

### 調理モードボタン

利用したい調理モードのボタンを押します。

- **スチーム**  
水蒸気で加熱調理を行うモードです。
- **ホットエアー**  
熱風で加熱調理を行うモードです。
- **コンビ**  
水蒸気と熱風を同時に使用できるモードです。

### 調理モード表示

選択した調理モード。制御や現在の状態を表示します。

### 調理設定表示

「温度 / 時間 / 風速 / 蒸気量」  
現在状態や設定値を表示します。

### 機器設定ボタン

時刻設定、画面の明るさ、ブザー  
設定などをするときに使います。

### マルチ運転ボタン

「きっちんぷらす」「多段調理」  
「デルタ T 調理」を行うときに使  
います。

### データ設定ダイヤル

各設定値の増減を変更したり、  
確定するときに使います。

### 運転ボタン

本体の運転電源の ON/OFF をするときに使います。

### 制御ボタン

調理する制御方法を選択します。

### お気に入りボタン

任意で登録したメニューを選択  
するときに使います。

### 設定値

温度 / 時間 / 風速 / 蒸気量の値  
を設定します。

### 予熱ボタン

あらかじめ庫内を温めておくと  
きに使います。

調理前は必ず予熱をしてください。

### クールダウンボタン

庫内ファンを回転させて、庫内の  
温度をすばやく下げたいときに  
使います。

高温の庫内に、ハンドシャワーで  
水をかけないでください。

### 自動洗浄ボタン

自動洗浄を行うときに使います。

### スタート/ストップボタン

加熱調理の運転開始 / 運転停  
止をするときに使います。



### 調理設定の範囲

調理モード	調理温度	調理時間 *	風 速	蒸気量
スチーム	30~130°C	1~999 分	標準・1/2・微風・無風	—
ホットエアー	30~260°C	1~999 分	標準・1/2・微風・無風	—
	261~300°C		標準・1/2	
コンビ	30~100°C	1~999 分	標準・1/2・微風	0% (1 段階)
	100~260°C			0・20・40・70・ 90・100% (6 段階)
	261~300°C			

※調理時間を「」にした場合は、連続運転をおこなうことができます。

調理と温度の早見表

温度(°C)	0	50	100	150	200	250	300
スチーム 30~130°C		■ パンの発酵 30~40°C ※氷が必要です。					
			■ 真空低温調理 50~95°C				
			■ 甘酒の発酵 60~70°C				
			■ 茶碗蒸し、フラン、ロワイヤル、玉子豆腐 85~90°C				
			■ 青野菜のスチーム (ポイル) 100°C				
			■ 根菜類の加熱 (ポイル) 100°C				
コンビ 100~300°C		■ 野菜、フルーツのチップス 40~80°C					
		■ 料理の再加熱 100~120°C					
				■ 煮込み料理 (煮魚、カボチャの煮物、肉じゃが、シチュー類) 150~170°C			
			■ ハンバーグ、炒め物、焼きそば、ソテー、照り焼き、蒸し焼き料理、焼き芋 180~220°C				
			■ 唐揚げ、オープンフライ、ムニエル 200~230°C				
				■ グラタン 240~270°C			
ホットエアー 30~300°C			■ メレンゲ 80~100°C				
					■ スポンジケーキ 160~180°C		
					■ クッキー、タルト 180~190°C		
					■ シュー生地 190°C		
					■ 折り込みパイ生地 190°C		
					■ 魚の塩焼き 250~300°C		

風量調整

⚠ 風量を弱めると、スチコンの特性上、加熱ムラが生じやすくなります。



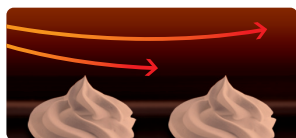
標準

ハンバーグなどの一般調理に



微風

ナッツのローストなど粒状の食材に



風量1/2

メレンゲなどのクリーム状の食材に



無風

お菓子やパンの焼成に

手動ダンパー／手動加湿

⚠ ホットエアーモードのみの機能です。風量を「無風」に設定している場合は、使用できません。

手動ダンパー

手動ダンパーを使用すると一時的に庫内蒸気量を減らすことができます。



「OPEN」ボタンを押すとダンパーが開き、庫内空気と一緒に蒸気を庫外へ排出します。「CLOSE」を押すともとに戻ります。

手動加湿

手動加湿を使用すると一時的に庫内蒸気量を増加させることができます。庫内温度設定が260°C以下のときに使用できます。



「加湿」ボタンを押すと1回分の水分を庫内に噴霧します。ボタンを押す間隔は5秒以上あけてください。連続する場合(間隔が5秒以内)は5回までとなります。

タイマー調理

1

「運転」ボタンを押す(長押し)



