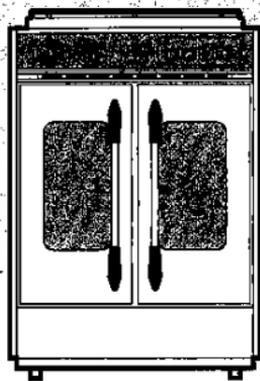


# ガスコンベック

〈営業用中型〉

21-508型

型式名 ROK-20BS



取扱説明書

保証書付

 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、大阪ガスのガスコンベック(営業用中型)をお求めいただきまして、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。

## もくじ

- 必ずお守りください.....1~3
- 器具の設置.....4~5
- 各部の名称.....6
- 使用方法.....7~10
- 使用時のご注意.....11~13
- 安全装置が作動したときの処置方法.....14
- 日常の点検・手入れ.....15~17
- 故障・異常の見分け方と処置方法.....18
- アフターサービス.....19
- 長期間使用しない場合.....19
- 寸法図.....20
- 仕様.....21

# 必ずお守りください

### 使用ガスについてのご注意

- 器体(銘板)に表示してあるガス(ガスグループ)以外のガスでは使用しないでください。(銘板は器体の正面下部(サービスとびら)にはつております。)

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

製造事業者名

都市ガス

GA

### 使用電源についてのご注意

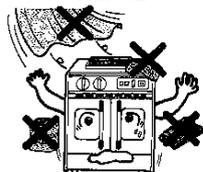
- 電源を確かめてください。この器具はAC100V60Hz用です。器具の正面下部(サービスとびら)にはつてある銘板(ラベル)に表示の電源の電圧と周波数とお宅の電源が一致しているか確かめてください。又、50Hz地区へ転居される場合には調整が必要です。(有料)

電 源 AC100V 60Hz

消費電力 100W

### 火災予防

- 燃えやすいものそばに置かないでください。



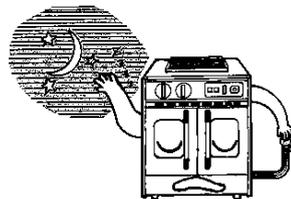
カーテンなど燃えやすいものそばに置くと、火災の原因になりますので絶対に置かないでください。また、ベンジン・油などもそばに置くと危険ですので置かないでください。

- 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。

- ガス元せんを閉めてください。



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、必ずガス元せんを閉めてください。

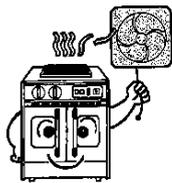
- 火をつけたままで、外出・就寝は絶対しないでください。



## 必ずお守りください

### 換気にご注意

- ご使用と同時に排気フード又は換気扇を回すなど換気にご注意してください。



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。  
しめぎ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

- ガス漏れには十分にご注意ください。



ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せきんを閉じ、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、または大阪ガスに連絡してください。

### 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。

### 使用上のご注意

#### 1. 調理中は、やけどにご注意ください。



- 使用中および使用後は、とびらガラス、とびら周囲、とびらとつて両端付近などは高温になっていますので、手を触れないでください。
- オープンざら、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。



#### 2. とびらに関するご注意

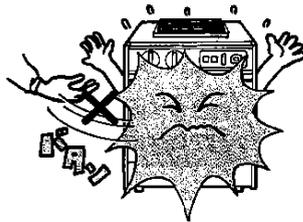
- 高温のとびらガラスに水をかけたり、傷がつきますと割れる場合がありますので、丁寧に取り扱いってください。



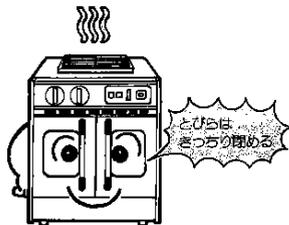
- とびらに力を加えると、本体が側方に倒れたり、とびらがしまらなくなり故障の原因になります。



