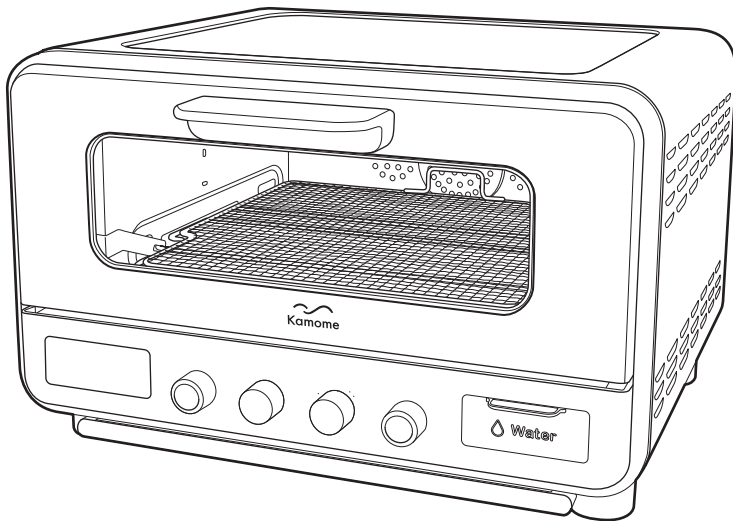


Kamome Kamome スチームコンベクションオーブントースター K-CT1

取扱説明書・保証書

このたびは、当社製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。正しくご使用いただくために必ずこの取扱説明書をよくお読みください。なお、お読みになられたあと、もいつでも見られるように大切に保存してください。



も く じ

安全上のご注意	P2~3
調理中のご注意	P3
各部の名称とはたらき	P4~5
正しい使いかた	P6
使用前の準備	P6~8
オート調理をする	P9
マニュアル調理をする	P10~11
お手入れと保存	P12~14
修理・サービスを依頼する前に	P15
アフターサービスについて	裏表紙
保証書	裏表紙



仕 様

型 名	K-CT1
電 源	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	1400W
タイマー	1分~60分デジタルタイマー
電源コード長さ	約 1.1 m
外形寸法	約 幅 40 × 奥行き 41 × 高さ 26 cm
有効寸法(庫内)	約 幅 26 × 奥行き 28 × 高さ 9 cm
質 量	約 6.1 kg (付属品除く)
温度調節	60℃ ~230℃ (5℃ きざみ)
付 属 品	受け皿×1、焼き網×1、オリジナルレシピ×1



- 仕様などは改善・改良のため、予告なく変更することがあります。
- この製品を使用できるのは日本国内のみで、海外では使用できません。
(This unit can not be used in foreign countries as designed for Japan only.)

安全上のご注意

- ご使用になる前に、この「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は安全に関する重大な内容を記載していますので、必ず守ってください。
- お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに、必ず保存してください。

 警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
 注意	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示します。 (物的損害とは、家屋・家財・家畜・ペット等にかかわる拡大損害を示します。)





図記号の意味と例

	⊘は、「してはいけないこと」を意味しています。具体的な禁止内容は、⊘の中や近くに絵や文章で示しています。(左図の場合は、「分解禁止」を示します。)
	●は「必ずすること」を意味しています。具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示しています。(左図の場合は、「電源プラグをコンセントから抜くこと」を示します。)

警告

 禁止	交流100V以外では使用しない。 火災・感電の原因になります。	 プラグを抜く	異常が発生したときは使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜く。 万が一損傷したまま使用すると、事故の原因となります。 損傷が発見されたときは、ドウシヤお客様相談室に連絡してください。
	電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものを乗せたり、挟み込んだりしない。 火災・感電の原因になります。		使用しないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く。 絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。
	電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。 感電・ショート・発火の原因になります。		お手入れの際は、安全のため電源プラグをコンセントから抜く。 感電・火災・けがの原因になることがあります。
	子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わない。 けが・感電の原因になります。		とびらのガラス窓が割れたりヒビが入ったりしたときは、すぐに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く。 火災の原因になることがあります。
	本体にピンや針金などの金属物等、異物を入れない。 感電や異常動作してけがの原因になります。		分解しない。また、修理技術者以外の人は修理しない。 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またはドウシヤお客様相談室にご相談ください。
	調理以外の目的に使わない。 火災の原因になることがあります。		ぬれた手で、電源プラグを抜き差ししない。 感電の原因になります。
	異常時(こげ臭い、発煙など)は電源プラグを抜き、使用をしない。 火災・感電の原因になります。		本体を水につけたり、水をかけたりしてぬらさない。 ショート・感電の原因になります。
 指示	電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。 感電・ショート・発火の原因になります。	 禁止	受け皿やくず受けトレイ・水タンクに油を入れて使わない。 火災の原因になります。
	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分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。		カーテンなどの可燃物の近くで使わない。 火災の原因になることがあります。
	電源プラグの刃および刃の取り付け面にホコリが付着している場合はふきとる。 ホコリが付着したまま電源プラグを差し込むと、ショート・火災の原因になります。		本体の近くにスプレー缶などを置かない。 火災の原因になることがあります。
	使用する前に、とびらやガラス窓が損傷していないかを確認する。 万が一損傷したまま使用すると、事故の原因となります。 損傷が発見されたときは、ドウシヤお客様相談室に連絡してください。		使用中、または使用後しばらくの時間は、本体の取っ手・操作パネル以外には触れない。 やけどの原因になることがあります。

⚠️ 注意

 <p>禁止</p>	<p>電源コードは使用中、本体に触れない。電源コードを本体の下に通さない。 コードが破損し、火災・感電の原因になることがあります。</p>	 <p>禁止</p>	<p>水タンクに入れる水は水道水以外の水を使用しない。 ミネラルウォーター、浄水器の水などを使用すると、雑菌などの繁殖の原因になります。水以外のものを入れると、水タンクから庫内水ホースなどが汚れ、きれいにすることができなくなります。</p>
	<p>壁や家具の近くで使わない。 蒸気や熱で壁や家具が変形・変色したり、火災の原因になることがあります。</p>		<p>業務用には使用しない。 家庭用として設計されているため、業務用としては使用しないでください。</p>
	<p>不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない。 けがや火災の原因になることがあります。</p>	 <p>プラグを抜く</p>	<p>調理物が発煙・発火したときは、電源プラグをコンセントから抜く。 火災の原因になることがあります。(酸素が入って炎が大きくなる場合がありますので、ドアを開けないでください。ガラスが割れることがありますので、水をかけないでください。) 本体に影響があったときは、ドウシシャお客様相談室にご相談ください。</p>
	<p>使用中や使用後しばらくは、金属部やガラス窓に触れない。 やけどの原因になることがあります。</p>		<p>電源プラグを抜くときは電源コードを持たずに必ず電源プラグをもって抜く。 感電やショートの原因になることがあります。</p>
	<p>使用中は本体から離れない。 調理物が発火して、火災の原因になることがあります。</p>	 <p>指示</p>	<p>壁や他のもの(特に可燃物)との間隔を十分に空けて設置する。 本体や物が変形・変質したり、火災の原因になります。</p>
	<p>必要以上に加熱しない。 発火して、火災の原因になることがあります。</p>		<p>お手入れや持ち運び、保存の際は、本体が冷めてから行なう。 火災ややけどの原因になることがあります。</p>
	<p>とびらを開けたまま調理しない。開いたとびらの上にものをのせない。 調理物が発火し、火災の原因になることがあります。</p>		<p>油、チーズ、チョコレートなどの食材がヒーターに落ちないように、必ず確認する。 ヒーターの破損や発煙・発火して火災の原因になることがあります。</p>
	<p>ピン・缶詰などを直接加熱しない。 破裂や赤熱してけがややけどの原因になります。</p>		<p>調理くずが残らないよう、こまめにお手入れする。 火災の原因になることがあります。</p>
	<p>くず受けトレーを取り付けずに使用しない。 設置した台に高い熱をかけることがあり、火災や事故の原因となります。</p>		<p>調理温度に合った耐熱容器を使用する。 庫内に容器を入れるときは容器の耐熱温度を確認し、十分熱に耐えられる容器を使用してください。</p>
	<p>バターやジャムなどを塗ったパンを焼かない。 発火して火災の原因になることがあります。</p>		<p>調理中に水タンクに水を継ぎ足して入れたりしない。 やけどの原因になります。</p>
<p>生の魚や肉を受け皿なしで直接加熱しない。また、揚げものなど油の出るものを受け皿なしで加熱しない。 発火して、火災の原因になることがあります。必ず受け皿を装着して使用してください。</p>	<p>とびらの開閉はゆっくり行なう。 耐熱容器などでの調理時にとびらを急に開けると、調理物が庫内にこぼれ、発火して火災の原因になることがあります。</p>		
<p>本体の上や下に物を置かない。 本体や物が変形・変質したり、火災の原因になります。</p>			
<p>吸気口・排気口をふさがない。 故障や火災の原因になります。</p>			

