

保証書

リンナイ 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。
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してください。
- 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をご依頼できない場合には、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な
使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店が無料
修理いたします。
2. 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お出張修理を行っ
た場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. 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)お買い上げ後の取付場所の移動、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。
(ニ)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)指定外の燃料及び使用電源(電圧)の使用による故障およ
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。
4. 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、
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	年	月	日
販売店名			
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、取扱者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 名古屋市中央区福住町2番26号
TEL 代表 052(361)8211



連絡先

本 社	☎052(361)8211	〒454 名古屋市中央区福住町2番26号	東 北 支 社	☎022(238)8601	〒984 仙台市若林区御町東1丁目5-5
関 東 支 社	☎03(3434)4571	〒106 東京都港区芝大門2-9-1	札 幌 支 店	☎011(281)2506	〒060 札幌市中央区北一条東2丁目
東 京 支 店	☎03(3471)8481	〒140 東京都品川区東品川1丁目6番6号	新 潟 支 店	☎025(247)6610	〒950 新潟市紫竹2丁目1-74
西 京 支 店	☎0425(36)2037	〒190 東京都立川市柏町3丁目25番2号	中 部 支 社	☎052(363)8001	〒454 名古屋市中央区福住町2番26号
神 奈 川 支 店	☎045(983)9451	〒227 横浜市中区十日市場814-19	関 西 支 社	☎06(532)3001	〒560 大阪市西区北堀江3丁目10番21号
千 葉 支 店	☎043(273)3360	〒262 千葉市花見川区幕張本郷6丁目27-5	広 島 支 店	☎082(277)5131	〒733 広島市西区商工センター3丁目4番2号
埼 玉 支 店	☎048(773)2355	〒362 埼玉県上尾市浅間台1丁目21番地10号	高 松 支 店	☎0878(21)8055	〒760 高松市福岡町2丁目11番6号
北 関 東 支 店	☎0273(61)1131	〒370 群馬県高崎市緑町1丁目13-2	九 州 支 社	☎092(281)3234	〒812 福岡市博多区古門戸町2番3号
茨 城 支 店	☎0292(41)1410	〒310 茨城県水戸市笠原町1442番地-14			

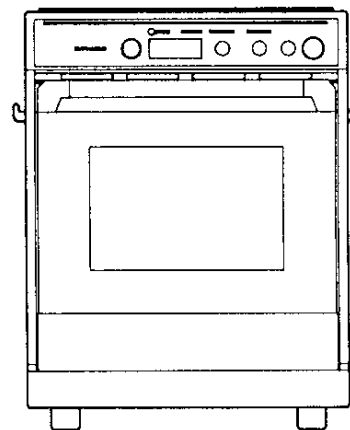
10M-110 (00)
960400 (0)

リンナイ
ガス高速オープン

コンベック® 取扱説明書

保証書付

よく読んで
安全に正しく
お使いください。



Rinnai
家庭用

RC-22A

形式の呼び

RCK-10M

も く じ	ページ
安全に正しくお使いいただくために	1~7
機能と特長	8
各部の名称	9~12
お使いになる前に	13~16
使いかた	17~19
点検・お手入れ	20~21
故障かな?と思ったら	22~23
アフターサービス	24
長期間使用しない場合	24
仕様	25
外形寸法	26
保証書	27

ご愛用の皆様へ

このたびはガス高速オープン(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。

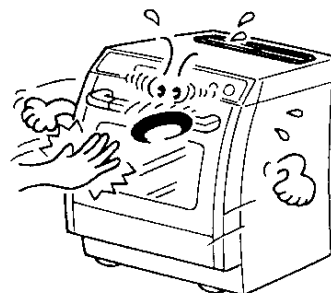
- ご使用の前にこの取扱説明書をお読みいただき安全に
正しくお使いください。
- この取扱説明書は、裏表紙が保証書になっています。
内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。
- 幼いお子様には、さわらせないでください。
- 本製品は家庭用であり業務用にお使いになると著しく
寿命が縮まります。
- この機器は国内専用ですので海外で使用しないでくだ
さい。
- この取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売
店または当社の支社・支店・営業所・出張所にて再購
入してください。

