

ガス

オーブン

RSD-600-202

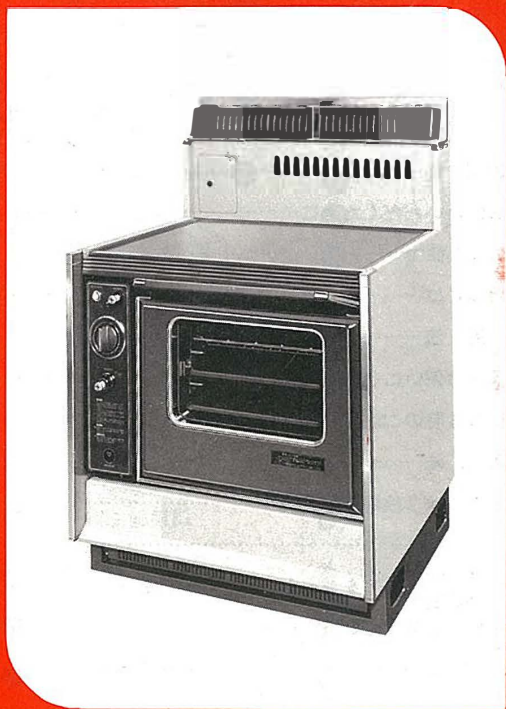
14-500型



大阪ガス

ご 使 用 法

保証書付



このたびは、大阪ガスのガスオーブンをお求めいただきありがとうございました。

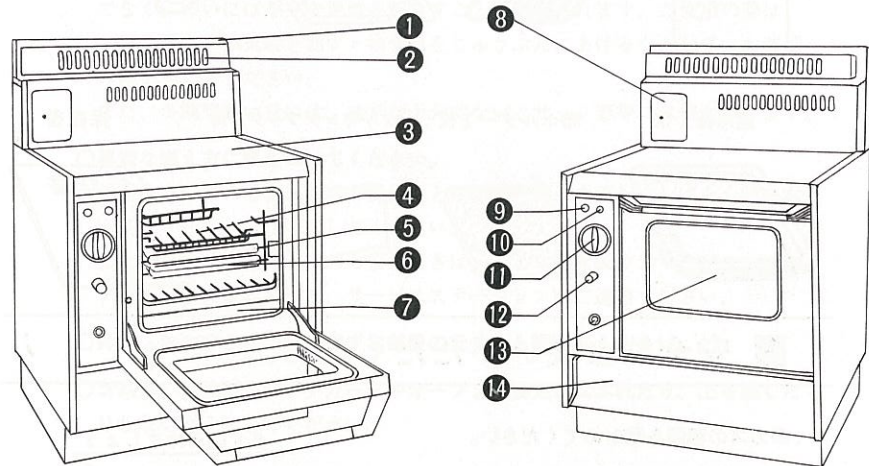
このご使用法をよくお読みになって、十分にご活用いただき、いつまでもご愛用ください。



目次

■ 各部の名称	1
■ 安全にお使いいただくために	2
■ 器具の設置	3
■ ご使用前に	4
■ ご使用法	5
■ 付属部品をお使いになる時	6
■ お使いになる時のご注意	8
■ お手入れ法	9
■ こんなときには（故障の発見法）	9
■ 仕様	11
■ コンロ（10-240 / 10-241）をセットしてお使いのとき	12
■ アフターサービスについて	13
■ おねがい	13

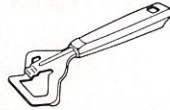
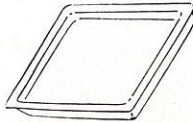
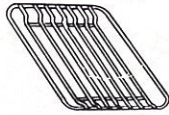
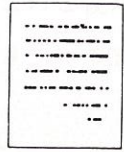
■ 各部の名称



- | | |
|-----------|--------------|
| ① バックガード | ⑧ 盲蓋 |
| ② オーブン排気口 | ⑨ オーブンライトボタン |
| ③ トッププレート | ⑩ 点火ボタン |
| ④ オーブンあみ | ⑪ 器具せんつまみ |
| ⑤ オーブン棚 | ⑫ 安全ボタン |
| ⑥ オーブンさら | ⑬ オーブンとびら |
| ⑦ オーブン焼板 | ⑭ 下部とびら |

