

# BS 450/451 411

スチームオーブン

# 目次



<b>安全上のご注意</b>	<b>2</b>	<b>チャイルドロック</b>	<b>18</b>
<b>重要事項</b>	<b>4</b>	<b>オートマチックプログラム</b>	<b>18</b>
ご使用前に	4	設定に関する情報	18
使用目的	4	最後に設定したオートマチックプログラムの呼び出し	19
ご使用時の安全上の注意点	4	<b>マイレシピ</b>	<b>19</b>
機器が故障した場合	4	レシピの保存	19
<b>初めてご使用になる時</b>	<b>5</b>	レシピのプログラミング	19
<b>機器およびキャビネットの損傷を防ぐには</b>	<b>5</b>	名前への入力	20
<b>ご使用の手順</b>	<b>6</b>	レシピの開始	20
各部の名称	6	レシピの変更	20
給水タンクと排水タンク	6	レシピの削除	20
ディスプレイとコントロールパネル	7	<b>ミートセンサー</b>	<b>21</b>
ファンクションマーク	7	ミートセンサーの使い方	21
色とディスプレイ	7	中心温度の設定	21
ドア自動オープン機能	8	推定調理時間	22
スタンバイモード	8	設定した中心温度の変更	22
追加情報 <b>i</b> と <b>i</b> <sup>®</sup>	8	設定した中心温度の削除	22
冷却ファン 庫内の乾燥	8	中心温度のめやす	22
<b>加熱モード</b>	<b>9</b>	<b>Home Connect</b>	<b>23</b>
<b>付属品 スペシャルアクセサリ</b>	<b>11</b>	<b>基本設定</b>	<b>24</b>
<b>設置後の初期設定</b>	<b>12</b>	<b>お手入れとお掃除</b>	<b>27</b>
言語設定	12	安全上のご注意	27
時刻表示設定	12	洗剤	27
時刻設定	12	各所の掃除方法	28
日付表示設定	12	排出口フィルター	28
日付設定	12	洗浄プログラム	29
水の硬度設定	12	乾燥プログラム	30
初期設定の終了	12	カルキ除去プログラム	30
<b>スチームオープンを作動させる</b>	<b>13</b>	トレイラックの外し方	32
スタンバイ	13	<b>故障かなと思ったら</b>	<b>32</b>
スチームオープンを作動させる	13	停電になったら	34
<b>スチームオープンの操作</b>	<b>13</b>	デモ・モード	34
給水タンクに水を入れる	13	<b>アフターサービスについて</b>	<b>35</b>
庫内	13	<b>調理のめやす</b>	<b>34</b>
アクセサリの取り付け	14	野菜	35
スイッチを入れる	14	魚	36
スイッチを切る	14	魚—低温スチーム調理	37
スポット加湿	14	肉—高温調理	38
お使いになった後は	14	肉・鳥肉—低温調理	39
安全自動停止機能	14	鳥肉	40
<b>タイマー機能</b>	<b>15</b>	真空調理	41
キッチンタイマー	15	グリル	44
ストップウォッチ	15	サイドディッシュ デザート	45
調理時間の設定	16	その他 焼き菓子	46
調理終了時刻の設定	17	発酵	48
<b>長時間タイマー</b>	<b>17</b>	温め(再加熱) 解凍	48
		保存食 果汁抽出	49
		ヨーグルトを作る 大きな食材を調理する場合	50

# 「安全上のご注意」

● ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

● 絵表示について

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危険や財産への損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は危険の大きさと切迫の程度を明示するため、誤った取り扱いをした場合に生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので必ず守ってください。

	<b>警告</b> この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
	<b>注意</b> この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性、および物的損害が想定される内容。

## 絵表示の例



△ 記号は、警告、注意を促す内容があることを告げるものです。  
図の中に具体的な注意内容(左図の場合は感電注意)が描かれています。







○ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。  
図の中に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。



● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。  
図の中に具体的な禁止内容(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください)が描かれています。

- お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる所に必ず保管してください。
- 本体を他の人に譲渡されるときは、この取扱説明書を必ず添付してください。

 <b>警告</b>	
	● 修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造は行なわないでください。 発火したり、異常動作をしてけがをすることがあります。
	● 定格20A200Vコンセントに差し込んでご使用ください。 ● 水をつけたり、水をかけたりしないでください。 ショート・感電の恐れがあります。 ● 子供だけで使わせたり、幼児の手の届く所で使わないでください。 やけど・感電・けがをすることがあります。 ● 本機は必ずビルトインした常態でご使用ください。
	● 受け皿に油を入れて使わないでください。火災の恐れがあります。

## 注意

- 電源コードが痛んだり、電源接続部がゆるいときは使用しないでください。  
感電・ショート・発火の原因になります。
- 水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。  
感電や漏電の原因になります。
- 電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理にまげたり、ねじったり、束ねたりしないでください。  
電源コードが破損し、火災、漏電、感電の原因となり危険です。
- 単相交流200V以外では使用しないでください。火災・感電の原因になります。
- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。  
火災の原因になります。
- 使用中は本体から離れないでください。調理物が発火することがあります。
- 必要以上に加熱しないでください。過熱により発火することがあります。
- 生の魚や肉を直接焼く場合は庫内上部のヒーティングエレメントに近づけないでください。  
引火の恐れがあります。
- 必ずアースを取り付けてください。故障や漏電の時に感電する恐れがあります。  
(電気工事士の有資格者が第三種接地工事をするよう法令で定められています)
- 電気工事はすべて電気設備技術基準や内線規定に準じて行ってください。
- プラスチックの食器は使わないでください。高温になって溶解し、オープンが損傷する恐れがあります。
- オープンでは缶詰を調理しないでください。内部の圧力が高まり、缶が破裂することがあります。  
それにより負傷したり、損傷する恐れがあります。
- ドアの間には挟まれないように注意してください。



- 使用中や使用直後は金属部に触れないでください。  
高温ですのでやけどをすることがあります。





## 重要事項

### ご使用の前に

この製品の安全性は、専門の技術者により付属の設置説明書従って正しく設置された場合に限り保証いたします。設置者は誤った設置に起因する全ての損害に対して責任を負うものとします。

電源の接続は資格のある技術者だけが行うようにしてください。  
電気設備技術基準、及び建築基準法に準拠してください。

製品を安全に正しくお使いいただくため、お使いになる前にこの取扱説明書を最後までお読みください。

取扱説明書と設置説明書は後日確認できるように保管しておいてください。

機器に損傷が生じている場合は電源を接続しないでください。

### 使用目的

この製品は一般家庭内で調理用としてのみご使用できます。  
業務用や船舶内でお使いの場合は製品保証をいたしておりません。  
お部屋の暖房や加湿のために用いないでください。

子供が絶対にこの機器で遊ぶことがないように注意してください。

以下の場合、成年、未成年に関わらず、ふさわしい監督なしに機器の操作を行うことがないようにしてください。

- 機器を安全かつ正しく使用することが精神的、もしくは身体的に困難な場合。
- 機器を安全かつ正しく使用するために必要な知識、及び経験を有していない場合。

### ご使用時の安全上の注意点

#### 警告、火傷をする恐れがあります!

オープンのヒータリングエレメント、または庫内の表面が高温になっている時は決して触らないでください。

#### 警告、火傷をする恐れがあります!

オープン使用中は庫内は非常に高温になりますので、ドアを開ける場合は十分に注意してください。開いたドアが揺れ戻ることがあります。電気機器の接続ケーブルを高温になったオープンのドアで挟むことのないようにしてください。ケーブルの絶縁体が溶けてショートする危険があります。

#### 警告、火事になる恐れがあります!

可燃物をオープンの中に入れてないようにしてください。各パーツ、オプションのアクセサリなどにつきましては、オープンをご使用の際は必要なものだけを取り付けるようにしてください。

#### 警告、火事になる恐れがあります!

オープンをご使用中に熱い蒸気が排出されることがありますので、排気口に触れないようにしてください。

#### 警告!

アルコール飲料（ラム酒、コニャック、ワインなど）を使った料理を調理される場合は、アルコールが高温で蒸発しますのでご注意ください。また、アルコールの蒸気に引火する恐れがあります。

#### 警告!

熱くなっているオープンから料理を取り出す際は、オープン用手袋を使用してください。  
料理を取り出す際に熱い汁がこぼれることがあります。

### 機器が故障した場合

機器が損傷した場合は、コンセントを抜くか対応する電源ブレーカーをOFFにしてから製品購入先に修理を依頼してください。

誤った修理をすると危険です。修理は経験のあるアフターサービスの技術者にご依頼ください。

## 初めてご使用になる時

機器の梱包材を取り外し、各ゴミを分別して処理してください。  
全てのアクセサリを忘れずに梱包から取り出してください。  
子供が梱包材やビニール袋に近付かないように注意してください。

開梱後、機器に輸送中の損傷がないか確認してください。  
損傷が発生している場合は、機器を電源に接続しないでください。  
機器の接続は必ず資格ある技術者が行ってください。

誤った接続の仕方に起因するいかなる損害も保証致しかねます。  
設置説明書の指示に従ってください。

初めてご使用になる前に、機器全体を掃除してください。  
これにより、新品の臭いを取り除くことができます。

機器を作動させる前に、同梱のグリスフィルターを庫内の  
後面に取り付けてください。



### 使用済み機器の廃棄処分

電気製品や電子機器には正しい取扱いや処分を行わなかった場合、健康や環境に悪影響を及ぼす物質が含まれています。しかしこういった物質は機器が正常に作動するために不可欠です。  
使用済の機器は家庭ゴミで出さないでください。

地方自治体のゴミ集積場所やリサイクル場で廃棄し、  
処分するまで子供に危険がないように保管してください。

## 機器およびキャビネットの損傷を防ぐには

### オープンおよびキャビネットの前面

オープンの換気口を塞がないでください。  
ドアのパッキングをはがさないでください。  
ドアのパッキングが損傷した場合はすぐに交換してください。  
オープンから食べ物を取り出した後にドアを閉じてオープンをクール  
ダウンさせてください。熱気により隣接するキャビネットが傷む場合  
がありますので、ドアを半開きにはしないでください。冷却ファンはし  
ばらくの間作動した後、自動的に停止します。

### ドアのガラスパネル

オープンでアルミホイールを使用する際は、アルミホイールがオープンの  
ドアのガラスパネルに触れないようにしてください。  
ガラスパネルに傷がつく原因になります。

### オープン庫内の損傷を防ぐには

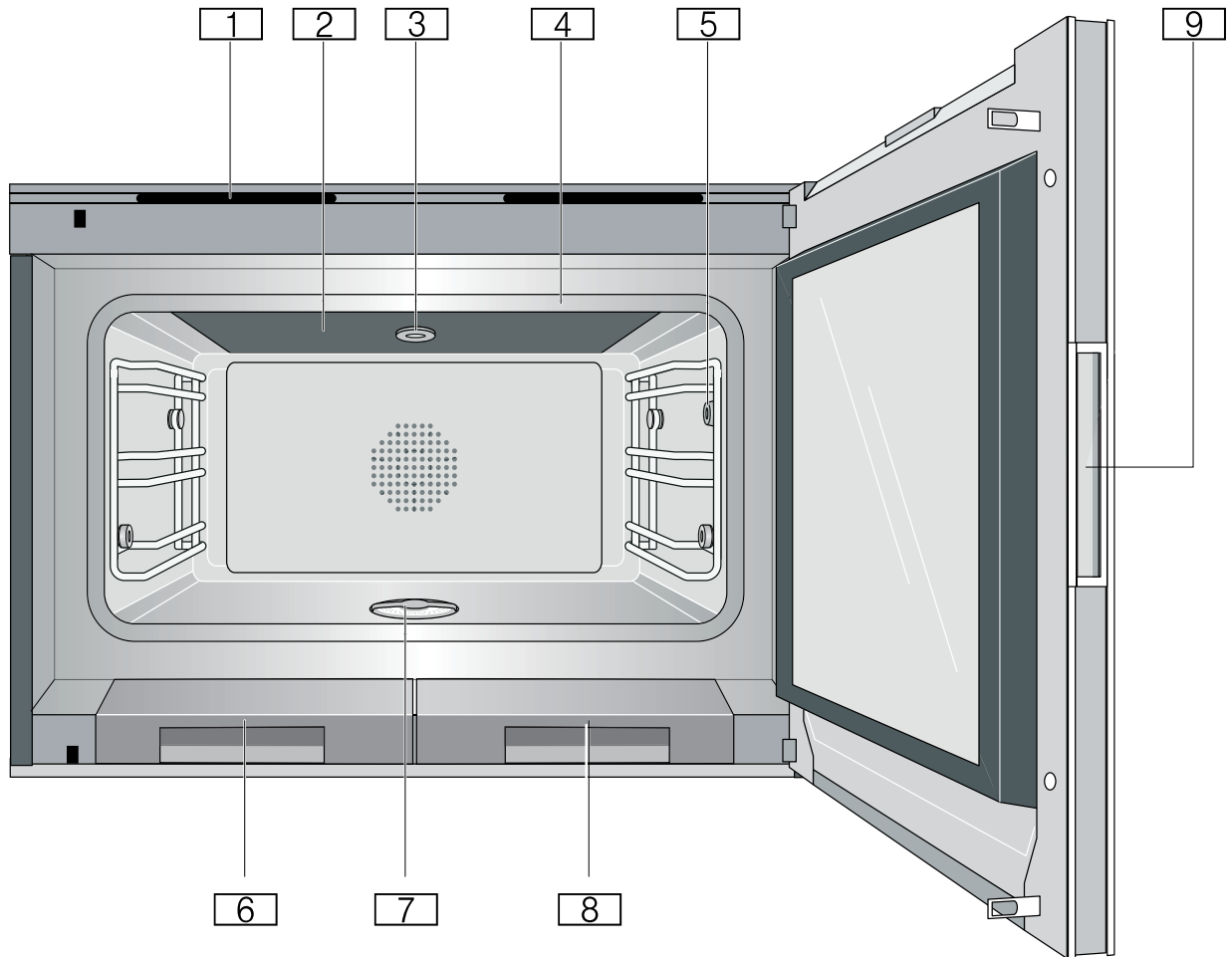
オープンの庫内は高級ステンレス鋼で作られていますが、  
手入れ及びメンテナンスを怠ると、腐食が生じる恐れがあります。

以下の腐食を防ぐためのアドバイスをお読みください。これらの注意事  
項に従わなかった結果生じたいかなる損害についても保証できかねます。

- 庫内の温度が下がってから掃除してください。  
掃除後に、乾燥機能を使って庫内を乾燥させてください。
- 強力な洗剤は腐食の原因となる恐れがあります。  
庫内の掃除には、必ず中性洗剤を溶かした湯を用いてください。  
またはクリーニング機能を使用してください。
- オープン用クリーナー、苛性洗剤、塩素系洗剤は使用しないで  
ください。
- 塩分には浸食作用があります。庫内に残留した塩分は、  
腐食によるしみの原因になる恐れがあります。  
残留した塩分は必ず直ちに取除いてください。
- ステンレス鋼製の庫内の通常のお手入れには、ガゲナウオープン  
専用クリーナーのご使用をお勧めします。  
また、「お手入れとお掃除」の章に書かれている注意事項をお守り  
ください。
- スパイシーソース（例:ケチャップ、マスタード）および塩分を含む  
食品（例:塩漬け肉のロースト）は、塩化物と酸を含んでいます。  
ステンレス鋼はこれらの物質により侵食作用を受けます。  
使用後は必ず庫内を掃除してください。
- ご使用になられる水道水中の硬度が高い場合（>40mg/L）は  
市販の軟水（無炭酸のボトルウォーター）をお使いください。  
ご使用の水道水の情報につきましては、お住まいの所轄の水道局  
へお問い合わせください。
- 庫内には必ず純正のアクセサリを使用してください。  
錆びたもの（例:サービングプレート（お皿）、刃物類）は庫内の  
腐食の原因となる恐れがあります。
- 必ず純正の部品を使用して下さい（例えば、庫内の棚受けを固定  
しているナット（ローレットナット、周りにギザギザのついた丸い  
ナット）など）。もし部品を紛失された場合は販売店までご注文  
ください。

## ご使用の手順

### 各部の名称



- 1 通気口
- 2 ガラスセラミック製グリルカバー
- 3 クリーニングカートリッジ用ソケット
- 4 ドアシール
- 5 ミートセンサー接続ソケット
- 6 排水タンク
- 7 排水フィルター
- 8 給水タンク
- 9 ドア開閉用手掛け

### 給水タンクと排水タンク

製品には給水タンクと排水タンクが内蔵されています。  
左側：排水タンク 右側：給水タンク

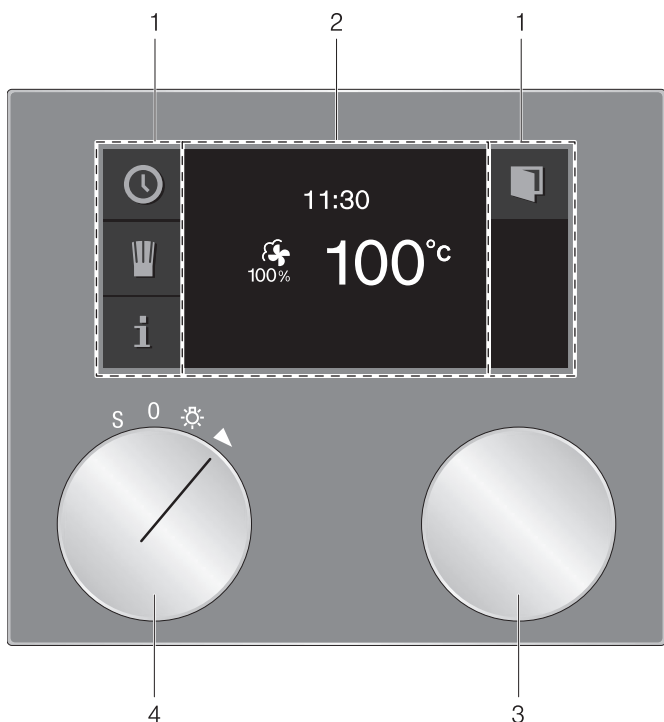
使用する前に、必ず給水タンクに水を入れてください。  
(給水タンクに水を入れる13ページをご覧ください。)

給水タンクの容量は約1.7リットルです。

スチーム機能を使用した後は、庫内が冷えてから、給水タンク、排水タンクの水を捨ててください。

## ディスプレイとコントロールパネル

ディスプレイには、現在の設定や選択機能が表示されます。



- |                |                                      |
|----------------|--------------------------------------|
| 1 コントロールパネル    | コントロールパネルはタッチ方式です。マークをタッチして機能を選択します。 |
| 2 ディスプレイ       | 現在の設定や選択機能が表示されます。                   |
| 3 ローターセレクター    | 温度設定やその他の設定をします。                     |
| 4 ファンクションセレクター | 加熱方法、クリーニング設定、その他の基本設定をします。          |

### ファンクションマーク

マーク	ファンクション(機能)
▶	スタート
■	停止
	一時停止/終了
X	キャンセル
C	削除
✓	決定/設定の保存
>	選択キー
🚪	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 <sup>a</sup>	名前への入力
✕	文字の削除
🔒	チャイルドロック
🕒	タイマーメニュー
🕒	長時間タイマー
🔪	デモモード
🔪	ミートセンサー
🌫️	ミスト開始
🌫️	ミスト停止
📶	ネットワーク接続 (HomenConnect)

