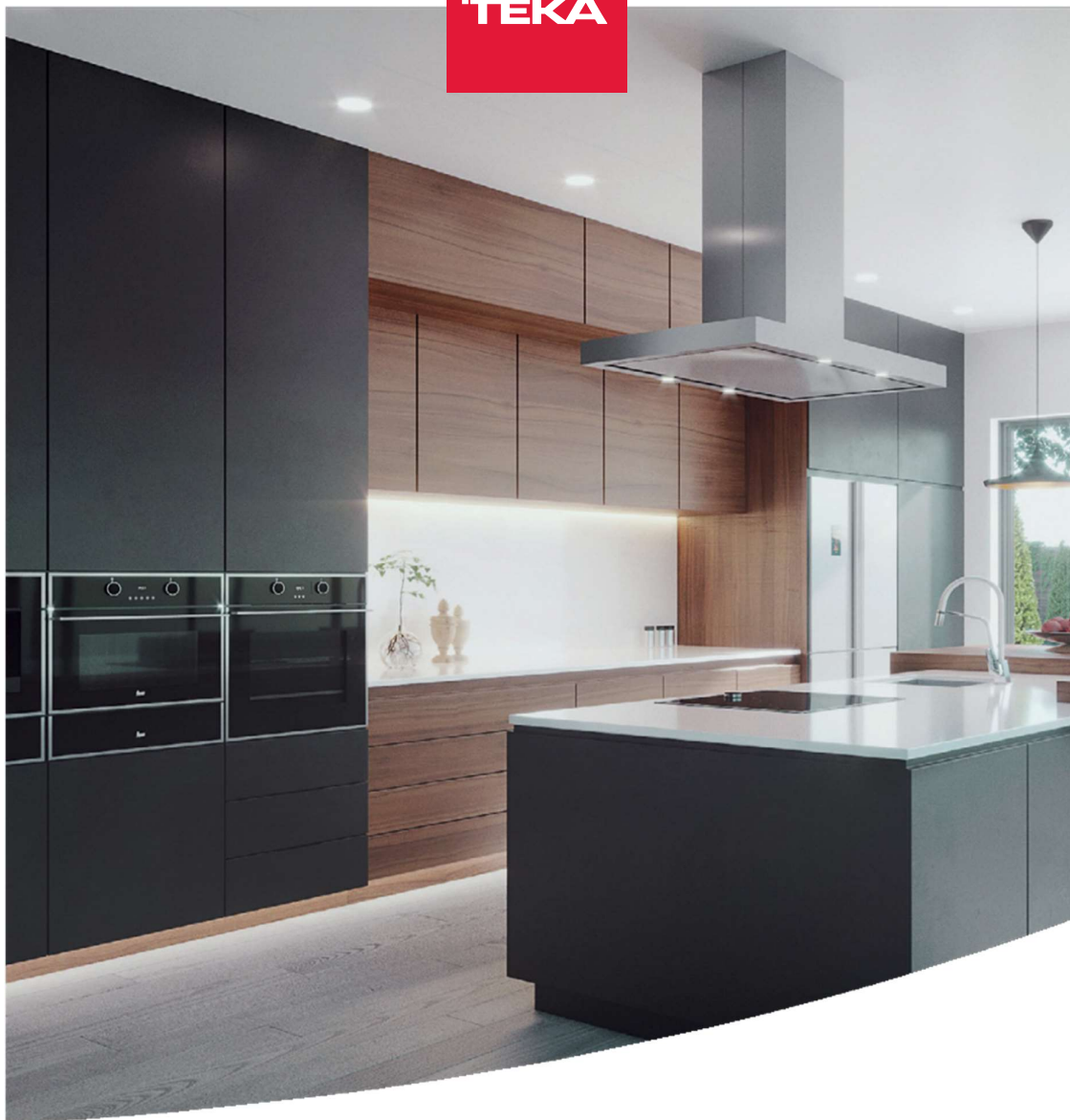


TEKA



TEKA 電気オーブン
HSB 646 AirFry
取扱説明書





目次

1. 安全上の注意とお願い	1
2. 本体各部の名称	3
3. オーブンの使用方法	5
4. 食品調理ガイド	11
5. オーブンのお手入れ方法	15
6. アフターサービス	17

1. 安全上の注意とお願い

安全にお使いいただくために、必ずお読みください。

- ※ ご使用の前に、この安全上の注意とお願いを良くお読みの上、正しくお使いください。
- ※ 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、使用される方や他の方々への危害や損害を未然に防止する為のものです。
- ※ 取扱説明書を守らずに、ケガをしたり、故障をした場合は弊社は一切の責任を負いかねますのでご注意ください。
- ※ この取扱説明書は紛失しないように、大切に保管してください。

本書中の絵表示の説明			説明内容を見直し、誤った使い方をした時に生じる危険や損害の程度を、次の表示(絵表示と用語)で区分し、説明しています。
	警告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡又は重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。	
	危険	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡又は重傷を負う恐れが高い内容を示しています。	
	注意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を追う可能性が想定される内容および物の損傷の発生が想定される内容を示しています。	
		この記号は、危険・警告・注意を即す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な内容(左図の場合は感電注意)が描かれています。	
		この記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍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。	
		この記号は、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。図の中に具体的な指示内容(左図の場合は差し込み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。	

