



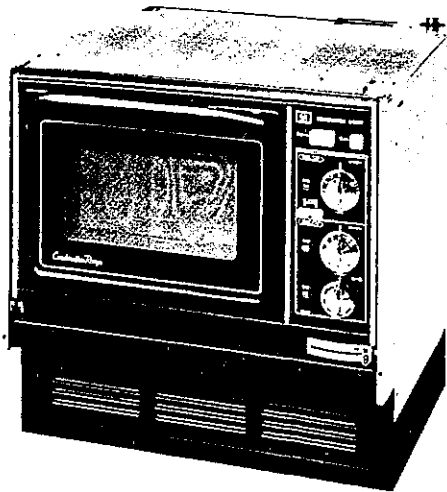
高速レンジ コンビネーションレンジ

取扱説明書

21-860型

保証書付

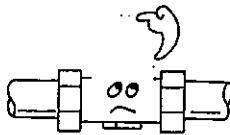
形式の呼び名 GMO-S6000



ガス器具をお使いになる時のご注意



使用中はドアが熱くなります
手をふれないでください



ガス器具をお使いになったあとは必ずガス元せんも閉める習慣を



ガス器具はガスの種類にあった正しいものを

●ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

ごあいさつ

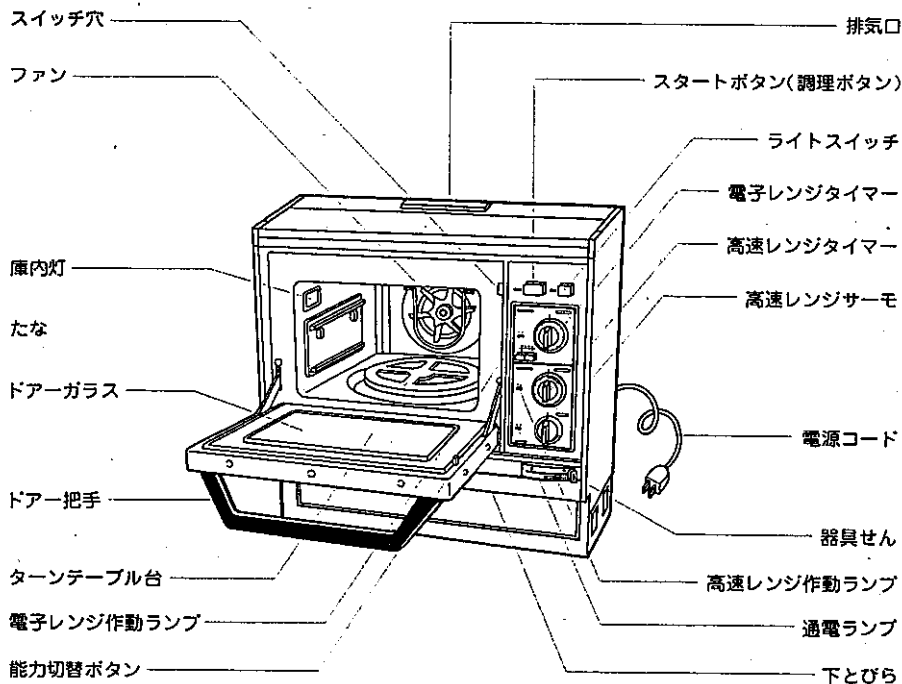
このたびは、大阪ガス住宅設備の ガス高速レンジ コンビネーションレンジをお求めいただきありがとうございました。

別添の保証書とともに、この取扱説明書を大切に保存してください。

も く じ

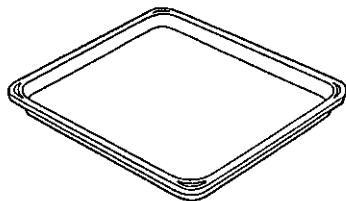
各部の名称	①
コンビネーションレンジの概要	②
特に注意していただきたいこと	⑤
器具の設置	⑧
使用手順	⑪
使用時のご注意	⑲
容器について	⑳
日常の点検・手入れ	㉑
故障・異常の見分け方と処置方法	㉓
アフターサービスのお申し込み	㉕
仕様一覧表と外形寸法図	㉖

各部の名称

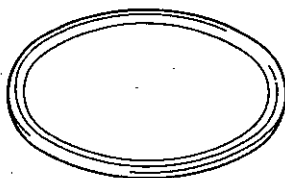


●付属品

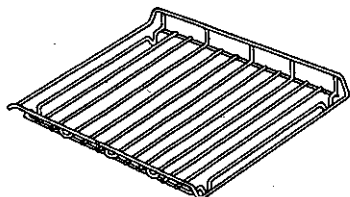
クッキング皿



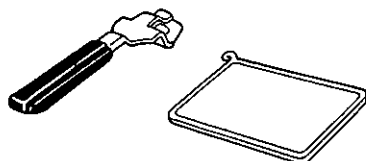
ターンテーブル



網



クッキング皿ホルダー・布ホルダー



コンビネーションレンジの概要

コンビネーションレンジは、高速レンジ機能と電子レンジ機能を一体構成した調理器で、単独機能調理はもちろん、同時使用調理もできる調理範囲の広い器具です。またオープン調理のなかで30分～1時間程度かかっていた料理については、高速レンジ機能と電子レンジ機能を同時に使うことで大幅なスピードアップが可能となりました。

コンビネーションレンジの調理機能

コンビネーションレンジには大きく分けて次の4つの調理機能があり、料理にあった調理方法を選んでいただけます。

①高速レンジ単独調理

ファンで熱風を急速に循環させるため、焦げ目、風味を豊かにつけ、大量調理、スピード調理に適しています。

特に次のような料理に適した調理方法です。

- シュークリーム、バターロール、クッキーなど、生地が一度にたくさんできるため2段同時に調理するもの。
- 調理時間が10分前後以内のもの。
- 焼魚など、あまり速くできると十分な焦げ目がつきにくいもの。
- 金属容器またはアルミホイルで包んであるもの。

②電子レンジ単独調理

電子レンジ加熱特有の食品の表面ばかりでなく、内面からも発熱する性質を利用して、少量のあたため直しやスピード加熱に適した調理方法です。

- 酒の燗、冷ごはんやパンなどのあたため直しなど。
- そのほか、電子レンジ加熱だけでできる料理もあります。

電子レンジ加熱をおこなう場合は、その性質上、材料の量や形、温度などによって加熱時間が変わります。

また、高速レンジ加熱の場合のように表面の焦げ具合で判断することができませんので、電子レンジ加熱をおこなう場合には多少のカンが必要となります。クッキングブック中のメニューと条件の違いなどから、1回目からは完全にできないことがありますので、加熱時間を予定より少し短かめにしてでき具合を見ながら加熱を追加するようにしてください。

このことは、次のコンビネーション調理やステップ調理で、電子レンジ加熱をおこなう部分についてもあてはまります。

コンビネーションレンジの概要②

③ コンビネーション調理

高速レンジ加熱と電子レンジ加熱を同時におこなって、食品の外表面と内部から加熱し、調理をさらにスピードアップします。

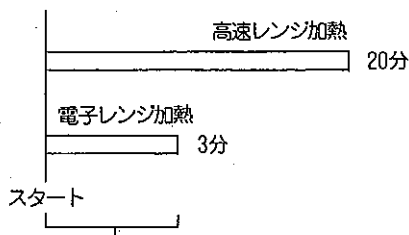
特に高速レンジ単独調理で20分以上かかるような料理に効果的です。

(使い方)

高速レンジ加熱と電子レンジ加熱のタイマーを両方ともセットして、調理ボタンを押すと、両機能が同時に作動し、それぞれのタイマー分だけ働いて止まります。

㊦ スポンジケーキ

サーモ……………170℃ コールドスタート



この間だけ高速レンジ機能と電子レンジ機能が同時に働き、それ以後は高速レンジ機能だけとなります。

④ ステップ調理

高速レンジ加熱でさっと焦げ目をつけ、その後電子レンジ加熱で内部の仕上げをおこなうようなときに使用します。

(使い方)

まず高速レンジ加熱にセットし、高速レンジタイマーが切れたら電子レンジ加熱をしてください。

コンビネーションレンジの概要③

予熱について

- 高速レンジタイマーを予熱の位置にあわせるように習慣づけてください。設定温度になると1分間に1～2回の割合でピーピーと電子音でお知らせします。
- コンビネーション調理で予熱する場合は、電子レンジタイマーは必ず「0」にしておいてください。電子レンジタイマーをセットしておくとき空だき状態となり好ましくありません。