付属品

温度時間早見表 オープンあみ1枚 オープンさら2枚 オープンさらホルダー1個

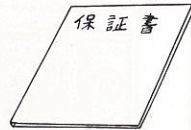
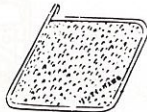


遮熱板1枚

布ホルダー1枚

クッキングブック1冊

保証書



■ 安全にお使いいただくために

●ガスの種類を確かめてください。

○ガス器具を安全にお使いいただくためには、供給されているガスと器具とが合っていないと危険です。

○ガスの種類には都市ガスとLPガスがあり、また都市ガスにはガスグループの区分があります。

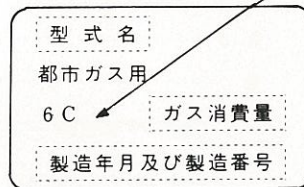
この器具に貼ってある銘板の表示とお宅のガスが一致していることをまず確かめてください。

○特に転居時には供給されているガスの種類や区分にご注意ください。

○種類が一致しない場合は、お買いあげの店または大阪ガスにご連絡ください。

○トッププレート上でお使いになる器具やふきんなどでオープンの排気口を絶対にふさがないようにください。

必ず確かめましょう



○器具の近く（特にトッププレート上）にはエアゾール缶、紙袋、プラスチック類等、可燃性の品物を絶対におかないでください。

○ときどき換気をおこなってください。

ガス器具に限らずすべての燃焼器具は、燃焼に際して空気中の酸素を必要とします。しめきった部屋で長時間これらの器具をお使いになることは、私達の呼吸に欠くことのできない空気中の酸素を減少させ衛生上良くないばかりでなく、ついには不完全燃焼を起こすことも考えられます。ご使用の際は、
・窓を開く・換気扇を回す・換気口をじゅうぶんにあけるなどして、お部屋の換気をしてください。

また、冬期等寒い日には、換気が十分でないときサッシ窓等に水滴がたまります。

○異常な燃え方に気をつけてください。

使用中ゴーゴーと音をたてて燃えるときには一度火を消し、しばらく間をおいてもう一度火をつけ直してください。

また、異常な燃え方がなならないときは、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、サービスステーションにご連絡ください。

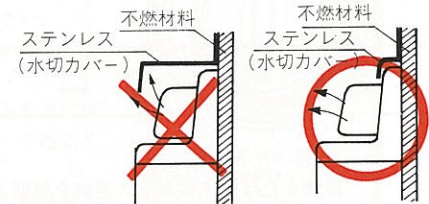
○外出、おやすみ時には、必ずお部屋の元せんも閉めてください。

○ゴム管、電線類はバックガードやオープンの排気口にふれたり、上を通したりしないようにしてください。

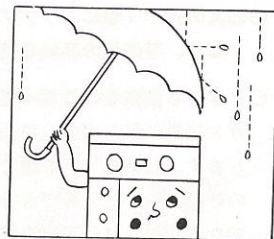
■ 器具の設置

火災予防条例に準じて使用場所をきめてください。

1. 据付けの際、バックガード前面のオープン排気口をステンレスの水切カバーなどで絶対にふさがないようにしてください。過熱などの原因になります。



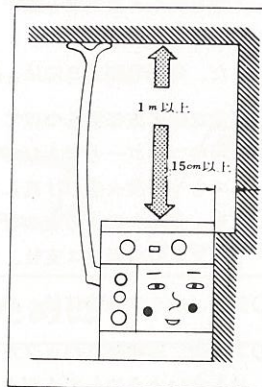
2. オープンの排気口付近に可燃物を置いたり、ふさいだりしないでください。とくにゴム管、電線コードを排気口の上のせたり、上を通さないようにしてください。



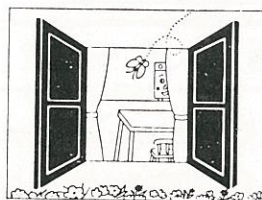
3. 水気の多い所はさけてください。とびらのガラス、オープン排気口、本体上部には水をかけないでください。

