



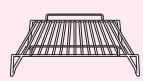





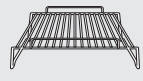

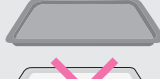







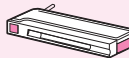




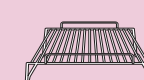
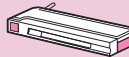


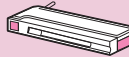


オート調理 オート調理一覧

オート調理で使う付属品・参照ページ

メニュー分類	参照ページ		付属品の使用について	
	操作手順	コツ		
スチームあたため	3 しっとりあたため	→ P.22	→ P.23	   満水
	4 中華まん(冷蔵)	→ P.22	→ P.67	
	5 中華まん(冷凍)	→ P.22	→ P.67	
	6 天ぷらあたため	→ P.22	→ P.23	   満水
	7 冷蔵食品パリッと	→ P.22	→ P.23	
	8 冷凍食品パリッと	→ P.22	→ P.23	
のみもの・デイリー	9 牛乳	→ P.26	→ P.27	
	10 お酒	→ P.26	→ P.52	   空
	11 葉・果菜	→ P.26	→ P.27	
	12 根菜	→ P.26	→ P.27	
	13 グラタン	→ P.26	→ P.70	   空
	14 ピザ	→ P.26	→ P.71	   空
	15 シチュー・カレー	→ P.26	→ P.64	   空
	16 焼きそば	→ P.26	→ P.65	

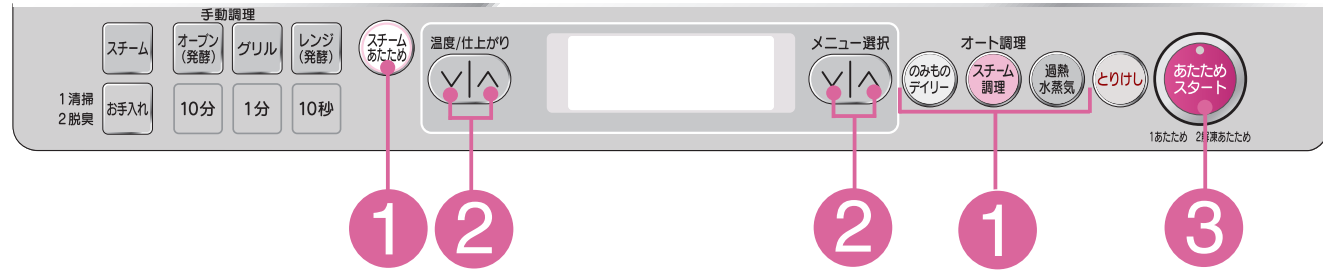
オート調理で使う付属品・参照ページ

メニュー分類	参照ページ		付属品の使用について	
	操作手順	コツ		
スチーム調理	17 半解凍	→ P.26	→ P.28	   満水
	18 解凍	→ P.26	→ P.28	
	19 茶わん蒸し	→ P.26	→ P.66	
	20 プリン	→ P.26	→ P.75	
	21 ケーキ	→ P.26	→ P.72	
	22 シュー	→ P.29	→ P.76	   満水
	23 フランスパン	→ P.29	→ P.78	
24 かんたんパン	→ P.26	→ P.80		
過熱水蒸気	25 鶏のハーブ焼き	→ P.26	→ P.58	
	26 スペアリブ	→ P.26	→ P.58	
	27 鶏のからあげ	→ P.26	→ P.62	
	28 エビフライ	→ P.26	→ P.63	   満水
	29 ヒレカツ	→ P.26	→ P.63	
	30 オープン天ぷら	→ P.26	→ P.62	
	31 焼き野菜	→ P.26	→ P.57	
	32 焼き魚	→ P.26	→ P.61	
	33 コンフィチュール	→ P.26	→ P.83	   満水

オート調理 予熱なしメニューで調理する

オート調理3~21、24~33

お知らせ ドアを開けると電源が入ります。



準備 食品とメニューにあった付属品を入れ、ドアを閉める

1 キーを選択する



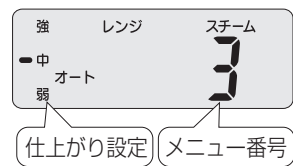
2 メニュー選択 を押し、希望のメニュー番号を表示させる

温度/仕上がり を押し、希望の仕上りを設定する

※9牛乳、10お酒は仕上がり設定の目盛を記憶します。

3 あたためスタート を押す

終了音が鳴ったら食品を取り出す。
庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。



9牛乳のコツ

● 1回であたためられる分量は1~4杯(本)です。

1mL=1cc

飲みものの種類	1杯分の分量
牛乳	200mL (冷蔵)
コーヒー	150mL
水	180mL
お茶	180mL

● 牛乳は冷蔵庫から出したてのものを使います。

● 牛乳びんでの加熱はできません。

● 2個以上の場合は、テーブルプレートの中央に寄せて置きます。



● 容器の7~8分目が適量です。

容器に対して少量(1/2量以下)しか入れないと、加熱室から取り出した後でも、突然沸とうして飛び散り、やけどすることがありますので手動調理で加熱します。

→ P.30、31

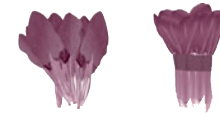


11葉・果菜 12根菜のコツ

加熱する分量は 11葉・果菜 で100~500g 12根菜 で100~1000gです。

11葉・果菜

葉菜



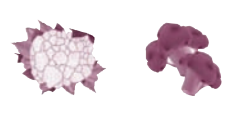
ほうれん草、小松菜など葉が食べられるもの

果菜



なす、かぼちゃなど果実や種子が食べられるもの

花菜



カリフラワー、ブロッコリーなど花弁やつぼみが食べられるもの

12根菜

根菜



じゃがいも、さつまいもなど地下部にある根茎や根が食べられるもの

注意

(火災の原因)

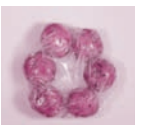
分量が100g未満のときはオート調理で加熱しない。

レンジ500Wで様子を見ながら加熱します。

→ P.30

ラップで包みテーブルプレートの中央に直接にのせて

丸のままのじゃがいもなど複数個を加熱するときは、中央を開けてラップに包んで加熱します。



17 半解凍 18 解凍 のコツ

- 冷凍室で冷凍された肉や魚を解凍します。(冷凍室から出したばかりのコチコチに凍ったものを使います。)
- 一度に解凍できる分量は、100~1,000gです。
分量が多すぎると「ピッピッピ」となり、表示窓に「E3」が表示され、解凍されません。
- 給水タンクに水を入れずに解凍したり、途中で「給水」表示が点灯した状態で解凍すると、解凍しすぎになることがあります。
- 加熱室は冷ましてから使ってください。
グリル、オーブン、過熱水蒸気グリル、過熱水蒸気オーブン、お手入れ・脱臭の使用後は加熱室やテーブルプレートが熱くなっています。発泡スチロールのトレーが溶けたり、加熱しすぎることがあります。充分冷ましてから使ってください。
- 発泡スチロールのトレーは、生ものの解凍以外には使用しないでください。
- 形、厚みが均一でないものはアルミホイルを使って解凍
形、厚みが均一でないものは、細いところや薄いところに巻きます。大きなかたまりにはまわり(側面)に巻きます。頭や尾の部分は、先に加熱されやすいのでアルミホイルをピッタリと巻いて解凍すると、変色や煮えが防げます。
アルミホイルが加熱室側面やドアファインダーに触れると火花(スパーク)が出て、テーブルプレートやドアファインダーが割れる恐れがあります。
- 発泡スチロール製のトレーにのせたまま解凍
ラップなどの包装をはずし、テーブルプレートの中央にのせて解凍します。陶磁器や耐熱性の皿などは使わないでください。トレーがない場合は、テーブルプレートにオープンシートかペーパータオルを敷いて解凍します。
- 解凍後そのまましばらく置き自然解凍をします。