- とびらの開閉は静かに行なってください。乱暴に扱いますと庫内灯が切れる場合があります。

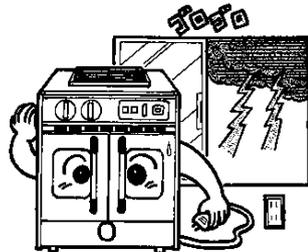


- 左右のとびらを完全に閉めてください。開いていると、運転できません。



#### 3. 雷時にはご注意ください。

- 雷時には安全のために電源プラグをコンセントから抜いてください。



#### 4. 使用場所について

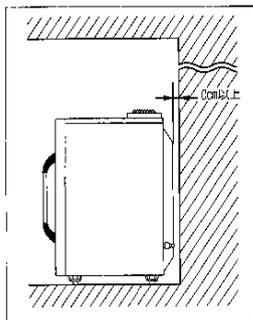
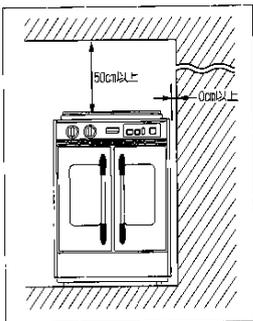
たなの下など落下物の危険のあるところでは使用しないでください。



# 器具の設置

## 1. 周囲に可燃物(木製の壁、たななど)のある場合

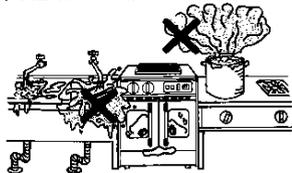
本体の上面うしろに排気口がありますので天井から50cm以上離してください。



## 2. 丈夫で水平な場所に設置してください。

本体の重量が約70kgありますので、水平で丈夫な所に設置してください。設置場所が不安定ですと、振動や騒音の原因となったり、転倒の恐れがありますので、できるだけ専用台などの上に置いてください。

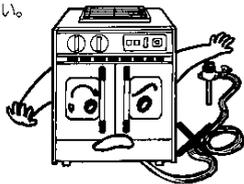
## 3. 水や熱気のかかる場所はさけてください。



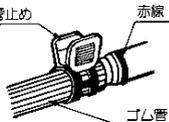
とびらがガラスが割れたり機能が低下し、故障の原因になります。特に厨房など常時水滴の飛散するような場所に設置する場合は60cm前後の台の上に置いてください。

## 4. ゴム管の接続

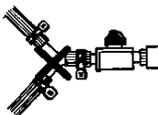
ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないようできるだけ短く(2m以下で適当にゆとりをもたせる)また器具の下を通したり器具に触れないようにしてお使いください。



ゴム管はゴム管口(ホースエンド)の赤線まで差し込み、ゴム管止めで確実に止めてください。

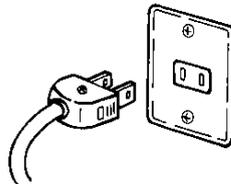


ゴム管の迷ぎたしおよび二又分岐は行わないでください。



## 5. 電源コードの接続

本体後部に接続されている電源プラグをコンセントに差し込んでください。また電源コードは器具の下を通したり器具に触れないようにしてお使いください。



## 6. アースの接続

アースを接続する場合は器具後面下部のアース端子に接続してください。

# 各部の名称

タイマーつまみ  
温度調節  
(サーモ)つまみ

燃焼ランプ

電源ランプ

ライトボタン

電源ボタン

庫内

たな

とびらとって

油受け皿

とびらとって

オープンとびら

サービスとびら

ファン

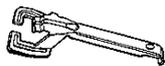
分布板

付属品



オープンざら(3枚)

網(3枚)



オープンざらとって



ファン抜き金具



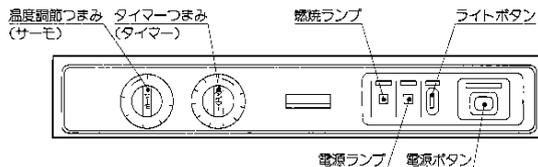
クッキングブック

# 使用方法

## はじめてお使いのときは

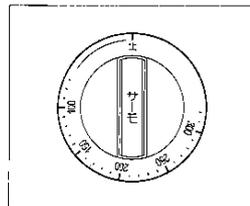
- はじめてお使いになるときは、300℃で20分間程度庫内のカラ焼きをしてください。このとき煙と臭いがですが異常ではありません。
- オープンざら、網などは、中性洗剤で洗ったのち、きれいな布で水気を拭きとってください。

