

本編

別冊も併せて必ず  
お読みください。

# コンビネーションレンジ 〈電子コンベック〉

21-867.21-877型

## 取扱説明書

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
- 付属品の名称とはたらき…………… 6
- 特に注意していただきたいこと…………… 8
- 器具の設置…………… 12
- 使用手順…………… 15
- 使用上のご注意…………… 23
- 容器(使える容器・使えない容器)について…… 26
- 日常の点検・手入れ…………… 28
- 故障・異常の見分け方と処置方法…………… 30
- アフターサービスと保管…………… 32
- 仕様…………… 33

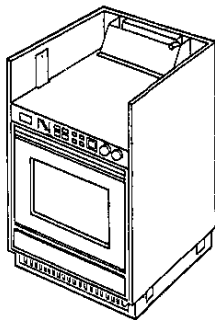
### ごあいさつ

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。



### 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 堺市住吉權町2-2-19    | 電話 堺 0722(36)1131   |
| 北部支社                | 〒588 高槻市藤の里町88-6     | 電話 高槻 0726(71)0361  |
| 東部支社                | 〒578 大阪市稲葉2-3-17     | 電話 河内 0729(82)1131  |
| 兵庫支社                | 〒650 神戸市中央区東川崎町1-8-2 | 電話 神戸 078(960)3100  |
| 京都支社                | 〒600 京都市下京区中堂寺粟田町1番地 | 電話 京都 075(911)7391  |
| 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)2491 |
| 兵庫西支社               | 〒870 姫路市神屋町4-8       | 電話 姫路 0792(85)2221  |
| 豊岡支社                | 〒688 豊岡市三坂町6-57      | 電話 豊岡 0793(23)2221  |
| 滋賀支社                | 〒525 草津市追分町字荒堀680-1  | 電話 草津 0775(62)6311  |
| 滋賀東支社               | 〒522 彦根市大東町12-11     | 電話 彦根 0749(22)3131  |
| (長浜営業センター)          | 〒528 長浜市南呉服町3-4      | 電話 長浜 0749(62)7171  |
| 本社・ガスビル<br>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。

99 大阪ガス

# コンビネーションレンジの特長

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。  
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。

