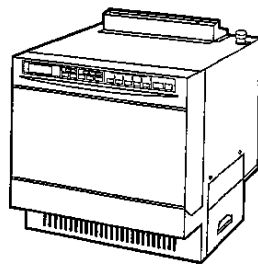


ガス 高速オープン 電子レンジ

コンビネーションレンジ 21-893型

取扱説明書

- このたびは、大阪ガスの製品をお求めいただき、ありがとうございます。
- この取扱説明書の内容と別添の保証書の内容をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- お読みになった後は、いつでも取り出せるところに、大切に保管してください。
- 特に1～7ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。
- この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。
This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.



大阪ガスのお問い合わせ先

大阪支社	〒550 大阪市西区千代崎3-2-95	☎06(586)3200
南部支社	〒590 堺市住吉橋町2-2-19	☎0722(38)1131
北部支社	〒569 高槻市藤の里町39-6	☎0728(71)0361
東部支社	〒578 東大阪市福森2-3-17	☎0728(62)1131
兵庫事業本部	〒650 神戸市中央区東川崎町1-8-2	☎078(360)3100
京都支社	〒600 京都市下京区中堂寺粟田町1番地	☎075(311)7381
奈良支社	〒631 奈良市学園北2-4-1	☎0742(44)1111
和歌山支社	〒640 和歌山市本町1-6	☎0734(31)2481
兵庫西支社	〒670 姫路市神屋町4-8	☎0792(85)2221
豊岡支社	〒668 豊岡市三坂町6-57	☎0796(23)2221
滋賀支社	〒525 草津市西大路町5-34	☎0775(62)5311
滋賀東支社	〒522 彦根市大東町12-11	☎0749(22)3131
長浜営業センター	〒526 長浜市南呉服町3-4	☎0749(52)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	☎06(202)2221

大阪ガス株式会社

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

も く じ

ページ

安全上のご注意……………1～7
(安全のため必ずお守りください!)

使用前に	• 使える容器と使えない容器……………8
	• 特長と機能……………9
	• 各部のなまえとはたらき……………10～12
	• 表示部のはたらき……………13～14
	• 付属品のなまえと使いかた……………15

使 い か た	• ロックのしかた……………16
	• 時刻合わせ……………17
	• 予約時刻合わせ……………18
	• 自動加熱調理の使いかた……………19～22
	• あたため調理のとき……………19
	• 解凍調理のとき……………20
	• コンビニシェフ調理のとき……………21
	• おやつ調理のとき……………22
	• 電子レンジの使いかた(強・弱)……………23
	• 高速オープン・コンビの使いかた……………24～26
	• 予熱ありのとき……………24
	• 予熱なし・発酵のとき……………25
	• タイマー予約調理のとき……………26
	• おまかせパン・おこのみパンの作りかた……………27～32
	• パンを焼くまえに……………27
	• 使うとき知っておきたいこと……………28
	• おまかせパン……………29～30
	• おこのみパン……………31～32
	• 使用上のご注意……………33～37
	• 一般的な注意……………33～34
• 高速オープン調理のときの注意……………35	
• 電子レンジのときの注意……………36	
• コンビ調理のときの注意……………35～36	
• 釜を使うときの注意……………37	

点 検 お 手 入 れ 他	• 点検・お手入れ……………38
	• 故障かな?と思ったら……………39～40
	• 仕様……………41
	• アフターサービス……………42




大阪ガス

安全上のご注意




安全のため必ずお守りください！

ご使用のまえに、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。

ここに示した注意事項は、製品を正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を防ぐために、絵表示などを使って説明しています。その表示と意味はつぎのようになっています。内容をよくご理解いただき、必ず守ってください。

	危険 この表示や内容を無視して、誤った取扱をすると人が死亡や重傷を負う危険がきわめて高い内容であることを示します。
	警告 この表示や内容を無視して、誤った取扱をすると人が死亡や重傷を負う可能性がある内容であることを示します。
	注意 この表示や内容を無視して、誤った取扱をすると人が障害を負ったり物的損害の発生が想定される内容であることを示します。

絵表示の例




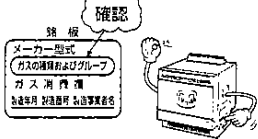
		
記号は危険・警告・注意を促す内容であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な注意内容（上図の場合は高圧危険）が描かれています。	記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な注意内容（上図の場合は分解禁止）が描かれています。	記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近くに具体的な指示内容（上図の場合はアースを取り付ける）が描かれています。

☆お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。
☆取扱説明書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの弊社にお問い合わせください。


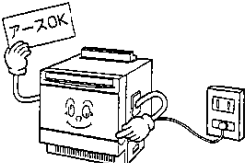

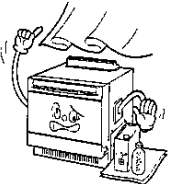

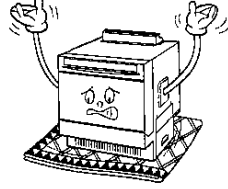

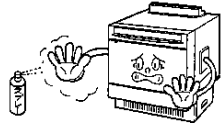
機器の設置及びガスの接続など付帯工事
☆機器の設置・移動や電気・アース・ガスの接続などの付帯工事は、必ずお買い求めの販売店に依頼して、安全な位置に正しく設置してください。

ご使用のまえに


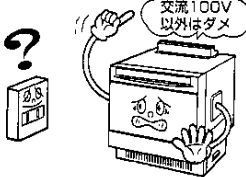

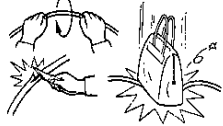
警告

<ul style="list-style-type: none"> ● 15A以上のコンセントを単独で使用する  <p>コンセントを単独で使用</p>  <p>15A以上</p> <p>定格15A以上のコンセントを単独で使用し他の機器と併用する分岐コンセントは使用しないでください。（過熱・発火・火災の原因になります）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 表示しているガス種で使用する  <p>表示のガス種で使用</p>  <p>確認</p> <p>メーカ型式 ガスの種類およびグループ ガス消費量 製造年月 製造国名 製造番号</p> <p>下部とびら内側に貼ってある銘板に表示しているガス種以外では使用しないでください。（不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、爆発・着火やけがなどすることがあります。また故障の原因にもなります）</p>
--	---

警告

<ul style="list-style-type: none"> ● アースを確実に取り付ける  <p>アースを取り付け</p>  <p>アースを確実に取り付けてください。（故障や漏電のとき感電するおそれがあります）アース工事は設置工事時におこなわれているので必ず確認してください。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 燃えやすいものをそばに置いたり近づけない  <p>禁止</p>  <p>燃えやすいもの（新聞紙・紙袋など）を機器の上やそばに置いたり、熱に弱いものやカーテンなどを近づけないでください。（ガスオープン使用時の高温で焦げたり燃えたりして火災のおそれがあります）</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● 熱に弱いものの上に置かない  <p>禁止</p>  <p>たたみ、じゅうたん、新聞紙などの上に置いたり敷いたりしないでください。（引火し火災の原因になります）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● スプレー缶を近くに置かない  <p>禁止</p>  <p>機器の周囲にスプレー缶を置かないでください。（熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発の恐れがあります）</p>

注意

<ul style="list-style-type: none"> ● 交流100V以外では使用しない  <p>禁止</p>  <p>交流100V以外はダメ</p> <p>電源は交流100V以外では使用しないでください。（火災・感電の原因になります）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 電源コードを加工したり無理な力を加えない  <p>禁止</p>  <p>電源コードを傷つけたり、挟み込んだり、加工したり、引っ張ったり、ねじったり、無理に曲げたり、たばねたりしないでください。（電源コードが破損し、火災・感電の原因になります）</p>
--	---

安全上のご注意

安全のため必ずお守りください！

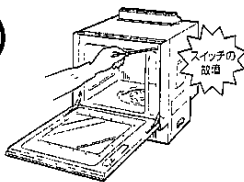
使用するとき

⚠ 危険

- スイッチ穴やすきまにものを入れない



禁止

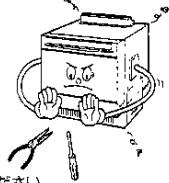


スイッチ穴やすきま(吸・排気口)に、ピンや針金などの金属物や異物を入れないでください。
(感電や異常動作してけがをすることがあります)

- 改造・分解・修理はしない



分解禁止



改造はしないでください。
修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理はしないでください。
(発火したり異常動作してけがをすることがあります)

- ガス漏れに気づいたら使用をやめ、火をつけたり電気器具をさわったりしない



火気禁止



ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめて、ガス栓を閉じ、窓や戸を全部あけてもよりの販売店が大阪ガスに連絡してください。

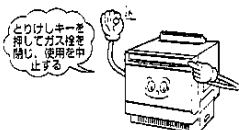
処置が全て終わるまでは、絶対に火をつけたり(マッチやライターなど)電気器具のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差し及び周辺の電話を使用しないでください。
(引火し爆発事故を起こす恐れがあります)

⚠ 警告

- 異常に気づいたときや地震・火災のときは使用を中止する



使用を中止する

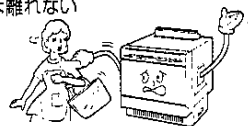


使用中に異常な臭気や異常音が感じられたときは「とりげしキー」を押して使用を中止してください。
(発火、爆発の恐れがあります)

- 使用中は離れない



禁止

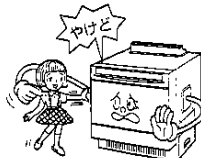


タイマー予約で使用中以外は、使用中に買い物にいったり、おやすみなどしてその場を離れないでください。
(調理物が無げたり燃えたりして火災になることがあります)

- 幼い子どもだけで使わせない



禁止

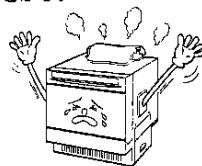


幼い子どもだけで使わせないでください。
(やけど・感電・けがをすることがあります)

- 排気口をふさがない



禁止

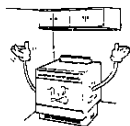


排気口の上にものを置いてふさがないでください。
(不完全燃焼や火災の原因になります)

- 設置後、機器の回りの改造はしない



禁止

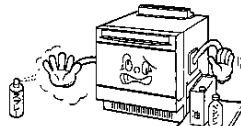


機器を設置した後、吊り戸棚をつけるなど機器の上の改造はしないでください。
(火災予防上問題となる場合があり、また不完全燃焼や火災の原因になります)

- 引火性のものを近くで使用しない



禁止

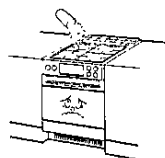


機器の近くでスプレー、ガソリン、ベンジンなどを使用しないでください。
(引火して発火、爆発する恐れがあります)

- 排気口に水をこぼさない



禁止



(漏電やショートして感電・発火の原因になります)

