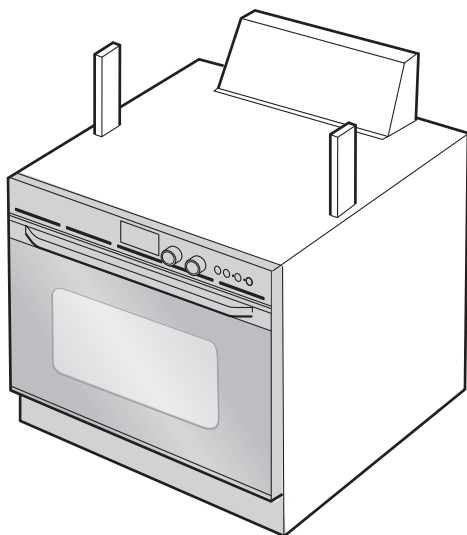


取扱説明書

電子コンベック

家庭用

保証書付



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。

よく読んで安全に正しくお使いください

- 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。内容をよくご確認ください。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。
- 本製品は家庭用なので業務用のような使い方をされます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、または当社お客様センター（フリーダイヤル：0120-054321）にお問い合わせください。



(工場管理)

JC0007-031(00)☆
190900
06000004708460

型 式

RSR-S52E

もくじ

機能と特長 1

安全なご利用のために

安全上のご注意 3

はじめに

各部のなまえ 14
お使いになる前に 17
使える容器・使えない容器 21

使いかた

手動調理
コンベック調理・コンビ調理の使いかた 23
予熱の使いかた 27
イースト発酵の使いかた 29
電子レンジ調理の使いかた 31

自動調理
あたための使いかた 33
解凍の使いかた 35
ゆでものの使いかた 37
おかずの使いかた 39
お菓子の使いかた 41

カスタマイズ機能の使いかた 43

長くご利用いただくために

日常の点検・お手入れのしかた 44
故障かな？と思ったら 46
長期間使用しない場合 47
交換部品のご紹介 48
アフターサービスについて 49
仕様 50
保証書 裏表紙

Rinnai

機能と特長

この器具でできる調理について

<コンベック調理>

おいしさをそのままに

ガスの強い熱風が食品の表面を凝固させてから、中まで熱を通すので香りや栄養が逃げず、おいしく風味ゆたかに仕上がります。

調理時間が短い

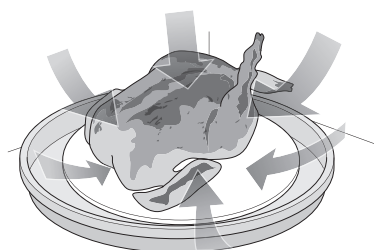
食品に熱が伝わる時、食品の表面には『境膜』という熱を伝えにくい空気の壁ができます。コンベックはファンの力でこの『境膜』を薄くし、食品の外側からグングン加熱し、従来のオーブンの1/2から2/3くらいの調理時間で仕上がります。

大量の調理も一度に

熱風が庫内をムラなく循環するので、オーブン皿や網を同時に2段使って、一度にたくさんの調理ができます。

違った種類の料理も一度に

調理温度がほぼ同じなら、種類の違う料理が一度にできます。



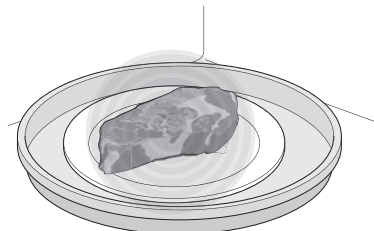
<電子レンジ調理>

あたため、ゆでものに

食品そのものが加熱されますから、あたため、ゆでものなどに最適です。こげることなく、少量なら非常に短時間でできます。

解凍は、解凍モードで

電子レンジの可変制御で解凍しますのでゆっくり加熱します。冷凍食品の解凍に適しています。



<コンビ調理>

調理時間がさらに短く

ガスで外からこんがり焼き色をつけ、電子レンジで内側からスピード加熱しますので単独加熱よりもさらにスピードアップ。急なお客様のおもてなしやスナック、夜食、何かもう一品ほしいときなど手軽にお使いいただけます。

<自動調理>

センサーやマイコンのはたらきで加熱方法・温度・時間を自動的に調整します。(☞ 33～42ページ)

ほかにも機能いろいろ

イースト発酵機能 (👉 29 ページ)

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

セルフクリーニング機能 (👉 44 ページ)

庫内は全面セルフクリーニング仕上げ。ベトベトした脂汚れが残りにくく、お手入れが簡単です。

オートオフ機能 (👉 43 ページ)

調理終了後、電源スイッチが「入」の状態ですと、3 分経過すると、節電のため自動的に電源が切れます。電源が切れる時間は、変更することができます。

レンジフードファン連動機能

レンジフードファン連動タイプのコンロと組み合わせている場合、調理スタート時レンジフードが作動します。

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)

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 分ごとに 5 分まで「ピピピッ」と鳴ります。

使用皿確認機能

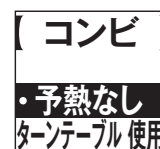
メニューを設定すると使用する皿が表示されます。

〔例〕



オープン皿とターンテーブル両方使用可能です。

〔例〕



ターンテーブルのみ使用可能です。

予熱機能 (👉 27 ページ)

予熱を必要とするコンベック調理・コンビ調理で、自動的に庫内の温度を設定温度に予熱します。予熱完了も電子音でお知らせします。

ロック機能 (👉 43 ページ)

誤った機器の操作ができないように、ロックすることができます。電源スイッチを「切」にしてもロック状態を記憶していますので小さいお子様をお持ちの家庭でも安心です。

音声お知らせ機能 (👉 43 ページ)

音声で機器の状況をお知らせします。お好みに応じて下記の 3 つのモードから選択できます。音量は 3 段階選択できます。

標準モード… 標準の音声モードです。安全機能のお知らせやネクストガイドをします。

親切モード… 標準モードよりもさらに多くの音声でお知らせしてくれます。

OFF (音声「切」モード) … ブザー音だけで音声はありません。

初期は親切モードに設定してあります。

安全上のご注意 (必ずお守りください)

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■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、人が軽傷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、してはいけない「禁止」内容です				
		火気禁止	ぬれ手禁止	分解禁止	
	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、必ず実行していただきたい「強制」内容です				
		換気必要	アース線を必ず確認する		

⚠ 危険

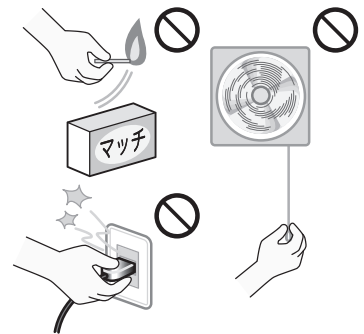
ガス漏れに気づいたら



火気禁止

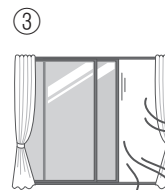
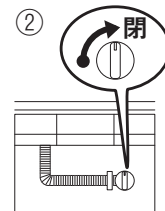
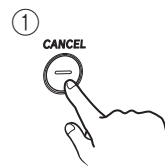
- 絶対に火をつけない
- 電気器具（換気扇など）のスイッチの入／切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



■すぐに使用を中止する

- ①CANCEL（とりけし）キーを押して、火を消す。
- ②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
- ③窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
- ④外に出て、もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。

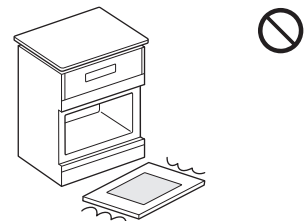


分解禁止

■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

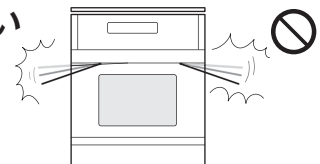
電波漏れ・感電・一酸化炭素中毒・ガス漏れ・火災・作動不良の原因になります。

専門の技術・資格が必要です。機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、または当社お客様センター（フリーダイヤル：0120-054321）にご連絡ください。



■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おそれがあります。



安全上のご注意 (設置編)



警告

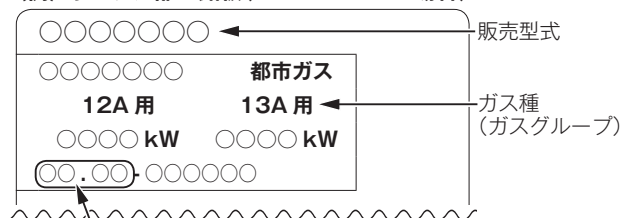
使用ガスおよび使用電源の確認



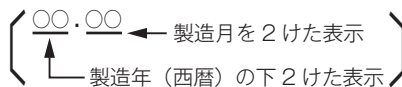
■機器本体銘板に記載してあるガス種（ガスグループ）および電源（電圧・周波数）以外のガスおよび電源では使用しない

- 供給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、異常点火でやけどしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 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。供給ガスの種類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お問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類および電源の種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈例〉オープン部の銘板(12 A・13 Aの場合)

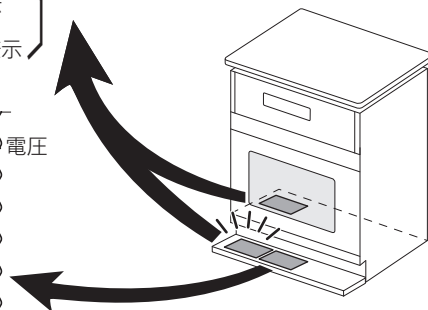


製造年月



〈例〉銘板

定格電圧	100V	電圧
定格消費電力	1300W	
定格周波数	50Hz - 60Hz	
定格高周波出力	600W	



周囲の防火措置



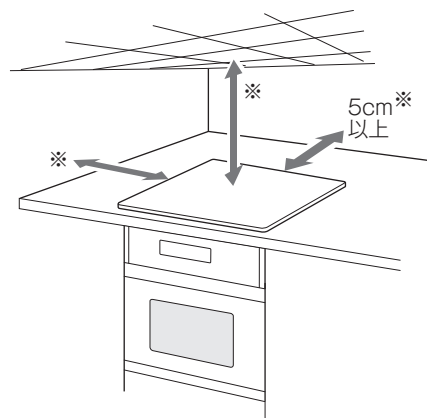
■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

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も、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。以下の場合は、必ず防熱板を取り付けてください。

- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりのガス事業者にご相談ください。

※コンロの型式によって、上方、側壁、後方の可燃物の離隔距離が異なります。（可燃性の壁の場合）
コンロに同梱されている「設置工事説明書」を参照し、トッププレートから後面の可燃物との距離を確認し、コンロとオープン両方満足する距離を確保して、設置してください。



■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。



警告

正しいガス接続



■専門業者に依頼する

- 正しく接続しないと、ガス漏れ、一酸化炭素中毒、火災の原因になります。
- ガス配管接続工事には専門の資格、技術が必要です。機器の設置・移動・取りはずしの際は、必ずお買い上げの販売店、または施工店に連絡してください。

アース（接地）について



アース線を必ず確認する

■アースは必ず取り付ける

故障や漏電のときに感電するおそれがあります。

- 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 100 Ω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。

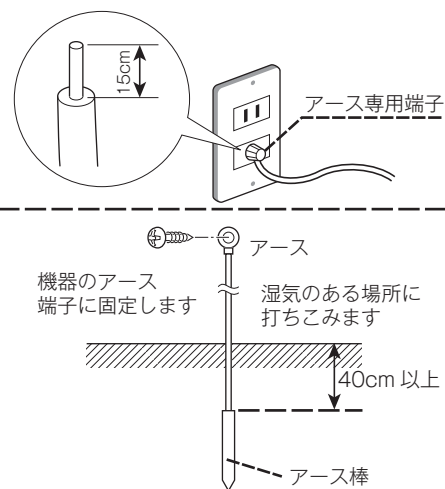
①湿気の多い場所

- 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。

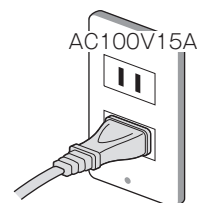


■交流 100V 定格 15A のコンセントを単独で使う

この機器は約 13A の電流容量を必要とします。電源プラグを单相 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。

■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。



安全上のご注意 (設置編)

