

取扱説明書

保証書付

114-D504型・114-D514型

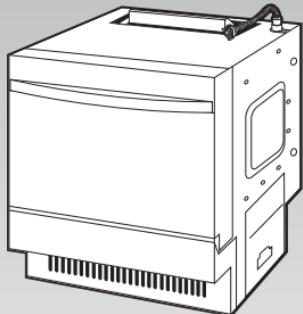
型式名 GMO-S1300E 家庭用

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-D524型・114-D534型

型式名 GR-S1300E 家庭用



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。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

○この機器には保証書がついています。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、または領収証等を大切に保管してください。

○来客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。

○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、もよりの大坂ガスにお問い合わせください。

設置工事説明書 別添付

ガス高速オーブン

もくじ

ページ

特に注意していただきたいこと 2~7

使
用
前
に

使
い
か
た

点
検
・
お
手
入
れ
、
他

1 使用前に

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

2 使いかた

| | |
|-----------------------------|-------|
| オーブン/コンビ(予熱なし/イースト発酵) | 15~16 |
| オーブン/コンビ(予熱あり) | 17~18 |
| ウォーマー | 19 |
| レンジ(強/弱) <コンビネーションレンジタイプのみ> | 20 |
| 解凍/あたため(自動調理) | |
| <コンビネーションレンジタイプのみ> | 21~22 |
| ロックのしかた | 22 |

3 点検・お手入れ、他

| | |
|------------|-----|
| 点検・お手入れ | 23 |
| 故障かな?と思ったら | 24 |
| アフターサービス | 25 |
| 仕様 | 25 |
| 保証書 | 裏表紙 |

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。

99大阪ガス

特長いろいろ

コンビネーションレンジタイプ

あたため、解凍は ワンタッチの自動調理

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が4段階に選べます。
(28°C、35°C、40°C、45°C)

使い終わると表示が消える 省エネ設計

使用10分後には自動で表示を消して、未使用時の電気を節電します。

お手入れが簡単な セルフクリーニング

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

ガス高速オーブンタイプ

パン生地にあわせて選べる イースト発酵温度

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



使い終わると表示が消える 省エネ設計

使用10分後には自動で表示を消して、未使用時の電気を節電します。

お手入れが簡単な セルフクリーニング

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

操作手順をお知らせする ネクストサイン

次の操作をランプの点滅によりお知らせします。

誤操作防止のロック機構

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構付。

ものと位置で止まる ブーメランターンテーブル

ターンテーブルは、調理が終わるとものと位置で止まります。熱くなった容器や食品の出し入れ簡単！

ウォーマー

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

自動保温

電子レンジ調理終了後、庫内で10分間ターンテーブルが回転し食品の温かさを保ちます。

特に注意していただきたいこと

必ずお守りください！

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

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

危険

この表示の項目は、「死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される」内容です。

警告

この表示の項目は、「死亡または重傷を負う可能性が想定される」内容です。

注意

この表示の項目は、「傷害を負う可能性や物的損害の発生が想定される」内容です。

■お守りいただく内容を、つぎの絵表示で区分し、説明しています。(下記の絵表示は一例です)



この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。



このような絵表示は、してはいけない「禁止」の内容です。



このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

危険

・ガス漏れに気づいたら



絶対に

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

- 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、もよりのガス会社に連絡する

・改造・分解・修理はしない

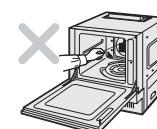


分解禁止



発火したり異常動作の原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または、もよりのガス会社にご相談ください。

・スイッチ穴やすきまにものを入れない



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火災を引き起こすことがあります。

特に注意していただきたいこと

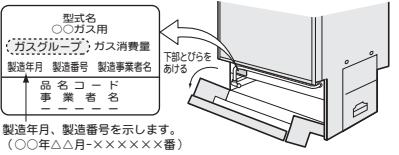
必ずお守りください!

警告

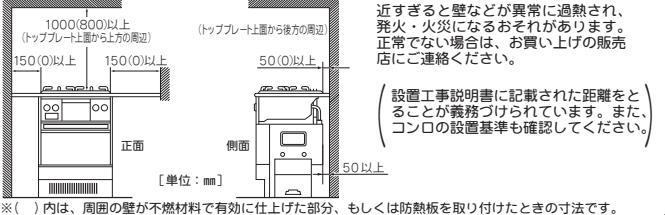
- 表示しているガス種で使用する



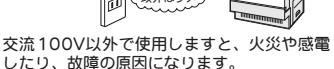
下部とびら内の本体正面左側に貼ってある銘板に表示しているガス種以外では使用しないでください。
(不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、爆発着火でやけどしたり、故障の原因になります。)



- 壁との間はあけておく



- 電源は交流100V以外では使用しない



- 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、お買い上げの販売店にご依頼ください。

- 指定のビルトインコンロと接続して使用する



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

- 定格15A以上のコンセントを単独で使用する

他の機器と併用する分岐コンセントなどを使用しますと、過熱・発火・火災の原因になります。

- 電源コードを加工したり無理な力を加えない



電源コードを傷つけたり、挟み込んだり、加工したり、ねじったり、無理に曲げたり、たばねたりしますと、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

- 電源プラグはコンセントの根元まで差し込む



電源プラグの刃にほこりなどがたまり、発火の原因になります。

警告

- ガス配管接続工事には専門の資格、技術が必要です



機器の設置、移動、取り外しの際には、必ず販売店または、もよりのガス会社にご連絡ください。
詳しくは、設置工事説明書をご覧ください。



- 排気口や吸気口はふさがない



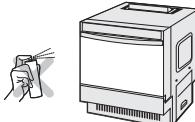
ふさぎますと不完全燃焼や火災の原因となります。



- スプレー缶を機器の近くに置かない



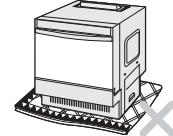
熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発し、やけどや火災のおそれがあります。



