

BO 440/441 412

オープン

目次

用途	3	オートマチックプログラム	18
安全に関する重要な注意事項	4	設定に関する情報	18
損傷の原因	6	料理の選択	18
環境保護	6	調理の設定	18
省エネ	6	最後に使用したオートマチックプログラムの呼び出し	19
環境に配慮した廃棄	6	個別のレシピ	19
製品の概要	7	レシピの記録	19
オープン	7	レシピのプログラミング	20
ディスプレイとコントロールパネル	8	名前を入力	20
記号	8	レシピの開始	20
色と表示	8	レシピの変更	21
ドア自動開閉機能	9	レシピの削除	21
スタンバイモード	9	ミートセンサー	21
製品の起動	9	食材へのミートセンサーの挿入	21
追加情報iおよびi [®]	9	中心温度の設定	22
冷却ファン	9	中心温度の推奨値	23
ファンクションセクターの位置	10	ロースト機能	24
付属品	11	チャイルドロック	24
付属品	11	チャイルドロックの有効化	24
製品を初めてご使用になる前に	12	チャイルドロックの無効化	24
言語の設定	12	Home Connect	25
時刻表示形式の設定	12	セットアップ	25
時計の設定	12	リモートスタート	26
日付表示形式の設定	12	Home Connectの設定	26
日付の設定	12	リモート診断	27
温度単位の設定	12	データ保護について	27
初期設定の終了	12	適合宣言	27
庫内の加熱	12	基本設定	28
付属品のお手入れ	12	洗浄とお手入れ	30
製品の操作	13	洗浄剤	30
庫内	13	差し込み網の取り外し	31
付属品の挿入	13	触媒洗浄（洗浄サポート）	31
電源を入れる	13	触媒洗浄の準備	31
急速加熱	13	触媒洗浄の開始	31
安全機能停止機能	13	不具合が発生したら	32
タイマー機能	14	停電	32
タイマーメニューの呼び出し	14	デモモード	32
キッチンタイマー	14	オープンの電球交換	33
ストップウォッチ機能	14	アフターサービス	33
調理時間	15	E番号とFD番号	33
調理時間の終了	16		
長時間タイマー	17		
長時間タイマーの設定	17		

表とヒント	34
野菜	34
付け合わせ	36
魚介類	38
肉	39
鶏肉	42
グリルとロースト	43
焼き菓子	45
発酵モード(発酵)	49
デザート	49
解凍	50
保存	51
消毒	51
乾燥	52
ピザストーン	52
ロースト皿	53
食品中のアクリルアミド	55

製品本体、付属品、スペア部品、サービスに関する詳細は、以下をご覧ください。Webサイト
www.gaggenau.com および オンラインショップ
www.gaggenau.com/zz/store

用途

この製品を安全かつ正しくお使いいただくために、この手順を注意してお読みください。取扱説明書と設置手順は、将来の使用するため、または次の所有者のために保管しておいてください。

本製品はキッチンに完全に取り付けることを想定しています。専用の取り付け指示に従ってください。

製品の開梱後、損傷がないかどうか点検してください。輸送中に機器が損傷している場合は、本製品を電源に接続しないでください。

資格を持つ専門家のみがプラグなしで製品を接続できます。誤った接続により発生した損傷は保証の範囲外です。

本製品は家庭内での使用のみを想定しています。本製品は食品および飲料の調理にのみ使用してください。本製品の操作中は製品から離れないでください。本製品は屋内でのみ使用してください。

本製品は、海拔2,000 m以下の地域での使用のみを想定しています。

本製品は、8歳を超えるお子様、身体的、感覚的、精神的機能が低下した方、製品に関する経験や知識のない方でも、安全な使い方と使用に伴う危険性を十分に把握した責任者の監督または指導のもとであればお使いいただけます。

お子様に本製品および本製品の周囲で遊ばせないでください。15歳を超え、適切な監督者のもとでない限り、お子様に本製品の清掃や一般的な保守作業をさせないでください。

8歳以下のお子様については、本製品および電源ケーブルから十分な距離をとるよう気をつけてください。

付属品は常に庫内にスライドさせて正しく収納してください。取扱説明書で付属品の説明を参照してください。

△ 安全に関する重要な注意事項

本製品は、8歳を超えるお子様、身体的、感覚的、精神的機能が低下した方、製品に関する経験や知識のない方でも、安全な使い方と使用に伴う危険性を十分に把握した責任者の監督または指導のもとであればお使いいただけます。

お子様に本製品および本製品の周囲で遊ばせないでください。15歳を超え、適切な監督者のもとでない限り、お子様に本製品の清掃や一般的な保守作業をさせないでください。

8歳以下のお子様については、本製品および電源ケーブルから十分な距離をとるよう気をつけてください。

△ 警告 – 火災の危険!

- 可燃物を庫内に保管すると火がつくことがあります。庫内には絶対に可燃物を保管しないでください。内部に煙がある場合は、絶対に製品のドアを開けないでください。不具合が生じた場合は、電源プラグをコンセントから抜くかヒューズボックスのブレーカーのスイッチを切ってください。
- 製品のドアが開いている場合、通気が行われます。耐油紙がヒーターに接触して発火する可能性があります。予熱時に付属品に耐油紙を被せないでください。耐油紙を乗せる場合は必ず皿やベイキング型を置いてください。耐油紙が必要な面だけを覆ってください。耐油紙が付属品の上にはみ出さないように注意してください。

△ 警告 – 火傷の危険!

- 本製品は非常に高温になります。庫内表面や発熱体に絶対に触れないでください。常に本製品を冷ましてください。お子様を近づけないようにしてください。

- 製品の内部は使用中に非常に高温になります。製品のドアはなるべく全開に開いてご使用ください。製品のドアが戻らないように注意してください。製品のドアの内側に触らないようにしてください。
- 付属品および温めた耐熱食器は非常に高温になります。庫内から付属品や食器を取り出すときは、必ずオーブン用手袋を使用してください。
- アルコールガスは、高温の庫内で火がつくことがあります。アルコール分の高い飲料を大量に含む食品を絶対に調理しないでください。アルコール分の高い飲料は、少量のみ使用してください。製品のドアは注意して開けてください。
- スイッチをオンにすると、バルブが非常に熱くなります。スイッチをオフにした後も、しばらくは火傷する危険があります。バルブが冷えてから清掃を行ってください。清掃中は製品ライトのスイッチをオフにしてください。
- スイッチをオンにすると、バルブが非常に熱くなります。スイッチをオフにした後も、しばらくは火傷する危険があります。バルブが冷えてから交換を行ってください。

△ 警告 – (熱湯・湯気による) 火傷の危険!

- 操作中、手の届く部品が高温になります。絶対に高温の部品に触れないでください。お子様を近づけないようにしてください。
- 製品のドアを開けると、高温の湯気が出ることがあります。製品のドアは注意して開けてください。お子様を近づけないようにしてください。
- 高温の庫内で、水が高温の蒸気になることがあります。高温の庫内に、絶対に水を注がないでください。

△ 警告 – 負傷の危険!

本製品のドアのガラスにかき傷がつくと、割れ目が生じることがあります。ガラススクレーパー、とがった道具、研磨剤入りの洗浄用具や洗剤を使用しないでください。

△ 警告 – 感電の危険!

- 不適切な修理は危険です。修理をし、損傷した電源ケーブルを交換できるのは、適切な研修を受けた弊社のアフターサービス技術者のみです。欠陥が生じた場合は、電源プラグをコンセントから抜くかヒューズボックスのブレーカーのスイッチを切ってください。アフターサービスにご連絡ください。
- 電気機器のケーブル絶縁が本製品の高温部品に接触すると溶けることがあります。絶対に電気機器のケーブルを本製品の高温部品と接触させないでください。
- 絶対に高圧洗浄機や蒸気洗浄機を使用しないでください。感電を引き起こす恐れがあります。
- 庫内の電球を交換するとき、電球のソケット接点には電気が流れています。電球を交換する前に、電源プラグをコンセントから抜くかヒューズボックスのブレーカーのスイッチを切ってください。
- 本製品に欠陥がある場合は感電を引き起こす恐れがあります。絶対に欠陥のある状態で本製品の電源を入れないでください。不具合が生じた場合は、電源プラグをコンセントから抜くかヒューズボックスのブレーカーのスイッチを切ってください。アフターサービスにご連絡ください。
- 互換性のないミートセンサーを使用すると、絶縁が損傷することがあります。本製品に推奨されているミートセンサー以外は使用しないでください。

△ 警告 – 火傷の危険!

洗浄機能中は本製品の外側が非常に高温になります。製品のドアに触れないでください。製品が冷えるまでお待ちください。お子様を近づけないようにしてください。

損傷の原因

注意

- 庫内床面上の付属品、フویل、耐油紙、耐熱食器：庫内床面に付属品を置かないでください。Do庫内床面をフویلや耐油紙などで覆わないでください。耐熱食器を庫内床面に置かないでください。熱が集約され、ベイキング時間およびロースト時間が正しくなくなり、エナメルが損傷します。
- 高温の庫内の水：庫内が高温のときは庫内に水を注がないでください。蒸気が発生します。温度変化によりエナメルが損傷することがあります。
- 湿気を含む料理：ドアを閉じた状態で湿気を含む料理を庫内に入れて長い時間保存しないでください。エナメルが損傷します。
- 果汁：果汁を含むパイを焼く場合、ベイキングトレーに詰めすぎないでください。ベイキングトレーから垂れた果汁が染みになり取れなくなります。可能な場合は、深い調理鍋を使用してください。
- 製品ドアを開いたままでの冷却：庫内を冷却するにはドアを閉じてください。製品ドアが少しでも開いていると、長期間使用する間に、隣接するユニットのフロントパネルが損傷することがあります。
- 非常に汚れたドアシール：ドアシールが非常に汚れている場合、製品を使用する際に製品ドアが適切に閉まらなくなります。隣接する装置の前面が損傷する可能性があります。ドアシールは常に清潔な状態を維持してください。
- シート、シェルフ、または調理台としての製品ドア：製品ドアに座ったり、物を置いたり掛けたりしないでください。製品ドアに調理器具や付属品を置かないでください。
- 付属品の挿入：製品モデルによっては、製品ドアを閉じる際に付属品でドアパネルが傷つくことがあります。付属品は常に庫内に可能な限り奥まで挿入してください。
- 本製品の移動：ドアハンドルを持って製品を持ち上げたり抱えたりしないでください。ドアハンドルは装置の重量を支えきれずに壊れることがあります。

環境保護

この項には、省エネのヒントのリストと製品の破棄に関する情報が記載されています。

省エネ

- 濃い色の、黒塗りまたはエナメルコーティングの焼型を使用してください。これらは特によく熱を吸収します。
- 運転中は製品のドアを少しだけ開けてください。
- 複数のケーキを焼くときは、1つずつ続けて焼くのが最良の方法です。オープンがまだ温かいので、2つめのケーキの調理時間を減らすことができます。2つのパウンド型を並べて置くこともできます。
- 熱風モードでは、複数のケーキを同時に焼くことができます。
- 調理時間が比較的長い場合は、調理時間が終了する10分前に製品をオフにして、余熱で料理を仕上げることができます。

環境に配慮した廃棄

製品の梱包は環境に配慮した方法で廃棄してください。

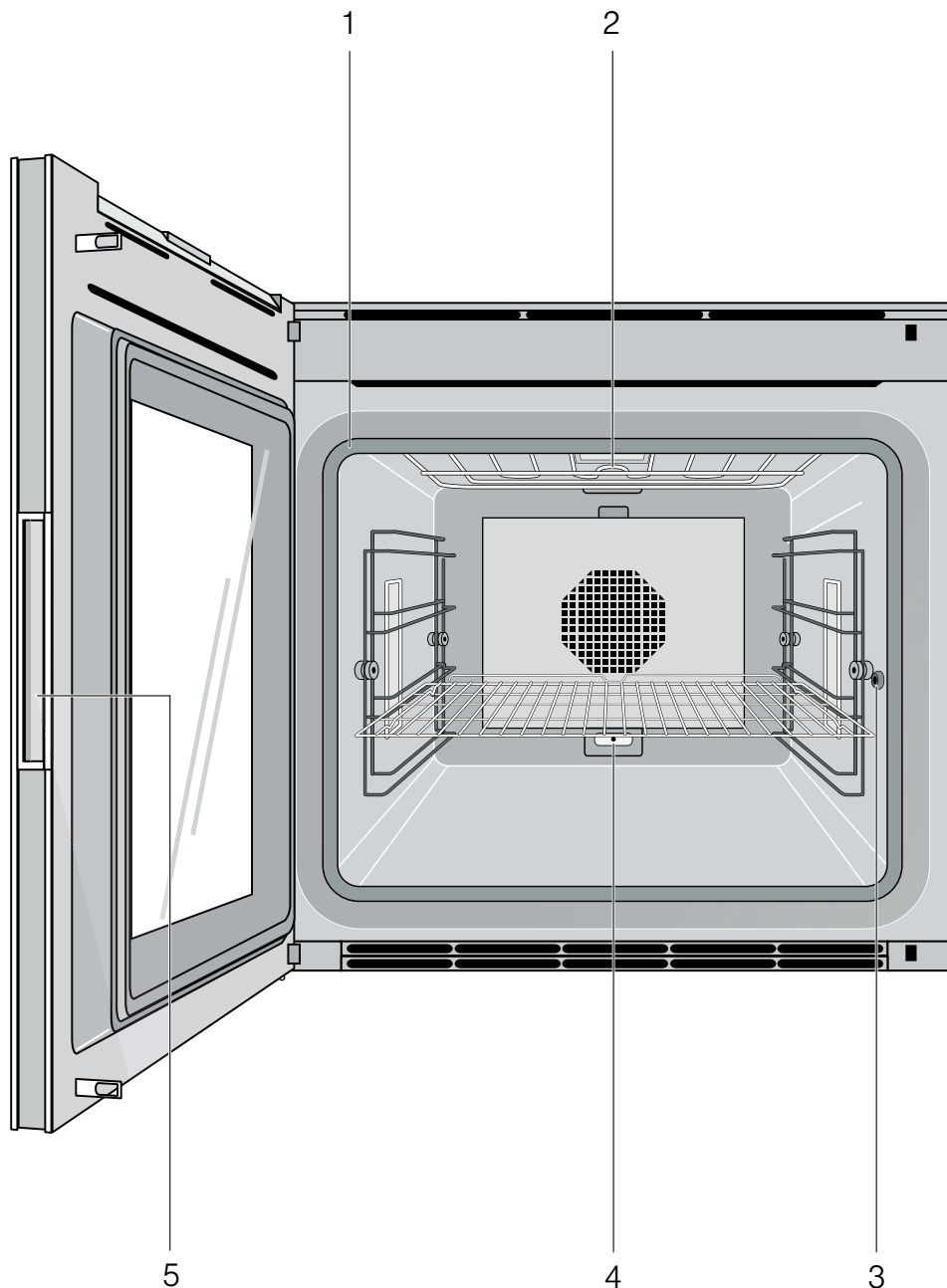


本製品には、使用済みの電気機器および電子機器に関する欧州指令2012/19/EUに従ってラベルを貼付しています（廃棄電気機器および電子機器 - WEEE）。この指令はEU全体において該当する使用済み機器の返却およびリサイクルの枠組みを規定するものです。

製品の概要

ここでは、新しい製品に慣れていただくことを目的としています。ここでは、コントロールパネルと個々の操作ボタンについて説明します。庫内と付属品に関する情報も記載されています。

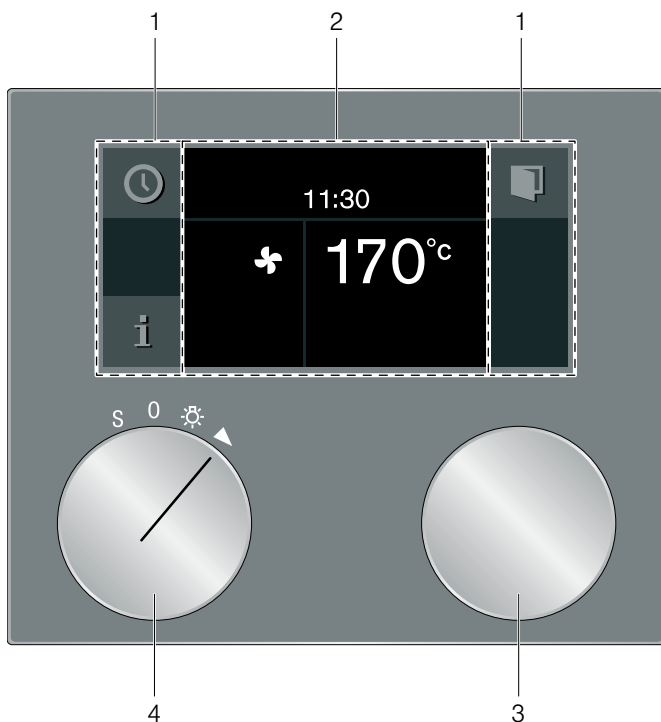
オープン



1	ドアパッキン
2	グリルヒーター
3	ミートセンサー用のソケット
4	追加ヒーター（ピザストーンとロースター用のオプション付属品）用のソケット
5	ドア開閉用手掛け

ディスプレイとコントロールパネル

この説明は異なる型式の製品に適用されます。製品の型式によっては、多少違いがあります。



1	コントロールパネル	コントロールパネルはタッチパネルになっています。記号にタッチし、機能を選択できます。
2	ディスプレイ	ディスプレイには、現在の設定やオプションなどが表示されます。
3	ロータリーセレクター	ロータリーセレクターを使って温度調整やその他の設定を行うことができます。
4	ファンクションセレクター	ファンクションセレクターを使用して、加熱の方法、クリーニング機能、または基本設定を選択します。

記号

記号	機能
▶	開始
■	停止
	一時停止/終了
X	キャンセル
C	削除
✓	決定/設定を保存
>	選択キー
□	製品のドアを開く
i	追加情報の呼び出し
>>	急速加熱

🔊	マイレシピの呼び出し
REC	メニューの記録
✎	設定の編集
>A ^A	名前の入力
✕	文字の削除
🔒	チャイルドロック
🕒	タイマー機能メニュー
🕒	長時間タイマー
🔧	デモモード
📶	ネットワーク接続 (Home Connect)
👉	ミートセンサー
>>	ロースト機能急速加熱の開始
>>	ロースト機能急速加熱の終了

色と表示

色

設定状況によって異なる色で表示されます。

オレンジ	初期設定 主要機能
青	基本設定 クリーニング
白	設定可能な値

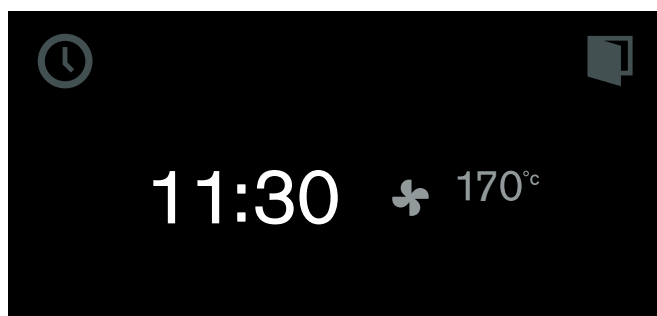
ディスプレイ

記号、値、またはディスプレイ全体の表示は、状況に応じて変化します。

ズーム 変更しようとしている部分がディスプレイで大きく表示されます。

設定した時間に達する直前に、時間がディスプレイに大きく表示されます (例：タイマー終了60秒前)。

ディスプレイの減少表示 しばらくすると、ディスプレイに必要な情報のみが表示され、他の情報は消えて表示されません。これはプリセット機能で、基本設定で変更できます。



ドア自動開閉機能

■マークをタッチ製品のドアが手前に少し開きます。手掛けハンドルに手をかけて完全に開けることができます。

自動ドアオープンは、チャイルドロックが設定されている場合、または停電の場合には動作しません。その場合、側面の手掛けハンドルを使用して手動で開けることができます。

スタンバイモード

製品は、機能が設定されていないまたはチャイルドロックが設定されている場合、スタンバイモードになります。

コントロールパネルの輝度は、スタンバイモードでは暗くなります。

メモ

- スタンバイモードの表示を変えることができます。デフォルト設定はガゲナウのロゴと時計です。
- ディスプレイの輝度は、見る角度によって異なります。
- 基本設定でいつでもディスプレイの表示と輝度を変更できます。→ "基本設定" (#ページ) 28

