

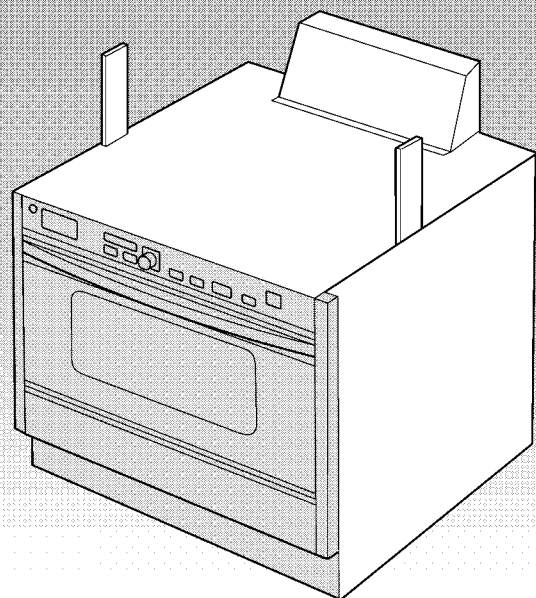
取扱説明書

高速オーブン

型式：RSR-U51C-B

RSR-U51C-ST

RSR-U51C-SV



**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。内容をよくご確認ください。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、当社の支社・支店・営業所にて再購入してください。

リンナイ

ガス高速オープン

保証書付

コンベック[®] 取扱説明書

型 式 RSR-U51C
型式の呼び RBR-U51C

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

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
操作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	11
コンベック調理	14
から焼きしましょう	15
使える容器・使えない容器	16
時刻を合わせましょう	17

コンベックを使いましょう

(手動調理)コンベックの使いかた(予熱をしない場合)	18
(手動調理)コンベックの使いかた(予熱をする場合)	19
(手動調理)イースト発酵の使いかた	21
(自動調理)お菓子キーの使いかた	22
(自動調理)おかずキーの使いかた	23

点検・お手入れをしましょう 24

故障かな?と思ったら 26

アフターサービス、長期間使用しない場合 28

設置にあたって 29

仕様 30

保証書 裏表紙

※内の数字はページを示しています。

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。

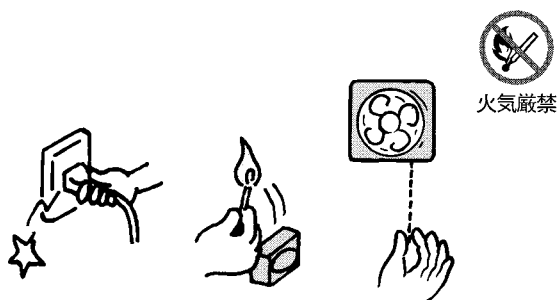
●絵表示には次のような意味があります。

	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
	火気厳禁
	分解禁止
	接触禁止
	ぬれ手禁止
	水ぬれ禁止
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です
	電源プラグを抜く
	アース確認

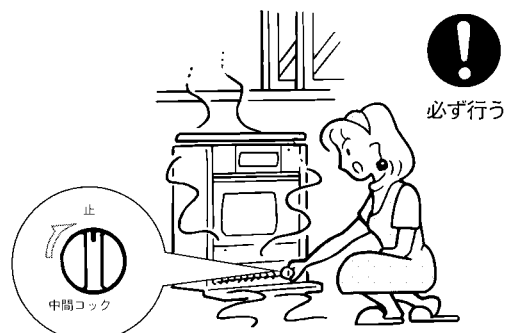
⚠ 危険

■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。



⚠ 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。銘板はオープ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。

〈例〉オープン部の銘板(12A・13Aの場合)

ガスグループ 12A・13A	
RBR-U51C	
12A用	13A用
ガス消費量	ガス消費量
製造年月及び製造番号	RN(O)
リンナイ株式会社	

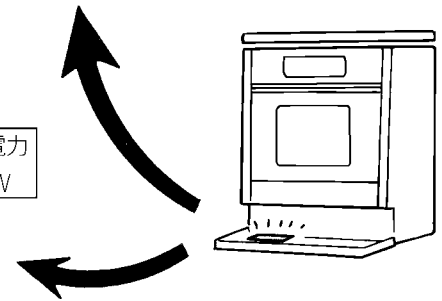
製造年月



ガス・電源の確認

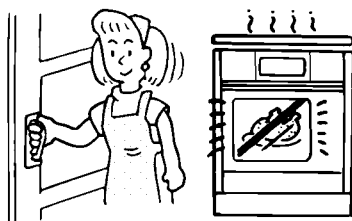
〈例〉銘板

電 源	電 圧 AC100V 50Hz-60Hz共用	消費電力 75W
--------	---------------------------------	-------------



- 火をつけたまま機器から離れない、就寝・外出をしない

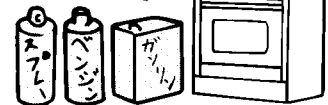
火災、機器焼損の原因になります。電話や来客の場合は、いったん止めてください。調理中のものが異常過熱して火災になる場合があります。



禁止

- 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。



禁止

- 設置するときは可燃物との距離を確実に離す

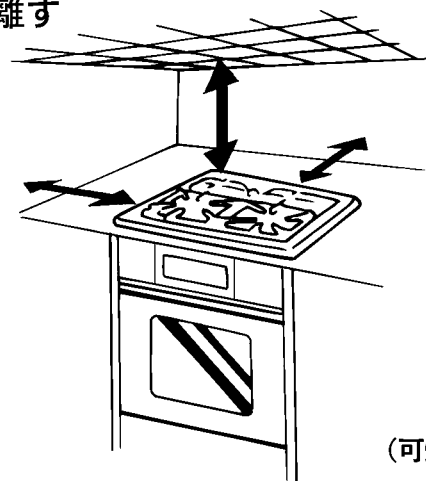
火災予防条例で定められています。必ず守ってください。

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。

- 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)

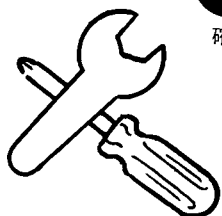
安全上のご注意

⚠ 警告

■ガス接続には専門の資格・技術が必要です

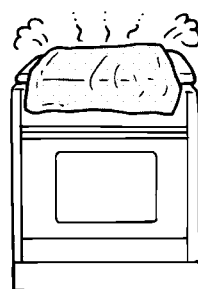
機器の設置・移動・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店またはもよりの当社にご連絡ください。

※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。



■排気口や給気口をふさがない

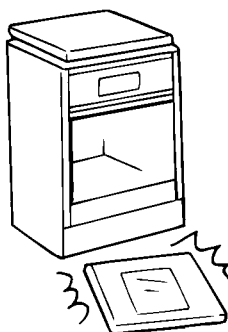
排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。



■機器に手を加えない

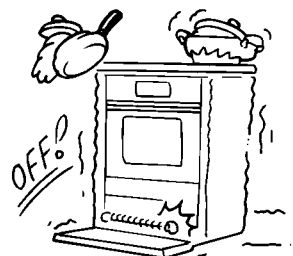
お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり修理・改造は行わない。

ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。万一故障と思われる時は **26** を参照ください。



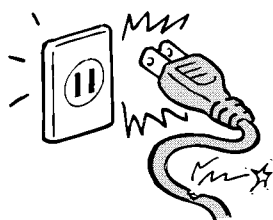
■異常時の処置

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(中間コック)を閉めてください。故障かなと思ったら **26** を参照ください。



