

取扱説明書

SN-008GLA <GMO-F3610>

4 2 2 3

5 2 2

1 3 0 1 1

保証書付

取扱説明書

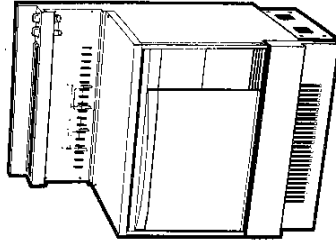
コンビネーションレンジ

ガス高速オーブン

品名 SN-008GLA
機器コード 4223522
型式名 GMO-F3610

品名 SN-006GLA
機器コード 4225521
型式名 GR-F3610

工事説明書 別添付



ごあいさつ

このたびは、コンビネーションレンジ及びガス高速オーブンをお買い上げくださりましてありがとうございます。安全に使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分理解したうえで使用してください。

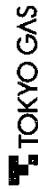
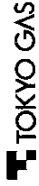
この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
この取扱説明書の30ページが保証書になっています。記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
本書などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
本書を紛失された場合や、不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの東京ガスにお問い合わせください。

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・ガス・ガスの接続などの付帯工事は、必ずお買い上げ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。

販売店の方へ

●機器の設置が終わり、お客様に使い方を説明されましたら、この説明書をお客様にお渡ししてください。



販売店名

製造者

三洋電機ガス機器株式会社
営業統括部
テガ三洋工業株式会社

T135-0071 東京都江東区亀戸1-8-6
電話 03(3636)3411
T680-8634 鳥取県鳥取市南吉3丁目201
電話 0857(2)2218

ID-04
P103-18400(9904-00)

特長いろいろ

パン生地にあわせて選べる
イースト発酵温度

パン生地の発酵温度が3段階に
選べます。(28℃、35℃、39℃)

誤操作防止のロック機構

調理中や予熱中に、他のキーを押
されたも誤操作できないロック機
構付。

操作手順をお知らせする
ネクスラストサイン

次の操作をランプの点滅により
お知らせします。

コンベネーションレンジタイプのみ
生もの解凍に便利な
解凍専用キー

さしみ、肉などの冷凍食品の解凍
に便利です。

もくじ

もくじ		ページ
特に注意していただきたいこと 3~9		
1 使用前に		
使用上のお願ひ.....	10~11	
使える容器と使えない容器.....	12	
付属品のなまえと使いかた.....	13	
各部のなまえとはたらき.....	14~17	
準備	18	
• 時計を合わせましょう.....	18	
• カラ焼きをしましょう.....	19	
2 使いかた		
高速オーブン/コンビ(予熱なし/発酵).....	20	
高速オーブン/コンビ(予熱あり).....	21~22	
電子レンジ(強/弱) <コンベネーションレンジタイプのみ>.....	23	
解凍 <コンベネーションレンジタイプのみ>.....	24	
ロックのしかた.....	25	
3 点検・お手入れ、他		
点検・お手入れ.....	26	
故障かな?と思ったら.....	27	
アフターサービス.....	28	
長期間使用しない場合.....	28	
仕様.....	29	
保証書.....	30	

特に注意していただきたいこと

必ずお守りください！

お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、つぎのように説明しています。よくご理解いただき正しくご使用ください。
■表示の内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生ずる危害や損害の程度により、つぎのように区分して説明しています。

- ⚠ 危険** この表示の項目は、「死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される」内容です。
 - ⚠ 警告** この表示の項目は、「死亡または重傷を負う可能性が想定される」内容です。
 - ⚠ 注意** この表示の項目は、「傷害を負う可能性や物的損害の発生が想定される」内容です。
- お守りいただく内容を、つぎの縮減形で区分し、説明しています。(下記の絵表示は一例です)
- ⚠** この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。
 - ⊘** このような絵表示は、してはいけない「禁止」の内容です。
 - ❗** このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

危険

●ガス漏れに気づいたら

(ガス検知器)

すぐ使用をやめ、ガスを閉じ、窓や戸を全開あけガスを外に出し、もよりの東京ガスに連絡してください。

東京ガスの処置が終わるまでは、絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」や電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しないでください。
炎や火花で引火し、爆発・火災の原因となります。

●改造・分解・修理はしない

分解禁止

改造はしないでください。絶対に分解したり修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理しないでください。
(弊社または修理技術者の責任範囲外となります。)

●スイッチ穴やすきまにものを入れない

スイッチ穴やすきま(導・排気口)に、ピンや針金などの金属物や異物を入れたら、異常動作してけがをする恐れがあります。

警告

●表示しているガス種で使用する

下部とびら内側に貼ってある説明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・着火の恐れがあります。)

製品名、製造番号、製造年月、製造番号、年△月・×××××××番)を

型式名
ガス種
製造年月
製造番号
製造番号
製造番号

●家具、壁、天井などに近づけない

単体で設置するとき
コンロと組み合わせて設置するとき

●この機器単体で設置するとき、トッププレートから天井まで1.2m以上離してください。
●コンロをトッププレートの上に置いて、コンロと組み合わせて設置するとき、コンロの上面から天井方向は10cm以上、上方の側壁・後壁は15cm以上離してください。
●コンロ以外の器具をトッププレートの上に設置するとき、器具によっては間隔距離が異なります。それぞれの器具に付属の取扱説明書に従って正しく設置してください。
●コンロの上面から上方の壁面に15cm以上の距離が確保できないときは、図のように防火板を取り付けて設置できますが、左・右側壁および後壁面のいすれも離せないときは、高さ85cmの流し台、調理台、出窓など、コンロ上面から飛び出た側面は、その高さの防火板を図のように取り付けてください。
※防火板はお買い上げの販売店にご相談ください。