同時使用段数について

① 高速レンジ単独調理の場合。

- 1段または2段同時に使えます。1段で使用する場合は下段またはターンテーブルを使ってください。

② 電子レンジ単独、コンビネーション、ステップ調理など電子レンジ機能を使う場合。

- 2段同時には使えません。また角型クッキング皿は加熱ムラができますので、必ずターンテーブルを使ってください。

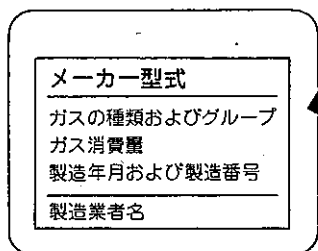
特に注意していただきたいこと

安全に正しくお使いいただくために、この項は必ずお読みください。

使用ガスについてのご注意

- ガスの種類を確かめてください。
- 器具下とびらの内側にはってある銘板（ラベル）に表示のガスの種類と、お宅のガスが一致しているかをまず確かめてください。
- ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。
- 転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

銘板



必ず確かめ
ましょう。

- 都市ガス用 6C
- 都市ガス用 6A
- 都市ガス用 13A
- LPガス用

使用電源についてのご注意

- この器具はAC100V 60ヘルツ用です。お宅の電源の電圧と周波数が一致しているかお確かめください。また、50ヘルツ地区へがられる場合は調整が必要です。（有料）

特に注意していただきたいこと②

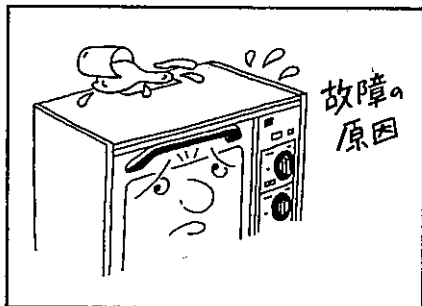
器具についてのご注意

- 調理以外の用途(乾燥など)には使用しないでください。

加熱物が変形や変色をしたり、電子レンジを空だきする原因となります。

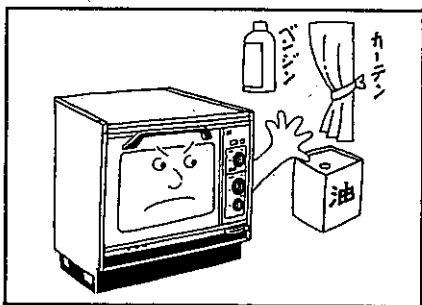
- 排気口の上から水をこぼさないようにしてください。

スイッチの故障や漏電の原因になります。



- 器具の上や近くに燃えやすいものを置かないでください。

器具の近くに燃えやすいものを置くと、火災の原因になります。



- 高速レンジ加熱を行なう調理の場合は、料理の出し入れ時にドアガラスや金属部分に手が触れないようご注意ください。

ドアの部分や庫内壁面は高温になっています。やけどをしないようご注意ください。

- 電子レンジ加熱を行なう調理の場合は、庫内に食品を入れずに調理ボタンを押さないでください。

空だきをしますと、庫内でスパークしたりマグネトロン^①の温度が異常に上昇して寿命を縮めたり故障の原因になります。

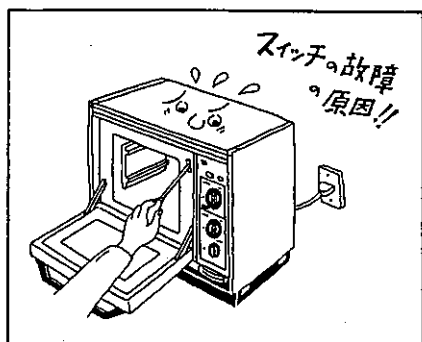
- キャビネットは絶対に開けないでください。

器具の内部には高電圧がかかっていますので危険です。

特に注意していただきたいこと③ 器具についてのご注意

- ドアスイッチの穴に物を入れないでください。

スイッチの故障の原因になります。



- 排気口はふさがないでください。
排気口をふさぐと器具の故障の原因になります。
- 開けたドアに力を加えないでください。
お子さまが乗るなどして力を加えると、器具が前方に倒れたり、ドアが開まらなくなり故障の原因になります。
- 器具をご使用にならないときや、外出前、おやすみ前には、万一の事故がないように必ず器具せんおよびガスの元せんを閉めてください。
長時間ご使用にならない場合は、電源コードをコンセントから抜いておいてください。
- ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じた場合はそのままお使いにならずただちにご使用を中止して(電源を切り、器具せん、ガスの元せんも止めて)、十分な点検をお願いします。
- 雷時は安全のため、電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ご使用中に万一停電になった場合は、器具せんおよびガスの元せんを閉め、タイマーを「0」にもどしておいてください。

器具の設置

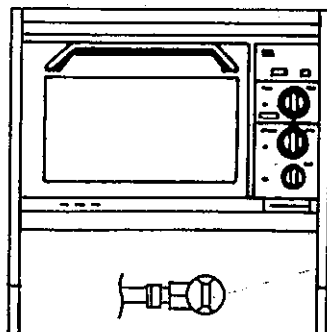
設置前の準備と確認

- 調理中は65kg以上の重量になりますから、水平で丈夫な床に設置してください。設置場所が不安定ですと、振動や騒音の原因になったり転倒のおそれがあります。
- 器具銘板の表示ガス（ガスグループ）とご使用になるガスおよび電源が一致しているか確認してください。

ガスの接続

- 接続は鉄管またはメタルホース接続を行いません。
いずれの場合も専門の係員におまかせください。ご不審の場合は大阪ガスにご相談ください。
- 元せんの位置について
元せんはコンビネーションレンジの設置状態により、主として次の位置についています。
○レンジ前面下部とびらを開けた位置。

はじめにお使いになるときは元せんの位置を確かめておいてください。

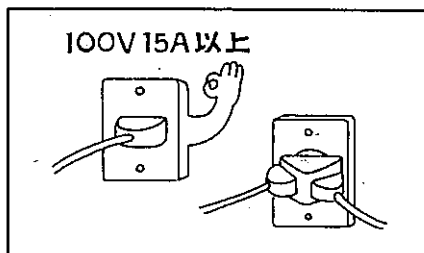


元せん
(中間コック)

器具の設置② 設置前の準備と確認

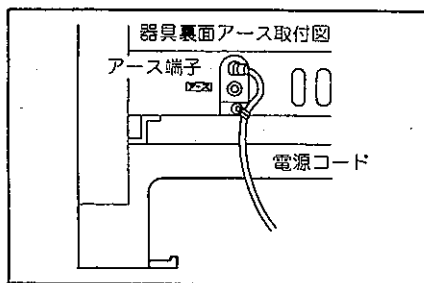
電気の接続

- 電源プラグは専用コンセントに
- この器具は約11Aの電流容量を必要とします。電源プラグを単相100V、15A以上の電流容量のある専用コンセントに接続してください。テーブルタップやタコ足配線はおやめください。専用コンセントは防水型をおすすめします。容量については、販売店にご相談ください。
- 特に電子レンジ加熱を行なっている場合は、同一ブレーカー回路で、トースターや電気炊飯器などの電熱器具やルームクーラを同時使用しないようにしてください。

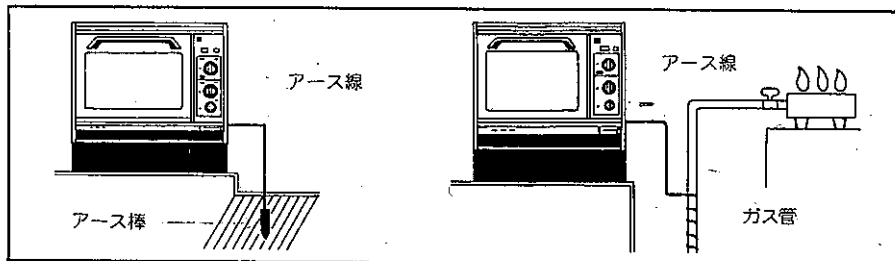


アースの接続

- 万一の感電防止のためにアースを取付けてお使いください。
- アースの取付けは販売店にご相談ください。



- アース棒は日陰など湿気の多い場所にガス管、水道管をさけて、地中深く打ち込み、本体裏面にあるアース端子にアース線を接続してください。鉄筋住宅などでアース端子付コンセントがある場合は、そこからアースを取ってください。