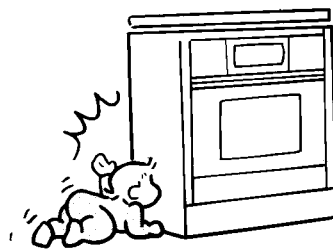
■傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない

感電、火災の原因になります。



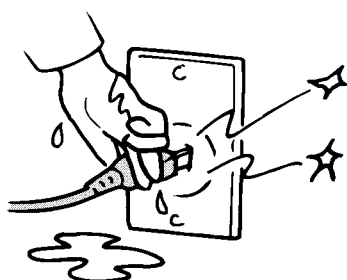
■幼いお子様にはさせない

やけどやけがをする恐れがあります。



■ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

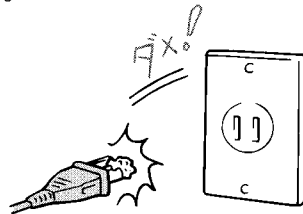
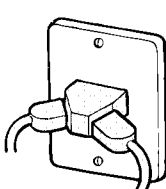
感電やけがをすることがあります。



■たこ足配線はしない

■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。

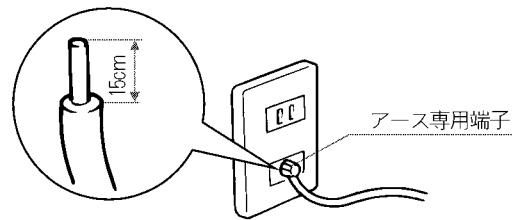


警告

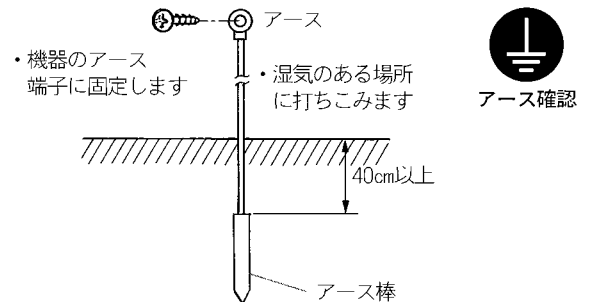
■アースは必ず取り付ける

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



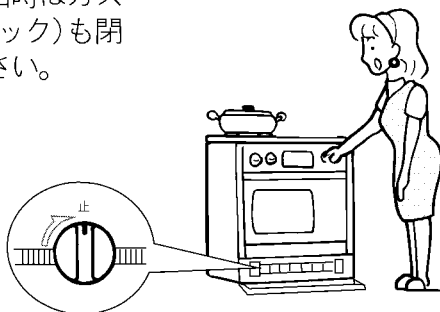
② 水気のある場所※

- 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。



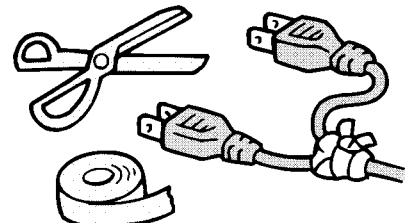
■使用後は必ず消火を確認する

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(中間コック)も閉めてください。



■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、たばねたりしない

感電、火災の原因になります。



■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(中間コック)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。



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

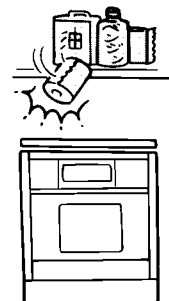
オーブン庫内に食品くずやふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。



確認

■落ちやすいものがあるところには設置しない

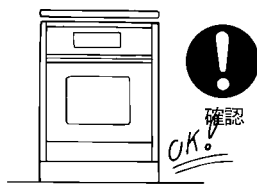
機器の上に物が落ち、燃えて火災になることがあります。



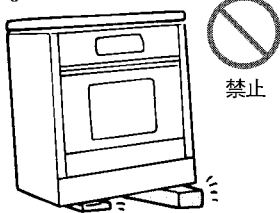
禁止

■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。



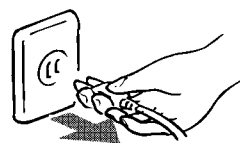
確認



禁止

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

ガス栓(中間コック)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。



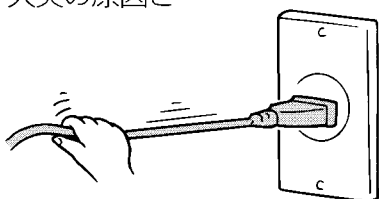
ガス栓を閉める



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

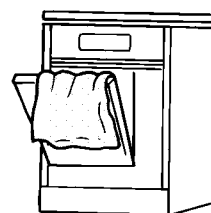
電源コードを引っ張って抜くと電源コードが損傷し、感電や火災の原因となります。



禁止

■オーブン扉に物をはさんだまま使用しない

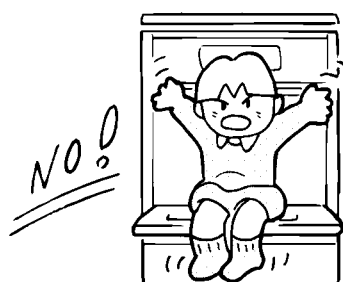
熱気漏れによってこんろ部の器具栓つまみなどが熱変形することがあります。



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

熱気漏れの原因になります。



禁止

■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(中間コック)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。



手袋をはめる
ガス栓を閉める



電源プラグを抜く

⚠ 注意

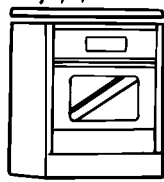
■使用中は換気をする

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あける

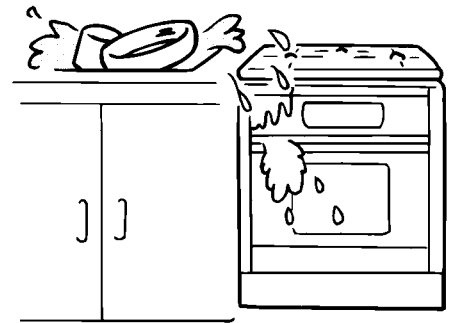


■水のかかるところでは使用しない

感電や漏電の原因になります。



水ぬれ禁止



■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



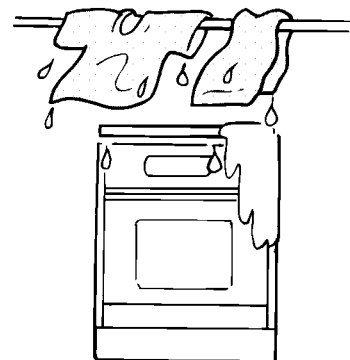
■調理以外に使わない

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



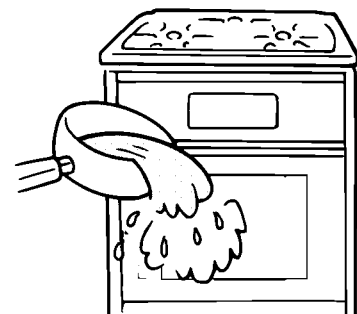
■オーブン扉ガラスに衝撃を加えない・傷をつけない

■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



安全上のご注意

⚠ 注意

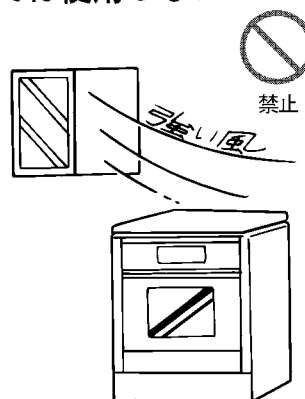
■排気口に手や顔などを近づけない

排気口から高温の排気が出ています。やけどの原因になります。



■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。送風機付き暖房機器を使用される場合、温風・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。