## 色とディスプレイ

### 色

各種設定を色別に表示しています。

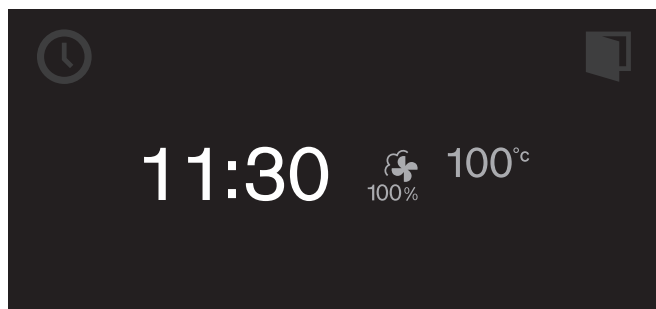
オレンジ	初期設定 主要機能
青	基本設定 クリーニング
白	設定可能な数値

### ディスプレイ


表示されるマーク、数値、ディスプレイ全体の表示は、状況により変わります。

**ズーム** 設定の変更をしている部分は拡大表示されます。調理の終了直前に調理時間が拡大表示されます。(例えば、タイマー終了の60秒前)

**縮小表示** しばらくすると、ディスプレイには大切な情報だけ表示され、他の情報は消えて表示されません。出荷時は縮小表示に設定されていますが、基本設定で変更することができます。



## ドア自動オープン機能

 にタッチするとドアが少し開きます。  
手掛けに手を掛けてドアを開けてください。

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、停電の場合には作動しません。その場合は側面の手掛けを使用して手動で開けてください。

## スタンバイモード

機能が設定されていないか、チャイルドロックが設定されている場合は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が、スタンバイモードになっている時は暗くなります。

### 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、見る角度により異なります。
- 基本設定でディスプレイの表示と輝度を変更することができます。

## 追加情報 **i** と **i**<sup>Ⓞ</sup>

**i** マークをタッチして追加情報を呼び出すことができます。

重要な情報の場合には **i**<sup>Ⓞ</sup> が表示され操作が必要になります。また安全性や操作に関する重要な情報もその都度表示されます。表示メッセージは自動的に消えますが、消えない場合はメッセージを  で確認してください。

調理をスタートする前に、加熱モードなど設定内容に関する情報が表示されます。

選択した設定が正しいか確認してください。

調理中は、経過時間、残り時間、現在の庫内温度などが表示されません。

**メモ:** 加熱後の連続運転中、多少の温度差が発生しますがこれは異常ではありません。

Home Connectメッセージの場合、Home Connectの状態は **i**<sup>Ⓞ</sup> にも表示されます。(Home Connect23ページをご覧ください。)

## 冷却ファン

この機器には冷却ファンがついており、オープンの作動中は冷却ファンのスイッチが入ります。

調理が終了して料理を取り出した後は、オープンが冷めるまでドアは閉めたままにしてください。開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!** 冷却ファン作動中は通気口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。

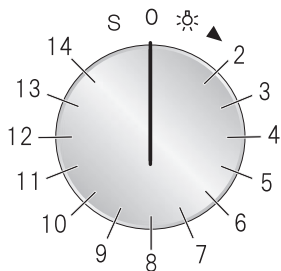
## 庫内の乾燥

スチーム機能を使用した後は庫内が湿っています。

冷却ファンと庫内背面にあるファンは、機器の電源を切った後もしばらく作動し、その後自動的に停止します。(最長95分間)

庫内乾燥中はドアを締めたままにしてください。

## 加熱モード



Position	機能/加熱モード	温度	用途・使用例
0	OFF		
☀	庫内灯		庫内灯のスイッチを入れる。 他の機能にアクセスする。例：オートマチックプログラム 個別のレシピ、リモートスタート(Home Connect)
2	 熱風+100%湿度	30 - 230°C 初期設定温度 100°C	70°Cから100°Cで蒸し料理：野菜、魚、副菜など 食品は全体が蒸気に包まれます。  120°Cから230°Cでコンビネーションモード：パイ生地、 パン、小型のパン  熱風とスチームの組合せ
3	 熱風+80%湿度	30 - 230°C 初期設定温度 170°C	コンビネーションモード：パイ生地、肉、野菜など  熱風とスチームの組合せ
4	 熱風+60%湿度	30 - 230°C 初期設定温度 170°C	コンビネーションモード：イースト生地の発酵、焼き菓子、 パンなど  熱風とスチームの組合せ
5	 熱風+30%湿度	30 - 230°C 初期設定温度 170°C	食品に含まれる水分による調理：ケーキやビスケット など  このモードを選択すると食品に含まれるナチュラルな 水分がオーブン内部にとどまり、食品が乾燥するのを 防ぎます。
6	 熱風+0%湿度	30 - 230°C 初期設定温度 170°C	熱風：ケーキ、ビスケット、スフレなど  後方のファンにより庫内に均等に熱風が行き渡ります
7	 低温調理	70 - 90°C 初期設定温度 70°C	肉などの低温調理  穏やかにゆっくり調理することで、特に柔らかく仕上が ります。
8	 真空調理	50 - 95°C 初期設定温度 60°C	真空パックした食材を50-95°Cの低温と100%の湿度 で調理する方法です。肉、魚、野菜、デザートに最適 です。  バキューマーで特殊な耐熱調理パックに食品を密封し ます。保護包装により栄養素と風味が保たれます。
9	 全面グリル設定1+スチーム	30 - 230°C 初期設定温度 170°C	加湿しながらグリル調理をします。  焼き菓子やグラタンなど。
10	 全面グリル設定2+スチーム	30 - 230°C 初期設定温度 170°C	加湿しながらグリル調理をします。  野菜の詰め物など。グリルの出力が大きくなります。

Position	機能／加熱モード	温度	用途・使用例
11	 全周グリル＋空気循環	30 - 230℃ 初期設定温度 230℃	グルタン料理の調理最終段階に230℃で加熱し、こげめを付けます。 野菜やエビなどの串焼きは180℃で調理します。
12	 発酵	30 - 50℃ 初期設定温度 38℃	パン生地醗酵：イースト菌の発酵やサワードウなど。 イースト生地は室温よりもはるかに速く発酵します。 温風と蒸気により生地が乾燥しません。 最適温度は38℃です。
13	 解凍	40 - 60℃ 初期設定温度 45℃	冷凍食品の解凍に。 湿度があることによって熱が食品に均等に行き渡ります 食品が乾燥したり形が崩れたりしません。
14	 温め	60-180℃ 初期設定温度 120℃	調理済みの食品およびパンなど 調理済みの食品を穏やかに温め直します。湿度があることによって食品が乾燥することがありません。 調理後の食品はプレートに乗せ120℃、パンは180℃であたためてください。
S	 基本設定		基本設定を必要に応じてご希望の設定を選択することができます。
	 洗浄プログラム		庫内の頑固な汚れを取り除きます。
	 乾燥プログラム		クリーニングの後などに、速やかに庫内を乾燥させることができます。
	 カルキ除去プログラム		庫内のカルキを取り除くことができます。

\* EN 60350-1に準拠した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

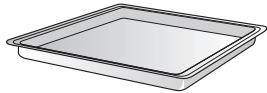
製品に同梱されている付属品または別売のスペシャルアクセサリ以外は使用しないでください。

これらの付属品は、この機器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。

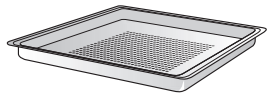
本製品には、以下の付属品が同梱されています。



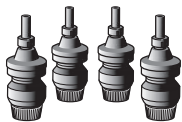
**ワイヤーラック** (BA 030 300)  
調理器具、ケーキ型、キャセロール  
およびロースト用



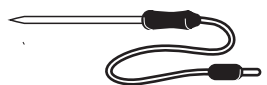
**ステンレス製穴なしトレイ**  
深さ40mm (BA 020 360)  
一般的なオープン調理に使用する  
トレイ。ワイヤーラックや穴あきトレイ  
の下に入れ、汁受けとして使用。



**ステンレス製穴あきトレイ**  
深さ40mm (BA 020 370)  
スチーム調理、解凍などに使用。



**クリーニングカートリッジ 4個セット**  
(CL S10 040)



**ミートセンサー** (12035306)  
肉、魚、パンなどの中心部の温度  
を正確に測定。

## スペシャルアクセサリー(別売)

以下の別売アクセサリーをご用意しています。

スライドレール	BA 010 301
ノンスティックコーティング 穴なしトレイ 深さ40mm 5 L	BA 020 380
ノンスティックコーティング 穴なしトレイ 深さ40mm 5 L	BA 020 390
ガラストレイ	BA 046 117
クリーニングタブレット(カルキ除去剤)	CL S30 040
クリーニングジェル	00311859
ガストロノームロースター・ インサート用ワイヤーラック	GN 010 330
ガストロノームインサート 穴なしトレイ GN1/3 深さ40mm 1.5L	GN 114 130(ステンレス) GN 144 130(ノンスティック)
ガストロノームインサート 穴なしトレイ GN2/3 深さ40mm 3L	GN 114 230(ステンレス) GN 144 230(ノンスティック)
ガストロノームインサート 穴あきトレイ GN1/3 深さ40mm 1.5L	GN 124 130(ステンレス) GN 154 130(ノンスティック)
ガストロノームインサート 穴あきトレイ GN2/3 深さ40mm 3L	GN 124 230 GN 154 230
ガストロノームリッド小 GN1/3 ステンレス製	GN 410 130
ガストロノームリッド大 GN2/3 ステンレス製	GN 410 230
ガストロノームロースター	GN 340 230

スペシャルアクセサリーは必ず指定された通りの使用方法でお使いください。使い方が不適切であった場合は一切の法的責任は負わないものとします。

ノンスティックコーティングされたトレイは、230°C以上に加熱された庫内では使用しないでください。

ノンスティックコーティングされたトレイは、スチームオープンのみで使用してください。



## 設置後の初期設定

オープンを電源に接続するとディスプレイに「初期設定」のメニューが表示されますので、以下の設定を行ってください。

- 言語
- 時刻表示
- 時刻
- 日付表示
- 日付

機器は正しく設置し、電源プラグを差し込んでください。

### メモ:

- 「初期設定」メニューは、機器を電源に初めて接続した時、または数日間電源接続が途切れていた後最初にスイッチを入れた時、あるいは数日間停電して復旧した時に表示されます。電源プラグを入れると GAGGENAU ロゴが約30秒間表示され、その後「初期設定」メニューが表示されます。
- 設定はいつでも変更できます。(基本設定の項を参照)

## 言語設定

あらかじめ設定されている言語が表示されます。

- 1 ロータリーセレクターを回して表示する言語を選択してください
- 2 ✓ で決定してください。

## 時刻表示設定

24時間表示とAM/PM表示の2種類が表示されます。

初期設定は24時間表示です。

- 1 ロータリーセレクターを回してご希望の表示を選択してください
- 2 ✓ で決定してください。

## 時刻設定

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時刻を合わせてください。
- 2 ✓ で決定してください。

## 日付表示の設定

日・月・年、日/月/年、年/月/日 の3種類がディスプレイに表示されます。あらかじめ設定されているのは 日・月・年 表示です。

- 1 ロータリーセレクターを回してご希望の表示を選択してください。
- 2 ✓ で決定してください。

## 日付設定

あらかじめ設定されている日付が表示されますので、日付の設定をしてください。

- 1 ロータリーセレクターを回して「日」を設定してください
- 2 > をタッチして、「月」設定に移ってください。
- 3 ロータリーセレクターを回して「月」を設定してください
- 4 > をタッチして、「年」設定に移ってください。
- 5 ロータリーセレクターを回して「年」を設定してください
- 6 ✓ で決定してください。

## 水の硬度設定

「水の硬度」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、3 (日本の上水道の場合)を設定してください。
- 2 ✓ で決定してください。

## 初期設定の終了

「初期設定が完了しました。初めて調理をする前に、機器を調整してください。」とディスプレイに表示されます。

- ✓ で決定してください。

機器はスタンバイモードに入り、スタンバイ画面が表示されます。これで準備が完了しました。

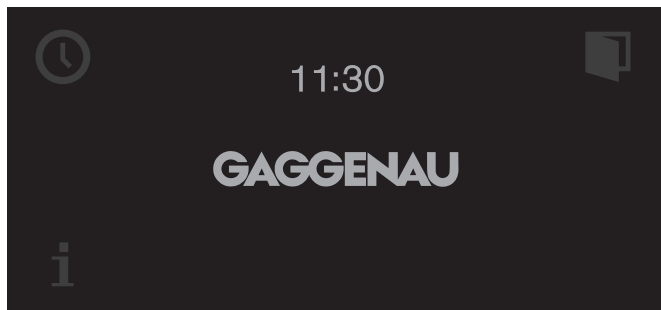
初めてスチーミングをお使いになる前に機器の沸点調整をしてください。

## スチームオーブンを作動させる

### スタンバイ

加熱モードが選択されていない場合、チャイルドロックが設定されている場合、オーブンはスタンバイ状態になります。

スタンバイ状態の時、コントロールパネルは暗くなります。



#### ご注意:

- お好みの待ち受け画面を選択することができます。初期設定は **GAGGENAU** ロゴと時刻表示です。待ち受け画面の変更は「基本設定」(24ページ)をご参照ください。
- ディスプレイの明るさは見る角度によって異なります。ディスプレイの明るさは、基本設定の中の「明るさ」(24ページ)で調節することができます。

## スチームオーブンを作動させる

スタンバイ状態を終了するには、以下のいずれかを行なってください。

- ファンクションセクターを回す。
- コントロールパネルをタッチする。
- ドアの開閉をする。

以上の操作で調理をするための設定をすることができるようになります。ご希望の機能を設定する方法は該当する項目をご参照ください。

#### メモ:

- 設定可能な状態で操作がされないまま長時間経過すると、再び待ち受け画面が表示されます。
- ドアをしばらく開け放しにすると庫内灯は消えます。

## スチームオーブンの操作

### 給水タンクに水を入れる

スチーム調理をする時は、給水タンクに水を入れてください。スチームを使用しない場合は空のままにしてください。

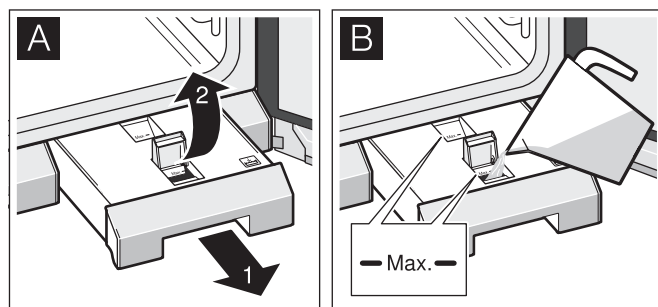
タンクと蓋にはそれぞれ「新鮮な水」と「使用済みの水」のマークが付いて、タンクと蓋の正しい組合せと、機器のどちら側に挿入するかが分かるようになっています。

間違った蓋を取り付けると蓋が閉まらず、間違った位置にタンクを挿入すると奥まで入りません。

#### ご注意:

- 不適切な液体を入れると機器が損傷する恐れがあります。
- 水道水を使用してください。
- 水道水の硬度が高い場合は、軟水の使用をおすすめします。
- 蒸留水や純水、塩素濃度の高い(40mg/L以上)水道水を使用しないでください。

- 1 ドアを開けてください。
- 2 給水タンクの水量確認スロットが見えるまで引いてください。(図A)
- 3 給水タンクのMaxのマークまで冷たい水を入れてください。(図B)



- 4 給水タンクを奥まで押し込んでください。

### 庫内

庫内にはトレイをセットするラックが3段あります。

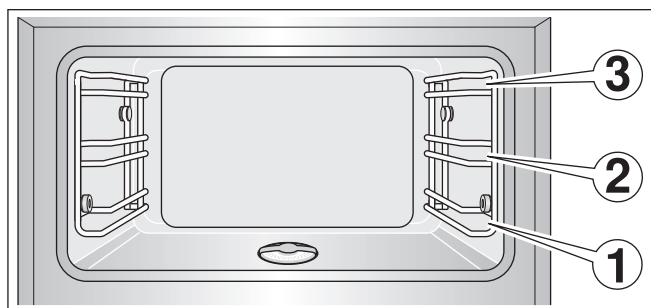
#### メモ:

スチーム調理、解凍、生地発酵、温めの際は3段同時に使用できます。

焼く調理の際は1段のみで使用してください。通常は2段目を使用します。深型の焼き型の場合は1段目を使用してください。

小さな焼き菓子などでは、2段同時に使用可能です。

(1段目と3段目)



#### ご注意:

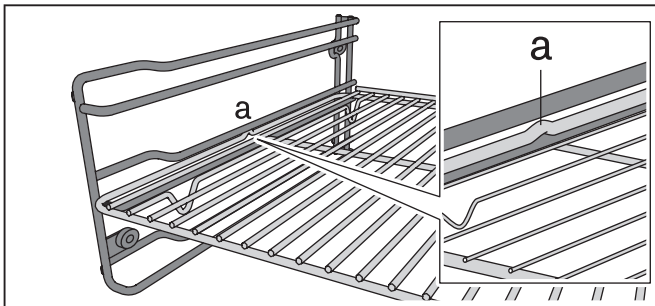
- 庫内底面に直接物を置かないでください。
- アルミホイル等で覆わないでください。熱がこもって機器が損傷する恐れがあります。
- 庫内底面は常にきれいにしてください。
- 調理器具は必ずワイヤーラックか穴あきトレイに載せてください。
- トレイはラックのガイドに沿って入れてください。ラックの段の間にトレイを載せると、取り出す時傾いて危険です。

## アクセサリーの取付

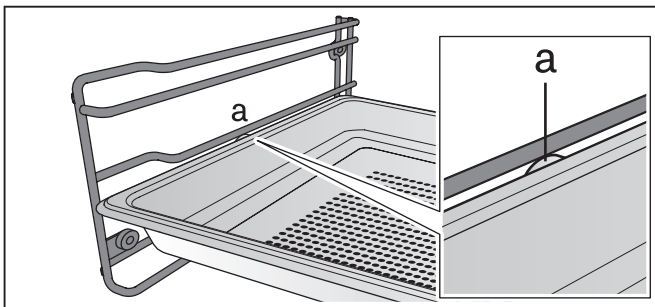
ワイヤーラックと穴あきトレイにはロック機能があります。ロック機能はこれらを取り出す時に傾いてしまうことを防ぎます。アクセサリーは傾斜防止機能がきちんと働くよう庫内に正しく設置してください。アクセサリーを取り出す際は少し持ち上げてください。

ワイヤーラックを設置するときは、以下の点をチェックしてください。

- 突起部(a)が上を向いていること
- ワイヤーラックの安全バーが後ろにあり、上を向いていること。






穴あきトレイを入れる時、凹部(a)が側面に向いていることを確認してください。



## スイッチを入れる

- 1 ファンクション・セレクターで加熱モードを設定してください。選択した加熱モードと初期設定温度が表示されます。
- 2 ロータリー・セレクターでご希望の温度を設定してください。

ディスプレイに加熱マーク  が表示されます。  
 マークは設定した温度に達するまで表示されます。  
設定温度に達するとアラーム音が鳴り、加熱マーク  は消えます。

