

# ビルトインガスオーブンレンジ

(電子レンジ機能付)

SDR320E

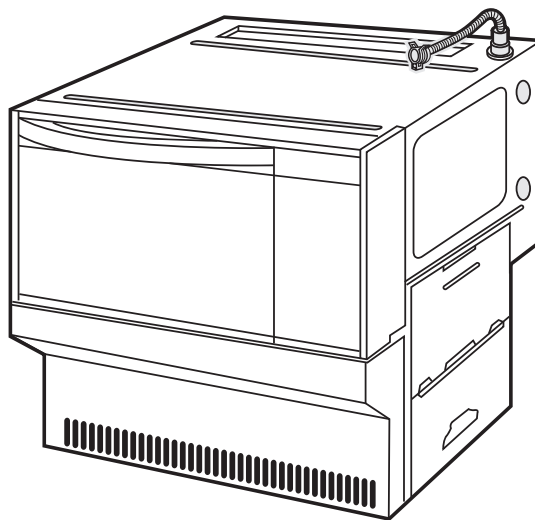
## 取扱説明書

家庭用

このたびは、ビルトインガスオーブンレンジをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

保証書付

- ・この取扱説明書・保証書をよくお読みのうえ、正しく使用してください。そのあと大切に保管し、わからないときは再読してください。
- ・保証書に「お引渡し日、販売店名」などが記入されているか必ず確かめて、販売店からお受け取りください。
- ・本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、コンタクトセンターにお問い合わせください。



# 特長いろいろ

## 揚げもの再加熱は 自動でスピーディー調理

天ぷらやフライなどの揚げものを  
パリッとおいしくヘルシーに  
再加熱します。

## あたため、解凍は ワンタッチの おまかせ自動調理

重量センサーの働きで自動的に  
加熱時間をセットします。  
あとはスタートキーを押すだけで  
ほどよく仕上がります。



## 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4段階に選べます。  
(28℃、35℃、40℃、45℃)

## 使い終わると表示が消える 省エネ設計

使用10分後には自動で表示を消して  
ムダな電気を節電します。

## 操作手順をお知らせする ネクストサイン

次の操作をランプの点滅によりお知らせ  
します。

## 誤操作防止の ロック機能

調理中や予熱中に、他のキーを押されても  
誤操作できないロック機能つきです。

## もとの位置で止まる ブーメランターンテーブル

ターンテーブルは、調理が終わると  
元の位置で止まります。  
熱くなった容器や食品の取り出しに  
便利です！

- 調理中にオープンとびらを開けると  
ブーメランターン機能は作動しま  
せん。

**特に注意していただきたいこと . . . . . 3~7**

**使用前に**

使用上のお願い . . . . .	8
使える容器と使えない容器 . . . . .	9~10
付属品のなまえと使いかた . . . . .	11
各部のなまえとはたらき . . . . .	12
操作部のなまえとはたらき . . . . .	13

**使いかた**

オーブン/コンビ(予熱なし)/発酵 . . . . .	14
保温 . . . . .	15
揚げもの再加熱 . . . . .	16
オーブン/コンビ(予熱あり) . . . . .	17~18
レンジ(強・弱) . . . . .	19
解凍/あたため . . . . .	20
ロックのしかた . . . . .	21
アラーム . . . . .	21
ガス栓の操作 . . . . .	21

**点検・お手入れ、他**

点検・お手入れ、他 . . . . .	22
故障かな?と思ったら . . . . .	23~24
アフターサービス . . . . .	25
仕様 . . . . .	26
保証書 . . . . .	裏表紙

# 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、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、誤った使い方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。

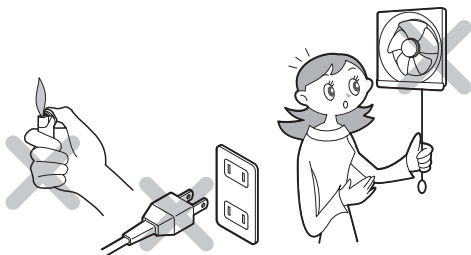
 <b>危険</b> 『人が死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される』内容です。	 <b>警告</b> 『人が死亡または重傷を負う可能性が想定される』内容です。	 <b>注意</b> 『人が傷害を負う可能性や物的損害の発生が想定される』内容です。
--	---	--

■お守りいただく内容を、つぎの絵表示で区分し、説明しています。

 気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。	 してはいけない「禁止」の内容です。	 必ず実行していただく「強制」の内容です。
---	---	--

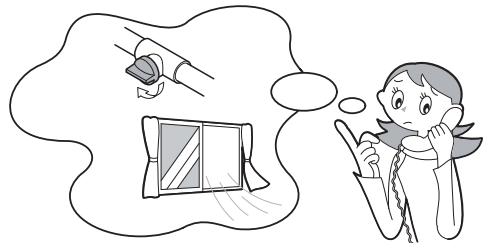
## 危険

### ガス漏れに気づいたら



#### 絶対に

- 火をつけない
  - 電気器具のスイッチの「入・切」をしない
  - 電源プラグを抜き差ししない
  - 周辺の電話を使用しない
- 炎や火花で引火し、爆発・火災の原因になります。



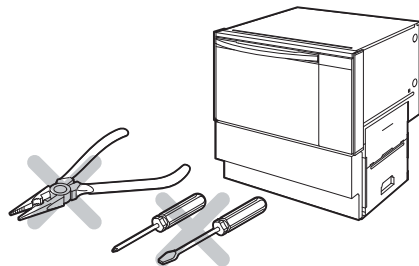
### ガス漏れに気づいたら

- すぐに使用をやめ、ガス栓を閉じる
- 窓や戸を全部開け、ガスを外に出す
- もよりのガス供給業者にご連絡ください。

### 改造・分解・修理はしない

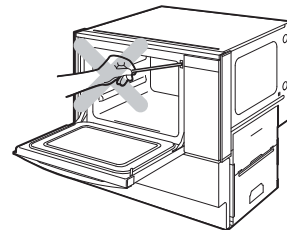


分解禁止



発火したり異常動作の原因になります。修理は、お買い上げの販売店またはコンタクトセンターにご相談ください。

### スイッチ穴やすきまにもものを入れない



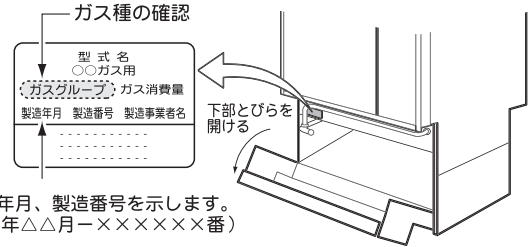
スイッチ穴やすきま（吸・排気口）に、ピンや針金などの金属物や異物を入れると感電や異常動作してけがをする原因になります。異物が入った場合は、お買い上げの販売店またはコンタクトセンターにご相談ください。

# 警告

## 銘板に表示しているガス(ガスグループ)で使用する 転居されたときも供給ガスの種類が、銘板の表示と一致していることを確認する



下部とびら内の本体正面左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、爆発着火でやけどしたり、故障の原因になります。  
供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店または、もよりのガス供給業者にお問い合わせください。

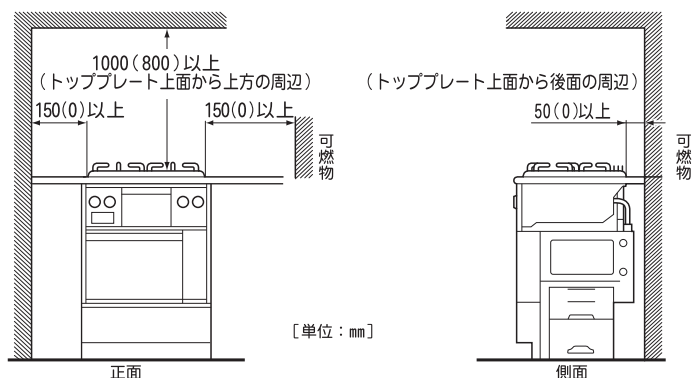


## 壁との間はあけておく



近すぎると壁などが異常に過熱され、発火・火災になるおそれがあります。  
正常でない場合は、お買い上げ販売店にご連絡ください。

(取付設置説明書に記載された距離をとることが義務づけられています。またビルトインコンロの設置基準も確認してください。)



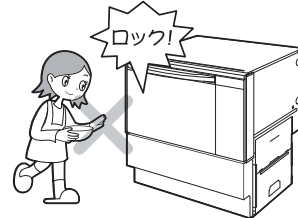
※( )内は、周囲の壁が不燃材料で有効に仕上げた部分もしくは防熱板を取り付けたときの寸法です。