安全上のご注意

安全のため必ずお守りください！

⚠ 注意

- 調理以外の目的に使用しない



禁止

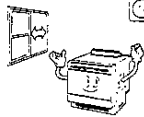


衣類の乾燥など調理以外の目的に使用しないでください。
(過熱・異常動作して発火・やけどをする恐れがあります)

- 使用中は部屋の換気をする



換気をする



使用中は、窓をあげたり換気扇を回すなど換気をしてください。
(不完全燃焼による一酸化炭素中毒の恐れがあります)

- 指定以外の調理用具は使用しない



禁止

調理用具は、この機器用の付属品が指定のもの以外は使用しないでください。
(調理用具が燃え発火したり機器が故障することがあります)
オープン皿等の付属品は、オープン料理以外に使用しないでください。

- 排気口に顔を近づけない



禁止



排気口から、高温の排気が出ますので顔などを近づけないでください。
(やけどの恐れがあります)

- オープンとびらガラスに傷をつけたり水をかけない



禁止

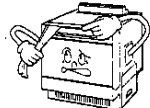


オープンとびらガラスを硬いものでこするなどで傷をつけたり、水をかけたりしないでください。
(ガラスが割れけがをする恐れがあります)

- オープンとびらにものをはさんだまま使用しない



禁止



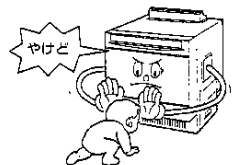
オープンとびらにもの(ふきんや食品くすなど)をはさんだまま使用しないでください。
(はさんだものが発火したり、電波漏れで障害が起きることがあります)

- 使用中・使用直後は庫内壁面やオープンとびらに触れない



接触禁止

やけど



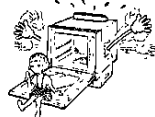
ガスオープン使用中や終了直後は、庫内・オープンとびらやその周辺は触らないでください。
特に小さいお子様がいるご家庭はご注意ください。
(高温のためやけどをすることがあります)

⚠ 注意

- オープンとびらに無理な力を加えない



禁止

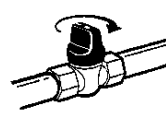


オープンとびらに乗ったり、ぶらさがったりして無理な力を加えないでください。
(オープンとびらが変形し閉まらなくなったり、電波漏れの原因にもなります)

- 使用後はガス栓を閉じる



ガス栓を閉じる



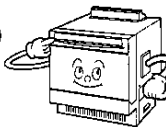
使用後は消火を確かめ、タイマー予約で使用中以外のおときでお出かけやおやすみのときにはガス栓を閉じてください。
(万一のガス漏れによるガス爆発の恐れがあります)

- 点火、消火の確認をする



点火・消火を確かめる

燃焼ランプを確認する！



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

- ゆで卵や目玉焼きを作らない



禁止

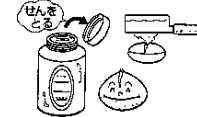


電子レンジ加熱では、ゆで卵や目玉焼きを作らないでください。
(破裂してやけどやけがをすることがあります)

- ピン入りや殻つきの食品・卵に注意



ふたやせんをはずす
切れ目や割れ目をいれる

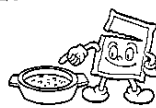


電子レンジ加熱では、ふたやせんをはずす、膜や殻のあるものは切れ目や割れ目をいれてください。
卵は割りほくしてから加熱してください。
(破裂してやけどやけがをすることがあります)

- 食品は袋から出す



袋から出す

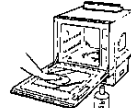


電子レンジ加熱では、食品は必ず袋から出してください。
(中の空気が膨張して破裂したり、脱酸素剤が入っていると発火する恐れがあります)

- 汚れたまま使わない



禁止



食品や肉汁などで汚れたままの庫内や、オープン皿に脂がたまっただまま使用しないでください。
(調理時に火花が発生したり、脂が燃えて、発煙や火災の原因になります)

安全上のご注意

安全のため必ずお守りください！

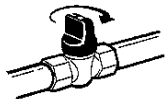
お手入れ

△ 注意

● お手入れのときはガス栓を閉じる



ガス栓を閉じる

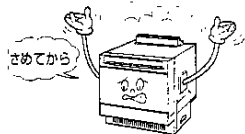


機器のガス栓を閉じてからおこなってください。
(掃除中にスタートキーに触れてガスが燃焼したと
ぎやけどをされる恐れがあります)

● 掃除は、機器が十分さめてから



機器がさめてから

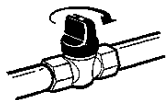


本体の掃除は、機器が十分さめてからおこなって
ください。
(機器が熱い間はやけどをすることがあります)

● 長期間使用しないときはガス栓を閉じて、ブレーカーを切る



ガス栓を閉じる
ブレーカーを切る



長期間使用しないときは、ガス栓を閉じてください。
また、専用ブレーカーの場合はブレーカーを切っ
てください。

※ブレーカーを切る場合、本機器専用のブレーカー
であることを確認してください。

使える容器と使えない容器

市販の調理用具(補助具)などは、使えな
いものや使えないものがあります。
この表を参考に容器を使用してください。

※材質や耐熱温度がわからない容器はお使いにならないでください。
●は使用できる容器、×は使用できない容器を表しています。

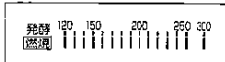
容 器 の 種 類	高速オーブン 自動加熱 (おやつ)	電子レンジ 自動加熱 (あたため 解凍)	コンビ 自動加熱 (コンビック)	説 明 及 び ご 注 意
耐熱性プラスチック容器 ポリプロピレンなど 家庭用品品質表示法 にもとづく耐熱温度 表示の120℃以上の もの	×	○	×	●ふた付の密閉容器は、ふたの部分だけ耐熱性の低い 場合があります。ご注意ください。 ●電子レンジにおいても高温になる調理(砂糖、バター、 油を使う調理)には使用しないでください。
熱に弱いプラスチック容器 ●ポリエチレン・ス チロール樹脂 ●フエノール・メラ ミン・ユリア樹脂 など	×	×	×	●耐熱温度表示100℃以下のポリエチレン、スチロール 樹脂等は溶けたり形がくずれたりします。 また、フェノール、メラミン、ユリア樹脂製のもの も溶けたりひびが入ることがあります。
超耐熱性ガラス容器 ●バイレックス ●パイロセラムなど	○	○	○	●市販のバイレックスやパイロセラムは熱に強く最適 です。ただし急冷に注意してください。
耐熱性のないガラス容器 ●カットグラス ●強化ガラスなど	×	×	×	●耐熱性がないので使用できません。
陶磁器 ●グラタン皿 ●茶わん ●土なべなど	○	○	○	●電子レンジのとき、内側に色付けしてあるもの、 ひび模様が入ったもの、金銀模様のあるものは熱を 傷めたり、スパークをおこすので避けてください。 また、急冷に注意してください。
金属容器 ●ステンレス容器 ●ほうろく引き容器 ●アルミ製容器など ●金網・金華など	○	×	×	●高速オーブン調理によく使用されます。ただし、とっ てがプラスチックのものは使用できません。 ●コンビ調理では、ケー半型は使用できません。 ●電子レンジやコンビのとき、腐んだ金属や金網は金 属との間でスパークをおこしますので使用しないで ください。
ラップ	×	○	×	●電子レンジで高温になる調理(砂糖、バター、油を 使う調理)には使用しないでください。ラップが溶 けることがあります。 ●高速オーブン調理やコンビ調理をおこなった直後、 ラップを用いた調理での電子レンジ使用は避けて ください。 ●耐熱温度120℃以上のものをお使いください。
アルミホイル	○	○	○	●電子レンジのとき、電波を反射する性質により使用 できませんが、調理上のテクニックとして部分的に 使用できます。 ●高速オーブン以外の使用は、アルミホイルが、ター ンテーブルなど金属部分に触れないよう注意してく ださい。
漆器 ●漆箱 ●おわんなど	×	×	×	●めりかへがれたり、食品ににおいが移ったり、ひび 割れ、変色などすることがあります。
木・竹・紙製品 ●せいろ ●ざる ●ペーパータオル ●ナプキンなど	×	×	×	●長時間の加熱でこげることがあります。 ●とくに竹製品で、針金で組んであるものは、その部 分に電波が集中してこげることがあります。

特長と機能

こんな特長があります

- 庫内温度がひと目でわかる
庫内温度表示機能付きです

オープン調理で庫内温度を大型蛍光表示管に表示します。いつでも温度を知ることができます。



- 赤外線センサーで自動加熱調理ができるようになりました

赤外線センサーとマイコンで加熱から仕上げまで自動でおこないます。

- ホームベーカリーがついて食べたいときにこんがり焼き上げます

水とパン材料を入れておくだけで「こね」から「焼き上げ」まで自動でおこなうホームベーカリー機能がつきました。タイマー予約で食べたい時刻にこんがり焼き上げます。



- 庫内の後面はおそうじがらくなセルフクリーニングホーローです

汚れやすい庫内の後面は、セルフクリーニングホーロー加工で、そうじがらくになりました。

- いたずら防止のロック機構がつけました

調理中やタイマー予約中に、他のキーを押されても誤操作できないようロック機構が付き便利になりました。

- 操作手順をお知らせする
ネクストサインがつけました

調理キーを押すとスタートまでの操作を、ランプが点滅して操作手順をお知らせします。

- イースト発酵機能

庫内をパン生地発酵に適した温度(28℃・35℃・39℃)を選ぶことができます。

5つの機能があります

付属のクッキングブックを参考にして上手に使って下さい。

— 高速オープン —

ガスの強い火力で、食品全体を包み込むようにして焼き上げます。2段同時調理ができ一度にたくさん作れます。

- ケーキやクッキー作りに

— 電子レンジ —

電波を利用して、食品の内部までスピーディーに加熱します。

- あたため、下ごしらえに

— コ ン ビ —

電子レンジで食品の内部を加熱しながら、高速オープンでこんがり焼き上げます。

- 焼き豚やアップルパイなど加熱時間が長くなるものに

— 自動加熱調理 —

内蔵のセンサーやマイコンを使って食品の温度をコントロールしながら自動で仕上げます。

- おやつ作りに
- あたためや解凍調理に

— ホームベーカリー —

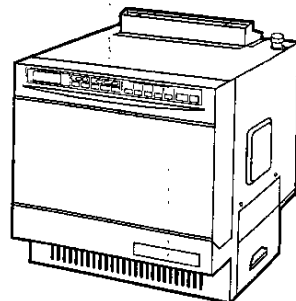
マイコンが温度をコントロールしながら「こね」～「焼き上げ」まで自動でおこないます。

