

ガス高速オープン&電子レンジ

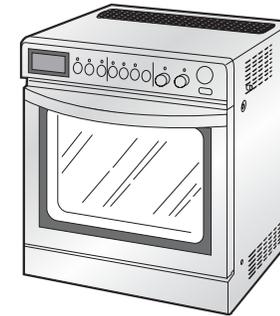
コンビネーションレンジ

114-D102型

取扱説明書

保証書 別添付

ごあいさつ
このたびは、大阪ガスのガス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。



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

お願い

業務用として使用しないでください。
この機器は家庭用として作られていますので、業務用にお使いになりますと著しく寿命が縮まります。

- 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。
- この取扱説明書を紛失された場合は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスにてお取り寄せてください。（有料）

特長いろいろ

あたため・解凍は自動調理仕上げ

重量センサーの働きで自動的に加熱時間をセットします。あとはスタートキーを押すだけでほどよく仕上がります。

自動保温

電子レンジ調理終了後にドアを開けなければ、自動的に10分間保温を行います。

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消費電力を「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污れが残りにくくお手入れが簡単です。

揚げものの再加熱も簡単操作

市販の天ぷらなどの揚げものをカリッとおいしく再加熱します。

操作手順をお知らせするネクストサイン

次の操作をランプの点滅によりお知らせします。

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が簡単！

ウォーマー

オープンの設定温度65℃で調理後のお料理が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。

もくじ

も く じ		ページ
特に注意していただきたいこと …………… 3～10		
1 使用前に		使用 前 に
使用上のお願い……………	11	
使える容器と使えない容器……………	12	
付属品のなまえと使いかた……………	13	
各部のなまえとはたらき……………	14～17	
準備 ●カラ焼きをしましょう……………	18	
2 使いかた		使 い か た
オープン/コンビ(予熱なし/発酵/ウォーマー) ……	19～20	
オープン/コンビ(予熱あり)……………	21～22	
揚げものの再加熱(自動調理)……………	23～24	
解凍/あたため(自動調理)……………	25～26	
レンジ(550W・300W・200W・100W)……………	27～28	
3 点検・お手入れ、他		点 検 ・ お 手 入 れ 、 他
点検・お手入れ……………	29～30	
故障かな?と思ったら……………	31～32	
アフターサービス……………	33	
仕 様……………	34	

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

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

改造はしないでください。
修理技術者以外の人は、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。

● 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。

⚠ 警告

● 表示しているガス種で使用する

本体の右側面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。

製造年月、製造番号(〇〇年△△月・×××××番)を示します。

● 電源は交流100Vのコンセントを使用する

200Vや船舶などの電源では使用しないでください。
火災・感電の原因になります。

● 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る

＜アース端子付コンセントに接続するとき＞

アース線の被覆を一部取り除く。

＜アース棒を使用するとき＞

※アース棒は販売店にご相談ください。

アース棒 40cm以上

アースを確実に取り付けてください。
(故障や漏電のとき感電する恐れがあります)

アースの取り付けは、お買い上げの販売店または電気工事に依頼してください。(有料)

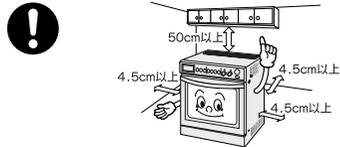
湿気や水の飛散がある場所に設置する場合は、必ずD種(第3種)接地工事が必要です。
(右表参照)
詳しくは販売店にお問い合わせください。

<p>湿気のある場所</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 食堂(うどん屋・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・貯蔵所など。 	<p>水が飛散する場所</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 魚屋・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露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。
---	---

特に注意していただきたいこと **必ずお守りください!**

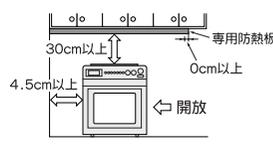
警告

●家具、壁などと距離をとる

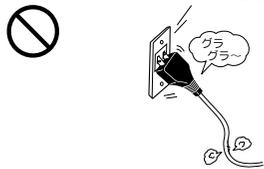


家具や壁などが可燃性の場合、壁などから4.5cm以上、上方は50cm以上離して設置してください。壁が不燃材料で仕上げられているときは、壁との間を1cm以上離して設置してください。上方が可燃物で専用防熱板を設置されたときは、30cm以上離してください。(過熱して火災の恐れがあります) ※専用防熱板については、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

◀上方を専用防熱板で保護したとき▶



●いたんだ電源コード・電源プラグ、ゆるんだコンセントは使用しない



感電・ショート・発火の原因になります。

●電源コードを加工したり無理な力を加えない



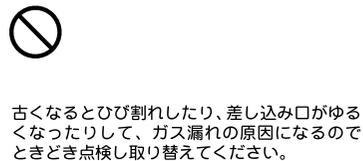
電源コードを傷つけたり、挟み込んだり、加工したり、ねじったり、無理に曲げたり、たばねたりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

●ガス接続はガス用ゴム管で接続する



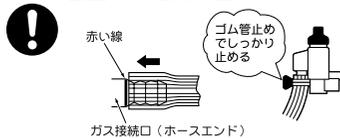
ゴム管は、検査合格またはJISマークの入っているガス用ゴム管で接続してください。ガス用以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。

●古いガス用ゴム管は使用しない



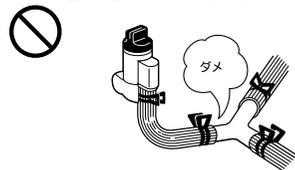
古くなるとひび割れしたり、差し込み口がゆるくなったりして、ガス漏れの原因になるのでときどき点検し取り替えてください。

●ゴム管止めで確実に止める



ゴム管は、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかり止めてください。ガス漏れの原因になります。

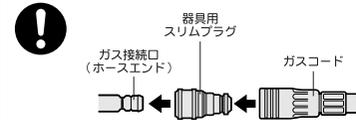
●ゴム管の継ぎまし・二又分岐はしない



ガス漏れの原因になります。

警告

●ガスコードは正しく接続する



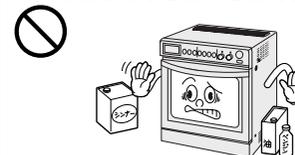
ガスコードをご使用の場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って、正しく接続してください。まちがった接続をした場合、ガス漏れの原因となり危険です。

●ガス用ゴム管・電源コードは、排気口に触れたり、本体の上や下を通さない
また、折ったり、ねじったりしない



被覆が破れ、感電やガス漏れの原因になります。

●引火性のものを近くで使用しない



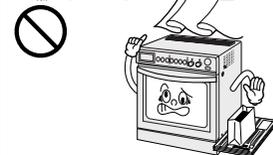
油やベンジン・シンナーなどを近くで使用しますと、引火・爆発により、やけどや火災の恐れがあります。

●スプレー缶を機器の近くに置かない



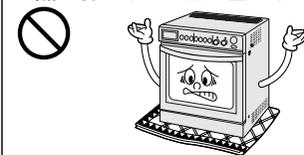
熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発し、やけどや火災の恐れがあります。

