

TEKA



MAESTRO PIZZA

HLB 8510 P BK
TEKA 電気オーブン
取扱説明書





Become a
PIZZA
LEGEND



TEKA

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. 食品の調理ガイド	11
5. オーブンのお手入れ方法	15
6. アフターサービス	18

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

説明内容を見誤り、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。

	この表示を見誤り、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。		この表示を見誤り、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。		この表示を見誤り、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、お休みにしないでください。 ●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。

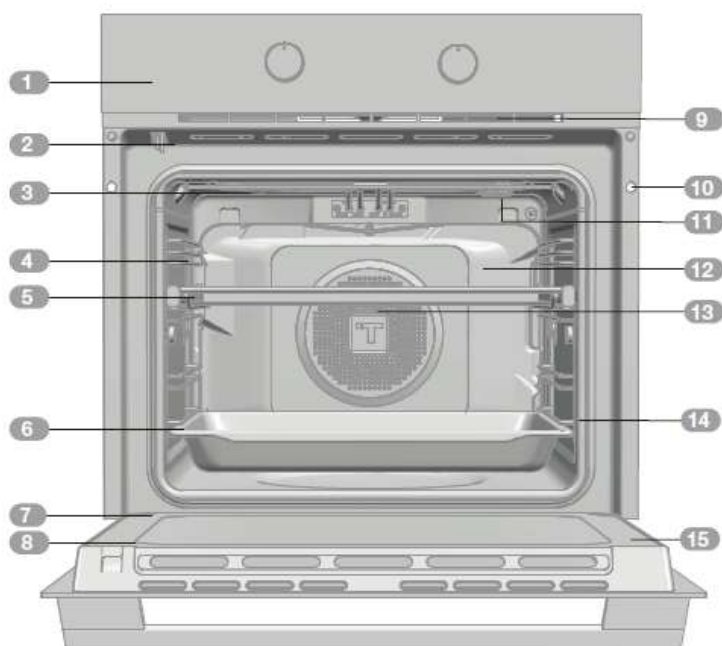


●本製品は「消防法 告示第一号（対象火気設備等及び火気器具等離隔距離に関する基準）に適合しております。建築物の可燃物等からの距離は表に掲げる値以上の距離を保ってください。

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

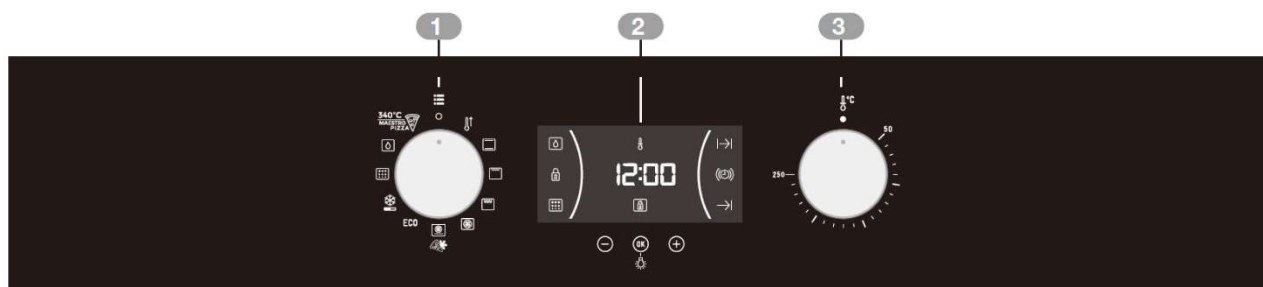
2. 本体各部の名称

本体



- | | |
|-------------------|------------------|
| 1. コントロールパネル | 9. 排気口 |
| 2. ドアロック | 10. 取付け固定穴 |
| 3. ヒーターエレメント | 11. 庫内灯 |
| 4. ガイドレール | 12. リアパネル |
| 5. ピザストーン、グリッドグリル | 13. ファン |
| 6. オーブントレイ | 14. オープンドアガasket |
| 7. ヒンジ | 15. ドア |
| 8. インナーガラス | |

