

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-F101型

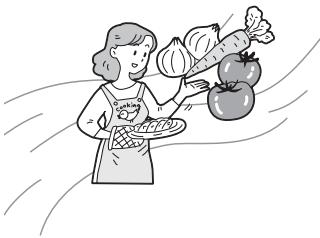
ごあいさつ

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。



重量センサー自動 あたため・解凍・野菜ゆでもの

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。

もとの位置で止まる ブーメランターンテーブル

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！
●ブーメランターン機能中にオープンとびらを開けるとブーメランターン機能は作動しません。

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。

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。

8つの自動調理メニュー

手軽で簡単にオープン調理が楽しめます

お好みのメニューに応じて、最適な加熱温度や時間がワンキー操作でセットできます。
※自動調理メニューは、付属のクッキングブックをご覧ください。

お手入れラクラク 庫内クリーンコート

調理後の庫内の汚れはサッと拭くだけですみますので、お手入れが簡単です。

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
設置前のご注意	9
機器の設置	10
別売部品	11
付属品のなまえと使いかた	12
使える容器と使えない容器	13
各部のなまえとはたらき	14
操作部のなまえとはたらき	15~17
アラーム	18

使いかた

トースト	19~20
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	
●コース1／コース2／コース3	25~26
あたため／解凍／野菜のゆでもの	27~28
オープン	
(予熱なし／ウォーマー／イースト発酵)	29~30
オープン／コンビ(予熱あり)	31~32
レンジ	33~34

点検・お手入れ、他

点検・お手入れ、他	35~36
故障かな？と思ったら	37~38
アフターサービス	39
廃棄時のお願い	39
仕様	40
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に、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。

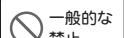


この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が軽傷を追う可能性や物的損害の発生が想定される内容を示しています。



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。

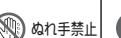
■お守りいただく内容を、つぎの絵表示で区分し、説明しています。



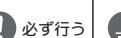
一般的な禁止



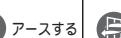
分解禁止



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



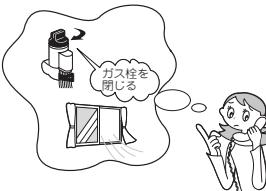
禁止



- 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。



必ず行う



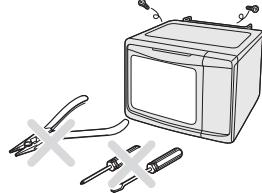
ガス漏れに気づいたら

- 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

改造・分解・修理はしない



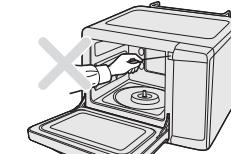
分解禁止



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。



禁止



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。

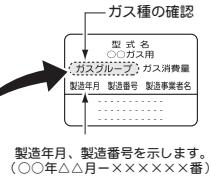
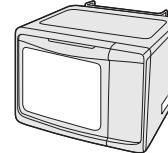
⚠ 警告

表示しているガス種で使用する



必ず行う

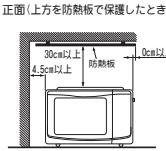
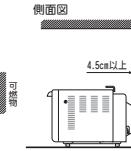
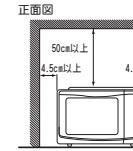
本体の右側面に貼ってある銘板に表示しているガス種以外では使用しないでください。
不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、爆発着火でやけどしたり、故障の原因になります。



壁との間はあけておく



必ず行う



家具や壁などが可燃性の場合は、壁などから4.5cm以上（側面は左右どちらかを開放）、天面は50cm以上離して設置してください。天面が可燃物で防熱板を設置されたときは、30cm以上離してください。（過熱して火災のおそれがあります）

※防熱板については、販売店または大阪ガスにご相談ください。（詳しくは11ページ）

設置後の機器回りの改装をしない



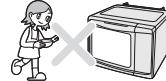
禁止

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。
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



やけど、感電、けがの原因になります。



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。

排気口や吸気口をふさいだり 排気口に水をこぼさない



禁止

不完全燃焼や火災の原因になったり、漏電やショートして、感電・発火の原因になります。



使用中は就寝や外出などしない



禁止

調理物が燃えたり、ガス漏れが生じた場合、火災の原因になります。

電源コードを持てて引き抜かない



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、挿み込む、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。
12ページおよび付属品のクッキ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ガス燃焼表示の点灯で点火を確かめ、使用後はガス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。
(17ページを参照ください)

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。
そのまま運転しようとすると故障や感電、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37~38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

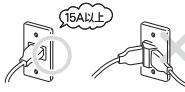


アースを取り付けないで使用すると、故障や漏電のときに、感電するおそれがあります。取り付けは、販売店または大阪ガスにご依頼ください。

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。

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



電源プラグにはほこりなどがたまると、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つください。
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。

⚠ 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



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)



禁止



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



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。

オープンとびらに無理な力を加えない



禁止

乗ったり、ぶらさがつたりして力を加えると
機器が変形し、高温の
熱気漏れとなり、やけどの原因になります。
また、電波漏れのおそれがあります。
機器が転倒すると変形し、けがをしたり床を傷つけ
る原因になります。



本体が転倒、落とした場合は、外部に損傷がなくとも使用しない



禁止

感電や電波漏れのおそれがあります。
販売店または大阪ガスにご相談ください。
※転倒、落下が気になる場合は別売部品の転倒防
止金具があります。
詳しくは販売店または大阪ガスまでご相談くだ
さい。(11ページを参照ください)

鮮度保持剤(脱酸素剤)を入れたまま加熱しない



禁止

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



禁止

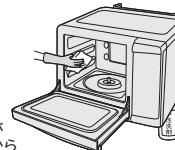


挟んだものが発火して
火災の原因になります。
また、電波漏れのおそれがあります。

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



禁止



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
ブ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。

