

ガス 高速オープン 電子レンジ

ビルトインレンジ

ガス高速オープン

114-F423型

114-F433型

114-F443型

114-F453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プ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。

使用前に

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

使いかた

オープン/コンビ(予熱なし)/発酵	15
保 温	16
オープン/コンビ(予熱あり)	17~18
レンジ(強・弱)	19
解凍/あたため	20
揚げもの再加熱	21
ロックのしかた	22
収納庫の使用上のお願い	22
ガス栓の操作	23

点検・お手入れ、他

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

揚げもの再加熱は 自動でスピーディー調理

天ぷらやフライなどの揚げものを
パリッとおいしくヘルシーに
再加熱します。

あたため、解凍は ワンタッチの おまかせ自動調理

※114-F423・114-F433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℃、35℃、40℃、45℃)

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。

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。

付属品や キッチン小物が収納できる スライド式収納庫

※114-F423・114-F443型のみ

機器の下部にオープン皿などの付属品
が収納できる便利なスライド収納庫が
ついています。
※収納できる最大重量は6 kg

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 プーメランターンテーブル

※114-F423・114-F433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。

特に注意していただきたいこと

必ずお守りください！

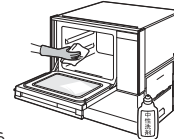
警告

指定の調理用具以外は使用しない  禁止 使用すると、用具が燃えることがあり、火災の原因になります。 9～10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。	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。
点火、消火の確認をする  必ず行う 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てください。	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 電源プラグにほこりなどがたまり、発火の原因になります。
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  必ず行う 「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れたら25～26ページに従って確認してください。	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ってください。 ほこりがたまったまま使用すると火災の原因になります。
アースを確実に取り付ける  アースする アースを取り付けずに使用すると、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。	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すると、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  禁止 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。	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
オープンとびらガラスに傷をつけたら水をかけない  禁止 硬いものなどでこすなどして傷をつけたら、水をかけるとガラスが割れ、けがの原因になります。	 高温になっているので触れ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  禁止 使用中に機器が傾いたり、火災やけどの原因になります。	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。 コンビネーションレンジタイプは電圧漏れのおそれがあります。
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。	汚れたまま使用しない また、庫内に不要なものがないことを確かめる  禁止 オープン庫内に異物が無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ったまま使用すると、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指や手を挟まない  禁止 オープンとびら(上部・下部・左右)や収納庫を開閉するとき、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(上部・下部・左右)や収納庫を開閉するとき、指や手を挟むと、けがややけどの原因になります。
収納庫および本体下部内に紙など燃えやすいものは入れない  禁止 過熱により火災の原因になります。 収納庫使用後は、必ず開めてください。 けがをする原因になります。	オープンとびらや収納庫に無理な力を加えない  禁止 乗ったり、ぶらさがったりして力加えると変形し、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、電圧漏れのおそれがあります。 収納庫に乗ったりすると変形し、けがをしたり床を傷つける原因になります。
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。	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  必ず行う ①「とりけしキー」を押して運転を止めてください。 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、水か消火器で消火してください。 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。
収納庫に6kg以上の物を入れない  禁止 引き出し部のレールがたわんで、けがをししたり、床を傷つけるおそれがあります。 ※114-F423・114-F443型のみ	

特に注意していただきたいこと

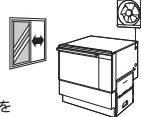
必ずお守りください！

⚠ 注意

使用中は必ず部屋の換気をする



換気必要



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）



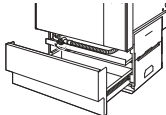
必ず行う

- 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。
- 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、取り出しときの振動で突然沸騰しやけどの原因になります。●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