## ご自分で据つけや移動、 設置後の機器回りの改装をしない



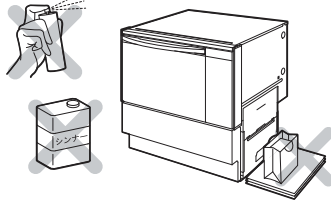
不備があると、ガス漏れ、感電、不完全燃焼や火災の原因になります。  
据つけや移動、設置後の改装が必要なときは、お買い上げ販売店にご相談ください。

## 幼い子どもだけで使わせない



やけど、感電、けがの原因になります。  
操作ができないようにロックすることができます。  
(21ページを参照ください)

## 燃えやすいものを近づけない



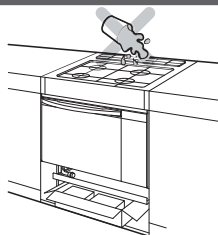
新聞紙・カーテンなどの燃えやすいもの、スプレー缶、油やシンナーなど引火性のものなどを近づけると、発火や引火して火災の原因になります。

## 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、火災の原因になります。

## 吸気口をふさいだり、 排気口に水をこぼさない



不完全燃焼や火災の原因になったり、漏電やショートして、感電・発火の原因になります。

## 電源コード・電源プラグを加工したり 無理な力を加えない



傷つける、挟み込む、加工、ねじる、無理に曲げる、束ねるなどすると、電源コードが破損し、火災・感電・ショートの原因になります。

# 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

### 指定の調理用具以外は使用しない



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。  
9・10ページおよび付属品のクッキングブックを参照してください。  
※オープ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。

### 定格 15A以上交流 100Vのコンセントを単独で使用する



他の機器と併用した分岐コンセントなどを使用すると、異常過熱して、発火・火災の原因になります。

### 点火、消火の確認をする



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。

### 電源プラグはコンセントの根元まで確実に差し込む



電源プラグにほこりなどがたまり、発火の原因になります。

### 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



「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。  
異常に気づかれたときや故障かなと思われたら23～24ページに従って確認してください。

### 電源プラグをきれいに掃除する



電源プラグの刃および刃の取り付け面のほこりをきれいにふきとってください。火災の原因になります。

### アースを確実に取り付ける



アース取付け

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

### 指定のビルトインコンロと接続して使用する



この機器は、必ず弊社指定のビルトインコンロと接続してください。  
この機器単独で使用したり、指定以外のビルトインコンロや接続部材を使用しますと、異常過熱やガス漏れによる火災・爆発の原因になります。

## 注意

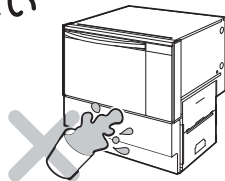
### 調理以外の目的に使用しない



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、やけどをする原因になります。

オープンとびら取っ手に、ふきん・タオル等をかけないでください。

### オープンとびらガラスに傷をつけたり水をかけない



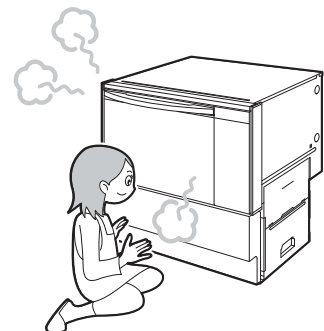
硬いものなどでこするなどして傷をつけたり、水をかけるとガラスが割れ、けがの原因になります。

### 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。

(ただし、操作部・オープンとびら取っ手は除く)  
また、オープンとびらに顔を近づけない



接触禁止



高温になっているので触れるとやけどの原因になります。

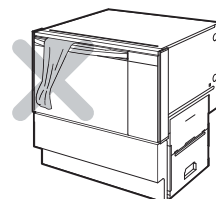
## ⚠ 注意

### 車両・船舶での使用はしない



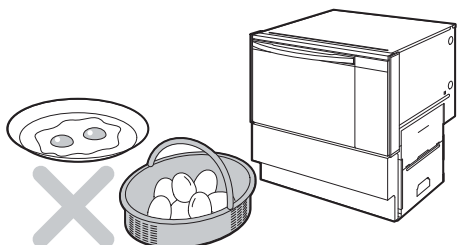
使用中に機器が傾いたり、火災ややけどの原因になります。

### オープンとびらにもものを挟んだまま使用しない



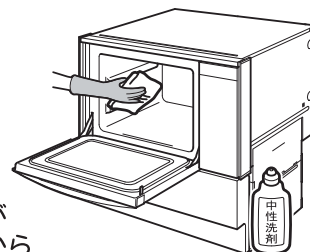
挟んだものが発火して火災の原因になります。  
または電波漏れのおそれがあります。

### ゆで卵や目玉焼きを作らない(レンジ)



レンジ加熱では、破裂してやけどやけがの原因になります。

### 汚れたまま使用しない また、庫内に不要なものがないことを確かめる



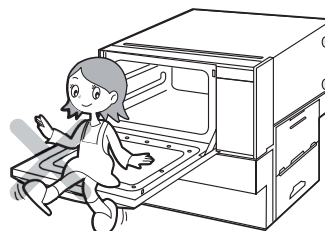
オープン庫内に異物がないことを確認してから調理をしてください。  
また、庫内やオープンとびらが汚れていたり、オープン皿に脂がたまったまま使用すると、調理時に発火したり、ガラスが割れる原因になります。

### オープンとびらに指や手を挟まない



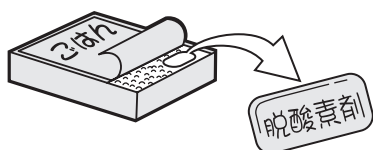
オープンとびら(上部・下部・左右)を開閉するとき、指や手を挟むと、けがややけどの原因になります。

### オープンとびらに無理な力を加えない



オープンとびらは、乗ったり、ぶらさがったりして力を加えると変形し、高温の熱気漏れとなり、やけどの原因になります。  
または電波漏れの原因にもなります。

### 鮮度保持剤(脱酸素剤)を入れたまま加熱しない



異常過熱して燃えるおそれがあります。

### 庫内で食品が燃え出したときは、とびらを開けないで、つぎの処置をしてください



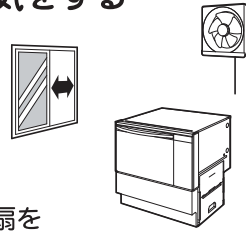
- ① 「とりけしキー」を押して運転を止めてください。
- ② 燃えやすいものを機器から遠ざけ、鎮火するのを待ちましょう。  
鎮火しないときは、オープンとびらを開け、水か消火器で消火してください。
- ③ そのまま使用せず、必ず販売店に点検を依頼してください。

# 特に注意していただきたいこと

必ずお守りください！

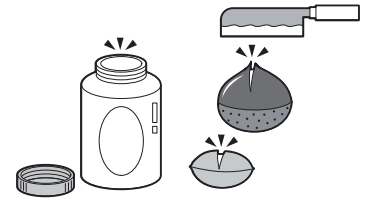
## ⚠ 注意

### 使用中は必ず部屋の換気をする



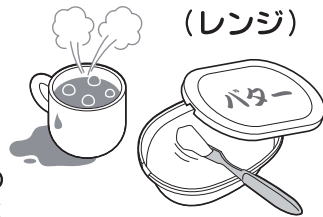
使用中は窓を開けるか、換気扇をまわして部屋の空気を入れ替えてください。不完全燃焼などで、一酸化炭素中毒の原因になります。

### ビン入りや殻つき食品、卵に注意(レンジ)



ビンは、ふたや栓を外し、膜や殻のあるものは、切れ目や割れ目を入れてください。卵は割りほぐしてから加熱してください。(破裂してやけどやけがの原因になります)

### 食品や飲み物は加熱しすぎに注意



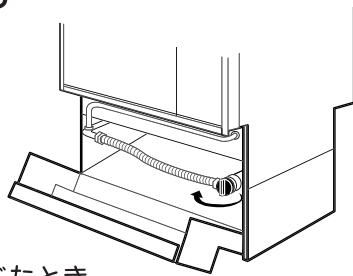
- (レンジ)
- ① フライものなど油のついたものや、少量の食品を加熱しすぎると発火のおそれがあります。  
●様子を見ながら加熱してください。
  - ② 飲み物や油脂分の多い液体(バターなど)は、ふきこぼれたり、取り出すときの振動で突然沸騰しやけどの原因になります。  
●加熱前にスプーンなどでかき混ぜてください。  
●加熱しすぎたときは、しばらく庫内に放置し、その後取り出してください。

### ラップを外すときは蒸気に注意(レンジ)



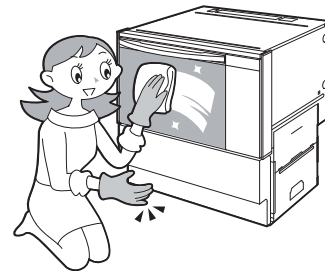
蒸気が一気に出て、やけどのおそれがあります。また、容器も熱くなっていることがあります。

