

ガス(高速 オープン)電子レンジ

コンビネーションレンジ

21-865型

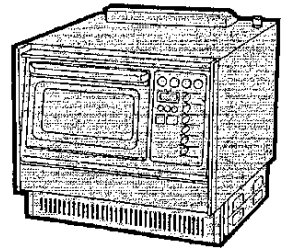
形式名 GMO-S5910T

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

岡 支 社 〒557 大阪市西成区玉出来2-9-41 TEL(06) 652-0001
北 支 社 〒532 大阪市淀川区十三本町3-6-35 TEL(06) 301-1251
堺 支 社 〒590 堺市住吉橋町2-2-19 TEL(0722)383-1131
北摂支社 〒569 高槻市藤の里町3-9-6 TEL(0726)71-0361
阪神支社 〒662 西宮市和上町4-1-1 TEL(0798)26-3101
東部支社 〒578 東大阪市稲葉2-3-17 TEL(0729)62-1131
京阪支社 〒573 枚方市西田宮町1-6-17 TEL(0720)41-1251
神戸支社 〒650 神戸市中央区相生町5-13-10 TEL(078)576-5231
京都支社 〒604 京都市中京区烏丸御池船屋町368 TEL(075)231-8151
奈良支社 〒601 奈良市学園北2-4-1 TEL(0742)44-1111
和歌山支社 〒640 和歌山市本町1-1-1 TEL(0734)31-2401
姫路支社 〒670 姫路市神屋町4-8 TEL(0789)95-2221
東播支社 〒675 加古川市加古川町栗津2-9-1 TEL(0794)21-1801
豊岡支社 〒668 豊岡市三坂町6-5-7 TEL(0796)23-2221
湖南支社 〒525 草津市湯分町字荒岡6-8-0-1 TEL(0775)62-5311
彦根支社 〒522 彦根市大栗町1-2-1-1 TEL(0749)22-3131
長浜営業所 〒526 長浜市南兵衛町3-4 TEL(0749)62-7171
本社ガスビルサービスセンター 〒541 大阪市中央区平野町4-1-2 TEL(06) 202-2221

大阪ガス株式会社

取扱説明書



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。

大阪ガス

おねがい ガスくさいときは、ガス元栓を閉め、窓を全開してから(火気に注意して)
大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。

ごあいさつ

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

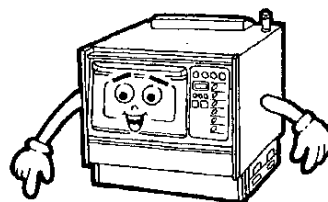
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保管してください。

目次

	ページ
■コンビネーションレンジとは.....	1
■各部のなまえとはたらき.....	2
■部品のなまえと使いかた.....	3
■調理別ターンテーブルの使いかた.....	3
■使える容器と使えない容器.....	4
■安全のため必ずお守りください.....	6
お使いになる前に.....	6
使用上のご注意.....	7
■操作のしかた.....	9
ガス高速オープンの使いかた.....	9
トースターの使いかた.....	12
電子レンジの使いかた.....	13
コンビ調理の使いかた.....	14
■調理のときのご注意.....	16
高速オープン調理のときの注意.....	16
電子レンジ調理のときの注意.....	17
■お手入れのしかた.....	18
■故障かな？と思ったら.....	19
■長期間使用しない場合.....	19
■仕様.....	20
■アフターサービス.....	21

コンビネーションレンジとは.....

ガス高速オープン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オープンと電子レンジのコンビ調理もできます。



