

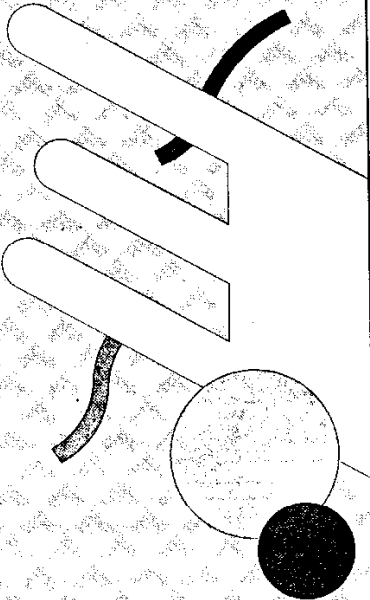
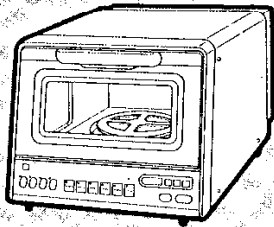
トースター機能つき

ガス^{高速}オープン^{電子}レンジ

コンビネーションレンジ

取扱説明書

21-815型



もくじ

各部のなまえとはたらき	1
付属品のなまえと使いかた	2
使える容器と使えない容器	2
必ずお守りください	4
お使いいただくときの注意	7
ガス高速オープンの使いかた	8~12
予熱ありのとき	8
予熱なし・発酵のとき	10
高速オープン調理のときの注意	11
トースターの使いかた	12
電子レンジの使いかた	13
電子レンジ調理のときの注意	14
コンビ調理の使いかた	15~16
予熱ありのとき	15
予熱なしのとき	16
お手入れ	17
故障・異常の見分けかたと処置方法	18
アフターサービスと保管	19
寸法図	20
仕様一覧表	21

大阪ガス

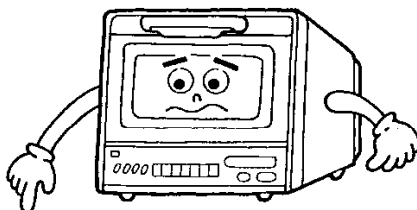
ご使用前に、必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガス高速オープン電子レンジコンビネーションレンジをお求めいただき、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。

コンビネーションレンジとは……

ガス高速オープンと電子レンジが一体になった調理器具です。それぞれの単独調理はもちろんガス高速オープンと電子レンジのコンビ調理もできます。



ガス高速オープン

ガスの強い火力による熱風を庫内のすみずみまでいき渡らせ、食品をむらなく焼きあげます。熱風循環式のため、2段同時に調理ができ一度にたくさん作れます。

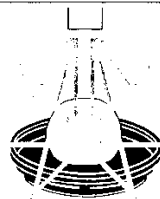
- パンやクッキー作りに
- 金属容器やアルミ箔はくで包んであるもの



電子レンジ

電波で食品を表面ばかりでなく内部からも加熱。だからスピーディ!

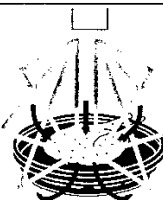
- 酒のかん、冷ごはんやパンのあたため直しに
- 冷凍食品の解凍に



コンビ

ガス高速オープンと電子レンジが同時にはたらきます。電子レンジですばやく中まで加熱しながら、ガス高速オープンの熱風でこんがり焼きあげます。高速オープン単独で20分以上かかるような料理を、さらにはやく調理することができます。