■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ったら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。

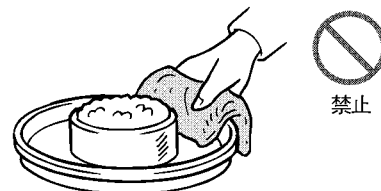


■指定以外の調理用具は使わない

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。



お願い

●使用中に、ガス栓(中間コック)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。

●オーブン使用时、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

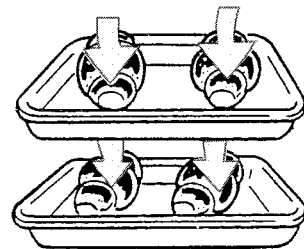
■コンベック調理、自動調理

●コンベック調理

熱風循環式でオーブン皿を2段使った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。

●自動調理

マイコンのはたらきで、調理温度や調理時間を自動的に調節します。



自動調理の加熱内容



●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。



●グラタン

マイコンによりコンベックで加熱します。

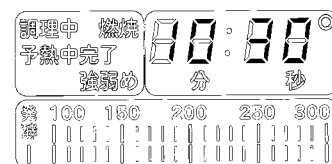
●揚げ物

マイコンによりコンベックで加熱します。

機能と特長

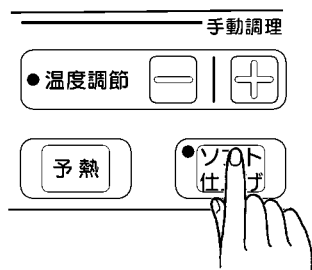
■大型蛍光管によるデジタル表示 11

大型蛍光管により、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 11

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。操作手順をサインが自動的に表示してくれ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。



■予熱機能 19

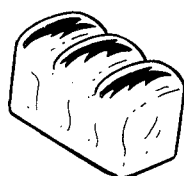
予熱を必要とするコンベック調理にも予熱モードの採用で、自動的に庫内の温度を設定温度に予熱します。予熱完了もブザーと大型表示管でお知らせします。

■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分毎に5分まで「ピピッ、ピピッ、ピピッ」と鳴ります。

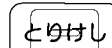
■イースト発酵機能 21

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。



■時刻表示消灯機能 17

省エネのため、時刻表示を消しておくことができます。

 キーを2秒おす

再び表示する場合は、時刻合わせ  キーを押します。

■セルフクリーニング機能 25

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。

■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。

(但し、途中でドアを開けられた場合はその位置で終了します)

※  内の数字は主な説明のあるページを示します。

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

オーブン部

た な

オーブン皿をのせます。

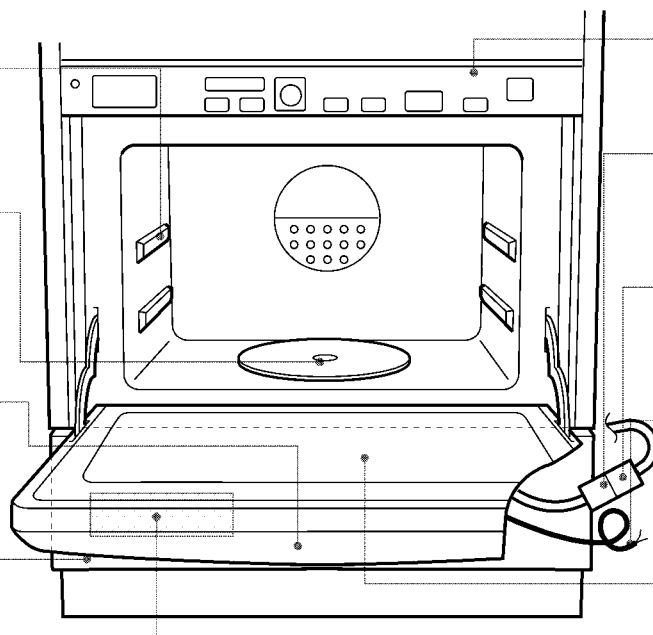
ターンテーブル台

ターンテーブルをのせる台で調理が始まるとくるくる回り出します。

オーブン扉取っ手

下 部 扉

ここを開けて電気・ガスの接続およびガス栓（中間コック）の開閉をします。



コンベック操作部

中継用電源コード

（下部扉奥）

電源コード

（下部扉奥）

アース線

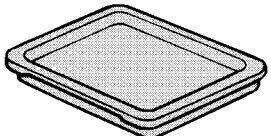
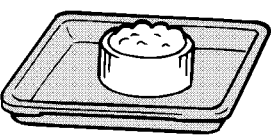
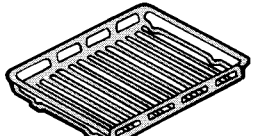
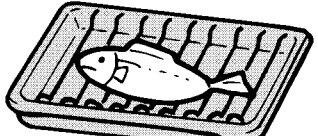
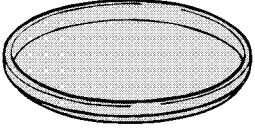
（下部扉奥）

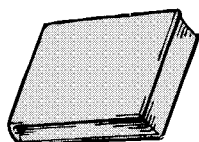
オーブン扉

注意ラベル

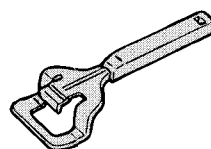
（下部扉表）

付属品と使いかた

	正しい使いかた
 オーブン皿（2枚）	 ・二段同時にも使えます。
 網（2枚）	 ・網を使用する場合は、たなの下段にオーブン皿を入れてください。
 ターンテーブル（1枚）	 ・オーブン皿との二段使用はできません。