必ず行う

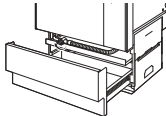


万一ガス漏れが生じたとき、中毒やガス爆発による火災の原因になります。

お手入れは、ガス栓を閉じ機器が十分冷めてから



必ず行う

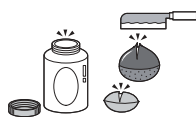


ガス栓を閉じないと、スタートキーに触れてガスが燃焼し、やけどするおそれがあります。また、機器が高温のうちはやけどの原因になります。

ビン入りや殻つき食品、卵に注意（レンジ）



必ず行う



ビンは、ふたや栓を外し、膜や殻のあるものは、切れ目や割れ目を入れてください。卵は割りほくしてから加熱してください。（破裂してやけどやけがの原因になります）

ラップを外すときは蒸気に注意（レンジ）



必ず行う



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。

お手入れは手袋をはめてする



必ず行う



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（ブレーカーなど）を切る



必ず行う

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。

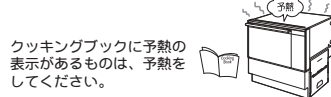
※ブレーカーを切る場合、本機器専用のブレーカーであることを確認してください。

使用上のお願い

テレビやラジオを離して

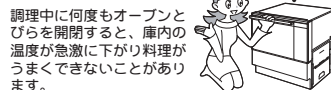
テレビ・ラジオ・無線機器（無線LANなど）・アンテナ線から4m以上離してください。テレビ・ラジオ等に雑音が入ったり、映像の乱れ、通信エラーの原因となる場合があります。

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



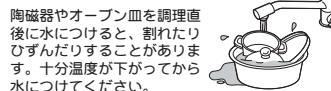
調理中に何度もオープンとびらを開閉すると、庫内の温度が急激に下がり料理がうまくできないことがあります。

オープン皿に注意して

① 冷凍ピザなどを調理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。冷凍食品を調理される場合は、お皿などにのせて、オープン皿に直接冷凍食品が接触しないようにしてください。

② 調理後のオープン皿や角網は、高温になるため必ずオープン皿取っ手を乾いた厚手のふきんをお使いください。

陶磁器やオープン皿は急冷しない



陶磁器やオープン皿を調理直後に水につけると、割れたりひずんだりすることがあります。十分温度が下がってから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ごなわたり、余熱でこげることがあります。

レンジ使用のとき

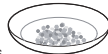
金串など金属は使わないで

金串など金属が庫内壁面やオープンとびら・ターンテーブルに触れると火花が飛びオープ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、庫内壁面やオープ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

- 小さく切ったニンジンや冷凍のミックスベジタブルなどの少量加熱は火花が飛び発火・発煙することがあります。
- 100gより少ない場合は、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

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。

使える容器と使えない容器

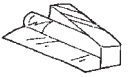
市販の調理用具(補助具)などは、使えるものと使えないものがあります。
この表を参考に容器を使用してください。

○は使用できる容器、×は使用できない容器を表しています。

※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。

※解凍するときは、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 揚げもの再加熱 発酵 保温	レンジ あたため 酒かん 牛乳	コンビ	説明およびご注意
耐熱性プラスチック容器 ポリプロピレンなど家庭用品品質表示法にもとづく耐熱温度表示の140℃以上のもの 	×	○	×	- 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 	×	×	×	- 耐熱温度表示140℃未満の容器は使えません。 - ポリエチレン、スチロール樹脂等は溶けたり形がくずれたりします。また、フェノール、メラミン、ユリア樹脂製のものもこげたりひびが入ることがあります。
超耐熱性容器 - キャセロール - バイレックス - バイロセラム - グラタン皿など 	○	○	○	- 市販のバイレックスやバイロセラムは熱に強く最適です。ただし急冷に注意してください。 - 容器が熱くなりますので注意してください。
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。

容器の種類	オープン 揚げもの再加熱 発酵 保温	レンジ あたため 酒かん 牛乳	コンビ	説明およびご注意
陶磁器 - 茶わん - 土なべなど 	×	○	×	レンジのとき、内側に色付けしてあるもの、ひび模様が入ったもの、金銀模様のあるものは器を傷めたり、火花をおこすので避けてください。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 	○	×	×	- オープン調理によく使用されます。ただし、取っ手がプラスチックのものは使用できません。 - コンビ調理では、ケーキ型は使用できません。 - 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すので使用しないでください。
ラップ 	×	○	×	- 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行った直後、ラップを用いた料理でのレンジ使用は避けてください。 - 耐熱温度140℃以上のものをお使いください。 - 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 	○	○	○	- 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。

