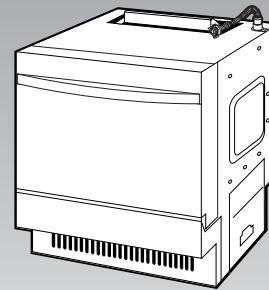


ガス 高速オープン 電子レンジ

コンビネーションレンジ 114-5055 開
114-5155 主

型式名 GMO-S1300

取扱説明書



ごあいさつ
このたびは、大阪ガスのガスビルトインオープンをお買い上げいただきましてありがとうございます。安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分理解したうえで使用してください。

- 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。
- この機器には別添の保証書がついています。記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
- 来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
- 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、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

保証書・設置工事説明書 別添付

もくじ

ページ

特に注意していただきたいこと……2~7

1 使用前に		使用前に
使用上のお願ひ……………	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	
準 備 ●必ずカラ焼きをしましょう……………	15	

2 使いかた		使いかた
オープン/コンビ(予熱なし/発酵)……………	16	
オープン/コンビ(予熱あり)……………	17~18	
ウォーマー……………	19	
レンジ(強/弱)……………	20	
解凍/あたため(自動調理)……………	21~22	
ロックのしかた……………	22	

3 点検・お手入れ、他		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……………	26	

お 願 い

この機器は、大阪ガス販売の指定コンロ以外には、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。

お問い合わせ先

別添 大阪ガスのお問い合わせ先
をご参照願います。

おねがい

ガスくさいときは、ガス栓を閉め窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガスにご連絡ください。

大阪ガス株式会社

特長いろいろ

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ん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3段階に選べます。(28℃、35℃、39℃)

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。

もとの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、調理が終わるともとの位置で止まります。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℃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。

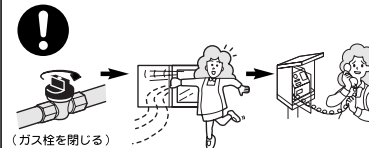
⚠危険	この表示の項目は、「死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される」内容です。
⚠警告	この表示の項目は、「死亡または重傷を負う可能性が想定される」内容です。
⚠注意	この表示の項目は、「傷害を負う可能性や物的損害の発生が想定される」内容です。

■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。

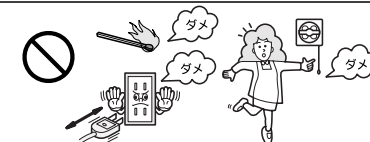
⚠危険

●ガス漏れに気づいたら



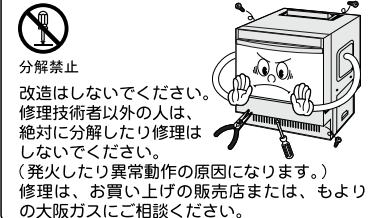
(ガス栓を閉じる)

すぐ使用をやめ、ガス栓を閉じ、窓や戸を全部あけガスを外に出し、もよりの大阪ガスに連絡してください。



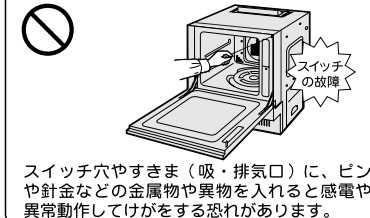
大阪ガスの処置が終わるまでは、絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」や電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しないでください。炎や火花で引火し、爆発・火災の原因となります。

●改造・分解・修理はしない



分解禁止
改造はしないでください。修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理はしないでください。(発火したり異常動作の原因になります。)修理は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスにご相談ください。

●スイッチ穴やすきまにものを入れない



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けがをする恐れがあります。

特に注意していただきたいこと

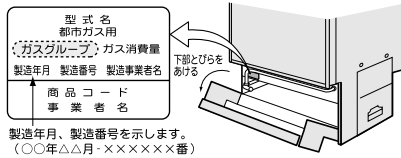
必ずお守りください!

警告

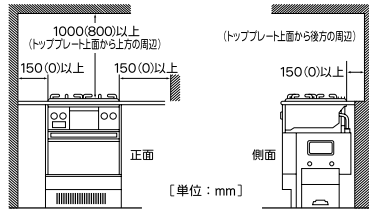
- 表示しているガス種で使用する



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



近すぎると壁などが異常に過熱され、発火、火災になる恐れがあります。正常でない場合は、お買い上げの販売店にご連絡ください。(設置工事説明書に記載された距離をとることが義務づけられています。)