調理中のご注意

油が多く出る食材を調理するときは、壁や家具などからの距離を長くって使用してください。

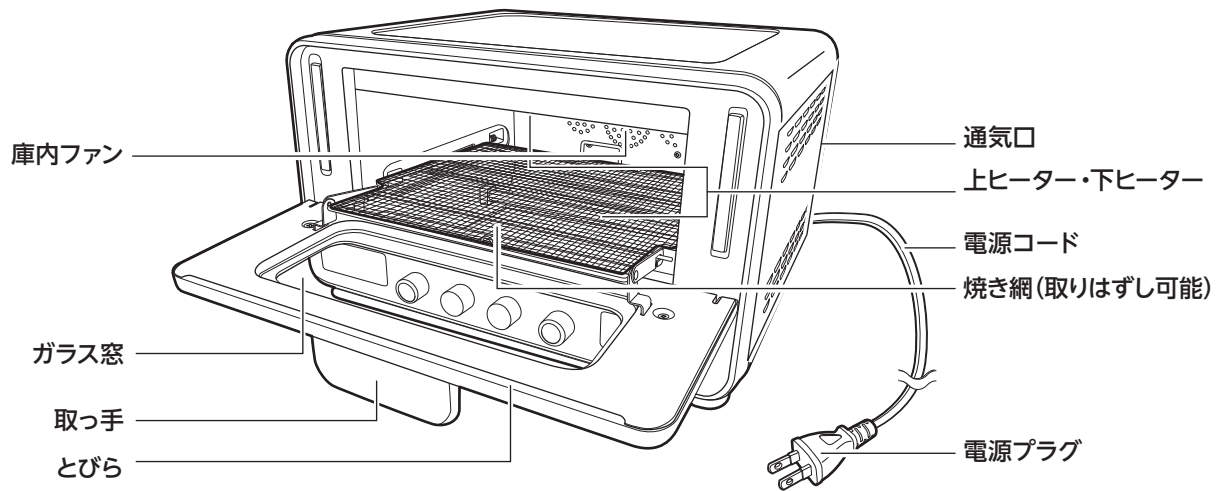
食材の油が蒸発し、白い煙のようなものが出ることもあるため、壁や家具が熱で変形したり、変色したりする原因になります。(『本体は壁や周囲から適当な距離を保ってください』(6ページ)に記載している距離よりもまわりのものから離してください)

焼き網のこびりつきが気になるときは、受け皿をお使いになるか、お手持ちのクッキングシートにサラダ油などを薄く塗ってお使いください。

食材により焼き網にこびりつくことがあります。

各部の名称とはたらき

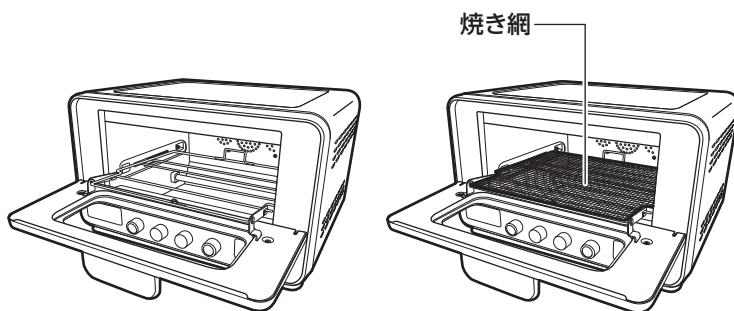
本体



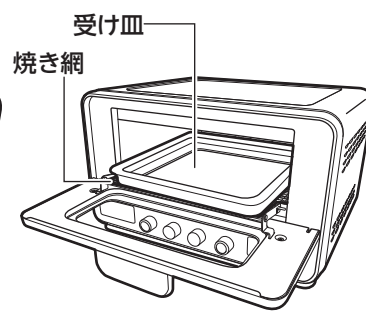
焼き網・受け皿・くず受けトレイの使用方法

<p>警告</p>	<p>• 受け皿やくず受けトレイに油を入れて使わない。(火災の原因になります。)</p>
<p>注意</p>	<p>• 受け皿やくず受けトレイはヒーターの上に直接置かない。(故障の原因になります。)</p> <p>• 受け皿は必ず焼き網の上に置いて使用する。</p>

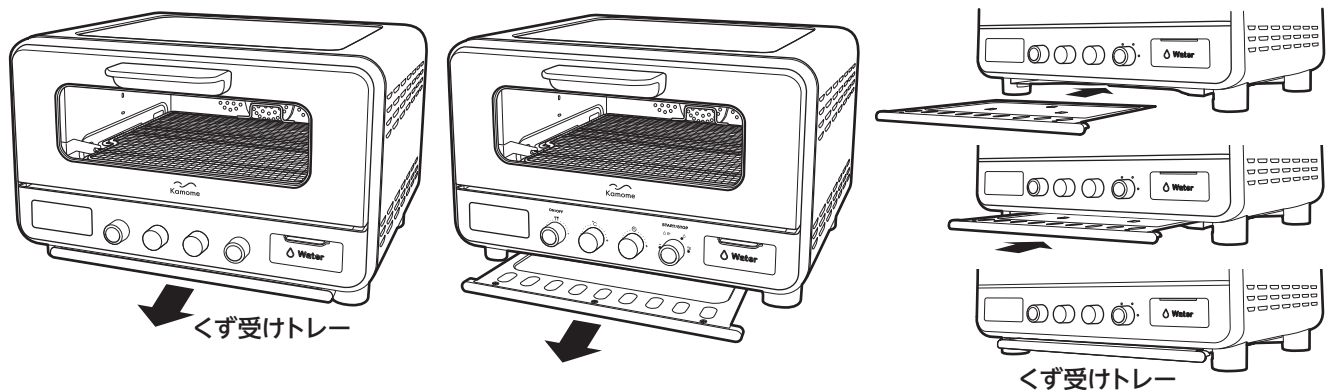
焼き網の取り付け



受け皿の取り付け



くず受けトレイの取りはずし・取り付け

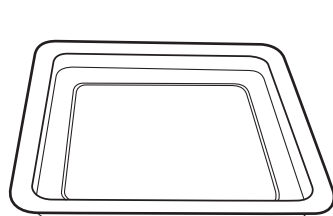


<p>注意</p>	<p>受け皿やくず受けトレイは、汚れたら必ずお手入れしてから使用する。 (「お手入れと保存」(12ページ) 参照)</p>
------------------	--

