

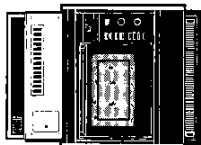
保証書付

家庭用

コンベーションレンジ
取扱説明書品名 **RN-008PC**
機器コード 4673558型式名 **RMC-703ES-F**

もくじ

安全上のご注意	1
機能と特長	8
各部の名称を覚えましょう	9
機器の設置	12
コンベーションレンジをお使いになる前に	15
コンベーションレンジを使いましょう	21
点検・お手入れしましょう	27
故障かな?とと思ったら	30
アフターサービスは?長期使用しない場合は?	32
仕様・外形寸法	33
保証書	34


 TOKYO GAS

ご愛用の皆様へ

- このたびはコンベーションレンジ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P34が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、保証書とともに大切に保管してください。
 - お名前等にはお入れせぬでください。
 - 本製品は家庭用ですのをご業務用にお使いになると著しく寿命が縮まります。
 - この製品は国内専用です。海外では使用できません。
 - この取扱説明書に設置工事説明書が添付されます。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。

販売店名

製造者 **リンナイ株式会社**
 関東支社 東京都品川区東品川1丁目6番6号 電話03(3471) 8482 〒140
 本 社 名古屋市中川区福住町2番26号 電話052(361)8211(代) 〒454

RMS-7169

 TOKYO GAS

安全上の注意

安全上のご注意

必ずお守りください

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への被害を未然に防止するためにこの取扱説明書および製品の表示では、いろいろな表示をしています。
その表示の意味は次のようになっています。内容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の損傷のみが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、気を付けていただきたい「注意喚起」内容です。
- この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
- この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

危険

- ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけない、電気器具のスイッチの入れ・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話使用しない。
引火し爆発事故を起こすことがあります。
- ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する。
① すぐに使用をやめガス栓を閉じる。
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「東京ガス」に連絡する。
- 排気口ややきぎ間にビンや針金などの金属物、異物を入れない。
電流流れや絶縁、力不足漏れや火災の原因になる恐れがあります。
- 修理技術者以外の人は絶対に分解したり修理・改造はしない。
電流流れや絶縁、ガス漏れや火災の原因になります。万一故障と関わった時は、P.30を参照ください。

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。
- 販売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り、頭痛、嘔吐、めまい、意識障害、呼吸困難、心臓発作、死亡の原因になります。また、故障の原因にもなります。銘板は機器の下部扉の裏面に貼ってあります。使用ガスがわからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの「東京ガス」にご相談ください。

(例) 銘板 (12A・13Aの場合)	
形式の呼び	12A・13A
ガス消費量	13A用
製造年月及び製造番号	製造年月
	製造番号
	ガスグループ
	リンナイ 株式会社

電圧

定格電圧	100V
定格消費電力	1200W
定格周波数	50Hz・60Hz
定格電流出力	500W

- 交流100V定格15Aのコンセントを単独で使う。
- 交流100V定格15A以上の専用ブレーカー電源回路で使う。

他の機器と併用すると定格コンセント部分が異常過熱して発火することがあります。

他の機器と併用する場合は、必ずお買い上げの販売店または「東京ガス」にご確認ください。

※ 詳しくは、設置工事取扱書を参照してください。

燃焼器具を設置するときは可燃物との距離を確実に離す。(P.13参照)

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で使用し、熱伝導で壁の間に可燃物が炭化し火災になることがあります。

■ 修理技術者以外の人は絶対に分解したり修理・改造はしない。
電流流れや火災の原因になります。万一故障と関わった時は、P.30を参照ください。

安全上の注意

安全上のご注意

警告

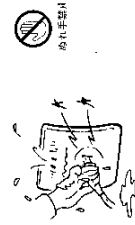
■アースは必ず取り付ける。故障や漏電のときに感電する恐れがあります。アースの工事は販売店にご相談ください。P.112を参照ください。



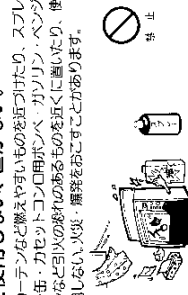
■傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない。感電、火災の原因になります。



■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。

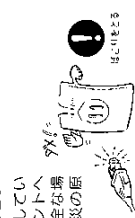


■燃えやすいものを近くに置かない。■スプレー缶など可燃性ガスを近くで使用しない。置かない。

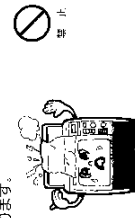


■電源コードを加工したり、無理な力を加えたり、物をのせたり、たばねたりしない。電源コードを傷つけたり破損したり無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないください。電源コードが破損し、火災、感電の原因になります。

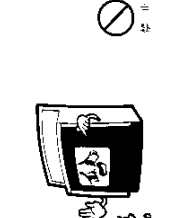
■電源プラグにほこりが付着していませんか確認し、刃の根元までしっかり差し込む。ほこりが付着しているたり、コンセントへの接触が不完全な場合は感電や火災の原因になります。



■排気口をふさがない。排気口の上をなべ、アルミはく、ふきんなどでおさぐくと昇温過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。



■如いお子様にはさわらせない。やけど、感電、けがをすることがあります。

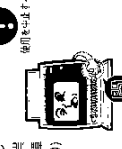


警告

■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、機器故障の原因になります。とくに天ぷらや揚げ物の調理をしているときは危険です。電話や放送の感電は、いったん火を消してください。調理中のものが異常加熱して火災になる場合があります。



■地震、火災、または使用中に異常を感じたときは、使用を中止する。あわてずに消火し、ガス栓(中筒コック)を閉じ電源プラグを抜いてください。異常を感じたときは、「故障かな」と思ったら「P.30」を参照してください。



■使用後は必ず消火を確認し、就寝・外出時はガス栓(中筒コック)を閉める。ガス栓(中筒コック)は下部扉内にあり、手で下向きに引き、下扉扉は上向きに引き、ガス栓が閉止したことを確認してください。