**メモ:** 設定した温度は、別の運転モードに変更されても保持されません。機器のスイッチが切れるまで推奨温度は表示されません。

## スイッチを切る

ファンクション・セレクターを 0 に戻してください。


運転モードによっては、自動すぎサイクルの実行音が聞こえる場合があります。


## スポット加湿

スポット加湿は次の加熱方法の時使用可能です。

- 熱風循環＋湿度30%
- 熱風循環＋湿度0%
- 全面グリル＋空気循環


スポット加湿によって、庫内に必要な量のスチームが注入されます。パンを焼く時十分な湿度で焼くことができ、また発酵した生地の表面をなめらかに保ちます。

開始する前に、給水タンクに水が入っていることを確認してください。給水タンクが空の場合は、ディスプレイに  マークが表示されません。

 マークにタッチするとスポット加湿が始まり、まもなく蒸気が庫内に充填し始めます。

注入時間は5分間です。

### スポット加湿のキャンセル:

 マークにタッチしてください。

## お使いになった後は

水タンクを空にしてください。

- 1 ドアは注意深く開けてください。熱い蒸気が排出されます。
- 2 給水タンク、排水タンクとも取り出して水を捨ててください。

### 警告!

水タンクを熱くなった庫内で乾燥させないでください。水タンクが損傷する恐れがあります。

庫内を乾燥させてください。

- 1 庫内の温度が下がったら、すぐに汚れを取り除いてください。焦げつきは時間が経つとさらに取り除きにくくなります。
- 2 庫内が冷えたら柔らかい布で拭き取り、完全に乾かしてください。
- 3 キッチンユニットやハンドルに結露が発生している場合は拭き取って乾かしてください。
- 4 必要に応じて乾燥プログラムを使って庫内を乾かしてください（乾燥プログラム30ページをご覧ください。）

## 安全自動停止機能

安全のために、本製品には自動停止機能が搭載されています。加熱中オープンを何の操作されずに12時間経過すると、すべての加熱モードは自動的に停止し、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

ファンクションセレクターを 0 に戻すと、通常通り操作ができるようになります。

## タイマー機能

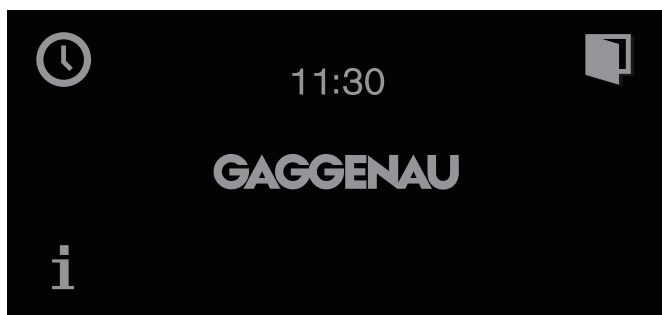
タイマーメニューで以下の設定をすることができます。

- ⌚ 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)
- 🕒 調理終了時刻の設定(スタンバイ中は使用できません)

### タイマーメニューの表示方法

どの画面からでもタイマーメニューを表示させることができます。ただし、基本設定画面でファンクション・セレクターが **S** の時は操作することができません。

- 🕒 マークをタッチしてください。



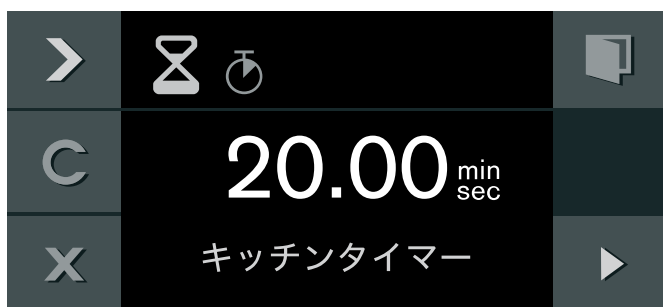
タイマーメニューが表示されます。

### キッチンタイマー ⌚

キッチンタイマーは他のすべての設定に関係なく機能します。(最大90分)

#### キッチンタイマーの設定

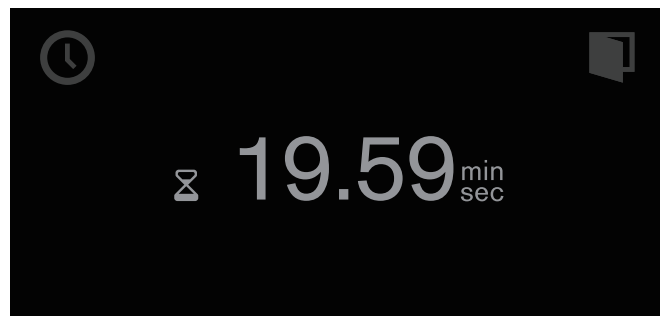
- 1 タイマーメニューを表示させてください。  
⌚ "キッチンタイマー"が表示されます。
- 2 ローター・セレクターを回し、時間を設定してください。



- 3 ▶ を押すとスタートします。

"タイマー"メニューが消え、カウントダウンが始まります。

⌚ マークと残り時間がディスプレイに表示されます。



設定時間が終了するとシグナル音が鳴ります。

シグナル音は ✓ をタッチすると止ります。

✕ をタッチすると設定を取り消され、設定内容は消去されます。

#### キッチンタイマーの一時停止:

"タイマー"メニューを表示してください。

➤ をタッチして ⌚ "タイマー"を選択してください。

⏸ をタッチするとタイマーが一時停止します。タイマーを続ける時は、▶ をタッチしてください

#### 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"メニューを表示してください。

➤ をタッチして ⌚ "タイマー"を選択してください。

⏹ をタッチするとタイマーが終了します。

#### ストップウォッチ ⌚

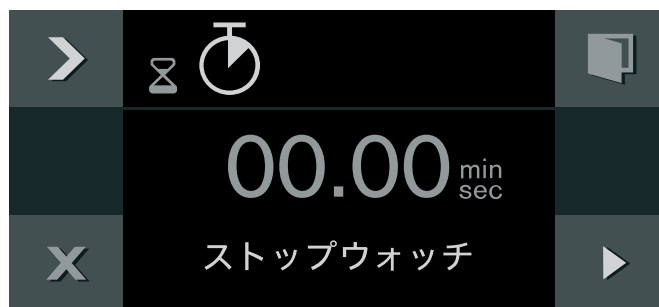
キッチンタイマーは他のすべての設定に関係なく機能します。

0秒から90秒までカウントできます。

一時停止機能を使用すると、カウントを一時的に中止することができます。

#### ストップウォッチのスタート:

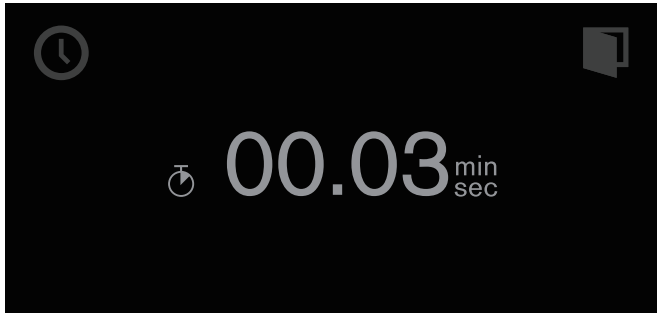
- 1 "タイマー"メニューを表示させてください。
- 2 ➤ をタッチして ⌚ "ストップウォッチ"を選択してください。



- 3 ▶ を押すとスタートします。

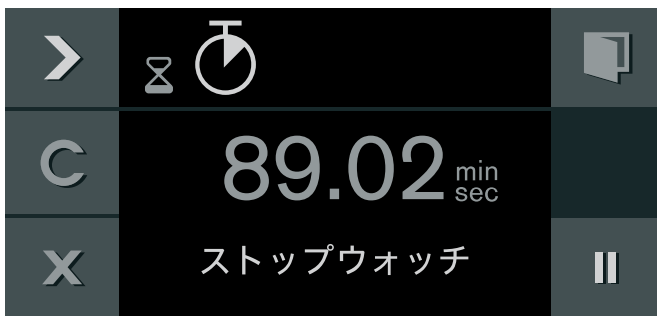
"タイマー"メニューが消え、カウントが始まります。

🕒 マークと経過時間が表示されます。



### ストップウォッチの一時停止と再スタート:

- 1 "タイマー"メニューを表示させてください。
- 2 ▶ をタッチして 🕒 "ストップウォッチ"を選択してください。
- 3 || をタッチしてください。



カウントは停止し、表示マークが ▶ "スタート"に変わります。

- 4 ▶ を押して再スタートしてください。

カウントは引き続き行われます。90分に達すると、シグナル音が鳴ります。

✓ に触れるとシグナル音は止まります。

🕒 の表示も消え、ストップウォッチは終了します。

### ストップウォッチの終了:

"タイマー"メニューを表示させてください。

▶ に触れて 🕒 "ストップウォッチ"を選択してください。

C に触れて"ストップウォッチ"を終了してください。

### 調理時間の設定

調理時間を設定しておけば、設定時間が経過すると自動的に機器が停止します。

調理時間は1分から23時間59分までの間で設定することができます。

### 調理時間の設定方法

加熱モードと温度を設定し、予熱終了後調理する食材をオープンの中に入れてください。

- 1 ⌚ マークにタッチしてください。
- 2 ▶ にタッチして ⌚ "調理時間"を選択してください。
- 3 ローターリー・セレクターを回して調理時間を設定してください。



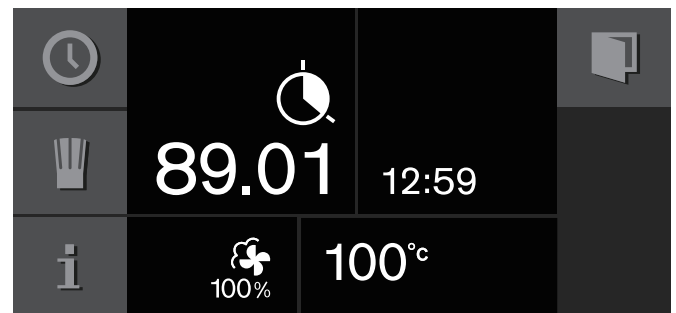
- 4 ▶ にタッチするとスタートします。

加熱が始まり、タイマーメニューの表示は消えます。

設定温度・加熱モード・残り時間・終了時刻が表示されます。



終了時刻の1分前になると残り時間が拡大表示されます。



終了時間が経過すると機器が停止し、🕒 マークが点滅してシグナル音が鳴ります。

✓ マークにタッチするかドアを開けるか、またはファンクション・セレクターを 0 に戻すとシグナル音は止ります。

### 調理時間の変更

タイマーメニューを表示させてください。

▶ マークにタッチして ⌚ "調理時間"を選択してください。

ローターリー・セレクターを回して調理時間を変更してください。

▶ にタッチするとスタートします。

### 調理時間の取り消し

タイマーメニューを表示させてください。

▶ マークにタッチして ⌚ "調理時間"を選択してください。

ローターリー・セレクターを回して調理時間を取り消してください。

X にタッチすると通常の画面に戻ります。

### すべての設定の取り消し

ファンクション・セレクターを 0 にしてください。

### ご注意:

加熱モードや温度は調理中に変更することができます。



## 調理終了時間の設定

調理終了時間をプログラムすることができます。

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

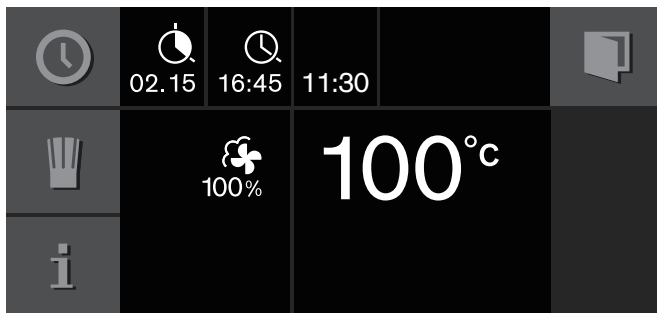
調理時間(40分間)を設定し、調理終了時間を15:30に設定すると、オープンのテクノロジーシステムで調理開始時間を計算して、自動的に14:50に加熱を開始し、15:30に調理が終了します。

### 調理終了時間を設定する


- 1 加熱モード、温度、調理時間を設定します。
- 2  キーにタッチしてください。  
▶ キーをタッチして、 ”調理終了時間”を選択してください。





- 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てください。
- 4 ▶ にタッチするとスタートします。




オープンはスタンバイ状態になります。加熱モード、温度、調理時間、調理終了時間が表示されます。開始時刻になると自動的に加熱をスタートし、終了時刻になると自動的に停止します。

**ご注意:**  マークが点滅している場合は調理時間が設定されていません。調理時間を先に設定してください。

調理時間が経過すると機器が停止し、 マークが点滅しシグナル音が鳴ります。  
シグナル音は、 をタッチするか、ドアを開けるか、ファンクション・セレクターを **0** にもどすと止まります。

### 調理終了時間の変更

タイマーメニューを表示させてください。  
▶ に触れて  ”調理終了時間”を選択してください。  
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。  
**0** をタッチするとスタートします。

## 長時間タイマー



この機能を使うと、オープンの温度を”熱風循環”で50°Cから230°Cの範囲内で長時間保つことができます。

スイッチを入り切りせずに最大74時間まで料理を温めることができます。







傷みやすい料理は庫内に長時間置いたままにしないでください。

**ご注意:** この機能を使う場合は、あらかじめ基本設定でこの機能を有効にする必要があります。(基本設定25ページをご参照ください)

### 長時間タイマーの設定

- 1 ファンクション・セレクターを  に合わせてください。
- 2  マークをタッチしてください。  
85°Cで24時間という初期設定が表示されます。このままの設定で良い場合は、▶ をタッチするとスタートします。  
また、ここで調理時間、調理終了時刻、スイッチを切る日にちの設定を変更することができます。



- 3 **調理時間の変更**  :  
 にタッチしてください。  
ロータリー・セレクターを回して、調理時間を変更してください。
- 4 **調理終了時刻の変更**  :  
▶ にタッチしてください。  
ロータリー・セレクターを回して、調理終了時刻を変更してください。
- 5 **スイッチを切る日にちの変更**  :  
▶ にタッチしてください。  
ロータリー・セレクターを回して、スイッチを切る日にちを変更してください。  
 にタッチすると決定します。
- 6 **温度の変更:**  
ロータリー・セレクターを回して、温度を変更してください。
- 7 ▶ にタッチするとスタートします。  
加熱がスタートし、 マークと温度が表示されます。  
庫内灯とディスプレイの照明は消え、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。  
設定した時間が経過すると加熱を終了します。  
**タイマーの終了:**  
ロータリー・セレクターを **0** にするとタイマーは終了します。



## チャイルドロック

お子様が誤って操作することを防ぐためにチャイルドロック機能が備わっています。

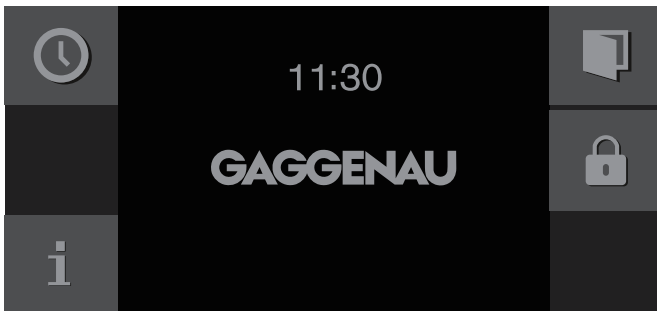
### メモ:


- 基本設定でチャイルドロックを「入」にしてください。(“基本設定”26ページをご参照ください)
- チャイルドロック設定中に停電した場合、停電が復旧した際にチャイルドロックが解除される場合があります。

## チャイルドロックの設定

はじめにファンクション・セレクターを **0** にしてください。

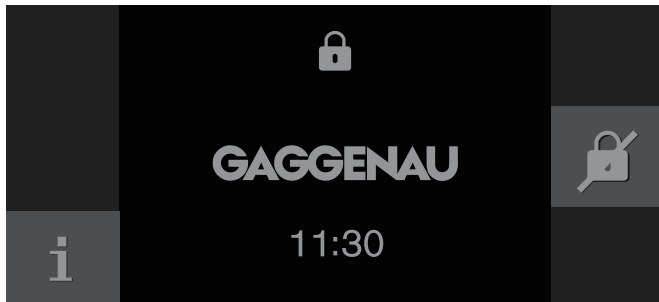
 マークを6秒間長押ししてください。



これでチャイルドロックが設置されます。待ち受け画面が表示され、 マークがディスプレイ上部に表示されます。

## チャイルドロックの解除

 マークを6秒間長押ししてください。



これでチャイルドロックが解除されます。通常通り機器の設定を行なうことができます。

## 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すると、幅広い食品を適切に調理することができます。その食品に最適な設定を選択できます。

より良い仕上がりにするためには、庫内温度は選択した料理の種類に対して熱すぎたはいけません。熱くなりすぎた時はメッセージがディスプレイに表示されますので、庫内が冷めてから調理を再開してください。

## 設定に関する情報

- 調理の仕上がりは、食材の重さ、大きさ、調理器具の種類により異なります。最良の仕上がりにするためには、状態の良い、冷蔵庫で保存していただく程度の温度の食材のみを使用してください。冷凍食品は冷凍庫から出してすぐ使用してください。
- オートマチックプログラムは、温度、加熱モード、調理時間を提案します。
- 料理の種類によっては食材の重さを入力する必要がありますが、その際重量範囲を超える重さ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、食材の厚さ、肉や野菜の調理加減の入力する必要があります。
- 料理によっては、食材を入れる前に庫内を予熱し、予熱が完了しメッセージが表示されたから食材を庫内に入れてください。
- 採用された設定は、次回使用する時に表示されます。

### ミートセンサー

料理によってはミートセンサーが必要な場合があります。その際はミートセンサーをご使用ください。(ミートセンサー21ページをご参照ください)

### 料理の選択

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

**メモ:**最後に選択されたカテゴリがディスプレイに表示されます。








カテゴリ:

- 肉・鶏肉
- 魚
- 野菜
- サイドメニュー・オープン料理
- デザート
- パン・焼き菓子
- 生地の発酵
- 温め
- 解凍

### 料理の設定

ガイドにしたがって設定を進めます。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で各レベルを選択してください。

- 1 ファンクションセレクターを  に合わせてください。
- 2  マークをタッチし、 にタッチして決定してください。
- 3 ロータリーセレクターでカテゴリを選択し、 で決定してください。
- 4 ロータリーセレクターで料理の種類を選択し、 で決定してください。  
使用可能な設定がディスプレイに表示されます。料理の多くは希望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:  をタッチすると、アクセサリや準備に関する追加情報を呼び出すことができます。
- 5  にタッチして設定を決定してください。



調理時間が終了するとシグナル音がなり、加熱を停止します。

調理中にドアを開けると料理の仕上がりに影響します。もし開ける場合はできるだけ短い時間にしてください。ドアを開けるとオートマチックプログラムは中断し、ドアが閉められると再開します。

### 調理時間の延長

調理時間が終わった後に、料理の仕上がりに満足できない場合は、調理をそのまま続行することができます。

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  にタッチして決定してください。
- 2 必要に応じて1つまたは2つの調理時間を選択してください。
- 3  にタッチして開始します。
- 4 「調理続行」機能が終了したら、ファンクションセクターを **0** にしてください。

### 変更とキャンセル






調設定を変更してスタートした後は、設定を変更することはできません。

キャンセルする場合は、ファンクションセクターを **0** にしてください。

### 最後に設定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マイレシピとして保存することができます。マイレシピの設定をこの「最後の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は、マイレシピの設定をさかのぼって変更することができません。

(マイレシピ19ページをご参照ください)



