

ガス 高速オーブン 電子レンジ

ビルトインレンジ

114-F463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、絶対にセッティングしないでください。
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

オートクック調理

かきまぜ・火加減・調理時間を自動設定。
材料を専用容器に入れるだけで、簡単に
手間いらずで調理できます。

ベーカリー調理

こね・発酵・焼き時間を自動設定。
材料を専用容器に入れるだけで、簡単に
手間いらずでパンやお菓子ができます。

あたため、解凍は コンタツチの おまかせ自動調理

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は5段階から選べます。
(28℃、32℃、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。

付属品が収納できる スライド式の収納庫

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式の収納
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ます。

もとの位置で止まる ブーメランテーブル

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！

もくじ

ページ

ご使用前に

特に注意していただきたいこと	3～9
使用上のお願い	9～10
使える容器と使えない容器	11～12
付属品のなまえと使いかた	13～14
各部のなまえとはたらき<本体各部>	15
収納庫の使用上のお願い	16
アラームについて	16
各部のなまえとはたらき<操作部>	17
ロック機能	17
各部のなまえとはたらき<表示部>	18

使いかた

専用容器の使いかた<庫内にセットする>	19
専用容器の使いかた<庫内から取り出す>	20
オートクック	21～22
ベーカリー<自動>	23～24
ベーカリー<予約>	25～26
ベーカリー<こねモード><発酵モード>	27～28
メニュー番号早見表	29～30
オープン/コンビ調理<予熱なし>	31～32
オープン/コンビ調理<予熱あり>	33～34
レンジ<600W/300W/200W/100W>	35～36
あたため/解凍<自動加熱>	37～38
保温	39

点検・お手入れ・その他

ガス栓の操作	40
日常の点検・お手入れ	40～42
パンが上手に仕上がらないとき	43
故障かな?と思ったら	44～46
長期間使用しない場合	46
アフターサービス	47
廃棄時のお願い	47
仕様	48
メモ	49
保証書	裏表紙

付属品

使いかた

点検・お手入れ・その他

特に注意していただきたいこと

必ずお守りください！

お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、説明しています。よくご理解いただき正しくご使用ください。

■表示の内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生ずる危害や損害の程度により、つぎのように区分して説明しています。

危険	人が死亡、重傷を負う危険、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。
警告	人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
注意	人が軽傷を負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。

■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	一般注意
必ず行う	換気必要	高温注意	

危険

ガス漏れに気づいたら

- 必ず行う
- ① すぐに使用をやめ、ガス栓を閉じる。
 - ② 窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
 - ③ お買い上げの販売店またはもよりのガス事業者（供給事業者）に連絡する。

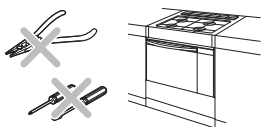


お買い上げの販売店またはもよりのガス事業者（供給事業者）の処置が終わるまでの間、絶対に火を着けたり電気器具（換気扇その他）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差し、および周辺で電話を使用しない。炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



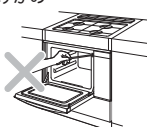
改造・分解・修理はしない

発火したり、異常動作の原因になります。修理はお買い上げの販売店またはもよりの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

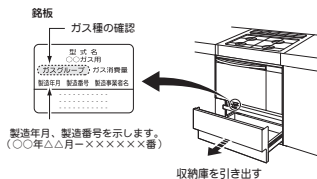
機器の排気口などのすきまにピンや針金などの異物を入れない。感電や異常動作によるけがのおそれがあります。異物が入った場合はお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご相談ください。



警告

表示してあるガス種を使用する

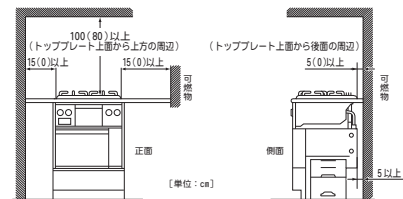
必ず行う 収納庫を引き出して、本体正面左側に貼ってある銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）以外では使用しないでください。表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、異常点火や機器が故障する場合があります。わからない場合はお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡してください。



壁との距離は開けておく

必ず行う 可燃性の部分（壁や棚など）から十分離して設置してください。近すぎると壁などが異常に過熱され、発火・火災などになるおそれがあります。

（工事説明書に記載された距離をとることが義務づけられています。詳しくは、ビルトインコンロの取扱説明書と工事説明書を参照ください。）



※()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。

防熱板による防火措置を実施する

必ず行う 可燃性の壁との距離を図のようにとれない場合、また表面がステンレスやタイルで壁の内部がベニヤ板などの場合は防熱板を取り付けてください。

機器設置後、機器周囲の改装をしない

機器を設置した後、機器の周囲の改装（吊り戸棚をつけるなど）を行う場合は、機器と可燃物との離隔距離を守ってください。不備があると、火災などの原因になります。※詳しくは、ビルトインコンロの取扱説明書と工事説明書を参照してください。

機器の設置・移設および付帯工事はお買い上げの販売店に依頼する

必ず行う ガス接続には、専門の資格・技術が必要。機器の設置・移設および付帯工事は、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご依頼し、安全な位置に正しく設置して、ご使用ください。

地震・火災などの緊急の場合、異常に気づいた場合は使用を中止しガス栓を閉じる

- 必ず行う
- ① 地震や火災などの緊急の場合、または異常に気づいた場合は、「とりけしキー」（17ページ参照）を押して使用を中止し、ガス栓を閉じてください。そのまま運転すると故障や感電、火災の原因になります。
 - ② 異常に気づいたときや故障かなと思ったら、44～46ページに従って処置をしてください。
 - ③ 上記の処置をしてもなおらない場合は使用を中止し、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスに連絡してください。

特に注意していただきたいこと

必ずお守りください！

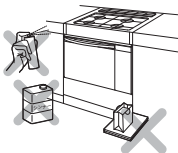
警告



燃えやすいものを近くに置かない
スプレー缶など引火のおそれのあるものを近くで使用しない、置かない

禁止

機器の上や周囲にはペットボトル、調理油など燃えやすいものを置かないでください。火災の原因になります。
機器の周囲では、スプレー・ガソリン・ベンジンなど、引火のおそれのあるものを使用しないでください。引火して、火災のおそれがあります。
機器の上や周囲にスプレー缶やカセットこんろ用ボンベなどを置かないでください。熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発するおそれがあります。



排気口や吸気口をふさがない
排気口に水をこぼしたり、機器に水をかけない

禁止

機器使用中、吸気口をふさいだり、排気口に水をこぼしたりしないでください。
不完全燃焼や火災の原因となったり、漏電やショートして感電・発火の原因になります。



使用中は外出や就寝などしない

禁止

火をつけたまま、就寝や外出は絶対にしないでください。
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。
ただし、ベーカーリー調理の予約運転は除く。



点火・消火の確認

必ず行う

オープン使用中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。



指定以外の調理用具は使用しない

禁止

指定以外の調理用具を使用すると調理用具が燃えることがあり、一酸化炭素中毒や異常過熱、火災の原因になります。
『付属品のなまえと使いかた』13～14ページおよび付属品のクッキングブックを参照ください。
※専用容器・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。



電源コードを加工したり、無理な力を加えたり、物をのせたり、たばねたりしない

禁止

電源コードを切断して延長はしないでください。
電源コードが、無理なくコンセントに届く範囲で使用してください。
不備があると感電や火災などの原因になります。



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

電源プラグの差し込みが不完全な状態で使用しないでください。
差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。



警告



痛んだ電源プラグ・電源コードは使用しない

禁止

不備があると、感電や発熱による火災の原因になります。



電源プラグにほこりを付着させない

必ず行う

電源プラグにほこりがたまると湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。
電源プラグを抜き、乾いた布などで拭いてください。



ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

ぬれ手禁止

感電のおそれがあります。



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。



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。



アースを確実に取り付ける

必ず行う

この機器はアースが必要です。
アースがされていることを確認してください。
アースが不完全な場合、機器の故障や漏電による感電のおそれがあります。
取り付けは、お買い上げの販売店またはよりの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、必ず弊社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。



食品を必要以上に加熱し過ぎない (レンジ)

必ず行う

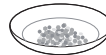
フライものなど油のついたものや、水分の少ない食品を加熱しすぎると庫内で食品が発煙・発火ややけどをするおそれがあります。
※様子を見ながら加熱してください。



少量の食品はレンジ加熱に注意 (レンジ)

必ず行う

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。



食品分量・専用容器・使用付属品など、本書記載の内容に従って調理する

必ず行う

発火・火災の原因になります。



機器や付属品などはオープンクリーナー、シンナー、ベンジン、スプレーのガラスみがき、漂白剤などでふかない

禁止

傷・変形・変色の原因になります。

特に注意していただきたいこと

必ずお守りください！

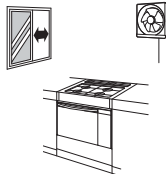
⚠ 注意



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場合などは、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。



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、発火ややけどをするおそれがあります。



とびらにふきんなどをはさんだまま使用しない

禁止

はさ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。



とびらや収納庫に無理な力を加えない

禁止

とびらや収納庫に乗ったり、ぶらさがったり、ぶつかったりして力を加えると機器が変形し、高温の熱気が漏れ、やけどの原因、電波漏れのおそれがあります。また、けがをしたり、床を傷つける原因になります。



とびらガラスに衝撃を加えない・傷をつけない また、使用中・使用直後に水をかけない

禁止

ガラスが割れて、やけどやけがをする原因になります。



ピン入りや殻つき食品、卵に注意（レンジ）

必ず行う

ピ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。



金属製の物は使用しない（レンジ）

禁止

●金串など金属は使わないでください。
庫内壁面やとびら・ターンテーブルに触れると火花が飛び、とびらのガラスが割れるなど故障の原因になります。
アルミ箔を使うときは、庫内壁面やとびらに触れないようにしてください。

