

# コンビネーションレンジ

HOG-85DSE0V

型式名 GMO-S3900H

# ガス高速オーブン

HOG-85DSC0V

型式名 GR-S3900H

## 取扱説明書

家庭用

保証書付



工事説明書 別添付

ごあいさつ

このたびは、ガスビルトインオーブンをお買い上げいただきましてありがとうございます。安全にご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。
- 来客者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。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 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弊社(裏表紙連絡先参照)にお問い合わせください。

# 特長いろいろ

## 揚げものの再加熱は 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

※HOG-85DSE0Vのみ

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。

## 付属品や キッチン小物が収納できる スライド式収納庫

機器の下部にオープン皿などの付属品  
が収納できる便利なスライド収納庫が  
ついています。

※収納できる最大重量は6 kg

## 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

※HOG-85DSE0Vのみ

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。

## 使用前に

### 特に注意していただきたいこと・・・ 3～7

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	13～14
アラーム	14

## 使いかた

オーブン／コンビ（予熱なし）／発酵	15
保温	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
揚げもの再加熱	21
ロツクのしかた	22
収納庫の使いかた	22
ガス栓の操作	23

## 点検・お手入れ、他

点検・お手入れ、他	23～24
故障かな？と思ったら	25～26
アフターサービス	27
廃棄時のお願い	27
仕様	28
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、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。

 <b>危険</b>	人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
 <b>警告</b>	人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
 <b>注意</b>	人が軽傷を負う可能性や物的損害の発生が想定される内容を示しています。

■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。

 一般的な禁止	 分解禁止	 ぬれ手禁止	 一般注意
 必ず行う	 換気必要	 高温注意	

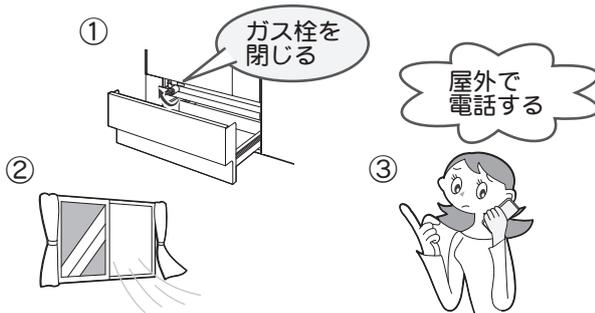
## 危険

### ガス漏れに気づいたら



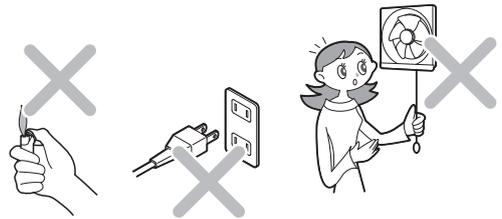
必ず行う

- ① すぐに使用をやめ、ガス栓を閉じる。
- ② 窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
- ③ お買い上げの販売店またはもよりのガス供給業者に連絡する。



禁止

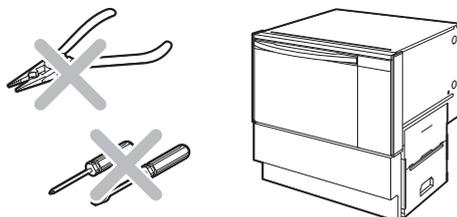
お買い上げの販売店またはもよりのガス供給業者の処置が終わるまでの間、絶対に火を着けたり電気器具（換気扇その他）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差し、および周辺で電話を使用しない。炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



分解禁止

### 改造・分解・修理はしない

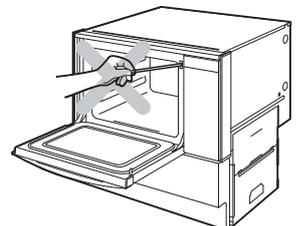
発火したり、異常動作の原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社（裏表紙連絡先参照）にご相談ください。



禁止

### スイッチ穴やすきまにものを入れない

機器の排気口などのすきまにピンや針金などの異物を入れない。感電や異常動作によるけがのおそれがあります。異物が入った場合はお買い上げの販売店または弊社（裏表紙連絡先参照）にご相談ください。



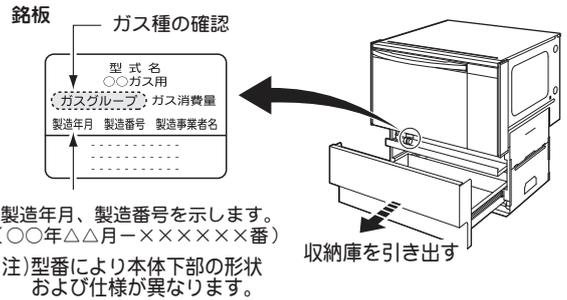
# 警告



## 表示してあるガス種を使用する

必ず行う

収納庫内の本体正面左側に貼ってある銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）以外では使用しないでください。表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、異常点火や機器が故障する場合があります。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連絡してください。

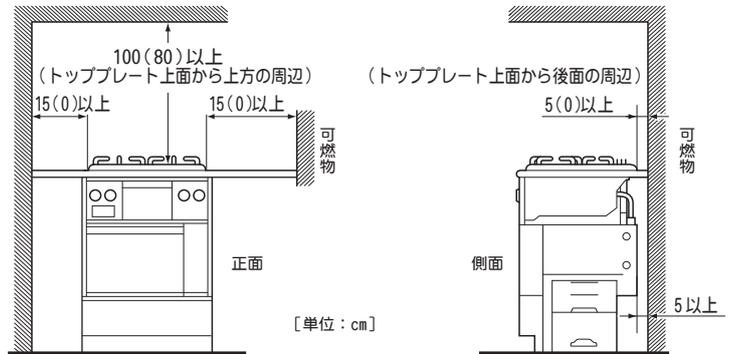


## 壁との距離は開けておく

必ず行う

可燃性の部分（壁や棚など）から十分離して設置してください。近すぎると壁などが異常に過熱され、発火・火災などになるおそれがあります。

（工事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。詳しくは、ビルトインコンロの取扱説明書と工事説明書を参照ください。）