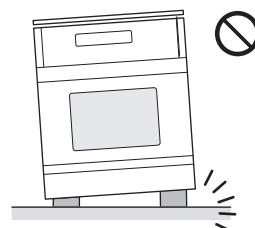
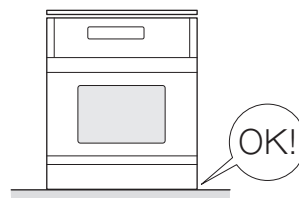
⚠ 注意

設置場所



■丈夫で水平な場所に設置する

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おそれがあります。



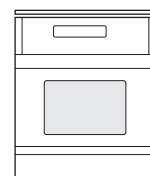
■車両・船舶での使用はしない

使用中に機器が傾いたりし、火災や、やけどの原因になります。



■棚の下など落下物の危険のある所を避ける

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因となります。



■照明器具など樹脂製品の下への設置は避ける

照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

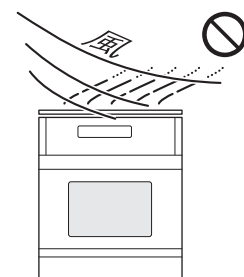
■湯沸器の下に機器を設置しない

湯沸器の不完全燃焼防止装置が作動し、湯沸器の火がつかない場合があります。また湯沸器の寿命を縮めます。

■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。



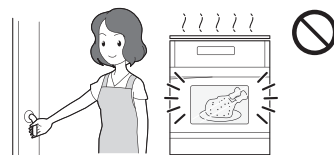
安全上のご注意 (使用編)

警告



■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。



機器の近くでは

■爆発のおそれがあるものを置かない

熱で缶内の圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

- スプレー缶 ●カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいものを使用しない

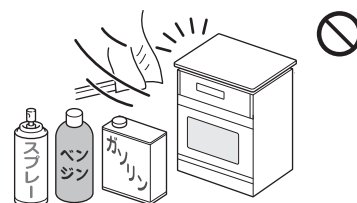
火災の原因になります。

- スプレー缶・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいものを置かない

火災の原因になります。

- 機器の上方の調味料ラックなど ●ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調味油など



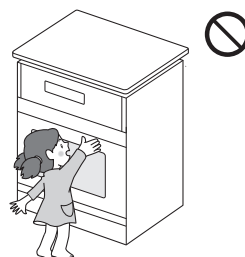
■庫内の食品が燃え出したときは、使用を中止する

- ①オーブン扉は開けずに、CANCEL（とりけし）キーを押して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。
- ②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、オーブン扉を開けて水か消火器で消火してください。
- ③そのまま使用せず、点検を依頼してください。



■幼いお子様にはさわらせない

けがややけどをするおそれがあります。



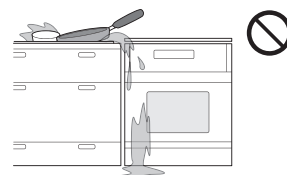
■使用後は必ず消火を確認する

使用後は必ず消火したことを確認してください。
また、使用後はガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。
就寝・外出時も、ガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。



■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。



安全上のご注意 (使用編)

警告



■異常時の処置

地震、火災、点火しない場合、使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じた場合、途中消火した場合は、すぐに使用を中止し、電源プラグを抜き、ガス栓を閉めてください。

異常を感じたときは「故障かな?と思ったら」(P. 46 ~ 47 ページ)に従ってください。

それでも直らない場合は使用を中止して、お買い上げの販売店または当社お客様センターにご連絡ください。

リンナイ(株) お客様センター フリーダイヤル: 0120-054321



ぬれ手禁止

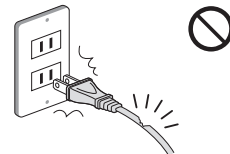
■ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電やけがをすることがあります。



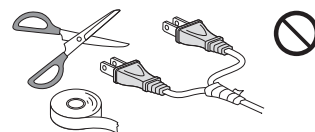
■傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない

感電、火災の原因になります



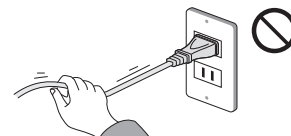
■電源コードを加工したり、無理な力を加えたり、物のせたり、たばねたりしない

感電、火災の原因になります。



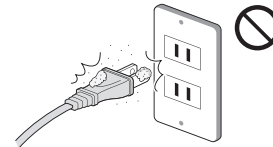
■電源プラグを抜くときは、電源コードを持たない

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。



■電源プラグのほこりなどは定期的にとる

電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。電源プラグにほこりがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。



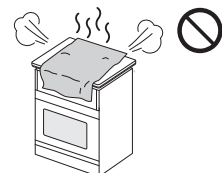
■電源プラグは根元までしっかりコンセントに差し込む

差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。



■排気口や給気口をふさがない

排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。



■電子レンジでは少量の食品に気をつける

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)、水分の少ないもの(さつまいも、ニンニク、パンなど)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。

長時間加熱すると、発煙、発火の原因となります。

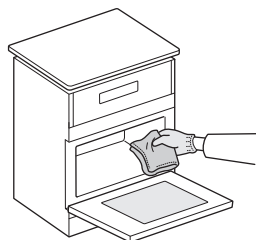


⚠️ 注意



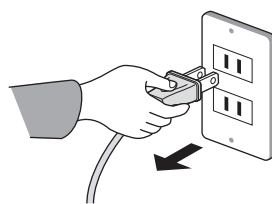
- お手入れするときは、専用電源回路のブレーカーを切るか、電源プラグをコンセントから抜き、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、本体が冷えてから手袋などをはめて行う

やけど、感電、けがをすることがあります。



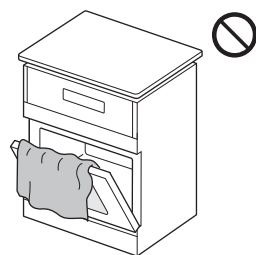
- 長期間ご使用にならないときはガス栓（ねじガス栓）を閉め、電源プラグをコンセントから抜く

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。



- オープン扉にふきんなどをはさんだまま使用しない

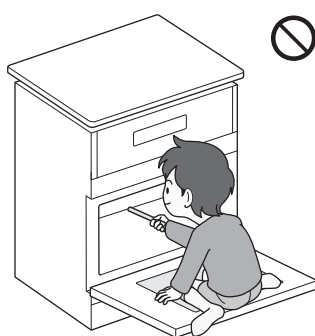
電波漏れによる障害が起きることがあります。また、熱気漏れによってコンロ部の操作ボタンなどが熱変形することがあります。



- 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

オープン扉の変形などにより、電波漏れや熱気漏れの原因になります。



換気必要

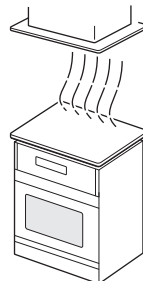
- 必ず換気扇を回すか、窓を開ける

換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開けてください。

- ・屋内設置（密閉式は除く）の給湯器を使用している場合
- ・屋内設置のふろがまを使用している場合

換気扇を回すと、給湯器やふろがまの燃焼排ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。



- 点火操作をしても点火しない場合はガス栓（ねじガス栓）を閉じて、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする



- オープン扉の開閉時に指をはさまないように注意する

けがの原因になります。

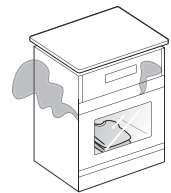
安全上のご注意 (使用編)

⚠ 注意



■庫内に不要なものがないことを確認する

庫内に食品くずやふきんなどがあると、使用中に発火するおそれがあります。



■オーブン皿・オーブン庫内が汚れていたら、清掃する

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ったらその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。

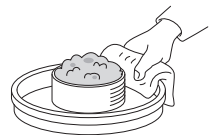


■指定以外の調理用具は使わない

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。

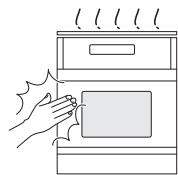
■オーブン皿・網・ターンテーブルの出し入れは、付属のオーブン皿取っ手以外を使わない

ぬれふきんなどで持つと、やけどをすることがあります。



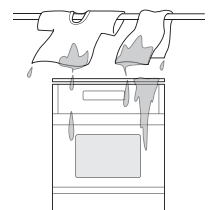
■やけどに注意

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。



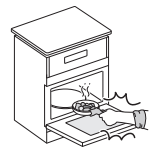
■調理以外に使わない

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。



■調理物の出し入れ時オーブン扉・ガラスなどに触れない

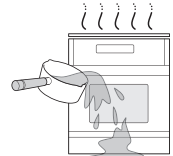
オーブン使用時、オーブン扉・ガラス・オーブン皿・オーブン庫内などは高温となります。調理物を取り出す際は手や腕などが触れないようにご注意ください。やけどをすることがあります。調理物の取り出しは付属のオーブン皿取っ手をお使いください。



■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。



■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。



■つかまり立ち、伝い歩きをする乳幼児がオーブン扉でやけどしないように注意する

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

⚠️ 注意

電子レンジを使うときは



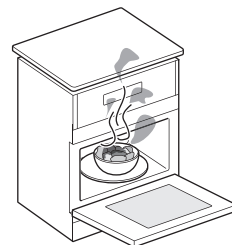
■食品や飲み物などを加熱しすぎない

コーヒー・牛乳・生クリーム・酒などは、過熱の状態では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おそれがあります。

加熱前にスプーンなどでかき混ぜてください。

加熱しすぎたときは、しばらく庫内に放置し、その後取り出してください。

飲み物をあたためるときは、背の低い広口の容器を使ってください。



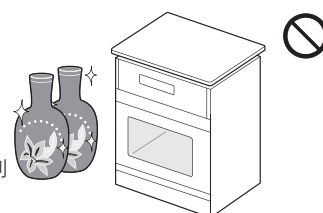
■金・銀模様の入った容器は使わない

●金・銀模様の入った容器は、使わないでください。

模様はがれたり、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。

金銀模様入りの徳利



■鮮度保持剤（脱酸素剤）を入れたまま、加熱しない

発火の原因になります。



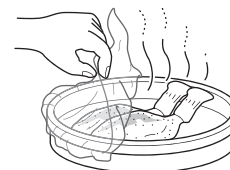
■びんのふたやせんをはずし、膜や殻のあるものは切れ目や割れ目を入れ、卵は割りほぐしてから加熱する

