

ガス高速オーブン

取扱説明書

21-304型

型式名 RCK-10M

大阪ガスのお問い合わせ先

大阪支社	大阪市西区千代崎3-南-2-37	電話 大阪 06 (582)1122	〒550
南部支社	堺市住吉橋町2-2-19	電話 堺 0722(38)1131	〒590
北部支社	高槻市藤の里町39-6	電話 高槻 0728(71)0381	〒569
東部支社	東大阪市稻葉2-3-17	電話 河内 0729(82)1131	〒578
兵庫事業本部	神戸市中央区東川崎町1-8-2	電話 神戸 078(360)3100	〒650
京都支社	京都市下京区中塩寺薬田町1番地	電話 京都 075(311)7381	〒600
奈良支社	奈良市学園北2-4-1	電話 奈良 0742(44)1111	〒631
和歌山支社	和歌山市本町1-5	電話 和歌山 0734(31)2481	〒640
姫路支社	姫路市神屋町4-8	電話 姫路 0792(86)2221	〒670
豊岡支社	豊岡市三坂町6-57	電話 豊岡 0796(23)2221	〒668
滋賀支社	草津市西大路町5-34	電話 草津 0776(82)5311	〒525
滋賀東支社	彦根市大東町12-11	電話 彦根 0748(22)3131	〒522
(長浜営業センター)	長浜市南浜線町3-4	電話 長浜 0749(82)7171	〒526
本社・ガスビルサービスセンター	大阪市中央区平野町4-1-2	電話 大阪 06 (202)2221	〒541

大阪ガス株式会社

△危険

ガスくさいときはガス栓を閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガス・サービスセンターにご連絡ください。

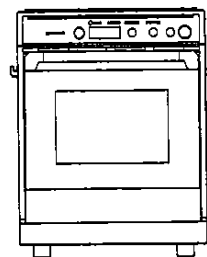
ご愛用のみなさまへ

このたびは、大阪ガスのガス高速オーブンをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。

- ご使用になる前にこの取扱説明書をお読みいただき正しくお使いください。
- 本製品には保証書が同梱されています。内容をよくご確認のうえ、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 幼いお子様にはさわらせないでください。
- 本製品は家庭用ですので業務用のような使いかたをすると著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用ですので海外で使用しないでください。

もくじ

安全上のご注意	1~7
機能と特長	8
各部の名称	9~12
お使いになる前に	13~16
使いかた	17~19
点検・お手入れ	20~21
故障かな?と思ったら	22~23
アフターサービス	24
長期間使用しない場合	24
仕様	25
外形寸法	26



安全上のご注意

必ずお守りください

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に重要な内容を説明しています。

●次のような表示と意味の内容をよく理解してから本文をお読みください。

危険	この表示の事項は、死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される内容を示します。
警告	この表示の事項は、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
注意	この表示の事項は、傷害を負う危険が想定される場合および物的損害の発生が想定される内容を示します。

●絵表示について次のような意味があります。

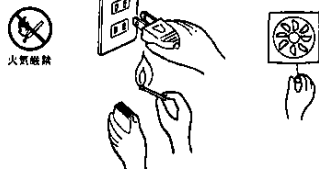


特に注意していただきたいこと、安全のために必ずお守りください

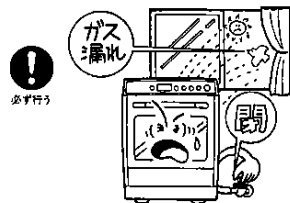
危険

■ガス漏れに気付いたら

ガス漏れの時は、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、周辺の電話など使用しない。
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じる。
② 窓や戸を開けガスを外に出す。
③ 販売店またはもよりの大阪ガスに連絡する。



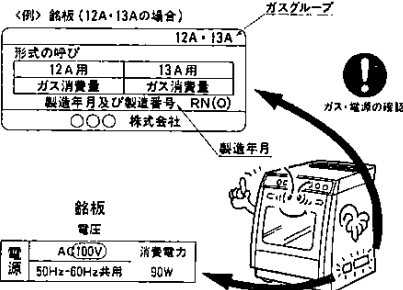
警告

■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、爆発着火でやけどしたりすることがあります。また、故障の原因にもなります。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。銘板は機器の右側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、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

