



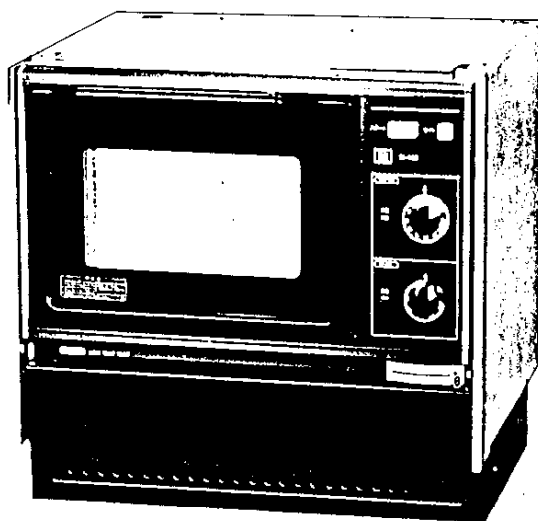
ガス高速レンジ コンベック

取扱説明書

21-260型

保証書付

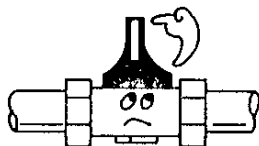
型式名 GR-S6000T



ガス器具をお使いになる時のご注意



使用中はドアが熱くなります
手をふれないでください



ガス器具をお使いになったあとは必ずガス元せんも閉める習慣を



ガス器具はガスの種類にあった正しいものを

- 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。

ごあいさつ

このたびは、大阪ガス住宅設備のガス高速レンジコンベックをお求めいただきありがとうございます。ありがとうございました。

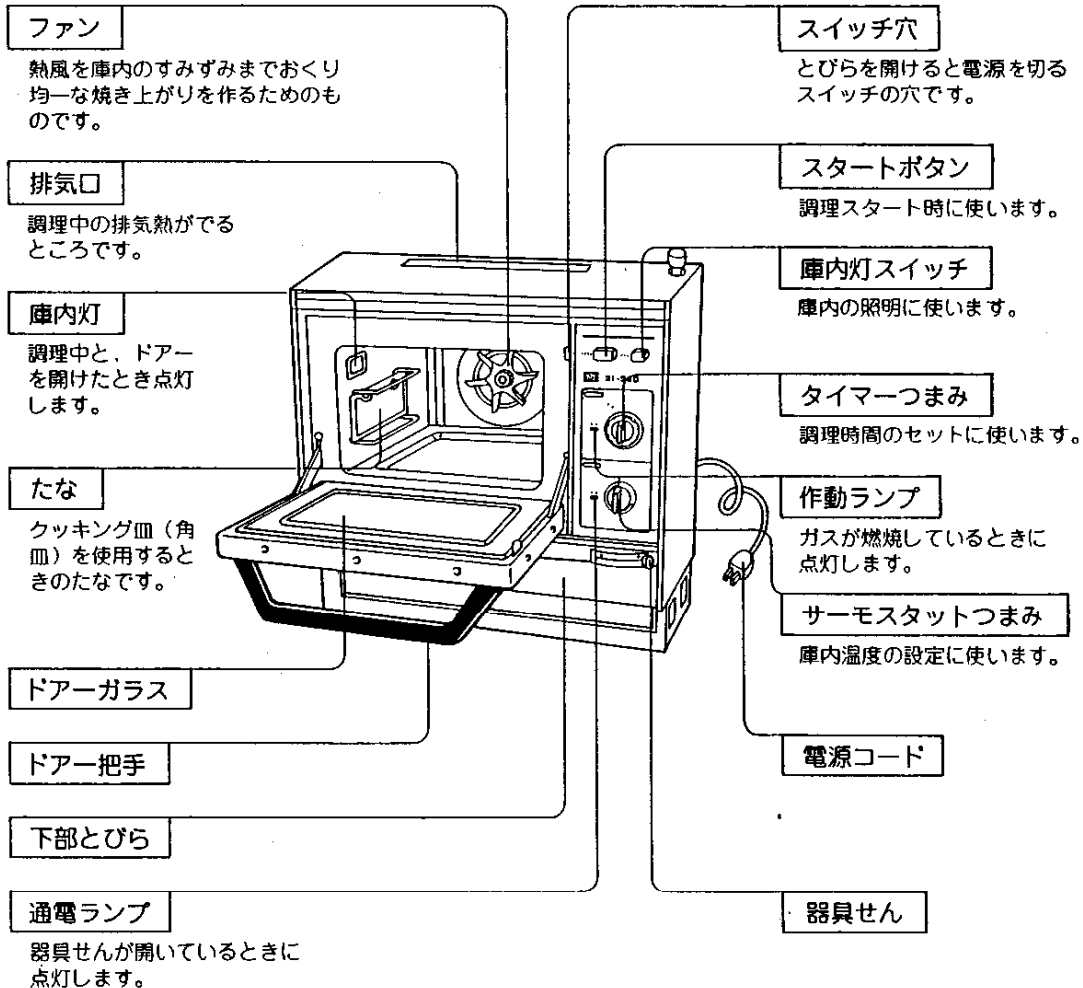
別添の保証書とともに、この取扱説明書を大切に保存してください。

もくじ

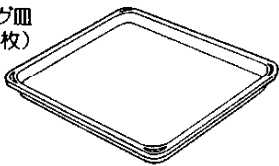
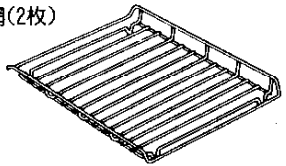
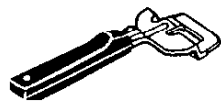


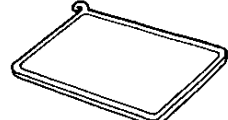
- 各部の名称とはたらき.....1
- 特に注意していただきたいこと.....2
- 器具の設置.....5
- 操作部のはたらきと使い方.....7
- 付属品のはたらきと使い方.....8
- ご使用前の注意点.....9
- 使用手順.....10
- 使用上のご注意.....12
- 日常の点検・手入れ.....14
- 故障・異常の見分け方と処置方法.....16
- 長期間使用しない場合.....16
- アフターサービスのお申し込み.....17
- 仕様と外形寸法.....18
- レンジと快適なくらしのために.....21

