

SHARP®

クックブック 取扱説明編

ウォーターオープン 家庭用

エイエックス エックスピー

形名 **AX-XP200**
ダブルエフ
AX-XP2WF

このクックブックは、AX-XP200で説明しています。
AX-XP2WFをお使いの場合は、表示内容、操作が一部
異なりますので製品に同梱されている「別冊 クラウド
サービスガイド」もあわせてお読みください。

Healslo

ヘルシオ



お買いあげいただき、まことにありがとうございました。

このクックブック(取扱説明編／料理編)をよくお読みのうえ正しくお使いください。
※料理編は、裏表紙からご覧ください。

- ご使用前に、「安全上のご注意」を必ずお読みください。
- このクックブック(取扱説明編／料理編)は、保証書とともにいつでも見ることができる所に必ず保存してください。
- ※業務用として使用しないでください。
- ※お問い合わせ、ご相談窓口は取扱説明編74ページをご覧ください。

Healslo ヘルシオロゴ および ヘルシオは、シャープ株式会社の商標です。

製品登録の お願い

オンラインでの各種サポートサービスをご利用いただくために、〈SHARP i CLUB〉で
ご愛用製品の登録をお願いいたします。(登録無料)

<http://iclub.sharp.co.jp/m/>

スマートフォンや
携帯電話はこちらから



初めにおこなって いただきたいこと

1 安全上のご注意を お読みください (4ページ)

設置について (7ページ)

2 アースを取り付けて ください (7ページ)

3 電源プラグを 差し込んでください (24ページ)

4 ドアを開けてください 電源が入ります (24ページ)

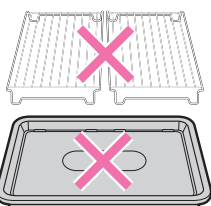
5 庫内のカラ焼きを してください (26ページ)

ご購入後、庫内に付着している油を
焼き切るために、おこなってください。
(角皿は入れません)

角皿・調理網 は金属製です

レンジ加熱では使わないで
ください。

火花が出て、製品を傷めます。
本書の説明で、このマークが
ある加熱方法では、絶対に
角皿・調理網を使わないで
ください。



よくあるご質問

まず (69～72ページ) で、お調べください。
すぐに解決できるかもしれません。

主な項目

● 設置について (7ページ)

壁との距離はどのくらい？

● アースについて (7ページ)

取り付けないといけない？

→万が一のために取り付けをお願いします。

アース線が届かない(短い)

→ホームセンターなどで購入できます。
(導体径1.25mm²以上のもの)

アース線を取り付けるところがない

→お買い求めの販売店にご相談ください。

● どの加熱を使えばいいかわからない

→「加熱早見表」をご覧ください。

料理編 142～149 ページ

● 庫内灯を点けたい (11ページ)

→加熱中に画面右下の[庫内灯]を押します。

● 加熱終了後も音がる

→製品内部を冷却するファンの回転音
です。最大10分程度で自動的に止
まります。ファンが回転していても
加熱できます。

Webもご活用ください。

シャープ お問い合わせ

検索

<http://www.sharp.co.jp/support/>



? Q&A情報

よくあるご質問などを掲載



故障診断ナビ

故障判定の場合、そのまま修理お申し込み



コールセンターからのアドバイス

お手入れのしかた、上手な使いかた

内の数字は、主な説明のあるページを示しています。

自動で加熱する

●レンジで早くあたため

ごはん・おかず
など



あたため
スタート

28ページ



あたため いろいろ

●食品に適したあたためかたを選ぶ

レンジあたため



●ごはん・おかず

28ページ

●飲み物

30ページ

牛乳、酒、コーヒー

●好みの温度に

32ページ

ヘルシオあたため



●天ぷら・フライ・

焼き魚など
余分な油を落として
サクリと

34ページ

●中華まんなど

蒸気でふっくらと

36ページ

●市販の冷凍食品

1人分の Pasta など

40ページ

冷凍食品
(市販品)

●冷凍した肉や魚を

解凍するとき

38ページ

解凍



●野菜を蒸すとき

ほうれん草・ブロッコリー
など 蒸し野菜

42ページ

蒸し物・煮物

●まかせて調理

火加減・時間の設定が不要
です。

44ページ



取扱説明編 もくじ

水 は、水タンクに水を入れて操作します。

ページ

はじめに

安全上のご注意	4
付属品について	9
各部のなまえ	10
操作部と画面の説明	12
ココロエンジン	17
加熱の種類としくみ	18
調理のときのお願い	20
使える容器・使えない容器	22

使いかた

電源を入れる・切る	24
カラ焼きをする	26

自動

1 ごはん・おかず	28
2 牛乳、3 酒	30
4 好みの温度	32
5 サックリあたため	34
6 しっとりあたため	36
7 缶詰・レトルト	37
8 パン	35
解凍	38
冷凍食品(市販品)	40
蒸し野菜	42
まかせて調理	44

手動

レンジ	46
蒸し物	47
ソフト蒸し	48
煮こみ	49
ウォーターオープン	50
ウォーターグリル	52
発酵	54

必要なときに

設定(音量の設定など)	55
お手入れ(各部・付属品について)	56
除菌(食器コース・キッチン用品コース)	58
クエン酸洗浄(本体内部の洗浄)	60
庫内クリーン	61
角皿・網クリーン	62
庫内乾燥	63
故障かな?	64
●こんな表示が出たら	67
よくあるご質問	69
保証とアフターサービス	73
お客様ご相談窓口のご案内	74
仕様	75



「加熱早見表」には
主なメニュー・食材ごとの
加熱方法を記載しています

加熱早見表

料理編 142 ~ 149

安全上のご注意 (1)

人への危害、財産への損害を防ぐため、お守りいただくことを説明しています。

■ 誤った使いかたで生じる内容を、次のように区分して説明しています。

 **危険** 「死亡または重傷を負うおそれが高い」内容。

 **警告** 「死亡または重傷を負うおそれがある」内容。

 **注意** 「軽傷を負う、または財産に損害を受けるおそれがある」内容。

■ お守りいただく内容の種類を、次の図記号で説明しています。

 してはいけないこと。

 しなければならないこと。



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、お買いあげの販売店、またはお客様ご相談窓口にご連絡ください。(74 ページ)



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[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)



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)



プラグを抜く

お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、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、お買いあ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。

アースについて (74 ページ)



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・うすら卵含む)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)



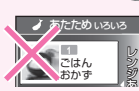
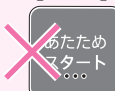
ベビーフードやミルク、介護食を
あたためるときは、加熱後、
かき混ぜてから温度を確認する
(やけどのおそれ)



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。

突然沸とうのおそれのある食品

- 飲み物は、[あたためいろいろ]→[2 牛乳]、
[3 酒]で加熱する (30 ページ)



**自動のあたため
加熱は使わない**

(突然沸とうによりやけどのおそれ)

- 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 (29 ページ)



- 油脂分の多いもの(バター・生クリーム
など)は、手動レンジで様子を見ながら
加熱する (46 ページ)

※低めの広口容器を使う

※加熱前・加熱後にかき混ぜる

発煙・発火のおそれのある食品

- 次のような食品は手動加熱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)



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

- すぐに電源プラグを抜いて、
販売店へ点検・修理を依頼する
(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。
- 触れるとビリビリと電気を感じる。
- 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。

安全上のご注意 (2)



注意

発火や発煙によるやけどやけがを防ぐために

電源プラグについて



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、電源プラグを抜く
プラグを抜く (絶縁劣化などで感電や漏電・火災の原因)

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・製品の破損・けが・やけどの原因)



加熱に合った容器を使う (22～23ページ)



調理・除菌※以外に使わない
カラ(食品なし)の状態でもレンジ加熱しない
●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)
※除菌とは、この製品に搭載されている除菌機能のことです。

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(天面奥)をのぞき込んだり、顔などを近づ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、乾いたミトンなどをご使用ください。



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。



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 (56ページ)



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、**とりけし**を押す。
2. 電源プラグを抜く。
3. 本体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してください

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。また、4kg以上の物をのせない
(本体が倒れて、けがをしたり、電波漏れの原因)

設置について



丈夫で安定した水平な場所に置く

(騒音や振動、ガタ付きや傾きがあると水が漏れて、故障の原因)

- 製品が転倒・落下した場合は、外部に損傷がなくても使用せず、点検を依頼する
(感電・電波漏れの原因)

【別売品】落下・転倒防止用金具「品番RK-TB1」希望小売価格900円+税 (工事費別)

- 金具取付け面(製品後方)と壁面との間は、18cm以上のスペースが空きます。



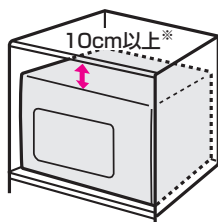
本体天面、壁との間は、下図の離隔距離以上の空間を設ける

(過熱による変形・発火や故障の原因)

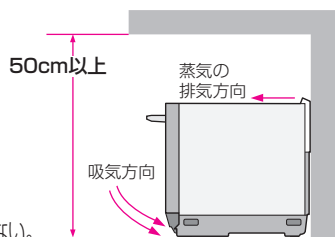
この製品は、「消防法 設置基準」に基づく試験基準に適合しています。

場所	上方	左方	右方	前方	後方	下方
離隔距離 (cm)	10	0	0	開放	0	0

「消防法 基準適合 組込形」



※排気口(天面奥) (10ページ)の高さは含まない。



左記の記載寸法を離しても、排気に調理中の油や湯気が混じり、排気口付近の壁が汚れたりすることがあります。気になる場合は、壁面にアルミホイルなどを貼ることをおすすめします。

製品に貼らない

- 窓ガラスがある場合は、排気口 (10ページ) と20cm以上離す
(それでも温度差によって割れる場合あり)
- 調理をするときは、必ず換気をする
(蒸気による壁などへの露付きの原因)
- 熱に弱い家具やコンセントのある壁面に排気口が向き合うときは、熱変形するおそれがあるため、遠ざける (火災・感電・ショートの原因)
- 電源プラグやコードを製品で壁などに挟み込まないようにする (火災・感電・ショートの原因)



吸気口・排気口 (10ページ) をふさがない (過熱による発火や故障のおそれ)

蒸気や水のかかる所や火気の近くで使わない (感電・漏電の原因)

製品の上は、高温または蒸気の影響を受けるため、物を置いたり、近付けない
とくに電気製品は、故障することがあります。

アースについて

● アース端子付きコンセントがある場合 (10ページ)

アース線の先端をはずし、アース端子に確実に固定します。

アース線の長さが足りないときは、市販の導体径1.25mm²以上の



● アース端子付きコンセントがない場合

お買いあげの販売店にご相談いただき、アース工事*をおこなってください。

ガス管や水道管、電話や避雷針のアース線には絶対に接続しないでください。

次のような場所で使用する場合は、アース工事*が法律で義務付けられています。

- 水気のある場所：八百屋・魚屋の洗い場など水を扱う所、水滴の飛び散る所、地下室など結露が起きやすい所。漏電しゃ断器の取り付けも義務付けられています。
- 湿気の多い場所：飲食店の厨房、土間・コンクリート床、酒・しょうゆなどの醸造・貯蔵所。
※アース工事…電気工事士の有資格者によるD種接地工事。(本体価格に工事費は含まれていません)

