



大阪ガス

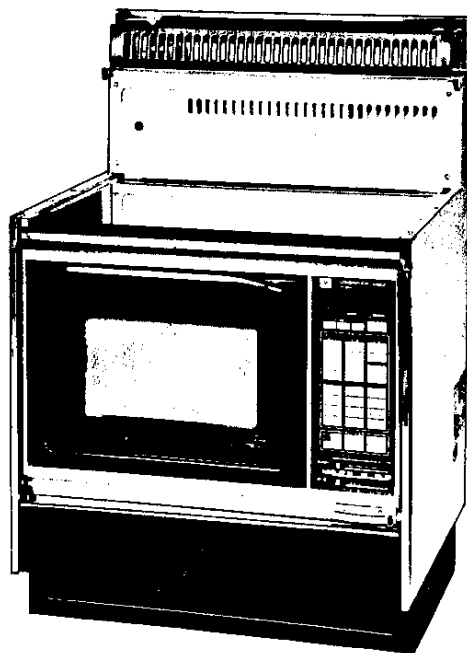
ガス高速レンジコンビネーションレンジ

取扱説明書

21-870型

保証書付

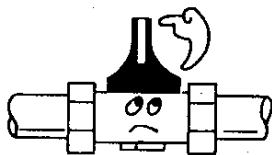
型式名 GMO-MP6000



ガス器具をお使いになる時のご注意



使用中はドアが熱くなります  
手をふれないでください



ガス器具をお使いになったあとは必ずガス元せんも閉める習慣を



ガス器具はガスの種類にあった正しいものを

- ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- 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。

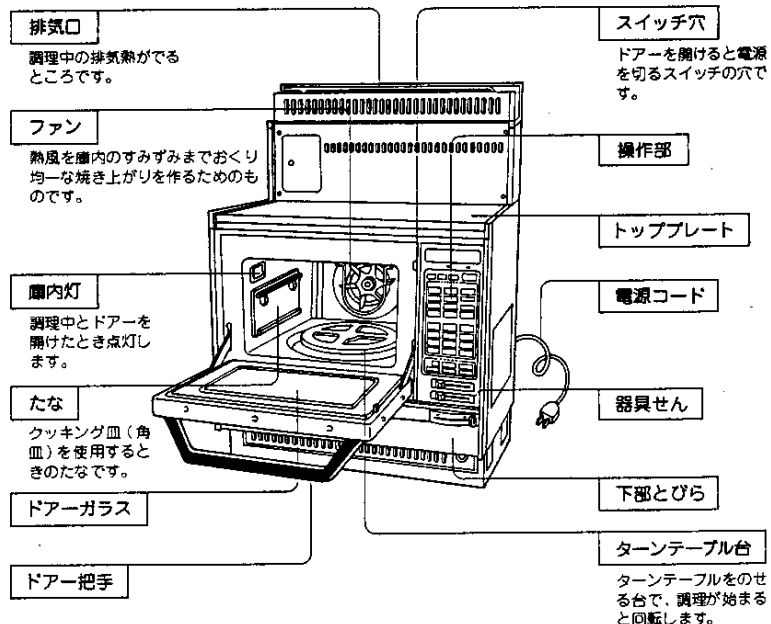
別添の保証書とともに、この取扱説明書を大切に保存してください。

## もくじ

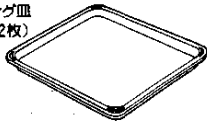
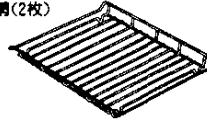


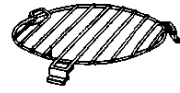
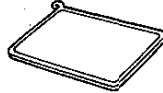

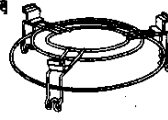

- 各部の名称とはたらき..... 1
- 操作部の各部の名称とはたらき..... 2
- 特に注意していただきたいこと..... 6
- 器具の設置..... 9
- 付属品のはたらきと使い方..... 13
- ご使用前の注意点..... 14
- 使用手順..... 15
- 使用上のご注意..... 28
- 容器(使える容器・使えない容器)について..... 32
- 日常の点検・手入れ..... 34
- 故障・異常の見分け方と処置方法..... 36
- 長期間使用しない場合..... 37
- アフターサービスのお申し込み..... 37
- 仕様と外形寸法..... 38
- コンビネーションレンジの概要..... 39
- コンビネーションレンジと快適なくらしのために..... 41

## 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) 	脚つき網 (1枚) 	クッキングブック (1冊) パン作りの手引き (1冊) 

# 操作部の各部の名称とはたらき

## ●文字表示部

調理に必要な作業や状態を表示します。

## ●あかるさ調節キー

時計表示のあかるさを調節(明・暗2段階)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(変更)したいときに使用します。

## ●仕上がり調節キー

「自動加熱」調理の仕上がり調節するときに使用します。スタートキーを押すまえに設定します。「おこのみ加熱」のときには効きません。

## ●Sキー(スペシャルキー)

「おこのみ加熱」で同じタイマー時間をくり返し設定する場合、加熱方法選択後のキーを押すと、タイマーの時間が再設定できます。

## ●燃焼表示ランプ

ガスが燃焼しているときに点灯します。庫内温度が調理温度になると1分間に1~2回の割合で点滅します。

## ●予熱キー

「おこのみ加熱」で予熱をおこなう場合、高速レンジまたはコンビの調理方法選択後、予熱キーを押してからスタートします。また、予熱中にこのキーを押すと、その庫内温度が表示されます。

## ●数字表示部

調理時は調理の種類や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します。

## ●時刻合わせキー

表示部の時刻合わせをするときに使用します。

## ●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。

## ●調理選択キー

(自動加熱調理メニューキー) これらのメニューはコンビネーションレンジに内蔵されているマイコンとセンサーが仕上がり判断して自動調理します。また、キーに書いてあるメニュー以外でもよく似たメニューは同様に自動調理できます。

## ●調理選択キー

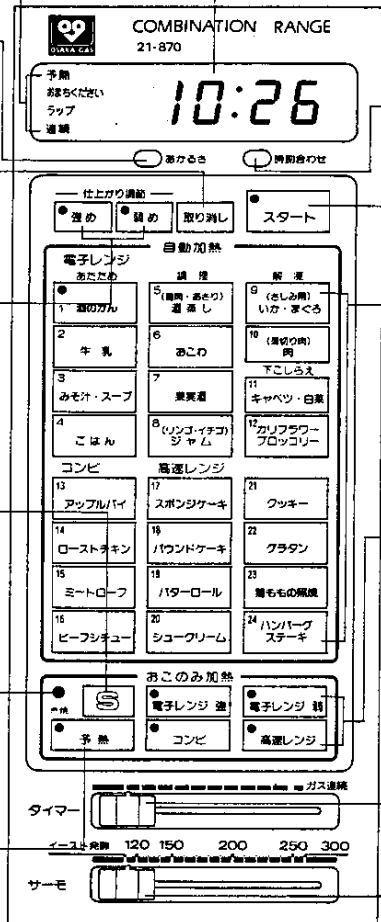
(おこのみ加熱調理選択キー) タイマーやサーモを手動で設定しておこのみ加熱調理をするための調理方法を選択します。

## ●タイマーつまみ

「おこのみ加熱」の調理時間の設定や時計合わせのときに使用します。数値は数字表示部にてです。

## ●サーモつまみ

「おこのみ加熱」の高速レンジ加熱、コンビ加熱の庫内温度を設定します。イースト発酵と120~250℃の範囲および300℃に設定できます。目盛りと目盛りの中間に合わせても10℃単位に四捨五入されます。



# 操作部の各部の名称とはたらき②

## 自動加熱調理メニューキー

コンビネーションレンジに内蔵されているセンサーとマイコンで仕上がりを判断し、自動調理するメニューで、キー番号1~24まであります。

## 仕上がり調節キー

自動調理メニューの仕上がりは、標準と思われる仕上がりに状態でセットしてありますがおこのみに合わせて調節できます。

●弱めたいとき ⇒ **弱め** キーを押す

●強めたいとき ⇒ **強め** キーを押す

●標準のままでもよい ⇒ 操作不要

このキーを押すときは「スタート」キーを押す前に押します。

「自動加熱」調理のときにのみ有効です。「おこのみ加熱」のときは、タイマーやサーモの設定で加熱してください。

## おこのみ加熱調理選択キー

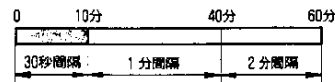
タイマーやサーモを自由に設定して調理される場合に、「おこのみ加熱」調理方法を選択します。「電子レンジ弱」・「電子レンジ強」・「高速レンジ」・「コンビ」のいずれかを選びます。