各部の名称とはたらき

本体



おもな付属品

<p>クッキング皿(角皿)(2枚)</p> 	<p>角網(2枚)</p> 	<p>ホルダー(1個)</p> 
<p>クッキングブック(1冊)</p> 	<p>パン作りの手引き(1冊)</p> 	<p>布ホルダー(1枚)</p> 

特に注意していただきたいこと

安全に正しくお使いいただくために この項は必ずお読みください

使用ガスについてのご注意

- ガスの種類を確かめてください。
- 本体下部とびらの内側にはってある銘板に表示のガスの種類と、お宅のガスが一致しているかまず確かめてください。表示以外のガス（ガスグループ）では、使用しないでください。
- ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。
- 転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

(銘板)

メーカー型式

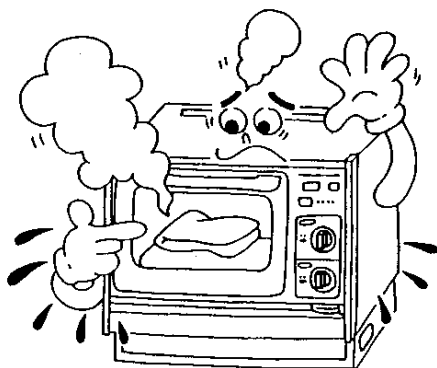
ガスの種類およびグループ

ガス消費量
製造年月および製造番号
製造業者名

- 都市ガス用6C
- 都市ガス用6A
- 都市ガス用13A
- LPガス用

用途についてのご注意

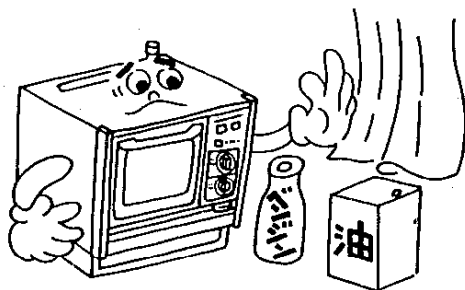
- 調理以外の用途(乾燥など)には使用しないでください。



衣類やふきんなどの乾燥に使用されますと、発煙や発火などの原因になります。

使用場所についてのご注意

- 燃えやすいもののそばに置かないでください。



カーテンなど燃えやすいもののそばに置くと、火災の原因になりますので絶対に置かないでください。また、ベンジン、油などもそばに置くと危険ですので置かないでください。

使用電源についてのご注意

- 電源を確かめてください。
この器具はAC100V60ヘルツ用です。
本体下とびらの内側にはってある銘板(ラベル)に表示の電源(電圧、周波数)と、お宅の電源が一致しているか確かめてください。
- 50ヘルツ地区へかわられる場合は調整が必要です。
(有料)

特に注意していただきたいこと②

使用上のご注意

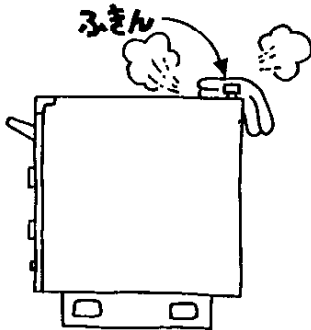
ガス漏れ予防

- 器具をご使用にならないときや、お出かけ・おやすみになるときは、必ず器具せんおよびガスの元せんで閉めてください。

火をつけたままで、外出・就寝は絶対しないでください。

火災予防

- 器具の上面にある排気口は、ふさがないように。



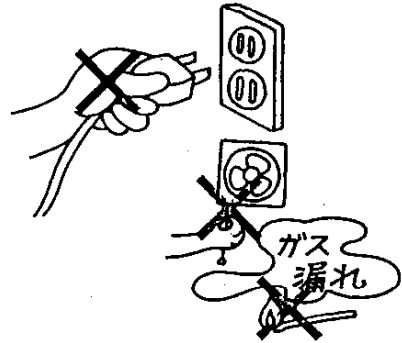
ふきんなどをのせてふさがずと火災や故障の原因になります。

注意

- 雷時には安全のため、電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ご使用中に万一停電になったときは、ガス元せんで閉めてください。

ガス事故防止

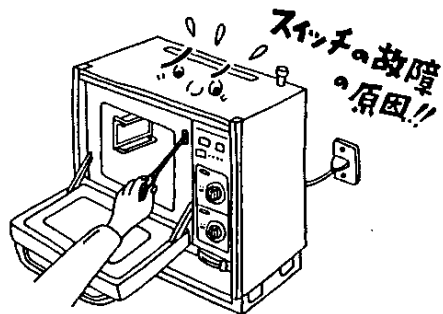
- 万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり、換気扇その他の電気器具に触れたり（スイッチの入・切や電源プラグの抜き差しなど）しないですぐ使用をやめてガス元せんで閉じ、窓や戸を全部開けて、大阪ガス支社または、大阪ガスサービスステーションに連絡してください。



(火や火花で引火し爆発事故を起すことがあります。)

電気事故防止

- 器具に水などがかからないようご注意ください。電気絶縁が悪くなり感電などの事故のもとになります。
- ドアスイッチの穴に物を入れないでください。

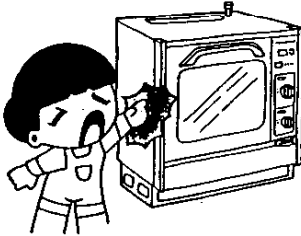


スイッチの故障の原因になります。

特に注意していただきたいこと③

やけどのご注意

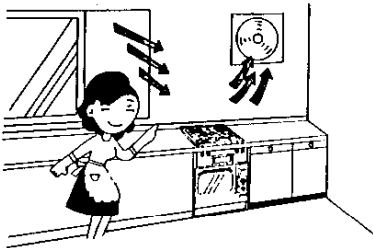
- 調理中は、やけどにご注意ください。



ご使用中およびご使用直後は、ドアやその周辺は熱くなりますのでご注意ください。とくに小さなお子さまがいるご家庭は十分ご注意ください。また、料理の出し入れするときに、手がふれないようご注意ください。

換気のご注意

- ご使用と同時に換気扇をまわすなど換気にご注意ください。



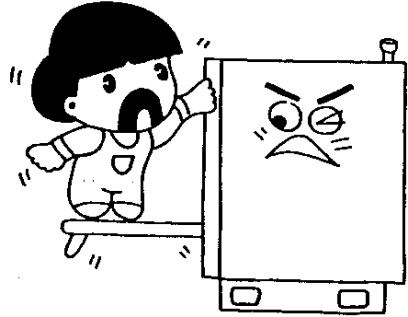
ガスが正しく燃えるためには、ガスの6～10倍もの空気が必要です。閉めきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。