●燃やす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。

●熱に弱いものの上に置かない



たたみ、じゅうたん、テーブルクロスなど熱に弱い敷物の上に置きますと、引火し火災の原因になります。

●排気口や吸気口はふさがない



ふさがると不完全燃焼や火災の原因となります。

●設置後に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。改装はお買い求めの販売店にご相談ください。

特に注意していただきたいこと 必ずお守りください！

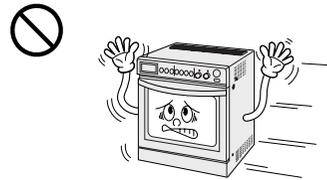
警告

●使用中は離れない



使用中に買い物にいったり、おやすみなどしてその場を離れないでください。調理中のものが焦げたり燃えたりして火災になることがあります。

●使用中は機器を移動しない



転倒したり、やけど・火災の原因になります。

●点火、消火の確認をする



ガスオープン使用時は、「燃焼」表示の点灯で点火を確認、使用後は「燃焼」表示の消灯で消火していることを確かめてください。

●幼い子供だけで使わせない



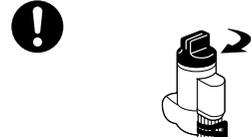
やけど、感電、けがの恐れがあります。

●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



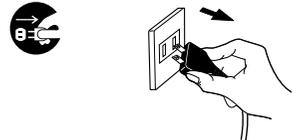
「とりけしキー」を押して使用を中止しガス栓を閉じてください。そのまま運転しますと故障や感電、火災の原因になります。

●使用後やお出かけ、おやすみのときはガス栓を閉じる



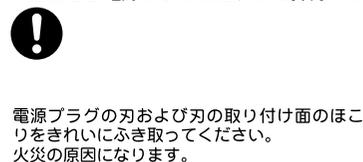
万一のガス漏れによるガス爆発の恐れがあります。

●電源プラグの抜き差しは乾いた手で



ぬれた手で抜き差しすると感電やけがをすることがあります。

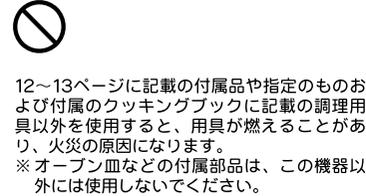
●とどき電源プラグをきれいに掃除する



電源プラグの刃および刃の取り付け面のほこりをきれいにふき取ってください。火災の原因になります。

注意

●指定の調理用具以外は使用しない



12～13ページに記載の付属品や指定のものおよび付属のクッキングブックに記載の調理用具以外を使用すると、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。

●調理以外の目的に使用しない



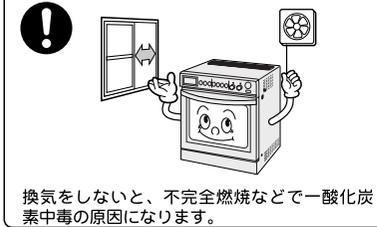
衣類の乾燥など調理以外に使用すると過熱、異常動作して発火、やけどをすることがあります。

●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だまま使用しますと、調理時に火花が起こり、食品カスや脂が燃えて火災の原因となります。

●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。

●使用中・使用直後は庫内壁面やドアに触れない



排気口、庫内、ドア取っ手の周辺は高温になっていますので触れるとやけどをする恐れがあります。

●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。

●ドアガラスに傷をつけたり水をかけない



ドアガラスを硬いものでこするなどで傷をつけたり、水をかけるとガラスが割れ、けがをする原因となります。

●本体の上にものを置いたり、排気口に水をこぼさない



過熱して焦げたり変形したり、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!

⚠️ 注意

- 不安定なところ、落下物や湯沸器・樹脂製照明器具が上方にあるところで使用しない



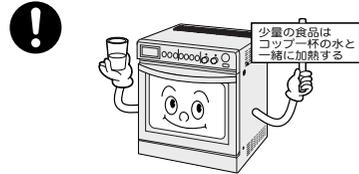
たなの下など落下物の危険があるところや、不安定なところ、風の吹き込むところでは使用しないでください。また湯沸器や樹脂製照明器具の下では使用しないでください。異常発熱で故障したり照明器具が変形することがあります。

- ドアに無理な力を加えない



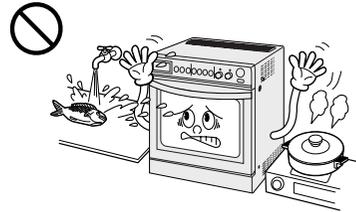
ドアにぶらさがったり、強い力で押しますと機器が転倒し、けがの恐れがあります。

- 食品や飲みものは加熱しすぎに注意 (電子レンジ)



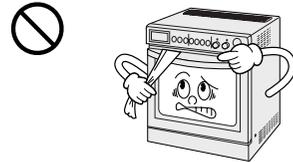
コーヒー・牛乳・生クリーム・バター、水、お酒や油脂分の多い液体などはふきこぼれたり、取り出すときの振動で突然沸騰し、顔や手にやけどをする恐れがあります。加熱しすぎたときは、しばらく庫内に放置し、その後取り出してください。加熱前にスプーンなどでかき混ぜておく

- 水のかかるところや火気の近くで使わない



感電や漏電による火災の原因になります。

- ドア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を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ったり電波漏れの恐れがあります。

- 食品は袋から出し鮮度保持剤(脱酸素剤)は取り除く



そのまま加熱すると中の空気が膨張して破裂したり、脱酸素剤が発火する恐れがあります。

- 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。

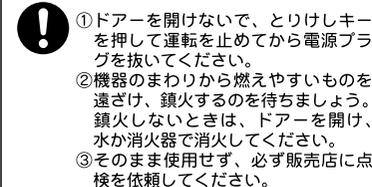
⚠️ 注意

- ゆで卵や目玉焼きを作らない(電子レンジ)



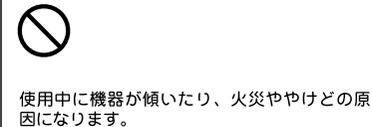
電子レンジ加熱では、破裂してやけどやけがをする原因となります。

- 庫内で食品が燃えだしたときはドアを開けないで、つぎの処置をしてください



- ① ドアを開けないで、とりしきキーを押して運転を止めてから電源プラグを抜いてください。
- ② 機器のまわり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、ドアを開け、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。

- 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。

- お手入れは、電源プラグを抜き本体が冷めてから



本体の掃除は、乾いた手で電源プラグを抜き本体が冷めてからおこなってください。やけど、感電の恐れがあります。

- ビン入りや殻つき食品、卵に注意(電子レンジ)



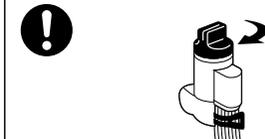
電子レンジ加熱では、ふたやせんをはずし、膜や殻のあるものは切れ目や割れ目を入れてください。卵は割りほぐしてから加熱してください。破裂してやけどやけがをすることがあります。

- 雷が鳴りはじめたら使用を中止し電源プラグを抜く



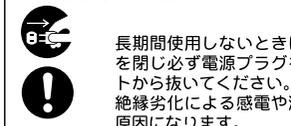
雷が鳴りはじめたらすみやかに運転を停止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。