特に注意していただきたいこと

必ずお守りください

警告

●電源は交流100V以外では使用しない

交流100V以外では使用しない
交流100V以外で使用しますと、火災や感電したり、故障の原因になります。

●点火、消火の確認をする

燃焼ランプを確認する！

ガスストーブ使用時は、燃焼ランプの点灯で点火を確認。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。

●スプレー缶や燃えやすいものをそばに置いたり近づけない

スプレー缶や燃えやすいものを機器の上やそばに置いたり、カーテンなどを近づけますと、過熱により発火や爆発して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

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

●定格15A以上のコンセントを単独で使用する

他の機器と併用する分岐コンセントなどを使用しますと、過熱・発火・火災の原因になります。

●電源コードを加工したり無理な力を加えない

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

●幼い子供だけで使わせない

やけど、感電、けがの恐れがあります。

●熱に弱いものの上に置かない

たたみ、じゅうたん、新聞紙などの上に置きしますと、引火し火災の原因になります。

警告

●自分で据えつけや移動させての再据えつけはしない

不備があるとガス漏れや感電、火災の原因になります。据えつけ、移動による再据えつけのときは、お買い上げの販売店にご連絡ください。

●設置後はご自分で機器の回りの改装をしない

機器と可燃物の間に不備があると、不完全燃焼や火災の原因になります。設置後、改装が必要などは、お買い上げの販売店にご相談ください。

●アースを確実に取り付ける

取り付けないで使用すると、故障や漏電のときに、感電する恐れがあります。取り付けは、お買い上げの販売店にご依頼ください。

●アース端子コンセントのとき

アース端子(別売り)を挿入する場所を確認し、端子を固定します。

●使用中は就寝や外出などしない

調理物が燃えたり、ガス漏れが生じた場合、火災の原因となります。

●異常に気づいたときや、地震・火災のときは使用を中止しガス栓を閉じる

異常な臭気や異常音が感じられたときや地震・火災のときは「とりけしキー」を押して使用を中止しガス栓を閉じてください。そのまま運転しますと故障や感電、火災の原因になります。

次のような湿気や水気のある場所では、必ずD種接地工事(第3種接地工事)をしてください。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
- 湿・しよゆなどの醸造・貯蔵所など

水気のある場所

- 水漬が飛散したり水を取り扱う場所
- 常に水が漏出したるり滞留する場所
- ※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。

【ご注意】

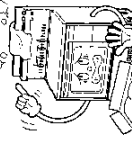
アース線は、水道管やガス管、電話専用アース線には絶対に取り付けないでください。

特に注意していただきたいこと

必ずお守りください。

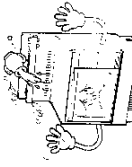
⚠注意

- 排気口や吸気口はふさがない



ふさがずと不完全燃焼や火災の原因となります。

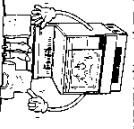
- 排気口に水をこぼさない



漏電やショートして、感電、発火の原因になります。

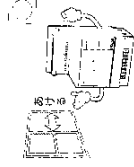
⚠注意

- 調理以外の目的に使用しない



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

- 使用中は必ず部屋の換気をする

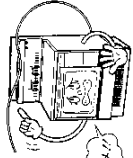


換気をしないと、不完全燃焼などで一酸化炭素中毒の原因になります。

- 指定の調理用具以外は使用しない

12ページの指定のものや付属のクッキングブックに記載のものおよび13ページに記載の付属品以外を使用すると、用具が燃えることがあり、火災の原因になります。
※オーブン皿などの付属品は、この機器以外には使用しないでください。

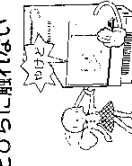
- 電源コードは本体の上を通さない



排気口や温度の高い本体の上を通しますと、電源コードの絶縁が破れて、感電や漏電の原因になります。

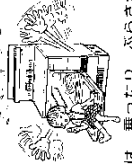
⚠注意

- 使用中・使用直後は庫内壁面やオーブンとびらに触れない



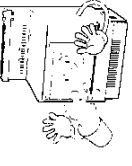
使用中、使用直後は排気口、庫内、オーブンのとびらとつての周辺は高温になっていますので触れるとやけどをさせる恐れがあります。

- オーブンとびらに無理な力を加えない



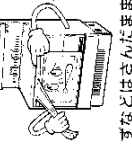
オーブンとびらは、奥つたり、ぶらさがったりして力を加えますと変形し、高温の排気漏れとなり、やけどの恐れがあります。コンビネーションレンジタイプは電流漏れの原因にもなります。

- オーブンとびらガラスに腐をつけたり水をかけない



オーブンとびらガラスを使いものこするなとして腐をつけたり、水をかけるとガラスが割れ、けがをさせる原因となります。

- オーブンとびらにものをさかたまま使用しない

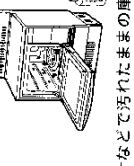


ふきんや食品くすなどとはさかたまま使用する、はさかたものが発火して火災の原因となります。コンビネーションレンジタイプは電流漏れの恐れがあります。

- 庫内で食品が燃えだしたときはとびらあけなくて、つぎの処置をしてください

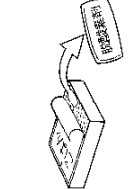
1 オーブンとびらを開けないで、とりだしキーを押して運転を止めてください。
2 機器から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待ちましょう。
3 鎮火しないときは、とびらを開け、水か消火器で消火してください。
4 そのまま使用せず、必ず販売店に点検を依頼してください。

- 汚れたまま使わない



食品カスや肉汁などで汚れたままの庫内や、オーブン皿に脂がたまつたまま使用しますと、調理時に火花が起こり、食品カスや脂が燃えて火災の原因となります。

- 乾燥保持剤(乾燥剤)を入れたまま加熱しない



乾燥剤などの乾燥保持剤を入れたまま加熱しますと、異常過熱して燃える恐れがあります。

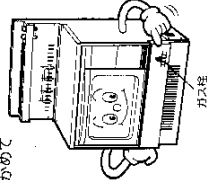
- 車両・船舶での使用はしない

使用中に機器が傾いたり、火災ややけどの原因になります。

1 使用前に 使用上のお願

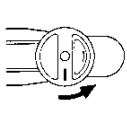
●ガス接続は専門の施工業者で
接続は金属同士の管接続をおこないます。いずれの場合も専門の係員におまかせください。

