

- 業務用として使用しないでください。
- 他の用途でのご使用はしないでください。
思わぬ事故の原因になります。

家庭用

コンベクションオーブン Grill Partner

YCV-MC130(B)

ご使用前に必ずお読みください。



もくじ

安全上のご注意	2～4
使用上のお願ひ	5
各部のなまえ	6～7
モードの説明	8
はじめてお使いになる前に	9
基本の使いかた	10～11
本製品の特長	12～13
各機能の使いかた	14～15
使いこなしのコツ	16～18
レシピ例 カリモチトーストを焼く	19
ふるふる茶わんむし	20
あぶり焼きハンバーグ	21
じっくり煮つめる肉じゃが	22
ふっくらスポンジケーキ	23～24
フライをカラッと温める	25
揚げない鶏から揚げ	26
しっとりサラダチキン	27
自家製ドライフルーツ	28
塩分ひかえめビーフジャーキー	29
お手入れのしかた	30
うまく仕上がらないときは	31
故障かな?と思ったら	32
こんな表示が出たときは	33
仕様 / アフターサービスについて	34
お客様ご相談窓口	35
保証書	裏表紙

- このたびは、弊社コンベクションオーブンをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
- ご使用前に、この「取扱説明書」と「保証書」をよくお読みになり、正しくご使用ください。
- お読みになったあとは、いつでも取り出せるところに大切に保管ください。
- ご使用の前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。
→ P.2～4

この商品は、海外ではご使用になれません。

FOR USE IN JAPAN ONLY

最新情報はオリジナルブランドページ




YAMAZEN BOOK を
チェック!






安全上のご注意

ご使用前に、安全上のご注意をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

ここに示した注意事項には、お使いになる方や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐための重要な内容を記載していますので必ずお守りください。



-  **危険** 誤った取り扱いをしたときに、死亡や重傷を負う危険性がきわめて高いもの。
-  **警告** 誤った取り扱いをしたときに、死亡や重傷を負う可能性があるもの。
-  **注意** 誤った取り扱いをしたときに、使用者が軽傷や物的損害をこうむる可能性があるもの。

絵表示の例









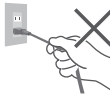
-  △記号は、注意をうながすものです。
-  ⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。
-  ●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

ご使用前

危険



-  技術者（サービスマン）以外は分解・改造・修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店にご相談ください。
-  吸気口、排気口、製品の穴やすき間に指や針金などの異物を入れない。
感電・異常動作・けが・故障の恐れがあります。異物が入ったときはお買い上げの販売店にご相談ください。

警告

-  電源は交流 100V 以外では使用しない
火災・感電の原因になります。
-  いたんだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない
電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。感電・ショート・発火の原因になります。
-  電源コードを傷つけない
加工したり、たばねて使用したりしないでください。重いものをのせたり、無理に曲げたり引っ張ったりねじったり、はさみ込んだりしないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
-  定格 15A 以上のコンセントを単独で使う他の器具と併用するとコンセント部が発火する原因になります。また、延長コードは使用しないでください。タコ足禁止
異常発熱し、感電・発火の原因になります。
-  電源プラグについたほこりを拭き取る
ほこりに湿気がたまり、絶縁不良で火災の恐れがあります。
-  長時間使用しないときは、電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
-  電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに先端の電源プラグを持って抜く
断線して感電・発火する恐れがあります。

据え付けるとき

警告

-  水のかかるところや蒸気の出る機器、火気の近くでは使用しない
火災・感電・漏電の原因になります。（機器例：加湿器、炊飯器、ポットなど）
-  燃えやすいものや熱に弱いものを近づけない
オープン本体をたたみ・じゅうたん・テーブルクロス・プラスチックなどの上には置かないでください。また、カーテンやスプレー缶などを近づけないでください。
加熱のとき、高温で引火や破裂する原因になります。

安全上のご注意 (つづき)

据え付けるとき (つづき)

警告



包装用ポリ袋は、幼児の手の届かないところに保管または廃棄する
頭からかぶるなどすると、口や鼻をふさぎ窒息する原因になります。

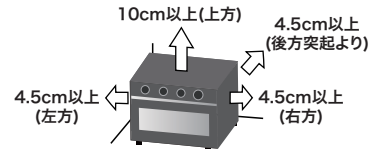


付属品の梱包材はすべて取り除く
梱包材が発火し、火災・やけどの恐れがあります。

注意



本体上面、壁との間は、右図の離隔距離以上の空間を設ける
通気口など周りを密閉した状態で使用すると過加熱して発火する恐れがあります。
放熱や排気による壁の汚れ・変色・結露・故障の原因になります。
※後方がガラスの場合、温度差で割れる恐れがあるので、20cm以上離してください。
(それでも温度差により割れる場合があります。)



場所	上方	左方	右方	前方	後方
間隔距離 (cm)	10	4.5	4.5	開放	後方突起より 4.5



十分な強度を持った平らな場所に置く
強度が不十分なテーブルや傾いた場所に置くと、落ちたり倒れたりして、けがの原因になります。
※もし地震などで転倒・落下した場合は、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。

使用するとき

警告



オーブン本体の上にものを置いたり、布などをかぶせたりしない
置いたものが過加熱し、変形、変色する恐れがあります。



製品のまわりを密閉した状態にしたり、通気口をふさいだりしない
過加熱して、発火する恐れがあります。



加熱中に電源プラグを抜き差ししない
感電・火災の恐れがあります。



調理以外の目的で使用しない
過加熱・異常動作による発火・やけど・けが・破損・火災の原因になります。



子供だけで使わせない
幼児の手の届くところでは使用しない
やけど・感電・けがの原因になります。



ドアに乗ったり、ぶら下がったり、無理な力を加えたりしない
オーブン本体が倒れたり落下したり傷害・やけどの原因になります。


















異常・故障時には、ただちに使用を中止する
発火・発煙・感電の恐れがあります。
すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご相談ください。

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 異常なおいがしたり煙が出る。
- ドアや庫内に著しい変形がある。
- 本体にさわると電気を感ずる。
- 自動的に切れないときがある。
- その他の異常・故障がある。







缶詰、ビン詰、袋詰、アルミニウムのレトルト食品、真空パック入り食品は移し替える
鮮度保持剤(脱酸素剤)は取り除く
発火・破裂・製品の破損・やけど・けがの原因になります。

使用するとき (つづき)

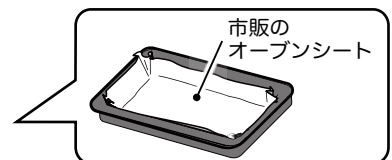
 注意	
<p> ドアにものをはさんだまま加熱しない 傷害・火災の恐れがあります。</p>	<p> 家庭用以外 (店舗などでの長時間使用や不特定多数の人の使用など) では使用しない 故障や発煙・発火などの不具合の原因になります。</p>
<p> ドアを開けるときは、のぞき込まない 熱気や水蒸気などで、やけどの原因になります。</p>	
<p> 食品容器の出し入れは引きずらない 破損・故障の原因になります。</p>	<p> 庫内の食品が燃え出したときはドアを開けない ドアを開けると空気が入り、勢いよく燃え出し、火災の原因になります。 急いで電源プラグを抜きます。 オープン本体から燃えやすいものを遠ざけ火が消えるのを待ってください。 ※火が消えないときは水または消火器で消してください。 ※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。</p>
<p> 角皿やスチーム小皿、パンくずトレイ、 ドアガラスにものをぶつかけたり衝撃を加えない 破損・けがの原因になります。</p>	
<p> 角皿・スチーム小皿は落としたり、急冷しない 変形・割れなど破損の原因になります。</p>	
<p> 17 cm以上の背の高い容器 (コップやとっくり等) は使用しない 破損・けがの原因になります。</p>	<p> ドアの開閉時は、指のはさみ込みに注意する。 やけど・けがの原因になります。</p>
<p> 庫内がカラのまま10分以上予熱しない 故障・発火の原因になります。 <ul style="list-style-type: none"> ● 本体や庫内が異常に加熱され、高温になり、やけどの原因になります。 ● また長時間加熱や、少量の食品加熱後も庫内が熱くなり、やけどの原因になりますので終了直後は庫内に触れないでください。 </p>	<p> 加熱時は換気をする (換気扇を回す、窓を開ける) 加熱中に煙やおいがでることがあるため、煙やおいに敏感な小鳥などの小動物は、別の部屋に移してください。</p>
<p> 加熱中や加熱後、ドア・庫内・付属品などに水をかけたり、急に冷却しない 割れてけがの恐れがあります。</p>	<p> 食品や付属品の出し入れは、市販のミトンやふきんなどを使う やけどの恐れがあります。</p>
	<p> 加熱中や加熱後しばらくは、オープン本体やドア・庫内・付属品などには直接触れない やけど・けがの恐れがあります。</p>

お手入れのとき

 警告	
<p> お手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜く 感電・けがの恐れがあります。</p>	
<p> お手入れはオープン本体が冷めてから行う やけどの恐れがあります。</p>	<p> ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない 感電する恐れがあります。</p>

