



大阪ガス

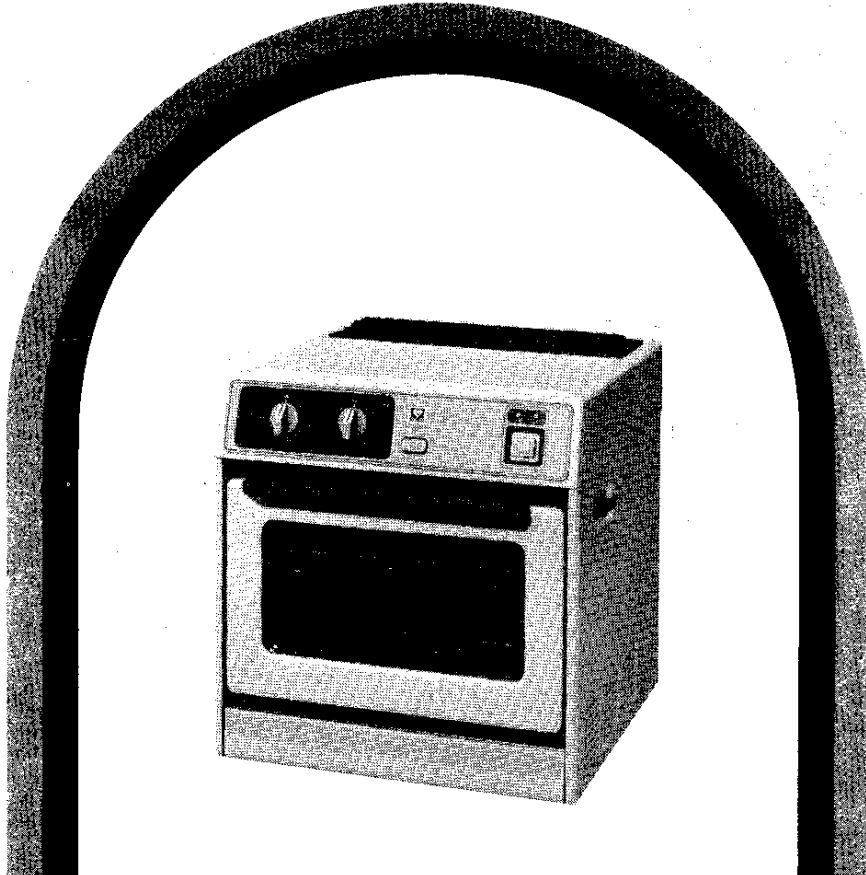
ガス高速レンジコンベック

取扱説明書

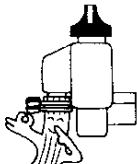
21-212型

保証書付

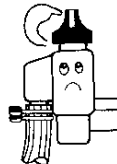
形式の呼び RCK-6N



ガス器具をお使いになる時のご注意



ガスゴム管も
ときどき点検
よいゴム管を
ガッチリと



ガス器具を
お使いになった
あとは必ず
ガス元せんも
閉める習慣を



ガス器具は
ガスの種類にあつた
正しいものを

●ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

ごあいさつ

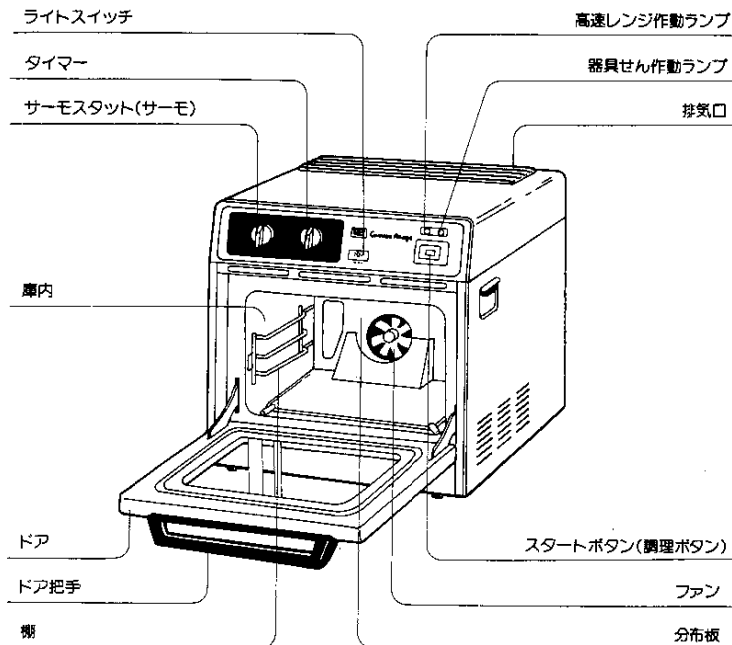
このたびは、大阪ガスのガス高速レンジコンベックをお求めいただきありがとうございます。ありがとうございました。

別添の保証書とともに、この取扱説明書を大切に保存してください。

もくじ

- 各部の名称..... ①
- 特に注意していただきたいこと..... ②
- 器具の設置..... ③
- 使用手順..... ④
- 使用時のご注意..... ⑤
- 日常の点検・手入れ..... ⑥
- 故障・異常の見分け方と処置方法..... ⑦
- 長期間使用しない場合..... ⑧
- アフターサービスのお申し込み..... ⑨
- 特長..... ⑩
- 外形寸法図と仕様一覧表..... ⑪

各部の名称

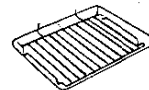


●付属品

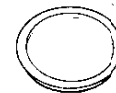
フッキング皿(2枚)



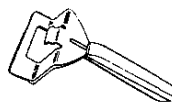
網(2枚)



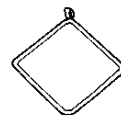
丸皿(1枚)



フッキング皿ホルダー(1個)



布ホルダー(1枚)



フッキングブック



パン作りの手引き

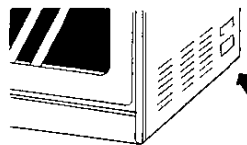


特に注意していただきたいこと

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。
- ガス器具本体の右側面にはついている銘板(ラベル)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。
- ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。
- 転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。