※( )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。



## 防熱板による防火措置を実施する

必ず行う

可燃性の壁との距離を図のようにとれない場合、また表面がステンレスやタイルで壁の内部がベニヤ板などの場合は防熱板を取り付けてください。



## 機器設置後、機器周囲の改装をしない

禁止

機器を設置した後、機器の周囲の改装（吊り戸棚をつけるなど）を行う場合は、機器と可燃物との離隔距離を守ってください。不備があると、火災などの原因になります。※詳しくは、ビルトインコンロの取扱説明書と工事説明書を参照してください。



## 機器の設置・移設および付帯工事は

必ず行う

ガス接続には、専門の資格・技術が必要です。機器の設置・移設および付帯工事は、お買い上げの販売店または弊社（裏表紙連絡先参照）にご依頼し、安全な位置に正しく設置して、ご使用ください。



## 地震・火災などの緊急の場合、異常に気づいた場合は使用を中止しガス栓を閉じる

必ず行う

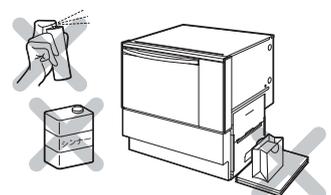
- ① 地震や火災などの緊急の場合、または異常に気づいた場合は、「とりけしキー」(13～14ページ参照)を押して使用を中止し、ガス栓を閉じてください。そのまま運転すると故障や感電、火災の原因になります。
- ② 異常に気づいたときや故障かなと思ったら、25～26ページに従って処置をしてください。
- ③ 上記の処置をしてもなおらない場合は使用を中止し、お買い上げの販売店または弊社（裏表紙連絡先参照）に連絡してください。



## 燃えやすいものを近くに置かない スプレー缶など引火のおそれのあるものを近くで使用しない、置かない

禁止

機器の上や周囲にはペットボトル、調理油など燃えやすいものを置かないでください。火災の原因になります。機器の周囲では、スプレー・ガソリン・ベンジンなど、引火のおそれのあるものを使用しないでください。引火して、火災のおそれがあります。機器の上や周囲にスプレー缶やカセットこんろ用ボンベなどを置かないでください。熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発するおそれがあります。



# 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



### 排気口や吸気口をふさがない 排気口に水をこぼしたり、機器に水をかけない

禁止

機器使用中、吸気口をふさいだり、排気口に水をこぼしたりしないでください。不完全燃焼や火災の原因となったり、漏電やショートして感電・発火の原因になります。



### 使用中は外出や就寝などしない

禁止

火をつけたまま、就寝や外出は絶対にしないでください。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。



### 点火・消火の確認

必ず行う

オープン使用中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。



### 指定以外の調理用具は使用しない

禁止

指定以外の調理用具を使用すると調理用具が燃えることがあり、一酸化炭素中毒や異常過熱、火災の原因になります。

『付属品のなまえと使いかた』11ページおよび付属品のクッキングブックを参照ください。

※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。

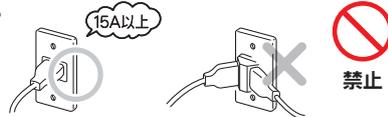


### 定格 15A以上交流 100Vのコンセントを単独で使用する

必ず行う

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。

ただし、100V電源を必要とするビルトインコンセントは除く。



### 電源プラグはコンセントの根元まで確実に差し込む

必ず行う

電源プラグの差し込みが不完全な状態で使用しないでください。

差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。



### 痛んだ電源プラグ・電源コードは使用しない

禁止

不備があると、感電や発熱による火災の原因になります。



### 電源プラグにほこりを付着させない

必ず行う

電源プラグにほこりがたまると湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。電源プラグを抜き、乾いた布などで拭いてください。



### ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

ぬれ手禁止

感電のおそれがあります。



### 電源コードを持って引き抜かない

禁止

電源コードを引っ張ると破損して、感電や火災の原因になります。



### 電源コードを加工したり、無理な力を加えたり、物をのせたり、たばねたりしない

禁止

電源コードを切断して延長はしないでください。電源コードが、無理なくコンセントに届く範囲で使用してください。不備があると感電や火災などの原因になります。



### アースを確実に取り付ける

必ず行う

この機器はアースが必要です。アースがされていることを確認してください。アースが不完全な場合、機器の故障や漏電による感電のおそれがあります。取り付けは、お買い上げの販売店または弊社(裏表紙連絡先参照)にご依頼ください。



### 食品を必要以上に加熱し過ぎない (レンジ)

必ず行う

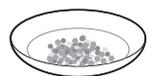
フライものなど油のついたものや、水分の少ない食品を加熱しすぎると庫内で食品が発煙・発火ややけどをするおそれがあります。※様子を見ながら加熱してください。



### 少量の食品はレンジ加熱に注意 (レンジ)

必ず行う

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 100g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。



## 警告



### 指定のビルトインコンロと接続して使用する

必ず行う

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すると、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

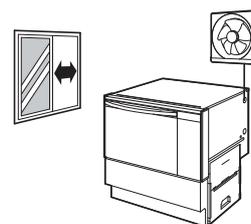


換気必要

### 使用中は必ず部屋の換気をする

使用中は窓を開けたり、換気扇を回すなど、換気を行ってください。  
換気を行わず他の燃焼機器と同時に使用した場合などは、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

※ただし、屋内設置（密閉式は除く）の給湯器および、ふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気してください。換気扇を回すと排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



禁止

### 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、発火ややけどをするおそれがあります。



禁止

### オーブンとびらにふきんなどをはさんだまま使用しない

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



禁止

### オーブンとびらや収納庫に無理な力を加えない

オーブンとびらや収納庫に乗ったり、ぶらさがったり、ぶつかったりして力を加えると機器が変形し、高温の熱気が漏れ、やけどの原因、電波漏れのおそれがあります。また、けがをしたり、床を傷つける原因になります。