- お手入れのときはガス栓を閉じる



お部屋のガス栓を閉じてからおこなってください。掃除中にスタートキーに触れてガスが燃焼したとき、やけどをする恐れがあります。

- 長期間使用しないときはガス栓を閉じ電源プラグを抜く



長期間使用しないときは、ガス栓を閉じ必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。

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。



●調理中のドアの開閉はひかえめに

ドアを開閉すると庫内の温度が急激に下がります。料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。オープン皿や角網を引き出すときは、必ずオープン皿取っ手が乾いたふきんをお使いください。

●陶磁器やオープン皿は急冷しない

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



●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ごなわたり、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

庫内壁面やドア・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、庫内壁面やドア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・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らないでください。

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。

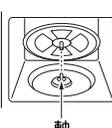
○は使用できる容器、×は使用できない容器を表しています。

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	×	○	×	●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	×	×	×	●耐熱温度表示140℃未満の容器は使えません。 ●ポリエチレン、スチロール樹脂等は溶けたり形がくずれたりします。また、フェノール、メラミン、ユリア樹脂製のものもこげたりひびが入ることがあります。
超耐熱性容器 ●キャセロール ●パイレックス ●パイロセラム ●グラタン皿など	○	○	○	●市販のパイレックスやパイロセラムは熱に強く最適です。ただし急冷に注意してください。 ●容器が熱くなりますのでご注意ください。
耐熱性のないガラス容器 ●カットグラス ●強化ガラスなど	×	×	×	●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	×	○	×	●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	○	×	×	●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	×	○	×	●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℃以上のものをお使いください。 ●高速オープン調理では、イースト発酵のときのみ使用できます。
アルミホイル	○	○	○	●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	×	×	×	●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	×	×	×	●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。

使用前に

1 使用前に 付属品のなまえと使いかた

庫内に入っているものをすべて取り出して、付属品の確認をしてください。
付属品は、調理メニューモードにより使えないものがありますので下表を参考にお使いください。
○印は使えるもの ×印は使えないもの

	付 属 品 の な ま え			
	ターンテーブル台	ターンテーブル(丸皿)	オープン皿(角皿)	角 網
調理メニューモード		 注1	 注1	
調理メニューモード	1 枚	1 枚	2 枚	1 枚
レンジあたたため	○	○	×	×
解 凍	○	○	×	×
オープン	○	○	○	○
コンビ	○	○	×	×
揚げもの再加熱	○	○	○	○
使いかた	<ul style="list-style-type: none"> ●庫内の底の中央に飛び出ている軸に差し込み、傾きや浮きのないようにセットします。常時セットしておきます。 	<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中央に引っ掛け、少し持ち上げて引き出します。 	<ul style="list-style-type: none"> ●庫内の左右にある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面中央に引っ掛け、少し持ち上げて引き出します。 	<ul style="list-style-type: none"> ●オープン皿の上に載せて使います。

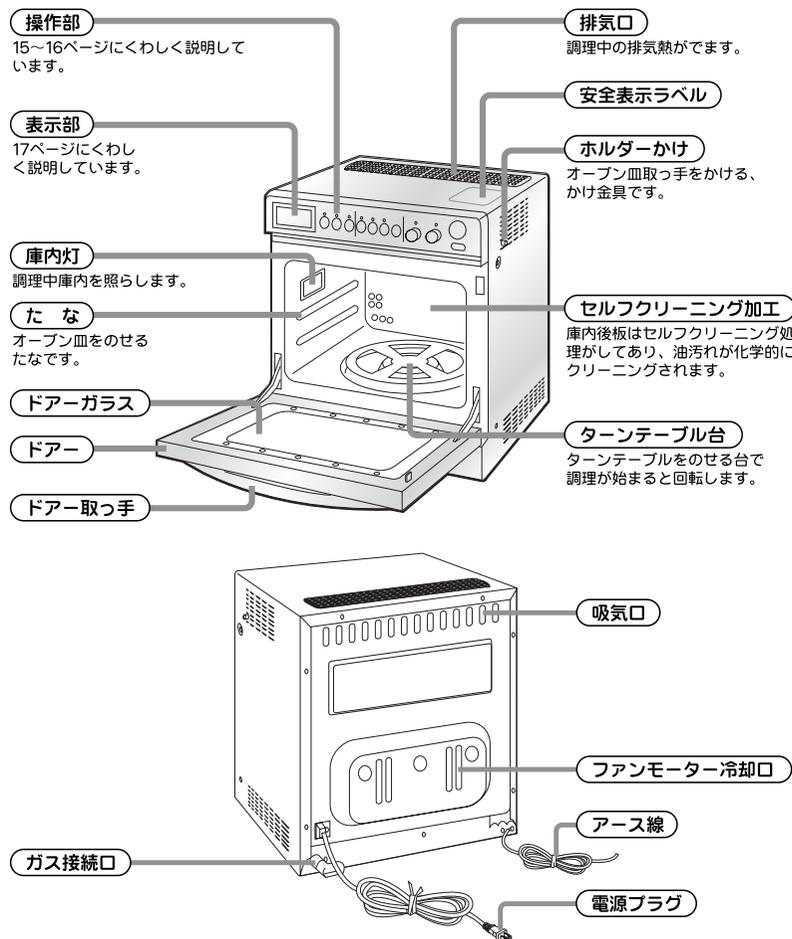
その他の付属品	<ul style="list-style-type: none"> ●オープン皿取っ手(1個) ●クッキングブック(1冊) ●アース線(1本) 
---------	---

(本体の後面に取り付けています)

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けますが、重いものを出し入れするときは、片手では危険ですので、やけどをしないように、ふきんやミトンなどを使い両手で行ってください。

