

リンナイ

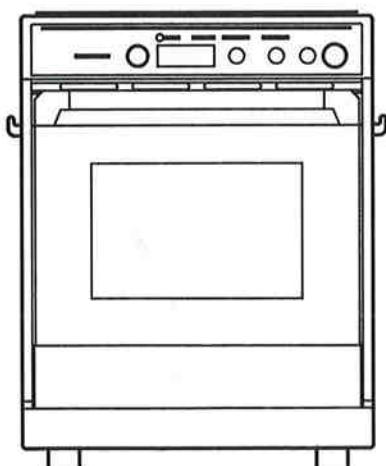
ガス高速オーブン

コンベック[®]

取扱説明書

保証書付

よく読んで
安全に正しく
お使いください。



Rinnai

家庭用

形式の呼び

RCK-10M

もくじ

ページ

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

ご愛用の皆様へ

このたびはガス高速オーブン(コンベック)をお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

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

安全に正しくお使いいただくために

安全に正しくお使いいただくために

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損害を未然に防止するためにこの取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようにになっています。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、使用者が死亡または重傷を負う危険が切迫して生じる場合が想定されることを表しています。

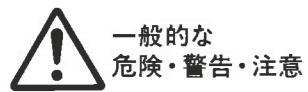
警告

この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合を表しています。

注意

この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が傷害を負う可能性が想定される場合、および物的損害のみの発生が想定される場合を表しています。

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

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない。

- ① すぐに機器の使用をやめ器具栓とガス栓を閉じる。
- ② 窓や戸を開けガスを外へ出す。
- ③ 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。

