

取扱説明書

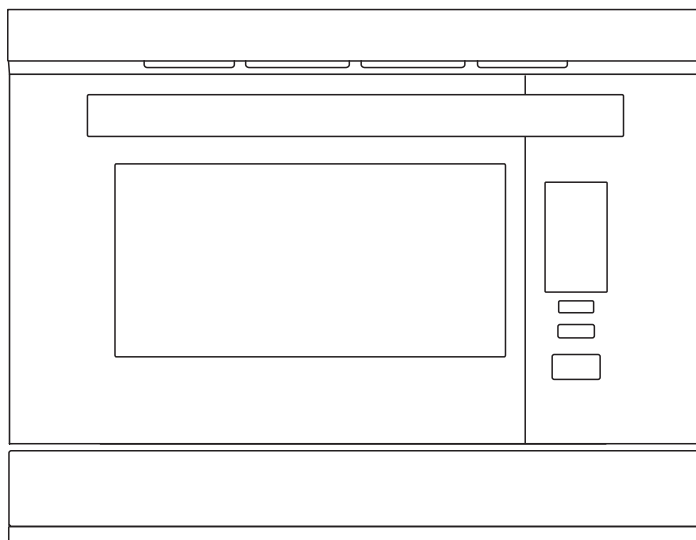
ビルトイン電気スチームオーブンレンジ

家庭用

保証書付

型 式

RKO-M31E



ご愛用の皆様へ

- このたびはリンナイ製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- ご使用前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置説明書があります。機器の移設・取り替え・修理の際に必要なとなりますので、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、または当社お客様センター（フリーダイヤル：0120-054321）にお問い合わせください。
- 取扱説明書英語版をご覧になりたい方は、リンナイ取扱説明書ダウンロードサービスサイトにアクセスしてください。
English version is available at the Rinnai-manual-download-service site.



<https://rinnai.jp/manual/>

Rinnai

もくじ

自動加熱 あたため・解凍・下ごしらえ

使う加熱キーと食品例

| 参照 ページ | あたため | |
|-----------|---|--|
| 24 | ごはん・おかず | ごはん・おかず・冷凍ごはんなど レンジ加熱であためます。 食品からの蒸気をセンサーが 検知して、加熱が止まります。 ※おかず、ごはん以外は、加熱のしすぎで発煙・発火のおそれがあります。 ●2品(ごはん+おかず、おかず+おかず)を同時にあたためることもできます。 ※冷凍ものはできません。  |
| 26 | 牛乳 お酒 | 牛乳・コーヒー・酒など 突然の沸とうを防いで、飲みごろの温度にあためます。 |
| 27 | 冷凍食品 | 1人分の冷凍パスタや1人分がセットになった冷凍弁当など 出力(W)・加熱時間の設定不要で自動であためます。 |
| 28 | 好みの温度 | スープや惣菜パンなど レンジ加熱で、温度を設定してあためます。 |
| 29 | コンビニ弁当 | コンビニ等で購入したお弁当など 出力(W)・加熱時間の設定不要で自動であためます。  |
| 30 | 蒸し物 | 中華まん、シュウマイ、ごはん、おこわなど たっぶりの蒸気でしっとりあためます。 |
| 31 | 揚げ物・惣菜 | すでに油で揚げたり(天ぷら・フライ)、焼いてある食品など 過熱水蒸気加熱で、余分な油を落としてサクリあためます。 |
| 32 | パン | 市販のパンやピザなど 過熱水蒸気加熱で、焼きたてのようにあためます。 トーストは食パンを焼くときに、ピザは市販のピザを焼くときに使います。 |
| 33 | 解凍 | 冷凍の肉や魚など レンジ加熱と水蒸気を組み合わせて、仕上げます。 |
| | 全解凍 サクリ解凍 | すぐに調理しやすい状態に解凍します。 必要な分だけ解凍したいときに、包丁でサクリ切れる状態まで解凍します。 |
| 34 | 下ごしらえ | |
| | 低温蒸し野菜 / 蒸し青野菜 / 蒸し根菜 蒸しいも・かぼちゃ / ゆで葉菜 ゆで根菜 バター / アイスcream | 野菜をゆでる・蒸すなど 用途に合わせて、レンジ加熱やたっぶりの水蒸気で仕上げます。 バター・アイスクリーム レンジ加熱でほどよいやわらかさにします。 |

はじめに

| | |
|-----------------------|----|
| 付属品一覧 | 4 |
| 水タンクの使いかた | 5 |
| 安全上のご注意 | 6 |
| 調理のときをお願い | 10 |
| 各部のなまえ | 12 |
| 操作部の説明 | 14 |
| はじめてお使いになる前に | 16 |
| 操作の流れ 電源を入れる～切る | 18 |
| 加熱の種類としくみ | 20 |
| 使える容器・使えない容器 | 22 |

自動加熱

| | |
|---------------------|----|
| あたため | |
| ごはん・おかず | 24 |
| 牛乳 / お酒 | 26 |
| 冷凍食品 1人分用 | 27 |
| 好みの温度 | 28 |
| コンビニ弁当 | 29 |
| 蒸し物 | 30 |
| 揚げ物・惣菜 | 31 |
| パン | 32 |
| 解凍 全解凍・サックリ解凍 | 33 |
| 下ごしらえ | 34 |

必要なときに

| | |
|---------------------|-----|
| お手入れ | 44 |
| 庫内クリーン | 46 |
| 角皿・網クリーン | 46 |
| 庫内乾燥 | 47 |
| クエン酸洗浄 | 47 |
| 設定 | 48 |
| お知らせ音 / キータッチ音 / 言語 | |
| よくあるご質問 | 50 |
| 故障かな? | 54 |
| ●こんな表示が出たら | 57 |
| 保証とアフターサービス | 58 |
| 仕様 | 59 |
| 交換部品のご紹介 | 59 |
| 保証書 | 裏表紙 |

Manual (手動加熱)

| | |
|------------------------|----|
| レンジ | 36 |
| 低温蒸し / 蒸し物 | 37 |
| ウォーターオーブン / オーブン | 38 |
| ウォーターグリル / グリル | 40 |
| あぶり焼き | 42 |
| 発酵 | 43 |

●まかせて調理・お料理選択 (15 ページ) の使いかたについては、レシピブックでご紹介しています。

ウォーターオーブン、サックリ解凍は、シャープ株式会社の商標です。

付属品一覧

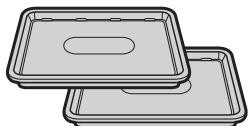
イラストは実際の形状と若干異なることがあります。

■ 付属品は、専用品です。本機器以外で使用しないでください。

加熱に合った使いかたは、「加熱の種類としくみ」をご覧ください。(20, 21 ページ)

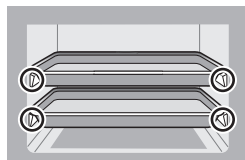
- 使用中に破損したり、紛失したときは、お買い上げの販売店へご依頼ください。(有料)

角皿(2枚)

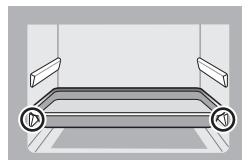


反りを軽減するために中央部を少し高くしています。

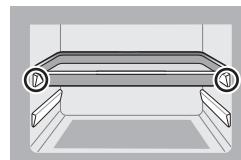
角皿受け棚にセットして使います。



2枚セットのとき



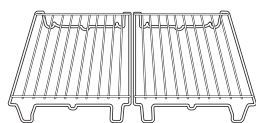
下段セットのとき



上段セットのとき

角皿に重いものをのせないでください。
(食品・容器を合わせて4kgまでにしてください)

調理網(2枚)



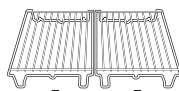
長くお使いいただくために

(44 ページ)

レンジ加熱・解凍で使わない
火花が出て機器本体を傷めます。

角皿にのせて使います。

メニューや分量に合わせて、2枚・1枚・2枚を重ねて使います。



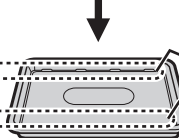
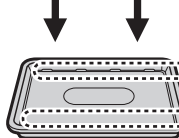
2枚



1枚

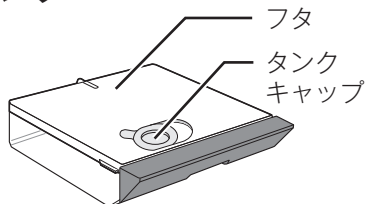


2枚重ね



溝に、調理網の足がはまるようにのせます。

水タンク



水を使う加熱のときは、新しい水を入れ、必ずセットします。

機器本体正面の右下にセットします。
使用後、水を入れたままにしないでください。

- 水タンクの使いかた (5 ページ)
- お手入れの方法 (45 ページ)

つゆ受け



使用時は必ずセットします。

機器本体正面の下にセットされています。(12 ページ)

大切 調理開始前は、つゆ受けに水が溜まっていないことを確認してください。溜まった水は、こまめに捨ててください。(あふれてしまいます)

取扱説明書（保証書付）・レシピブック・設置説明書

水タンクの使いかた

知っておいてください

● 水道から出した新しい水を、お使いください。

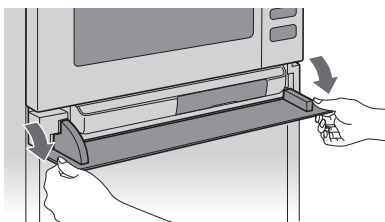
浄水器の水、アルカリイオン水、ミネラルウォーター、井戸水などは、カビや雑菌が繁殖しやすくなります。水道水を使った場合に比べ、よりこまめなお手入れが必要です。また、水道水以外の水は、蒸気が出にくくなったり、[水が足りません…]の表示が出る場合があります。

● ご使用前は、つゆ受けに水が溜まっていないことを確認してください。

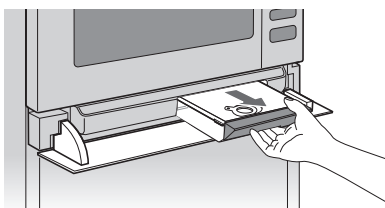
捨て忘れにより、つゆ受けから水があふれることがあります。

水タンクの取り出しかた

① 下部とびらを開く

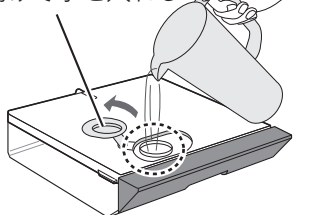


② 水平に引き出す



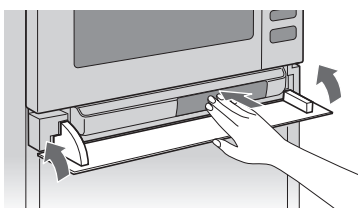
③ 水を入れる

タンクキャップを開けて水を入れる



④ 水タンクをセットし、下部とびらを閉める

奥にあたるまで水平にしっかり差し込みます。

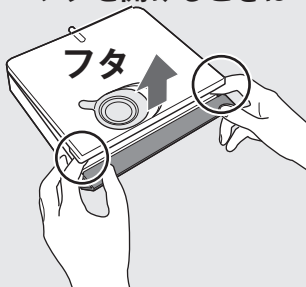


● 表示の水位まで、水道から出した新しい水を入れます。

タンクキャップを開けて、真上から見たところ



● フタを開けるときは



水を捨てるときや、水タンクのお手入れをするときは、フタを開けます。図のように指をかけると開けやすくなります。

● 表示通りの水位を守ってください

水位について

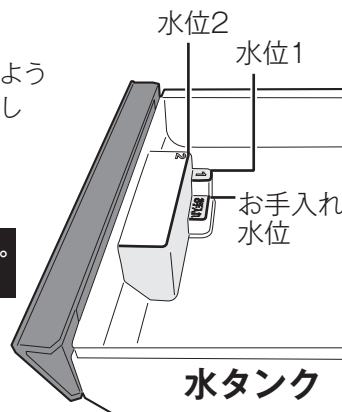
水タンクに入れた水がムダにならないよう調理に必要なおおよその水量を水位として表示しています。

多めに入れても仕上がりに支障はありませんが、

水位2を超えないようにしてください。水タンクからこぼれやすくなります。

ご注意：

記載水位よりも少ない場合は、エラーが出たり、加熱が上手にできません。






大切

- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。
- 庫内が冷めてから、フラットテーブルの水分を拭き取る。
- 一日1度は水タンクの水を捨て、衛生的にお使いください。








水タンクを使う加熱が終わったら (17 ページ) お手入れ (45 ページ)

安全上のご注意 (1)

- お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。
- 以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

| | |
|---|--|
|  危険 | この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。 |
|  警告 | この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。 |
|  注意 | この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。 |

- 絵表示には次のような意味があります。

| | | | |
|--|--|--|---|
|  この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です |  接触禁止 |  分解禁止 |  ぬれ手禁止 |
|  この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です | | | |
|  この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です | | |  アース線接続 |



危険

感電や火災などの事故や大けがを防ぐために

高圧部品に触らない



- 吸排気口や穴などに、ピンや針金などの金属物や異物を入れない
(感電・けが・故障の原因)



分解禁止

- 自分で絶対に分解・修理・改造をしない
(感電・火災・けがの原因)
万一、異物が入った場合や修理は、お買い上げの販売店、または当社お客様センター
(フリーダイヤル：0120-054321)にご連絡ください。



警告

感電や漏電、発火などによる事故やけがを防ぐために

電源プラグやコード、アースについて



- 電源プラグやコードは、乱暴に扱わない
 - ゆるんだコンセントは使わない
 - 傷んだ電源プラグやコードは使わない
 - 傷付けたり、変形させない
(加工する・高温部[排気口]に近付ける・無理に曲げる・引っ張る・ねじる・束ねる・重い物をのせる・挟み込むなどすると、コードが破損し、火災・感電・ショートの原因)



ぬれ手禁止

- ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない
(感電・けがの原因)



- 定格15A以上・交流100Vの専用コンセントを単独で使う
(他の器具と併用した分岐コンセントや延長コードを使うと異常発熱し、発火・感電の原因)



- 電源プラグは、根元まで確実に差し込む
(発火の原因)



警告

感電や漏電、発火などによる事故やけがを防ぐために

電源プラグやコード、アースについて



- 定期的に電源プラグに付いたほこりを乾いた布で拭き取る
(ほこりがたまると、火災の原因)



- 使用電源が、銘板に表示してある電源(電圧・周波数)と一致していることを確認する
使用電源の電圧・周波数と一致していない場合、そのまま使用すると火災や感電の原因になります。また、故障の原因にもなります。銘板は下部とびら内側に貼ってあります。

各部のなまえ 12 ページ



- お手入れは、必ず専用ブレーカーを切るか、電源プラグをコンセントから抜き、機器が冷めてからおこなう
(感電・やけど・けがの原因)



アース線接続

- アースを確実に取り付ける
(故障や漏電のときに、感電のおそれ) 水気や湿気の多い所に設置する場合やアース端子がない場合は、お買い上げの販売店にご相談いただき、必ずアース工事をしてください。



警告

感電や漏電、発火や突沸などによる事故やけがを防ぐために
(突沸…突然の沸とうにより加熱中や加熱後に食品や液体が飛び散る現象)

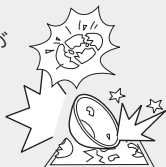
加熱するときは



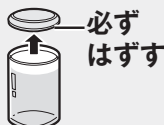
- 卵(ゆで卵・うずら卵含む)など、膜や殻付きのものはレンジ加熱しない
(破裂・やけどの原因)



- おでんの卵、目玉焼きなどは、爆発し、大変危険です
※卵をレンジ加熱するときは、必ず溶きほぐしてください。
- 膜(いかなど)や殻付き(クリなど)のものは、切れ目や割れ目を入れる衝撃で食器やフラットテーブルなどが割れることがあります



- ビン・密封容器の栓やフタをはずす
● 加熱のしすぎになり、破裂します
(容器が破裂して、やけどやけがの原因)



- ベビーフードやミルク、介護食をあたためるときは、加熱後、かき混ぜてから温度を確認する
(やけどのおそれ)



- 食品・飲み物を加熱しすぎない
突然沸とう・発煙・発火・やけどのおそれがあるので、加熱方法をお守りください。加熱をしすぎたときは、そのまま1~2分程度庫内で冷ましてから取り出してください。

突沸



突然沸とうのおそれのある食品

- 飲み物は、飲み物専用(あたため→レンジ→牛乳または、お酒)で加熱する
専用の加熱以外では、突然の沸とうによりやけどのおそれがあります。
- カレー・シチュー、煮物、汁物などは、分量・容器など本書の記載内容を守る

25 ページ

突沸



- 油脂分の多いもの(バター・生クリームなど)は、**Manual** → [レンジ] で様子を見ながら加熱する
※低めの広口容器を使う
※加熱前・加熱後にかき混ぜる

発煙



発煙・発火のおそれのある食品

- 次のような食品は手動で様子を見ながら加熱する
 - ・ 少量のもの
 - ・ 水分の少ないもの(パン、さつまいもなど)
 - ・ 油が付いたもの(バター付きパン、フライものなど)
 - ・ 高温になりやすいもの(あんまんなど)

安全上のご注意 (2)