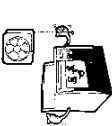


■庫内の食品が燃え出したときは、使用を中止する。

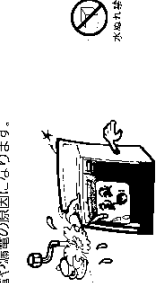
- 1.オーブン扉は開けないでください。
2.とりけしキーを押して運転を止め、ガス栓を閉じ、電源プラグを抜いてください。
3.扉が熱いまま燃えやすいものを左置き、燃えやすいものを左置き、燃えやすいものを左置き、燃えやすいものを左置き。
4.そのまま使用せず、点検を依頼してください。

注意

■使用中は換気をす。一酸化炭素中毒の原因になります。ただし、自然排気式給油機およびふくむが手を使用中の場合は換気扇を回さないで換気をすしてください。換気扇を回すと排気ガスが逆流することがあります。



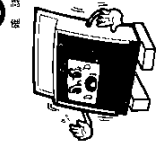
■水のかかるところでは使用しない。感電や機器故障の原因になります。



■調理以外に使わない。衣類の乾燥や湯気の火起こしなどをしない。火災や機器故障の原因になります。



■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ことがあります。



安全上の注意

安全上のご注意

⚠️注意

- 庫内に不要な物が無いことを確かめる。

オープン庫内に食品屑やふきんがあること使用中に発火する恐れがあります。


- 指以外の調理用具は使わない。

調理用具は、付属品および指定のものを使用してください。

調理用具が壊れたり破損することがあります。


- オープン皿、オープン庫内が汚れたまま使わない。

臭気や肉汁などで汚れたままの庫内や、オープン皿に脂がたまつたまま使用しないでください。

脂が燃えて火災の原因になります。


- オープン扉に物をはさんだまま使わない。

電線断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が過熱することがあります。


- 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。


- オープ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。


- オープン皿・網の出し入れは、付属のオープン皿取っ手以外を使わない。

焼けかきんなどで持つと、やけどをすることがあります。


- 扉に無理な力を加えない。

電線断れや熱気漏れの原因になります。




5

⚠️注意


- 調理物の出し入れ時オープン扉・ガラスなどに触れない。

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

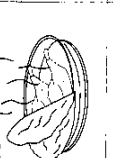
調理物の取り出しは付属のオープン皿取っ手をお使いください。


- 電子レンジ調理の場合、びん・ふたやせんははし、箸や箸のあるものは切れ目や割れ目を入れ、柄は割りほぐしてから加熱する。


容器や箸が破裂して、やけどやけがをすることがあります。


- 飲み物をあたためるときは、加熱しすぎない。

覆れて蒸騰し、噴き出すことがあるため、やけどをすることがあります。


- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たない。

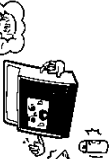
電源コードを引っ張つて抜くと電源コードが損傷し、感電や火災の原因となります。


- 食品は袋から出す。


食品は必ず袋から出して加熱してください。

破裂して、けがややけどをすることがあります。

脱脂蒸気が入っているため、発火する恐れがあります。


- 調理物の出し入れ時オープン扉・ガラスなどに触れない。

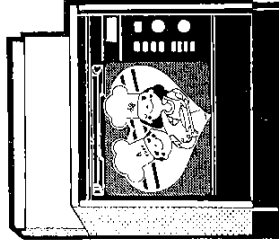
調理物の取り出しは付属のオープン皿取っ手をお使いください。



6

機能と特長

コンベックと電子レンジが一体になった調理器具です。
 それぞれの単独調理はもちろん、コンベックと電子レンジのコンビ調理もできます。



機能と特長

コンベック

ガスの強い火力で熱風を扉内にいき渡らせ、食感を十分に焼きあげます。熱風循環風のため、2段階同時に調理ができ、層にたくざん作れます。

- ハンやフッキー、お菓子作りにも
- ローストヒーンなどのおおぞうざい作りにも

電子レンジ

電波で、食品を内と外から同時に加熱。

- だからスピーディー
- 温めおしじ
- 解凍に

コンビ使用

コンベックと電子レンジが同時に働きます。電子レンジですすやく中まで加熱しながら、コンベックの熱風でこんがり焼きあげます。

- 焼きめ料理に
- ローストチキンのおそざい作りにも
- アップルパイなどお菓子作りにも

安全上のご注意

注意

■ 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。下部扉の上に持ち上行き手に引くと開きます。総燃焼化による酸欠や漏電・火災の原因になります。



■ オープン扉内や本体内部をお手入れするときは、ガス栓（中間コック）を閉め、けがをしないように手袋などはめて行う。

突起部などに力強く当たるとけがをする恐れがあります。



■ お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体がさめてから行う。



■ 車両・船舶での使用はしない。使用中に機器が傾いたりして火災やけがの原因になります。



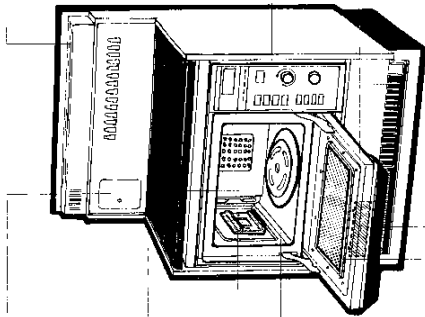
お願い

- オープン皿などの付属品はオープン料理以外に使用しないでください。皿火にかけたりすると、変形の危険になります。
- 雷時には機器の使用を中止し、電源プラグを抜いてください。雷による一時的な過電流で電子部品を破壊することがあります。
- 燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。又、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。
- 使用時には点火・消火を確認してください。

安全上のご注意

各部の名称を覚えましょう

- 蓋**
カステールを焼くときに蓋を閉じます。
- 分布板**
熱風を均一に広げ、フットな焼きあがりを作るためのものです。
- たな**
オーブン皿をのせます。
- ターンテーブル**
ターンテーブルの回転を止めることで、調理が開始するまでぐるぐる回ります。
- オープン扉**
オーブン扉を開きます。
- オープン扉取っ手**
オーブン扉を開くときに使います。
- 排気口**
調理中の排気ができる場所です。
- 操作部**
調理の操作を行います。
- ご注意ラベル**
使用上の注意事項が表示されています。使用前に必ずお読みください。
- 下部とひら**
ここを開けて、電気、ガス、ガス配管の接続を確認します。