●ガス栓の位置を確かめる
ガス栓は、機器下部とびらを開けた位置についています。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。



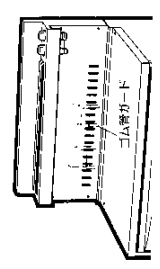
●2口予備コックの使いかた
左コックはガステーブル専用で右コックは炊飯器等の一般機器にお使いください。

【ご使用前(閉)】 【ご使用時(開)】

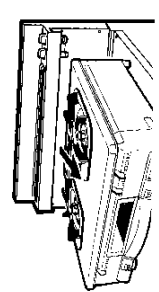


※予備コックの右側はコンセントタイプですので必ずガス用コンセントをご使用ください。
※ゴム管の長さはできるだけ短かく(左側1m以下、右側3m以下)してお使いください。

●ゴム管ガードは必ず取り付けて



●ガスコードの脱着はガステーブルをずらして



●ガスコードの脱着は、予備コックに接続するガスコードの脱着は、ガステーブルを少し手前にずらしてから行ってください。

特に注意していただきたいこと

▲注意

●ゆで卵や目玉焼きを作らない(電子レンジ)
【コンヒーターレンジタイプ】
ゆで卵は作れません。お湯をいれる。

●ビン入りや瓶つき食品、卵に注意(電子レンジ)
【コンヒーターレンジタイプ】
電子レンジ加熱では、ビンや卵は必ずしも破裂するもの、初期目玉焼きは必ずしも破裂してしまいます。破裂してやけどやけがをすることがあります。

●ラップを外すときは蒸気に注意(電子レンジ)
【コンヒーターレンジタイプ】
蒸気が一気に出てやけどの恐れがあります。また容器も熱くなっていることがあります。

●お手入れは手袋をはめて
はめないと機器の角などでけがをする原因となります。

●長期使用しないときはガス栓を閉じ、電源(ブレーカーなど)を切る
ガス栓を閉じない、万が一ガス漏れが生じたとき、中絶やガス機器による火災の原因となります。
電源を切らないと配線不良による感電や断電火災の原因となります。

●お手入れはガス栓を閉じ、機器が十分さめてから
閉じないと万が一ガス漏れが生じたとき、中毒やガス機器による火災の原因となります。

●お手入れはガス栓を閉じ、機器が十分さめてから
閉じないと、スタートキーに触れてガスが燃焼し、やけどする恐れがあります。また、機器が高温のうちにやけどすることがあります。

1 使用前に 使用上のお願ひ

- **テレビやラジオを離して**
テレビやラジオの雑音や映像の乱れを防ぐため、テレビ、ラジオなどを3m以上離してください。
- **料理の種類により 予熱が必要です**
クッキングブックに予熱の表示がしてあるものは予熱をしてください。
- **調理中のオープンとひらの開閉はひかえめに**
調理中に何度もオープンとひらを開閉すると庫内の温度が急激に下がります。料理がうまくできません。
- **調理後のオープン皿などに注意して**
調理後の庫内や容器は高温になっています。オープン皿や柄杓を引き出すときは、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、ひびくことがあります。十分温度が下がってからにしてください。
- **調理後はすぐに取り出す**
でき上がった食品を長くと庫内に入れておくと風味がこもるかわれたい茶熱でこけることがあります。
- **コンビネーションレンジタイプへの追加のお願ひ**
電子レンジ使用のとき
 - **金串など金属は使わないで**
庫内壁面やオープンとひら・ターンテーブルにふれて火花が飛び散る原因になります。アルミ箔を使うときは、庫内壁面やオープンとひらにふれないようにしてください。
 - **庫内が空のまま作動させない**
食品を入れずに作動させますと、電波を吸収するものがないため温度が異常に上昇して故障の原因になります。
 - **缶詰めやレトルト食品は容器に移しかえる**
缶詰めやレトルト食品(アルミで包装されている食品)は加熱できません。また紙箱の内側にアルミが貼ってあるものも加熱できません。容器に移しかえてください。(火花(スパーク)・こげ・破裂の恐れがあります。)
- **この機器は家庭用です。業務用としてお使いになりません。寿命が縮まります。**

使える容器と使えない容器




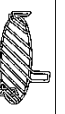


市販の調理器具(補助皿)などは、使えないものがあります。この表を参考に容器を使用してください。
※材質や耐熱温度がわからない容器は使えないとみなさないでください。
○は使用できる容器、×は使用できない容器を示しています。