安全上のご注意 (3)



注意

発火や発煙によるやけどやけがを防ぐために

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、充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)



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、本体にセットできなくなります。



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。お買いあげの販売店にご相談ください。

お願い

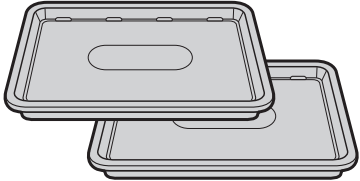
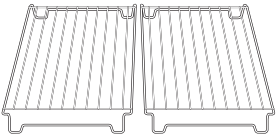
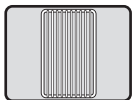
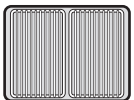
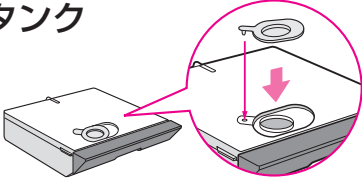
- テレビ、ラジオから4m以上離す。(雑音や画像が乱れる原因)
- 製品の近くでは無線LAN機器の通信性能が低下することがあります。
無線LAN機器の取扱説明書などをお読みのうえ、ご使用ください。

付属品について

加熱に合った付属品の使いかたは、「加熱の種類としくみ」をご覧ください 18 ページ

本製品以外で使用しないでください。

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

角皿(2枚) 	蒸し物・オーブンなどの加熱時は角皿受け棚にセットして使います。 反りを軽減するため、中央部を少し高くしています。ただし、高温調理時に、反る場合がありますが、金属の性質によるもので、冷めると元に戻ります。角皿は、必ず、付属のものをお使いください。 レンジ加熱・解凍では使わない。火花が出て製品を傷めます。  
調理網(2枚)  表示部では「アミ」または「調理網」と表示します。	角皿にのせて使います。 (角皿のフチにある溝に、はまるようにのせます) 調理網は、必ず付属のものをお使いください。メニューや分量に合わせて、1枚・2枚を使い分けます。フッ素コーティング加工について 56 ページ 1枚  2枚 
ミトン  紺色を内側にして使用します。	食品や付属品の出し入れ時に使います。 加熱後は、容器も熱くなるので、直接手で触れないでください。ヘルシオ以外の用途(ガス火にかけたものなど)に、使用しないでください。水を通しにくい素材ですが、長時間水に浸けないでください。濡れた状態で使用すると、熱が伝わりやすく、やけどをすることがあります。
水タンク  タンクキャップは取り付けて使用します。	水を使う加熱のときは、新しい水を入れてセットします。 ドアの右下にセットします。水を使わないときは、水タンクを取り出して乾燥させておくか、カラにしてセットしておき、いつも清潔にしておきます。一日1度は、水タンクの水は必ず捨て、洗ってください。 57 ページ
つゆ受け 	いつもセットしておきます。 本体正面の下にセットします。 10 ページ 調理開始前は、つゆ受けがカラである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。
保証書 クックブック(取扱説明編／料理編)・別冊クックブック 当商品は日本国内向けであり、日本語以外の説明書はありません。 This model is designed exclusively for Japan, with manuals in Japanese only.	

イラストは実際の形状と若干異なることがあります。

各部のなまえ

本体

排気口(天面奥)

蒸気や本体内部の熱気を排出します。

ご注意

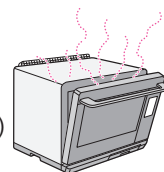
- 物をのせてふさいだり熱や蒸気に弱いものを近付けたりしない(故障の原因)

ドア(ハンドル)

ドアを開けると電源が入ります。
加熱中(運転中)にドアを開けると、加熱(運転)が一時停止します。

上部が少し開いた状態で固定できます。

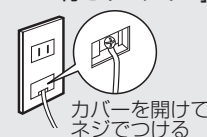
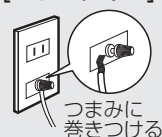
加熱終了後、蒸気や熱気を逃がしたり、乾燥させるときにお使いください。
(顔を近付けないでください)



アース線

必ずアース端子に取り付ける

[つまみタイプ] [カバー付きネジタイプ]



アースについて 7ページ

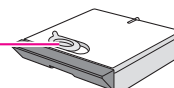
電源プラグ

吸気口(底面・側面下部)

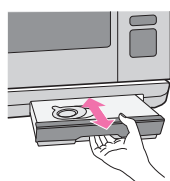
水タンク 24ページ

水を使う加熱のときは、タンクキャップを開け、水道から出した新しい水を入れます。

タンクキャップ

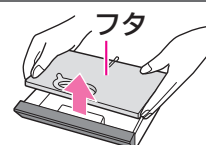


付けかた・はずしかた



- ・水平に持ち、奥にあたるまで差し込む
- ・手前に引き出す

水を捨てるとき、お手入れするとき、フタを開けます

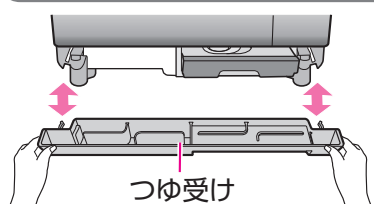


側面に指をかけ、持ち上げる。

つゆ受け

調理中の蒸気やドアの内側の水滴が溜まります。

付けかた・はずしかた



- ・水平に差し込む
- ・両端を持ち、手前に引き出す
(溜まった水がこぼれないようにゆっくり引き出します)

いつもセットしておきますが、次のタイミングではずします

- 加熱前
カラであることを確認します。
- 調理後
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)

庫内

蒸気・熱風吹き出し口

赤外線センサー

庫内灯

ドアを開けると点灯します。(最大3分間)
加熱中は消灯しています。
加熱中に庫内灯を点灯させる
ときは、画面右下の[庫内灯]
を押してください。
(10秒間点灯)



[発酵]や[クエン酸洗浄]など、[庫内灯]を表示
しない場合があります。

角皿受け棚(上段・下段)

排気口(庫内)

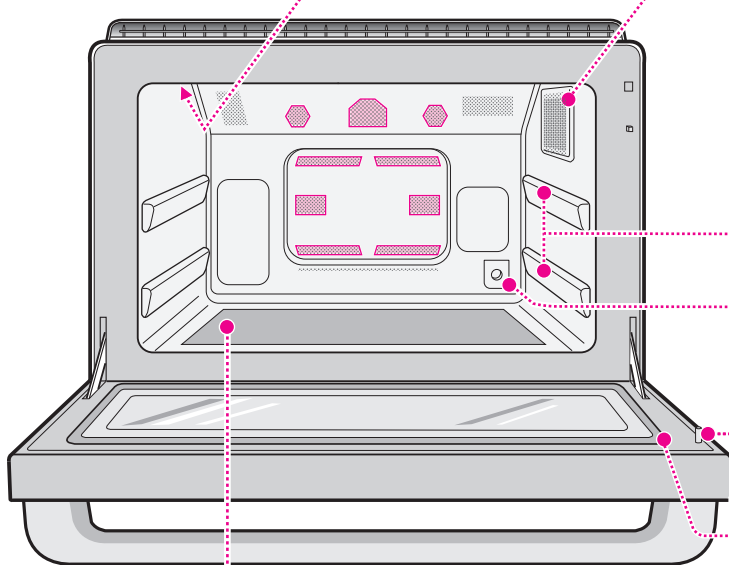
蒸気が水滴となって、庫内に出てくることがあり
ます。

ドア突起部

食品の出し入れ時にご注意ください。

ドアパッキン

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。

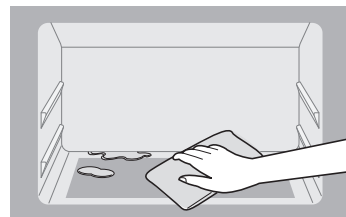


フラットテーブル

ご注意

レンジ加熱のときに、下側から電波が出て食品を加熱します。
誤って金属類を使うと、火花が出て製品を傷めます。

- 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で使用すると、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。(56 ページ)
- 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、底面に溜まります。(約50mL)
溜まる水の量は、メニューによって異なりますが、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なるこ
とがあります。



操作部と画面の説明 (1)

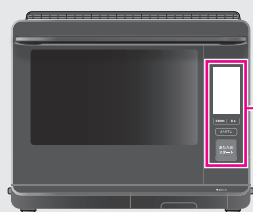
操作部

液晶タッチパネル (パネルに表示されるキーを直接押して操作します)

- 操作キー・メニュー・加熱時間・温度・加熱の進行・使用する付属品などを表示。
- ドアを開けると電源が入り、(初期画面)を表示。
- 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。電源オートオフ機能 (25 ページ)

ご注意 ● 箸など、先のとがったもので操作しない (破損の原因)



表示は、製品に記載されているものと多少異なります。
また、製品改良のため予告なく変更することがあります。

手動加熱

手動加熱を設定するときに。

(15 ページ)

とりけし

加熱を途中でやめるときや、
操作をやり直すときに。
(初期画面)に戻ります。
(加熱中に一時停止するとき
は、ドアを開けます。
再スタートは、ドアを閉めて
スタートを押します)

初期画面



戻る

操作の途中で、画面を戻すときに。
スタートを押した後は、戻ることが
できません。

あたため・スタート

- レンジ加熱を自動でするときに。
(初期画面)の状態(ランプ点灯)で押
すとすぐに自動のレンジ加熱がスタートします。
- 加熱をスタートさせるときに。
ランプが点滅して、押すタイミング
をお知らせします。
加熱中は、点灯に変わります。

カロリー表示について



オレンジ色で表示されるカロリー表示は下記※に基づいたカロリーです。
カロリーダウン 表記のない場合は、一般調理器でのカロリーです。

※(一財)日本食品分析センターへの依頼結果(第208061050号、H20.6.24他)、
当社実験結果、および文部科学省「日本食品標準成分表」に基づき、
大阪府立大学(協力: 吉田幸恵教授・矢澤彩香准教授)にて監修した1人分の目安カロリーです。
ただし、「ヘルシー食セット」は株式会社ファンデリーにて監修しています。

初期画面

本書では「標準ボタン」画面で説明しています。(お好み画面選択16ページ参照)

- 1 ドアを開けると、
電源が入り(初期画面)
が表示されます

- 2 目的のメニューを
選びます

- 3 スタート を
押します



ごはん、牛乳、酒などの
レンジあたためや、ヘルシオの特長
を生かした天ぷらのあたためなどを
するときに。 (28~37ページ)

焼き料理と蒸し料理を同時に
作るときに。

料理編 13 ~ 24 ページ

身近な材料で、短時間で作るときに。

別冊クックブック 38 ~ 71 ページ

ご自分で出力(W)や加熱時間を
合わせてレンジ加熱するときに。

46 ページ

「基本ボタン」、「まかせて調理」
の押し替えて画面が変わります。



14 ページ

冷凍した肉や魚などを解凍するときに。

38 ページ

市販の冷凍食品をあたためるときに。

40 ページ

● 音声(おしゃべり)とメロディの
音量や内容、キータッチ音の設定
を変更するときに。 (55 ページ)

● 初期画面の表示タイプをお好み
の画面に変更するときに。 (16 ページ)