○は使えるもの ×は使えないもの

付属品のなまえ		コンビネーションレンジタイプ			ガス高圧オープンタイプ			使いかた
品番	本体価格(税別)	オーブン 再熱 保温	発酵 解凍	あたため ジビメ	オーブン 再熱 保温	発酵 解凍	あたため ジビメ	
ターnteーブル台 1枚  (約0.2kg) 102108570803 1枚 ¥3,700		○	○	○	○	○	○	●庫内の底にあるターnteーブル台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。 
ターnteーブル(丸皿) 注1 1枚  (約0.9kg) 102108570802 1枚 ¥5,200		○	○	○	○	○	○	●ターnte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nteーブルのふちに引っかけて、少し持ち上げて引き出します。
オープン皿(角皿) 注1 2枚  (1枚 約1.3kg) 1114H5030854 1枚 ¥5,600		○	×	×	○	○	○	●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り込ませ静かに引き出します。
角網 1枚  (約0.3kg) 111450330853 1枚 ¥3,600		○	×	×	○	○	○	●オープン皿の上にのせて使います。
解凍網 1枚  (約60g) 1114H5030850 1枚 ¥1,100		×	×	○	○	○	○	●解凍するときに、ターnteーブルの上にのせて使います。
その他付属品		●オープン皿取っ手(1個) 注1 102108570805 1個 ¥1,700 (約0.2kg)			●クッキングブック(1冊) 1114H5230890 1冊 ¥4,600			取扱説明書(1冊) 工事説明書(1冊)

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

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。)

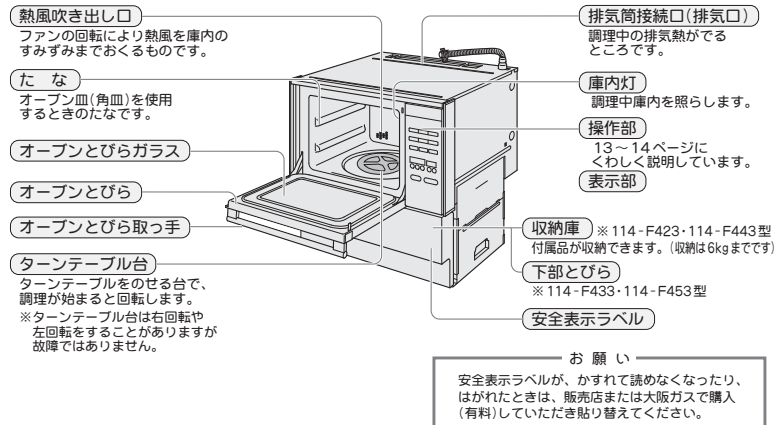
上記本体価格には、消費税、配送費は含まれておりません。ご購入の際は別途消費税、配送費が必要となります。

詳しくは、大阪ガスにお問い合わせください。

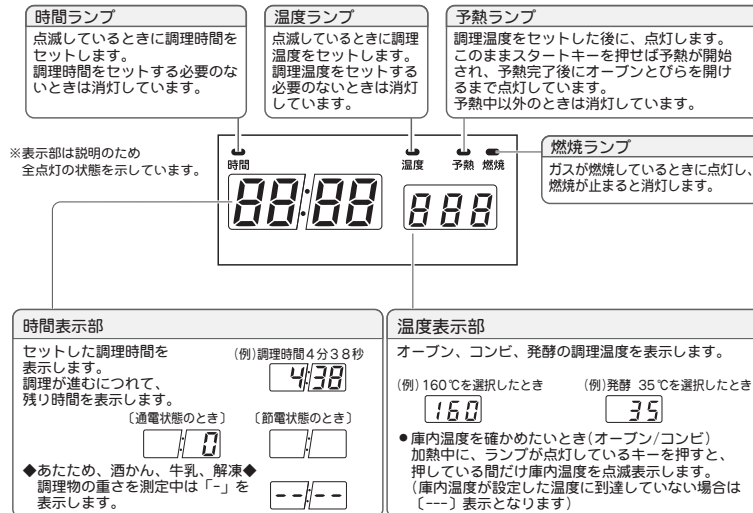
各部のなまえとはたらき

本体各部

※外觀イラストは型番によって異なります。



表示部



操作部のなまえとはたらき

コンビネーションレンジ
114-F423・114-F433型のみ

あたためキー →P20

- 調理メニューに合わせ、あたためをするときに使います。
押すごとに「あたため」「酒かん」「牛乳」を繰り返し切り替えます。
- 調理時間、調理温度の設定は不要です。

仕上がりキー

- あたため・解凍**
- お好みに合わせて仕上がり調節するときに使います。
 - スタートキーを押す前に設定してください。
- 揚げものの再加熱**
- メニューにに合わせて仕上がり調節するときに使います。
 - スタートキーを押す前に設定してください。

