

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2014-23801

(P2014-23801A)

(43) 公開日 平成26年2月6日(2014.2.6)

(51) Int.Cl.
A 4 7 J 37/06 (2006.01)F 1
A 4 7 J 37/06 3 7 1テーマコード (参考)
4 B 0 4 0

審査請求 未請求 請求項の数 1 O L (全 18 頁)

(21) 出願番号 特願2012-167898 (P2012-167898)
(22) 出願日 平成24年7月30日 (2012.7.30)(71) 出願人 399048917
日立アプライアンス株式会社
東京都港区海岸一丁目1番1号
(74) 代理人 100100310
弁理士 井上 学
(74) 代理人 100098660
弁理士 戸田 裕二
(74) 代理人 100091720
弁理士 岩崎 重美
(72) 発明者 齋藤 倫子
茨城県日立市東多賀町一丁目1番1号
日立アプライアンス
株式会社内

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 加熱調理器

(57) 【要約】

【課題】 使用者の好みの火力調整が可能となり、より多くの調理を行うことができる。

【解決手段】 上・下ヒータ27と、焼き網33と、上強め加熱と上下加熱と下強め加熱の何れか設定でき、前記各々の加熱において仕上がりの調整が可能な調整手段58を設けた操作部5と、操作部5で設定に従って上・下ヒータ27を交互に通電して制御する制御部45とを備え、制御部45は、前記上強め加熱で加熱する時には、前記上下加熱や前記下強め加熱に比べ、調整手段58による調整の範囲内でも、下ヒータ27bに通電する電力は常に一定の電力で制御し、上ヒータ27aに通電する電力は常に大きな電力で制御し、前記下強め加熱で加熱する時には、前記上強め加熱や前記上下加熱に比べ、調整手段58による調整の範囲内でも、上ヒータ27aに通電する電力は常に一定の電力で制御し、下ヒータ27bに通電する電力は常に大きな電力で制御するものである。

【選択図】 図10

【図10】

(W)

仕上がり 加熱パターン		強	中	弱
上強め	上ヒータ	860	800	700
	下ヒータ	240	240	240
上下加熱	上ヒータ	450	400	300
	下ヒータ	660	500	300
下強め	上ヒータ	240	240	240
	下ヒータ	840	800	700

【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

加熱調理器の本体内に配置された調理庫と、
該調理庫の上下に設けられ被加熱物を加熱する上・下ヒータと、
該上・下ヒータの間に配置され前記被加熱物を載せる焼き網と、
前記被加熱物の加熱方法として上強め加熱と上下加熱と下強め加熱の何れかを設定でき、
前記各々の加熱において仕上がりの調整が可能な調整手段を設けた操作部と、
該操作部で設定した加熱方法に従って前記上・下ヒータを交互に通電して制御する制御部を備え、

10

該制御部は、

前記操作部で設定された前記上強め加熱で被加熱物を加熱する時には、前記上下加熱や前記下強め加熱に比べ、前記調整手段により仕上がりの調整のできる範囲内でも、前記下ヒータに通電する電力は常に一定の電力となるように制御し、前記上ヒータに通電する電力は常に大きな電力となるように制御し、

前記下強め加熱で被加熱物を加熱する時には、前記上強め加熱や前記上下加熱に比べ、前記調整手段により仕上がりの調整のできる範囲内でも、前記上ヒータに通電する電力は常に一定の電力となるように制御し、前記下ヒータに通電する電力は常に大きな電力となるように制御することを特徴とする加熱調理器。

【発明の詳細な説明】

20

【技術分野】**【0001】**

本発明は、手動コースを選んで調理する加熱調理器に関するものである。

【背景技術】**【0002】**

従来この種の加熱調理器においては、調理庫内に出し入れ自在に配置された受け皿に焼き網を載置し、該焼き網の上に魚や肉等の被加熱物を載せ、それらを調理庫に収納して調理庫に隣接する操作部で、自動調理または手動調理を選択して該調理庫の上下に設けた上・下ヒータにより加熱し、被加熱物を焼き上げるものである。

【0003】

そこで、特許文献 1 に記載されたものは、上ヒータと下ヒータの一方を単独で選択できるオーブントースターが記載されている。

30

【先行技術文献】**【特許文献】****【0004】**

【特許文献 1】特開 2009 - 287886 号公報

【発明の概要】**【発明が解決しようとする課題】****【0005】**

特許文献 1 に記載されたオーブントースターは、上ヒータと下ヒータを同時に使用するときの消費電力が最大値となり、上ヒータと下ヒータの各々の消費電力は、上下同時に使用するときの概ね半分程度と考えられる。そのため、被加熱物の表面に焦げ目を付けようと上ヒータを単独で使用しても、水分の多い被加熱物によっては焦げ目が付き難い問題がある。また、下ヒータを単独で使用して、容量の大きな被加熱物を下から熱して内部に火を通す場合、なかなか内部まで火が通らない問題がある。

40

【課題を解決するための手段】**【0006】**

本発明は、上記の課題を解決するためになされたものであり、加熱調理器の本体内に配置された調理庫と、該調理庫の上下に設けられ被加熱物を加熱する上・下ヒータと、該上・下ヒータの間に配置され前記被加熱物を載せる焼き網と、前記被加熱物の加熱方法として上強め加熱と上下加熱と下強め加熱の何れかを設定でき、前記各々の加熱において仕上

50

がりの調整が可能な調整手段を設けた操作部と、該操作部で設定した加熱方法に従って前記上・下ヒータを交互に通電して制御する制御部とを備え、該制御部は、前記操作部で設定された前記上強め加熱で被加熱物を加熱する時には、前記上下加熱や前記下強め加熱に比べ、前記調整手段により仕上がりの調整のできる範囲内でも、前記下ヒータに通電する電力は常に一定の電力となるように制御し、前記上ヒータに通電する電力は常に大きな電力となるように制御し、前記下強め加熱で被加熱物を加熱する時には、前記上強め加熱や前記上下加熱に比べ、前記調整手段により仕上がりの調整のできる範囲内でも、前記上ヒータに通電する電力は常に一定の電力となるように制御し、前記下ヒータに通電する電力は常に大きな電力となるように制御するものである。

【発明の効果】

10

【0007】

本発明によれば、被加熱物の表面に焦げ目を付けることが可能になる。また被加熱物を下から熱して内部に火を通すことも可能となる。さらに被加熱物の両面を同時に加熱して被加熱物を裏返すことなく加熱が可能となった。

