

# カンタンご使用ガイド

詳しくは「取扱説明書」をご覧ください。

➡ P.00 このマークは「取扱説明書」の記載ページです。

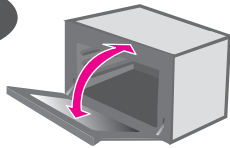
初めてお使いになるときには必ず取扱説明書の「初めて使うときの確認と準備」に従って準備してください ➡ P.16~19

## 電源を入れる ➡ P.17

### コンセントにプラグを差し込み、ドアを開閉する

待機時消費電力オフ機能を搭載しているため、**電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入りません。**

ドア開閉 ➡ 電源「入」

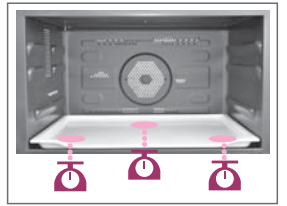


## 重量センサーの「0点調節」をする ➡ P.18

### 加熱室底面にテーブルプレートをセットし、**お手入れ・設定** ▶ **0点調節** をタッチし、

**あたためスタート** を押す

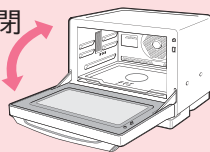
入れた食品の重さを計って加熱を制御するトリプル重量センサー (GPS※1) を内蔵しています。**上手に仕上げるために、初めに調節が必要です。また、1ヶ月に1回程度重量センサーの「0点調節」をすることで、良い仕上がりを保つことができます。**



※1: GPSとはGram (重さ) Position (位置) Systemの略

## オートメニューの使いかた (例: **012パリッとあたため(冷凍)** の場合)

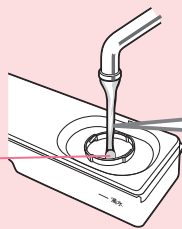
**1** ドアを開けて、メニューに **開閉** 合った付属品と食品を入れ、ドアを閉める



### **2** 水道水を給水する

**1** 給水タンクを本体から引き出す

**2** 給水口ふたを開いて給水する  
給水口内の棒(満水ゲージ)先端までで満水です。(水平にして確認する)



**3** 給水口ふたを閉める

**4** 給水タンクを本体にセットする  
周囲のレッグカバーと同じ位置まで押し込みます。



**3** **あたためコース**、**パリッとあたため(冷凍)** の順にタッチする

**4** **あたためスタート** を押してスタートする  
終了音が鳴ったら **食品を取り出す**

**5** 使用後はお手入れをする ➡ P.106~111

### お願い


- 使用する水は塩素消毒された水道水をご使用ください。  
なお硬度の高い水を使用した場合は、カルキ(白い粉)が噴出したり、長期間使用するとスチーム噴出口が詰まることがあります。噴出口が白く付着が目立つようであれば、硬度の低いミネラルウォーターをおすすめします。また下記の水を使うときは、カビや雑菌が発生しやすくなるため、毎回給水タンクを洗ってください。
- ・浄水器の水                      ・アルカリイオン水
- ・ミネラルウォーター          ・井戸水など

**あたためコース**、**解凍・下ゆで**以外のレンジ・オーブン機能のメニューは**料理集**からよりオートメニューを選択してください。ベーカリー機能のメニューは**ベーカリー機能**よりオートメニューを選択してください。

- 調理終了後は給水タンクの残水を捨て、パイプの水抜きを行ってください。 ➡ P.107
- 加熱室の温度が冷えてから、加熱室内に付着した水滴をふき取ってください。