## 各部のご使用方法



### ●温度調節(サーモ)つまみ

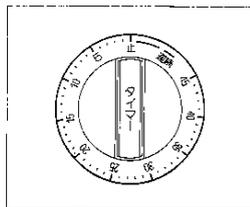
- ・目盛の数字は摂氏温度をあらわします。
- ・「止」の位置ではメインバーナーに火がつきません。(ただしファンは回ります。)
- ・温度調節範囲は70℃から320℃です。
- ・レンジ庫内が所定の温度になると燃焼ランプがいたり消えたりします。この状態になってから調理材料を入れてください。
- ・点火して必要な温度になるまでの時間はおよそ右の表のとおりです。
- ・調理終了後は「止」に戻してください。



目盛	庫内温度	時間
100	約100℃	2分前後
150	約150℃	3分前後
200	約200℃	4～5分
250	約250℃	6～7分
300	約300℃	7～9分

### ●タイマーつまみ

- ・目盛の数字はおおよそその「分」をあらわします。
- ・調理時間は最高45分までセットすることができます。45分以上の時は「連続」でお使いください。なお、タイマー目盛を「5」以内に合せるときには、一旦「5」以上に回してから所定の目盛まで戻してください。
- ・「連続」は時間に関係なくいつまでも作動を続けます。
- ・セット時間が経過すると「チーン」とチャイムがなり、メインバーナーが消えファンが止まります。
- ・時間不足のときは改めて時間をセットしてください。
- ・調理終了後は「止」に戻してください。



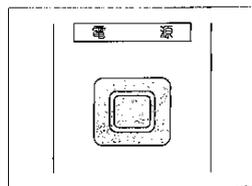
## 使用方法

### ●電源ボタン

- ・電源ボタンを押すと、電源ランプが点灯します。
- ・再度ボタンを押すと、電源ランプが消灯します。

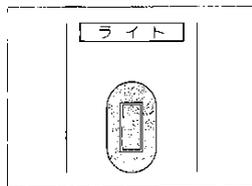
### ●注意

ほとんどの有電圧の場合、ガス弁を開け忘れた場合など、作動してから25秒程度たって点灯しない場合は、スパークガス回路(電磁弁)が自動的に止まります。再点火操作を行ってください。



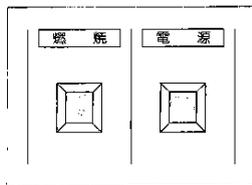
### ●ライトボタン

- ・庫内灯の点滅に使用します。ボタンを押すと庫内灯が点灯し、オープンとびらを開けずに庫内の料理の出来具合が確かめられ、もう一度押すと庫内灯が消えます。
- ・庫内灯が消えている状態でもオープンとびらを開けますと庫内灯は点灯します。



### ●電源ランプ

- ・電源ボタンを押すと点灯します。
- ・電源ボタンを再び押すと、消灯します。

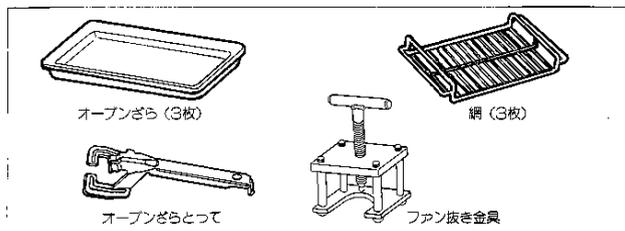


### ●燃焼ランプ

- ・バーナが燃焼しているときに点灯します。
- ・ホットスタートで材料を入れて燃焼ランプが点灯しない場合は、庫内の温度がしゅうぶん高いためです。このようなときは、ファンがまわり始めなことを確認してください。
- ・燃焼ランプはバーナの燃焼をキャッチしてはじめて点灯しますので作動してから12~13秒後に点灯します。