【0008】

そのため、使用者の好みの火力調整が可能となり、より多くの調理を行うことができる。

【図面の簡単な説明】

【0009】

20

【図1】一実施例の加熱調理器をシステムキッチンに収納した状態の斜視図である。

【図2】図1のA-A断面図である。

【図3】一実施例の加熱調理器の上ヒータの説明図である。

【図4】同下ヒータの説明図である。

【図5】同焼き網の説明図である。

【図6】同操作部の説明図である。

【図7】同操作部の手動コースでグリルの加熱パターン上強めの上ヒータ、下ヒータの通電パターンである。

【図8】同操作部の手動コースでグリルの加熱パターン上下加熱の上ヒータ、下ヒータの通電パターンである。

【図9】同操作部の手動コースでグリルの加熱パターン下強めの上ヒータ、下ヒータの通電パターンである。

30

【図10】同操作部の手動コースでグリルの加熱パターンと、仕上がりの組み合わせによる上ヒータと下ヒータの通電パターンである。

【発明を実施するための形態】

【0010】

以下、本発明の一実施例を図1から図10に従って説明する。なお、本実施例は、システムキッチンに嵌め込むビルトイン型でなく、キッチンに載置する据置型の加熱調理器であっても差し支えない。

【0011】

40

図1において、加熱調理器の本体2は、システムキッチン1の上面から落とし込んで設置され、設置後は本体2の後述するオープン（ロースター）4と操作部5がシステムキッチン1の前面部から操作できるようになっており、操作部5は主にオープン4の電源の入切やメニューの選択・設定、操作を行う。

【0012】

調理を行う際の調理鍋（図示せず）は、本体2の上面に配置された耐熱ガラス等からなるプレート3上に載置され、プレート3の周囲端面は、プレート枠14によって保護されている。

【0013】

プレート3には載置部6が描かれており、該載置部6に調理鍋を載置することにより調理可能となる。載置部6は、プレート3の上面手前の右に載置部右6a、左に載置部左6

50

bが配置され、これら両載置部6a、6b間の奥(中央後部)に載置部中央6cが配置されている。そして、プレート3を挟んで各載置部6の下に位置するように、本体2内の上部に調理鍋を加熱するための加熱コイルユニット25(図2)が設置されている。

【0014】

また、プレート3の前面側には、上面操作部9とその奥側に位置する上面表示部10が設けられており、上面操作部9は主に加熱コイルユニット25の操作を行う。

【0015】

本体2の内部には、上記した発熱部品である加熱コイルユニット25や、電子部品およびこれらの発熱部品を冷却するための冷却ファン(いずれも図示せず)が配置されている。

10

【0016】

本体2の後部上面には、前記冷却ファンの駆動によって外気を吸引する吸気口7と、発熱部品である加熱コイルユニット25や電子部品を冷却した後の廃熱を本体2外に排出する排気口8が設けられている。なお、排気口8からは、後述するオープン4の廃熱も同時に排出される。

【0017】

オープン4は魚や肉、ピザ等の被加熱物を焼くためのもので、本体2の前面部の左側若しくは右側に配置されている。(本実施例では、本体2の左側に配置されている。)なお、オープン4は、呼び名としてロースター、グリルと呼ぶこともある。

【0018】

20

図2において、次にオープン4の詳細について説明する。

【0019】

調理庫26は、前面が開いた箱型をしており、内部の上部と下部にはシーズヒータ等の発熱体よりなる上・下ヒータ27(上ヒータ27a、下ヒータ27b)が設置されている。

【0020】

上ヒータ27aは、図3に示すように、調理庫26の前後方向又は横幅方向に沿って適宜蛇行しながら配置され、調理庫後板26aの外側へ端子部27cを出して設けている。下ヒータ27bは、図4に示すように調理庫26の前後方向に沿って蛇行しながら配置され、後述するドア32の裏側に近い前面部に、同じく後述する焼き網33の横幅方向に沿った横長発熱部27b-1を設け、調理庫後板26aの外側へ端子部27dを出している。

30

【0021】

上ヒータ27a、下ヒータ27bを制御する制御部45は、オープン4の上面で、該オープン4からの熱の影響を受けない場所に配置されており、操作部5や上面操作部9とも連なっている。そして、各1200W前後の上下ヒータ27を一定の周期で交互に通電して平均電力で被加熱物を加熱するように制御する。

【0022】

調理庫26の前面開口部は、ドア32によって塞がれており、該ドア32の表側にハンドル11が取り付けられ、裏側に受け皿支持部31aの前面に着脱自在に連結されて、受け皿支持部31aの上面に着脱自在に受け皿31が載置されている。

40

【0023】

調理庫26の後方上部には、排気出口29が設けられ、該排気出口29は排気通路35を介して本体2の後部上面に開口した排気口8に連通している。

【0024】

また、排気出口29の入り口側には調理庫26内で発生する煙や臭いを浄化する空気浄化用の触媒34と、触媒34を加熱するための触媒ヒータ37が配置され、途中には煙や臭いを強制的に排気口8から本体2外に排出するための排気手段36が設けられている。なお、排気手段36は、排気ファン36aと排気モータ36bとで構成されている。

【0025】

50

触媒ヒータ 37 と排気モータ 36 b は制御部 45 に接続されている。

【0026】

調理庫 26 の前面側下部とドア 32 との間には空気取入口 43 が設けられ、前記排気手段 36 が駆動すると、空気取入口 43 から調理庫 26 内に外気が流入し、下記する受け皿 31 の下面を冷却しながら排気通路 35 側に流れる。

【0027】

温度センサー 80 は、調理庫 26 の側面に設けられ、調理庫 26 の内部の温度を検出するためのもので、制御部 45 に接続されている。

【0028】

受け皿 31 は、調理庫 26 内にその前面開口部から出し入れ自在に収納されており、中に焼き網 33 が載置され、その上に魚等の被加熱物 30 を載せる。但し、焼き網 33 は網に限定することは無くプレート状でも良い。

【0029】

図 5 において、焼き網 33 は、所定の間隙を保持して後方から前方に向けて平行に並べた横線材 33 a と、略 U 字状をなし、上部に該横線材 33 a の両端を固定し、下部を受け皿 31 の内周段部に載置する一対のフレーム線材 33 b とで構成されており、前記 U 字状部間には、前記上部と下部の間隙を一定に保持するための保持線材 33 c が固定されている。

【0030】

次に図 6 において、オープン 4 のメニュー設定などを行う操作部 5 について説明する。

【0031】

5 a は調理に必要なメニューなどを設定するオープン入力手段、5 b はオープン入力手段 5 a で入力した内容を表示するためのオープン表示手段で、両者は下・上の関係になるように配置されている。

【0032】

オープン入力手段 5 a の詳細は以下の通りである。

【0033】

56 は調理メニュー選択キーで、加熱を自動で行うメニュー群から選択したメニューを設定するキーであり、オープン表示手段 5 b に表示された調理メニュー 51の中から 1品を選択できる。

【0034】

焼き物メニュー選択キー 56 は、押す毎に、「魚丸焼き」→「肉・野菜」→「つけ焼き」→「貝焼き」→「切身・干物」→「ホイル焼き」と各メニューの下側に配置したランプが点灯しながら移行し、調理したいメニューを点灯させることで選択できる。

