



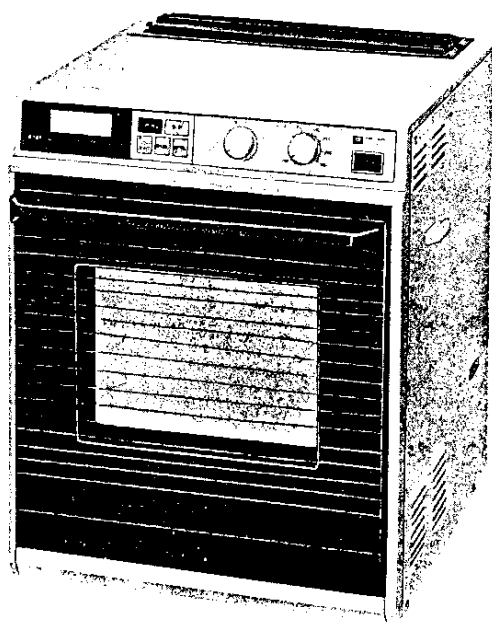
ガス 高速レンジコンベック

取扱説明書

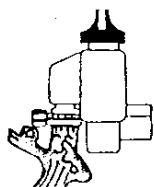
21-303型

保証書付

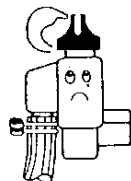
型式名 RCK-10N



ガス器具をお使いになるときのご注意



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
ガス元栓も
閉める習慣を



ガス器具は
ガスの種類
にあった
正しいものを

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

ごあいさつ

このたびは、大阪ガス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	⑧
●使用手順	⑫
●使用時のご注意	⑱
●日常の点検・手入れ	⑳
●故障・異常の見分け方と処置方法	㉔
●長期間使用しない場合	㉙
●アフターサービスのお申し込み	㉚
●外形寸法図と仕様一覧表	㉛
●特長	㉜

各部の名称

排気口

タイマー

表示管部

サーモ

スタートキー

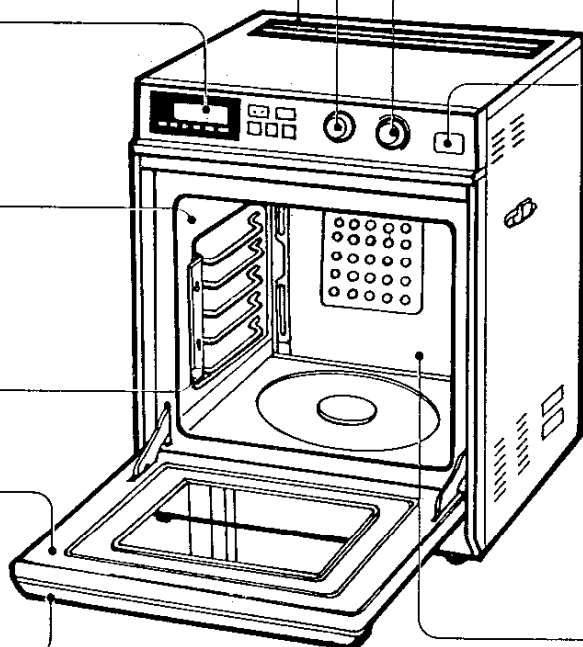
庫内

棚

ドア

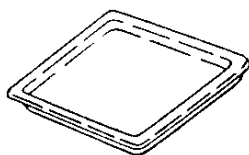
ドア取手

分布板

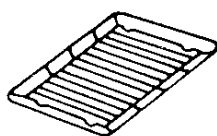


● 付属品

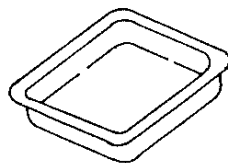
フッキング皿(3枚)



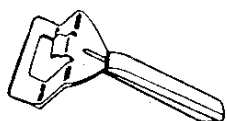
網(3枚)



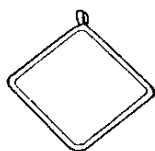
深皿(1枚)



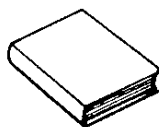
フッキング皿ホルダー
(1個)



布ホルダー(1枚)



フッキングブック



パン作りの手引き

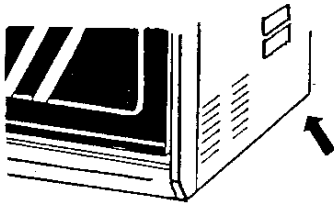


特に注意していただきたいこと

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。

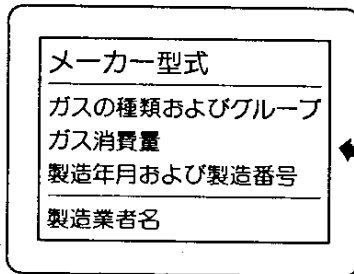
使用ガスについてのご注意

- 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ってある銘板(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。
- 転居されたときにも、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

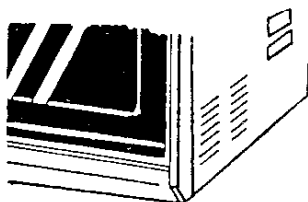


必ず確かめ
ましょう。

- 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ってある銘板(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、50ヘルツ地区へかわられた場合は調整が必要です。(有料)