## 付属品のご使用方法

- ガスコンベック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、ガスコンベック専用には作られていますので他の器具にはお使いにならないようお願いします。



### ●オープンざら

- ・直接たなにのせてお使いください。
- ・フックキーやハンバーグなど全体に均一に広げて作る調理にお使いください。
- ・オープンざらの一部分に片寄って食品をのせたり水等で急に冷したりすると、皿が歪むことがありますので、材料はなるべく片寄らないように平均にならべるようにしてください。
- ・オープンざらのお手入れは、スポンジやフキンなど柔らかいものを使い、洗剤溶液で洗ってください。みがき粉やかたいタワシなどは使用しないでください。
- ・はじめてお使いのときは、中性洗剤で洗ったのち、きれいな布で水気を拭きとってください。

### ●網

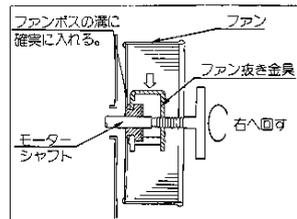
- ・グラタン・釜めし等の容器をのせるときにお使いください。
- ・オープンざらにのせて、油の出る焼肉、焼魚、あるいはオイルをかけて焼く冷凍コロッケなどの調理にお使いください。
- ・はじめてお使いのときは、中性洗剤で洗ったのち、きれいな布で水気を拭きとってください。

### ●オープンざらとって

- ・暑いオープンざらの出し入れにお使いください。
- ・とっては必ずざらの中央にくいこませ、静かに取り扱ってください。

### ●ファン抜き金具

- ・庫内のファンを手で取りはずすことができない場合は、右記の要領で、ファン抜き金具を使用して取りはずしてください。



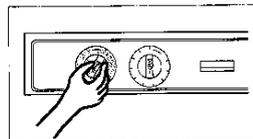
点火前の準備と確認

温度調節(サーモ)つまみ、タイマーつまみの「止」を確認し、ガス元せんを全開にし、電源プラグをコンセントに差し込んでください。

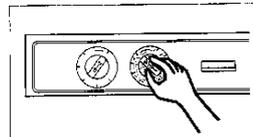
操作方法

①予熱をします。

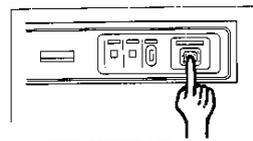
- ・とびらを閉めます。
- ・温度調節(サーモ)を調理温度にあわせませす。



- ・タイマーを「連続」にあわせませす。

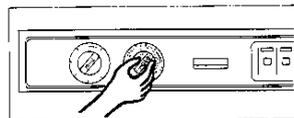


- ・電源ボタンを押します。約12秒後にチツチツチツ…と音が出て自動的に点火し予熱が始まります。調理温度に達すると燃焼ランプが点滅してお知らせします。
- ・温度調節(サーモ)、タイマー、電源ボタンの操作はどの順序でもかまいません。



②食品を入れタイマーをあわせませす。

- ・食品を入れとびらを閉めます。
- ・タイマーを調理時間にあわせませす。



③タイマーが切れたら取り出します。

- ・タイマーが「止」になるとチャイムが鳴って知らせ、ガスの燃焼とファンの回転が自動的に止まります。
- ・とびらを開いて料理を取り出します。

- ④調理終了後温度調節(サーモ)つまみ、タイマーつまみを「止」の位置にもどし、電源ボタンを再度押し、電源ランプの消灯を確認してガス元せんを閉めてください。長時間使用しない場合は電源プラグを抜いてください。

使用時のご注意

調理するときのご注意

- ご使用中やご使用直後に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。



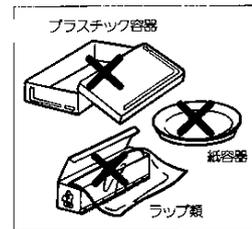
- ご使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、手を触れたりしないでください。とびらのガラスや金属部分、扉内壁面は高温になっておりますので、料理の出し入れ時手が触れないようにご注意ください。