容器の種類	電子レンジ	コンビ	説明及びご注意
耐熱性プラスチック容器 ポリプロピレンなど家庭の調理器具に使われるもの ポリプロピレンのもの	×	×	●ふきの調理容器は、ふきの部分には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耐熱性になる調理(砂糖、バター、油を加熱調理)には使用しないでください。
熱に強いガラス・セラミック容器 ●マリ、セラミック、セラミック ●フタ、セラミック、セラミック ●フタ、セラミック、セラミック	×	×	●耐熱温度表示100℃以下のポリエチレン、スチロール、ポリプロピレン、メラミン、コリア樹脂製のものもこのレンジには使用できません。
超耐熱性容器 ●キャノーラ ●ハイロックス ●ハイロックス ●フタ、セラミック、セラミック	○	○	●竹串のハイロックスやハイロックスは熱に強く耐えます。ただしお湯に注ぎ込んでください。 ●容器が割れたりしますのでご注意ください。
耐熱性のないガラス容器 ●キャノーラ ●ハイロックス ●ハイロックス ●フタ、セラミック、セラミック	×	×	●耐熱性がないので使用できません。
陶磁器 ●平たい皿 ●平たい皿 ●平たい皿	×	×	●電子レンジのとき、内側に包み付けしてあるもの、ひび割れの入ったもの、余熱温度のあるものは熱を伝わり、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 ●ステンレス製 ●アルミ製 ●アルミ製 ●ステンレス製	×	×	●高速ターボ調理によく使用されます。ただし、取り手がステンレス製のものは使用できません。 ●コンビ調理では、ターボは使用できません。 ●電子レンジやコンビのとき、濡れた金属や金属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料理(砂糖、バター、油を使う料理)には使用しないでください。ラップが溶けることがあります。 ●高速ターボ調理やコンビ調理をおこなった直後、ラップを用いた料理での電子レンジ使用は避けてください。 ●調理直後のラップのものをそのままお使いしないでください。調理直後は、イースト発酵のときのみ使用できます。
アルミホイル	○	○	●電子レンジのとき、電波を反射する性質により使用できませんが、調理上のテクニックとして部分的に使用できます。 ●高速ターボ調理以外の使用は、アルミホイルが、ターボ調理でアルミホイルのものをそのままお使いしないでください。
漆器 ●漆器 ●おわんなど	×	×	●ぬりかたはかたどりに、真鍮に塗りが付いたり、ひび割れ、変色をおこすことがあります。
木・竹・紙製品 ●せいろ ●ざる ●ペーパータオル ●フタ、セラミック	×	×	●長時間の加熱でこげることがあります。 ●とくに竹製品で、針葉で編んであるものは、その部分に熱が集中してこげることがあります。

各部のなまえとはたらき

本体各部

コンヒネーションレンジタイプ

付属品のなまえ	数量	高速オープン	電子レンジ	コンビ	解冻	使い方
ターnteerブル台 	1	○	○	○	○	● 庫内の底に常時正しくセットしておきます。 ● セットしたとき、焼きや焼きすぎの心配がなくなります。
ターnteerブル(丸皿) 	1	○	○	○	○	● ターンテーブルの上に置いて使います。 ● 調理後、引き出すときは、付属のオープン皿取っ手をターンテーブルの端にしっかりと静かに引き出します。
オープン皿(角皿) 	2	○	×	×	×	● 庫内のたなに直接乗せて使います。 ● 調理後、引き出すときは、付属のオープン皿取っ手をオープン皿の端中央にくい込ませ静かに引き出します。
丸網 	1	○	×	×	×	● ターンテーブルの上に乗せて使います。
その他の付属品						● オープン皿取っ手(1個) ● クッキングブック(1冊)  

熱風吹き出し口

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

ゴム管ガード

調理中の排気が熱かたでとるでず。

予備コック

左コックはガスステープル専用。
右コックは炊飯器等を使用するコックです。
使いかたは10ページに説明してあります。

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。

操作部

15ページ・16ページにくわしく説明してあります。

安全表示ラベル

下部とびら

ガス高速オープンタイプにはありません。

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。

ターnteerブル台は右回転や左回転することがありますが故障ではありません。

排気口

調理中の排気が熱かたでとるでず。

たな

オープン皿(角皿)を使用するたなです。

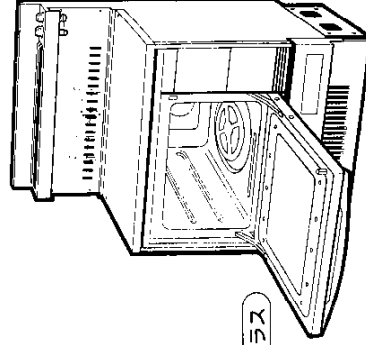
オープンとびらガラス

オープンとびら





オープンとびら取っ手

吸気口

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)していただく貼り替えてください。



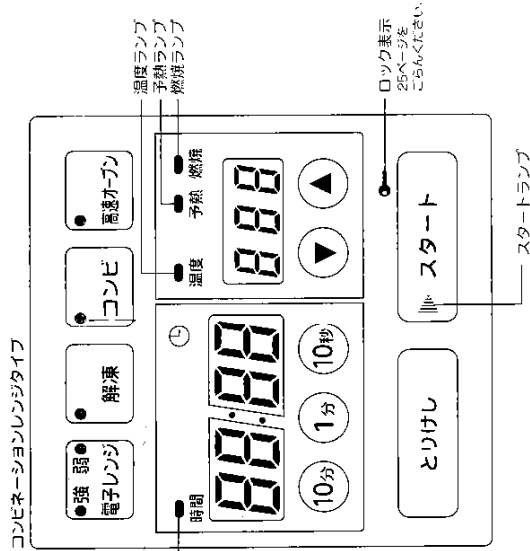
ガス高速オープンタイプ

付属品のなまえ	数量	高速オープン	使い方
オープン皿(角皿) 	2	○	● 庫内のたなに直接乗せて使います。 ● 調理後、引き出すときは付属のオープン皿取っ手をオープン皿中央にくい込ませ静かに引き出します。
角網 	1	○	● オープン皿の上に乗せて使います。
その他の付属品			● オープン皿取っ手(1個) ● クッキングブック(1冊)  

1 使用前に各部のなまえとはたらき

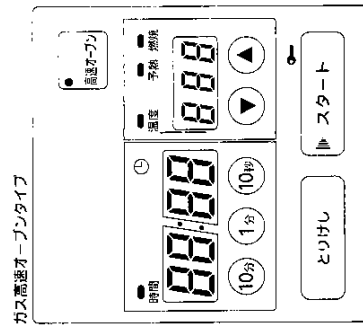
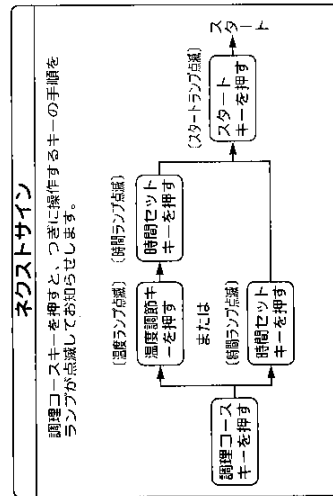
操作部