- いろいろな食パン作りに

各部のなまえとはたらき

本 体

操作部



オープンとびら取っ手

安全表示ラベル

排気筒接続口

調理中の排気熱がでるところです。

熱風吹き出し口

ファンの回転により熱風を庫内のすみすみまでおくり、均一な焼き上がりするためのものです。

庫内灯

調理中と、とびらを開けたとき点灯します。

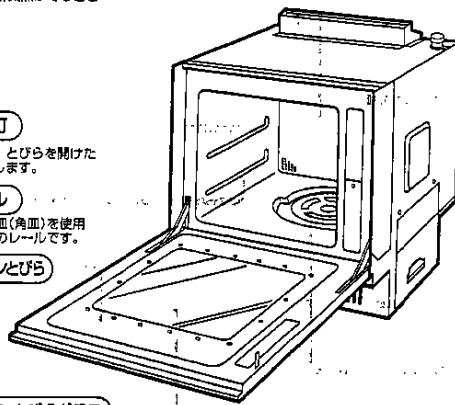
スイッチ穴

とびらを開けると電源を切るスイッチの穴です。

レール

オープン皿(角皿)を使用するときのレールです。

オープンとびら



オープンとびらガラス

— お 願 い —

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

下部とびら

内側に銘板が貼ってあります。

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。

各部のなまえとはたらき

操作部

表示部 調理時間・現在時刻・予約時刻・エラー表示・パン作りコース表示・温度表示・燃焼表示・予熱表示・ロック表示 ●操作や調理に必要な表示をおこないます。 ●くわしくは13～14ページをごらんください。	予約キー [パンの仕上がり時刻の予約] 高速オープン調理の予約 ●このキーを押して時間セットキーで予約時刻をセットします。 ●予約のしかたは18ページをごらんください。	温度調節キー 高速オープン調理の温度セット コンビ調理の温度セット ●温度をセットするときに使います。 ●℃を押すと温度が下がりますと温度が上がります。 ●設定できる温度は下記のとおりです。 イースト発酵 120℃ 250℃ 300℃ 10℃単位 ただし、コンビ加熱調理ではイースト発酵の設定はできません。 ※300℃に設定したときの調理時間は18分50秒までしか設定できません。	時間セットキー [時計の時刻セット] [調理時刻のセット] タイマー予約時刻のセット ●3つのキーを押して、表示部を見ながらセットします。 ●上段の数字は調理時間のセット、下段の数字は時刻のセットに使います。 ●設定できる調理時間は13ページをごらんください。
--	---	--	---

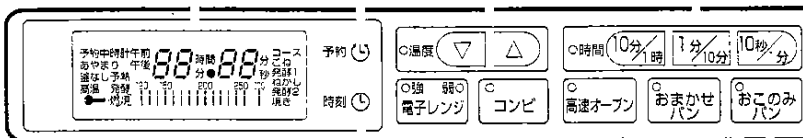
自動加熱調理キー→選んで押します。(使い方は19ページ～22ページ)

あたためキー	解凍キー	コンビニシェフキー	おやつキー
あたため調理のセット ●自動で、料理のあたためをするときに使います。 1 回押すと「ごはん」 2 回押すと「おかず」 3 回押すと「漬かん」 4 回押すと「牛乳」に切り替わります。	解凍調理のセット ●自動で、食品の解凍をするときに使います。 1 回押すと「解凍」 2 回押すと「さしみ」に切り替わります。	冷凍フライ調理のセット ●自動で、市販の冷凍フライ・冷凍グラタンを調理するときに使います。 1 回押すと「冷凍フライ」 2 回押すと「冷凍グラタン」に切り替わります。	おやつ調理のセット ●自動で、おやつ調理やケーキを作るときに使います。 1 回押すと「おやつ」 2 回押すと「ケーキ」に切り替わります。

仕上がり調節キー

自動調理加熱での仕上がり調節

- コンビニシェフキー以外の自動加熱調理の仕上がり調節するとき、イースト発酵のときの発酵温度を調節するときに使用します。
 1 回押すと「強め」
 3 回押すと、もとの横線に戻ります。
- スタートキーを押す前に設定します。
- おこのみ加熱調理のときには使えません。



自動加熱

○ごはんの酒かん	○解凍	○冷凍フライ	○おやつ	○強め
○おかずの牛乳	○さしみ	○冷凍グラタン	○ケーキ	○弱め
あたため	解凍	コンビニシェフ	おやつ	仕上がり
<input type="button" value="スタート"/> <input type="button" value="とりけし"/>				

時刻合わせキー

時計の時刻合わせ

- このキーを押して、時間セットキーを使って時刻をセットします。
- くわしくは17ページをごらんください。

お好み加熱調理キー→選んで押します。(使い方は23～24ページ)

電子レンジキー	コンビキー	高速オープンキー	おかかせパンキー	おこのみパンキー
電子レンジ調理のセット ●電子レンジ調理をするときに使います。 1 回押すと「強」 2 回押すと「弱」に切り替わります。 ●操作のしかたは23ページをごらんください。	コンビ調理のセット ●コンビ調理をするときに使います。 ●予熱あり(ホットスタート)と予熱なし(コールドスタート)の使い方があります。操作のしかたは24～25ページをごらんください。	高速オープン調理のセット ●高速オープン調理をするときに使います。 ●予熱あり(ホットスタート)と予熱なし(コールドスタート)の使い方があります。操作のしかたは24～25ページをごらんください。 ●タイマー予約ができます。	ホームベーカリーのセット ●パン生地「ごね～捏上げ」まで自動でおこなうときに使います。 ●タイマー予約ができます。	パンミキサーのセット ●パンミキサーとして使うときや、無けい調節をするときに使います。

スタートキー

調理のスタート

予熱のスタート

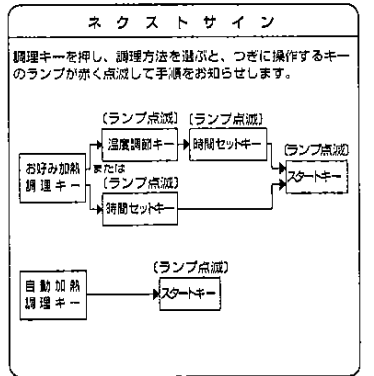
- 調理キーを選び、正しくセットしてから押すと、調理または予熱をはじめます。
- おこのみ加熱調理のとき途中とびらを開けて、でき具合を見たあと、再スタートするときにも押します。
- 2秒以上押し続けると、ロックができます。くわしくは、16ページをごらんください。

とりけしキー

キーの押しまちがいの取り直し

調理中の停止

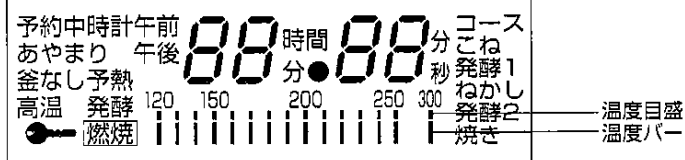
- 押すとセットしていた調理コースが消え、調理を中止します。



使用前に

表示部のはたらき

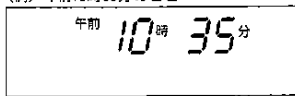
表示部 下部の表示は、説明のため全て表示させていますが、実際には該当部分だけ表示します。



●時刻表示

(例) 午前10時35分のとき

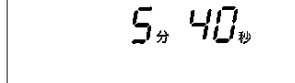
- 現在時刻を12時間計で表示します。
(0時00分～11時59分までで、午前・午後は文字で表示します。)
- 合わせかたは17ページをごらんください。



●加熱時間表示

(例) 電子レンジ[強]で5分40秒のとき

- おこのみ加熱調理のときの加熱時間を表示します。加熱中は残り時間を表示します。
(自動加熱調理メニューの一部には、加熱残り時間を表示するものがあります。表示については22ページをごらんください。)
- 使用する機能によって設定できる時間が異なります。



機能	(注1)高速オープン	電子レンジ(強)	電子レンジ(弱)	(注1)コンビ	コンビニシェフ
設定範囲	10秒～99分50秒	10秒～28分50秒	10秒～59分50秒	10秒～29分50秒	10秒～14分50秒

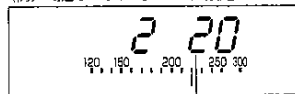
機能	おまかせパン	おこのみパン(こね)	おこのみパン(発酵1)	おこのみパン(ねかし)	おこのみパン(発酵2)	おこのみパン(焼き)
設定範囲	自動設定	10秒～48分50秒	10秒～99分50秒	10秒～59分50秒	10秒～99分50秒	10秒～58分50秒

(注1) 高速オープン・コンビで庫内温度300℃に設定したときは最大19分50秒までしか設定できません。

●温度表示

(例) 高速オープンで220℃に設定したとき

- 高速オープン・コンビ調理のときで、温度調節キーを押して温度設定すると、温度バーが点灯するとともに数字も表示します。設定3秒後には数字表示は消え、「分」・「秒」が点滅します。加熱時間が設定できれば、加熱時間の表示となります。
- イースト発酵を設定すれば「発酵」の文字のみ点灯します。



設定3秒後には消え、加熱時間を表示

●コース表示

- パンづくりの進み具合を、文字の点滅で表示します。
- おまかせパン調理とともに、全コースが点灯し調理しているコースのみが点滅します。

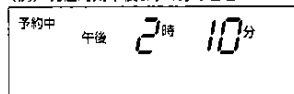


使用方法については、29～32ページをごらんください。

●タイマー予約表示

(例) 現在時刻午後2時10分のとき

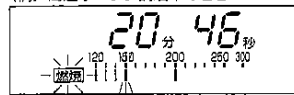
- 「予約中」が点灯し、タイマー予約中であることを表示します。
タイマー予約中は「時計表示」になっています。
- 予約のしかたは18ページをごらんください。



●燃焼表示 (燃焼ランプ)

(例) 高速オープン調理中のとき

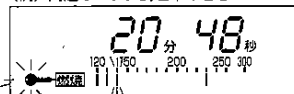
- ガス高速オープン・コンビ調理が動作中で、ガスが燃焼しているときに「燃焼」の文字が点灯します。設定温度に達すると表示が消え、その後、温度調節に合わせてついたり消えたりします。
- ※「燃焼」の文字が点滅しているときは、ガス栓が閉まっているなどで、失火しているときです。このときはガス栓を確認して再びスタートキーを押してください。
- それでも「燃焼」の文字が点滅するときは、使用を中止して買い上げの販売店に連絡してください。



●ロック表示

(例) 高速オープン調理中のとき

- 調理中やタイマー予約中にとりけしキーを押されて機器を停止させないためにロック設定をしたとき表示します。ロックのしかたは16ページをごらんください。



●エラー表示

- つぎのような場合、文字の点滅とアラームでエラーをお知らせします。



点滅する文字	原因
予約・あやまり	タイマー予約のしかたがまちがっている
釜なし	釜(パンケース)がセットされていない
釜	釜が不用なのにセットされている(ホームベーカリー・高速オープン調理以外のとき)
高温	庫内温度が45℃以上で高すぎる(ホームベーカリーと解凍調理のとき)
燃焼	ガス栓の開け忘れなど、ガスに点火しなかった
あやまり	自動加熱調理でセンサーの感知範囲から外れて調理物が置かれている







※使用中、エラー表示がでたときは40ページのとおり処置してください。

こんなときにアラームが鳴ります!

