

# 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。

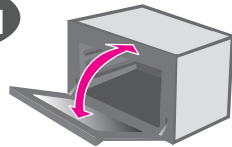
初めてお使いになるときには必ず取扱説明書の「初めて使うときの確認と準備」に従って準備してください ➡ P.18~21

## 電源を入れる ➡ P.19

### 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」

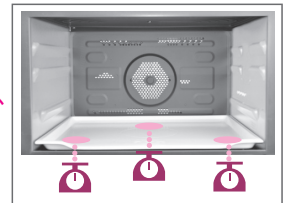


## 重量センサーの「0点調節」をする ➡ P.20

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

あたため/スタート を押す

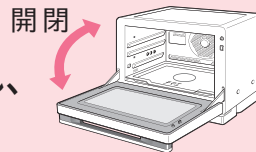
入れた食品の重さを計って加熱を制御するトリプル重量センサー (GPS※1) を内蔵しています。上手に仕上げるために、初めに調節が必要です。また、1ヶ月に1回程度重量センサーの「0点調節」をすることで、良い仕上がりを保つことができます。



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

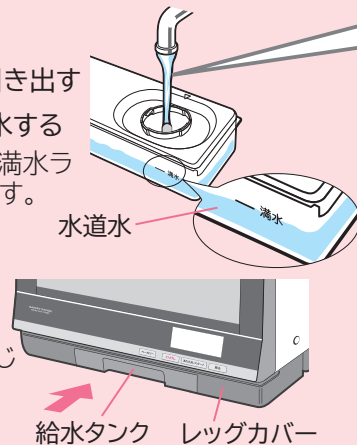
## オートメニューの使いかた (例: 012パリッとあたための場合)

1 ドアを開けて、メニューに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  
給水タンクを水平にして満水ラインまで水道水を入れます。
- 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。



### 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。  
噴出口の白い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ご使用ください。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

3 あたため、次 を2回、パリッとあたための順にタッチする

あたため、解冻・野菜下ゆで 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 ボタンよりオートメニューを選択してください。

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

- 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.111
- 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。

5 使用後はお手入れをする ➡ P.110、111

# ホーム画面とメニューの分類

## ホーム操作画面

ホーム	手動	お手入れ	設定
あたため	解凍 野菜下ゆで	スピード ヘルシー	
簡単レンジ	料理集から	使ったメニュー	

その他の **手動**、**お手入れ**、**設定** の説明は、取扱説明書をご覧ください。  
→P.16

- あたため** 食品の種類に合わせた14種類のあたためが選べます。
- 解凍・野菜下ゆで** 肉や魚の解凍、野菜の下ゆでが選べます。
- スピード・ヘルシー** 短時間のスピード調理やノンフライ調理などが選べます。
- 簡単レンジ** よく使うレンジ600W、500Wが大きな文字で簡単に使えます。
- 料理集から** 調理分類やメニュー番号などから料理集に記載のメニューが選べます。
- 使ったメニュー** 最近使ったオートメニューを記憶し、簡単に選べます。

## ベーカリー操作画面

ベーカリー

ベーカリー機能	
オートベーカリー (食パン)	手作りベーカリー (成形パン)
ねり・混ぜ	メニュー番号

- オートベーカリー** 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** 成形パンを焼くメニューです。
- ねり・混ぜ** ねりを応用した調理をするメニューです。

# あたためのポイント

### 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

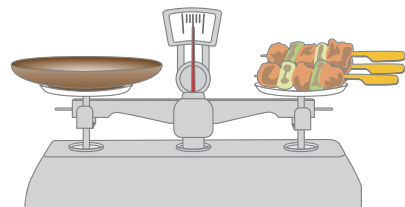
001 あ た た め
002 ご は ん ただし冷凍ごはんを除く
003 牛 乳
004 お 茶
005 コ ー ヒ ー
006 酒 か ん
007 スチームあたため
008 冷凍(左)と冷蔵(右) あたため(温度設定)

#### 容器を使わない

002 ご は ん ただし冷凍ごはんのみ
009 スピード中華まんのあたため
010 中華まんのあたため(冷蔵)
011 中華まんのあたため(冷凍)
012 パリッとあたため
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、冷蔵、冷凍保存したごはん	002 ご は ん
常温、冷蔵、冷凍保存したお総菜	001 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.37

# 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です

- 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。
- 1回に解凍できる量は、**014 しゃぶしゃぶ用肉の解凍**は100～500g、それ以外は100～1000gです。  
(**肉の解凍(時間)**は除く)
- グリル調理・オープ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

