し、温度に達すれば点灯になります。

設定できる調理時間

●コンビネーションレンジタイプ

機能	レンジ(強)	レンジ(弱)	オープン	コンビ	あたため・解凍
設定範囲	10秒~29分50秒	10秒~59分50秒	10秒~99分50秒	10秒~29分50秒	10g~1600g (自動設定)

●ガス高速オープンタイプ

機能	オープン
設定範囲	10秒~99分50秒

※オープン 300°C 加熱の設定時間は、10秒~29分50秒です。

※オープン機能は、100°C~250°C・300°Cの調理、イースト発酵、ウォーマーの3つがあります。

アラーム

4種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

アラームの音の種類	状態の内容	アラームの音の種類	状態の内容
ピッ(1回)	操作部の各キーを操作したとき	ピーピーピーピー(4回)	エラー表示したとき 予熱が完了後10分以上放置したとき
ピッピッピッピッピッピッピ(5回)	予熱が完了したとき	ビー	加熱時間完了のお知らせ

操作部のなまえとはたらき

操作部

時間表示部

- 設定時間と調理中の残り時間を表示します。
くわしくは12ページをごらんください。

温度表示部

- 設定温度と予熱中の温度を表示します。
くわしくは12ページをごらんください。

温度キー

- オープン調理、コンビ調理、イースト発酵、ウォーマーの温度をセットするときに使います。
- □を押すと温度が下がり △を押すと温度が上がります。
- 設定できる温度範囲
28°C・35°C・40°C・45°C・65°C
100°C~250°C・300°C
(コンビ調理では28°C~65°C・300°Cの設定はできません)

あたためキー (コンビネーションレンジタイプのみ) 自動調理

おかずなどのあたため、牛乳のあたため、酒のかんをするときに使います。
1回押すと「あたため」、2回押すと「酒かん」、3回押すと「牛乳」に切り替わり、押すたびに繰り返します。
使いかたは21・22ページをごらんください。

解凍キー (コンビネーションレンジタイプのみ) 自動調理

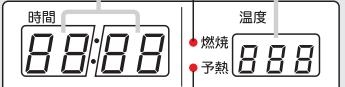
解凍調理のときに使います。
付属の解凍網を必ず使用してください。
使いかたは21・22ページをごらんください。

スタートキー

調理または予熱を始めたときに押します。
途中でオープンとびらを開けて仕上り状態を見たときや、予熱終了後に再びスタートするときにも、もう一度押します。
2秒以上押し続けると、ロックができます。
使いかたは22ページをごらんください。

コンビネーションレンジタイプ
(114-F404・F414型)

燃焼ランプ



予熱ランプ



温度ランプ



ロック表示
22ページをごらんください。

スタートランプ



オープンキー

- イースト発酵、ウォーマー、オープン調理をするときに使います。
- 予熱ありと予熱なしの使いかたがあります。
※イースト発酵、ウォーマーのときは予熱設定できません。
使いかたは15~19ページをごらんください。

コンビキー (コンビネーションレンジタイプのみ)

- コンビ調理（オープンとレンジが同時に作動します）をするときに使います。
- 予熱ありと予熱なしの使いかたがあります。
使いかたは15~18ページをごらんください。

レンジキー (コンビネーションレンジタイプのみ)

- レンジ調理をするときに使います。
1回押すと「強」、2回押すと「弱」に切り替わり、押すたびに繰り返します。
使いかたは20ページをごらんください。

調理コースキー

時間キー

加熱時間をセットするときに使います。
3つのキーを押して、表示部を見ながらセットします。
設定できる加熱時間は、調理コースにより異なります。
くわしくは12ページをごらんください。

仕上がり調節キー

自動調理のときに好みに合わせて仕上がりを調節するときに使います。
1回押すと「強」
2回押すと「弱」
3回押すと「標準」に戻り押すたびに繰り返します。
スタートキーを押す前に設定します。

とりけしキー

キーの押しまちがいの取り消し、調理中の停止に使います。
押すとセットしていた調理コースと加熱時間が取り消されます。

ガス高速オープンタイプ
(114-F424・F434型)