5種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

アラームの種類	状態の内容	アラームの種類	状態の内容
ビツ	操作部の各キーを操作したとき	ビービービー(4回)	エラー表示とともに鳴る
ビツビツビツビツ(6回)	予熱が完了したとき	ビツ ビツ(2回)	自動加熱調理(おやつ、ケーキ)の残り時間表示とともに鳴る。
ビー	加熱完了のお知らせ		

付属品のなまえと使いかた




付属品のなまえ	数量	高速 オープン	電子 レンジ	コンビ	ホーム ベーカリー	自動 加熱調理	使いかた
ターンテーブル台 	1	○	○	○	×	○	<ul style="list-style-type: none"> ● 庫内の底に正しくセットして使います。セットしたとき、傾きや浮きのないようにします。 ● ホームベーカリーのときは取り外します。
ターンテーブル(丸皿) 	1	○	○	○	×	○	<ul style="list-style-type: none"> ● ターンテーブル台の上に置いて使います。 ● 調理が始まると回転します。 ● 調理後、引き出すときは、付属のオープン皿取っ手をターンテーブルの端にくい込ませ静かに引き出します。
オープン皿(角皿) 	2	○	×	×	×	×	<ul style="list-style-type: none"> ● 庫内のレールに直接乗せて使います。 ● 調理後、引き出すときは、付属のオープン皿取っ手をオープン皿の端部の中央にくい込ませ静かに引き出します。 ● 自動加熱調理の一部のメニューで使用できます。詳しくはクッキングブックを参考に使用してください。
釜 	1	×	×	×	○	×	<ul style="list-style-type: none"> ● 付属の羽根を正しくセットし、パン材料を入れて、庫内にセットします。 ● ターンテーブル台があればセットできます。
丸網 	1	○	×	×	×	×	<ul style="list-style-type: none"> ● ターンテーブル(丸皿)の上に乗せて使います。
角網 	2	○	×	×	×	×	<ul style="list-style-type: none"> ● オープン皿の上に乗せて使います。 ● 調理によっては覆帽レールに乗せて使うこともあります。 ● クッキングブックを参考に使用してください。

ロックのしかた

ロックは、あやまって調理中や予約中にとりけしキーを押したり、タイマー予約中にとりけしキーを押して調理できなくなることを防ぐためのものです。小さなお子様などのいたずら防止に便利です。

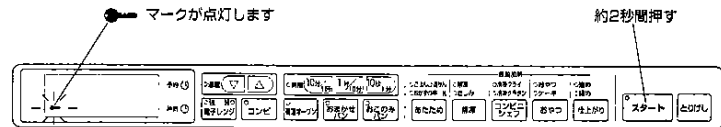
ロックのかけかた

調理中・予約中


- スタートキーを押して調理や予約をはじめたあと、スタートキーを約2秒間押し続けます。
- 表示部に  マークが点灯してロックしたことを知らせます。
-  マークが表示されている間は、操作部のすべてのキーを受けつけません。
- 調理が終了すれば、自動的に  マークの表示が消えロックは解除されます。
- 調理をしないときでも、スタートキーを約2秒間押し続けることにより、ロックをかけることができます。

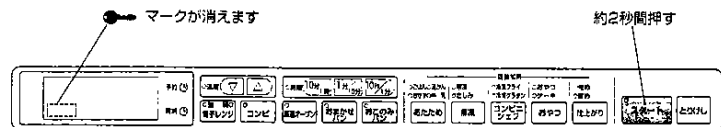
タイマー予約中

- スタートキーを押してタイマー予約をしたあと、スタートキーを約2秒間押し続けます。
- 調理中と同様の表示と動きとなります。





ロックの解除のしかた


- ロックのかけかたと同じように、スタートキーを約2秒間押し続けてください。
- 表示していた  マークが消え、ロックを解除します。
- ※スタートキーを押し続けると、ロックとロック解除をくり返します。




その他の付属品


計量スプーン (1個)




クッキングブック (1冊)



羽根(1個)




計量カップ (1個)



釜のセットのしかた

① 釜受け台の溝部へ確実に差し込む。

② ゆっくりと左(反時計方向)へ回して固定する。



庫内

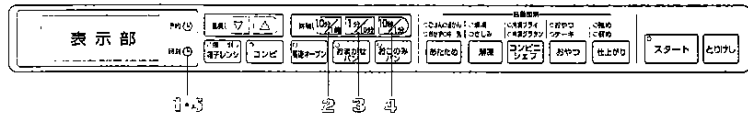
釜

釜受け台

時刻合わせ

現在時刻を合わせないとタイマー予約はできません

- ◎初めてお使いになるときは、まず時刻合わせをしておきましょう。
- ◎操作をする前に、庫内の部品と包装材料をすべて取り出してください。



(例) 現在時刻が午後10時35分のとき

まず、電源プラグをコンセントへ差し込む
 ●ビップまたはビブッと音がして電源が接続されたことを知らせます。

① 時刻合わせキーを押す
 ●時間ランプが点滅します。

時刻

② 時間セットキーの 10分 を押して「時」を合わせる
 ●押す回数で0~11を表示します。

10分 1分 10秒 1分

③ 時間セットキーの 1分 を押して「分」の10の位を合わせる
 ●押す回数で0~5を表示します。

10分 1分 10秒 1分

④ 時間セットキーの 10秒 を押して「分」の1の位を合わせる
 ●押す回数で0~9を表示します。

10分 1分 10秒 1分

⑤ 時刻合わせキーを押す

時刻

これで現在時刻合わせの完了です。⑤の操作をした時点で1秒からスタートします。

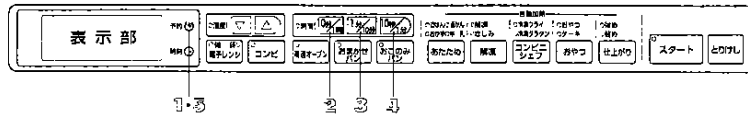
ご注意

②~④の手順で約10秒間操作しなければ表示されている時刻が設定されます。たとえば②の手順でおいとくと午後10時00分に設定されます。

予約時刻合わせ

現在時刻を合わせていないと、予約時刻合わせができません。

- ◎おまかせパン・おこのみパン・高遠オープンの予約調理に共通です。
- 予約した時刻は、出来上りの時刻です。



(例) 午前6時25分に合わせるとき

① 予約キーを押す
 ●時間ランプが点滅します。

予約

② 時間セットキーの 10分 を押して「時」を合わせる
 ●押す回数で0~11を表示します。

10分 1分 10秒 1分

③ 時間セットキーの 1分 を押して「分」の10の位を合わせる
 ●押す回数で0~5を表示します。

10分 1分 10秒 1分

④ 時間セットキーの 10秒 を押して「分」の1の位を合わせる
 ●押す回数で0~9を表示します。

10分 1分 10秒 1分

⑤ 予約キーを押す

予約

これで予約時刻合わせの完了です。約10秒後に取り消しキーを押すと時計表示に変わります。

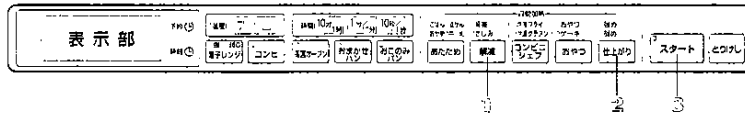
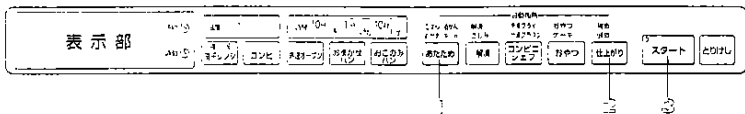
ご注意

- ②~④の手順で約10秒間操作しなければ表示されている時刻が設定され、時計表示に変わります。たとえば③の手順でおいとくと午前6時20分に設定されます。
- 予約は、15時間以内です。15時間を超える予約はできません。
- 高遠オープン調理での予約は、調理加熱時間が80分以内の調理のみできます。80分を超える加熱時間の予約はできません。

使いかた 自動加熱調理

あたため調理のとき

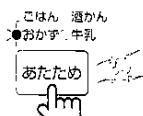
解凍調理のとき



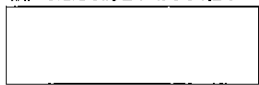
●食品を庫内に入れる

あたためキーを押す

1 回押すと、「ごはん」のランプが点灯します。押すたびに「ごはん」「おかず」「酒かん」「牛乳」のランプに移動をくり返します。選ぶメニューのランプが点灯するまで押します。スタートキーのランプが点滅します。

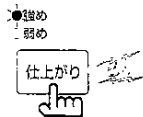


(例) あたため調理の「おかず」強め

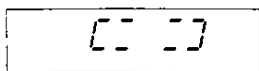
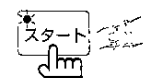


仕上がりキーを押す

仕上がり調節をしないときは、押す必要がなく標準状態です。
1 回押すと「強め」
2 回押すと「弱め」
3 回押すと「標準」
となり押すたびにくり返えます。



スタートキーを押す



●数字表示の枠がぐるぐる回ります。

〈調理終了〉

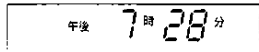
表示部は を表示します。

センサー冷却ファンが約3分～25分間作動します。



●食品を取り出す

(例) 午後7時28分のとき



●とひらを開けると、現在時刻を表示します。

●ご注意 自動保温機能が使えます。

- 自動保温制御がついていますので、あたため調理終了後、庫内で10分間ターンテーブルが回転し食品の温かさを保ちます。
- 自動保温中にとひらを開けると、とりけしキーを押すと、自動保温は終了します。

食品は必ずターンテーブルの中央へ
センサーは、ターンテーブルの中央部の温度を感知します。
センサーがうまくはたらくよう食品はターンテーブルの中央へ置きましょう。



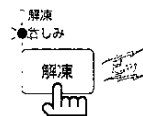
一度に2個加熱するときは、ターンテーブルの中央部へ横して置きましょう。



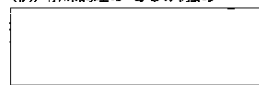
●食品を庫内に入れる

1 解凍キーを押す

1 回押すと、「解凍」のランプが点灯します。
押すたびに「解凍」・「さしみ」のランプに移動をくり返します。スタートキーのランプが点滅します。

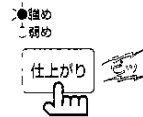


(例) 解凍調理の「さしみ」強め

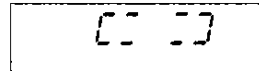
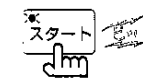