※()は、防熱板や不燃性の壁を取り付けた場合の寸法。

- 電源は交流100V以外では使用しない



交流100V以外で使用しますと、火災や感電したり、故障の原因になります。

- 定格15A以上のコンセントを単独で使用する

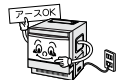


他の機器と併用する分岐コンセントなどを使用しますと、過熱・発火・火災の原因になります。

- アースを確実に取り付け



アース取り付け



取り付けないで使用すると、故障や漏電のときに、感電する恐れがあります。取り付けは、お買い上げの販売店にご依頼ください。

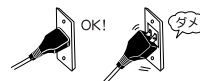
- 指定のビルトインコンロと接続して使用する



この機器は、必ずガス会社指定のビルトインコンロと接続してください。

また、接続はそれに適応したビルトインコンロ接続キット(別売)で行なってください。この機器単独で使用されたり、指定以外のビルトインコンロや接続部材を使用されますと、異常過熱やガス漏れによる火災、爆発の原因になります。

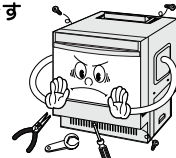
- 電源プラグはコンセントの根元まで差し込む



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

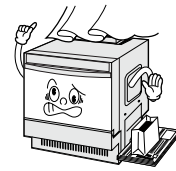


機器の設置、移動、取り外しの際には、必ずお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
※詳しくは、設置工事説明書をご覧ください。

- 燃えやすいものをそばに置いたり近づけない



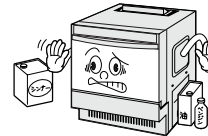
新聞紙・紙袋などを機器の上やそばに置いたり、カーテンなどを近づけますと、過熱により発火や引火して火災の原因になります。



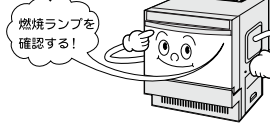
- 引火性のものを近くで使用しない



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、やけどや火災の恐れがあります。



- 点火、消火の確認をする



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

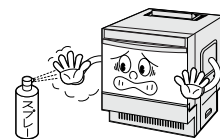
- 排気口や吸気口はふさがない



- スプレー缶を機器の近くに置かない



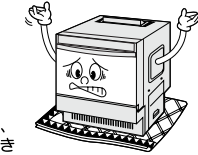
熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発し、やけどや火災の恐れがあります。



- 熱に弱いものの上に置かない



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



9ページに指定のものや付属のクッキングブックに記載のものおよび10ページに記載の付属品以外を使用すると、用具が燃えることがあり、火災の原因になります。
※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。

- 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



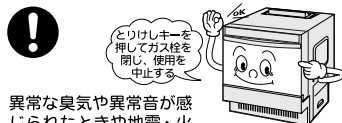
やけど、感電、けがの恐れがあります。操作ができないようにロックすることができません。(22ページを参照ください。)

- 使用中は就寝や外出などしない



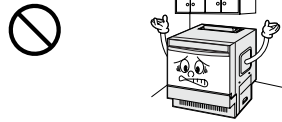
調理物が燃えたり、ガス漏れが生じた場合、火災の原因となります。

- 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、火災の原因となります。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。

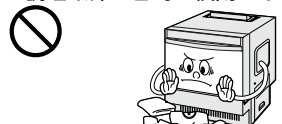
- 設置後はご自分で機器の回りの改装をしない



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。

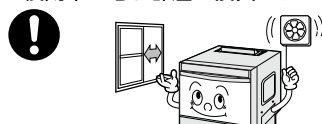
注意

- 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。

- 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。

- オープ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恐れがあります。

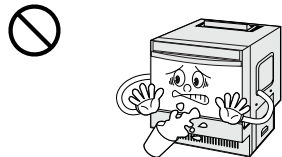
- 排気口に顔を近づけない



排気口から出る排気熱で、やけどの恐れがあります。

注意

- オープンとびらガラスに傷をつけたり水をかけない



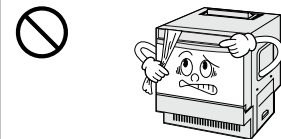
オープンとびらガラスを硬いものでこすなどして傷をつけたり、水をかけるとガラスが割れ、けがをする原因となります。

- 使用中・使用直後は庫内壁面やオープンとびらに触れない



使用中、使用直後は排気口、庫内、オープンとびらとっての周辺は高温になっているので触れるとやけどをする恐れがあります。

- オープンとびらにものをはさんだまま使用しない



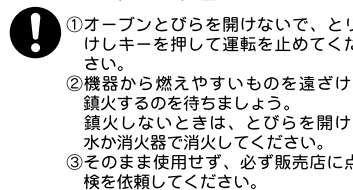
ふきんや食品くずなどはさんだまま使用すると、はさんだものが発火して火災の原因となります。また電波漏れの恐れがあります。