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



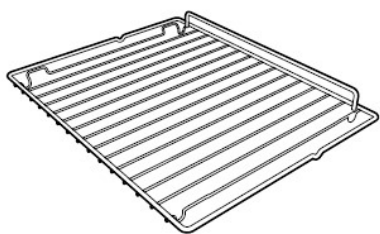
ピザストーン

ピザを焼くための専用ストーン。
薪窯で焼いたようなサクサク感が得られます



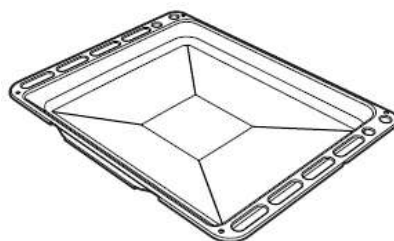
ピザピール

ピザをオープンに入れるための道具です。



グリッドグリル

グリッドグリルは、グリル用食品又は、鍋、ケーキの焼き型や
オープン用調理容器、ピザストーン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。

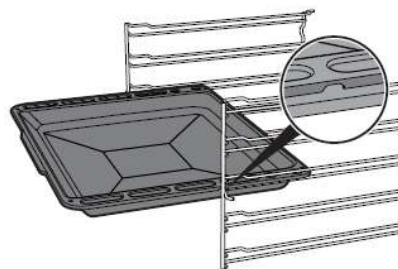
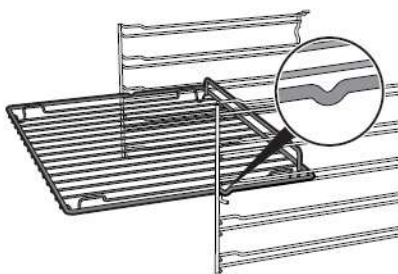


機種によって付属品の形状が異なる場合があります。

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

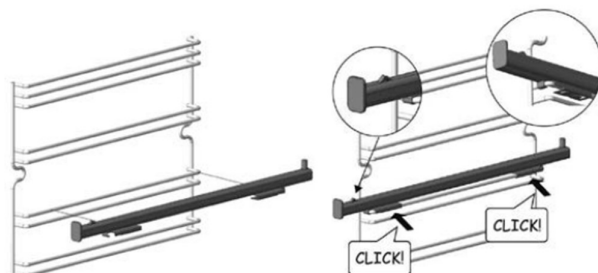
庫内両サイドにあるガイドレールに差し込み、
完全に止まるまで差し込んでください。



■ 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. オーブンの使用方法

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. オーブ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開めると、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。

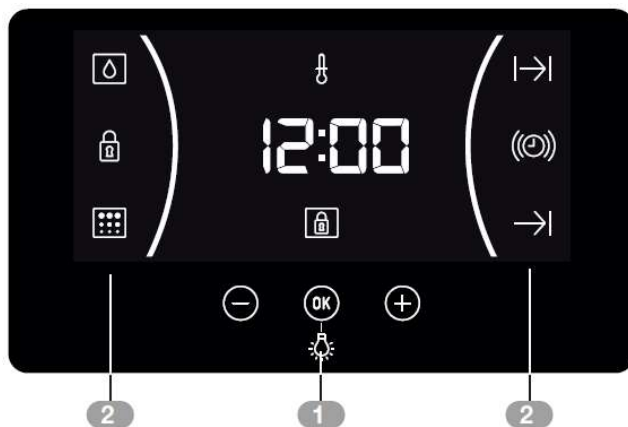
機能一覧



	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。		下ヒーター + ターボ ピザ、パイ、フルーツタルト、スポンジケーキを焼くのに適しています。
	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。	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。
	上下ヒーター 熱を均一に配分し、スポンジケーキなどを焼く場合に使用します。		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。
	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。		熱分解セルフクリーニング オーブン内の高温を利用して、調理中に蓄積した油脂を落とす機能です。クリーニングサイクル中は、オーブンの庫内灯は消灯したままになります。
	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。		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。
	ターボ オーブンの背面にあるファンが熱を分散し、温度が均一になるため、2つのトレイで同時に調理することができます。	340°C MAESTRO PIZZA	マエストロ・ピザ 340°Cの高温でピザを焼く専用機能です。

