

電子コンベック[®] 取扱説明書

型式 RSR-S14E

型式の呼び RBR-S14E

システムキッチン用〈ビルトインタイプ〉

もくじ



安全上のご注意

1

機能と特長

8

電子コンベックをお使いになる前に

各部の名称を覚えましょう	10
付属品と使いかた	10
各部の名称を覚えましょう	11
操作部のはたらきを覚えましょう	12
コンベック調理	15
電子レンジ調理	16
ご使用前の準備	17
使える容器・使えない容器	18

電子コンベックを使いましょう

(手動調理) コンベック・コンビの使いかた(予熱をしない場合)	20
(手動調理) コンベック・コンビの使いかた(予熱をする場合)	21
(手動調理) イースト発酵の使いかた	23
(手動調理) 電子レンジ(強および弱)の使いかた	24
(自動調理) あたためキーの使いかた	25
(自動調理) 解凍キーの使いかた	27
(自動調理) お菓子キーの使いかた	28
(自動調理) おかずキーの使いかた	29

点検・お手入れしましよう

30

故障かな?と思ったら

32

長期間使用しない場合

33

アフターサービスは?

34

設置にあたって

35

仕様

36

保証書

裏表紙

よく読んで安全に正しく
お使いください。

ご愛用の皆様へ

このたびは電子コンベックをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

- ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、保証書とともに大切に保管してください。
- 幼いお子様にはさわらせないでください。
- 本製品は家庭用ですので業務用にお使いになると著しく寿命が縮まります。
- この製品は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店または、当社の支社・支店・営業所にて再購入してください。

安全上のご注意

必ずお守りください

この製品および取扱説明書には、お使いになる人や他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

△危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
△警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
△注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

●絵表示には次のような意味があります。

	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です

△危険

■ガス漏れに気づいたら

火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話の使用をしない。引火し爆発事故を起こすことがあります。



- ①すぐに使用をやめガス栓を閉める。
- ②窓や戸を開けガスを外に出す。
- ③お買い上げの販売店またはガス事業者に連絡する。



必ず行う



■機器に手を加えない

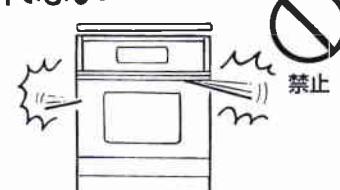
お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり修理・改造は行わない。電波漏れや感電、ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。万一故障と思われた時は**32**を参照ください。



分解禁止

■排気口やすき間にピンや針金などの金属物、異物を入れない

電波漏れや感電、ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。



禁止

⚠ 警告

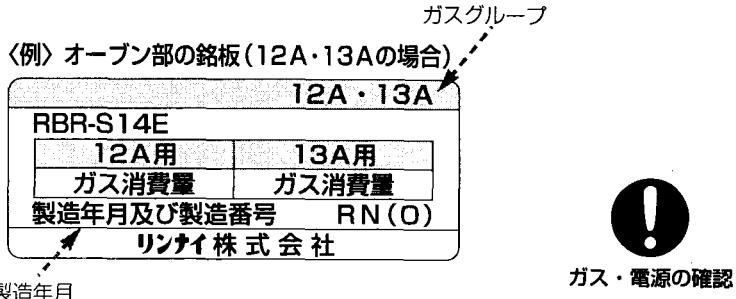
- 必ず銘板に表示してあるガス(ガスグループ)を使用する
- 転居されたときも供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する
- 使用電源の電圧が銘板の表示と一致していることを確認する

使用ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。

使用電源の電圧と一致していない場合、そのまま使用すると火災や感電の原因になります。

また、故障の原因にもなります。

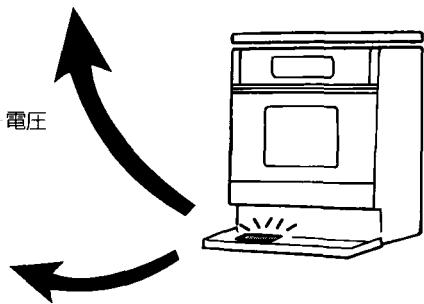
銘板はオーブンの下部扉内部に貼ってあります。使用ガスがわからない場合はお買い上げの販売店またはガス事業者にご相談ください。



ガス・電源の確認

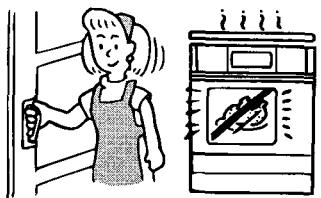
例：銘板

定格電圧	100V
定格消費電力	1350W
定格周波数	50Hz-60Hz
定格高周波出力	600W



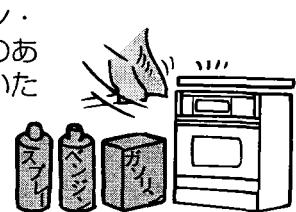
■火をつけたまま機器から離れない、就寝・外出をしない

火災、機器焼損の原因になります。
電話や来客の場合は、いったん止めてください。
調理中のものが異常過熱して火災になる場合があります。



■燃えやすいものを近くに置かない ■スプレー缶など可燃性ガスを近くで使用しない、置かない

カーテン・スプレー缶など燃えやすいものを近づけたり、スプレー缶・カセットコンロ用ボンベ・ガソリン・ベンジン・油など引火の恐れのあるものを近くに置いたり、使用しない。火災・爆発をおこすことがあります。



■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められています。必ず守ってください。

距離が近いと火災の原因になります。また可燃性の壁にステンレス板などを、直接取り付けてご使用になってしまって、熱伝導で長年の間に可燃物が炭化し火災になることがあります。

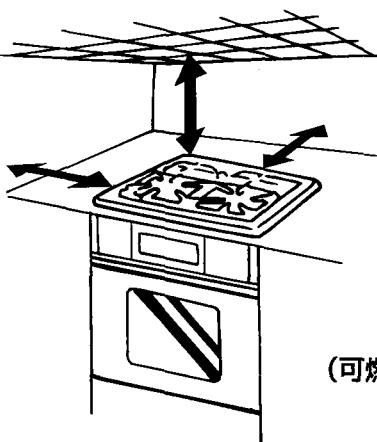
■機器を設置した後、周辺の改造をしない

吊り戸棚などをつけた場合、可燃物との距離が守れなくなり、不完全燃焼や火災になることがあります。

※詳しくは、こんろ部の取扱説明書と設置工事説明書を参照してください。



- ・可燃物との距離を確実にとる
- ・守れない場合は別売の防熱板を取りつける



(可燃性の壁の場合)

安全上のご注意

△警告

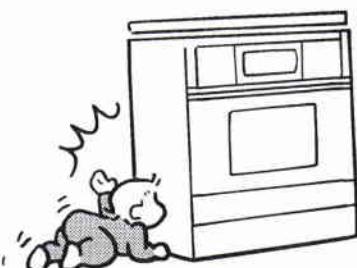
■ガス接続には専門の資格・技術が必要です

機器の設置・移動・買
い替えの際には、必ず
お買い上げの販売店ま
たはもよりの当社にご
連絡ください。

※詳しくは、設置工事
説明書を参照してく
ださい。



■幼いお子様にはさわらせない けがややけどをする恐れがあります。

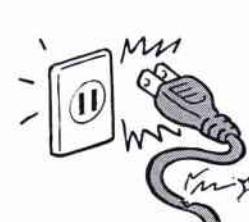


■傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込み がゆるいコンセントは使用しない

感電、火災の原因になります。



使用を中止する



■ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電やけがをすることがあります。



ぬれ手禁止

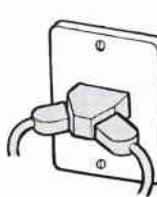


■電源プラグにほこりが付着していないか確認し、プラグの根元までしっかりとコンセントに差し込む

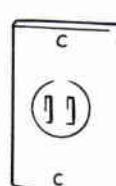
ほこりが付着していたり、コンセン
トへの接続が不完全な場合は感電や
火災の原因になります。



ほこりをとる



禁止



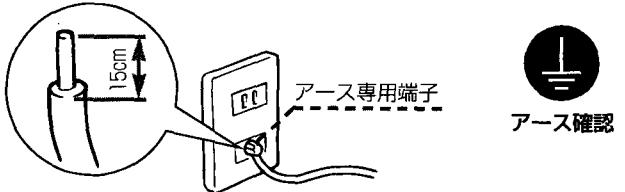
⚠ 警告

■アースは必ず取り付ける

故障や漏電のときに感電する恐れがあります。

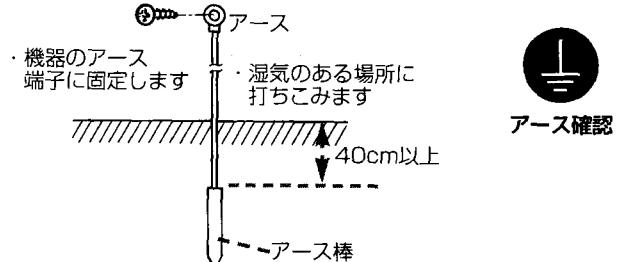
●アース端子付コンセントがある場合

コンセントに、アース専用端子が設けられている場合は、アース線先端の皮をむき芯線（銅線）をアース端子に固定します。



●アース端子付コンセントがない場合

アース棒（別売）によるアース工事を行ってください。アース工事は必ず電気工事店に依頼してください。水道管やガス管、電話専用のアース線へ機器のアースを絶対取り付けないでください。



●湿気や水気のある場所でお使いになる場合

必ずD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

アース確認

② 水気のある場所※

- 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

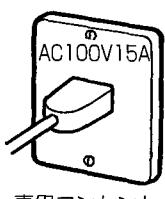
※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。



確認

■電源プラグは専用コンセントに差し込んで使う

この機器は約13Aの電流容量を必要とします。電源プラグを単相100V、15Aの電流容量のある専用コンセントに接続してください。電源コードは下部扉の中にあります。容量については販売店にご相談ください。

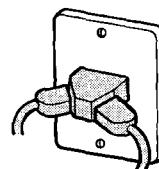


電気容量確認

■交流100V定格15Aのコンセントを単独で使う

■交流100V定格15A以上の専用ブレーカー電源回路で使う

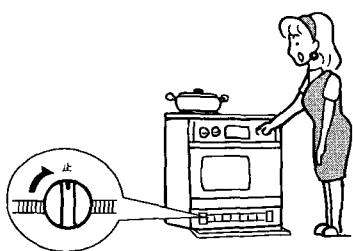
他の機器と併用すると分岐コンセント部が異常過熱して発火することがあります。



禁止

■使用後は必ず消火を確認する

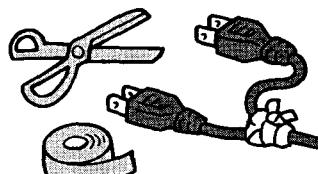
使用後は必ず消火を確認してください。就寝・外出時はガス栓（ねじガス栓）も閉めてください。