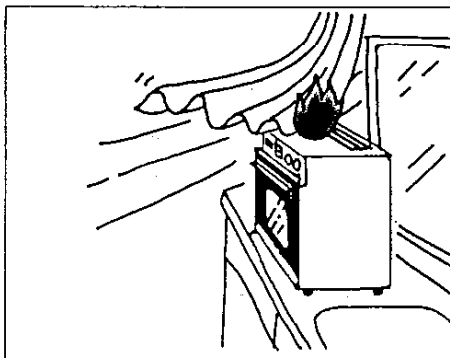
ラベル

電	AC100V	消費電力
源	60Hz	85W

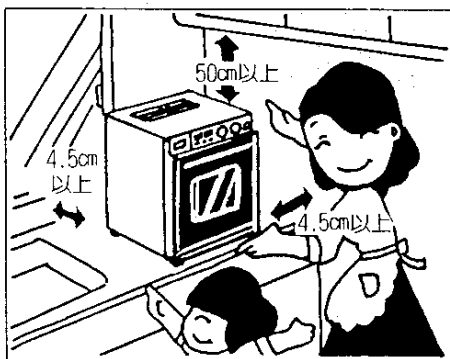
特に注意していただきたいこと②

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4.5cm以上離してください。



使用上のご注意

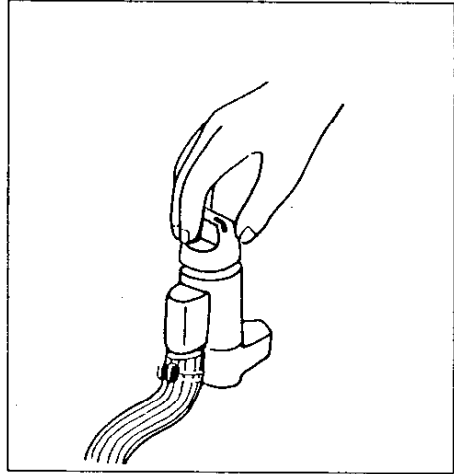
ガス漏れ予防

- 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、ガス元栓や器具のホースエンドから抜けやすくなったり、ヒビ割れしてガス漏れの原因になり危険です。



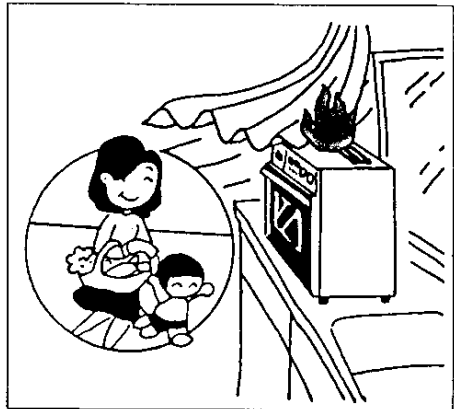
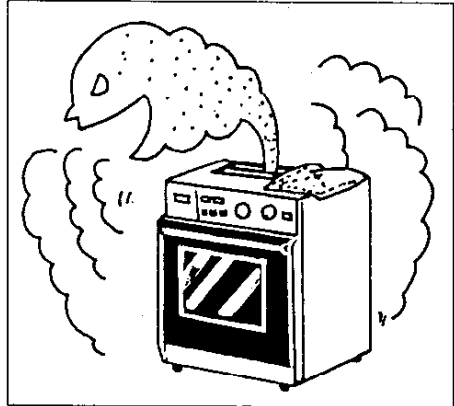
特に注意していただきたいこと③

- 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「0」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

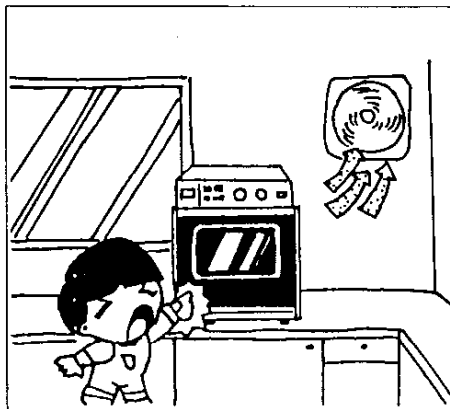
- 排気口の上で調理をしたり、鍋その他の品物をのせることは絶対にしないでください。
ふきこぼれや異常過熱の原因となり、寿命を縮めるばかりでなく、火災や故障の原因となります。
- 器具の上やそばに燃えやすいもの(紙、カーテン、家具、揮発油など)を絶対においたり近づけたりしないようにしてください。
- 火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。



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、ドアの周辺のサッシ、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。

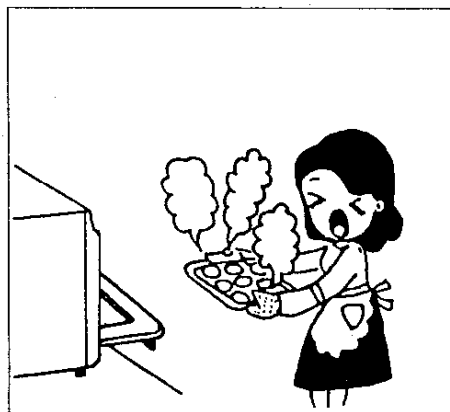


- 食品の出し入れは必ずクッキング皿ホルダーをご使用ください。

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。

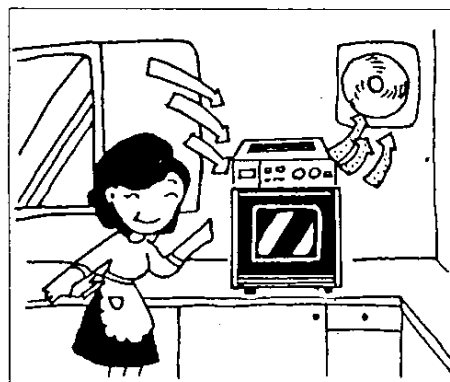
ぬれふきんを使うと蒸気が出てやけどをすることがありますので、布ホルダーを使うときは必ず乾いたものを使ってください。



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。

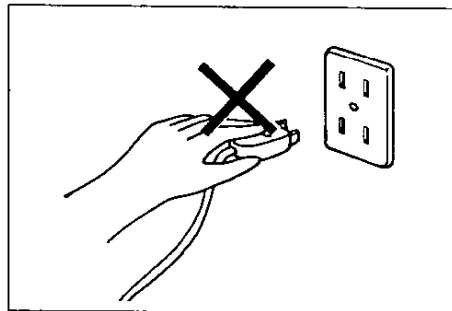


ガス事故防止

- ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元栓を閉じ、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**