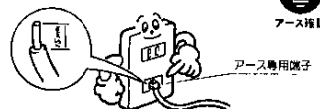


■アースは必ず取り付ける。

故障や新確のときに感電する恐れがあります。

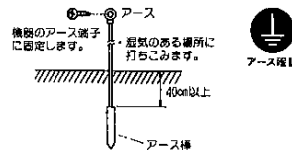
●アース端子付コンセントがある場合。

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。水運管やガス管、電話専用のアース線へ機器のアースを絶対取り付けしないでください。



●湿気や水気のある場所でお使いになる場合。

必ず第3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 湿気が多い場所

- 例 ・ 食堂(うどん屋さん、そば屋さんなど)のかま壇。
・ 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

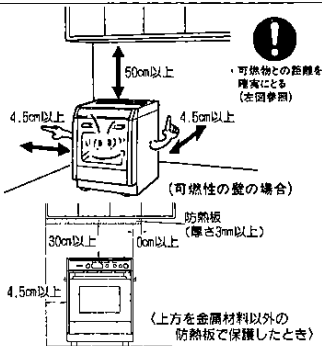
- 例 ・ 魚屋さん、八百屋さんの洗い場など、水を扱う場所。
・ 水滴が飛散する場所。
・ 地下室のように水が漏出したり結露する場所。

※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。

安全上のご注意

警告

■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。また可燃性の壁にモルタル、タイル、ステンレス板などを、直接取り付けご使用になっても、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。

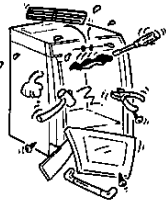


なお、壁が不燃材料で仕上げられているときは、壁との間を1cm以上離して設置してください。
上方が可燃物で防熱板（金属材料以外の不燃材料で厚さ3mm以上に限る）を設置されたときは、30cm以上離してください。

※防熱板については、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

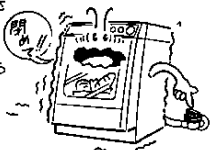
■機器に手を加えない。

お手入れが必要なお手元以外に絶対分解したり修理・改造は行わないでください。
感電、ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。万一故障と想われたときはP.22を参照ください。



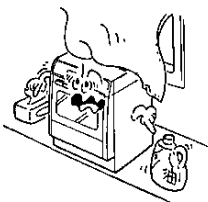
■異常時の処置

地震、火災、または使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。あわてずに消火し、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.22を参照ください。



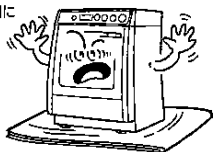
■燃えやすいものを近くに置かない。
■可燃性ガスを近くで使用しない。

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・ガスリン・ベンジンなど引火の恐れのあるものを近くで使用しないでください。
引火して火災・爆発をする恐れがあります。



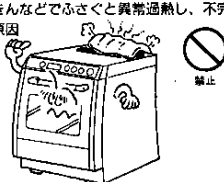
■燃えやすいものの上に置かない。

たたみ・じゅうたん・テーブルクロス・新聞紙などの上に置いたり、敷いたりしないでください。
引火して火災の原因になります。

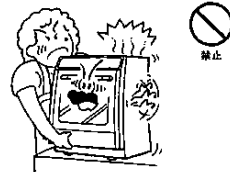


警告

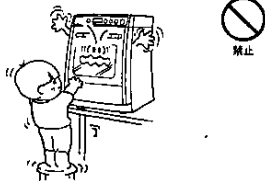
■排気口をふさがない。
排気口の上をふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。



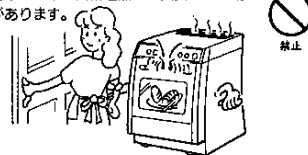
■調理中は機器を持ち運ばない。
やけどや転倒して火災の原因となります。



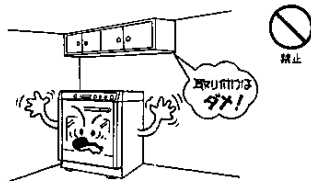
■幼いお子様だけで使わせない。
やけど・感電・けがをする恐れがあります。



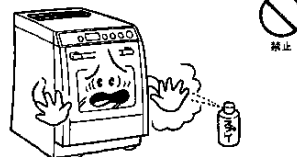
■調理中は機器から離れない。
調理中におやすみになったり外出したりしないでください。
調理中のものが異常過熱して火災になる場合があります。