- オープンとびらに無理な力を加えない



オープンとびらは、乗ったり、ぶらさがったりして力を加えようと変形し、高温の熱気漏れとなり、やけどの恐れがあります。また電波漏れの原因にもなります。

- 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



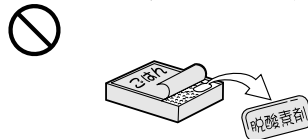
①オープンとびらを開けないで、とりけしキーを押して運転を止めてください。
②機器から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待ちましょう。鎮火しないときは、とびらを開け、水か消火器で消火してください。
③そのまま使用せず、必ず販売店に点検を依頼してください。

- 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、オープン皿に脂がたまったまま使用すると、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となります。

- 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恐れがあります。

- 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)



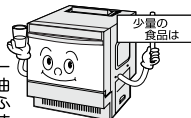
電子レンジ加熱では、破裂してやけどやけがをする原因となります。

- ピン入りや殻つき食品、卵に注意(電子レンジ)



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がをすることがあります。)

- 食品や飲みものは加熱しすぎに注意(電子レンジ)



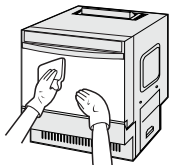
コーヒー・牛乳・生クリーム・バター、水、お酒や油脂分の多い液体などはふきこぼれたり、取り出すときの振動で突然沸騰し、顔や手にやけどをする恐れがあります。加熱しすぎたときは、しばらく庫内に放置し、その後取り出してください。加熱前にスプーンなどでかき混ぜておく。

- ラップを外すときは蒸気に注意(電子レンジ)



蒸気が一気に出てやけどの恐れがあります。また容器も熱くなっていることがあります。

- お手入れは手袋をはめてする



はめないと機器の角などでけがをする原因となります。

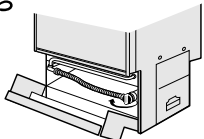
- 長期間使用しないときはガス栓を閉じ、電源(ブレーカーなど)を切る



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。

- お手入れはガス栓を閉じ、機器が十分さめてから



閉じないと、スタートキーに触れてガスが燃焼し、やけどする恐れがあり、また、機器が高温のうちはやけどをすることがあります。

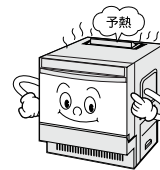
1 使用前に 使用上のお願い

- 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。

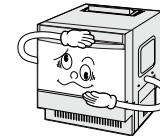
- 料理の種類により予熱が必要です

クッキングブックに予熱の表示がしてあるものは予熱をしてください。



- 調理中のオープンとびらの開閉はひかえめに

調理中に何度もオープンとびらを開閉すると庫内の温度が急激に下がります。調理がうまくできません。



- 調理後のオープン皿などに注意して

調理後の庫内や容器は高温になっています。オープン皿や網を引き出すときは、必ずオープン皿取っ手をお使いください。また、ふきんをお使いのときは必ず乾いたものをお使いください。

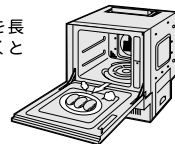
- 陶磁器やオープン皿は急冷しない

陶磁器やオープン皿を調理直後に水につけると割れたり、ひずんだりすることがあります。十分温度が下がってからにしてください。



- 調理後はすぐに取り出す

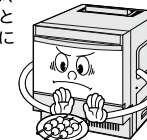
でき上がった食品を長く庫内に入れておくと風味がそこなわれたり、余熱でこげることがあります。



電子レンジ使用のとき

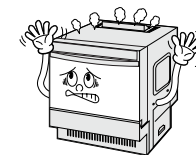
- 金串など金属は使わないで

庫内壁面やオープンとびら・ターンテーブルにふれて火花が飛び故障の原因になります。アルミ箔を使うときは、庫内壁面やオープンとびらにふれないようにしてください。



- 庫内が空のまま作動させない

食品を入れずに作動させますと、電波を吸収するものがないため温度が異常に上昇して故障の原因になります。



- 缶詰めやレトルト食品は容器に移しかえる



缶詰めやレトルト食品(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つ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(スパーク)・こげ・破裂の恐れがあります。)

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。







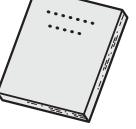
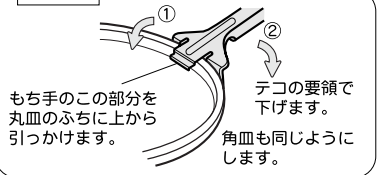
使用前に

