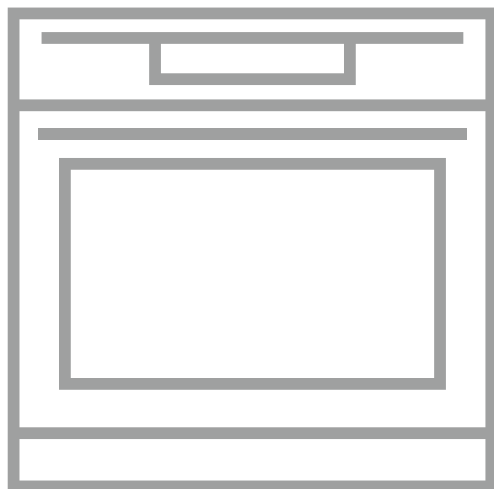


▶ BPK947730M

JP 取扱説明書
電気オーブン

USER MANUAL



AEG

目次

はじめに	4
安全上の注意	5
安全にお使いいただくために	5
警告	6
注意	9
本製品の廃棄について	10
各部の名称	11
付属品について	11
Food Sensor(フードセンサー)	11
テレスコピックランナー	11
各種プレート	12
オープンの操作と表示	13
コントロールパネル	13
ディスプレイ	14
はじめてご使用になる前に	16
①初めて接続したら	16
②使用前のクリーニング	16
③設置後の試運転と空焼き	17
オープンの基本的な使いかた	18
加熱モードリスト	19
Timer(タイマー)機能について	21
タイマー開始 / 終了の設定・調理時間の設定・タイマーのキャンセル・ 予約スタート / 終了時間の設定・タイマーの延長・キッチンタイマーの設定など	
Menu(メニュー)について	24
Menu(メニュー)	24
Favourites(お気に入り)	24
Assisted Cooking(アシスト調理)	25
Cleaning(クリーニング)	26
Options(オプション)	27
Settings(各種設定)/Setup(各種設定)・Service(サービス)	27
付属品の使い方	28
テレスコピックランナー	28
プレートの入れ方	29
フードセンサーの使いかた	30
調理のスタートから終わりまで	32
調理の設定を変更するとき	33
調理の設定をキャンセルするとき	33
予熱をするときは	34

調理に役立つヒント	34
設定温度と調理時間について	34
おすすめの加熱モードと調理表	35
1段で行う調理	35
モイストファンベーク /Moist Fan Baking	37
複数段で行うベーク調理	38
ピザ調理 /Pizza Function	39
ロースト調理	40
グリル調理 /Grill	42
冷凍食品調理 /Frozen Foods	43
スロー調理 /Slow Cooking- フードセンサーを使ってスロー調理を行う	44
解凍 /Defrost	45
保存調理 /Preserving	46
乾燥調理 /Dehydrating	47
パン焼き /Bread Baking	47
フードセンサー調理 - 食材と中心温度表	48
毎日のお手入れとクリーニング	49
お手入れのポイント	49
サイドレールの取り外しかた	50
セルフクリーニングを行うには	50
オープンドアの清掃と取り外しかた	52
庫内灯の交換	53
故障かな？と思ったら	55
IT'S EASY 簡単操作表	56
TAKE A SHORTCUT よく使う操作方法のショートカット	57
試験機関情報	58
セーフティ機能について	58
エネルギー効率について	59
冷却ファンについて	59
アフターサービスおよび修理規定	60
修理のご依頼について	61
補修用性能部品について	61
修理料金の仕組みについて	61
仕様	62
製品情報や点検期間の表示場所	62
愛情点検	62
製品保証書	63

はじめに

このたびは、AEG電気オープンをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- 取扱説明書の最後に製品保証書がついています。製品保証書の内容および「お買い上げ日/販売店名」の記入をお確かめのうえ、大切に保管してください。
- 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場所に、必ず保管してください。
- 本機を他の人に譲渡されるときは、必ずこの取扱説明書を添付してください。
- 設置および使用が正しく行われなかった場合の故障や事故については、責任を負いかねますので、あらかじめご了承ください。
- この取扱説明書には、製品が故障と思われるときに、お客様がご自分でトラブルを解決するための点検方法が書かれています。「故障かな?」と思われるときには、まずこの取扱説明書「故障かな?と思ったら」をご覧ください。点検後も正常に作動しない場合には、本機の電源を切り、お買い求めの販売店、またはエレクトロラックスお客様サポートご連絡ください。

◆ 製品登録をお願いします

長くご愛用いただくため、またエレクトロラックス お客様サポートのよりよいサービスをお受けいただくため、ご購入後はお早めに登録をお願いいたします。

ご登録をされると

- スムーズなお問い合わせ対応
 - エレクトロラックス最新情報を配信*
 - キャンペーンなどのお得なお知らせ*
- * 製品やキャンペーン情報等のご提供をご希望されたお客様が対象となります。

登録はこちらから



インターネット(PC・携帯電話)にてご登録ください。

https://member.electroluxjapan.com/webapp/-form/14975_zdw_120/index.do

⚠ 警告



点検後も正常に動かなかったり、明らかに異常がある場合は電源プラグを抜くか専用プレーカーを落とし安全を確保する

火災・事故・ケガ・感電・故障の恐れがあります。お買い求めの販売店にご連絡ください。

⚠ 警告



修理技術者以外は分解や改造および修理をしない

技術者以外の方が修理等を行うことはとても危険です。お買い求めの販売店にご連絡ください。

安全上の注意

■安全にお使いいただくために

- ご使用の前に、必ずP.5-9「安全上の注意」をお読みになり、正しくお使いください。お客様の誤った使用による製品の故障は当社では責任を負いかねます。この説明書は調理の際にもご覧いただけるよう、いつもお手元で保管してください。
- 注意事項は、本製品を安全に正しくお使いいただき、危害や損害を未然に防止するためのものです。
- 注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「危険」「警告」「注意」の3つに区分けしています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
- 必ず、本製品規定の設置マニュアルをよくお読みになり、正しい設置条件の下でご利用ください。誤った取り付け方法によって生じる全ての故障や事故は、弊社では責任を負いかねます。もし、お手元に設置マニュアルがない場合は、エレクトロラックス お客様サポートまでご連絡ください。連絡先はP.63をご覧ください。
- 本製品は一般家庭で使用するために設計されています。キャンピングカーへの車載、船舶、料理教室、店舗などの一般家庭以外での使用や業務用の使用による破損事故などは修理規定（P.60）の範囲内であっても対象とはなりません。また、いずれの場合も食材の保証はできません。

■安全に関するマーク



危険・警告：人が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合。



注意：人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される場合。



このマークは、警告・注意を示しています。



このマークは、禁止の行為を示しています。

マークの中に具体的な注意内容（左図は分解禁止）が描かれている場合があります。



このマークは、指示内容を示しています。

マークの中に具体的な注意内容（左図は電源プラグをコンセントから抜く）が描かれている場合があります。



警告



本製品はビルトイン専用機種です。キッチンへの据え付けや結線は専門技術者以外は絶対に行わないでください。
火災・感電・けがの恐れがあります。



交流単相200Vで定格20Aのコンセントにつなぎ、専用ブレーカーを設置してご使用ください。規格を守らないと、火災・感電・故障の原因になります。

⚠ 警告



電源コードやプラグが傷んだり、コンセントの差し込み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。



使用中または使用後すぐにヒーターや加熱部分（金属部・付属プレート類）に触れないでください。やけどの恐れがあります。



たこ足配線や延長コードを使用しないでください。火災・感電の原因になります。



油を加熱しないでください。発火する恐れがあります。



アース工事（D種接地）を確実に行ってください。故障や漏電のときに感電する恐れがあります。アース工事については販売店にご相談ください。



子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使用しないでください。やけど・感電・けがの恐れがあります。



本製品に水をかけないでください。ショート・感電の恐れがあります。



水のかかる場所に設置しないでください。ショート・感電の恐れがあります。



本製品は家庭用です。業務用として使用することはできません。家庭用以外での使用による故障は、アフターサービスの対象外となります。また食材の保証など製品修理以外の対応は致しかねます。



本製品は室内用です。防水加工はされていません。室外で使用すると、ショート・感電・発火・故障の恐れがあります。

下記の事項は庫内のエナメル塗装の変色や損傷の原因となります。



- ・ オープンの庫内の底面に直接、物を置かないでください。
- ・ オープンの庫内の底面に直接、アルミホイルなどを敷かないでください。
- ・ 熱したオープン庫内に直接水をかけないでください。
- ・ 調理後、庫内に湿った食器や食べ物を保管しないでください。
- ・ 付属品を出し入れする際は、庫内を傷付けないようご注意ください。
- ・ エナメルやステンレスの変色はオープンの機能には影響ありません。

安全な場所に設置してください。

ビルトイン用キャビネットを設置するときは以下の内容を確認してください。火災・故障の原因になります。



- ・ オープン手前の排気口が塞がれていない。
- ・ オープン手前の排気口の付近に、カーテンなどの可燃性の物や熱に弱い物、スプレー缶などが置かれていない。
- ・ オープン手前の排気口の付近に、可燃性の物を取り付けない。
- ・ 不安定な場所や熱に弱い敷物の上に設置しない。

⚠ 警 告



排気口は塞がないでください。物を置いたり、汚れがたまって塞がないよう、こまめに掃除をしてください。火災の恐れがあります。



交流単相200V以外では使用しないでください。火災・感電・故障の原因になります。



お手入れは、電源プラグをコンセントから抜くか専用ブレーカーを落として、庫内が冷めてから行ってください。やけど・感電・けがの恐れがあります。



付近に別の電気器具がある場合、電源コードをオープン表面に接触させたりオープンのドアに挟まないでください。火災・感電の原因になります。



改造はしないでください。修理技術者以外の方は、絶対に分解・修理・改造を行わないでください。発火したり、異常動作してけがをする恐れがあります。修理は必ずお買い上げの販売店にご相談ください。



電源コードを傷つけないよう注意して取り扱ってください。また、束ねたまま使用したり加工しないでください。電源コードが破損し火災・感電の原因になります。



排気口、製品の隙間に針金などの金属物や異物、指を入れないでください。感電やけがの恐れがあります。異物が中に入ったら、必ず専用ブレーカーを落とし、お買い上げの販売店にご連絡ください。



蒸気噴射や高圧洗浄器具を使用してお手入れをしないでください。製品を痛める原因になります。



濡れた手でコンセントや専用ブレーカーに触らないでください。ショート・感電の恐れがあります。



前面の排気口に触れたり顔などを近づけないでください。やけどの恐れがあります。



濡れた手で電源プラグを抜き差ししないでください。感電の恐れがあります。



電源プラグを抜くときは、コードを持って引き抜かないでください。必ず、電源プラグを持って抜いてください。ショート・感電・故障の原因になります。また、調理中に電源プラグを抜き差ししないでください。プラグを抜くときは、緊急の場合を除き、庫内が十分に冷めてから行ってください。












製品が故障したり損傷した場合は、すぐに電源を切り、専用ブレーカーを落として、お買い上げの販売店にご連絡ください。












電源コードが破損した場合は、すぐにお買い上げの販売店にご連絡ください。

⚠ 警 告

 <p>本製品を暖房や衣類の乾燥に使用しないでください。また調理以外の目的で使用しないでください。</p>	 <p>本製品を使用中にドアを開けるときは、近くに子供がいないことを確認してください。熱風でやけどをする恐れがあります。</p>
 <p>調理や空焼きを行うときは、小動物などのペットは別室に移して十分に換気をしてください。</p>	 <p>使用中は本製品から離れないでください。調理中の食材が発火することがあります。</p>
 <p>食品を必要以上に加熱しないでください。加熱により発煙、発火する恐れがあります。</p>	 <p>プレートを急冷しないでください。急激な温度変化によるそり返りや変形の恐れがあります。</p>
 <p>本製品のドアに物を挟んだまま使用しないでください。</p>	 <p>高温の庫内から料理を取り出す際は、十分に耐熱性のあるミトンなどをご使用ください。</p>
 <p>缶詰やびん詰め等を直接加熱しないでください。破損や容器の加熱による、やけど・けがの恐れがあります。</p>	 <p>本製品庫内は高温になりますので、必ずオープン専用調理容器をご使用ください。(プラスチック製耐熱容器・ラップは不可)</p>
 <p>耐熱材料を使用していない壁や家具には設置しないでください。オープンからの熱で壁や家具が傷み・変色・変形の原因になります。</p>	 <p>本製品はビルトイン専用です。製品をカウンターの上などに置いて使用しないでください。転倒・やけど・火災の恐れがあります。</p>
 <p>調理後は、必ず汚れをふき取ってください。吹きこぼれや油が残ったまま調理を続けると、庫内のこびりつきの原因になります。</p>	 <p>長期間ご使用にならないときは、必ず専用ブレーカーを落としてください。絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。</p>
 <p>電源プラグの刃、およびコンセントのほこりは拭き取ってください。付着したまま電源プラグを差し込むと、ショート・火災の原因になります。</p>	 <p>電源プラグの抜き差しやブレーカーの入り切りの際はオープンのドアを必ず閉めてください。感電の恐れがあります。</p>
 <p>アルコールを使用する調理は、オープンのドアを開ける際にご注意ください。気化したアルコールと空気が混ざり、発火の恐れがあります。</p>	 <p>オープンのドアを開ける際は、火花や裸火が本機に接触しないようにしてください。発火や火災の原因になります。</p>

⚠ 注意

 <p>電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込んでください。感電・ショート・発火の原因になります。</p>	 <p>調理中の食材が発煙・発火した場合は、すぐに電源を切り専用ブレーカーを落としてください。また、炎が消えるまではドアは開けないでください。空気が入り、火災や爆発の原因になります。</p>
 <p>設置の前に、オープンのドアがさまたげなく開閉できるか確認してください。</p>	 <p>落雷の恐れがあるときは、専用ブレーカーを事前に落としてください。故障の原因になります。</p>
 <p>調理の前に、食材についている鮮度保持剤（脱酸素剤）などを取り除いてください。発火や発煙の原因になります。</p>	 <p>ドアを開閉するときは、指の挟み込みにご注意ください。</p>
 <p>調理中や調理後熱いうちに水をかけないでください。ドアガラスが割れる原因になります。</p>	 <p>本製品やドアに無理な力を加えたり、乗ったりしないでください。故障の原因になります。</p>
 <p>調理中に地震が発生したら、すぐに調理を中止してください。揺れが大きいときは、まず身の安全を確保してから揺れがおさまるのを待ち、専用ブレーカーを落としてください。火災やけがの原因になります。大きな余震が予想される場合は、専用ブレーカーを落としたままにしておいてください。</p>	