製品の起動

スタンバイモードを終了するには、以下のいずれかの方法があります。

- ファンクションセレクターを回す
- コントロールパネルにタッチする
- ドアを開く、または閉じる

これで目的の機能を設定できます。機能の設定方法については、関連する項を参照してください。

メモ

- 基本設定で「待機表示 = オフ」が設定されている場合は、設定ダイヤルを回して待機モードを終了する必要があります。
- 起動後に長期間設定を実行しないと、待機表示が再度表示されます。
- ドアを開けて、しばらくすると、庫内照明が消灯します。

追加情報iおよびi^①

i記号をタッチして追加情報を呼び出すことができます。たとえば、加熱の種類の設定に関する情報や、庫内の現在の温度に関する情報を参照できます。

メモ: 加熱後の連続動作中、多少の温度差が発生しますが、これは正常です。

i^①記号は重要な情報を表し、操作が必要であることを示します。安全および運転状態に関する重要な情報は、場合により自動的に表示されます。これらのメッセージは数秒後に自動的に消えますが、一部のメッセージは✓で確定する必要があります。

Home Connectメッセージの場合、Home Connectの状態はi^①にも表示されます。この機能の詳細情報は、→ "Home Connect" (#ページ) 25のセクションを参照してください。

冷却ファン

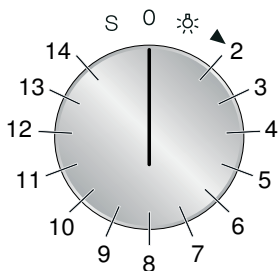
本製品には冷却ファンが装備されています。冷却ファンは製品の稼動中はスイッチが入ります。熱風がドアの上部から排出されます (排出場所は製品バージョンに応じて異なります)。

調理が終了して料理を取りだした後は、オープンが冷めるまではドアは閉めたままにしてください。空けたままにすると庫内の熱気が外部に出て、オープンと接しているキャビネットやキッチンの扉材を痛める可能性があります。調理終了後しばらくは冷却ファンが作動していますが、その後自動的に切れます。

注意

冷却ファンの作動中は通気穴をふさがないでください。機器が過熱する恐れがあります。

ファンクションセクターの位置



位置	機能/加熱の種類	温度	用途
0	オフ		
☀	庫内灯		
2	☼ 熱風循環	50～300℃ 初期設定温度 170℃	熱風循環：ケーキ、ビスケット、焼き菓子などを一度に数段のトレイで焼く場合。 オープンの背面パネルのファンによって熱が庫内に均等に分散します。
3	☼ ^e エコ熱風循環*	50～300℃ 初期設定温度 170℃	ケーキ、肉料理、焼き菓子、グラタン用のエコ熱風モード。このモードでは余熱を利用します。便利な機能（庫内灯など）はオフのままになります。庫内の温度は、製品の加熱中のみ表示されます。オープンを予熱しないでください。 庫内に食材を入れるときは、庫内が冷たいこと、および庫内に何も無いことを確認してください。その後、指定した調理時間で調理を開始します。調理中は熱が逃げないように、製品のドアを常に閉じた状態にしておいてください。
4	--- 上+下ヒーター	50～300℃ 初期設定温度 170℃	型やベイキングトレイで焼くケーキ、焼き料理、ロースト。
5	--- 上ヒーター	50～300℃ 初期設定温度 170℃	メレンゲのフルーツフランをグリルする場合などに上から加熱します。
6	--- 下ヒーター	50～300℃ 初期設定温度 170℃	仕上げの焼き色付け段階（フルーツフランなど）、煮詰める場合、蒸し煮料理。
7	☼ 熱風循環+下ヒーター	50～300℃ 初期設定温度 170℃	しっとりとしたケーキ（フルーツフランなど）を下から再加熱する場合。
8	☼ 全面グリル+空気循環	50～300℃ 初期設定温度 220℃	肉、鳥、魚（1尾）の均一な加熱。
9	☼ 全面グリル	50～300℃ 初期設定温度 220℃	薄切り肉、ソーセージ、フィッシュフィレのグリル。グリルして焦げ目をつけます。
10	--- コンパクトグリル	50～300℃ 初期設定温度 220℃	グリルヒーターの中央部分だけが加熱します。少量の食材を調理する際の省エネグリル。
11	☼ ピザストーン機能	50～300℃ デフォルト温度 250℃	使用するにはピザストーンとヒーターが必要です（オプション付属品）。 下から加熱したピザストーンは、クリスピーな石焼きピザ、パン、またはロールパンに最適です。
12	☼ ロースター機能	50～220℃ デフォルト温度 180℃	使用するにはロースター、引き出しシステム、ヒーターが必要です（オプション付属品）。 大型の骨付き肉、焼き料理、丸焼きの場合は耐熱の鋳鉄製ロースターを使ってください。
13	☼ パン生地発酵	30～50℃ デフォルト温度 38℃	発酵：イースト生地とサワー生地。 生地は室温よりも早く発酵します。イースト生地の最適な温度設定は38℃です。

* * EN 60350-1準拠のエネルギー効率クラスの決定に使用される加熱の種類。

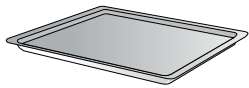
位置	機能/加熱の種類	温度	用途
14	* 解凍	40~60 °C 初期設定温度 45°C	野菜、肉、魚、果物の解凍。
S	🔑 基本設定		製品を基本設定で必要に応じて調整できます。
	🧼+ 触媒洗浄	300 °C	洗浄サポート

* * EN 60350-1準拠のエネルギー効率クラスの決定に使用される加熱の種類。

付属品

製品に同梱されている付属品またはアフターサービスから入手できる付属品以外は使用しないでください。これらの付属品は、本製品用に設計されています。付属品は常に正しい方法で庫内に設置してください。

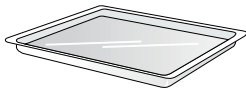
本製品には、以下の付属品が同梱されています。



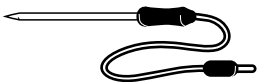
ベーキングトレイ (エナメルコーティング)



ワイヤーラック



ガラストレイ



ミートセンサー

オプション品

製品に同梱されている付属品またはアフターサービスから入手できる付属品以外は使用しないでください。これらの付属品は、本製品用に設計されています。付属品は常に正しい方法で庫内に設置してください。

本製品には、以下の付属品が同梱されています。

- | | |
|----------------------------|---|
| BA 016 105 | プルアウトシステム
触媒クリーニング対応の拡張可能な伸縮式引き出しラック |
| BA 026 115 | エナメルコーティングベーキングトレイ、深さ 15 mm |
| BA 030 300
(BA 036 105) | ワイヤーラック、クロムめっき処理、脚付 |
| BA 226 105 | エナメルコーティンググリルトレイ、深さ 30 mm |
| BA 046 117 | ガラス皿、深さ 24 mm |
| BA 046 415 | ピザストーンとロースター用ヒーター (200 V) |
| BA 056 133 | ピザストーン
ピザストーンをサポートとピザ用パドルを含む (ヒーターは個別に注文) |
| BS 020 002 | ピザパドル、2個セット |
| GN 340 230 | GN 2/3 鋳造アルミ製ロースター
高さ 165 mm、ノンステイックコーティング処理
(ヒーターと引き出しシステムは個別注文) |

製品を初めてご使用になる前に

この項では、製品を使って初めて料理の準備をする際に必要な設定について説明します。最初に → "安全に関する重要な注意事項" (#ページ) 4 のセクションを参照してください。

製品を完全にに取り付けてから電源に接続してください。

製品を電源に接続すると、「初期設定」メニューが表示されます。製品の初回セットアップの設定を行うことができます。

メモ

- 「初期設定」メニューは、製品を電源に接続した後初めてスイッチを入れたとき、または製品に数日間電源が入っていなかったときのみ表示されます。本製品を電源に接続すると、GAGGENAUロゴが最初に約30秒表示された後に、「初期設定」メニューが自動的に表示されます。
- 基本設定でいつでも設定を変更できます。→ "基本設定" (#ページ) 28

言語の設定

事前設定された言語がディスプレイに表示されます。

- 1 ロータリーセレクターを回してご希望の表示言語を選択します。
- 2 ✓にタッチして確定します。

時刻表示形式の設定

2つの表示可能な形式 (24時間形式とAM/PM形式) がディスプレイに表示されます。デフォルトは24時間形式です。

- 1 ロータリーセレクターを使ってご希望の形式を選択します。
- 2 ✓にタッチして確定します。

時計の設定

時刻がディスプレイに表示されます。

- 1 ロータリーセレクターを回してご希望の時刻をセットします。
- 2 ✓にタッチして確定します。

日付表示形式の設定

3つの使用可能な形式 (D.M.Y、D/M/Y、およびM/D/Y) がディスプレイに表示されます。デフォルトはD.M.Y形式です。

- 1 ロータリーセレクターを使ってご希望の形式を選択します。
- 2 ✓にタッチして確定します。

日付の設定

事前に設定された日付がディスプレイに表示され、日付の設定はすでに有効です。

- 1 ロータリーセレクターを使って必要な日をセットします。
- 2 >にタッチして月の設定に切り替えます。
- 3 ロータリーセレクターを使って必要な月をセットします。
- 4 >にタッチして年の設定に切り替えます。
- 5 回転ダイヤルを使って必要な年をセットします。
- 6 ✓にタッチして確定します。

温度単位の設定

2つの表示可能な単位、°Cと°Fがディスプレイに表示されます。デフォルトの単位は°Cです。

- 1 ロータリーセレクターを使用してご希望の単位を選択します。
- 2 ✓にタッチして確定します。

初期設定の終了

ディスプレイに「初回設定終了」と表示されます。

✓にタッチして確定します。

製品はスタンバイモードになり、待ち受け画面になります。製品の使用準備ができました。

庫内の加熱

庫内に梱包材が残っていないことを確認してください。

新しい製品の臭いを取るには、庫内が空で閉じた状態で加熱します。200°Cの熱風 ♣ で1時間のカラヤキ加熱が理想です。

付属品のお手入れ

付属品を初めて使用する前に、お湯に洗剤を溶かし、柔らかい布を使ってよく洗ってください。

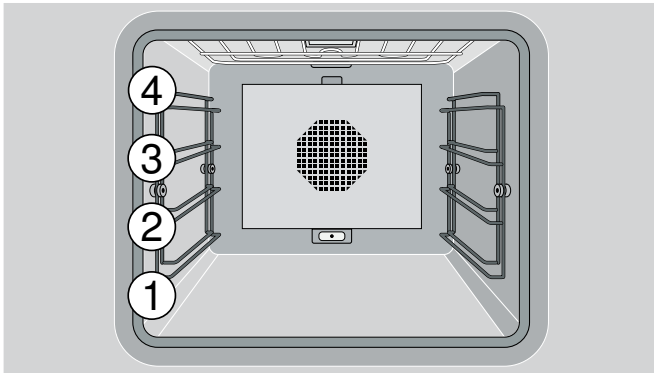
製品の操作

庫内

⚠ 警告 - (熱湯・湯気による) 火傷の危険 !!

製品の内部は使用中に非常に高温になります。製品のドアはなるべく全開に開いてご使用ください。製品のドアが戻らないように注意してください。製品のドアの内側に触らないようにしてください。

庫内には4段のサイドレールがあります。段は下から上に数えます。



注意

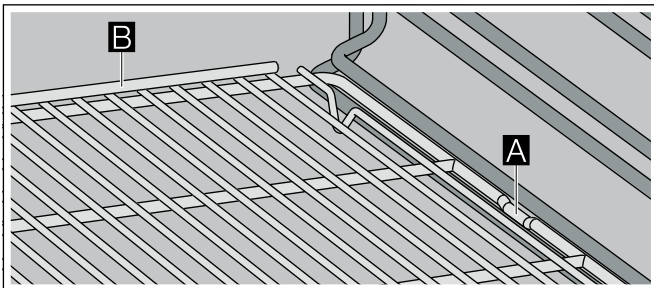
- 庫内底面に物を置かないでください。庫内にアルミホイルを敷かないでください。熱がこもって製品が損傷することがあります。
- サイドレールとサイドレールの間に付属品を設置しないでください。付属品が傾いて危険です。

付属品の挿入

付属品にはロック機能があります。ロック機能によって付属品を引き出すときに付属品が傾くことが防止されます。付属品は傾かずに適切に機能するよう庫内に正しく挿入する必要があります。

ワイヤーラックを挿入するときは、以下の点に注意してください。

- くぼみ部分 **A** が下を向くように挿入します。
- ワイヤーラックの安全バー **B** が奥側および上向きになるように挿入します。



電源を入れる

- 1 ロータリーセクターを使って、必要な加熱モードを設定します。選択した加熱モードと初期設定の温度が表示されます。
- 2 初期設定の温度から変更する場合はロータリーセクターを使って、必要な温度を設定します。

余熱マーク \gg がディスプレイに表示されます。余熱の状態がバーに表示されます。設定温度に達するとシグナル音が鳴り、余熱マーク \gg が消えます。

メモ: 温度設定が70°C以下の場合、オープン時の庫内灯は点灯しません。

電源を切る:

ロータリーセクターを0に回します。

急速加熱

「急速加熱」機能を使用すると、「上ヒーター」、「下ヒーター」、および「上下ヒーター」の3種類の加熱で目的の温度まですばやく加熱できます。

均等な調理仕上がりにするためには、「急速加熱」が完了して加熱記号 \gg が消えるまで食材を庫内に入れないでください。

メモ: 「急速加熱」機能は工場出荷時にあらかじめ設定されています。基本設定 → "基本設定" (#ページ) 28 で「急速加熱」 \gg または「加熱」 \wedge を選択できます。

安全機能停止機能

安全のために、製品には自動安全停止機能が装備されています。オープンを操作しないまま12時間以上経過した場合、加熱モードの設定はオフになりディスプレイにメッセージが表示されます。

例外:

長時間タイマーが設定されている場合。

ファンクションセクターを0に設定すると、通常通りに操作できるようになります。

タイマー機能

タイマー機能メニューを使って以下の設定を行います。

⌘ キッチンタイマー

⌚ ストップウォッチ

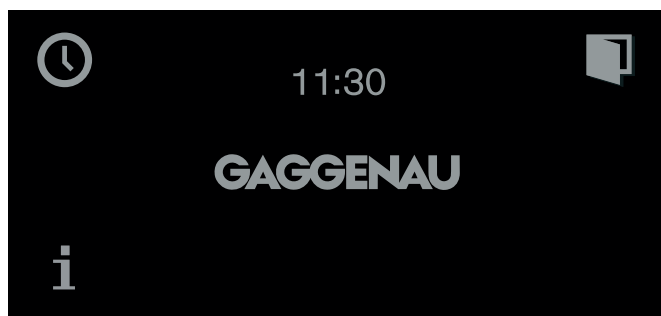
🕒 調理時間の設定 (スタンバイ中は使用できません)

🕒 調理終了時間の設定 (スタンバイ中は使用できません)

タイマーメニューの呼び出し

タイマーメニューは任意のモードから呼び出すことができます。タイマーメニューは、Sに設定した場合は操作することができません。

🕒記号をタッチします。



タイマーメニューが表示されます。

キッチンタイマー

このタイマーは、その他の機能から独立したタイマーです。最大90分の入力が可能です。

キッチンタイマーの設定

- 1 タイマーメニューを呼び出します。
「キッチンタイマー」⌘機能が表示されます。
- 2 ロータリーセレクターを回して必要な調理時間を設定します。



- 3 ▶で開始します。

「タイマー機能」メニューが消え、時間のカウントダウンが始まります。⌘記号とカウントダウンの時間が表示されます。

設定時間が終了するとシグナル音が鳴ります。シグナル音を停止するには✓記号にタッチします。

✕記号にタッチするとタイマー機能を終了できます。これにより設定内容は失われます。

キッチンタイマーの一時停止

タイマーメニューを呼び出します。▶をタッチして、「タイマー」⌘機能を選択し、||記号をタッチします。タイマーのカウントダウンを続行するには、▶記号をタッチします。

キッチンタイマー終了前にタイマーを中止する場合タイマーメニューを呼び出します。▶をタッチして、「タイマー」⌘機能を選択し、●記号をタッチします。

ストップウォッチ機能

ストップウォッチ機能は他の設定に関係なく機能します。

ストップウォッチ機能では、0秒から90分までのカウントが可能です。

ストップウォッチ機能には、時計を一時的に停止できる一時停止機能もあります。

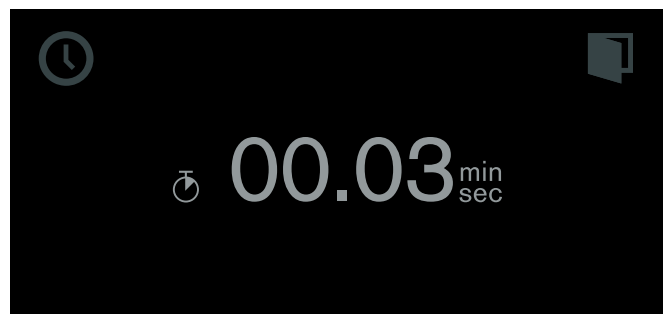
ストップウォッチ機能の開始

- 1 「タイマー」メニューを呼び出します。
- 2 ▶をタッチして、⌚「ストップウォッチ」機能を選択します。



- 3 ▶をタッチしてスタートします。

「タイマー」メニューは閉じ、時間のカウントが始まります。⌚記号と経過時間がディスプレイに表示されま



ストップウォッチ機能の一時停止と再スタート

- 1 「タイマー」メニューを呼び出します。
- 2 ▶をタッチして、⌚「ストップウォッチ」機能を選択します。
- 3 ||記号をタッチします。



カウントが停止します。記号が▶(スタート)に変わります。

- 4 ▶をタッチしてスタートします。

カウントは引き続き行われます。90分に達すると、表示が点滅しシグナル音が鳴ります。✓記号をタッチすると音声信号が止まります。ディスプレイの⌚記号が消えます。プロセスは終了します。

ストップウォッチ機能をオフにするには：
「タイマー」メニューを呼び出します。▶をタッチして⌚「ストップウォッチ」機能を選択します。C記号をタッチします。

調理時間

調理時間を設定した場合、設定した時間が経過すると、加熱処理は自動的に終了します。

調理時間は、1分から23時間59分の間で設定できます。

調理時間の設定

加熱モードと温度を設定し、オープンに料理を入れてください。

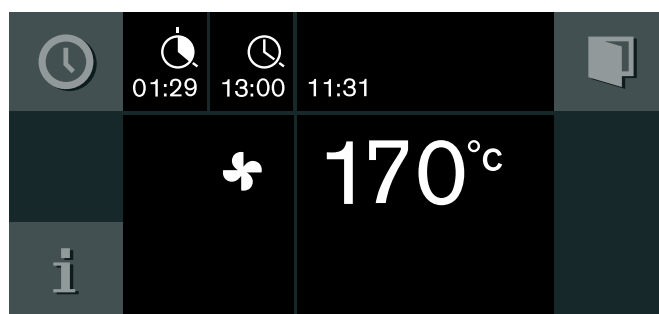
- 1 ⌚記号をタッチします。
- 2 ▶を使用して⌚「調理時間」機能を選択します。