消火を確認

■電源コードを加工したり、無理な力を加えたり、物をのせたり、たばねたりしない

感電、火災の原因になります。



禁止

■庫内の食品が燃え出したときは、使用を中止する

- ①オーブン扉は開けないでください。
- ②とりけしキーを押し、運転を止めてから、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、電源プラグを抜いてください。
- ③機器から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待ってください。鎮火しないときは、水か消火器で消火してください。
- ④そのまま使用せず、点検を依頼してください。



確認

安全上のご注意

△注意

■庫内に不要な物がないことを確かめる

オーブン庫内に食
品くずやふきんな
どがあると使用中
に発火する恐れが
あります。



確認

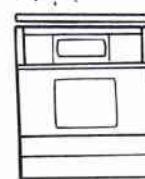


■落ちやすいものがあるところには設置 しない

機器の上に物が
落ち、燃えて火
災になることが
あります。



禁止

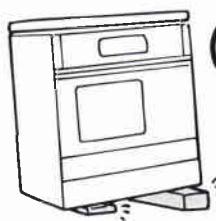


■丈夫で水平な場所に設置する ■車両、船舶での使用はしない

不安定で傾いたところに設置すると、なべが落ち
たりしてけがや やけどをする恐れがあります。
また、使用中に機器が傾いたりして火災や やけ
どの原因になります。



確認



禁止

■長期間ご使用にならないときはガス栓 (ねじガス栓)を閉め、電源プラグをコ ンセントから抜く

ガス栓(ねじガス栓)やコンセントは下部扉内に
あります。
絶縁劣化による感電や漏電火災の
原因になります。



ガス栓を閉める



電源プラグを抜く



■電源プラグを抜くときは、電源コード を持たない

電源コードを引っ張って
抜くと電源コードが損傷
し、感電や火災の原因と
なります。



禁止

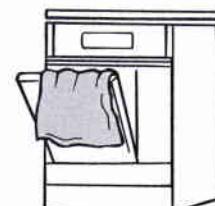


■オーブン扉に物をはさんだまま使用 しない

電波漏れによる障害
が起きることがあり
ます。また、熱気漏
れによってこんろ部
の器具栓つまみなど
が熱変形することが
あります。



禁止



■扉に無理な力を加えない

■幼いお子様を扉の上に乗せない

電波漏れや熱気漏れの原因になります。



禁止



NO!

■電子レンジ調理の場合、びんのふたや せんをはずし、膜や殻のあるものは切 れ目や割れ目を入れ、卵は割りほぐし てから加熱する

容器や殻が破裂して、けがや やけどをすること
があります。



確認



膜を破る

⚠ 注意

■ 使用中は換気をする

ご使用と同時にレンジフードファンを回すなど必ず換気をしてください。換気をしないと一酸化炭素中毒の原因になります。

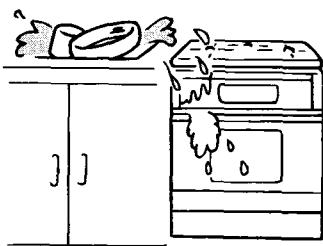
ただし、自然排気式(FE・CF)給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。レンジフードファンを回すと排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



レンジフード
ファンを回す
窓を開ける

■ 水のかかるところでは使用しない

感電や漏電の原因になります。



水ぬれ禁止

■ 乳幼児のミルクなどをあたためるときは、仕上がり温度を確認する

かき回して温度を確認してください。部分的に高温になっていることがあります、やけどの原因になります。



確認

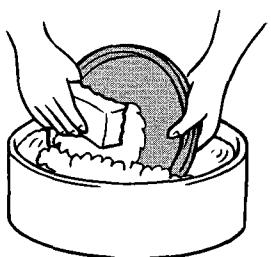


■ オーブン皿・オーブン庫内が汚れたまま使わない

食品や肉汁などで汚れたままの庫内や、オーブン皿に脂がたまつたまま使用しないでください。脂が燃えて火災の原因になります。



掃除する



■ お手入れするときは、専用電源回路のブレーカーを切るか、電源プラグをコンセントから抜き、ガス栓(ねじガス栓)を閉め、本体が冷えてから手袋などをしてはめて行う

やけど、感電、けがをすることがあります。



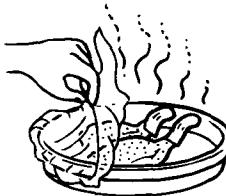
手袋をはめる
ガス栓を閉める



電源プラグ
を抜く

■ ラップをはずすときは、蒸気に注意する

ゆっくりはずしてください。高温の蒸気が一気にでますので、やけどすることがあります。



確認

■ 食品や飲み物などを加熱しすぎない

(コーヒー・牛乳・生クリーム・酒などは、過熱の状態で容器に異物が入ったり、衝撃を受けると突然沸騰し、顔や手にやけどをする恐れ)

加熱しすぎたときは、しばらく庫内に放置し、その後取り出す。
※ 加熱前にかき混ぜておく



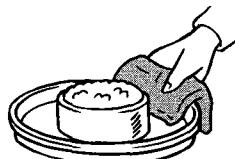
確認

■ 指定以外の調理用具は使わない

調理用具は、付属品および指定品を使用してください。調理用具が燃えたり破損することがあります。

■ オーブン皿・網・ターンテーブルの出し入れは、付属のオーブン皿取っ手以外を使わない

ぬれふきんなどで持つと、やけどをすることがあります。



禁止

安全上のご注意

△注意

■やけどに注意

使用中、使用直後はつまみ、取っ手以外は高温です。防熱板を取り付けた場合、防熱板も高温になります。
さわらないでください。



接触禁止

■調理以外に使わない

衣類の乾燥などをしない。
火災や機器焼損の原因になります。



禁止

■調理物の出し入れ時オーブン扉・ガラスなどに触れない

オーブン使用時、オーブン扉・ガラス・オーブン皿・オーブン庫内などは高温となります。調理物を取り出す際は手や腕などが触れないようにご注意ください。

やけどをすることがあります。

調理物の取り出しは付属のオーブン皿取っ手をお使いください。

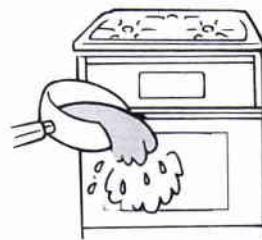


接触禁止

■オーブン扉ガラスに衝撃を加えない・ 傷をつけない

■使用中、使用直後に水をかけない

ガラスが割れて、けがややけどの原因になります。



禁止

■排気口に手や顔などを近づけない

排気口から高温の排気がでます。やけどの原因になります。



禁止

■強い風の吹き込む場所や機器本体後方 から風が吹き込む場所では使用しない

機器内部を焼損したり、安全装置が正しくはたらかなかったり、点火不良となることがあります。
扇風機や冷暖房機器を使用される場合、風・排気ガスが直接この機器に当たらないようにしてください。



禁止

お願い

使用中に、ガス栓(ねじガス栓)を操作しての消火はしないでください。

また、電源プラグをコンセントから抜いて消火しないでください。

雷時には専用電源回路のブレーカーを切る。または、電源プラグを抜く。

雷が発生したときは、機器の使用を中止し、専用電源回路のブレーカーを切るか、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。

オーブン皿などの付属品はオーブン調理以外に使用しないでください。

直火にかけたりすると変形・変色の原因になります。

オーブン使用時、燃焼表示の点灯・消灯で点火・消火を確認してください。

下部扉にはものを入れないでください。

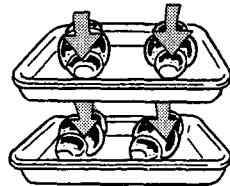
下部扉部は燃焼空気の取り入れ口になっていますので、空気の取り入れを妨げるようなものを入れないでください。

機能と特長

調理に合わせて調理選択もOK

●コンベック調理

熱風循環式でオーブン皿を2段使っての大量調理もできます。また、異なるメニューも一度に調理でき、気になる移り香もほとんどありません。



●電子レンジ調理

電波で食品を加熱。温め直しもスピーディーに。

調理に合わせて強(600W)／弱(200W)の切り替えが可能です。



●コンビ調理

電子が料理の内側から、ガスの熱風が外側からこんがりと焼き上げます。

そのため、これまで時間のかかった調理や、火の通りにくいものなどもこんがりスピーディーに焼き上げます。



●自動調理

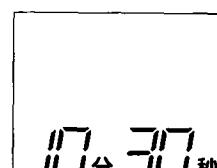
マイコン・センサーのはたらきで、調理時間を自動的に調節します。

自動調理の加熱内容

あたため	解凍	お菓子	おかず
●常温・冷蔵 センサーで重さを検知し電子レンジでほどよくあたためます。 ●冷凍 センサーで重さを検知し電子レンジでほどよくあたためます。	●肉 センサーで重さを検知し電子レンジでほどよく解凍します。 ●魚 センサーで重さを検知し電子レンジでほどよく解凍します。	●スponジケーキ マイコンによりコンベックで加熱します。 ●クッキー マイコンによりコンベックで加熱します。 ●バターロール マイコンによりコンベックで加熱します。 ●パイ マイコンによりコンベックで加熱します。 ●ピザ マイコンによりコンベックで加熱します。	●グラタン マイコンによりコンベックで加熱します。 ●揚げ物 マイコンによりコンベックで加熱します。

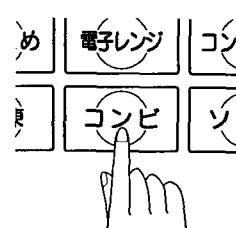
液晶表示管によるデジタル表示

液晶表示管により、デジタル表示およびバー表示し、調理中の状態もお知らせします。



フェザータッチの採用

各キー操作は、軽く触れるだけのフェザータッチ式を採用しました。操作手順をランプの点滅でお知らせするネクストサイン表示でスピーディーに調理をスタートしていただけます。



節電機能

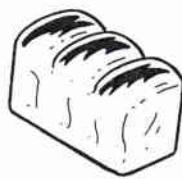
表示部が「--」の状態で一定時間放置すると節電機能が働き、自動で電源が切れます。

