

バイキング



電気オーブン

RVSOE330



取扱説明書

総輸入元
株式会社 ツナシマ商事


もくじ


ページ

1. 安全上のご注意（必ずお守りください）.....	1
2. 各部の名称.....	3
3. オーブンの機能について.....	4
4. オーブンでの各種調理方法.....	10
5. ベイク調理について.....	11
6. ロースト調理について.....	17
7. ブロイル調理について.....	20
8. 清掃とお手入れ.....	23
9. 故障かな？と思ったら.....	26
10. 保証とアフターサービス.....	27

1. 安全上のご注意（必ずお守りください）

- ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
- 表示内容を無視して誤った使い方をした時に生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分しています。

 **警告** この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者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、使用者が損害を負う可能性が想定される内容及び、物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例



この絵表示は、気を付けていただきたい「注意喚起」内容です。













この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。



この絵表示は、必ず実行していただく「指示」内容です。

警告

 <p>販売店（又は指定業者）以外の方は、絶対に据付工事・調整を行なわないでください。 発火したり、異常動作をしてケガをすることがあります。</p>	 <p>修理技術者以外の方は、絶対に分解・修理は行なわないでください。 発火したり、異常動作をしてケガをすることがあります。 分解禁止</p>
 <p>水につけたり、水をかけたりしないでください。 水ぬれ止 ショート・感電のおそれがあります。</p>	 <p>オーブンをつけたまま離れないでください。 火災の原因になります。</p>
 <p>定格 60A 以上のコンセント（専用）を単独で使用し交流 200V で使用してください。 他の機器と併用すると分岐コンセント部が以上発熱して発火することがあります。</p>	 <p>幼児に触らせないでください ●幼児に機器を触らせたり、子供だけで使わせたりしないでください。 ※火災ややけどの原因になります。</p>
 <p>お近くで可燃性ガスを使用しないでください。 ●機器の近くで可燃性ガス（スプレー、ガソリン、ベンジン）や引火のおそれのあるものを使わないでください。また、周囲にスプレー缶など熱で缶内の圧力が上がるものを置かないでください。 火災や爆発の原因になります。</p>	
 <p>お近くに燃えやすいものを置かないでください。 ●機器の上や周囲には、可燃性（カーテン、新聞紙、紙袋など）や引火性（エアゾール缶など）のものを置かないでください。 こげたり・燃えたりして火災の原因になります。</p>	
 <p>異常運転時には直ちに電源をお切りして、専用ブレーカーも OFF にしてください。 ●使用中に異常な発熱、臭気、異常音を感じられたときは使用を中止し、お買い上げの販売店または電気事業者に連絡してください。 ●地震・火災など緊急の場合も、あわてずに使用を中止してください。火災や漏電の原因になります。 火災や漏電の原因になります。</p>	
 <p>油脂がオープン庫内に蓄積しないよう、こまめに清掃してください。 肉類の油脂は可燃性ですので、取り扱いに注意しなければなりません。油脂が引火した場合は水を掛けずに、重曹や消火器を使用してください。</p>	

⚠ 注意



調理以外の用途には使用しないでください。

- 衣類の乾燥や部屋の暖めなどに使用しないでください。

過熱・異常燃焼や衣類の落下によって火災の原因になります。



使用中や使用後は高温部に触れないでください。

- 使用中および使用直後は、機器とその周辺および調理用具が熱くなりますので、操作部以外は素手で触れないでください。特にドアの下側は排熱口があり高熱になりやすいため、十分ご注意ください。