2 仕上がりキーを押す

仕上がり調節をしないときは、押す必要がなく標準状態です。
1 回押すと「強め」
2 回押すと「弱め」
3 回押すと「標準」
となり押すたびにくり返えます。



3 スタートキーを押す

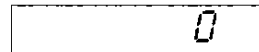


●数字表示の枠がぐるぐる回ります。

〈調理終了〉

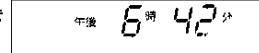
表示部は を表示します。

センサー冷却ファンが約3分～25分間作動します。



4 食品を取り出す

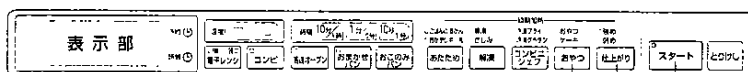
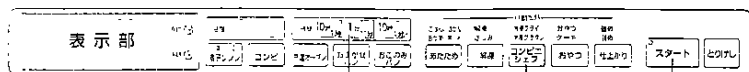
(例) 午後6時42分のとき



●とひらを開けると、現在時刻を表示します。

●ご注意

- 解凍調理でスタートキーを押したとき、「高温」の文字が表示され点滅したときは、庫内温度が高いため、調理の失敗を防ぐため、機器は作動しません。「高温」表示が消えるまでお待ちください。



●食品を庫内に入れる

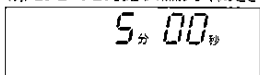
1 コンビニシェフキーを押す

1回押すと、「冷凍フライ」のランプが点灯します。押すたびに「冷凍フライ」・「冷凍クラタン」のランプに移動をくり返します。時間セットキーとスタートキーのランプが点滅します。

●冷凍フライ
●冷凍クラタン



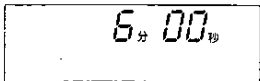
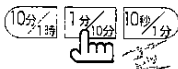
(例) コンビニシェフ調理の「冷凍フライ」のとき



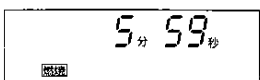
- 冷凍フライのときは5分00秒が表示されます。
- 冷凍クラタンのときは8分00秒が表示されます。

2 時間セットキー

調理時間を変更したいときに押します。セットできる調理時間は、14分50秒までです。



3 スタートキーを押す



- ガスが燃焼をはじめると(燃焼)の文字が点灯します。
- 残り時間を表示します。

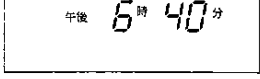
<調理終了>

表示部は0を表示します。センサー冷却ファンが約3分～25分間作動します。



4 食品を取り出す

(例) 午後6時40分のとき



- とびらを開けると、現在時刻を表示します。

◎注意

- コンビニシェフでは、温度は自動的に設定されますので変更できません。
- 調理時間は変更できます。変更するときは②の手順でおこないます。ただし調理中(スタートキーを押したあと)は変更できません。
- コンビニシェフは、高速オープンと電子レンジの機能が作動しますので使う容器は耐熱性で電子レンジにも使える容器を使用してください。くわしくは、クッキングブックをごらんください。

●食品を庫内に入れる

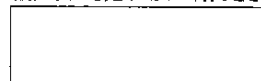
1 おやつキーを押す

1回押すと、「おやつ」のランプが点灯します。押すたびに「おやつ」・「ケーキ」のランプに移動をくり返します。選ぶメニューのランプが点灯するまで押します。スタートキーのランプが点滅します。

●おやつ
●ケーキ



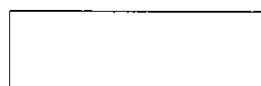
(例) おやつ調理の「おやつ」のとき



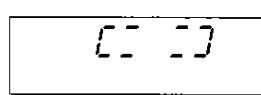
2 仕上がりキーを押す

仕上がり調節をしないときは、押す必要がなく標準状態です。1回押すと「強め」2回押すと「弱め」3回押すと「標準」となり押すたびにくり返します。

●強め
●弱め

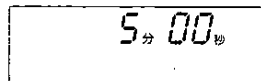


3 スタートキーを押す



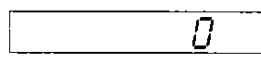
- 数字表示の枠がぐるぐる回ります。

調理が終了する5分前になれば、表示部に時間を表示し、終了まで残り時間を表示します。



<調理終了>

表示部は0を表示します。センサー冷却ファンが約3分～25分間作動します。



4 食品を取り出す

(例) 午後2時18分のとき



- とびらを開けると、現在時刻を表示します。

使いかた 電子レンジ

電子レンジ強・弱



電子レンジ強・弱の切り替えかた

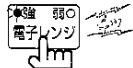
1回押すと「強」、2回押すと「弱」に切り替わります。
お望みの調理コースのランプが点灯しているか確認してください。



●食品を庫内に入れる

① 電子レンジを押す「強」

「強」にしたいときは、もう一回押します。



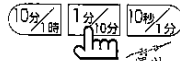
(例) 電子レンジ(強)で2分30秒のとき

分 秒
2 30

●「分」「秒」が点滅します。

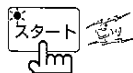
② 時間セットキーを押して調理時間を合わせる

●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。



分 秒
2 30

③ スタートキーを押す



分 秒
2 29

●残り時間を表示します。

〈調理終了〉

表示部は「0」を表示します。
センサー冷却ファンが約3分～25分間作動します。

0

④ 食品を取り出す

(例) 午後6時37分のとき

午後 6 時 37 分

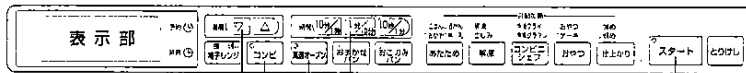
●とびらを開けると、現在時刻を表示します。

ご注意 自動保温機能が使えます (電子レンジ「強」調理のみで電子レンジ「弱」調理では使えません)

- 自動保温制御がついていますので、電子レンジ調理終了後、庫内で10分間ターンテーブルが回転し食品の温かさを保ちます。
- 自動保温中にとびらを開けるか、とりけしキーを押すと自動保温は終了しました。

高速オープン・コンビ

予熱ありのとき



オープン皿を使用するときは、必ずターンテーブルを取り除いてください。

① 高速オープンキーまたはコンビキーを押す

●温度ランプが点滅します。



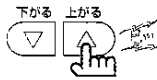
(例) 200℃で13分30秒のとき

100 150 200 250 300

●温度目盛が点灯します。

② 温度調節キーを押して温度を合わせる

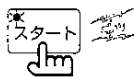
- 食料または300℃での予熱はできません。
- スタートランプと時間ランプが点滅します。
- 調理時間をセットすると予熱はできません。



予熱 2 00
100 150 200 250 300

- 予熱の文字が点灯し、温度バーで設定温度を表示します。
- 3秒間は設定温度を数字でも表示し、その後「分」「秒」の点滅となります。

③ スタートキーを押す



予熱 分 秒
100 150 200 250 300
調理

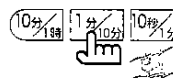
- ガスが燃焼をはじめると「調理」の文字が点灯します。
- 庫内温度を温度バーで表示していきませす。

〈予熱完了〉

④ 食品を庫内に入れる

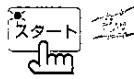
⑤ 時間セットキーを押して調理時間を合わせる

●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。



13 分 30 秒
100 150 200 250 300

⑥ スタートキーを押す



12 分 59 秒
100 150 200 250 300
調理

〈調理終了〉 調理終了後でも庫内温度に合わせてセンサー冷却ファンが約3～25分間作動します。

⑦ 食品を取り出す

(例) 午後7時18分のとき

午後 7 時 18 分

●表示部は「0」を表示します。

●とびらを開けると、現在時刻を表示します。

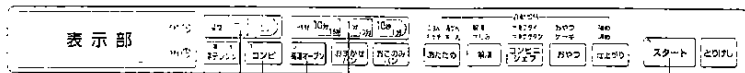
予熱時間のめやす

- 庫内の温度が上昇するのに要する時間は、ほぼ右表のとおりです。

目標の庫内温度	加熱	目標の庫内温度	時間
150℃	約150℃	4～5分	約250℃
200℃	約200℃	5～8分	約250℃

使いかた 高速オープン・コンビ

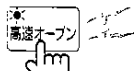
予熱なし・発酵のとき



オープン皿を使用するときは、必ずターンテーブルを取り除いてください。

高速オープンキーまたはコンビキーを押す

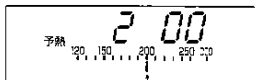
- 温度ランプが点滅します。



(例) 200℃で13分30秒のとき

190...190...200...200℃

- 温度目盛が点灯します。



- 予熱の文字が点灯し、温度バーで設定温度を表示します。
- 3秒間は設定温度を数字でも表示し、その後「分」・「秒」の点滅となります。
- 発酵のときは「発酵」の文字が点灯します。

温度調節キーを押して温度を合わせる

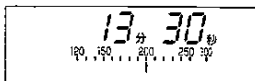
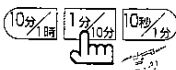
- コンビ調理のときは、発酵の設定はできません。
- 時間ランプとスタートキーランプが点滅します。



※発酵のときのみ仕上げ調節(温度)ができます。22ページの※の手順でおこなってください。

時間セットキーを押して調理時間を合わせる

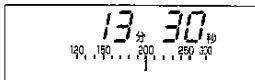
- キーに表示された時間を押した数だけ加算して表示します。
- 設定温度が300℃のときのセットできる調理時間は19分50秒までです。(タイマー予約調理も同様です。)
- スタートキーランプが点滅します。



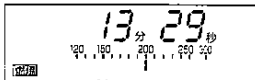
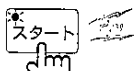
- 予熱の文字が消えます。

食品を庫内に入れる

- 扉裏にとびらを閉めてください。



スタートキーを押す



- 庫内温度を温度バーで表示します。
- ガスが燃焼をはじめると「燃焼」の文字が点灯します。

〈調理終了〉 ●調理終了後も、庫内温度に合わせてセンサー冷却ファンが約3～25分間作動します。

食品を取り出す

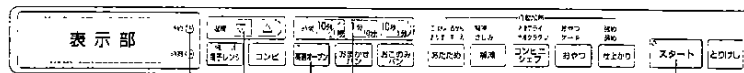
(例) 午後7時10分のとき

午後 7時 10分

- とびらを開けると、現在時刻を表示します。

高速オープン

タイマー予約調理のとき

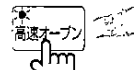


(例) 午後5時45分に仕上がり予約するとき

- 食品を庫内に入れる (オープン皿を使用するときは、ターンテーブルを取り除いてください)
- 現在時刻が合っているか確かめる (変更するときは17ページをこらんでください)
- ガス栓を開ける
- ※調理時間が60分以上のタイマー予約調理はできません。