- 1 ファンクションセクターを  に合わせてください。  
 マークが表示されます。
- 2  マークをタッチしてください。
- 3 ローターセクターで「最終オートマチックプログラム」を選択し、 にタッチして決定してください。
- 4 ローターセクターで料理の種類を選択し、 にタッチして決定してください。
- 5 料理の名前を入力して保存してください。  
(名前の入力20ページをご参照ください。)


## マイレシピ

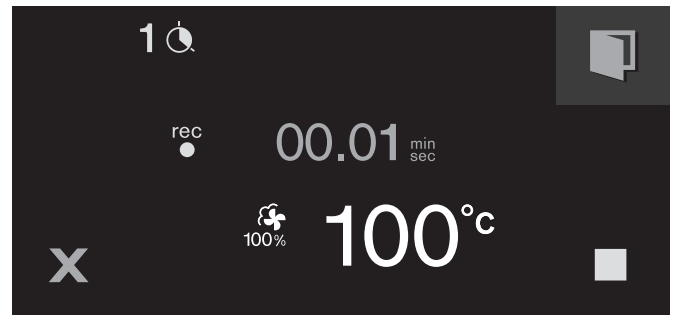
ご自分のレシピを50件まで保存・記録することができます。レシピに名前をつけておくと、必要な時にすぐ簡単に呼び出すことができます。


### レシピの保存

調理中に加熱モードや温度を記録することができ、加熱プロセスは最大5件まで一度に保存できます。

- 1 ファンクションセクターを回して加熱モードを選択してください。  
 マークが表示されます。
- 2  マークをタッチしてください。
- 3 ローターセクターを回して空いているメモリーを選んでください。

- 4  マークをタッチしてください。







- 5 ローターセクターを回して温度を選択してください。
- 6 調理時間が記録されます。
- 7 続けて加熱プロセスを記録する場合は、ファンクションセクターを回して加熱モードを選択し、次にローターセクターを回して温度を設定してください。引き続き同様の操作で新たなプロセスが追加され記録されます。
- 8 料理が思うように焼きあがった場合は、 にタッチするとレシピの記録は終了します。
- 9 "ABC"でレシピ名を入力してください。

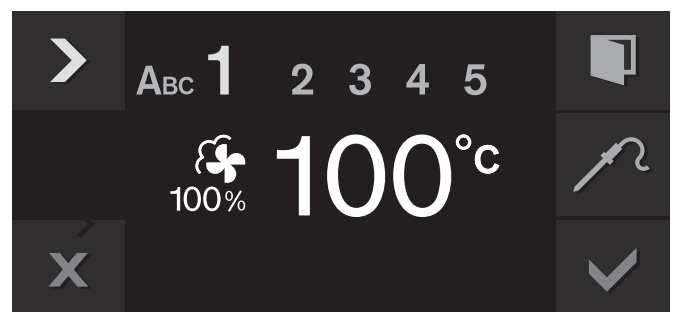
#### ご注意:

- 予熱が完了し庫内が設定温度に達してから記録を開始してください。
- 各プロセスにおいて、1分未満の調理時間は記録されません。
- 各加熱プロセスの最初の1分間は、加熱モードと温度の変更が可能です。

### レシピのプログラミング

最大5つの加熱プロセスをプログラミングして保存することができます

- 1 ファンクションセクターを  に合わせてください。
- 2  マークをタッチしてください。
- 3 ローターセクターを回して空いているメモリーを選んでください。
- 4  マークにタッチしてください。
- 5 レシピ名をアルファベット入力してください。(名前の入力20ページをご覧ください)
- 6  にタッチして最初のプロセスを選択してください。加熱の種類と温度の初期設定が表示されます。ローターセクターで加熱の種類と温度を変更することができます。





- 7 > にタッチして時間設定を選択してください。
- 8 ローターセレクターで調理時間を設定してください。
- 9 > にタッチして次のプロセスを選択するか、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。
- 10 ✓ にタッチして保存するか、✕ でキャンセルしてメニューを終了してください。

加熱プロセスにミートセンサーを設定するには：

> にタッチして次の工程を選択してください。

加熱モードと温度を設定してください。

🔪 にタッチして、ローターセレクターで中心部の温度を設定してください。

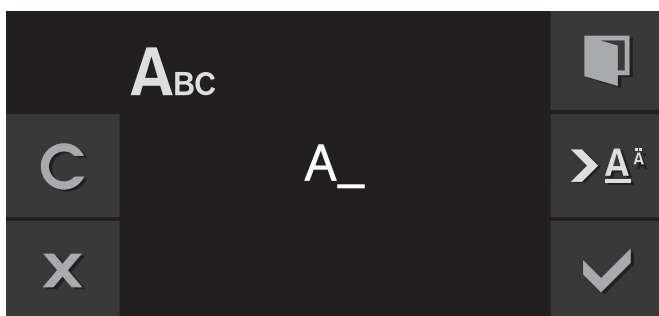
🔪 にタッチして決定してください。

#### メモ：

ミートセンサーがプログラムされている場合、調理時間の設定はできません。

## 名前を入力

- 1 “ABC”で名前を入力してください。



ローター・セクター	文字の選択 単語の最初は大文字になります。
> A <sup>ä</sup>	短く押す：カーソルが右に移動 長押し：記号・特殊文字の表示 2回押す：改行
> ä	短く押す：カーソルが右に移動 長押し：標準文字の表示 2回押す：改行
C	文字の削除

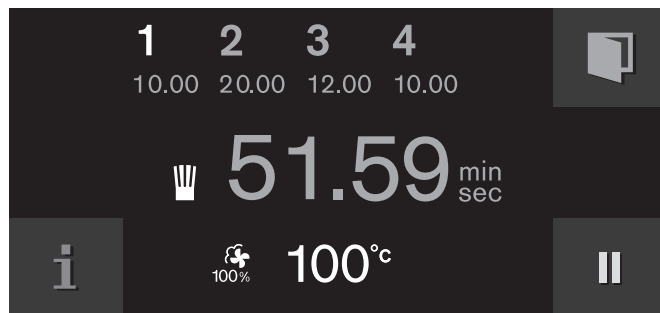
- 2 ✓ をタッチして保存してください。  
または、✕ でキャンセルしてメニューを終了してください。

メモ：名前入力には、ラテン文字、特定の特殊文字と数字の入力が可能です。

## マイレシピの開始

- 1 ファンクション・セクターを🔪 に合わせてください。
- 2 🍷 マークをタッチしてください。
- 3 ローターセレクターで「マイレシピ」を選択し、✓ で決定してください。

- 4 ローターセレクターでレシピを選択してください。
- 5 ▶ を押すとスタートします。  
加熱がスタートし、調理の残り時間が表示されます。  
各加熱プロセスの設定内容が表示されます。



#### メモ：

- 調理時間のカウントダウンは、庫内温度が設定温度に達した時から始まります。
- レシピが進行中でもローターセレクターで温度を変更することができます。この変更により保存済みのレシピの調理時間は変更されません。
- レシピに中心部の温度が指定されている場合は、ミートセンサーを使用してください。

## レシピの変更

保存またはプログラミングしたレシピを変更することができます。

- 1 ファンクション・セクターを🔪 に合わせてください。
- 2 🍷 マークをタッチしてください。
- 3 ローターセレクターで「マイレシピ」を選択し、✓ で決定してください。
- 4 ローターセレクターでレシピを選択してください。
- 5 🔪 にタッチしてください。
- 6 > にタッチして希望の加熱プロセスを選択してください。  
プログラム済みの「加熱の種類」「温度」「調理時間」が表示されます。ローターセレクターかファンクションセクターで設定を変更することができます。
- 7 ✓ にタッチして保存するか、キャンセルする場合は ✕ で終了してください。

## レシピの削除

- 1 ファンクションセクターを🔪 に合わせてください。
- 2 🍷 マークをタッチしてください。
- 3 ローターセレクターを回して、「マイレシピ」を選択し、✓ で決定してください。
- 4 ローターセレクターでレシピを選択してください。
- 5 C でレシピを削除してください。
- 6 ✓ で決定してください。

## ミートセンサー

ミートセンサーを使って調理すると、肉内部の温度を確認することができます。ミートセンサーは食材内部の温度を正確に測定します。食材内部が設定した温度に達すると、加熱は自動的に停止しますので、食材は希望通りの焼き加減井焼き上がります。

庫内温度が250℃を越えるとミートセンサーが故障する恐れがありますので、必ず230℃以下でご使用ください。

### ⚠ 感電注意！

必ずこの機器専用のミートセンサーをご使用ください。他の機器用のミートセンサーを使用すると絶縁部が損傷することがあります。

### ⚠ やけど注意！

庫内やミートセンサーは非常に熱くなります。ミートセンサーのプラグの抜き差しの際には、オープンミトンを必ずご使用ください。

ミートセンサーを使用する時は、食材をオープンの最上段に置かないでください。

使用後はミートセンサーをオープンから取り出してください。オープン内に保管しなしてください。

ミートセンサー使用後はその都度湿らせた布で汚れをきれいに拭き取ってください。

食器洗い機で洗わないでください。

## ミートセンサーの使い方

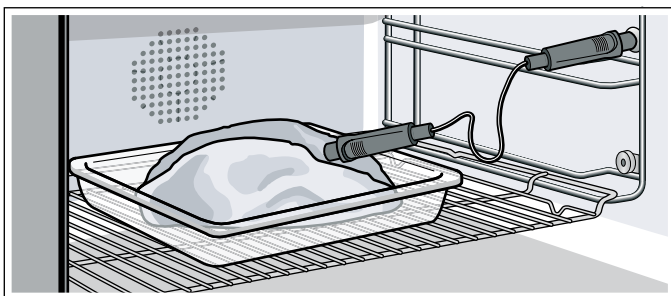
食材にミートセンサーを刺してから庫内に入れてください。ミートセンサーには3つの測定点があります。中央の測定点が必ず食材の中心部にあたるよう、できるだけ深く差し込んでください。脂身には刺さないでください。また、調理器具や骨にあたらないようにご注意ください。

食材が何枚かある場合は、一番厚みがある食材の中央に部にミートセンサーを刺してください。

### 肉：

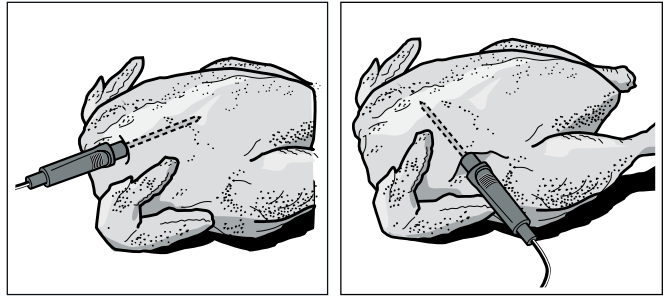
#### ▪ 大きな塊肉

ミートセンサーの針を側面の一番厚みのある部分から奥まで差し込んでください。複数の肉の塊を焼く場合は、一番厚みのある肉の中央に差し込んでください。



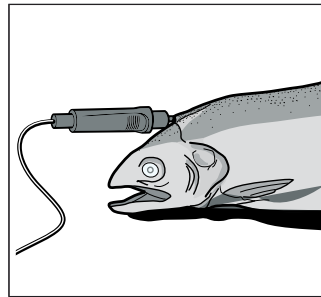
### ▪ 鶏肉

ミートセンサーの針を胸の最も厚い部分に差し込んでください。大きさや形に応じて、鶏の横または縦方向に差し込んでください。空洞の部分に差し込まないように注意してください。



### ▪ 魚

ミートセンサーの針を頭の後ろから背骨に沿って差し込んでください。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、魚を立てて(泳いでいるような状態)焼いてください。

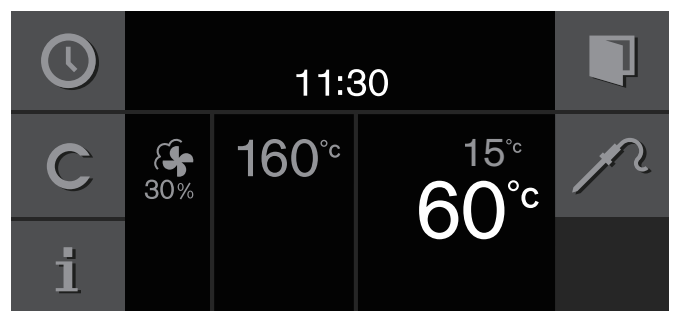


### ▪ 料理を裏返す

料理を裏返す場合、ミートセンサーを外さないでください。裏返した後はミートセンサーが正しい位置にあるか確認してください。調理途中で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ます。調理を再開する場合は、もう一度調理の設定をし直してください。

## 中心温度の設定

- 1 ミートセンサーを刺した食材を庫内に入れてください。ミートセンサーを庫内のソケットに差し込み、ドアを閉めてください。ミートセンサーのコードが絡まないようにご注意ください。  
📍 マークと現在の中心温度が表示されます。
- 2 ファンクションセレクターで加熱モードを選択してください。
- 3 ロータリーセレクターで庫内温度を設定してください。
- 4 📍 マークをタッチして、ロータリー・セレクターで中心温度を設定してください。📍 にタッチすると決定します。設定する中心温度は、設定するときの中心温度より高い温度にしてください。



- 5 選択した加熱モードで加熱が開始されます。  
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。  
中心温度はいつでも変更できます。

中心温度が設定温度に達すると、シグナル音が鳴り調理は自動的に終了します。

✓ で終了を決定し、ファンクション・セレクターを **0** にしてください。

#### ご注意:

- 加熱終了後、そのまま食材を庫内に置いておくと、庫内の余熱で中心温度が少し上がってしまいます。
- 中心温度の設定とタイマー設定を両方している場合、設定温度に達した時点か、タイマーの設定時間に達した時点のいずれか速い方の時点で加熱を終了します。

## 推定調理時間

予熱後、温度設定が100℃以上の場合にミートセンサー機能を使用すると、ディスプレイに約5～20分の推定調理時間が表示されます。推定調理時間は途中で更新されます。調理している時間が長くなるほど推定調理時間はより正確になります。

ドアを開けると推定時間にズレが生じますので、途中でドアを開けないでください。

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。

マークにタッチすると、現在の中心の温度がディスプレイに表示されます。

#### メモ:

- 調理を開始して最初の3～4分間は、中心の温度は「<15℃」と表示されます。
- 測定可能温度は15℃～99℃です。測定可能範囲外のばあいは、「--℃」と表示されます。
- 調理が終了してからすぐ料理を取り出さないと、庫内の余熱で中心の温度が上昇し続けます。調理が終了したら料理はすぐ取り出してください。
- 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はいずれかが設定値に達した時に電源がオフになります。

## 設定した中心温度の変更

👉マークにタッチしてください。ロータリーセレクターで中心温度設定を変更し、👉マークにタッチして決定してください。

## 中心温度設定の削除

👉マークにタッチしてください。Cで設定した温度を削除してください。

その後は通常の調理操作で加熱が続行されます。

## 中心温度のめやす

必ず新鮮な食材をお使いください。冷凍食品は使わないでください。表の数値は目安で、食材の質や状態により異なります。

衛生面の理由から、魚や狩猟肉などの中心温度は62～70℃、鶏肉やミンチ肉は80～85℃に設定してください。

牛肉		
ローストビーフ、ヒレ、ステーキ用肋間肉		
	ベリーレア	45 - 47 °C
	レア	50 - 52 °C
	ミディアムレア	58 - 60 °C
	ウェルダン	70 - 75 °C
ローストビーフ		
		80 - 85 °C
豚肉		
豚骨付き肉		
ロース	ミディアムレア	72 - 80 °C
	ウェルダン	65 - 70 °C
		75 °C
ミートローフ		
		85 °C
豚ヒレ肉		
		65 - 70 °C
仔牛肉		
仔牛の骨付き肉		
	ウェルダン	75 - 80 °C
詰め物をした仔牛胸肉		
		75 - 80 °C
仔牛のサドル		
	ミディアムレア	58 - 60 °C
	ウェルダン	65 - 70 °C
仔牛のヒレ		
	レア	50 - 52 °C
	ミディアムレア	58 - 60 °C
	ウェルダン	70 - 75 °C
狩猟肉		
鹿のサドル		
		60 - 70 °C
鹿のレッグ		
		70 - 75 °C
鹿のロースステーキ		
		65 - 70 °C
ウサギのサドル		
		65 - 70 °C
狩猟肉		
鶏肉		
		90 °C
ホロホロチョウ		
		75 - 80 °C
ガチョウ、七面鳥		
		80 - 85 °C
カモ胸肉		
	ミディアムレア	55 - 60 °C
	ウェルダン	70 - 80 °C
ダチョウのステーキ		
		60 - 65 °C
ラム		
ラムのレッグ		
	ミディアムレア	60 - 65 °C
	ウェルダン	70 - 80 °C
ラムのサドル		
	ミディアムレア	55 - 60 °C
	ウェルダン	65 - 75 °C
マトン		
マトンのレッグ		
	ミディアムレア	60 - 65 °C
	ウェルダン	70 - 80 °C
マトンのサドル		
	ミディアムレア	70 - 75 °C
	ウェルダン	65 - 75 °C
魚介類		
切り身		
		62 - 65 °C
姿焼き		
		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
食材の温め		
		75 °C

本機器がネットワークに接続されれば、モバイル機器を使用してリモート制御が可能になります。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は、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](http://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経由で設定を行なうためには、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できます。

- LANケーブル経由の接続: 以下の製品の設定を行なうと、製品は自動的にホームネットワークに接続されます。
- 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てください。(タブレット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) に移動してください。
- 2 検索フィールドに「Home Connect」と入力してください。
- 3 Home Connectアプリを選択し、モバイル機器にインストールしてください。
- 4 アプリを起動してHome Connectアクセスを設定してください。アプリの案内に従って登録プロセスを進めてください。

## ホームネットワークへの接続 (LAN)





LANケーブルを使用してホームネットワークへ接続してください。製品が初めて電源に接続され操作が行なわれると、自動的にネットワークに接続されます。

## ホームネットワークへの接続 (WPS機能搭載のWLAN)

LANケーブルを使用してホームネットワークへ接続します。製品が初めて電源に接続され操作が行なわれると、自動的にネットワークに接続されます。





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 気温設定の @ 「Home Connect」を選択してください。
- 2  をタッチしてください。
- 3 ロータリーセレクターで「WLAN」を選択してください。
- 4  をタッチして決定してください。
- 5 WPS機能に関するメッセージが表示されます。
- 6  にタッチして続行してください。
- 7 ロータリーセレクターで「自動 (WPS)」を選択してください。
- 8  にタッチして接続プロセスを開始してください。  
続けて2秒以内に、ルーターのWPSボタンを押してください。

「ネットワークへの接続に成功しました」が表示荒れたら、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。

## ホームネットワークへの接続 (WPS機能なしのWLAN)

- 1 気温設定の @ 「Home Connect」を選択してください。
- 2  をタッチしてください。
- 3 ロータリーセレクターで「WLAN」を選択してください。
- 4  をタッチして決定してください。  
WPS機能に関するメッセージが表示されます。
- 5  にタッチして続行してください。
- 6 ロータリーセレクターで「手動」を選択してください。
- 7  にタッチして接続プロセスを開始してください。  
製品は、Home Connect WLAN接続を自動的に設定します。
- 8 アプリの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」が表示荒れたら、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、製品をアプリかオプションのHome Connectアカウントにしてください。Home Connectアプリを複数のデバイス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」を選択してください。
- 2 ロータリーセレクターで「アプリに接続」を選択してください。
- 3  で、 への接続プロセスを開始してください。
- 4 アプリに表示される指示に従ってください。