器具の設置③ 設置前の準備と確認

- 次の場合は必ず第3種接地工事(接地抵抗100オーム以下)をするよう法律で義務づけられていますので、販売店に依頼して取付けてください。

④ 湿気の多い場所

- ① うどん屋、そば屋などのように水蒸気の充満した場所。
- ② 土間、コンクリート床の場所。
- ③ 酒、しょうゆなどを醸造、または貯蔵する場所。

⑤ 水気のある場所

この場合は漏電遮断器の取付けについても義務づけられています。

- ① 魚屋、八百屋の作業場など、水を取扱う場所、その付近の水適が飛散する場所。
- ② 常に水が漏出ししたり結露する場所。

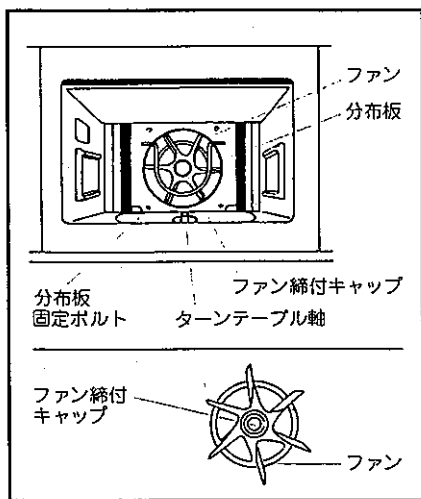
設置上のご注意

- 直接熱気や水のかかるところに据付けしないでください。
器具に熱気や水がかかると、機能が低下し、故障の原因ともなります。
 - 音響製品との距離はできる限り離してください。
テレビ、ラジオの雑音や映像の乱れを防ぐため、器具はできるだけ離して設置してください。またできるだけ別のプレーカー回路でお使いください。
- ※なお不明な点がございましたら、大阪ガス支社、サービスショップにお問い合わせください。
- その他、火災予防条例などに準じて正しく設置してください。

使用手順

部品の取付方法

庫内の部品の確認と取付けをしてください。



① 分布板

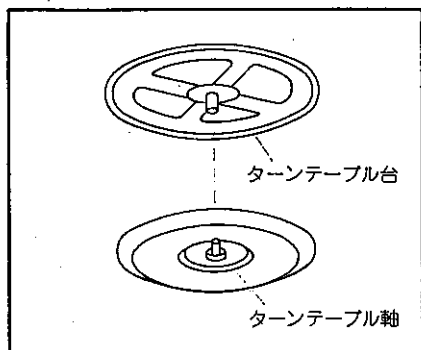
分布板の固定ボルト(4本)が十分締まっているか確かめてください。十分締まっていないときは、スパークすることがありますので固定ボルトを右へまわし締めつけてください。

② ファン締付キャップ

ファン締付キャップが十分締まっているか確かめてください。十分締まっていないときは、ファンを手で押えキャップを右へまわして締めつけてください。ファン締付キャップがゆるむと、ガラガラと大きな音がします。

〈ご注意〉

器具をご使用になるときは、分布板、ファンを取外して使用しないでください。



③ ターンテーブル台

ターンテーブル台を庫内中央のターンテーブル軸にさし込み、かみあうまでまわしてください。

④ たな

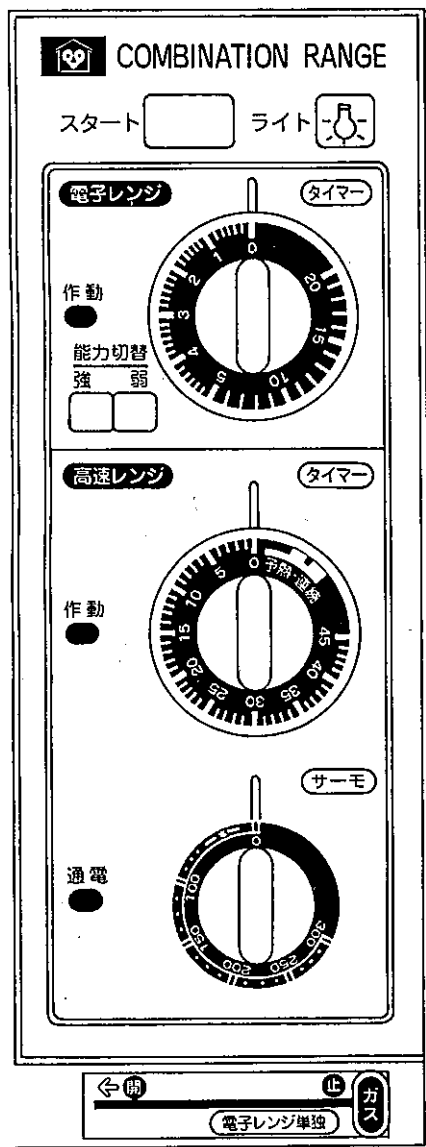
部品箱の中よりたなを取り出し、庫内のたな固定ピンにたなの孔をあわせてセットしてください。
(左・右の区別はありません。)

おことわり

コンベクションレンジは高温で使用するため、熱でガードスクリーンが歪み、シワ(波模様)が入ります。

なお、お買い求めの新品でも多少のシワが入っていますが、これは製品完成時の検査でしばらく高温運転を行なっているためです。

各部のご使用法



1.サーモ

- 目盛りの数字は摂氏温度をあらわします。
- 「0」位置から左方向にはまわりません。
- 温度調節は60～300℃までです。クッキングブック中のメニューにより選んでください。
- 庫内が所定の温度になると、作動ランプが1分間に1、2回の割合で点滅します。この状態になってから料理材料を入れてください。(ただし、コールドスタートの場合は予熱はしません。)
- 点火して必要な温度になるまでの時間は、ほぼ次の表のようになっています。

目盛り	庫内温度	時間
150	約150℃	2～3分
200	約200℃	4～5分
250	約250℃	6～8分
300	約300℃	9～11分

☆イースト菌発酵の場合

パンづくりでイースト菌発酵を行なう場合は、サーモを—*—印にあわせてください。

庫内の平均温度が30～40℃位になりファンの回転も遅くなります。なお、夏期など室温が30℃以上の場合は、室内で自然発酵させても結構です。

詳しくは付属の冊子“パンづくりの手引き”をご参照ください。

使用手順③ 各部のご使用方法

② タイマー

- 目盛りの数字はおおよその“分”をあらわします。
- タイマーを5分以内にあわせるときは、いったん5分以上にまわしてから所定の目盛りまでもどしながらあわせてください。5分以内に直接あわせるとタイマーが途中で止まり、料理が焦げたり加熱しすぎることがあります。
5分以上にあわせるときも少し余分にまわして、もどしながらあわせてください。
- 時間調整は高速レンジタイマーで最高45分までセットすることができます。クッキングブック中のメニューにしたがってセットしてください。
45分以上のときは「連続」でお使いください。
- 高速レンジタイマーを「予熱」の位置にあわせておくと庫内の温度が上がり、サーモが作動することにピーピーピー……と予熱チャイムが鳴って、調理温度になったことを知らせます。
予熱チャイムが不要な場合は「連続」または時間目盛りの位置にしてください。
- 電子レンジタイマーは最高20分までセットできます。「連続」はありませんので、20分以上の場合はタイマーを追加してください。
また目盛りは、5分以内は10秒間隔、5分以上は1分間隔となっています。
- 時間が経過し調理が終了すると、チャイムが鳴ってお知らせします。
- 時間不足のときは、改めて時間をセットして調理ボタンを押してください。

〈通電ランプ〉

- 器具せんが開いているときに点灯します。電子レンジ単独で使用する場合は、器具せんレバーが「止」になって、通電ランプが消えていることを確かめてください。器具せんが開いたままでは加熱時間が長くかかります。

〈高速レンジ作動ランプ〉

- バーナーが燃焼しているときに点灯します。また、調理温度になると1分間に1、2回の割合で点滅します。
- ホットスタートで材料を入れて調理ボタンを押しても作動ランプが点灯しない場合は、庫内の温度が十分高いからです。このようなときは、高速レンジのファンがまわり始めたことを確認してください。
- 高速レンジ作動ランプはバーナーの燃焼をキャッチしてはじめて点灯しますので、調理ボタンを押してから6～7秒後に点灯します。