- 熱に弱いもの上に置かない



たたみ、じゅうたん、新聞紙などの上に置きますと、引火し火災の原因になります。



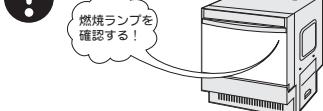
- 指定の調理用具以外は使用しない



油やベンジン・シンナーなどを近くで使用しますと、引火・爆発により、やけどや火災のおそれがあります。

※オープン皿などの付属部品は、この機器以外には使用しないでください。

- 点火、消火の確認をする



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

- 排気口に水をこぼさない



漏電やショートして、感電、発火の原因になります。



特に注意していただきたいこと

必ずお守りください!

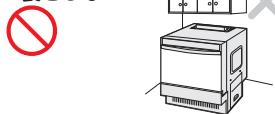
⚠ 警告

- 幼い子供だけで使わせない



やけど、感電、けがのおそれがあります。
操作ができないようにロックすることができます。(22ページを参照ください。)

- 設置後はご自分で機器の回りの改装をしない



機器と可燃物との間に不備があると、不完全燃焼や火災の原因になります。
設置後、改装が必要なときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

- 使用中は就寝や外出などしない



調理物が燃えたり、ガス漏れが生じた場合、火災の原因となります。

- 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



異常な臭気や異常音が感じられたときや地震・火災のときは「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。異常に気づいたときや故障かなと思われたら、24ページに従って確認してください。

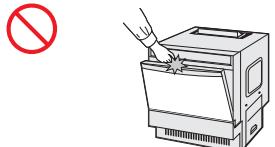
⚠ 注意

- 調理以外の目的に使用しない



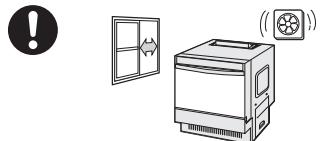
衣類の乾燥など調理以外に使用すると過熱、異常動作して発火、やけどをすることがあります。

- オーブンとびらに指を挟まない



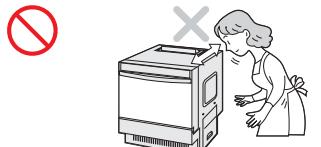
とびらを開閉するとき、指や手を挟みますとけがややけどのおそれがあります。

- 使用中は必ず部屋の換気をする



換気をしないと、不完全燃焼などで一酸化炭素中毒の原因になります。

- 排気口に顔を近づけない



排気口から出る排気熱で、やけどのおそれがあります。

⚠ 注意

- オーブンとびらガラスに傷をつけたり水をかけない



オーブンとびらガラスを硬いものでこするなどして傷をつけたり、水をかけるとガラスが割れ、けがをする原因となります。

- 使用中・使用直後は庫内壁面やオーブンとびらに触れない



接触禁止

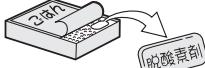
使用中、使用直後は排気口、庫内、オーブンとびらの周辺は高温になっていますので触るとやけどをするおそれがあります。

- 庫内で食品が燃えだしたときはとびらをあけないで、つぎの処置をしてください



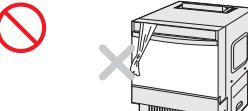
- ① オーブンとびらを開けないで、とりけしキーを押して運転を止めてください。
- ② 機器から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待ちましょう。鎮火しないときは、とびらを開け、水が消火器で消火してください。
- ③ そのまま使用せず、必ず販売店に点検を依頼してください。

- 鮮度保持剤(脱酸素剤)を入れたまま加熱しない



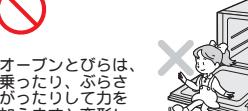
脱酸素剤などの鮮度保持剤を入れたまま加熱しますと、異常過熱して発火するおそれがあります。

- オーブンとびらにものを挟んだまま使用しない



ふきんや食品くずなど挟んだまま使用すると、挟んだものが発火して火災の原因となります。コンビネーションレンジタイプは電波漏れのおそれがあります。

- オーブンとびらに無理な力を加えない



オーブンとびらは、乗ったり、ぶらさがったりして力を加えますと変形し、高温の熱気漏れとなり、やけどのおそれがあります。コンビネーションレンジタイプは電波漏れの原因にもなります。

- 汚れたまま使わない



食品カスや肉汁などで汚れたままの庫内や、オーブン皿に脂がたまつたまま使用しますと、調理時に火花が起こり、食品カスや脂が燃えて火災の原因になります。

また、オーブンとびらガラス（内側）も汚れたまま使用しますと汚れた箇所で火花が起こり、ガラスが割れるおそれがあります。

- 車両・船舶での使用はしない



使用中に機器が傾いたり、火災ややけどの原因になります。

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

- ゆで卵や目玉焼きを作らない(電子レンジ)
〔コンビネーションレンジタイプ〕



電子レンジ加熱では、破裂してやけどやけをする原因となります。

- 食品や飲みものは加熱しすぎに注意(電子レンジ)
〔コンビネーションレンジタイプ〕



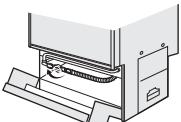
① フライものなど油のついたものや、少量の食品を加熱しすぎると発火のおそれがあります。
● 様子を見ながら加熱してください。
② 飲み物や油脂分の多い液体(バターなど)は、ふきこぼれたり、取り出すときの振動で突然沸騰しやけどの原因になります。
● 加熱前にスプーンなどでかき混ぜてください。
● 加熱しすぎたときは、しばらく庫内に放置し、その後取り出してください。