		警告	
	機器の取り付けは、資格のある技術者にご依頼ください。 ●設置や接続を間違えると、事故や故障の原因になります。		確認 電源を切る際は確実に電源が切れたことを確認してください。 ●電源の消し忘れは火災の原因になります。
	オーブンを屋外に設置しないでください。直射日光や雨風に当たることのないようにしてください。 ●ショート、感電、故障の原因となります。また本体の寿命を短めます。		濡れた手で電源プラグなど電気部品に触れたり、スイッチ類を操作しないでください。 ●感電の原因となります。
	小さなお子様がいる場合は、保護責任者の監督の下、十分に注意してご使用ください。 ●思わぬケガや事故を起こすことがあります		オーブンの周辺には、可燃性のもの(カーテン、新聞紙、紙袋など)を置かないでください。 ●発火など火災の原因になります。
	オーブンの前面上部にある排気口に可燃物を置いたり、かけたりしないでください。 ●タオルや布巾などを掛けしないでください。故障や火災の原因になります。		スプレーやガソリン、ベンジンなど、引火の恐れのあるものを近くで使用しないでください。 ●引火、爆発、火災、ヤケドの原因となります。
	お手入れの際は必ずスイッチを切り、庫内の温度が冷めてから行ってください。 ●スイッチが入ったままお手入れを行うと、ヤケドをする恐れがあります。 ●運転直後は高温の為、冷まらずにお手入れを行うと、ヤケドをする恐れがあります。		スプレー缶をオーブンの周囲に絶対に置かないでください。 ●熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発する恐れがあります。
	調理中は機器から離れたり、お休みにならないでください。 ●調理中のものが焦げ、火災になる恐れがあります。		オーブンを設置した後に、機器周辺の改装(キャビネットに穴あけなど)は行わないでください。 ●設置基準上問題となる恐れがあり、火災などの原因となる場合があります。
	アースは確実に取り付けてください。 ●故障や漏電の時に感電する恐れがあります。アース工事は、必ず販売店にご相談ください。		異常時と緊急時の処置は ①使用中の異常な加熱など、異常が感じられた時は使用を中止してください。②地震や火災など、緊急の場合は、あわてずに使用を中止してください。 ●異常を感じた場合は、販売店にご連絡ください。
	踏み台にしたり、腰を掛けたり寄りかかったりしないでください。 ●ケガや事故、故障の原因になります。		
	調理済みの食材をオーブンに入れたまま放置しないでください。 ●食材が焦げたり発火したり、火災の原因にもなります。		調理中又は調理後は操作部分以外には触らないでください。 ●オーブン本体とその周辺、および調理道具が熱くなっています。ヤケドにご注意ください。

 注意	
 調理目的以外の用途には使用しないでください。 ●衣類の乾燥などには絶対に使用しないでください。 異常加熱により火災の原因になります。	 オープンを使う時は、手や顔を近づけすぎないでください。 ●排気口から高温の排気が出ますので、注意してください。
 電源コンセントは交流 200V を使用してください。 ●機器故障、火災、感電の原因になります。	 この説明書を必ず最初から最後までよくお読みください。 ●この取扱説明書をよく読んで、安全に正しくお使いください。
 オープンの梱包を解いた後、損傷がないかを確認してください。 ●機器に損傷がある場合は、販売店にご連絡ください。	 ドアに座ったり、強い力を加えたり、衝撃を与えないでください。 ●ケガをする場合があります。また、ドアや引き出しが変形したり、閉まらなくなったりします。
 傷んだコードや電源プラグ、緩んだコンセントは使用しないでください。 ●感電やショート、発火の原因になることがあります。	
 機械の取り付けは、資格の技術者にご依頼ください。 ●設置や接続を間違えると、事故や故障の原因になります。	 日本国内のみでお使いください。 ●この機器は、日本仕様になっています。国外でのご使用はショートや感電、事故の原因になります。
 機械の部品はメーカー純正部品以外のもを使用しないでください。 また、絶対に改造を行わないでください。 ●合わない部品を使用した場合、事故や故障の原因になります。	 機械を廃棄処分する際は、電気コードを切ってから処分してください。 ●機器は、地域の条例に従って、正しく廃棄してください。
 調理中、オープンの上に金属製品(ナイフ、フォーク、スプーン等)を置かないでください	 本機器を他の人に譲渡する際は、取扱説明書を必ず添付してください。 ●新しい所有者が安全に正しく使う為に、取扱説明書が必要です。
 本機の庫内灯は専用の耐熱球を使用しています。 絶対に開けようとししないでください。万が一庫内灯が故障の場合はサービスセンターまでご連絡ください。	 機器のお手入れに、研磨剤や、腐食性洗剤を使用しないでください。また、高圧洗浄機を使用しないでください。

