

取扱説明書

ビルトインオーブン

EB 385-410

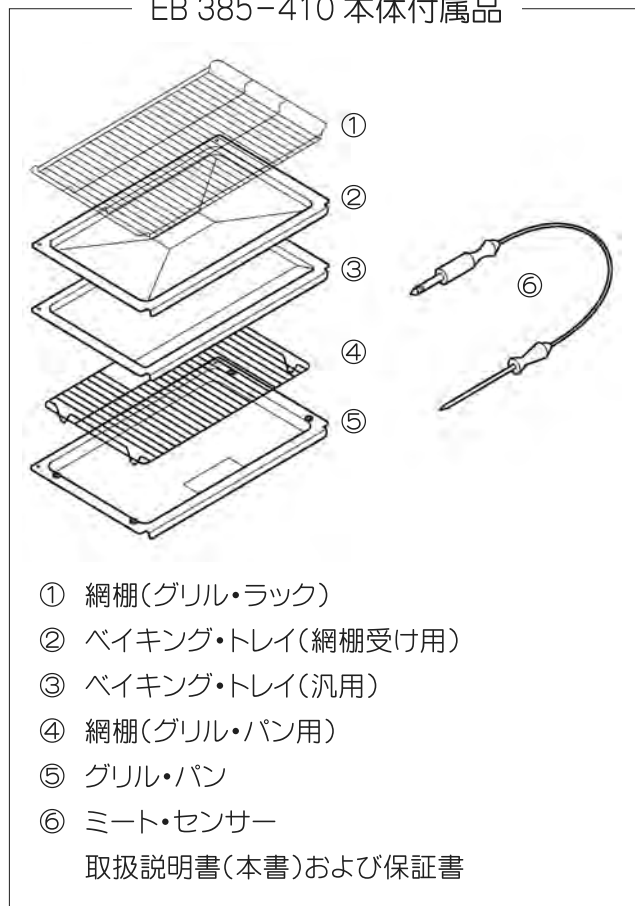


GAGGENAU

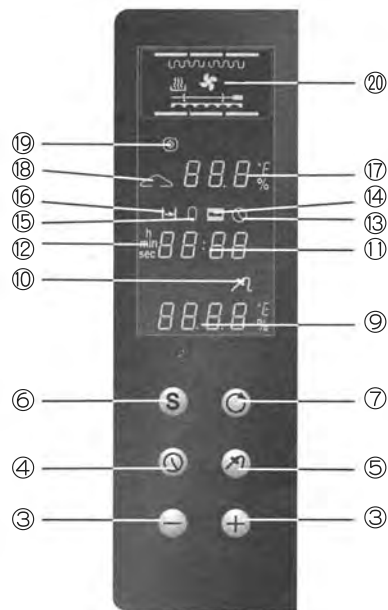
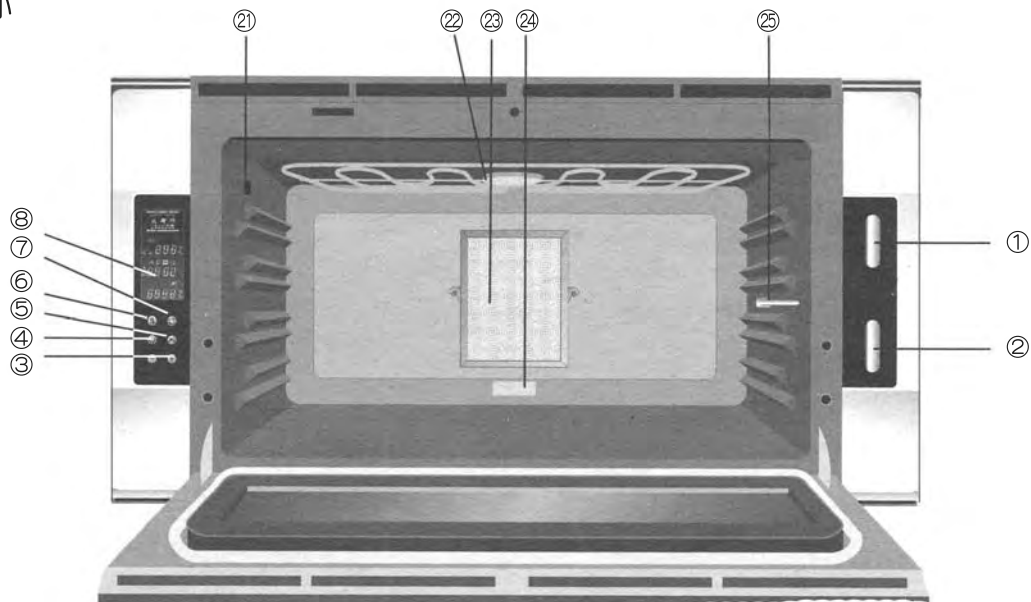
目次

本体付属品	1 ページ
各部の名称	2
安全上のご注意	3
1. 重要事項	5
2. 設定表示	
2.1 ヒーター加熱方法と加熱表示	6
2.2 熱風循環(コンベクション)	7
2.3 上下ヒーター調理	9
2.4 グリル調理	10
2.5 ミートセンサー	12
2.6 ピザストーン(オプション)	13
2.7 ロティサリー(オプション)	14
3. 調理時間の目安	15-18
4. 急速タイマー(エッグ・タイマー)	19
5. タイマーのプログラム	
5.1 一般の取り扱い	19
5.2 베이킹と調理時間の設定	20
5.3 アラームの設定	21
5.4 現在時刻の設定	21
6. 特別機能	
6.1 庫内温度の表示	22
6.2 停電対応機能	22
6.3 長時間使用キャンセル機能	22
6.4 チャイルドセーフ機能	23
7. 掃除とお手入れ	24
8. 知ってて便利なヒント	25-27
テクニカル・データ	28
タイマー機能の簡易設定表	28

EB 385-410 本体付属品



各部の名称



コントロールパネル(左右)

- ① 温度選択スイッチ
- ② 機能選択スイッチ
- ③ プラス/マイナス ボタン
- ④ 時刻設定ボタン
- ⑤ ミートセンサー ボタン
- ⑥ セットボタン
- ⑦ ロティサリースイッチ
- ⑧ 表示部

表示部

- ⑨ 庫内温度表示
- ⑩ ミートセンサー シンボル
- ⑪ 時刻表示
- ⑫ 時/分/秒 表示
- ⑬ タイマー シンボル
- ⑭ 調理時間 シンボル
- ⑮ アラーム シンボル
- ⑯ 自動調理 シンボル
- ⑰ ミートセンサー温度/出力表示
- ⑱ 加熱 表示
- ⑲ チャイルド ロック 表示
- ⑳ 加熱設定表示