4. 上部はバックガード上面より1 m以上離してください。

コンロを取付けてご使用の場合、側面は、木製のような可燃性の壁から15cm以上離してお使いください。



5. 十分換気のできる場所でお使いください。



■ ご使用前に

● ガスの接続

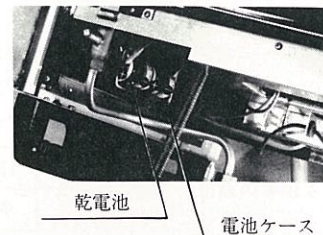
鉄管またはメタルホース連絡を原則としておりますので、大阪ガスにご相談ください。

● 部品の確認

○輸送用に各部分にテープが貼りつけてありますから、ご使用になる前に全部取り除いてください。

○乾電池（単1 1.5V 2個）

下部とびらを持ち上げて手前に引き開いてください。本体側板の左下に電池ケースがありますので図のように正しく挿入してください。



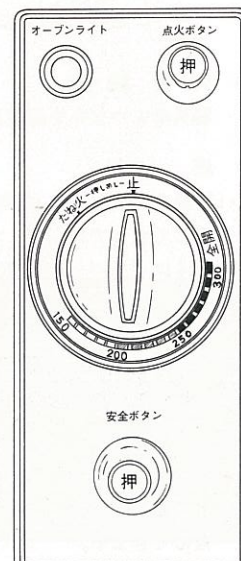
■ ご使用法

<ご注意>

1. オープンを最初に使用する前にオープンさら、オープンあみ、遮熱板を入れて20分位点火したままにして「カラ焼き」をしてください。
なお、カラ焼きをしますと最初焦げたような臭いがしますが、数回使用されれば臭いは消え去ります。
2. 必要な温度まであたたためてから材料を入れてください。
3. 焼いている途中でとびらを開けますと温度が下がりますからとびらを開けないようにしてください。

● 操作手順

1. 器具せんが閉まっていることを確認してから、お部屋の元せんを開いてください。
2. オープンとびらを全開にしてください。
3. 器具せんつまみを押しして **たね火** の位置まで回してください。
4. 安全ボタンを押しつづけたま、点火ボタンを押すとパイロットバーナに点火します。点火したことを確かめてから安全ボタンをそのま、15秒以上保持してください。安全ボタンを離しても点火したかどうかを確認してください。
万一消えた場合は器具せんつまみを元に戻してしばらくした後同じ操作をくり返してください。
5. パイロットバーナの点火確認後、器具せんつまみをご希望の温度目盛に合わせますとメインバーナに着火します。メインバーナに着火したことを確かめてからオープンとびらを静かにしめてください。



6. ご希望の温度になってからお料理の材料を入れてオープンとびらを静かにしめてください。

●ご希望の料理温度とオープン温度の上昇の目安

オープン温度	150°	200°	250°	300°
時間	7分	10分	15分	25分

(ガスの種類や室温によって若干ちがいます。)

<ご注意>

- とびらを開けなくて点火操作を行なうのは危険です。とびらロック装置(安全機構)が付いております。必ずとびらを開けてから点火操作をして着火を確かめてください。
- とびらを閉じている時は器具せんつまみ、点火ボタンを操作しないでください。ロック装置の故障の原因となります。
- パイロットバーナはオープン使用中は常時火がついています。点火しない時は、器具せんつまみをもとに戻して改めて操作してください。
- オープンを使用しない時はパイロットバーナを必ず消火してください。
- 万一点火しない時はマッチで点火することもできます。下部とびらの裏側に点火棒が付属してありますので、点火棒のご使用法を十分お読みになってから点火操作をしてください。それでも点火しない時は最寄りの大阪ガスへご連絡ください。

●火力調節

器具せんつまみを温度目盛と合わせて加減してください。

●消火

器具せんつまみを たね火 の位置まで右へ回すとメインバーナが消火します。そして止ってから押して 止 の位置まで回すと、器具せんつまみがとび出て、パイロットバーナが消火します。

■ 付属部品をお使いになる時

●オープンさら

大きい焼物やむし物料理にご使用される時、あるいは量の多い場合にお手軽にできます。

<ご注意>

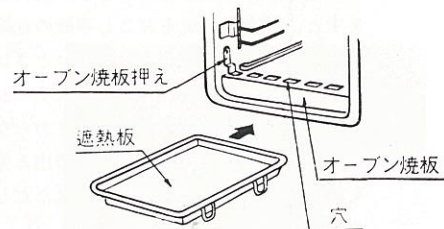
- オープン棚の奥に当たるまで押しこんでご使用ください。オープンさらの出し入れは付属のオープンさらホルダーと布ホルダーをお使いください。
- オープンさらの中央部だけに物をのせたりしますと、熱でさらが変形することがありますので注意してください。このような場合は、市販の専用さら(オープン用丸さら、グラタンさら、パイさら等)をオープンあみの上にのせてお使いください。