- ローストチキンなどおそうざい作りに



トースター

ガスの強い火力と強力な熱風を食品にあてることにより、すばやく食品の表面を焦がすためパリッとしたおいしいトーストが出来上がります。

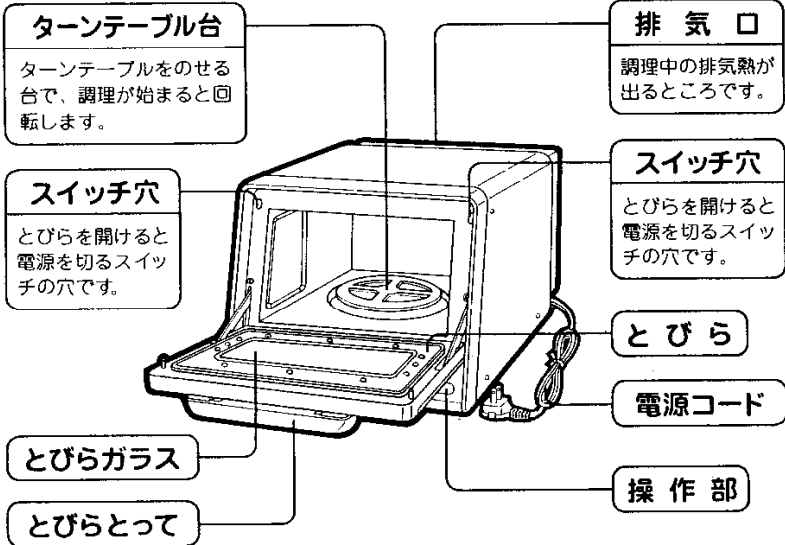
- ピッツァトースト作りに
- トーストに



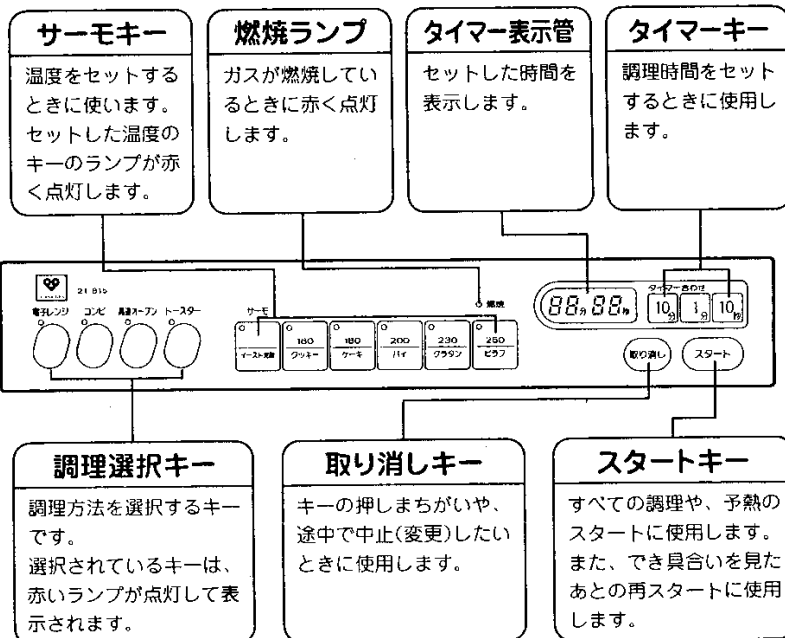
各部のなまえとはたらき

各部のなまえとはたらき



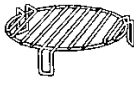


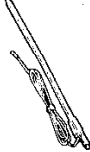
本体




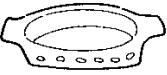
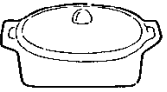

操作部

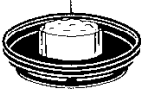
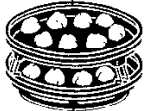




付属品のなまえと使いかた

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

使える容器と使えない容器

容器の種類	超耐熱性ガラス容器	陶磁器	金属容器	耐熱性のないガラス容器
加熱調理方法				
ガス高速オープン調理 高温に耐える材質のものがが必要です。	●直火用と表示のある市販の超耐熱容器が適しています。 注意 使用后、急冷すると割れることがありますので注意してください。	注意 使用後、急冷すると割れることがありますので注意してください。色絵付けしてあるものは熱によってはげることがあります。	●耐熱性があるので最適です。 注意 ところがプラスチックなどでできているものは溶けたり変形しますので使えません。	●耐熱性がないので使えません。
コンビ調理 ガス高速オープンと電子レンジ両方に使えるものが必須です。	●直火用と表示のある市販の超耐熱容器が適しています。 注意 使用后、急冷すると割れることがありますので注意してください。	注意 金・銀で模様の入ったものはスパークをおこし、はげたり割れたりします。内側に色絵付けのあるもの、ひび模様のあるものの使用はさけてください。	●電波を通さないので使えません。 ●ただし、ケチ牛型は使用することができます。	●耐熱性がないので使えません。
電子レンジ調理 原則として金属製品は電波を通さないで使えません。	●電子レンジ加熱専用の耐熱性ガラス容器が適しています。 注意 急熱、急冷すると割れることがあります。	●日常使用している食器類は使えます。 注意 金・銀で模様の入ったものはスパークをおこし、はげたり割れたりします。	●電波を通さないで使えません。	●ガラス自体の厚みの変化が大きいものや、ひずみのあるものは割れたり変形したりするので使えません。