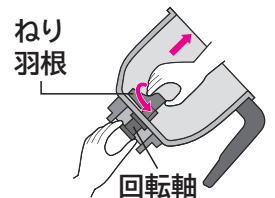
- オートメニューではあたためられません  
手動メニューの**レンジ|500W**以下で加熱時間を20～50秒に設定し、様子を見ながらあたためてください。→ P.62～64
- 少量(100g未満)の食品はすぐに加熱されるため、あたため過ぎや乾燥に注意してください

## 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.95



## 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・イースト上ふた・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



### 飲み物などを加熱し過ぎしない

加熱中や加熱後に突然沸とう(突沸)して飛び散り、やけど・けがの原因になります

- 飲み物(水・牛乳・お酒・コーヒー・豆乳など)
- とろみのある物(カレー・シチューなど)
- 油脂分の多い物(生クリーム・バターなど)



### 001あたためで飲み物や汁物などを加熱しない

- 牛乳は**003牛乳**、お茶は**004お茶**、コーヒー・水は**005コーヒー**で加熱する
- お酒は**006酒かん**で加熱する
- みそ汁・スープなどは手動メニュー(レンジ加熱)で加熱する
- 飲み物をあたためるときは、背の低い広口の容器を使用する
- 加熱後に追加で加熱するときは手動メニューの**レンジ|500W**以下で、様子を見ながら加熱する



### 加熱直後は上からのぞき込まない インスタントコーヒーなどの粉末やミルクなどの液体を入れない



### 加熱前によくかき混ぜる

加熱中や加熱後に突然沸とう(突沸)して飛び散り、やけど・けがの原因になります



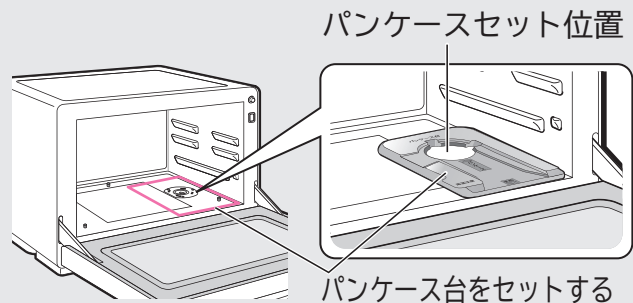


# ベーカリー機能の使いかた（食パンを焼く）

## パンケースを加熱室にセットする → P.92, 93

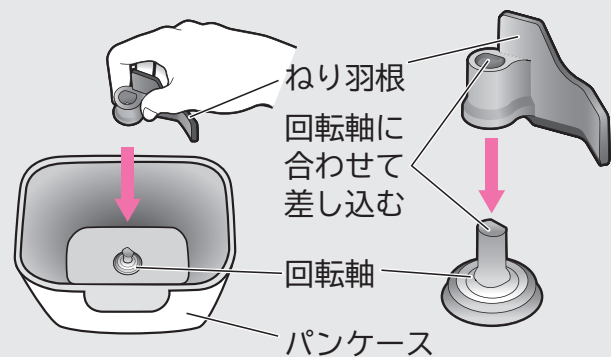
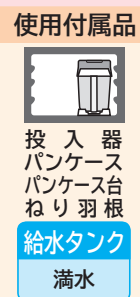
**お知らせ** ドアを開けると電源が入ります。