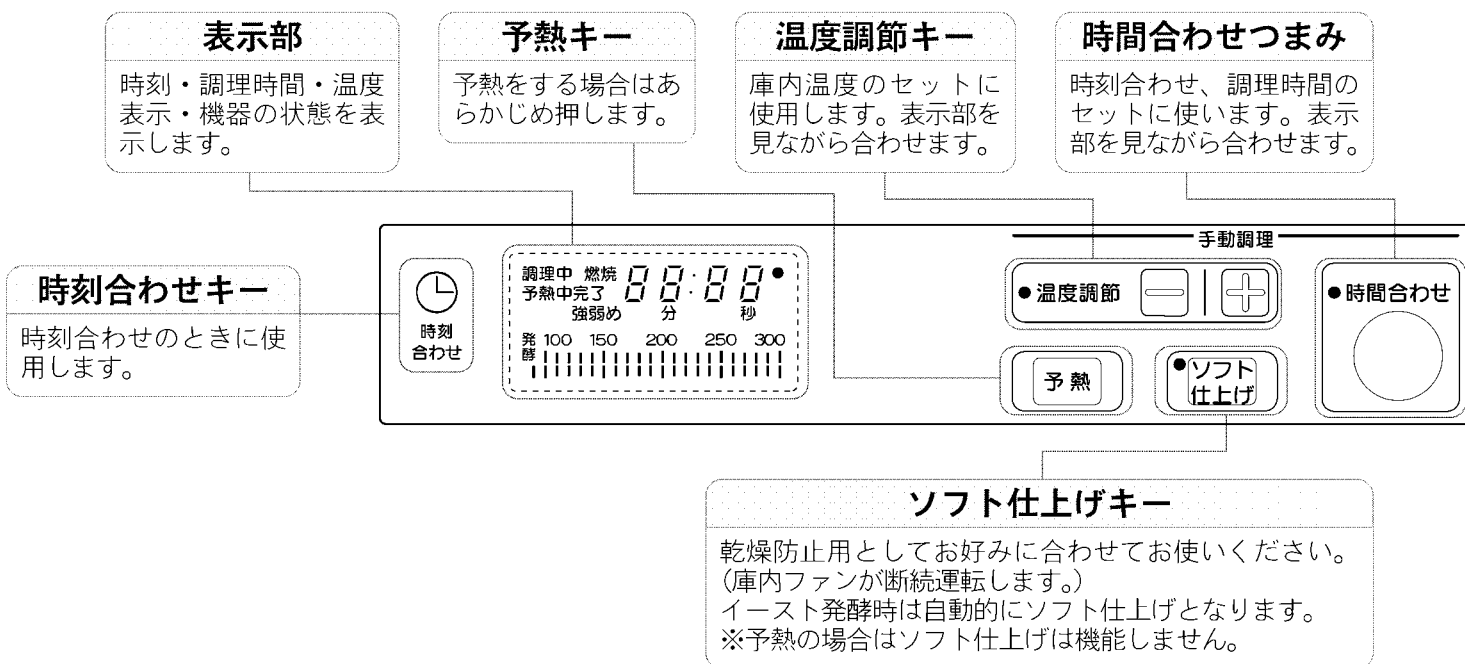
クックブック



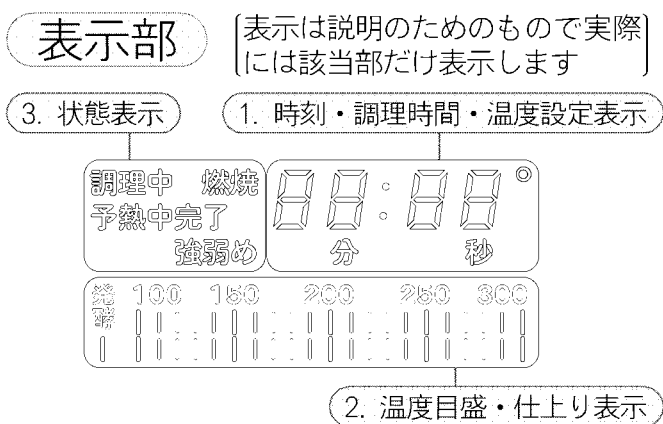
オーブン皿取っ手（2個）

コンベックをお使いになる前に

■操作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



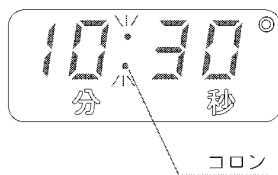
1. 時刻・調理時間表示

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。

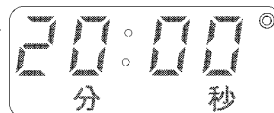
〈例〉10時30分



●調理時間表示

セットした調理時間を表示します。

〈例〉20分



●温度設定表示

セット中、温度調節キーをおしている間は、設定温度を表示します。

〈例〉180℃



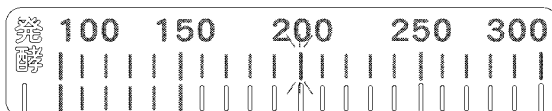
2. 温度目盛・仕上り表示

●温度設定(上段)表示

コンベック調理のとき点灯し、セット中はその位置を消灯で表示し、移動します。セット完了後はその位置が点滅します。

●庫内温度(下段)表示

現在の庫内温度を“バー”の点灯で表示します。



〈例〉セット温度 200℃で庫内温度 150℃

メニューキー

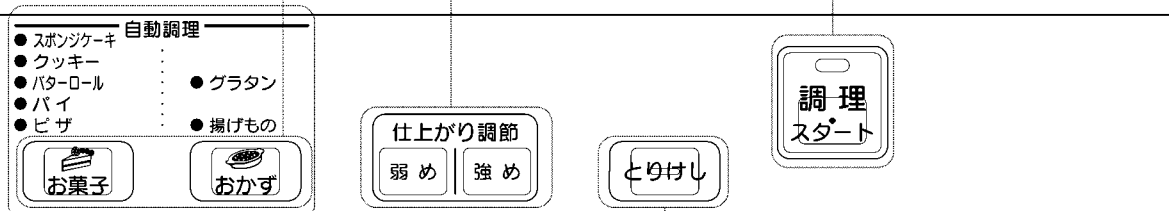
2つのメニューにてお好みのメニューを設定します。

仕上がり調節

自動加熱の時に加熱前に押すと、仕上がり状態を自動的に調節します。

調理スタートキー

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



自動加熱

マイコンのはたらきで時間・温度を自動的に調整します。自動加熱終了後もう少し加熱をしたい場合は、ドアを開けたままで時間を追加するか、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。再び自動加熱すると、食品が焦げることがあります。

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使用します。

3. 状態表示

●調理中表示

“調理中”が点灯します。「自動調理」「コンベック」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。

調理中 燃烧
予熱中完了
強弱め

●燃烧表示

バーナーが燃烧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。

調理中 燃烧
予熱中完了
強弱め

●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”の“完了”が点滅します。

調理中 燃烧
予熱中完了
強弱め

調理中 燃烧
予熱中完了
強弱め

調理中 燃烧
予熱中完了
強弱め

●仕上り調節表示

「自動調理」のときに仕上り調節キーを押したときに“強め”“弱め”が点灯します。

調理中 燃烧
予熱中完了
強弱め

“強め”の場合

コンベックをお使いになる前に

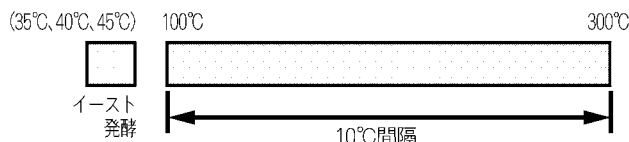
温度調節キー

このキーで、コンベックの庫内温度を設定します。

⊕ キーで、庫内設定温度が上がります。

⊖ キーで、庫内設定温度が下がります。

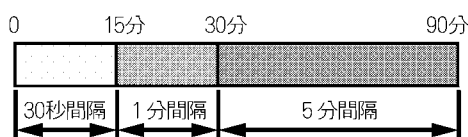
設定できる温度範囲は下図のとおりです。
表示部を見ながら庫内温度を設定します。



時間合わせつまみ

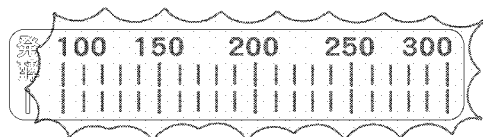
このつまみで、時刻合わせや調理時間のセットに使います。

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



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、「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。

温度設定表示部の「バー」が300°Cから100°Cに向かって順次消灯していきます。庫内温度表示部は庫内温度を表示します。

リピート機能

同じ調理を繰り返し何度もする場合、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。

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。

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。)



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°C以上の場合は、室温で自然発酵させても結構です。

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
「ピッ」	調理選択キー、調理スタートキーなど、各キーを押したとき
「ピッ、ピッ、ピッ、ピッ、ピッ」	予熱完了のお知らせ
「ピー」	調理完了のお知らせ
「ピー、ピー、ピー、ピー、ピー」	バーナーに点火しなかったとき
「ピピッ、ピピッ、ピピッ」	発酵で庫内温度が高いときのお知らせ、取り出し忘れ