ラベル

ラベル位置は器具
右側

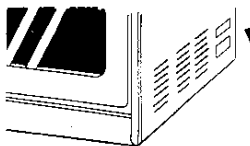
メーカー型式
ガスの種類およびグループ
ガス消費量
製造年月および製造番号
製造業者名

必ず確かめ
ましょう。

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

使用電源についてのご注意

- 電源を確かめてください。この器具はAC100V60ヘルツ用です。ガス器具本体の右側面にはついている銘板(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、50ヘルツ地区へかわられる場合は調整が必要です。(有料)



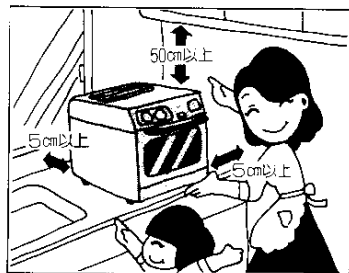
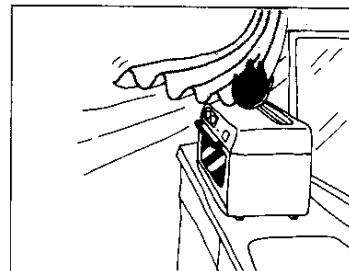
ラベル

電	AC100V	消費電力
源	60Hz	70W

特に注意していただきたいこと②

使用場所についてのご注意

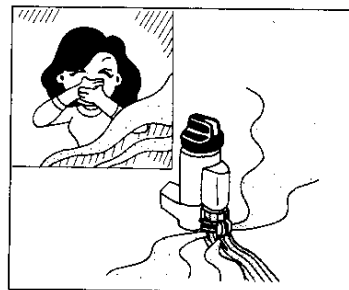
- カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。燃え移る危険があります。
- 棚の下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。
- 器具の上面うしろに排気口がありますので天井から50cm以上、側面と後面は壁などから5cm以上離してください。



使用上のご注意

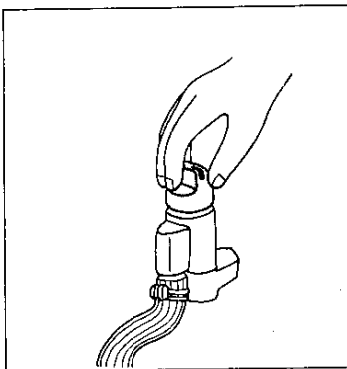
ガス漏れ予防

- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、ビニール管は絶対に使用しないでください。ビニール管は弾力性がなく、熱にも強くありません。
- ゴム管は良質のものを買い、ときどきとりかえてください。(ゴム管の寿命は約3年です) ゴム管が古くなりますと、ガス元せんや器具のホースエンドから抜けやすくなったり、ヒビ割れてガス漏れの原因になり危険です。



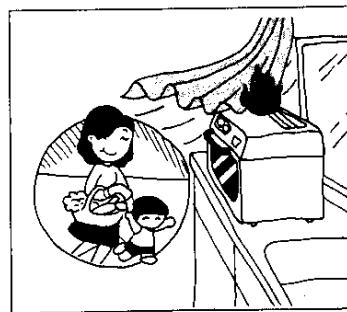
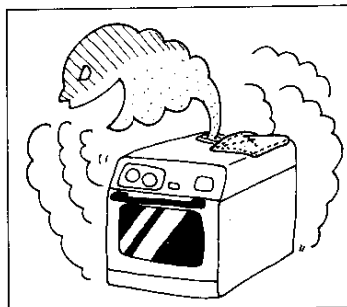
特に注意していただきたいこと③

- 器具をご使用にならないときや外出前、またおやすみ前には万一の事故がないように、必ずガス元栓を閉めてください。
- 使用中は決して外出しないでください。
- 使用後は必ずタイマーを「止」にもどし、消火したことを確かめてください。
- 使用中にはときどき正常に燃焼していることを確かめてください。



火災予防

- 排気口の上で調理をしたり、鍋その他の品物をのせることは絶対にしないでください。
ふきこぼれや異常過熱の原因となり、寿命を縮めるばかりでなく、火災や故障の原因となります。
- 器具の上やそばに燃えやすいもの(紙、カーテン、家具、揮発油など)を絶対においたり近づけたりしないようにしてください。
- 火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。

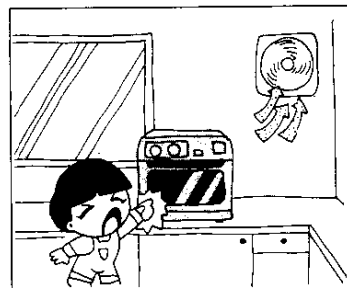


特に注意していただきたいこと④

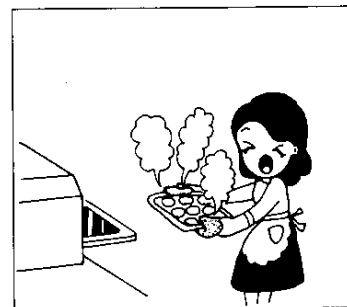
使用上のご注意

やけどのご注意

- 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。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。
ドアのガラスや金属部分、庫内壁面は高温になっておりますので、料理の出し入れ時に手が触れないようご注意ください。

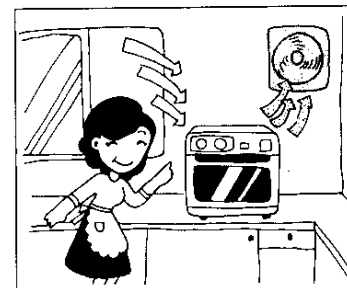


- 食品の出し入れは必ずクッキング皿ホルダーをご使用ください。
庫内の容器は高温になっておりますので、やけどしないようご注意ください。
また付属の網等をご使用のときもクッキング皿と同じでクッキング皿ホルダーをご使用ください。
ぬれふきんを使うと蒸気が出てやけどをすることがありますので、布ホルダーを使うときは必ず乾いたものを使ってください。



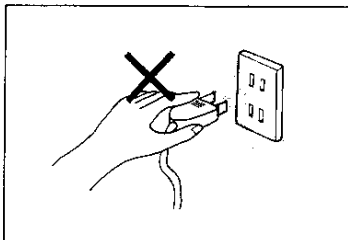
換気のご注意

- ご使用と同時に換気扇を回すなど換気にご注意ください。
ガスが正しく燃えるためには、ガスの6倍もの空気が必要です。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

- ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんを閉じ、窓や戸を全部あけて、大阪ガス支社または大阪ガスサービスステーションに連絡してください。



〈ご注意〉

万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり換気扇その他電気器具にふれたりしないでください。(スイッチの入切や電源プラグの抜き差し等) 火や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。

電気事故防止

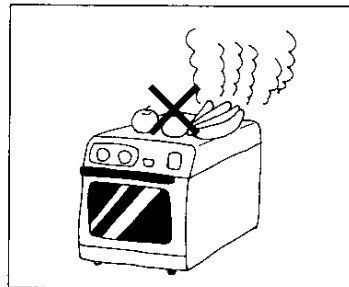
- 器具には電気部品が組込まれていますので、器具に水をかけたりすることは絶対におやめください。
電気絶縁が悪くなり事故のもとになります。
- ご使用前に電源コード、電源プラグなどを点検してください。特に電源コード、電源プラグをいたんだまま使用しますと、感電、火傷、火災などの原因になります。
- 本体に触れた際、少しでも漏電していましたらすぐ使用をやめて、電源プラグをコンセントから抜き、大阪ガス支社・サービスステーションに連絡してください。
- 雷時は安全のため、電源プラグをコンセントから抜いてください。

異常時の処置

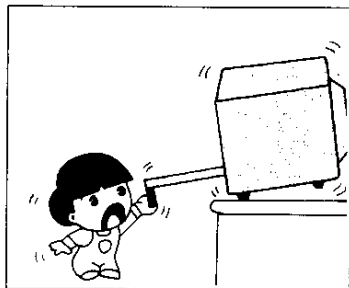
- ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちにご使用を中止(タイマー止、ガス元せん閉止)して十分な点検をお願いします。
(故障・異常の見分け方と処置方法については28ページをお読みください)

取扱い上のご注意

- 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。



- 開けたドアに力を加えないでください。お子さまがぶらさがるとして力を加えると、本体が前方に倒れたり、ドアがしまらなくなり故障の原因になります。



日常の点検・手入れ

- 器具を安全・快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ず行なってください。(詳しくは23ページをお読みください)
- 故障又は破損したと思われるものは使用しないでください。不完全な修理は危険です。
- 万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、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。

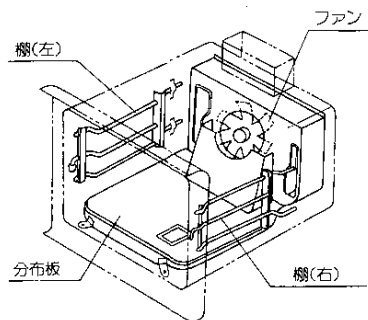
器具の設置

設置前の準備と確認

- 各部分のあて紙や包装部品を取り除き、各部の名称、のように正しく組立ててください。
- 器具銘板の表示ガス(ガスグループ)とご使用になるガスとが一致しているかご確認ください。

部品の取り付け

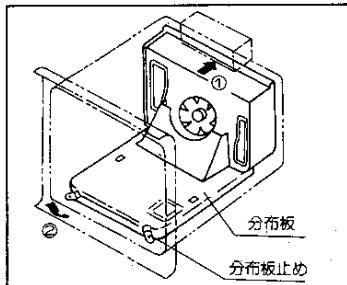
オープン庫内の図示の部品の確認と取付けをしてください。



●部品の確認

●分布板

分布板がきちんとはまっているか確認してください。
矢印の方向へ番号順にきちんと入れてください。

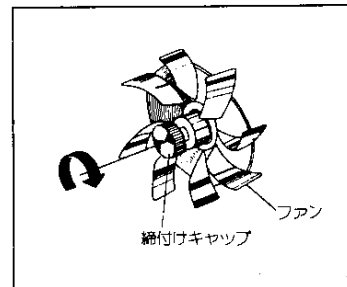


器具の設置②

部品の取り付け

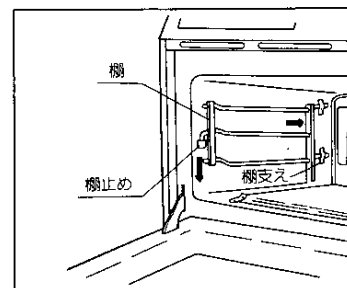
●ファン締付キャップ

ファン締付キャップが確実に締まっているか確認してください。
確実に締まっていないときは、ファンを手でおさえキャップを右へ回してください。
ファン締付キャップがゆるむと、ガラガラと大きな音がします。



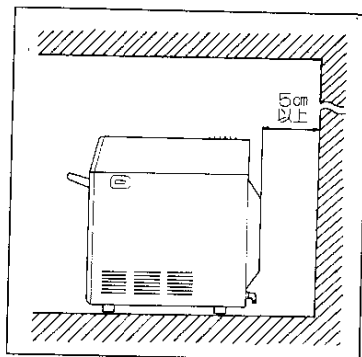
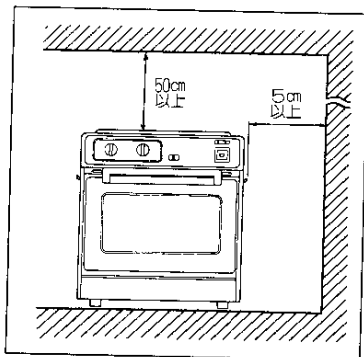
●棚

部品箱から棚を取り出し、図のように所定の位置に正しく取りつけてください。
なお、棚には左右の区別がありますので、誤らないように入れてください。



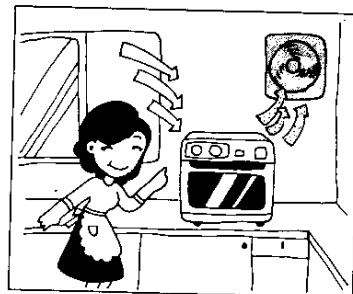
設置上のご注意

- 本体は、水平で丈夫なところに置いてください。
調理中には約25kgの重量になりますので、水平で丈夫な所に設置してください。
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。
- 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。
- 本体側面と後面は壁などから5cm以上離してください。
- 但し、壁などが不燃性の場合は、この限りではありません。