レンジキー →P19

- レンジ調理をするときに使います。
- キーを押すたびに「強」「弱」のコースが変わります。

コンビキー →P15・17~18

- コンビ調理（オープンとレンジが同時に作動）をするときに使います。

とりけしキー

- キーの押しまちがいや、途中で運転を中止（変更）したいときに使います。

解凍キー →P20

- 解凍調理をするときに使います。
- 調理時間、調理温度の設定は不要です。
- 付属品の解凍網を必ずお使いください。

揚げものの再加熱キー →P21

- 揚げものを再加熱するときに使います。
- 調理時間、調理温度の設定は不要です。

保温キー →P16

- 調理後の料理を保温したいときや、食器をあたためたいときに使います。
- オープン機能で保温します。（レンジによる保温ではありません）

発酵キー →P15

- イースト発酵をするときに使います。

オープンキー →P15・17~18

- オープン調理をするときに使います。

温度キー

- オープン・コンビ・発酵の調理温度の設定に使います。
△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。

スタートキー

- 加熱または予熱を始めたときに使います。
- 途中でオープンとびらを開けて仕上がり状態を見たときや予熱終了後の再スタートに使います。

時間キー

- レンジ・オープン・コンビ・発酵の調理時間の設定に使います。
- 保温時間の設定に使います。

ガス高速オープン
114-F443・114-F453型のみ

揚げものの再加熱キー →P21

- 揚げものを再加熱するときに使います。
- 調理時間、調理温度の設定は不要です。

仕上がりキー

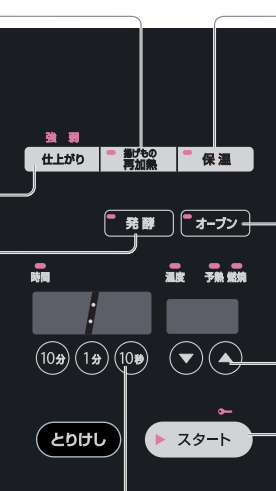
- 揚げものの再加熱**
- メニューにに合わせて仕上がり調節するときに使います。
 - スタートキーを押す前に設定してください。

発酵キー →P15

- イースト発酵をするときに使います。

とりけしキー

- キーの押しまちがいや、途中で運転を中止（変更）したいときに使います。



保温キー →P16

- 調理後の料理を保温したいときや、食器をあたためたいときに使います。
- オープン機能で保温します。（レンジによる保温ではありません）

オープンキー →P15・17~18

- オープン調理をするときに使います。

温度キー

- オープン・発酵の調理温度の設定に使います。
△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

- オープン・発酵調理時間の設定に使います。
- 保温時間の設定に使います。

スタートキー

- 加熱または予熱を始めたときに使います。
- 途中でオープンとびらを開けて仕上がり状態を見たときや予熱終了後の再スタートに使います。

※イラストは説明のため全点灯の状態を示しています。

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
ビップ（1回）	操作部の各キーを操作したとき	ビビビビビップ…（5秒間）	予熱が完了したとき
ビビップ（1回）	調理時間・調理温度の調節で、これ以上の最大、最小の設定ができないとき	ビビビ…（10秒間）	エラー表示したとき
	仕上がり調節を標準に設定したとき	ビービー…（10秒間）	予熱が完了後20分間以上放置したとき
ビー（1回）	加熱時間が終了したとき		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		

※イラストは説明のため全点灯の状態を示しています。

オーブン／コンビ（予熱なし）／発酵

◎操作手順をランプの点滅によりお知らせします。

◇ガス高速オーブタイプには、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ブン皿(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。

ワンポイント

- 庫内温度を確かめたいとき(オープン/コンビ)加熱中に、ランプが点灯しているキーを押すと、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。(庫内温度が設定した温度に到達していない場合は「—」表示となります)
- イーストの発酵は庫内が熱いとうまく発酵できません。庫内を室温まで冷ましてから発酵を行ってください。

準	備
① 食品を庫内に入れる。	
◆オープンとびらを閉める。	

(例) オープン予熱なし 180℃、25分で調理するとき

1 オープンキーを押す

- 押したキーのランプが点灯
- 温度ランプが点滅

2 調理温度を合わせる

- 温度ランプが消え、時間ランプが点滅
- 予熱ランプが点灯し、スタートランプが点滅

3 調理時間を合わせる

- 時間ランプが消え、スタートランプが点滅
- 予熱ランプは消灯

4 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯
- 庫内灯が点灯

◆お知らせ◆
28℃設定では庫内灯が点灯しませんが、故障ではありません。
燃焼ランプは、庫内温度に合わせて点灯、消灯を繰り返します。

できあがり

- 約10分経過すると0表示が消灯

ビーと1回鳴り
庫内灯が消える

■途中で調理温度(調理時間)を変更したいとき
加熱中に温度キー(時間キー)を押せば、調理温度(調理時間)を変更できます。

■設定できる調理温度
オープン/コンビ …… 100～250℃(10℃単位)