* 内の数字は主な説明のあるページを示します。

機能と特長

イースト発酵機能 23

庫内をパン生地の発酵に適した温度（35℃、40℃、45℃）に保つことができるので、パンづくりのイーストの発酵も簡単にできます。



始めの位置で止まるターンテーブル

調理終了時、ターンテーブルがスタート時の位置で停止しますので、容器や食品の取り出しが容易にできます。
(ただし、途中でドアを開けられた場合はその位置にて終了します)

リピート機能

同じ調理を繰り返し何度も使用する場合、前回使用した調理選択キーを押すだけで「時間」「温度」が設定されます。



ただし節電機能が働き電源が切れた場合は、リピート機能はその時解除されます。

予熱機能 21

コンベック・コンビで予熱を必要とする調理も予熱モードの採用で、自動的に庫内の温度を設定温度に予熱します。予熱完了もブザーと表示管でお知らせします。

「コンベック」や「コンビ」キー2度押しで予熱モードになります。

取り出し忘れ防止機能

調理終了後、食品の取り忘れを防止するために1分毎に5分まで「ピピッ、ピピッ、ピピッ」と鳴ります。

音設定機能

お知らせ音、終了音を変更できます。

※ご購入時は「メロディー音」になっています。
「電子音」に変更できます。

ソフトキーを2秒押し続けると、変更できます。再び「メロディー音」にする場合も、ソフトキーを2秒押し続けてください。

音の種類について

この機器は、各操作、状態によってメロディー音とブザーでお知らせします。

※メロディー音は、ブザーに変更できます。

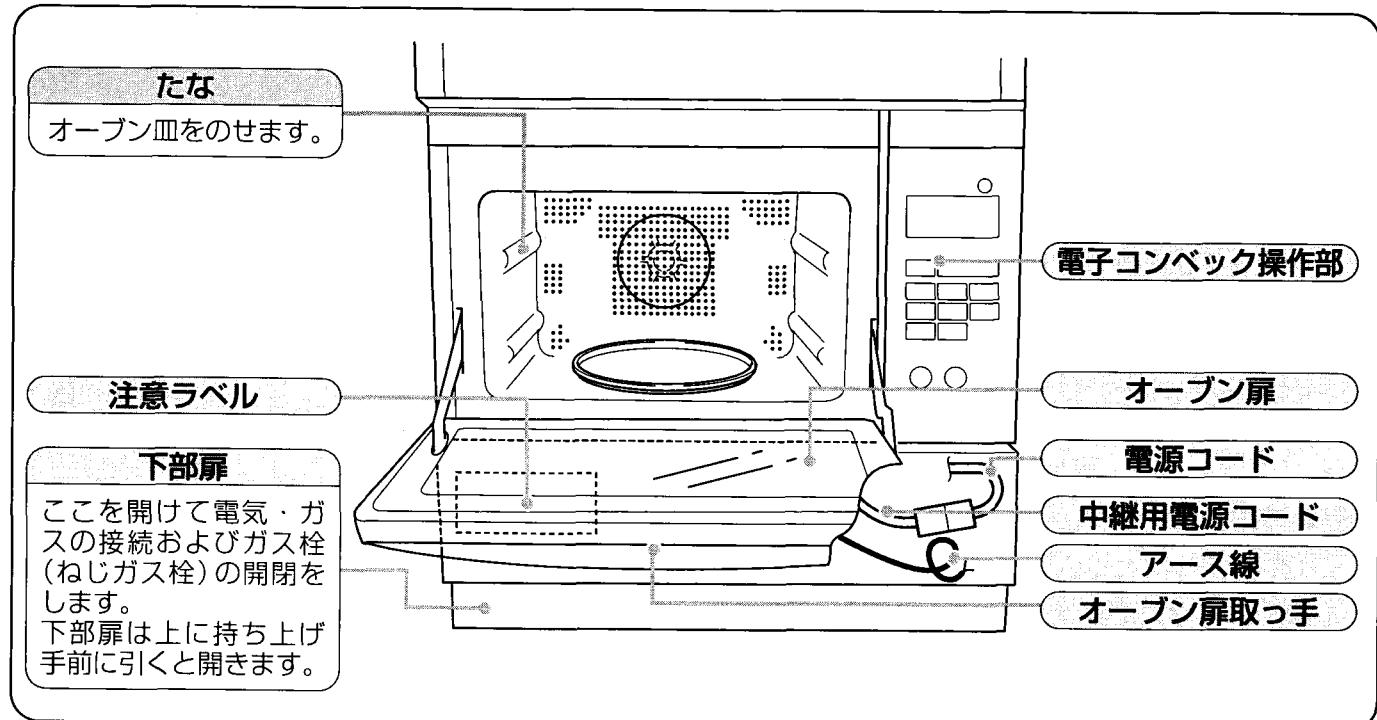
音設定機能参照（上記）

操作、状態	メロディー音	ブザーの種類
電源キーを押したとき	○	（「ピッ」） ブザー設定時
スタートキーを押したとき	○	（「ピッ」） ブザー設定時
調理完了のお知らせ	○	（「ピー」） ブザー設定時
調理選択キーなど各キーを押したとき	なし	「ピッ」
予熱完了のお知らせ	なし	「ピッピッピッピッピッピッ」
バーナーに点火しなかったとき	なし	「ピーピーピーーピーー」
発酵、解凍で庫内温度が高いときのお知らせ、取り出し忘れ、調理重量オーバー	なし	「ピピッ、ピピッ、ピピッ」

※  内の数字は主な説明のあるページを示します。

電子コンベックをお使いになる前に

各部の名称を覚えましょう



付属品と使いかた *各部分のあて紙や梱包材を取り除き、付属品を確認してください。

付属品

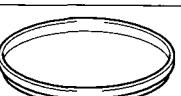
同梱の付属品



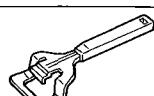
オープン皿(2枚)



網(2枚)



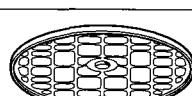
ターンテーブル(1枚)



オープン皿取っ手(1個)



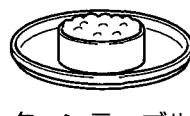
クックブック(1冊)



ターンテーブル台(1個)

付属品の使いかた

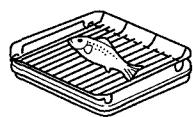
コンベック調理



ターンテーブル



オープン皿



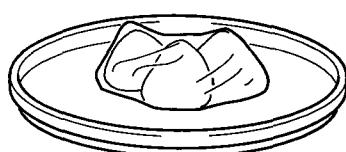
オープン皿・網

お願い

●オープン皿はから焼きしないでください。ひすむ場合があります。

- どの組み合わせでも二段同時に使えます。(オープン皿下段とターンテーブルは同時に使えません)
- 網を使用する場合は、たなの下段にオープン皿を入れてください。

あたため、解凍、電子レンジ、コンビ調理

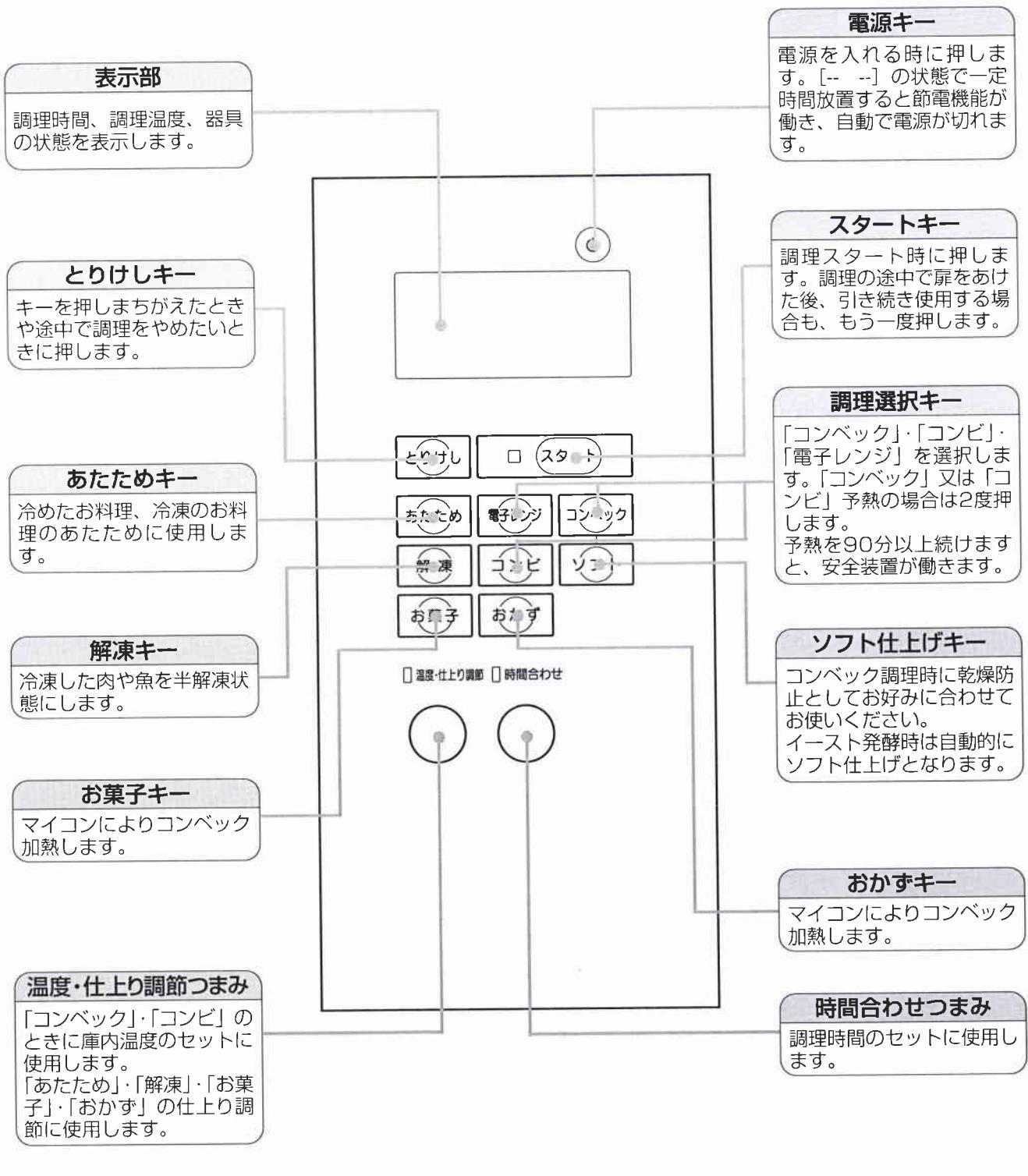


ターンテーブル

〈注意〉 オープン皿との二段使用はできません。

電子コンベックをお使いになる前に

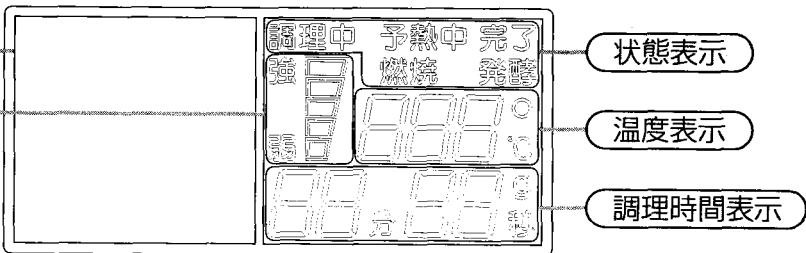
各部の名称を覚えましょう



操作部のはたらきを覚えましょう

表示部

(表示は説明のためのもので実際
には該当部だけ表示します)