2

調理モードを選択する



3

調理温度を設定する



4

調理時間を設定する



5

風速を設定する



6

蒸気量を設定する



※スチームモード・ホットエアーモードでは蒸気量は設定できません。  
※コンビモードの30～100℃の場合、設定できる蒸気量は0%のみです。

7

予熱ボタンを押す

予熱が完了するとブザーが鳴ります。

※予熱中に予熱設定値を押すと、予熱温度を高めに変更できます。  
※予熱中でも「調理設定」ボタンから調理設定を変更できます。  
(お気に入り・きっちんぶらすを除く)  
※予熱を中止する場合は「予熱ストップ」ボタンを押します。



8

材料をセットする

ホテルパンを奥まで入れ、扉を閉めてロックします。

※耐熱手袋を着用し、扉の開閉時は一旦少し開けて蒸気を逃がし、ゆっくり開けてください。やけど等にご注意ください。

9

「スタート/ストップ」ボタンを押して調理開始する

※ホットエアーモードでは調理中に「手動ダンパー」「手動加湿」がおこなえます。



10

調理完了

調理が完了するとブザーが鳴ります。ホテルパンを取り出します。

※耐熱手袋を着用し、扉の開閉時はやけど等にご注意ください。

※微風・無風の場合、設定温度の上限は260℃です。  
※コンビモードでは無風は設定できません。



芯温調理

芯温センサーの使用により、食材の中心温度を設定して加熱調理ができます。食材内部の焼き加減を調節したり、生焼けを防ぐことができます。

芯温センサーご使用にあたって

- ・芯温センサーはご使用の前に消毒用アルコールなどで清潔にして食材に挿入してください。
- ・加熱運転時の芯温表示部は、芯温センサーを食材に挿入しているときは食材の中心温度を表示します。食材に挿入していないときは、芯温センサー付近の庫内温度を表示します。
- ・庫内温度と芯温センサー温度が運転状況により異なる場合がありますが、故障ではありません。

1 調理モードを選択して「芯温」ボタンを押す



2 庫内温度と芯温を設定する



3 経過時間を設定する

芯温が設定温度に到達したら、経過時間（設定芯温の保持時間）を設定します。



4 風速・蒸気量を設定する



- ※微風・無風の場合、設定温度の上限は 260℃です。
- ※コンビモードでは無風は設定できません。
- ※スチームモード・ホットエアーモードでは蒸気量は設定できません。
- ※コンビモードの 30 ~ 100℃の場合、設定できる蒸気量は 0%のみです。

5 予熱ボタンを押す

予熱が完了するとブザーが鳴ります。

- ※予熱中に予熱設定値を押すと、予熱温度を高めに変更できます。
- ※予熱中でも「調理設定」ボタンから調理設定を変更できます。（お気に入り・きっちんぶらすを除く）
- ※予熱を中止する場合は「予熱ストップ」ボタンを押します。



6 芯温センサーを食材に挿入する

食材の中心温度が芯温表示部に表示されます。

※芯温センサーの針部先端が食材の中心に来るように挿入してください。

- ⚠ 芯温センサーは、無理にこね回したりコードを持って引っ張ったりしないでください。センサー部が折れ曲がる等、不具合や故障の原因になります。
- ・芯温センサーを落としたり、先端で硬いものを突いたりしないでください。

7 材料をセットする

ホテルパンを奥まで入れ、扉を閉めてロックします。

※耐熱手袋を着用し、扉の開閉時は一旦少し開けて蒸気を逃がし、ゆっくり開けてください。やけど等にご注意ください。

8 「スタート/ストップ」ボタンを押して調理開始する

※ホットエアーモードでは調理中に「手動ダンパー」「手動加湿」がおこなえます。



9 調理完了

調理が完了するとブザーが鳴ります。芯温センサーホルダーに収納し、ホテルパンを取り出します。

※耐熱手袋を着用し、扉の開閉時はやけど等にご注意ください。

- ⚠ 芯温センサーを収納したとき、ガラス扉でコードをはさまないようにしてください。破損することがあります。

## 本体外側のお手入れ



- ・本体の元電源を必ず、OFFにしてください。
- ・庫内温度が高い場合は、十分に温度が下がっていることを確認してから、おこなってください。

逆性石けんを加えたぬるま湯(35~40℃)を乾いたふきんに含ませて、すみずみまで拭き、3分後に石けん分が残らないように、水またはぬるま湯を含ませたふきんで拭き取ってください。