ガス高速オーブン調理	電子レンジ調理・コンビ調理	トースター調理
<p>下段ターンテーブル</p>  <p>上段ターンテーブル</p>  <p>下段ターンテーブル</p> <p>2段同時調理もできます。</p>	 <p>下段ターンテーブル</p> <p>1段調理しかできません。</p>	 <p>下段ターンテーブルと網を組み合わせるとトーストします。1段調理しかできません。</p>

市販の補助具は一使用するものと使用しないものがあります。
この表を参考に各器を使用してください。

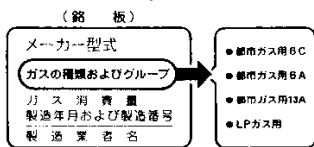
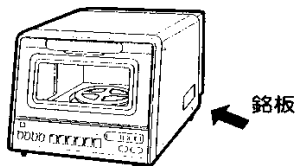
プラスチック容器	漆器 木・竹の容器	ラップ	アルミ箔 ^{はく}
<ul style="list-style-type: none"> ●ポリエチレン ●スチロール ●フェノール樹脂容器など 	<ul style="list-style-type: none"> ●かご ●ザル ●網 など 		
<p>●熱に弱いので使えません。</p> 	<p>●耐熱性がないので使えません。</p> <p>●ただし、紙製品で硫酸紙や耐熱性の加工を施したものは使えます。</p> 	<p>●庫内が高温になり、溶けたり、焼けたりしますので使えません。</p> 	<p>●ホイル焼きに利用したり、容器のふたがわりに使えます。</p>
<p>●熱に弱いので使えません。</p> 	<p>●塗りがはげたり、ひび割れをおこしたりすることがあるの使えません。</p> <p>●耐熱性がないので使えません。</p> 	<p>●庫内が高温になり、溶けたり、焼けたりしますので使えません。</p> 	<p>●電波を通さないので使えません。</p> 
<p>●熱に弱いので使えません。</p> <p>●メラミン、ユリア樹脂製のものもこげたり、ひびが入りますので使えません。</p> <p>●ただし、ポリプロピレンなど耐熱温度が120℃以上のものは使えます。</p> 	<p>●塗りがはげたり、ひび割れをおこしたりすることがあるの使えません。</p> <p>●針金を使っている木竹の容器などは、こげたり焼えたりしますので使えません。</p> 	<p>●野菜をゆでるとき包んだり、容器のふたとして使えます。</p> <p>注意 砂糖、油などが多く入った料理は、高温になり、ラップが溶けることがありますので使えません。</p> 	<p>●電波を通さないので使えません。</p> <p>●ただし、凍肉むしのふたにしたり、魚の尾に巻いたり、解凍時に身の薄い部分に巻くなどして電波の量を加減することができます。</p> 

必ずお守りください

読まなければならない

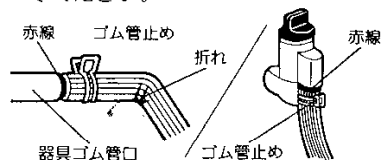
●ガスの種類を確かめて

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。



●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て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しっかり止めてください。



- ゴム管は、器具にふれないようにして使用してください。

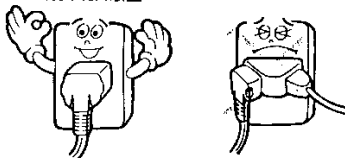
●使用電源を確かめて

- 電源を確かめてください。
この器具はAC100V60Hz(ヘルツ)用です。
器具本体の右側面にはってある銘板(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。

- 50Hz(ヘルツ)地区へかわられる場合は調整が必要です。(有料)

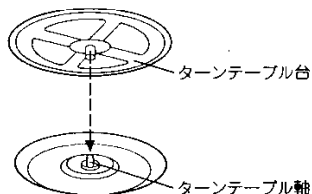
●電源は15A以上のコンセントに

100V15A以上



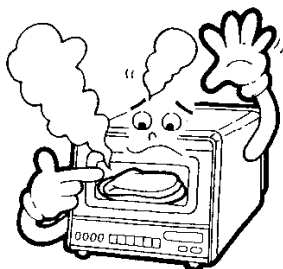
- この器具は、約10Aの電流容量を必要としますので、それ以上の電流容量のあるコンセントに接続してください。
- タコ足配線やテーブルタップの使用はやめ、専用コンセントを使用してください。

