



ガス高速レンジコンビネーションレンジ

取扱説明書

21-803型

保証書付

型式名 GMO-6100

本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

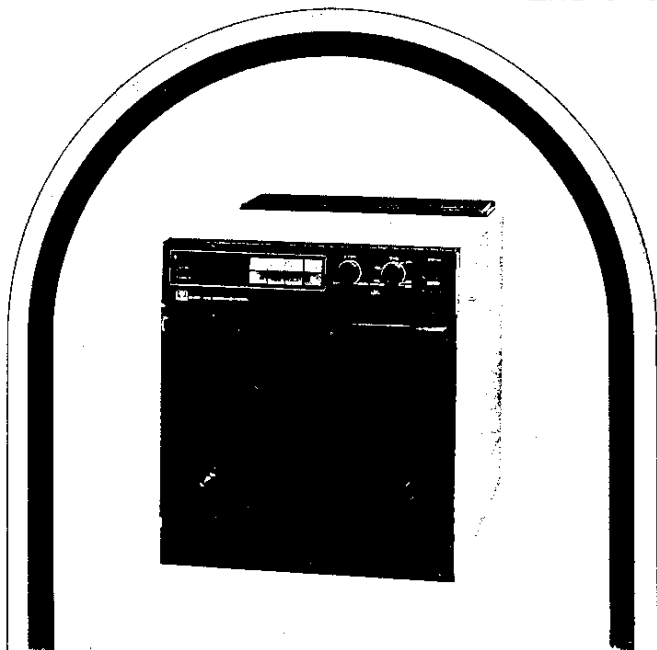
本社ガスビルサービスセンター	●541	大阪市東区平野町5-1	☎大阪06(202)2221
南支社	●557	大阪市西成区玉出東2-9-41	☎大阪06(652)0001
北支社	●532	大阪市淀川区十三本町3-6-35	☎大阪06(301)1251
堺支社	●590	堺市住吉橋町2-2-19	☎堺0722(38)1131
北摂支社	●569	高槻市藤の里町39-6	☎高槻0726(71)0361
阪神支社	●662	西宮市和上町4-1-11	☎西宮0798(26)3101
東園支社	●578	東大阪市稲葉2-3-17	☎河内0729(62)1131
京阪支社	●573	枚方市西田宮町16-1-17	☎枚方0720(41)1251
神戸支社	●650	神戸市中央区相生町5-13-10	☎神戸078(576)5231
京都支社	●604	京都市中京区烏丸通御池角	☎京都075(231)8151
奈良支社	●631	奈良市学園北2-4-1	☎奈良0742(44)1111
和歌山支社	●640	和歌山市本町1-1-1	☎和歌山0734(31)2481
姫路支社	●670	姫路市神屋町4-8	☎姫路0792(85)2221
東播支社	●675	加古川市加古川町粟津29-1	☎加古川0794(21)1801
豊岡支社	●668	豊岡市三坂町6-5-7	☎豊岡07952(3)2221
湖南支社	●525	草津市通分町字荒畑680-1	☎草津0775(62)5311
彦根支社	●522	彦根市大東町12-1-11	☎彦根0749(22)3131
(長浜営業所)	●526	長浜市南浜町3-4	☎長浜07496(2)7171

その他当社サービスステーション、およびサービスショップ

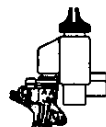
大阪ガス株式会社

おねがい

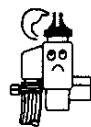
ガスくさいときは、お部屋の元せんを閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)、大阪ガス支社、サービスステーションにご連絡ください。



ガス器具をお使いになるときのご注意



ガス用ゴム管も
ときどき点検
よいゴム管を
カッチリと



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。
- なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

ごあいさつ

このたびは、大阪ガス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。

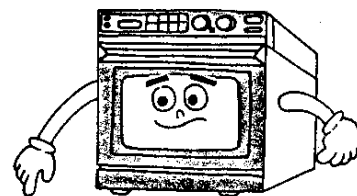
別添の保証書とともに、この取扱説明書を大切に保存してください。

もくじ

●コンビネーションレンジとは	ページ 1
●各部の名称とはたらき	2
●操作部の名称とはたらき	3
●時刻合わせ	6
●特に注意していただきたいこと	7
●器具の設置	10
●庫内のカラ焼き	14
●付属品のはたらきと使い方	15
●使用手順	16
●使用上のご注意	26
●容器(使える容器・使えない容器)について	30
●日常の点検・手入れ	32
●故障・異常の見分け方と処置方法	34
●長期間使用しない場合	35
●アフターサービスのお申し込み	35
●仕様と外形寸法図	36
●コンビネーションレンジと快適なくらしのために	37

コンビネーションレンジとは……

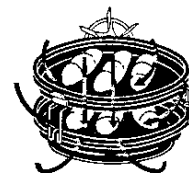
ガス高速レンジと電子レンジが一体になった調理器具です。それぞれの単独調理はもちろん、ガス高速レンジと電子レンジのコンビ調理もできます。



ガス高速レンジ

ガスの強い火力による熱風を庫内のすみずみまでいき渡らせ、食品をむらなく焼きあげます。熱風循環式のため、2段同時に調理ができ一度にたくさん作れます。つぎのような料理に適しています。

- パンやクッキーなど生地が一度にたくさんできるもの。
- 調理時間が10分前後より短いもの。
- 金属容器やアルミ箔で包んであるもの。



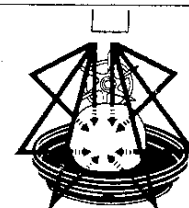
電子レンジ

電波で食品を表面ばかりでなく内部からも加熱。だからスピーディ。

つぎのような用途に適しています。

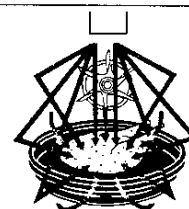
- 酒のかん、冷ごはんやパンなどのあたため直し。
- 冷凍食品の解凍。

(注)電子レンジ加熱は、タイマーの設定に多少のかんが必要です。予定より少し短めにセットして、でき具合をみながら追加してください。



コンビ

ガス高速レンジと電子レンジが同時にはたらきます。電子レンジですばやく中まで加熱しながら、ガス高速レンジの熱風でこんがり焼きあげます。高速レンジ単独で20分以上かかるような料理を、さらにはやく調理することができます。