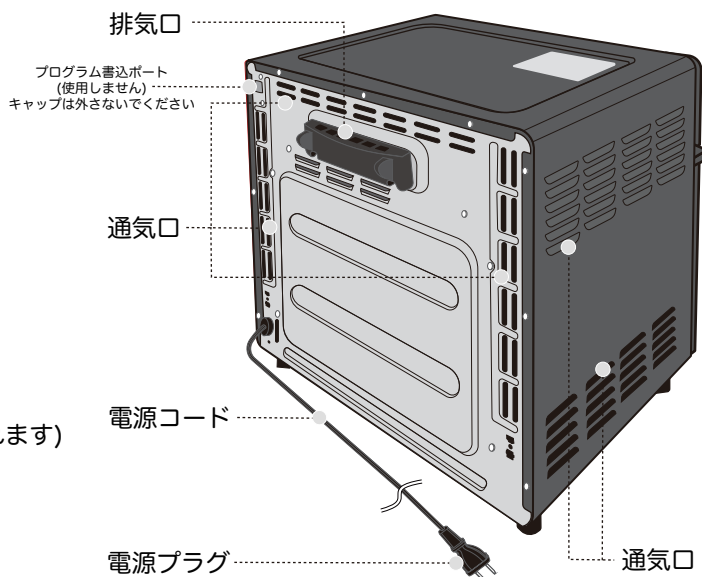
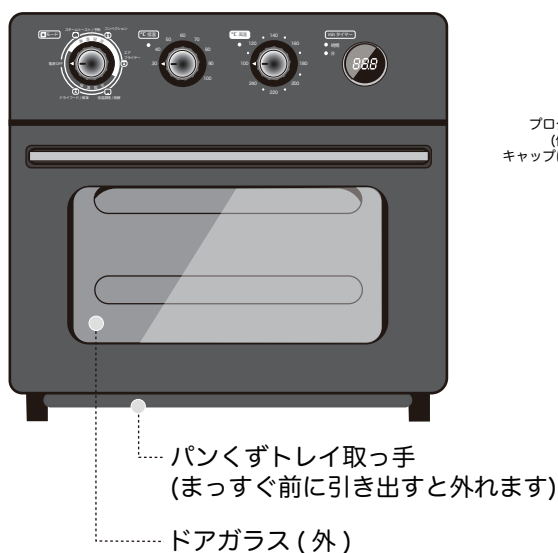
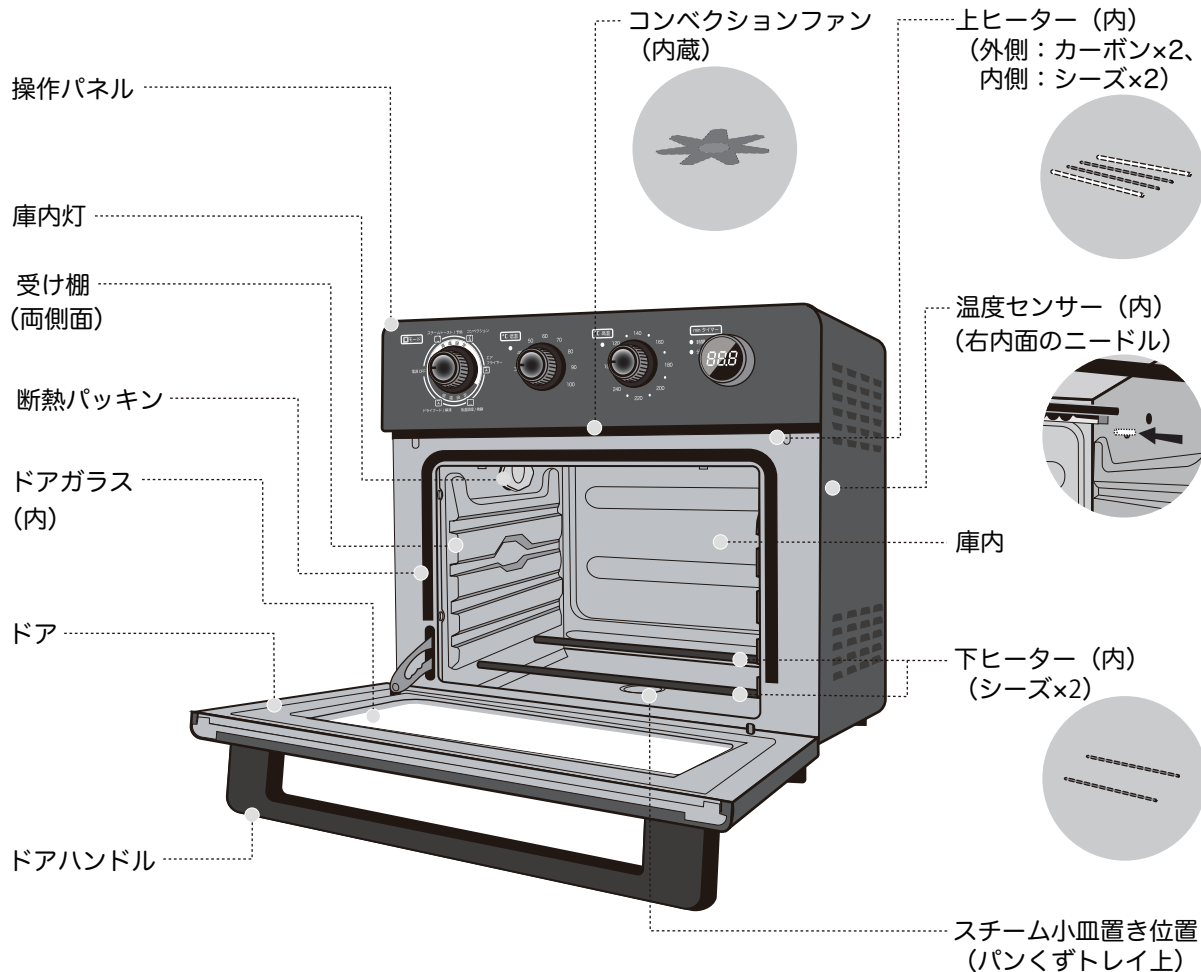
使用上のお願い

- 加熱が終われば、すぐに食品を取り出す
余熱で加熱しすぎたり焦げすぎる原因になります。
- 加熱中のドアの開閉は手早く、回数は少なくする
庫内や食品の温度が下がり、十分に仕上がらない原因になります。
- 加熱後、角皿やスチーム小皿、容器などを急に冷やさない
- 加熱中や加熱後、ドアに水をかけない
ひびが入ったり、割れる恐れがあります。
- 加熱中や加熱後は、角皿やスチーム小皿に直接触れない
やけどの原因になります。
- 加熱後の角皿やスチーム小皿は、本体や熱に弱いものの上に置かない
変形・焦げの原因になります。
- 破れたり、水や油でぬれたミトンは使用しない
やけどの原因になります。
- 角皿やスチーム小皿の出し入れには、市販の厚手のミトンなどを使用する
また、角皿は両手で出し入れする
- 角皿は、メニューによって置き位置が異なるため、料理レシピに応じて使用する
- 調理メニューによっては、角皿に食品が焦げつくことがあるため、市販のオープンシートを敷く



各部のなまえ

本体



各部のなまえ (つづき)

操作部

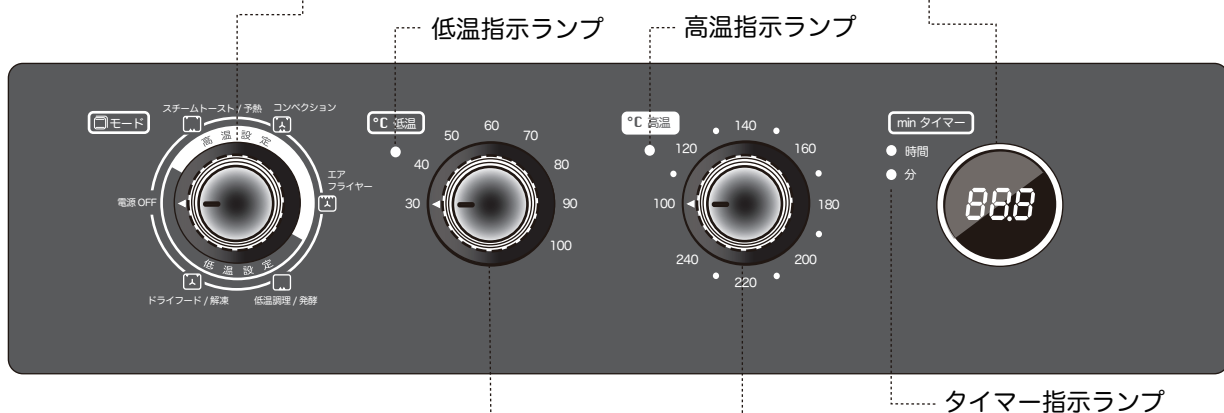
モードダイヤル

調理モードを設定します。

- ・電源OFF
- ・スチームトースト/予熱
- ・コンベクション
- ・エアフライヤー
- ・低温調理/発酵
- ・ドライフード/解凍

タイマーダイヤル/タイマーダイヤル画面

- ・低温設定時：5分間～1時間(5分間きざみ)
1時間～12時間(0.5時間/30分間きざみ)
- ・高温設定時：0.5分間(30秒間)～1時間(0.5分間/30秒間刻み)



低温設定ダイヤル

低温設定のモードのときの温度を設定します。

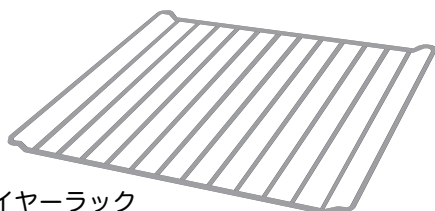
- ・30°C
- ・40°C
- ・50°C
- ・60°C
- ・70°C
- ・80°C
- ・90°C
- ・100°C

高温設定ダイヤル

高温設定のモードのときの温度を設定します。

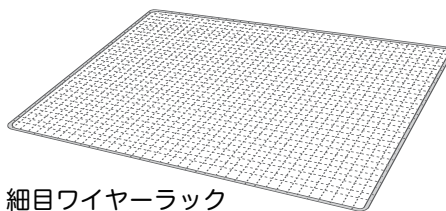
- ・100°C
- ・110°C
- ・120°C
- ・130°C
- ・140°C
- ・150°C
- ・160°C
- ・170°C
- ・180°C
- ・190°C
- ・200°C
- ・210°C
- ・220°C
- ・230°C
- ・240°C