時間表示部

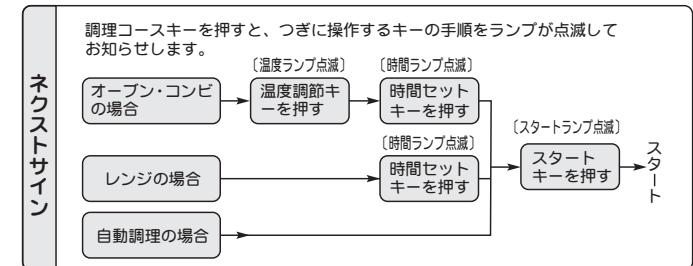
温度表示部

オープンキー

温度キー

時間キー

スタートキー



オープン / コンビ (予熱なし / イースト発酵)

○ガス高速オープンタイプには、コンビキーはありません。

○コンビネーションレンジタイプでオープン皿(角皿)を使用のときは、ターンテーブル(丸皿)を取り除いてください。

○コンビキーでの発酵はできません。

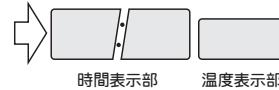
1 食品を庫内に入れる

- ・とびらを閉めます。

(例) オープン調理で 180°C、
15 分のとき

2 オープンキーまたは コンビキーを押す

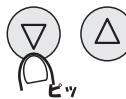
- ・押したキーのランプが点灯します。
- ・温度ランプが点滅します。



時間表示部 温度表示部

3 温度を合わせる

- ・温度ランプが消え予熱ランプが点灯します。
- ・100°C以上の設定のときは、時間ランプとスタートランプが点滅します。
- ・イースト発酵は温度キーを押して 28/35/40/45°C のいずれか選びます。イースト発酵の場合は、予熱ランプは消灯し、時間ランプが点滅します。



180

4 時間を合わせる

- ・時間ランプが消えスタートランプが点滅します。
- ・予熱ランプは消灯します。



180

5 スタートキーを押す

- ・スタートランプが点灯になります。
- ・庫内灯が点灯しますが、イースト発酵の「28」設定では点灯しません。
- ・燃焼ランプが点灯し、その後庫内温度に合わせて消灯、点灯を繰り返します。



14:59

180

6 できあがり

- ・食品を取り出した後、10分経過すると 00表示が消え節電状態になります。

ビーと 1 回鳴り
庫内灯が消えます。



● 調理中に、ランプが点灯している「オープン」または「コンビ」キーを押すと、押している間だけ庫内温度を温度表示部に点滅表示します。

● イースト発酵は庫内が熱いと失敗します。庫内が冷えてから使いましょう。

設定できる最大加熱時間

オープン……99 分 50 秒まで (10 秒単位)
(注) 300°C での最大加熱時間は 29 分 50 秒まで
コンビ……29 分 50 秒まで (10 秒単位)

設定できる加熱温度の範囲

オープン……イースト発酵 (28・35・40・45°C)
100~250°C (10°C単位)
300°C
コンビ……100~250°C (10°C単位)

発酵温度について
約 28°C : 自然酵母使用のパン作りに適しています。
約 28/35°C : バターロールの 1 次発酵など。
約 35/40°C : バターロールの 2 次発酵など。
約 40°C : パン生地温度が低い場合など。
約 45°C : 冷蔵庫でねかせたパン生地をはやく発酵させたい場合など。

オープン / コンビ（予熱あり）

◎ガス高速オープンタイプには、コンビキーはありません。

◎コンビネーションレンジタイプでオープン皿（角皿）を使用のときは、ターンテーブル（丸皿）を取り除いてください。

予熱をします

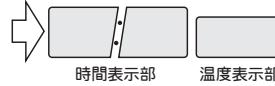
とびらを一度開け、閉めてください。

1 オープンキーまたはコンビキーを押す

- 押したキーのランプが点灯します。
- 温度ランプが点滅します。

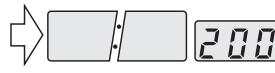
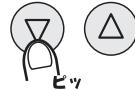


（例）オープン調理で 200°C、25分のとき



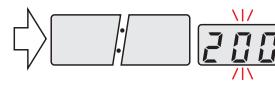
2 温度を合わせる

- 温度ランプが消え予熱ランプが点灯します。
- 時間ランプとスタートランプが点滅します。



3 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯になります。
- 庫内灯が点灯します。
- 燃焼ランプが点灯します。
- 時間ランプが消灯します。



温度表示 200 が点滅となります。

予熱完了

- ビッビッビッピッピッピッと 5 回鳴り、予熱完了をお知らせします。
- とびらを開くまで約 10 分間は、そのままの温度を保ちますが、10 分を過ぎると機器は動作を停止し、温度が下がります。このときは、再びスタートキーを押して予熱してください。