■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。



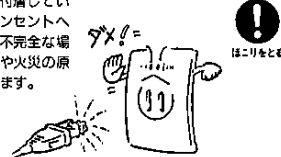
■スプレー缶を近くに置かない。
熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発の恐れがあります。



■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。
■ぬれた手で抜き差ししない。
感電やけがをすることがあります。



■電源プラグにはこりが付着していないか確認し、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となります。



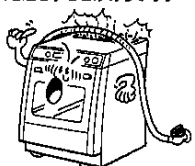
安全上のご注意

⚠️ 注意

■ 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。
電源コードに重いものを乗せたり、加熱したり、必要以上に引っ張ると破損し、感電や火災の原因になります。



■ 電源コード・ゴム管は機器に触れたり、機器の下を通したり、排気口に近づけない。
使用時は周囲が高温になり被覆が破れて感電やガス漏れを起こすことがあります。



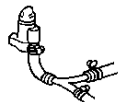
■ ガス用ゴム管以外は使わない。
ゴム管はガスソフトコードなどのガス用ゴム管（検査合格またはJISマークの入っているもの）を使用してください。



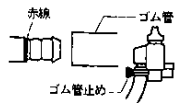
■ 古いゴム管は使わない。
ガス漏れの原因になります。古くなるたび割れや差し込み口がゆるくなりますので、ときどき（日お月に1回以上）点検し古い場合は取り替えてください。



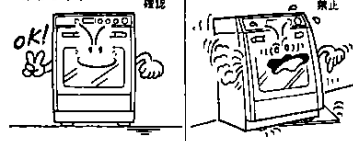
■ ゴム管の絡ぎたし・ニ又分岐はしない。
ガス漏れの原因や使用誤りなどの原因となり危険です。



■ ゴム管は確実に接続。
ホースエンドの赤線まで差し込みゴム管止めで止める。ゴム管が抜けたりすると、ガス中露やガス爆発の原因になります。



■ 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、機器が落ちたりしてけがや やけどをする恐れがあります。

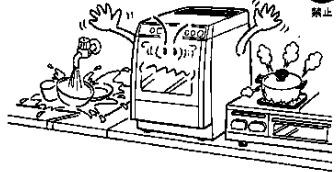


■ 落ちやすいものがあるところには設置しない。
機器の上にもものが落ち、燃えて火災になることがあります。



⚠️ 注意

■ 水のかかるところや火気の近くでは使用しない。
感電や漏電の原因になります。



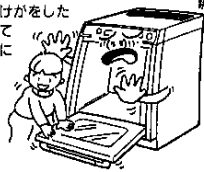
■ 調理以外に使わない。
衣類の乾燥などをしないでください。火災や機器破損の原因になります。オープン皿等の付属品はオープン料理以外に使用しないでください。



■ 庫内に不要なものがないことを確かめる。
オープン庫内に食品屑やふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。



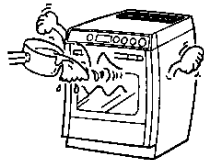
■ 扉に無理な力を加えない。
扉にぶらさがったり、のったりして無理な力を加えないでください。機器が転倒してけがをしたり、扉が変形して熱気漏れの原因になります。



■ オープン扉にものをはさんだまま使用しない。
熱気漏れによって操作部などが熱変形することがあります。



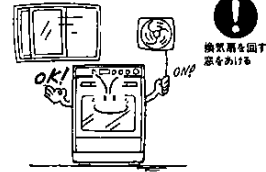
■ オープン扉ガラスに水をかけない・衝撃を加えない・傷をつけない。
ガラスが割れて、けがや やけどの原因になります。