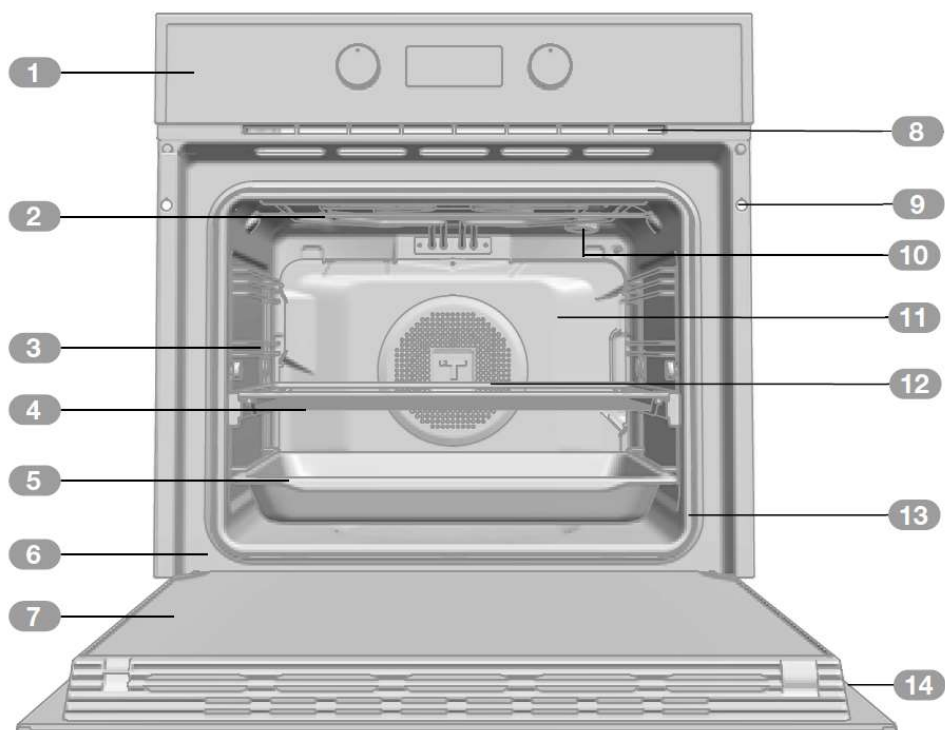


●本製品は「消防法 告示第一号（対象火気設備等及び火気器具等離隔距離に関する基準）に適合しております。建築物の可燃物等からの距離は表に掲げる値以上の距離を保ってください。

消防法 基準適合 組込形			
可燃物からの離隔距離(mm)			
上方	側方	前方	後方
0	0	(開放)	0

2. 本体各部の名称

本体



- | | |
|--------------|-----------------|
| 1. コントロールパネル | 8. 排気口 |
| 2. ヒーターエレメント | 9. 取付け固定穴 |
| 3. ガイドレール | 10. 庫内灯 |
| 4. グリッドグリル | 11. リアパネル |
| 5. オープントレイ | 12. ファン |
| 6. ドアヒンジ | 13. オープンドアバスケット |
| 7. インナーガラス | 14. ドア |

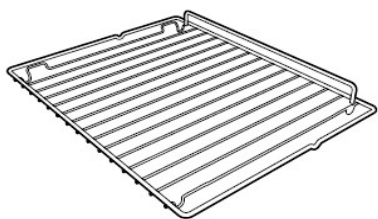
コントロールパネル



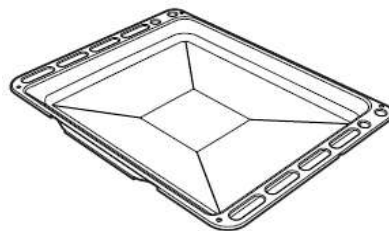
1. ファンクションダイヤル
2. 電子クロック/タイマー
3. 温度調整ダイヤル



エアフライトレイ
油なし調理専用のトレイ



グリッドグリル
グリッドグリルは、グリル用食品又は、ケーキの焼き型や
オープン用調理容器を置くために使用します。



オーブントレイx2 (浅型+深型)
直接食品を置いて調理するために使用します。

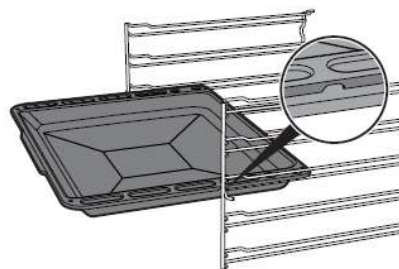
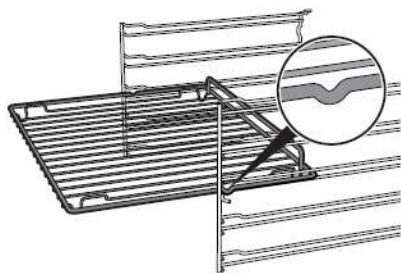


機種によって付属品の形状が異なる場合があります。

オープン付属品の使い方

■ グリッドグリルとオーブントレイ

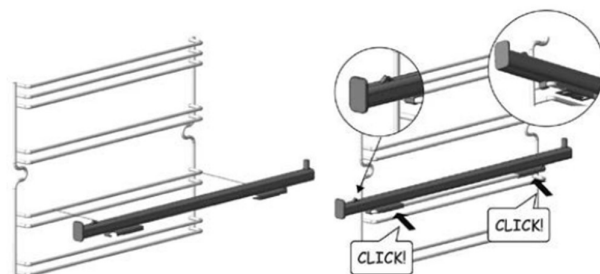
庫内両サイドにあるガイドレールに差し込み、
完全に止まるまで差し込んでください。