■設定できる調理時間
オープン …… 10秒～99分50秒(10秒単位)
コンビ …… 10秒～29分50秒(10秒単位)

発酵について

■設定できる調理温度…28/35/40/45℃
約28℃：自然酵母使用のパン作りに適しています。
約28/35℃：バターロールの1次発酵など。
約35/40℃：バターロールの2次発酵など。
約40℃：パン生地温度が低い場合など。
約45℃：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。

■設定できる調理時間…10秒～99分50秒(10秒単位)

保温

◎操作手順をランプの点滅によりお知らせします。

◇調理後の料理を保温したいときや、食器をあたためたいときに約65℃で加熱します。

◇オープン機能で保温します。(レンジによる保温ではありません)

準	備
① 食品または食器を庫内に入れる。	
◆オープンとびらを閉める。	

(例) 15分間保温するとき

1 保温キーを押す

- 保温ランプが点灯
- 時間ランプが点滅

2 保温時間を合わせる

- 時間ランプが消え、スタートランプが点滅

設定できる保温時間：10秒～99分50秒(10秒単位)

3 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯
- 庫内灯が点灯

◆お知らせ◆
燃焼ランプは、庫内温度に合わせて点灯、消灯を繰り返します。

保温終了

- 約10分経過すると0表示が消灯

ビーと1回鳴り
庫内灯が消える

保温の使いかた

調理後のあたためた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。

- 保温には耐熱性の容器をお使いください。(9～10ページ参照)
発泡スチロール製のトレー・ラップ・プラスチック容器は、変形し溶けるおそれがあります。
- 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、あたため機能がレンジをお使いください。

食器のあたためにもお使いいただけます。

- あたためることができるのは耐熱性の容器のみです。(9～10ページ参照)

オープン/コンビ (予熱あり)

◎操作手順をランプの点滅によりお知らせします。

◇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

◆オープンとびらを一度開け、閉める。

(例) オープン予熱あり 180℃、25分で調理するとき

1 オープンキーを押す

●押したキーのランプが点灯

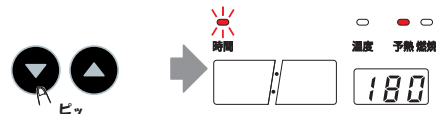
●温度ランプが点滅



2 予熱温度を合わせる

●温度ランプが消え、予熱ランプが点灯

●時間ランプとスタートランプが点滅

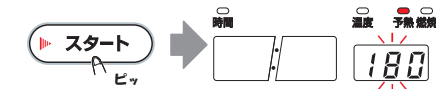


3 スタートキーを押す

●スタートランプが点灯

●庫内灯が点灯

●時間ランプが消滅



予熱完了

●ビビビビビ…と約5秒間鳴り、予熱完了をお知らせ



◆お知らせ◆

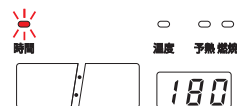
予熱完了後よりオープンとびらを開くまでの約20分間は、そのままの予熱温度を保ちますが、約20分間を過ぎると安全のため自動で動作を停止します。

このときは、再びスタートキーを押して予熱を行ってください。

加熱をします

4 食品を庫内に入れ、オープンとびらを閉める

●予熱ランプ、スタートランプが消え、時間ランプが点滅



5 調理時間を合わせる

●時間ランプが消え、スタートランプが点滅



6 スタートキーを押す

●スタートランプが点灯

●庫内灯が点灯



◆お知らせ◆

燃焼ランプは、庫内温度に合わせて点灯、消灯を繰り返します。

できあがり

●約10分経過すると0表示が消灯

ビーと1回鳴り
庫内灯が消える



ワンポイント

●庫内温度を確認したいとき(オープン/コンビ)加熱中に、ランプが点灯しているキーを押すと、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。(庫内温度が設定した温度に到達していない場合は「---」表示となります)

予熱時間について

予熱時間の目安

調理温度	庫内温度	時間
150	約150℃	2~3分
200	約200℃	3~4分
250	約250℃	4~5分

■途中で調理温度(調理時間)を変更したいとき加熱中に温度キー(時間キー)を押せば、調理温度(調理時間)を変更できます。

■設定できる調理温度
オープン/コンビ … 100~250℃(10℃単位)

■設定できる調理時間
オープン … 10秒~99分50秒(10秒単位)
コンビ … 10秒~29分50秒(10秒単位)

レンジ (強/弱)

