

ASKO



取扱説明書

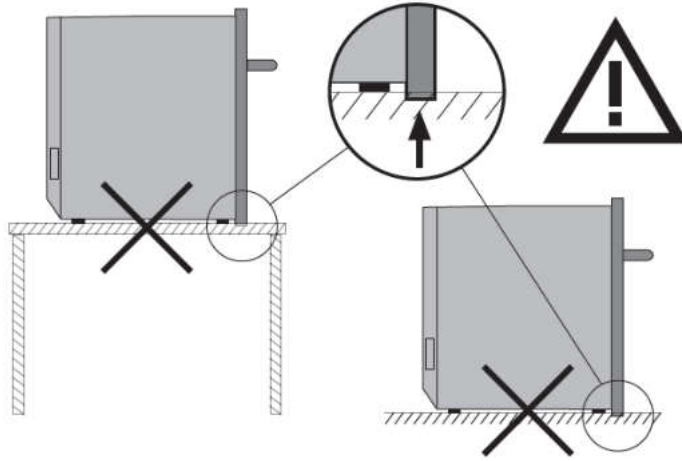
スチームオーブン

OCS8664S/B

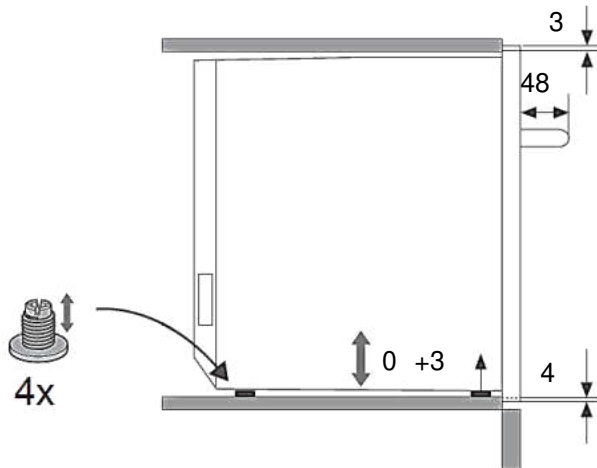
ASKO スチームオーブン 簡易設置マニュアル

モデル : OCS8664S/B

※段ボールより開梱後、機器を直に床やテーブルに置くと、オーブンドア下のあごの部分に変形するので、注意してください。

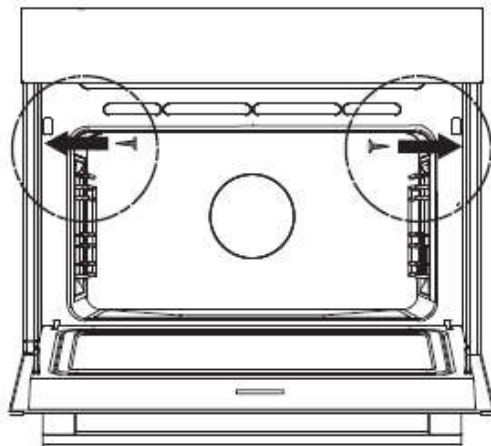


1. 機器をキャビネットにセットし、必要に応じて機器を手前に引出し、4個の脚を調整してください。



2. 電源プラグをコンセントに接続してください。





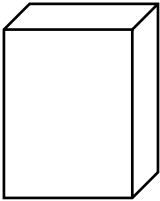
3. 下図を参照に、機器内側より、付属の2本のネジを使い、機器を固定してください。



はじめに

安全にご使用いただくために本書を必ずお読みください。

付属品の確認

	ベーキングトレイ
	スチーム用トレイ
	オープンラック
	食材用温度センサー
	石灰除去剤

1. 安全上の注意（必ずお守りください）

- ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
- 表示内容を見逃して誤った使い方をした時に生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分しています。



警告

この表示を見逃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内容を示しています。



注意

この表示を見逃して誤った取扱いをすると、使用者が損害を負う可能性が想定される内容及び、物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例



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「指示」内容です。

警告

 <p>販売店（又は指定業者）以外の方は、絶対に据付工事・調整を行なわないでください。 発火したり、異常動作をしてケガをすることがあります。</p>	 <p>修理技術者以外の方は、絶対に分解・修理は行なわないでください。 発火したり、異常動作をしてケガをすることがあります。</p>
 <p>水につけたり、水をかけたりしないでください。 ショート・感電のおそれがあります。</p>	 <p>オープンをつけたまま離れないでください。 火災の原因になります。</p>
 <p>定格 20A 以上のコンセント（専用）を単独で使用し交流 200V で使用してください。 他の機器と併用すると分岐コンセント部が以上発熱して発火することがあります。</p>	 <p>幼児に触らせないでください ●幼児に機器を触らせたり、子供だけで使わせたりしないでください。 ※火災ややけどの原因になります。</p>
 <p>お近くで可燃性ガスを使用しないでください。 ●機器の近くで可燃性ガス（スプレー、ガソリン、ベンジン）や引火のおそれのあるものを使わないでください。 また、周囲にスプレー缶など熱で缶内の圧力が上がるものを置かないでください。 火災や爆発の原因になります。</p>	
 <p>お近くに燃えやすいものを置かないでください。 ●機器の上や周囲には、可燃性（カーテン、新聞紙、紙袋など）や引火性（エアゾール缶など）のものを置かないでください。 ごげたり・燃えたりして火災の原因になります。</p>	
 <p>異常運転時には直ちに電源をお切りして、専用ブレーカーも OFF にしてください。 ●使用中に異常な発熱、臭気、異常音を感じられたときは使用を中止し、お買い上げの販売店または電気事業者に連絡してください。 ●地震・火災など緊急の場合も、あわてずに使用を中止してください。火災や漏電の原因になります。 火災や漏電の原因になります。</p>	
 <p>油脂がオープン庫内に蓄積しないよう、こまめに清掃してください。 肉類の油脂は可燃性ですので、取り扱いに注意しなければなりません。油脂が引火した場合は水を掛けずに、重曹や消火器を使用してください。</p>	

⚠ 注意

調理以外の用途には使用しないでください。

- 衣類の乾燥や部屋の暖めなどに使用しないでください。

過熱・異常燃焼や衣類の落下によって火災の原因になります。

使用中や使用後は高温部に触れないでください。

- 使用中および使用直後は、機器とその周辺および調理用具が熱くなりますので、操作部以外は素手で触れないでください。特にドアの下側は排熱口があり高熱になりやすいため、十分ご注意ください。
- クリーニング中はハンドルやドアを含めた本体全体が高温になりますので、絶対に素手で触れないでください。

お手入れは、機器が冷えてから行ってください。

やけどの原因になります。

オープンに乗らないでください

- オープンの中の部分にも腰掛けたり、乗ったり、上に立ったり、寄りかかたりしないでください。ケガをするおそれがあります。
- 開いたオープンドアに乗ったり、強い力をかけたりしないでください。