●オープンあみ

オープンさらの中に入れてご使用できます。また、オープンあみだけでオープン棚にのせて使用することもできます。

●遮熱板

- 遮熱板は常にオープン焼板の上のせ奥にあたるまでいっぱい押し込んでご使用ください。
- ただし下火を強くしたいときは抜きとってお使いになっても結構です。
- また上火または下火が強すぎる時は予備のオープンさらを上または下に入れて調節することもできます。



<ご注意>

オープン焼板の穴(前、左右)を遮熱板等でふさぎますと熱の分布が変わりますので、絶対にふさがないでください。

●オープンライトの利用

オープンライトボタンを押すと点灯します。押しつけたままでも器具合をごらんください。手をはなすと消灯します。オープンライトは白色でないため、お料理のでき具合が多少濃く見えます。



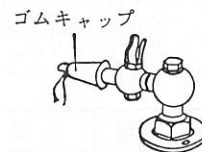
<ご注意>

オープンライトは汚れがつくとくもりますので、お料理の後そのつど布でふいてください。

■ お使いになる時のご注意

- 器具の近くにエアゾール缶、紙袋等可燃性のものを絶対におかないください。
- 点火時や使用中、ゴゴゴと音をたて燃え方がおかしくなったときは、一度火を消し、少し間をおいてもう一度火をつけてください。そのまま使用されますと、不完全燃焼をおこし事故の危険があります。
なお、異常な燃え方がなならないときは、もよりの大阪ガスサービスショップ又は大阪ガス支社、サービスステーションにご連絡ください。
- 圧電点火部の火花の出る部分はさわらないでください。間隔が狂いますと点火しなくなります。また、火花の出る先端に手をふれたまま器具せんつまみを操作しますと、電気ショック（ただし、人体には害はありません）を受けますからご注意ください。
- オープンは点火したらすぐに材料を入れしないで、付属のクッキングブックをごらんの上、温度のあがるまで所定の時間空焼きしてください。
- オープンの火を小さくしてお使いになるとき、オープンとびらの開閉を強くしますと、風圧で火が消えるおそれがありますのでしずかに開閉してください。
- オープンとびらは強化ガラスですが、使用時には高温になり、水がかかったりキズや強い衝撃を加えると割れることがありますのでご注意ください。
- オープンとびらの上ののったり、物をのせたりしますと転倒のおそれがありますのでご注意ください。とくに小さいお子さんにはくれぐれもお気をつけてください。
- 使用中及び使用直後はドア周囲、本体上部などはあつくなりますので、手をふれないように注意してください。
- オープンさらの出し入れは付属のオープンさらホルダーと布ホルダーをお使いください。ぬれたフキンでお持ちになるとヤケドをすることがあります。必ず乾いたフキンをお使いください。

- 外出、又はおやすみの時などお使いにならない時はお部屋の元せんも締めてください。
- ふだんお使いにならないお部屋の元せんには、右の図のように必ずゴムキャップをかぶせておいてください。