■子供や高齢者、障害のある方の安全のために

⚠ 警告

窒息・けが・障害の残る恐れがあります。

※下記のことをお守りください。また、必要に応じてチャイルドロックを設定してください。

- 大人の指導及び監視なしで、子供がオープンのお手入れやメンテナンスを行うことはできません。
- このオープンを、子供や身体等に障害が見られる方、オープンの使用経験や知識がない方が使用する場合は、安全のために責任能力のある大人の管理下で行ってください。
- 子供をオープンで遊ばせないでください。
- 梱包材やパッケージは、子供の手の届かないところに置くか、または処分してください。
- オープンの作動中または使用後でオープンが熱いうちは、子供やペットをオープンに近づけないでください。高温のオープンに触れると、やけどの恐れがあります。

本製品の廃棄について

【お客様へお願い】

本製品を廃棄されるときは、下記をご覧ください、廃棄処分業者にお伝えください。

- オープンの電源コードからプラグを取り外してください。
- 電源コードは切断してください。
- 子供やペットが庫内に閉じ込められるのを防ぐため、オープンのパッキンを取り外してドアが閉まらないようにしてください。
- 廃棄に関する正しい情報を、居住地域の市/区役所等の担当部署や廃棄処分業者にお確かめください。
- 本製品のすべての素材は、環境に配慮されており焼却しても問題がありません。プラスチック類はすべてリサイクルが可能です。また、分別しやすいように、次の表記がされています。
 - >PE<：ポリエステル（外側のカバーや庫内に入っている取扱説明書の袋など）
 - >PS<：ポリエチレン発泡体（オープン本体のクッション材に使用しているポリエチレンフォームなど）にフロンガスは含まれていません。
- カートンは、再生紙でできています。古紙回収業者等にそのままお渡しください。

警告

廃棄のため、本製品を屋外に借り置きするときは、事前に使用不能にしてください。電源コードからプラグを取り外し、電源コードを切断し、ドアパッキンは外してドアが閉まらないようにしてください。これは、お子さまが閉じこめられる事故など（窒息する危険）を防止するためです。

禁止

無許可の回収業者に絶対に渡さない

家電製品を処分するときに、廃棄物処理法の許可を得ていない回収業者に絶対に渡さないでください。ご家庭の不要品を回収するには、廃棄物処理法に基づく「一般廃棄物収集運搬業の許可」又は「市町村の委託」が必要です。

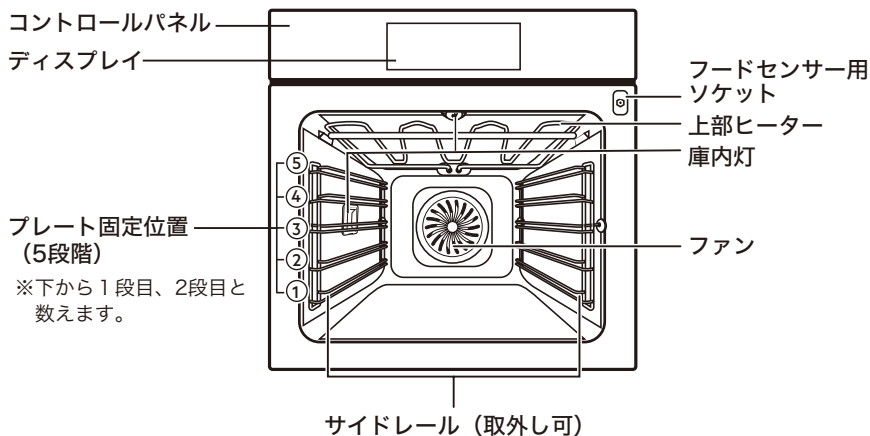
警告

製品の梱包材はお子様の近くに置かない



ビニール・発泡スチロール・段ボールなどの梱包材は、お子様にとって窒息事故・けがの恐れがあります。

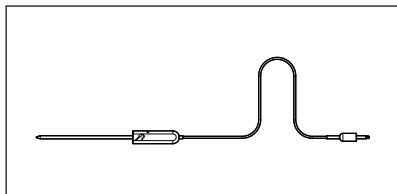
各部の名称



付属品について

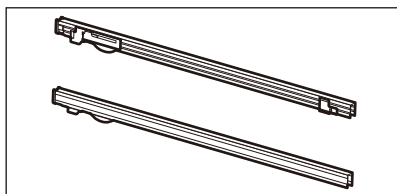
■Food Sensor/フードセンサー

センサーを肉のかたまりや魚(一尾)、キャセロール料理(耐熱容器に入れて焼く料理)の中心部に刺し、お好みの温度を1°C単位で設定して調理をすることができます。使い方はP.30-31「フードセンサーの使いかた」をお読みください。



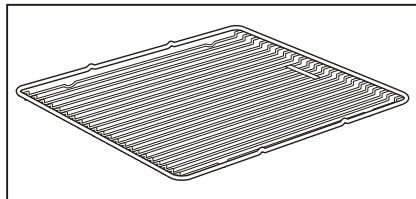
■テレスコピックランナー

プレート類の出し入れがスムーズに行えます。P.28「付属品の使い方」を合わせてお読みください。



■各種プレート

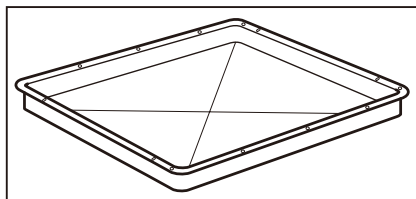
3種類のプレートが付属品として付いています。下記を参考に、調理に合わせてプレートを使い分けてください。



ワイヤーシェルフ (1枚)

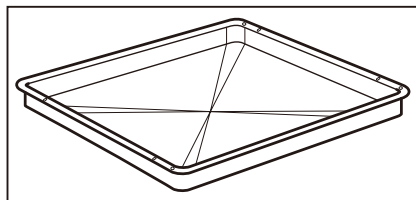
- ・オープン用の耐熱食器、鍋、ケーキ型などをのせて調理するとき。
- ・グリル/ローストパンとセットで使用して、ロースト調理をするとき。
(例) ローストビーフ・焼き魚
- ・食パンをトーストするとき。

※調理容器の落下を防ぐために、表面の外周は高くなっています。表裏を確認してお使いください。



ベーキングトレイ-浅型タイプ (2枚)

- ・パンやお菓子を焼くとき。
(例) クッキー・シュークリーム・ロールパン・フランスパンなど
- ・薄い食材を調理するとき。
(例) ピザ・魚のムニエルなど



グリル/ローストパン-深型タイプ (1枚)

- ・主に料理用で使用。
(例) ローストビーフ・ローストチキン・ミートローフなどの大きな塊肉
- ・大きな塊肉を肉汁をかけながら焼くとき。
- ・ワイヤーシェルフとセットで使用。
グリル調理やロースト調理の際にこぼれる油脂の受け皿として使用する。
- ・湯を張って調理するとき
(例) ビン詰め保存調理・スフレ・茶碗蒸しなどの蒸し料理

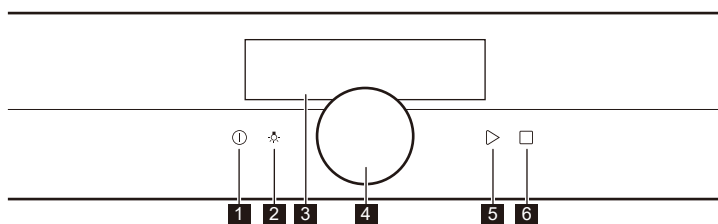
※パン生地を発酵するときにプレートの深さを利用することができます。プレートに生地を並べてラップをかけて発酵させてください。

⚠ 注意




- ・加熱されたプレートに冷凍ピザなど冷たい食材を直接のせて調理すると、温度差によってプレートがゆがんだり、バツと音がすることがあります。冷凍食品などを調理する場合は耐熱性のお皿にのせ、食材が直接プレートに触れないようにしてください。また冷たい食材は、常温に戻してから調理することをおすすめします。
- ・高温で加熱する場合にも、調理中にプレートがゆがむことがあります。
- ・ゆがみは、時間が経過してプレートが冷えると元に戻ります。

オープンの操作と表示

■コントロールパネル



	名称	機能
1	① 電源キー	オープンの電源をオン(入)/オフ(切)する。
2	庫内灯スイッチ	庫内灯をオン(入)/オフ(切)する。
3	ディスプレイ	オープンのいろいろな設定内容が表示される。 (加熱モード・調理温度・調理時間・時刻・メニュー・オプション・タイマーなど)
4	ダイヤル	持つ、押す、回すの3つの動作でオープン进行操作する
5	▷ START (スタート)	選択した機能を始める
6	□ STOP (ストップ)	選択した機能を止める

ダイヤルの基本操作		
持つ	押す	回す
		
<ul style="list-style-type: none"> ・ディスプレイを設定画面にする ・電源を入れる 	設定の確定、選択したメニュー/サブメニューを確定する。	設定の調整、メニュー/サブメニューをナビゲーションする。赤いカーソルと一緒に移動します。

覚えておきたい操作方法	
設定を確定する	ダイヤルを押す
設定画面を固定する	設定中15秒以内に操作が行われない場合、ホーム画面に自動的に戻る。ダイヤルを持ったままにすると、画面の切れ変わりを防ぐことができる
設定中に1つ前の画面に戻る	ダイヤルを左に回し、BACKを選択、ダイヤルを押す
設定中にホーム画面に戻る	ダイヤルを左に回し、HOMEを選択、ダイヤルを押す

■ディスプレイ

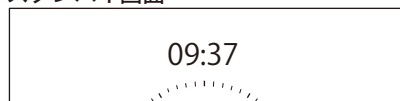
ディスプレイには、設定の内容が表示されます。下図はその一例です。これ以外にも、メニューのリストや各種メッセージなど様々な情報が表示されます。

ホーム画面



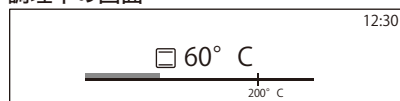
電源を入れると、ディスプレイはホーム画面に変わり、加熱モードとデフォルトの温度が表示されます。また設定中に15秒以内に操作されない場合、ディスプレイはホーム画面に戻ります。

スタンバイ画面



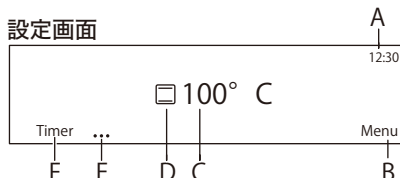
2分以内に操作されない場合、ディスプレイはスタンバイ画面になります。

調理中の画面

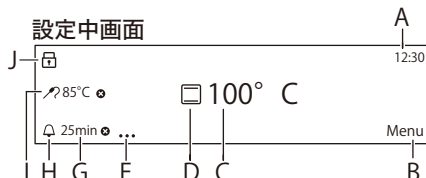


調理中は、ディスプレイには設定した加熱モードや設定可能なオプションが表示されます。

設定画面

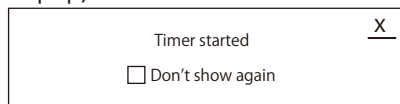


設定中画面



マーク	名称	内容
A	時刻	現在時刻を表示
B	メニュー	Menu を選択してメニューの設定に入る
C	温度	調理中の温度や設定温度を表示
D	加熱モード	選ばれている加熱モードのマークを表示
E	タイマーオプション	タイマーの種類を表示 タイマー開始オプションと終了オプションの設定に入る
F	タイマー	タイマー設定(タイマー設定後、表示がF になる)
G	タイマー時間	タイマーの時間をカウントダウンで表示
H	タイマー開始オプション タイマー終了オプション	設定しているタイマー開始オプション、終了オプションを表示(タイマー開始後に終了オプションの表示が変わる)
I	フードセンサー	フードセンサーの中心温度を表示
J	ドアロック	ドアにロックがかかっている表示

Popup/メッセージ






操作中にメッセージが表示される場合があります。赤いカーソルがXに合っている場合は、ダイヤルを押すとメッセージが消えます。






また、赤いカーソルを□ Don't show again/今後表示しないに合わせてダイヤルを押すと、同じメッセージが表示されなくなります。


MenuからReset all popups/メッセージリセットを設定すると、メッセージが再び表示されるようになります。(P.27「Settings/Service」を参照)

ディスプレイ表示

赤いカーソル（線）
設定画面になると、赤いカーソル（線）が加熱モードの下に表示されます。ダイヤルを回すと、カーソルも移動します。

タイマー終了オプション表示		
 アラーム音が鳴る設定	 アラーム音が鳴り、調理が自動的に終了する	 アラーム音が鳴らない設定

タイマー開始オプション表示		
 スタート予約	 オープンのドアが閉じてから タイマー開始	 設定をキャンセル
 設定温度に達してからタイマー開始	 調理開始時にタイマー開始	

ドア表示
 オープンドアがロックされている

はじめてご使用になる前に

⚠ 警告

「安全上の注意」をよくお読みください。

①初めて接続したら

オープン設置後初めて電源を入れると、ディスプレイにWelcomeメッセージが表示されます。ダイヤルを押してメッセージを消します。続けて下記の手順で言語・画面の明るさ・ブザー音量・時刻の設定を行ってください。





Step 1	ダイヤルを回して使用する言語を選び、ダイヤルを押して確定する ※日本語はありません。
Step 2	ダイヤルを回して画面の明るさを1～5段階の中から選び、ダイヤルを押して確定する
Step 3	ダイヤルを回してブザー音量を1～4段階の中から選び、ダイヤルを押して確定する
Step 4	ダイヤルを回して現在の時刻に合わせ、ダイヤルを押して確定する

時刻は下記の手順で簡単に変更できます。

時刻の簡単設定方法

Step 1	ダイヤルを回し、時刻 (A) に赤いカーソルを合わせ、ダイヤルを押す
Step 2	ダイヤルを左右に回して、現在の時刻に合わせる
Step 3	ダイヤルを押して、時刻を確定させる