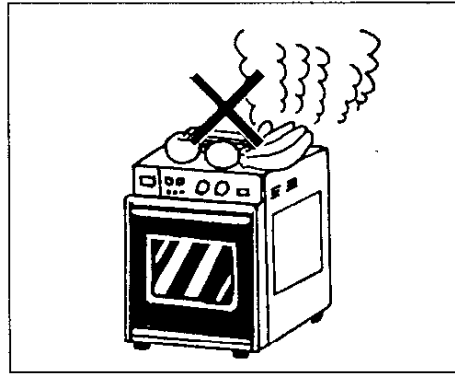
- 器具には電気部品が組み込まれていますので、器具に水をかけたりすることは絶対におやめください。
電気絶縁が悪くなり事故のもとになります。
- ご使用前に電源コード、電源プラグなどを点検してください。特に電源コード、電源プラグをいたんだまま使用しますと、感電、火傷、火災などの原因になります。
- 本体に触れた際、少しでも漏電していましたらすぐ使用をやめて、電源プラグをコンセントから抜き、大阪ガス支社・サービスステーションに連絡してください。
- 雷時は安全のため、電源プラグをコンセントから抜いてください。

異常時の処置

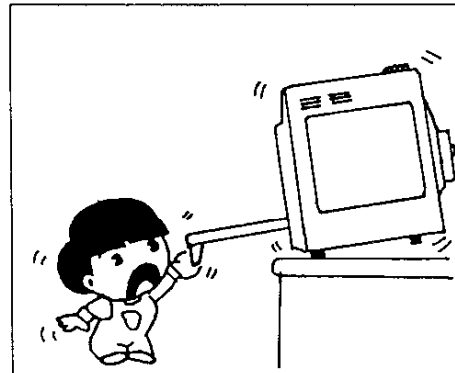
- ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちにご使用を中止(ガス元栓閉止)して十分な点検をお願いします。
(故障・異常の見分け方と処置方法については28ページをお読みください)

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。

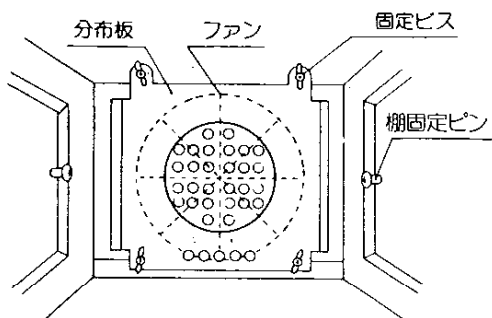
調理を始める前に確かめてください。

1. 電源プラグを接続

電源プラグをコンセントに接続してください。

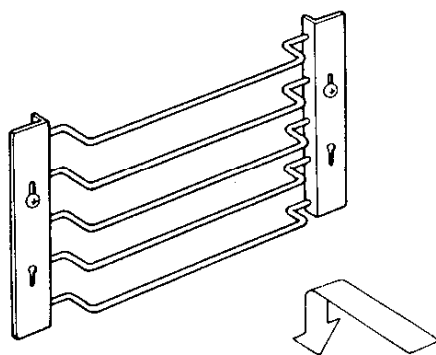
2. 分布板の締め付けを確かめる

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。



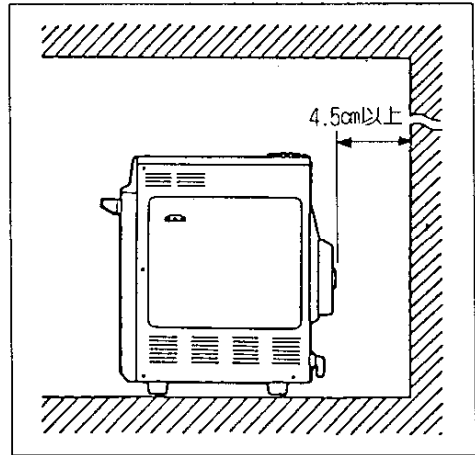
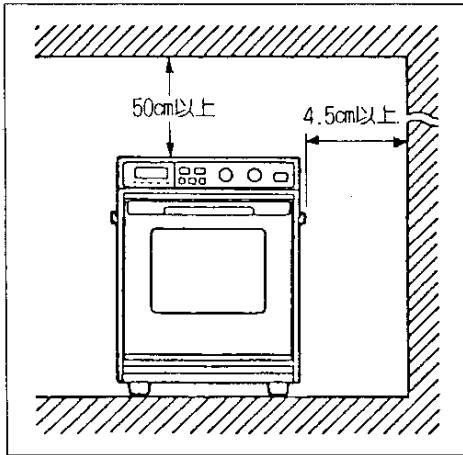
3. 棚の取り付け

部品の中から棚を取り出し、オープン内箱の棚固定ピンに棚の穴を合わせて、確実にセットしてください。(左右上下の区別はありませんが上側になる穴にピンを差し込んでください)



設置上のご注意

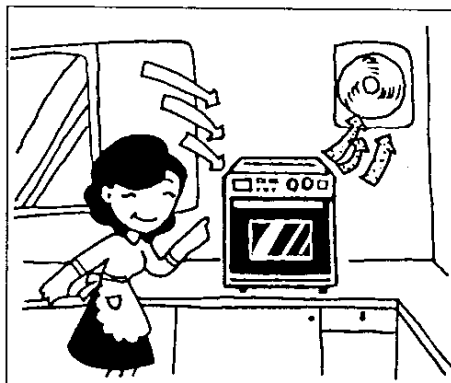
- 本体は、水平で丈夫なところに置いてください。
調理中には約35kgの重量になりますので、水平で丈夫な所に設置してください。
設置場所が不安定ですと、振動や騒音の原因となったり、転倒の恐れがありますので、できるだけ専用台などの上に置いてください。
- 周囲に可燃物(木製の壁、棚など)のある場合
- 本体の上面うしろに排気口がありますので天井から50cm以上離してください。
- 本体側面と後面は壁などから4.5cm以上離してください。
- 但し、壁などが不燃性の場合は、この限りではありません。