調理時間、オーブンの庫内温度、オーブンバーナーの燃焼状態を表示します。

① 調理時間表示

調理中は調理の残り時間を表示します。

調理時間表示

セットした調理時間を表示します。

〈例〉20分

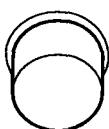


② 温度表示

温度・仕上り調節つまみで合わせます。

温度・仕上り調節つまみで温度を設定しているときは表示部に設定温度が表示されます。

〈例〉200°C



③ 状態表示

●調理中表示

“調理中”が点灯します。

「あたため」「解凍」「電子レンジ」「コンベック」「コンビ」、「お菓子」、「おかず」のいずれかが作動していることを表示します。調理完了時消灯します。



●燃焼表示

コンベック、コンビ調理においてバーナーが燃焼しているとき点灯します。

設定温度に達すると表示が消え、その後温度調節に合わせて、ついたり消えたりします。



●予熱表示

予熱設定時は“予熱”が点灯します。



予熱運転時は“予熱中”が点灯します。



予熱完了時には“予熱完了”的“完了”が点滅します。

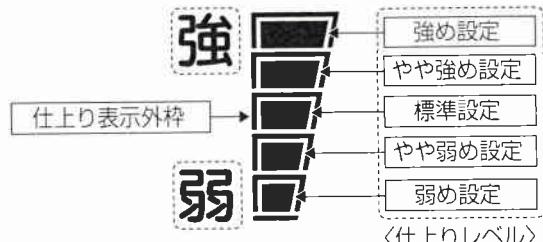


電子コンベックをお使いになる前に

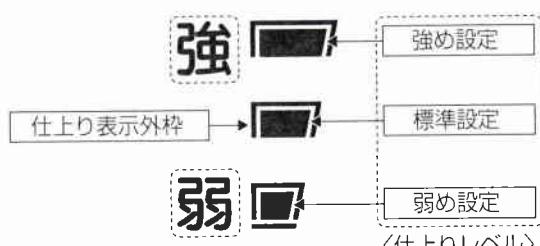
④ 仕上り表示

解凍、あたため、お菓子、おかずのとき、仕上りレベルが点灯します。

解凍、あたための場合 5段階の調整ができます。



お菓子、おかずの場合 3段階の調整ができます。



⑤ メニュー表示

電子レンジ表示

電子レンジ強 (600W) が表示されます。

(「電子レンジ」キー1度押し)

【レンジ】
• 600W
• 200W

電子レンジ弱 (200W) が表示されます。

(「電子レンジ」キー2度押し)

【レンジ】
• 600W
• 200W

●コンベック表示

コンベック35、40、45℃のとき、及びソフト仕上げ選択時に“ソフト”が表示されます。

【コンベック】
ソフト

コンビ表示

【コンビ】

あたため表示

「あたため」キー1度押しで“常温・冷蔵”が表示されます。

【あたため】
• 常温・冷蔵
• 冷凍

「あたため」キー2度押しで“冷凍”が表示されます。

【あたため】
• 常温・冷蔵
• 冷凍

●解凍表示

「解凍」キー1度押しで“肉”が表示されます。

【解凍】
• 肉
• 魚

「解凍」キー2度押しで“魚”が表示されます。

【解凍】
• 肉
• 魚

●お菓子表示

「お菓子」キー1度押しで“スポンジケーキ”が表示されます。

【お菓子】
• スポンジケーキ
• クッキー▼

「お菓子」キー2度押しで“クッキー”が表示されます。

【お菓子】
• スポンジケーキ
• クッキー▼

「お菓子」キー3度押しで“バターロール”が表示されます。

【お菓子】
• バターロール
• パイ
• ピザ ▼

「お菓子」キー4度押しで“パイ”が表示されます。

【お菓子】
• バターロール
• パイ
• ピザ ▼

「お菓子」キー5度押しで“ピザ”が表示されます。

【お菓子】
• バターロール
• パイ
• ピザ ▼

●おかず表示

「おかず」キー1度押しで“グラタン”が表示されます。

【おかず】
• グラタン
• 揚げもの

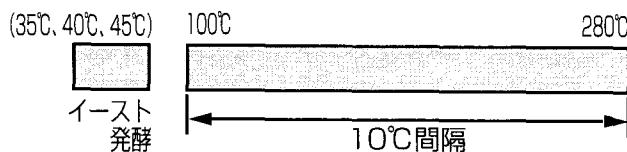
「おかず」キー2度押しで“揚げもの”が表示されます。

【おかず】
• グラタン
• 揚げもの

温度・仕上り調節つまみ

このつまみで、コンベック・コンビ調理の庫内温度を設定します。

設定できる温度範囲は下図のとおりです。
表示部を見ながら庫内温度を設定します。

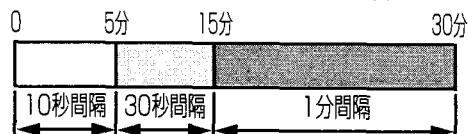


※コンビのイースト発酵の設定はできません。

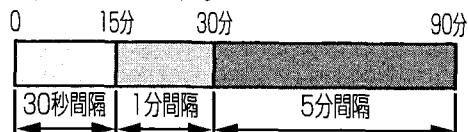
時間合わせつまみ

このつまみで、調理時間のセットを行います。

電子レンジ強の調理時間は、30分まで設定できます。

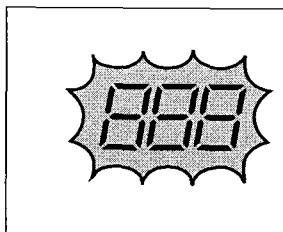


電子レンジ弱、コンベック、コンビの調理時間は、90分まで設定できます。



高温使用注意の表示

「発酵」「解凍」で調理するとき、庫内温度が高い(60°C以上)場合、庫内温度表示が「888」と点滅します。



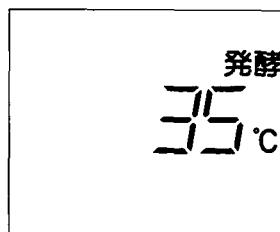
強制冷却運転の表示

高温使用注意の表示になった場合、オープン扉をいったん開け、食品を取り出した後、扉を閉め、「スタート」キーを押すと、ファンが回り庫内を強制冷却します。

調理時間表示のバー「-」が右から左へと順に点滅します。

イースト発酵機能

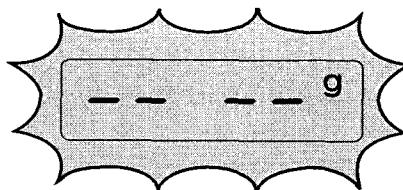
庫内をイーストの発酵に最適な温度に維持します。(35°C、40°C、45°Cを選択できます。)



庫内温度が高いと、バーナー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°C以上の場合は、室温で自然発酵させても結構です。

調理重量オーバーお知らせ

●解凍で1600g以上の重量がターンテーブルに加わると調理できません。調理時間表示が「--- g」と点滅し、ブザーでもお知らせします。



仕上り調節

あたため、解凍、お菓子、おかずの時、「温度・仕上り調節」つまみで仕上りを調節することができます。

使用方法は、各メニューの使いかたを参照ください。

電子コンベックをお使いになる前に

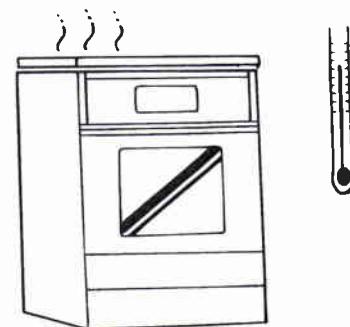
コンベック調理

予熱について

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。クックブックを見て調理してください。

予熱時間の目安は、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
280	約280℃	8~9分



調理中の扉開閉はひかえめに

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後、すぐ扉を閉めてからぬり再び庫内へ入れるようにしてください。

調理後はすぐに取り出す

できあがった食品を長く庫内に入れておくと、できた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。

お願い

- 燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。
- 電源プラグをコンセントから抜いて消火しないでください。
- オーブン皿、ターンテーブルは急冷しないでください。
- イースト発酵は庫内を十分冷やしてからご使用ください。

⚠ 注意

■オーブン扉ガラスに水をかけない・衝撃を加えない・傷をつけない

■使用中、使用直後に水をかけない

ガラスが割れて、けがややけどの原因になります。



禁止

■オーブン皿・網・ターンテーブルの出し入れは、付属のオーブン皿取っ手以外を使わない

ぬれふきなどで持つと、やけどをすることがあります。

■ 電子レンジ調理

△注意



確認

- 卵は、割りほぐして、加熱する
- 殻つき食品は割れ目をいれて、加熱する
- ビン詰めされた食品はフタをはずして、加熱する
- 袋に入った食品は袋から出して、加熱する
- 乳幼児のミルクなどをあたためるときは、仕上がり温度を確認する
- 飲み物をあたためるときは、容器の扱いに注意する
- ラップをはずすときは、蒸気に注意する