●ターンテーブルをセット



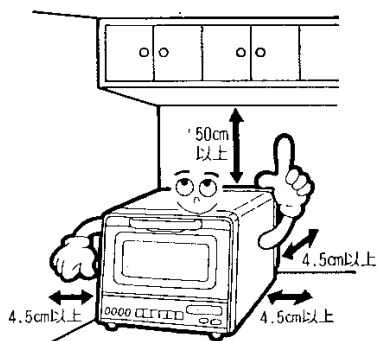
ターンテーブル台を庫内中央のターンテーブル軸に確実に差し込んでください。

●用途について



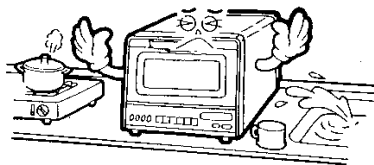
衣類やふきんの乾燥など調理以外の用途には使用しないでください。

● 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

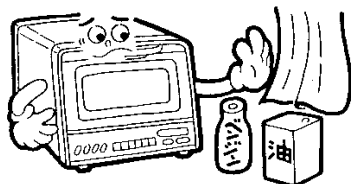


水のかかるところや、他の熱源の近くでは使用しないでください。

● テレビやラジオから離して

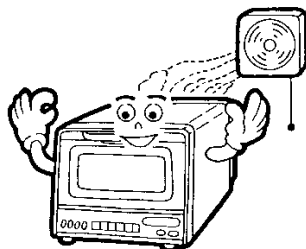
テレビやラジオの雑音や映像の乱れを防ぐため4m以上離してください。

● 燃えやすいもののそばに置かない



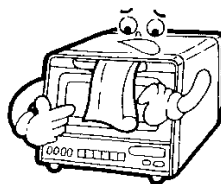
器具の上やまわりには、燃えやすいもの(カーテン・紙ぶくろ・油など)は置かないでください。

● 換気のできる場所へ



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。

● とびらにもものを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。

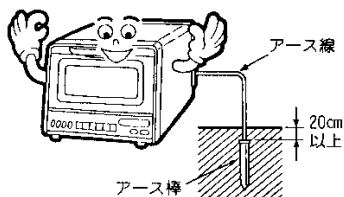
必ずお守りください

お使いいただくとき

●アースを取り付けてください

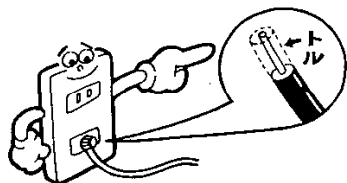
- 万一の漏電による感電防止のためアースを取り付けてください。
- アースの取り付けは、お買い上げの販売店または電気工事店に依頼してください。

●付属のアース棒を使用するとき



日陰など湿気が多い場所に、アース棒を地中深く打ち込んでください。

●アース端子つきコンセントを使用するとき



マンションなど、アース専用端子が設けられている場合は、アース棒を切り離し、アース線の先端の覆いをはがし芯線(銅線)を、アース端子に確実に接続してください。

●湿気や水気のある場所で使用するとき

つぎの場合は、必ず第3種接地工事(接地抵抗 100Ω 以下)をするよう法律で義務づけられています。

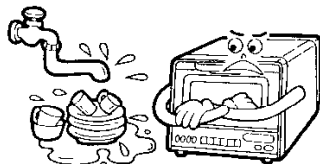
電気工事店に依頼して取り付けてください。

●湿気の多い場所



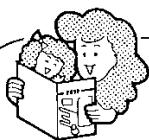
- 例・食堂(うどん屋・そば屋さんなど)のかま場。
- ・土間・コンクリート床の場所。
- ・酒・しょうゆなどの醸造・貯蔵所など。

●水気のある場所



- 例・魚屋・八百屋さんの洗い場など、水を扱う場所。
- ・水滴が飛散する場所。
- ・地下室のように水が露出したり、結露する場所。

※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。

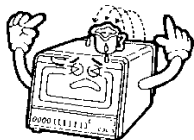


水道管やガス管、電話専用のアース線へは、絶対に取り付けなしてください。ガス管に接続すると引火や爆発のおそれがあり危険です。また、水道管は硬質ビニール管のものが多く完全なアースになりません。