### お出かけ前やおやすみ前はガス栓を閉じる



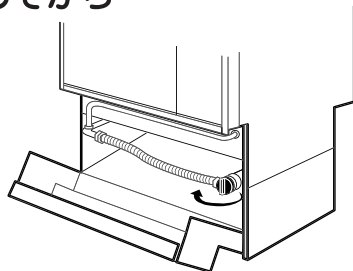
万一ガス漏れが生じたとき、中毒やガス爆発による火災の原因になります。

### お手入れは手袋をはめてする



機器の角などで、けがの原因になります。

### お手入れは、ガス栓を閉じ機器が十分冷めてから



ガス栓を閉じないと、スタートキーに触れてガスが燃烧し、やけどするおそれがあります。また、機器が高温のうちはやけどの原因になります。

### 長期間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



ガス栓を閉じないと、万一ガス漏れが生じたとき、中毒やガス爆発による火災の原因になります。電源を切らないと絶縁不良による感電や漏電火災の原因になります。

※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。



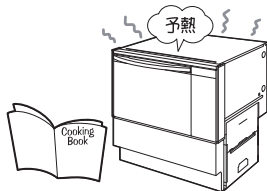
# 使用上のお願い

## 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3 m以上離してください。

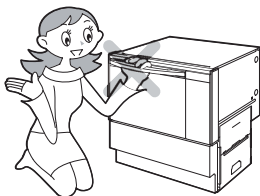
## 料理の種類により予熱が必要です

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。



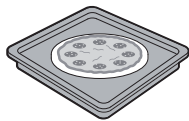
## 調理中のオープンとびらの開閉はひかえめに

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ないことがあります。



## オープン皿に注意して

- ① 冷凍ピザなどを調理するとオープン皿が変形することがあるので、注意してお使いください。冷凍食品を調理される場合は、お皿などにのせて、オープン皿に直接冷凍食品が接触しないようにしてください。
- ② 調理後のオープン皿や角網は、高温となるため必ずオープン皿取っ手が乾いた厚手のふきんをお使いください。



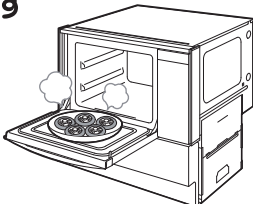
## 陶磁器やオープン皿は急冷しない

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。



## 調理後はすぐに取り出す

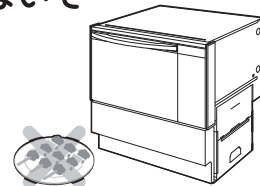
でき上がった食品を長く庫内に入れておくと風味がそこなわれたり、余熱でこげることがあります。



## レンジ使用のとき

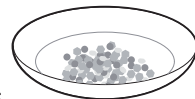
### 金串など金属は使わないで

金串や金属が庫内壁面やオープンとびら・ターンテーブルに触れると火花が飛びオープンとびらのガラスが割れる原因になります。アルミ箔を使うときは、庫内壁面やオープンとびらに触れないようにしてください。



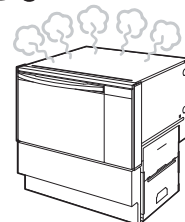
### 少量の食品はレンジ加熱にご注意

- ① 小さく切ったニンジンや冷凍のミックスベジタブルなどの少量加熱は火花が飛び発火・発煙することがあります。
- ② 100 g より少ない場合は、大きめの容器に水を入れて加熱してください。



### 庫内が空のまま作動させない

食品を入れずに作動させると、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。



### 缶詰やレトルト食品は容器に移しかえる

缶詰やレトルト食品（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り付け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・こげ・破裂のおそれがあります。



### 無線LANへのご注意

無線LANの電波は、電子レンジと同じ周波数を使っているものがあります。そのため、電子レンジの近くでは通信性能が劣化することがあります。無線LAN機器の取扱説明書などをご覧ください。

### この機器は家庭用です

業務用としてお使いになりますと著しく寿命が縮まります。

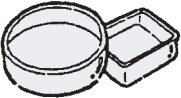



# 使える容器と使えない容器



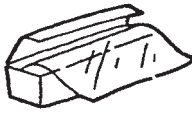
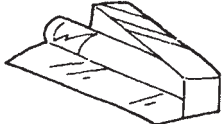
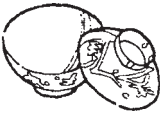
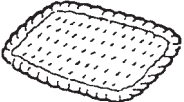
市販の調理用具(補助具)などは、使えるものと使えないものがあります。  
この表を参考に容器を使用してください。

○は使用できる容器、×は使用できない容器を表しています。

※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。

※解凍するときは、付属の解凍網以外は使わないでください。

容器の種類	オープン 揚げもの再加熱 発酵 保温	レンジ あたため 酒かん 牛乳	コンビ	説明およびご注意
<b>耐熱性プラスチック容器</b> 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140℃以上のもの 	×	○	×	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>
<b>熱に弱いプラスチック容器</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>●ポリエチレン・スチロール樹脂</li> <li>●フェノール・メラミン・ユリア樹脂など</li> </ul> 	×	×	×	<ul style="list-style-type: none"> <li>●耐熱温度表示140℃未満の容器は使えません。</li> <li>●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こげたりひびが入ることがあります。</li> </ul>
<b>超耐熱性容器</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>●キャセロール</li> <li>●パイレックス</li> <li>●パイロセラム</li> <li>●グラタン皿など</li> </ul> 	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>●市販のパ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。</li> <li>●容器が熱くなりますので注意してください。</li> </ul>
<b>耐熱性のないガラス容器</b> <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>●耐熱性がないので使用できません。</li> </ul>



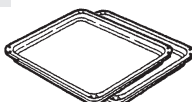




容器の種類	オープン 揚げもの再加熱 発酵 保温	レンジ あたため 酒かん 牛乳	コンビ	説明およびご注意
<b>陶磁器</b> ●茶わん ●土なべなど 	×	○	×	<ul style="list-style-type: none"> <li>●レンジのとき、内側に色絵付けしてあるもの、ひび模様が入ったもの、金銀模様のあるものは器を傷めたり、火花をおこすのでさけてください。また、急冷に注意してください。</li> </ul>
<b>金属容器</b> ●ステンレス容器 ●ホーロー引き容器 ●アルミ製容器 ●金網・金串など 	○	×	×	<ul style="list-style-type: none"> <li>●オープン調理によく使用されます。ただし、取っ手がプラスチックのものは使用できません。</li> <li>●コンビ調理では、ケーキ型は使用できます。</li> <li>●レンジやコンビのとき、編んだ金網や金串は金属との間で火花をおこすので使用しないでください。</li> </ul>
<b>ラップ</b> 	×	○	×	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●オープン調理やコンビ調理を行った直後、ラップを用いた料理でのレンジ使用はさけてください。</li> <li>●耐熱温度 140℃以上のものをお使いください。</li> <li>●オープン調理では、イースト発酵のときのみ使用できます。</li> </ul>
<b>アルミ箔</b> 	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●オープン以外で使用するときは、アルミ箔がターンテーブルや庫内壁面など金属部分に触れないよう注意してください。</li> </ul>
<b>漆器</b> ●重箱 ●おわんなど 	×	×	×	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ぬりがはがれたり、食品に臭いが移ったり、ひび割れ、変色などすることがあります。</li> </ul>
<b>木・竹・紙製品</b> ●せいろ ●ざる ●ペーパータオル ●ナフキンなど 	×	×	×	<ul style="list-style-type: none"> <li>●長時間の加熱でこげることがあります。</li> <li>●とくに竹製品で、針金で結んであるものは、その部分に電波が集中してこげることがあります。</li> </ul>

# 付属品のなまえと使いかた

庫内に入っているものをすべて取り出して、付属品の確認をしてください。

付属品は、調理メニューモードにより使えないものがありますので下表を参考にお使いください。

○は使えるもの ×は使えないもの

付属品のなまえ		オープン 揚げ物再加熱 発保	レンジ コンビ あたため	解凍	使いかた
品番	現金標準価格・税込				
ターンテーブル台  1個		○	○	○	●庫内の底にあるターンテーブル軸に常時セットしておきます。セットしたとき、傾きや浮きのないようにします。
42188803001	1個 ¥4,070 (本体価格¥3,700)				
ターンテーブル(丸皿) 注1  1個		○	○	○	●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、付属品のオープン皿取っ手をオープン皿の端中央にくり込ませ静かに引き出します。
42188802004	1個 ¥5,720 (本体価格¥5,200)				
オープン皿(角皿) 注1  2個		○	×	×	●庫内のたなに直接のせて使います。 ●調理後、引き出すときは、付属品のオープン皿取っ手をオープン皿の端中央にくり込ませ静かに引き出します。
42188804008	1個 ¥6,160 (本体価格¥5,600)				
角網  1個		○	×	×	●オープン皿の上ののせて使います。
47943853004	1個 ¥3,960 (本体価格¥3,600)				
解凍網  1個		×	×	○	●解凍するときに、ターンテーブル(丸皿)の上ののせて使います。
42188800000	1個 ¥1,210 (本体価格¥1,100)				
その他付属品		●オープン皿取っ手(1個) 42188805005 1個 ¥1,870 (本体価格¥1,700)  注1		●クッキングブック(1冊) 6611794970KS 1冊 ¥5,060 (本体価格¥4,600) 	