次の場合は手動調理で途中様子を見ながら解凍します。

<ul style="list-style-type: none"> ●調理済み冷凍食品や冷凍野菜 <p>解凍の目安は200gで4~5分です。</p> <p>レンジ 200W で加熱する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●分量が100g未満の場合 ●バラバラになって凍っているもの ●解凍が足りなかったとき ●-20℃以下の冷凍食品(オート調理で加熱不足の場合) <p>冷凍保存温度は-18℃を基準にしています。</p> <p>レンジ 100W で加熱する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●とけかけている食品 <p>とけかけている部分</p> <p>レンジ 100W または レンジ 200W で加熱する。</p>
---	--	---

17 半解凍 18 解凍 の使い分け

さしみを解凍後、そのまま生で食べる場合：17 半解凍

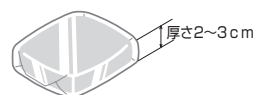
食品の中心が、少し凍っている状態に仕上がりますので、サクサクと包丁で切りやすく、食卓に出すとき食べごろになります。

肉や魚を解凍後、すぐ調理する場合：18 解凍

薄切り肉は、解凍後両手で大きくしなませます。ひき肉やかたまり肉は仕上がりが調節「やや強」に合わせて解凍します。

上手な冷凍保存(フリージング)のコツ

- 材料は新鮮なものを
1回分ずつ(200~300g)に分け、2~3cmの厚さで、極端に薄くならないように平らな形にまとめます。
- ラップなどでピッタリ密封をします。
- 魚の下ごしらえは
魚はうろこやえら、内臓を取り、塩水で洗って水気をふき取り、一尾ずつ冷凍します。
- バランなどの飾りや敷きものは取り除きます。



オート調理 予熱ありメニューで調理する

オート調理22、23

お知らせ ドアを開けると電源が入ります。



準備 ドアを開閉して電源を入れる

1 スチーム調理 を押す

2 メニュー選択 を押し、希望のメニュー番号を表示させる

温度/仕上がり を押し、希望の仕上がりを設定する

3 あたためスタート を押す

予熱終了音が鳴り予熱が終わったら ドアを開けて食品をのせた角皿を入れます。

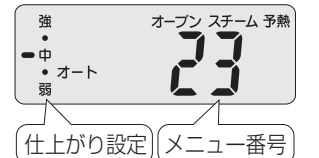
4 あたためスタート を押す

終了音が鳴ったら食品を取り出す。庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。
※使用後、給水タンクを空にします。

22シュー は



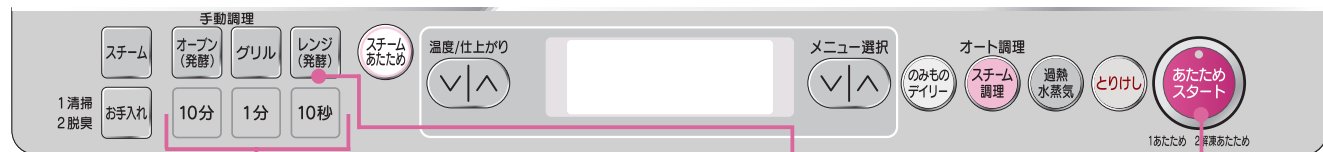
23フランスパン は



手動調理 レンジを使う

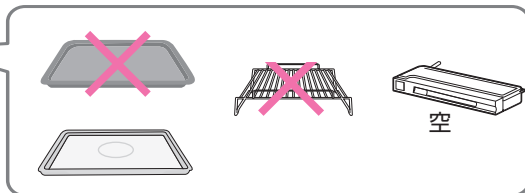
食品を一定のワット数で加熱する

700W 500W 200W 100Wの操作方法を説明しています。レンジスチーム発酵の操作方はP.38を参照してください。



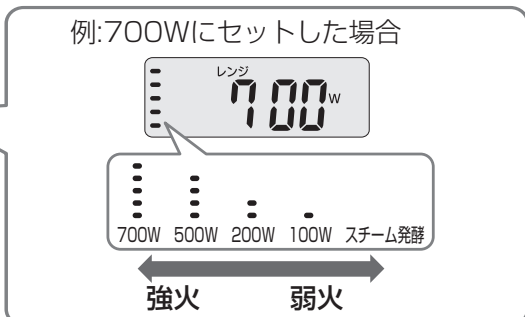
お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備 食品を入れた容器や皿をテーブルプレート中央に置き、ドアを閉める



1 レンジ(発酵) を押し、ワット数を選ぶ

ワット数選択 700W ▶ 500W ▶ 200W
スチーム発酵 ◀ 100W ◀



2 10分 1分 10秒 を押し、時間を設定する

700W 500W (最大設定時間19分50秒)
200W 100W (最大設定時間90分)



3 あたためスタート を押し

終了音が鳴ったら食品を取り出す。
庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。

注意

- レンジ加熱では加熱できません。(破裂のおそれ)
- 生卵
- ゆで卵
- 黄身や目玉焼き

加熱時間の決めかた

●同じ分量でも食品の種類(材質)によって調理時間も違います。

食品100g当たり レンジ 700W の加熱時間の目安

食品の種類	生からの調理	あたため	食品の種類	生からの調理	あたため
野菜類	葉・果菜類	1分~1分30秒	50秒~1分	めん類	50秒~1分
	根 菜	1分30秒~1分50秒	50秒~1分	汁もの(みそ汁・スープなど)	1分30秒~1分50秒
魚介類	1分30秒~1分50秒	50秒~1分	飲みもの(酒・牛乳など)	30~50秒	
肉 類	1分50秒~2分20秒	1分~1分20秒	パン・まんじゅう	20~40秒	
ごはん類	—	30~50秒	ケーキ	50秒~1分	

※ レンジ 500W で加熱する場合は、約1.2倍の加熱時間にします。(標準温度20℃のとき)

●食品の分量にほぼ比例します

分量が倍になれば時間も倍、半分になれば時間も半分になります。

●加熱前の食品温度によっても違います

同じ食品でも、冷蔵庫や冷凍室から出して使う場合は、加熱時間がかかります。標準温度(20℃のとき)に対して、冷蔵は約1.3倍、冷凍は約2.3倍が目安です。また夏と冬で多少加熱時間が違います。