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使用する



禁止



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。

庫内で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



禁止

①「とりけしキー」を押して運動を
止めしてください。

②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、水が消火器で消して
ください。

③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扇を回すなど換気を行ってください。
換気を行わざる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、室内設置（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。換気扇を回すと排ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



ビン入りや殻つき食品、卵に注意(レンジ)



ビンは、ふたや栓を外し、殻や殻のあるものは、
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かの原因になります)



食品や飲み物は加熱しすぎに注意



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。

使用後やお出かけ前、おやすみ前はガス栓を閉じる



万一大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、やけどするおそれがあります。また、機器が高温のうちはやけどの原因になります。



ラップを外すときは蒸気に注意(レンジ)



蒸気が一氣に出て、やけどのおそれがあります。
また、容器も熱くなっています。



お手入れは手袋をはめてする



機器の角などで、けがの原因になります。



長期間使用しないときはガス栓を閉じ、電源プラグを抜く。
またはブレーカーを切る



ガス栓を閉じないと、万一大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。

レンジ使用のとき

金属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れるとき火花が飛び出したり、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。

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。



オーブン皿に注意して

① 冷凍ビザなどを調理するとオーブ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。
冷凍食品を調理される場合は、お皿などにのせて、オーブン皿に直接冷凍食品が接触しないようにしてください。



② 調理後のオーブン皿や角網は、高温になるため必ずオーブン皿取っ手か軽い厚手のふきんをお使いください。

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出したり、発煙する事があります。
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無いため、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

缶詰やレトルト食品（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付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・破裂のおそれがあります。



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。

設置前のご注意

設置前の準備

梱包部材やテープ類をすべて取り除き、オープン庫内の付属品を取り出してください。



注意

機器の確認

機器右側面に貼っている銘板の表示内容を確認してください。
●銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）および電源（電圧・周波数）以外のガスおよび電源では使用しないでください。
(周波数は50Hz / 60Hz共通仕様になっています。)



設置場所の確認

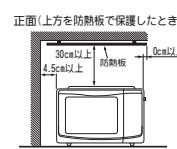
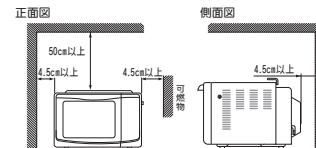
設置場所を決めるときは次のことをよく確認してください。



警告

周囲の防火措置

可燃性（壁・棚や家具など）から十分離して設置してください。
家具や壁などが可燃性の場合は、壁などから4.5cm以上（側面は左右どちらかを開放）、天面は50cm以上離して設置してください。



防熱板による防火措置

天面が可燃性の壁などと距離を十分にとれない場合、また表面がステンレスやタイルでも壁の内部がペニヤ板など確認できない場合は、防熱板（別売部品）を正しく取付けて設置してください。（詳しくは11ページ）

※防熱板のお求めは、販売店または大阪ガスにお問い合わせください。

※防熱板の「取扱説明書」に従って、正しく取りつけてください。



注意

- 水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置してください。
不安定なところや傾いたところに設置すると機器が傾いてやけがのおそれがあります。
- 棚の下など落下物の危険があるところには設置しないでください。
機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因となります。
- 照明器具など樹脂製品の下への設置はしないでください。
照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。
- 湯沸器の下に設置しないでください。
湯沸器の不完全燃焼防止装置が作動し、湯沸器の火がつかない場合があります。また湯沸器の寿命を縮めます。
- 強い風の吹込むところには設置しないでください。
点火不良や機器内部の損傷・安全装置が正しく働かないなどの原因となります。
- 幼児の手の届かないところに設置してください。
本体に触れたり、蒸氣でやけをするおそれがあります。
- 換気（給気・排気）が十分出来る設備（換気扇、換気口など）があるところに設置してください。
- 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。
- 水のかかる場所は部品の故障、ガラスの破損や漏電の原因になりますのでさてください。

機器の設置

電源コードの接続

- 電源プラグは専用コンセントに差し込んでお使いください。
- 同一フレーカー回路で、トースターや電気炊飯器などの電熱機器電源を共用で使わないでください。
- 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。
- 電源コンセントはアース端子付きのものを推奨します。

アースを確実に取り付ける



警告

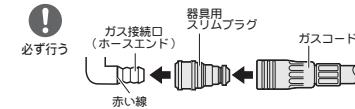
- 万一の感電防止のためにアースを取り付けてお使いください。
- アースの取り付けは販売店または電気工事店にご相談ください。
- 次のような場合は必ず直接地工事（第2種接地工事）【接地抵抗100オーム以下】をするよう法律で義務づけられています。
 - ※湿気の多い場所 ①うんざりさん、そば屋さんなどのように水蒸気の充溡した場所。
 - 土間、コンクリート床の場所。
 - 酒、しょうゆなどの醸造、または貯蔵する場所。
 - ※水気のある場所 この場合は漏電遮断器の取り付けについても義務づけられています。
 - 魚屋さん、八百屋さんの作業場などの水を取り扱う場所、その付近の水滴が飛散する場所。
 - 常に水が漏出したり結露する場所。
- 【ご注意】
 - アース線はガス管や水道管、電話専用のアース線には絶対に接続しないでください。

ガスの接続



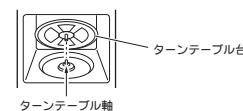
警告

- ガス用ゴム管（ソフトコード）を使用する場合は検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用し、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。
ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けガス漏れの原因となります。
- ゴム管はガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードを用い、高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして使用する。また、ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは機器の下を通して機器に触れたりしないようにして使用する。また、他の機器で加熱されるような所にも通さない。使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れの原因となります。
- 接続部に汚れやゴミがないようにする。ガス漏れの原因となります。
- ゴム管の継ぎ足しや二分岐はしない。ガス漏れの原因となります。
- ゴム管はときどき点検して取り替える。ゴム管は古くなるとひび割れや差し込み口がゆるくなってしまいガス漏れの原因となりますのでときどき点検して取り替えてください。
- ガスコードをご使用の場合は、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。
間違った接続はガス漏れの原因となります。