- 3 ローターセレクターを使用して必要な調理時間を設定します。

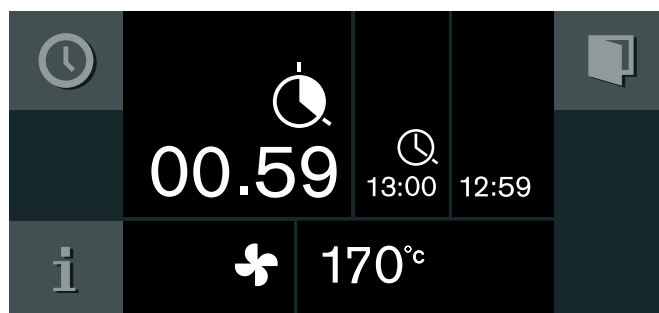


- 4 ▶をタッチしてスタートします。

加熱が始まり、タイマーメニューの表示が消えます。温度、加熱モード、経過時間、および調理終了時間がディスプレイに表示されます。



調理時間が残り1分になると、残り時間が大きく表示されます。



調理時間が終了すると機器は停止し、⌚マークが点滅して、シグナル音でお知らせします。シグナル音を止めるには、✓記号をタッチするか、製品のドアを開けるか、ファンクションセレクターを0の位置に戻してください。

調理時間の変更：

タイマーメニューを呼び出します。▶をタッチして⌚「調理時間」を選択します。ローターセレクターを回して調理時間を変更します。▶を押してスタートします。

調理時間のクリア：

タイマーメニューを呼び出します。▶を使用して⌚「調理時間」機能を選択します。Cをタッチして調理時間を取り消してください。Xをタッチして通常の操作に戻ります。

操作全体の取り消し：

ファンクションセレクターを0に設定します。

メモ：加熱モードと温度は調理中でも変更できます。

調理時間の終了

調理終了時間を延長することができます。

例えば現在時刻は14:00、調理時間は40分間、調理終了時間を15:30にしたい場合。

調理時間（40分）を設定し、調理終了時間を15:30に設定すると オープンのテクノロジーシステムが調理開始時刻を計算して、14:50に自動的に開始し、15:30に調理を終了し、オフになります。

腐りやすい食品を庫内に入れて 放置しないでください。

調理終了時間を設定する

加熱モード、温度、および調理時間を設定します。

- 1 ①記号をタッチします。
- 2 ▶をタッチして🕒「調理終了時間」機能を選択します。



- 3 ロータリーセレクターを回して調理終了時間を設定します。
- 4 ▶をタッチしてスタートします。



オープンスタンバイモードになります。加熱モード、温度、調理時間、および調理終了時間がディスプレイに表示されます。開始時間になると自動的に加熱をスタートし、終了時間になると自動的に停止します。

メモ: 🕒マークが点滅している場合：調理時間が設定されていません。必ず最初に調理時間を設定してください。

調理時間が経過すると製品が停止し🕒記号が点滅し、シグナル音でお知らせします。✓記号をタッチするか、ドアを開けた場合、またはファンクションセレクターを0に戻した場合、シグナル音が止まります。

調理終了時間を変更するには：

タイマーメニューを呼び出します。▶を呼び出し🕒「調理終了時間」を選択します。ロータリーセレクターを回して調理終了時間を変更してください。▶を押して開始します。

手順全体を終了するには：

ファンクションセレクターを0に設定します。

長時間タイマー

この機能を使うとオープン温度を「温風循環」で50～230°Cに保つことができます。

製品の電源を入りきりせずに、最高74時間食品を温めることができます。

腐りやすい食品をオープン内に入れて放置しないよう注意してください。

メモ: 長時間タイマーを使用するには、基本設定でこの機能を有効に設定する必要があります。→ "基本設定" (#ページ) 28

長時間タイマーの設定

- 1 ファンクションセクターを☼に設定します。
- 2 ①記号をタッチします。
85°Cで24時間という初期設定がディスプレイに表示されます。▶を押して開始します。
また、
ここで調理時間、調理終了時間、およびスイッチを切る日を変更できます。



- 3 調理時間⌚の変更：
①記号をタッチします。ロータリーセクターを回して目調理時間を設定します。
- 4 調理終了時間⌚の変更：
▶記号をタッチします。ロータリーセクターを回して調理終了時間を設定します。
- 5 スイッチを切る日に☼の変更：
▶記号をタッチします。ロータリーセクターを使用してスイッチを切る日を設定します。✓にタッチして確定します。
- 6 温度の変更：
ロータリーセクターを使用して、温度を設定します。
- 7 ▶を押して開始します。

加熱がスタートし、①と温度がディスプレイに表示されます。

庫内灯とディスプレイの証明はオフになり、コントロールパネルはロックされます。キーをタッチしてもタッチ音は鳴りません。

設定時間が経過すると、製品は加熱を停止します。ファンクションセクターを0に回します。

電源を切る:

終了するには、ファンクションセクターを0に設定します。

オートマチックプログラム

オートマチックプログラムを使用して幅広い食品を調理できます。製品で最適な設定を選択できます。

良い結果を得るためには、庫内は選択した料理の種類に対して熱すぎたはけません。熱すぎる場合、メッセージがディスプレイに表示されます。製品が冷めるのを待ち、その後、再試行します。

設定に関する情報

- 調理の仕上がりは、食材の量、サイズ、調理器具の種類によって異なります。最良の調理仕上がりを得るには、状態が良く、冷蔵庫の温度まで冷やした食材のみを使用します。冷凍食品の場合は、冷凍庫から出してすぐ使用してください。
- 自動プログラムは温度、過熱の種類、調理時間を提案します。
- 料理によっては重量を入力する必要があります。プログラムされた重量範囲外の重量を設定することはできません。
- 料理によっては、希望の焼き色レベル、食品の厚さ、肉や野菜の調理レベルの入力が求められます。
- 料理によっては、庫内を空の状態ですすめします。予熱が完了してディスプレイにメッセージが表示されたら、食品を庫内に入れます。
- 推奨設定は次回の提案として表示されます。

ミートセンサー

レシピによってはミートセンサーが必要になります。これらのレシピではミートセンサーを使用します。→ "ミートセンサー" (#ページ) 21

料理の選択

以下のカテゴリでこの機能が使えます。各カテゴリで1つ以上の料理が表示されます。

カテゴリ：

- 野菜
- オープン料理
- 魚
- 肉
- パン、ピザ、ケーキ
- 乾燥
- パン生地

調理の設定

ガイドに従って設定プロセスを進めます。ディスプレイの指示に従ってください。

ロータリーセレクターを使用して各レベルを選択します。

- 1 ファンクションセレクターを☼に設定します。
- 2 ▮記号をタッチします。✓を押して確定します。
- 3 ロータリーセレクターを使用してカテゴリーを選択し、✓を押して確定します。
- 4 ロータリーセレクターを使用して料理の種類を選択し、✓を押して確定します。
使用可能な設定がディスプレイに表示されます。料理の多くは、ニーズに合わせて設定を変更できます。
料理によっては食材の重さの設定が必要です。
ヒント: □記号をタッチして、付属品と調理の準備に関する追加情報を呼び出すことができます。
- 5 ✓を押して設定を確定します。ディスプレイに表示される指示に従ってください。

調理時間が終了するとシグナル音が鳴ります。製品が加熱を停止します。

⚠ 警告 - (熱湯 湯気による) 火傷の危険!

製品のドアを開けると、高温の湯気が出る場合があります。製品のドアは注意して開けてください。お子様を近づけないようにしてください。

製品のドアを開けると調理の仕上がりに影響します。製品のドアを少しだけ開きます。オートマチックプログラムは中断され、製品のドアが閉じられると続行されません。

調理時間の延長

調理時間の終了後に調理仕上がりに満足がいけない場合は、料理をそのままにして調理を続行できます。

調理を続行するかどうかのメッセージが表示されます。

- 1 ✓を押して確定します。
- 2 必要に応じて1つまたは2つの調理時間を選択します。
- 3 ▶を押して開始します。
- 4 「調理続行」機能が終了したら、ファンクションセレクターを0に回します。

変更とキャンセル

設定を確定し開始した後、設定を変更することはできません。

動作をキャンセルするには、ファンクションセレクターを0に回します。

最後に使用したオートマチックプログラムの呼び出し

最後に調理した5つの料理とその設定が保存されます。これらの料理とその設定を個別のレシピとして保存するオプションがあります。個別のレシピの設定を「最終オートマチックプログラム」を使用して保存していない場合、個別のレシピの設定をさかのぼって変更することはできなくなりました。→ "個別のレシピ" (#ページ) 19

- 1 ファンクションセクターを☼に設定します。
▼記号が表示されます。
- 2 ▼記号をタッチします。
- 3 回転セクターを使用して「最終オートマチックプログラム」を選択し、✓を押して確定します。
- 4 ロータリーセクターを使用して料理の種類を選択し、✓を押して確定します。
- 5 料理の名前を入力して保存します。→ "名前の入力" (#ページ) 20

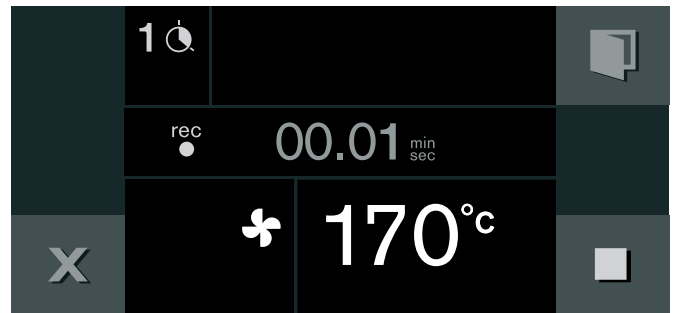
個別のレシピ

最大50のレシピを保存することができます。レシピを登録し、These 名前を付け、必要なときにすばやく簡単に呼び出すことができます。

レシピの記録

一度に最大で5段階を連続して設定し、記録できます。

- 1 ファンクションセクターを☼に設定します。
- 2 ▼記号をタッチします。
- 3 ロータリーセクターを使用して「個別のレシピ」を選択し、✓を押して確定します。
- 4 ロータリーセクターを使って空きメモリーのある位置を選択します。
- 5 ^{rec}記号をタッチします。



- 6 ロータリーセクターを使用して温度を設定します。
- 7 調理時間が記録されます。
- 8 別の段階を記録するには：
ファンクションセクターを回して加熱の種類を選択します。ロータリーセクターを使用して温度を設定します。新しい段階が開始されます。
- 9 料理の調理仕上がりに満足したら、■記号にタッチしてレシピを終了します。
- 10 レシピ名をアルファベットで入力します。→ "名前の入力" (#ページ) 20

メモ

- 設定温度に達するまで記録を開始しません。
- 各段階は1分以上の長さが必要です。
- 段階の最初の1分間以内は、加熱の種類または温度を変更できます。

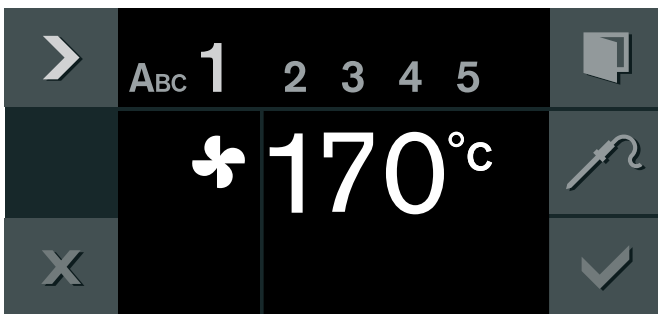
中心温度を設定します。

ミートセンサーをオープン内のソケットに接続します。加熱モードと温度を設定します。☼記号をタッチします。ロータリーセクターを使って中心温度を選択し、☼にタッチして確定します。

レシピのプログラミング

最大5つの調理の途中経過をプログラムで保存できます。

- 1 ファンクションセクターを☼に設定します。
- 2 ▮記号をタッチします。
- 3 ロータリーセクターを使用して「個別のレシピ」を選択し、✓を押して確定します。
- 4 ロータリーセクターを使って空きメモリーのある位置を選択します。
- 5 _記号をタッチします。
- 6 レシピ名をアルファベットで入力します。→ "名前
の入力" (#ページ) 20
- 7 >記号を使用して、第1段階を選択します。
加熱の種類と温度の初期設定が表示されます。ロ
ータリーセクターを使用して加熱の種類と温度を
変更できます。



- 8 >記号を使用して時間設定を選択します。
- 9 ロータリーセクターを使って調理時間を設定し
ます。
- 10 >記号を使用して次の段階を選択します。
または
調理がこれで終了の場合は、プログラミングを終了
します。
- 11 ✓をタッチして保存します。
または
Xでキャンセルしてメニューを終了します。

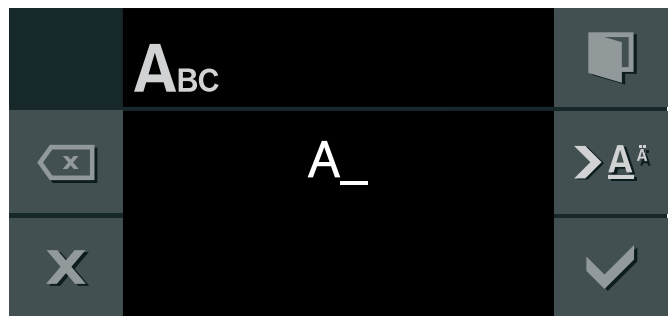
段階の中心温度の設定：

>記号を使用して次の段階を選択します。加熱機能と温
度を設定します。☼記号をタッチします。ロータリー
セクターを使用して目的の中心温度を設定し、☼
を押して確定します。

メモ: 調理時間は、プログラムされた中心温度のある段
階では設定できません。

名前の入力

- 1 レシピの名前をアルファベットで入力します。



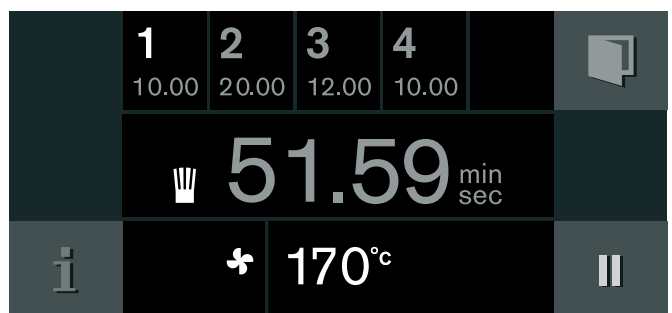
ロータリー セクター	文字を選択します。 新しい語は常に大文字で始まります。
>A ^Ä	短く押す: カーソルが右に移動します。 長押しする: ウムラウトや特殊文字にシ フトします。 2回押す: 改行をします。
>Ä	短く押す: カーソルが右に移動します。 長押しする: 通常の文字に戻ります。 2回押す: 改行をします。
☼	文字の削除

- 2 ✓をタッチして保存します。
または
Xでキャンセルしてメニューを終了します。

メモ: 名前の入力には、ラテン文字、特定の特殊文字と
数字の入力が可能です。

レシピの開始

- 1 ファンクションセクターを☼に設定します。
- 2 ▮記号をタッチします。
- 3 ロータリーセクターを使用して「個別のレシピ」
を選択し、✓を押して確定します。
- 4 ロータリーセクターを使ってレシピを選択しま
す。
- 5 ▶を押して開始します。
動作が開始されます。ディスプレイで調理時間のカ
ウントダウンが始まります。
各段階の設定がディスプレイに表示されます。



メモ

- 調理時間のカウントダウンは、製品の温度が設定温度に達したときに始まります。
- レシピの実行中でもロータリーセレクターを使って温度を変更できます。これにより保存済みのレシピが変更されることはありません。
- レシピに中心温度が指定されている場合は、ミートセンサーを使用します。

レシピの変更

記録またはプログラミングしたレシピを変更できます。

- 1 ファンクションセレクターを☼に設定します。
- 2 ▮記号をタッチします。
- 3 ロータリーセレクターを使用して「個別のレシピ」を選択し、✓を押して確定します。
- 4 ロータリーセレクターを使ってレシピを選択します。
- 5 _記号をタッチします。
- 6 >記号を使用して、目的の段階を選択します。プログラム済みの加熱の種類、温度、および調理時間が表示されます。ロータリーセレクターがファンクションセレクターを使って設定を変更できます。
- 7 ✓をタッチして保存します。
または
Xでキャンセルしてメニューを終了します。

レシピの削除

- 1 ファンクションセレクターを☼に設定します。
- 2 ▮記号をタッチします。
- 3 ロータリーセレクターを使用して「個別のレシピ」を選択し、✓を押して確定します。
- 4 ロータリーセレクターを使ってレシピを選択します。
- 5 Cでレシピを削除します。
- 6 ✓を押して確定します。

ミートセンサー

ミートセンサーを使用すると、より正確に調理を行うことができます。ミートセンサーは食材内部の温度を測定します。設定した中心温度に達すると、加熱は自動的にオフになり、食材が希望通りの焼き加減に焼きあがりません。

⚠ 警告 – 感電の危険!

互換性のないミートセンサーを使用すると、絶縁が損傷することがあります。本製品に推奨されているミートセンサー以外は使用しないでください。

⚠ 警告 – 火傷の危険!