破損、変形の原因となり、ケガをするおそれがあります。

補助具は付属および指定品以外は使用しないでください

- 補助具はこの機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。

※火災の原因になります。

適切な服装で調理を行なってください。

- 機器をご使用の際は、緩い服や飾りがぶら下がっていない、適切な服を着てください。

ごげたり・燃えたりして、やけどの原因になります。

適切な調理器具を使用してください

- 異常過熱による火災の原因になりますので、熱気の循環をさまたげるような、大きなオープン用天板は使用しないでください。

開封していない食品を加熱しないでください。内部の圧力が高まって爆発し、ケガを負う可能性があります。

乾いた布で器具を掴んでください。

- グローブや鍋つかみは乾いた状態で使用してください。また、タオルなどかさばる布は使用しないでください。

濡れた状態で熱くなった箇所に触れると蒸気で、やけどする可能性があります。

使用中や使用直後にオープンドアを開けり場合は注意してください。

- 使用中や仕様直後にオープンドアを開くと高温の排気が出て危険です。顔や手を近づけないでください。

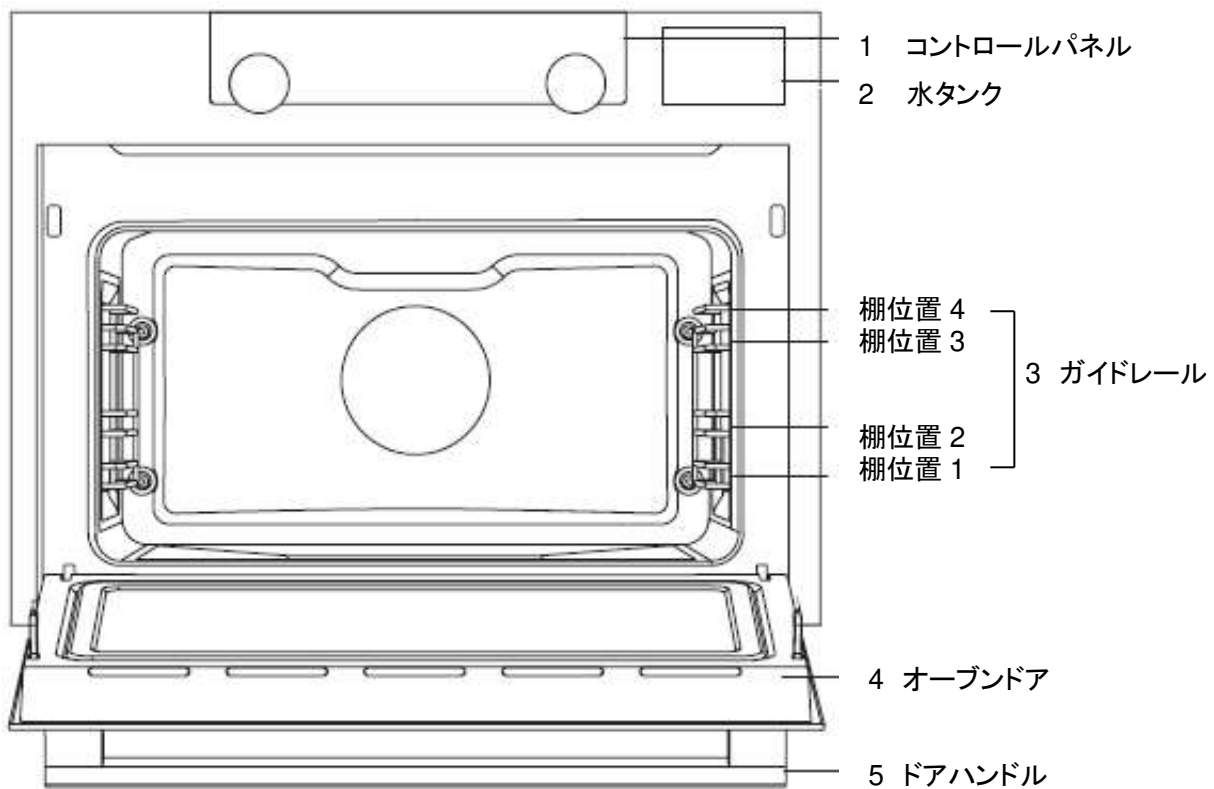
やけどの原因になります。

初めてお使いになる前に…

製造段階で付着する汚れや油は出荷前に溶剤で拭いていますが、初めてご使用になる前に、洗剤を入れた水で内部を拭き取ってから、完全に乾かしてください。

2. 各部の名称

本 体



ガイドレール

- ・ 庫内には 4 段の棚位置があり、調理によってトレーの位置を変更できます。棚位置 1 は、下ヒーターで使用、棚位置 3、4 はグリル機能を使用するときに主に使います。
 - ・ オープンラック、ベーキングトレー、スチーム用トレーは、ガイドレールの間にセットしてください。
 - ・ ガイドレールは手前に引き出すことができます。
- ▷▷ ガイドレールを手前に引き出して、オープンラック、ベーキングトレー、スチーム用トレーをセットしてください。セットしたら庫内へガイドレールを戻してください。
- ▷▷ ガイドレールを奥まで戻したら、ドアを閉めてください。ガイドレールが戻っていない状態でドアを閉めないでください。

3. ご使用の準備

お使いになる前に

- ・ 機器の内部と付属品を、ぬるま湯で温めたタオルで清掃し、乾いたタオルで水気を十分に拭き取ってください。洗剤や研磨剤を含むスポンジなどは使わないでください。
- ・ 最初にオープンを使う際は多少の臭いは発生します。換気を十分にしてお使いください。



初めて機器の電源を入れた時や、長期間コンセントを抜いていた時は言語などの初期設定が必要です。



言語の設定




Language	12:00
English	
Français	
Nederlands	

ディスプレイに表示された言語が理解できなければ、他の言語を選択してください。
初期値として 英語 が表示されます。

1. セレクトターノブを回し、希望する言語を選んでください。
2. 決定キー を押すと言語が設定されます。
次の項目が表示されます。

日時の設定



1. セレクターノブを回し、年(西暦)を設定してください。
2. 右移動キー  に触れるか、またはセレクターノブに触れると、年が確定されます。
3. セレクターノブを回し、月を設定してください。
4. 右移動キー  に触れるか、またはセレクターノブに触れると、年が確定されます。
5. セレクターノブを回し、日を設定してください。同様に、時間、分を設定し、決定キー  に触れて確定してください。

以上で使用前の設定は終了です。



ここで設定した、言語、日時、時間は、**Plus** メニューより再設定することができます。

水の硬度の設定

水の硬度は最初に設定する必要があります。硬度の調整が必要ならば変更することができます。


水の硬度のチェック

- ・付属の“テストストリップ”を使って測定できます。硬度の情報は地域の水道局で確認をしてください。

“テストストリップ”の使い方

- ・テストストリップを 1 秒間 水に浸してください。テストストリップを取り出し、1 分間待ってテストストリップのバーの数を読み、下に示す表から硬度を調べてください。

水の硬度の設定

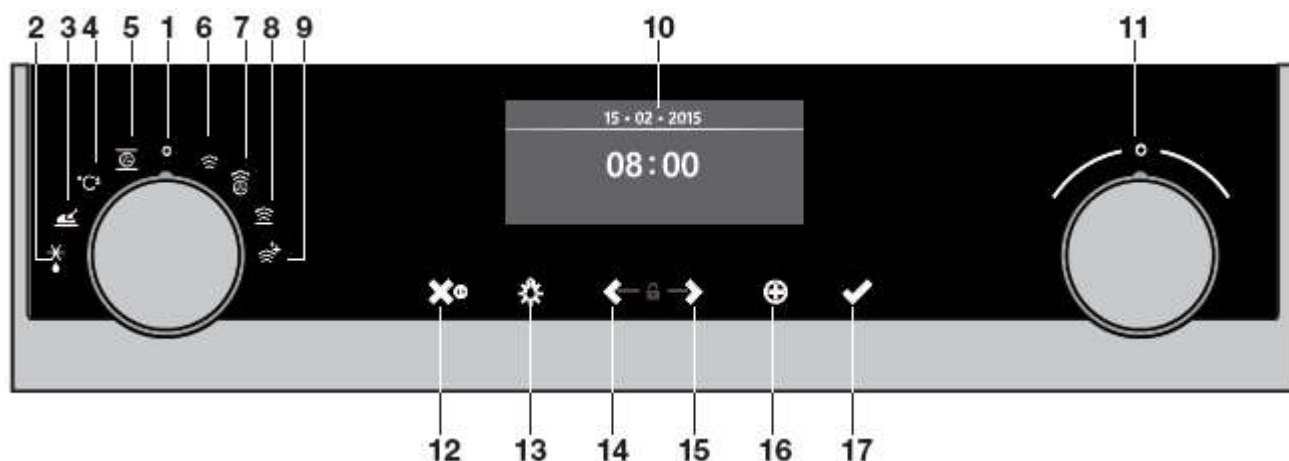
1. テストストリップに付いた色をディスプレイの表示と比較してください。
2. セレクションノブを回し、近い色を選んでください。
3. 決定キー  を押して硬度を確定してください。

