

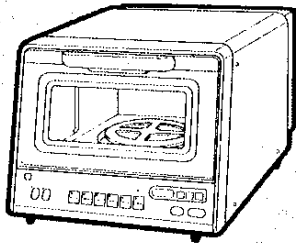
トースター機能つき

ガス<sup>高速</sup>オーブン

コンベック

## 取扱説明書

21-215型



### ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガス高速オーブンコンベックをお求めいただき、ありがとうございました。別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。

### もくじ

各部のなまえとはたらき	1～2
付属品のなまえと使いかた	1～2
必ずお守りください	3～5
予熱なし・発酵のときの使いかた	6
予熱ありのときの使いかた	7～8
高速オーブン調理のときの注意	9
トースターの使いかた	10
お手入れ	11
故障・異常の見分けかたと処置方法	12
アフターサービスと保管	13
寸法図と仕様一覧表	14

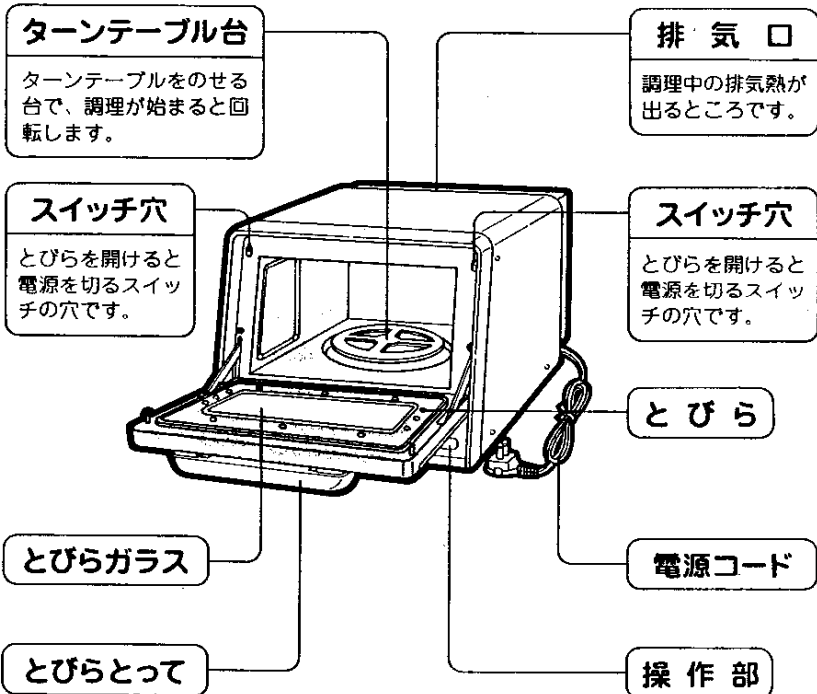
ご使用前に、必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。



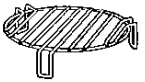
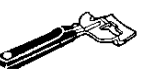