- 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さけてください。

器具の設置③

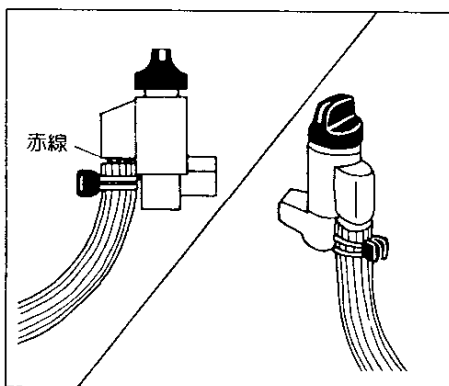
- 狭い部屋に設置されるときは換気扇も設置し、使用のときは十分な換気を行なってください。



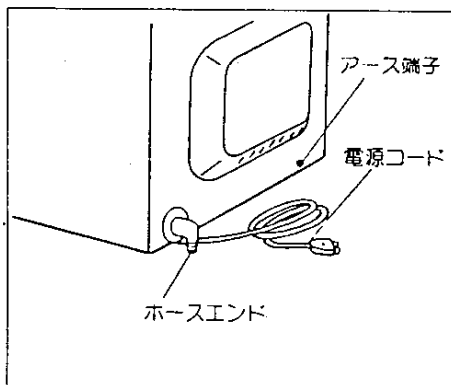
ゴム管の接続

- 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。9.5mm ϕ （内径9.5mm）のゴム管を使用し、ガス元栓・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。

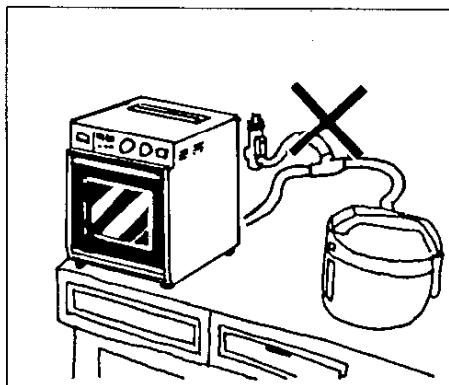


- ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりけねじれたりしないよう、できるだけ短かくし、また器具の下を通したり、器具に触れないようにしてご使用ください。



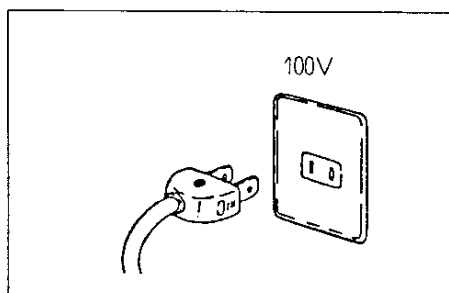
器具の設置④

- ゴム管の継ぎた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

時刻合わせキー

時刻合わせの時に使用します。

表示管部

時刻、調理時間を表示します。調理中は残り時間を表示します。

※時刻設定しない時は「--:--」を表示しますが、調理には支障はありません。

文字表示部

調理キーに対応して文字が表示されます。

調理キー

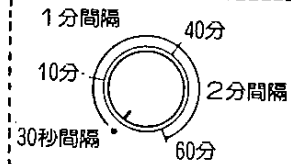
調理の時に使用します。

予熱キー

予熱の必要のある場合に使用します。調理キーを押してから予熱キーを押します。

タイマーつまみ

時刻、調理時間合わせの時に使用します。数字は表示管部に表示されます。

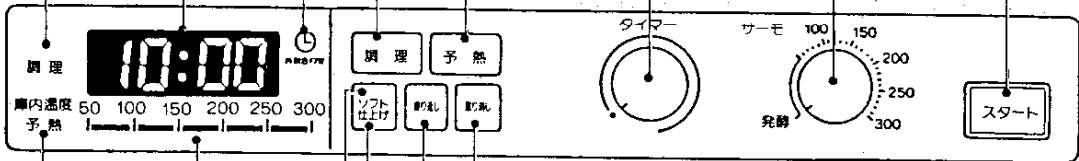


サーモつまみ

庫内温度設定に使用します。イースト発酵と、60~300℃まで10℃単位で設定できます。

スタートキー

調理、予熱時に使用します。調理途中などにドアをあけた後、引きつづき使用する場合は必ず、もう一度押してください。



予熱表示

予熱キーを押すと点灯し、予熱完了時に点滅します。

庫内温度表示部

予熱、又は調理時におおよその庫内温を表示します。

ソフト仕上げキー

調理時に乾燥防止用としてお好みに合わせてお使いください。イースト発酵時は自動的にソフト仕上げとなります。

ソフト仕上げ表示部

ソフト仕上げキーを押すと点灯します。

取り消しキー

キーの押し間違いや途中で動作を停止したい時に使います。

繰り返しキー

同じ調理を繰り返して使用する場合に使います。

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。

「ピッ」	調理キー・スタートキーなど各キーを押したとき	「ピー」	調理完了のお知らせ
「ピッ・ピッ・ピッ・ピッ・ピッ」	予熱完了のお知らせ	「ピー・ピー・ピー……」	ガスが点火しなかったとき

使用手順②

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を表示します。
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。

〈例〉10時10分



●調理時間表示

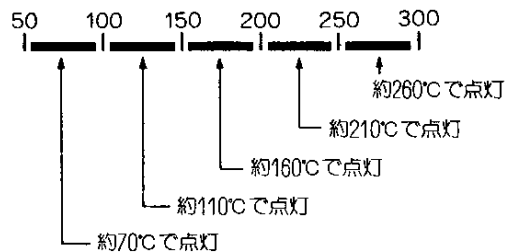
〈例〉5分30秒



庫内温度表示

調理および予熱中におおよその庫内温を表示します。概略の庫内温のめやす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キーを押せば概略の庫内温を表示します。引き続き調理温度の低い調理を行なう時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は、「繰り返しキー」を押しますと、調理キーやタイマーを設定しな小さなくてもスタートを押せば調理開始ができます。