庫内

- ⑲ ミートセンサー用ソケット
- ⑳ 庫内灯(上)
- ㉑ グリスフィルター(脱着式)
- ㉒ ピザストーン用ソケット
- ㉓ ロティサリー(回転串)留め金

「安全上のご注意」

ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使い下さい。

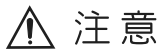
絵表示について

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。



警告

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。



注意

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。

⚠ 警告



- 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30A以上の電源回路と直結し、単独回路でご使用ください。他の器具と併用すると分岐部が異常発熱して発火することがあります。
- 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。
- カーテン等可燃物の近くで使用しないでください。火災の恐れがあります。



- 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タ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。



- 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。

1. 重要事項

- ご使用前には、この取扱説明書をよくお読みください。
- 初めてご使用になる前には新品時の庫内の臭いを消すため、庫内の取り外しのできる部品をすべて取り出し、熱風循環＋下加熱モード、300℃で1時間ほど空焼きをしてください。
- オープンご使用時は可燃物の中に入れてください。
ミート・プローブもご使用時以外は取り出しておいてください。
- 庫内にアルミホイルなどを敷いたり、アルミホイルでグリッドを被ったりしないでください。
- レモンやプラムの果汁(酸)が庫内に付いたら必ず拭き取ってください。
そのまま加熱調理すると庫内のエナメルを損傷することがあります。
- 調理中、調理終了直後は庫内のヒーターにさわらないでください。
また、ドアやケーシングも熱くなりますので特にお子様に触らないようお気をつけ下さい。
- ドアのヒンジで指をはさんで怪我をされないようにしてください。
- ロティサリーとミート・センサーは併用しないでください。
- 庫内を水で洗ったり、スチームで洗浄しないで下さい。
- 作動しなくなった場合、最初に電源ブレーカーが切れていないか確認して下さい。
切れていないようであればご購入店にご連絡下さい。
- 正しい取り扱い及び使用状態の維持管理はお客様にてお願いいたします。
- 間違ったご使用による故障は保証サービスの対象外となります。
- 故障時はご使用なされないでください。
- オープンのスイッチを切った直後はオープンのを冷却するために冷却ファンが回り、庫内が十分に冷えるまで、ドアの周りから温風が出続けます。
- 予告なしに製品の改良、仕様変更を行うこともありますのでご承知下さい。

2. 設定表示

2.1 ヒーター加熱方法と加熱表示

50% → 150°C
60% → 180°C
70% → 210°C
80% → 240°C
90% → 270°C
100% → 300°C

温度設定	加熱表示	加熱方法	使用調理
50 ~ 300°C		熱風循環	バイク、ロースト、 解凍、乾燥
50 ~ 300°C		熱風循環 + 下加熱	バイク、ロースト
50 ~ 300°C		グリル加熱 + 送風循環	温度設定グリル 強カグリル
50 ~ 100%		グリル加熱	出力調節グリル
50 ~ 100%		節約グリル	出力調節グリル 左側使用
50 ~ 300°C		下加熱	予備加熱
50 ~ 300°C		下加熱 + 1/3上加熱	予備加熱 部分調理
50 ~ 300°C		下加熱 + 上加熱	バイク、ロースト、 パン
50 ~ 300°C		1/3下加熱 + 上加熱	予備加熱 下部分調理
50 ~ 300°C		上加熱	予備加熱 部分調理
50 ~ 300°C		ピザストーン	ピザ、パン

2.2 熱風循環（コンベクション）



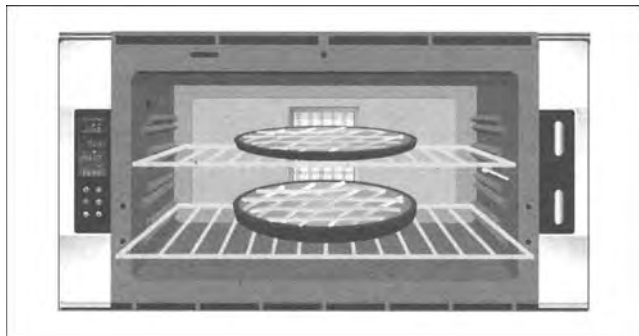
熱風循環は、ベーキングやロースト調理の際に素早く均等に加熱します。全く異なる食品または肉などの食品を臭い移りなしに、設定した温度で庫内むらなく調理できます。

機能選択スイッチ ② を回し熱風循環のシンボルに合わせ、温度選択スイッチ ① により希望の温度を設定します。加熱表示 ⑧ が消灯した時点で設定温度になります。

ご注意

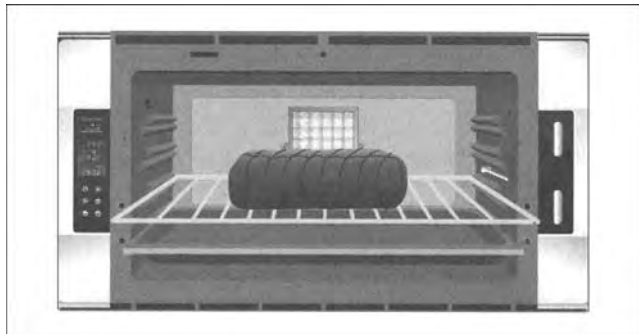
- ： 庫内奥にグリス・フィルターを取り付けてご使用ください。
- ： 熱風循環モードでは庫内の底も同時に加熱されますので底にアルミ・フォイルなどを敷いてお使いにならないでください。