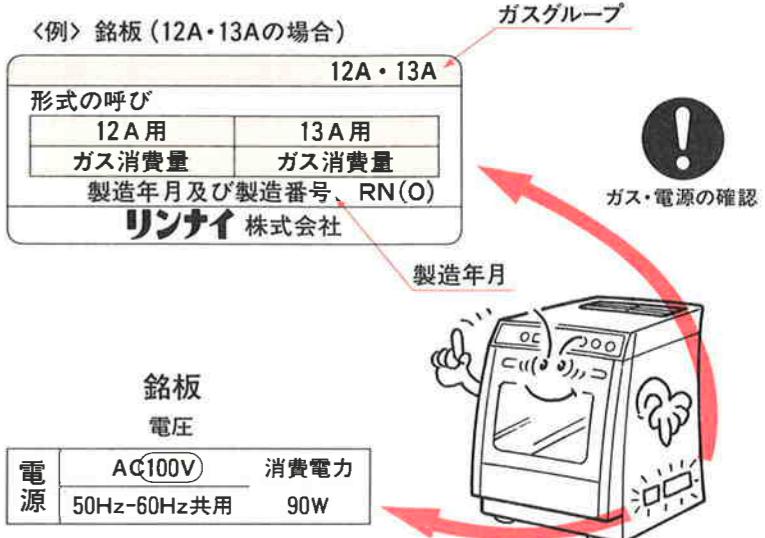
■使用電源の電圧が銘板の表示と一致していることを確認する。

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ガス事業者、販売店にご相談ください。

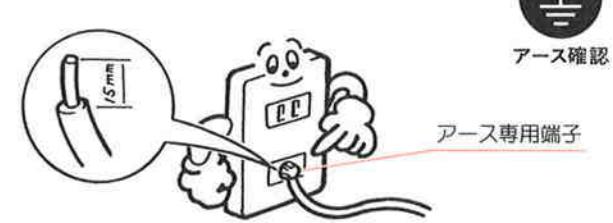


■アースは必ず取り付ける。

故障や漏電のときに感電する恐れがあります。

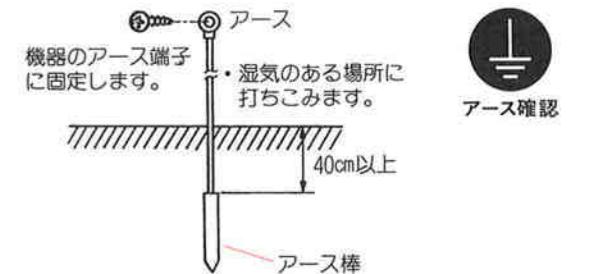
●アース端子付コンセントがある場合。

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。

安全に正しくお使いいただくために

安全に正しくお使いいただくために

！警告

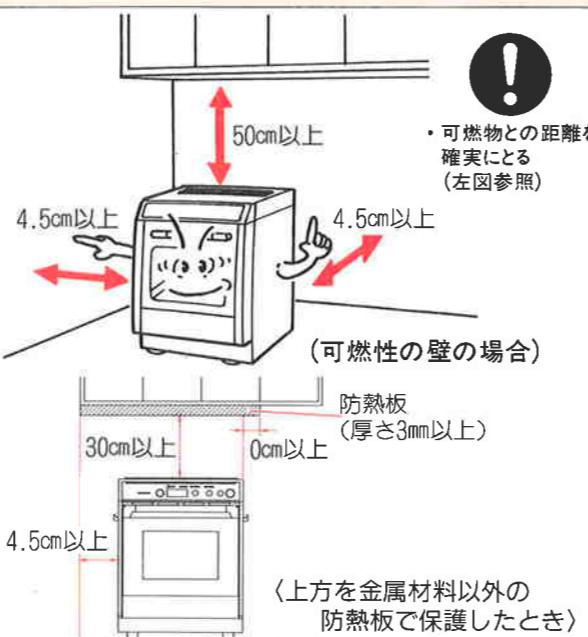
■設置するときは可燃物との距離を確実に離す。

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。

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当社の支社・支店・営業所・出張所にお問い合わせください。



■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。
感電、ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。万一故障と思われたときはP.22を参照ください。



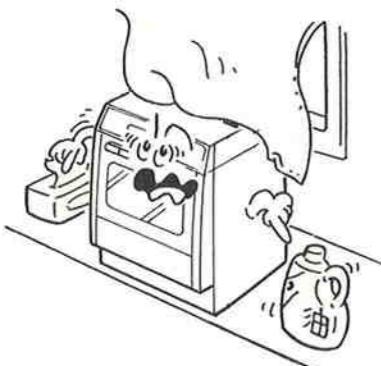
■異常時の処置

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・ガソリン・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。
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。

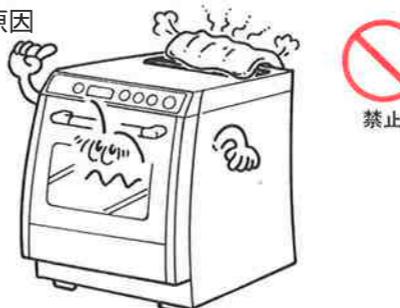
たたみ・じゅうたん・テーブルクロス・新聞紙などの上に置いたり、敷いたりしないでください。
引火して火災の原因になります。



！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。

転倒すると火災、やけどの原因となります。



■幼いお客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。

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



■機器を設置した後、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。

機器の周囲にスプレー缶を置かないでください。
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と差し込む。

ほこりが付着していると、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。



安全に正しくお使いいただくために

△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。



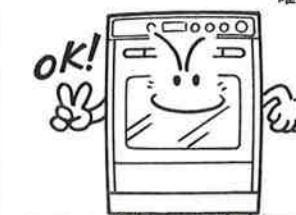
■ガス用ゴム管以外は使わない。
ゴム管はガスソフトコードなどのガス用ゴム管（検査合格またはJISマークの入っているもの）を使用してください。



■ゴム管の継ぎたし・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。



■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。



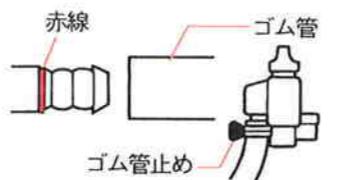
■電源コード・ゴム管は機器に触れたり、機器の下を通したり、排気口に近づけない。
使用時は周囲が高温になり被覆が破れて感電やガス漏れを起こすことがあります。



■古いゴム管は使わない。
ガス漏れの原因になります。古くなるとひび割れや差し込み口がゆるくなりますので、ときどき（6カ月に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、ガス中毒やガス爆発の原因になります。



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



■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。



■庫内に不要な物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。



■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。



■使用中は換気をする。
ご使用と同時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。



■やけどのご注意。
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。



！注意

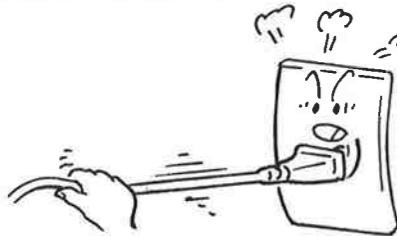
■調理物の出し入れ時オーブン扉・ガラスなどに触れない。

オーブン使用時、オーブン扉・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。
調理物の取り出しあは付属のオーブン皿取っ手をお使いください。



