

EB 333 410

オープン

目次

用途	4	長時間タイマー	19
安全に関する重要な注意事項	5	長時間タイマーの設定	19
損傷の原因	7	個別のレシピ	20
環境保護	7	レシピの記録	20
省エネ	7	レシピのプログラミング	20
環境に配慮した廃棄	7	名前の入力	21
製品の概要	8	レシピの開始	21
オープン	8	レシピの変更	21
ディスプレイと操作ボタン	9	レシピの削除	21
記号	9	中心温度センサー	22
色と表示	9	食材への中心温度センサーの挿入	22
追加情報 i および i [®]	10	中心温度の設定	22
冷却ファン	10	中心温度に関するガイドライン	23
機能セレクターの位置	10	ロテッサリー (回転串)	24
付属品	12	準備	24
付属品 (別売)	12	ロテッサリー (回転串) をオフにする	25
製品を初めてご使用になる前に	13	ロテッサリー (回転軸) の電源を切る	25
言語の設定	13	ローストモード	26
時刻表示形式の設定	13	チャイルドロック	26
時計の設定	13	チャイルドロックの有効化	26
日付表示形式の設定	13	チャイルドロックの無効化	26
日付の設定	14	基本設定	27
時刻表示形式の設定	14	洗浄とお手入れ	29
初期設定の終了	14	洗浄剤	29
庫内の加熱	14	シェルフ支持部の取り外し	30
付属品のお手入れ	14	故障かなと思ったら	31
製品の起動	15	停電	31
待機モード	15	デモモード	31
製品の起動	15	オープンの電球交換	32
製品の操作	15	アフターサービス	32
庫内	15	E 番号と FD 番号	32
付属品の挿入	15	表とヒント	33
電源オン	16	野菜	34
高速加熱	16	付け合わせ	35
安全停止	16	魚介類	37
タイマー機能	16	肉	38
タイマー機能メニューの呼び出し	16	鶏肉	40
タイマー機能	16	グリルとロースト	41
ストップウォッチ機能	17		
調理時間	17		
調理時間の終了	18		

焼き菓子	42
発酵モード(発酵)	46
デザート	46
解凍	47
保存	48
消毒	48
乾燥	48
ピザストーン	49
ロースト皿	50
食品中のアクリルアミド	51

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

△ 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。
- 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。
- 互換性のないクッキング温度計を使用すると、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クッキング温度計以外は使用しないでください。

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。庫内床面をフویلや耐油紙などで覆わないでください。温度を 50 °C 以上に設定した場合は、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、ベー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、ベーキングトレイに詰めすぎないでください。ベーキングトレイ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

- 熱吸収率が高い黒い焼皿またはエナメルコーティングの焼皿を使います。
- 製品を使用中は、製品のドアはできるだけ開かないでください。
- 庫内には 2 つのケーキを隣り合わせに置くことができます。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、予熱で料理を仕上げるすることができます。

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。

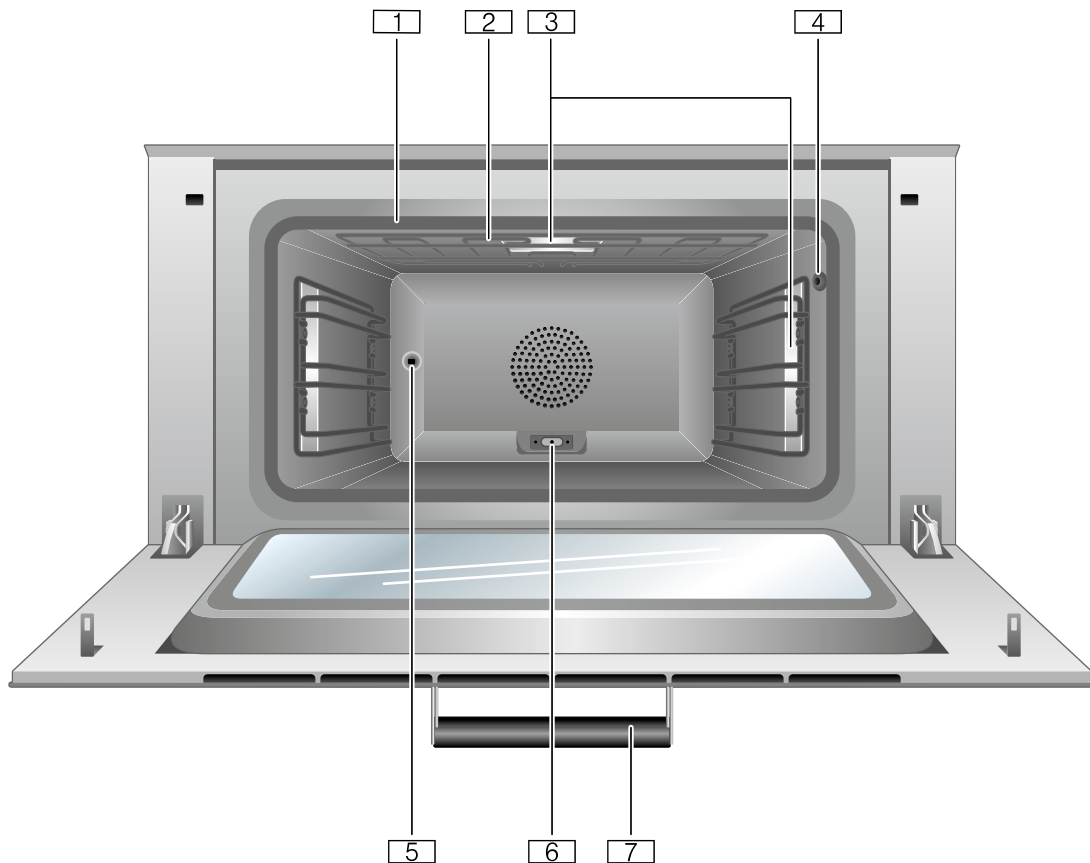


本製品には、使用済みの電気機器および電子機器に関する欧州指令 2012/19/EU に従ってラベルを貼付しています（廃棄電気機器および電子機器 - WEEE）。この指令は EU 全体において該当する使用済み機器の返却およびリサイクルの枠組みを規定するものです。

製品の概要

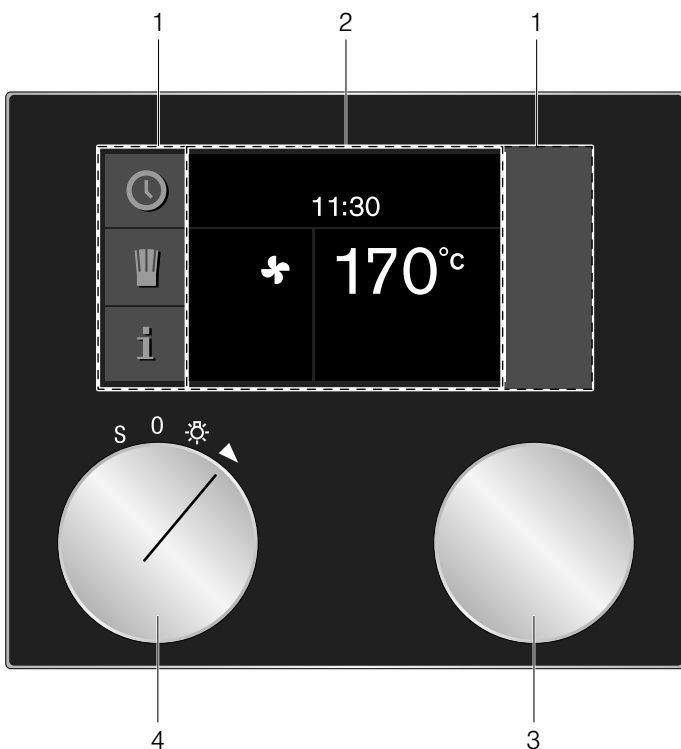
この項では、新しい製品の機能の概要を紹介します。ここでは、コントロールパネルと個々の操作ボタンについて説明します。庫内と付属品に関する情報も記載されています。

オープン



-
- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 | ドアシール |
| 2 | グリル部品 |
| 3 | 庫内灯 |
| 4 | 中心温度センサー用の開口部 |
| 5 | ロテッサリー（回転串）回転部 |
| 6 | 追加ヒーター（ピザストーンとロースト皿用のオプション付属品）用の開口部 |
| 7 | ドアハンドル |
-

ディスプレイと操作ボタン



1	コントロールパネル	この領域はタッチパネルになっています。記号にタッチすると、対応する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	回転ダイヤル	回転ダイヤルを使って温度の調整を始めとする設定を行うことができます。
4	機能セレクター	機能セレクターを使用して、加熱の種類、洗浄機能、または基本設定を選択します。

記号

マーク	機能
▶	開始
■	停止
	一時停止 / 終了
X	キャンセル
C	削除
✓	確認 / 設定を保存
>	選択矢印
i	追加情報の呼び出し
»	ステータスバー付き急速加熱
🍷	個々のレシピの呼び出し
rec	登録メニュー
_	設定の編集
>A ^h	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の呼び出し
🕒	長時間タイマーの呼び出し
🏠	デモモード
🌡️	中心温度センサーの確認
🌀	ロテッサリー（回転串）の開始
🛑	ロテッサリー（回転串）の停止
»	ローストモードの開始
»	ローストモードの終了

色と表示

色

設定状況によって異なる色で表示されます。

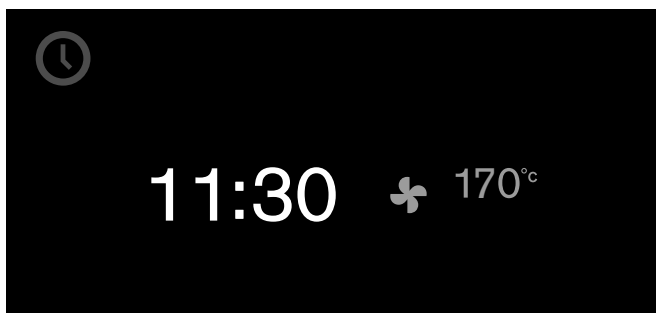
オレンジ	初期設定 主要機能
青	基本設定 お手入れと清掃
白	設定可能な値

外観

記号、値、またはディスプレイ全体の外観は、状況に応じて変化します。

ズーム	変更しようとしている設定がディスプレイで大きく表示されます。 設定した時間に達しようとする、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（タイマーを設定した場合は、終了 60 秒前）。
-----	---

ディスプレイの表示内容の減少
少し時間が経つと、ディスプレイに表示される情報が少なくなり、最も重要な情報だけが表示されます。これはプリセット機能で、基本設定で変更できます。



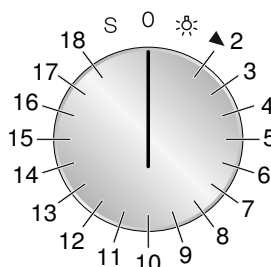
追加情報 i および i^①

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、加熱機能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: 連続操作を行う場合、オープンが加熱した後の温度の若干の変動は問題ありません。

重要な情報については、i^① 記号が表示され、操作を求めるメッセージが表示されます。安全と操作モードに関する重要な情報は自動的に時々表示されます。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。