安全に正しくお使いいただくために

⚠ 注意

■調理物の出し入れ時オープン扉・ガラスなどに触れない。

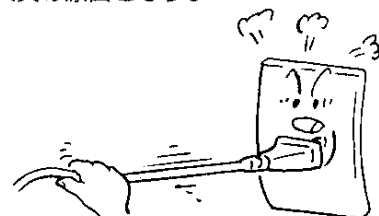
オープン使用時、オープン扉・オープン庫内などは高温となります。調理物を取り出す際は手や腕などが触れないようにご注意ください。
やけどをすることがあります。
調理物の取り出しは付属のオープン皿取っ手をお使いください。



触れるな

■電源プラグを抜くときは、電源コードを持たない。

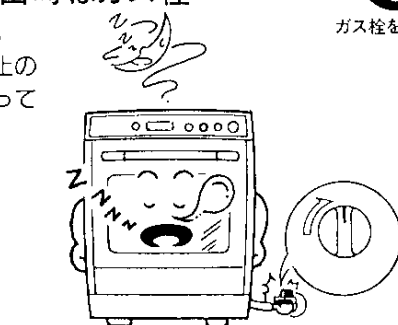
電源コードを引っ張って抜くと電源コードが損傷し、感電や火災の原因となります。



禁止

■使用後は必ず消火を確認し、就寝・外出時はガス栓を閉める。

ガス事故防止のため必ず行ってください。



ガス栓を閉める

■庫内が汚れたまま使わない。

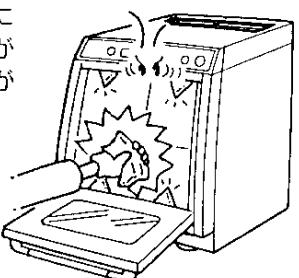
食品や肉汁などで汚れたままの庫内や、オープン皿に脂がたまってきたまま使用しないでください。
脂が燃えて火煙や火災の原因になります。



禁止

■オープン庫内や本体内部をお手入れするときは、ガス栓を閉め、けがをしないように手袋などをはめて行う。

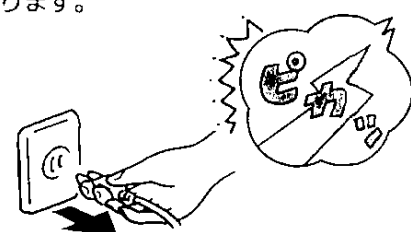
突起部などに当たるとけがをする恐れがあります。



手袋をはめる

■雷時に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電源プラグを抜いてください。
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。