- ピン入りや殻つき食品、卵に注意(電子レンジ)
〔コンビネーションレンジタイプ〕



電子レンジ加熱では、ふたやせんをはずし、膜や殻のあるものは切れ目や割れ目をいれてください。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をすることがあります。)

- お手入れはガス栓を閉じ、機器が十分さめてから



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、また、機器が高温のうちはやけどすることがあります。

- お手入れは手袋をはめてする



機器の角などでけがをする原因となります。

- ラップを外すときは蒸気に注意(電子レンジ)
〔コンビネーションレンジタイプ〕



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。

- 長期間使用しないときはガス栓を閉じ、電源(ブレーカーなど)を切る



ガス栓を閉じないと、万一ガス漏れが生じたとき、中毒やガス爆発による火災の原因となります。

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となります。

*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。

1 使用前に 使用上のお願い

テレビやラジオを離して

テレビやラジオの雑音や映像の乱れを防ぐため、テレビ、ラジオなどを3m以上離してください。

料理の種類により予熱が必要です

クッキングブックに予熱の表示があるものは、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 高温調理(300°C)するとオーブン皿が変形があるので、注意してお使いください。
調理される場合は、角網を使用し、オーブン皿に直接食品が接触しないようにしてください。



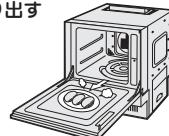
② 調理後のオーブン皿や角網は、高温となるため必ずオーブン皿取っ手か乾いた厚手のふきんをお使いください。

陶磁器やオーブン皿は急冷しない

陶磁器やオーブン皿を調理直後に水につけると、割れたりひびんだることがあります。十分温度が下がってから水につけてください。



調理後はすぐに取り出す



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

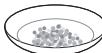
レンジ使用のとき

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

少量の食品はレンジ加熱にご注意



- ① 小さく切ったニンジンや冷凍のミックスベジタブルなどの少量加熱は火花が飛び発火・発煙することがあります。
- ② 100gより少ない場合は、大きめの容器に水を入れて加熱してください。

庫内が空のまま作動させない



食品を入れずに作動させると、電波を吸収するものがいため、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。

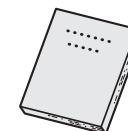
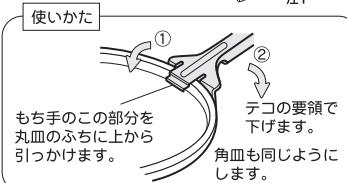
*材質や耐熱温度がわからぬ容器はお使いにならないでください。

○は使用できる容器、×は使用できない容器を表しています。

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

| 容器の種類 | 高速オープン | 電子レンジ | コンビ | 説明及びご注意 |
|--|--------|-------|-----|---|
| 耐熱性プラスチック容器 ポリプロピレンなど家庭用品品質表示法にもどろく耐熱温度表示の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。 電子レンジにおいても高温になる調理(砂糖、バター、油を使う調理)には使用しないでください。 |
| 熱に弱いプラスチック容器 ・ポリエチレン・スチロール樹脂 ・ポリノール・メラミン・ユリア樹脂製のものなど | × | × | × | <ul style="list-style-type: none"> 耐熱温度表示140℃未満の容器は使えません。 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き入ることがあります。 |
| 超耐熱性容器 ・ヤセロール ・ハイレックス ・ハイセラム ・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ご注意ください。 |
| 耐熱性のないガラス容器 ・カットグラス ・強化ガラスなど | × | × | × | <ul style="list-style-type: none"> 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"> 電子レンジのとき、内側に色絵付けしてあるもの、ひび割れの入ったもの、金銀模様の入るものは器を傷めたり、火花を出すことでさせてください。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"> 高速オープン調理によく使用されます。ただし、取っ手がプラスチックのものは使用できません。 コンビ調理では、ケーブル型は使用できます。 電子レンジやコンビのとき、編んだ金網や金串は金属との間に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"> 電子レンジで高温になる料理(砂糖、バター、油を使う料理)には使用しないでください。ラップが溶けることがあります。 高速オープン調理やコンビ調理をおこなった直後、ラップを用いた料理での電子レンジ使用はさせてください。 耐熱温度140℃以上のものをお使いください。 高速オープン調理では、イースト発酵のときのみ使用できます。 |
| アルミ箔 | ○ | ○ | ○ | <ul style="list-style-type: none"> 電子レンジのとき、電波を反射する性質により使用できませんが、調理上のテクニックとして部分的に使用できます。 高速オープン以外での使用は、アルミ箔が、ターンテーブルなど金属部分にぶれないよう注意してください。 |
| 漆器 ・重箱 ・おわんなど | × | × | × | <ul style="list-style-type: none"> 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 ・せいろう ・ざる ・ペーパータオル ・ナフキンなど | × | × | × | <ul style="list-style-type: none"> 長時間の加熱でこげることがあります。 とくに竹製品で、針金で結んであるものは、その部分に電波が集中してこげることがあります。 |