②使用前のクリーニング

Step 1		庫内のプレートを取り外す。 ※上部ヒーターは取り外せません。
Step 2		庫内及び取り外した付属品の拭き掃除を行う。 ※P.49「毎日のお手入れとクリーニング」をよくお読みください。
Step 3		試運転と空焼きを行う。 ※③設置後の試運転と空焼きを参照してください。
Step 4		外したプレートを元の位置に戻す。

③設置後の試運転と空焼き

本製品設置後に必ず試運転を行ってください。これは、初めてご使用になるときに発生するヒーターからの臭いや、油を取り除くために必要な作業です。また、調理後にお手入れした後も、庫内の臭いが気になる場合は空焼きを行ってください。空焼きによって臭いが発生しますが、これは庫内に付着している油などが加熱されて焼かれた臭いであり、故障ではありません。



試運転と空焼きを行う

Step 1	庫内のプレートが外れていることを確認する
Step 2	加熱モード (D) の下に赤いカーソルがあることを確認し、ダイヤルを押す
Step 3	加熱モードから <input type="checkbox"/> を選び、ダイヤルを押す。設定画面に戻る
Step 4	ダイヤルを回し、温度 (C) に赤いカーソルを合わせ、ダイヤルを押す
Step 5	ダイヤルを回して最高温度の300°Cに設定し、ダイヤルを押す。設定画面に戻る
Step 6	ダイヤルを回し、Timerに赤いカーソルを合わせ、ダイヤルを押す
Step 7	ダイヤルを回して1h(1時間)に設定し、ダイヤルを押す。End action の画面になる
Step 8	Sound Alarm and stop cookingを選び、ダイヤルを押す 「Timer Started」のメッセージが出るので、ダイヤルを押す
Step 9	<input type="checkbox"/> STARTを押して、空焼きを始める ※中止する場合は <input type="checkbox"/> STOPを押してください。
Step 10	1時間後に空焼きが終了する アラームが鳴り「Your 1h timer has expired 0 minutes ago」のメッセージが表示されるので、ダイヤルを押してアラームを止める
Step 11	Step2と同じ操作方法で、加熱モード <input checked="" type="checkbox"/> 、温度300°Cに設定し、15分間加熱する アラームが鳴ったらダイヤルを押してアラームを止め、 <input type="checkbox"/> STOPを押す

警告

臭いや煙が発生することがあります。必ず窓を開け、十分に換気を行ってください。

注意

加熱（空焼き）直後に手を庫内などに入れると、やけどやけがをする恐れがあります。必ず安全な温度まで庫内が冷えてから、触れるようにしてください。

オープンの基本的な使い方

⚠ 警告

「安全上の注意」をよくお読みください。

加熱モードと温度を設定して調理する方法








- | | |
|---------------|---|
| Step 1 | オープンの電源を入れる |
| Step 2 | ダイヤルを持つとディスプレイが設定画面に変わり、デフォルトの加熱モードが表示される |
| Step 3 | 加熱モードの下に赤いカーソルがあることを確認し、ダイヤルを押してサブメニューに入る |
| Step 4 | 加熱モードを選択し、ダイヤルを押す。設定画面に戻る |
| Step 5 | ダイヤルを回し、温度 (C) に赤いカーソルを合わせ、ダイヤルを押す |
| Step 6 | ダイヤルを回して温度を設定する。ダイヤルを押す。設定画面に戻る |
| Step 7 | ▷ STARTを押して、調理を開始する
※フードセンサーは調理前や調理中、いつでも接続できます。
※ <input type="checkbox"/> STOPを押すと、いつでも加熱モードを停止することができます。 |
| Step 8 | 電源キーを押し、オープンの電源を切る |



■加熱モードリスト









加熱モードには、7種類のStandardと10種類のSpecialがあります。料理に適した加熱モードを選んで調理してください。ダイヤルを回して、StandardまたはSpecialからお使いになる加熱モードを選んでください。

加熱モード (Standard)

マーク	加熱モードの名称 温度/段	内容	参照 ページ
	Grill / グリル調理 (初期設定300°C/80~300°C) (1段で使用)	平らな食品の調理や食パン、焼き魚を焼くときに。また、グラタンなどの表面に追加で焦げ目を付けたいときに	P.42
	Turbo Grilling / ターボグリル (初期設定180°C/80~300°C) (1段で使用)	大きな肉の塊や骨付きの鶏肉をローストするときに。グラタンなどの焦げ目をつける料理にもおすすめ	P.36-41
	True Fan Cooking / トゥルーファン調理 (初期設定150°C/30~300°C) (3段まで同時使用可)	同時に複数段(2~3段)使う調理におすすめ。パン・ケーキ・料理までオールマイティに対応。また、Specialの「乾燥調理」にも使用 ファンを使った高い熱回りによって、「上下調理」よりも20~40°C低く温度が設定できて省エネ	P.35-38
	Frozen Foods / 冷凍食品調理 (初期設定220°C/80~300°C) (1段で使用)	冷凍ピザやスナックなどをこんがり仕上げ	P.43
	Conventional cooking / 上下調理 (初期設定200°C/30~300°C) (1段で使用)	1段で調理。ロースト料理や、じっくり鍋ごと煮込む料理におすすめ 上下の加熱でじっくり焼き上げます	P.35-41
	Pizza Function / ピザ調理 (初期設定200°C/80~300°C) (1段で使用)	1段で調理。底面にしっかりと焼き色をつけたい料理に	P.39
	Bottom Heat / 下火調理 (初期設定150°C/80~300°C) (1段で使用)	底面をサクサクした食感に仕上げたい料理やお菓子を焼くときに。また、Specialの「保存調理」にも使用	—




※このオープンは、それぞれの加熱モードに適した調理温度があらかじめ設定されており(初期設定)、加熱モードを選ぶとその温度が表示されます。この温度は、お好みに合わせて変更することができます。




加熱モード (Special)

マーク	加熱モードの名称 温度/段	内 容	参照 ページ
	Preserving / 保存調理 (初期設定160°C/100~170°C) (1 段で使用)	ピクルスなどの野菜や果物の保存食品を作る	P.46
	Dehydrating / 乾燥調理 (初期設定60°C/50~100°C) (3 段まで同時使用可)	スライスしたフルーツ、野菜などを乾燥させる	P.47
	Plate Warming / 食器温め (70°C固定) (1 段で使用)	盛り付ける食器をあらかじめ温める ワイヤーシェルフを下から1段目に入れ、食器を均等に並べます。温まり具合をみて途中で位置を入れ替えてください	—
	Dough Proving / パン生地発酵 (35°C固定) (生地の高さにより複数段使用可)	パンを焼く前の生地を発酵させる 調理時間(発酵時間)が20分にあらかじめ設定されています。お好みで発酵時間を変更してください	—
	Defrost / 解凍 (30°C固定) (1 段で使用)	冷凍した食品を解凍する 包装を外してプレートにのせ、下から1段目に入れます。調理時間が30分にあらかじめ設定されています	P.45
	Au Gratin / グラタン調理 (初期設定230°C/80~300°C) (1 段で使用)	グラタンやラザニアなどに。また、焼き色を付けたい料理に	—
	Slow Cooking / スロー調理 (初期設定90°C/80~150°C) (1 段で使用)	赤身の柔らかな牛肉・豚肉・魚をローストする	P.44
	Keep Warm / 保温 (80°C固定)	でき上がった料理を沸騰しない温度で保温する	—
	Moist Fan Baking / モイストファンベーク (初期設定160°C/90~230°C) (1 段で使用)	余熱を利用し庫内灯を消灯して調理する、省エネルギーの調理方法	P.37
<p>※この機能はヨーロッパのエネルギー効率性評価 EN60350-1 に基づき定められています。調理中は途中でドアを開けないでください。また、庫内温度が設定温度と異なることがあります。</p> <p>※庫内灯は 30 秒後に自動的に消灯します。</p>			
	Bread Baking / パン焼き (初期設定220°C/80~300°C) (1 段で使用)	パンを焼くときにおすすめ 焼き色や表面の光沢が、美しく仕上がります。	P.47

Timer (タイマー) 機能について

タイマー機能	
Cooking time (調理時間)	調理時間を最大23時間59分まで設定できる
Start criteria (タイマー開始オプション)	タイマーをいつスタートするかを設定できる
End action (タイマー終了オプション)	タイマー終了時の動作を設定できる
Delay start (タイマー予約)	調理開始の時間予約を設定する
Time extention (タイマー延長)	設定したタイマーを延長する

Start criteria (タイマー開始設定)	
- When timer is set	タイマーを設定し、ダイヤルを押すと同時にカウントダウンが始まる
 When closing the door	オープンのドアが閉まったと同時にカウントダウンが始まる
→ When cooking starts	タイマーを設定し、スタートキーを押すと同時にカウントダウンが始まる
 At set temperatuer	設定した温度に達してからカウントダウンが始まる
 At a later time	予約した時刻になるとカウントダウンが始まる

End action (タイマー終了オプション)	
 Sound Alarm	アラーム音が鳴る
 Sound Alarm and stop cooking	アラーム音が鳴り、自動的に調理も終了する
 Pop up message only	メッセージのみディスプレイに表示する

タイマー開始/終了オプションの設定方法	
Step 1	ダイヤルを回して ●●● に赤いカーソルを合わせ、ダイヤルを押す
Step 2	Start criteria の画面に変わる ダイヤルを回し、いつタイマーを開始するかを設定し、ダイヤルを押す
Step 3	End action の画面に変わる タイマー終了後の動作を選び、ダイヤルを押す

※At a later time 以外は、一度設定した内容は次に変更するまで有効です。

調理時間を設定して調理する方法	
Step 1	加熱モードと温度を設定する
Step 2	ダイヤルを回し、Timerに赤いカーソルを合わせ、ダイヤルを押す
Step 3	Timer を設定する画面に変わる ダイヤルを回して時間を設定し、ダイヤルを押す
Step 4	End action の画面に変わる タイマー終了オプションを選択し、ダイヤルを押す
Step 5	タイマーの種類によっては、設定すると下記のメッセージが表示される <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p style="text-align: center;">Timer started X</p> <p style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> Don't show again</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p style="text-align: center;">Start Timer</p> <p style="text-align: center;">No Yes ● S</p> </div> <p>※●には数字が入ります。 ●秒後に自動的にタイマーが開始します。</p>
Step 6	ダイヤルを押すとメッセージが消える
Step 7	▷START を押して、調理を開始する ※フードセンサーは調理前や調理中、いつでも接続できます。 ※ <input type="checkbox"/> STOP を押すと、いつでも加熱モードを停止することができます。



タイマーのキャンセル方法	
Step 1	ダイヤルを回して、カウントダウンの隣の ⊗ に赤いカーソルを合わせ、ダイヤルを押す
Step 2	「Delete timer? / タイマーを削除しますか？」のメッセージが表示される
Step 3	No (いいえ) / Yes (はい) を選び、ダイヤルを押す



予約スタートの設定方法	
Step 1	加熱モードと温度の設定をする
Step 2	ダイヤルを回して ● ● ● に赤いカーソルを合わせ、ダイヤルを押す
Step 3	Start criteria の画面に変わる ダイヤルを回し、At a later timeを選び、ダイヤルを押す
Step 4	Timer を設定する画面に変わる ダイヤルを回し、時間を選び、ダイヤルを2回押す



予約スタート/終了時間の設定方法	
Step 1	加熱モードと温度の設定をする
Step 2	ダイヤルを回して ● ● ● に赤いカーソルを合わせ、ダイヤルを押す
Step 3	Start criteria の画面に変わる ダイヤルを回し、At a later timeを選び、ダイヤルを押す
Step 4	Timer を設定する画面に変わる ダイヤルを回し、開始時刻を選び、ダイヤルを押す
Step 5	ダイヤルを回し、終了時刻を選び、ダイヤルを押す
Step 6	End action の画面に変わる タイマー終了オプションを選び、ダイヤルを押す

タイマー延長(Time extension)について

残り時間が10%になった時点で調理時間がまだ足りない場合、調理時間を延長することができます。また、オープンの加熱モードを変えることができます。

タイマーの延長方法	
Step 1	残り時間が10%になると、アラームが一度鳴る ダイヤルを回して、Timerに赤いカーソルを合わせる
Step 2	左上に +1 min +5 min +10 min のTime iconが表示される 希望のTime iconを選び、ダイヤルを押す
Step 3	加熱モードを変える場合は、ダイヤルを回して加熱モードに赤いカーソルを合わせ、 ダイヤルを押して表示される加熱モードから選び、ダイヤルを押す

キッチンタイマーの設定方法	
Step 1	ダイヤルを回して ● ● ● に赤いカーソルを合わせ、ダイヤルを押す
Step 2	Start criteria の画面に変わる ダイヤルを回して when timer is set/ タイマーをセットしたときを選び、ダイヤルを押す
Step 3	End action の画面に変わる Sound Alarm/ アラーム音を選び、ダイヤルを押す
Step 4	ダイヤルを回し、Timerに赤いカーソルを合わせ、ダイヤルを押す
Step 5	Timer を設定する画面に変わる ダイヤルを回して時間を設定し、ダイヤルを押す
Step 6	End action の画面に変わる Sound Alarm/ アラーム音が選ばれていることを確認し、ダイヤルを押す

※Start criteriaがすでに「when timer is set/タイマーをセットしたとき」に設定されている場合、Step 1~3は省略できます。

※キッチンタイマーは23時間59分までカウントダウンできます。この設定はオープンの使用には影響しません。

Menu (メニュー) について

■Menu (メニュー)

ディスプレイ右下の Menu には、以下の4つのメニューがあります。

Favourites (お気に入り)	よく使う設定を3つまで保存することができる
Assisted Cooking (アシスト調理)	あらかじめ加熱モードや温度、時間などがプログラムされた料理メニューが、リストで表示される。「マニュアル」「フードセンサー」での調理や、焼き具合を選ぶこともできる。 ※料理メニューによっては、温度や時間を変更することができます。
Cleaning (クリーニング)	セルフクリーニングのリストが表示される。クリーニング時間の異なる3種類のメニューから、庫内の汚れ具合に応じて選ぶ ※クリーニングの方法については、P.50「セルフクリーニングを行うには」を必ずお読みください。高温になりますので十分に注意してください。
Options(オプション)	オープンに追加できる機能がリストで表示される。サブメニューは4種類
Settings(基本設定)	オープンの基本設定に関するリストが表示される。メニューは2種類
/Setup(各種設定)	オープンの構成を設定する。サブメニューは9種類
/Service(サービス)	本機のソフトウェアバージョンなどの詳細を表示する。 サブメニューは5種類