禁止

### オーブンとびらガラスに衝撃を加えない・傷をつけない また、使用中・使用直後に水をかけない

ガラスが割れて、やけどやけがをする原因になります。



必ず行う

### 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。



禁止

### 金属製の物は使用しない（レンジ）

- 金串など金属は使わないでください。庫内壁面やオーブンとびら・ターンテーブルに触れると火花が飛び、オーブンとびらのガラスが割れるなど故障の原因になります。アルミ箔を使うときは、庫内壁面やオーブンとびらに触れないようにしてください。
- 金・銀模様の入った容器は使わないでください。模様ははげたり、火花が飛び破損の原因になります。9～10ページの『使える容器と使えない容器』を参照ください。



禁止

### オーブンとびらガラス・オーブン庫内・オーブン皿が汚れたまま使わない

食品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ったまま、使用しないでください。  
脂が燃えてガラスが割れたり、火災の原因になります。



必ず行う

### 庫内で食品が燃え出した場合は、つぎの処置をする

- ① とびらを開けないで、「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。そのまま運転すると故障や感電、火災の原因になります。
- ② ブレーカー（または専用回路）を切る。（または電源プラグを抜く）
- ③ 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、水か消火器で消火してください。

※ 消火後はそのまま使用せず、お買い上げの販売店または弊社（裏表紙連絡先参照）に必ず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



### 子どもだけで使わせたり、乳幼児が触れないように注意する

禁止

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。操作ができないようにロックすることができます。(22ページを参照ください)



### オーブンをを使うときは排気口に手や顔などを近づけない

禁止

高温の排気が出ますので注意してください。やけどのおそれがあります。



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

禁止

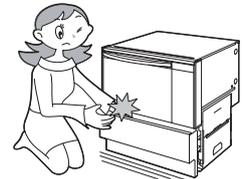
機器本体とその周辺や調理用具の熱でやけどのおそれがあります。つかまり立ち、伝い歩きをする乳幼児がオーブンとびらでやけどをしないようご注意ください。



注意

### オーブンとびらや収納庫に指や手を挟まないように注意する

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



### オーブン皿を出し入れするときは付属のオーブン皿用取っ手を使用する

必ず行う

ゆっくり水平に出し入れをしてください。ぬれぶきなどで持つと、やけどの原因になります。



### 点火操作しても点火しない場合は

必ず行う

ガス栓を閉じ、周囲のガスがなくなってから、再度点火操作をしてください。



### お手入れはガス栓を閉じ、機器が十分冷めてから

必ず行う

- ガス栓を閉じないと、スタートキーに触れてガスが燃焼し、やけどを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。
- お手入れの際は必ず手袋をして行ってください。手袋をしないでお手入れすると、機器の突起物などでけがをすることがあります。



### 使用后やお出かけ前、おやすみ前はガス栓を閉じる

必ず行う

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。



### 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

必ず行う

- 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。



### 車両・船舶での使用はしない

禁止

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。



### 鮮度保持剤(脱酸素剤)を入れたまま、加熱しない

禁止

異常過熱して、燃えるおそれがあります。



### 庫内が空のまま作動させない(レンジ)

禁止

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。



### 収納庫に紙など燃えやすいもの、また6kg以上の物を入れない

禁止

- 過熱により、火災の原因になります。
- 収納庫使用後は、必ず閉めてください。
- 引き出し部のレールがたわんでけがをしたり、床を傷つけるおそれがあります。

# 使用上のお願い

## この機器は家庭用です

業務用のような使用をすると、機器の寿命が著しく短くなります。  
この場合の修理は、保証期間内でも有料となります。

## 雷時の注意

雷が発生しはじめたらすみやかに運転を停止し、電源（ブレーカーなど）を切ってください。  
雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。  
※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。

## 電子レンジ機能 使用上の注意

### ●食品や飲みものは加熱しすぎに注意する

コーヒー、牛乳、生クリーム、バター、水、お酒や油脂分の多い液体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、顔や手にやけどをするおそれがあります。

※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。

※加熱前にスプーンなどで、かき混ぜてください。

### ●ラップを外すときは蒸気に注意する

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。

### ●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。

### ●テレビ・ラジオ・無線機器（無線LANなど）・アンテナ線から4m以上離す

テレビ・ラジオ等に雑音が入ったり、映像の乱れ、通信エラーの原因となる場合があります。

※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。

## 付属品使用の注意

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。  
直火にかけたりすると傷や変形・変色の原因になります。

## 機器を廃棄する場合の注意

機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。

## 消火時の注意

燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。  
また、電源プラグをコンセントから抜いて消火しないでください。

## 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水につけてください。

## 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。

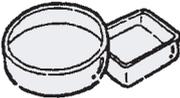
# 使える容器と使えない容器

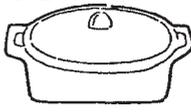
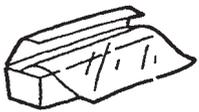
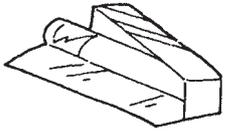
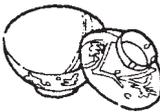
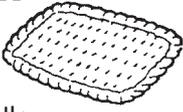
市販の調理用具(補助具)などは、使えるものと使えないものがあります。  
この表を参考に容器を使用してください。

○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>

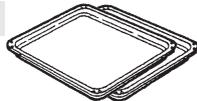
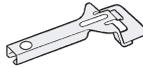
容器の種類	オーブン 揚げもの再加熱 発酵 保温	レンジ あたため 酒かん 牛乳	コンビ	説明およびご注意
<b>陶磁器</b> ●茶わん ●土なべなど 	×	○	×	<ul style="list-style-type: none"> <li>●レンジのとき、内側に色絵付けしてあるもの、ひび模様が入ったもの、金銀模様のあるものは器を傷めたり、火花をおこすのでさけてください。また、急冷に注意してください。</li> </ul>
<b>金属容器</b> ●ステンレス容器 ●ホーロー引き容器 ●アルミ製容器 ●金網・金串など 	○	×	×	<ul style="list-style-type: none"> <li>●オーブ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せん。</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>●オーブ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>●オーブン調理では、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>●オーブ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		コンビネーションレンジタイプ			ガス高速オープンタイプ	使いかた	
		オーブン 揚げもの 再加熱	保発 温 酵	レコあ なた ジビめ	解 凍		オーブン 揚げもの 再加熱
品番	現金標準価格・税込						
ターンテーブル台 (1個) 		○	○	○	付属なし	●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 (1個) (丸皿) 注1 		○	○	○	付属なし	●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 (2個) (角皿) 注1 		○	×	×	○	●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) 		×	×	○	付属なし	●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) 			●クッキングブック (1冊) 6611794970KS 1冊 ¥5,060 (本体価格¥4,600) 		●取扱説明書 (1冊) ●工事説明書 (1冊)