「アプリが成城に接続されました」が表示荒れたら、接続プロセスは完了です。

## 基本設定

基本設定は以下の手順で変更、設定することができます。

- 1 ファンクション・セレクターを **S** に合わせてください。
- 2 ロータリー・セレクターで”基本設定”を選択してください。
- 3  をタッチしてください。
- 4 ロータリー・セレクターを回して、ご希望の基本設定項目を選択してください。
- 5  マークをタッチしてください。
- 6 ロータリー・セレクターを回して基本設定を行なってください。
- 7 設定を保存するには  を、取り消す場合は **X** マークをタッチし基本設定を終了してください。
- 8 ファンクション・セレクターを **0** に戻し、基本設定を終了してください。変更が保存されます。

	基本設定	設定項目	内容
	明るさ	レベル 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	ディスプレイの明るさを設定します。
	待ち受け画面	入*/切 - 時計 - 時計 + GAGGENAU ロゴ * - 日付 - 日付 + GAGGENAU ロゴ - 時計 + 日付 - 時計 + 日付 + GAGGENAU ロゴ	待ち受け画面の表示設定 切: 表示なし。この設定により、待機電力の消費を減らすことができます。 入: 表示内容を選択することができます。  で”入”を決定し、ロータリー・セレクターでご希望の表示を選択してください。 選択した内容が表示されます。
	表示画面	シンプル画面*/標準画面	シンプル表示を選択後、しばらくするとディスプレイには重要な情報だけ表示され、他の表示は消えます。
	タッチ画面の色	グレー*/ホワイト	タッチ画面のマークの色を選択します。
	タッチ音	タッチ音 1*/ タッチ音 2 / 切	タッチ画面のタッチ音を選択します。
	タッチ音の音量	レベル 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	タッチ音の音量を設定します。
	予熱完了時のシグナル音	入*/切	庫内が設定温度に達した時鳴るシグナル音の設定をします。
	シグナル音の音量	レベル 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	シグナル音の音量を設定します。
	水の硬度	1-18	日本の上水道の場合は 3 を設定します。
	時刻表示	24時間*/AM/PM	24時間表示またはAM・PM表示を設定します。
	時刻設定	現在の日付	時刻を設定します。



	夏時間・冬時間の変更	手動* / 自動	
	日付表示	日.月.年* 日/月/年 年/付/日	日付表示を設定します。
	日付	日付設定	日付を設定します。▶をタッチして年・月・日を変更できます。
	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。 <b>メモ:</b> 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、いったん基本設定メニューも閉じます。
	初期設定	初期設定に戻す	「すべての設定を取り消し初期設定にもどる」というメッセージを ✓で決定するか、✕で設定をキャンセルしてください。 <b>メモ:</b> 初期設定にリセットすると、マイルシビも削除されます。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	入 / 切 *	これはプレゼンテーション用の機能です。実際の加熱は行ないません。 通常の使用時は”切”にしてください。 この機能は機器を電源に接続後、最初の3分のみ設定可能です。
	デモ洗浄プログラム	デモ洗浄プログラムの開始	これはプレゼンテーション用の機能です。実際の洗浄および加熱は行ないません。 デモ洗浄プログラムは10分間かかりますが、いつでも停止することができます。 洗浄カートリッジの取り付けが必要です。(新しいもの、使用済みのものどちらでも可) デモ後は手動で庫内を乾燥させてください。
	長時間タイマー	設定可能 / 設定不可 *	”設定可能”の時のみ長時間タイマーを使用することができます。 ”長時間タイマー”(17ページ)をご参照ください。

	ミートセンサーによる 推定調理時間の表示	入* / 切	オン:ミートセンサー使用時に、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	切* / 入	この機能を設定することで、意図しないドアオー プンを防ぐことができます。”入”に設定されてい れば、を数秒間押すとドアが開きます。
	チャイルドロック	設定可能 / 設定不可 *	”設定可能”の時のみチャイルドロックを使用する ことができます。 ”チャイルドロック”の項(27ページ)をご参照くださ い。
	ホームネットワーク	LAN/ WLAN 設定可能 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解除 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 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

## お手入れとお掃除

徹底したお手入れと掃除によって、本製品を美しく正常に保つことができます。ここでは製品の正しいお手入れ方法と掃除についてご説明します。

### 安全上のご注意

#### ⚠ ヤケド注意！

機器は大変熱くなります。必ず機器がじゅうぶん冷えてから清掃してください。

お子様をそばに近づけないでください。

#### ⚠ 感電注意！

水にぬれると感電の恐れがあります。

高圧洗浄機やスチーム洗浄機で掃除しないでください。

#### ⚠ けがに注意！

ドア表面のガラスのキズから亀裂が生じることがあります。ガラススクレイパーや研磨剤入りのクレンザーや洗浄剤のご使用はおやめください。

### 洗剤

洗剤の誤ったご使用により各部の表面に傷つけないために、以下に記載されている指示をお守りください。

以下は使用しないでください。

- とがったもの 研磨剤を含む洗剤
- ドアのガラス部： 金属スクレイパーやガラススクレイパー
- ドアパッキン： 金属スクレイパーやガラススクレイパー
- 研磨スポンジ

洗剤を使って掃除した後は、洗剤をじゅうぶん拭き取ってから調理をしてください。

### 各所の掃除方法

箇所	掃除方法
ドアパネル	柔らかい布とガラスクリーナーで掃除をしてください。ガラススクレイパーは使用しないでください。
ディスプレイ	かたく絞った布で拭いてください。ディスプレイはぬらさないようご注意ください。
アルミ	マイルドな洗浄力の窓ガラス用洗剤で拭いてください。毛羽立ちの少ない布で、表面を水平方向にやさしく拭いてください。

庫内  
洗剤を溶かしたお湯で絞った布で拭いてください。最後に水拭きをし、その後柔らかい布で水分を拭き取ってください。

オープン用スプレーや強力なオープン用クリーナー、研磨剤などを使わないでください。

磨き粉、粗いスポンジ、たわしを使わないでください。表面に傷がつきます。

#### 警告！

-庫内上部の換気フラップに洗浄剤を吹きかけないでください。

-洗剤が残っていると、加熱した際シミになります。庫内を乾燥させる前にクリーナーや洗剤をきれいな水で完全に洗い流してください（お手入れの後は庫内を必ず乾燥させてください。（乾燥プログラム30ページをご参照ください。））

庫内灯のガラスカバー  
洗剤を溶かしたお湯で絞った布で拭いてください。

水タンク  
必要に応じて食器洗い機で洗浄してください。蓋外して水タンクを下向きにして食器洗い機の中に置いてください。

ドアパッキン  
取り外さないでください！  
洗剤を溶かしたお湯で絞った布できつくこすらないように拭いてください。金属スクレイパーやガラススクレイパーはご使用にならないでください。

ミートセンサー  
しめらせた布で拭いてください。食器洗い機で洗わないでください。

トレイ・ワイヤーラック  
洗剤を溶かしたお湯につけおきをし、スポンジやブラシで洗ってください。

トレイラック  
食器洗い機洗浄可。  
"トレイラックの取り外し"32ページ参照

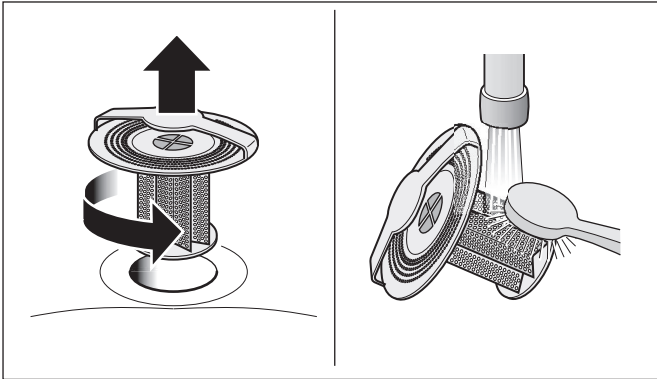
### マイクロファイバークロス

ハニカムマイクロファイバークロスは、ガラス、がらしセラミック、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。



## 排出口フィルター

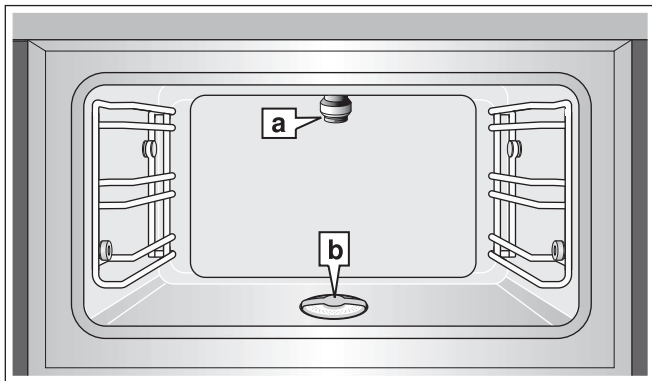
庫内底面にある排出口フィルターを必要に応じて洗浄してください。魚や肉など油分が多い食材を調理した場合は、仕様のたびのお手入れをおすすめします。



- 1 排出口フィルターを反時計回りに回して取り外してください。
- 2 排出口フィルターから食材の残りかすを取り除いてください。
- 3 流水ですすいでください。汚れが酷い場合は食器洗い機で洗浄してください。
- 4 洗い終わったら排水口フィルターを取り付け、時計回りに廻らなくなるまで回してください。

機器使用時は、必ず排出口フィルターを取り付けてください。

## 洗浄プログラム



洗浄プログラムは落としにくくなった頑固な汚れを取り除きます。クリーニングカートリッジを(a)を庫内天井部にねじ込んでください。庫内の洗浄、すすぎ、乾燥を自動的に行ないます。排水口フィルター(b)は、洗浄プログラム実行中は必ず取り付けてください。

洗浄プログラムは、開始から終了まで約4時間20分かかります。洗浄プログラムは自動的に実行されますが、約3時間40分後、給水タンク、排水タンクの水を捨てて、給水タンクに水を充填してください。

通常のご使用では、年4回の洗浄プログラムの実行を推奨します。製品の使い方によっては、もっと頻繁な洗浄が必要になる場合があります。

多くの食品かすが付着している場合は、それらを焼き付けないようにしてください。庫内が40°Cまで冷えたらすぐに洗浄プログラムを開始してください。( **i** にタッチすると庫内温度を確認できます。)

洗浄プログラムには、特殊な専用クリーニングカートリッジが必要です。オンラインストアもしくは販売店で購入可能です。(CL S10 040 4個セット)

クリーニングカートリッジは使い捨てです。再充填はできません。また、他の洗浄製品は使用しないでください。

### ご注意:

#### 庫内を損傷する危険

クリーニングカートリッジは洗浄プログラムでのみ使用してください。熱い庫内にクリーニングカートリッジを置いたり、庫内で加熱しないでください。

### メモ:

- 洗浄プログラムは、庫内が40°C以下に冷えるまで開始できません。
- 洗浄プログラムを開始する前に、すべての付属品(ワイヤーラック、トレイ、ミートセンサー)を庫内から取り除いてください。
- 大きな食品かすは取り除いてください。
- 排出口フィルターは、洗浄プログラムを開始の実行中は庫内底面に必ず取り付けておいてください。洗浄プログラムを取り付けておかないと、庫内は洗浄プログラムの最後で洗浄されなくなります。
- 洗浄プログラム実行中は、ドアはロックされ開かなくなります。
- 洗浄プログラム実行中は、ドアを開けようとしないでください。水が漏れる恐れがあります。
- 洗浄プログラム実行中は、製品のファンの音が大きくなりますが、これは異常ではありません。
- 洗浄プログラムは最後まで実行してください。途中でキャンセルはできません。

### 洗浄プログラムの開始

- 1 ファンクションセクターを **S** に合わせてください。
- 2 が表示されます。 にタッチして決定してください。
- 3 洗浄プログラム終了時刻が表示されます。必要に応じてロータリーセクターで終了時刻を変更することができます。 で決定してください。開始時刻と終了時刻は変更できますが洗浄に要する時間は変えることができません。
- 4 庫内のすべての付属品を取外し、目立つ汚れかすを取り除き で決定してください。
- 5 排水タンクを洗浄し、給水・排水両タンクにそれぞれ1.7リットルの水を入れ、庫内に挿入してください。挿入後 で決定してください。

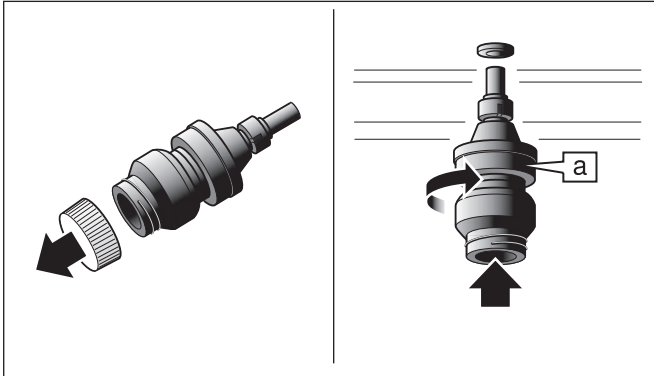
6 クリーニングカートリッジのキャップを取り外してください。

**注意:**

クリーニングカートリッジの口から、ワックスプラグを取らないでください。

他の洗浄製品を使用しないでください。

損傷したカートリッジは使用しないでください。

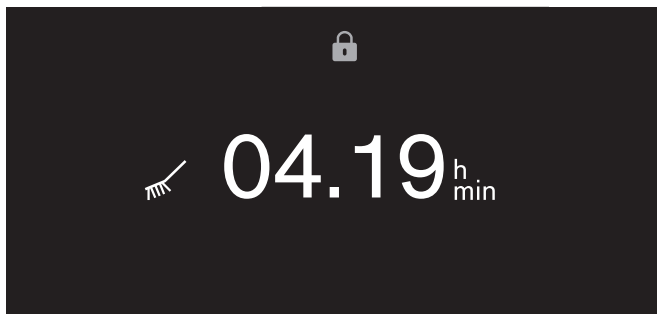


7 クリーニングカートリッジ(a)を庫内天井面のソケットに完全にねじ込んでください。

ドアを閉め、✓で決定してください。洗浄時間がディスプレイに表示されます。

8 ▶にタッチしてスタートしてください。ディスプレイで時間のカウントダウンが始まります。

庫内灯は消え、ドアはロックされます。



9 約3時間40分後、ディスプレイにメッセージが表示されます。両方の水タンクを外し水を捨ててください。

**警告:(熱湯・湯気による)火傷の危険!**

水タンク内の水は高温になっています。タンクを取出し水を捨てる時は注意してください。

10 両方のタンクを洗浄してください。

給水タンクに「Max」まで冷たい水を入れ、両方のタンクを庫内に挿入してください。✓で決定し、▶にタッチして続行してください。

11 洗浄プログラムが終了するとシグナル音が鳴ってお知らせします。ドアのロックは解除され、ディスプレイにメッセージが表示されます。

クリーニングカートリッジを取り外してください。

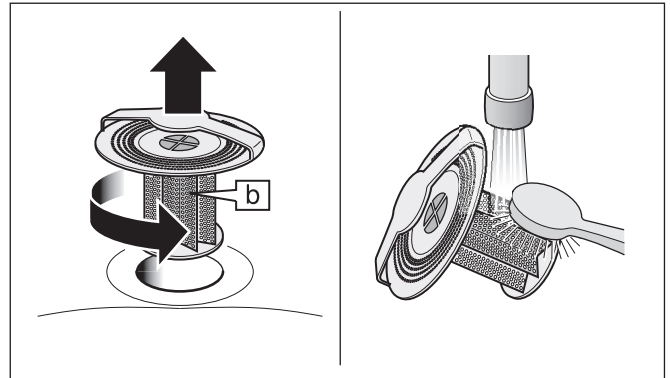
**注意:**

**庫内を損傷する危険:**

カートリッジを付けたまま加熱しないでください。

12 庫内底面にある排水口フィルターを反時計回りに回して取り外してください。

排水口フィルターから食材の残りがす取り除き、流水で洗い流してください。



13 排水口フィルターを挿入し、時計回りに廻らなくなるまで回してしっかり取り付けてください。

その後ディスプレイの✓にタッチしてください。

洗浄プログラムが終了しました。庫内が冷えたら庫内とガラスを柔らかい布で拭いてください。

**メモ:**

最終すすぎの後、乾燥すると庫内とガラス面に白いスジが残る場合があります。これは水の硬度が高い場合に起こりやすくなります。湿らせた水で拭き取ってください。

洗浄プログラムが終了したら、給水タンクと排水タンクの水を捨てタンクから蓋を外して食器洗い機で洗ってください。

**警告:ケガの危険!**

洗浄液は、口・喉・目や皮膚に科学的な火傷を引き起こすことがあります。クリーニングカートリッジのパッケージに書かれた安全指示に従ってご使用ください。

・洗浄液を飲まないでください。

・洗浄液が食材に付かないようにしてください。

洗浄プログラムが終了した後初めて調理をする前に、給水タンクと排水タンクを食器洗い機で洗ってください。

使用済みのクリーニングカートリッジは、地域の規制に従って家庭ごみとして廃棄してください。

**洗浄効果が不十分な時の原因**

洗浄プログラムが終了しても庫内がきれいになっていない時は、以下の表をご覧になり原因を特定してください。

その後、新しいクリーニングカートリッジを使用し、洗浄プログラムを再度行なってください。

考えられる原因	解決策
クリーニングカートリッジのキャップがロックされている	クリーニングカートリッジのキャップがロックを取り外してください。 洗淨プログラムが終了したら、カートリッジを必ず取り外してください。カートリッジを残したままにしないでください。カートリッジは地域の規制に従って廃棄してください。  <b>警告:ケガの危険!</b> 洗淨液が皮膚や目に触れるのを防ぐため、使用済みのカートリッジはロックキャップで蓋をしておいてください。
排水口フィルターが取り付けられていない	排水口フィルターは、洗淨プログラム実行中は必ず取り付け置いてください。
停電	3分以上停電が続いた場合、洗淨プログラムはプログラムを中断し終了します
汚れが酷すぎて洗いきれない	洗淨プログラムをもう一度実行して、頑固な汚れを落としてください。

## 乾燥プログラム

乾燥機能を使うと、スチーム調理後またはクリーニングの後庫内を乾燥させることができます。

乾燥時間は20分間です。

**警告!** 庫内が熱い間は水タンクを乾燥させないでください。水タンクが損傷する恐れがあります。

### 乾燥を開始する

- ファンクションセレクターを **S** にセットし、ロータリーセレクターで乾燥プログラムを選択してください。
- 🌀マークが表示されたら、✔️ にタッチして決定してください。
- 所要時間の20分が表示されますので、▶️ にタッチして開始してください。  
経過時間が表示されます。庫内灯は消灯しています。



- 20分経過するとシグナル音が鳴り、ディスプレイにメッセージが表示されますので、✔️ にタッチして決定してください。

乾燥プログラムが終了したら、機器の温度が下がった後庫内とパネルを柔らかい布で磨いてください。

## カルキ除去プログラム

定期的なカルキ除去によりオープンをより良い状態に保つことができます。カルキ除去プログラムは、カルキ除去、すすぎ、乾燥を自動的に行いません。

水の性質と製品の使用状況に応じて、ディスプレイにカルキ除去の実行を促すメッセージが表示されます。

機器の損傷を防ぐため、このメッセージが繰り返し表示されると、スチームを使用する運転モードは使用できなくなります。(スチームを必要としない運転モードは使用することができます。) カルキ除去プログラムを実行すると制限は解除されます。