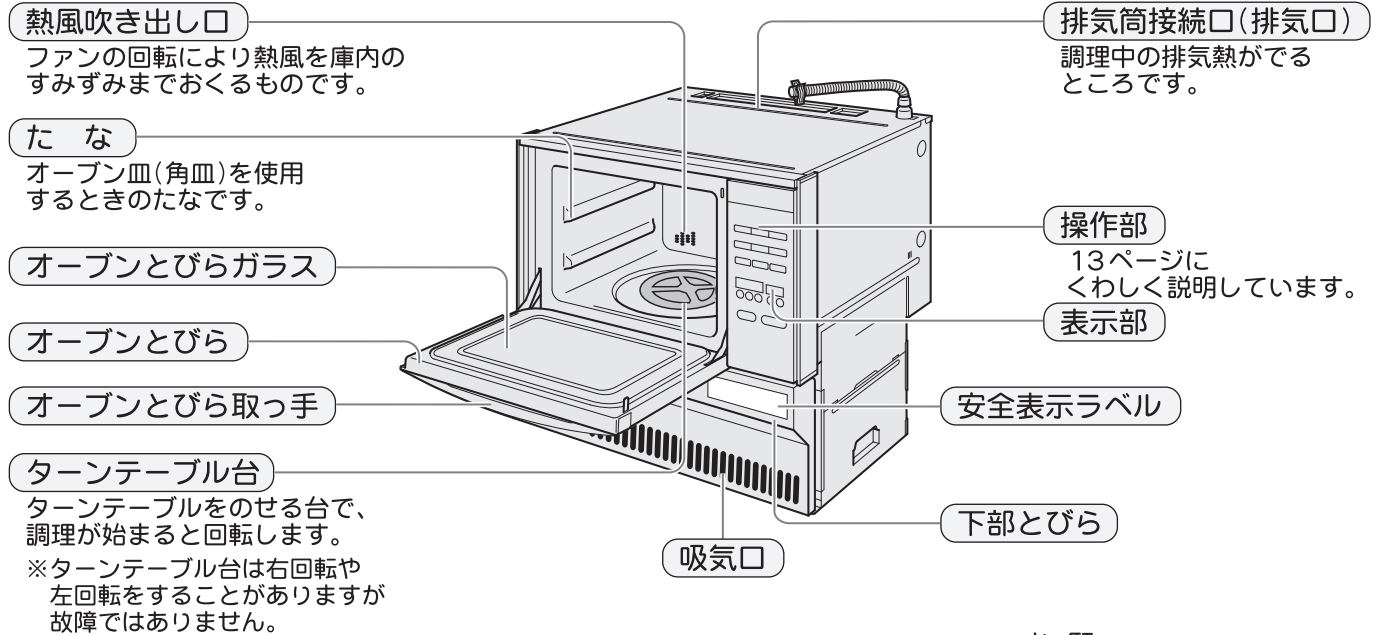
## 注1：ターンテーブルやオープン皿の出し入れについて

- オープン皿取っ手をお使いください。(ご使用するときは、やけどに十分注意してください)
- 重いときには、片手では危険ですので、ふきんやミトンなどを使い両手で行ってください。

上記部品はお買い上げの販売店、またはコンタクトセンター(裏表紙に記載の連絡先)にご相談ください。  
(2020年9月現在の価格です。価格、仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。)  
上記価格には、配送費は含まれておりません。ご購入の際は別途配送費が必要となります。  
詳しくは、0120-38-8180にお問い合わせください。

# 各部のなまえとはたらき

## 本体各部



**熱風吹き出し口**

ファンの回転により熱風を庫内のすみずみまでおくるものです。

**たな**

オープン皿(角皿)を使用するときのたなです。

**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**

**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。

※ターンテーブル台は右回転や左回転をすることがありますが故障ではありません。

**排気筒接続口(排気口)**

調理中の排気熱がでるところです。

**操作部**

13ページに詳しく説明しています。

**表示部**

**安全表示ラベル**

**下部とびら**

**吸気口**

お願い

安全表示ラベルが、かすれ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)していただき貼り替えてください。

## 表示部

**時間ランプ**

点滅しているときに調理時間をセットします。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**

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。

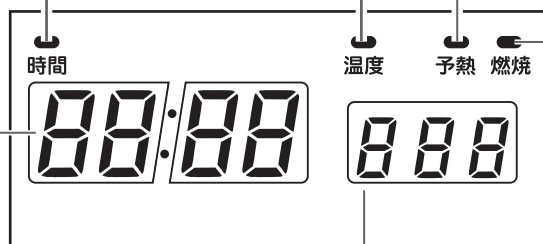
**予熱ランプ**

調理温度をセットした後に、点灯します。このままスタートキーを押せば予熱が開始され、予熱完了後にオープンとびらを開けるまで点灯しています。予熱中以外のときは消灯しています。

**燃焼ランプ**

ガスが燃焼しているときに点灯し、燃焼が止まると消灯します。

※表示部は説明のため全点灯の状態を示しています。



**時間表示部**

セットした調理時間を表示します。調理が進むにつれて、残り時間を表示します。

(例)調理時間4分38秒

4:38

〔通電状態のとき〕

0

〔節電状態のとき〕

--

◆あたため、酒かん、牛乳、解凍◆  
調理物の重さを測定中は「-」を表示します。

--

**温度表示部**

オープン、コンビ、発酵の調理温度を表示します。

(例)160℃を選択したとき

160

(例)発酵 35℃を選択したとき

35

●庫内温度を確かめたいとき(オープン/コンビ)  
加熱中に、ランプが点灯しているキーを押すと、押している間だけ庫内温度を点滅表示します。  
(庫内温度が設定した温度に到達していない場合は「---」表示となります)

# 操作部のなまえとはたらき

**あたためキー** →P20

- 調理メニューに合わせ、あたためをするときに使います。押すごとに「あたため」「酒かん」「牛乳」を繰り返し切り替えます。
- 調理時間、調理温度の設定は不要です。

**解凍キー** →P20

- 解凍調理をするときに使います。
- 調理時間、調理温度の設定は不要です。
- 付属品の解凍網を必ずお使いください。

**揚げもの再加熱キー** →P16

- 揚げものを再加熱するときに使います。
- 調理時間、調理温度の設定は不要です。

**仕上がりキー**

あたため・解凍

- お好みに合わせて仕上がり調節するときに使います。
- スタートキーを押す前に設定してください。

揚げものの再加熱

- メニューに合わせて仕上がり調節するときに使います。
- スタートキーを押す前に設定してください。

**保温キー** →P15

- 調理後の料理を保温したいときや、食器をあたためたいときに使います。
- オープン機能で保温します。(レンジによる保温ではありません)

**発酵キー** →P14

- イースト発酵をするときに使います。

**レンジキー** →P19

- レンジ調理をするときに使います。
- キーを押すたびに「強」「弱」のコースが変わります。

**オープンキー** →P14・17~18

- オープン調理をするときに使います。

**コンビキー** →P14・17~18

- コンビ調理(オープンとレンジが同時に作動)をするときに使います。

**温度キー**

- オープン・コンビ・発酵の調理温度の設定に使います。△キーを押せば温度は上がり、▽キーを押せば温度は下がります。

**とりけしキー**

- キーの押しまちがいや、途中で運転を中止(変更)したいときに使います。

**時間キー**

- レンジ・オープン・コンビ・発酵の調理時間の設定に使います。
- 保温時間の設定に使います。

**スタートキー**

- 加熱または予熱を始めたときに使います。
- 途中でオープンとびらを開けて仕上がり状態を見たときや予熱終了後の再スタートに使います。

※イラストは説明のため全点灯の状態を示しています。

**ブーメランターン**

調理が終わるともとの位置で止まります。熱くなった容器や食品の出し入れ時に便利です。

- 調理中にオープンとびらを開けるとブーメランターン機能は作動しません。

# オーブン / コンビ (予熱なし) / 発酵

◎操作手順をランプの点滅によりお知らせします。

◇オーブン皿(角皿)を使用のときは、ターンテーブル(丸皿)を取り除いてください。

## ワンポイント

- 庫内温度が設定温度に到達したか確かめたいとき (オープン/コンビ)加熱中に、ランプが点灯しているオープンキーまたはコンビキーを押すと、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。(庫内温度が設定した温度に到達していない場合は「---」表示となります)
- イーストの発酵は庫内が熱いとうまく発酵できません。庫内を室温まで冷ましてから発酵を行ってください。