# 初期画面とメニューの分類

## 〈初期画面〉

オート	あたためコース	料理集から	ベーカリー機能 
	解凍・下ゆで	使ったメニュー	
手動	レンジ	スチーム/オーブン グリル・発酵	お手入れ 設定

### ベーカリー機能

オートベーカリー → P.90~95

いろいろな種類の食パンを焼くメニューです。

手作りベーカリー → P.98~101

成形パンを焼くメニューです。

ねり・混ぜ → P.102, 103

ねりを応用した調理をするメニューです。

### レンジ・オーブン機能

#### オートメニュー

あたためコース → P.35~45

ごはん、冷凍ごはん、お総菜などをあたためるメニューです。

解凍・下ゆで → P.46~49

肉や刺身の解凍、野菜の下ゆでなど料理の下ごしらえをするメニューです。

料理集から → P.50~53

「調理分類」「材料別」などから、料理集記載のメニューを選択できます。

#### 手動メニュー

レンジ → P.55~59, 64, 66

手動レンジ、スチームレンジ発酵、途中で出力を切りかえるリレー加熱を行う手動メニューです。

スチーム/オーブン・グリル・発酵 → P.60~63, 65, 67

手動オーブン（スチーム、過熱水蒸気、予熱あり/なし）、手動グリル（スチーム、過熱水蒸気あり/なし）を行う手動メニューです。

# あたためコースのポイント

## ① 食品を置く位置

食品はテーブルプレートやグリル皿の中央に置く



## ② 食品を入れる容器の有無

### 容器を使う

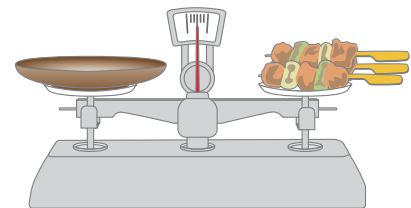
001 あたため
003 牛乳
004 酒かん
005 解凍あたため
006 スチームあたため
008 冷凍(左)と冷蔵(右)

### 容器を使わない

002 冷凍ごはん
007 総菜パンのあたため
009 中華まんのあたため(冷蔵)
010 中華まんのあたため(冷凍)
011 パリッとあたため(冷蔵)
012 パリッとあたため(冷凍)
013 天ぷらのあたため

## ③ 食品と容器の重量

食品を容器に入れてあたためるメニューでは食品と容器の重量は同じくらい  
容器の7~8分目が目安



## ④ オートメニューの選択

食品の種類や状態に合わせてオートメニューを使い分ける

あたためる食品	使用するオートメニュー
常温や冷蔵保存したごはん、お総菜	001 あたため
冷凍保存したごはん	002 冷凍ごはん
冷凍保存したお総菜	005 解凍あたため
冷蔵保存した牛乳	003 牛乳

その他の食品は取扱説明書を確認してください

→ P.35

# 知っておいていただきたいこと

下記の内容に十分ご注意ください、ご使用ください。

## 肉や魚の解凍はトレーのまま

- 包装を外し、トレーのままテーブルプレート中央ののせてください。
- 半解凍（七～八分解凍）状態に仕上げます。解凍後3～5分放置して、自然解凍します。
- 分量の目安は100～1000g
- グリル調理・オーブン調理の後は加熱室が熱くなっているので、ドアを開けて冷ましてから使ってください。

## 少量(100g未満)の食品のあたためは

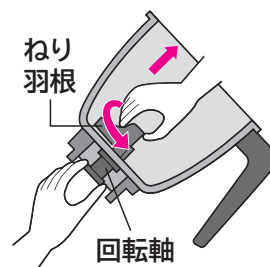
- オートメニューではあたためられません  
手動メニューの **レンジ** **500W** 以下で加熱時間を20～50秒に設定し、様子を見ながらあたためてください。→ P.56~58
- 少量(100g未満)の食品はすぐに加熱されるため、あたため過ぎや乾燥に注意してください

## ねりの運転中は本体が揺れます

- ねりの運転中は食品をねるため、本体が揺れます。特に食器棚一体型のレンジ台に据え付けた場合や、レンジ台の収納棚や天面に食器を重ねて置いた場合は、本体から振動が伝わり、食器が揺れて音がします。