カルキ除去プログラムの所要時間は1時間50分です。

カルキ除去には、必ず推奨のカルキ除去剤をお使いください (CL S30 040)。それ以外のカルキ除去剤は機器に損傷を与える恐れがあります。




### 注意:

- カルキにより機器が損傷する可能性があります。定期的にカルキ除去を行なってください。
- 不適切なカルキ除去剤を使用すると機器が損傷する可能性があります。指定のカルキ除去剤を使用してください。
- カルキ除去剤はカルキ除去プログラムでのみ使用してください。カルキ除去剤は必ずタンクに入れて使用してください。庫内に置いたり、加熱しないでください。

### メモ:

- カルキ除去プログラムを開始する前に、すべての付属品(ワイヤーラック、トレイ、ミートセンサー)を取り除いてください。
- カルキ除去プログラム実行中も、排水口フィルターは庫内底面の所定の場所に取り付けておいてください。
- カルキ除去プログラムは最後まで実行してください。カルキ除去プログラムはキャンセルできません。

## カルキ除去プログラムの開始

- 1 ファンクションセクターを **S** にセットし、ロータリーセクターでカルキ除去プログラムを選択してください。
- 2 マークが表示されたら、 にタッチして決定してください。
- 3 庫内からすべての付属品を取り出し、 で決定してください。
- 4 カルキ除去剤をプラスチック包装から取り出してください。

### 警告:ケガの危険!

・カルキ除去剤は、口・喉・目や皮膚に科学的な火傷を引き起こすことがあります。クリーニングカートリッジのパッケージに書かれた安全指示に従ってご使用ください。

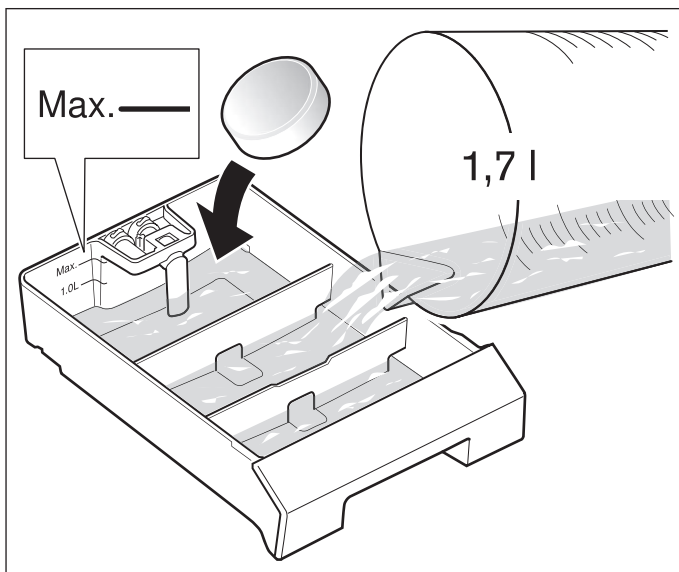
・カルキ除去剤を飲まないでください。



・カルキ除去剤が溶けた液体は食材に付かないようにしてください。カルキ除去プログラムが終了した後初めて調理をする前に、給水タンクと排水タンクを食器洗い機で洗ってください。

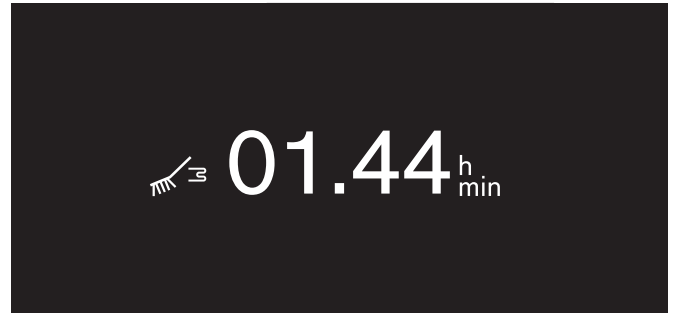
### 注意:機器が損傷する危険性


不適切なカルキ除去剤の使用は、機器が損傷する可能性があります。指定のカルキ除去剤だけを使用してください。

- 5 給水タンクを取り出し、蓋を取り外してください。
- 6 カルキ除去剤を給水タンクに背面に置き、給水タンクに水を“Max”マークまで注いでください。(1.7ℓ)



- 7 給水タンクの蓋をカチッと音がするまではめてください。
- 8 給水タンクを庫内の所定の場所に入れてください。
- 9 ドアを閉じ、 にタッチして決定してください。カルキ除去の所要時間1時間50分が表示されます。
- 10  にタッチするとスタートします。ディスプレイでカルキ除去時間のカウントダウンが始まります。庫内灯は消灯しています。



- 11 1時間30分後にディスプレイにメッセージが表示されます。排水タンクの水を捨て、良く洗って庫内に戻してください。給水タンクも良く洗い、水を1.7ℓ入れ庫内に戻してください、 にタッチしてください。

## タンクの洗浄

カルキ除去終了後、給水タンク、排水タンク内に残留している除去剤を必ず洗浄してください。

機器から給水タンクと排水タンクを取り出し、蓋を取り外して、食器洗い機で洗浄してください。

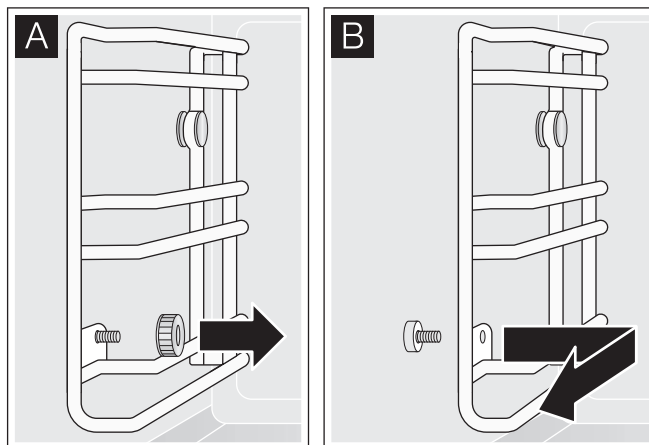
## トレイラックの取り外し

トレイラックは取り外してお手入れができます。

### 取り外し方

- 1 ステンレスを傷つけないよう、庫内にふきんを置いてください。
- 2 ナットを取り外してください。(図A)
- 3 ラックを少し横方向に引っ張ってネジから外し、手前に引き出してください。(図B)

トレイラックは食器洗い機で洗えます。



### 取り付け方

- 1 後方のストッパーに正しくセットして、取り外しの逆の手順で取り付けてください。
- 2 ナットをきちんと締めてください。

ご注意: ナットを紛失した場合は、必ず純正のパーツをご注文ください。

専用のナット以外を使用すると、庫内の腐食を起こす恐れがあります。

#### メモ:

ナットをなくした場合は、スペアパーツとしてご購入できます。純製品でないナットを使用すると、庫内が腐食する可能性があります。

## 故障かなと思ったら

アフターサービスに連絡される前に以下をご確認ください。

### ⚠ 感電注意!

誤った修理を行うことは危険です。

機器が故障した際は、ブレーカーを落としアフターサービスにご連絡ください。

### 警告:ケガの危険!

LEDライトの光は非常にまぶしく、目を負傷する可能性があります。点灯しているLEDライトを10秒以上直視しないでください。

不具合	考えられる原因	対処方法
作動しない。表示が出ない。	電源プラグが差し込まれていない	電源プラグをコンセントに差し込んでください。
	ブレーカーが落ちている	ブレーカーを確認してください。
	作動エラー	いったんブレーカーを落とし、60秒後にブレーカーを元に戻してください。
作動しない。ディスプレイに「製品はロックされています。カルキ除去が必要です。」と表示される	製品にカルキが蓄積している	カルキ除去プログラムを実行してください。カルキ除去プログラム30ページをご覧ください。
カルキ除去をしたのに、「カルキ除去が必要です。」というメッセージが表示される。	製品にカルキが蓄積しているか、不適切なカルキ除去剤を使用している	カルキ除去プログラムを再度実行してください。カルキ除去プログラム30ページをご覧ください。
スタートしない。	ドアが確実に閉まっていない	ドアを閉めなおしてください。

作動しない。 ディスプレイに「E182」が表示される。	機器内で水が通らない	<b>1</b> 水タンクを取り外し、本体との接続部のパネが動かないか確認してください。 <b>2</b> 水タンクを数回出し入れしてください。 <b>3</b> 次の操作を数回繰り返してください(ファンクションセレクターを 0 に戻し、100% 90°Cで動かす)。 それでもエラーが解消しない、毎回エラーが表示される場合はアフターサービスにご連絡ください。
作動しない。ディスプレイが反応しない。 ディスプレイに  が表示される。	チャイルドロックが設定されている	チャイルドロックを解除してください。 (“チャイルドロック”18ページ参照)
電源が切れてしまう。	自動電源オフ機能が作動した: 無操作で12時間経過すると作動する	 でメッセージを確認し、スイッチを切りその後再度設定しなおしてください。
加熱しない。 ディスプレイに  が表示される。	デモ・モードが設定されている	デモ・モードを解除してください。 (“デモ・モード”34ページ参照)
始動しない。 ディスプレイ上にエラーメッセージが表示される。	給水タンクが空になっている	給水タンクに給水してください。
ミートセンサーを挿入すると、99°Cと表示される。	ミートセンサーまたは庫内の差し込みソケットが濡れている	ミートセンサーを庫内の差し込みソケットに何度か出し入れしてください。
ミートセンサーを挿入したが、  マークが表示されない。	庫内の差し込みソケットが濡れている	ミートセンサーを庫内の差し込みソケットに何度か出し入れしてください。
庫内に蒸気が見えない。	蒸気の温度が100°C以上の場合は水蒸気は見えない。	正常
ドア上部から蒸気が大量に排出される。	調理モードが変更されたため。	正常
ドア側面から蒸気が大量に排出される。	ドアパッキンが汚れているか、緩んでいる。	ドアパッキンを掃除してください。 ドアパッキンを溝に押し込んでください。
調理中「ボン」という音がする。	蒸気により冷凍食品の熱冷差が起きたため。	正常
スチーム機能が作動しない。	機器内にカルキがたまっている。そのまま使用すると機器が損傷する恐れがある。	カルキ除去プログラムでカルキを取り除いてください。
蒸気がきちんと出ない。	機器内にカルキがたまっている。そのまま使用すると機器が損傷する恐れがある。	カルキ除去プログラムでカルキを取り除いてください。
庫内灯が点かない。	庫内灯が故障している。	アフターサービスにご連絡ください。
排水タンクが取り出せない。	調理中と調理終了後、排水タンクはしばらくロックされます。	ロックが解除されるまで待ってください。
排水タンクは空なのに、ディスプレイに「左の水タンクを空にする」が表示される。		排水タンクの抜き差しをする。 いったんブレーカーを落とし、60秒後にブレーカーを元に戻してください。
"Exxx" というエラーメッセージが出る。		エラーメッセージが表示された場合、ファンクションセレクターを 0 にしてください。 これでメッセージが消えれば問題ありません。 エラーが何度も発生したり、消えない場合はアフターサービスにご連絡ください。 その際は、エラーコードをお知らせください。
ドアを開けると水が落ちる。	ドアパネルの下にある水受け溝に水が溜まっている。	スポンジや布巾で水を吸い取ってください。




## 停電

本製品は数秒間の停電であれば電力を維持できますので、復旧後は動作が続行します。

それ以上長い停電の場合は、ディスプレイにメッセージが表示され、動作は中断されます。

ファンクションセクターを **0** に合わせると、再び通常通り操作できるようにになります。

## デモモード

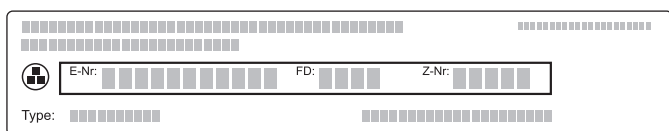
デモモードに設定されている場合は、ディスプレイに  が表示され機器は加熱されません。

解除するには、プレーカーを入り切りした後、3分以内に基本設定でデモモードを解除してください。

## アフターサービスについて


機器が故障した場合は、プレーカーを落とし購入された販売店もしくは輸入元にアフターサービスをご依頼ください。

アフターサービスのご連絡にあたっては、機器の型番とFD番号（製造番号）をお知らせください。これらの番号は定格銘板に記載されており、オープンドアを開けた手前にあります。



機器の番号とアフターサービスの依頼先電話番号を以下に記入しておくとお便利です。

型番	FD番号
----	------

アフターサービス 

誤った設置や取り扱いによる故障の場合は、保証期間内であっても有償となりますのでご注意ください。

## 調理のめやす

### ご注意:

- 記載されている数値はめやすです。実際の調理時間は食材の質や温度、量、厚さにより変わります。
- 一覧表は4人分の量を目安に作られています。さらに多くの量を調理する場合は、調理時間を長くしてください。
- 必ず指定のクッキングトレイをお使いください。それ以外のトレイをお使いになった場合は調理時間が異なる場合があります。
- 一覧表にある料理を初めて作る場合、まず調理時間の欄に書かれている設定範囲の最小の時間で調理してみてください。その結果により調理時間を加減してください。
- 予熱完了後、オープンに食材を入れる時は手早く入れ、ドアはすぐ閉めてください。
- スチーム調理、解凍、イースト菌発酵、再加熱などを行う場合、同時に3段まで使うことができます。魚、野菜、デザートなどが同時に調理でき、香りが移ることはありません。なお、食材の量が多い場合は調理時間を延長する必要がある場合があります。
- クッキングトレイを1枚だけ使用する場合は、下から2段目に入れてください。2つの段で同時に焼く時は、一番上と一番下を使用してください。
- 調理中の食品が、庫内の側面や背面のプレートに当たらないようにしてください。
- 調理中はドアをきちんと閉めてください。ドアパッキンはいつも清潔に保ってください。
- 蒸気の循環を最適な状態に保つために、ワイヤーラックやクッキングトレイに食品をのせすぎないでください。
- 非常に冷たい食材を調理する時や、高温で調理をした時、クッキングトレイが変形することがあります。この変形により性能が損なわれることはありませんし、冷えるとクッキングトレイは元の形に戻ります。
- すでに庫内温度が100℃以上の時スチーム調理をする場合は、庫内温度が下がってからスチーム調理を始めてください。高温により食材が乾燥してしまいます。

## 野菜

- 野菜は茹でるより蒸した方が穏やかに加熱されるので、風味や色、触感がよりよく保たれます。水溶性のビタミンや栄養素が損なわれません。100℃の無圧スチーム調理により、圧力鍋などよりも食材をやさしく調理します。
- 調理時間は洗った野菜1kgを調理した場合の目安です。
- 蒸し野菜には穴あきトレイを使って下から2段目にセットしてください。庫内が汚れるのを防ぐために下の段に穴なしトレイを置いてください。下段のトレイにたまった野菜の汁はソースのベースにや野菜スープに使えます。
- 100℃以下でのスチーム調理は予熱の必要がありません。食材を庫内に入れてから電源を入れてください。

食品	トレイの種類	温度 °C	湿度 %	調理時間 分	備考
アンティチョーク 大	穴あきトレイ	100	100	35-40	
アンティチョーク 小	穴あきトレイ	100	100	25-30	
カリフラワー 丸ごと	穴あきトレイ	100	100	25-30	
カリフラワー 小房	穴あきトレイ	100	100	20-25	
サヤインゲン	穴あきトレイ	100	100	25-30	
ブロッコリー 小房	穴あきトレイ	100	100	20-25	
フェンネル スライス	穴あきトレイ	100	100	20-25	
野菜のテリーヌ	穴あきトレイ/ ワイヤーラック	90	100	50-60	テリーヌ型で調理
豆類(冷凍)3kg	穴あきトレイ	100	100	35-45	
人参 厚さ0.5mmの スライス	穴あきトレイ	100	100	20-25	
ジャガイモ 皮なし 4つ割り	穴あきトレイ	100	100	30-35	
コールラビ スライス	穴なしトレイ	100	100	25-30	
リーキ(西洋ネギ) スライス	穴あきトレイ	100	100	15-20	
ピーマンの詰めもの	穴あきトレ	180-20	80/100	20-25	予熱をして、肉詰めの場合は事前に表面を焼いてください。
皮付きジャガイモ 50gくらい	穴あきトレイ	100	100	30-35	
皮付きジャガイモ 100gくらい	穴あきトレイ	100	100	35-40	
芽キャベツ	穴あきトレイ	100	100	25-30	
グリーンアスパラ	穴あきトレイ	100	100	15-20	
ホワイトアスパラ	穴あきトレイ	100	100	15-20	
ハウレンソウ	穴あきトレイ	100	100	8-12	
トマト 皮むき	穴あきトレ	100	100	3-4	予熱をして、トマトをカットしてから蒸し、蒸した後は冷蔵庫で冷やしてください。
サトウエンドウ	穴あきトレイ	100	100	10-15	



## 魚

- スチーム調理は油を使用しない調理法ですが、魚が乾燥せず、魚本来の風味と食感をにがしません。
- 衛生上の問題により、魚の中心温度が最低62-65℃になるよう調理してください。この温度は魚の調理に適した温度でもあります。
- 90~100℃でのスチーム調理には予熱は必要ありません。
- スチーム調理をした後で塩で味付けをしてください。風味を逃さず、魚から出る水分も抑えます。
- 穴あきトレイを使用する場合、魚が付かないようにトレイに薄く油を塗ってください。
- 魚汁が庫内底面に落ちないように、穴なしトレイを最下段にセットしてください。
- 皮付きの切り身魚を調理する場合、形と風味を損なわないように皮の面を上にして調理してください。

食品	トレイの種類	温度 °C	湿度 %	調理時間 分	備考
鯛 丸ごと(500g)	穴なしトレイ	100	100	20-30	半分に切ったジャガイモを使って、泳いでいるように立てた姿で調理できます。
魚団子(20-40g)	穴なしトレイ	90-100	100	8-12	穴なしトレイにクッキングペーパーを敷く
エビ	穴なしトレイ	80	100	10-12	
ロブスター(調理済、むき身 温め)	穴あきトレイ	70-80	100	10-15	
鯉丸ごと(1.5kg)	穴なしトレイ	90-100	100	35-45	
鱈(250g)	穴なしトレイ	180	60	8-12	
鮭 切り身(150g/1切れ)	穴あきトレイ	90-100	100	20-25	
鮭 丸ごと(2.5kg)	穴あきトレイ	100	100	65-75	
ムール貝(1.5kg)	穴あきトレイ	100	100	12-15	口が開いたら出来上がりです
スケトウダラ 丸ごと(800g)	穴あきトレイ	90-100	90-100	20-25	
アソコウ 切り身(300g/1切)	ガラス皿/	180-200	100	8-10	

## 魚 — 低温スチーム調理

- 70-90℃でスチーム調理をすると魚は加熱しすぎたり、身が崩れることはありません。  
これは特にデリケートな魚に適した調理法です。
- 調理時間は、切り身を調理した場合の時間です。
- 魚汁で庫内底面が汚れるのを防ぐため、穴なしトレイを最下段にセットしてください。
- 出来上がった料理は温めた皿に盛り付けてください。  
低温スチーム調理では予熱は必要ありません。