- セルフクリーニング中はハンドルやドアを含めた本体全体が高温になりますので、絶対に素手で触れないでください。

お手入れは、機器が冷えてから行ってください。

やけどの原因になります。



オープンに乗らないでください

- オープンのどの部分にも腰掛けたり、乗ったり、上に立ったり、寄りかかったりしないでください。ケガをするおそれがあります。

- 開いたオープンドアに乗ったり、強い力をかけたりしないでください。

破損、変形の原因となり、ケガをするおそれがあります。



補助具は付属および指定品以外は使用しないでください

- 補助具はこの機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。

※火災の原因になります。



適切な服装で調理を行なってください。

- 機器をご使用の際は、緩い服や飾りがぶら下がっていない、適切な服を着てください。

ごげたり・燃えたりして、やけどの原因になります。



適切な調理器具を使用してください

- 異常過熱による火災の原因になりますので、熱気の循環をさまたげるような、大きなオープン用天板は使用しないでください。

開封していない食品を加熱しないでください。内部の圧力が高まって爆発し、ケガを負う可能性があります。



乾いた布で器具を掴んでください。

- グローブや鍋つかみは乾いた状態で使用してください。また、タオルなどかさばる布は使用しないでください。

濡れた状態で熱くなった箇所に触れると蒸気で、やけどする可能性があります。



使用中や使用直後にオープンドアを開けり場合は注意してください。

- 使用中や仕様直後にオープンドアを開くと高温の排気が出て危険です。顔や手を近づけないでください。

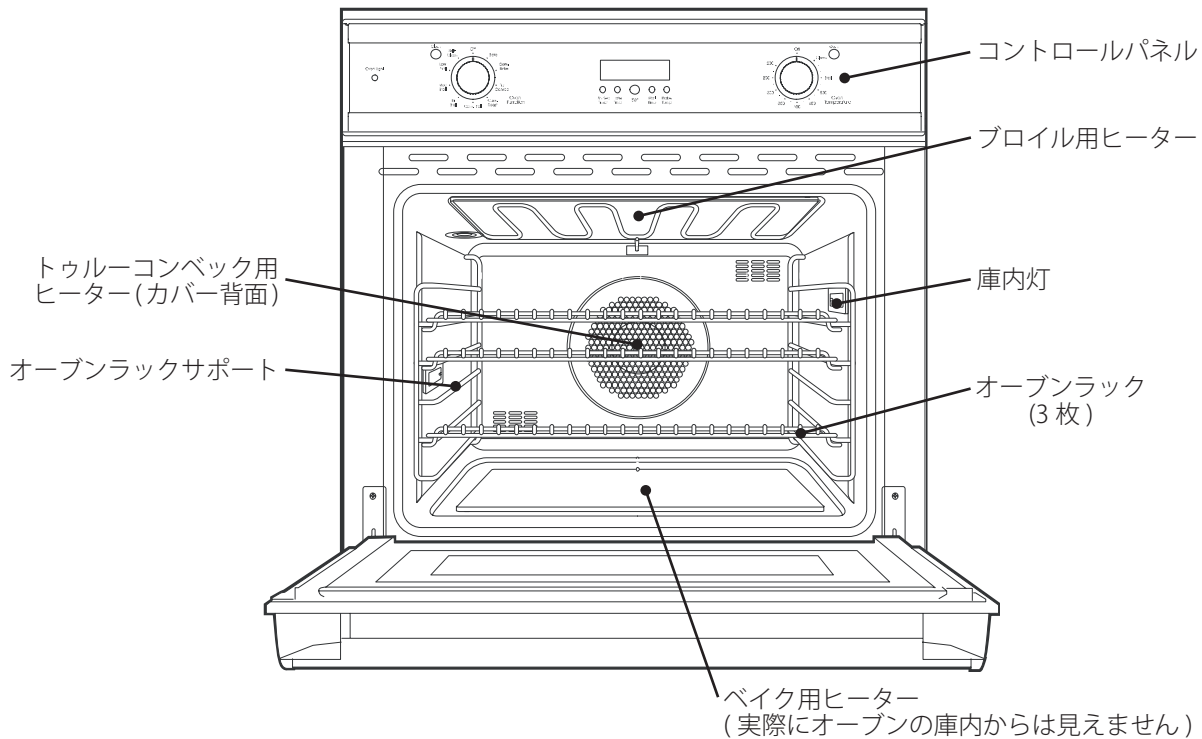
やけどの原因になります。

初めてお使いになる前に…

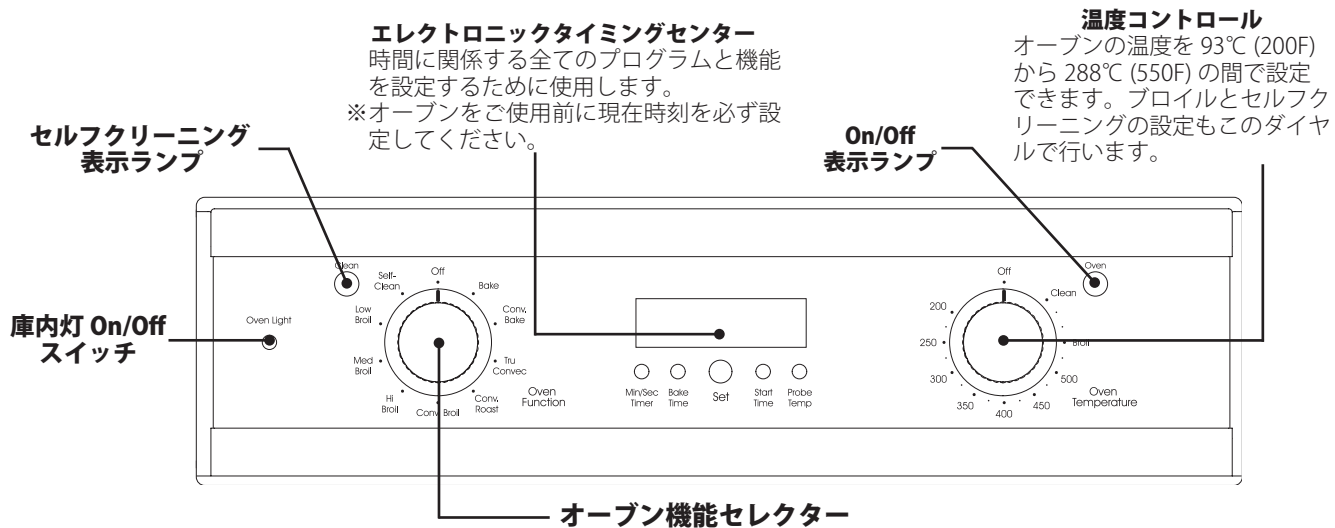
製造段階で付着する汚れや油は出荷前に溶剤で拭いていますが、初めてご使用になる前に、洗剤を入れた水で内部を拭き取ってから、完全に乾かしてください。

2. 各部の名称

オーブン内



コントロールパネル



Bake

ラック 1 段で空気循環をさせないベイクする場合（パン、ケーキ、クッキー、パイ、野菜類）

Convection Bake

複数のラックで量の多い食品や冷凍食品をベイクする場合

TruConvect

複数のラックでパン、ケーキ、クッキーをベイクする場合（クッキーの場合は一度に最高 6 ラックまで）

High-Broil

2～3cm 未満の厚みの赤味の肉をレアやミディアムで焼く場合

Medium-Broil

2～3cm 未満の厚みの白身の肉を中火で焼く場合

Low-Broil

メレンゲなどのデリケートなブロイル調理

Convection Broil

厚みのある肉を通常のブロイルよりも早めに、かつ少ない煙で調理する場合

Convection Roast

ホールターキー、ホールチキン、ハム等

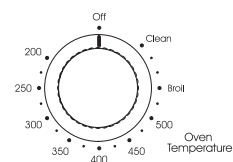
Self-Clean

高熱になるまでヒーターを加熱して汚れを焼き切るための機能

3. オーブンの機能について

温度コントロールダイヤル (Oven Temperature)

このダイヤルでオーブンの温度を 200 ~ 550 °F (93 ~ 288°C) の間で設定できます。ブロイルとセルフクリーニングの設定もこのダイヤルで行います。オーブンを使用しない時は、必ずダイヤルをOFFにしてください。

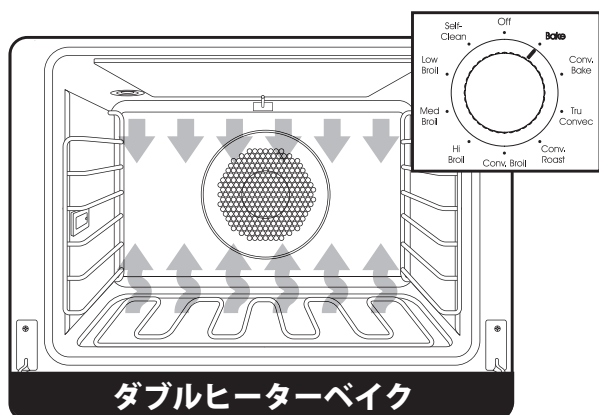


Oven Light



庫内灯 (oven light)

左端にあるこのボタンを押すと庫内灯が点灯します。もう一度押すと消灯します。

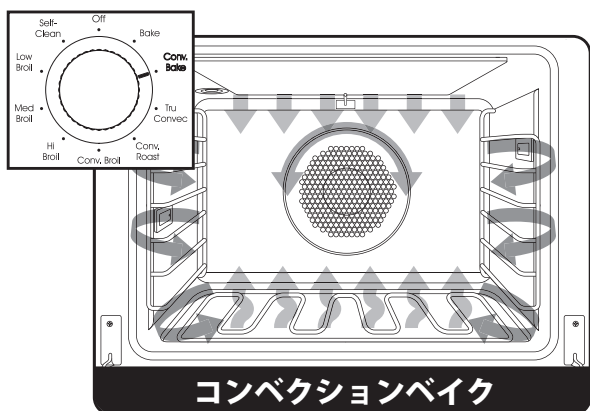


ダブルヒーターベイク

ダブルヒーターベイク (bake)

オーブン底部のベイク用ヒーターが全出力で通電され、天井部のブロイル用ヒーターが補助的に通電されます。

この機能は、ラック1段だけのベイクやロースト調理に向いています。

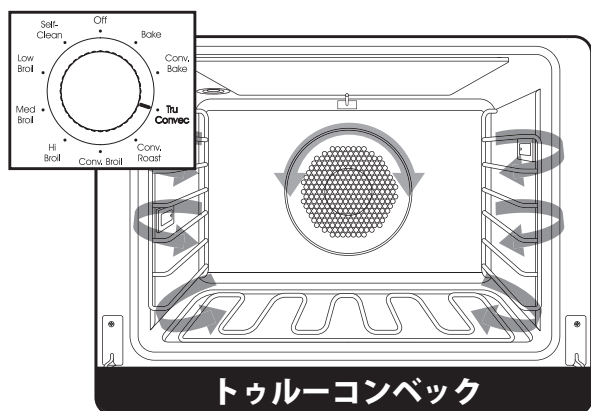


コンベクションベイク

コンベクションベイク (conv. bake)

オーブン底部のベイク用ヒーターが全出力で通電され、天井部のブロイル用ヒーターが補助的に通電されます。オーブン後方にあるモーターファンが作動して加熱された空気を対流せ温度を均一にしますので、ファンが無いオーブンでの調理に見られる温度のムラが無くなります。コンベクションベイクの大きな利点は、複数のラックを使用したベイク調理が可能であることです。ロースト調理の際は冷たい空気が素早く入れ替えられるため、肉の外側をこんがりさせて肉汁を閉じ込め、内側の肉は縮めずに風味を保ちます。

この加熱方式により、ケーキ、魚、肉類など、異なる種類の食材であっても味移りがほとんどすることなくベイク/ロースト調理が一度に行えます。また、解凍作業にも適しています。



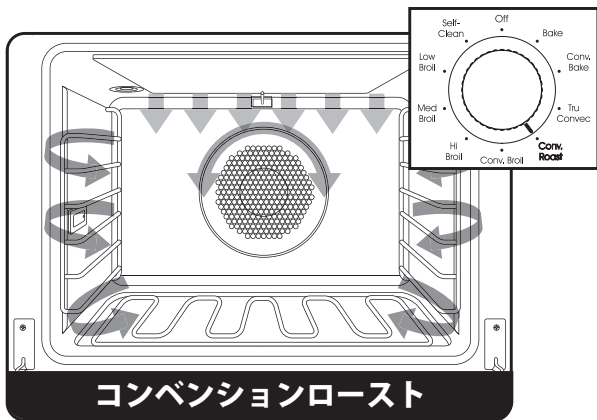
トゥルーコンベック

トゥルーコンベック (tru convec)

リヤヒーターのみが全出力で通電されて加熱します。上下段のヒーターからは直接的に加熱は行われません。オーブン庫内の空気はファンで循環されて均一に加熱されます。

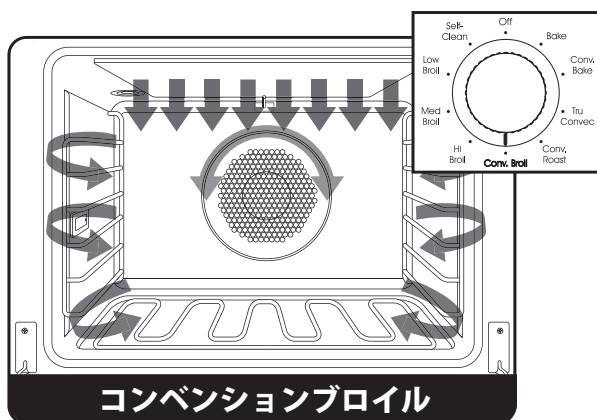
ペストリーやサフレなどの緩やかな調理が要求される場合や、イースト入りのパンやケーキをベイクする場合にこの設定を選択してください。特別な調理器具は必要ありません。

この機能はラック1段、または複数段のベイク、ロースト、食材の保温に向いています。また、大量のベイク調理を一度に行う場合にも、この設定がお勧めできます。



コンベクションロースト (conv. roast)