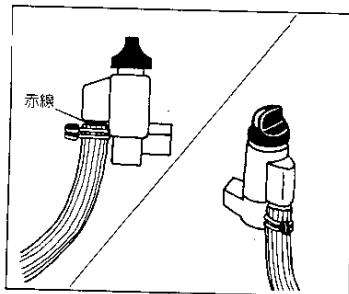
- 直接熱気や水のかかるところに据付けしないでください。
器体に熱気や水がかかると、ドアガラスが割れたり機能が低下し、故障の原因ともなりますのでご注意ください。

- 狭い部屋に設置されるときは換気筒も設置し、使用のときは十分な換気を行なってください。

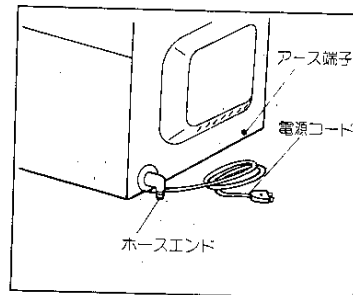


ゴム管の接続

- ゴム管は赤線まで差し込んでしっかりと止めてください。9.5mmφ(内径9.5mm)のゴム管を使用し、ガス元せん・器具のホースエンドともホースエンドの赤線まで十分差し込んで、ゴム管止めでしっかりと止めてください。
ゴム管止めでしっかりと止めていないと、知らずにはずれかかってガス漏れが生じることがあり危険です。

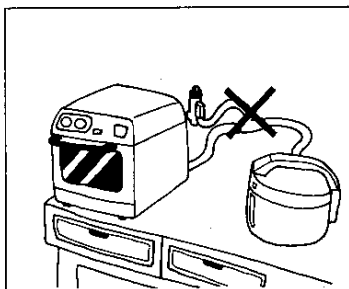


- ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短かくし、また器具の下を通したり、器具に触れないようにしてご使用ください。



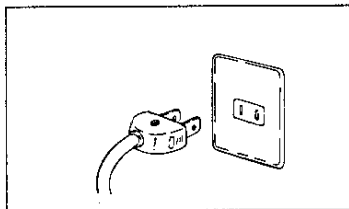
器具の設置⑤

- ゴム管の継ぎだしおよび二又分岐はしないでください。



電気の接続

- 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こんでください。



アースの接続

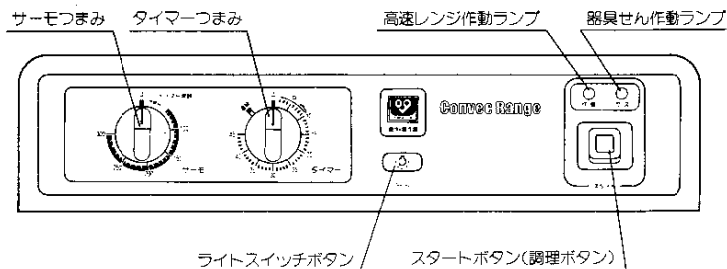
- アースを接続する場合は本体後面下部のアース端子に接続してください。

使用手順

はじめてお使いのとき

- はじめてお使いになるときは、まずカラ焼きをしてください。クッキング皿、網などを入れて300°C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ますが異常ではありません。

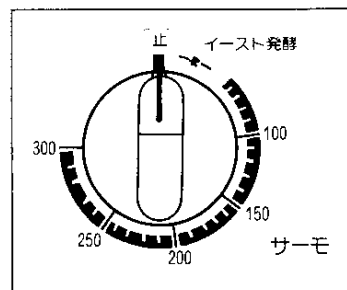
各部のご使用法



- サーモ
 - 目盛りの数字は摂氏温度をあらわします。
 - 「止」の位置から左方向にはまわりません。
 - 温度調節は60～300°Cまでです。クッキングブック中のメニューにより選んでください。
 - 庫内が所定の温度になると、作動ランプが1分間に1、2回の割合で点滅します。

この状態になってから料理材料を入れてください。(ただし、コールドスタートの場合は予熱はしません)

- 点火して必要な温度になるまでの時間は、ほぼ右の表のようになっています。



目盛	庫内温度	時間
150	約150°C	1.5～2分
200	約200°C	2～3分
250	約250°C	3～4分
300	約300°C	4.5～5.5分

使用手順②

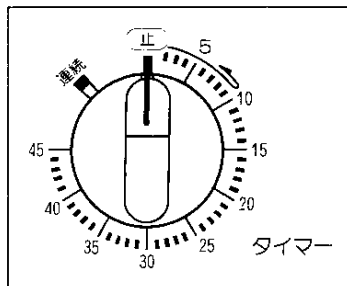
☆イースト菌発酵の場合

パンづくりでイースト菌発酵を行なう場合は、サーモを*印に合わせてください。庫内の平均温度が30～40℃位になります。

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

●タイマー

- 目盛りの数字はおおよその“分”をあらわします。
- 時間調整は最高45分までセットすることができます。クッキングブック中のメニューに従ってセットしてください。45分以上のときは「連続」でお使いください。
- 時間が経過し調理が終了すると、チャイムが鳴ってお知らせします。
- 時間不足のときは、改めて時間をセットして調理ボタンを押してください。

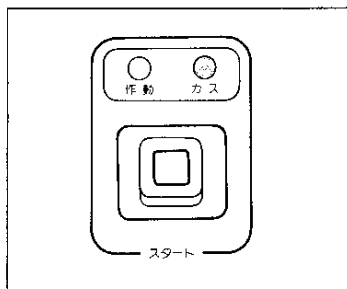


〈ご注意〉

- タイマーを5分以内にあわせるときは、いったん5分以上にまわしてから所定の目盛りまでおとしながらあわせてください。5分以内に直接あわせるとタイマーが途中で止まり、料理がこげたり加熱しすぎることがあります。5分以上にあわせるときも少し余分にまわして、おとしながらあわせてください。