各部の名称を覚えましょう

取扱説明書

RN-008PC <RMC-703ES-F>

4 6 7 3 5 5 8 13061

各部の名称を覚えましょう

- 文字表示部**
調理選択キーに対応した文字が表示されます。
- 予熱表示**
コンベック、コンベ調理時に予熱キーを押すと点灯し、予熱完了時に点滅します。
- 調理選択キー**
調理方法を選択するキーです。
- 予熱キー**
コンベ、コンベ調理時に予熱の必要な場合に使用します。
- ソフト解除キー**
調理選択キーを設定してから予熱キーを押すと、ソフト解除キーを押すと無効になります。
- ソフト解除キー**
コンベック調理時に安全防止用としてお錠に付いたファンが回転します。ソフト解除キーは自動的にソフト解除になります。
- 繰り返しキー**
同じ調理を繰り返して使用する場合に使用します。
- 取り消しキー**
キーの間違いや途中で動作を停止したい時に使います。
- 電子レンジ強**
電子レンジの強モード。
- 電子レンジ弱**
電子レンジの弱モード。
- コンベック**
コンベック調理モード。
- コンベ**
コンベ調理モード。
- 予熱**
予熱モード。
- ソフト上げ**
ソフト解除モード。
- 繰り返し**
繰り返し調理モード。
- 取り消し**
調理を中止するモード。
- 取り消し**
調理を中止するモード。
- 電子レンジ強**
電子レンジの強モード。
- 電子レンジ弱**
電子レンジの弱モード。
- コンベック**
コンベック調理モード。
- コンベ**
コンベ調理モード。
- 予熱**
予熱モード。
- ソフト上げ**
ソフト解除モード。
- 繰り返し**
繰り返し調理モード。
- 取り消し**
調理を中止するモード。
- 取り消し**
調理を中止するモード。

温度調節つまみ

このつまみで、コンベック、コンベの庫内温度を設定します。

設定できる温度範囲はつぎのとおりです。
 標準に、つまみの目盛を合わせます。

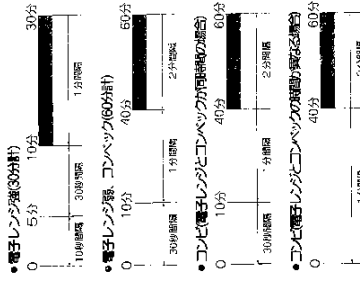
- 温度調節つまみ**
コンベ、コンベックの庫内温度を設定に使用します。イースト発酵と、60~300°Cまで10°C単位で設定できます。
- イースト発酵の場合**
庫内温度が高いと、パナに点火しないことがあります。この場合はファンも停止します。室温など至温が30°C以上の場合は、室温で自然発酵させても結構です。

各部の名称を覚えましょう

各部の名称を覚えましょう

タイマーつまみ

このつまみで調理時間を合わせたり、時計の時刻を合わせます。調理モードは調理の残り時間を表示し、ふたは現在の時刻を表示します。時刻設定しないときは「1:--:--」と表示し、通電時に切り替わります。



注意

タイマーつまみには目盛がありませんので表示管部にて設定してください。

繰り返しキー

同じ調理を引き続き、何度も調理する場合は「繰り返しキー」を押しますと、いざい設定しなくても調理スタートで調理開始ができます。

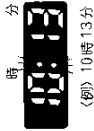
注意

繰り返しキーは予熱は解除しますので予熱の必要なときは使えません。調理途中でタイマーつまみにて、調理時間を「0」にしたときは使えません。繰り返しキーを押しますと、繰り返しキーは使用できません。調理モードは調理の残り時間を表示し、ふたは現在の時刻を表示します。時刻設定しないときは「1:--:--」と表示し、通電時に切り替わります。

表示管部

調理モードは調理の残り時間を表示し、ふたは現在の時刻を表示します。時刻設定しないときは「1:--:--」と表示し、通電時に切り替わります。

時刻表示
コンロが点滅して時計として動作していることを表わします。



〈例〉10時13分

総調理時間表示
電子レンジ強 (最大 30分)
電子レンジ弱、コンベック (最大 60分)



〈例〉1分10秒

コンビ (電子レンジとコンベックが同時動作する場合)
コンビ (電子レンジとコンベックの調理が異なる場合)



〈例〉5分30秒

電子レンジ、コンベック
電子レンジ 15分00秒
コンベック 2分

庫内温度表示

コンビ、コンベック使用時においておおよその庫内温度を表示します。



調理の庫内温度の目安としてお使いください。調理中、予熱中以外においても調理器具キーを押せば現在の庫内温度を表示します。引き続き調理モードは、電子レンジ使用などのときに利用してください。

機器の設置

設置工事

設置工事が必要です。機器の設置、移動及びガス接続は必ず専門の販売店、またはおよりの「東京ガス」に依頼し「工事説明書」に従って正しく設置してご使用ください。

専用のユニット型ガステーブルと組み合わせて使用できます。接続についてはお問い合わせください。

警告

ガス接続には専門の資格・技術が必要です。必ずお買い上げの販売店または「東京ガス」にご連絡ください。

アース工事

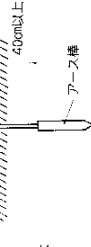
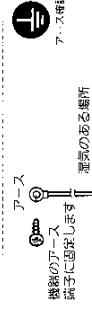
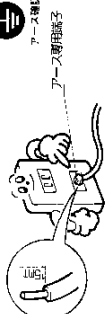
アースを接続してください。

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。アース線が断線している場合は、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。

アース端子内コンセントがない場合、アース線(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。水漏れやガス管、電話線のアース線へ機器のアースを接続してはいけません。



湿気や水気のある場所をお使いになる場合、必ず第3種接地工事(接地抵抗100Ω以下)を必ず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。

湿気の多い場所
例：浴室(うどん屋さん、そば屋さんなど)の浴室。
土間、コンクリート床の場所。
湯、しよゆなどの配管、貯蔵庫など。
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。
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、漏電遮断機の取り付けも必要です。

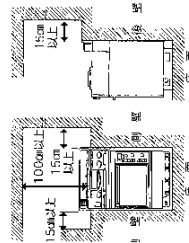
機器の設置

機器周辺の防火措置

- カステールと組み合わせて使用になる場合は、次の事を確認し、正しく設置してください。
- **本体と壁の間はあけてください。**
 - 機器と壁との空隙、たななどの可燃物の厚は、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以上離れた場所をお使いください。