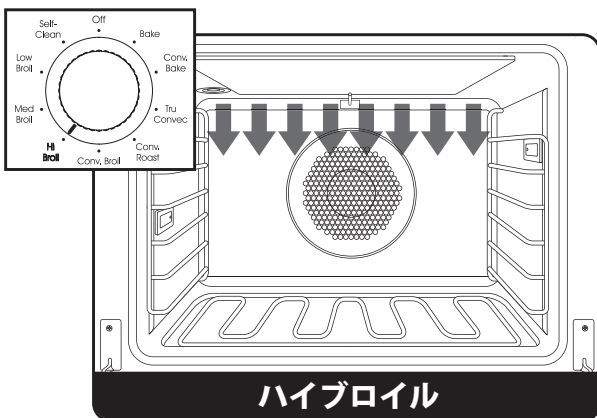
コンベクションヒーターは天井部にあるインナーとアウターヒーターから構成されています。コンベクションファンは左右両方の方向へ高速で回転します。主にコンベクションヒーターからの熱で大型の食材の中の水分を閉じ込めます。ファンの無いオープンに比べると時間も短縮できます。ホールターキー、ホールチキン、ハム等の調理に向いています。



コンベクションブロイル (conv. broil)

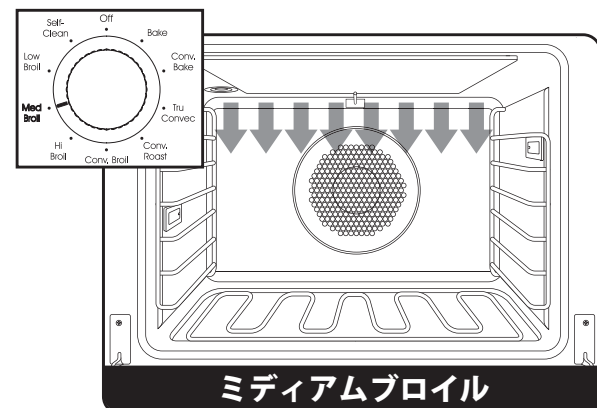
上部のヒーターに全出力で通電されます。通常のブロイル機能に加えて、オープン後方にあるモーターファンが作動して空気を対流させます。空気の流れにより温度がピークに達することが少なくなるので、煙も減ります。この調理は厚みのある肉類をブロイルするのに適しています。

※ この機能は高回転のコンベクションファンで料理が程良く仕上がります。多少の音がしますが、正常です。



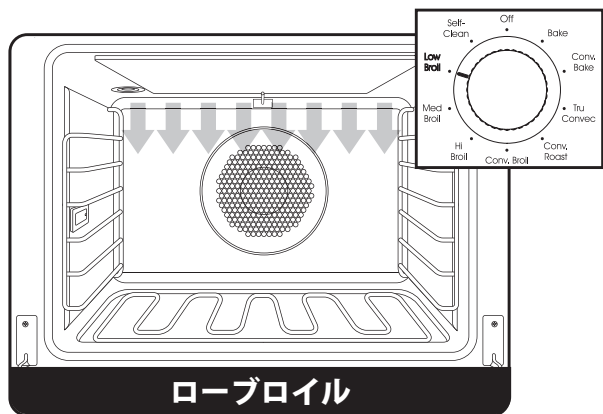
ハイブロイル (HI broil)

オープン天井部にあるインナー／アウター両方のブロイルヒーターが全出力で通電され、熱が放射されます。ブロイルの速さは食品とブロイルヒーターの距離で決まります。“お急ぎブロイル”の場合は、食材をヒーターから5cm程離れた位置か、一番上のラックに乗せます。“お急ぎブロイル”は、レア～ミディアムに仕上げたい肉料理に最適です。この機能は小さめ、または平均的な大きさの肉類をブロイルする場合に向いています。



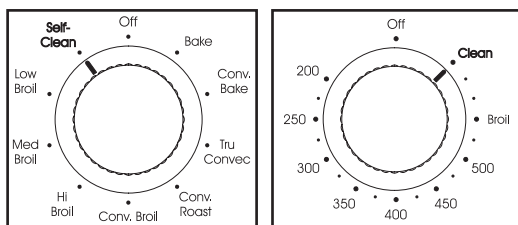
ミディアムブロイル (med broil)

この機能を選択するとインナー／アウター両方のブロイルヒーターが入／切を繰り返し、熱を抑えた“ゆっくりブロイル”に向いています。料理の上部からヒーターまで10cm程離してください。“ゆっくりブロイル”は鶏肉やハムを焼き過ぎないようにしたい場合に向いています。この機能は小さめ、または平均的な大きさの肉類をブロイルする場合に向いています。



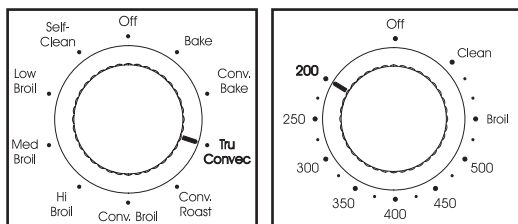
ローブロイル (low broil)

この機能ではインナーヒーターのみが部分的に通電され、料理の表面をほのかにこんがりさせたい場合に使用します。インナーヒーターは一定の割合でしか通電しません。この機能はメレンゲ等にほんのりと焼き色を付けたい場合に、ラックの3か4段目に載せ、3～4分間使用してください。



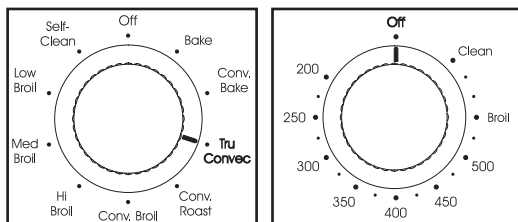
セルフクリーニング (self-clean)

このオープンにはオープン内の汚れや調理カスを高温で焼き切る、熱分解セルフクリーニング機能があります。煙除去装置がクリーニング中の臭いを軽減します。サイクル終了後に粉末状の燃えカスがオープンの底に残りますので、オープンが十分に冷えてから、湿らせたスポンジや布で燃えカスを取り除いてください。



コンベクション乾燥

オープン機能セレクターをコンベクションに、温度コントロールを200F (93.3℃) に合わせると、オープン後方にあるモーターファンが温かい空気を対流させ、食材から水を蒸発させます。食材から水分が取り除かれると雑菌の繁殖や酵素の働きが抑制されます。コンベクション乾燥により食材の品質が向上するわけではないため、新鮮で品質の高い食材をご使用ください。



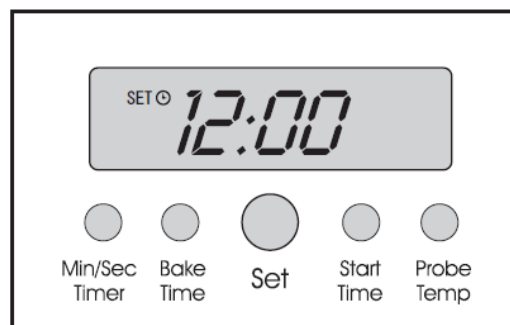
コンベクション解凍

オープン機能セレクターを tru convec に、温度コントロールを OFF にすると、オープン後部のモーターファンが空気を循環させます。ファンにより熱を使わずに自然解凍が促進されます。食材が悪くならないように、解凍した食材をオープン内に2時間以上置かないでください。

時計とタイマーのご使用方法

エレクトロニックタイミングセンター

時間に関係するすべてのプログラムと操作はエレクトロニックタイミングセンターで行います。ディスプレイとプログラムモードは5種類あり、4つのボタンとセットノブで操作します。バイク時間プログラムもタイマープログラムも調理時間を計るのに使用できます。バイク時間とセルフクリーニングではタイムプログラムが終了すると自動的にオーブンの通電を切ります。



現在時刻の設定方法

オーブンを使用する前に必ず現在時刻を設定してください。最初に電源を接続すると「—:—」がディスプレイに表示されます。現在時刻の設定方法は下記の通りです。

1. “MIN/SEC TIMER” ボタンと “BAKE TIME” ボタンを同時に押してください。
 2. 2 個のボタンを押したまま、“set” ノブを回して時刻を合わせてください。
 3. “MIN/SEC TIMER” ボタンと “BAKE TIME” ボタンを同時に離すと時間がセットされます。
- ・現在時刻は上記の1～3を行うと変更できます。
 - ・バイク時間や自動スタートタイマーを設定している間の変更はできません。

タイマープログラム

タイマーはビスケットやクッキーなどのバイクや、ブロイル料理で正確さが要求される場合に活用できます。タイマーはバイク時間プログラムやスタート時間プログラムを使用している場合でも併用でき、最大24時間まで 1 分単位で設定できます。タイマーの残り時間が1分になると、短いアラームが 2 回鳴り、ディスプレイが時・分から秒の表示に変わります。