■ 使用中は換気をする。

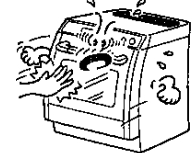
ご使用と同様に換気扇を回すなど必ず換気をしてください。

一酸化炭素中毒の原因になります。



■ やけどにご注意。

使用中、使用直後は操作部、取っ手以外は高温です。特に排気口から高温の排気が出ますので、注意してください。



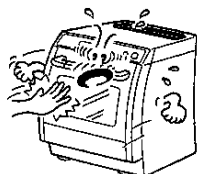
安全上のご注意

機能と特長

⚠ 注意

■調理物の出し入れ時オープン扉・ガラスなどに触れない。

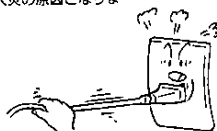
オープン使用時、オープン扉・オープン庫内などは高温となります。調理物を取り出す際は手や顔などが触れないようにご注意ください。
やけどをすることがあります。
調理物の取り出しは付属のオープン皿取っ手をお使いください。



触れない

■電源プラグを抜くときは、電源コードを持たない。

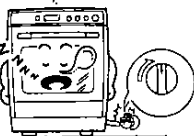
電源コードを引っ張って抜くと電源コードが損傷し、感電や火災の原因となります。



禁止

■使用後は必ず消火を確認し、就寝・外出時はガス栓を閉める。

ガス事故防止のため必ず行ってください。



ガス栓を閉める

■庫内が汚れたまま使わない。

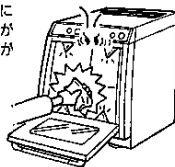
食品や肉汁などで汚れたままの庫内や、オープン皿に脂がたまったらそのまま使用しないでください。
脂が燃えて発煙や火災の原因になります。



禁止

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

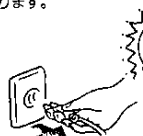
突起部などに当たるとけがをする恐れがあります。



手袋をはめる

■雷時には電源プラグを抜く。

雷が発生したときは、機器の使用を中止し電源プラグを抜いてください。
雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。



電源プラグを抜く

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

絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。



ガス栓を閉める



電源プラグを抜く



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



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



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



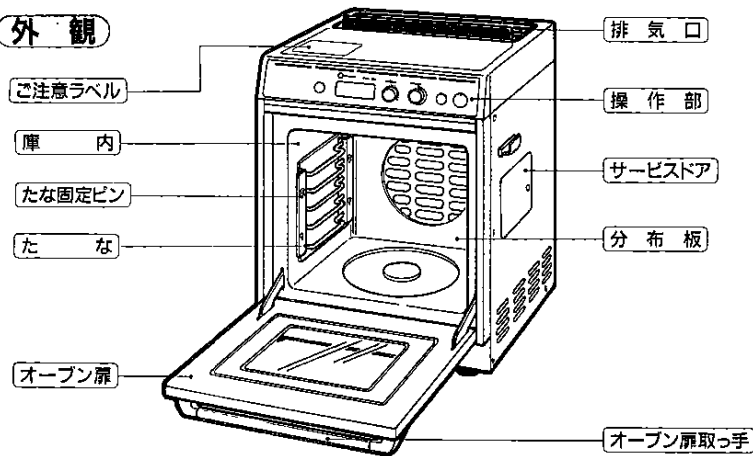
庫内にセットしたオイルパンで、料理中に出了脂を受けますので庫内のお手入れが容易です。



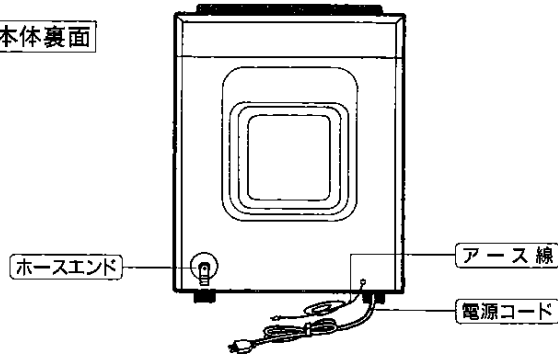
イースト発酵温度が3段階(35℃、40℃、45℃)で選べますのでパンづくりのイーストの発酵が簡単にできます。