- 食品の出し入れは必ずオープンざらとつて、または、布ホルダーをご使用ください。ぬれふ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、布ホルダーを使うときは必ず乾いたものを使ってください。



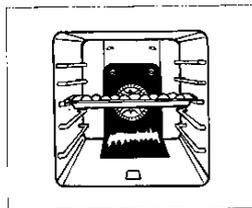
- 調理後、容器などを水につけたり、急冷しないでください。割れることがあります。

- 容器は付属のオープンざらや市販のオープン料理用金属容器以外は超耐熱性のガラス容器が耐熱性の陶磁器をお使いください。プラスチック、紙などの容器およびラップ類は絶対に使用しないでください。溶けたり、燃えたりすることがあります。



## 使用時のご注意

- オープンざらを入れるたなは5段あります。(同時使用は3段です。)  
お料理材料の量、高さなど種類によって適当に使い分けてください。1段のみの場合は、中段を使用し、3段同時に使用される場合は上段・中段・下段を使用してください。

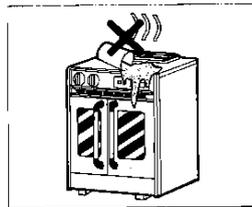


- 食品はできるだけオープンざらに均一に置いてください。
  - ・1カ所に片寄せるとオープンざらが歪んだり、焼けむらの原因となります。
  - ・調理中はなるべくとびらを閉けないようにしてください。とびらを閉けずと庫内の温度が急激に下がり、せっかくの料理をだいなしにすることがあります。
  - ・調理途中の料理の出し入れはすみやかに行ってください。タレをぬるときは一瞬レンジから出し、とびらを閉めてからぬり、再びレンジに入れるようにします。

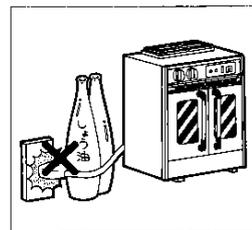
- ・調理後庫内は保温に使用できますが、長すぎますとできたての風味が損なわれることがあります。
- ・料理の形によってはムラ焼けすることがあります。途中で前後を入れかえたりしてください。熱風がよく当たる側が早く焼けます。バターロールなどのように山の形になっているものなどは途中で前後を入れかえてください。

●庫内に飛び散った脂は常に取り除いてください。  
焼、焼肉など脂の多く出る料理を連続して調理する場合は、脂が燃え火災につながる可能性がありますので、庫内の脂を常に取り除くようにしてください。

- キャビネットや排気口の上から水をこぼさないようにしてください。
  - ・スイッチの故障や漏電の原因になります。

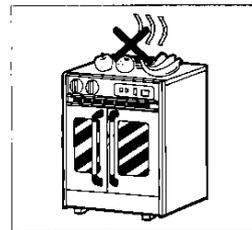


- 電源プラグは常にきれいにしてお使いください。
  - ・電源プラグに塩分の含まれたしょう油、調理用油などが附着した場合は、感電などの原因となりますのできれいにふきとってください。



- 器具をご使用される場合は、必ず排気フード、又は換気扇を回して換気をしてください。

- 器具上面は温度が高くなりますので、上に食器や食品等を置くと変形したりいたんだりします。また、排気口もあり、その部分をふさぐと故障の原因になりますので絶対に置かないでください。



# 安全装置が作動したときの処置方法

## ■処置について

ご使用中に自動的に運転が止まって失火ブザーが鳴ったときは、次の方法並びに、18ページ「故障・異常の見分け方と処置方法」により処置してください。

## ■バーナ安全装置

バーナの炎が消えたときに、バーナ的气体通路を開じ生ガス流出による事故を防止する装置です。  
※バーナの炎が消えたときはガス元せん・電源プラグを確認し10ページの使用方法にて再点火してください。