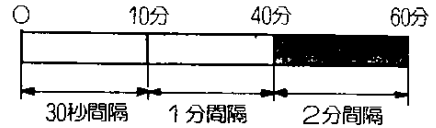
《ご注意》

- 繰り返しキーは予熱は省略しますので、予熱の必要な時は使えません。
- 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。
- サーモつまみを動かすと、設定温度が変化します。

使用手順③

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。

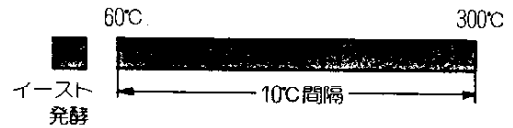


サーモつまみ

このつまみで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。

●予熱時間のめやすは下表のようになります。

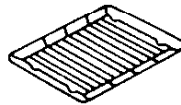
目盛り	庫内温度	時間
150	約150℃	2~3分
200	約200℃	4~5分
250	約250℃	5~6分
300	約300℃	6~7分



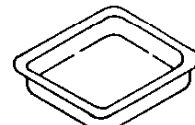
同梱の付属品



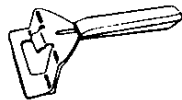
クッキング皿 (3枚)



オープン網 (3枚)



深皿 (1枚)



クッキング皿ホルダー (1個)



クッキングブック (1冊)

■クッキング皿、網・深皿

- 各皿や網の使いわけは、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。
- クッキング皿は、クッキーやロールケーキなど、水分の比較的に少ない材料を全体に均一にひろげてつくる料理にお使いください。
- 茶わんむしやプリンのように水を入れて作るお料理は深皿をお使いください。
- 市販のオープン専用皿はクッキング皿や網の上に乗せてお使いください。
- オープン網で脂のでる料理をするときには、棚の下段にオープン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

- クッキング皿、網の出し入れにお使いください。クッキング皿ホルダーは必ず皿の中央にくいこませ静かに取り扱ってください。

使用手順④

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

電源プラグをコンセントに接続してください。
表示部に「--:--」が表示されます。



2. 時刻合わせ 例) 10時15分に合わせる

①時刻合わせキーを押します。

表示部に「1:00」が表示され、「1」だけ点滅します。

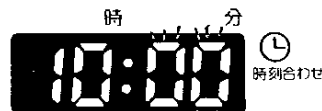


②タイマーつまみを左又は右に回転させ、「時」の単位を合わせます。タイマーつまみの位置により「1~12」までの数字が表示されます。

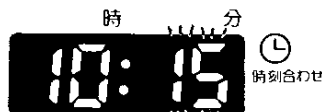


③時刻合わせキーを押します。

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又は右に回転させ「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。



《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、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。




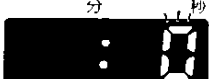


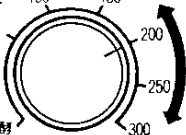



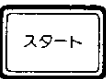

数字表示が出ないとき、または数字が出ても正しく動作しないときは、一度電源プラグを抜き約1分間経過後に再び差し込んでください。

正常な動作にもどれば故障ではありません。

使用手順⑥

コンベック調理の操作手順

〈予熱を必要とする調理の場合〉

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 調理キーを押します。	 調理キーを押します。	調理 表示ランプが点灯します。 分 秒  表示管の「0」が点滅します。	調理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。 分 秒 	
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。	分 秒  例) 23分に合わせます。	調理時間の範囲は、0～60分です。
4. サーモつまみを、調理温度に合わせます。	サーモ 100 150 200 250 300 発酵  調理温度を合わせます。	分 秒 	温度設定は 60°～300℃の範囲で10℃単位でできます。
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1度押してください。(ランプも消灯します。)	分 秒 	乾燥防止用としてお好みに合わせてお使いください。
6. スタートキーを押します。	 スタートキーを押します。 予熱をはじめます。	分 秒  庫内灯が点灯します。	調理時間表示は変わりません。 ※おおよその庫内温が庫内温度表示部に表示されます。

使用手順⑥

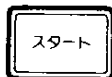
手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
〈予熱完了〉	 予熱が完了しますと「ピッピッピッピッピッ」とブザー5回でお知らせします。	予熱表示ランプが点滅します。 	
7. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、ドアを閉めます。		ドアを開くと予熱表示ランプは消えます。
8. スタートキーを押します。	 スタートキーを押します。	 調理時間が1秒ごとに減り残り時間を表示します。	スタートと同時に庫内灯が点灯します。
〈調理完了〉	 調理時間が「0」になれば調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。		調理完了で、庫内灯は消灯します。
9. 食品を取り出します。		 現在の時刻表示になります。	ドア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

コールドスタートの場合
 1→3→4→(5)→7
 の順で操作をしてください。

調理途中にドアを開き、あと引き続き調理したいとき

タレをぬるなどで調理途中にドアを開き、引き続き加熱したいときは、ドアを閉じて再びスタートキーを押してください。残りの時間加熱します。



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、同じ調理温度、調理時間になります。繰り返しキーを押してスタートキーを押して調理してください。