警告

感電や漏電、発火などによる事故やけがを防ぐために

使用するとき



■ 熱に弱いものを近付けない

- たたみ・じゅうたん・テーブルクロスなどの敷物の上や、カーテンなどの燃えやすいものの近くに置かない(変形・変色・反りの原因)
- スプレー缶を近付けない(引火や破裂の原因)



■ 子供だけで使わせない

- 幼児の手の届く所で使わない(感電・やけど・けがの原因)

異常・故障時には



■ 直ちに使用を中止する

すぐに専用ブレーカーを切って、販売店へ点検を依頼する
(発煙・発火・感電・けがのおそれ)

- 異常・故障例
- 電源プラグやコードが異常に熱くなる。
 - 自動的に切れないときがある。
 - コゲ臭いにおいがしたり、異常な音や振動がする。
 - スタート操作をしても加熱しない。
 - ドアに著しいガタがある。
 - 触れるとピリピリと電気を感じる。
 - ドアや庫内に著しい変形がある。
 - その他の異常や故障がある。



注意

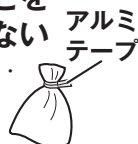
発火や発煙によるやけどやけがを防ぐために

加熱前に確認する



■ 金属類やアルミホイルなどを使用して、レンジ加熱しない

- レトルト食品・缶詰・金串・アルミケース・アルミテープなどを加熱しない
- ※ 本書では、使いかたを限定して、アルミホイルを使用することがあります。記載通りにお使いください。



■ 缶詰・ビン詰・袋詰・レトルト食品・真空パック入り食品をレンジ加熱するときは移し替える

(破裂・機器の破損・けが・やけどの原因)



■ 加熱に合った容器を使う (22 ページ)



■ 鮮度保持剤(脱酸素剤)を入れたまま、加熱しない

(火花が出て機器を傷めたり、食品の発煙・発火の原因)



■ 調理以外に使わない

カラ(食品なし)の状態でレンジ加熱しない

- 庫内を収納庫として使わない(過熱・異常動作して、発火の原因)

加熱中や加熱後は



接触禁止

■ 蒸気・高温部分に触らない

- 加熱中や加熱後しばらくは、フラットテーブル・ドア・キャビネット・庫内・排気口・付属品・容器などに触らない
- また、排気口をのぞき込んだり、顔などを近付けてドアを開けない(やけどの原因)
- ※ 食品や付属品の出し入れは、ミトンなどをご使用ください。



■ 調理後の庫内やドアに水をかけない

- フラットテーブルに衝撃を加えたり、急冷したり、使用中のドアにも水をかけない(割れるおそれ)



■ 庫内やドアに油・食品カス・煮汁を付けたままで放置したり、加熱したりしない

(発火・発煙・さびの原因)

お手入れ (44 ページ)



- #### ■ ラップをはずすときは、注意する
- 蒸気が一気に出て、やけどをすることがあるので、ゆっくりはずします。



注意

発火や発煙によるやけどやけがを防ぐために

加熱中や加熱後は



■ 庫内の食品が燃え出したときは、ドアを開けない

ドアを開けると酸素が入り、勢いよく燃えます

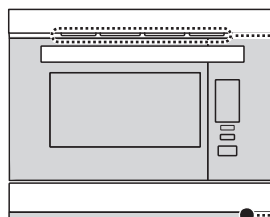
● 次の処置をしてください

1. ドアを閉めたまま、[Clear] を押す。
2. 専用ブレーカーを切る。
3. 機器から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。

- 鎮火しない場合は、水か消火器で消火する
- そのまま使用せずに、必ず販売店に点検を依頼する



■ 吸気口・排気口をふさがない (過熱による発火や故障のおそれ)



排気口

蒸気や機器本体内部の熱気を排出します。

吸気口

水タンクについて



■ 水道水を使う

浄水器の水、アルカリイオン水、ミネラルウォーターなどは、水道水に比べて、カビや雑菌が繁殖しやすいです。



■ コンロのそばや高温になる場所に置かない

容器が溶けたり、変形し、フタが閉まらなかったり、機器本体にセットできなくなります。



■ 水タンクの水は一日1度は捨てる

水は、水蒸気となって直接食品に触れるので、水道から出した新しい水を使用してください。



■ 水タンクに損傷があるときは、使わない

故障の原因になります。
お買い上げの販売店、または当社お客様センターにご連絡ください。



■ 水タンクの容器・フタは、こまめに洗い、清潔に保つ

水の交換だけでは、容器に水あか、ぬめりが付着するので、やわらかいスポンジを使い、台所用合成洗剤(中性)で洗ってください。お手入れ後は、十分に水気を取ってください。

食器洗い乾燥機や食器乾燥器は使わない(熱で変形するおそれ)

電源プラグや専用ブレーカーについて



■ 電源プラグを抜くときは、コードを持って引き抜かない

(断線やスパークして、発火の原因)



■ 長期間使用しないときは、専用ブレーカーを切る

(絶縁劣化などで感電や漏電・火災の原因)

ドアは



■ ドアを傷めない、物を挟まない

- 庫内やドアに物をぶつけたり、ドアに物を挟んだまま使わない
(電波漏れやドアガラスが割れるおそれ)



■ ドアやハンドルに無理な力を加えない

(電波漏れやドアガラスが割れるおそれ)

お願い

- テレビ、ラジオから4m以上離す。(雑音や画像が乱れる原因)
- 機器の近くでは無線LAN機器の通信性能が低下することがあります。
無線LAN機器の取扱説明書などをお読みのうえ、ご使用ください。

調理のときのお願い

すべての加熱において

- 換気をしながら調理する

熱気や蒸気がたくさん出ます。

- 付属品・容器は、加熱の種類に合ったものを使う

付属品について「加熱の種類としくみ」(20, 21 ページ)

容器について「使える容器・使えない容器」(22, 23 ページ)

- 加熱中のドアの開閉はなるべくしない

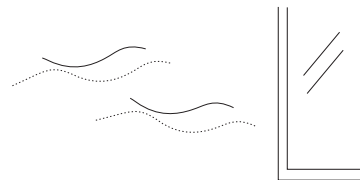
熱や蒸気が外に逃げてしまい、うまく仕上がりにません。

加熱状態の確認は、加熱終了間際にすばやくおこないます。

- レシピブック以外のレシピで作るときは、**Manual** で様子を見ながら加熱する

レシピブックの類似メニューの温度や加熱時間を参考にしてください。

他の料理本レシピの加熱方法では、うまく仕上がらないことがあります。

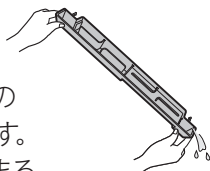


水タンクを使う加熱のとき

- 使用前と使用後は、つゆ受けの水を確認する
調理が終わるごとに、つゆ受けの水を捨てる

捨て忘れにより、つゆ受けから水があふれることがあります。

つゆ受けには、調理中の蒸気やドアの内側の水滴が200mL程度溜まります。庫内が汚れていると、つゆ受けに溜まる水に色がつくことがあります。



つゆ受けに溜まった水が熱い場合があります。直接水に触らないでください。

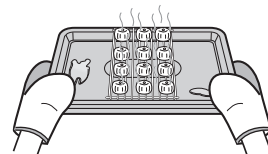
- 食器や付属品の取り出しは
ミトンなどを使う

食器ごと加熱されるため、直接手で触るとやけどのおそれがあります。



- 角皿は水平にゆっくり運ぶ

傾けるとこぼれることがあります。



- 調理後は、庫内に付着した水滴や、フラットテーブルに溜まった水を拭き取る

結露した水が50mL程度溜まります。庫内が冷めてから、乾いたふきんなどで拭き取ってください。

水が残っていると、仕上がりが悪くなる場合があります。

※ つゆ受けや庫内に溜まる水の量は、メニューによって異なります。

レンジ加熱のとき(電波加熱) 火花が出て、機器を傷めたり、付属品が破損することがあります。

●角皿・調理網・金属類は、絶対に使用しない

限定的な使用方法でアルミホイルなどを使用することがありますが、本書の記載通りにお使いください。



●小さく切った根菜などの少量加熱は、必ずつかるぐらいの水を入れる

少量の加熱(100g以下)は、火花が出たり食品が焦げたり燃えたりして、故障の原因になります。

●レトルト食品や缶詰は容器(レンジ加熱で使える容器)に移し替える

レトルト食品や缶詰は、[まかせて調理]→[蒸す・ゆでる]または、[Manual]→[蒸し物]で加熱すると、移し替えずに加熱ができます。

自動加熱のとき

加熱が足りないときは、加熱時間を延長してください。(19 ページ)

●繰り返し続けて作るときは、仕上がりの調節を使って、様子を見ながら加熱する

庫内や付属品が熱い場合は、焼き物など濃いめに仕上がったりします。

●記載の材料・分量を守る

この機器に合わせた内容を記載しています。分量を変えると(52 ページ)

●庫内の水滴は、拭き取る

本来の加熱時間よりも長くなる場合があります。(庫内が熱いときは、やけどに注意)

オーブン・グリル加熱のとき(ヒーター加熱)

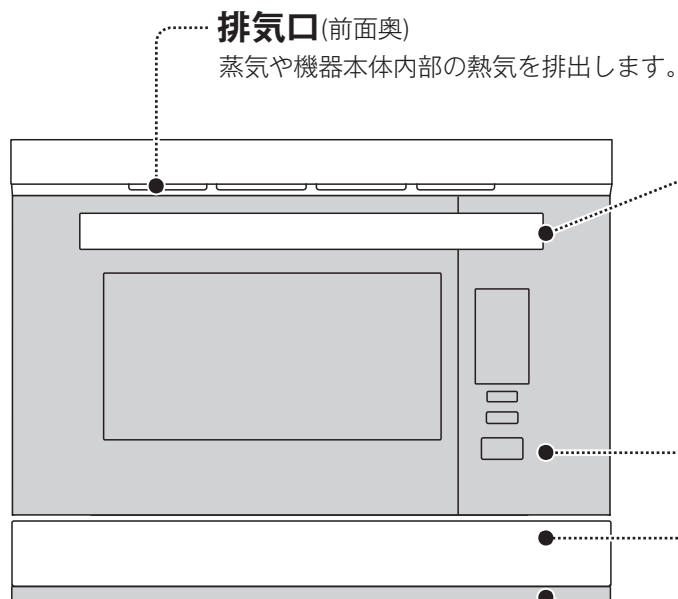
●ラップやプラスチック容器を使わない

溶けたり、発火します。

●できあがったら、すぐに取り出す

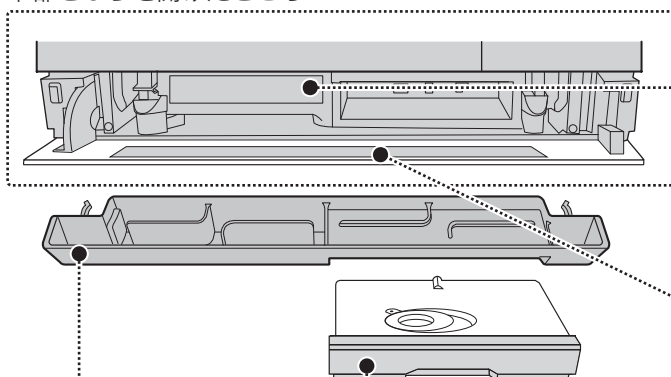
余熱で焼きすぎになったり、水を使う加熱のときは温度が下がり、水滴で食品がぬれることがあります。

各部のなまえ



ご注意
●調理中や調理後は、顔を近づけて開けない(やけどの原因)

下部とびらを開けたところ



販売型式

| | | |
|--------------------|----------|-------------------|
| ビルトイン電気スチームオーブンレンジ | | HAC |
| RKO-M31E | | |
| 外形寸法 | 加熱室の有効寸法 | 定格電圧 |
| 幅 597mm | 幅 395mm | 100V |
| 奥行 433mm | 奥行 395mm | 定格周波数 50-60Hz |
| 高さ 245mm | 高さ 240mm | 定格消費電力 |
| 発振周波数 2450 MHz | | 電子レンジ 1460W |
| | | ヒーター加熱 1410W |
| | | 定格高周波出力 1000W |
| | | 電熱装置の定格消費電力 1350W |
| リンナイ株式会社 | | |

注意ラベル

販売型式・製造年月の表示があります。

製造年月

〇〇〇〇

製造月を
2けた表示

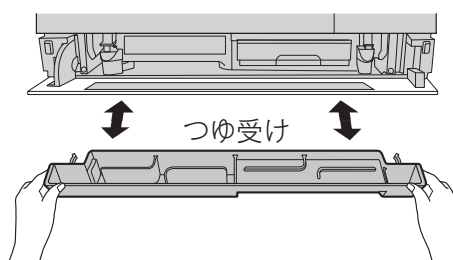
製造番号の先頭
4けたは、製造年月を
表しています。



使用時は必ずつゆ受けをセットする

- 使用前と使用後は、つゆ受けの水を確認します。
- 調理が終わるごとに、つゆ受けの溜まった水を捨てます。
(水を捨てずに加熱を繰り返すと、つゆ受けから水があふれます)

下部とびらを開き、つゆ受けを引き出します。



- 両端を持ち、水平に出し入れます。
取り出すときは、溜まった水がこぼれないようにゆっくり水平に引き出します。

赤外線センサー

蒸気・熱風吹き出し口

庫内灯

ドアを開けると
3分間点灯します。
加熱中、画面左下の[☀]
を押すと10秒間点灯します。
[発酵]など、点灯しない
ものもあります。



角皿受け棚(上段・下段)

排気口(庫内)

蒸気が水滴となって、庫内に出てくることが
あります。(下記フラットテーブル参照)

ドア突起部

食品の出し入れ時にご注意ください。

ドアガラスパッキン

高温により一時的に変形することがありますが、
温度が下がると元に戻ります。

ドアの周囲から少量の蒸気が出ることが
ありますが、故障ではありません。

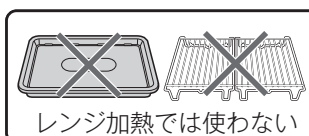
フラットテーブル(ガラス製)

ご注意

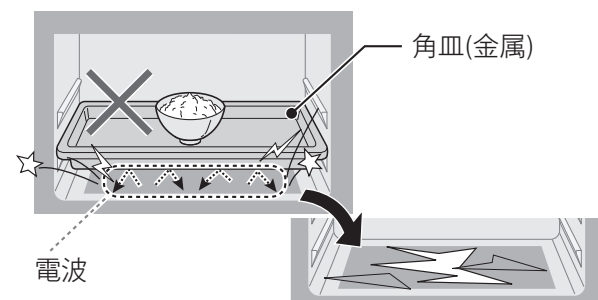
- ヒーター加熱中や加熱終了後、しばらくは、高温になっています。直接手で触れるとやけどをしたり、熱に弱い容器を置くと溶けるおそれがあります。
- 急冷や衝撃を与えると割れることがあります。
- 食品カスが付着したまま使用すると、焦げたり火花が飛んだりします。こまめにお手入れしましょう。
- 水を使う加熱の場合、蒸気が水滴となって庫内側面に付着したり、メニューによっては底面に溜まります。(約50mL)
庫内が冷めてから乾いたふきんなどで拭き取ってください。
水が残っていると、通常の加熱時間よりも長くかかることがあります。

必ず、お守りください

- レンジ加熱のときは、機器を傷めるため、角皿・調理網を絶対に使わないでください。



フラットテーブルの下から出る電波が金属に当たり火花が出て、フラットテーブルが割れるなど、機器を傷めます。
また、食品には電波が届かず、あたたまりません。



操作部の説明

表示は、イメージです。また、機器改良のため予告なく変更することがあります。

液晶タッチパネル

(パネルに表示されるキーを直接タッチします)

- キー・メニュー名・加熱時間・温度・加熱の進行・使用する付属品などを表示します。
- ドアを開けると電源が入り、(初期画面) (右記の画面) を表示し、ドアを閉めると1分後に電源が切れます。電源の切れるタイミングは、ご使用状況によって異なります。

(19 ページ)

ご注意

- 箸など、先のとがったものでタッチしない (破損の原因)

(初期画面)とは、電源が入ったときや、[Clear] を押したときの表示画面です。

⚙️ (お手入れ・設定)キー

- お使いになる前に (16, 17 ページ)
- お手入れ (46, 47 ページ)
- 設定(お知らせ音・キータッチ音・言語) (48, 49 ページ)

Manual (手動加熱)キー

出力・時間・温度などを設定して使います。



- レンジ
- 低温蒸し
- 蒸し物
- ウォーターオーブン
- オープン
- ウォーターグリル
- グリル
- あぶり焼き
- 発酵

[Clear] (取り消し)キー

- 設定内容が取り消され、(初期画面)に戻ります。
- 加熱を途中でやめるときや、操作をやり直すときに押します。
- 加熱中に一時停止するとき、ドアを開けます。
- 再スタートは、ドアを閉めて [Start] を押します。

スタートランプ

[Start] (加熱スタート)キー

- スタートキーとして使います。
- スタートランプは、キーを押すタイミングを点滅してお知らせします。
- 自動レンジ加熱キーとしてごはんやおかずを手早くあたため直すときに使います。 (24 ページ)