市販の補助具のご注意

- 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。

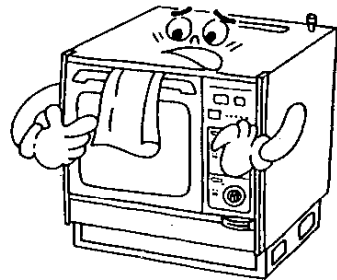
取扱い上のご注意

- 開けたドアーに力を加えないでください。



お子さまがのるなどして力を加えますと、本体が前方に倒れたり、ドアーが閉まらなくなり、故障の原因になります。

- ドアーにふきんなど物をはさんだまま作動させないでください。



ふきんや食品くずなどがはさまったまま使用すると作動が止まったり火災の原因になることがあります。

異常時の処置

- ご使用中ふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちに使用を中止して十分な点検をお願いします。(故障・異常の見分け方と処置方法については、16ページをお読みください。)

器具の設置

設置前の準備と確認

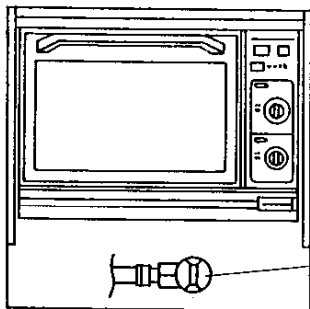
設置場所と器具の確認

- 調理中は45kg以上の重量になりますから、水平で丈夫な床に設置してください。
設置場所が不安定ですと、振動や騒音の原因になったり転倒のおそれがあります。
- 器具銘板の表示ガス(ガスグループ)と、ご使用になるガスおよび、電源が一致しているか確認してください。

ガスの接続

- 接続は鉄管またはメタルホース接続をおこないます。いずれの場合も専門の係員におまかせください。
ご不明の場合は大阪ガスにご相談ください。
- 元せんの位置について
元せんはコンベックの設置状態により、主としてつぎの位置についています。

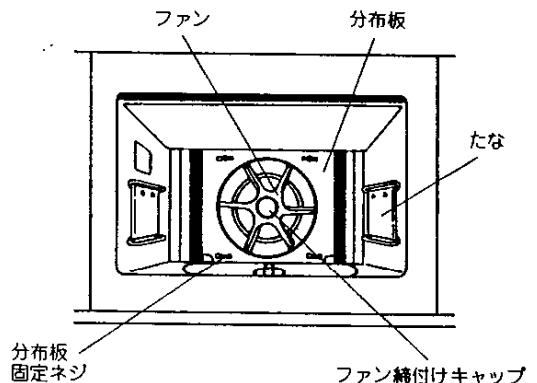
はじめてお使いになるときは元せんの位置を確かめてください。



元せん
(中間コック)

部品の取り付け

- 庫内の部品の確認と取り付けをしてください。
- 分布板
分布板の固定ネジ(4本)が十分締まっているか確かめてください。十分締まっていないときは、音がすることがありますので固定ネジを右へまわし締めつけてください。



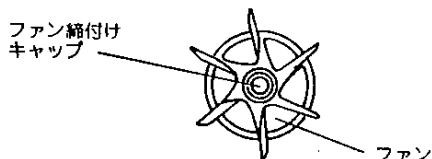
- たな
クッキング皿(角皿)を使用するとき庫内のたな固定ピンに、上図のように上・下を間違えないでたなの孔を合わせてセットしてください。
(左・右の区別はありません。)

器具の設置②

●ファン締付けキャップ

ファン締付けキャップが十分締まっているか確かめてください。十分締まっていないときは、ファンを手で押えキャップを右へまわして締めつけてください。

ファン締付けキャップがゆるむと、ガラガラと大きな音がします。



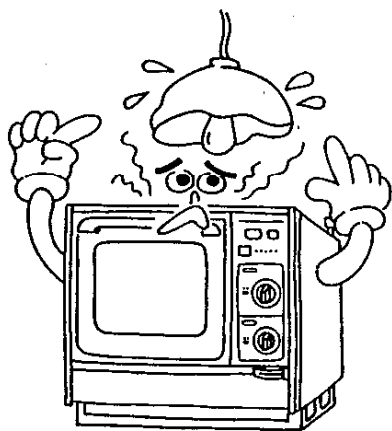
注意

器具をご使用になるときは、分佈板・ファンを取り外して使用しないでください。

設置上のご注意

1 樹脂製の照明器具の下へ置かないでください

排気の熱で照明器具のかさなどが変形することがあります。



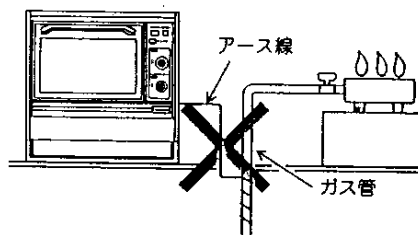
- その他、尖災予防条例などに準じて正しく設置してください。

2 アースを取り付けてください

- 万一の漏電による感電防止のため、アースを取り付けてください。
- アースの取り付けは、販売店または電気工事店に依頼してください。
- アース取り付け工事は有料です。

ご注意

水道管やガス管、電話専用のアース線へは器具のアースを絶対取り付けないでください。ガス管に接続すると、ガス漏れ等の原因となり危険です。また水道管は、硬質ビニール管のものが多く、完全なアースになりません。



※なお不明な点がございましたら、大阪ガス支社、サービスショップにお問い合わせください。

操作部のはたらきと使い方

●スタートボタン(調理ボタン)

ドアを閉じて調理ボタンを押すと、設定された機能が作動します。

ドアを開いたり、タイマーが「0」にもどった場合は、作動が停止します。続けて使う場合は、ドアを閉め、タイマーをセットしたあと、必ずスタートボタンを押してください。

●作動ランプ

ガスが燃焼しているときに点灯します。

また、調理温度になると1分間に1、2回の割合で点滅します。

ホットスタートで材料を入れて調理ボタンを押しても作動ランプが点灯しない場合は、庫内温度が十分高いためです。このときは、庫内のファンが回り始めたことを確認してください。