食品	トレイの種類	温度 °C	湿度 %	調理時間 分	備考
牡蠣(10個)	穴なしトレイ	80 - 90	100	7-10	
ティラピア(150g/1切れ)	穴あきトレイ	80 - 90	100	15-17	
鯛(200g)	穴あきトレイ	80 - 90	100	17-20	
魚の切り身(200-300g/1切れ)	穴あきトレイ	80 - 90	100	17-20	
魚のテリーヌ	ワイヤーラック	80 - 90	100	50-90	テリーヌ型で調理
鱒 丸ごと(250g)	穴あきトレイ	80 - 90	100	17-20	
カレイ(300g/1切れ)	穴あきトレイ	80 - 90	100	17-20	
ホタテ貝(6個)	穴なしトレイ	80 - 90	100	9-13	ホタテの大きさによる
鱈(250g/1切れ)	穴あきトレイ	80 - 90	100	15-17	
キンメダイ(200g)	穴あきトレイ	80 - 90	100	17-20	
メバル(120g/1切れ)	穴あきトレイ	80 - 90	100	15-17	
アンコウ(200g/1切れ)	穴あきトレイ	80 - 90	100	15-17	
詰め物をしたヒラメのロール焼き (150g/1個)	穴あきトレイ	80 - 90	100	17-20	
イシビラメ(300g/1切れ)	穴あきトレイ	80 - 90	100	17-20	
スズキ(150g/1切れ)	穴あきトレイ	80 - 90	100	15-17	
カワカマチ(250g/1切れ)	穴あきトレイ	80 - 90	100	17-20	



## 肉 一 高温調理

- スチームと熱風の組み合わせはあらゆる肉料理に最適な調理法です。この運転モードでは、庫内は密閉状態となり水分が残るので、従来のコンベクションオープンで起こりがちな乾燥を防ぎます。5パターンの湿度コントロールによりあらゆる食品に最適な調理環境を得ることができます。
- 調理時間はあくまでも目安で、食品の調理前の温度や、予めの前処理で加熱した時間によって変わります。焼き具合を正確にコントロールするにはミートセンサーをお使いください。ミートセンサーの使用方法和最適な温度設定についてはミートセンサーの項(24ページ)をご参照ください。
- 肉は調理する1時間前には冷蔵庫から出してください。
- 穴あきトレイやワイヤーラックを使用する時は、その下段に穴なしトレイをセットしてください。その際こげ付きを防ぐために穴なしトレイに水を少量入れてください。野菜やワイン、スパイス、ハーブなどを入れておくと、おいしいソースのベースにもなります。
- レア、あるいはミディアムレアにローストしたい場合は、ご希望の温度より5℃低い温度に達したらドアを開け設定温度に到達するまで待ってください。これにより加熱しすぎることを防ぐとともに、肉を休ませることができます。
- 肉を休ませるには、調理後焼き上がった肉を10-15分間そのまま寝かせてください。これにより肉の状態が落ち着くので、切った時に肉汁が出てしまうのを抑えることができます。

食品	トレイの種類	温度 °C	湿度 %	調理時間 分	備考
アントルコート 焦げめ付 ミディアムレア (350g/1切れ)	穴なしトレイ	170-180	30	10-20	
ヒレ肉のパフペストリー包み 焦げめ付 ミディアムレア (600g)	穴なしトレイ	180-200	80	30-45	穴なしトレイにクッキングペーパーを敷いてください
子牛のサドル 焦げめ付 ミディアムレア(1kg)	穴なしトレイ	160-180	30/60	20-30	穴なしトレイに水を入れた場合は湿度は30%で十分です
スモークポーク (スライス)	穴なしトレイ	100	100	15-20	
皮付きローストポーク (骨付き豚肉切り身皮つき) ウエルダン(1.5kg)	グリルラック +穴なしトレイ	1)120 2)165 3)200	100 0 グリルレベル2 +加湿	30 30-60 20	ローストする前に皮に十字の切り込みを入れてください。ミートセンサーを使い第2段階では芯温度が60~70℃に第3段階で75~80℃になるようにしてください。
ラムのサドル ミディアムレア(150g/1切れ)	穴なしトレイ	160-170	0/30	12-15	
ラムの脚肉 ミディアムレア(1.5kg)	穴なしトレイ	160-180	30/60	60-80	
鹿のサドル ミディアムレア(500g/1切れ)	ワイヤーラック	160-170	0/30	12-18 60-90	
牛の骨付き肉 ウエルダン(1.5kg)	ワイヤーラック +穴なしトレイ	1)230 2)160	100 60	15 60-90	穴なしトレイに水を入れた場合は湿度は30%で十分です
サーロイン ミディアムレア(1kg)	穴なしトレイ	170-180	30	50-60	
豚の骨付き肉 (首または肩肉) ウエルダン(1.5kg)	ワイヤーラック +穴なしトレイ	1)200-220 2)160-180	100 60	15 40-60	穴なしトレイに水を入れた場合は湿度は30%で十分です
ソーセージの加熱	穴なしトレイ	85-90	100	10-20	ポロニアソーセージ、バイエルン地方の仔牛ソーセージ


## 肉/鳥肉 — 低温調理

- 低温調理では、60～80℃の温度で、数分から数時間かけて調理をします。主に肉料理や魚料理に使用され、食品の柔らかさやジューシーさなどが保たれます。穏やか卵に加熱することで、肉はうっすらとピンク色になり、非常にジューシーな味わいになります。調理中に肉を裏返したり肉汁をかける必要もありません。
- 調理時間はあくまでも目安で、食品の調理前の温度や予め加熱した時間によって変わります。焼き具合を正確にコントロールするにはミートセンサーをお使いください。ミートセンサーの使用方法和最適な温度設定についてはミートセンサーの項(24ページ)をご参照ください。
- 肉は調理する1時間前には冷蔵庫から出してください。
- 衛生上の理由から、肉はオープン調理の前に高温で短時間すべての面に焼き目をつけてください。そうすることにより表面が固まり、肉汁が漏れだすのを防ぎますのでローストの風味が増します。
- 味付けについての注意点:肉はゆっくり調理され、調味料が新党していくため、すべての味が強くなります。
- 鹿肉と馬肉は、従来の調理法より低温調理の方が濃厚な味になります。
- 「低温調理」はモード  を使用します。このモードで調理をすると食品から出た水分が庫内に溜まり、料理を乾燥させません。
- この運転モードは予熱は必要ありません。
- 肉の中心温度は庫内温度以上にはなりません。目安として庫内温度はご希望の中心温度より10-15℃高く設定してください。
- 例えばお客様の到着が遅れたりして料理の仕上がり時刻を遅くしたい場合は、でき上がり時間に向けて温度を60℃まで下げて、料理を保温しておくことができます。この場合は、庫内温度はご希望の肉中心温度を超えないようにしてください。大きな塊の肉はオープン内で1-1.5時間位保温しておくことができますが、小さいものの保温時間は30-45位です。
- 低温で調理しますので料理自体は熱くはありません。温めた皿に料理を盛りつけてください。

食品	トレイの種類	温度 °C	調理モード	調理時間 分	備考
鴨胸肉 ミディアムレア (350g/1枚)	穴なしトレイ	70-80		40-60	調理後、フライパンで皮目を素早くパリッと焼いて仕上げます。または、グリル+空気循環モード230℃で5分間調理します。
アルトンコート ミディアムレア(350g/1枚)	穴なしトレイ	70-80		40-70	
ラムもも肉 骨付き 紐で縛ったもの ミディアムレア(1.5kg)	穴なしトレイ	70-80		180-240	調理する前にニンニクやハーブを肉に差し込む
ビーフステーキ ミディアムレア(175g/1枚)	穴なしトレイ	70-80		30-60	
サーロイン ミディアムレア(1-1.5kg)	穴なしトレイ	70-80		150-210	
ポークメダイオン ウェルダン(70g)	穴なしトレイ	80		50-70	

## 鳥肉

- スチームと熱風循環の組み合わせでは、湿度が食品の乾燥を防ぎます。特に鶏肉の場合はこれが仕上がりに大きく影響します。  
加熱水蒸気によって伝えられる熱量は、水蒸気を含まない熱風循環調理の2倍あり、食品全体にその熱が伝わります。これにより鶏肉全体に焼き色がつき香ばしくパリッと仕上がります。  
また水蒸気により肉内部は柔らかさとジューシーさを保ちます。
- 調理時間はあくまでも目安で、食品の調理前の温度や予め加熱した時間によって変わります。焼き具合を正確にコントロールするにはミートセンサーをお使いください。正確な温度を測るために、ミートセンサーは中心部の空洞ではなく腹部とモモの間に差し込んでください。さらに詳しい使用方法と適切な温度設定についてはミートセンサーの項(24ページ)をご参照ください。
- 鶏肉には主にスパイスで味付けをし、油はごく少量にするかまったく使わずに調理をしてください。こうすることで皮がよりパリッと仕上がります。

食品	トレイの種類	温度 °C	湿度 %	調理時間 分	備考
アヒル 鴨丸ごと (3kg)	穴なしトレイ	1)150-160 2)220	60	1)80-90 2)20-30	下に向けて胸側から焼き始めてください。調理時間が半分経過したら裏返してください。これにより繊細な胸肉も乾燥しにくくなります。
アヒル胸肉 焦げめ付 メディアムレア(350g/個)	穴なしトレイ	160	0	25-30	
鶏肉 丸ごと (1.5kg)	ワイヤーラック +穴なしトレイ	1)150-160 2)220	60 	55-65 15	脚を2本まとめて縛り、胸を上向きにして焼いてください。
詰物をして蒸した鶏胸肉 (200g/個)	穴あきトレイ	100	100	25-30	予熱はしないでください。 レシピのヒント:ほうれん草と羊のチーズを詰めます。
七面鳥胸肉の切り身(蒸し) (300g/1切れ)	穴あきトレイ	100	100	17-25	予熱はしないでください。
若鶏 ウズラ 鳩(蒸し) (150-200g)	穴あきトレイ	100	100	20-25	予熱はしないでください。
若鶏 ウズラ 鳩 (150-200g)	穴あきトレイ	180-200	60/80	15-20	レシピのヒント:オイルとエルブドロヴァンス(エルブドロヴァンス地方のハーブミックス)をブラシで塗ります。
ハト(蒸し) (300g)	穴あきトレイ	100	100	25-35	予熱はしないでください。
ハト (300g)	穴あきトレイ	180-200	60/80	25-30	

## 真空調理

真空調理は、真空状態で温度50～90℃、100%のスチームで調理します。

このモードでは予熱は必要ありません。

肉、魚、野菜、デザートに油の使用量を控えめに設定して調理します。

バキューマー(真空パック機)は特殊な耐熱調理パックに食品を密封します。バキューマーで保護包装をすることにより、食品の栄養素と風味を保持できます。

低温で熱が直接伝わるので、調理中の温度を正確に制御することができ、希望通りの仕上がりが得られます。料理を加熱しすぎることありません。

### 分量

料理一覧に記載された分量を使用してください。分量が多い場合はそれに応じて調理時間を調整してください。

魚、肉、鳥肉の分量は1人分の量です。野菜とデザートは4人分の量です。

### トレイの位置(ラックの段)

トレイは2個まで使用できます。2個使用する場合は1段目と3段目をお使いください。

1段だけで調理する場合は2段目を使用してください。

### 衛生上のご注意

真空調理は食品を低温で調理します。

このため以下の衛生上の注意事項を必ず守ってください。

- 鮮度と状態の良い食品のみを使用してください。
- 調理前に手を洗い除菌してください。または使い捨ての手袋や調理用トングなどを使用してください。
- 鳥肉や卵、魚介類など傷みやすい食材は慎重に取り扱ってください。
- 野菜、果物は良く洗い、皮をむいて調理してください。
- 調理台、まな板の表面は常に清潔にしてください。食材の種類に応じてまな板を使い分けてください。
- 食材の冷凍/冷蔵状態を常に維持してください。調理の準備をする時のみ常温にさらし、真空パックした食材は調理するまで冷蔵庫に入れておいてください。
- 真空調理した料理はすぐ召し上がってください。調理後冷蔵庫での保存はできませんし、再加熱も適していません。

### 真空パック用袋

真空調理をする際は、真空調理用に作られた耐熱性の真空パック専用のものを使用してください。

## 真空パック機

99%の真空状態を作るチャンバー式真空パック機を使用して食品をパックしてください。これは食材に熱が均等に伝わり、完璧な調理結果が得られる唯一の方法です。

ガゲナウのバキューマーのご使用をおすすめします。

調理前に袋の中が真空になっているか、以下について確認してください。

- 真空パックの袋の中に気泡がまったくないかほとんどない。
- 真空パックが完全に密封されている。
- 真空パックに穴が開いていない。  
ミートセンサーは使わないでください。
- 同じ真空パック内の肉、魚が接触していない。
- 野菜やデザートを真空パックする時は、できるだけ重ならないようにしてください。

確認後確信が持てない場合は、新しい袋に食品を移し真空パックをやり直してください。

真空パックした食材は24時間以内に調理してください。

真空パック後時間が経過すると、食材(野菜など)から空気が発生し熱の伝達を妨げたり、食材の食感も変化してしまいます。

### 食材の品質

完成した料理の出来具合は、使用する食材の品質に100%影響されます。新鮮な品質の良い食材のみを使用してください。

### 調理

真空調理は風味が失われるのを防ぎ、食材の本来の味を際立たせます。ハーブやスパイス、ニンニクなどの調味料や薬味を通常の調理と同じ量を使用すると、はるかに味がこくなりますので注意してください。通常調理の半分の量からお試ください。

食材の品質が非常に良い場合は、バターの小さめの1かけと少量の塩コショウで十分です。一般的に調理によって食品の自然な味が強まるので、じゅうぶんに風味豊かな仕上がりを生み出してくれます。

真空パックした袋をトレイに置く時は、熱が均等にいきわたるよう重ねたり近づけすぎないようにしてください。

2つ以上の真空パックがある場合は、2段で使用してください。

調理後袋の周りに熱い湯が溜まっているので、慎重に取り出してください。

調理後の食品は、袋の周りの水分を拭き取り、きれいな穴なしトレイに入れ、ハサミで袋を開け、食品すべてを汁ごとトレイにあげてください。

**真空調理が終了したら、次の方法で料理を仕上げることができます。**

**肉：**

両面をそれぞれ数秒間、非常に高温でさっと焼きます。これによりカリッとした食感と香ばしさが得られます。特に「テッパンヤキ」「バーベキューグリル」のご使用をおすすめします。

ご注意：油が飛び散るのを防ぐため、焼く前に肉の回りの水分を軽く取ってください。

**野菜：**

フライパンやテッパンヤキで仕上げ焼きをすると、焼き料理特有の香ばしさが得られます。焼いた野菜は簡単に味付けをしたり、温かいまま他の食材と混ぜ合わせることができます。

**魚：**


















熱したバターで味付けしコーティングします。真空調理をすると魚は崩れやすくなるので、仕上げ焼きをしたい場合は、真空調理の前にあらかじめ焼いておいてください。

真空調理でじゅうぶんに調理されていなかった場合は、仕上げで長めに焼いてください。

真空調理は比較的低温で行なわれるため、温めた食器に盛り付け、温かいソースやバターを添えてください。

食品	トレイの種類	温度 °C	加熱の種類	調理時間 分	備考
<b>肉</b>					
アントルコート レア (180g/1切れ)	穴あきトレイ	58	100%	100	
アントルコート ミディアム レア (180g/1切れ)	穴あきトレイ	63	100%	90	
アントルコート ウェルダン(180g/1切れ)	穴あきトレイ	70	100%	85	調理後「テッパンヤキ」か「バーベキューグリル」で、両面をそれぞれ数秒間、高温でさっとやきます。これによりカリッとした食感と香ばしさが得られます。
仔牛のトップサイド(うちもも) ステーキ (160g/1切れ)	穴あきトレイ	60	100%	80	
ビーフステーキ レア (180g/1切れ)	穴あきトレイ	58	100%	60	
ビーフステーキ ミディアム レア (180g/1切れ)	穴あきトレイ	63	100%	50	
ビーフステーキ ウェルダン(180g/1切れ)	穴あきトレイ	70	100%	45	
豚のメダイオン (80g/1個)	穴あきトレイ	63	100%	75	
<b>鳥肉</b>					
アヒル胸肉 (180g/1切れ)	穴あきトレイ	58	100%	70	真空調理後、フライパンで皮目をパリッと高温で焼きます。
フォアグラ (300g/丸型1個)	穴あきトレイ	63	100%	30	
鶏胸肉 (250g/1切れ)	穴あきトレイ	65		85	
<b>魚介類</b>					
大型のエビ (250g/1切れ)	穴あきトレイ	60	100%	30	レシピのヒント：少量のオイル、塩、ニンニクと一緒に真空パックに入れます。
ホタテ (1個20-50g)	穴あきトレイ	60	100%	6-10	ホタテが大きいほど、調理時間は長くなります。
タラ (250g/1切れ)	穴あきトレイ	59	100%	25	
鮭の切り身 (140g/1切れ)	穴あきトレイ	58	100%	30	お好みで真空調理後、フライパンで仕上げ焼きします。
カワカマス (140g/1切れ)	穴あきトレイ	60	100%	20	



野菜					
マッシュルーム 4つ切り (500g)	穴あきトレイ	85		20	レシピのヒント:少量のバター、ローズマリー、ニンニク、塩と一緒に真空パックします。
チコリ 2つ切り (4~6切れ)	穴あきトレイ	63		90	レシピのヒント:チコリを半分に切って、少量のオレンジジュース、塩、バター、タイムと一緒に真空パックします。
ホワイトアスパラ 丸ごと (500g)	穴あきトレイ	70		85	レシピのヒント:少量のバター、塩、ほんの少しの砂糖と一緒に真空パックします。
グリーンアスパラ 丸ごと (600g)	穴あきトレイ	60		80	レシピのヒント:色止めのため、真空パックする前に湯通しします。少量のバター、塩、コショウと一緒に真空パックします。
にんじん 厚さ5mmのスライス(600g)	穴あきトレイ	58		60	レシピのヒント:少量のオレンジジュース、カレー粉、バターと一緒に真空パックします。
ジャガイモ 皮むき 2cm角の角切り (800g)	穴あきトレイ	63		50	レシピのヒント:少量のバターと塩と一緒に真空パックします。サラダなどの料理に手軽に使えます。
ジャガイモ 皮付き 丸ごとまたは2つ切り(800g)	穴あきトレイ	70		45	レシピのヒント:少量のバターと塩と一緒に真空パックします。調理前によく洗ってください。
ミニトマト(80g/1個) 丸ごとまたは2つ切り(500g)	穴あきトレイ	63		75	レシピのヒント:少量のオイル、塩、砂糖と一緒に真空パックに入れます。赤と黄色のミニトマトを混ぜると色鮮やかです。
カボチャ 2cm角の角切り (600g)	穴あきトレイ	90		20-25	調理時間はカボチャの種類により大きく異なります。
ズッキーニ 厚さ1cmのスライス(600g)	穴あきトレイ	85		30	レシピのヒント:少量のオリーブオイル、塩、タイムと一緒に真空パックします。
サヤエンドウ 丸ごと (500g)	穴あきトレイ	85		5-10	レシピのヒント:少量のバター、塩と一緒に真空パックします。
デザート					
パイナップル 厚さ1.5cmのスライス (400g)	穴あきトレイ	85		70	レシピのヒント:少量のバター、はちみつ、バニラと一緒に真空パックします。
リンゴ 皮をむいて厚さ 0.5cmにスライス(2-4個)	穴あきトレイ	85		10-15	レシピのヒント:少量のカラメルシロップと一緒に真空パックします。
バナナ 丸ごと (2-4個)	穴あきトレイ	65		15-20	レシピのヒント:少量のバター、はちみつ、バニラ棒と一緒に真空パックします。
梨 皮をむいてスライス (2-4個)	穴あきトレイ	85		75	レシピのヒント:はちみつか砂糖を加えて甘さを足します。
金柑 2つ切り(12-16個)	穴あきトレイ	85		75	レシピのヒント:少量のバター、バニラ棒、はちみつ、アプリコットジャムと一緒に真空パックします。調理前に温水で洗い、半分に切って種を取ります。
バニラソース(0.5ℓ)	穴あきトレイ	82		18-20	レシピのヒント:牛乳0.5ℓ、全卵1、卵黄3個、砂糖80g、バニラ棒1本