## タイマーつまみ

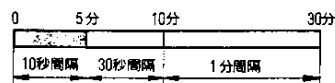
このつまみで加熱時間を合わせたり、時計の時刻を合わせます。

「おこのみ加熱」調理選択キーの種類により、30分計・60分計・連続に自動的に切り換わります。

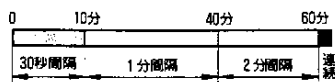
## ●電子レンジ弱 (60分計)



## ●電子レンジ強・コンビ (30分計)



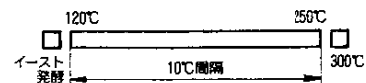
## ●高速レンジ (60分計・連続)



## 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。



## アラームの種類と内容

この器具は、つぎの6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。

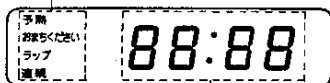
アラームの種類	状態の内容	アラームの種類	状態の内容
「ピッ」	調理選択キー、スタートキーなど各キーを操作したとき	「ピピッ、ピピッ、ピピッ」	ラップ取りはずしのお知らせ
「ピー」	調理完了のお知らせ	「ピブー」	タレ塗り、攪拌のお知らせ
「プッ、プッ、プッ、プッ」	予熱完了のお知らせと「おこのみ加熱」ホーム設定受付中	「ピー、ピー、ピー、ピー」	ガスが点火しなかつたとき、または自動調理エラーのお知らせ

## 操作部の各部の名称とはたらき③

### 表示部の表示内容と意味

#### 文字表示部

選択する調理メニューに応じて調理に必要な作業や状態を表示します。



#### 数字表示部

調理時は調理の種類や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。

## 1 数字表示部

### ●現在時刻(時計)表示

時計として現在時刻を、分単位で表示します。  
※午前・午後の区別は表示されません。

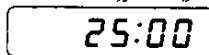
### ●加熱時間表示

- 「おこのみ加熱」調理のときのみ、セットした加熱時間を表示します。調理開始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する方法により、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	最大30分
高速レンジ	最大60分 連続

(例)

「電子レンジ弱」加熱で25分にセットしたとき



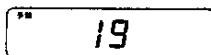
### ●調理メニュー番号の表示

「自動加熱」調理のときのみ押した調理メニュー番号を表示します。

調理メニュー番号表示は1～24番までです。

(例)

「自動加熱」調理メニューの19番「バターロール」をセットしたとき



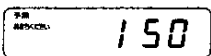
### ●庫内温度の表示

予熱中に「予熱」キーを押すと、庫内温度を表示します。キーから手をはなすともとの表示にもどります。調理中は効きません。

表示は10℃刻みです。

(例)

予熱中の現在の庫内温度がほぼ150℃のとき



### ●エラー表示

「自動加熱」調理メニューで1番～3番のときのみ表示されます。

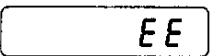
- センサーの感知部を外れた位置に調理物が置かれているとき
- 調理物をたくさん入れすぎたとき



※この表示がでた場合は、器具の故障ではありませんので、調理物を置く位置と量を確認してください。(詳しくは、クッキングブックP28・P29をごらんください。)

その後、「取り消し」キーを押し、再び調理メニューキーをセットしてください。

- 調理途中でドアを長時間(2～3分)開け続けたとき



※この表示がでた場合は、この時点で自動調理ができなくなります。

あとは「取り消し」キーを押し、「おこのみ加熱」で補ってください。

## 操作部の各部の名称とはたらき④

## 2文字表示

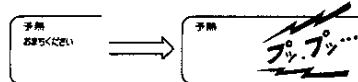
### ●「予熱」・「おまちください」の表示

「自動加熱」調理メニューでコンビ加熱や高速レンジ加熱メニューキー(調理番号13～24番)を押すと「予熱」が点灯します。

「おこのみ加熱」調理選択キーのコンビ加熱・高速レンジ加熱を選び、ホットスタートで調理するとき「予熱」キーを押すと「予熱」が点灯します。

「スタート」キーを押すと「おまちください」が同時に点灯し、予熱中であることを知らせます。

予熱が終了と「おまちください」の表示が消え、同時にアラームが鳴って知らせます。



(予熱中)

(予熱完了後)

予熱完了後、ドアを開けると「予熱」表示は消えます。

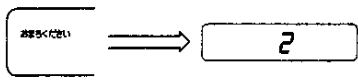
### ●「おまちください」のみの表示

高速レンジ加熱の直後などで庫内温度が高いときに「自動加熱」調理メニューのうち電子レンジ加熱メニューキー(調理番号1～12番)を押すと点灯します。

点灯している間は1～12番の調理をすることはできませんので庫内が冷えるまでしばらくまっていた다가、容器等が高温でも支障のないときは「おこのみ加熱」をお使いください。

庫内温度が低くなると自動的に消灯し、押されていた調理番号が表示されます。

(例) 調理番号2を押していた場合



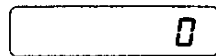
### ●「連続」の表示

「おこのみ加熱」の高速レンジ加熱で、タイマーつまみを右端にセットしたとき表示します。

## 時計の合わせ方

(例) 10時35分に合わせるとき

- 電源プラグをコンセントに差し込み表示部が「0」になっていることを確認します。

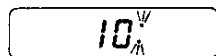


- 時刻合わせキーを1回押します。

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るとともにコロンが点滅します。

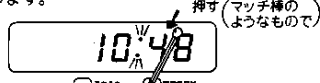


- タイマーつまみを左右に動かして「時」を合わせます。

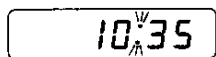


- 時刻合わせキーをもう一度1回押します。

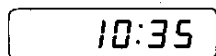
タイマーつまみの位置により、下2ケタが「00～59」までのいずれかの数字表示となり、コロンが点滅します。



- タイマーつまみを左右に動かして「分」を合わせます。



- 時刻合わせキーをもう一度1回押すと、コロンの点滅が止まり時計合わせの完了です。



※キーを押した時点で、0秒からスタートします。

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。

# 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。
- 本体下部とびらの内側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。
- 転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

（銘板）

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

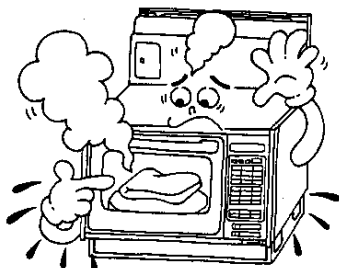
●LPガス用

### 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AC100V 60ヘルツ用です。  
ガス器具本体の左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。
- 50ヘルツ地区へが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

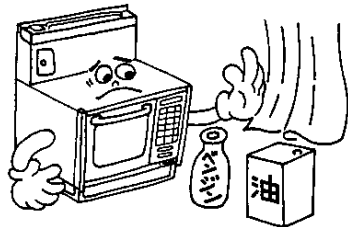
- 調理以外の用途（乾燥など）には使用しないでください。



衣類やふきんなどの乾燥に使用されますと、発煙や発火、電子レンジの空だ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

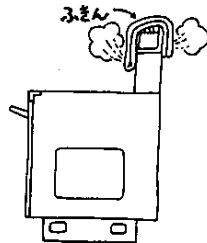
### ガス漏れ予防

- 器具をご使用にならないときや、お出かけ・おやすみになるときは、必ず器具せんおよびガスの元せんを開けてください。

火をつけたままで、外出・就寝は絶対しないでください。

### 火災予防

- 器具の上面にある排気口は、ふさがないように。



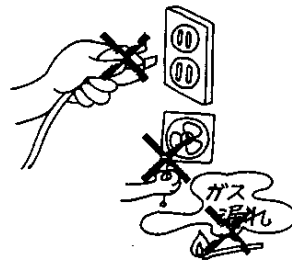
ふきんなどをのせてふさがりますと火災や故障の原因になります。

### 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、ガス元せんを開けてください。

### ガス事故防止

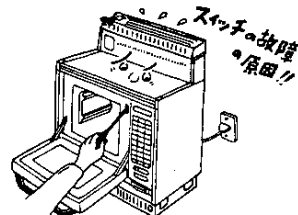
- 万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり、換気扇その他の電気器具に触れたり（スイッチの入・切や電源プラグの抜き差しなど）しないですぐ使用をやめてガス元せんを閉じ、窓や戸を全部開けて、大阪ガス支社または、大阪ガスサービスステーションに連絡してください。