 大阪ガス

# 各部のなまえとはたらき

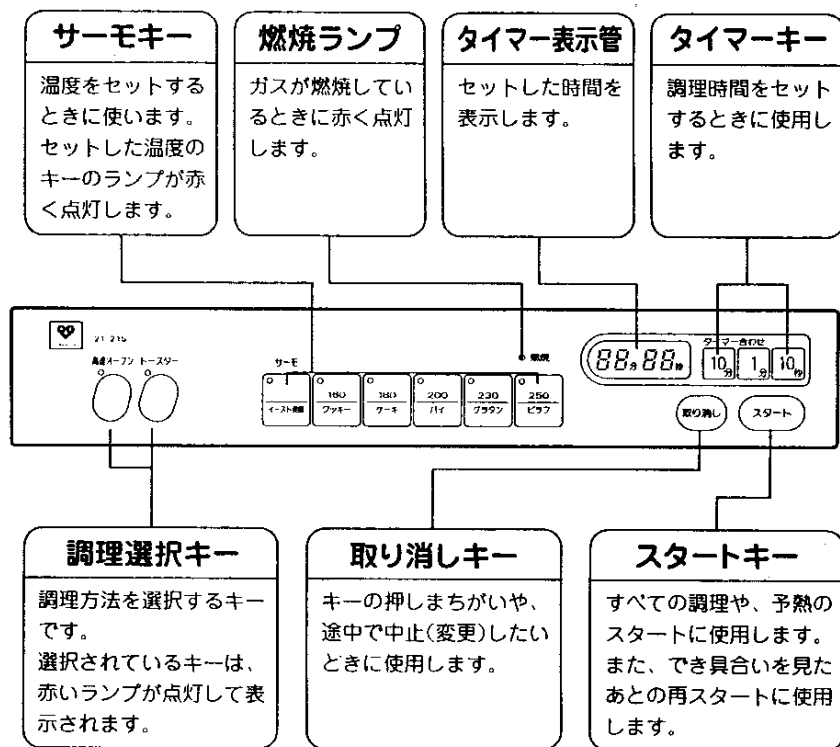
## 本体



# 付属品のなまえと使いかた

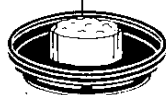
<p><b>下段ターンテーブル</b></p>  <p>すべての調理に使用します。</p>	<p><b>上段ターンテーブル</b></p>  <p>ガス高速オープン調理で2段同時調理のときに使用します。</p>	<p><b>網</b></p>  <p>トースターや魚貝類を焼くときに使用します。</p>	<p><b>ホルダー</b></p>  <p>調理後、ターンテーブルを取り出すときに使用します。</p>	<p><b>クッキングブック</b></p> 
--	--	--	---	---

## 操作部



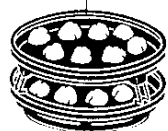
### ガス高速オープン調理

下段ターンテーブル



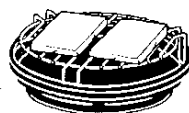
2段同時調理もできます。

上段ターンテーブル



下段ターンテーブル

### トースター調理



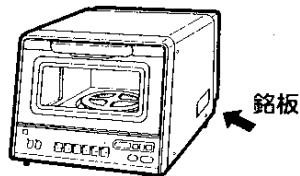
下段ターンテーブルと網を組み合わせてトーストします。1段調理しかできません。

# 必ずお守りください

（据えつけるときに）

## ●ガスの種類を 確かめて

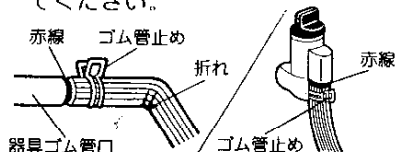
本体右側面にはってある銘板のガス以外では使用しないでください。



(銘板)	
メーカー型式	●都市ガス用6C
ガスの種類およびグループ	●都市ガス用8A
ガス消費量	●都市ガス用13A
製造年月および製造番号	●LPGガス用
製造業者名	

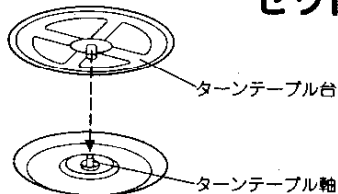
## ●ガスの接続は

- 内径9.5mmのガス用ゴム管で検査合格またはJISマークの入っているものを使用してください。
- ゴム管は、できるだけ短かくし、折れやねじれのないように、ガス元せん・器具のゴム管口とも、赤線まで差し込みゴム管止めですっかり止めてください。



- ゴム管は、器具にふれたりしないようにして使用してください。

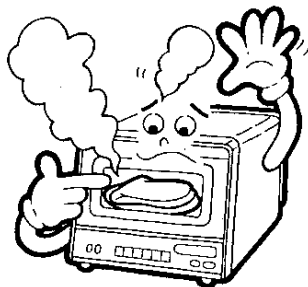
## ●ターンテーブル台を セット



ターンテーブル台を庫内中央のターンテーブル軸に確実に差し込んでください。

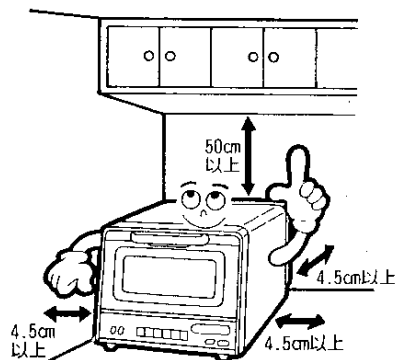
3

## ●用途について



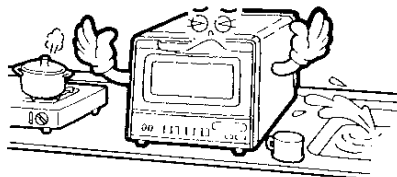
衣類やふきんの乾燥など調理以外の用途には使用しないでください。

## ●本体と壁との間は あけて



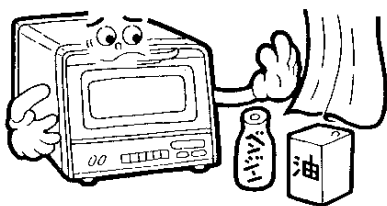
- 器具の上部は50cm以上、左・右と後部は4.5cm以上離してください。
- 壁が不燃性のところは左・右、後部とも1cmまで近づけてもかまいません。