各部の名称

外観



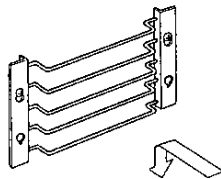
本体裏面



お願い

たなの取り付け

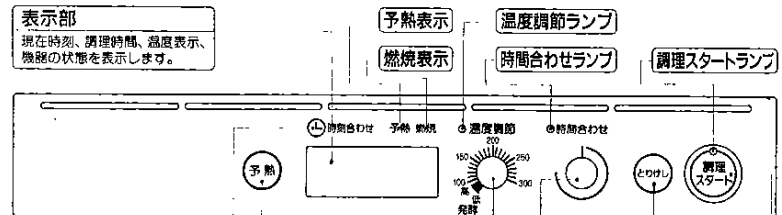
- 部品箱の中からたなを取り出し、オープン庫内のたな固定ピンにたなの穴を合わせて、セットしてください。(左右の区別はありません)
- たなは常時、取り付けておいてください。



操作部

表示部

現在時刻、調理時間、温度表示、機能の状態を表示します。



時刻合わせキー

時刻合わせのときに使用します。

温度調節つまみ

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

とりけしキー

キーを押しまちがえたときや途中で調理をやめたいときに押します。

予熱キー

予熱のときに使用します。

時間合わせつまみ

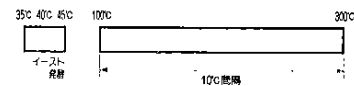
時刻合わせ、調理時間のセットに使用します。表示部を見ながら合わせます。

調理スタートキー

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

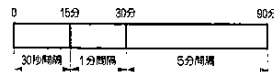
温度調節つまみ

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



時間合わせつまみ

このつまみで調理時間を合わせたり、時計の時刻を合わせます。調理時間は、90分まで設定できます。



ブザーの種類

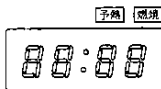
この機能は、各操作、状態によって、5種類のブザーでお知らせします。

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

各部の名称

表示部、燃焼・予熱表示

(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。)



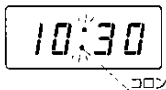
1. 時刻・調理時間

調理中は調理の残り時間を表示し、ふだんは現在の時刻を表示します。

●時刻表示

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

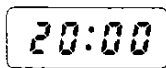


時刻設定していないときは無表示です。

●調理時間表示

セットした調理時間を表示します。

〈例〉20分

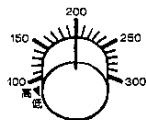
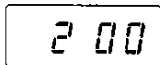


2. 温度目盛

●温度調節つまみで合わせます。

温度調節つまみで温度を設定しているときは表示部に設定温度が表示されます。

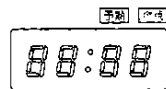
〈例〉200℃



3. 燃焼・予熱

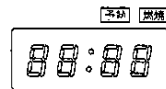
●燃焼表示

バーナーが燃焼しているとき点灯します。
設定温度に達すると表示が消えその後、温度調節に合わせて、点灯したり消えたりします。

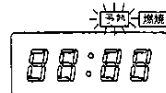


●予熱表示

予熱設定時は「予熱表示」が点灯します。

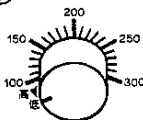


予熱完了時は「予熱表示」が点滅します。



イースト発酵機能

庫内をイーストの発酵に最適な温度に維持します。35℃、40℃、45℃の最適な温度をつまみにて選ぶことができます。



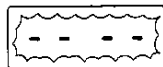
アドバイス







庫内温度が高いと、バーナーに点火しないことがあります。この場合はファンも停止します。夏期など室温が30℃以上の場合は、室温で自然発酵させても結構です。

高温使用注意の表示

「発酵」で調理するとき、庫内温度が高い場合(約90℃以上)、温度目盛表示全体の点滅で表示します。



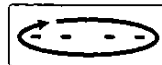
付属品

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

強制冷却運転の表示

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

表示部の「-」が動き冷却している状態を示します。冷却の終了は庫内の温度が約40℃以下になったとき、ブザーでお知らせしファンが止まります。



リピート機能

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

アドバイス



ただし前回の調理終了後30分以上経過した場合、リピート機能は解除されます。

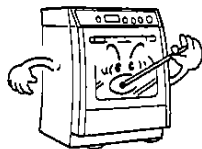
お使いになる前に

■予熱について

あらかじめ庫内を予熱して、調理温度に上げておかないと、料理がうまくできないことがあります。フッキングアップを見て調理してください。

予熱時間のめやすは、おおよ下表のようになります。

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



■調理中の扉開閉はひかえめに

調理中に何度も扉を開閉すると、庫内温度が急激に下がり、料理がうまくできないことがあります。

調理中の食品にタレをぬるときなどは、庫内から取り出した後、すぐ扉を開け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、できだての風味がそこなわれり、余熱でこげることがあります。