コンビネーションレンジ
114-F423・114-F433型のみ

- ◎操作手順をランプの点滅によりお知らせします。
◇ガス高速オープンタイプには、レンジキーはありません。
◇レンジ加熱は、ターンテーブル(丸皿)を必ずお使いいただき、調理物をほどよくあたためてください。
詳しくはクッキングブックをご覧ください。

ワンポイント

- 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。
- 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。

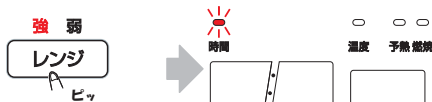
準備

- ① 食品を庫内に入れる。
◆ オープンとびらを閉める。

(例) レンジ「強」で2分加熱するとき

1 レンジキーを押す

- 「強」のランプが点灯
- 時間ランプが点滅



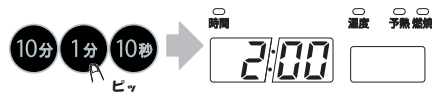
レンジ強/弱の切り替えかた

レンジキーを押すたびに切り替わり、選んだコースのランプが点灯
■ レンジ 強 (600W)
弱 (90W相当)



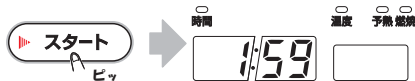
2 加熱時間を合わせる

- 時間ランプが消え、スタートランプが点滅



3 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯
庫内灯が点灯



できあがり

- 約10分経過すると0表示が消灯



設定できる最大加熱時間

レンジ「強」・・・10秒～29分50秒 (10秒単位)
レンジ「弱」・・・10秒～59分50秒 (10秒単位)

解凍/あたため

コンビネーションレンジ
114-F423・114-F433型のみ

- ◎操作手順をランプの点滅によりお知らせします。
◇ガス高速オープンタイプには、解凍キー/あたためキーはありません。
◇解凍は、解凍網、ターンテーブル(丸皿)を必ずお使いください。
あたためは、ターンテーブル(丸皿)を必ずお使いいただき、調理物をほどよくあたためてください。
詳しくはクッキングブックをご覧ください。

ワンポイント

- 庫内が高温のときは、アラームが鳴り、「60」を点滅表示し、スタートキーを受け付けません。庫内温度が冷めるまで待つと、時間設定が必要なら「レンジキー弱」で解凍を行ってください。
- お好みに合わせて仕上がりキーで調節してください。
- 調理物が同じ量でも、容器が重いとか加熱時間が長く仕上がり温度が高くなったり、軽いとか加熱時間が短く仕上がり温度が低くなったりするのでご注意ください。

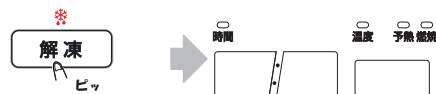
準備

- ① 食品を庫内に入れる。
◆ オープンとびらを閉める。

(例) 解凍するとき

1 解凍キーを押す

- 解凍ランプが点灯
- スタートランプが点滅



あたため(あたため/酒かん/牛乳)の切り替えかた

あたためキーを押すたびに切り替わり、選んだコースのランプが点灯



2 仕上がりキーを押す 仕上がり調節を行わないときは3へ(標準仕上がりスタート)

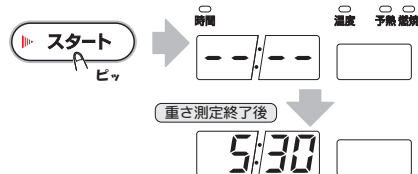
仕上がり調節の切り替えかた

仕上がりキーを押すたびに切り替わり、選んだコースのランプが点灯



3 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯
スタート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。



できあがり

- 約10分経過すると0表示が消灯



加熱できる食品の重さ

- 加熱できる食品の重さは、1600gまでです。時間表示部に「03」が点滅表示されたときは、食品の量が少ないか1600gを超えているためです。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。

揚げものの再加熱

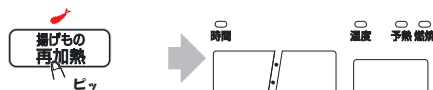
◎操作手順をランプの点滅によりお知らせします。
◇揚げものの再加熱は、オープン皿(角皿)と角網を必ずお使いください。
詳しくはクッキングブックをご覧ください。

準	備
① 食品を庫内に入れる。	
◆オープンとびらを閉める。	

ワンポイント

- 市販の天ぷらやフライなどの揚げものは、種類や大きさによって加熱時間が異なるので、クッキングブックを参照して、仕上がりキーを選択してください。

- 1 揚げものの再加熱キーを押す
- 揚げものの再加熱ランプが点灯
 - スタートランプが点滅



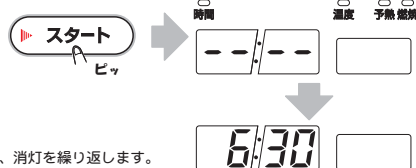
- 2 仕上がりキーを押す 仕上がり調節を行わないときは3へ(標準仕上がりスタート)