●通電ランプ

器具せんが開いているときに点灯します。

●サーモスタットつまみ

目盛りの数字は摂氏温度をあらわします。

温度調節範囲はイースト発酵と60℃～300℃です。

●庫内灯スイッチ

押しと庫内灯が点灯します。消灯するときは、もう一度押してください。

また庫内灯は、このスイッチの操作に関係なく、ドアを開ければ点灯します。

●タイマーつまみ

目盛りの数字は、おおよその分、をあらわします。

タイマーは、合せたい時間より少し余分に回して、もどしながら合せてください。

時間調節は最高45分まで設定できます。45分以上のときは「連続」でお使いください。

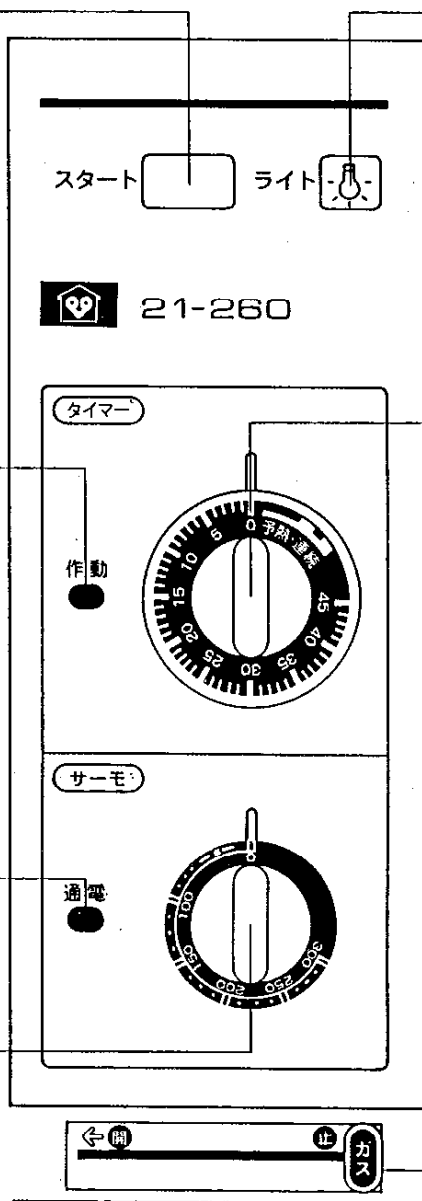
タイマーを「予熱」の位置に合せておくと、庫内温度が上がり、サーモが作動するごとに「ピーピー…」と予熱チャイムが鳴り、調理温度になったことを知らせます。

予熱チャイムが不要なときは「連続」または時間目盛りの位置にしてください。

時間が経過し調理が終了すると、チャイムが鳴ってお知らせします。時間不足のときは改めて時間をセットしスタートボタンを押してください。

●器具せん

使用するとき「開」方向へいっぱい開いてください。



操作部のはたらきと使い方②

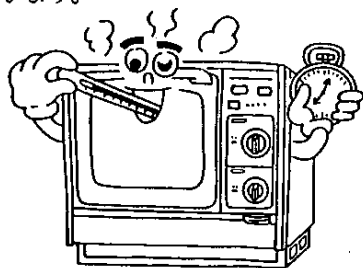
☆イースト菌発酵の場合

パンづくりでイースト菌発酵をおこなう場合は、サーモを*印に合わせてください。
庫内の平均温度を30~40℃位にたもちます。

なお、夏期など室温が30℃以上の場合は、室内で自然発酵させても結構です。
詳しくは付属の冊子“パンづくりの手引き”をご参照ください。

予熱時間の目安

点火して必要な温度になるまでの時間は、ほぼ右の表のようになっています。



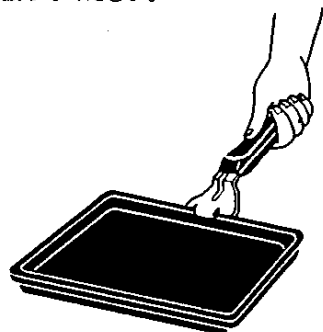
自盛り	庫内温度	時間
150	約150℃	2~3分
200	約200℃	4~5分
250	約250℃	6~8分
300	約300℃	9~11分

付属品のはたらきと使い方

この器具には、便利な調理器具が付属品としてついています。ちょっとした工夫で便利にお使いいただけますが、コンベック専用につくられていますので、他の器具にはお使いにならないでください。
詳しくは付属のクッキングブック中のメニューを参考に使い分けてください。

ホルダーの使い方

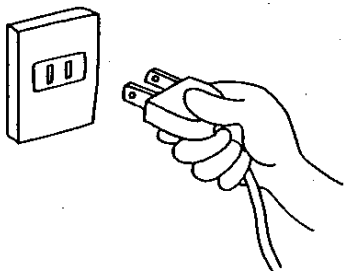
皿の中央にくい込ませ1段づつ静かに取り扱ってください。



ご使用前の注意点

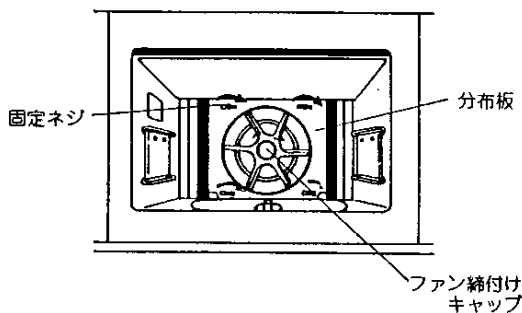
調理を始める前に確かめてください

1 電源プラグを接続



電源プラグをコンセントに接続してください。

2 分布板・ファン締付けキャップの締付けを確かめる



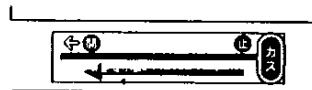
庫内奥に取り付けてある分布板の4つの固定ネジと、ファン締付けキャップを右へまわし締まっていることを確かめてください。

3 庫内をカラ焼きする

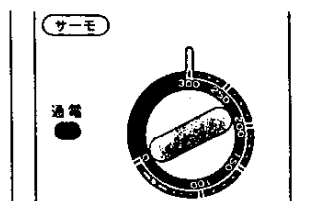
ご購入後、初めてお使いになるときは、庫内の油を焼き切るために、つぎの手順で庫内をカラ焼きしてください。