タイマーの設定方法

1. min/sec timer ボタンを一度押すと「:00」が表示され、「TIMER」がディスプレイに表示されます。
 2. SETノブを回して希望する時間を表示させ、数秒間そのままにするとタイマーが設定され、カウントダウンが始まります。
- ・カウントダウンが終了するとアラームが鳴ります。
 - ・途中でキャンセルする場合は、timer ボタンを再度押すか、Set ノブを回して表示を「:00」に合わせてください。
 - ・現在時刻に戻る場合は、clock ボタンを押してください。設定が進行している間は小さな時計マークが右上に表示されます。数秒後にディスプレイはタイマー機能に戻ります。

タイマーアラーム

タイマープログラムかバイク時間プログラムが終了すると、アラームが3回鳴り、その後 min/sec timer ボタンが押されるまで 10 秒毎に 3 回続いて 2 回ずつ鳴ります。有効な機能ボタンが押されるか、コントロール機能が自動的に始まると、アラームが1回鳴ります。無効な機能ボタンが押されるとアラームは2回鳴ります。

バイク時間プログラムの設定

バイク時間プログラムでバイクやローストの調理時間が調整できます。タイマー機能が終了すると、オーブンの電源は自動的に切れます。

バイク時間プログラムの設定方法

1. オープン機能セレクターをバイクの種類に応じて bake、conv.bake、tru convec の中から選択します。
 2. 温度コントロールダイヤルを希望する温度にセットして予熱を開始します。
 3. bake time ボタンを押すと、「:00」が表示され、「SET COOK TIME」の文字が右上に表示されます。
 4. set ノブを回して希望するバイク時間を時・分で表示させます。数秒間そのままにすると「SET」の文字が消えて「COOK TIME」の文字だけがディスプレイに表示され、バイク調理がセットされます。
- ・バイク時間が終了すると「COOK TIME」の文字が点滅し、アラームが3回鳴り、オーブンの電源が停止します。その後10秒毎にアラームが2回ずつ鳴りますので、停止させる場合は bake time ボタンが押し、オープン機能セレクターと温度コントロールダイヤルを OFF に戻してください。
 - ・上記手順の4と5を繰り返すとタイマー調理中でも時間の延長が可能です。
 - ・途中でキャンセルする場合は、再度 bake time ボタンを押すか、Set ノブを回して表示を「:00」に合わせてください。
 - ・現在時刻に戻る場合は、clock ボタンを押してください。設定が進行している間は小さな時計マークが右上に表示されます。数秒するとディスプレイはバイク時間に戻ります。

自動スタートバイクプログラム

自動スタートバイクプログラムとバイク時間プログラムで、予め設定した時間で自動的にオーブンの入/切を行えます。自動スタートバイクプログラムは、オーブンの電源を切ったままの状態の時でも劣化しない食品の調理に向いています。

自動スタートバイクの設定方法

1. バイクのスタート時間の設定
上オープンを使用する場合は start time ボタンを一度押し、設定を行ないます。
(UPPER OVENと表示されます。)
下オープンを使用する場合は start time ボタンを二度押し、設定を行ないます。
(LOWER OVENと表示されます。)
次に set ノブを回し、希望するバイク時間を設定します。この時間が調理を開始する時間です。
 2. バイク時間の設定：バイクのスタート時間が設定されるとディスプレイが ":00" に切り換え、SET、COOK、TIME の文字がディスプレイに表示されます。この時点で Set ノブを回して希望するバイク時間を時・分で表示させてください。数秒間そのままにすると、SET の文字が消えて DELAY が表示され、バイク時間が設定されます。
- 注：ダブルオープンの場合は、上下どちらのオープンが選択されていても DELAY と表示されます。
3. オープン機能セレクターを回して Bake、Convection Bake、Tru Convec などからプログラムを選択します。
 4. 温度コントロールダイヤルを回してバイク温度を設定します。
 5. 以上で自動スタートバイクの設定完了です。
- 注：ディスプレイは引き続き設定されたバイク時間を表示します（設定されたバイクのスタート時間になるまで継続します）。clock ボタンを押すと時計モードにディスプレイが切り換ります。ディスプレイの右上に小さな時計マークが表示されているとプログラムが進行中であることを意味します。bake ボタンを押すとタイマーモードに戻ります。

-
6. 設定したスタート時間になると、オーブンは自動的に電源が入り、設定した時間と選択した温度でベイク調理を行います。
- ベイク時間終了の1分前になるとアラームが1度鳴ります。
 - 設定時間が終了すると自動的に電源を切り、アラームが3回鳴ります。アラームは start time ボタンを押すまで10秒毎に鳴り続けます。
 - 途中でキャンセルする場合は、timer ボタンを押してから set ノブで表示を「: 0 0」に合わせます。

 注意

自動スタートベイクで調理する場合は、食中毒や食品が傷まないように下記の点に注意してください。

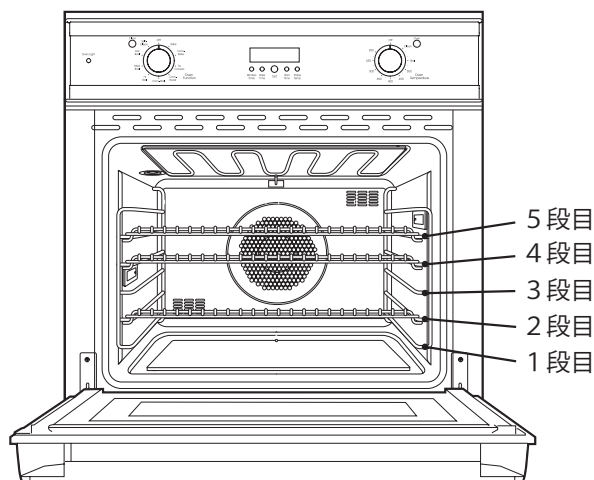
- ミルクや卵、クリームスープ、カスタード、魚類、豚肉、鶏肉、詰め物類など、調理が自動スタートするまでの間に傷む可能性がある食材を含んだ料理は使用しないでください。
- 調理が開始されるまで待つ必要がある料理は十分に冷えているか、冷凍されているものにしてください。
- 自動スタートベイクで調理する料理にはベーキングパウダーやイーストを入れないでください。膨れ上がらなくなります。
- 調理が終了してから2時間以上オーブン内に料理を放置しないでください。

4. オーブンでの各種調理方法

ラックの設置位置

オーブンには傾き防止ラックが3枚付属しており、6つのラックポジションがあります。6段目がオーブンの底から最も離れていて、1段目が最も底に近い位置です。ラックは簡単に取り外せ、あらゆる高さに設定できます。仕上がりを良くするためには、自然対流ベイクでは、一度に2段以上のラックを使用しないでください。また、ラックを2段使用する場合は、2、4段目、または3、5段目を使用してください。

1. オーブンを予熱する前にオーブンラックの設置位置を決めます。ラックを2枚使用する際は、2段目と4段目か3段目と5段目を使用してください。
2. Oven Function（オーブン機能セクター）をお好みの機能に合わせます。調理がすぐに始まりますが、オーブン機能セクターをOFFに合わせると停止します。
3. Oven Temperature（温度コントロール）をお好みの温度に設定します。
4. オーブン表示灯が消えたら、食品を庫内に入れてください。



自然対流 / コンベクション調理

各料理により密度、表面の風合い、均等性が異なりますので、料理の種類によっては一般的な自然対流でベイクを行った方が、仕上がりが良くなる場合があります。このため、カスタードなどの調理の際には一般的な自然対流ベイクをお勧めします。その他の料理においても、自然対流ベイクが適当な場合があります。

コンベクションベイクはファンで強制的にオーブン庫内に熱い空気を循環させて、最適な調理環境を作り出す調理方法です。コンベクション調理に向いているのは、複数段のラックを使用するベイク調理や容量の大きなベイク調理をする場合です。

下記にコンベクション調理で最善の結果を出すためのコツを列記します。

- 一般的な自然対流のオーブン調理用レシピに基づいてコンベクションベイクを行う場合は、温度を25°F（14°C）を下げてください。
- 標準的なベイク調理もコンベクション調理も調理時間は同じです。しかし、コンベクションで単体、または小さな食材を調理する場合は、10-15% 調理時間を少なくしてください。（コンベクション調理は複数ラックでベイクする場合や容量の大きな調理を行う場合のためのものです）
- 45分間以上の調理時間を必要とする料理の場合、10-15%の調理時間短縮が可能です。特に大型の料理をコンベクションロースト機能で調理すると顕著になります。
- 一度に多くの調理ができることがコンベクションベイクの利点で、それが可能になるのは空気がオーブン内で均一に循環するためです。ピザ、ケーキ、クッキー、ビスケット、マフィン、冷凍食品などの食材を2段、または3段のラックで一度に調理することができます。
- ラックを3段使用する場合は、2、3、4、5段目のどこを使用しても構いません。ラックを2段使用するベイク調理では、2、4段目か3、5段目を使用してください。ラックの段数は下から数えてください。
- コンベクション機能で調理する場合は、料理が焦げやすい傾向にあります。この場合、料理が仕上がる直前にオーブンの外に出しておくことをお勧めします。料理はオーブンの外に出してから調理が進みます。
- 特に家庭料理向けのレシピに基づく料理で一般的な自然対流方式からコンベクション方式に調理方法を変更する場合、調整とテストが必要です。レシピの調整が分からない場合、まずは一般的な自然対流方式のベイクで調理してください。満足の行く結果が得られましたら、類似の料理の場合も同じレシピの内容に従ってください。一般的なレシピに沿って満足な結果が得られない場合は、一つの要素（調理時間、ラック位置、温度）だけを変えてみて、コンベクションベイクを試みてください。その後満足の行く結果が得られるまで、調理時間、ラック位置、温度のいずれか一つを変えながら、コンベクションベイクを続けてください。