お願い

オープン皿は急冷しない

オープン皿を、調理直後に水につけるとひびくことがあります。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となります。

⚠注意

■扉ガラスに水をかけない・取っ手、操作部以外の部分に触れない。

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

使える容器・使えない容器

○印は使えます。
×印は使えません。

耐熱性 ガラス容器	耐熱性のない ガラス容器	陶磁器	プラスチック類	金属容器
<ul style="list-style-type: none"> ●キャセロール ●パイレックス パイロセラム ●カスタードカップ <p>急冷すると割れる ことがあります</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●強化ガラス ●カットグラス 	<ul style="list-style-type: none"> ●グラタン皿 ●茶わん <p>急冷すると割れる ことがあります</p>		<ul style="list-style-type: none"> ●ステンレス鍋 ●ホーローびん ●アルミ製容器
<p>耐火性の超耐熱ガラス容器は使えます。耐熱温度120°C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。</p>	<p>割れることがあるので使わないでください。</p>	<p>色染付けしてあるものは、変色することがあります。</p>	<p>変形したり溶けることがあるので使わないでください。</p>	<p>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。</p>
ラップ類	アルミホイル	漆器	木・竹・紙の容器	金網・金串
<p>溶けることがある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>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>金網・金串が庫内に触れないようにご注意ください。</p>

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)

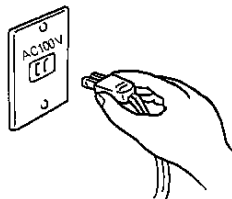
⚠注意



禁止

■電源コードは加熱しない・キズをつけない。

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



2. から焼きをする。

購入後、はじめてコンベックをお使いになるときは、庫内の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を参照し、300°C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ではありません。

⚠注意



■庫内に不要なものがないことを確かめる。

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

お願い

オープン皿はから焼きをしないでください。ひびく場合があります。

■時刻を合わせましょう。

(例) 時刻を10時15分に合わせるとき。

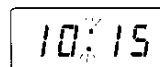
1. 電源の接続を確認する。

① **ON/OFF** キーを押します。

コロンが点滅します。これで時刻合わせは完了です。



時刻合わせ



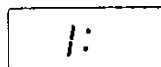
2. 時刻を合わせる。

① **ON/OFF** キーを押します。

表示部に「1」が表示されます。



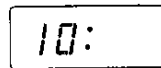
時刻合わせ



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



時刻合わせ

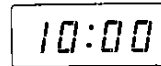


③ **ON/OFF** キーを押します。

表示管部に「10:00」が表示されます。



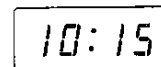
時刻合わせ



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



時刻合わせ



3. 時刻を修正する。

① 時の修正

・ **ON/OFF** キーを1回押し、「時刻合わせ」つまみで数字(時)を修正後、**ON/OFF** キーを2回押してください。

② 分の修正

・ **ON/OFF** キーを2回押し、「時刻合わせ」つまみで数字(分)を修正後、**ON/OFF** キーを1回押してください。

アドバイス



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

● 電源プラグをコンセントから抜いたり、停電のときは時刻表示は消えます。この場合は再び時刻合わせをしてください。
● 時刻合わせをしなくても調理には支障ありません。
● 時刻合わせキーを押しても数字表示が出ないときは、電源プラグを一度抜き、約1分経過後に再び差し込んでください。
正常な動作にもどれば故障ではありません。