⚠️ 注意

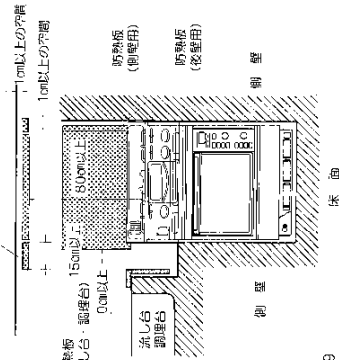
- **強い風の吹き込む場所では使用しない。**
安全装置が正しく働かなかつたり点火しないことがあります。
- **湯沸器の下や樹脂製の照明器具の下へ設置しない。**



機器の設置

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

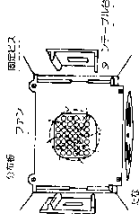
- 防熱板を右図のように取り付けてください。(詳しくは、別冊の設置工事説明書を参照してください)
 - 調理台・蒸し台の側面などが可燃性で機器のトッププレートより高い場合は防熱板で蒸し台側面を保護してください。
 - 防熱板については、お買い上げの販売店または、お近くの「東京ガス」にお問い合わせください。
 - 指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。
- 防熱板 (別売) の種類**
- ・ 防熱板 (天井用)
 - 品番：RB-15 T
 - 寸法：幅600×奥行550×厚さ10.5
 - ・ 防熱板 (天井用)
 - 品番：RB-15 T
 - 寸法：幅150×奥行550×厚さ10.5
 - ・ 防熱板 (側壁用)
 - 品番：RB-55 S
 - 寸法：幅550×奥行550×厚さ19
 - ・ 防熱板 (蒸し台、調理台用)
 - 品番：RB-50 S
 - 寸法：幅40×高さ150×奥行500×厚さ19
 - ・ 防熱板 (後壁用)
 - 品番：RB-60 B
 - 寸法：幅600×奥行550×厚さ19



機器の設置

部品の確認と取り付け

分布板の固定ビスが十分に締まっているか確かめてください。



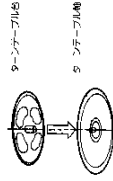
たなを取り付け

部品箱の中からたなを取り出し、オープン扉内のたな固定ピンにたなの穴を合わせて、セットしてください。(左の図別はありませぬ)



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扉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。



付属品

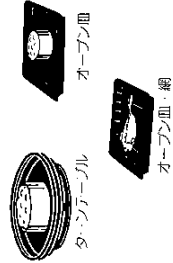
同梱の付属品



付属品のはたらき

付属のワッキングブックを参照に使い分けてください。

- コンベック調理**
- オープン皿はから焼きしないでください。ひすも焼きがあります。
 - どの組み合わせでも二段階同時に使えます。(オープン皿下段とターンテーブルは同時に使えません)
 - 網を使用する場合は、たなの下段にオープン皿を入れてください。



コン調理

- 電圧調理**
- オープン皿と、網の二段階使用はできません。(注意)オープン皿との二段使用はできません。



熱いオープン皿・網、ターンテーブルを出し入れするとき、付属のオープン皿取っ手をオープン皿等の扉面中央にくいませ、静かに取っつけてください。

コンビネーションレンジをお使いになる前に

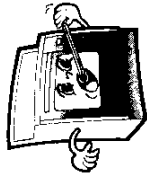
コンバック調理

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ことがあります。クッキングブックを見て調理してください。

予熱時間のめやすは、おおよそ下表のようになります。

目盛り	庫内温度	時間
150	約150℃	2～3分
200	約200℃	4～5分
250	約250℃	5～6分
300	約300℃	6～7分



調理中の扉開閉はひかえめに

調理中に何層も扉を開閉すると、庫内温度が急激に下がり、料理がうまくできなことがあります。調理中の扉を開閉するときは、扉内から取り出した後、すぐ扉を閉めてから扉の隙間へ入れら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なわれなくなり、蒸発させることがあります。

お願い

オーブン皿やターンテーブルは急冷しない。

オーブン皿やターンテーブルを、調理直後に水につけるこひずみんだりすることがあります。十分に温度が下がってからしてください。

イースト発酵は庫内を十分に冷やしてから。

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

⚠️注意

■使用中、使用直後、扉ガラスに水をかけない

■取っ手、つまみ以外の部分に触れない。

- 使用中や使用直後、扉ガラスに水をかけない。水がかかると割れることがあります。
- 使用中や使用直後は取っ手、つまみ以外の部分に触れない。庫内、金属部分、扉ガラスは非常に熱くなっておりやけどの恐れがあります。
- 熱いオーブン皿を濡った布で拭かない。やけどの恐れがあります。付着のオーブン皿取っ手をお意ってください。



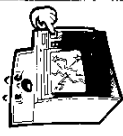
⚠️注意

卵は、割ほぐして、加熱する。
 腐敗つぎ食品は割れ目をいれて、加熱する。
 腐敗つぎ食品は詰められた食品フタを外して、加熱する。
 腐敗つぎ食品は袋から出して、加熱する。
 腐敗つぎ食品は詰められた食品フタを外して、加熱する。
 腐敗つぎ食品は袋から出して、加熱する。
 腐敗つぎ食品は詰められた食品フタを外して、加熱する。
 腐敗つぎ食品は袋から出して、加熱する。

お願い

食品を入れずに作動させないで

●からだきをさせないでください。
 ●からだきをさせると、火花が飛び、故障の原因になります。



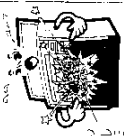
少量の食品は気をつけて

●少量の食品（しょうまい1個など）や乾煎したものの（揚げ物など）を長時間加熱しないでください。加熱するときは、水を入れたコップを庫内に入れてください。
 ●長時間加熱しますと、庫内が蒸気になります。



金属物が扉内壁にふれないように

●アルミ箔などの金属がオーブン扉や扉内壁面に接触しないようにしてください。
 ●金属は絶縁体を使用して、故障の原因になります。



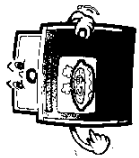
缶・銀模様の入った容器は使わない

●缶・銀模様の入った容器は、使わないでください。
 ●缶・銀模様の入った容器は、使わないでください。
 ●缶・銀模様の入った容器は、使わないでください。



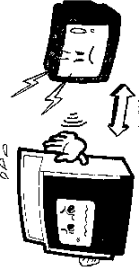
量にあった時間設定を

●量にあった正確な時間設定が必要です。時間はあらかじめセットし、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。