● 食器などの除菌をするときに。 (58 ページ)

● カラ焼き、給水パイプや庫内
のお手入れをするときに。 (26,60~63 ページ)

別冊クックブック 6 ~ 11,30 ページ

別冊クックブック 12 ~ 17,31 ページ

別冊クックブック 18 ~ 23,32 ページ

別冊クックブック 24 ~ 29,33 ページ

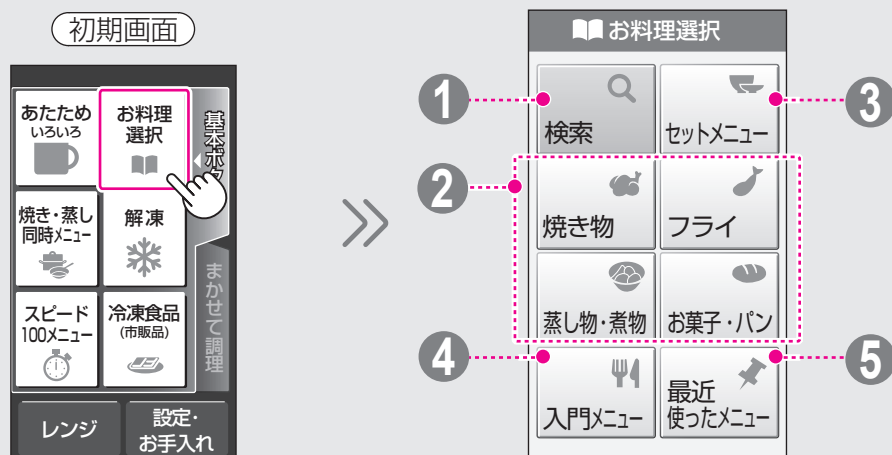
「まかせて調理」の説明を画面で
ご紹介します。
初めてお使いの際は、ぜひご覧ください。



操作部と画面の説明 (2)

お料理選択

本書(料理編)や別冊クックブックに記載の自動メニューを呼び出して調理することができます。



1 検索



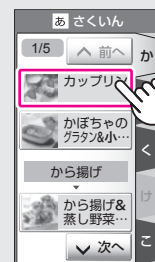
例 メニュー番号 62を選ぶとき。

- [6]→[2]→[決定]を押す。
やり直すときは[クリア]を押します。



例 カップリンを選ぶとき。

- [か]を押す。



2 料理写真を見ながら選べます。

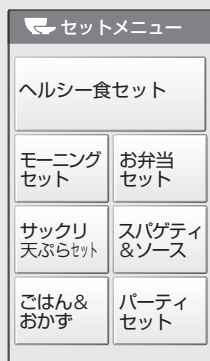


このキーの表示があるときは、押すと調理するときのコツなどを音声で教えてくれます。(17 ページ)

- [次へ]または[前へ]を押すか、料理写真の画面上で指を左右に払うようにタッチすると、画面を送ることができます。
- 表示しているメニューを選ぶときは、[決定]を押します。

登録されているメニュー数を表示します

3 セットメニュー



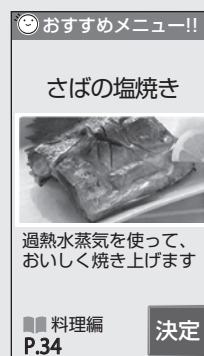
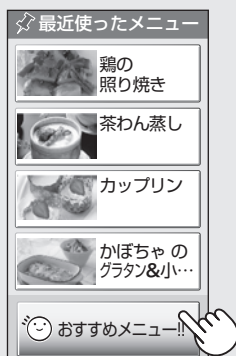
4 入門メニュー

- 基本の操作を、画面を見ながらご紹介します。

料理編 9 ~ 12 ページ

5 最近使ったメニュー

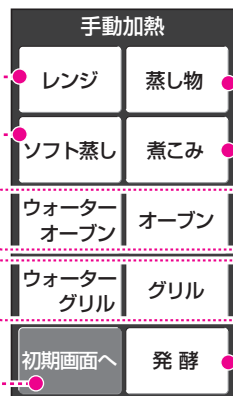
- 最近使った自動でできるメニューを4メニューまで表示します。
- [おすすめメニュー!!]を押すと、ヘルシオのおすすめメニューをご使用状況に合わせてご提案します。



手動加熱 画面

- 1 画面下にある
手動加熱 を押すと、
手動加熱の種類が
表示されます

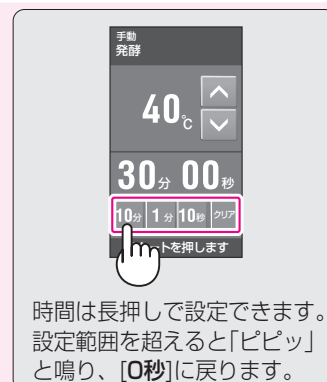
- 2 目的の加熱を選びます
加熱時間や温度を合わせ
ます



- 3 スタート を押します



初期画面 に戻るときに



操作部と画面の説明 (3)

お好み画面選択

初期画面(電源を入れたとき、最初に表示する画面)の変更ができます。

「標準ボタン」、「カラフルボタン」、「大きな黒ボタン」の3種類から選べます。

カラフルボタンに設定した場合

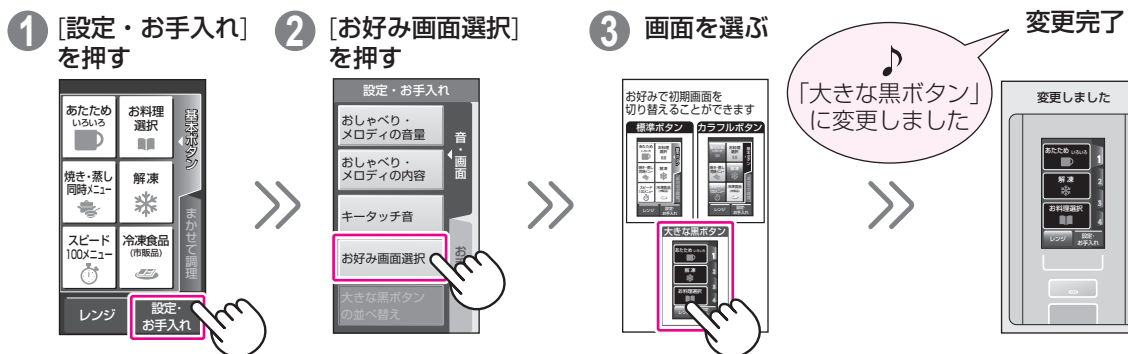


大きな黒ボタンに設定した場合



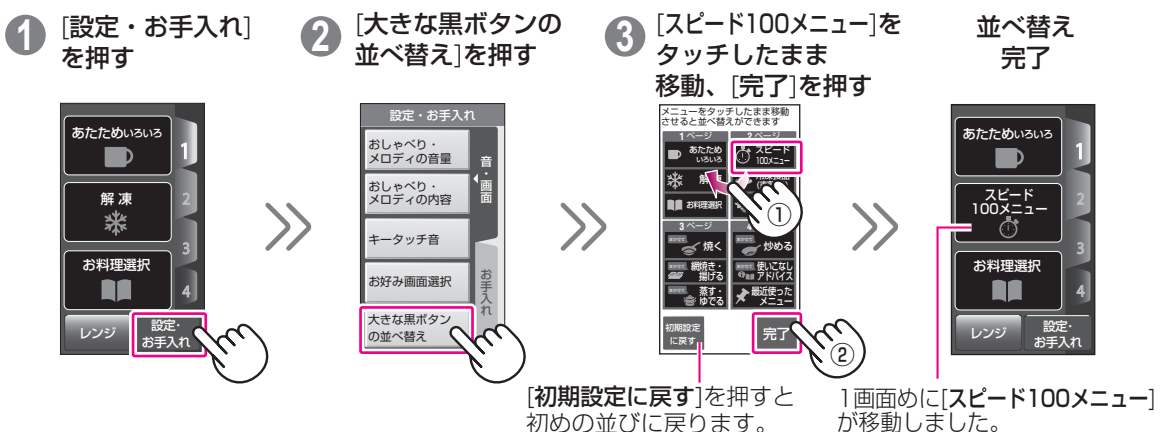
初期画面を変更するとき (工場出荷時は「標準ボタン」に設定されています)

例 「標準ボタン」を「大きな黒ボタン」に変更するとき



ボタンを並べ替えるとき 「大きな黒ボタン」はボタンを並べ替えることができます。

例 1画面めの[解凍]と2画面めの[スピード100メニュー]を入れ替えるとき



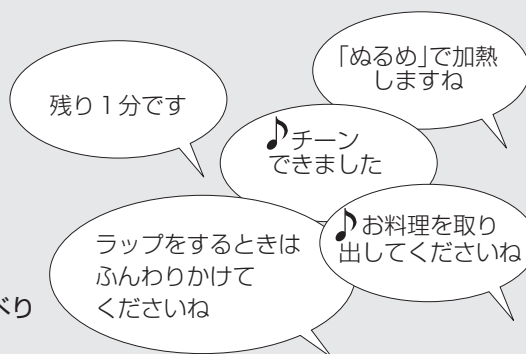
ココロエンジン

「ココロエンジン」について

音声(おしゃべり)とメロディで、操作や使いこなしのアドバイスをお知らせするココロエンジンを搭載しています。

ヘルシオがお知らせするタイミングとおしゃべり例

- メニューを選んだとき
 - 加熱の途中で操作が必要なとき
 - できあがりをお知らせするとき
 - 取り出し忘れをお知らせするとき
 - エラーが出たとき
 - おすすめメニューを提案するとき
 - 調理中や、調理後ドアを開けたとき
- そのほか、ご使用の状況に応じておしゃべりします。



工場出荷時は、おしゃべり・メロディの音量は[中]、おしゃべりの内容は[おしゃべり]に設定されています。

変更するときは初期画面の[設定・お手入れ]で選べます。(55ページ)



料理写真の画面に[聞いて]の表示があるときは、押すと、調理するときのコツなどを音声で教えてくれます。([聞いて]対象は、49メニューあります)もう一度押すと、同じ内容を聞き直すことができます。

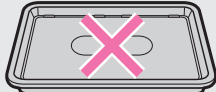
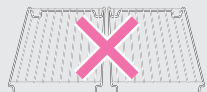
(一例)
ひと口大に切った野菜を肉の横にのせると、一緒に焼けますよ。

※1メニューにつき最大5パターンの中から、いずれかの音声流れます。

- [聞いて]の表示があるときは、「ねえ、聞いて」などと話しかけることがあります。
- [おしゃべり・メロディの音量]を[切]に、[おしゃべり・メロディの内容]を[メロディのみ鳴らす]に設定している場合に、[聞いて]を押したときはおしゃべりが[切]、[メロディのみ鳴らす]に設定されていることを音声でご案内します。

- この製品では、「ピッ」・「ピーピーピーピー」といったお知らせ音に代えて、音声(おしゃべり)とメロディ音で操作のタイミングをお知らせする場合があります。
- 画面やキーの操作時に鳴る「ピッ」という音は、[設定・お手入れ]で変更できます。(55ページ)