水の硬度

表示	テストストリップ バーの数 / 色	タイプ	PPM	フランス式(° df)	ドイツ式(° dH)
1	4 / 緑	超軟水	0~90	0~9	0~5
2	1 / 赤	軟水	90~178	9~18	5~10
3	2 / 赤	中程度の硬水	178~267	18~26	10~15
4	3 / 赤	硬水	267~356	26~35	15~20
5	4 / 赤	非常な硬水	>356	>35	>20

4. 操作方法

操作パネル



1.	ファンクションノブ
2.	解凍
3.	オートプログラム
4.	余熱
5.	オープン
6.	スチーム
7.	コンビスチーム
8.	保温
9.	クリーニング
10.	ディスプレイ
11.	セレクターノブ
12.	オン/オフ キー、ストップ(キャンセル)キー
13.	庫内灯キー
14.	左移動キー
15.	右移動キー
16.	プラスキー
17.	決定キー

※ キーを押す際は、指先の平らな部分で、1回だけ触れてください。

※ キーが反応すると ピッ と操作音がします。

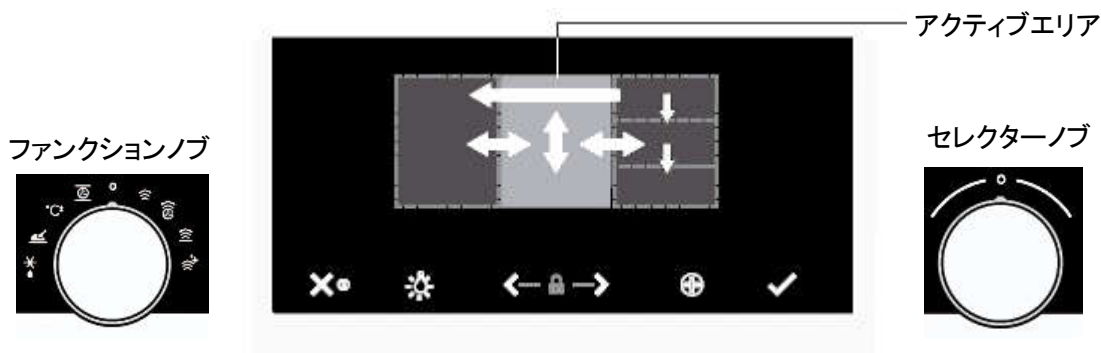
ドア

・ オープン動作中にドアが開くと、ドアスイッチが反応してオープン動作が停止します。ドアを閉めると動作が再開します。








クーリングファン

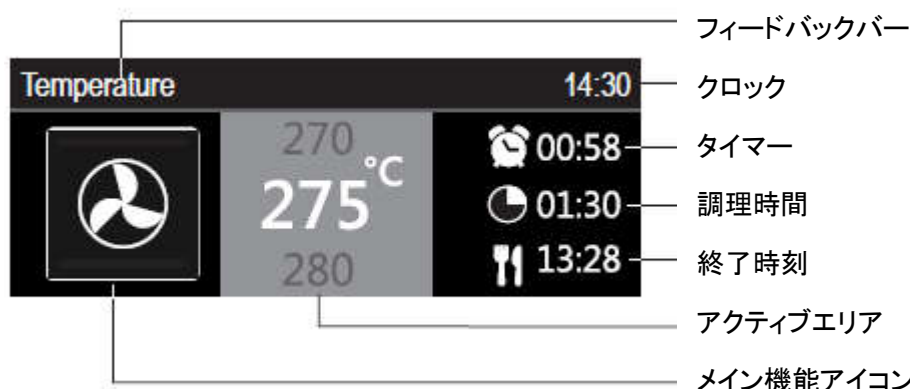
・ この機器には、冷却ファンが装備されていて、操作パネルと外装パネルを冷却します。

操作パネルの使い方



機能と設定

1. オン/オフキー  を長押しして機器の電源を入れてください。
 2. ファンクションノブを回し、オーブンの機能を設定します。
オーブンの主な機能はファンクションノブの周りとディスプレイに表示されています。
機能を示すアイコンは大きく表示されています。アクティブエリア(グレーディスプレイ部)は右に動きます。
 3. セレクターノブを回し、サブメニューを選択してください。
アクティブエリアには、サブメニューが表示されます。セレクターノブを回すと様々なメニューがスクロールされて表示されます。選択したメインファンクションにサブファンクションがなければ、アクティブエリアに有効な設定が表示されません。
 4. セレクターノブ、又は右移動キー  を押すと、選択したオーブンのサブファンクションが確定されます。
“アクティブエリア(グレー背景)”が右に動きます。
 5. セレクターノブを回すと、次の設定画面に移動します。(左:戻る、右:進む) セレクションノブ、又は右移動キー  を押して確定します。
- ・スクリーンに表示された、全ての項目を設定したら、決定キー  を押して確定してください。
 - ・決定キー  が点滅しているならば、オーブンの設定は初期値のまま、動作しています。
 - ・すでに決定した設定を再調整するには、左移動キー  を押してアクティブエリアを左に移動してください。
セレクションノブを回し、押して設定値を変更できます。
 - ・メニューを戻す場合は、ストップボタン  を押してください。
ディスプレイの表示に従って操作してください。



- ・約 1.5 秒間、ディスプレイには動作中の機能の名称とアイコンが表示されます。
- ・フィードバックバーには調整中の設定が表示されます。

遅延開始

- ・お好みの調理時間、終了時刻を入力

ディスプレイ

オーブンが動作中は以下の情報がディスプレイに表示されます。


- ・動作中の機能
- ・温度
- ・タイマー(セットしてある場合 / 詳細は “Plus メニュー” を参照)
- ・調理時間 (表示されるのは、経過時間又は、残り時間)
- ・終了時間(調理時間がセットしてある場合)

待機モード

待機モードでは、現在時刻とタイマー(セットしている場合)が表示されます。


ファンクションノブを 0 (オフポジション) にセットすると待機モードになります。

オーブンの電源投入

- ・オン / オフキー  を長押ししてください。電源が入ります。
- ・ファンクションノブをオフ位置以外の場所へ動かすと、電源が入ります。



オーブンのシャットダウン

- ・ストップキー  を長押しすると電源が切れます。
- ・初期設定では、30 分間操作をしなければ、電源はオフになります。

キーとノブの説明

ファンクション ノブ

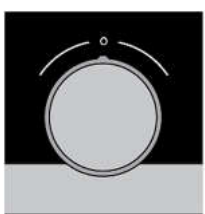


機能を選択する

希望する機能を選ぶのに使います。

- ・“機能の詳細” を見ると詳細な説明があります。

セレクション ノブ




サブメニューを選択


設定を変更する

次の項目へ移動

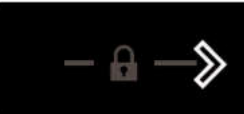

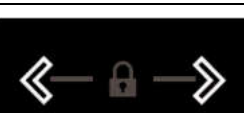
オン/オフ キー、ストップ(キャンセル)キー

	<p>このキーを長押しして電源を入れてください。 このキーを押し、メニューの項目に戻る、又はキャンセルができます。</p>
---	---


庫内灯

	<p>このキーを押して庫内灯をオンオフできます。</p>
---	------------------------------


ナビゲーション キー

	<p>アクティブエリア内で右へ動く。</p>
	<p>アクティブエリア内で左へ動く。</p>
	<p>チャイルドロック機構のオンオフ 右移動キーと左移動キーを同時に長押しすると、チャイルドロックのオン、オフができます。</p>

