

# コンビネーションレンジ 〈電子コンベック〉

21-855 型

## 取扱説明書

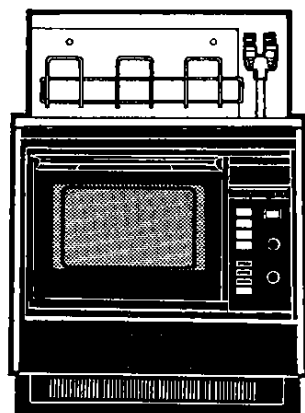
### ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのコンビネーションレンジをお買い上げいただき、まことに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。

ご使用前に、必ずこの説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。

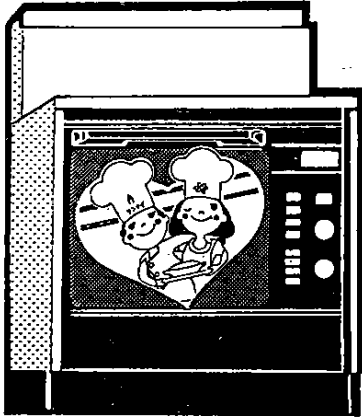
なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。



### も く じ

- コンビネーションレンジの特長……………1
- 各部の名称とはたらき……………2
- 操作部の名称とはたらき……………3
- 特に注意していただきたいこと……………6
- 器具の設置……………9
- 使用手順……………13
- 使用上のご注意……………20
- 容器(使える容器・使えない容器)について……………23
- 日常の点検・お手入れ……………25
- 故障・異常の見分け方と処置方法……………27
- アフターサービスと保管……………28
- 仕 様……………29
- 外形寸法図……………30

# コンビネーションレンジとは……



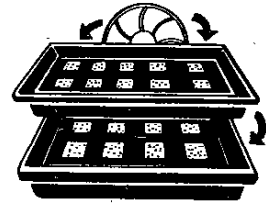
コンベックと電子レンジが一体になった調理器具です。

それぞれの単独調理はもちろん、コンベックと電子レンジのコンビ調理もできます。

## コンベック

ガスの強い火力で熱風を庫内にいき渡らせ、食品を上手に焼きあげます。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。

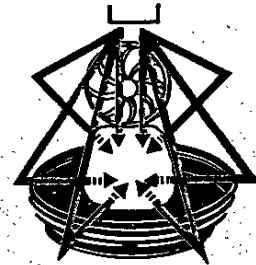
- パンやケーキ、お菓子作りに
- ローストビーフなどのおそうざい作りに



## 電子レンジ

電波で、食品を内と外から同時に加熱。だからスピーディ。

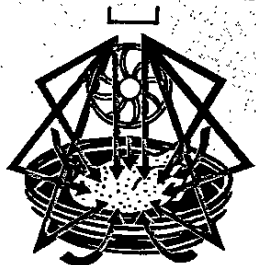
- 温めなおしに
- 解凍に



## コンビ使用

コンベックと電子レンジが同時に働きます。電子レンジですばやく中まで加熱しながら、コンベックの熱風でこんがり焼きあげます。

- 煮こみ料理に
- ローストチキンのおそうざい作りに
- アップルパイなどお菓子作りに



# 各部の名称とはたらき

**予備ガス元せん**  
こんろ等を接続します。

**排気口**  
調理中の排気がでるところです。

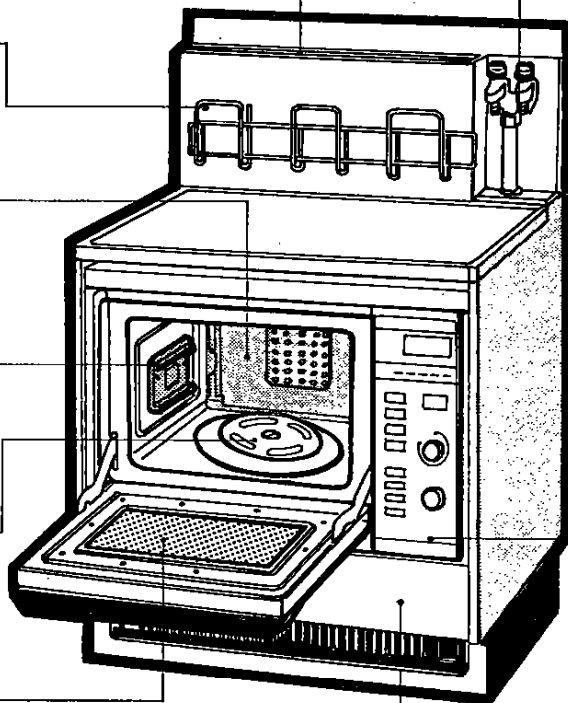
**ゴム管受け**  
こんろ用のゴム管を通します。

**分布板**  
熱風を均一に広げソフトな焼きあがりを作るためのものです。

**たな**  
オープンざらをのせます。

**ターンテーブル台**  
ターンテーブルをのせる台で、調理が始まるとぐるぐる回ります。

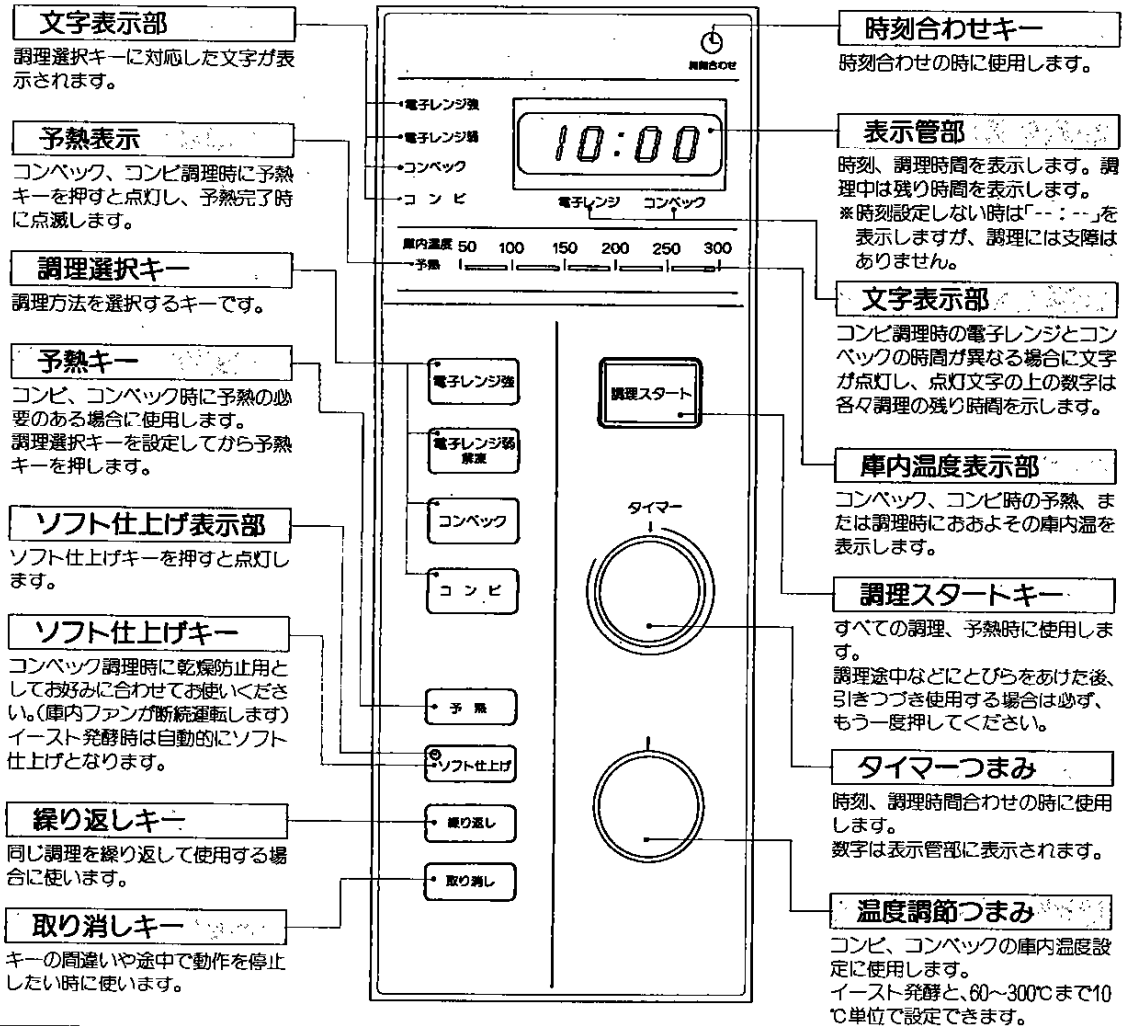
**とびらガラス**



**操作部**

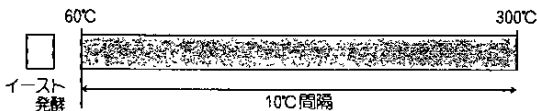
**下部とびら**  
ここを開けて、電気、ガスの接続  
お部屋のガス元せんを開閉します。