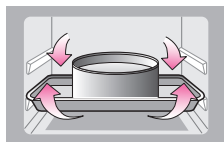
加熱の種類としくみ は、水を使う加熱です。

加熱の種類	加熱のしくみ
レンジ・解凍	通常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。レンジ加熱をするときは水タンクに水を入れる必要はありません。解凍は、レンジ加熱と水蒸気(100℃まで)で加熱します。  ご注意 電波で加熱するため、付属品や金属類を使うと火花が出ることがあります。 絶対に使わない   主なメニュー  水を使いません ● あたため・スタート ● [あたためいろいろ]→[1 ごはん・おかず]、[2 牛乳]、[3 酒]、[4 好みの温度] ● [冷凍食品(市販品)] ● 手動加熱 →[レンジ]  水 ● [解凍]
蒸し物・ソフト蒸し・発酵 [使用する付属品] ● 角皿 ● 角皿+調理網	水蒸気(100℃まで)で蒸し器と同じ調理ができます。電子レンジ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。(発酵は、45℃までの水蒸気加熱です) 主なメニュー  水 ● [あたためいろいろ]→[ヘルシオあたため]→[6 しっとりあたため]、[7 缶詰・レトルト] ● [スピード100メニュー]→[スピード蒸し] ● [まかせて調理]→[蒸す・ゆでる] ● [お料理選択]→[蒸し物・煮物]→[51 蒸し青野菜]、[52 蒸し根菜]、[53 蒸しいも・かぼちゃ]など ● 手動加熱 →[蒸し物] ● 手動加熱 →[ソフト蒸し] ● 手動加熱 →[発酵]
焼き蒸し同時 [使用する付属品] ● 角皿 ● 角皿+調理網	上段で、ウォーターグリル加熱、またはウォーターオーブン加熱 下段で、蒸し物を同時に加熱します。 主なメニュー  水 ● [スピード100メニュー]→[スピード焼き・蒸し同時] ● [焼き・蒸し同時メニュー] ※手動加熱ではできません。

加熱の種類

加熱のしくみ

ウォーターオープン・オープン・煮こみ



[使用する付属品]

- 角皿
- 角皿+調理網

- 一定温度(100~300℃)に制御した庫内で食品を加熱します。
- ウォーターオープンは、温度制御された過熱水蒸気(100℃以上)で加熱します。
 - オープンは、温度制御された熱風で加熱します。
 - 煮こみは、ウォーターオープン加熱です。

主なメニュー

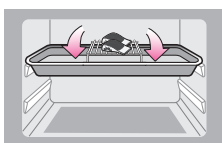
水

- [あたためいろいろ]→[ヘルシオあたため]→[5 サックリあたため]
- [お料理選択]→[焼き物]→[20 スペアリブ]など
- **手動加熱** →[ウォーターオープン]
- **手動加熱** →[煮こみ]

水を使いません

- [お料理選択]→[お菓子・パン]→[133 シフォンケーキ]など
- **手動加熱** →[オープン]

ウォーターグリル・グリル



[使用する付属品]

- 角皿
- 角皿+調理網

- 強い火力で食品の表面に焦げ目を付けて加熱します。
- ウォーターグリルは、高温の過熱水蒸気(100℃以上)で加熱します。
 - グリルは、高温の熱風で加熱します。

主なメニュー

水

- [スピード100メニュー]→[スピード焼き]
- [まかせて調理]→[網焼き・揚げる]、[焼く]、[炒める]
- [カンタン焼き・蒸し]→[カンタン焼き]
- [お料理選択]→[焼き物]→[16 鶏の照り焼き]など
- **手動加熱** →[ウォーターグリル]

水を使いません

- [お料理選択]→[焼き物]→[30 照り焼き・みそ漬け]など
- **手動加熱** →[グリル]

ウォーターオープンとオープンの使い分けは？

ウォーターオープン：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素材に早く火を通したい場合に使います。(例：ローストポークやスペアリブなど)

オープン：しっとり仕上げる必要のないものに向いています。(例：クッキーやアップルパイなど)

ウォーターグリルとグリルの使い分けは？

ウォーターグリル：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素材に早く火を通したい場合に使います。(例：鶏の照り焼き、鶏のから揚げ、焼きなすなど)

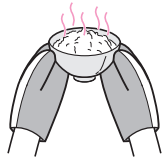
グリル：脱油や減塩よりも、焼き色や香ばしさを重視する場合に使います。(例：ぶりの照り焼き、フライなど)

調理のときのお願い

水を使う加熱のとき

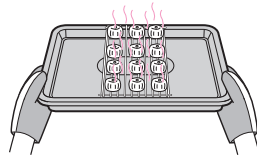
食器や付属品の取り出しは 付属のミトンなどを使う

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

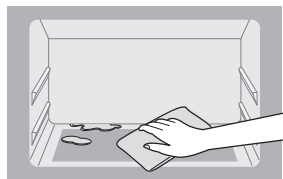
肉汁、油や熱湯が溜まるため、
こぼさないようにして
ください。



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、
仕上がりが悪くなること
があります。

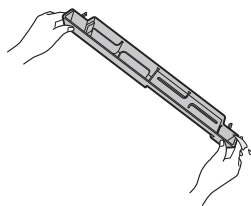


調理が終わるごとに つゆ受けの水を捨てる

調理中の蒸気やドアの内側の
水滴がつゆ受けに溜まります。
(約200mL)*

つゆ受けについて (10 ページ)

また、庫内の汚れかたによって、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。

一日1度は、水タンクの水を捨てる

衛生的にお使いください。

※溜まる水の量は、メニューによって異なります。

自動加熱のとき

加熱が足りないときは、[延長]する

加熱終了後、[延長]の表示が出ているときは、
[延長]を押し、加熱時間を合わせ、**[スタート]**
を押します。

加熱時間を延長するとき
(加熱が足りないとき)

(25 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、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。

記載の材料・分量を守る

この製品に合わせた内容を記載しています。
分量を変えると (71 ページ)

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、発火するので
使えません。



できあがったら、すぐに庫内から 取り出す

- 余熱で焼きすぎになることがあります。
- 水を使う加熱のときは、温度が下がると蒸気
が水滴となり食品が濡れることがあります。

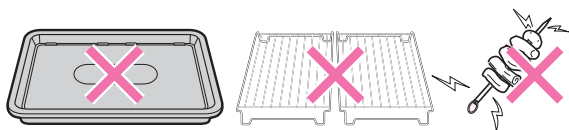
角皿に重いものをのせない

食器・容器を合わせて4kgまでにしてください。

レンジ加熱のとき(電波加熱)

角皿・調理網・金属類は、絶対に使用しない

火花が出て、製品を傷めたり、付属品が破損することがあります。



特殊な加熱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・別冊クックブック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浸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に移し替える

アルミなど金属製の容器では火花が出て製品を傷めます。



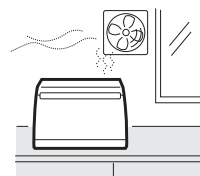
※レトルト食品や缶詰は、
[あたためいろいろ]→[ヘルシオあたため]→
[7 缶詰・レトルト]でそのまま加熱できます。

(37 ページ)

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・食品の分量に合ったものを使う

付属品は、「加熱の種類としくみ」(18 ページ)

または、本書(料理編)・別冊クックブックを参考にしてください。

容器は、「使える容器・使えない容器」(22～23ページ)

を参考にしてください。

容器の大きさは、食品を入れて8分目ぐらいになるものを目安にしてください。

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。
- 自動加熱の途中で開けた場合は、本書(料理編)・別冊クックブックの「手動でするときは：」を参考に、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。

市販の本や、ガスオーブン・他の電気オーブンでのレシピで作るときは様子を見ながら調理する

本書(料理編)・別冊クックブックの類似メニューを参考に、様子を見ながら加熱してください。

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。

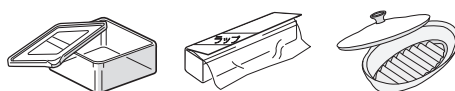
使える容器

加熱の
種類

○使えます

レンジ・
解凍

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 ▶ 自動加熱の「あたため・スタート」、[あたためいろいろ]→
[1 ごはん・おかず]で、密閉容器などを使用するときは、
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。

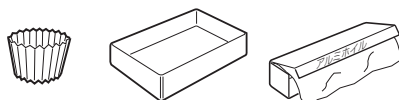
耐熱性ガラス容器



- ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。

オーブン・ウォーター
グリル・ウォーターグリル・煮こみ

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 ウォーターグリル・グリルでは使えません

- 設定するオーブン温度よりも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(11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。



陶器、磁器



- ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。

- レンジ加熱の場合、
色絵やひび、金・銀模
様のある器は傷めたり、
火花が出るので使えま
せん。

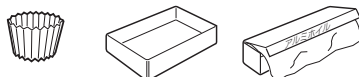
蒸し物・ソフト蒸し
発酵

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。

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



お願い 上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。

使えない容器

加熱の
種類

×使えません

使える容器・使えない容器

レンジ・解凍

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



- 火花が出て製品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。
(酒のかん・解凍など)

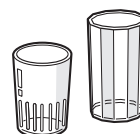
耐熱140℃未満のプラスチック容器
(発泡トレイなど)



- 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〕

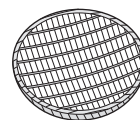


漆器



- 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



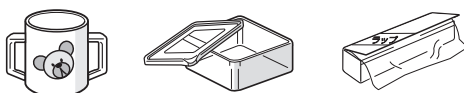
- 次のものは、本書・別冊クックブックに記載している使いかたであれば使えます。

- ・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プ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お読みになりお使いください)
- ・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。

オーブン・ウォーターグิล・煮こみ

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

ウォーターグイル・グイルでは使えません。



蒸し物・ソフト蒸し
発酵

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。

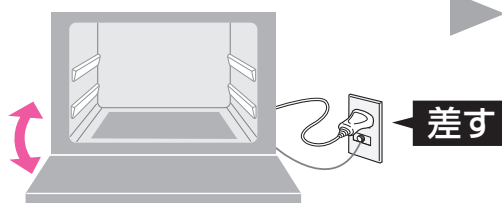
[除菌]をするときは、「除菌できるもの」をご覧ください。(59 ページ)

電源を入れる・切る

電源を入れる～加熱終了後の電源を切るまで(電源オートオフ機能)

電源を入れる

電源プラグを差し込み
ドアを開けて、閉める



(初期画面)を表示

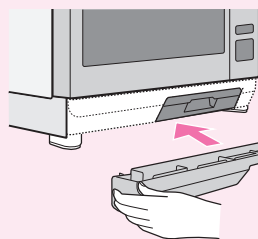


- (初期画面)の状態では放置すると1分後、自動的に電源が切れます。
(電源オートオフ機能) (25 ページ)