## 特長・機能

### 大型蛍光管によるデジタル表示

時刻合わせ、タイマー合わせはつまみを回すだけ。  
表示は見やすいデジタル表示。

### 庫内温度表示機能付

コンベック使用中、温度調節を合わせれば、おおよその庫内温度を表示。

### イースト発酵機能付

パンづくりに最適。

### 突起をなくしたスッキリデザイン

作業のじゃまをなくしたスッキリデザイン。

### 庫内は手入れが容易な セルフクリーニング

### 操作は簡単 フェザータッチ

コンベック、電子レンジ、コンビ、予熱、ソフト仕上げ、繰り返し等、操作が容易なフェザータッチ。

コンベック……熱風循環式で2段同時に調理ができます。

電子レンジ……電波で食品を加熱、スピーディ。

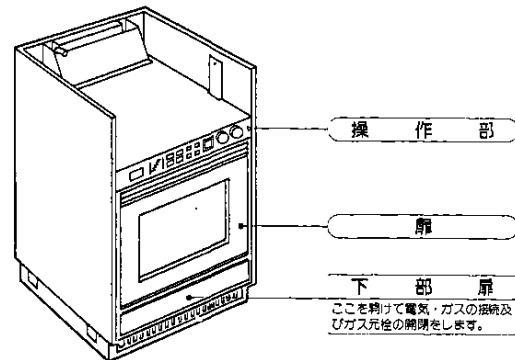
コンビ……コンベックと電子レンジ同時加熱。

予熱……コンベックは予熱が必要。

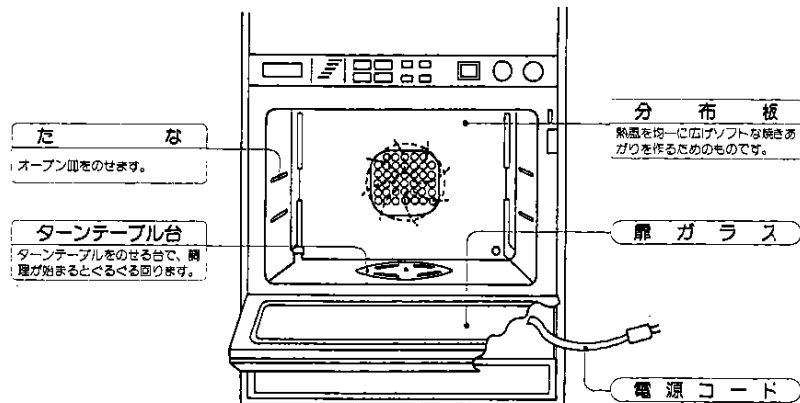
ソフト仕上げ……乾燥をきらう調理に最適。

繰り返し……同じ調理を何度も行う場合に最適。

# 各部の名称とはたらき

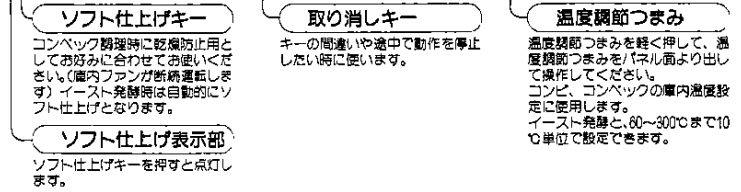
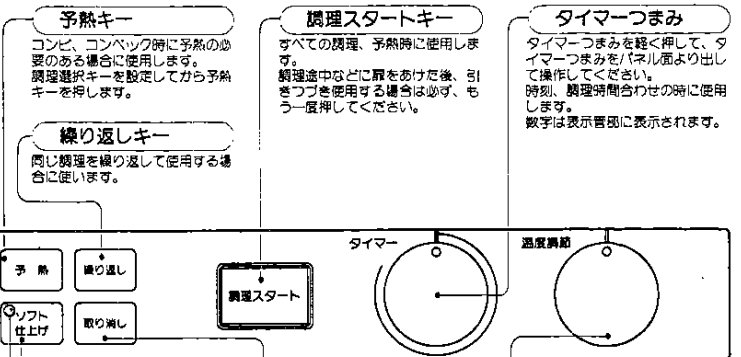
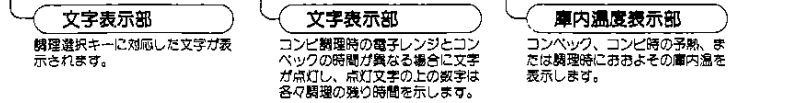
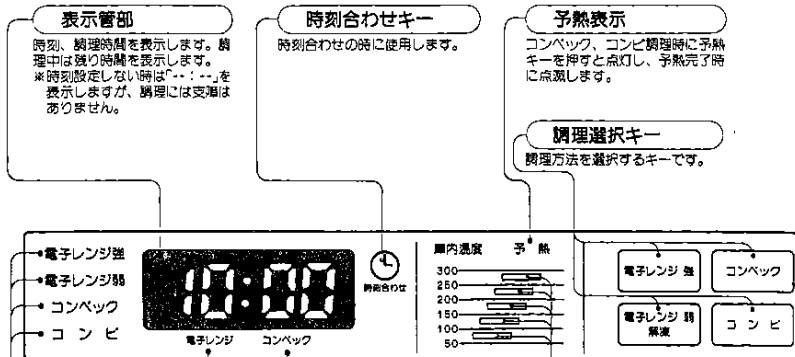


## 電子コンベック庫内



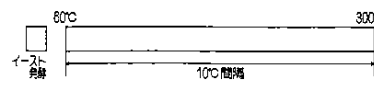
# 操作部の名称とはたらき

# 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。

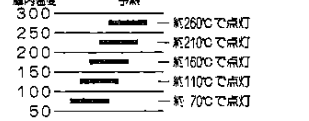


- イースト発酵の条件
  - ・庫内温度が高いと、パナに点火しないことがあります。この場合はファンも停止します。
  - ・夏期など室温が30℃以上の場合は、室温で自然発酵させても結構です。
- 予熱時間のめやすは、おおよそ下表のようになります。

| 目盛り | 庫内温度  | 時間    |
|-----|-------|-------|
| 150 | 約150℃ | 3~4分  |
| 200 | 約200℃ | 4~5分  |
| 250 | 約250℃ | 6~7分  |
| 300 | 約300℃ | 9~10分 |

## 庫内温度表示

コンビ、コンベック使用時に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。  
コンベック調理後、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ても調理スタートで調理開始ができます。

### 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は使えませんので絶対に温度調節つまみは動かさないでください。温度設定が変化します。

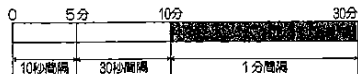
# 操作部の名称とはたらき

## タイマーつまみ

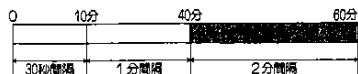
このつまみで調理時間を合わせたり、時計の時刻を合わせます。

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。

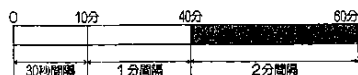
### ●電子レンジ強 (30分計)



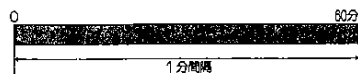
### ●電子レンジ弱、コンベック (60分計)



### ●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)



## 注意

タイマーつまみには目盛がありませんので表示部にて設定してください。

## フザーの種類

この器具は、各操作、状態によって、4種類のフザーでお知らせします。

| フザーの種類        | 操作・状態               |
|---------------|---------------------|
| 「ピッ」          | 調理選択キーなど、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

# 附属品の名称とはたらき

## 附属品

同梱の附属品



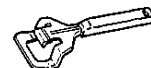
オープン皿(2枚)



網(2枚)



ターンテーブル(1枚)