# 操作部の名称とはたらき



## 温度調節つまみ

このつまみで、コンベック、コンビの庫内温度を設定します。  
設定できる温度範囲はつぎのとおりです。  
基点に、つまみの目盛を合わせます。



- イースト発酵の場合
  - ・庫内温度が高いと、バーナに点火しないことがあります。この場合はファンも停止します。
  - ・夏期など室温が30℃以上の場合、室温で自然発酵させても結構です。
- 予熱時間のめやすは、おおよそ下表のようになります。

目盛り	庫内温度	時間
150	約150℃	2~3分
200	約200℃	4~5分
250	約250℃	5~6分
300	約300℃	6~7分

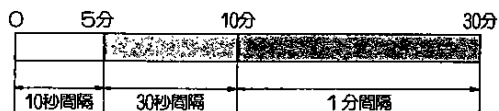
# 操作部の名称とはたらき

## タイマーつまみ

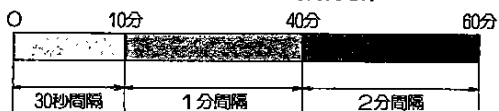
このつまみで調理時間を合わせたり、時計の時刻を合わせます。

調理選択キーの種類により、30分計、60分計に自動的に切り替わります。

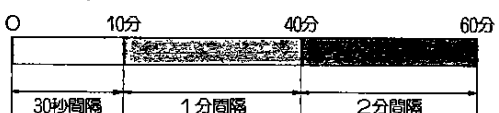
### ●電子レンジ強 (30分計)



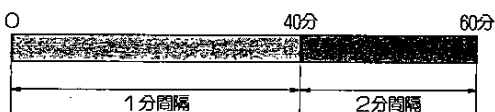
### ●電子レンジ弱、コンベック (60分計)



### ●コンビ(電子レンジとコンベックが同時間の場合)



### ●コンビ(電子レンジとコンベックの時間が異なる場合)



### こ 注 意

タイマーつまみには目盛がありませんので表示管部にて設定してください。

### ブザーの種類

この器具は、各操作、状態によって、4種類のブザーでお知らせします。

ブザーの種類	操 作・状 態
「ピッ」	調理選択キー、調理スタートキーなど、各キーを押したとき。
「ピッピッピッ、ピッピッ」	予熱完了のお知らせ
「ピー」	調理完了のお知らせ
「ピー、ピー、ピー………」	ガスが点火しなかったとき。

## 表示管部

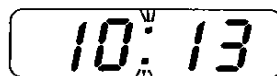
調理中は調理の残り時間を表示し、ふだんは現在の時刻表示します。

時刻設定しないときは「--:--」と表示し、通電していることを表わします。

### ●時刻表示

コロンが点滅して時計として動作していることを表わします。

時 分

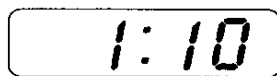


〈例〉10時13分

### ●調理時間表示

・電子レンジ強 (最大30分)

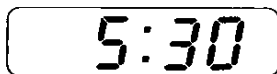
分 秒



〈例〉1分10秒

・電子レンジ弱、コンベック (最大60分)

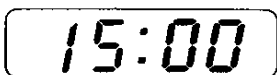
分 秒



〈例〉5分30秒

・コンビ(電子レンジとコンベックが同時間の場合)

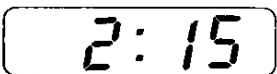
分 秒



〈例〉15分00秒

・コンビ(電子レンジとコンベックの時間が異なる場合)

分 分



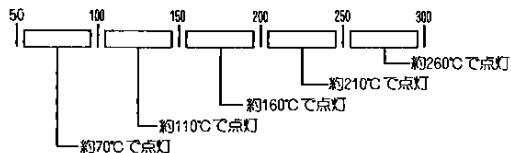
電子レンジ コンベック

〈例〉電子レンジ2分 コンベック15分

# 操作部の名称とはたらき

## 庫内温度表示

コンビ、コンバック使用時においておおよその庫内温を表示します。



概略の庫内温の目安としてお使いください。

調理中、予熱中以外においても調理選択キーを押せば概略の庫内温を表示します。

コンバック調理後、引き続き調理温度の低い調理または、電子レンジ使用などのときに利用してください。

## 繰り返しキー

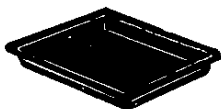
同じ調理を引き続き、何度も調理する場合「繰り返しキー」を押しますと、いろいろ設定しなくとも調理スタートで調理開始ができます。

### こ 注 意

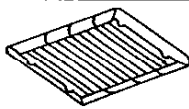
- ・繰り返しキーは予熱は省略しますので予熱の必要なときは使えません。
- ・調理途中でタイマーつまみにて、調理時間を「0」にしたときは使えません。
- ・取り消しキーを押しますと繰り返しキーは使用できません。
- ・庫内温度は繰り返しキーが使えませんので絶対に温度調節つまみは動かさないください。温度設定が変化します。

## 附属品

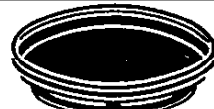
同梱の附属品



オープンざら(2枚)



オープン網(2枚)



ターンテーブル(1枚)



オープンとって(1個)



クッキングブック(1冊)

## 附属品のはたらき

附属のクッキングブックを参考に使い分けてください。

コンビ調理



ターンテーブル



オープンざら



オープンざら・網

- ・どの組合せでも二段同時に使えます。
- ・ただしオープンざら下段とターンテーブルは同時に使えません。

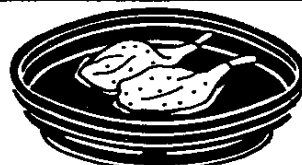
電子レンジ調理



ターンテーブル

〈注意〉オープンざらとの二段使用はできません。

コンビ調理



ターンテーブル

〈注意〉オープンざらとの二段使用はできません。

# 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。
- 下部とびら裏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。
- ご使用ガスが不明な場合、または器具表示と一致しない場合は、お買い求めになった販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご連絡ください。
- 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 (13Aの場合)

RMC-703EG(a) 都市ガス用			
12A	13A		
5,000 kcal/h	5,300 kcal/h		
製造年月及び製造番号			
リンナイ株式会社(O)			

必ず確かめましょう

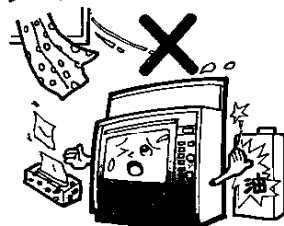
- LPガス用
- 都市ガス用

## 使用電源についてのご注意

- この器具はAC100V60Hz専用です。念のため、お宅の電源(電圧・周波数)と下部とびら裏にはってある電源とが一致しているか確かめてください。
- 周波数の異なる地区へ転宅されたときは、調整が必要です。(有料)

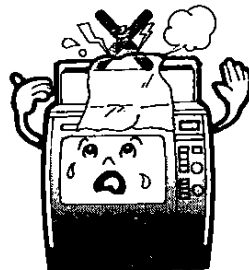
## 火災予防

- 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。

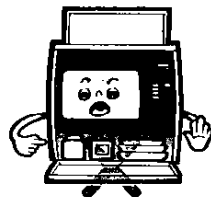
- 吸気口や排気口をふさがないでください。



排気口の上にタオル、ふきんなどをのせないでください。

火災や故障の原因になります。

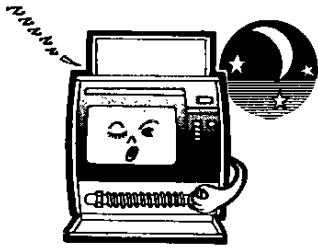
- 下部とびらにはものを入れないでください。



下部とびら部は燃焼空気の入入口になっていますので、空気の取り入れを妨げるようなものを入れないでください。また可燃物も火災の危険性がありますので絶対におさけください。