※(初期画面)の状態ではドアを開けると表示は消えますが、電源は切れていません。画面やキーに触れるか、ドアを閉めると表示します。

1 つゆ受けの確認

(水が溜まっていれば、捨てる)
つゆ受けは、いつも
セットしておきます。



つゆ受けの 付けかた・はずしかた

10 ページ

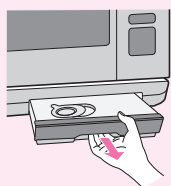


2 水タンクの準備

水道から出した新しい水を、お使いください。

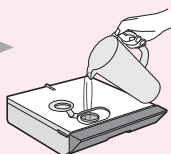
浄水器の水、アルカリイオン水、ミネラルウォーター、井戸水などは、カビや雑菌が繁殖しやすくなります。水道水を使った場合に比べ、よりこまめなお手入れが必要です。また、水道水以外の水は、蒸気が出にくくなったり、**[水が足りません…]**の表示が出る場合があります。

取り出す



水平に引き出す。

水を入れる



お手入れ水位



水位1

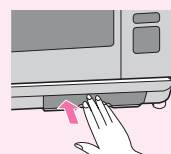


水位2



水位は、3種類。
水位2を超えて入れると
こぼれやすくなります。

セットする



しっかり奥まで
押し込む。

加熱設定・スタート

食品を入れて、ドアを閉め
加熱を選んで、スタートする



メニュー・分量
などを選んで



加熱

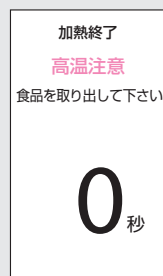
次ページにつづく

- 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 **スタート** を押します。(加熱の種類やタイミングによっては、仕上がりが悪くなる場合があります)
- 加熱途中でやめるときは、**とりけし** を押します。(初期画面)に戻ります)

加熱終了



ドアを開けて、
食品を取り出す



- 加熱終了後、何も操作しないと、お知らせ音が鳴ります。(5分後まで)
- 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。

ご注意

- 加熱後は、製品内部を冷やすために、ファンが最大10分程度回転します。製品を長持ちさせるために、ファンの回転中は、なるべく電源プラグを抜かないでください。

加熱時間を延長するとき (加熱が足りないとき)

加熱終了後、1分以内に[延長]を押し、時間を合わせて[スタート]を押す。

例 1分延長するとき

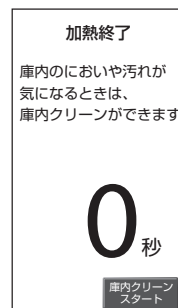


[延長]表示が消えた場合は、手動加熱画面で時間(温度)を合わせて[スタート]を押します。

別の加熱をするとき

[とりけし]を押して、(初期画面)にしてから次の加熱設定をする。

[延長]表示が消えたあと、使用状況によって、[庫内クリーンスタート]表示が出る場合があります。庫内のにおいや汚れが気になるときは、[庫内クリーンスタート]を押すと、庫内クリーンを選んだあとの画面を表示します。



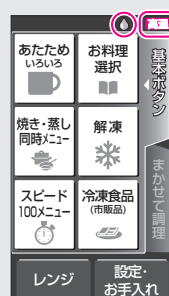
(61 ページ)

電源を切る 電源オートオフ機能

食品を取り出したあと、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、庫内温度によって1～10分程度と異なります。

- 1 ドアが閉まっている
- 2 (初期画面)を表示している
(初期画面)は [とりけし] を押すと表示します)
- 3 高温表示、水滴表示が消えている

一日に1度は、水タンク・つゆ受けのお手入れをおこなしましょう。(57 ページ)



高温表示について

庫内が高温であることをお知らせしています。やけどにご注意ください。

水滴表示について

製品内部に水が残っていることをお知らせしています。表示後、約1分間放置すると自動で水タンクに戻ります。詳しい説明 (68 ページ)
※水滴表示中でもご使用できます。

カラ焼きをする 水

(所要時間：20分程度)

ご購入後、初めてお使いになるときに

なぜカラ焼きが必要？ 庫内に付着している油を焼き切ります。

カラ焼きをしなくても調理できますが、庫内が高温になると排気口から煙やにおいが出ます。そのため、調理前にカラ焼きをして煙やにおいを出しておきます。何度か調理をおこなったあとでも煙やにおいが気になるときは、[庫内クリーン]の操作をしてください。(61 ページ)

準備

① まず、換気を良くしましょう

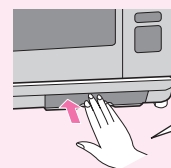
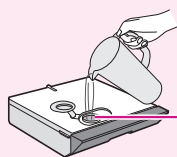
必ず部屋の窓を全開するか、換気扇を回す **大切**

煙やにおいに敏感な小鳥などは、別の部屋に移しておきましょう。

② つゆ受けをセットする (10 ページ)

③ 水タンクの「お手入れ」の高さ以上水を入れて、本体にセットする

「2」の高さを超えて入れると、こぼれやすくなります。



しっかり
奥まで水平に
押し込む

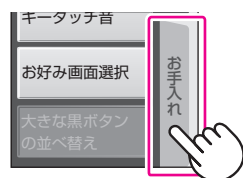
1

ドアを開けて、閉める (電源が入り、(初期画面) が表示されます)

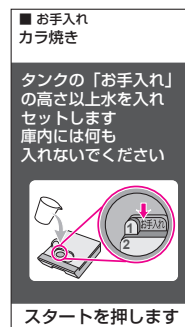
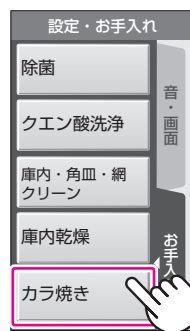
●庫内には何も入れません。

2

[設定・お手入れ]を押し、
[お手入れ]を選ぶ



[カラ焼き]を選ぶ



3



残り時間を表示

加熱

次ページにつづく

●加熱中・加熱後は

高温のため庫内壁が膨張するときに「ポン」と鳴ることがあります。冷めるときも鳴ることがあります。また、加熱終了間近になると排気口から蒸気が出ます。

本体がかなり熱くなっています。ご注意ください。



注意



加熱中や加熱後しばらくは
庫内・ドアに触らない

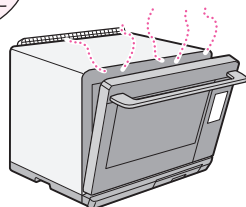
接触禁止

【やけどの原因】

4



加熱終了後、ドアを少し開けて、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。
蒸気でやけどします。

- 製品内部を冷やすためファンの回転音がします。(5分程度)

5

庫内が冷めてから、乾いたふきんで
水滴などを拭き取る



- フラットテーブルが熱くなっています。
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。
- [高温]表示は、庫内が冷めると消えます。

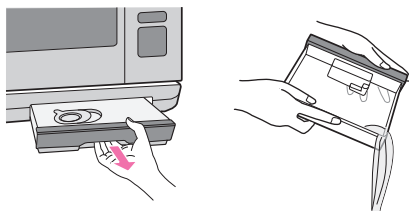
6

ドアを閉める

- 庫内が冷めたあと、(初期画面)の状態、何も操作しないまま放置すると、自動的に電源が切れます。(25 ページ)

7

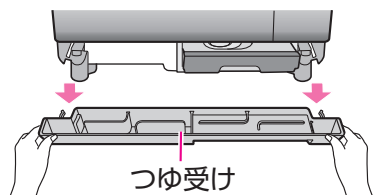
水タンクに残っている水を捨てる



- 加熱終了間近になると自動的に製品内部に残っている水が水タンクに戻ります。(水を使う加熱の場合)
- 普段は水タンクをカラにしておきましょう。
- レンジ加熱など水を使わない加熱をするときは、水タンクははずしていてもかまいません。

8

つゆ受けの水を捨て、再びセットする



- つゆ受けに少量の水が溜まる場合があります。
- 水を捨てたあとは、すぐにつゆ受けをセットしておきます。

ご注意

- 庫内が高温のときは、次の加熱は使用できません。
[解凍]・[ソフト蒸し]の一部メニュー・[発酵]・[除菌] ([U-04]を表示し、お知らせ音が鳴ります。(67 ページ))

あたため

レンジ加熱

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】

例 ごはん(常温・冷蔵)をあたためる (他のメニューは右ページ参照)

自動

準備



中央に置く

食品を入れる

- 極端に端へ置くと上手に仕上がりにません。

冷凍ごはんは

ラップをしたまま耐熱性の平皿にのせる。



飲み物の加熱では、沸とうするので絶対に使わない。
[あたためいろいろ]→[2 牛乳]、[3 酒]で加熱します。

30 ページ

● 使える容器 レンジ 22 ページ

密閉したままの容器や袋は使わない。

● 角皿・調理網は使わない。



● 量が多いときは、2つに分けて、中央に置きます。

● ラップをするものについて

29 ページ

初期画面



あたため・スタート を押す

自動のレンジ加熱がスタートします

● 仕上がりを調節するときはスタート後30秒以内に操作する。

仕上がり



大切 食品の状態に合わせて、必ず仕上がりキーを押すものがあります。 29 ページ

● 加熱途中で混ぜるときは、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 **スタート** を押します。

● 加熱途中でやめるときは **とりけし** を押します。

((初期画面) に戻ります)

● 加熱時間を延長するとき

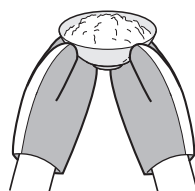
25 ページ

加熱終了

加熱



食品を取り出す



ご注意

● ごはん・おかずのあたためにお使いください。

それ以外の食品では、**加熱のしすぎで、発煙・発火のおそれがあります。**

・水分の少ないもの(干もの・落花生など)・乾燥したもの・パセリ・はじけやすい食材の入ったもの(いかなど)・青じそなどの乾燥は、[レンジ]→[200W]で様子を見ながら加熱します。

● ラップをしていた場合は、加熱後、やけどに気を付けて、すぐにはずします。
(食品・容器の変形の原因)

● 高温で使用したあとのフラットテーブルに、プラスチックなど熱に弱い容器を置いたり、ラップを敷かないでください。



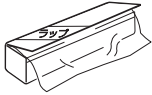
警告



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】

食品別 自動あたためのコツ



- ○ はラップをします。
- ラップをするもの : 蒸し物などしっとり仕上げたい食品。
- ラップをしないもの : ごはんもの(常温・冷蔵)、揚げ物、炒め物など余分な水分を飛ばしぎみにしたい食品。

(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	—	4杯のときは [あつめ]	● 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	○	[ぬるめ]	● 2~3cm厚さで、平らに冷凍したものをを使う。必ず皿にのせる。
シュウマイ	5~12個 (160gまで)	常温・冷蔵	○	[ぬるめ]	● 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	○	[あつめ]	—
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 [レンジ]→[200W]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	—	—	● パ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 注※	200~400g	常温・冷蔵 冷凍	○	[あつめ]	● 冷凍のときは、浅い容器に入れる。
煮物 注※	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 注※	1~2杯 (1杯150mL)	常温・冷蔵	—	[あつめ]	—

- 食品の状態、分量に合わせて仕上りの調節をしてください。

市販の冷凍食品のあたためは、[冷凍食品(市販品)] (40 ページ) をご覧ください。

- 時間やW数を合わせて加熱するときは、レンジ (46 ページ)、加熱早見表 **あたためる** をご覧ください。料理編 142 ~ 147 ページ



警告



液状のもの、とろみ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、取り出す際はやけどに注意する
上表の **注※** の食品は加熱前・加熱後にかき混ぜてください。