プラスキー

	<p>設定メニューを開く 待機モードでこのキーを押すと設定メニューに入れます。また解除もこのキーを押します。</p> <p>追加のオプションメニューを開く 動作モード(待機モードが解除した状態)でこのキーを押すと追加のオプションモードに入れます。また、解除もこのキーを押します。</p>
---	---


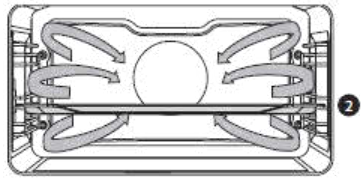




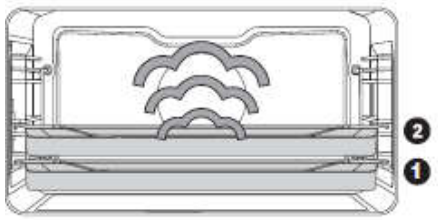

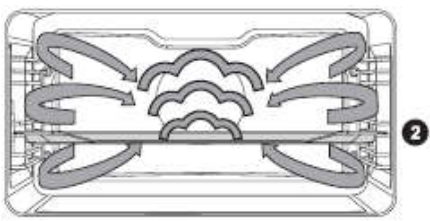
決定キー



	<p>ディスプレイに白字で表示されている項目を確定します。</p>
---	-----------------------------------

5. 機能の説明

メインファンクションの説明

以下の機能は、ファンクションノブを回すことにより、設定できます。


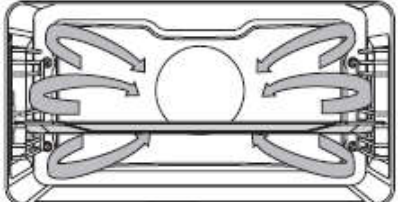

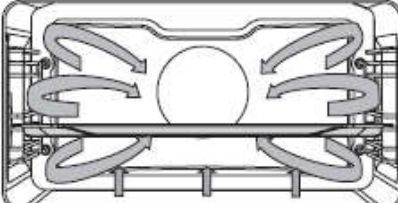
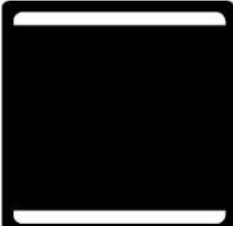
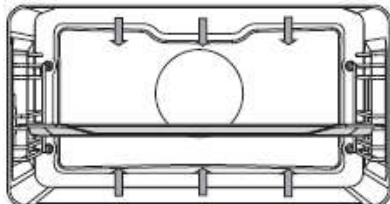

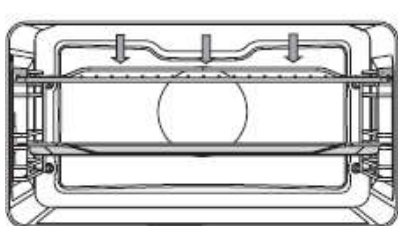
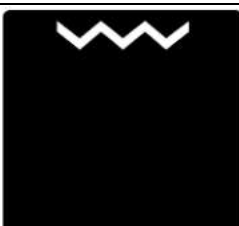
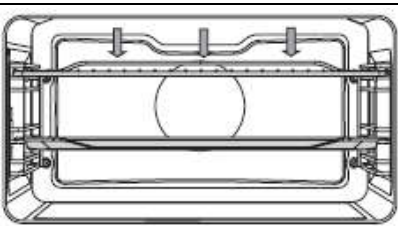
アイコン	説明	
	オープン(Oven) <ul style="list-style-type: none"> ・ グリル、バイク、ロースト調理で使用 ・ サブメニューが選択できます。(オープン機能の表を参照) 	
	余熱(Preheat) <ul style="list-style-type: none"> ・ この機能を使うと庫内の温度が早く上昇します。 この機能を使う場合は、食器を庫内に置かないください。 	
	プログラム(Programs) <ul style="list-style-type: none"> ・ バイク、ロースト(蒸し焼き)料理を行う場合は、プログラムリストから選んでください。 	
	解凍(Defrost) <ul style="list-style-type: none"> ・ この機能を使うと、庫内のファンが動作します。 庫内は 30°Cに温められた空気で、食品を素早く、効果的に解凍します。 	
	スチーム(Steam) <ul style="list-style-type: none"> ・ 蒸気(スチーム)による加熱 ・ “スチーム機能の詳細”のページを見てください。 ・ 100°Cの蒸気が庫内に噴射されます。 ・ サブメニューがあります。(スチーム機能の表を参照) 	
	コンビスチーム(Combi steam) <ul style="list-style-type: none"> ・ 蒸気と熱い空気により加熱 ・ 蒸気が庫内に噴射されます。 ・ パイ生地、パン生地、フランスパン、グラタン、肉などを直火で焼く場合に適しています。 食材の表面がパリッと仕上がりに、内部がふんわりと仕上がります。肉や魚はジューシーに仕上がります。このプログラムを使う場合は水タンクに新鮮な水が入っていることを確認してください。 ・ サブメニューもあります。(コンビ・スチーム機能の表を参照) 	


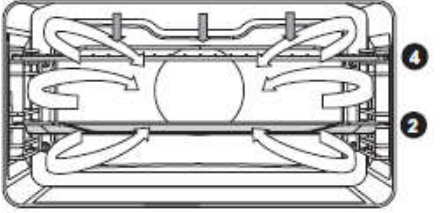

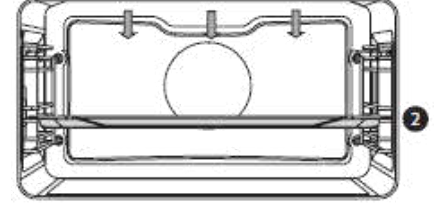

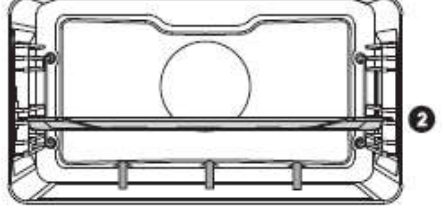

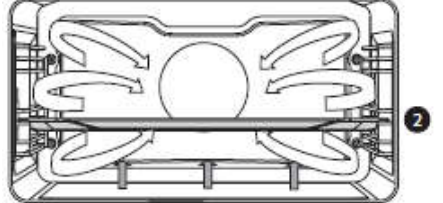

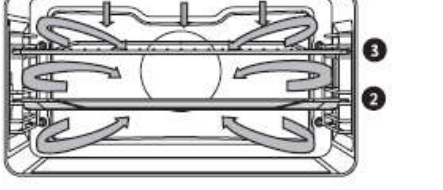

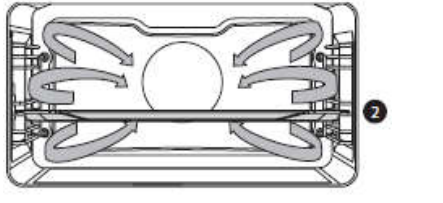
アイコン	説明	
	<p>食器保温 (Regenerate)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食器を保温する機能 ・ サブメニューもあります。(食器保温機能の表を参照) 	
	<p>クリーニング (Cleaning)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 湿った布を使って庫内の壁を清掃し、油脂や汚れを取り除いて下さい。 ・ この機能を使う場合は庫内が十分冷えてから使ってください。蒸気が庫内に噴射されます。 ・ 食品カスなどはふやけるので、湿った布で庫内の汚れを拭き取ってください。 	