●金・銀模様の入った容器は使わないでください。
模様がはげたり、火花が飛び破損の原因になります。
11～12ページの『使える容器と使えない容器』を参照ください。

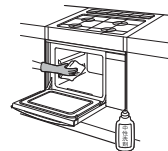
⚠ 注意



とびらガラス・オープン庫内・オープン皿が汚れたまま使わない

禁止

食品や肉汁などで汚れたままの庫内やオープン皿に脂がたまったまま、使用しないでください。
脂が燃えてガラスが割れたり、火災の原因になります。



庫内で食品が燃え出した場合はとびらを開けないで、つぎの処置をする

必ず行う

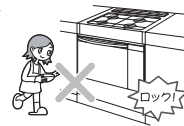
- ①「とりけしキー」を押して使用を中止し、ガス栓を閉じてください。
そのまま運転すると故障や感電、火災の原因になります。
- ② 燃えやすいものを機器から遠ざけ、鎮火するのを待ちましょう。
鎮火しないときは、とびらを開け、水が消火器で消火してください。
- ③ 消火後はそのまま使用せず、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスに必ず点検を依頼してください。



乳幼児や子どもにも触らせない

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。
（17ページを参照ください）



オープンを使うときは排気口に手や顔などを近づけない

禁止

高温の排気が出ますので注意してください。
やけどのおそれがあります。



使用中・使用直後は庫内壁面やとびらに触れない。

接触禁止

（ただし、操作部・とびら取っ手は除く）
また、とびらに顔を近づけない

機器本体とその周辺、および調理用具が高温になっています。
触れるとやけどの原因になります。
特に小さい子どもがいる家庭では、やけどに注意してください。



とびらや収納庫に指や手を挟まないように注意する

注意

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。



オープン皿を出し入れするときは付属のオープン皿用取っ手を使用する

必ず行う

ゆっくり水平に出し入れをしてください。
ぬれふきんなどで持つと、やけどの原因になります。



点火操作しても点火しない場合は

必ず行う

ガス栓を閉じ、周囲のガスがなくなつてから、再度点火操作をしてください。

特に注意していただきたいこと

必ずお守りください！

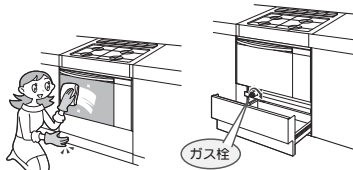
注意



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、やけどを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。
- お手入れの際は必ず手袋をして行ってください。
手袋をしなくてお手入れすると、機器の突起物などでけがをすることがあります。



使用後やお出かけ前、おやすみ前はガス栓を閉じる

必ず行う

万が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。



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、万が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。



庫内が空のまま作動させない（レンジ）

禁止

食品を入らずに作動させると、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。



収納庫に紙など燃えやすいもの、また6kg以上の物を入れない

禁止

- 過熱により、火災の原因になります。
- 収納庫使用後は、必ず閉めてください。
- 引き出し部のレールがたわんでけがをしたり、床を傷つけるおそれがあります。



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

禁止

異常過熱して、燃えるおそれがあります。

使用上のお願い

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。



食品や飲み物は加熱しすぎに注意（レンジ）

飲み物や油脂分の多い液体（バターなど）は、ふきこぼれたり、取り出すときの振動で突然沸騰し、やけどの原因になります。

※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。



使用上のお願い

この機器は家庭用です

業務用のような使用をすると、機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は、保証期間内でも有料となります。

無線LANへのご注意

無線LANの電波は、電子レンジと同じ周波数を使っているものがあります。そのため、電子レンジの近くでは通信性能が劣化することがあります。無線LAN機器の取扱説明書などをご覧ください。

テレビやラジオを離して

テレビ・ラジオの雑音や映像の乱れを防ぐため、テレビ・ラジオなどを4m以上離してください。

雷時の注意

雷が発生しはじめたらすみやかに運転を停止し、電源（ブレーカーなど）を切ってください。
雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。
※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。

付属品使用の注意

専用容器・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。
直火にかけたりすると傷や変形・変色の原因になります。

消火時の注意

燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。
また、電源プラグをコンセントから抜いて消火しないでください。

機器を廃棄する場合の注意

機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。

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。



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。



調理中のとびらの開閉はひかえめに

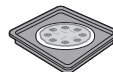
調理中に何度もとびらを開閉すると、庫内の温度が急激に下がり料理がうまくできないことがあります。調理中、庫内灯キーを押すと庫内ランプが点灯し、庫内確認ができます。



オープン皿に注意して

① 冷凍ビザなどを調理するとオープン皿が変形することがあるので、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となるため、必ずオープン皿取っ手が乾いた厚手のふきんをお使いください。



陶磁器やオープン皿は急冷しない

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



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。

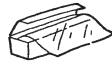
○は『使用できる容器』、×は『使用できない容器』を表しています。

※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。

※専用容器はオートクック、ペーカリー調理専用です。
コンビ・オープン・レンジでは使わないでください。

容器の種類	コンビ調理	オープン調理	レンジ加熱
耐熱性ガラス容器 - キャセロール - バイレックス - パイロセラム - グラタン皿 	○	○	○
耐熱性のないガラス容器 - クリスタルガラス - カットガラス - 強化ガラス 	×	×	×
耐熱性プラスチック容器 耐熱温度表示 140℃以上のもの 	×	×	○
その他プラスチック容器 - スチロール - ポリエチレン - メラミン - ユリア - フェノール樹脂 	×	×	×

容器の種類	コンビ調理	オープン調理	レンジ加熱
ラップ 耐熱温度表示 140℃以上のもの 	×	×	○
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 	×	○	×
アルミ箔 	×	○	×
陶器、磁器 - 茶碗 - 土なべなど 	×	×	○
漆器 - 重箱 - おわん 	×	×	×
竹・木・藤・紙製品 - せいろ - ざる - ペーパータオル - ナフキンなど 	×	×	×

付属品のなまえと使いかた

庫内と収納庫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。

*オートクックおよびベーカリー調理で使用する付属品

※オートクックおよびベーカリー調理以外で使用しないでください。
オープン/コンビ調理およびレンジで誤って使用した場合、専用容器や羽根が変形したり、庫内で火花が飛んで故障の原因になります。

専用容器

品番：1114F4630951
本体価格 1個：¥23,900
(約1.3kg)



●庫内の底にある専用容器取付台に取り付けます。
取り付けたとき、傾きや浮きのないようにします。
詳しくは、『専用容器の使いかた』19～20ページをご覧ください。

注意

とびらの上に専用容器などを置かない
ガラスが割れたり、とびらが傾いたりして、ケガや故障の原因になります。

注意

やけどしないように注意する
使用中や使用直後は、とびら・庫内側面・専用容器が高温になっています。専用容器の取り扱いには、必ず長めの乾いた厚手ミトンを着用し、両手で行ってください。

料理用羽根

品番：1114F4630952
本体価格 1個：¥3,000
(約22g)



主にオートクック調理時、専用容器に取り付けて使用します。

パン用羽根

品番：1114F4630953
本体価格 1個：¥1,700
(約14g)



ベーカリー調理時、専用容器に取り付けて使用します。

※専用容器以外では、ご使用にならないでください。
取り付けたとき、傾きや浮きのないようにします。
使用するメニューは、『クッキングブック』をご覧ください。
取り付けたのは、『専用容器の使いかた』19ページをご覧ください。
取り外しは、『日常点検・お手入れ』42ページをご覧ください。

専用容器、料理用羽根、パン用羽根は、消耗品です。

使用状態や経年変化などにより塗装がはがれたり、変形、汚れ、傷の発生や専用容器の回転軸部分がこわれて回らなくなったり材料が漏れてくる場合があります。
このような場合には、交換部品(有料)として準備しておりますので、お買い上げの販売店またはよりのお大坂ガスにご相談ください。

*オープン・コンビ・レンジ・あたため・解凍・保温で使用する付属品

○は使えるもの ×は使えないもの

付属品のなまえ		オープン	コンビ	レンジ	あたため	解凍	使いかた
品番	本体価格(税別)						
ターンテーブル台 1枚(約0.2kg)		○	○	○			●庫内の底にある専用容器取付台のターンテーブル軸にセットします。 セットしたとき、傾きや浮きのないようにします。 ※専用容器を使用するときは、取り外してください。 ターンテーブル軸
1114F4630954	1枚 ¥4,300						
ターンテーブル(丸皿) 1枚(約0.9kg)		○	○	○			●ターンテーブル台の上に置いて使います。 ●調理が始まると回転します。 ●調理後、引き出すときは、付属のオープン皿取っ手をターンテーブルのふちに引っ掛け、少し持ち上げて引き出します。 ※出し入れには、オープン皿取っ手をお使いいただきますが、重いものを出し入れするときには、片手では危険です。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。
102108570802	1枚 ¥5,200						
オープン皿(角皿) 2枚(1枚 約1.3kg)		○	×	×			●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。 ※出し入れには、オープン皿取っ手をお使いいただきますが、重いものを出し入れするときには、片手では危険です。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。
1114H5030854	1枚 ¥5,600						
角網 1枚(約0.3kg)		○	×	×			●オープン皿の上にのせて使います。
111450330853	1枚 ¥3,600						
解凍網 1枚(約60g)		×	×	○			●解凍するときに、ターンテーブルの上にのせて使います。
1114H5030850	1枚 ¥1,100						

その他付属品

●オープン皿取っ手
1個(約0.2kg)