●水や熱のかかる  
ところはさけて



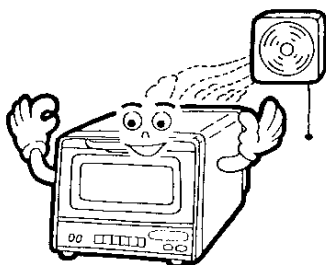
水のかかるところや、他の熱源の近く  
では使用しないでください。

●燃えやすいものの  
そばに置かない



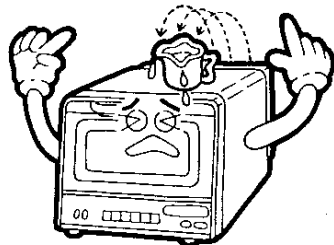
器具の上やまわりには、燃えやすいもの  
(カーテン・紙ぶくろ・油など)は置  
かないでください。

●換気のできる  
ところへ



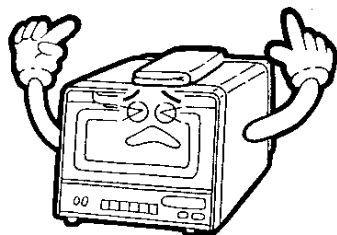
お部屋の換気口(給気口・排気口)は常  
に確保し、ご使用と同時に換気扇を回  
すなど換気に注意してください。

●天板の上に物を  
おかない



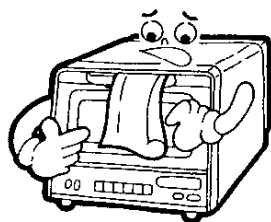
本体後部の排気口から出る高温の排気  
で樹脂製容器等が変形するおそれがあ  
ります。

●排気口はふさがない



ふきんなどのせて排気口をふさがない  
でください。

●とびらにものはさんで  
作動させない

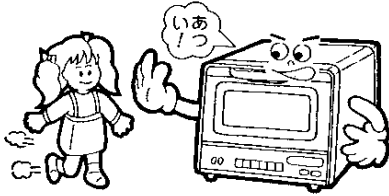


ふきんや食品くずなど、はさんだまま  
作動させないでください。

必ずお守りください。据えつけるときに・お使いいただくときに

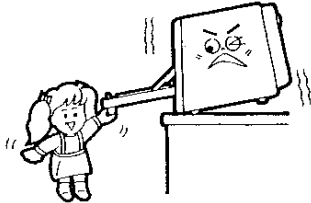
# 必ずお守りください

## ● やけどに気をつけて



使用中や使用直後は、とびらやその周辺は熱くなりますので注意してください。

## ● あけたとびらに力を加えない

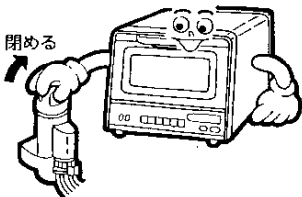


ぶらさがるとして、あけたとびらに力を加えないでください。

## ● スイッチ穴はさわらない

スイッチの故障となりますので、スイッチ穴に物を入れるなどしてさわらないでください。

## ● 使用後はガス元せんを閉める



器具をお使いにならないときや、お出かけ・おやすみになるときはガス元せんを必ず閉めてください。

## ● 市販の補助具について

補助具は、この器具用の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。

アクシデント

### ● ガスマレがおこったら

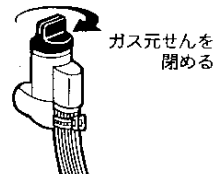
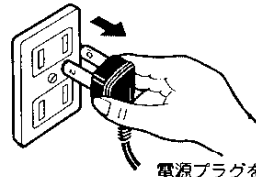
ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんを閉め、窓や戸を全部あけて大阪ガスに連絡してください。