付属品



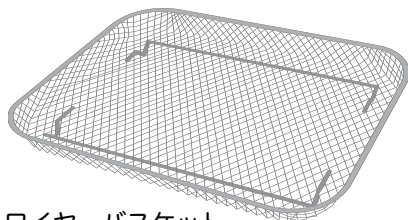
強化ワイヤーラック

鍋などを乗せる場合に使用します。



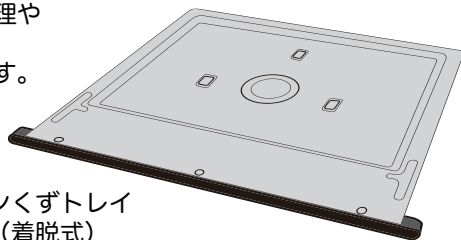
細目ワイヤーラック

ドライフードなどを作るときに使用します。



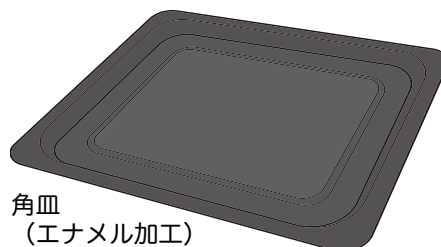
ワイヤーバスケット

エアフライヤー調理やドライフードなどを作るときに使用します。



パンくずトレイ (着脱式)

パンくずトレイは本体にセットしてあります。



角皿

(エナメル加工)

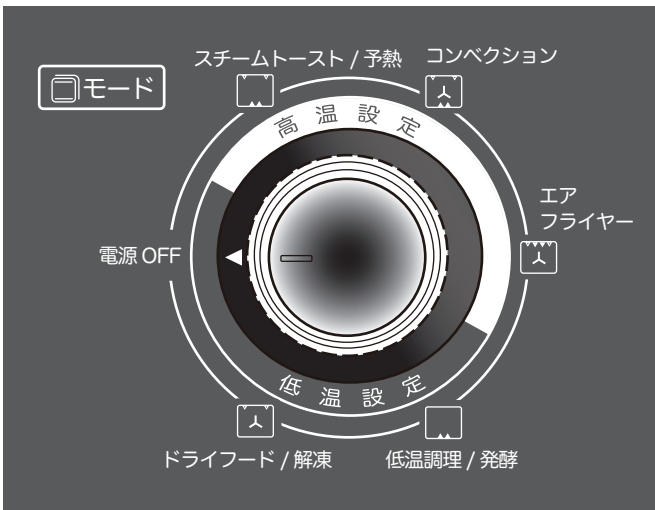







スチーム小皿

スチームトーストをするときに使用します。

モードの説明

モードダイヤルでのモード設定



温度帯	アイコンと表示名	加熱・対流	調理例
高温	 スチームトースト/予熱	<ul style="list-style-type: none"> ・カーボンヒーター上2本 ・シーズヒーター下2本 ・高温設定 (スチーム小皿を入れる) 	<ul style="list-style-type: none"> ・トースト (スチーム小皿を入れる) ・オーブン調理 上下ヒーターによる本格的なオーブン調理
	 コンベクション	<ul style="list-style-type: none"> ・カーボンヒーター上2本 ・シーズヒーター下2本 ・高温設定 ・対流ファン 	<ul style="list-style-type: none"> ・オーブン調理 上下ヒーターと強制対流ファンで包み込むように焼き上げ ・設定温度によりスローベイクもできます。
	 エアフライヤー	<ul style="list-style-type: none"> ・カーボンヒーター上2本 ・シーズヒーター上2本 ・高温設定 ・対流ファン 	<ul style="list-style-type: none"> ・エアフライヤー ・グリル調理 肉や野菜を香ばしく焼き上げ ・こげ目つけ
低温	 低温調理/発酵	<ul style="list-style-type: none"> ・シーズヒーター下2本 ・低温設定 	<ul style="list-style-type: none"> ・低温調理 耐熱ビニル袋を利用した各種低温調理に ・発酵 イースト発酵、ヨーグルト発酵 甘酒発酵
	 ドライフード/解凍	<ul style="list-style-type: none"> ・カーボンヒーター上2本 ・低温設定 ・対流ファン 	<ul style="list-style-type: none"> ・ドライフード ・解凍 極低温+強制対流ファンによる自然解凍

はじめてお使いになる前に

ご使用前に、安全上のご注意をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

から焼きをする

製造上付着した油脂類を取りのぞき、庫内のおいを取るために、本製品をはじめてお使いになる前にならずから焼きをしてください。

最初は、煙が出たり、においがすることがありますが、故障ではありません。

- から焼き後すぐは、熱に弱い容器を置くと溶けたり、変形することがあるので注意してください。
- から焼き（脱臭）を行うときは、煙やおいが出ることもあるため、必ず窓を全開にするか、換気扇を回してください。
- から焼き（脱臭）を行うときは、庫内には何も入れないでください。
- から焼き（脱臭）は、庫内が冷めた状態で汚れを拭き取ったあとに行ってください。
- 加熱中や加熱後しばらくは、本体（外装板・ドア・庫内など）に触れないでください。
- から焼き（脱臭）をすると、調理中の煙やおいが軽減されます。

1 本体の外側・内側から梱包材やテープ類をすべて取りのぞく

- 庫内に燃えるものやゴミ、ホコリがないことを確認してください。

2 電源プラグをコンセントに差し込む

- 庫内に燃えるものやゴミ、ホコリがないことを確認してください。

3 庫内には何も入れないでドアを閉める

4 モードダイヤルを （スチームトースト/予熱）に設定する

- 庫内に燃えるものやゴミ、ホコリがないことを確認してください。

5 高温設定ダイヤルを240°Cに設定する

6 タイマーダイヤルを10分間に設定し、加熱する

7 終了が鳴ったら「から焼き」完了

- ドアを開けて、庫内が冷めてからお使いください。

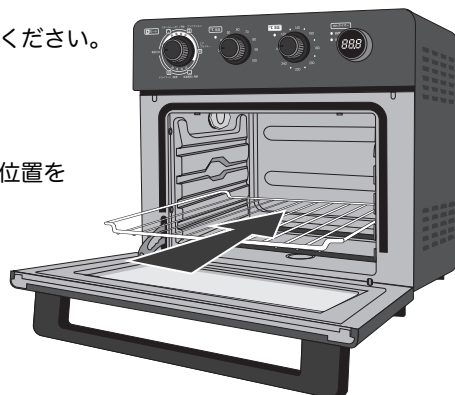
基本の使いかた

1 電源プラグをコンセントに差し込む

- 電源タップや延長コードを使用せず、コンセントに直接差し込んでください。コンセントに直接差し込まないと火災の原因になります。

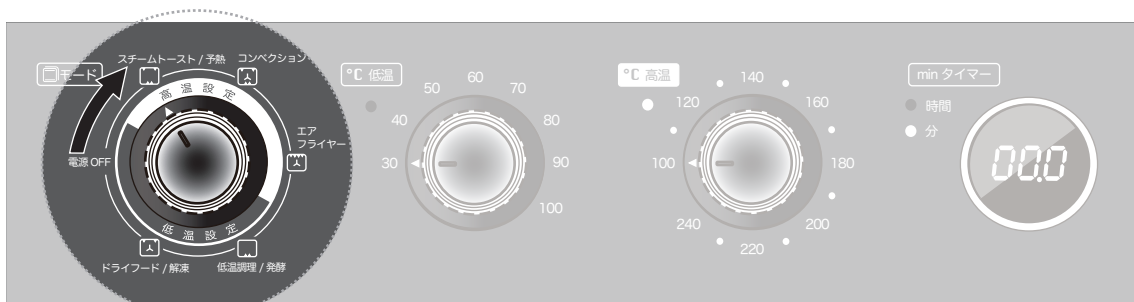
2 庫内にワイヤーラックなどを設置し、ドアを閉める

- 調理の種類や、調理物の高さに応じて、ワイヤーラックを差し込む位置を選んでください。



3 モードダイヤルを回して調理モードを選ぶ

- 「ピッ」と音がして、低温/高温のいずれかの指示ランプとタイマー指示ランプ、タイマーダイヤル画面(00.0)が点滅します。

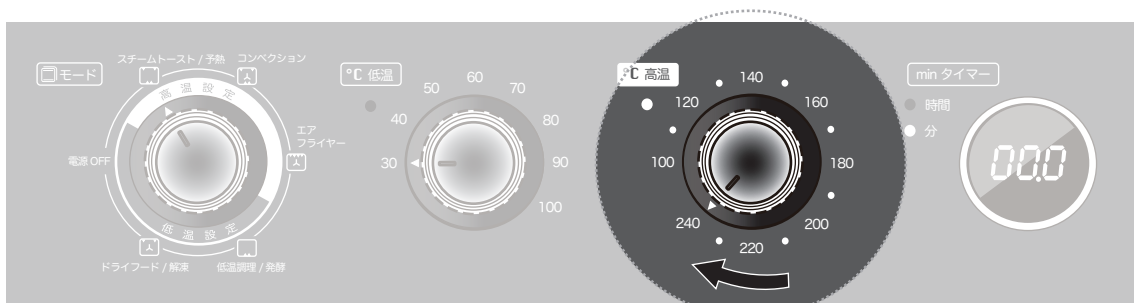


調理中のモード変更

調理（加熱）中にモードを変更するとタイマー設定時間が0となり、加熱を停止します。モードを変更したい場合は、モードダイヤルでモードを変更したあとで、再度温度と時間の設定を行ってください。