お使いいただくときの注意

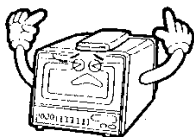
お使いいただくときの注意

●天板の上に物をおかない



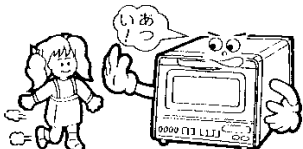
高温の排気で、樹脂製品などは変形することがあります。

●排気口はふさがない



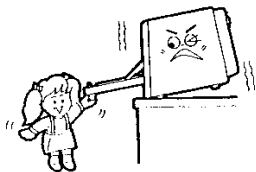
ふきんなどをのせて排気口をふさがないでください。

●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

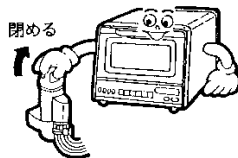


ぶらさがるとして、あけたとびらに力を加えないでください。

●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。

アグジデント

●ガス漏れがおこったら

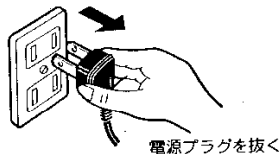
ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんを閉め、窓や戸を全部あけて大阪ガスに連絡してください。



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行わないでください。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

ご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。



ガス高速オーブンの使いかた・予熱ありのとき

操作の手順

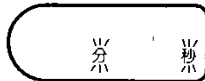
表示管

1 高速オープンキーを2回押す

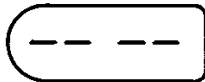
- 高速オープンのランプが点灯。
- 1回押すと「分・秒」が点滅。
- 2回目を押すと「-----」が点灯。



1回押すと



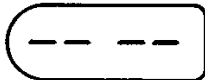
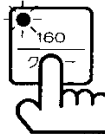
2回押すと



予

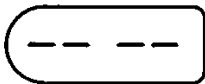
2 サーモキーを押す

- 押したキーのランプが点灯。



3 スタートキーを押す

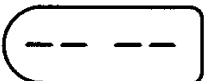
- 庫内灯が点灯。
- ターンテーブルが回転します。
- ガスが燃焼を始めると燃焼ランプが点灯。



熱

4 予熱終了

- ピ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。)

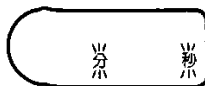
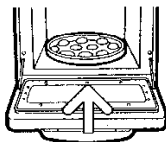


操作の手順

表示管

5

食品を庫内に入れる

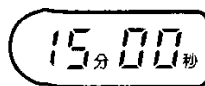
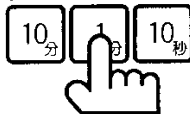


6

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。

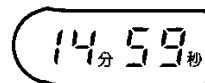
タイマー合わせ



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。



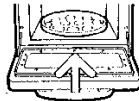
- スタートキーを押して約16秒経過してもガスが燃焼しないときは、「ピーピーピーピー」と4回鳴り、燃焼ランプが点滅します。また、燃焼中に失火したときも同じ状態になります。このときは、再びスタートキーを押してください。
- 調理中にとびらを開くと、調理は中断します。再び調理をするときは、必ずスタートキーを押してください。

ガス高速オーブンの使いかた ● 予熱なし 発酵のとき

操作の手順

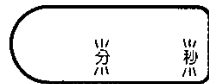
表示管

1 食品を庫内に入れる



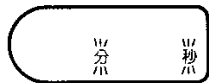
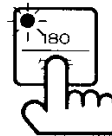
2 高速オープンキーを押す

- 高速オープンのランプが点灯。
- 「分・秒」が点滅。



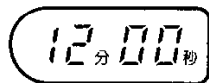
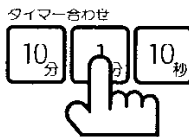
3 サーモキーを押す