電源プラグを抜く

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

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

機能と特長

1

見やすい大型蛍光表示管で、時刻、調理時間、庫内温度をデジタル表示でお知らせします。

2

大量調理ができます。
普通のオープンでは不可能な3段同時調理ができますので一度に大量調理ができます。

3

点火は操作が容易なフェザータッチ式自動点火。
ネクストサイン表示で操作手順をお知らせします。

4

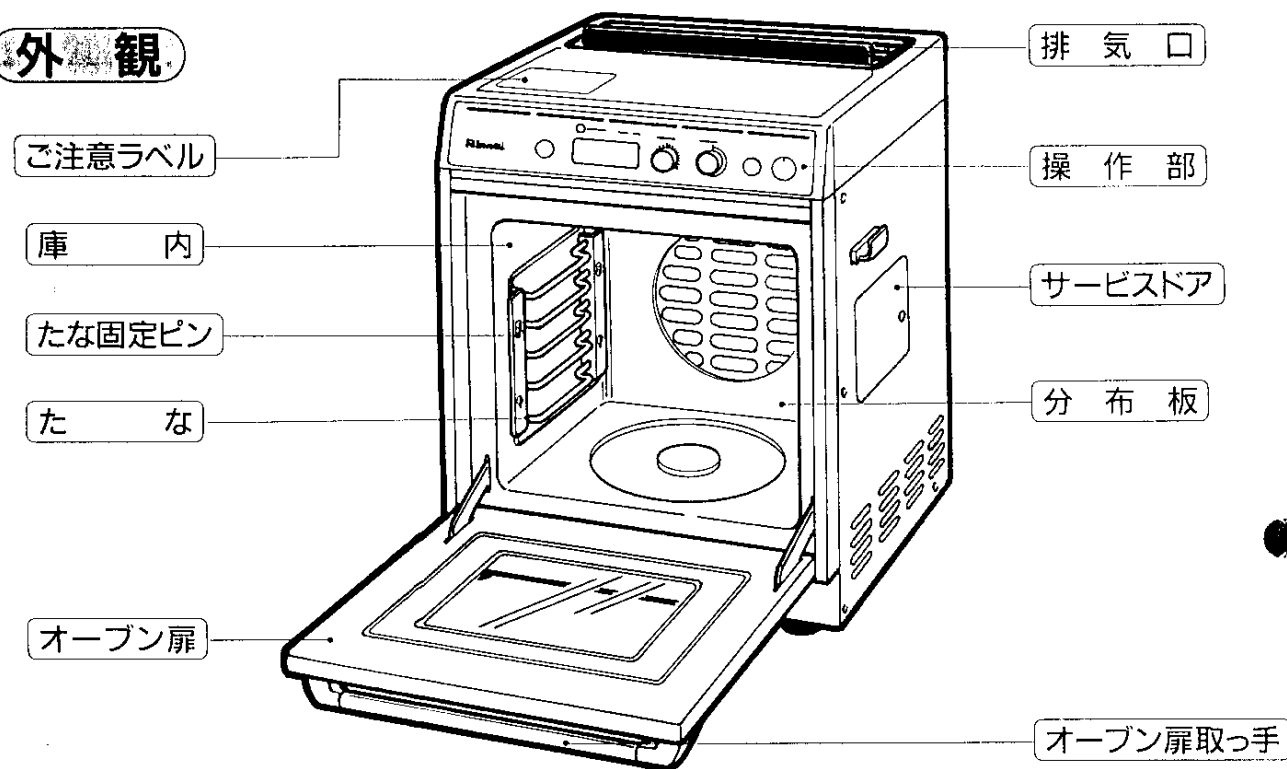
庫内にセットしたオイルパンで、料理中に出た脂を受けますので庫内のお手入れが容易です。

5

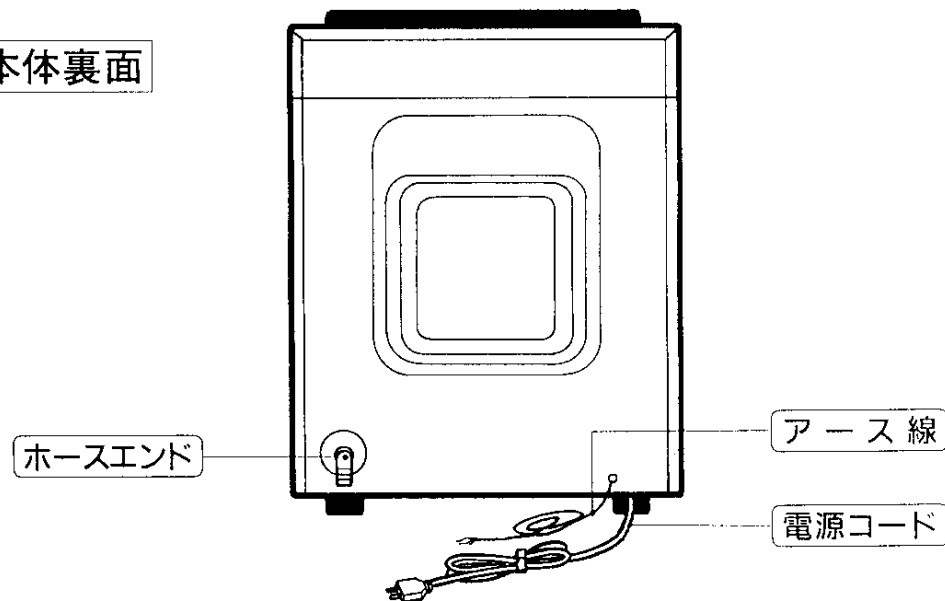
イースト発酵温度が3段階(35℃、40℃、45℃)で選べますのでパンづくりのイーストの発酵が簡単にできます。