### お手入れ箇所

・扉 ・取っ手 ・扉裏板 ・ドアパッキン ・本体外装

※外装やフロントパネルには、市販のステンレスクリーナーは使用しないでください。表面の塗装がはがれ、傷がついてしまいます。

## 庫内のお手入れ

自動洗浄は、下記の4通りから選ぶことができます。

1	標準コース	スチーム→温水洗浄→すすぎ→乾燥・クールダウン→電源 OFF の工程を全自動で行います(運転時間:約1.5時間タブレット洗浄剤:1個使用)。
2	パワフルコース	焦げ付いた油汚れに適しています。標準コースと同じ洗浄工程を実施します(運転時間:約3時間タブレット洗浄剤:汚れに応じて2個使用)。
3	スピーディコース	軽い油汚れに適しています。タブレット洗浄剤を使用しない洗浄コースで、乾燥・クールダウン→電源 OFFの工程は行いません(運転時間:約30分)。
4	マニュアルコース	各洗浄工程や運転の仕方を、汚れ具合に応じてお好みで選択できます。



- ・庫内のお手入れには、必ず当社の指定するタブレット洗浄剤を使用してください。
- ・タブレット洗浄剤を使用するときは、耐薬品性の衣服・ゴム手袋・眼鏡・マスクを着用してください。
- ・自動洗浄をおこなうには、庫内温度を50℃以下にすることが必要です。
- ・温度が高い状態で庫内に散水すると、庫内の圧力が上昇して危険な状態になります。

コース	所要時間	コース内容						
		スチーム洗浄	温水洗浄	すすぎ	乾燥	クールダウン	電源 OFF	タブレット個数
標準	約106分	16分	26分	22分	15分	約15分	する	1個
パワフル	約182分	42分	86分	22分	15分	約15分	する	2個
スピーディ	約32分	18分	12分	-	-	-	-	なし
マニュアル	約**分	16~45分	50~180分	22~46分	30~45分		任意	任意

※マニュアルコースは各工程で「する/しない」を選択できます。上記は「する」場合の設定範囲です。

1

### 「自動洗浄」ボタンを押す

排水フィルターのゴミを捨て元の位置に戻し、専用のタブレット洗剤を置き、「OK」ボタンを押します。  
扉を閉めて、ロックします。

※庫内温度が50℃以上の場合、クールダウンが必要です。扉を開けると自動的にクールダウンを開始します。50℃以下になれば、自動洗浄の準備画面が表示されます。



2

### コースを選択して「スタート」ボタンを押す

※途中で停止させたい場合、「ストップ」ボタンを長押しします。

マルチ運転「多段調理」

モードや温度など同じ設定で調理する場合に、段ごとの時間設定が可能です。

1 「マルチ運転」ボタンを押す



2 「多段調理」ボタンを押す



3 調理設定をおこなう  
(モード・温度・風速・蒸気量)を設定する

4 段ごとに調理時間を設定する



5 予熱ボタンを押す  
予熱が完了するとブザーが鳴ります。



6 材料をセットする  
ホテルパンを奥まで入れ、扉を閉めてロックします。  
※耐熱手袋を着用し、扉の開閉時は一旦少し開けて蒸気を逃がし、ゆっくり開けてください。やけど等にご注意ください。

7 材料をセットした段の「スタート」ボタンを押して調理開始する

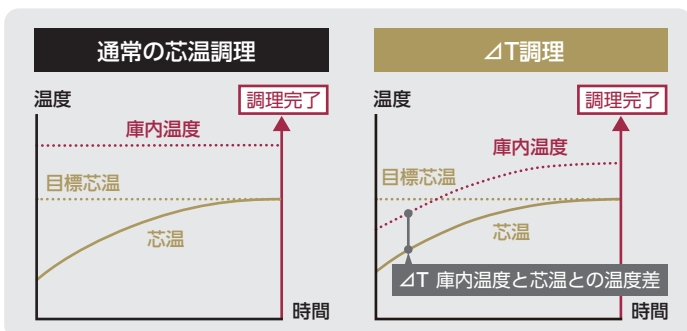


8 調理完了  
調理が完了するとブザーが鳴ります。ホテルパンを取り出し、「OK」ボタンを押します。



マルチ運転「ΔT 調理」

食材の現在芯温に対して、設定した温度差 (ΔT) を保ちながら、庫内温度を徐々に上げていきます。高温での調理をしないので、食材へのダメージを最小限に抑えることができます。



食材の目標芯温

現在芯温と加熱温度の差

① 目標芯温を設定します。  
② 目標芯温と庫内温度の差であるΔTを設定します。  
例：ΔT 20℃の場合、庫内温度は芯温に対して常に+20℃で制御されます。  
③ 芯温到達後の保温時間を設定します。

芯温到達後の追加加熱時間  
庫内温度はすぐには下がらないため、芯温が目標より上がる場合があります。この場合は0分に設定します。