受け皿と焼き網、くず受けトレイ

警告 受け皿やくず受けトレイに油を入れて使わない(火災の原因になります)。

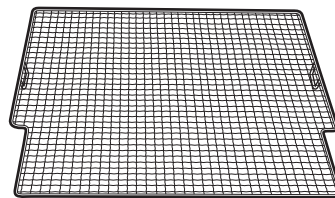
注意 受け皿は必ず焼き網の上に置いて使用する。



受け皿

ケーキや手作りパンなどの調理にお使いください

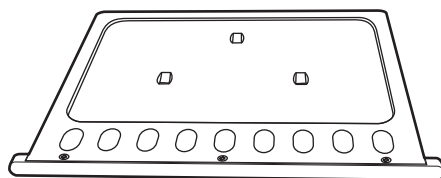
- ケーキや手作りパンなどの材料を受け皿の上のせて使います。
- アルミホイルを敷くと汚れにくくなります。
- 焼き網の上のせて使います。



焼き網

基本的にお手入れのとき以外はいつでも取り付けておいてください

- 食パン(トースト)は、焼き網の上のせて使います。



くず受けトレイ

- 必ず取り付けてお使いください。

安全装置について

- 温度が上昇しすぎると、過熱防止のため温度調節機能が働き、自動的に加熱を停止することがあります。温度が下がると加熱を開始します。(ヒーターが消えていても、故障ではありません。)

本体・操作パネル

電源ボタン:

ボタンを押して電源の入/切をします。

メニューつまみ:

つまみを回してメニューの選択ができます。

マニュアル調理時の調理

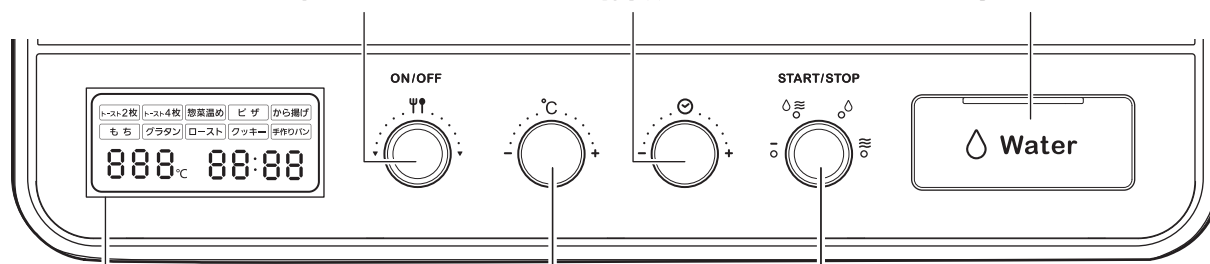
時間を設定します。

スチーム調理用の水を入れます。

電源ボタン/メニューつまみ

時間設定つまみ

水タンク



表示ディスプレイ

メニューと、設定温度・時間を表示します。

調理開始前:

《オート》設定したメニューが点灯し、設定温度・時間を表示します(時間・温度は変更不可)。

《マニュアル》時間・温度を表示します。

調理中:

設定したメニュー・残り時間と設定温度を表示します。

調理終了後:

「End」を表示します。

温度設定つまみ

マニュアル調理時の調理温度を設定します。

60°C~230°C(5°Cきざみ)

スタート/ストップボタン/熱風・スチーム切替つまみ

スタート/ストップボタン:

ボタンを押して調理開始/停止をすることができます。

熱風・スチーム切替つまみ:

つまみを回すことでマニュアル・オート調理時の送風の有無とスチームの有無を設定します。

音の設定

- 電源を入れた直後に、電源ボタンを押してディスプレイが表示されてからスタート/ストップボタンを長押し(約2秒)すると、音の設定ができます。
- メニューつまみを回すと、00(Kamomeの鳴き声)→01(電子音)→02(無音)→00...と変化します。その後、メニュー画面に戻ると、音が設定されます。

正しい使いかた

使用前の準備

使用前の準備

初めてご使用になるときや、長時間使用しなかったときは、本体以外（焼き網、受け皿）をよく洗い、十分乾かして「初めて使用するとき」の手順をすませてからご使用ください。

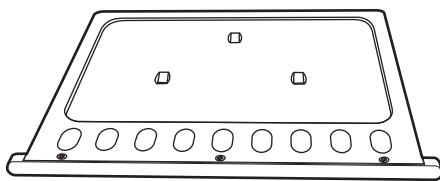
1. 本体を正しく設置する

- ・耐熱性のある、安定した水平な台の上に設置してください。
- ・本体のまわりの通気口をふさがないようにしてください。

2. くず受けトレイを差し込む

くず受けトレイを正しく取り付けてください。

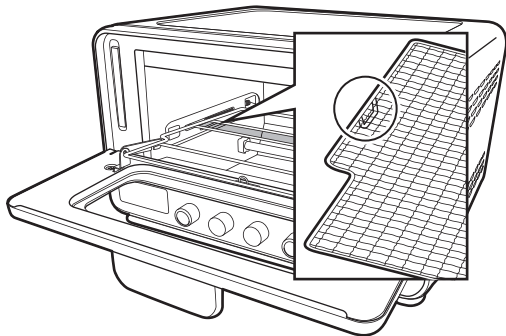
[奥]



[手前]

3. 焼き網を取り付ける

焼き網を取り付けます。下のイラストを参考に、焼き網にある突起部分を下向きにして取り付けてください。



4. 電源プラグをコンセントに差し込む

壁面のコンセントに単独で直接差し込んでください。

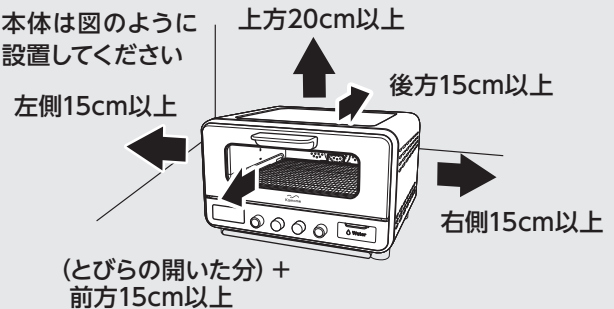


注意

- ・延長コードやタップなどを使用しない。同じコンセントを他の電気機器と一緒に使用しない。異常発熱などをひきおこし、火災ややけど、故障の原因になります。
- ・くず受けトレイ、焼き網は必ず取り付ける。火災ややけど、故障の原因になります。