- 時刻合わせキー**
 - 時計の時刻合わせをするときに使います。
 - このキーを押し、時間キーを使って時刻をセットします。
 - くわしくは18ページをごらんください。
- 時間表示部**
 - 加熱時間および開火合わせをした後の現在時刻を表示します。
 - くわしくは17ページをごらんください。
- 時間キー**
 - 時計の時刻でセットをおよぼし加熱時間を設定します。
 - 3つのキーを押して、表示部を見ながらセットします。
 - 設定できる加熱時間は、調理コースにより異なります。
 - くわしくは17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消し、調理中の停止に使用します。
 - 押すとセットしていた調理コースと加熱時間が取り消されます。



使用前に

- 高速オーブンキー**
 - 高速オーブン調理をするときに使います。
 - イースト発酵をするときにも使います。
 - 予熱あり (ホットスタート) と予熱なし (コールドスタート) の使いかたがあります。
 - 使いかたは20~22ページをごらんください。
- コンビキー**
 - コンビ調理 (高速オーブンと電子レンジが同時に作動します) 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) の使いかたがあります。
 - 使いかたは20~22ページをごらんください。
- 電子レンジキー**
 - 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、押すたびに繰り返します。
 - 使いかたは23ページをごらんください。
- 解凍キー**
 - 解凍調理をするときに使います。
 - 使いかたは24ページをごらんください。



- 温度表示部**
 - 温度キーを操作したときの設定温度と予熱中の温度を表示します。
 - くわしくは17ページをごらんください。

- 温度キー**
 - 高速オーブン調理、コンビ調理のときの調理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、(▲) を押すと温度が上がります。
 - 設定できる温度範囲は、28℃、35℃、39℃と120℃~250℃までです。(コンビ調理では28℃、35℃、39℃の設定はできません。)

- スタートキー**
 - 調理または予熱を始めたときに押します。
 - 途中でオーブンを開けて出来具合を見たり、予熱終了後に再びスタートするときに、もう一度押します。
 - 2秒以上押し続けると、ロックがかかります。
 - 使いかたは25ページをごらんください。

1 使用前に各部のなまえとはたらき

表示部

時間ランプ

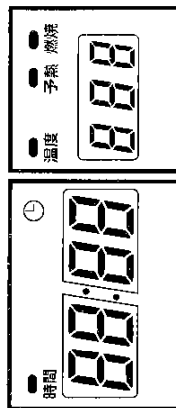
操作手順を知らせるランプで点滅しているときに調理時間・時刻をセットします。調理時間をセットする必要のないときは消灯しています。

温度ランプ

調理温度を知らせるランプで点滅しているときに調理温度をセットします。調理温度をセットする必要のないときは消灯しています。

予熱ランプ

調理温度をセットした後に、点灯し消灯するランプです。このランプは予熱が開始され、予熱完了後に再び点灯し、予熱が完了したときに消灯します。



時間表示部

- 現在の時刻を表示します。
(例) 午前10時15分
- 加熱時間を表示します。
セットした加熱時間を表示します。調理が完了したときに残り時間を表示します。
(例) 調理時間4分38秒

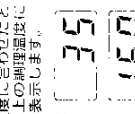


温度表示部

イースト発酵温度に合わせたとき、120℃以上の調理温度に合わせたときに表示します。

- イースト発酵のとき
- 160℃に合わせたとき

予熱のときは、合わせた温度に達するまでは点滅し、温度に達すれば点灯になります。



微焼ランプ

高速オーブン調理やコンベア調理のときに、予熱中や調理中に、力強い音が鳴り出す場合があります。これは、調理が完了したときに消灯します。

準備

時計を合わせよう

操作をする前に、庫内の部品と包装材をすべて取り出してください。電子レンジがコンセントに差し込まれていることを確かめてください。外れているときは、差し込んでください。ピツまたはピツと音がして表示部が「」の表示になります。

(例) 午前10時35分に合わせるとき

使用前に

- とりけしキーを押す**
 - 誤動作を防止するため一度とりけしキーを押してください。
- 時刻合わせキーを押す**
 - 時間ランプが点滅します。
- 時間キーの(10分)を押して「時」を合わせる**
 - 時計は12時間計で、午前・午後を区別はありません。
 - 押していくと1-12を表示します。
 - 時間ランプは点滅していません。
- 時間キーの(分)の10の位を合わせる**
 - 押していくと0-9を表示します。
 - 時間ランプは点滅していません。
- 時間キーの(分)の1の位を合わせる**
 - 押していくと0-9を表示します。
 - 時間ランプは点滅していません。
- 時刻合わせキーを押す**
 - 時間ランプが消灯し時計合わせの完了です。
 - セットした時間の0秒からスタートします。

ご注意

- 3~5の手順で約10秒間操作しないとき、「」表示されている時刻が設定されます。
(例えば3の手順でおいておくとも10時00分に設定されます。)
- 停電などで電源が切れたとき、「」再度、時計合わせをしてください。
- 設定を間違えたとき、「」5までの操作のときは3~5の操作で設定をし直してください。6の操作後は再度1から操作をしてください。

設定できる加熱時間

コンベア・レンジタイプ

機能	電子レンジ(弱)	電子レンジ(強)	高速オーブン	コンビ	解凍
設定範囲	10秒~29分50秒	10秒~59分50秒	10秒~99分50秒	10秒~29分50秒	10秒~29分50秒