熱風循環ベーキング



熱風循環は、ベーキングやロースト調理の際に素早く均等に加熱します。全く異なる食品または肉などの食品を臭い移りなしに、設定した温度で庫内むらなく調理できます。

熱風循環によるロースト



機能選択スイッチ②を回し熱風循環のシンボルに合わせ、温度選択スイッチ①により希望の温度を設定します。加熱表示③が消灯した時点で設定温度になります。

解凍

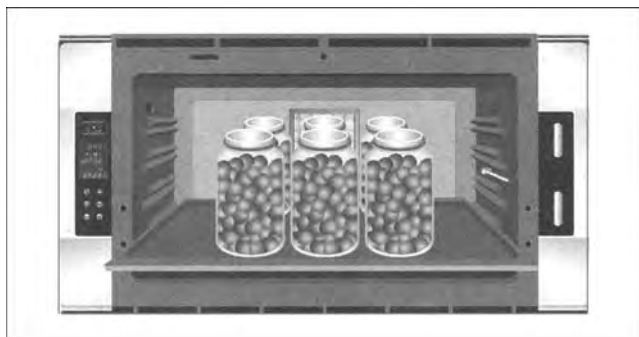


デリケートな冷凍食品も50°Cでやさしく、また素早く解凍できます。

グリルラックに冷凍食品を乗せてください。

解凍時に出る水を受けるため、受け皿としてグリルラックの一段下にベイキングトレイ（底に少しくぼみのあるトレイ）をセットすることをお勧めします。

殺菌



ビン入り果実、ビン入り野菜などの殺菌は約0.5ℓの水を満たしたグリルパンにボトルを最大6コまで立てて同時に殺菌調理できます。

その場合互いに触れないように入れて下さい。最初に設定175°Cで加熱し、グリルパンの水が沸騰したら設定温度を下げ、

- ： 野菜なら温度設定80～100°Cにして、さらに30分から60分。
- ： 果実ならスイッチを切り、さらに5分から15分で殺菌できます。

熱風循環+下加熱



デリケートな冷凍食品も50℃でやさしく、また素早く解凍できます。

グリルラックに冷凍食品を乗せてください。

解凍時に出る水を受けるため、受け皿としてグリルラックの一段下にベイキングトレイ(底に少しくぼみのあるトレイ)をセットすることをお薦めします。

2.3 上下ヒーター調理



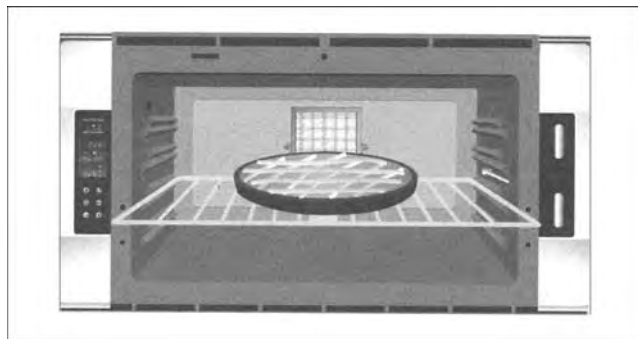
庫内を輻射熱および自然対流熱でやさしく加熱します。

上下ヒーター調理時は1種類だけの調理に使用してください。

下から二段目のラック位置が最も適しています。機能選択スイッチ ③ を上下ヒーターのシンボルに合わせて温度選択スイッチ ① で希望の温度にセットします。

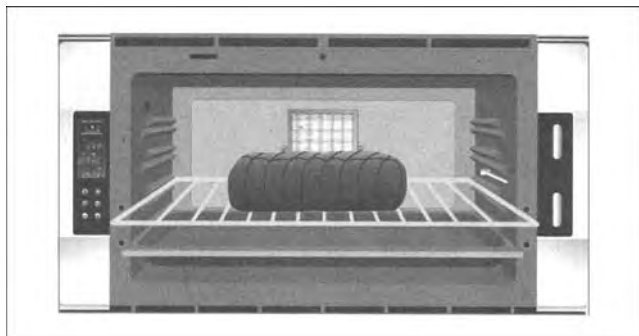
上ヒーター、下ヒーターそれぞれのヒーターでの調理もできます。

上下ヒーターによるベイキング



この場合、一段で1種類の調理になります。ケーキ型を使ったパンやスポンジケーキなどに適しています。

上下ヒーターによるロースト



グリルラックかグリルパンに肉を乗せます。
グリルラックをご使用の場合は、余分な脂を受けるため、
受け皿としてをグリルラックの一段下にベーキングトレイ
(底に少しくぼみのあるトレイ)をセットします。

ベーキングまたはロースト時に上または下の加熱面積を変えて調理する。
ブディングを焼く場合、上と1/3下加熱で、容器内で焼くパン、メレンゲなど微妙な調理は、下と1/3上加熱で、
また、調理が完成の直前に上または下からもう1度焦げ目だけをつけたいときに便利です。

2.4 グリル調理

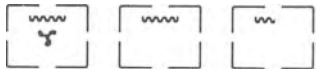
このオーブンでは次のグリル調理をすることができます。

- ： 熱風循環グリル調理 (50~270℃)
- ： グリルヒーター調理。
- ： 出力調節が可能なグリル (50-100%)
- ： 節約グリル。

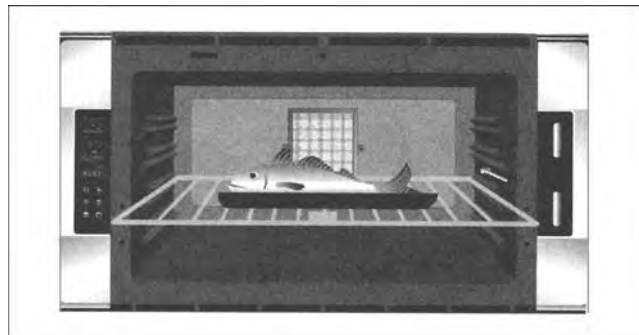
出力調節グリル(50-100%)でグリル・ラックをご使用時にはグリル・ラックの一段下にベーキングトレイ
(底に少しくぼみのあるトレイ)を入れます。

温度選択スイッチ ① を強力グリルの場合は100%、その他の場合は希望する出力にあわせ、
機能選択スイッチ ③ をグリルに合わせて下さい。

ご注意：オーブンの上にビルトイン電子レンジが組み込まれている場合は、
オーブンのドアを開けたままでの調理はしないで下さい。



50%	➔	150°C
60%	➔	180°C
70%	➔	210°C
80%	➔	240°C
90%	➔	270°C
100%	➔	300°C



熱風循環とグリル加熱の場合

グリルヒーターからの赤外線輻射熱で調理できます。温度選択スイッチ（50～270℃）を設定後、庫内ファンが熱風を庫内循環させ、庫内の食材が多い場合でも万遍なく加熱しますので、頻繁に食材を裏返さなくても結構です。

出力調節グリル加熱の場合

50～100%に見合った量の赤外線輻射熱で直接加熱します。食材を裏返すのを忘れないようにしてください。

各々の出力設定は、同等の温度設定とみなすことができます。

例：出力50%は150℃の設定にしたときと同じ。

強力グリルをご選択の場合

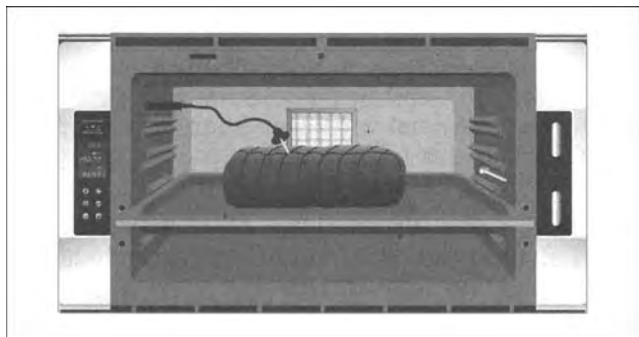
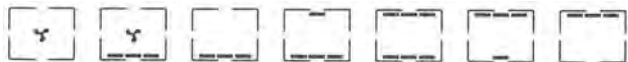
最大の100%の出力で加熱します。歯ごたえのある焼き上がりにするためにドアを開けたままでの加熱も出来ます。この加熱方法は薄い肉や全体的に格子模様の焼き目を付けるのに適しています。食材を裏返すのを忘れないようにして下さい。