ターンテーブル台をセットする

- 付属品箱からターンテーブル台を取り出します。
庫内の底中央に飛び出しているターンテーブル軸に、ターンテーブル台を確実に差し込みます。
傾きや浮きがないことを確認してください。
- ターンテーブル台は、常時セットしておきます。



別売部品

別売部品をお求めの場合は、販売店または大阪ガスへお問い合わせください。

名 称	本 体 価 格 (税 別)	部 品 コ ー ド 、 型 番
防熱板	¥ 2,500	LP0234
転倒防止金具	¥ 1,000	LP0233

防熱板

「防熱板（LP0234）」は、天面が可燃性の壁などと離隔距離を十分にとれない場合、または表面がステンレスやタイルでも壁の内部がペニヤ板などの場合に、防火措置するために必要な専用部品です。

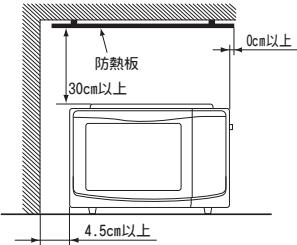
家具や壁などが可燃性の場合は、壁などから4.5cm以上（側面は左右どちらかを開放）、天面が可燃物の場合は50cm以上離して設置してください。但し別売部品「防熱板」を取り付けると、30cmまで近づけた設置ができます。

※防熱板のお求めは、販売店または大阪ガスへお問い合わせください。

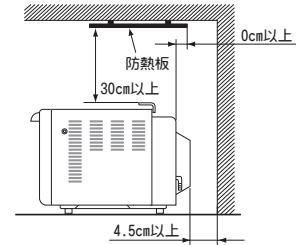
※防熱板の「取扱説明書」に従って正しく取り付けてください。

機器との離隔距離

正面(上方)を防熱板で保護したとき)



側面図



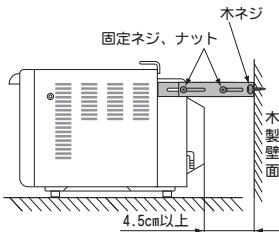
転倒防止金具

「転倒防止金具（LP0233）」は、設置状態や地震などによるコンビネーションレンジの落下・転倒を防止するため、壁面などにコンビネーションレンジを固定する際に必要な専用部品です。

※転倒防止金具のお求めは、販売店または大阪ガスへお問い合わせください。

※転倒防止金具の「取扱説明書」に従って正しく取り付けてください。

機器本体の背面と木製壁面を固定金具で固定します。（後壁と4.5cm以上離す）



同梱部品

固定金具 2個	木ネジ 1個
固定ネジ 2個	ナット 2個

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 mode 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。

○は使えるもの ×は使えないもの

	付 属 品 の な ま え			
	ターンテーブル台 1枚 (約0.2kg)	ターンテーブル(丸皿) 注1 (約0.5kg)	オープン皿(角皿) 注1 (約0.7kg)	丸網 1枚 (約0.2kg)
品番 本体価格(税別)	1114F1010952 1枚 ¥4,300	1114F1010951 1枚 ¥4,300	1114F1010954 1枚 ¥4,300	1114F1010953 1枚 ¥3,000
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。 セッティングしたとき、傾きや浮きのないようにします。 	<ul style="list-style-type: none"> ターンテーブル台の上に置いて使います。 調理後、引き出すときは、付属品のオープン皿取っ手をオープン皿の端中央にくい込ませ静かに引き出します。 	<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、付属品のオープン皿取っ手をオープン皿の端中央にくい込ませ静かに引き出します。
その他の付属品		<ul style="list-style-type: none"> オープン皿取っ手(1個) 注1 1114F1010955 1個 ¥2,300(約0.2kg) 	<ul style="list-style-type: none"> クッキングブック (1冊) 1114F1010956 1冊 ¥5,800 (本体の背面に取り付けられています) 	<ul style="list-style-type: none"> アース線(1本) 取扱説明書(1冊)