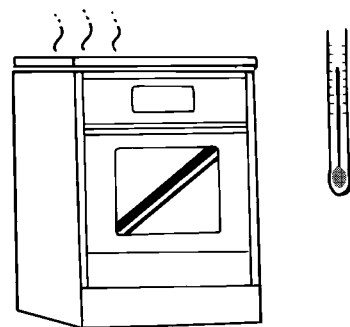
■コンベック調理

●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℃	5～6分
250	約250℃	7～8分
300	約300℃	10～12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置いておくと、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



禁止

ガラスが割れて、けがややけどの原因になります。

- 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

ぬれふきなどで持つと、やけどをすることがあります。

コンベックをお使いになる前に

■から焼きしましょう

1. 電源プラグを接続する

電源プラグを専用のコンセントに接続してください。(交流100^{ボルト}V)

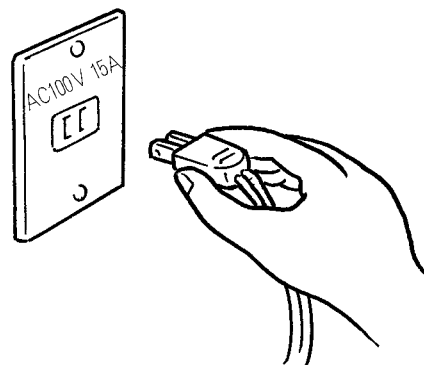
- 電源プラグは専用コンセントに差し込んでください。
電源コードは下部扉の中にあります。**10** **28**

⚠ 警告



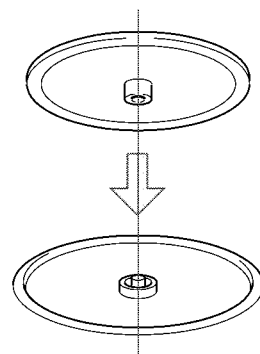
ぬれ手禁止

- 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。



2. 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。
そして、軽く回してかみあっているか確かめてください。



3. オーブンのから焼きをする

購入後、はじめてコンベックをお使いになるときは、庫内の加工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**18**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



禁止

- 庫内に不要なものがないことを確かめる

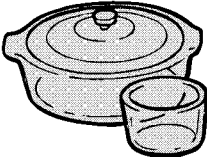
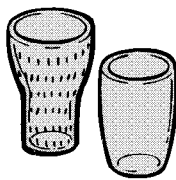
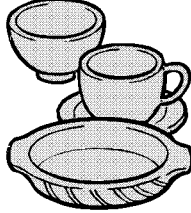
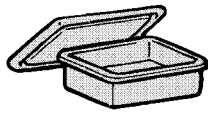
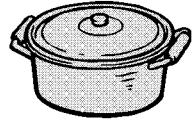
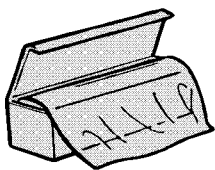
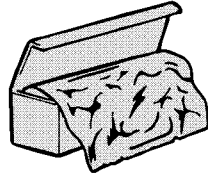
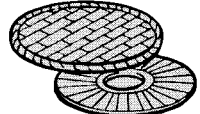
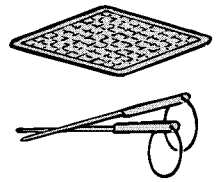
から焼きをする時は、オーブン庫内に異物がないことを確認してから行ってください。
オーブン庫内に食品くずやふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。

お願い

オーブン皿、ターンテーブルはから焼きをしないでください。ひずむ場合があります。

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
●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。

コンベックをお使いになる前に

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

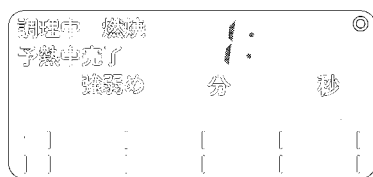
1. 電源の接続を確認する

電源コードは下部扉の中にあります。

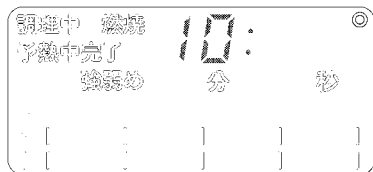
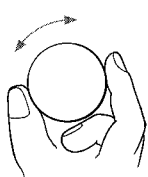
2. 時刻を合わせる

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。

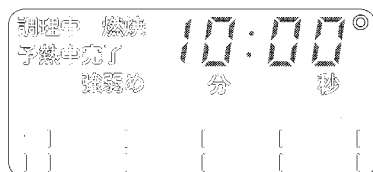


②「時間合わせ」つまみを左または右に回転させ「時」の単位を合わせます。「時間合わせ」つまみの位置により「1~12」までの数字が表示されます。

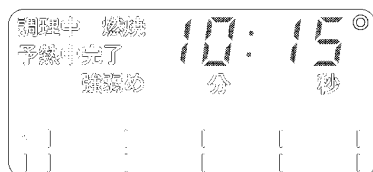
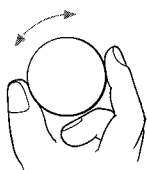


③時刻合わせ⌚キーを押します。

表示管部に「10:00」が表示されます。

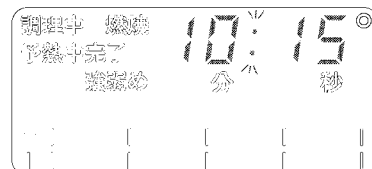
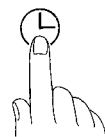


④「時間合わせ」つまみを左または右に回転させ「分」の単位を合わせます。「時間合わせ」つまみの位置により「00~59」までの数字が表示されます。



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。



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

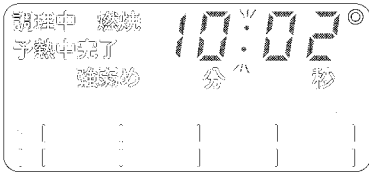
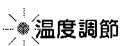
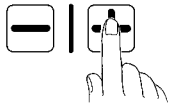
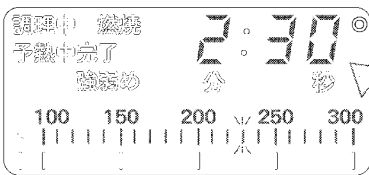
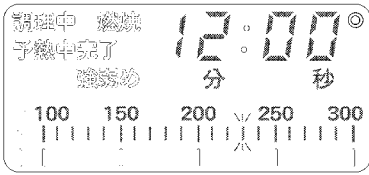
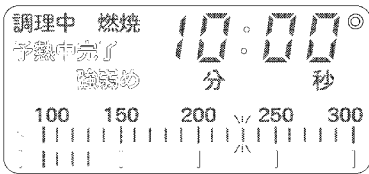
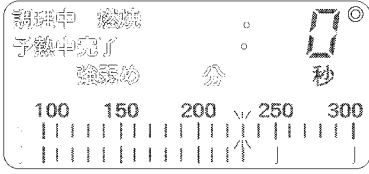
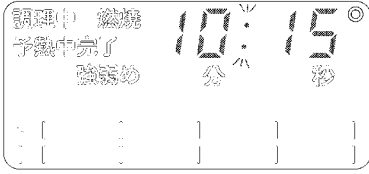


- 時刻表示には「午前」・「午後」の区別はありません。
- 時刻合わせは1時00から12時59分までで、0時は12時として合わせます。
- 電源プラグをコンセントから抜いたり、停電の時は時刻表示は消えます。この場合は再び時刻合わせをしてください。
- 時刻合わせをしなくても調理には支障ありません。
- 数字表示が出ないときは、電源プラグを一度抜き、約1分間経過後に再び差し込んでください。正常な動作にもどれば故障ではありません。
- 省エネのため、**とけりし**キーを2秒間押すと、時刻表示を消しておくことができます。再び表示する場合は、時刻合わせキーを押してください。