# 特に注意していただきたいこと

- ガスの元せんとしめてください。



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、必ずお部屋のガス元せんと閉めてください。

下部とびらの開閉のしかた

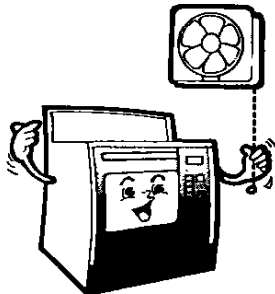
開け方 下部とびらを持ち上げ、手前に引くと開きます。

閉め方 下部とびらの爪を角穴（2カ所）に確実にはめ込んでください。

- 火をつけたままで、外出・就寝は絶対しないでください。

## 換気に注意

- 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。

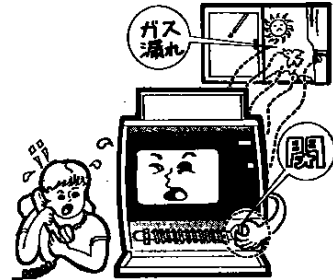


ときどき窓をあけるか、換気扇を回すなどして換気にご注意ください。

し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。

## ガス事故防止

- ガス漏れには充分ご注意ください。



ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてお部屋のガス元せんと閉じ、窓や戸を全部あけて、ガスを外へ出してからお買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス支社へ連絡してください。

### ご 注 意

万一、ガス漏れしたときは、すべての処置が終わるまでの間、換気扇など電気器具のスイッチの「入・切」や、電源プラグの抜き差し、ライター・マッチの使用は爆発の危険性がありますので絶対しないでください。

## 使用上の注意

- 1 調理以外の目的に使用しないでください



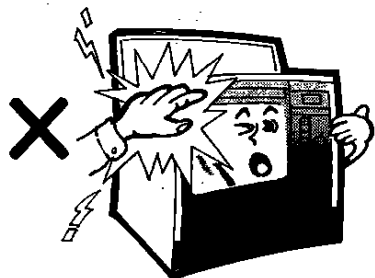
衣類やふきんなどの乾燥には、使用しないでください。

発煙や、発火などの原因になり、焼損・火災など故障の危険があります。



# 特に注意していただきたいこと

## 2 調理中は、やけどにご注意ください。



ご使用中および使用直後は、とびら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。

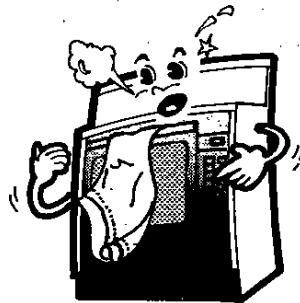
## 3 雷時にはご注意ください。

- 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。
- 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ので雷が発生したときは使用を中止し電源プラグをコンセントから抜いて器具の破損を防止してください。

## 4 電気事故にご注意ください

- 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。
- ケーシングは絶対にあけないでください。器具の内部には高電圧がかかっておりますので危険です。

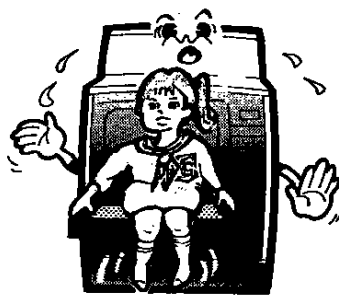
## 5 とびらに物をはさんだまま作動させないでください



ふきんや食品くすなどがはさまったまま使用しないでください。電波漏れや火災の原因になることがあります。

- とびら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。

## 6 とびらにお子さまがのらないようご注意ください



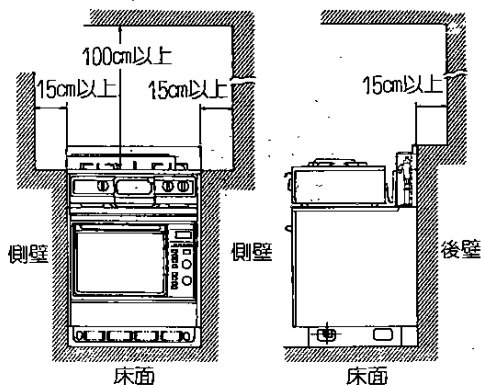
とびらの上ののっただけですと、本体が前方に倒れたり、とびらがしまらなくなり、電波漏れなど故障の原因になります。

# 器具の設置

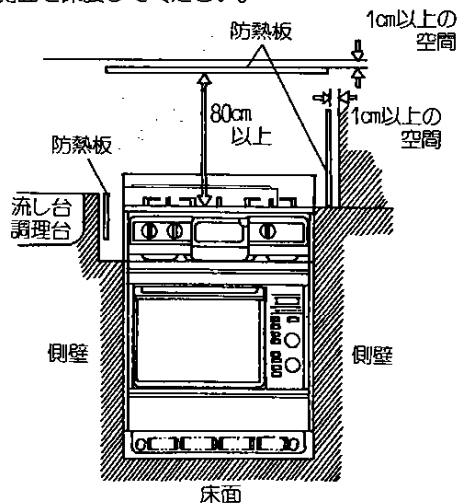
## 設置上のご注意

(詳しくは工事説明書をお読みください。)

### 1 本体と壁との間はあけてください



- ・器具と上方の天井、たななどの可燃物の間は100cm以上離してください。
- ・側壁および後壁は木製のような可燃物の壁から15cm以上離れた場所でお使いください。
- 可燃性の壁から15cm以上(天井面は100cm以上)離して設置することができない場合
- ・防熱板を下図のように取付けてください。
- ・調理台・流し台の側面などが可燃性で器具のトッププレートより高い場合も防熱板で流し台の側面を保護してください。



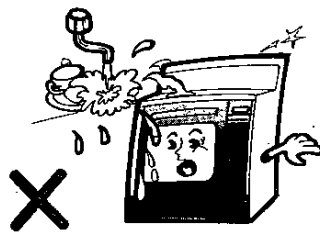
### 2 丈夫で水平な場所に設置してください

調理中には約60kgの重量になりますので、設置場所が不安定ですと振動や騒音のもとになります。

### 3 テレビやラジオの近くに置かないでください

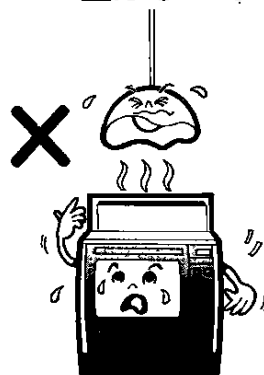
テレビやラジオの雑音や映像の乱れを防ぐためテレビ、ラジオなどから4m以上離してください。

### 4 水のかかる場所はさけてください



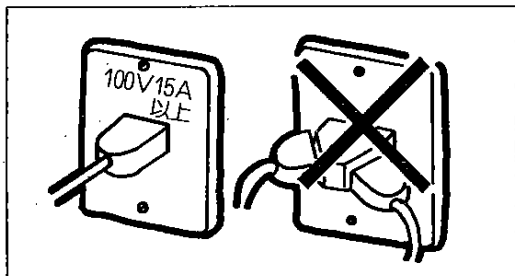
部品の故障、ガラスの破損や漏電の原因になります。

### 5 樹脂製の照明器具の下へ置かないでください



コンベック使用のときの熱で照明器具のかさなどが変形することがあります。

## 6 電気容量は15A 以上にしてください

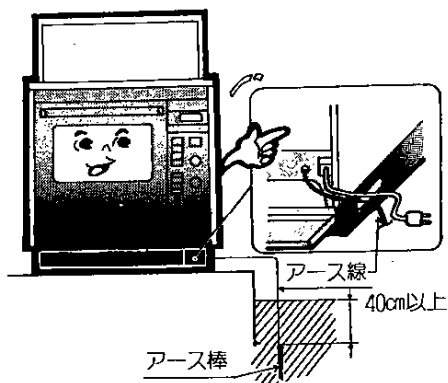


電源プラグは専用コンセントに差し込んでお使いください。

電源コードは下部とびらの中にあります。

- この器具は約12Aの電流容量を必要とします。電源プラグを単相100V、15A以上の電流容量のある専用コンセントに接続してください。テーブルタップやタコ足配線はおやめください。容量については販売店にご相談ください。
- 特に電子レンジとしてお使いの場合は、同一ブレーカー回路でトースターや電気炊飯器などの電熱器具を同時に使わないでください。
- 電源コードは排気口の上を通さないでください。又、電源コードを器具ではさみ込まないようにしてください。