## ■失火ブザー

バーナ安全装置が作動すると同時にブザーが鳴り異常を知らせます。

## ■過熱防止装置

・過熱防止用温度スイッチ  
ご使用中、器具に異常が生じ器具内の温度が異常に高くなったとき、過熱防止用温度スイッチが働き、ガス通路を閉じて、バーナの炎が消えます。

## ■電流ヒューズ

・電流ヒューズ  
ご使用中、なんらかの原因で過電流が流れ電流ヒューズが切れたときは、運転が止まったままになります。

# 日常の点検・手入れ

## 点検・お手入れの際のご注意

点検、お手入れの前には必ずガス元せんを閉じ、電源プラグを抜き、器具が冷えてから行ってください。

## 点 検

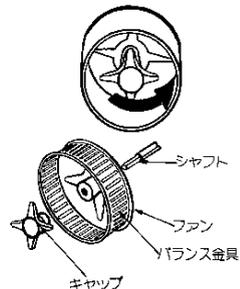
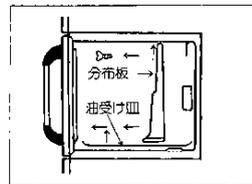
- ゴム管はガス用ゴム管（検査合格マーク入り）を使用し、器具およびガス元せんともゴム管口（ホースエンド）の赤線まで十分差し込んであるか点検してください。
- ゴム管が古くなって、ひび割れしたり、差し込み口がゆるんでいるためにガスが漏れているか、ときどき石けん水などで点検してください。
- 器具の近くに、紙、プラスチック、油類など燃えやすいものが置いていないか点検してください。
- 部品が所定の位置についているか点検してください。

## お手入れ

- 分布板  
分布板を取りつけてある2本の蝶ビスをはずしてから、少し上に持ち上げながらはずしてください。  
はずしてから中性洗剤でよくお手入れしてください。
- 油受け皿  
分布板を取りはずしてから、少し持ちあげながらはずしてください。中性洗剤でよくお手入れしてください。
- ファン  
分布板を取りはずしてから、ファンを手で押えながら締付キャップを左へ回し、キャップをはずしてください。次にファンを手前に引けば取り出せます。手で取りはずすことができない場合は、ファン抜き金具を使用して取りはずしてください。（P9参照）  
中性洗剤等でお手入れしてください。

### <ご注意>

- ・ファンを变形させたり、バランス金具をはずしたりしないようにご注意ください。
- ・組立てのときはシャフトの切り欠きとファンシャフトの切り欠きを合わせてからファンを押し込んでください。



## 日常の点検・手入れ

### ●レンジ本体

#### (1)軽い汚れの場合

余熱のあるうちに中性洗剤などでぬぐい落してください。

#### (2)頑固な汚れの場合

レンジ本体を取り出してから手入れしてください。組み立てたままで流し洗いはしないでください。漏電や故障の原因となります。

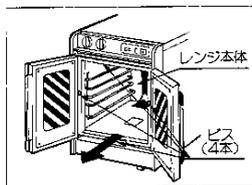
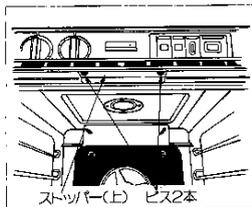
①分布板を取りはずしてください。