ガス高速オープン

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。

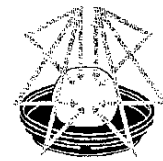
- パンやクッキー作りに
- 金属容器やアルミ箔で包んであるもの



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！

- 酒のかん、冷ごはんやパンのあたため直しに
- 冷凍食品の解凍に



コンビ

ガス高速オープンと電子レンジが同時にはたらく。電子レンジですばやく中まで加熱しながら、ガス高速オープンの熱風でこんがり焼きあげます。

高速オープン単独で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。

- ミートローフやアップルパイなど加熱時間が長くなるものに



トースター

ガスの強い火力と強力な熱風を食品にあてることにより、すばやく食品の表面を焦がすため、パリッとしたおいしいトーストが出来上がります。

- ピッツアトースト作りに
- トーストに



各部のなまえとはたらき

本体

ターンテーブル台

ターンテーブルをのせる台で、調理が始まると回転します。

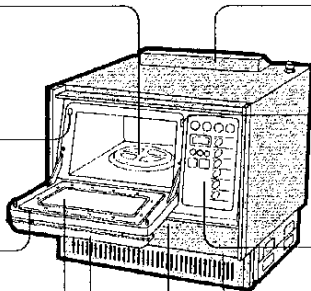
スイッチ穴

とびらを開けると電源を切るスイッチの穴です。

とびら

とびらガラス

とびらとって



収納トレー

付属品の上段ターンテーブル・ホルダーおよび網が収納できます。

排気口

調理中の排気熱が出るところです。

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。

操作部

下部とびら

内部に付属品を収納する収納トレーと、ガス元栓があります。

操作部

タイマー表示管

セットした時間を表示します。

タイマーキー

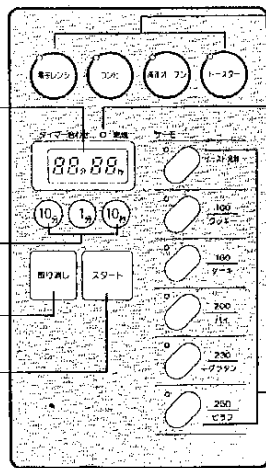
調理時間をセットするときに使用します。

取り消しキー

キーの押しまちがいや、途中で中止(緊急)したいときに使用します。

スタートキー

すべての調理や、予熱のスタートに使用します。また、でき具合を見たとの再スタートに使用します。



調理選択キー

調理方法を選択するキーです。選択されているキーは、赤いランプが点灯して表示されます。






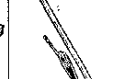
燃焼ランプ

ガスが燃焼しているときに赤く点灯します。

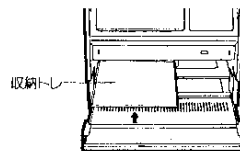
サーモキー

温度をセットするときに使います。セットした温度のキーのランプが赤く点灯します。

部品のなまえと使いかた

下段ターンテーブル  すべての調理に使用します。	上段ターンテーブル  ガス高速オープン調理で2段同時調理のときに使用します。	網  トースターや魚貝類を焼くときに使用します。	ホルダー  調理後、ターンテーブルを取り出すときに使用します。	フッキングブック 	アース棒 
---	--	--	---	--	--

収納トレーについて

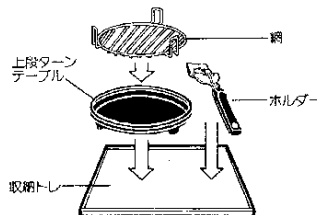


● 付属の収納トレーは、下部ととびらを開けて図のように取り付けた後、付属品を保管する収納トレーとしてお使いいただけます。

● 収納できる付属品は、下記の3点です。

- 上段ターンテーブル
- 網
- ホルダー

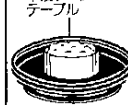


図の順で収納してください。



注意






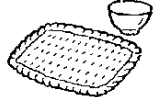

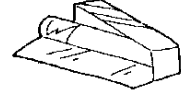




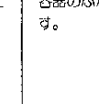



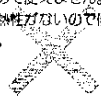



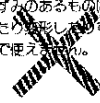
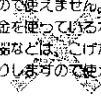
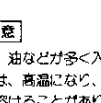
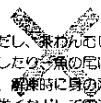
- 収納トレー上部には、器具の吸入口がありますので、紙類やシートなどを収納すると、吸入口がふさがれ器具の故障の原因になりますので、収納しないでください。
- 上段ターンテーブルの脚は、たまたんで収納してください。

調理別ターンテーブルの使いかた

ガス高速オープン調理  下段ターンテーブル 2段同時調理もできます。	電子レンジ調理・コンビ調理  下段ターンテーブル 1段調理しかできません。	トースター調理  下段ターンテーブルと網を組み合わせてトーストします。1段調理しかできません。
--	--	---