節約グリル

食材が小さい場合など、左半分だけのゾーンを使って調理することでエネルギーの節約になります。

例えば、1枚だけのステーキを焼く場合には最適です。

2.5 ミートセンサー



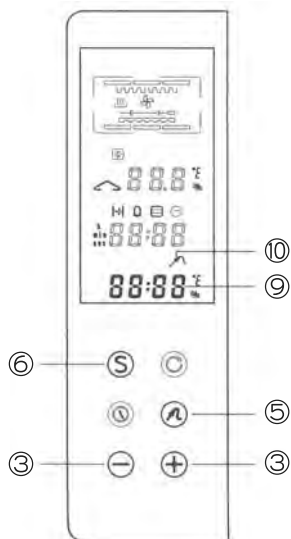
付属のミートセンサーによって、材料の内部の温度を正確に決めての調理をすることができます。

温度は30℃から99℃までをあらかじめ電子プログラムタイマーで設定することができます。

ご注意：

検知部の温度が30℃以下と99℃以上の場合は温度表示が点滅します。

ミートセンサーのプラグをオーブン内の左上コンセント(小さなカバーをずらしてください)にしっかりと差し込み、先端部を肉の中心部に刺すと、温度表示部⑨に肉の中心部の温度が表示されます。



設定方法(左図を参照してください)

1. ミートセンサーボタン⑤を押すと、ミートセンサーシンボル⑩が点滅します。ほどなく温度表示部に60℃、またはそれ以上の温度の表示が出ます。
2. プラス/マイナスボタン③を押し、30～99℃の範囲で調理温度を設定して下さい。
3. スタートボタン⑥を押して下さい

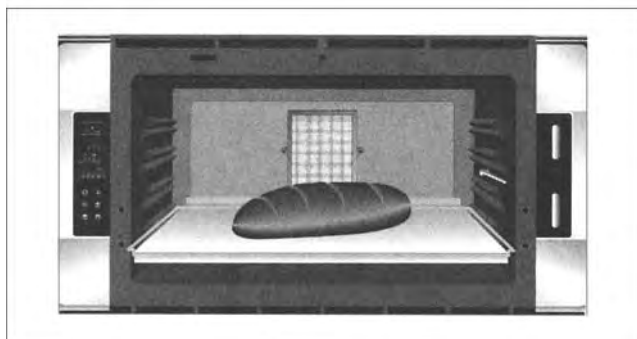
温度設定の目安

温度設定	調理の種類
80-85℃	Pork : ポーク
40-50℃	Beef(rare) : ステーキ(レア)
55-65℃	Beef(medium) : ステーキ(ミディアム)
65-75℃	Beef(Well done) : ステーキ(ウェルダン)
70-80℃	Veal : チルドビーフ
80-85℃	Poultry : ターキー
80-85℃	Game : ワイルド・ターキー
70-75℃	Lamb : ラム

2.6 ピザストーン (別売 品番: PS070-001)




ピザストーンにより、石焼き釜のような焼き上がりの調理が可能です。



オーブン庫内の下奥にあるヒーター差し込み口にヒーターを差し込みます。

下から一段目にピザストーンとラックを入れてください。

機能選択スイッチ②を  の位置に合わせ、温度選択スイッチ①を希望温度に合わせます。

付属の木ベラは食材を庫内に入れるのにお使いください。

ご注意:

セルフクリーニングによる加熱でもピザストーンに跡が残りますが次に焼く食材への味移りはありません。

ピザ石の洗浄には水や洗剤は使わないでください。

また、ワイヤーブラシなどの様なかたいブラシではこすらないでください。

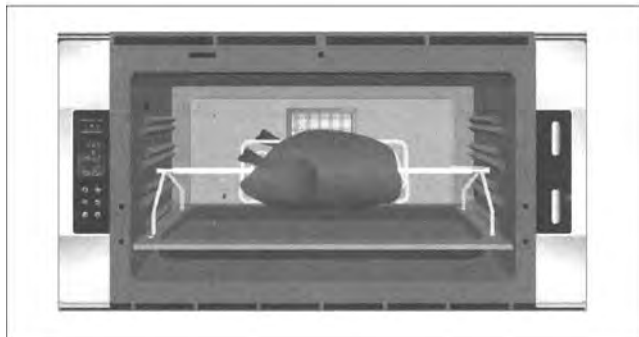
2.7 ロティサリー(回転串 別売 品番:DS070-062)



ロティサリーは全ての加熱モードでご使用できます。

ご注意:

グリル・パンの取り出しなどは市販の鍋つかみをご使用いただき、くれぐれも火傷にご注意ください。
ロティサリーはミートセンサーと一緒に使わないでください。



セット方法と調理

1. 庫内の右側にある歯車フックカバーを後方に倒してから、セレクトースイッチをグリル&循環加熱にセット、オーブンを250℃で40分間、予備加熱をしておきます。
2. グリル・パンの左右の穴に、ロティサリーのサポートブラケットを差し込み、立ててください。食材をロティサリーに差し込み、サポートブラケットにのせます。
3. 鍋つかみをご使用の上、グリル・パンごとオーブンの一番下のガイドに入れ、歯車とスティックのギアがカチッとハマるようにセットし、歯車フックカバーを手前に倒して固定します。(やけどにご注意)
4. 250℃で1時間30分(2kg位の鳥、1羽の場合)をセットし、ロティサリースイッチ⑦を押します。

3. 調理時間の目安

ケーキとビスケット	熱風加熱	ECO	熱風+下加熱	上下加熱	棚位置	調理時間
	温度℃	温度℃	温度℃	温度℃	下から	分
スイスロール				210	2	7-9
フランベース				170-	2	30-35
フルーツケーキ (イースト生地)	165			175 165-	2	40-45
フルーツケーキ (パイ皮のペーストリー)	165	165	165	175	2 2	40-45
薄いペーストリーケーキ	180	180		165-	1+3/2 *	15-20
チーズケーキ(厚め)	165	165	165	175	2	90-100
チーズケーキ(薄め)	165	165	165		2	45-50
スポンジケーキ(丸)	160-	160-		190	2	50-60
ローフケーキ	175	175		165-	2	50-60
リングケーキ (イースト生地、厚め)	160- 175	160- 175		175 165-	1	40-50
ビスケット	160-			175	1+3/2 *	15-20
ヘアフェツオブフ	175			175-	2	30-40
トレイの上で焼くケーキ (水分少なめ)	160-	160- 175		180 175-	2	40-50
トレイの上で焼くケーキ (水分多め)	175 165	165-	170	180 160-	2	40-50
シュークリーム	160-	175		175	1+3/2 *	20-25
ライ麦パン **	175				2	40-50