4 指示ランプが点滅している方の温度ダイヤルを回して調理温度を設定する

- 選んだ調理モードによって、低温設定ダイヤルと高温設定ダイヤルのいずれかが有効になります。有効なほうの指示ランプが点滅します。



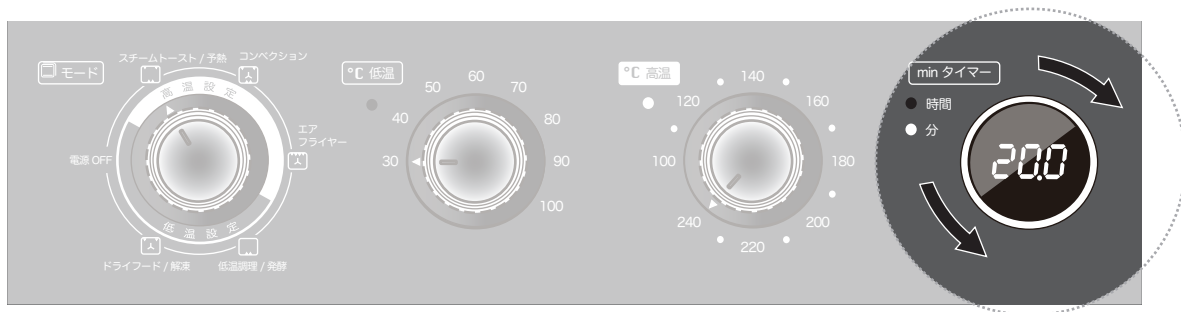
調理中の温度変更

調理中の温度変更は、低温/高温いずれかの有効になっている（指示ランプが点灯している）ダイヤルを回すことで行います。

基本の使いかた (つづき)

5 タイマーダイヤルを回して調理時間を設定する

- 庫内灯が点灯し、運転を開始します。庫内灯は1分間後に自動消灯します。
※再度点灯させたいときはタイマーダイヤルを左右どちらかに1クリック分回すと庫内灯が再点灯し、1分間点灯し続けます。この操作で設定時間が変わることはありません。
- タイマー設定後、温度指示ランプ、タイマー指示ランプ、タイマーダイヤル画面が点滅から点灯に変わり、加熱を開始します。
- タイマーダイヤル画面は、残り時間を次のように表示します。
 - <高温設定のモードのときの残り時間表示>
 - ・ 1分きざみ(10分間～60分間のとき)
 - ・ 0.5分(30秒)きざみ(0.5分間～10分間未満のとき)
 - <低温設定のモードのときの残り時間表示>
 - ・ 0.5時間(30分)きざみ(1時間～12時間のとき)
 - ・ 0.5分(30秒)きざみ(0.5分間～10分間未満のとき)



最初のタイマー設定と調理中の時間変更

最初の時間設定	モードと時間設定	左(反時計)回しに1クリック	右(時計)回しに1クリック
	高温設定のモードのとき		-0.5分間(30秒間)
低温設定のモード 0～1時間のとき		-5分間	+5分間
	低温設定のモード 1～12時間のとき	-0.5時間(30分間)	+0.5時間(30分間)
調理中の時間変更	高温設定のモードのとき	-0.5分間(30秒間)	+0.5分間(30秒間)
	低温設定のモード 0～10分間のとき	-0.5分間(30秒間)	+1分間
	低温設定のモード 10分間～1時間のとき	-1分間	+1分間
	低温設定のモード 1～12時間のとき	-0.5時間(30分間)	+0.1時間(6分間)

※高温設定のモードのとき、最初に設定した時間を超えて調理中に時間を延長することはできません。

6 調理が終わったら料理を取り出す

- タイマーで設定した時間が経過すると、「ピピピピピ」と音がして、運転が自動停止します。
- 自動停止後、1分間経過するとタイマーダイヤル画面がEnd(完了)に変わります。その後、1分間が経過すると温度指示ランプ、タイマーランプ、タイマーダイヤル画面がすべて消灯します。

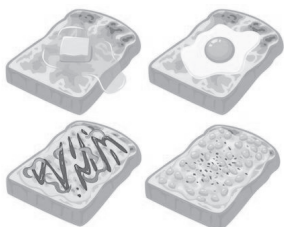
7 モードダイヤルを「電源OFF」に戻す

8 電源プラグをコンセントから抜く

本製品の特長

「コンベクションオープン」とは、通常のオープン（対流オープン）に対して、ファンで強制的に対流を起こすことができるオープンのことです。庫内をファンで強制的に対流させることで、温度のムラを防ぎ、食材への熱の伝わりを速め、熱風で包み込むように焼き上げます。

スチームトースト



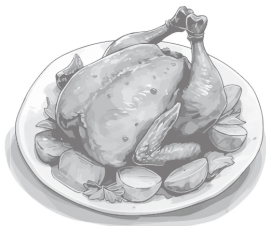
強力な上ヒーター(カーボンヒーター×2)と下ヒーター(シーズヒーター×2)の輻射熱で加熱します。スチーム小皿を入れ、強力火力で短時間で焼けるので水分が失われにくく、表面カリカリ中しっとりのトーストになります。浸透性の高い波長の赤外線のため、冷凍食パンやピザトーストもしっかり焼き上げることができます。

調理例

トースト、ピザ

コンベクション

コンベクションオープン調理(焼き物)



強力な上ヒーター(カーボンヒーター×2)、下ヒーター(シーズヒーター×2)と対流ファンで、食材を包み込むように焼き上げます。表面がムラなくカリッと仕上がり、中もしっかり火が通ります。

調理例

肉、パン、ケーキ

煮込み / 無水調理



耐熱の器を使うことで、ガスコンロでは難しい超トロ火調理ができます。焦げ付きや吹きこぼれもなく、温度と時間をセットすれば「ほったらかし」調理になります。

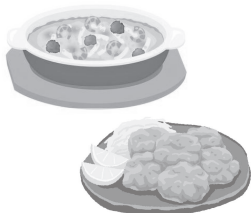
上下ヒーターと対流ファンで鍋を全体的に加熱します。

調理例

煮込み、無水調理、アヒージョ

エアフライヤー

エアフライヤー調理、グリル調理



強力な上ヒーター(カーボンヒーター×2、シーズヒーター×2)と対流ファンで加熱します。エアフライヤー、肉・野菜の表面をカリッと香ばしく焼き上げたいとき、焼き目をつけたいときに適しています。

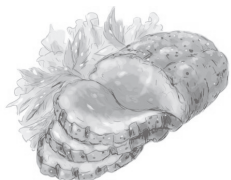
調理例

揚げない唐揚げ、グラタン、ソーセージ

本製品の特長 (つづき)

低温調理 / 発酵

低温調理



マイルドな下ヒーター(シーズヒーター×2)と低温設定で、低温調理ができます。低温時には最長12時間タイマーがセットでき、便利です。

調理例

ローストビーフ、ローストポーク、サラダチキン

発酵



30°Cから100°Cまで10°C刻みに温度設定ができ、イースト発酵、甘酒発酵、ヨーグルト発酵ができます。

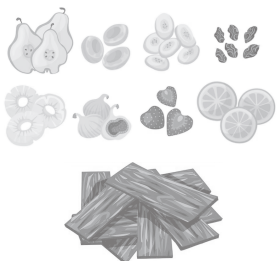
低温時には最長12時間タイマーがセットでき、便利です。

調理例

ヨーグルト、甘酒

ドライフード / 解凍

ドライフード



上ヒーター(カーボンヒーター×2)と低温設定で、ドライフードを作ることができます。対流ファンで乾燥を早めます。

低温時には最長12時間タイマーがセットでき、便利です。

調理例

ドライフルーツ、ビーフジャーキー

自然解凍


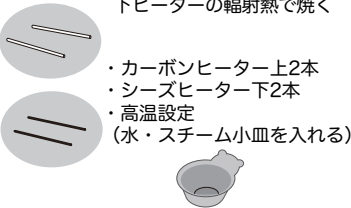
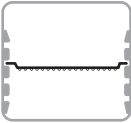
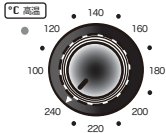



上ヒーター(カーボンヒーター×2)と対流ファン、30°C低温設定で、冷凍食品を自然解凍することができます。


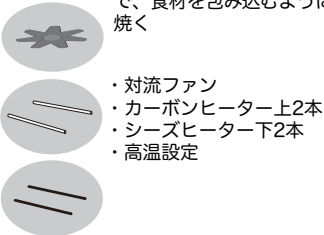

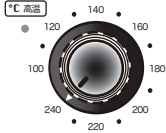

※電子レンジ機能ではありません。

各機能の使いかた

スチームトースト / 予熱

<p>ダイヤルの位置</p> <p>スチームトースト/予熱</p> 	<p>スチームトーストモードのはたらき</p> <p>強力な上ヒーターと下ヒーターの輻射熱で焼く</p> <ul style="list-style-type: none"> ・カーボンヒーター上2本 ・シーズヒーター下2本 ・高温設定 (水・スチーム小皿を入れる) 	<p>ラックの位置</p> <p>中段</p> 	<p>温度</p> <p>高温設定</p> 	<p>タイマー</p> <p>最長1時間</p> 
---	--	---	--	--


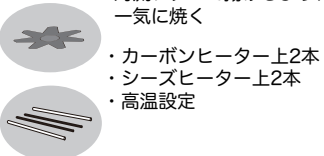
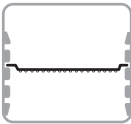
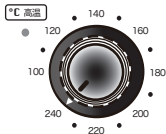

コンベクション

<p>ダイヤルの位置</p> <p>コンベクション</p> 	<p>コンベクションモードのはたらき</p> <p>上下ヒーターと対流ファンで、食材を包み込むように焼く</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対流ファン ・カーボンヒーター上2本 ・シーズヒーター下2本 ・高温設定 	<p>ラックの位置</p> <p>中段、下段 または上下2段</p> 	<p>温度</p> <p>高温設定</p> 	<p>タイマー</p> <p>最長1時間</p> 
---	--	---	--	--

多段同時調理をするときは



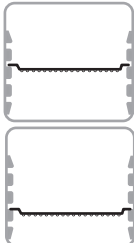
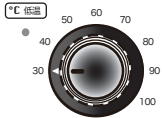

- 複数段のラックで調理するときは、ラックの上下を途中で入れ替えると均一な仕上がりになります。

エアフライヤー


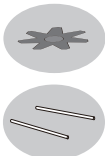
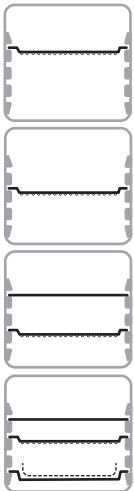
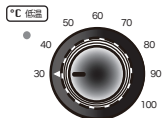

