

1

製品の特徴

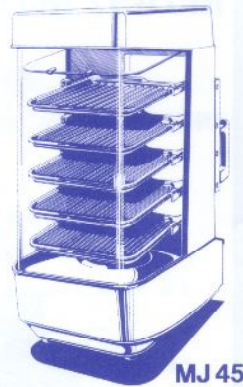
1-1 製品の特徴

『スチームマスター®』シリーズは、従来のまんじゅう蒸し器よりも、『よく売れて』、『操作が簡単で』、『お手入れのしやすい』です。

「スチームマスター」は、登録商標です。

① 前面のガラスに支柱がなく、まんじゅうがよく見えます。

曲面二重ガラスを採用し、ガラスのお手入れも簡単にできます。お客様の目にとまる曲線を生かしたデザインです（意匠登録済）



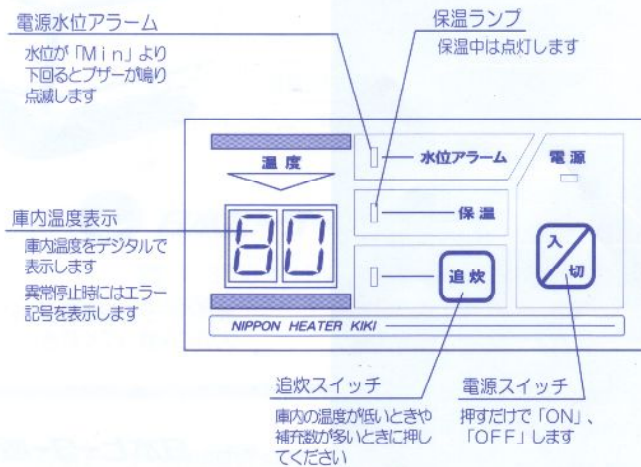
MJ45



MJ60

② 庫内温度をマイコン制御、デジタルで見やすい温度表示。異常停止時もエラー表示とブザー音でお知らせします。

※ 異常停止時の解除方法は、22ページに詳しい説明があります。



4

使用方法

4-1 使用前の準備

まず、下記の手順で、庫内の温度を「50℃」以上にし、まんじゅうを蒸します。

1. 取手を引き、ドアを開けます。

全段のトレイを引き抜き、ふきんでふきます。



● トレイをふきんで拭きます

2. 給水口の「Max」ラインまで水を入れます。



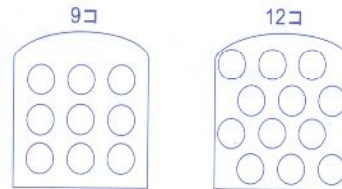
● 「Max」まで給水します。

3. 電源プラグをコンセントに差し込み、電源ブレーカーを「ON」、電源を「入」にします。



● 電源プラグをコンセントに差し込み、電源を「入」にします。

4. 庫内温度表示の数値が「50℃」以上になったら、ドアを少し開け蒸気を逃がしてから、トレイをトングで引き出します。



● トレイにまんじゅうをのせます。

6. 追炊スイッチを押します。

庫内が所定の温度に達すると自動的に保温ランプが点灯します。



● 追炊ボタンを押します。

実施のときの注意事項

	<ul style="list-style-type: none"> ● 必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。また、ぬれた手で抜き差しをしないでください。 ⇒ 感電やけがをすることがあります。 		<ul style="list-style-type: none"> ● まんじゅうは指定されたものを使用し、食品衛生法に従い、日常の管理をしてください。 ⇒ 事故発生の原因になる恐れがあります。
	<ul style="list-style-type: none"> ● 加熱中は、庫内に手や顔を入れないでください。 ⇒ やけどをすることがあります。 		<ul style="list-style-type: none"> ● 延長ケーブルや、タコ足配線、他の器具との分岐コンセントは使用しないでください。 ⇒ 異常加熱し火災が発生する恐れがあります。