* ECO加熱と熱風加熱の場合は複数のラック段で同時に焼くことができます。ラックの位置は下段から数えて

** あらかじめ左の温度でオーブンの予熱が必要です。予熱温度に達したら右の温度に戻します。

注：上記の温度と調理時間は目安です。あらかじめオーブンの予熱をおすすめします。

イースト発酵させたパンなどを焼く場合は熱風加熱をお勧めします。

太字は推薦する加熱方法と温度です。

焼きものの調理（1）

肉の種類	棚位置	熱風加熱	グリル +熱風加熱	上下加熱	調理時間	ミート センサー
	下から	温度℃	温度℃	温度℃	分	温度℃
牛肉						
ローストビーフ (キャセロール*) 1.5kg	2	180		180	60-90	
ローストビーフ レア 1.5kg **	2	230/180	230/180		45-50	45-50
ローストビーフ ミディアム 1.5kg **	2	230/180	230/180		60-70	55-65
ローストビーフ ウェルダン 1.5kg **	2	230/180			90-100	70-80
ポーク						
ローストポーク 1.5kg **	2	230/180	230/180		60-70	75-80
皮付きローストポーク 1.5kg ***	2	180/200	180/200		60-70	75-80
スモークポーク 1.5kg **	2	180/160			40-50	65-70
すね肉 ***	2	150/200	150/200		50-60	80-85
ミートローフ **	2	230/180	230/180		60-70	75-80
子牛の肉						
ロースト **	2	230/180		230/180	60-70	75-80
すね肉 ***	2	150/180	150/180		50-60	75
もも肉	2	160-170			20	70-75
ばら肉の肉詰め *	2	120-130			120	75-80

* 常にはじめにキャセロールの中でこげ目を付けておきます。

** はじめに左の温度で15-20分間こげ目を付けておき、その後右の温度に切り替えます。

*** はじめに低い温度で料理して、そして最後の15-20分間を右の高い温度で調理します。

注: 上記の温度と調理時間は目安です。あらかじめオーブンの予熱をおすすめします。

太字は推薦する加熱方法と温度です。

焼きものの調理（2）

肉の種類	棚位置	熱風加熱	グリル +熱風加熱	上下加熱	調理時間	ミート センサー
	下から	温度℃	温度℃	温度℃	分	温度℃
鹿肉など						
猪肉 (キャセロール*)		170-180			60-90	
鹿すね肉 (キャセロール*)		170-180			60-80	75-80
鹿ロース肉	2	165-175		170-180	20-25	65-70
ラムすね肉 (キャセロール*)		180-200			35-45	65-75
家禽など						
カモ 2-3kg **	2	160/190		160/190	100-120	80-85
カモささ身	2	160		160	15-20	70℃
ガチョウ 2-3kg **	2	160/190		160/190	100-120	85-90
七面鳥 3-4kg **	2	160/190		160/190	120-180	85-90
ローストチキン	2	180	180		50-60	85

* 常にはじめにキャセロールの中でこげ目を付けておきます。

** はじめに左の温度で15-20分間こげ目を付けておき、その後右の温度に切り替えます。

*** はじめに低い温度で料理して、そして最後の15-20分間を右の高い温度で調理します。

注: 上記の温度と調理時間は目安です。あらかじめオーブンの予熱をおすすめします。

太字は推薦する加熱方法と温度です。

焼きものの調理（3）

肉の種類	棚位置	予熱	温度	グリル(分)		グリル +熱風加熱(分)		合計 調理時間
	下から		℃	表面	裏面	表面	裏面	分
ポーク（薄切りばら）	3	X	180-200	6	4	5	5	
シシカバブ	3	X	190			8	8	
油で炒めたソーセージ	3	X	200	5	4			
Merguez（焼きソーセージ）	3	X	200			6	6	
ローストチキン	2		180			30	30	
チキンもも肉（手羽）	3	X	180	20	20	15	15	
スペアリブ	3	X	180-200	15	15	12	12	
ポークすね肉 **	2	X	150/200					50-60
鱒	3	X	180-200	8	8			
野菜・シシカバブ	3	X	200	7	7			
エビ・シシカバブ	3	X	175	7	7			
グラタン								
トースト・オープンサンド	3	X	190					5-7
ケーキ（メレンゲ）	3	X	200					

ワイヤー・ラックの上で焼く場合は、肉汁を受けるために一段下にグリル・パンをセットしてください。

* 棚位置は下からをあらわしています。

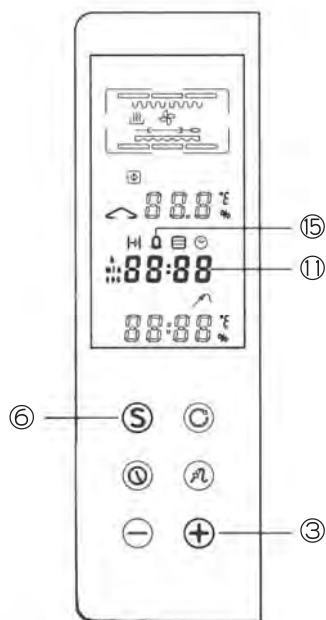
** ポークすね肉は裏返してはいけません。

はじめに左の温度でこげ目を付けておき、最後の15-20分は右の温度に切り替えます。

注: 上記の温度と調理時間は目安です。あらかじめオープンの予熱をおすすめします。

太字は推薦する加熱方法と温度です。

4 急速タイマー（エッグタイマー）



1秒から23時間50分の範囲でオーブン運転とは別に独立したタイマーとして使用出来ます。料理の出来加減など、途中経過を確かめるのに便利です。

+ボタン③を押すとタイマーシンボル(15 ベルのマーク)が点滅して、入力時間表示⑪に数字が表示されますので、+ボタンを押してご希望の時間に合わせてください。

最初は 分:秒表示、さらに押し続けると 時:分 になります。

スタートボタン⑥を押すとタイマーがスタート、タイマーシンボル⑮が点灯し、残り時間が表示されます。

また、スタートボタン⑥を押すと現在時刻を表示します。

入力時間が経過するとタイマーシンボル⑨が点滅し、ブザー音がしますので、いずれかのボタンを押して音を止めてください。

5 タイマーのプログラム

5.1 一般の取り扱い

コントロールパネルの③～⑦のボタンで入力します。その入力と表示は次のようになります。

短い低音 : 選択終了

短い高音 : 入力終了

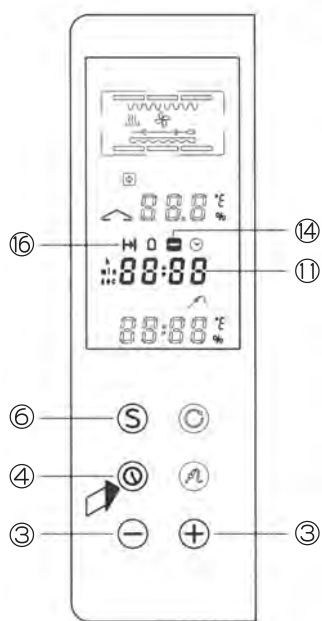
連続の低音 : 設定値に達し、確認待ち

点滅表示 : 入力または確認待ち

--:-- : 入力値なし

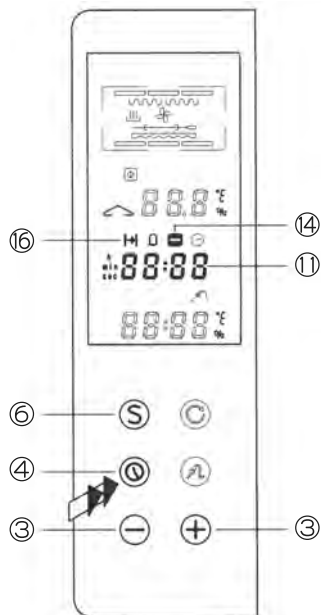
キャンセルの方法 : 各タイマー機能を設定した後にキャンセルをしたい場合は、タイマーボタン(11)を押して、各機能(急速タイマー、調理時間、調理終了時間、アラーム)の設定モードにしてから、+と-のボタンを同時に押すことでキャンセルができます。

