

# 〈ガス高速オーブン&電子レンジ〉 コンビネーションレンジ

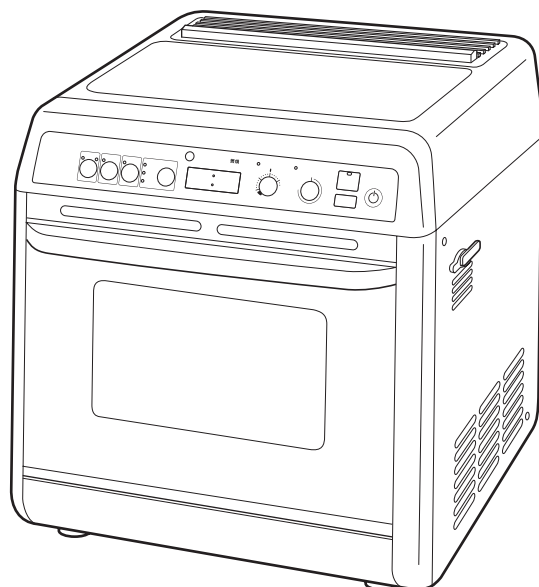
家庭用

114-R113A型

## 取扱説明書

型式名 RMC-S12E

保証書付



### もくじ



安全上のご注意	1
機能と特長	9
機器の設置	10
コンビネーションレンジをお使いになる前に	12
コンビネーションレンジを使いましょう	22
点検・お手入れをしましょう	30
故障かな？と思ったら	32
長期間使用しない場合は？	33
アフターサービスは？	34
仕様	35
外形寸法	36
保証書	裏表紙

このたびは、大阪ガスのコンビネーションレンジをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。




- ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。記載してある保証期間、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
- 幼いお子様にはさわらせないでください。
- この機器は家庭用ですので業務用のような使い方をされますと著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスにて再購入してください。

# 安全上のご注意











## 必ずお守りください

この製品および取扱説明書には、お使いになる人や他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

### ●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

 <b>危険</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、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。
 <b>警告</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
 <b>注意</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

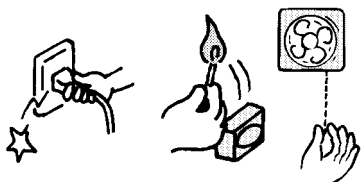
### ●絵表示には次のような意味があります。

	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です
	火気禁止
	接触禁止
	水ぬれ禁止
	分解禁止
	ぬれ手禁止
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です
	電源プラグを抜く
	アース確認

## ⚠危険

### ■ガス漏れに気づいたら

火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話の使用をしない。引火し爆発事故を起こすことがあります。

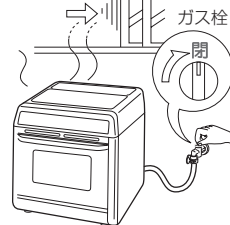


火気禁止

- ①すぐに使用をやめガス栓を閉める。
- ②窓や戸を開けガスを外に出す。
- ③もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。



必ず行う



### ■機器の改造・分解はしない

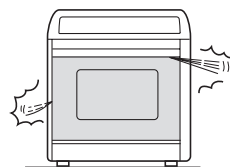
お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり修理・改造は行わない。電波漏れや感電、ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。万一故障と思われた時は **32** を参照ください。



分解禁止

### ■排気口やすき間にピンや針金などの金属物、異物を入れない

電波漏れや感電、ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。



禁止

※  内の数字は主な説明のあるページを示します。

## 警告

### ■必ず銘板に表示してあるガス(ガスグループ)を使用する

### ■転居されたときも供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する

### ■使用電源の電圧が銘板の表示と一致していることを確認する

使用ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。

使用電源の電圧と一致していない場合、そのまま使用すると火災や感電の原因になります。

また、故障の原因にもなります。

銘板は機器の右側面に貼ってあります。使用ガスが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にご相談ください。

〈例〉銘板(12A・13Aの場合)

12A・13A	
型式の呼び	
12A用	13A用
ガス消費量	ガス消費量
製造年月及び製造番号	RN(O)

製造年月

ガスグループ

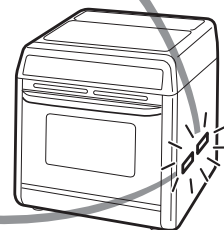


ガス・電源の確認

〈例〉銘板

定格電圧	100V
定格消費電力	1100W
定格周波数	50Hz-60Hz
定格高周波出力	500W

電圧



### ■アースは必ず取り付ける

故障や漏電のときに感電する恐れがあります。

●アース端子付コンセントがある場合  
コンセントに、アース専用端子が設けられている場合は、アース線先端の皮をむき芯線(銅線)をアース端子に固定します。

●アース端子付コンセントがない場合  
アース棒(別売)によるアース工事を行ってください。アース工事は必ず電気工事店に依頼してください。水道管やガス管、電話専用のアース線へ機器のアースを絶対取り付けないでください。

●湿気や水気のある場所でお使いになる場合  
必ずD種接地工事(接地抵抗100Ω以下)をするよう法律で義務づけられています。必ず、電気工事店に依頼して取り付けてください。

① 湿気の多い場所

例 ・食堂(うどん屋さん、そば屋さんなど)のかま場  
・土間、コンクリート床の場所  
・酒、しょうゆなどの醸造・貯蔵庫など



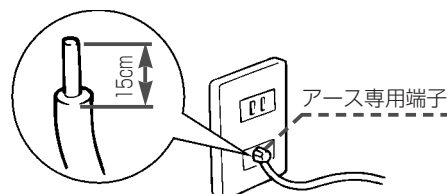
アース確認

② 水気のある場所※

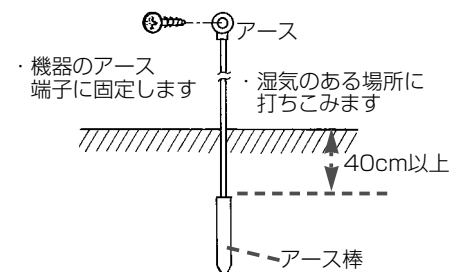
例 ・魚屋さん、八百屋さんの洗い場など、水を扱う場所  
・水滴が飛散する場所  
・地下室のように水が漏出したり結露する場所  
※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。



確認



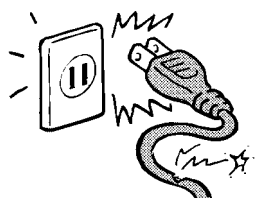
アース確認



アース確認

### ■傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない

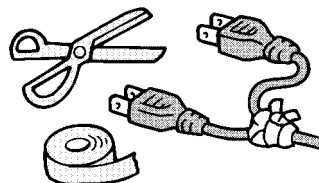
感電、火災の原因になります。



禁止

### ■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

感電、火災の原因になります。



禁止

# 安全上のご注意

## ⚠ 警告

### ■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

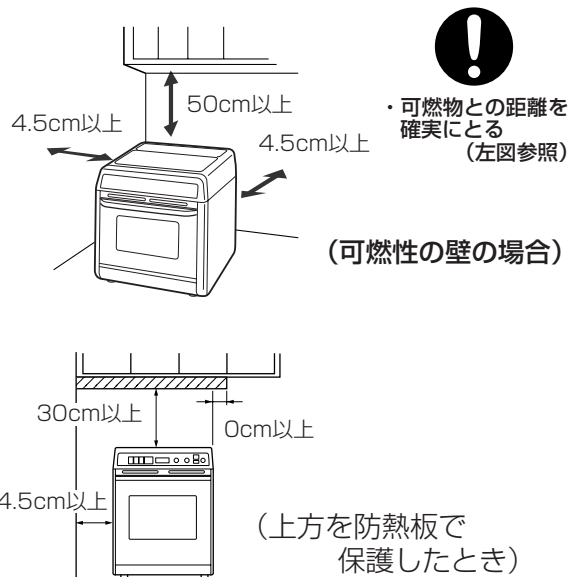
火災予防条例で定められています。必ず守ってください。

距離が近いと火災の原因になります。また可燃性の壁にステンレス板などを、直接取り付けてご使用になっても、熱伝導で長年の間に可燃物が炭化し火災になることがあります。

なお、壁が不燃材料で仕上げられているときも、壁との間を4.5cm以上離して設置してください。

上方が可燃物で防熱板（金属材料以外の不燃材料で厚さ3mm以上に限る）を設置されたときは、30cm以上離してください。

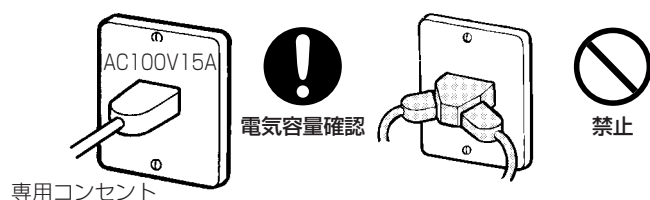
※防熱版については、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。



### ■交流100V定格15Aのコンセントを単独で使う

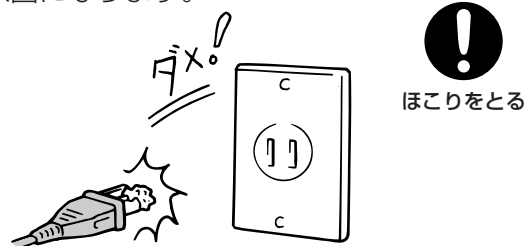
### ■交流100V定格15A以上の専用ブレーカー電源回路で使う

他の機器と併用すると分岐コンセント部が異常過熱して発火することがあります。



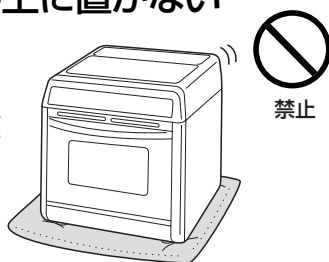
### ■電源プラグにほこりが付着していないか確認し、プラグの根元までしっかりコンセントに差し込む

ほこりが付着していたり、コンセントへの接続が不完全な場合は感電や火災の原因になります。



### ■燃えやすいものの上に置かない

たたみ・じゅうたん・テーブルクロス・新聞紙などの上に置いたり、敷いたりしないでください。引火して火災の原因になります。



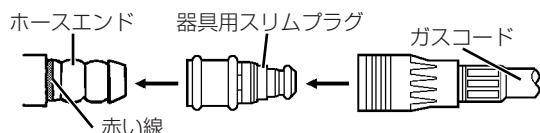
### ■排気口や給気口をふさがない

排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。



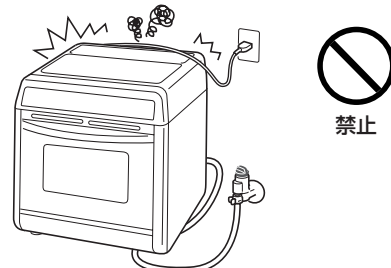
### ■ガスコードを使用する場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する