ガス高速オーブンタイプ

機能	高速オーブン
設定範囲	10秒~99分50秒

4種類のアラームがそれぞれ異なる音でお知らせします。

アラームの種類	状態の内容	状態の内容
ピツ	操作部の各キーを操作したとき	アラームの種類 ビービービービー (4回)
ピツピツピツピツ (5回)	予熱が完了したとき	ビー 加熱時間完了のお知らせ

1 使用前に準備

カラ焼きをしましょう

- 機器の加工のための油を焼き切るため、カラ焼きをしてください。
- ガス圧を開けてください。
- コンビネーションコンロレンジタイプは庫内にターナーテーブルをセットしてください。
- ※操作手順をランプの点滅によりお知らせします。

1 高速オーブンキーを押す

- 高速オーブンランプが点灯します。
- 温度ランプが点滅します。

2 温度キーを押す 250℃に合わせる

- 温度ランプが消え、予熱ランプが点灯します。
- 時間ランプとスタートランプが点滅します。

3 時間キーを押す 20分に合わせる

- 時間ランプが消えスタートランプが点滅します。
- 予熱ランプは消灯します。

4 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯になります。
- 燃焼ランプが点滅したときは、再びスタートキーを押してください。
- ガスが燃焼を始めると燃焼ランプが点灯し、その後庫内が設定温度になれば、燃焼ランプは消灯、点灯を繰り返します。
- 最初は煙やにおいが出るころとありますが故障ではありません。

完了

- とびらを開ければ時計表示になります。

2 使いかた 高速オーブン/コンビ (予熱なし/発酵)

もしガス高速オーブンタイプには、コンビ調理はありません。コンビネーションコンロレンジタイプでオーブン皿(角皿)を使用のときは、ターナーテーブル(角皿)を取り除いてください。

コンビ調理での発酵はできません。

1 食品を庫内に入れる

(例) 高速オーブン調理で 180℃、15分のとき

2 高速オーブンキーまたはコンビキーを押す

- 押しだ、キーのランプが点灯します。
- 温度ランプが点滅します。

3 温度を合わせる

- 温度ランプが消え予熱ランプが点灯します。
- 時間ランプとスタートランプが点滅します。
- イースト発酵は温度キーを押し、39、35、28℃のいずれかを選びます。予熱ランプは消灯します。

4 時間を合わせる

- 時間ランプが消えスタートランプが点滅します。
- 予熱ランプは消灯します。

5 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯になります。
- 燃焼ランプが点灯し、その後庫内温度に合わせて消灯、点灯を繰り返します。

6 てきあがり

ピーと1回鳴り 庫内灯が消えます。

(点灯) **スタート**

● 調理中に、ランプが点灯している調理コースキーを押すと、押している間だけ庫内温度を温度表示部に点滅表示します。

— 発酵温度について —

- 28℃: 自然酵母使用のパン作りに適します。
- 35℃: 一般的なパン作りの発酵に適します。
- 39℃: ホイロ(最終仕上げ発酵)などの発酵時間の短縮に役立ちます。

13 1 1 1

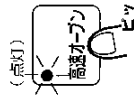
2 使いかた 高速オーブン/コンビ(予熱あり)

◎ガス高速オーブントタイプには、コンビ調理はありません。
※操作手順をランプの点滅によりお知らせします。

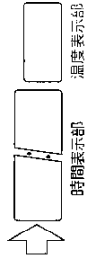
予熱をします

1 高速オーブンキーまたはコンビキーを押す

- 押したキーのランプが点灯します。
- 温度ランプが点滅します。

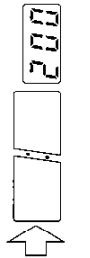


(例) 高速オーブン調理で
200℃、25分するとき



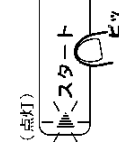
2 温度を合わせる

- 温度ランプが消え予熱ランプが点灯します。
- 時間ランプとスタートランプが点滅します。

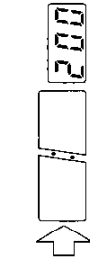


3 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯になります。
- 燃焼ランプが点灯します。



温度表示200が点滅となります。



- とびらを開くまで約30分間は、そのままの温度を保ちますが、30分を過ぎると機器は動作を停止し、温度は下がります。このときは、再びスタートキーを押して予熱をしてください。

予熱完了

- ビットビットビットと5回鳴り、予熱完了をお知らせします。

加熱をします

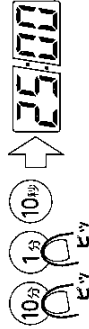
4 食品を庫内に入れる

- 食品を庫内入れとびらを閉めると、予熱ランプ、スタートランプが消え時間ランプが点滅します。



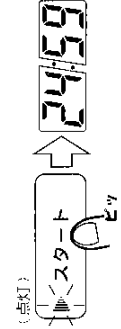
5 時間を合わせる

- 時間ランプが消えスタートランプが点滅します。



6 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯になります。
- 燃焼ランプが点灯し、その後庫内温度に合わせて消灯、点灯を繰り返します。



7 できあがり

- ビーと10回鳴り、庫内灯が消えます。



設定温度に達するまでの予熱時間のめやすは下表を参考に。

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

◎ 設定できる最大加熱時間は
高速オーブン...99分50秒まで(10秒単位)
コンビ...29分50秒まで(10秒単位)

◎ 設定できる加熱温度の範囲は
高速オーブン/コンビ...120~250℃
(10℃単位)

2 電子レンジ(強/弱)