温度表示 200 が点灯となります。

加熱をします

4 食品を庫内に入れる

- 食品を庫内に入れるとびらを閉めると、予熱ランプ、スタートランプが消え時間ランプが点滅します。



5 時間を合わせる

- 時間ランプが消えスタートランプが点滅します。



6 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯になります。
- 庫内灯が点灯します。
- 燃焼ランプが点灯し、その後庫内温度に合わせて消灯、点灯を繰り返します。



7 できあがり

- 食品を取り出した後、10 分経過すると表示が消え節電状態になります。

ピート 1 回鳴り
庫内灯が消えます。



設定温度に達するまでの予熱時間の目やすは
下表のようになります。

設定温度	庫内温度	時間
150	約150°C	3~4分
200	約200°C	5~6分
250	約250°C	7~8分
300	約300°C	10~11分

設定できる最大加熱時間

オープン……99分50秒まで (10秒単位)
(注) 300°Cでの最大加熱時間は29分50秒まで
コンビ………29分50秒まで (10秒単位)

設定できる加熱温度の範囲

オープン……100~250°C (10°C単位)
300°C
コンビ………100~250°C (10°C単位)

ウォーマー（オーブン機能が作動します）

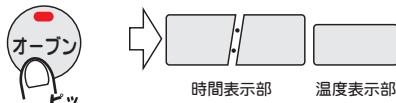
○コンビキーでのウォーマーはできません。

1 保温したい料理やあたためたい食器を庫内に入れる

- ・とびらを閉めます。

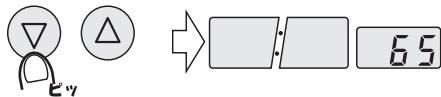
2 オーブンキーを押す

- ・押したキーのランプが点灯します。
- ・温度ランプが点滅します。



3 温度を 65 ℃に合わせる

- ・温度ランプが消え時間ランプが点滅します。



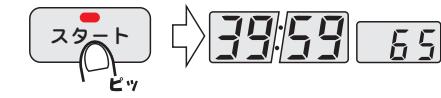
4 時間を合わせる

- ・時間ランプが消えスタートランプが点滅します。



5 スタートキーを押す

- ・スタートランプが点灯になります。
- ・庫内灯が点灯します。
- ・焼焼ランプが点灯し、その後庫内温度に合わせて消灯、点灯を繰り返します。



6 終了

食品を取り出した後、10分経過すると 表示が消え節電状態になります。



ウォーマーの使い方

■調理後のあたたかいお料理が冷めないように温蔵庫としてお使いいただけます。

(注) 温蔵には耐熱性の容器をお使いください。

(注) 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おそれがあります。

(注) 一度冷めたお料理は、あたためなおすことはできません。

■食器のあたためにもお使いいただけます。

(注) あたためることができるのは耐熱性の容器のみです。

レンジ（強／弱）

コンビネーションレンジ
114-F404・114-F414型のみ

レンジ強／弱の切り替えかた

- ・レンジキーを1回押すと「強」
- 2回押すと「弱」

押すたびに繰り返します。
ランプが点灯して選んだコースを表示します。

1回押す

弱 強



2回押す

弱 強



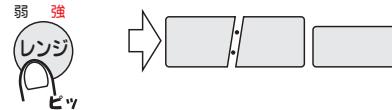
1 食品を庫内に入れる

- ・ターンテーブル（丸皿）を必ず使用してください。
- ・とびらを閉めます。

(例) レンジ「強」で2分00秒のとき

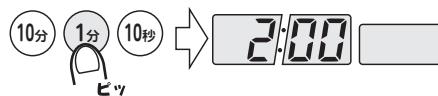
2 レンジキーを押す「強」

- ・時間ランプが点滅します。



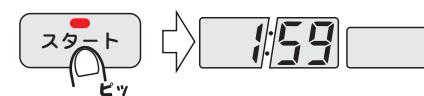
3 時間キーを押し時間を合わせる

- ・時間ランプが消えスタートランプが点滅します。



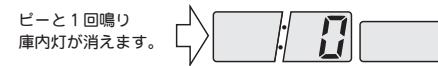
4 スタートキーを押す

- ・スタートランプが点灯になります。
- ・庫内灯が点灯します。



5 できあがり

- ・「強」調理のときは終了した後、引き続き10分間は自動保温をおこないます。
- ・食品を取り出した後、10分経過すると 表示が消え節電状態になります。



○自動保温とは

調理が終了した後、電子レンジが高出力30W相当で10分間作動し調理物を温かく保ちます。
とびらを開ければ中止されます。

○自動保温を解除するには

「あたため」「仕上がり」キーを5秒間同時に押し続けると「ビー」と鳴り自動保温機能は解除します。
もう一度、同操作を行えば「ビビッ」と鳴り自動保温が有効となります。