オープン皿取手(2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。

コンベック調理  
電子レンジ調理



ターンテーブル



オープン皿



オープン皿・網

〈注意〉  
・オープン皿はから焼きしないでください。重ね合わせでも二段同時に使えません。  
・ただしオープン皿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

コンベック調理



ターンテーブル

〈注意〉オープン皿との二段使用はできません。



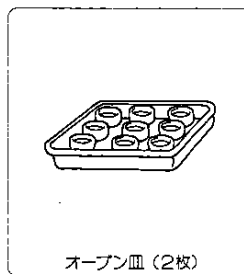
ターンテーブル

〈注意〉オープン皿との二段使用はできません。

附属品以外の容器については、クッキングブックを参照してください。

## ■オープン皿

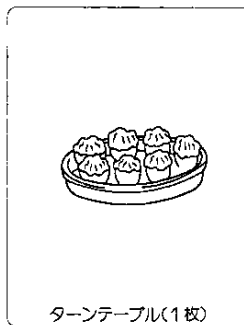
- コンベック調理に使用します。
- オープン皿の2段同時使用が可能です。(オープン皿(下段)とターンテーブルは同時使用できません)
- 食品はなるべく片寄らないように、平均に並べるようにしてください。
- コンビネーション調理、電子レンジ調理には使わないでください。
- クッキーやロールケーキなど水分の比較的小さい材料を全体に均一に広げてつくる料理はオープン皿をお使いください。



オープン皿 (2枚)

## ■ターンテーブル

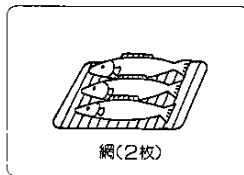
- どの調理にも使えます。
- ターンテーブルはターンテーブル台にのせてお使いください。
- コンベック調理でも1段分しかつくらない場合は、ターンテーブルの方が焼ムラが少なくきれいに仕上がります。
- コンベック調理の場合はターンテーブルとオープン皿(上段)を同時に使用することもできます。
- 調理する時は、中央付近、また数個ある場合は同心円状に置いてください。
- ハンバーグなど水分の多い材料や、肉のかたまりなどを高温で焼く場合、または少量の材料を焼く場合は、ターンテーブルをお使いください。



ターンテーブル(1枚)

## ■網

- コンベック調理に使用します。
- 食品はなるべく片寄らないように、平均に並べるようにしてください。
- コンビネーション調理・電子レンジ調理には使わないでください。



網(2枚)

# 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。
- 下部扉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必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)

| 形式の呼び        |        | 都市ガス用 |  |
|--------------|--------|-------|--|
| 12A          | 13A    |       |  |
| ○○○          | ○○○    |       |  |
| kcal/h       | kcal/h |       |  |
| 製造年月日及び製造番号  |        |       |  |
| リンナイ 株式会社(O) |        |       |  |

必ず確かめましょう

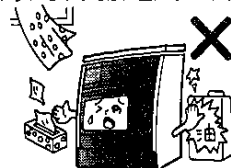
- LPガス用
- 都市ガス用

### 使用電源についてのご注意

- この器具はAC100V50Hzまたは60Hz専用です。念のため、お宅の電源(電圧・周波数)と下部扉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)

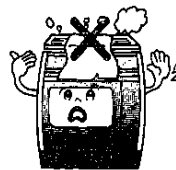
### 火災予防

- 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。

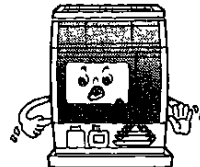
- 吸気口や排気口をふさがないようにください。



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。

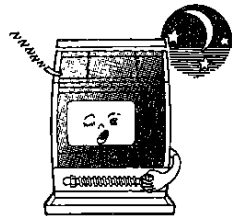
- 下部扉にはものを入れないでください。



下部扉裏は燃焼空気の取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

- ガスの元栓をしめてください。



器具をご使用にならないときや、お出かけ・あやすみになるときは、必ずお部屋のガス元栓を閉めてください。

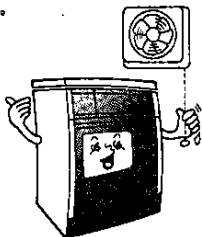
### 下部扉の開け方

下部扉を手前に引くと開きます。

- 火をつけたままで、外出・就寝は絶対しないでください。

## 換気にご注意

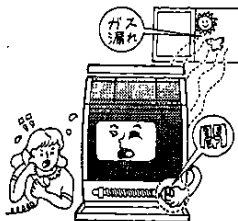
- ご使用と同時に換気扇をまわすなど換気にご注意ください。



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、すぐ使用をやめてお部屋のガス元栓を閉じ、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。

## 使用上のご注意

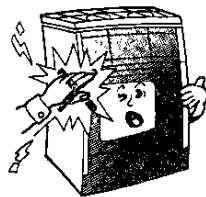
- 1 調理以外の目的で使用しないでください



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



ご使用中およびご使用直後は、扉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にご注意ください。  
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。