機能セレクターの位置



位置	機能 / 加熱モード	温度範囲 既定の温度	用途
0	「オフ」位置		
☼	ランプ		
2	熱風 ☼	50 ~ 300 °C 170 °C	熱風：ラックの複数の段を使うケーキ、ビスケット、焼き菓子の場合。 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	エコ熱風 ☼ ^e	50 ~ 300 °C 170 °C	ケーキ、小さい焼き菓子、パイク、グラタン用のエコ熱風モード。庫内灯と触媒コンバーターはオフのままです。オープンの温度はオープンが加熱しているときにだけ表示されます。
4	上ヒーター + 下ヒーター ---- ----	50 ~ 300 °C 170 °C	型で焼くケーキ、ベーキングトレイで焼くケーキ、パイク、ロースト。
5	上ヒーター + 1/3 下ヒーター ---- -	50 ~ 300 °C 170 °C	トレイパイク、ビスケット、メレンゲのケーキ、パイクのグリルと焼き。 調理の最後に上から食材を再度加熱する場合に特に適しています。
6	上ヒーター ----	50 ~ 300 °C 170 °C	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。
7	1/3 上ヒーター + 下ヒーター ----	50 ~ 300 °C 170 °C	チーズケーキ、パウンド型で焼くパン、蒸し鍋で調理する料理（エッグカスタードやクリームブリュレなど）。蓋なしの蒸し煮や食材を温める場合。 調理の最後に食材を下から再度加熱する場合に最適です。
8	下ヒーター ----	50 ~ 300 °C 170 °C	ベーキングの最後の段階（フルーツフランなど）、煮詰める場合、蒸し煮料理。

* EN60350-1 の場合：エネルギー効率クラスを決定するために使用する加熱モード。












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働中オンになります。熱風がドアの上または下から排出されます（排出場所は製品バージョンに応じて異なります）。

調理済みの料理を取りだした後は、製品が冷却するまでドアを閉じておいてください。隣接する厨房用家具が傷つくことがあるので、製品ドアは開いたままにしないでください。冷却ファンは運転後も一定時間動作し、自動的に停止します。

注意

通気穴をふさがないようにしてください。通気穴がふさがると、製品が過熱します。

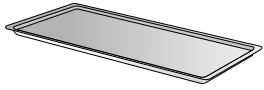
位置	機能 / 加熱モード	温度範囲 既定の温度	用途
9	熱風 + 下ヒーター 	50 ~ 300 °C 170 °C	しっとりとしたケーキやフラン (フルーツフランなど) をしたから再加熱する場合。
10	熱風 + 1/3 ボタン 加熱 	50 ~ 300 °C 170 °C	高温のバイク、ラザニア、オニオンタルト、卵料理 (トルティーヤやファーマーズオムレツなど) 。
11	全面グリル + 空気循環運転 	50 ~ 300 °C 220 °C	肉、鶏、魚 (1 尾) の均一な加熱。
12	全面グリル 	50 ~ 300 °C 220 °C	平たい肉、ソーセージ、フィッシュフィレのグリル。グラタンのグリルと調理。
13	コンパクトグリル 	50 ~ 300 °C 220 °C	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
14	ピザストーン機能 	50 ~ 300 °C 250 °C	ピザストーン (オプションの付属品) を使う必要があります。 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。
15	ロースト機能 	50 ~ 220 °C 180 °C	ロースト皿 (オプションの付属品) を使う必要があります。 大型の関節部、バイク、丸焼きの場合は耐熱の鋳鉄製ロースト皿を使ってください。
16	発酵モード 	30 ~ 50 °C 38 °C	発酵：イーストドウとサワードウ。 生地は室温よりも早く発酵します。イーストドウの最適な温度設定は 38 °C です。
17	解凍 * o 	40 ~ 60 °C 45 °C	均一の低速解凍 野菜、肉、魚、果物。
18	保温 	30 ~ 120 °C 70 °C	保温、磁器調理器具の予熱。
S	基本設定 		本製品は、要件に合わせて基本設定で調整できます。

* EN60350-1 の場合：エネルギー効率クラスを決定するために使用する加熱モード。

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、本製品用に特に設計されています。付属品は常に正しい方法で庫内に挿入してください。

本製品には、以下の付属品が同梱されています。



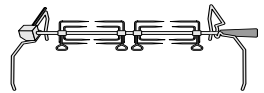
エナメルコーティングの
ベーキングトレイ



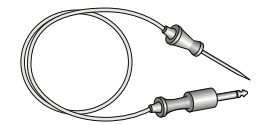
ワイヤーラック



グリルトレーとワイヤー
ラック



ロテッサリー（回転串）



中心温度センサーの取り
付け

付属品（別売）

以下の別売りの付属品については、お近くの専門販売店にご注文ください。

- BA 018 105 引き出しシステム
完全に引き出し可能な伸縮式引き出しラックと耐熱分解性鋳造フレーム
- BA 028 115 エナメルコーティングベーキングトレイ、深さ 30 mm
- BA 038 105 ワイヤーラック、クロムめっき処理、開口部なし、脚付
- BA 058 115 ピザストーンとロースター用ヒーター
- BA 058 133 ピザストーン
ピザストーン支持部とピザ用パドルを含む（ヒーターは個別に注文）
- BA 090 100 後回転ノブ、2 に設定
- BS 020 002 ピザ用パドル、2 の設定
- GN 340 230 鋳造アルミ製 ロースター GN 2/3、高さ 165 mm、焦げ付き防止コーティング処理

付属品は必ず指定されたとおりに使用してください。付属品の使い方が不適切であった場合、メーカーは一切の法的責任を負わないものとします。

稼働中に不要な付属品は庫内から取り出してください。庫内背面にある追加ヒーター用ブッシュ：追加ヒーターを使用しない通常操作時は、カバーをそのままにしてください。

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前に行う必要なことについて説明します。先に「安全に関する重要な注意事項」の項を読んでください。

製品は完全に取り付けてから電源に接続してください。

電源に接続すると、「初期設定」メニューがディスプレイに表示されます。ここで新しい製品の設定を行うことができます。

- 言語
- 時刻表示形式
- 時刻
- 日付表示形式
- 日付
- 温度形式

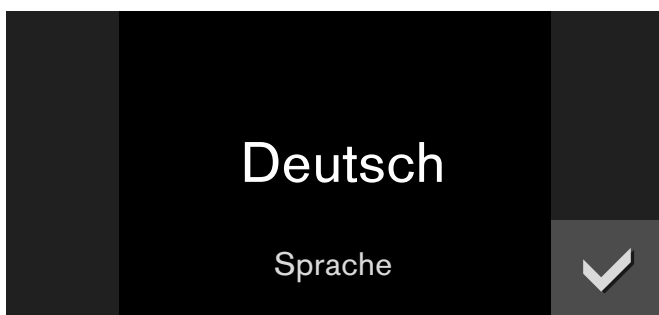
メモ

- 「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。
- 設定はいつでも変更できます（「基本設定」の項を参照）。

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 回転ダイヤルを回して必要な表示言語を選択します。
- 2 ✓ にタッチして確定します。



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。

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 回転ダイヤルを使って必要な形式を選択します。
- 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 回転ダイヤルを使って必要な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 回転ダイヤルを使って必要な形式を選択します。
- 2 ✓ にタッチして確定します。



日付の設定

事前設定された日付がディスプレイに表示されます。日付の設定はすでに有効です。

- 1 回転ダイヤルを使って必要な日をセットします。
- 2 > 記号にタッチして月の設定に切り替えます。
- 3 回転ダイヤルを使って必要な月をセットします。
- 4 > 記号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。



時刻表示形式の設定

2つの表示可能な形式、°Cと°Fがディスプレイに表示されます。デフォルトは°Cです。

- 1 回転ダイヤルを使って必要な形式を選択します。
- 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「初回セットアップが終了しました。」と表示されます。

✓ にタッチして確定します。



製品が待機モードになり、待機画面が表示されます。これで製品の操作準備ができました。

庫内の加熱

庫内に包装の残りが無いことを確かめてください。

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。✦を使用して200°Cの熱風で1時間加熱してください。この種類の加熱の設定方法については、「製品の操作」の項を参照してください。

付属品のお手入れ

付属品を初めて使用する前に、高温の洗剤液と柔らかい布を使ってよく洗ってください。

製品の起動

待機モード

製品は、機能が設定されていないか、チャイルドロックが有効になっている場合、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

- スタンバイモードでは複数の表示が使用可能です。デフォルト設定はガゲナウのロゴと時計です。表示を変更するには、「基本設定」の項を参照してください。
- ディスプレイの輝度は、垂直方向の表示角度によって異なります。基本設定で「輝度」を使うことによって、ディスプレイを調整できます。

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。

- 機能セレクターを回す
- 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。

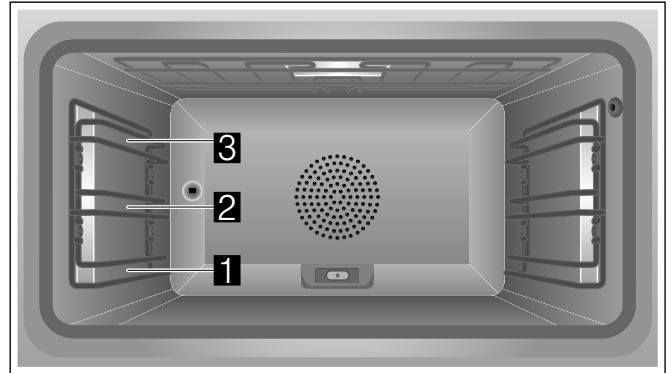
メモ

- 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。
- ドアを開けると、しばらくして庫内照明が消灯します。

製品の操作

庫内

庫内には3段のラックがあります。ラックの段は下から上にカウントします。



注意

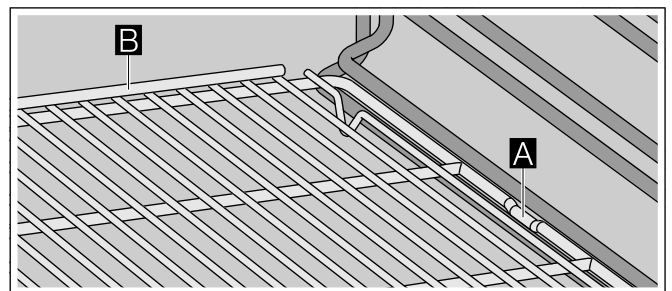
- 庫内床面に物を直接置かないでください。庫内にアルミホイルを敷かないでください。熱が溜まって製品が損傷することがあります。
- シェルフの間に付属品を挿入すると、シェルフが曲がる可能性があります。

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。

- 突起部 **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** が後および上になるように挿入します。



電源オン

- 1 機能セレクターを使って、必要な加熱モードを設定します。選択した加熱モードとデフォルトの温度が表示されます。
- 2 デフォルトの温度を変更する：
回転ダイヤルを使って、必要な温度を設定します。

余熱記号 \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音声信号が鳴り、余熱記号 \gg が消えます。

メモ：温度設定が 70 °C 以下の場合、オープンの庫内灯は点灯しません。

電源を切る：
機能セレクターを 0 に回します。

高速加熱

「急速加熱」機能を使うと、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を得るには、「急速加熱」が完了して \gg 加熱記号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」機能は工場出荷時のプリセット設定です。基本設定で \gg 急速加熱または \wedge 加熱を選択できます。

安全停止

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。オープンの時間が 12 時間以上使用されていない場合、加熱処理はオフになります。ディスプレイにメッセージが表示されます。