使える容器と使えない容器

市販の補助具は、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。

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	漆器 木・竹の容器	ラップ	アルミ箔
加熱調理方法	<ul style="list-style-type: none"> ●キャセロール ●パイラックス ●パイロセラムなど 	<ul style="list-style-type: none"> ●グラタン皿 ●茶わん ●土なべなど 	<ul style="list-style-type: none"> ●ステンレス容器 ●ほうろろ引き容器 ●アルミ製容器など 	<ul style="list-style-type: none"> ●カットグラス ●強化ガラスなど 	<ul style="list-style-type: none"> ●ポリエチレン ●スチロール ●フェノール樹脂容器など 	<ul style="list-style-type: none"> ●かご ●ざる ●網など 		
ガス高速オープン調理	<ul style="list-style-type: none"> ●自火用と表示のある市販の超耐熱容器が適しています。 <p>注意 使用後、急冷すると割れることがありますので注意してください。</p>	<p>注意 使用後、急冷すると割れることがありますので注意してください。色給付けしてあるものは熱によってはげることがあります。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●耐熱性があるので最適です。 <p>注意 とつてがプラスチックなどでできているものは溶けたり変形しますので使えません。</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ●耐熱性がないので使えません。 	<ul style="list-style-type: none"> ●熱に弱いので使えません。 	<ul style="list-style-type: none"> ●耐熱性がないので使えません。 <p>●ただし、紙製容器、硫酸紙や耐熱性の加工を施したものは使えます。</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ●皿内が高温になり、溶けたり、焼けたりしますので使えません。 	<ul style="list-style-type: none"> ●ホイル焼きに利用したり、容器のふたがわりに使えます。
コンビ調理	<ul style="list-style-type: none"> ●自火用と表示のある市販の超耐熱容器が適しています。 <p>注意 使用後、急冷すると割れることがありますので注意してください。</p>	<p>注意 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。内側に色給付けのあるもの、ひび模様のあるものの使用はさけてください。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●電波を通さないので使えません。 	<ul style="list-style-type: none"> ●耐熱性がないので使えません。 	<ul style="list-style-type: none"> ●熱に弱いので使えません。 	<ul style="list-style-type: none"> ●塗りがはげたり、ひび割れをおこしたりするので使えません。 ●耐熱性がないので使えません。 	<ul style="list-style-type: none"> ●皿内が高温になり、溶けたり、焼けたりしますので使えません。 	<ul style="list-style-type: none"> ●電波を通さないので使えません。 
電子レンジ調理	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 <p>注意 急熱、急冷すると割れることがあります。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●日常使用している食器類は使えます。 <p>注意 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。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●電波を通さないので使えません。 	<ul style="list-style-type: none"> ●ガラス自体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ますので使えません。 	<ul style="list-style-type: none"> ●熱に弱いので使えません。 ●メラミン、ユリア樹脂製のものもこげたり、ひび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。 	<ul style="list-style-type: none"> ●塗りがはげたり、ひび割れをおこしたりするので使えません。 ●針金を使って作る木、竹の容器などは、こげたり燃えたりしますので使えません。 	<ul style="list-style-type: none"> ●野菜をゆるとき包んだり、容器のふたとして使えます。 <p>注意 砂糖、油などが多く入った料理は、高温になり、ラップが溶けることがありますので使えません。</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ●電波を通さないので使えません。 <p>●ただし、茶わん石のふたにしたり、魚の尾に巻いたり、乾燥時に身の薄い部分に巻くなどして電波の量を加減することができます。</p> 

安全のため必ずお守りください

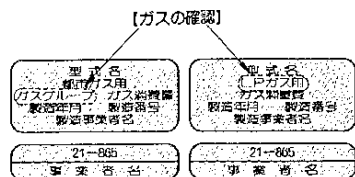
お使いになる前に

使用ガスの確認

器具(銘板)に表示してあるガス(ガスグループ)以外のガスでは使用できません。

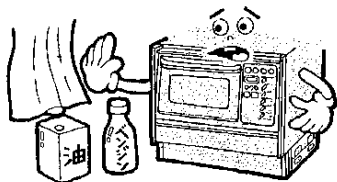
使用するガスと合っているか確認してください。

- ガスの種類には都市ガスとLPG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。
- 銘板は器具の下部とびらの内側に貼ってあります。



周囲の防火措置

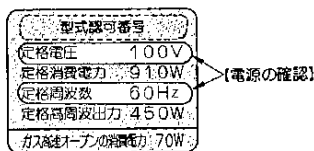
カーテンなど燃えやすいものをそばに置くと、火災の原因になりますので絶対に置かないでください。また、ベンジン、油などもそばに置くと危険ですので置かないでください。