■ お手入れ法

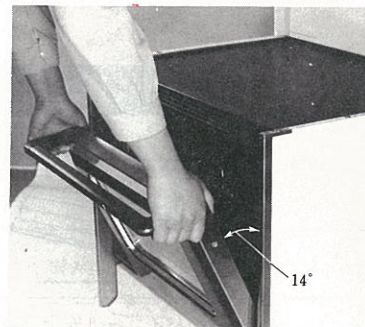
上手にお使いいただくためにはお手入れが大切です。お手入れは習慣づけましょう。

● オープン内

オープンとびらは14度程開いた所の上に引きあげますと抜けます。中性洗剤等でふき、乾いた布でよくふいてください。

<ご注意>

油が多量に出るお料理（鳥のテリ焼きなど）に連続してお使いになり、油カスをそのままにしておくと油カスが焼けて煙が出たりします。ご注意ください。



● その他

オープンとびらのガラスなども、ぬれた布、中性洗剤でよくおふきください。

<ご注意>

特にガラス部分は液状の洗剤を使用してください。粒状の洗剤はガラスにキズがつきますと破損の原因になります。

■ こんなときには（故障の発見法）

なが年ご使用いただいております器具や、比較的短い期間ご使用の器具でも、取

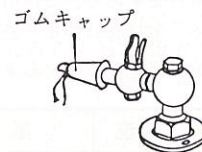
<ご注意>

オープンライトは汚れがつくとくもりますので、お料理の後そのつど布でふいてください。

■ お使いになる時のご注意

- 器具の近くにエアゾール缶、紙袋等可燃性のものを絶対におかないください。
- 点火時や使用中、ゴゴゴと音をたて燃え方がおかしくなったときは、一度火を消し、少し間をおいてもう一度火をつけてください。そのまま使用されますと、不完全燃焼をおこし事故の危険があります。
なお、異常な燃え方がなならないときは、もよりの大阪ガスサービスショップ又は大阪ガス支社、サービスステーションにご連絡ください。
- 圧電点火部の火花の出る部分はさわらないください。間隔が狂いますと点火しなくなります。また、火花の出る先端に手をふれたまま器具せんつまみを操作しますと、電気ショック（ただし、人体には害はありません）を受けますからご注意ください。
- オープンは点火したらすぐに材料を入れしないで、付属のクッキングブックをごらんのうち、温度のあがるまで所定の時間空焼きしてください。
- オープンの火を小さくしてお使いになるとき、オープンとびらの開閉を強くしますと、風圧で火が消えるおそれがありますのでしずかに開閉してください。
- オープンとびらは強化ガラスですが、使用時には高温になり、水がかかったりキズや強い衝撃を加えると割れることがありますのでご注意ください。
- オープンとびらの上ののったり、物をのせたりしますと転倒のおそれがありますのでご注意ください。とくに小さいお子さんにはくれぐれもお気をつけください。
- 使用中及び使用直後はドア周囲、本体上部などはあつくなりますので、手をふれないように注意してください。
- オープンさらの出し入れは付属のオープンさらホルダーと布ホルダーをお使いください。ぬれたフキンでお持ちになるとヤケドをすることがあります。必ず乾いたフキンをお使いください。

- 外出、又はおやすみの時などお使いにならない時はお部屋の元せんも締めてください。
- ふだんお使いにならないお部屋の元せんには、右の図のように必ずゴムキャップをかぶせておいてください。



■ お手入れ法

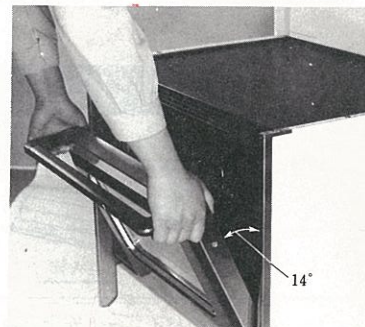
上手にお使いいただくためにはお手入れが大切です。お手入れは習慣づけましょう。

● オープン内

オープンとびらは14度程開いた所で上に引きあげますと抜けます。中性洗剤等でふき、乾いた布でよくふいてください。

<ご注意>

油が多量に出るお料理（鳥のテリ焼きなど）に連続してお使いになり、油カスをそのままにしておくと油カスが焼けて煙が出たりします。ご注意ください。



● その他

オープンとびらのガラスなども、ぬれた布、中性洗剤でよくおふきください。

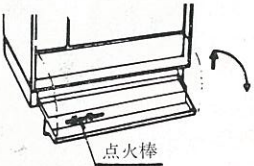
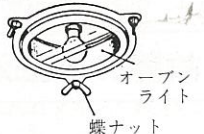
<ご注意>


特にガラス部分は液状の洗剤を使用してください。粒状の洗剤はガラスにキズがつきますと破損の原因になります。

■ こんなときには（故障の発見法）

なが年ご使用いただいております器具や、比較的短い期間ご使用の器具でも、取

納の方法、設置場所やご使用の状態によりましては機能が損傷していることも考えられますので、ご使用前にはもちろん、ご使用中に普段と違った状態になった時や、不具合が生じた時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。