以下の手順にそって各メニューに入り、表示されるリストから項目を選び、設定してください。

メニュー/サブメニューの設定方法	
Step 1	オープンの電源を入れる
Step 2	ダイヤルを回して Menu に赤いカーソルを合わせ、ダイヤルを押す
Step 3	4つのメニューがリストに表示される
Step 4	ダイヤルを回してメニューを選び、ダイヤルを押す
Step 5	サブメニューがリストに表示されるので、ダイヤルを回す / 押すの操作で内容を設定する

■Favourites (お気に入り)

加熱モード、調理時間、温度、クリーニング機能など、よく使用する設定を3つまで保存できます。

Favourites(お気に入り)の保存方法	
Step 1	よく使用する加熱モード、温度を設定する
Step 2	ダイヤルを回して Menu に赤いカーソルを合わせ、ダイヤルを押す
Step 3	Favourites を選び、ダイヤルを押す
Step 4	Save current settingsを選び、ダイヤルを押す
Step 5	順番を選び、ダイヤルを押す

Savoury Baking(食事系のパン)

パン	生	全粒粉パン	パン	焼成済み
		無発酵パン		生
		イースト 三つ編みパン		冷凍
	冷凍	バゲット パン	焼成済み	

Dessert/Baking(デザート/焼き菓子)

型入りケーキ	アーモンドケーキ	トレーケーキ	スポンジケーキ
	アップルパイ		シュガーケーキ
	バイクドチーズケーキ		スイスロール
	アップルカバーケーキ		甘いスイスタルト
	ショートペイストリーベース		イーストケーキ
	スポンジフランベース		小型ケーキ
	マディラケーキ		クリームパフ
	スポンジケーキ		エクレア
トレーケーキ	タルト	小型 ペイストリー	マカロン
	冷凍アップルシュトルーデル		マフィン
	ブラウニー		ペイストリーストライプ
	バイクドチーズケーキ		パフペイストリー
	クリスマスシュトレーン		ショートペイストリービスケット
	フルーツ フラン		甘いキャセロール
	ショート ペイストリー		
	スポンジ生地		
	イースト生地		



■Cleaning (クリーニング)

Cleaning(クリーニング)のサブメニュー		
Quick (クイック)	軽い汚れのとき	1 時間
Normal (ノーマル)	普通の汚れのとき	1 時間 30 分
Intense (インテンス)	ひどい汚れのとき	2 時間 30 分

■ Options (オプション)

Options(オプション)のサブメニュー	
Light	庫内灯を点灯、消灯する ・設定：ON(点灯)/OFF(消灯)
Lamp icon visible (庫内灯アイコンの点灯/消灯)	庫内灯の「庫内灯アイコン」を消す ・設定：ON(表示する)/OFF(表示しない)
Child lock (チャイルドロック)	ドアが閉まるとドアがロックされ、ドアが開かず、コントロールパネルの操作ができなくなる ・ロックの設定：ON(ロックする)/OFF(表示しない)から選ぶ ・ロックの解除：表示されるアルファベットをアルファベット順に選び、都度ダイヤルを押す
Fast heat up (高速加熱)	標準で加熱時間を短縮する。一部の加熱モードで有効 ・設定：ON(する)/OFF(しない)から選ぶ

■ Settings (基本設定) /Setup(各種設定)

Setup(各種設定)のサブメニュー	
Language (言語)	表示される言語を選ぶ ※日本語はありません
Time of day (時刻)	現在の時刻を設定する
Time indication (時刻表示)	スタンバイ画面の時刻表示を点灯 / 消灯する
Digital clock style (時刻表示スタイル)	調理開始の時間予約を設定する
Cleaning Reminder (庫内クリーニングのお知らせ)	庫内清掃のクリーニングのお知らせを On(有効)/Off(無効)から選ぶ
Key tones (タッチ音)	コントロールパネルのタッチ音を Beep/Click/None (音なし)から選ぶ ※On/OffとSTOPの音はNoneを選んでも消せません
Alarm/Error tones (アラーム/エラー音)	アラーム / エラー音の On(鳴る)/Off(鳴らない)を選ぶ
Buzzer volume (ブザー音量)	タッチ音と信号音の音量を 1~4 段階から選ぶ
Display brightness (画面の明るさ)	ディスプレイの明るさを 1~5 段階から選ぶ

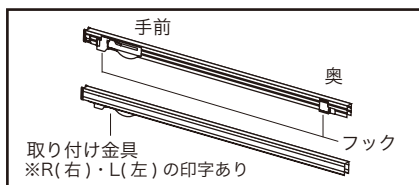
■ Settings (基本設定) /Service(サービス)

Service(サービス)のサブメニュー	
Demo mode (デモモード)	・起動 / 終了コード 2468 ・初期設定は Off ※デモモードに入っていると調理 (加熱) することはできません
License (ライセンス)	ライセンスに関する情報を表示する
Softwear version (ソフトウェアバージョン)	ソフトウェアバージョンに関する情報を表示する
Reset all settings (設定リセット)	設定を工場出荷時の初期設定の状態にリセットする
Reset all popups (メッセージリセット)	メッセージを工場出荷時の初期設定の状態にリセットする

付属品の使いかた

■ テレスコピックランナー

このオープンには、テレスコピックランナー（以下、ランナー）が1セット付いています。サイドレールに取り付けてご使用ください。プレートがスムーズに引き出せるので、重い料理も負担なく取り出すことができ、両手が使えて便利です。

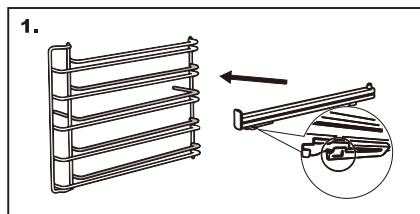


⚠ 注意 テレスコピックランナーを取り扱うときは

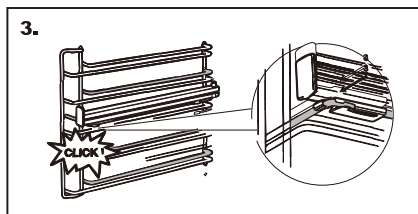
- ・食器洗い機で洗わないでください。
- ・ナイフなどの鋭利な物で、焦げ付きなどの汚れを削り取らないでください。
- ・滑りを良くするためにレールに油を塗らないでください。

● 取り付けかた

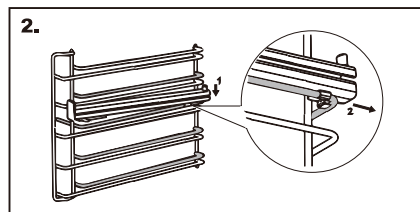
- ・最初に、ランナーの取り付け金具に記載されている”R”=(右)または”L”=(左)を確認してください。
- ・ランナーはサイドレールの下から1～4段目のどこにでも、最大4セットまで取り付けられます。



ランナーの左右を確認する。
(図の例) ”L”のランナーは、左側のサイドレールに取り付ける。



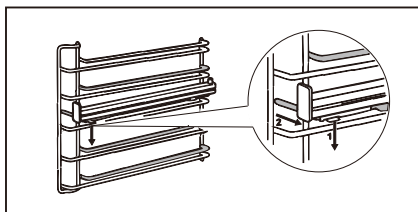
ランナーの手前にある取り付け金具を、カチッと鳴るまで上に押し込む。



取り付けたい段の、上のレールの奥から1 cm くらいの所に、ランナーの奥側のフックを引っ掛け (↓1)、次に水平に保ちながら奥までスライドさせる。(→2)

● 取り外しかた

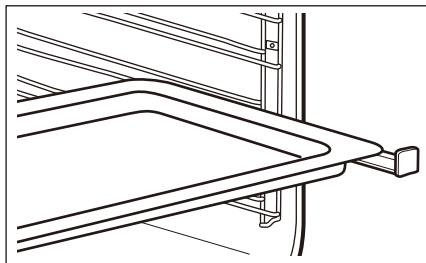
ランナーを取り付ける段を変更したいときは、以下のように取り外します。



手前の金具を引き下げ (↓1)、ランナーをサイドレールから庫内の内側に引くように外す。(→2)

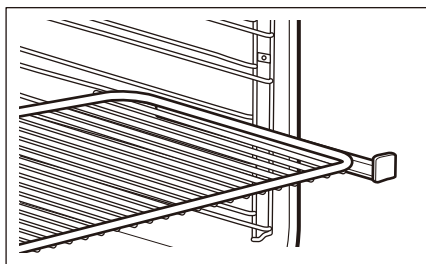
■プレートの入れかた

ランナーにプレートをのせる



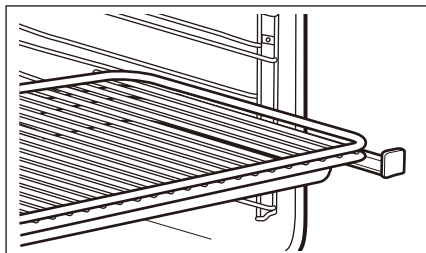
ランナーを引き出し、ベーキングトレイまたはグリル/ローストパンをのせる。

ランナーにワイヤーシェルフをのせる



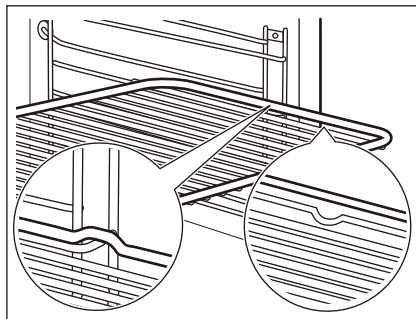
ワイヤーシェルフの表裏を確認し、ランナーの上にそのままのせる。

ワイヤーシェルフとプレートを一緒にランナーにのせる



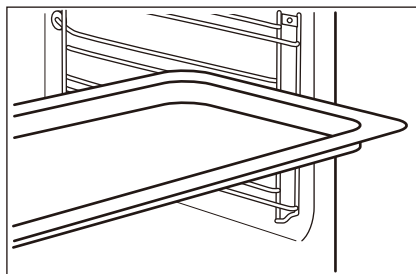
ワイヤーシェルフの表裏を確認し、プレートの上のせてから、ランナーと一緒に差し込む。

ワイヤーシェルフを差し込む



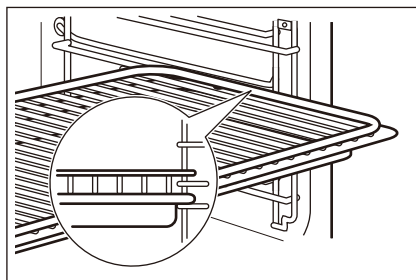
ワイヤーシェルフの表裏を確認し、サイドレールの2本の間に差し込む。

ベーキングトレイ・グリル/ローストパンを差し込む



サイドレールの2本の間に差し込む。

ワイヤーシェルフとプレートを一緒に差し込む



ベーキングトレイまたはグリル/ローストパンをサイドレールの間に差し込んでから、上のレールの上に、ワイヤーシェルフを差し込む。

フードセンサーの使いかた

フードセンサーを使うと、食材の中心温度を確かめながら調理を行うことができます。調理温度と中心温度の2つを設定して調理をスタート。中心温度は1°C単位で設定できるので、ローストビーフなどの調理におすすめです。フードセンサーは調理前あるいは調理中のいつでも接続することができます。設定する中心温度はP.48「フードセンサー調理 - 食材と中心温度表」をご参照ください。また、P.44「Slow Cooking/ スロー調理」も合わせてご覧ください。

⚠ 注意 フードセンサーを取り扱うときは

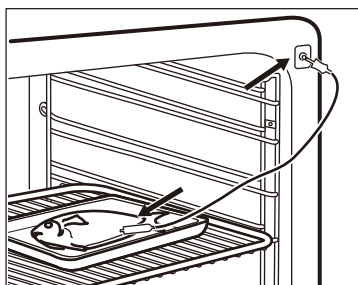
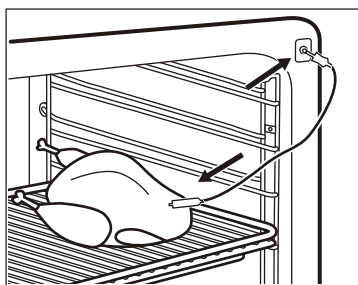
- 必ず本製品付属のフードセンサーおよび、弊社指定の交換部品をお使いください。
- 液体状の料理には使用できません。
- 調理中は、食材の中心部にしっかり固定するように差し込んでしてください。
- 調理前の食材の温度は室温に戻してください。
- フードセンサーは高温になるため、触るとやけどをする恐れがあります。食材から引き抜くときは十分に注意し、お手入れは冷めてから行ってください。
- 食器洗い機で洗わないでください。使用後は温水と洗剤を含んだ柔らかい布でふき、乾燥させてください。

フードセンサーの使い方

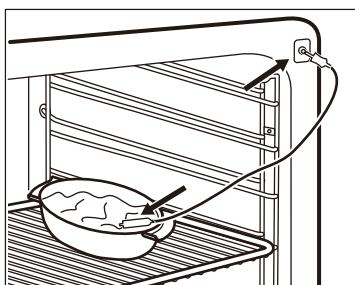
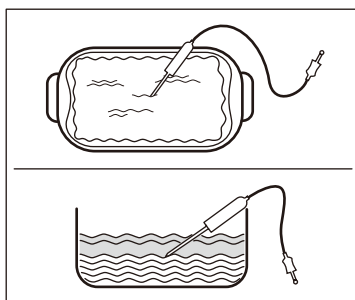
Step 1 オープンの電源を入れる