各部のなまえとはたらき

本体各部



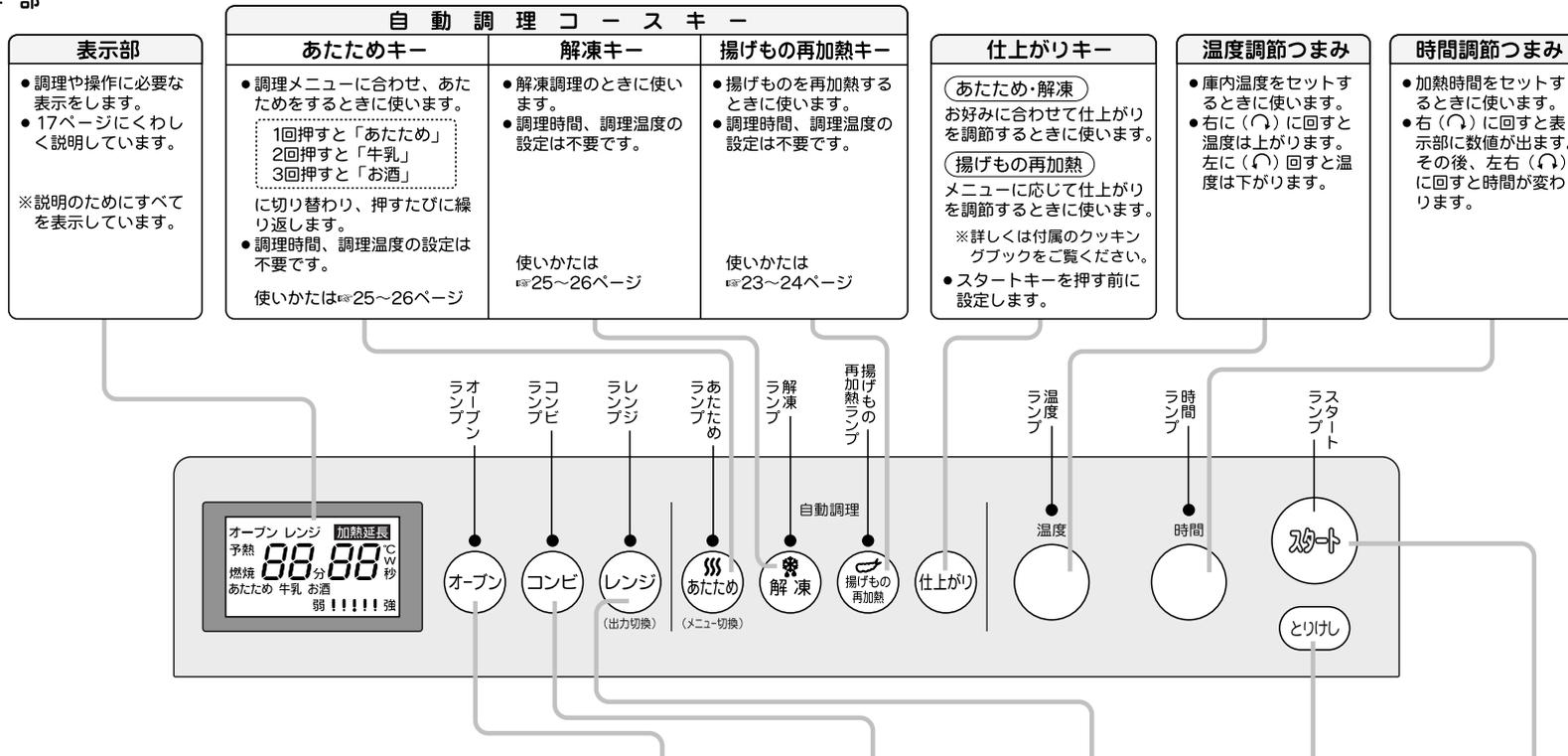
使用前に

お願い

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

1 使用前に各部のなまえとはたらき

操作部



表示部

- 調理や操作に必要な表示をします。
- 17ページにくわしく説明しています。

※説明のためにすべてを表示しています。

自動調理コースキー

<p>あたためキー</p> <ul style="list-style-type: none"> ●調理メニューに合わせ、あたためをするときに使います。 <p>1回押すと「あたため」 2回押すと「牛乳」 3回押すと「お酒」</p> <p>に切り替わり、押すたびに繰り返します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●調理時間、調理温度の設定は不要です。 <p>使いかたは☞25～26ページ</p>	<p>解凍キー</p> <ul style="list-style-type: none"> ●解凍調理のときに使います。 ●調理時間、調理温度の設定は不要です。 <p>使いかたは☞25～26ページ</p>	<p>揚げもの再加熱キー</p> <ul style="list-style-type: none"> ●揚げものを再加熱するときに使います。 ●調理時間、調理温度の設定は不要です。 <p>使いかたは☞23～24ページ</p>
--	--	--

仕上がりキー

あたため・解凍
お好みに合わせて仕上がり調節するときに使います。

揚げもの再加熱
メニューに応じて仕上がり調節するときに使います。

※詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

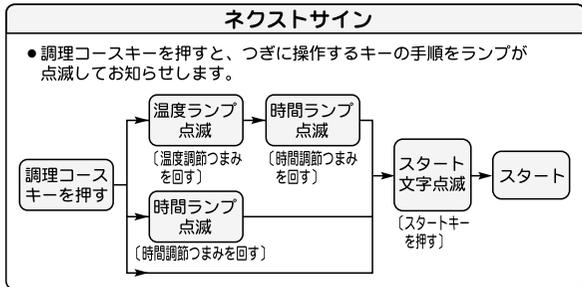
- スタートキーを押す前に設定します。

温度調節つまみ

- 庫内温度をセットするときに使います。
- 右に(↻)に回すと温度は上がります。左に(↻)回すと温度は下がります。

時間調節つまみ

- 加熱時間をセットするときに使います。
- 右(↻)に回すと表示部に数値が出ます。その後、左右(↻)に回すと時間が変わります。



調理コースキー

<p>オープンキー</p> <ul style="list-style-type: none"> ●高速オープン調理をするときに使います。 ●イースト発酵、ウオーマーのときにも使います。 <p>使いかたは☞19～22ページ</p>	<p>コンビキー</p> <ul style="list-style-type: none"> ●コンビ調理(高速オープンと電子レンジが同時に作動)をするときに使います。 <p>使いかたは☞19～22ページ</p>	<p>レンジキー</p> <ul style="list-style-type: none"> ●電子レンジ調理をするときに使います。 ●キーを押すたびに電子レンジの出力が変わります。 <p>使いかたは☞27～28ページ</p>
--	---	---

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。
- 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。

スタートキー

- 調理または予熱を始めたときに押します。
- 予熱終了後の再スタート、調理途中でとびらを開けて出来具合を見たときにも、もう一度押します。

1 使用前に各部のなまえとはたらき

表示部

予熱表示

- 温度調節つまみを回して温度設定したあとに表示します。
- イースト発酵温度およびウオーマーに設定したときは消灯します。
- 予熱中は点灯し、予熱終了後ドアを開ければ消灯します。

加熱方式の表示

- 選択した調理キーの加熱方式が表示されます。

加熱延長表示

- 揚げもの再加熱メニューを使用するときに表示します。
- 自動調理終了後にドアを開けると表示します。
- 加熱延長中は点灯しています。

ガス燃焼表示

- ガスが燃焼しているときに点灯し、燃焼が止まると消灯します。

調理メニュー表示

- 選んだ電子レンジ自動加熱のメニュー名が表示されます。

※説明のためにすべてを表示しています。

設定温度・庫内温度表示のとき(例)
※庫内温度表示は点滅

200°C

加熱時間表示のとき(例)

15分45秒

左から右に点滅移動します

重量計測表示のとき

11

点滅します

高周波出力表示のとき(例)

550W

節電状態のとき

11

点滅します

エラー表示のとき(例)

11

点滅します



こんなときにアラームが鳴ります!