●使う容器によっても違います

容器の材質や大きさ、形状によっても加熱時間は多少違ってきます。

●少量の食品(100g未満)を加熱する場合

レンジ 500W で加熱時間を20~50秒に設定し、様子を見ながら加熱します。

下準備をする はじけや飛び散りをふせぎます。

●イカやタコは表面に切れ目を入れる

※レンジ 200W で加熱時間をひかえめにします。



●殻付きの栗やぎんなん



※切れ目や割れ目を入れておおいをして加熱します。

●マッシュルームは半分に切る



●ひじき

※レンジ 200W で加熱時間をひかえめにします。



●さいの目野菜(にんじんなど)
※100g以上にするか、水をふりかけ、ラップをしてレンジ 500W で加熱します。

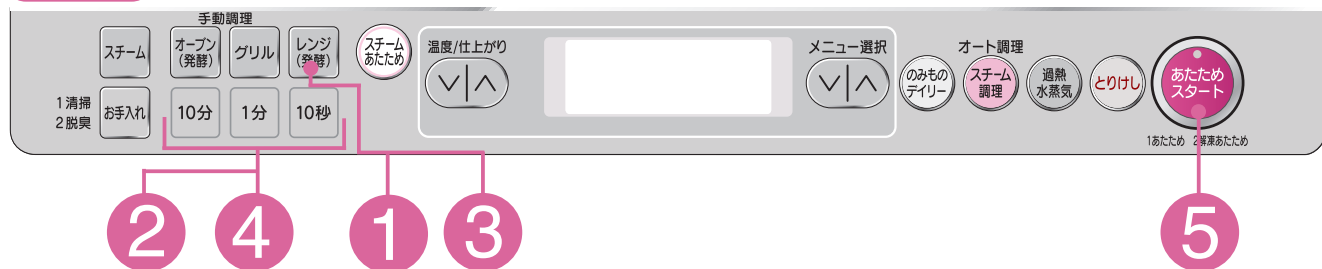
●とろみのあるものなどはおおいをして加熱後にかき混ぜる



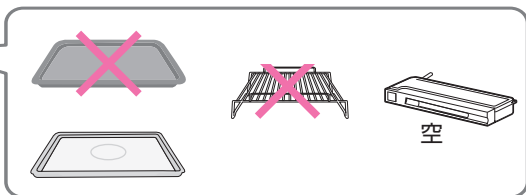
手動調理 レンジを使う

加熱途中でワット数を自動的に切り替える(リレー加熱)

お知らせ ドアを開けると電源が入ります。



準備 食品を入れた容器や皿をテーブルプレート
の中央に置き、ドアを閉める



1 **レンジ(発酵)** を押し、700W または 500W
を選ぶ

ワット数選択 ▶700W▶500W▶200W▶
←スチーム発酵▶100W←

例:700Wにセットした場合



2 **10分 1分 10秒** を押し、時間を設定する
(最大設定時間19分50秒)

例:7分にセットした場合



3 **レンジ(発酵)** を押し、200W または 100W
を選ぶ

例:200Wにセットした場合



4 **10分 1分 10秒** を押し、時間を設定する
(最大設定時間90分)

例:30分にセットした場合



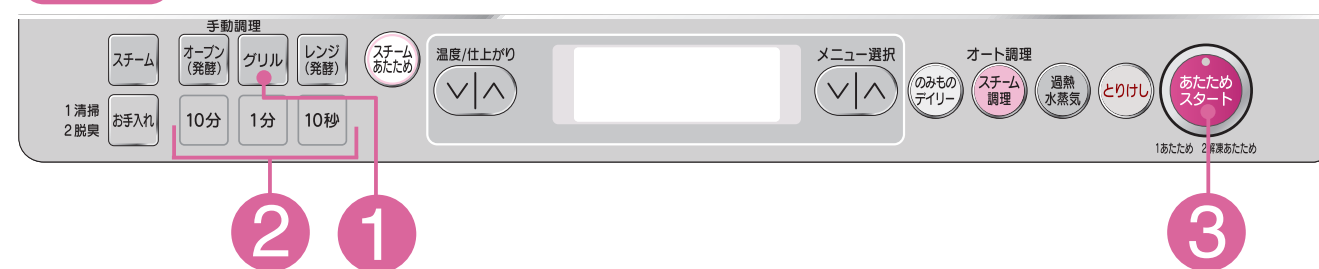
5 **あたためスタート** を押し

終了音が鳴ったら食品を取り出す。
庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。

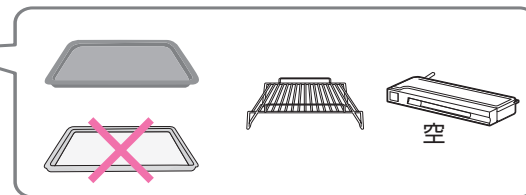
手動調理 グリルを使う

さばの塩焼きなど表面に焦げ目をつける調理

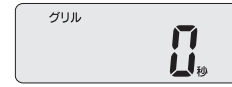
お知らせ ドアを開けると電源が入ります。



準備 食品をのせた焼網と角皿を入れ、
ドアを閉める



1 **グリル** を押し



2 **10分 1分 10秒** を押し、時間を設定する
(最大設定時間40分)

例:15分にセットした場合



3 **あたためスタート** を押し

終了音が鳴ったら食品を取り出す。
庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。

※調理終了後、冷却ファンが回転する場合があります。
※40分以上のときは残り時間を追加加熱してください。

グリルの上手な使いかた

角皿と焼網を使い分けて
肉や魚は角皿にのせた焼網に並べて中段または下段に入
れて焼きます。

並べかたは
魚や肉類は焼網に並べます。



途中で裏返しをしてさらに焼く
片面を焼いてから裏返して、さらに焼きます。魚などは
盛り付けたとき上になる方を下にして並べて焼き、途中
裏返してさらに焼きます。

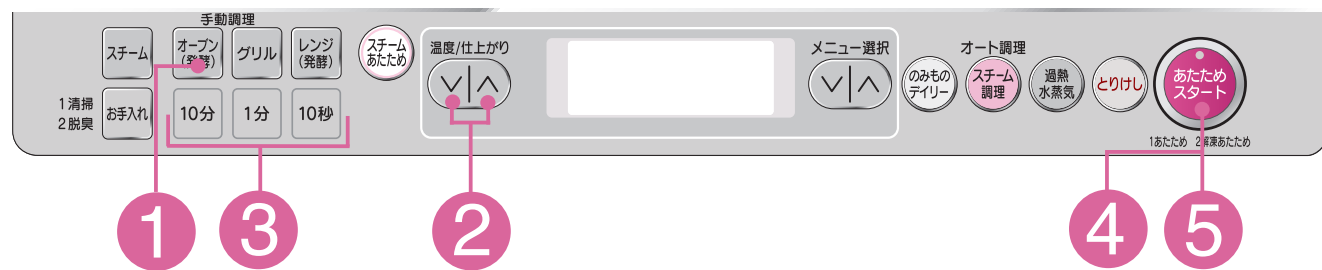
食品の焼き色を調節するため、加熱途中で加熱時間を変えることができます。
■加熱時間を変えるときは温度/仕上がり (V/A) を押し、1分単位で増減できます。
但し、最大加熱時間(40分)を設定した場合、加熱時間を追加することはできません。また、残時間表示
が1分未満となった場合は加熱時間を減少することはできません。

※トーストや焼きもち、生魚のさんまやあじなど、丸身の魚は焼けません。

手動調理 オーブを使う

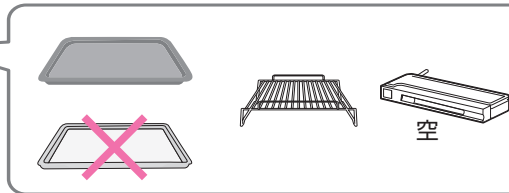
予熱ありの使いかた

お知らせ ドアを開けると電源が入ります。



準備 食品をのせた付属品を用意する

※食品に合わせて付属品(角皿、焼網)を使い分けます。



1 オープン(発酵) を押し、予熱「あり」を選ぶ

■キーを押すごとに
予熱あり⇒予熱なし⇒予熱あり
の順に選択できます。

例:予熱「あり」・角皿をセットした場合



2 温度/仕上がり を押し、温度を設定する

100℃～210℃(10℃間隔)・250℃まで設定できます。

例:200℃にセットした場合



3 10分 1分 10秒 を押し、時間を設定する

(最大設定時間90分)