102108570805
1個 ¥1,700

●クッキングブック
1冊



1114F4630950
1冊 ¥9,900

●取扱説明書
1冊 ¥2,000

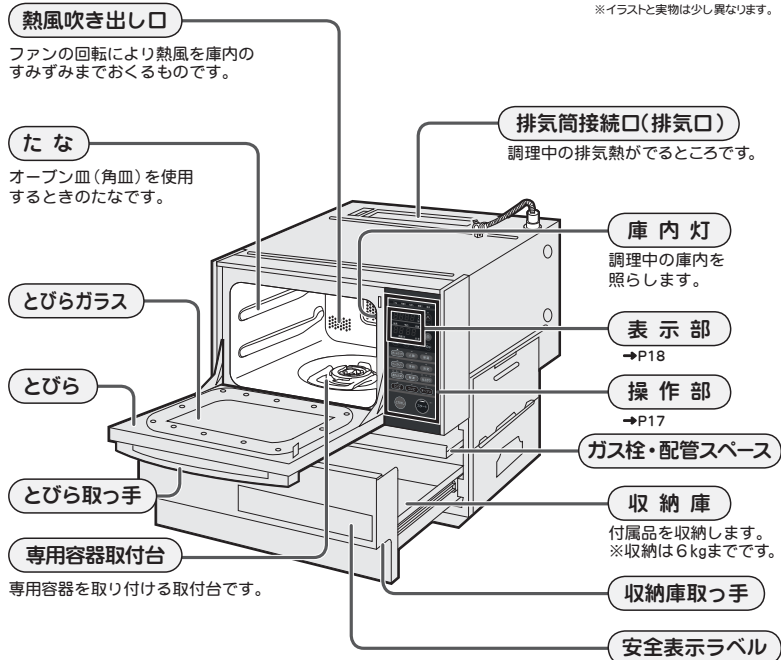


●工事説明書
1冊

付属品をお求めの際は、お買い上げの販売店またはよりのお大坂ガスにご相談ください。
(2017年9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。)
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。
詳しくはお買い上げの販売店またはよりのお大坂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 >

※イラストと実物は少し異なります。



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、お買い上げの販売店またはよりの大阪ガスで購入(有料)していただき貼り替えてください。

収納庫の使用上のお願い

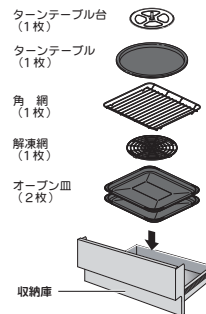
- 収納は6kgまでです。
- 付属品を収納するときは、少しかたむけてななめに入れてください。
- 付属品を布やビニール袋でおおわないでください。レール部にかみ込み故障の原因になります。
- 収納庫内に燃えやすい可燃物などは、入れないでください。
- ガス配管スペースには物を入れないでください。

付属品の収納

- 右図の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。

※専用容器は収納できません。

収納の例



アラームについて

8種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

ビッ	● 操作部の各キーを操作したとき ● 専用容器が専用容器取付台に正しくセットされたとき
ビビッ	● 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 ● 仕上がり調節を標準に設定したとき
ビー	● 加熱が終了したとき ● こねモードまたは発酵モードの設定が完了したとき ● とりけしキーを押したとき
ビビッ・ビビッ...	● 予熱が完了したとき ● 作業工程が必要なとき(最長5分間お知らせ)
ビビビ... (10秒間)	● エラー表示したとき
ビー・ビー・ビー... (10秒間)	● 予熱が完了後20分間以上放置したとき
ビビッ(10秒毎に繰り返し)	● 調理中にとびらを開けて1分放置したとき また、その後とびらを閉めて10秒間スタートキーが押されないとき。 ● 作業工程をお知らせ後、作業がされていないとき
ビビッ(3分毎に繰り返し)	● レンジ調理完了後、3分間そのまま放置したとき(最長10分間お知らせ)

各部のなまえとはたらき < 操作部 >

時間キー
調理時間の設定に使用します。

- * オートクック → P21～22
- * ベーカリー → P23～28
- * オープン/コンビ → P31～34
- * レンジ → P35～36

オートクックキー

専用容器を使ってオートクック調理を行います。
→ P21～22

人数キー

オートクック調理の人数を設定するときに使用します。→ P21

ベーカリーキー

専用容器を使ってベーカリー調理を行います。
→ P23～28

予約キー

ベーカリー調理を予約運転するときに使用します。→ P25～26

あたためキー

自動であたためをするときに使用します。→ P37～38
※ 調理時間、調理温度の設定は不要です。

レンジキー

レンジ調理をするときに使用します。→ P35～36

コンビキー

コンビ調理をするときに使用します。
→ P31～34
※ オープンとレンジが同時に動作します。

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)したいときに使用します。
※ オートクックキーおよびベーカリーキーで調理中は、2回押しします。

表示部



設定キー

メニュー設定に使用します。
* オートクック → P21～22
* ベーカリー → P23～28
調理温度の設定に使用します。
* オープン/コンビ → P31～34

庫内灯キー

調理中、庫内を照らしたいときに使用します。
※ 一度押しすと、約10秒間点灯します。

保温キー

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用します。→ P39
※ オープンで保温します。

決定キー

こねモード、発酵モードを設定するときに使用します。
→ P27～28

仕上がりキー

「ベーカリー」「あたため/解凍」調理の仕上がり調節に使用します。
→ P23, 25, 38
※ スタートキーを押す前に設定してください。

解凍キー

自動で解凍をするときに使用します。
→ P37～38
※ 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。

オープンキー

オープン調理をするときに使用します。→ P31～34

スタートキー

調理または予熱を始めたときに使用します。
→ P21～28, 31～39
途中でとびらを開け、仕上がり状態を見たときや予熱完了後の再スタートに使用します。
→ P31～39

* 長押しで「ロック機能」に使用します。

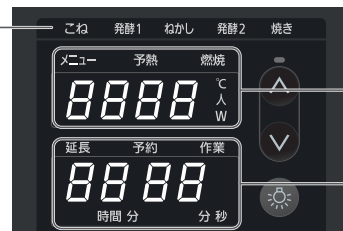
ロック機能

小さなお子さまのいたずら防止や誤操作を防ぐときに使用します。
約2秒間の長押しで「」ランプが点灯し、キー操作ができません。
再度、長押しすると「」ランプが消灯し、キー操作ができます。
※ 調理中、とびらを開けると、ロック機能は解除されます。

ロックランプ



各部のなまえとはたらき < 表示部 >



※ 表示部は説明のため、すべての表示を点灯させております。

◆ **メニュー表示**

オートクック調理またはベーカリー調理のとき設定キーで設定したメニュー番号と、人数キーで設定した人数を表示します。

例 メニュー番号7のロールキャベツを4人に設定

メニュー 7-4人

※ オートクック調理またはベーカリー調理のときに点灯します。

◆ **温度表示**

設定キーで設定したときの温度を表示します。
予熱中は予熱温度に達するまでは点滅表示します。

例 オープン調理で温度設定を200℃に設定

200℃

予熱 オープン・コンビ調理で予熱調理温度をセット中およびセット後に点灯します。

燃焼 ガスが燃焼しているときに点灯し、燃焼が止まると消灯します。

◆ **レンジ出力**

レンジキーで設定したときの出力を表示します。

例 レンジ加熱で出力を600Wに設定

600W

◆ **時間表示**

オートクック調理またはベーカリー調理で設定したメニューの自動調理時間とオープン調理、コンビ調理、レンジ調理で設定した時間を表示します。

例 ベーカリー調理メニュー番号1を設定したとき(食パン1.5斤早焼き)

130分

例 オープンの調理時間を15分に設定したとき

1500分

あたため、酒かん、牛乳、解凍調理物の重さを測定中は「」を移動しながら表示します。

延長 オートクック調理またはベーカリー調理後、延長受付時および延長調理を設定したときに点滅し、延長調理中に点灯します。

予約 ベーカリー調理で予約設定をしたときに点灯します。

作業 オートクック調理またはベーカリー調理で作業工程のあるメニューのときに点灯します。

専用容器の使いかた < 庫内にセットする >

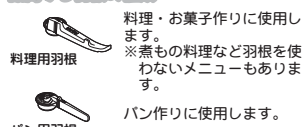
※オートクック・ベーカリー調理に使用する専用容器の使いかたです。
※専用容器をセットしているとオートクック・ベーカリー調理と保温以外は受け付けません。

ターンテーブル、ターンテーブル台は取り外してください。

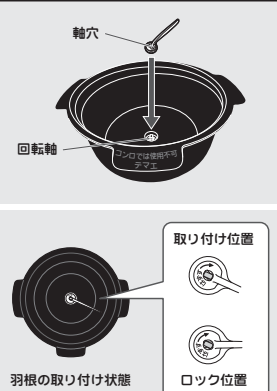
1 専用容器に羽根を取り付ける

※使用する羽根は調理するメニューによって変わります。
クッキングブックを確認してください。

使用する羽根の種類



- 専用容器の回転軸へ羽根の軸穴を下まで押し込み、確実に取り付けます。
※羽根は浮かないように、下までしっかりと取り付けてください。
- 調理が始まると回転軸に羽根がロックされます。
※羽根を取り付ける前に、回転軸や羽根の軸穴に調理カスなどの付着がないことを確認してください。



2 専用容器に材料を入れる

- クッキングブックを参考に専用容器へ材料を入れます。
※専用容器に入れる材料の分量が少なすぎたり、多すぎたりすると、調理物がオープン庫内に飛び散ることがありますので、クッキングブックに記載の分量で使用してください。



3 専用容器を庫内に取り付ける

- 専用容器の「デマエ」表示が手前になるように両手で持ちます。
- 専用容器取付台にのせて、止まるまで、奥までまっすぐ滑らせます。

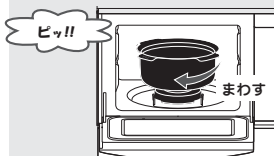
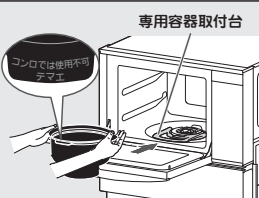
⚠ 注意