## 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、または裏表紙に記載の連絡先にご相談ください。

(2020年2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。)

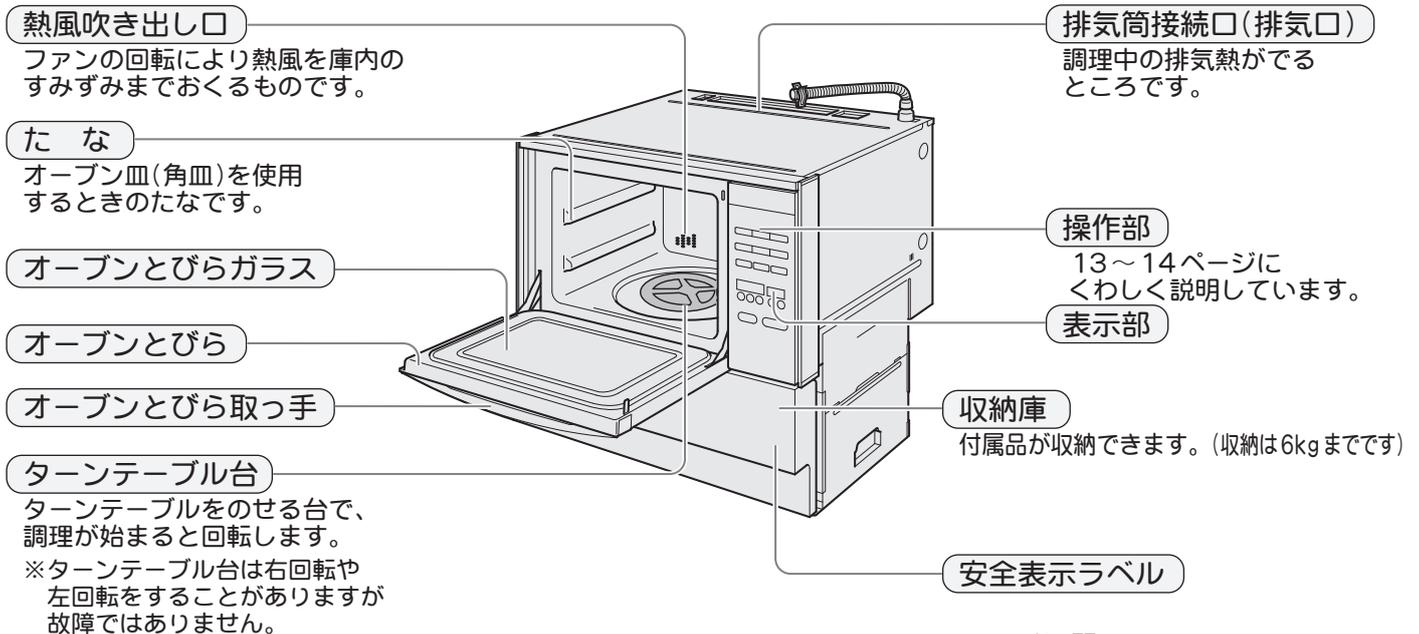
上記部品の価格には、配送費は含まれておりません。ご購入の際は別途配送費が必要となります。

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

※外観イラストは機種によって異なります。



### 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

13～14ページに詳しく説明しています。

### 表示部

### 収納庫

付属品が収納できます。(収納は6kgまでです)

### 安全表示ラベル

### 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。

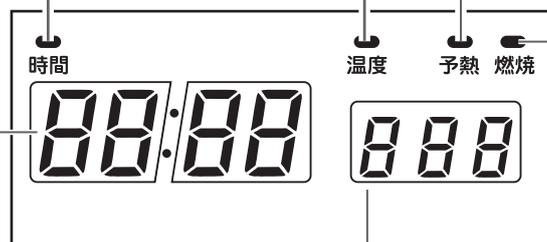
### 温度ランプ

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。

※表示部は説明のため全点灯の状態を示しています。



### 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。

### 時間表示部

セットした調理時間を表示します。 (例)調理時間4分38秒  
調理が進むにつれて、残り時間を表示します。

〔通電状態のとき〕 〔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 (例) 発酵 35℃を選択したとき



●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、押し続け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

コンビネーションレンジ  
HOG-85DSE0V

## 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

→P21

- 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を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。

### 揚げもの再加熱

- メニューに合わせて仕上がりを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

→P16

- 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

→P15

- 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。

## コンビキー

→P15・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。

## とりけしキー

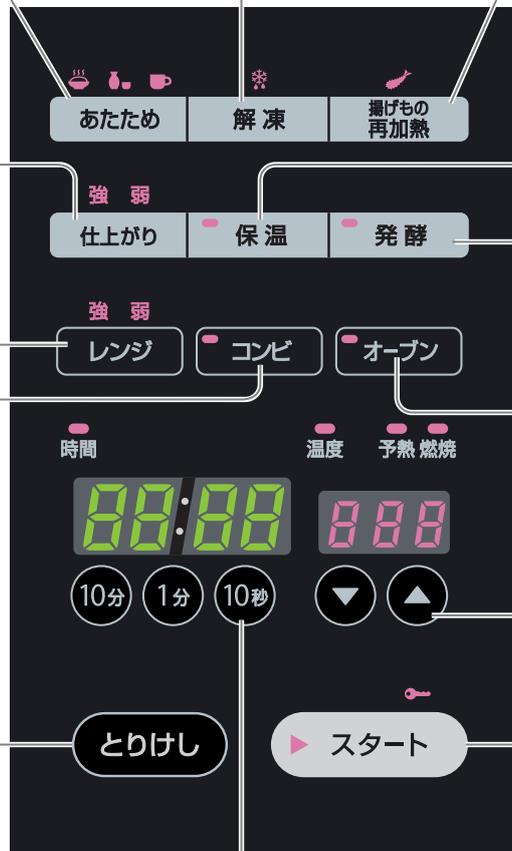
- キーの押しまちがいや、途中で運転を中止(変更)したいときに使います。

## 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いときに使います。
- 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。