●器具せん作動ランプ（ガス）

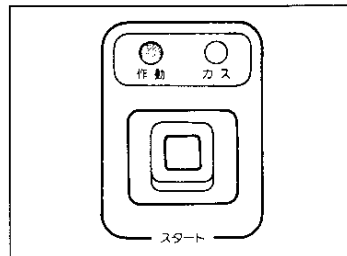
- 調理ボタンを押すと点灯します。器具せんが開いていることを知らせます。



使用手順③

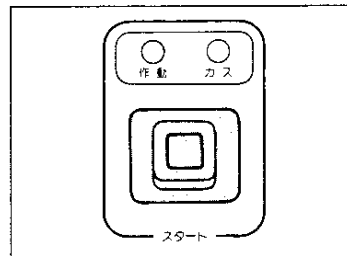
●高速レンジ作動ランプ（作動）

- バーナーが燃焼しているときに点灯します。また、調理温度になると1分間に1、2回の割合で点滅します。
- ホットスタートで材料を入れて調理ボタンを押しても作動ランプが点灯しない場合は、庫内の温度がじゅうぶん高いためです。このようなときは、高速レンジのファンがまわり始めたことを確認してください。
- 高速レンジ作動ランプはバーナーの燃焼をキャッチしてはじめて点灯しますので、調理ボタンを押してから7～9秒後に点灯します。



●スタートボタン（調理ボタン）

- ドアを閉じて調理ボタンを押すと、設定された機能が作動します。
- ドアを少し開いたり、タイマーが「止」にもどった場合は、停止します。続けて使いたい場合は、ドアを開けてタイマーをセットした後、必ず調理ボタンを押してください。

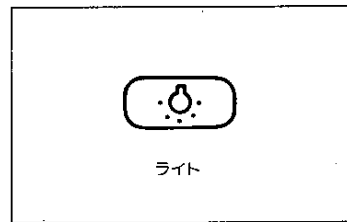


〈ご注意〉

はじめてお使いになる場合や、ガス元せんを開け忘れた場合など、調理ボタンを押してから20秒程度たって点火しなかった場合は、スパークとガス回路（電磁弁）が自動的に止まります。再び点火を行なうときは調理ボタンを押しておいてください。

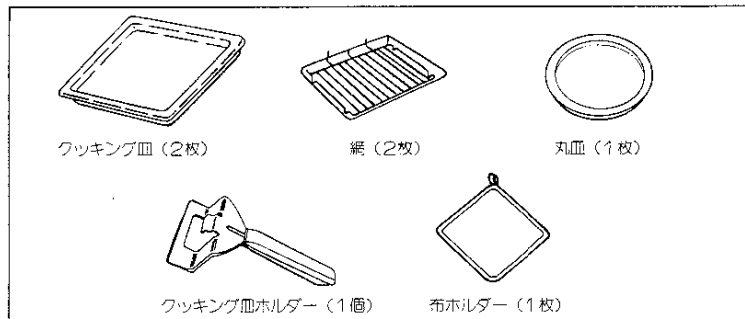
●ライトスイッチボタン

- 庫内灯の点滅に使用します。ボタンを押すと庫内灯の点灯し、オープンドア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ドアを開けずと庫内灯は点灯します。



付属品のご使用法

- ガス高速レンジ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、ガス高速レンジ専用につくられていますので、他の器具にはお使いにならないようお願いします。



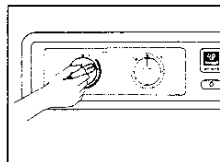
- クッキング皿、丸皿、網
- 各皿や網の使い分けは、付属のクッキングブック中のメニューを参考に使い分けてください。
- クッキーやロールケーキなど、水分の比較的少ない材料を全体に均一にひろげてつくる料理は、クッキング皿をお使いください。
- ハンバーグのように水分の多い材料や肉のかたまりなどを高温で焼く場合は、丸皿を網の上のせてお使いください。クッキング皿では歪むことがあります。
- 少量の材料を調理する場合は、網を使用するかまたは付属の丸皿、市販の専用皿（グラタン皿、パイ皿）などをクッキング皿や網の上のせてお使いください。
- 網で脂ののる料理をするときには、底にクッキング皿を入れて脂が直接底板におちないようにしてください。
- クッキング皿ホルダー・布ホルダー
- 熱いクッキング皿、網の出し入れにお使いください。ホルダーは必ず皿の中央にのせて、静かに取り扱ってください。
- 布ホルダーは必ず乾いたものをお使いください。ぬれた布ホルダーや布きんで持つと蒸気がでてやけどをすることがあります。

点火前の準備と確認

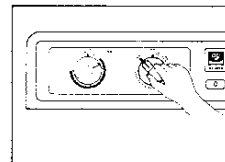
- 器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものが置いていないことを確認してください。
- ゴム管や電源コードが排気口にふれたり、上を通ったりしていないことを確認してください。
- ゴム管はひび割れたり極端に折れ曲がっていないことを確認してください。
- サーモつまみ、タイマーつまみの「止」を確認し、ガス元せんを全開にし、電源プラグをコンセントに差し込んでください。

操作方法

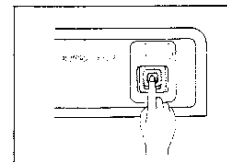
①予熱をします。



- ドアを閉めます。
- サーモを調理温度にあわせませす。



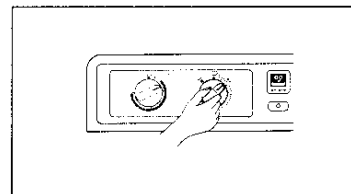
- タイマーを「連続」にあわせませす。



- 調理ボタンを押します。約7秒後にチツチツチツ...と音がし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作動ランプが点滅してお知らせします。

②食品を入れタイマーをあわせませす。

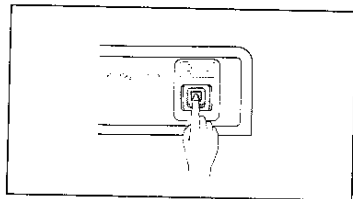
- 食品を入れドアを閉めます。
- タイマーを調理時間にあわせませす。



使用手順⑥

③調理ボタンを押します。

- 調理ボタンを押します。
タイマーがもどりながら残り時間を示します。
- タレをぬるなどで調理中にドアを開き、引き続き加熱をしたいときは、ドアを閉じて再び調理ボタンを押します。
- 調理途中でドアを開いた場合はタイマーは止まり、次にドアを開けて再び調理ボタンを押すと、残り時間分動きま