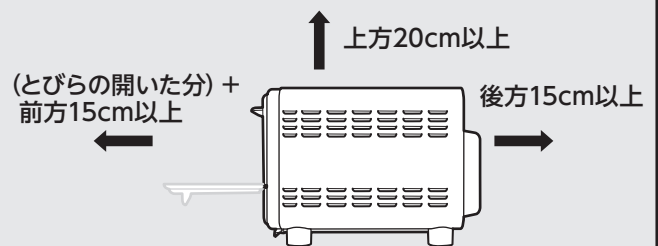
本体は壁や周囲から適当な距離を保ってください
(火災の原因になります)

本体は図のように
設置してください



次のような場所では使用しないでください。

- ・カーテンや壁、家具など、可燃物の近く。
- ・熱に弱い敷物の上。



はじめて使用するとき

本製品をはじめて使うとき、長期間使用しなかったときは、一度十分お手入れをしてから使用する必要があります。

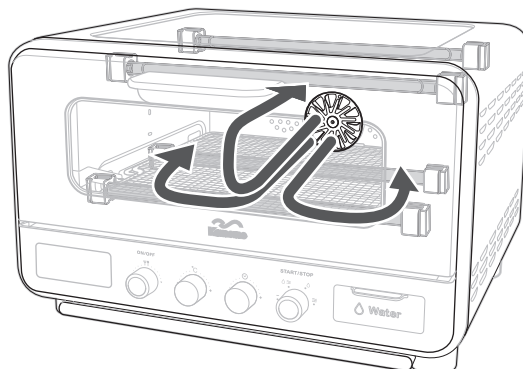
- ・くず受けトレイ、受け皿、焼き網を本体から取りはずし十分に洗う。
「お手入れと保存」(12ページ)参照。食器用洗剤を使用してスポンジなどを使用して十分に洗い流してください。
- ・洗ったものを十分に乾燥させる。
- ・本体にくず受けトレイ、受け皿、焼き網を取り付ける。
- ・正しい使いかた(「マニュアル調理をする」→10ページ)を読んで、230°C、熱風モードで約20分ほど「から焼き」をする。本体・付属品にあらかじめ塗ってある油などが蒸発するときにニオイや煙を発生させることがあります。
※「から焼き」するときには、十分に換気をするようにしてください。

熱風モードについて

従来のオープン機能に加えて、庫内にファンから熱風を対流させることにより、均一な加熱を実現します。

マニュアル調理されるときも、熱風モードを使用することで、素材の表面を焼き上げ、さらにスチームモードを使用することで「表面はパリッと、中身はジューシーに」することができます。

《熱風の流れるイメージ》



本機の庫内ファンは奥の中央にあります

水タンクの準備

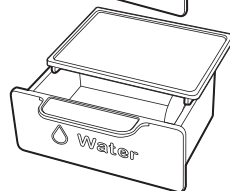
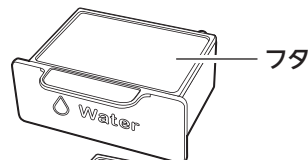
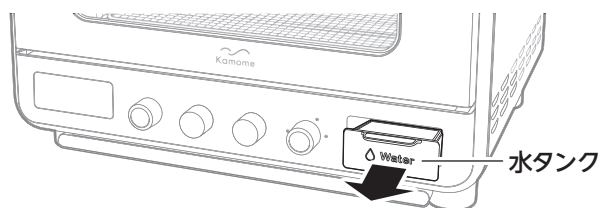
調理前にスチーム調理用の水タンクに水を入れておきます。

1. 水タンクを引き出し、フタをはずして水を入れ、フタをして元通りに本体に戻す

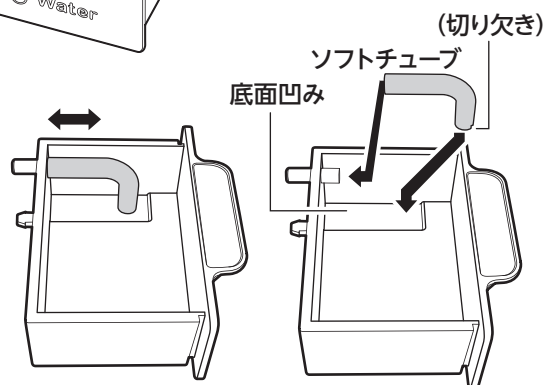
水は最大MAX線まで入れます。

内部のソフトチューブが下向きになっていることを確認してください。

入れる水は水道水を使用してください。調理に時間がかかると、衛生状態に問題が発生するため、塩素入りの水道水が適しています。市販のミネラルウォーターなどは傷みやすく、使用をおすすめしません。



《MAX線まで水を入れた例》



⚠️注意

- MAX線より多くの水を入れない。
- 水を入れるのに少なすぎないようにする。水が供給されず、スチーム調理ができないことがあるため、MAX線程度に入れておくことをおすすめします。
- 水道水以外のものを水タンクに入れない。故障の原因になります。
- 水を入れてから本体を移動させない。故障の原因になります。

2. 調理後、水タンクを引き出し、フタをはずして水を捨ててお手入れし、乾燥させたくえで本体に取り付けておく

水タンクを十分に洗い、乾燥させてください。

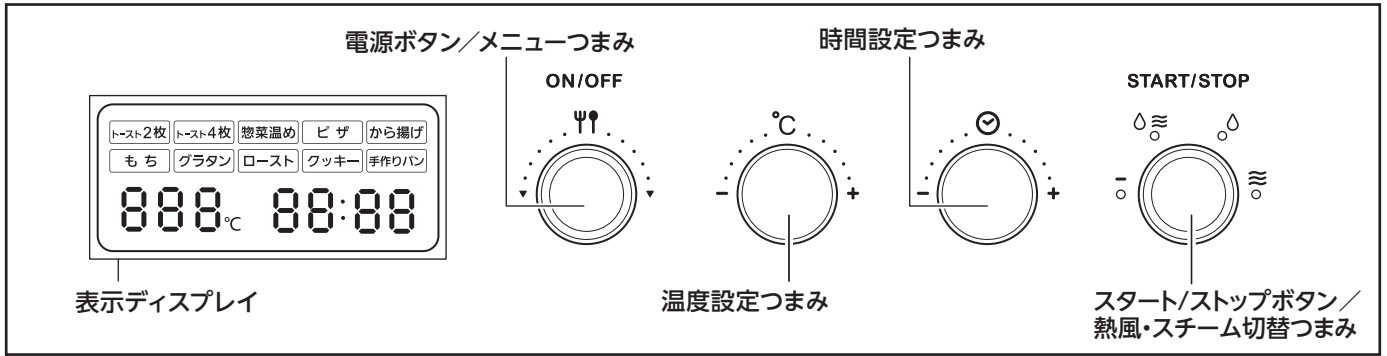
下向きのソフトチューブをはずして洗ってください。乾燥させたあと、元通りに取り付けてください。