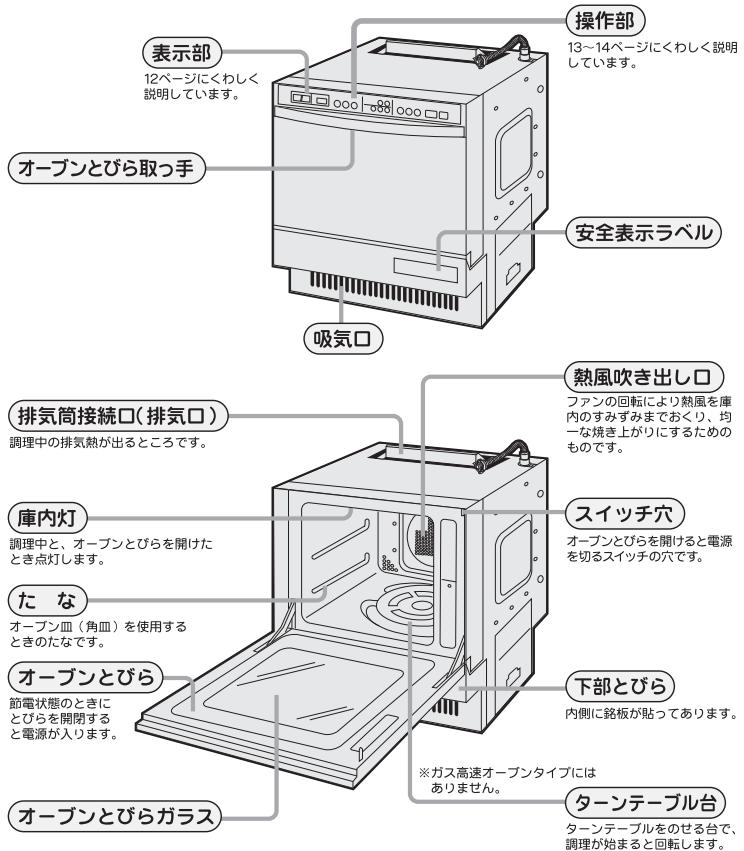
1 使用前に付属品のなまえと使いかた

| 付属品のなまえ | コンビネーションレンジタイプ | | | | 使いかた | | |
|-------------|---|----------------------------|----------------------------|-------------------------|--|----------------------------|---|
| | 数量 | 高 速 オ ー ブ ン | 速 電 子 レ ン ジ | あ た ため コン ビ | 解 凍 | 高 速 オ ー ブ ン | |
| ターンテーブル台 | 1 | ○ | ○ | ○ | ○ | 付属なし | <ul style="list-style-type: none"> 庫内の底に常時正しく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。 |
| ターンテーブル(丸皿) | 1 | ○ | ○ | ○ | ○ | 付属なし | <ul style="list-style-type: none"> ターンテーブル台の上に置いて使います。 調理が始まると回転します。 調理後、引き出すときは、付属のオープン皿取っ手をターンテーブルの端にくい込み静かに引き出します。 <p>※調理できる食品の量は10g~1600gです。</p> |
| オープン皿(角皿) | 2 | ○ | × | × | × | ○ | <ul style="list-style-type: none"> 庫内のたなに直接のせて使います。 調理後、引き出すときは、付属のオープン皿取っ手をオープン皿の端中央にくい込み静かに引き出します。 <p>オープン皿はていねいに出し入れします。オープン皿および庫内が破損する恐れがあります。</p> |
| 角網 | 1 | ○ | × | × | × | ○ | <ul style="list-style-type: none"> オープン皿の上にのせて使います。 |
| 解凍網 | 1 | × | × | × | ○ | 付属なし | <ul style="list-style-type: none"> 解凍するときに、ターンテーブルの上にのせて使います。 |
| その他の付属品 | <ul style="list-style-type: none"> オープン皿取っ手(2個)  | | | | <ul style="list-style-type: none"> クッキングブック(1冊)  | | |
| | <p>使いかた</p>  <p>もち手のこの部分を 丸皿のふちに上から 引っかけます。 テコの要領で 下げる。 角皿も同じように します。</p> | | | | | | |

注1:ターンテーブルやオープン皿の出し入れには、オープン皿取っ手をお使いいただきますが、重いものを出し入れするときは、やけどをしないように、オープン皿取っ手を同時に2個使用してください。

1 使用前に 各部のなまえとはたらき

本体各部



お願い

安全表示ラベルが、かすれて読めなくなったり、はがれたときはお買い上げの販売店で購入（有料）していただき貼り替えてください。

表示部

燃焼ランプ

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

A digital display showing the time as 88:88 and the temperature as 88 degrees Celsius.

時間表示部

→ セットした調理時間を表示します。
調理が進むにつれて残り時間を表示します。

(例) 調理時間4分38秒

[通電状態のとき] [節電状態のとき]

【コンビネーションレンジタイプのみの機能】
あたためおよび解凍調理のときで、調理物の重さを測定中はーを表示します。

温度表示部

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

(例) イースト発酵を
35°Cにセットし
たとき

(例) 160°Cに合わせたとき **160**

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

設定できる調理時間

●コンビネーションレンジタイプ

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

●ガス高速オープンタイプ

| | |
|------|------------|
| 機能 | オープン |
| 設定範囲 | 10秒～99分50秒 |

※オーブン300℃加熱の設定時間は、10秒～29分50秒です。
※オーブン機能は、100℃～250℃・300℃の調理、イースト発酵、
ウォーマーの3つがあります。