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ない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。
 ※解凍調理では、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とづく耐熱温度表示の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 ●フェノール・メラミン・ユリア樹脂など	×	×	×	<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けたりひびが入ることがあります。
超耐熱性容器 ●キャセロール ●バイレックス ●パイロセラム ●グラタン皿など	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> 市販のバ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、ひび模様の入ったもの、金銀模様のあるものは器を傷めたり、火花をおこすのでさけてください。また、急冷に注意してください。
金属容器 ●ステンレス容器 ●ホーロー引き容器 ●アルミ製容器 ●金網・金串など	○	×	×	<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、ケーキ型は使用できません。 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で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けてください。 耐熱温度140℃以上のものでお使いください。 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。
アルミホイル	○	○	○	<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、アルミホイルが、ターンテーブルなど金属部分にふ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 ●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

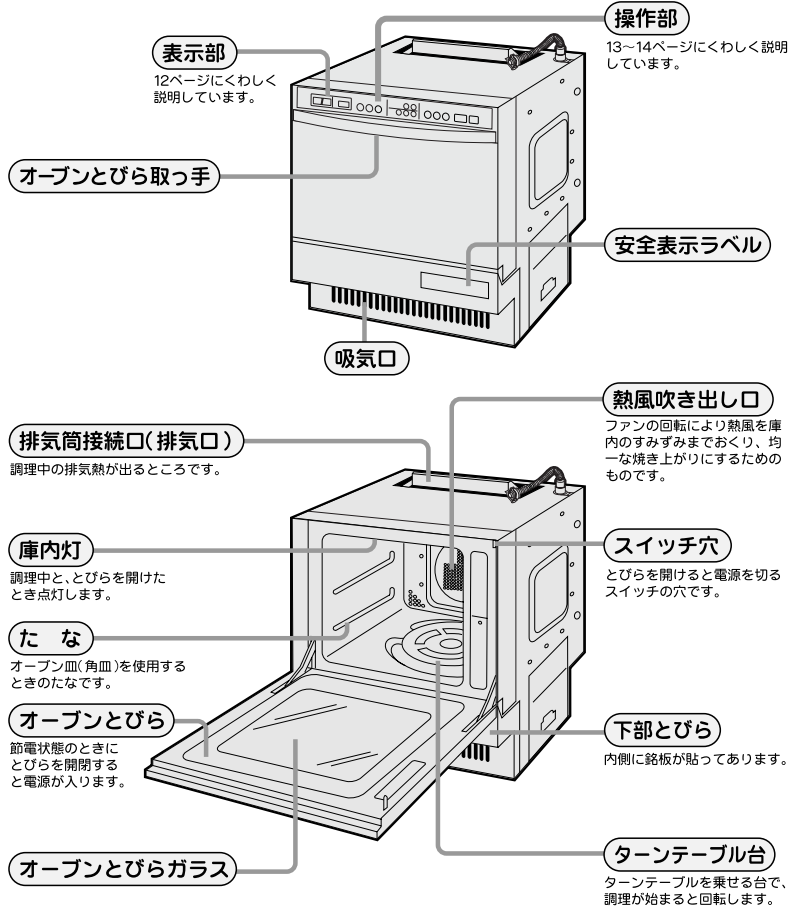
付属品のなまえ	数量	高速オープン	電子レンジあため	コンビ	解凍	使いかた
ターンテーブル台 	1	○	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> 庫内の底に常時正しくセットしておきます。セットしたとき、傾きや浮きのないようにします。
ターンテーブル(丸皿)  注1	1	○	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> ターンテーブル台の上に置いて使います。 調理が始まると回転します。 調理後、引き出すときは、付属のオープン皿取っ手をターンテーブルの端にくだませ静かに引き出します。 ※調理できる食品の量は10g～1600gです。
オープン皿(角皿)  注1	2	○	×	×	×	<ul style="list-style-type: none"> 庫内のたなに直接乗せて使います。 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だませ静かに引き出します。
角網 	1	○	×	×	×	<ul style="list-style-type: none"> オープン皿の上に乗せて使います。
解凍網 	1	×	×	×	○	<ul style="list-style-type: none"> 解凍するときに、ターンテーブルの上に乗せて使います。
その他の付属品						<ul style="list-style-type: none"> ●オープン皿取っ手(2個) ●クッキングブック(1冊)   <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>使いかた</p>  <p>① ②</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。</p> <p>テコの要領で下げます。</p> <p>角皿も同じようにします。</p> </div>