① ガスの元せんを開ける

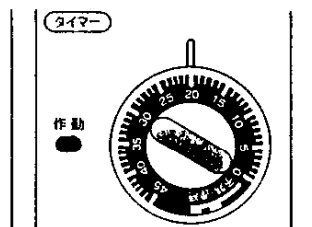
② 器具せんを「開」にする



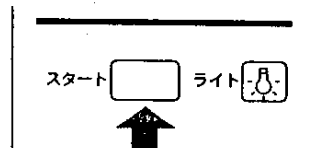
③ サーモスタットを「300℃」に合わせる



④ タイマーを20分に合わせる



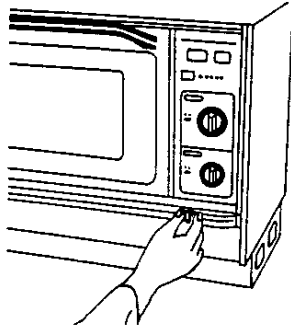
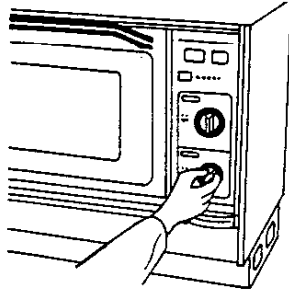
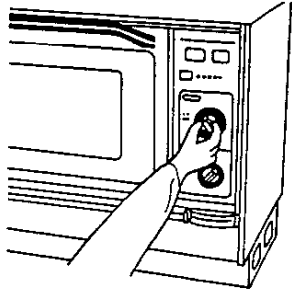
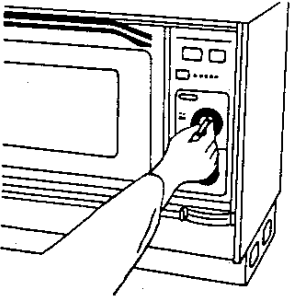
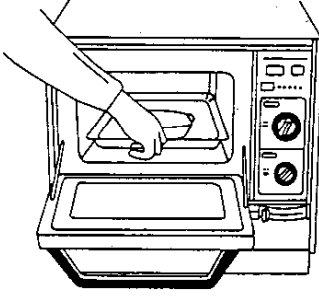
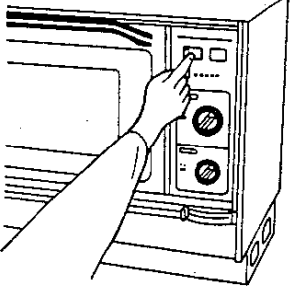
⑤ スタートボタンを押す



点火するのに少し時間がかかることがあります。スタートボタンを押して15秒以内に点火（作動ランプで確認）しない場合は、一度ドアを開いて閉じ、もう一度スタートボタンを押してください。

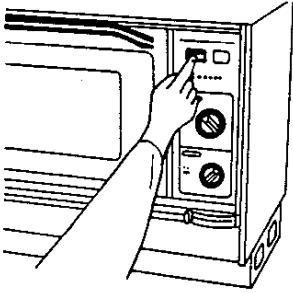
⑥ タイマーが「0」になると完了です。

使用手順

予熱	操作	1 準備をする	2 「サーモつまみ」を回し、温度をセットする。	3 「タイマーつまみ」を回し、「予熱」に合わせる
	操作の			
	手順	<ul style="list-style-type: none"> 電源プラグを接続する。 ガス元せんを開き器具せんを開く。器具せんが開けば「通電ランプ」が赤く点灯します。 確実にドアを開けてください。確実に閉まれば庫内灯が消えます。 	<ul style="list-style-type: none"> サーモつまみを左右に回し、温度をセットします。つまみの外周に表示があります。 温度設定は、イースト発酵と60℃～300℃の範囲でできます。 	<ul style="list-style-type: none"> 「予熱」に合わせるときは、いったん「連熱」の位置まで回し、戻しながら「予熱」に合せてください。
調理	操作	5 「タイマーつまみ」を回し加熱時間をセットする	6 食品を庫内に入れる	7 「スタートボタン」を押す
	操作の			
	手順	<ul style="list-style-type: none"> 加熱したい時間より少し余分に回し戻しながら合せてください。 	<ul style="list-style-type: none"> 食品を庫内に入れ、確実にドアを開けてください。確実に閉まれば、庫内灯が消えます。 	<p>※タイマー目盛が戻りながら残り時間を示します。</p> <ul style="list-style-type: none"> 「スタートボタン」を押すと、約5秒後に「チツ、チツ…」と音がして、自動的にガスが燃焼を始め、「作動ランプ」が点灯します。15秒以内に点火しないときは、ドアを少し開いて、再び閉じ「スタートボタン」を押してください。 ガスが燃焼していないときは、「作動ランプ」は消えています。

4「スタートボタン」を押す

〈予熱完了〉



- 「スタートボタン」を押すと、約5秒後に「チッ、チッ…」と音がして、自動的にガスが燃焼を始め、「作動ランプ」が点灯します。15秒以内に点火しないときは、ドアを少し開いて、再び閉じ「スタートボタン」を押してください。
- ガスが燃焼していないときは、「作動ランプ」は消えています。