- ⊘ とびらの上に専用容器などを置かない
ガラスが割れたり、とびらが傾いたりして、ケガや故障の原因になります。

- 専用容器を時計回り（右回り）に止まるまで少しまわします。
※正しくセットされていないと、スタートキーを受け付けません。

ワンポイント

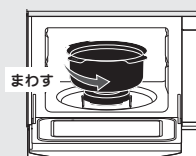
正しくセットされると「ピッ」と鳴ります。



専用容器の使いかた < 庫内から取り出す >

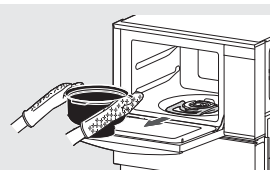
1 専用容器を庫内から取り出す

- 専用容器を反時計まわり（左まわり）にまわし、「デマエ」の表示を正面に向けます。
- 専用容器をとびら近くまで引き出して取り出します。



⚠ 注意

やけどしないように注意する
使用中や使用直後は、とびら、庫内側面、専用容器が高温になっています。専用容器の取り扱いは、必ず長めの乾いた厚手ミトンを着用し、両手で行ってください。



2 調理物を取り出す

- 調理完了後は、調理物をすぐに取り出してください。
※ただし、煮ものなど庫内にしばらく置いておくと、余熱で味のしみ込みがよくなるメニューもあります。詳しくは、クッキングブックをご覧ください。

お願い

調理物を取り出すときは、金属製のお玉やへら、スプーンなどを使わないでください。
フッ素加工を傷め、調理物がこびりつきやすくなります。



ワンポイント

ご使用後は必ず、「お手入れ」をしてください。（42ページ）

⚠ 使用上の注意

機器が破損・故障する原因となりますので次の項目にご注意ください。

- クッキングブックに従って適正な材料の分量（水分量）で調理をしてください。
専用容器に調理物が入っていない、または適正量で調理していない場合は、庫内表面間で局部加熱または庫内に火花が発生し、庫内が焦げる原因となります。
- オートクック調理またはベーカリー調理完了後に加熱を追加したい場合は、必ず加熱延長設定で行ってください。
調理物を取り出さずに再びオートクック調理またはベーカリー調理をした場合は、調理物の水分が蒸発しているため、庫内表面間で局部加熱または庫内に火花が発生し、庫内が焦げる原因となります。

オートクック



メニューを設定すると、自動で調理を行います。

- 操作手順をランプの点滅により、お知らせします。
メニューごとの使用する付属品・材料・操作方法は、クッキングブックをご覧ください。

使用できる付属品



※煮ものなど羽根が必要ないメニューもあります。

ご注意

連続調理などを行うとき、庫内の温度が高いと「スタート」キーを受け付けない場合があります。その場合、アラームと温度表示の点滅で庫内温度が高温になっていることをお知らせし、調理可能な庫内温度に下がるまで冷却ファンが作動します。

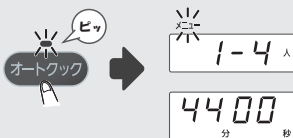
(例) カレー 4人分をつくるとき

◆準備 材料を専用容器に入れ、庫内にセットして、とびらを閉める。

※専用容器のセットのしかたは、19ページ。

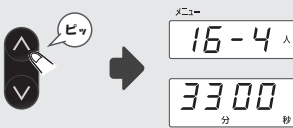
1 「オートクック」キーを押す

- 「オートクック」ランプと「メニュー」が点灯し、「設定」「人数」ランプが点滅します。表示部に、前回設定したメニュー番号と人数、自動調理時間が表示されます。※はじめてお使いのときは、「1-4」が表示されます。



2 メニューを合わせる

- 「設定」キーを押して、メニュー番号を「16」(カレー)に合わせます。時間表示は、合わせたメニューの自動調理時間を表示します。(押し続けると、連続して進む、または戻ります)



人数設定の切り替えかた

人数設定をしないときは 3へ

「人数」キーを押す

- 人数を設定します。
※「人数」キーを押すと「6」→「2」→「4」と人数設定が切り替わります。



人数を表示しないメニューもあります。(人数設定なし) 詳しくは、クッキングブックをご確認ください。

3

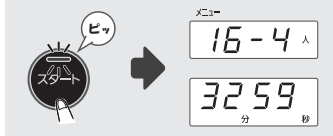
「スタート」キーを押す

- 「スタート」ランプと庫内灯が点灯し、調理が始まります。調理1分後に庫内灯は消灯します。庫内を照らしたいときは「庫内灯」キーを押してください。

途中で運転を中止(変更)をする場合

調理開始後、途中で運転を中止(変更)するには、「とりけし」キーを2回押してください。

※庫内温度が高いと「スタート」キーを受け付けない場合があります。(21ページ参照)



作業工程について

「作業」が点灯しているメニューは、途中で調理作業を行っていただく必要があります。調理中、「オートクック」キーを押すと調理完了時間表示から作業工程までの残時間表示に切り替わります。

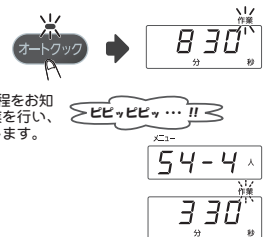
作業工程のお知らせ

- 「作業」が点滅しアラームがビビビビビ・・・と鳴り、作業工程をお知らせします。とびらを開け、専用容器を取り出して必要な作業を行い、再び庫内にセットし、とびらを閉めて「スタート」キーを押します。

作業工程に必要な調理作業はメニューによって変わります。詳しくは、クッキングブックをご覧ください。

ご注意

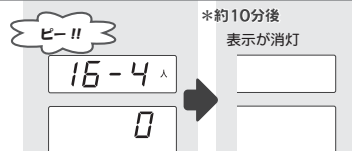
作業工程をお知らせしてから約5分間とびらが開けられなければ、作業工程をスキップして運転を再開します。



アラームがなったら

できあがり

- アラームがビーと1回鳴り、できあがりをお知らせします。



加熱延長について

調理完了後に加熱を追加したい場合は、加熱延長が行えます。
※加熱延長の設定は10分以内に行ってください。(10分間「延長」が点滅しています。)
※9分50秒以上の設定は行えません。
連続して2回まで行えます。

できあがり後、とびらを開けると延長ランプが点滅します。

1 加熱延長時間を合わせる

- 「時間」キーでお好みの延長時間に合わせます。
(例 5分00秒)
「時間表示」の「分」と「秒」が点灯し、「スタート」ランプが、点滅します。



2 「スタート」キーを押す

- 「延長」と「スタート」ランプが点灯し、加熱延長をはじめます。

途中で運転を中止するには、「とりけし」キーを2回押してください。



ベーカリー＜自動＞



メニューを設定すると、自動で食パンやパン生地などを作ります。

- 操作手順をランプの点滅により、お知らせします。メニューごとの使用する付属品・材料・操作方法は、クッキングブックをご覧ください。

使用できる付属品



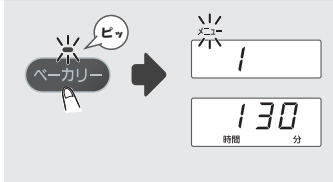
(例) 食パン2斤(標準)をつくるとき

◆準備 材料を専用容器に入れ、庫内に取り付け、とびらを閉める。

※専用容器のセットのしかたは、19ページ。

1 「ベーカリー」キーを押す

- 「ベーカリー」「仕上がり」ランプと「メニュー」が点灯し、「設定」「予約」ランプが点滅します。表示部に、前回設定したメニュー番号と自動調理時間が表示されます。
- ※はじめてお使いのときは、「1」が表示されます。
- ※仕上がりランプが点灯しないメニューもあります。



2 メニューを合わせる

- 「設定」キーを押して、メニュー番号を「4」(食パン 標準焼き 2斤)に合わせます。時間表示は、合わせたメニューの自動調理時間を表示します。
- (押し続けると、連続して進む、または戻ります)



仕上がり調節の切り替えかた

焼き上がりの仕上がり調節ができます。

- 「仕上がり」キーを押すたび「強」→「弱」→「中」へ切り替わります。お好みの仕上がりに設定してください。
- ※仕上がり調節ができないメニューもあります。



3

「スタート」キーを押す

- 「スタート」ランプと庫内灯が点灯し、調理が始まります。調理1分後に庫内灯は消灯します。庫内を照らしたいときは「庫内灯」キーを押してください。

途中で運転を中止(変更)をする場合
調理開始後、途中で運転を中止(変更)するには、「とりけし」キーを2回押してください。

※庫内温度が高いと「スタート」キーを受け付けないときがあります。(21ページ参照)

作業工程について

「作業」が点灯しているメニューは、途中で調理作業を行っていただく必要があります。調理中、「ベーカリー」キーを押すと調理完了時間表示から作業工程までの残時間表示に切り替わります。

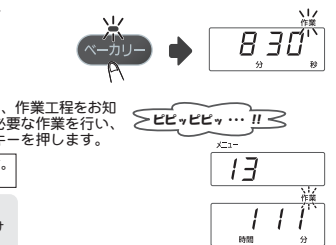
作業工程のお知らせ

- 「作業」が点滅しアラームがビビビビッ・・・と鳴り、作業工程をお知らせします。とびらを開け、専用容器を取り出して必要な作業を行い、再び庫内にセットし、とびらを閉めて「スタート」キーを押します。

作業工程に必要な調理作業はメニューによって変わります。詳しくは、クッキングブックをご覧ください。

ご注意

作業工程をお知らせしてから約5分間とびらが開けられなければ、作業工程をスキップして運転を再開します。



アラームがなったら

できあがり

- アラームがピーと1回鳴り、できあがりをお知らせします。
- ※調理完了後は専用容器をすぐ取り出してください。

ご注意

パンを取り出したときにパン用羽根がパンの中に入っている場合があります。パンを切る前に箸などで取り出してください。



加熱延長について

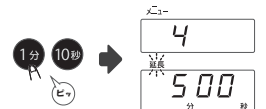
調理完了後に加熱を追加したい場合は、加熱延長が行えます。

- ※加熱延長の設定は10分以内に行ってください。(10分間「延長」が点滅しています。)
- ※9分50秒以上の設定は行えません。
- 連続して2回まで行えます。