## 7 アースは必ず取り付けてください

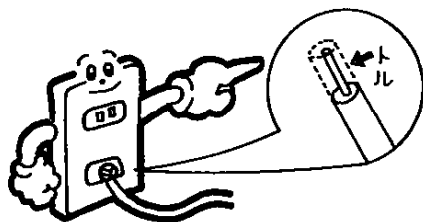


- 万一の感電防止のため、アースは必ず取り付けてください。
- アースの取り付けは、販売店または電気工事店に依頼してください。
- アース取り付け工事は有料です。
- アース棒をご使用になるときは日陰など湿気の多い場所に、アース棒を地中深く打ち込みます。(40cm以上)

### こ 注 意

水道管やガス管、電話専用のアース線へ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。

アース端子つきコンセントをご使用になるとき



- 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固定します。

湿気や水気のある場所でお使いになる場合

- 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。必ず、電気工事店に依頼して、取り付けてください。

### ① 湿気の多い場所

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

### ② 水気のある場所

- 例●魚屋さん、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、水が漏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。

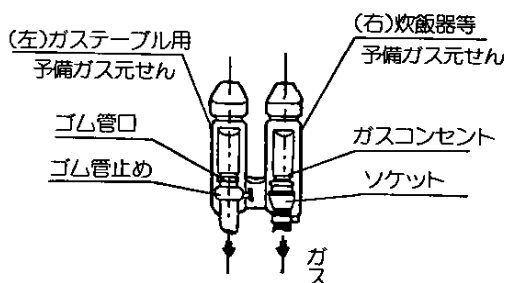
# 器具の設置

## 7 ガスの接続についてのご注意

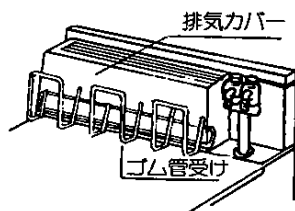
ガスの接続はお買い求めの販売店に依頼し工事説明書に従い正しく設置してあるご確認ください。

## 8 ガステーブルの設置と 予備ガス元せんの使い方

1. ガス台としてガステーブルなどをのせてお使いのときは、次の要領で取り付けてください。

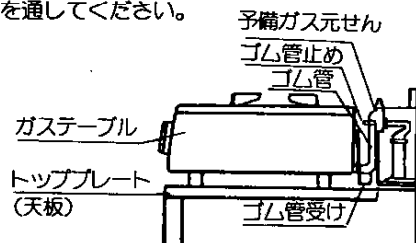


・ガステーブルのガス接続は左予備ガス元せんを利用してください。



・ゴム管受けを必ず取り付けください。  
 ・ゴム管受けの取り付けは3通りできるように、排気カバーに取り付け穴がついています。これは、お使いになるガステーブルなどへのゴム管接続が困難となる場合、都合のよい位置に調節するためですので、適した位置を選んでください。なお、このゴム管受けは、ガステーブルをオープン排気口に接近させない役目も兼ねています。大型のガステーブルの場合、安定よく設置できないことがありますので注意してください。

・ゴム管はガス用ゴム管を使用し、折れたり、ねじれたりしないようできるだけ短く（ただし適当にゆとりをもたせる）して、必ずゴム管受けの中を通してください。



・万が一ゴム管受けをはずして大型のガステーブルを置かれる場合は、ゴム管を排気カバー・排気口に接近させないよう配慮願います。  
 ・ガステーブルなどの下（トッププレート(天板)の上）に紙など可燃物は絶対にしかないでください。  
 ・排気カバーより高いガス器具、電気器具などは背面の温度があがりますので絶対に設置しないでください。（排気熱により、故障・変形・変色のおそれがあります。）  
 また、樹脂製の容器など燃えやすいものも絶対に置かないでください。

2. 予備ガス元せん使用上のご注意

・ゴム管の長さはできるだけ短く左側1 m以内、右側3 m以内でお使いください。  
 ・ゴム管がはずれると安全器が働いてガスが止まります。また下記の子備ガス元せんのガス流量以上の器具を予備ガス元せんに接続しますと、予備ガス元せんの安全器が働きガスが止まることがありますのでご注意ください。

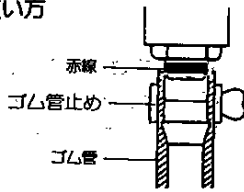
〈予備ガス元せんの流量〉

ガスの種類	ガス流量 (ml/h)	
	左予備ガス元せん (9.5mmφゴム管口)	右予備ガス元せん (コンセント)
13A	2.1±5%	1.2±5%
LPG	0.9±7%	0.9±7%

# 器具の設置

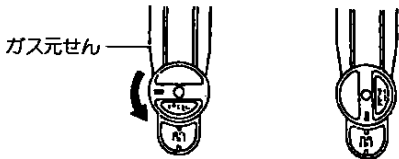
## 3. 予備ガス元せんの使い方

ゴム管口の場合  
(ガステーブル用)



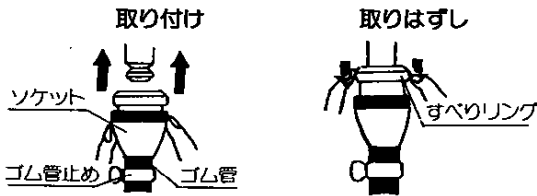
- ・ゴム管をゴム管口の赤線の位置まで確実に差し込み、ゴム管止めで必ずとめてください。
- ・ガスをご使用のときは、つまみを押しながら左(矢印の方向)へ回してガス元せんを開いてください。ガス元せんは全開でご使用ください。

ご使用前(止)    ご使用時(開)



- ・ご使用後は、つまみを右へ回してガス元せんを止めてください。つまみが浮き上りロックされていることをご確認ください。

ガスコンセントの場合((炊飯器専用))



- ・取りはずす場合はガス元せんが閉まっていることを確認してください。

万一ガスが止まった場合には

- ・ガス元せんを(閉)にして、ゴム管の接続(ガス元せんと器具)をお調べください。
- ・接続を完全にしてから再びご使用ください。  
(ガス元せんを(閉)にすると、安全器は元の状態にもどります。)
- ・ゴム管や接続に異常がなくガスがでない場合はお買い求めになった販売店が最寄りの営業所へご連絡ください。

## 使用前の準備と確認

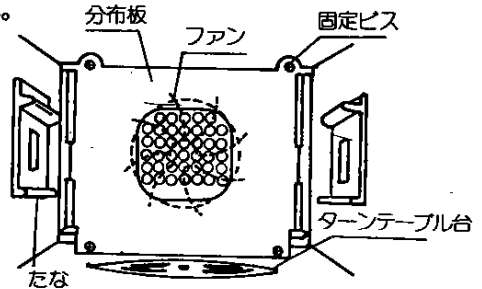
### 1 電源プラグを接続

電源プラグを専用のコンセントに接続してください。

### 2 分布板の締め付けを確認する

分布板の固定ビス(4本)が十分に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スパークすることがありますので固定ビスを右へ回し締め付けてください。



### 3 たなの取り付け

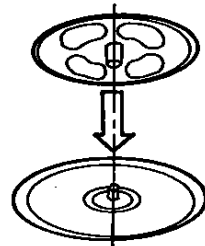
部品箱の中からたなを取り出し、庫内のたな固定ピンにたなの穴を合わせて、セットしてください。  
(左右の区別はありません)