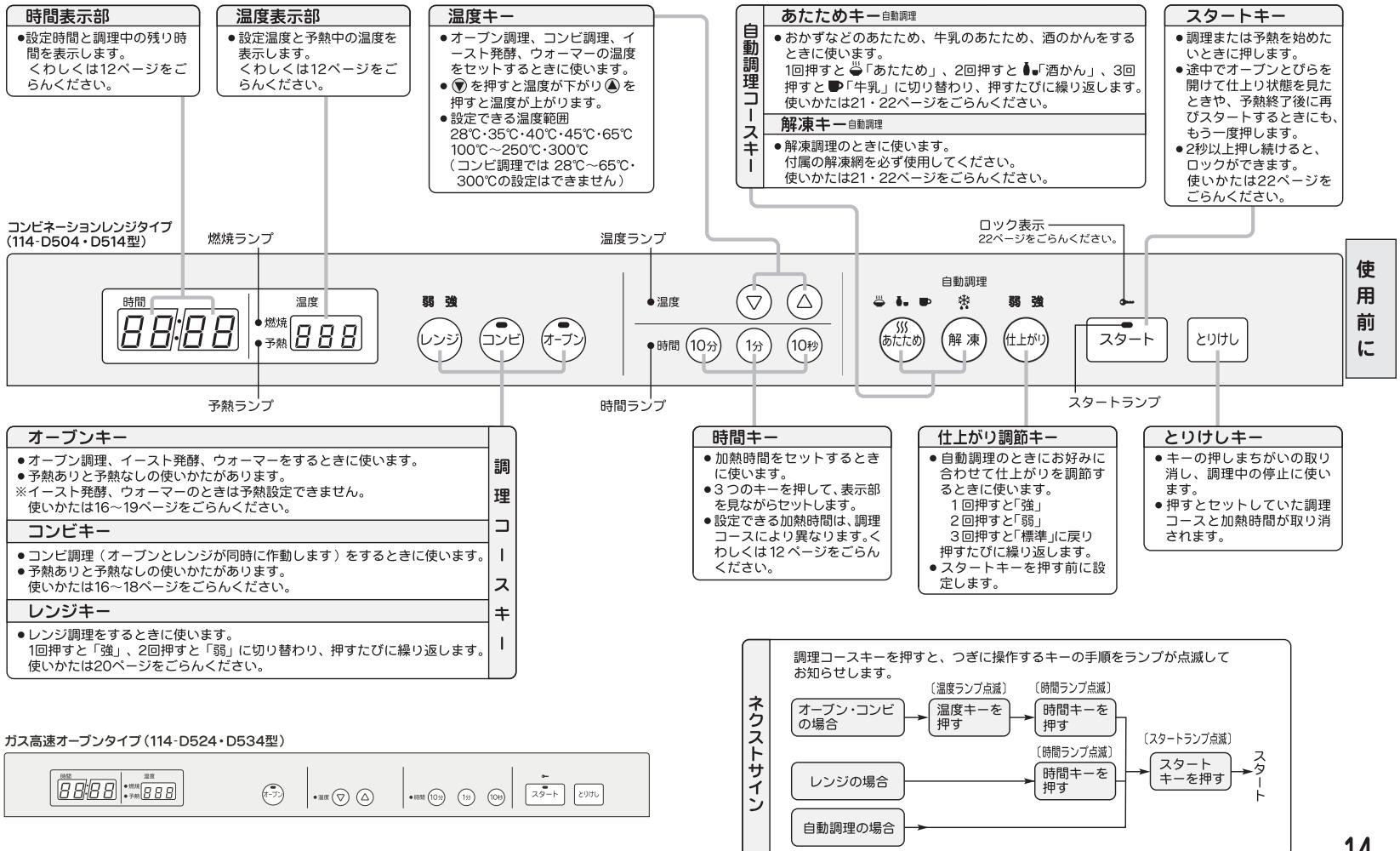


こんなときにアラームが鳴ります！

4種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

1 使用前に 各部のなまえとはたらき

操作部



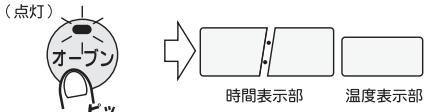
1 使用前に 準備

必ずカラ焼きをしましょう

- 機器の加工のための油を焼き切るため、カラ焼きをしてください。
- ガス栓を開けてください。オープンとびらを一度開け、閉めてください。
- コンビネーションレンジタイプは庫内にターンテーブル台をセットしてください。
- 時間表示部の表示が消えているときは、オープンとびらを一度開け、閉めてください。

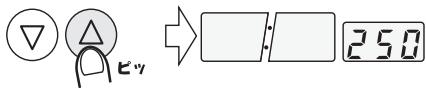
1 オープンキーを押す

- オープンランプが点灯します。
- 温度ランプが点滅します。



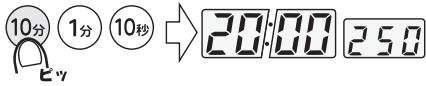
2 温度キーを押し 250°Cに合わせる

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



3 時間キーを押し 20分に合わせる

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



4 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯になります。
- 庫内灯が点灯します。
- ガスが燃焼を始めると燃焼ランプが点灯し、その後庫内温度に合わせて消灯、点灯を繰り返します。
- 最初は煙やにおいが出ることがありますが故障ではありません。

(注) 燃焼ランプが点滅し、!!表示が出たときは24ページの内容をお調べください。



完了

- オープンとびらを開閉した後、10分経過すると表示が消え節電状態になります。



2 使いかた オープン／コンビ(予熱なし／発酵)

- ガス高速オープンタイプには、コンビキーはありません。
- コンビネーションレンジタイプはオープン皿(角皿)を使用のときは、ターンテーブル(丸皿)を取り除いてください。
- コンビキーでの発酵はできません。