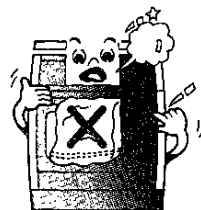
- 3 雷時にはご注意ください

- 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。
- 外板(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。

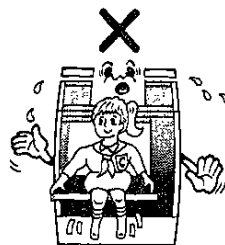
- 5 扉に物をはさんだまま作動させないでください



ふきんや食品くず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。

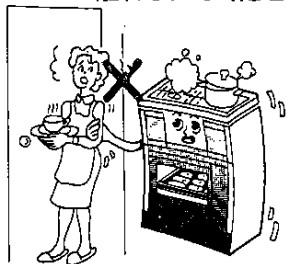
- 扉スイッチの穴に物を入れないでください。スイッチの故障の原因になります。

- 6 扉にお子さまがのらないようご注意ください



扉の上ののっぴりすると、扉がしまらなくなり、電波漏れなど故障の原因になります。

7 調理中は場所を  
離れないでください



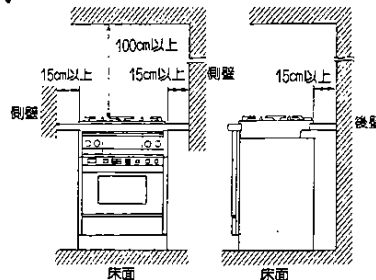
火をつけたまま就寝・外出は絶対にしないでください。

# 器具の設置

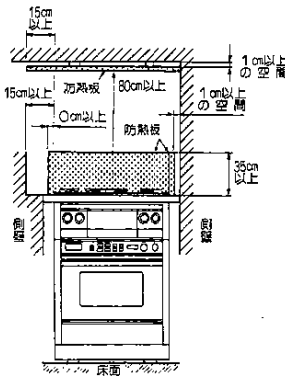
## 設置上のご注意

(詳しくは設置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性の壁から、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。



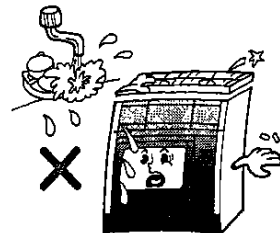
2 丈夫で水平な場所に  
設置してください

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



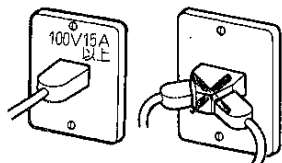
部品の故障、ガラスの破損や漏電の原因になります。

5 樹脂製の照明器具の下へ  
置かないでください



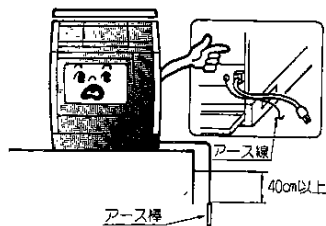
コンベック使用のときの熱で照明器具のかさなどが変形することがあります。

## 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。  
電源コードは下部扉の中にあります。
- この器具は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過ぎないようにしてください。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

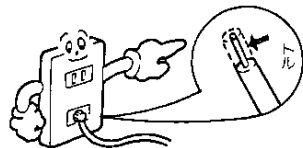


- 万一の感電防止のため、アースは必ず取り付けてください。
- アースの取り付けは、販売店または電気工事店に依頼してください。
- アース取り付け工事は有料です。
- アース棒をご使用になるときは日陰など湿気の多い場所に、アース棒を地中深く打ち込みます。(40cm以上)

### ご注意

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ます。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）のかま場。
- 土間、コンクリート床の場所。
- 酒、しょうゆなどの醸造・貯蔵庫など。

### 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。

## 8 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、設置説明書に従い正しく設置してあるかご確認ください。

## 使用前の準備と確認

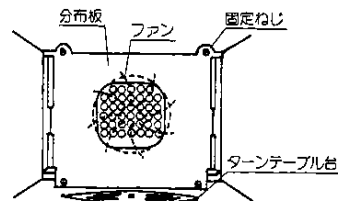
調理を始める前に  
確かめてください

### 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。

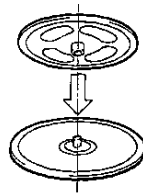
### 2 分布板の締め付けを確認する

分布板の固定ねじ（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ねじを右へ回し締め付けてください。



### 3 ターンテーブル台を正しくセット

製品箱の中からターンテーブル台を取り出し扉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。  
これで時刻合わせは完了です。