準備
<b>①</b> 食品を庫内に入れる。 ◆オープンとびらを閉める。

(例) オープン予熱なし 180℃、25分で調理するとき

<b>1</b> オープンキーを押す ●押したキーのランプが点灯 ●温度ランプが点滅		
<b>2</b> 調理温度を合わせる ●温度ランプが消え、時間ランプが点滅 オープン、コンビの場合 ●予熱ランプが点灯し、スタートランプが点滅		
<b>3</b> 調理時間を合わせる ●時間ランプが消え、スタートランプが点滅 ●予熱ランプは消灯		
<b>4</b> スタートキーを押す ●スタートランプが点灯 ●庫内灯が点灯 ◆お知らせ◆ 28℃設定では庫内灯が点灯しませんが、故障ではありません。 燃焼ランプは、庫内温度に合わせて点灯、消灯を繰り返します。		

<b>できあがり</b> ●約10分経過すると0表示が消灯	ピーと1回鳴り 庫内灯が消える	
----------------------------------	--------------------	--

- 途中で調理温度(調理時間)を変更したいとき  
 加熱中に温度キー(時間キー)を押せば、調理温度(調理時間)を変更できます。
- 設定できる調理温度  
 オープン/コンビ …… 100～250℃ (10℃単位)
- 設定できる調理時間  
 オープン …… 10秒～99分50秒 (10秒単位)  
 コンビ …… 10秒～29分50秒 (10秒単位)

## 発酵について

- 設定できる調理温度… 28 / 35 / 40 / 45℃  
 約28℃：自然酵母使用のパン作りに適しています。  
 約28 / 35℃：バターロールの1次発酵など。  
 約35 / 40℃：バターロールの2次発酵など。  
 約40℃：パン生地温度が低い場合など。  
 約45℃：冷蔵庫でねかせたパン生地をはやく発酵させたい場合など。  
 ●詳しくはクッキングブックをご覧ください。
- 設定できる調理時間… 10秒～99分50秒 (10秒単位)

# 保温

◎操作手順をランプの点滅によりお知らせします。

◇調理後の料理を保温したいときや、食器をあたためたいときに約65℃で加熱します。

◇オープン機能で保温します。(レンジによる保温ではありません)

## 準備

① 食品または食器を庫内に入れる。

◆オープンとびらを閉める。

(例) 15分間保温するとき

### 1 保温キーを押す

- 保温ランプが点灯
- 時間ランプが点滅



時間

温度 予熱 燃烧



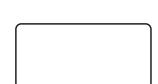
### 2 保温時間を合わせる

- 時間ランプが消え、スタートランプが点滅



時間

温度 予熱 燃烧



設定できる保温時間：10秒～99分50秒（10秒単位）

### 3 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯
- 庫内灯が点灯



時間

温度 予熱 燃烧



◆お知らせ◆

燃烧ランプは、庫内温度に合わせて点灯、消灯を繰り返します。

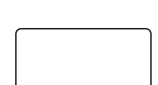
### 保温終了

- 約10分経過すると0表示が消灯

ピーと1回鳴り  
庫内灯が消える

時間

温度 予熱 燃烧



## 保温の使いかた

調理後のあたたかいお料理が冷めないように温蔵庫としてお使いいただけます。

- 保温には耐熱性の容器をお使いください。(9・10ページ参照)  
発泡スチロール製のトレイ・ラップ・プラスチック容器は、変形し溶けるおそれがあります。
- 一度冷めたお料理を、あたためなおすことはできません。

食器のあたためにもお使いいただけます。

- あたためることができるのは耐熱性の容器のみです。(9・10ページ参照)



# 揚げもの再加熱

◎操作手順をランプの点滅によりお知らせします。

◇揚げもの再加熱は、オープン皿(角皿)と角網を必ずお使いください。

詳しくはクッキングブックをご覧ください。

## 準備

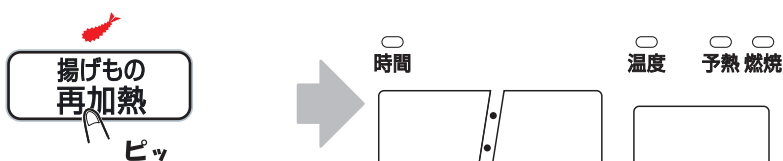
- ① 食品を庫内に入れる。  
◆オープンとびらを閉める。

## ワンポイント

- 市販の天ぷらやフライなどの揚げものは、種類や大きさによって加熱時間が異なるので、クッキングブックを参照して、仕上がりキーを選択してください。

## 1 揚げもの再加熱キーを押す

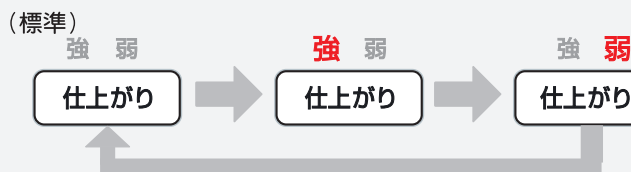
- 揚げもの再加熱ランプが点灯
- スタートランプが点滅



## 2 仕上がりキーを押す 仕上がり調節を行わないときは3へ(標準仕上がりスタート)

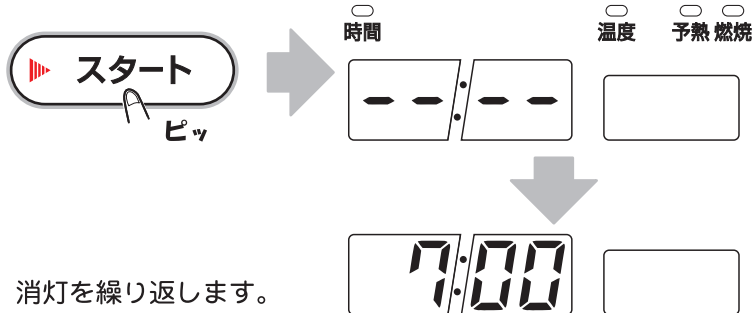
### 仕上がり調節の切り替えかた

仕上がりキーを押すたびに切り替わり、選んだコースのランプが点灯



## 3 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯  
少しして加熱時間を自動的に表示



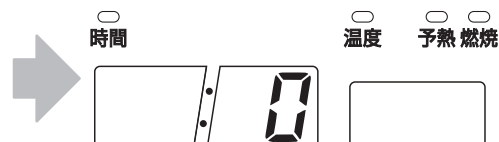
### ◆お知らせ◆

燃焼ランプは、庫内温度に合わせて点灯、消灯を繰り返します。

## できあがり

- 約10分経過すると0表示が消灯

ピーと1回鳴り  
庫内灯が消える



# オーブン / コンビ ( 予熱あり )

◎操作手順をランプの点滅によりお知らせします。

◇オーブン皿(角皿)を使用のときは、ターンテーブル(丸皿)を取り除いてください。

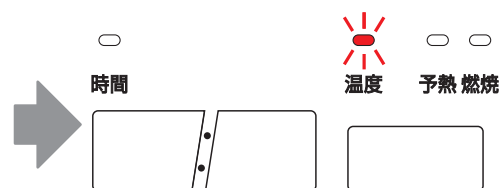
## 予熱をします

◆オーブンとびらを一度開け、閉める。

(例) オーブン予熱あり 180℃、25分で調理するとき

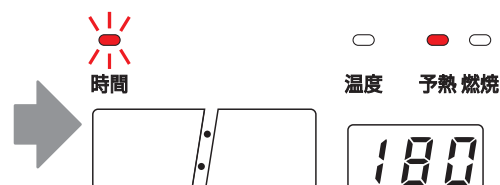
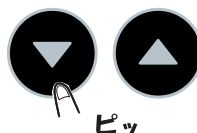
### 1 オーブンキーを押す

- 押したキーのランプが点灯
- 温度ランプが点滅



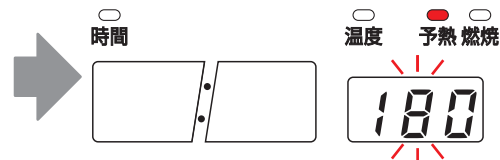
### 2 予熱温度を合わせる

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



### 3 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯
- 庫内灯が点灯
- 時間ランプが消灯

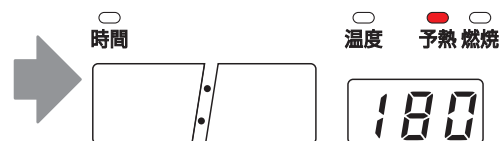


### 予熱完了

- ピピッピピッ…と約5秒間鳴り、予熱完了をお知らせ

#### ◆お知らせ◆

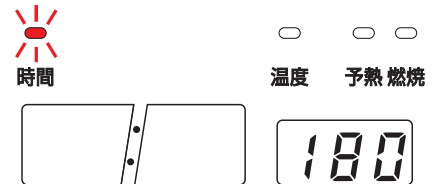
予熱完了後よりオープンとびらを開くまでの約20分間は、そのままの予熱温度を保ちますが、約20分間を過ぎると機器は動作を停止し、温度が下がります。このときは、再びスタートキーを押して予熱をしてください。