コンベックを使いましょう(手動調理)

■コンベックの使いかた (予熱をしない場合)

※予熱をする場合は、**19**を参照してください。

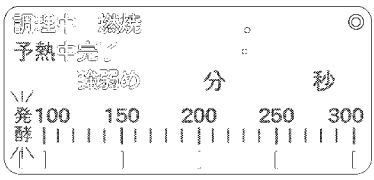
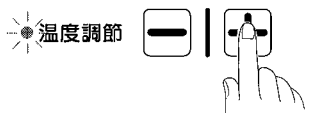
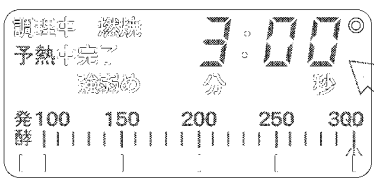
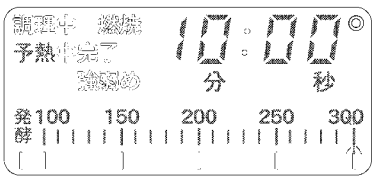
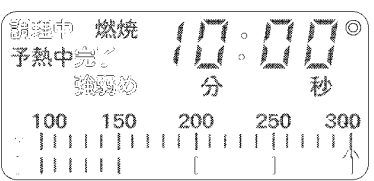
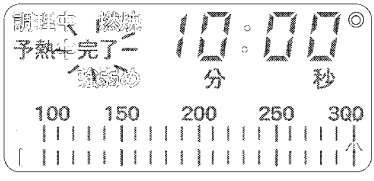
手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オープン扉を閉めます。	 時刻表示(時刻合わせがしてある場合)	扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
2. 「温度調節」キーを押し、調理温度を合わせます。	 温度調節  調理温度を合わせます。「時間合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	 設定温度を点滅で表示します。 〈例〉230℃に合わせます。	温度設定は100℃～300℃の範囲で10℃単位でできます。 調理温度の数字はセット中のみ表示されます。その後は温度設定バー点滅で設定温度の確認できます。
3. 「時間合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	 調理時間を合わせます。「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	 〈例〉12分に合わせます。	調理時間の範囲は0～90分です。
4.  キーを押します。	 調理スタートキーを押します。	 「調理中」が点灯します。オープンバーナーに着火すると「燃烧」が点灯します。現在の庫内温度を表示します。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。		
5. 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)	

コンベックを使いましょう

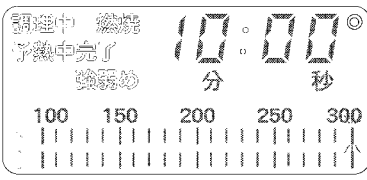
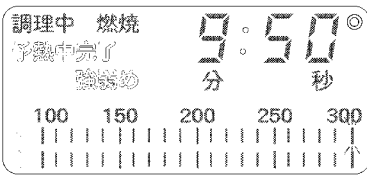
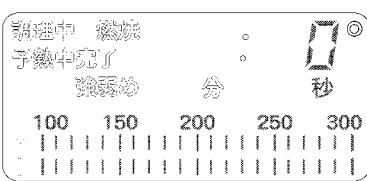
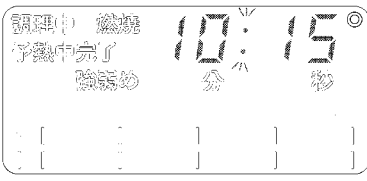
コンベックを使いましょう(手動調理)

■コンベックの使いかた (予熱をする場合)

※予熱をしない場合は、**18**を参照してください。

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 調理選択キー 「予熱」キーを 押します。	 「予熱」キーを押すと表示 ランプが点灯します。 「温度調節」キーの表示ラン プが点滅します。	 「予熱」が点灯します。(予熱をす るときのみ) 温度設定バーが点滅します。	「予熱」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」キー を押し、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。	 設定温度を点滅で表示します。 〈例〉300℃に合わせます。	温度設定は、100℃～ 300℃の範囲で10℃単 位でできます。 調理温度の数字はセッ ト中のみ表示されます。 その後は温度設定バー 点滅で設定温度の確認 できます。
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」キーの表 示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. 「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。	 オーブンバーナーに着火すると「燃 焼」が点灯します。 温度の上昇にしたがって、庫内温度 表示が点灯していきます。	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。	

・コンベック予熱の場合、予熱中はソフト仕上げは作動しません

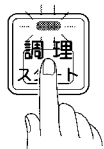
手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
5. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オープン扉を閉めます。	 オープン扉を開くと「予熱完了」が消灯します。(予熱時のみ)	予熱調理の場合、食品に熱をうばわれるため、庫内温度が下がる場合がありますが、調理のでき具合には関係ありません。
6.  キーを押します。	 調理スタートキーを押します。	 「調理中」が点灯します。 オープンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。 現在の庫内温度を表示します。 残り時間を表示します。	
〈調理完了〉	 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。		
7. 食品を取り出します。		 現在の時刻表示になります。 (時刻合わせがしてある場合)	

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



キーを押してください。残り時間の加熱をします。



同じ調理を繰り返すとき(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。



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



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。

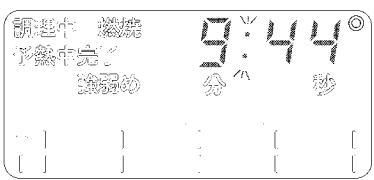
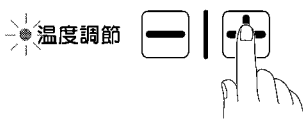
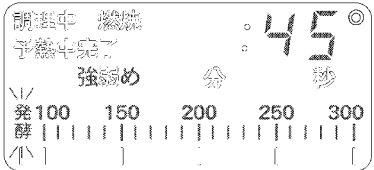
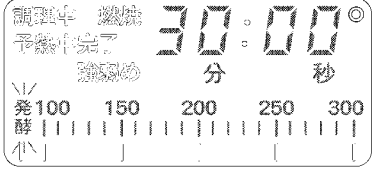
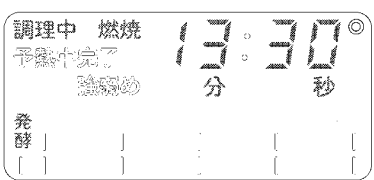
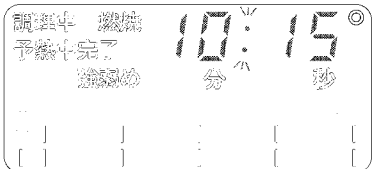
コンベックを使いましょう(手動調理)

■ 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

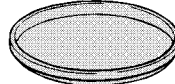
高温で調理した後、イースト発酵を行う場合は庫内を十分に冷やしてからご使用ください。熱いままご使用になるとイースト菌が死滅するなど失敗の原因になります。

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。	 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」キーを押し、「発酵」に合わせます。	 調理温度を「発酵」に合わせます。35℃、40℃、45℃を選択できます。「時間合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	 「発酵」の点滅で表示します。(45℃の場合)	調理温度の数字はセット中のみ表示されます。 35℃ 弱め 45℃ 強め
3. 「時間合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	 調理時間をセットします。「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	 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.  キーを押します。	 調理スタートキーを押します。	 「調理中」が点灯します。オープンバーナーに着火すると「燃烧」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。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って調理してください。(13)を参照してください)
〈調理完了〉	 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。		
5. 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)	