できあがり後、とびらを開けると延長ランプが点滅します。

1 加熱延長時間を合わせる

- 「時間」キーでお好みの延長時間に合わせます。(例 5分00秒)
- 「時間表示」の「分」と「秒」が点灯し、「スタート」ランプが、点滅します。



2 「スタート」キーを押す

- 「延長」と「スタート」ランプが点灯し、加熱延長をはじめます。

途中で運転を中止するには、「とりけし」キーを2回押してください。



ベーカリー〈予約〉

ベーカリー調理で焼き上がり時間を予約できるメニューがあります。
最長12時間の予約設定が可能です。

*予約できるメニュー

予約運転中も必ず換気を行ってください。

メニュー番号	1	2	3	4
メニュー名	食パン 早焼き 1.5斤	食パン 早焼き 2斤	食パン 標準焼き 1.5斤	食パン 標準焼き 2斤
	全粒粉パン 早焼き 1.5斤	全粒粉パン 早焼き 2斤	全粒粉パン 標準焼き 1.5斤	全粒粉パン 標準焼き 2斤

※上記記載メニュー以外は、予約ができないため「予約」ランプは点灯しません。

(例) 食パン2斤(標準)のできあがりを6時間30分後に設定したいとき

◆準備 材料を専用容器に入れ、庫内に取り付け、とびらを閉める。

※専用容器のセットのしかたは、19ページ。

1 「ベーカリー」キーを押す

- 「ベーカリー」「仕上がり」ランプと「メニュー」が点灯し、「設定」「予約」ランプが点滅します。表示部に、前回設定したメニュー番号と自動調理時間が表示されます。
- ※はじめてお使いのときは、「1」が表示されます。
- ※仕上がりランプが点灯しないメニューもあります。



2 メニューを合わせる

- 「設定」キーを押し、メニュー番号を「4」(食パン標準焼き 2斤)に合わせます。時間表示は、合わせたメニューの自動調理時間を表示します。(押し続けると、連続して進む、または戻ります)



仕上がり調節の切り替えかた 仕上がり調節をしないときは 3へ

焼き上がりの仕上がり調節ができます。

- 「仕上がり」キーを押すたび「強」→「弱」→「中」へ切り替わります。お好みの仕上がりに設定してください。
- ※仕上がり調節ができないメニューもあります。



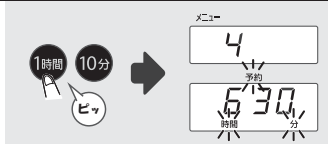
3 「予約」キーを押す

- 「時間表示」の「時間」「分」が点滅します。



4 できあがり時間を設定する

- 「時間」キーで「6時間30分」に合わせます。「時間表示」の「時間」「分」、「予約」が点灯します。
- ※12時間を超えての予約設定はできません。
- 1分間単位での時間設定はできません。



5 「スタート」キーを押す

- 表示部のメニュー番号と予約時間、「仕上がり」ランプが約10秒後に消灯し、「ベーカリー」「予約」ランプが点灯します。
- ※必ず「予約」ランプが点灯したことを確認してください。
- 「予約」、「予約」ランプは、予約時間に合わせ調理が開始されると消灯します。



※約10秒後
メニュー番号と予約時間
表示が消灯

途中で運転を中止(変更)をする場合

調理開始後、途中で運転を中止(変更)するには、「とりけし」キーを2回押してください。

予約の確認

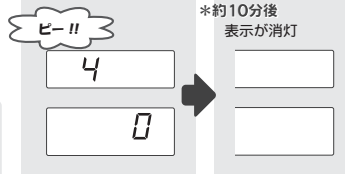
予約待機中に「予約」キーを押すと予約時間の確認ができます。表示部に選択した「メニュー番号」と残時間が表示されます。



アラームがなったら

できあがり

- アラームがビーと1回鳴り、できあがりをお知らせします。
- ※調理完了後は専用容器をすぐ取り出してください。

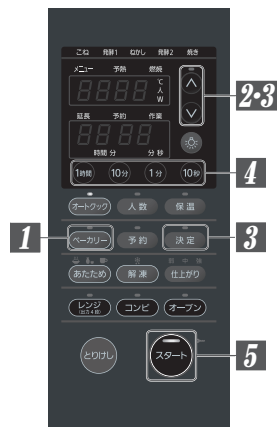


※約10分後
表示が消灯

ご注意

パンを取り出したときにパン用羽根がパンの中に入っている場合があります。パンを切る前に着などで取り出してください。

ベーカリー<こねモード><発酵モード>



専用容器をパンミキサーとしてもお使いいただけます。
また、こね上がったパン生地的一次発酵ができます。

メニュー番号「36」は「こね」モードです。
温度と時間をお好みで設定できます。

メニュー番号「37」は「発酵」モードです。
温度と時間をお好みで設定できます。

※自動ではありませんので、途中で生地のようにすを確認しながらお使いください。

○操作手順を点滅によりお知らせします。

使用できる付属品



設定について

工程	こね 発酵1
温度	--、28、32、35、40、45
時間	10分～99分50秒

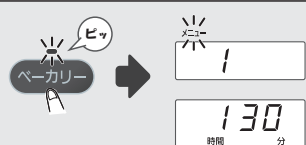
※「--」は温度設定なし。
※設定できる時間は10秒単位で設定できます。

(設定例) パン生地を 28℃ 13分でこねるとき

- ◆準備 材料を専用容器に入れ、庫内に取り付け、とびらを閉める。
※専用容器のセットのしかたは、19ページ。

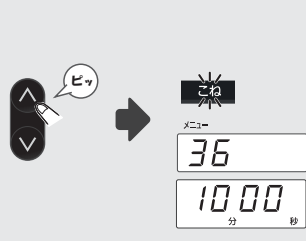
1 「ベーカリー」キーを押す

- 「ベーカリー」「仕上がり」ランプと「メニュー」が点灯し、「設定」「予約」ランプが点滅します。
表示部に、前回設定したメニュー番号と自動調理時間が表示されます。
※はじめてお使いのときは、「1」が表示されます。
※仕上がりランプが点灯しないメニューもあります。



2 メニューを合わせる

- 「設定」キーを押して、メニュー番号を「36」(こねモード)に合わせます。
「こね」が点灯し、「決定」ランプが点滅します。
パン生地を発酵するとき
●「設定」キーを押して、メニュー番号を「37」(発酵モード)に合わせます。
「発酵1」が点灯し、「決定」ランプが点滅します。



3

「こね」の温度を合わせる

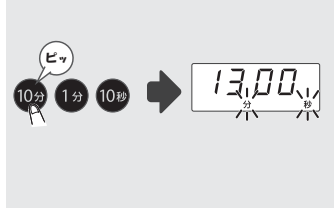
- 「決定」キーを押すと、「℃」が点灯し、「設定」ランプが点滅します。
「設定」キーで「28℃」に設定してください。
※「--」は温度設定が必要ない場合に合わせてください。
パン生地を発酵するとき
●「決定」キーを押すと、「℃」が点灯し、「設定」ランプが点滅します。
「設定」キーでお好みの発酵温度に設定してください。
●「時間表示」の「分」「秒」が点滅します。



4

「こね」の時間を合わせる

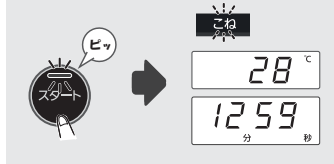
- 「時間」キーを押すと最小時間が表示されます。
「時間」キーで「13分」に設定してください。
「時間表示」の「分」「秒」が点灯し、「スタート」ランプが点滅します。
※10分以下の設定は行えません。
パン生地を発酵するとき
●「時間」キーでお好みの発酵時間に設定してください。
「時間表示」の「分」「秒」が点灯し、「スタート」ランプが点滅します。



5

「スタート」キーを押す

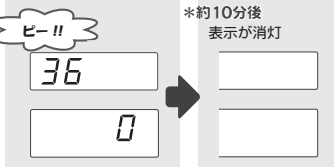
- 「スタート」ランプと庫内灯が点灯し、こね(または発酵)が始まります。
調理1分後に庫内灯は消灯します。庫内灯を照らしたいたときは「庫内灯」キーを押してください。
途中で運転を中止(変更)をする場合
調理開始後、途中で運転を中止(変更)するには、「とりけし」キーを2回押してください。



アラームがなったら

できあがり

- アラームがビーと1回鳴り、できあがりをお知らせします。



延長について

<こねモード><発酵モード>は、できあがり後に、時間を延長したい場合は、時間延長が行えます。
「時間」キーでお好みの時間延長に合わせ、「スタート」キーを押して延長が行えます。
※延長の設定は10分以内に行ってください。(10分間「延長」が点滅しています。)
※9分50秒以上の設定は行えません。連続して2回まで行えます。
できあがり後、とびらを開けると延長ランプが点滅します。