5.2 ベイキングと調理時間の設定



調理時間設定

1. タイマーボタン ④ を一度だけ押します。
調理時間表示 ⑩ とタイマー調理表示 ⑭ が点滅し、
時間表示 ⑪ には「- -」表示または現在時刻が表示されます。
2. 希望時間を+と-のボタン ③ で設定します。
3. スタートボタン ⑥ を押すとシンボル表示 ⑬ が消え、シンボル表示 ⑭ が点灯します。
4. 入力時間が経過するとタイマーシンボル ⑭ が点滅しブザー音がします。いずれかのボタンを押して音を止めてください。

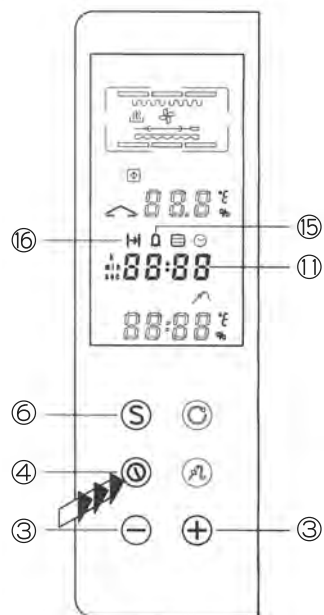


調理終了時刻設定

1. タイマーボタン ④ を二度押すと終了シンボル表示 ⑬ と
タイマー調理表示 ⑭ が点滅し、時間表示 ⑪ には「- -」表示
あるいは現在時刻が表示されます。
2. 希望時間を+と-のボタン ③ で設定します。
3. スタートボタン ⑥ を押すとシンボル表示 ⑬ が消え、
シンボル表示 ⑭ が点灯します。
4. 入力時間が経過するとタイマーシンボル ⑭ が点滅しブザー音が
します。いずれかのボタンを押すと音が止まり加熱を停止します
ので、温度選択スイッチを0に廻してください。

調理時間設定と調理終了時刻設定を組み合わせることで、
ご不在時の自動調理設定ができます。

5.3 アラーム時刻の設定

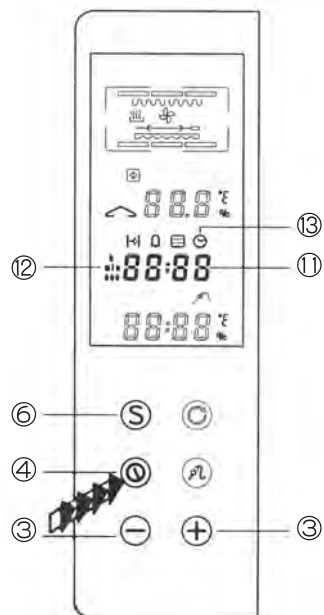


任意の時刻にアラーム音でお知らせできます。

1. タイマーボタン ④ を三回押します。
終了時間表示 ⑩ とアラーム表示 ⑤ が点滅、時間表示 ⑪ には「- -」表示、あるいは現在時刻が表示されます。
2. 希望時間を+と-のボタン ③ で設定します。
3. スタートボタン ⑥ を押すとシンボル表示 ⑫ が消え、シンボル表示 ⑬ が点灯します。
4. 入力時間が経過するとアラームシンボル ⑭ が点滅しブザー音がします。

いずれかのボタンを押すと音が止まります。
(5.1 ”一般の取り扱い” も参照してください。)

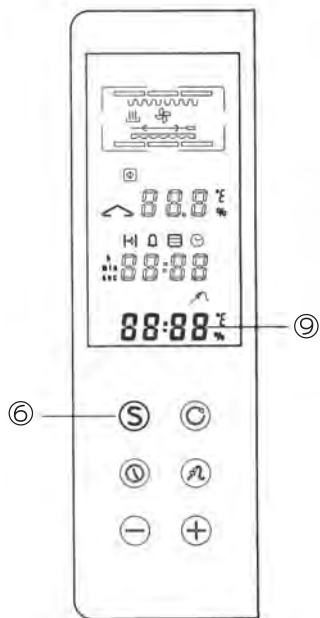
5.4 現在時刻設定



1. タイマーボタン ④ を四回押します。
時刻シンボル表示 (h,min,sec) ⑬ が点滅します。
時間表示 ⑪ には現在時刻が表示されます。
2. 希望時間を+と-のボタン ③ で設定します。
3. スタートボタン ⑥ を押すと時刻シンボル表示 ⑫ が点灯します。

ご注意：
始めて電源を入れた時は ”8:00” を表示します。

6. 特別機能



6.1 庫内温度の表示

スタートボタン ⑥ を押すと現在の庫内温度 ⑨ を表示します。
予備加熱時あるいは調理時に設定温度と現在温度を比較できる便利な機能です。
ご注意：オーブンの設定温度に達した時、現在温度表示が最大で5℃の誤差があることがあります。これは正常です。

6.2 停電対応機能

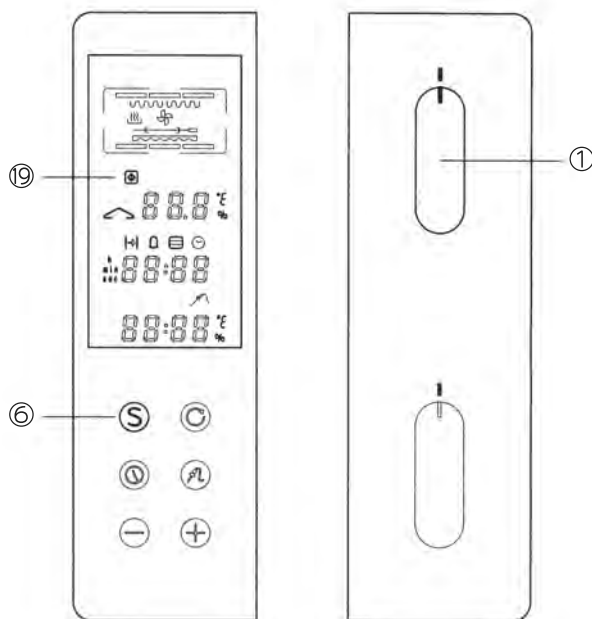
調理中に突然停電となりその後通電された場合「-- --」表示とブザー音がしますので、一番右上の選択スイッチ ① をオフにすることで鳴り止みますので、もう一度選択スイッチを入れなおしてください。