（火や火花で引火し爆発事故を起すことがあります。）

### 電気事故防止

- 器具に水などがつかないようにご注意ください。電気絶縁が悪くなり感電などの事故のもとになります。
- ドアスイッチの穴に物を入れないでください。

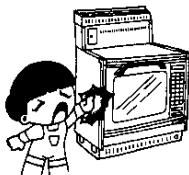


スイッチの故障の原因になります。

## 特に注意していただきたいこと③

### やけどのご注意

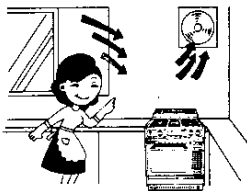
- 調理中は、やけどにご注意ください。



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。



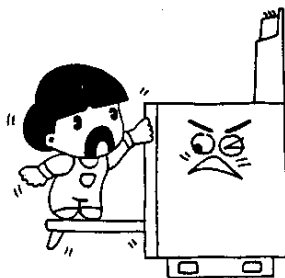
ガスが正しく燃えるためには、ガスの6～10倍もの空気が必要です。開けきった部屋で長時間使用するとう空气中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。

### 市販の補助具のご注意

- 補助具はこの器具用の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。

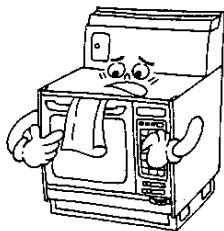
### 取扱い上のご注意

- 開けたドアに力を加えないでください。



お子さまがのるなどして力を加えますと、本体が前方に倒れたり、ドアが開らなくなり、電波漏れなど故障の原因になります。

- ドアにふきんなど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。

### 異常時の処置

- ご使用中ふんど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、36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

#### 設置場所と器具の確認

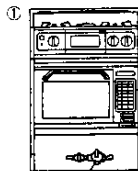
- 調理中は65kg以上の重量になりますから、水平で丈夫な床に設置してください。設置場所が不安定ですと、振動や騒音の原因になったり転倒のおそれがあります。
- 器具銘板の表示ガス(ガスグループ)とご使用になるガスおよび、電源が一致しているか確認してください。

#### ガスの接続

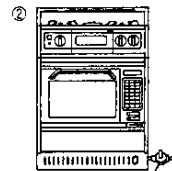
- 接続は鉄管またはメタルホース接続をおこないます。いずれの場合も専門の係員におまかせください。ご不明の場合は大阪ガスにご相談ください。
- 元せんの位置について  
元せんはコンビネーションレンジの設置状態により、主としてつぎのいずれかの位置についています。図はベアフリー型コンロ10-266型をセットした場合です。

- ①レンジ前面下部とびらを開けた位置
- ②レンジの鉄管配管途中(下部接続)
- ③レンジの鉄管配管途中(上部接続)

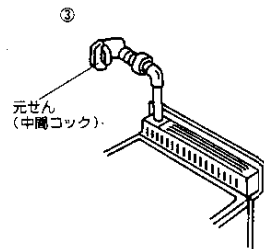
はじめてお使いになるときは元せんの位置を確かめておいてください。



元せん  
(中間コック)

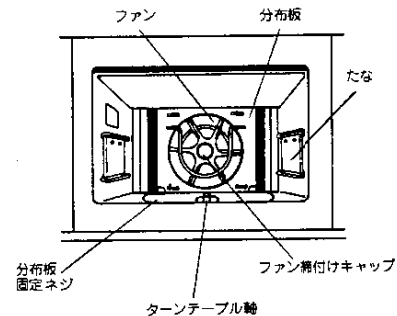


元せん  
(中間コック)



#### 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めつけてください。



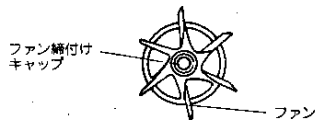
- たな  
クッキング皿(角皿)を使用するときに庫内のたな固定ピンに、上図のように上・下を間違えないでたなの孔を合わせてセットしてください。(左・右の区別はありません。)  
ターンテーブルを使用するときは取り外しておいてください。(ターンテーブルがセットできません。)

## 器具の設置②

### ●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、ファンを手で押えキャップを右へまわして締めつけてください。

ファン締付けキャップがゆるむと、ガラガラと大きな音がします。

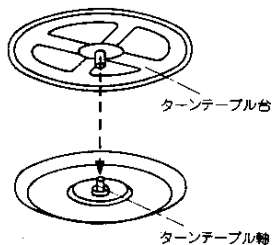


### 注意

器具をご使用になるときは、分布板・ファンを取り外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さし込み、かみ合うまでまわしてください。



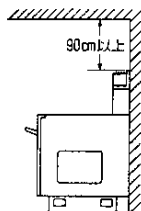
## 設置上のご注意

### 1 本体と壁との間は あけてください

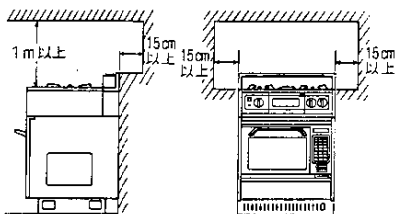
●ベアフリー型コンビネーションレンジは、単独でもコンロと組みあわせても使用することができます。

設置場所の壁や天井が可燃性の場合は、それぞれの状況に応じてつぎの寸法を離してください。ただし、不燃性の場合や防熱板を使用する場合はこの限りではありません。

①コンビネーションレンジ単独で使用する場合は、バックガードから天井までは90cm以上離してください。

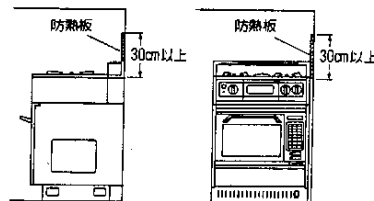


②コンロと組み合わせて使用する場合は、コンロのトッププレートから天井までは1m以上、コンロのトッププレートより上方の側壁および後壁からは15cm以上離してください。

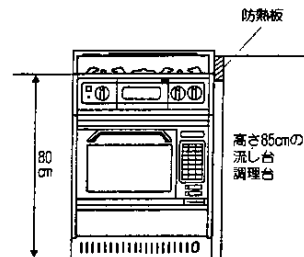


## 器具の設置③

③コンロのトッププレートより上方に15cm以上の距離が確保できない場合は、下図のように防熱板を使用してください。ただし、左右両壁面および後壁面のいずれもが15cm以上離せない場合は、異常過熱のおそれがありますので設置しないでください。



④高さ85cmの流し台、調理台、出窓などコンロトッププレートからの高さが30cm以下の部分は、その高さの防熱板を使用してください。

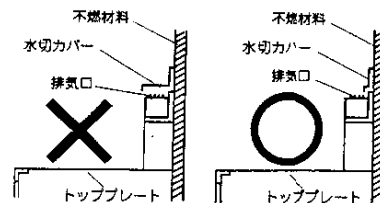


⑤コンビネーションレンジのトッププレートの上にコンロ以外の器具を置く場合は、それぞれの器具によって周辺の離間距離が異なります。それぞれの器具に付属の取扱説明書にしたがって正しく設置してください。

●その他、火災予防条例などに準じて正しく設置してください。

※なお不明な点がございましたら、大阪ガス支社、サービスショップにお問い合わせください。

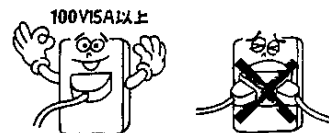
●バックガード前面の排気口を水切カバーなどで絶対にふさがないようにしてください。不完全燃焼や器具、建物の過熱の原因となります。



### 2 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。

### 3 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12Aの電流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ブレーカ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。

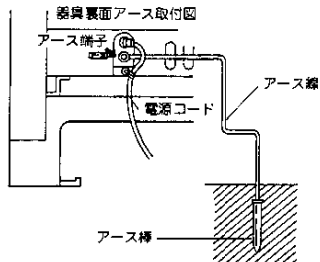
●また、同じブレーカー回路で、トースター・電気炊飯器などの電熱器具や、ルームクーラを同時に使わないでください。

●電気容量については販売店にご相談ください。

## 器具の設置④

### 4アースを取り付けてください

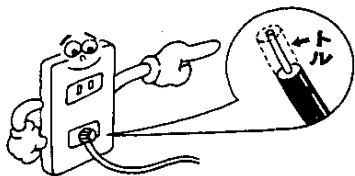
- 万一の漏電による感電防止のため、アースを取り付けてください。
- アースの取り付けは、販売店または電気工事に依頼してください。
- アース取り付け工事は有料です。



- 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は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、アース線の先端の覆いをはがし、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