6種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

アラーム音の種類	状態の内容	アラーム音の種類	状態の内容
ビッ	操作部の各キーを操作したとき 時間・温度調節で、これ以上の最小時間・温度が設定できないとき	ビビッ (1回)	時間・温度調節で、これ以上の最大時間・温度が設定できないとき 仕上がり調節を標準に選択したとき
ビビッ、ビビッ… (5回)	予熱が終了したとき	ビビビビッ…	エラー表示とともに鳴る (連続10秒間)
ビー	加熱時間が終了したとき とりけしキーを押したとき	ビー、ビー…	予熱が完了後10分以上放置したとき(連続10秒間) 解凍調理開始時に庫内温度が高温のとき

準備

必ずカラ焼きをしましょう

- ◆最初に庫内のゴミや汚れをふき取ってください。
- ◆庫内にターンテーブル台をセットしてください。
- ◆表示部の「B」表示が消えているときは、ドアを一度開け、再度閉めてください。

1 「オープンキー」を押す

- ▶ オープンランプが点灯。
- ▶ 温度ランプが点滅。



(例)250°C 10分の場合



操作手順をランプの点滅でお知らせします。

2 「温度調節つまみ」を回し250°Cに合わせる

- ▶ 時間ランプとスタートランプが点滅。



3 「時間調節つまみ」を回し10分に合わせる

- ▶ スタートランプが点滅。



4 「スタートキー」を押す

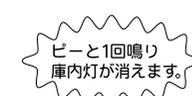
- ▶ スタートランプが点灯。
 - ▶ 庫内灯が点灯。
- (注)「!!!」の異常表示が出たときは、
☞32ページの内容を参照してください。



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。

完了

- ▶ ドアを開けた後、10分経過すると「B」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。



使用前に

2 使いかた オープン/コンビ (予熱なし/発酵/ウォーマー)

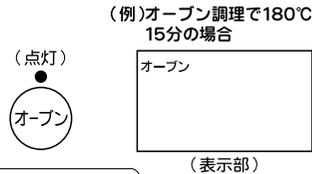
準備

- ◆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。オープンキーを使用してください。
- 食品を庫内に入れ、ドアを閉めます。

1 「オープンキー」または「コンビキー」を押す

- ▶ 選択した調理キーのランプが点灯。
- 温度ランプが点滅。

(注) コンビキーを選択すると電子レンジ「200W」が同時に作動します。

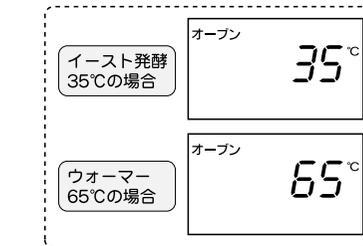
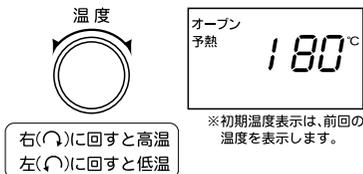


操作手順をランプの点滅でお知らせします。

2 「温度調節つまみ」を回し温度を合わせる

- ▶ 180°Cに合わせる。
- 100°C以上の設定のときは、時間ランプとスタートランプが点滅。
- ▶ イースト発酵は「温度調節つまみ」を回して、28/35/39°Cのいずれかを選びます。またウォーマーは65°Cを選びます。

● イースト発酵、ウォーマー設定時は「予熱」表示が消えます。



イースト発酵するとき

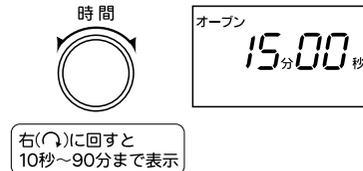
- 発酵温度について
 - 28°C: 自然酵母使用のパン作りに適しています。
 - 35°C: 一般的なパン作りの発酵に適しています。
 - 39°C: ホイロ(最終仕上げ発酵)などの発酵時間短縮に役立ちます。
- 庫内が熱いとイーストの活動が弱くなりますので、室温まで冷ましてからお使いください。

ウォーマー(65°C)の使いかた

- 調理後のあたたかい料理が冷めないうちに温蔵庫としてお使いください。
- 温蔵中は耐熱性の容器をお使いください。発泡スチロール製トレー、ラップ、プラスチック容器は溶ける恐れがあります。
- 食器のあたためにもお使いいただけます。
- あたためることができるのは耐熱性容器のみです。

3 「時間調節つまみ」を回し時間を合わせる

- ▶ 15分に合わせる。
- スタートランプが点滅。



時間設定時刻み方	
10秒~3分まで	10秒刻み
3分~10分まで	30秒刻み
10分~30分まで	1分刻み
30分以上	5分刻み

4 「スタートキー」を押す

- ▶ スタートランプ、庫内灯が点灯。
- ▶ 「燃焼」表示が点灯。(約10秒後)

(注) 1回で燃焼しなかったときは、点火動作を最大3回まで繰り返します。

- 加熱中にドアを開けると加熱は中断します。
- ドアを閉じ「スタートキー」を押すと続けて加熱できます。



調理終了

- 食品を取り出した後、ドアを開けて10分経過すると「B」表示が消え節電状態になります。

設定できる最大加熱時間

- オープン: 90分まで
※300°Cでの最大加熱時間は20分
- コンビ: 30分まで

設定できる加熱温度

- オープン: イースト発酵(28・35・39°C) ウォーマー65°C
100~250°C(10°C単位)
300°C(注1)
- コンビ: 100~250°C(10°C単位)

(注1) 庫内温度が120°C以上の場合は、300°C設定ができません。自動的に250°C設定になります。

ポイント

途中で温度を確かめたいときは

- 加熱中にランプが点灯している「オープンキー」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点滅表示します。
- 庫内温度が100°C以下の場合は「---」点滅表示となります。

途中で加熱温度を変更したいときは

- 加熱中に「温度調節つまみ」を回せば設定温度が変更できます。

途中で加熱時間を変更するときは

- 加熱中に「時間調節つまみ」を回せば設定時間が変更できます。その後、変更した時間が表示されます。

使いかた

2 使いかた

オープン/コンビ(予熱あり)

予熱をします

◆表示部の「0」表示が消えているときは、ドアを一度開け、再度開めてください。

1 「オープンキー」または「コンビキー」を押す

- ▶ 選択した調理キーのランプが点灯。
- 温度ランプが点滅。



(例)オープン調理で200℃
25分の場合



(表示部)

操作手順をランプの点滅でお知らせします。

2 「温度調節つまみ」を回し温度を合わせる

- ▶ 200℃に合わせる。
- 時間ランプとスタートランプが点滅。



右(▶)に回すと高温
左(◀)に回すと低温



※初期温度表示は、前回の温度を表示します。

3 「スタートキー」を押す

- ▶ スタートランプ、庫内灯が点灯。
- ▶ 「燃焼」表示が点灯。(約10秒後)
- (注)1回で燃焼しなかったときは、点火動作を最大3回まで繰り返します。
- 予熱中にドアを開けると予熱は中断します。
- ドアを閉じ「スタートキー」を押すと続けて予熱できます。



※温度表示「200」が点滅

予熱終了

- ▶ ビピッ、ビピッ、ビピッ…(5回)と鳴り、予熱終了をお知らせします。
- (注)ドアを開くまで、定期的にアラームが鳴りお知らせを続けます。



※温度表示「200」が点灯

お知らせ

- ドアを開くまで約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て温度が下がります。このときは、「スタートキー」を押して再度予熱を行ってください。