1 食品を庫内に入れる

- オープンとびらを閉めます。

(例) オープン調理で 180°C、
15 分のとき

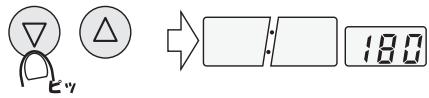
2 オープンキーまたは コンビキーを押す

- 押したキーのランプが点灯します。
- 温度ランプが点滅します。



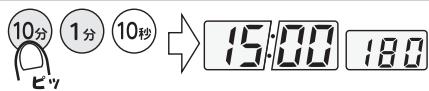
3 温度を合わせる

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



4 時間を合わせる

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



5 スタートキーを押す

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



6 できあがり

- 食品を取り出した後、10分経過すると表示が消え節電状態になります。



-  ● 調理中に、ランプが点灯している「オープン」または「コンビ」キーを押すと、押している間だけ庫内温度を温度表示部に点滅表示します。
- イースト発酵は庫内が熱いと失敗します。庫内が冷えてから使いましょう。

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

設定できる加熱温度の範囲
オープン……イースト発酵(28・35・40・45°C)
100～250°C(10°C単位)
300°C

コンビ………100～250°C(10°C単位)

- 発酵温度について —
28°C: 自然酵母使用のパン作りに適しています。
35°C: 一般的なパン作りの発酵に適しています。
40°C: ホイロ(最終仕上げ発酵)などの発酵時間の短縮に役立ちます。
45°C: 冷蔵パン生地などの二次発酵に適しています。

2 使いかた オーブン／コンビ(予熱あり)

◎ガス高速オーブンタイプには、コンビキーはありません。

予熱をします

オーブンとびらを一度開け、閉めてください。

1 オーブンキーまたはコンビキーを押す

- 押したキーのランプが点灯します。
- 温度ランプが点滅します。

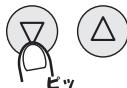


(例) オーブン調理で 200℃、
25 分のとき



2 温度を合わせる

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



3 スタートキーを押す

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



温度表示 200 が点滅となります。

予熱完了

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



温度表示 200 が点灯となります。

(例) オーブン調理で 200℃、
25 分のとき

加熱をします

4 食品を庫内に入れる

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



5 時間を合わせる

- 時間ランプが消えスタートランプが点滅します。



6 スタートキーを押す

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



7 できあがり

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



設定温度に達するまでの予熱時間の目安は
下表のようになります。

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

設定できる最大加熱時間

オーブン……99 分 50 秒まで(10 秒単位)
(注) 300℃での最大加熱時間は 29 分 50 秒まで
コンビ………29 分 50 秒まで(10 秒単位)

設定できる加熱温度の範囲

オーブン………100 ~ 250℃(10℃単位)
300℃
コンビ………100 ~ 250℃(10℃単位)

2 使いかた ウォーマー(オープン機能が作動します)

◎コンビキーでのウォーマーはできません。

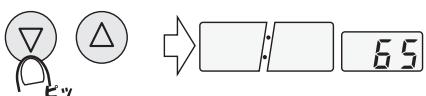
- 1 保温したい料理やあたためたい食器を庫内に入れる**
●オープンとびらを閉めます。

(例) 40分間保温したいとき

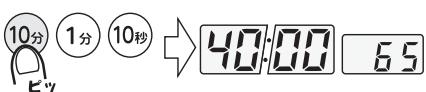
- 2 オープンキーを押す**
●押したキーのランプが点灯します。
●温度ランプが点滅します。



- 3 温度を 65℃に合わせる**
●温度ランプが消え時間ランプが点滅します。



- 4 時間を合わせる**
●時間ランプが消えスタートランプが点滅します。



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



- 6 終了**
食品を取り出した後、10分経過すると「0」表示が消え節電状態になります。



ウォーマーの使い方

- 調理後のあたためかいお料理が冷めないように温蔵庫としてお使いいただけます。
(注)温蔵中は耐熱性の容器をお使いください。
発泡スチロール製トレー、ラップ、プラスチック容器は溶ける恐れがあります。
(注)一度冷めたお料理は、あたためなおすことはできません。
- 食器のあたためにもお使いいただけます。
(注)あたためることができるのは耐熱性の容器のみです。

2 使いかた レンジ(強／弱)

<コンビネーションレンジタイプのみ>

レンジ 強／弱 の切り替えかた

- レンジキーを1回押すと「強」
2回押すと「弱」

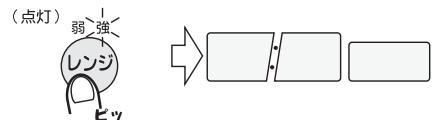
押すたびに繰り返します。
ランプが点灯して選んだ
コースを表示します。



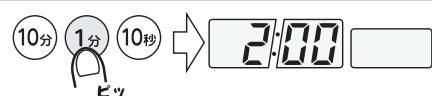
- 1 食品を庫内に入れる**
●ターンテーブル(丸皿)を必ず使用してください。
●オープンとびらを閉めます。

(例) レンジ「強」で
2分00秒のとき

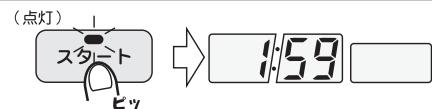
- 2 レンジキーを押す「強」**
●時間ランプが点滅します。



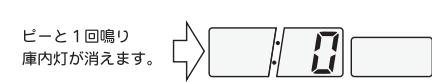
- 3 時間キーを押し時間を合わせる**
●時間ランプが消えスタートランプが点滅します。



- 4 スタートキーを押す**
●スタートランプが点灯になります。
●庫内灯が点灯します。



- 5 できあがり**
●「強」調理のときは終了した後、引き続き10分間は自動保温をおこないます。
●食品を取り出した後、10分経過すると「0」表示が消え節電状態になります。