②ファンを取りはずしてください。

③ストッパー(上)を固定している2本のビスをはずし、ストッパー(上)を取りはずしてください。

④レンジ本体を固定している4本のビスをはずし、少し持ち上げ気味に手前へ引きだすと、レンジ本体が取りはずせます。

⑤汚れはワイヤーたわしとクレンザーの併用でこすり落してください。



#### 〈ご注意〉

・レンジ本体取付けの時は、逆の要領で確実に収納してください。

特にモーターシャフト貫通部の位置合わせはていねいに無理合わせをしないこと。

・ファン取付けの時は、モーター軸の切り欠きとファンの切り欠き位置を合わせて取りはずし逆の要領で確実に取付けてください。

### ●オープンとびらのガラス部分

中性洗剤かオープンクリーナー等でお手入れしてください。ワイヤーたわしやみがき粉などがガラスに傷の付くものは使用しないでください。

### ●器体の周囲部分

中性洗剤類でお手入れをしてください。クレンザー、たわし類でお手入れされますと塗装がいたみまますので使用しないでください。

## こ 注 意

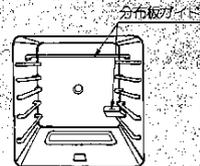
●各部のお手入れ後は十分にふきとってください。

●取りはずした部品の組入れは確実におこなってください。不完全な取付けですと音が発生したり故障の原因となります。

●庫内に油などの汚れが多量に附着しますと、引火につながりますので使用後は必ず庫内の汚れを取り除き、常に清潔な状態でご使用ください。

●オープンとびら、サービストとびら等に水をかけて掃除することとはさけてください。

●レンジ本体の後ろに取り付けてある分布板ガイド(2ヶ)は、調整しておりますから、お手入れのときには、はずさないよう注意してください。



## オープンざらの取扱いについて

オープンざらは、アルミ材にフッ素樹脂加工が施しておりますので取扱いは次の点に注意してください。

●汚れを落とす場合は、スポンジかフキンなどの柔らかいものを使い、洗剤溶液で洗ってください。みがき粉やがたいタワシ、角のある金属性のヘラなどは使用しないでください。

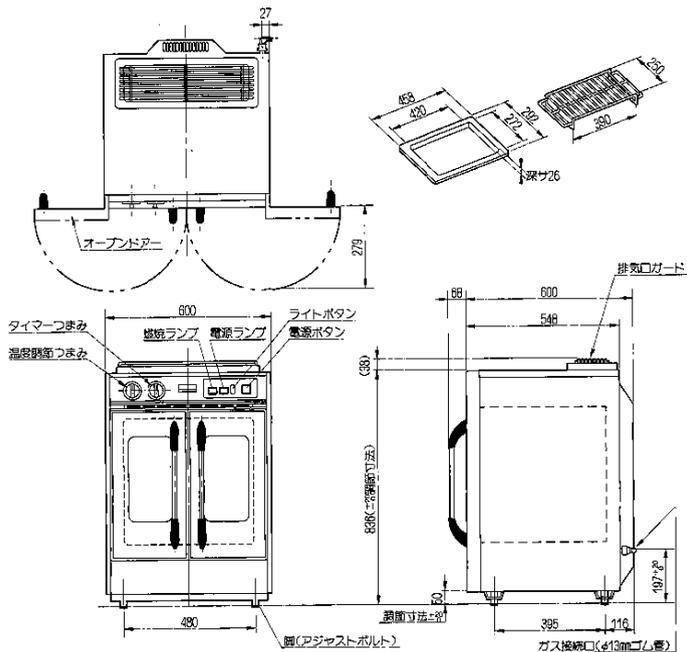
●汚れが付いたまま放置されますとフッ素樹脂がはがれることがあります。また、フッ素樹脂は永久ではありません。

●汚れが落ちにくい場合は、オープンざらにお湯を入れ、市販の木ペラや竹ペラで附着物をこすり落してください。



# 寸法図

(単位：mm)



# 仕様

品名	ガスコンベック(営業用中型)	
品番	21-50B	
型式名	RCK-20BS	
点火方式	連続放電点火	
外形寸法	高さ874mm×幅600mm×奥行668mm (600 とびら把手を除く)	
車内有効寸法	高さ450mm×幅470mm×奥行366mm	
重量(本体)	69.6kg	
電気関係	電源	AC100V/60Hz
	消費電力	100W
	電源コードの長さ	約2m
ガス接続	13mmφガス用ゴム管	
安全装置	バーナ安全装置、過熱防止装置、失火ブザー	
付属品	オープンざら(3枚)、網(3枚)、オープンざらとって、ファン抜き金具、フッキングブック、取扱説明書、保証書	
使用ガス、使用ガスグループ	1時間当たりのガス消費量	
都市ガス用	13-A	8000kcal/h

## おねがい

ガスくさいときは、ガス元せんを閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガスにご連絡ください。