【0035】

57 は手動コースを選択するキーで、オープン表示手段 5 b に表示された手動コース 52の中から使用するコースを選択するキーである。その選択方法は、前記と同じで、手動コース選択キー 57を押す毎に、「トースト」→「オープン」→「グリル」と各コースの下側に配置したランプで点灯しながら移行し、使用するコースを点灯させることで選択できる。

【0036】

そして、手動コース 52 に示された「グリル」の右側の「上」52 a を表示することで上ヒータの火力を強める働きと「下」52 b を表示することにより下ヒータの火力を強める働きをする機能を設け、グリルの複数の加熱パターンを選択できるように設けている。加熱パターン上強めは「上」52 a を点灯させる。加熱パターン上下加熱（均等加熱）は「上」52 a と「下」52 b を点灯させる。加熱パターン下強めは「下」52 b を点灯させる。そのため、手動コース選択キー 57を押す毎に、「トースト」→「オープン」→「グリル」「上」→「グリル」「上」「下」→「グリル」「下」の順にコースを点灯させることで選択できる。

【0037】

10

20

30

40

50

平均的には、「グリル」「上」「下」の上下加熱は、被加熱物となる魚などを裏返すことなく被加熱物の上面と下面を均等に焼けるように加熱制御（加熱パターン）をしている。また、「グリル」「上」の上強め加熱は、被加熱物の上面の焼きを強調したい時に使用するもので、上下加熱で焼いた後、追加で上面に焦げ目を付ける時に使用（例えば、魚など両面に十分に焦げ目が付かなかった時の追加焼きやグラタンなど）する。また、「グリル」「下」の下強め加熱は、被加熱物を下面より加熱して、被加熱物の内部に火を通す制御方法（加熱パターン）と成っている。

【 0 0 3 8 】

5 8 は仕上がり・温度を設定する調整手段（ダウンキー 5 8 a、アップキー 5 8 b）で、例えば、自動、手動で加熱するとき、仕上がり時の焼き具合を設定できるように、オープン表示手段 5 b に表示された仕上がり 5 3 の「強」、「中」、「弱」から選択できる。

10

【 0 0 3 9 】

例えば、仕上がりを「強」に設定するには、アップキー 5 8 b を押すことで仕上がりは「強」に設定される。「弱」はダウンキー 5 8 a を押して設定する。加熱を自動で行うメニューでは仕上がりを「強」（「弱」）に設定することで加熱時間を長く（短く）設定できるようになっている。また、手動コースの「グリル」では仕上がりを「強」（「弱」）に設定することで火力を大きく（小さく）設定できるようになっている。

【 0 0 4 0 】

また、手動コース選択キー 5 7 の「オープン」を設定した時は、調理庫 2 6 を加熱する温度と時間の設定が必要となり、調整手段 5 8 では温度の設定が可能で、オープン表示手段 5 b に表示された温度 / 時間の表示部 5 4 に現れるデジタルの数字を、ダウンキー 5 8 a、アップキー 5 8 b を用いて設定したい温度に合わせる。

20

【 0 0 4 1 】

加熱時間は時間キー 5 9（ダウンキー 5 9 a、アップキー 5 9 b）を用いて、オープン表示手段 5 b に表示された温度 / 時間の表示部 5 4 に現れるデジタルの数字を、ダウンキー 5 9 a、アップキー 5 9 b を用いて設定したい時間に合わせる。

【 0 0 4 2 】

5 5 は調理時に過熱水蒸気を使用するメニューで、スチームタンク 4 1 に水を入れて加熱し、調理する食材から脂分を通常の加熱より多く除去するように加熱工程を設定したヘルシーメニュー選択キーである。

30

【 0 0 4 3 】

ヘルシーメニュー選択キー 5 5 で選択できるメニューは、オープン表示手段 5 b に表示されたヘルシーメニュー 5 0 の「切身・干物」と「鶏・野菜」と「揚げ物温め」の三種類である。

【 0 0 4 4 】

ヘルシーメニュー選択キー 5 5 は、押す毎に、「切身・干物」→「鶏・野菜」→「揚げ物温め」と各メニューの下側に配置したランプで点灯しながら移行し、調理したいメニューを点灯させることで選択できる。

【 0 0 4 5 】

「切身・干物」は魚類の塩分をより多く落とすためのメニューであり、代表的な食材として塩鮭がある。また、「鶏・野菜」は肉の脂分をより多く落とすためのメニューであり、代表的な食材として鶏のハーブ焼きがあり鶏肉の脂分をより多く落とすためのメニューである。

40

【 0 0 4 6 】

「揚げ物温め」は惣菜等の揚げ物を温め直すように加熱を行う。

【 0 0 4 7 】

オープンメニュー選択キー 6 2 は押す毎にオープンメニュー 6 1 の「ピザ」→「グラタン」→「スイーツ」と各メニューの下側に配置したランプで点灯しながら移行し、調理したいメニューを点灯させることで選択できる。

【 0 0 4 8 】

50

60は切ノスタートキーで、加熱開始時に押すと加熱が開始され、加熱中に押すと加熱を中断する。

【0049】

本実施例は、以上の構成からなり、次に手動コースの「グリル」動作について説明する。

【0050】

図10は、操作部5によって手動コース選択キー57が選択されて、グリル調理の上強め、上下加熱、下強め、から選択し、尚且つ調整手段58で加熱の仕上がり53を強、中、弱、から選択するときの加熱パターンと仕上がりの9種類の組み合わせで上ヒータ27aと下ヒータ27bの予め定めた電力を示している。

10

【0051】

「上下加熱」の上面と下面の均等加熱と「上強め」と「下強め」を加え、夫々の加熱で火力を「強」「中」「弱」から設定することにより調理の幅を広げるものである。

【0052】

そして、加熱パターン「上強め」は、追加加熱を行うときや、上側に焼き色をしっかりとつけたい調理に適する。そして、上下加熱は上下をほぼ同じ電力で通電することで、多くの調理に適している。更に、加熱パターン「下強め」は、調理物に下側からの加熱により火を通すため、全ての調理で下側からの強い加熱が必要とされ、特に殻付きの「貝」などの調理に適している。

【0053】

20

図7は、(a)(b)(c)は、被加熱物の上面を特に強く焼くグリルの「上強め」加熱の上下ヒータの通電状態を示し、仕上がり「強」、「中」、「弱」の夫々の火力の状態を示す。

【0054】

図8は、(a)(b)(c)は、被加熱物の上面と下面を均等に焼くグリルの「上下加熱」の上下ヒータの通電状態を示し、仕上がり「強」、「中」、「弱」の夫々の火力の状態を示す。

【0055】

図9は、(a)(b)(c)は、被加熱物の下面を特に強く焼くグリルの「下強め」加熱の上下ヒータの通電状態を示し、仕上がり「強」、「中」、「弱」の夫々の火力の状態を示す。