庫内およびミートセンサーは非常に高温になります。ミートセンサーを着脱する際はオープン用のミトンを使用してください。

注意

ミートセンサーの損傷：

ミートセンサーは、全面グリルまたはコンパクトグリル加熱タイプでは使用しないでください。全面グリルまたはコンパクトグリルモードを使用する前に、ミートセンサーを庫内から取り除いてください。全面グリル加熱タイプと空気循環では、最高250°Cで使用できます。

注意

ミートセンサーの損傷：

ミートセンサーは、250°C以上の温度で破損します。ミートセンサーを使用する場合は、温度を250°C以上に設定しないでください。

同梱されているミートセンサー以外は使用しないでください。ミートセンサーは、予備部品としてアフターサービスまたはオンラインショップから入手できます。

ミートセンサーを使用するときは、食品をオープンの最上段には置かないでください。

ミートセンサーを使用した後は必ず庫内からミートセンサーを取り出してください。庫内に置いたままにしないでください。

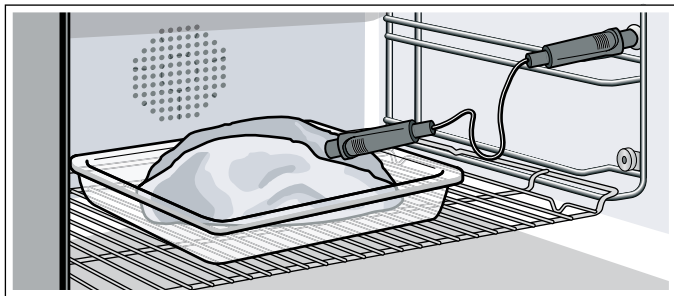
ミートセンサーを使用した後は、毎回、濡らした布で洗浄してください。食器洗浄機で洗浄しないでください。

食材へのミートセンサーの挿入

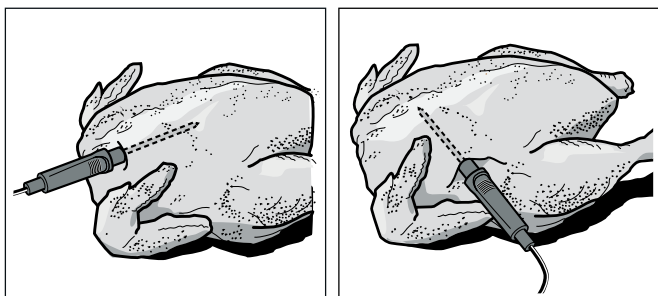
食材を庫内に入れる前に、ミートセンサーを食材に挿入します。

ミートセンサーには3つの測定点があります。ミートセンサーはできるだけ深く挿入してください。中央の測定点が必ず食材の中に挿入されるようにしてください。深く刺しすぎて耐熱食器や骨に接触しないように注意してください。

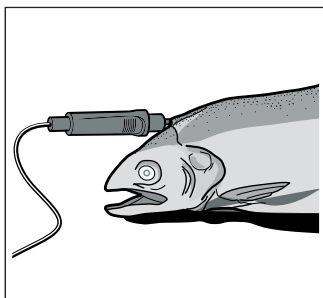
肉：肉の大きな塊の場合、ミートセンサーの針を上から斜めに肉の中に入るまで挿入します。比較的薄い肉の場合、針を肉の側面から一番厚い場所へ挿入します。複数の肉がある場合は、最も厚い肉の中心にミートセンサーを挿入してください。



鳥肉：ミートセンサーを胸の最も厚い場所へ挿入します。大きさや形に応じて、ミートセンサーを鳥の横または縦方向に挿入します。鳥肉の場合は、ミートセンサーの先端が肉の中心の空洞の部分に貫通しないように注意してください。



魚：ミートセンサーを頭の後ろから背骨に沿って挿入します。魚を丸ごとワイヤーラックの上に置き、半分に切ったポテトを使用して泳いでいるような姿に支えます。



料理を裏返す：料理を裏返す場合、ミートセンサーは取らないでください。料理を裏返したら、ミートセンサーが料理の正しい位置にあることを確認します。

製品の運転中にミートセンサーを取り外すとすべての設定がリセットされ、もう一度適用する必要があります。



中心温度の設定

注意
ミートセンサーの損傷：

グリルヒーターとミートセンサーの距離が近すぎると、ミートセンサーが損傷する恐れがあります。グリルヒーターとミートセンサーまたはミートセンサーケーブルの距離が数センチあることを確認してください。肉は調理過程で膨張することがあります。

注意
ミートセンサーの損傷：

ミートセンサーのケーブルが製品のドアに挟まれないようにしてください。

- 1 ミートセンサーを挿入した食材を庫内に入れます。ミートセンサーを庫内のソケットに接続し、製品ドアを閉じます。
- 2 機能セレクターを回して加熱の種類を選択します。
- 3 ロータリーセレクターを回して庫内温度を設定します。
- 4  記号をタッチします。ロータリーセレクターを使用して中心温度を設定し、 で確定します。現在の中心温度よりも高い中心温度を設定してください。
- 5 オープンに設定した加熱モードを使用して加熱されます。現在の中心温度がディスプレイに表示され、その下に設定した中心温度が表示されます。設定した中心温度はいつでも変更できます。

料理の中心が設定温度に達するとシグナル音が鳴ります。調理が自動的に終了します。✓で確定して、ファンクションセレクターを0に回します。

推定調理時間

予熱後、製品の温度設定が100°C以上の場合は、ミートセンサーを挿入すると、約5~20分の推定調理時間がディスプレイに表示されます。

推定調理時間は常時更新されます。調理プロセスが長いほど、推定調理時間はより正確になります。製品のドアを開けないでください。推定調理時間が不正確になります。

推定調理時間は、通常の運転モードでもオートマッチックプログラムでも表示されます。

i記号にタッチすると、現在の中心温度がディスプレイに表示されます。

推定調理時間の表示を基本設定で無効にすると、代わりに現在の中心温度が表示されます。→ "基本設定" (#ページ) 28

メモ

- 調理時間の最初の3~4分の間、現在の中心温度に「<-15°C」と表示されます。
- 測定可能範囲は15°C~99°Cです。測定可能範囲外の場合、現在の中心温度に「--°C」と表示されます。
- 調理が終了した後の料理を庫内に一定時間以上放置した場合、庫内の余熱で中心温度が上昇し続けます。
- ミートセンサーと調理時間タイマーを同時に設定した場合、いずれかが指定値に達したときに製品の電源がオフになります。

設定済み中心温度の変更

☞記号をタッチします。ロータリーセレクターを私用して料理の中心温度の設定を変更し。☞を押して確定します。

設定済みの中心温度の削除

☞記号をタッチします。Cで設定済みの中心温度を削除します。通常の調理操作で加熱が続行されます。

中心温度の推奨値

必ず冷凍されていない鮮度の高い食品を使用してください。表にある値は目安です。食品の質や成分によって異なります。

衛生面の理由から、魚や猟鳥獣系の肉などの食材の中心温度は62~70℃にしてください。鶏肉やミンチの場合は、80~85℃にしてください。

料理	中心温度の推奨値
牛肉	
サーロイン、牛のフィレ(ヒレ肉)、アントルコート	
ベリーレア	45~47℃
レア	50~52℃
ミディアムレア	58~60℃
ウェルダン	70~75℃
ローストビーフ	80~85℃
豚肉	
豚の骨付き肉	72~80℃
豚ロース	
ミディアムレア	65~70℃
ウェルダン	75℃
ミートローフ	85℃
豚のフィレ(ヒレ肉)	65~70℃
仔牛肉	
仔牛の骨付き肉、ウェルダン	75~80℃
仔牛の胸肉(詰め物)	75~80℃
仔牛のサドル(鞍下肉)	
ミディアムレア	58~60℃
ウェルダン	65~70℃
仔牛のフィレ(ヒレ肉)	
レア	50~52℃
ミディアムレア	58~60℃
ウェルダン	70~75℃
猟鳥獣系の肉	
鹿のサドル(鞍下肉)	60~70℃
鹿の脚肉	70~75℃
鹿のロインステーキ	65~70℃
ウサギのサドル(鞍下肉)	65~70℃

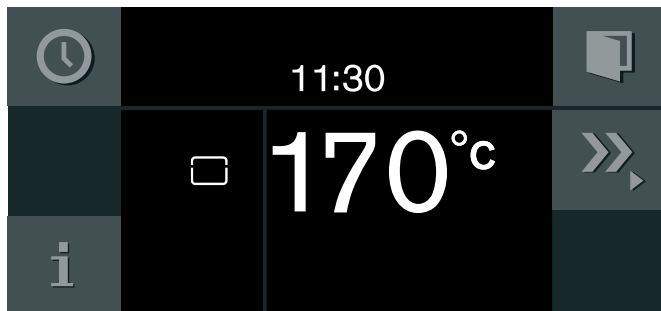
料理	中心温度の推奨値
鳥肉	
チキン	90℃
ホ口ホ口チョウ	80~85℃
ガチョウ、七面鳥、鴨	85~90℃
鴨胸肉	
ミディアムレア	55~60℃
ウェルダン	70~80℃
ダチョウ肉のステーキ	60~65℃
ラム(仔羊肉)	
ラムの脚肉	
ミディアムレア	60~65℃
ウェルダン	70~80℃
ラムのサドル(鞍下肉)	
ミディアムレア	55~60℃
ウェルダン	65~75℃
マトン(羊肉)	
マトンの脚肉	
ミディアムレア	70~75℃
ウェルダン	80~85℃
マトンのサドル(鞍下肉)	
ミディアムレア	70~75℃
ウェルダン	80℃
魚	
フィレ(切り身)	62~65℃
姿焼	65℃
テリユヌ	62~65℃
その他	
パン	96℃
パテ	72~75℃
テリユヌ	60~70℃
フォアグラ	45℃

ロースト機能

加熱の種類に「ロースト機能」が設定されている場合のみ有効です。ロースター、プルアウトシステム、ヒーターが必要です。これらはオプション付属品です。

ロースト機能では、オーブンは最大火力で約3分間加熱します。ステーキを強火で短時間焼く場合などに使用します。

》記号をタッチします。ロースト機能が開始します。ロースト機能を数回連続して実行する設定も可能です。



ロースト機能を早めに終了するには、》記号にタッチします。

チャイルドロック

本製品には、お子様が誤って操作しないようチャイルドロックが装備されています。

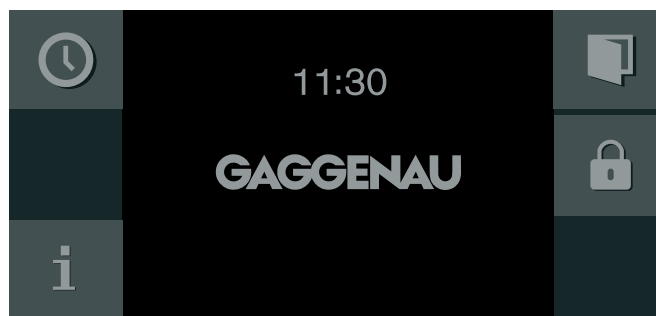
メモ

- チャイルドロックを使用するには、基本設定でこの機能を有効に設定する必要があります。→ "基本設定" (#ページ) 28
- チャイルドロックを有効にした後に停電が起きた場合は、電気が復旧した時にチャイルドロックが無効になっていることがあります。

チャイルドロックの有効化

前提条件：
ファンクションセクターが0に設定されていること。

⏏記号にタッチして、6秒間以上長押ししてください。

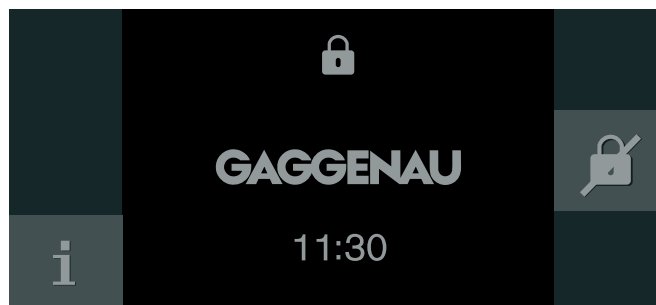


チャイルドロックが有効になっています。スタンバイ表示が現れます。ディスプレイの上部に⏏記号が表示されます。

チャイルドロックの無効化

前提条件：
ファンクションセクターが0煮設定されていること。

⏏記号にタッチして、6秒間以上長押ししてください。



チャイルドロックが無効になります。通常どおり機器の設定を行えます。

Home Connect

本機器がネットワーク接続され、モバイル機器を使用してリモート制御可能になります。Home Connectアプリにはネットワーク接続された機器を補完する追加機能があります。製品がホームネットワークに接続されていない場合、ディスプレイから通常通りに操作できます。

Home Connect機能の利用の可否は、使用する国でHome Connectサービスが提供されているかどうかによります。Home Connectサービスはすべての国で提供されているわけではありません。詳しくはwww.home-connect.comをご覧ください。

メモ

- お客様が家にいない状態でHome Connectアプリを使って本製品を操作する場合を含め、この取扱説明書に記載された安全上の注意事項を必ず遵守してください。さらにHome Connectアプリが出す指示も遵守してください。
- 製品から直接行う操作が常に優先されます。その間は、Home Connectアプリで本製品を操作することはできません。
- 詳しくは、Home Connectに関する資料を参照してください。

セットアップ

Home Connect経由で設定を行うには、ご使用のモバイル機器にHome Connectアプリがインストールされている必要があります。

また、製品をホームネットワークとHome Connectアプリに接続する必要があります。以下の接続タイプから選択ができます：

- LANケーブル経由の接続：以下の製品の設定を行うと、製品は自動的にホームネットワークに雪像されます。
- WLAN経由の接続：ホームネットワークへの接続が自動的に確立され、続いてHome Connectアプリへの接続が確立されます。

メモ: アプリの案内に従って登録プロセスを進めます。分からない場合は、アプリに表示される指示に従ってください。

アプリのインストール

Home Connectアプリをモバイル機器にインストールします（タブレットPCやスマートフォンなど）。

- 1 ご使用のモバイル機器を操作し、App Store（Apple製端末）またはGoogle Play Store（アンドロイド端末）に移動します。
- 2 検索フィールドに「Home Connect」と入力します。
- 3 Home Connectアプリを選択し、モバイル機器にインストールします。

- 4 アプリを起動してHome Connectアクセスを設定します。
アプリの案内に従って登録プロセスを進めます。

製品のホームネットワークへの接続（LAN）

製品がLANケーブルを使用してホームネットワークに接続されていることが必要です。

製品が初めて主電源に接続され操作が行われると、ネットワーク接続が自動的に確立されます。

製品のホームネットワークへの接続（WPS機能搭載のWLAN）

必要条件：

- ルーターにWPSボタンが搭載されている必要があります。これに関する詳細は、ルーターの取扱説明書を参照してください。
- ルーターにアクセスできることが必要です。

- 1 基本設定の @ 「Home Connect」を選択します。
- 2 _ 記号をタッチします。
- 3 ロータリーセレクターを回して「WLAN」を選択します。
- 4 ✓ 記号をタッチして確定します。
WPS機能に関するメッセージが表示されます。
- 5 ✓ 記号にタッチして続行します。
- 6 ロータリーセレクターを回して「自動（WPS）」を選択します。
- 7 ✓ 記号にタッチして接続プロセスを開始します。
- 8 続く2分以内に、ルーターのWPSボタンを押します。

「ネットワークへの接続に成功しました」が表示されたら、接続プロセスは完了です。アプリに表示される指示に従ってください。

製品のホームネットワークへの接続（WPS機能がないWLAN）

- 1 基本設定の @ 「Home Connect」を選択します。
- 2 _ 記号をタッチします。
- 3 ロータリーセレクターを回して「WLAN」を選択します。
- 4 ✓ 記号をタッチして確定します。
WPS機能に関するメッセージが表示されます。
- 5 ✓ 記号にタッチして続行します。
- 6 ロータリーセレクターを回して「手動」を選択します。
- 7 ✓ 記号にタッチして接続プロセスを開始します。
製品は、タブレットまたはスマートフォンを接続する必要がある製品自身の「Home Connect」WLANネットワークを設定します。
- 8 アプリに表示される指示に従ってください。

「ネットワークへの接続に成功しました」が表示されたら、接続プロセスは完了です。アプリに表示される指示に従ってください。

製品をアプリに接続する

Home Connectの設定時に製品をアプリに接続するか、オプションのHome Connectアカウントに製品を接続します。Home Connectアプリを様々な携帯機器にインストールして、アプリから製品に接続できます。

必要条件：

- 本製品がネットワークに接続されている。
 - Home Connectアプリがモバイル機器にインストールされている。
- 1 オプションアカウントを接続するには、基本設定の「Home Connect」を選択します。
 - 2 ローターセレクターを使用して「アプリに接続」を選択します。
 - 3 _マークにタッチして、✓への接続プロセスを開始します。
 - 4 アプリに表示される指示に従ってください。

「アプリが正常に接続されました」が表示されたら、接続プロセスは完了です。

リモートスタート





Home Connectアプリを介して製品を起動および操作するには、リモートスタートを有効にする必要があります。リモートスタートが無効になっている場合、Home Connectアプリで可能なことは、製品の運転モードの確認と設定を行うことだけです。

以下の状況では、リモートスタートは自動的に無効になります：


- リモートスタートが有効化された後に製品のドアが15分以上開いている。
- 操作の終了後に製品のドアが15分以上開いている。
- リモートスタートが有効化されてから24時間経過した。

製品の操作部を使用して加熱の種類を開始した場合、リモートスタートは自動的に有効になります。モバイル機器からプログラムを変更したり、新しいプログラムを開始したりできます。

リモートスタートの有効化

- 1 機能セレクターを  に設定します。
- 2  記号をタッチします。
 記号が  記号の横に表示されます。




リモートスタートが有効になっています。モバイル機器のアプリから加熱モードを開始し、製品に目的の設定を送信できます。

リモートスタートを無効にするには  記号をタッチします。

Home Connectの設定

Home Connectは、いつでもあなたの必要に応じて調整できます。

メモ: 製品の基本設定にHome Connect設定があります。Home Connectが既に設定されているか、製品がお客様のホームネットワークに接続されているかによって、表示される設定は異なります。

	基本設定	可能な設定	説明
	接続タイプ	LAN/Wi-Fi	2つの接続タイプを切り替えられます (LANケーブルとWi-Fi)。 それぞれの接続タイプの設定については説明に従ってください。→ "セットアップ" (#ページ) 25
	接続	接続/接続解除	必要に応じて (休日など) ネットワーク接続をオンまたはオフにします。 製品のスイッチを切った後もネットワーク情報は維持されます。製品のスイッチをオフにすると、ネットワークへの再接続時に数秒待つ必要があります。 ネットワーク接続した製品は、待機モード時に最大2Wの電力を消費します。
	アプリとの接続		アプリと製品の接続プロセスを開始します。

	ソフトウェアアップデート	新しいソフトウェアバージョンが使用可能になるとすぐに、ディスプレイにメッセージが表示されます。新しいソフトウェアをHome Connectメニュー⇩からインストールできます。
	リモートコントロール 有効化/無効化	Home Connectアプリから製品の機能にアクセスします。 無効にすると、アプリには製品の動作状態のみが表示されます。
	ネットワーク設定の削除	製品からすべてのネットワーク設定をいつでも削除できます。
	製品情報	以下の情報が表示されます： ● MAC アドレス COM モジュール ● 製品のシリアル番号 ● ソフトウェアバージョン 矢印ボタンをタッチしてSSID (ネットワーク名) などの詳細情報を表示することもできます (表示される情報は接続タイプに応じて異なります)。

リモート診断

カスタマーサービスは、お客様からカスタマーサービスに連絡をいただき、製品がHome Connectサーバーに接続されており、製品を使用している国でリモート診断を提供している場合に、製品にリモートでアクセスできます。

メモ: お客様の国でのリモート診断の詳細と利用可能か否については、お客様の国のウェブサイトのサービス/サポートセクションを参照してください：www.home-connect.com

データ保護について

本製品を、インターネットにつながったWLANネットワークに初めて接続したときに、本製品は以下のデータをHome Connectサーバーに送信します (初回の登録):

- 一意的な製品識別コード (製品コードと組み込まれたWi-Fi通信モジュールのMACアドレスで構成)。
- Wi-Fi通信モジュールのセキュリティ認証 (セキュアなIT接続を保証するため)。
- 製品の現在のソフトウェア/ハードウェアバージョン。
- 過去に出荷時設定にリセットしたときの状態。

この初回の登録はHome Connect機能を使用できるようにするためのもので、Home Connect の機能を初めて使用する場合に限って必要となります。

メモ: Home Connect機能は、Home Connectアプリがなければ使用できないことを忘れないでください。データ保護に関する情報はHome Connectアプリからアクセスできます。

適合宣言

Gaggenau Hausgeräte GmbHは、Home Connect 機能付きの本製品が指令2014/53/EUの基本要件およびその他の重要規定に適合していることをここに宣言します。

RED適合宣言の全文は、弊社WEBサイトwww.gaggenau.com の家電製品ページの追加文書コーナーでご覧いただけます。



2.4 GHz帯：最大100 mW
5 GHz帯：最大100 mW

ベルギー	ブルガリア	チェコ	デンマーク	ドイツ	エスタニア	アイランド	ギリシャ
スペイン	フランス	クロアチア	イタリア	キプロス	ラトビア	リトニア	ルクセンブルグ
ハンガリー	マルタ	マリ	オーストリア	ポーランド	ポルトガル	ルーマニア	スロベニア
スロバキア	フィンランド	スウェーデン	イギリス	ノルウェー	スイス	トルコ	