Step 2 フードセンサーの先端部を食材の中心部（最も厚みのある部分）に刺す
フードセンサーの3/4が食材の中に入っていることを確認する（下記参照）

肉・魚の調理で使うとき



キャセロール調理で使うとき



- Step 3** 食材をオープンに入れ、フードセンサーのプラグをオープン前面にあるソケットに挿入してドアを閉める。ディスプレイに現在のフードセンサーの温度と  が表示される
- Step 4** ダIALを回して  に赤いカーソルを合わせ、ダイヤルを押す
- Step 5** ダIALを回して中心温度を設定し、ダイヤルを押す
 ※中心温度はいつでも変更できます。ディスプレイの  に赤いカーソルを合わせてダイヤルを押し、ダイヤルを回して温度を選び、もう一度ダイヤルを回して確定します。
- Step 6** End action の画面に変わり、下記のオプションの中からフードセンサーの設定温度に達したときの動作を選ぶ
 ・ Sound alarm : アラーム音が鳴る
 ・ Sound alarm and stop cooking : アラーム音が鳴り、調理が自動的に停止する
- Step 7** ダIALを押して確定する
- Step 8** 加熱モードや調理温度を設定し、スタートキーを押して調理を始める
 ※フードセンサーを使用できない加熱モードを選んだ場合は「Unplug the Food sensor/フードセンサーをソケットから抜いてください」のメッセージが表示されます。
 ※フードセンサーを使用する調理（スロー調理を除く）は、調理温度を120℃以上に設定してください。
- Step 9** フードセンサーの設定温度に達すると、「Core temperatuer reached.Check result./中心が設置温度に達しました。確認してください」のメッセージが表示される
 調理終了後は、ソケットからフードセンサーを抜き、料理をオープンから取り出す








調理のスタートから終わりまで

加熱モードは、Standard 7種類と Special 10種類がありません。

お料理に合わせて加熱モードを選び、以下の手順にそって調理を行ってください。

調理温度は、加熱モードごとにおすすめの温度があらかじめ設定されていますが、お好みに合わせて変更することができます。変更可能な温度の範囲は P.19「加熱モードリスト」をご覧ください。

※10種類のSpecialのうち、Keep Warm/保温、Plate Warming/食器温めは、調理モードではありません。

調理の手順	
1. 電源を入れる	
Step 1	オープンに食材を入れ、電源を入れる ※フードセンサーは、調理前や調理中のいつでも接続できます。P.30「フードセンサーの使い方」をご参照ください。
2. 加熱モードを選ぶ	
Step 2	設定画面に  と赤いカーソルが下に表示される。ダイヤルを押す
Step 3	加熱モードが表示される。ダイヤルを回して、使いたい加熱モードに合わせる
Step 4	ダイヤルを押して、選んだ加熱モードを確定する。設定画面に戻る
3. 調理温度を設定する	
Step 5	ダイヤルを回して、表示されている温度に赤いカーソルを合わせ、ダイヤルを押す ※温度を変更しない場合は、 Step 7 の手順に移ってください。
Step 6	ダイヤルを回し、5°C単位でお好みの温度を選び、ダイヤルを押して確定する 設定画面に戻る
4. 調理時間を設定する	
Step 7	ダイヤルを回して、Timer に赤いカーソルを合わせ、ダイヤルを押してリストに移る ※調理時間を設定しない場合は、時間をカウントアップしながら加熱が開始します。 Step 11 の手順に移り  を押して調理を開始し、  を押してご自身で終了させてください。
Step 8	ダイヤルを回して、調理時間を設定する。ダイヤルを押して確定する
5. 調理を始める	
Step 9	 START を押して、調理を開始する ※調理を止めるときは  STOP を押してください。
6. 調理が終わる	
Step 10	調理が終了するとアラームが鳴り、ディスプレイに終了のメッセージ「Your ● timer has expired ■ minutes ago（あなたの●タイマーは■分前に終わりました）」が表示される ダイヤルを押してアラームを止める

※End Action が Pop up message only で設定されている場合は、アラームは鳴りません。

7. 調理時間を延長、加熱モードを変更する

Step 11 調理時間の延長、加熱モードの変更をする

【時間延長】 左上に延長できる時間が表示されるので、ダイヤルを回し、赤いカーソルを希望の延長時間に合わせる。ダイヤルを押す。

【加熱モード変更】 ダイヤルを回し、赤いカーソルを加熱モードに合わせる。変更可能な加熱モードが表示されるので、カーソルを希望の加熱モードに合わせる。ダイヤルを押す。

※延長、加熱モードを変更しない場合は、**Step13**の手順に移ってください。

Step 12 ▷START を押して、調理を開始する

8. 電源を切る

Step 13 電源キー ① を押し、電源を切る

■調理の設定を変更するとき

加熱モード、温度、フードセンサーの中心温度、調理時間などの設定は、いつでも変更することができます。ダイヤルを回し、赤いカーソルを変更したい設定に合わせ、ダイヤルを押し、もう一度設定をしてください。

または、電源キー①を押してオープンの電源を切り、最初から設定してください。

■調理の設定をキャンセルするとき

電源キー①を押して、オープンの電源を切ってください。

■予熱をするときは

予熱が必要な調理を行なう場合は、P.32「調理のスタートから終わりまで」の調理の手順の途中で以下の操作を行い、庫内を温めてから食材をオープンに入れてください。

※予熱の必要な調理については、P.35-47の調理表をご参照ください。

予熱のしかた

Step 1 調理の手順「1.電源を入れる～2.加熱モードを選ぶ」までの手順を行う

Step 2 「3.調理温度を設定する」のところで、予熱の温度を設定する

Step 3 ▷START を押す

Step 4 「調理中の画面」(P.14を参照)の画面になり、設定温度に達すると、加熱モードと設定温度だけの表示に変わる

Step 5 ダイヤルを押し、設定画面に戻る

Step 6 オープンに食材を入れ、「4.調理時間を設定する」の手順にそって調理時間を設定し、調理をスタートする

※予熱温度と調理温度が違う場合は、「3.調理温度を設定する」で調理温度を設定してから**Step 6**の手順を行ってください。

調理に役立つヒント

■ 設定温度と調理時間について

- ・このオーブンは、AEGの従来のオーブン調理表と設定（温度や時間、プレート位置など）が変わっています。この取扱説明書の調理表に合わせて行ってください。
- ・初めてオーブンをお使いになるときは、温度を低めに設定して様子を見ることをおすすめします。
- ・1段以上を使用してケーキを焼くときは、調理表の時間より、焼き時間を10～15分延長してください。
- ・高さの異なるケーキやペイストリーを同時に焼いた場合、最初は焦げ目が均等につかないことがあります。温度設定は変えないでください。調理が進む過程で焼き具合は均一になります。
- ・長時間の調理をするときは、調理終了時刻の約10分前にオーブンの電源を切っても、余熱で十分に調理を続けることが可能です。

ケーキがうまく焼けないとき

焼き上がり	考えられる原因	改善方法
ケーキの底に十分な焦げ目がつかない。	プレートの位置が違う。	プレートを低い位置に入れてください。
	温度設定が高すぎる。	温度を少し低めに設定してください。
ケーキが膨らまない。湿っぽい。表面がでこぼこしている。スジがついている。	焼く時間が足りない。	焼く時間をより長く設定してください。 ※温度を高く設定しても焼き上がりの時間を短縮することはできません。
	水分量が多すぎる。	水分量を減らしてください。
	生地を混ぜる回数が多い。	生地を混ぜる回数にご注意ください。(特にハンドミキサー使用時)
ケーキがパサパサする。	温度設定が低すぎる。	温度を少し高めに設定してください。
	焼く時間が長すぎる。	焼く時間を少し短く設定してください。
焦げ目にむらがある。	設定温度が高すぎる。 焼く時間が短すぎる。	温度を少し低く設定し、焼く時間を少し長めにしてください。
	焼く時に生地の表面が平らになっていない。	生地の表面を均等にならしてください。
設定時間に達してもケーキが焼けない	温度設定が低すぎる。	温度を少し高めに設定してください。

おすすめの加熱モードと調理表

- ・この取扱説明書のレシピは、欧州の食文化に基づいたものです。食材の分量・調理時間などはご自身のお好みに合わせて変えてください。
- ・調理したいレシピが見つからないときは、同じようなレシピを目安に調理してください。
- ・表の設定内容は目安です。食材の量や状態、レシピによっても異なります。

■ 1 段で行う調理

[加熱モード:  トゥルーフアン調理/True Fan Cookig、 上下調理/Conventional Cooking、 ターボグリル/Turbo Grilling]

ケーキ型を使うお菓子

ケーキの種類	加熱モード	温度(°C)	時間(分)	プレート位置
リングケーキ ブリオッシュ	トゥルーフアン調理	150-160	50-70	1
マディラケーキ フルーツケーキ	トゥルーフアン調理	140-160	70-90	1
ショートペイストリー (フランベース)	トゥルーフアン調理	170-180 ¹⁾	10-25	2
スポンジミックス (フランベース)	トゥルーフアン調理	150-170	20-25	2
チーズケーキ	上下調理	170-190	60-90	1

1) オープンを予熱してください。

ケーキ/ペイストリー/プレートにのせて焼くパン

ケーキの種類	加熱モード	温度(°C)	時間(分)	プレート位置
三つ編みパン クラウンパン	上下調理	170-190	30-40	3
クリスマスシュトーレン	上下調理	160-180 ¹⁾	50-70	2
パン(ライ麦パン) 1. 焼き工程(前半) 2. 焼き工程(後半)	上下調理	1. 230 ¹⁾ 2. 160-180	1. 20 2. 30-60	1
シュークリーム エクレア	上下調理	190-210 ¹⁾	20-35	3
スイスロール	上下調理	180-200 ¹⁾	10-20	3
ドライ克蘭ブル トッピングケーキ	トゥルーフアン調理	150-160	20-40	3
バターアーモンドケーキ シュガーケーキ	上下調理	190-210 ¹⁾	20-30	3

ケーキ/ペイストリー/プレートにのせて焼くパン

ケーキの種類	加熱モード	温度(°C)	時間(分)	プレート位置
フルーツフラン	上下調理	180	35-55	3
トッピング(クワルクチーズ、クリーム、カスタード等)付き、イーストケーキ	上下調理	160-180 ¹⁾	40-60	3

1) オープンを予熱してください。

ビスキュイ

ケーキの種類	加熱モード	温度(°C)	時間(分)	プレート位置
ショートペイストリー ビスキュイ	トゥルーファン調理	150-160	10-20	3
メレンゲ	トゥルーファン調理	80-100	120-150	3
マカロン	トゥルーファン調理	100-120	30-50	3
ビスキュイ(イースト生地)	トゥルーファン調理	150-160	20-40	3
パフペイストリー	トゥルーファン調理	170-180 ¹⁾	20-30	3
ロールケーキ	上下調理	190-210 ¹⁾	10-25	3

1) オープンを予熱してください。

グラタン・その他

種類	加熱モード	温度(°C)	時間(分)	プレート位置
ベーكدパスタ	上下調理	180-200	45-60	1
ラザニア	上下調理	180-200	25-40	1
野菜グラタン	ターボグリル	160-170 ¹⁾	15-30	1
バゲット (とろけるチーズをトッピング)	トゥルーファン調理	160-170	15-30	1
ミルクライス	上下調理	180-200	40-60	1
ベーكدフィッシュ	上下調理	180-200	30-60	1
詰め物入り野菜	トゥルーファン調理	160-170	30-60	1

1) オープンを予熱してください。

■ モイストファンベーク/Moist Fan Baking

[加熱モード:  モイストファンベーク/Moist Fan Baking]

種類	温度(°C)	時間(分)	プレート位置
甘いロールパン 16個	180	25-35	2
スイスロール	180	15-25	2
魚1尾	180	15-25	3
クッキー 16個	180	20-30	2
マカロン 24個	160	25-35	2
マフィン 12個	180	20-30	2
総菜パン 20個	180	20-30	2
ショートペイストリービスケット 20個	140	15-25	2
タルト 8個	180	15-25	2

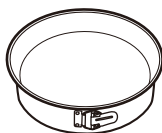
【モイストファンベークにおすすめの調理器具】

暗めで反射しないものをおすすめします。明るめで反射する型や容器よりも、熱吸収がよく効率よく調理できます。



ピザトレイ

- ・暗い
- ・反射しない
- ・直径28cm



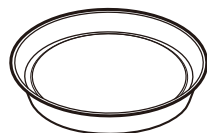
オープン皿

- ・暗い
- ・反射しない
- ・直径26cm



ココット皿

- ・セラミック
- ・直径8cm
- ・高さ5cm



タルト型

- ・暗い
- ・反射しない
- ・直径28cm

■複数段で行うベーク調理

[加熱モード:  トゥールファン調理/True Fan Cooking]

ケーキ/ペイストリー/プレートにのせて焼くパン

種類	温度(°C)	時間(分)	プレート位置	
			2段の場合	3段の場合
シュークリーム エクレア	160-180 ¹⁾	25-45	1/4	—
ドライシュトロイゼル ケーキ	150-160	30-45	1/4	—

1) オープンを予熱してください。

ビスキュイ/小型のケーキ/ペイストリー/ロールケーキ

種類	温度(°C)	時間(分)	プレート位置	
			2段の場合	3段の場合
ショートペイストリー スポンジ生地ビスキュイ	150-160	20-40	1/4	1/3/5
メレンゲ	80-100	130-170	1/4	—
マカロン	100-120	40-80	1/4	—
ビスキュイ (イースト生地)	160-170	30-60	1/4	—
パイ生地	170-180 ¹⁾	30-50	1/4	—
ロールケーキ	180	20-30	1/4	—

1) オープンを予熱してください。

■ ピザ調理/Pizza Function

[加熱モード:  ピザ調理/Pizza Function]

種類	温度(°C)	時間(分)	プレート位置
ピザ (薄い生地)	200-230 ¹⁾	15-20	2
ピザ (厚い生地)	180-200 ¹⁾	20-30	2
タルト	180-200	40-55	1
ほうれん草のフラン	160-180	45-60	1
キッシュロレーヌ/スイスフラン	170-190	45-55	1
アップルカバーケーキ	150-170	50-60	1
野菜パイ	160-180 ¹⁾	50-60	2
イースト菌なしのパン	230-250 ¹⁾	10-20	2
パイ生地のフラン	160-180 ¹⁾	45-55	2
フラムクーヘン (アルザス地方のピザに似た料理)	230-250 ¹⁾	12-20	2
ピロエギ(ロシア風カルツォーネ)	180-200 ¹⁾	15-25	2

1) オープンを予熱してください。

■ロースト調理

- ・ロースト調理には、必ず耐熱用容器をご使用ください。
- ・ロースト用の大きな肉の塊は、直接グリル/ローストパンに入れるか、ワイヤーシェルフにのせて、油脂の受け皿用にグリル/ローストパンを1段下に差し込んでください。
- ・肉汁や脂が燃えないように、グリル/ローストパンに水を少し入れてください。
- ・料理に応じて途中でロースト肉を裏返してください。(ロースト調理開始後、調理時間の1/2または1/3が過ぎた頃)大きなロースト肉や鶏肉の塊から出る肉汁を、調理の最中に肉の上から数回かけてください。よりおいしいローストができて上がります。
- ・オープンで肉や魚をロースト調理するときは、1Kg以上の重さのものをおすすめします。
- ・赤身の肉は、アルミホイルに包んだり、蓋付きのロースト用容器を使用すると、肉がよりジューシーに仕上がります。