〈電子レンジ作動ランプ〉

- 電子レンジ機能が作動しているときに点灯します。

使用手順④ 各部のご使用法

③能力切替ボタン

- 電子レンジの加熱能力は、強(500W)と弱(200W)に切替えて使用できます。それぞれ次のように使い分けてください。

強……通常の電子レンジ調理・再加熱にお使いください。

弱……解凍などゆっくり加熱した方がよい場合にお使いください。

〈ご注意〉

電子レンジ単独調理のときは器具せんレバーを必ず⑭(電子レンジ単独)の位置にあわせてください。⑮の位置では能力切替ボタンに関係なく電子レンジは弱になります。したがってコンビネーション調理は能力が弱で加熱します。

④スタートボタン(調理ボタン)

- ドアーを閉じて調理ボタンを押すと、設定された機能が作動します。
- ドアーを少し開いたり、タイマーが「0」にもどった場合は、コンビネーションレンジは停止します。続けて使いたい場合は、ドアーを開けてタイマーをセットした後、必ず調理ボタンを押してください。

〈ご注意〉

- はじめてお使いになる場合や、ガスの元せんを開け忘れた場合など、調理ボタンを押してから15秒以内に点火しなかった場合は、スパークとガス回路(電磁弁)が自動的に止まります。再び点火操作を行なうときは、ドアーを少し開いた後、ドアーを閉めて調理ボタンを押して直してください。この場合は、スタートボタンを押してから6～7秒後に自動点火が始まります。
- 器具せんを「止」にしたままで調理ボタンを押すと、スパークしません。このような場合は器具せんを「開」にすると自動的に点火が始まります。

付属品のご使用法

コンビネーションレンジには便利な調理器具が付属品としてついています。ちょっとした工夫で便利にお使いいただけますが、コンビネーションレンジ専用につくられていますので、他の器具にはお使いにならないようお願いいたします。各皿や網の使い分けは、付属のクッキングブック中のメニューを参考に使い分けてください。

使用手順⑤ 付属品のご使用法

①調理別・付属品の使い分け

- 高速レンジ調理の場合は、クッキング皿・網・ターンテーブルが使えます。
- 電子レンジ調理、コンビネーション調理・ステップ調理など電子レンジ機能を使う場合は、必ずターンテーブルを使ってください。

調理方法	付属品		
	クッキング皿	網	ターンテーブル
高速レンジ調理	○	○	○
電子レンジ調理	×	×	○
コンビネーション調理	×	×	○
ステップ調理	×	×	○

②料理の種類別・付属品の使い分け

- クッキーやロールケーキなど水分の比較的少ない材料を全体に均一に広げてつくる料理はクッキング皿をお使いください。
- ハンバーグなど水分の多い材料や、肉のかたまりなどを高温で焼く場合、または少量の材料を焼く場合は、ターンテーブルをお使いください。クッキング皿では歪むことがあります。
- 高速レンジ調理でも1段分しかつからない場合は、ターンテーブルの方が焼ムラが少なく、きれいに仕上がります。
 - ・ターンテーブルとクッキング皿(上段)を同時に使用することもできます。

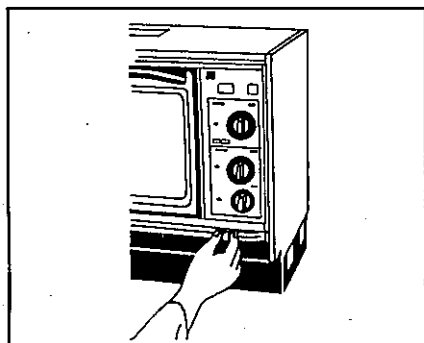
☆ターンテーブル

- ・ターンテーブルは、ターンテーブル台にのせてお使いください。
- ・ターンテーブル台は、常時取付けておいてもかまいません。また、ターンテーブルを使わない場合でもコンビネーションレンジ作動中はいつもまわっています。
- ・調理する食品は、できるだけ中央付近に置いてください。また、何個かを置く場合は、できるだけ同心円状に置いてください。

③クッキング皿ホルダー、布ホルダー

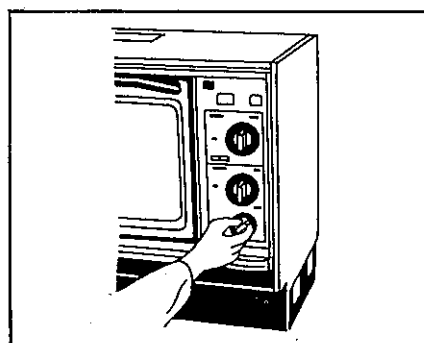
- 熱いクッキング皿、ターンテーブル、網の出し入れにお使いください。ホルダーは必ず皿の中央にくいこませ静かに取扱ってください。
- 布ホルダーは必ず乾いたものをお使いください。ぬれた布ホルダーやふきんで持つと蒸気がでてやけどをすることがあります。

操作方法



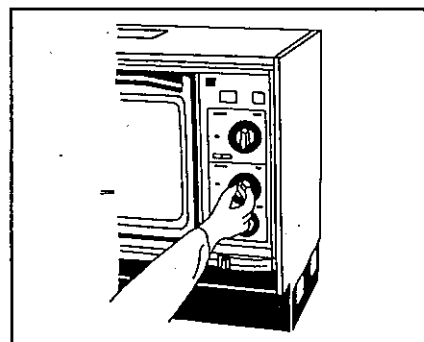
●調理の準備をします。

- ①電源プラグを接続します。
- ②ガスの元せんを開き、器具せんを開きます。
器具せんを開くと高速レンジ通電ランプが点灯します。
- ③ドアを閉めます。



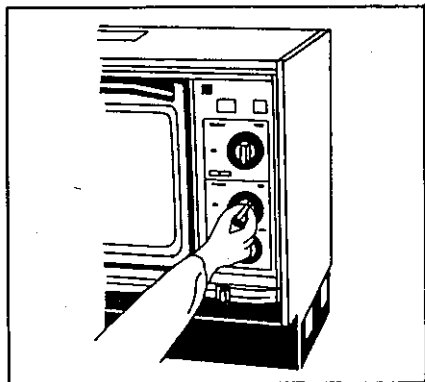
●予熱をします。

- ①サーモを調理温度にあわせます。
- ②高速レンジタイマーを「予熱」にあわせます。
- ③調理ボタンを押します。
- ④約5秒後にチッチッチ……と音がして自動的に点火し、予熱が始まります。

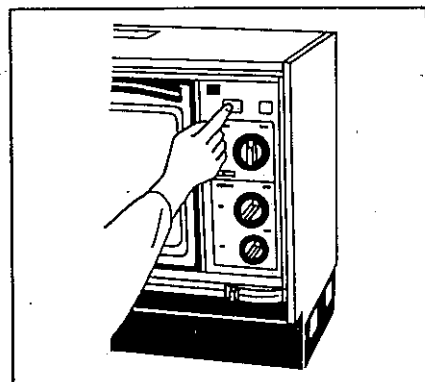


☆調理温度に達すると、予熱チャイムが1分間に1、2回の割合でピーピー……と鳴ってお知らせします。コールドスタートの場合は、②～④の操作は行ないません。

使用手順⑦ 操作方法

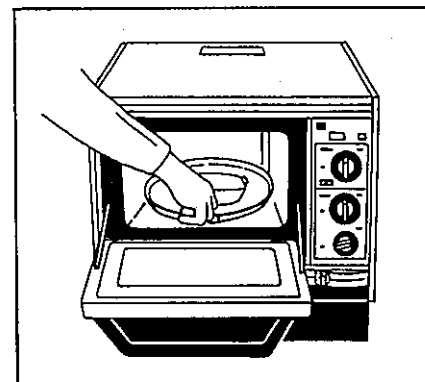


- 食品を入れ、タイマーをあわせます。
 - ①食品を入れてドアを閉めます。
 - ②高速レンジタイマーを調理時間にあわせます。



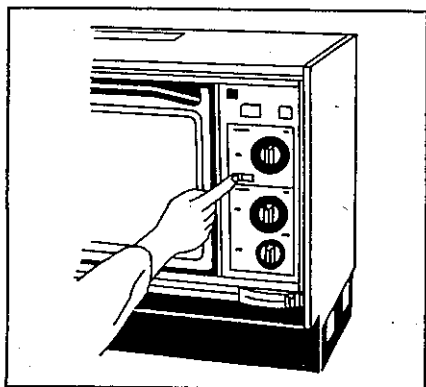
- 調理ボタンを押します。
 - ①調理ボタンを押します。タイマー目盛りがもどりながら残り時間を示します。
 - ②タレをぬるなどで調理中にドアを開き、引続き加熱したいときは、ドアを開けて再び調理ボタンを押します。