初期画面

まかせて調理

あたため

解凍・下ごしらえ

お料理選択



Manual

Clear

● Start

自動キー

まかせて調理

- 網焼き・揚げる
- 焼く
- 炒める
- 蒸す・ゆでる



詳しくは、
レシピブックを
ご覧ください。

あたため

- レンジ→ ごはん・おかず／牛乳／お酒／
冷凍食品／好みの温度／コンビニ弁当
- 蒸し物→ 中華まん／シュウマイ／ごはん・おこわ
- 揚げ物・惣菜→ 天ぷら／から揚げ・フライ／
焼き魚・焼き鳥／たい焼き・たこ焼き
- パン→ ロールパン・惣菜パン／フランスパン／
クロワッサン・パイ／トースト／
ピザ(冷蔵・冷凍)

解凍・下ごしらえ

- 全解凍
- サックリ解凍
- 下ごしらえ→ 低温蒸し野菜／蒸し青野菜／
蒸し根菜／蒸しいも・かぼちゃ
ゆで葉菜／ゆで根菜／バター／
アイスクリーム

お料理選択

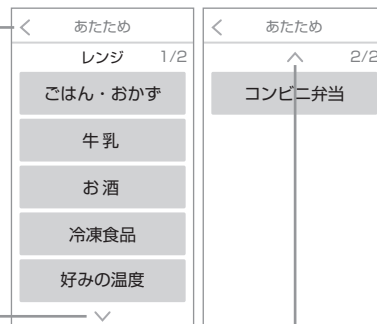
詳しくは、
レシピブックをご覧ください。

- 焼き物
- あぶり焼き
- 炒め物
- 揚げ物
- 蒸し物
- 低温調理
- トーストメニュー
- お菓子・ドライフード
- パン・ピザ

メニュー画面

◀(戻る)キー

- ひとつ前の画面に戻ります。



⬆️⬆️スクロールキー

- 次の画面に進みます。
前の画面に戻ります。

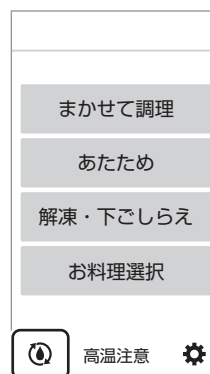


°C (温度設定)キー

(39 ページ)

☀️ (庫内灯)キー

(13 ページ)



🔥 表示

(19, 57 ページ)

はじめてお使いになる前に

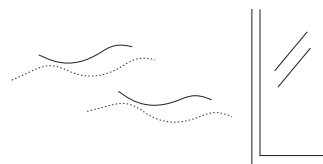
ご購入後、初めてお使いになる前にカラ焼きをする (目安時間：約20分)

カラ焼きをしなくても調理はできますが、庫内が高温になると排気口から煙やにおいが出ます。調理前にカラ焼きをして煙やにおいを出しておきます。

1 換気を良くする

- **必ず部屋の窓を全開するか、換気扇を回す 大切**

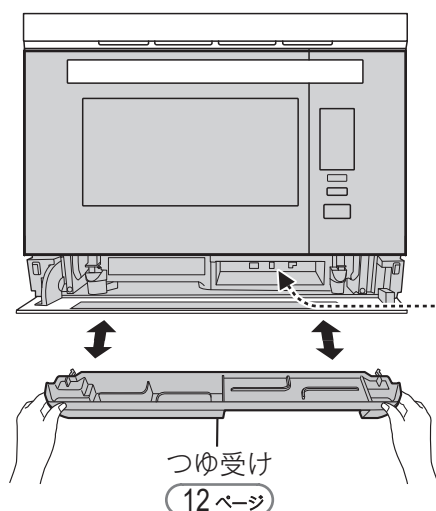
煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は、別の部屋に移しておきましょう。



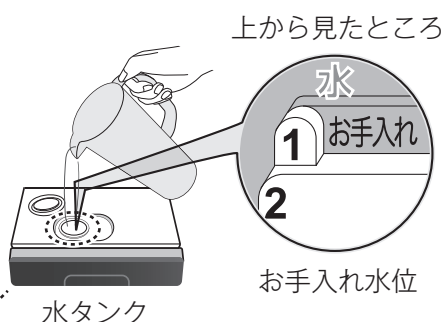
2 下部とびらを開き、

① つゆ受けがセットされていることを確認する

- 庫内には何も入れません。
- つゆ受けに水が溜まっていないことを確認します。



② 水タンクの「お手入れ水位」がつか程度に水を入れ、機器本体にセットし、下部とびらを閉める

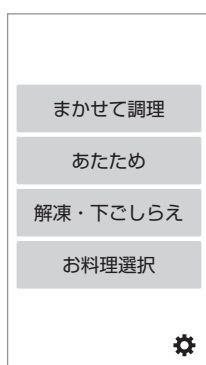
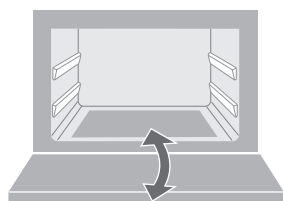


- 水量が少なすぎると使用中にエラー表示が出ます。多めに入れても問題ありませんが、「2」の高さを超えて入れると、こぼれやすくなります。

水タンクの使いかた (5 ページ)

3 ドアを開けて、電源を入れる

(初期画面) を表示



- (初期画面) で放置すると1分後、自動的に電源が切れ、表示が消えます。(ドアを開閉すると再び、電源が入ります)



注意



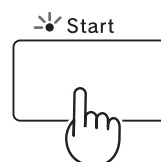
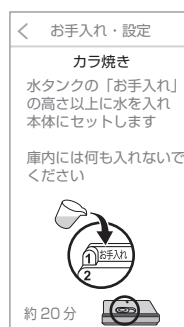
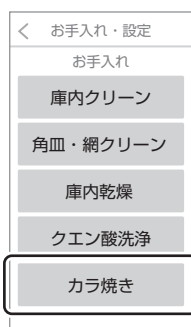
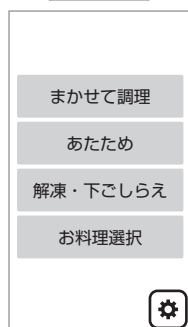
加熱中や加熱後しばらくは
庫内・ドアに触らない

接触禁止

(やけどの原因)

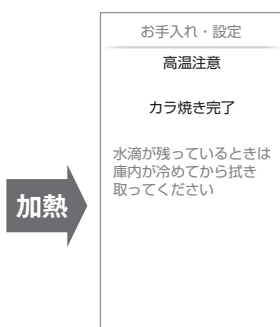
4 ⚙️ (設定)→[お手入れ]→[カラ焼き]→ Start を押す

初期画面



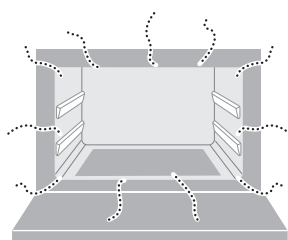
機器本体がかなり熱くなります。
ご注意ください。

- 加熱中・加熱後に庫内壁が膨張や冷めて収縮するときに「ボン」と鳴る場合があります。また、加熱終了間近になると排気口から蒸気が出ます。



終了音
ピーピー
ピーピー

ドアを開けて、蒸気を外に逃がす



- 顔を近づけてドアを開けないでください。蒸気でやけどをします。
- 機器内部を冷やすためファンの回転音がします。(10分程度)

電源が切れるしくみ (19 ページ)

ご注意

- 庫内が高温のときは、次の加熱は使えません。
[解凍]・[好みの温度]・[低温調理]のメニュー・[発酵]は[U-04]を表示し、お知らせ音が鳴ります。(57 ページ)

■ 水タンクを使う加熱が終わったら

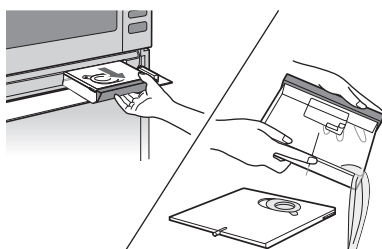
必ず、庫内・水タンク・つゆ受けのお手入れをしてください

① 庫内の水滴を拭き取る



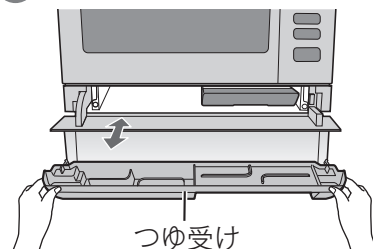
- フラットテーブルが熱くなっています。すぐに熱に弱い容器を置くと溶けたり変形します。

② 水タンクの水を捨てる



- 加熱終了間近になると機器内部の水が自動的に水タンクに戻ります。普段は水タンクをカラにしておきましょう。

③ つゆ受けの水を捨てる



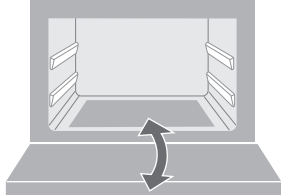
- 水を捨てた後は、すぐにつゆ受けをセットしておくようにしましょう。

操作の流れ

電源を入れる～切る

1 ドアを開閉して、電源を入れる

初期画面 を表示



まかせて調理
あたため
解凍・下ごしらえ
お料理選択

● 初期画面 で放置すると1分後、自動的に電源が切れ、表示が消えます。(ドアを開閉すると再び、電源が入ります)
電源が切れるしくみ (19 ページ)

初期画面 は、Clear を押すと表示します。

■ 水を使う加熱のときは

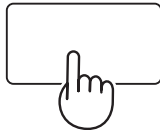
つゆ受けを確認し、水タンクに水を入れてセットする

- 大切** ① つゆ受けに水が溜まっていないことを確認します。
つゆ受けはいつもセットしておきます。
つゆ受けの説明 (12 ページ)
- ② 水タンクに水を入れてセットします。
水タンクの使いかた (5 ページ)
水タンクに入れる水の水位は、表示でお知らせします。



2 食品を入れて、ドアを閉め、メニューを選択してスタートする

Start



加熱

次ページにつづく

- 加熱スタート後に仕上がり調節の表示が出る場合は、調節ができます。(スタート後、30秒以内)



- 加熱途中でドアを開けると一時停止します。
再スタートは、ドアを閉めて Start を押します。
(加熱途中でドアを開けると、調理内容によっては、仕上がりが悪くなる場合があります)
- 加熱をやめるときは、Clear を押します。

ご注意

- 加熱スタート時は、ファンの回転音がある場合と、しない場合がありますが、故障ではありません。
- つゆ受け、水タンクをセットしていないと加熱スタートしない場合があります。表示に従い、セットしてください。

3

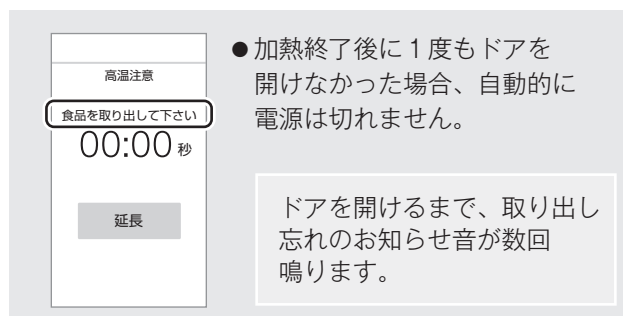
終了音 ピーピー ピーピー ドアを開けて、食品を取り出す

ご注意

- 加熱後は、機器内部を冷ますために、ファンが最大10分程度回転し、自動的に止まります。



- 他の調理をするときは、**Clear** を押します。



- 加熱終了後に1度もドアを開けなかった場合、自動的に電源は切れません。

ドアを開けるまで、取り出し忘れのお知らせ音が数回鳴ります。

■ 加熱が足りないときは

加熱終了後、1分以内に[延長]を押す

- 1 [延長] を押す
- 2 時間を合わせる
- 3 **Start** を押す

[延長]表示が消えた後は、**Manual** で、加熱の種類・時間を合わせて **Start** を押します。



■ 電源が切れるしくみ

次の3つの条件がそろうと、自動的に電源が切れます。
電源が切れるまでの時間は、調理したメニューなどによって異なります。
(1～10分)

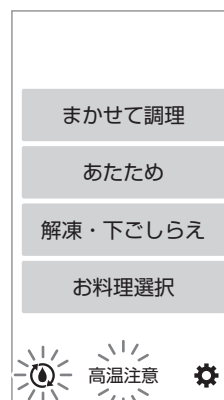
- 1 ドアが閉まっている(加熱後、1度はドアを開けた)
- 2 **初期画面** を表示している (**Clear** を押すと表示します)
- 3 下記2つの表示が消えている




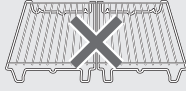
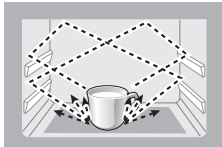
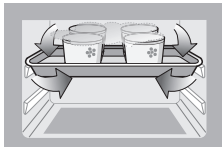
.....機器本体内部に水が残っています。 (57 ページ)

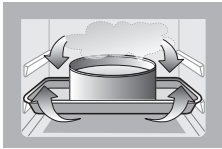
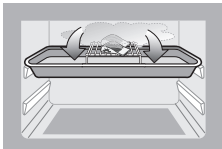
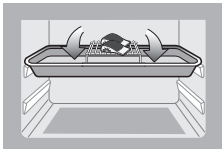
表示後、約1分間放置すると自動で水タンクに戻ります。

高温注意庫内、または機器内部が高温です。やけどにご注意ください。



加熱の種類としくみ

| 加熱の種類 | 加熱のしくみ |
|--|---|
| <div data-bbox="172 405 488 465">レンジ</div> <p>[使用する付属品]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 付属品は使いません。フラットテーブルに食品(食器)を置きます。 <div data-bbox="172 734 488 795">レンジ・スチーム</div> <p>[使用する付属品]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 水タンク(水位 1 以上) 食材は、食器にのせずにラップを敷き、庫内中央に置きます。 <div data-bbox="204 1019 938 1323"> <div data-bbox="220 1041 311 1108"> <p>ご注意</p> </div> <div data-bbox="375 1041 906 1075"> <p>角皿・調理網は絶対に使わないでください</p> </div> <p>電波で加熱するため、金属類を使うと火花が出ることがあります。</p> <div data-bbox="363 1198 561 1288">  </div> <div data-bbox="651 1198 837 1288">  </div> </div> | <div data-bbox="815 427 1037 573">  </div> <p>一般の電子レンジと同じように、フラットテーブルの下側から出る電波の振動によって食品中の水分が摩擦熱を起こし、加熱します。食品のあたため直しや、解凍がスピーディにできます。解凍は、電波(レンジ加熱)と水蒸気(100℃まで)で加熱します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 食品の種類・加熱前の温度によって、加熱時間は異なります。 ● 食品の分量が2倍になると、加熱時間は2倍弱になります。 |
| <div data-bbox="172 1406 488 1467">蒸し物</div> <div data-bbox="172 1473 488 1534">低温蒸し</div> <div data-bbox="172 1541 488 1601">発 酵</div> <p>[使用する付属品]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 角皿または、角皿+調理網 ● 水タンク(水位2) [発酵]のときは、水タンク(水位 1 以上) | <div data-bbox="815 1417 1037 1563">  </div> <p>水蒸気(100℃まで)で蒸し器と同じ調理ができます。レンジ加熱に比べ時間がかかりますが、水分を補いしっかりと仕上げます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 発酵は、45℃までの水蒸気加熱です。 水を使わない[スチームなし]も選べます。 |

| 加熱の種類 | 加熱のしくみ | ポイント |
|---|---|---|
| <p>ウォーターオーブン</p> <p>[使用する付属品]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 角皿または、角皿＋調理網 ● 水タンク(水位 1 以上) |  <p>一定温度(100～300℃)に制御された庫内において、過熱水蒸気(100℃以上)で食品を加熱します。</p> | <p>水を使うことで熱量が高くなるため、油を落としたいときや、生の食材に早く火を通したい場合に使います。 (例：焼き豚やスペアリブなど)</p> |
| <p>オーブン</p> <p>[使用する付属品]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 角皿または、角皿＋調理網 |  <p>一定温度(100～300℃)に制御された庫内において、熱風で食品を加熱します。</p> | <p>しっとり仕上げる必要のないものに向いています。 (例：クッキーやシフォンケーキなど)</p> |
| <p>ウォーターグリル</p> <p>あぶり焼き</p> <p>[使用する付属品]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 角皿または、角皿＋調理網 ● 水タンク(水位 1 以上) |  <p>高温の過熱水蒸気(100℃以上)で食品の表面に焦げ目を付けて加熱します。</p> | <p>水を使うことで熱量が高くなるため、油を落としたいときや、生の食材に早く火を通したい場合に使います。 (例：鶏の照り焼き、から揚げ、焼きなすなど)</p> |
| <p>グリル</p> <p>[使用する付属品]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 角皿または、角皿＋調理網 |  <p>高温の熱風で食品の表面に焦げ目を付けて加熱します。</p> | <p>脱油や減塩よりも、焼き色や香ばしさを重視する場合に使います。 (例：ぶりの照り焼き、フライなど)</p> |

使える容器

お願い

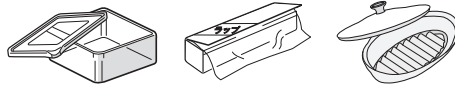
下記以外の容器をご使用になる場合は、容器の販売元、または製造メーカーにお問い合わせください。