[加熱モード： 上下調理/Conventional Cooking、
 ターボグリル/Turbo Grilling]

牛肉

種類	重さ / 厚さ	加熱モード	温度(°C)	時間(分)	プレート位置
牛肉の煮込み	1-1.5 kg	上下調理	230	120-150	—
ローストビーフまたはヒレ肉：レア	厚さ1cm	ターボグリル	190-200 ¹⁾	5-6	—
ローストビーフまたはヒレ肉：ミディアム	厚さ1cm	ターボグリル	180-190 ¹⁾	6-8	—
ローストビーフまたはヒレ肉：ウェルダン	厚さ1cm	ターボグリル	170-180 ¹⁾	8-10	—

1) オープンを予熱してください。

豚肉

種類	重さ	加熱モード	温度(°C)	時間(分)	プレート位置
肩/首肉 もも肉の塊	1-1.5kg	ターボグリル	160-180	90-120	—
チョップ スペアリブ	1-1.5kg	ターボグリル	170-180	60-90	—
ミートローフ	750g-1kg	ターボグリル	160-170	50-60	—
ひざ肉 (加熱処理済み)	750g-1kg	ターボグリル	150-170	90-120	—

仔牛肉

種類	重さ	加熱モード	温度(°C)	時間(分)	プレート位置
仔牛肉のロースト	1	ターボグリル	160-180	90-120	—
ひざ肉	1.5-2	ターボグリル	160-180	120-150	—

子羊肉 (ラム)

種類	重さ	加熱モード	温度(°C)	時間(分)	プレート位置
脚/ロースト	1-1.5	ターボグリル	150-170	100-120	—
鞍下肉	1-1.5	ターボグリル	160-180	40-60	—

ジビエ

種類	重さ	加熱モード	温度(°C)	時間(分)	プレート位置
野ウサギの肩ロース/脚	1	上下調理	230 ¹⁾	30-40	—
鹿の肩ロース	1.5-2	上下調理	210-220	35-40	—
鹿の腰肉	1.5-2	上下調理	180-200	60-90	—

1) オープンを予熱してください。

鶏肉

種類	重さ	加熱モード	温度(°C)	時間(分)	プレート位置
鶏肉 (カット)	200-250g (それぞれ)	ターボグリル	200-220	30-50	—
鶏 1/2羽	400-500g	ターボグリル	190-210	35-50	—
若雌鶏	1-1.5 kg	ターボグリル	190-210	50-70	—
鴨	1.5-2 kg	ターボグリル	180-200	80-100	—
がちょう	3.5-5 kg	ターボグリル	160-180	120-180	—
七面鳥	2.5-3.5 kg	ターボグリル	160-180	120-150	—
七面鳥	4-6 kg	ターボグリル	140-160	150-240	—

魚-蒸し焼き

種類	重さ	加熱モード	温度(°C)	時間(分)	プレート位置
魚1尾	1-1.5	上下調理	210-220	40-60	—

■ グリル調理/Grill

- ・ワイヤーシェルフまたはグリル/ローストパンを使って調理してください。
- ・ワイヤーシェルフで調理するときは、油脂の受け皿用のプレートを下から1段目に差し込んでください。
- ・グリル調理を行うときは、食材を入れる前に5分間予熱をしてください。
- ・薄めの食材を調理してください。

[加熱モード： グリル調理/Grill]

種類	温度(°C)	時間(分)		プレート位置
		表面	裏面	
ローストビーフ	210-230	30-40	30-40	2
牛ヒレ肉	230	20-30	20-30	3
豚の背肉	210-230	30-40	30-40	2
仔牛の背肉	210-230	30-40	30-40	2
ラムの背肉	210-230	25-35	20-25	3
魚(1尾) 500-1000g	210-230	15-30	15-30	3/4

■ 冷凍食品調理/Frozen Foods

[加熱モード：☒ 冷凍食品調理/Frozen Foods]

種類	温度(°C)	時間(分)	プレート位置
冷凍ピザ	200-220	15-25	2
冷凍アメリカンピザ	190-210	20-25	2
ピザ (チルド)	210-230	13-25	2
冷凍ピザスナック	180-200	15-30	2
フライドポテト (細)	200-220	20-30	3
フライドポテト (太)	200-220	25-35	3
皮付きフライドポテト コロッケ	220-230	20-35	3
ハッシュブラウン	210-230	20-30	3
ラザニア カネロニ (生)	170-190	35-45	2
ラザニア カネロニ (冷凍)	160-180	40-60	2
オープン焼きチーズ	170-190	20-30	3
チキンウイング	190-210	20-30	2

■スロー調理/Slow Cooking

- ・赤身の柔らかい肉や魚を、中心温度65°C以下でローストするときに使用します。
- ・フードセンサーを使うと、食材の中心温度を確かめながら焼くことができます。調理開始後の最初の10分間は調理温度をお好みに合わせて80～150°Cの間で設定することができます(初期は90°C)。その後は自動的に80°Cに温度が下がって調理が続きます。






⚠ 注意 Slow Cookingを行うときは

- ・料理に蓋をししないでください。
- ・スロー調理は脂身の多い豚肉のロースト調理には向いていません。
- ・スロー調理は家禽類の調理には使えません。

フードセンサーを使ってスロー調理を行う(ローストビーフの場合)

焼き方が難しいと言われるローストビーフも、フードセンサーを使うと失敗なく焼き上がります。1°C単位での微妙な温度設定も可能です。P.30「フードセンサーの使いかた」を合わせてお読みください。

[調理の手順]

1. 肉の両面をコンロの強火で 1～2分焼き、焦げ目をつける。
 2. グリル/ローストパンにワイヤーシェルフをのせ、ワイヤーシェルフの上に焼いた肉を置き、フードセンサーを肉の中心部に差し込む。
 3. オープンの電源を入れる。
 4. プレートを開いて、フードセンサーのプラグをオープン前面にあるソケットに挿入してドアを閉める。
 5. ディスプレイに  が表示される。
 6. ダイヤルを回して  に赤いカーソルを合わせ、ダイヤルを押して確定する。
 7. Food Sencerの温度設定画面が表示されるので、ダイヤルを回して希望の温度を設定し、ダイヤルを押す。
- ※中心温度はいつでも変更できます。ディスプレイの  に赤線を移動してダイヤルを押し、ダイヤルを左右に回して温度を変更します。もう一度ダイヤルを押して確定します。
8. 加熱モードで  (Slow Cooking/スロー調理) を選び、ダイヤルを押す。
 9. ダイヤルを温度に合わせ、ダイヤルを押す。
 10. ダイヤルを回し、最初の10分間の調理温度を80～150°Cの間で設定する。
 11.  START を押して、調理を始める。
 12. 10分後、温度は自動的に80°Cに下がる。
 13. 調理終了後、ソケットからフードセンサーを外し、料理をオープンから取り出す。

[加熱モード: スロー調理/Slow Cooking]

種類	重さ	温度(°C)*	時間(分)	プレート位置
ローストビーフ	1 - 1.5 kg	120	120-150	1
ビーフヒレ肉	1 - 1.5 kg	120	90-150	3
仔牛のロースト	1 - 1.5 kg	120	120-150	1
ステーキ	0.2 - 0.3 kg	120	20-40	3

*温度は最初の10分間の調理温度です。その後は自動的に80°Cに下がり、調理が継続します。

■ 解凍/Defrost

- ・食品の包装を外し、プレートにのせて解凍します。
- ・解凍時間が長引くことがあるため、プレートやボウルは覆わないでください。
- ・プレートは、下から1段目に入れてください。
- ・解凍時間があらかじめ30分に設定されています。解凍時間は食品の量や大きさによって異なるため、必要に応じて時間を変更してください。

[加熱モード：☼ 解凍/Defrost]

種類	重さ	解凍時間(分)	解凍延長時間(分)	備考
鶏肉	1 kg	100-140	20-30	鶏肉の胸側を上向きに容器に入れ、グリル/ローストパンにのせる。調理半ばで肉を裏返す。
肉	1 kg	100-140	20-30	調理時間の半ばで肉を裏返す
肉	500g	90-120	20-30	調理時間の半ばで肉を裏返す
鱒	150g	25-35	10-15	—
いちご	300g	30-40	10-20	—
バター	250g	30-40	10-15	—
生クリーム	2 x 200g	80-100	10-15	生クリームに多少解凍されていない部分が残っていても、ホイップはできます。
デコレーションケーキ	1.4kg	60	60	—

■保存調理/Preserving

- ・耐熱性のある貯蔵用のビンをご使用ください。ご使用になるビンについてご不明な点はビンの販売元にお問い合わせください。
- ・一度に調理できる最大量は、容量1リットルのビン6本です。これ以上はのせないでください。
- ・オープン庫内に水蒸気が十分行き渡るよう調理中の水の量にご注意ください。途中で水が少なくなったらトレイの半分くらいまで足してください。

[調理のポイント] ※下記調理表を合わせてご参照ください。

1. グリル/ローストパンを下から1段目に入れて、約1/2リットルの水を張る。
2. ビンに材料をすき間なくきっちり詰める。調味液をそそぎ、蓋をしっかりと締める。ビンが触れないようにすき間をあけてトレイに並べる。
3. ビンの中の液体がぐつぐつ煮えてきたら（1リットルビンで約35～60分後）温度を100°Cに下げて調理を続ける。

※食材の種類や煮え方に応じて、スイッチを切って余熱で調理することもできます。

※ビンの取り出しは、ビンの温度が十分に下がってから行ってください。

[加熱モード： 保存調理/Preserving]

種類	温度 (°C)	沸騰するまでの時間 (分)	100°Cにした時の延長時間※(分)
いちご ブルーベリー ラズベリー 完熟グズベリー	160-170	35-45	—
梨 かりん プラム	160-170	35-45	10-15
にんじん	160-170	50-60	5-10
きゅうり	160-170	50-60	—
ミックスピクルス	160-170	50-60	5-10
コールラビ えんどう豆 アスパラガス	160-170	50-60	15-20

※食材の煮え方によって、お好みで延長してください。

■乾燥調理/Dehydrating

- ・プレートにクッキングシートを敷き、食材をのせてください。
- ・調理終了後は、オーブドアを開けてそのまま庫内の温度が下がるのを待ちます。完全に冷めたときに乾燥工程が終了します。

[加熱モード：☺☺☺ 乾燥調理/Dehydrating]

種類	温度(°C)	時間(時間)	プレート位置	
			1段の場合	3段の場合
豆	60-70	6-8	3	1/4
ピーマン	60-70	5-6	3	1/4
野菜(酢漬け用)	60-70	5-6	3	1/4
マッシュルーム	50-60	6-8	3	1/4
ハーブ	40-50	2-3	3	1/4
プラム	60-70	8-10	3	1/4
アプリコット	60-70	8-10	3	1/4
りんご(スライス)	60-70	6-8	3	1/4
梨	60-70	6-9	3	1/4

■パン焼き/Bread Baking

[加熱モード：☑ パン焼き/Bread Baking]

種類	温度(°C)	時間(分)	プレート位置
精白粉パン	180 - 200	40 - 60	2
バゲット	200 - 220	35 - 45	2
ブリオッシュ	180 - 200	40 - 60	2
チャバッタ	200 - 220	35 - 45	2
ライ麦パン	190 - 210	50 - 70	2
全粒粉パン	180 - 200	50 - 70	2
全粒粉穀物パン	170 - 190	60 - 90	2
ロールパン	190 - 210	20 - 35	2

フードセンサー調理-食材と中心温度表

フードセンサーを使った調理については、P.30「フードセンサーの使いかた」およびP.44「スロー調理 /Slow Cooking」を合わせてお読みください。

種類	中心温度 (°C)		
	レア 低め	ミディアム 標準	ウェルダン 高め
牛肉			
ローストビーフ	45	60	70
サーロイン	45	60	70
ミートローフ	80	83	86
豚肉			
ローストハム	80	84	88
チョップ (肩ロース)	75	78	82
ロース (スモーク)			
仔牛			
ロースト	75	80	85
ひざ肉	85	88	90
羊肉			
肩ロース	80	85	88
肩ロース (マトン)	75	80	85
脚 (ラム)	65	70	75
ロースト (ラム)			
ジビエ			
肩ロース (野うさぎ/鹿)	65	70	75
脚 (野うさぎ/鹿) 野うさぎ1羽	70	75	80

種類	中心温度 (°C)		
	レア 低め	ミディアム 標準	ウェルダン 高め
鶏肉			
鶏 (1羽/1/2羽/胸肉)	80	83	86
鴨 (1羽/1/2羽) 七面鳥 (1羽/胸肉)	75	80	85
鴨 (胸肉)	60	65	70
魚 (鮭・マス・ザンダー)			
大型1尾 (蒸し/ロースト)	60	64	68
キャセロール ズッキーニ ブロッコリー フェネル	85	88	91
カネロニ ラザニア 焼きパスタ	85	88	91
精白粉 (フルーツあり/なし)	80	85	90
粥 (フルーツあり/なし)			
スイートヌードル			

※中心温度はあくまでも目安です。食材の量や状態によっても異なります。

毎日のお手入れとクリーニング

■ お手入れのポイント

⚠ 注意

「安全上の注意」をよくお読みください。

⚠ 警告

以下の内容をお守りください。けが、火災、オープン損傷の恐れがあります。

- ・掃除を始める前にオープンの電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ・オープンが冷めていることを確認してください。熱いまま冷たい布で掃除すると、ドアのガラスが割れる恐れがあります。



清掃用品について

- ・こびりついた取れにくい汚れには、市販のオープン用クリーナーをご使用ください。
- ・ガラスドアを拭く際に、研磨剤や尖った金属製のスクレーパーを使用しないでください。ガラスの表面を傷つけ、破損の原因になる恐れがあります。
- ・オープンは湿った柔らかい布できれいに拭いてください。中性洗剤以外は使用しないでください。研磨剤、研磨スポンジ、シンナー、アルコールなどの溶剤、金たわし、ナイフなどの金属性の物質は使用しないでください。
- ・オープンの前面部は、温水と中性洗剤で湿らせた柔らかい布で拭いてください。
- ・ステンレス面を掃除するときは、中性洗剤を薄めてご使用ください。