### 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、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。










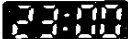


# 使用手順








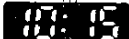
## 電子レンジ(強および弱)の使用

| 手 順                        | 操 作                                     | 表 示 部  | ご 注 意  |
|----------------------------|---|--|--|
| 1. 食品を入れます。                |   | <br>時刻表示   | 時刻合わせをしていないときは<br><br>の表示となつていま<br>す。          |
| 2. 調理選択キーを押します。            | <br>電子レンジ強<br>または<br>電子レンジ弱<br>解除       | 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。<br><br>表示管の「0」が点滅します。 | 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。 | <br>タイマー<br>調理時間を合わせます。                 | <br>例) 1分30秒に合わせます。                                | 調理時間の範囲は、電子レンジ強:0~30分<br>電子レンジ弱:0~60分<br>です。   |
| 4. 調理スタートキーを押します。          | <br>調理スタートキーを押します。                      | <br>調理時間が1秒ごとに減り残り時間を表示します。                        | 調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。                           |
| 〈調理完了〉                     | <br>調理時間が「0」になれば、調理完了を「ピー」とプザーでお知らせします。 | <br>調理完了と同時に庫内灯が消灯します。                             |  |
| 5. 食品を取り出します。              |   | <br>現在の時刻表示になります。                                  | 時刻合わせがして<br>いないときは<br><br>となります。<br>庫内灯が点灯します。 |

# コンベックの使用

〈予熱を必要とする調理の場合〉

| 手 順                        | 操 作  | 表 示 部  | ご 注 意  |
|----------------------------|--|--|--|
| 1. 調理選択キーを押します。            | <br>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。<br><br>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。              | <br>予熱キーを押します。  | 予熱表示ランプが点灯します。<br>                      |  |
| 3. タイマーつまみをまわし、調理時間を合わせます。 | <br>調理時間を合わせます。   | <br>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。     | <br>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。                  |
| 5. お好みに合わせ、ソフト仕上げキーを押します。  | <br>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。                      |
| 6. 調理スタートキーを押します。          | <br>調理スタートキーを押します。予熱をはじめます。                                   | <br>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。<br>※おおよその温度が庫内温度表示部に表示されます。 |

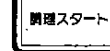
| 手 順               | 操 作   | 表 示 部   | ご 注 意  |
|-------------------|---|---|--|
| 〈予熱完了〉            | <br>予熱が完了しますと「ビッピッビッピッビッ」とブザーで5回お知らせします。 | 予熱表示ランプが点滅します。<br>           |  |
| 7. 食品を入れます。       | 食品を庫内に入れ、オープン扉を閉めます。  |                              | オープン扉を開くと予熱表示ランプは消えます。                         |
| 8. 調理スタートキーを押します。 | <br>調理スタートキーを押します。                       | <br>調理時間が1秒ごとに減り残りの時間を表示します。 | ※おおよその庫内温度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〉            | <br>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。     |   | <br>現在の時刻表示になります。            | 扉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。

調理途中で扉を開き、引き続き調理したいとき

タレをのめるなどで調理途中でオープン扉を開き、引き続き加熱したいときは、オープン扉を閉じて再び調理スタートキーを押してください。



●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




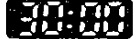








一度調理されたあと、食品を取り替え、繰り返しキーを押すと、同じ調理モード・調理時間になります。繰り返しキーを押して調理スタートキーを押して残りの時間を加熱します。

繰り返し

調理スタート

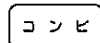

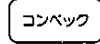



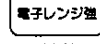
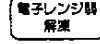


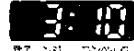

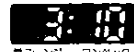
●すべての加熱調理に共通です。  
●但し予約モードは省略されます。





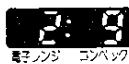



## イースト発酵の使い方

| 手順                           | 操作  | 表示部  | ご注意                               |
|------------------------------|---|--|-----------------------------------|
| 1. 調理選択キーを押します。              | <br>コンバックキーを押します。                            | コンバック表示ランプが点灯します。<br><br>表示部の「0」が点滅します。 | コンバ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. タイマーつまみをまわして、調理時間を合わせます。  | <br>調理時間を合わせます。                              | <br>例) 30分に合わせます。                       | 調理時間の範囲は、0～60分です。                 |
| 3. 温度調節つまみをイースト発酵ポイントに合わせます。 | <br>温度調節つまみを左へいっばい「カチッ」というまでまわして、「発酵」に合わせます。 | ソフト仕上げ表示ランプが点灯します。<br>                  | 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. 食品を入れます。                  | 食品を扉内に入れ、オープン扉を開けます。  |   |                                   |
| 5. 調理スタートキーを押します。            | <br>調理スタートキーを押します。                           | <br>調理時間が1秒ごとに減り残りの時間を表示します。            | 調理スタートと同時に扉内灯が点灯します。              |
| 〈調理完了〉                       | <br>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。      |                                        | 調理完了と同時に扉内灯は消灯します。                |
| 6. 食品を取り出します。                |   | <br>現在の時刻表示になります。                     | オープン扉を開けると同時に扉内灯が点灯します。           |