例:30分にセットした場合



※調理終了後、冷却ファンが回転する場合があります。

250℃の運転時間は約5分です。
その後は自動的に210℃に切り替わります。

4 あたためスタート を押す (予熱を開始します)

予熱終了音が鳴り予熱が終わったらドアを開けて食品をのせた角皿を入れます。

■予熱が終わってそのままにしておくと、2分間予熱を継続した後、設定した時間を加熱します。

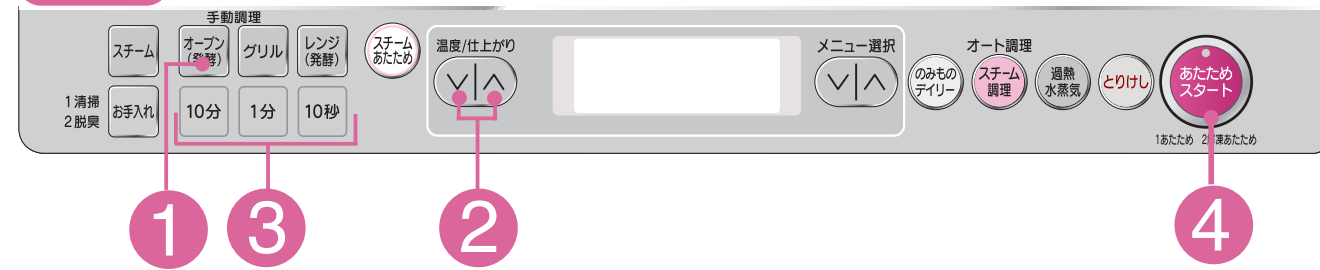
5 あたためスタート を押す

終了音が鳴ったら食品を取り出す。
庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。

手動調理 オーブを使う

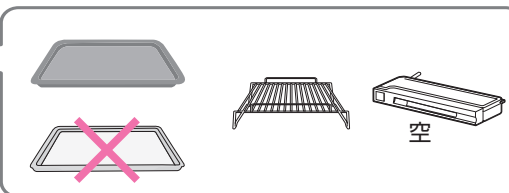
予熱なしの使いかた

お知らせ ドアを開けると電源が入ります。



準備 食品をのせた付属品を入れドアを閉める

※食品に合わせて付属品(角皿、焼網)を使い分けます。



1 オープン(発酵) を押し、予熱「なし」を選ぶ

■キーを押すごとに
予熱あり⇒予熱なし⇒予熱あり
の順に選択できます。

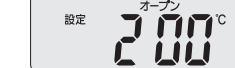
例:予熱「なし」・角皿をセットした場合



2 温度/仕上がり を押し、温度を設定する

100℃から250℃まで設定できます。

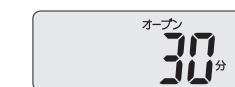
例:200℃にセットした場合



3 10分 1分 10秒 を押し、時間を設定する

(最大設定時間90分)

例:30分にセットした場合



4 あたためスタート を押す

終了音が鳴ったら食品を取り出す。
庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。

※調理終了後、冷却ファンが回転する場合があります。

250℃の運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃に切り替わります。

加熱のポイント

食品の焼き色を調節するため、加熱途中で温度と加熱時間を変えることができます。

■加熱中に「オープン」を押すと、セットした温度が表示されます。温度/仕上がり を押して温度を変えることができます。約2秒後に時間表示に戻ります。

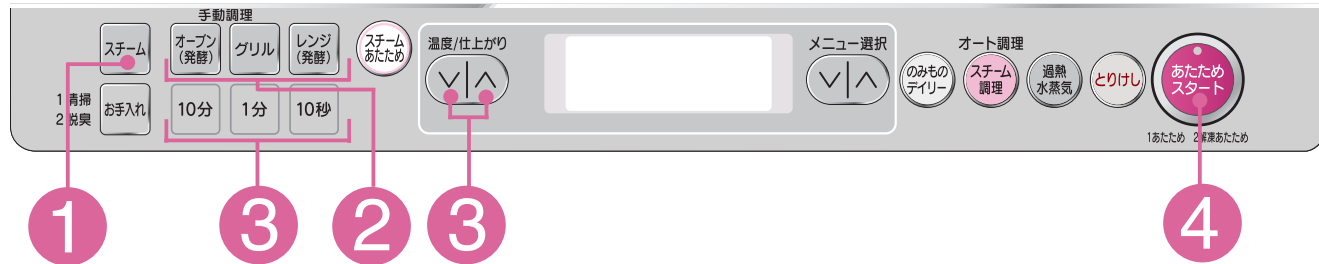
■「オープン」加熱中に、加熱時間を変えるときは、温度/仕上がり を押すと、1分単位で増減できます。但し、最大加熱時間(90分)を設定した場合、加熱時間を追加することはできません。また、残時間表示が1分未満となった場合は加熱時間を減らすことはできません。

追加加熱などで予熱が不要なとき
予熱なしの使いかた → P.35 の方法
で行います。

手動調理 スチームを使う

スチームとレンジ・グリル・オーブンの組み合わせ

お知らせ ドアを開けると電源が入ります。



準備 食品と加熱に合わせ、付属品を入れ、給水タンクに水を入れる

1 スチームを押す

2 希望の加熱方法を選んで押す



3 温度/仕上がり [V/H] 10分 1分 を押し、加熱に合わせ、時間を設定する

スチーム	レンジ	最大設定時間19分50秒
スチーム	グリル	最大設定時間40分
スチーム	オープン	最大設定時間90分

4 あたためスタートを押す

終了音が鳴ったら食品を取り出す。
庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。

※使用後、給水タンクを空にします。

スチームとレンジの組み合わせの場合



スチームとグリル、スチームとオーブンの組み合わせの場合



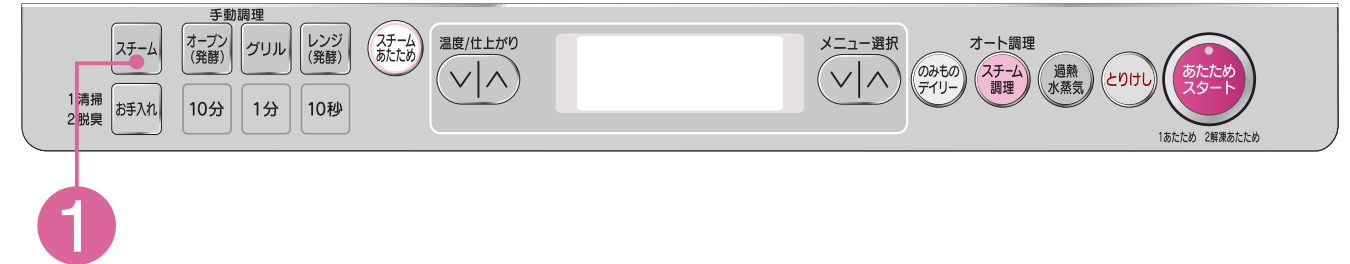
■操作の手順の詳細は下のページを参照します。



※調理終了後、冷却ファンが回転する場合があります。

手動調理 スチームショットを使う

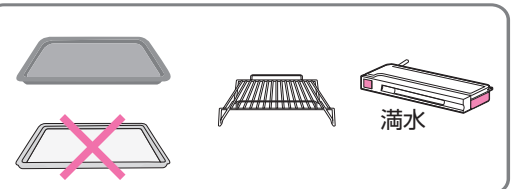
グリル・オープン調理中にスチームを入れる



■グリル、またはオープン調理中に

1 スチームを入りたいタイミングで スチームを押す

- キーを押すごとに 3分 → 2分 → 1分 → 0秒 とセットできます。
- キーの押しかえはキーを押した後約2秒間受けつけます。



例：オープン調理中にスチームショットを2分に設定した場合



※ スチームは調理中に何度でも設定できますが、スチームを入れるとヒーターが停止するので、仕上がりに影響することがあります。

- スチーム動作中は、温度/仕上がり [V/H] を押して時間を増減することはできません。
- オープン予熱中にスチームは使用できません。
- レンジやスチームレンジではスチームショットは設定できません。
- 調理終了後、給水タンクを空にします。