5 GHz Wi-Fi：室内使用のみ

基本設定

本製品は、基本設定を個別に調整できます。

- 1 ファンクションセクターを**S**に回します。
- 2 ロータリーセクターを回し「基本設定」を設定します。
- 3 **✓**記号をタッチします。
- 4 ロータリーセクターを回して必要な基本設定を選択します。
- 5 **_**記号をタッチします。
- 6 ロータリーセクターを使用して基本設定を設定します。
- 7 **✓**を押して保存するか、**X**を押してキャンセルして基本設定メニューを終了します。
- 8 基本設定メニューを終了するには、ファンクションセクターを**0**に回します。
変更が保存されます。

基本設定	可能な設定	説明
 輝度	レベル1、2、3、4、5*、6、7、8	ディスプレイの輝度を設定します。
 待機表示	オン*/オフ - 時計 - 時計 + ガゲナウのロゴ* - 日付 - 日付 + ガゲナウのロゴ - 時計 + 日付 - 時計 + 日付 + ガゲナウのロゴ	待機表示の外観 オフ: 表示なし。この設定は、製品の待機時の電力消費を削減するために使います。 複数の表示を設定できます。 ✓ で「オン」を確定し、回転ダイヤルを使って必要な表示を選択します。 選択内容が表示されます。
 ディスプレイ	省略表示* / 標準表示	「省略表示」設定を選択すると、少したった後にディスプレイが省略表示され、最も重要な情報のみが表示されます。
 タッチ部 カラー	灰* / 白	タッチ部の記号の色を選択します。
 タッチ部 操作音	操作音1* / 操作音2 / オフ	タッチ部にタッチしたときの音声信号を選択します。
 タッチ部操作音の音量	レベル1、2、3、4、5*、6、7、8	タッチ部操作音の音量を設定します。
 高速加熱	オン*/オフ	高速加熱では、必要な温度に特にすばやく到達します。
 予熱ブザー音	オン*/オフ	庫内が必要な温度まで加熱されると信号音が鳴ります。
 ブザー音量	レベル1、2、3、4、5*、6、7、8	音声信号の音量を設定します。
 時刻表示形式	24時間* / AM/PM	時計を24時間または12時間形式で表示します。
 時刻	現在時刻	時計の設定
 夏/冬時間設定変更	手動* / 自動	時計を自動的に夏時間に変更します。自動に設定した場合、時刻が切り替わる月、日、週が設定されます。この設定は夏時間と冬時間の両方に適用されます。
 日付表示形式	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	日付表示形式を設定します。

	日付	現在の日付	日付を設定します。記号➤を使って、年/月/日を切り替えることができます。
	温度単位	°C* / °F	温度単位の設定
	重量単位	kg*/oz	重量単位の設定
	言語	German* / French [...] / English	ディスプレイの言語を選択します。 メモ: 言語を変更すると、システムが再起動されます。これには数秒を要します。基本設定メニューも閉じます。
	初期設定	製品を初期設定にリセットします。	「すべての個別設定を削除し初期設定にリセットしますか?」という質問が表示されるので、✓を押して確定するか、または✕を押してキャンセルします。 メモ: 製品を初期設定にリセットすると、個別のレシピも削除されます。初期設定にリセット後、「初期設定」メニューが表示されます。
	デモモード	オン/オフ*	試用目的のみ。製品はデモモードでは加熱しません。 通常の操作を行うには、デモモードを「オフ」にする必要があります。この設定は、製品を電源に接続した直後3分以内に行う必要があります。
	長時間タイマー	使用可能/使用不可*	使用可能：長時間タイマーを設定できます。→ "長時間タイマー" (#ページ) 17
	中心温度センサーによる 推定調理時間を表示	オン*/オフ	オン：中心温度センサー使用時に、ディスプレイに推定調理時間が表示されます。
	ドアロック	オフ*/オン	ドアロックは製品のドアが不測に開くことを防ぎます。「オン」に設定すると、ドアを開く前に🔒記号を数秒間タッチし続ける必要があります。
	チャイルドロック	使用可能/使用不可*	使用可能：チャイルドロックを有効化できます。→ "チャイルドロック" (#ページ) 24
	ホームネットワーク	LAN/WLAN 接続タイプ 📶 接続 📱 アプリとの接続 ⇅ ソフトウェアアップデート 📶 リモートコントロール ⊗ ネットワーク設定の削除 📄 製品情報	ホームネットワークおよびモバイル機器への接続の設定。 接続ステータスに応じて異なる設定オプションが表示されます。

* 初期設定

洗浄とお手入れ

徹底したお手入れと清掃によって、本製品を美しく正常に保つことができます。ここでは、製品を正しくお手入れし清掃する方法について説明します。

⚠ 警告 – 感電の危険!

絶対に高圧洗浄機や蒸気洗浄機を使用しないでください。感電を引き起こす恐れがあります。

⚠ 警告 – 火傷の危険!

本製品は非常に高温になります。庫内表面や発熱体に絶対に触れないでください。常に本製品を冷ましてください。お子様を近づけないようにしてください。

⚠ 警告 – 火傷の危険!

スイッチをオンにすると、バルブが非常に熱くなります。スイッチをオフにした後も、しばらくは火傷する危険があります。バルブが冷えてから清掃を行ってください。清掃中は製品ライトのスイッチをオフにしてください。

⚠ 警告 – 負傷の危険!

本製品のドアのガラスにかき傷がつくと、割れ目が生じることがあります。ガラススクレーパー、とがった道具、研磨剤入りの洗浄用具や洗剤を使用しないでください。

洗浄剤

次の表の内容を確認して、間違った洗剤を使用して製品の表面を傷つけないよう注意してください。

以下のものは使用しないでください。

- とがったもの、または研磨性の洗浄剤。
- メタルまたはガラススクレーパー (製品ドアのガラスを清掃する場合)
- メタルまたはガラススクレーパー (ドアシールを清掃する場合)
- 硬質の研磨パッドまたは清掃用スポンジ

新しいスポンジを使用する場合は、使う前によく洗ってください。

製品の場所	洗浄剤
ドア枠	ガラスクリーナー：軟らかい布またはマイクロファイバークロスを使用して清掃します。ガラススクレーパーは使用しないでください。
ディスプレイ	マイクロファイバークロスまたは少し湿った布を使ってしっかりと拭きまします。濡れた布で拭かないでください。

製品の場所	洗浄剤
ステンレス	温かい石けん水：食器用クロスを使用して清掃し、その後に乾いた柔らかい布で拭きます。カルキ、油脂、デンプン、アルブミン (卵の白身など) の斑点はただちに取り除いてください。こうした斑点やしぶきを放置すると、その下の部分が腐食することがあります。アフターセールスマたは専門店から、特別なステンレス用洗浄用品を入手できます。
アルミニウム	刺激の少ない窓用洗浄剤で清掃してください。窓用クロスまたはけば立たないマイクロファイバークロスを使用して、横方向にそっと表面を拭いてください。
庫内	温かい石けん水：食器用クロスを使用して清掃し、その後に乾いた柔らかい布で拭きます。
非常に汚れた庫内	オープン用洗剤ジェルスプレーを使用します (注文番号 00311860、アフターサービスまたは専門店にご注文ください)。 注意すべき点: <ul style="list-style-type: none"> ● 洗剤ジェルがドアシールにつかないようにしてください。 ● 12時間以上放置しないでください。 ● 熱い面には使用しないでください。 ● 水でよくすすいでください。 ● メーカーの指示に従ってください。
庫内ランプ用ガラスカバー	温かい石けん水：食器用クロスを使用して清掃します。
ドアシール	温かい石けん水：食器用クロスを使用して清掃します。こすらないでください。清掃にメタルまたはガラススクレーパーは使用しないでください。
中心温度センサー	濡らした布で拭き取ります。食器洗浄機で洗浄しないでください。
付属品	温かい石けん水：浸して食器用クロスまたはブラシで洗浄します。
差し込み網	食器洗浄機については、→ "差し込み網の取り外し" (#ページ) 31 のセクションを参照してください。
口テッサリー (回転串) (全オープンモデルで使用不可)	温かい石けん水：食器用クロスまたはブラシで洗浄します。水に浸したり食器洗浄機で洗浄しないでください。
伸縮式レール (オプション付属品)	温かい石けん水：食器用クロスまたはブラシで洗浄します。水に浸したり食器洗浄機で洗浄しないでください。

製品の場所	洗淨剤
ピザストーン (オプション付 属品)	焦げ付いた残留物をブラシで取り除きます。 ピザストーンは絶対に水で洗淨しないでください。
ロースター (オプション付 属品)	温かい石けん水：浸して食器用クロスまたはブラシで洗淨します。 ロースターを食器洗淨機で洗淨しないでください。

マイクロファイバークロス

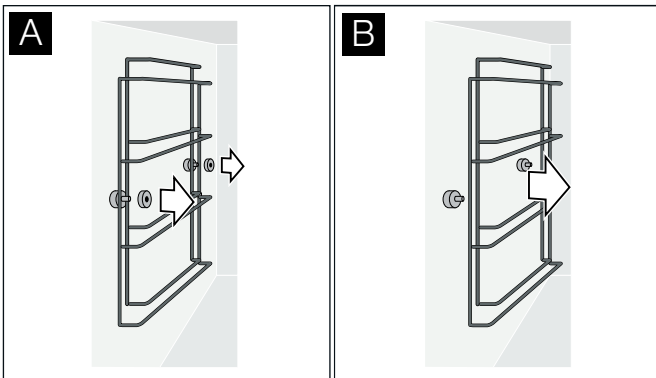
ハニカムマイクロファイバークロスは、ガラス、ガラスセラミック、ステンレス、アルミなど、傷つきやすい面に特に適しています(アフターサービスまたはオンラインショップから部品番号00460770として入手可能)。液体や油の汚れを1回で拭き取ることができます。

差し込み網の取り外し

差し込み網は洗淨のために取り外します。

差し込み網の取り外し

- 1 エナメルが傷つかないように庫内に食器用クロスを敷きます。
- 2 ローレットナットを外します(図A)。
- 3 差し込み網を取り外します(図B)。



差し込み網は食器洗淨機での洗淨も可能です。

差し込み網の再取り付け

- 1 差し込み網を取り付けます。長辺が下側になります。左右の網は同じ形状です。
- 2 ローレットナットを締めます。

触媒洗淨 (洗淨サポート)

オーブンの背面および上面の内部パネルは触媒作用を持つ特殊エナメルコーティングが施されています。触媒洗淨中に高温になると汚れが落ちます。

庫内の底面や側面、ドアの内側、およびガラスパネルは触媒洗淨では洗淨されません。

触媒洗淨のスイッチオフ時間を変更できます(たとえば、夜に実行したい場合など)。

⚠ 警告 - 火傷の危険!

洗淨機能中は本製品の外側が非常に高温になります。製品のドアに触れないでください。製品が冷えるまでお待ちください。お子様を近づけないようにしてください。

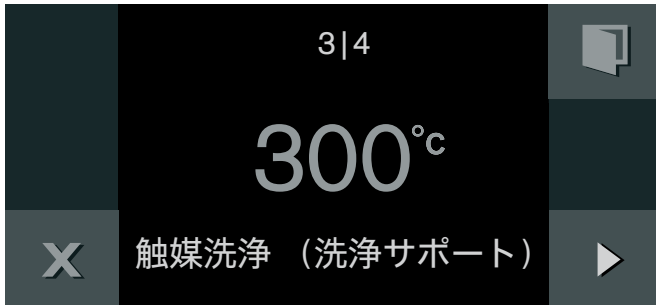
触媒洗淨の準備

- オープン内の顕著な汚れおよび料理の残留物を取り除いてください。
- 触媒洗淨処理ではオープン庫内の底面や側面、ドアのシーリング、ドアの内側、およびガラスパネルは洗淨されないの、手で洗淨してください。
- オープンの庫内の固定されていないすべての庫内部品を取り外して下さい。庫内には物を置かないでください。
- オープンのドアを閉じます。

触媒洗淨の開始

- 1 機能セレクターをSに設定します。
- 2 ㄦ+記号が表示されます。✓で確定します。
- 3 触媒洗淨が終了するスイッチオフ時間が表示されます。必要に応じて、回転ダイヤルを使用してスイッチオフ時間を変更します。✓にタッチして確定します。
- 4 すべての付属品および大きな汚れをオープン庫内から取り除きます。✓にタッチして確定します。

- 5 ▶を押して開始します。ディスプレイに洗浄時間の経過が表示されます。スイッチオフ時間が変更されている場合、触媒洗浄が開始するまでの時間がディスプレイに表示されます。オープン庫内のランプは消えた状態のままになります。



触媒洗浄が終了すると信号音が鳴ります。ディスプレイにメッセージが表示されます。製品が冷えるまで放置します。

不具合が発生したら

ほとんどの不具合は単純なことが原因です。アフターサービスにお電話いただく前に、以下をお読みください。

⚠ 警告 – 感電の危険!

不適切な修理は危険です。修理をし、損傷した電源ケーブルを交換できるのは、適切な研修を受けた弊社のアフターサービス技術者のみです。欠陥が生じた場合は、電源プラグをコンセントから抜くかヒューズボックスのブレーカーのスイッチを切ってください。アフターサービスにご連絡ください。

問題	考えられる原因	解決策
製品が動作しない、ディスプレイが表示されない。	プラグが差し込まれていない。	製品を電源に接続します。
	停電	他のキッチン家電製品が動作しているかどうかを確認します。
	ヒューズ不良	ヒューズボックスの製品用ヒューズが作動しているかどうかを確認してください。
製品が始動しない。	操作ミス	ヒューズボックス内の本製品のヒューズをいったんオフにしてから、約60秒後にもう一度オンにします。
	製品ドアが完全に閉じられていない。	製品のドアを閉じます。
製品が動作せず、ディスプレイが表示されない。🔒がディスプレイに表示される	チャイルドロックが有効になっている。	チャイルドロックの解除 → "チャイルドロック" (#ページ) 24
製品の電源が自動的に切れる	安全停止: 製品が12時間以上操作されていません	✓でメッセージを確認し、製品の電源を切ってから再度設定します。
製品が加熱しない。🔥がディスプレイに表示される。	製品がデモモードになっている。	基本設定でデモモードを無効にします。
エラーメッセージ「Exxx」		エラーメッセージが表示されたら、機能セレクターを0に回します。エラーが消えた場合は、再発する問題ではありません。エラーが繰り返し発生するか、エラー表示がオンのままになる場合は、アフターサービスに連絡し、エラーコードをお知らせください。

停電

本製品は数秒間の停電の間、電力が供給されます。動作は続行します。

停電がこれ以上長く続き、製品が動作している場合には、ディスプレイにメッセージが表示されます。操作は中断されます。

機能セレクターを0に設定すると、製品は再び通常通りに操作できるようになります。

デモモード

製品がデモモードの場合は、ディスプレイに🔥記号が表示されます。製品は加熱されません。

製品を電源から短い間切断してください(家庭のヒューズまたはヒューズボックスのブレーカーを切ってください)。その後、3分以内に基本設定でデモモードを無効にしてください。→ "基本設定" (#ページ) 28

オープンの電球交換

オープンの電球は交換が可能です。耐熱ハロゲン電球は、アフターサービスまたは専門店から入手できます。必ず同じ種類のハロゲン電球を使用してください。

- 上の電球: 60 W/230 V/G9
- 横の電球: 10 W/12 V/G4

⚠ 警告 – 感電の危険!

庫内の電球を交換するとき、電球のソケット接点には電気が流れています。電球を交換する前に、電源プラグをコンセントから抜くかヒューズボックスのブレーカーのスイッチを切ってください。

⚠ 警告 – 火傷の危険!

スイッチをオンにすると、バルブが非常に熱くなります。スイッチをオフにした後も、しばらくは火傷する危険があります。バルブが冷えてから交換を行ってください。

メモ: 必ず乾いた布を使って、新しいハロゲン電球を包装から取り出してください。こうすることで電球の寿命が長くなります。

天井ライトの交換

- 1 ランプカバーのネジを緩めます。ランプカバーを取り外します。
- 2 電球を取り外します。新しい電球を取り付けます。
- 3 ランプカバーを取り付けてネジで固定します。
- 4 ブレーカーを元に戻します。

サイドライトの交換

- 1 破損を防止するためにオープン内に布巾を敷きます。
- 2 ナットを取り外した後、シェルフを取り出します。
- 3 一番上の固定ブラケットを後に押しガラスカバーを取り外します。
- 4 電球を取り外します。新しい電球を取り付けます。
- 5 下部の固定ブラケットの下にガラスカバーを挿入して、トップに強く押し込みます。ガラスカバーの傾斜した端がオープンの庫内に向くように注意してください。
- 6 布巾を取り外します。
- 7 ブレーカーを元に戻します。

ガラスカバーの交換

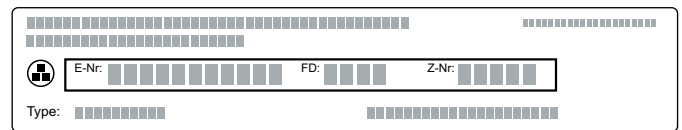
オープン内のガラスカバーが損傷している場合は、交換する必要があります。カバーはアフターサービスから入手できます。製品のE番号とFD番号をお知らせください。

アフターサービス

弊社製品に修理の必要が生じた場合は、弊社のアフターサービスをご利用ください。アフターサービスでは、担当者がお客様を不要に訪問する必要がないよう常に最適な解決法が提供されます。

E番号とFD番号

ご連絡いただく際は、弊社から正しいアドバイスをお伝えできるよう完全な製品番号 (E番号) と製造番号 (FD番号) をお伝えください。これらの番号が記載された定格プレートは、製品ドアの内側にあります。



製品の番号とアフターサービスの電話番号を以下の余白にメモ書きしておくこと、緊急時に時間を無駄にせずみます。

E番号

FD番号

アフターサービス ☎

保証期間中であっても、アフターサービスエンジニアの出張訪問は有償となりますのでご注意ください。

アフターサービス すべての国のお問い合わせ先情報は、付属のアフターサービスディレクトリでご覧いただけます。

表とヒント

メモ

- 最高の調理仕上がりを得るために、常に本製品を予熱して温めてください。指定した調理時間は、予熱して製品を温めた場合の時間です。
- 記載されている値は目安です。実際の調理時間は、調理前の食材の品質と温度、そして重さと厚さにより異なります。
- 次の表に温度と時間範囲を示します。最初に最も低い値から試してください。必要に応じて、次の調理時に長い時間を選択します。温度が低い方が均等に焼き上がります。必要に応じて温度を上げてください。
- 以下に示す数字は、4人の平均的な食材の分量です。大量の食材を調理する場合は、調理時間を長くしてください。
- Use the cookware specified. 指定以外の調理器具を使用すると、調理時間が増減する恐れがあります。
- 任意の耐熱調理器具を使用できます。調理器具はワイヤーラックの中央に置いてください。大きい食材をローストする場合は、グリルトレーやガラス皿も使用できます。
- ワイヤーラックやベーキングトレイの上の食材はお互いに近づきすぎないように配置してください。これにより、最適な熱循環が得られるようになります。