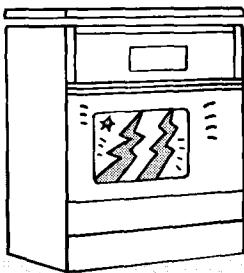
お願い

食品を入れずに作動させないで

- からだきをさせないでください。

からだきをしますと、
火花が飛び、故障の原
因になります。

- レトルト食品などは他の容器に移す。火花・
破裂の原因になります。

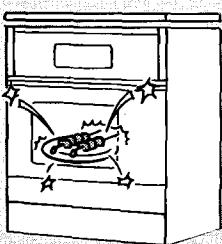


金属物が庫内壁に触れないように

アルミはくなどの金属がオーブン扉や庫内壁面に触れないようにしてください。

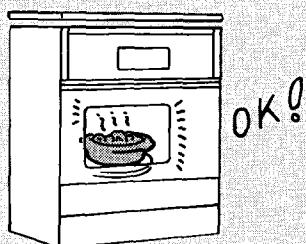
金串は絶対に使用しないでください。

接触部で火花が飛び、
故障の原因になります。



量にあった時間設定を

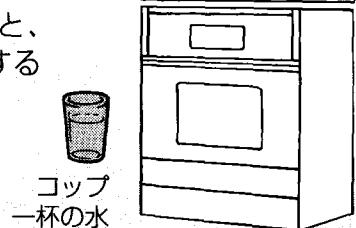
- 量にあった正確な時間設定が必要です。
時間は短めにセットし、でき上がりを確認しながら時間を追加するようにしましょう。



少量の食品は気をつけて

- 少量の食品(しゅうまい1個など)や乾燥したものの(塩干物など)を長時間加熱しないでください。加熱するときは、水を入れたコップを庫内に入れてください。

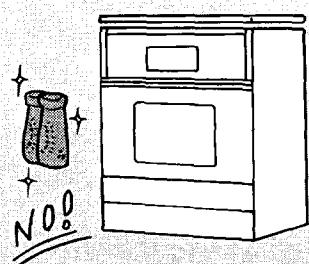
長時間加熱しますと、
こげたり燃えたりする
場合があります。



金・銀模様の入った容器は使わない

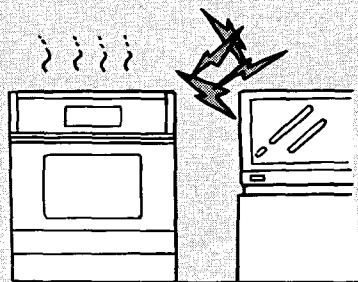
- 金・銀模様の入った容器は、使わないでください。模様がはげたり、火花が飛び破損の原因になります。

酒、油類などは火花で
引火し、火災の原因になります。



テレビやラジオを近くに置かない

- テレビやラジオの雑音や映像の乱れを防ぐため、テレビやラジオは4m以上離してください。



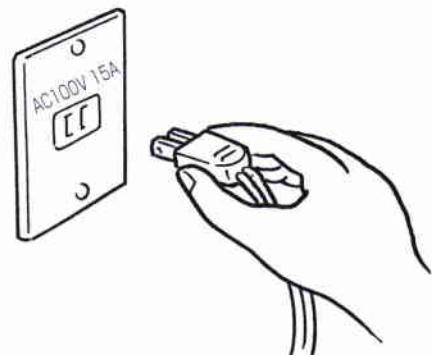
電子コンベックをお使いになる前に

ご使用前の準備

1 電源プラグを接続する

電源プラグを専用のコンセントに接続してください。(交流100V 定格15A)

- 電源プラグ専用コンセントに差し込んでください。
電源コードは下部扉の中に入ります。 



⚠ 警告



- ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない
感電やけがをすることがあります。

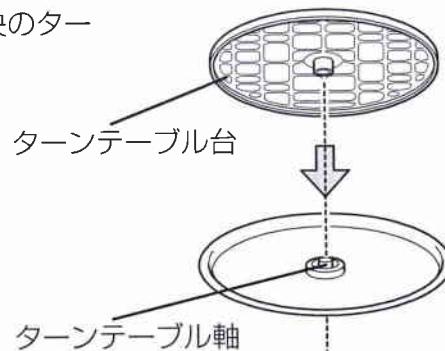
ぬれ手禁止

2 ガス栓(ねじガス栓)を開ける

ガス栓は下部扉の奥にあります。
下部扉は上に持ち上げ手前に引くと開きます。

3 ターンテーブル台を正しくセットする

- 部品箱の中からターンテーブル台を取り出し庫内中央のターンテーブル軸にさし込んでください。



⚠ 注意



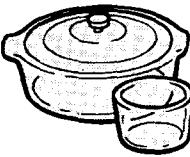
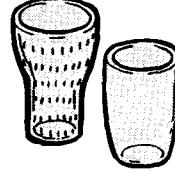
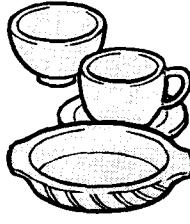
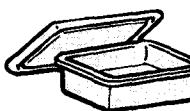
■庫内に不要なものがないことを確かめる

確認

オープン庫内に異物がないことを確認してから調理を行ってください。オープン庫内に食品くずやふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。

使える容器・使えない容器

○ 印は使えます
× 印は使えません

耐熱性ガラス容器	耐熱性のないガラス容器	陶磁器	プラスチック類	金属容器
<ul style="list-style-type: none"> ●キャセロール ●パイレックス パイロセラム ●カスター・ド・カップ 	<ul style="list-style-type: none"> ●強化ガラス ●カットグラス 	<ul style="list-style-type: none"> ●グラタン皿 ●茶わん 		<ul style="list-style-type: none"> ●ステンレス器 ●ホーロー・びき器 ●アルミ製容器 
急冷すると割れることがあります		急冷すると割れることがあります		
直火用の超耐熱ガラス容器は使えます。耐熱温度120℃程度のガラス容器は割れることがありますので使わないでください。	割れることがあるので使わないでください。	色絵付けしてあるものは、変色することがあります。	変形したり溶けがあるで使わないでください。	取っ手がプラスチックなどでできているものは変形したり溶けるので使わないでください。
電子レンジ加熱専用または直火用の超耐熱ガラス容器は使えます。	割れることがあるので使わないでください。	金銀の模様やひび模様のものは火花がとんだり、器を傷めるので使わないでください。	耐熱温度140℃以上のものは使えます。(フタの部分の耐熱性もご確認ください) メラミン樹脂製容器は変質するため使わないでください。	電波を通さないので調理できません。
直火用の超耐熱ガラス容器は使えます。耐熱温度120℃程度のガラス容器は割れることがありますので使わないでください。	割れることがあるので使わないでください。	金銀の模様やひび模様のものは火花がとんだり、器を傷めるので使わないでください。 色絵付けしてあるものは、変色することがありますので使わないでください。	変形したり溶けがあるで使わないでください。	取っ手がプラスチックなどでできているものは変形したり溶けるので使わないでください。電波を通さないので調理できません。

電子コンベックをお使いになる前に

○ 印は使えます
✗ 印は使えません

ラップ類	アルミホイル	漆器	木・竹・紙の容器	金網・金串
コンベック調理	✗	○	✗	✗
溶けることがあるので使わないでください。		耐熱性がないので使わないでください。	耐熱性がないので使わないでください。	金網・金串が庫内に触れないようにご注意ください。
電子レンジ調理	○	✗	✗	✗
耐熱温度140℃以上のものは使えます。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。	魚の尾に巻くなどして電波を加減することはできます。	耐熱性がないので使わないでください。	耐熱性がないので使わないでください。	火花がとぶ恐れがあるので使わないでください。
コンベック調理	✗	✗	✗	✗
溶けることがあるので使わないでください。	魚の尾に巻くなどして電波を加減することはできます。	耐熱性がないので使わないでください。	耐熱性がないので使わないでください。	火花がとぶ恐れがあるので使わないでください。

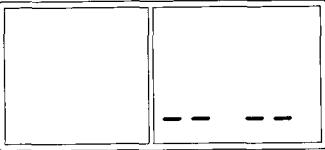
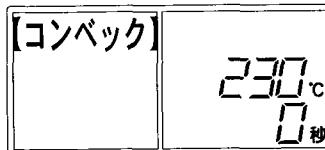
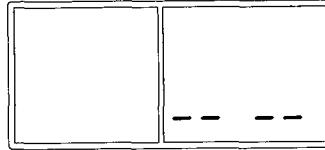
コンベック加熱と電子レンジ加熱では、加熱原理や調理温度がまったく異なりますので、調理に使う容器や道具は正しく使わないと思わぬ失敗をすることがあります。

電子コンベックを使いましょう(手動調理)

コンベック・コンビの使いかた(予熱をしない場合)

コンビのときは自動的に弱(200W)になります。

※予熱をする場合は、を参照してください。

手順	操作	表示部	ご注意
1. 「電源」キーを押します。	 「電源」キーを押します。		
2. 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。		扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
3. 調理選択キー 「コンベック」又は 「コンビ」キーを押します。	 「コンベック」又は「コンビ」キーを押します。「温度・仕上り調節」つまみの表示ランプが点滅します。		
4. 「温度・仕上り調節」つまみを回し、調理温度を合わせます。	 調理温度を合わせます。 「時間合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。		温度設定は100°C~280°Cの範囲で10°C単位でできます。
5. 「時間合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	 調理時間を合わせます。 「スタート」キーの表示ランプが点滅します。		調理時間の範囲は、0~90分です。 ※ソフトキーを押すと乾燥防止になります。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。		スタートと同時に庫内灯が点灯します。 コンベック調理中、「コンベック」キーを押すと現在の庫内温度を表示します。 (コンビ調理中は「コンビ」キーを押すと現在の庫内温度を表示します)
〈調理完了〉	調理時間が「0」になると、調理完了です。		
7. 食品を取り出します。			

電子コンベックを使いましょう(手動調理)

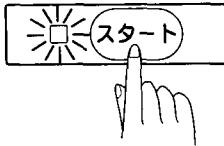
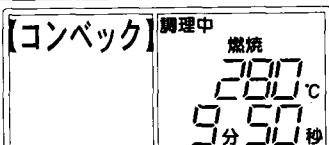
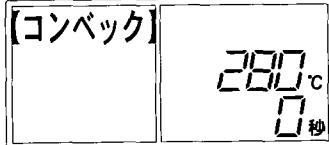
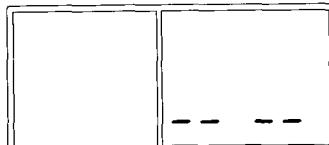
コンベック・コンビの使いかた(予熱をする場合)