加熱をします

4 食品を庫内に入れる

- ▶ 食品を庫内に入れドアを開けると、「予熱」表示が消える。
- 時間ランプが点滅。



5 「時間調節つまみ」を回し時間を合わせる

- ▶ 25分に合わせる。
- スタートランプが点滅。



右(▶)に回すと
10秒～90分まで表示



※時間設定時の刻み方は
P.32ページを参照してください。

6 「スタートキー」を押す

- ▶ スタートランプ、庫内灯が点灯。
- ▶ 「燃焼」表示が点灯。(約10秒後)
- 加熱中にドアを開けると加熱は中断します。
- ドアを閉じ「スタートキー」を押すと続けて加熱できます。



調理終了

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



予熱時間の目安

設定温度に達するまでの予熱時間のめやすは下表を参考に！

設定温度	庫内温度	時間
150	約150℃	2～3分
200	約200℃	3～4分
250	約250℃	4～5分
300	約300℃	6～7分

設定できる最大加熱時間

- オープン：90分まで
※300℃での最大加熱時間は20分
- コンビ：30分まで

設定できる加熱温度

- オープン：100～250℃(10℃単位)
300℃(注1)
- コンビ：100～250℃(10℃単位)

(注1)庫内温度が120℃以上の場合は、300℃設定ができません。自動的に250℃設定になります。

使いかた

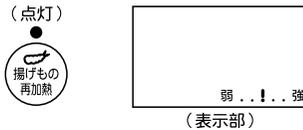
2 使いかた 揚げものの再加熱(自動調理)

準備

- ◆揚げものの再加熱は、オープン皿(角皿)と角網を使用してください。
- ◆食品を庫内に入れ、ドアを閉めます。

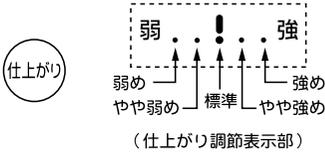
1 「揚げものの再加熱キー」を押す

- ▶揚げものの再加熱ランプが点灯。
- ▶スタートランプが点滅。



2 揚げものの種類に応じて「仕上がりキー」を設定する

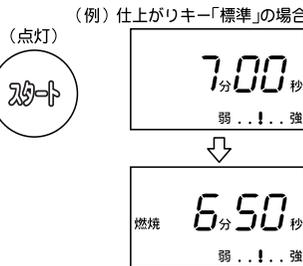
- ▶押すごとに仕上がり調節が5段階に変わる。
- (注) 設定については、24ページの「仕上がりキーの設定」または、付属のクッキングブックを参照してください。



※押さなければ「標準」の仕上がりになります。

3 「スタートキー」を押す

- ▶スタートランプ、庫内灯が点灯。
- ▶「標準」仕上りの場合は、「7分」が表示されます。
- ▶「燃焼」表示が点灯。(約10秒後)



調理終了

- ▶ドアを開けると「加熱延長」が表示されます。
- ▶「加熱延長」しない場合は「とりけしキー」を押す。
- ▶食品を取り出した後、ドアを閉めて10分経過すると「0」表示が消え節電状態になります。



加熱延長したいとき

- 仕上がりを見て加熱延長したいときは、つぎの操作をおこなってください。

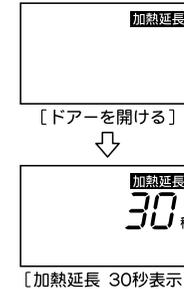
- ▶ドアを閉める。
- 加熱延長は「加熱延長」が表示されている2分以内におこなってください。



- ※加熱延長の時間は30秒です。
- ※加熱延長は連続して2回までおこなえます。
- 2回以上加熱延長したい場合は、オープンキーを使って230℃・30秒程度で加熱してください。

- ▶「スタートキー」を押す。
- 加熱延長時間30秒が自動でセットされます。

ご注意 揚げものの種類によっては、加熱延長するとこげる場合がありますので、下表の「仕上がりキーの設定」の調理ポイント等を参照してください。



揚げものの再加熱メニューと仕上がりキーの設定

※詳しくは付属のクッキングブックを参照してください。

仕上がりキーの設定	メニュー名	調理のポイント等
「強め」 弱...!...強	トンカツ フライドチキン(大きめサイズ) など	
「やや強め」 弱...!...強	フライ各種(大きめサイズ) メンチカツ(大きめサイズ) 鶏手羽先のから揚げ フライドチキン(標準サイズ) ヒレカツ(標準サイズ) コロッケ など	●コロッケは焦げやすいので追加加熱する場合は、電子レンジに使える容器へ移し変え、30秒~1分程度電子レンジ「550W」で加熱してください。
「標準」 弱...!...強	天ぷら各種(かき揚げ・しその葉は除く) メンチカツ(標準サイズ) フライ各種(標準サイズ) 串カツ各種 など	
「やや弱め」 弱...!...強	鶏のから揚げ フライ各種(小さめサイズ) など	
「弱め」 弱!...!...強	かき揚げ しその葉の天ぷら 春巻き フライドポテト 野菜の素揚げ各種 など	●かき揚げ・しその葉の天ぷら・春巻きは、焦げやすいので追加加熱する場合は、電子レンジに使える容器へ移し変え、30秒~1分程度電子レンジ「550W」で加熱してください。

(注) 上記の表のメニュー名にない揚げものについては、「弱」を選択し、様子を見ながら必要に応じて加熱延長をおこなってください。

使
い
か
た

2 使いかた 解凍／あたため (自動調理)

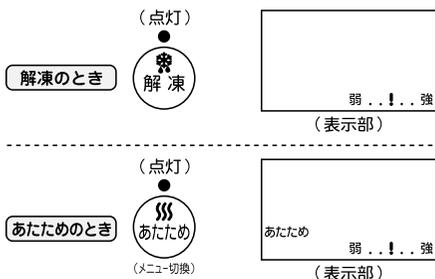
準備

- 「解凍キー」「あたためキー」を押すだけで、食品の重さに合わせて電子レンジで自動加熱します。
- ◆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。
- ◆食品を庫内に入れ、ドアを閉めます。

1 「解凍キー」または「あたためキー」を押す

- ▶選択した調理キーのランプが点灯。
- スタートランプが点滅。

「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。庫内が冷めるまで待ってください。



あたためキー(あたため/牛乳/お酒)の切り換え

- あたためキーを 1回押す 2回押す 3回押す

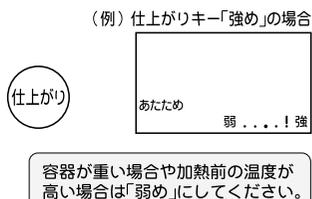


2 お好みによって「仕上がりキー」を押す

- ▶押すごとに仕上がり調節が5段階に変わる。

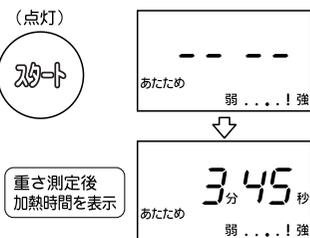


※押さなければ標準の仕上がりになります。



3 「スタートキー」を押す

- ▶スタートランプ、庫内灯が点灯。
- ▶キーを押すと調理物の重さの測定を開始し、表示部に「—」を点滅移動。その後加熱時間を表示。



調理終了

- ▶「あたためキー」の「あたため」調理のときは調理終了後、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、ドアを開けて10分経過すると「0」表示が消え節電状態になります。