■ クリップ付き伸縮式ランナー

1. お好みの高さのレールにクリップを引っ掛けてください。
2. 伸縮式ランナーがしっかり固定されると「カチッ」と音がします。

※トレイサポートの切り込みはオープン手前側になる
ように設置してください。



3. オープンの使用方法

初めてご使用になる前に

1. 付属品を含め、全ての外装や内部のフィルムを取り除いてください。
2. 付属品やすべてのラベルを（銘板を除く）庫内から取り除いてください。
3. オープンから取り出した付属品は、洗ってからご使用ください。（ピザストーン除く）
4. 製造工程上の残留物や油分を燃焼除去するため、200℃で1時間、空のオーブンを加熱してください。

ドアを開けた状態でオーブンを冷却し、オーブンが換気され、内部に臭いが残らないようにします。

※ この最初の空過熱中に煙と臭いが発生しますので、キッチンの換気を行ってください。

その他の重要な手順

使用中は底面に水をかけないでください。エナメル質が損傷する恐れがあります。

液体含有量の高い食品を調理する場合、オーブンのドアに結露が発生することは正常です。

調理中にオーブンの扉を閉めると、内部の空気音がします。これは、ドアが閉じているときにドアによって加えられる圧力のために発生するものです。庫内が密閉されていることの現れで正常です。

機能一覧



	電源オフ ダイヤルをこの位置に合わせるとオーブンの電源がオフになります。		ターボ / エアフライ オーブン後方にあるファンで熱を分散させ、庫内の温度を均一にします。2段同時に調理することができます。また、エアフライ調理にも適しています。
	上下ヒーター 熱を均一に配分し、ケーキなどを焼く際に使用します。		ターボ + 下ヒーター ピザやパイ、フルーツタルト、スポンジケーキの調理に最適です。
	グリル トーストや焦げ目をつけるのに使用します。食品の内部に影響を与えることなく、表面に焼き色を付けることができます。	ECO	エコ 最小限のエネルギー消費で調理し、調理数分前に加熱の切り、オーブン内の予熱で調理を完成させます。魚や肉のローストにおすすめです。
	マックスグリル 大き目の食材に使用します。より早く表面に焦げ目が付いて焼き上げます。		解凍 ゆっくりと食品の解凍に使用します。冷凍食品のスープ、ペストリー、タルト、ケーキの解凍にも適しています。
	下ヒーター 熱を下部のみから発します。食品を温めたり、生地を発酵や加熱に適しています。		TEKA ハイドロクリーン（水蒸気分解） オーブン庫内に付着した油や汚れを除去できます。クリーニングサイクル中、庫内灯はオフになります。
	マックスグリル + ファン ローストと同時に焦げ目をつけることができます。ミックスグリルに最適です。かさばる肉料理にも適しています。		急速予熱 設定された温度まで素早く予熱する機能です。調理前にオーブンを一定の温度にする必要がある調理に使用します。

・電子クロック/タイマー

電子クロック部はタッチキーになっています。指でタッチすると作動します。
 タッチコントロールの感度は、周囲の状況に応じて変化します。
 オープン操作する際には、コントロールパネルのガラス面がきれい、障害物がないことを確認してください。
 ガラス面に触れても正しく反応しない場合は、オープンの電源プラグを抜いてから、
 数秒後に再度プラグを差し込んでください。センサーがリセットされ、指先の操作に再び反応するようになります。



- ① タッチキー： 電子クロック/タイマーの機能の設定に使用します。
 ② シンボルマーク：

	TEKA ハイドロクリーン機能作動時に点灯します。
	チャイルドロック設定時に点灯します。
	庫内温度が上昇し、食品に熱が伝わっていることを表します。
	調理時間やアラーム機能の設定に使用します。

・時計を設定する

1. オープンを初めて接続すると表示部に 12:00 が点滅表示されます。
 2. 時計を設定する際は必ずファンクションダイヤルが の位置にあることをご確認ください。
 3. と で時間を変更し、2 回電子音が鳴り、時間が設定されます。
 4. 再度時間を変更したい場合は もしくは を時間が点滅するまで数回押し、
 ボタンを押してから再度時間を変更し、2 回電子音が鳴り、時間が設定されます。
- ※ 電子クロック表示部にはナイトモードが搭載されています。00:00～06:00 の間は減光表示されます。
 ※ 停電時やブレーカーが落ちた際は時計がリセットされ、「12:00」が点滅表示されます。再度時計の設定を行ってください。

・運転する

時計の設定が終わりましたらオープンをご使用いただけます。

1. ファンクションダイヤルで機能を選び、温度調整ダイヤルで温度を設定します。
2. 運転が始まり  マークが点灯します。庫内温度が上昇し、食品に熱が伝わっていることを表します。
設定された温度に達すると  マークが消えます。
3. ファンクションダイヤルを  に合わせるとオープンの電源がオフになります。



注意！

手動運転ではオープンが運転をし続けるため、調理が終わった際は必ずファンクションダイヤルを  に合わせて電源をお切りください。

※ 調理中は時計ではなく、オープンの運転時間が表示されます。

・タイマーの設定 (⌚)

タイマーは設定時間になりますとアラームを鳴らしてお知らせする機能です。

1.  もしくは  ボタンを (⌚) マークが点滅するまで数回押し、
 を押すとディスプレイ部の表示が「00:00」に切り替わります。
2.  と  を押して設定したいタイマー時間を合せます。設定されたタイマー時間は無操作後約1秒で確定します。
3. 「ピーツ、ピーツ」と2回電子音がしたら設定が完了になります。
時計のカウントダウンが始まり (⌚) マークがゆっくり点滅し始めます。
4. タイマー設定時間になるとアラーム音が約 90 秒鳴り、(⌚) マークが素早く点滅します。
5. いずれのタッチキーを押すとアラームが止まり、(⌚) マークが消えます。