テレビやラジオを近くに置かない

●テレビやラジオの雑音や電波の乱れを防ぐため、テレビやラジオは4m以上離してください。



コンビネーションレンジをお使いになる前に

コンビネーションレンジをお使いになる前に

コンビネーションレンジをお使いになる前に

使える容器・使えない容器

耐熱性 ガラス容器	耐熱性のない ガラス容器	陶磁器	プラスチック類	金属容器
<ul style="list-style-type: none"> ●チャゼロール ●ヤレックス ●パイロセラム ●コスタードカップ 	<ul style="list-style-type: none"> ●強化ガラス ●カットグラス 	<ul style="list-style-type: none"> ●グラタン皿 ●茶碗 	<ul style="list-style-type: none"> ●ステンレス鍋 ●ホーローの鍋 ●アルミ製容器 	
<p>色あせると割れることがあります</p>	<p>割れることがあるので使わないでください。</p>	<p>色褪せたり変形したりすることがあります。変形したり割れるので使わないでください。</p>	<p>変形したり割れることがあります。変形したり割れるので使わないでください。</p>	<p>鍋っ手がプラスチック類のものは変形したり割れるので使わないでください。</p>
<p>○</p>	<p>×</p>	<p>○</p>	<p>×</p>	<p>○</p>
<p>電子レンジ加熱専用容器は使えます。電子レンジ加熱用の容器は必ずラップ容器は使えません。</p>	<p>電子レンジ加熱専用容器は使えません。電子レンジ加熱用の容器は必ずラップ容器は使えません。</p>	<p>金属の模様やひび割れ、色褪せ、変形、割れ、破損の恐れがあります。必ずラップ容器は使えません。</p>	<p>耐熱温度140℃以上のものは使えません。(2分の部分の耐熱性もご確認ください)</p>	<p>電波を通さないので調理できません。</p>
<p>○</p>	<p>×</p>	<p>○</p>	<p>○</p>	<p>×</p>
<p>電子レンジ加熱専用容器は使えます。電子レンジ加熱用の容器は必ずラップ容器は使えません。</p>	<p>割れることがあるので使わないでください。</p>	<p>金属の模様やひび割れ、色褪せ、変形、割れ、破損の恐れがあります。必ずラップ容器は使えません。</p>	<p>変形したり割れることがあります。変形したり割れるので使わないでください。</p>	<p>鍋っ手がプラスチック類のものは変形したり割れるので使わないでください。</p>
<p>○</p>	<p>×</p>	<p>○</p>	<p>○</p>	<p>×</p>
<p>電子レンジ加熱専用容器は使えます。電子レンジ加熱用の容器は必ずラップ容器は使えません。</p>	<p>割れることがあるので使わないでください。</p>	<p>金属の模様やひび割れ、色褪せ、変形、割れ、破損の恐れがあります。必ずラップ容器は使えません。</p>	<p>変形したり割れることがあります。変形したり割れるので使わないでください。</p>	<p>鍋っ手がプラスチック類のものは変形したり割れるので使わないでください。</p>

コンビネーションレンジをお使いになる前に

印は使えます
印は使えません

ラップ類	アルミホイル	漆器	木・竹・紙の器類	金属・金庫
<p>○</p>	<p>○</p>	<p>×</p>	<p>×</p>	<p>○</p>
<p>電子レンジ調理</p>	<p>電子レンジ調理</p>	<p>電子レンジ調理</p>	<p>電子レンジ調理</p>	<p>電子レンジ調理</p>
<p>耐熱温度140℃以上のものは使えません。油などが多く入ったラップが溶けることがあります。</p>	<p>煮たんぱくのフタに蒸らすことにより、蒸らすことができません。</p>	<p>耐熱性がないので使わないでください。</p>	<p>耐熱性がないので使わないでください。</p>	<p>金属・金庫が庫内に置かれるので、必ず裏面に貼って使ってください。</p>
<p>○</p>	<p>×</p>	<p>×</p>	<p>×</p>	<p>×</p>
<p>電子レンジ調理</p>	<p>電子レンジ調理</p>	<p>電子レンジ調理</p>	<p>電子レンジ調理</p>	<p>電子レンジ調理</p>
<p>耐熱温度140℃以上のものは使えません。油などが多く入ったラップが溶けることがあります。</p>	<p>煮たんぱくのフタに蒸らすことにより、蒸らすことができません。</p>	<p>耐熱性がないので使わないでください。</p>	<p>耐熱性がないので使わないでください。</p>	<p>火花がとび散れるので使わないでください。</p>
<p>○</p>	<p>×</p>	<p>×</p>	<p>×</p>	<p>×</p>
<p>電子レンジ調理</p>	<p>電子レンジ調理</p>	<p>電子レンジ調理</p>	<p>電子レンジ調理</p>	<p>電子レンジ調理</p>
<p>耐熱温度140℃以上のものは使えません。油などが多く入ったラップが溶けることがあります。</p>	<p>煮たんぱくのフタに蒸らすことにより、蒸らすことができません。</p>	<p>耐熱性がないので使わないでください。</p>	<p>耐熱性がないので使わないでください。</p>	<p>火花がとび散れるので使わないでください。</p>

コンビネーションレンジをお使いになる前に

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。

コンベクションレンジ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。

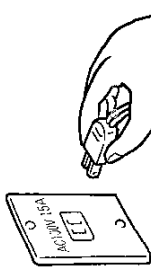
電源プラグをコンセントに接続してください。
(交流100V定格15A)

- 電源コードは下部扉の中にあります。

警告

■電源コードは加熱しない・キズをつけない。

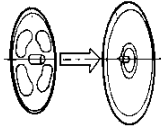
電源コードは排気口の上を通さないでください。また、電源コードを機器ではさみ込まないようしてください。電源コードが破損し、感電や火災の原因となります。



2. ターンテーブル台を正しくセットする。

●下部扉の中からターンテーブルを取り出し、庫内中央のターンテーブル軸に差し込んでください。

そして、軽く回してかみあっているが確かめてください。



ターンテーブル台

ターンテーブル皿

3. コンベクションのから焼きをする。

購入後、はじめてコンベクションをお使いになるときは、庫内の加工油を焼ききるために、から焼きをしてください。

「コンベクションの使いかた」(P.21)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出ることがありますが、異常な臭気ではありません。