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。

使用前に

1 使用前に 各部のなまえとはたらき

本体各部



表示部
12ページに詳しく説明しています。

操作部
13~14ページに詳しく説明しています。

吸気口

熱風吹き出し口
ファンの回転により熱風を庫内のすみずみまでおくり、均一な焼き上がりをするためのものです。

排気筒接続口(排気口)
調理中の排気熱が出る場所です。

庫内灯
調理中と、とびらを開けたとき点灯します。

スイッチ穴
とびらを開けると電源を切るスイッチの穴です。

たな
オープン皿(角皿)を使用するときのたなです。

オープンとびら
節電状態のときにとびらを閉めると電源が入ります。

下部とびら
内側に銘板が貼ってあります。

オープンとびらガラス

ターンテーブル台
ターンテーブルを乗せる台で、調理が始まると回転します。

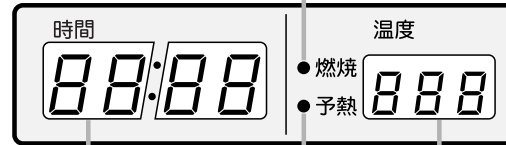
お願い

安全表示ラベルが、かすれて読めなくなったり、はがれたときはお買い上げの販売店で購入(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

高速オープン調理、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。



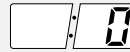
● 燃焼
● 予熱

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]

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—を表示します。



予熱ランプ

調理温度をセットした後に、点灯します。そのままスタートキーを押せば予熱が開始され、とびらを開けるまで点灯しています。

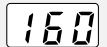
温度表示部

イースト発酵、ウォーマー温度に合わせたときと、120℃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℃にセットしたとき



(例)160℃に合わせたとき



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。

使用前に

設定できる調理時間

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)

※オープン300℃加熱の設定時間は、10秒~29分50秒です。

※オープン機能は、120℃~250℃・300℃の調理、イースト発酵、ウォーマーの3つがあります。



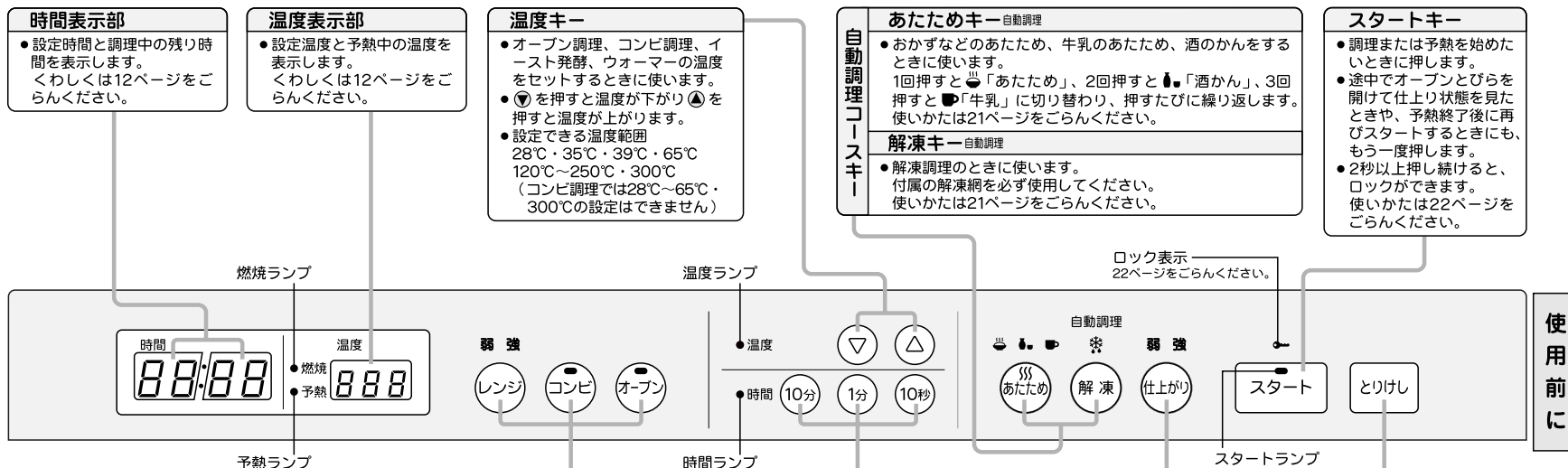
こんなときにアラームが鳴ります!

4種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

アラームの種類	状態の内容	アラームの種類	状態の内容
ピッ	操作部の各キーを操作したとき	ピーピーピーピー(4回)	エラー表示とともに鳴る
ピッピッピッピッピッ(5回)	予熱が完了したとき	ピー	加熱時間完了のお知らせ

1 使用前に 各部のなまえとはたらき

操作部



使用前に

- | | |
|--|---------|
| <p>オープンキー</p> <ul style="list-style-type: none"> • イースト発酵、ウオーマー、オープン調理をするときに使います。 • 予熱ありと予熱なしの使いかたがあります。 ※イースト発酵、ウオーマーのときは予熱設定できません。 使いかたは16～19ページをごらんください。 | 調理コースキー |
| <p>コンビキー</p> <ul style="list-style-type: none"> • コンビ調理（オープンとレンジが同時に作動します）をするときに使います。 • 予熱ありと予熱なしの使いかたがあります。 使いかたは16～18ページをごらんください。 | |
| <p>レンジキー</p> <ul style="list-style-type: none"> • レンジ調理をするときに使います。 1回押すと「強」、2回押すと「弱」に切り替わり、押すたびに繰り返します。 使いかたは20ページをごらんください。 | |