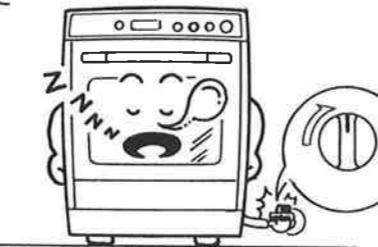
■電源プラグを抜くときは、電源コードを持たない。

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。



■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。



■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つたまま使用しないでください。
脂が燃えて火煙や火災の原因になります。



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

突起部などに当たるとけがをする恐れがあります。



■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できます。



■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。



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。
普通のオーブンでは不可能な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。



点火は操作が簡単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、料理中に出た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°C、40°C、45°C)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

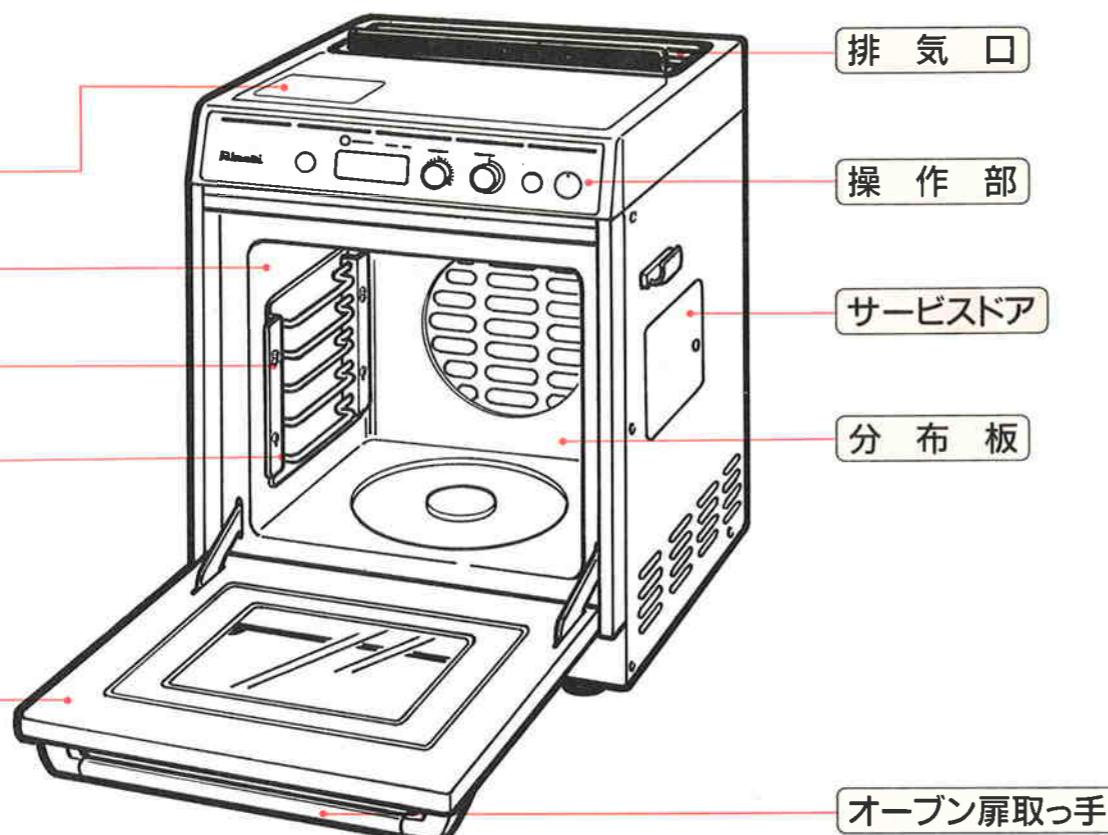
ご注意ラベル

庫内

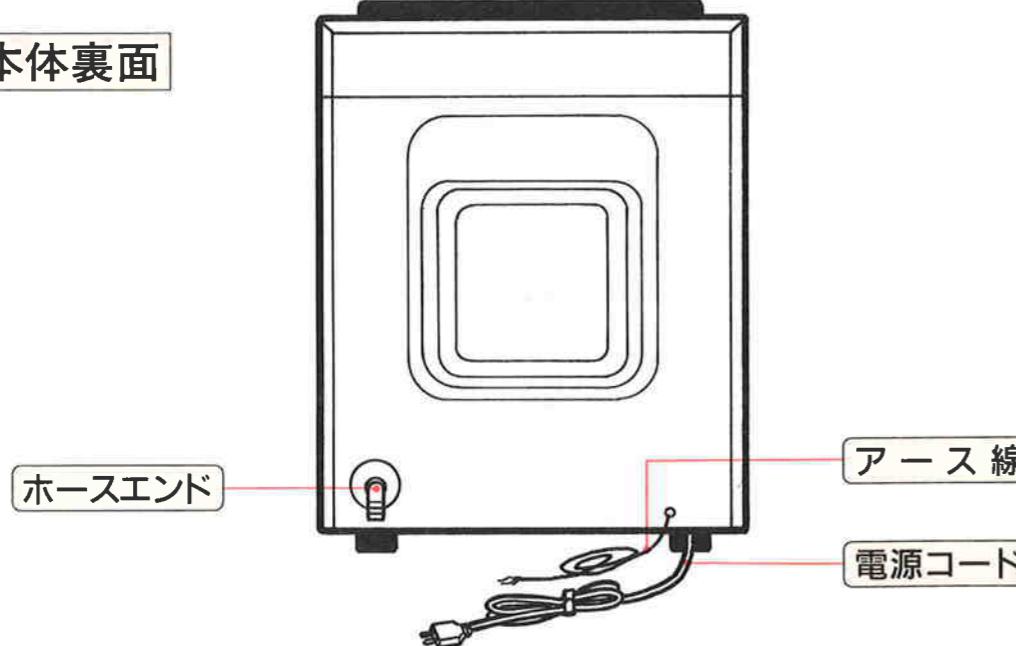
たな固定ピン

たな

オープン扉