⚠️注意

- 調理後、必ず残った水を捨てて乾燥させる。衛生上そのままにしておかず、水タンクを洗い、十分乾燥させてから取り付けてください。
- ソフトチューブを洗淨したら、ソフトチューブの先が底面凹みに当るように戻す。ソフトチューブの先から水タンクの水を吸うため、ソフトチューブの先が底に近いところになると、水タンクの水が効率よく供給されません。

※ソフトチューブを取り付けるときは、切り欠き部を下（底面）側にしてください。反対に取り付けてしまうと、正しく給水されず、スチームが正しく出なくなります。

正しい使いかた (つづき)



準備

1. 焼き網は必ず使用し、調理物に合わせて受け皿を使用する

油が落ちる調理のときは、焼き網の上に受け皿を置いて焼きます(右表の「使用」参照)。



- 注意**
- 揚げものは必ず受け皿を使用する。
 - 生の魚や肉および汁気や油が出たり飛んだりする調理物は、必ず受け皿を使用する。

2. 調理物を目安量程度、焼き網の上、または受け皿の上にならべる

均等に、中心に合わせてならべてください。

オート調理のときは右表の目安量程度を想定して設定されていますので、合わせるようにしてください。

- 調理物は庫内の端にギリギリに置かず数センチ離し、できるだけ均等に、配置するようにします。
- 調理物が目安量より極端に多かったり、少なかったりするときは、手で調整してください。

例：トーストのならべかた

- 調理物は焼き網の中央に均等に置いてください。(片寄ると部分的に焼目が薄くなる場合があります。)
- 4枚焼きの時のパンの標準サイズは120×110mmです。それ以上のパンは入らない場合があります。そのときは、数を減らして焼いてください。



- 注意**
- 焼き網や受け皿の上以外のところに調理物を入れない。火事や事故、故障の原因になります。

オート調理メニュー一覧

メニュー	使用	目安量*	熱風	スチーム	温度	時間
トースト2枚	☒	1・2枚	☑	☐	230℃	4:00
トースト4枚	☒	3・4枚	☑	☐	230℃	5:00
惣菜温め	☒☐	約350g	☑	☑	200℃	8:00
ピザ	☒	1枚(φ240mm以内)	☑	☐	230℃	8:00
から揚げ	☒☐	約350g	☑	☑	230℃	10:00
もち	☒	6切れ	☑	☐	230℃	7:30
グラタン	☒	1・2皿	☑	☐	200℃	20:00
ロースト	☒☐	約300g	☑	☐	230℃	10:00
クッキー	☒☐	12枚	☑	☐	180℃	10:00
手作りパン	☒	4個	☑	☐	160℃	20:00

☒: 焼き網 ☐: 受け皿 熱風☑ スチーム☐

油の出やすいメニューでは受け皿にはアルミホイルを敷いてから調理物をのせてください。

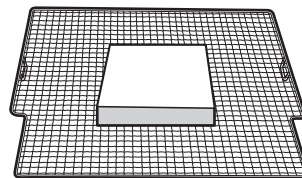
*一度の調理量の目安。

※調理量はあくまで目安です。食材により焼きムラが出ることもあります。

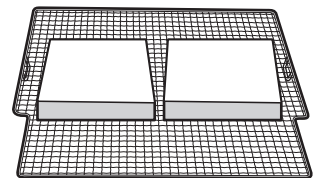
※運転開始初回は、本体の熱の関係により2回目以降より焼き色が薄い場合があります。

〈トースト 6枚切〉

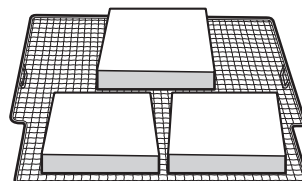
1枚焼きの場合



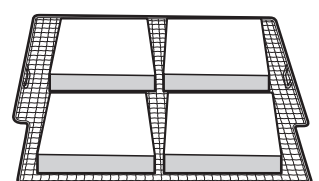
2枚焼きの場合



3枚焼きの場合



4枚焼きの場合



※食パンを焼くと、調理中、ガラス窓やとびらに水滴が付くことがあります。

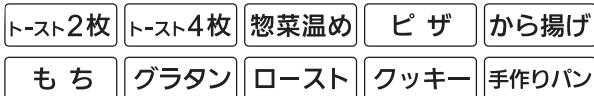
オート調理をする

オート調理操作

メニューごとに温度や時間、スチーム・熱風運転が設定されているため、想定されている正しい量を入れれば、メニューの設定のみでオート調理をすることができます。(熱風とスチームの設定はお好みで必要です。)

1. 電源ボタンを押して電源を入れ、メニューつまみを回してメニューを選択する

ディスプレイ部を見て、メニュー選択してください。設定されている温度・時間が一緒に表示されます。



2. 熱風・スチーム切替つまみを回して熱風・スチームを選択する

熱風・スチーム切替つまみを回すと、周りにある熱風・スチーム切替ランプが点灯し、熱風・スチームの入/切を設定することができます。

3. スタート/ストップボタンを押して調理開始をする

残り調理時間のカウントダウンが始まります。
※調理開始させずにおくと、約3分後に設定などがリセットされます。



- ・調理中は本体から離れない。
- ・調理中、または調理後しばらくの時間は、本体の取っ手・操作つまみ以外には触れない。やけどの原因になることがあります。

4. 表示ディスプレイに「End」と表示されて調理終了する

※「End」表示は、約5分後にリセットされます。

5. 調理物を取り出す

調理が終わったら、調理物を取り出します。

- ・お手持ちのミトンなどを使って、やけどに注意して受け皿を取り出してください。
- ・受け皿を使用しない場合、調理物の上の油や液状化したものなどが、ヒーターに直接落下しないように注意してください。

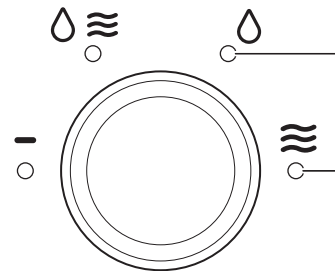


- ・熱くなったとびらや、ガラス窓、焼き網などに注意する。やけどの原因となります。
- ・とびらをひらくときには十分注意する。とびらをひらくときに湯気などが出てくることがあり危険です。

再度調理を繰り返す・続けるときは、本体が冷えてから調理物を入れるなどのことを行なってください。

熱風・スチーム切替ランプ

START/STOP



スタート/ストップボタン/熱風・スチーム切替つまみ

水タンクの水がなくなったときの対処方法

調理中、スチーム設定された調理で水がなくなったことを検知すると「ピーピーピー」とアラームが鳴り、スチーム切替ランプが点滅します。

- ・スタート/ストップボタンを押すと、スチーム切替ランプが点灯します。再度スタート/ストップボタンを押して調理を停止させます。
- ・水タンクに水を入れて、スタート/ストップボタンを押して、表示ディスプレイが点滅から点灯に変われば、スチームが稼働します。

ヒーターの通電について

- ・調理中、庫内の温度は温度調節機能により、自動的にヒーターが入・切をすることがあります。ヒーターが消えているように見えても問題ありません。
- ・温度調節機能が働くときに音がすることがありますが、故障ではありません。