ガス高速オープン  
HOG-85DSC0V



※イラストは説明のため全点灯の状態を示しています。

# 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		

# 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。

◇ガス高速オーブンタイプには、コンビキーはありません。

◇コンビネーションレンジタイプでオーブン皿(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(オーブン/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、押し続け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。

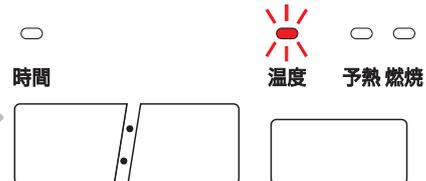
## 準備

- ① 食品を庫内に入れる。  
◆オーブンとびらを閉める。

(例) オーブン予熱なし 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

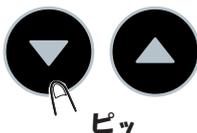


### 2 調理温度を合わせる

- 温度ランプが消え、時間ランプが点滅

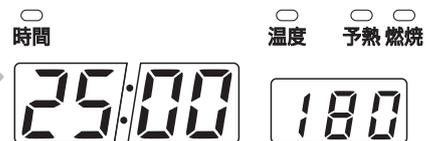
オープン、コンビの場合

- 予熱ランプが点灯し、スタートランプが点滅



### 3 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



### 4 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◆

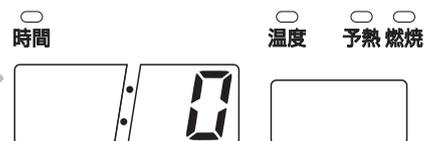
28℃設定では庫内灯が点灯しませんが、故障ではありません。燃焼ランプは、庫内温度に合わせて点灯、消灯を繰り返します。



### 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



■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。

◇オーブ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。

◆オーブンとびらを閉める。

(例) 15分間保温するとき

1 保温キーを押す

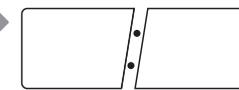
●保温ランプが点灯

●時間ランプが点滅



時間

○ 温度 予熱 燃焼



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 燃焼



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

◆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。



時間

○ 温度 予熱 燃焼



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 燃焼



## 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ー・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)

# 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。

◇ガス高速オーブンタイプには、コンビキーはありません。

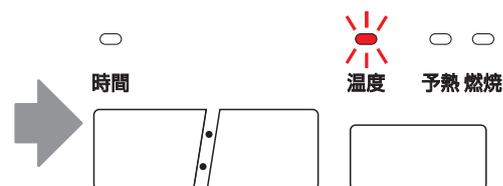
## 予熱をします

◆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

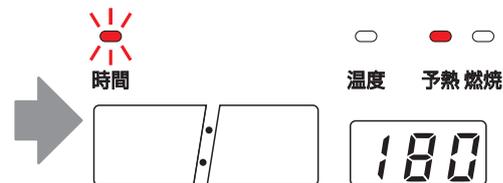
### 1 オーブンキーを押す

- 押したキーのランプが点灯
- 温度ランプが点滅



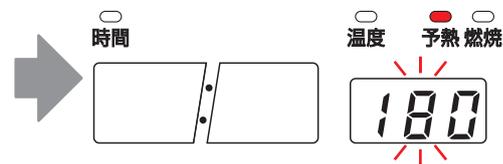
### 2 予熱温度を合わせる

- 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

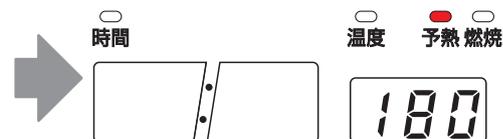


### 予熱完了

- 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◆

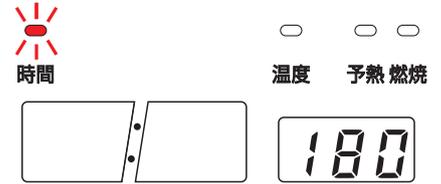
予熱完了後よりオープンとびらを開くまでの約20分間は、そのままでの予熱温度を保ちますが、約20分間を過ぎると機器は動作を停止し、温度が下がります。このときは、再びスタートキーを押して予熱をしてください。



## 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、押し続け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)

- ◎操作手順をランプの点滅によりお知らせします。  
 ◇ガス高速オープンタイプには、レンジキーはありません。  
 ◇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



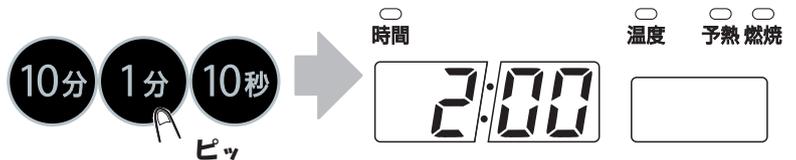
### レンジ強/弱の切り替えかた

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

コンビネーションレンジ  
HOG-85DSE0V

- ◎操作手順をランプの点滅によりお知らせします。  
 ◇ガス高速オープンタイプには、解凍キー/あたためキーはありません。  
 ◇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」で手動解凍を行ってください。
- 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)

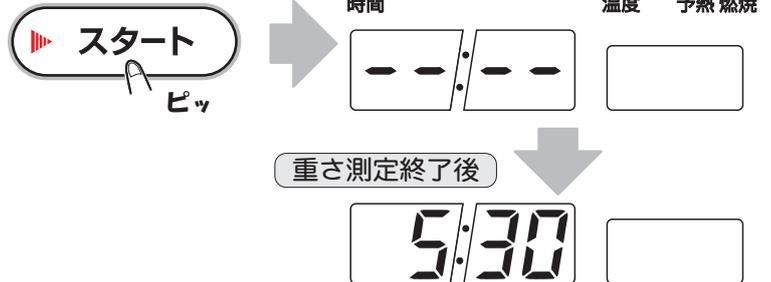
### 仕上がり調節の切り替えかた

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

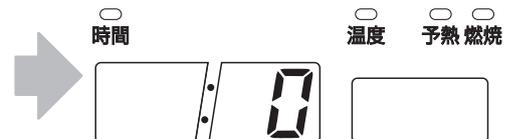
- スタートランプが点灯  
スタートキーを押すと調理物の重さの測定を開始します。測定中は、時間表示部に「-」を移動しながら表示します。
- 重さの測定が終了すれば、加熱時間を自動的に表示します。