## コンビの使用








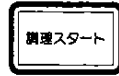




〈コンバックと電子レンジの調理時間が異なる場合〉

| 手順                              | 操作   | 表示部  | ご注意                                  |
|---------------------------------|--|--|--------------------------------------|
| 1. 調理選択キーを押します。                 | <br>コンビキーを押します。   | コンビ表示ランプが点灯します。<br><br>表示部の「0」が点滅します。 | 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。                | <br>コンバックキーを押します。   | <br>コンバック表示ランプが点灯します。                 |                                      |
| 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。 | <br>調理時間を合わせます。   | <br>例) 10分に合わせます。                     | 調理時間の範囲は、0～60分です。<br>(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。                | <br>または<br><br>電子レンジキーを押します。 | <br>表示部の「0」が点滅します。電子レンジ表示ランプが点灯します。   | 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。 | <br>調理時間を合わせます。   | <br>例) 3分に合わせます。                      | 調理時間の範囲は、0～60分です。<br>(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。          | <br>調理温度を合わせます。   | <br>例) 3:10                         | 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。                   |

| 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。 | <br>ソフト仕上げキーを押すとランプが点灯します。              | <br>電子レンジ コンベック                             | 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。               | 食品を庫内に入れ、オープン扉を開めます。   | <br>電子レンジ コンベック                             |   |
| 10. 調理スタートキーを押します。        | <br>調理スタートキーを押します。                      | <br>電子レンジ コンベック<br>調理時間が1分ごとに減り、残り時間を表示します。 | ※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>                    | <br>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。 | <br>電子レンジ コンベック                             | 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。            |  | <br>現在の時刻表示をします。                            | オープン扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。                       |

## コンビの使用

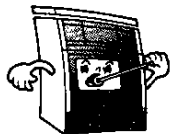
(コンベックと電子レンジの調理時間が同じ場合)

| 手順                        | 操作   | 表示部  | ご注意   |
|---------------------------|--|--|---|
| 1. 調理選択キーを押します。           | <br>コンビキーを押します。                         | コンビ表示ランプが点灯します。<br><br>表示部の「0」が点滅します。 | 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。 | <br>調理時間を合わせます。                         | <br>例) 10分に合わせます。                     | 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。    | <br>調理温度を合わせます。                         |                                       |   |
| 4. 予熱が必要な場合。              | コンベックの手順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、オープン扉を開めます。   |                                       |   |
| 6. 調理スタートキーを押します。         | <br>調理スタートキーを押します。                      | <br>調理時間が1秒ごとに減り残り時間を表示します。           | ※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>                    | <br>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。 |                                       | 調理完了と同時に庫内灯が消灯します。                            |
| 7. 食品を取り出します。             |  | <br>現在の時刻表示をします。                    | オープン扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。                       |

# 使用上のご注意

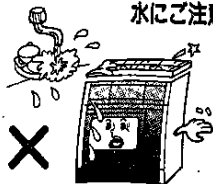
## コンベック調理の場合

### 予熱が必要



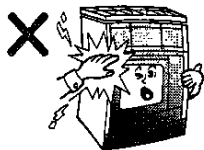
ほとんどの調理に予熱が必要です。あらかじめ庫内を予熱して、調理温度に上げておかないと、料理がうまくできないことがあります。クッキングブックを見て調理してください。

### 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、扉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、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、扉の開閉時は金属部分や扉ガラスに、手やひじがふれないようにしてください。

### 調理中の扉の開閉はひがえめに

調理中に何度も、扉を開閉すると、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、すぐ扉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。

### 調理後のオープン皿にご注意

オープン皿や網の取り扱いは付属のオープン皿取手を使用してください。熱いオープン皿を蒸った布で持つと火傷の恐れがあります。

### 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、できだ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。

### オープン皿やターンテーブルは急冷しない

オープン皿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。

### イースト発酵は庫内を十分に冷やしてから

高温で調理した後イースト発酵を行う場合は庫内を十分に冷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。

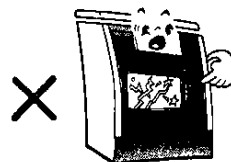
### 使用中の点火にご注意

使用中はときどき扉の下側にある点火確認ランプ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

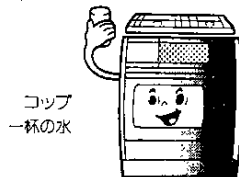
## 電子レンジの場合

### 食品を入れずに動作させないで



庫内に食品を入れずに調理スタートキー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<sup>①</sup>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。

### 少量の食品は気をつけて



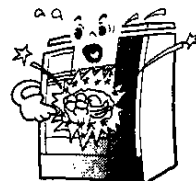
コップ一杯の水

少量の食品（しゅうまい1個など）や乾燥したもの（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。

### 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。

### 金属物が庫内壁面にふれないように

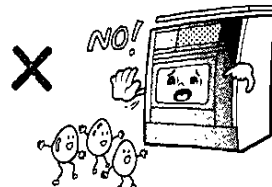


アルミ箔、ターンテーブルなどの金属が扉ガラスや庫内壁面などの金属部に触れないようご注意ください。接触部で火花がとび、ガラスや庫内壁面を傷つけることがあります。また、金串は絶対に使用しないでください。