「ガスコードなどでコンセントを接続する場合」(11)を参照してください。間違った接続はガス漏れの原因になります。



### ■電源コード・ゴム管は機器に触れたり、機器の下を通したり、排気口に近づけない

使用時は機器の周囲が高温になり被覆が破れて感電やガス漏れを起こすことがあります。

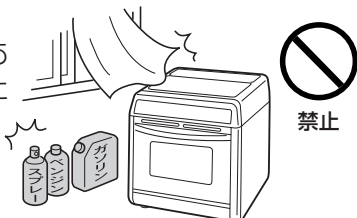




## 警告

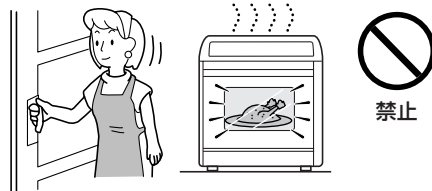
### ■燃えやすいものを近くに置かない ■スプレー缶など可燃性ガスを近くで使用しない、置かない

カーテン・スプレー缶など燃えやすいものを近づけたり、スプレー缶・カセットコンロ用ボンベ・ガソリン・ベンジン・油など引火の恐れのあるものを近くに置いたり、使用しない。火災・爆発をおこすことがあります。

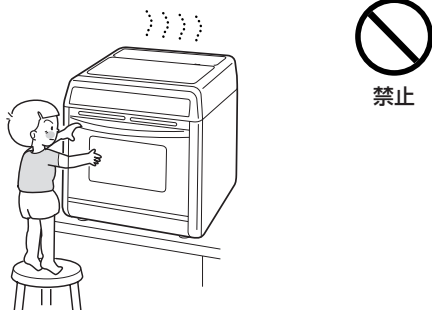


### ■火をつけたまま機器から離れない、就寝・外出をしない

火災、機器焼損の原因になります。電話や来客の場合は、いったん止めてください。調理中のものが異常過熱して火災になる場合があります。



### ■幼いお子様にはさわらせない けがややけどをする恐れがあります。



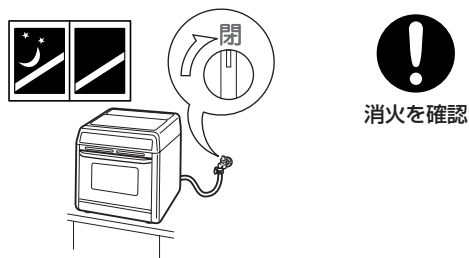
### ■調理中は機器を持ち運ばない

転倒すると火災、やけどの原因となります。



### ■使用後は必ず消火を確認する

使用後は必ず消火を確認してください。就寝・外出時はガス栓も閉めてください。



### ■異常時の処置

地震、火災、使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じた場合は、すぐに使用を中止し、電源プラグを抜き、ガス栓を閉めてください。故障かなと思ったら32を参照ください。



### ■ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電やけがをすることがあります。



### ■庫内の食品が燃え出したときは、使用を中止する

- ①オーブン扉は開けないでください。
- ②とりけしキーを押し、運転を止めてから、ガス栓を閉め、電源プラグを抜いてください。
- ③機器から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待ってください。鎮火しないときは、水か消火器で消火してください。
- ④そのまま使用せず、点検を依頼してください。

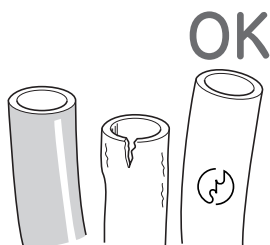


# 安全上のご注意

## ⚠ 警告

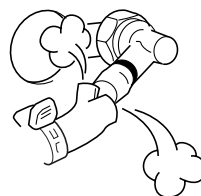
### ■ガス用ゴム管以外は使わない

ゴム管はガスソフトコードなどのガス用ゴム管（検査合格またはJISマークの入っているもの）を使用してください。



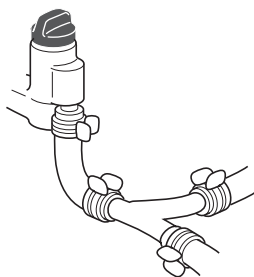
### ■古いゴム管は使わない

ガス漏れの原因になります。古くなるとひび割れや差し込み口がゆるくなりますので、ときどき（6ヵ月に1回以上）点検し古い場合は取り替えてください。



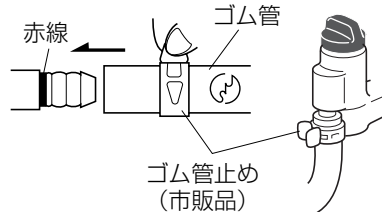
### ■ゴム管の継ぎたし・二又分岐はしない

ガス漏れの原因や使用誤りなどの原因となり危険です。



### ■ゴム管は確実に接続

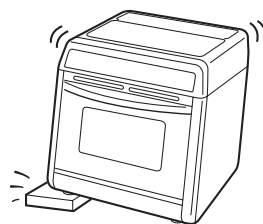
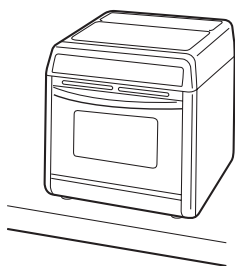
ホースエンドの赤線まで差し込みゴム管止めで止める。ゴム管が抜けたりすると、ガス中毒やガス爆発の原因となります。



## ⚠ 注意

### ■丈夫で水平な場所に設置する

不安定で傾いたところに設置すると、なべが落ちたりしてけがや やけどをする恐れがあります。



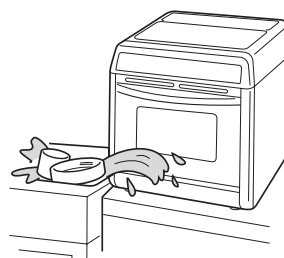
### ■落ちやすいものがあるところには設置しない

機器の上に物が落ち、燃えて火災になることがあります。



### ■水のかかるところや火気の近くでは使用しない

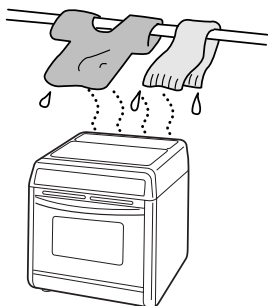
感電や漏電の原因になります。



## ⚠ 注意

### ■調理以外に使わない

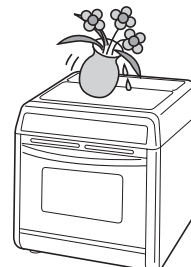
衣類の乾燥などをしない。  
火災や機器焼損の原因になります。



禁止

### ■機器の上にものを置いたり水をこぼしたりしない

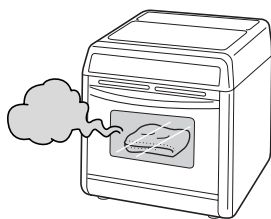
加熱されて焦げたり、熱変形したりすることがあります。  
漏電や感電の原因となります。



禁止

### ■庫内に不要な物がないことを確かめる

オープン庫内に食品くずやふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。



確認

### ■扉に無理な力を加えない

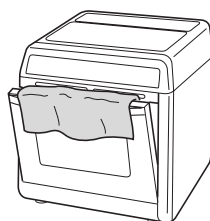
電波漏れや熱気漏れの原因になります。



禁止

### ■オープン扉に物をはさんだまま使用しない

電波漏れによる障害が起きることがあります。また、熱気漏れによってこんろ部の器具栓つまみなどが熱変形することがあります。

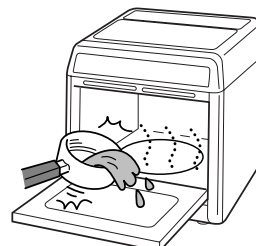


禁止

### ■オープン扉ガラスに衝撃を加えない・傷をつけない

### ■使用中、使用直後に水をかけない

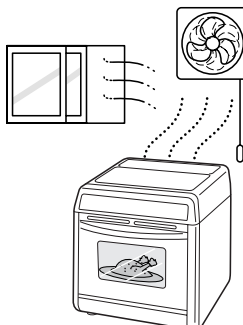
ガラスが割れて、けがや やけどの原因になります。



禁止

### ■使用中は換気する

ご使用と同時に換気扇を回すなど必ず換気してください。  
一酸化炭素中毒の原因になります。



換気扇を回す  
窓をあける

### ■やけどに注意

使用中、使用直後はつまみ、取っ手以外は高温です。防熱板を取り付けた場合、防熱板も高温になります。  
さわらないでください。



接触禁止

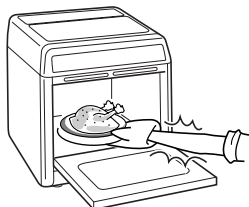
# 安全上のご注意

## ⚠ 注意

### ■調理物の出し入れ時オーブン扉・ガラスなどに触れない

オーブン使用時、オーブン扉・ガラス・オーブン皿・オーブン庫内などは高温となります。調理物を取り出す際は手や腕などが触れないようにご注意ください。

やけどをすることがあります。調理物の取り出しは付属のオーブン皿取っ手をお使いください。



接触禁止

### ■排気口に手や顔などを近づけない

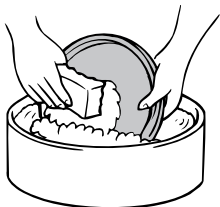
排気口から高温の排気ができます。やけどの原因になります。



禁止

### ■オーブン皿・オーブン庫内が汚れたまま使わない

食品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ってきたまま使用しないでください。脂が燃えて火災の原因になります。