○設定できる最大調理時間は

レンジ「強」……29分50秒まで（10秒単位）
レンジ「弱」……59分50秒まで（10秒単位）

○解凍をおこなう場合は、付属の解凍網をお使いください。

○解凍方法には、時間設定を行う「レンジキー弱」での解凍と、時間設定を自動で行う「解凍キー」があります。

解凍／あたため（自動調理）

コンビネーションレンジ
114-F404・114-F414型のみ

- 解凍／あたためは、ターンテーブル（丸皿）を必ず使用してください。
- 解凍をおこなう場合には、付属の解凍網をお使いください。

あたためキー（あたため／酒かん／牛乳）の切り替えかた

- ・あたためキーを1回押すと「あたため」
2回押すと「酒かん」
3回押すと「牛乳」



押すたびに繰り返します。ランプが点灯して選んだコースを表示します。

1 食品を庫内に入れる

- ・とびらを閉めます。

（例）解凍のとき

（注）解凍のときは、必ず付属の解凍網を使い、
食品を直接解凍網にのせてください。

2 解凍キーを押す

- ・スタートランプが点滅します。
(注) 解凍キーを押しても庫内が熱い状態では運転をおこないません。庫内が冷めるまで待ってください。

- ・食品をあたためるときは、あたためキーのコースを選んでください。



3 仕上がりキーを押す

仕上がり調節をしないときは、押す必要がなく標準状態です。の4へ。

1回押すと「強」2回押すと「弱」
3回押すと標準状態に戻り、押すたびに繰り返します。



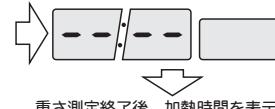
4 スタートキーを押す

- ・スタートランプが点灯になります。

- ・キーを押すと調理物の重さの測定を開始します。

測定中は、時間表示部に「—」を移動しながら表示します。

・重さの測定が終了すれば加熱時間を自動的に表示します。



重さ測定終了後、加熱時間を表示。
5:30

5 できあがり

「あたため」調理のときは終了した後、引き続き10分間は自動保温をおこないます。

食品を取り出した後、10分経過するところ表示が消え節電状態になります。

ビーと1回鳴り
庫内灯が消えます。



※自動保温については20ページを参照してください。

（注）自動解凍「解凍キー」では、調理物の形状により凍っている部分が残ることがあります。このときは、「レンジキー弱」で追加解凍してください。

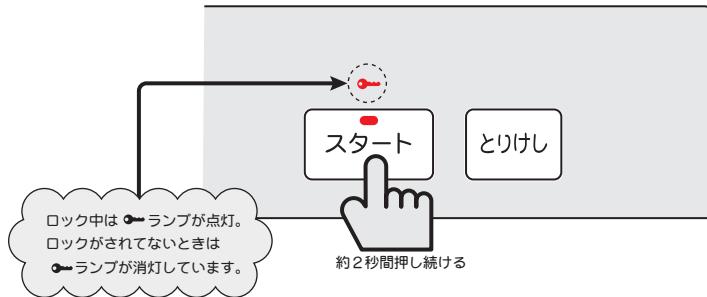
（注）加熱できる食品（容器の重量含む）の量は1600gまでです。

（注）時間表示部に「03」が点滅表示されたときは、食品の量が少ないので1600gを超えるためです。少ないときは量を増やし、1600gを超えるときは量を減らして、再びスタートしてください。

（注）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。上手にお使いいただきたくには、クッキングブックを参考にしてください。

ロックのしかた

ロックは、あやまって調理中や予熱中に、とりけしキーを押して機器が停止してしまうことを防ぐためのものです。小さなお子さまのいたずら防止に便利です。



ロックをするとき

- ・スタートキーを約2秒間押し続けますとランプが点灯し、ロックとなります。
(ネクストラインのランプ点滅中はロック操作はできません。)
- ・ランプ点灯中は、スタートキーのロック解除以外はすべてのキーを受けつけません。

ロックの解除

- ・ロック中にスタートキーを約2秒間押し続けるとランプが消灯し、解除となります。
- ・ロック中で調理の途中にとびらを開けると解除となります。
・ランプが消灯します。
- ・加熱時間が終了すれば、ランプが消灯し自動的に解除します。