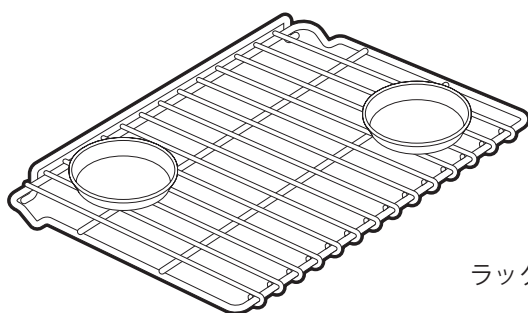
5. ベイク調理について

- オープンに通電する前に、希望するラック位置を決めておいてください。
- ベイクの最中は頻繁にドアの開閉をしないでください。料理の様子を確認する場合は、ドアガラス越しにオープン庫内を覗いてください。ドアを開ける必要がある場合は、調理時間が残り1/4になった後にしてください。
- ベイク時間は最も短い推奨時間で行い、時間を追加する前に出来上がりを確認してください。出来上がった時は、料理の中央にステンレスナイフを刺してもきれいに抜けます。
- レシピで推奨された状態の良い適切な大きさの調理容器を使用してください。ケーキやクッキー、マフィンには、光沢のある金属製トレーを使用すると熱が金属で反射されるのでキツネ色に仕上がります。色の濃いトレーは使用しないでください。歪んだり、折れたり、ステンレスとブリキメッキされたトレーでは熱が均等に伝わらないため、均一な仕上がりになりません。

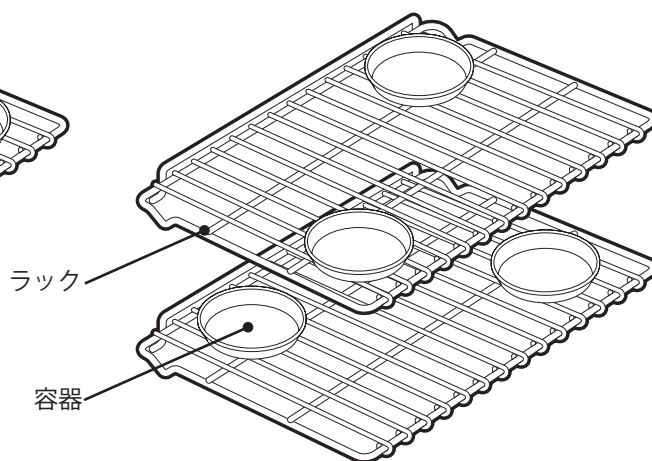
ラックに容器を置く位置について

- 大きめの平らな容器（38cm×33cm程度）やラックの大部分を覆うほどの大きさのトレーを使用する場合は、2、3段目が最適です。
- ラックを2枚使用してベイク調理を行う場合は、コンベクションモードのいずれかを選択し、2段目と4段目、または3段目と5段目でラックを使用してください。ラックを3枚使用する場合は、2、3、4、5段目のいずれかを使用して、均一にベイクされるようにしてください。
- 複数枚のラックを使用する場合は、容器が互い違いになるように配置してください。容器と容器の位置が上下で重ならないようにしてください。
- 空気が均等に循環するように、それぞれの容器の間には3-5cmの空間を設けてください。

ラックを1枚使用する場合



ラックを複数枚使用する場合



自然対流ベイク調理温度と時間の目安表

分類	料理名	容器	ラックの位置 (1枚の場合)	温度		時間(分)
				摂氏(°C)	華氏(°F)	
パン	ビスケット	クッキーシート	3/4段目	191	375	23～28
	ローフパン	大型パン皿	3/4段目	191	375	30～35
	イーストロール	クッキーシート	3/4段目	204	400	12～15
	ナッツパン	大型パン皿	3/4段目	191	375	30～35
	トウモロコシパン	8" X 8" (20 x 20 cm)	3/4段目	204	400	20～30
	ジンジャーパン	8" X 8" (20 x 20 cm)	3/4段目	177	350	35～40
	マフィン	マフィン皿	3/4段目	191	375	17～22
	コーンマフィン	マフィン皿	3/4段目	191	375	17～22
ケーキ・クッキー	エンジェルフード	ケーキ用焼皿	1/2段目	177	350	35～45
	フント	ケーキ用焼皿	2段目	177	350	40～50
	カップケーキ	マフィン皿	3/4段目	177	350	17～22
	縦型ケーキ	13" X 9" (23 X 33 cm)	3/4段目	177	350	40～50
	丸型ケーキ	直径9" (23 cm)	3/4段目	177	350	30～35
	パウンドケーキ	大型パン皿	3段目	177	350	60～65
	ブラウニー	13" X 9" (23 X 33 cm)	3/4段	177	350	25～28
	チョコチップ	クッキーシート	3/4段	191	375	12～15
	シュガークッキー	クッキーシート	3/4段	177	350	10～12

※上記の表は目安です。実際の調理では好みや必要に応じて火力や調理時間を調整してください。

分類	料理名	容器	ラックの位置 (1枚の場合)	温度		時間(分)
				摂氏(°C)	華氏(°F)	
パイ	クリームパフ	クッキーシート	3/4段目	204	400	30～35
	パイ皮	直径9" (23cm)	3/4段目	218	425	10～12
	フルーツパイ	直径9" (23cm)	3/4段目	191	375	55～66
	レモンメレンゲ	直径9" (23cm)	3/4段目	177	350	12～15
	パンプキンパイ	直径9" (23cm)	3/4段目	177	350	55～65
	カスタード	6-4オンスカップ	3/4段目	177	350	35～40
前菜	エッグロール	クッキーシート	3/4段目	204	400	12～15
	フィッシュスティック	クッキーシート	3/4段目	218	425	18～21
	ラザニア(冷凍)	クッキーシート	3/4段目	191	375	65～75
	ポットパイ	クッキーシート	3/4段目	204	400	35～40
	ピーマン肉詰め	13" X 9" (33 x 23cm)	3/4段目	191	375	65～70
	キッシュ	直径9" (23cm)	3/4段目	204	400	35～30
	ピザ	クッキーシート	3/4段目	204	400	15～20
	マカロニ・チーズ (冷凍)	クッキーシート	3/4段目	191	375	60～65
野菜	ベイクドポテト	ラック上	3/4段目	191	375	60～65
	ホウレン草スフレ	キャセロール	3/4段目	177	350	45～50
	カボチャ	クッキーシート	3/4段目	191	375	50～55
	フライドポテト	クッキーシート	3/4段目	218	425	15～20

※上記の表は目安です。実際の調理ではお好みや必要に応じて火力や調理時間を調整してください。

コンベクションベイク調理温度と時間の目安表

分類	料理名	容器	ラックの位置 (1枚の場合)	温度		時間(分)
				摂氏(°C)	華氏(°F)	
パン	フローズンビスケット	クッキーシート	2、4/ 1、3、5段目	177	350	23 ~ 28
	ローフパン	大型パン皿	3、4段目	177	350	30 ~ 35
	イーストロール	クッキーシート	2、4/ 1、3、5段目	191	375	12 ~ 15
	ナッツパン	大型パン皿	3/ 4段目	177	350	30 ~ 35
	トウモロコシパン	8" X 8" (20 x 20 cm)	2、4段目	191	375	20 ~ 25
	ジンジャーパン	8" X 8" (20 x 20 cm)	2、4段目	163	325	35 ~ 40
	マフィン	マフィン皿	2、4/ 1、3、5段目	191	375	17 ~ 22
	コーンマフィン	マフィン皿	2、4/ 1、3、5段目	177	350	17 ~ 22
ケーキ・クッキー	エンジェルフード	ケーキ用焼皿	1/ 2段目	163	325	30 ~ 35
	フント	ケーキ用焼皿	3/ 4段目	163	325	35 ~ 40
	カップケーキ	マフィン皿	2、4/ 1、3、5段目	163	325	15 ~ 17
	縦型ケーキ	13" X 9" (23 X 33 cm)	2、4段目	163	325	30 ~ 32
	丸型ケーキ	直径9" (23 cm)	2、4段目	163	325	25 ~ 30
	パウンドケーキ	大型パン皿	3段目	163	325	45 ~ 50
	ブラウニー	13" X 9" (23 X 33 cm)	2、4段目	163	325	25 ~ 28
	チョコチップ	クッキーシート	1 - 5段目	177	350	10 ~ 12
	シュガークッキー	クッキーシート	1 - 6段目	163	325	10 ~ 15