### 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。

# 揚げものの再加熱

◎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。

## 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。

### 準備

- ① 食品を庫内に入れる。  
 ◆オープンとびらを閉める。

## 1 揚げものの再加熱キーを押す

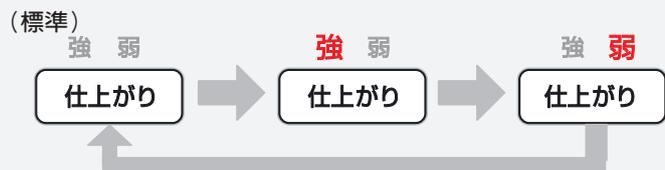
- 揚げものの再加熱ランプが点灯
- スタートランプが点滅



## 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◆

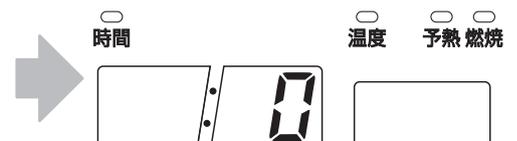
燃焼ランプは、庫内温度に合わせて点灯、消灯を繰り返します。



## 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



# 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



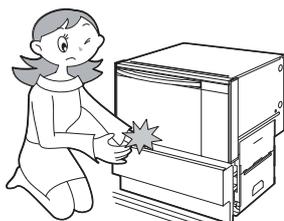
# 収納庫の使いかた

## ⚠ 注意

オープンとびらや収納庫を閉めるとき、手や指を挟まないように注意してください。けがの原因になります。



禁止



オープンが運転中や運転直後は、オープンとびらが高温になっていますので、収納庫の開閉操作を行うときはオープンとびらにさわらないように注意してください。やけどの原因になります。



禁止



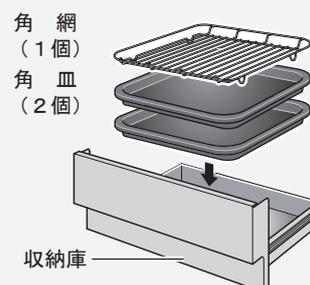
## お願い

- 収納は6 kg までです。
- 付属品を収納するときは、少しかたむけてななめに入れてください。
- 付属品を布やビニール袋でおおわないでください。レール部にかみ込み故障の原因になります。
- 収納庫内に燃えやすい可燃物などは入れないでください。

## 付属品の収納

- 順番に重ねて置くと、きれいに収納できます。また、収納庫内上面のガス栓部との仕切板に収納物があたらないか確認しながらゆっくり閉めてください。
- 付属品は水洗いをしてよく乾いた後、収納してください。汚れた状態のまま収納すると収納庫内にさびが発生するおそれがあります。

## 収納の例



# ガス栓の操作

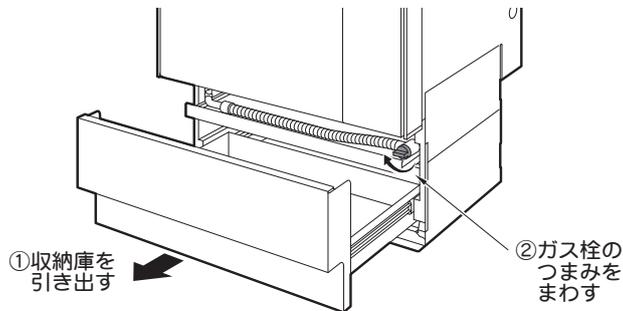
## ⚠ 注意



必ず行う

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

原 因	処 置 方 法
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
排気口にものがのっけていませんか	のっけ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

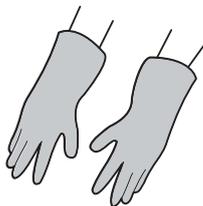
庫内が、まだなまあたたかいうちにお手入れすれば、汚れが落ちやすいですが、やけどには十分注意してください。

## ⚠ 警告

### 手袋をはめる



必ず行う

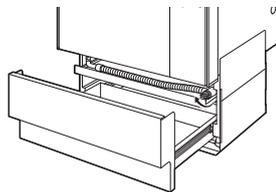


はめないと、機器の角などでけがをする原因になります。

### 機器のガス栓を閉じる



必ず行う

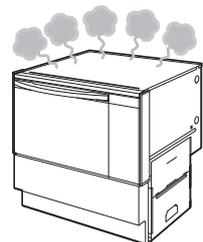


万一、ガスが燃烧したときやけどの原因になります。

### 機器本体が冷めてから



必ず行う

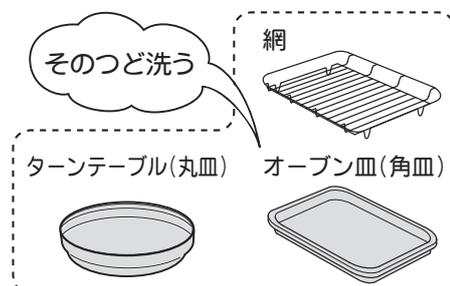


本体が十分冷めないと、やけどのおそれがあります。

### ■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。



## 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、中性洗剤を布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

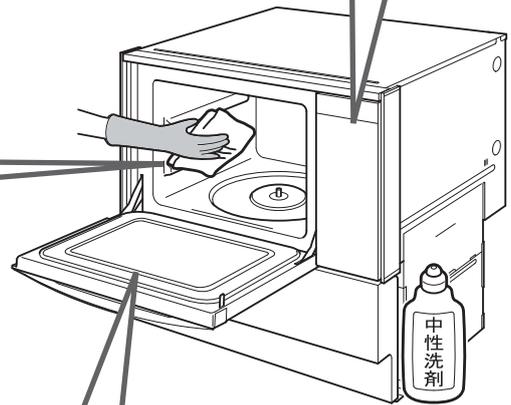
- 洗剤・食品カスをすき間や庫内パンチング穴に入れしないでください。(故障の原因になります)
- 庫内を強くこすらないでください。塗装がはがれる原因になります。特に、研磨剤入り洗剤・漂白剤などは使用しないでください。
- ふきんが黒くなることがあります。表面の塗装がはがれたためです。性能には問題ありません。