☆調理途中でドアを開いた場合は、タイマーは止まり、次にドアを閉めて再び調理ボタンを押すと、残りの時間分動きます。



- タイマーが切れたら取出します。
 - ①タイマーが「0」になるとチャイムが鳴って知らせ、ガスの燃焼とファンの回転が自動的に止まります。
 - ②ドアを開いて料理を取出します。

電子レンジ単独調理の場合

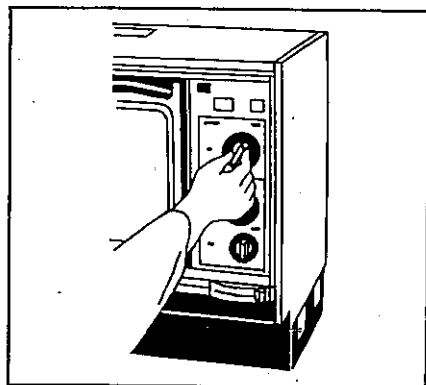


- 食品を入れ、ドアを閉めます。
 - ①電源プラグを接続します。

器具せんレバーが⑩になっていることを確かめます。
 - ②調理に応じて能力切替ボタンを「強」または「弱」にします。
 - ③ドアを開きターンテーブルをオープン内のターンテーブル台に正しくセットしてください。
 - ④食品を入れた容器を、庫内のターンテーブルに置きドアを閉めます。

〈ご注意〉

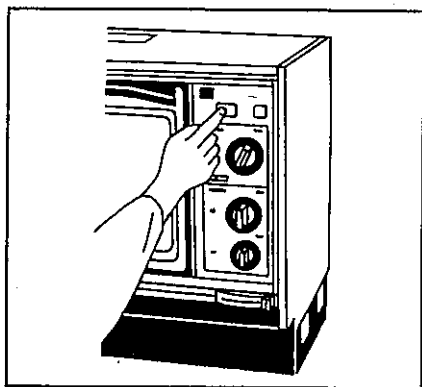
- 電子レンジ単独調理の場合は、器具せんレバーを⑫ **電子レンジ単独** の位置にあわせてください。
- 食品はターンテーブルの中央に置いてください。



- タイマーをあわせませす。
 - ①電子レンジタイマーを調理時間にあわせませす。

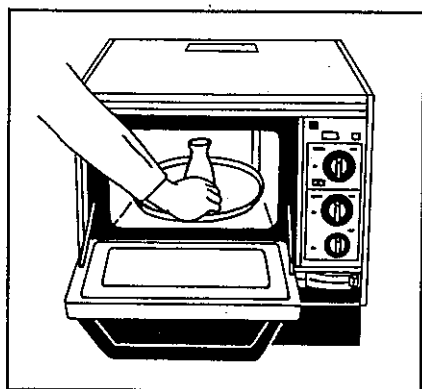
☆電子レンジタイマー目盛りは5分以内は10秒間隔、5分以上は1分間隔となっています。

使用手順⑨ 操作方法



● 調理ボタンを押します。

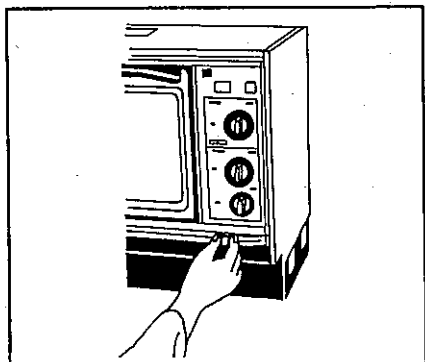
- ① 調理ボタンを押すと、電子レンジ作動ランプが点灯し、加熱が始まります。
- ② でき具合を見るために調理途中でドアを開け、引続き加熱したいときは、ドアを閉めて再び調理ボタンを押します。



● タイマーが切れたら取出します。

- ① タイマーが「0」になるとチャイムが鳴って知らせ、自動的に止まります。
- ② ドアを開き、料理を取出します。

コンビネーション調理の場合



- 食品を入れ、ドアを閉めます。

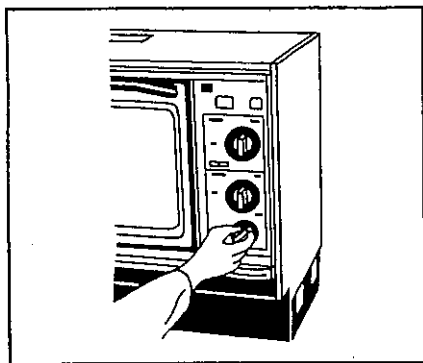
(ホットスタートの場合)

食品を入れる前に、「高速レンジ調理の場合」にしたがって予熱をしておきます。

(16ページ参照)

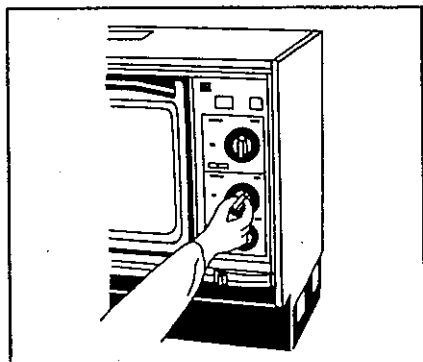
(コールドスタートの場合)

- ①電源プラグを接続します。
- ②ガスの元せんを開き、器具せんを開きます。
器具せんを開くと高速レンジ通電ランプが点灯します。

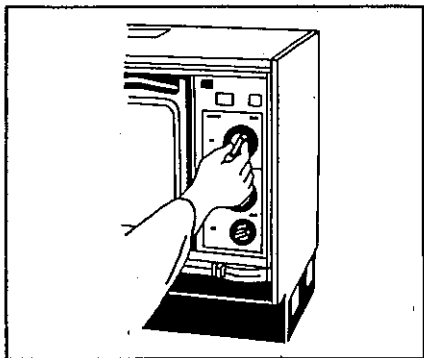


- サーモと高速レンジタイマーをあわせます。

- ①サーモを調理温度にあわせます。
- ②高速レンジタイマーを調理時間にあわせます。
- ③食品を庫内に入れ、ドアを閉めます。

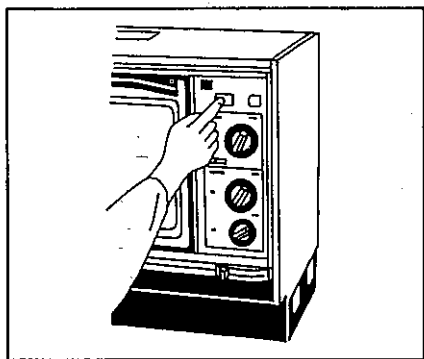


使用手順⑪ 操作方法



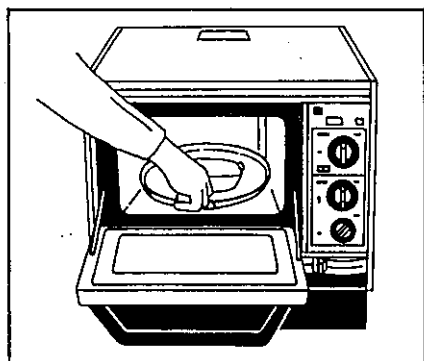
●電子レンジタイマーをあわせませす。

- ①電子レンジタイマーを調理時間にあわせませす。



●調理ボタンを押ませす。

- ①調理ボタンを押ませす。高速レンジ作動ランプおよび電子レンジ作動ランプが点灯し、タイマー目盛りがもどり始めませす。高速レンジ作動ランプは6～7秒遅れて点灯ませす。