使いかた

予熱の場合

手順	操作	表示部	ご注意
1. 予熱 キーを押します。	 予熱 キーを押すと「予熱表示」が点灯します。「温度調節」ランプが点滅します。	 「温度調節」つまみの現在の設定温度を表示します。 (例) 200°Cに合わせてあった場合。	予熱 キーを押すと時刻表示は消えます。(時刻合わせがしてある場合)
2. 「温度調節」つまみを回し調理温度を合わせます。	 調理温度を合わせます。「時間合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	 設定温度を表示します。 (例) 300°Cに合わせてます。	温度設定は、35°C、40°C、45°C、100°C～300°Cの範囲で10°C単位でできます。 前回の設定温度を変更しない場合、この操作は不要です。
3. 「時間合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	 調理時間を合わせます。「調理スタート」ランプが点滅します。	 (例) 10分に合わせます。	調理時間の範囲は、0～90分です。
4. 予熱を開始するときは、予熱 キーを押します。	 予熱 キーを押します。 予熱をはしめます。	 バーナーに着火すると「燃焼表示」が点灯します。	スタートと同時に庫内灯が点灯します。 予熱中は調理時間表示は変わりません。 予熱中にオープン扉を開けると、予熱は解除されます。 予熱中に予熱キーを押すと表示部に現在の庫内温度が表示されます。
(予熱完了)	 予熱が完了しますと「ピピッピピッピピッ」とブザーで5回お知らせします。	 「予熱表示」が点滅します。	

手順	操作	表示部	ご注意
5. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オープン扉を閉めます。	 オープン扉を開くと「予熱表示」が消灯します。	予熱調理の場合、食品に熱をうばわれるため、庫内温度が下がる場合がありますが、調理のとき具合には関係ありません。
6. 予熱 キーを押します。	 予熱 キーを押します。	 バーナーに着火すると「燃焼表示」が点灯します。残り時間を表示します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。
(調理完了)	 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	 調理完了と同時に庫内灯は消灯します。	
7. 食品を取り出します。	食品を取り出し、オープン扉を閉めます。	 現在の時刻表示になります。(時刻合わせがしてある場合)	扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。

調理途中に扉を開き、引き続き加熱したいときは、
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、オープン扉を開けて再び予熱 キーを押してください。残りの時間分加熱します。

同じ調理を繰り返す行うとき(リピート機能)
時間合わせつまみを少し動かすだけで、前回と同じ「時間」「温度」が設定されます。予熱 キーを押して調理してください。

 →

調理終了後30分以上経過した場合、リピート機能は解除されます。

使いかた

点検・お手入れ

予熱をしない場合

手順	操作	表示部	ご注意
1. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オープン扉を開めます。	 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。 扉を閉じると、庫内灯は消灯します。
2. 「温度調節」つまみを回し、設定温に合わせます。	 調理温度を設定温に合わせます。「時間合わせ」ランプが点滅します。	 設定温度を表示されます。 (例) 200°Cに合わせます。	温度設定は、35°C、40°C、45°C、100°C～300°Cの範囲は10°C単位でできます。 前回の設定温度を変更しない場合この操作は不要です。
3. 「時間合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	 調理時間をセットします。「調理スタート」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。	 キーを押します。	 バーナーに着火すると「燃焼表示」が点灯します。 残り時間を表示します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。 調理中に予熱キーを押すと表示部に現在の庫内温度が表示されます。
(調理完了)	 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。	 : 0	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
5. 食品を取り出します。	食品を取り出し、オープン扉を開めます。	 現在の時刻表示になります。 (時刻合わせがしてある場合)	扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。

お願い

イースト発酵の場合は庫内を十分に冷やしてから

庫内温度が高いと「高温使用注意」が表示されます。強制冷却運転をして、庫内温度を下げるか、庫内温度が下がるのを待って調理してください。(P12を参照してください)

警告



分解禁止

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



電源プラグを抜く

お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

注意



確認

●点検・お手入れは、必ずガス栓を閉じ、機器が冷えてから行ってください。けがをしないように手袋などをはめて行ってください。(オープン扉内・排気口まわりは、特に注意してください)

●点検・お手入れ後は、機器内や庫内にふきん・紙類などが置き忘れていないか確認してください。

点検

点検場所	点検内容
ゴム管	古くなってひび割れたり、折れたり、機器に触れたりしていませんか。
電源コード	電源コードの被覆が破れていませんか。
電源プラグ	電源プラグにはこりが付着していませんか。 電源プラグは刃の根元まで差し込まれていますか。
排気口	排気口にものがのついていますか。 排気口が脂などで詰まっていますか。
機器周辺	燃えやすいものが置いてありませんか。
庫内	脂や炭化物が付着したままではありませんか。
オイルパン	縮がたまったままではありませんか。