・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： (−) (OK) (+) 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。
	熱分解セルフクリーニングサイクル中に点灯します。
	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。
	ドアロック機能作動時に点灯します。

・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 (OK) 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、
 (OK) 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。

※ 温度調整ダイヤルを回すと、ディスプレイ表示が温度表示に切り替わります。

温度設定を終えると自動的に運転時間表示に戻ります。

調理中に温度を表示させたい場合は、「温度調整ダイヤル」を回して温度を変更してください。

※ 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、
 を押し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。
 を押し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オフになります。



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、時計の表示はできません。

・調理終了時間設定 →|

調理が終了する時間を設定し、その時間にオーブ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、オーブ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、オーブンの電源が再度入ります。
7. ファンクションダイヤルを に合わせるとオーブ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ブ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ブ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 |→| 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. オーブ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ブ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ブ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、オーブンの電源が再度入ります。
12. ファンクションダイヤルを に合わせるとオーブ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ブ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

この機能はオーブ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。

※オーブン電源オフ時、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ブンは作動しません。

※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。

・手動ドアロック機能

この機能はオープンしたドアをロックすることができます。

設定と解除: もしくは $\oplus$ を長押し マークが点滅します。

ドアロック時表示:「ON」

ドアロック解除時の表示:「OFF」

を押すと、「ピーッ」とビープ音がし、設定か解除が行われます。

※本機能の設定はファンクションダイヤルが  の位置にある時のみできます。

※ドアロック設定中、オープンは通常とおり運転できます。

運転中にドアロックを解除したい場合は、ファンクションダイヤルを  の位置に合わせてください。

ドアロック解除後に再度ファンクションダイヤルで調理プログラムをお選びください。

※ドアがしっかり閉まっていることを確認してからドアロックの設定を行ってください。

ドアがしっかり閉まっていない場合は、ロックされず、アラーム音が鳴ります。

いずれかのタッチキーを押すとアラーム音が止まります。

マエストロ・ピザについて

マエストロ・ピザ機能のオープンは、独自の高温特殊加熱プロセスにより、ホームメイドピザ作りに革命を起こします。付属のピザストーンを使えば、焼きたてのピザ生地を使い、まるで高級ピザ専門店のような美味しいピザをわずか数分で作ることができます。

マエストロ・ピザ機能のオープンの温度が非常に高く、340℃で運転を行います。特殊な構造と強化された断熱材により、オープン内部の強い熱が外部に伝わりにくく、ご家庭でも安全かつ快適に調理することができます。

マエストロ・ピザ機能のオープンは、焼きたての生地を使ったピザはもちろんのこと、調理済み既製生地ピザ、冷凍ピザなど、あらゆる種類のピザを調理することができます。

マエストロ・ピザ機能のオープンは最新鋭のマルチファンクションオープンです。従来のオープンと同じように通常の調理ももちろんできます。

・マエストロ・ピザ機能を使う

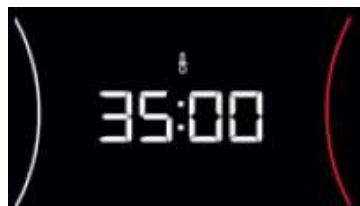
マエストロ・ピザ機能を使用するには必ず 340℃まで予熱加温を行ってください。

1. オープン内にグリッドグリルをガイドレールに差し込み、ピザストーンをその上に設置してください。
2. オープントレイと他のオプショントレイをオープンから出してください。
3. ファンクションダイヤルを  に合わせてください。
4. 「340°」が表示され、を押すと電子音が鳴り、予熱加温がはじまります。
5. 予熱加温は 35 分間かかります。残り時間が表示されます。
6. 35 分後に電子音が鳴り、「340°」が点滅表示されます。
を押すと電子音が止まります。
7. ピザピールを使用してピザをピザストーンの上に置いてください。
8. ドアを閉めると調理時間が表示されます。
9. 必要な調理時間に応じてピザを焼いてください。