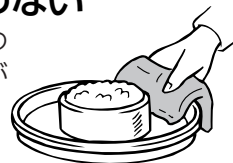
掃除する

### ■指定以外の調理用具は使わない

調理用具は、付属品および指定品を使用してください。調理用具が燃えたり破損することがあります。

### ■オーブン皿・網・ターンテーブルの出し入れは、付属のオーブン皿取っ手以外を使わない

ぬれふきんなどで持つと、やけどをすることがあります。



禁止

### ■車両、船舶での使用はしない

使用中に機器が傾いたりして火災ややけどの原因になります。

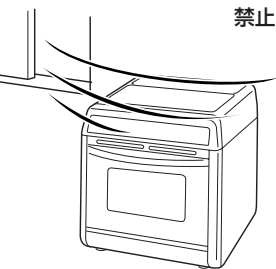


禁止

### ■強い風の吹き込む場所や機器本体後方から風が吹き込む場所では使用しない

機器内部を焼損したり、安全装置が正しくはたらかなかったり、点火不良となることがあります。

扇風機や冷暖房機器を使用される場合、風・排気ガスが直接この機器に当たらないようにしてください。



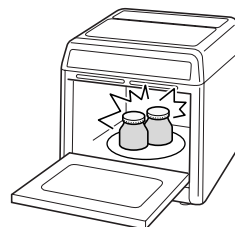
禁止

### ■ビン詰めされた食品は別容器に移しかえる

ビン詰めされた食品は、フタをはずすか別の容器に移しかえて加熱してください。破裂して、けがややけどをすることがあります。



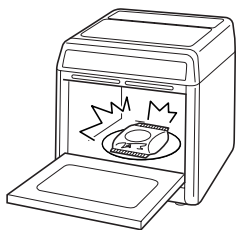
移しかえる



### ■食品は袋から出す

食品は必ず袋から出して加熱してください。

破裂して、けがややけどをすることがあります。脱酸素剤が入っていると発火する恐れがあります。



袋から出す

### ■乳幼児のミルクなどをあたためるときは、仕上がり温度を確認する

かき回して温度を確認してください。部分的に高温になっていることがあり、やけどの原因になります。



確認



## ⚠ 注意

- 電子レンジ調理の場合、びんの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入れ、卵は割りほぐしてから加熱する

容器や殻が破裂して、けがや やけどをすることがあります。



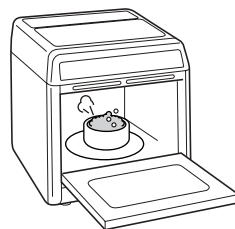
膜を破る



確認

- 食品や飲み物などを加熱しすぎない

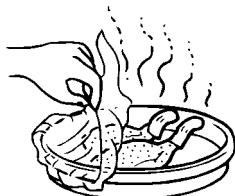
(コーヒー・牛乳・生クリーム・酒などは、過熱の状態では容器に異物が入ったり、衝撃を受けると突然沸騰し、顔や手にやけどをする恐れ) 加熱しすぎたときは、しばらく庫内に放置し、その後取り出す。  
※加熱前にかき混ぜておく



確認

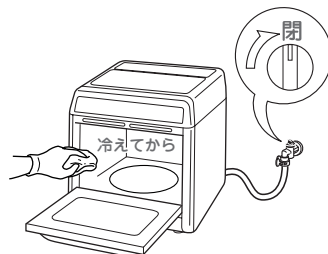
- ラップをはずすときは、蒸気に注意する

ゆっくりはずしてください。高温の蒸気が一気にでますので、やけどをすることがあります。



確認

- お手入れするときは、電源プラグをコンセントから抜き、ガス栓を閉め、本体が冷えてから手袋などをはめて行う  
やけど、感電、けがをすることがあります。



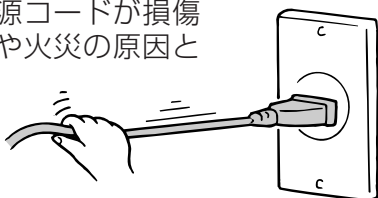
手袋をはめる  
ガス栓を閉める



電源プラグ  
を抜く

- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たない

電源コードを引っ張って抜くと電源コードが損傷し、感電や火災の原因となります。



禁止

- 長期間ご使用にならないときはガス栓を閉め、電源プラグをコンセントから抜く

絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。



ガス栓を閉める



電源プラグを抜く

## お願い

- 使用中に、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。
- 雷時には専用電源回路のブレーカーを切る。または、電源プラグを抜く。  
雷が発生したときは、機器の使用を中止し、専用電源回路のブレーカーを切るか、電源プラグをコンセントから抜いてください。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。
- オーブン皿などの付属品はオーブン調理以外に使用しないでください。  
直火にかけたりすると変形・変色の原因になります。
- オーブン使用時、燃焼表示の点灯・消灯で点火・消火を確認してください。

# 機能と特長

## 調理に合わせて調理選択もOK

### ●コンベック

熱風循環式でオーブン皿を2段使っての大量調理もできます。また、異なるメニューも一度に調理でき、気になる移り香もほとんどありません。

### ●電子レンジ

電波で食品を加熱。温め直しもスピーディーに。

調理に合わせて強（500W）／弱（200W）の切り替えが可能です。

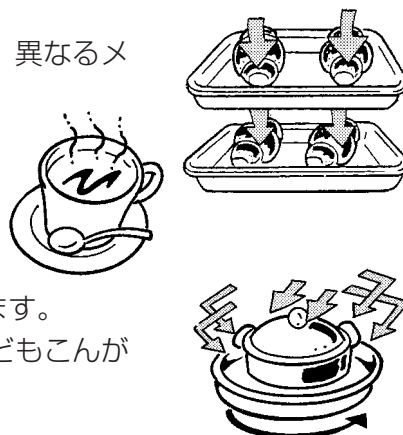
### ●コンビ

電波が料理の内側から、ガスの熱風が外側からこんがりと焼き上げます。

そのため、これまで時間のかかった調理や、火の通りにくいものなどもこんがりスピーディーに焼き上げます。

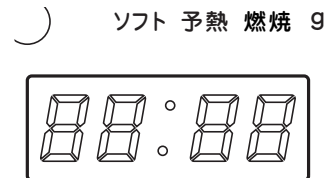
### ●コンビニ1・2

市販の冷凍食品をガスの火力と電子レンジの同時加熱により、スピーディーに解凍調理ができます。



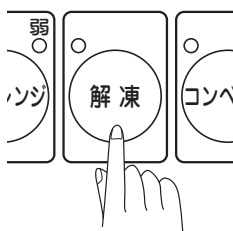
## デジタル表示 14

タイマー合わせ、温度調節はつまみを回すだけの簡単設定。見やすい、デジタル表示でお知らせします。コンベック、コンビ使用中の庫内温度はキーを再度押すことでお知らせします。



## フェザータッチの採用 13 14

各キー操作は、軽く触れるだけのフェザータッチ式を採用しました。操作手順をランプの点滅でお知らせするネクストサイン表示でスピーディーに調理をスタートしていただけます。



## 節電機能

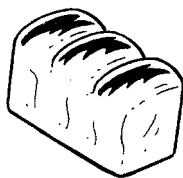
表示部が「-- --」の状態ですら一定時間放置すると節電機能が働き、自動で電源が切れます。

## 予熱機能 22

予熱を必要とするコンベック調理にも予熱モードの採用で、自動的に庫内の温度を設定温度に予熱します。予熱完了もブザーと表示管でお知らせします。

## イースト発酵機能 25

庫内をパン生地が発酵に適した温度（35℃、40℃、45℃）に保つことができますので、パンづくりのイーストの発酵も簡単にできます。



## 始めの位置で止まるターンテーブル

調理終了時、ターンテーブルがスタート時の位置で停止しますので、容器や食品の取り出しが容易にできます。

（ただし、途中でドアを開けられた場合はその位置にて終了します）

## リピート機能

同じ調理を繰り返し何度も使用する場合、前回使用した調理選択キーを押すだけで「時間」「温度」が設定されます。



ただし節電機能が働き電源が切れた場合は、リピート機能はその時解除されます。（調理終了後25分以上経過した場合）

## 取り出し忘れ防止機能

調理終了後、食品の取り忘れを防止するために1分毎に5分まで「ピピッ、ピピッ、ピピッ」と鳴ります。

## 解凍機能 27

グラムセット方式の採用により、食品の解凍が確実に行えます。

# 機器の設置

## 設置前の準備と確認

■開梱しましたら次の項目を確認してください。

- 機器外観の異常がないか確認してください。
- 輸送のため各部分にあて紙や包装部材がありますので全部取除いてください。
- 付属品の確認をしてください。

### ⚠ 警告

- 銘板のガス（ガスグループ）と使用ガスが一致しているか確認する。
- 銘板の電圧が使用電源と一致しているか確認する。

## 設置場所および周囲の防火措置

■設置につきましては次の項目に注意してください。

### ⚠ 警告

#### ■機器と壁の間はあける



- 機器と上方の天井などの可燃物との間は、50cm以上離してください。
- 上方が可燃物で防熱板（金属材料以外の不燃材で厚さ3mm以上に限る）がある場合は、30cm以上離してください。
- 機器と側壁および後壁との間は、4.5cm以上離してください。
- 壁が不燃材料で仕上げられていても、壁との間は4.5cm以上離してください。
- 機器のまわりに隙間があっても、5面で囲まれているところには設置しないでください。

### ⚠ 注意



- 安定性のよい丈夫で水平な所に設置する。
- 幼児の手の届かない所に設置する。
- 棚の下など落下物の危険のある所は避ける。



禁止

- 強い風の吹込む所には設置しない。
- 湯沸器の下には設置しない。

## ゴム管の接続

■ゴム管の接続をする時は次の項目に注意してください。

### ⚠ 注意



禁止

- ガス用ゴム管以外は使用しない。
- 古いゴム管は使用しない。
- ゴム管の継ぎたし、二又分岐はしない。
- ゴム管は機器に触れたり、機器の下を通したり、排気口に近づけたりしない。

# 機器の設置

## ⚠ 警告

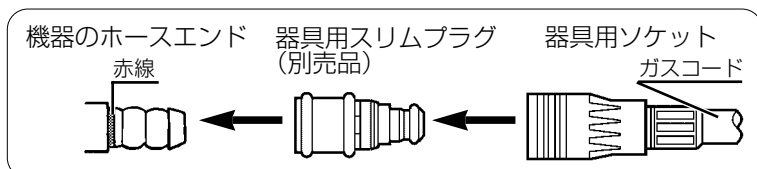


■ ゴム管はホースエンドおよびガス栓の赤線まで確実に差し込み、ゴム管止めで止める。

## ガスコードなどでコンセント接続する場合

### ガス機器側の接続

機器のホースエンドをコンセント化してガスコードでコンセント接続する場合



左図のように、まず別売の器具用スリムプラグを梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明書に従って機器のホースエンドに取り付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに“カチッ”と音がするまで押し込みます。