注意！

タイマーはオープンの運転を止める機能ではございません。調理終了後は必ずファンクションダイヤルを  に合わせて電源をお切りください。

※ タイマーの時間を変更する際は 1 の手順から再度行ってください。現在の残り時間が表示され変更することができます。

※ タイマー設定時、時計や設定された調理時間などは表示されません。

※ 設定された調理が終了していても、タイマー設定時間になるとアラームが鳴ります。

※ タイマー機能では、オープンの電源が調理終了後自動でオフにはなりません。

・調理時間設定 |→|

調理時間を設定すると、調理終了後にオープンの電源が自動でオフになります。

1.  もしくは  を |→| マークが点滅するまで数回押してください。
 を押すとディスプレイ部の表示が「00:00」に切り替わります。
2.  と  を押して設定したい調理時間を合せてください。
3. 「ピーツ、ピーツ」と2回ビープ音がし、|→| マークがゆっくり点滅し、
表示部にオープンが自動で電源オフまでの残り時間が表示されます。
4. 左右のダイヤルを回して、機能と温度を選択してください。
5. 調理時間が終了したら、オープンは自動で電源オフになります。アラームが鳴り、|→| マークが素早く点滅します。
6. いずれかのタッチキーを押すとアラームが止まり、|→| マークが消え、オープンの電源が再度オンになります。
7. ファンクションダイヤルを  に合わせるとオープンの電源が落とされます。



注意！

調理終了時間になったら必ずファンクションダイヤルを  に合わせて電源をお切りください。
アラームを止めるだけではオープンの運転は止まりません。

※ 調理時間の残り時間を変更する際は 1 の手順から再度行ってください。

|→| マークが点滅し、 と  で時間を変更できます。

※ 調理時間設定時、時計表示はされません。

・調理終了時間設定 →|

調理が終了する時間を設定し、その時間にオープンの電源が自動でオフになります。

1. もしくは を →| マークが点滅するまで数回押してください。
 を押すとディスプレイ部に現在の時間が表示されます。
2. と を押して設定したい調理終了時間に合せてください。
3. 「ピーツ、ピーツ」と2回電子音がし、調理終了時間がセットされ、
カウントダウンが表示され、→| マークがゆっくり点滅します。
4. 左右のダイヤルを回して、機能と温度を選択してください。
5. 調理終了時間になりましたら、オープンは自動で電源オフになります。
アラームが鳴り、→| マークが素早く点滅します。
6. いずれかのタッチキーを押すとアラームが止まり、→| マークが消え、オープンの電源が再度入ります。
7. ファンクションダイヤルを に合わせるとオープンの電源が落とされます。



注意！

調理終了時間になったら必ずファンクションダイヤルを に合わせて電源をお切りください。
アラームを止めるだけではオープンの運転は止まりません。

※ 調理終了時間を変更する際は 1 の手順から再度行ってください。

→| マークが点滅し、 と で時間を変更できます。

・予約タイマー調理の設定(調理時間+調理終了時間) |→| + →|

この機能は調理時間と調理終了時間を設定することができます。

設定された調理時間になるとオープンは自動で電源オンになり、調理を行い、調理終了後に自動で電源オフになります。

1. もしくは を長押しすると |→| マークが点滅し、
 を押すとディスプレイ部の表示が「00:00」に切り替わります。
2. と を押して設定したい調理時間を合せてください。
3. 「ピーツ、ピーツ」と2回電子音がし、|→| マークがゆっくり点滅し、表示部に残りの調理時間が表示されます。
4. もしくは を長押しすると →| マークが素早く点滅し、 を押すと調理終了予定時刻が表示されます。
5. と を押して設定したい調理終了時間を合せてください。
6. 左右のダイヤルを回して、機能と温度を選択してください。
7. オープンの電源はオフのまま、|→| と →| マークが点灯します。これで予約タイマー調理の設定が完了です。
8. 調理時間になりましたらオープンの電源がオンになり、設定された機能で調理がはじまります。
9. 調理時間中、ディスプレイ部に残りの調理時間が表示され、|→| マークがゆっくり点滅します。
10. 調理時間終了後オープンの電源が自動でオフになり、アラームが鳴り、|→| マークが素早く点滅します。
11. いずれかのタッチキーを押すとアラームが止まり、|→| マークが消え、オープンの電源が再度入ります。
12. ファンクションダイヤルを に合わせるとオープンの電源が落とされます。



注意！

予約タイマー調理が終了したら、必ずファンクションダイヤルを に合わせて電源をお切りください。
アラームを止めるだけではオープンの運転は止まりません。

※ 調理の残り時間を変更したい場合は、 もしくは を長押しすると マークが素早く点滅し、

を押して設定したい時間を合せます。

・チャイルドロック機能

この機能はオープン使用中にいつでも設定できます。

設定: を数秒間長押しし、電子音が鳴り、表示部に マークが表示されます。

解除: を数秒間長押しし、電子音が鳴り、チャイルドロックが解除されます。

※オープン電源オフ時、予約タイマー調理設定中にチャイルドロック機能を設定すると、

プログラムダイヤルを選択してもオープンは作動しません。

※調理プログラム中にチャイルドロック機能を設定すると電子クロック/タッチキー部のみロックされます。

エアフライト機能について

専用のエアフライトレイを使用することでヘルシーな料理が可能になります。
油を使用せずに下ごしらえした食材や新鮮な食材を調理することができます。
事前に味付けをせず、袋から直接調理することも可能です。