ガス栓の操作

⚠ 注意



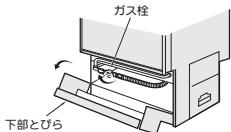
お出かけやおやすみ前は、ガス栓を閉じてください。
閉じないと万一ガス漏れが生じたとき、中毒やガス爆発による火災の原因になります。

ガス栓の位置(確認)

■ガス栓は本体下部とびら内にあります。

①下部とびらを開けてください。

②ガス栓を閉めときは、つまみをまわしてください。



点検・お手入れ、他

安全にお使いいただくために、点検・お手入れをしてください。

点検

機器の周りに燃えやすいものがありますか	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
電源コードが傷んでいませんか	販売店または大阪ガスに修理を依頼する
異常音がしませんか	販売店または大阪ガスに修理を依頼する

お手入れ

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

⚠ 警告

手袋をはめる



必ず行う

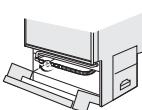


はめないと、機器の角などで
けがをする原因になります。

機器のガス栓を閉じる



必ず行う

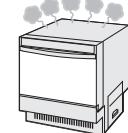


万一、ガスが燃焼したとき
やけどの原因になります。

機器本体が冷めてから



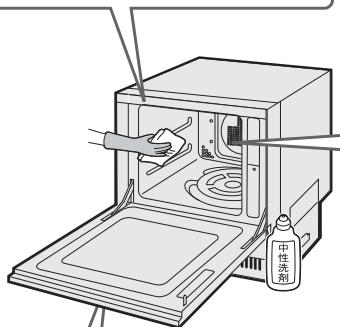
必ず行う



本体が十分冷めないと、
やけどのおそれがあります。

操作部

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



庫内

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

お願い

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

ご注意

- 庫内のたなに白いジミが入ることがあります。
異常ではありません。

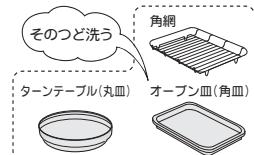
オープンとびら

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

付属品

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

洗ったあとは、水洗いをし乾いた布で十分水気を
ふき取ってください。



お願い

シンナー、ベンジン、酸性洗剤、アルカリ性洗剤、
研磨剤入り洗剤、漂白剤、たわしなどは、塗装の
変質、はがれの原因となるので使わないでください。
また、化学ぞうきんは、その注意書にしたがって
ください。



故障かな?と思ったら

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

症 状	原因と処置 (お調べいただくこと)
表示部のランプや表示が何も表示されない	ブレーカーが切れている
	電源プラグが抜けている
	停電している
	最後に使用してから10分以上経過している
初めてオーブンを使用したら煙が出た	加工のための油が焼けて煙となった
スタートのとき少し音が大きい	部品の起動音
オーブンやレンジ使用中にボコッボコッという連続音や、チリチリという音がする	金属部品が加熱、冷却により膨張・収縮している
オーブン使用時に「カチッ」と音がする	調理温度を調節している電磁弁が作動している
オーブン使用中、燃焼ランプが点灯しない	庫内が設定した調理温度になった
オーブン加熱中に煙がもれる	油分が多い食品をオーブン皿(角皿)にのせて焼いている
オーブン使用中に停電し燃焼が止まった	停電している
ターンテーブルが回転しないまたは異常音がする	ターンテーブル台、ターンテーブルが正しくセットされていない
	食品や容器が庫内壁面に触れている
庫内で火花が飛ぶ	金串や金網などを使用している。また金属容器が庫内壁面に触れている
レンジ加熱で食品が加熱されない	食品が金属容器、アルミ箔で包まれている

症 状	原因と処置 (お調べいただくこと)
解凍キーを押したときアラームが鳴り「50」を点滅表示し、スタートキーを受け付けない	庫内の温度が高いため、庫内冷却を行っている
「31」表示が点滅している	庫内の温度を検知する部分に異常がある
「72」表示が点滅している	ガスの点火回路に異常がある
「12」表示が点滅している	燃焼検知部かガスの供給に異常がある
「61」表示が点滅している	庫内に熱気を送る部品に異常がある
「51・70・71」表示が点滅している	ガスの供給を制御、コントロールする回路に異常がある
「37」表示が点滅している	重量センサーに異常がある
「11」表示が点滅している	ガスの点火回路かガスの供給に異常がある
※1 L.Pガスがなくなりかけている	ビビビ・・・(約10秒)と鳴り、左記の表示が点滅したときは、ただちに使用を中止する。ガス栓を閉じて電源プラグを抜けるときは抜く。その後、販売店または大阪ガスにご連絡ください。その際、表示されている表示内容もご連絡ください。
	ガス栓が全開になつていな
	ガス栓を全開にする。
「03」表示が点滅している	ガス配管中に空気が残っている
食品の量が調理範囲をはずれている	食品の量が調理範囲をはずれている
	ターンテーブル(丸皿)がセットされていない