### ガス栓側の接続

(ガス栓がガステーブル用であることを確認してください。)

- ① ガス栓を開けるとき  
コンセント継手を  
“カチッ”と音がする  
まで確実に差し込む



- ② ガス栓を閉めるとき  
コンセント継手のす  
べりリング(白色)  
を手前に引く



● コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。

● コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。

## お願い

- ガスコード接続する場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓でご使用する場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。
- 機器を接続するガス栓は、必ずガステーブル用をご使用ください。

## ガスコンセントについて

「ガスコンセント」は、ガスコードなどを取り付けると自動的に開栓し、取りはずすと自動的に閉栓します。

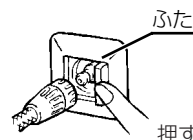
- ◆ ふたを開ける  
ふたの右端を  
押します。



- ◆ 取り付ける  
“カチッ”と音  
がするまで差  
し込みます。



- ◆ 取りはずす  
右端にあるふた  
を押します。



## 部品の確認と取り付け

- ターンテーブル台を正しくセットする。

部品箱の中からターンテーブル台を取り出し庫内のターンテーブル軸に差し込んでください。そして、軽く回してかみあっているか確かめてください。

# コンビネーションレンジをお使いになる前に

## 各部の名称を覚えましょう

### 外 観

#### 注意ラベル

使用上の注意事項が表示してあります。  
ご使用前に必ずお読みください。

#### 操作部

#### たな

オープン皿をのせます。

#### オープン扉ガラス

#### 排気口

調理中の排気がでるところです。

#### 取っ手ホルダー

オープン皿取っ手をかけるところです。

#### ターンテーブル台

ターンテーブルをのせる台で調理が始まると回転します。

ターンテーブル台は、右回転したり、左回転したりしますが異常ではありません。

#### オープン扉

#### オープン扉取っ手

### 本体裏面

#### ホースエンド

#### 電源プラグ

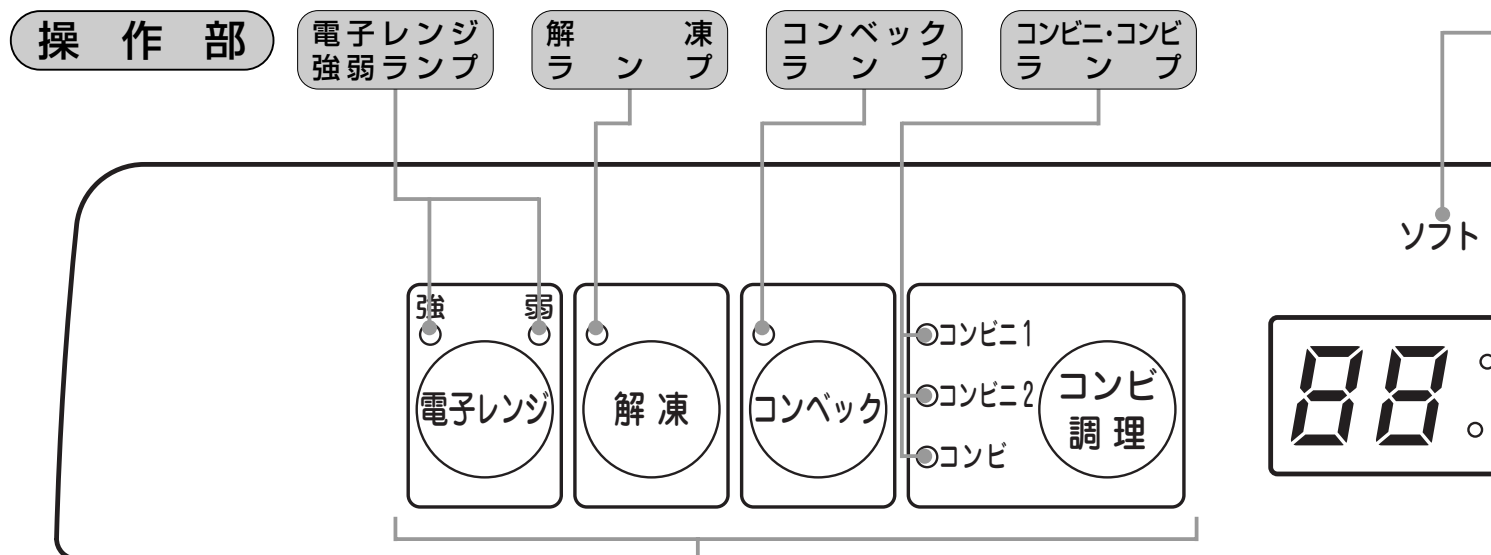
#### アース線

#### 電源コード



# コンビネーションレンジをお使いになる前に

## コンビネーションレンジ表示・操作部の名称を覚えましょう



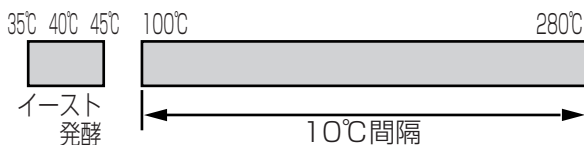
調理選択キー			
電子レンジキー	解凍キー	コンベックキー	コンビ調理キー
電子レンジ加熱時に押します。 1度押し……強 (500W) 2度押し……弱 (200W) に切り替わります。	生ものの解凍調理時に押します。 重量 (g) でセットします。	コンベック調理時に押します。 1度押し……予熱なし 2度押し……予熱 3度押し……ソフト仕上げ に切り替わります。	同時加熱調理時に切り替わります。 1度押し……コンビニ1 2度押し……コンビニ2 3度押し……コンビ に切り替わります。

## コンビネーションレンジ操作部のはたらきを覚えましょう

### 温度調節つまみ

このつまみで、コンベック、コンビの庫内温度を設定します。

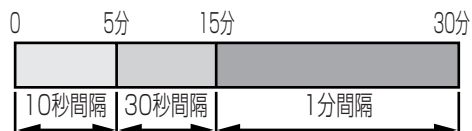
設定できる温度範囲は下図のとおりです。  
表示管を見ながら庫内温度を設定します。



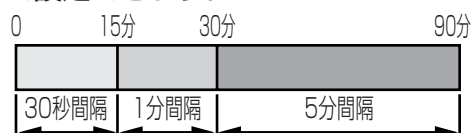
### 時間・重さ (g) 合わせつまみ

このつまみで、調理時間のセット、「解凍」の重量 (g) のセットに使います。

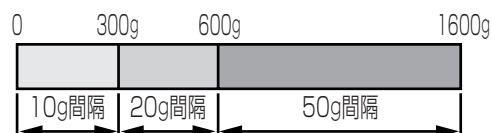
電子レンジ強の調理時間は、30分まで設定できます。



電子レンジ弱、コンベック、コンビの調理時間は、90分まで設定できます。



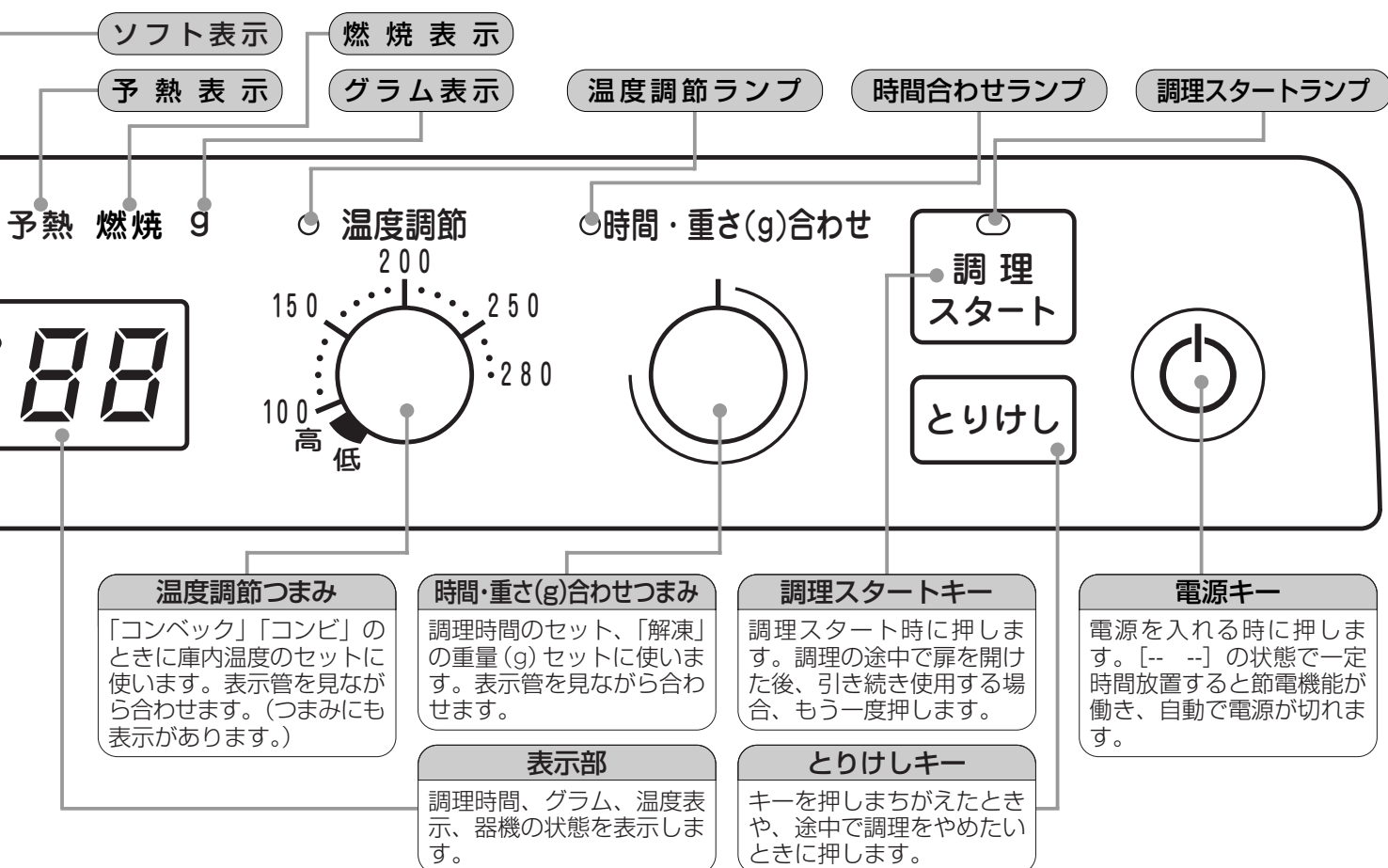
解凍の重量 (g) セットは、1600gまで設定できます。



### ブザーの種類

この機器は、各操作、状態によって、5種類のブザーでお知らせします。

ブザーの種類	操作・状態
「ピッ」	調理選択キー、調理スタートキーなど、各キーを押したとき
「ピッ、ピッ、ピッ、ピッ、ピッ」	予熱完了のお知らせ
「ピー」	調理完了のお知らせ
「ピー、ピー、ピー、ピー、ピー」	ガスが点火しなかったとき
「ピピッ、ピピッ、ピピッ」	発酵、解凍で庫内温度が高いときのお知らせ