- 温度キー**
- オープン調理、コンビ調理、イースト発酵、ウオーマーの温度をセットするときに使います。
 - (▼)を押すと温度が下がり、(▲)を押すと温度が上がります。
 - 設定できる温度範囲
28℃・35℃・39℃・65℃
120℃～250℃・300℃
(コンビ調理では28℃～65℃・300℃の設定はできません)

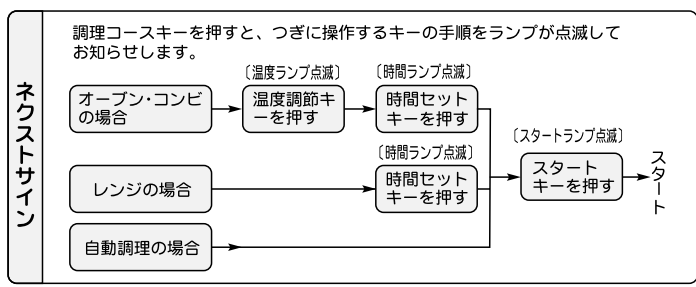
- あたためキー** 自動調理
- おかずなどのあたため、牛乳のあたため、酒のかんをするときに使います。
 - 1回押すと「あたため」、2回押すと「酒かん」、3回押すと「牛乳」に切り替わり、押すたびに繰り返します。
 - 使いかたは21ページをごらんください。
- 解凍キー** 自動調理
- 解凍調理のときに使います。
 - 付属の解凍網を必ず使用してください。
 - 使いかたは21ページをごらんください。

- スタートキー**
- 調理または予熱を始めたときに押します。
 - 途中でオープンとびらを開けて仕上がり状態を見たときや、予熱終了後に再びスタートするときにも、もう一度押します。
 - 2秒以上押し続けると、ロックができます。
 - 使いかたは22ページをごらんください。

- 時間キー**
- 加熱時間をセットするときに使います。
 - 3つのキーを押して、表示部を見ながらセットします。
 - 設定できる加熱時間は、調理コースにより異なります。くわしくは12ページをごらんください。

- 仕上がり調節キー**
- 自動調理のときにお好みに合わせて仕上がりを調節するときに使います。
 - 1回押すと「強」
 - 2回押すと「弱」
 - 3回押すと「標準」に戻り押すたびに繰り返します。
 - スタートキーを押す前に設定します。

- とりけしキー**
- キーの押しまちがいの取り消し、調理中の停止に使います。
 - 押すとセットしていた調理コースと加熱時間が取り消されます。



1 使用前に 準備

必ずカラ焼きをしましょう

- (前準備)
 ○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 $\bar{\bar{}}$ 表示が消えているときは、とびらを一度開け、閉めてください。

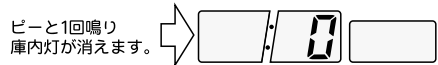
1 オープンキーを押す (点灯)
 ●オープンランプが点灯します。
 ●温度ランプが点滅します。

**2 温度キーを押し
250℃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 (点灯)
 ●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場合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**
 ●とびらを閉めた後、10分経過すると $\bar{\bar{}}$ 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)

- 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 (例) オープン調理で180℃、15分のとき
 ●とびらを閉めます。

**2 オープンキーまたは
コンビキーを押す** (点灯)
 ●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。
 ●120℃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28/35/39℃のいずれかを選びます。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 (点灯)
 ●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 $\bar{\bar{}}$ 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、押し続け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しましょう。

- 発酵温度について —
 28℃: 自然酵母使用のパン作りに適しています。
 35℃: 一般的なパン作りの発酵に適しています。
 39℃: 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。

- 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℃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・39℃)
 120～250℃(10℃単位)
 300℃
 コンビ……………120～250℃(10℃単位)

使用前に
使いかた

2 使いかた オーブン/コンビ(予熱あり)

予熱をします

とびらを一度開け、閉めてください。

1 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。



(例) オープン調理で200℃、25分のとき



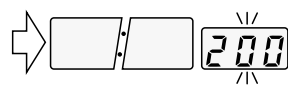
2 温度を合わせる

- 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

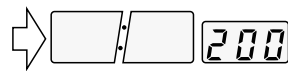
- スタートランプが点灯になります。
- 庫内灯が点灯します。
- 燃焼ランプが点灯します。
- 時間ランプが消灯します。



温度表示 200 が点滅となります。

予熱完了

- ビッビッビッビッビッと5回鳴り、予熱完了をお知らせします。
- 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。