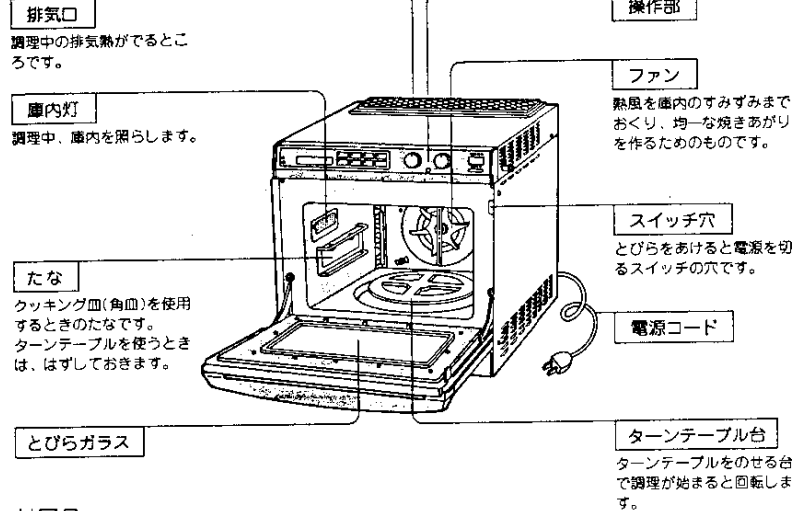


その他

上記の機能を組合わせて自動的に切り替える機能や、解凍や乾燥が簡単にできる専用キーがついています。

各部の名称とはたらき

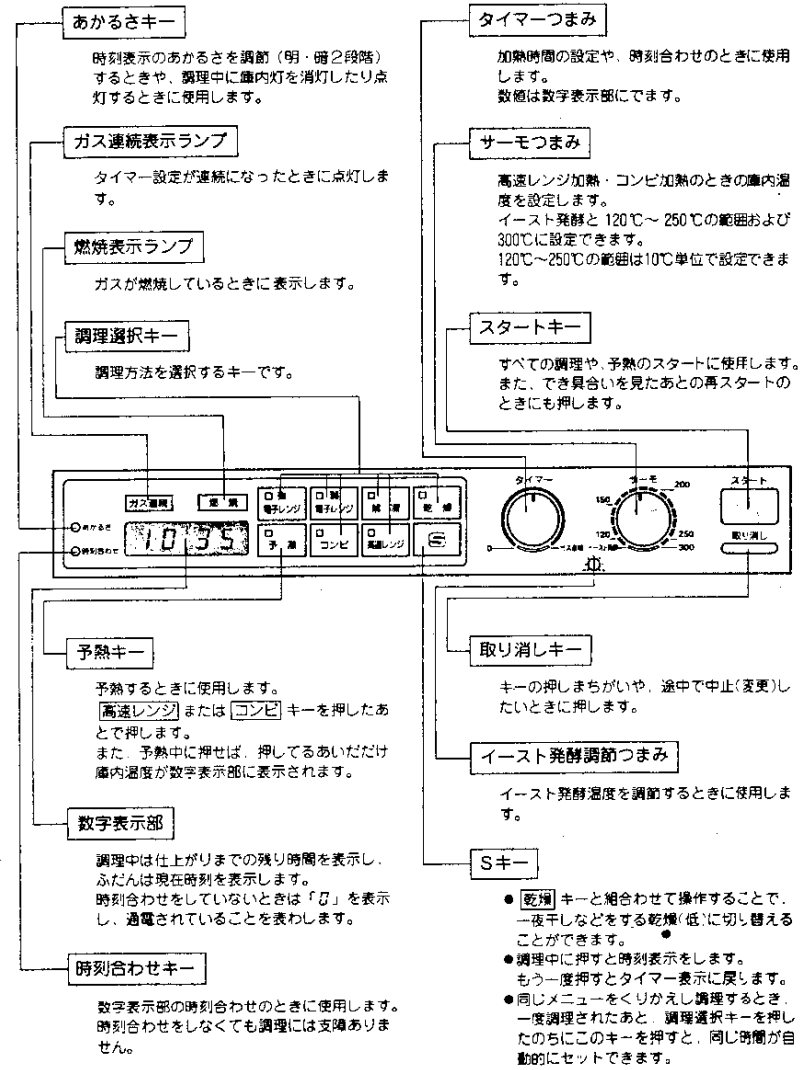
本体



付属品

クッキング皿(角皿)(2枚) 	角網(2枚) 	ホルダー(1個)
下段ターンテーブル(1枚) 	丸網(1枚) 	布ホルダー(1枚)
上段ターンテーブル(1枚) 	網つき網(1枚) 	クッキングブック(1冊) パンづくりの手引き(1冊)
プラスチック網(2枚) 	乾燥網(2枚) 	アース棒(1本) 操作早見カード(1枚)

操作部の名称とはたらき



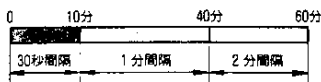
操作部の名称とはたらき②

タイマーつまみ

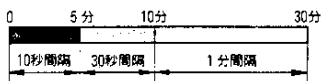
このつまみで加熱時間を合わせたり、時計の時刻を合わせます。

調理選択キーの種類により、30分計・60分計・4時間計・連続に自動的に切り替えます。

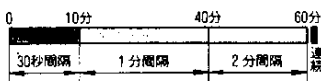
●電子レンジ弱（60分計）



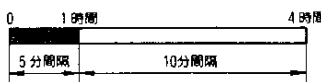
●電子レンジ強・コンビ・解凍（30分計）



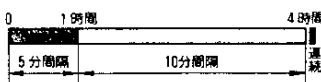
●高速レンジ（60分計・連続）



●乾燥(高)（4時間計）

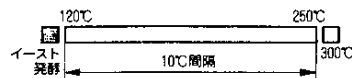


●乾燥(低)（4時間計・連続）



サーモつまみ

庫内温度を設定するつまみです。設定できる範囲はつぎのとおりです。



イースト発酵調節つまみ

イースト発酵温度を調節するつまみです。十方向にまわせば温度は高く、一方向にまわせば温度が低くなり、それぞれ約8℃調節できます。



※出荷時は標準と思われる35℃に設定してありますので、通常は調節する必要がありません。

文字表示部

●「ガス連続」の表示

高速レンジ・乾燥(低)でタイマーつまみを右いっぱいにまわして「ガス連続」に合わせたときに点灯します。

●「燃焼」の表示

高速レンジ・コンビ加熱や乾燥のときで、ガスが燃焼しているときに点灯します。庫内温度が設定温度になると1分間に1～2回の割合いで点滅します。

庫内灯の消し方

加熱調理中は食品のでき具合をみるため庫内灯が点灯していますが、必要のないときは消すことができます。

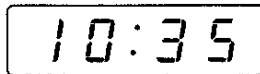
- 消灯するとき → 「あかるさ」キーを1回押す
- 点灯するとき → 「あかるさ」キーをさらに1回押す

操作部の名称とはたらき③

数字表示部

調理中は加熱の残り時間などを表示し、ふだんは現在時刻を表示します。

時刻合わせをしていないときは「0」を表示し、通電していることを表わします。



●加熱時間表示

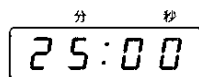
調理のとき、セットした加熱時間を表示します。

「スタート」キーを押すと同時に残り時間を表示していきます。セットできる最大時間は、加熱方法によりそれぞれ異なります。

電子レンジ弱	最大60分
電子レンジ強 コンビ・解凍	最大30分
高速レンジ	最大60分 連続
乾燥(高)	最大4時間
乾燥(低)	最大4時間 連続

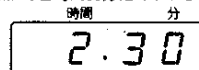
(例1)

“電子レンジ弱”加熱で25分にセットしたとき



(例2)

“乾燥”で2時間30分にセットしたとき



区切り点が一つになります。

●庫内温度表示

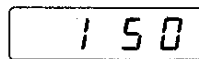
予熱中に「予熱」キーを押すと庫内温度を表示します。(調理中は動きません)

「予熱」キーから手をはなすと、もとの表示にもどります。

表示温度は、10℃刻みです。

(例)

予熱中の現在の庫内温度がほぼ150℃のとき



あかるさキー

- 時刻表示のときの、あかるさを2段階に調節するキーで、押すたびに「明」→「暗」をくり返します。
- また調理中の庫内灯を消灯したり、点灯したりするのに使います。

「あかるさ」キーを押せば消灯します。

もう一度「あかるさ」キーを押すと再び点灯します。押すたびに「消灯」「点灯」をくり返します。

アラームの種類と内容

この器具は、つぎの4つの種類のアラームが鳴り、それぞれの状態をお知らせします。

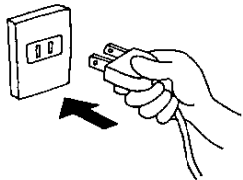
アラームの種類	状態の内容	アラームの種類	状態の内容
「ピッ」	調理選択キー、スタートキーなどをキーを操作したとき	「ピッ、ピッ、ピッ、ピッ、ピッ」	予熱完了のお知らせ
「ピー」	調理完了のお知らせ	「ピー、ピー、ピー、ピー」	ガスが点滅しなかったとき

時刻合わせ

数字表示器を時計としてお使いになるときは、つぎの手順で時刻を合わせてください。
時刻合わせをしなくても調理には支障ありません。

(例) 10時35分に合わせるとき

1 電源プラグを専用コンセントに接続してください。



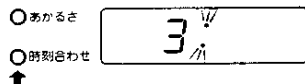
表示部に「0」を表示します。



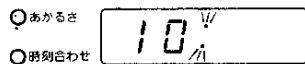
2 時刻合わせをしてください。

① **時刻合わせ** キーを押します。

※タイマーつまみの位置により「1~12」までのいずれかの数字が表示され、コロンが点滅します。

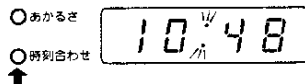


2 「タイマーつまみ」を左・右に回転させて「時」単位を合わせます。

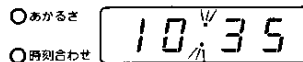


③ **時刻合わせ** キーを押します。

※タイマーつまみの位置により「00~59」までのいずれかの数字が表示され、コロンが点滅します。

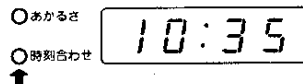


④ 「タイマーつまみ」を左・右に回転させて「分」単位を合わせます。



⑤ **時刻合わせ** キーを押します。

コロンの点滅が止まり点灯したままとなり、時刻合わせの完了です。



※この時刻表示は「午前」・「午後」の区別は、表示しません。

※電源プラグをコンセントから抜いたとき、または停電のときは、再び時刻合わせをしてください。

時刻セットの注意

- 時刻セットは1時00分から12時59分までです。
- 0時は12時としてセットします。

ご 注 意

この器具はマイコンを使用していますので、電源プラグをコンセントに差し込んだときや停電などで再通電されたとき、きわめてまれですが、異常な表示がでることがあります。

数字表示が出ないとき、または数字がでても正しく動作しないときは、一度電源プラグを抜き約1分間経過後に再び差し込んでください。

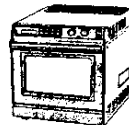
正常な動作にもとれば故障ではありません。

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。
- 本体右側面にはってある銘板に表示のガスの種類と、お宅のガスが一致しているかまず確かめてください。表示以外のガス(ガスグループ)では、使用しないでください。
- 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。
- 新宅されたときにも、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