メニュー番号早見表

オートクックとベーカリーのメニュー番号一覧です。
※メニュー選びの参考にご利用ください。

オートクック調理					
カテゴリー	メニュー番号	メニュー名	羽根の種類	落とし蓋	調理途中の作業回数
洋食 (焼きもの)	1	エビのマカロニグラタン	料理用	—	1回
	2	ビッグハンバーグ	料理用	—	1回
	3	ナスとトマトのチーズ焼き	料理用	—	1回
	4	貝だくさんオムレツ	料理用	—	—
	5	ポークとポテトのハーブ焼き	料理用	—	—
	6	揚げないポテトフライ	料理用	—	—
洋食 (煮もの)	7	ロールキャベツ	—	○	—
	8	チキンのトマト煮込み	料理用	—	—
	9	鶏肉とキノコのトマトクリーム煮	料理用	—	—
	10	白菜とベーコンのクリーム煮	料理用	—	—
	11	カボチャ（夏野菜のトマト煮込み）	料理用	—	—
	12	ポークビーンズ	料理用	—	—
カレー・スープ	13	ベーコンとカラフル野菜のペンネ	料理用	—	—
	14	ミートソース	料理用	—	—
	15	トマトソース	料理用	—	—
	16	カレー（市販ルー）	料理用	—	—
	17	ハヤシ（市販ルー）	料理用	—	—
	18	ホワイトソース	料理用	—	—
中華風	19	ホワイトシチュー	料理用	—	—
	20	キーマカレー	料理用	—	—
	21	バターチキンカレー	料理用	—	—
	22	ポトフ	—	○	—
	23	ミネストローネ	料理用	—	—
	24	八宝菜	料理用	—	—
和食 (炒めもの)	25	回鍋肉（ホイコーロー）	料理用	—	—
	26	チンジャオロース	料理用	—	—
	27	麻婆ナス	料理用	—	—
	28	肉団子の甘酢あん	料理用	—	—
	29	鶏ムネ肉と彩野菜のあっさり炒め	料理用	—	—
	30	豆腐とキノコの炒め物	料理用	—	—
和食 (煮もの)	31	カニ玉	料理用	—	—
	32	エビチリ	料理用	—	—
	33	豚キムチ	料理用	—	—
	34	ブルコギ	料理用	—	—
	35	大学いも	料理用	—	—
	36	豚肉とナスの味噌炒め	料理用	—	—
和食 (揚げもの)	37	牛肉と厚揚げの炒め物	料理用	—	—
	38	ゴーヤ炒め	料理用	—	—
	39	ぎせい豆腐	料理用	—	—
	40	さんびらごぼう	料理用	—	—
	41	さんびられんこん	料理用	—	—
	42	肉じゃが	—	○	—
和食 (煮もの)	43	筑前煮	料理用	—	—
	44	手羽元と里芋の煮物	—	○	—
	45	豚バラ大根	料理用	—	—
	46	ブリ大根	—	○	—
	47	肉豆腐	—	○	—
	48	高野豆腐	—	○	—
和食 (揚げもの)	49	かぼちゃ煮	—	○	—
	50	ひじき煮	料理用	—	—
	51	切り干し大根の煮物	料理用	—	—

オートクック調理					
カテゴリー	メニュー番号	メニュー名	羽根の種類	落とし蓋	調理途中の作業回数
ごはん その他	52	チキンライス	料理用	—	—
	53	カレーピラフ	料理用	—	—
	54	親子丼	料理用	—	1回
	55	牛丼	料理用	—	—
	56	ローストパン粉	料理用	—	—

ベーカリー調理					
カテゴリー	メニュー番号	メニュー名	羽根の種類	調理途中の作業回数	予約
自動パン	1or2or3or4	食パン	パン用	—	○
		全粒粉パン	パン用	—	○
	5or6or7or8	ライ麦パン	パン用	—	—
		湯だねパン	パン用	—	—
		レーズンパン	パン用	—	—
		クルミパン	パン用	—	—
		チョコチップパン	パン用	—	—
		ごはんパン	パン用	—	—
		野菜パン（ニンジンパン）	パン用	—	—
		チーズパン	パン用	—	—
		牛乳パン	パン用	—	—
		野菜ジュースパン	パン用	—	—
	豆乳パン	パン用	—	—	
	9or10or11or12 13or14or15or16	バターリッチパン	パン用	—	—
		コーヒーマーブルパン	パン用	1回	—
	17	ふわふわちぎりパン	パン用	1回	—
	18	ソフトメロンパン	パン用	2回	—
	19	フオカツチャ	パン用	2回	—

※メニュー番号 1,5,9,13：早焼き 1.5斤 / 2.6,10,14：早焼き 2斤 / 3,7,11,15：標準焼き 1.5斤 / 4,8,12,16：標準焼き 2斤

カテゴリー	メニュー番号	メニュー名	羽根の種類	アレンジメニュー
アレンジ パン	20	バターロール生地	パン用	メロンパン・ミニあんぱん・コーヒールール・オニオンパンズ
	21	菓子パン生地	パン用	クリームパン・リンゴパン・さつまいもパン
	22	惣菜パン生地	パン用	ひじきマヨパン・ソーセージロール・カレーパン
	23	食パン生地	パン用	角食・山食
	24	パンズ生地	パン用	—
	25	ナン生地	パン用	—
お菓子	26	ビザ生地	パン用	鶏肉とキノコのホワイトビザ
			パン用	生ハムと卵のビザ
			パン用	耳までチーズのよくばりビザ
	27	バウンドケーキ	料理用	—
	28	クッキー生地	料理用	チョコチップ・くるみ
	29	フラン	料理用	—
ジャム クリーム	30	栗大福	料理用	—
	31	くずもち	料理用	—
	32	リンゴジャム	料理用	—
	33	ベリージャム	料理用	—
	34	カスタードクリーム	料理用	—
	35	フレンチトースト	料理用	—
こね・発酵	36	こねモード	パン用	—
	37	発酵モード	—	—

オープン／コンビ調理 < 予熱なし >



オープン調理およびコンビ調理で、予め庫内を温めないで調理するときの設定です。

○調理の種類に応じて付属品を替えてください。

※オープン皿（角皿）を使用のときは、ターンテーブル（丸皿）およびターンテーブル台を取り除いてください。

※オープン皿（角皿）を使用のときに焼けムラが気になる場合は、加熱途中で前後や上下段を入れ替えてください。また、ターンテーブル（丸皿）をお使いになると比較的均一に加熱できます。ターンテーブル（丸皿）をお使いになるときは、必ずターンテーブル台をご使用ください。

○操作手順をランプの点滅により、お知らせします。

使用できる付属品

オープン		コンビ
	ターンテーブル（丸皿）	ターンテーブル（丸皿）
	ターンテーブル台	ターンテーブル台

発酵について

設定できる温度は、「28」「32」「35」「40」「45」℃です。

温度	用途
28	自然酵母使用のパン作りに適しています。
28/32/35	バターロールの1次発酵など。
35/40	バターロールの2次発酵など。
40	パン生地温度が低い場合など。
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。

※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。

設定について

調理時間	
オープン	コンビ
10秒～99分50秒	10秒～29分50秒

※設定できる時間は10秒単位です。

設定について

調理温度	
オープン	コンビ
「28」「32」「35」「40」「45」 100℃～250℃	100℃～250℃

※設定できる温度の100℃～250℃は10℃単位です。「コンビ」キーで「28」「32」「35」「40」「45」の設定はできません。

庫内温度を確かめたいとき

ランプが点灯している調理キー（オープンキーまたはコンビキー）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。庫内温度が100℃以下の場合は「ー」点滅表示となります。

途中で調理温度を変更したいとき（調理時間）

加熱中に「設定」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。

◆準備 食品を庫内に入れ、とびらを閉める。
（例）オープン 予熱なし 250℃、15分で調理するとき

1 「オープン」キーを押す

- 「オープン」ランプと「℃」が点灯し、「設定」ランプが点滅します。

2 調理温度を合わせる

- 「設定」キーを押し、調理温度を「250℃」に設定してください。「予熱」が点灯し、「時間表示」の「分」「秒」と「スタート」ランプが点滅します。※最初に、180℃が表示されます。

3 調理時間を合わせる

- 「時間」キーを押し、調理時間を「15分」に合わせてください。「予熱」が点灯し、「時間表示」の「分」「秒」が点灯し、「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」ランプと庫内灯が点灯し、調理が始まります。調理1分後に庫内灯は消灯します。庫内を照らしたいときは「庫内灯」キーを押してください。

燃焼ランプは、庫内温度に合わせて点灯、消灯をくり返します。

アラームがなったら

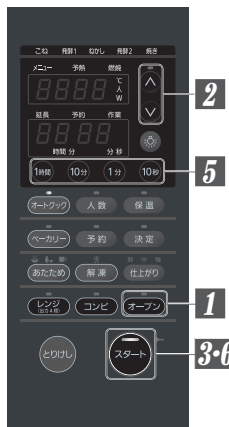
できあがり

●アラームがビーと1回鳴り、できあがりをお知らせします。

ビー!!

※約10分後
表示が消灯

オープン／コンビ調理 < 予熱あり >



オープン調理およびコンビ調理で、予め庫内を温めて調理するときの設定です。

○操作手順をランプの点滅により、お知らせします。
※予熱をするとき、角皿や食品を入れないでください。
焼き上がりが、悪くなります。

○加熱の種類に応じて付属品を替えてください。

○予熱が完了するとアラームでお知らせします。

使用できる付属品

オープン		コンビ
	オープン皿 (角皿)	
	ターンテーブル (丸皿)	
	ターンテーブル台	
	ターンテーブル台	

予熱時間について

予熱時間の目安

温度設定	庫内温度	時間
150℃	約 150℃	4～5分
200℃	約 200℃	7～9分
250℃	約 250℃	9～11分

庫内温度を確かめたいとき

ランプが点灯している調理キー（オープンキーまたはコンビキー）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。庫内温度が 100℃ 以下の場合は「—」点滅表示となります。

予熱をします

◆とびらを一度開け、閉める。

※表示部に「0」が表示されていない場合は、電源が入っていません。とびらを開閉すると電源が入ります。

(例) オープン 予熱あり 200℃、25分で調理するとき

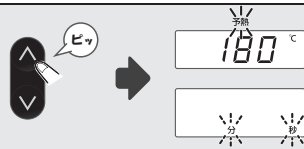
1 「オープン」キーを押す

●「オープン」ランプと「℃」が点灯し、「設定」ランプが点滅します。



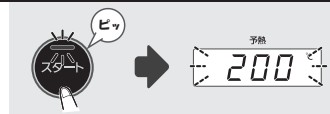
2 調理温度を合わせる

●「設定」キーを押し、調理温度を「200℃」に設定してください。
●「予熱」が点灯し、「時間表示」の「分」「秒」と「スタート」ランプが点滅します。
※はじめてお使いのときは、180℃が表示されます。