- 庫内に食材を入れる際は、予熱したオーブンのドアをすばやく開閉してください。
- 以下の図に示す段は、4段ラックの製品の下からカウントしたラックの段を示しています。括弧内の数字は5段ラックの製品のラックの段を示します。
- ガラス製の調理器具をオープンから取り出した後は、乾燥した鍋敷きや耐熱マットの上に置いてください。冷たい面や濡れた面の上には置かないでください。ガラスにひびが入ることがあります。
- いくつかの運転モードは一部のオープンモデルでしか使用できなかったり、特定のオプション付属品がないと使用できない場合があります。
- **エコ熱風：**
ケーキ、小さい焼き菓子、肉料理、バイク、グラタン用のエコ熱風モード。このモードでは余熱を利用します。便利な機能（庫内灯など）はオフのままになります。庫内の温度は、製品の加熱中のみ表示されます。オープンを予熱しないでください。庫内に食材を入れるときは、庫内が冷たいこと、および庫内に何も無いことを確認してください。その後、指定した調理時間で調理を開始します。調理中は熱が逃げないように、製品のドアを常に閉じた状態にしておいてください。
- **全面グリル、全面グリル + 空気循環：**
これらの運転モードでは、設定温度とオープン内の実際の温度との間に温度差がある場合があります。これは、焦げ目をつけるのは高温での短時間調理が必要だからです。その結果、焦げ目およびローストの場合、食品の表面に実際に必要な温度よりも高い温度が選択されます。

野菜

- オープンでローストまたはバイクした野菜をフライパンで炒めた野菜の代わりに提供できます。野菜がローストされているので味の違いが良くわかります。さらに、少量の油で野菜を調理できます。
- 野菜を洗ってボウルに入れて少量の油を加えます。野菜を耐熱性のオープン皿、焼型、またはガラス皿/グリルトレーに入れてまんべんなく混ぜます。
- 調理中に数回よく混ぜます。調理が終わったら味付けし、フレッシュハーブを加えます。
- 野菜は温かくても冷たくても前菜やベジタリアンのメインとして適しています。肉や魚のサイドディッシュとしても最適です。
- 少量（2~3人分）の場合、オープン皿に入れてワイヤーラックに置きます。ガラス皿/グリルトレーを使用すると、食材が焦げたり乾燥することがあります。
- また、調理済み食品と冷凍食品の場合は製造メーカーの説明もお読みください。

食事	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
野菜の串焼き	ワイヤーラック + グリルトレー	3 (4)	220	~~~~~	24*	木製の串を使う場合は、串が焼けないように串を短くするか、水に一晩つけておきます。 レシピのヒント: ピーマン、タマネギ、スイートコーン (調理済み)、ミニトマト、ズッキーニ
グリーンアスパラガス、 グリル	ガラス皿/グリルトレー	3 (4)	300	~~~~~	6 - 10*	レシピのヒント: タマネギ、オイル、酢、塩コショウで味付けします。

* 調理時間の中ほどで料理を裏返します。

食事	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
根菜	ガラス皿/グリルトレー	3 (4)	200	✳	30*	レシピのヒント：ニンジン、セロリ、スウェード、スウェーデンカブ、およびビートの根をオイル、ガーリック、塩コショウで味付けします。
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
パンプキンスライス	ガラス皿/グリルトレー	3 (4)	200	✳	30*	レシピのヒント：オイル、ガーリック、ジンジャー、クミン、塩コショウで味付けします。
前菜	ガラス皿/グリルトレー	3 (4)	200	✳	30*	レシピのヒント：野菜が熱いうちにバルサミコ酢を掛けて味付けします。
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
エスカリバダ (地中海地方のオープンロースト野菜料理)	オープン用調理皿	4 (5)	250	~~~~~	15*	レシピのヒント：ナス、タマネギ、トマト、ピーマン、オイル。温かいまま、または冷たい状態で盛り付けます。
ラタトゥイユ	ガラス皿/グリルトレー	3 (4)	200	---	30 - 40*	レシピのヒント：食べる直前にパルメザンチーズをかけます。
トマトのオープン焼き	オープン用調理皿	2 (3)	120	✳	60	<p>レシピのヒント：ミニトマトまたはトマトスライス、ローズマリーとガーリックをオープン用皿に置き、オイルと少量のハチミツをかけます。</p> <p>オープンでローストする前にトマトを湯通しして皮をむいても美味しく仕上がります。</p>
チコリ	オープン用調理皿	2 (3)	180	✳	25 - 30	レシピのヒント：半分に切って味付けし、ポイルしたハムで包み、クリームまたはペシャメルソースをかけた上にチーズをかけます。
		2 (3)	190	✳°	45 - 50	予熱は必要ありません。製品のドアを開けないでください。
ピーマンの詰め物、 ベジタリアン向け	オープン用皿/ロースター	2 (3)	200	---	30 - 34	レシピのヒント：茹でたライス、軟質小麦またはレンズ豆、タマネギ、チーズ、ハーブを混ぜて詰め、味付けします。
ズッキーニの詰め物、 ベジタリアン向け	ガラス皿/グリルトレー	2 (3)	180	✳	25	レシピのヒント：すり下ろしたニンジン、スプリングオニオン（ワケギ）、ゴートチーズ、ガーリック、塩コショウを混ぜて詰め、パルメザンチーズを上から散らします。
焼き野菜	オープン用調理皿	2 (3)	200	---	20 - 30	湯通しした野菜とその他の材料。
ベジバーガー、 冷凍	ベーキングトレー + 耐油紙	2 (3)	220	✳	12 - 15*	

* 調理時間の中ほどで料理を裏返します。

付け合わせ

- オープンを使った最も一般的なサイドディッシュは、ポテトグラタンなどのポテト料理です。しかし、フライパンで調理するようなポテトフリッターやフライドポテトなどもオープンを使って調理できます。この調理方法の優れた点は、同じ時間で比較的大量の食材を調理できること、調理時の臭いが部屋に籠もらないこと、そして少量の油で調理できることです。
- もう1つの便利なオープンで作るサイドディッシュはチーズ料理です。これは人気のあるベジタリアン料理です。調理方法によっては、前菜やおつまみとして調理できます。
- ベイクやグラタンなどのグリル料理はオープンでの調理に特に適しています。ドウ（生地）やペイストリーベースを使った料理（ピザやフランなど）および詰め物をした卵料理（トルティーヤなど）もオープンでの調理に適しています。
- 少量（2～3人分）の場合、耐熱性のオープン皿や焼型に入れてワイヤーラックに置きます。ガラス皿/グリルトレーを使う場合、食材の量が少ないと焦げ付いたり乾燥することがあります。
- また、調理済み食品と冷凍食品の場合は製造メーカーの説明もお読みください。

食事	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
サイドディッシュ						
ポテトの粗塩添え	オープン用調理皿	2 (3)	200	---	40 - 60*	耐熱皿に海塩を2 cm敷き詰めます。cm of sea salt. 小さいポテトを皮のまま皿に入れて、オリーブオイルを塗ります。
ポテトウェッジ	ベーキングトレイ + 耐油紙	2 (3)	200	✳	15*	レシピのヒント：ポテトは角切りにしてオリーブオイル、パプリカ、塩で味付けします。
フライドポテト、フレッシュ	ベーキングトレイ + 耐油紙	3 (4)	200	✳	15 - 20*	レシピのヒント：少量のオイルをかけて、調理後に塩とパプリカまたはカレー粉で味付けします。
フライドポテト、冷凍	ベーキングトレイ + 耐油紙	3 (4)	220	✳	14*	
ポテトグラタン	オープン用調理皿	2 (3)	180	✳	35	
		2 (3)	190	✳°	55 - 60	予熱は必要ありません。製品のドアを開けないでください。
ポテトパンケーキ	ベーキングトレイ	2 (3)	175	✳	20 - 30*	
		2 (3)	200	---	20 - 30*	ベーキングトレイによく油を塗り、ポテトパンケーキの生地から余分な水分を取り、少量のオイルを塗ります。1回裏返します。
ローストポテト	グリルトレー	2 (3)	180	✳	30 - 45*	油をあまり使わない料理です。グリルトレーに均等に広げ、何度かかき混ぜます。
ゴートチーズのベーコン巻き	ガラス皿/ベーキングトレイ	2 (3)	220	✳	8 - 10	
		3 (4)	220	~~~~~	8 - 10	ゴートクリームチーズかゴートカマンベールチーズを使用できます。
ゴートチーズのハチミツ添え	ガラス皿/ベーキングトレイ	2 (3)	200	✳	8	
		3 (4)	200	~~~~~	8	レシピのヒント：ゴートクリームチーズまたはゴートカマンベールチーズにラベンダーハチミツをかけて、松の実を散らします。
ベイクドカマンベール、パン粉の衣付き、フレッシュ	ベーキングトレイ + 耐油紙	2 (3)	180	✳	15 - 20	中央のパン粉が膨らむまで焼きます。
		2 (3)	180	✳	15 - 20	中央のパン粉が膨らむまで焼きます。
ベイクドカマンベール、パン粉の衣付き、冷凍	ベーキングトレイ + 耐油紙	2 (3)	180	---	15	
		2 (3)	200	---	15	

* 調理時間の中ほどで料理を裏返します。

食事	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
モツアレラスティック、冷凍	ベーキングトレイ + 耐油紙	2 (3)	180	✳	10	
フェタ	ベーキングトレイ	2 (3)	250	☁	12	レシピのヒント：オイル、トマト、タマネギ、ガーリック、ローズマリーを入れたオープン皿に置き、塩コショウでシ味付けします。
チーズのオープン焼き、フレッシュ	ベーキングトレイ	2 (3)	180	✳	20	10分後、柔らかくなったチーズに十字の切れ目を入れて開きます。可能な場合は、チーズが流れ出さないようにチーズよりも大きい皿を使ってください。
メイン						
トルティーヤ	オープン用調理皿	2 (3)	160	✳	40	レシピのヒント：パプリカ、オリーブ、タマネギ、ハモンセラノ、マンチエゴチーズを添えます。
ファーマーズオムレツ	オープン用調理皿	2 (3)	160	✳	40	レシピのヒント：グリーンアスパラガス、ホホワイトアスパラガスを添えます。グラブラックスを加えます。
フリッタータ	オープン用調理皿	2 (3)	190	---	45 - 50	レシピのヒント：ホウレンソウ、タマネギ、クルマエビを添えます。
エンチラーダ、グリル	ガラス皿/グリルトレー	2 (3)	200	---	15 - 20	
ラザニア	オープン用調理皿	2 (3)	175	✳	35	レシピのヒント：グリルした野菜とバッファローモツアレラを使うとベジタリアンバージョンになります。
		2 (3)	180 - 190	✳°	55 - 60	予熱は必要ありません。製品のドアを開けないでください。
マカロニチーズ	オープン用調理皿	2 (3)	180 / 220	✳	10 - 20	チーズをクラスト状にするには、10分後に温度を220°Cまで上げて、余熱で10分調理します。
チーズシュベツレ (スウェーデンの麺料理)	オープン用調理皿	2 (3)	180 / 220	✳	30	調理したシュベツレを層にして皿に盛り、層の間にチーズを挟みます。 上にチーズ、ローストしたタマネギを乗せて、温度を220°Cまで上げて5分間調理します。
春巻き、冷凍	ベーキングトレイ + 耐油紙	2 (3)	225	✳	18 - 20*	
Miniミニ春巻き、冷凍	ベーキングトレイ + 耐油紙	2 (3)	225	✳	10*	
ピザ、フレッシュ	ベーキングトレイ	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	ベーキングトレイに少量の油を塗ります。
ピザ、調理済み	ベーキングトレイ + 耐油紙	2 (3)	230	✳	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
ピザ、冷凍	ワイヤーラック	2 (3)	200	✳	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
アメリカンピザ (厚い生地)、冷凍	ベーキングトレイ	2 (3)	200	---	20 - 24	予熱は必要ありません。
タルトフランベフレッシュ	ベーキングトレイ	2 (3)	250	---	8 - 10	レシピのヒント：チーズまたはゴートチーズ、パルマハム、イチジク、スプリングオニオン (ワケギ)。

* 調理時間の中ほどで料理を裏返します。

食事	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
タルトフランベ 焼いてあるもの	ベーキング トレー + 耐油紙	2 (3)	250	✦	7	
タルトフランベ 冷凍	ワイヤーラ ック	2 (3)	200	✦	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
キッシュ	タルト型ま たは皿	2 (3)	200	---	20 + 20	生地を先に20分焼きます。生地をベース型に入れて20分焼きます。
オニオンタルト	ベーキング トレー	2 (3)	200	---	30 - 40	

* 調理時間の中ほどで料理を裏返します。

魚介類

- 食品衛生上の理由から、調理後の魚の中心温度は62～70°C以上になるように注意してください。これは理想的な調理温度です。
- 完全に調理されるまで魚に塩を振らないでください。自然の風味を保ち、魚の水分が保持されます。
- 少量の油をワイヤーラックやベーキングトレーに塗ると魚がくっつかずにすみます。
- 皮付きのフィレ（切り身）の場合は、皮を上にして魚をラックまたはトレーの上に置きます。これにより魚の姿と味が保持されます。
- 木製の串を使う場合は、串が焼けないように短くするか、食材に刺す前に一晩水につけておきます。
- また、調理済み食品と冷凍食品の場合は製造メーカーの説明もお読みください。

食事	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
海老の串焼き、 フレッシュ	ワイヤーラ ック + グリルトレ ー	3 (4)	180	~~~~~	10*	
海老の串焼き、 冷凍	ワイヤーラ ック + グリルトレ ー	3 (4)	180	~~~~~	12*	
フィッシュケバブ	ワイヤーラ ック + グリルトレ ー	3 (4)	200	~~~~~	12*	身の固い魚を使います（サケ、黒魚、メバル、タラなど）。
マス（1尾）	ベーキング トレー	3 (4)	200 - 220	~~~~~	16*	レシピのヒント：レモン、ガーリック、パセリを詰めます。
アメリカチヌ（1 尾）	ワイヤーラ ック + グリルトレ ー	3 (4)	200 - 220	~~~~~	20 - 25*	レシピのヒント：レモン、ガーリック、タイムを詰めます。ミントを使うと夏向きの料理になります。身に十字の切れ目を入れます。
		ベーキング トレー	3 (4)	175	✦	
サーモン ステーキ	ワイヤーラ ック + グリルトレ ー	3 (4)	250	☼	10 - 12	レシピのヒント：ライム、塩、コショウ、ガーリックの調理汁に漬けておきます。
	ベーキング トレー	2 (3)	200	✦	10 - 12	
マグロステーキ	ベーキング トレー	3 (4)	230	☼	8 - 10	レシピのヒント：醤油、ごま油、ジンジャー、ハチミツ、ガーリック、チリ、コリエンダーシードを使うとアジア風に仕上がります。

* 調理時間の中ほどで料理を裏返します。

食事	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
フィッシュフィンガー、冷凍	ベーキングトレイ + 耐油紙	2 (3)	220	✳	15 - 17*	
イカリング、冷凍	ベーキングトレイ + 耐油紙	2 (3)	220	---	8 - 12	

* 調理時間の中ほどで料理を裏返します。

肉

- 中心温度を簡単に測れるように中心温度センサーを使います。詳細情報と最適な目標温度については、→ "ミートセンサー" (#ページ) 21 のセクションを参照してください。
- 余熱調理：調理後、10～15分肉をそのまま庫内に放置します。これで、肉が「落ち着き」ます。肉汁の循環が少なくなり、肉を切ったときに失われる肉汁が少なくなります。大型の肉（骨付き肉など）はオープン内に放置できます。小さい肉（ステーキなど）はアルミホイルに包んでオープンの外に放置します。
- 少量（2～3人分）の場合は、耐熱性のオープン皿または焼型を使用すると、食材の焦げ付きや乾燥を防ぐことができます。
- 骨付き肉など大型の肉を調理する場合や関節部に多くの液体を追加する調理方法の場合は、グリルトレーまたはロースターを使用してください。
- 最高の調理仕上がりを得るには、ローストまたはグリルする前に肉を調味液に一晩つけ込んで、ナイフの裏側やスプーンを使って調味液を取り除いてください。そうしないと、ハーブやスパイスが焦げ付きます。
- 骨付き肉が黒くなりすぎて皮が焦げる場合は、次回、骨付き肉を調理するときに温度を低めに設定して、ラックの段をチェックしてください。
- 骨付き肉が調理されてもソースが若干焦げる場合は、次回、骨付き肉を調理するときに小さいロースターを使用し、調味液を多くしてください。ソースが水っぽい場合は、大きいロースターを使用し、調味液を少なめにしてください。

料理	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱機能	調理時間 (分)	コメント					
牛肉											
牛の骨付き肉 (1.5 kg)	ガラス皿/グリルトレー	2 (3)	180	✳	90 - 120*						
ランプステーキ、ミディアムレア (450 g)	ガラス皿/グリルトレー	2 (3)	200	✳	30	中心温度 65°C					
		2 (3)	200	✳ ^e	40	中心温度 65°C 予熱は必要ありません。製品のドアを開けないでください。					
ローストビーフ/サーロインステーキ (1 kg) - レア	ガラス皿/グリルトレー	2 (3)	230 / 180	✳	25 - 35**	レシピのヒント：ベアルネーズソースを添えるか、レムラードソース添えの冷肉とローストポテトをサイドディッシュに添えます。					
							- ミディアムレア	2 (3)	230 / 180	✳	35 - 45**
							- ウェルダン	2 (3)	230 / 180	✳	50 - 60**

豚肉						
豚のフィレ (ヒレ肉) \ ホール	ガラス皿/グリルトレー	2 (3)	230 / 180	✳	20 - 25**	レシピのヒント：オイル、ガーリック、パセリの調味液に漬け込みます。

* まず、コンロ上のフライパン/ロースト皿のすべての側面をふさぎます。

** 肉の表面を高温で焼きます。15～20分後に温度を低くします。

*** 低温で肉を調理します。最後の15～20分は高い温度で調理します。

料理	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱機能	調理時間 (分)	コメント
豚のフィレ (ヒレ肉) (260 g)	ガラス皿/グリルトレー	2 (3)	180	✱	30	中心温度 70°C
		2 (3)	180	✱ ^e	40	中心温度 70°C 予熱は必要ありません。製品のドアを開けないでください。
豚のメダイヨン	ガラス皿/グリルトレー	2 (3)	180	✱	12 - 15*	レシピのヒント：オーブンから料理を取り出す直前に、ガラス皿/グリルトレーに少量のバターとローズマリーの小枝を加え、オーブンでもう少し一緒に調理します。
豚の骨付き肉 - 脚 (1 kg)	ガラス皿/グリルトレー	2 (3)	230 / 180	✱	45 - 50**	
豚の骨付き肉 - 首 (1.5 kg)	ガラス皿/グリルトレー	2 (3)	230 / 180	✱	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	✱ ^e	70 - 80**	
パリッとした皮付きの骨付き肉/カリカリした上皮のローストポーク (1.5 kg)	ワイヤーラック + グリルトレー	2 (3)	180 / 200	✱ ^e	60 - 70***	
豚の膝関節	ワイヤーラック + グリルトレー	2 (3)	150 / 200	✱ ^e	40 - 45***	交差するように斜めに切り込みを入れます。見た目が良くなり、パリッと仕上がります。
スモークポーク (1 kg)	ガラス皿/グリルトレー	2 (3)	180 / 160	✱	50 - 60**	
糸で巻いたロースト用骨付き肉	ガラス皿/グリルトレー	2 (3)	230 / 180	✱	65 - 70***	
		2 (3)	230 / 180	✱ ^e	75 - 80***	
仔牛肉						
仔牛の骨付き肉 (1.5 kg)	ガラス皿/グリルトレー、ロースト皿	2 (3)	180	✱	50 - 60*	
仔牛の膝関節	ガラス皿/グリルトレー、ロースト皿	2 (3)	150 / 180	✱ ^e	50 - 60***	
ヴィールロイン	ガラス皿/グリルトレー、ロースト皿	2 (3)	160 - 170	✱	20	
詰め物がされた仔牛の胸肉	ガラス皿/グリルトレー、ロースト皿	2 (3)	120 - 130	✱	120	
野生動物の肉						
猪の骨付き肉	ガラス皿/グリルトレー、ロースト皿	2 (3)	170	✱	60 - 90*	レシピのヒント：オイル、ガーリック、ローズマリー、マスタード、エルブドプロヴァンス (プロヴァンス地方のハーブミックス) の調味液に一晩漬け込みます。