例外：
長時間タイマーがプログラムされている場合。

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。

タイマー機能

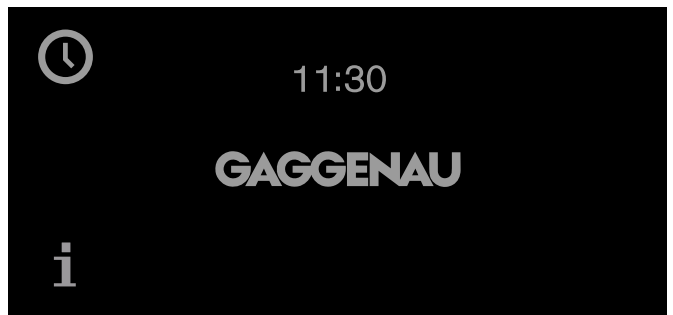
タイマー機能メニューを使って以下の設定を行います。

- \mathcal{H} 短時間のタイマー機能
- ⌚ ストップウォッチ機能
- ⌚ 調理時間 (待機モード以外)
- ⌚ 調理終了時間 (待機モード以外)

タイマー機能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、基本設定から機能セレクターを S に設定した場合のみ使用できません。

- 1 マークをタッチします。



タイマー機能メニューが表示されます。

タイマー機能

このタイマーは、その他の機能とは独立して機能します。最大 90 分の入力が可能です。

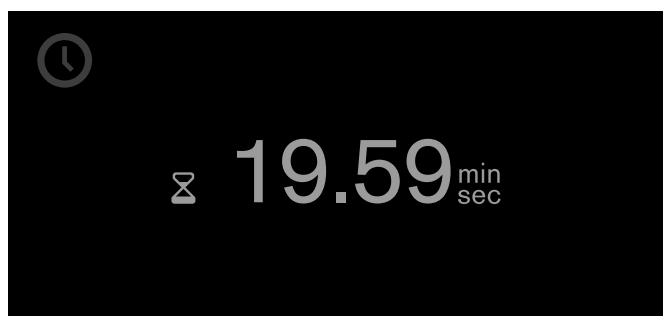
タイマー機能の設定

- 1 タイマー機能メニューを呼び出します。「タイマー」 \mathcal{H} 機能が表示されます。
- 2 回転ダイヤルを回して必要な調理時間を設定します。



- 3 \blacktriangleright で開始します。

タイマー機能メニューが閉じ、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がディスプレイに表示されます。



時間が経過すると音声信号が鳴ります。✓ 記号をタッチします。

タイマー機能メニューは、✕ 記号を押していつでも終了できます。この操作を行うと、設定は失われます。

タイマーを終了するには：
タイマー機能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。

タイマーを早くオフにするには：
タイマー機能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、C 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その他の機能とは独立して機能します。

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。

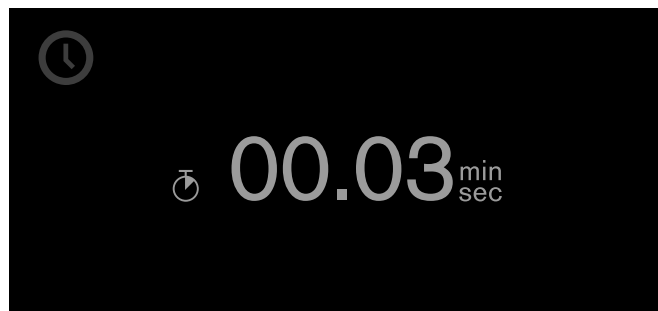
ストップウォッチ機能の開始

- 1 タイマー機能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 ▶ をタッチして開始します。

タイマー機能メニューが閉じ、タイマーが開始します。⌚ 記号と経過時間がディスプレイに表示されます。



ストップウォッチ機能の一時停止と再始動

- 1 タイマー機能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。



タイマーが停止します。記号が▶ (開始) に変わります。

- 4 ▶ をタッチして開始します。

時間のカウントが続行されます。90 分に達すると、ディスプレイは振動し信号音が鳴ります。✓ 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。プロセスが終了します。

ストップウォッチ機能をオフにするには：
タイマー機能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、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、指定した時間が経過した後、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、オープンに皿を入れました。

- 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 回転ダイヤルを使って必要な調理時間を設定します。

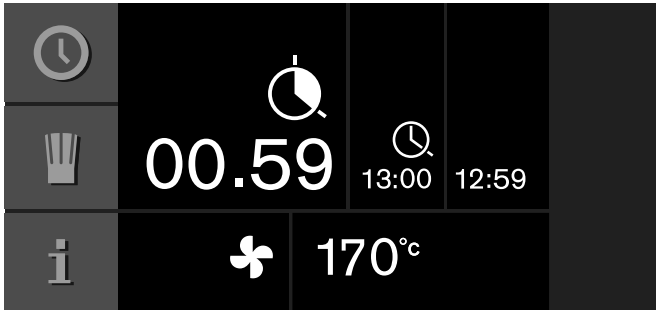


- 4 ▶を押して開始します。

調理が開始します。タイマー機能メニューが閉じます。温度、加熱モード、経過時間、および調理時間終了がディスプレイに表示されます。



調理時間が残り1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製品の電源がオフになります。⌚記号が点滅して、音声信号でお知らせします。音声信号は、✓記号をタッチした場合、製品ドアを開けた場合、または機能セレクターを0に切り替えた場合に止まりません。

調理時間の変更：

タイマー機能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。回転ダイヤルを使って調理時間を変更します。▶を押して開始します。

調理時間のクリア：

タイマー機能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クリアします。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：

機能セレクターを0に設定します。

メモ：加熱モードを温度は調理時間中でも変更できません。

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：現在時刻は14:00です。料理に必要な調理時間は40分間です。料理を15:30に完了するには、

調理時間を入力し、調理終了時間を15:30まで遅らせます。電子システムが開始時刻を計算します。製品は14:50に自動的に開始し、15:30に電源を切ります。

腐りやすい食品を庫内に入れて放置してはならないことに留意してください。

調理終了時間を遅らせる

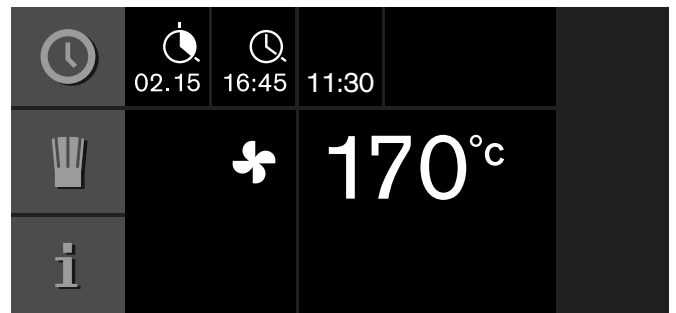
加熱モード、温度、および調理時間を設定し h ました。

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



- 3 回転ダイヤルを使って必要な調理終了時間を設定します。

- 4 ▶を押して開始します。



製品が待機モードになります。加熱モード、温度、調理時間、および調理時間終了がディスプレイに表示されます。計算された時間に調理が開始し、設定した調理時間が終了すると製品の電源が自動的に切れます。

メモ：⌚記号が点滅する場合、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。

調理時間が終了すると製品の電源が切れます。⌚記号が点滅し、音声信号でお知らせします。✓記号をタッチした場合、製品ドアを開けた場合、または機能セレクターを0に設定した場合、音声信号が止まります。

調理終了時間を変更するには：

タイマー機能メニューを呼び出します。▶を使用して⌚「調理時間終了」機能を選択します。回転ダイヤルを使って必要な調理終了時間を設定します。▶を押して開始します。

全体的な調理時間を見積もるには：
機能セレクターを 0 に設定します。

設定時間が経過すると、製品は加熱を停止します。機能
セレクターを 0 に回します。

電源を切る：
処理を終了するには、機能セレクターを 0 に設定しま
す。

長時間タイマー

この機能を使って、「熱風」加熱機能により庫内を 50 °C
から 230 °C に保つことができます。

製品の電源をオンまたはオフにせずに、最高 74 時間食
品を保温することができます。

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：長時間タイマーは基本設定で「使用可能」に設定
する必要があります（「基本設定」の項を参照）。

長時間タイマーの設定

- 機能セレクターを 0 に設定します。
- Ⓜ 記号をタッチします。
デフォルト値の 85 °C で 24 時間がディスプレイに
表示されます。▶ を押して開始します
または
調理時間、調理終了時間、スイッチオフ日、および
温度を変更します。



- 調理時間 Ⓜ を変更します。
Ⓜ 記号にタッチします。回転ダイヤルを使って必要
な調理時間を設定します。
- 調理終了時間 Ⓜ を変更します。
▶ 記号をタッチします。回転ダイヤルを使って調理
終了時間を設定します。
- スイッチオフ日 31 を変更します。
▶ 記号をタッチします。回転ダイヤルを使って、ス
イッチオフ日を設定します。✓ にタッチして確定し
ます。
- 温度の変更：
回転ダイヤルを使って、必要な温度を設定します。
- ▶ を押して開始します。

加熱が始まります。Ⓜ と温度がディスプレイに表示さ
れます。

オープンとディスプレイがオフになります。制御パネル
はロックされるので、タッチキーをタッチしてもキート
ンは鳴りません。

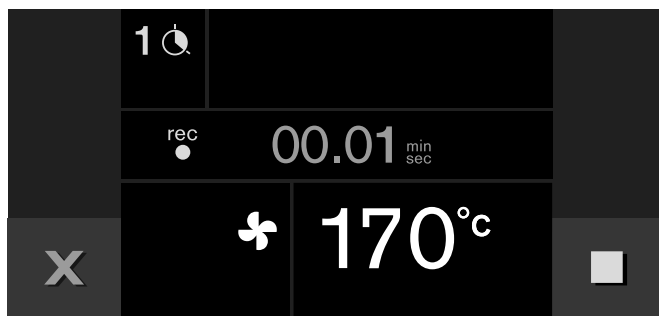
個別のレシピ

最大 50 の個別のレシピを保存することができます。レシピを登録して、名前を付け、必要なとき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 つの段階を連続して設定し、記録できます。

- 機能セクターを使って、必要な加熱モードを選択します。
⏏ 記号が表示されます。
- ⏏ 記号をタッチします。
- 回転ダイヤルを回して、空きメモリー位置を選択します。
- rec 記号をタッチします。



- 回転ダイヤルを使って、必要な温度を設定します。
- 調理時間が記録されます。
- 別の段階を記録するには：
機能セクターを使って、必要な加熱モードを選択します。回転ダイヤルを使って温度を設定します。新しい段階が開始します。
- 目的の調理仕上がりが得られたら、■記号をタッチしてレシピを終了します。
- 「ABC」に名前を入力します（「名前の入力」の項を参照）。

メモ

- 段階の記録は、選択した温度に達した後にのみ開始します。
- 各段階の最短期間は 1 分です。
- 新しい段階の最初の 1 分間では、加熱モードまたは温度を変更できます。

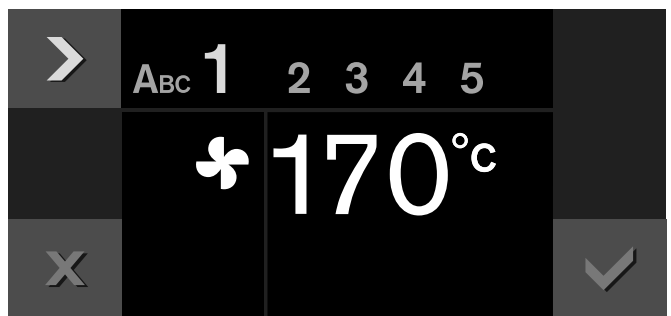
段階の中心温度を設定します。

中心温度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。回転ダイヤル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 つの調理段階をプログラミングして保存できません。