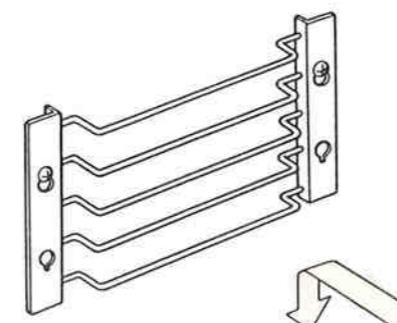
本体裏面



お願い

たなの取り付け

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



操作部

表示部

現在時刻、調理時間、温度表示、機器の状態を表示します。

Rinnai RCK-10M

予熱表示

燃焼表示

温度調節ランプ

時間合わせランプ

調理スタートランプ

時刻合わせキー

時刻合わせのときに使用します。

予熱キー

予熱のときに使用します。

温度調節つまみ

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

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。表示管を見ながら合わせます。

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。

調理スタートキー

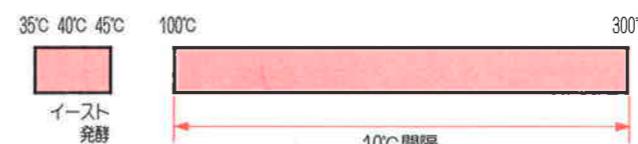
調理スタート時に押します。調理の途中で扉を開けた後、引き続き使用する場合、もう一度押します。

温度調節つまみ

このつまみで、庫内温度を設定します。

設定できる温度範囲は下図のとおりです。

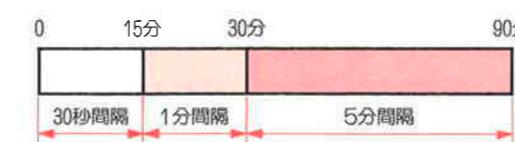
表示管を見ながら庫内温度を設定します。



時間合わせつまみ

このつまみで調理時間を合わせたり、時計の時刻を合わせます。

調理時間は、90分まで設定できます。



ブザーの種類

この機器は、各操作、状態によって、5種類のブザーでお知らせします。

ブザーの種類	操作・状態
「ピッ」	予熱キー、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」	ガスが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

各部の名称

表示部

(表示は説明のためのもので実際に
は該当部だけ表示します。)