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。



■ラップをはずすときは、蒸気に注意する

ラップを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。



■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、やけどの原因になります。

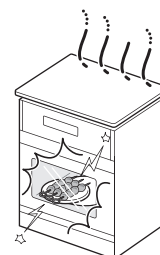


■金属物が庫内壁に触れないように注意する

●アルミはくなどの金属がオープ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。



■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。

安全上のご注意

お願い

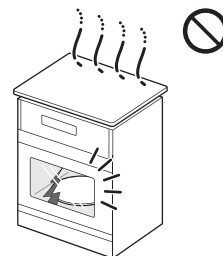
電子レンジを使うときは

■食品を入れずに作動させない

- 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。

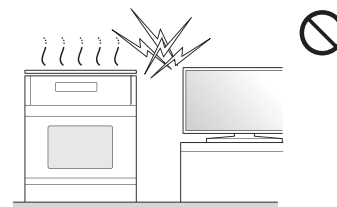
■量にあった時間設定を

- 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。



■テレビやラジオや無線 LAN を近くに置かない

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

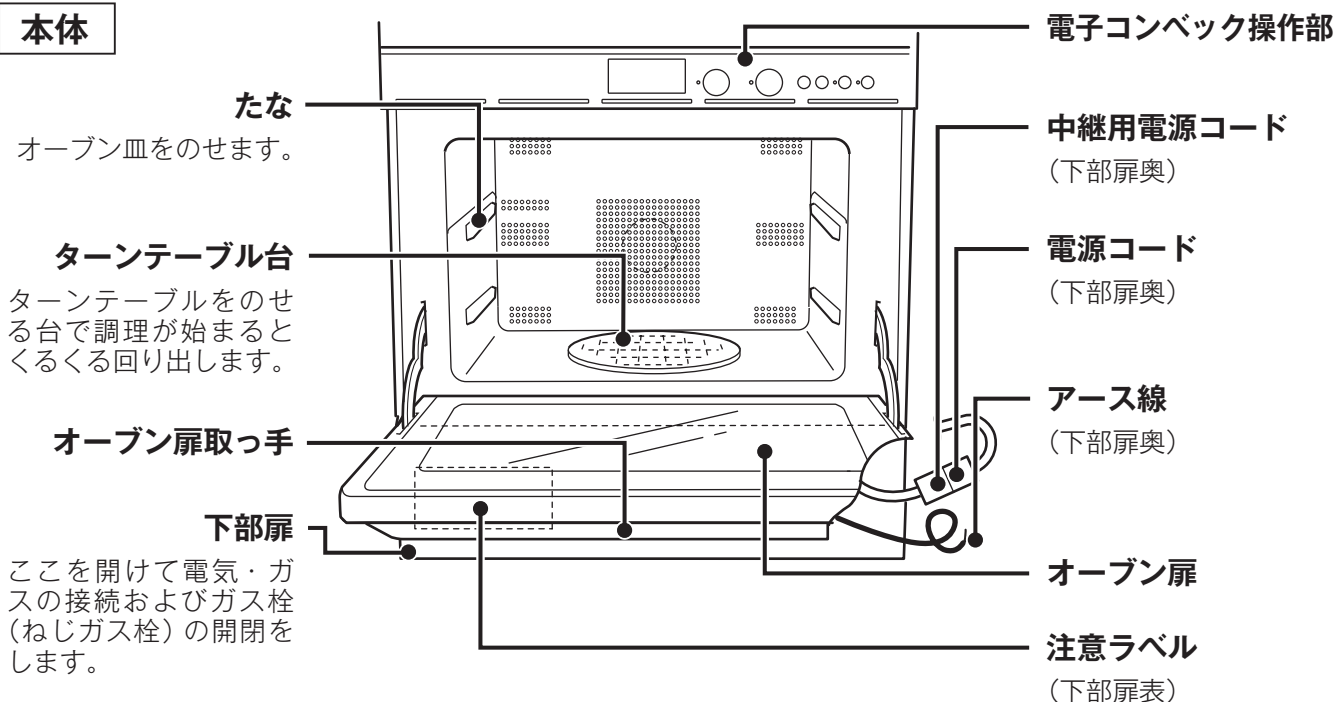


その他

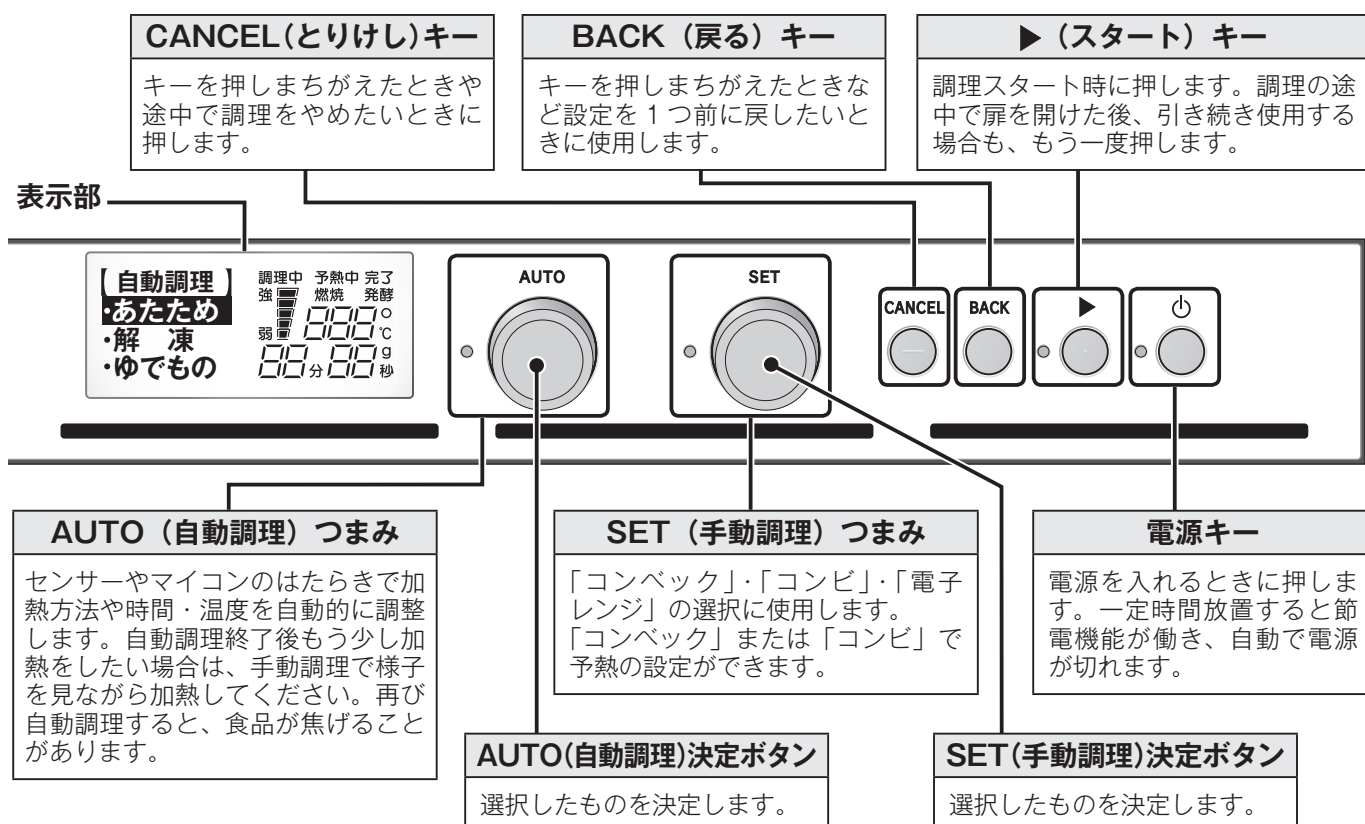
- 使用中に、ガス栓（ねじガス栓）を操作しての消火はしないでください。
また、電源プラグをコンセントから抜いて消火しないでください。
- 雷時には専用電源回路のブレーカーを切る。または、電源プラグを抜く。
雷が発生したときは、機器の使用を中止し、専用電源回路のブレーカーを切るか、電源プラグをコンセントから抜いてください。雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。
- オープン皿などの付属品はオープン調理以外に使用しないでください。
直火にかけたりすると変形・変色の原因になります。
- オープン使用時、燃焼表示の点灯・消灯で点火・消火を確認してください。
- 下部扉にはものを入れないでください。
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。
- オープン皿・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。
- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。

各部のなまえ

本体



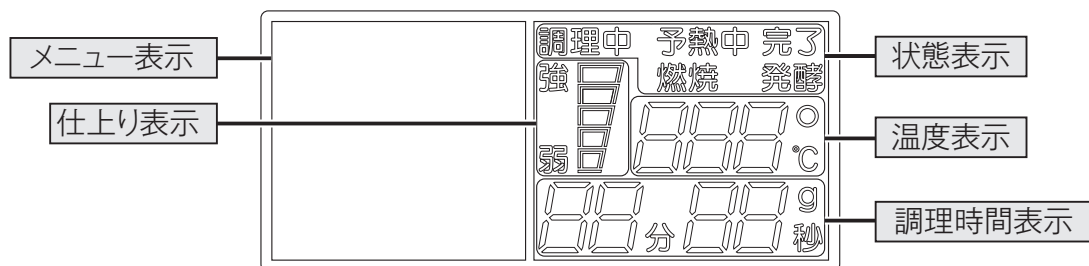
電子コンベック操作部



● 操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。

各部のなまえ

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、オーブンの設定温度、バーナーの燃焼状態を表示します。

調理時間表示

セットした調理時間を表示します。調理中は調理の残り時間を表示します。

〈例〉20分



温度表示

SET (手動調理) 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℃



状態表示

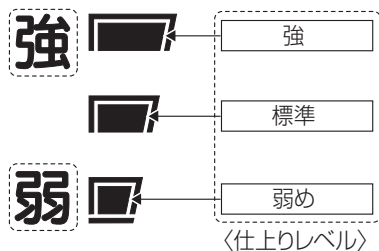
この機器の状態を表示します。



仕上り表示

自動調理のときに、仕上がりレベルが点灯します。

点滅しているときに、仕上がりレベルを強・標準・弱の3段階で設定できます。



メニュー表示

設定中は、設定項目を表示します。調理中は運転内容を表示します。

〈例〉ソフト仕上げ設定中



〈例〉あたため・ごはん・おかず自動調理中



付属品

付属品



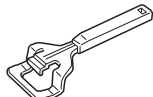
オープン皿 (2 枚)



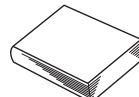
網 (1 枚)



ターンテーブル (1 枚)



オープン皿取っ手 (2 個)



クックブック (1 冊)

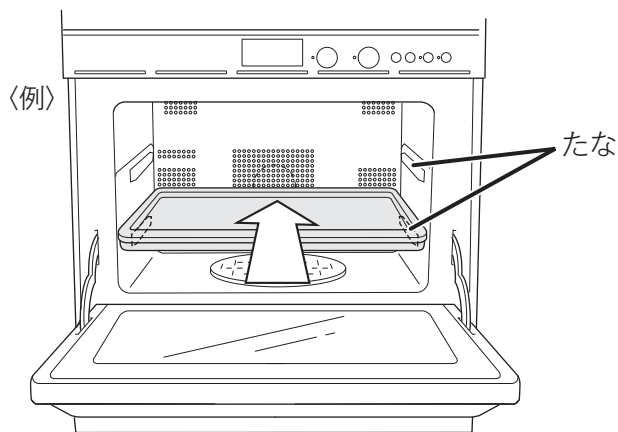


ターンテーブル台 (1 個)

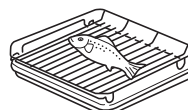
オープン皿・網……コンベック調理、おかず調理（自動「グラタン」・「揚げもの」）、お菓子調理（自動）でお使いいただけます。

ターンテーブル……すべての調理でお使いいただけます。

オープン皿・網の取り付け方法



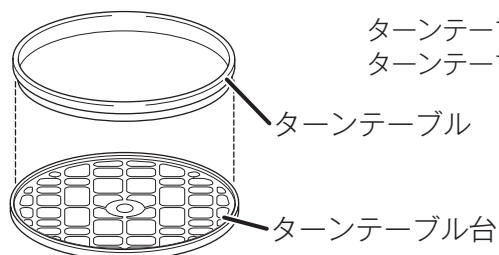
たなは、上下 2 段あります。
たなの上に、オープン皿や網をのせて
スライドさせて奥までいれます。



オープン皿・網

※網を使用する場合は、
オープン皿の上に網を重ね
て使用してください。

ターンテーブルの取り付け方法



ターンテーブルの下の溝を、
ターンテーブル台に合わせます。

※ターンテーブル台の取り付けは、 17 ページを確認ください。

※コンベック調理でもお使いいただけますが、その場合、下のたなにオープン皿・網をのせてお使いいただくことはできません。

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

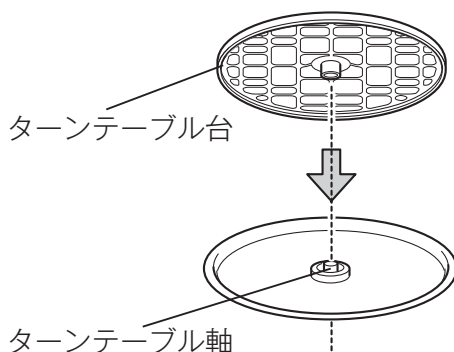
- 電源プラグを専用のコンセントに接続してください。(交流 100V 定格 15A)
電源コードは下部扉の中にあります。(👉 14 ページ)

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。



4 オーブンの空焼きをする

購入後、はじめてコンベックをお使いになるときは、庫内の加工油を焼ききるためにまず、空焼きをしてください。「コンベック調理・コンビ調理の使いかた」(👉 23 ページ) を参照し、コンベック調理を選択して調理温度 280℃で 20 分間程度、庫内の空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。

お願い

- オーブン皿は空焼きをしないでください。ひずむ場合があります。
- オーブ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。

知っておくと便利なこと

形や大きさ・種類分量はそろえて

形・大きさなどが違うものをいっしょに加熱すると、均一に仕上がりにません。同時に2個以上の食品を加熱する場合は、形・大きさ・厚さをそろえてください。

クックブックをご活用ください

クックブックには、いろいろなレシピが紹介されています。ぜひ、ご活用ください。
調理時間・調理温度は、食品の種類・形・量・大きさ・初温度・季節・室温などによって、多少異なります。クックブックに示されている調理内容は、一応の目安として利用してください。