知っておいてください

- この加熱方法は、おもに食品の蒸気(湯気)をセンサーが検知して、加熱が終了するしくみとなっています。
容器や皿にラップをしっかりとかぶせたり、密閉容器などのフタをして加熱すると、加熱のしすぎで発煙・発火・突然沸とう(汁物など)の原因になります。
ラップをするときは、ゆとりをもたせて軽くかぶせて、密閉容器などのフタは、はずしてください。
- 庫内に水滴が残っているときは、必ず拭き取ってからお使いください。(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ことがあります。

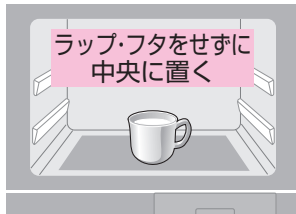
2 牛乳、3 酒

レンジ加熱

例 牛乳1杯(200mL)をあたためる

自動

準備



食品を入れる

低めの広口容器が適しています。

(2杯のとき)



(3杯のとき)



(4杯のとき)



● 使える容器 **レンジ** 22 ページ

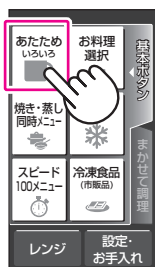
● 角皿・調理網は使わない。



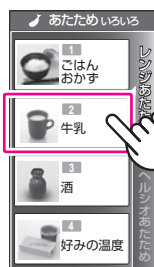
● 加熱の前後は、必ずかき混ぜます。

1

[あたためいろいろ]を選ぶ



[2 牛乳]を選ぶ



酒のかんをするときは

[3 酒]を選ぶ



● コーヒーをあたためるときは、[2 牛乳]を選び、スタート後 [あつめ]を押します。

(コーヒーの標準の仕上がりとなります。あつめ、ぬるめは [レンジ]→[600W]で時間を合わせて、様子を見ながら加熱してください)

2



● 仕上がりを調節するときは

スタート後30秒以内に操作する。



加熱終了

加熱



食品を取り出す

● 加熱時間を延長するとき 25 ページ

● 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。



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】

飲み物をあたためる時のポイント

- 一度にできる分量は、1～4杯(本)まで。
2杯以上あたためるときは、分量をそろえます。
- 広口で背の低い容器を使います。
 - ・ 酒は背の低い、すんぐりした容器を使う。
 - ・ コップで酒をあたためるときも広口のコップを使う。
- 容器の8分目まで入れます。
 - ・ 牛乳1杯：200mL
 - ・ コーヒー1杯：150mL
 - ・ 酒1本：180mLが目安です。
- 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。



※手動で加熱するときには、**加熱早見表** **あたためる** **飲み物** をご覧ください。**料理編 142 ～ 143 ページ**

ご注意

- ビンに入っているものは、必ず容器に移し替えてください。ふき出すことがあります。
- **あたため** で加熱しない。沸とうすることがあり危険です。

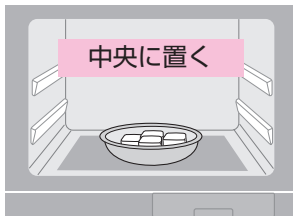
4 好みの温度

レンジ加熱

例 バターを柔らかくする 設定温度：20℃のとき

自動

準備



食品を入れる

- 使える容器 レンジ 22 ページ
- 角皿・調理網は使わない。



- ラップをするものについて

33 ページ

1

[あたためいろいろ]を選ぶ



[4 好みの温度]を選ぶ



2

温度を合わせる



- 初め、[70℃]を表示
- 設定範囲
-10℃・20~90℃まで
(5℃単位)

3



加熱

加熱終了



食品を取り出す

- 加熱時間を延長するとき

25 ページ

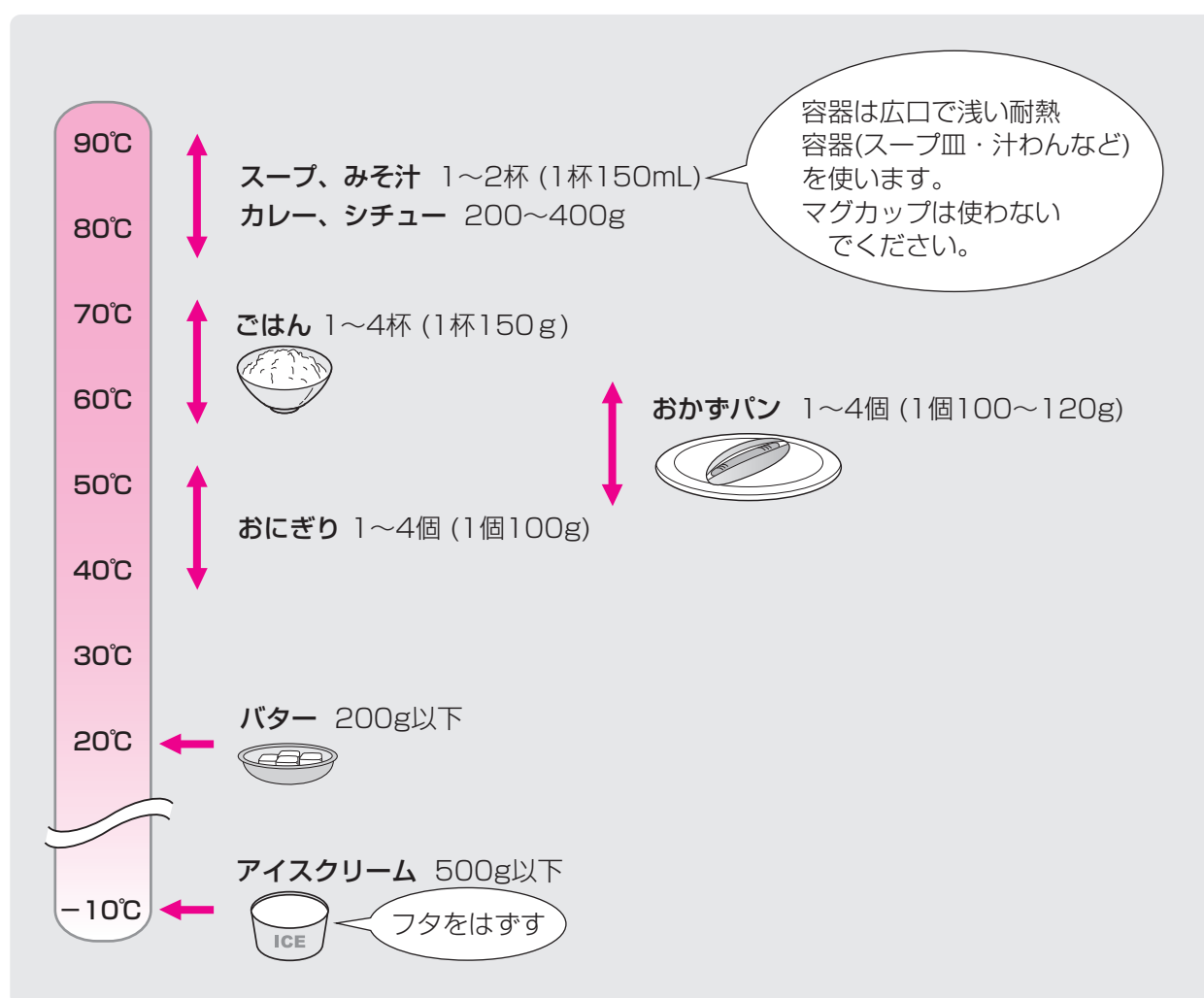
[4 好みの温度]であたためられる食品例

■ラップについて

ラップをするもの …… カレー、シチューなどの飛び散りやすいもの

ラップをしないもの …… アイスクリーム、バター、おにぎり、おかずパン
ごはん、スープ、みそ汁

■食品と温度設定の目安 ※温度とは、食品の表面温度を表します。



ご注意

- 牛乳や酒などのあたためは、[あたためいろいろ]→[2 牛乳]、[3 酒]を使います。(30 ページ)
- 食品は容器の約8分目を目安に入れてください。
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、おかずパン(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でください。溶けることがあります。
- 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ますので、十分に冷めてから使用してください。

5 サックリあたたため^水

ウォーターオープン加熱

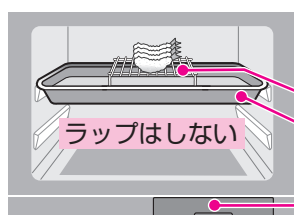
例 天ぷら(常温・冷蔵)をあたためる

自動

総菜の天ぷらなどを、過熱水蒸気でサックリとした食感にあたためます。

揚げる前のとんかつやコロケなど、パン粉が白い状態のものは、調理することはできません。

準備



食品を入れる

上段にセット

調理網
角皿

ラップはしない

※調理網は
2枚使っても
よいでしょう。
食品は中央寄り
にのせます。

水 水位1以上

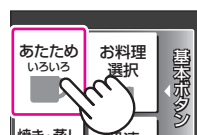
●使える容器

ウォーターオープン 22 ページ

●つゆ受けが、カラであることを確認する。

1

[あたためいろいろ]を選び、
[ヘルシオあたため]を押す



[5 サックリあたため]
を選ぶ



>>



>>

●仕上がりを調節するときは
スタート後30秒以内に
操作する。

仕上がり

薄め 標準 濃いめ

大切 食品の状態に合わせて、
必ず仕上がりキーを押す
ものがあります。

35 ページ

●加熱途中で残り時間を表示
します。

2



加熱

加熱終了



食品を取り出す

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。

●加熱時間を延長するとき

25 ページ

●ご使用後は、水タンクとつゆ
受けの水を捨てる。

10 ページ

●庫内のお手入れも忘れず
おこなってください。

56 ページ

ご注意

- レンジ加熱に比べて時間がかかります。
- 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。
とくに市販品は、様子を見ながら加熱してください。
- 食品の種類や状態によって、全く油の落ちないものもあります。

食品別 あたためのコツとポイント

- 手で加熱するときは、加熱早見表 **あたためる** をご覧ください。料理編 142 ～ 147 ページ
ラップは使いません。
- すでに油で揚げたり、焼いてある食品をあたためます。

食 品	分 量	食品の状態	仕上がりの調節
天ぷら	100～600g	常温・冷蔵	400g以上は[濃いめ]
● かき揚げは、焦げやすいため、 手動加熱 で加熱します。料理編 144 ～ 145 ページ			
から揚げ	100～600g	常温・冷蔵	[薄め]
とんかつ・コロッケ	100～600g	常温・冷蔵	[薄め]
調理済 お弁当用冷凍フライ	80～300g (1個20～35g)	冷凍	[薄め]
フライドポテト	100～200g	常温・冷蔵	[薄め]
骨付きフライドチキン	100～400g	常温・冷蔵	[薄め]
焼き魚、焼きとり	100～300g	常温・冷蔵	—
ハンバーグ	1～4個 (1個90g)	常温・冷蔵 冷凍	—
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[濃いめ]
お好み焼き	1枚(200g)	常温・冷蔵 冷凍	[濃いめ]
冷凍焼きおにぎり	80～300g	冷凍	[薄め]