## 表示部

### 1 調理時間・グラム表示

調理中は残り時間を表示します。

#### ●調理時間表示

セットした調理時間を表示します。

〈例〉20分



#### ●グラム表示

「解凍」のとき合わせた食品の重量 (g) を表示します。

ソフト 予熱 燃焼 g

〈例〉300g

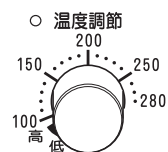


### 2 温度目盛

#### ●温度調節つまみで合わせます。

温度調節つまみで温度を設定しているときは表示部に設定温度が表示されます。

〈例〉200℃



### 3 状態表示

#### ●燃焼表示

コンベック調理、コンビ調理時においてバーナーが燃焼しているとき点灯します。設定温度に達すると表示が消えその後温度調節に合わせて、ついたり消えたりします。

#### ●予熱表示

予熱設定時は「予熱」が点灯します。予熱完了時には「予熱」が点滅します。

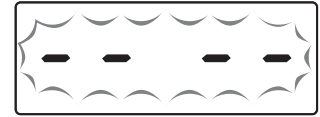
#### ●ソフト表示

コンベック調理時において、ソフト仕上げのとき点灯します。ソフト仕上げは乾燥防止用としてお好みに合わせて使います。

# コンビネーションレンジをお使いになる前に

## 高温使用注意の表示

「発酵」「解凍」で調理するとき、庫内温度が高い場合（約60℃以上）、表示部の点滅とブザーでお知らせします。



## 強制冷却運転の表示

高温使用注意の表示になった場合、オープン扉をいったん開け、食品を取り出した後、扉を閉め、「スタート」キーを押すと、ファンが回り庫内を強制冷却します。  
調理時間表示のバー「-」が左から右へと順に点滅します。

## イースト発酵機能

庫内をイーストの発酵に最適な温度に維持します。  
(35℃、40℃、45℃を選択できます。)



庫内温度が高いと、バーナーに点火しないことがあります。この場合はファンも停止します。  
夏期など室温が30℃以上の場合は、室温で自然発酵させても結構です。

## 始めの位置で止まるターンテーブル

調理終了時、ターンテーブルがスタート時の位置で停止しますので、容器や食品を簡単に取り出せます。



調理終了前にターンテーブルが停止することがあります。これは最初に食品をおいた位置で止まる様にするためのものです。異常ではありません。調理の途中で、とりけしキーを押したり、オープン扉を開けた場合はその時点の位置で止まります。

## コンビニ機能

市販の冷凍食品をガスの火力と電子レンジの同時加熱により、スピーディーに解凍調理できます。冷凍食品の種類によってコンビニ1、コンビニ2を使い分けて使用します。

### コンビニ1

「コンビ」キーを1度押します。

- オーブントースターで調理できる市販の冷凍フライ・冷凍食品・常温グラタン
- 市販の冷蔵お弁当食品  
など調理するときに使います。

### コンビニ2

「コンビ」キーを2度押します。

- オーブントースターで調理できる市販の冷凍グラタン
- 電子レンジで調理できる市販の冷凍フライ・冷凍おにぎり  
など調理するときに使います。

- ・フライパンや鍋だけで調理する市販の冷凍食品（ピラフ・シュウマイ・ピザ）などは調理できません。
- ・ピラフ・シュウマイは電子レンジで、ピザはコンベックで調理してください。



- コンビニ1では調理時間が3分00秒、コンビニ2では7分00秒に自動設定されています。  
「時間・重さ(g)合わせ」つまみで時間調節ができます。
- 庫内温度は自動設定されています。温度設定の変更はできません。
- 調理時間の目安
  - ・オーブントースターで調理するものの場合、  
オーブントースターの調理時間のおおよそ半分程度
  - ・電子レンジで調理するものの場合  
電子レンジの調理時間と同程度  
(調理する種類・分量によって調理時間が変わります。)  
様子をみながらお好みの時間で加熱してください。
- 食品を置くときはターンテーブルに直接置くか、クッキングシートまたはオープン専用のシートを使用してください。(アルミ箔、ラップは使用できません)
- 使用できる容器は、「使える容器・使えない容器」のコンビネーション調理を参考にしてください。
- アルミ容器に入ったグラタン等を調理するときに、火花がとんだ場合は途中で止め、配置を変えるか個数を変えて再び注意しながら調理してください。

**付属品と使いかた** ※各部分のあて紙や梱包材を取り除き、付属品を確認してください。

## 付属品

同梱の付属品



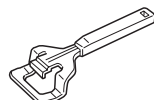
オープン皿(2枚)



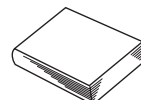
網(1枚)



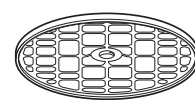
ターンテーブル(1枚)



オープン皿取っ手(1個)



クックブック(1冊)



ターンテーブル台(1個)

## 付属品の使いかた

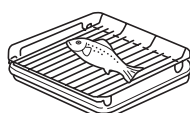
### コンベック調理



ターンテーブル



オープン皿



オープン皿・網

### お願い

- オープン皿はから焼きしないでください。ひずむ場合があります。

- どの組み合わせでも二段同時に使えます。(オープン皿下段とターンテーブルは同時に使えません)
- 網を使用する場合は、たなの下段にオープン皿を入れてください。

### 電子レンジ、解凍、コンビニ、コンビ調理



ターンテーブル

〈注意〉オープン皿との二段使用はできません。

# コンベーションレンジをお使いになる前に

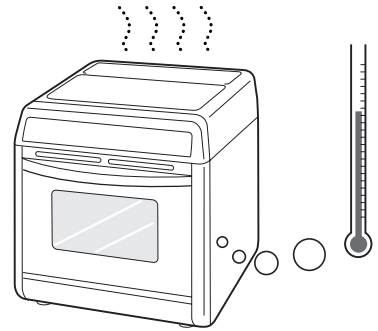
## コンベック調理

### 予熱について

あらかじめ庫内を予熱して、調理温度に上げておかないと、料理がうまくできないことがあります。クックブックを見て調理してください。

予熱時間のめやすは、おおよそ下表のようになります。

目盛り	庫内温度	時間
150	約150℃	約2.5～3.5分
200	約200℃	約3.5～4.5分
250	約250℃	約5.5～6.5分
280	約280℃	約6.5～7.5分



### 調理中の扉開閉はひかえめに

調理中に何度も扉を開閉すると、庫内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。

調理中の食品にタレをぬるときなどは、庫内から取り出した後、すぐ扉を閉めてからぬり再び庫内へ入れるようにしてください。

### 調理後はすぐに取り出す

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

### お願い

- 燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。
- 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。
- オーブン皿、ターンテーブルは急冷しないでください。
- イースト発酵は庫内を十分冷やしてからご使用ください。

## ⚠ 注意



禁止

- オーブン扉ガラスに水をかけない・衝撃を加えない・傷をつけない
- 使用中、使用直後に水をかけない  
ガラスが割れて、けがや やけどの原因になります。
- オーブン皿・網・ターンテーブルの出し入れは、付属のオーブン皿  
取っ手以外を使わない  
ぬれふきんなどで持つと、やけどをすることがあります。



## 電子レンジ調理

### ⚠️ 注意



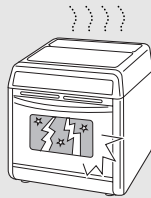
確認

- 卵は、割りほぐして、加熱する
- 殻つき食品は割れ目をいれて、加熱する
- ビン詰めされた食品はフタをはずして、加熱する
- 袋に入った食品は袋から出して、加熱する
- 乳幼児のミルクなどをあたためるときは、仕上がり温度を確認する
- 飲み物をあたためるときは、容器の扱いに注意する
- ラップをはずすときは、蒸気に注意する

### お願い

#### 食品を入れずに作動させないで

- からだきをさせないでください。  
からだきをしますと、火花が飛び、故障の原因になります。
- レトルト食品などは他の容器に移す。火花・破裂の原因になります。



#### 金属物が庫内壁に触れないように

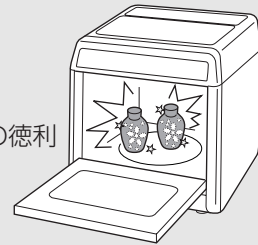
- アルミはくなどの金属がオープン扉や庫内壁面に触れないようにしてください。  
金串は絶対に使用しないでください。  
接触部で火花が飛び、故障の原因になります。



#### 金・銀模様の入った容器は使わない

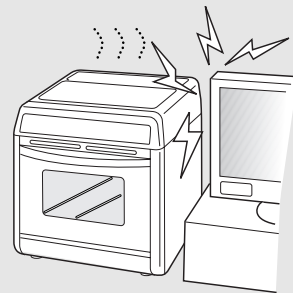
- 金・銀模様の入った容器は、使わないでください。  
模様がはげたり、火花が飛び破損の原因になります。  
酒、油類などは火花で引火し、火災の原因になります。

金銀模様入の徳利



#### テレビやラジオを近くに置かない

- テレビやラジオの雑音や映像の乱れを防ぐため、テレビやラジオは4m以上離してください。



#### 量にあった時間設定を

- 量にあった正確な時間設定が必要です。  
時間は短めにセットし、でき上がりを確認しながら時間を追加するようにしましょう。



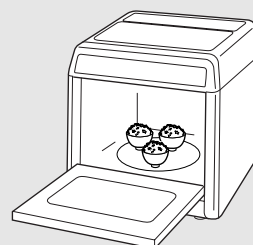
#### 少量の食品は気をつけて

- 少量の食品（しゅうまい1個など）や乾燥したもの（塩干物など）を長時間加熱しないでください。  
加熱するときは、水を入れたコップを庫内に入れてください。  
長時間加熱しますと、こげたり燃えたりする場合があります。