・エアフライト機能を使う

オーブン内にエアフライトレイを右の図のように差し込んでください。

※ トレイには、取り出しやすくするために前面にタブが付いています。

タブがオーブンの外側を向くようにトレイを挿入してください。

※ エアフライトレイは 4 つの高さに設置することができます。

下から 1～2 段に設置することをお勧めです。

1. ファンクションダイヤルを  AIRFRY に合わせてください。
2. 下記の「エアフライ食材別調理表」を参考に予熱加温を行ってください。
3. エアフライトレイに食品を置いてください。
4. 調理される食材によって、油分や液垂れを防ぐため、
エアフライトレイの下にオーブントレイを受け皿として設置してください。



警告

機器が破損する恐れがあるため、
加熱中のオーブントレイ、エアフライトレイを開いたドアの上に置かないでください。

エアフライ食材別調理表

	ファンクション	温度設定(℃)	予熱加温時間(分)	食材量	調理時間(分)
冷凍フライドポテト	 AIRFRY	220	10	600g	20
冷凍ナゲット	 AIRFRY	220	9	500g	22
冷凍チキンフィレット	 AIRFRY	220	---	16 個	10
生のフライドポテト※	 AIRFRY	210	10	600g	45
生の手羽先	 AIRFRY	240	---	12 個	45
冷凍パスティ/パイ	 AIRFRY	150	10	---	20

※上記表の推奨調理時間や温度は目安であり、食材の種類や量によって異なる場合があります。

※食品を事前に解凍する必要はありません。

※このガイドに記載されている推奨時間は、本機エアフライトレイを使用した場合のみ適用します。

※調理済み食品については、パッケージに記載されている調理時間と温度が表示されている場合があります。

必ずしもエアフライ調理に適しているとは限りません。

・オーブンの庫内灯について

調理中は選択した機能にかかわらず、庫内灯は通常オンになります。

庫内灯は手動で点灯、または消灯することは出来ません。



警告

火災の恐れがあるため、本機の庫内灯は絶対に交換や改造を行わないでください。
万が一庫内灯が故障の場合はサービスセンターまでご連絡ください。

4. 食品調理ガイド

・調理ガイドについて

- 下記一覧表は、主要な調理時間を示したものです。示されている時間と温度は一例です。
食材に応じて最も低い数値から調理時間を設定し、必要に応じて増やしていくことをお勧めします。
- 下記一覧表に示されている調理時間は、食品が冷めたオーブンに入れた場合のものです。
オーブンを予熱する必要があるレシピには、必ず予熱を行い、
設定した温度に達するまで待ってから食品をオーブンに入れてください。
- 下記一覧表に示されている食材ごとの推奨ファンクションと温度は、もっとも効率的なエネルギー消費と
パフォーマンスを元にしたものです。実際の食材量に応じて、またはお好みの焼き加減に応じてオーブンをご使用ください。
- オーブントレイの設置は(下から上に向かって)
ポジション 1:低い位置
ポジション 2:中間
ポジション 3:高い位置
ポジション 4 と 5 は、焼き目をつけるためのポジションです。

調理に最適な位置は常にポジション 1 です。ポジション 2 と 3 はグリルとトーストに適しています。
均一に焼き上げるためにも、食品はグリッドグリルやオーブントレイの中央に置いてください。

・解凍機能について

食品はパッケージから取り出し、オーブントレイまたはお皿に置いてください。
大きめの肉や魚の切り身はグリッドグリルに置き、その下にオーブントレイを設置して、垂れる水分の受け皿にしてください。
肉や魚は、調理する前に完全に解凍する必要はありません。
味付けをする際は、食材の表面が柔らかくなる程度になってから行ってください。
食品は解凍後に必ず調理してください。解凍後の食品を再冷凍しないでください

下記一覧表に示されている解凍時間はあくまでも目安です。食品の重量や冷凍具合によって異なります。

食品調理一覧表

家禽類	食材の量(Kg)	トレイの位置	ファンクション	温度(°C)	調理時間(分)	使用容器
アヒル	1.5	低い	ターボ	170-190	45-55	トレイ
鴨の胸肉	0.4	高い	ターボ	200-210	8-10	グリッドグリル
鴨のもも肉	2 枚	中間	ターボ	160-180	55-60	トレイ
トリ肉	1.2	低い	ターボ	170-190	50-55	トレイ
トリのもも肉	4枚	中間	ターボ	190-200	20-25	トレイ
七面鳥	4.0	低い	ターボ	180-200	65-70	トレイ