## パンケースの回転軸からねり羽根を取り外しにくいときは

- ぬるま湯か水を入れ、しばらくおいてパンくずをふやかします。パンケースの脚の下から回転軸を固定し、左右に動かしながら取り外してください。→ P.91



## 注意



### 食品以外は加熱しない

やけど・けが・火災の原因になります  
市販のレンジ加熱用の湯たんぽ、哺乳びん（消毒パック）、玩具などは加熱しないでください



接触禁止

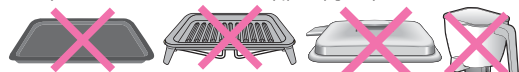
調理中や調理終了後は高温になっているので、キャビネット・排気口・ドア・加熱室・テーブルプレート・黒皿・グリル皿・グリル皿ふた・パンケース・投入器・パンケース台などに直接触れない

やけど・けがの原因になります



オートメニューのあたためや手動メニューのレンジ加熱では金属製の次の物は使用しない  
火花（スパーク）で故障・発火・ドアファインダー破損の原因になります

- 付属品の黒皿・グリル皿・グリル皿ふた・パンケース・投入器（オートメニューの一部は除く）



- 金ぐしや金属の調理用具
- アルミホイル
- 金属・ホーロー製の鍋、ふた
- アルミなどで表面加工されたプラスチック容器



食品を加熱し過ぎないように次のことに注意する

- 飲み物や汁物は加熱の前後でよくかき混ぜる



- 開口が細い容器には特に注意する

突然の沸とう（突沸）の原因になります



パンケースや投入器はオートベーカリーメニュー・手作りベーカリーメニューのステップ1、ねり・混ぜメニュー以外には使用しない

破損・変形・火花（スパーク）の原因になります  
テーブルプレートやグリル皿・黒皿に置いて加熱したり、レンジ・オーブン機能のオートメニューや手動メニューでは使用しないでください



パンケースや投入器はつけおき洗いをしない  
破損・故障・さびの原因になります

パンケースや投入器の本体は水が入ると、完全には取れにくく残ってしまうため、水には浸さないようにしてください

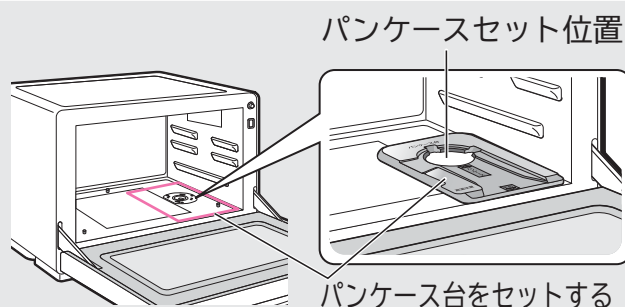
# ベーカリー機能の使いかた（食パンを焼く）

## パンケースを加熱室にセットする → P.88, 89

**お知らせ** ドアを開けると電源が入ります。

1

給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする  
テーブルプレートを取り外してパンケース台を加熱室底面にセットする