- 機能セクターを回して加熱の種類を設定します。回転ダイヤルを回して必要な温度を設定します。
⏏ 記号が表示されます。
- ⏏ 記号をタッチします。
- 回転ダイヤルを使って空きメモリー位置を選択します。
- ⏏ 記号をタッチします。
- 「ABC」に名前を入力します（「名前の入力」の項を参照）。
- 記号を使って、第 1 段階を選択します。
加熱と温度の最初の種類が表示されます。加熱と温度の種類は、回転ダイヤルを使って変更できます。



- 記号を使って時間設定を選択します。
- 回転ダイヤルを回して必要な調理時間を設定します。
- を使って、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。
- ✓ 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。

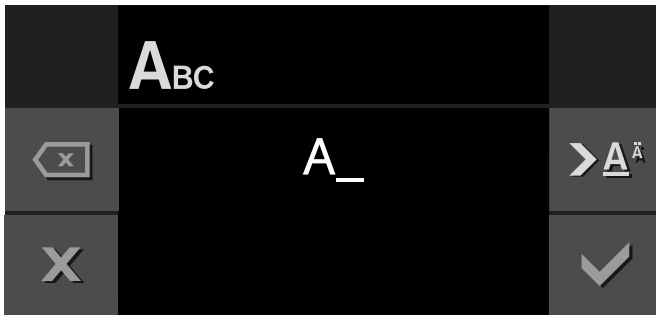
段階の中心温度の設定：

➤ を使って、次の段階を選択します。加熱と温度の種類の選択。⏏ 記号をタッチします。回転ダイヤルを使って目的の中心温度を設定し、⏏ で確定します。

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「ABC」に入力します。



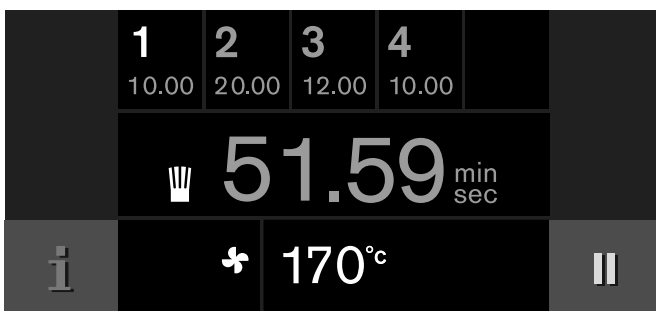
回転ダイヤル	文字を選択する 新しい語は常に大文字で始まります。
▶A [˜]	短く押す：カーソルが右に移動します。 押したままにする：ウムラウトや特殊文字にシフトします。 2回押す：変更を受け入れます。
▶ä	短く押す：カーソルが右に移動します。 押したままにする：通常の文字に戻ります。 2回押す：変更を受け入れます。
◀x	文字を削除する

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

メモ：名前の入力、ラテン文字の入力には、特定の特殊文字と数字が使用できます。

レシピの開始

- 1 機能セレクターを任意の動作モードに設定します。
|| 記号が表示されます。
- 2 || 記号をタッチします。回転ダイヤルを使って必要なレシピを選択します。
- 3 ▶ 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。
- レシピの調理中でも回転ダイヤル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。

レシピの変更

記録したレシピまたはプログラムされたレシピを変更できます。

- 1 機能セレクターを回して加熱の種類を設定します。
|| 記号が表示されます。
- 2 || 記号をタッチします。
- 3 回転ダイヤルを使って目的のレシピを選択します。
- 4 _ 記号をタッチします。
- 5 ▶ を使って、目的の段階を選択します。
プログラム済みの加熱、温度、および調理時間が表示されます。回転ダイヤルが機能セレクターを使って設定を変更できます。
- 6 ✓ 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 機能セレクターを任意の加熱の種類に設定します。
|| 記号が表示されます。
- 2 || 記号をタッチします。
- 3 回転ダイヤルを使って目的のレシピを選択します。
- 4 C でレシピを削除します。
- 5 ✓ にタッチして確定します。

中心温度センサー

中心温度センサーを使用すると、詳細な温度調整が可能です。中心温度センサーでは、調理している食材の内側の温度が計測されます。食材の中心温度が目的の温度になったときに自動的にオフになるので、個々の食材を正確に料理できます。

同梱されている中心温度センサー以外は使用しないでください。中心温度センサーは、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。

中心温度センサーは、250℃以上の温度で破損します。したがって、230℃以上の温度では使用しないでください。

中心温度センサーを使用した後は中心温度センサーを常に取り外してください。中心温度センサーは絶対にオープン内に保管しないでください。

中心温度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。中心温度センサーを食器洗浄機で洗浄しないでください。

⚠ 警告 – 感電の危険！

互換性のないクッキング温度計を使用すると、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クッキング温度計以外は使用しないでください。

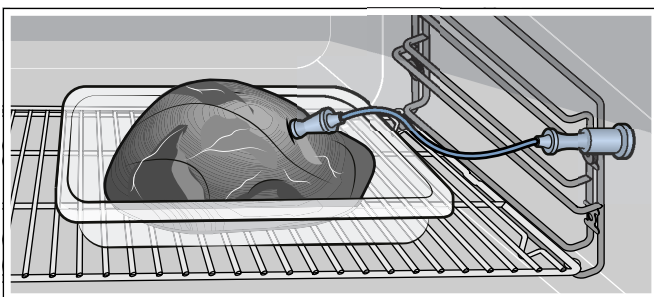
⚠ 警告 – 火傷の危険！

庫内および中心温度センサーは非常に高温になります。中心温度センサーを着脱する際はオープン用の手袋を使用してください。

食材への中心温度センサーの挿入

食材を庫内に入れる前に、中心温度センサーを食材に挿入します。

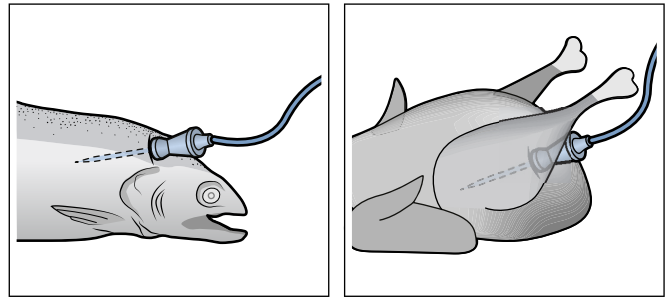
金属部分を食材の最も厚い部分に挿入します。金属部分の先端が食材の中心近くになるように挿入してください。深く刺しすぎて耐熱食器や骨に接触しないように注意してください。



複数の肉がある場合は、最も厚い肉の中心に中心温度センサーを挿入してください。

中心温度センサーはできるだけ深く挿入してください。

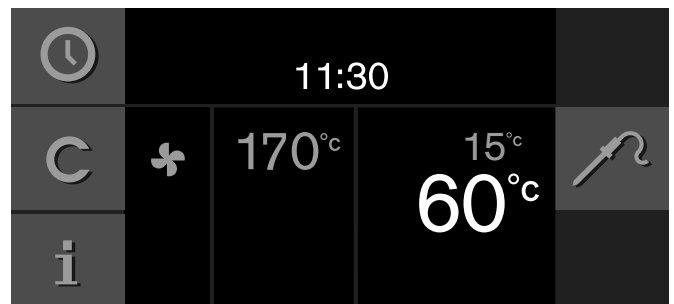
鶏肉の場合は、中心温度センサーの先端が肉の中心のくぼみに突き出したり骨に接触しないように注意し、腹とモモの間の肉に位置するように挿入してください。



パンを焼く際に中心温度センサーを使用する場合、バイクが始まった後、10～15分経ってからパンの最も冷たい部分に中心温度センサーを挿入してください。温度が低すぎると、パンの内部の温度を測定する中心温度センサーをパンの表面のクラストに挿入できません。必要な中心温度に達するまでパンのバイクを続けます。

中心温度の設定

- 1 中心温度センサーを挿入した状態で食材をオープン庫内に挿入します。中心温度センサーをオープン内のソケットに挿入して、製品ドアを閉じます。中心温度センサーのケーブルが絡まないように注意してください。
🌀と現在の中心温度がディスプレイに表示されます。
- 2 機能セレクターを加熱モードに設定します。
- 3 回転ダイヤルを使って、オープン庫内の温度を設定します。
- 4 🌀記号をタッチします。回転ダイヤルを使って必要な中心温度を設定し、🌀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 設定した加熱モードで加熱が開始します。現在の中心温度が表示され、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。

食材の中心温度が設定した中心温度に達すると、音声信号でお知らせします。調理モードが自動的に終了します。✔で確定して、機能セレクターを0に回します。

メモ

- 測定可能な範囲は、15°C ~ 99°C です。測定可能な範囲以外の場合、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ます。
- 中心温度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。回転ダイヤルを使って、料理の中心温度の設定を変更し、☞で確定します。

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。

中心温度に関するガイドライン

冷凍食品ではなく、冷蔵食品のみを使用します。ガイドラインを次の表示に示します。結果は、食品の品質と特性により異なります。

衛生面の理由から、魚や野生動物の肉などの食材の中心温度は 62 ~ 70 °C にしてください。鶏肉やミンチの場合は、80 ~ 85 °C にしてください。

料理	中心温度のガイドライン
牛肉	
サーロイン、テンダーロイン、アントルコート (両あばら骨の間のステーキ肉)	
ブルーレア	45 ~ 47 °C
レア	50 ~ 52 °C
ミディアム	58 ~ 60 °C
ウェルダン	70 ~ 75 °C
関節部分	80 ~ 85 °C
豚肉	
関節部分	72 ~ 80 °C
ロイン (腰肉)	
ミディアム	65 ~ 70 °C
ウェルダン	75 °C
ミートローフ	85 °C
フィレ (ヒレ肉)	65 ~ 70 °C
仔牛肉	
関節部、ウェルダン	75 ~ 80 °C
胸肉 (スタッフド)	75 ~ 80 °C
サドル (鞍下肉)	
ミディアム	58 ~ 60 °C
ウェルダン	65 ~ 70 °C

料理	中心温度のガイドライン
フィレ (ヒレ肉)	
レア	50 ~ 52 °C
ミディアム	58 ~ 60 °C
ウェルダン	70 ~ 75 °C
野生動物の肉	
鹿のサドル (鞍下肉)	60 ~ 70 °C
鹿の脚肉	70 ~ 75 °C
鹿のロインステーキ	65 ~ 70 °C
ウサギのサドル (鞍下肉)	65 ~ 70 °C
鶏肉	
鶏肉	85 °C
ホ口ホ口チョウ	75 ~ 80 °C
ガチョウ、七面鳥、鴨	80 ~ 85 °C
鴨胸肉	
ミディアム	55 ~ 60 °C
ウェルダン	70 ~ 80 °C
ダチョウ肉のステーキ	60 ~ 65 °C
ラム	
ラムの脚肉	
ミディアム	60 ~ 65 °C
ウェルダン	70 ~ 80 °C
ラムのサドル (鞍下肉)	
ミディアム	55 ~ 60 °C
ウェルダン	65 ~ 75 °C
マトン	
マトンの脚肉	
ミディアム	70 ~ 75 °C
ウェルダン	80 ~ 85 °C
マトンのサドル (鞍下肉)	
ミディアム	70 ~ 75 °C
ウェルダン	80 °C
魚介類	
フィレ	62 ~ 65 °C
姿焼	65 °C
テリーヌ	62 ~ 65 °C
その他	
パン	96 °C
パテ	72 ~ 75 °C
テリーヌ	60 ~ 70 °C
フォアグラ	45 °C

ロテサリー (回転串)