#### 調理物はターンテーブルの中央に

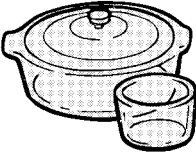
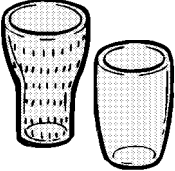
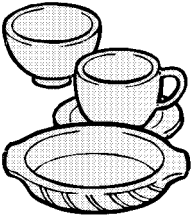
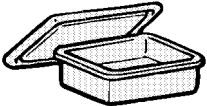
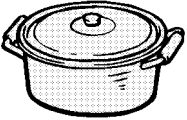
- 食品を中央にバランスよくのせましょう。



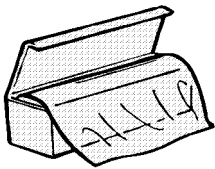
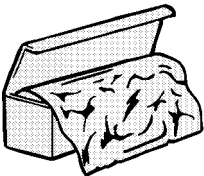

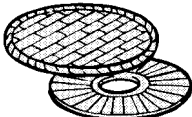
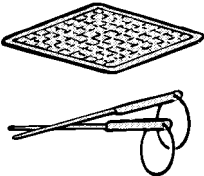
# コンビネーションレンジをお使いになる前に

## 使える容器・使えない容器

○ 印は使えます  
× 印は使えません

	耐熱性ガラス容器	耐熱性のないガラス容器	陶磁器	プラスチック類	金属容器
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● キャセロール</li> <li>● パイレックス パイロセラム</li> <li>● カスタードカップ</li> </ul>  <p>急冷すると割れる ことがあります</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 強化ガラス</li> <li>● カットグラス</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>● グラタン皿</li> <li>● 茶わん</li> </ul>  <p>急冷すると割れる ことがあります</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● ステンレス器</li> <li>● ホーローびき器</li> <li>● アルミ製容器</li> </ul> 
コンベック調理	○ 直火用の超耐熱ガラス容器は使えます。耐熱温度120℃程度のガラス容器は割れることがあるので使わないでください。	× 割れることがあるので使わないでください。	○ 色絵付けしてあるものは、変色することがあります。	× 変形したり溶けることがあるので使わないでください。	○ 取っ手がプラスチックなどでできているものは変形したり溶けるので使わないでください。
電子レンジ・解凍調理	○ 電子レンジ加熱専用または直火用の超耐熱ガラス容器は使えます。	× 割れることがあるので使わないでください。	○ 金銀の模様やひび模様のものは火花がとんだり、器を傷めるので使わないでください。	○ 耐熱温度140℃以上のものは使えます。(フタの部分の耐熱性もご確認ください)メラミン樹脂製容器は変質するため使わないでください。	× 電波を通さないので調理できません。
コンビ調理	○ 直火用の超耐熱ガラス容器は使えます。耐熱温度120℃程度のガラス容器は割れることがあるので使わないでください。	× 割れることがあるので使わないでください。	○ 金銀の模様やひび模様のものは火花がとんだり、器を傷めるので使わないでください。色絵付けしてあるものは、変色することがありますので使わないでください。	× 変形したり溶けることがあるので使わないでください。	× 取っ手がプラスチックなどでできているものは変形したり溶けるので使わないでください。電波を通さないので調理できません。

○ 印は使えます  
 ✕ 印は使えません

	ラップ類	アルミホイル	漆 器	木・竹・紙の容器	金網・金串
					
コンベック調理	✕	○	✕	✕	○
	溶けることがあるので使わないでください。		耐熱性がないので使わないでください。	耐熱性がないので使わないでください。	金網・金串が庫内に触れないようにご注意ください。
電子レンジ・解凍調理	○	✕	✕	✕	✕
	耐熱温度140℃以上のものは使えます。砂糖、油などが多く入った料理は高温になり、ラップが溶けることがあります。	魚の尾に巻くなどして電波を加減することはできません。	耐熱性がないので使わないでください。	耐熱性がないので使わないでください。	火花がとぶ恐れがあるので使わないでください。
コンビ調理	✕	✕	✕	✕	✕
	溶けることがあるので使わないでください。	魚の尾に巻くなどして電波を加減することはできません。	耐熱性がないので使わないでください。	耐熱性がないので使わないでください。	火花がとぶ恐れがあるので使わないでください。

コンベック加熱と電子レンジ加熱では、加熱原理や調理温度がまったく異なりますので、調理に使う容器や道具は正しく使わないと思わぬ失敗をすることがあります。

# コンビネーションレンジをお使いになる前に

から焼きしましょう

## 1 ガスを接続する

ガス用ゴム管を用いて、ガス栓に接続してください。

ゴム管はできるだけ短くし、折れたりねじれたりしないようにしてください。

### ⚠ 注意



禁止

- ガス用ゴム管以外は使わない
- 古いゴム管は使わない
- ゴム管の継ぎたし、二又分岐はしない  
ガス漏れの原因になります。



確認

- ゴム管は確実に接続する  
ホースエンドの赤線まで差し込みゴム管止めで止める。

## 2 電源プラグを接続する

電源プラグをコンセントに接続してください。(交流100V定格15A)

### ⚠ 注意

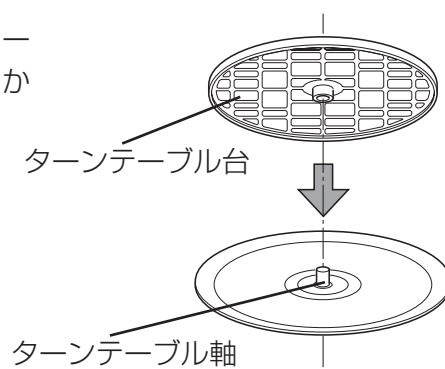


禁止

- 電源コードは加熱しない・キズをつけない  
電源コードは排気口の上を通さないでください。  
また、電源コードを機器ではさみ込まないようにしてください。電源コードが破損し、感電や火災の原因となります。

## 3 ターンテーブル台を正しくセットする

- 部品箱の中からターンテーブル台を取り出し庫内中央のターンテーブル軸に差し込んでください。そして、軽く回してかみあっているか確かめてください。



## 4 コンベックのから焼きをする

購入後、はじめてコンベックをお使いになるときは、庫内の加工油を焼ききるためにまず、から焼きをしてください。

『電子コンベックを使いましょう』  
22を参照し、280℃で20分間程度庫内のから焼きをしてください。  
このとき煙と臭いがでることがありますが異常ではありません。

### ⚠ 注意



確認





- 庫内に不要なものがないことを確かめる  
から焼きをするときは、オープン庫内に異物がないことを確認してから行ってください。オープン庫内に食品くずやふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。

### お願い

オープン皿、ターンテーブルはから焼きをしないでください。ひずむ場合があります。






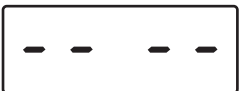
# コンビネーションレンジを使いましょう

## コンベックの使いかた（予熱をする場合）

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1.「電源」キーを押します。	 「電源」キーを押します。	ソフト 予熱 燃烧 9 	「電源」キーを押しても電源を切ることはできません。 電源は使用後自動で切れます。
2.「コンベック」キーを2度押しします。 (予熱をしないとき …1度押し 予熱をするとき …2度押し)	 「コンベック」キーを押すと表示ランプが点灯します。 「温度調節」つまみの表示ランプが点滅します。	ソフト 予熱 燃烧 9  「温度調節」つまみの現在の設定温度を表示します。 〈例〉200℃に合わせてあった場合。 「コンベック」キー2度押しで「予熱」が点灯します。	
3.「温度調節」つまみを回し調理温度を合わせます。	 調理温度を合わせます。 「時間・重さ(g)合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	ソフト 予熱 燃烧 9  設定温度を表示します。 〈例〉280℃に合わせてます。	温度設定は、100℃～280℃の範囲で10℃単位でできます。
4.「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	 調理時間を合わせます。 「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	ソフト 予熱 燃烧 9  〈例〉10分に合わせます。	調理時間の範囲は、0～90分です。
5.「調理スタート」キーを押します。	 「調理スタート」キーを押します。予熱をはじめます。	ソフト 予熱 燃烧 9  オープンバーナーに着火すると「燃烧」が点灯します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。 予熱中は調理時間表示は変わりません。 予熱中にオープン扉を開けると、予熱は解除されます。 <div>予熱中に「コンベック」キーを押すと表示部に現在の庫内温度が表示されます。</div>
〈予熱完了〉	 予熱が完了しますと「ピッピッピッピッ」とブザーで5回お知らせします。	ソフト 予熱 燃烧 9  「予熱」が点滅します。	



# コンビネーションレンジを使いましょう

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
6. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オープン扉を閉めます。	ソフト 予熱 燃焼 9  オープン扉を開くと「予熱」が消灯します。	予熱調理の場合、食品に熱をうばわれるため、庫内温度が下がる場合がありますが、調理のでき具合には関係ありません。
7. 「調理スタート」キーを押します。	 「調理スタート」キーを押します。	ソフト 予熱 燃焼 9  オープンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。残り時間を表示します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。
〈調理完了〉	 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	ソフト 予熱 燃焼 9 	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
8. 食品を取り出します。		ソフト 予熱 燃焼 9 	扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。使用後は節電状態となり、10分後に自動で電源が切れます。

## 調理途中で扉を開き、引き続き加熱したいとき

タレをぬるなどで調理途中でオープン扉を開き、引き続き加熱したいときは、オープン扉を閉じて再び「調理スタート」キーを押してください。残り時間の加熱をします。



すべての加熱調理に共通です。

## 同じ調理を繰り返し行うとき（リピート機能）






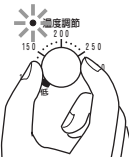







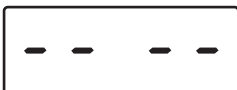
前回使用した調理選択キーを押すだけで、同じ「時間」「温度」が設定されます。「調理スタート」キーを押して調理してください。

前回使用した  
「調理選択」キー  
を押す



節電機能が働き電源が切れた場合、リピート機能はその時に解除されます。

コンベックの使いかた（予熱をしない場合）


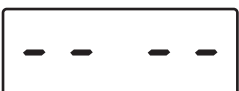
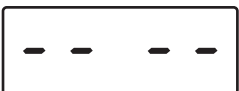