使用後の清掃について

- ・庫内は使用後に毎回掃除をすることで、汚れが落ちやすくなり、焦げ付きが残りません。
- ・オープンの表面塗装の劣化を防ぐために、使用後は毎回きれいに汚れを落としてください。
- ・オープン庫内に残った油脂や食品くずは、火災の原因となりますのできれいに取り除いてください。

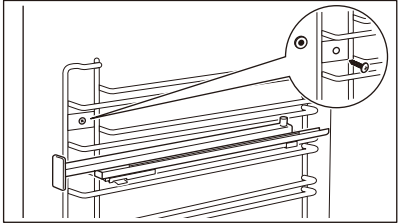
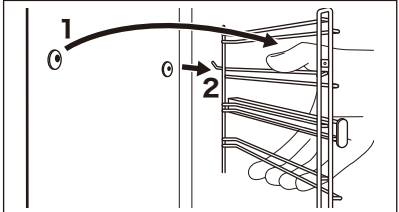


付属品のお手入れについて

- ・テフロン加工のプレートなどの掃除には研磨剤や先が尖ったもの、食器洗い機は使用しないでください。テフロン加工の表面を傷める原因となります。
- ・サイドレールや使用済みのプレートなどは、使用後に毎回温水と中性洗剤をつけた湿った柔らかい布で掃除し、乾かしてください。

■ サイドレールの取り外しかた

サイドレールを外すことで、庫内側面の壁の掃除が行いやすくなります。

<p>Step 1 オープンの電源を切り、冷えるまで待つ</p> <p>Step 2 ネジを緩め、サイドレールの前側を側面から引き離す</p>	
<p>Step 3 次に後ろ側を壁から引き離して取り外す</p> <p>Step 4 取り外しと逆の手順でサイドレールを取り付ける</p>	

■ セルフクリーニングを行うには

庫内を 500°Cまで加熱し、庫内に残った汚れを熱分解して灰にする機能です。汚れの具合によって、クリーニングの時間を3段階から選べます。またディスプレイにクリーニングのお知らせが表示されたときは、クリーニングを行ってください。

※クリーニングのお知らせ表示は、MenuについてのSettings/Setupから無効にすることができます。P.27をご参照ください。

⚠ 注意 セルフクリーニングを行う前にご確認ください

- ・ P.5～9「安全上の注意」を最後までよくお読みください。
- ・ 同じキャビネットに他の機器が設置されている場合は、セルフクリーニング機能と同時に使用しないでください。その機器が損傷する恐れがあります。
- ・ オープンの電源を切り、冷めるまで待ってください。
- ・ プレート類とフードセンサーを取り外してください。
- ・ ひどい汚れは、あらかじめ取り除き、高温の空気で残りがすが燃えないようにしてください。

※次の場合、セルフクリーニング機能はスタートしません。

- ・ オープンのドアがきちんと閉まっていない。
- ・ フードセンサーのプラグをオープンソケットから抜いていない。

Cleaning(クリーニング)のサブメニュー

Quick (クイック)	軽い汚れのとき	1 時間
Normal (ノーマル)	普通の汚れのとき	1 時間 30 分
Intense (インテンス)	ひどい汚れのとき	2 時間 30 分

⚠ 注意 セルフクリーニングを行うときは

- セルフクリーニング作動中はオーブンが大変熱くなるため、子どもをオーブンに近づけないでください。
- セルフクリーニングの作動中および終了後は、十分な換気を行ってください。
- セルフクリーニング中の外出はお控えください。
- 小鳥や虫類や小動物は、種類によってクリーニング過程で放出する煙や熱に極めて敏感ですので、必ず別室に移してください。
- 庫内の温度が完全に下がるまでは、やけどの恐れがありますので、十分にご注意ください。
- テフロン加工の鍋、フライパン、調理トレーなどが庫内に残っている場合、高熱のクリーニング過程で損傷したり、低水準ながら有害な煙の発生源となることがあるため、必ず取り出してください。
- クリーニングおよび食品の残りかすからの煙が、幼児や病人を含めて人体に害を及ぼすことはありません。

セルフクリーニングの手順

- Step 1** 庫内のプレートやフードセンサーを取り外し、オーブンの電源を入れる
- Step 2** ダイアルを回し、Menu に赤いカーソルを合わせ、ダイヤルを押す
- Step 3** リストから Cleaning を選び、ダイヤルを押す
- Step 4** サブメニューから希望のメニューを選び、ダイヤルを押す
- Step 5** ▷START を押す
- Step 6** 「Take out all accessories and shelf supports, then remove residue from inside the oven./ 付属品やサイドレールを外し、庫内の残留物を取り除いて下さい」のメッセージが表示される。ダイヤルを押してメッセージを消す
※日本仕様はサイドレール、テレスコピックランナーを外す必要はありません。
- Step 7** 自動的にクリーニングがスタートし、ドアがロックされる。ディスプレイにクリーニング終了までの時間が表示される
- Step 8** STOPを押すと、途中でセルフクリーニングが終了する
※ディスプレイからドアロックの表示が消えるまでは、オーブンを使用しないでください。
- Step 9** クリーニングが終了するとアラームが鳴り、「Cleaning process finished/ クリーニングが終了しました」のメッセージが表示されるので、ダイヤルを押してアラームを止める
※庫内の温度が下がるとドアが開けられるようになりますが、高温になっているため、取り扱いには十分注意してください。

① セルフクリーニングが始まると、庫内灯が消え、冷却ファンが最速で運転します。

⚠ 警告

セルフクリーニングは自動では終了しません。必ずダイヤルを押してメッセージを消してください。メッセージを消すとセルフクリーニングが終了します。

セルフクリーニングが終了したら

- Step 1** オーブンの電源を切り、冷めるまで待つ
- Step 2** 柔らかい布で庫内を拭く
- Step 3** 庫内底に残った灰などの汚れを取り除く

■ オープンドアの清掃と取り外しかた

オープンドアと内側のガラスパネルを外して掃除することができます。ガラスパネルは全部で4層になっています。

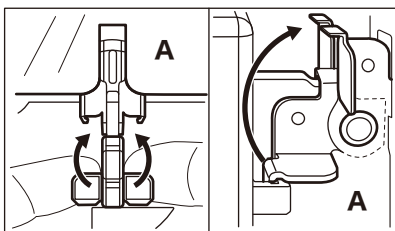
⚠ 警告

- ・ ドアは重いため、取り外しの際は十分に注意してください。
- ・ ドアガラスは、研磨剤を含んだナイロンたわしや金属たわしなどを使って汚れを落とすと、傷がつく恐れがあります。また、破損やけがの原因になりますのでお止めください。
- ・ ガラスパネルを食器洗い機で洗浄しないでください。

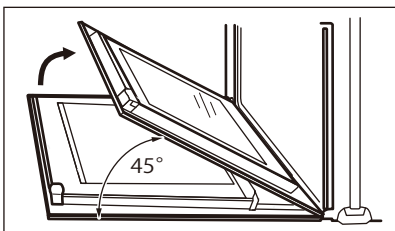
オープンドアの清掃の手順

Step 1 床に布などを敷き、ドアを完全に開ける

Step 2 2か所あるドアの蝶番の締め付けレバー
A をいっぱいまで持ち上げる



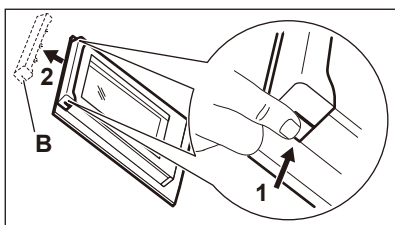
Step 3 45度の角度までドアを閉める



Step 4 ドア左右の両端をそれぞれ片手で持ち、オープン本体から上向きに引き抜く

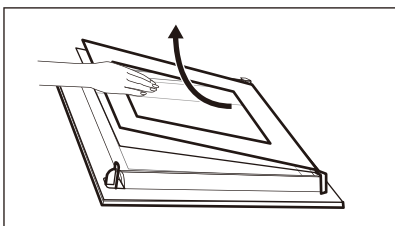
Step 5 こすり傷などから守るために、ドアは外面を下にして柔らかい布の上に置く

Step 6 ドア枠 **B** 上部の両端を指で内側に押し込み、クリップシール(密封クリップ)を解除する



Step 7 ドア枠を手前に引いて取り外す

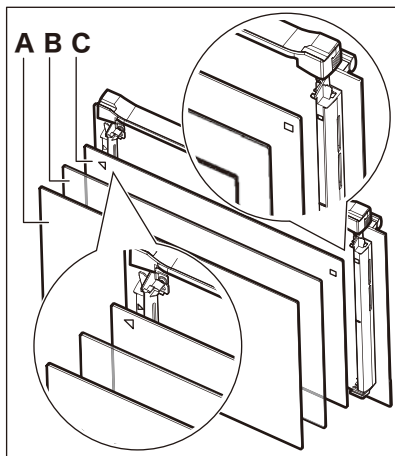
Step 8 ガラスパネルの上端を1枚ずつ持ち、ドアの溝から引き抜く



Step 9 洗剤と水でガラスパネルの汚れを落とす
洗浄後は、破損しないように注意して乾かす

Step 10 取り付けは、取り外しと逆の手順で行なう。初めに小さいガラスパネルを取り付け、次に、大きいガラスパネルを対応する溝に正しく入れる

※ガラスパネルは必ず正しい順番（C、B、Aの順）で付け直してください。最初にパネルCを挿入します。Cには、左側に四角形、右側に三角形が印刷されています。これらの形はドアフレームにもついています。ガラスとドアフレームの形が一致するようにします。その後、残りの2枚のガラスパネルを挿入します。



■庫内灯の交換

庫内灯は天面と側面の2か所にあります。ガラスカバーは、汚れたらお手入れしてください。庫内灯が切れた場合は、次の手順で交換してください。

⚠ 警告

- ・感電の恐れがありますので、必ずオープンの電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ・庫内灯とガラスカバーは高温になりますので、必ず冷めてから作業を行ってください。
- ・庫内灯とガラスカバーを保護するために、オープン内部の底に布を敷いてください。

天面と側面のランプを交換する前に

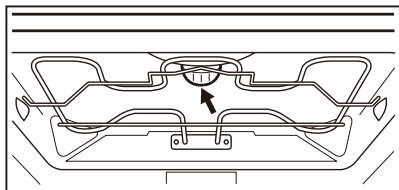
Step 1 オープンの電源を切り、冷めるまで待つ

Step 2 オープンのコンセントを抜く

Step 3 庫内底に布を敷く

天面の電球の交換

Step 1 ガラスカバーを回して取り外す



Step 2 ガラスカバーの汚れを落とす

Step 3 専用の300℃の耐熱庫内灯と交換する

Step 4 ガラスカバーを取り付ける

⚠ 警告

【本機の庫内灯と別売りのスペアパーツ電球について】

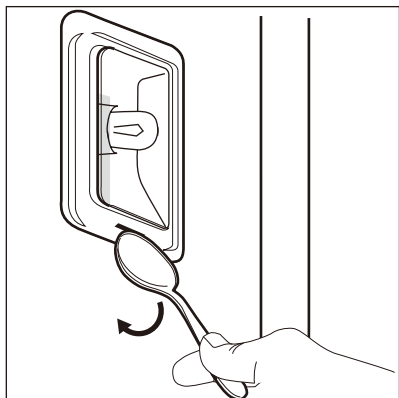
これらの電球は温度、振動、湿度などの極端な物理的条件に耐えることを目的としているため、他の用途での使用を意図したものではなく、家庭内の照明には適していません。

※同じ仕様の電球だけを使用してください。

側面の電球の交換

Step 1 左側のサイドレールを外す

Step 2 先のとがっていない柄の長いスプーン
などを使い、ガラスカバーを外す



Step 3 ガラスカバーの汚れをきれいに落とす

Step 4 専用の300℃の耐熱庫内灯と交換する

Step 5 ガラスカバーを取り付ける

Step 6 左側のサイドレールを取り付ける

故障かな？と思ったら

本取扱説明書をもう一度よくお読みになり、正しい使い方をお確かめください。下表にそって点検を行い、それでも症状が改善されない場合、まずはお買い求めの販売店、またはエレクトロラックス お客様サポートにお問い合わせください。不具合によってはエラーコードが表示されますので、コード番号も合わせてお知らせください。

こんなときは…？

問題点	考えられる原因	対策
オープンの電源が入らない、または作動しない	電気が供給されていない、または正しく接続されていない	正しく電源に接続されているか確認する
オープンが温まらない	電源が切れている	電源を入れる
	時刻が設定されていない	時刻を設定する
	必要な設定がされていない	設定を確認し、正しく設定する
	セーフティ機能が作動している	P.58「セーフティ機能」を確認する
	ドアがきちんと閉まっていない	ドアをしっかり閉めなおす
	ヒューズが切れている	ヒューズを確認する。何度も切れる場合は、ご自身では修理せず、お買い上げの販売店またはエレクトロラックス お客様サポートに連絡する
チャイルドロックが有効になっている	P.27「メニューについて」のOptionsを参照し、ロックを解除してください	
庫内灯がつかない	庫内灯が切れている	庫内灯を取り替える
ディスプレイに言語設定を求めるメッセージが表示される	3日間以上、コンセントを抜いていた	P.16「初めてご使用になる前に」を参照し、初期設定を行う
	デモモードが作動している	基本設定でデモモードを終了する 終了コード：2468
料理やオープン内に蒸気や凝結物が付いている	料理を庫内に長く置きすぎた	調理終了後、15～20分以上は庫内に料理を入れたままにしない

問題点	考えられる原因	対策
ディスプレイにC2と表示される	セルフクリーニング中にフードセンサーのプラグをオープンソケットから抜いていない	フードセンサーのプラグを、オープンソケットから抜き、庫内から取り出す
ディスプレイにC3と表示される	セルフクリーニング中にドアが完全に閉まっていない	ドアをしっかり閉める
ディスプレイにF111と表示される	フードセンサーが正しくソケットに差し込まれていない	フードセンサーのソケットにしっかりと差し込む
ディスプレイにF908と表示される	オープンのシステムがコントロールパネルと接続できない	電源を切り、もう一度入れ直す
本書に記載のないエラーコードがディスプレイに表示される	電気システムの不良	家庭用ヒューズ、またはヒューズボックスの安全スイッチを一度切り、再度入れる。それでも同様のエラーコードが表示される場合は、エレクトロラックス お客様サポートに連絡する