<コンビネーションレンジタイプのみ>

解冻

<コンビネーションレンジタイプのみ>

※操作手順をランプの点滅によりお知らせします。

電子レンジ強/弱の切り替えかた

- 電子レンジキーを1回押すと「強」2回押すと「弱」
- 強 弱 電子レンジ
- 強 弱 電子レンジ

- 1 食品を庫内に入れる
 - ターンテーブル(皿)を必ず使用してください。

- 2 電子レンジキーを押す「強」
 - 「弱」を使うときは2回押す。
 - 時間ランプが点滅します。

- 3 時間キーを押して時間を合わせる
 - 時間ランプが消えスタートランプが点滅します。

- 4 スタートキーを押す
 - スタートランプが点灯になります。

- 5 できあがり

◎設定できる最大加熱時間は電子レンジ「強」……29分50秒まで(10秒単位)電子レンジ「弱」……59分50秒まで(10秒単位)

※操作手順をランプの点滅によりお知らせします。

- 1 食品を庫内に入れる
 - ターンテーブル(皿)を必ず使用してください。

- 2 解冻キーを押す
 - 解冻ランプが点灯します。
 - 時間ランプが点滅します。

- 3 時間キーを押して時間を合わせる
 - 時間ランプが消え、スタートランプが点滅します。

- 4 スタートキーを押す
 - スタートランプが点灯します。

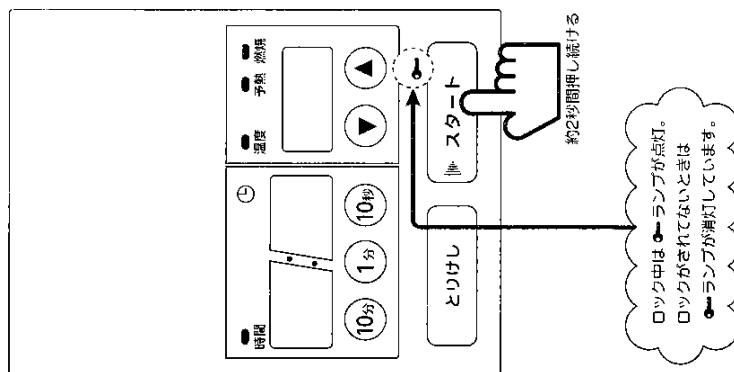
- 5 できあがり



- 設定できる最大加熱時間は29分50秒まで(10秒単位)
- さしみで食べる魚の切身やいかなどは、ラップをしないで皿にのせてそのまま解凍しましょう。
- 中心部がまだ少し凍っている半解凍で加熱を止めるようにしましょう。
- プロック状に凍らせたえびや貝柱などは、一度に解凍せず、途中でほくほくして水を除きます。
- 薄切り肉などは、ラップをしないでおこないます。
- 重なった部分が、ほくほくする程度(肉自身にシャベットの氷がある程度)で止めるとうまく仕上がります。加熱しすぎますと端の部分がにええます。

使いかた 2 ロックのしかた

ロックは、あやまって調理中や予熱中に、とりけしキーを押して調理を停止させないためのものです。予さまのいたずらなどで未使用中に誤って動作させないためのものです。



ロックをすするとき

- スタートキーを約2秒間押し続けると、スタートランプが点灯し、ロックとなります。
- スタートランプが点灯中は、スタートキーのロック解除以外はずべてのキーを受けつけません。

ロックの解除

- 予熱中や調理中は、ロック中にとりけしキーを押すと解除となります。
- ただし、予熱中、調理中以外では解除できません。この時は、スタートキーを2秒間以上、押し続けて解除して下さい。
- 加熱時間が終了すれば、スタートランプが自動的に解除します。
- ロック中にスタートキーを約2秒間押し続けると、スタートランプが消灯し、解除となります。

スタートキーを約2秒間押し続ける動作を繰り返しますと、ロックとロック解除を繰り返します。

3 点検・お手入れ、他

安全にお使いいただくため点検・お手入れをしてください。

点検

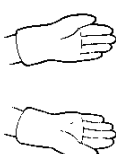
- 機器の回りに燃えやすいものを取り除く
- 排気口にもものがかかっているものを取り除く
- 電源コードが傷んでいませんか。販売店に修理を依頼する
- 異常音がしませんか。販売店に修理を依頼する

お手入れ

所内が、まだなまあたたかいうちにお手入れすれば、汚れが落ちやすくなりますが、やけどには十分注意してください。

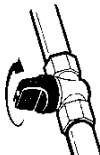
1 手袋をはめる

はめないと、機器の角などでけがをすることがあります。



2 機器のガス栓を閉じる

万一、ガスが燃焼したとき、やけどをします。



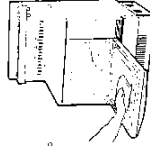
3 機器本体がさめてから

本体が十分さめないで、やけどのおそれがあります。



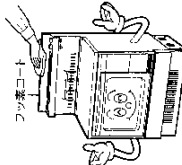
庫内やどららの内側は、そのつどふきとる

- 酸れがひどいときは、中性洗剤を水で薄めたスポンジやシタワシなどでふきとります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤を水で薄めたスポンジやシタワシなどでふきとります。



バックガードの汚れは、そのつど手入れをする

- 毎回布などのやわらかいものでふきとります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤や水をひいたスポンジやシタワシなどでふきとります。
- 強くこすると表面のフッ素コートがはがれることがありますので、ご注意ください。



オーブン皿や網などの付属品はそのつど洗う

- オーブン皿、網などの付属品は、中性洗剤を薄めた水につけ、スポンジやシタワシなどで洗います。
- 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。

お願い

- シンナー、ベンジン、アルカリ性洗剤・研磨剤入り洗剤、たわしなどは、塗装の劣化、はがれの原因となるので使わないでください。また、化学物質は、その注意書にしっかりとってください。
- 石けん、食品カスをオーブン皿内面に残さないでください。(故障の原因となります。)