万一ガスが漏れたときは、換気扇などの電気スイッチの「入・切」や、マッチ・ライターの使用は絶対にしないでください。爆発事故を起こすことがあります。

### ● 使用中異常がおこったら

使用中にふだんと違った状態になったときや、地震・火災などの場合すぐ使用を中止してください。〔故障・異常の見分け方と処置方法〕の項をお読みください。



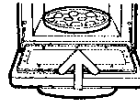
# 予熱なし・発酵のときの使いかた

## 操作の手順

## 表示管

高速オープン 予熱なし・発酵のときの使いかた

### 1 食品を庫内に入れる



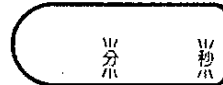
### 2 高速オープンキーを押す

- 高速オープンのランプが点灯。
- 「分・秒」が点滅。



### 3 サーマキーを押す

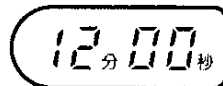
- 押したキーのランプが点灯。



### 4 タイマーキーを押す

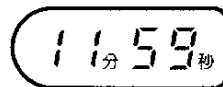
- キーに表示された時間を押した数だけ加算して表示します。
- セットできる時間は、最大60分です。

タイマー合わせ



### 5 スタートキーを押す

- 表示されている時間が1秒ずつ減って残り時間を表示します。



### 6 調理終了 食品を取り出す

- ピーと1回鳴ります。
- 庫内灯が消えます。
- 調理終了後、もう一度スタートするときには取り消しキーを押して最初から操作をしてください。



イースト発酵をするときは、庫内が熱いとイースト菌がダメになるなど、失敗の原因となります。庫内が十分冷えてからにしてください。

# 予熱ありのときの使いかた

## 操作の手順

## 表示管

### 1 高速オープンキーを 2回押す

- 高速オープンのランプが点灯。
- 1回押すと「分・秒」が点滅。
- 2回目を押すと「-----」が点灯。



1回押すと



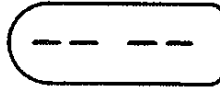
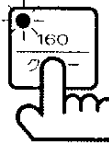
2回押すと



予

### 2 サーモキーを押す

- 押したキーのランプが点灯。



### 3 スタートキーを押す

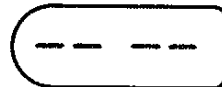
- 庫内灯が点灯。
- ターンテーブルが回転します。
- ガスが燃焼を始めると、燃焼ランプが点灯。  
(タイマーの表示は減少しません)



熱

### 4 予熱終了

- ビッピッピッピッピッと5回鳴ります。
- 燃焼ランプが消えます。  
(温度調節のためバーナは燃焼・消火を繰り返します。そのつど燃焼ランプも点灯・消灯を繰り返します。)



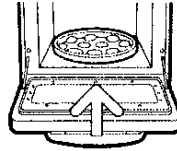


## 操作の手順

## 表示管

高速オープン  
予熱ありのときの使いかた

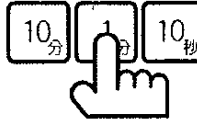
### 5 食品を庫内に入れる



### 6 タイマーキーを押す

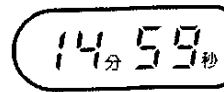
- キーに表示された時間を押しただけ加算して表示します。
- セットできる時間は、最大60分です。

タイマー合わせ



### 7 スタートキーを押す

- 表示されている時間が1秒ずつ減って残り時間を表示します。



### 8 調理終了 食品を取り出す

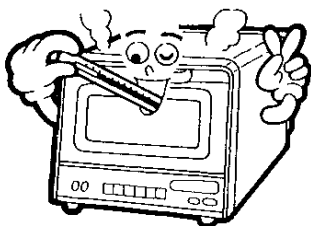
- ピーと1回鳴ります。
- 庫内灯が消えます。
- 調理終了後、もう一度スタートするときは、取り消しキーを押して最初から操作をしてください。



- スタートキーを押して約16秒経過してもガスが燃焼しないときは、「ピーピーピーピー」と、4回鳴り、燃焼ランプが点滅します。また、燃焼中に失火したときも同じ状態になります。このときは、再びスタートキーを押してください。
- 調理中にとびらを開くと、調理は中断します。再び調理をするときは、必ずスタートキーを押してください。