加熱ムラを防ぐ並べ方を

- ターンテーブルの中央と周囲とでは仕上がりに状態に差がでることがあります。食品はターンテーブルの周囲に並べ、加熱してください。
- オープン皿や網に材料を並べるときは、1カ所にかたまらないように間隔をおいてください。
- 加熱ムラが出る場合には加熱途中で、オープン皿の前後を入れかえてください。

コンベック調理について知っていただきたいこと

予熱について

あらかじめ庫内をあたため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 ～ 5.5 分
250	約 250℃	7 ～ 8 分
280	約 280℃	9 ～ 10 分

オープン皿を使って大量調理

たなにオープン皿を2段乗せていただきますと一度に大量に調理ができます。背の高い食品を焼くときは下段を使います。

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。

オープン用ペーパーの活用を

たれを塗って焼く物や揚げ物は、オープン皿にオープン用ペーパーを敷き、その上に網をのせて調理すると、オープン皿に落ちたたれや油がこびりつかず後のお掃除がとっても楽です。

アルミホイルの利用法

不均一な形のものを長時間焼く場合など、細い部分が先に焼けてしまいがちです。一部分だけ濃く焼き色がつくようなら、途中でその部分をアルミホイルでおおい、熱のあたりを調節してください。

お使いになる前に

電子レンジ調理について知っていただきたいこと

ターンテーブルをセットして使用してください

オープン皿・網は使用できません。

飲み物の加熱しすぎに気をつけてください

飲み物や、油脂分の多い液体は加熱しすぎた場合、突然沸騰して飛び散る（突沸現象）ことがあります。やけどの原因になりますので、次の点に気をつけてください。

- 加熱しすぎないでください。
- 加熱前に、「飲み物」はスプーンなどでよくかき混ぜてください。
- 加熱しすぎた場合は、しばらくおいてから、庫内から取り出してください。
- 飲み物をあたためるときは、背の低い広口の容器を使ってください。

食品を加熱しすぎると、発火や発煙することがあります

- 量にあった適切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。

特に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（塩干物など）、水分の少ないもの（さつまいも、ニンニク、パンなど）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、発煙、発火の原因となります。

その他にも、次の食品・飲み物を加熱する際はご注意ください

- | | |
|----------------------------|----------------------------------|
| ■ビン詰めされた食品
フタをはずして、加熱する | ■殻つき食品（卵、くるみなど）
割れ目をいれて、加熱する |
| ■袋に入った食品
袋から出して、加熱する | 卵は、割りほぐして、加熱する |
| ■レトルト食品
他の容器に移して、加熱する | ■乳幼児のミルク
あたためるときは、仕上がり温度を確認する |

コンビ調理について知っていただきたいこと

ガスで外からこんがり焼き色をつけ（コンベック調理）、電子レンジで内側からスピード加熱（電子レンジ調理）する調理です。

ターンテーブルをセットして使用してください。オープン皿・網は使用できません。

その他、「コンベック調理について知っていただきたいこと」（ 18ページ）「電子レンジ調理について知っていただきたいこと」を確認してください。

自動調理の種類について

あたため (🔍 33 ページ)

- ごはんおかず
センサーで蒸気を検知し電子レンジでほどよくあたためます。
- 酒かん
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。
- 牛乳
センサーで重さと蒸気を検知し電子レンジでほどよくあたためます。

解凍 (🔍 35 ページ)

- 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。

ゆでもの (🔍 37 ページ)

- 根菜
センサーで蒸気を検知し電子レンジで下ごしらえします。
- 葉菜
センサーで蒸気を検知し電子レンジでゆでます。

おかず (🔍 39 ページ)

- グラタン
マイコンによりコンベックで加熱します。
- とりもも焼き
マイコンにより電子レンジとコンベックで加熱します。
- 揚げもの
マイコンによりコンベックで加熱します。
- 茶碗蒸し
センサーで重さを検知し、電子レンジとコンベックで蒸します。
- カレー・煮物
センサーで蒸気を検知し電子レンジとコンベックで煮込みます。

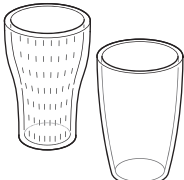
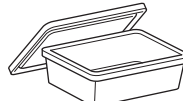
お菓子 (🔍 41 ページ)

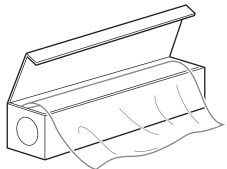
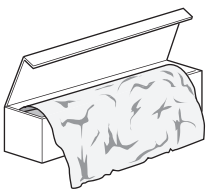
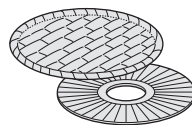
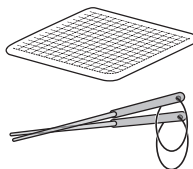
- スポンジケーキ
マイコンによりコンベックで加熱します。
- クッキー
マイコンによりコンベックで加熱します。
- バターロール
マイコンによりコンベックで加熱します。
- パイ
マイコンによりコンベックで加熱します。
- ピザ
マイコンによりコンベックで加熱します。

使える容器・使えない容器

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。

○：使えます。 ×：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 
コンベック調理	○	×	○	×	○
	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。
電子レンジ調理	○	×	○	○	×
	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。
コンビ調理	○	×	○	×	×
	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。	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。	変形したり溶けることがあ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。

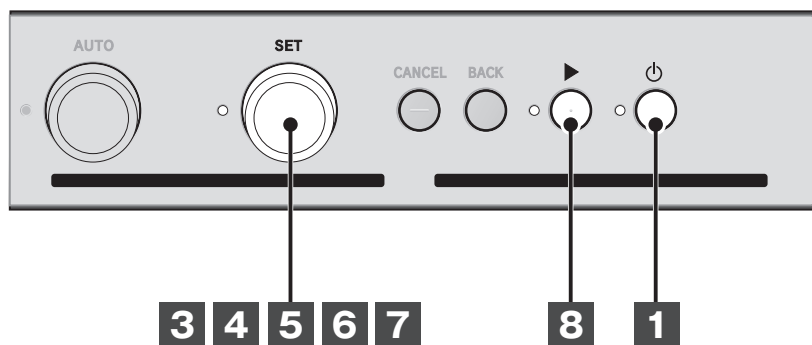
	ラップ類	アルミホイル	漆 器	木・竹・紙の容器	金網・金串
					
	×	○	×	×	○
	溶けることがあるので使わないでください。		耐熱性がないので使わないでください。	耐熱性がないので使わないでください。	金網・金串が庫内に触れないようにご注意ください。
	○	×	×	×	×
	耐熱温度 140℃以上のものは使えます。砂糖、油などが多く入った料理は高温になり、ラップが溶けることがあります。	茶わん蒸しのフタにしたり、魚の尾に巻くなどして電波を加減することはできます。	耐熱性がないので使わないでください。	耐熱性がないので使わないでください。	火花がとぶおそれがあるので使わないでください。
	×	×	×	×	×
	溶けることがあるので使わないでください。	茶わん蒸しのフタにしたり、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。	火花がとぶおそれがあるので使わないでください。

コンベック調理・コンビ調理の使いかた

コンベック調理、コンビ調理の基本的な使いかたです。
ここでは手動での調理方法を説明します。

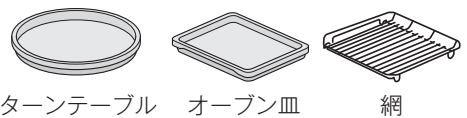
コンベック調理 **コンビ調理** **手動調理**

※ コンベック調理・コンビ調理で使える容器（ 21・22 ページ）をご用意ください。



コンベック調理

使用できる付属品



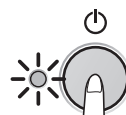
コンビ調理

使用できる付属品



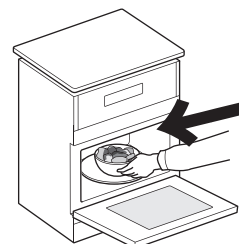
1 電源キーを押す

- SET（手動調理）つまみ、AUTO（自動調理）つまみの表示ランプが点灯します。



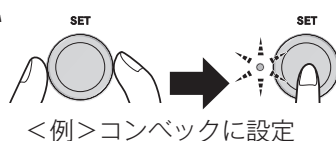
2 食品を庫内に入れ、オープン扉を閉める

- オープン扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
食品を庫内に入れてください。
オープン扉を閉めると庫内灯が消灯します。

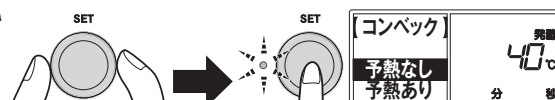


3 SET(手動調理)つまみを回して「コンベック」、「コンビ」を選択し、決定ボタンを押す

- 調理方法に合わせて選択します。
- 押すと、SET（手動調理）つまみの表示ランプが点滅を開始します。

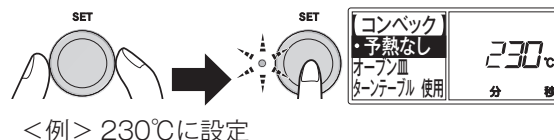


4 SET(手動調理)つまみを回して「予熱なし」を選択し、決定ボタンを押す



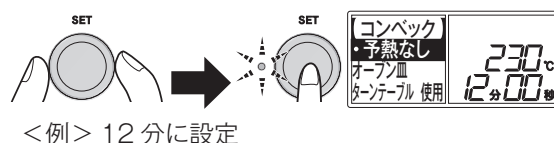
5 SET(手動調理)つまみを回して調理温度を合わせ、決定ボタンを押す

- 調理温度は 100℃ ～ 280℃ の範囲で設定してください。
10℃単位で設定できます。



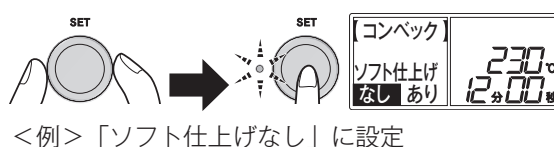
6 SET(手動調理)つまみを回して調理時間を合わせ、決定ボタンを押す

- 調理時間は 0 ～ 90 分の範囲で設定してください。



7 SET(手動調理)つまみを回して「ソフト仕上げなし」、 「ソフト仕上げあり」を選択し、決定ボタンを押す

- 押すと、▶(スタート) キーの表示ランプが点滅します。



お知らせ

- 「ソフト仕上げあり」に設定すると乾燥防止になります。お好みに合わせてお使いください。

8 ▶(スタート) キーを押して、調理を開始する

- スタートと同時に庫内灯が点灯し、「調理中」が点灯します。
バーナーに着火すると「燃烧」が点灯します。
- 調理時間はカウントダウンします。
※コンビ調理では、電子レンジの出力は弱 (200W) になります。

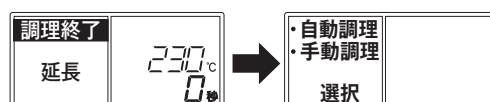


<庫内温度を表示したいとき>

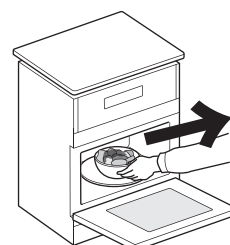
コンベック調理中、またはコンビ調理中、AUTO (自動調理) 決定ボタンを押すと現在の庫内温度を表示します。