(銘板)

メーカー型式

ガスの種類およびグループ

ガス消費量
製造年月および製造番号
製造業者名

●都市ガス用6C

●都市ガス用6A

●都市ガス用13A

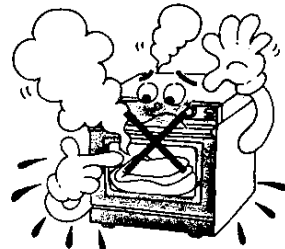
●LPガス用

使用電源についてのご注意

- 電源を確かめてください。
この器具はAC100V60Hz(ヘルツ)用です。
ガス器具本体の右側面にはってある銘板(ラベル)に表示の電源(電圧、周波数)と、お宅の電源が一致しているか確かめてください。
- 50Hz(ヘルツ)地区へかわられる場合は調整が必要です。(有料)

用途についてのご注意

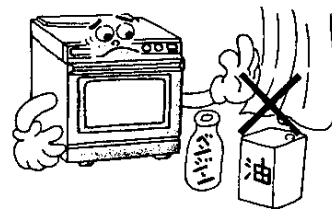
- 調理やクッキングブックに記載の乾燥以外の用途には使用しないでください。



衣類やふきんなどの乾燥に使用されますと、発煙や発火、電子レンジの空ききなどの原因になります。

使用場所についてのご注意

- 燃えやすいもののそばに置かないでください。



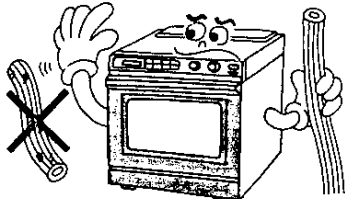
カーテンなど燃えやすいもののそばに置くと、火災の原因になりますので絶対に置かないでください。また、ベンジン、油などもそばに置くと危険ですので置かないでください。

特に注意していただきたいこと②

使用上のご注意

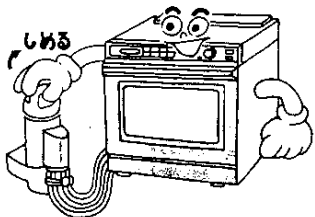
ガス漏れ予防

- ゴム管はガス用ゴム管を用い、ときどき取り替えてください。(お取り替えの目安は約3年です。)
ビニール管は弾力性がなく、熱にも強くありませんので絶対に使用しないでください。



ひび割れの入ったものは早急に取り替える必要があります。

- 器具をご使用にならないときや、お出がけ・おやすみになるときは、必ずガス元せんを開めてください。



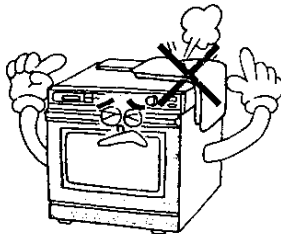
火をつけたままで、お出がけ・おやすみは絶対しないでください。

市販の補助具について

補助具はこの器具用の付属品あるいは指定のもの以外では使用しないでください。

火災予防

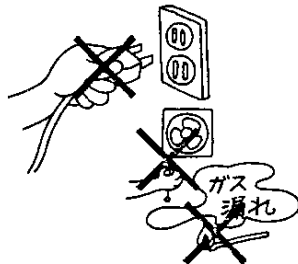
- 器具の上面にある排気口、側面・後面にある吸気口は、ふさがないようにしてください。



ふきんなどをのせてふさがりますと火災や故障の原因になります。

ガス事故防止

- 万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけない、換気扇やその他の電気器具に触れたり(スイッチの入・切や電源プラグの抜き差しなど)しないですぐ使用をやめてガス元せんを閉じ、窓や戸を全部あけて、大阪ガス社または、大阪ガスサービスステーションに連絡してください。



：火や火花で引火し爆発事故をおこすことがあります。

特に注意していただきたいこと③

電気事故防止

- 器具に水などがかからないようご注意ください。
電気絶縁が悪くなり感電などの事故のもとになります。
- キャビネットは絶対にあけないでください。
器具の内には高電圧がかかっておりますので危険です。

やけどのご注意

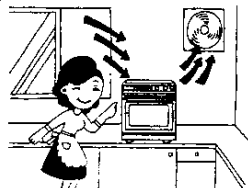
- 調理中は、やけどにご注意ください。



ご使用中およびご使用直後は、とびらやその周辺は熱くなりますのでご注意ください。とくに小さなお子さまがいるご家庭は十分ご注意ください。
また、料理の出し入れするときに、手がふれないようご注意ください。

換気のご注意

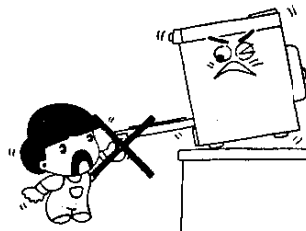
- ご使用と同時に換気扇をまわすなど換気にご注意ください。



ガスが正しく燃えるためには、ガスの6～10倍もの空気が必要です。閉めきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。

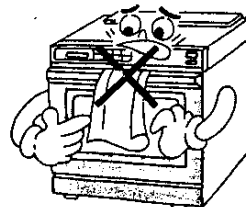
取扱上のご注意

- あけたとびらに力を加えないでください。



お子さまが、ぶらさがりなどして力を加えますと、本体が前方に倒れたり、とびらが閉まらなくなり、電波漏れなど故障の原因になります。

- とびらにふきんなど物をはさんだまま動作させないでください。



ふきんや食品くずなどがはさまったまま使用すると電波漏れや、火災の原因になることがあります。

- スイッチ穴には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。

異常時の処置

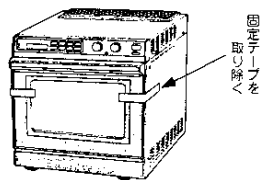
- ご使用中ふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちに使用を中止して十分な点検をお願いします。
(故障・異常の見分け方と処置方法については、34ページをお読みください。)

器具の設置

設置前の準備と確認

包装材料を取り除く

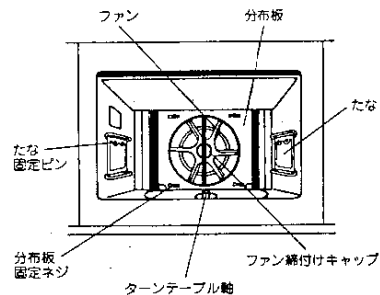
- 器具を段ボール箱から取り出し、保護材・テープ類を取り除いてください。



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。

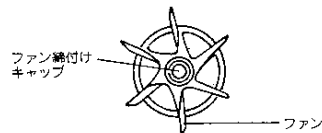
部品の取り付け

- 庫内の部品の確認と取り付けをしてください。
- 分布板
分布板の固定ネジ(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、火花が飛んだり音がすることがありますので固定ネジを右へまわし締付けてください。



●ファン締付けキャップ

ファン締付け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、ファンを手で押えファン締付けキャップを右へまわして締付けてください。ファン締付けキャップがゆるむと、ガラガラと大きな音がします。

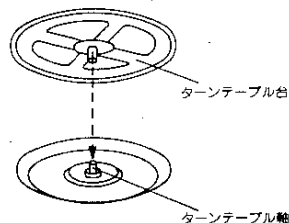


注意

器具をご使用になるときは、分布板・ファンを取りはずして使用しないでください。

●ターンテーブル

ターンテーブル台を庫内中央のターンテーブル軸に差し込み、かみ合うまでまわしてください。



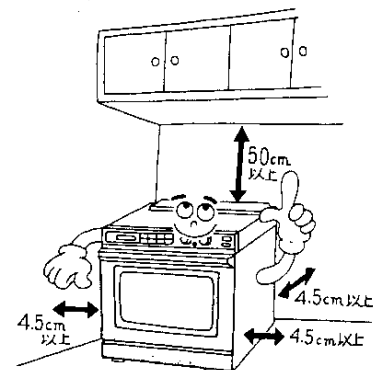
●たな

クッキング皿(角皿)を使用するときには庫内のたな固定ピンに、たなの孔を合わせてセットしてください。(左・右の区別はありません) ターンテーブルを使用するときには取りはずしておいてください。

器具の設置②

設置上のご注意

1 本体と壁との間は あけてください



- 本体の上面うしろに排気口がありますので壁などの温度上昇を考えて上部50cm以上、左右4.5cm以上、後4.5cm以上離してください。
- 壁などが不燃性の場合は、左右、後は1cmまで近づけてもかまいません。