## 加熱をします

### 4 食品を庫内に入れ、オープンとびらを閉める

- 予熱ランプ、スタートランプが消え、時間ランプが点滅



### 5 調理時間を合わせる

- 時間ランプが消え、スタートランプが点滅



### 6 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯
- 庫内灯が点灯



#### ◆お知らせ◆

燃焼ランプは、庫内温度に合わせて点灯、消灯を繰り返します。

### できあがり

- 約10分経過すると0表示が消灯

ピーと1回鳴り  
庫内灯が消える



## ワンポイント

- 庫内温度が設定温度に到達したか確かめたいとき (オープン/コンビ) 加熱中に、ランプが点灯しているオープンキーまたはコンビキーを押すと、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。(庫内温度が設定した温度に到達していない場合は「---」表示となります)

## 予熱時間について

### 予熱時間の目安

調理温度	庫内温度	時間
150	約150°C	2~3分
200	約200°C	3~4分
250	約250°C	4~5分

- 途中で調理温度(調理時間)を変更したいとき  
加熱中に温度キー(時間キー)を押せば、調理温度(調理時間)を変更できます。

- 設定できる調理温度  
オープン/コンビ … 100~250°C (10°C単位)

- 設定できる調理時間  
オープン … 10秒~99分50秒 (10秒単位)  
コンビ … 10秒~29分50秒 (10秒単位)

# レンジ（強 / 弱）

◎操作手順をランプの点滅によりお知らせします。

◇レンジ加熱は、ターンテーブル(丸皿)を必ずお使いいただき、調理物をほどよくあたためてください。  
詳しくはクッキングブックをご覧ください。

## ワンポイント

- 解凍方法には、レンジキー「弱」での手動解凍と「解凍キー」での自動解凍があります。
- 自動解凍「解凍キー」では、調理物の形状により凍っている部分が残ることがあります。このときは、レンジキー「弱」で手動解凍してください。

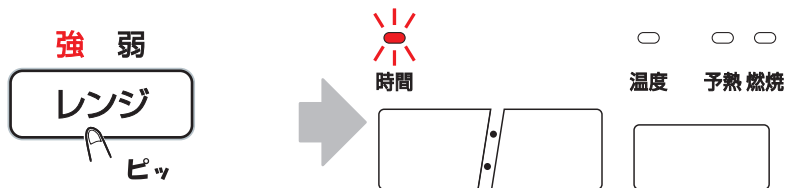
準備

- ① 食品を庫内に入れる。  
◆オープンとびらを閉める。

(例) レンジ「強」で2分加熱するとき

### 1 レンジキーを押す

- 「強」のランプが点灯
- 時間ランプが点滅



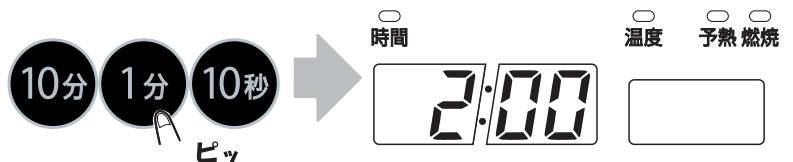
#### レンジ強/弱の切り替えかた

レンジキーを押すたびに切り替わり、選んだコースのランプが点灯  
■ レンジ 強(600W)  
弱(90W相当)



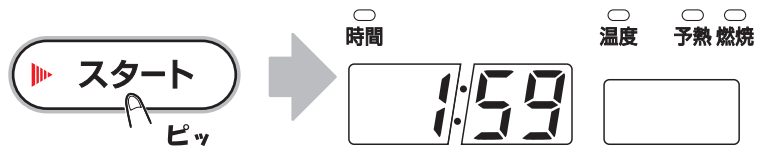
### 2 加熱時間を合わせる

- 時間ランプが消え、スタートランプが点滅



### 3 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯  
庫内灯が点灯



### できあがり

- 約10分経過すると0表示が消灯



#### ■設定できる最大加熱時間

レンジ「強」 … 10秒～29分50秒（10秒単位）

レンジ「弱」 … 10秒～59分50秒（10秒単位）

# 解凍 / あたため

◎操作手順をランプの点滅によりお知らせします。

◇解凍は、解凍網、ターンテーブル(丸皿)を必ずお使いください。

あたためは、ターンテーブル(丸皿)を必ずお使いいただき、調理物をほどよくあたためてください。  
詳しくはクッキングブックをご覧ください。

## ワンポイント

- 庫内が高温のときは、アラームが鳴り、「60」を点滅表示し、スタートキーを受け付けません。庫内温度が冷めるまで待つか、レンジキー「弱」で手動解凍してください。
- お好みに合わせて仕上がりキーで調節してください。
- 容器が重いと仕上がり温度が高く、軽いと低い傾向になります。

## 準備

- ① 食品を庫内に入れる。  
◆オープンとびらを閉める。

(例) 解凍するとき

### 1 解凍キーを押す

- 解凍ランプが点灯
- スタートランプが点滅



#### あたため(あたため/酒かん/牛乳)の切り替えかた

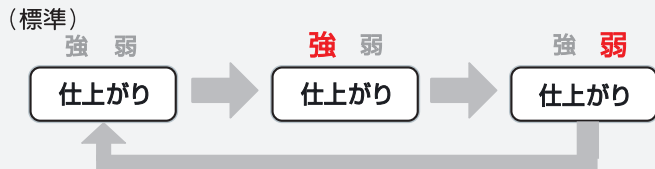
あたためキーを押すたびに切り替わり、選んだコースのランプが点灯



### 2 仕上がりキーを押す 仕上がり調節を行わないときは3へ(標準仕上がりスタート)

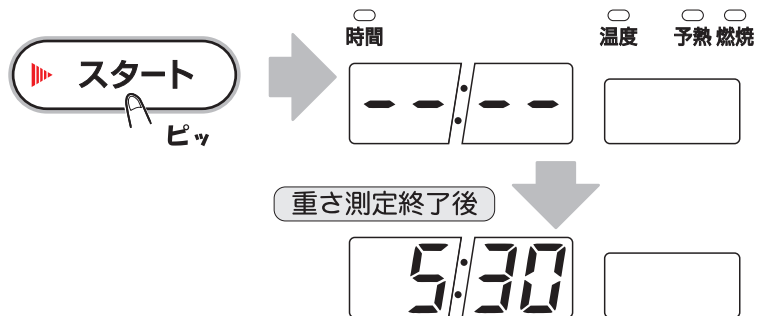
#### 仕上がり調節の切り替えかた

仕上がりキーを押すたびに切り替わり、選んだコースのランプが点灯



### 3 スタートキーを押す

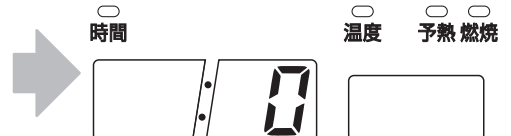
- スタートランプが点灯  
スタートキーを押すと調理物の重さの測定を開始します。測定中は、時間表示部に「-」を移動しながら表示します。
- 重さの測定が終了すれば、加熱時間を自動的に表示します。



### できあがり

- 約10分経過すると0表示が消灯

ピーと1回鳴り  
庫内灯が消える



## 加熱できる食品の量

- 加熱できる食品の量は、10g～1600gの範囲までです。時間表示部に「03」が点滅表示されたときは、食品の量が10g以下か1600gを超えているためです。10g以下のときは量を増やし、1600gを超えているときは量を減らして、再びスタートしてください。

# ロックのしかた


小さなお子さまのいたずら防止や誤操作を防ぎます。

## ロックを行うとき

スタートキーを約2秒間押す

-  ランプが点灯




- ネクストサインのランプ点滅中はロック操作はできません。
-  ランプ点灯中は、スタートキーのロック解除以外はすべてのキーを受けつけません。
- スタートキーを約2秒間押し続ける動作を繰り返すと、ロックとロック解除を繰り返します。

## ロックを解除するとき

加熱時間が終了すれば、 ランプが消灯し自動的に解除します。

ロック中で、調理の途中にとびらを開ける

-  ランプが消灯

スタートキーを約2秒間押す

-  ランプが消灯



# アラーム

6種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

アラームの音の種類	状態の内容	アラームの音の種類	状態の内容
ピッ (1回)	操作部の各キーを操作したとき	ピピッピピッ・・・ (5秒間)	予熱が完了したとき
ピピッ (1回)	調理時間・調理温度の調節で、これ以上の最大、最小の設定ができないとき	ピピピ・・・(10秒間)	エラー表示したとき
	仕上がり調節を標準に設定したとき	ピーピー・・・ (10秒間)	予熱が完了後20分以上放置したとき
ピー (1回)	加熱時間が終了したとき		解凍調理開始時に庫内温度が高温のとき
	とりけしキーを押したとき		