- 押したキーのランプが点灯。



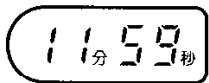
4 タイマーキーを押す

- 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。



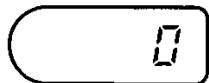
5 スタートキーを押す

- 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。

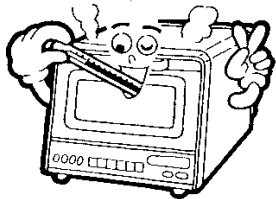


イースト発酵をするときは、庫内が熱いとイースト菌がダメになるなど、失敗の原因となります。
庫内が十分冷えてからにしてください。

ガス高速オーブンの使いかた

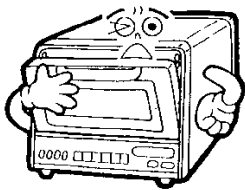
高速オーブン調理のときの注意

● 予熱が必要



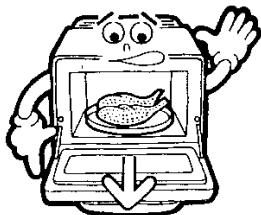
ほとんどの調理は予熱が必要です。クッキングブックを参照にしてください。

● 調理中のとびらの開閉はひかえめに



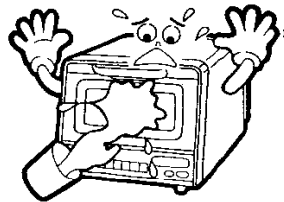
調理中に何度もとびらを開閉すると庫内の温度が急激に下がり料理がうまくできません。

● 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置い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

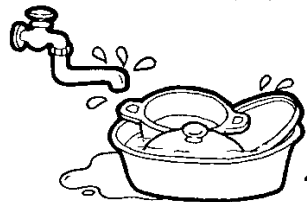


使用中や使用直後は、とびらガラスに水がかかると割れることがありますので注意してください。

● 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。

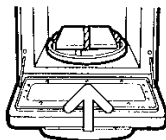
十分温度が下がってからにしてください。

トースターの使いかた

操作の手順

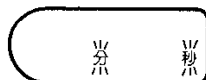
表示管

1 食品を庫内に入れる



2 トースターキーを押す

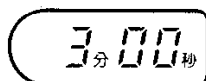
- トースターのランプが点灯。
- 「分・秒」が点滅。



3 タイマーキーを押す

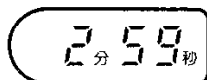
- キーに表示された時間を押しただ数だけ加算して表示します。
- セットできる時間は、最大10分です。

タイマー合わせ



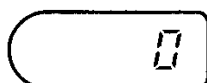
4 スタートキーを押す

- 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。



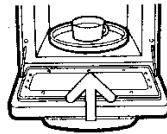
電子レンジの使いかた

操作の手順

表示管

1

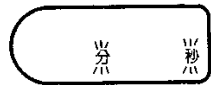
食品を庫内に入れる



2

電子レンジキーを押す

- 電子レンジのランプが点灯。
- 「分・秒」が点滅。

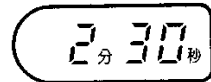
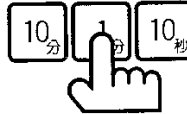


3

タイマーキーを押す

- キーに表示された時間を押しただけ加算して表示します。
- セットできる時間は、最大30分です。

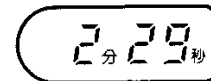
タイマー合わせ



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。

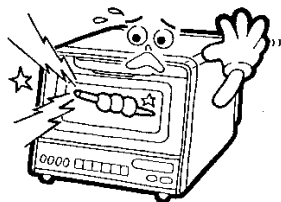


- 電子レンジ加熱は、進行状態が見えないうえ急速に進みますのでタイマーは短めにセットし、でき上がりをみて追加するようにしましょう。
- 背の高い容器は上部が熱くなります。上・下をかくはんして温度を確かめましょう。