## 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、中性洗剤を布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

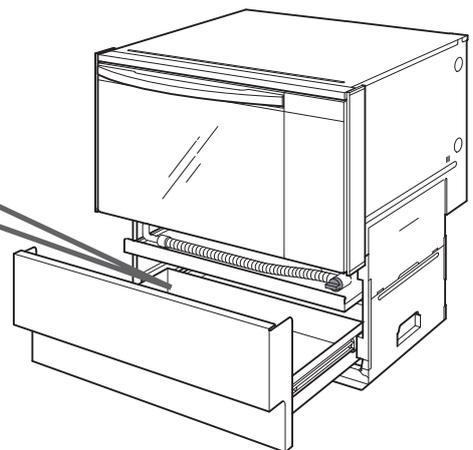
- ぬれぶきんですぐふき取ります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤を布にしみ込ませてふき取ります。

## 収納庫

- 収納庫内は、金属仕上げとなっていますので、特に酸性・アルカリ性の強い洗剤は使わないでください。(変色やさびの原因になります)
- やわらかい布でふき、汚れがひどいときは、中性洗剤を布にしみ込ませふき取ります。

## お願い

- 付属品を出し入れするとき、内面に傷や打こんがつかないようにしてください。(さびの原因になります)



## 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!



禁止



# 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がある。 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。
※1 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。
※1 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。
※1 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。

※1 コンビネーションレンジタイプのみ

症 状		原因と処置 (お調べいただくこと)	
※1	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弊社(裏表紙連絡先参照)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	
※1	「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弊社(裏表紙連絡先参照)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。
		※2 LPガスがなくなりかけている	
※1	「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。
	収納庫を開閉するときコンコンという音がする	スライドレールが作動する音	故障ではありません。
	収納庫の開閉操作が重い	スライドレール部に異物がかみ込んでいる	異物を取り除く。

※1 コンビネーションレンジタイプのみ  
 ※2 LPガスをお使いのお客様に限ります。

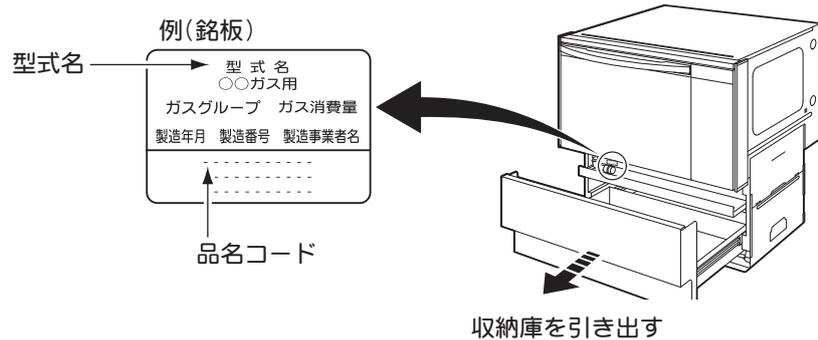
アラームが10秒間鳴り、上記以外の表示を点滅表示している場合は、ただちにガス栓を「閉」にし、電源プラグが抜ける場合は抜いて、お買い上げの販売店または弊社(裏表紙連絡先参照)にご連絡ください。その際、表示されている内容もご連絡ください。

# アフターサービス

## サービスのお申し込み

- 25～26ページの「故障かな？と思ったら」の項を見て、もう一度ご確認ください。
- ご確認のうえ、それでも不都合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理しないでお買い上げの販売店、ガス供給業者または弊社(裏表紙連絡先参照)にご連絡ください。  
なお、ご連絡いただくときは、つぎのことをお知らせください。

1. 品名コード
2. 型式名
3. 故障または異常の内容……………(できるだけ詳しく)
4. お客様名、住所、電話番号、道順……………(できるだけ詳しく)



## 転居される場合

ガスには都市ガスおよび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、お買い上げの販売店または転居先のガス供給業者にご連絡ください。  
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。
- この機器は13A(12A)・LPガスだけの仕様です。他のガス種には調整・改造できません。

## 保証書

取扱説明書の30ページが保証書になっています。

- 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。  
保証書を紛失されると、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、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または弊社(裏表紙連絡先参照)にご連絡ください。  
修理によって性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。

## 補修用性能部品の保有期間

- 補修用性能部品は、コンビネーションレンジの場合製造打切り後8年間、ガス高速オープンの場合製造打切り後6年間保有しています。  
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。

# 廃棄時のお願い

機器を取り替えた場合、旧機器は専門業者に処理を依頼してください。  
もし、お客さまで旧機器の処分をする場合、正規の処理を行ってください。

# 仕 様

品 名	コンビネーションレンジ	ガス高速オーブン
品 名 コー ド	HOG-85DSE0V	HOG-85DSC0V
型 式 名	GMO-S3900H	GR-S3900H
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 ブ 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	—
オーブン温度調節範囲	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580~640mm	
収納庫有効高さ (mm)	81~141mm	
庫 内 有 効 寸 法	幅356mm×奥行362mm×高さ237mm	幅356mm×奥行362mm×高さ265mm
オーブン皿有効寸法	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	43kg(付属品 約4kg含む)	35kg(付属品 約3kg含む)
安 全 装 置	<ul style="list-style-type: none"> <li>●レンジ安全装置</li> <li>●立消え安全装置</li> <li>●過熱防止装置</li> <li>●過電流保護装置</li> <li>●停電時安全装置</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●立消え安全装置</li> <li>●過熱防止装置</li> <li>●過電流保護装置</li> <li>●停電時安全装置</li> </ul>
付 属 品	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ターンテーブル台 1個</li> <li>●ターンテーブル(丸皿) 1個</li> <li>●オーブン皿(角皿) 2個</li> <li>●角網 1個</li> <li>●解凍網 1個</li> <li>●オーブン皿取っ手 1個</li> <li>●クッキングブック 1冊</li> <li>●取扱説明書(保証書付) 1冊</li> <li>●工事説明書 1冊</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●オーブン皿(角皿) 2個</li> <li>●角網 1個</li> <li>●オーブン皿取っ手 1個</li> <li>●クッキングブック 1冊</li> <li>●取扱説明書(保証書付) 1冊</li> <li>●工事説明書 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。