30

【0056】

まず、図10において、加熱パターン上強めで、仕上がり「強」、「中」、「弱」の3種類の通電パターンにおいて、下ヒータは240Wの一定値としている。これは、例えばこの240Wを通電していない場合は、下ヒータ27bが庫内の温度程度にしか上昇していないので、被加熱物30から出て飛沫した被加熱物30のカスや油で腐食してしまうため、ヒータの表面で焼ききることによって表面の腐食を防いでいる。

【0057】

また、図10において、加熱パターン下強めで、仕上がり「強」、「中」、「弱」の3種類の通電パターンにおいて、上ヒータ27aは240Wの一定値としている。これは、前記上強めと同様に例えばこの240Wを通電していない場合は、上ヒータ27aが庫内の温度程度にしか上昇していないので、被加熱物30からの水分で腐食してしまうため、表面の腐食を防いでいる。

40

【0058】

そして、図10において、設定が上強めの時は、上ヒータの火力は他の設定(上下加熱、下強め)に比べ火力が大きく設定されている。また設定が下強めの時は、下ヒータの火力は他の設定(上下加熱、下強め)に比べ火力が大きく設定されている。

【0059】

例えば、図7(a)では、上ヒータ860W通電後に下ヒータ240Wを通電する。1周期は80秒で動作している。上ヒータ27a、下ヒータ27bは夫々1200Wである

50

。そこで、制御部 45 は、連続で 80 秒通電した場合によって、上ヒータ 27a が 1200 W となることから、定めた電力（この場合は 860 W）の通電時間を決定しておき制御する。また、下ヒータ 27b についても同様で、連続で 80 秒通電した場合によって、下ヒータ 27b が 1200 W となることから、定めた電力（この場合は 240 W）の通電時間を決定しておき、制御する。

【0060】

そして、通電は必ず、直前上ヒータ 27a から通電し、上ヒータ 27a への通電後に下ヒータ 27b へ通電する。上ヒータから通電する理由は、手動調理という特定できない使われ方をしても、触媒の温度を早期に活性する温度に上昇させるためである。そして、上ヒータ 27a への通電開始直前の 1 秒と、下ヒータ 27b への通電開始直前の 3 秒は、上ヒータ 27a、下ヒータ 27b とものオフが設定されている。下ヒータ 27b 通電後は 1 周期の 80 秒時点まで上ヒータ 27a、下ヒータ 27b とものオフとなる。

10

【0061】

1 周期を 80 秒にしている理由は、手動加熱の場合は加熱する被加熱物の種類や大きさがさまざまであるため、例えば一周期の時間が長いと小さな被加熱物の両面を均等に焼けない場合が有り、また一周期の時間が短い場合は被加熱物の表面に焼き色を付けられないためである。

【0062】

手動コースで魚を上下加熱（仕上がり「中」）した後に、グリルの上強めを選択し、仕上がり「強」を選択した場合について説明する。

20

【0063】

ドア 32 のハンドル 11 を手前に引いて受け皿 31 を調理庫 26 の前面に露出させる。

【0064】

次に、焼き網 33 の上に、被加熱物 30 の魚を載せる。

【0065】

ドア 32 を閉じ、調理方法を操作部 5 で設定する。

【0066】

設定は、手動コース選択キー 57 を押すことで手動コース 52 の「グリル」「上」「下」を設定し、上下加熱で魚の上面と下面を焼く。

【0067】

調理は、魚を裏返すことなく上面と下面が均等に焼ける。上下加熱で上ヒータの平均消費電力が下ヒータの平均消費電力が少ないのは、下ヒータの加熱によって魚の上面の温度が上昇するからである。

30

【0068】

魚の焼き上げ具合は、旬の魚で脂分が多いと少し焼き具合が少なめになり、長期に冷凍などした魚は焼き色が強めにでる。

【0069】

上下加熱で、焼き色が少なかった場合は、「グリル」「上」を選択し、仕上がり「強」で引き続き加熱を継続して、好みの焦げ目が付いたところで加熱を停止する。

40

【0070】

加熱中は、排気手段 36 が駆動し、空気取入口 43 から受け皿 31 の下面に外気が流入するので、受け皿 31 は冷やされる。従って受け皿 31 には水を入れなくとも良いが、水を入れても調理は可能である。そして、流入した空気は排気手段 36 によって排気出口 29 を通り排気口 8 より排出される。

【0071】

以上の実施例によれば、被加熱物の表面に焦げ目を付けることが可能になる。また被加熱物を下から熱して内部に火を通すことも可能となる。さらに被加熱物の両面を同時に加熱して被加熱物を裏返すことなく加熱が可能となった。