9 調理完了後、食品を取り出す

- 調理時間が「0」になると、調理完了です。



10 秒後に表示が変わります。



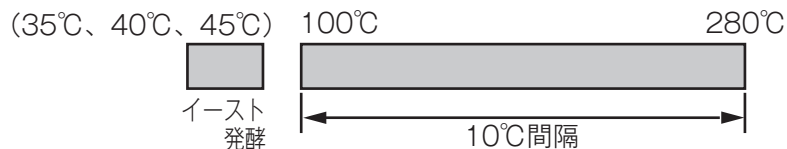
コンベック調理・コンビ調理の使いかた

お知らせ

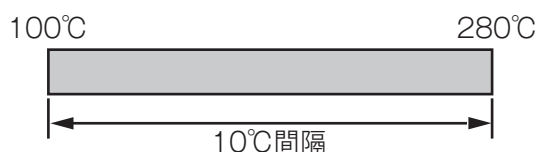
● 調理温度の設定について

SET（手動調理）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。

コンベック調理

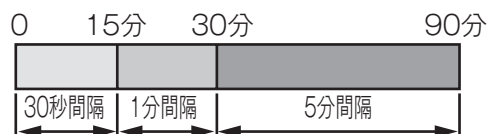


コンビ調理



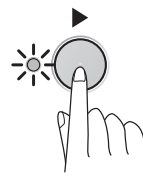
● 調理時間の設定について

SET（手動調理）つまみで、調理時間のセットを行います。
コンベック、コンビの調理時間は、90分まで設定できます。



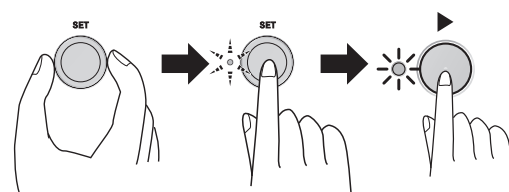
● 調理途中にオープン扉を開き、引き続き加熱したいとき

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▶（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。



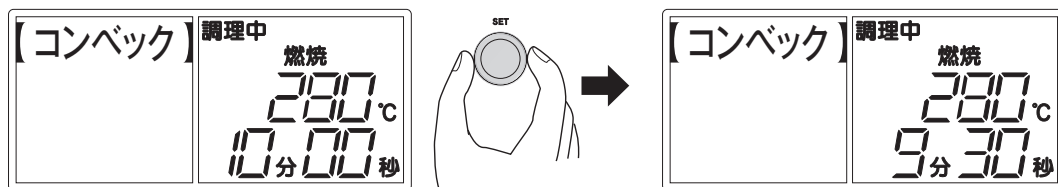
● 同じ調理を繰り返し行うとき（リピート機能）

前回使用した調理メニューを選択、決定すると、同じ「時間」「温度」が設定されます。
オートオフ機能が働き電源が切れた場合、リピート機能はそのときに解除されます。
※手動調理のみリピート機能が働きます。



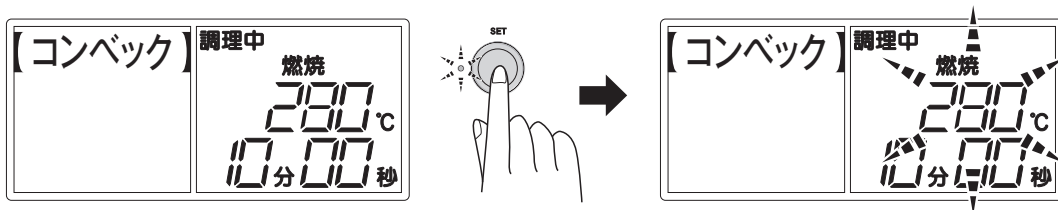
● 調理中に調理時間を変更したいとき

SET（手動調理）つまみを回し、時間変更ができます。

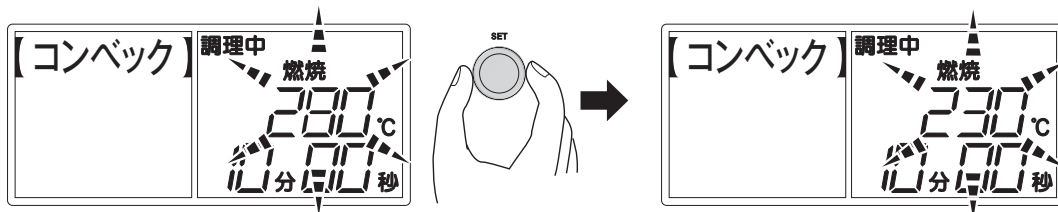


● 調理中に調理温度を変更したいとき

SET（手動調理）つまみの「決定ボタン」を押すと、設定温度が点滅します。



SET（手動調理）つまみを回し、温度を変更します。



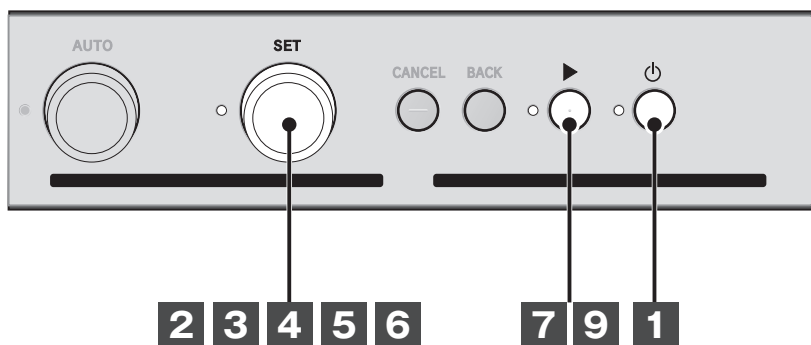
SET（手動調理）つまみの「決定ボタン」を押して確定するか、押さなくても 10 秒後に確定します。

予熱の使いかた

コンベック調理、コンビ調理では、あらかじめ庫内の温度を上げてから調理を開始することができます。

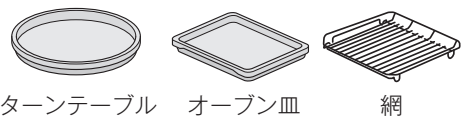
コンベック調理 **コンビ調理** **手動調理**

※コンベック調理・コンビ調理で使える容器（P. 21・22 ページ）をご用意ください。



コンベック調理

使用できる付属品



コンビ調理

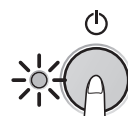
使用できる付属品



1

電源キーを押す

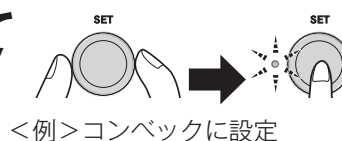
- SET（手動調理）つまみ、AUTO（自動調理）つまみの表示ランプが点灯します。



2

SET(手動調理)つまみを回して「コンベック」、「コンビ」を選択し、決定ボタンを押す

- 調理方法に合わせて選択します。
- 押すと、SET（手動調理）つまみの表示ランプが点滅を開始します。

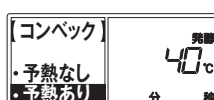


<例> コンベックに設定



3

SET(手動調理)つまみを回して「予熱あり」を選択し、決定ボタンを押す



4

SET(手動調理)つまみを回して調理温度を合わせ、決定ボタンを押す

- 調理温度は 100℃～280℃の範囲で設定してください。10℃単位で設定できます。



<例> 280℃に設定



5

SET(手動調理)つまみを回して調理時間を合わせ、決定ボタンを押す

- 調理時間は 0～90 分の範囲で設定してください。



<例> 10 分に設定



6 SET（手動調理）つまみを回して「ソフト仕上げなし」、「ソフト仕上げあり」を選択し、決定ボタンを押す

- 押すと、▶（スタート）キーの表示ランプが点滅します。



<例>「ソフト仕上げなし」に設定

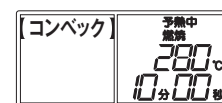
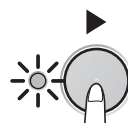


お知らせ

- 「ソフト仕上げあり」に設定すると乾燥防止になります。お好みに合わせてお使いください。

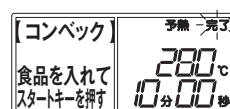
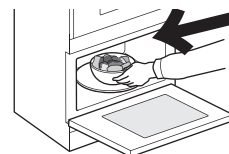
7 ▶（スタート）キーを押して、予熱を開始する

- 「予熱中」が点灯します。バーナーに着火すると「燃烧」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。
- コンビの予熱時には、電子レンジは作動しません。



8 予熱完了後、食品を庫内に入れ、オープン扉を閉める

- 調理温度に達すると予熱完了となり、ブザーでお知らせします。予熱完了後、「完了」が点滅します。オープン扉を開けると同時に「予熱 完了」が消灯し、庫内灯が点灯します。食品を庫内に入れてください。
- オープン扉を閉めると庫内灯が消灯します。



9 ▶（スタート）キーを押して、調理を開始する

- スタートと同時に庫内灯が点灯し、「調理中」が点灯します。バーナーに着火すると「燃烧」が点灯します。
- 調理時間はカウントダウンします。
※コンビ調理では、電子レンジの出力は弱（200W）になります。

<庫内温度を表示したいとき>

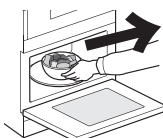
コンベック調理中、またはコンビ調理中、AUTO（自動調理）決定ボタンを押すと現在の庫内温度を表示します。

お知らせ

- 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。

10 調理完了後、食品を取り出す

- 調理時間が「0」になると、調理完了です。



10 秒後に表示が変わります。

お知らせ

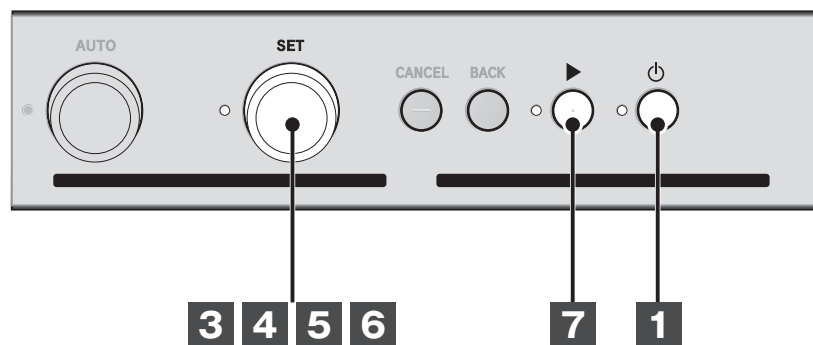
- 調理中に調理時間を変更したいときや、調理中に調理温度を変更したいときは、26 ページを参照してください。
- 予熱を 90 分以上続けると、安全装置が働きます。

イースト発酵の使いかた

コンベック調理の調理温度の設定により、庫内をパン生地が発酵に適した温度（35℃・40℃・45℃）に保ちます。

コンベック調理 **手動調理**

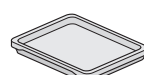
※コンベック調理で使える容器（ 21・22ページ）をご用意ください。



使用できる付属品



ターンテーブル



オープン皿



網

お願い

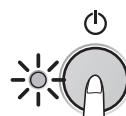
<イースト発酵は庫内を十分に冷やしてから>

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。

1

電源キーを押す

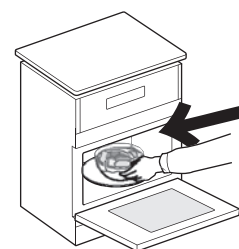
- SET（手動調理）つまみ、AUTO（自動調理）つまみの表示ランプが点灯します。



2

食品を庫内に入れ、オープン扉を閉める

- オープン扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。食品を庫内に入れてください。オープン扉を閉めると庫内灯が消灯します。



3

SET(手動調理)つまみを回して「コンベック」を選択し、決定ボタンを押す

- 押すと、SET（手動調理）つまみの表示ランプが点滅を開始します。

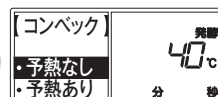


4

SET(手動調理)つまみを回して「予熱なし」、「予熱あり」を選択し、決定ボタンを押す

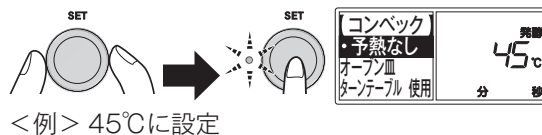


<例> 予熱なしに設定



5 SET(手動調理)つまみを回して調理温度を合わせ、決定ボタンを押す

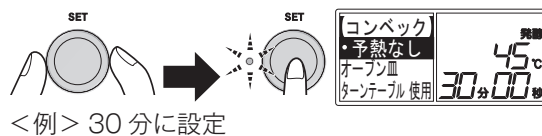
- 調理温度は 35℃・40℃・45℃ の範囲で設定してください。「発酵」が表示されます。



<例> 45℃に設定

6 SET(手動調理)つまみを回して調理時間を合わせ、決定ボタンを押す

- 調理時間は 0 ～ 90 分の範囲で設定してください。
- 押すと、▶(スタート)キーの表示ランプが点滅します。



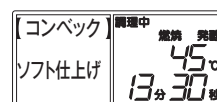
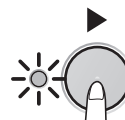
<例> 30分に設定