<p>ダイヤルの位置</p> <p>エアフライヤー</p> 	<p>エアフライヤーモードのはたらき</p> <p>強力な上ヒーターと対流ファンで揚げるように一気に焼く</p> <ul style="list-style-type: none"> ・カーボンヒーター上2本 ・シーズヒーター上2本 ・高温設定 	<p>ラックの位置</p> <p>中段</p> 	<p>温度</p> <p>高温設定</p> 	<p>タイマー</p> <p>最長1時間</p> 
---	---	---	--	--

各機能の使いかた (つづき)

低温調理 / 発酵

<p>ダイヤルの位置</p> <p>低温調理 / 発酵</p> 	<p>低温調理 / 発酵モードのはたらき</p> <p>マイルドな下ヒーターと低温設定で、ゆるやかに加熱します。</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・シーブヒーター下2本 ・低温設定 	<p>ラックの位置</p> <p>中段または下段</p> 	<p>温度</p> <p>低温設定</p> 	<p>タイマー</p> <p>最長12時間</p> 
---	---	--	--	---

ドライフード / 解凍

<p>ダイヤルの位置</p> <p>ドライフード / 解凍</p> 	<p>ドライフード / 解凍モードのはたらき</p> <p>高精度温度制御に有利な上ヒーターと低温設定で、ドライフードを作ることができます。対流ファンで乾燥を早めます。</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・対流ファン ・カーボンヒーター上2本 ・低温設定 	<p>ラックの位置</p> <p>上段、中段 または上下2段 または上中下段</p> 	<p>温度</p> <p>低温設定</p> 	<p>タイマー</p> <p>最長12時間</p> 
--	---	---	---	--

低温調理・ドライフード作りの注意点

- 食材や調理器具はよく洗い、衛生的に
- 庫内温度が十分に低い状態から調理を開始する
 - ・高温調理の直後など、庫内温度が高すぎると低温調理ができません。庫内が冷めてから調理を開始してください。
- 所定の温度に設定したら、食品を庫内に入れる前に5分間予熱する
 - ・庫内温度が上がりきる前に食品を入れると、菌の繁殖につながる恐れがあります。予熱することで、食品の表面・内面が所定の温度になるまでの時間を短縮します。
- ドライフードを複数段のラックで調理するときは、ラックの上下を途中で入れ替えると均一な仕上がりになります。

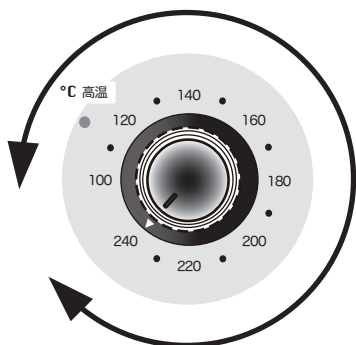
使いこなしのコツ

焼きかたの工夫

レシピどおりの調理温度と時間で作ったのに、生焼けだったり、焼けすぎていることがある場合は、以下のことをお試しください。

- 調理温度で調節する (調理時間はそのまま)

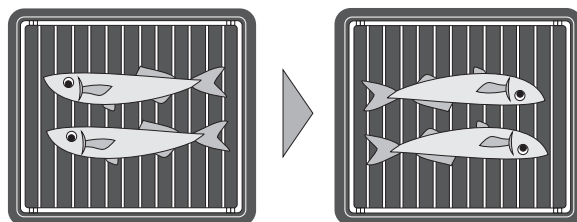
焼けすぎるときは
少し下げる



焼きが足りないときは
少し上げる

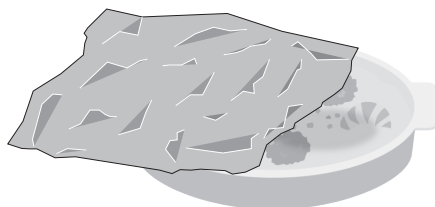
- トレイの向きを変える

庫内奥の方が焼き色がつきやすい



- 焦げる部分にアルミホイルをかぶせる

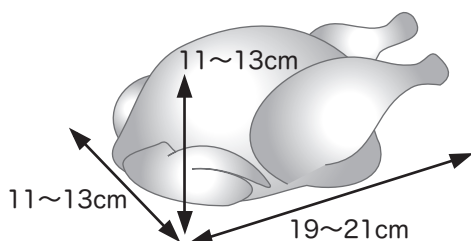
ヒーターにアルミホイルが触れないよう注意する



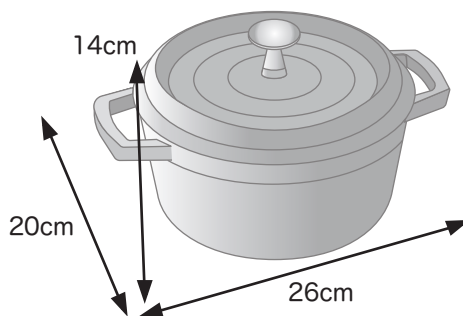
食材・容器の大きさ

庫内に入れる食材が大きすぎると、ヒーターに近すぎて焦げてしまうことがあります。以下を目安にしてください。

- ローストチキンの丸鶏



- オーブン調理が可能な鍋



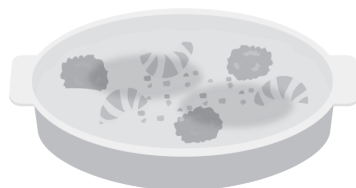
使いこなしのコツ(つづき)

予熱の工夫

予熱しないと温度が上がるまで時間がかかり、長時間の低い温度での加熱が料理の仕上がりを悪くします。調理によって温度が上がりにくいものは、最高温度で予熱するのも工夫の一つです。

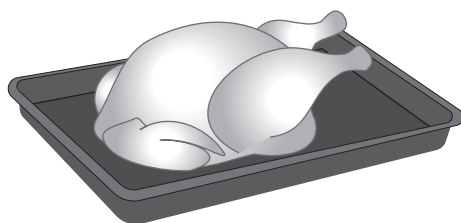
- 耐熱容器は温まるまで時間がかかる

耐熱容器は温まるまで時間がかかりがちです。最高温度の240°Cで3分間予熱してから調理したり、金属製容器などで直火にかけられるものは、あらかじめ直火で温める工夫をしてください。



- ローストチキンは一気に短時間で焼き上げる

240°C、4分間の予熱をしてから庫内に入れ、調理温度に設定して加熱すると、短時間で表面が香ばしく、中がジューシーに焼き上がります。



- 予熱してから焼くトースト短時間焼き

240°C、3分間の予熱をしてからトーストを焼くと、1分間程度で焼き上がるため、表面カリカリ、中がしっとりの短時間焼きトーストができあがります。



- ピザストーンも予熱をしっかり

ピザストーン(別売)を使うと、ピザがっいっそうおいしく焼けますが、その場合、ピザストーンだけを庫内に入れ、240°Cで10分間程度加熱してから調理します。

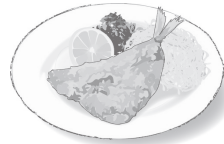


使いこなしのコツ(つづき)

予熱の工夫

- エアフライや揚げもの温めも予熱がポイント

最高温度の240℃で3分間予熱してから調理することで、表面カリカリ、サクサク、中がジューシーな仕上がりになります。トレイを使用する場合は、トレイも庫内に入れ予熱することで食品が水っぽくなるのを防ぎます。

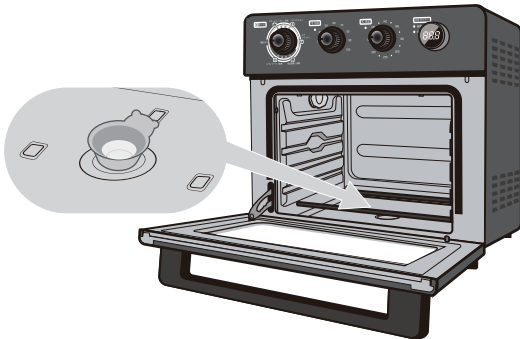



オーブン調理のコツを身につけて
毎日のお料理にお役立てください!

カリもちトーストを焼く

 スチームトースト/予熱モード

1 スチーム小皿に水を少量入れ、庫内にセットしたパンくずトレイ中央の円形のくぼみに置く

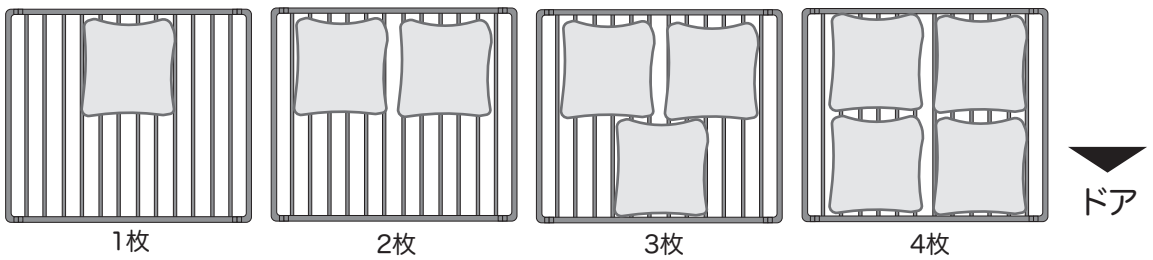


 やけどの恐れがありますので、必ず庫内が温まっていない状態で小皿を出し入れしてください。


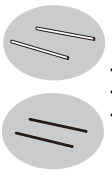
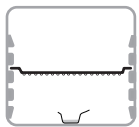
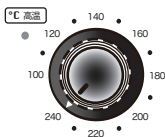

短時間の加熱ではスチーム小皿の水は沸とうしませんが庫内の湿度を高め、トーストから水分が失われるのを防ぎます。

2 食パンをラックに置いて庫内に入れる

1度に焼ける枚数: 1~4枚



3 モードダイヤルを  にして、高温設定ダイヤルを240°Cにセット

スチームトースト				
ダイアルの位置 スチームトースト/予熱 	スチームトーストモードのはたらき 強力な上ヒーターと下ヒーターの輻射熱で焼く  <ul style="list-style-type: none"> ・カーボンヒーター上2本 ・シーズヒーター下2本 ・高温設定 (水・スチーム小皿を入れる) 	ラックの位置 中段 	温度 高温設定 240°C 	タイマー 3~5分間 