各部の名称

外観



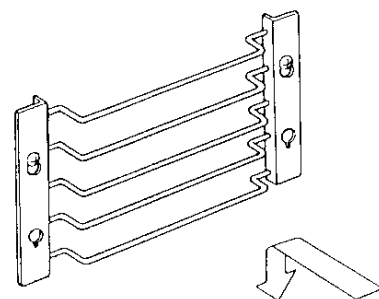
本体裏面



お願い

たなの取り付け

- ・部品箱の中からたなを取り出し、オープン庫内のたな固定ピンにたなの穴を合わせて、セットしてください。(左右の区別はありません)
- ・たなは常時、取り付けておいてください。



操作部

表示部

現在時刻、調理時間、温度表示、機器の状態を表示します。

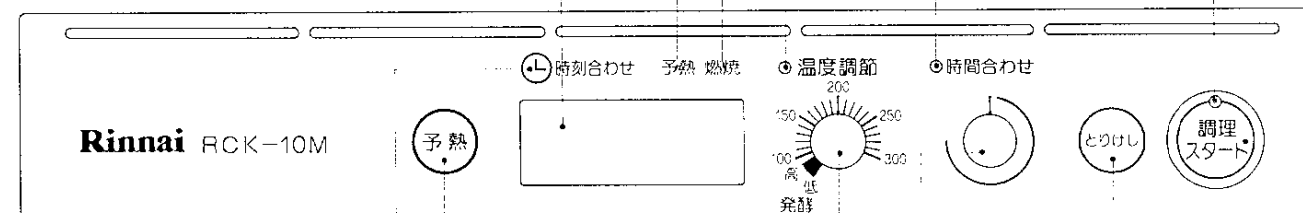
予熱表示

燃焼表示

温度調節ランプ

時間合わせランプ

調理スタートランプ



時刻合わせキー

時刻合わせのときに使用します。

温度調節つまみ

庫内温度のセットに使用します。表示管を見ながら合わせてます。(つまみにも表示があります。)

とりけしキー

キーを押しまちがえたときや途中で調理をやめたいときに押します。

予熱キー

予熱のときに使用します。

時間合わせつまみ

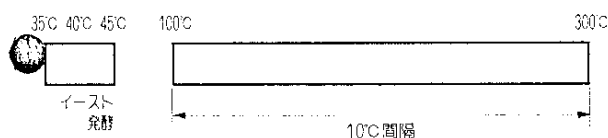
時刻合わせ、調理時間のセットに使います。表示管を見ながら合わせます。

調理スタートキー

調理スタート時に押します。調理の途中で扉を開けた後、引き続き使用する場合は、もう一度押します。

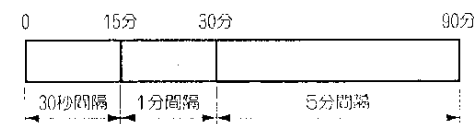
温度調節つまみ

このつまみで、庫内温度を設定します。設定できる温度範囲は下図のとおりです。表示管を見ながら庫内温度を設定します。



時間合わせつまみ

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。調理時間は、90分まで設定できます。



ブザーの種類

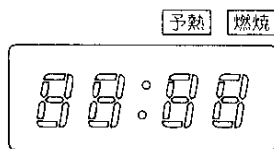
この機器は、各操作、状態によって、5種類のブザーでお知らせします。

ブザーの種類	操 作 ・ 状 態
「ビッ」	予熱キー、調理スタートキーなど、各キーを押したとき
「ビッ、ビッ、ビッ、ビッ、ビッ」	予熱完了のお知らせ
「ビー」	調理完了のお知らせ
「ビー、ビー、ビー、ビー、ビー」	ガスが点火しなかったとき
「ビビッ、ビビッ、ビビッ、」	発酵で庫内温度が高いときのお知らせ