* まず、コンロ上のフライパン/ロースト皿のすべての側面をふさぎます。

** 肉の表面を高温で焼きます。15~20分後に温度を低くします。

*** 低温で肉を調理します。最後の15~20分は高い温度で調理します。

料理	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱機能	調理時間 (分)	コメント
鹿の脚肉	ガラス皿/グリルトレー、ロースト皿	2 (3)	170 - 180	✳	60 - 80	
鹿のサドル (鞍下肉)	ガラス皿/グリルトレー、ロースト皿	2 (3)	165 - 175	✳	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
ウサギのサドル (鞍下肉)	ガラス皿/グリルトレー、ロースト皿	2 (3)	180	✳	15 - 25*	レシピのヒント：ガーリック、ローズマリー、オリーブオイル、高品質のバルサミコ酢の調味液に漬け込みます。
ラムの脚肉 - ミディアムレア	ガラス皿/グリルトレー、ロースト皿	2 (3)	180 - 190	✳	100*	レシピのヒント：オリーブオイル、ガーリック、ローズマリー、スライスレモンの調味液に一晩漬け込みます。
		2 (3)	180 - 190	✳	120*	
ラムの膝関節	ガラス皿/グリルトレー、ロースト皿	2 (3)	180 - 200	✳	35 - 45	
その他						
ミートボール (1個80g)	ベーキングトレー + 耐油紙	2 (3)	200	✳	30 - 35	ミートボールが平べったいほど調理時間は短くなります。大量を簡単に調理できます。
ミートボール、ライトフライ (1個80g)	ベーキングトレー + 耐油紙	2 (3)	200	✳	20	カリカリに焼けたジューシーなミートボール：最初にフライパンで軽く炒めて、オープンに入れます。
ミートボール (1個25g)	ベーキングトレー + 耐油紙	2 (3)	200	✳	25 - 30	レシピのヒント：ミートボールのトマトソース煮、スウェーデン風ミートボール、ケーニヒスベルグークロプセ (ミートボールをホワイトソースとケッパーで煮たプロイセン料理) などの料理にするのは簡単です。
ミートボール、ライトフライ (1個25g)	ベーキングトレー + 耐油紙	2 (3)	200	✳	15	レシピのヒント：ラムまたはウサギのミンチのミートボールを串に刺して、ミントヨーグルトまたはフィグマスタードを添えます。
ミートローフ、フレッシュ (700g)	ワイヤーラック + グリルトレー	2 (3)	160	✳	60	中心温度センサーを使用します (中心温度は67°C)。
ベーコンストリップ (オープン焼きベーコン) 薄い	ベーキングトレー + 耐油紙	3 (4)	180	✳	8 - 10	ベーコンをオープンから取り出した後、キッチンタオルの上に置いて油を取ります。
ベーコンストリップ (オープン焼きベーコン) 厚い	ベーキングトレー + 耐油紙	3 (4)	190	✳	8 - 12	
ピーマンの肉詰め	オープン用皿/ロースト皿	2 (3)	175	✳	55 - 60	レシピのヒント：ひき肉を詰めてトマトソースで調理します。

* まず、コン口上のフライパン/ロースト皿のすべての側面をふさぎます。

** 肉の表面を高温で焼きます。15~20分後に温度を低くします。

*** 低温で肉を調理します。最後の15~20分は高い温度で調理します。



鶏肉

- 中心温度を簡単に測れるように中心温度センサーを使います。中心温度センサーは、鶏の中央（空洞部）ではなく腹と腿の間に挿入します。詳細情報と最適な目標温度については、→"ミートセンサー" (#ページ) 21 のセクションを参照してください。
- 最後にバター、塩水、肉汁、またはオレンジジュースを塗りながら焼くとパリッと香ばしく焼き上がります。
- カモやガンを調理する場合は、脂が抜けるように羽の下の皮に穴を開けます。
- ローストに多くの調味液が必要な料理には、ロースターまたは耐熱性のオーブン皿を使います。これは、食材から多くの脂が出る場合も同様です（ガンをローストする場合など）。

食事	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
カモ/あひる(1羽) (1.5~2 kg)	ワイヤーラック+ グリルトレー/ロースト皿	2 (3)	160/180	---	75*	レシピのヒント：オレンジ、リンゴ、またはドライフルーツを詰めます。
鴨胸肉	ロースト皿/ オーブン用調理皿	2 (3)	160	✿	25 - 35	交差するように斜めに切り込みを入れます。
ガン (1羽) (5 kg)	ワイヤーラック+ グリルトレー/ロースト皿	2 (3) 2 (3)	160/190 160/190	✿ ---	110 - 130* 110 - 130*	レシピのヒント：リンゴ、タマネギ、ハナハッカを詰めます。カクテルスティックなどの尖ったもので開口部を閉じます。
七面鳥 (1羽)	ワイヤーラック+ グリルトレー/ロースト皿	2 (3) 2 (3)	160/190 160/190	✿ ---	120 - 180* 120 - 180*	
チキン (1羽) (1 kg) (EN60350-1に準拠)	ワイヤーラック+ グリルトレー	2 (3) 2 (3)	190 190	✿ ☼	70 - 80 70 - 80	予熱します。
ドラムスティック (鶏肉)	ワイヤーラック+ グリルトレー	3 (4) 3 (4)	220 220	☼ ☼	30** 30**	レシピのヒント：醤油、ハチミツ、チリ、ガーリック、ジンジャー、クミン、ライムの皮、コリエンダーを使うとアジア風調味液になります。
チキンレッグ	ワイヤーラック+ グリルトレー	3 (4) 3 (4)	220 220	☼ ☼	30** 30**	肉を裏返した後、皮が付いている側が上になるようにします。これでパリッと仕上がります。 オイル、ローズマリー、レモンスライス、ガーリックの調味液に漬けておきます。
鶏胸肉	ワイヤーラック+ グリルトレー	2 (3) 2 (3)	200 200	✿ ✿	20 - 25 50	レシピのヒント：調理の前にタンドリーペーストを塗り込みます。 予熱は必要ありません。製品のドアを開けないでください。
チキンナゲット、 冷凍	ベーキング トレー+耐油紙	2 (3)	200	✿	15**	

* 低温で肉を調理し、最後の15~20分は高温で調理します。


** 調理時間の中ほどで料理を裏返します。

食事	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
ウズラ胸肉	ベーキングトレイ	3 (4)	220		10 - 12	オイルと調味料 (パプリカ、タイム、ジュニパー、ガーリックなど) をかけます。
ウズラ (1羽) (1羽150g)	ワイヤーラック + グリルトレ	3 (4)	200		20 - 25	オイルと調味料 (パプリカ、タイム、ジュニパー、ガーリックなど) をかけます。

* 低温で肉を調理し、最後の15~20分は高温で調理します。
** 調理時間の中ほどで料理を裏返します。










グリルとロースト

- オープンのドアを開いたまま食材をグリルしないでください。
- グリルする場合は、ワイヤーを挿入したグリルトレーを使ってください (モデルによっては付属しますが、オプションの付属品である場合もあります)。グリルトレーに約100 mlの水を入れます。この水に肉汁が落ちるので、オープンが清潔に保たれます。水が多すぎると水蒸気の量が多くなり、調理仕上がりに影響することがあります。
- グリルする食材は、それぞれ同じ厚さにしてください (少なくとも2~3 cm)。これにより、均等に焦げ目がつき、汁が多くジューシーな状態で仕上がります。グリルする前に肉に塩を振らないでください。グリルする食材をワイヤーラックに直に置きます。
- 木製の串を使うと串が黒焦げになる可能性があります。串が黒焦げになることを防止するには、串をできるだけ短くして、食材に刺す前に一晩水に漬けるか、金属製の串を使ってください。
- 少量の場合、省エネの「コンパクトグリル」加熱機能を使ってください。この加熱機能では、グリルの中心部分だけが加熱されます。グリルする食材をワイヤーラックの中央に置きます。

料理	付属品	設定レベル	推奨温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
豚の三枚肉、 スライス	ワイヤーラック + グリルトレ	2 (3)	230		18-20*	
		2 (3)	230		18-20*	
シシカバブ	ワイヤーラック + グリルトレ	3 (4)	190		16*	
ブラートヴルスト (ドイツソーセージ)	ワイヤーラック + グリルトレ	3 (4)	270		10*	
メルゲーズソーセージ	ワイヤーラック + グリルトレ	3 (4)	250		12*	
スペアリブ、 調理済み	ワイヤーラック + グリルトレ	3 (4)	200-220		24*	
		3 (4)	200-220		24*	
スペアリブ、 生	ワイヤーラック + グリルトレ	3 (4)	220		40*	レシピのヒント：オイル、マスタード、バルサミコ酢、ハチミツ、ガーリック、ウスターソース、トマトピューレ、タバスコソースの調味液に漬けます。
		3 (4)	220		30*	

* 調理時間の中ほどで料理を裏返します。

** 好みの焼き加減まで調理します。

料理	付属品	設定レベル	推奨温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
チキンサテ	ワイヤーラック + グリルトレー	3 (4)	250		10-14*	サテソースを添えて盛り付けます。
ハルミチーズ (チーズグリル)	ワイヤーラック + グリルトレー	3 (4)	250		5-8	ハルミはトルコ料理やギリシア料理で使われるセミハードチーズです。グリルに最適です。
トースト (製品幅 : 60 cm)	ワイヤーラック	3	200		2:30-3	予熱します (最長5分)。調理中はトーストが焦げないように製品から離れないでください。オープンのドアを開いたまま食材をグリルしないでください。
トースト (製品幅 : 76 cm)	ワイヤーラック	4	200		2-2:30	予熱します (最長5分)。調理中はトーストが焦げないように製品から離れないでください。オープンのドアを開いたまま食材をグリルしないでください。
トーストハワイ	ベーキングトレー + 耐油紙	3 (4)	190		8-10**	
クロックムッシュ	ベーキングトレー + 耐油紙	3 (4)	190		8-11**	
クルトン	ベーキングトレー	2 (3)	180		15*	レシピのヒント : 食パンとオリーブオイル、ガーリック、ローズマリーを混ぜます。 オイルの量に注意してください。クルトンは食べる直前に使わないと形が崩れます。数回裏返します。
焼きメレンゲ	スプリングフォームケーキ型	2 (3)	220-250		4-5**	調理中はメレンゲが焦げないように製品から離れないでください。
ベーコンで巻いたプルーン	ベーキングトレー + 耐油紙	3 (4)	200		8-10	ナツメヤシやアプリコットでも美味しいです。

* 調理時間の中ほどで料理を裏返します。

** 好みの焼き加減まで調理します。

焼き菓子

- 熱を効率的に吸収する鉄製の黒い焼型の使用をお勧めします。焼型をワイヤーラックの中央に置きます。
- 耐油紙なしで焼き菓子を焼く場合は、調理する前にベーキングトレーに軽く油を塗ります。
- 小型の焼き菓子（シュークリーム、ビスケットなど）は一度に2段のラック（1段目+3段目または2段目+4段目）を使って焼くことができます。
- If1段以上のラックを使って焼く場合、同時にオープンに入れて、それぞれ異なる時間に調理を終了できます。仕上がり時間を調整するには、長く調理する必要があるベーキングトレーの食材をオープンの下の段に放置して予熱で加熱するか、早めにオープンに入れます。
- 焼き上がったものを切る前に、ワイヤーラックの上に放置して冷まします。
- 下の段の焼き菓子が焦げる場合は、ラックの1つ上の段に移動して温度を低くします、
上の段の焼き菓子が焦げる場合は、ラックの1つ下の段に移動して温度を低くして、調理時間を少し長くします。
- ケーキが乾燥しすぎる場合は、温度を高めを設定します。ケーキの中心が生焼けになる場合は、温度を低めに設定します。
設定温度を高めにしても調理時間は短くなりません：温度を低めに設定することをお勧めします。
- ケーキが型崩れする場合は、水分を減らすか、温度を10℃低くします。オープンのドアをすぐに開けないでください。
- ケーキの中央部分だけが盛り上がる場合は、焼型の側面に油を塗ってください。
- ビスケットがベーキングトレーから剥がれない場合は、ベーキングトレーを熱いオープンに短時間戻し、熱いうちにビスケットを取り外します。
- 焼き上がった後に裏返してもケーキが型から外れない場合は、周囲にナイフを入れて剥がします。ケーキ型をもう一度裏返して、濡れた冷たい布で何度か覆います。次回は、ケーキ型に油をよく引いて、パン粉をいくらか中に振りかけてください。
- 調理済みの製品と冷凍製品を調理する場合は、メーカーの指示にも従ってください。

料理	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
ケーキ						
チーズケーキ	スプリングフォームケーキ型	1 (2)	160-165	✳	70-75	
		1 (2)	160-165	---	70-75	
		1 (2)	160-165	✳	85-90	
		1 (2)	160-165	---	80-90	
		1 (2)	160-165	✳	40-45	クワルクチーズ50%混合のチーズ分の少ないチーズケーキ。
スポンジケーキ	スプリングフォームケーキ型	2 (3)	160-170	✳	50-60	
		2 (3)	160-170	---	50-60	
パウンドケーキ	パウンド型	2 (3)	160-170	✳	60-65	均一な焼き色になるように、庫内に型を縦に置いてください。
		2 (3)	160-170	---	55-60	
バントケーキ、リングケーキ	リング (エンゼル) ケーキ型	1 (2)	165	✳	30	レシピのヒント：一般的なバントケーキのレシピに従うか、ベーコンとクルミを加えます。
		1 (2)	170	✳°	55	予熱は必要ありません。製品のドアを開けないでください。
トレーを使用した焼き菓子	ベーキングトレー	2 (3)	165-170	✳	20-30	ベーキングトレーに薄く油を塗ります。
		2 (3)	165-170	---	40-50	
スイスロール	ベーキングトレー + 耐油紙	2 (3)	190	✳	6	熱いうちに砂糖をまぶした耐油紙の上に裏返してロール状に丸めます。
スポンジベース	スプリングフォームケーキ型	2 (3)	165-175	✳	30-35	デコレーションケーキ型に耐油紙を敷きます。

* 予熱して製品を指定温度まで温めます。食材をオープンに入れるときに第2の指定温度まで温度を下げます。

** 基本設定 → "基本設定" (#ページ) 28 で「急速加熱」を無効にします。

料理	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
トレーを使用した イースト生地の料理	ベーキング トレー	2 (3)	165	✳	30-35	レシピのヒント：プラム、イチジク、またはオニオンとハムをトッピングします。
		2 (3)	165	---	30-35	
フルーツフラン (ショートクラスト トペイストリー)	タルト型ま たは皿	2 (3)	165	✳	40-50	レシピのヒント：イチゴまたはアプリコットとマジパン (アーモンドをすりつぶした粉に砂糖を混ぜて練ったもの) をトッピングします。
		2 (3)	170	---	40-50	
		2 (3)	165	✳	45-55	
タルト	タルト型ま たは皿	2 (3)	190	✳	30-40	フレンチフラン (ショートクラストペイストリーベース) (アップルパイ、タルトタタン、チョコレートタルト、タルトオシロンなど)
		2 (3)	190	---	30-40	
		2 (3)	190	✳	40-45	
		2 (3)	190	---	45-50	
シュトルーデル (パイ生地使用)	ベーキング トレー + 耐 油紙	2 (3)	200	✳	20-25	レシピのヒント：カスタードとチェリーやリンゴを詰めます。
アップルパイ (EN60350-1に準 拠) (製品幅：60 cm)	20 cmのス プリングフ ォームケー キ型	2	160**	✳	90-105	予熱
		1	160**	---	90-100	予熱
アップルパイ (EN60350-1に準 拠) (製品幅：76 cm)	20 cmのス プリングフ ォームケー キ型	3	160**	✳	85-100	予熱
		2	160**	---	100-110	予熱
ウォータースポ ンジケーキ (EN60350-1に準 拠) (製品幅：60 cm)	26 cm スプ リングフ ォームケー キ型	2	160**	✳	22-30	予熱
		2	160**	---	20-30	予熱
ウォータースポ ンジケーキ (EN60350-1に準 拠) (製品幅：76 cm)	26 cm スプ リングフ ォームケー キ型	3	160**	✳	22-30	予熱
		3	160**	---	25-30	予熱
小型の焼き菓子						
シュークリーム、 エクレア	ベーキング トレー + 耐 油紙	2 (3)	180	✳	35	レシピのヒント：バニラカスタード、チョコレートムース、フルーツクリーム、またはモカクリームを詰めます。
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✳	35	

* 予熱して製品を指定温度まで温めます。食材をオープンに入れるときに第2の指定温度まで温度を下げます。

** 基本設定 → "基本設定" (#ページ) 28 で「急速加熱」を無効にします。

料理	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
ビスケット、 絞り出しクッキー	ベーキング トレイ	2 (3)	160-170	✳	15	
		2 (3)	160-170	---	18	
パイ生地で作る小 型の焼き菓子	ベーキング トレイ+ 耐油紙	2 (3)	200	✳	15-20	
三角パイ	ベーキング トレイ+ 耐油紙	3 (4)	200	✳	15	レシピのヒント：ハムとチーズまたはリンゴとレーズンを詰めます。
パイ生地	ベーキング トレイ+ 耐油紙	3 (4)	200	✳	15	レシピのヒント：ゴマやケシの実をトッピングしたり、アイシングします。
ツイストパイ	ベーキング トレイ+ 耐油紙	3 (4)	200	✳	15	レシピのヒント：ハムとチーズまたはナッツを詰めます。
小型のペイストリ ー	ベーキング トレイ+ 耐油紙	2 (3)	200	✳	15-20	レシピのヒント：カスタードやフルーツを添えます。
ワッフルビスケット	ベーキング トレイ+ 耐油紙	2 (3)	140	✳	8-10	温かいうちにワッフルビスケットの形を整えます (アイスクリームコーンやデザート用の小さいロールなど)。
Breadsticksグリッ シーニ (棒状のパ ン)	ベーキング トレイ+ 耐油紙	2 (3)	160	✳	30	海塩、ローズマリー、カレー粉、ゴマ、またはキャラウエーの実をまぶします。
クッキー (各20 g)	ベーキング トレイ+ 耐油紙	2 (3)	175	✳	12-14	チョコレート、レーズン、ナッツ、またはレモンを加えます。
ブラウニー	ベーキング トレイ+ 耐油紙	2 (3)	120	✳	60	焼いた後に正方形または長方形に切ります。温度を低くすると、ブラウニーの中心がしっとりとした状態で焼き上がります。
		2 (3)	180	✳ ^e	40-45	予熱は必要ありません。製品のドアを開けないでください。
マフィン	マフィント レイ/紙 ケース	2 (3)	160	✳	25-30	チョコレート、ナッツ、またはレーズンを加えます。
		2 (3)	175	---	25-30	
		2 (3)	160-165	-	25-30	
プチケーキ (EN60350-1に準 拠) (製品幅 : 60 cm)	ガラストレ イ	2	150**	✳	25-30	予熱
	ベーキング トレイ	3	150**	✳	28-32	予熱
		1				2段のラックを使用して焼きます。
	ガラストレ イ	3	160**	---	20-25	予熱
プチケーキ (EN60350-1に準 拠) (製品幅 : 76 cm)	ガラストレ イ	3	150**	✳	26-32	予熱
	ベーキング トレイ	4	150**	✳	30-32	予熱
		2				2段のラックを使用して焼きます。
	ガラストレ イ	4	160**	---	23-24	予熱