※上記の表は目安です。実際の調理ではお好みや必要に応じて火力や調理時間を調整してください。

分類	料理名	容器	ラックの位置 (1枚の場合)	温度		時間(分)
				摂氏(°C)	華氏(°F)	
	パイ皮	直径9" (23cm)	2、4段目	205	400	7～9
	フルーツパイ	直径9" (23cm)	2、4段目	177	350	50～55
	レモンメレンゲ	直径9" (23cm)	2、4段目	163	325	4～5
	パンプキンパイ	直径9" (23cm)	2、4段目	163	325	55～65
	カスタード	6-4オンスカップ	2、4段目	163	325	30～35
前菜	エッグロール	クッキーシート	2、4段目	191	375	12～15
	フィッシュスティック	クッキーシート	2、4段目	205	400	18～21
	ラザニア(冷凍)	クッキーシート	2、4段目	177	350	60～70
	ポットパイ	クッキーシート	2、4段目	191	375	35～40
	ピーマン肉詰め	13" X 9" (33 x 23cm)	2、4段目	177	350	60～70
	キッシュ	直径9" (23cm)	2、4段目	191	375	25～30
	ピザ	クッキーシート	2、4段目	191	375	15～20
	マカロニ・チーズ (冷凍)	クッキーシート	2、4段目	177	350	60～65
野菜	ベイクドポテト	ラック上	2、4段目	177	350	60～65
	ホウレン草スフレ	キャセロール	2、4段目	163	325	45～50
	カボチャ	クッキーシート	2、4段目	177	350	50～55
	フライドポテト	クッキーシート	2、4段目	204	400	10～20

※上記の表は目安です。実際の調理では好みや必要に応じて火力や調理時間を調整してください。

ベイクの問題発生時の対処方法

ベイクの問題はあらゆる理由から起こり得ます。主な要因は下記の表を参照してください。以前お使いのオーブンで慣れた時間や温度と、バイキングのオーブンに必要な時間や温度には多少の違いが出る場合があります。その際は、食材の量や調理時間を調整してください。

問題	原因	対策
ケーキの側面が焦げている または中央が焼けていない	オーブンが熱過ぎる	温度を下げてください
	容器のサイズが合っていない	適切な大きさの容器を使用してください
	トレーの数が多	トレー数を減らしてください
ケーキの上側にひびが入る	バターが濃すぎる	レシピを参照して、バターを薄めてください
	オーブンが熱すぎる	温度を下げてください
	容器のサイズが間違っている	適切な大きさの容器を使用してください
クッキーが平らにならない	バターが均一でない	バターを均一に混ぜてください。
	オーブンかラックが水平でない	オーブンかラックを水平にしてください
	容器が歪んでいる	適切な容器を使用してください
底が茶色くなり過ぎている	オーブンドアを頻繁に開閉している	料理の点検はオーブン窓越しで行ってください
	色の濃い容器を使用している	光沢のある容器を使用してください
	ラックの位置が悪い	ラックの位置を確認して変更してください
	ベイクの設定が悪い	必要に応じて、自然対流かコンベクションを選択してください
	容器が大きすぎる	適切な大きさの容器を使用してください
料理の上側が茶色くなり過ぎている	ラックの位置が高過ぎる	推奨するラック位置を選択してください
	予熱が行われていない	予熱を行ってください
	容器が深すぎる	適切な容器を使用してください
クッキーが平になりすぎる	クッキーシートが熱い	続けてベイクする前にシートを冷ましてください
パイの周囲が焦げる	オーブンが熱すぎる	オーブン温度を下げてください
	容器の数が多	容器の数を減らしてください
	予熱が行われていない	予熱を行ってください
パイの上側が柔らかい	オーブンが十分に熱くない	オーブン温度を上げてください
	容器の数が多	容器の数を減らしてください
	予熱が行われていない	予熱を行ってください

6. ロースト調理について

オーブンに付属のプロイラーパンと焼き網を必ず使用してください。熱せられた空気がローストされる食材の周りを循環する必要がありますので、食材には覆いをしないでください。コンベクションローストは、特に水分を含んだ柔らかい食材の旨味を短時間で閉じ込めます。鶏肉類の表面は明るくパリパリに仕上がリ、肉類は乾いたり焦げたりせずにキツネ色に仕上がります。肉類や鶏肉類は冷蔵庫から直接出して調理してください。予め冷蔵庫の外に出して常温まで温度を上げておく必要はありません。

- 一般的な自然対流のオープン調理用レシピに基づいてコンベクションバイクを行う場合は、温度 25°F (14°C)、調理時間を $10\sim 15\%$ 少なくしてください。
- 必ず油脂が上になるようにして調理してください。その場合、たれや肉汁を掛けながら焼く必要はありません。蒸してしまうので、プロイラーパンに水を加える必要はありません。ローストは乾いた熱気で調理する方式です。
- 鶏肉類は、プロイラーパンの焼き網の上に胸部を上にして置いてください。調理の前と合間に溶けたバターやマーガリン、油でハケ塗りをしてください。
- コンベクションローストの場合、熱気が食材の周りを循環しないので側面の高い容器は使用しないでください。
- オープン用温度計を使用する場合は、肉の最も厚い中央部に計測針を半分程差し込んでください（鶏肉類の場合は、ポディーと足の間から内モモの最も肉の厚い部分に計測針を差し込んでください）。正確に計測できるように、計測針の先が骨や脂肪、軟骨に触れないようにしてください。推奨調理時間の $2/3$ 程の時間になりましたら食材の温度を計測してください。一度温度を計測したら、計測針を $1/2"$ (1.3 cm) 程さらに差し込み、2度目の測定をしてください。2度目の温度が1度目より低い場合は、調理を続けてください。
- ロースト調理時間は大きさ、形、肉や鶏肉の質により異なります。大きさは柔らかい肉を一切れにするのが自然対流バイクでは最適で、肉にたれなどを塗ることも必要です。温度が調理温度よりも $5\sim 10^{\circ}\text{F}$ ($2.8\sim 5.5^{\circ}\text{C}$) 低い温度になりましたら、ローストされた食材をオープンから取り出してください。食材はオープンから取り出した後も余熱調理されますので、 $15\sim 20$ 分程置きますと切れやすくなります。
- 食材を覆うホイルやカバーを使用する場合は、コンベクションではなく、自然対流を選択してください。

自然対流ロースト調理温度と時間の目安表

種類	料理名	重量 (g)	温度		時間 (分/100g)	ラック 位置	食材温度	
			摂氏 (°C)	華氏 (°F)			摂氏 (°C)	華氏 (°F)
ビーフ	リブロースト ●レア ●ミディアム ●ウェルダン	1350 ~ 2700	163	325	5.5 6.5 9	2	60 68 77	140 155 170
	ランプロースト ●ミディアム ●ウェルダン	1350 ~ 2700	163	325	5.5 6.5	2	68 77	155 170
	チップロースト ●ミディアム ●ウェルダン	1350 ~ 1800	163	325	7.5 9	2	68 77	155 170
ラム	レッグ	1350 ~ 2300	163	325	6.5	2	82	180
ポーク	ポークロースト	1350 ~ 2300	163	325	7.5	2	82	180
	ポークチョップ 2.5cm厚	450 ~ 700	177	350	55 ~ 60 トータル(分)	3	82	180
	ハム (ウェルダン)	3600 ~ 5450	163	325	4	1	54	130
鶏肉類	ホールチキン	1350 ~ 1800	191	375	6.5	1	82	180
	ターキー	4550 ~ 7300	163	325	3.5 ~ 4.5	1	82	180
	ターキー	9050 ~ 10900	163	325	3.5 ~ 4.5	1	82	180
	スタッドターキー	4550 ~ 7300	163	325	4 ~ 5.5	1	82	180
	スタッドターキー	9050 ~ 10900	163	325	4 ~ 5.5	1	82	180
	ターキー胸肉	1800 ~ 2700	163	325	4 ~ 5.5	1	82	180

※上記の表は目安です。実際の調理ではお好みや必要に応じて火力や調理時間を調整してください。

コンベクション調理温度と時間の目安表

種類	料理名	重量 (g)	温度		時間 (分/100g)	ラック 位置	食材温度	
			摂氏 (°C)	華氏 (°F)			摂氏 (°C)	華氏 (°F)
ビーフ	リブロースト ●レア ●ミディアム ●ウェルダン	1350 ~ 2700	163	325	4.5 5.5 6.5	2	60 68 77	140 155 170
	ランプロースト ●ミディアム ●ウェルダン	1350 ~ 2700	163	325	6.5 8	2	68 77	155 170
	チップロースト ●ミディアム ●ウェルダン	1350 ~ 1800	163	325	7.5 9	2	68 77	155 170
ラム	レッグ	1350 ~ 2300	163	325	6.5	2	82	180
ポーク	ポークロースト	1350 ~ 2300	163	325	6.5	2	82	180
	ポークチョップ 2.5cm厚	450 ~ 700	177	350	45 ~ 50 トータル(分)	3	82	180
	ハム (ウェルダン)	3600 ~ 5450	163	325	3.5	1	54	130
鶏肉類	ホールチキン	1350 ~ 1800	191	375	5.5	1	82	180
	ターキー	4550 ~ 7300	163	325	2.5	1	82	180
	ターキー	9050 ~ 10900	163	325	2.5	1	82	180
	スタッドターキー	4550 ~ 7300	163	325	2 ~ 3.5	1	82	180
	スタッドターキー	9050 ~ 10900	163	325	2 ~ 3.5	1	82	180
	ターキー胸肉	1800 ~ 2700	163	325	4.5	1	82	180