お知らせ

- 自動的に「ソフト仕上げあり」になります。

7 ▶(スタート)キーを押して、調理を開始する

- スタートと同時に庫内灯が点灯し、「調理中」が点灯します。バーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。
- 調理時間はカウントダウンします。



お知らせ

- 庫内温度が高い(60℃以上)と「庫内が熱い」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って調理してください。
- 強制冷却運転について
「庫内が熱い」の表示になった場合、オープン扉をいったん開けて食品を取り出した後、扉を閉めて▶(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。

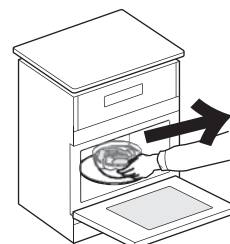
庫内が熱い

8 調理完了後、食品を取り出す

- 調理時間が「0」になると、調理完了です。



10 秒後に表示が変わります。



お知らせ

- 調理中に調理時間を変更したいときや、調理中に調理温度を変更したいときは、P.26 ページを参照してください。
- 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。

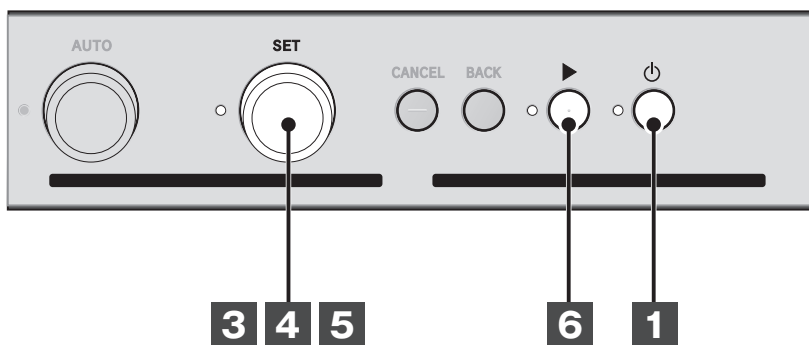
電子レンジ調理の使いかた

電子レンジで食べ物を内部からあたためます。

電子レンジ調理

手動調理

※電子レンジ調理で使える容器（ 21・22ページ）をご用意ください。



使用できる付属品

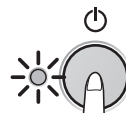


ターンテーブル

1

電源キーを押す

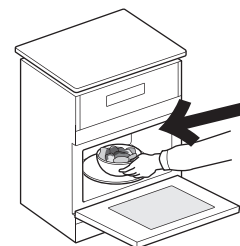
- SET（手動調理）つまみ、AUTO（自動調理）つまみの表示ランプが点灯します。



2

食品を庫内に入れ、オーブン扉を閉める

- オーブン扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。食品を庫内に入れてください。オーブン扉を閉めると庫内灯が消灯します。



3

SET(手動調理)つまみを回して「電子レンジ」を選択し、決定ボタンを押す

- 押すと、SET（手動調理）つまみの表示ランプが点滅を開始します。



4

SET(手動調理)つまみを回して「強」「弱」を選択し、決定ボタンを押す

- 「強」は600W、「弱」は200Wです。どちらかを選択します。

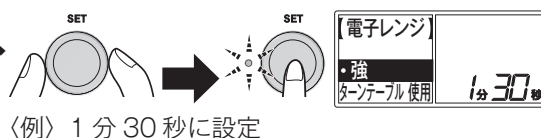


〈例〉「強」に設定



5 SET（手動調理）つまみを回し、調理時間を合わせ、決定ボタンを押す

- 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。
- 押すと、▶（スタート）キーの表示ランプが点滅します。



6 ▶（スタート）キーを押す

- スタートと同時に庫内灯が点灯し、「調理中」が点灯します。調理時間はカウントダウンします。

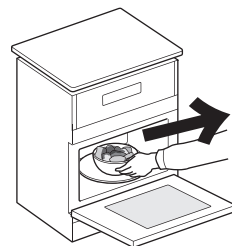


7 調理完了後、食品を取り出す

- 調理時間が「0」になると、調理完了です。



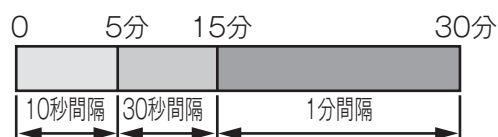
10 秒後に表示が変わります。



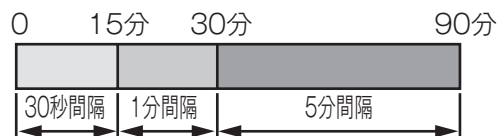
お知らせ

● 調理時間の設定について

SET（手動調理）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。



電子レンジ弱の調理時間は、90 分まで設定できます。



● 同じ調理を繰り返し行うとき（リピート機能）

☞ 25 ページを参照してください。

● 調理中に調理時間を変更したいとき

SET（手動調理）つまみを回し、時間変更ができます。



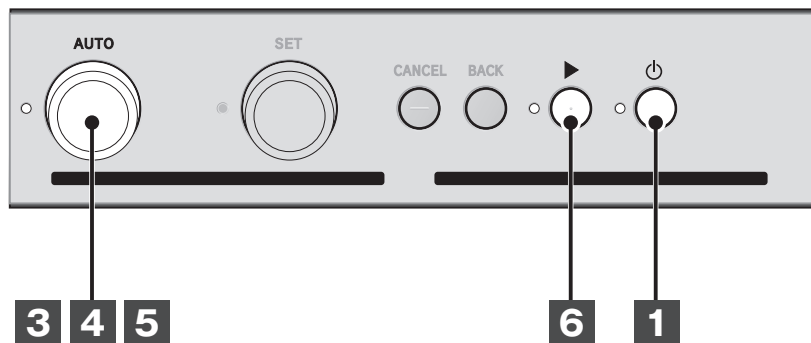
あたための使いかた

食品の重さや蒸気を検知して、自動で電子レンジ調理であたためます。

電子レンジ調理

自動調理

※ 電子レンジ調理で使える容器 (P. 21・22 ページ) をご用意ください。



使用できる付属品

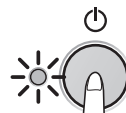


ターンテーブル

1

電源キーを押す

- SET (手動調理) つまみ、AUTO (自動調理) つまみの表示ランプが点灯します。

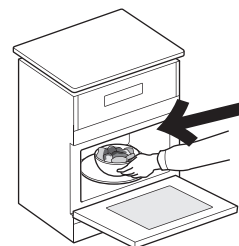


・自動調理
・手動調理
選択

2

食品を庫内に入れ、オープン扉を開める

- オープン扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
食品を庫内に入れてください。オープン扉を閉めると庫内灯が消灯します。



3

AUTO(自動調理)つまみを回して「あたため」を選択し、決定ボタンを押す

- 押すと、AUTO (自動調理) つまみの表示ランプが点滅を開始します。



自動調理
・あたため
・解凍
・ゆでもの

4

AUTO(自動調理)つまみでメニューを選択して決定ボタンを押す

- AUTO (自動調理) つまみで「ごはん・おかず」↔「酒かん」↔「牛乳」というようにメニューが切り替わるので選択して決定ボタンを押します。



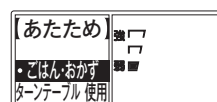
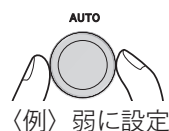
〈例〉「ごはん・おかず」に設定

あたため
・ごはん・おかず
・酒かん
・牛乳

5

必要に応じて AUTO（自動調理）つまみを回し、 仕上がりを調整する

- 右に回すと強、左に回すと弱になります。（ 15 ページ）
- ▶（スタート）キーの表示ランプが点滅します。



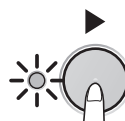
お知らせ

- 容器が重いと仕上がりが温度が高く、軽いと低くなる傾向にあります。
お好みにあわせて AUTO（自動調理）つまみを回し、仕上がりを調節してください。

6

▶（スタート）キーを押す

- スタートと同時に庫内灯が点灯し、「調理中」が点灯します。
「▶」が時間の経過と共に増えていきます。
※ 酒かん、牛乳は右画面に残り時間が表示されます。



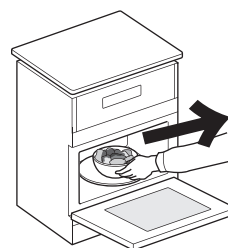
7

調理完了後、食品を取り出す

- 調理時間が「0」になると、調理完了です。



10 秒後に表示が変わります。



お知らせ

- パンのあたためは手動調理で行ってください。
- 通常のあたためではラップの必要はありません。ただし、かためのごはんのときは、水を少々ふりかけてラップをして加熱すると美味しく仕上がります。
- 酒かん・牛乳のあたためでは、加熱前にスプーンなどでかきまぜてください。また、背の低い広口の容器を使ってください。
- 詳しくはクックブックをご覧ください。

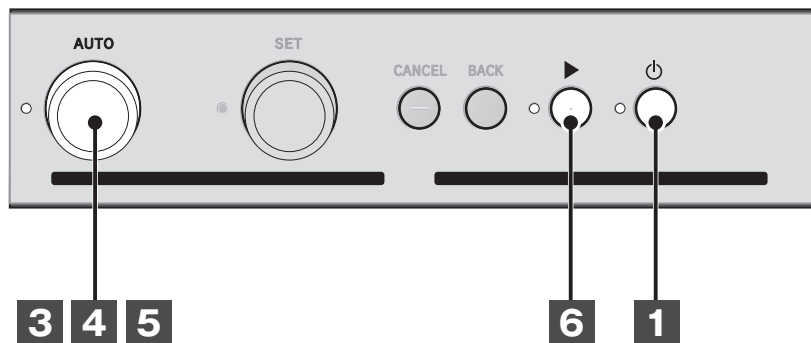
解凍の使いかた

冷凍しておいた肉や魚を電子レンジ調理で解凍します。

電子レンジ調理

自動調理

※重量を自動的に計るので、汁を受ける容器は使わずにラップを敷いて食品をのせてください。



使用できる付属品

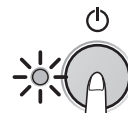


ターンテーブル

1

電源キーを押す

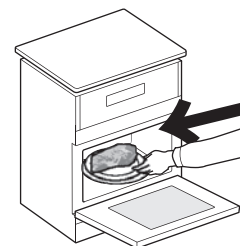
- SET（手動調理）つまみ、AUTO（自動調理）つまみの表示ランプが点灯します。



2

食品を庫内に入れ、オーブン扉を閉める

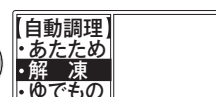
- オーブン扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
食品を庫内に入れてください。オーブン扉を閉めると庫内灯が消灯します。



3

AUTO(自動調理)つまみを回して「解凍」を選択し、決定ボタンを押す

- 押すと、AUTO（自動調理）つまみの表示ランプが点滅を開始します。



4

AUTO（自動調理）つまみでメニューを選択して決定ボタンを押す。

- AUTO（自動調理）つまみで「肉」↔「魚」というようにメニューが切り替わるので選択して決定ボタンを押します。



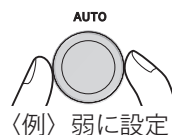
〈例〉「肉」に設定



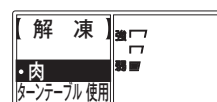
5

必要に応じて AUTO(自動調理)つまみを回し、 仕上がりを調整する

- 右に回すと強、左に回すと弱になります。(P.15 ページ)
- ▶(スタート) キーの表示ランプが点滅します。



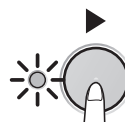
〈例〉弱に設定



6

▶(スタート) キーを押す

- スタートと同時に庫内灯が点灯し、「調理中」が点灯します。右画面に残り時間が表示されます。



お知らせ

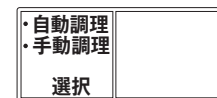
- 庫内温度が高い(60℃以上)と「庫内が熱い」が表示されます。強制冷却運転をして庫内温度を下げるか、庫内温度が下がるのを待って調理してください。
- 強制冷却運転について
「庫内が熱い」の表示になった場合、オープン扉をいったん開けて食品を取り出した後、扉を閉めて▶(スタート) キーを押すと、ファンが回り庫内を強制冷却します。