注1: ターンテーブル台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。

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。

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。

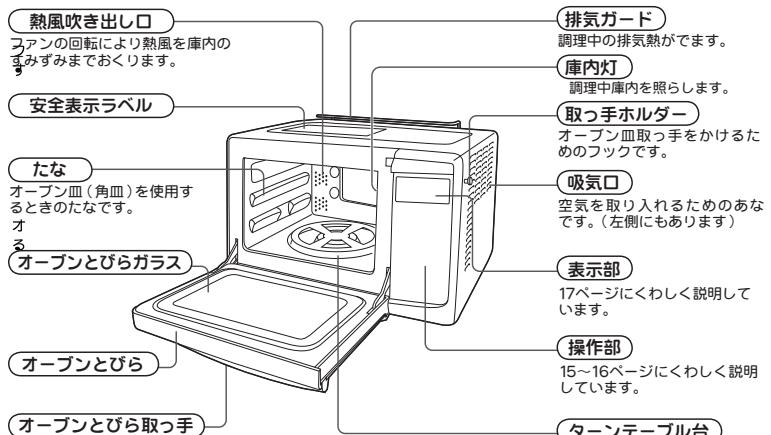
○は使用できる容器、×は使用できない容器を表しています。

い。

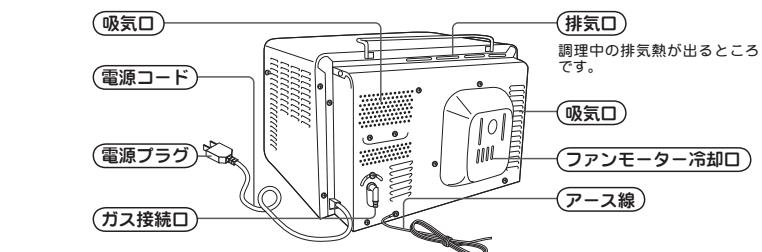
容器の種類	オープン	レンジ	コンビ	説明及びご注意
耐熱性プラスチック容器 ・ポリプロレンなど家庭用品品質表示法にもとづく耐熱温度表示の140℃以上のもの	×	○	×	<ul style="list-style-type: none"> ふた付の密閉容器は、ふたの部分だけ耐熱性の低い場合があります。ご注意ください。 レンジにおいても高温になる調理（砂糖、バター、油を使う調理）には使用しないでください。
熱に弱いプラスチック容器 ・ポリチレン・スチロール樹脂 ・フェノール・メラミン・ユリア樹脂など	×	×	×	<ul style="list-style-type: none"> 耐熱温度表示 140℃未満の容器は使えません。 ボリチレン、スチローロ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 ・カットガラス ・強化ガラスなど	×	×	×	・耐熱性がないので使用できません。
陶磁器 ・茶わん ・土なべなど	×	○	×	<ul style="list-style-type: none"> レンジのとき、内側に色絵付けしてあるもの、ひび模様のついたもの、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、ケーブル型は使用できます。 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。 オープン調理やコンビ調理をおこなった直後、デリヘル用に料理でのレンジ使用はさせてください。■の上に 耐熱温度 140℃以上のものをお使いください。 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、食品に良いが移ったり、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、その部分で電波が集中してこげることがあります。 <p style="text-align: center;">けています) れするとき</p>

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できますが、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。故障ではありません。



お願い
安全表示ラベルが、かすれて読みなくなったり、はがれたりときは、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。

操作部のなまえとはたらき

《操作部》

○ネクストサインがついています。

調理メニューを選択すると、つぎにおこなう操作箇所をランプの点滅でお知らせします。

●表示部

- ・調理時間を表示します。
- ・温度キーを操作したときは設定温度を表示します。
- ・同時調理メニューキーを押すとコースを表示します。
- ・トーストキーを押すと、枚数（1または2）を表示します。
- ・レンジキーを押すと、出力を表示します。
- ・調理終了後、加熱延長が表示されます。

●自動調理メニューキー

調理時間、調理温度の設定は不要です。
調理メニューに合わせ、キーを選択して押します。

●温度キー

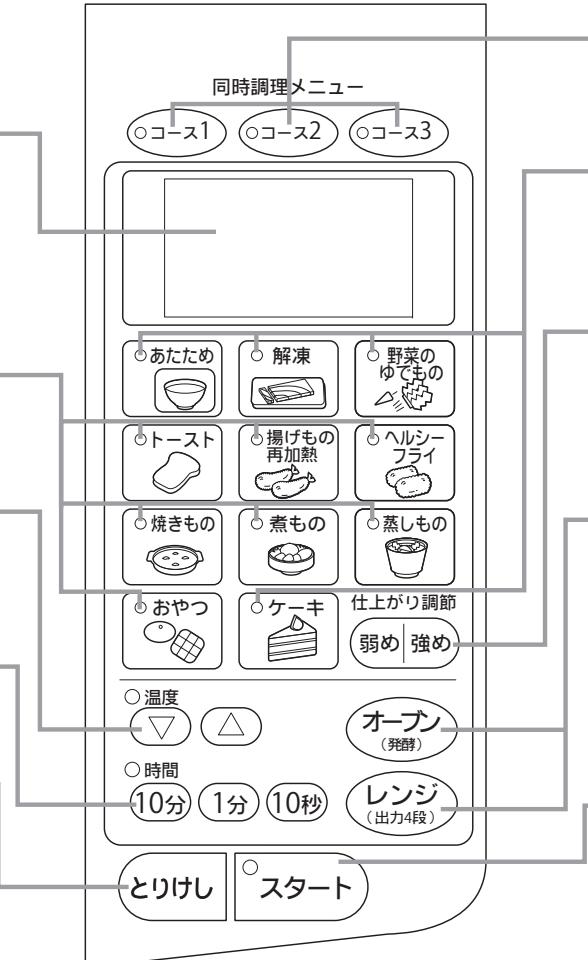
オープン調理、コンビ調理、ウォーマー、イースト発酵のときの温度設定に使います。
(△キーを押せば温度は上がり、▽キーを押せば温度は下がります。)

●時間キー

手動調理、加熱延長のときの調理時間の設定に使います。

●とりけしキー

キーの押しまちがいや、途中で調理を中止（変更）したいときに使います。



●同時調理メニュー(自動調理)

調理時間、調理温度の設定は不要です。
調理メニューに合わせ、キーを選択して押します。

●自動調理メニューキー

- ・重さに適した加熱条件で自動調理します。
- ・調理時間、調理温度の設定は不要です。
調理メニューに合わせ、キーを選択して押します。

●仕上がり調節キー

- ・自動調理のときの仕上がりの調節をするときに使います。
- ・調節範囲はメニューキーによって5段階のものと3段階のものがあります。

●手動調理メニューキー

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

●スタートキー

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

操作部のなまえとはたらき

《表示部》

予熱表示

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

加熱方式の表示

- 選択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ぎ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。

※表示部は説明のため
全点灯の状態を示しています。



仕上がり調節の表示

- 自動調理のときに表示します。
- 仕上がり調節キーを押さないときは、中央の「！」が表示されており、調節キーを押せば、左右いずれかに移動します。
- 自動調理キーにより、3 段階と 5 段階に分かれます。

ガス燃焼表示

- ガスが燃焼しているときに点灯し、燃焼が止まるとき消灯します。

自動調理メニューの表示

- 選んだ電子レンジ自動加熱のメニュー名が表示されます。

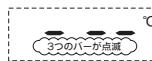
設定温度・庫内温度表示のとき（例） 加熱時間表示のとき（例）



重量計測表示のとき
ガスの点火動作中のとき



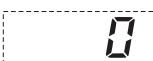
予熱中で、予熱開始から
100°C昇温するまで



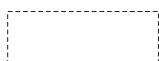
高周波出力表示のとき（例）



通電状態のとき



節電状態のとき



エラー表示のとき（例）



アラーム

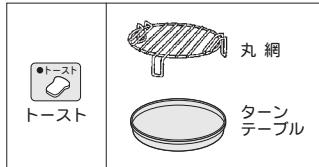
6種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