大型のローストや鶏の丸焼きにはロテサリー (回転串) を使用します。ロテサリー (回転串) でグリルすると、均等に火を通してクリスピーなクラストで調理できます。

ロテサリー (回転串) はすべての加熱モードで使用できます。「前面グリル」または「上ヒーター」モードで最適な結果を得ることができます。

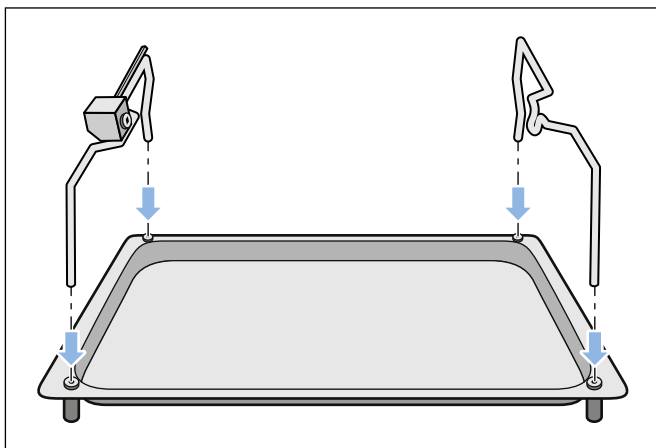
注意

温度センサーをロテサリー (回転串) と一緒に使用しないでください。

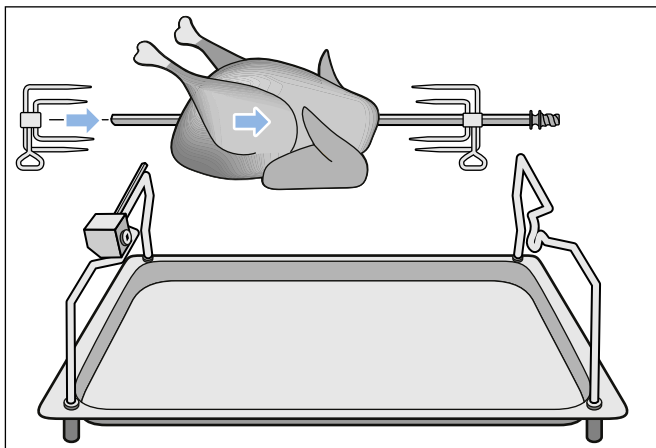
準備

- 2つの支持部をグリルトレーのソケットに差し込みます。回転部は左側にあります。

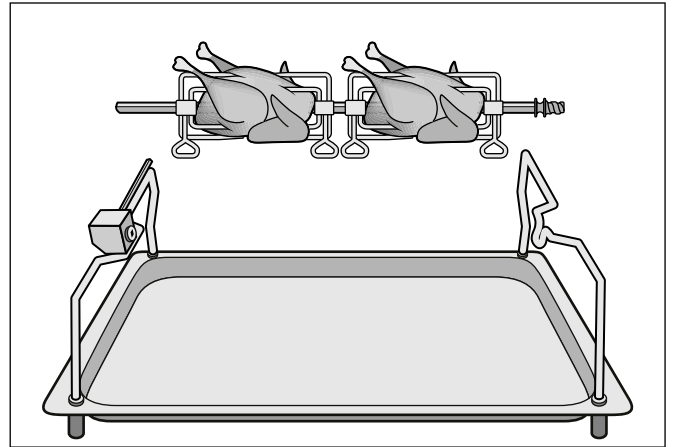
メモ: 支持フレームが正しい位置にあることを確認してください。



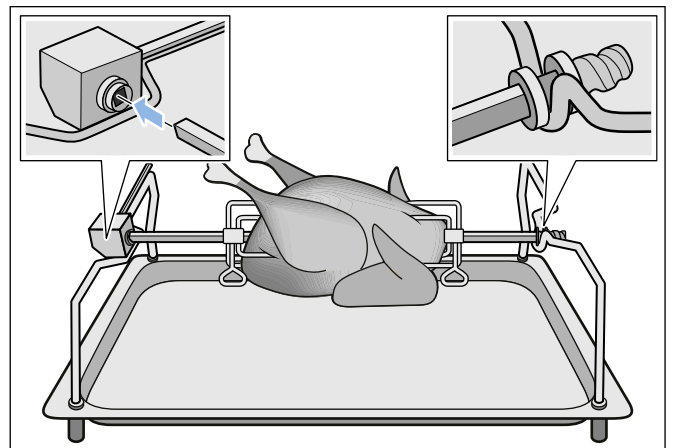
- 右側のハンドルをロテサリー (回転軸) に合わせて差し込みます。
- 食材を串に刺し、ロテサリー (回転軸) の中央に動かします。グリルに触れないように羽などの突き出た部分を固定します。左側のハンドルをロテサリー (回転軸) に合わせて差し込みます。



- 小型の鶏を2羽分 (各最大 1.5 kg) を同時に調理する場合は、それぞれの鶏のいずれかの羽を使って焼き位置を調整します。

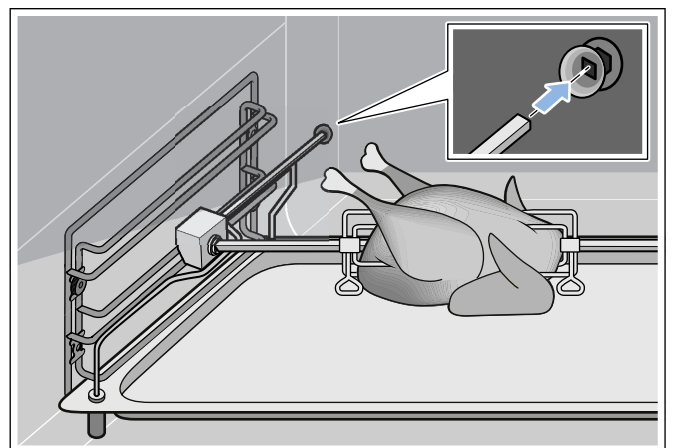


- ロテサリー (回転串) を指示フレームに置きま。ロテサリー (回転串) を回転部に押し込んで固定します。



- グリルトレーをオープンに入れ、ラックの一番下の段に置きます。

メモ: 回転軸がオープンのリアパネルの開口部に噛み合っていることを確認してください。必要な場合は、ロテサリー (回転串) を少し回します。



ロテッサリー（回転串）をオフにする

- 1 温度と加熱モードを設定します。
- 2 記号をタッチします。ロテッサリー（回転串）が回転し始めます。



ロテッサリー（回転軸）の電源を切る

- 1 記号をタッチします。ロテッサリー（回転軸）の回転が停止します。
- 2 回転ダイヤルを使って、オープンの電源をオフにします。
- 3 ロテッサリー（回転串）と一緒にグリルトレーを取り出し、安定した耐熱面に置きます。
⚠ 警告 – 火傷の危険！
 グリルトレーを取り出すときはオーブングローブを使ってください。
- 4 横にあるハンドルを回してロテッサリー（回転串）を取り外します。

メモ

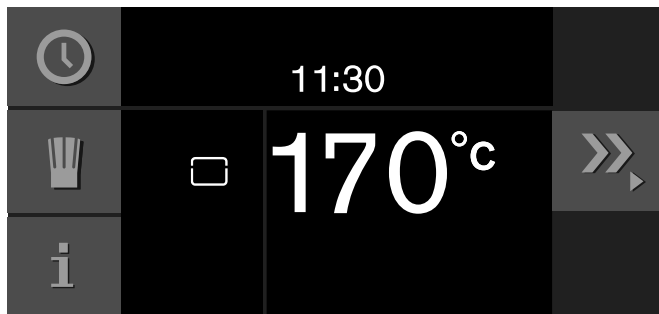
- ロテッサリー（回転軸）を使用できる最高温度は 250 °C です。
- ロテッサリー（回転串）の回転部を洗剤で洗浄しないでください。

ローストモード

「ロースター機能」の場合のみ：

クイックロースト機能の使用中は、オープンは最大出力で約3分間加熱されます。クイックロースト機能は、ステーキを高温ですばやく焼く場合などに使用できます。

» 記号をタッチします。クイックロースト機能が開始します。クイックロースト機能は必要に応じて複数回使用できます。



クイックロースト機能を中断するには、» シンボルをタッチします。

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

- チャイルドロックは基本設定で「使用可能」に設定する必要があります（「基本設定」の項を参照）。
- 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オフ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：

機能セクターが0に設定されていること。

⏏ 記号にタッチして、6秒間以上押したままにします。



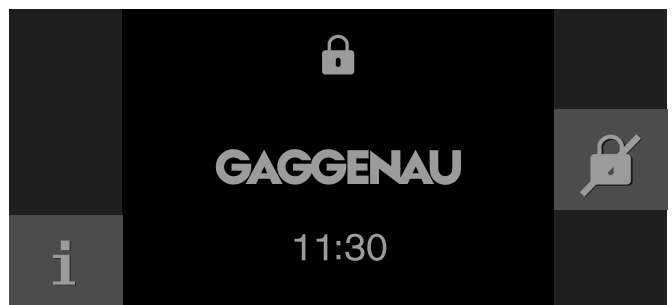
チャイルドロックが有効になります。スタンバイ表示が現れます。ディスプレイの上部に ⏏ 記号が表示されます。

チャイルドロックの無効化

前提条件：

機能セクターが0に設定されていること。

✕ 記号にタッチして、6秒間以上押したままにします。



チャイルドロックが無効になります。製品を通常どおり設定できます。








基本設定

本製品は、基本設定を個別に調整できます。

- 機能セクターを S に回します。
- 回転ダイヤルを使って「基本設定」を設定します。
- ✓ 記号をタッチします。
- 回転ダイヤルを回して必要な基本設定を選択します。

- ✓ 記号をタッチします。
- 回転ダイヤルを使って基本設定を設定します。
- ✓ 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。
- 基本設定メニューを終了するには、機能セクターを 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。
 加熱時間 / 音声案内	音声案内つき加熱 音声案内つき高速加熱 音声案内なし加熱 音声案内なし高速加熱	加熱機能を使用すると、必要な温度に達すると音声信号でお知らせします。「急速加熱」機能では、目的の温度まですばやく加熱できます。
 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。
	温度形式	°C* / °F	温度の単位を設定します。
	言語	ドイツ語* / フランス語 / イタリア語 / スペイン語 / ポルトガル語 / オランダ語 / デンマーク語 / スウェーデン語 / ノルウェー語 / フィンランド語 / ギリシャ語 / トルコ語 / ロシア語 / ポーランド語 / チェコ語 / スロベニア語 / スロバキア語 / アラビア語 / ヘブライ語 / 日本語 / 韓国語 / タイ語 / 中国語 / 英語 (US) / 英語	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	使用不可* / 使用可能	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」の項を参照してください。
	チャイルドロック	使用不可* / 使用可能	使用可能: チャイルドロックを設定できます。「チャイルドロック」の項を参照してください。

* 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	製品の洗浄
ドアパネル	ガラスクリーナー：柔らかい布またはマイクロファイバークロスで洗浄します。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を使ってしっかりと拭きます。濡れた布で拭かないでください。