加熱の
種類

○ 使えます

レンジ・スチーム

耐熱140℃以上のプラスチック容器・ラップ、シリコン容器



熱に弱いフタは、はずして加熱する

- ただし、砂糖や油分の多い料理は、高温になり、変形したり、溶けたりするため使えません。
- 電子レンジ加熱用の表示のあるものをお使いください。
- 容器や皿にラップをするときは、ゆとりをもたせて軽くかぶせてください。

大切 自動レンジ加熱の **[Start]** または、**[ごはん・おかず]** で密閉容器などを使って加熱するときは、フタをはずしてください。

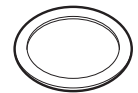
フタをして加熱をすると、センサーが食品温度や蒸気(湯気)を検知できずに、加熱のしすぎで発煙・発火・突然沸とう(汁物など)の原因となります。

耐熱性ガラス容器



- ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。

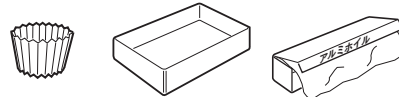
陶器、磁器



- ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。

あぶり焼き
ウォーターグリル・グリル
ウォーターオーブン・オーブン

アルミ・ステンレス・ホーローなどの金属容器、アルミホイル



- ただし、取っ手がプラスチックのものは、溶けるため使えません。

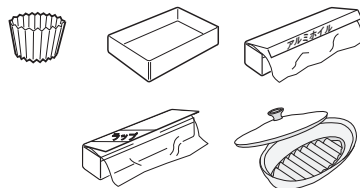
シリコン容器

- ウォーターオーブン・オーブンで使えます。
設定する温度よりも30℃以上耐熱温度の高いシリコン容器をお使いください。
(設定温度200℃の場合、耐熱温度230℃以上の容器)
蒸気・熱風吹き出し口 **(13 ページ)** 付近は、設定温度より高温になるため、容器の形状によっては変形することがあります。
- ウォーターグリル・グリル・あぶり焼きでは使えません。



発酵
蒸し物・低温蒸し

アルミ・ステンレス・ホーローなどの金属容器、アルミホイル・耐熱140℃以上のプラスチック容器・ラップ、シリコン容器



- ただし、ラップで食品を包むとあたたまりにくくなります。
- 容器や皿にラップをするときは、ゆとりをもたせて軽くかぶせてください。

使えない容器

加熱の種類

× 使えません

レンジ・スチーム

アルミ・ステンレス・ホーローなどの金属容器、アルミホイル



- 火花が出て機器を傷めるので使えませんが、アルミホイルは、本書で記載している使いかたであれば、使えます。

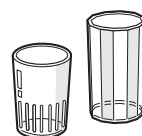
耐熱140℃未満のプラスチック容器
(発泡トレイなど)



- スチロール・ポリエチレン・メラミン(幼児用食器)・フェノール・ユリアなどは電波で変質するので使えません。

耐熱性のない
ガラス容器

〔強化ガラス・カット
グラス・クリスタル
ガラスなども含む〕

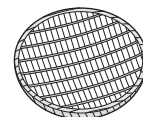


漆器



- 塗りがはげたり、ひび割れたり、燃えたりします。

竹・木・紙製品

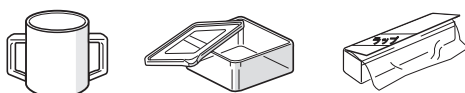


- 次のものは、レシピブックに記載している使いかたであれば使えます。
 - ・ 竹串
 - ・ 天ぷら敷紙
 - ・ キッチンペーパー
 - ・ 耐熱加工されているオーブン用クッキングシートや硫酸紙(パッケージに記載の耐熱温度を確認してお使いください)
 - ・ 蒸し専用で市販されているせいろ

※庫内壁面に接触させないようにしてください。焦げることがあります。

あぶり焼き
ウォーターグリル・グリル
ウォーターオーブン・オーブン

プラスチック容器、ラップ



- 変形したり、焦げたりします。
- 溶けたり、発火することがあります。

シリコン容器



- ウォーターグリル・グリル・あぶり焼きでは使えません。
- ウォーターオーブン・オーブンで使えます。

発酵
蒸し物・低温蒸し

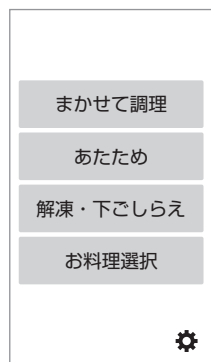
耐熱140℃未満のプラスチック容器
(発泡トレイなど)



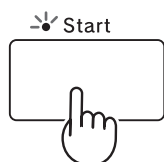
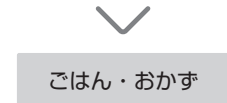
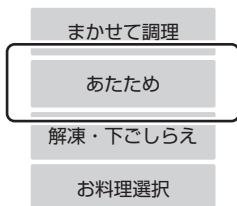
- 変形したり、焦げたりします。
- 溶けたり、発火することがあります。

ごはん・おかず

食品を入れる

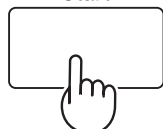


メニューを選択する



使うと便利

Start



メニューを選ぶ前に、
[Start] を押すと、
自動で
[ごはん・おかず]の
あたためがスタート
します。



レンジ加熱のため
使いません

使える容器

レンジ

22 ページ

■ ごはんやおかずのあたため専用です。



飲み物のあたために使くと沸とうして
大変危険です。

飲み物は、
[あたため]→[レンジ]→[牛乳]または[お酒]
であたためてください。

- 量が多いときは、2つに分けて中央寄りに置く。
- ラップをするときは、ゆとりをもたせて軽くかぶせ、容器などのフタははずします。(密封状態にしない)
ラップの有無は、(25 ページ)をご覧ください。
- 密封状態の容器や袋を使わない。
- ラップをしたときは、加熱後はやけどに気を付けてすぐにはずす。(食器・容器の変形のおそれ)
- 水分の少ないもの・乾燥したもの・はじけやすい食材の入ったものは、[Manual] → [レンジ] → [200W]で様子を見ながら加熱する。(干しもの・落花生・パセリ・青じそ・いかなどは、加熱のしすぎで発煙・発火のおそれ)
- 庫内に水滴が残っているときは、必ず拭き取ってから使う。(庫内が熱いときは、やけどに注意)水が残っていると、本来の加熱時間よりも長くなる場合があります。
- 2品を同時にあたためるときは (25 ページ)

大切 食品によって、必ず仕上がりを調節するものがあります。(25 ページ)

仕上がりを調節するときは
スタート後30秒以内に
押します。

仕上がり

弱め

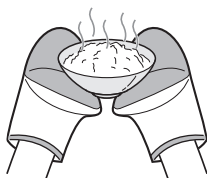
標準

強め

- 加熱途中で混ぜるときは、ドアを開けて一時停止にします。再スタートは、ドアを閉めて [Start] を押します。
- 加熱途中でやめるときは [Clear] を押します。

食品を取り出すときは

- 高温になるため、直接手で触れないやけどにご注意ください。





警告



■あんまん・パン・焼きいも、水分の少ないもの、少量のものには使わない
(発煙・発火の原因)

■卵(殻付き卵・ゆで卵・おでんの卵・うずら卵など)を加熱しない
(爆発し、大変危険)



■液状のもの、とろみのあるもの(カレー・シチュー、煮物、みそ汁など、具のあるもの)は加熱中や加熱後に突然沸とう(突沸)して飛び散ることがあるので、加熱前・加熱後にかき混ぜる。取り出す際はやけどに注意する

2品(ごはんとおかず)を同時にあたためられます (冷蔵・常温)



- 常温または冷蔵の食品を組み合わせます。(冷凍のものはできません)
- 2品は、ほぼ同量(1品あたり約100~200g)にします。
- 必ず、スタート後30秒以内に仕上りの調節で[強め]を押します。
- 食品の種類や組み合わせによっては、うまくあたたまらない場合があります。
- 次の食品はうまくあたまりません。
汁物、たれやソースのかかった食品、[ごはん・おかず]で加熱できないもの。

ごはん・おかずであたためられる食品とコツ

○ は、ラップをします。 (mL=cc)

| 食品 | 分量 | 状態 | ラップ | 仕上りの調節 | コツ |
|-------------|----------------------|-------|-----|--------|--|
| ごはん | 1~4杯 (1杯150g) | 常温・冷蔵 | — | — | ● 固めのときは、水を振りかける。 |
| 冷凍ごはん | 1~2個 (1個100~150g) | 冷凍 | ○ | — | ● 厚さ2~3cmで、平らに冷凍したものは、皿にのせる。 ● 容器に入っている場合は、フタをずらす。 |
| シュウマイ | 5~12個 (160gまで) | 常温・冷蔵 | ○ | [強め] | ● 両面に水を振りかける。 |
| ハンバーグ | 1~4個 (1個90g) | 常温・冷蔵 | ○ | [強め] | — |
| 天ぷら | 100~400g | 常温・冷蔵 | — | — | ● 皿にキッチンペーパーや天ぷら敷紙を敷き、重ならないように並べる。 ● いかは、はじけるので Manual → [レンジ] → [200W] 36ページ でひかえめに加熱する。 |
| 焼きとり | 2~6本(150g) | 常温・冷蔵 | — | — | — |
| ピラフ | 100~400g | 常温・冷蔵 | — | — | ● 加熱後、混ぜる。 |
| 焼きそば | 100~200g | 常温・冷蔵 | — | — | ● バサついているときは、サラダ油かバターを少し混ぜる。加熱後、混ぜる。 |
| カレー シチュー | 200~400g | 常温・冷蔵 | ○ | [強め] | ● 加熱前・加熱後にかき混ぜる。 |
| 煮物 | 100~400g | 常温・冷蔵 | — | — | ● 煮魚など身がはじけるおそれのあるものはラップをする。 |
| みそ汁 | 1~2杯 (1杯150mL) | 常温・冷蔵 | ○ | [強め] | ● 加熱前・加熱後にかき混ぜる。 |

- Manual で加熱するときは、[レンジ] 36ページ を使います。

牛乳 / お酒



警告



■加熱しすぎない

突然の沸とうにより飛び散ります
(やけどのおそれ)

食品を入れる

置きかた
(2杯のとき)

(3杯のとき)



(4杯のとき)



メニューを選択する

まかせて調理

あたため

解凍・下ごしらえ

お料理選択



レンジ

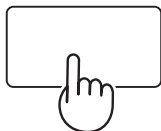


牛乳

お酒

[牛乳]または[お酒]を
選択する

Start

レンジ加熱のため
使いません

使える容器

レンジ

22 ページ

■飲み物のあたため専用です。

- 基準分量1～4杯(本)。

(mL=cc)

| 基準分量 1杯あたり | 牛乳 200mL | コーヒー 150mL | 酒 180mL |
|---------------|-------------|---------------|------------|
| 加熱前の 基準温度 | 冷蔵保存 約8℃ | 常温保存 約20℃ | |

- 容器は基準分量を入れて、8分目ぐらいになるものを使う。
- 飲み物の種類や量、容器の大きさ、形状、材質、厚みによって仕上がりが異なります。
- 酒は背の低い、ずんぐりとした容器を使う。
(コップのときは、広口のコップ)
- ビンに入っているものは、必ず容器に移し替える。
(ふき出すおそれ)
- 2杯以上は、分量をそろえる。
- 加熱の前後は、必ずかき混ぜる。
- 庫内に水滴が残っているときは、必ず拭き取ってから使う。(庫内が熱いときは、やけどに注意)水が残っていると、本来の加熱時間よりも長くなる場合があります。



大切 コーヒーをあたためるときは牛乳の[強め]を押します。

仕上がりを調節するときは
スタート後30秒以内に
押します。

仕上がり

弱め

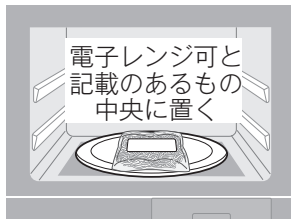
標準

強め

- [Manual] で加熱するときは、[レンジ] 36 ページを使います。
- 加熱しすぎたときは、1～2分程度庫内で冷ましてから、取り出してください

冷凍食品

食品を入れる



使える容器

レンジ

22 ページ

メニューを選択する

まかせて調理

あたため

解凍・下ごしらえ

お料理選択



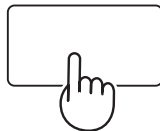
レンジ



冷凍食品



Start



警告



- あんの入ったもの(あんまん、今川焼きなど)、パン、水分の少ないもの、少量のもの(弁当用おかずなど)には使わない(発煙・発火の原因)
- 卵(殻付き卵・ゆで卵・おでんの卵・うずら卵など)を加熱しない(爆発し、大変危険)

■ 「1人分の冷凍」 パスタや弁当などをあたためます。

- 商品パッケージに「皿にのせて加熱する」と記載されている食品は、耐熱性の平皿にのせる。
- ラップをするときは、ゆとりをもたせて軽くかぶせ、容器などのフタははずす。(食品の蒸気(湯気)をセンサーが検知するため、密封状態にしない)
- ラップや袋ごと加熱していた場合は、加熱後、やけどに気を付けて、すぐにはずす。(食品・容器の変形の原因)
- 冷凍室から取り出してすぐに加熱する。霜の付いているものはうまくあたたまらない場合があります。
- グラタン、お好み焼きなど袋やラップを取り除いて加熱するものや水を加えてフタを開けて加熱するタイプの食品は、[Manual] → [レンジ] で加熱する。
- 中華まんは、[あたため] → [蒸し物] → [中華まん] または、[Manual] → [レンジ] で加熱する。
- 庫内に水滴が残っているときは、必ず拭き取ってから使う。(庫内が熱いときは、やけどに注意)

大切 食品によって、必ず仕上がりを調節するものがあります。(下表参照)

仕上がりを調節するときは

スタート後30秒以内に押します。



- 加熱が足りない場合は、[Manual] → [レンジ] → [600W] で様子を見ながら加熱を追加してください。(36 ページ)
(中身によってできあがり具合が異なります)

冷凍食品あたため であたためられる食品とコツ ※は、パッケージを参照してください。

| 食品 | 分量 | ラップ | 仕上がりの調節 | コツなど |
|-------------------------------|----------------------|-----|---------|--|
| パスタ | 180~360g | ※ | — | ● パスタの大盛り(約340g以上)のときは、[強め]を押す。 ● 加熱後、すぐにかき混ぜる。 |
| 焼きそば | 200~300g | ※ | — | |
| 丼の具 | 100~200g | ※ | — | |
| 弁当 (ごはん付き またはおかず のみ) | 200~300g | ※ | [強め] | ● とろみのあるおかずの場合は、加熱後にかき混ぜる。 ● 容器の形状、おかずの種類、盛りつけかたや保存状態などによって仕上がりの温度が変わります。 様子を見ながら加熱してください。 |
| オムライス | 200~300g | ※ | [強め] | |
| ピラフ・チャーハン | 200~450g | ○ | — | ● あらかじめ、よくほぐしておく。 |
| シュウマイ | 5~12個 (160gまで) | ○ | — | ● 水を振りかける。 ● [あたため] → [蒸し物] → [シュウマイ] を使うと、しっとり仕上がります。(30 ページ) |
| 里いも・かぼちゃ ミックスベジタブル | 100~400g 100~300g | ○ | — | ● ブロッコリーやカリフラワーが入っているものは、焦げやすいので、[Manual] → [レンジ] で加熱します。 ● 少量で加熱しすぎると、発煙・発火・火花のおそれがあります。 |

- [Manual] で加熱するときは、[レンジ] (36 ページ) を使います。

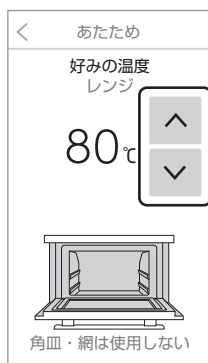
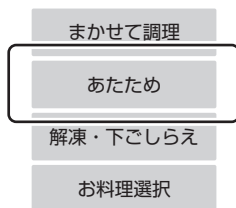
好みの温度

例 スープをあたためるとき

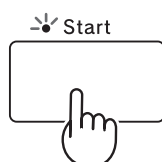
食品を入れる



メニューを選択する



温度を設定する



■ お好みの温度(食品の表面温度)を設定して、バターやアイスをやわらかくしたり、ごはんやスープをあたためます。

器は広口で浅い耐熱容器(スープ皿・汁わんなど)を使います。
マグカップは使わないでください。

- グリルやオープン加熱のあとは、フラットテーブルが熱くなっているので、十分に冷めてから使う。(ラップが溶けるおそれ)
- 庫内が高温のときは、使用できません。
冷めて[U-04]が消えると使えます。(57 ページ)
- 庫内に水滴が残っているときは、必ず拭き取ってから使う。(庫内が熱いときは、やけどに注意)水が残っていると、本来の加熱時間よりも長くなる場合があります。
- カレー・シチューなどの飛び散りやすいものはラップをする。
- 飲み物のあたためは、[牛乳]・[お酒]で加熱する。
- 食品は容器の約8分目を目安に入れる。
容器の大きさ・形状・材質・食品の分量などにより、仕上がり温度が変わることがあります。また、惣菜パン(ホットドックなど)は、表面と具の仕上がり温度が異なります。
- チョコレートやクリームを使ったパンは加熱しない。
溶けることがあります。
- グリルやオープン加熱のあとは、十分に冷めてから使用する。
- 温度設定範囲 -10℃・20~90℃(5℃単位)