サブメニューの説明


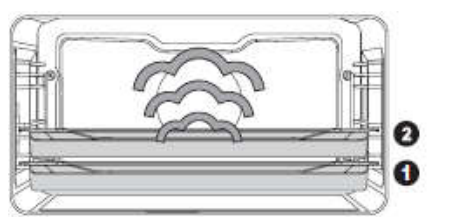

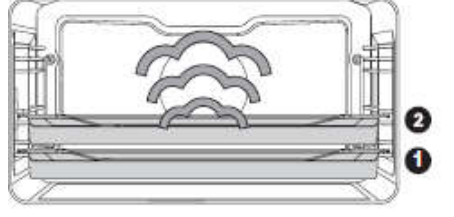

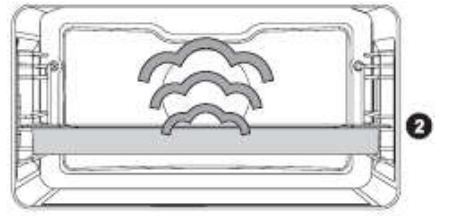
ファンクションノブで機能を選んだ後、セレクターノブを回すことにより様々な設定ができます。

オーブン(Oven)機能 セレクターノブで選択




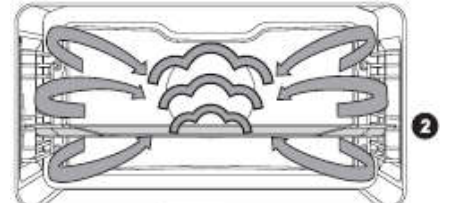
アイコン	説明	
	<p>熱い空気(Hot Air)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・オーブンの背面より熱い空気が出ます。 ・このモードでは均一に加熱されるためバイク料理に最適です。 ・オーブンの真ん中の段にバイク用トレイやオーブンラックをセットしてください。 ・温度は 180℃をお勧めします。 ・余熱を行ってください。 	
	<p>熱風+ボトムヒーター(Hot Air + Bottom Heat)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・庫内の背面からの熱風とボトムヒーターからの熱。 ・このモードは、ピザ、しっとりしたパン、フルーツケーキ、発酵用生地、ビスケット用生地に最適です。 ・ベーキング用トレイは中段にセットしてください。 ・温度は 200℃をお勧めします。 ・余熱を行ってください。 	
	<p>トップヒーター+ボトムヒーター (Top Heat + Bottom Heat)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・上下のヒーターで温めます。 ・このプログラムは、伝統的なバイクとロースト料理に適しています。 ・バイク用トレイをオーブンの中段に置いてください。 ・温度は 200℃をお勧めします。 ・余熱を行ってください。 	
	<p>グリル(大)(Large Grill)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・上ヒーターとグリルヒーターで加熱 ・このモードでは食材の底部の表面を焦がす必要のある調理に適しています。バイクやロースト調理が終了する直前に使ってください。 ・オーブンラックは上段へ、バイク用トレイは中段へセットしてください。 ・仕上がり具合をよく観察してください。高温のため、食材は焦げやすくなっています。 ・余熱を行ってください。 	
	<p>グリル(Grill)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・グリルヒーターで加熱。 ・少量のオープンサンド、ピアソーセージ、トーストを調理するのに適しています。 ・オーブンラックは上段に、バイク用トレイは中段へセットしてください。 ・仕上がり具合は常に確認してください。庫内温度が高くなるため、食品が焦げやすくなります。 ・余熱を行ってください。 	

アイコン	説明	
	<p>グリル(大)+ファン(Large grill + Fan)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 上ヒーターで加熱されます。庫内の空気はファンで攪拌されます。 ・ このモードは、肉、魚、野菜を焼くのに適しています。 ・ オープンラックは上段に、バイク用トレイは中段へセットしてください。 ・ 温度は 170 °C をお勧めします。 ・ 仕上がり具合は常に確認してください。庫内温度が高くなるため、食品が焦げやすくなります。 ・ 余熱を行ってください。 	
	<p>トップヒーター(Top Heat)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 上ヒーターで加熱されます。 ・ 食材の上部を、バイク又はローストする場合に最適です。 ・ バイク用トレイは中段にセットしてください。 ・ 温度は 150 °C をお勧めします。 	
	<p>ボトムヒート(Bottom Heat)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 下ヒーターで加熱されます。 ・ このモードでは食材の底部の表面を焦がす必要のある調理に適しています。 ・ バイクやロースト調理が終了する直前に使ってください。 ・ バイク用トレイは下段にセットしてください。 ・ 温度は 160 °C をお勧めします。 	
	<p>ファン+ボトムヒート(Fan + Bottom Heat)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 下ヒーターで加熱されます。庫内はファンで攪拌されます。 ・ 低発酵のケーキ、フルーツや野菜を保存するのに適しています。 ・ 食品の上面に熱が十分に伝わるよう、バイク用トレイを下段にセットしてください。 ・ 温度は 180 °C にセットしてください。 	
	<p>プロロースト(Pro Roasting)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 上ヒーターで加熱し、グリルヒーターと背面からの熱気のコンビネーションで加熱します。 ・ 様々な種類の肉を焼く調理に適しています。 ・ 温度は 180 °C をお勧めします。 	
	<p>エコ ホットエアー(ECO Hot air)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 背面からの熱気で加熱。Hot Air モードより省エネだが、通常と同じ効果が得られます。調理時間は少し長くなります。 ・ このモードは、肉を焼いたり、パイの皮などを焼くのに適しています。 ・ バイク用トレイやオープンラックは中段にセットしてください。 ・ 温度は 180 °C をお勧めします。 ・ この設定では、エネルギー消費量を抑えるため、余った熱を使用します。また、庫内温度は表示されません。 	




スチーム機能 (セレクターノブで選択できる機能)

	<p>スチーム(Steam)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 蒸気で加熱されます。 ・ “スチーム機能”の項目を参照してください。 ・ 100℃の蒸気が庫内に噴射されます。 ・ このモードでは、野菜、玉子、果物、米を蒸気で調理するのに適しています。 	
	<p>低温スチーム(Steam - Low temperature)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 蒸気で加熱されます。 ・ “スチーム機能”の項目を参照してください。 ・ 庫内に蒸気が通常のタイミングで噴射されます。 ・ このモードは、野菜や魚を蒸気で温めたり、食品を保温したり、解凍に適しています。 	
	<p>真真空調理(Sous vide)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 蒸気による加熱。 ・ “スチーム機能”の項目を参照ください。 ・ 真空パックされた食品を低温でゆっくり調理します。 ・ この調理法は、食材の風味、ビタミン、ミネラルを保持します。真空パックは食材をより長く保存できます。 ・ 野菜、果物、肉、鶏肉、魚の調理にこのプログラムは適しています。 	


コンビースチーム機能 (セレクターノブで選択できる機能)

<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;">  </div> <div style="margin-bottom: 10px;">HIGH 3</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;">  </div> <div style="margin-bottom: 10px;">MEDIUM 2</div> <div style="display: flex; align-items: center;">  </div> <div>LOW 1</div> </div>	<p>熱風+スチーム 1/2/3 (Hot air + Steam density 1 / 2 / 3)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 熱風と蒸気のコンビネーションで加熱。 ・ 蒸気が庫内に噴射されます。 ・ パイ生地、ブリオッシュ、パン生地(パン酵母を用いたもの)、フランスパン、グラタン、肉のローストに適したプログラムです。 <p>蒸気を使うと、表面はパリッと焦げ、ふんわりした歯ごたえになります。肉や魚の内部はジューシーに仕上がります。このモードを使う場合は、水タンクを満杯にしてください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 強(HIGH 3): エスカロップ(薄切りの子牛肉のフライ)、ステーキ、塊肉などの調理に使用。 ・ 中(MEDIUM 2): 冷えたり冷凍した食材、生ヒレ肉、野菜、グラタンの加熱などに使用。 ・ 弱(LOW 1): 大きな肉の塊(ロースト、ホールチキン)、パン生地のバイク、ラザニアなどの調理に使用。 	
--	---	---




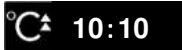
保温機能 (セレクターノブで選択できる機能)

	<p>食器保温</p> <ul style="list-style-type: none">・ 食器類を温めるために使用します。料理を保温することが可能です。	
	<p>保温</p> <ul style="list-style-type: none">・ 調理済みの食品を保温するための機能です。	
	<p>再加熱</p> <ul style="list-style-type: none">・ 調理済みで冷めた食品を温めるための機能です。スチームを使用すると、調理したての味、触感になります。様々な食品に対応できます。	