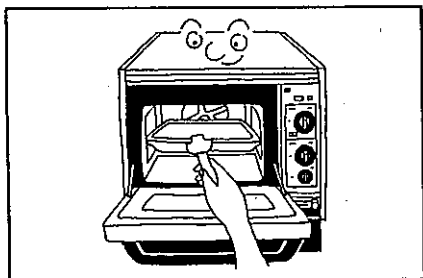
●タイマーが切れたら取出ませす。

- ①高速レンジタイマー、電子レンジタイマーの両方が「0」になると、チャイムが鳴って知らせませす。長くあわせた方のタイマーが「0」になればできあがりです。
- ②ドアを開き、料理を取出ませす。

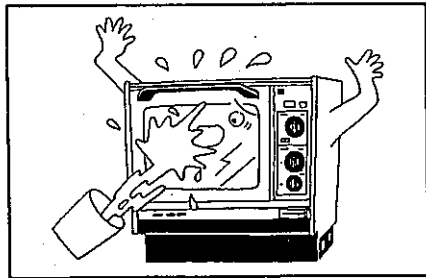
ステップ調理の場合は、高速レンジ単独調理の後ひきつづき電子レンジ単独調理を行なっませす。

使用時のご注意

高速レンジ調理の場合



- 食品の出し入れ時のやけどにご注意ください。
- 庫内の容器は高温になっていますので、やけどしないようご注意ください。また付属の網等をご使用のときもクッキング皿と同じでホルダーをご使用ください。
- ぬれふきんを使うと蒸気が出てやけどをすることがありますので布ホルダーを使うときは必ず乾いたものを使ってください。

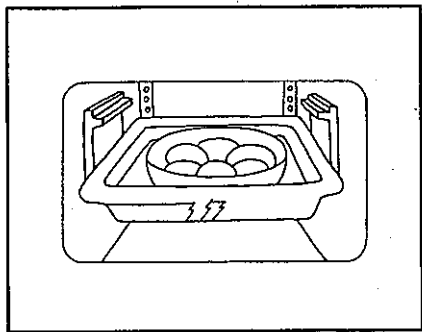


- ご使用中やご使用直後にドアガラスに水がかかると割れることがありますのでご注意ください。
- 高速レンジ調理後、容器などを水につけたり、急冷しないでください。割れることがあります。

- ご使用中や使用直後はドアとその周辺等は熱くなりますので、手を触れたりしないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。
- 容器は付属のターンテーブル、クッキング皿や市販のオープン料理用金属容器以外は超耐熱性のガラス容器か耐熱性の陶磁器をお使いください。
- プラスチック、紙などの容器およびラップ類は絶対に使用しないでください。溶けたり、燃えたりすることがあります。

- 食品はできるだけターンテーブル、クッキング皿に均一に置いてください。
- 1カ所に片寄せるとターンテーブル、クッキング皿が歪んだり焼けムラの原因となります。
- 最初にお使いになるときは、まず空焼きをしてください。クッキング皿、網などをに入れて300℃で20分間程度庫内の空焼きをしてください。このとき煙と臭いができますが異常ではありません。

使用時のご注意② 高速レンジ調理の場合



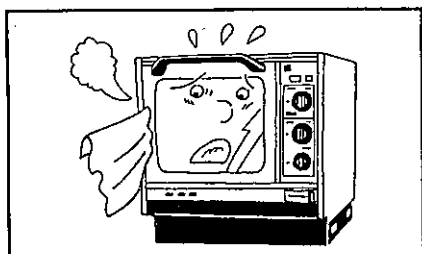
- クッキング皿を使用される時、たなは2段ありますのでお料理の量、高さなど種類によって適当に使い分けてください。1段のみの場合は下段を使用してください。

- お料理材料はあらかじめ、庫内を調理温度に昇温してから入れてください。また、タイマーのセットは材料を入れてからあわせてください。
- 調理中はなるべくドアを開けないようにしてください。ドアを開けますと庫内の温度が急激に下がり、せっかくの料理をだいなしにすることがあります。
- 調理途中のお料理の出し入れはすみやかに行なってください。タレをぬるときは一度レンジから出し、ドアを閉めてからぬり、再びレンジに入れるようにします。

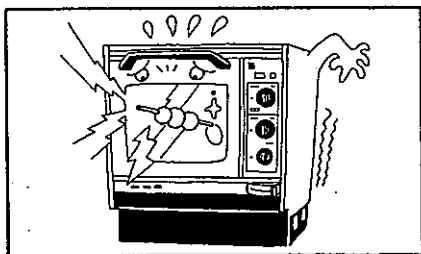
- 調理後庫内は保温に使用できますが、長すぎますとできたての風味が損なわれることがあります。できるだけ早く取出してください。
- 料理の形によってはムラ焼けすることがあります。途中で前後を入れかえたりしてください。熱風がよく当たる側が早く焼けます。バターロールなどのように山の形になっているものなどは途中で前後を入れかえてください。
- 高温で調理された後イースト発酵を行なう場合は、庫内を十分に冷やしてからご使用ください。熱いままご使用になりますとイースト菌が死滅するなど失敗の原因になります。

- 魚や肉などを焼く場合は、脂ののりぐあいや焼き温度によっては煙が出ることがありますので、十分な換気をしてください。

電子レンジ調理の場合



- 使用の際にドアにふきんなどをはさんだ状態で使用しないでください。
- 電波もれの原因になります。



- アルミ箔、金串などの金属が庫内壁面やターンテーブルなどの金属部に触れないようにご注意ください。
- 接触部でスパークをおこし壁面などをきずつけることがあります。

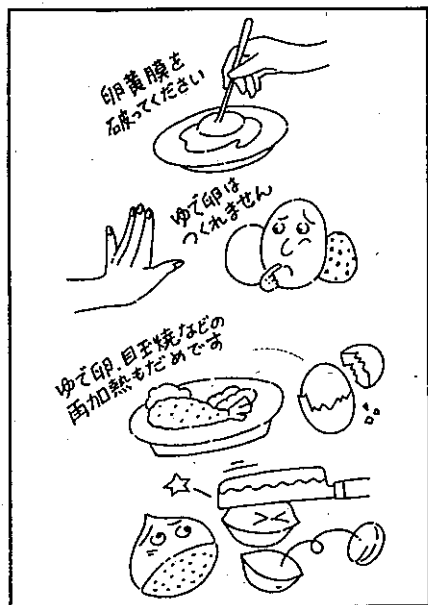


- ビン詰など密封された食品は、フタをはずすか、容器に移しかえて加熱してください。
- 封を切らずにそのまま加熱すると、容器をこわしたり、袋がはじけるおそれがあります。また口のせまい容器の場合、内容物がふき出ることがありますので加熱しすぎのないようにしてください。



- 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。
- 空だきに近い状態になり、焦げたり燃えたりする場合があります。このような場合は、コップ1杯の水を庫内に入れておいてください。
- 庫内に食品を入れずに空だきをしますと、庫内でスパークしたりマグネトンの温度が異常に上昇して寿命を縮めたり故障の原因になります。

使用時のご注意④ 電子レンジ調理の場合



- 卵など膜に包まれた食品、木の实など殻に包まれた食品は、加熱にコツがいります。
- 卵黄をそのまま加熱する場合は、つまようじで卵黄膜を下まで数箇所をつついてから加熱してください。卵黄膜を破らないと破裂することがあります。
- ゆで卵は作れません。
電子レンジでは急激に加熱され破裂します。
- ゆで卵を使ったフライ類、目玉焼の再加熱は破裂することがありますのでさけてください。
- 木の实(ぎんなん、栗など)は殻をとるか、割れ目を入れてください。そのまま加熱すると破裂することがあります。



- 酒類や油類など引火性のある食品を加熱する場合。
- 金属類(金銀模様のある徳利、アルミ箔、王冠)の使用はさけてください。金属筒で火花が飛びアルコールや油に引火する危険があります。

- 牛乳ビンや徳利など背の高い容器は、電子レンジ加熱した場合、上部が熱くなりますので注意しましょう。
- 取出すときにやけどをしないよう注意してください。
- 牛乳ビンや哺乳ビンなどはそのままお子さまに与えますと、やけどをすることがあります。上下を攪拌して温度を確かめてからあげてください。
- 乾燥を目的とした使用はおさけてください。
- 電子レンジを紙、布類等の乾燥に使用しますと、加熱時間の目安がないため、中のものを焦がしたり、器具をいためたりする原因になります。