●但し予熱は省略されます。

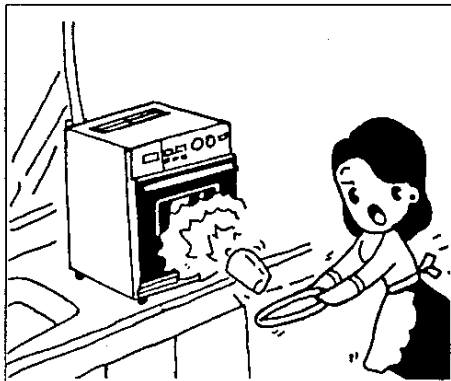
使用手順②

イースト発酵の操作手順

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 調理キーを押します。	 <p>調理キーを押します。</p>	調理 表示ランプが点灯します。  表示管の「0」が点滅します。	調理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. タイマーつまみをまわして、発酵時間を合わせます。	 <p>タイマー 調理時間を合わせます。</p>	 例) 30分に合わせます。	調理時間の範囲は0～60分です。
3. サーマつまみをイースト発酵ポイントに合わせます。	 <p>サーモ 100 150 200 250 300 発酵 サーモつまみを左へいっつばい「カチッ」というまでまわして「イースト発酵」に合わせます。</p>	ソフト仕上げ表示ランプが点灯します。 	イースト発酵時は乾燥防止のため自動的にソフト仕上げとなります。
4. パン生地を入れます。	<p>パン生地を庫内に入れ、ドアを閉めます。</p>		
5. スタートキーを押します。	 <p>スタートキーを押します。</p>	庫内灯が点灯し、開始です。  時間が1秒ごと減り残り時間を表示します。	
〈調理完了〉	 <p>調理時間が「0」になれば、完了を「ピー」とブザーでお知らせします。</p>	庫内灯が消灯し完了です。  パン生地を取り出します。  現在の時刻表示になります。	

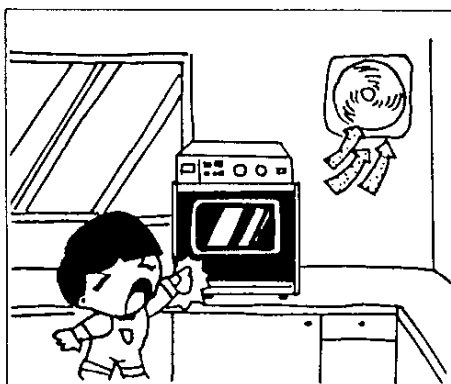
使用時のご注意

- 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。特に小さなお子さま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。

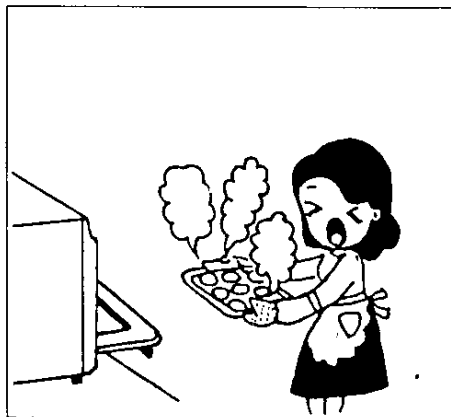


- 食品の出し入れは必ずフッキング皿ホルダーをご使用ください。

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フッキング皿と同じでフ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。

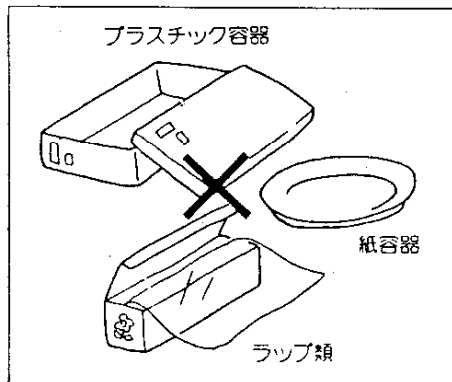


- 調理後、容器などを水につけたり、急冷しないでください。割れることがあります。

使用時のご注意②

- 容器は付属のフ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。

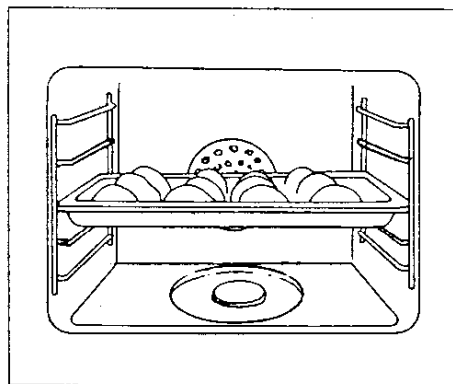
- プラスチック、紙などの容器およびラップ類は絶対に使用しないでください。溶けたり、燃えたりすることがあります。



- 食品はできるだけフッキング皿に均一に置いてください。
- 1カ所に片寄るとフ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。

- フッキング皿を入れる棚は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、2段同時に使用される場合は2段めと4段めを使用してください。3段同時に使用される場合は1段めと3段めと5段めです。



- 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。

使用時のご注意③

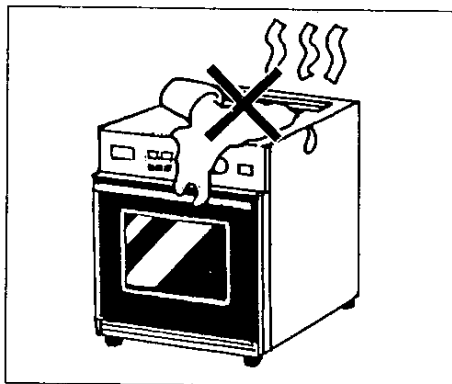
- 高温で調理された後イースト発酵を行なう場合は、庫内を十分に冷やしてからご使用ください。

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、脂ののりぐ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。

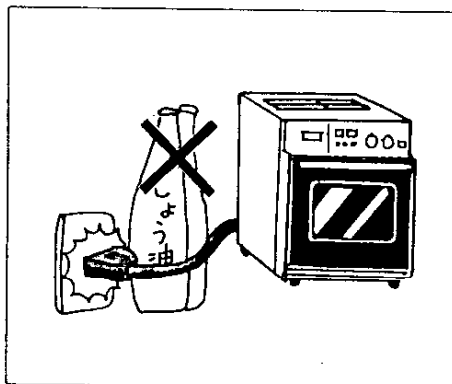
- キャビネットや排気口の上から水をこぼさないようにしてください。

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。

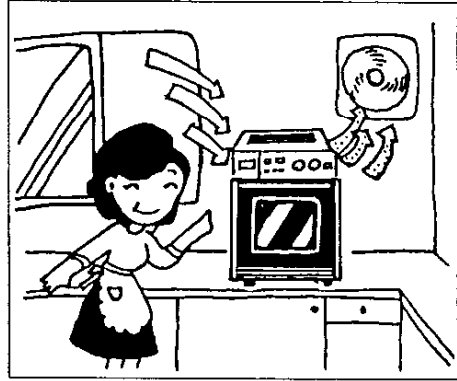
- 電源コードの差込み部に塩分の含まれたしょう油、調理用油などが付着した場合は、感電などの原因となりますのできれいにふきとってください。