各部の名称

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。)



ふだんは現在時刻を表示。調理時は残り時間、オープン
バーナーの燃焼状態等を表示します。

1. 時刻・調理時間

調理中は調理の残り時間を表示し、ふだんは現在の時刻
を表示します。

時刻設定していないときは無表示です。

●時刻表示

コロンが点滅して時計として作動していることを表し
ます。

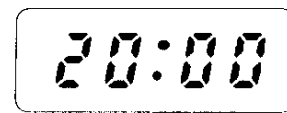
〈例〉10時30分



●調理時間表示

セットした調理時間を表示します。

〈例〉20分

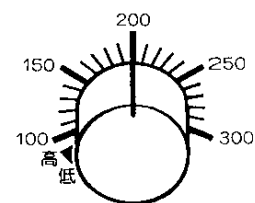
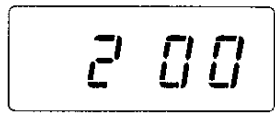


2. 温度目盛

●温度調節つまみで合わせます。

温度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℃



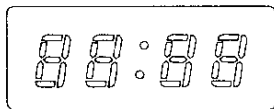
3. 状態表示

●燃焼表示

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、点灯したり消えたりします。

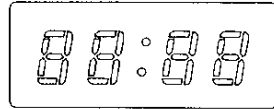
予熱 燃焼



●予熱表示

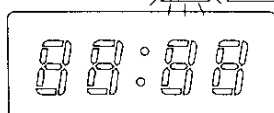
予熱設定時は“予熱表示”が点灯します。

予熱 燃焼



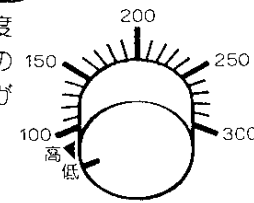
予熱完了時には“予熱表示”が点滅します。

予熱 燃焼



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℃、40℃、45℃の
最適な温度をつまみにて選ぶことが
できます。



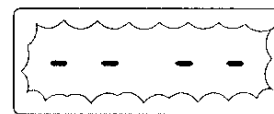
アドバイス



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℃以上の場合は、室温で自然
発酵させても結構です。

高温使用注意の表示

「発酵」で調理するとき、庫内温度が高い場合(約60℃以上)、
温度目盛表示全体の点滅で表示します。



付属品

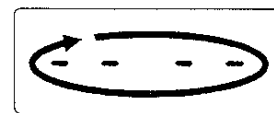
な ま え	使 い か た
オイルパン (1枚) 	・庫内の底にセットして使います。 セットしたとき傾きや浮きのないことを確認してください。 ・オイルパンは常時取り付けておいてください。
オープン皿 (3枚) 	・庫内のたなに直接のせて使います。 ・オープン皿の出し入れするときは、オープン皿取っ手をオープン皿の手前中央部にく いこませて、静かに行ってください。
オープン網 (3枚) 	・オープン皿の上ののせて使います。 庫内のたなに直接のせてでも使用できます。
オープン皿取っ手 (1個) 	・オープン皿・オープン網の出し入れするときに使います。 ・オープン皿取っ手はオープン皿・オープン網の端面中央部にくいこませて静かに取り 扱ってください。
その他の付属品	クッキングブック(1冊)、アース線(1本)、 取扱説明書(保証書付)(1冊)