【0072】

50

そのため、使用者の好みの火力調整が可能となり、より多くの調理を行うことができる。

【符号の説明】

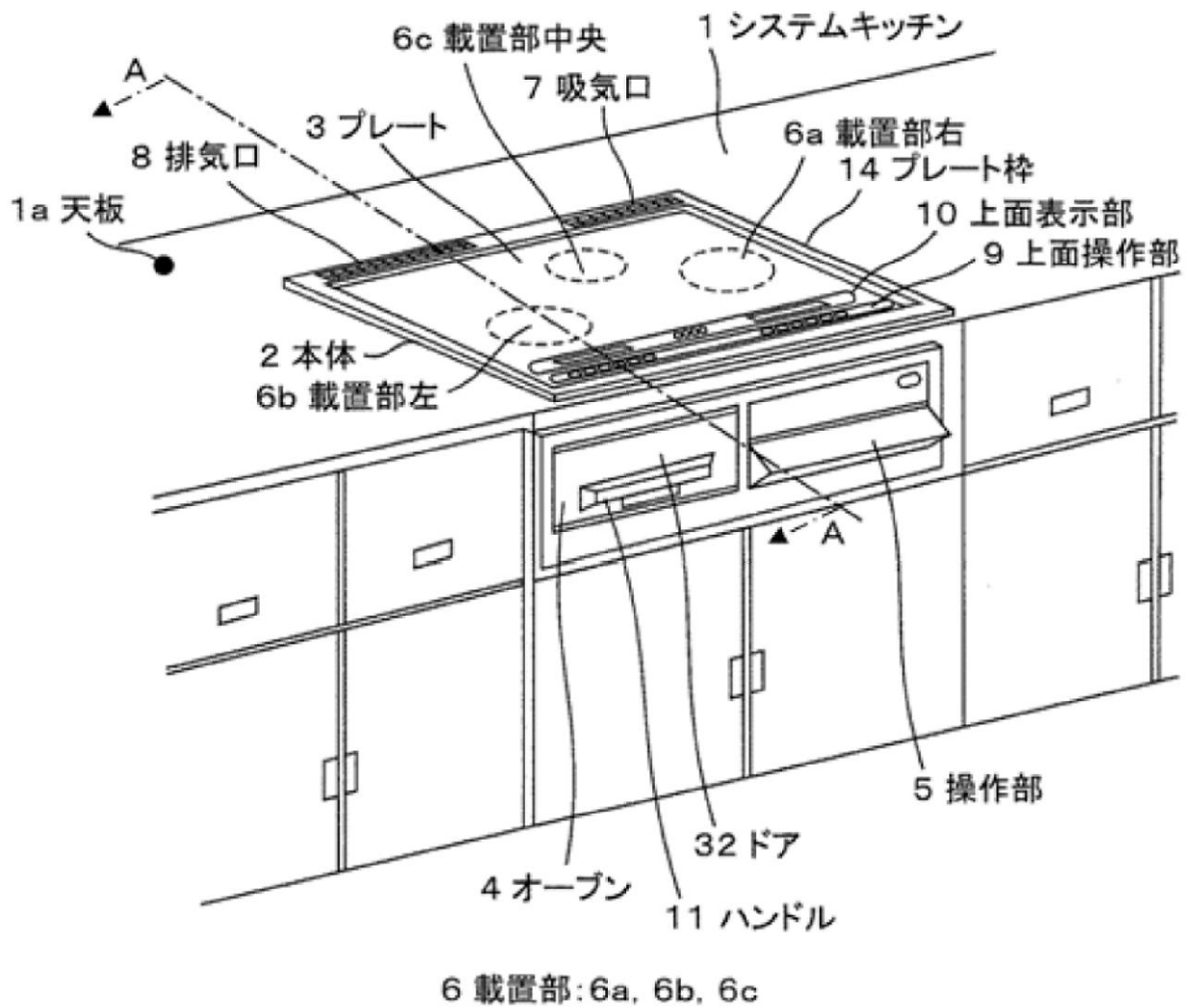
【0073】

- | | | | |
|-------|----------|-------|--------------|
| 2 | 本体、 | 5 | 操作部、 |
| 2 6 | 調理庫、 | 2 7 | 上・下ヒータ、 |
| 2 7 a | 上ヒータ、 | 2 7 b | 下ヒータ、 |
| 3 0 | 被加熱物、 | 3 1 | 受け皿、 |
| 3 2 | ドア、 | 3 3 | 焼き網、 |
| 4 1 | スチームタンク、 | 4 2 b | 蒸気噴出口、 |
| 4 5 | 制御部、 | 5 5 | ヘルシーメニュー選択キー |
| 4 5 | 制御部、 | 5 7 | 手動コース選択キー |
| 5 8 | 調整手段 | | |