故障状況	原因	処置
正しい操作で点火、着火しない	○ガスが出ていない	○ゴム管が折れたり、はずれたりしていないか点検する ○ガスの元せんが開いているか確かめる
ガスは出ているが点火しない	○点火装置が故障している 	○大阪ガスへご連絡ください ○一時的に次のようにご使用できます ・下部ドアを上を持ち上げ手前に引いてください ・下部ドアの裏側に点火棒が付属してありますので、点火棒のご使用法をよくお読みになってから点火操作をしてください
	○パイロット安全弁の故障 ○ノズルが詰っている	○大阪ガスサービスショップなどへ連絡する
点火時、使用中ゴォーと音がする	○ノズルへの逆火	○一度火を消し、しばらくしてもう一度点火の操作をする ○それでも音がする場合は大阪ガスサービスショップなどへ連絡する
オープンライトがつかない	○乾電池が消耗している ○電球が切れている 	○乾電池を取り替える ○電球を取り替える オープン天井にある蝶ナット(3本)をとりますと交換できます 電球は専用品ですので大阪ガスへ連絡してください

故障状況	原因	処置
ガスの臭いがする 	○ガスがもれている <ご注意> LPガスは空気より重い為下の方にガスが留まっていますからこのような時は危険ですから点火しないでください ○不完全燃焼	○器具または配管よりもれている場合元せんをしめてすぐに大阪ガスサービスショップなどへ連絡する ○使用を中止し大阪ガスサービスショップなどへ連絡する

※ なお、ご不審な点や故障のおきたときなど、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、ご連絡いただく時は器具の下部とびらに貼付してあるコード番号もあわせてお知らせください。

(例)

(4) 14-500B (U)
大阪瓦斯株式会社 **08**

■ 仕様

コード番号	14-500
高さ(バックガードまで)	890mm
高さ(トッププレートまで)	620mm
巾	600mm
奥行	550mm
重量	47kg(附属品を除く)
接続(ガス)	1/2B鉄管又はメタルホース
ガス消費量	6C 2,300Kcal/h 13A 2,300Kcal/h 6A 2,300Kcal/h LP 0.19kg/h

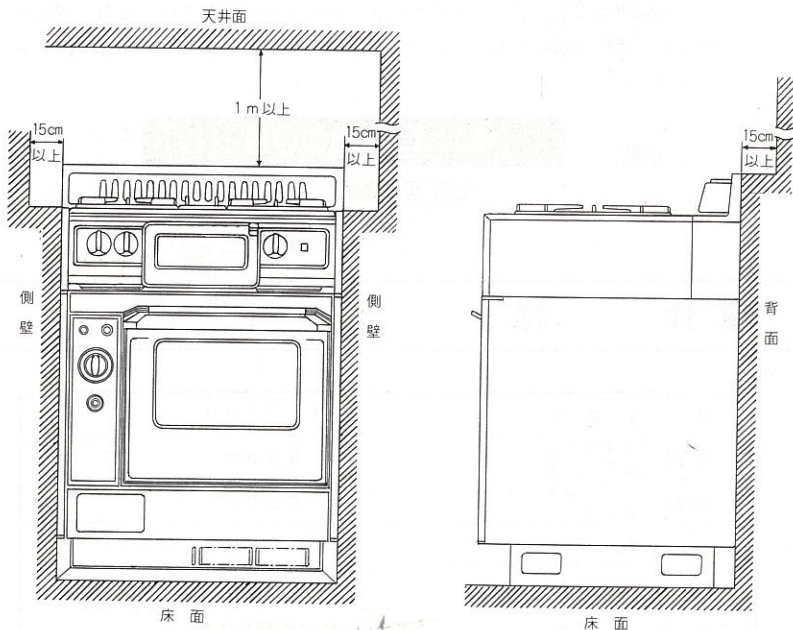
■ ペアフリー型コンロをセットしてお使いのとき

1. 接続方法

接続については大阪ガスサービスショップにご相談ください。

2. 設置場所

コンロの側面および背面は木製のような可燃物の壁から図のように15cm以上、上面はバックガードより1m以上離れた場所でお使いください。離して使用できない時は大阪ガス指定の防熱板を取りつけて使用してください。但し不燃性の場合はその限りではありません。



▨ は壁を示す。

(例) 10-241と14-500を接続した時

■ アフターサービスについて

このガスオープンには保証書のとおり、機能の故障について無償保証をしております。

また、サービスの必要なときはサービスショップへご連絡ください。

■ おねがい

ガスくさいときは、お部屋の元せんを閉め、窓を全開にしてからお近くの大阪ガス支社・サービスステーションにご連絡ください。