温度設定の目安

| | | |
|---------|--------|--|
| スープ | 80~90℃ | ※温度とは、食品の表面温度を表し、分量は1~2人分(約200g以下)を基準にしています。 |
| ごはん | 60~70℃ | |
| 惣菜パン | 50~60℃ | |
| おにぎり | 40~50℃ | |
| バター | 20℃ | |
| アイスクリーム | -10℃ | |

自動 あたため(レンジ)

コンビニ弁当



警告



■卵(殻付き卵・ゆで卵・おでんの卵
うずら卵など)を加熱しない
(爆発し、大変危険)

あたため
好みの温度／コンビニ弁当

例 コンビニの弁当をあたためるとき

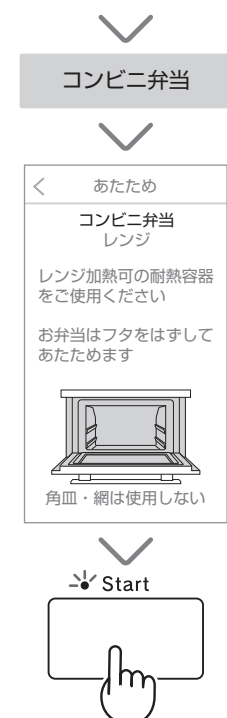
食品を入れる



メニューを選択する



次の画面に進む



レンジ加熱のため
使いません

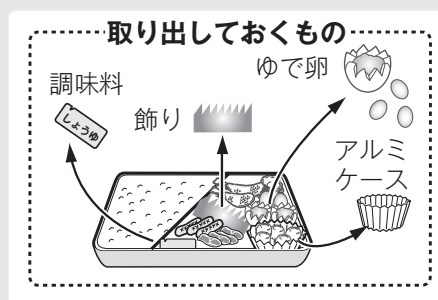
使える容器

レンジ

22 ページ

■レンジ加熱対応の容器に入ったお弁当やどんぶり物を
あたためます。

- 1人分300～500gの常温のもの
2人分のときは、仕上がり調節で[強め]を押す。

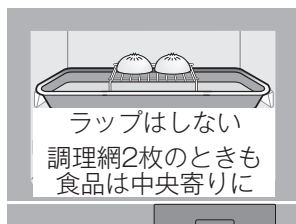


- 包装しているラップやフタは必ずはずす。
食品の蒸気(湯気)をセンサーが検知するため、ラップやフタをしたまま加熱すると、加熱のしすぎで発煙・発火の原因にもなります。
- ゆで卵(うずら卵含む)やアルミケース、調味料類も取り出してください。(火花が出たり、破裂によるやけどやけがのおそれ)
- 庫内に水滴が残っているときは、必ず拭き取ってから使う。(庫内が熱いときは、やけどに注意) 水が残っていると、本来の加熱時間よりも長くなる場合があります。
- 庫内やフラットテーブルが高温のときは、冷めてから使う。容器が溶けて変形します。
- 加熱途中で残り時間を表示する場合があります。
- 仕上がりを調節するときは
スタート後30秒以内に押します。
- 2人分のときは、[強め]を押す。
- 容器の形状、おかずの種類、盛りつけかたや保存状態などによって仕上がりの具合が変わります。様子を見ながら加熱してください。
- 手動で加熱するときは、[Manual] → [レンジ] → [600W] で様子を見ながら加熱を追加してください。



蒸し物

食品を入れる



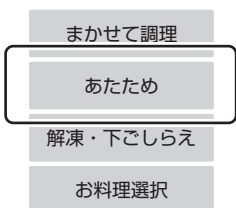
- 角皿・調理網 上段 (調理網を使わない食品もあります)
- 水タンク 水位2

使える容器

蒸し物

22 ページ

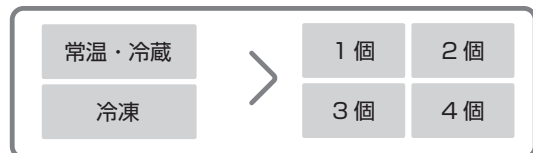
メニューを選択する



蒸し物

中華まん

食品の状態と個数を選択する



■ たっぶりの蒸気で水分を補い、しっとりとあたためます。

- 食品の種類や形状によって、仕上がりが変わります。仕上がりの調節や、加熱の延長を利用してください。とくに市販品は、様子を見ながら加熱してください。

大切 食品によって、必ず仕上がりを調節するものがあります。

仕上がりを調節するときは
スタート後30秒以内に
押します。

仕上がり

弱め

標準

強め

- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨て、庫内のお手入れも忘れずにおこなってください。 (44, 45 ページ)



Start

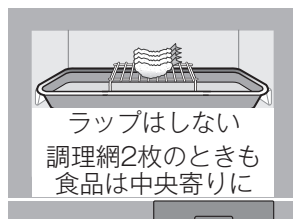
食品を取り出すときは

- 高温になるため、直接手で触れない角皿に水や油などが溜まることがあります。やけどにご注意ください。

| キー・食品 | 分量 | 状態 | 置きかた・仕上がりの調節 |
|---------|------------------------|-------------|--|
| 中華まん | 1~4個 (1個70~120g) | 常温・冷蔵 冷凍 | ● 1個が120gのときは、仕上がりの調節→[強め] |
| シュウマイ | 5~12個 (160gまで) | 常温・冷蔵 | — |
| | 100~300g (1個15~35g) | 冷凍 | ● 1個が15gのときは、仕上がりの調節→[弱め] |
| ごはん・おこわ | 1~4杯 (600gまで) | 常温 | ● 茶わんか浅い耐熱容器に入れて、角皿に置く。 (調理網は使いません) ● 1杯は、仕上がりの調節→[弱め] |

揚げ物・惣菜

食品を入れる



- 角皿・調理網 上段
- 水タンク 水位 1 以上

使える容器

ウォーターオープン 22 ページ

メニューを選択する

まかせて調理

あたため

解凍・下ごしらえ

お料理選択

揚げ物・惣菜

天ぷら



Start

食品を取り出すときは

- 高温になるため、直接手で触れない角皿に水や油などが溜まる場合があります。やけどにご注意ください。

■ 過熱水蒸気でサクッとあたためます。

揚げる前のとんかつやコロッケなど、パン粉が白い状態のものは、調理できません。

- 食品の種類や状態によって、油の落ちないものがあります。
- 食品の種類や形状によって、仕上がりが変わります。仕上がりの調節や、加熱の延長を利用してください。

大切 食品によって、必ず仕上がりを調節するものがあります。

仕上がりを調節するときは
スタート後30秒以内に
押します。

仕上がり

弱め

標準

強め

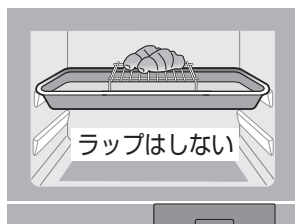
- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨て、庫内のお手入れも忘れずにおこなってください。44, 45 ページ

- かき揚げは、焦げやすいため手動で加熱します。

| キー | 食品 | 分量 | 状態 | 仕上がりの調節 |
|--------------|----------------------|-----------------------|-------------|-----------------|
| 天ぷら | 天ぷら | 100~600g | 常温・冷蔵 | 400g以上は [強め] |
| から揚げ フライ | から揚げ とんかつ コロッケ | 100~600g | 常温・冷蔵 | [弱め] |
| | から揚げ | 100~600g | 冷凍 | — |
| | 調理済お弁当用 冷凍フライ | 80~300g (1個20~35g) | 冷凍 | [弱め] |
| | フライドポテト | 100~200g | 常温・冷蔵 | [弱め] |
| | 骨付き フライドチキン | 100~400g | 常温・冷蔵 | — |
| 焼き魚 焼き鳥 | 焼き魚 焼き鳥 | 100~300g | 常温・冷蔵 | — |
| たい焼き たこ焼き | たこ焼き | 80~300g | 常温・冷蔵 冷凍 | — |
| | たい焼き 今川焼き | 1~4個 (1個80g) | 常温・冷蔵 | — |
| | | | 冷凍 | 4個は[強め] |

パン

食品を入れる



- 角皿・調理網 上段
- 水タンク 水位1以上

使える容器

22 ページ

パン

ウォーターオープン

トースト、ピザ

ウォーターグリル

メニューを選択する

まかせて調理

あたため

解凍・下ごしらえ

お料理選択



パン



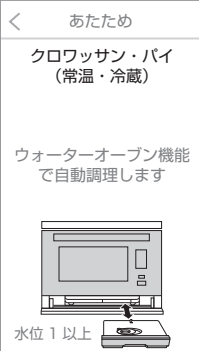
クロワッサン・パイ



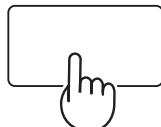
常温・冷蔵

冷凍

食品の状態を選択する



Start



■パンを過熱水蒸気であたためたり、トーストやピザを焼くときに使います。

- ピザやソーセージ、レーズン、コーンなどが入ったパンをあたためるときは、具材の種類や量により、仕上がりが異なります。
- 仕上がりを調節するときは、スタート後30秒以内に押します。
- 加熱が足りない場合は、レシピブックの加熱早見表を参考に様子を見ながら加熱を追加してください。
- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨て、庫内のお手入れも忘れずにおこなってください。(44, 45 ページ)

仕上がり

弱め

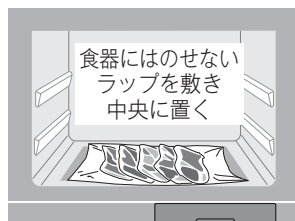
標準

強め

| キー | 分量 | 状態 | 仕上がりの調節 |
|---|--|----------------|--|
| ロールパン 惣菜パン | <ul style="list-style-type: none"> ● ロールパン 1~8個(30~240g) ● 惣菜パン 1~2個(100~200g) | 常温・冷蔵 冷凍 | <ul style="list-style-type: none"> ● ロールパン 1~3個は[弱め] ● 惣菜パン 2個は[強め] |
| カレーパン1~2個(100~200g)は、[強め]で加熱します。冷凍は、手動で加熱します。 | | | |
| フランスパン | <ul style="list-style-type: none"> ● フランスパン 1~8切れ(30~240g) ● フランスパン生地の具入りパン 1~2個(100~200g) | 常温・冷蔵 冷凍 | <ul style="list-style-type: none"> ● フランスパン 1~3切れは[弱め] ● 具入りパン 2個は[強め] |
| 厚さ約4cm以下に切り、切り口を上にして置いてください。 | | | |
| クロワッサン パイ | <ul style="list-style-type: none"> ● クロワッサン 1~6個(40~240g) ● デニッシュ生地の具入りパン 1~2個(100~200g) ● パイ 1~2個(1個70~120g) | 常温・冷蔵 冷凍 | <ul style="list-style-type: none"> ● クロワッサン 1~2個は[弱め] ● 具入りパン、パイ 2個は[強め] |
| トースト | 1~4枚(4~6枚切り) | 常温・冷蔵 冷凍 | <ul style="list-style-type: none"> ● 裏面は、表面に比べて薄く焼き上がります。焼き色を追加するときは、加熱終了後、すぐに裏返し、[延長]で2~3分焼いてください。 |
| 調理網の使いかた | | 2枚のとき 4枚のとき | |
| | | (調理網1枚を中央に) | (調理網2枚使用) |
| ピザ (冷蔵・冷凍) | 直径約22cmのもの1枚 | 冷蔵 | <ul style="list-style-type: none"> ● 食品メーカーやサイズなどにより、仕上がりが異なることがあります。様子を見ながら加熱をしてください。 |
| | 直径約15cmのもの1枚 | 冷凍 | |

解凍

食品を入れる



- 水タンク 水位1以上
水を入れなくても解凍
できますが、固めに
仕上がります。



レンジ加熱のため
使いません

使える容器

レンジ・スチーム

22 ページ

メニューを選択する

まかせて調理

あたため

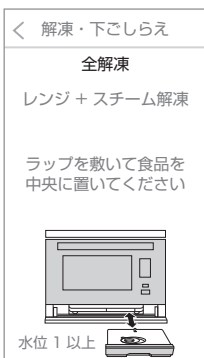
解凍・下ごしらえ

お料理選択

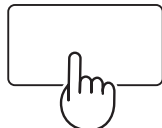
全解凍

サックリ解凍

[全解凍]または
[サックリ解凍]を
選択する



Start



■ 目的にあった解凍方法が選べます。

- **全解凍**…すぐに調理しやすい状態に解凍します。
- **サックリ解凍**…必要な分だけ解凍したいときに、包丁でサックリ切れる状態まで解凍します。

- グリルやオーブン加熱のあとは、フラットテーブルが熱くなっているので、充分に冷めてから使う。
(ラップが溶けるおそれ)
- 庫内が高温のときは、使用できません。
冷めて[U-04]が消えると使えます。 (57 ページ)
- 一度にできる分量は、100～500g。
- ラップには包まない。
- 極端に端へ置くと上手に仕上がりにせん。
- 細い部分(魚の尾など)はアルミホイルを巻く。
アルミホイルを使うときは、庫内壁面やドアに触れないようにする。火花が出て、ドアガラスが割れることがあります。
- 解凍する直前まで冷凍室に入れておいた食品を使う。
溶けかけているときは、[Manual] → [レンジ] → [200W] で様子を見ながら解凍する。

大切 次の食材のときは、必ず仕上がりを調節します。

スタート後30秒以内に押します。

かたまり肉 → [強め]

まぐろ(赤身)・いか・えび・

魚を全解凍するとき → [弱め]

解凍

弱め

標準

強め

- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨て、庫内のお手入れも忘れずにおこなってください。 (44, 45 ページ)

■ 上手に解凍するための冷凍方法

- 新鮮なものを薄く一定の厚みに整え、必ず空気を抜き、ラップなどで密封する。
- 1回分(200～300g)ずつに分ける。
(厚みは2cm以内で)
厚みのあるものは解凍されにくくなります。
サックリ解凍は、小分けの必要はありません。

下ごしらえ

- レンジで加熱すると、素早く加熱ができます。
- 蒸し物や低温蒸しで加熱すると、しっとりとムラを抑えて仕上げるすることができます。仕上がり調節の設定が同じであれば同時に複数の野菜を加熱することができます。
- 加熱の種類によって使える容器や付属品が異なりますのでご注意ください。
- 季節や野菜の種類により仕上がりは異なります。

メニュー一覧

| キー | 加熱の種類 | 加熱できるもの | 分量 | ポイント |
|--------------|-------|--|----------------------------------|--|
| 低温蒸し野菜 | 低温蒸し | ほうれん草・小松菜 チンゲン菜・水菜 アスパラガス・しめじ エリンギなど | 100～300g | レシピブック 85 ページ |
| 蒸し青野菜 | 蒸し物 | ほうれん草・小松菜 ブロッコリー アスパラガス キャベツ・など | 100～400g | レシピブック 79 ページ ● かぼちゃは、[弱め]を押します。 |
| 蒸し根菜 | 蒸し物 | にんじん・ごぼう 大根・かぶ れんこんなど | 100～400g | |
| 蒸しいも かぼちゃ | 蒸し物 | じゃがいも さつまいも かぼちゃなど | 150g～1kg かぼちゃは 400gまで | |
| ゆで葉菜 | レンジ | ほうれん草・小松菜 ブロッコリー アスパラガス キャベツ なす・かぼちゃなど | 100～400g ほうれん草・小松菜は 300gまで | <ul style="list-style-type: none"> ● 耐熱性の皿や容器とラップを使います。 ● 同じ大きさに切ってから加熱します。ほうれん草などは切らずに加熱できます。  <ul style="list-style-type: none"> ● 異なる種類の野菜を同時に加熱することはできません。 |
| ゆで根菜 | レンジ | じゃがいも さつまいも・里いも にんじん 大根 ごぼうなど | 100g～1kg にんじん・ごぼうは 400gまで | <ul style="list-style-type: none"> ● 耐熱性の皿や容器とラップを使います。 ● 同じ大きさに切ってから加熱します。  <ul style="list-style-type: none"> ● じゃがいも、さつまいもを切らずに丸ごと加熱することもできます。[強め]を押します。 ● 異なる種類の野菜を同時に加熱することはできません。 |
| バター※ | レンジ | バター | 40～200g | ● 常温程度の柔らかさまで加熱します。あらかじめ、1cm角に切り、耐熱容器に入れます。ラップはしません。 |
| アイスクリーム※ | レンジ | アイスクリーム | 120～500ml | ● スプーンが入るくらいの柔らかさまで加熱します。フタを取り、庫内中央に置きます。 |