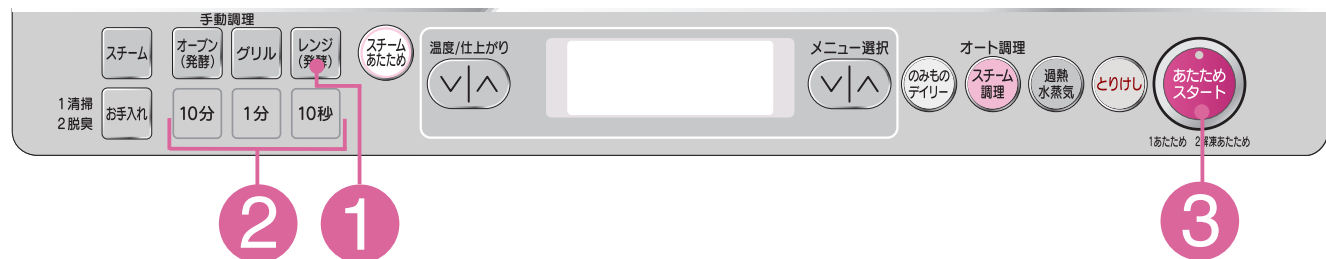
スチームショットの入れかたのコツ

- オープン スチーム発酵 の発酵途中に、生地の状態に合わせてスチームをふきかけます。
- 手動調理 オープン でスポンジケーキやシュークリームを焼いている途中で、効果的にスチームをふきかけるとふくらみがよくなります。焼き時間の1/2が経過する前に入れるとよいでしょう。
- 手動調理 グリル で焼き魚を焼き上げる時は、焼き時間の1/2が経過した時に入れるとよいでしょう。

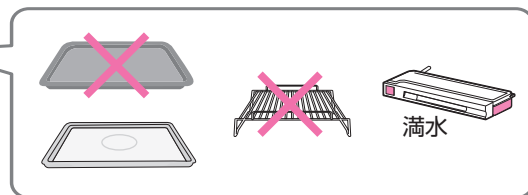
手動調理 発酵を使う

レンジスチーム発酵

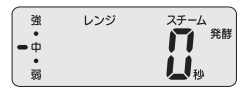
お知らせ ドアを開けると電源が入ります。



準備 食品をテーブルプレートの中央に置き、給水タンクに水を入れドアを閉める



1 **レンジ (発酵)** を5回押し「**スチーム発酵**」を選ぶ



スチーム発酵選択



例:10分にセットした場合



2 **10分 1分 10秒** を押し、時間を設定する
(最大設定時間90分)

3 **あたためスタート** を押し

終了音が鳴ったら食品を取り出す。
庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。
※使用後、給水タンクを空にします。

レンジスチーム発酵のコツ

▶ つづく

- 角皿を使ってレンジスチーム発酵はできません。火花(スパーク)の原因となります。
- メニューによって発酵温度が違います。温度/仕上がり調節キーを使い分けます。(右表参照)
レンジスチーム発酵は温度/仕上がり **▽/△** で発酵温度をコントロールします。温度/仕上がり **▽/△** を誤って設定すると上手に仕上がりにません。
- 市販の料理ブックの発酵や、お好みの料理の発酵は **オープン** 予熱なしで温度/仕上がり **▽/△** を押して **オープン** スチーム発酵 (45℃~35℃) に合わせ様子を見ながら行ってください。

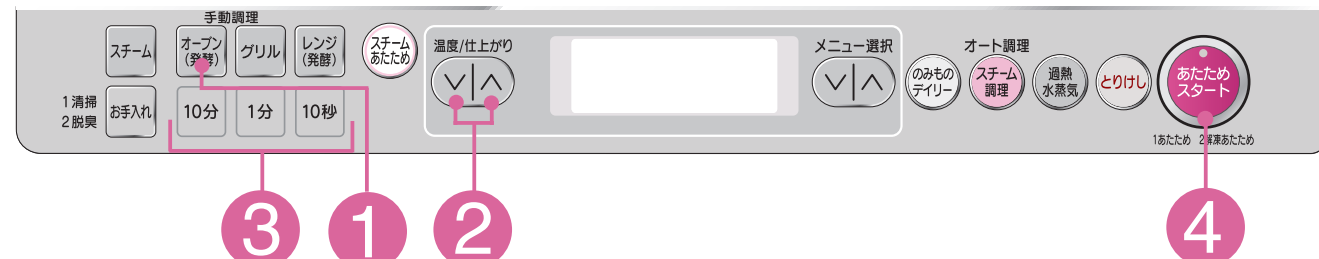
注意 加熱室の温度が低いとき、上ヒーターが加熱する場合があります。ドア、キャビネット、加熱室その他の周辺に触れないでください。

レンジスチーム発酵メニューと記載ページ

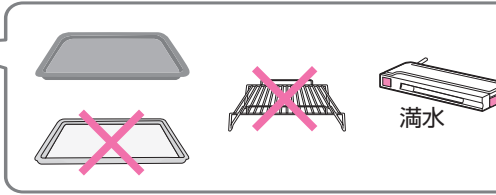
キー	仕上がり調節	メニュー	記載ページ
レンジスチーム発酵	中	かんたんパン	→ P.80
		グラハムパン	→ P.81
		カレーパン	→ P.81
	やや弱	ヨーグルト	→ P.84
弱	カスピ海ヨーグルト	→ P.84	

オーブンスチーム発酵

お知らせ ドアを開けると電源が入ります。



準備 食品をのせた角皿を入れ、給水タンクに水を入れドアを閉める



1 **オープン (発酵)** を押し、予熱「なし」を選ぶ

■キーを押すごとに
予熱あり→予熱なし→予熱あり
の順に選択できます。

2 **▽/△** を押し、発酵温度を設定する

例:予熱なし・角皿をセットした場合



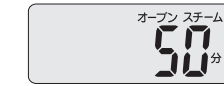
例:40℃にセットした場合



■発酵温度は45・40・35℃の3段階に設定できます。

3 **10分 1分 10秒** を押し、時間を設定する
(最大設定時間90分)

例:50分にセットした場合



4 **あたためスタート** を押し

終了音が鳴ったら食品を取り出す。
庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。
※使用後、給水タンクを空にします。

▶ つづき

レンジスチーム発酵のコツ

- 料理集に記載してある山形パン、バターロール、ピザなどの一次発酵をレンジスチーム発酵で行う場合は・・・
- こね上げた生地を耐熱性ガラスのボウルに入れてそのままテーブルプレートにのせて発酵します。(角皿や金属製の容器は使えません)
 - かんたんパン → P.80 を参照し、ポリ袋を使ってこねることもできます。この場合は袋のまま、記載の発酵時間の少なめの時間を目安にして発酵させます。
 - 二次発酵は角皿を使います。レンジスチーム発酵ではできません。オープンスチーム発酵で行います。

