

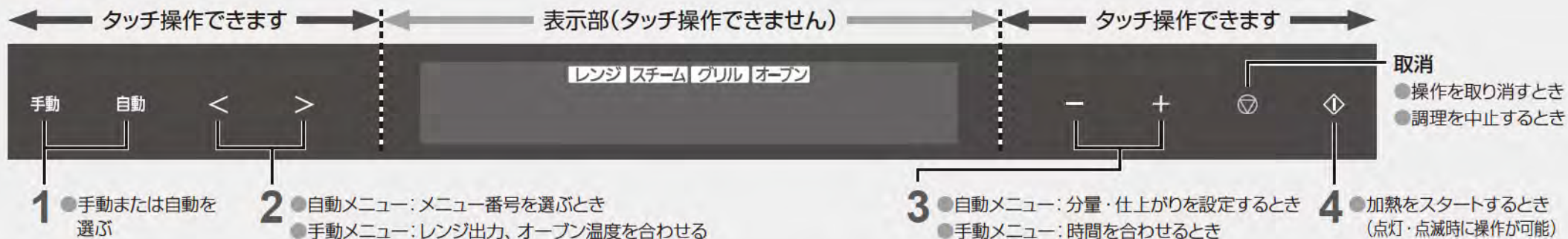
# かんたん操作ガイド

ビルトインオープンレンジ(家庭用)



ご使用前に、取扱説明書の「安全上のご注意」を必ずお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

## 操作部



### 例: 手動メニュー:「レンジ」300Wスチームのとき

● 給水タンクに「FULL」まで水を入れてください。

#### 1 「手動」を押す



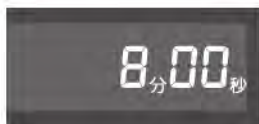
#### 2 出力を合わせる



レンジ	800~150W / 300Wスチーム
オープン 予熱あり	70~230℃
オープン 予熱なし	発酵: 30~65℃ オープン: 70~230℃

● 「レンジ」、「オープン」は出力や温度を合わせる

#### 3 時間を合わせる



● メニューにより、最大設定時間は異なります。

#### 4 スタートする(加熱開始)



でき上がり

● 庫内に取り忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。(6分間)

残り時間

### 例: 自動メニュー:「2: 飲み物」のとき

#### 1 「自動」を押す



#### 2 メニュー番号を選ぶ



#### 3 杯数を選ぶ



● 分量設定ができるメニューについては裏面参照

#### 4 スタートする(加熱開始)



でき上がり

● 庫内に取り忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。(6分間)

#### 仕上がりを変えるとき



● スタート後、仕上がりの表示が点滅中(約1.4秒間)に調節できます。

## 自動メニュー一覧

	メニュー番号	メニュー名	分量設定		メニュー番号	メニュー名	分量設定		
毎日使い	1	あたため	—		スチーム	14	鶏ハム	—	水
	2	飲み物	1~4杯			15	茶わん蒸し	1~6個	水
	3	酒かん	1~2本			16	ゆで卵	—	水
	4	スチーム解凍 (gセット)	100~ 500g	水		17	温泉卵	—	水
	5	トースト(裏返し)	1~4枚			焼き物	18	フライドポテト	—
蒸し野菜	6	蒸し青菜*	—	水	19		マカロニグラタン	1~4人分	
	7	蒸しブロッコリー*	—	水	20		手羽元の香味焼き	—	
	8	蒸しじゃがいも*	—	水	21		油淋鶏	—	
スチーム	9	冷凍肉まんあたため	1~4個	水	22		スペアリブ	—	
	10	肉まん(手作り)	—	水	23	焼き豚	—		
	11	えび蒸しぎょうざ	—	水	お菓子・パン	24	蒸しプリン	—	水
	12	手作りしゅうまい	—	水		25	スポンジケーキ	—	水
	13	アクアパッツア	—	水		26	シュークリーム	1~2段	水
					27	フランスパン	—	水	

水：スチームを使用したメニューです。給水タンクに「FULL」まで水を入れてください。

※：その他の野菜も蒸せます。➡取扱説明書参照

## 付属品について

取扱説明書やレシピブックに記載されている付属品をお使いください。

✕は使えません。●調理あみや角皿は、電波を使うレンジ加熱調理では、火花が出るため使えません。ただし、付属の調理あみは一部の自動メニューのみ使えます。

加熱方法	レンジ	スチーム	グリル	オープン(発酵)
調理あみ 	✕	○	○	✕
角皿 	✕	○	○	○
ガラス皿 	○	○	○	○

## 自動お手入れ「30：洗浄・水抜き」使うたびに

●給水経路を洗浄しながら水を抜くことができます。経路の水はクリーントレーに排出します。

水 クリーントレーに水が残っていないことを確認し、給水タンクに水1カップを入れてセットしてください。水量は必ず守ってください。水量が多くても、少なくとももうまく水抜きができません。

1 「自動」を押す



2 「30」を選ぶ




3 スタートする



●目安時間：約50秒



●洗浄中はクリーントレーを外さないでください。

●お手入れ完了後、を押してください。押さないと「ピーピー」と2分おきに6分間、お忘れ防止ブザーが鳴ります。

●水が出ないときは、数回「30：洗浄・水抜き」をくり返して使うと水が出てくる場合があります。また、給水経路が詰まっている場合がありますので、「31：クエン酸洗浄」をしてください。

➡取扱説明書参照

●水を捨てたあと、クリーントレーを水洗いしてください。

●スチームを使った調理直後に、「30：洗浄・水抜き」を行うときは、湯が排出される場合があります。クリーントレーを取り外すときは注意してください。