使用電源の確認

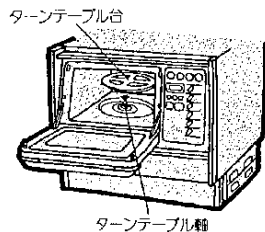
この器具はAC100Vで周波数が60Hz用です。

器具下部とびらの内側に貼ってある銘板(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。



梱包材料の除去と部品のセット

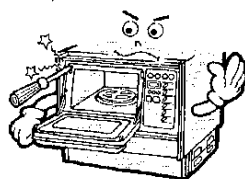
- 各部品のおて箱や梱包部品を取り除いてください。
- ターンテーブル台を庫内中央のターンテーブル軸に確実に差し込んでください。



使用上のご注意

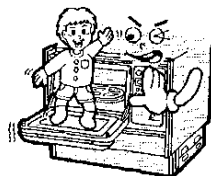
スイッチ穴はさわらない

スイッチの故障となりますので、スイッチ穴に物を入れるなどしてさわらないでください。



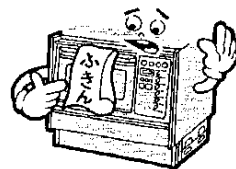
開けたとびらに力を加えない

とびらの上に乗るなどして、開けたとびらに力を加えますと、とびらが閉まらなくなるなど故障の原因となります。



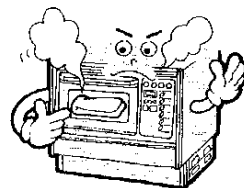
とびらにふきんなどはさんで 作動させない

ふきんや食品くすなどはさんだまま作動させないでください。



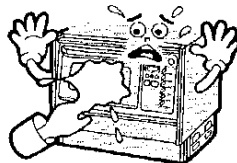
調理以外の目的に使用しない

衣類やふきんなどの乾燥をしますと、中のものをこがしたり器具を傷めたりする原因になります。



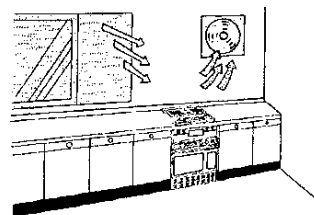
とびらガラスに水をかけない

使用中や使用直後は、とびらガラスに水がかかりますと割れることがありますので注意してください。



調理中は十分な換気を

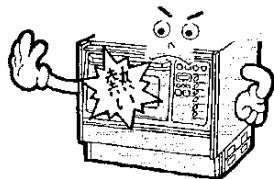
調理中はガスを正しく燃やすためだけでなく、魚や肉などを焼く場合は、脂ののりくあいや焼き温度によっては煙がでることがありますので、十分な換気をしてください。



安全のため必ずお守りください

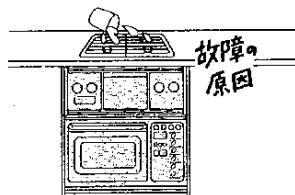
やけどに気をつけて

使用中や使用直後は、とびらやその周辺は熱くなりますので注意してください。



排気口をふさいだり、水をこぼさない

器具の故障の原因になります。



使用後はガス元栓を閉める

器具をお使いにならないときや、お出かけ・おやすみになるときはお部屋のガス元栓を必ず閉めてください。



アップデート

ガスもれがおこったら

ガスもれに気づいたときは、すぐ使用をやめてお部屋のガス元栓を閉め、窓や戸を全部あけて、お買い上げ店またはガス供給業者に連絡してください。
係員が到着するまでは、換気扇などの電気スイッチの「入・切」や、マッチ・ライターの使用は絶対しないでください。
爆発事故を起こすことがあります。

使用中異常がおこったら

ご使用中にふだんと違った状態になったときは、すぐに使用を中止してください。
(故障かな々と戻つたら)の項(19ページ)をお読みください。



操作のしかた

- 電源プラグをコンセントに差し込んでください。
- お部屋のガス元栓を全開にしてください。

ガス高速オープンの使いかた **コールドスタート(予熱なし)・発酵のとき**

操作の手順

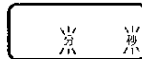
表示: 管

1 食品を庫内に入れる



2 高速オープンキーを押す

- 高速オープンのランプが点灯します。
- 「分・秒」が燃焼します。



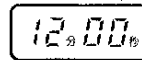
3 サーモキーを押す

- 押したキーのランプが点灯します。



4 タイマーキーを押す

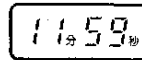
- キーに表示された時間を押した数だけ加算して表示します。
(キーを押し続けていても、約0.5秒ごとに加算して表示します。)
- セットできる時間は、最大60分です。