仕上がり調節の切り替えかた

仕上がりキーを押すたびに切り替わり、選んだコースのランプが点灯



- 3 スタートキーを押す
- スタートランプが点灯
 - 加熱時間を自動的に表示



- ◆お知らせ◆
燃焼ランプは、庫内温度に合わせて点灯、消灯を繰り返します。

- できあがり
- 約10分経過すると0表示が消灯



ロックのしかた

小さなお子さまのいたずら防止や誤操作を防ぎます。

ロックを行うとき

- スタートキーを約2秒間押す

- ランプが点灯



- ネクストサ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すべてのキーを受けつけません。
- スタートキーを約2秒間押し続ける動作を繰り返すと、ロックとロック解除を繰り返します。

ロックを解除するとき

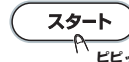
- 加熱時間が終了すれば、ランプが消灯し自動的に解除します。

- ロック中で、調理の途中にとびらを開ける

- ランプが消灯

- スタートキーを約2秒間押す

- ランプが消灯



収納庫の使用上のお願い

114-F423・114-F443型のみ

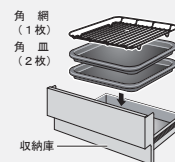
お願い

- 収納は6 kg までです。
- 付属品を収納するときは、少しかたむけてなめに入れてください。
- 付属品を布やビニール袋でおおわないでください。レール部にかみ込み故障の原因になります。
- 収納庫内に燃えやすい可燃物などは入れないでください。

付属品の収納

- 順番に重ねて置くと、きれいに収納できます。また、収納庫内上面のガス栓部との仕切板に収納物があたらないか確認しながらゆっくり閉めてください。
- 付属品は水洗いをしてよく乾いた後、収納してください。汚れた状態のまま収納すると収納庫内にさびが発生するおそれがあります。

収納の例

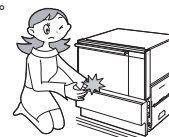


注意

オープンとびらや収納庫を開めるとき、手や指を挟まないように注意してください。けがの原因になります。



禁止



オープンが運転中や運転直後は、オープンとびらが高温になっていますので、収納庫の開閉操作を行うときはオープンとびらにさわらないように注意してください。やけどの原因になります。



禁止



ガス栓の操作

⚠ 注意

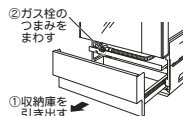


必ず行う

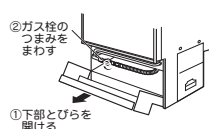
お出かけやおやすみ前は、ガス栓を閉じてください。
閉じないと万一ガス漏れが生じたとき、中毒やガス爆発による火災の原因になります。

ガス栓の位置(確認)

■収納庫付きタイプ



■収納庫なしタイプ



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、まだなまあ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

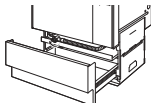


はめないと、機器の角などでけがをする原因になります。

機器のガス栓を閉じる



必ず行う

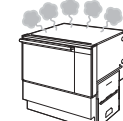


万一、ガスが燃焼したときやけどの原因になります。

機器本体が冷めてから



必ず行う

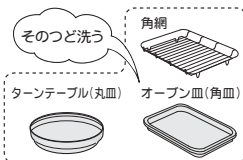


本体が十分冷めないとき、やけどのおそれがあります。

■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。



庫 内

- ぬれぶ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・油などがたると、発煙・発火・さびのおそれがあります。

お 願 い

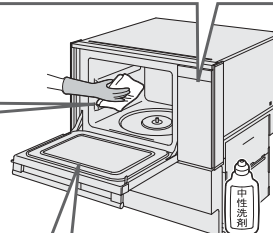
- 洗剤・食品カスをすき間や庫内おくの熱風吹き出し口に入れないでください。(故障の原因になります)
- 庫内を強くこすらないでください。塗装がはがれる原因になります。特に、研磨剤入り洗剤・漂白剤などは使用しないでください。
- ふきんが黒くなることがありますが、表面の塗装がはがれたためです。性能には問題ありません。