2

パンケースにパン用羽根を取り付ける

使用付属品

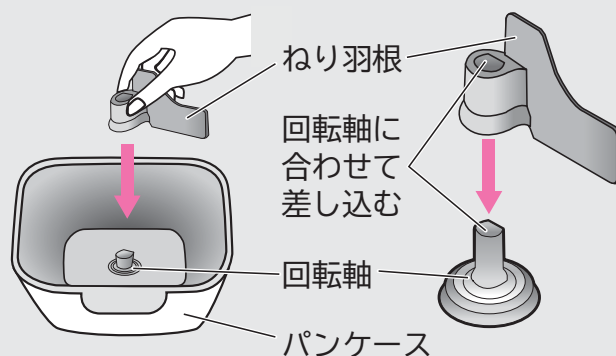


投入器  
パンケース  
パンケース台  
パン用羽根

給水タンク  
満水

メニューに合った  
ねり羽根を使う

もち・うどん用羽根の付け間違いや、ねり羽根の付け忘れに注意してください。



3

パンケースに材料を入れる  
投入器に常温に戻したドライイーストやお好みの具材を入れる

パンケースに④を入れ、水を回しながら入れる。投入器のイースト投入口にドライイーストを入れる。

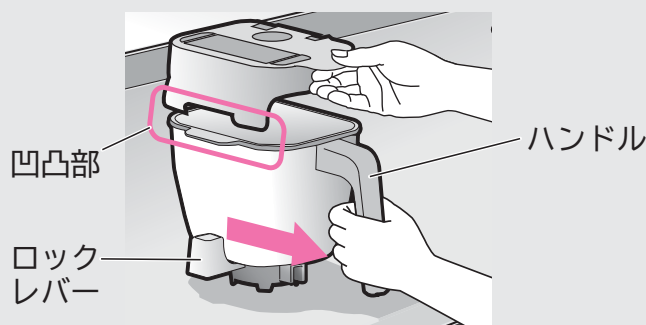
### B01 食パン の材料

小麦粉(強力粉)	230g
砂糖	14g(大スプーン 1)
塩	3g(小スプーン½)
バター	11g
水	160mL
ドライイースト (顆粒状で予備発酵不要の物)	3g(小スプーン 1)

4

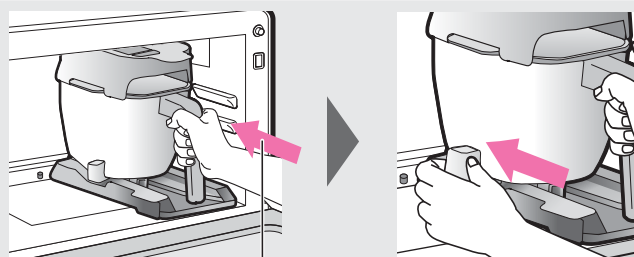
投入器とパンケースの左右の凹凸部を合わせて、投入器をパンケースにセットし、パンケースのロックレバーを手前(ハンドル側)に止まるまで引く

パンケースを水平に置いてロックレバーを操作する



5

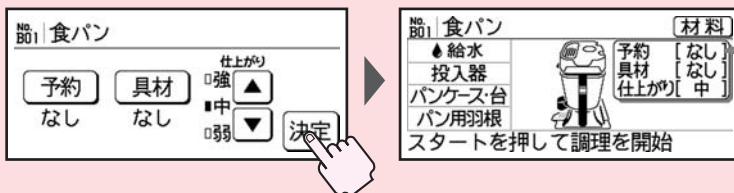
パンケースをパンケース台のガイドの上に乗せ、スライドさせてパンケースセット位置までまっすぐ入れ、ロックレバーを奥側に止まるまで押し、ドアを閉める



## オートベーカリーメニューの操作 →P.90、91

6 ベーカリー機能、オートベーカリー(食パン)、小麦パン(食パン)、食パンの順にタッチする

7 決定をタッチする



焼き上がり時刻を予約するときは「予約」をタッチして設定してください。

→P.94、95

生地に具材をねり込んだパンを焼くときは「具材」をタッチして設定してください。

→P.96、97

8 あたためスタートを押してスタートする

### お願い

パンを取り出した後のパンケースは、ぬるま湯か水を入れてしばらくおいてからお手入れをする →P.91

## うまく仕上がらないとき

温度・湿度や気圧、材料、予約時間などの条件で、ふくらみや形、仕上がり具合がかわります。

### ふくらみが足りない



- レーズンなどの具材を入れ過ぎていませんか。具材が多過ぎるとふくらみが悪くなります。本書記載の分量に従って調理してください。
- 室温が高過ぎませんか。室温が高過ぎると仕上がり具合が悪くなります。粉などの材料を冷蔵庫で冷やして使ってください。
- 小麦粉について以下を確認してください。
  - はかりで重さを計りましたか。付属の計量カップでは正確に計ることができません。はかりで計ってください。
  - たんぱく質(グルテン)量12~15%以外の小麦粉を使っていませんか。たんぱく質量が少ないと仕上がり具合に差が出ます。たんぱく質量12~15%の強力粉を使ってください。
- 水について以下を確認してください。
  - 室温25℃以上(B01食パン、簡単食パンは30℃以上)の場合、約5℃の冷水を使っていますか。水温が高いと発酵し過ぎて、ふくらみが悪くなります。約5℃の冷水を使ってください。
- ドライイーストについて以下を確認してください(天然酵母パン以外)。
  - 予備発酵が必要なドライイーストを使っていませんか。予備発酵が不要なドライイーストを使ってください。
  - イースト投入口に入れていますか。イースト投入口に入れないと適したタイミングで投入されないためふくらみが悪くなります。イースト投入口に入れてください。
  - 冷蔵庫で保存した物を使っていますか。保存中に温度が上がってしまった物は使えません。開封後のドライイーストは冷蔵庫で保存してください。
- 天然酵母について以下を確認してください。
  - 生種はかき混ぜながら計りましたか。分離しやすいためかき混ぜないと濃度に差が出ます。かき混ぜてから計ってください。
  - 生種はパンケースに直接入れていますか。直接入れないと混ぜりません。パンケースに直接入れてください。