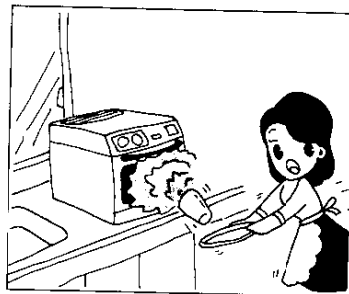


④タイマーが切れたら取り出します。

- 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。
 - ドアを開いて料理を取り出します。
- 調理終了後サーモ、タイマーを「止」の位置にもどし、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。

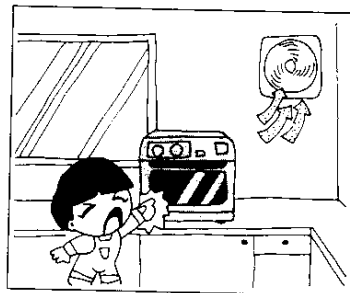
使用時のご注意

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



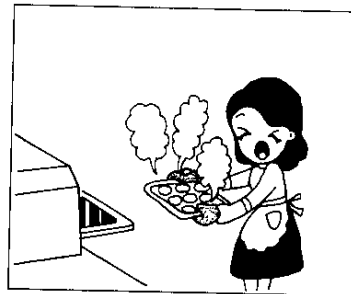
- ご使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、手を触れたりしないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。

ドアのガラスや金属部分、庫内壁面は高温になっておりますので、料理の出し入れ時に手が触れないようご注意ください。



- 食品の出し入れは必ずクッキング皿ホルダーをご使用ください。

庫内の容器は高温になっておりますので、やけどしないようご注意ください。
また付属の網等をご使用のときもクッキング皿と同じでクッキング皿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用してください。

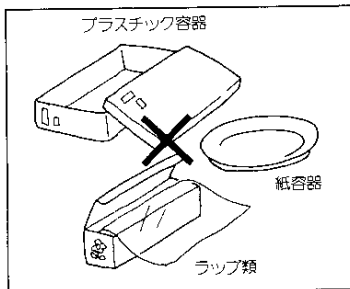


- 調理後、容器などを水につけたり、急冷しないでください。
割れることがあります。

使用時のご注意②

●容器は付属のクッキング皿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か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。



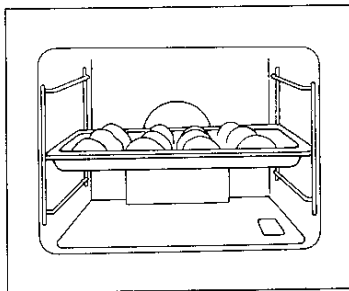
●食品はできるだけクッキング皿に均一に置いてください。

●1カ所に片寄るとクッキング皿が歪んだり、焼けむらの原因となります。

●調理中はなるべくドアを開けないようにしてください。ドアを開けます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なってください。タレをぬるときは一度レンジから出し、ドアを閉めてからぬり、再びレンジに入れるようにします。

●クッキング皿を入れる棚は3段あります。(同時使用は2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、2段同時に使用される場合は上段と下段を使用してください。



●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。

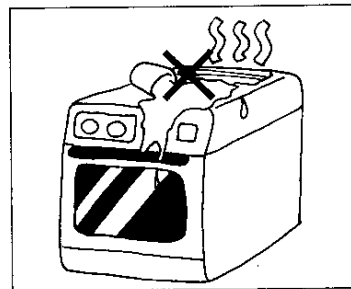
使用時のご注意③

●高温で調理された後イースト発酵を行なう場合は、庫内を十分に冷やしてからご使用ください。

熱いままご使用になりますとイースト菌が死滅するなど失敗の原因になります。

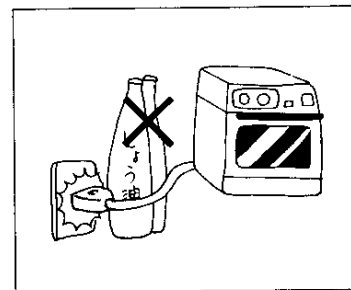
●魚や肉などを焼く場合は、脂ののりくあいや焼き温度によっては煙が出ることがありますので、十分な換気をしてください。

●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。



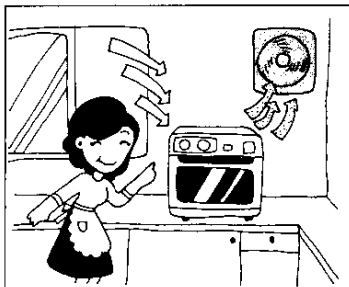
●電源コードの差込み部は常にきれいにしてお使いください。

●電源コードの差込み部に塩分の含まれたしょう油、調理用油などが付着した場合は、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。

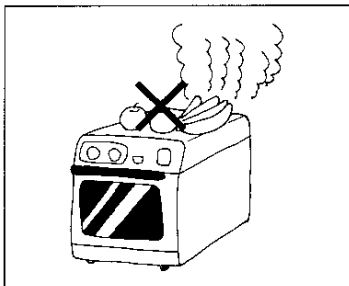


使用時のご注意④

- 長時間ご使用される場合は、必ず換気をしてください。
器具を長時間ご使用される場合は、換気扇を回すかお部屋の窓を開けて換気をしてください。



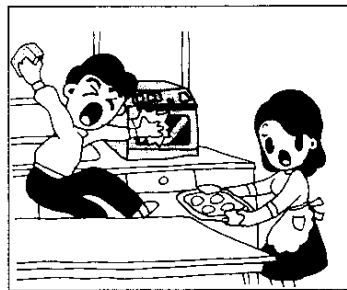
- 器具上面は温度が高くなりますので、上に食器や食品等を置くと変形したりいんだりします。また、排気口もあり、その部分をふさぐと故障の原因になりますので絶対に置かないでください。



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大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス社に依頼してください。
- 点検で異常を見つけられたときは、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス社に修理を依頼してください。
- 手入れの前には必ずガス元せんを閉じ、タイマーが「止」にもどっていることを確認して、庫内に使用後の余熱が残っている間に手入れしてください。