#### こ 注 意

たなには上下の方向がありますのでたな面の表示に合わせてセットしてください。

### 4 ターンテーブル台を正しくセット

部品箱の中からターンテーブル台を取りだし庫内中央のターンテーブル軸にさし込んでください。そして、軽く回してがみあっているか確かめてください。



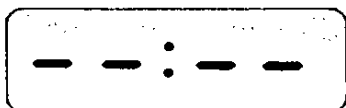
# 使用手順

## 時刻合わせ

〈例〉時刻を10時15分に合わせるとき。

### 1 電源プラグを接続

電源プラグを専用のコンセントに接続してください。表示管部に「-- : --」が表示されます。



### 2 時刻合わせ

①時刻合わせキーを押します。

表示管部に「1 : 00」が表示され、「1」だけ点滅します。



②タイマーつまみを左または右に回転させ「時」の単位を合わせます。タイマーつまみの位置により「1~12」までの数字が表示されます。

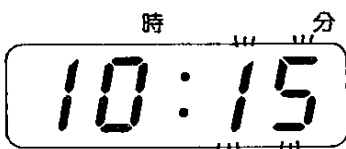


③時刻合わせキーを押します。

表示管部に「10 : 00」が表示され、「00」だけ点滅します。



④タイマーつまみを左または右に回転させ「分」の単位を合わせます。タイマーつまみの位置により「00~59」までの数字が表示されます。



⑤時刻合わせキーを押します。

時刻が点灯したままとなり、コロンが点滅します。これで時刻合わせ完了です。



### 3 時刻修正

①時の修正

・時刻合わせキーを1回押し、タイマーつまみで点滅している数字(時)を修正後、時刻合わせキーを2回押ししてください。

②分の修正

・時刻合わせキーを2回押し、タイマーつまみで点滅している数字(分)を修正後、時刻合わせキーを1回押ししてください。

〈時刻合わせのご注意〉

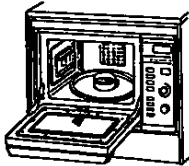
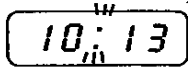
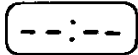
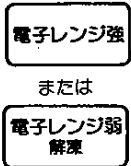
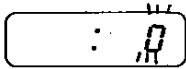
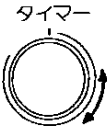
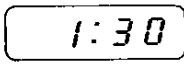

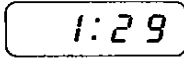

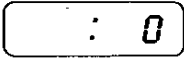
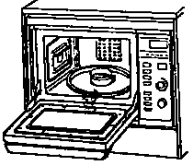
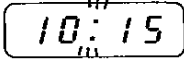
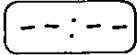
- ・時刻表示には「午前」・「午後」の区別はありません。
- ・時刻合わせは1時00分から12時59分までで、0時は12時として合わせます。

### ご 注 意

- ・電源プラグをコンセントから抜いたり、停電の時は時刻表示は消えます。この場合は再び時刻合わせをしてください。
- ・時刻合わせをしなくても調理には支障ありません。
- ・数字表示が出ないとき、または数字がでても正しく動作しないときは、一度電源プラグを抜き約1分間経過後に再び差し込んでください。正常な動作にもどれば故障ではありません。

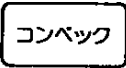


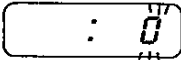

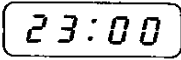
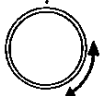
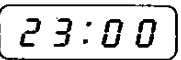
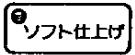
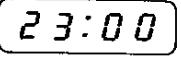

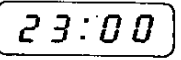
# 使用手順

## 電子レンジ(強および弱)の使用

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 食品を入れます。	 <p>食品を庫内に入れ、オープンとびらを閉めます。</p>	 <p>時刻表示</p>	時刻合わせをしていないときは  の表示となっています。
2. 調理選択キーを押します。	 <p>いずれかの選択キーを押します。</p>	電子レンジ強または電子レンジ弱の表示ランプが点灯します。  <p>表示管の「0」が点滅します。</p>	電子レンジ強または電子レンジ弱キーを押すと同時に時刻表示から「0」の点滅に変わります。
3. タイマーつまみをまわし、調理時間を合わせます。	 <p>調理時間を合わせます。</p>	 <p>例) 1分30秒に合わせます。</p>	調理時間の範囲は、電子レンジ強: 0~30分 電子レンジ弱: 0~60分です。
4. 調理スタートキーを押します。	 <p>調理スタートキーを押します。</p>	 <p>調理時間が1秒ごとに減り残り時間を表示します。</p>	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。
〈調理完了〉	 <p>調理時間が「0」になれば、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。</p>		調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
5. 食品を取り出します。		 <p>現在の時刻表示になります。</p>	時刻合わせがしていないときは  となります。庫内灯が点灯します。


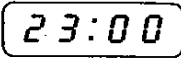
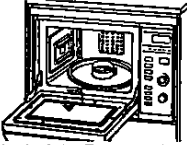
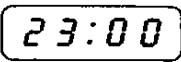

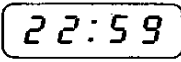


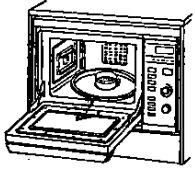
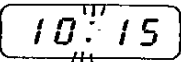
# 使用手順

## コンベックの使用

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 調理選択キーを押します。	 コンベックキーを押します。	コンベック 表示ランプが点灯します。  表示部の「0」が点滅します。	コンベックキーを押すと同時に時刻表示から「0」の点滅に変わります。
2. 予熱キーを押します。	 予熱キーを押します。	予 熱 表示ランプが点灯します。 	
3. タイマーつまみをまわし、調理時間を合わせます。	 タイマー 調理時間を合わせます。	 例) 23分に合わせます。	調理時間の範囲は、0～60分です。 タイマーを設定しなくても予熱はできます。
4. 温度調節つまみを調理温度に合わせます。	 温度調節 調理温度を合わせます。		温度設定は、60℃～300℃の範囲で10℃単位でできます。 イースト発酵の場合は発酵に合わせます。
5) お好みに合わせ、ソフト仕上げキーを押します。	 ソフト仕上げ ソフト仕上げキーを押すとランプが点灯します。 ソフト仕上げ取り消しの時はもう一度押してください。(ランプも消灯します)		乾燥防止用として、お好みに合わせてお使いください。 (バーナの燃焼と同期して庫内ファンが断続運転します。)
6. 調理スタートキーを押します。	 調理スタート 調理スタートキーを押します。 予熱をはじめます。	 庫内灯が点灯します。	予熱中は調理時間表示は変わりません。 ※おおよその温度が庫内温度表示部に表示されます。



# 使用手順

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
〈予熱完了〉	<p><b>ピッピッ・・・</b></p>  <p>予熱が完了しますと「ピッピッピッピッピッ」とブザーで5回お知らせします。</p>	<p>予熱 表示ランプが点滅します。</p> 	
7. 食品を入れます。	 <p>食品を庫内に入れ、オープンとびらを閉めます。</p>		オープンとびらを開くと予熱表示ランプは消えます。
8. 調理スタートキーを押します。	 <p>調理スタートキーを押します。</p>	 <p>調理時間が1秒ごとに減り残り時間を表示します。</p>	※おおよその庫内温が庫内温表示部に表示されます。調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。
〈調理完了〉	<p><b>ピー</b></p>  <p>調理時間が「0」になれば、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。</p>		調理完了で庫内灯は消灯します。
9. 食品を取り出します。		 <p>現在の時刻表示になります。</p>	とびらを開くと同時に庫内灯が点灯します。

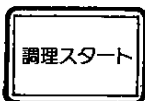
## 予熱をしない調理のとき

1 → 3 → 4 → (5) → 6

の順で操作をしてください。

## 調理途中にとびらを開き、引き続き調理したいとき

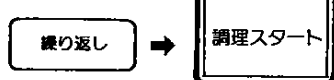
タレをぬるなどで調理途中でオープンとびらを開き、引き続き加熱したいときは、オープンとびらを閉じて再び調理スタートキーを押してください。残りの時間分加熱します。



●すべての加熱調理に共通です。

## 同じ調理を繰り返し使用するとき

一度調理されたあと、食品を取り換え、繰り返しキーを押すと、同じ調理モード・調理時間になります。繰り返しキーを押して調理スタートキーを押して調理してください。

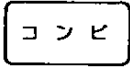

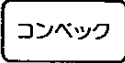
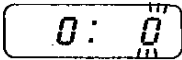

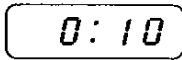
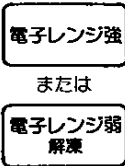
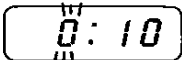