※ 庫内が高温のときは、使用できません。冷めて[U-04]が消えると使えます。 **57 ページ**

例 根菜をレンジで加熱するとき

食品を入れる



レンジ加熱のため
使いません

使える容器

レンジ 22 ページ

メニューを選択する

まかせて調理

あたため

解凍・下ごしらえ

お料理選択

下ごしらえ

- < 解凍・下ごしらえ
- 下ごしらえ 1/2
- 低温蒸し野菜
- 蒸し青野菜
- 蒸し根菜
- 蒸しいも・かぼちゃ
- ゆで野菜

次の画面に進む

ゆで根菜

- < 解凍・下ごしらえ
- ゆで根菜
- レンジ
- レンジ加熱可の耐熱容器
をご使用ください
- 角皿・網は使用しない

例 根菜を蒸し物で加熱するとき

食品を入れる



- 角皿・調理網 上段
(調理網にのせにくい場合や天面に
当たる場合は角皿に直接置きます)
- 水タンク 水位2

使える容器

蒸し物・低温調理 22 ページ

メニューを選択する

まかせて調理

あたため

解凍・下ごしらえ

お料理選択

下ごしらえ

蒸し根菜

- < 解凍・下ごしらえ
- 蒸し野菜
- 水位2

Start

食品を取り出すときは

- 高温になるため、直接手で触れない
角皿に水や油などが溜まること
があります。やけどにご注意ください。

- 少量の根菜(100g未満)は、**Manual**
→[レンジ]→[600W]で大きめの
容器に野菜がつかるぐらいの水を
入れて、野菜に接するようにラップを
たるませて、様子を見ながら加熱を
してください。
(水を入れずに加熱をすると火花が
出たり、食品が燃えたりして、故障の
原因)
例：にんじん50g(水25mL)のとき、
約2分。

- メニュー一覧 **34 ページ** に記載の加熱
の種類がレンジの場合、庫内に水滴が
残っているときは、必ず拭き取っ
てから使う。(庫内が熱いときは、やけど
に注意)水が残っていると、本来の加熱
時間よりも長くかかることがあります。

大切 食品によって、必ず仕上がりを
調節するものがあります。
仕上がりを調節するときは
スタート後30秒以内に
押します。

仕上がり

弱め 標準 強め

- 手動でするときは、レシピブックの
加熱早見表をご覧ください。
- 水を使った加熱の場合、ご使用後は、
水タンクとつゆ受けの水を捨て、庫内
のお手入れも忘れずにおこなっ
てください。 **44, 45 ページ**

レンジ

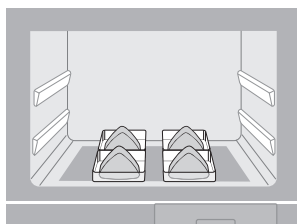


警告



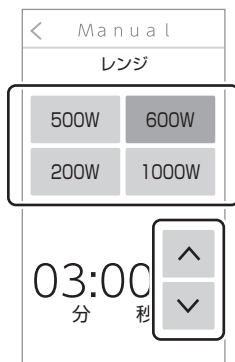
■ 卵(殻付き卵・ゆで卵・おでんの卵
うずら卵など)を加熱しない
(爆発し、大変危険)

食品を入れる

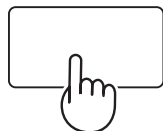


Manual

メニューを選択する

出力(W)を選択し、
時間を設定する

Start

レンジ加熱のため
使いません

使える容器

レンジ

22 ページ

■ 出力(W)を選択し、加熱時間を設定して加熱します。

- 冷凍食品は、必ず耐熱性の容器、または皿にのせ、市販の冷凍食品は、パッケージに記載されている内容(置きかた、出力(W)、加熱時間)に合わせてください。



- 出力と時間設定範囲

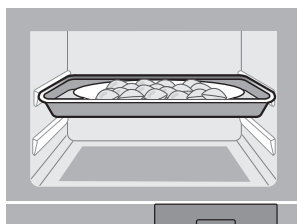
| | |
|-------|------------|
| 1000W | … 3分まで |
| 600W | … 15分まで |
| 500W | … 30分まで |
| 200W | … 1時間35分まで |

- 加熱中に時間を変更することはできません。加熱が足りないときは、加熱終了後に時間を延長してください。(19 ページ)

- 1000Wで加熱した後、[延長]で加熱を追加すると、過加熱を防ぐため、出力を下げて加熱することがあります。加熱を続けておこなうと、1000W加熱のときに600W加熱となり[弱]を表示することがあります。(機器を保護するため600W加熱となります)

低温蒸し / 蒸し物

食品を入れる



- 角皿 上段
メニューによっては、角皿を下段にセットしたり、調理網を使うこともあります。
- 水タンク 水位2

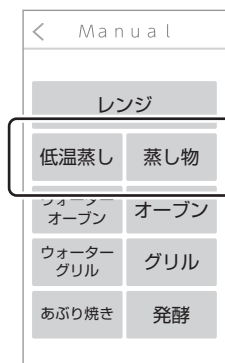
使える容器

蒸し物・低温蒸し

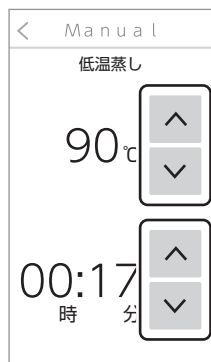
(22 ページ)

Manual

メニューを選択する



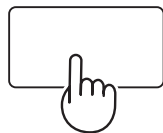
[低温蒸し]または、
[蒸し物]を選択する



温度と時間を設定する

蒸し物のときは、
時間のみ設定します

Start



食品を取り出すときは

- 高温になるため、直接手で触れない角皿に水や油などが溜まる場合があります。やけどにご注意ください。

■ たっぷりの蒸気でしっとりあたためます。

低温蒸し

- 庫内が高温のときは、使用できません。
冷めて[U-04]が消えると使えます。(57 ページ)
- 温度設定範囲
65～95℃(5℃単位)
- 時間設定範囲
・ 65～70℃… 2時間30分まで
・ 75～95℃… 45分まで

蒸し物

- 時間設定範囲 30分まで

- 加熱中に時間を変更することはできません。加熱が足りないときは、加熱終了後に時間を延長してください。(19 ページ)
- 加熱の目安時間はレシピブックの加熱早見表をご覧ください。
- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨て、庫内のお手入れも忘れずにおこなってください。(44, 45 ページ)
- 2時間以上加熱した後に[延長]する場合は、いったんつゆ受けの水を捨て、水タンクに水を追加してから延長してください。

ウォーターオープン / オープン

オープンで
予熱をして焼くとき

庫内に何も入れない
※メニューによって
付属品を入れる
場合があります。

ウォーターオープンのときは
●水タンク 水位1以上

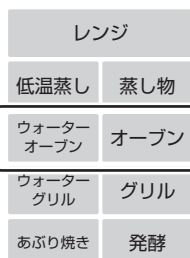
使える容器

ウォーターオープン/オープン

22 ページ

Manual

メニューを選択する



[ウォーターオープン]または
[オープン]を選択する

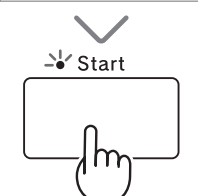


[1 段 調理]または[2 段 調理]
を選択する



[予熱あり]または[予熱なし]
を選択する

●[予熱なし]の場合は、食材を入れ、
温度と時間を設定してから [Start] を
押してください。



温度を設定する

● 予熱について よくあるご質問

52 ページ

ご注意

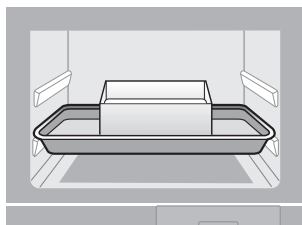
- 室温や食品の分量・形・加熱前の温度、電源電圧により、仕上がりが異なります。
- 市販の本やガスオープン、他の電気オープンのレシピで作るときは、レシピブックの類似メニューの加熱時間・温度や付属品を参考に様子を見ながら加熱してください。類似メニューがない場合や続けて焼くときは、加熱時間をひかえめにして、[Manual] → [オープン] → [予熱あり] をおすすめします。

- 温度設定範囲
100~250℃(10℃単位)・300℃

予熱完了音
ピッピッピッ
ピッピッ

食品を入れて、
ドアを閉める

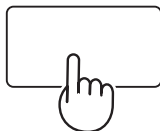
やけどに注意



時間を設定する

- 時間設定範囲
1時間35分まで

Start



食品を取り出すときは

- 高温になるため、直接手で触れない
やけどにご注意ください。

- 予熱をスタートすると、予熱完了までの目安時間を表示します。
(最大約18分より2分単位)
- 予熱にかかる時間は、室温や付属品の有無などにより異なります。
[ウォーターオープン]は、[オープン]より若干長くなります。
- 予熱完了後、ドアを開けなければ、約20分間、保温状態を保ちます。
約20分を過ぎると(初期画面)になり、最初からやり直す必要があります。
- 庫内の温度が下がるので、
ドアの開閉はすばやくします。

加熱中(予熱)に温度を変更するとき

画面右下の[℃(温度変更)]を押し、
温度を変更し[決定]を押します。



- 加熱中に時間を変更することはできません。加熱が足りないときは、
加熱終了後に時間を延長してください。

19ページ

- ウォーターオープンのご使用後は、
水タンクとつゆ受けの水を捨て、
庫内のお手入れも忘れずにおこなってください。 (44, 45ページ)

ウォーターグリル / グリル

ウォーターグリルで
予熱をして焼くとき

庫内に何も入れない
※メニューによって
付属品を入れる
場合があります。

- 水タンク 水位1以上
(グリルのときは、入れません)

使える容器

ウォーターグリル/グリル

22 ページ

Manual

メニューを選択する

レンジ

低温蒸し

蒸し物

ウォーター
オープン

オープン

ウォーター
グリル

グリル

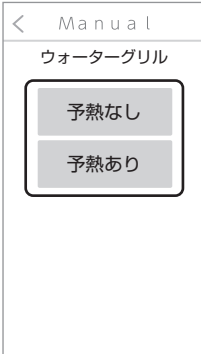
あぶり焼き

発酵

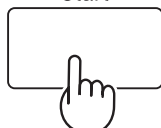
[ウォーターグリル]または
[グリル]を選択する

[予熱あり]または[予熱なし]
を選択する

- [予熱なし]の場合は、食材を入れ、
時間を設定してから **Start** を
押してください。



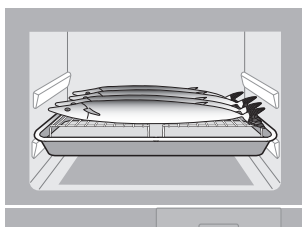
Start



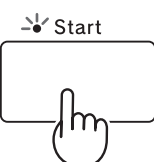
予熱完了音
ピッピッピッ
ピッピッ

食品を入れて、
ドアを閉める

やけどに注意



時間を設定する



食品を取り出すときは

- 高温になるため、直接手で触れない
角皿に水や油などが溜まること
があります。やけどにご注意ください。

- 予熱完了後、ドアを開けなければ、
約20分間、保温状態を保ちます。
約20分を過ぎると（初期画面）になり、
最初からやり直す必要があります。
- 庫内の温度が下がるので、ドアの
開閉はすばやくします。
- 角皿は、下段にセットするのが基本
です。詳しくは、レシピブックを参考
にしてください。

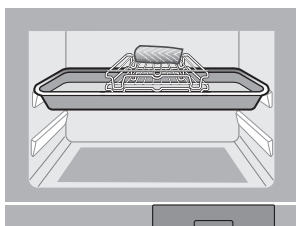
- 時間設定範囲
ウォーターグリル：45分まで
グリル：35分まで
- 加熱中に時間を変更することはでき
ません。加熱が足りないときは、
加熱終了後に時間を延長してください。

19 ページ

- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの
水を捨て、庫内のお手入れも忘れず
におこなってください。44, 45 ページ

あぶり焼き

食品を入れる



- 角皿・調理網 上段
調理網2枚を重ねて、
使います。
- 水タンク 水位1以上

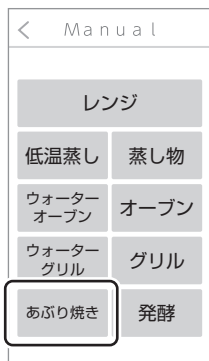
使える容器

あぶり焼き

22 ページ

Manual

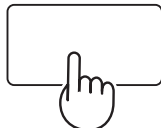
メニューを選択する

焼き色エリアを
選択する

時間を設定する



Start



食品を取り出すときは

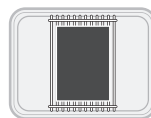
- 高温になるため、直接手で触れない
角皿に水や油などが溜まること
があります。やけどにご注意ください。

■ 高火力の過熱水蒸気で庫内天面から直接噴射で
集中させることで、表面をこんがり焼き上げます。

- 同じ加熱時間でも、焼き色エリアが狭い方が焼き色が
付きやすくなります。
- 食材は、焼き色を付けたい面が天面と水平になるように
調理網にのせます。
- 時間設定範囲 15分まで
- 加熱中に時間を変更することはできません。
加熱が足りないときは、加熱終了後に時間を延長して
ください。(19 ページ)
- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨て、庫内の
お手入れも忘れずにおこなってください。(44, 45 ページ)
- 焼き色を付けたい面をおもてにしてのせます。

焼き色エリアの選択例とおすすめ食材

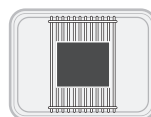
[広め] … いかをあぶるとき



レシピブック

63 ページ

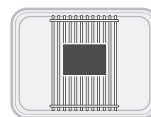
[標準] … ビーフステーキを焼くとき



レシピブック

58 ページ

[スポット] … かつおのたたきを焼くとき



レシピブック

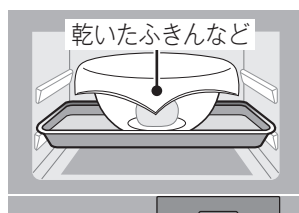
64 ページ

ご注意

- 高さのある食材や、調理中にふくれて、庫内天
面に触れそうな食材は、調理網を重ねず1枚で
使います。もちなど調理中にふくれる食材の場
合は、様子を見ながら加熱してください。
- 角皿を出し入れするときは、食材が調理網から
滑り落ちないようにご注意ください。

発酵

食品を入れる



乾いたふきんなど

- 角皿 下段
- 水タンク 水位1以上
[スチームなし]の場合は
不要です

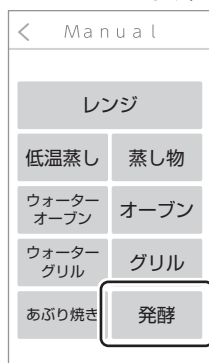
使える容器

発酵

22 ページ

Manual

メニューを選択する



スチームあり

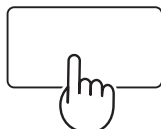
スチームなし

[スチームあり]または、
[スチームなし]を選択する



温度と時間を
設定する

Start



スチームあり

パン生地の1次発酵では、
ふきんをかけて使います。

スチームなし

メロンパン(クッキー生地をかぶ
せて発酵するパンの場合)に使
います。

パン生地は、乾燥しやすいため、
1次発酵に使う場合は、ラップを
かけて使います。

2次発酵前には、生地に霧を吹き
ます。

- 温度設定範囲
30～45℃(5℃単位)
- 時間設定範囲 8時間00分まで
- 加熱中に時間を変更することはでき
ません。加熱が足りないときは、
加熱終了後に時間を延長してください。

19 ページ

- [](庫内灯)は表示しません。
- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの
水を捨て、庫内のお手入れも忘れず
におこなってください。

44, 45 ページ

- 庫内が高温のときは、使用できません。
冷めて[U-04]が消えると使えます。

57 ページ

お手入れ

汚れたら、すぐに！こまめに！が、お手入れ上手のポイントです



警告

■お手入れは、必ず
専用ブレードを
切るか、電源プラグをコンセ
ントから抜き、機器が冷めて
からおこなう
(感電・やけど・けがの原因)

次のものは使わない

(塗装のはがれ、傷付き、変色、内部に液が浸透し故障の原因)



シンナー
ベンジン
アルコール



オープンクリーナー
粉末クレンザー
漂白剤



住宅・家具・
換気扇用合成洗剤
酸性、アルカリ性洗剤

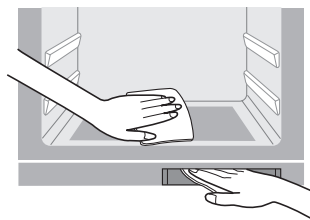


スプレー式洗剤
金属タワシ
硬めのスポンジ

使うたびに

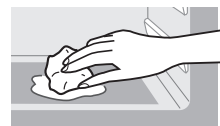
機器本体(内側・外側)、ドアガラス

- 固く絞ったぬれふきんで水拭きします。
庫内に汚れや水分が残っていると、塗装のはがれやさびの原因になります。
- めるま湯でぬらしたふきんをのせ、しばらくおいてから拭くと、汚れが落ちやすくなります。
- 汚れが落ちにくいときは、薄めた台所用合成洗剤(中性)を使い、最後是水拭きします。
※操作部には洗剤を使わないでください。
(固く絞ったぬれふきんで、やさしく水拭きします)
- 調理によっては、食品から出た油や水分、結露した水、白い物(水に含まれるミネラル分)などが奥面の穴から出てきます。拭き取ってください。
- 水タンク収納箇所に水滴が付くことがあります。拭き取ってください。



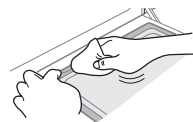
フラットテーブル

- 汚れが落ちにくいときは、汚れた部分にクリームクレンザーを付け、丸めたラップでこすり落とし、最後是水拭きします。
※クリームクレンザーが使えるのは、フラットテーブルのみです。