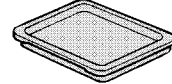
お菓子キーの使いかた

・詳しくはクックブックをご覧ください。

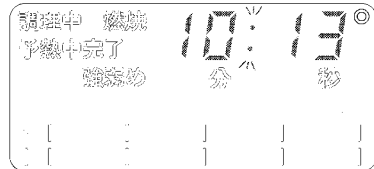
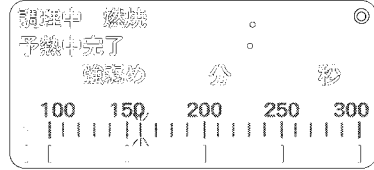
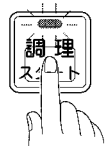
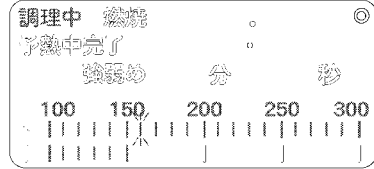
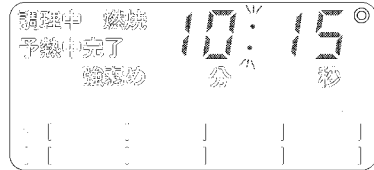
使用できる付属品



ターンテーブル



オープン皿

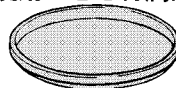
手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オープン扉を閉めます。	 時刻表示(時刻合わせがしてある場合)	扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
2.  キーを押します。 ※必要に応じて仕上り調節   キーを押します。	 お菓子キーを押すとメニューランプが点灯します。 スポンジケーキ→クッキー→パイ←バターロール というようにメニューが切り替わります。 「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	 設定温度を点滅で表示します。 仕上り調節キーを押した場合「強め」や「弱め」が点灯します。	 キーを押すと時刻表示は消えます。(時刻合わせがしてある場合)
3.  キーを押します。	 調理スタートキーを押します。	 「調理中」が点灯します。仕上り表示サインが加熱進行状態を表示します。	
〈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。		
4. 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)	

コンベックを使いましょう(自動調理)

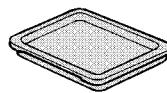
■おかずキーの使いかた

・詳しくはクックブックをご覧ください。

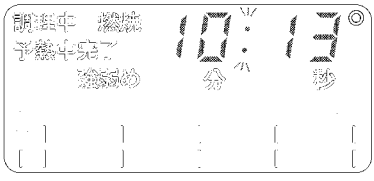
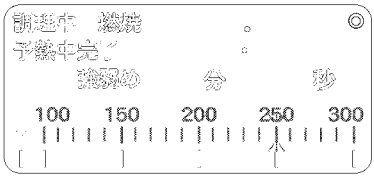
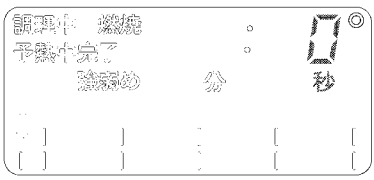
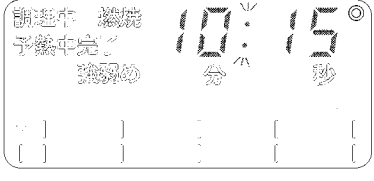
使用できる付属品



ターンテーブル



オープン皿

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 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。	 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.  キーを押します。 ※必要に応じて仕上り調節   キーを押します。	 おかずキーを押すとメニューランプが点灯します。 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。 「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	— グラタン、揚げもの —  設定温度を点滅で表示します。 仕上り調節キーを押した場合「強め」や「弱め」が点灯します。	 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)
3.  キーを押します。	 調理スタートキーを押します。	 「調理中」が点灯します。	
〈調理完了〉	 調理時間が「0」になると、「ピー」とブザーでお知らせします。		
4. 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)	

点検・お手入れをしましょう

⚠ 危険



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。

⚠ 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(中間コック)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。



手袋をはめる
ガス栓を閉める



電源プラグを抜く

■お手入れをしましょう

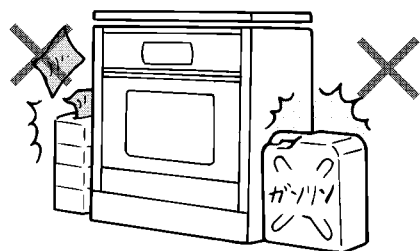
機器本体のお手入れ

- ・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



禁止

- 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

⚠ 警告

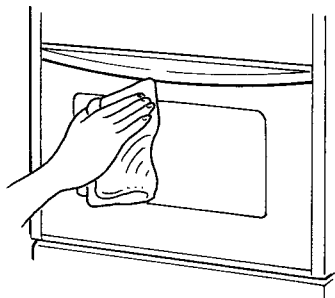


禁止

- 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・お手入れをしましょう

●乾いた布でよくふいてください



アドバイス



●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

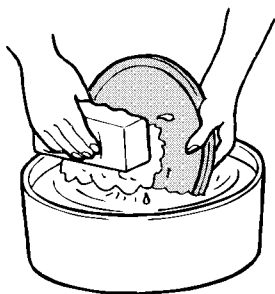
■オーブン扉ガラスに衝撃を加えない・傷をつけない

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

●庫内

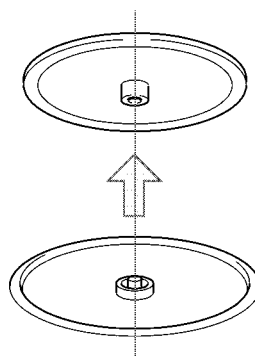
庫内は、セルフクリーニング仕上げになっています。乾いた布でからぶきしてください。

●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 15



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。

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カ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。

アドバイス



- 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、300℃で30分～1時間程度、から焼きをしてください。もしこの操作を怠りますとセルフクリーニングの効果がなくなることがあります。
- 洗剤やみがき粉などで洗うとセルフクリーニングホーローが目づまりし、セルフクリーニングの効果が低下することがありますので、から焼きや からぶき以外はしないでください。
- 本製品は家庭用が対象で、業務用使用の場合はセルフクリーニングの効果が減少します。
- 脂の付着量が多くなりますと、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。

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。

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。	15
	ガス栓の開き不十分	ガス栓(中間コック)を全開にしてください。	4・28
庫内温度があがらない	ガス栓の開き不十分	ガス栓(中間コック)を全開にしてください。	4・28
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
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。	15
ターンテーブルが回転しない	温度調節・タイマーの設定忘れ	温度調節・タイマーを設定してください。	18
	調理スタートキーの押し忘れ	調理スタートキーを押してください。	18
ターンテーブルから異常音ができる	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。	15

故障表示内容（操作部の表示部に表示されます）

表 示	内 容	処 置
11	●ガス栓の開き不十分（ピー×5回）	ガス栓(中間コック)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。
12	●途中失火（ピー×5回）	
24	●スタートスイッチ異常（ピー×5回）	
31	●サーミスタの故障（ピー×5回）	
61	●循環ファンの故障（ピー×5回）	
70 71	●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

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300℃で約20分から焼きをしてください。 ●から焼きをする場合、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。
●調理終了後、1分後、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。
●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もよりの当社の支社・支店・営業所・出張所にご連絡ください。

アフターサービス・長期間使用しない場合

■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。
- 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。
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. 26・27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