製品の場所	製品の洗浄
ステンレス	温水スプレー：布巾を使って洗浄し、柔らかい布で拭き取ります。水垢、油汚れ、傷、タンパク質（卵の白身など）は直ちに拭き取ってください。こうした堆積物や付着物を放置すると、その下の部分が腐食することがあります。アフターセールスまたは専門店から特殊なステンレス用洗浄製品を入手できます。
アルミ、マットブラック (ドアフレーム内部、庫内横のサイドパネル)	温水スプレー：布巾を使って洗浄し、柔らかい布で拭き取ります。 油分を分解する洗剤（アフターセールスサービスまたはオンラインショップの製品番号 00311781）を使って、焼き付いた残留物と油汚れを取り除きます。洗剤の使用説明書に従ってください。 注意 不適切な洗浄製品を使用すると表面が損傷することがあります。尖ったもの、または研磨性の洗浄製品は使用しないでください。
庫内	温水スプレー：布巾を使って洗浄し、柔らかい布で拭き取ります。
非常に汚れた庫内	オープン用洗剤ジェルを使用します（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： ● 洗剤ジェルをドアシールには接触させないでください。 ● 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	温水スプレー：乾いた布で洗浄します。
ドアシール 取り外さないでください。	温水スプレー：布巾で洗浄します。こすらないでください。洗浄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	温水スプレー：水に浸して布巾またはブラシで洗浄します。
シェルフ支持部	食器洗浄機：「シェルフ支持部の取り外し」の項を参照してください。
口テッサリー (回転串)	温水スプレー：布巾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)	温水スプレー：布巾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	製品の洗浄
ピザストーン (オプション付 属品)	焼き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濡らして洗浄しないでください。
ロースト皿 (オプション付 属品)	温水スプレー：水に浸して布巾または ブラシで洗浄します。 ロースト皿は食器洗浄機で洗浄しないでください。

マイクロファイバークロス

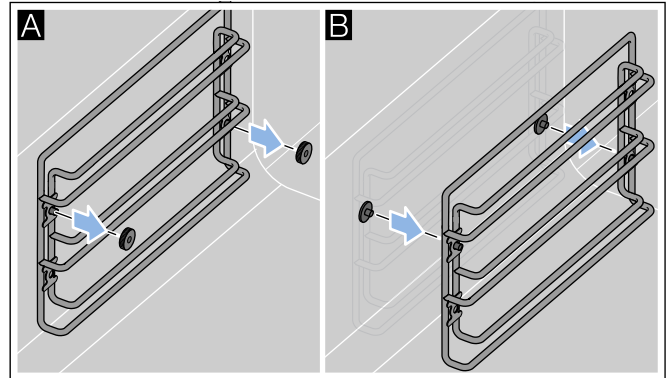
ハニカムマイクロファイバークロスは、ガラス、ガラスセラミック、ステンレス、アルミなど、傷つきやすい面に特に適しています（アフターサービスまたはオンラインショップから部品番号 00460770 として入手可能）。液体や油の汚れを 1 回で拭き取ることができます。

シェルフ支持部の取り外し

シェルフ支持部は取り外して洗浄できます。

シェルフ支持部の取り外し

- 1 エナメルが傷つかないように庫内に布巾を敷きます。
- 2 ナット **A** を外します。
- 3 シェルフ支持部 **B** を取り外します。



シェルフ支持部は食器洗浄機で洗浄できます。

シェルフ支持部の取り付け

メモ： 左右の支持部は同じ形状です。

- 1 シェルフ支持部を取り付けます。シェルフレベル 3 が一番上であることを確認してください（図を参照）。
- 2 ナットを取り付けて締めます。

故障かなと思ったら

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。	チャイルドロックを無効にします(「チャイルドロック」の項を参照)。
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。製品は加熱しません。

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」の項を参照)。

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

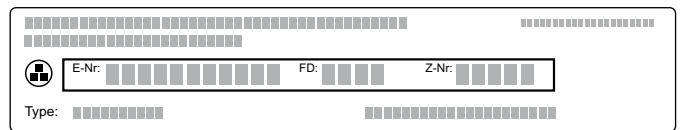
オープン内のガラスカバーが損傷している場合は、交換する必要があります。カバーはアフターサービスから入手できます。製品の E 番号と FD 番号をお知らせください。

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

- 最良の調理結果を得るには、常に製品を予熱してください。指定した調理時間は、予熱で温めた製品のものです。
- 指定値はガイドとして参照してください。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初めてみてください。必要に応じて、次回の調理時に長い時間を選択できます。
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。
- 以下に示す図は、6人分の平均的な食材を示します。
- オープンは、大量の食材を調理できるサイズです。大量の食材を調理する場合は、調理時間を5～10分長くしてください。
- 調理器具は必ず指定されたとおりに使用してください。その他の調理器具を使う場合、調理時間を調整する必要があることがあります。
- 任意の耐熱調理器具が使用可能です。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。これは、最適な熱循環を行うための唯一の方法です。
- 大きな食材を準備する場合、両側のシェルフ支持部を取り外すことができます。ワイヤーラックを庫内の床に直接置き、その上に食材またはロースト皿を置きます。食材やロースト皿を庫内のエナメル床の上に直接置かないでください。
- 庫内に食材を入れる際は、予熱したオープンドアをすばやく開閉してください。
- 以下の図に示す段は、下からカウントしたラックの段を示しています。
- ガラス製の調理器具をオープンから取り出した後は、乾燥した五徳や耐熱マットの上に置いてください。ガラスが割れることがあるので、冷たい面や濡れた面の上には置かないでください。
- ロースト皿機能とピザストーン機能を使う場合、最適な付属品を使う必要があります。
- 工口熱風加熱機能
ケーキ、小さい焼き菓子、肉料理、ベイク、グラタン用の工口熱風モード。このモードでは余熱を利用します。便利な機能（庫内灯や触媒コンバーターなど）はオフのままになります。調理庫の温度は、製品の加熱中にのみ表示されます。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、製品のドアは常に閉じておいてください。

野菜

- オープンでローストまたはバイクした野菜は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。野菜を耐熱皿または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。調理が終わったらシーズニングして、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。肉や魚の付け添えとしても最適です。
- 少量(2~3人分)の場合、オープン用の皿を使ってワイヤーラックの中央に置きます。ガラス皿/グリルトレーを使うと、食材が焦げることや乾燥することがあります。
- 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。

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
野菜ケバブ	ワイヤーラック+グリルトレー	3	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、オニオン、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	グリルトレー	3	300	~~~~~	6-10*	レシピのヒント: オニオン、オイル、酢、塩コショウでシーズニングします。食材の大きさに応じて調理時間を調整してください。
根菜	グリルトレー	2	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、塩コショウでシーズニングします。
パンプキンスライス	グリルトレー	2	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、塩コショウでシーズニングします。
前菜	グリルトレー	3	250	~~~~~	15-20*	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シーズニングします
エスカリバダ 地中海地方のオープングリル野菜料理	オープン調理用皿+ワイヤーラック	3	280	~~~~~	15-20*	レシピのヒント: ナス、オニオン、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	グリルトレー	2	200	---	35-40*	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。
オープンロースト トマト	オープン調理用皿+ワイヤーラック	2	120	✱	60	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焼皿に置き、オイルと少量のハチミツをかけます。 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。
チコリ	オープン調理用皿+ワイヤーラック	2	180	✱	30	レシピのヒント: 半分に切ってシーズニングし、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	180	✱°	60	予熱は必要ありません。製品のドアを開かないでください。
焼き野菜	オープン調理用皿+ワイヤーラック	2	200	---	30	湯通しした野菜とその他の材料。

* 調理中に食材を裏返します。

付け合わせ

- オープンを使った最も一般的な漬け添えは、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料理はチーズです。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。
- バ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、耐熱皿を使っ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くことや乾燥することがあります。
- 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。

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
漬け添え						
ポテトの粗塩添え	オープン調理皿 + ワイヤーラック	2	200	---	60*	耐熱皿に海塩を 1.5 cm 敷き詰めます。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	ベーキングトレイ + 耐油紙	2	200	✱	20 - 25*	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、塩でシーズニングします。
チップ、フレッシュ	ベーキングトレイ + 耐油紙	3	200	✱	15 - 30*	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シーズニングします。
チップ、冷凍	ベーキングトレイ + 耐油紙	2	220	✱	14 - 16*	冷凍のチップをベーキングトレイに拡げます。
ポテトグラタン	オープン調理皿 + ワイヤーラック	2	180	✱	45	
		2	180	✱ ^o	75	予熱は必要ありません。製品のドアを開かないでください。
ポテトフリッター	ベーキングトレイ	2	175	✱	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。
ベーコンのゴートチーズ添え	ベーキングトレイ + 耐油紙	2	220	✱	6	ゴートクリームチーズが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	ベーキングトレイ + 耐油紙	2	200	✱	6	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。
バイクドカマンベール、フロズン	ベーキングトレイ + 耐油紙	2	180	✱	20	中央のパン粉が膨らむまで焼きます。
モツアレラスティック、冷凍	ベーキングトレイ + 耐油紙	2	180	✱	8	
フェタ	オープン調理皿 + ワイヤーラック	2	250	🔥	12	レシピのヒント：オイル、トマト、オニオン、ガーリック、ローズマリーを入れた皿にフェタキューブを置き、塩コショウでシーズニングします。

* 調理中に食材を裏返します。

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
オープンベイクチーズ、フレッシュ	ベーキングトレイ	2	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	オープン調理皿 + ワイヤラック	2	160	✳	40	レシピのヒント：パプリカ、オリーブ、オニオン、ハモンセラノ、マンチェゴチーズを添えます。
ファーマーズオムレツ	オープン調理皿 + ワイヤラック	2	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	オープン調理皿 + ワイヤラック	2	190	---	40 - 45	レシピのヒント：ホウレンソウ、オニオン、クルマエビを添えます。
エンチラーダ、グリル	オープン調理皿 + ワイヤラック	2	200	---	10 - 15	
ラザニア	オープン調理皿 + ワイヤラック	2	175	✳	40	レシピのヒント：グリルした野菜とパ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	175	✳°	70	予熱は必要ありません。製品のドアを開かないでください。
マカロニチーズ	オープン調理皿 + ワイヤラック	2	180 / 220	✳	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、予熱で10分調理します。
チーズシュベツツレ(スウェーデンの麺料理)	オープン調理皿 + ワイヤラック	2	180 / 220	✳	30	調理したシュベツツレを層にして皿に盛り、層の間にチーズを挟みます。その後、上にチーズ、ローストしたオニオンを乗せて、温度を220°Cまで上げて5分間調理します。
ミニ春巻き、冷凍	ベーキングトレイ + 耐油紙	2	210	✳	15*	
ピザ、フレッシュ	ベーキングトレイ	2	250	---	8 - 12	ベーキングトレイに軽く油を塗るか、耐油紙を敷きます。
ピザ、冷凍	ワイヤラック	2	200	✳	13	
アメリカンピザ(ディープ)、冷凍	ベーキングトレイ	2	200	---	20 - 24	予熱は必要ありません。オープンを予熱で温めた場合、調理時間を4分短くします。
タルトフランベフレッシュ	ベーキングトレイ	2	250	---	7 - 9	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。
タルトフランベ冷凍	ワイヤラック	2	220	✳	10 - 12	

* 調理中に食材を裏返します。

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
キッシュ	タルト型 + ワイヤーラック	2	200	---	15 + 20	ベースの底をフォークで数回刺して、15分焼きます。生地をベースに入れて20分焼きます。
オニオンタルト	タルト型 + ワイヤーラック	2	200	---	40 - 50	ベースの底をフォークで数回刺します。