4 枚数やお好みの焼き上がりに応じて、タイマーを3~5分間にセット



できあがり 加熱が完了するとブザーが鳴ります。

調理後は庫内やラック、小皿が熱くなっています。パンの出し入れの際にはミトンなどを使用し、やけどをしないように十分注意してください。

ふるふる茶わんむし


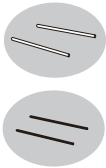
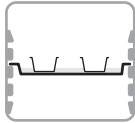
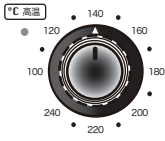

 スチームトースト/予熱モード

● 材料(4人分)

干しいたけ(水で戻す)2枚、ささみ100g、えび4尾、かまぼこ4切れ、ぎんなん8粒、みつば適宜
A(干しいたけの戻し汁大さじ2、しょうゆ大さじ1、さとう大さじ1)
卵液(卵2個、だし汁2カップ、塩小さじ1/3、しょうゆ小さじ1、みりん小さじ2)

● 作りかた

- ①干しいたけは水で戻しておきます(冷蔵庫内)。
- ②ささみは、酒・塩をかけてくさみを取り、出てきた水分を拭き取ってから一口大にカットします。
- ③えびは殻をむいて背わたを取り除き、酒・塩をかけてくさみを取り、軽く湯通しします。
- ④卵をよくときほぐしてだし汁でのばし、塩、しょうゆ、みりんを加えて混ぜ、こします。
- ⑤耐熱のむし茶わんに①②③とかまぼこ、ぎんなんを入れ、④の卵液を8分目まで入れ、ふたをします。
- ⑥角皿に⑤を均等に置きます。角皿に茶わんが軽く浸かる程度の50℃前後のお湯を注ぎます。

ふるふる茶わんむし				
ダイヤルの位置 スチームトースト/予熱 	スチームトーストモードのはたらき 強力な上ヒーターと下ヒーターの輻射熱で焼く  <ul style="list-style-type: none">・カーボンヒーター上2本・シーズヒーター下2本・高温設定(湯を角皿に入れる)	角皿の位置 中段 	温度 高温設定 140℃ 	タイマー 28分間 

スチームトースト/予熱

⑦モードダイヤルを  にして、高温設定ダイヤルを140℃にセット

⑧タイマーを28分間にセット

庫内灯が点灯して、加熱が始まります。このときタイマーダイヤル画面には残り時間が表示されます。

加熱

できあがり 加熱が完了するとブザーが鳴ります。

- 調理後は庫内や角皿、耐熱容器が熱くなっています。食品の出し入れの際にはミトンなどを使用し、やけどをしないように十分注意してください。
- 調理後の庫内には水蒸気がこもっています。ドアを開けて十分乾燥させてください。

あぶり焼きハンバーグ


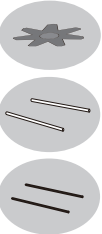
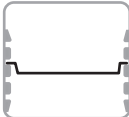
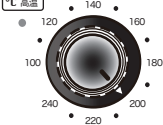

 コンベクションモード

● 材料(4人分)

たまねぎ(みじん切り)150g、パン粉30g、牛乳大さじ3、ひき肉400g、塩小さじ1/2、A(卵液1/2個、こしょう、ナツメグ少々)

● 作りかた

- ①パン粉に牛乳を入れ、なじませます。
- ②ひき肉に塩を入れ、粘りが出るまでよくこねます。
- ③②にたまねぎを入れて混ぜます。混ぜたら4等分に分けて、たて9cmの円形に成形します。中心部は少し押さえてくぼませます。
- ④角皿にアルミホイルまたはクッキングシートをしき、③をならべます。

あぶり焼きハンバーグ				
ダイヤルの位置 コンベクション 	コンベクションモードのはたらき  <ul style="list-style-type: none">上下ヒーターと対流ファンで、食材を包み込むように焼く対流ファンカーボンヒーター上2本シーズヒーター下2本高温設定	角皿の位置 中段 	温度 高温設定 200°C 	タイマー 20~25分間 

⑤モードダイヤルを  にして、高温設定ダイヤルを200°Cにセット

⑥タイマーを20~25分間にセット
庫内灯が点灯して、加熱が始まります。このときタイマーダイヤル画面には残り時間が表示されます。

タイマー時間の設定目安: コンベクションオープン200°C(予熱なし)
1個:19分間 2個:21分間 3個:23分間 4個:25分間



できあがり 加熱が完了するとブザーが鳴ります。

調理後は庫内や角皿が熱くなっています。食品の出し入れの際にはミトンなどを使用し、やけどをしないように十分注意してください。

じっくり煮つめる肉じゃが



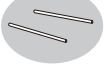

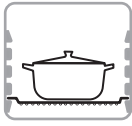
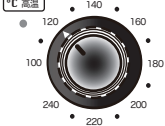

 コンベクションモード

● 材料(2~3人分)

じゃがいも2個(300g)、牛肉または豚肉薄切り150g、たまねぎ(薄切り)120g、
さやえんどう適宜、A(水200ml、さとう大さじ2、料理酒大さじ1、みりん大さじ1、
しょう油大さじ3)

● 作りかた

- ①じゃがいもは皮をむいて6~8等分にし、牛肉は3~4cm幅に切ります。
- ②中火で熱したフライパンにサラダ油(大さじ1)をひき、たまねぎと①を炒めます。
- ③深めの耐熱容器に②とAを入れ、オーブンシートなどで落としふたをします。
- ④下段に強化ワイヤーラックをセットし、ラックに蓋をした耐熱容器を乗せます。
(耐熱性のあるふたがないときはアルミホイルを軽くかぶせます)

じっくり煮つめる肉じゃが				
ダイヤルの位置 コンベクション 	コンベクションモードのはたらき  上下ヒーターと対流ファンで、食材を包み込むように焼く  ・対流ファン ・カーボンヒーター上2本 ・シーズヒーター下2本 ・高温設定 	ラックの位置 下段 	温度 高温設定 120°C 	タイマー 4時間 (1時間×4セット) 

⑤モードダイヤルを  にして、高温設定ダイヤルを120°Cにセット

⑥タイマーを1時間にセット
庫内灯が点灯して、加熱が始まります。このときタイマーダイヤル画面には残り時間が表示されます。



高温設定時のタイマーは安全のために最長1時間までの設定になっています。
ブザーが鳴って1回目の加熱が完了したら、繰り返し1時間設定で3回加熱を続けてください。

できあがり 加熱が完了するとブザーが鳴ります。

調理後は庫内やラックが熱くなっています。耐熱食器の出し入れの際にはミトンなどを使用し、やけどをしないように十分注意してください。

ふっくらスポンジケーキ





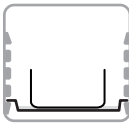
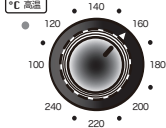

 コンベクションモード

● 材料(18cmケーキ型1個分)

薄力粉90g、卵3個、さとう90g、牛乳大さじ1、バター15g、バニラエッセンス少々、フルーツ適量

● 作りかた

- ①卵を卵黄と卵白にわけ、卵白はボウルに入れ湯せんして泡立て器で角が立つようになるまでよく泡立て、半量のさとうを2~3回に分けて加え、さらに泡立てます。
- ②卵黄の方に残りのさとうを入れ白っぽくなるまで泡立てます。
- ③①に②を加え、クリーム状になるまで泡立て、バニラエッセンスを加えます。
- ④鍋にバターと牛乳を入れ、火にかけてバターを融かします。

スポンジケーキ				
ダイヤルの位置 コンベクション 	コンベクションモードのはたらき  上下ヒーターと対流ファンで、食材を包み込むように焼く  ・対流ファン ・シーズヒーター上2本 ・シーズヒーター下2本 ・高温設定 	角皿の位置 下段 	温度 高温設定 160°C 	タイマー 28分間 

スチームトースト/予熱

⑤モードダイヤルを  にして、高温設定ダイヤルを160°Cにセット

⑥タイマーを3分間にセット
庫内灯が点灯して加熱(予熱)が始まります。予熱は3分間で完了します。

⑦予熱の間に用意します。薄力粉をふるいながら加えて木べらで切るようにしながら手早く④があたたかいうちに混ぜ合わせます。

⑧薄くバターを塗ったケーキ型に⑦を高い位置からゆっくりと流し入れ、トントンとたたいて空気を抜き、角皿にのせます。角皿に30mlの水をケーキ型にふれないように注ぎます。ドアを開いて角皿を下段に入れます。

コンベクション

⑨モードダイヤルを  にして高温設定ダイヤルを160°Cにセット



⑩タイマーを28分間にセット

庫内灯が点灯して、加熱が始まります。このときタイマーダイヤル画面には残り時間が表示されます。

加熱

できあがり

加熱が完了するとブザーが鳴ります。

- 焼きあがったら、焼き落ちを防ぐため、すぐに型ごと20～30cmの高さから1回落とします。
- ボウルに生クリーム、さとう、ブランデーを入れ、ボウルの底を氷水にあててクリーム状に泡立てます。
- 冷めたスポンジケーキにホイップクリームやフルーツなどを飾りつけます。

調理後は庫内や角皿が熱くなっています。食品の出し入れの際にはミトンなどを使用し、やけどをしないように十分注意してください。


フライをカラッと温める



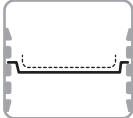
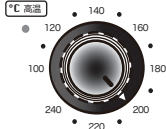



● 材料

常温または冷蔵フライ(約100g / 1個)

● 作りかた

- ①モードダイヤルを にして、高温設定ダイヤルを200°Cにセット(予熱)
- ②タイマーを3分間にセット
庫内灯が点灯して、加熱(予熱)が始まります。
- ③予熱している間に準備をします。角皿にワイヤーラックを乗せて、ラックに冷蔵フライを並べます。