高速オープンキーを押す

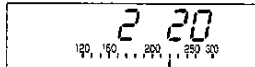
- 温度ランプが点滅します。



(例) 220℃で15分30秒のとき

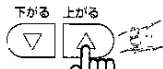
190...190...200...200℃

- 温度目盛が点灯します。



温度調節キーを押して温度を合わせる

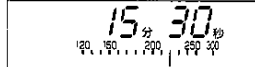
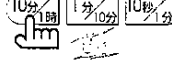
- 時間ランプとスタートキーランプが点滅します。



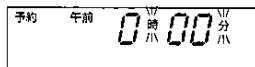
- 温度バーで設定温度を表示します。
- 3秒間は設定温度を数字でも表示し、その後「分」・「秒」の点滅となります。

時間セットキーを押して調理時間を合わせる

- 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。



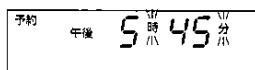
予約キーを押す



- 「予約」が点灯して「時」・「分」が点滅します。

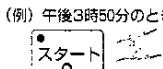
時間セットキーを押して予約時間を合わせる

- 合わせかたは18ページの②～③をこらんでください。

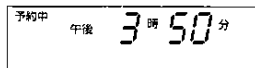


スタートキーを押す

- 予約中が点灯し予約していることを表示します。



(例) 午後3時50分のとき



- 現在時刻を表示します。

〈調理終了〉 ●調理終了後も庫内温度に合わせてセンサー冷却ファンが約3～25分間作動します。



- 表示部は0を表示します。

注意

(イースト発酵の注意)

- 庫内が熱いと、イースト面がダメになるなど失敗の原因となります。
- 庫内が充分冷えてから使用してください。
- 28℃：自然酵母での発酵に適します。35℃：通常の発酵に使用します。
- 39℃：こねあげた生地湯が低い場合に適します。

注意

- タイマーセット可能な時間は、調理に必要な時間～15時間以内です。
- ご希望の調理終了時刻と現在時刻を確認してセットしてください。
- 予約中に、予約した時刻を確かめるときは、予約キーを押してください。

使いかた おまかせパン・おこのみパンの作りかた

パンを焼くまえに

パンの材料

小麦粉

タンパク質の多い
強力粉を使います



• 水でこねるとグルテンが形成されて
空気を包むので、パンがふくれます。

ドライイースト

生地をふくらませる
生き物です



• 予備発酵の必要のない顆粒状
ドライイーストを使用します。

塩

イーストの働きを
コントロールします



• 生地を設定させ
味をひきまします。

砂糖

イーストの発酵を
助けます



• パンに甘みをつけ、焼き上
がりの色づきをよくします。

油脂

パンに風味・香り
をつけます



• ショートニング、バター
などパン生地の能率を助
け、老化を防ぎます。

脱脂粉乳

栄養価を高くします



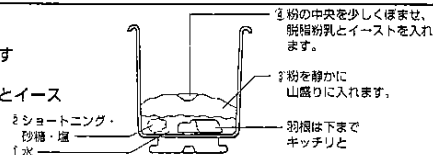
• 風味を増し、やわらかい
な焼き肌のパンに仕上げます。

水

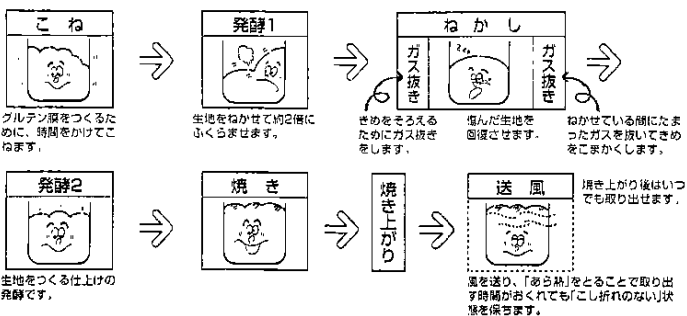


材料の入れかた

1. 水を入れます
 2. ショートニング・砂糖・塩を入れます
 3. 粉を静かに入れます
 4. 粉の中央を、少しくぼませ脱脂粉乳とイーストを入れます
- ※材料は正確に計りましょう。
※羽根を確実にセットしましょう。



食パンができるまで



使うとき知っておきたいこと

室温により調理時間や運転方法が自動的に変わります

(1) 調理時間(時間表示)が変わる



室温によりそのとき最も良い調理時間(2時間55分~
3時間50分の間)を機器が自動的に選り表示します。

(2) 運転方法(スタート時の動きが変わる)

室温によりそのとき最も良い動きをします。
• おまかせパンの場合、室温が低いときにはスタート後
15分間予熱しますので「こね」は、すぐに始まりません。
• 発酵やねかしの途中ととき自動的にファンが回って
ガスに点火します。

焼き上がりでもファンは回ります

パンの「あら熱」をとる「こし折れ」を防ぐため焼き上が
って(タイマー表示)~20分間は引き続きファンが回
ります。焼き上がりはできるだけ早く取り出してく
ださい。

「高温」エラーは消えにくい



「高温」エラーは庫内が45℃以下まで冷めないと消えま
せん。
パンを焼いたり高速オープンを使った後は冷めるまで
1~2時間かかります。

パンは作るたびに変わります



パンはイースト菌という生物の活動でふく
らみず、室温のちがいで生地の温度が変わりイース
トの活動が変わります。
材料のほかりかたの「バツキ」や鮮度がパ
ンのふくらみに影響します。正確な計量で
新鮮な材料を使いましょう。

庫内灯がつくのは「焼き」のときだけ

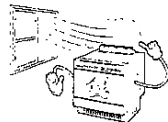


パンを作るときは「こね-発酵」では消えています。こ
れは庫内灯の熱を防ぐためです。パンミキサーとして
使うときも同じです。

「こね」のとき振動や音がします

パンづくりで「こね」はグルテンを作るためにせつな
動きです。強い力で生地づくりをしていますが、機器
が揺動したり音かしますが異常ではありません。
(「うどんこね」のときも同じです)

排気口に風を当てないでください



排気口に窓からの風や、冷暖房の風が当たると発酵温
度が「ズレ」て失敗する原因となります。

下部はいつもすずしく

パンをおいしく焼き上げるために室温センサーが付い
ています。暖房機器の熱気や直射日光が当たらないよ
うにしてください。

きびしい暑さ、寒さに気を付けて



パンも生きものです。人間の心地よい温度がパンにも
最適です。普通の室温は支障ありませんが、冷房のない
夏の日中や、冷え込む冬の朝でのタイマー予約では「ふ
くらみ」が少なかつたり「おい」が強くなることがあ
ります。

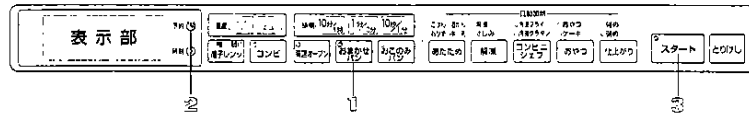
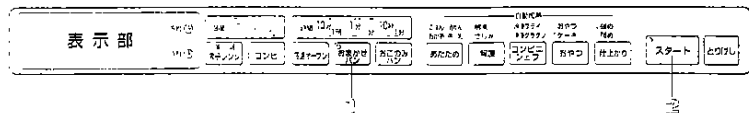
焼き上がり後パンを取り出したあとは

パンを取り出したあと、釜に羽根が残っていると、
すぐにぬるま湯を入れて、しばらく置きその後、羽根
を取り外してください。

使いかた おまかせパン

すぐ焼くとき

タイマー予約調理のとき

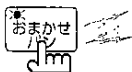


材料を正しく入れた釜を庫内に確実にセットする

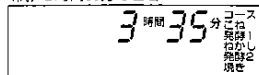
- 1 確実に遠慮へ差し込む。
- 2 扉が左(戻時計方向)に回して固定する。



1 おまかせパンキーを押す



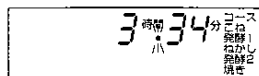
(例) 3時間35分のとき



※そのときの室温により自動的に調理時間を調節します。

2 スタートキーを押す

室温が低いときは「こね」はすぐに始まりません。
約15分間予熱しますので、その後には作動をはじめます。
庫内温度が高い時には冷却モードに入り点火動作をしません。



- 残り時間を表示します。
- 作動しているパンの工程が点滅します。

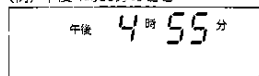
焼き上がり

- 引続き、あら熱とりのため20分間送風運転をします。
- タイマーが0になったら、できるだけ早く取り出してください。

庫内から釜を取り出し、釜を逆さにして数回強く振り、パンを取り出す



(例) 午後4時55分のとき



●とびらを開ければ、現在時刻を表示します。

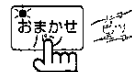
ご注意

- 調理完了後、すぐは釜も高温になっていますので、必ず厚手のミトン・布ふきんで釜を取り出してください。
- 羽根がパンの中へついて外れたときは、パンを切る前にはしなどで取り出してください。
- 羽根が釜に残った場合は、釜にぬるま湯を入れて、しばらく放置してから取り外してください。むりやりとると釜が変形することがあります。

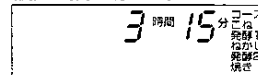
(例) 午前6時30分に仕上がり予約するとき

- 材料を正しく入れた釜を庫内に、正しくセットする
- 現在時刻が合っているか確かめる
変更するときは17ページをごらんください。
- ガス栓を開ける

1 おまかせパンキーを押す



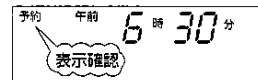
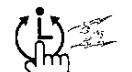
(例) 3時間15分のとき



※そのときの室温により自動的に調理時間を調節し、表示します。

2 予約キーを押す

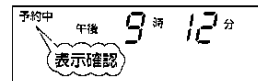
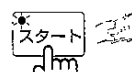
予約キーを押したあと18ページの②～④の操作で予約時刻を設定してください。



●予約時刻を表示します。

3 スタートキーを押す

予約中が点灯したことを必ず確認してください。
調理開始とともにスタートキーランプが点灯します。



●現在時刻を表示します。

焼き上がり

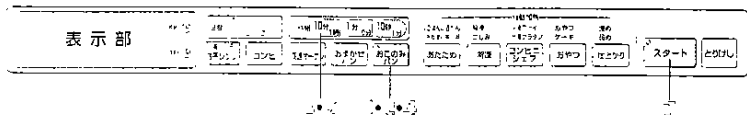
- 引続き、あら熱とりのため20分間送風運転をします。
- タイマーが0になったら、できるだけ早く取り出してください。
- 庫内から取り出した釜は逆さにして数回強く振りパンを取り出します。

ご注意

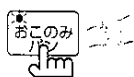
- タイマーセット可能な時間は、調理に必要な時間～15時間です。ご希望の焼き上げ時刻と現在時刻を確認してセットしてください。
- 必ずガス栓を開けておいてください。
- 材料の入れかた(27ページ)を必ずお守りください。
間違えるとパンができませんことがあります。