使いかた

点検・お手入れ、他

点検・お手入れ、他 3 故障かな?と思ったら

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

症状	原因と処置(お調べいただくこと)	ページ
時間表示部に何も表示が出ない	<ul style="list-style-type: none"> ブレーカーが切れている → プレーカーを入れる 電源プラグが抜けている → 電源プラグをコンセントに差し込む 停電している → 停電の回復をまつ 	-
燃焼ランプが点滅し点火しない	<ul style="list-style-type: none"> ガス栓が全開になっていない → ガス栓を全開にする ガス配管中に空気が残っている → スタートキーを押し、点火動作を繰り返す LPガスがなくなりがかり → 新しいLP容器に切り換える 	-
初めてオープンを使用したら煙が出た	<ul style="list-style-type: none"> 調理室内は、加工のための油が溜っており、最初はその油が飛びて煙が出ます。故障ではありません。 初めてお使いのときは19ページの要領でガス焼きをしてください。 	19
スタートのとき少し音が大きい	<ul style="list-style-type: none"> 部品が回転するときの音で、故障ではありません。 	-
点火時や湯が沸くときに「チリ、チリ」と音がする	<ul style="list-style-type: none"> 釜風が加熱や冷却されるため、膨張・収縮して起こる音で故障ではありません。 	-
オープン使用時に「カチツ」と音がする	<ul style="list-style-type: none"> 庫内温度を調節するための電磁弁が作動する音で、故障ではありません。 	-
オープン使用中、燃焼ランプが点灯しない	<ul style="list-style-type: none"> 庫内が設定温度以上になっているため、設定温度以下になると点灯します。 	-
オープン使用中に停電し、燃焼が止まった	<ul style="list-style-type: none"> 機器内部の電磁弁が焼き、ガスを自動的に止めます。ガス切れの心配はありません。停電が回復したら、初めからセットして使用ください。 	-
オープン調理中に煙が出る	<ul style="list-style-type: none"> 油分の多い調理物をオープン皿で前後焼き上げますと、煙が発生することがあります。クッキングブックをもっと一度ご確認ください。 	-
ターンテーブルが回転しないまたは回転ムラがある	<ul style="list-style-type: none"> ターンテーブル台、ターンテーブルが正しくセットされていない 食品(容器)が庫内壁面にぶれている → 正しくセットする 庫内で火花が飛び → ふれないように直す 庫内が庫内壁面にぶれている → 食品ガスや油がたまっている → 食品ガスや油を取り除く 	13
電子レンジ調理で食品が加熱されない	<ul style="list-style-type: none"> 食品が金属容器、アルミホイルで包まれている → 金属容器、アルミホイルを取り除く 	11 12

*アラームが連続して4回鳴り、異常の状態(1, 12, 14, 3, 5, 5, 7, 12)を連続表示している場合は、ただちにガス栓を「止」にし、電源プラグが抜けるときは抜いてお買い上げの販売店にご相談ください。その際、表示されている表示内容もご連絡ください。

アフターサービス

サービスを依頼される前に

- ①まず、27ページの「故障かな?と思ったら」をご確認のうえ、なお異常があるときはご自分で修理なさらず、お買い上げの販売店または、最寄りの「東京ガス」にご連絡ください。
- ②アフターサービスをお申しつけるときは、次のことをお知らせください。
 - (1) お客様名、住所、電話番号... 付近の目印等
 - (2) 品名... SN:008GLA・機種コード4223522またはSN:008GLA・機種コード4223522
 - (3) 現象... できるだけ詳しく
 - (4) 訪問ご希望日

保証について

- 1 取扱説明書の30ページが保証書になっています。
- 2 必ず「販売店名、購入日」等の記入をお確かめになり、保証書内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 3 無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって機能が維持できる場合、有料で修理いたします。

補修用性能部品の最低保有期間について

- 補修用性能部品は、コンヒネーションレンジの場合製造打切り後最低8年間、ガス高速オープンの場合製造打切り後最低6年間保有しています。
- ガス高速オープンの保有期間は、通商産業省の指導によるものです。
- 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。

転居される場合

ガスの機種が異なる地域へ転居される場合は、製品の交換や調整が必要となりますので転居先のガス種を確認の上、最寄りの「東京ガス」または転居先のガス会社に相談し、必ず調整したうえでご使用ください。

アフターサービス等についてわからないとき

お買い上げの販売店、または、最寄りの「東京ガス」にお問い合わせください。

長期間使用しない場合

- 長期間ご使用にならないときは、ガス栓を閉じ、電源プラグがコンセントから抜けるときは抜いて、電源(ブレーカーなど)を切ってください。
- プレーカーを切るときは、本機器専用のプレーカーであることを確認してください。
- なお、お手入れしておくときにお使いのとき便利です。
- お手入れの方法は26ページを参照してください。

点検・お手入れ、他

仕様

Table with specifications for the product, including model name (コンビネーションレンジ), power (420W), dimensions (600mm x 550mm x 890mm), and included accessories (タナーテーブル台, タナーテーブル(丸皿), etc.).

Table with usage information (使用ガス, ガス消費量, ガス接続口) and model numbers (SN-008GLA, SN-006GLA).

保証書

保証書 No. SN-008GLA / SN-006GLA

製品名: コンビネーションレンジ / ガス高速オーブン

保証期間: お買い上げから1年間 / 保証内容: 本体及びヘルム等の故障による修理費用を負担するものとします。

保証期間外の場合は、修理費用はお客様ご負担となります。 / 保証書に記載の内容は、保証書の裏面に記載されています。

保証期間: お買い上げから1年間 / 保証内容: 保証期間中に故障した場合、お買い上げの部品を交換し、修理費用を負担いたします。

保証期間外の場合は、修理費用はお客様ご負担となります。 / 保証書に記載の内容は、保証書の裏面に記載されています。

保証期間: お買い上げから1年間 / 保証内容: 保証期間中に故障した場合、お買い上げの部品を交換し、修理費用を負担いたします。

Table with fields for date, name, address, and phone number.

取扱説明書

SN-008GLA <GMO-F3610>

4 2 2 3 5 2 2 1 3 1 6 1

お客様の手入れ、他