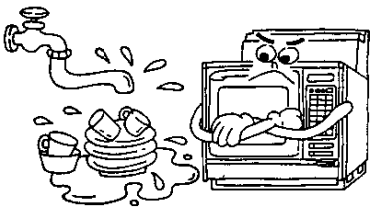


例 ●食堂(うどん屋さん、そば屋さんなど)のかま焼。

- 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

※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。



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。

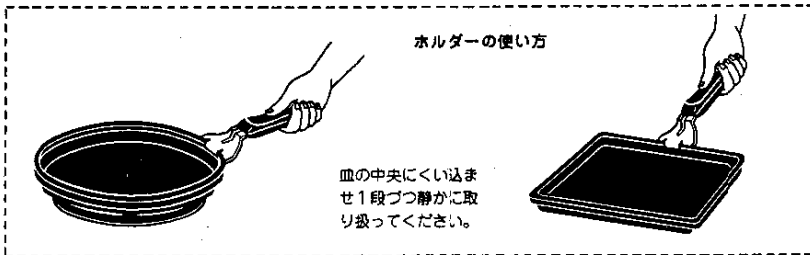
## 付属品のはたらきと使い方

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つくられていますので、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。

		自動調理 ターンテーブルのみ使用できます。	手動調理 ターンテーブルおよびクッキング皿が使用できます。 メニューによっては皿を併用してください。	
高速レンジ調理	1段使用時	下段ターンテーブル 	クッキング皿 下段ターンテーブル 	
	2段使用時	上段ターンテーブル 下段ターンテーブル 沸つき網 	クッキング皿 	
電子レンジ調理 コンビネーション調理	下1段のみ使用可能 ターンテーブル	下段ターンテーブル 		

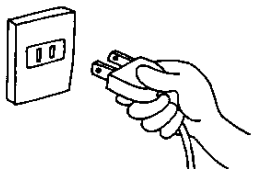




# ご使用前の注意点

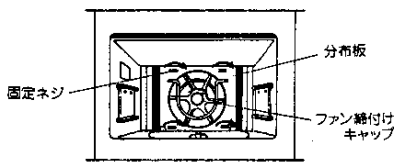
調理を始める前に確かめてください

## 1 電源プラグを接続



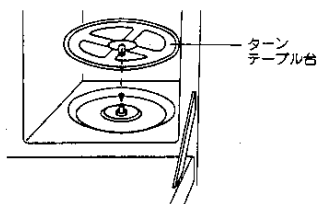
電源プラグを専用のコンセントに接続してください。表示部に「0」の表示がでて過電したことを表示します。

## 2 分布板・ファン締付けキャップの締付けを確認する



扉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。

## 3 ターンテーブル台を正しくセット



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

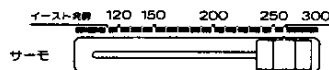
## 4 庫内をカラ焼きする

ご購入後、初めてお使いになるときは、扉内の油を焼き切るために、つぎの手順で扉内をカラ焼きしてください。

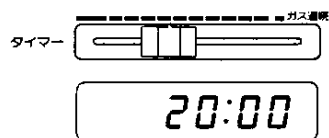
- ① ガスの元せんとを開ける
- ② **高速レンジ** キーを押す



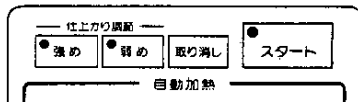
- ③ 「サーモつまみ」を300℃に合わせる



- ④ タイマーを「20分」に合わせる



- ⑤ **スタート** キーを押す

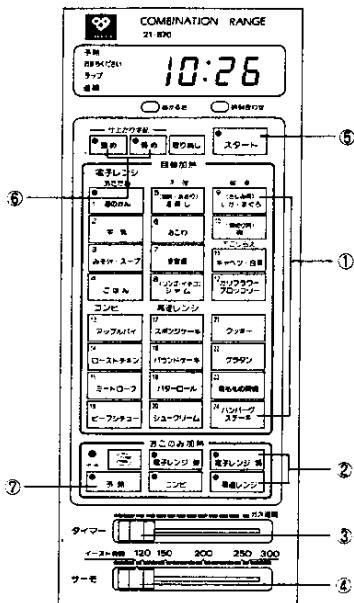


点火するのに少し時間がかかることがあります。  
**スタート** キーを押して15秒以内に点火(燃焼表示ランプで確認)しない場合は、一度ドアを開いて閉じ、もう一度 **スタート** キーを押してください。

- ⑥ タイマーが「0」になると完了です。

# 使用手順

操作と手順の概要



## 自動調理

手順	調理方法	電子レンジ調理	高速レンジ調理	コンビ調理
自動加熱調理メニューキー①		○		○
仕上がり調節キー⑥		○		○
スタートキー⑤		○		○
<予熱完了>				○
スタートキー⑤				○
<調理終了>				食品を取り出す

※「仕上がり調節キー」は、普通に調理するときには操作の必要はありません。

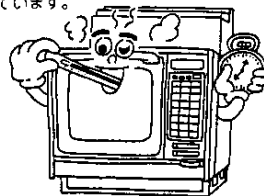
## おこのみ調理

手順	調理方法	電子レンジ調理		高速レンジ調理	
		電子レンジ調理	コンビ調理	ホットスタート	コールドスタート
おこのみ加熱調理選択キー②		○		○	○
サーモつまみ④				○	○
予熱キー⑦				○	
スタートキー⑤					○
<予熱完了>					○
タイマーつまみ③		○		○	○
スタートキー⑤		○		○	○
<調理終了>					食品を取り出す

※高速レンジ調理とコンビ調理をするときは、元せんと器具せんとを開けてから上記の手順で操作し、使用後は器具せんと元せんとを閉じてください。

## 予熱時間の目安



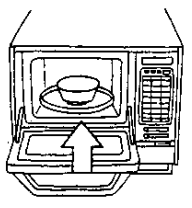
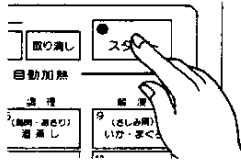

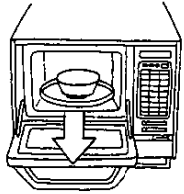
点火して必要な温度になるまでの時間は、ほぼ右の表のようになっています。



目盛り	扉内温度	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

使用手順②

自動加熱の電子レンジ加熱調理(自動加熱調理メニュー番号1~5、7、9~12)

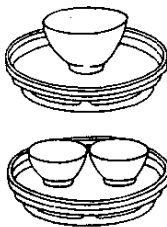
操作	1 自動加熱メニューキーを押す	2 食品を庫内に入れる	3 「スタート」キーを押す	<調理完了>	4 食品を取り出す	
操作の手順	<p>調理メニュー番号1~3、9、10 〈例〉3番 みそ汁・スープのとき</p> 	<p>調理メニュー番号4、5、7、11、12 〈例〉4番 ごはんのとき</p> 		<p>「スタート」キーを押すとランプが点灯します。</p> 	<p>加熱が終了と「ピー」とアラームが1回鳴ります。</p>  <p>「スタート」キーランプが消えます。</p>	
表示部	<p>3</p> <p>調理メニュー番号を表示します。</p>	<p>3</p>	<p>3</p>	<p>0</p>	<p>5:45</p>	
ポイント	<p>仕上がり調節キーは、お好みに合わせて、どちらも押さないか「強め」または「弱め」を押してください。押したキーのランプが点灯します。</p> <p>※調理途中で押しても、はたらかませませんので調理メニューキー一選択後に押してください。</p> <p>—仕上がり調節—</p> <p><input type="radio"/> 強め <input type="radio"/> 弱め</p>	<p>「おまちください」の文字表示されているときは自動加熱ができません。ドアを開けて表示が消えるまでしばらくおまちください。</p> <p>調理メニューで4、5、7、11、12番は「ラップ」の文字表示がでます。このときは、必ずラップをしてください。ラップをしないとセンサーが正しくはたらかず、うまくできません。</p>	<p>食品を庫内に入れドアを確実に開けてください。確実に開まれば、庫内灯が消えます。</p> <p>食品は皿の中央部へ置くこと。あまり端に置くとセンサーが正しくはたらかないことがあります。</p>	<p>庫内灯が点灯し、ターンテーブルがまわり、加熱を始めます。</p>	<p>庫内灯が消えるとともに、ターンテーブルも止まり、調理が終了したことを知らせます。</p>	<p>現在時刻の表示になります。</p>

電子レンジの自動加熱のコツ

自動加熱は、センサーやマイコンを使って食品の温度を感じ、自動的に加熱を完了するしくみになっています。センサーやマイコンを正しくはたらかせるために、つぎの点に気をつけましょう。

1 食品は必ず皿の中央へ

- センサーは、皿の中央部の温度を感じます。センサーがうまくはたらかず食品は皿の中央へ置きましょう。
- 一度に2個以上のものを加熱するときは、皿の中央部へ接するように置きます。



2 ラップ表示ができれば必ずラップを

メニューキーを押して、ラップ表示がでたときは、食品に必ずラップをしましょう。ラップをしないと、蒸気でセンサーが正しくはたらかず加熱しすぎたり、食品の水分が失われ、おいしく仕上がらないことがあります。