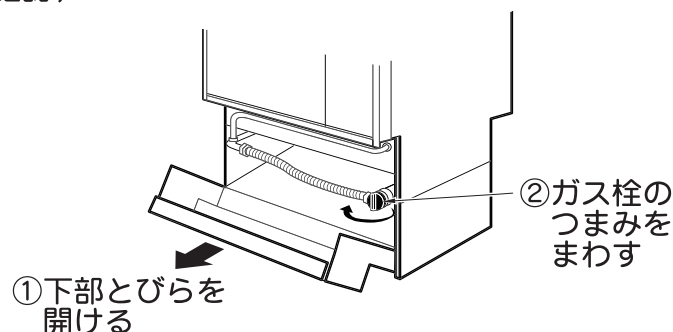
# ガス栓の操作

## 注意



お出かけやおやすみ前は、ガス栓を閉じてください。  
閉じないと万一ガス漏れが生じたとき、中毒やガス爆発による火災の原因になります。

ガス栓の位置(確認)



# 点検・お手入れ、他

安全にお使いいただくために、点検・お手入れをしてください。

## 点検

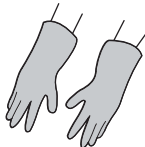
- 機器の周りに燃えやすいものはありませんか・・・ 燃えやすいものを取り除く
- 排気口にもものがのっていませんか・・・ のっているものを取り除く
- 電源コードが傷んでいませんか・・・ 販売店に修理を依頼する
- 異常音がしませんか・・・ 販売店に修理を依頼する

## お手入れ

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

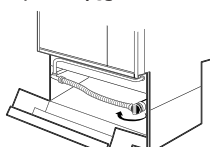
## 警告

### 手袋をはめる



はめないと、機器の角などでけがをする原因になります。

### 機器のガス栓を閉じる



万一、ガスが燃焼したときやけどの原因になります。

### 機器本体が冷めてから



本体が十分冷めないと、やけどのおそれがあります。

## 庫内

- ぬれぶきんですぐふき取ります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をぶきんにしみ込ませてふき取ります。
- 汚れがこびりついたときは、中性洗剤を少し多めに布にしみ込ませふき取ります。

肉汁・油などがたまると、発煙・発火・さびのおそれがあります。

## お願い

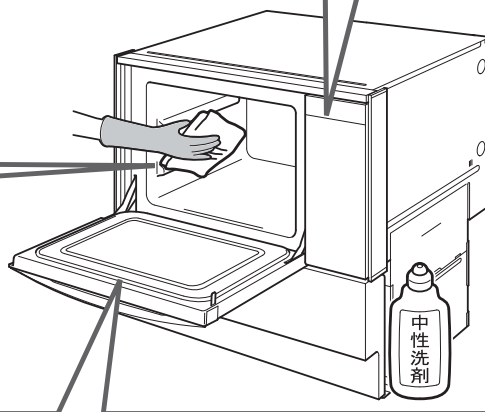
- 洗剤・食品カスをすき間や庫内パンチング穴に入れないでください。(故障の原因になります)
- 庫内を強くこすらないでください。塗装がはがれる原因になります。特に、研磨剤入り洗剤・漂白剤などは使用しないでください。
- ぶきんが黒くなるがありますが、表面の塗装がはがれたためです。性能には問題ありません。

## ご注意

- 庫内のたなに白いスジが入ることがありますが、異常ではありません。

## 操作部

- やわらかい布でふき、汚れがひどいときは、中性洗剤をぶきんにしみ込ませてふき取ります。
- 洗剤を直接吹きつけないでください。



## オープンとびら

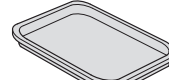
- ぬれぶきんですぐふき取ります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をぶきんにしみ込ませてふき取ります。

そのつど洗う

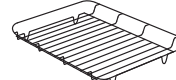
ターンテーブル(丸皿)



オープン皿(角皿)



網



## 付属品

オープン皿(角皿)・ターンテーブル(丸皿)・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取ってください。

## お願い

シンナー、ベンジン、酸性洗剤、アルカリ性洗剤、研磨剤入り洗剤、漂白剤、たわしなどは、塗装の変質、はがれの原因となるので使わないでください。また、化学ぞうきんは、その注意書にしたがってください。

使えません!



# 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、それでも直らないときは 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)	
表示部のランプや表示が何も表示されない	ブレーカーが切れている	ブレーカーを入れ、オープンとびらを開閉する。
	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み、オープンとびらを開閉する。
	停電している	停電が回復したら、オープンとびらを開閉する。
	最後に使用してから10分以上経過している	節電状態になっているので、一度オープンとびらを開閉する。
初めてオープンを使用したら煙が出た	加工のための油が焼けて煙となった	初めて使用したときは、機器の加工のための油が焼けて煙が出ることもある。故障ではありません。
スタートのとき少し音が大きい	部品の起動音	故障ではありません。
オープンやレンジ使用中にボコッボコッという連続音やチリ、チリという音がする	金属部品が加熱、冷却により膨張・収縮している	故障ではありません。
オープン使用時に「カチッ」と音がする	調理温度を調節している電磁弁が作動している	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	庫内が設定した調理温度になった	設定した調理温度以下になると点灯する。故障ではありません。
オープン加熱中に煙がもれる	油分が多い食品をオープン皿(角皿)にのせて焼いている	故障ではありません。
オープン使用中に停電し燃焼が止まった	停電している	機器内部の電磁弁が働き、ガスを自動的に止めます。ガス漏れの心配はありません。停電が回復したら、初めから操作する。
ターンテーブルが回転しないまたは異常音がする	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	正しくセットする。(詳しくは11ページ)
	食品や容器が庫内壁面に触れている	触れないように、ターンテーブルの中央へ置き直す。
庫内で火花が飛ぶ	金串や金網などを使用している。また金属容器が庫内壁面に触れている	金串や金網や金属容器を取り除く。
レンジ加熱で食品が加熱されない	食品が金属容器、アルミ箔で包まれている	金属容器、アルミ箔を取り除く。



症 状	原因と処置 (お調べいただくこと)	
解凍キーを押したときアラームが鳴り「60」を点滅表示し、スタートキーを受け付けない	庫内の温度が高いため、庫内冷却を行っている	庫内の温度が下がれば「60」表示が消える。庫内が冷めるまで待つか、レンジキー「弱」で手動解凍する。(詳しくは19ページ)
「31」表示が点滅している	庫内の温度を検知する部分に異常がある	ピピピ・・・(約10秒)と鳴り、左記の表示が点滅したときは、ただちに使用を中止する。ガス栓を閉じて電源プラグを抜けるときは抜く。その後、お買い上げの販売店またはコンタクトセンターにご連絡ください。その際、表示されている表示内容もご連絡ください。
「72」表示が点滅している	ガスの点火回路に異常がある	
「12」表示が点滅している	燃焼検知部かガスの供給に異常がある	
「61」表示が点滅している	庫内に熱気を送る部品に異常がある	
「51・70・71」表示が点滅している	ガスの供給を制御、コントロールする回路に異常がある	
「37」表示が点滅している	重量センサーに異常がある	
「11」表示が点滅している	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	再運転を行う。
	ガスの点火回路かガスの供給に異常がある	ピピピ・・・(約10秒)と鳴り、左記の表示が点滅したときは、ただちに使用を中止する。ガス栓を閉じて電源プラグを抜けるときは抜く。その後、お買い上げの販売店またはコンタクトセンターにご連絡ください。その際、表示されている表示内容もご連絡ください。
	※LPガスがなくなりかけている	
「03」表示が点滅している	食品の量が調理範囲をはずれている	食品の量を10g～1600gの範囲以内にして再スタートする。
	ターンテーブル(丸皿)がセットされていない	ターンテーブル(丸皿)をセットし、再スタートする。

※ LPガスをお使いのお客様に限ります。

アラームが10秒間鳴り、上記以外の表示を点滅表示している場合は、ただちにガス栓を「閉」にし、電源プラグが抜ける場合は抜いて、お買い上げの販売店またはコンタクトセンターにご連絡ください。その際、表示されている内容もご連絡ください。

# アフターサービス

## 1. 保証

裏表紙が保証書となっています。

保証書に記載されているように、一定期間、一定条件のもとに無料修理いたします。

保証書をなくされますと無料修理期間であっても修理費をいただく場合がありますので、大切に保管してください。

### ●保証期間は

お引き渡し日から本体1年間

本製品は一般家庭用の製品です。使用頻度の高い業務用にご使用の場合は対象外となります。

## 2. 修理を依頼される時

万一故障と思われることがありましたら、23～24ページに従って調べてください。なお、異常のあるときは、ガス栓を閉めてから下記コンタクトセンターへ連絡してください。