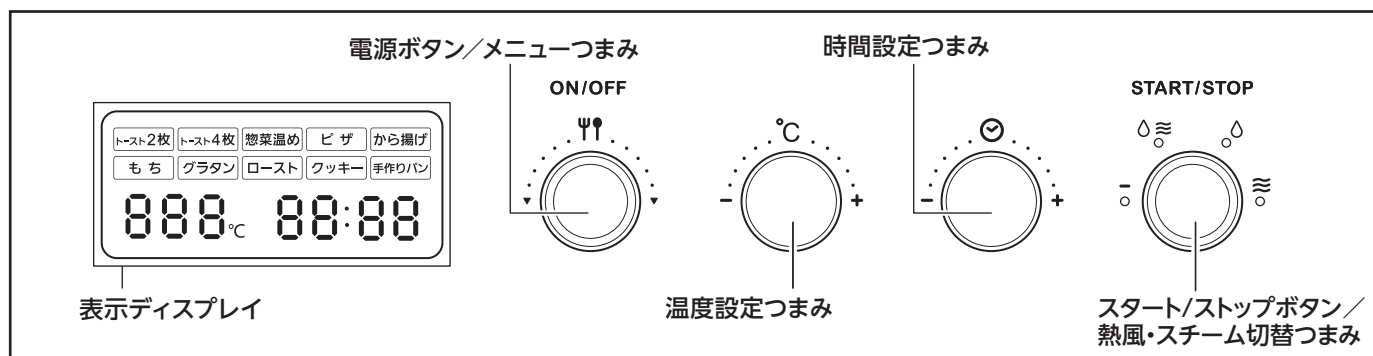
6. 電源ボタンを長押しして表示ディスプレイが消灯したのを確認し、電源プラグをコンセントから抜く

水タンクの水も捨ててください。



- ・使用後は必ず電源プラグを抜く。接続したままにすると通電状態が続き、火災や故障の原因になります。

正しい使いかた (つづき)



マニュアル調理をする

マニュアル調理操作

オートからマニュアルに戻るときは「電源ボタン」を押してキャンセルできます。

調理物を入れ、調理物にあった調理温度と時間などの設定をして調理をします。

1. 電源ボタンを押して電源を入れ、温度設定つまみを回して調理温度を設定する

温度設定つまみを回すことで調理温度を設定することができます。

・最低60°C～最高230°C(5°Cきざみ)で温度を設定することができます。(初期設定は60°C)

2. 調理時間を設定する

時間設定つまみを回すと、調理時間を設定することができます。

・最低1分、最高60分まで設定することができます。

(初期設定は1分)

・1分～5分までは10秒きざみ、5～15分までは30秒きざみ、15～60分までは1分きざみで設定することができます。

3. 熱風・スチーム切替つまみを回して熱風・スチームを選択する

熱風・スチーム切替つまみを回すと、周りにある熱風・スチーム切替ランプが点灯し、熱風・スチームの入/切を設定することができます。

初期設定はスチーム/熱風共に「-」に設定されています。

4. スタート/ストップボタンを押して調理を開始する

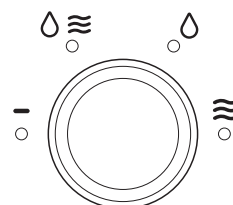
残り調理時間のカウントダウンが始まります。



- ・調理中は本体から離れない。
- ・調理中、または調理後しばらくの時間は、本体の取っ手・操作つまみ以外には触れない。やけどの原因になることがあります。

5. 表示ディスプレイに「End」と表示されて調理終了する

START/STOP



熱風・スチーム切替つまみの設定

切替ランプ	≡熱風	△スチーム	適した料理・使用方法
-	×	×	スチーム切・熱風切 上下のヒーターからの直接的な焼き目を入れるときなど
△≡	○	○	スチーム入・熱風入でジューシーな料理になります 水分が加わるためより早く調理ができます
△	×	○	スチーム入・熱風切でスチームによる柔らかめの調理ができます
≡	○	×	スチーム切・熱風入で外側をパリッとさせる油料理、焼き菓子など 熱風が対流するので焼きムラが少なく、複数の調理も一緒にできます

ヒーターの通電について

- ・調理中、庫内の温度は温度調節機能により、自動的にヒーターが入・切をすることがあります。ヒーターが消えているように見えても問題ありません。
- ・温度調節機能が働くときに音がすることがありますが、故障ではありません。

水タンクの水がなくなったときの対処方法

- 調理中、スチーム設定された調理で水がなくなったことを検知すると「ピーピー」とアラームが鳴り、スチーム切替ランプが点滅します。
- ・スタート/ストップボタンを押すと、スチーム切替ランプが点灯します。再度スタート/ストップボタンを押して調理を停止させます。
- ・水タンクに水を入れて、スタート/ストップボタンを押して、表示ディスプレイが点滅から点灯に変われば、スチームが稼働します。

6. 調理物を取り出す

調理が終わったら、調理物を取り出します。

- お手持ちのミトンなどを使って、やけどに注意して受け皿を取り出してください。
- 受け皿を使用しない場合、調理物の上の油や液化化したものなどが、ヒーターに直接落下しないように注意してください。



注意

- 熱くなったとびらや、ガラス窓、焼き網などに注意する。
やけどの原因になります。
- とびらをひらくときには十分注意する。
とびらをひらくときに湯気などが出てくること
があり危険です。

7. 電源ボタンを長押しして表示ディスプレイが消灯したことを確認し、電源プラグをコンセントから抜く



警告

使用後は必ず電源プラグを抜く。
接続したままにすると通電状態が続き、火災や故障の原因になります。

• 調理を一時停止させるとき／調理中に時間設定を変更するとき

スタート/ストップボタンを押すと表示ディスプレイの表示が点滅になり、一時停止状態になります。
一時停止中に設定を変更したいときは、手順2～手順6の操作手順どおりに設定できます。

再度スタート/ストップボタンを押すと調理再開します。

→ 一時停止状態でとびらを開けたりすると、進行具合によっては、仕上がりに影響が出ます。

• 調理を途中で終わるとき

ガラス窓から調理具合を確認して、途中で調理を終了させるときは、スタート/ストップボタンを押して、調理が止まったことを確認してから、電源ボタンを長押ししてください。

お手入れと保存



本体を水につけたり、水をかけたりしない。ショート・感電の恐れがあります。



お手入れの際は、本体が冷めていることを確認し、必ず電源プラグをコンセントから抜く。
感電・けが・やけど・火災の原因になります。

お願い

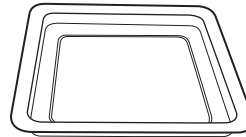
- ・住宅用洗剤やシンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉などは絶対に使用しないでください。
- ・化学ぞうきんを使用するときは、その注意書きにしたがってください。
- ・本体は水をかけて洗わないでください。(感電・故障の原因になります。)