プラスメニューの説明

ファンクションノブ、セレクターノブで機能を設定した後、プラスボタン  を押すことにより以下のメニューが使えます。



プラスメニューを解除するには、ストップボタン  又はプラスボタン  を押すことにより直前の画面に戻ることができます。

プラスメニュー (Plus)	詳細
エッグタイマー Egg timer	<p>オープンの中でも独立した機能で、他の機能と連動はしていません。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 設定した時間が経過すると、画面にメッセージが表示され、信号音が鳴ります。 ・ ストップキー  に触れると信号音が消え、メッセージが消えます。 ・ 又は 2 分間何もしなければ自動で信号音は消えます。 ・ タイマー機能をキャンセルするにはタイマーを 0:00 にセットしてください。
余熱の設定 Fast preheat	<p>余熱が必ず行われるように設定できます。(オープン機能使用時のみ可能)</p> <p> を押して、セレクターノブで Fast preheat を選択し  を押すと オン/オフが切り替わります。オンになると 時刻表示の前に 余熱のアイコンが下図のように表示されます。</p> 
スチーム強度設定 Add steam 123	<ul style="list-style-type: none"> ・ 各オープン機能にそれぞれ強度を設定可能。 ・ 調理時間を設定した時のみ使用可能。 ・ 10 分以上設定可能。
ダイレクトスチーム Add direct steam	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理機能にスチーム機能を追加。
スチーム強度機能をキャンセル Cancel steam 123	<ul style="list-style-type: none"> ・ スチーム強度機能をキャンセル。
ダイレクトスチーム機能をキャンセル Cancel direct steam	<ul style="list-style-type: none"> ・ ダイレクトスチーム機能をキャンセル

余熱から始めるには....

- ・ 調理を開始する際に、必ず余熱から開始するには、**プラスメニューで余熱をオン**に設定してください。
- ・ 設定メニューで、余熱をオンに設定すると、ディスプレイに余熱のアイコンが表示されます。15 秒後にはポップアップが消えます。ディスプレイには余熱のアイコンが表示され、時間がグレーの文字で表示されます。
- ・ 設定した温度に達すると、メッセージが表示されます。食材を入れてドアを閉めると調理が開始されます。

スチーム機能

	<p>ワーニング - やけどに注意！ スチーム機能を使っている場合は、ドアを閉めておいてください。蒸気がドアの開口部から逃げてしまいます。ドアを開けた時に庫内に水滴が残ってしまいます。</p>
	<p>注意 : スチーム機能を使用した後は、庫内を十分冷やし、使用毎に柔らかな布で庫内の水分を拭き取ってください。 Note: スチーム機能を使用した後は、タンクを空にしてください。タンクを空にするのはスチームオーブンを使う上では必須です。</p>

スチーム料理の利点

- ・ 健康的な自然なスチーム料理は食材の色と味を保ちます。スチーム調理は無臭です。
- ・ スチーム調理(シチュー、料理、ロースト料理)はオーブン庫内が 100°Cに達する前に開始されます。
- ・ スロークッキング (シチュー、cooking, ロースト料理) は低い温度で調理されます。i
- ・ 非常にヘルシー ▷ ビタミンとミネラルは食材の熱い水分には、わずかなビタミンとミネラルが溶けて、存在しています。
- ・ スチーム調理中に脂肪や油を追加する必要はありません。
- ・ 蒸気は臭いや味を邪魔しないので、肉や魚を野菜と一緒に調理することができます。
- ・ スチーム調理は湯がき、解凍、食材を温かく保つのに最適です。

スービー Sous vide

機能の使い方 ::

・ バキューム

▷▷ まず、バキューム吸引機を使いビニール袋に入れた食材の真空を引いてください。このプロセスではビニールの袋からほとんどの空気を吸い取ります。ビニール袋により調理中に栄養物と味を保存することができ、食材がジューシーで柔らかくなります。

・ バキューム調理


▷▷ スービー の設定で、正確な温度、正確な時間で、調理を行います。

▷▷ ほとんどの料理は 60°C近辺の温度で数時間保持することができます。料理を提供したいときにオーブンより取り出せば、適温で提供できます。

5. ご使用方法

共通の使い方

調理を開始

1. オン/オフキーをタッチして、電源を入れてください。
2. ファンクションノブを回し、希望の機能にセットしてください。
3. セレクターノブを回し、必要なオプション、設定を選んでください。
4.  キーをタッチして調理を開始してください。

調理を終了

- ・ 調理を停止させる。


▷▷  に触れる。

調理終了の表示の後、スタンバイ画面が表示される。調理が終了して 10 分間何も操作をしないとスタンバイモードになります。

- ・ 追加の調理



▷▷ 矢印キー   に触れ 'Add extra time' (調理時間追加) を選んでください。

又は、矢印キーの代わりにセレクションノブを回すと調理追加時間を調整できます。

▷▷  に触れてください。

▷▷ 設定した値は記憶され、次回動作時に有効になります。

調理中に設定を変更する場合

- ・ 調理中に矢印キー   に触れると変更可能なエリアが明るくなります。明るくなった部分は変更が可能です。

 キーに触れると変更項目が保存されます。

- ・ 5 秒間何もしなければ、表示は元に戻ります。

スチーム機能を使い場合

水タンクに水を入れてください。

- ・ スチーム機能を使うには水タンクに水を十分入れてください。
 - ・ クリーンな水道水、ミネラル分の含まれていない市販の水、蒸留水を使用してください。
1. 水タンクのカバーを押してカバーを開いてください。
 2. 水タンクのハンドルを引き、水タンクを引き出してください。
 3. 水タンクの透明なフタを外し、タンク内をクリーンな水で洗い流してください。
 4. 水タンクのフタを閉め、“MAX”の位置まで、クリーンな水を入れてください。(約 1.2 リットル)
 5. 水タンクをクリック音がするまで、元の位置に挿入してください。
 6. 水タンクのカバーを閉めてください。



調理終了後、スチームシステム内に残った水は内臓のポンプで水タンクに戻されます。スチーム機能を使い終わったら水タンクに残った水は空にして残った水分は拭き取ってください。

水タンクは、スチーム機能を使用する時のみ、水を入れてください。

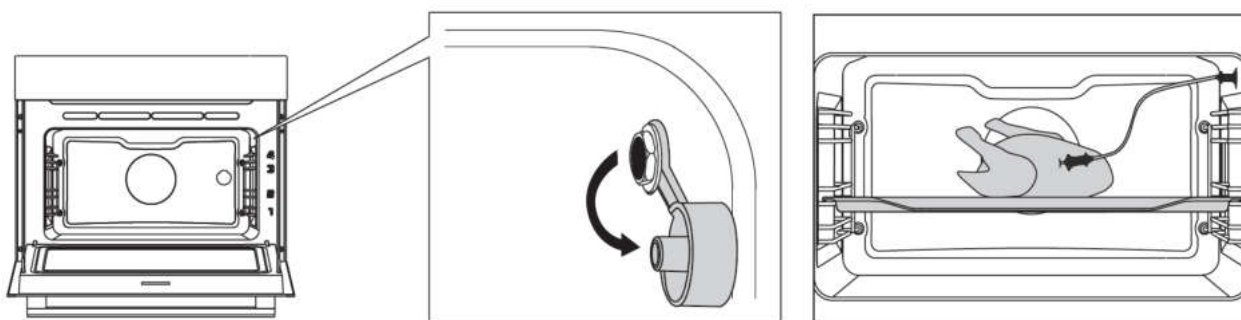
スチーム機能利用後、ドアを開けておくと、庫内の余熱にて庫内が乾燥します。

使用后清掃せずにドアを締切で保管すると、庫内にカビが生える可能性があります。


食材用温度センサー

肉温度センサーを接続すると、ディスプレイにアイコンが表示されます。センサーの先端が食材の温度を測定しています。食材の先端の温度が設定した温度に到達まで、オーブンは動作します。