# こんなときは

こんなときは故障ではありません、次のことをもう一度確認してください。

修理を依頼される前に次の点および取扱説明書をもう一度お調べください。

→ P.124~129

現象	原因
電源が入らない ときどき電源が入らない	● ドアを開閉し、表示部に初期画面が表示されボタンやタッチ操作を受け付けるか確認してください。 (待機時消費電力オフ機能が働くと表示部の表示が消え、ボタンを受け付けません)
オートベーカリーメニューの調理中・オーブン予熱中に庫内灯が消灯している	● 節電のため庫内灯を消灯しています。加熱室内の様子を見たいときは <b>あたためスタート</b> を押しと庫内灯が点灯します。消灯したいときは、再度 <b>あたためスタート</b> を押ししてください。
冷凍したごはんなどがうまくなたまま	● <b>002 冷凍ごはん</b> で耐熱プラスチック容器またはラップに包んで加熱してください。 ● <b>005 解凍あたため</b> で加熱するときは必ず容器(平皿)にのせて加熱してください。容器(平皿)を使わないでラップに包んだままの状態では加熱すると、あたたまりません。容器の大きさは、食品を入れたとき、八分目くらいになる大きさが適当です。
レンジのとき火花(スパーク)がでる	● 黒皿(ホーロー製)やグリル皿・パンケース・投入器を入れ、 <b>レンジ</b> で加熱していませんか。 ● テーブルプレートやねりモーターのギア部などに食品くずがついていませんか。
スチームが見えない	● オープン運転時は高温になっているためスチームが見えない場合があります。また、オートメニューは、メニューによってスチーム量が異なります。スチーム発生時は「スチーム」「過熱水蒸気」が点灯します。
加熱中、表示部やドアがくもったり、水滴が落ちる	● メニューによって食品から出た水分が水蒸気となり、表示部やドアの内側がくもることがあります。ドアの内側などに露がつき、床に落ちたときは、ふきんでふき取ってください。
加熱室内に白い粉が付着する	● 白い付着物の成分は水道水に含まれるミネラル分(カルシウム、マグネシウム)が、水道水が蒸発した後に残った物です。ミネラル分は有害ではありません。かたく絞ったぬれがきんでふき取ります。
調理が終了してもファンの風切り音がする	● 繰り返して調理した後(合計調理時間8分以上の場合)や、 <b>とりけし</b> を押したとき、電気部品を冷却するためファンが約3分間回転する場合がありますが故障ではありません。冷却が終了するとファンは自動的に停止します。
設定した温度が途中でかわることがある	● <b>オーブン</b> (予熱あり) のとき、300℃の運転時間は約5分です。その後は自動的に250℃に切りかわります。
300℃に設定できないことがある	● <b>オーブン</b> (予熱なし) または加熱室が熱い場合、最大設定温度は250℃になります。
ドアから蒸気がもれる	● 少量の蒸気が出ることがありますが異常ではありません。
調理中に運転が止まり、電源を入れると「C16」が表示される	● オートベーカリーメニューの調理中に1分以上の停電があると調理がとりけされます。1分未満の停電の場合は、停電から復帰後に「C16」を表示せず、自動で調理を再開します。 ● 電源プラグを抜いてしまったときも、停電の場合と同様に1分未満であれば調理を再開します。