自動保温とは

- 「あたため」調理終了後、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。
- ドアを開ければ中止されます。

加熱停止後の冷却運転

- 「あたため」調理のとき加熱時間が5分をこえると、停止後冷却運転を30秒間おこないますので、電源プラグは抜かないでください。
- ドアを開けると冷却ファンは停止します。

自動調理のコツと注意

- 加熱できる食品の量は、10g～1600gの範囲です。
- 表示部に「03」が点滅表示されたときは、食品の量が10g以下または1600gを超えているためです。

10g以下.....量を増やす
1600g以上.....量を減らす

- ◆解凍する直前まで冷凍室に入れておいた食品を使います。

- ◆解凍キーの場合は、発泡スチロール製のトレーか直接ターンテーブル(丸皿)にのせて解凍を行ってください。
- 皿などの容器にのせて解凍する場合は、レンジ「100W」で様子を見ながら解凍してください。
- ◆厚みのあるものや大きいものは、解凍されにくくなります。
- 平たく小分けにして冷凍しておきます。
- 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、レンジ「100W」で追加熱してください。

庫内が高温のとき(解凍)

- ◆庫内が高温のときは、スタートしません。
- ◆庫内温度が高いときは、[60℃]表示が点滅して温度が下がるまで冷却運転をおこないます。
- 庫内が冷えるまで待つか、レンジ「100W」の手動で加熱してください。
- 表示が消えれば使えます。



使いかた

2 使いかた

レンジ (550W・300W・200W・100W)

準備

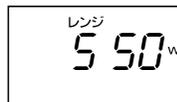
- 電子レンジの出力を選び時間を設定することができます。
- ◆ターンテーブル（丸皿）を必ず使用してください。
- ◆食品を庫内に入れ、ドアを開めます。

1 「レンジキー」を押す

- ▶レンジランプが点灯。
- ▶時間ランプが点滅。

(例)レンジ「550W」で調理で2分00秒の場合

操作手順をランプの点滅でお知らせします。



(表示部)

レンジ出力の切り換え

※押すごとにレンジ出力が4段階に切り変わります。



調理のポイント

550W 300W	電子レンジ調理や食品の加熱あたためなど
200W 100W	解凍など

2 「時間調節つまみ」を回し時間を合わせる

- ▶スタートランプが点滅。



右(▶)に回すと10秒～30分まで表示

3 「スタートキー」を押す

- ▶スタートランプ、庫内灯が点灯。



調理終了

- ▶「550W」調理のときは調理終了後、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、ドアを開けて10分経過すると「0」表示が消え節電状態になります。



設定できる最大加熱時間

550W	10秒～30分
300W	10秒～60分
200W	10秒～60分
100W	10秒～60分

時間設定時の刻み方

10秒～3分まで	10秒刻み
3分～10分まで	30秒刻み
10分～30分まで	1分刻み
30分以上	5分刻み

加熱停止後の冷却運転

- レンジ出力「550W」で加熱時間が5分をこえると、停止後冷却運転を30秒間おこないますので、電源プラグを抜かないでください。
- ドアを開けると冷却ファンは停止します。

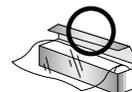
電子レンジのコツと注意

- 食器はターンテーブル（丸皿）の中央に置いてください。
- 発泡トレーは、解凍のみ使用することができます。庫内が熱い状態での解凍やあたために使用すると溶けたりするので使用しないでください。「使える容器と使えない容器」p.12ページを参照してください。
- 電子レンジは、一定時間加熱が進むと急激に食品の温度が上昇しますので、短めに時間設定し、できばえを見てから追加加熱するようにしてください。
- 解凍をおこなうときは「100W」で様子を見ながら加熱してください。

ラップの使用

常温・冷蔵もの

ラップするもの



※しっとり仕上げたい場合

- 煮物
- カレー・シチュー
- 汁もの（スープ）

ラップをしないもの



※水分をとばしきみにしたい場合

- ごはん
- 炒めもの（焼きそば）
- 焼きもの（ハンバーグ）
- 揚げもの（天ぷら）
- ピラフ・焼きめし

冷凍もの

必ずラップします

※加熱後は、すぐにはずします。（食器・容器の変形の原因）

- ごはん・ピラフ
- カレー・シチュー
- 焼きもの（ハンバーグ）
- 蒸しもの（しゅうまい）

使いかた

3 点検・お手入れ、他 点検・お手入れ

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

お手入れ

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

警告

- 電源プラグはきれいに掃除する



プラグを掃除する

電源プラグの刃および刃の取り付け面のほこりをきれいにふき取ってください。(火災の原因になります)



注意

- お部屋のガス栓を閉じる



お部屋のガス栓を閉じてからおこなってください。(掃除中にスタートキーに触れてガスが燃焼したとき、やけどをする恐れがあります)

- 機器本体がさめてから



本体の掃除は、電源プラグを抜き本体が冷めてからおこなってください。(やけど、感電の恐れがあります)

- 古いゴム管は取り替える



古いものは取り替える

古くなると、ひび割れや差し込み口がゆるくなってガス漏れの原因になりますので、ときどき取り替えてください。



お願い

- 汚れ落としの洗剤などは



使えません

- お手入れをするときは、オープンクリーナー・ベンジン・シンナー・スプレーのガラスみがき剤やみがき粉・金属タワシは使わないでください。(塗装の変色やはがれの原因)
- また、アルカリ洗剤は使わないでください。(変色や傷の原因)

本体・操作部

- 乾いた柔らかい布でふき取る。
- 汚れがひどいときは、台所用中性洗剤を布にひたしふき取る。(放置すると汚れが残ります)
- 酸性・アルカリ性の強い洗剤は使わない。(変色や傷の原因)

排気口

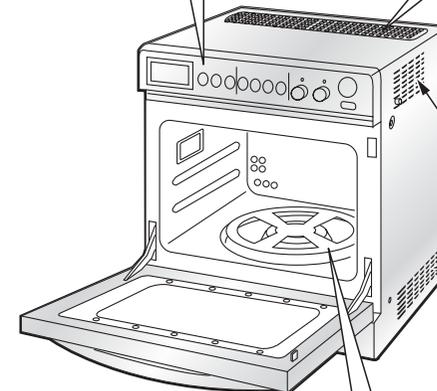
- ぬれぶきんでふき取る。
- 汚れがひどいときは、台所用中性洗剤を布にひたしふき取る。
- 金属タワシや酸性・アルカリ性の強い洗剤は使わない。(塗装の変色やはがれの原因)
- ※排気口はふさがらないでください。(火災の原因)