強制冷却運転の表示

高温使用注意の表示になった場合、オープン扉を一旦開け、
食品を取り出した後、扉を閉め、「調理スタート」キーを押
すと、ファンが回り庫内を強制冷却します。

表示部の「-」が動き冷却している状態を示します。

冷却の終了は庫内の温度が約40℃以下になったとき、ブザー
でお知らせしファンが止まります。



リピート機能

同じ調理を繰り返し何度もする場合、「時間合わせ」つまみ
を少し回すだけで、「時間」「温度」が設定されます。

アドバイス



ただし前回の調理終了後30分以上経過した場合、
リピート機能は解除されます。

各部の名称

各部の名称

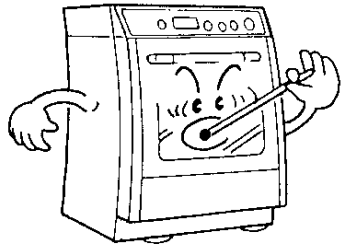
お使いになる前に

■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。
クッキングブックを見て調理してください。

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℃	2～3分
200	約200℃	4～5分
250	約250℃	5～6分
300	約300℃	6～7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

オープン皿は急冷しない

オープン皿を、調理直後に水につけるとひず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や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。

⚠注意

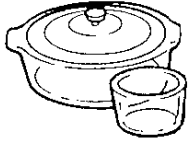
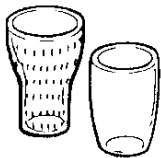
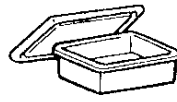
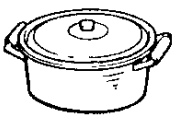
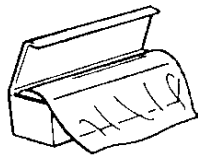
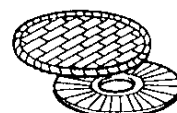
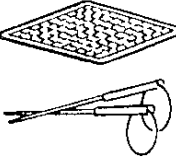
■扉ガラスに水をかけない・取っ手、操作部以外の部分に触れない。

- 使用中や使用直後、扉ガラスに水をかけない。水がかかると割れることがあります。
- 使用中や使用直後は取っ手、操作部以外の部分にふれない。庫内、金属部分、扉ガラスは非常に熱くなっておりやけどの恐れがあります。
- 熱いオープン皿を湿った布で持たない。やけどの恐れがあります。付属のオープン皿取っ手をお使いください。



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
●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  急冷すると割れる ことがあります	●強化ガラス ●カットグラス 	●グラタン皿 ●茶わん  急冷すると割れる ことがあります		●ステンレス器 ●ホーローびき器 ●アルミ製容器 
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る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。	変形したり溶けることがあるの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。
ラップ類	アルミホイル	漆 器	木・竹・紙 の容器	金網・金串
				
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。

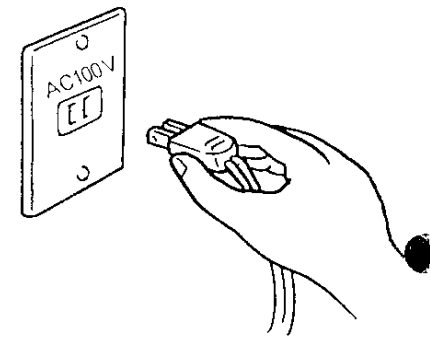
■ お使いになる前に

■ から焼きしましょう。

1. 電源プラグを接続する。

電源プラグをコンセントに接続してください。(交流^{ボルト}100V)

- 電源プラグをコンセントに差し込んでください。



⚠ 注意

■電源コードは加熱しない・キズをつけない。

電源コードは排気口の上や機器の下を通さないでください。また、電源コードを機器ではさみ込まないようにしてください。電源コードが破損し、感電や火災の原因となります。



禁止

2. から焼きをする。

購入後、はじめてコンベックをお使いになるときは、庫内の油を焼ききるためにまず、から焼きをしてください。コンベックの使いかたを参照し、300℃で20分間程度庫内のから焼きをしてください。このとき煙と臭いがでることがありますが異常ではありません。

⚠ 注意

■庫内に不要なものがないことを確かめる。

から焼きをするときは、オープン庫内に異物がないことを確認してから行ってください。オープン庫内に食品屑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。