点検・お手入れ

■お手入れ

機器の表面は塗装などの処理がしてありますので使用する洗剤、たわしなどの種類を確認してください。

●機器本体

- 乾いた布でよくふいてください。
- 汚れのひどいときは、中性洗剤でお手入れした後、乾いた布で水気を十分にふきとってください。

使ってよいもの  確認	 中性洗剤	 やわらかい布	 スポンジ だわし	使っていけないもの  禁止	 ミガキ粉	 鹼性、 アルカリ性洗剤	 金属 だわし	 ナイロン だわし
--	---	---	--	--	---	---	--	--

お願い

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。汚れたり錆めなくなったり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。もしはがれたり錆めなくなったり場合は、新しいラベルに張り替えてください。

●オープン扉ガラス

- ご使用のたび、ぬれ布きんでふいてください。水気を十分ふきとってください。
- 汚れのひどいときは、中性洗剤でお手入れした後、乾いた布で水気を十分ふきとってください。



金属たわしやミガキ粉などは使用しないでください。表面にキズがつき破損の原因となります。

●庫内

- 庫内のホーロー部は中性洗剤でお手入れした後、乾いた布で十分に水気をとってください。
- がんこな汚れはオープンクリーナーを使用されると便利です。

お願い

庫内に食品の脂や炭化物が付着したまま連続してお使いになりますと引火の恐れがありますので、使用のつどお手入れをしてご使用ください。

●付属品

- オイルパン・オープン皿・オープン網などご使用のたびに、スポンジたわしなどで洗い、その後、水気をふきとってください。

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	処置方法	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
	ガス栓の開き忘れ	ガス栓を全開にしてください。	-
庫内温度があがらない	ガス栓の開き不十分	ガス栓を全開にしてください。	-
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。	4

エラーの表示内容

表示	内容	処置
11	●ガス栓の開き不十分	ガス栓を全開にし、再操作する。再度同じ状態になる場合は点検を依頼する。
12	●途中失火	
31	●サーミスタの故障	
61	●庫内ファンの故障	
70 71	●電子回路の故障	
72	●炭検知回路の故障	

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
●はじめて使ったとき煙がでた	●庫内には加工油を塗っています。はじめて使うと、その加工油が焼けて煙がでます。 はじめてお使いのときは庫内の加工油を焼ききるために300℃で約20分程度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、室温が高く設定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。

●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には、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。不完全な処理は事故のもとになります。

アフターサービスは?

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- サービス(点検・修理)を依頼される前に「故障かな?と思ったら」(P22、23)の項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないで買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガスにご連絡ください。
- ご連絡の際には次のことをお知らせください。
 1. 品名……………ガス高速オープン
 2. 品番……………本体の左奥面に貼付してあります。 <例>
 3. 故障、異常の現象……………できるだけ詳しく
 4. お客様名、住所、電話番号

(N) 21-304

大阪ガス株式会社 04

転居される時

- ガスには都市ガス13種類、およびLPガスの区分があります。ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、郵便の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

保証・補修について

- 保証期間中は……保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 保証期間経過後の故障修理についてお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様の要望により有料修理いたします。この製品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の最低保期間は、製造打切後7年間です。

長期間使用しない場合は?

- お部屋のガス栓を必ず閉めてください。
- お手入れをしておくこと次回使用するときに便利です。

仕様

品名	ガス高速オープン
品番	21-304
形式名	RCK-10M
点火方式	連続放電点火
外形寸法	高さ595mm×幅470mm×奥行540mm (扉取っ手まで615mm)
庫内有効寸法	高さ245mm×幅300mm×奥行300mm
重量	31kg (付属品を除く)
ガス接続	φ9.5mmゴム管
電源	AC100V (50Hz-60Hz共用)
消費電力	90W
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(3枚)、オープン網(3枚)、オイルパン(1枚)、オープン皿取っ手(1個)、フッキングブック(1冊)、アース線(1本)、取扱説明書、保証書

ガスグループ (ガス種)	1時間当たりのガス消費量
都市ガス (13A)	6.16kW (5300kcal/h)
LPガス	6.19kW (0.442kg/h)

外形寸法

(単位: mm)