**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  
 加熱室の右側面と手前のふちに合わせてセットします



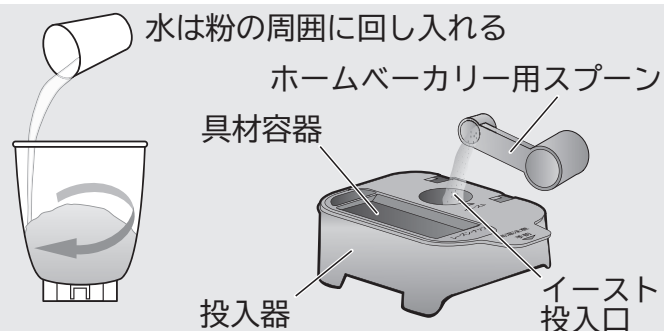
**2** パンケースにねり羽根を取り付ける

ねり羽根は浮かないように下までしっかりセットしてください

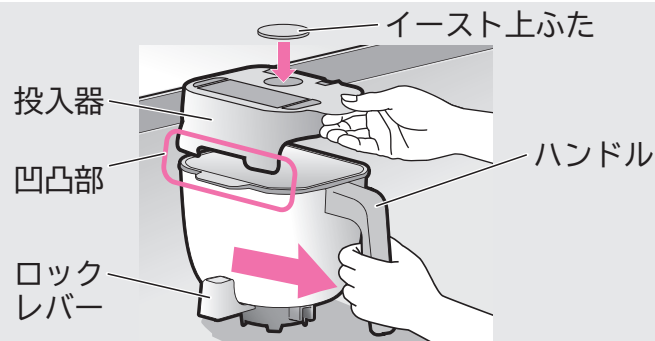


**3** パンケースに小麦粉や水などを入れる  
 投入器に常温に戻したドライイーストやお好みの具材を入れる

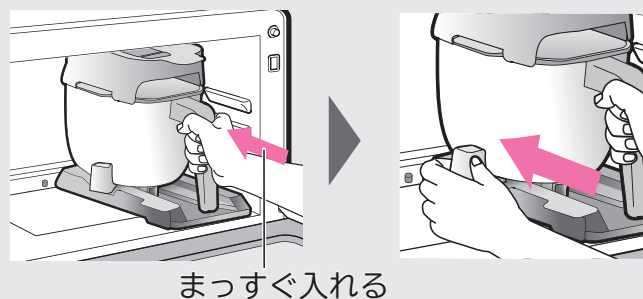
■ドライイーストは投入器のイースト投入口に、具材は投入器の具材容器に入れます  
 ■ドライイーストや具材を入れないで作るメニューもあります



**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、イースト上ふたを投入器にセットし、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



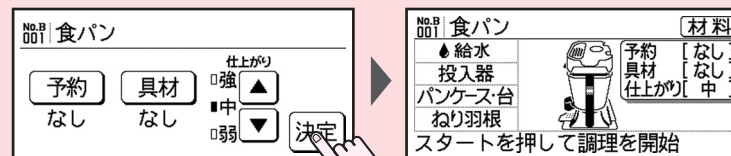
**5** パンケースをパンケース台のガイドの上へのせ、スライドさせてパンケースセット位置までまっすぐ入れ、ロックレバーを奥側に止まるまで押し、ドアを閉める



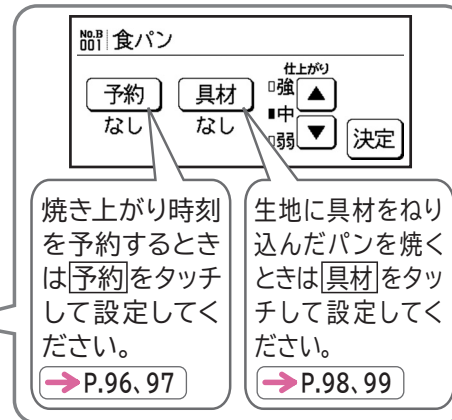
## オートベーカリーメニューの操作 → P.94, 95

**6** ベーカリー ボタン、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



**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.95

## 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、仕上がりが変わります。

### 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。たんぱく質が少ないと仕上がりが悪くなります。たんぱく質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。
- バターは冷蔵庫から取り出した物をすぐに使ってください。
- 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が、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。
- 砂糖について以下を確認してください。
  - 分量が少ない過ぎませんか。砂糖はイーストが発酵するための栄養となるので、少ないとふくらみが悪くなります。正しく計って入れてください。
  - 低カロリー甘味料を使っていませんか。低カロリー甘味料は、イーストが発酵する栄養にならないためふくらみません。

# 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.128~133

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)
電源を入れたときや加熱 終了時に小刻みな音がる	●赤外線センサーの位置決め作動音です。故障ではありません。
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「庫内点灯」をタッチしてください。消灯するときは「庫内消灯」をタッチしてください。
002ごはん で冷凍ごはんが 熱くなり過ぎる	●陶器・ガラス・プラスチック製のふたを使っていませんか。赤外線センサーが食品の表面温度を正しく測ることができず、うまくあたたまりません。 ●容器(平皿)にのせて加熱していませんか。 ●溶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。 ●陶器、磁器(茶わんなど)の容器に入れて加熱していませんか。 ラップに包んで加熱してください。
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、「レンジ」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。
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。かたく絞ったぬれ布きんでふき取ります。
設定した温度が途中で かわることがある	●「オーブン」(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	●「オーブン」(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停電があると調理がとりけされます。 ●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調理がとりけされます。
加熱室内壁にシミがつい ている	●加熱室内のお手入れはこまめに行ってください。→ P.110、111 加熱室内にシミがついても性能上問題ありません。