* 調理中に食材を裏返します。

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。→ "中心温度センサー" (# ページ) 22
- 完全に調理されるまで魚に塩を振らないでください。これで、自然の味が保たれ、魚の水分が保持されます。
- ワイヤーラックとベイキングトレイに軽く油を塗るか、耐油紙で覆います。これで魚がワイヤーラックにこびりつくことを防げます。
- 皮付きのフィレの場合は、皮を上にして魚をラックまたはトレイの上に置きます。これで歯ごたえ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、食材に刺す前に一晚水につけておきます。
- ワイヤーラックとグリルトレーを使う場合は、約 100 ml の水をグリルトレーに入れます。魚の汁が水に落ちるので、オーブンを清潔に保つことができます。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。
- 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。

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
クルマエビのケバブ フレッシュ	ワイヤーラック + グリルトレー	3	180	~~~~~	10*	
クルマエビ、処理済み、 冷凍	ワイヤーラック + グリルトレー	2	180	✱	14*	
フィッシュケバブ	ワイヤーラック + グリルトレー	3	200	~~~~~	12 - 14*	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)	ベイキングトレイ + 耐油紙	3	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)	ベイキングトレイ + 耐油紙	3	175	✱	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。
スズキ	ベイキングトレイ + 耐油紙	2	175	✱	30 - 35*	
サーモンステーキ	ベイキングトレイ + 耐油紙	3	200	✱	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。

* 調理中に食材を裏返します。

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
ツナステーキ	ベーキングトレイ + 耐油紙	3	250		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。
イカリング、冷凍	ベーキングトレイ + 耐油紙	2	220	---	12	

* 調理中に食材を裏返します。

肉

- 中心温度を簡単に測定するには、中心温度センサーを使います。→ "中心温度センサー" (# ページ) 22
- ワイヤラックとグリルトレーを使う場合は、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、オーブンを清潔に保つことができます。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。
- 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「柔らかく」なります。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（関節部など）はオーブン内に放置できます。小さい肉はアルミホイルに包んでオーブンの外に放置します。
- 少量（2 ~ 3 人分）の場合は、耐熱のオープン皿または錫を使うと、食材が焦げたり乾燥したりするのを防ぐことができます。
- 関節部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ト皿を使ってください。
- 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一晩つけ込んで、ナイフの裏側やスプーンを使って漬け汁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。
- 肉の関節部分が黒くなりすぎて皮が焦げる場合は、次回、関節部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。
- 関節部が調理されてもソースが若干焦げる場合は、次回、関節部を調理するときに小さいロースト皿を使って、汁を多くしてください。ソースが水っぽい場合は、大きいロースト皿を使って汁を少なめにしてください。

料理	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
牛肉						
関節部分 (1.5 kg)	グリルトレー	2	180		60 - 90*	
ランプステーキ (450 g)	グリルトレー	2	200		28	中心温度 65°C
		2	200		43	中心温度 65°C。 予熱は必要ありません。製品のドアを開かないでください。
ローストビーフ / サーロインステーキ (1 kg) - レア	グリルトレー	2	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コールドカットでローストポテトを付け添えにします。
- ミディアムレア	グリルトレー	2	230 / 180		30 - 40**	
- ウェルダン	グリルトレー	2	230 / 180		50 - 60**	

* まず、最上段のフライパン / 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)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
豚肉						
フィレ (ヒレ肉ホール)	グリルトレ ー	2	230 / 180	✳	25**	レシピのヒント: オイル、ガーリック、パセリの漬け汁に漬け込みます。
フィレ (ヒレ肉) (260 g)	グリルトレ ー	2	180	✳	28	中心温度 70°C。
		2	180	✳ ^e	41	中心温度 70°C。 予熱は必要ありません。製品のドアを開かないでください。
関節部 - 脚 (1 kg)	グリルトレ ー	2	230 / 180	✳	45 - 50**	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、クリスピーに仕上がります。
関節部 - 首 (1.5 kg)	グリルトレ ー	2	230 / 180	✳	95**	
クリスピーな皮の 関節部 / 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	180 / 200	✳ ^w	70 - 80***	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、クリスピーに仕上がります。調理する前に、皮の付いたままの関節部を沸騰したお湯で10分間ゆがきます。
膝関節部	ワイヤーラ ック + グリ ルトレー	2	150 / 200	✳ ^w	50***	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、クリスピーに仕上がります。調理する前に、皮の付いたままの関節部を沸騰したお湯でゆがきます。
ロールローストジ ョイント (関節 部)	グリルトレ ー	2	180 / 230	✳	70***	
ヴィール (仔牛肉)						
関節部 (1.5 kg)、 ミディアムレア	グリルトレ ー、ロース ト皿	2	180	✳	50 - 55*	
膝関節部	グリルトレ ー、ロース ト皿	2	150 / 180	✳ ^w	70***	
ヴィールロイン	グリルトレ ー、ロース ト皿	2	170	✳	40	
野生動物の肉						
ラムのサドル (鞍下肉)	グリルトレ ー、ロース ト皿	2	165	✳	20	
ウサギのサドル (鞍下肉)	グリルトレ ー、ロース ト皿	2	180	✳	20 - 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漬け汁に漬け込みます。
羊の脚肉 (2.5 kg) - ミディアム レア	グリルトレ ー、ロース ト皿	2	180	✳	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、スライスレモンの漬け汁に一晩漬け込みます。
- ウェルダン	グリルトレ ー、ロース ト皿	2	180	✳	120*	
膝関節部	グリルトレ ー、ロース ト皿	2	180	✳	45	

* まず、最上段のフライパン / 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)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
その他						
ミートボール、ライトフライ (各 80 g)	ベーキングトレイ + 耐油紙	2	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、オーブンに入れます。
ミートボール、ライトフライ (各 25 g)	ベーキングトレイ + 耐油紙	2	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 (700 g)	ワイヤーラック + グリルトレー	2	160	✳	60	中心温度センサーを使います (中心温度は 67°C)
薄切りベーコン (揚げベーコン)、薄切り	ベーキングトレイ + 耐油紙	2	180	✳	8 - 10	ベーコンをオーブ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。
ピーマンの肉詰め	オープン用調理皿	2	175	✳	30 - 40	レシピのヒント: ミンチを詰めてトマトソースで調理します。
* まず、最上段のフライパン / 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。→ "中心温度センサー" (# ページ) 22
- 最後にバター、オイル、塩水、肉汁、またはオレンジジュースを塗りながら焼くとクリスピーに焼き上がります。
- カモやガンを調理する場合は、油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理液が必要な料理には、ロースト皿または耐熱の焼皿を使います。これは、食材から多くの油が出る場合も同様です (ガンをローストする場合など)。
- ワイヤーラックとグリルトレーを使う場合は、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、オーブンを清潔に保つことができます。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。

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
カモ (1 羽) (1.5-2 kg)	ワイヤーラック + グリルトレー	2	160 / 180	---	80*	レシピのヒント: L オレンジ、リンゴ、またはドライフルーツを詰めます。
ガン (1 羽) (3.5 kg)	ワイヤーラック + グリルトレー	2	160 / 190	✳	110 - 130*	レシピのヒント: リンゴ、オニオン、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) (5 kg)	ワイヤーラック + グリルトレー	2	160 / 190	✳	120 - 180*	
鶏 (1 羽) (1 kg)	ワイヤーラック + グリルトレー	2	180	✳	50 - 60	オイル、塩、コショウ、パプリカ、カレー粉をかけます。予熱。口テッサリー (回転串) で調理できます。
		2	180	🌀	50	口テッサリー (回転串) で調理できます。

* 低温で肉を調理します。最後の 15 ~ 20 分は高温で調理します。

** 途中で食材を裏返します。

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
ドラムスティック (鶏肉)	ワイヤーラック+グリルトレー	3	220	~~~~~	30 - 35**	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マリネになります。
チキンレッグ	ワイヤーラック+グリルトレー	3	220	~~~~~	30 - 35**	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。これでクリスピーに仕上がります。 オイル、ローズマリー、レモンスライス、ガーリックの調理汁に漬けておきます。
鶏胸肉	ワイヤーラック+グリルトレー	2	200	✿	20 - 25	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。調理時間は胸肉の大きさに応じて異なります。
		2	200	✿ ^e	45	予熱は必要ありません。製品のドアを開かないでください。
チキンナゲット、冷凍	ベーキングトレー+耐油紙	2	200	✿	15**	
ウズラ (1羽) (各 150g)	ワイヤーラック+グリルトレー	3	200	~~~~~ ☼	25	オイルとシーズニング (パプリカ、タイム、ジュニパー、ガーリックをかけます)。

* 低温で肉を調理します。最後の 15 ~ 20 分は高温で調理します。

** 途中で食材を裏返します。









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、汁気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	温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
ケバブ串	ワイヤーラック+グリルトレー	3	190	~~~~~ ☼	14 - 16*	
ブラートヴルスト (ドイツソーセージ)	ワイヤーラック+グリルトレー	3	270	~~~~~	10*	

* 調理中に食材を裏返します。

** 好みの焼き加減まで調理します。

料理	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
メルゲーズソーセージ	ワイヤーラック + グリルトレー	3	250		10 - 12*	
スペアリブ	ワイヤーラック + グリルトレー	3	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理液に漬けます。
サテチキン	ワイヤーラック + グリルトレー	3	250		14*	サテソースを添えて盛り付けます。
トースト	ワイヤーラック	3	200		1:30 - 2	最長 5 分間予熱で温めます。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	ベイキングトレイ + 耐油紙	3	190		8 - 10**	
クロックムッシュ	ベイキングトレイ + 耐油紙	3	190		8 - 11**	
クルトン	ベイキングトレイ	2	180		12*	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。
ブラウニングメレンゲ (パイ)	デコレーションケーキ焼型 + ワイヤラック	2	220		2**	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。

* 調理中に食材を裏返します。

** 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ので鉄製の黒い焼型を使うことをお勧めします。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、調理する前にベイキングトレイ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 段のラックを使って焼くことができます。1 段目と 3 段目を使って、「熱風」の加熱の種類を使います。
- 1 段以上のラックを使って焼く場合、同じとき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、長く調理する必要のあるベイキングトレイ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、温度を少し高温に設定して調理時間を短くします。ケーキの中心に完全に焼き上がらない場合は、温度を低めに設定して調理時間を長くします。
均一な調理仕上がりを得るには、温度を低く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 °C 低くします。あまり早くオープンのドアを開かないでください。
- 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。

- ビスケットがベイキングトレイにくっつく場合は、ベイキングトレイ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、焼型によく油を塗ってパン粉をまぶします。
- 調理済みの製品と冷凍製品を調理する場合は、このガイドに加えてメーカーの指示に従ってください。

料理	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
ケーキ						
チーズケーキ	デコレーションケーキ 焼型 + ワイヤラック	1	165	✳	60 - 70	
		1	165	✳	65 - 75	
スポンジケーキ	デコレーションケーキ 焼型 + ワイヤラック	1	165	✳	50 - 60	
パウンドケーキ	パウンドケーキ型	2	160	✳	60	均等な焼き上がりを得るために、庫内に型を縦に置いてください。
		2	160	✳	60	しっとりしたケーキの場合。
バントケーキ、リングケーキ	バント型 + ワイヤラック	1	165	✳	40	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	165	✳ ^e	70	予熱は必要ありません。製品のドアを開かないでください。
トレイバイク	ベイキングトレイ	2	165	✳	25 - 35	ベイキングトレイに軽く油を塗るか、耐油紙を敷きます。
スイスロール	ベイキングトレイ + 耐油紙	2	190	✳	7 - 9	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	デコレーションケーキ 焼型 + ワイヤラック	2	165	✳	30 - 35	デコレーションケーキ型に耐油紙を敷きます。
イーストトレイバイク	ベイキングトレイ	2	165	✳	30 - 40	レシピのヒント：プラム、イチジク、またはオニオンとベーコンをトッピングします。 ベイキングトレイに軽く油を塗るか、耐油紙を敷きます。
フルーツフラン (ショートクラストペイストリー)	タルト型 + ワイヤラック	2	165	✳	45 - 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	165	✳	45 - 55	
タルト	タルト型 + ワイヤラック	2	190	✳	35	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、タルトオシトロンなど)
		2	190	✳	35	
アップルパイ (EN60350-1)	20 cm デコレーションケーキ型 + ワイヤラック	2	160	✳	90 - 105	予熱