本体のお手入れ

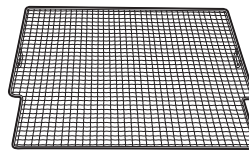
- ・製品の外側・庫内・ガラス窓・くず受けトレイ・受け皿・焼き網・水タンクを清浄するときは、
 - ①食器用中性洗剤(柑橘系を除く)を入れた水またはぬるま湯に浸してかたくしぼった柔らかい布でふきとります。
 - ②水またはぬるま湯に浸してかたくしぼった柔らかい布でふきとります。
 - ③さらに乾いた布でやさしくからぶきをしてください。
- ・庫内上部を清掃するときは、くず受けトレイを取り付けたまま清掃してください。
- ・ガラス窓を清浄するときは、キズつかないように強い衝撃を与えないでください。
- ・くず受けトレイ・受け皿を清浄するときは、
 - ①たわしや金属性のへらなどを使わないでください。キズがつく恐れがあります。
 - ②受け皿が熱いときは、水で急激に冷やさないでください。変形する恐れがあります。
 - ③くず受けトレイは、お手入れをしたあと、必ず庫内底部に差し込んでください。
- ・水タンクのソフトチューブはとりはずすことができます(→7ページ)



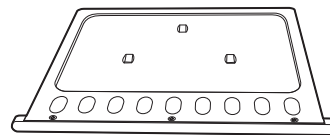
乾いた布



受け皿



焼き網



くず受けトレイ

水タンク・スチーム水経路のクエン酸洗浄

水道水を使用続けると、含まれているカルキが経路に白色の固形ができることがあり、調理をするにあたって問題となることがあります。

1~2か月に一度、クエン酸によるスチーム経路のクエン酸洗浄を行なってください。

準備:クエン酸

水200mlに対して約5gを十分に溶かしておきます

洗浄:水タンクのMAXまでクエン酸を溶かした水を入れ、マニュアル調理で60°C(最低温度)、15分間、△スチームのみ入でスタート/ストップボタンを押します。

終了したら、水タンクを洗い、水道水をMAXまで入れ、とびらを開けたまま、マニュアル調理で120°C、10分間、△スチームのみ入でスタート/ストップボタンを押します。

※とびらを開いているため、やけどに注意してください。

後半の水道水を入れるのは、洗浄に使ったクエン酸を流すためのものです。クエン酸は体に入れても問題ないものですので、その後の調理したときの味などに影響ない程度に時間を調節してください。

とびらのはずしかた (庫内清掃)

庫内を清掃するためにとびらを取りはずすことができます。

とびらの取りはずしは、

- 十分本体が冷めてから行なってください。
- 清掃後、必ず元通りに取り付けてください。
- 元に戻せない・途中になってしまった場合は、ドウシシャお客様相談室に相談してください。

《左右の金具の取りはずし》

1. 焼き網をはずし、本体の網の受けとびらをつないでいる金具をはずす

右図のように、網の下を引き出し①、左右のとびら部分に付いている金具を起こすようにして取りはずしてください②。

2. 片方の金具がはずれたら、もう片方も取りはずす

同様に反対側の金具も取りはずしてください。金具など曲げてしまわないようにご注意ください。

- 左右の金具を取りはずしただけでも、庫内に手を入れることができるので、十分清掃ができます。その場合は、ヒーターなど触れないようにして、清掃をしてください。

《とびらの取りはずし》

3. 左右両方の金具がはずれたら、とびらをはずす

とびら内側中央にある、取りはずしつまみで、とびらを固定しているとびらの取付けピンを左右に動かすことができます。

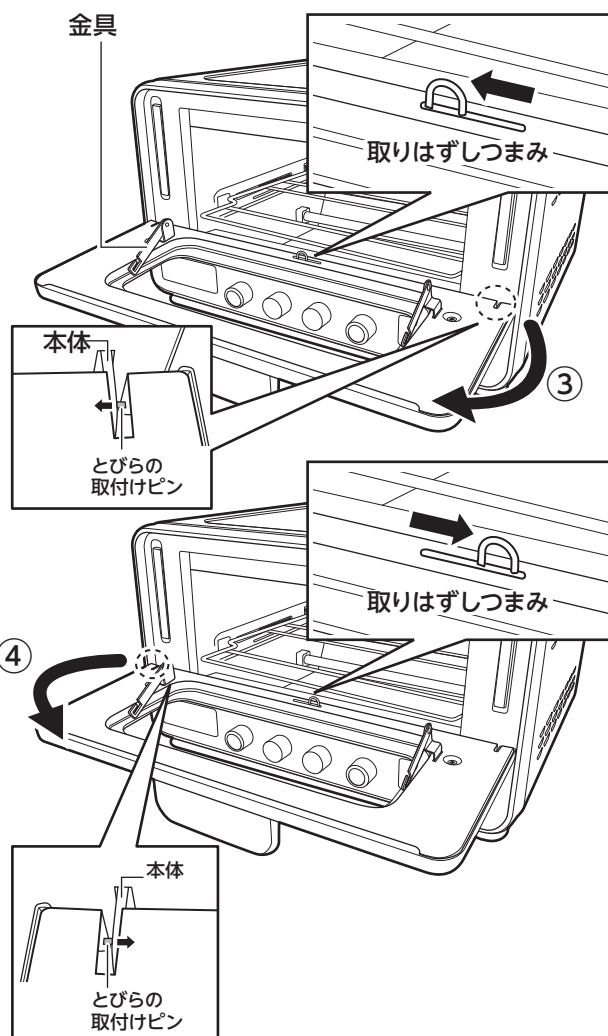
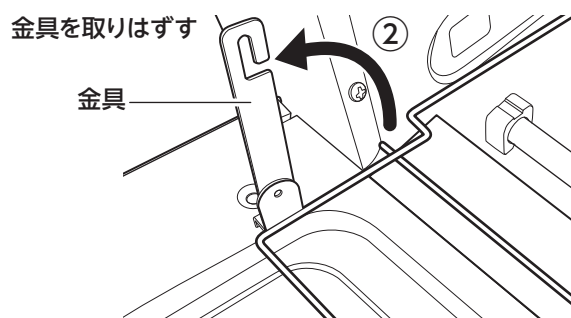
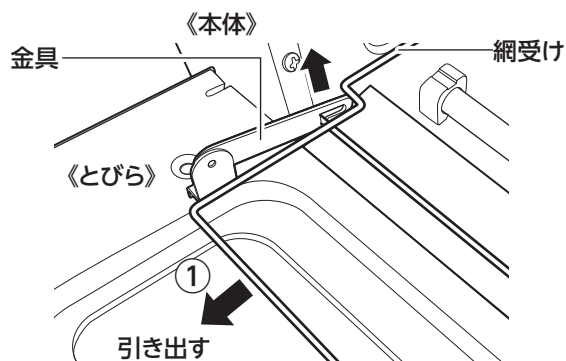
取りはずしつまみを動かし本体からとびらの取付けピンをはずします③。

同じように取りはずしつまみを反対方向に動かし、本体からとびらの取付けピンをはずします④。

⚠注意

とびらの落下や部品の折り曲げに気を付ける。

- 落下によりとびらにあるガラスの破損することがあり大変危険です。
- 各箇所を折り曲げてしまうと、簡単に取り付けられなくなってしまいますので、無理に取り外したり、片方だけはずしてそのままの状態にしないでください。



お手入れと保存 (つづき)