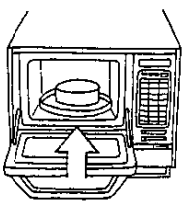
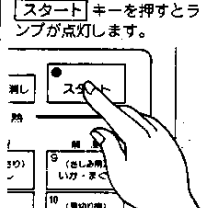
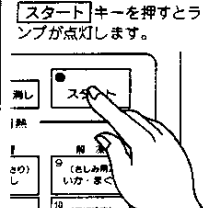

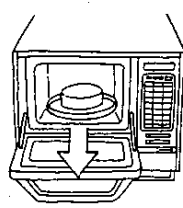


3 調理途中のでき具合の確認は手ぎわよく

調理途中で長時間(約2~3分)ドアを開け続けると自動加熱が無効となり思わぬ失敗をします。調理途中のでき具合を確認するときは、手ぎわよくしましょう。

使用手順③

自動加熱の電子レンジ加熱調理(自動加熱調理メニュー 番号6、8)


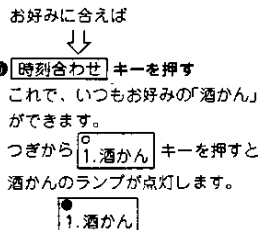
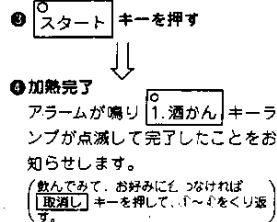
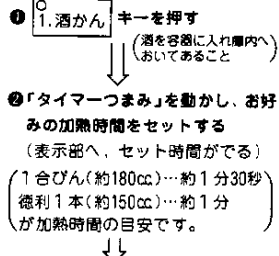
操作	1 自動加熱メニューキーを押す	2 食品を庫内に入れる	3 「スタート」キーを押す	4 ラップをはずしかくはんする	5 「スタート」キーを押す	< 調理完了 >	6 食品を取り出す
操作の手順	<p>&lt;例&gt; 6番 おこわのとき。</p> 		<p>スタート キーを押すとランプが点灯します。</p> 	<p>「ビピッ、ビピッ、ビピッ」と3回アラームが鳴り、加熱が止まります。 スタート キーのランプも消えます。</p>	<p>食品を取り出し、ラップをはずしてかくはんしてください。 手ぎわよくおこない再び庫内へ入れてください。</p>	<p>スタート キーを押すとランプが点灯します。</p> 	<p>加熱が終了と「ピー」とアラームが1回鳴ります。</p>  <p>スタート キーランプが消えます。</p> 
表示部	6	6	6	6 ラップ表示が消えます。	6	0	12:30 現在時刻の表示になります。
ポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>仕上げ調節キーはお好みに合わせて、どちらも押さないか「強め」または「弱め」を押してください。押したキーのランプが点灯します。</li> <li>※調理途中で押してもはたらきませんのでご注意ください。</li> <li>「おまちください」の文字表示がされているときは自動加熱ができません。ドアを開けて、表示が消えるまでしばらくおまちください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>「ラップ」の文字表示がでていしますので必ず食品にラップをしてください。ラップをしないとセンサーが正しくはたらかずうまくできません。</li> <li>食品を庫内に入れ確実にドアを開けてください。確実に閉まれば、庫内灯が消えます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>庫内灯が点灯し、ターンテーブルがまわり、加熱を始めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>庫内灯が消えるとともに、ターンテーブルも止まります。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>かくはんは、手ぎわよくおこなってください。</li> <li>調理メニュー6番の「おこわ」のときは、かくはん後、耐熱性のあるふたをしてください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>庫内灯が点灯するとともに、ターンテーブルがまわり始め、再び加熱をします。</li> <li>調理メニュー8番の「ジャム」のときは、スタートしたあと、5分毎に「ビピー」とアラームが鳴ります。鳴ったら、「アク取り」をおこない再び「スタート」キーを押してください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>庫内灯が消えるとともに、ターンテーブルが止まり、加熱が終了したことを知らせます。</li> </ul>

「酒かん」の自動加熱温度変更方法

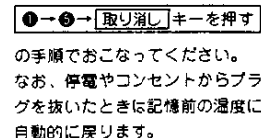
1番の「酒かん」キーはご家庭で、お好きな温度をマイコンに記憶させ自動調理させることができます。(ホーム設定)  
一度調理をされお好みに合わないときや徳利をお使いになる場合は、つぎの手順で、お好きな温度になるよう記憶させてください。

ホーム設定時のご注意

ホーム設定時は記憶させたときと同じ容器、同じ量でお使いください。とくに徳利を使うときは、首の細い部分より少なめに、首の太い部分より少なめに

また記憶前の温度にもどしたいときは



## 使用手順④

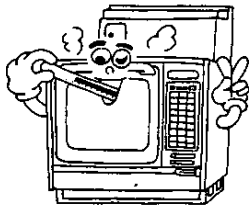
### 自動加熱のコンビ・高速レンジ加熱調理（自動加熱調理 メニュー番号13～24）

操作	1 自動加熱メニューキーを押す	2 「スタート」キーを押す（予熱）	< 予熱完了 >	3 食品を庫内に入れる	4 「スタート」キーを押す（調理）	< 調理完了 >	5 食品を取り出す
操作の手順	<p>〈例〉18番 パウンドケーキのとき</p>	<p>「スタート」キーを押すとランプが点灯します。</p>	<p>予熱が完了すると「ブッ、ブッ、ブッ、ブッ」とアラームが5回鳴って予熱が終了したことを知らせます。</p>		<p>「スタート」キーを押すとランプが点灯します。</p>	<p>加熱が終了と「ピー」とアラームが1回鳴ります。</p> <p>※「スタート」キーランプが消えます。</p>	
表示部	<p>18</p> <p>調理番号と「予熱」が表示されます。</p>	<p>18</p> <p>「おまちください」が追加表示されます。</p>	<p>18</p> <p>「おまちください」の表示が消えます。</p>	<p>18</p>	<p>18</p>	<p>0</p> <p>現在時刻の表示になります。</p>	<p>10:20</p> <p>現在時刻の表示になります。</p>
ポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>・仕上げ調節キーは、お好みに合わせて、どちらか押さないか「強め」または「弱め」を押してください。押したキーのランプが点灯します。</li> <li>※調理途中で押してもはたきませんので調理メニューキー選択後に押してください。</li> <li>・「予熱」文字ランプが点灯しますので予熱が必要です。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ガスが燃焼を始めると、「燃焼」表示ランプが点灯します。</li> </ul> <p>おこのみ! 電子レンジ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>※ガスが燃焼していないときは、ランプは消えています。</li> <li>・庫内灯が点灯し、ターンテーブルがまわり、予熱を始めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ドアを開けると「予熱」の表示も消えます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品を庫内に入れ確実にドアを開けてください。確実に開まれば、庫内灯が消えます。</li> <li>・食品は皿の中央部へ置いてください。あまり端に置くとセンサーが正しくはたらかないことがあります。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ガスが燃焼を始めると、「燃焼」表示ランプが点灯します。</li> </ul> <p>おこのみ! 電子レンジ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>※ガスが燃焼していないときは、ランプは消えています。</li> <li>・庫内灯が点灯し、ターンテーブルがまわり、加熱を始めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・庫内灯が消えるとともに、ターンテーブルが止まり、加熱が終了したことを知らせます。</li> </ul>	

### コンビ・高速レンジの自動加熱のコツ

#### 1 必ず予熱を

- ・必ず予熱からスタートします。予熱するときは、ターンテーブルも食品も庫内に入れないでください。



- ・予熱が完了したあと約20分間は、予熱状態を続けますので、この間に食品を庫内に入れ調理をスタートしてください。
- ・コンビ・高速レンジ調理を続けておこなう場合も予熱をします。予熱完了アラームが鳴ってから食品を庫内に入れてください。

#### 2 調理途中でのタレ塗り

などは手ぎわよく

- ・調理途中でドアを長時間（2～3分）開けますと自動加熱が無効となります。タレ塗りなどは2分以内でおこなってください。

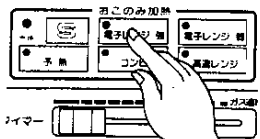
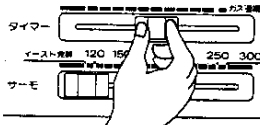
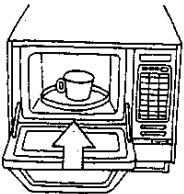
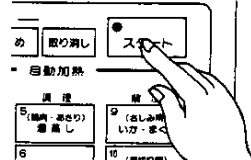