○自動保温とは――
調理が終了した後、電子レンジが出力30W相当で10分間作動し調理物を温かく保ちます。
オープンとびらを開ければ中止されます。

○自動保温を解除するには――
「あたため」「上がり」キーを5秒間同時に押しき続ければ「ビー」と鳴り自動保温機能は解除します。
もう一度、同操作を行えば「ビーピー」と鳴り自動保温が有効となります。

○設定できる最大調理時間は――
レンジ「強」……29分50秒まで(10秒単位)
レンジ「弱」……59分50秒まで(10秒単位)

○解凍をおこなう場合は、付属の解凍網をお使いください。

○解凍方法には、レンジキー「弱」での手動解凍と「解凍キー」での自動解凍があります。

2 使いかた 解凍／あたため（自動調理）<コンビネーションレンジタイプのみ>

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

あたためキー（あたため／酒かん／牛乳）の切り替えかた

- あたためキーを1回押すと「あたため」
 - 2回押すと「酒かん」
 - 3回押すと「牛乳」
- 押すたびに繰り返します。ランプが点灯して選んだコースを表示します。



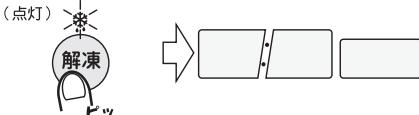
1 食品を庫内に入れる

- オープントビラを閉めます。

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

2 解凍キーを押す

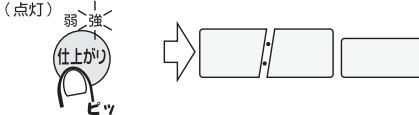
- スタートランプが点滅します。
- （注）解凍キーを押しても庫内が熱い状態では運転をおこないません。庫内が冷めるまでまってください。
- 食品をあたためるときはあたためキーのコースを選んでください。



3 仕上がりキーを押す

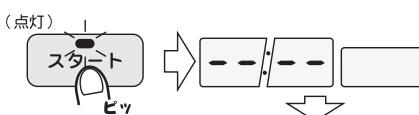
仕上がり調節をしないときは、押す必要がなく標準状態ですので4へ。

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



4 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯になります。
- キーを押すと調理物の重さの測定を開始します。
- 測定中は、時間表示部に「—」を移動しながら表示します。
- 重さの測定が終了すれば加熱時間を自動的に表示します。



重さ測定終了後、加熱時間を表示。
5:30

5 できあがり

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

食品を取り出した後、10分経過すると「？」表示が消え節電状態になります。



※自動保温については20ページを参照してください。

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

（注）加熱できる食品の量は10g～1600gの範囲までです。

（注）時間表示部に「？」が点滅表示されたときは、食品の量が10g以下か1600gを超えていためです。

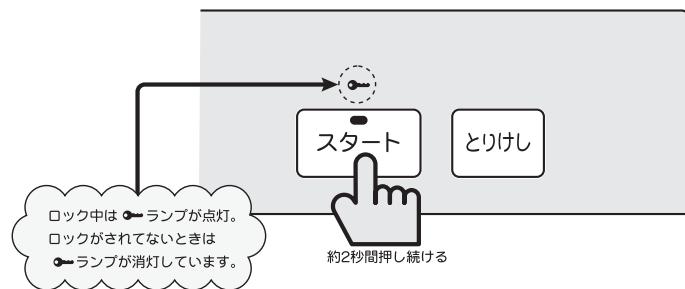
10g以下のときは量を増やし、1600gを超えているときは量を減らして、再びスタートしてください。

（注）食品の分量と見合った容器を使用し、極端に重い容器や、軽い容器の使用は避けてください。

上手にお使いいただけたまには、クッキングブックを参考にしてください。

2 使いかた ロックのしかた

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



ロックをするとき

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

ロックの解除

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

3 点検・お手入れ

点検

- 機器の回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
- 排気口にものがのついていませんか。.....のついているものを取り除く
- 電源コードが傷んでいませんか。.....販売店に修理を依頼する
- 異常音がしませんか。.....販売店に修理を依頼する

お手入れ

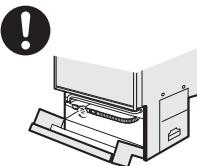
庫内が、まだなまあたかいうちにお手入れすれば、汚れが落ちやすいですが、やけどには十分注意してください。

1 手袋をはめる



手袋をはめないと、機器の角などでけがをする原因になります。

2 機器のガス栓を閉じる



機器のガス栓を開じないと、万一、ガスが燃焼したとき、やけどをします。

3 機器本体がさめてから



本体が十分さめないと、やけどのおそれがあります。

●庫内やオープンとびらの内側は そのつどふきとる

- ぬれふきんでふきとります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたスポンジタワシなどでふきとります。



(注) 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。

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、化学ぞうきんは、その注意書き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。)