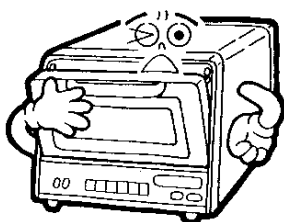
# 高速オーブン調理のときの注意

## ●予熱が必要



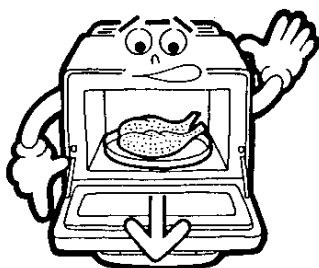
ほとんどの調理は予熱が必要です。クッキングブックを参照してください。

## ●調理中のとびらの開閉はひかえめに



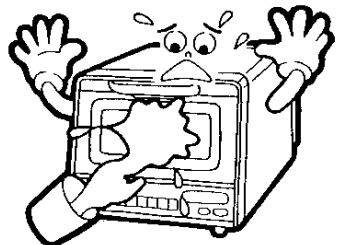
調理中に何度もとびらを開閉すると庫内の温度が急激に下がりがり料理がうまくできません。

## ●調理後は すぐに取り出す



でき上がった食品を長く庫内に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。

## ●使用中・使用直後は 水に注意



使用中や使用直後は、とびらガラスに水がかかると割れることがありますので注意してください。

## ●調理後のターンテーブルに 注意して

調理後の庫内や容器は高温になっています。皿や網を引き出すときは、必ずホルダーをお使いください。また、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。

## ●陶磁器やターンテーブルは 急冷しない



陶磁器やターンテーブル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。

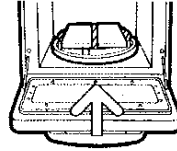
# トースターの使いかた

## 操作の手順

## 表示管

トースターの使いかた

### 1 食品を庫内に入れる



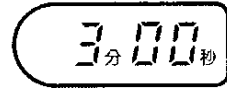
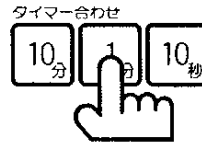
### 2 トースターキーを押す

- トースターのランプが点灯。
- 「分・秒」が点滅。



### 3 タイマーキーを押す

- キーに表示された時間を押した数だけ加算して表示します。
- セットできる時間は、最大10分です。



### 4 スタートキーを押す

- 表示されている時間が1秒ずつ減って残り時間を表示します。



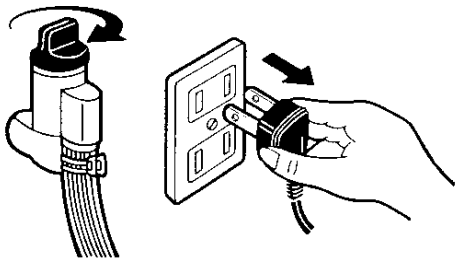
### 5 調理終了 食品を取り出す

- ピーと1回鳴ります。
- 庫内灯が消えます。
- 調理終了後、もう一度スタートするときは、取り消しキーを押して最初から操作をしてください。

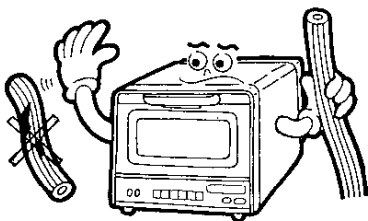


# お手入れ

- ガス元せんをしめ  
電源プラグを抜いてから

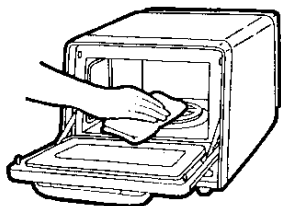


- ガスゴム管はよいですか



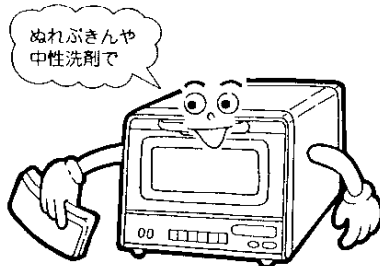
- ゴム管が器具およびガス元せんともゴム管口の赤線まで、確実に差し込まれていることを確かめてください。
- ゴム管が古くなってヒビ割れしていないか調べ、ヒビ割れしているものは早急に取り替えてください。
- ガスゴム管の取り替えの目安は約3年です。

- 庫内やとびらの内側は  
そのつどふきとる



- そのつど、汁や食品カスをぬれぶきんでふき取ってください。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたふきんでふき取ってください。