(例: 12分に合わせるために「10分」キーを1回押し、あと「1分」キーを2回押すか、12分の表示になるまで「1分」キーを押し続ける。)

5 スタートキーを押す

- 庫内灯が点灯します。
- ターンテーブルとファンが回り、燃焼ランプが点灯します。
- 表示されている時間が1秒ずつ減って残り時間を表示します。
※調理中は燃焼ランプが点灯・消灯を繰り返します。



6 調理終了 食品を取り出す

- ピーと1回鳴り、庫内灯が消えます。
- ターンテーブルとファンが止まり燃焼ランプが消灯します。



注意

調理終了後、再び調理するときは取り消しキーを押して最初から操作をしてください。

“ちよつと一言”



イースト発酵をするときは、庫内が熱いとイースト菌がダメになるなど、失敗の原因となります。庫内が十分冷えてからにしてください。

ガス高速オープンの使いかた **ホットスタート(予熱あり)のとき**

操作の手順

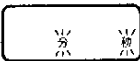
表示管

1 高速オープンキーを2回押す

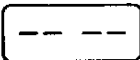
- 高速オープンのランプが点灯します。
- 1回押すと「分・秒」が点滅します。
- 2回目を押すと「-----」を表示します。



1回押すと

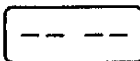


2回押すと



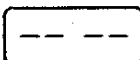
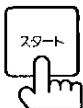
2 サーモキーを押す

- 押したキーのランプが点灯します。



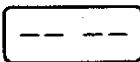
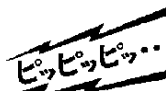
3 スタートキーを押す

- 庫内灯が点灯します。
- ターンテーブルとファンが回転します。
- ガスが燃焼を始めると、燃焼ランプが点灯します。

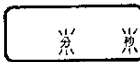


4 予熱終了

- ピッピッピッピッピッと5回鳴ります。
 - 燃焼ランプが消えます。
- (予熱終了後、とびらをあげるまでは、温度調節のため、バーナは燃焼・消火を繰り返し、消火のたびにピッピッピッピッピッと5回鳴ります。)



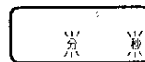
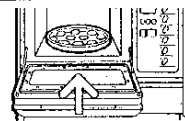
予熱終了後とびらをあげると



操作の手順

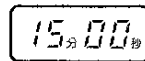
表示部

5 食品を庫内に入れる



6 タイマーキーを押す

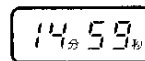
- キーに表示された時間を押しただけ加算して表示します。
- (キーを押し続けていても、約0.5秒ごとに加算して表示)します。
- セットできる時間は最大60分です。



(例:15分に合わせるときは、10分キーを1回押しあと1分キーを5回押すか、15分の表示ができるまで1分キーを押し続ける。)

7 スタートキーを押す

- 庫内灯が点灯します。
 - ターンテーブルとファンが回り、燃焼ランプが点灯します。
 - 表示されている時間が1秒ずつ減って残り時間を表示します。
- *調理中は燃焼ランプが点灯・消灯を繰り返します。



8 調理終了 食品を取り出す

- ピーと1回鳴り、庫内灯が消えます。
- ターンテーブルとファンが止まり燃焼ランプが消灯します。



注意

調理終了後、再び調理するときは、取り消しキーを押してから高速オープンキーを押し5から操作をしてください。

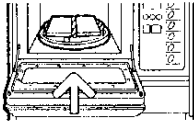

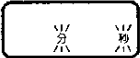

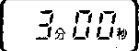
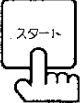
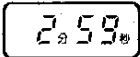

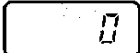
ちょっと一言



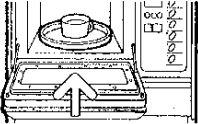



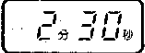
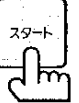
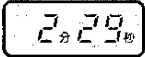


- スタートキーを押して約16秒経過してもガスが燃焼しないときは、「ピーピーピーピー」と4回鳴り、燃焼ランプが点滅します。
- このときは、再びスタートキーを押してください。
- 調理中にとびらを開くと、調理は中断します。再び調理をするときは、必ずスタートキーを押してください。