8 パン 水

手順は、左ページを参考にして、操作 1 で[あたためいろいろ]→[ヘルシオあたため]→[8 パン]を選ぶ



食 品	分 量	食品の状態	置きかた・仕上がりの調節
カレーパン 焼きそばパン	1～4個 (1個100～120g)	常温・冷蔵	● 直接、調理網にのせて、角皿に置く。 ● 仕上がりの調節→[しっかり]
フランスパン	2～8切れ (1切れ30g)	常温・冷蔵 冷凍	—
ロールパン	2～8個 (1個30g)	常温・冷蔵 冷凍	—

6 しっとりあたため 水

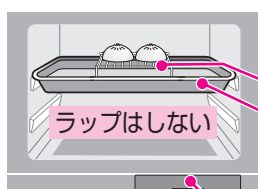
蒸し物加熱

例 中華まん(常温・冷蔵)をあたためる

自動

たっぷりの蒸気で水分を補い、しっとりあたためます。

準備



食品を入れる
上段にセット
調理網
角皿

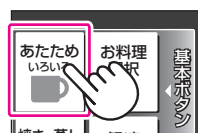
※食品によっては、直接角皿に置く場合があります。調理網は2枚使ってもよいでしょう。食品は中央寄りにのせます。

水 水位2に合わせる

- 使える容器 蒸し物 (22 ページ)
- つゆ受けが、カラであることを確認する。

1

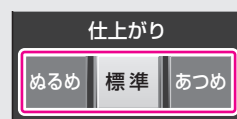
[あたためいろいろ]を選び、
[ヘルシオあたため]を押す



[6 しっとりあたため]
を選ぶ



- 仕上がりを調節するときはスタート後30秒以内に操作する。



大切 食品によって、必ず仕上がりキーを押すものがあります。

(37 ページ)

- 加熱途中で残り時間を表示します。

2



加熱

加熱終了

食品を取り出す



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

- 加熱時間を延長するとき (25 ページ)
- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。 (10 ページ)
- 庫内のお手入れも忘れずにおこなってください。 (56 ページ)

ご注意

- レンジ加熱に比べて時間がかかります。
- 食品の種類や形状によって、仕上がりの温度が変わります。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。

食品別 あたためのコツとポイント

●手動で加熱するときは、加熱早見表 **あたためる** をご覧ください。料理編 142 ～ 147 ページ

食品	分量	食品の状態	置きかた・仕上りの調節
中華まん	1～4個 (1個70～120g)	常温・冷蔵 冷凍	● 直接、調理網にのせて、角皿に置く。 ● 1個が120gのときは、仕上りの調節→[あつめ]
シュウマイ	5～12個 (160gまで)	常温・冷蔵 冷凍	● 直接、調理網にのせて、角皿に置く。 ● 仕上りの調節→[ぬるめ]
おこわ、ごはん	100～600g	常温	● 茶わんか浅い耐熱容器に入れ、角皿に置く。 ● 300g以下は、仕上りの調節→[ぬるめ]
茶わん蒸し	1～4個 (1個150g)	常温・冷蔵	● 角皿に置く。 ● 手作りの茶わん蒸しは、共ブタまたは、ラップをする。 ● 市販の冷蔵茶わん蒸しは、フィルム製のフタのまま加熱する。 ● 仕上りの調節→[あつめ]

7 缶詰・レトルト^水

手順は、左ページを参考にして、操作 1 で[あたためいろいろ]→[ヘルシオあたため]→[7 缶詰・レトルト]を選ぶ



食品	分量	置きかた・仕上りの調節
総菜の缶詰 さんまの蒲焼き、 焼きとりなど	1～2缶 (1缶80～ 100g)	● 缶のフタを開け、調理網にのせて、角皿に置く。 ※フタを開けずに加熱できますが、加熱後開ける際にやけどのおそれがあるため、フタを開けて加熱します。 ● 仕上りの調節→[ひかえめ]
レトルト カレー、 パスタソースなど	1～2袋 (1袋200g)	● 直接、パックのまま調理網にのせて、角皿に置く。

ご注意

- レトルトパック、缶詰の加熱は、レンジ加熱では絶対にしないでください。
(火花が出て製品を傷めたり、食品の発煙・発火の原因)

解凍^水

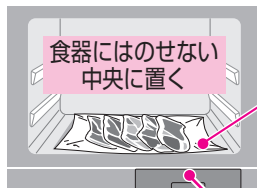
例 冷凍した肉を解凍する

自動

レンジ加熱と蒸気を使った加熱です。

庫内が高温のときは、使用できません。[U-04]を表示します。(67 ページ)

準備



食品を入れる

ラップを敷く

ラップで包んだり、
かぶさらないようにする

水 水位1以上

- 極端に端へ置くと上手に仕上がりにません。

- 使える容器 **解凍** (22 ページ)

- 角皿・調理網は使わない。



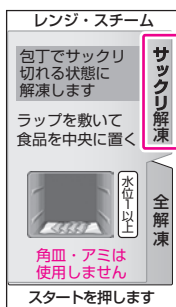
- 水を入れなくても解凍できますが、
固めの仕上がりととなります。

1



[解凍]を選ぶ

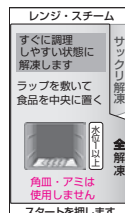
2



[サックリ解凍]を確認

全解凍をするときは

[全解凍]を選ぶ



- 仕上がりを調節するときは
スタート後30秒以内に操作する。

仕上がり

弱め 標準 強め

大切 素材に合わせて、
必ず仕上がりキーを
押すものがあります。

(39 ページ)

3



加熱

加熱終了



食品を取り出す

- 庫内温度や室温などによって、ドアの内側の結露の量が
異なります。

- 加熱時間を延長するとき (25 ページ)

- ご使用後は、水タンクとつゆ受け
の水を捨てる。(10 ページ)

コツとポイント

■使い分け

- **サククリ解凍**…包丁でサククリ切れる状態に解凍
- **全解凍**………すぐに調理しやすい状態に解凍
- 解凍する直前まで冷凍室に入れておいた食品を使います。
溶けかけているときは、[レンジ]→[200W]で時間を合わせて、様子を見ながら解凍します。**加熱早見表** **生ものを解凍する**をご覧ください。**料理編 148 ～ 149 ページ**
- 細い部分はアルミホイルを巻きます。

素材に合わせて仕上がりキーを使います。

- 1度にできる分量 100～500g

素材		サククリ解凍	全解凍
肉類	かたまり肉	[強め]	[強め]
	ひき肉	—	—
	薄切り肉	—	—
	鶏肉	—	—
魚類	まぐろ(赤身)	—	[弱め]
	えび・いか	—	
	魚	—	

■上手に解凍するための冷凍方法

- バランなどの飾りや敷物、調味料などの小袋は取り除く。
- 新鮮なものを薄く、平たく整え、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。
- サククリ解凍は小分けの必要はありません。

ご注意

- グリルやオーブン加熱の後は、フラットテーブルが熱くなっていますので、十分に冷めてから使用してください。
ラップが溶けるおそれがあります。
- 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。
火花が出たり、ドアガラスが割れることがあります。

冷凍食品(市販品)

レンジ加熱

例 市販の冷凍パスタをあたためる (他のメニューは右ページ参照)

自動

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をあたためるのに便利です。
必ず「電子レンジ可」と記載のある、市販の冷凍食品をお使いください。

準備



食品を入れる

- 加熱時に皿にのせる・のせない、および袋やフタについては、商品パッケージの記載通りにします。
- 極端に端へ置くと、上手に仕上がりにません。

- 使える容器 **レンジ** (22 ページ)
- 角皿・調理網は使わない。



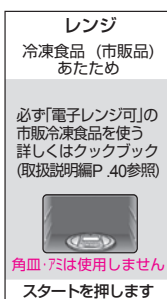
知っておいてください

- この加熱方法は、おもに食品の蒸気(湯気)をセンサーが検知して、加熱が終了するしくみとなっています。容器や皿にラップをしっかりとかぶせたり、密閉容器などのフタをして加熱すると加熱のしすぎで発煙・発火・突然沸とうの原因になります。
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。
- 庫内に水が残っているときは、必ず拭き取ってからお使いください。(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。

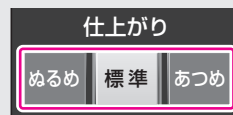
1



[冷凍食品(市販品)]を
選ぶ



- 仕上がりを調節するときは
スタート後30秒以内に操作する。



大切 食品によって、必ず仕上がりキーを押すものがあります。(41 ページ)

2



加熱

食品を取り出す



加熱終了

- 加熱時間を延長するとき (25 ページ)
- 中身によってできあがり具合が異なるため、加熱が足りない場合は[レンジ]→[600W]で様子を見ながら加熱を追加してください。(46 ページ)

ご注意

- ラップやフタをしていたり、袋ごと加熱していた場合は、加熱後やけどに気を付けて、すぐにはずします。(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してください。また、霜の付いているものはうまくあたためられない場合があります。

**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】**[冷凍食品(市販品)]であたためられる食品とコツ**

- 下表に記載している食品は、分量やコツを参考にしてあたためてください。
ただし、メーカーや中身の材料、保存状態などにより仕上がりが異なることがあります。

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ます。



※の食品は、パッケージの記載通りにしてください

食 品	分 量	ラップ	仕上がりの調節	コツなど
パスタ	1人分 (180~360g)	※	—	• 加熱後、すぐにかき混ぜる。
焼きそば	1人分 (200~300g)	※	—	
丼の具	1人分 (100~200g)	※	—	
ピラフ チャーハン	200~450g	有	—	• あらかじめ、よくほぐしておく。
弁当 (ごはん付き またはおかずのみ)	1人分 (200~300g)	※	[あつめ]	• とう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	1人分 (200~300g)	※	[あつめ]	—
シュウマイ	5~12個 (160gまで)	有	—	• 両面に水を振りかける。 ▶ [ヘルシオあたため]→[6 しっとりあたため]を使うと、しっとり仕上がります。(36ページ)
野菜 里いも・かぼちゃ ミックスベジタブル	100~400g 100~300g	有	—	▶ 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、[レンジ]で加熱します。 ご注意 ● 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。

[冷凍食品(市販品)]でうまくあたためられない食品

- 上表に記載のない食品については、[冷凍食品(市販品)]を使ったあたためはおすすめできません。

袋やラップを取り除いて加熱するもの(グラタンやお好み焼きなど)や、水を加えてフタを開けて加熱するタイプの食品は、うまく仕上がりにません。

置きかた、出力(W)、加熱時間などパッケージの記載内容をお読みになり、
[レンジ]で加熱してください。(46ページ)

- 中華まんは、[ヘルシオあたため]→[6 しっとりあたため] (36ページ)、または[レンジ] (46ページ)で加熱してください。

**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】

蒸し野菜 水

蒸し物加熱

例 ジャがいもを蒸す

準備



食品を入れる

上段にセット
調理網
角皿

※食品の量が多いときは、調理網を2枚使います。

水 水位を2に合わせる

- 使える容器 蒸し物 (22 ページ)
- つゆ受けが、カラであることを確認する。

1

[お料理選択]
を選ぶ

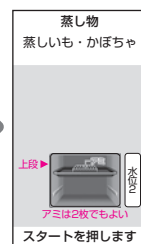
[蒸し物・煮物]
を選ぶ



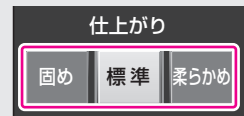
2

[次へ]を2度押す

[決定]を押す



- 仕上がりを調節するときはスタート後30秒以内に操作する。



大切 素材によって、必ず仕上がりキーを押すものがあります。

(43 ページ)