レンジスチーム発酵仕上がり調節 中 で・・・

メニュー・記載ページ	分量	一次発酵時間
バターロール → P.77	20個分	20~30分
角形食パン・イギリスパン → P.79	各1型分	
フランスパン バタール・エビ プール シャンピニオン → P.78・79	各3本分 6個 9個	

お手入れ

本体・付属品のお手入れ

お手入れは**すぐにこまめ**にポイントです。

テーブルプレート

かたく絞ったぬれ布きんでふきます。

- ふきんで取れにくいよごれは、テーブルプレートを取り出し、市販のクリームクレンザー(研磨剤入り)をつけて、その部分をこすって洗い流します。

衝撃を加えると割れる恐れがあります。

- 割れたり、ひびが入ったときは、そのまま使用せず、お買い上げの販売店にご相談ください、そのまま使用すると故障の原因になります。

外側

やわらかい布でふきとります。

- よごれがひどいときは、台所用中性洗剤をつけた布でふきとり、その後必ず、かたく絞ったぬれ布きんで洗剤をよくふきとります。

焼網・角皿・給水タンク

台所用中性洗剤をつけたスポンジたわしで汚れを落として水洗いし、水気を十分にふき取ります。

- 給水タンクのパイプ内は、分解しないでください。
- 給水タンクは食洗機、食器洗い乾燥機には入れないでください。給水タンクの変形、破損の原因になります。

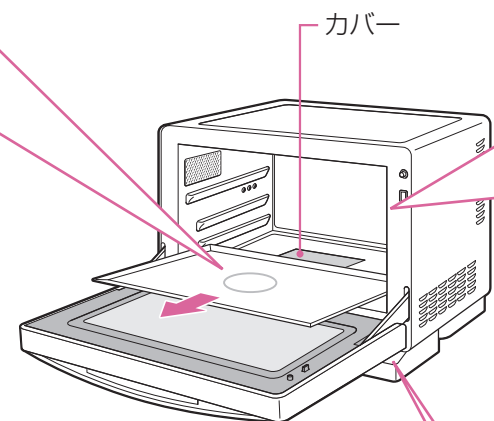
加熱室内壁・前面ドア内側・カバー

かたく絞ったぬれ布きんでふきます。

- よごれがひどいときは、台所用中性洗剤をつけた布でふきとり、その後必ず、かたく絞ったぬれ布きんで洗剤をよくふきとります。
- カバーは強くこすらないでください。破損、割れ、カケの恐れがあります。

つゆ受け

割りばしの先などにやわらかい布を巻いてふきとってください。



注意

(さびる原因)

- 角皿、焼網は、金属たわしや鋭利なものでこすらない。

(けが・破損の原因)

- テーブルプレートは金属たわしや鋭利なものでこすらない。

(さび、感電、故障の原因)

- キャビネットやドア、操作パネル、加熱室内に水をかけない。

(傷・変形の原因)

- パネルやドア、加熱室などをオープンクリーナー、シンナー、ベンジン、スプレーのガラスみがき、漂白剤などでふかない。

★化学ぞうきんの使用は、その注意書きに従ってください。



(火花(スパーク)が出たり、さびや悪臭の原因)

- 加熱室内壁に食品くずや汁をつけたままにしない。汚れが取れにくくなります。

- 加熱室内は塗装コート処理がしてあります。傷つきやすいので、たわしなど固いものでこすらないでください。

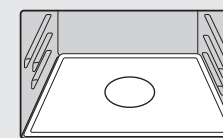
(けが・破損の原因)

- テーブルプレートに衝撃を加えない。

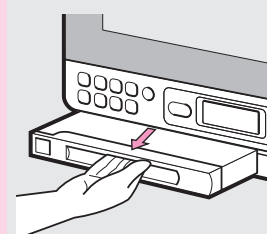
水抜きのみしかた

スチーム調理終了後には、パイプの水抜きを行ってください。

テーブルプレートをセットしてドアを閉める



1 表示部の「0」表示を確認し、給水タンクを本体から引き抜く



2 お手入れを1回押し、1清掃をセットする

1 清掃
2 脱臭
お手入れ

押すごとに
1 ▶ 2 ▶ 1とセットできます。



3 あたためスタートを押す



終了音が鳴ったら水抜きが終わる



注意

(やけど・けがの原因)

- お手入れ 1清掃の加熱中や終了後、顔などを近づけて、ドアを開けない。加熱終了後も、一部スチームが出ていることや、お湯がとび出すことがあります。
- お手入れ 1清掃の中断や、終了後は加熱室側面のスチーム噴出口にはふれない。スチーム噴出口の近傍は熱くなっており、やけどの原因になります。加熱室が熱くなくても、スチーム噴出口やネジ部が高温になっていることがあります。

においが気になるとき

お手入れ 2脱臭 キーを使います ……

操作の手順は 3 空焼きをするを参照してください。 → P.16

魚を焼いた後、すぐ別の料理をするときや、加熱室のにおいが気になるときに使います。加熱室の油汚れをとり、においを軽減することができます。

脱臭のしくみ

加熱室に残った油やにおいの成分を、ヒーターの高熱で分解し加熱室外に排出します。加熱室に残った食品カスは取れませんので、あらかじめふきとってください。

加熱室の清掃のみしかた

スチームを発生させ、加熱室内の汚れをふきとります。

テーブルプレートをセットしてドアを閉める

1 表示部の「0」表示を確認し、給水タンクをセットする
(給水タンクの使いかた → P.17)

2 お手入れを1回押し、1清掃をセットする

3 あたためスタートを押す

終了音が鳴ったら次の手順で掃除してください

4 終了後、加熱室がさめてから汚れをふきとってください。

5 加熱室の清掃終了後には、パイプ(本体内部)の水抜きを行ってください。操作の手順は、「水抜きのみしかた」を参照してください。

こんなときは 料理が上手にできないとき

調理を上手に上げるために グラム・ポジションシステムの0点調節をしてください。 → P.16

ごはんのあたため

ごはんがあたたまらない 仕上がりにむらが見られる	<ul style="list-style-type: none"> ●プラスチック製の容器に入れて、加熱していませんか。陶器・磁器(茶わんなど)に入れて加熱してください。 ●ごはんの分量(重量)に合った大きさ、重さの容器(茶わんなど)に入れて加熱します。 ●2~4杯を同時にあたためるときは、同じ分量、同じ大きさの容器に入れ、テーブルプレートの中央に寄せて置き、加熱します。
ごはんが熱すぎる	<ul style="list-style-type: none"> ●ごはんの分量(重量)に対して、大きすぎる容器を使っていませんか。 ●1あたため 仕上げ調節 やや弱 であたためてください。
3しっとりあたため でごはん をあたためたら、うまくあ たまらない	<ul style="list-style-type: none"> ●給水タンクに満水ラインまで水を入れてから加熱します。 ●容器(茶わんなど)に入れてラップなどのおおいをしなくて加熱します。
ごはんがぱさつく	<ul style="list-style-type: none"> ●3しっとりあたため を使うか、1あたため 仕上げ調節 やや弱 で加熱するときには加熱前に霧を吹いてから加熱すると、しっとり仕上がります。
冷凍ごはんがあたたまらない 仕上がりにむらが見られる	<ul style="list-style-type: none"> ●容器(平皿)にのせて加熱します。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。 ●プラスチック製の容器に入れたまま加熱していませんか。加熱不足でむらのある仕上がりになります。 ●使う容器(平皿)の大きさは、冷凍ごはんの分量(重量)に合った大きさ、重さのものを使います。 ●ごはんを冷凍するときには、1杯分、1人分(約150gくらい)に分け、厚みは2~3cmの四角形に作ります。 ●2個以上を同時にあたためるときは、同じ分量、同じ大きさのものを加熱します。むらの原因になります。 ●2個以上を同時にあたためるときは、中央をあけるようにして並べ、重ねないでください。
冷凍ごはんが熱すぎる	<ul style="list-style-type: none"> ●ごはんの分量(重量)に対して、大きすぎる容器を使っていませんか。 ●とけかけていませんか。冷凍室から取り出して、すぐに加熱します。