### 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。



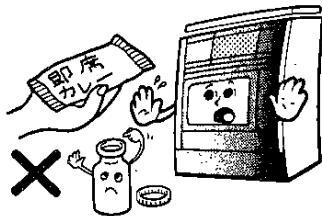
ゆで卵・ゆで卵を使ったフライ類は破裂することがありますのでご注意ください。

殻つき食品は割れ目を



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。

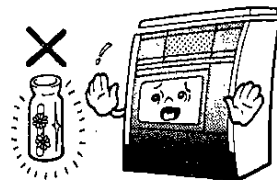
密封された食品は移して



ビン詰など密封された食品は、フタをはずすが、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。

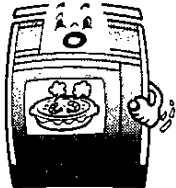
※アルミで包装されている食品は電波を通しません。必ず別の容器に移しかえてから加熱してください。

金・銀模様の入った容器は使わない



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。

量にあった時間設定を




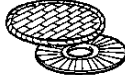
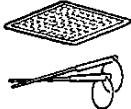

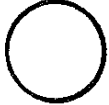




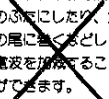







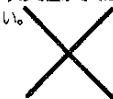


●電子レンジ加熱は、進行状態がみえないうえ、急速にすすみますので、量にあった正確な時間設定が必要です。タイマーは、短かめにセットし、でき上がりが不十分なときは、さらに時間追加するようにしましょう。  
●また、正確な計量をしたりすることを習慣づけましょう。

使える容器・使えない容器

|                      | 耐熱性<br>ガラス容器   | 耐熱性のない<br>ガラス容器   | 陶磁器   | プラスチック類   | 金属容器   |
|----------------------|--|---|---|---|--|
|                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>●キャセロール</li> <li>●パイレックス</li> <li>●パイロセラム</li> <li>●カスタードカップ</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●強化ガラス</li> <li>●カットグラス</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●プラタン皿</li> <li>●茶わん</li> </ul>                |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>●ステンレス器</li> <li>●ほうろくひき器</li> <li>●アルミ製容器</li> </ul> |
| 耐熱性<br>ガラス容器         | <p>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。使用後急冷したり、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。</p>                          | <p>耐熱温度120℃前後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。</p>                           | <p>日常使用している皿や茶わん類は、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。</p>          | <p>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。</p>   | <p>耐熱性があるので最悪です。取手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。</p>                                    |
| 電子レンジ加熱専用<br>耐熱ガラス容器 | <p>電子レンジ加熱専用の耐熱ガラス容器などが適しています。ただし急冷急熱にご注意ください。</p>   | <p>ガラス自身の厚みの変化が大きいものやひび割れのあるものは、割れやすいので使わないでください。</p>                     | <p>金銀の模様の入ったもの、ひび模様の入ったもの、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るためご注意ください。</p> | <p>耐熱温度120℃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るためご注意ください。</p> | <p>電波を反射し透過しませんから調理できません。</p>  |
| アルミ・銅・鉄<br>容器        | <p>使用後、急冷すると割れることがあります。</p>  | <p>耐熱性のないものは使えません。</p>  | <p>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。</p>                                 | <p>高温になるため使えません。</p>  | <p>電波を反射しますので使えません。</p>  |

(注) 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れぬ失敗をすることがあります。

| 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></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></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ので使えません。</p> <p></p>                 | <p>コンベック加熱は高温になるため向きません。</p> <p></p>  | <p>金串が庫内に触れないようご注意ください。</p> <p></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></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熱することができます。</p> <p></p> | <p>漆がはげたり食品ににおいが移ったり、熱をもち、ひび割れ、変色などが起こることがありますので使えません。</p> <p></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。塗料を塗った紙製は、色やにおいが食品に移りやすいため、使わないでください。</p> <p></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></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></p>  | <p>電波を反射するので使えません。</p> <p></p>   | <p>耐熱性がないので使えません。</p> <p></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></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></p> |

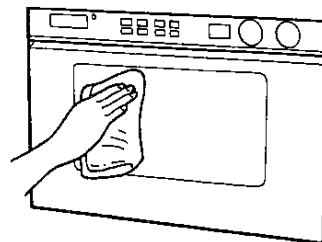
## 1 毎日の点検

- 毎日の点検は必ず行ってください。
- 器具の周辺に紙・プラスチック・油類など燃えやすいものが置かれていませんか。
- 電源コードの被覆が破れていませんか。
- 部品が所定の位置に取り付いていますか。

## 2 正しいお手入れのしかた

- 器具を未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) 器具の表面・扉

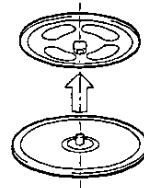


乾いた布でよくふいてください。汚れのひどいときは、中性洗剤でお手入れした後乾いた布で洗剤を十分にふきとってください。

### ご注意

金属たわしやみがき粉などは使用しないでください。特に扉ガラスの場合、表面にキズがつき破損の原因となります。

### (2) ターンテーブル



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。

## (3) 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。
- 庫内底部及び庫内側面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、乾いた布で十分に水気をとっておいてください。