庫内が熱い

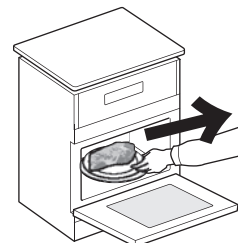
7

調理完了後、食品を取り出す

- 調理時間が「0」になると、調理完了です。



10 秒後に表示が変わります。



お知らせ

- 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。
- 解凍で 1600 g 以上の重量がターテーブルに加わると調理できません。表示部に「食品が重い」が表示されます。
- 詳しくはクックブックをご覧ください。

食品が重い

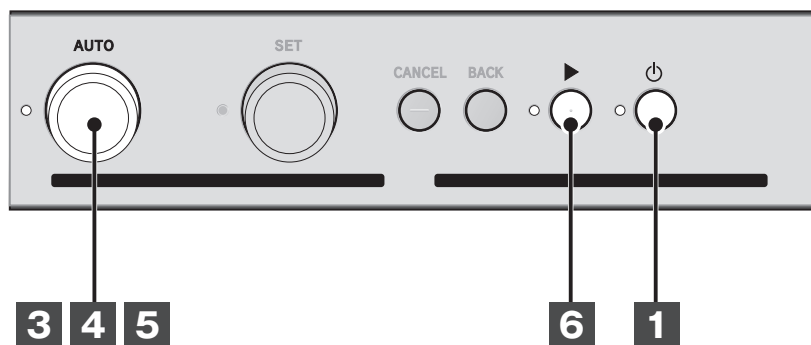
ゆでものの使いかた

根菜や葉菜の下ごしらえを電子レンジ調理でスピーディーに行います。

電子レンジ調理

自動調理

※ 電子レンジ調理で使える容器 (P. 21・22 ページ) をご用意ください。



使用できる付属品

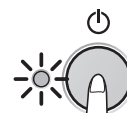


ターンテーブル

1

電源キーを押す

- SET (手動調理) つまみ、AUTO (自動調理) つまみの表示ランプが点灯します。

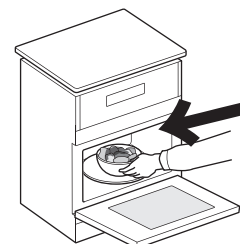


自動調理
手動調理
選択

2

食品を庫内に入れ、オープン扉を閉める

- オープン扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。食品を庫内に入れてください。オープン扉を閉めると庫内灯が消灯します。



3

AUTO(自動調理)つまみを回して「ゆでもの」を選択し、決定ボタンを押す

- 押すと、AUTO (自動調理) つまみの表示ランプが点滅を開始します。



自動調理
あたため
解凍
ゆでもの

4

AUTO (自動調理) つまみでメニューを選択して決定ボタンを押す

- AUTO (自動調理) つまみで「根菜」 ↔ 「葉菜」というようにメニューが切り替わるので選択して決定ボタンを押します。

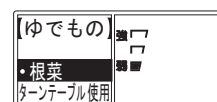
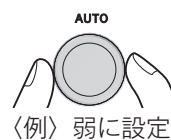


〈例〉「根菜」に設定

ゆでもの
根菜
葉菜

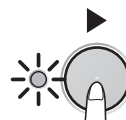
5 必要に応じて AUTO（自動調理）つまみを回し、 仕上がりを調整する

- 右に回すと強、左に回すと弱になります。（ 15 ページ）
- ▶（スタート）キーの表示ランプが点滅します。



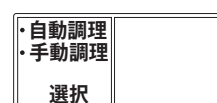
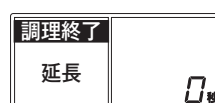
6 ▶（スタート）キーを押す

- スタートと同時に庫内灯が点灯し、「調理中」が点灯します。「▶」が時間の経過と共に増えていきます。

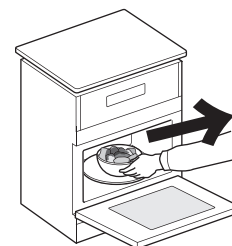


7 調理完了後、食品を取り出す

- 調理時間が「0」になると、調理完了です。



10 秒後に表示が変わります。



お知らせ

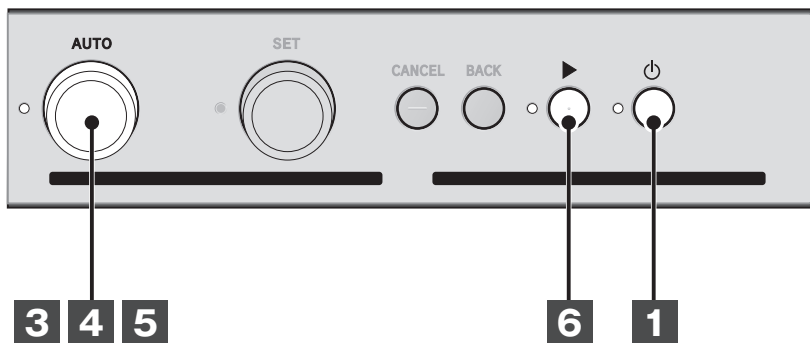
- 詳しくはクックブックをご覧ください。

おかずの使いかた

おかずの種類によって、コンベック調理またはコンビ調理または電子レンジ調理を使い分けて自動で調理します。

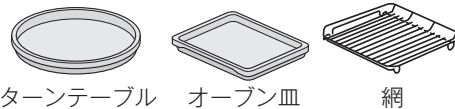
コンベック調理 **コンビ調理** **電子レンジ調理** **自動調理**

※グラタン、揚げ物はコンベック調理で使える容器（ 21・22ページ）を、とりもも焼、茶碗むし、カレー・煮物はコンビ調理で使える容器（ 21・22ページ）をご用意ください。



使用できる付属品

※グラタン、揚げ物



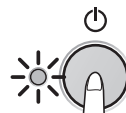
※とりもも焼、茶碗むし、カレー・煮物



1

電源キーを押す

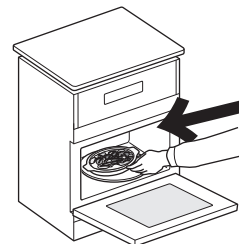
- SET（手動調理）つまみ、AUTO（自動調理）つまみの表示ランプが点灯します。



2

食品を庫内に入れ、オープン扉を閉める

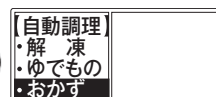
- オープン扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。食品を庫内に入れてください。オープン扉を閉めると庫内灯が消灯します。



3

AUTO(自動調理)つまみを回して「おかず」を選択し、決定ボタンを押す

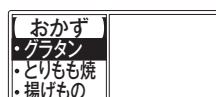
- 押すと、AUTO（自動調理）つまみの表示ランプが点滅を開始します。



4

AUTO（自動調理）つまみでメニューを選択して決定ボタンを押す

- AUTO（自動調理）つまみで「グラタン」 ↔ 「とりもも焼」 ↔ 「揚げもの」 ↔ 「茶碗むし」 ↔ 「カレー・煮物」というようにメニューが切り替わるので選択して決定ボタンを押します。

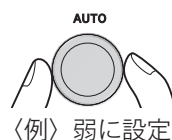


〈例〉「グラタン」に設定

5

必要に応じて AUTO（自動調理）つまみを回し、 仕上がりを調整する

- 右に回すと強、左に回すと弱になります。（ 15 ページ）
- ▶（スタート）キーの表示ランプが点滅します。



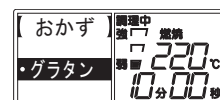
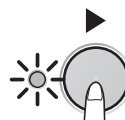
〈例〉弱に設定



6

▶（スタート）キーを押す

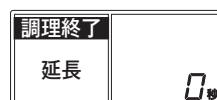
- スタートと同時に庫内灯が点灯し、「調理中」が点灯します。
- 残り時間は、調理途中より表示されます。
※カレー・煮物は右画面の残り時間表示のかわりに「▶」が左画面に表示され、時間の経過と共に増えていきます。



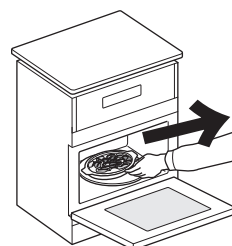
7

調理完了後、食品を取り出す

- 調理時間が「0」になると、調理完了です。



10 秒後に表示が変わります。



お知らせ

- 詳しくはクックブックをご覧ください。

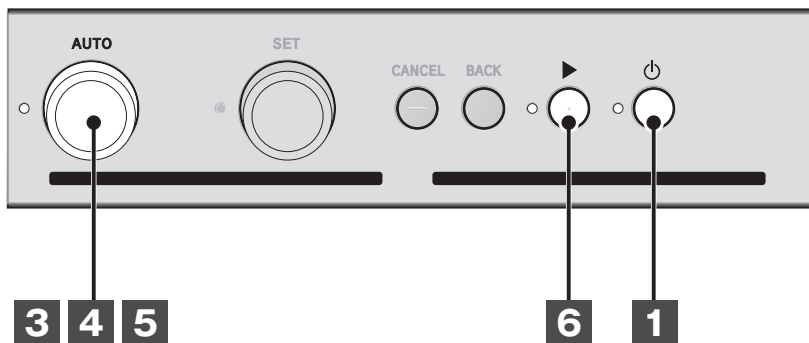
お菓子の使いかた

お菓子の種類によってコンベック調理で自動で調理します。

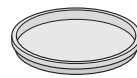
コンベック調理

自動調理

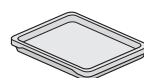
※コンベック調理で使える容器（ 21・22ページ）をご用意ください。



使用できる付属品



ターンテーブル



オープン皿

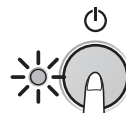


網

1

電源キーを押す

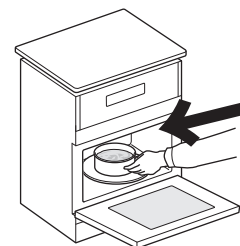
- SET（手動調理）つまみ、AUTO（自動調理）つまみの表示ランプが点灯します。



2

食品を庫内に入れ、オーブン扉を閉める

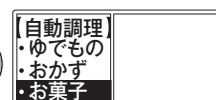
- オーブン扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
食品を庫内に入れてください。オーブン扉を閉めると庫内灯が消灯します。



3

AUTO(自動調理)つまみを回して「お菓子」を選択し、決定ボタンを押す

- 押すと、AUTO（自動調理）つまみの表示ランプが点滅を開始します。



4

AUTO（自動調理）つまみでメニューを選択して決定ボタンを押す

- AUTO（自動調理）つまみで「スポンジケーキ」↔「クッキー」↔「バターロール」↔「パイ」↔「ピザ」というようにメニューが切り替わるので選択して決定ボタンを押します。

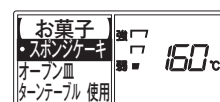
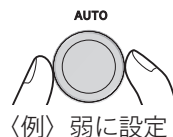


〈例〉「スポンジケーキ」に設定

5

必要に応じて AUTO（自動調理）つまみを回し、 仕上がりを調整する

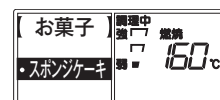
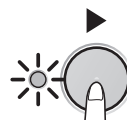
- 右に回すと強、左に回すと弱になります。（ 15 ページ）
- ▶（スタート）キーの表示ランプが点滅します。



6

▶（スタート）キーを押す

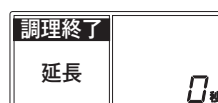
- スタートと同時に庫内灯が点灯し、「調理中」が点灯します。
- 残り時間は、調理途中より表示されます。