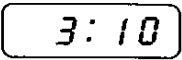

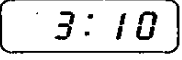


- すべての加熱調理に共通です。
- 但し予熱モードは省略されます。

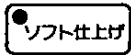
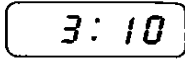
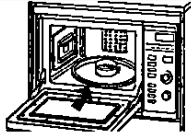
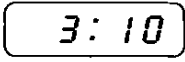

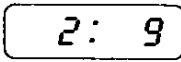

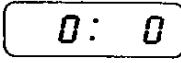
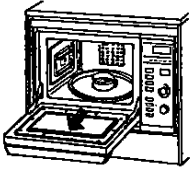
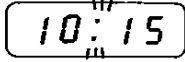
# 使用手順

## コンビの使用

〈コンビと電子レンジの調理時間が異なる場合〉

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 調理選択キーを押します。	 <p>コンビキーを押します。</p>	<p>コンビ表示ランプが点灯します。</p>  <p>表示管の「0」が点滅します。</p>	時刻表示から「0」の点滅になります。
2. コンバックキーを押します。	 <p>コンバックキーを押します。</p>	 <p>コンバック</p> <p>コンバック表示ランプが点灯します。</p>	
3. タイマーつまみをまわし、コンバック調理時間を合わせます。	<p>タイマー</p>  <p>調理時間を合わせます。</p>	 <p>&lt;例&gt;10分に合わせます。</p>	調理時間の範囲は0～60分です。(秒の単位は合わせられません)
4. 電子レンジキーを押します。	 <p>電子レンジキーを押します。</p>	 <p>電子レンジ コンバック</p> <p>表示管の「0」が点滅します。電子レンジ表示ランプが点灯します。</p>	この場合、電子レンジ能力キーのどちらを押しても能力としては弱となります。
5. タイマーつまみをまわし、電子レンジ調理時間を合わせます。	 <p>調理時間を合わせます。</p>	 <p>電子レンジ コンバック</p> <p>例) 3分に合わせます。</p>	調理時間の範囲は0～60分です。(秒の単位は合わせられません)
6. 温度調節つまみを調理温度に合わせます。	<p>温度調節</p>  <p>調理温度を合わせます。</p>	 <p>電子レンジ コンバック</p>	温度設定は60℃～300℃の範囲で10℃単位でできます。
7. 予熱が必要な場合	コンバックの手順2・6の操作をしてください。		予熱の必要がない場合は省略ください。

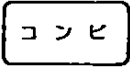
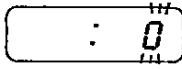

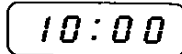

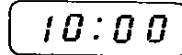
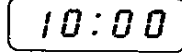

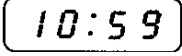

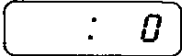
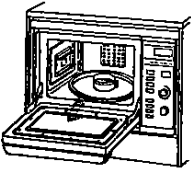
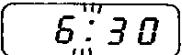
# 使用手順

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
8. お好みに合わせ、ソフト仕上げキーを押します。	 <p>ソフト仕上げ</p> <p>ソフト仕上げキーを押すとランプが点灯します。</p>	 <p>3:10</p> <p>電子レンジ コンベック</p>	ソフト仕上げキーは乾燥防止用としてお好みに合わせてお使いください。
9. 食品を入れます。	 <p>食品を庫内に入れ、オープンとびらを閉めます。</p>	 <p>3:10</p>	
10. 調理スタートキーを押します。	 <p>調理スタート</p> <p>調理スタートキーを押します。</p>	 <p>2:9</p> <p>調理時間が1分ごとに減り、残り時間を表示します。</p>	※おおよその庫内温が庫内温度表示部に表示されます。調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。
<調理完了>	 <p>調理時間が「0」になれば、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。</p>	 <p>0:0</p>	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
11. 食品を取り出します。		 <p>10:15</p> <p>現在の時刻表示をします。</p>	オープンとびらを開けると同時に庫内灯が点灯します。

# 使用手順

## コンビの使用

〈コンバックと電子レンジの調理時間が同じ場合〉

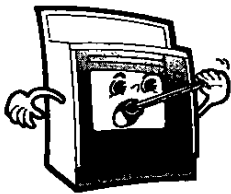
手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 調理選択キーを押します。	 <p>コンビキーを押します。</p>	<p>コンビ表示ランプが点灯します。</p>  <p>表示部の「0」が点滅します。</p>	時刻表示から「0」の点滅になります。
2. タイマーつまみをまわし調理時間を合わせます。	 <p>調理時間を合わせます。</p>	 <p>〈例〉10分に合わせます。</p>	調理時間の範囲は、0～60分です。
3. 温度調節つまみを調理温度に合わせます。	 <p>調理温度を合わせます。</p>		
4. 予熱が必要な場合	コンバックの手順2・6の操作をしてください。		予熱の必要がない場合は省略してください。
5. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オープンとびらを閉めます。		
6. 調理スタートキーを押します。	 <p>調理スタートキーを押します。</p>	 <p>調理時間が1秒ごとに減り残り時間を表示します。</p>	おおよその庫内温が庫内温度表示部に表示されます。調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。
〈調理完了〉	 <p>調理時間が「0」になれば、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。</p>		調理完了と同時に庫内灯が消灯します。
7. 食品を取り出します。		 <p>現在の時刻表示をします。</p>	オープンとびらを開けると同時に庫内灯が点灯します。

# 使用上のご注意

## コンベック調理の場合

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見て調理してください。

2

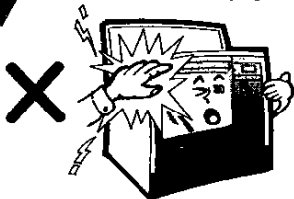
ご使用中、ご使用直後は  
水にご注意



ご使用中やご使用直後、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ご注意ください。

3

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、とびらの開閉時は金属部分やとびらガラスに、手やひじがふれないようにしてください。

4

調理中のとびら開閉は  
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、すぐとびらをしめてからぬり再び庫内へ入れるようにしてください。

5

調理後のオープンさらに  
ご注意

オープンざらや網の取り扱いは付属のオープンざらとつてを使用してください。熱いオープンざらを湿った布で持つと火傷の恐れがあります。

6

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、できたての風味がそこなわれたり、余熱でこげることがあります。

7

オープンざらやターンテーブル  
は急冷しない

オープンざらやターンテーブルを、調理直後に水につけると歪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

イースト発酵は  
庫内を十分冷やしてから

高温で調理した後イースト発酵を行なう場合は庫内を十分冷やしてからご使用ください。熱いままご使用になるとイースト菌が死滅するなど失敗の原因になります。

9

使用中の点火にご注意

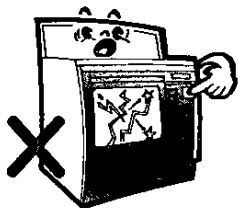
使用中はときどきとびらの下側にある点火確認までから火がついているかどうか確認してください。

# 使用上のご注意

## 電子レンジの場合

1

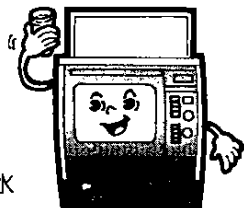
食品を入れずに作動させないで



庫内に食品を入れずに調理スタートボタンを押さないでください。  
空だきしますと、庫内で火花がとんだりマグネトロンの温度が異常に上昇して寿命を縮めたり故障の原因になります。

2

少量の食品は気をつけて



コップ  
一杯の水

少量の食品（しゅうまい1個など）や乾燥したものの（塩干物など）を長時間加熱しないでください。  
空だきに近い状態になり、焦げたり燃えたりする場合があります。このような場合は、コップ1杯の水を庫内に入れておいてください。