1. 時刻・調理時間

調理中は調理の残り時間を表示し、ふだんは現在の時刻を表示します。

時刻設定していないときは無表示です。

●時刻表示

コロンが点滅して時計として作動していることを表示します。

〈例〉10時30分



●調理時間表示

セットした調理時間を表示します。

〈例〉20分

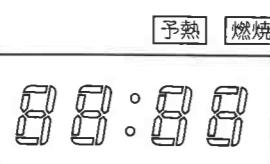
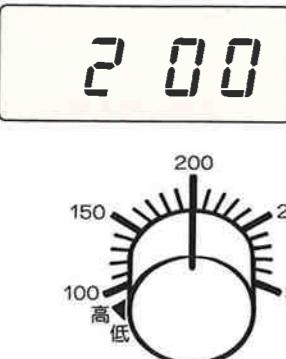


2. 温度目盛

●温度調節つまみで合わせます。

温度調節つまみで温度を設定しているときは表示部に設定温度が表示されます。

〈例〉200°C

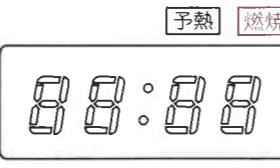


ふだんは現在時刻を表示。調理時は残り時間、オープンバーナーの燃焼状態等を表示します。

3. 状態表示

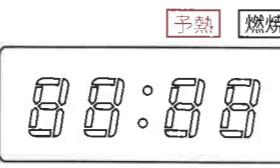
●燃焼表示

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

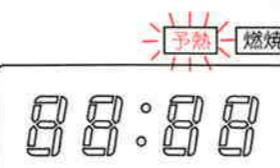


●予熱表示

予熱設定時は“予熱表示”が点灯します。

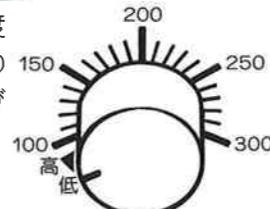


予熱完了時には“予熱表示”が点滅します。



イースト発酵機能

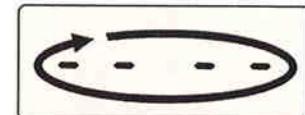
庫内をイーストの発酵に最適な温度に維持します。35°C、40°C、45°Cの最適な温度をつまみにて選ぶことができます。



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。

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°C以下になったとき、ブザーでお知らせしファンが止まります。



リピート機能

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



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。

付属品

なまえ	使 い か た
オイルパン(1枚)	<ul style="list-style-type: none">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)	<ul style="list-style-type: none">庫内のたなに直接のせて使います。オープン皿の出し入れするときは、オープン皿取っ手をオープン皿の手前中央部にくいこませて、静かに行ってください。
オープン網(3枚)	<ul style="list-style-type: none">オープン皿の上にのせて使います。庫内のたなに直接のせてでも使用できます。
オープン皿取っ手(1個)	<ul style="list-style-type: none">オープン皿・オープン網の出し入れするときに使います。オープン皿取っ手はオープン皿・オープン網の端面中央部にくいこませて静かに取り扱ってください。

その他の付属品

クッキングブック(1冊)、アース線(1本)、取扱説明書(保証書付)(1冊)

お使いになる前に

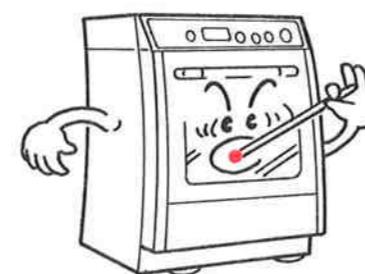
■予熱について

あらかじめ庫内を予熱して、調理温度に上げておかないと、料理がうまくできないことがあります。

クッキングブックを見て調理してください。

予熱時間のめやすは、およそ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



お使いになる前に

■調理中の扉開閉はひかえめに

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

調理中の食品にタレをぬるときなどは、庫内から取り出した後、すぐ扉を閉めてからぬり再び庫内へ入れるようにしてください。

■調理後はすぐに取り出す

できあがった食品を長く庫内に入れておくと、できたての風味がそこなわれたり、余熱でこげることがあります。

お願い

オープン皿は急冷しない

オープン皿を、調理直後に水につけるとひずんだりすることがあります。

十分に温度が下がってからにしてください。

イースト発酵は庫内を十分に冷やしてから

高温で調理した後、イースト発酵を行う場合は庫内を十分に冷やしてからご使用ください。

熱いままご使用になるとイースト菌が死滅するなど失敗の原因になります。

△注意

■扉ガラスに水をかけない・取っ手、操作部以外の部分に触れない。



- 使用中や使用直後、扉ガラスに水をかけない。水がかかると割れることができます。
- 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いますので要注意です。
- 熱いオープン皿を湿った布で持たない。やけどの恐れがあります。付属のオープン皿取っ手をお使いください。