電子レンジの使いかた

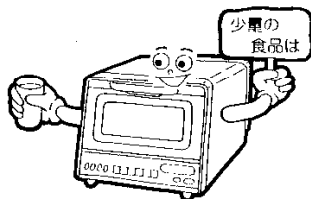
電子レンジ調理のときの注意

●金串は使わないで



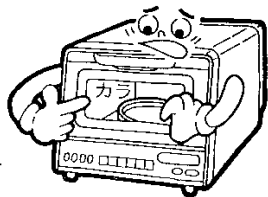
庫内壁面やとびら、ターンテーブルにふれて火花が飛び故障の原因になります。

●少量の食品は気をつけて



少量の食品や干し物などの乾燥したものを加熱しすぎますと、こげたり燃えたりします。このようなときは、コップ1杯の水を庫内に入れてください。

●食品を入れずに作動させないで



食品を入れずに作動させますと、電波を吸収するものがないため温度が異常に上昇して故障の原因になります。

●殻つきの食品は割れめを入れて



木の実など固い殻や皮に包まれているものは、殻を取るか割れめを入れてください。そのまま加熱すると、破裂することがあります。

●密封された食品やレトルト食品は移しかえて



- ビン詰めなど密封された食品は、そのまま加熱すると破裂することがありますので、せんやふたをとるか容器を移しかえてください。
- また、レトルト食品(アルミで包装されている食品)の袋は、電波を反射するので加熱できません。容器に移しかえてから加熱してください。

●ゆで卵は作れません



絶対に作らないでください。急激に加熱されるため破裂して飛び散ります。

コンビ調理の使いかた

●予熱ありのとき

操作の手順

表示管

予熱

① コンビキーを2回押す

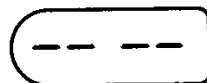
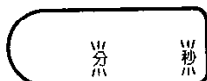
② サーモキーを押す

●温度をセットします。

③ スタートキーを押す

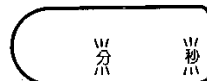
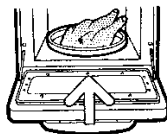
④ 予熱終了

(※詳しくは8ページをご覧ください。)



5

⑤ 食品を庫内に入れる



6

⑥ 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30分です。

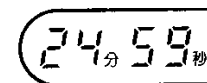
タイマー合わせ



7

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

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。



コンビ調理の使いかた

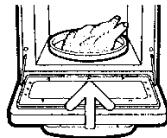
コンビ調理の使いかた

●予熱なしのとき

操作の手順

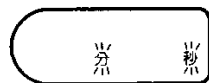
表示管

1 食品を庫内に入れる



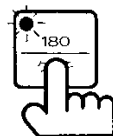
2 コンビキーを押す

- コンビのランプが点灯。
- 「分・秒」が点滅。



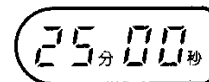
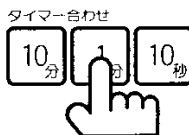
3 サーモキーを押す

- 押したキーのランプが点灯。



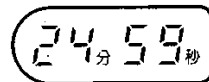
4 タイマーキーを押す

- 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30分です。



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。



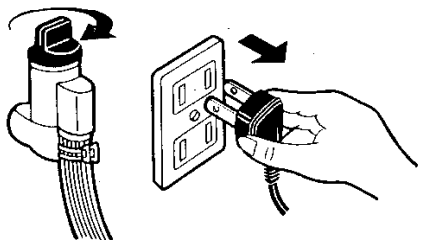
6 調理終了 食品を取り出す

- 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。

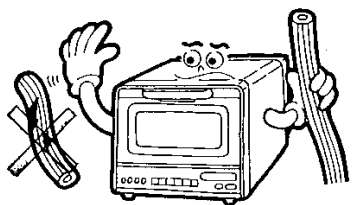


お手入れ

- ガス元せんをしめ
電源プラグを抜いてから

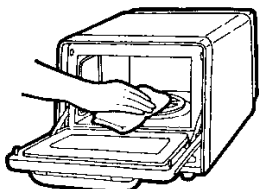


- ガスゴム管はよいですか



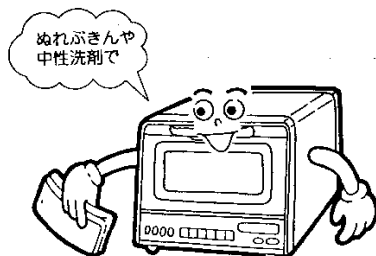
- ゴム管が器具およびガス元せんともゴム管口の赤線まで、確実に差し込まれていることを確かめてください。
- ゴム管が古くなってヒビ割れていないか調べ、ヒビ割れているものは早急に取り替えてください。
- ガスゴム管の取り替えの目安は約3年です。

- 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ふ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
ときどきふきとる