加熱をします

4 食品を庫内に入れる

- 食品を庫内入れとびらを閉めると、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。



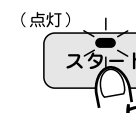
5 時間を合わせる

- 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

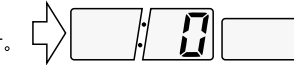
- スタートランプが点灯になります。
- 庫内灯が点灯します。
- 燃焼ランプが点灯し、その後庫内温度に合わせて消灯、点灯を繰り返します。



7 できあがり

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

ビーと1回鳴り
庫内灯が消えます。



使いかた

設定温度に達するまでの予熱時間のめやす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

オープン……………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)

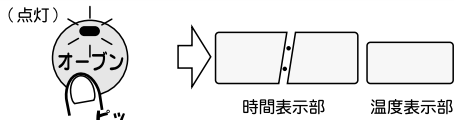
設定できる加熱温度の範囲

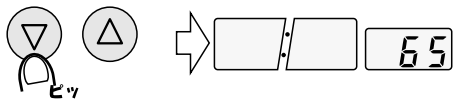
オープン……………120~250℃(10℃単位)
300℃
コンビ……………120~250℃(10℃単位)


2 使いかた ウォーマー(オーブ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かい食器を庫内に入れる**
 ●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°C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。
 ビーと1回鳴り
 庫内灯が消えます。



ウォーマーの使い方

- 調理後のあたた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イ、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、あたたためなおすことはできません。
- 食器のあた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。

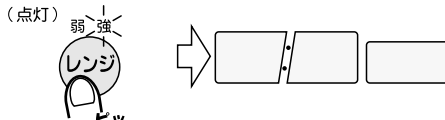
2 使いかた レンジ(強/弱)

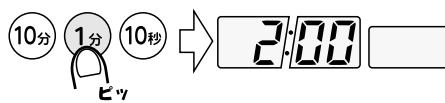
レンジ 強/弱 の切り替えかた

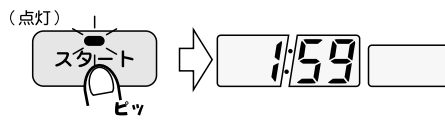
- レンジキーを1回押すと「強」
 2回押すと「弱」
 押すたびに繰り返します。
 ランプが点灯して選んだ
 コースを表示します。




- 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。
 ●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 時間キーを押して時間を合わせる**
 ●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。
 ビーと1回鳴り
 庫内灯が消えます。



使
い
か
た

- 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。
 とびらを開ければ中止されます。
- 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)

- 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

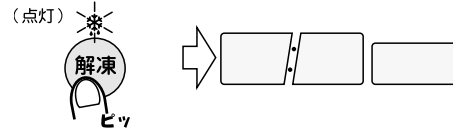
- とびらを閉めます。

（例）解凍のとき

（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乗せてください。

2 解凍キーを押す

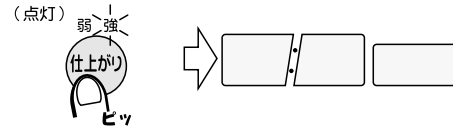
- スタートランプが点滅します。
- （注）解凍キーを押しても庫内が熱い状態では運転をおこないません。庫内が冷めるまでまっってください。
- 食品をあたためるときはあたためキーのコースを選んでください。



3 仕上がりキーを押す

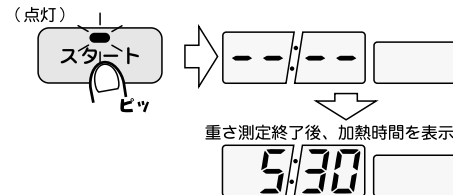
仕上がり調節をしないときは、押す必要がなく標準状態ですの4へ。

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「一」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 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います。

ビーと1回鳴り
庫内灯が消えます。



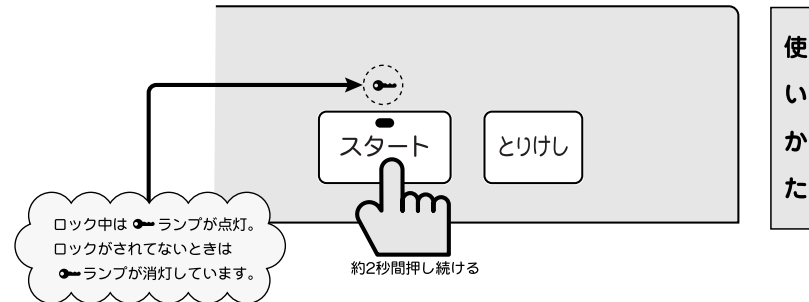
食品を取り出した後、10分経過すると0表示が消え節電状態になります。

※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「03」が点滅表示されたときは、食品の量が10g以下か1600gを超えているためです。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。じょうずにご使用のために、クッキングブックを参考にお使いください。