3 故障かな?と思ったら

調べてみると故障でない場合もあります。修理を依頼する前にもう一度つぎの内容をお調べください。

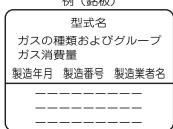
| 症 状 | 原 因 と 处 置 (お調べいただくこと) | 参 考 ページ | |
|-------------------------------|--|--|--|
| 操作キーを押しても表示部のランプや表示がなにも表示されない | ●ブレーカーが切れている → ブレーカーを入れる ●電源プラグが抜けている → 電源プラグをコンセントに差し込む ●停電している → 停電の回復を待つ ●節電状態になっている → 一度とびらを開け、閉じる | — | |
| 「！」表示し、点灯しない | ●ガス栓が全開になっていない → ガス栓を全開にする ●ガス配管中に空気が残っている → スタートキーを押し、点火動作を繰り返す ●LPガスがなくなりかけている → 新しいLP容器に切り換える | — | |
| 初めてオープンを使用したら煙が出た | ●調理庫内は、加工のため油が塗ってあり、最初はその油が焼けて煙が出来ます。故障ではありません。 初めてお使いのときは15ページの要領でカラ焼きをしてください。 | 15 | |
| スタートのとき少し音が大きい | ●部品が起動するときの音で、故障ではありません。 | — | |
| 点火時や消火時に「チリ、チリ」と音がする | ●金属が加熱や冷却されるため、膨張・収縮して起こる音で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 | ●庫内温度を調節するための電磁弁が作動する音で、故障ではありません。 | — | |
| オープン使用中、燃焼ランプが点灯しない | ●庫内が設定温度以上になっているため、設定温度以下になると点灯します。 | — | |
| オープン使用中に停電し燃焼が止まった | ●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、初めからセットして使用ください。 | — | |
| オープン調理中に煙がもれる | ●油分の多い調理物をオープン皿で直接焼き上げると、煙が発生することがあります。クッキングブックをもう一度ご確認ください。 | — | |
| コンビネーションレンジタイプのみ | <p>●ターンテーブルが回転しないまたは回転ムラがある</p> <p>庫内で火花が飛ぶ</p> <p>電子レンジ調理で食品が加熱されない</p> <p>表示部に「ひび」が点滅する</p> <p>解凍キーを押したときブザーが鳴り、「5G」が点滅表示されスタートキーを受け付けない</p> | <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 → 正しくセットする 食品（容器）が庫内壁面にぶれている → ぶれないように直す</p> <p>●金属が庫内壁面にぶれている → ぶれないように直す ●庫内に食品カスや油がたまっている → 食品カスや油を取り除く</p> <p>●食品が金属容器、アルミホイルで包まれている → 金属容器、アルミホイルを取り除く</p> <p>●食品の量が調理範囲を超えてる → 食品の量を減らす ●食品の量が調理範囲以下である → 食品の量を増やす</p> <p>庫内温度が高いため、庫内冷却を行っています。 庫内温度が下がれば、「5G」表示が消えます。 庫内が冷めるまで待つか、手動のレンジ調理で解凍してください。 消えた後、調理物を庫内に入れスタートキーを押してください。</p> | <p>10</p> <p>8 6</p> <p>8 9</p> <p>22</p> <p>—</p> |
| ●オープンの異常表示について | アラームが連続して4回鳴り、異常の状態を示す次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ときは抜いて、お買い上げの販売店にご相談ください。 その際、表示されている表示内容もご連絡ください。 | — | |

表示内容 01・08・12・14・31・37・51・61・70・71・72・74

アフターサービス

サービスのお申し込み

- 24ページの「故障かな?と思ったら」の項を見て、もう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不都合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理しないでお買い求めの販売店、またはもよりのガス会社にご連絡ください。
- なお、連絡いただくときは、つきのことをお知らせください。
 - 品 名……コンビネーションレンジ または ガス高速オーブン
 - 商品コード……下部とびら内の本体正面左側に貼り付けてある、
銘板をご覧ください。
 - 現 象……(できるだけ詳しく)
 - お客様名、住所、電話番号、道順……(できるだけ詳しく)



転居される場合

ガスには都市ガス 7種類および LP ガスの区があります。

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い求めの販売店、またはもよりのガス会社にご連絡ください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- ガスの種類によっては調整・改造ができない場合もあります。

保証書

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、お買い求めの販売店、またはもよりのガス会社にご連絡ください。
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。

仕様

| | | |
|--------------|---|---|
| 品 名 | コンビネーションレンジ | ガス高速オーブン |
| 型 番 | 114-D504型・114-D514型 | 114-D524型・114-D534型 |
| 型 式 名 | GMO-S1300E | GR-S1300E |
| 消 費 ガ ス 量 | 都市ガス 13A:5.47kW (4,700kcal/h) 都市ガス 12A:5.12kW (4,400kcal/h) LPガス:5.46kW (0.39kg/h) | |
| 消 費 電 力 | オーブン 120W レンジ 1,350W 同時(コンビ)使用 550W 待機時 OW | 120W — — OW |
| 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(自動調理):330~200~90W相当自動切替 | 200°C 5~6分 |
| オーブン 加 热 速 度 | 200°C 5~6分 | |
| 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~300°C | |
| 外 形 尺 度 | 幅598mm×奥行550mm×578:取手含む)×高さ575~635mm | |
| 庫 内 有 効 尺 度 | 幅415mm×奥行365mm×高さ265mm | 幅415mm×奥行365mm×高さ295mm |
| オーブン皿 有効寸法 | 幅388mm×奥行306mm×高さ25mm | |
| ターンテーブル 有効寸法 | φ332mm×高さ21.7mm | — |
| ガス接続 | R1/2 (オネジ) | |
| 電 源 | AC100V (50~60Hz共用) | |
| 質 量 (本体) | 45kg (本体)・6kg (付属品) | 40kg (本体)・4kg (付属品) |
| 付 属 品 | ●ターンテーブル1台●ターンテーブル(丸皿)1個 ●角網1枚●解凍皿1個●オーブン皿(角皿)2個 ●オーブン皿取っ手2個●クッキングブック1冊 ●取扱説明書1冊●設置工事説明書1冊●お問い合わせ先一覧1枚 ●お問い合わせ先一覧1枚 | ●角網1個●オーブン皿(角皿)2個 ●オーブン皿取っ手2個●クッキングブック1冊 ●取扱説明書1冊●設置工事説明書1冊 ●お問い合わせ先一覧1枚 |