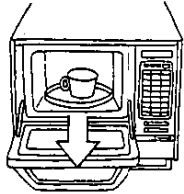
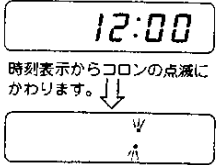
#### 3 自動加熱調理メニュー

21～24番はご注意ください

- ・21～24番のメニューは「S」キーを押し、加熱残り時間の表示がでるまではドアを開けないでください。途中でドアを開けますとセンサーが正しくはたらかず、自動加熱が無効となります。

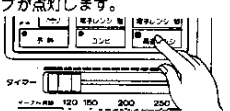


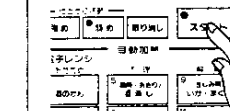
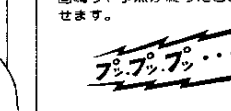
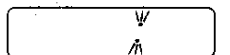
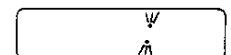

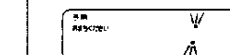
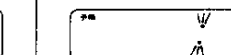
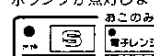
使用手順⑤

おこのみ加熱の電子レンジ「強」・「弱」加熱調理

操作	<p><b>1</b>「電子レンジ強」または「電子レンジ弱」のキーを押す</p>	<p><b>2</b>「タイマーつまみ」を動かして加熱時間をセットする</p>	<p><b>3</b>食品を庫内に入れる</p>	<p><b>4</b>「スタート」キーを押す</p>	<p>〈調理完了〉</p>	<p><b>5</b>食品を取り出す</p>
操作の手順	<p>「電子レンジ強」または「電子レンジ弱」のキーを押すと押されたキーのランプが点灯します。</p> 	<p>タイマーつまみを左右いずれかに動かして加熱する時間をセットします。(セット時間は表示部にできます。)</p> 		<p>「スタート」キーを押すとランプが点灯します。</p> 	<p>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。</p>  <p>「スタート」キーランプが消えます。</p>	
表示部	<p>12:00</p> <p>時刻表示からコロンの点滅に変わります。</p> 	<p>〈例〉加熱時間6分30秒にセットしたとき</p> <p>6:30</p>	<p>6:30</p>	<p>6:29</p> <p>加熱セット時間が残り時間の表示に変わり、1秒ごとに減っていきます。</p>	<p>: 0</p>	<p>12:07</p> <p>現在時刻の表示になります。</p>
ポイント		<p>「電子レンジ強」は30分計で「電子レンジ弱」は60分計です。</p>	<p>・食品を庫内に入れ確実にドアを閉めてください。確実に閉まれば庫内灯が消えます。</p>	<p>・庫内灯が点灯し、ターンテーブルがまわり、加熱を始めます。</p>	<p>・庫内灯が消えるとともにターンテーブルも止まり、調理が終了ことを知らせます。</p>	

使用手順⑥

おこのみ加熱のコンビ・高速レンジ加熱調理

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」を動かし、温度をセットする	3「予熱」キーを押す	4「スタート」キーを押す	<予熱完了>
	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」を左右に動かし温度をセットします。つまみの上に表示がありますので表示に合わせてセットしてください。 	「予熱」キーを押すとランプが点灯します。 	「スタート」キーを押すとランプが点灯します。 	予熱が完了すると「ブツ、ブツ、ブツ、ブツ」とアラームが6回鳴り、予熱が終了ことを知らせます。 
	表示部	 コンビだけが表示され減速をします。		 「予熱」が表示されます。	 「おまちください」が追加表示されます。	 「おまちください」の表示が消えます。
	ポイント		<ul style="list-style-type: none"> <li>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℃単位で設定されます。</li> <li>「操作5」の加熱時間のセットをここでこなってもかまいません。</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>ガスが燃焼を始めると「燃焼」表示ランプが点灯します。  ※ガスが燃焼していないときは、ランプは消えています。</li> <li>扉内灯が点灯し、ターンテーブルがまわり、予熱を始めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ドアを開ければ「予熱」表示が消えます。</li> </ul>

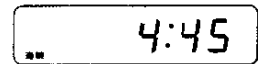
●コールドスタート(予熱なし)で調理をするとき

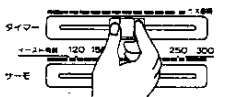
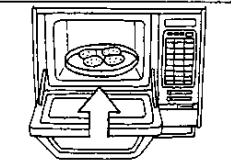
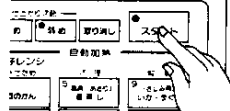

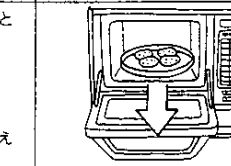
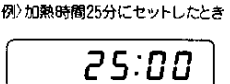
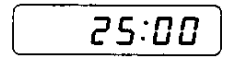
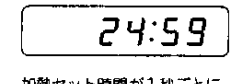

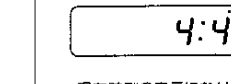
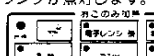
1→2→5→6→7→8

の順でおこなってください。

●高速レンジ加熱調理で「連続」加熱するとき

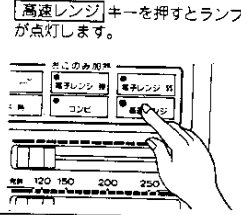
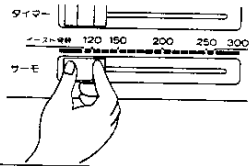
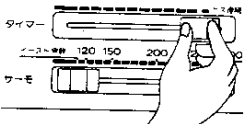
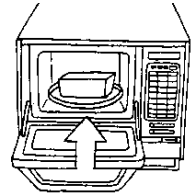
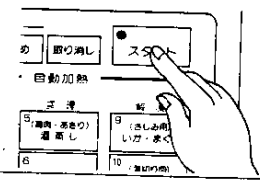

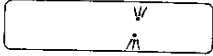
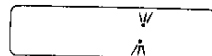
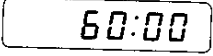
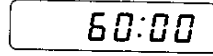
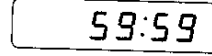
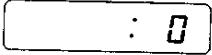
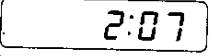
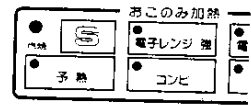
「タイマーつまみ」を連続に合わせます。表示部は現在時刻と「連続」を表示します。



調 理	操作	5「タイマーつまみ」を動かし加熱時間をセットする	6食品を庫内に入れる	7「スタート」キーを押す	<調理完了>	8食品を取り出す
	操作の手順	「タイマーつまみ」を左右に動かし、加熱時間をセットします。(セット時間は表示部にできます。) 		「スタート」キーを押すとランプが点灯します。 	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	〈例〉加熱時間25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。		 現在時刻の表示になります。
	ポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>加熱時間セットは 高速レンジ加熱0～60分と連続コンビ加熱0～30分の範囲です。</li> <li>「タイマーつまみ」が左端から右に進むにつれて加算されます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品を庫内に入れ確実にドアを開けてください。確実に閉まれば、扉内灯が消えます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ガスが燃焼を始めると「燃焼」表示ランプが点灯します。  ※ガスが燃焼していないときは、ランプは消えています。</li> <li>扉内灯が点灯し、ターンテーブルがまわり加熱を始めます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>扉内灯が消えるとともにターンテーブルも止まり、調理が終了ことを知らせます。</li> </ul>	

ステップ調理の場合は、おこのみ加熱の高速レンジ加熱調理のあと、ひきつづき電子レンジ加熱調理をおこなってください。

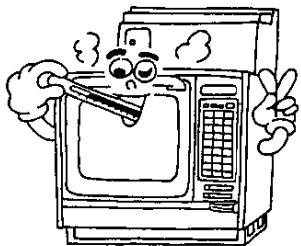
使用手順①

イ ス ト 発 酵 ポ イ ン ト	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」を動かし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	<p>「高速レンジ」キーを押すとランプが点灯します。</p> 	<p>「サーモつまみ」を左端へ合わせます。</p> 	<p>「タイマーつまみ」を左右に動かし、加熱時間をセットします。 (セット時間は表示部にできます。)</p> 		<p>「スタート」キーを押すとランプが点灯します。</p> 	<p>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。</p> 
	表示部	 <p>コロンだけ表示され点滅をします。</p>		<p>&lt;例&gt;加熱時間60分にセットしたとき</p> 		 <p>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。</p>	 <p>ドアを開けると現在時刻を表示します。↓</p> 
	ポイント				<ul style="list-style-type: none"> <li>生地を庫内に入れドアを確実に閉めてください。確実に閉まれば庫内灯が消えます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ガスが燃焼を始める時「燃焼」表示ランプが点灯します。</li> </ul>  <p>イースト発酵中はガス燃焼・消火をくりがえしながら28℃~40℃くらいに保ちます。</p>	