3 「スタート」キーを押す

●「スタート」ランプが点灯、表示部の温度が点滅し、予熱が始まります。
「時間表示」の「分」「秒」は消灯します。



アラームがなったら

予熱完了

●アラームがビビビビビッ・・・と約5秒間鳴り、予熱ができたことをお知らせします。



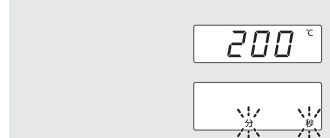
ご注意

予熱完了後、約20分間予熱を保持します。何もしないと、予熱を自動で停止します。このようなときは、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

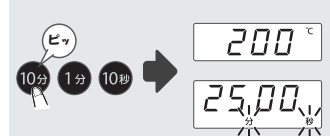
4 食品を庫内に入れ、とびらを閉める

●とびらを開けると「予熱」と「スタート」ランプが消灯し、「時間表示」の「分」「秒」が点滅します。



5 調理時間を合わせる

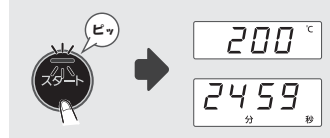
●「時間」キーで調理時間を「25分」に合わせます。
●「時間表示」の「分」「秒」が点灯し、「スタート」ランプが点滅します。



6 「スタート」キーを押す

●「スタート」ランプと庫内灯が点灯し、調理が始まります。調理1分後に庫内灯は消灯します。庫内を照らしたいときは「庫内灯」キーを押してください。

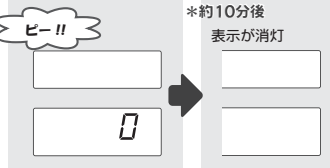
燃焼ランプは、庫内温度に合わせて点灯、消灯をくり返します。



アラームがなったら

できあがり

●アラームがビーと1回鳴り、できあがりをお知らせします。



※約10分後

表示が消灯

あなたため／解凍＜自動加熱＞



重量センサーによって自動で電子レンジ加熱を行います。

○操作手順をランプの点滅により、お知らせします。

○時間・温度の設定は不要です。

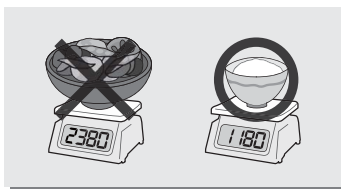
※ターンテーブル(丸皿)を必ずお使いいただき、調理物を
ほどよくあたためてください。

使用できる付属品

あたため	解凍
ターンテーブル(丸皿)	ターンテーブル(丸皿)
ターンテーブル台	ターンテーブル台

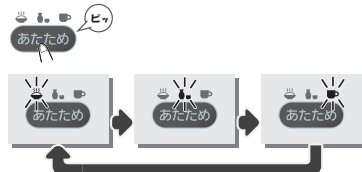
加熱できる食品の量について

加熱できる食品の量は、**1600g**までです。
時間表示部に「03」が点滅されたときは、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、「スタート」キーを押してください。
※調理物が同じ量でも、容器が重いと加熱時間が長くなり
仕上がり温度が高くなります。
また、容器が軽いと加熱時間が短くなり、仕上がり温度
が低くなります。
※お好みに合わせて、仕上がりキーで調節してください。



あたためキーの切り替えかた

あたため キーを押すごとに加熱モードが「あたため」
「酒かん」「牛乳」へ切り替わります。



ワンポイント

解凍のとき

解凍をするときは、「解凍」キーを押してから
「スタート」キーを押してください。
※庫内温度が80℃以上の場合には、アラームが鳴り、
「スタート」キーを受け付けません。
庫内が冷めるまで待つか「レンジ」で解凍を行っ
てください。(35ページ)



◆準備 食品を庫内に入れ、とびらを閉める。

(例) 冷ご飯をあたためるとき

1

「あたため」キーを押す

- 「あたため」と「仕上がり」ランプが点灯し、
「スタート」ランプが点滅します。
※「あたため」キーを押すたびに加熱モード
が切り替わります。



仕上がり調節の切り替えかた

仕上がり調節をしないときは **2** へ

仕上がり調節ができます。

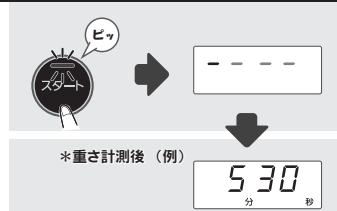
- 「仕上がり」キーを押すたび「強」→「弱」→
「中」へ切り替わります。
お好みの仕上がりで設定してください。
※仕上がり調節ができないメニューもあり
ます。



2

「スタート」キーを押す

- 「スタート」ランプと庫内灯が点灯し、調理物の重
さを計測します。
計測中は、時間表示部に「-」を移動しながら表
示します。
- 重さの計測が終了すれば、加熱時間を自動的に表
示します。



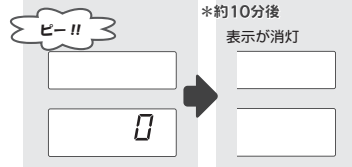
※重さ計測後(例)

5 30
分 秒

アラームがなったら

できあがり

- アラームがビーと1回鳴り、庫内灯が消灯し、でき
あがりをお知らせします。
※調理完了後、そのまま放置すると3分毎にビピッ
と鳴ります。(最長10分間お知らせ)



※約10分後

表示が消灯

0

保温



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。

- 操作手順をランプの点滅により、お知らせします。
- 時間・温度の設定は不要です。
- オープン機能で保温します。

使用できる付属品



ご注意

- 保温にはオープン調理ができる耐熱性の容器をお使いください。(11～12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。
- 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食器は、オープン調理ができる耐熱性の食器のみです。(11～12ページ参照)

一度冷めたお料理は、あたためなおすことはできません。別のお鍋や容器に移し替えて、コンロや電子レンジであたためなおしてください。

◆準備 保温したいものを庫内に入れ、とびらを閉める。

1「保温」キーを押す

- 「保温」ランプが点灯し、「時間表示」に「30分」が表示されます。

保温時間は30分のみです。



2「スタート」キーを押す

- 「スタート」ランプが点灯し、保温をはじめます。

途中で保温を中止する場合

保温中に、途中で中止するには、「とりけし」キーを押してください。



アラームがなったら

保温終了

- アラームがビーと1回鳴り、保温終了をお知らせします。



ガス栓の操作

⚠ 注意

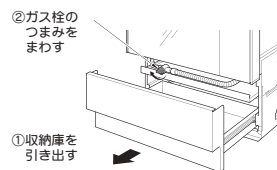
！点検・お手入れはガス栓を閉じ機器が十分冷めてから

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、やけどを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となります。

！使用後やお出かけ前、おやすみ前はガス栓を閉じる

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。

ガス栓の位置(確認)



日常の点検・お手入れ

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いてください。
排気口にもものがついていませんか？	のっているものを取り除いてください。
電源コードが傷んでいませんか？	お買上げの販売店またはもよりの大阪ガスに修理を依頼してください。
異常音がしませんか？	お買上げの販売店またはもよりの大阪ガスに修理を依頼してください。

お手入れ

庫内が温かいうちにお手入れすれば、汚れは落ちやすいですが、やけどには十分注意して行ってください。

⚠ 注意

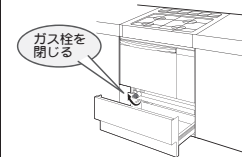
！手袋をはめる

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、やけどのおそれがあります。



日常の点検・お手入れ (つづき)

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・油などがたまると、発煙・発火・さびのおそれがあります。

お願い

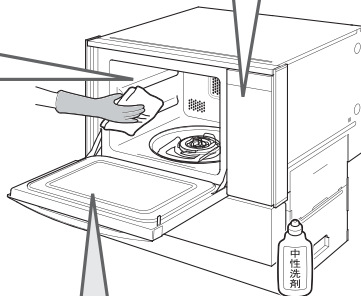
- 洗剤・食品カスをすき間や庫内おくの熱風吹き出し口に入れないでください。
(故障の原因になります)
- 庫内を強くこすらないでください。
塗装がはがれる原因になります。
特に、研磨剤入り洗剤・漂白剤などは使用しないでください。
- ふきんが黒くなることがありますが、表面の塗装が付着したものです。
性能には問題ありません。

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。



とびら

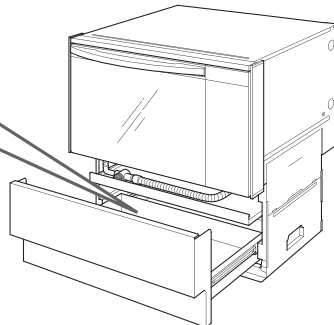
- ぬれぶきんですぐふき取ります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をふきんにしみ込ませてふき取ります。

収納庫

- 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



使用しないでください。

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。



付属品

※ご使用のたび、洗ってください。

専用容器・羽根・ターンテーブル(丸皿)・オープン皿(角皿)・角網・解凍網などの付属品は、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。
(白さびの原因になります)

専用容器の取り出しかたは、「専用容器の使いかた」(庫内から取り出す) 20ページをご覧ください。

※付属品は、食器洗い乾燥機では洗わないでください。

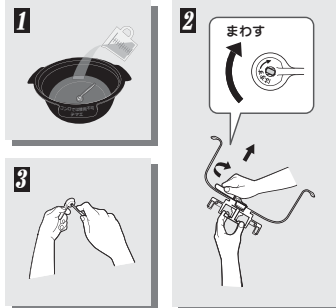


専用容器と羽根の洗いかた

- 専用容器に水を入れ、冷まします。
(羽根が取り外しやすくなります)
- 専用容器が冷めたら、羽根を「はずす」の方向にまわしながら持ち上げて、取り外します。
※なかなか取り外せないときは、専用容器の裏側の軸を固定し、羽根を矢印の方向にまわしながら、少しずつ持ち上げてください。
それでも、取り外せないときには、台所用洗剤(中性)を混ぜた水で浸け置きし、再度取り外しを行ってください。