ぬれふきんで、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。



- 庫内はまだ温かい内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

お調べ いただくこと	こんなとき							処置していただくこと	参 照 ペ ー ジ
	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	ターンテーブルに回転ムラがある	電子レンジ調理で食品が加熱されない		
電源プラグが抜けている	<input type="radio"/>							電源プラグを差し込む	—
停電している	<input type="radio"/>							回復をまつ	—
とびらがしまっていない		<input type="radio"/>						とびらを確実にしめる	—
タイマーがセットされていない	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>					タイマーをセットする	8~16
ガス元せんの開け合わせ		<input type="radio"/>						ガス元せんを全開にする	—
ゴム管の折れ、つぶれ				<input type="radio"/>				ゴム管を正しくセットする	4
ターンテーブルが正しくセットされていない					<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		ターンテーブルを正確にセットする	4
調理選択キーが押されていない			<input type="radio"/>					調理選択キーを押す	8~16
金属容器やアルミホイルで食品が包まれている						<input type="radio"/>		電子レンジ調理に適した容器に取り替える	2~3
庫内壁面に金属がふれている							<input type="radio"/>	金属がふれないように置きなおす	—
庫内に食品カスや油がたまっている							<input type="radio"/>	食品カスをとり油をふきとる	—

こんなときは故障や異常ではありません

はじめてガス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。初めてガス高速オープンをお使いのときは、庫内の油を焼き切す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

- 18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。
 - (1)品名……コンビネーションレンジ (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) 21-815(U)

大阪ガス株式会社 06

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です。転居先のガスの種類および電源周波数を確認のうえ、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9年間です。

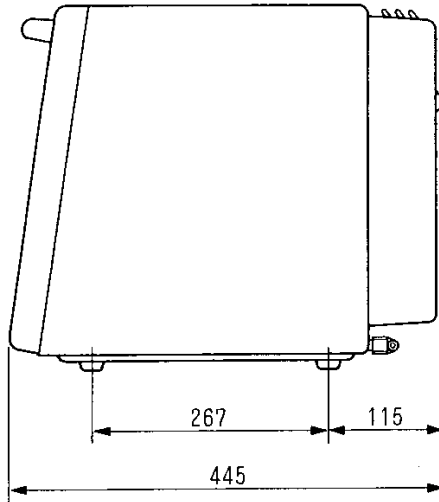
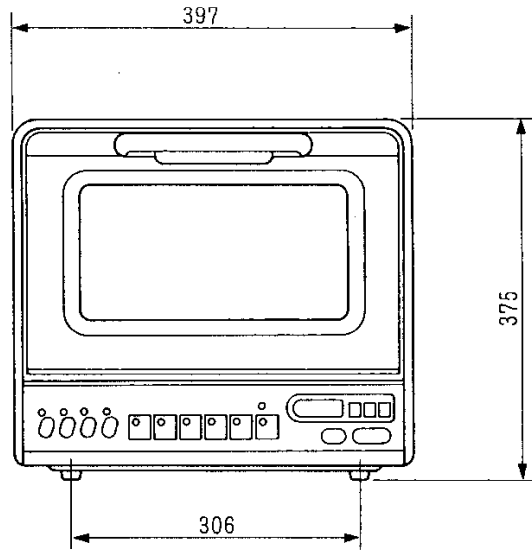
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

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

(単位=mm)



仕様一覧表

品名	コンビネーションレンジ				
品番	21-815				
形式名	GMO-5910				
ガス高速オープン	オープン加熱速度	160°C 1~2分	200°C 2~3分	250°C 3~4分	
	温度調節範囲	イースト発酵・160°C・180°C・200°C・230°C・250°C・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 ³ /h	5,300kcal/h 0.80m ³ /h	5,300kcal/h 0.51m ³ /h	0.44kg/h
	消費電力	70W			
電子レンジ	高周波出力	420W			
	発振周波数	2,450MHz			
	消費電力	910W			
同時(コンビ)消費電力	910W				
ガス接続	φ9.5mmゴム管				
電気接続	AC100V 60Hz				
電源コード長さ	2.0m				
アース線長さ	5.0m				
点火方式	スパーク点火方式				
重量	22kg(本体のみ)				
庫内有効寸法	(幅)305×(奥行)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"> ・下段ターンテーブル… 1枚 ・上段ターンテーブル… 1枚 ・クッキングブック… 1冊 ・網…………… 1枚 ・ホルダー…………… 1個 ・アース棒…………… 1本 				

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 ス ビ ル サ ー ビ ス セ ン タ ー	☎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	加古川市加古川町粟津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	草津市追分町字荒堀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	長浜市南呉服町 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