使用時のご注意⑤ 電子レンジ調理の場合

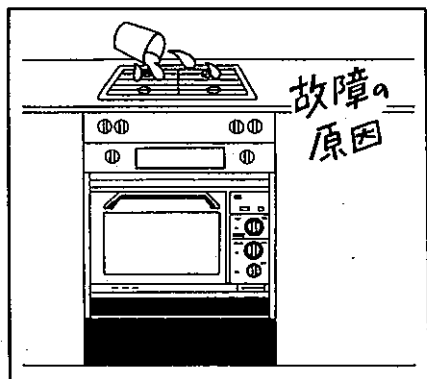
- 金属製の容器を、使用しないでください。
- 金属容器は、電波を反射し、加熱できません。金銀の模様のある容器もさけてください。模様がはげたり、火花が出ることがあります。
- 時間をかけすぎないようにしてください。
- タイマーは短かめにセットしてください。チャイムが鳴った時点ででき上りが不十分の場合はさらに時間を追加してください。
- アルミホイルを使う場合、気をつけていてもスパークすることがあります

すが、引火性のある食品を加熱する場合以外は人体およびコンベクションレンジにも何ら支障はありませんので、あわてずにドアを開けてコンベクションレンジを止めてから、スパークしている部分の間隔をひろげてください。

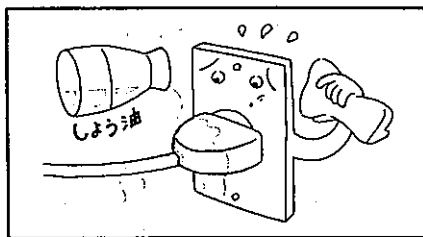
- 電子レンジ加熱は、進行状態が見えないうえに急速にすすみますので、加熱物の量にあった正確な時間設定が必要です。

また、正確に計量を行なったり、量にあわせた時間調節を行なうことを習慣づけましょう。

その他の注意事項



- 排気口の上から水をこぼさないようにしてください。
- スイッチの故障や漏電の原因になります。



- 電源コードの差込み部は常にきれいにしてお使いください。
- 電源コードの差込み部に塩分の含まれたしょう油、調理用油などが付着した場合は感電などの原因となりますのできれいにふきとってください。
- 長時間ご使用される場合は、必ず換気をしてください。
- 器具を長時間ご使用される場合は、換気扇をまわすかお部屋の窓を開けて換気をしてください。

容器について

高速レンジ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。

高速レンジ調理に向く容器

付属のクッキング皿や市販のオーブン料理用金属容器以外に次のようなものが使えます。

超耐熱性ガラス容器

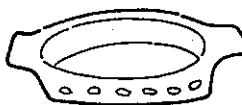
- キャセロールなど



直火用と表示のある市販の超耐熱ガラス容器等が適しています。耐熱温度差120℃程度の耐熱ガラス容器は高温調理に使用すると割れることがあります。特に超耐熱ガラス容器についている透明ガラスフタは耐熱温度差にご注意ください。

耐熱性のある陶磁器

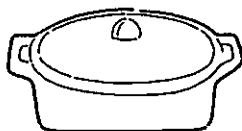
- グラタン皿



日常使用している皿やちゃわん類は、急に冷やすと割れることがありますのでご注意ください。また、色絵付してあるものは熱によってはげることがあります。

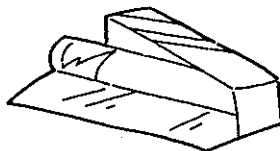
金属容器

- ステンレス器
- ほうろう引き器
- アルミ製容器





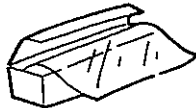
把手がプラスチックなどでできているものは溶けたり変形しますので使えません。

アルミホイル



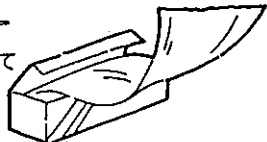


ホイル焼きに利用したり、器のフタがわりに使えます。

高速レンジ調理に向かない容器

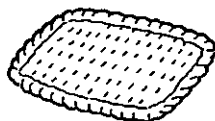
<p>耐熱性のないガラス 容器</p>		<p>カットグラス、クリスタルガラス 強化ガラス。 耐熱温度差 120℃ 前後の耐熱ガラ ス容器は高温調理に使用すると割 れることがあります。</p>
<p>プラスチック類</p>		<p>高速レンジ加熱は高温になるため プラスチック類の容器は加熱に向 きません。</p>
<p>ラップ類</p>		<p>プラスチック、紙などの容器や、 ラップ類は溶けたり焼けたりしま す。</p>

電子レンジ調理に向く容器

<p>耐熱性ガラス容器</p> <ul style="list-style-type: none">● キャセロール● 耐熱ガラス製のボール やカスタードカップ		<p>電子レンジ加熱専用の耐熱性ガラ ス容器等が適しています。ただし 急冷急熱に注意してください。</p>
<p>陶磁器</p> <ul style="list-style-type: none">● ちawan● 土なべ● コーヒーカップ● ミルクカップ		<p>金属の模様が入ったもの、ひび模 様や内側に模様が入ったものはさ けて、できるだけ白い無地の陶器 をお使いください。 ※内側に色絵付してある陶磁器の 使用はさけてください。</p>
<p>● ラップの使用にあたって</p>		<p>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 がありますので、使用しないでく ださい。 この点にご注意いただければフタ などとして使えます。</p>

電子レンジ調理に向かない容器

木・竹の容器



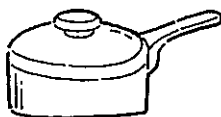
カゴ、ザル等に針金を使っているものは焦げたり燃えたりする場合があります。

漆器



漆がはげたり食品ににおいが移ったり、熱をもち、ひび割れ、変色などが起こることがあります。

金属器



電波を反射し透過しませんから調理ができません。

強化ガラス
カットグラス



ガラス自身の厚みの変化が大きいものや、ひずみのあるものは割れやすいので使わないでください。

金粉・銀粉のついた
容器



火花がとんで黒ずみ、ハゲたり割れたりします。

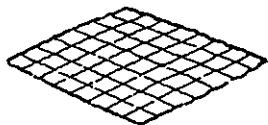
塗料を塗った紙器



色やにおいが食品に移りますので使わないでください。

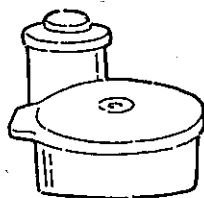
容器について④ 電子レンジ調理に向かない容器

編んだ金網



金属と金属との間で火花がとんだりしますのでさけてください。

プラスチック容器



耐熱温度 100℃ 以下のポリエチレン、スチロール樹脂等とはけたり形がくずれたりします。又、フェノール、メラミン、ユリア樹脂製のものも焦げたり、ひびが入りますのでさけてください。

コンビネーション、ステップ調理に向く容器

超耐熱性ガラス容器



電子レンジ調理、高速レンジ調理の同時使用に向く容器として適しています。

耐熱性のある陶磁器



なおフタのない金属容器は料理によっては使うことができます。クッキングブックをご参照ください。

コンビネーション、ステップ調理に向かない容器

高速レンジ調理や電子レンジ調理に向かない容器は使えません。

日常の点検・手入れ

点検・手入れの際のご注意

- ご使用のあと、庫内に余熱が残っている間にお手入れしてください。
- お手入れは次の点を確認してからおこなってください。
 - ・各タイマーが「0」にもどっていること。
 - ・器具せんが「止」になっていること。

〈ご注意〉

- プラスチック部分や塗装面をベンジンやシンナー、強力オーブクリーナーなどでふかないでください。変形したり、溶けたりします。
- 庫内のお手入れの際、高速レンジ機能を使った直後は庫内が高温になっていますのでご注意ください。

点 検

- 器具のまわりに紙・プラスチック・油類など燃えやすいものを置いていないか点検してください。
- 部品が所定の位置に確実に付いているか点検してください。

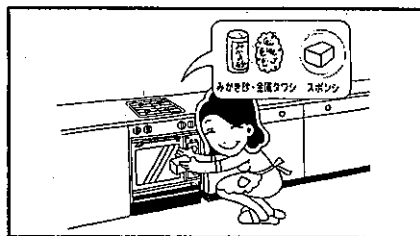
お 手 入 れ

そ
の
つ
ど

- ターンテーブルやクッキング皿、網などはそのつどお手入れしていただくのがいちばんです。
- 中性洗剤で洗った後、乾いた布で十分水気をとっておいってください。
- 庫内・ドア内ガラスは中性洗剤を溶かしたぬるま湯に浸した布やナイロンタワシ、スポンジなどで洗ってください。