# 保 証 書

<b>品 名</b>	コンビネーションレンジ ガス高速オーブン	HOG-85DSE0V HOG-85DSC0V
------------	-------------------------	----------------------------

このたびは当社製品をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書はお客様の正常な使用状態において万一、機器本体が故障した場合には、本書の記載内容で無料修理を行うことを約束するものです。

<無料修理規定>

1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店または、弊社が無料修理致します。
2. 保証期間内に故障し、無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店または、弊社にご依頼のうえ、本書をご提示ください。なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. ご贈答品で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、弊社にご相談ください。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in Japan.)
6. 本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
7. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  - (イ) 住宅用途以外（業務用：喫茶店、飲食店など）でご使用になられた場合による故障および損傷。
  - (ロ) 車両、船舶に備品として搭載された場合に生じた故障および損傷。
  - (ハ) 工事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。
  - (ニ) お買い上げ後、取付場所の移動・落下などによる故障および損傷。
  - (ホ) 建築躯体の変形など住宅部品本体以外の不具合に起因する機器の不具合および塗装の退色、メッキの軽微な傷、錆など設計仕様の範囲内の感覚的な現象の場合。
  - (ヘ) 適切な使用、維持管理を行わなかった場合および不当な修理や改造による故障および損傷。
  - (ト) ガスの供給事情による故障および損傷。
  - (チ) 指定規格以外のガス（ガスグループ）および電気（指定外の電池含む）で使用された場合。
  - (リ) 火災・爆発などの事故、落雷・地震・噴火・風水害・煤煙・異常気象などの天災・地変および戦争・暴動など破壊行為による故障および損傷。
  - (ヌ) 海岸付近・温泉地などの地域における塩害・腐食性の有害ガスおよびほこりなどの空気環境に起因する故障および損傷。
  - (ル) ねずみ・鳥・くも・ゴキブリなどの動物の侵入および行為に起因する故障および損傷。
  - (ヲ) 消耗部品の取り替えおよび保守などの費用。
  - (ワ) 本書の提示がない場合。
  - (カ) 本書に保証期間、お客様名、販売店名の記入捺印のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。

お 客 様	お 名 前	TEL
	ご 住 所 〒	
保 証 期 間	お買い上げ 日	<b>無効</b>
		日 から
	本体	1 年間
	マグネトロン	2 年間
販 売 店	店 名	TEL
	住 所 〒	

※保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために、お客様の記載内容を利用させていただく場合がありますので、ご了承ください。

※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などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、弊社にお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくはアフターサービス欄をご覧ください。

**株式会社 A-VJ**

〒554-0023  
大阪市此花区春日出南3-2-10

年 月 日	修 理 記 録 ( 修 理 内 容 )	サ ー ビ ス 員 ⑥

<b>愛情・安全点検</b>		<b>★長年ご使用のコンビネーションレンジ・ガス高速オーブンの点検を★</b>	
 	<p>こんな症状は ありませんか</p>	<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>●異常な臭いや音がする。</li> <li>●ドアに著しいガタや変形がある。</li> <li>●触ると電気を感じる。</li> <li>●異常なおいや、機器の周辺でガスのおいがする。</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>	<p><b>使用中止</b></p>
	<p>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 <u>販売店に点検・修理を ご相談してください。</u></p>		

修理 点検 商品についての お問い合わせは・・・	<b>株式会社ハーマン</b> <b>コンタクトセンター 0120-38-8180</b>	通話料金 <b>無料</b>	携帯電話からのお問い合わせは・・・ <b>0570-064-780</b> <small>(通話料がかかります)</small>
<b>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>			
<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> <small>※修理訪問は日中、地域により休日有り</small> <b>FAX (078)928-5499</b>	<b>■ 点検受付センター</b> 【受付時間】 <small>※土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く</small> <b>〈月～金〉 9:00～17:30</b>	<b>■ お客さま相談センター</b> 【受付時間】※年末年始を除く <b>〈月～金〉 9:00～18:00</b> <b>〈土・日・祝〉 9:00～17:00</b> <b>FAX (078)927-5070</b>	<b>■ 交換部品(消耗品)に関するお問い合わせ</b> 【受付時間】 <small>※土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く</small> <b>〈月～金〉 9:00～17:00</b> <b>FAX (078)928-2311</b>

<b>お問い合わせ について</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ PHS・IP電話等でつながらない場合は、一般電話・携帯電話からおかけ直してください。</li> <li>■ お問い合わせの内容確認と正確な対応のため、録音させていただく場合がございます。</li> <li>■ 正確な対応のため、発信電話番号通知をお願いしております。 非通知設定をご利用の場合は、はじめに「186」をダイヤルし発信電話番号通知のご協力をお願いいたします。</li> </ul>
<b>個人情報の 取り扱いについて</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ご連絡いただいた個人情報はお問い合わせ対応に必要な範囲で使用し、当社規定により厳格に管理します。 なお、個人を特定できない情報に加工し、サービス向上や製品開発等に利用させていただきます。</li> <li>■ ご連絡いただいた個人情報に誤りがある場合、当社からご連絡できない場合があります。</li> <li>■ ご連絡いただいた個人情報は、以下の場合を除き、第三者に開示・提供致しません。 (1) 修理や各種ご案内・お問い合わせ対応のために当社関係会社や販売店等へ連絡する場合 (2) 機密保持契約を締結した外部業者に業務を委託する場合 (3) 法令等に基づく場合</li> </ul>