ドアガラスパッキン

- 蒸気が水滴となって隙間に溜まるので、やわらかい布などで拭き取ります。
※蒸気漏れが起こりやすくなるので、絶対に引っ張らないでください。

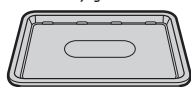


角皿(ホーロー)・調理網

クリームクレンザー・硬めのスポンジは、絶対に使用しない

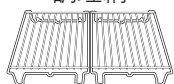
- 下記のお手入れで、汚れが取れにくいときは、[角皿・網クリーン] (46 ページ) をお試しください。
蒸気で蒸らして、汚れを落としやすくします。

角皿



- 傷が付かないようにやわらかいスポンジやメラミンフォームのスポンジ(洗剤を使わないタイプの白いスポンジ)で洗い、よく乾燥させます。
※メラミンフォームのスポンジが使えるのは、角皿のみです。
- 食器洗い乾燥機は使えますが、洗剤によって白く変色したり、つやがなくなる場合があります。(調理には支障ありません)

調理網



- つけ置きはしないでください。(さびの原因)
やわらかいスポンジを使い、台所用合成洗剤(中性)で洗い、よく乾燥させます。



注意



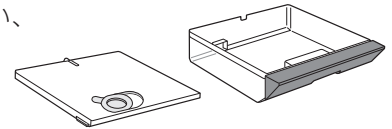
■庫内やドアに油・食品カス・煮汁を
つけたままで放置したり加熱しない
(発煙・発火の原因)

お手入れ

こまめに

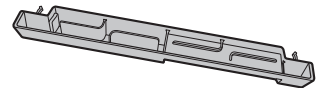
水タンク 食器洗い乾燥機や食器乾燥器は使わない

- 水あか、ぬめりが付着するのでやわらかいスポンジを使い、台所用合成洗剤(中性)で洗ってください。
お手入れ後は、充分に水気を取ってください。
一日1度は、水を捨て、衛生的にお使いください。



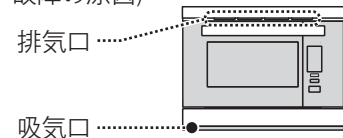
つゆ受け 食器洗い乾燥機や食器乾燥器は使わない

- 調理が終わるごとに溜まった水を捨て、セットしておきます。
汚れが気になるときは、やわらかいスポンジを使い、台所用合成洗剤(中性)で洗ってください。



吸気口・排気口

- ほこりは、掃除機等で吸い取ります。(吸排気できずに、故障の原因)



におい・汚れ が気になったら

- [庫内クリーン] (46 ページ) で、庫内に付着している油を高温で焼き切ります。

<とくに魚のにおいが気になるときは>

- 用意するもの：湿り気のある緑茶の茶ガラ
- 加熱方法：

- 1 角皿にまんべんなく茶ガラを広げ、上段にセットする。
- 2 [Manual] → [オープン] → [1段 調理] → [予熱なし] → [200℃] → [20分] → [Start]
- 3 加熱終了後、できれば一晩放置する。

※乾燥した茶ガラが角皿などにこびりついている場合は、水に浸し、やわらかくしてから取り除いてください。(すべてのにおいが、軽減されるわけではありません)

<汚れを落としやすくするために>

- 1 水位を2に合わせた水タンクをセットする。
- 2 [Manual] → [蒸し物] → [10分] → [Start]
- 3 加熱終了後、やけどに注意して乾いたふきんなどで拭き取る。

こんな表示 が出たら

お知らせ

クエン酸を使った本体
内部の洗浄の時期が近づ
いてきました

- クエン酸を使った、機器本体内部の洗浄が必要です。
薬局などで市販されているクエン酸(無添加、または99.5%以上のもの)
をお使いください。
クエン酸洗浄 (47 ページ)

ご注意

- 塗装面に衝撃を与えたり、庫内の穴をふさがらないでください。
(塗装のはがれ、傷によるサビや割れ、故障の原因)

お手入れ

庫内クリーン

(目安時間：約15分)

庫内のおいや汚れが気になるときに

高温で付着した油などを焼き切り、その後蒸気で蒸らして、においや汚れを落としやすくします。

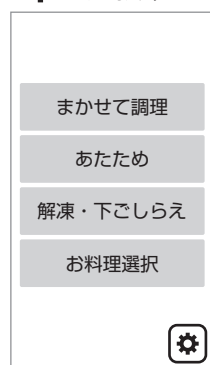
知っておいてください 大切なこと

- 必ず、部屋の窓を全開するか換気扇を回し、換気を良くした状態でおこなってください。
- 水タンクに入れるのは水だけです。(クエン酸などを入れない)
- 加熱終了後、すぐに水タンクを抜かないでください。

(初期画面)に戻ったあと、約1分後に機器本体内部の水抜きを自動で開始します。

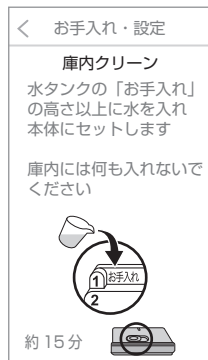


⚙️を選択する



お手入れ

庫内クリーン



Start

終了後におこなってください

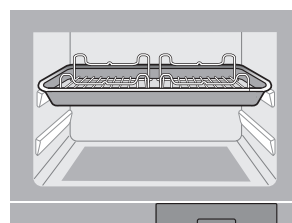
ドアを開けて、やけどに注意し、固く絞ったぬれふきんで庫内の汚れを拭き取る

角皿・網クリーン

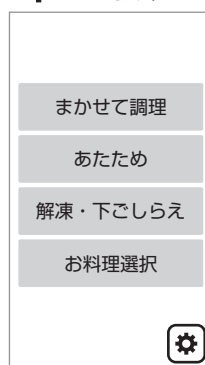
(目安時間：約10分)

角皿と調理網の汚れが気になるときに

蒸気で蒸らして、汚れを落としやすくします。



⚙️を選択する



お手入れ

角皿・網クリーン



Start

終了後におこなってください

高温になるため、直接手で触れないで、角皿、調理網を水平にゆっくり取り出し、洗剤で洗う

- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てます。

ご注意

- 機器本体がかなり熱くなっています。
- 顔を近づけてドアを開けないでください。蒸気でやけどをします。

庫内乾燥

(目安時間：約25分)

庫内に残った水が気になるときに

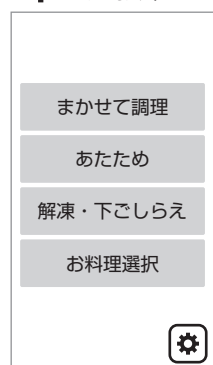
庫内に残っている水を、高温で乾燥させます。

知っておいてください

- 庫内に残った水が汚れていると、庫内乾燥後に水跡が残ることがあります。また、多量の水が残っていると、完全に乾ききらない場合があります。

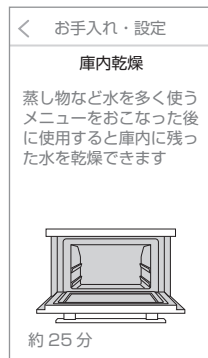


⚙️を選択する



お手入れ

庫内乾燥



Start



ご注意

- 機器本体がかなり熱くなっています。庫内に熱に弱い容器を置くと溶けたり、変形することがあります。
- 顔を近づけてドアを開けないでください。熱気でやけどをします。

クエン酸洗浄

(目安時間：約60分)

お知らせの表示が出たときに

水を使った調理を上手に仕上げるために、クエン酸を使って給水経路の洗浄をおこないます。

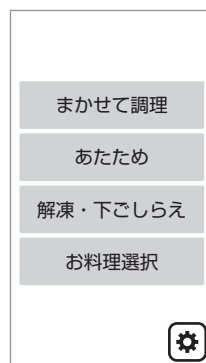
お知らせ

クエン酸を使った本体内部の洗浄の時期が近づいてきました



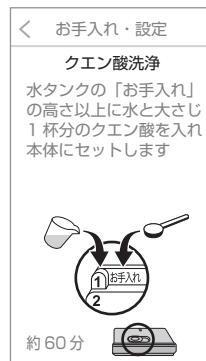
- 水タンク「お手入れ」の高さ以上
- 市販のクエン酸 (無添加、または99.5%以上のもの) 大さじ1杯を入れて溶かす

⚙️を選択する



お手入れ

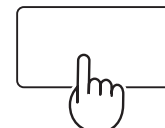
クエン酸洗浄



終了後におこなってください

すぐに庫内の水を拭き取る
水タンクとつゆ受けの水を捨てる

Start



給水
洗浄

お知らせ

ピーピー
ピーピー

お手入れ・設定

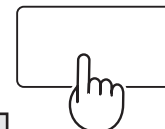
クエン酸洗浄

すすぎの準備

水タンクの水を捨て新しい水道水を「お手入れ」の高さ以上に入れ本体にセットします



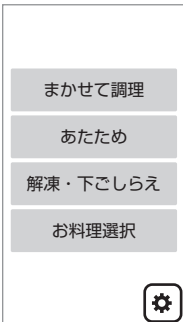
Start



設定

お知らせ音

⚙️を選択する

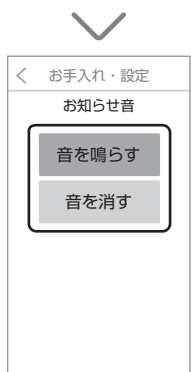


お知らせ音の設定

終了音や予熱完了音の
[音を鳴らす]または
[音を消す]を設定できます。
工場出荷時設定：
[音を鳴らす]

- おもなお知らせ音
加熱終了・予熱完了・
取り出し忘れ

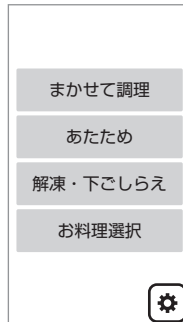
※エラー音を消すことはでき
ません。
※音量は変更できません。



選択すると
設定完了

キータッチ音

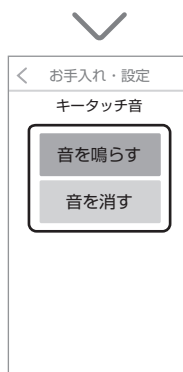
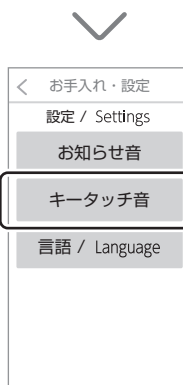
⚙️を選択する



キータッチ音の設定

キー操作時に鳴る「ピッ」音の
[音を鳴らす]または
[音を消す]を設定できます。
工場出荷時設定：
[音を鳴らす]

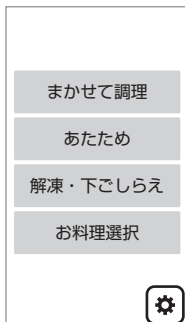
※音量は変更できません。



選択すると
設定完了

言語

⚙️を選択する



液晶タッチパネル部の表示言語の設定

[日本語/Japanese]または
[英語/English]の表示を設定
できます。
工場出荷時設定：
[日本語/Japanese]



選択すると
設定完了

よくあるご質問 (1)

| | こんなときは？ | 参考にしてください | 参照ページ |
|--------|---|--|---------|
| 水・水タンク | 水タンクに入れる水は、ミネラルウォーターやアルカリイオン水が使えますか？ | <ul style="list-style-type: none"> ● カビや雑菌が繁殖しやすくなり、よりこまめな水タンクのお手入れが必要となりますので、おすすめできません。また、水道水以外の水は、蒸気が出にくくなったり、[水が足りません…]の表示が出る場合があります。 | — |
| | お湯を使うことができますか？ | <ul style="list-style-type: none"> ● 水タンクが変形するおそれがあるので、使わないでください。お湯を使っても、加熱時間の短縮にはなりません。 | — |
| | 水タンクの水量は、レシピ記載の水位に毎回、正確に入れ替える必要がありますか？ | <ul style="list-style-type: none"> ● 記載の水位は、目安です。水の腐敗などを防ぐために、使用ごとに新しい水を水タンクの必要な高さまで入れてください。水位2を超えて入れるとこぼれやすくなります。水量が足りないときは、[水が足りません…]を表示します。 ● 構造上、加熱後も水タンクには水が残ります。調理環境によって同一メニューでも、残水量が変わることがあります。 | 5 — |
| | 調理後、水の入った水タンクをセットしたまま放置しておいてもいいですか？ | <ul style="list-style-type: none"> ● 調理終了後には水を捨てましょう。続けて使用しない場合、気温によっては水が腐りやすくなるので、使用しないときは必ず水タンクをカラにしておいてください。調理するときは、水道から出した新しい水を入れてお使いください。 | — |
| | 水を使わない加熱のときに水タンクをセットしたままでも問題ありませんか？入っている水は、そのままでもいいですか？ | <ul style="list-style-type: none"> ● 機器に水タンクがセットされていても、調理に支障ありません。水タンクに入っている水は、捨てましょう。 | — |
| 容器 | 炊飯、赤飯はどんな容器を使えばいいのですか？ | <ul style="list-style-type: none"> ● 使える容器を参照してください。 ● レシピブックに記載の類似メニューを参考にして、加熱してください。 | 22 — |
| 調理方法 | レンジ加熱でラップをするものラップをしないものの目安は？ | <ul style="list-style-type: none"> ● レシピブックの加熱早見表をご覧ください。食材に合ったラップの有無を、記載しています。 | — |

| こんなときは？ | 参考にしてください | 参照 ページ |
|---------------------------------------|--|---------------|
| 過熱水蒸気による脱油・減塩効果を目的としないで焼く方法は？ | <ul style="list-style-type: none"> ● 水を使わない Manual → [オープン] または、[グリル] で加熱します。 | 38 ～ 41 |
| 野菜を蒸すときは、どのように加熱すればいいですか？ | <ul style="list-style-type: none"> ● [下ごしらえ] の [低温蒸し野菜]、[蒸し青野菜]、[蒸し根菜] を使うと便利です。 ● レシピブックの加熱早見表をご覧ください。 | 34 — |
| 野菜を蒸したが、時間がかかる。手早くする方法は？ | <ul style="list-style-type: none"> ● Manual → [レンジ]、[ゆで葉菜]、[ゆで根菜] を使うと便利です。 <p>※ 蒸し機能で調理するとレンジ加熱に比べて時間がかかりますが、みずみずしく甘みのある仕上がりになり、また、多少分量が変わっても同じ操作でできますので、たくさん蒸して、いろいろな献立に健康的にご利用ください。</p> | 34 |
| 同じメニューを連続でくり返し調理することができますか？ | <ul style="list-style-type: none"> ● 庫内や付属品が熱い場合、濃いめに仕上がったり、うまく仕上がらないことがあります。 <p>調節が必要なときは、加熱スタート後に仕上りの調節を使い、様子を見ながら加熱してください。</p> | — |
| 食品のパッケージに記載されている「レンジ○○○W○分で加熱」の設定方法は？ | <ul style="list-style-type: none"> ● Manual → [レンジ] で出力を [1000W]、[600W]、[500W]、[200W] に合わせ、時間を合わせて加熱します。 | 36 |
| レシピブック以外のレシピを作る場合の加熱方法は？ | <ul style="list-style-type: none"> ● レシピブックに記載の類似メニューを参考にして、様子を見ながら加熱してください。 <p>※ 一般的にオープン料理の加熱時間や温度は、庫内のサイズや構造などの違いにより、市販の料理ブックや他の機器のレシピと同じ条件では、うまく仕上がらないことがあります。</p> | — |

よくあるご質問 (2)

| | こんなときは？ | 参考にしてください | 参照ページ |
|--------|---|--|-------------|
| 調理方法 | レシピブックのメニューで分量を変えて作りたいときは？ | <ul style="list-style-type: none"> ● 自動加熱の場合は、基本的にレシピブックに記載の分量で調理してください。 ● 分量を変更する場合、蒸し料理のときは、自動加熱、手動調理とも、付属の調理網(または角皿)にのる程度の分量であれば、加熱時間が大きく異なることはありません。レシピブックに記載の内容でいったん加熱し、加熱が足りなかった場合は、加熱後に様子を見ながら延長加熱をおこなってください。 ● 焼き料理のときも蒸し料理のときと同じですが、レシピブック記載分量の倍の量を加熱する場合は、「2～3割増」を目安に加熱時間を設定し、加熱終了間際で様子を見ながら、加熱を調整してください。 | — — — |
| | 自動加熱の仕上がりを調節したいときは、どうすればいいのですか？ | <ul style="list-style-type: none"> ● スタート後の30秒間に、仕上がりの調節画面を表示します。初め、[標準]に設定されていますので、お好みの調節をしてください。 (メニューによっては、調節できないものがあります) | — |
| 予熱について | 予熱が必要なメニュー(予熱あり) 予熱がいらないメニュー(予熱なし) の目安は？ | <ul style="list-style-type: none"> ● 予熱が必要なメニュー <ul style="list-style-type: none"> ● ケーキやパンなど仕上がりがデリケートなもの。 ● 焼き野菜で「ビタミン保存」などの効果を高めたいとき。 ● 予熱がいらないメニュー <ul style="list-style-type: none"> ● ハンバーグ、グラタン、塩ざけ・開きなどの焼き魚、から揚げなどのお惣菜メニュー全般。 | — — |
| | 調理が終わったあと、続けて同じ加熱をするときも、予熱をするのですか？ 庫内が熱い状態なら、予熱をしなくてもいいのですか？ | <ul style="list-style-type: none"> ● 加熱後すぐの状態であれば、予熱をしなくても支障ありませんが、温度が下がると上手にできません。予熱することを、おすすめします。 (庫内が熱い状態から予熱を開始すると短時間で予熱完了になります) | — |

| こんなときは？ | | 参考にしてください | 参照 ページ |
|-----------|--|--|-----------|
| 操作 停電時 | 加熱が足りないとき [延長]の表示が消えたあとに 加熱の延長(追加)をしたい ときは、どうすればいいの ですか？ | ● レシピブックの「手動でするときは:」を参考に、 Manual で様子を見ながら加熱してください。 | — |
| | 加熱途中で停電した場合、 どうすればいいのですか？ | ● 自動加熱の場合は、レシピブックの「手動でするときは:」を参考に、 Manual で様子を見ながら加熱してください。 | — |