- 本体の汚れは  
ときときふきとる

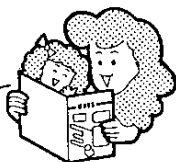


ぬれぶきんで、ふき取ってください。  
汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたふきんで汚れを落としてください。

- ターンテーブルや網は  
そのつど洗う



そのつど、ターンテーブルや網は、中性洗剤をひたしたスポンジタワシなどで洗ってください。よく水洗いしたあとは、乾いた布で十分水気をふき取ってください。



- 庫内はまだ温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ましょう。
- みがき粉や金属タワシを使用すると器具を傷つけます。

# 故障・異常の見分けかたと処置方法

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

こんなとき お調べ いただくこと	各キーを押しても動作しない	点火しない	表示管に表示がでない	使用中に消火した	ターンテーブルが回らない	テーブルに回転ムラがある	処置していただくこと	参照 ページ
電源プラグが抜けている	○						電源プラグを差し込む	—
停電している	○						回復をまつ	—
とびらがしまっていない		○					とびらを確実にしめる	—
タイマーがセットされていない	○		○				タイマーをセットする	6~10
ガス元せんの開けわすれ		○					ガス元せんを全開にする	—
ゴム管の折れ、つぶれ				○			ゴム管を正しくセットする	3
ターンテーブルが正しくセットされていない					○	○	ターンテーブルを正確にセットする	3
調理選択キーが押されていない			○				調理選択キーを押す	6~10

## こんなときは故障や異常ではありません

はじめて高速オープンを使ったとき煙がでた	調理庫内は、加工のため油が塗ってあります。最初は、その油が焼けて煙が出ます。初めて高速オープンをお使いのときは、庫内の油を焼き切るためトースターキーを押し10分間位カラ焼きしてください。
ガス高速オープン使用中に停電しガスが消えた	器具内部の電磁弁がはたらき、ガスが自動的に止まる機構になっています。 ガスもれの心配はありません。 また、器具の動作は全て止まりますので、再びご使用のときは、最初から操作してください。

# アフターサービスと保管

## アフターサービスのお申込み

### サービスのお申込み

- 12ページの「故障・異常の見分けかたと処置方法」の項を見て、もう一度ご確認ください。
  - 確認のうえ、それでも不具合な場合あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないでお買い上げの店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。
- 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……ガス高速オープン (3)現象……(できるだけ詳しく)  
(2)品番……左側面に貼付してあります。 (4)道順……(できるだけ詳しく)

(N) 21-215(U)

大阪ガス株式会社 02

### 転居される場合

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、部品の交換や調整が必要です。転居先のガスの種類を確認のうえ、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。
- この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

### 保証と補修について

この器具には保証書がついています。

- 保証期間中は……保証書に記載のように器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をご覧ください。
- 保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 保証期間経過後は……お買い上げの店もしくはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
- 補修用性能部品を調達したうえ修理によって機能が維持できるときは、お客様のご要望により有料修理いたします。

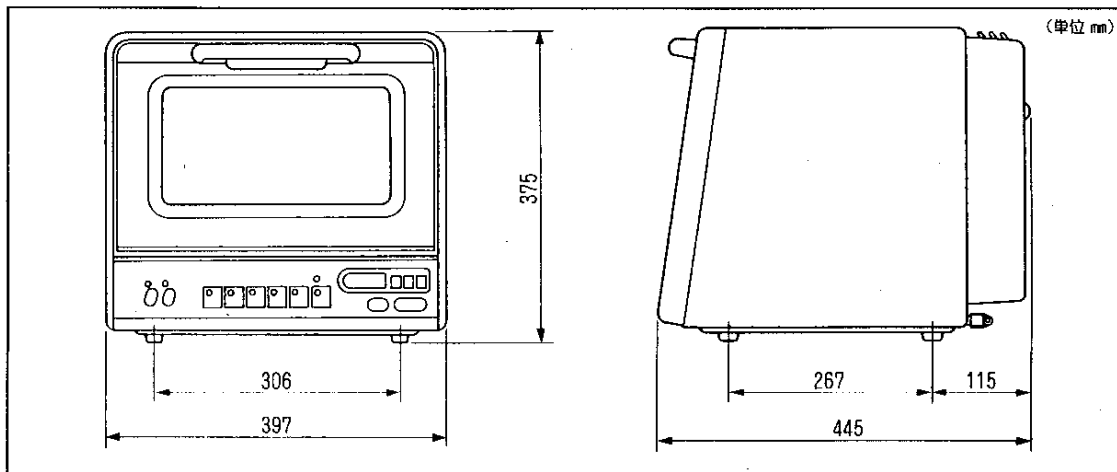
補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後6年間です。