1. ソケットのゴムのカバーを外してください。(庫内右上)
2. 温度センサーの端子をソケットに挿入してください。センサーの先端を食材に刺してください。



ディスプレイにはセンサーのアイコンが表示されます。

3. 機能と温度をセットしてください。調理時間の代わりに温度をセットしてください。(30°C~100°C).
4.  キーに触れると動作がスタートします。
5. 調理中の食材の温度がディスプレイに表示されます。
6. 食材の中心の温度が設定した温度になると調理が停止し、シグナル音が鳴るので、調理を停止してください。
1 分間操作をしないと、アラーム音は止まります。現在時間が表示されます

注意！

- ・ 肉温度センサーの金属部全体を食材に挿入してください。
- ・ 肉温度センサーを使わないときは、庫内のセンサー接続部には必ずキャップをしてください。
- ・ 肉温度センサーはこのオーブンだけに使ってください。
- ・ 調理中はセンサーがヒーターと接触しないように注意してください。
- ・ 温度センサーの先端は非常に熱くなるので、やけどしないように中止してください。

6. お手入れ・清掃について

清掃

庫内に油脂や食品カスが残らないよう、清掃を行ってください。特に庫内の表面、機器外側、ドア、ドアパッキンを清掃してください。

- ・チャイルドロックをオンにしてください。(スイッチが押されてしまわないように)
- ・外観は柔らかな布で洗剤を含ませたぬるま湯で清掃をしてください。
- ・次にきれいな布で表面の水分を拭き取ってください。
- ・洗剤を含ませた布で庫内の汚れや、はねを拭き取ってください。
- ・次にきれいな布で表面の水分を拭き取ってください。



重要!

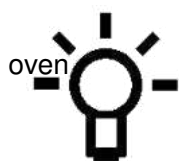
給排気部には水分が入らないよう注意してください。化学的洗剤や溶剤は使わないでください。ドアのパッキンはきれいに保ってください。ドアを正しく閉めて庫内にゴミやほこりが入らないよう、注意してください。


クリーニング機能 (Cleaning)

クリーニング機能と湿った布を使ってオープン庫内の油分や汚れを簡単に清掃することができます

クリーニング機能 (Cleaning)

- ・クリーニング機能はオープンが冷えた時だけ使ってください。庫内が冷めれば油や汚れは簡単に落とすことができます。
- ・この機能は終了まで 30 分かかります。ホーロー処理された壁についた汚れは 30 分経過すると温めた布で拭きとれば落とすことができます。



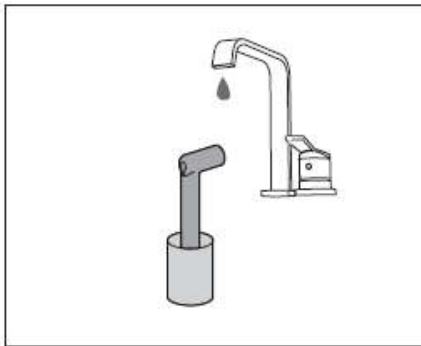
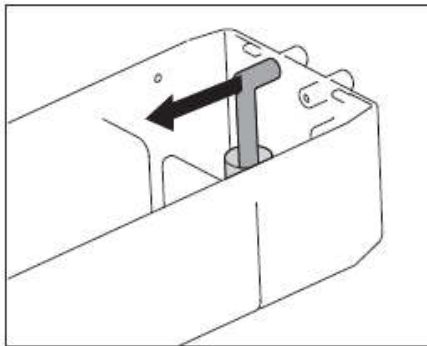
1. オープン庫内の棚板やガイドレールをすべて外してください。Remove all accessories from the
2. ファンクションノブで 'Cleaning' を選択してください。
3. 決定キー  に触れるとクリーニングが開始されます。

クリーニング機能動作中はドアを開けないでください!

水タンク、水フィルターの清掃

水タンクのフィルターが汚れたら、下図のように水道水で洗ってください。

1. フィルターからフィルター付きチューブを外してください。Remove the suction tube with the filter.
2. 水道水でフィルター付きチューブを洗い、元の位置に戻してください。フィルターの底の部分が、タンクの底に付くようにセットしてください。



石灰の除去

スチームが動作中にはシステムの中にミネラル分などがたまりまます。

時々、石灰を取り除く必要があります。ディスプレイに“Appliance needs descaling”と表示されたら、清掃を実行する必要があります。この表示が3回表示されたら機器は停止してしまいます。この機能はオーブンが十分に冷えてから行ってください。この清掃工程は、石灰の除去とすすぎを行います。

1. クリーンな水と石灰除去剤を混ぜて水タンクに入れてください。水タンクに水 1 リットルを入れ、付属の除去剤 1 本 (100 ml) を入れてください。
2. ファンクションノブをセンターの位置にセットして、セレクターノブ又は決定キー を押してください。ディスプレイに“Settings”と表示されるので、セレクターノブを回し“Cooking”を表示させてください。“Cooking”が表示されたらセレクターノブ又は決定キー を押してください。
3. セレクターノブを回し“Steamer setting”が表示されたら、セレクターノブ又は決定キー を押してください。
4. セレクターノブを回し“Descaling”が表示されたらセレクターノブ又は決定キー を押してください。
ディスプレイに“Descaling right now?”と表示されます。
5. 決定キー を押すと洗浄が始まります。
6. 洗浄が終わると、ディスプレイに以下の表示がでます。

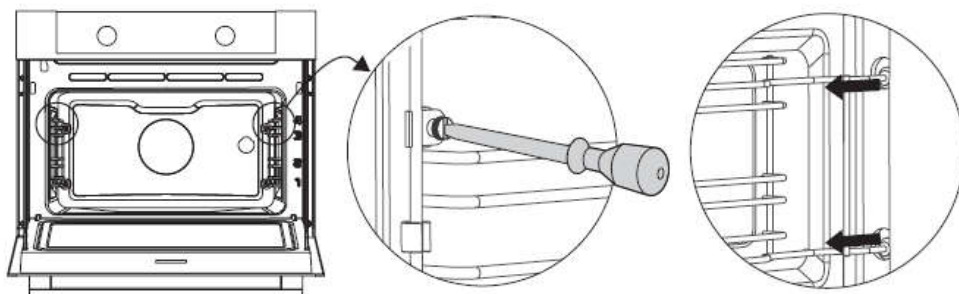
You can empty and rinse the water reservoir and insert it filled with fresh water. After this step the rinsing procedure will start

7. 水タンクを取り出し、タンクの水をすべて捨て、**新しい水**を入れてドアを閉めるとすすぎの工程になります。
8. すすぎの工程が終了すると通常の画面に戻ります。

ガイドレールの取り外し

ガイドレールを外して清掃をしてください。ガイドレールの清掃は一般的な方法で行ってください。

1. プラスドライバーでガイドレールを固定しているネジを外してください。
2. ガイドレールを背面壁より外してください。



庫内灯の交換



庫内灯は専用のランプ(ハロゲンランプ)を使用しています。
一般の室内用ランプは使用しないでください。



ランプは消耗品の為、保証対象ではありません。ランプを交換する場合は純正のランプを使用ください。



ランプを交換する際は、コンセントから電源プラグを抜くか、ブレーカーを切ってください。

注意 : 電球の表面は非常に高温になります !