※上記の表は目安です。実際の調理ではお好みや必要に応じて火力や調理時間を調整してください。

7. ブロイル調理について

自然対流ブロイル

ブロイルは水を使わずに直接または間接的に放射熱で食品を調理する方法で、ステーキやリブ付きチョップ、パテなど少量の一人分に切り分けられた料理に向いています。ブロイル時間は料理とブロイルヒーターとの距離で決まります。お好みの焼き加減に合わせてラック位置を決めてください。自然対流ブロイルは厚さ2.5～5cm程度の肉に向いていて、平らな肉にもさらに適しています。コンベクションブロイルは自然対流方式よりも調理時間を短縮したい時に効果的です。また、特に厚い肉をおいしく調理したい場合に最適です。肉の表面には適度な焦げ目が付き、ボリュームを損なわずに旨味と風味を閉じ込められます。

High-Broil (ハイブロイル) の使用方法

1. ブロイル調理を行う前に、希望するラックの設置位置を決めます。
2. オープンに付属のまだ熱していないブロイラーパンと焼き網の中央に食材を置き、オープン庫内に入れてドアを閉めます。
3. オープ機能セレクターを“high broil”に温度コントロールダイヤルを“broil”に設定します。
4. オープンドアを閉めます。オープンドアを開けたまま固定してブロイルするための戻り止めはありません。ドアを開けたブロイルでは、ヒーターは入/切を繰り返しません。ブロイル時間の延長が必要な場合は、ドアを閉めた状態にすればブロイルヒーターは入/切を繰り返します。排煙装置がオープン上部に内蔵されていますので、煙や臭いは軽減されます。

ミディアムブロイルとローブロイルの使用法

オープン機能セレクターを“medium broil”または“low broil”に合わせる以外は上記のハイブロイルと同じです。

ブロイル調理のポイント

- ブロイルの際は必ずブロイラーパンと焼き網を使用してください。食材の表面の余分な水分や油脂はパンに流れるため、跳びはねや煙、引火を防ぎます。
- 肉がカールしないように、油脂の端に切り込みを入れてください。
- 鶏肉類や魚類が乾かないように、バターを何回かハケ塗りしてください。焦げ付きしないように、焼き網には少量の油を塗っておいてください。
- 推奨する時間の半分より少し長めに片面をブロイルしましたら、味付けをして反します。反対面の味付けは取り出す前に行ってください。
- 食材を返したり、取り出したりする際は、必ずラックをストップ位置まで引き出してください。
- 肉を返す時は Tongue かヘラを使用してください。肉汁が出てしまいますので、フォークで肉を突き刺さないでください。
- 食材を取り出す際は、ブロイラーパンをオープンから出してください。ブロイル終了後、熱いオープン庫内に油脂が残ったパンを放置しますと、パンに油脂が焼き付いてしまいます。取り出したパンがまだ熱い場合、湿ったペーパータオルを焼き網の上に置き、食器用洗剤を振り掛け、水を注いでおきますと、パンの掃除が簡単になります。また、ブロイラーパンにアルミホイルを敷くことで掃除の手間が省けます。アルミホイルはパンの上端まで敷いてください。お勧めはできませんが、焼き網をアルミホイルで覆うこともできます。その場合焼き網の溝に合わせて切り込みを入れ、溶けた油脂が下に落ちるようにすれば、跳びはねや煙、引火を防げます。

ブロイル調理温度と時間の目安表

種類	料理名	重量 (g)	設定	ラック位置	時間 (分/100g)
ビーフ	サーロイン 1"(2.5cm厚) ●レア	400	high broil	5/6	8～10
	●ミディアム	400	high broil	5/6	10～12
	●ウェルダン	400	high broil	5/6	11～13
	Tボーン 3/4"(1.9cm厚) ●レア	280	high broil	5/6	7～8
	●ミディアム	280	high broil	5/6	9～10
	●ウェルダン	280	high broil	5/6	11～12
	ハンバーグ 1/2"(1.3cm厚) ●レア	110	high broil	5/6	6～7
	●ミディアム	110	high broil	5/6	7～8
	●ウェルダン	100	high broi	5/6	8～9
鶏肉類	骨無し胸肉	220	med broil	5/6	15～20
	骨無し胸肉	220	convection broil	4/5	15～20
	骨付き胸肉	900～1350	med broil	3/4	40～45
	骨付き胸肉	900～1350	convection broil	3/4	25～30
	チキンピース	900～1350	med broil	3/4	40～45
	チキンピース	900～1350	convection broil	3	25～30
ハム	ハムスライス 1"(2.5cm厚)	450	med broil	5/6	15～20
ラム	リブリヨップ	340	convection broil	4/5	10～15
	ショルダー	450	convection broil	4/5	15～20
ポーク	ローインチョップ 3/4"(1.9cm厚)	450	convection broil	4	10～15
	ベーコン	450	med broil	5	5～8
魚類	サーモンステーキ	450	med broil	4	15～20
	切り身	450	med broil	4/5	10～15

※上記の表は目安です。実際の調理では好みや必要に応じて火力や調理時間を調整してください。

コンベクション乾燥

ベーキングの電気オーブンでは果物や野菜の乾燥調理もできます。

1. 新鮮で品質の高い食材を用意してください（乾燥により品質が向上するわけではありません）。
2. 専用の乾燥用ラックに食材を乗せます。（オーブンに付属していません。専門店でお求めください）
3. 温度を200F（93℃）に設定し、オーブン機能セレクターを“tru convec”に合わせてください。

コンベクション解凍

1. ベーキングシートに冷凍された食品を置きます。
2. 温度コントロールを“off”にしセットします。
3. オーブン機能セレクターを“tru convec”に合わせます。

重要

コンベクションファンのみを作動させることで、食材の自然解凍が促進されます。
温度コントロールは機能させないでください。

警告

食材が悪くならないように、解凍した食材をオーブン内に2時間以上置かないでください。

8. 清掃とお手入れ

お手入れやクリーニングを適切に行うことで、調理器具を含め、機械をいつまでも効率よく使用することができます。オープンについても清潔を心がけ、定期的にお手入れをしましょう。

コントロールノブ

コントロールノブを取り外す前に、“off”の位置にあることを確認してください。ノブは真っ直ぐに引き抜きぬいてください。ノブは洗剤を溶かしたお湯で洗ってください。完全に乾燥させてから、軸に対してしっかりと押し付けて取り付けます。

ステンレスパーツ

ステンレスパーツは使用後毎に、冷えてから洗剤を溶かしたお湯で拭き掃除します。洗剤を溶かしたお湯で効果が無い場合は、ステンレス専用の液体クリーナーを使用してください。スチールウール、研磨布、研磨剤は使用しないでください。必要であれば、汚れを擦り取る場合は、その箇所を熱いタオルで覆って汚れを軟らかくし、木製かナイロン製のヘラかスクレーパーを使用します。金属製ナイフ、ヘラなどは使用しないでください。クエン酸はステンレスにシミを付けますので、柑橘系やトマトジュースがステンレス面に落ちた場合は放置せずに、素早く拭き取ってください。

ブローラーパンと焼き網

洗剤を溶かしたお湯で洗ってください。頑固な汚れには、洗剤を浸したスチールウールを使用してください。

オープンラック

洗剤を溶かしたお湯で清掃します。頑固な汚れには、洗剤を浸したスチールウールを使用してください。オープンラックとオープンラックの清掃は、セルフクリーニングを使用しないでください。高熱により破損します。オープンラックサポートは庫内に残したままの状態でもセルフクリーニングができるように設計されています。

ドアパッキン

密閉性が低下しますので、**ドアパッキンは掃除しないでください**。パッキンをこすったり、破損したり、動かさないように注意してください。

セルフクリーニング

セルフクリーニングサイクル

このオーブンには熱分解式のセルフクリーニングシステムが搭載されています。セルフクリーニングはオーブン内の汚れカスを高熱で焼き切ります。煙除去装置が内蔵されていますので、汚れが焼き切られるときに発生する臭いは軽減されます。セルフクリーニングが終了すると、粉上の灰がオーブンの底部に堆積します。セルフクリーニングを選択して実行すると、ドアラッチが自動的に掛かり、クリーニング中にオーブンのドアが開かないようにします。