肉類	食材の量(Kg)	トレイの位置	ファンクション	温度(°C)	調理時間(分)	使用容器
仔牛のロースト	2.0	低い	ターボ	180-200	90-95	トレイ
ローストビーフ	0.6	中間	エコ	180-200	25-30	トレイ
ロースト肉詰め	1.0	中間	ターボ	170-180	55-60	トレイ
牛肉のチョップ	0.5	中間	エコ	220	15	グリッドグリル
ビーフステーキ	1.0	中間	ターボ	220	25-30	グリッドグリル
ステーキの煮込み	1.0	中間	ターボ	180-200	25-30	トレイ
焼き豚	1.0	中間	ターボ	180-200	55-60	トレイ
豚肉のチョップ	0.5	中間	上下ヒーター	200-220	15	グリッドグリル
豚の肩ロース	1.5	中間	ターボ	190-200	40-50	トレイ
乳飲み仔豚	1.4	中間	ターボ	170-190	70-75	トレイ
豚のスペアリブ	0.5	中間	ターボ	190-210	30	トレイ
ハムホック	1.0	中間	ターボ	180-200	45-50	トレイ
猪肉	2枚	中間	ターボ	190-200	12-15	グリッドグリル
ラム肉	1.0	中間	ターボ	180-200	45-50	トレイ
カンガルー肉	2.0	低い	ターボ	180-200	45-55	トレイ

魚類	食材の量(Kg)	トレイの位置	ファンクション	温度(°C)	調理時間(分)	使用容器
スズキの塩焼き	1.0	中間	上下ヒーター	180-200	20-25	トレイ
真鯛	1.0	中間	エコ	200	25	トレイ
メルルーサのメダリオン	1.1	中間	上下ヒーター	190-210	15-20	トレイ
サーモンのメダリオン	1.1	中間	エコ	200-210	12-15	トレイ
魚のムース	2.0	低い	ターボ	150-160	60-65	浅型皿
フィッシュ・ヴォロヴァン	0.5	中間	上下ヒーター	180-190※	18-20	トレイ

※ この料理は予熱加温を行ってください。

前菜とパスタ	食材の量(Kg)	トレイの位置	ファンクション	温度(°C)	調理時間(分)	使用容器
ベイクドポテト	1.0	低い	ターボ	180-200	40-45	トレイ
グリル野菜	1.0	中間	上下ヒーター	190-210	30-45	グリッドグリル
マッシュルーム	0.5	中間	上下ヒーター	200-210	13	グリッドグリル
ラザニア		中間	ターボ	200-210	35-40	トレイ

ケーキ・お菓子	食材の量(Kg)	トレイの位置	ファンクション	温度(°C)	調理時間(分)	使用容器
スポンジケーキ ミックス	0.5	中間	上下ヒーター	180-200※	25-30	浅型皿
発酵生地	0.5	中間	上下ヒーター	170-190※	20-25	浅型皿
ショートクラスト・ ペイストリー	0.5	中間	上下ヒーター	180-190※	15-20	浅型皿
ペイストリー	0.3	中間	上下ヒーター	180-190※	20-22	トレイ
パイ生地	0.5	中間	ターボ	180-190※	18-20	トレイ
カッテージ チーズパイ	0.4	中間	上下ヒーター	180※	24	トレイ
シューベストリー	0.5	中間	上下ヒーター	190※	30	浅型皿
チーズケーキ	0.8	中間	上下ヒーター	180	30-35	トレイ
ハニーベストリー	0.6	中間	上下ヒーター	170-190※	40-45	浅型皿
メレンゲ菓子		中間	上下ヒーター	100-110	190	トレイ
アーモンドメレンゲ ビスケット	0.5	高い	ターボ	110-120※	15-20	トレイ
ヨーグルト	1リットル	※※	ターボ	45-50	8時間	ヨーグルトポット
コンフィチュール	1.0	中間	ターボ	100-110	18-20	容器
カップケーキ	0.4	中間	ターボ	200-210※	30	ケーキカップ
生地	0.4	低い	ターボ	200-220※	25-30	トレイ
スポンジケーキ	0.6	中間	ターボ	170-180※	50-55	浅型皿
アップルコンポート	0.5	低い	ターボ	160-170	35	トレイ
キャラメル クリーム	1リットル	中間	上下ヒーター	100	60-70	フラン皿
シュー生地	0.2	中間	ターボ	200※	10-12	トレイ

※ 予熱加温を行い、設定温度に達してからオープンに入れてください。

※※ ヨーグルトポットを直接オープンの底面に置いてください。

ピザ	食材の量(Kg)	トレイの位置	ファンクション	温度(°C)	調理時間(分)	使用容器
厚生地ピザ	0.6	中間	上下ヒーター	190-210	30-35	グリッドグリル
薄生地ピザ	0.6	中間	上下ヒーター	190-200	15-20	グリッドグリル

パン	食材の量(Kg)	トレイの位置	ファンクション	温度(°C)	調理時間(分)	使用容器
白いパン	1.0	中間	上下ヒーター	200-220	20-25※	トレイ
ライ麦パン	1.0	中間	上下ヒーター	200-220	10-15※	トレイ
全粒粉パン	1.1	中間	上下ヒーター	200-220	10-30※	トレイ

※ 急速予熱で100°C、30分予熱加温を行ってください。

解凍	トレイが低い位置		トレイが高い位置	
	食材の量(Kg)	時間(分)	食材の量(Kg)	時間(分)
パン	0.5	35		
ケーキ	0.5	25		
魚	0.5	30		
魚	1.0	40		
トリ肉			1.0	75
トリ肉			1.5	90
ステーキ			0.5	40
ひき肉			0.5	60
ひき肉			1.0	120