* 予熱で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。


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
ウォーターポンジケーキ (EN60350-1)	26 cm デコレーション ケーキ型 + ワイヤーラック	2	150	✳	25 - 35	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 トレイ + 耐 油紙	2	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	180	✳	30	
ビスケット、 ヴィアネーゼロール	ベーキング トレイ	2	160 - 170	✳	15	
パフペイストリー	ベーキング トレイ + 耐油紙	3	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。卵の黄身を塗ります。
パイ生地	ベーキング トレイ + 耐油紙	2	200	✳	10	レシピのヒント：ゴマやケシの実をトッピングするか、アイシングします。
小型のペイストリー	ベーキング トレイ + 耐油紙	2	200	✳	15	レシピのヒント：カスタードやフルーツを詰めます。
ワッフルビスケット	ベーキング トレイ + 耐油紙	2	140	✳	10 - 15	焼き時間はビスケットの厚さに応じて異なります。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）。
グリッシーニ (棒状のパン)	ベーキング トレイ + 耐油紙	2	160	✳	30 - 40	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。焼き時間はグリッシーニの厚さに応じて異なります。
クッキー (各 20 g)	ベーキング トレイ + 耐油紙	2	175	✳	10 - 12	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	120	✳	60 - 65	焼け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	180	✳ ^e	45	予熱は必要ありません。製品のドアを開かないでください。
マフィン	マフィント レイ / 紙 ケース	2	180	✳	20	チョコレート、ナッツ、またはレーズンを加えます。マフィントレイにしっかりと油を塗ります。
カップケーキ	カップケー キトレイ / 紙 ケース	2	180	✳	15	カップケーキトレイにしっかりと油を塗ります。
ショートケーキ (EN60350-1)	ベーキング トレイ	2	150	✳	25 - 35	予熱
		3	150	✳	28 - 32	予熱
		1				2 段のワイヤーラックを使って焼く場合に適用します。
	ベーキング トレイ	2	160	---	28 - 32	予熱

* 予熱で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。

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
ヴィアネーゼホール	ベーキングトレー	2	140	✦	40 - 50	予熱
(EN60350-1)	ベーキングトレー グリルトレー	3 1	140	✦	50 - 60	予熱 2段のワイヤーラックを使って焼く場合に適用します。
	ベーキングトレー	2	160	---	30 - 35	予熱
パン、ロールパン						
マルチグレインパン	ベーキングトレー+ 耐油紙	2	200 / 170*	✦	50 - 60	
サワードウパン	ベーキングトレー+ 耐油紙	2	200 / 180*	---	50 - 60	
パウンドパン	パウンドケーキ型	2	175	---	45 - 50	
フランスパン (バゲット) 焼いてあるもの	ベーキングトレー+ 耐油紙	2	220	---	10 - 12	
フラットブレッド	ベーキングトレー+ 耐油紙	2	200	✦	25 - 30	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	ベーキングトレー+ 耐油紙	2	210	---	20 - 25	ハーブ、海塩、オリーブ、アンチョビ、オニオン、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	ベーキングトレー+ 耐油紙	2	200	---	12 - 14	
編み込みパン	ベーキングトレー+ 耐油紙	2 2	165 165	✦ ✦ ^e	25 45	予熱は必要ありません。製品のドアを開かないでください。
ロールパン、 冷凍	ベーキングトレー+ 耐油紙	2	170	✦	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	250 / 200*	---	20 - 25	
ライーストの生地で作る焼き菓子 冷凍	ベーキングトレー+ 耐油紙	2	200	✦	12 - 15	
クロワッサン、 冷凍	ベーキングトレー+ 耐油紙	2	170	---	25 - 30	
* 予熱で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。						








発酵モード (発酵)

- パン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 に設定して調理時間を長くします。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 に設定できます。
- ここに示す調理時間は目安にしてください。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。
- この加熱機能では、庫内灯は消えたままです。

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
パン生地	ボウル + ワイヤーラック	2	38		25 - 45	イーストドウ、天然酵母、サワードウ、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)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
アップルクランブル	オープン調理用皿 + ワイヤーラック	2	200		25	クランブルトッピングのリンゴの焼き菓子。ベリーやミラベルプラムを添えても美味しく召し上がれます。
焼きリンゴ	オープン調理用皿 + ワイヤーラック	2	200		30	推奨：料理用リンゴ(ボスクープなど)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。
コンポート	グリルトレー	2	180		30 - 40	アプリコットやベリーなど 水分を加えないでください。数回かき混ぜます。好みに応じてハチミツ、フレッシュバニラ、またはシナモンを加えます。 調理時間は果物の熟し具合に応じて異なります。
クラフティ	オープン調理用皿 + ワイヤーラック	2	200		30	フレンチデザート：チェリーを加えます。ミラブルプラムやベリーを添えても美味しく召し上がれます。
		2	200		55	予熱は必要ありません。製品のドアを開かないでください。
スイートバイク	オープン調理用皿 + ワイヤーラック	2	180		30	セモリナ、クワーク、ライスプディングなど
メレンゲ (20 g)	ベイキングトレー + 耐油紙	2	100		150	生地を分けるとき、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」加熱機能を使います。
- ここに示す解凍時間は目安にしてください。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ります。食材を冷凍する場合は、平たくするか、個々に分けてください。これで解凍時間が短くなります。
- 冷凍食品を載せたワイヤーラックを2段目のラックに入れます。その下の段に、食品が解凍するときに落ちる液体を受ける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。
- 必要な量だけ解凍してください。
- 注意：解凍した食材は新鮮な食材よりも早く腐敗することがあります。冷凍食品は調理の直前に解凍してください。

- 解凍中に肉または魚を裏返します。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、表面がシーズニングに適した柔らかさになれば十分です。その後に室温で解凍します。
- オープンは、解凍に長い時間がかかる丸のままの鶏や肉の関節部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。
- 温度を70℃以下に設定した場合、庫内灯はオフのままです。

⚠ 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。細菌感染の恐れがあります。

ガラス皿/グリルトレーを製品に入れて解凍する食材の下に置きます。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。グリルトレーは温水と洗剤で洗浄するか、食器洗浄機で洗浄します。

食材の解凍が完了したら、熱風モードを使って180℃の温度でオープンをして15分間加熱します。

料理	付属品	設定レベル	温度(℃)	加熱の種類	調理時間(分)	コメント
ベリー(500g)	グリルトレー	2	50 - 55	* ◦	25 - 30	
野菜(500g)	グリルトレー	2	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の場合は冷凍のホ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。
鶏腿肉(各200g)	ワイヤーラック+グリルトレー	2	55	* ◦	50 - 55*	
フィッシュファイル(各150g)	ワイヤーラック+グリルトレー	2	45 - 50	* ◦	45 - 50*	
クルマエビ	ワイヤーラック+グリルトレー	2	50	* ◦	25	

* 均等化の時間を取ります。解凍時間が終了したら製品の電源をオフにして、製品のドアを閉めた状態で食材を製品の中に10～15分放置します。これで食材の中心まできれいに解凍されます。

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)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
果物	ワイヤーラック	1	150 - 160	---	35 - 40	密閉瓶内
野菜	ワイヤーラック	1	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オープンで瓶を十分に消毒してください。これが常温で長期間の保存を行う唯一の方法です。
- 空の保存瓶を 100 °C の温度で 20 分以上「熱風」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)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
消毒	ワイヤーラック	2	100	✦	20 - 25	保存瓶、ほ乳瓶

乾燥

- 乾燥は食材の保存方法で、食材に含まれる水分の 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。
- 食材が厚い場合、乾燥に要する時間が長くなります。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、食材をスライスにカットすることです。
- 準備した食材を耐熱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)	加熱の種類	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	60	✦	3 - 4	
輪切りのリンゴ	ワイヤーラック + 耐油紙	2	60 - 70	✦	6 - 8	

料理	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (時間)	コメント
8つ切りのトマト	ワイヤーラック + 耐油紙	2	70	✦	7 - 8	トマトの芯は取り除いてください。そうでないと、乾燥に長い時間がかかります。
ハーブ	ワイヤーラック + 耐油紙	2	60	✦	1:30 - 2	例: 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か、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。

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、フレッシュ (各 50 g)	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	☰	20 - 25	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	☰	20	ハーブ、海塩、オリーブ、アンチョビ、オニオン、ハム、トマト、チーズなどをトッピングします。
マルチグレインパン	ピザストーン	1	200	☰	35 - 45	
サワードウパン	ピザストーン	1	250 / 200*	☰	50 - 60	
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	☰	2 - 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、スプリングオニオン。
タルトフランベ冷凍	ピザストーン	1	250	☰	8 - 10	

* 予熱で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

- ロースト皿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。
- ロースト皿を使うと、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、オーブ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：ロースト皿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。これで熱が肉に直接伝わります。

- 調理液がすばやく落ちます。調理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、半リットルの調理液を足します。
- 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、必要に応じて調理液を足します。
- このガイドに加えて、ロースト皿のメーカーの指示に従ってください。

料理	付属品	設定レベル	温度 (°C)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
鶏胸肉	ロースト皿	1	200	<input type="checkbox"/>	焼き + 15 - 20	中心温度センサーを使います。蓋をしないでください。
ビーフグヤーシュ	ロースト皿	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	焼き + 60 - 90	この料理の「焼き機能」を使ってオニオンと肉を焼きます。調理液を注ぎ、温度を低くします。肉の種類に応じて 60 ~ 90 分間調理します。蓋をします。
オツソブーコ	ロースト皿	1	220 / 140*	<input type="checkbox"/>	焼き + 60 - 90	この料理の「焼き機能」を使って肉と野菜を焼きます。調理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。蓋をします。
ベニス風ポイルドビーフ	ロースト皿	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	焼き + 200 - 220	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、調理液を加えます。野菜の水が沸騰したらシーズニングを加えてベニス風ポイルドビーフを加えます。肉が完全に調理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。蓋をします。
ビーフオリーブ	ロースト皿	1	220 / 120*	<input type="checkbox"/>	焼き + 60 - 80	この料理の「焼き機能」を使ってビーフオリーブを焼きます。蓋をします。
トルティーヤ	ロースト皿	1	175	<input type="checkbox"/>	焼き + 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。蓋をします。
ファーマーズオムレツ	ロースト皿	1	175	<input type="checkbox"/>	焼き + 10 - 15	最初に卵以外のすべての材料をロースト皿で焼き、時たまを加えてオムレツが固まるまで調理します。蓋をします。

* 最初は高温で焼き、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)	加熱の種類	調理時間 (分)	コメント
クスクス	ロースト皿	1	220 / 140*	<input type="checkbox"/>	焼き + 90 - 120	肉と野菜を焼き、調理汁を加えて調理します。蓋をします。 レンジのナベでクスクスを調理します。
チリコンカン	ロースト皿	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	焼き + 90	蓋をします。

* 最初は高温で焼き、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。ベーキングトレー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ー上で 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

9001232216 (970601)
ja



GAGGENAU