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	ピピッ（1回）	調理時間・調理温度の調節で、これ以上の最大の設定ができないとき
	調理時間・調理温度の調節で、これ以上の最小の設定ができないとき		仕上がり調節を標準に選択したとき
ピピッ、ピピッ…（5回）	予熱が完了したとき	ピピ…(10秒間)	エラー表示したとき
	予熱が完了後10分間以上放置したとき		予熱が完了後10分間以上放置したとき
ピー（1回）	加熱時間が終了したとき	ピーピー…（10秒間）	解凍調理開始時に庫内温度が高温のとき
	とりけしキーを押したとき		

トースト（自動調理）

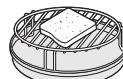
トーストキーを押すだけで食パン1~2枚をこんがりと焼きあげます。

■ターンテーブルに丸網をセットしてお使いください。



食パンの置きかた

- 1枚焼く場合
中央へ



- 2枚焼く場合
横一列に並べる



- 山型パン 2枚
対面に並べる

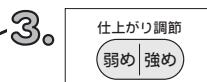


- 大きなパン 2枚
はしを少し重ねる



※庫内壁面に当たらないように置いてください。

※加熱中は、ターンテーブルがスムーズに回っているか確認してください。



食パンを入れる



押す

※2枚焼く場合は、2度押し表示を~~□~~にします。

※キーを連続して押すと、~~□~~~~□~~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。



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。



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。

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 **オーブン**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。

- オーブンとびらを閉める。

- 時間キーを押し、お好みの時間を設定する。

- 表示部が点灯する。

- スタートキーを押す。

※加熱延長は 加熱延長 が表示されている2分以内におこなってください。

※加熱延長は 4分50秒以上の時間設定はできません。

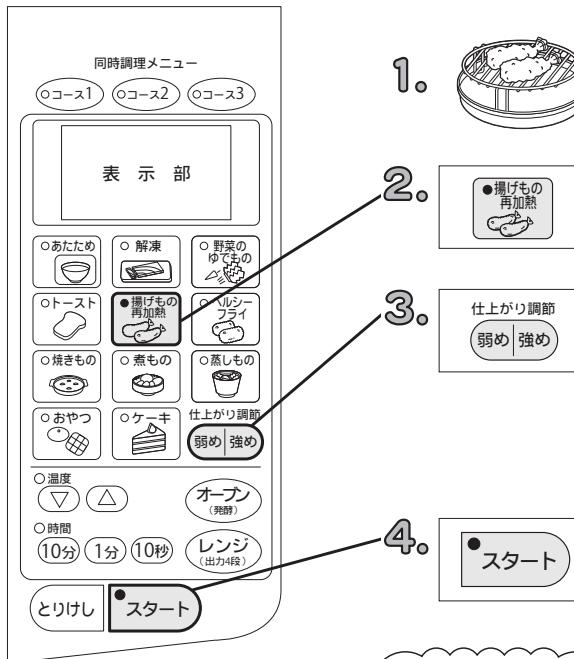
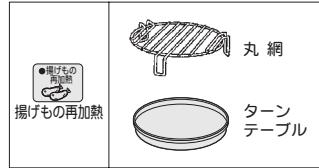
※加熱延長は連続して2回までおこなえます。

これ以上おこなう場合や2分を経過した場合は、手動でオーブンをご使用ください。

揚げものの再加熱（自動調理）

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。

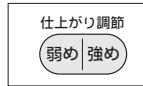


揚げものを入れる

2.



3.



4.



押す

揚げものの再加熱メニューと仕上がり調節キーの設定

※詳しくは付属のカッキングブックを参照してください。

仕上がり調節キーの設定	メニュー名	調理のポイント等
「強め」 弱 . . . ! 強	トンカツ フライドチキン（大きめサイズ） など	
「やや強め」 弱 . . . ! 強	フライ各種（大きめサイズ）、メンチカツ（大きめサイズ） 鶏手羽先のから揚げ・フライドチキン（標準サイズ） ヒレカツ（標準サイズ）、コロッケ など	コロッケは焦げやすいので追加加熱する場合は、電子レンジに使える容器へ移し変え、30秒~1分程度レンジ「550W」で加熱してください。
「標準」 弱 強	天ぷら各種（かき揚げ・しその葉は除く） メンチカツ（標準サイズ）、フライ各種（標準サイズ） 串カツ各種 など	
「やや弱め」 弱 強	鶏のから揚げ フライ各種（小さめサイズ） など	
「弱め」 弱 ! . . . 強	かき揚げ・しその葉の天ぷら 春巻き・フライドポテト 野菜の素揚げ各種 など	かき揚げ・しその葉の天ぷら・春巻きは、焦げやすいので追加加熱する場合は、電子レンジに使える容器へ移し変え、30秒~1分程度レンジ「550W」で加熱してください。

揚げものの種類に応じて
「仕上がり調節」キーを設定する

- 押すごとに仕上がり調節が5段階に変わります。

※設定については、21ページの「仕上がり調節キーの設定」または、付属のカ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。

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

- 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 「(ヨリ)」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「仕上がり調節キーの設定」の調理ポイント等を参照してください。

ヘルシーフライ／焼きもの／煮もの／

目的のメニューキーを押すだけで加熱温度や時間を自動で設定します。

■付属のクッキングブックと合わせてご使用ください。

■自動調理メニューによって使用する付属品を替えてください。

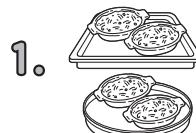
詳しくはクッキングブックをご覧ください。

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



蒸しもの／おやつ／ケーキ（自動調理）

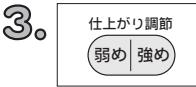
（例）「焼きもの」キーを使ってマカロニグラタンを仕上がり標準で調理する場合
(クッキングブックの31ページを参照)