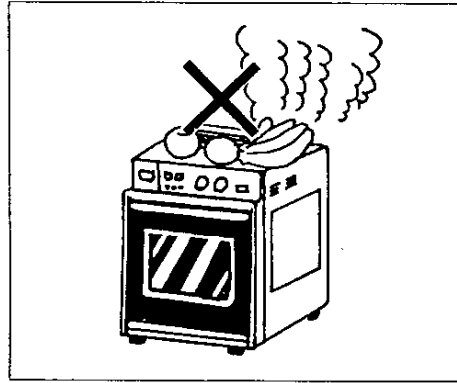
使用時のご注意④

- 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。



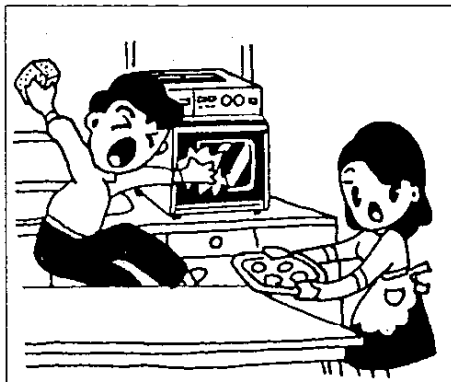
- 器具上面は温度が高くなりますので、上に食器や食品等を置くと変形したりいたんだりします。また、排気口があり、その部分をふさぐと故障の原因になりますので絶対に置かないでください。



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支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支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栓を閉じ、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、器具およびガス元栓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します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行なってください。

《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(26ページ参照)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

- クッキング皿・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ってください。
- 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。

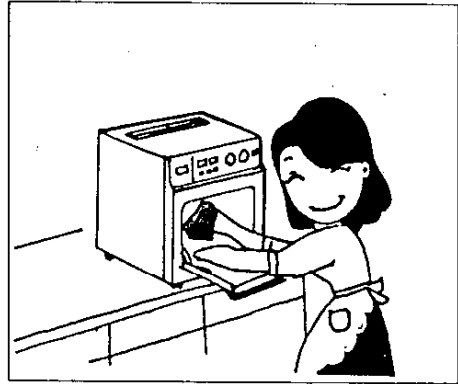


日常の点検・手入れ③

と
き
ど
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
一部分は乾いた布で軽く拭いて
ください。

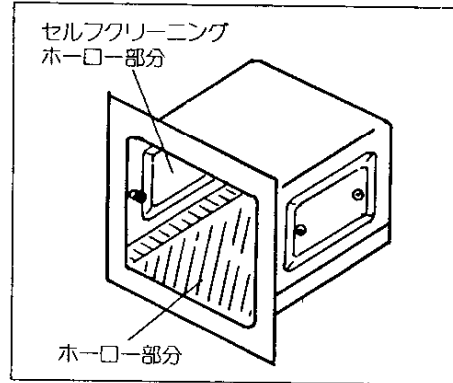


《ご注意》

- 庫内底板は分布板を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ってください。

日常の点検・手入れ④

- 庫内の一部と分布板は、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1カ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やすく、お手入れが簡単になります。



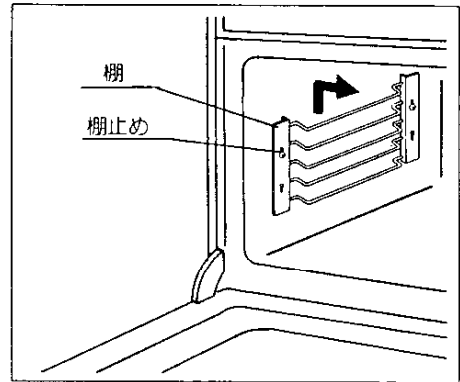
《ご注意》

- 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

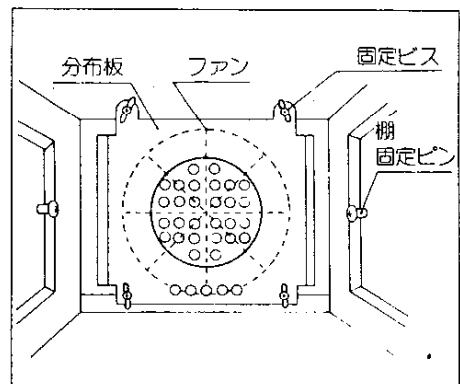
- 庫内の部品を取りはずすとお手入れがしやすくなります。
- 部品のはずし順序は、
 - ① 棚
 - ② 分布板です。お手入れ後は、この逆の順序で取り付けてください。
- 取りはずした部分は元の状態に正しく取り付けてください。
正しく取り付けないと音が出たり、故障の原因となります。
- 棚のはずし方
 - 少し持ち上げ棚止めからはずし、内側に引くと簡単にはずれます。



- 分布板のはずし方
 - 分布板固定ビスを4本はずします。

〈取り付け上のご注意〉

確実にビスで固定してください。異音の原因となります。



故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、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	原因							処置方法	参照ページ	
		ランプがつかない 調理ボタンを押しても器具作動	点火しない・点火しにくい	異常な音をだてて燃える	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出る
ガス元栓の開け忘れ		○								ガス元栓を開ける（全開にする）	—
ガス元栓の開きが不十分		○		○		○					
ゴム管の接続が不完全		○		○	○	○				ゴム管を確実に接続する	10
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	11
ドアが閉まっていない	○	○					○			ドアを閉じる	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	—
タイマーが「0」になっている	○	○					○			タイマーを設定する	16
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