IT'S EASY 簡単操作表

初めて使用するときに設定すること			
Language 言語	Display brightness ディスプレイの明るさ	Buzzer volume ブザー音量	Time of day 時刻
覚えておきたいコントロールパネルとディスプレイ上の基本アイコン			
① On/Off 電源キー	ⓘ Information 情報	●●● Timer options タイマーオプション	🔍 Food sensor フードセンサー
			▶ START □ STOP スタート/ストップ
オープンを使ってみる			
Quick Start	オープンの電源を入れ、加熱モードのデフォルトの温度と時間で調理する	Step 1 ① 電源を入れる	Step 2 ☐ ... 加熱モードを選びダイヤルを押す
Quick Off	いつでも調理を終了できる	① 電源を切る	Step 3 ▶ START 調理スタート

調理をする			
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
① 電源を入れる	☐ ... 加熱モードを選びダイヤルを押す	°C ダイヤルを回して温度を設定し、ダイヤルを押す	▶ START 調理スタート

最速の調理法を知る				
アシスト調理を使って調理をする				
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
① 電源を入れる	Menu ダイヤルを押す	Assisted Cooking ダイヤルを押す	材料のカテゴリから選ぶ	メニューを選び、ダイヤルを押す

簡単にタイマーの設定と加熱モードを変更する									
Quick timer settings 一番よく使用するタイマーをショートカットで設定する	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Step 1</th> <th>Step 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Timer ダイヤルを押す</td> <td>ダイヤルを回してタイマーを設定し、ダイヤルを押す</td> </tr> <tr> <td>+1 min +5 min +10 min お好きな延長時間を選びダイヤルを押す</td> <td></td> </tr> <tr> <td>☐ ☑ ☒ ... お好きな加熱モードを選びダイヤルを押す</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Step 1	Step 2	Timer ダイヤルを押す	ダイヤルを回してタイマーを設定し、ダイヤルを押す	+1 min +5 min +10 min お好きな延長時間を選びダイヤルを押す		☐ ☑ ☒ ... お好きな加熱モードを選びダイヤルを押す	
Step 1	Step 2								
Timer ダイヤルを押す	ダイヤルを回してタイマーを設定し、ダイヤルを押す								
+1 min +5 min +10 min お好きな延長時間を選びダイヤルを押す									
☐ ☑ ☒ ... お好きな加熱モードを選びダイヤルを押す									
10% Finish assist 調理時間が残り 10%になると、10% Finish assist を使ってタイマーの延長と加熱モードを変更できる									

TAKE A SHORTCUT よく使う操作方法のショートカット

加熱モードの設定方法



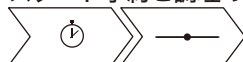
アシスト調理の設定方法



調理時間の設定方法



スタート予約と調理の終わり方



タイマーをキャンセルする方法



フードセンサーの使い方



試験機関情報

EN60350・IEC60350に従った試験の内容です。

食品	加熱モード	温度(°C)	時間(分)	プレート位置
ベーキング (1段) 型使用				
低脂肪のスポンジケーキ	True Fan Cooking	140-150	35-50	2
低脂肪のスポンジケーキ	Conventional Cooking	160	35-50	2
アップルパイ 直径20cmの型 2個使用	True Fan Cooking	160	60-90	2
アップルパイ 直径20cmの型 2個使用	Conventional Cooking	180	70-90	1
ベーキング (1段) ビスケット				
ショートブレッド/ペイストリーストライプ	True Fan Cooking	140	25-40	3
ショートブレッド/ペイストリーストライプ 予熱有	Conventional Cooking	160	20-30	3
小型ケーキ(トレアあたり 20 個)予熱有	True Fan Cooking	150	20-35	3
小型ケーキ(トレアあたり 20 個)予熱有	Conventional Cooking	170	20-30	3
ベーキング (多段) ビスケット				
ショートブレッド/ペイストリーストライプ	True Fan Cooking	140	25-45	1/4
小型ケーキ(トレアあたり 20 個)予熱有	True Fan Cooking	150	23-40	1/4
低脂肪のスポンジケーキ	True Fan Cooking	160	35-50	1/4
グリル (空のオープンを5分間予熱し、調理温度を最高温度に設定してグリルします)				
トースト	Grill	300	1-3	5
ビーフステーキ (途中で裏返す)	Grill	300	24-30	4

セーフティ機能について

安全性に配慮し、オープンが作動中に一定の時間が経過すると、自動的に電源が切れます。調理中の温度に対する電源が切れるまでの時間は下記の表を参照してください。セーフティ機能が作動して電源が切れたときは、ダイヤルを押すと、再び操作できるようになります。

設定温度 (°C)	スイッチが切れる時間 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 以上	3

※次の場合の経過時間は、セーフティ機能の作動の対象外となります。

- ・庫内灯の点灯時間。
- ・フードセンサーを使用して調理するとき。
- ・調理時間、調理終了時刻を設定して調理するとき。
- ・低温調理をするとき。

エネルギー効率について

本製品には省エネルギーのための機能が備わっています。省エネのために、下記の機能を毎日の調理にお役立てください。

■一般的なヒント

- ・ オープンの動作中には、オーブドアがきちんと閉まっていることをご確認ください。
- ・ 調理中は、ドアを頻繁に開けないでください。ドアバッキンを清潔に保ち、正しい位置にきちんと固定されていることを確認してください。
- ・ エネルギーを更に節約するには、金属皿をご使用ください。
- ・ 可能であれば、食品を入れる前にオーブンを予熱しないでください。
- ・ 調理時間が30分を超える場合には、調理の継続時間に合わせて、遅くとも調理時間が終了する3～10分前にはオープンの温度を下げてください。オーブン内部の余熱を利用して調理が続きます。
- ・ 同時に複数の調理を行う場合は、調理と調理の間隔をできるだけ短くします。庫内温度が高いと、設定した調理温度まで上げるためのエネルギーが節約できます。

■ファンを使った調理

下記の5つの加熱モードはファンを使用して調理を行うため、熱効率が高く、Conventional Cooking/上下調理よりも、20～40°C低い温度と短い時間で調理ができます。

- ・ True Fan Cooking/ トゥルーファン調理
- ・ Pizza Function/ ピザ調理
- ・ Frozen Foods/ 冷凍食品調理
- ・ Turbo Grilling/ ターボグリル
- ・ Moist Fan Baking/ モイストファンベーク

■余熱調理

調理時間が30分を超える場合、一部の加熱モードではヒーターが先に切れ、余熱を使って調理を継続します。（ファンと庫内灯は切れずにそのまま作動しています）

■余熱を利用した食品の保温

余熱を使って料理を保温することができます。

余熱がある場合、ディスプレイに「Cooling down 〇°C」と温度が表示されます。

■庫内灯を消した調理

調理中、庫内灯を手動で消すことができ、その分エネルギーの節約となります。庫内灯のオン/オフはいつでも切り替えが可能です。必要がない場合はオフにすることをおすすめします。

■モイストファンベーキング/Moist Fan Baking

この機能は、調理中の省エネルギーのために作られた加熱モードです。この機能を使用すると、30秒後に庫内灯が自動的に消えます。庫内灯は再点灯できますが、省エネルギー量は減少します。

冷却ファンについて

調理中、自動的に冷却ファンが回転し、オープンの表面を冷やし続けます。

冷却ファンはオープンの電源を切っても、オーブンが冷えるまで回り続けます。冷却ファン作動中にコンセントからプラグを抜いたり、ブレーカーを切ったりしないでください。

アフターサービスおよび修理規定

- アフターサービスは、日本国内居住のお客様に限り対応させていただきます。
- 一般家庭において、取扱説明書・設置マニュアル・本体貼り付けラベルなどの注意書きにそって正常に使用されたにもかかわらず故障した場合は、本規定により出張修理をさせていただきます。

① 保証期間中の場合

- ・ 本製品の保証期間は、お買い上げの日から3年間です。
- ・ 技術者が伺った際に、製品保証書（P.63）もしくはお買い上げ日の分かる納品書をご提示ください。ただし、保証期間内でも有償となる場合がありますので、事前に、必ず本修理規定③をご覧ください。
- ・ 販売店などが独自に定める延長保証（保険）などには対応できません。直接、保険を販売する事業者もしくは販売店にご相談ください。弊社では一切の責任を負いかねます。
- ・ 弊社では、製品修理以外の一切の責任を負いかねます。

② 保証期間が過ぎている場合

- ・ 修理が可能な場合には、ご要望により出張修理をいたします。（※）
※ 点検した際に、修理不能と診断される場合もありますので、予めご了承をお願いします。

③ 保証期間中でも以下の場合は有償修理、もしくは修理をお断りすることがあります。

- 1) 業務用・医療機関や介護施設など・車両や船舶などへの搭載・屋外での使用・共用スペースに置かれている場合
- 2) 使用上の誤りによる故障、不当な修理や改造などによる故障および損傷
- 3) 本製品付属の設置マニュアルが指定する方法以外での設置状況が原因と思われる不具合や故障および損傷など
- 4) お買い求め後の取り付け場所の移動、落下等による故障および損傷
- 5) 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変・塩害・公害や異常電圧・指定外の使用電源などによる故障および損傷
- 6) 離島および離島に準ずる遠隔地では、修理の訪問に日数を要したり、対応ができない場合があります。
- 7) 製品保証書または納品書などに、お買い上げ日の記載がないもしくは字句を書き換えられた場合
- 8) 製品の取り扱い説明など、故障以外での出張訪問
- 9) 使用中に生じた傷などの外観上の変化

④ 贈答や転居される場合

- ・ アフターサービスについては、事前にお買い求めの販売店、またはエレクトロラックスお客様サポートにご相談ください。

修理のご依頼について

修理を依頼される前に、P.55『故障かな？と思ったら』に従ってお調べいただき、それでも異常がある場合は・・・

- ① 使用を中止し、必ず給水栓を閉めてから電源プラグを抜くか、本機専用の単独ブレーカーを落とし、お買い求めの販売店、またはエレクトロラックス お客様サポートにお問い合わせください。
 - ② 製品保証書 (P.63) を事前にご用意頂き、モデル名・製品番号・製造番号・お買い上げ日・できる限り詳しい故障内容(電源自体が入らない・エラー番号が出るなど)を、お買い求めの販売店、またはエレクトロラックス お客様サポートへお申込みの際にお知らせください。
- ※ 製品保証書は、本書に明示した期間、修理規定に従って修理をお約束するものです。従って、製品保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間終了後の修理などについてご不明な点があれば、エレクトロラックス お客様サポートにご相談ください。

⚠ 警告



修理技術者以外は分解や改造および修理をしない

技術者以外の方が修理等を行う事はとても危険です。お買い求めの販売店にご連絡ください。

■ 補修用性能部品について

重要

当社は、この製品の補修用性能部品を製造打ち切り後6年間保有しています。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ 修理料金の仕組みについて

①出張費	製品の設置現場まで技術者が訪問する際の費用となります。別途、高速料金、駐車料金をいただくことがあります。
②技術料	技術者が、点検・診断・部品交換などを行う際の弊社の定める修理技術工賃です。
③部品代	製品の修理・補修・その他部材などを使用した際の部品代金です。

商品の情報・設置・お取り扱いについてのご相談は	修理に関するご相談・お申し込みは
● TEL : 0570-062-888 (ガイダンス後に3番を押してください)	エレクトロラックス お客様サポート ● フリーダイヤル : 0120-54-0202
月～金曜日 : 9:00AM ~ 5:00PM ※土日祝日および年末年始はお休みさせていただきます。	

※ 出張修理のご用命は弊社ホームページからもお申し込みいただけます。

※ ご連絡いただく前に、銘板に記載されているモデル名、11桁のPNC番号をお控えの上、お問い合わせください。


仕様

品名	電気オープン
型名	BPK947730M
電源	200V 50Hz/60Hz
設置方法	ビルトイン
消費電力	3,500W
外形寸法 (W × D × H)	595 × 567 × 594mm
重量	36.5kg

■ 製品情報や点検期間の表示場所

主な仕様や製品番号(PNC)および製造番号(S.N.)、製造年月日などの情報はオープンドア内側にある銘板に記載されています。

愛情点検 長年ご使用の電気オープンの点検を！

	<p>こんな症状は ありませんか</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 電源コード、プラグが異常に熱くなる ● 電源コードに深いキズや変形がある ● 焦げくさい臭いがする ● ビリビリと電気を感じる ● その他の異常や故障がある
	<p>使用中止</p>	<p>このような症状のときは、故障や事故防止のため使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜くか、本製品専用のブレーカーを落として、必ずお買い求めの販売店、またはエレクトロラックス お客様サポートに点検・修理をご相談ください。</p>

製品保証書

品名	電気オープン	モデル名	BPK947730M
※製品番号 PNC	944 188 502 / 【注】数字のみで9桁～11桁の番号です。	※製造番号 S.N.	【注】数字のみで8桁の番号です。
※お名前			
ご住所・電話番号	〒 () ..		
※お買い上げ日	年 月 日	※取扱販売店名/住所/電話番号	
保証期間	(お買い上げ日より) 3年	印	

- 本書は、お買い上げ日より保証期間中に故障が発生した場合に、修理規定に従い無償修理を行う事をお約束するものです。
- 修理規定に記載された内容を必ずお読みいただき、本書と共に販売店が発行したお買い上げ日を証明できる書類(納品書、領収書など)を保管してください。(※印欄が不明の場合、修理規定に従い無効となる場合があります。)
- 本書は再発行いたしませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
- 販売店の印やお買い上げ日が記載されていない場合は、お客様にて情報をご記入ください。
- 修理をご依頼の際は、お買い求めの販売店、またはエレクトロラックス お客様サポートへお申込みの際に、本書の※印欄の内容ならびに故障の状況をできる限り詳しくお伝えください。

エレクトロラックス・ジャパン株式会社

エレクトロラックス お客様サポート

フリーダイヤル：0120-54-0202

電話受付時間：月～金曜日 9:00AM～5:00PM

※土日祝日および年末年始はお休みさせていただきます。

※午前中は大変込み合いますので、比較的つながりやすい午後におかけください。