食品を入れる



押す



好みによって押す

※    キーは「弱め」「標準」「強め」の3段階、調節ができます。

 キーは「弱め」「やや弱め」「標準」「やや強め」「強め」の5段階、調節ができます。

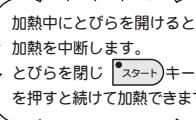
※押さなければ標準の仕上がりになります。



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。

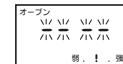


加熱中にとびらを開けると
加熱を中断します。
とびらを閉じ  キーを押すと続けて加熱できます。

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。



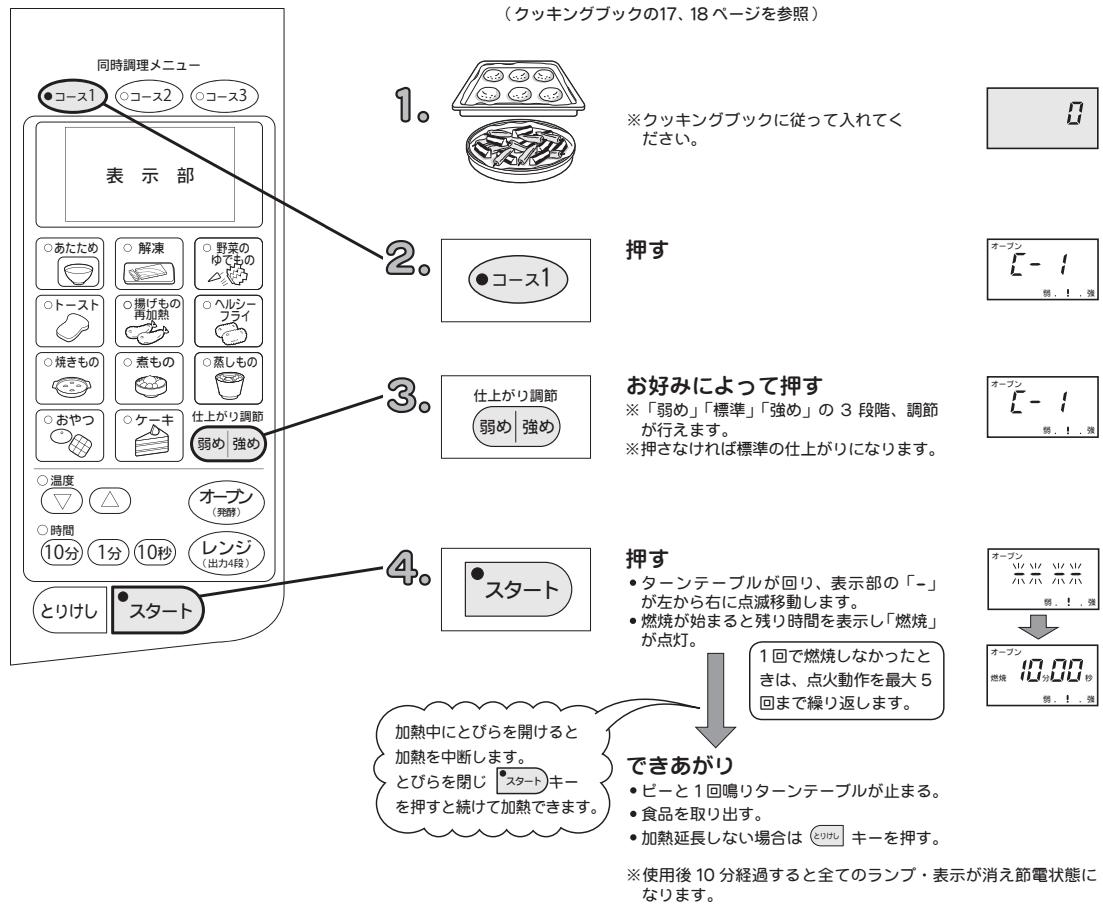
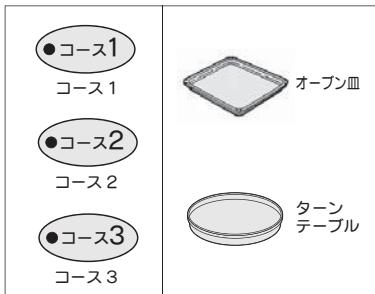
加熱延長したいときは20ページをご覧ください。

同時調理メニュー(コース1/コース2/コース3)

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。

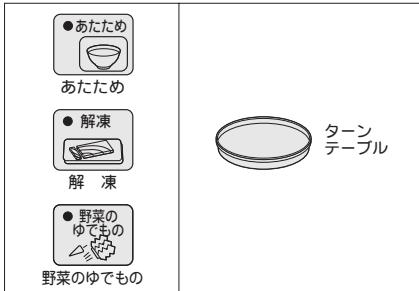


加熱延長したいときは20ページをご覧ください。

あたため／解凍／野菜のゆでもの（自動調理）

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。

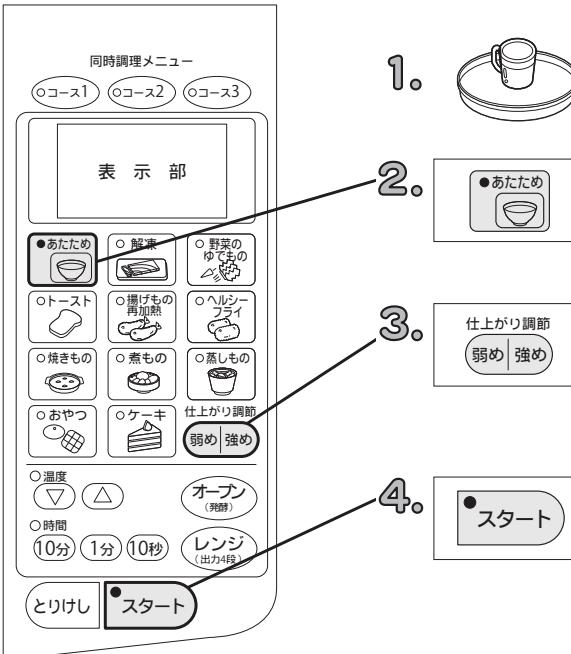
- あたため キー**：1度押す「あたため」、2度押す「牛乳」、3度押す「お酒」、4度押す「あたため」に戻ります。
- 解凍 キー**：1度押す「解凍」、2度押す「さしみ」、3度押す「解凍」に戻ります。
- 野菜のゆでもの キー**：1度押す「葉菜」、2度押す「根菜」、3度押す「葉菜」に戻ります。