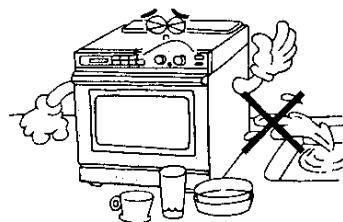
2 丈夫で水平な場所に 設置してください

調理中には40kg以上の重量になりますので、設置場所が不安定ですと振動や騒音のもとになったり、転倒のおそれがあります。

3 テレビやラジオの近くに 置かないでください

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

4 水のかかる場所は さけてください



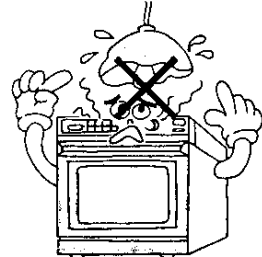
部品の故障、ガラスの破損や漏電の原因になります。

5 熱気や蒸気から離してください

ガスコンロなど、高温になる器具からは、できるだけ離してください。機能が低下し、故障の原因になります。

6 樹脂製の照明器具の下へ 置かないでください

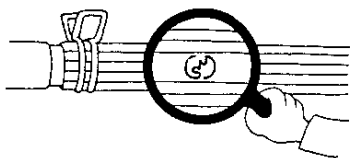
ガス高速レンジ使用のときの熱で照明器具のかさなどが変形することがあります。



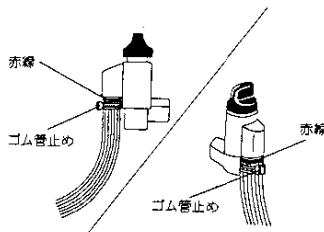
器具の設置③

7 ガスの接続についてのご注意

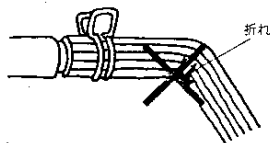
- ガス用ゴム管は、内径9.5mmで検査合格または、JISマークの入っているものを使用してください。ビニール管は絶対使用しないでください。



- ガス用ゴム管は、ガス元せん、器具のゴム管口とも赤線まで十分差し込んで、ゴム管止めできっかり止めてください。

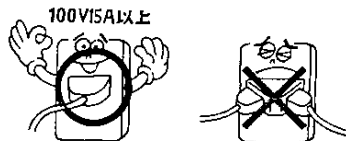


- ゴム管は、できるだけ短く(2m以内)してお使いください。また、折れ・ねじれ・引張りなどのないようにしてください。



- ゴム管や電源コードは本体にふれると熱などで変形するおそれがありますので、器具の下や排気口の上を通したり、器具にふれたりしないでください。

8 電気容量は15A以上にしてください



- このコンビネーションレンジは、約11Aの電流容量を必要としますので、それ以上の容量のあるコンセントに接続してください。
- 容量が足りないと、電子レンジ出力が低下するなど調理がうまくできないことがあります。このような状態で使うとプレークャーが切れることがあります。
- タコ足配線や、テーブルタップを使用されますとコードが焼けることがありますのでおやめください。必ず専用コンセントを使用してください。
- また、同じプレークャー回路で、トースター・電気炊飯器などの電熱器具や、ルームクーラーを同時に使わないでください。
- 電気容量についてはお買い求めの販売店にご相談ください。

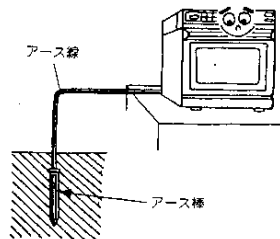
注意 電源プラグをコンセントから抜いたり、停電となったときは時刻表示は消えます。この場合は、再び時刻合わせをしてください。時刻合わせをしなくても調理には支障ありません。

注意 ●雷時には安全のため、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ときは、ガス元せんを開めてください。

器具の設置④

9 アースを取り付けてください

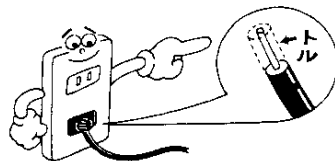
- 万一の漏電による感電防止のため、アースを取り付けてください。
- アースの取り付けは、お買い求めの販売店または電気工事店に依頼してください。
- アース取り付け工事は有料です。



- 日陰など、湿気の多い場所に、アース棒を地中深く打ち込んでください。

注意 水道管やガス管、電話専用のアース線へ器具のアースを絶対取り付けないでください。ガス管に接続すると、ガス漏れ等の原因となり危険です。また水道管は、硬質ビニール管のものが多く、完全なアースになりません。

アース端子つきコンセントをご使用になるとき

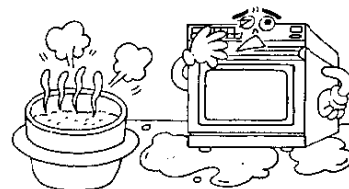


- マンションなど、アース専用端子が設けられている場合は、アース棒を切り離し、アース線の先端の環いはがし、芯線(銅線)を、アース端子に確実に接続してください。

湿気や水気のある場所でお使いになる場合

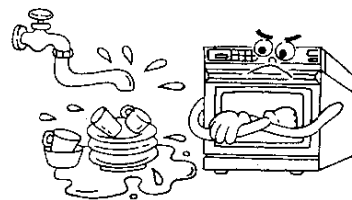
- つぎの場合は、必ず第3種接地工事(接地抵抗100Ω以下)をするよう法律で義務づけられています。必ず、電気工事店に依頼して、取り付けてください。

① 湿気の多い場所



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

② 水気のある場所



- 例●魚屋さん、八百屋さんの洗い場など、水を扱う場所。
- 水滴が飛散する場所。
- 地下室のように水が漏出したり、結露する場所。

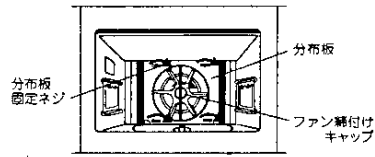
※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。

庫内のカラ焼き

ご購入後はお使いになるときは、庫内の油を焼き切るために庫内をカラ焼きしてください。

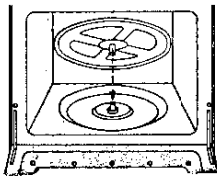
ご注意 プラスチック網や乾燥網など熱に弱い部品が庫内に入っていないことを確かめてください。

1 分布板・ファン締付けキャップの締付けを確かめる



庫内奥に取り付けられている分布板の4つの固定ネジと、ファン締付けキャップを右へまわし締まっていることを確かめてください。

2 ターンテーブル台を正しくセット



ターンテーブル台を庫内中央のターンテーブル軸に差し込み、かみ合うまでまわしてください。正しくセットされていないとまわらなったり、回転ムラが生じたりしますのでご注意ください。

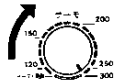
3 庫内をカラ焼きする

①ガス元せんをあげる

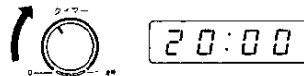
② **高速レンジ** キーを押す



③「サーモつまみ」をまわして300℃に合わせる



④「タイマーつまみ」をまわして「20分」に合わせる



⑤ **スタート** キーを押す



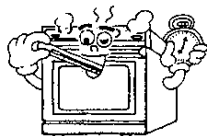
※点火するのに少し時間がかかることがあります。

スタート キーを押して15秒以内に点火(燃焼)表示ランプで確認)しない場合は、もう一度**スタート** キーを押してください。

⑥タイマーが「0」になると完了です

予熱時間のめやす

点火して必要な温度になるまでの時間は、ほぼ右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℃	3~4分
250	約250℃	5~7分
300	約300℃	7~10分

付属品のはたらきと使い方

この器具には、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は作られていますので、他の器具にはお使いにならないでください。

詳しく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。

<p>高速レンジ調理</p>	<p>下段ターンテーブル 上段ターンテーブル 鍋つき網 下段ターンテーブル</p>	<p>クッキング皿も同様に使用できます。 2段同時に使用できます。</p>
<p>電子レンジ調理 (強・弱・解凍) コンビ調理 ステップ調理</p>	<p>下段ターンテーブル</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●電子レンジ加熱をおこなうすべての調理に使用します。下段ターンテーブルを使用します。 ●2段使用はできません。
<p>食品乾燥</p>	<p>乾燥網 プラスチック網 下段ターンテーブル</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●下段ターンテーブルと乾燥網・プラスチック網を組合わせて使用します。プラスチック網は2段使用もできます。 ●クッキング皿は使用できません。

ホルダーの使い方



皿の中央にくり込ませ1段づつ静かに取り扱ってください。

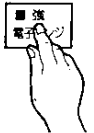
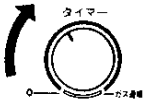
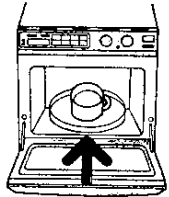



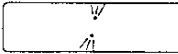
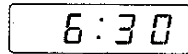
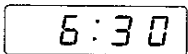
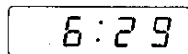
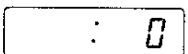
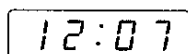
ホルダーの保管