使いかた おこのみパン

おこのみパンは、「こね～焼き」までの5工程の時間を各々自由に設定することができます。



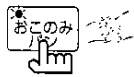
おこのみパンキーを押す



3時間 35分 コース
このみ
発酵1
ねかし
発酵2
焼き

※前回セットした時間を表示します。
初めての場合は全コースの標準時間を表示します。

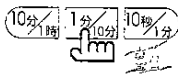
おこのみパンキーを押す



35分 00秒 このみ

●現在の「こね」時間を表示します。

時間セットキーを押して「こね」の時間を合わせる



40分 00秒 このみ

(例)「こね」時間を40分に合わせたとき

おこのみパンキーを押す



60分 00秒 発酵1

●現在の「発酵1」時間を表示します。

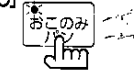
時間セットキーを押して「発酵1」の時間を合わせる



50分 00秒 発酵1

(例)「発酵1」時間を50分に合わせたとき

手順のくり返して「ねかし」「発酵2」「焼き」の時間を合わせ最後に「おこのみ」パンキーを押す

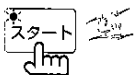


3時間 35分 コース
このみ
発酵1
ねかし
発酵2
焼き

●設定したコースとその合計時間が表示されます。

●材料を正しく入れた釜を確実に庫内にセットする

スタートキーを押す



3時間 34分 コース
このみ
発酵1
ねかし
発酵2
焼き

●残り時間を表示します。
●作動しているパンの工程が点滅します。

室温が低いときは「こね」はすぐに始まりません。約15分間予熱しますので、その後に作動をはじめます。
庫内温度が高い時は冷却モードに入り点火動作をしません。

焼き上がり

- タイマーが0になっていれば焼き上がり完了でいつでも取り出せます。
- とびらを開けなければ引き焼き、あら熱取りのため20分間送風運転します。



庫内から釜を取り出し、釜を逆さにして数回強く振り、パンを取り出す



(例) 午後4時55分のとき

午後 4時 55分

●とびらを開ければ現在時刻を表示します。

この機能を使ってつぎのように便利に使えます。

1. 焦げ色調節……………焼き時間だけを変えて食パンの焦げ色をお好みに
2. パンミキサー……………こねと発酵1だけを使ってパン生地づくり

1. 焦げ色調節のしかた

31ページの要領で各工程につきの時間をセットします。

こね……………35分	} この時間をセットすれば、そのときの室温により自動的に調理時間を調節します。
発酵1……………60分	
ねかし……………15分	
発酵2……………70分	
焼き……………お好みによって30分～40分の間を目安にしてセットします。 (標準的なこげ色は35分です。)	

2. パンミキサーとしての使いかた

31ページの要領で各工程につきの時間をセットします。

こね……………40分	} (例)
発酵1……………50分	
ねかし……………0分	} 必ず0分にしてください。
発酵2……………0分	
焼き……………0分	

ご注意

- パンミキサーとして「こね」られる量は小麦粉500gまでです。

使用上のご注意

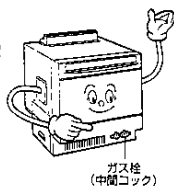
一般的な注意

ガスの接続について

接続は金溝どう管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。

ガス栓の位置について

ガス栓は、機器下部とびらを開けた位置にあります。はじめてお使いになるときは、ガス栓の位置を確かめておいてください。

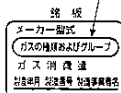


ガス栓
(中間コック)

警告

●ガスの種類を確かめて

(注) この部分を必ずご確認ください。



機器下部とびらの内側に貼ってある銘板のガス以外では使用しないでください。

— 庫内で食品が燃えたときは —

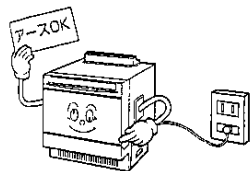
1. オープンとびらを閉めないでください。
2. とりけしキーを押して運転を止めてください。
3. 機器から燃えやすいものを選ざれば、鎮火するのをま待ちましょう。鎮火しないときは、水が消火器で消火してください。
4. そのまま使用せず、必ず販売店に点検を依頼してください。

警告

●アースを取り付けて



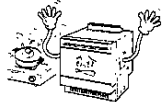
- アースを確実に取り付けてください。
- アースの取り付けは、お買い上げの販売店または電気工事店に依頼してください。(有料)



- 湿気や水の飛散がある場所に設置する場合は、必ず第3種設備工事が必要です。詳しくは販売店にお問い合わせください。

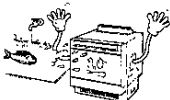
湿気のある場所

- 水蒸気が充満する場所。
- 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。



水気のある場所

- 水滴が飛散したり水を取り扱う場所。
 - 常に水が露出したり結露する場所。
- ※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。



ご注意

アース線は、水道管やガス管、電話専用アース線へは絶対に取り付けしないでください。

●市販の調理用具は

調理用具は、この機器の付属品と指定のもの以外は使わないでください。詳しくは8ページをご覧ください。



禁止

●テレビやラジオを離して

テレビやラジオの雑音や映像の乱れを防ぐため、テレビ・ラジオなどを3m以上離してください。

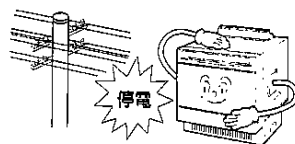
●停電時には

短時間(20秒以内)の停電のとき

- 停電が回復したら、引き続き残りの調理をおこないます。

長時間(20秒以上)の停電のとき

- ペーカリーおよびタイマー予約調理以外でお使いのときはすべて停止します。
- ペーカリーおよびタイマー予約調理でお使いのときは、1時間以内の停電であれば停電が回復すると引き続き調理をおこない、調理終了で「00」の点滅表示となります。停電の長さによっては、パンがうまくできないときがあります。
- 1時間以上の停電のときは、すべてが取り消されます。停電が回復したら、17ページの時刻合わせの操作をしてください。



お願い

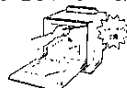
この機器は家庭用として作られていますので、業務用にお使いになりますと著しく寿命が短まります。

危険

●スイッチ穴やすきまにものを入れない



禁止



スイッチ穴やすきま(吸・排気口)にピンや針金などの金属物等、異物を入れしないでください。(感電・異常動作によるけがの恐れ)

警告

●燃えやすいものを置かない



禁止



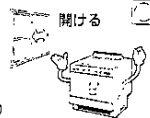
燃えやすいもの(新聞紙・紙袋など)を機器の上やそばに置いたり、熱に弱いものやカーテンなどを近づけないでください。(高温で焦げたり燃えたりして火災の恐れ)

注意

●換気をする



換気をする



使用中は、窓をあけたり換気扇を回すなど換気をしてください。(不完全燃焼による一酸化炭素中毒の恐れ)

●調理以外の目的に使用しない



禁止

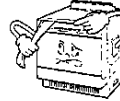


衣類やふきんなどの乾燥には使用しないでください。(発火・やけどの恐れ)

●オープンとびらにものをはさんで使用しない



禁止

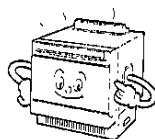


ふきんや食品くずなどはさんだまま使用しないでください。(発火・電波漏れ障害の恐れ)

使用上のご注意

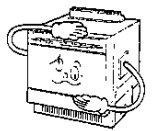
●料理の種類により予熱が必要です。

クッキングブックに予熱の表示があるものは予熱をしてください。



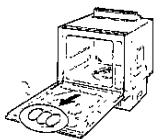
●調理中のオープンとびらの開閉はひかえめに

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



●調理後はすぐに取り出す

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



●調理後のオープン皿などに注意して

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

●陶磁器やオープン皿は急冷しない

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



高速オープン調理・コンビ調理のときの注意

△注意

- 使用中・使用直後は庫内壁面やオープンとびらに触らない



接触禁止



使用中や使用後しばらくは、庫内・オープンとびら周辺は高温になっていますので、素手で触らないでください。(やけどの恐れ)

- オープンとびらガラスに水をかけたり傷をつけない



禁止



オープンとびらガラスに水をかけたり、強い衝撃を加えたり傷をつけないでください。(ガラスが割れ、やけどやけがの恐れ)

- 排気口に顔を近づけない



禁止

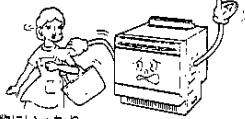


排気口から、高温の排気が出ますので顔などを近づけないでください。(やけどの恐れ)

- 使用中は離れない



禁止



使用中に買い物にいったり、おやすみなどしてその場を離れないでください。(調理物が焦げたり燃えたりして火災の原因)

- 使用後はガス栓を閉じる



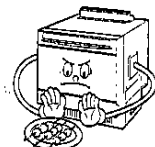
ガス栓を閉じる



使用後やお出かけ・おやすみのときには、ガス栓を必ず閉じてください。(万一のガス漏れ・燃焼の恐れ)

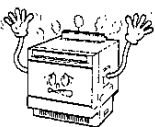
●金串など金属は使わないで

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



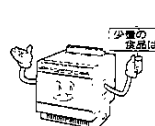
●庫内が空のまま作動させない

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



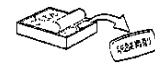
●少量の食品や飲みものは加熱しすぎない

- 少量の食品や干し物を加熱するときは、水を入れたコップと一緒に加熱してください。(こげ・燃える恐れ)
- 飲みものは、加熱しすぎないでください。突然沸騰して飛び散ることがあります。



●鮮度保持剤を入れたまま加熱しない

脱酸剤などの鮮度保持剤を入れたまま加熱しないでください。(燃える恐れ)



●ラップをはずすときは注意して

蒸気が一気に出てやけどすることがあります。



電子レンジ調理・コンビ調理のときの注意

△注意

- ゆで卵・目玉焼きは作らない



禁止

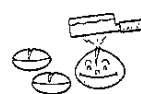


絶対に作らないでください。あたためるときは割りほぐしてからおこなってください。(破裂して、やけどやけがの原因)

- 殻つきの食品は割れ目を入れる



割れ目を入れる



木の葉など固い殻や皮に包まれているものは割れ目を入れるかたりのぞいてください。(破裂して、やけどやけがの恐れ)

- ビン詰めなど密封された食品はせんやふたをはずす



ふたやせんをはずす

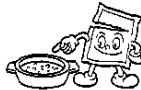


必ずせんやふたをはずしてください。(破裂して、やけどやけがの恐れ)

- 缶詰めやレトルト食品は容器に移しかえる



食品を移しかえる

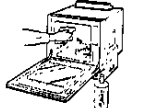


缶詰めやレトルト食品(アルミで包装されている食品)は加熱できません。また紙箱の内側にアルミがはりついているものも加熱できません。容器に移しかえてください。(火花(スパーク)・こげ・破裂の恐れ)

- 食品くずや油がたまった庫内で加熱しない



禁止



食品くずや油がたまった庫内は、取りのぞいたあとで加熱しないでください。(発煙や火災の原因)