○加熱できる食品の重さは、1600gまでです。

○時間表示部に「160」が点滅表示されたときは、食品が少ないか1600gを超えていたためです。
少ないときは量を増やし、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。
じょうずなご使用のために、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ーは解凍以外には使用しないでください。（溶けるおそれがあります）

(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」
- ※キーを押し続けますと、「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。

できあがり

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



※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（解凍）

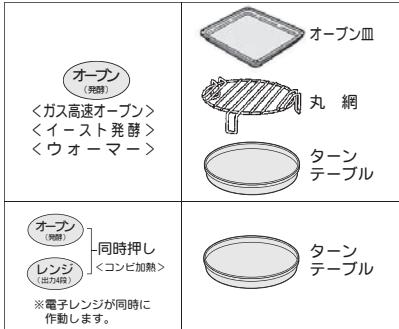
- ・庫内が高温のときは、スタートしません。
- ・庫内温度が高いときは、アラームが鳴り「50℃」表示が点滅して温度が下がるまで冷却運転を行います。
- ・庫内が冷えるまで待つか、レンジ「100W」で解凍してください。
- ・表示が消えれば使えます。



オープン(予熱なし/ウォーマー/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。
詳しくはカッティングブックをご覧ください。



ウォーマー(65°C)の使いかた

- 調理後のあたたかい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。
- 一度冷めたお料理はあたためなおすことはできません。あたため機能が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おそれがあります。
- 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ものは耐熱性の容器のみです。

イースト発酵するとき

- 発酵温度は、28°C・35°C・40°C・45°Cがあります。

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45°C	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、室温まで冷ましてから行ってください。

- 28°C設定のときは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



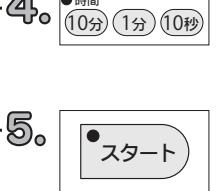
押す



または

<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°C・35°C・40°C・45°C>・ウォーマー(65°C)ではコンビ加熱はできません。



5.

押して温度設定する
※加熱温度は28°C・35°C・40°C・45°C・65°C・100°C～250°Cの範囲です。
※28°Cで運転した場合、庫内灯は点灯しません。



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



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。



できあがり

- ビート1回鳴りターンテーブルが止まる。
- 食品を取り出す。

加熱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。

- 中途で設定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。

- 中途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。

- 中途で庫内温度を確かめたいときは

- 加熱中に「オープンキー」を押すと、押している間だけ庫内温度を点滅表示します。
- 庫内温度が100°C未満の場合には---点滅表示となります。

- 中途で加熱時間を変更したいときは加熱中に「時間」キーを押すと、設定時間が変更できます。
変更した時間が表示されます。

オープン／コンビ（予熱あり）

予熱時間について

■予熱時間の目安

表示	150°	200°	250°
庫内温度	約150°C	約200°C	約250°C
時間	3~4.5分	4~5分	5~6分

■予熱完了後、10分間放置すると燃焼を停止します。

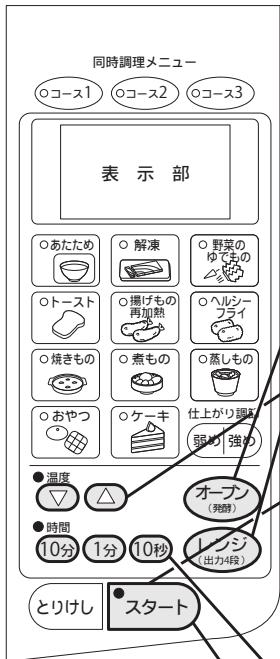
再び予熱する場合は、そのまま **スタート** キーを押してください。

※イースト発酵<28°C・35°C・40°C・45°C>とウォーマー<65°C>は予熱することはできません。

※庫内温度を確かめたいときは、加熱中にオープンキーを押してください。

押している間だけ庫内温度を表示します。

(庫内温度が100°C未満の場合は[---]表示となります)



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。



<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。

2.



押して温度設定する

(例)



3.



押す

- ターンテーブルが回り、「燃焼」が点灯。
- 温度表示が点滅します。

1回で燃焼しなかったときは、点火動作を最大5回まで繰り返します。

(例)



4. 食品を入れる

5.



押して時間設定する

(例)



6.



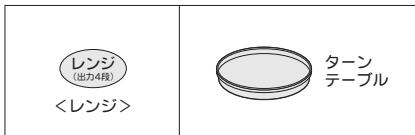
押す

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。)

レンジ (550W・300W・200W・100W)

ご自分で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。
- レンジは、一定時間加熱が進むと急激に食品の温度が上昇しますので、短かめに時間設定し、できばえを見てから追加加熱するようにしましょう。



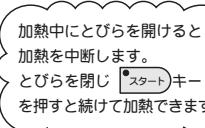
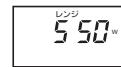
レンジの使いかた

1. 食品を入れる



2. 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。



押す

- ターンテーブルが回る。
- 残り時間を表示。

できあがり

加熱中にとびらを開けると
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。

- ピューと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。

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はありませんか	燃えやすいものを取り除く
排気口に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つてひび割れしていませんか	新しいゴム管に取り替える
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
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

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、汚れが落ちやすいため、やけどには十分注意してください。