操作のしかた

トースターの使いかた

	操作の手順	表示管
1	食品を庫内に入れる 	
2	トースターキーを押す ●トースターのランプが点灯します。 ●「分・秒」が点滅します。 	
3	タイマーキーを押す ●キーに表示された時間を押した数だけ加算して表示します。 ●セットできる時間は、最大10分です。 	
4	スタートキーを押す ●庫内灯が点灯します。 ●ターンテーブルとファンが回り、燃焼ランプが点灯します。 ●表示されている時間が1秒ずつ減って残り時間を表示します。 *調理中は燃焼ランプが点灯・消灯を繰り返します。 	
5	調理終了 食品を取り出す ●ピーと1回鳴り、庫内灯が消えます。 ●ターンテーブルとファンが止まり燃焼ランプが消灯します。 	
	注意 調理終了後、再び調理するときは、取り消しキーを押して最初から操作をしてください。	

電子レンジの使いかた

	操作の手順	表示管
1	食品を庫内に入れる 	
2	電子レンジキーを押す ●電子レンジのランプが点灯します。 ●「分・秒」が点滅します。 	
3	タイマーキーを押す ●キーに表示された時間を押した数だけ加算して表示します。 ●セットできる時間は、最大30分です。 	
4	スタートキーを押す ●庫内灯が点灯します。 ●ターンテーブルとファンが回転します。 ●表示されている時間が1秒ずつ減って残り時間を表示します。 	
5	調理終了 食品を取り出す ●ピーと1回鳴り、庫内灯が消えます。 ●ターンテーブルとファンが止まります。 	
	注意 調理終了後、再び調理するときは、取り消しキーを押して最初から操作をしてください。	

“ちよつと一言”



- 電子レンジ加熱は、進行状態が見えないうえ急速に進みますのでタイマーは短めにセットし、でき上がりをみて追加するようにしましょう。
- 背の高い容器は上部が熱くなります。上・下をかくはんして温度を確かめましょう。

コンビ調理の使いかた コールドスタート(予熱なし)のとき

操作の手順

表示管

1 食品を庫内に入れる 


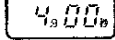
2 コンビキーを押す
 ●コンビのランプが点灯します。
 ●「分・秒」が点滅します。




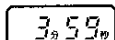

3 サーモキーを押す
 ●押したキーのランプが点灯します。






4 タイマーを押す
 ●キーに表示された時間を押した数だけ加算して表示します。
 ●セットできる時間は、最大30分です。

5 スタートキーを押す
 ●庫内灯が点灯します。
 ●ターンテーブルとファンが回り、燃焼ランプが点灯します。
 ●表示されている時間が1秒ずつ減って残り時間を表示します。
 ※調理中は燃焼ランプが点灯・消灯を繰り返します。

6 コンビ調理が終了
 ●ピーと1回鳴り、庫内灯が消えます。
 ●ターンテーブルとファンが止まり燃焼ランプが消灯します。

7 コンビ調理終了後、ひきつづき高速オープン調理をする
 るとき(コンビ調理から高速オープンへのステップ調理
 の場合)

①取り消しキーを押す



②高速オープンキーを押す



以後の操作は9ページの⑨から行なってください。


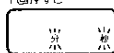
コンビ調理の使いかた ホットスタート(予熱あり)のとき

操作の手順


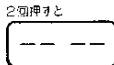
表示管

予熱

1 コンビキーを2回押す
 ●コンビのランプが点灯します。
 ●1回押すと「分・秒」が点滅します。
 ●2回目を押すと「-----」を表示します。

2 サーモキーを押す


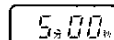
3 スタートキーを押す

4 予熱終了 (②~④の操作は、10ページをご覧ください)


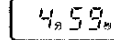
5 食品を庫内に入れる 




6 タイマーキーを押す
 ●キーに表示された時間を押した数だけ加算して表示します。
 ●セットできる時間は最大30分です。

7 スタートキーを押す
 ●庫内灯が点灯します。
 ●ターンテーブルとファンが回り、燃焼ランプが点灯します。
 ●表示されている時間が1秒ずつ減って残り時間を表示します。
 ※調理中は燃焼ランプが点灯・消灯を繰り返します。