○印は使えます。
×印は使わせません。

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"> ● キヤセロール ● パイレックス ● バイロセラム ● カスター・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"> ● ステンレス器 ● ホーロー・ビーカー ● 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°C程度のガラス容器は割れることがあります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ります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
溶けることがありますので使わないでください。		耐熱性がないので使わないでください。	耐熱性がないので使わないでください。	金網・金串が庫内に触れないようにご注意ください。

お使いになる前に

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。

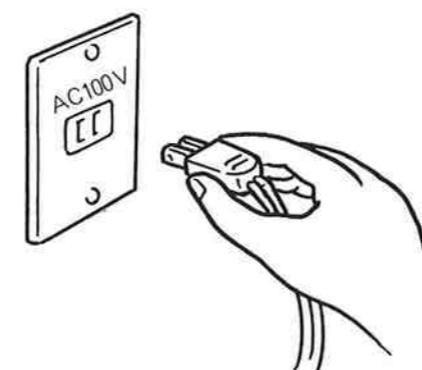
電源プラグをコンセントに接続してください。(交流100V)

●電源プラグをコンセントに差し込んでください。

！注意

■電源コードは加熱しない・キズをつけない。

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



2. から焼きをする。

購入後、はじめてコンベックをお使いになるときは、庫内の油を焼ききるためにまず、から焼きをしてください。コンベックの使いかたを参考し、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あることがありますがあまりではありません。

！注意

■庫内に不要なものがないことを確かめる。

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

お願い

オープン皿はから焼きをしないでください。ひずむ場合があります。

■時刻を合わせましょう。

〈例〉時刻を10時15分に合わせるとき。

1. 電源の接続を確認する。

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。



10:15

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「:」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。



10:

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。



10:00

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。



10:15

3. 時刻を修正する。

① 時の修正

・[時刻合わせ] キーを1回押し、「時間合わせ」つまみで数字(時)を修正後、[時刻合わせ] キーを2回押してください。

② 分の修正

・[時刻合わせ] キーを2回押し、「時間合わせ」つまみで数字(分)を修正後、[時刻合わせ] キーを1回押してください。

アドバイス

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

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

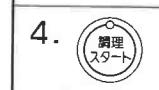
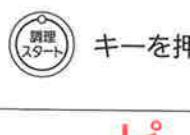
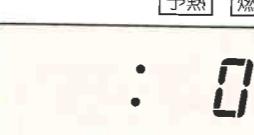
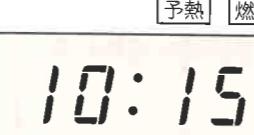
●時刻合わせをしなくても調理には支障ありません。

●時刻合わせキーを押しても数字表示が出ないときは、電源プラグを一度抜き、約1分間経過後に再び差し込んでください。

正常な動作にもどれば故障ではありません。

使いかた

予熱をしない場合

手 順	操 作	表 示 部	ご 注意
1. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オープン扉を閉めます。	 時刻表示（時刻合わせがしてある場合）	扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
2. 「温度調節」つまみを回し、設定温に合わせます。	 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。	 オープンバーナーに着火すると「燃焼表示」が点灯します。残り時間を表示します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。 調理中に予熱キーを押すと表示部に現在の庫内温度が表示されます。
（調理完了）	 キーを押します。	 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。
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)	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）

点検・お手入れ

△警告



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。



お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜く。

△注意



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

■点検

点 検 場 所	点 検 内 容
ゴム管	古くなつてひび割れ、折れたり、機器に触れたりしていませんか。
電源コード	電源コードの被覆が破れていませんか。
電源プラグ	電源プラグにほこりが付着していませんか。 電源プラグは刃の根元まで差し込まれていますか。
排気口	排気口にものがついていませんか。 排気口が脂などで詰まっていますか。
機器周辺	燃えやすいものが置いてありませんか。
庫内	脂や炭化物が付着したままではありませんか。
オイルパン	脂がたまつ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つてください。