【図 1】

【図1】

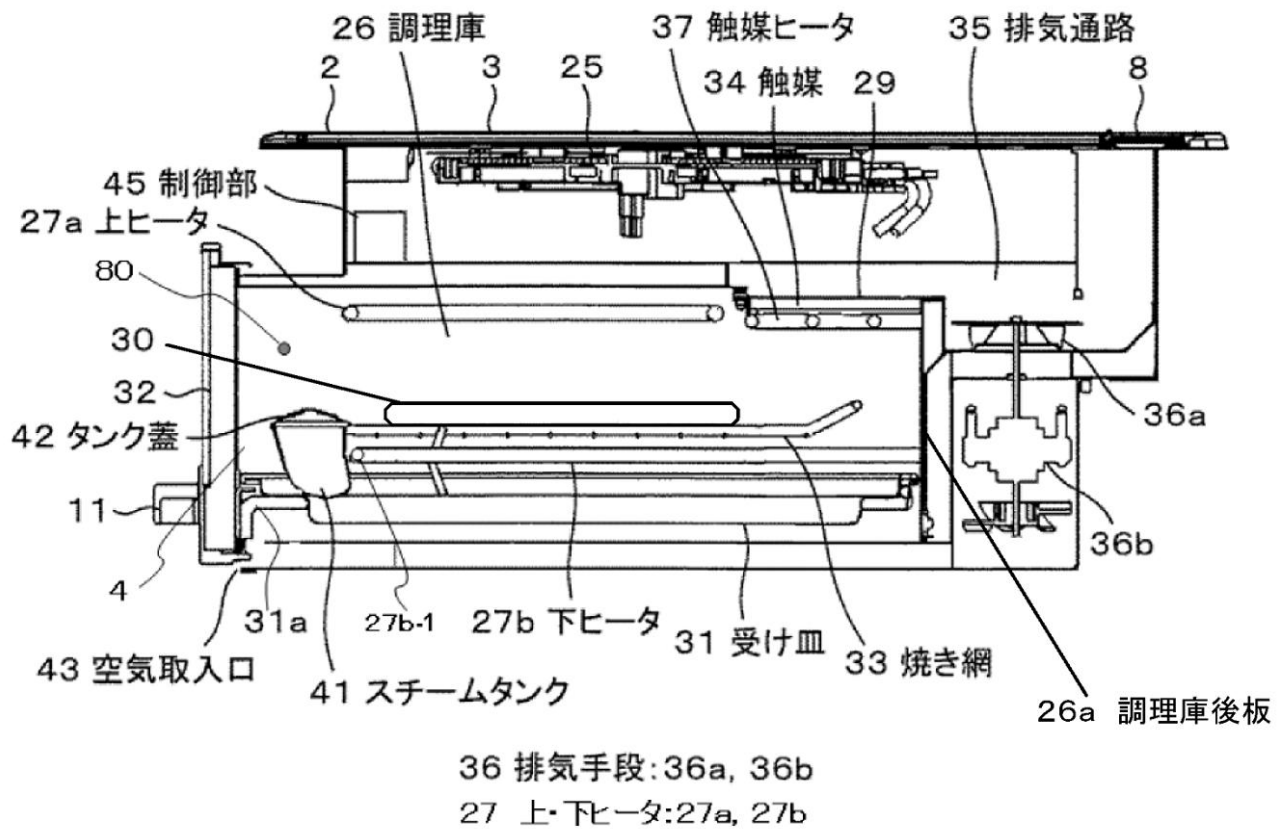
図 1



【図 2】

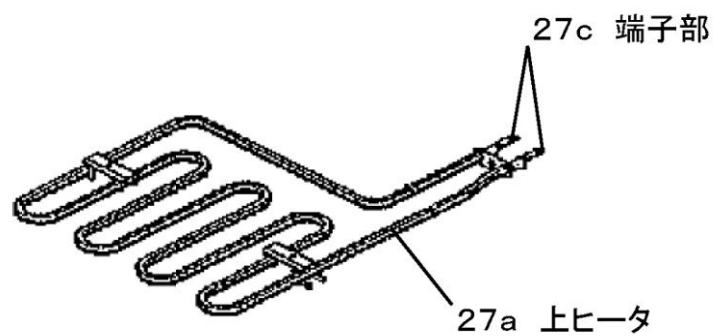
【図2】

図 2



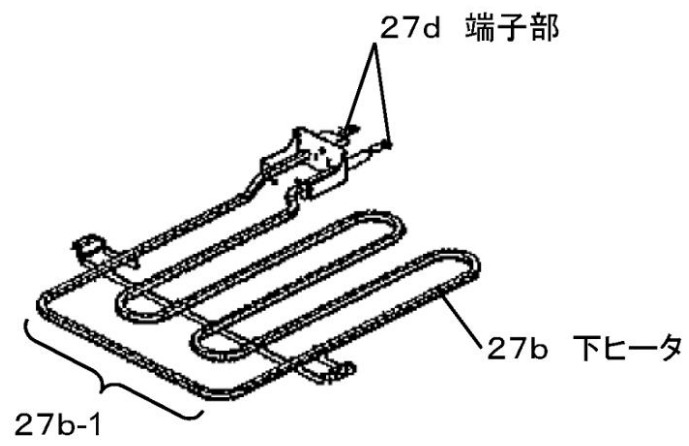
【図 3】

【図3】



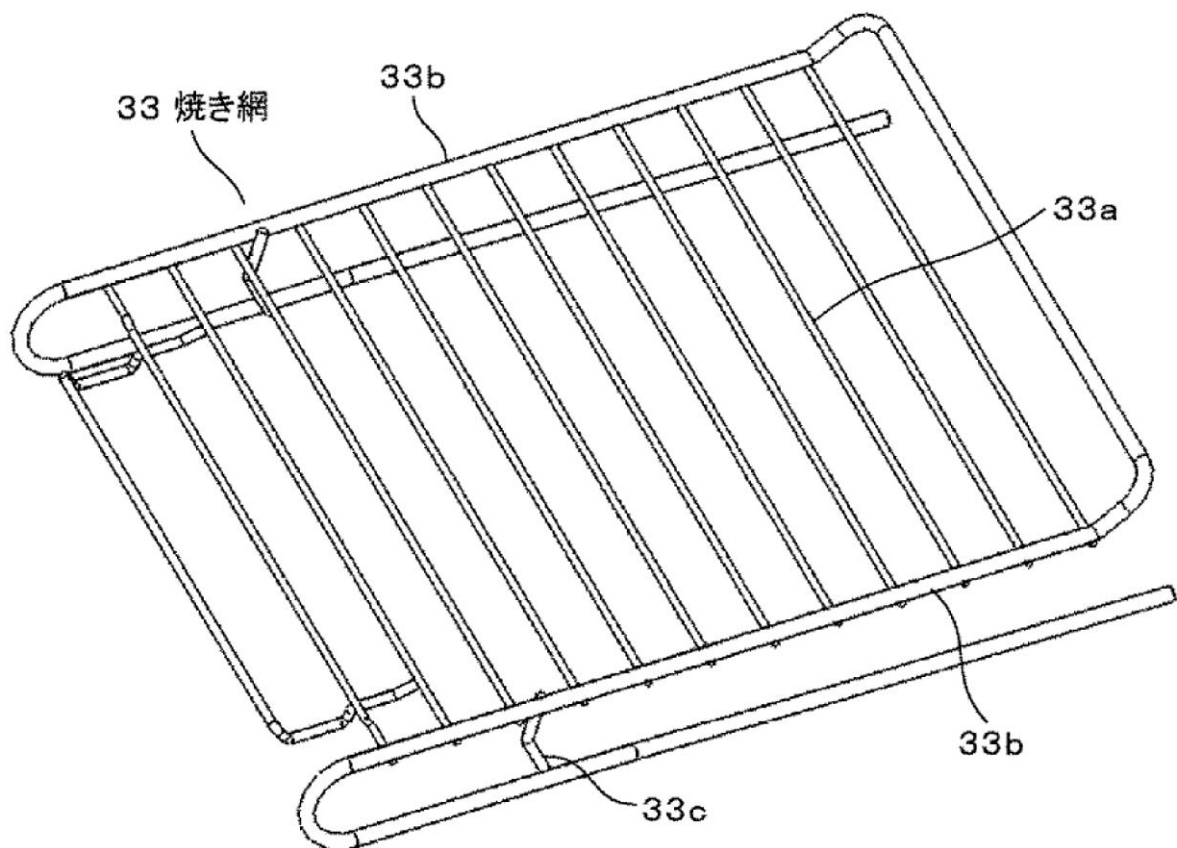
【図4】

【図4】



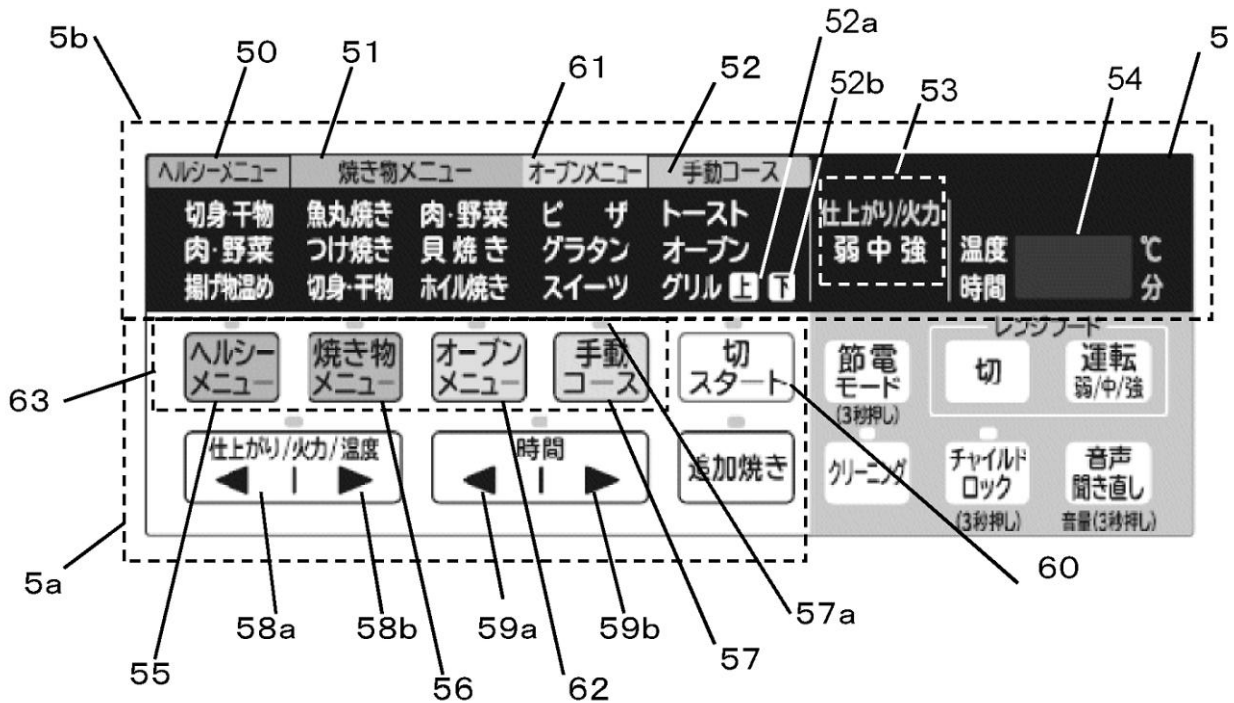
【図5】

【図5】



【図6】

【図6】



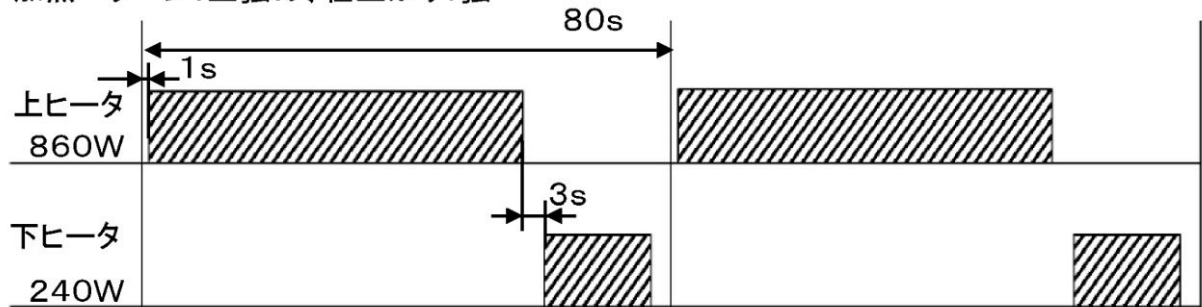
5 操作部
 5a オープン操作手段
 5b オープン表示手段
 50 ヘルシーメニュー
 51 焼き物メニュー
 52 手動コース
 52a 上強め表示
 52b 下強め表示
 53 仕上げ
 54 温度／時間の表示部

55 ヘルシーメニュー選択キー
 56 焼き物メニュー選択キー
 57 手動コース選択キー
 57a 手動コース表示
 58 調整手段
 58a ダウンキー
 58b アップキー
 59 時間キー
 59a ダウンキー
 59b アップキー
 58 調整手段: 58a, 58b
 59 時間キー: 59a, 59b
 60 切スタートキー
 61 オープンメニュー
 62 オープンメニュー選択キー