### ●保証期間中は

保証書の規定に従って出張修理をさせていただきます。

下記のコンタクトセンターへ連絡してください。

### ●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、有料で修理致します。下記のコンタクトセンターへ連絡してください。

### ●補修用性能部品の保有期間

製造打ち切り後8年です。(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。)

### ●アフターサービスなどについておわかりにならないとき

下記のコンタクトセンターへ連絡してください。

#### ご注意

ユニットのネジを取りはずして、ご自分で修理されることは、絶対になさらないでください。

## 3. 転居される時

転居後もこの機器をご使用になられる場合には、下記のコンタクトセンターへ相談してください。

### ●ガスの種類の異なる地域へ転居される時

ガスの種類は、LPガス、都市ガスがあり、改造・調整が必要です。そのままお使いになりますと、正常な働きをしないだけでなく、故障、不完全燃焼、火災などの原因にもなります。

### ●転居される時の改造・処置一覧

		改造・処置	費用
ガスの種類	異なる	ガス転換後	有料※
	同じ	不要	

アフターサービスについての

お問い合わせは

コンタクトセンター

サービスはハイパーマン

電話料金  
無料

0120-38-8180

●受付時間/24時間サービス受付

この機器以外のサービス依頼はお買い上げの販売店・工事店にご連絡ください。

### ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

株式会社ハーマン、パナソニックハウジングソリューションズ株式会社および関係会社(以下「当社」)は、お客様よりお知らせいただいたお客様の氏名・住所などの個人情報(以下「個人情報」)を、下記の通り、お取り扱いします。

1. 当社は、お客様の個人情報をパナソニック製品のご相談への対応や修理およびその確認などに利用させていただき、これらの目的のためにご相談内容の記録を残すことがあります。

なお、修理やその確認業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報の開示・提供いたしません。

2. 当社は、お客様の個人情報を適切に管理します。

3. お客様の個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきましたご相談窓口にご連絡ください。

ただし、ハーマンサービスへ修理依頼されたお客様の修理に関する個人情報のお問い合わせは株式会社ハーマンコンタクトセンターへ願います。

# 仕 様

品 名	ビルトインガスオープンレンジ	
品 番	SDR320E	
型 式 名	GMO-S3900	
消 費 ガ ス 量	都市ガス 13A:5.00kW(4,300kcal/h) 12A:4.65kW(4,000kcal/h)	
	LPガス:5.02kW(0.36kg/h)	
消 費 電 力	オ ー プ ン	90W
	レ ン ジ	1,170W
	同時(コンビ)使用	420W
	待 機 時	0W
高 周 波 出 力	レンジ(強)・あたため:600W レンジ(弱):90W相当 コンビ:200W相当 解凍:出力自動切替	
オープン温度調節範囲	イースト発酵(28・35・40・45℃)、保温(65℃)、100℃~250℃	
外 形 寸 法	幅598mm×奥行550mm×高さ530~640mm	
庫 内 有 効 寸 法	幅356mm×奥行362mm×高さ237mm	
オープン皿有効寸法	幅340mm×奥行310mm×高さ25mm	
ターンテーブル有効寸法	直径332mm×高さ21.7mm	
ガ ス 接 続	R1/2(オネジ)	
電 源	AC100V(50-60Hz共用)	
質 量	39kg(付属品 約4kg含む)	
安 全 装 置	<ul style="list-style-type: none"> <li>●レンジ安全装置</li> <li>●過熱防止装置</li> <li>●停電時安全装置</li> <li>●立消え安全装置</li> <li>●過電流保護装置</li> </ul>	
付 属 品	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ターンテーブル台 1個</li> <li>●オープン皿(角皿) 2個</li> <li>●解凍網 1個</li> <li>●クッキングブック 1冊</li> <li>●取付設置説明書 1冊</li> <li>●ターンテーブル(丸皿) 1個</li> <li>●角網 1個</li> <li>●オープン皿取っ手 1個</li> <li>●取扱説明書(保証書付) 1冊</li> </ul>	

仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

## お客様へのお願い

- 保証書に、お客様名、お引渡し年月日、販売店名が記入されていない場合は、お買上げいただいた販売店にお申し出ください。
- 保証書の記載内容をよくお読みいただき、大切に保管してください。

## ガス調理器具保証書

**出張修理**

本書はお引渡し日から左記期間中故障が発生した場合には、下記記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。  
詳細は下記を参照ください。

品番	SDR320E		
お客様	お名前		
	ご住所 〒		
	電話 ( )		
お引渡し日	取扱販売店名・住所・電話番号		
年 月 日			
保証期間(お引渡し日)			
本体	1年間		
マグネトロン	2年間		

＜無料修理規定＞

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
  - (イ) 無料修理をご依頼になる場合には、コンタクトセンターにて(株)ハーマンにお申しつけください。
  - (ロ) (株)ハーマンに無料修理をご依頼にならない場合には、お買上げの販売店にご連絡ください。
  - (ハ) この商品は、出張修理をさせていただきますので、修理に際し、本書をご提示ください。
- ご転居の場合の修理ご依頼先は、(株)ハーマンまたは、お買上げの販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けにならない場合には、(株)ハーマンへご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
  - (イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
  - (ロ) お買上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障および損傷
  - (ハ) 火災、地震、風水害、落雷、その他天災地変および公害、異常気象、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)、ほこり、ねずみ・鳥・くも・昆虫類の侵入などによる故障および損傷
  - (ニ) 車両、船舶などに搭載された場合に生ずる故障および損傷
  - (ホ) 一般家庭用以外(例えば業務用など)に使用された場合の故障および損傷
  - (ヘ) 取付設置説明書および取扱説明書などに指示する方法以外の工事設計、または取付工事などが原因で生じた不具合、故障および損傷
  - (ト) 機器に示してあるガス(ガスグループ)以外のガス(ガスグループ)で使用された場合による故障および損傷
  - (チ) ガスの供給事情による故障および損傷
  - (リ) 消耗部品の取り替えおよび保守などの費用
  - (ヌ) 転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合
  - (ル) 本書のご提示がない場合
  - (ロ) 本書にお引渡し年月日、お客様名、販売店名の記入がない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
  - (ワ) 離島または離島に準じる遠隔地へ出張修理を行う場合の出張に要する実費
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

修理メモ

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買上げの販売店または(株)ハーマンにお問い合わせください。  
※保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については、アフターサービス についてをご覧ください。  
※ This warranty is valid only in Japan.

### パナソニックハウジングソリューションズ株式会社 水廻りシステム事業部



〒571-8686 大阪府門真市大字門真1048番地 TEL 06(6909)7676(代表)

製造元 株式会社 **ハーマン**

〒554-0023 大阪市此花区春日出南3-2-10 TEL 06(4804)8600

### 愛情・安全点検

### ★長年ご使用のコンビネーションレンジの点検を★

  <b>安全点検</b>	こんな症状はありませんか	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 電源コードやプラグが異常に熱くなる。</li> <li>● スタートしても食品が加熱されない。</li> <li>● 異常な臭いや音がある。</li> <li>● ドアに著しいガタや変形がある。</li> <li>● 触ると電気を感ずる。</li> <li>● 異常なおいや、機器の周辺でガスのにおいがする。</li> <li>● 数回操作を繰り返さないと点火しない。</li> <li>● その他の異常や故障がある。</li> </ul>	使用中止	このような症状の時は使用を中止し、事故や故障の防止のため必ず販売店に点検・修理をご相談してください。
---	--------------	---	------	--

修理 点検 商品についての  
お問い合わせは...

株式会社ハーマン  
コンタクトセンター

**0120-38-8180**

通話料金  
無料

携帯電話からのお問い合わせは...

**0570-064-780**

(通話料がかかります)

コンタクトセンターにおかけいただくと音声ガイダンスが流れますので、お問い合わせの内容によって下記の番号をお選びください。

<b>1</b>	修理の受付・故障に関するお問い合わせ	<b>2</b>	有償点検・所有者情報に関するお問い合わせ	<b>3</b>	商品に関するお問い合わせ・その他	<b>4</b>	交換部品(消耗品)に関するお問い合わせ
<b>■ 修理受付センター</b> 【受付時間】 <b>365日24時間 修理受付</b> ※修理訪問は日中、地域により休日有り <b>FAX (078)928-5499</b>		<b>■ 点検受付センター</b> 【受付時間】 ※土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く <月～金> 9:00～17:30		<b>■ お客さま相談センター</b> 【受付時間】※年末年始を除く <月～金> 9:00～18:00 <土・日・祝> 9:00～17:00 <b>FAX (078)927-5070</b>		【受付時間】 ※土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く <月～金> 9:00～17:00 <b>FAX (078)928-2311</b>	