器具の右側面にホルダーがけがありますので、ご使用にならないときはかけておいてください。



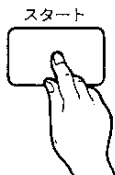
使用手順

電子レンジ(強・弱および解凍)

操作	1 「電子レンジ強」か「電子レンジ弱」または「解凍」のキーを押す	2 「タイマーつまみ」をまわして加熱時間をセットする	3 食品を庫内に入れる	4 「スタート」キーを押す	<調理完了>	5 食品を取り出す
操作の手順	 「電子レンジ強」か「電子レンジ弱」または「解凍」キーを押すと押されたキーのランプが点灯します。	 「タイマーつまみ」を左右に回転させ、加熱時間をセットします。(セット時間は数字表示部にです)		 加熱をはじめます。	 加熱セット時間が終わると「ピー」とアラームが1回鳴ります。	
表示部	 コロンだけが表示され点滅をします。	 〈例〉加熱時間6分30秒にセットしたとき。		 加熱セット時間が1秒ごとに減って残り時間を表示します。		 現在時刻の表示になります。
ポイント	調理選択キーを押しても「ピッ」と音がしないときは「取り消し」キーを押したのち、もう一度調理選択キーを押します。	加熱時間セットは、 電子レンジ強 0～30分 電子レンジ弱 0～60分 解凍 0～30分 の範囲です。	食品を庫内に入れ確実にとびらを閉めてください。		ターンテーブルが止まり、調理が終わります。	

途中でとびらをあげあと引き続き加熱したいとき

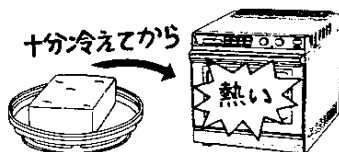
とびらを閉め「スタート」キーを押してください。再び加熱をはじめます。



※すべての加熱調理にあてはまります。

高速レンジ・コンビ加熱調理のあとすぐに解凍加熱はしないでください

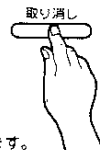
●庫内が高温のため、解凍食品が急激にあたためられ、思わぬ失敗となります。



⑬

途中で加熱方法を変更または加熱を終了させたいとき

「取り消し」キーを押してください。セットされていた調理選択キーのランプが消え時刻表示にもどります。加熱方法を変更したいときは、変更したい加熱方法を再びセットしてください。



※すべての加熱調理にあてはまります。

⑭

加熱調理中に庫内灯を点灯・消灯するには


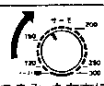



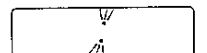
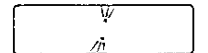
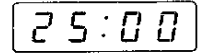
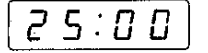
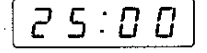
加熱調理中は食品のでき具合を見るため、庫内灯が点灯していますが、必要のないときなどは消すことができます。

消すときは「あがるさ」キーを1回押す
点灯させるときは「あがるさ」キーをさらに1回押す

※すべての加熱調理にあてはまります。

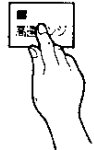
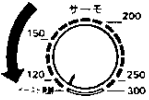




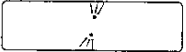
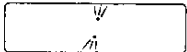
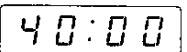
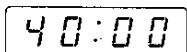
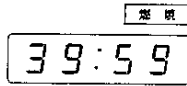

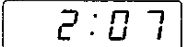
使用手順②

高速レンジ・コンビ

予熱	操作	1 「高速レンジ」または「コンビ」のキーを押す	2 「サーモつまみ」をまわして温度をセットする	3 「タイマーつまみ」をまわして加熱時間をセットする	4 「予熱」キーを押す	5 「スタート」キーを押す	予熱なしの調理のとき 予熱なし（コールドスタート）で調理をするときは 1→2→3→6→7→8 の順でおこないます。	
	操作の手順	 「高速レンジ」または「コンビ」のキーを押すと、押されたキーのランプが点灯します。	 「サーモつまみ」を左右に回転させ温度をセットします。つまみの周囲の表示に合わせてセットしてください。	 「タイマーつまみ」を左右に回転させ加熱時間をセットします。（セット時間は数字表示部にです）	 「予熱」キーを押すとキーランプが点灯します。	 予熱をはじめます。	<p>「連続」加熱をするとき 高速レンジ加熱調理で「連続」加熱をするときは、「タイマーつまみ」を右に回しつづけて「ガス連続」に合わせます。表示部は現在時刻と「ガス連続」の表示となります。</p> <p>「ガス連続」</p> <p>4:45</p>	
	表示部	 コロンだけが表示され点滅をします。		 〈例〉加熱時間を25分にセットしたとき。		 ガスが燃焼をはじめると「燃焼」表示ランプが点灯します。		<p>●「燃焼」表示ランプは、ガスが燃焼していないときは消えています。</p> <p>●作動中、アラームが「ピー、ピー、ピー、ピー」と鳴り「燃焼」表示ランプが点滅したときは点火していません。</p> <p>もう一度「スタート」キーを押してください。</p>
	ポイント	調理選択キーを押しても「ピッ」と音がしないときは「取り消し」キーを押したのち、もう一度調理選択キーを押します。	温度設定はイースト発酵と300℃の位置および120℃～250℃の範囲でできます。120℃～250℃の範囲は10℃単位で設定できます。	加熱時間セットは 高速レンジ加熱 0～60分 連続コンビ加熱 0～30分の範囲です。				
予熱完了	6 食品を庫内に入れる	7 「スタート」キーを押す	8 食品を取り出す					
調理	操作	操作の手順	操作の手順	操作の手順	操作の手順			
表示部	表示部	表示部	表示部	表示部	表示部			
ポイント	ポイント	ポイント	ポイント	ポイント	ポイント			

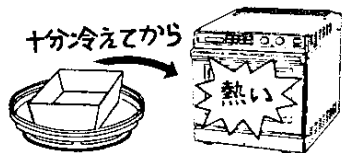
使用手順③

イースト発酵

操作	1 「高速レンジ」キーを押す	2 「サーモつまみ」を「イースト発酵」に合わせる	3 「タイマーつまみ」をまわして加熱時間をセットする	4 生地を庫内に入れる	5 「スタート」キーを押す	< 調理完了 >
操作の手順	 「高速レンジ」キーを押すとキーランプが点灯します。	 「サーモつまみ」を左へいっぱいまわして「イースト発酵」に合わせます。	 「タイマーつまみ」を左右に回転させ、加熱時間をセットします。(セット時間は数字表示部にです)		 加熱をはじめます。また、ガスが燃焼をはじめると、「燃焼」表示ランプが点灯します。	 加熱セット時間が終ると「ピー」とアラームが1回鳴ります。
表示部	 コロンだけが表示され点滅をします。		 (例) 加熱時間40分にセットしたとき。		 加熱セット時間が1秒ごとに減って残り時間を表示します。	 とびらをあけると現在時刻を表示します。 ↓ 
ポイント	調理選択キーを押しても「ビップ」と音がしないときは「取り消し」キーを押したのち、もう一度調理選択キーを押します。			● 生地を庫内に入れ確実にとびらを閉めてください。	● 「燃焼」表示ランプは、ガスが燃焼していないときは消えています。 ● 作動中、アラームが「ピー、ピー、ピー、ピー」と鳴り「燃焼」表示ランプが点滅したときは点火していません。 もう一度「スタート」キーを押してください。	

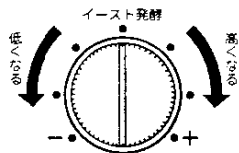
高速レンジ・コンビ加熱調理のあと
すぐにイースト発酵はしないでください

庫内が高温のため、イースト菌が死滅するなど失敗の原因となります。庫内が十分冷えてからおこなってください。




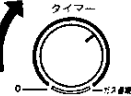
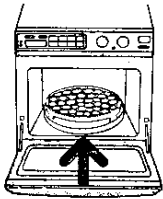
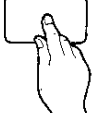

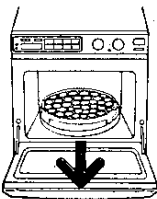
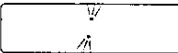
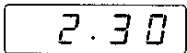
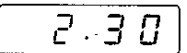
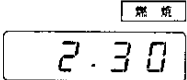
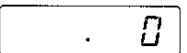
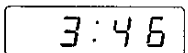
イースト発酵温度の調節について

出荷時は標準と思われる35℃に設定してありますが、お好みにより約±8℃の調節ができます。「イースト発酵」調節つまみを＋方向にまわせば高くなり、－方向にまわせば低くなります。