セルフクリーニングを始める前に

1. オーブンラック、および他の部品 / 器具をオーブンから取り出してください。庫内に入れたままにしますと、クリーニングで発生する高温により、色が褪せたり、ゆがんだり、破損したりします。オーブンラックサポートは庫内に残したままの状態でもセルフクリーニングができるように設計されています。オーブン庫内にホイルあるいはシートを敷かないでください。クリーニングを行っている間に、ホイルが燃焼あるいは溶けて、オーブンの表面に焼き付きます。
2. オーブンの底や側面についた大きな汚れを拭き取ります。オーブンの内部で、あるいはドアの突起部分にオーブン用洗剤を使用しないでください。
3. セルフクリーニングを開始する前に、お客様ご自身で洗浄していただく必要のある部分があります。ドアのガスケットの周り、ドアフレームとその内側5 cm 辺りまでの周囲を、洗剤を溶かしたお湯で洗浄しておきます。その後水拭きしてから、完全に乾かします。これらの部分を最初に清掃しておかないと、汚れが焼き付き、洗い落とすのが非常に難しくなってしまいます。

注意

非常に高熱になる箇所がありますので、セルフクリーニングの開始後はオーブン本体には手を触れないでください。セルフクリーニング機能を使用すると最初の数回は、オーブン内の高密度断熱材に使用されている結合剤が硬化するための臭いや煙が発生する可能性があります。断熱材がしっかりと硬化するとこの臭いは無くなります。何回かセルフクリーニング機能を使用しているうちに、その臭いは高温でオーブンを使用した際のも物だと言うことが理解できるようになるはずです。セルフクリーニング中はキッチンの換気を十分に行ってください。

警告

セルフクリーニング後の清掃を開始する前に、すべての調節装置は "off" にし、オーブンを十分に冷えていることを確認してください。

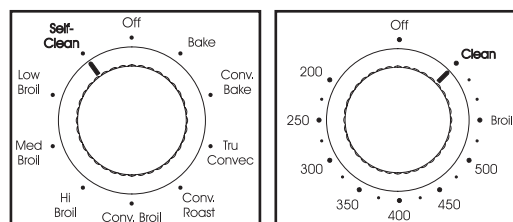
火傷や感電のおそれがあります。

セルフクリーニングのはじめ方

1. オープンのドアを完全に閉じます。
2. オープン機能セレクターを時計回りで“self clean”に合わせます。
3. 温度コントロールダイヤルを“clean”を超えて止まるまで回します。

この時点で、“Clean”の表示ランプが点き、30秒のうちにドアラッチが自動的に連動して閉まり、“Oven”の表示ランプが点灯します。クリーニング温度に達するまで“Oven”の表示ランプは点いたままで、クリーニングが行われている間は、断続的に点灯します。

オーブンがセルフクリーニングに必要な温度に達するとドアロックの表示が点灯します。



4. “Clean”ランプはセルフクリーニングが終了するか、中断されるまで点灯します。クリーニングは約3時間半で終了し、その後オーブンを冷却してドアラッチが外れるまでさらに30分かかります。

注：約3時間半のセルフクリーニングサイクル中はファンの音がします。

5. セルフクリーニングが完了しましたら、オープン機能セレクターと温度コントロールを“off”に戻してください。オーブンの温度が完全に下がりましたら、ドアを開け、濡れた布でオープン表面に残っている燃えカスを取り除いてください。

クリーニングを途中で止めるには

クリーニングを止めるあるいは中断するには、温度コントロールとオープン機能セレクターを“off”にしてください。オーブンの温度が安全な温度にまで下がると、自動的にドアラッチが外れ、ドアを開けることができます。オーブンを完全に冷えたら、ドアを開け、濡れた布でオープン表面に残っている燃えカスを取り除いてください。



セルフクリーニング中はハンドルやドアを含めた本体全体が高温になりますので、絶対に素手で触れないでください。

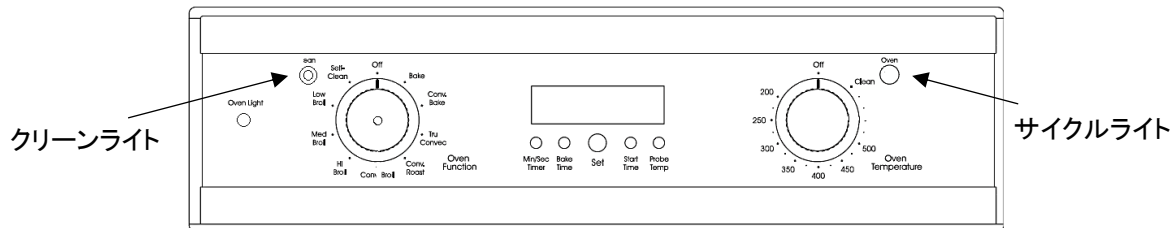
火傷のおそれがあります。

9. 故障かな？と思ったら

問題点	要因	対策
運転しない	ブレーカーが落ちている コンセントが外れている	ブレーカーを確認してください。 コンセントを確認してください。
セルフクリーニングが動作しない。	ドアが完全に閉じていない	ドアを完全に閉めてください。
セルフクリーニング後もオープン庫内がきれいになっていない。	温度コントロールダイヤルが“clean”の位置まで回っていない	温度コントロールダイヤルが“clean”を過ぎるまで回してください。
ブロイルが作動しない。	温度コントロールダイヤルが”broil”の位置を超えている	温度コントロールダイヤルを”broil”に正しく合わせてください。
ドアが開かない。	セルフクリーニングを行なっている	オープンが熱い場合、十分に冷えてからドアラッチが開けられるようになります。
庫内灯が点灯しない。	電球が切れている	電球を交換してください。

●エラーリスト

エラー発生時には、ディスプレイにエラーが表示され、操作パネルのランプが点灯、点滅します。



エラーコード	クリーンライト	サイクルライト	不具合箇所	エラー詳細
F01	1回点滅	オフ	ドアロック	調理中にドアロックされている。 セルフクリーニング中にドアがロックされていない。
F02	消灯	1回点滅	サーミスタ	センサーが接触不良。
F03	点灯	3回点滅	冷却ファンのセンサー 基盤	基盤がセンサーより既定の信号を受け取れない。
F04	消灯	消灯	温度センサー	センサー不良。
F06	点灯	2回点滅	ヒーター	ヒーター不良。
F07	点灯	7回点滅	ドアスイッチ	セルフクリーニング動作中にドアが開いている。
F08	点灯	8回点滅	通信エラー	ダブルオープンで発生するエラー。

●エラー発生時の対応

調理をキャンセルし、コンセントを抜いて1分間待ってください。

コンセントを接続して、初めから調理を行ってください。

エラーが解除されない場合は、修理を依頼してください。

10 . 保証とアフターサービス

保証書について

- (1) この電気オープンには保証書がついています。保証書は販売店にて所定の事項を記入してお渡しいたしますので、記載内容をよくお確かめの上、大切に保存してください。
- (2) 保証期間は、お買い上げの日から1年間です。保証期間内の故障のうち製造上に起因する故障については、保証書の規定に従って無償修理いたします。
- (3) 保証期間後の修理については、お買い求めの販売店またはツナシマ商事までご相談ください。修理によって機能が維持できない場合は、お客様のご要望により有料で修理させていただきます。

点検のお願い

次のような症状やその他の異常があるときは、事故防止のため直ちに本機の使用を中止し、お買い求めの販売店またはツナシマ商事まで点検・修理をご依頼ください。

- こげくさいにおいがしたり、運転中に異常な音や振動がする
- 電気オープンに触れると、ビリビリ電気を感じる
- その他の異常や故障がある
- 時々運転しなくなる

修理を依頼されるとき

修理を依頼される前に、P26 の「故障かな?と思ったら」をよくお読みの上ご確認の後、直らないときはまず主電源スイッチをオフにして、お買い求めの販売店またはツナシマ商事までご連絡ください。

お伝えいただきたいこと	
品名	バイキング 電気オープン
型式	RVSOE330
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ詳しく

補修用性能部品の保有期間

電気オープンの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

- 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。

お問い合わせは

株式会社ツナシマ商事 東京 : TEL 03-6712-5721
大阪 : TEL 072-957-9907
E-mail : info@tsunashimashoji.co.jp

愛情点検

ご使用の電気オーブンの点検を！



据え付けしてから4～5年経過しましたら、より長い期間安全にお使いいただくために、点検をおすすめします。点検はお買い上げの販売店、または当社のサービス受付窓口にご依頼ください。

株式会社 **ツナシマ商事**

ホームページ: <http://www.tsunashimashoji.co.jp/>

Eメール: info@tsunashimashoji.co.jp

東京: 〒106-0031

東京都港区西麻布 2-22-2

TEL 03-6712-5721 FAX 03-6712-5726

大阪: 〒567-0031

大阪府茨木市春日 1-16-11 1F

TEL 072-657-9907 FAX 072-657-9908