# 使用上のご注意

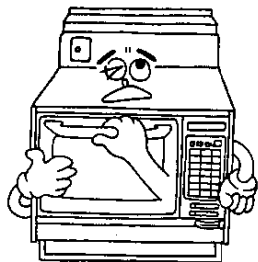
## 高速レンジ調理の場合

### 1 予熱が必要



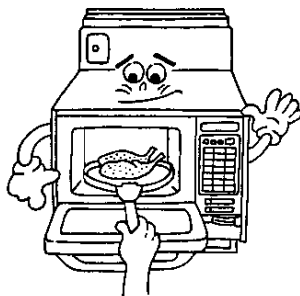
ほとんどの調理に予熱が必要です。あらかじめ庫内を予熱して、調理温度に上げておかないと、料理がうまくできないことがあります。クッキングブックを参照してください。

### 2 調理中のドア開閉は ひかえめに



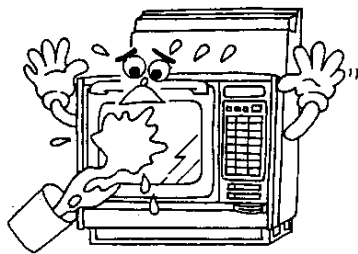
調理中に何度もドアを開閉すると、庫内温度が急激に下がり、料理がうまくできないことがあります。調理中の食品にタレをぬるときなどは、庫内から取り出したあと、すぐドアを開めてからぬり再び庫内へ入れるようにしてください。

### 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。

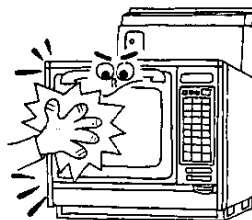
### 4 ご使用中、ご使用直後は 水にご注意



ご使用中やご使用直後は、ドアガラスに水がかかると、割れることがありますのでご注意ください。

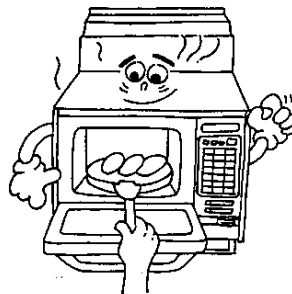
## 使用上のご注意②

### 5 ご使用中、ご使用直後は やけどにご注意



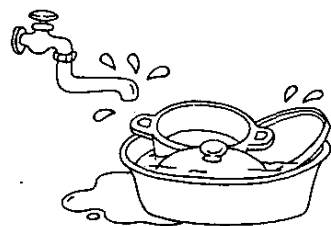
庫内は熱くなっていますので、やけどしないようご注意ください。とくに、ドアの開閉時は金属部分やドアガラスに、手やひじがふれないようにしてください。

### 6 調理後のターンテーブルや クッキング皿にご注意



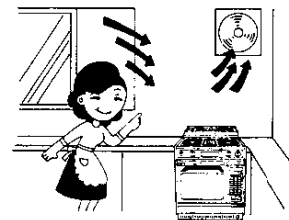
調理後の庫内、容器は高温になっています。皿や網を引き出すときは、必ずホルダーをお使いください。また、ぬれふきんを使うと蒸気が出て、やけどをすることがありますので、必ず乾いた布ホルダーをお使いください。

### 7 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してください。

### 8 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。

### 9 イースト発酵をおこなう ときは庫内を十分冷して

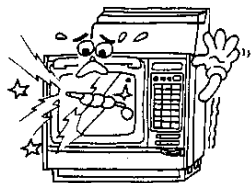
高温で調理されたあとイースト発酵をおこなう場合は、庫内を十分に冷やしてからご使用ください。熱いままご使用になりますとイースト菌が死滅するなど失敗の原因になります。



### 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



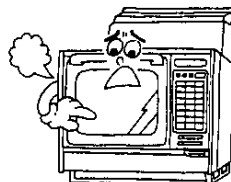
庫内壁面やターンテーブルの金属部にふれて火花が飛び、壁面などをきずつけることがあります。

### 2 少量の食品は気をつけて



少量の食品や乾燥したもの(干物)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。

### 3 食品を入れずに作動させないで



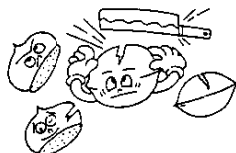
食品を入れずに作動させますと、電波を吸収するものがないため、温度が異常に上昇して、寿命を縮めたり、故障の原因になります。

### 4 金属物が庫内壁にふれないように



アルミホイルや網が、庫内壁面やドアガラスにふれると、接触部で火花が飛び、壁面などをきずつけたり、ドア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、殻を取るか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か、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。

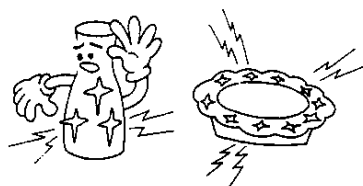
### 使用上のご注意④

### 7 ゆで卵は作れません



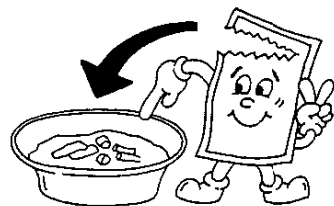
絶対につくらないでください。  
電子レンジでは、急激に加熱され破裂して飛び散ります。  
目玉焼きは、卵黄膜をつまようじで数箇所つついて加熱しないと破裂します。

### 8 金・銀模様の入った容器は使わない



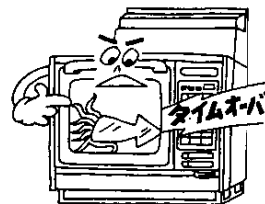
金・銀模様の入った容器は、模様はげたり、火花が飛びますので使わないでください。  
とくに、酒、油類など引火性のある食品を、調理するときは、火花でアルコールや、油に引火する危険があります。

### 9 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。

### 10 量にあった時間設定を











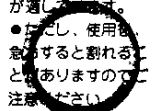
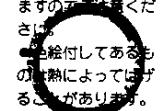
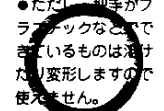


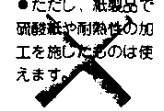


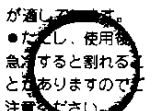
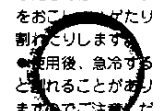
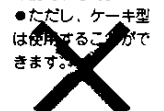


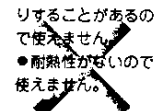


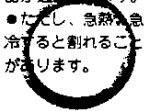
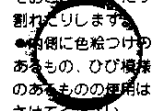

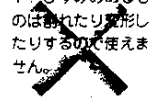
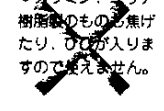
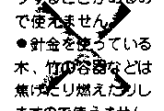
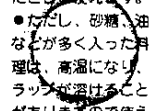
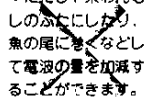
●電子レンジ加熱は、進行状態がみえないうえ、急速にすすみますので、量にあった正確な時間設定が必要です。  
タイマーは、短かめにセットし、でき上がりが不十分なときは、さらに時間追加するようにしましょう。  
●また、正確な計量をしたりすることを習慣づけましょう。

### お知らせ

加熱が終わったあと、センサー部を冷却する小型ファンが約3分間運転を続けます。この間、小さな音が出ますが故障ではありません。

# 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ぬ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	アルミホイル
加熱調理方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>●キャセロール</li> <li>●バイレックス</li> <li>●パイロセラムなど</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●グラタン皿</li> <li>●茶わん</li> <li>●土なべなど</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ステンレス器</li> <li>●ほうろく引き器</li> <li>●アルミ製容器など</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●カットグラス</li> <li>●強化ガラスなど</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ポリエチレン</li> <li>●スチロール</li> <li>●フェノール樹脂容器</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●かご</li> <li>●ザル</li> <li>●網など</li> </ul> 		
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。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●直火用と表示のある市販の超耐熱容器が適します。</li> <li>●ただし、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。</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●使用后、急冷すると割れることがありますのでご注意ください。</li> <li>●絵付けのあるものは熱によっては割れることがあります。</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●耐熱性があるので最適です</li> <li>●ただし、把手がプラスチックなどでできているものは溶けたり変形しますので使えません。</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●耐熱性がないので使えません。</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●熱に弱いので使えません。</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●耐熱性がないので使えません。</li> <li>●ただし、紙製品で硫酸紙や耐熱性の加工を施したものは使えます。</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●罐内が高温になり、溶けたり、焼けたりしますので使えません。</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ホイル焼きに利用したり器のフタがわりに使えます。</li> </ul> 
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。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●直火用と表示のある市販の超耐熱容器が適します。</li> <li>●ただし、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。</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●金・銀で模様の入ったものはスパークをおこしやすかったり割れやすくなります。</li> <li>●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。</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電波を過ぎないので使えません。</li> <li>●ただし、ケーキ型は使用することができます。</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●耐熱性がないので使えません。</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●熱に弱いので使えません。</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●耐熱性がないので使えません。</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●罐内が高温になり、溶けたり、焼けたりしますので使えません。</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電波を過ぎないので使えません。</li> </ul> 
電子レンジ調理 原則として金属製品は電波を過ぎないので使えません。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電子レンジ加熱専用の耐熱性ガラス容器が適します。</li> <li>●ただし、急熱、急冷すると割れることがあります。</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●金・銀で模様の入ったものはスパークをおこしやすかったり割れやすくなります。</li> <li>●内側に色絵つけのあるもの、ひび模様のあるものの使用はさけてください。</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電波を過ぎないので使えません。</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●熱に弱いので使えません。</li> <li>●メラミン、コリア樹脂製のものは焦げたり、ひびが入りやすいため使えません。</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●針金を使っている木、竹の容器などは焦げたり燃えたりしますので使えません。</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●野菜をゆるとき包んだり、容器のふたとして使えます。</li> <li>●ただし、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。</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電波を過ぎないので使えません。</li> <li>●ただし、茶わん、しのぶなどにしたり、魚の尾に巻くなどして電波の量を減らすことができます。</li> </ul> 