5. オープンのお手入れ方法

TEKA ハイドロクリーン 機能

この機能は、オープン内の側面から油污れやその他の堆積物を取り除く機能です。クリーニングを容易にするために、堆積物を蓄積させず頻繁に掃除をしてください。

1. グリル、オープントレイや庫内両サイドにあるガイドなど、すべてのアクセサリーを外してください。
2. オープンが冷めていることを確認し、オープンの底面を布やタオルで拭きあげ、底面に1枚布を敷き、200mlの水をゆっくりと注いでください。



※中性洗剤小さじ1杯分を水に混ぜてから布に注ぐとより効果的です。

3. オープンのファンクションダイヤルを  に合わせてください。
4. 電子音が鳴り、 マークがゆっくり点滅し、クリーニングサイクルの残り時間が表示されます。



※クリーニングサイクルの運転時間を変更することは出来ません。サイクル中に止める場合はファンクションダイヤルを  に合わせてください

5. クリーニングサイクルが終わるとオープンは自動で電源オフになり、電子音が鳴り、 マークが素早く点滅します。
6. いずれかのタッチキーを押すとアラームが止まり、 マークが消えます。
- 7 ファンクションダイヤルを  に合わせるとオープンの電源が落とされます。
8. オープン底面に敷いた布を取り出し、汚れと残った水分を濡れた布やタオルで拭き取ってください。

※クリーニングサイクルが終了するまで、オープンのドアを開けないでください。



警告

やけどの危険性があるため

クリーニングサイクル終了後、内部に触れる前に温度が下がっていることを必ずお確かめください。



注意

TEKA ハイドロクリーン機能は必ずオープンが冷めている状態でご使用ください。

庫内が熱い状態で水をかけないで下さい。オープンが熱い状態で本機能を使用するとクリーニングの結果に影響が出ることがあります。また、庫内エナメル加工を損傷させる可能性があります。

本体のお手入れ

・オーブントレイ/エアフライトレイのお手入れ

ぬるま湯で作ったせっけん水または中性洗剤で洗浄してください。
スポンジや布は、表面に傷をつけないものを使用し、丁寧に洗ってください。
乾燥させてからオープン内にお戻し下さい。

・表面のクリーニング

安全のため、表面のクリーニングを行う際はオープンが冷めていることを必ずご確認ください。
オープンの表面を良い状態に保つため、定期的にクリーニングを行ってください。

・日常のお手入れ

お手入れには、研磨剤や塩素系の含まれていない洗剤をご使用ください。
湿らせた布やタオルに洗剤を付け表面を拭いた後、柔らかい布やマイクロファイバー製クロスで十分に拭き取り、乾燥させてください。

・食品の汚れや残留物

金属製のスポンジや鋭いスクレーパーは絶対に使用しないでください。
必要に応じて、非研磨性の木製器具やプラスチック器具をご使用ください。
オープン庫内に砂糖が多く含まれるジャムなどがついた場合、そのまま放置しないでください。
長時間放置すると、庫内のエナメルコーティングを腐食する恐れがあります。

・ドアのクリーニング

ドアガラスは常に清潔に保つ必要があります。
吸水性のよいキッチンスポンジを使い、頑固な汚れの場合は、湿らせたスポンジとキッチン用洗剤で洗ってください。

別売りオプションについて

TEKA 社製オープンで調理の幅を広げるために別売りオプションもご用意しております。

The Steam Box （蒸し調理器）	Non stick Pro Tray （プロチタンコーティングトレイ）
 油を使わずに食材本来の味、食感、香りを保ったまま調理することができます。また、様々なメニューを楽しみたい場合は、キットに含まれる2つのトレイを個別に使用できます。	 オープンとIHコンロ両方で使用できます。 食材をIHコンロで熱を通し、別容器に移すことなくそのままオープンで焼き目を付けたりするのに便利です。

5. アフターサービス

故障の際は

機器の故障の際はサービスセンターまでお電話下さい。
下記の項目をご記入の上、故障状況を正しくお伝え下さい。

故障かな？と思ったら…

まずはこの取扱説明書の内容をご覧の上、もう一度ご確認を行ってください。

サービスセンター
フリーダイヤル

0120-153-888

受付時間:9:00~17:00

(土日祭日を除く)

サービスセンターに連絡をする時は、下記項目をご確認の上お電話下さい。

■故障状況

■ご住所

■お電話番号

■お買い上げ日 年 月 日

■機種: TEKA 電気オーブン HSB 646

■ご都合の良い日 月 日 曜日 午前・午後 時頃

保証について

○保証期間はご購入日より2年間です。○保障期間中は記載内容に基づいて修理いたします。
○保証期間を過ぎた場合は修理によって機能が維持できる場合は、ご希望により有償修理をいたします。

● この機器の補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。

点 検	ご使用の際この ような症状はあ りませんか？	● 電源コード、プラグが異常に熱い。 ● 電源コードに深いキズや変形がある。 ● 焦げ臭いにおいがする。 ● ビリビリと電気を感じる。 ● その他の異常や故障がある。	▶	ご使用中止
				このような症状の時は使用を中止し、故障や事故の防止のため必ず販売店に点検をご相談下さい。



日本輸入総発売元 ジンアンドマリー株式会社

〒335-0031 埼玉県戸田市美女木 5-21-7

TEL: 048-422-1143 FAX: 048-421-1274

e-mail: info@jinandmarry.com ホームページ: www.jinandmarry.com