点検

- 安全にお使いいただくためにときどき点検してください。
- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、器具およびガス元せんともホースエンドの赤線まで十分差し込み、ゴム管止めで止めてありますか。
- ゴム管が器具に触れたり、折れたり、ねじれたりしていませんか。
- 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ない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ませんか。
- 棚、分布板、ファンなどが正しくセットされていますか。
- 庫内に多量の脂汚れがたまっていますか。（多量の脂汚れがたまったらそのまま使用すると脂汚れが燃えることがあります）

お手入れ

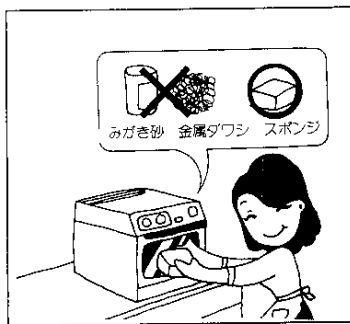
- 器具をいつも清潔に気持ちよくお使いいただくためには、日常のお手入れが大切です。特に調理中に飛び散った油や、ふきこぼれた汁などは、早いうちにふきとるようにしてください。汚れたまま使用すると、悪臭のもととなるばかりでなく汚れがこびりついてますますとれにくくなります。
 - ご使用のあと、庫内に余熱が残っている間にお手入れしてください。
 - お手入れはタイマーが「0」にもどっていることを確かめてからおこなってください。
- 〈ご注意〉
- プラスチック部分や塗装面をベンジンやシンナー、強力オープンクリーナーなどでふかないでください。変形したり、溶けたりします。
 - 庫内のお手入れの際、ご使用直後は庫内が高温になっていますのでご注意ください。
 - セルフクリーニングホーロー部分はカラ拭きやカラ焼き以外はしないでください。特に中性洗剤やオープンクリーナーがかからないようにご注意ください。

そ の つ ど

- フッキング皿・網などはそのつどお手入れしていただくのがいちばんです。中性洗剤で洗った後、乾いた布で十分水気をとっておいください。
- 庫内底板、ドア内ガラスは中性洗剤を溶かしたぬるま湯に浸した布やナイロンタワシ・スポンジなどで洗ってください。

〈ご注意〉

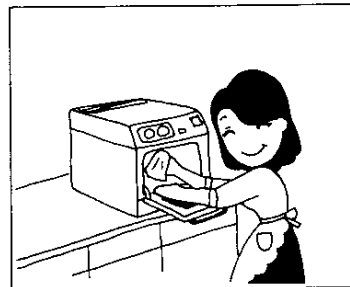
- みがき粉や金属タワシなどを使用すると、傷がつき、特にガラス部分は破損の原因となります。
- 洗った後は、洗剤分や水気をよくふきとってください。



と き じ き

- 庫内底板やドア内ガラスの頑固な汚れは強力オープンクリーナーを吹きつけ（または塗付）、しばらくしてからふきとってください。ナイロンタワシなども併用してください。

- 庫内セルフクリーニングホーロー部分は乾いた布で軽く拭いてください。

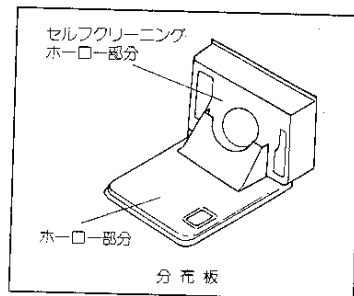


〈ご注意〉

- 庫内底板（分布板）は取りはずしてから底面だけ強力オープンクリーナーを使用してください。
- 強力オープンクリーナーを使うと手が荒れることがありますので、注意事項をよく読んでから取り扱ってください。
- 器具の表面はときどき乾いた布でよく拭いてください。汚れのとれにくいときは、中性洗剤で手入れした後、乾いた布で十分水気をとっておいください。

日常の点検・手入れ④

- 庫内と分布板の一部とファンは、セルフクリーニング仕上げになっています。調理中に飛び散った脂が一個所にかたまり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。



〈ご注意〉

- 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ホーローが目づまりし、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。

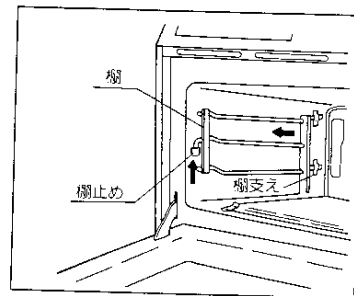
日常の点検・手入れ⑤

庫内の部品のはずし方

- 庫内の部品を取りはずすとお手入れがしやすくなります。
- 部品の取りはずし順序は、
 - ① 棚
 - ② 分布板です。お手入れ後は、この逆の順序で取り付けてください。
- 取りはずした部品は元の状態に正しく取り付けてください。正しく取り付けないと音が出たり、故障の原因となります。