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。



使いかた

ロックをするとき

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

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とびら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、他

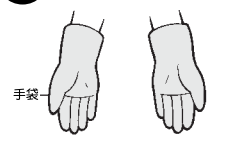
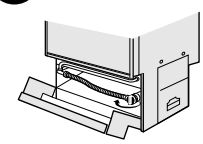

安全にお使いいただくため点検・お手入れをしてください。

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
- 排気口にものがついていますか。………のっているものを取り除く
- 電源コードが傷んでいますか。………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。

<h4>1 手袋をはめる</h4>  <p>はめないと、機器の角などでけがをする原因になります。</p>	<h4>2 機器のガス栓を閉じる</h4>  <p>万一、ガスが燃焼したとき、やけどをします。</p>	<h4>3 機器本体がさめてから</h4>  <p>本体が十分さめない、やけどのおそれがあります。</p>
---	--	--

●庫内やオープンとびらの内側はそのつどふきとる

- ぬれぶ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。



化学ぞうきんなどの使用は、その注意書きにしたがってください

●操作部や外まわりはときどきふく

- やわらかい布でふき、汚れのひどいときは、台所用中性洗剤を布にひたしふきとります。
- 洗剤を直接吹きつけないでください。

●オープン皿や網などの付属品はそのつど洗う

- オープン皿(角皿)・ターンテーブル(丸皿)・網などの付属品は、中性洗剤を溶かした水につけ、スポンジタワシなどやわらかいもので洗います。
- 洗ったあとは、水洗いをし乾いた布で十分水気をふきとってください。

お願い

- シンナー・ベンジン・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 点検・お手入れ、他

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 処 置 (お調べいただくこと)	参照ページ
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	<ul style="list-style-type: none"> ●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 → 停電の回復をまつ ●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	<ul style="list-style-type: none"> ●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おり、最初はその油が焼けて煙が出ます。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ますと、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。	—
ターンテーブルが回転しないまたは回転ムラがある	<ul style="list-style-type: none"> ●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)が庫内壁面にふれている → ふれないように直す 	10
庫内で火花が飛ぶ	<ul style="list-style-type: none"> ●金属が庫内壁面にふれている → ふれないように直す ●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 	8 6
電子レンジ調理で食品が加熱されない	●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	8 9
表示部に 03 が点滅する	<ul style="list-style-type: none"> ●食品の量が調理範囲を超えている → 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 	22
解凍キーを押したときブザーが鳴り 50 が点滅表示されスタートキーを受け付けられない	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、50表示が消えます。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。	—

- 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・10・12・14・31・37・51・61・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」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上げの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップか大阪ガスに連絡してください。
なお連絡されるときは、下記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) 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らんください。
- (3) 現象…………… できるだけ詳しく
- (4) お客様名、住所、電話番号…………… 付近の目印等
- (5) 訪問ご希望日

例(銘板)	
型式名	
ガスの種類およびグループ	
ガス消費量	
製造年月	製造番号
	製造業者名
(N) 114-5055 (U)	
	大阪ガス株式会社
	210850531356

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、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップか大阪ガスに連絡ください。
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・補修について

- 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに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、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに相談してください。
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。
- この製品の修理用性能部品《機能を維持するために必要な部品》の保有期限は、製造打ち切り後10年間です。但し、保有期限の経過後であっても修理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

品名	コンビネーションレンジ	
商品コード	114-5055型 114-5155型	
型式名	GMO-S1300	
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	オープン	120W
	レンジ	1,350W
	同時(コンビ)使用	550W
	待機時	0W
高周波出力	レンジ(強)・あたため:600W レンジ(弱):90W相当 コンビ:200W相当 解凍(自動調理):330・200・90W相当自動切替	
オープン加熱速度	200℃ 5~6分	
オープン温度調節範囲	イースト発酵(28・35・39℃)、ウォーマー(65℃)、120℃~250℃・300℃	
外形寸法	幅598mm×奥行550mm×高さ575~635mm	
庫内有効寸法	幅415mm×奥行365mm×高さ265mm	
オープン皿有効寸法	幅388mm×奥行306mm	
ターンテーブル有効寸法	φ332mm	
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)	
付属品	<ul style="list-style-type: none"> ●ターンテーブル台 1枚 ●ターンテーブル(丸皿) 1枚 ●角網 1枚 ●解凍網 1枚 ●オープン皿(角皿) 2枚 ●オープン皿取っ手 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 ●保証書 1枚 ●お問い合わせ先一覧 1枚 	

点検
お手入れ
他