コンビのときは自動的に弱(200W)になります。

※予熱をしない場合は、**20**を参照してください。

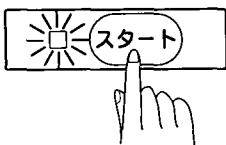
手 順	操 作	表 示 部	ご 注意
1. 「電源」キーを押します。			
2. 調理選択キー「コンベック」又は「コンビ」キーを2度押します。			「予熱」が点灯します。
3. 「温度・仕上り調節」つまみを回し、調理温度を合わせます。			温度設定は100℃～280℃の範囲で10℃単位でできます。
4. 「時間合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。			調理時間の範囲は、0～90分です。
5. 「スタート」キーを押します。			予熱中は調理時間表示は変わりません。 予熱中にオーブン扉を開けると、予熱は解除されます。 コンビの予熱時には、電子レンジは作動しません。
(予熱完了)	予熱が完了しますと「ピッピッピッピッピッ」とブザーで5回お知らせします。		「完了」が点滅します。

- ・コンビの予熱の場合、予熱中は電子レンジは作動しません

手 順	操 作	表 示 部	ご 注意
6. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オーブン扉を閉めます。	 オーブン扉を開くと「予熱完了」が消灯します。	予熱調理の場合、食品に熱をうばわれるため、庫内温度が下がる場合がありますが、調理のでき具合には関係ありません。
7. 「スタート」キーを押します。	 「スタート」キーを押します。	 「調理中」が点灯します。オーブンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。	コンベック調理中、「コンベック」キーを押すと現在の庫内温度を表示します。 (コンビ調理中は「コンビ」キーを押すと現在の庫内温度を表示します)
〈調理完了〉	調理時間が「0」になると、調理完了です。		
8. 食品を取り出します。			

調理途中に扉を開き、引き続き加熱したいとき

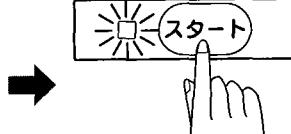
タレをぬるなどで調理途中にオーブン扉を開き、引き続き加熱したいときは、オーブン扉を閉じて再び「スタート」キーを押してください。残り時間の加熱をします。



同じ調理を繰り返し行うとき(リピート機能)

前回使用した調理選択キーを押すだけで、同じ「時間」「温度」が設定されます。「スタート」キーを押して調理してください。

前回使用した
「調理選択」キー
を押す



節電機能が働き電源が切れた場合、リピート機能はその時に解除されます。 

電子コンベックを使いましょう(手動調理)

イースト発酵の使いかた

お願ひ

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やしてからご使用ください。熱いままで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。

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 「電源」キーを押します。			
2. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オーブン扉を閉めます。		扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
3. 調理選択キー「コンベック」を押します。			温度設定を表示します。
4. 「温度・仕上り調節」つまみを回します。			「発酵」の点灯で表示します。(45°Cの場合)
5. 「時間合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。			調理時間の範囲は、0~90分です。
6. 「スタート」キーを押します。			スタートと同時に庫内灯が点灯します。 庫内温度が高いと「888」が点滅します。 強制冷却運転をして、庫内温度を下げるか庫内温度が下がるのを待って調理してください。(14を参照してください)
〈調理完了〉	調理時間が「0」になると、調理完了です。		
7. 食品を取り出します。			

■ 電子レンジ(強および弱)の使いかた

電子レンジ強 (600W) 弱 (200W)

使用できる付属品



ターンテーブル

手 順	操 作	表 示 部	ご 注意
1. 「電源」キーを押します。	 「電源」キーを押します。		
2. 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。		扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
3. 調理選択キー 「電子レンジ」キーを押します。 600W(レンジ強)のとき1度押し 200W(レンジ弱)のとき2度押し	 「時間合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	【レンジ】 • 600W • 200W 分 秒 <small><例> 600Wの場合</small>	
4. 「時間合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	 調理時間を合わせます。 「スタート」キーの表示ランプが点滅します。	【レンジ】 • 600W • 200W 1分 30秒 <small>セットした調理時間を表示します。 <例> 1分30秒に合わせます。</small>	調理時間の範囲は 600W(レンジ強):0~30分 200W(レンジ弱):0~90分 です。
5. 「スタート」キーを押します。	 「スタート」キーを押します。	【レンジ】 調理中 • 600W • 200W 1分 29秒 <small>「調理中」が点灯します。</small>	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」になると、調理完了です。	【レンジ】 • 600W • 200W 0秒	
6. 食品を取り出します。			

電子コンベックを使いましょう(自動調理)

あたためキーの使いかた

・詳しくはクックブックをご覧ください。

使用できる付属品



ターンテーブル

手 順	操 作	表 示 部	ご 注意
1. 「電源」キーを押します。	 「電源」キーを押します。		
2. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オーブン扉を閉めます。 ※電子レンジ調理で使用できる容器にご注意ください。 		扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
3. 「あたため」キーを押します。	 「あたため」キーを1度押すごとに 常温・冷蔵 \longleftrightarrow 冷凍 というようにメニューが切り替わります。 「スタート」キーの表示ランプが点滅します。	【あたため】 •常温・冷蔵 •冷凍	
※必要に応じて「温度・仕上り調節」つまみを回し、仕上がりを調整します。	 右に回すと やや強め→強め 左に回すと やや弱め→弱めになります。	【あたため】 •常温・冷蔵 •冷凍	〈例〉 やや弱めの場合
4. 「スタート」キーを押します。	 「スタート」キーを押します。	【あたため】 •常温・冷蔵 •冷凍	「調理中」が点灯します。

手 順	操 作	表 示 部	ご 注意				
〈調理完了〉	調理時間が「0」になると、調理完了です。	<p>【あたため】</p> <table border="1"> <tr> <td>・常温・冷蔵</td> <td>0 秒</td> </tr> <tr> <td>・冷凍</td> <td></td> </tr> </table>	・常温・冷蔵	0 秒	・冷凍		
・常温・冷蔵	0 秒						
・冷凍							
5. 食品を取り出します。		<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>---</td> <td>---</td> </tr> </table>			---	---	
---	---						



- パンのあたためは手動加熱で行ってください。
- 通常のあたためではラップの必要はありません。

一口メモ

容器が重いと仕上がり温度が高く、軽いと低くなる傾向にあります。
お好みにあわせて仕上がり調節つまみで調節してください。

電子コンベックを使いましょう(自動調理)

解凍キーの使いかた

・詳しくはクックブックをご覧ください。

使用できる付属品



ターンテーブル

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 「電源」キーを押します。	 「電源」キーを押します。		
2. 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。 ※重量を自動的に計りますので汁を受ける皿は使わないでください。		扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
3. 「解凍」キーを押します。	 「解凍」キーを1度押すごとに肉→魚というようにメニューが切り替わります。		
※ 必要に応じて「温度・仕上り調節」つまみを回し、仕上がりを調整します。	 右に回すと やや強め→強め 左に回すと やや弱め→弱めになります。	 <例> やや弱めの場合	
4. 「スタート」キーを押します。	 「スタート」キーを押します。	 「調理中」が点灯します。	スタートと同時に庫内灯が点灯します。 庫内温度が高いと「888」が点滅します。強制冷却運転をして、庫内温度を下げるか庫内温度が下がるのを待って調理してください。(図14を参照してください)
〈調理完了〉	調理時間が「0」になると、調理完了です。		
5. 食品を取り出します。			



- 食品は同じ種類のもので大きさをそろえます。
- 冷凍食品は冷凍室から出したての完全に凍っているものをお使いください。
- 解凍調理が、1600gより重くなると調理できません。

お菓子キーの使いかた

・詳しくはクックブックをご覧ください。

使用できる付属品



ターンテーブル



オープン皿

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 「電源」キーを押します。	 「電源」キーを押します。		
2. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オーブン扉を閉めます。		扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
3. 「お菓子」キーを押します。	 お菓子キーを押すとメニュー画面にメニューが表示されます。 キーを1度押すごとに スポンジケーキ→クッキー→ ピザ←パイ←バターロール というようにメニューが切り替わります。 「スタート」キーの表示ランプが点滅します。	【お菓子】 強 □ 弱 □ 170°C •スポンジケーキ •クッキー ▾	設定温度を表示します。 仕上り調節つまみで「強」「標準」「弱」の調節ができます。
※必要に応じて温度・仕上り調節つまみを回し、仕上りを調節します。	 右に回すと強め 左に回すと弱めになります。	【お菓子】 強 □ 弱 □ 170°C •スポンジケーキ •クッキー ▾	<例>弱めの場合
4. 「スタート」キーを押します。	 スタートキーを押します。	【お菓子】 調理中 強 □ 弱 □ 170°C •スポンジケーキ •クッキー ▾	「調理中」が点灯します。
〈調理完了〉	 調理時間が「0」になると、調理完了です。	【お菓子】 強 □ 弱 □ 170°C 0 秒 •スポンジケーキ •クッキー ▾	
5. 食品を取り出します。			

電子コンベックを使いましょう(自動調理)

おかずキーの使いかた

・詳しくはクックブックをご覧ください。

使用できる付属品



ターンテーブル



オープン皿

手 順	操 作	表 示 部	ご 注意
1. 「電源」キーを押します。			
2. 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。		扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
3. 「おかず」キーを押します。	 おかずキーを押すとメニュー画面にメニューが表示されます。キーを1度押すごとに グラタン ←→ 揚げもの というようにメニューが切り替わります。 「スタート」キーの表示ランプが点滅します。	 【おかず】 強 □ ・グラタン 弱 □ 220°C ・揚げもの	設定温度を表示します。
※必要に応じて温度・仕上り調節つまみを回し、仕上りを調節します。		 【おかず】 強 □ ・グラタン 弱 □ 220°C ・揚げもの	<例>強めの場合の場合
4. 「スタート」キーを押します。		 【おかず】 調理中 強 □ ・グラタン 弱 □ 220°C ・揚げもの	「調理中」が点灯します。
〈調理完了〉			
5. 食品を取り出します。			