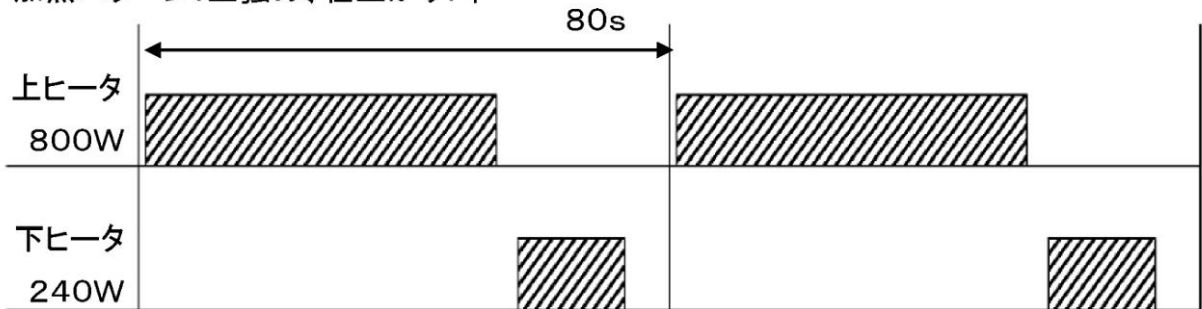
【図 7】

【図7】

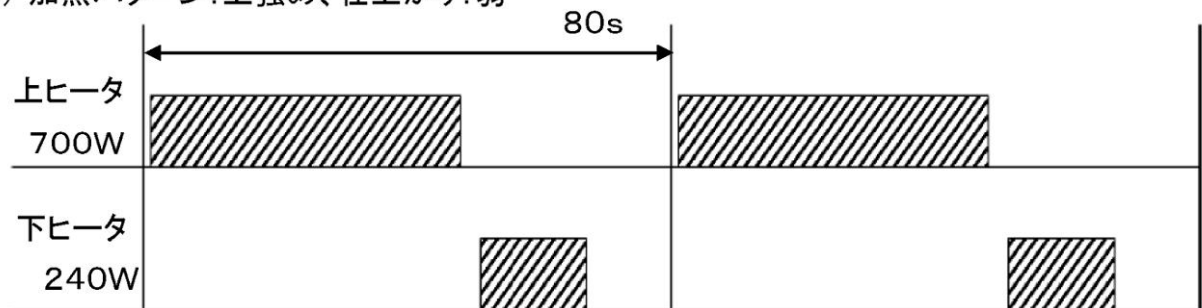
(a) 加熱パターン:上強め、仕上がり:強



(b) 加熱パターン:上強め、仕上がり:中



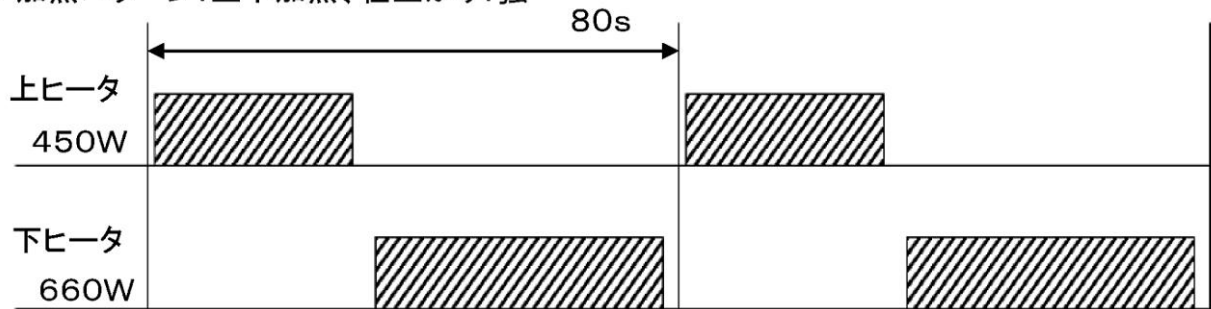
(c) 加熱パターン:上強め、仕上がり:弱



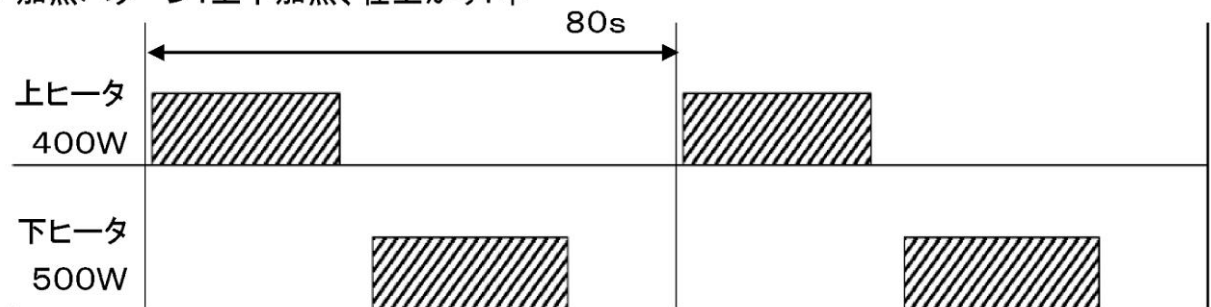
【図 8】

【図8】

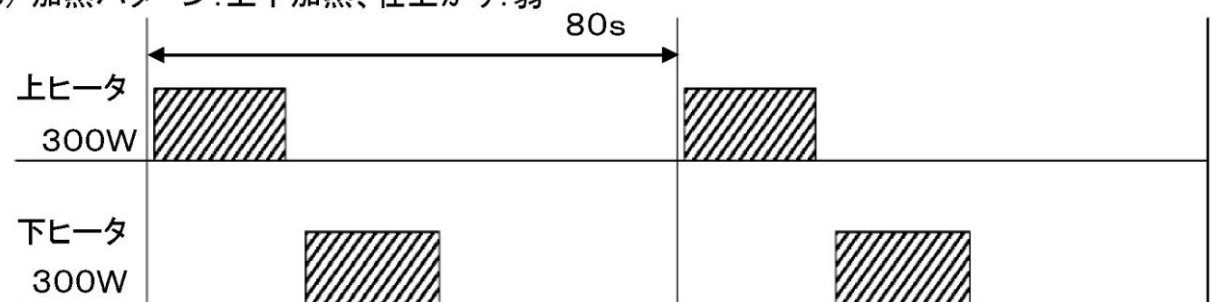
(a) 加熱パターン: 上下加熱、仕上がり: 強



(b) 加熱パターン: 上下加熱、仕上がり: 中



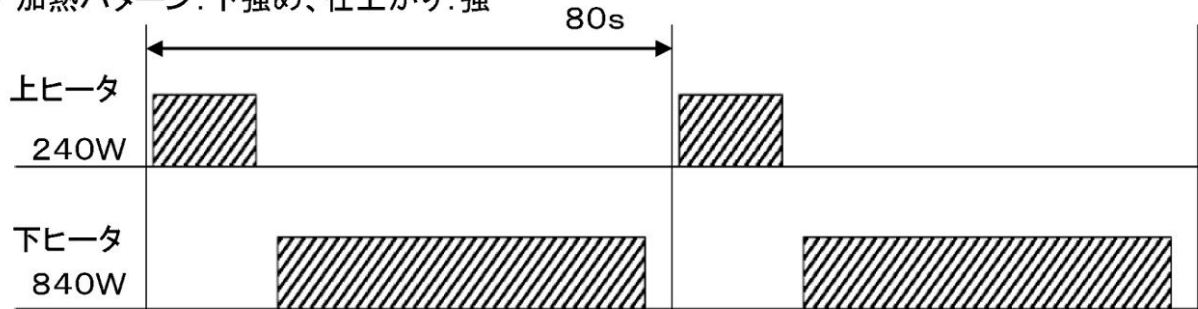
(c) 加熱パターン: 上下加熱、仕上がり: 弱



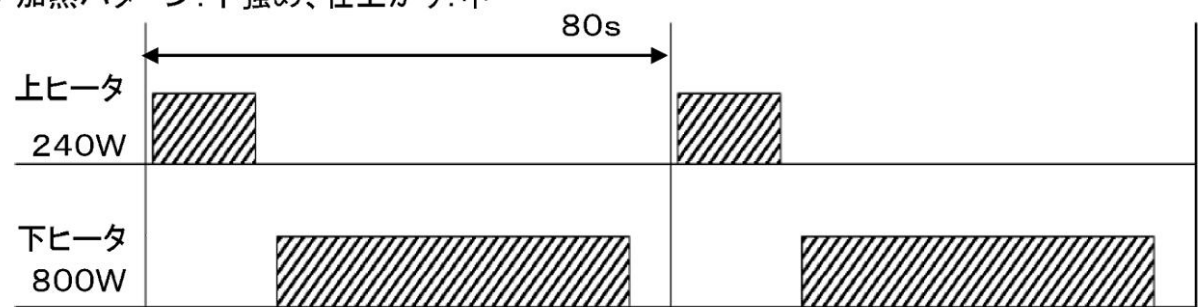
【図 9】

【図9】

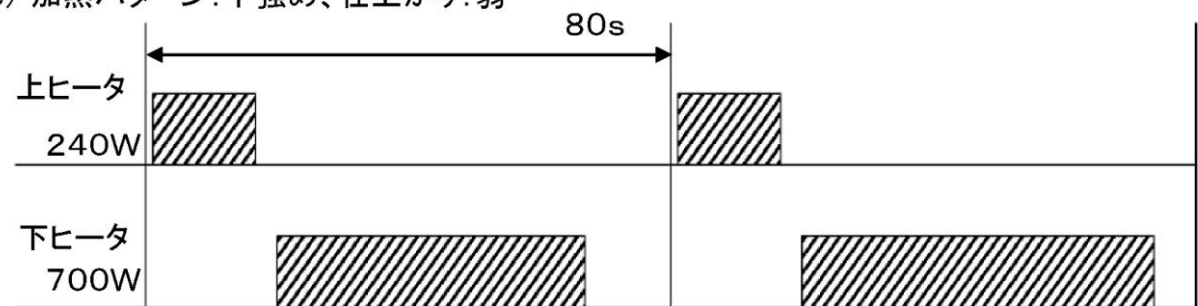
(a) 加熱パターン: 下強め、仕上がり: 強



(b) 加熱パターン: 下強め、仕上がり: 中



(c) 加熱パターン: 下強め、仕上がり: 弱



【図 10】

【図10】

(W)

仕上がり 加熱パターン		強	中	弱
上強め	上ヒータ	860	800	700
	下ヒータ	240	240	240
上下加熱	上ヒータ	450	400	300
	下ヒータ	660	500	300
下強め	上ヒータ	240	240	240
	下ヒータ	840	800	700

フロントページの続き

- (72)発明者 中村 富子
茨城県日立市東多賀町一丁目 1 番 1 号 日立アプライアンス株式会社内
- (72)発明者 朝生 祐司
茨城県日立市東多賀町一丁目 1 番 1 号 日立アプライアンス株式会社内
- (72)発明者 駒▲崎▼ 博紀
茨城県日立市東多賀町一丁目 1 番 1 号 日立アプライアンス株式会社内
- (72)発明者 服部 健治
茨城県日立市東多賀町一丁目 1 番 1 号 日立アプライアンス株式会社内
- (72)発明者 北川 英明
茨城県日立市東多賀町一丁目 1 番 1 号 日立アプライアンス株式会社内

F ターム(参考) 4B040 AA03 AB02 AC02 AD04 AE13 CA05 LA14