お願い

オープン皿はから焼きをしないでください。ひずむ場合があります。

■時刻を合わせましょう。

〈例〉時刻を10時15分に合わせるとき。

1. 電源の接続を確認する。

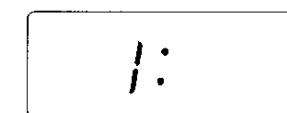
2. 時刻を合わせる。

- ① 時刻合わせ キーを押します。

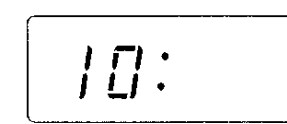
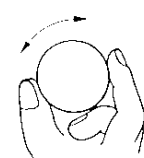
表示管部に「1」が表示されます。



時刻合わせ



- ② 「時間合わせ」つまみを左または右に回転させ「時」の単位を合わせます。「時間合わせ」つまみの位置により「1～12」までの数字が表示されます。

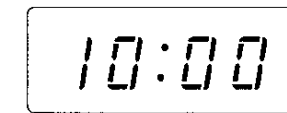


- ③ 時刻合わせ キーを押します。

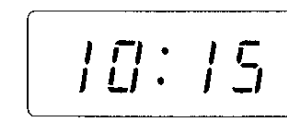
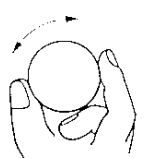
表示管部に「10:00」が表示されます。



時刻合わせ



- ④ 「時間合わせ」つまみを左または右に回転させ「分」の単位を合わせます。「時間合わせ」つまみの位置により「00～59」までの数字が表示されます。

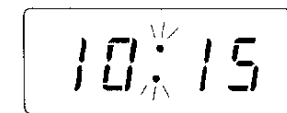


- ⑤ 時刻合わせ キーを押します。

コロンが点滅します。これで時刻合わせは完了です。



時刻合わせ



3. 時刻を修正する。

- ① 時の修正

- 時刻合わせ キーを1回押し、「時間合わせ」つまみで数字(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、「時間合わせ」つまみで数字(分)を修正後、 時刻合わせ キーを1回押してください。

アドバイス

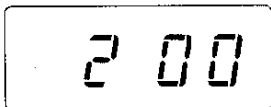
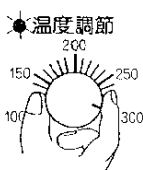
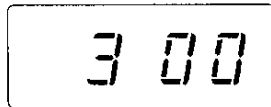
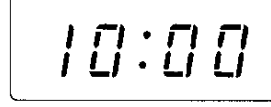
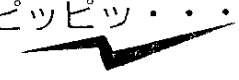
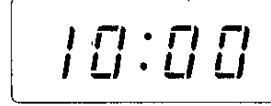


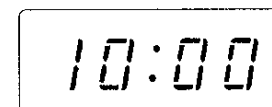
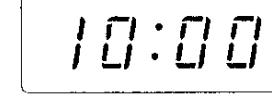
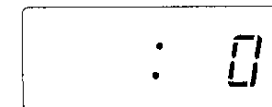
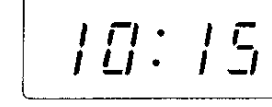
- 時刻表示には「午前」・「午後」の区別はありません。
- 時刻合わせは1時00分から12時59分までで、0時は12時として合わせます。

- 電源プラグをコンセントから抜いたり、停電のとき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。
- 時刻合わせキーを押しても数字表示が出ないときは、電源プラグを一度抜き、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。