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。汚れたり読めなくなつたときはやわらかい布などで汚れをふきとつてください。また、お手入れの際には、はがれないようご注意ください。
もしはがれたり読めなくなつた場合は、新しいラベルに貼り替えてください。

ラベルは、お買い上げの販売店または当社の支社・支店・営業所・出張所で購入(有料)してください。

●オーブン扉ガラス

- ご使用のたび、ぬれぶきんでふいてください。
水気を十分ふきとつてください。
- 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つてください。

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つてください。
- がんこな汚れはオープンクリーナ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願います。

●付属品

- オイルパン・オープン皿・オープン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、水気をふきとつてください。

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・16
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	ガス栓を閉め、電源プラグを抜いて、使用を中止し、点検・修理を依頼する。
70 71	●電子回路の故障	
72	●炎検知回路の故障	

故障かな?と思ったら

こんな場合は故障ではありません。

故障かな?と思ったら

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、その油が焼けて煙がでます。 はじめてお使いのときは庫内の油を焼ききるために300°Cで約20分から焼きをしてください。
●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リ音が出る	●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

なあ、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。

アフターサービスは?

保証について

- 取扱説明書のP.27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。)
- 保証書を紛失される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、お買い上げの販売店または当社の支社・支店・営業所・出張所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.22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、必ずガス栓を閉じて、お買い上げの販売店または当社の支社・支店・営業所・出張所にご連絡ください。
 - 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。この期間は通商産業省の指導によるものです。
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お買い上げの販売店または当社の支社・支店・営業所・出張所にご相談ください。
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

(どんな場合でもお買い上げの販売店または当社の支社・支店・営業所・出張所に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種類およびLPG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、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、お買い上げの販売店または当社の支社・支店・営業所・出張所にご相談ください。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は?

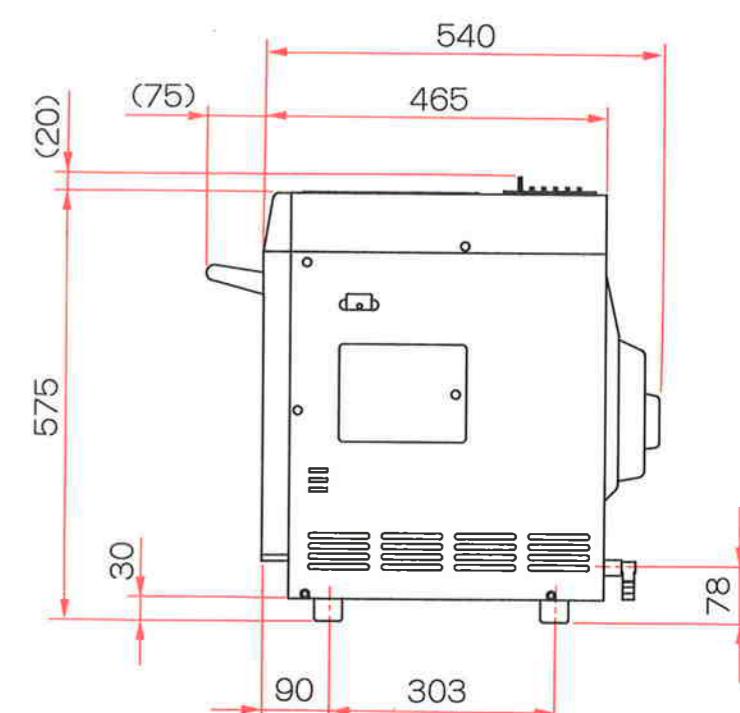
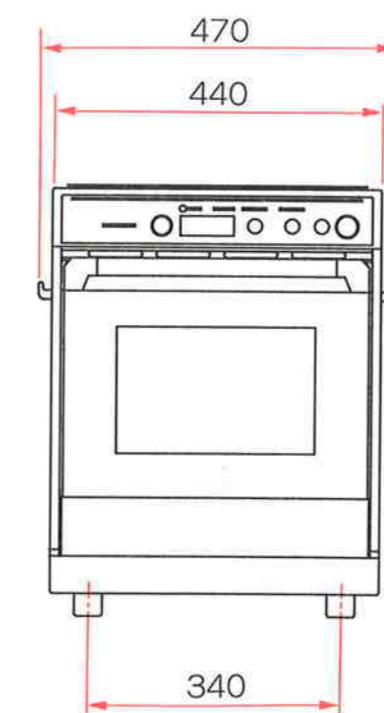
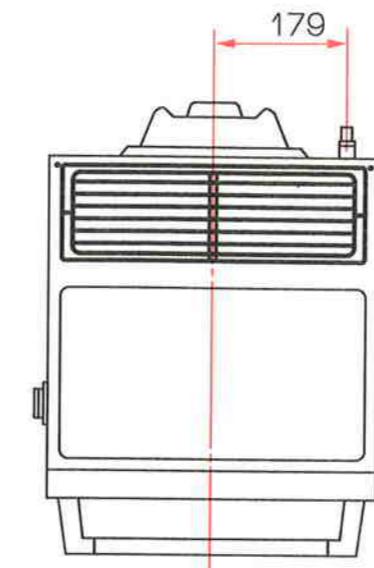
- ガス栓を必ず閉めてください。
- 電源プラグをコンセントから抜いてください。
- お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。(P.21参照)