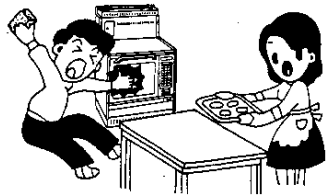
# 日常の点検・手入れ

## 点検・お手入れのときのご注意

- ご使用のあと、庫内に余熱が残っている間にお手入れしてください。
- お手入れは、ガス元せんおよび器具せんが「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、ふかないでください。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。



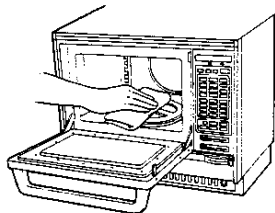
## 点検をしてください

快通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。
- 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・ドアの内側



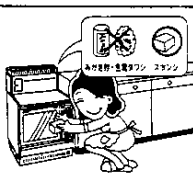
汁や食品カスは、ぬれふきんでふき取ってください。汚れがひどいときは、中性洗剤を溶かした液をふきんにつけてふき取ってください。汚れたままにしておくと、食品のニオイが残ります。

### 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、中性洗剤をひた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。
- 洗ったあとは、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

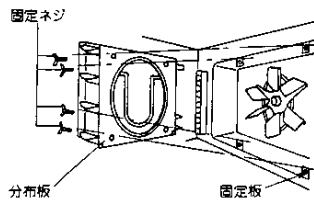
## 3 付属品のお手入れ

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。



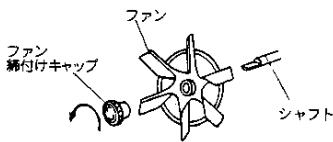
## 4 分布板、ファンのお手入れ

### ●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。十分に締まっていないと、「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、ファンを歪ませないようにご注意ください。

## ※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。

## 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	スタートキーがつかない スタートキーを押してもス	点火しない・点火しにくい	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	扉内温度が下がらない	ファンがまわらない	ファンから異常音が出る	処置方法	参照 ページ
ガス元せんの開け忘れ			○						ガス元せんを開ける (全開にする)	—
ガス元せんのひらきが不十分			○		○	○				—
器具せんのひらきが不十分			○		○	○			器具せんを全開にする	—
配管内に空気が残っている			○						点火操作を繰り返す	14
電源プラグを差し込んでいない		○					○		電源プラグを差し込む	14
ドアが開まっていない		○	○				○		ドアを閉める	—
ファン網付けキャップがゆるんでいる								○	ファン網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 自動調理メニューキーが選択されて いない		○					○		タイマーを設定する 自動調理メニューキーを選択する	15
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			○							
ノズルへの逆火			○							
過熱防止装置が作動		○	○		○		○			

### ●電子レンジの場合

原因	現象	作動しているが食品が 熱くならない	扉内で火花が飛ぶ	処置方法	参照 ページ
金属性容器を使用している		○	○	金属以外の電子レンジに適した容器に取り換える	32 33
分布板の網付けがゆるい			○	分布板を確実に締める	14
金粉・銀粉のついた容器を使用している			○	金粉・銀粉のない容器に取り換える	32 33
針金で編んだ金網を利用した容器を使用している			○	金属を利用していない容器に取り換える	32 33

## 長期間使用しない場合

各部の汚れを取り除き十分に乾燥したのち、電源プラグをコンセントから抜き、ガス元せん、器具せんを確実に閉めておいてください。

## アフターサービスのお申し込み

### サービスのお申し込み

- 36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か、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……前面下部に貼付してあります。

(例)

**(4) 21-870(U)**

大阪ガス株式会社 **05**

- 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。保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

#### ○補修について

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

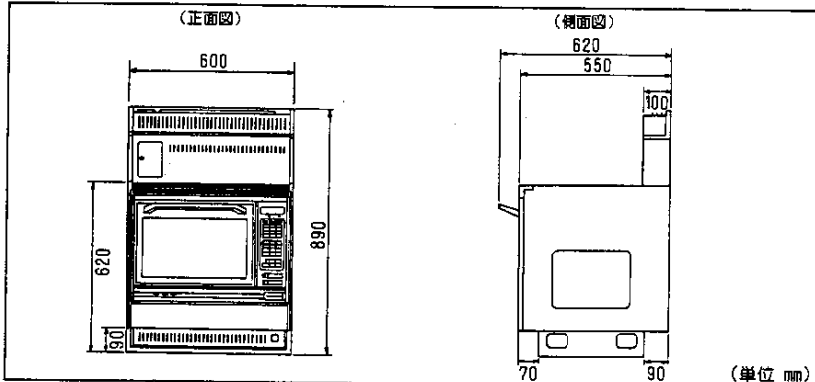
器具内部には、高電圧がかかっていますので、器具面板は絶対に開けないでください。

# 仕様と外形寸法図

## 仕様

品番	21-870型			
消費ガス量	5,300kcal/h			
	6C	13A	6A	LPガス用
	1.25m <sup>3</sup> /h	0.51m <sup>3</sup> /h	0.80m <sup>3</sup> /h	0.44kg/h
消費電力(W)	同時使用	500		
	高速レンジ	100		
	電子レンジ	1,150		
高周波出力(W)	電子レンジ単独(強)500・(弱)200, 同時使用200			
外形寸法(mm)	高さ890×幅600×奥行550(ドア把手類を除く)			
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)5.8 (付属品)6			
接続	ガス	15A(1/2B)鉄管またはメタルホース		
	電気	AC100V 60Hz		
電源コードの長さ(m)	2.5			
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	脚つき網	(1枚)	
	ホルダー	布ホルダー	(1枚)	
	クッキングブック	パンづくりの手引き	(1冊)	
	アース棒	自動加熱早見表	(1枚)	

## 外形寸法図



# コンビネーションレンジの概要

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

## コンビネーションレンジの調理機能

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

### 1 高速レンジ単独調理

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

とくにつぎのような料理に適した調理方法です。

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

### 2 電子レンジ単独調理

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

- 酒の燗、冷ごはんやパンなどのあたため直しなど。
- そのほか、電子レンジ加熱だけでできる料理もあります。
- 電子レンジ加熱をおこなう場合は、その性質上、材料の量や形、温度などによって加熱時間が変わります。

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

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

### 3 コンビネーション調理

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

とくに高速レンジ単独調理で20分以上かかるような料理に効果的です。

## コンビネーションレンジの概要②

### 4ステップ調理

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

#### 予熱について

自動加熱調理のコンビ加熱・高速レンジ加熱では、すべて予熱をおこなってください。  
おこのみ加熱調理で予熱をおこなう場合は、「サーモつまみ」で庫内温度を設定したあと「予熱」キーを押してから「スタート」キーを押してください。  
予熱中の庫内温度は「予熱」キーを押しているあいだけ、数字表示部にでます。

#### 同時使用段数について

- 高速レンジ単独調理の場合。  
1段または2段同時に使えます。
- 電子レンジ単独・コンビネーション・ステップ調理など電子レンジ機能を使う場合。  
2段同時には使えません。  
下段ターンテーブルのみを使用してください。

### 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。

## 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らう。

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。

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4-11	☎西宮0798(26)3101
東部支社	☎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16-17	☎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6-57	☎豊岡07962(3)2221
湖南支社	☎525	草津市追分町字荒堀680-1	☎草津0775(62)5311
彦根支社	☎522	彦根市大東町12-11	☎彦根0749(22)3131
(長浜営業所)	☎526	長浜市南呉服町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