使用上のご注意

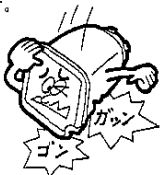
釜を使うときの注意

- クッキングブックのメニュー(パン・うどん)以外には使用しない
- 釜やモーターの故障の原因になります。

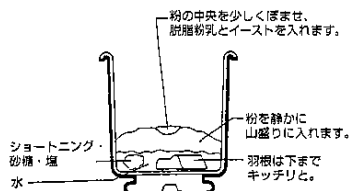
- 釜に固形物を入れない
- 釜に*キズ。がついたり故障の原因になります。



- 釜の取り扱いはいねいに
- 釜が変形すると羽根がこすれてテフロンががれたり音がでます。

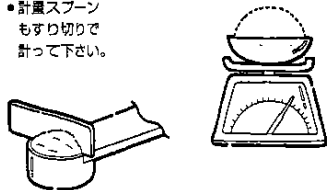


- タイマー予約のときは材料の入れかたに注意



- イースト・脱脂粉乳と水が触れないように注意してください。
- 材料を入れた釜を機器にセットするときも静かに取扱ってください。
- イースト・脱脂粉乳が水に触れるとパンがうまくできなかつたり臭いが出る場合があります。

- クッキングブックの指定分量を守る
- 適当な計量はでき上がりが悪くなつたり機器の故障の原因となります。
- 計量スプーンもすり切りで計ってください。



- 釜を取り出すときは*やけど。に注意して



- 焼き上がり直後は釜や庫内が熱くなっています。釜を回したとき、うでなどが庫内に触れないように気をつけてください。
- 熱い釜は乾いた*ふせん。や*厚手のミトン。などでしっかり持ってください。

- 釜を洗うときにみがき粉や金属タワシを使わない
- 釜はテフロン加工になっています。みがき粉や金属タワシでこすると、テフロン加工がはがれてしまいます。
- 洗うときは中性洗剤をひたしたスポンジたわしで洗ってください。
- 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。

点検・お手入れ

安全にお使いいただくため点検・お手入れをしてください。

点検

- 機器のまわりに燃えやすいものはありませんか。……………燃えやすいものを取り除く
- 排気口にものがついていませんか。……………のっているものを取り除く
- 電源コードが傷んでいませんか。……………販売店に修理を依頼する
- 異常音が出ませんか。……………販売店に修理を依頼する

手入れ

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

注意

1. 機器のガス栓を閉じる



ガス栓を閉じる

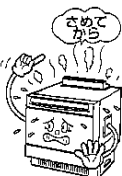


お手入れをする前にガス栓を閉じる
(ガス燃焼によるやけどの恐れ)

2. 機器本体がさめてから

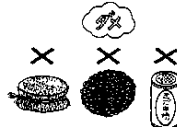


本体がさめてから



本体が十分さめてからお手入れする
(やけどの恐れ)

お手入れをするときは、オープンクリーナー・ベンジン・シンナー・スプレーのガラスみがき剤やみがき粉・金属タワシは使わないでください。(傷・変形の恐れ)

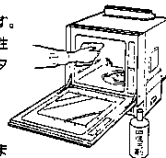


*化学そうきんの使用は、その注意書きにしたがってください。

- 庫内やオープンとびらの内側はそのつどふきとる

左・右側面と底面・天井面(上面)及びとびらの内側

- ぬれぶきんでふきとります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたスポンジタワシなどでふきとります。



後面

- 乾いた布でからぶきをします。(通常は炭化した油カスをふきとります)
 - 脂の付着量が多くなって、べとべとした感じになったときは、高速オープン(250°Cで30分~40分間)でカラ焼きをしてください。
- この操作を怠りますと、セルフクリーニング効果がなくなることがあります。

- オープン皿や網などの付属品はそのつど洗う

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

セルフクリーニングとは

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

注意


洗剤やみがき粉などで洗うとセルフクリーニングホーローが目づまりして、セルフクリーニング効果がなくなることがありますのでおやめください。また金属タワシなど硬いものでもこすると傷がつきますのでおやめください。

使
い
か
た

点
検
お
手
入
れ

故障かな?と思ったら

●こんなとき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ら煙がでた	調理庫内は、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でます。初めて高速オープンをお使いになるときは、庫内の油を焼き切るため、高速オープン加熱で温度を300℃にして10分間カラ焼きをしてください。
高速オープン使用中に停電し燃焼が止まった	機器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。ガス漏れの心配はありません。停電が回復すれば、停電の長さによって34ページのような動作をします。
タイマーセット時間が過ぎても調理ができてなく、表示部が「00」で点滅している	調理中に長時間(20秒以上)停電したためです。再びご使用のときは、とりけしキーを押し、最初から操作をしてください。
	
作動中に「カチッ」と音がする	調理温度を調節するための電磁弁(電気で開閉するガス弁)などの作動音です。
点火時や消火後に「チリ、チリ」と音がする	金属が加熱や冷却されるために、膨張・収縮して起こる音です。
調理が全て終了しても、ファンの回転する音が止まらない	センサー部を冷却するファンが、故障を防止するため回転している音で、最長25分間運転しています。
電子レンジ(強)、自動調理のあためため、調理終了のブザーが鳴っても、ターンテーブルが回りスタートキーランプも点灯している	自動保温機能が作動しているためです。10分間作動します。とびらを開けるか、とりけしキーを押すと停止し、自動保温は終了します。

その他、28ページもご参照ください。

●故障・異常の見分けかたと処置方法

故障かな? 異常かな? と思われたらただちに使用を中止し一度つぎのことをお調べください

こんなとき お調べ いただくこと	時計が出ない	スタートしない	点火しない	電子レンジで食品が加熱されない	庫内で火花が飛ぶ	予約時間に調理できない	パンのこねかきまわらない	処置方法	参照ページ
ブレーカーが切れている 電源プラグが抜けている	○	○						ブレーカーを入れる 電源プラグをコンセントへ差し込む	—
停電している	○	○						回復をまつ	34
ガス栓の開け忘れ			○		○			ガス栓を開ける	—
調理時間がセットされていない		○						調理時間をセットする	20-25
金属容器やアルミホイルで食品が包まれている				○				金属容器やアルミホイルを取り除く	8
庫内壁面に金属がふれている				○				金属部分にふれないように直す	—
庫内に食品カスや油がたまっている				○				庫内の異物を取り除く	—
釜が正しくセットされていない		○					○	釜を正しくセットする	29
釜に羽根が正しくセットされていない							○	羽根を釜に正しくセットする	—

●エラー表示と処置のしかた

表示部の表示内容	エラーの内容	処置のしかた
「予約あやまり」が点滅している	予約時刻までの時間が、調理の所要時間より短いか、15時間より長い。	予約時刻を設定し直して、スタートキーを押す。
「釜なし」が点滅している	釜が正しくセットされていない。	釜を正しくセットし、スタートキーを押す。
「釜」が点滅している	不用な釜がセットされている。	釜を取り出し、スタートキーを押す。
「高温」が点滅している	庫内温度が45℃以上ある。	高温表示が消えるまでまってからスタートキーを押す。
「燃焼」が点滅している	ガス栓が開まっているなどで、ガスに点火しなかった。	ガス栓を確かめてもう一度スタートキーを押す。
「あやまり」が点滅している	自動加熱調理でセンサーの感知範囲から外れた位置に調理物が置かれている。	調理物をターンテーブルの中央へ置き直し、もう一度自動加熱調理キーを押す。
14が点滅している	庫内に熱風を送る部品や温度を調節する部品に異常がある。	使用を中止して、販売店に修理を依頼する。
31が点滅している	庫内の温度を調節する部品に異常がある。	使用を中止して、販売店に修理を依頼する。
45が点滅している	ターンテーブルを回転させる部品に異常がある。	使用を中止して、販売店に修理を依頼する。
70が点滅している	ガスを制御する部品に異常がある。	使用を中止して、販売店に修理を依頼する。
72が点滅している	ガスの燃焼を制御する部品に異常がある。	使用を中止して、販売店に修理を依頼する。

仕様

仕様

品名	コンビネーションレンジ		
商品コード	21-893型		
型式名	GMO-S1200D		
消費電力	高速オープン	125W	
	電子レンジ	1,280W	
	同時加熱(コンビ)	550W	
高周波出力	電子レンジ:(強)600W・(弱)200W相当 解凍:330W/200W/90W相当自動制御 同時加熱(コンビ):200W相当 コンビニシェフ:500W/200W相当自動制御 自動保温:30W相当		
高速オープン加熱速度	200℃ 5~6分		
高速オープン温度調節範囲	イースト発酵(28℃、35℃、39℃)、120℃~250℃、300℃		
外形寸法	幅598mm×奥行550mm×高さ680~640mm		
庫内有効寸法	幅415mm×奥行365mm×高さ265mm		
オープン皿有効寸法	幅388mm×奥行306mm		
ターンテーブル有効寸法	φ332mm		
製品質量(重量)	本体52kg、付属品7kg		
ガス接続	R1/2(オネジ)		
電源	AC100V (50Hz・60Hz共用)		
電源コード長さ	2m		
アース線長さ	2m		
付属品	<ul style="list-style-type: none"> ●オープン皿(角皿) 2枚 ●オープン皿取っ手 1個 ●計量カップ 1個 ●ターンテーブル(丸皿) 1枚 ●クッキングブック 1冊 ●計量スプーン 1個 ●角網 2枚 ●蓋 1個 ●おまかせパン ●丸網 1枚 ●羽根 1個 ●操作ガイド 1枚 ●取扱説明書 1冊 ●ターンテーブル台 1枚 ●設置・工事説明書 1冊 		

一時あたりのガス消費量	ガスの種類		ガス消費量
	13A	12A	
都市ガス用	13A	5.47kW(4,700kcal/h)	
	12A	5.12kW(4,400kcal/h)	
L P ガス 用		5.46kW(4,39kg/h)	

アフターサービス

サービスのお申し込み

- 39~40ページの「故障かな?と思ったら」を見て、もう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不都合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないで買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。

1. 品名……………コンビネーションレンジ
2. 商品コード……………下部とびら内側に貼り付けてある、銘板をご覧ください。
3. 現象……………(できるだけ詳しく)
4. お客様名、住所、電話番号、運順……………(できるだけ詳しく)

商品コードの例

(N)21-893(U)
大阪ガス株式会社 01

転居される場合

- ガスには都市ガス(数種類)およびLPガスの区分があります。
- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
 - この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
 - ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保証・補修について

- 保証期間中は…
保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 保証期間経過後の故障修理について
買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
この製品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は、製造打ち切り後9年間です。

保管(長期間使用しない場合)

- 庫内や付属品の汚れをきれいに落とし十分乾燥させてください。
- ガス栓を開けてください。
- また、専用ブレーカーの場合はブレーカーを切ってください。