## グリル

- 3種類のグリル機能で、焼き目を付けたり、グリル調理(全面グリル+熱風循環)が可能です。  
また1ステップで両方を同時に行なうことも可能です。  
(全面グリルレベル1+スチーム、全面グリルレベル2+スチーム)
  - 🍷 全面グリル+空気循環(230℃)による焼き目つけ:  
グルタン調理とも呼ばれています。調理の最終手順で、すでに火が通った料理の表面に焼き目をつけます。焼き目をつけるだけなのでほんの数分間の調理です。
  - 🍷 全面グリル+熱風循環(180~200℃):  
調理の最初からの全行程で、表面に焼き目をつけながら調理をします。食材が調理されていない状態からの調理開始になりますので、焼き目をつけるだけより調理時間は長くなります。
  - 🍷<sub>1</sub> - 🍷<sub>2</sub> 「全面グリルレベル1+湿度」「全面グリルレベル2+湿度」を使った焼き目つけ+グリル:  
これら2つの機能では、調理と焼き目つけを同時に行なうことができます。たとえばポテトグラタンなどの料理では、蒸気で調理しながらグリルで焼き目をつけます。
- オープンのドアを開けたまま調理をしないでください。
- 全面グリル+空気循環機能では、予熱は5分で十分です。  
全面グリル+空気循環機能では、選択した温度と実際の温度が異なることがあります。グリルは高温での急速な調理プロセスです。そのため焼き目つけやローストの場合、食品の表面は実際に必要な温度よりも高い温度が常に選択されます。
- 「全面グリル+空気循環」または「全面グリル+湿度」機能でミートセンサーを使用する場合は、ミートセンサーがグリルより5cm以上離れていることを確認してください。近すぎるとミートセンサーが故障する恐れがあります。

食品	トレイの種類	温度 ℃	調理モード	調理時間 分	備考
メレンゲトッピング (ケーキ、デザートにのせる)	ワイヤーラック	230	🍷	3-8	
トッピングつきトースト	ワイヤーラック +穴なしトレイ	200	🍷	12-15	
マス(丸ごと)	穴なしトレイ +穴なしトレイ	230	🍷	12-15 片面ずつ	レンピのヒント:スライスしたレモンとパセリを詰めます。
野菜のグリル(700g)	穴なしトレイ	230	🍷	20-25	ズッキーニ、ナス
焼き野菜	穴なしトレイ	190	🍷 <sub>2</sub>	30-35	ブロッコリー、カリフラワー
野菜の串焼き	ワイヤーラック +穴なしトレイ	230	🍷	片面15分ずつ	調理時間は野菜の種類により異なります。
鶏もも肉 (350g/1切れ)	ワイヤーラック +穴なしトレイ	180-200	🍷 <sub>1</sub>	35-40	
ハンバーガー(125g)	ワイヤーラック +穴なしトレイ	230	🍷	片面12-15分 ずつ	5分間予熱します。
ポテトグラタン (ジャガイモ1kg)	ワイヤーラック +穴なしトレイ	180	🍷 <sub>1</sub>	45-65	
トースト	ワイヤーラック	230	🍷	5-7	5分間予熱します。
トッピング、グリルしたズッキーニ ニ 縦半分にした詰め物	穴なしトレイ	180	🍷 <sub>2</sub>	30-40	

## サイドディッシュ

一覧表に書かれている通りに設定することをお勧めします。

食品	トレイの種類	温度 °C	湿度 %	調理時間 分	備考
ハスマディライス (250g+水500ml)	穴なしトレイ	100	100	20-25	
ブルガー小麦 (250g+水250ml)	穴なしトレイ	100	100	10-15	
クスクス (250g+水250ml)	穴なしトレイ	100	100	10-15	
ダンブディング (90g/個)	穴あきトレイ/ 穴なしトレイ	95-100	100	20-25	
ロンググレインライス 長粒米(250g+水500ml)	穴なしトレイ	100	100	25-30	
玄米(250g+水375ml)	穴なしトレイ	100	100	30-35	
レンズ豆(250g+水500ml)	穴なしトレイ	100	100	25-35	
漬け置きしたホワイトビーンズ (250g+水1L)	穴なしトレイ	100	100	55-65	





## デザート

食品	トレイの種類	温度 °C	湿度 %	調理時間 分	備考
クレームピュルレ (130g/個)	穴あきトレイ	90-95	100	45-50	
イーストダンブディング (100g/個)	穴なしトレイ	100	100	20-30	スチームの前に30分間イーストダンブディングを発酵させておいてください。(イースト菌発酵: 48ページをご参照ください)
フランク/クリームキャラメル (100g/個)	穴あきトレイ	90	100	35-40	
コンポート	穴なしトレイ	100	100	20-25	リンゴ、洋ナシ、ルバーブなどで味付けをしてください。 レシピのヒント: 砂糖、バニラシュガー、シナモン。またはレモンジュースで味付けしてください。
ライスプディング (米200g+牛乳800ml)	穴なしトレイ	100	100	55-60	フルーツ、砂糖、またはシナモンなどで味付けをしてください
焼きプリン	穴なしトレイ	180-200	0/60	20-40	予熱をしてください。 セモリナプディング、クワルクチーズプディング、調理済みのライスプディングなど

## その他

食品	トレイの種類	温度 °C	湿度 %	調理時間 分	備考
哺乳瓶、ジャム瓶 消毒 殺菌	ワイヤーラック	100	100	20-25	
ドライフルーツ ドライベジタブル	穴あきトレイ	80-100	0	180-300	トマト、マッシュルーム、ズッキーニ、リンゴ、洋ナシなど薄くスライスして。
卵 (Mサイズ5個)	穴あきトレイ	100	100	12-19	
ロワイヤル (500g)	耐熱ガラス皿 ワイヤーラック	90	100	25-30	
セモリナダンブディング	穴なしトレイ	90-95	100	12-15	
ラザニア	穴なしトレイ	170-190	30/60	40-55	
スフレ	スフレ皿 ワイヤーラック	180-200	60	15-20	
チョコレートの湯せん	耐熱ボール ワイヤーラック	60	100	15-20	耐熱ラップで覆ってください。


## 焼き菓子




- スチームオープンを使うと、最適な湿度で焼き菓子を焼くことができます。
  -  熱風+湿度0%  
フルーツケーキやキッシュを焼く場合、食材から水分が出るため湿度は加える必要がありません。
  -  熱風+湿度30%  
食材から出る水分でスポンジケーキが乾燥することはありません。食材に含まれる水分は庫内に閉じ込められます。
  -   熱風+湿度60-100%  
パイ生地やイースト発酵によるペストリー生地は、中はしっとり、外側はつややかにパリッと仕上がります。
- 1段だけで焼く場合は2段目を使用してください。2段で焼く場合は1段目と3段目を使用してください。深型の(高さのある)焼き型を使用する場合は、底面にワイヤーラックを置き、その上に焼き型を置いてください。(底面に直接焼き型を置かないでください。)
- スポット加湿(熱風循環「湿度0%」「湿度30%」を使用すると、湿度が料理に急速に供給されます。特にパンや発酵ケーキを焼く時、この機能を焼くプロセスの最初に使用すると、パリッとした光沢のある仕上がりになります。

食品	トレイの種類	温度 °C	湿度 %	調理時間 分	備考
アップルケーキ	20cmケーキ型 ワイヤーラック	160	0	70-80	
ベーグル(100g/1個)	穴なしトレイ	190-210	80-100	20-25	
バケット(すでに焼かれたもの)	ワイヤーラック	190-200	0-80	10-15	
スポンジベース薄型(卵6個使用)	デコレーションケーキ型	150	0	45	
スポンジベース薄型(卵2個使用)	穴なしトレイ	190-210	0-30	8-12	例: スイスロール用
パイ生地用品	穴なしトレイ	190-210	80-100	10-18	例: ケシの実、マジパン
ブリオッシュ、小型のパン	穴なしトレイ	160	0	8-12	
小型のパン (50-100g/1個)	穴なしトレイ	1) 150 2) 170-230	100 30	10 25	手順2): 淡い焼き色170°C 濃い焼き色230°C
小型のパンすでに焼かれたもの)	ワイヤーラック	150-170	0	8-15	


食品	トレイの種類	温度 °C	湿度 %	調理時間 分	備考
パン(0.5-1kg)	穴なしトレイ	1)150 2)170-230	100 30	10 25-45	手順2)淡い焼き色は170°C 濃い焼き色は230°C 中心温度を正確に測るために ミートセンサーを使用します。 (21ページをご参照ください) 焼き上がったらワイヤーラックの 上臭いで冷まします。
レイで焼くスポンジ	穴なしトレイ	160-165	0	35-40	
バントケーキ (小麦粉1kg)	バントケーキ型 ワイヤーラック	160-175	30	45-50	
イースト生地のトレイ料理	穴なしトレイ	160-170	0-60	30-45	水分が多いトッピングをしたもの (プラムタルト、玉ねぎのタルト など):湿度0% 乾燥したトッピングをしたもの (クランブルなど):湿度60%
編み込みパン(小麦粉500g)	穴なしトレイ	160-170	30	25-35	最初にスポット加温をします。
マフィン	マフィン型 ワイヤーラック	170	30	20-30	
マカロン	穴なしトレイ	150-160	0	15-20	
ビスケット	穴なしトレイ	150-165	0	10-20	
キッシュ、フラン	キッシュ皿・型 ワイヤーラック	190-210	0	45-60	
スポンジケーキ	パウンド型/デ コレーションケ ーキ型、ワイヤ ーラック	165-170	0-30	50-75	
プチケーキ	穴なしトレイ 下から2段目	160	0	25-30	予熱をします。
	穴あきトレイ 一番下の段 穴なしトレイ 下から3段目	150	0	30-35	
細長いパイ生地	穴なしトレイ 下から2段目	140	0	50	予熱をします。
	穴あきトレイ 一番下の段 穴なしトレイ 下から3段目	140	0	50	
タルト	タルト皿・型 ワイヤーラック	190-200	0-30	30-45	例:リンゴ、チョコレート、アプリコ ット、またはアスパラガス、玉ね ぎ、チーズの混ぜ物
お湯を加えて作るスポンジケ ーキ	穴なしトレイ	150	0	40	予熱をします。
シュークリーム、エクレア	穴なしトレイ	180-190	0-30	40-45	

## 発酵

- スチームオープンで生地発酵をすると、乾燥することがなく理想の状態が発酵させることができます。
- パン生地発酵モード  を選択してください。予熱は必要ありません。
- 生地が入ったボウルを濡れ布巾で覆う必要はありません。発酵所要時間は従来の半分です。
- 発酵時間はあくまでも目安です。生地が2倍の量になるまで発酵させてください。


食品	トレイの種類	温度 °C	加熱の種類	調理時間 分	備考
パン生地・ピザ	ボウル/ワイヤーラック	38		25	
パン生地・ピザ	ボウル/ワイヤーラック	45		40	イースト生地、天然酵母、サワー生地の発酵
パン生地・ブリオッシュ	ボウル/ワイヤーラック	45		55	

## 温め（再加熱）

- スチームオープンで調理済みの食品を乾燥させることなく最適な状態で再加熱することができます。味も質もそのままで作りたいのおいしさを再現します。
- 温め(再加熱モード)  を選択してください。
- 料理にアルミホイルやラップをかけないでください。
- 記載されている数値は1人分での場合です。穴なしトレイを使用して大量の料理を温めることもできますが、その場合は記載の数値より調理時間を長くしてください。

食品	トレイの種類	温度 °C	加熱の種類	調理時間 分	備考
バケツ ロールパン(冷凍)	ワイヤーラック	140		10-15	
バケツ ロールパン	ワイヤーラック	180		4-7	
ロースト、スライス(150g)	穴なしトレイ	120		15-20	厚みのあるスライスを重ねて置かないでください。よりジューシーにローストするためには、ソースをかけないでください。
野菜	平皿 ワイヤーラック	120		10-12	
でんぷん質のサイドディッシュ	平皿 ワイヤーラック	120		8-12	パスタ、ジャガイモ料理、ご飯。揚げ物には適しません。
料理(一皿分)	皿 ワイヤーラック	120		15-20	

## 解凍

- スチームオープンで冷凍食品を解凍すると、他の解凍方法よりも穏やかに、均一に解凍することができます。
- 解凍モード  \* を選択してください。
- この運転モードでは予熱は必要ありません。
- 解凍時間はあくまでも目安です。冷凍食品の大きさや量によって解凍時間は変わります。冷凍時間を短縮するためには食品を冷凍する時に、小分けにしたり、平らに置くなど工夫をして冷凍してください。
- 冷凍食品をパッケージから出して解凍してください。
- 調理に必要な分だけ解凍してください。
- 解凍時間が半分経過したら、食品を裏返してください。ベリー系の果物や肉の小片などはバラバラになるようほぐしてください。魚は完全に解凍する必要はありません。スパイスを吸収できるくらい表面が柔らかくなっていれば十分です。

### 健康を損ねる危険があります！

肉や魚を解凍する際は、解凍中に流れ出るドリップを取り除いてください。ドリップが他の食材に触れると細菌が繁殖する恐れがあります。穴なしトレイを下段にセットし、解凍中に溜まった肉や魚から流れ出たドリップを捨ててください。ドリップを流したシンクは良く洗い、十分な水で流してください。使用したトレイは洗剤で洗いお湯で良くすすぐか、食器洗い機で洗ってください。解凍終了後180°Cの熱風循環で15分間スチームオープン運転してください。

ご注意：食品は一度解凍されると痛みが早くなります。解凍した食品は速やかに調理をしてください。またその際は食品に完全に火を通してください。

食品	トレイの種類	温度 °C	調理モード	調理時間 分	備考
ベリー類(300g)	穴あきトレイ	45-50	* ◇	6-8	
ロースト(1-1.5g)	穴あきトレイ	45-50	* ◇	90-120	
魚の切り身(150g/1切れ)	穴あきトレイ	45-50	* ◇	10-20	
野菜(400g)	穴あきトレイ	40-50	* ◇	10-12	
グラシュー(600g)	穴あきトレイ	45-50	* ◇	40-55	
鶏肉(1kg)	穴あきトレイ	45-50	* ◇	60-70	
鶏モモ肉(400g/1切れ)	穴あきトレイ	45-50	* ◇	40-50	

## 保存

- スチームオープンで、フルーツや野菜の保存食品を簡単に作ることができます。
- 食品はできる限り新鮮なものを用意し、できるだけ早く調理してください。鮮度の悪い食品で使うと発酵したり腐りやすくなります。
- フルーツや野菜は欠損していないものを使用してください。
- スチームオープンは肉の貯蔵食料作りには適していません。

### 保存容器の消毒

- 保存容器、パッキン、クリップ、スプリングなどをきれいに洗ってください。
- スチームオープンで下記の設定で保存容器の殺菌消毒してください。
  - 100°C+湿度100%
  - 穴あきトレイに消毒する者同士が触れ合わないよう並べる
  - 消毒時間:20-25分間
 時間が経過したらドアを開けてください。消毒したものが完全に冷めるまで取り出さないでください。

食品	トレイの種類	温度 °C	湿度 %	調理時間 分	備考
フルーツ 野菜 (0.75L保存容器)	穴あきトレイ	100	100	35-40	
豆類 (0.75L保存容器)	穴あきトレイ	100	100	35-40	

## 柔らかい果実の果汁をしぼる

- スチームオープンで、ベリー系の果実の果汁を簡単に衛生的に抽出することができます。
- ベリーを穴あきトレイに入れて、下から2段目にセットしてください。果汁を集めるためにその1段下に穴なしトレイをセットしてください。
- 果汁が出切るまでベリーはオープン内に置いてください。
- 最後にベリーを布巾に入れ、残った果汁を絞り切ってください。

食品	トレイの種類	温度 °C	湿度 %	調理時間 分	備考
ベリー系の果実	穴あきトレイ+穴なしトレイ	100	100	60-120	



## ヨーグルトを作る

- スチームオーブンで、自家製のヨーグルトを作ることができます。
- 低温殺菌牛乳を使う場合は、細菌がヨーグルト培養を妨げないように鍋で90℃まで温めてください。ロングライフ牛乳は温める必要はありません。  
(ご注意: 冷たい牛乳を使うと熟成時間が長くなります。)
- **重要!** 牛乳を温めた場合は、ヨーグルト菌の培養を損ねないように、牛乳を40℃まで冷ましてください。
- ヨーグルト菌入りのナチュラルヨーグルトを牛乳に入れて、よく混ぜてください。(牛乳:100mlに対してヨーグルト:ティースプーン1-2杯)
- 洗浄した保存容器を用意してください。
- 保存容器をスチームオーブンで下記設定で殺菌してください  
-100℃+湿度100%  
-穴あきトレイに消毒する者同士が触れ合わないよう並べる  
-消毒時間:20-25分間
- 容器が冷めたらヨーグルトを混ぜた牛乳を注ぎ入れ、庫内が冷めたことを確認して、容器を庫内に入れて発酵させてください。
- 出来上がったら冷蔵庫で保存してください。
- ヨーグルトを固めに仕上げたいときは、加熱する前に牛乳にスキムミルクパウダーを加えてください。(1Lあたりテーブルスプーン1-2杯)

食品	トレイの種類	温度 ℃	湿度 %	調理時間 分	備考
上記ヨーグルトミックス (密封容器入り)	穴なしトレイ	45	100	300	レシピのヒント:ヨーグルトの材料を混ぜたものに、フルーツピューレ、ジャム、はちみつ、バニラ、チョコレートを加えて味付ができます。その場合必要に応じて調理時間を増やしてください。

## 大きな食材を調理する場合

大きな食材を調理するときは、ワイヤーラックを庫内の底面に置き、その上に穴なしトレイをのせて食材をのせて調理することができます。  
庫内の底面に直接食材を置いて調理しないでください。

## 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を材料とする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。きつね色になりまで調理し、こげないように注意します。 厚さのある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、パン	最高温度180℃の熱風で調理します。
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。食材はベーキングトレイに均一に並べます。
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高温で一気に調理します。

ガゲナウ・ビルトインキッチン機器  
総輸入発売元  
株式会社 N・TEC

本社  
〒651-1411  
兵庫県西宮市山口町名来2-23-7  
TEL. 078-904-3101  
FAX. 078-904-3102

東京支店  
〒106-0044  
東京都港区東麻布1-8-4  
TEL. 03-5545-3877  
FAX. 03-5545-3878

ショールーム オックス  
〒659-0092  
兵庫県芦屋市大原町6-16  
TEL. 0797-32-3751  
FAX. 0797-32-3781

東京ショールーム  
〒106-0044  
東京都港区東麻布1-8-4  
TEL. 03-5545-3877  
FAX. 03-5545-3878

[www.ntec.tv](http://www.ntec.tv)

**GAGGENAU**