注意

■庫内に不要な物がないことを確かめる。

から焼きをするときは、オープン庫内に異物がないことを確認してから行ってください。オープン庫内の後面や油さきなどが使用中に発火する恐れがあります。

お願い

オープン皿、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。

時刻合わせをしましょう。

(例)時刻を10時15分に合わせるとき

1. 電源プラグを接続



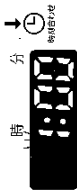
電源プラグをコンソールに接続してください。表示部に「1:00」が表示されます。



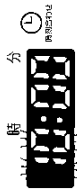
2. 時刻合わせ (例) 10時15分に合わせる

①時刻合わせキーを押します。

表示部に「1:00」が表示され、「1」だけ点滅します。

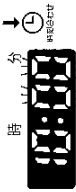


②タイムマフつまみを左又は右に回転させ、「時」の単位を合わせます。タイムマフつまみの位置により「11」~「12」までの数字が表示されます。

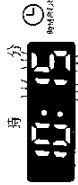


③時刻合わせキーを押します。

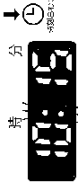
表示部に「10:00」が表示され、「00」だけ点滅します。



④タイムマフつまみを左又は右に回転させ「分」の単位を合わせます。タイムマフ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。時刻が点灯したままとなり、コロンが点滅します。これで時刻合わせ完了です。



3. 時刻修正

①時の修正

●時刻合わせキーを1回押し、タイムマフつまみで点滅している数字(時)を修正後、時刻合わせキーを2回押ししてください。

②分の修正

●時刻合わせキーを2回押し、タイムマフつまみで点滅している数字(分)を修正後、時刻合わせキーを1回押ししてください。

●時刻表示には「午前」「午後」の区別はありません。

●時刻合わせは1時00分から12時59分までで、0時は12時として合わせます。

お願い

●電源プラグをコンセントから抜いたり、電源のときは時刻表示は消えます。この場合は再び時刻合わせをしてください。

●時刻合わせをしなくても調理には支障ありません。

●数字表示が出ないときは、電源プラグを一時的に、約1分間経過後に再び差し込んでください。

●正常な動作に支障がない場合は故障ではありません。

●使用中停止したときは、すべての動作を停止します。異常が指摘するまで、ガス栓を閉じておいてください。

コンベクションレンジをお使いになる前に

コンビネーションレンジを使いましょう

コンバックの使いかた

(予熱の場合)

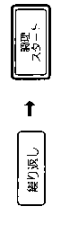
手順	操作	表示部	ご注意
1. コンバックキーを押します。	コンバック	コンバックが点灯します。 分 秒 : 00	コンバックキーを押すと同時に時刻表示から「0」の表示に変わります。
2. 予熱キーを押します。	予熱	数分後の「0」が点灯します。 分 秒 : 00	予熱表示ランプが点灯します。
3. タイマーつまみをまわし、調理時間を合わせます。	タイマー	分 秒 : 00	調理時間の範囲は、0～60分です。タイマーを設定しなくても予熱はできます。
4. 温度調節つまみを、調理温度に合わせます。	温度調節	分 秒 : 00	温度調節は60℃～300℃の範囲で10℃単位でできます。
5. お好みに合わせて、ソフト上げキーを押します。	ソフト上げ	分 秒 : 00	軟弱防止用としてお好みに合わせてお使いください。
6. 調理スタートキーを押します。	調理スタート	分 秒 : 00	調理時間表示は変わりますが、扉内温度表示部に表示されます。

手順	操作	表示部	ご注意
<予熱終了>	ピピッ... 予熱が完了しますと「ピピッ」音が鳴ります。ピピッ音が5回鳴ります。	分 秒 : 00	予熱表示ランプが点滅します。
7. 食品を入れます。	食品を扉内に入れ、オープン扉を開きます。	分 秒 : 00	オープン扉を開くと予熱表示ランプは消えます。
8. 調理スタートキーを押します。	調理スタート	分 秒 : 00	スタートと同時に扉内灯が点灯します。
<調理終了>	ピ 調理時間が「0」になれば調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	分 秒 : 00	調理完了で、扉内灯は消灯します。
9. 食品を取り出します。	調理時間が「0」になれば調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	時 分 : 00	扉を開くと同時に扉内灯が点灯します。

予熱をしない調理のとき
コントロールスタートの場合
1→3→4→(5)→7→8
の順で操作をしてください。

調理途中で扉を開き、調理したいとき
あと引き続き調理したいとき
タレをぬぐって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、オープン扉を開いて再び調理スタートキーを押してください。残りの時間加熱します。

同じ調理を繰り返し使用するとき
一度調理されたあと、食品を取り換え、同じ調理スタートキーを押すと、同じ調理温度、調理時間になります。
繰り返し調理したいときは、スタートキーを押して調理スタートキーを押して調理してください。



コンビネーションレンジを使いましょう

コンバックの使いかた

(イースト発酵の標準手順)

手順	操作	表示部	ご注意
1. コンバックキーを押します。		コンバックが点灯します。 コンバックが点灯し、15分の表示から「0」の表示に変わります。	コンバックキーを押すと同時に時刻表示から「0」の表示に変わります。
2. タイマーつまみをまわして、調理時間を合わせます。	コンバックキーを押します。 タイマー	表示の「0」が点滅します。 30:00	調理時間の範囲は0～60分です。
3. 温度調節つまみをまわしてイースト発酵ポイントに合わせます。	温度調節	例) 30分に合わせます。 ソフト仕上げ表示ランプが点灯します。 30:00	イースト発酵時は乾燥防止のため自動的にソフト仕上げとなります。
4. 食品を入れます。	温度調節	温度調節つまみをまわす(時計回りの「カチツリ」といってまわす)して「イースト発酵」に合わせます。 30:00	
5. 調理スタートキーを押します。	食品を扉内に入れ、オーブン扉を開めます。 調理スタート	扉内灯が点灯し、調理開始です。 29:59	
<調理完了>	スタートキーを押します。 ピー	調理時間が1秒ごとに減り残り時間を表示します。 扉内灯が点灯し調理完了です。 0:00	
		食品を取り出します。 0:05	現在の時刻表示になります。