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。

## 保管(長期間使用しない場合)

- ガス元せんをしめ、電源コードをコンセントから抜いておいてください。
- 取りはずして別の場所へ保管するときは、各部の汚れを取り除き十分に乾燥させたのち、ほこりなど異物が入らないように(とくにゴム管口のガス通路部や排気口)ビニールをかけて保管してください。

# 寸法図と仕様一覧表



品名	ガス高速オーブン			
品番	21-215			
形式名	GR-5910			
オーブン加熱速度	160℃ 1~2分	200℃ 2~3分	250℃ 3~4分	
温度調節範囲	イースト発酵・160℃・180℃・200℃・230℃・250℃・トースト			
ガス消費量	都市ガス6C	都市ガス6A	都市ガス13A	LPガス
	5,300kcal/h 1.25m <sup>3</sup> /h	5,300kcal/h 0.80m <sup>3</sup> /h	5,300kcal/h 0.51m <sup>3</sup> /h	0.44kg/h
消費電力	60W			
ガス接続	φ9.5mmゴム管			
電気接続	AC100V 50Hzまたは60Hz			
電源コード長さ	2.0m			
点火方式	スパーク点火方式			
重量	17kg(本体のみ)			
庫内有効寸法	(幅)305×(奥行き)293×(高さ)155mm			
ターンテーブル有効寸法	φ283mm			
付属品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・下段ターンテーブル…1枚</li> <li>・上段ターンテーブル…1枚</li> <li>・クッキングブック……1冊</li> <li>・網……………1枚</li> <li>・ホルダー……………1個</li> </ul>			

本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

本 方 サ ー ビ ス セ ン タ ー	社 ス ビ ル	☎541	大 阪 市 東 区 平 野 町 5 - 1	☎大 阪 06 (202) 2221
南	支 社	☎557	大 阪 市 西 成 区 玉 出 東 2 - 9 - 41	☎大 阪 06 (652) 0001
北	支 社	☎532	大 阪 市 淀 川 区 十 三 本 町 3 - 6 - 35	☎大 阪 06 (301) 1251
堺	支 社	☎590	堺 市 住 吉 橋 町 2 - 2 - 19	☎堺 0722(38) 1131
北 摂	支 社	☎569	高 槻 市 藤 の 里 町 39 - 6	☎高 槻 0726(71) 0361
阪 神	支 社	☎662	西 宮 市 和 上 町 4 - 11	☎西 宮 0798(26) 3101
東 部	支 社	☎578	東 大 阪 市 稲 葉 2 - 3 - 17	☎河 内 0729(62) 1131
京 阪	支 社	☎573	枚 方 市 西 田 宮 町 16 - 17	☎枚 方 0720(41) 1251
神 戸	支 社	☎650	神 戸 市 中 央 区 相 生 町 5 - 13 - 10	☎神 戸 078(576) 5231
京 都	支 社	☎604	京 都 市 中 京 区 烏 丸 御 池 梅 屋 町 358	☎京 都 075(231) 8151
奈 良	支 社	☎631	奈 良 市 学 園 北 2 - 4 - 1	☎奈 良 0742(44) 1111
和 歌 山	支 社	☎640	和 歌 山 市 本 町 1 - 1 - 1	☎和 歌 山 0734(31) 2481
姫 路	支 社	☎670	姫 路 市 神 屋 町 4 - 8	☎姫 路 0792(85) 2221
東 播	支 社	☎675	加 古 川 市 加 古 川 町 薬 津 29 - 1	☎加 古 川 0794(21) 1801
豊 岡	支 社	☎668	豊 岡 市 三 坂 町 6 - 57	☎豊 岡 07962(3) 2221
湖 南	支 社	☎525	草 津 市 追 分 町 宇 荒 堀 680 - 1	☎草 津 0775(62) 5311
彦 根	支 社	☎522	彦 根 市 大 東 町 12 - 11	☎彦 根 0749(22) 3131
(長 浜 営 業 所		☎526	長 浜 市 南 興 服 町 3 - 4	☎長 浜 0749(62) 7171)

その他サービスショップ

大阪ガス株式会社