- 予熱が完了すると、予熱チャイムが1分間に1~2回の割合で「ピー、ピー…」と鳴り、予熱が完了したことを知らせます。

●イースト発酵をするとき

「サーモ」を一*一に合せて、操作5~8をおこなってください。

●コールドスタート(予熱なし)で調理するとき

操作1→2→5→6→7→8の順をおこなってください。

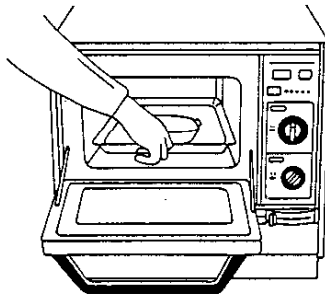
●「連続」加熱をするとき

「タイマーつまみ」を「連続」の位置に合せます。

このときは調理完了のチャイムは鳴りませんので加熱しすぎのないよう注意してください。

〈調理完了〉

8食品を取り出す



- 加熱セット時間が終わるとチャイムが「チーン」と鳴って調理が終了したことを知らせます。

- 食品は熱いので、やけどをしないように、ホルダーや乾いた布ホルダーを使用して食品を取り出してください。

●調理途中でのタレ塗り

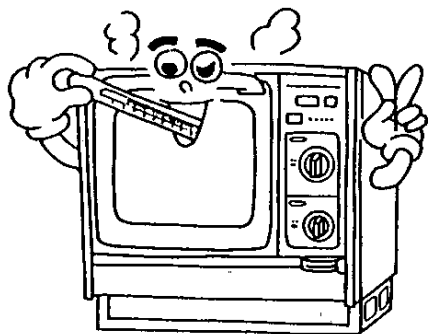
などは手ぎわよく

調理途中でドアを開けますと作動が完全に止まります。

タレ塗りなどでドアを開けたときは、すばやく作業をおこない再びドアを閉めてからスタートボタンを押してください。

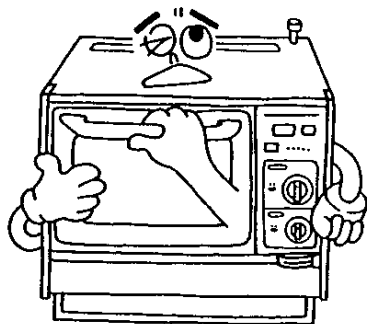
使用上のご注意

1 予熱が必要



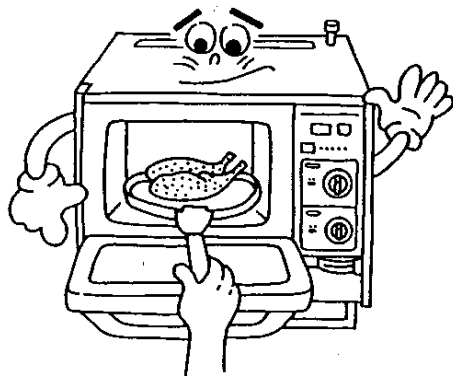
ほとんどの調理に予熱が必要です。あらかじめ庫内を予熱して、調理温度に上げておかないと、料理がうまくできないことがあります。クッキングブックを参照してください。

2 調理中のドアを開閉は ひかえめに



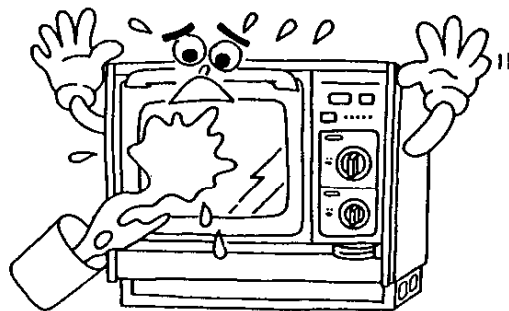
調理中に何度もドアを開閉すると、庫内温度が急激に下がり、料理がうまくできないことがあります。調理中の食品にタレをぬるときなどは、庫内から取り出したあと、すぐドアを閉めてからぬり再び庫内へ入れるようにしてください。

3 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、できたての風味がそなわれたり、余熱でこげることがあります。

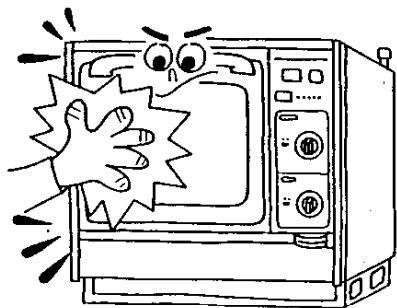
4 ご使用中、ご使用直後は 水にご注意



ご使用中やご使用直後は、ドアガラスに水がかかると、割れることがありますのでご注意ください。

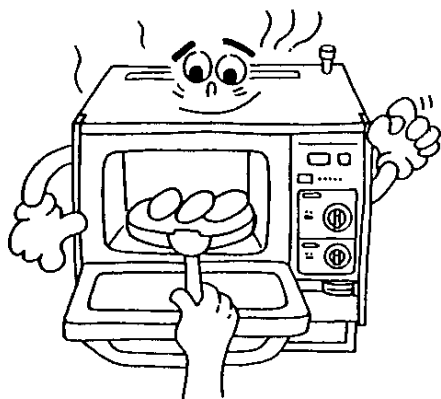
使用上のご注意②

5 ご使用中、ご使用直後は やけどにご注意



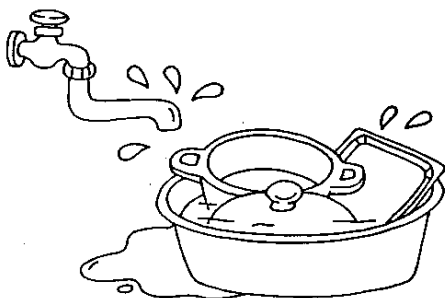
庫内は熱くなっていますので、やけどしないようご注意ください。とくに、ドアの開閉時は金属部分やドアガラスに、手やひじがふれないようにしてください。

6 調理後のクッキング皿にご注意



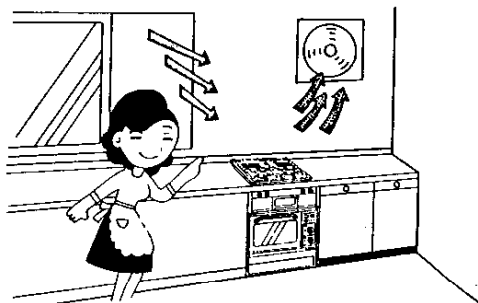
調理後の庫内、容器は高温になっています。皿や網を引き出すときは、必ずホルダーをお使いください。また、ぬれぶきんを使うと蒸気が出て、やけどをすることがありますので、必ず乾いた布ホルダーをお使いください。

7 陶磁器やクッキング皿は 急冷しない



陶磁器やクッキング皿を調理直後の熱いうち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。十分に温度が下がってからにしてください。

8 調理中は十分な換気を



調理中はガスを正しく燃やすためだけでなく、魚や肉などを焼く場合は、脂ののりぐあいや焼き温度によっては煙がでることがありますので、十分な換気をしてください。

9 イースト発酵をおこなう ときは庫内を十分に冷して

高温で調理されたあとイースト発酵をおこなう場合は、庫内を十分に冷やしてからご使用ください。熱いままご使用になりますとイースト菌が死滅するなど失敗の原因になります。

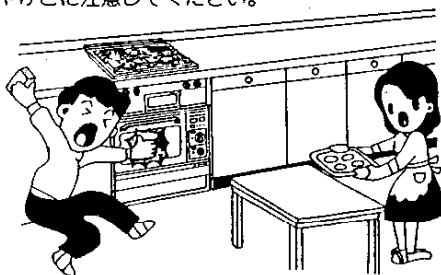
日常の点検・手入れ

点検・お手入れのときのご注意

- ご使用のあと、庫内に余熱が残っている間にお手入れしてください。
- お手入れは、ガス元せんおよび器具せんが「閉」になっていることを確かめてからおこなってください。
- プラスチック部分や塗装面をベンジンや、シンナー、強力オープンクリーナーなどで、ふかないでください。溶けたり、変形したりします。