電子レンジ(強および弱)の使いかた

手順	操作	表示部	ご注意
1. 食品を入れます。		時、分 00:03	時刻合わせがしてないときは
2. 調理選択キーを押します。	電子レンジ強 または 電子レンジ弱	時刻表示 電子レンジ強または弱を選択し、電子レンジの表示ランプが点灯します。 分 秒 0:00	の表示となつていないときは、電子レンジ強または弱を選択し、電子レンジの表示ランプが点灯し、時刻表示が「0」の点滅に変わります。
3. タイマーつまみをまわして、調理時間を合わせます。	タイマー	表示の「0」が点滅します。 分 秒 1:30	調理時間の範囲は電子レンジ強 0～30分、電子レンジ弱 0～60分です。
4. 調理スタートキーを押します。	いすれかの選択キーを押します。 タイマー	例) 1分30秒に合わせます。 分 秒 1:29	調理スタートと同時に調理中に扉内灯が点灯します。
<調理完了>	調理スタートキーを押します。 ピー	調理時間が1秒ごとに減り残り時間を表示します。 分 秒 0:00	調理完了と同時に調理中に扉内灯は消灯します。
5. 食品を取り出します。	調理時間が「0」になれば、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。 	時 分 10:15	時刻合わせがしてないときは、現在の時刻表示になります。

コンビネーションレンジを使いましょう

コンビネーションレンジを使いましょう

コンビの使いかた

(コンバックと電子レンジの調理時間が異なる場合)

手順	操作	表示部	ご注意
1. 調理選択キーを押します。	コンビ	コンビ表示ランプが点灯し、 表示部の「0」が点滅します。	時刻表示から「0」の点滅になります。
2. コンバックキーを押します。	コンバック	コンバック表示ランプが点灯します。	調理時間の範囲は0～60分です。(秒の単位は合いません)
3. タイムアップつまみをまわし、電子レンジ調理時間を合わせます。	タイマー 	電子レンジの範囲は0～60分です。 例) 10分に合わせます。	この際、電子レンジの動作が停止します。
4. 電子レンジキーを押します。	電子レンジ または 電子レンジ解除	電子レンジ表示ランプが点灯します。	調理時間の範囲は0～60分です。(秒の単位は合いません)
5. タイムアップつまみをまわし、電子レンジ調理時間を合わせます。	タイマー 	電子レンジ表示ランプが点灯し、コンバック表示ランプが点灯します。 例) 3分に合わせます。	調理時間の範囲は0～60分です。(秒の単位は合いません)
6. 温度調節つまみを調理温度に合わせます。	温度調節 	電子レンジ コンバック	温度設定は60℃～300℃の範囲で10℃単位でできます。
7. 予熱が必要な場合	調理温度を合わせます。 コンバックの手順2・6の操作をしてください。	電子レンジ コンバック	予熱の必要がない場合は省略ください。

コンビネーションレンジを使いましょう

手順	操作	表示部	ご注意
8. お好みにかわは、ソフト仕上げキーを押します。	ソフト仕上げ	電子レンジ コンバック	ソフト仕上げキーは乾燥防止用としてお好みに合わせてお使いください。
9. 扉を開けます。	ソフト仕上げキーを押すとランプが点灯します。 	分 分 3:10	
10. 調理スタートキーを押します。	扉を開け、扉内に入れ、オーブンと扉を閉めます。 調理スタートキーを押します。 	分 分 2:9	*おおよその扉内温度が扉内温度センサーに表示され、スタートと同時に調理開始が点灯します。
<調理完了>		分 分 0:0	調理完了と同時に扉内灯は消灯します。
11. 扉を開け取り出します。	調理時間が「0」になれば、調理完了を「ピー」と音が知らせます。 	分 分 0:0	オーブンと扉を開けると同時に扉内灯が点灯します。

現在の時刻表示をします。

コンバックと電子レンジの調理時間が同じ場合

コンバックの使いかたを参照ください。
コンバック | キーの代わりに「コンビ」キーを押します。

点検・お手入れしましょう

- ⚠️危険**
下記のお手入れする部分以外には、絶対に手を加えないでください。絶対に離れないでください。
- ⚠️警告**
お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ⚠️注意**
点検・お手入れは、必ずガス栓（中間コック）を閉じ、電源プラグをコンセントから抜き、機器が冷えてから行ってください。また、行わないように事故などを引き起こさないでください。（オーブン庫内・排気口まわりは、特に注意してください）
点検・お手入れ後は、機器内や庫内にガス・紙屑などが溜まっていたりしないかを確認してください。

日頃の点検

点検場所	点検内容	備考
電源コード	電源コードの損傷がやがれていませんか。	
電源プラグ	電源プラグにはほこりが付着していませんか。 電源プラグは元の根本まで差し込まれていますか。	
排気口	排気口にもものがつまっていますか。 排気口が腐など詰まっていますか。	
機器周辺	燃えやすいものが置いてありませんか。	

点検・お手入れしましょう

お手入れ

機器本体

乾いた布でふいてください。
汚れた布でふくむときは、中性洗剤を弱めのおおしき後、乾いた布で水気を十分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等と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。

⚠️注意

⚠️ 燃焼ガラスに傷をつけない。

⚠️ 至る所がガラス製で、熱に弱いため、表面に傷つき破損の原因となります。

庫内・分布板

庫内・分布板は、セルブクリーニング仕上げになっています。乾いた布でふき取ってください。

セルブクリーニング仕上げとは

調理中に飛び散った油が一面所にかたまらないように弾く性質、温度が低いときに蒸気や酸化を早める効果があり、べトべトした脂汚れが残りにくく、お手入れが簡単になります。

● 庫内底部にはセルブクリーニング剤が塗られています。お手入れの際はセルブクリーニング剤が塗られている部分にセルブクリーニング剤が塗られています。乾いた布で十分水気をとってあげてください。

点検・お手入れしましょう

お願い

● 脂の付着層が厚くまでべトべトした状態になるときは、300秒で30分～1時間程度、からしを塗ってください。もしこの操作を繰り返すとセルブ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ブクリーニング剤が剥がれ、べトべトした脂汚れが残りやすくなります。セルブクリーニング剤は専用洗剤で洗い、セルブクリーニング剤が塗られている部分にセルブクリーニング剤が塗られています。乾いた布で十分水気をとってあげてください。