付属品

- ターンテーブル・角網・オープン皿などの付属品は、中性洗剤を溶かした水につけ、スポンジタワシなどで洗います。
- 洗った後は水気をふき取る。

※排気口(一部)はふさがらないでください。(不完全燃焼や火災の原因)

※化学ぞうきんの使用は、その注意書きにしたがってください。



庫内・ドア内側

- 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取る。
- ご使用のたびに必ずお手入れをしてください。

庫内後面(セルフクリーニング加工)

- 乾いた布でからふきをする。(通常は炭火した油カスをふき取る)
- 油の付着量が多くベトベトした状態になったときは、オープン(250℃・30~40分間)でカラ焼きをし、セルフクリーニングしてください。

セルフクリーニングとは

特殊ホーロー仕上げで調理による脂汚れを温度が高いときに、蒸発や炭化を早める効果があります。

注意

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て、セルフクリーニング効果がなくなることがあるのでおやめください。また金属タワシなど硬いものでこすると傷が付きまますのでおやめください。

点検
お手入れ、他

3 点検・お手入れ、他 故障かな?と思ったら

故障と思う前に、つぎの内容をお調べいただき、それでも直らないときはお買い求めの販売店にご連絡ください。

症状	原因	処置(お調べいただくこと)
表示部に何も表示が出ない すべてのキーを受け付けない	<ul style="list-style-type: none"> ブレーカーが切れている 電源プラグが抜けている 停電している コンセントを差し込んだ直後 最後に使用してから10分以上経過している 	<p>ブレーカーを入れ、ドアを開閉する。</p> <p>電源プラグをコンセントに差し込み、ドアを開閉する。</p> <p>停電が回復したら、ドアを開閉する。</p> <p>節電状態になっていますので、一度ドアを開閉する。</p>
初めてオープンを使用したら煙が出た	加工のための油が焼けて煙となった	一度カラ焼きをする。 (※18ページ参照)
スタートのとき少し音が大きい	部品の起動音です	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	金属部品が加熱・冷却により膨張・収縮している	故障ではありません。
オープン使用中にポコッポコッという連続音や、ポコンという音がする	庫内温度を調節している電磁弁が作動した	故障ではありません。
オープン使用中、「燃烧」の表示が点灯しない	庫内が設定温度以上になった	そのまま1分間くらい見守る。
オープン調理中に煙がもれる	油分の多い食品を角網にのせて焼いた場合など	クッキングブックを再度確認し、煙が気になる場合は残り野菜をオープン皿に敷いてください。
オープン使用中に停電し燃烧が止まった	停電した	機器内部の電磁弁が働き、ガスを自動的に止めますので、ガス漏れの心配はありません。停電が回復したら、初めから操作をする。
電子レンジ調理の開始時や途中でポコンという音や、チリチリという連続音がする	電子レンジ調理時に機能部品が作動する音	故障ではありません。
調理後に音がしたり、しなかったりする また、調理後にターンテーブルが回っている	冷却ファンが回転している	機器の機能部品収納室を冷却するため、調理終了後冷却ファンが約30秒間回ることがありますが、故障ではありません。また、ターンテーブルも合わせて回ります。この場合、ドアを開けると冷却ファンとターンテーブルは停止します。

症状	原因	処置(お調べいただくこと)	
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 食品や容器が庫内壁面に触れている 	<p>正しくセットし直す。</p> <p>触れないように、食品や容器をターンテーブルの中央へ置き直す。</p>	
庫内で火花が飛び	<ul style="list-style-type: none"> 金串や金網などを使用している。または金属容器が庫内壁面に触れている 庫内に食品カスや油分がたまっている 	<p>金串や金網を取り除く。金属容器が庫内壁面に触れないようにターンテーブルの中央に置き直す。</p> <p>食品カスや油分を取り除く。</p>	
電子レンジ調理で食品が加熱されない	食品が金属容器、アルミ箔で包まれている	金属容器、アルミ箔を取り除く。	
3 表示が点滅している	庫内温度をコントロールする部に異常がある	ビビビビ……と連続10秒間鳴り、左記の表示が点滅したときは、ただちに使用を中止し、ガス栓を閉じて、電源プラグを抜いてください。その後、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。その際、表示されている表示内容もご連絡ください。	
7 表示が点滅している	ガスの点火回路に異常がある		
!! 表示が点滅している	<ul style="list-style-type: none"> ガス栓が全開になっていない ガス配管中に空気が残っている LPガスがなくなりかけている 		
i 表示が点滅している	ガスの点火回路か、ガスの供給に異常がある		
! 表示が点滅している	燃烧検知部かガスの供給に異常がある		
6 表示が点滅している	庫内に熱気を送る部に異常がある		
5 7 表示が点滅している	ガスの供給を制御、コントロールする回路に異常がある		
3 表示が点滅している	重量センサーに異常がある		
表示部に 0 3 が点滅する	<ul style="list-style-type: none"> 食品の量が調理範囲をはずれている ターンテーブルがセットされていない 		<p>※26ページを参考に食品の量を調節して、再スタートする。</p> <p>ターンテーブルをセットし、再スタートする。</p>

点検
お手入れ、
他

3 点検・お手入れ、他 アフターサービス

サービスのお申し込み

- 31～32ページの「故障かな?と思ったら」の項を見て、もう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不都合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理しないで買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップか大阪ガスにご連絡ください。
なお、連絡いただくときは、つぎ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……右側面に貼り付けてある、銘板をご覧ください。
3. 現象……(できるだけ詳しく)
4. お客様名、住所、電話番号、道順……(できるだけ詳しく)

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-D102
大阪ガス株式会社
210850531397

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には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップか大阪ガスにご連絡ください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- 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、買い求めの販売店、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、お客様のご要望により有料修理いたします。
- この製品の修理用性能部品《性能を維持するための必要な部品》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-D102型	
型式名	GMO-6400	
消費ガス量	都市ガス 13A:5.23kW(4,500kcal/h)	都市ガス 12A:4.88kW(4,200kcal/h)
	LPガス:5.16kW(0.37kg/h)	
消費電力	高速オープン	80W
	電子レンジ	1,150W
	同時(コンビ)使用	460W
	待機時	0W
高周波出力	電子レンジ:550W/300W相当/200W相当/100W相当 あため:550W(*自動保温:30W相当) 解凍:出力自動切替 コンビ:200W相当	
高速オープン温度調節範囲	イースト発酵(28・35・39℃)、ウオーマー65℃、 100℃~250℃、300℃	
外形寸法	幅422mm×奥行528mm(ドア取っ手類除く)×高さ478mm	
庫内有効寸法	幅314mm×奥行345mm×高さ181mm	
オープン皿有効寸法	298mm×298mm	
ターンテーブル有効寸法	φ302mm	
ガス接続	φ9.5mmゴム管	
電源	AC100V(50-60Hz共用)	
質量(重量)	(本体)29kg (付属品)4.5kg	
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 ●取扱説明書 1冊 ●保証書 1枚 ●オープン皿(角皿) 2枚 ●オープン皿取っ手 1個 ●クッキングブック 1冊 ●事業所一覧 1枚 	

点検
お手入れ、
他