〈ご注意〉

- みがき粉や金属タワシなどを使用すると、傷がつき、特にガラス部分は破損の原因となります。
- 洗った後は、洗剤分や水気をよくふきとってください。



日常の点検・手入れ②

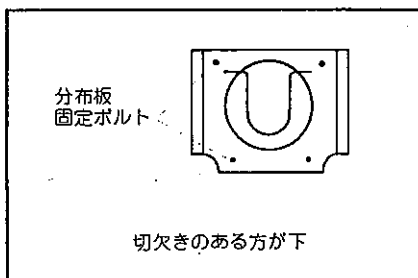
- 分布板、ファンは取りはずすとお手入れがしやすくなります。

洗剤を溶かしたぬるま湯に浸し、布やナイロンタワシ、スポンジなどで洗ってください。

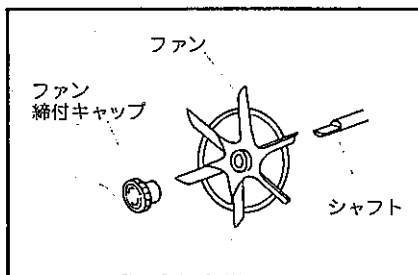
- 分布板は固定ボルト(4本)をはずすと取れます。

〈取付け上のご注意〉

- 分布板は上下の区別があります。正面から見て、左右に切欠きのある方が下です。



- ファンは片手でしっかりと押さえ、締付キャップを矢印の方向(左)へまわし、キャップをはずしてください。次にファンを手前に引けば取りはずせます。



〈ご注意〉

締付キャップはかたく締まっていることがありますので、ゆるんだはずみでケガをしないようご注意ください。

また、ファンを变形させたりしないようご注意ください。

〈取付け上のご注意〉

- ファンはシャフトに差し込んでください。(シャフトの切欠きとファンのシャフト穴の切欠きをあわせて、ファンを押し込んでください。) 締付キャップを右まわしに十分締付けてください。

日常の点検・手入れ③

と
き
ど
き

- 庫内の頑固な汚れは強力オープンクリーナーを吹きつけ(または塗布)、しばらくしてからふきとってください。ナイロンタワシなども併用してください。

《ご注意》

- 強力オープンクリーナーを使うと手が荒れることがありますので、注意事項をよく読んでから取り扱ってください。
- 器具の表面はときどき乾いた布でよくふいてください。汚れのとれにくいときは、中性洗剤で手入れした後、乾いた布で十分水気をとっておいてください。

故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、ただちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

異常現象	原因	処置
点火しない	ガスの元せんが開まっている	ガスの元せんを開ける。
	器具せんが完全に「開」になっていない	器具せんを完全に開ける。
	サーモが「O」になっている	サーモを設定する。
	タイマーが「O」になっている	タイマーを設定する。
点火時や使用中ゴーゴーと音ができる。	炎が逆火している	すぐに火を消し、すこし間をおいて再点火する。それでも逆火する場合は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス支社へ連絡する。
ガスの臭いがある	ガスの種類が合っていない	お買い求めの販売店に連絡する。

故障・異常の見分け方と処置方法②

ファンから異常音が生ずる	<p>分布板の締付けがゆるい</p> <p>ファン締付キャップの締付けがゆるい</p>	<p>分布板の固定ボルトを確実に締付ける。</p> <p>ファン締付キャップを確実に締付ける。</p>
庫内灯がつかない	電球が切れている	お買い求めの販売店に連絡する。
電子レンジ作動ランプが点灯しているが食品が熱くならない	金属性の容器で食品がおおわれている	金属以外の電子レンジに適した容器に取換える。
庫内でスパークする	<p>分布板の締付けがゆるい</p> <p>ファン締付キャップの締付けがゆるい</p> <p>金粉・銀粉のついた容器を使用している</p> <p>針金で編んだ金網など金属を利用した容器を使用している</p>	<p>分布板を確実に締付ける。</p> <p>ファン締付キャップを確実に締付ける。</p> <p>金粉・銀粉のない容器に取換える。</p> <p>金属を利用していない容器に取換える。</p>

〈ご注意〉

- キャビネットの内部は高電圧がかかっている危険ですから、キャビネットのネジをはずしてご自分で修理されることは絶対になさらないでください。
- 処置や原因のわからないときは、ただちにお買い求めの販売店、または大阪ガス支社へご連絡ください。

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- 33ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見て、もう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、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……前面左下部に添付してあります。

(例)

(4)21-860(U)

大阪ガス住宅設備株式会社 **07**

③現象……(できるだけ詳しく)

④道順……(できるだけ詳しく)

転居される場合

- ガスの種類および電源周波数が異なる地域へ転居される場合は、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および電源周波数を確認のうえ、お買い求めの販売店、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。

保証について

- この器具には保証書がついています。

このコンビネーションレンジは保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。

保証書を紛失されますと、無料修理期間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。

- 補修用性能部品について

①補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後9年です。

②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。

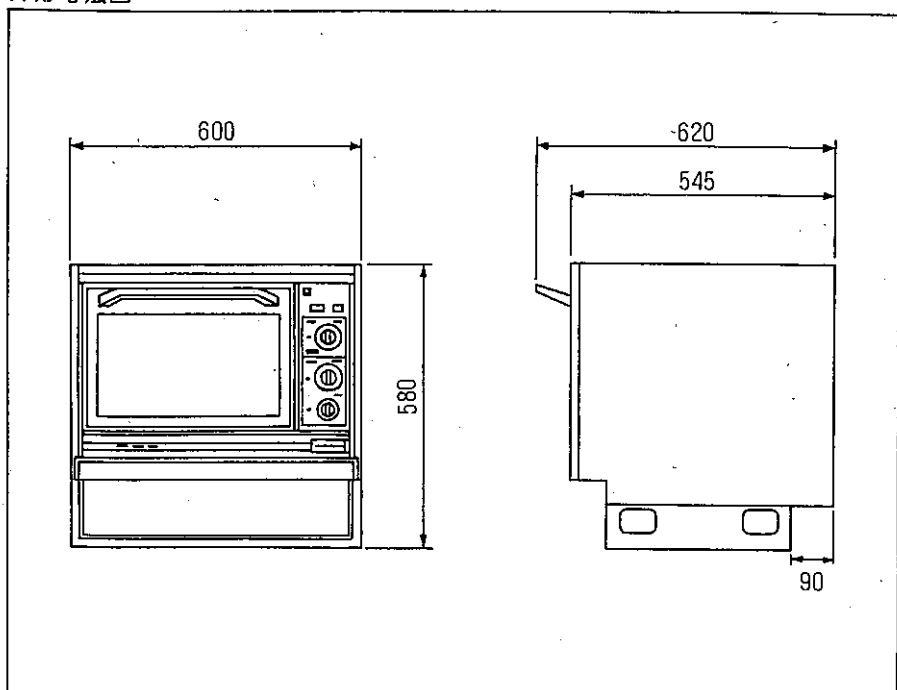
仕様一覧表と外形寸法

品番	21-860		
消費ガス量	6C	13A	6A LPガス用
		5300 kcal/h	0.44 kg/h
消費電力		520	
(W) 高速レンジ		75	
(W) 電子レンジ		1100	
高周波出力(W)	同時使用200、電子レンジ単独(強)500(弱)200		
外形寸法(mm)	高さ580×幅600×奥行545(ドア把手除く)		
庫内有効寸法(mm)	高さ195×幅300×奥行310(ターンテーブル直径305)		
重量(kg)	58(本体)	6(付属品)	
接続	15A(1/2B)鉄管またはメタルホース		
電気	AC 100V	60Hz	
電源コードの長さ(m)	2.5		
アース線の長さ(m)	5		
電気用品型式認可番号	▽95-2203		

付 属 品	クッキング皿(2枚)	ターンテーブル	(1枚)	
	網	(2枚)	クッキング皿ホルダー(1個)	
	布ホルダー	(1枚)	アース棒	(1本)
	たな	(2個)	飾り板	(1個)
	ビス	(2個)	木ねじ	(2個)
	クッキングブック(1冊)	パンづくりの手引き	(1冊)	

仕様一覧表と外形寸法図②

外形寸法図



(単位 mm)