半解凍・解凍

解凍不足でかたい	<ul style="list-style-type: none"> ●半解凍(七~八分解凍)状態に仕上げます。加熱後3~5分の自然解凍をすると、きれいに解凍されます。 ●食品(肉やさしみ等)や使用用途(解凍後すぐ調理する場合か、そのまま生で食べる場合)によってキーが違います。同じキーを使っても食品によって「仕上げ調節」が必要なものがあります。設定を確認してください。 ●テーブルプレートの中央にのせて加熱します。
食品が煮えた	<ul style="list-style-type: none"> ●給水タンクに水を入れてから加熱しましたか。スチームが出ない状態で加熱すると加熱しすぎになることがあります。 ●皿などの上にのせて加熱していませんか。スチロール製の発泡トレーにのせて加熱します。 ●食品の厚みや形が不均一だと、細い部分やうすい部分が煮えやすくなります。魚などは、尾にアルミホイルを巻きます。 ●冷凍するときには、食品の厚みを3cm以下にそろえてください。 ●加熱するときにはラップなどの包装ははずしてください。 ●同時に2つ以上を解凍するときには、同じ種類のもので、同じ大きさのものにしてください。

料理が上手にできないとき(つづき)

お総菜のあたため

食品をあたたためても熱く ならない	<ul style="list-style-type: none"> ●容器を使わないで、食品だけでそのまま加熱していませんか。食品の分量(重量)に合った大きさ、重さの容器に入れて加熱します。 ●食品が、金属容器かアルミホイルでおおわれていると加熱されません。 ●プラスチック容器に入れて加熱していませんか。軽すぎて加熱時間が短くセットされてしまいます。 ●テーブルプレートの中央にのせて、加熱してください。 ●食品の種類や保存状態(常温、冷蔵)によって「仕上げ調節」を使い分けます。 → P.21
食品をあたためると熱く なりすぎる	<ul style="list-style-type: none"> ●食品の分量(重量)に対して、大きい(重い)容器を使っていませんか。食品の分量(重量)に合った重さの容器を使ってください。 ●あたためる食品の量が少なすぎませんか。100g以上にしてください。 ●オートメニューでぬるかったものを、オートメニューで追加加熱をしていませんか。レンジ700W または レンジ500W で様子を見ながら、追加加熱をしてください。 ●冷めかけた食品をオート調理であたためていませんか。レンジ700W または レンジ500W で様子を見ながら加熱してください。
カレーやシチューがあた たまらない	<ul style="list-style-type: none"> ●とろみがあるものはラップなどでおおいをして「仕上げ調節」を やや強 か 強 に設定して加熱します。 → P.21 ●加熱後、かき混ぜます。
冷凍食品があたたまらない	<ul style="list-style-type: none"> ●1あたため を続けて2回押し 2解凍あたため であたためます。 → P.20 ●容器を使わないで、食品だけでそのまま加熱していませんか。食品の分量(重量)に合った大きさ、重さの容器に入れて加熱してください。 ●プラスチック製の容器に入れて、加熱していませんか。軽すぎて加熱時間が短くセットされてしまいます。 ●テーブルプレートの中央にのせて、加熱してください。

牛乳のあたため

牛乳が熱くなりすぎる	<ul style="list-style-type: none"> ●牛乳の分量(重量)は少なくないですか。容器の大きさに対して半分以下の量のときは レンジ700W であたためてください。 ●冷めかけた牛乳をあたためていませんか。 ●キーをまちがえていませんか。 1あたため で加熱すると熱くなります。 ●9牛乳 は「仕上げ調節」の目盛を記憶します。セットされている目盛を確認してください。
牛乳がぬるい	<ul style="list-style-type: none"> ●牛乳の分量(重量)に対して、軽い容器を使っていませんか。 ●市販のパックのまま加熱していませんか。マグカップやコップにあげて加熱してください。 ●セットされている「仕上げ調節」の目盛を確認してください。 ●テーブルプレートの中央に置いて加熱してください。2~4杯を一度に加熱するときには、分量(重量)を同じくらいにして、テーブルプレートの中央に寄せて並べ、加熱します。

野菜

野菜がうまくゆであがらない	<ul style="list-style-type: none"> ●野菜はラップで包んだままの状態、テーブルプレートの中央にのせて加熱します。 ●皿などの上ののせて加熱すると、加熱しすぎになります。 ●ほうれん草などの葉菜は100～500g、じゃがいもなどの根菜は100～1000gまで加熱できます。分量が多すぎたり、少なすぎるとうまくできません。
ほうれん草など葉菜が乾燥したり、むらがある	<ul style="list-style-type: none"> ●ほうれん草などの葉菜は、洗ったあとの水気をきらない状態で、ラップで包みます。 ●ラップで包むときは、茎と葉を交互にして重ね、しっかり包みます。ラップの包みかたがゆるかったり、広げた状態で包むと、うまくできません。
ブロッコリーなどの果菜類を包むときは	●ブロッコリーなどの果菜類は小房に分けて、ラップに重ならないようにすきまを作らないようにして並べ、ピッタリと包みます。
じゃがいもやにんじんなどの根菜類が加熱しすぎになった	<ul style="list-style-type: none"> ●皿などの上ののせて加熱していませんか。 ●100g以下のオート調理はできません。 <p>レンジ500Wで様子を見ながら加熱してください。</p>
じゃがいもが加熱不足になった	●加熱後ラップをはずさないですぐに上下を返してしばらくおいて、蒸らします。

スポンジケーキ

ケーキのふくらみが悪い	<ul style="list-style-type: none"> ●卵はしっかりと泡立てましたか。 ●ハンドミキサーや泡立て器の先から落ちる泡で「の」の字が書けるくらい、しっかりと泡立ててください。→P.72 ●粉を加えた後やバターを加えたあとに、混ぜ過ぎていませんか。
いくら泡立てても泡立ちが悪い	●泡立てるときのボウルや泡立て器に、水分や油がついていると泡立ちが悪くなります。卵は新鮮なものを使ってください。
きめがあらく、粉がダマになって残る	<ul style="list-style-type: none"> ●小麦粉はよくふるいながら入れましたか。 ●小麦粉を加えてから、粉がなじむまでしっかり混ぜてください。
ケーキがうまく焼けない	<ul style="list-style-type: none"> ●手動調理で焼く場合の温度と時間は、「手動調理をするときの加熱時間」→P.51を参照して焼いてください。 ●分量に合った大きさの型で焼いてください。

シュークリーム

ふくらみが悪い	<ul style="list-style-type: none"> ●分量は正しく計りましたか。 ●シュークリームの作りかた→P.76を参照し、作りかた②のバターと水の加熱のとき、十分に沸とうさせてください。 ●給水タンクに水を入れてから加熱してください。
大きさにむらがある	●生地を同じ大きさに絞り出しましたか。量が異なると焼き上がったときにむらになります。