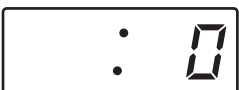
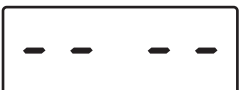
手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 「電源」キーを押します。	 「電源」キーを押します。	ソフト 予熱 燃焼 9 	「電源」キーを押しても電源を切ることはできません。 電源は使用後自動で切れます。
2. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オープン扉を閉めます。	ソフト 予熱 燃焼 9 	
3. 「コンベック」キーを押します。	 「コンベック」キーを押すと表示ランプが点灯します。 「温度調節」つまみの表示ランプが点滅します。	ソフト 予熱 燃焼 9  「温度調節」つまみの現在の設定温度を表示します。 〈例〉200℃に合わせてあった場合。	
4. 「温度調節」つまみを回し調理温度を合わせます。	 調理温度を合わせます。「時間・重さ(g)合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	ソフト 予熱 燃焼 9  設定温度を表示します。 〈例〉280℃に合わせます。	温度設定は、100℃～280℃の範囲で10℃単位でできます。
5. 「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	 調理時間を合わせます。「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	ソフト 予熱 燃焼 9  〈例〉10分に合わせます。	調理時間の範囲は、0～90分です。
6. 「調理スタート」キーを押します。	 「調理スタート」キーを押します。	ソフト 予熱 燃焼 9  オープンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。残り時間を表示します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。 <div>調理中に「コンベック」キーを押すと表示部に現在の庫内温度が表示されます。</div>
〈調理完了〉	 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	ソフト 予熱 燃焼 9 	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
7. 食品を取り出します。		ソフト 予熱 燃焼 9 	扉を開けると同時に庫内灯は点灯します。 使用後は節電状態となり、10分後に自動で電源が切れます。

# コンビネーションレンジを使いましょう











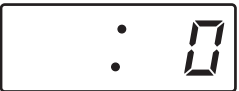
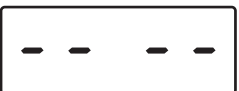
## お願い

イースト発酵は庫内を十分に冷やしてから  
高温で調理した後、イースト発酵を行う場合は庫内を十分に冷やしてからご使用ください。熱いままご使用になるとイースト菌が死滅するなど失敗の原因になります。

## イースト発酵の使いかた



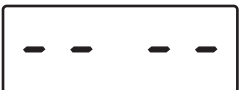







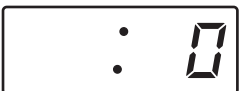
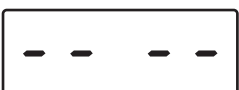
手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 「電源」キーを押します。	 「電源」キーを押します。	ソフト 予熱 燃焼 9 	「電源」キーを押しても電源を切ることはできません。 電源は使用后自動で切れます。
2. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オープン扉を閉めます。	ソフト 予熱 燃焼 9 	扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
3. 「コンベック」キーを押します。	 「コンベック」キーを押すと表示ランプが点灯します。 「温度調節」つまみの表示ランプが点滅します。	ソフト 予熱 燃焼 9  「温度調節」つまみの現在の設定温度を表示します。 〈例〉200℃に合わせてあった場合。	
4. 「温度調節」つまみを回し、「発酵」に合わせます。	 調理温度を「発酵」に合わせます。「時間・重さ(g)合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	ソフト 予熱 燃焼 9  35、40、45℃の温度を選びます。	
5. 「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	 調理時間をセットします。「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	ソフト 予熱 燃焼 9  セットした時間が表示されます。 〈例〉30分に合わせます。	調理時間の範囲は、0～90分です。
6. 「調理スタート」キーを押します。	 「調理スタート」キーを押します。	ソフト 予熱 燃焼 9  オープンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。 残り時間を表示します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。庫内温度が高いと「高温使用注意」が表示されます。 強制冷却運転をして、庫内の温度を下げるか庫内温度が下がるのを待って調理してください。(15を参照してください)
〈調理完了〉	 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	ソフト 予熱 燃焼 9 	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
7. 食品を取り出します。		ソフト 予熱 燃焼 9 	扉を開けると同時に庫内灯は点灯します。 使用後は節電状態となり、10分後に自動で電源が切れます。

# 電子レンジ(強および弱)の使いかた

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 「電源」キーを押します。	 「電源」キーを押します。	ソフト 予熱 燃焼 9 	「電源」キーを押しても電源を切ることはできません。 電源は使用後自動で切れます。
2. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オープン扉を閉めます。	ソフト 予熱 燃焼 9 	扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。 食品はターンテーブルの中央に置いてください。
3. 「電子レンジ」キーを押します。 (レンジ「強」のとき …1度押し) (レンジ「弱」のとき …2度押し)	 「電子レンジ」キーを押すと表示ランプが点灯します。 「時間・重さ(g)合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	ソフト 予熱 燃焼 9  「レンジ強」が点灯します。 (レンジ「弱」のときは「レンジ弱」が点灯します)	
4. 「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	 調理時間を合わせます。 「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	ソフト 予熱 燃焼 9  セットした加熱時間を表示します。 〈例〉1分30秒に合わせます。	調理時間の範囲は 電子レンジ強:0~30分 電子レンジ弱:0~90分です。
5. 「調理スタート」キーを押します。	 「調理スタート」キーを押します。	ソフト 予熱 燃焼 9  残り時間を表示します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。
〈調理完了〉	 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	ソフト 予熱 燃焼 9 	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
6. 食品を取り出します。		ソフト 予熱 燃焼 9 	扉を開けると同時に庫内灯は点灯します。 使用後は節電状態となり、10分後に自動で電源が切れます。

# コンビネーションレンジを使いましょう

## 解凍の使いかた

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 「電源」キーを押します。	 「電源」キーを押します。	ソフト 予熱 燃焼 9 	「電源」キーを押しても電源を切ることはできません。 電源は使用后自動で切れます。
2. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オープン扉を閉めます。	ソフト 予熱 燃焼 9 	扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。 食品はターンテーブルの中央に置いてください。
3. 「解凍」キーを押します。	 「解凍」キーを押すと表示ランプが点灯します。 「時間・重さ(g)合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	ソフト 予熱 燃焼 9  「g」が点灯します。	
4. 「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回し、食品の重さをセットします。	 食品の重さをセットします。 「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	ソフト 予熱 燃焼 9  セットした食品の重さを表示します。	重さの範囲は、0～1600gです。
5. 「調理スタート」キーを押します。	 「調理スタート」キーを押します。	ソフト 予熱 燃焼 9  食品の重さ表示から残り時間の表示に変わります。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。庫内温度が高いと「高温使用注意」が表示されます。 強制冷却運転をして、庫内の温度を下げるか庫内温度が下がるのを待って調理してください。(15を参照してください)
〈調理完了〉	 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	ソフト 予熱 燃焼 9 	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
6. 食品を取り出します。		ソフト 予熱 燃焼 9 	扉を開けると同時に庫内灯は点灯します。 使用後は節電状態となり、10分後に自動で電源が切れます。











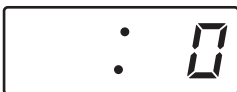



- 食品は同じ種類のもので大きさをそろえます。
- 冷凍食品は冷凍室から出したての完全に凍っているものをお使いください。



## コンビニ・コンビの使いかた

### ■コンビニ1・2の場合



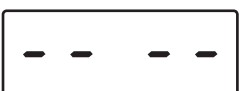









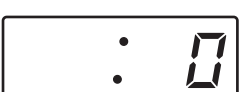

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 「電源」キーを押します。	 「電源」キーを押します。	ソフト 予熱 燃焼 9 	「電源」キーを押しても電源を切ることはできません。 電源は使用后自動で切れます。
2. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オープン扉を閉めます。	ソフト 予熱 燃焼 9 	扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。 食品はターンテーブルの中央に置いてください。
3. 「コンビ調理」キーを押します。 1度押しでコンビニ1	 「コンビ調理」キーを押すとコンビニ1の表示ランプが点灯します。「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	ソフト 予熱 燃焼 9 	調理時間3分00秒が自動的に表示します。
2度押しでコンビニ2	 「コンビ調理」キーを2度押すとコンビニ2の表示ランプが点灯します。「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	ソフト 予熱 燃焼 9 	調理時間7分00秒が自動的に表示します。
4. 「調理スタート」キーを押します。	 「調理スタート」キーを押します。	ソフト 予熱 燃焼 9 	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。
〈調理完了〉	 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	ソフト 予熱 燃焼 9 	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
5. 食品を取り出します。		ソフト 予熱 燃焼 9 	扉を開けると同時に庫内灯は点灯します。 使用後は節電状態となり、10分後に自動で電源が切れます。



- コンビニ1及び2では温度は自動的に設定されますので変更はできません。
- 調理時間は変更できます。変更するときは「時間・重さ(g)合わせ」つまみで合わせます。(最大15分)
- コンビ調理はガスと電子レンジの同時加熱ですので使う容器はコンビネーション調理で使える容器を使用してください。

# コンビネーションレンジを使いましょう

## ■コンビの場合

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 「電源」キーを押します。	 「電源」キーを押します。	ソフト 予熱 燃焼 9 	
2. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オープン扉を閉めます。	ソフト 予熱 燃焼 9 	扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。 食品はターンテーブルの中央に置いてください。
3. 「コンビ調理」キーを3度押します。	 「コンビ調理」キーを3度押すと表示ランプが点灯します。 「温度調節」つまみの表示ランプが点滅します。	ソフト 予熱 燃焼 9  「温度調節」つまみの現在の設定温度を表示します。 〈例〉200℃に合わせてあった場合。	
4. 「温度調節」つまみを回し調理温度を合わせます。	 調理温度を合わせます。「時間・重さ(g)合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	ソフト 予熱 燃焼 9  設定温度を表示します。 〈例〉230℃に合わせます。	温度設定は、100℃～280℃の範囲で10℃単位でできます。
5. 「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	 調理時間を合わせます。「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	ソフト 予熱 燃焼 9  〈例〉12分に合わせます。	調理時間の範囲は、0～90分です。
6. 「調理スタート」キーを押します。	 「調理スタート」キーを押します。	ソフト 予熱 燃焼 9  オープンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。残り時間を表示します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。 <div>調理中に「コンビ調理」キーを押すと表示部に現在の庫内温度が表示されます。</div>
〈調理完了〉	 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	ソフト 予熱 燃焼 9 	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
7. 食品を取り出します。		ソフト 予熱 燃焼 9 	扉を開けると同時に庫内灯は点灯します。 使用後は節電状態となり、10分後に自動で電源が切れます。