故障かな？(1)

修理依頼やお問い合わせの前に、もう一度お調べください

| こんな場合 | 故障ではありません | 参照ページ |
|----------|---|--|
| 音 | 加熱をスタートさせたが、何も音がしない。 | — ● 機器内部の温度条件などによって、加熱スタート時はファンが回転しない場合があります。 そのため音がしませんが、故障ではありません。 |
| | 加熱中や加熱終了後に ・大きな音がする。 ・「ブーン」、「キューン」と音がしたり、止まったりする。 | — ● 機器内部を冷却するファンの音です。 蒸気を庫内に閉じ込めて調理するため、密閉性を高めた設計をしています。そのため、ファンの運転をやや強めに設定し、長めに運転しています。 — ● 加熱の種類に応じて、機器内部を冷却するファンの回転をコントロールしているためです。加熱終了後は、最大10分程度回転しますが、加熱は続けて使えます。 |
| | オープン加熱時に動作音が止まることもある。 | — ● 熱風ファンの回転をコントロールしているためです。 |
| | レンジ加熱時に「パチン」と音がする。 | — ● ドアと機器本体の接触面に付着していた水滴が、はじける音です。 |
| | オープン・グリル加熱時に「ポン」や、きしみ音がする。 | — ● 高温のため、庫内壁が膨張するときの音です。 また、冷めるときにも音がすることがあります。 |
| | 加熱中に庫内がときどき暗くなったり「カチカチ」と音がする。 | — ● 加熱をコントロールしているためです。 |
| | 電源を入ると「カチッ」や「サー」などの音がする。 | — ● 加熱の準備をしています。 |
| 電源・表示・動作 | キーの受け付け音が鳴らない。 | 48 ● [音を消す]設定になっていませんか？ [🔊]→[設定/Settings]→[キータッチ音]→[音を鳴らす]で変更できます。 |
| | 加熱中に電源がすぐ切れる。 (ブレーカーが切れる) | — ● 電気の容量を超えていませんか？販売店にご相談ください。 |
| | 電源が切れない。 | 19 ● 表示部に 高温注意 や 🔥 を表示していませんか？ 最大10分経過すると電源が切れます。 |
| | 予熱の残り時間表示と実際の予熱完了までの時間が異なる。 | — ● 庫内の温度や室温など、ご使用環境によって予熱完了時間が短く、または、長くなる場合があります。 |
| | 液晶タッチパネルを押しても受け付けない。 | — ● ミトン・手袋・ばんそうこうなど、指が覆われた状態で操作したり、2本以上の指で押していませんか？ — ● 液晶タッチパネルに、水や汚れが付いていませんか？ — ● 市販の保護シートを貼っていませんか？ |

| | こんな場合 | 故障ではありません | 参照 ページ |
|------|--|--|--------------|
| 庫内 | 庫内灯が加熱中、点灯しない。 | ●省エネ設計のため、加熱中の庫内灯は消灯しています。点灯させたいときは、加熱中、画面左下の[点灯]を押すと10秒間点灯します。ただし、[発酵]・[クエン酸洗浄]などは、点灯させることはできません。 | 13 |
| | 加熱後、ドア内側がくもったり、庫内やドア内側に水滴が付着する。ドアを開けると蒸気が出る。 | ●調理性能を向上させるために、庫内の密閉性を高めているためです。水を使わない加熱(レンジ・オープン・グリルなど)のときも同様です。庫内に付着した水は、庫内が冷めてから、乾いたふきんなどで拭き取ってください。 | — |
| | ドアから蒸気が漏れる。 | ●少量の蒸気が出るがありますが、異常ではありません。 | — |
| | 煙が出たり、いやなにおいがする。 | ●ご購入後にカラ焼きされましたか？ ●庫内やドアに食品カスなどが付着していませんか？ また、煮汁などの油や液体をこぼしませんでしたか？ | 16 44 |
| | 火花が出る。 (レンジ加熱のとき) | ●角皿、調理網、金串、アルミホイル、金・銀模様のある器や金属容器を使っていませんか？ ●食品カスなどが付着していませんか？ | 22, 23 44 |
| | 機器の下から水が漏れてくる。 | ●つゆ受けをセットしていますか？水タンクを使用していないときでも、機器本体内に付着しているつゆが落ちてくることもあるので、お手入れ時以外はつゆ受けをセットしておいてください。 | 12 |
| | 水タンクの水がにごっている。 | ●調理メニューや使用頻度によって、水タンクに戻る水がにごる場合があります。衛生上問題ありませんが、ご使用ごとに新しい水を入れて調理してください。 | — |
| | 庫内(フラットテーブル上)に水が溜まっている。 | ●水を使う加熱の場合、加熱時の蒸気水滴となって、溜まったものです。(約50mL。メニューによって異なります)やけどのおそれがあるので、必ず冷めてから乾いたふきんなどで拭き取ってください。 | — |
| 仕上がり | つゆ受けに溜まる水が茶色い。 | ●庫内に付着していた油などの汚れが、調理中の蒸気とともに庫内より流れ出たものです。庫内のお手入れをしてください。 | 44 |
| | [牛乳]または[お酒]で加熱したがぬるめに仕上がる。 | ●フラットテーブルの端に置いていませんか？(中央に置きます) ●飲み物の種類に応じて、仕上がり調節をしていますか？ ●飲み物の種類や量、容器の大きさ、形状、厚みによって仕上がりが変わります。延長で様子を見ながら加熱してください。 ●容器の8分目まで入れていますか？8分目が目安です。 | 26 |
| | 飲み物が熱くなりすぎる。 | ●[あたため]→[レンジ]→[牛乳]または[お酒]で加熱していますか？ ●飲み物の種類や量、容器の大きさ、形状、厚みによって仕上がりが変わります。仕上がりの調節を試してください。 ●容器の8分目まで入れていますか？8分目が目安です。 | 26 |

故障かな？(2)

修理依頼やお問い合わせの前に、もう一度お調べください

| こんな場合 | 故障ではありません | 参照ページ |
|--|---|--------------------|
| [好みの温度]で設定した温度にあたたまらない。 | <ul style="list-style-type: none"> ● 容器の種類や大きさ、形状などによって、仕上がり温度が変わることがあります。 ● スープのあたためなどにマグカップを使用すると熱くなりすぎる場合があります。なるべく広口容器をお使いください。 | — — |
| 焦げ目がつきにくい。 うまく仕上がらない。 <ul style="list-style-type: none"> ● ウォーターグリルのとき ● オープン、またはグリルのとき | <ul style="list-style-type: none"> ● しっかり焦げ目をつけたい場合は、Manual → [グリル] または、[あぶり焼き] で加熱してください。 ● メニューに合わせて上段・下段にセットしていますか？ ● メニューに合わせて調理網を使用していますか？ | 40 42 — — |
| [全解凍] または [サックリ解凍] で解凍したが <ul style="list-style-type: none"> ● 加熱しすぎる。 | <ul style="list-style-type: none"> ● ラップに包んでいませんか？(ラップはしません) ● フラットテーブルにラップを敷いて、食品を中央に置いていますか？ ● 素材に合わせて、仕上がりの調節をしていますか？ | 33 |
| <ul style="list-style-type: none"> ● 加熱が足りない。 | <ul style="list-style-type: none"> ● 食器にのせたり、発泡トレーのままで、加熱していませんか？または水を使わずに加熱していませんか？固めに仕上がります。 | 33 |
| 水を使う加熱をすると、食品の表面に水が溜まる。 | <ul style="list-style-type: none"> ● 蒸気で加熱しているため、食品が結露するためです。 | — |
| 仕上がりにムラがある。 | <ul style="list-style-type: none"> ● 角皿を受け棚にのせ、奥に当たるまで確実に入れていますか？ ● 焼きムラが気になる場合は、加熱の途中で角皿ごと前後または上下段を入れ替えてください。 | — — |
| Manual → [レンジ] → [1000W] で加熱したが、仕上がりにムラがある。 | <ul style="list-style-type: none"> ● 食品をフラットテーブルに直接置いていませんか？とくに冷凍食品は、ムラが出やすいため、耐熱性の皿か容器にのせてください。Manual → [レンジ] → [500W] または [600W] に合わせて、様子を見ながら加熱してください。 | 36 |
| 市販の料理ブックや他の機器のオープン加熱メニューが上手にできない。 | <ul style="list-style-type: none"> ● レシピブックの類似メニューの加熱方法を参考に、Manual で予熱をしてから、様子を見ながら焼いてください。ただし、庫内のサイズや構造などの違いにより、市販の本などと同じ加熱条件ではうまく仕上がらないことがあります。 | — |
| レンジ加熱で食品がはじけた。 | <ul style="list-style-type: none"> ● 加熱により収縮する性質がある食品(いかや肉など)は、レンジ加熱することで、食品中の水分が気化するときに、はじけることがあります。Manual → [レンジ] → [200W] に合わせて、様子を見ながら加熱してください。 | 36 |

仕上がり

こんな表示が出たら お知らせ音(ピピピピ…)が鳴ります

エラー
U-04
庫内高温

庫内が高温のため使用できません エラー表示が消えると使用できます
ドアを開けておくと早く冷めます

- 庫内が高温のため使用できません。庫内温度が下がり、左の表示が消えると使用できます。
- **Clear** を押すと、下記以外の加熱は使えます。
[解凍]・[好みの温度]・
[低温調理]の一部メニュー・[発酵]

お願い
水タンクに
水が足りません
必要水位まで水タンクに
水道水を入れてください
ドアは開けないでください

- 水タンクの水の量が少なすぎます。必要水位まで水を入れ、**Start** を押してください。

水タンクの使いかた **5 ページ**

お願い
水が凍結しています
0℃以上で
ご使用ください


- 機器本体内部の水が凍結して、水を使う加熱ができません。凍結している水を溶かすために、**Manual** → [オープン] → [1 段 調理] → [予熱なし] → [200℃] でしばらく加熱してください。 **38 ページ**

お知らせ
給水パイプなど本体内部
に残っている水の排水が
必要です
カラの水タンクをセット
してください
数十秒後に本体の水抜き
画面へ移行し排水を始め
ます

- 機器本体内部に水が残っている状態で電源が切れました。残っている水を水タンクに戻すため、カラの水タンクをセットしてください。

お知らせ
クエン酸を使った本体
内部の洗浄が必要です

- 機器本体内部の給水パイプが、水に含まれるミネラル成分やぬめりで汚れています。「クエン酸洗浄」をおこなってください。 **47 ページ**
- **Clear** を押すと使用できますが、なるべく早くクエン酸洗浄をおこなってください。蒸気が出にくくなり、調理の仕上がりに影響します。
- クエン酸(無添加、または99.5%以上のもの)は、薬局などで購入できます。

お願い
連絡 
お問い合わせください
専用ブレーカーを切り
お買い上げの販売店
または、リンナイの
お客様センターに
表示の内容をご連絡
ください


番号

- 機器が故障している場合があります。専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店または、お客様センターに、表示の番号をご連絡ください。

裏表紙

表示について (表示中でもご使用できます)

まかせて調理
あたため
解凍・下ごしらえ
お料理選択

 10/10/10

- 水を使うメニューの操作を「途中でやめたり、取り消したとき」など、加熱を最後まで終了させなかったときに表示します。機器本体内部に水が残っている場合がありますので、この状態で約1分間放置すると、自動で水が水タンクに戻ります。タイミングによっては水が戻らないことがありますが、問題ありません。
([本体水抜き中]を表示、下記説明参照)

本体水抜き中
しばらくお待ちください
水タンクは
抜かないでください

- 機器本体内部に残っている水を水タンクに戻しています。**Clear** を押しても表示は変わりません。約1分間お待ちください。

保証とアフターサービス

保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 保証書の内容のように、一定期間・一定条件のもとに無料修理いたします。
- 保証期間はご購入日から1年間です。ただし、マグネトロンのみ2年間です。**
- 必ず、「販売店名・ご購入日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みください。
保証書を紛失されますと無料修理期間中であっても修理費をいただく場合がありますので、大切に保管してください。
- 保証期間が過ぎていても、修理すれば機能が維持できる場合は、有料で修理いたします。

修理を依頼するときは

- 万一故障したと思われる場合は、まず「よくあるご質問」「故障かな?」(50~57 ページ)に従い、調べてください。
それでも不具合のある場合は、使用を中止し、専用ブレーカーを「切」にし、必ずご購入の販売店、または当社お客様センター(フリーダイヤル：0120-054321)にご連絡ください。
- ご依頼される際には次のことをご確認ください。
 - ①ご住所・お名前・電話番号
 - ②品名・販売型式・ご購入日
 - ③詳しい故障内容・状況
 - ④訪問ご希望日

補修用性能部品の保有期間

- 製造打ち切り後8年です。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。

連絡先

- ご購入の販売店、または当社お客様センターにご連絡ください。
お客様センター ☎ 0120-054321

お客様の個人情報の取り扱いについて

- 当社は、お客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
- 当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に依頼する場合、法令に基づく業務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

愛情点検



**長年ご使用の場合は商品の点検を！
こんな症状はありませんか？**

- 電源プラグやコードが異常に熱くなる。
- 自動的に切れないときがある。
- コゲ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音や振動がする。
- スタート操作をしても、食品が加熱されない。
- ドアや庫内に著しいガタや変形がある。
- 触れるとビリビリと電気をを感じる。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故の防止のため、使用を中止し、専用ブレーカーを「切」にし、必ずご購入の販売店、または当社お客様センターに連絡してください。

なお、点検・修理に要する費用など詳しいことは、ご購入の販売店、または当社お客様センターに連絡してご相談ください。

仕 様

| | |
|-------------|--|
| 電 源 | 交流 100V 50-60Hz共用 |
| レ ン ジ | 定格消費電力 1460W |
| | 高周波出力 1000W※1・600W・500W・200W相当 |
| | 発振周波数 2450MHz |
| グ リ ル | 定格消費電力 1410W |
| オ ー ブ ン | 定格消費電力 1410W |
| | 温度調節範囲 発酵(30・35・40・45℃)・100～250、300℃※2 |
| 外 形 寸 法 | 幅597×奥行433×高さ455(mm) |
| 庫 内 有 効 寸 法 | 幅395×奥行305×高さ240(mm) |
| 水 タ ン ク 容 量 | 約700mL |
| 質 量 | 約29kg(ペース板含む) |
| 角 皿 | 409×300(mm) |
| 電源コードの長さ | 約1.4m |

※1 定格高周波出力1000Wは、短時間高出力機能(最大3分)であり、定格連続高周波出力は600Wです。600Wへは自動的に切り換わります。



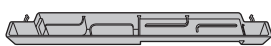
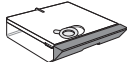
※2 オープン加熱300℃での運転時間は約10分です。その後、自動的に250℃に切り換わります。

- コンセントに電源プラグを差した状態で、ドアを閉め、表示が消えているときの消費電力は、「0」Wです。
- 長期間運転しないときは、専用ブレーカーを切ってください。

交換部品のご紹介

交換部品(お客様にて取り替え可能な消耗部品)

- 消耗部品は傷んできたら交換してください。
交換部品をお求めの場合は「ご利用の機器本体型式」をご確認のうえ、当社交換部品・お手入れ品などの販売サイト R.STYLE(<https://www.rinnai-style.jp/>)または、お買い上げの販売店にてお買い求めください。

| 名 称 | | |
|------------------|------|---|
| 交 換 部 品 | 角皿 |  |
| | 調理網 |  |
| | つゆ受け |  |
| | 水タンク |  |

- 2021年7月現在の仕様です。仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- 当社のインターネット販売サイト R.STYLE(リンナイスไตล์)では、上記以外の交換部品やお手入れ品などを幅広く取り扱っております。本機器の交換部品は、お客様自身でお取り替えできる部品が対象です。



当社製品の交換部品・お手入れ品をインターネット販売サイトよりご注文いただけます。

<https://www.rinnai-style.jp/>

故障・修理・お問い合わせについては

■インターネットでのお問い合わせやお手続き

修理のお申し込み





お問い合わせ・サポート



■お電話でのお問い合わせ

お客様センター 受付時間 平日 9:00～18:00 土日祝日 9:00～17:00
※年末年始は除く

修理受付時間 365日 24時間

フリーダイヤル  **0120-054321**
ナビダイヤル  **0570-550258**

※携帯電話からの場合(通話料が発生します)