4. 本体庫内・とびらをお手入れをして十分乾燥させる

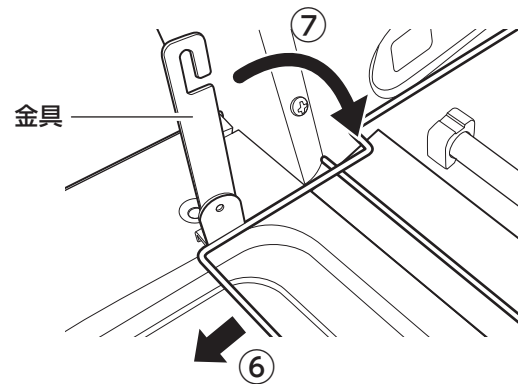
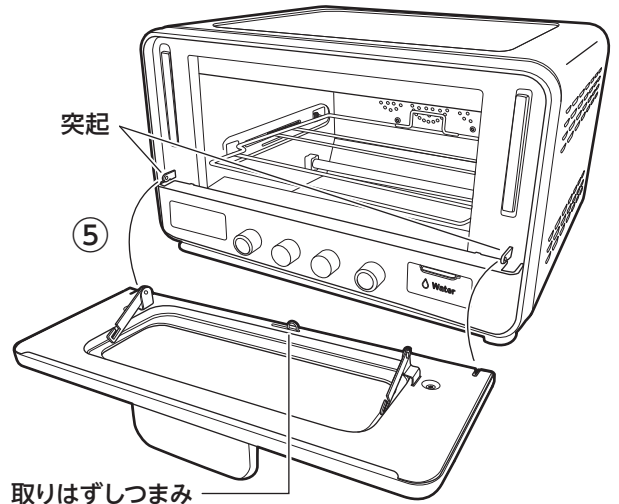
- ・「本体のお手入れ」庫内・ガラス窓(12ページ参照)。
- ・ヒーターに触れないようにして、清掃をしてください。
- ・取りはずしたとびらは、絶対に水に浸けないでください(故障の原因になります)。

《とびらの取り付け》

5. 取りはずしの逆順でとびらを取り付ける

本体側の2つの突起に、とびらの内側の切り込みを組み合わせ、取りはずしつまみを左右に動かし、片方ずつすき間をあけて、とびらを取り付けてください⑤。
※とびらを取り付けたあとは、取りはずしつまみを中央の位置にしておいてください。

とびらを取り付けたら、網の下を引き出し⑥、左右の金具を元通り取り付けてください⑦。



保存のしかた

- ・お手入れのあと、よく乾燥させてください。
- ・長期間使用しないときは、水を抜き、十分お手入れをして乾燥させたあと、ホコリが付かないようにポリ袋などをかぶせ、湿気のない涼しい場所に保存してください。

消耗品について

水タンクの別売

水タンク内のソフトチューブ寿命時の交換用を別売しています。

ドウシシャのパーツ購入はドウシシャマルシェのご利用が便利です。

ドウシシャのパーツ購入は **ドウシシャマルシェ** 
DOSHISHA Marché
ONLINE STORE 公式オンラインストアで
<https://www.doshisha-marche.jp/> 

ドウシシャマルシェをご利用できない場合は、お買い上げの販売店またはドウシシャお客様相談室(➡裏表紙)へお問い合わせください。

エラーコード表

センサーに異常を検知した時は、警告音が5回鳴り、表示ディスプレイが点滅して調理が中止され、エラーコードが表示されます。

表示	エラーの種類	
E1	温度センサー異常	部品故障
E2	スチームセンサー異常	部品故障
E3	温度センサー異常	

エラーが表示されたときは、電源を切り、本体を十分冷ましてから再確認してください。何度もエラーコードが表示されるようでしたら、ドウシシャお客様相談室(➡裏表紙)へお問い合わせください。

修理・サービスを依頼する前に



警告 修理技術者以外の方は分解したり修理をしない。

「故障かな?」と思ったときには次の点をお調べください。

症状	主な原因	処置
一般		
温まらない	・電源プラグが差し込まれていない	電源プラグをしっかり差し込む
	・調理が開始していない	スタート/ストップボタンを押してください
ヒーターが消えたりついたりする	・温度調節機能が働いている	故障ではありません
調理時間が長くなる	・内部が油で汚れている(汚れで温度調節機能が正しく動作しなくなるため)	内部をお手入れする
	・連続して使用している (内部が高温の場合、温度調節でヒーターのON/OFFが多くなるケースがあります)	問題ありません 時間をあけて使用する
焼きムラがひどい	・焼き網やくず受けトレーが汚れている	焼き網やくず受けトレーの汚れを落としてください
	・食材の置く位置がズれている	食材を正しい位置に置いてください
	・熱風モードを使用していない	熱風モードを使用する
庫内が変色した	・ご使用とともに変色することがあります	熱によるもので、ご使用に問題はございません
熱風・スチーム切替ランプが点滅する	・水タンクの水がない	水タンクに水を入れる
調理開始・終了などの音がしない・音がうるさい・音が変わった	・音の設定が変化した	音の設定をしなおしてください(「音の設定」→5ページ)
「Err (エラー)」表示が出る	・エラーコード表(14ページ)参照	ドウシシャお客様相談室に相談し、修理する
オート調理		
表裏の焼き色がかなり違う	・熱風モードを使用していない	熱風モードを使用すると均一に熱がかかるようになります
	・くず受けトレーや庫内が汚れている	くず受けトレーや庫内の汚れを落としてください
ガラスがくもる、水滴が付く	・トーストの水分が付くことがある	問題ありません
オート調理で異常に焼き色が「うすい」「こい」調理になった	・焼き網やくず受けトレーや庫内が汚れている	焼き網やくず受けトレーや庫内の汚れを落としてください
	・連続使用されると庫内温度が上がったり、とても「濃い」調理になることがあります	扉を開けて庫内を十分冷ましてからマニュアル調理でお好みの焼き色に調理してください
マニュアル調理		
焼き色が真っ黒になった	・設定した温度が高すぎる	もっと低い温度に設定する
	・設定した時間が長すぎる	もっと短い時間に設定する
	・ヒーターに近い	アルミホイルをかぶせて調理する 熱風モードを使用する
メニュー設定からマニュアル調理ができない	・オート調理設定になっている	一度電源を切ってから調理温度設定・調理時間設定をする

長年ご使用のオーブンはよく点検を

このような症状はありませんか?

- ・電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- ・電源コードを動かすと、通電したり、しなかったりする。
- ・こげ臭い匂いがする。
- ・その他の異常・故障がある。



このような症状のときは、事故防止のため、すぐに電源を切り、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店またはドウシシャお客様相談室に点検をご相談ください。

故障・修理についてのご相談に関しては…

ドウシシャお客様相談室

☎ 0120-104-481

【受付時間】 9:00～17:00 (祝日以外の月～金曜日)

ドウシシャ福井家電カスタマーセンター 〒915-0801 福井県越前市家久町41-1

※ 商品名、品番をご確認のうえ、お電話をいただきますようお願いいたします。

※ お電話をいただいたときにお話いただく情報は、お客様へのアフターサービスにおいて利用させていただきますので、ご了承ください。


商品に関する Q&A

お客様サポートセンター

<http://www.doshisha.co.jp/support/faq/appliance.html>



ドウシシャのパーツ購入は

ドウシシャマルシェ 

DOSHISHA Marché
ONLINE STORE 公式オンラインストアで

<https://www.doshisha-marche.jp/>



こちらのQRコードを読み込んでください