# 点検・お手入れをしましょう

## ⚠ 危険



分解禁止

下記のお手入れする部分以外には、機器に手を加えないでください。絶対に分解しないでください。

## ⚠ 警告



電源プラグ  
を抜く

お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜く。

## ⚠ 注意



確認

- 点検・お手入れは、必ずガス栓を閉じ、機器が冷えてから行ってください。また、けがをしないように手袋などをはめて行ってください。（オープン庫内・排気口まわりは、特に注意してください）
- 点検・お手入れ後は、機器内や庫内にふきん・紙類などが置き忘れていないか確認してください。

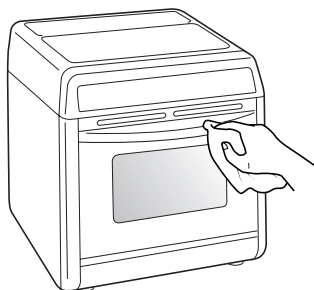
## 日常の点検

点 検 場 所	点 検 内 容
ゴ ム 管	古くなってひび割れ、折れたり、機器に触れたりしていませんか。
電 源 コ ー ド	電源コードの被覆が破れていませんか。
電 源 プ ラ グ	電源プラグにほこりが付着していませんか。 電源プラグは刃の根元まで差し込まれていますか。
排 気 口	排気口にものがのっていませんか。 排気口が脂などで詰まっていますか。
機 器 周 辺	燃えやすいものが置いてありませんか。

# 点検・お手入れをしましょう

## ●機器本体

- ・乾いた布でふいてください。



- 汚れのひどいときは、中性洗剤でお手入れした後、乾いた布で水気を十分にふきとってください。

## ⚠注意



禁止

### ■オーブン扉ガラスに衝撃を加えない・傷をつけない

金属たわしやミガキ粉などは使用しないでください。特に扉ガラスの場合、表面に傷がつき破損の原因となります。

## お願い

- 表面に傷がつくことがありますから、金属たわしやクレンザーなどは使用しないでください。
- シンナー、ベンジン、酸・アルカリ性洗剤などを使用しますと機器の塗装がはがれる恐れがありますので使用しないでください。

## ●庫内

- 庫内は、セルフクリーニング仕上げになっています。乾いた布でからぶきしてください。

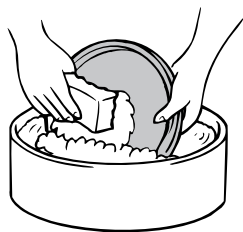
### セルフクリーニング仕上げとは

調理中に飛び散った脂が一部分にかたまらないように薄く広げ、温度が高いときに蒸発や炭化を早める効果があり、ベトベトした脂汚れが残りにくく、お手入れが簡単になります。

## お願い

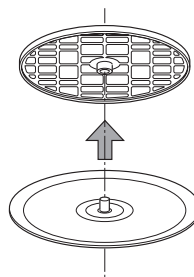
- 脂の付着量が多すぎてベトベトした感じになったときは、280℃で30分～1時間程度、から焼きをしてください。もしこの操作を怠りますとセルフクリーニングの効果がなくなることがあります。
- 洗剤やみがき粉などで洗うとセルフクリーニングホーローが目づまりし、セルフクリーニングの効果が低下することがありますので、から焼きやからぶき以外はしないでください。
- 本製品は家庭用が対象で、業務用使用の場合はセルフクリーニングの効果が減少します。また、脂の付着量が多くなりますと、庫内火災の原因となりますので使用のつど脂の除去をしてください。
- 脂などでシミになった場合は、セルフクリーニングでも取れない場合があります。

## ●付属品 16



ターンテーブルやオーブン皿・網などは、ご使用のたびに、スポンジたわしなどで洗い、その後、水気を十分にふきとってください。

## ●ターンテーブル台 21



真直ぐ上に持ち上げるだけではずれます。中性洗剤で洗ってください。

## 注意ラベルについて

- 機器本体には安全に関する注意ラベルが貼付してあります。汚れたりして読めなくなった時はやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際には、はがれないようご注意ください。
- はがれたり読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに連絡して新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。

# 故障かな？と思ったら

## 修理を依頼される前にもう一度ご確認ください

●調べてみると故障でない場合もあります。修理を依頼する前にもう一度チェックしてください。

### 1 コンベックの場合

現 象	原 因	処 置	参照ページ
全く動かない	電気がきていない。	電源プラグが抜けていませんか。 配電盤のヒューズ・ブレーカーが切れていませんか。 電源キーを押し忘れていませんか。	12・14 21
点火しない	電気がきていない。	電源プラグが抜けていませんか。 配電盤のヒューズ・ブレーカーが切れていませんか。	21
	ガス栓の開き不十分。	ガス栓を全開にしてください。	21
庫内温度があがらない	ガス栓の開き不十分。	ガス栓を全開にしてください。	21
うまく調理できない	排気口がふさがっている。	障害物を取り除いてください。	3

### 2 電子レンジの場合

現 象	原 因	処 置	参照ページ
全く動かない	電気がきていない。	電源プラグが抜けていませんか。 配電盤のヒューズ・ブレーカーが切れていませんか。 電源キーを押し忘れていませんか。	12・14 21
ターンテーブルが回転しない	調理時間の設定忘れ。	調理時間を設定してください。	14・26
	スタートキーの押し忘れ。	スタートキーを押してください。	14・26
ターンテーブルから異常音がでる	ターンテーブルが正しくセットされていない。	ターンテーブル台を正しくセットしてください。	12・21
食品が加熱されない	食品が金属容器、アルミホイルなどでおおわれている。	電子レンジに適した容器に取り替えてください。	19・20
	からだきに近い状態である。	コップ1杯の水を庫内に入れておく。	18
庫内で火花がでる	庫内壁に金属(網、アルミホイル、金串など)が触れている。	金属が触れないようにセットしてください。	18
	電子レンジに適した容器を使用していない。(金粉・銀粉の容器、針金で編んだ金網など)	電子レンジに適した容器に取り替えてください。	19・20

## 表示内容

表 示	内 容	処 置
00	●予熱モード連続使用異常 (ピー×5回)	予熱を連続して90分以上使用する場合表示します。
10	●連続燃焼異常 (ピー×5回)	庫内の調理物の量を減らして再操作してください。 再度同じ状態になる場合は、点検を依頼してください。
11	●ガス栓の開き不十分 (ピー×5回)	ガス栓を全開にし、再操作してください。 再度同じ状態になる場合は点検を依頼してください。
12	●途中失火 (ピー×5回)	ガス栓を閉め、電源プラグを抜いて、使用を中止し、点検・修理を依頼してください。
14	●冷却ファンまたは高圧トランスの故障 (ピー×5回)	
31	●サーミスタの故障 (ピー×5回)	
61	●循環ファンの故障 (ピー×5回)	
70	●電子回路の故障 (ピー×5回)	
72	●炎検知回路の故障 (ピー×5回)	



# 故障かな？と思ったら

## こんな場合は故障ではありません

現 象	理 由
●はじめてコンベックを使ったとき煙がでた	●機器内の部材には、加工油を塗っています。コンベックをはじめて使うと、その加工油が焼けて煙がでることがありますが、故障ではありません。
●イースト発酵の場合、バーナーに火がつかない	●夏場など、室温が高く発酵の温度以上になっている。 ●バーナー燃焼時のみファンが回転する装置になっています。庫内の温度が高い場合動きません。
●点火後や消火後にキシミ音が出る	●オープン本体などが加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音で故障ではありません。
●運転中にカチンと音がする	●温度調節をするための電磁弁(電気で開閉するガス弁)などの音です。
●電子レンジが作動するとき に音が出る	●電子レンジが作動したときに金属が磁界により引っ張られるときに起こる音で故障ではありません。
●調理終了後、1分毎に「ピピッ、ピピッ、ピピッ」と鳴る	●調理終了後、庫内の食品を取り出さないと鳴る機能がついています。(取り出し忘れ防止機能 9 参照)故障ではありません。

- 朝一番など、長時間ガス栓を閉じていたときは、すぐに点火しないことがあります。バーナーにガスがく  
るまで数回、点火操作を繰り返してください。

### お願い

なお、異常のあるときやわからないときは、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

## 長期間使用しない場合

- ガス栓を必ず閉めてください。
- 電源プラグをコンセントから抜いてください。
- お手入れをしておくと次回使用するとき便利です。

# アフターサービスは？

## アフターサービスのお申し込み

### サービスのお申し込み

#### ●サービス(点検・修理)を依頼される前に

「故障かな?と思ったら」32の項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないで買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガスにご連絡ください。

#### ●ご連絡の際には次のことをお知らせください。

1. 品名……………コンビネーションレンジ
2. 品番……………本体の左側面に貼付してあります。
3. 故障、異常の現象……………できるだけ詳しく
4. お客様名、住所、電話番号

例

<b>(N)114-R113A</b>
大阪ガス株式会社
21-080-05-00024

### 転居されるとき

#### ●ガスには都市ガス数種類、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上、買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

この場合調整、改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

### 保証・補修について

#### ●保証期間中は……

保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。

保証書を紛失されますと、無料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、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

#### ●保証期間経過後の故障修理について

買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。

この商品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の保有期間は、当商品製造中止後10年です。

ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

# 仕様

品番		114-R113A型
型式の呼び		RMC-S12E
品名		コンビネーションレンジ・電子コンベック
点火方式		連続放電点火
外形寸法		高さ516mm×幅490mm×奥行591mm
コンベック庫内有効寸法		高さ200mm×幅340mm×奥行375mm
質量		37kg（附属品含む）
ガス接続		9.5mmφガス用ゴム管
電源		AC100V（50Hz－60Hz共用）
消費電力	コンビ使用	1100W
	コンベック使用	80W
	待機時	0W
高周波出力		強：500W 弱：200W相当
安全装置		立消え安全装置・過熱防止装置
付属品		オープン皿（2）、網（1）、ターンテーブル、ターンテーブル台、オープン皿取っ手、クックブック、取扱説明書、保証書

使用ガス	1時間当たりのガス消費量
都市ガス用 13A	4.65kW(4000kcal/h)
LPガス用	4.65kW(0.333kg/h)

## 別売部品

アース棒	4026-0100-0002
転倒防止金具	S12E-300

# 外形寸法