各種ピザの調理時間は下記「ピザのクッキングガイド」をご参照ください。

注意

- ※ 必ず 35 分間予熱加温してからピザを入れて調理してください。
- ※ ピザ投入後はドアを開閉しないでください。
ドアの開閉が行われた場合、調理時間表示が「00:00」に戻ります。
- ※ ピザの調理は短時間で行われます。焦げ防止のため調理時間中は常に目視で焼き加減をご確認ください。
- ※ マエストロ・ピザ機能の運転時間は最大で 90 分です。
時間に達するとオープンは安全のため運転を止め、「STOP」が表示されます。
庫内が十分に冷却するまで「STOP」表示は消えません。



・ピザストーンについて

最高の仕上がりのために、付属のピザストーンで調理する場合は必ず予熱加温を行ってください。こうすることで、ピザを焼くのに最適な温度になります。

ピザストーンを使用する際は右の図のような高さの段に設置してください。



・冷凍ピザを焼く

冷凍ピザは作りたて生地のピザと異なるため以下の方法で焼いてください。

1. ピザストーンは使用しません。
2. ファンクションダイヤルを  に合わせて、温度調整ダイヤルを 200℃、もしくは冷凍ピザ製造者が推奨する温度に合わせてください。
3. 設定温度に達するまで予熱加温を行い、 マークが消えるまでお待ちください。
4. グリッドグリルにピザを置いて約 10-12 分、もしくは冷凍ピザ製造者が推奨する時間で焼いてください。

・ピザのクッキングガイド

マエストロ・ピザ機能でピザを焼く際は以下のクッキングガイドをご参考ください。

ピザの種類	ファンクション	温度設定	調理時間(約)	ピザストーン	予熱加温
手作り生地ピザ		-----	3-4 分	使用	35 分
既成生地ピザ		-----	3-4 分	使用	35 分
薄型ロール生地 ピザ		-----	3-4 分	使用	35 分
標準ロール生地 ピザ		-----	3-4 分	使用	35 分
調理済ピザ		220℃	8 分	使用しない	15 分
冷凍ピザ		210℃	10-12 分	使用しない	15 分

※手作り生地や既成生地ピザは  ファンクションが適し、

調理済や冷凍ピザには  ファンクションが適しています。

※手作りのピザ生地は出来るだけ均一に伸ばしてください。

正しく伸ばされていない場合、焼き上がりが不均一になります。

・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、庫内灯は通常オフになります。

庫内灯は以下の操作で点灯することができます。

1.  ボタンを長押しすると庫内灯が点灯し、再度長押しすると庫内灯が消灯します。
2.  ボタンを長押しで庫内灯が点灯後、30 秒無操作で自動消灯します。
3. オーブンのドアを開けると庫内灯が点灯します。
4. 予熱加温中は  ボタンが無効になり、庫内灯は点灯しません。



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. 食品の調理ガイド

・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
カッタージ 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。

パン	食材の量(Kg)	トレイの位置	ファンクション	温度(℃)	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℃、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

・別売りオプションについて

TEKA 社製オーブ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。	 オーブンと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ブンで焼き目を付けたりするのに便利です。