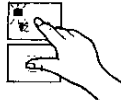
使用手順④

食品乾燥(高)

操作	1 「乾燥」キーを押す	2 「タイマーつまみ」をまわして乾燥時間をセットする	3 食品を庫内に入れる	4 「スタート」キーを押す	<乾燥完了>	5 食品を取り出す
操作の手順	 「乾燥」キーを押すとランプが点灯します。	 「タイマーつまみ」を左右に回させ、乾燥時間をセットします。(セット時間は数字表示部にできます)		 乾燥をはじめます。また、ガスが燃焼をはじめると、「燃焼」表示ランプが点灯します。	 乾燥セット時間が終わると「ピー」とアラームが1回鳴ります。	
表示部	 コロンだけが表示され点滅をします。	 〈例〉乾燥時間2時間30分にセットしたとき。		 乾燥セット時間が1分ごとに減って残り時間を表示します。		 現在時刻の表示になります。
ポイント	調理選択キーを押しても「ビツ」と音がしないときは「取り消し」キーを押したのち、もう一度調理選択キーを押します。	乾燥時間セットは最大4時間までです。	食品を庫内に入れ確実にとびらを閉めてください。	●「燃焼」表示ランプは、ガスが燃焼していないときは消えています。 ●作動中、アラームが「ピー、ピー、ピー、ピー」と鳴り「燃焼」表示ランプが点滅したときは点滅していません。 もう一度「スタート」キーを押してください。	ターンテーブルが止まり、乾燥が終わります。	

一夜干しなどを作るときに使用する乾燥(低)に設定するとき

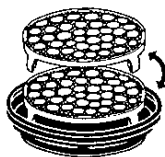
- 一夜干し、みりん干しなどを作るときは、操作1のあと[S]キーを押しながら「乾燥」キーを押します。この場合「乾燥」キーランプが点滅し乾燥(低)になったことを表示します。



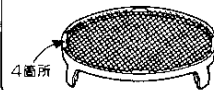
- そのあと、操作2以降の手順でおこないます。
- 乾燥(低)は連続運転させることができます。このときはタイマーを「ガス連続」に合わせてください。

プラスチック網・乾燥網の使い方

- プラスチック網の上に乾燥網を敷き周囲4箇所にあるツメに引っかけて使用します。
- 食品を乾燥網に重ならないようならべ、ターンテーブルの上のせて使用します。
- 2段で乾燥するときは、途中約半分の時間が経過したところで上段と下段を入れ替えてください。



必ず食品乾燥網をプラスチック網にセットして使用してください



食品乾燥網を、プラスチック網のツメ4箇所にはめ込んでセット。

庫内をきれいにしてから使用してください

庫内に食品カスが残ったまま使用しますと炭化がすすみ、煙のでる原因になります。

食品乾燥には金串や金網を使わないでください

金属物があると、庫内でスパークしたり、食品がこげることがあります。

高速レンジ・コンビ加熱調理のすぐあとで食品乾燥するのはおやめください


高温の庫内に入れるとプラスチック網などが変形したり、失敗の原因になります。

使用手順⑤

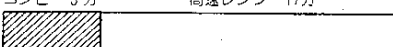
調理機能の自動切替え

ステップ調理のように異なった調理機能をあらかじめ組合わせて設定しておけば、調理中に自動的に切り替えることができ、調理の途中で設定しなおす手間がはぶけます。

●ステップ調理の場合(高速レンジから電子レンジへ切り替える)

<p>〈例〉ローストチキン 温度 220℃</p>  <p>高速レンジ 25~30分 電子レンジ(弱) 5分</p>	<p>操作</p> <p>1 高速レンジ キーを押し「タイマー」、「サーモ」を合わせる</p>	<p>2 電子レンジ(強) キーを押し、「タイマー」を合わせる</p>	<p>3 スタート キーを押す (調理開始)</p>	<p>〈調理完了〉</p>
	<p>ポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 高速レンジ キーのランプが点灯します。 ※予熱が必要なときは 予熱 キーを押します。 このとき 予熱 キーのランプが点灯します。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 電子レンジ(強) キーのランプも点灯します。 	<ul style="list-style-type: none"> ※ 予熱 キーを押したときは予熱完了チャイムが鳴ってから材料を入れ、もう一度 スタート キーを押します。 ● 高速レンジ キーのランプが点滅しタイマー表示が減少して高速レンジが作動していることを示します。 ● 高速レンジタイマーが「0」になれば 電子レンジ(強) キーランプが点滅しタイマー表示が減少して電子レンジ(強)が作動していることを示します。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 電子レンジタイマーが「0」になれば「ピー」と完了チャイムが鳴ってお知らせします。

●コンビ調理の場合(コンビから高速レンジへ切り替える)

<p>〈例〉スポンジケーキ 温度 170℃</p>  <p>コンビ 3分 高速レンジ 17分</p>	<p>操作</p> <p>1 コンビ キーを押し「タイマー」、「サーモ」を合わせる</p>	<p>2 高速レンジ キーを押し「タイマー」を合わせる</p>	<p>3 スタート キーを押す (調理開始)</p>	<p>〈調理完了〉</p>
	<p>ポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> ● コンビ キーのランプが点灯します。 ※予熱が必要なときは 予熱 キーを押します。 このとき 予熱 キーのランプが点灯します。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 高速レンジ キーのランプも点灯します。 ※サーモは異なった設定にすることはできません。 	<ul style="list-style-type: none"> ※ 予熱 キーを押したときは予熱完了チャイムが鳴ってから材料を入れ、もう一度 スタート キーを押します。 ● コンビ キーのランプが点滅しタイマー表示が減少してコンビが作動していることを示します。 ● コンビタイマーが「0」になれば 高速レンジ キーランプが点滅しタイマー表示が減少して高速レンジが作動していることを示します。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 高速レンジタイマーが「0」になれば「ピー」と完了チャイムが鳴ってお知らせします。

このほか、同様の使用手順によって右の調理機能のうち、2つを自由に組合わせて自動切替え調理ができます。ご家庭での新しいメニュー作りなどにお役立てください。

自動切替え調理の組合わせが可能な調理機能

- コンビ
- 高速レンジ
- 電子レンジ(強)
- 電子レンジ(弱)

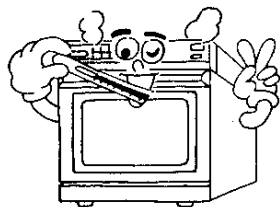
注意

- タイマーを合わせた調理機能の順に作動します。
- 操作の手順をまちがえたときなどは **取り消し** キーを押して最初からやりなおしてください。

使用上のご注意

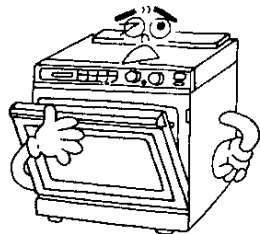
高速レンジ調理の場合

1 予熱が必要



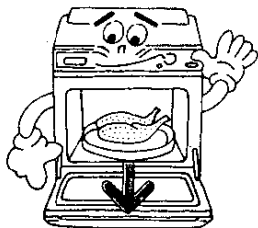
ほとんどの調理に予熱が必要です。あらかじめ庫内を予熱して、調理温度に上げておかないと、料理がうまくなることがあります。クッキングブックを参照してください。

2 調理中のとびら開閉は ひかえめに



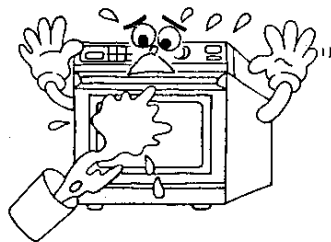
調理中に何度もとびらを開閉すると、庫内温度が急激に下がり、料理がうまくなることがあります。調理中の食品にタレを塗るときなどは、庫内から取り出したあと、すぐとびらを開めてから塗り再び庫内へ入れるようにしてください。

3 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、できたての風味がそこなわれたり、余熱でこげることがあります。

4 ご使用中、ご使用直後は 水にご注意



ご使用中やご使用直後は、とびら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。

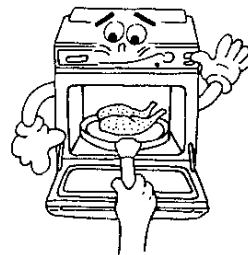
使用上のご注意②

5 ご使用中、ご使用直後は やけどにご注意



庫内は熱くなっていますので、やけどしないようご注意ください。とくに、とびらの開閉時は金属部分やとびらガラスに、手やひじがふれないようにしてください。

6 調理後のターンテーブルや クッキング皿にご注意

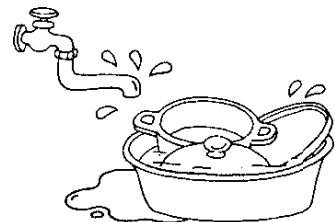


調理後の庫内、容器は高温になっています。皿や網を引き出すときは、必ずホルダーをお使いください。また、ぬれぶきんを使うと蒸気が出て、やけどをすることがありますので、必ず乾いた物をお使いください。