お願い

強引に羽根を取り外さないでください。
変形や壊れの原因になります。



- 専用容器と羽根を台所用洗剤(中性)で水洗いをしてください。
※専用容器の回転軸や羽根の軸穴につまった調理カスなどを取り除いてください。
調理カスなどが残っていると、羽根が外れやすくなったり、パンの中に羽根が残りやすくなります。
また、専用容器のフッ素加工を傷めて調理物がこびりつきやすくなります。
※回転軸や羽根の軸穴につまった調理カスを取り除く場合は、つまようじ等をご使用ください。
針金等、硬いものは使わないでください。

パンが上手に仕上がらないとき

パンが上手に仕上がらないときに、つぎの内容をご確認ください

症 状	原因と処置（お調べいただくこと）
日によって、膨らみや形、焼き色が変わる	部屋の温度や湿度、材料の鮮度や量りかた、予約時間などによって変わります。室温が高すぎるときは、粉などの材料を冷蔵庫で冷やしてから使ってください。材料は、クッキングブック記載の分量に従って正確に量ってください。新鮮な材料を正確に計量してください。 小麦粉は、涼しい乾燥した場所で保管してください。日清フーズ「日清 カメリア」をおすすめします。 ドライイーストは、開封後は密閉して冷蔵庫に保管し、賞味期限に関わらずお早めに使い切ってください。日清フーズ「日清 スーパーカメリア ドライイースト」をおすすめします。
膨らまない、膨らみが足りない	材料が古いと膨らまないことがあります。新鮮な材料を使ってください。 具材の分量が多いと膨らみが悪くなります。材料は、クッキングブック記載の分量に従って正確に量ってください。 ドライイーストが、水、砂糖、塩と触れていませんか。クッキングブックに従って、正しい順番に材料をいれてください。 生地は手でちぎると生地が傷んで膨らみが悪くなります。必ず、スケッパーやドレッシングなどで切り分けてください。 生地を休ませる間に生地が乾燥すると膨らみが悪くなります。ラップやかたく絞ったぬれ布巾をかけたり、表面に霧をふいてください。
膨らみ過ぎる	材料の分量が多いと膨らみ過ぎることがあります。材料は、クッキングブック記載の分量に従って正確に量ってください。
上部、側面がへこむ	小麦粉の分量が少なすぎたり水の分量が多すぎるとへこむことがあります。材料は、クッキングブック記載の分量に従って正確に量ってください。 焼き上がったパンを庫内に放置すると、へこむことがあります。焼き上がり後、すぐに専用容器から取り出し、角網の上で粗熱を取ってください。
専用容器の周囲に粉が残っている	小麦粉の分量が多すぎたり水の分量が少なすぎると粉が残ることがあります。材料は、クッキングブック記載の分量に従って正確に量ってください。
いろいろな形や片寄って焼き上がる	部屋の温度や湿度、材料の鮮度や温度、予約時間などによって変わります。異音ではありません。
底に穴があく	パンを取り出すとき、パン用羽根により底に穴があきます。専用容器の底の部分に触れると、パン用羽根がまわり穴が大きくなることがあります。パンを取り出すとき底に触れないでください。
パンを切るときパンがつぶれる	焼き上がり直後は切りにくいので、少し冷めてから切ってください。ギザギザのない包丁では、刃がすべてパンがつぶれます。パン専用の包丁を使って切ってください。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前につぎの内容をご確認ください

調べてみると故障でない場合もあります。修理を依頼される前にもう一度確認してください。それでも直らないときは、お買い上げの販売店または大阪ガスにご依頼ください。

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、とびらを開閉してください。
	停電している	停電が回復したら、とびらを開閉してください。
	最後に使用してから10分以上経過している	節電状態になっているので一度、とびらを開閉してください。
	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、とびらを開閉してください。
はじ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	はじ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場合があります。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ッ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。
調理中にドアがくもったり、庫内に水滴が付着する	食材によって加熱中の水蒸気でもくもったり、水滴が付着する場合がある	庫内に水滴が残っている場合は、庫内が熱くないことを確認してから布などでふき取ってください。
専用容器の底や専用容器取付台が黒くなる	専用容器の取り付けや、かはんするときにすれ、黒くなることがある	黒くなったときは、湿った布などでふき取ってください。
専用容器の軸が回らない、または底から材料が漏れる	長期間使用すると回転軸部分がこわれて回らなくなったり、材料が漏れたりする場合がある	このような場合は、専用容器を交換してください。
ベーカリー調理中に機器が振動したり音がする	グルテンを作るため、強い力でこねている	故障ではありません。
オートクック、ベーカリー調理でスタートキーを受け付けない	専用容器が正しくセットされていない	専用容器を時計回り（右回り）に止まるまでまわしてセットしてください。（詳しくは19ページ）
ベーカリー調理中、運転が止まる	こねによる過発酵等を防ぐため、運転を停止している	故障ではありません。

故障かな?と思ったら

症 状	原因と処置 (お調べいただくこと)	
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、はじめから操作してください。
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	正しくセットしてください。 (詳しくは14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し てください。
	庫内に材料や水がこぼれて いる	専用容器取付台の中に材料や水をこぼすと、機器 の故障の原因になることがあります。 こぼした場合は、すぐにふき取りお手入れをして ください。
レンジのときに庫内で火 花が飛ぶ	専用容器や金串、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	専用容器や金串、金網などの金属容器を取り除い てください。
	庫内に材料や水がこぼれて いる	庫内に食品くずやふき残しがあると、レンジ使用 時に火花が飛ぶ原因になります。 こぼした場合は、すぐにふき取りお手入れをして ください。
オートクック調理または ベーカー調理のときに 庫内で火花が飛ぶ	調理物を入れずに調理した 調理物を取り出さずに繰り返 して自動調理した	庫内表面間で局部加熱または庫内に火花が発生し たものです。 (詳しくは20ページ「使用上の注意」参照)
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、アルミ箔を取り除いてください。
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 100 W」 で解凍してください。(詳しくは35ページ)
オートクック調理で スタートキーを押したと きアラームが鳴り「40」 「100」「200」を点滅表 示する	庫内の温度が高いため、 選んだメニュー番号の調理 は行えない	庫内の温度が下がるまで待つてください。
ベーカー調理で スタートキーを押したと きアラームが鳴り「40」 「45」「100」「120」 「180」「200」を点滅表 示する	庫内の温度が高いため、 選んだメニュー番号の調理 は行えない	庫内の温度が下がるまで待つてください。
使用後しばらく運転音が する	機器が熱くなっているため、 機器の冷却を行っている	故障ではありません。 約10分後に停止します。

症 状	原因と処置 (お調べいただくこと)	
「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、お買い上げの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	ガス栓が全開になっていない ガス栓を全開にしてください。 ※1 LPガスがなくなりかけて いる ご使用のLPガス事業者へご連絡ください。 ガス配管中に空気が残って いる 再運転を行ってください。 ガスの点火回路か ガスの供給に異常がある 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、お買い上げの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	ガス栓が全開になっていない	
	※1 LPガスがなくなりかけて いる	
	ガス配管中に空気が残って いる	
「03」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	
	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して ください。
収納庫を開閉するとき コンコンという音がする	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 してください。
	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 かみ込んでいる	異物を取り除いてください。

※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、お買い上げの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。

長期間使用しない場合

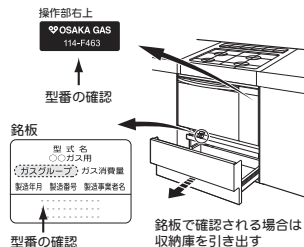
長期間使用しない場合は必ずガス栓を閉じ、電源(ブレーカーなど)を切ってください。
※ブレーカーを切る場合、本機器専用のブレーカーであることを確認してください。

アフターサービス

サービス（点検・修理など）を依頼される前に

- 44～46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買い上げの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-F463型）
または収納庫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）



転居または機器を移設される場合

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、買い上げの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。
※他のガス種には、調整・改造できません。

保証について

取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。

- 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。
保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、買い上げの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について

- 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。

仕 様

商 品 名	コンビネーションレンジ
型 番	114-F463 型
型 式 名	GMO-S4000MH
使 用 ガ ス	都市ガス 13A: 3.55kW (3,050kcal/h)
ガ ス 消 費 量	12A: 3.30kW (2,840kcal/h)
	LPガス : 3.55kW (0.25kg/h)
消 費 電 力	オープン 60W レンジ 1180W 同時（コンビ）使用 420W 待機時 0W
高 周 波 出 力	レンジ : 600W / 300W相当 / 200W相当 / 100W相当 あたため: 600W 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・32・35・40・45℃)、保温(65℃)、100℃～250℃
外 形 寸 法	高さ580～640mm×幅598mm×奥行550mm
オープン庫内有効寸法	高さ233mm×幅356mm×奥行362mm
ターンテーブル有効寸法	直径332mm
オープン皿外形寸法	幅340mm×奥行310mm
収 納 庫 有 効 高 さ	81～141mm
質 量	42kg (本体) 6kg (付属品)
定格電圧・定格周波数	AC100V (50/60Hz共用)
電 源 コー ド の 長 さ	1.5m
ガ ス 接 続	15A R1/2 ガス管または金属可とう管
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 ●点火安全装置 ●器体過熱防止装置 ●初期点火爆発防止装置 ●連続燃焼防止装置 ●炎検出装置 ●循環ファン回転検出装置 ●停電安全装置
付 属 品	●ターンテーブル 1枚 ●ターンテーブル(丸皿) 1枚 ●オープン皿(角皿) 2枚 ●角網 1枚 ●解凍網 1枚 ●専用容器 1個 ●料理用羽根・パン用羽根 各1個 ●オープン皿取っ手 1個 ●クッキングブック 1冊 ●取扱説明書(保証書付) 1冊 ●工事説明書 1冊
予 熱 時 間 の め や す	庫内温度 約150℃ : 4～5分 庫内温度 約200℃ : 7～9分 庫内温度 約250℃ : 9～11分

※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。