注意

調理した直後は、庫内が高温になっていますので、やけどに注意してください。



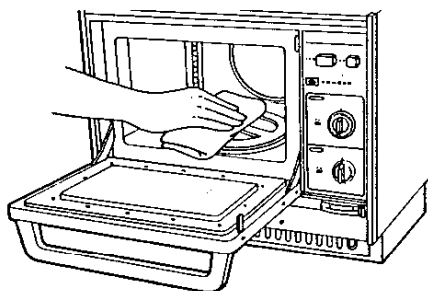
点検をしてください

快適で安全にお使いいただくため、つぎのことを点検してください。

- 器具の近くに紙、プラスチック、油類などの燃えやすいものが置かれていないこと。
- 部品が所定の位置に、確実に取り付けられていること。

お手入れ

1 庫内壁面・ドアの内側



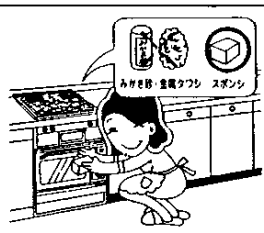
汁や食品カスは、ぬれぶきんでふき取ってください。汚れがひどいときは、中性洗剤を溶かした液をふきんにつけてふき取ってください。汚れたままにしておくと、食品のニオイが残ります。

2 庫外のお手入れ

- 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ります。このとき洗剤液がすき間に入らないようにしてください。
- 洗ったあとは、洗剤分や水気をよくふき取ってください。

注意

みがき粉や金ダワシなどを使用すると、きずがつき、ガラス部は破損の原因となりますので、使用しないでください。

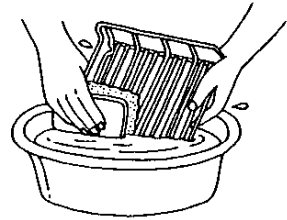


そ
の
つ
ど

その
と
き
ど
き

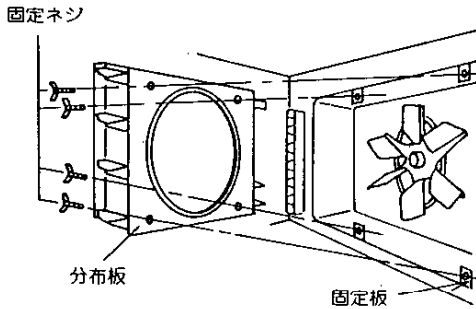
3 付属品のお手入れ

網などは、ご使用のたびに、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。洗ったあとは、乾いた布で、十分水気をふき取ってください。



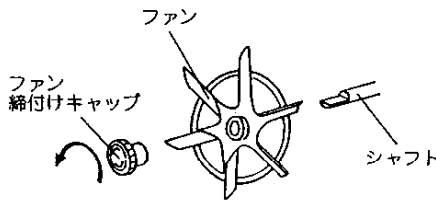
4 分布板、ファンのお手入れ

●分布板



- 分布板は、固定ネジ(4本)を左へまわしてはずします。
- はずした分布板を、洗剤を溶かしたぬるま湯にひたし、スポンジタワシなどで洗ってください。
- 洗ったあとは、乾いた布で水気をよくふき取り、もとどおりに取り付けてください。左右に切欠きのある方が下です。

●ファン



- ファンは、片手でしっかりと押え、ファン締付けキャップを、矢印の方向(左)へまわし、はずします。
- はずしたファンを洗剤を溶かしたぬるま湯にひたし、スポンジタワシなどで洗ったあと、乾いた布で水気をよくふき取ってください。
- 取り付けるときは、シャフトの切欠きと、ファンの切欠きを合せて、ファンをシャフトに押し込み、ファン締付けキャップを右へまわし、十分に締付けてください。十分に締まっていないと、「ガラ・ガラ」な大きな音がすることがあります。

注意

ファン締付けキャップは、かたく締まっていることがありますので、ゆるんだはずみでケガをしないようにしてください。また、ファンを变形させないようにご注意ください。

※分布板、ファンをはずしての使用は絶対しない

分布板、ファンを取りはずしたまま、器具を使用することは絶対しないでください。調理ができなくなるばかりでなく、異常燃焼や、異常過熱がおり、器具が損傷します。

故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、ただちに使用を中止して十分な点検をお願いします。

原因	現象	も作動しない スタート・ボタンを押して	点火しない・点火しにくい	異常な音をたてて燃える	やすい 使用中に消火した・消火し	庫内温度が上がらない	ファンがまわらない	ファンから異常音がある	処置方法	参照ページ
ガス元せんの開け忘れ			○						ガス元せんを開ける (全開にする)	—
ガス元せんのひらきが不十分			○		○	○				
器具せんのひらきが不十分			○		○	○			器具せんを全開にする	—
配管内に空気が残っている			○						点火操作を繰り返す	9
電源プラグを差し込んでいない		○					○		電源プラグを差し込む	9
ドアが閉まっていない		○	○				○		ドアを閉める	—
ファン締付けキャップがゆるんでいる								○	ファン締付けキャップを十分に締める	9
タイマーが設定されていない		○					○		タイマーを設定する	10
バーナー炎口づまり、空気口づまり、ノズルづまり			○						点検・修理を依頼する	—
点火装置の故障			○							
ノズルへの逆火				○						
過熱防止装置が作動		○	○		○		○			

長期間使用しない場合

各部の汚れを取り除き十分に乾燥したのち、電源プラグをコンセントから抜き、ガス元せん、器具せんを確実に閉めておいてください。

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- 16ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」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、お買い求めになった販売店か、最寄りの大阪ガス支社にご連絡ください。
- アフターサービスをお申しつけのときは、つぎのことをお知らせください。
 - ①品 名……(コンベック)
 - ②品 番……前面下部に貼付してあります。

(例)

(4) 21-260(U)

大阪ガス住宅設備株式会社 **03**

- ③現 象……(できるだけ詳しく)
- ④道 順……(できるだけ詳しく)

転居される場合

- ガスの種類および電源周波数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となりますので、転居先のガスの種類および電源周波数を確認のうえ、お買い求めの販売店、または最寄りの大阪ガスにご相談ください。
- 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・補修について