ご 注 意

- 庫内のたなに白いスジが入ることがありますが、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。



オープンとびら

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

収納庫

114-F423・114-F443型のみ

- 収納庫内は、金属仕上げとなっていますので、特に酸性・アルカリ性の強い洗剤は使わないでください。(変色やさびの原因になります)
- 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ふき取ります。

お 願 い

- 付属品を出し入れするとき、内面に傷や打こんがつかないようにしてください。(さびの原因になります)

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。

使えません！



禁止



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	ブレーカーを入れ、オープンとびらを開閉する。
	停電している	停電が回復したら、オープンとびらを開閉する。
	最後に使用してから10分間以上経過している	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。
	電源プラグが抜けている	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。
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	初めて使用したときは、機器の加工のための油が焼けて煙が出ることもある。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ボコツツという連続音やチリ、チリという音がある	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	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ある	ターンテーブル台、ターンテーブルが正しくセットされていない	正しくセットする。(詳しくは11ページ)
	食品や容器が庫内壁面に触れている	触れないように、ターンテーブルの中央へ置き直す。
庫内で火花が飛び	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「60」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「60」表示が消える。庫内が冷めるまで待つか、「レンジキー弱」で解凍する。(詳しくは19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	
「12」表示が点滅している	燃焼検知部が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	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。
「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 LP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20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。
収納庫を開閉するときコンコンという音がする	スライドレールが作動する音	故障ではありません。
収納庫の開閉操作が重い	スライドレール部に異物が卡み込んでいる	異物を取り除く。

※1 LPガスをお使いのお客様に限りです。

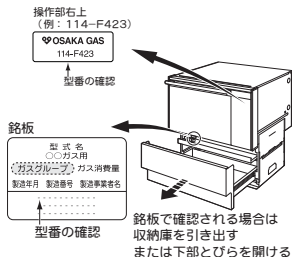
アラームが10秒間鳴り、上記以外の表示を点滅表示している場合は、ただちにガス栓を「止」にし、電源プラグが抜ける場合は抜いて、販売店または大阪ガスにご連絡ください。その際、表示されている内容もご連絡ください。

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プン
2. 型番…操作部の右上に表示(例: 114-F423)
または収納庫内(または下部とびら内)の本体正面左側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、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、13A(12A)もしくはLPガス仕様のみ調整・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。保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、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、製造打ち切り後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、お客さま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		ガス高速オープン	
型 番		114-F423型 (収納庫付きタイプ)	114-F433型 (収納庫なしタイプ)	114-F443型 (収納庫付きタイプ)	114-F453型 (収納庫なしタイプ)
型 式 名		GMO-S3900H	GMO-S3900	GR-S3900H	GR-S3900
ガ ス 消 費 量		都市ガス 13A：5.00kW(4,300kcal/h) 12A：4.65kW(4,000kcal/h) L Pガス：5.02kW(0.36kg/h)			
消費電力	オ ー プ ン	90W			
	レ ン ジ	1,170W		—	
	同時(コンビ)使用	420W		—	
	待 機 時	0W			
高 周 波 出 力		レンジ(強)・あたため：600W レンジ(弱)：90W相当 コンビ：200W相当 解凍：出力自動切替		— — —	
オープン温度調節範囲		イースト発酵(28・35・40・45℃)、保温(65℃)、100℃～250℃			
外 形 寸 法	幅	598mm			
	奥行	550mm			
	高さ	580～640mm	530～640mm	580～640mm	530～640mm
収 納 庫 有 効 高 さ		81～141mm	—	81～141mm	—
庫 内 有 効 寸 法		幅356mm×奥行362mm×高さ237mm		幅356mm×奥行362mm×高さ265mm	
オープン皿外形寸法		幅340mm×奥行310mm			
ターンテーブル有効寸法		直径332mm		—	
ガ ス 接 続		R 1 / 2 (オネジ)			
電 源		AC 100 V (50 / 60 H z 共用)			
電 源 コ ー ド		1. 5 m			
質 量		42 kg (付属品 約4kg含む)	38 kg (付属品 約4kg含む)	34 kg (付属品 約3kg含む)	30 kg (付属品 約3kg含む)
安 全 装 置		●発振停止装置		—	
		●モニター回路安全装置			
		●マグネトロン過熱防止装置			
		●高圧トランス過熱防止装置			
		●過電流保護装置			
付 属 品		●停電安全装置		●初期点火爆発防止装置	
		●点火安全装置		●連続燃焼防止装置	
		●器体過熱防止装置		●循環ファン回転検出装置	
		●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					
		●オープン皿(角皿) 2枚 ●角網 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 ●工事説明書 1冊 ●お問い合わせ先一覧表 1枚			