※1 L.Pガスをお使いのお客様に限ります。

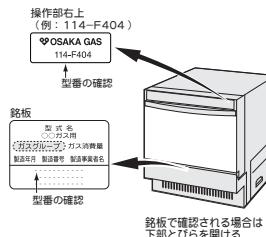
アラームが10秒間鳴り、上記以外の表示を点滅表示している場合は、ただちにガス栓を「止」にし、電源プラグが抜ける場合は抜いて、販売店または大阪ガスにご連絡ください。その際、表示されている内容もご連絡ください。

アフターサービス

サービスのお申し込み

- 25 ~ 26 ページの「故障かな?と思ったら」の項を見て、もう一度ご確認ください。
- ご確認のうえ、それでも不都合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理しないで販売店または大阪ガスにご連絡ください。
- なお、ご連絡いただくときは、つぎのことをお知らせください。

- 1.商品名…コンビネーションレンジまたはガス高速オーブン
- 2.型番…操作部の右上に表示（例：114-F404）
下部とびらを開けての本体正面中央部に貼り付け
である銘板でもご確認いただけます。
- 3.現象…（できるだけ詳しく）
- 4.お客様名、住所、電話番号、追順…（できるだけ詳しく）



転居される場合

ガスには都市ガスおよび L P 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、販売店または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。
- この機器は、13 A (12 A) もしくは L P ガス仕様にのみ調整・改造できます。

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、販売店または大阪ガスにご連絡ください。
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。

廃棄時のお願い

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

仕様

商 品 名	コンビネーションレンジ	ガス高速オーブン
型 番	114-F404型 114-F414型	114-F424型 114-F434型
型 式 名	GMO-S1300E	GR-S1300E
ガス消費量	都市ガス 13A: 5.47kW(4,700kcal/h) 12A: 5.12kW(4,400kcal/h) L Pガス: 5.46kW(0.39kg/h)	
消 費 電 力	オーブン 120 W レンジ 1,350 W 同時(コンビ)使用 550 W 待機時 0 W	— — — —
高 周 波 出 力	レンジ(強)・あたため: 600 W レンジ(弱) : 90 W相当 コンビ : 200 W相当 解凍(自動調理): 330 W・200 W・90 W相当自動切替	— — — —
オーブン温度調節範囲	イースト発酵(28 ~ 35・40・45℃)、保温(65℃)、100℃~250℃・300℃	
外 形 尺 法	幅 598 mm × 奥行 550 mm × 高さ 575 ~ 635 mm	
庫 内 有 効 尺 法	幅 415 mm × 奥行 365 mm × 高さ 265 mm	幅 415 mm × 奥行 365 mm × 高さ 295 mm
オーブン皿 有効寸法	幅 388 mm × 奥行 306 mm	
ターンテーブル有効寸法	直径 332 mm	—
ガス接続	R 1 / 2 (オネジ)	
電 源	AC 100 V (50 / 60 Hz 共用)	
電 源 コ ー ド	1.5 m	
質 量	44 kg (本体)・6 kg (付属品)	39 kg (本体)・4 kg (付属品)
安 全 装 置	●発振停止装置 ●モニター回路安全装置 ●マグネットロン過熱防止装置 ●高圧トランジス過熱防止装置	—
	●過電流保護装置 ●点火安全装置 ●器体過熱防止装置	●停電安全装置 ●立消え安全装置 ●循環ファン回転検出装置 ●初期点火爆発防止装置 ●連続燃焼防止装置
付 属 品	●ターンテーブル台 1 枚 ●ターンテーブル(丸皿) 1 枚 ●解凍網 1 枚	●オーブン皿(角皿) 2 枚 ●角網 1 枚 ●オーブン皿取っ手 2 個 ●クッキングブック 1 冊 ●取扱説明書(保証書付) 1 冊 ●工事説明書 1 冊 ●お問い合わせ先一覧表 1 枚