7 付属のプラスチック網・乾燥網は 使えません

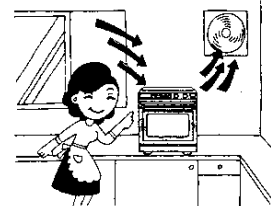
熱によって、変形しますので使用しないでください。

8 陶磁器やターンテーブル・ クッキング皿は急冷しない



陶磁器やターンテーブル・クッキング皿を調理直後の熱いうち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。十分に温度が下がってからにしてください。

9 調理中は十分な換気を



調理中はガスを正しく燃やすためだけでなく、魚や肉などを焼く場合は、脂ののりくあいや焼き温度によっては煙がでることがありますので、十分な換気をしてください。

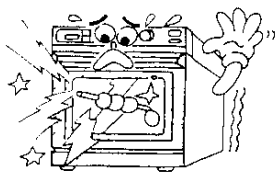
10 イースト発酵をおこなう ときは庫内を十分冷して

高温で調理されたあとイースト発酵をおこなう場合は、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。

使用上のご注意③

電子レンジ調理の場合

1 金串は使わないで



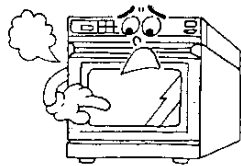
庫内壁面やターンテーブルの金属部にふれて火花が飛び、壁面などをきずつけることがあります。

2 少量の食品は気をつけて



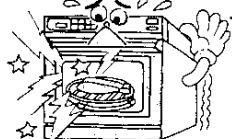
少量の食品や乾燥したものを、長時間加熱しないでください。水分がなくなり、こげたり燃えたりすることがあります。このようなときは、コップ1杯の水を庫内に入れてください。少量の解凍のときにも応用できます。

3 食品を入れずに作動させないで



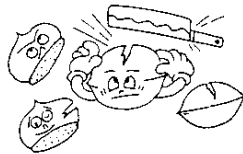
食品を入れずに作動させますと、電波を吸収するものがないため、温度が異常に上昇して、寿命を縮めたり、故障の原因になります。

4 金属物が庫内壁にふれないように



アルミ箔や網が、庫内壁面やとびらガラスにふれると、接触部で火花が飛び、壁面などをきずつけたり、とびらガラスが割れることがあります。割れた状態では絶対に使用しないでください。

5 殻つきの食品は割れめを



木の実(ぎんなん、くりなど)や、固い殻や皮に包まれているものは、殻を取るが割れめを入れてください。そのまま加熱すると、破裂することがあります。

6 密封された食品は移して



ビン詰めなど密封された食品は、ふたやせんをはずすが、容器を移しかえて加熱してください。密封されたまま加熱すると、ビンや袋が破裂することがあります。

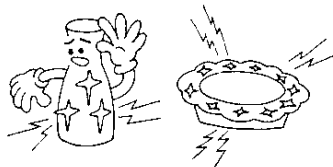
使用上のご注意④

7 ゆで卵は作れません



絶対に作らないでください。電子レンジでは、急激に加熱され破裂して飛び散ります。目玉焼きは、卵黄膜をつまようじで数箇所つついて加熱しないと破裂します。

8 金・銀模様の入った容器は使わない

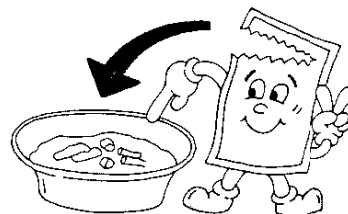


金・銀模様の入った容器は、模様はげたり、火花が飛びますので使わないでください。とくに、酒、油類など火性のある食品を、調理するときは、火花でアルコールや、油に引火する危険があります。

9 牛乳びんや徳利など背の高い容器はご注意ください

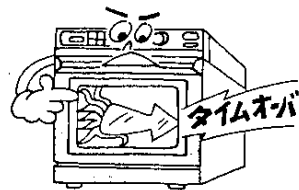
背の高い容器は上部が熱くなります。とくに、牛乳びんや哺乳びんなどを加熱し、そのままお子さまに与えますと、やけどをすることがあります。上・下をかくはんして温度を確かめてからあげましょう。

10 レトルトパウチ食品は移して



レトルトパウチ食品(アルミで包装されている食品)の袋は、電波を反射するので、加熱できません。容器に移しかえてから、加熱してください。

11 量にあった時間設定を



●電子レンジ加熱は、進捗状態がみえないうえ、急速にすすみますので、量にあった正確な時間設定が必要です。タイマーは、短めにセットし、でき上がりが不十分なときは、さらに時間追加するようにしましょう。●また、正確な計量をしたりすることを習慣づけましょう。

容器(使える容器・使えない容器)について

ガス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れ失敗をすることがあります。
付属のクッキング皿以外のものを使うときは、下表を参考に正しくお使いください。

容器の種類	超耐熱性 ガラス容器	陶磁器	金属容器	耐熱性のない ガラス容器	プラスチック容器	漆木・竹の容器	ラップ	アルミ箔
加熱調理方法								
ガス高速レンジ調理 高温に耐える材質のものが重要です。	●直火用と表示のある市販の超耐熱容器が適しています。 ●使用後、急冷すると割れることがありますのでご注意ください。	●使用後、急冷すると割れることがありますのでご注意ください。 ●内側に色付けのあるもの、ひび割れのあるものの使用はさけてください。	●耐熱性があるので最適です。 ●ただし、ケーキ型は使用することができます。	●耐熱性がないので使えません。	●熱に弱いので使えません。	●耐熱性がないので使えません。 ●ただし、紙製で硫酸紙や耐熱性の加工を施したものは使えます。	●庫内が高温になり、溶けたり、焼けたりしますので使えません。	●ホイル焼きに利用したり、器のふたがわりに使えます。
コンビ調理 ガス高速レンジと電子レンジ両方に使えるものが重要です。	●直火用と表示のある市販の超耐熱容器が適しています。 ●使用後、急冷すると割れることがありますのでご注意ください。	●金・銀で模様の入ったものは、はげたり割れたりします。 ●内側に色付けのあるもの、ひび割れのあるものの使用はさけてください。	●電波を通さないので使えません。 ●ただし、ケーキ型は使用することができます。	●耐熱性がないので使えません。	●熱に弱いので使えません。	●塗りがはげたり、ひび割れをおこしたりすることがあるので使えません。 ●耐熱性がないので使えません。	●庫内が高温になり、溶けたり、焼けたりしますので使えません。	●電波を通さないので使えません。
電子レンジ調理 原則として金属製品は電波を通さないで使えません。 乾 燥 付属のプラスチック網・乾燥網以外はクッキングブックにしたがってください。	●電子レンジ加熱専用の耐熱性ガラス容器が適しています。 ●急冷、急冷すると割れることがあります。	●日常使用している食器類は使えます。 ●金・銀で模様の入ったものはスパークをおこし、はげたり割れたりします。 ●使用後、急冷すると割れることがありますのでご注意ください。	●電波を通さないので使えません。	●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たり変形したりするので使えません。	●熱に弱いので使えません。 ●メラミン、ユリア樹脂製のものは避けたり、ひび割れが入りますので使えません。 ●ただし、ポリプロピレンなど耐熱温度が120℃以上のものは、使えます。	●塗りがはげたり、ひび割れをおこしたりすることがあるので使えません。 ●針金を穿っている木、竹の容器などはこぼれやすくなりますので使えません。	●野菜をゆでるとき包んだり、容器のふたとして使えます。	●電波を通さないで使えません。 ●ただし、茶碗のふたに巻きつけたり、解凍時に身の薄い部分に巻くなどで電波の量を加減することができます。

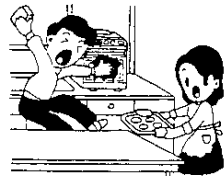
日常の点検・手入れ

点検・お手入れのときのご注意

- ご使用のあと、庫内がまだ温かいうちにお手入れしてください。
- お手入れは、ガス元せんが「閉」になっていることを確かめてからおこなってください。
- プラスチック部分や塗装面をベンジンや、シンナー、強力オープンクリーナーなどで、ふがないでください。溶けたり、変形したりします。

注意

ガス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、やけどに注意してください。



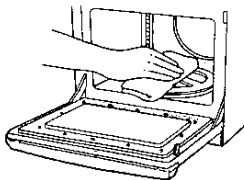
点検をしてください

快適で安全にお使いいただくため、つぎのことを点検してください。

- 器具およびガス元せんともゴム管口の赤線まで、十分ゴム管が差し込まれていること。
- 器具の近くに紙、プラスチック、油類などの燃えやすいものが置かれていないこと。
- ゴム管が、古くなってひび割れていないこと。
- 部品が所定の位置に、確実に取り付けられていること。