長時間の停電の場合は時刻表示がリセットされます。
また、調理中の場合は焼き具合を確かめてください。

6.3 長時間使用キャンセル機能

スイッチを入れたまま12時間の間、一度も変更がなかった場合、オーブンは自動的に切れます。ただし、自動調理予約をされている場合この機能は作動しません。

6.4 チャイルドセーフ機能



チャイルドセーフ機能はスイッチを回してもヒーター(加熱)が入らないようにする機能で、お子様が過ってスイッチを入れることにより起きる不慮のやけど事故を防止することができます。

チャイルドセーフ機能の設定

1. スタートボタン ⑥ を押し続けながら、選択スイッチ ① をオフにします。
2. チャイルドロックシンボル ⑱ が点滅します。
この状態でヒーターが作動しなくなります。

チャイルドセーフ機能の設定解除

1. スタートボタン ⑥ を押し続けながら、選択スイッチ ① をオンにします。
2. チャイルドロックシンボル ⑱ が消えます。

7. 掃除とお手入れ

- 庫内を水で洗ったり、スチームをかけて洗うことは絶対に避けて下さい。
漏電したりオープンが故障します。
- 市販のオープンスプレーで掃除をしないで下さい。
庫内壁のエナメルを損傷する場合があります。
- 베이킹調理用のトレイはケーキが焦げ付かなくするために温水のみでお手入れされることをお勧めします。
- コントロールパネルやドアガラスは温水を絞った布か、軽く中性洗剤を浸した柔らかい布で拭き取り、乾燥した布で空ぶきして下さい。
- ピザストーンに付着したおおまかな汚れは、粗いブラシ等で軽く取り除き、再度使用する前にオープンで空焼き(セルフクリーニング)して焼き落として下さい。
液体洗剤を使ってピザストーンを掃除することは避けて下さい。
(2.6の章も参照して下さい)
- 2回のロースト調理後(あるいは毎回の베이킹調理後)、グリスフィルターは温水洗剤液か食器洗い機で洗い、베이킹調理の場合は毎回付着した汚れを拭き取ることをお勧めします。
食器洗い機で洗う場合はラックに垂直に立てて65℃で洗って下さい。
- キズの原因となりますので、研磨剤の入った洗剤、強力洗剤や硬いブラシは使わないで下さい。
- コントロールパネル等のインプリント(文字や記号)が消えることがありますので市販されているステンレス用クリーナーやスチールタワシは使わないでください。
市販の中性洗剤を湿らせた柔らかい布で拭き取って下さい。
- 毎回の調理の後(特に、ロースティングとグリルの後は必ず)のお手入れされることをおすすめします。
お手入れをされないまま時間が経ちますと残りカスが焼け付き、さらに落とすのが難しくなります。
- 庫内の少しの汚れは、庫内がまだ温かいうちに湯と洗剤で落とし、ドアを開けたままで乾燥させて下さい。

8. 知ってて便利なヒント集

ベーキング調理の場合（1）

こんなとき...?	こうしてください！
トレイで焼いたケーキの底の焼き色が薄い。	ケーキをもっと庫内の奥に置いて調理以外の不用なものは取り出してください。
ケーキ金型で焼いたケーキの底の焼き色が薄い。	トレイでなくグリルラックにケーキ金型をのせて焼いてください。
ケーキやタルトの底の焼き色が濃すぎる。	庫内のもっと上の段に入れて焼いてください。
ケーキが乾燥しすぎてパサパサになる。	設定温度を少し高くして、庫内の予備加熱をしておいてください。
ケーキや肉のかたまり（ローストなど）を焼いたとき、中が半焼けのまま。	ベーキングやロースティングの設定温度をもう少し低くしてください。 ヒント：設定温度を上げれば調理時間が短縮されるとは限りません。 より良い方法は、ベーキングやロースティングの時間を少し長くすることです。
長方形や他の形のケーキ型に入れて熱風加熱調理したとき、ケーキの後面の焼き色が濃すぎる。	ケーキ型を庫内のいちばん奥に置かないで中央に置いてください。
ケーキのふくらみが少ない。	次回からはケーキ生地水分の量を減らすか庫内温度を10℃ほど低くしてください。 そのケーキのレシピにある生地の混ぜ時間に特に注意してください。
ケーキのふくらみ具合が均一でなく、真中が高く、端は思ったほどふくらみがない。	スプリング型のまわりにバターをぬらずにケーキ生地を流して焼いてください。焼き上がった後はまわりをナイフで軽くはがすように型から取り出してください。
ケーキの上面が焦げる。	もう少し庫内の奥側に置いて少し低めの温度設定でほんの少し長めの調理時間にしてください。
ケーキの底が焦げる。	次回からは、ケーキをもっと上の段に置いて少し低い温度設定にしてください。
フルーツケーキの底の焼き色が薄すぎてジュースがふきこぼれる。	次回からは、もっと深いケーキ型を使って焼いてみてください。
ケーキの底が乾燥しすぎてパサパサになる。	そのケーキにつまようじで小さなあなを開け、そこにフルーツジュースかフルーツリキュールをしみこませます。 次回からは、設定温度を10℃ほど高くして焼いてください。
ケーキの外側の出来ばえはいいのに、中がとろとろ半なま状態になる。	次回からは、生地水分を少し減らし、もう少し低い設定温度にし、少し焼き時間を長くしてください。 もう少し設定温度を低くすると、もっと均一に焼き上がります。
一度に二段以上のところでケーキを焼いたとき、上の段のトレイのケーキの焼き上がりが下の段のものより濃くなりすぎる。	ちがう段に一度にいれた場合、出来上りは同じとは限りません。 下の段のものを長く調理するため、上の段のものより5～10分早く入れ、出来上がりが同じになるようにしてください。

ベーキング調理の場合（2）

こんなとき...?	こうしてください！
一度に二段以上のところでケーキを焼いたとき、上の段のトレイのケーキの焼き上がりが下の段のものより濃くなりすぎる。	もう少し設定温度を低くすると、もっと均一に焼き上がります。ちがう段に一度にいれた場合、出来上りは同じとは限りません。下の段のものを長く調理するため、上の段のものより5～10分早く入れ、出来上りが同じになるようにしてください。
ビスケットがトレイにひっついてしまう。	ビスケットをトレイに置いたままでもう一度オープンにいれて、トレイが温まった頃に取り出し、ビスケットをすぐに他のところに移してください。ゆっくりナイフでケーキのまわりを型からはがしてください。ケーキ型をひっくり返し、冷たい濡れた布をかぶせたり、はがしたりを何回かくりかえしてください。
ケーキ型からはずれない。	次回からは、ケーキ型の内側にラードかバターでグリースしてパン粉をふってからケーキ生地を流し込んでください。