8 コンビ調理が終了
 ●ピーと1回鳴り、庫内灯が消えます。
 ●ターンテーブルとファンが止まり燃焼ランプが消灯します。




9 コンビ調理終了後、ひきつづき高速オープン調理をする
 るとき(コンビ調理から高速オープンへのステップ調理
 の場合)

①取り消しキーを押す



②高速オープンキーを押す



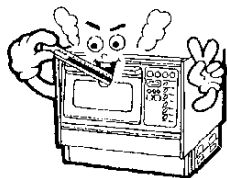
以後の操作は9ページの⑨から行なってください。

調理のときのご注意

高速オープン調理のときのご注意

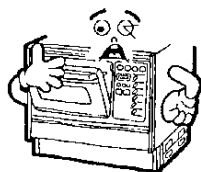
予熱が必要

ほとんどの調理は予熱が必要です。クッキングブックを参照してください。



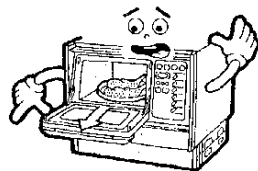
調理中のとびらの開閉はひかえめに

調理中に何度もとびらを開閉すると庫内の温度が急激に下がり料理がうまくできません。



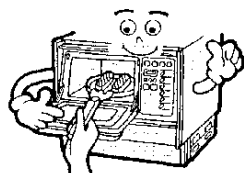
調理後はすぐに取り出す

ただし、シューなどメニューによっては保温が必要な場合がありますので、クッキングブックを参照してください。



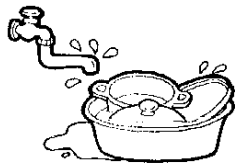
調理後のターンテーブルや網に注意して

調理後の庫内や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、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。



陶磁器やターンテーブルは急冷しない

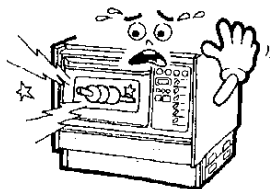
陶磁器やターンテーブルを調理直後に水につけると割れたり、ひずんだりすることがあります。十分温度が下がってからにしてください。



電子レンジ調理のときのご注意

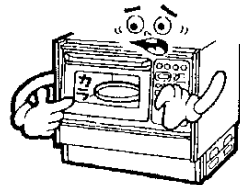
金串は使わないで

庫内壁面やとびら、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。



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故障の原因になります。



殻つきの食品は割れめを入れて

木の実など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。



密封された食品やレトルト食品は移しかえて

●ビン詰めなど密封された食品は、そのまま加熱すると破裂することがありますので、せんやふたをとるが容器を移しかえてください。
●また、レトルト食品（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。

ゆで卵は作れません

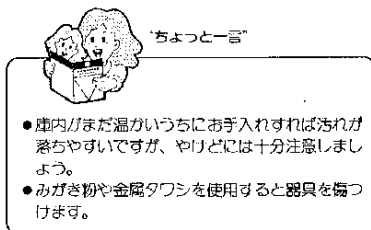
絶対に作らないでください。急激に加熱されるため破裂して飛び散ります。



お手入れのしかた

お部屋のガス元栓を閉め てから

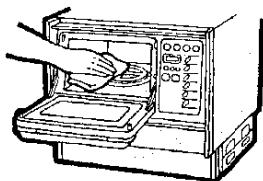
お部屋のガス元栓を閉めてからおこなってください。



庫内やとびらの内側は そのつどふき取る

そのつど、汁や食品カスをぬれぶきんでふき取ってください。

汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたふきんでふき取ってください。



ターンテーブルや網は そのつど洗う

そのつど、ターンテーブルや網は、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。

よく水洗いしたあとは、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

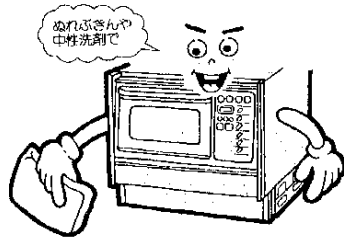


本体の汚れは ときどきふき取る

ぬれぶきんで、ふき取ってください。

汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたふきんで汚れを落としてください。

アルカリ性洗剤は使用しないでください。



故障かな？と思ったら

つぎのことを調べてください。

●器具は分解しないでください。

状 況	点 検 事 項
作動しないとき	①電源プラグがコンセントにしっかり入っていますか。 ②お部屋のガス元栓が全開になっていますか。 ③ご家庭のヒューズやブレーカーが切れていませんか。 ④停電ではありませんか。 ⑤とびらが確実に閉まっていますか。
電子レンジ調理のとき食品があたたまらない	①金属容器やアルミ箔で食品が包まれていませんか。
庫内でスパーク(火花)が飛ぶ	①庫内壁面に金属がふれていませんか。 ②食品カスや油が庫内にたまっていないですか。