補修用性能部品の最低保有期間について

- 補修用性能部品の最低保有期間は製造打ち切り後6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。

連絡先

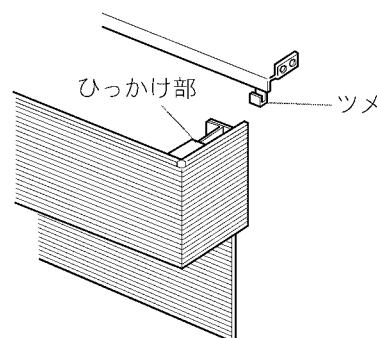
別添の「連絡先」一覧表を参照してください。

■長期間使用しない場合

- ガス栓(中間コック)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便利です。



ガス栓は下部扉の奥にあります。



下部扉は両側のツメでひっかけております。
上にもち上げ、手前に引くとはずれます。

設置にあたって

■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。
- 側壁および後壁は木製のような可燃性の壁から、15cm以上離れた場所でお使いください。

⚠ 注意

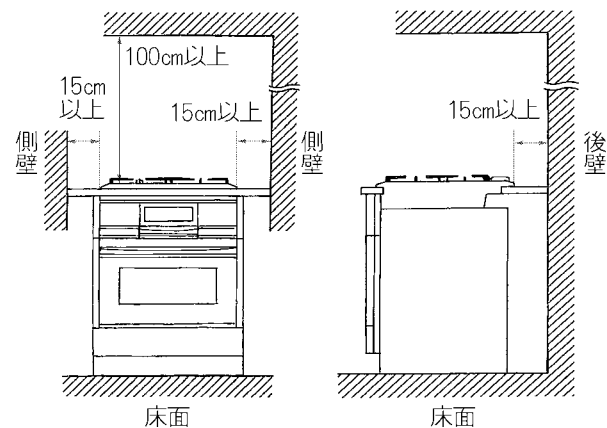
■強い風の吹き込む場所では使用しない



禁止

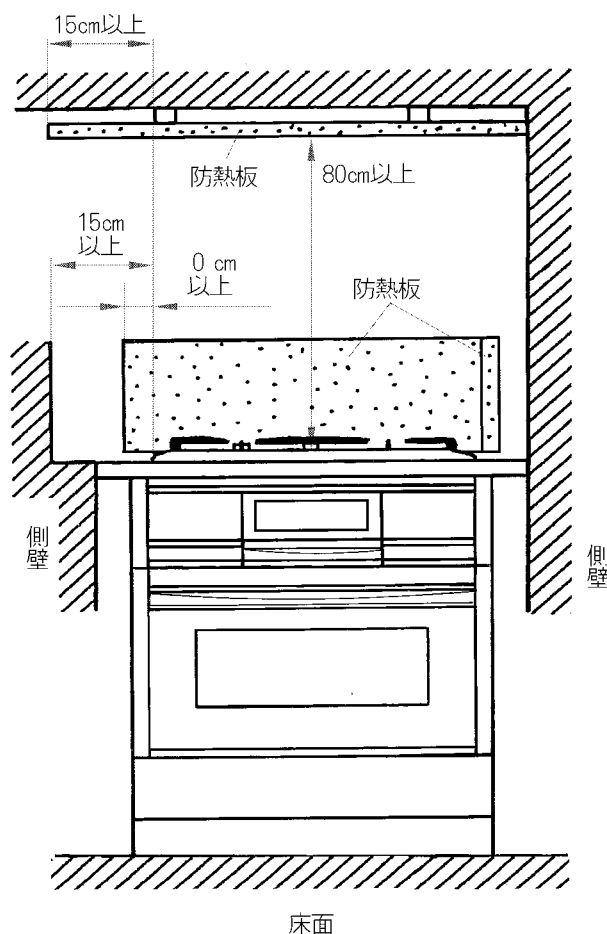
安全装置が正しく働かなかったり点火しないことがあります。

■湯沸器や樹脂製の照明器具の下へ設置しない



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

- 防熱板を右図のように取り付けてください。(詳しくは別冊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。



仕様

型 式		RSR-U51C
型 式 の 呼 び		RBR-U51C
種 類		コンベック
点 火 方 式		連 続 放 電 点 火
外 形 寸 法		高さ625mm×幅598mm×奥行545mm (525～635mm調整可)
オ ー プ ン 庫 内 有 効 寸 法		高さ250mm×幅420mm×奥行345mm
質 量 (本 体)		53kg(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	75W
	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		オーブン皿(2)、網(2)、ターンテーブル、オーブン皿取っ手(2)、 クックブック、取扱説明書(保証書付)、アース線、設置工事説明書

使 用 ガ ス 使用ガスグループ			1 時間当たりのガス消費量
都 市 ガ ス 用	L 3	(4 A ・ 4 B ・ 4 C)	5. 47kW (4700kcal/h)
	L 2	(5 A ・ 5 A N ・ 5 B)	5. 47kW (4700kcal/h)
	L 1	(6 B ・ 6 C ・ 7 C)	5. 47kW (4700kcal/h)
	5 C		5. 47kW (4700kcal/h)
	6 A		5. 47kW (4700kcal/h)
	12 A		5. 12kW (4400kcal/h)
	13 A		5. 47kW (4700kcal/h)
	13 A		5. 47kW (4700kcal/h)
L P ガ ス 用			5. 49kW (0. 392kg/h)

仕
様

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

1. 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ください。
2. 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。
3. 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、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。
4. 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。
5. 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

1. 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弊社窓口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による故障および損傷。
(ロ) お買い上げ後の取付け、移動、落下などによる故障および損傷。
(ハ) 火災、水害、落雷、地震、天災、人為的な災害や異常電圧による故障。
(ニ) 一般家庭以外(例：業務用、船舶、車載用)の使用、船舶への搭載に使用されたことによる故障および損傷。
(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文字が書き消された場合。
(コ) 指定外の燃焼ガス、使用電源(電圧、周波数)の使用による故障および損傷。
(チ) 自然発火、雷害などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。
4. 保証期間外の場合でも、修理に際しては、本書に記載の「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費用は、修理性能部品の保有期間について、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					
販 売 店 名					
住 所					
電 話 番 号					

扱
者
印

修理記録

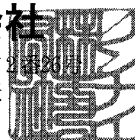
年 月 日	修 理 内 容

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、扱者印を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10号
TEL 052 (361) 8211代表



連絡先

本 社	☎052(361)8211 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号	東 北 支 社	☎022(238)8315 〒984-0002 仙台市若林区卸町東1丁目5-5
東日本営業本部	☎03(3471)9047 〒140-0002 東京都品川区東品川1丁目6番6号	新 潟 支 店	☎025(247)6610 〒950-0864 新潟市紫竹2丁目1-74
東 京 支 店	☎03(3471)8481 〒140-0002 東京都品川区東品川1丁目6番6号	中 部 支 社	☎052(363)8001 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
神 奈 川 支 店	☎045(320)3051 〒221-0856 横浜市中区神奈川区三ツ沢上町4番10号	関 西 支 社	☎06(6532)3001 〒550-0014 大阪市西区北堀江3丁目10番21号
東 関 東 支 店	☎043(273)3360 〒262-0033 千葉市花見川区幕張本郷6丁目27-5	広 島 支 店	☎082(277)5131 〒733-0833 広島市西区商工センター3丁目4番21号
埼 玉 支 店	☎048(773)2355 〒362-0073 埼玉県上尾市浅間台1丁目21番地10号	高 松 支 店	☎087(821)8055 〒760-0066 高松市福岡町2丁目11番6号
北 関 東 支 店	☎028(655)3220 〒321-0153 宇都宮市北若松原2-1-3	九 州 支 社	☎092(281)3234 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町2番3号
札 幌 支 店	☎011(281)2506 〒060-0031 札幌市中央区北一条東2丁目		