●棚の取りはずし方

- 手前を少し持ち上げ棚止めからはずし、手前に引くと簡単にはずれます。

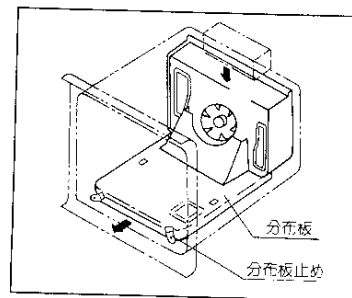


●分布板の取りはずし方

- 手前の分布板止めを外し、分布板を持ち上げ、手前に引き出してください。

〈取付上のご注意〉

- 分布板を取付ける時は手前を持ち上げて分布板上部を天井の溝に確実にはめてから手前を分布板止めで固定してください。



故障・異常の見分け方と処置方法

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

原因	現象	動ランプがつかない	調理ボタンを押しても器具せん作	点火しない・点火しにくい	異常な音をたてて燃える	使用中に消火した・消火しやすい	ガスの臭いがする	庫内温度が上がらない	ファンが回らない	ファンから異常音がする	庫内灯がつかない	処置方法	参照ページ
ガス元せんの開け忘れ				○								ガス元せんを開ける（全開にする）	17
ガス元せんの開きが不十分				○		○		○					
ゴム管の接続が不完全				○		○	○	○					
ゴム管内に空気が残っている				○								点火操作を繰り返す	17
ゴム管の折れ曲り・つぶれ				○		○		○				ゴム管の折れ・曲りを直す	11
ゴム管のひび割れ・穴あき				○		○	○	○				ゴム管を交換・先を切りつめる	3
電源プラグを差し込んでない		○		○					○		○	電源プラグを差し込む	12
ドアが閉まっていない		○		○					○			ドアを閉める	17
点火装置の電極部の汚れ				○								点検・修理を依頼する	—
バーナー炎口づまり・空気口づまり・ノズルづまり				○								点検・修理を依頼する	—
点火装置の故障				○								点検・修理を依頼する	—
点火装置のリード線接続不良				○								点検・修理を依頼する	—
ノズルへの逆火					○							点検・修理を依頼する	—
サーモが「止」になっている				○								サーモを設定する	17
タイマーが「止」になっている		○		○					○			タイマーを設定する	17
過熱防止装置が作動				○		○			○		○	点検・修理を依頼する	—

故障・異常の見分け方と処置方法②

現象 原因	調理ボタンを押しても器具せん作動ランプがつかない	点火しない・点火しにくい	異常な音をたてて燃える	使用中に消火した・消火しやすい	ガスの臭いがする	庫内温度が上がらない	ファンが回らない	ファンから異常音がする	庫内灯がつかない	処置方法	参照ページ
消火安全装置が作動		○		○		○	○		○	点検・修理を依頼する	—
ガスの種類があっていない		○	○		○	○				点検・修理を依頼する	—
ゴム管以外のところからのガスもれ					○					点検・修理を依頼する	—
排気口がふさがっている				○						障害物を取りのぞく	4
分布板が正確にはまっていない				○			○	○		分布板を正確にはめる	8
ファン締付けキャップの締付けがゆるい								○		ファン締付けキャップを確実に締付ける	9
電球が切れている									○	点検・修理を依頼する	—

長期間使用しない場合

- 各部の汚れを取り除き、十分に乾燥したのちほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて、お求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところへ保管してください。特にガスの通路部分（ホースエンドなど）にはほこりが入って通路をつまらせないように注意してください。

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- 28ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見てもう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い上げの店またはもよりの大阪ガスサービスショッップ、もしくは大阪ガス支社、サービスステーションにご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。

- (1) 品 名……(ガス高速レンジ)
- (2) 品 番……(例)

(4) 21-212(U)

大阪ガス株式会社 02

- (3) 現 象……(できるだけ詳しく)
- (4) 道 順……(できるだけ詳しく)

転居される場合

- ガスには都市ガス14種類およびLPガスの区分があります。ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、大阪ガスサービスショッ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修理となります。

保証書について

- この器具には保証書がついています。このガス高速レンジは保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

特 長

1

スピード調理ができます。
庫内のファンにより高温の熱気を食品に吹きつけます。
このため普通のオープンに比べ約半分の時間で焼き上げます。

2

大量調理ができます。
普通のオープンでは不可能な2段同時調理ができますので一度に大量調理ができます。

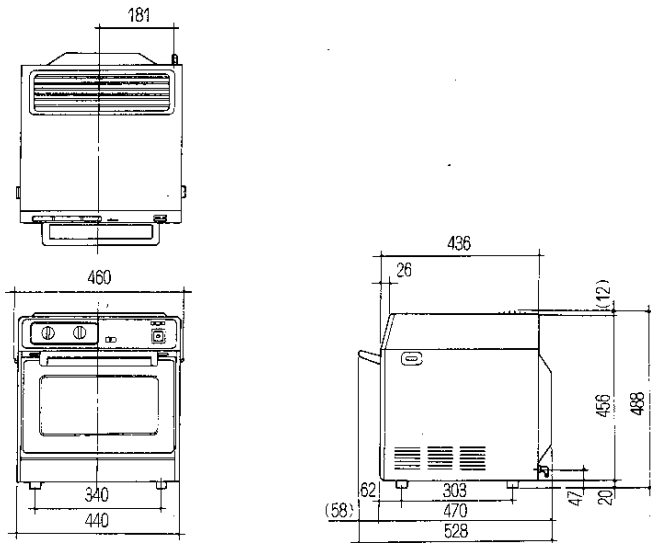
3

点火は操作が容易なワンタッチ自動点火。
ガスの点火はサーモ、タイマーを合わせ、ドアを閉めてから調理ボタンを押すだけ。
あとは点火から安全燃焼まですべて自動的に行いません。

4

庫内はS・O(セルフクリーニング)加工のため料理中に飛び散った油が自動的に焼き切れ、ベトベトした油汚れが残りません。
(ただし、庫内底部はS・O加工ではありませんのでお手入れが必要です。)

外形寸法図



仕様一覧表

外形寸法 (mm)	高さ	488			
	幅	460			
	奥行	528 (470 ドア 把手を除く)			
庫内有効寸法 (mm)	高さ	195			
	幅	285			
	奥行	260			
重量 (kg)	22				
接続	ガス	9.5mmφゴム管			
	電気	AC100V 60Hz			
消費ガス量	6 C	13A	6 A	LPG	
	5,300 kcal/h			0.44kg/h	
消費電力(W)	70W				
電源コードの長さ(m)	2				

おねがい

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

セルフクリーニングホーローについて

庫内（底とドア一面を除く）はセルフクリーニングホーロー仕上げになっています。

このため、オープン調理による脂汚れは調理中の高温時に分解されますので、お手入れが簡単になります。

但し、普通のホーローとは性質が異なりますので、お取り扱いについては次の点にご注意ください。

① ホーローの表面は軽石状の多孔質でザラザラしており、そのため軟かくなっています。従って

☆金属タワシなど硬いものでこすると傷がつきます。

☆洗剤やみがき粉などで洗うと目づまりし、セルフクリーニング効果が低下します。

② お手入れは乾いた布で軽く拭いてください。

☆脂の付着量が多くなってベトベトした感じになった時は300℃で30分～1時間程度、カラ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効果がなくなることがあります。

☆脂が付着した跡にシミが出るがありますが、これは一般的な特徴でセルフクリーニング効果には関係ありません。

③ 庫内底面（分布板）は、取りはずしてから底面だけ強力オープンクリーナーなどでお手入れしてください。