点検・お手入れをしましょう

⚠ 警告



分解禁止

お手入れする部品以外には、機器に手を加えないでください。絶対に分解しないでください。

⚠ 注意

■お手入れするときは、専用電源回路のブレーカーを切るか、電源プラグをコンセントから抜き、ガス栓(ねじガス栓)を閉め、本体が冷えてから手袋などをはめて行う

やけど、感電、けがをすることがあります。



お手入れをしましょう

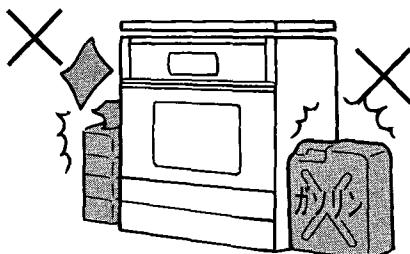
機器本体のお手入れ

- 乾いた布でふいてください。
- 汚れのひどいときは、中性洗剤(食器・野菜洗い用)で汚れをおとした後、乾いた布で水気を十分にふき取ってください。

お願い

- 表面に傷がつくことがありますから、金属たわしやクレンザーなどは使用しないでください。
- アルカリ性洗剤などを使用しますと機器の塗装がはがれる恐れがありますので使用しないでください。

機器回りの点検



⚠ 警告



- 燃えやすい物を近くに置かない
- スプレー缶など可燃性ガスを近くで使用しない、置かない



禁止

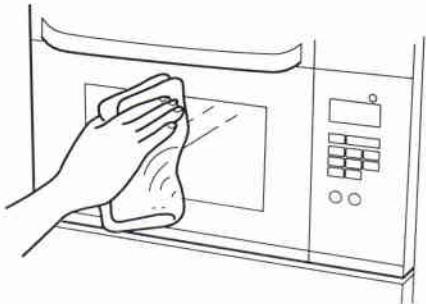
⚠ 警告

- 電源コードを加工したり、無理な力を加えたり、物をのせたり、たばねたりしない

感電、火災の原因になります。

点検・お手入れをしましよう

- 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、乾いた布で水気を十分にふきとってください。

！注意



禁止

■ オープン扉ガラスに衝撃を加えない・傷をつけない

金属たわしやミガキ粉などは使用しないでください。特に扉ガラスの場合、表面に傷がつき破損の原因となります。

●庫内

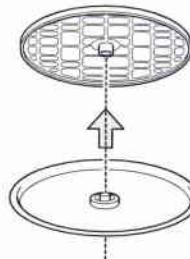
- 汚れたらぬれた布ですぐふき取ってください。
- ひどい汚れは、中性洗剤をぬれた布にしみ込ませてふき取ってください。
- 強くこすると塗装がはがれる原因になります。クレンザー・漂白剤は使用しないでください。
- 庫内の下地はステンレスですので、万一表面の塗装が傷ついたり、はがれてもそのままお使いになれます。

●付属品 10



ターンテーブルやオーブン皿・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。

●ターンテーブル台 17



真直ぐ上に持ち上げるだけではまずます。中性洗剤で洗ってください。

注意ラベルについて

- 機器本体には安全に関する注意ラベルが貼付しております。汚れたりして読めなくなった時はやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際には、はがれないようご注意ください。
- はがれたり読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの当社営業所で新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。

故障かな?と思ったら

修理を依頼される前にもう一度ご確認ください

調べてみると故障でない場合もあります。修理を依頼する前にもう一度チェックしてください。

1 コンベックの場合

現象	原因	処置	参照ページ
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。 配電盤のヒューズ・ブレーカーが切れていますか。	17
	ガス栓の開き不十分。	ガス栓(ねじガス栓)を全開にしてください。	
庫内温度があがらない	ガス栓の開き不十分。	ガス栓(ねじガス栓)を全開にしてください。	10・17
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。	3

2 電子レンジの場合

現象	原因	処置	参照ページ
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。 配電盤のヒューズ・ブレーカーが切れていますか。 電源キーを押し忘れていませんか。	17
ターンテーブルが回転しない	調理時間の設定忘れ。	調理時間を設定してください。	24
	スタートキーの押し忘れ。	スタートキーを押してください。	24
ターンテーブルから異常音がでる	ターンテーブルが正しくセットされていない。	ターンテーブル台を正しくセットしてください。	17
食品が加熱されない	食品が金属容器、アルミホイルなどでおおわれている。	電子レンジに適した容器に取り替えてください。	18・19
	からだきに近い状態である。	コップ1杯の水を庫内に入れておく。	16
庫内で火花ができる	庫内壁に金属(網、アルミホイル、金串など)が触れている。	金属が触れないようにセットしてください。	16
	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、針金で編んだ金網など)	電子レンジに適した容器に取り替えてください。	18・19
スタートキーを押しても「ピピッ、ピピッ、ピピッ」と鳴って調理スタートしない	ターンテーブルで行う調理であるのに、ターンテーブルがセットされていない。	ターンテーブルをターンテーブル台にセットしてください。	17

表示内容

表示	内容	処置
00	●予熱モード連続使用異常 (ピー×5回)	予熱を連続して90分以上使用する場合表示します。
10	●連続燃焼異常 (ピー×5回)	庫内の調理物の量を減らして再操作してください。 再度同じ状態になる場合は、点検を依頼してください。
11	●ガス栓の開き不十分 (ピー×5回)	ガス栓(ねじガス栓)を全開にし、再操作してください。 再度同じ状態になる場合は点検を依頼してください。
12	●途中失火 (ピー×5回)	ガス栓(ねじガス栓)を閉め、電源プラグを抜いて、使用を中止し、点検・修理を依頼してください。
14	●冷却ファンまたは高圧トランスの故障 (ピー×5回)	
31	●サーミスタの故障 (ピー×5回)	
37	●重量センサーの故障 (ピー×5回)	
61	●循環ファンの故障 (ピー×5回)	
70	●電子回路の故障 (ピー×5回)	
72	●炎検知回路の故障 (ピー×5回)	

故障かな？と思ったら

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用了たとき煙がでた	●機器内の部材には、加工油を塗っています。コンベックをはじめて使うと、その加工油が焼けて煙がでることがありますが、故障ではありません。
●イースト発酵の場合、バーナーに火がつかない	●夏場など、室温が高く発酵の温度以上になっている。 ●バーナー燃焼時ののみファンが回転する装置になっています。 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	●オーブン本体などが加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起くる音で故障ではありません。
●運転中にカチンと音がする	●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。
●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くる音で故障ではありません。
●調理終了後、1分毎に「ピピッ、ピピッ、ピピッ」と鳴る	●調理終了後、庫内の食品を取り出さないと鳴る機能がついています。 (取り出し忘れ機能  参照) 故障ではありません。

●朝一番など、長時間ガス栓を閉じていたときは、すぐに点火しないことがあります。バーナーにガスがくるまで数回、点火操作を繰り返してください。

お願い

なお、異常のあるときやわからないときは、お買い上げの販売店またはもよりの当社営業所にご連絡ください。

長期間使用しない場合

- ガス栓(ねじガス栓)を必ず閉めてください。
- 電源プラグをコンセントから抜いてください。
- お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。 

アフターサービスは？

アフターサービスは？

保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 必ず「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げ日から1年間です。(マグネットロンは2年間)
機器の販売後、機器の故障がある場合、一定条件のもとに無料修理に応ずることをお約束致します。
(詳細は保証書をご覧ください。)
- 保証書を紛失されると無料修理期間中であっても修理費をいただく場合がありますので大切に保管してください。

修理について

万一故障した場合、もよりの販売店か営業所までご連絡ください。

- 依頼される前にもう一度ご確認ください。P.32の「故障かな？と思ったら」の項をご確認いただき、なおかつ不具合の場合は、必ずガス栓および器具栓を閉じて、もよりの販売店か営業所にご連絡ください。
- ご依頼される際には次のことをご確認ください。
 1. ご住所・お名前・電話番号
 2. 品名、形式の呼び、ガスの種類、お買い上げ日
 3. 故障内容、状況（できるだけ詳しく）
 4. 訪問ご希望日

補修用性能部品の保有期間にについて

- 補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後8年です。なお、性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です。
- 無料修理期間経過後の修理についてはもよりの販売店か営業所にご相談ください。修理によって性能が維持できる場合は有料修理致します。

転居される場合

(どんな場合でももよりの販売店か営業所に必ずご相談ください)

- ガスの種類が異なる地域へ転居されるとき
ガスには都市ガス13種類及びLPガスがあります。
ガスの種類が違う地域へ転居される場合には、部品交換や調整が必要となります。そのままお使いになりますと正常な働きをしないばかりでなく故障、不完全燃焼、火災などの原因にもなりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、もよりの販売店か営業所にご相談ください。この場合、調整・改造にともなう費用は保証期間内でありましても有料となります。

お客様の個人情報の取り扱いについて

- 当社はお客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
- 当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

連絡先

別添の「連絡先」一覧表を参照してください。

設置にあたって

本体と壁との間はあけてください

- 機器と上方の天井、たななどの可燃物の間は、100cm以上離してください。
- 側壁は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。
- 後壁は木製のような可燃性の壁から5cm以上離してください。

！注意

■強い風の吹き込む場所では使用しない



禁止

■湯沸器や樹脂製の照明器具の下へ設置しない

安全装置が正しく働かなかったり点火しないことがあります。

■湯沸器や樹脂製の照明器具の下へ設置しない

- ※₁ コンロの型式によって、上方、側壁の可燃物の離隔距離が異なります。
詳しくは、コンロ部の取扱説明書と設置工事説明書を参照ください。
- ※₂ ガス機器防火性能評定試験基準の変更に伴い、製造年月によって可燃物等からの後方離隔距離が異なります。
製造年月は銘板に記載してあります。