### こ 注 意

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。

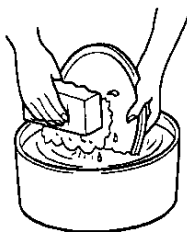
### セルフクリーニング仕上げとは

調理中に飛び散った脂が一面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。
- 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ると、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。

## (4) 付属品



ターンテーブル・オープン皿や網などは、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。

## 修理を依頼される前にもう一度確認してください

### (1) コンベックの場合

| 現 象          | 原 因                                    | 処 置 方 法                                     |
|--------------|--|---|
| ●点火しない       | ●電気がきていない                              | ●電源プラグが抜けていませんか<br>●配電盤のヒューズ・ブレーカーが切れていませんか |
| ●庫内温度が上がらない  | ●ガス元栓の開き不十分                            | ●ガス元栓を全開にしてください                             |
| ●ファンから異常音が出る | ●ファン締付キャップがゆるんでいる<br>●分布板が正しくセットされていない | ●締付キャップを締め直してください<br>●分布板を正しく取り付けてください      |
| ●うまく調理できない   | ●排気口がふさがっている                           | ●障害物を取り除いてください                              |

### (2) 電子レンジの場合

| 現 象              | 原 因   | 処 置 方 法  |
|------------------|---|--|
| ●全く動かない          | ●電気がきていない   | ●電源プラグが抜けていませんか<br>●配電盤のヒューズ・ブレーカーが切れていませんか    |
| ●ターンテーブルが回転しない   | ●タイマーの設定忘れ<br>●調理スタートキーの押し忘れ  | ●タイマーを設定してください<br>●調理スタートキーを押してください            |
| ●ターンテーブルから異常音が出る | ●ターンテーブル台が正しくセットされていない、忘れている  | ●ターンテーブル台を正しくセットしてください                         |
| ●食品が加熱されない       | ●食品が金属容器、アルミホイールなどにあおわれている  | ●電子レンジに適した容器に取り替えてください                         |
| ●庫内で火花が出る        | ●庫内壁に金属（網、アルミホイール、金串など）が触れている<br>●電子レンジに適した容器を使用していない（金粉・銀粉の容器、針金で編んだ金網等） | ●金属が触れないようにセットしてください<br>●電子レンジに適した容器に取り替えてください |



# アフターサービスと保管

## こんな場合は故障ではありません

| 現象                                | 理由   |
|-----------------------------------|--|
| ●はじめてコンベックを使ったとき煙がでた              | ●庫内には加工油を塗っています。コンベックをはじめて使うと、その油が焼けて煙がでます<br>はじめてコンベックをお使いのときは庫内の油を焼ききるためにから焼きをしてください<br>コンベックの場合 300℃で約20分 |
| ●イースト発酵の場合、調理ランプがつかないおよびファンがまわらない | ●夏場など、室温が高く発酵の温度以上になっている。<br>●バーナ燃焼時のみファンが回転する装置になっています。<br>庫内の温度が高い場合動きません                                  |
| ●点火後や消火後にキシミ音が出る                  | ●オープン本体などが加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音で故障ではありません   |
| ●電子レンジが作動するときに音が出る                | ●電子レンジが作動したときに金属が磁界により引っ張られるときに起こる音で故障ではありません  |
| ●運転中にカチンと音がる                      | ●温度調節をするための電磁弁（電気で開閉するガス弁）などの音です   |

## 修理を依頼される場合

以上の事項をご確認のうえ、なお異常を見つけれられたときは、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プまたは大阪ガス支社に修理を依頼してください。

## アフターサービスのお申込み

### サービスのお申込み

- 30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)21-867

大阪ガス株式会社 03

(例)21-867

### 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で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)

- 庫内や附属品の汚れをきれいに落とし十分乾燥させてください。
- ガス元せんを開め、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         | 21-867.21-877型   |       |
| 型 式 名       | RBR-50ED.RBR-50EDZ   |       |
| 点 火 方 式     | 連続放電点火   |       |
| 外 形 寸 法     | 高さ805mm×幅598mm×奥行550mm   |       |
| コンベック庫内有効寸法 | 高さ250mm×幅420mm×奥行345mm   |       |
| 重 量         | 64kg (付属品含む)   |       |
| 電 源         | AC100V (60Hz専用)  |       |
| 消 費 電 力     | コンビ使用  | 1200W |
|             | コンベック使用  | 120W  |
| 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   |       |
| 附 属 品       | オープン皿②、網②、ターンテーブル、オープン皿取手②、クッキングブ<br>ック、取扱説明書、保証書、設置説明書、料理招待はがき、アース棒 |       |

| 使 用 ガ ス<br>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 1 3 A     | 6.16kW(5300kcal/h) | 15A(1/2B) 金属可とう管<br>または銅管 |
| L P ガ ス             | 6.16kW(0.44kg/h)   |                           |