原因	現象	処置方法								参照ページ		
		調理ボタンを押しても器具栓作動 ランプがつかない	点火しない・点火しにくい	異常な音をだてて燃える	使用中に消火した・消火しやすい	ガスの臭いがする	庫内温度が下がらない	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	
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	—
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。
- ガス元栓が閉まっていることを確かめ、電源プラグはコンセントから抜いておいてください。又、各部の汚れを取り除き、十分乾燥しておいてください。

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- 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) 21-303 (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

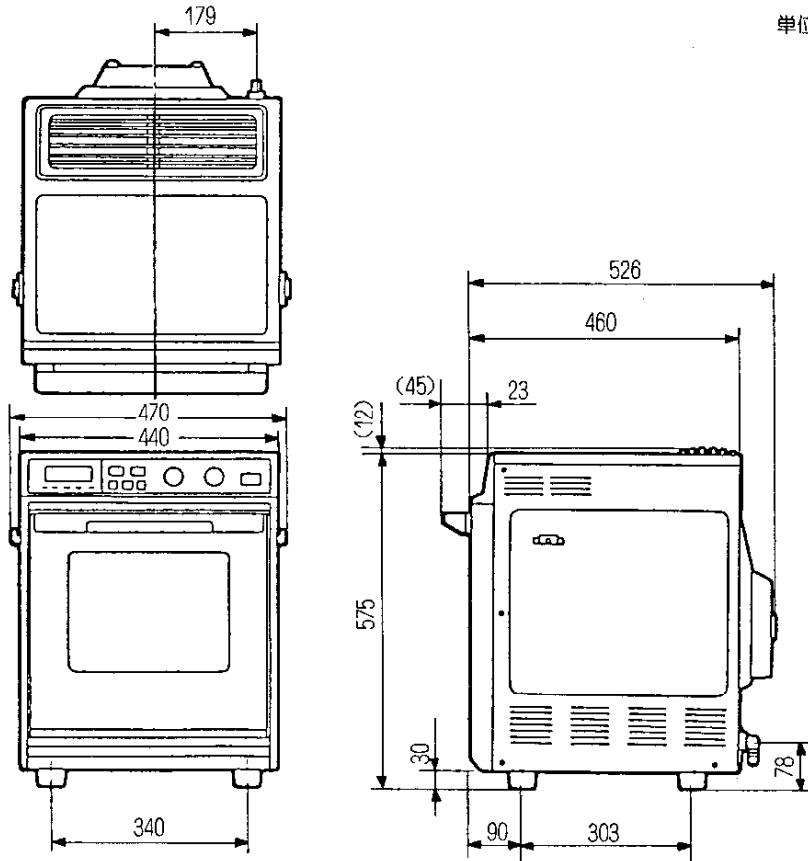
- ガスには都市ガス14種類およびLPガスの区分があります。
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。
この場合調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料修理となります。

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。

外形寸法図

単位：mm



仕様一覧表

外形寸法 (mm)	高さ	587			
	幅	470			
	奥行	571 (526 ドア 把手を除く)			
庫内有効寸法 (mm)	高さ	285			
	幅	300			
	奥行	300			
	重量 (kg)	30			
接続	ガス	9.5mmφゴム管			
	電気	AC100V 60Hz			
消費ガス量	6 C	13A	6 A	LPG	
		5,300kcal/h			0.44kg/h
	消費電力(W)	85W			
	電源コードの長さ(m)	2			

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ブ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。
普通のオーブンでは不可能な3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・スタートキーを押すだけ。
あとは点火から安全燃焼まですべて自動的に行ないます。

4

庫内はS・C（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・C加工ではありませんのでお手入れが必要です）

コンベックと快適なくらしのために



日曜日にはパンをつくろう。

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

大阪ガス本社・支社所在地および電話番号

本社・ガスビル サービスセンター	☎541	大阪市東区平野町5丁目1	☎大阪	06 (202) 2221
南支社	☎557	大阪市西成区玉出東2丁目9番41号	☎大阪	06 (652) 0001
北支社	☎532	大阪市淀川区十三本町3丁目6番35号	☎大阪	06 (301) 1251
堺支社	☎590	堺市住吉橋町2丁目2番19号	☎堺	0722(38) 1131
北摂支社	☎569	高槻市藤の里39番6号	☎高槻	0726(71) 0361
阪神支社	☎662	西宮市和上町4番11号	☎西宮	0798(26) 3101
東部支社	☎578	東大阪市稲葉2丁目3番17号	☎河内	0729(62) 1131
京阪支社	☎573	枚方市西田宮町16番17号	☎枚方	0720(41) 1251
神戸支社	☎650	神戸市中央区相生町5丁目13番10号	☎神戸	078(576) 5231
京都支社	☎604	京都市中京区扁丸御池梅屋町358	☎京都	075(231) 8151
奈良支社	☎631	奈良市学園北2丁目4番1号	☎奈良	0742(44) 1111
和歌山支社	☎640	和歌山市本町1丁目1	☎和歌山	0734(31) 2481
姫路支社	☎670	姫路市神屋町4丁目8	☎姫路	0792(85) 2221
東播支社	☎675	加古川市加古川町榮津29-1	☎加古川	0794(21) 1801
豊岡支社	☎668	豊岡市三坂町6丁目57番地	☎豊岡	07962(3) 2221
湖南支社	☎525	草津市追分町字荒姫680の1	☎草津	0775(62) 5311
彦根支社	☎522	彦根市大東町12番11号	☎彦根	0749(22) 3131
(長浜営業所)	☎526	長浜市南呉服町3番4号	☎長浜	0749(62) 7171

その他当社サービスステーション、およびサービスショップ

大阪ガス株式会社

おねがい

ガスくさいときは、お部屋の元栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）、大阪ガス支社にご連絡ください。