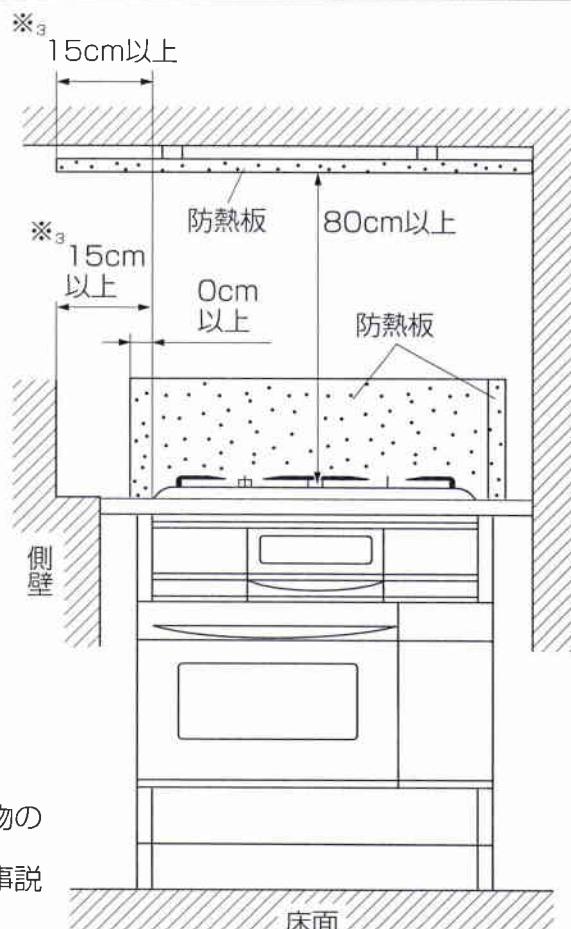
(例) 09.04-000001

↑ 製造年月 製造年月09.03以前は15cm以上

コンロに同梱されている「設置工事説明書」を参考し、トッププレートから後面の可燃物との距離を確認し、コンロとオーブン両方満足する距離を確保して、設置してください。

可燃性の壁から15cm以上(天井面は100cm以上)離して設置することができない場合

- 防熱板を取り付けてください。(詳しくはコンロ側の設置工事説明書を参照してください)
- 調理台・流し台の側面などが可燃性で機器のトッププレートより高い場合も防熱板で流し台側面を保護してください。
- 防熱板については、お買い上げの販売店またはもよりの当社の支社、支店、営業所、出張所にお問い合わせください。
- 指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。



- ※₃ コンロの型式によって、上方、側壁の可燃物の離隔距離が異なります。
詳しくは、コンロ部の取扱説明書と設置工事説明書を参照ください。

仕様

型式	RSR-S14E
型式の呼び名	RBR-S14E
品名	コンビネーションレンジ・電子コンベック
点火方式	連続放電点火
外形寸法	高さ625mm(525~635mm調整可)×幅598mm×奥行545mm
コンベック庫内有効寸法	高さ215mm×幅340mm×奥行375mm
質量	49kg(附属品含む)
ガス接続	15A(1/2B)金属可とう管または鋼管
電気関係	電源 AC100V(50Hz-60Hz共用) 消費電力 1350W(コンベック80W・高周波出力 強:600W 弱:200W相当) 待機時消費電力0W 電源コードの長さ 約2m
安全装置	立消え安全装置・過熱防止装置
付属品	オープン皿(2)、網(2)、ターンテーブル、ターンテーブル台、オープン皿取っ手、クックブック、取扱説明書(保証書付)、(連絡先一覧表別添)、設置工事説明書

使用ガス	1時間当たりのガス消費量
使用ガスグループ	
L3 (4A・4B・4C)	3.55kW (3050kcal/h)
L2 (5A・5AN・5B)	3.55kW (3050kcal/h)
L1 (6B・6C・7C)	3.55kW (3050kcal/h)
都市ガス用	3.55kW (3050kcal/h)
5 C	3.55kW (3050kcal/h)
6 A	3.55kW (3050kcal/h)
12 A	3.30kW (2840kcal/h)
13 A	3.55kW (3050kcal/h)
LPGガス用	3.55kW (0.254kg/h)

MEMO

連絡先

サービスのご相談は
お客様センター ☎ 0120-054-321

製品点検のお申し込み・お問い合わせは
製品点検センター ☎ 0120-493-110

本社	名古屋市中川区福住町2番26号	TEL	FAX
北海道支店	札幌市中央区北一条東2丁目	〒454-0802	052(361)8211
東北支社	仙台市若林区伊在宇東通20-1	〒060-0031	011(281)2506
関東支社	東京都品川区東品川1-6-6	〒984-0038	022(288)3251
東京支店	東京都品川区東品川1-6-6	〒140-0002	03(3471)9047
南関東支店	横浜市神奈川区三ツ沢上町4番10号	〒140-0002	03(3471)9047
東関東支店	千葉市美浜区幕張西2丁目7-1	〒221-0856	045(320)3051
北関東支店	さいたま市北区吉野町1丁目396-1	〒261-0026	043(273)3360
新潟支店	新潟市東区紫竹2丁目1-74	〒331-0811	048(667)4321
中部支社	名古屋市中川区福住町2番26号	〒454-0802	025(247)6610
関西支社	大阪市西区北堀江3丁目10番21号	〒550-0014	052(363)8001
中國支店	広島市西区商工センター4丁目2-1	〒733-0833	06(6786)3612
四国支店	高松市福岡町2丁目11番6号	〒760-0066	06(6786)3602
九州支社	福岡市博多区古門戸町2番3号	〒733-0833	082(277)5131
		〒812-0029	087(821)8055
			092(281)3234
			092(272)2121

営業所・出張所・お客様センター

TEL	FAX	TEL	FAX	TEL	FAX
札幌支店	011(281)2506	011(251)4489	埼玉支店	04(2900)1510	04(2953)7811
釧路支店	0154(24)4061	0154(24)2406	越谷支店	048(964)7211	048(964)3400
旭川支店	0166(32)3781	0166(32)2882	熊谷支店	048(529)7671	048(521)9061
函館支店	0138(53)1514	0138(53)3869	高崎支店	027(350)1001	027(352)5611
帯広支店	0155(27)2026	0155(21)1775	太田支店	0276(60)3180	0276(46)3370
北見支店	0157(31)3687	0157(31)3688	宇都宮支店	028(684)1400	028(658)6200
仙台支店	022(288)2381	022(288)2382	新潟支店	025(247)6610	025(240)3900
秋田支店	018(862)5181	018(862)5080	長岡支店	0258(27)6850	0258(27)6853
青森支店	017(742)6555	017(742)6766	上越支店	025(524)1133	025(524)1134
八戸支店	0178(28)2255	0178(28)2253	西日本支店	052(351)3575	052(353)2090
盛岡支店	019(654)6788	019(654)6787	名古屋支店	052(363)8021	052(363)8044
郡山支店	024(952)4130	024(952)4131	愛知支店	052(363)8011	052(363)8043
福島支店	024(539)7800	024(539)7802	岡崎支店	0564(72)6315	0564(55)5085
いわき支店	0246(28)6663	0246(28)6662	豊橋支店	0532(32)5240	0532(32)5238
山形支店	023(631)2861	023(631)2874	岐阜支店	058(274)8063	058(274)5166
酒田支店	0234(26)2197	0234(26)2293	東濃支店	0572(21)0103	0572(21)0166
東京支店	03(3471)3843	03(3471)3659	三重支店	059(226)4882	059(226)4881
多摩支店	03(3471)7554	03(3471)8974	四日市支店	059(357)1227	059(357)1228
横浜支店	042(590)0151	042(565)3305	静岡支店	054(202)7551	054(202)7525
厚木支店	045(320)3055	045(320)3118	浜松支店	053(464)3125	053(464)3187
横浜北支店	046(229)5883	046(229)5625	沼津支店	055(929)2326	055(920)2231
山梨支店	045(960)0961	045(960)0962	松本支店	0263(25)2316	0263(25)2304
千葉支店	055(273)3799	055(273)3798	長野支店	026(243)5578	026(243)5676
松戸支店	043(273)3360	043(273)3372	上田支店	0268(23)6363	0268(23)7515
水戸支店	047(349)1221	047(349)2283	金沢支店	076(268)7111	076(268)7120
土浦支店	029(257)9333	029(257)9377	富山支店	076(423)3541	076(423)3564
埼玉支店	029(849)3781	029(858)3223	福井支店	0776(22)7822	0776(22)7825
	048(667)4321	048(667)0308	大阪支店	06(6532)3004	06(6532)1723

※太字の営業所・出張所は、点検事業所が併設されています。

 リンナイ株式会社

●所在地：電話番号が変更になる場合がありますので予めご了承ください。

(平成25年4月25日現在)



27000012311948

CP-80805(00)

MEMO

保証書

リンナイ 電子コンベック 保証書

この製品は厳密なる品質管理および検査を経てお届けしたものです。

本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

記

- 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、機器本体を対象とします。(ただしマグネットロンは2年間です)
保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
- ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、フリーダイヤルまたは別添の「連絡先一覧表」をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにご相談ください。
- 本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
- 保証についての規定は下記をご覧ください。

無料修理規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店またはもよりの弊社窓口が無料修理いたします。
- 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼の上、出張修理に際して本書をご提示ください。
なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
(イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
(ロ) お買い上げ後の取扱場所の移動、落下などによる故障および損傷。
(ハ) 火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
(二) 一般家庭以外(例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載)に使用された場合の故障および損傷。
(ホ) 本書の提示がない場合。

- (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入のない場合あるいは字句が書き替えられた場合。
(ト) 指定外の燃料の使用、燃料の供給事情による故障および損傷。
(チ) ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。

- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者(保証責任者)およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別添の「連絡先一覧表」をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間にについて詳しくは取扱説明書をご覧ください。

お買い上げ日および販売店名

お 買 い 上 げ 日 2013年9月13日

販 売 店 名	田島密向工房	扱 者 印
住 所		
電 話 番 号		

修理記録

年 月 日	修 理 内 容

お客様へ

この保証書をお受取りになるときにお買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。

リンナイ株式会社

〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
TEL 052(361)8211代表



製品についてのお問い合わせは

本 社 ☎052(361)8211 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関 東 支 社 ☎03(3471)9047 〒140-0002 東京都品川区東品川1-1-6-6
東 京 支 社 ☎03(3471)9047 〒140-0002 東京都品川区東品川1-1-6-6
北 関 東 支 社 ☎048(667)4321 〒331-0811 さいたま市北区吉野町1丁目396-1
東 関 東 支 社 ☎043(273)3360 〒261-0026 千葉市美浜区幕張西2丁目7-1
南 関 東 支 社 ☎045(320)3051 〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町4番10号
東 北 支 社 ☎022(238)8315 〒984-0002 仙台市若林区御町1丁目5--5

札 品 店 ☎011(281)2506 〒060-0031 札幌市中央区北一条東2丁目
新潟支店 ☎025(247)6610 〒950-0864 新潟市東区紫竹2丁目1-74
中部支社 ☎052(363)8001 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関 西 支 社 ☎06(6786)3601 〒550-0014 大阪市西区北堀江3丁目10番21号
広 島 支 店 ☎082(277)5131 〒733-0833 広島市西区商工センター4丁目2-1
高 松 支 店 ☎087(821)8055 〒760-0066 高松市福岡町2丁目11番6号
九 州 支 社 ☎092(281)3234 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町2番3号

修理についてのお問い合わせは

0120-054-321



14E-050B×01 (00)
100420 (0)
06000004792100