クッキー・バターロール

焼き色にむらがある(クッキー)	●生地のおおきさや厚みはそろえてください。
ふくらみが悪い(バターロール)	<ul style="list-style-type: none"> ●生地のお発酵は充分でしたか。発酵途中で生地のお表面が乾いているときはスチームショットで水分を補ってください。 ●成形するとき生地をいじめていませんか。生地はていねいに扱ってください。
焼き色にむらがある(バターロール)	●生地のお大きさが異なると焼いたときにむらになります。

※トースト、焼きもち、丸身の魚は焼けません。

故障かなと思ったら

故障かなと思ったら、次のことをお調べください。

現象	原因
加熱しない、または電源が入らない	<ul style="list-style-type: none"> ●差込プラグが抜けていませんか。 ●配電盤のヒューズ、またはブレーカーが切れていませんか。 ●表示部に「0」が表示されていますか。表示がない場合ドアを開閉してください。「0」表示します。(待機時消費電力オフ機能がはたらいています。) →P.2 ●ドアはきちんと閉まっていますか。 ●ドアを開け閉めしなおしても正常になりませんか。 ●差込プラグを抜いて差し込みなおし、ドアを開閉しても正常になりませんか。
料理のできぐあいが悪い	<ul style="list-style-type: none"> ●調理の手順、ラップのかけかた、食品の量、付属品、容器の使いかたなどは正しいですか。(クッキングガイドで、もう一度確認してください。) ●オート調理のとき、以上の内容を確認しても料理が加熱不足や加熱しすぎになる場合、グラム・ポジションシステムの0点調節をしてください。→P.16 ●ケーキやクッキーをくり返して調理する場合、角皿をさましてからご使用ください。こげすぎることがあります。
レンジのとき火花(スパーク)が出る	<ul style="list-style-type: none"> ●角皿を誤って使用していませんか。 ●焼網にアルミホイルを敷いていませんか。 ●加熱室壁などに金属製の調理道具やアルミホイルが触れていませんか。 ●テーブルプレートなどに食品カスがついていませんか。
スチームが出ない	<ul style="list-style-type: none"> ●給水タンクに水が入っていますか。 ●室温が低くありませんか。給水経路が凍結している可能性があります。 ●カルシウムの多い水を使い続けるとスチームボイラーにカルキが溜まりスチームが出なくなる場合があります。お買い上げの販売店に修理を依頼してください。

次の場合は故障ではありません

スチーム使用中音がする	給水タンクから水を吸込むときに空気をかむ音です。
加熱中「カチ、カチ…」と音がする	マイコンがレンジやヒーターなどの切り替えをするときのスイッチ音です。
加熱中「ジージー」と音がする	インバーターの作動音です。
調理終了後、しばらくすると「カチ」と音がする	調理終了後にドアを閉めてから10分過ぎたときにはたらく待機電力をオフするスイッチの音です。
終了音の音色が切り替わったり、無音になった	ドアを開閉して表示窓に「0」を表示させてから、温度/仕上がり☑を約3秒間押しすと「ピッ」と鳴り、終了音の音色が切り替わります。同じ操作でブザー音を無音に切り替えられます。→P.15

次の場合は故障ではありません(つづき)

現象	原因
調理が終了してもファンの風切り音がする	とりけしキーを押した時や調理終了後、電気部品を冷却するためファンが回転する場合があります。
オープン、グリル加熱のとき「ポコッ」と音がする	高温のため、加熱室が膨張する音がすることがありますが故障ではありません。
レンジ加熱のとき「パチン」と音がする	ドアと加熱室の接触面に付着していた水滴がはじける音です。
差込プラグを差し込むとき「カチッ」と音がしたり、火花(スパーク)が出る	電源回路に充電するため故障ではありません。
はじめてオープンを使ったとき煙がでた	加熱室は防錆のため油を塗っています。はじめてお使いのときは、空焼きをして油をとってください。 →P.16
「1あたため」を押してもスタートしない	待機時消費電力オフ機能が働いています。ドアを開閉しなおして表示部に「0」表示させてから「1あたため」を押してください。 → P.2
セットした温度が途中で変わることがある。	「オープン」(予熱あり) のとき、250℃の運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃になります。
250℃に設定できないことがある	予熱にて加熱室が熱い場合、最大設定温度は210℃になります。
残り時間が途中で変わることがある	オート調理のとき、料理を上手に仕上げるため加熱途中で残りの加熱時間が変わることがあります。
キーを押しても受け付けない	待機時消費電力オフ機能が働いています。ドアを開閉しなおして表示窓に「0」表示させてからご使用ください。 →P.2
市販の料理ブックのオープンメニューや市販の生地を使うと上手にできないことがある	この料理集の類似したメニューの温度と時間を参考にして、手動調理で様子を見ながら焼いてください。 →P.50・51
加熱中、表示部やドアがくもったり、水滴が落ちる	メニューによっては、表示窓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、ふきんで拭きとってください。
オート調理のとき、料理が加熱不足や加熱しすぎになる	グラム・ポジションシステムの0点調節をしてください。 →P.16
ドアを開けると加熱が取り消される	オート調理では残りの加熱時間を表示していないときにドアを開けると、加熱が取り消されます。
オープン加熱中に庫内底面にあるカバーが膨らむ	高温のためカバーが膨らみますが、庫内が冷えますと元に戻ります。しわが入ることがありますが故障ではありません。

現象	原因
予熱設定温度が表示される前に予熱が終了した	電源電圧や室温等の影響で設定温度まで表示される前に予熱が終了することがあります。
庫内灯の明るさが変わるときがある	断続運転のとき庫内灯の明るさが変わることがあります。故障ではありません。
表示部に「M」が表示されたままで加熱されない	差込プラグを抜いて、約5秒たってから、差し込みなおしてください。
予熱途中で加熱室温度の表示が10~20℃上下する	加熱室温度が安定するまで温度表示が変わります。故障ではありません。
表示部に「給水」表示が出てスチームメニューの食品の仕上がりが悪い	給水タンクに水が入っていないためです。水を補給してください。補給してもオートメニューでは「給水」表示が消えない場合があります。

表示部に次の表示が出たとき

表示例	確認するところ	直しかた
	●グラム・ポジションシステムの0点調節の方法が間違っています。	テーブルプレートだけをのせてドアを閉めて、とりけしキーを押します。数秒後、0点調節が完了します。 →P.16
	●グラム・ポジションシステムの調節中にドアを開けました。	ドアを閉めて、とりけしキーを押します。数秒後、0点調節が完了します。
	●テーブルプレートがセットされていません。	テーブルプレートをセットして0点調節をおこないます。 →P.16
	●「17半解凍」「18解凍」の食品の分量が多すぎます。	解凍する食品の分量を100~1,000gにします。 →P.28
	●少量の食品を「レンジ700W」で10分以上加熱しました。	「レンジ700W」の食品100g当たり加熱時間を目安にします。 →P.31
	●オープン、グリル加熱のときテーブルプレートが加熱室底面にセットされています。	テーブルプレートを取り出して角皿を皿受棚(上・中・下段)にセットして加熱します。調理メニューの指示に従ってください。 →P.16
	●給水タンクの水がありません。	給水タンクに水を補給してください。 →P.17
	●H表示	差込プラグを抜いて。差し込みなおしてください。

正常にならない場合は、差込プラグを抜き、お買い上げの販売店に修理を依頼してください。