フライをカラッと温める				
ダイヤルの位置	エアフライヤーモードのはたらき	角皿の位置	温度	タイマー
エアフライヤー 	 強力な上ヒーターと対流ファンで揚げるように一気に焼く <ul style="list-style-type: none">・カーボンヒーター上2本・シーズヒーター上2本・高温設定	中段 	高温設定 200°C 	5~8分間 

④予熱が完了したら、ドアを開いて角皿を中段にセットします。

⑤モードダイヤルを にして、高温設定ダイヤルを200°Cにセット

⑥タイマーを5~8分間にセット
庫内灯が点灯して、加熱が始まります。このときタイマーダイヤル画面には残り時間が表示されます。

タイマー時間の設定目安:エアフライヤー200°C(予熱あり)
1個:5分間 2個:6分30秒 3個:8分間

加熱

できあがり 加熱が完了するとブザーが鳴ります。


調理後は庫内や角皿、ラックが熱くなっています。食品の出し入れの際にはミトンなどを使用し、やけどをしないように十分注意してください。







揚げない鶏から揚げ

● 材料(4人分)

鶏もも肉2枚(500g)、から揚げ粉50g

● 作りかた

- ①鶏もも肉は皮目をフォークで何か所か刺しておきます。
- ②鶏もも肉とから揚げ粉をポリ袋に入れ、均等になじませて5分間寝かせます。
スチームトースト/予熱
- ③モードダイヤルを  にして、高温設定ダイヤルを240°Cにセット(予熱)
- ④タイマーを3分間にセット
庫内灯が点灯して、加熱(予熱)が始まります。
- ⑤ワイヤーバスケットに②を鶏もも肉の皮を上向きにしてならべます。
- ⑥予熱が完了したら、ドアを開いてワイヤーバスケットを乗せた角皿を中段にセットします。

揚げない鶏から揚げ				
ダイヤルの位置	エアフライヤーモードのはたらき	角皿の位置	温度	タイマー
エアフライヤー 	 強力な上ヒーターと対流ファンで揚げるように一気に焼く  ・カーボンヒーター上2本 ・シーズヒーター上2本 ・高温設定	中段 	高温設定 240°C 	8分間 

⑤モードダイヤルを  にして、高温設定ダイヤルを240°Cにセット

⑥タイマーを8分間にセット
庫内灯が点灯して、加熱が始まります。このときタイマーダイヤル画面には残り時間が表示されます。



できあがり 加熱が完了するとブザーが鳴ります。

調理後は庫内や角皿、ラックが熱くなっています。食品の出し入れの際にはミトンなどを使用し、やけどをしないように十分注意してください。

しっとりサラダチキン

低温調理 / 発酵モード



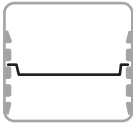
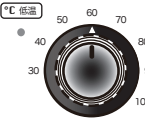

● 材料(1~2人分)

鶏むね肉1枚(約300g)


A(さとう小さじ1、塩小さじ2、水100ml)

● 作りかた

- ①鶏むね肉は、皮を取り去り余分な脂や筋を切ります。
- ②耐熱ポリ袋に①とAを入れ、袋の中の空気を抜いてから2時間冷蔵庫で漬けておきます。
- ③②の漬けこみ液を捨てて、再度袋の中の空気を抜いて閉じます。
- ④角皿に③を置きます。

しっとりサラダチキン				
ダイヤルの位置 低温調理 / 発酵 	低温調理 / 発酵モードのはたらき マイルドな下ヒーターと低温設定で、ゆるやかに加熱します。  <ul style="list-style-type: none">・シーズヒーター下2本・低温設定	角皿の位置 中段 	温度 低温設定 60°C 	タイマー 2.5時間 

低温調理 / 発酵

⑦モードダイヤルを  にして、低温設定ダイヤルを60°Cにセット

⑧タイマーを2.5時間(2時間30分)にセット

庫内灯が点灯して、加熱が始まります。このときタイマーダイヤル画面には残り時間が表示されます。

加熱

できあがり 加熱が完了するとブザーが鳴ります。

●すぐ食べる場合は、切り分け、保存する場合はポリ袋ごと氷で冷やしてから冷蔵庫で保存します。

●調理後は庫内や角皿、食品が熱くなっています。食品の出し入れの際にはミトンなどを使用し、やけどをしないように十分注意してください。



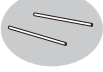
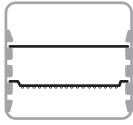
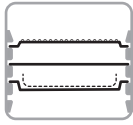
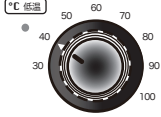

●調理後の庫内には水蒸気がこもっています。ドアを開けて十分乾燥させてください。

● 材料


ドライフルーツに適した果物の例：温州みかん、りんご、すいか、日本なし、かき(スライス)、ぶどう(巨峰)、いちご、もも、キウイフルーツ など

● 作りかた

- ①果物をよく洗い、お好みの厚さ、形状にスライスします。
- ②水分が多い場合、あらかじめキッチンペーパーで表面の水分をふき取ります。
- ③ワイヤーラックやバスケットの上に並べ、庫内にセットします。

自家製ドライフルーツ				
ダイヤルの位置 ドライフード / 解凍 	ドライフード / 解凍モードのはたらき 高精度温度制御に有利な上ヒーターと低温設定で、ドライフードを作ることができます。 対流ファンで乾燥を早めます。   <ul style="list-style-type: none">・対流ファン・カーボンヒーター上2本・低温設定	ラックの位置 上下2段 または上中下段  	温度 低温設定 40°C 	タイマー ～12時間 

ドライフード / 解凍

④モードダイヤルを  にして、低温設定ダイヤルを40°Cにセット

⑤タイマーを12時間にセット

庫内灯が点灯して、加熱・送風が始まります。このときタイマーダイヤル画面には残り時間が表示されます。

時間は、食材の水分量、お好みに合わせ増減してください。

加熱

できあがり 加熱が完了するとブザーが鳴ります。

塩分ひかえめビーフジャーキー

 ドライフード / 解凍

● 材料

牛もも肉ブロック500g


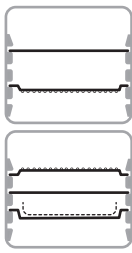
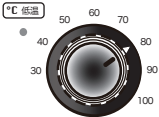

A(しょうゆ大さじ1、みりん大さじ1、荒びきこしょう小さじ2、すりおろしにんにく適宜、赤ワイン大さじ2)

● 作りかた


①牛もも肉を薄切りにします。

②ポリ袋やボウルにAと①を入れてよくもみこみ、冷蔵庫で1時間漬けこみます。

③ワイヤーラックやバスケットの上に並べ、庫内にセットします。

塩分ひかえめビーフジャーキー				
ダイヤルの位置	ドライフード / 解凍モードのはたらき	ラックの位置	温度	タイマー
ドライフード / 解凍 	高精度温度制御に有利な上ヒーターと低温設定で、ドライフードを作ることができます。 対流ファンで乾燥を早めます。 ● 対流ファン ● カーボンヒーター上2本 ● 低温設定	上下2段 または上中下段 	低温設定 80°C 	1時間30分間 

ドライフード / 解凍

④モードダイヤルを  にして、低温設定ダイヤルを80°Cにセット

⑤タイマーを1.5時間(1時間30分間)にセット

庫内灯が点灯して、加熱・送風が始まります。このときタイマーダイヤル画面には残り時間が表示されます。

時間は、食材の水分量、お好みに合わせ増減してください。

加熱

できあがり

加熱が完了するとブザーが鳴ります。

お手入れのしかた

- ご使用後はお早めにお手入れしてください。ただし、本体が冷めてから行ってください。
- 汚れはこまめに拭き取り、いつも清潔にしてご使用ください。
庫内や付属品が汚れたまま使用すると、汚れがこびりついたりさびや腐食・悪臭のもとになります。
- 長時間ご使用にならないときは、各部のお手入れをし、湿気やほこりがかからない状態にしてください。

本体

- 庫内のおいが気になるときは
庫内の油分をきれいに拭き取ったあと、カラ焼きをしてください。→ P.9

脚・通気口・電源プラグ

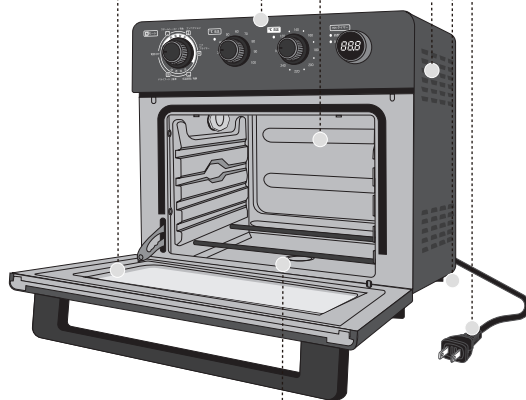
- やわらかい布でから拭きする
乾いた布で定期的にはこりを取り除いてください。

外装・庫内・ドア

- かたく絞った布で水拭きする
汚れがひどいときは、うすめた台所用中性洗剤をしみ込ませた布で拭きます。その後、乾いた布できれいに拭き取ってください。

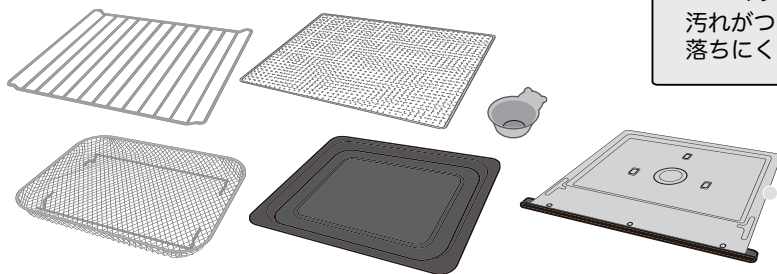
付属品(角皿・ラック・バスケット・スチーム小皿)