ロースティングとグリリングの場合

こんなとき...?	こうしてください！
ローストの焼き色が濃すぎて、ところどころ焦げてしまっている。	ローストの段の高さおオープンの設定温度を確認してください。
ローストの焼き上がりは良いのにソースが焦げてしまっている。	次回からは、もっと小さいロースト・パンを使って水分を増やしてください。
ローストの焼き上がりは良いのにソース色が薄すぎて水っぽい。	次回からは、もっと小さいロースト・パンを使って水分を減らしてください。
調理しようとする分量が”調理の目安”にない。	”調理の目安”の中で、調理する分量を超えなくて最も近いところを参考に、掲載の調理時間より少し長めに焼いてください。

その他のヒント集

- 耐熱性のある土鍋や磁器はご使用できます。オープンに入れる場合は、グリル・グリッドの中央に入れてご使用ください。大きなロースト用の万能パンも使うことができます。土鍋や磁器をオープンから取り出す際には必ず乾いた布、またはグリッドの上にゆっくり置いてください。決して湿った布や台の上に置かないでください。急激に冷えて鍋にひびが入ることがあります。
- ケーキ金型などは暗い色のものをお使いになることをお勧めします。明るい色のケーキ金型は調理時間が長くなります。
- 本書に掲載の簡易レシピの調理時間は予備加熱されている状態からの時間を掲載しております。お勧めしている温度設定も食材や生地の量、水分の量によっても異なりますので、初めは最も低い温度から調理されることをお勧めします。調理によっては、次回から温度を高く設定する必要があるかもしれません。ヒント：温度設定は低いほうが中まで十分に焼けます。
- オープン料理表にない食材の場合は類似した食材を選んでください。またご自身のお好みの焼け具合に応じて必ずしも料理表の通りに調理される必要はありません。
- ケーキが上手に焼けたかどうかを確かめるには、料理表でお勧めしている時間の5～10分前くらいに生地が一番厚い場所に木のスティックを差し込んでみてください。生地に固そうな感触があれば、焼け具合は十分です。
- 湿った食材のベーキングやロースティングの時、蒸気が庫内にたまることがあります。熱蒸気に気を付けながら、1～2回ドアを少し開けて蒸気を出してください。そうすることで、オープン庫内にたまった湿気が水滴となり、蒸気によるオープン自体やキッチンへのダメージを防ぐことができます。
- 肉を焼く場合、肉の質と大きさによって焼け具合が異なります。薄い肉の場合は、大さじ2～3杯の水を肉にかけてください。肉の大きさに応じて、例えば野菜と一緒に焼く場合は大さじ8～10杯の水を加えてください。大きいローストの場合は、調理時間の半分の時間に肉を裏返してください。
- グリルの時は、オープンドアは閉めたままで調理してください。なるべくグリルする肉の厚さは2～3cmにそろえてください。出来上りが均一で肉汁をにがしません。ステーキのグリルには塩をふらないでください。数ピースのステーキはラックに直接のせてください。
- チキンは表面にバター、塩水、オレンジジュースを塗って焼けばきれいな褐色になります。
- 繊細な冷凍食品は”温度設定”スイッチを”庫内照明”の位置にすることで、庫内の温度が40～50℃になり、食品をやさしく、早く解凍できます。冷凍食品をグリル・グリッドの上に置き、下には融けた水分を受けるためグリル・パンを入れてください。
- 大きめの肉を1片だけグリルで焼く場合は、グリル・グリッドの中央に置いてください。必ず、下には肉汁を受けるためのグリル・パンを入れてください。
- グリル調理の場合、調理時間の3分の2の時間になったら裏返してください。
- グリリングの時にグリルヒーターのスイッチが自動的に入ったり切れたりしますが、これは正常です。設定した調理レベルによってその回数も変わります。
- アヒルとカモを調理するときは、手羽下の皮に穴をあけ、焼き上げているときに脂が出るようにしてください。

テクニカルデータ

電 源 : 単相200V 直結 50Hz/60Hz共用
消費電力 : 最大4850w

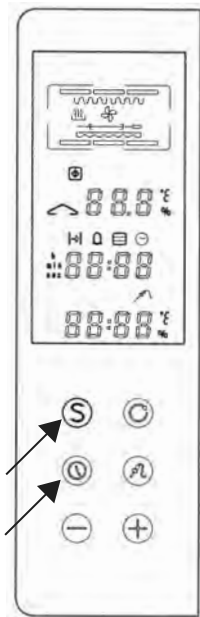
寸法(幅×高×奥行:単位mm)

庫内寸法 : 620×390×400 内容量89リットル

外形寸法 : 890×480×550 (ドア21・別)

キャビネット内寸法 : 860×475×550 (最小)

タイマー機能の簡易設定表



Ⓢ スタートボタン

Ⓣ タイマーボタン

急速タイマー (19ページ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. +ボタンを押して時間をきめる。 2. スタートボタンを押す。
現在時刻 (21ページ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. タイマーボタンを四回押す。 2. -/+ボタンで時刻をセット。 3. スタートボタンを押す。
アラーム (21ページ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. タイマーボタンを三回押す。 2. -/+ボタンで時間をセット。 3. スタートボタンを押す。
調理時間 (20ページ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. タイマーボタンを一回押す。 2. -/+ボタンで時間をセット。 3. スタートボタンを押す。
調理終了時刻 (20ページ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. タイマーボタンを二回押す。 2. -/+ボタンで時間をセット。 3. スタートボタンを押す。

- スタートボタンは押さなくても5秒後には有効になります。
- アラーム音はそのままでも3分後に自動停止します。

アフターサービスと保証について

保証書について

保証書は、販売店または指定サービス店が所定の事項を記入の上お渡します。その際、必ず「据付日、販売店名」等が記入されていることをご確認の上、記載内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

- 保証期間は、据え付け日から1年間です。ただし、保証期間中でも故障の原因や修理の内容によっては有料となる場合があります。詳しくは保証書をよくお読みください。

修理について

修理サービスを依頼される前に『簡単な修理』をお読みになり、もう一度ご確認ください。ご確認になって、なお異常がある場合は決してご自分で修理なさらず、必ず販売店もしくはサービス店にご連絡ください。

- 保証期間中の修理
保証書の記載内容に基づき、無料あるいは有料で修理いたします。
- 保証期間経過後の修理
修理により製品の機能が維持、回復できる場合には、ご要望により有料で修理いたします。
- 補修用性能部品の最低保有期間
補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後6年です。
※ 性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

アフターサービスの 依頼について

修理および転居・改築の際の製品移動、その他ご不明な点は、販売店もしくは指定サービス店にご依頼またはお問い合わせください。

- お知らせいただきたい内容
 1. 異常の内容
 2. 製品名(90ワイド・オープン)
 3. 据付日(保証書に記載してあります)
 4. 型式(EB385-410)

販売店名

輸入発売元

株式会社 N.TEC

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

輸入販売元

株式会社 N. TEC

〒651-1411

兵庫県西宮市山口町名来2-23-7

☎ 078-904-3101 FAX 078-904-3102

株式会社 N. TEC 東京支店

〒106-0044

東京都港区東麻布1-8-4 ザ・ベルグレイヴィア麻布1F

☎ 03-5545-3877 FAX 03-5545-3878

GAGGENAU