警告

手袋をはめる



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



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



本体が十分冷めないと、やけどのおそれがあります。

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、化学そうきんは、その注意書にしたがってください。
- 石けん・食品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。)



使えません！
禁止



庫 内

- ぬれふきんすぐふき取ります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をふきん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。

肉汁・油などがたまるとき、発煙・発火・さびのおそれがあります。

お 翻 い

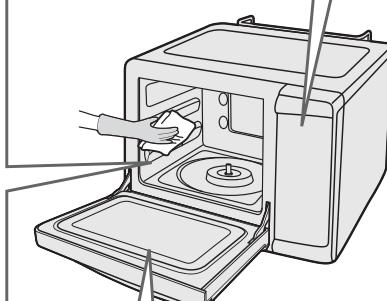
- 洗剤・食品カスをすき間や庫内おくの熱風吹き出し口に入れないでください。
(故障の原因になります)
- 庫内を強くこすらないでください。
塗装がはがれる原因になります。
特に、研磨剤入り洗剤・漂白剤などは使用しないでください。
- ふきんが黒くなることがあります。表面の塗装がはがれたためです。
性能には問題ありません。

こ 注意

- 庫内のたなに白いスジが入ることがあります、異常ではありません。

操 作 部

- やわらかい布でふき、汚れがひどいときは、中性洗剤をふきん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。



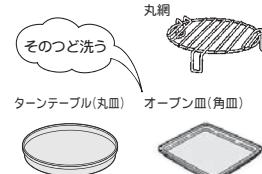
オーブンとびら

- ぬれふきんすぐふき取ります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をふきん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。



故障かな?と思ったら

故障と思う前に以下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	<p>ブレーカーが切れている 停電している 最後に使用してから10分間以上経過している 電源プラグが抜けている</p> <p>ブレーカーを入れ、オープンとびらを開閉する。 停電が回復したら、オープンとびらを開閉する。 節電状態になっているので、一度オープンとびらを開閉する。 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>
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った 初めて使ったときは、機器の加工のための油が焼けて煙が出ることがある。 故障ではありません。
スタートのとき少し音が大きい	部品の起動音 故障ではありません。
オープンやレンジ使用中に「ボコッボコ」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 故障ではありません。
オープン使用時に「カチツ」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 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	庫内が設定した調理温度になった 設定した調理温度以下になると点灯する。 故障ではありません。
オープン加熱中に煙がもれる	油分が多い食品をオープン皿(角皿)にのせて焼いている 故障ではありません。
オープン使用中に停電し燃焼が止まった	停電している 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、初めから操作する。
ターンテーブルが回転しないまたは異常音がする	<p>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> <p>正しくセットする。(詳しくは10ページ) 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	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 金串や金網や金属容器を取り除く。
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 金属容器、アルミ箔を取り除く。

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 庫内の温度が下がれば「50」表示が消える。 庫内が冷めるまで待つか、レンジ「100W」で解凍する。(詳しくは28ページ)
「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 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。
「72」表示が点滅している	ガスの点火回路に異常がある 燃焼検知部かガスの供給に異常がある
「12」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 庫内に熱気を送る部品に異常がある
「61」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 重量センサーに異常がある
「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	ガスの点火回路かガスの供給に異常がある 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。 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 再運転を行う。
「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 ガス栓が全開になっていない ガス栓を全開にする。
「03」表示が点滅している	食品の重さが調理範囲をはずれている 食品の重さが少ないときは量を増やし、1600gを超えているときは量を減らして再スタートする。 (詳しくは27ページ) ターンテーブル(丸皿)がセットされていない ターンテーブル(丸皿)をセットし、再スタートする。

※1 L.Pガスをお使いのお客様に限ります。

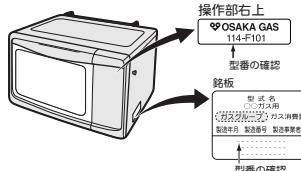
アラームが1.0秒間鳴り、上記以外の表示を点滅表示している場合は、ただちにガス栓を「止」にし、電源プラグが抜ける場合は抜いて、販売店または大阪ガスにご連絡ください。
その際、表示されている内容もご連絡ください。

アフターサービス

サービスのお申し込み

- 37 ~ 38 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
- 2.型番…操作部の右上に表示(114-F101)
または本体右側面に貼り付けてある銘板でも
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、道順…(できるだけ詳しく)



転居される場合

ガスには都市ガスおよび LP ガスの区別があります。

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、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 LP 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	
型 番	114-F101型	
型 式 名	GMO-5300	
ガス 消 費 量	都市ガス 13A:4.30kW (3,700kcal/h) 12A:4.01kW (3,450kcal/h) LPガス:4.33kW (0.31kg/h)	
消 費 電 力	オ ー ブ ン	60W
	レ ン ジ	1,070W
	同 時 (コンビ) 使用	400W
	待 機 時	0W
高 周 波 出 力	レンジ:550W / 300W相当 / 200W相当 / 100W相当 解凍:出力自動切替	
オーブン温度調節範囲	イースト発酵 (28~35・40・45°C)、ウォーマー (65°C)、100°C~250°C	
外 形 尺 法	幅480mm×奥行464mm (489:取っ手含む) ×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	
ターンテーブル有効寸法	直径262mm	
ガス接続	Φ9.5mmゴム管	
電 源	AC100V (50/60Hz共用)	
電 源 コ ー ド	1.5m	
質 量	19.5kg (本体) 2kg (付属品)	
安 全 装 置	<ul style="list-style-type: none">●過電流保護装置●停電安全装置●初期点火爆発防止装置●点火安全装置●立消え安全装置●連続燃焼防止装置	
	<ul style="list-style-type: none">●容器過熱防止装置●循環ファン回転検出装置●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●高圧トランス過熱防止装置	
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●オープン皿(角皿) 1枚●丸網 1枚●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(保証書付) 1冊●お問い合わせ先一覧表 1枚	