* 予熱して製品を指定温度まで温めます。食材をオープンに入れるときに第2の指定温度まで温度を下げます。

** 基本設定 → "基本設定" (#ページ) 28 で「急速加熱」を無効にします。

料理	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
絞り出しクッキー (EN60350-1に準拠) (製品幅: 60 cm)	ベーキングトレイ	2	140**	✳	35-40	予熱
	ベーキングトレイ	3	140**	✳	35-40	予熱
	ガラストレイ	1				2段のラックを使用して焼きます。
	ベーキングトレイ	2	140**	---	26-30	予熱
絞り出しクッキー (EN60350-1に準拠) (製品幅: 76 cm)	ベーキングトレイ	3	140**	✳	30-35	予熱
	ベーキングトレイ	4	140**	✳	30-40	予熱
	ガラストレイ	2				2段のラックを使用して焼きます。
	ベーキングトレイ	3	140**	---	30-35	予熱
パン、ロールパン						
雑穀パン	ベーキングトレイ+	2 (3)	200 / 170*	✳	40-50	
	耐油紙	2 (3)	200 / 170*	---	40-50	
		2 (3)	200 / 165*	---	45-50	
サワードウパン	ベーキングトレイ	2 (3)	200 / 180*	---	50-60	
オリーブとトマトのパン	ベーキングトレイ	2 (3)	200 / 170*	---	40-50	
パウンドパン	パウンド型	2 (3)	175	---	40-45	
フランスパン (バゲット)、 焼いてあるもの	ベーキングトレイ+ 耐油紙	2 (3)	220	---	10-12	
チャバッタ、 焼いてあるもの	ベーキングトレイ+	2 (3)	190	---	12-14	
	耐油紙	2 (3)	180	✳	12-14	
フラットブレッド	ベーキングトレイ+	2 (3)	200	✳	15-20	調理時間はフラットブレッドの大きさと厚さに応じて異なります。
	耐油紙	2 (3)	210	---	15-20	
フォッカチャ	ベーキングトレイ+ 耐油紙	2 (3)	210	---	15-20	ハーブ、海塩、オリーブ、アンチョビ、タマネギ、ハム、トマト、チーズなどをトッピングします。
ガーリック/ハーブ バゲット	ベーキングトレイ+ 耐油紙	2 (3)	200	---	8-10	
シュトルーデル (パイ生地使用)	ベーキングトレイ+ 耐油紙	2 (3)	200	✳	20-25	レシピのヒント: 羊のチーズとフェタチーズを詰めます。
編み込みパン	ベーキングトレイ+	2 (3)	165	✳	20	予熱は必要ありません。製品のドアを開けないでください。
	耐油紙	2 (3)	170	✳°	30-35	
ロールパン、 焼いてあるもの	ベーキングトレイ+	2 (3)	210	---	8-10	
	耐油紙	2 (3)	200	✳	8-10	

* 予熱して製品を指定温度まで温めます。食材をオープンに入れるときに第2の指定温度まで温度を下げます。

** 基本設定 → "基本設定" (#ページ) 28 で「急速加熱」を無効にします。

料理	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
ロールパン、 冷凍	ベーキング トレー + 耐油紙	2 (3)	180	✳	10-12	
		2 (3)	200	---	10-12	
ロールパン、 フレッシュ (各50 g)	ベーキング トレー + 耐油紙	2 (3)	250 / 200*	---	15-20	
ラウゲン液処理イ ースト生地で作る 焼き菓子 冷凍	ベーキング トレー + 耐油紙	2 (3)	200	✳	10-12	
クロワッサン、 冷凍	ベーキング トレー + 耐油紙	2 (3)	170	---	15-25	

* 予熱して製品を指定温度まで温めます。食材をオープンに入れるときに第2の指定温度まで温度を下げます。

** 基本設定 → "基本設定" (#ページ) 28 で「急速加熱」を無効にします。

発酵モード(発酵)

- 生地を入れたボウルをワイヤーラックに置きます。「発酵モード」加熱機能を選択します。
- 量が多い場合 (パンなど) は、温度を38~40°Cに設定します。これで生地が中心から端まで均等に膨れます。
- 生地の量が少ない場合 (スイートペイストリーやロールパンなど) は、温度を40~45°Cに設定できません。
- ここに示す調理時間は目安です。生地が2倍に膨れるまで調理します。
- イーストが足りないか、生地が十分に練られていない場合は、生地が膨らみません。

料理	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱機能	調理時間 (分)	コメント
パン生地	ボウル	2 (3)	38	☐	25 - 45	イースト生地、天然酵母、サワー生地、イーストダンプリング

デザート

- オープンで調理するデザートは、オープンに入れるだけなので非常に簡単です。この調理方法は、ゲストを招いた場合など、比較的大量に調理する場合に便利です。
- オープンで調理するデザートは一般的に温かいまま提供されるので、涼しい季節に特に最適です。

料理	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱機能	調理時間 (分)	コメント
アップルクランブル	オープン用 調理皿	2 (3)	200	✳	35 - 40	クランブルをトッピングしたリンゴケーキ。ベリーやミラベルプラムで作っても美味しいです。
		2 (3)	200	---	25 - 30	やわらかい種類のリンゴの場合。
		2 (3)	200	---	25 - 30	固い種類のリンゴの場合。
焼きリンゴ	オープン用 調理皿	2 (3)	190 - 200	✳	20 - 30	推奨：料理用リンゴ (ボスコープなど) を使います。調理用リンゴは焼いて調理する場合に適しています。 夏バージョン：リコッタチーズ、レモン、ハチミツ、カルダモン、バニラ、松の実を詰めます。

料理	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱機能	調理時間 (分)	コメント
コンポート	ガラス皿/グリルトレー	2 (3)	160 - 180	✦	30 - 40	アプリコットやベリーなど
		2 (3)	200	---	30 - 40	水分を加えないでください。数回かき混ぜます。ハチミツ、新鮮なバニラ、またはシナモンを使用すると味が洗練します。
クラフティ	オープン用調理皿	2 (3)	190	✦	30 - 35	フレンチデザート：伝統的にはチェリーを加えます。ミラブルプラムやベリーで作成しても美味しいです。
		2 (3)	200	✦°	55	予熱は必要ありません。製品のドアを開けないでください。
甘い焼き菓子	オープン用調理皿	2 (3)	160 - 180	✦	30 - 40	セモリナ入りプディング、クワルクチーズプディング、ライスプディングなど
パンプティング、キルシェンミヒエル (酸味のあるチェリーを使ったドイツのパンプティング)	オープン用調理皿	2 (3)	150	✦	50 - 55	チェリーやアプリコット
トプフェンパラチンケン (クワルクチーズを詰めた甘いパンケーキ)	オープン用調理皿	2 (3)	180 - 190	✦	8 - 10	オーストリア版：クワルクチーズとレーズンをパンケーキに詰め、クリームでトッピングして焼きます。
メレンゲ	ベイキングトレー + 耐油紙	2 (3)	100	✦	150	生地を分ける時、よく乾燥するようにできるだけ薄くのばします。

解凍

- 食材を解凍するには、「解凍」加熱機能を使用します。
- ここに示す解凍時間は目安です。解凍時間は冷凍食品の大きさ、重さ、および形に応じて異なるため、既製の冷凍食品は解凍時間が短くなるよう工夫されています。
- 冷凍食品を載せたワイヤーラックを2段目 (5段ある場合は3段目) に挿入します。その下の段に、食品の解凍時に落ちる液体を受けるガラス皿/グリルトレーを置きます。
- 解凍する前に食品をパッケージから取りだしてください。
- 食べきれぬ量よりも多くの食品を解凍しないでください。
- ご注意ください：一度解凍すると、食品は長く保存できず、生の食品よりも早く腐敗します。冷凍食品は調理の直前に解凍してください。
- 解凍時間を半ば過ぎたら、肉や魚を裏返します。ベリーや肉片など、可能な場合は冷凍食材を細かく分割します。魚は完全に解凍する必要はなく、表面に調味料や薬味がくっつく程度に柔らかくなれば十分です。

- オープンは、解凍に長い時間がかかる丸のままの鶏や骨付き肉などの解凍には適していません。これらの食材は、スチームオープンとコンビネーションスチームオープンを使うと短時間で解凍できます。

⚠ 警告 – 健康への危険!

動物性の食材を解凍する場合、解凍中に出る汁を取り除く必要があります。汁がその他の食材に触れないように注意してください。病原菌が感染する恐れがあります。

ガラス皿/グリルトレーを、製品の食品の下の段に置きます。肉や鶏を解凍する際に皿またはトレーに溜まった汁は捨ててください。シンクを洗浄して、水で十分に洗い流します。ガラス皿/グリルトレーは温かい石けん水で洗浄するか、食器洗浄機で洗浄します。

解凍後、製品を「熱風」(ファンオープン) 設定で180°C15分赤熱します。

料理	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱機能	調理時間 (分)	コメント
ベリー (500 g)	ガラス皿/グリルトレー	2 (3)	50 - 55	* ◦	25 - 30	
野菜 (500 g)	ガラス皿/グリルトレー	2 (3)	50 - 55	* ◦	30 - 50	解凍時間は容量に応じて異なります。豆などの小さい野菜は、冷凍のハウレンソウブロックやカリフラワーよりも早く解凍されます。
鶏もも肉 (1切れ 200 g)	ワイヤーラック	2 (3)	50 - 55	* ◦	45 - 50	
魚のフィレ (切り身) (1切れ 150 g)	ワイヤーラック	2 (3)	45 - 50	* ◦	45 - 50	
大型のエビ	ワイヤーラック	2 (3)	45 - 50	* ◦	20 - 25	

保存

- 食材は購入した後または収穫した後、できるだけすぐに調理してください。長期間保存するとビタミン含有量が減少するので、食材が発酵しやすくなります。
- 状態の良い果物と野菜だけを使ってください。
- オープンは肉の保存に適していません。
- 保存瓶、ゴムパッキン、クリップ、およびスプリングを注意深くチェックして洗浄してください。
- 水を入れた耐熱容器に保存瓶を入れます。容器と保存瓶が接触しないよう注意してください。水は、水面が保存瓶の内容物の上から内容物の1/3以上上になるようにしてください。
- 調理時間が終了した後、庫内ドアを開きます。保存瓶は、完全に冷めるまで庫内から取り出さないでください。
- 保存物は、パントリーなどの乾燥した冷暗所に保管してください。瓶を開けた後は、冷蔵庫に入れて中身を早めに消費してください。

料理	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱機能	調理時間 (分)	コメント
果物	ワイヤーラック	1 (2)	150 - 160	---	35 - 40	密閉瓶内
野菜	ワイヤーラック	1 (2)	190 - 200	---	60 - 120	密閉瓶内

消毒

- 食材の保存処理を始める前に、食材が腐食しないようにガラス容器をオープンで十分に消毒してください。これが冷蔵庫に入れずに常温で料理を比較的長期間保存する唯一の方法です。
- 空の保存瓶を100°Cの温度で20分以上「熱風」(ファンオープン)モードで消毒します。オープンの乾燥した熱で乾かないよう、瓶の蓋とパッキンも沸騰した湯で同時に殺菌します。

料理	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱機能	調理時間 (分)	コメント
消毒	ワイヤーラック	2 (3)	100	✦	20 - 25	保存瓶、ほ乳瓶

乾燥

- 乾燥は食材の保存方法で、食材に含まれる液体の50%が乾燥した熱に晒されることによって取り除かれます。食感も強くなります。
- 食材が厚いほど、乾燥処理にかかる時間は長くなります。食材を短時間で乾燥させる方法（エネルギーを節約する方法）は、食材をスライスすることです。
- 準備した食材を耐油紙で覆ったワイヤーラックまたはベーキングトレイの上に置きます。乾燥処理中、食材をときどき裏返します。
- 時間は食材の厚さと食材に含まれる水分レベルにより異なります。たとえば、トマトの乾燥にはマッシュルームよりも長い時間がかかります。
- オープン内の2つのラックを使って食材を乾燥させる場合は、1段目と3段目（または2段目と4段目）のラックを使ってください。

料理	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱機能	調理時間 (時間)	コメント
スライスしたマッシュルーム	ワイヤーラック + 耐油紙	2 (3)	50 - 60	✦	3 - 4	
輪切りのリンゴ	ワイヤーラック + 耐油紙	2 (3)	50 - 70	✦	5 - 8	
四つ切りのトマト	ワイヤーラック + 耐油紙	2 (3)	60 - 70	✦	7 - 8	感想時間が長くないようにトマトの芯を取ります。
ハーブ	ワイヤーラック + 耐油紙	2 (3)	50 - 60	✦	1½ - 2	チャイブ、パセリ、セージなど

ピザストーン

- ピザストーンとヒーターが必要です。これらはオプションの付属品です。
- クリスピーピザを焼く場合でも新鮮なパンを焼く場合でも、ピザストーンを使うと焼き温度を正確に制御できるので、大型の石窯と同等（またはそれ以上）の仕上がりを得ることができます。
- サイズに応じて、一度に複数のピザ、ロールパン、またはその他の焼き菓子をピザストーンの上に置くことができます。
- 複数のピザを連続して焼くことができます。その場合、ピザあたりの焼き時間が約1~3分増えます。
- パンを焼く場合は中心温度センサーを使うことをお勧めします。焼きを開始して10~15分待ち、パンの最も厚い部分にセンサーを差し込みます。パンや焼き料理の内部の温度がセンサーで計測され、設定した中心温度に達するとオープンの電源がオフになります。
- パン生地を焼く場合、表面がバラバラにならずに膨張するようフォークでパン生地を複数回刺すが、ナイフで切れ込みを入れてください。
- 目安となる温度と時間を示します。このガイドに加えて、調理済み製品と冷凍製品の場合は製品メーカーの指示に従ってください。

食事	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
ロールパン、フレッシュ (各50g)	ピザストーン	1	250 / 200*	☞	15 - 20	
フラットブレッド	ピザストーン	1	210	☞	15	調理時間はフラットブレッドの大きさと厚さに応じて異なります。
フォッカチャ	ピザストーン	1	210	☞	15	ハーブ、海塩、オリーブ、アンチョビ、タマネギ、ハム、トマト、チーズなどをトッピングします。
雑穀パン	ピザストーン	1	175	☞	45	
サワードウパン	ピザストーン	1	250 / 200*	☞	50 - 60	

* 予熱して製品を指定温度まで温めます。食材をオープンに入れるときに温度を下げます。

食事	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
オリーブとトマトのパン	ピザストーン	1	175	☐	45	
ピザ、フレッシュ	ピザストーン	1	275	☐	5 - 8	調理時間は生地の種類と厚さ、およびトッピングに応じて異なります。
ピザ、冷凍	ピザストーン	1	230	☐	8 - 10	調理時間は生地の厚さに応じて異なります。メーカーの指示に従ってください。
タルトフランベフレッシュ	ピザストーン	1	300	☐	3 - 4	レシピのヒント：チーズまたはゴートチーズ、パルマハム、イチジク、スプリングタマネギ。
タルトフランベ冷凍	ピザストーン	1	250	☐	4 - 5	

* 予熱して製品を指定温度まで温めます。食材をオープンに入れるときに温度を下げます。

ロースト皿

- ロースター、引き出しシステム、ヒーターが必要で、これらはオプション付属品です。
- ロースターを使用すると、大型の肉や大量の蒸し煮を調理できます。
- 調理が簡単になり、オープンで温かい状態で維持できます。キッチンが整理され、レンジ周りが汚れることなく、調理中の臭いも少なくなります。
- 焦げ付き防止コーティングが施されているので、少量の油でローストできます。

ヒント：ロースターにオイルを足す代わりに、ブラシを使って肉に油を塗ります。これにより、熱が肉に直接伝わります。

- 調味液がすばやく落ちます。調味液が十分にあることを常に確認してください。調理時間が30分の場合は、半リットルの調味液を足します。
- ソースに入れた状態で調理する場合は、ソースが固まらないように注意して、必要に応じて調味液を足します。
- また、ロースターのマニュアルにある指示に従ってください。

料理	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱機能	調理時間 (分)	コメント
鶏胸肉	ロースト皿	1	200	☐	最初のロースト + 15 - 20	ロースト皿に食材を置く前に、「ローストモード」を使用して温めておきます。中心温度センサーを挿入します。
ビーフグヤーシュ	ロースト皿	1	220 / 130 - 140*	☐	最初のロースト + 60 - 120	タマネギと肉を最初に焼きます。「ローストモード」を使用します。調味液を注ぎ、温度を低くします。肉の種類に応じて60~120分間調理します。
オツブーコ	ロースト皿	1	220 / 140*	☐	最初のロースト + 60 - 90	肉と野菜を最初に焼きます。「ローストモード」を使用します。調味液を入れて温度を低くし、さらに60~90分調理します。肉を一度裏返します。
ベニス風ボイルドビーフ	ロースト皿	1	220 / 130*	☐	最初のロースト + 210 - 240	半分に切ったオニオンを短時間ローストし、他の野菜を加えて軽くローストします。その後、調味液を加えます。野菜の水が沸騰したら味付けしてベニス風ボイルドビーフを加えます。肉が完全に調味液に浸るようにしてください。ロースト皿に蓋をして、130°Cの温度で調理します。

* 最初に高温でローストし、その後に温度を低くします。

料理	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱機能	調理時間 (分)	コメント
鹿肉のラグー (煮込み)	ロースト皿	1	220 / 130 - 140*	<input type="checkbox"/>	最初のロースト + 60 - 100	肉とその他の材料を最初に焼きます。「ローストモード」を使用します。調味液を注ぎ、温度を低くします。肉の種類、サイズ、数に応じて60~100分間調理します。
ルラード	ロースト皿	1	220 / 120*	<input type="checkbox"/>	最初のロースト + 60 - 90	ルラードを最初に焼きます。「ローストモード」を使用します。
トルティーヤ	ロースト皿	1	175	<input type="checkbox"/>	最初のロースト + 10 - 15	最初に卵以外のすべての材料をロースト皿で焼き、その後に溶き卵を加えてトルティーヤが固まるまで調理します。
ファーマーズオムレツ	ロースト皿	1	175	<input type="checkbox"/>	最初のロースト + 10 - 15	最初に卵以外のすべての材料をロースト皿で焼き、その後に溶き卵を加えてオムレツが固まるまで調理します。
ピーマンの詰め物、ベジタリアン向け	ロースト皿	1	200	<input type="checkbox"/>	30	レシピのヒント：茹でたライス、軟質小麦またはレンズ豆、タマネギ、チーズ、ハーブを混ぜて詰め、味付けします。
チリコンカン	ロースト皿	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	最初のロースト + 60 - 90	

* 最初に高温でローストし、その後に温度を低くします。

食品中のアクリルアミド

影響を受ける食品

アクリルアミドは、ポテトチップ、トースト、ロールパン、食パン、焼き菓子(ビスケット、ジンジャーブレッド、クッキー)など、高温で加熱された穀物製品や芋製品で主に生成されます。

食品を調理する際にアクリルアミドを最小限に抑えるヒント

全般	調理時間をできるだけ短くします。きつね色になるまで調理し、焦げないように注意します。厚手の大きな食品にアクリルアミドはあまり含まれません。
ケーキやパン	最高180°Cの熱風。
ビスケット	卵または卵黄はアクリルアミドの生成を抑制します。ベーキングトレイに単層で均等に拡げます。
オープンチップス(スナック)	チップが乾燥しないようにベーキングトレイ上で400°C以上の熱で一度調理します。

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

9001453711 (990515)
ja



GAGGENAU