お手入れ

1 庫内壁面・とびらの内側



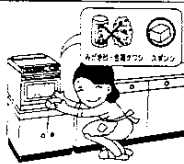
汁や食品カスは、ぬれふきんでふき取ってください。汚れがひどいときは、中性洗剤を溶かした液をふきんにつけてふき取ってください。汚れたままにしておくと、食品の臭いが残ったりします。

2 庫外のお手入れ

- ぬれふきんで、ふき取ってください。汚れがひどいときは、中性洗剤を溶かしたふきんでふき取ります。このとき洗剤液がすき間に入らないようにしてください。
- お手入れのあとは、洗剤分や水気をよくふき取ってください。

注意

みがき粉や金タワシなどを使用すると、きずがつき、ガラス部は破損の原因となりますので、使用しないでください。

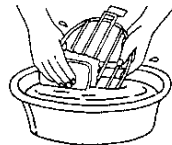


日常の点検・手入れ②

そのと

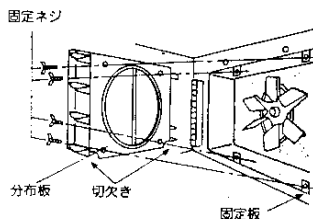
3 付属品のお手入れ

ターンテーブルや網などは、ご使用のたびに、中性洗剤をひたしたスポンジタワシなどで洗ってください。洗ったあとは、乾いた布で、十分水気をふき取ってください。



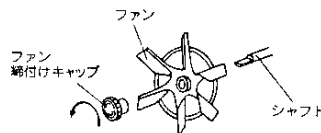
4 分布板、ファンのお手入れ

●分布板



- 分布板は、固定ネジ(4本)を左へまわしてはずします。
- はずした分布板を、洗剤を溶かしたぬるま湯にひたし、スポンジタワシなどで洗ってください。
- 洗ったあとは、乾いた布で水気をよくふき取り、もどどうりに取り付けてください。左右に切欠きのある方が下です。

●ファン



- ファンは、片手でしっかりと押え、ファン締付けキャップを、矢印の方向(左)へまわし、はずします。
- はずしたファンを洗剤を溶かしたぬるま湯にひたし、スポンジタワシなどで洗ったあと、乾いた布で水気をよくふき取ってください。
- 取り付けるときは、シャフトの切欠きと、ファンの切欠きを合わせて、ファンをシャフトに押し込み、ファン締付けキャップを右へまわし、十分に締付けてください。十分締まっていないと、「ガラ・ガラ」と大きな音がしたり、スパークすることがあります。

注意

ファン締付けキャップは、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にしてください。また、ファンを変形させないようご注意ください。

※分布板、ファンをはずしての使用は絶対しない

分布板、ファンを取りはずしたまま、器具を使用することは絶対しないでください。調理ができなくなるばかりでなく、異常燃焼や、異常過熱がおこり、器具が損傷します。

ときどき

そのと

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、ただちに使用を中止して十分な点検をお願いします。

●ガス高速レンジの場合

原因	現象	処置方法							参照ページ	
		作動しない スタートキーを押しても	点火しない 点火しただけで燃えない	異常な音をたてて燃える	使用中に消火した、消火しやすい	ガスの臭いがキャブ	庫内温度が上がりすぎる	ファンがまわらぬ		ファンが回転異常(異音)
ガス元せんのあけ忘れ		○							ガス元せんをあける (全開にする)	—
ガス元せんのひらきが不十分		○			○					
ゴム管の接続が不完全		○			○	○	○		ゴム管を確実に接続する	12
ゴム管内に空気が残っている		○			○				点火操作を繰り返す	14
ゴム管の折れ曲り、つぶれ		○			○		○		ゴム管の折れ・曲りを直す	12
ゴム管のひび割れ・穴あき		○			○	○			ゴム管を交換・先を切りつめる	8
電源プラグが差し込んでない	○							○	電源プラグを差し込む	—
とびらが閉まっていない	○	○						○	とびらを開める	—
ファン締付けキャップがゆるんでいる								○	ファン締付けキャップを十分に締める	14
タイマーが設定されていない	○							○	タイマーを設定する	14
バーナ炎口づまり、空気口づまり、ノズルづまり		○							点検・修理を依頼する	—
点火装置の故障		○								
ノズルへの逆流			○							
過熱防止装置が作動	○	○			○			○		
食品くずがファンケースに入っている								○	食品くずを取り除く	—

●電子レンジの場合

原因	現象	処置方法		参照ページ
		作動しているが食品が熱くならない	庫内で火花が飛ぶ	
金属性容器を使用している		○	○	30 31
分布板の締付けがゆるい			○	14
金・銀模様が入った容器を使用している			○	30 31
針金で編んだ金網を利用した容器を使用している			○	30 31

長期間使用しない場合

- ガスの元せんを閉め 電源コードをコンセントから抜いておいてください。
- 取りはずして別の場所へ保管するときは、各部の汚れを取り除き十分に乾燥したのち、ほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて保管してください。
- とくにガスの通路部分(ゴム管口など)には、ほこりが入って通路をつまらせないように注意してください。

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- 34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。
- ご確認のうえ、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、お買い求めになった販売店が、最寄りの大阪ガス支社にご連絡ください。
- アフターサービスをお申しつけのときは、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品番……左側面に添付してあります。

(例)

(4) 21-803(U)

大阪ガス株式会社 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、または最寄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・補修について

○保証について

この器具には保証書がついています。

●保証期間中は

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。

●保証期間が過ぎているときは

お買い求めになった販売店が、最寄りの大阪ガス支社にご相談ください。修理によって機能が維持できるときは、お客様のご希望により有料修理いたします。

○補修について

補修用性能部品の最低保有期間について

- 補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後9年です。

- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

ご注意

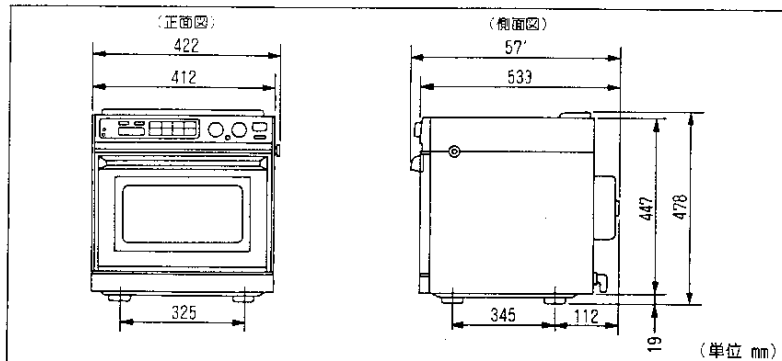
器具内部には、高電圧がかかっていますので、キャビネットは絶対にあけないでください。

仕様と外形寸法図

仕様

品番	21-803型			
消費ガス量	5,300kcal/h			
	6C	13A	6A	LPガス用
	1.25m ³ /h	0.51m ³ /h	0.80m ³ /h	0.44kg/h
消費電力(W)	同時使用	480		
	高速レンジ	90		
	電子レンジ	1,100		
高周波出力(W)	電子レンジ単独 強:500 弱:200相当, 同時使用200相当, 乾燥 90相当 解凍 90相当			
外形寸法(mm)	高さ478×幅422×奥行530(とびらとって類を除く)			
庫内有効寸法(mm)	高さ185×幅300×奥行310			
クッキング皿有効寸法(mm)	(クッキング皿:280×240、(ターンテーブル)φ286			
重量(kg)	(本体)32 (付属品)6			
接続	ガス	φ9.5mm ゴム管		
	電気	AC 100V 60Hz		
電源コードの長さ(m)	2			
アース線の長さ(m)	5			
付属品	クッキング皿(角皿)	(2枚)	角網	(2枚)
	下段ターンテーブル	(1枚)	上段ターンテーブル	(1枚)
	丸網	(1枚)	脚つき網	(1枚)
	プラスチック網	(2枚)	乾燥網	(2枚)
	ホルダー	(1個)	布ホルダー	(1枚)
	クッキングブック	(1冊)	パンづくりの手引き	(1冊)
	アース棒	(1本)	操作早見カード	(1枚)

外形寸法図



コンビネーションレンジと快適なくらしのために



日曜日にはパンをつくろう。

日曜日には親しい人を家族ぐるみで自宅に招いて、ホームパーティーなどいかがでしょう。日頃料理に縁のないパパ達や坊やも和気合々の楽しい雰囲気の中で腕を競い合います。料理に参加した喜びがおいしさをさらにひろげます。奥様のアイデアを生かし、バラエティーに富んだ楽しい家庭づくりにどうぞご利用ください。