○保証について

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らんください。保証書を紛失されると、無料修理期間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。
- 保証期間が過ぎているときは
お買い求めになった販売店か、最寄りの大阪ガス支社にご相談ください。
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。

○補修について

補修用性能部品の最低保有期間について

- 補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後6年です。
- この期間は通商産業省の指導によるものです。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

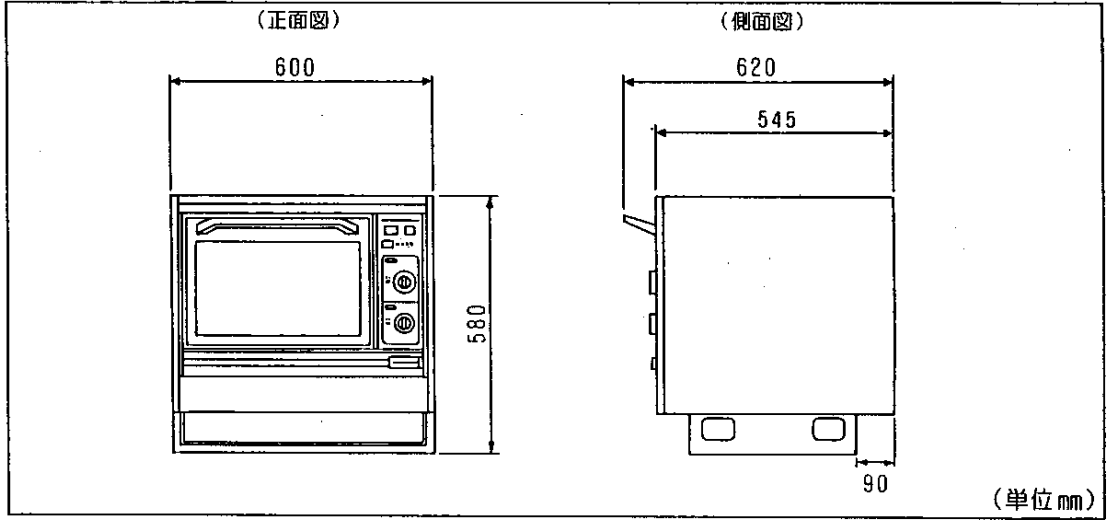
仕様と外形寸法図

仕様

品番	21-260型			
消費ガス量	5,300Kcal/h			
	6C	13A	6A	LPガス用
	1.25m ³ /h	0.15m ³ /h	0.80m ³ /h	0.44kg/h
消費電力(W)	60			
外形寸法(mm)	高さ580×幅600×奥行545(ドア把手類を除く)			
庫内有効寸法(mm)	高さ210×幅300×奥行310			
クッキング皿有効寸法(mm)	280×240			
重量(kg)	(本体)42 (付属品)3			
接続	ガス	15A(1/2B)鉄管またはメタルホース		
	電気	AC100V 60Hz		
電源コードの長さ(m)	5			
アース線の長さ(m)	2			
付属品	クッキング皿 (角皿) (2枚)	角網	(2枚)	
	ホルダー (1個)	布ホルダー	(1枚)	
	たな (2個)	アース線	(1本)	
	クッキングブック (1冊)	パン作りの手引き	(1冊)	
	飾り板 (1個)	ビス・木ねじ	(各2本)	
	メタルホース (1本)			

仕様と外形寸法図②

外形寸法図



MEMO

おねがい

ガスくさいときは、お部屋の元せんを閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）、大阪ガス支社、サービスステーションにご連絡ください。

大阪ガス本社・支社所在地および電話番号

本	社	☎541	大阪市東区平野町5-1	電話	大阪	06(202)2221
南	支社	☎557	大阪市西成区玉出東2-9-41	電話	大阪	06(652)0001
北	支社	☎532	大阪市淀川区十三本町3-6-35	電話	大阪	06(301)1251
堺	支社	☎590	堺市住吉橋町2-2-19	電話	堺	0722(38)1131
北	摂支社	☎569	高槻市藤の里町39-6	電話	高槻	0726(71)0361
阪	神支社	☎662	西宮市和上町4-11	電話	西宮	0798(26)3101
東	部支社	☎578	東大阪市稲葉2-3-17	電話	河内	0729(62)1131
京	阪支社	☎573	枚方市西田宮町16-17	電話	枚方	0720(41)1251
神	戸支社	☎650	神戸市中央区相生町5-13-10	電話	神戸	078(576)5231
京	都支社	☎604	京都市中京区烏丸通御池角	電話	京都	075(231)8151
奈	良支社	☎631	奈良市学園北2-4-1	電話	奈良	0742(44)1111
和	歌山支社	☎640	和歌山市本町1-1-1	電話	和歌山	0734(31)2481
姫	路支社	☎670	姫路市神屋町4-8	電話	姫路	0792(85)2221
東	播支社	☎675	加古川市加古川町粟津29-1	電話	加古川	0794(21)1801
豊	岡支社	☎668	豊岡市三坂町6-57	電話	豊岡	07962(3)2221
湖	南支社	☎625	草津市追分町字荒堀680-1	電話	草津	0775(62)5311
彦	根支社	☎522	彦根市大東町12-11	電話	彦根	0749(22)3131
(長	浜営業所	☎526	長浜市南呉服町3-4	電話	長浜	07496(2)7171)

ノウセコ-ル

大	阪	店	☎541	大阪市東区平野町5-1	電話	大阪	06(202)2221
京	都	店	☎604	京都市中京区烏丸通御池角	電話	京都	075(231)8151
芦	屋	店	☎659	芦屋市上宮川町2-15	電話	芦屋	0797(22)9891
奈	良	店	☎631	奈良市学園北2-4-1	電話	奈良	0742(48)4044
池	田	店	☎563	池田市城南町1-1-26	電話	池田	0727(53)3315

大阪ガス住宅設備株式会社

コンベックと快適なくらしのために



日曜日にはパンをつくろう。

日曜日には親しい人を家族ぐるみで自宅に招いて、ホームパーティなどいかがでしょう。日頃料理に縁のないパパ達や坊やも和気合々の楽しい雰囲気の中で腕を競い合います。料理に参加した喜びがおいしさをさらにひろげます。奥様のアイデアを生かし、バラエティーに富んだ楽しい家庭づくりにどうぞご利用ください。