- やわらかいスポンジで洗い、十分に水気を拭き取る
汚れが取れにくいときは、つけ置き後、台所用中性洗剤で洗ってください。
- ※金属たわしや鋭利なものでこすらないでください。
- ※使用后急冷しないでください。破損・変形することがあります。
- ※加熱直後に水をかけると蒸気が発生したり、熱いしぶきが飛ぶことがあります。
- ※角皿は、強い力で押ししたり、落としたりしないでください。傷が付いたり、変形することがあります。



パンくずトレイ

- パンくずトレイの汚れはぬれた布ですぐに拭き取る
汚れがついたまま調理すると、焦げて焼きつき、落ちにくくなります。



ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない
感電する恐れがあります。



お手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、
オープン本体や付属品が冷めてから行う
やけど・感電・けがの恐れがあります。



お手入れに金属たわし・金属ブラシは
使用しない
傷や割れなど、破損の原因になります。



食品カスや水・洗剤などを、オープン本体のすき間
に入れない
故障の原因になります。



お手入れのときは台所用中性洗剤を使い、次のものは使用しない
住宅家具用洗剤(弱アルカリ、アルカリ、弱酸性、酸性など)・オープンクリーナー・ガラスクリーナー・
粉末クレンザー・漂白剤・アルコール・ベンジン・シンナーなど。変形・変色・故障などの恐れがあります。

うまく仕上がらないときは

症状		原因	対応
トースト	焼きムラができる	角皿にのせて焼いている	ワイヤーラックにのせて焼く
		並べかたが適切でない	本取扱説明書19ページの並べかたを参照して並べる
コンベクション	中まで火がと오らない	食品の厚みが不均一になっている	・食品の厚みが均一になるようカットする ・切り込みを入れる
		予熱不足	十分に予熱してから食品を加熱する
		調理時間が短い	調理時間を長くする
	食品の上部がこげる	調理温度が低い	調理温度を高くする
		調理温度が高い	調理温度を低くする
		食材とヒーターが近い	・ラックの段を下げる ・食品をカットして高さを低くする
エアフライヤー	うまく揚げもの状態にならない	調理時間が長い	予熱を十分に行い、調理時間を短くする
		衣(ころも)の量が多い	適切な量のから揚げ粉、パン粉を使用する
		食品の油脂分が少ない	調理前に少量の油を食品にスプレーする
	食品の上部がこげる	調理温度が低い	調理温度を高くする
		調理温度が高い	調理温度を低くする
		食材とヒーターが近い	・ラックの段を下げる ・食品をカットして高さを低くする
低温調理・発酵	中まで火がと오らない	調理時間が長い	予熱を十分に行い、調理時間を短くする
		食品の厚みが厚い、厚さが不均一になっている	・食品の厚さが薄くなるようカットする ・食品の厚みが均一になるようカットする
	耐熱袋・容器が融けた、変形した	調理時間が短い	調理時間を長くする
		調理温度が高い	調理温度を低くする
	発酵が不十分である	不適当な袋・容器を使っている	お使いの袋・容器の耐熱温度を確認する
		設定温度が不適当である	設定温度を高く、または低くする
ドライ・解凍	うまく乾燥できない	設定時間が短い	設定時間を長くする
		食品の厚みや形、水分が不均一	食品の種類、大きさをそろえる
	うまく解凍できない	食品の厚みや形が不均一	食品の種類、大きさをそろえる

故障かな？と思ったら

症状	原因	対応
ドアがきちんと閉まらない	調理する食品や耐熱容器が大きすぎる	・食品を適切な大きさにカットする ・適切な大きさの容器を使用する
	ワイヤーラックや角皿が正しくセットされていない	ワイヤーラックや角皿がななめに入ったりつかえたりしていないか確認する
まったく動かない	ヒューズやブレーカーが切れている	コンセントが通電しているか確認する
	電源プラグが抜けている	電源プラグをしっかりとさしこむ
	製品故障	電源プラグをさしこんだとき、タイマーダイヤル表示部に「00.0」が表示されますか。 ⇒それでも動かないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。
煙やいやなにおいがする	工場出荷時に塗布されている防錆の油が焼けてにおいや煙が出ている	庫内のから焼き・脱臭をする→ P.9
	庫内やドアに付着した汚れがこげている	庫内を清掃してから調理する→ P.30
オープン・グリル加熱中、煙やにおいが出る	食品の油脂などが焼けている	異常ではありません。
運転中、「カチカチ」や「ポコン」という音がする	庫内灯を点灯したり、出力を切り換えるスイッチの動作音がしている	異常ではありません。
	熱により庫内壁面が膨張し、音が鳴った	異常ではありません。
途中でヒーターが消える ヒーターがついたり消えたりする	自動的に温度を制御している	異常ではありません。
途中で庫内灯が消灯する	1分間の点灯時間が経過した	異常ではありません。 ⇒節電のため、庫内灯は1分間経過すると消灯します。再点灯するときは、タイマーダイヤルを左右いずれかの方向に1クリック回します。 (この操作はタイマーの設定時間に影響を及ぼしません)
庫内に水滴が付着する	食品や小皿から出た水蒸気が水滴として付着している	異常ではありません。 ⇒調理後、庫内が冷えても水滴が残っているときは、かたく絞った布で拭き取る
とびらと本体の間から蒸気が漏れる	食品から出た水蒸気がドアから漏れている	異常ではありません。 ⇒庫内の蒸気量によって蒸気が漏れることがあります。調理など性能上の影響はありません。
製品を設置している場所がこげる	パンくずトレイがセットされていない	パンくずトレイをセットする

こんな表示が出たときは

表示	症状	対応
ブザー音が鳴り 「E01」を表示 	<ul style="list-style-type: none"> ●高温設定のモードのときで温度上昇が異常に遅い。 (加熱開始3分間後の庫内温度が105°Cを超えない) 	<ul style="list-style-type: none"> ●モードダイヤルを「電源OFF」に戻し、電源プラグをコンセントから抜き、庫内が冷めるまで待ってからやり直してください。 ●正常にならない場合や、同じ表示が出る場合、故障の可能性がありますので、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店にご相談ください。
ブザー音が鳴り 「E02」を表示 	<ul style="list-style-type: none"> ●低温設定のモードのときで温度上昇が異常に遅い。 (3分間の温度上昇が35°C以下) 	
ブザー音が鳴り 「E03」を表示 	<ul style="list-style-type: none"> ●温度センサー回路の異常を検出した。 	

仕様

電源	AC100V、50-60Hz
消費電力	1,300W
ヒーター	カーボンヒーター×2（上2）、シーズヒーター×4（上2下2） モードダイヤルにより使用するヒーターを切り替え、同時最大4本で1,300W
温度調節範囲	・低温設定時：30℃～100℃（10℃きざみ） ・高温設定時：100℃～240℃（10℃きざみ）
タイマー	・低温設定時：5分間～1時間（5分きざみ）、1時間～12時間（30分きざみ） ・高温設定時：30秒間～1時間（30秒きざみ）
外形寸法	約幅 380 × 奥行 350(突き出し部をふくむ) × 高さ 360mm
庫内有効寸法	約幅 289 × 奥行 260 × 高さ 170mm
コードの長さ	約 1.0m
質量	約 7.4kg（付属品はのぞく）
製品材質	・外装：鋼板（粉体塗装）、ガラス、PBT樹脂、その他 ・内装：めっき鋼板 ・強化ワイヤーラック、細目ワイヤーラック、ワイヤーバスケット：めっき鉄線 ・角皿：鋼板（ホーロー） ・スチーム小皿：ステンレス鋼

- 製品の仕様は予告なく変更することがあります。
 - この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
- This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country.
No product service is available outside of Japan.

アフターサービスについて

1. 保証書

- 保証書はこの取扱説明書の裏表紙に記載していますので、保証書はお買い上げの販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認のうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げ日より1年間です。
- 一般家庭用以外に使用される場合は除きます。

2. 補修用性能部品の保有期間

- 補修用性能部品は製造打ち切り後8年保有しています。補修用性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。

3. ご転居のときは

- この製品は、電源周波数が50Hz・60Hzどちらの地域でもご使用いただけます。（部品交換の必要はありません）

4. 修理を依頼されるときは

- 保証期間中は商品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容により無料修理いたします。
- 保証期間が過ぎているときはお買い上げの販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

5. 修理料金のしくみ

- 修理料金は技術料、部品代などで構成されています。

技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

お客様ご相談窓口

■お買い上げの販売店へ

修理のご依頼やご相談は、お買い上げの販売店にお申し出ください。


■転居や贈答品でお困りの場合は、下記の相談窓口にお問い合わせください。

山善 サポートセンター

お問い合わせの前に、もう一度P.32「故障かな?と思ったら」をご確認ください。

Eメールでのご相談は…support@qriom.com

※「お買い求めの商品名」「形名」「ご相談内容」「お客様のお名前」「お電話番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。
お客様サービス係よりご連絡させていただきます。

ナビダイヤル  0570-002-112

受付時間：平日(月曜～金曜)10:00～17:00

※PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。

お客様の個人情報のお取り扱いについて

お客様ご相談窓口でお受けしたお客様のお名前・ご住所・お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客様のご同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要とされる場合を除き、第三者への開示は行いません。なお、お客様が当社にお電話でご相談・ご連絡いただいた場合には、お客様のお申し出を正確に把握し、適切に対応するために通話内容を録音させていただくことがあります。

利用目的

お客様ご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理の対応のみを目的として用います。なお、この目的のために株式会社 山善 および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

業務委託の場合

上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせるとともに、適切な管理・監督をいたします。

愛情点検

★長年ご使用のコンベクションオープンの点検を！



ご使用の際
このような
ことはありませんか？

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- スタートしても食品が加熱されない。
- 異常なおいがしたり煙が出る。
- ドアや庫内に著しい変形がある。
- 自動的に切れないときがある。
- その他の異常・故障がある。



ご使用
中 止

このような症状のときは、故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店にご相談ください。



株式会社 **山善** 家庭機器事業部