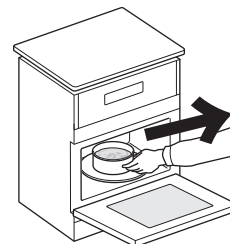
7

調理完了後、食品を取り出す

- 調理時間が「0」になると、調理完了です。



10 秒後に表示が変わります。

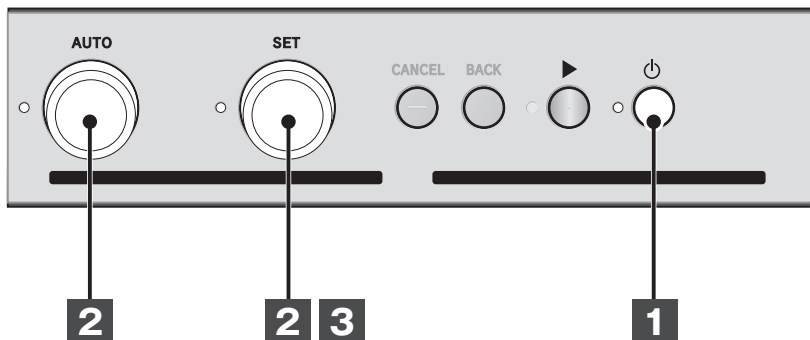


お知らせ

- 詳しくはクックブックをご覧ください。

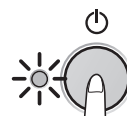
カスタマイズ機能の使いかた

この機能はお客様が使いやすいようにロック、オートオフ変更、音声変更、音量変更の設定・変更ができます。



1 電源キーを押す

- SET（手動調理）つまみ、AUTO（自動調理）つまみの表示ランプが点灯します。



・自動調理 ・手動調理	
選択	

2 AUTO（自動調理）決定ボタンと SET（手動調理）決定ボタンを 同時に 2 秒間長押しする



3 SET（手動調理）つまみで設定、 変更したいものを選択し、 決定ボタンを押す



カスタマイズ
・ロック ・オートオフ変更 ・音声変更

ロック

ロックの設定

SET(手動調理)つまみでロックの「設定」を選択し、SET(手動調理)決定ボタンを押します。

ロックの解除

AUTO(自動調理)決定ボタン、SET(手動調理)決定ボタンを 2 秒間長押しします。
SET（手動調理）つまみで「ロック」を選択し、決定ボタンを押し、
次に SET（手動調理）つまみで「解除」を選択し、決定ボタンを押します。

【ロック】
・設定 ・解除

ロック中 決定ボタン 2秒同時押し 解除選択

オートオフ変更

オートオフ変更選択後、SET（手動調理）つまみで時間の設定をします。

1 ～ 10 分の範囲で選択できます。

選択後、SET（手動調理）決定ボタンを押します。

（初期は 3 分に設定してあります。）

【オートオフ変更】	
	3分

音声変更

音声変更選択後、SET（手動調理）つまみで標準モード、親切モード、OFF（音声「切」モード）を選択できます。選択後、SET（手動調理）決定ボタンを押します。

【音声変更】
・標準モード ・親切モード ・OFF

音量変更

音量変更選択後、SET（手動調理）つまみで音量を 3 段階選択できます。

選択後、SET（手動調理）決定ボタンを押します。

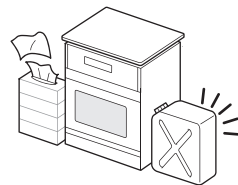
【音量変更】	強 中 弱
--------	-------------

日常の点検・お手入れのしかた

日常点検をしましょう

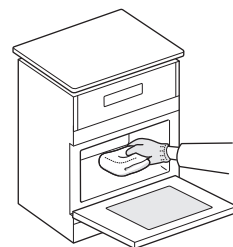
燃えやすい物を近くに置いていないか、スプレー缶など可燃性ガスを近くで使用していないか、置いていないか確認ください。

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、たばねたりしていないか確認ください。



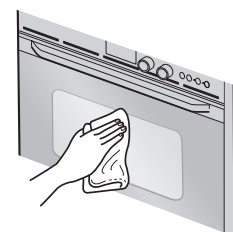
お手入れをしましょう

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ってください。



<機器表面のお手入れ>

- ・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

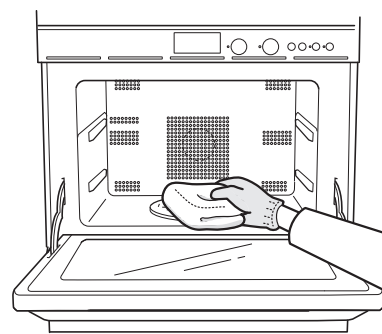
- 表面に傷がつくことがありますから、金属たわしやクレンザーなどは使用しないでください。特に扉ガラスの場合、表面に傷がつき破損の原因となります。
- アルカリ性洗剤などを使用しますと機器の塗装がはがれるおそれがありますので使用しないでください。

<庫内>

庫内は、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。

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か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、ベタベタした脂汚れが残りにくく、お手入れが簡単になります。



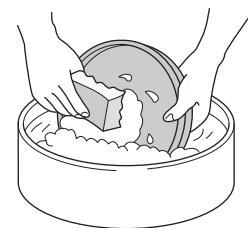
お知らせ

- 脂の付着量が多すぎてベタベタした感じになったときは、280℃で30分～1時間程度、空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、空焼きやからぶき以外はしないでください。
- 脂の付着量が多くなると、庫内発火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。
- 脂などでシミになった場合は、セルフクリーニングでも取れない場合があります。

日常の点検・お手入れのしかた

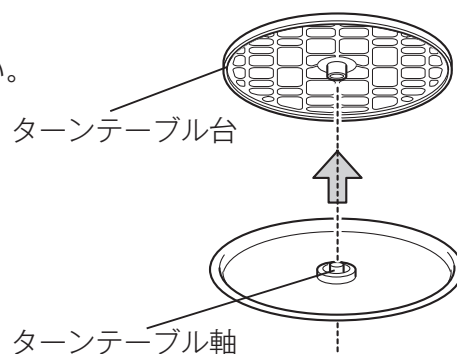
<付属品> (☞ 16 ページ)

ターンテーブルやオープン皿・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 ページ)

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。



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あります。汚れたりして読めなくなったとき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、当社お客様センターで新しいラベルをお買い求めのうえ、貼り替えてください。

リンナイ(株) お客様センター フリーダイヤル：0120-054321

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せんか。	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。	14・17
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。	14・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。	9

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。 ▶(スタート)キーの押し忘れ。	調理時間を設定してください。 ▶(スタート)キーを押してください。	32 32
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。	21・22
	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。	9
庫内で火花がでる	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。	12
	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。	21・22
▶(スタート)キーを押しても、「ピピピッ」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	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	庫内の食品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	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	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	
31	● サーミスタの故障	
36	● 湿度センサーの故障	
37	● 重量センサーの故障	
61	● 循環ファンの故障	
70	● 電子回路の故障	
72	● 炎検知回路の故障	

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、その加工油が焼けて煙がでます。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280℃で約20分、空焼きをしてください。 ● 空焼きをする場合、庫内に異物がないことを確認してから行ってください。
● 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。
● 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。
● 調理終了後、1分後、1分ごとに「ピピピッ」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。(取り出し忘れ防止機能  2ページ) 故障ではありません。
● 調理中または調理終了後にファンの音がしている	● この機器には、電子部品を冷却するために冷却ファンが組み込まれています。機器温度が上昇しますと自動的に冷却ファンが運転され、「ブーン」と音がします。使用後も機器が冷却されファンが自動的に止まるまで回転音がしますが異常ではありません。電源は調理終了後、冷却されるまで抜かないでください。

- 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。機器配管内の空気が抜け、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当社お客様センター（フリーダイヤル：0120-054321）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。  14ページ
- 電源プラグをコンセントから抜いてください。  10ページ
- お手入れしておく、次回使用するとき便利です。  44ページ

交換部品のご紹介

交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）

価格はすべて税抜表示

- 消耗部品は傷んできたら交換してください。お求めの場合は、当社交換部品・お手入れ品の販売サイト R.STYLE (<https://www.rinnai-style.jp/>) または、お買い上げの販売店にてお買い求めください。

部品名・品名	部品番号・品名番号	希望小売価格（税抜）
オープン皿	074-022-000	¥1,100
オープン皿とって	537-0074000	¥500
オープン網	075-018-000	¥1,000
ターンテーブル	035-0444000	¥3,000

2019年9月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

お願い

- 防熱板については、別売の指定の防熱板を必ずご使用ください。

当社交換部品・お手入れ品の販売サイト（R.STYLE）では、上記以外の交換部品やお手入れ品などを幅広く取り扱っております。本製品の交換部品は、お客様自身でお取り替えできる部品が対象です。



当社製品の交換部品・お手入れ品をインターネット販売サイトよりご注文いただけます。

<https://www.rinnai-style.jp/>

アフターサービスについて

アフターサービス

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。
- 保証書の内容のように、一定期間・一定条件のもとに無料修理いたします。
- 保証期間はご購入日から1年間です。(マグネトロンは2年間)
- 必ず、「販売店名・ご購入日」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場合がありますので、大切に保管してください。

修理を依頼するときは

- 万一故障したと思われる場合は、まず「故障かな？と思ったら」P.46～47ページに従い、調べてください。それでも不具合のある場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉じ、ご購入の販売店、または当社お客様センター（フリーダイヤル：0120-054321）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・販売型式・ご購入日
 - ③詳しい故障内容・状況
 - ④訪問ご希望日

補修用性能部品の保有期間

- 製造打ち切り後8年です。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。
- 保証期間が過ぎていても、修理すれば機能が維持できる場合は、有料で修理いたします。

転居されるときは

- 転居する場合は、転居先のガス事業者にご連絡ください。
- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合
ガスの種類は、都市ガス数種類とLPガスがあり、改造と調整が必要です。そのまま使用すると正常な働きをしないだけでなく、故障・不完全燃焼・火災などの原因になります。必ず、転居先のガスの種類を確認してください。この場合の改造・調整にともなう費用は保証期間内であっても有料となります。

連絡先

- ご購入の販売店、または当社お客様センターにご連絡ください。
リンナイお客様センター ☎ 0120-054321

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きます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依頼する場合、法令に基づく業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。

廃棄するときは

- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。

仕様

仕様

型 式		RSR-S52E
型 式 の 呼 び		RBR-S52E
種 類		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 780 ～ 860mm × 幅 598mm × 奥行 545mm
オ ー プ ン 庫 内 有 効 寸 法		高さ 250mm × 幅 420mm × 奥行 345mm
質 量 (本 体)		62kg (付属品含む)
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	1300W (コンベック 75W・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、ターンテーブル、ターンテーブル台、オープン皿取っ手 (2)、 クックブック、取扱説明書 (保証書付)、設置工事説明書

ガ ス 種 (ガ ス グ ル ー プ)			ガ ス 消 費 量
都 市 ガ ス 用	12	A	4.34kW (3700kcal/h)
	13	A	4.65kW (4000kcal/h)
L P ガ ス 用			4.65kW (0.333kg/h)

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。本保証書の適用型式は 50 ページに記載してあります。

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、当社お客様センターにご相談ください。
リンナイ(株) お客様センター フリーダイヤル：0120-054321
- 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、またはもよりの当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。
- 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) 犬・猫・鳥・鼠・くも・ゴキブリなどの小動物や昆虫類の侵入などに起因する不具合。
(ニ) 火災・水害・地震・落雷・その他の天災地変や公害・異常電磁波・異常電圧・異常周波数による故障および損傷。
(ホ) 一般家庭用以外(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。
(ヘ) 本書の提示がない場合。
(ト) 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。
(チ) 指定外の燃料・電源(電圧)の使用による故障および損傷。
(リ) 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、または当社お客様センターにお問い合わせください。
リンナイ(株) お客様センター
フリーダイヤル：0120-054321
※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 49 ページをご覧ください。

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	扱 者 印
住 所	
電 話 番 号	

修理記録

年 月 日	修 理 内 容

お客様へ

この保証書をお受け取りになるときに、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 代表 052 (361) 8211



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 1-6-6
東京支店	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川 1-6-6
北関東支店	☎048(770)6001	〒362-0014 上尾市本町3丁目3番7号
東関東支店	☎043(273)3360	〒261-0026 千葉市美浜区幕張西2丁目7-1
南関東支店	☎045(320)3051	〒221-0825 横浜市神奈川区反町2-16-8
東北支社	☎022(288)3251	〒984-0038 仙台市若林区伊在3丁目1-2
北海道支店	☎011(530)5555	〒060-0057 札幌市中央区南7条東1丁目1番1
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	〒454-0806 名古屋市中川区澄池町14-27
関西支社	☎06(6786)3612	〒532-0005 大阪市淀川区三国本町1-10-40
中国支店	☎082(277)5167	〒733-0833 広島市西区商工センター4丁目2-1
四国支店	☎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

お客様センター ☎ 0120-054321

保守点検・所有者登録についてのお問い合わせは

保守点検コールセンター ☎ 0120-493110



(工場管理)

JC0007-031(00)☆
190900
06000004708460