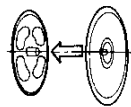
● 分布板、ファンをはずしての使用は絶対しない。分布板、ファンを取りはずしたまま、器具を使用することは絶対しないでください。調理ができません。また、燃焼室が熱くなり、異常燃焼や異常過熱の原因となります。

点検・お手入れしましょう

■ たな・付属品

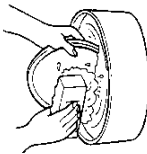
たなは上へ持ち上げながら内側へ引けば簡単にほすれます。中性洗剤で洗ってください。オーブン皿や網などは、ご使用のために、スポンジたわしなどで洗い、その後、水気を十分にふきとってください。

● ターンテーブル



持ち上げるだけで簡単にほすれます。中性洗剤で洗ってください。

● 付属品



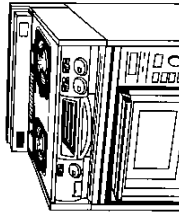
ターンテーブルやオーブン皿、網などは、ご使用のために、スポンジたわしなどで洗い、その後、水気を十分にふきとってください。

● たな



● 取り出し

上へ持ち上げながら内側へ引けば簡単にほすれます。中性洗剤で洗ってください。



取り出しと飾り板とのすきまに指を入れ、引き出してください。
中性洗剤でお手入れしてください。
クレンジングや固形たわし類をお手入れされずと違
誤かいたままの状態で注ぎ込んでください。
お手入れしたあと、乾いた布で十分水気をとって
ください。

● お願ひ

● 機器本体には安全に使用する注ぎラベルが張ってあります。汚れたり、傷めなくなつたときははやりわらわら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に注意してください。

一 故障かな?と思つたら

修理を依頼される前にもう一度ご確認ください。

● 調べてみるご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	処置方法	備考ページ
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。	19
ファンから異常音がする	ファンモーターが物に当たっている	扇付キャップを締め直してください。	-
庫内温度があからない	分断板が正しくセットされていない	分断板を取り付けてください。	-
うまく調理できない	ガス栓(中間コック)が閉まっている	ガス栓(中間コック)を全開にしてください。	-
	排気口がふさがっている	排気物を取り除いてください。	3

2 電子レンジの場合

現象	原因	処置方法	備考ページ
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。	19
ターンテーブルが動かない	タイマーの設定ミス	タイマーを設定してください。	24
ターンテーブルが動かない	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。	24
異常音がする	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。	14
異音が加齢されない	食品が金属容器、アルミホイルなどをおおわれている	電子レンジに適した容器に取り替えてください。	17・18
庫内で火花がでる	庫内に金属(網、アルミホイル、缶詰など)が触れている	金属が触れないようにセットしてください。	16
	電子レンジに適した容器を使用していない(金粉・炭粉の容器、針缶で刺した蓋など)	電子レンジに適した容器に取り替えてください。	17・18

故障時の表示内容

表示	内容	処置
E1	● ガス栓の開き不十分	ガス栓(中間コック)を全開にし、再操作する。再度同じ状態になる場合は点検を依頼する。
E2	● 過中央火	
E3	● リーミスタの故障	ガス栓(中間コック)を開け、電源プラグを抜いて、使用を中止し、点検・修理を依頼する。
E4	● 電子回路の故障	
E5	● 誤作動の検出	

故障かな?と思つたら

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
●室内には加工油を塗っています。コンパックをはじめ使っていると、その油が飛び度があります。はじめにコンパックをお使いのときは室内の油を除去させるためにから焼きをしてください。(300℃で約20分)	●室内には加工油を塗っています。コンパックをはじめ使っていると、その油が飛び度があります。はじめにコンパックをお使いのときは室内の油を除去させるためにから焼きをしてください。(300℃で約20分)
●はじめにコンパックを使ったとき煙がでた	●から焼きをする場合、室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、パーナーに火がつかない	●室温など、室温が高く発酵の速度以上にしている。 ●パーナー発酵の際の温度が高すぎると、パーナーの温度が低い場合動きません。
●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（電気で制御するガス弁）などの音です。
●電子レンジが作動するときに音が出る	●電子レンジが作動したときに金属が磁界により引き寄せられるときに起こる音で故障ではありません。

●明一音など、長時間ガス栓を開いていたときは、すぐに点火しないことがあります。燃焼室内の空気が抜け、パーナーにガスがかかるまで数回、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には、お買い上げの販売店またはもよりの「東京ガス」にご相談ください。

取扱説明書

RN-008PC <RMC-703ES-F>

4 6 7 3 5 5 8 13171

アフターサービスは？ 長期間使用しない場合は？

アフターサービスは？

保証について

- 取扱説明書のP.36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上、大切に保管してください。
- 保証期間はご購入より1年間です。(ただしマグネトロンは2年間です)
- 製品の販売後、焼焦の故障がある場合、一定条件のもとに無料修理に際することを約束致します。(詳細は保証書をご覧ください)
- 保証書を紛失されましたら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「東京ガス」までご連絡ください。
- 取替される前にもう一度ご確認ください。P.30の「故障かな?と思ったら」の項をご確認ください。なおかつ不具合の場合は、必ずガス栓（中継コック）を閉じて、もよりの販売店か「東京ガス」にご連絡ください。
- ご依頼される際には次のことをお知らせください。
 1. ご住所、お名前、電話番号、通称（付近の目印等）
 2. 品名（品名 RN-008PC、機器コード 467355B）
 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期間について

- 補修用性能部品の最低保期間は製造打ち切り後8年です。この期間は通商産業省の指導によるものです。補修用性能部品とは、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「東京ガス」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

- （どの）場合でもよりの販売店か「東京ガス」に必ずご相談ください
- ガスの種類が異なる別館へ転居される場合、ガスには都市ガス13種及びLPガスがあります。LPガスに種類が違えば、都市ガス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種類をご確認ください。もよりの販売店か「東京ガス」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無料となります。

長期間使用しない場合は？

- ガス栓（中継コック）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。(P.27~29参照)

アフターサービスは、長期使用しない場合は？

故障かな?と思ったら