使用かた

予熱の場合

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 予熱 キーを押します。	 予熱 キーを押すと「予熱表示」が点灯します。「温度調節」ランプが点滅します。	 「温度調節」つまみの現在の設定温度を表示します。 〈例〉200℃に合わせてあった場合。	予熱 キーを押すと時刻表示は消えます。(時刻合わせがしてある場合)
2. 「温度調節」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。	 設定温度を表示します。 〈例〉300℃に合わせてます。	温度設定は、100℃～300℃の範囲で10℃単位でできます。 前回の設定温度を変更しない場合、この操作は不要です。
3. 「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。「調理スタート」ランプが点滅します。	 〈例〉10分に合わせます。	調理時間の範囲は、0～90分です。
4. 予熱を開始するときは、調理スタート キーを押します。	 調理スタート キーを押します。 予熱をはじめます。	 オープンバーナーに着火すると「燃焼表示」が点灯します。	スタートと同時に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。 予熱中にオープン扉を開けると、予熱は解除されます。 予熱中に予熱キーを押すと表示部に現在の庫内温度が表示されます。
〈予熱完了〉	 予熱が完了しますと「ピッピッピッピッ」とブザーで5回お知らせします。	 「予熱表示」が点滅します。	

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
5. 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」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。
6. 調理スタート キーを押します。	 調理スタート キーを押します。	 オープンバーナーに着火すると「燃焼表示」が点灯します。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〉	 調理時間が「0」になると、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は消灯します。	
7. 食品を取り出します。		 現在の時刻表示になります。(時刻合わせがしてある場合)	扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。

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。残りの時間分加熱します。



同じ調理を繰り返し行うとき(リピート機能)

時間合わせつまみを少し動かすだけで、前回と同じ「時間」「温度」が設定されます。調理スタート キーを押して調理してください。



調理終了後30分以上経過した場合、リピート機能は解除されます。

■ 使いかた

予熱をしない場合

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 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。	予熱 燃焼 9:44 時刻表示（時刻合わせがしてある場合）	扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
2. 「温度調節」つまみを回し、設定温に合わせます。	温度調節 100 150 200 250 300 調理温度を設定温に合わせます。「時間合わせ」ランプが点滅します。	予熱 燃焼 2 00 設定温度を表示されます。 〈例〉200℃に合わせます。	温度設定は、35℃、40℃、45℃、100℃～300℃の範囲は10℃単位でできます。 前回の設定温度を変更しない場合この操作は不要です。
3. 「時間合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	時間合わせ 調理時間をセットします。「調理スタート」ランプが点滅します。	予熱 燃焼 30:00 セットした時間が表示されます。 〈例〉30分に合わせます。	調理時間の範囲は、0～90分です。
4. 調理スタート キーを押します。	調理スタート キーを押します。	予熱 燃焼 13:30 オープンバーナーに着火すると「燃焼表示」が点灯します。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。 調理中に予熱キーを押すと表示部に現在の庫内温度が表示されます。
〈調理完了〉	ピー 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	予熱 燃焼 : 0	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
5. 食品を取り出します。		予熱 燃焼 10:15 現在の時刻表示になります。 （時刻合わせがしてある場合）	扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。

お願い

イースト発酵の場合は庫内を十分に冷やしてから

庫内温度が高いと「高温使用注意」が表示されます。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つて調理してください。（P12を参照してください）

■ 点検・お手入れ

⚠ 警告



分解禁止

下記の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。



電源プラグを抜く

お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜く。

⚠ 注意



確認

- 点検・お手入れは、必ずガス栓を閉じ、機器が冷えてから行ってください。けがをしないように手袋などをはめて行ってください。（オープン庫内・排気口まわりは、特に注意してください）
- 点検・お手入れ後は、機器内や庫内にふきん・紙類などが置き忘れていないか確認してください。

点検・お手入れ

■点検

点 検 場 所	点 検 内 容
ゴ ム 管	古くなってひび割れ、折れたり、機器に触れたりしていませんか。
電 源 コ ー ド	電源コードの被覆が破れていませんか。
電 源 プ ラ グ	電源プラグにほこりが付着していませんか。 電源プラグは刃の根元まで差し込まれていますか。
排 気 口	排気口にものごのついでいませんか。 排気口が脂などで詰まっていますか。
機 器 周 辺	燃えやすいものが置いてありませんか。
庫 内	脂や炭化物が付着したままではありませんか。
オ イ ル パ ン	脂がたまったままではありませんか。