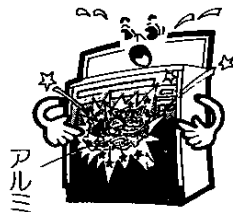
3

解凍をする場合は弱で

冷凍食品を解凍する場合は、電子レンジ弱  
解凍 調理選択キーを押してお使いください。

4

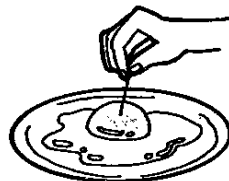
金属物が庫内壁に  
ふれないように



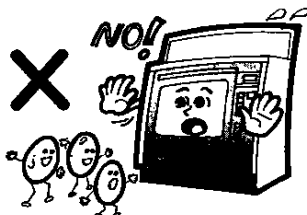
アルミ箔、ターンテーブルなどの金属がとびらガラスや庫内壁面などの金属部に触れないようにご注意ください。接触部で火花がとび、ガラスや庫内壁面を傷つけることがあります。  
また、金串は絶対に使用しないでください。

5

卵など膜につつまれた食品は  
加熱にコツがいります



卵黄をそのまま加熱する場合は、つまようじで卵黄膜を下まで数箇所をつついてから加熱してください。卵黄膜を破らないと破裂することがあります。



ゆで卵・ゆで卵を使ったフライ類は破裂することがありますのでさけてください。

# 使用上のご注意

6

殻つきの食品は割れめを



木の実（ぎんなん、栗など）は殻をとるか、割れ目を入れてください。そのまま加熱すると破裂することがあります。

7

密封された食品は移して

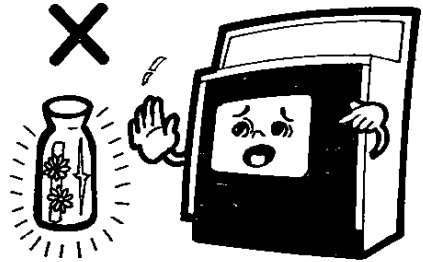


ビン詰など密封された食品は、フタをはずすか、別の容器に移しかえて加熱してください。封を切らずにそのまま加熱すると、ビンをこわしたり、袋がはじけるおそれがあります。また口のせまい容器の場合、内容物がふき出ることがありますので加熱しすぎないようにしてください。

※アルミで包装されている食品は電波を通しません。必ず別の容器に移しかえてから加熱してください。

8

金・銀模様の入った  
容器は使わない

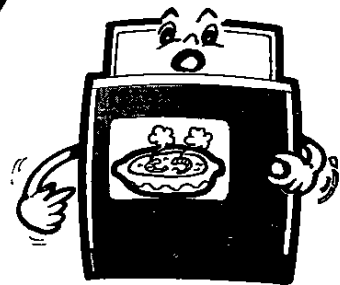


金銀模様入の徳利

金・銀模様の入った容器は、模様がはげたり、火花が飛びますので使わないでください。とくに、酒、油類など引火性のある食品を、調理するときは、火花でアルコールや、油に引火する危険があります。

9

量にあった時間設定を



- 電子レンジ加熱は、進行状態がみえないうえ、急速にすすみますので、量にあった正確な時間設定が必要です。タイマーは、短かめにセットし、でき上がりが不十分なときは、さらに時間追加するようにしましょう。
- また、正確な計量をしたりすることを習慣づけましょう。


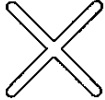

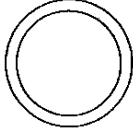

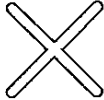
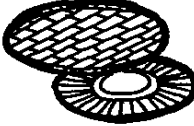
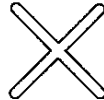
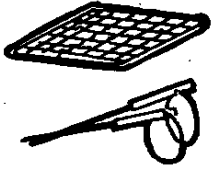
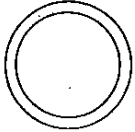
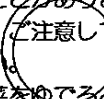
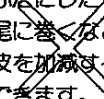

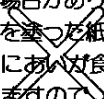
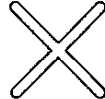
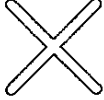
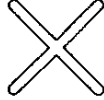
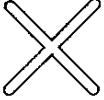
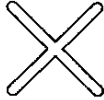
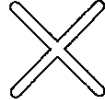
# 容器(使える容器、使えない容器)について

コンベック加熱と電子レンジ加熱では、加熱原理や調理温度がまったく異なりますので、調理に使う容器や道具は正しく使わないと思わぬ失敗をすることがあります。

	耐熱性 ガラス容器 ●キャセロール ●ボール ●カスタードカップ 	耐熱性のない ガラス容器 ●強化ガラス ●カットグラス 	陶磁器 	プラスチック類 	金属容器 ●ステンレス器 ●ほうろろ引き器 ●アルミ製容器 
コンベック調理	直火用と表示のある市販の超耐熱ガラス容器などが適しています。使用後急冷すると耐熱温度120℃程度の耐熱ガラス容器は高温調理に使用すると割れることがあります。 	耐熱温度120℃前後の耐熱ガラス容器な高温調理に使用すると割れることがあります。 	日常使用しているさらやちやわん類は、急に冷やすと割れることがありますのでご注意ください。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。 	コンベック加熱は高温になるため、プラスチック類の容器は加熱に向きません。 	とって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。 
電子レンジ調理	電子レンジ加熱専用の耐熱性ガラス容器などが適しています。ただし急冷急熱に注意してください。 	ガラス自身の厚みの変化が大きいものやひずみのあるものは割れやすいので使わないでください。 	金銀の模様が入ったもの、ひび模様や内側に模様が入ったものは避けて、できるだけ白い無地の陶器をお使いください。 	耐熱温度140℃以上のものは使えます。ただし、メラミン樹脂製の容器は使えません。ふた付き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ので注意してください。 	電波を反射し透過しませんから調理ができません。 
コンベクション調理	使用後、急冷すると割れることがあります。 	耐熱性のないものは使えません。 	色絵付や、金銀の模様のものは避けて、お使いください。使用後、急冷すると割れることがあります。 	高温になるため使えません。 	電波を反射しますので使えません。 



# 容器(使える容器、使えない容器)について

ラップ類	アルミホイル	漆器	木・竹・紙の容器	金網・金串
 <p>庫内が高温になり溶けてしまうので使えません。</p> 	 <p>ホイル焼きに利用したり、容器のフタがわりに使えます。</p> 	 <p>漆がはげたり、ひび割れ、変色などが起こることがあります。</p> 	 <p>コンベック加熱は高温になるため向きません。</p> 	 <p>金串が庫内に触れないようご注意ください。</p> 
<p>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、ご注意ください。野菜をゆでるとき、包んだり、容器のふたとしてお使いください。</p> 	<p>電波を反射するので使えません。しかし、茶わん蒸しのふたにしたり、魚の尾に巻くなどして電波を加減することができます。</p> 	<p>漆がはげたり食品においが移ったり、熱をもち、ひび割れ変色などが起こることがあります。</p> 	<p>カゴ、ザルなどに針金を使っているものは焦げたり燃えたりする場合があります。塗料を塗った紙器は、色やおいが食器に移りますので、使わないでください。</p> 	<p>金属と金属との間で火花がとんだりしますので避けてください。</p> 
<p>庫内が高温になり溶けてしまうので使えません。</p> 	<p>電波を反射するので使えません。</p> 	<p>耐熱性がないので使えません。</p> 	<p>焦げたり燃えたりする場合がありますので使えません。</p> 	<p>金属と金属との間で火花がとんだりしますので避けてください。</p> 

# 日常の点検・手入れ

## 点検・手入れの際のご注意

- 点検・手入れについては、下記の日常の点検以外は、お買い求めになった販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご連絡ください。
- 点検・手入れの前には必ずお部屋のガス元せんを閉じ、電源コードのプラグを抜き、器具が冷えてから行なってください。
- 点検・手入れを行なう場合、25、26ページ以外の部品は絶対に分解しないでください。

## 点 検

- 器具の近くに、紙・プラスチック・油類など燃えやすいものが置いてないか点検してください。
- 分布板・たな・ターンテーブル台なども正しくセットされているか点検してください。
- 電源コードの被覆が破れていないか点検してください。

## お手入れ

- 器具を末長くお使いいただくために、いつもきれいな状態でお使いください。  
ご使用のあと、余熱が残っている間にお手入れをすると比較的らくにできます。

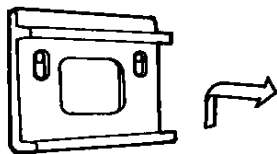
### 1. 庫外・とびら

中性洗剤でお手入れしてください。クレンザーや固いたわし類でお手入れをされますと塗装がいたんだりガラスに傷が付き破損の原因となりますので注意してください。

### 2. 付属品

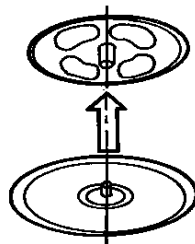
ターンテーブル・オープンざらや網などは、ご使用のたびに、スポンジたわしなどで洗い、その後、水気を十分にふきとってください。