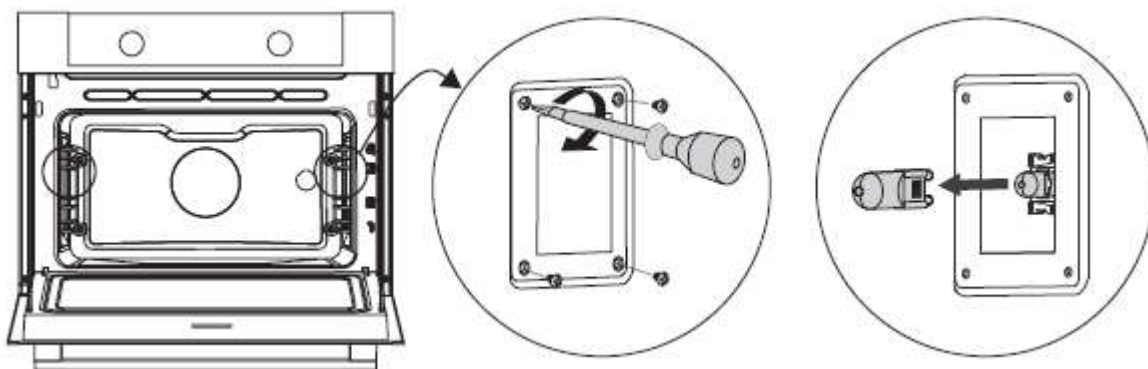
電球を外すときは火傷をしないよう、手袋をしてください。



新しいランプは素手で触れないでください。指紋がつくと割れやすくなります。

1. 庫内灯のカバーを留めている4本のネジを外してください。カバーパネル、ガラス、パッキンを外してください。
2. 切れたランプを外して、新しいランプを取り付けてください。(ランプに素手で触れない)
3. 外したカバーパネル、ガラス、パッキンを戻してください。

注意 : パッキンは正しく取り付けてください。



7. 故障かな？と思ったら

オーブンに問題が発生したら、下記のリストを参照してください。解決しない場合は、修理を依頼してください。

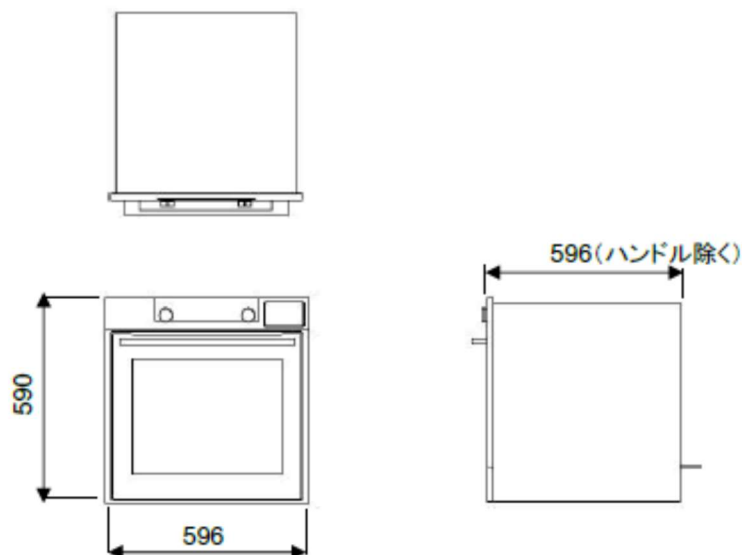
食品が調理されていない。(生)	<ul style="list-style-type: none">・タイマーがセットされているか確認してください。セットされていなければ、決定キーを押してください。・ドアが閉まっているか確認してください。・ヒューズが切れていないか、ブレーカーが下りていないか、確認してください。
食品が調理しすぎ、調理が足りない	<ul style="list-style-type: none">・調理時間を正しくセットしているか、確認してください。・電源が正しく接続されているか確認してください。
キーが反応しない。ディスプレイが反応しない。	<ul style="list-style-type: none">・コンセントを抜くか、ブレーカーを数分間落としてください。その後、コンセント、ブレーカーを接続してオーブンの電源スイッチをオンにしてください。
庫内で火花が見える。	<ul style="list-style-type: none">・ランプカバーが正しくついているか、ガイドレールにスペーサーがついているか、確認してください。
電源が切れ、ディスプレイがリセットされる。	<ul style="list-style-type: none">・電源プラグを抜いて、再度差し込んでください。・時刻を再度設定してください。
庫内に水滴が付く。	<ul style="list-style-type: none">・問題ありません。使用後は水滴を拭き取ってください。
オーブンをオフにしてもファンが動作している。	<ul style="list-style-type: none">・問題ありません。電源をオフにしても少しの間、ファンは回っています。
ドアの隙間やオーブン外観より風を感じる。	<ul style="list-style-type: none">・問題ありません。
ドアや外観から光が反射している。	<ul style="list-style-type: none">・問題ありません。
ドアや、排気部から蒸気が出ている。	<ul style="list-style-type: none">・問題ありません。
オーブン動作中、特に解凍動作中にカチカチ音がある。	<ul style="list-style-type: none">・問題ありません。
分電盤のブレーカーが切れる。	<ul style="list-style-type: none">・修理を依頼してください。
ディスプレイにエラーコードが表示される。	<ul style="list-style-type: none">・電気部品が異常です。数分間、電源コンセントを抜いてください。コンセントを差し直し時間をセットしてください。・エラーが消えなければ、修理を依頼してください。



オーブンを保管する場合は、埃が発生しない清潔な場所を選んでください。
機器がダメージを受ける場合があります。

8. 仕様

寸法図



仕様

型式		OCS8664S / OCS8664B	
電気	電源	単相 200V/20A 専用回路	形状 
	コンセント	アース端子付き 3P	
	最大消費電力	3400W	
外径寸法(mm) W x D x H		596 x 570(ハンドル除く) x 596	
必要開口寸法(mm) W x D x H		568 x 550 x 590	
重量(kg)		46	
庫内容量(L)		73	
温度		30°C~230°C	
設置		ビルトイン	

消防法 基準適合 組込型			
可燃物からの離隔距離(cm)			
上方	側方	前方	後方
1.0	0	開放	開放

この電気天火は「消防法 告示第一号（対象火気器具等の離隔距離に関する基準）」に適合しております。

建築物の可燃物等からの離隔距離は表に掲げる値以上の距離を保ってください。

9. 保証とアフターサービス

保証書について

- (1) この電気オープンには保証書がついています。保証書は販売店にて所定の事項を記入してお渡しいたしますので、記載内容をよくお確かめの上、大切に保存してください。
- (2) 保証期間は、お買い上げの日から1年間です。保証期間内の故障のうち製造上に起因する故障については、保証書の規定に従って無償修理いたします。
- (3) 保証期間後の修理については、お買い求めの販売店またはツナシマ商事までご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理させていただきます。

点検のお願い

次のような症状やその他の異常があるときは、事故防止のため直ちに本機の使用を中止し、お買い求めの販売店またはツナシマ商事まで点検・修理をご依頼ください。

- こげくさいにおいがしたり、運転中に異常な音や振動がする
- 電気オープンに触れると、ビリビリ電気を感じる
- その他の異常や故障がある
- 時々運転しなくなる

修理を依頼されるとき

修理を依頼される前に、P26 の「故障かな?と思ったら」をよくお読みの上ご確認の後、直らないときはまず主電源スイッチをオフにして、お買い求めの販売店またはツナシマ商事までご連絡ください。

お伝えいただきたいこと	
品名	ASKO スチームオープン
型式	OCS8664
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ詳しく

補修用性能部品の保有期間

電気オープンの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です

お問い合わせは

株式会社ツナシマ商事

東京: TEL 03-3833-1331

大阪: TEL 072-657-9907

E-Mail: info@tsunashimashoji.co.jp

愛情点検

ご使用の電気オーブンの点検を！



据え付けしてから4～5年経過しましたら、より長い期間安全にお使いいただくために、点検をおすすめします。点検はお買い上げの販売店、または当社のサービス受付窓口にご依頼ください。



総輸入元

株式会社

ツナシマ商事

<http://www.tsunashimashoji.co.jp/>

本社 〒106-0047 東京都港区西麻布2-22-2

電話 03-6712-5721

大阪営業所 〒567-0031 大阪府茨木市春日 1-16-11 1F

電話 072-657-9907