仕様

外形寸法

形式の呼び	RCK-10M
品名	ガス高速オープン
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	Ø9.5mm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(保証書付)(1冊)

ガスグレード (ガス種)		1時間当たりのガス消費量
L3	(4A・4B・4C)	6.16kW (5300kcal/h)
L2	(5A・5AN・5B)	6.16kW (5300kcal/h)
L1	(6B・6C・7C)	6.16kW (5300kcal/h)
ガス用	5 C	6.16kW (5300kcal/h)
	6 A	6.16kW (5300kcal/h)
	12 A	5.81kW (5000kcal/h)
	13 A	6.16kW (5300kcal/h)
LPGガス用		6.19kW (0.442kg/h)



(単位:mm)

外形寸法

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約束するものです。

記

- 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、機器本体を対象とします。
保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼してください。
- ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理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。
- 本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
- 保証についての規定は下記をご覧ください。

無料修理規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店が無料修理いたします。
- 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。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
(イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
(ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。
(ハ) 火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
(ニ) 一般家庭以外（例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。

(ホ) 本書の提示がない場合。
(ヘ) 本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入のない場合あるいは字句が書き替えられた場合。
(ト) 指定外の燃料及び使用電源(電圧)の使用による故障および損傷。
(チ) ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan
※ この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別添の「連絡先」一覧表をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所にお問い合わせください。
※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間にについて詳しくは取扱説明書をご覧ください。

お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	年	月	日	
販売店名				
住所				
電話番号				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、扱者印が記入してあることを確認してください。

リンナイ 株式会社

〒454 名古屋市中川区福住町2番26号
TEL 代表 052(361)8211



連絡先

本 社 052(361)8211 〒454 名古屋市中川区福住町2番26号
東日本営業本部 03(3434)4571 〒105 東京都港区芝大門2-9-1
関 東 支 社 03(3434)4571 〒105 東京都港区芝大門2-9-1
関東広域支社 03(3434)4571 〒105 東京都港区芝大門2-9-1
東 京 支 店 03(3471)8481 〒140 東京都品川区東品川1丁目6番6号
神 奈 川 支 店 045(983)9451 〒227 横浜市緑区十日市場814-19
千 葉 支 店 043(273)3360 〒262 千葉市花見川区幕張本郷6丁目27-5
埼 玉 支 店 048(773)2355 〒362 埼玉県上尾市浅間台1丁目21番地10号

新潟支店 025(286)6711 〒950 新潟市堺ヶ山1丁目2番8号
東北支社 022(238)8601 〒983 仙台市若林区御町東1丁目5-5
札幌支店 011(281)2506 〒060 札幌市中央区北一条東2丁目
中部支社 052(363)8001 〒454 名古屋市中川区福住町2番26号
関西支社 06(532)3001 〒550 大阪市西区北堀江3丁目10番21号
広島支店 082(277)5131 〒733 広島市西区商工センター3丁目4番21号
高松支店 0878(21)8055 〒760 高松市福岡町2丁目11番6号
九州支社 092(281)3234 〒812 福岡市博多区古門戸町2番3号