### 3. たな



上へ持ち上げながら内側へ引けば簡単にはずせま  
す。中性洗剤で洗ってください。

### 4. ターンテーブル台



持ち上げるだけで簡単にはずれます。  
中性洗剤で洗ってください。

### 5. 庫内・分布板

- 庫内・分布板は、セルフクリーニング仕上げになっています。  
乾いた布でからぶきしてください。
- 庫内底部だけはセルフクリーニングホーロー仕上げになっていませんのでホーロー部分は、中性洗剤等で手入れした後、乾いた布で十分水気をとっておいてください。

# 日常の点検・手入れ

## こ 注 意

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、異常過熱がおこり、器具が損傷します。

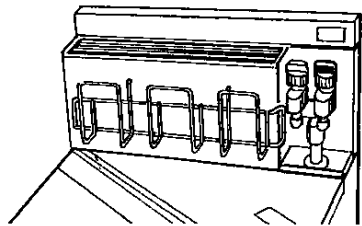
## セルフクリーニング仕上げとは

調理中に飛び散った脂が一個所にかたまらないように薄く広げ、温度が高いときに蒸発や炭化を早める効果があり、ベトベトした脂汚れが残りにくく、お手入れが簡単になります。

## こ 注 意

- 脂の付着量が多すぎてベトベトした感じになったときは、300℃で30分～1時間程度、から焼きをしてください。もしこの操作を怠りますとセルフクリーニングの効果がなくなることがあります。
- 洗剤やみがき粉などで洗うとセルフクリーニングホーローが目つまりし、セルフクリーニングの効果が低下することがありますので、から焼きやからぶき以外はしないでください。
- 本製品は家庭用が対象で、業務用使用の場合はセルフクリーニングの効果が減少します。また、脂の付着量が多くなりますと、庫内火災の原因となりますので使用のつど脂の除去をしてください。

## 6. 排気口



中性洗剤でお手入れしてください。  
お手入れした後、乾いた布で十分水気をとってください。

# 故障・異常の見分け方と処置方法

現象 原因	原因										処置方法	参照ページ	
	調理スタートキーを押しても作動しない	点火しない・点火しにくい	異常な音をたてて燃える	使用中に失火する	ターンテーブルがまわらない	ターンの臭いがする	ターンの臭いがする	庫内灯が点灯しない	電子レンジ表示ランプがつかっていない	庫内でスパークする			庫内灯が点灯しない
電源プラグの差し忘れ	●	●			●			●				電源プラグを差し込む	10
お部屋のガス元せんの開き忘れ		●										お部屋のガス元せんを開ける	—
とびらが確実に閉まっていない	●	●			●							とびらを確実に閉める	8
分布板の締付不良									●			正しく取り付け	12
ターンテーブル台の取付不良・忘れ					●	●						正しく取り付け	12
ノズルへの逆火			●									点検を依頼する	☎
立消え安全装置の作動・故障		●		●								点検を依頼する	☎
過熱防止装置の作動・故障	●	●		●								点検を依頼する	☎
庫内灯の電球切れ								●				点検を依頼する	☎
タイマーの設定忘れ	●	●			●							タイマーを設定する	14-19
温度調節の設定忘れ		●										温度調節を設定する	14-19
調理スタートキーの押し忘れ		●			●							調理スタートキーを押す	14-19
金属性の容器を使用している								●	●			電子レンジに適した容器に取り替える	23,24
金粉・銀粉の容器を使用している									●			電子レンジに適した容器に取り替える	23
針金で編んだ金網を利用した容器を使用している									●			電子レンジに適した容器に取り替える	24

- 器具内部は高電圧がかかっている危険ですから、ケーシングのネジをはずしてご自分で修理されることは絶対にしないでください。
- ご不審な点がありましたら、ただちに使用を中止し、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショッパまたは大阪ガス支社に修理を依頼してください。

# アフターサービス

## アフターサービスのお申込み

### サービスのお申込み

- 27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……下部扉に貼付してあります。      4道順……(できるだけ詳しく)

**(N)21-855**

**大阪ガス株式会社** **07**

(例)21-855

### 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)

- 庫内や付属品の汚れをきれいに落とし十分乾燥させてください。
- ガス元せんを閉め、電源コードをコンセントから抜いておいてください。

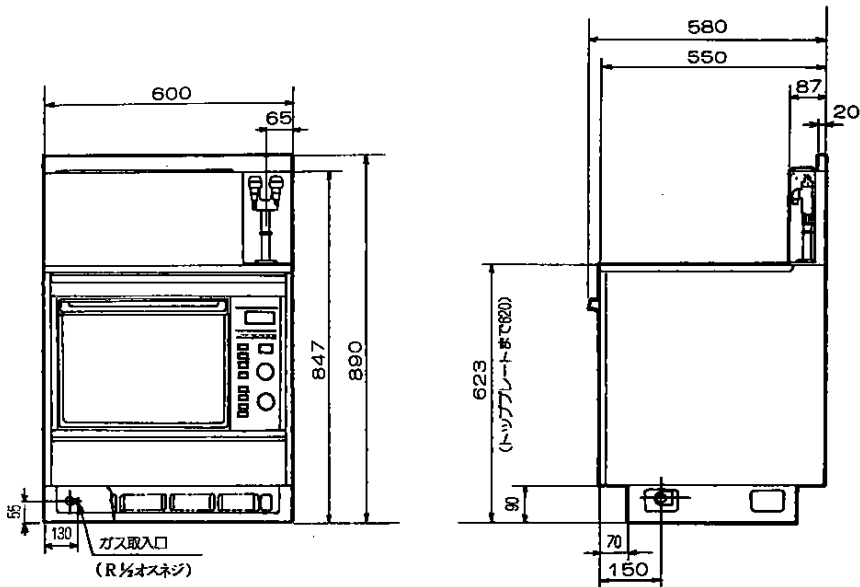
# 仕様

品名	コンビネーションレンジ・電子コンベック	
品番	21-855型	
型式名	RMC-703EG(a)	
点火方式	連続放電点火	
外形寸法	高さ890mm×幅600mm×奥行550mm	
コンベック庫内有効寸法	高さ205mm×幅300mm×奥行300mm	
重量	55kg	
電源	AC100V (60Hz専用)	
消費電力	コンビ使用	1200W
	コンベック使用	115W
高周波出力	強：500W、弱：200W相当	
安全装置	立消え安全装置・過熱防止装置	
付属品	オープン皿(2)、網(2)、ターンテーブル、オープン皿取手、クッキングブック、取扱説明書、保証書、工事説明書、料理招待はがき、アース棒	

使用ガス 使用ガスグループ	1時間当たりのガス消費量	ガス接続
都市ガス用13A	5300kcal/h	15A(1/2B) 金属可とう管 または鋼管
LPGガス	0.44kg/h	

# 外形寸法

単位：mm



## 大阪ガスのお問い合わせ先

大阪支社	〒550	大阪市西区千代崎3-2-95	電話	大阪	06 (586)3200
南部支社	〒590	堺市住吉橋町2-2-19	電話	堺	0722(38)1131
北部支社	〒569	高槻市藤の里町39-6	電話	高槻	0726(71)0361
東部支社	〒578	東大阪市稲葉2-3-17	電話	河内	0729(62)1131
兵庫支社	〒650	神戸市中央区東川崎町1-8-2	電話	神戸	078(360)3100
京都支社	〒604	京都市中京区烏丸御池梅屋町358	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1-5	電話	和歌山	0734(31)2481
兵庫西支社	〒670	姫路市神屋町4-8	電話	姫路	0792(85)2221
豊岡支社	〒668	豊岡市三坂町6-57	電話	豊岡	0796(23)2221
湖南支社	〒525	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	0749(62)7171
本社・ガスビル サービスセンター	〒541	大阪市中央区平野町4-1-2	電話	大阪	06 (202)2221

## 大阪ガス株式会社

**おねがい**

ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）  
大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。