つぎのような現象は故障ではありません。

現 象	理 由 と 処 置
はじめて高速オープンを使ったとき煙がでた	調理中は、加工のため油が塗ってあります。最初は、その油が焼けて煙が出ます。初めて高速オープンをお使いのときは、庫内の油を焼き切るためトースターキーを押し10分間立ち焼きしてください。
ガス高速オープン使用中に停電し燃焼が止まった	器具内部の安全装置がはたらき、ガスが自動的に止まる機構になっています。ガスもれの心配はありません。また、器具の動作は全て止まりますので、再びご使用のときは、最初から操作してください。
作動中に「コトン」と音がる	調理温度を調節するための電磁弁（電気で閉閉するガス弁）などの作動音です。
点火時や消火後に「チリ、チリ」と音がる	メインバーナーが熱により、膨張・収縮して起こる音です。

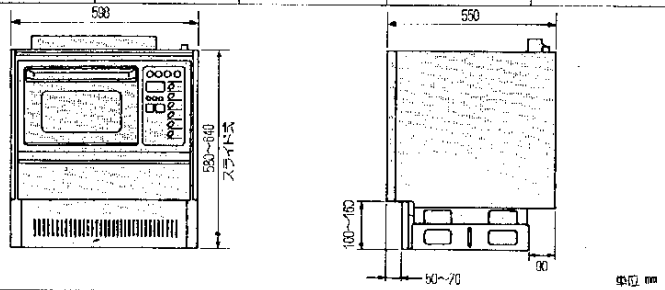
長期間使用しない場合

●お部屋のガス元栓を閉めておいてください。

仕様

品名	21-865 コンビネーションレンジ
形式名	GMO-S5910T
オープン加熱速度	160℃ 1~2分・200℃ 2~3分・250℃ 3~4分
温度調節範囲	イ・スト発酵・160℃・180℃・200℃・230℃・250℃・トースト
消費電力	70W
高周波出力	450W
発振周波数	2.45GHz
消費電力	910W
コンビ(同時)消費電力	910W
電源	AC100V 60Hz
電源コード長さ	2m
アース線長さ	5m
外形寸法	(幅)598mm×(奥行き)550mm×(高さ)680~840mm
扉内有効寸法	(幅)305mm×(奥行き)293mm×(高さ)195mm
重量	38kg(60Hz)
ターンテーブル有効寸法	φ 283mm
付属品	・下段ターンテーブル(1枚)・上段ターンテーブル(1枚)・網(1枚)・ホルダー(1個) ・収納トレイ(1枚)・フッキングブツプ(1冊)・取扱説明書(1冊)・保証書(1枚) (設置時使用するもの) ・排気筒セット(1個)・アース棒(1本)・スペリテープ(2本)・アジャスターバルト(2本) ・ネジ(2本)・金属向とう管セット(1個)・設置工事説明書(1冊)

使用ガス	ガス消費量	品名	ガス接続口	ガス接続
都市ガス	6C	21-865 コンビネーション レンジ	15A(1/2B) オスネジ	鉄管 または 金剛可とう管
	13A			
	6A			
LPガス	0.44kg/h			



アフターサービス

サービス(点検・修理)を依頼される前に

1. 19ページの「故障がなぜと思ったら」の項を見てもう一度ご確認ください。
2. ご確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいは不明な場合はご自分で修理なさらないで、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご連絡ください。
3. 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……21-865
- ③現象……(できるだけ詳しく)
- ④道順……(できるだけ詳しく)
- ⑤ガスの種類

転居される場合

●ガスには都市ガス14種類およびLPガスの区分があります。又電源周波数も50Hzと60Hzの2種類があります。ガスの種類や電源周波数が異なる地域へ転居される場合は、電品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガス会社にご相談ください。
この場合調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証について

●この器具には保証書がついています。
このコンビネーションレンジは保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。
保証書を紛失されると、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。

おねがい

ガスくさいときは、お部屋の元せんを開め、窓を全開してから(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。