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。

熱分解セルフクリーニング機能

この機能は、オープン内が高温になることで蓄積された油分堆積物が燃焼する熱分解洗浄サイクルです。

通常、熱分解セルフクリーニングはオープンを 4～5 回使用することに行う事をお勧め致します。

オープンの汚れ具合に応じて、最適なプログラムを選択してください。

汚れがひどい場合は、より長いサイクルを選択してください。

※熱分解サイクルの間、オープン内のライトはオフのままになります。



警告

こぼれた物や油は熱分解セルフクリーニング時に発火する恐れがあるため、必ず事前に清掃してください。



注意

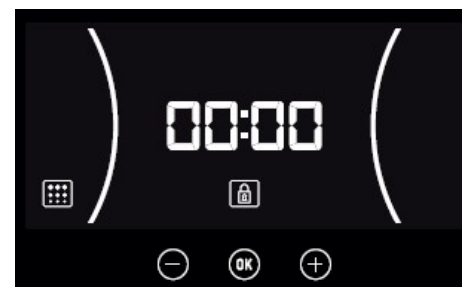
熱分解セルフクリーニングを開始する前に、グリッドグリル、オーブントレイや庫内両サイドにあるガイドレールなど、すべてのアクセサリーを外してください。
オープンのドアが閉まっていることを必ずご確認ください。

・熱分解セルフクリーニングを設定する

- ファンクションダイヤルを に合わせて下さい。
 - 数秒後に が点灯し、ディスプレイ部に「P2」が表示されます。
 - もしくは を押して、汚れ具合に合わせてプログラム「P1」、「P2」、「P3」の選択が可能です。
P1: 熱分解 弱 1 時間運転
P2: 熱分解 中 1.5 時間運転
P3: 熱分解 強 2 時間運転
 - プログラム選択後に を押すとドアは自動的にロックされます。
- ※ オープンのドアがしっかり閉まっていない場合、アラーム音が鳴り、熱分解サイクルは開始されません。
いずれかのタッチキーを押すとアラーム音が止まり、ドアを閉め、ファンクションダイヤルを に合わせてください。
1 の手順から再度熱分解セルフクリーニングを設定しなおしてください。
- ドアがロックされたら マークが表示され、プログラム終了までの時間が表示されます。
- ※熱分解セルフクリーニング運転中は他の時計設定機能が使用できません。
チャイルドロック機能のみ使用可能です。
- 熱分解セルフクリーニング運転が終了したら マークが点滅し、電子音が鳴り、「00:00」が表示されます。
 - いずれかのタッチキーを押すと電子音が止まり、ファンクションダイヤルを に合わせてください。
 - 熱分解セルフクリーニング運転が終了しても庫内が非常に熱く、冷却するまで マークが点灯したままになります。
※冷却時間は外部の温度に左右されます。
 - 冷却後に マークが消えます。ドアを開け、布やタオルでクリーニング中に発生した灰などを拭き取ってください。
オープン内部の手の届きにくい部分は、非金属製のたわしを使用して清掃してください。
 - オープンがきれいになったら、アクセサリー類を再度取り付けてください。これでオープンを再度使用できます。

・熱分解セルフクリーニングをキャンセルする

- ファンクションダイヤルを に合わせてください。
右の図のように表示がされます。
- その時の庫内温度によって、
高温の場合は冷却するまでドアがロックされたままになります。
安全な温度の場合はすぐにドアロックが解除されます。
- ドアロックが解除されたら、通常の時計表示に切り替わります。



ピザストーンのクリーニング

- ・ピザストーンは湿った布やスポンジで拭いてください。
せっけんや洗剤は絶対に使用しないでください。
- ・ピザストーンに固着物がある場合はプラスチック製のヘラで取り除いてください。
- ・ピザストーンはオーブンで使用すると、色合いなどが新品時の状態から変化します。
- ・ピザストーンをきれいにすることで長持ちさせることができ、
食材に炭化物が付着するのを防ぎ、よりよい調理結果を得るのに役立ちます。



危険

ピザストーンに直接水をかけたり、濡らさないでください。
水分を吸い込み、オーブンで過熱した際に割れる危険性があります。



注意

ピザストーンをオーブンに入れる際は乾燥している状態であることを確認してください。



危険

ピザストーンをクリーニングする際は絶対に金属製のヘラや鋭利なナイフを使用しないでください。
表面が傷ついたり、割れてしまう危険性があります。

本体のお手入れ

・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ブンが冷めていることを必ずご確認ください。
オーブ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。
オーブ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。

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 電気オープン HLB 8510 P BK

■ご都合の良い日 月 日 曜日 午前・午後 時頃

保証について

○保証期間はお買い上げ日より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、ご要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