- 加熱途中で残り時間を表示します。

3



加熱

加熱終了

食品を取り出す

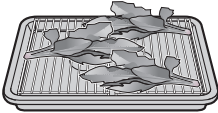
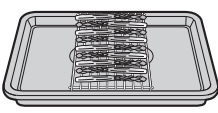
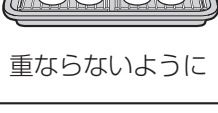
できあがりです

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

- 加熱時間を延長するとき (25 ページ)
- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。 (10 ページ)
- 庫内のお手入れも忘れずにおこなってください。 (56 ページ)

[51 蒸し青野菜]、[52 蒸し根菜]、 [53 蒸しいも・かぼちゃ] のポイント

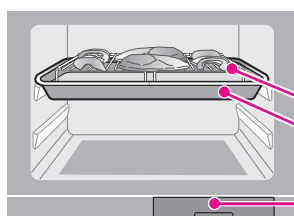
- 1度にできる分量。(下表参照)
- 角皿に調理網をのせ、材料を並べる。
- ラップはしません。
- 材料の大きさは、そろえます。
切りかたが下表と異なる場合は、[蒸し物]で様子を見ながら加熱してください。
- 素材によって、必ず仕上がりキーを押すものがあります。(下表参照)
- 少量のときや急ぐときは、[レンジ]→[600W]で加熱します。
下表以外の野菜(とうもろこし、枝豆など)や大根を蒸す場合は、**季節の食材** **料理編 134 ～ 137 ページ**、**加熱早見表** **蒸す・ゆでる** **料理編 148 ～ 149 ページ** をご覧ください。
※少量の根菜(100g未満)をレンジ加熱すると、火花が出たり、食品が焦げたりして、故障の原因になります。大きめの容器に野菜が浸るぐらいの水を入れて、ラップをして加熱してください。
例：にんじん50g(水25mL)のとき、約2分10秒

素材とコツ	操作キー	目安分量
ほうれん草・小松菜 ● 太い根には、十字の切り込みを入れる。 ※調理網にのせにくい場合や食品が天面に当たる場合は、角皿に直接のせます。 ● 加熱後、アク抜きと色止めのためにすぐ水に取る。 	[51 蒸し青野菜]	100～400g
アスパラガス 根元のかたい皮を取る。 		
ブロッコリー 小房に分ける。  重ならないように		
大根 大きさをそろえて切る。 	[52 蒸し根菜]	
にんじん・ごぼう 1cm厚さの輪切りまたは、斜め切りにする。  重ならないように		
じゃがいも 1個(150g)を4つに切る。 丸ごとは、加熱されにくいので、加熱できません。 	[53 蒸しいも・かぼちゃ]	150g～1kg (かぼちゃは400gまで)
さつまいも 1本(250g)を4つに切る。 丸ごとゆでるときは、直径5cm以下のものを用意し、仕上がりの調節で[柔らかめ]を選ぶ。 または、[54 ふかしいも]で加熱する。  重ならないように		
かぼちゃ 3～4cm角に切る。仕上がりの調節で[固め]を選ぶ。 		

まかせて調理

例 チキンステーキと野菜を一緒に焼く [網焼き・揚げる]

準備



食品を入れる

上段にセット

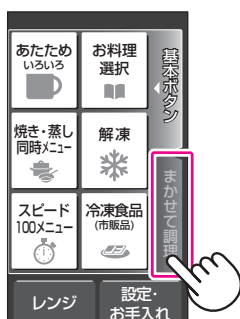
調理網
角皿

 水位1以上

- つゆ受けが、カラであることを確認する。
- 付属品、水タンクに入れる水位、使える容器、食品の置きかたなどの詳細は、別冊クックブックをご覧ください。

(別冊クックブック 4～37 ページ)

[まかせて調理]を押す



[網焼き・揚げる]を選ぶ



45 ページ



45 ページ

- 仕上がりを調節するときはスタート後30秒以内に操作する。

仕上がり

ひかえめ 標準 しっかり

大切 食材によって、必ず仕上がりキーを押すものがあります。

(別冊クックブック 4～37 ページ)

- 加熱途中で残り時間を表示します。

3



加熱

加熱終了

食品を取り出す

できあがり

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。

- 加熱時間を延長するとき

(25 ページ)

- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。(10 ページ)
- 庫内のお手入れも忘れずにおこなってください。(56 ページ)

角皿に材料をのせて、
キーを押すだけ！
4つの加熱方法が
選べます。



自動

4つの加熱が選べ、火加減・時間の設定は不要です。

網焼き
揚げ



網にのせて焼きます。ノンフライのから揚げもできます。

- メニュー例…チキンステーキ(鶏もも肉の塩焼き)&焼き野菜、から揚げ&焼き野菜、塩ざけ&じゃがいものあえ物など

焼く



角皿に直接置いて焼きます。

- メニュー例…ハンバーグ&添え野菜&ゆで卵、グラタン、市販のぎょうざ&焼き野菜など

炒める



角皿に広げて加熱します。

- メニュー例…焼きそば、チャーハン、野菜炒めなど

蒸す
ゆでる



野菜、肉、魚、卵、市販品など、いろいろ蒸すことができます。

- メニュー例…^{バンバンジー}棒棒鶏、市販品を使った飲茶セット、えびとアスパラガスのタルタルソースなど

参考にしてください

使いこなし
アドバイス



- まかせて調理についての説明を確認できます。

お料理のヒント▶



- それぞれの加熱でできるメニュー例を表示します。

ご注意

- 詳しい説明は、**別冊クックブック 4～37 ページ** をご覧ください。
上手にお使いいただくために、「使いこなしのポイント」**別冊クックブック 30～33 ページ** を必ずご覧ください。

レンジ

警告



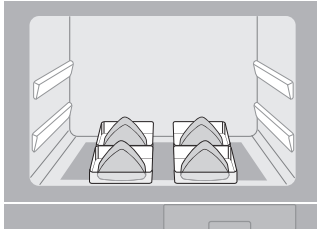
卵(殻付き卵・ゆで卵・おでんの卵・うずら卵など)を加熱しない

【爆発し、大変危険】

例 焼きおにぎりを加熱する 出力：500W 時間：5分のとき

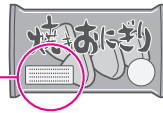
手動

準備



食品を入れる

置きかた、出力(W)、加熱時間は記載内容に合わせる。



- 使える容器 **レンジ** (22 ページ)
- 角皿・調理網は使用しません。



- ラップの有無や目安時間については、加熱早見表をご覧ください。

(料理編 142 ~ 149 ページ)

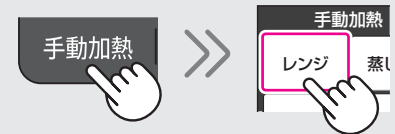
- 冷凍食品の場合は、必ず耐熱性の容器、または皿にのせますが、市販の冷凍食品は、パッケージに記載されている内容に合わせてください。

1



[レンジ]を選ぶ

- **手動加熱** → [レンジ]でも選べます。



2



出力(W)を合わせる

時間を合わせる

- 初め、[600W]を表示
- 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
- 時間を合わせ直すときは、[クリア]を押します。

3



加熱

チーン♪
できました

食品を取り出す

- 加熱時間を延長するとき (25 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、出力を下げた加熱します。

加熱を続けておこなうと、1000W加熱のときに[弱]を表示することがあります。(製品を保護するために600W加熱となります)

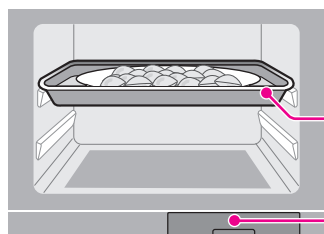
加熱終了

蒸し物

例 あさりの酒蒸しをする 時間：9分のとき

手動

準備



食品を入れる

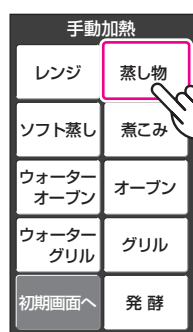
上段にセット

角皿

 水位を2に合わせる

- 使える容器 **蒸し物** (22 ページ)
- つゆ受けが、カラであることを確認する。
- 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。詳細は、本書(料理編)・別冊クックブックを参考にしてください。

1



[蒸し物]を選ぶ

2



時間を合わせる

- 設定範囲
30分まで
- 時間を合わせ直すときは、[クリア]を押します。

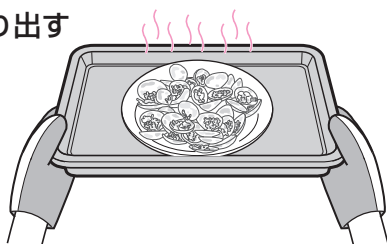
3



加熱



食品を取り出す



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

加熱終了

- 加熱時間を延長するとき (25 ページ)
- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。 (10 ページ)
- 庫内のお手入れも忘れずにおこなってください。 (56 ページ)

レンジ／蒸し物

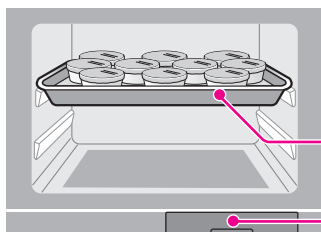
ソフト蒸し 水

例 手動加熱でプリンを作る 温度：90℃ 時間：17分するとき

手動

庫内が高温のときは、使用できません。[U-04]を表示します。(67 ページ)

準備



食品を入れる

上段にセット
角皿

水 水位を2に合わせる

- 使える容器 **ソフト蒸し** (22 ページ)
- つゆ受けが、カラであることを確認する。

1



[ソフト蒸し]
を選ぶ

2



温度を合わせる

時間を合わせる

- 初め、[70℃]を表示
- 設定範囲
70～95℃まで(5℃単位)

- 設定範囲
45分まで
- 時間を合わせ直すときは、**[クリア]**を押します。

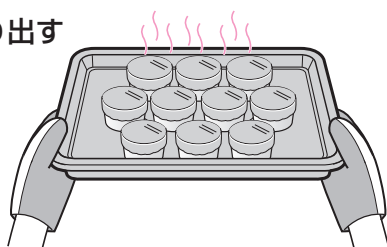
3



加熱

できあがり

食品を取り出す



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

- 加熱時間を延長するとき (25 ページ)
- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。 (10 ページ)
- 庫内のお手入れも忘れずにおこなってください。 (56 ページ)

加熱終了

煮こみ 水

注意



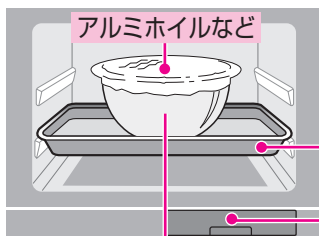
加熱後のフタ(アルミホイルなど)をはずすときは注意する

【やけどの原因】

例 煮こみをする 時間：1時間のとき

手動

準備



食品を入れる

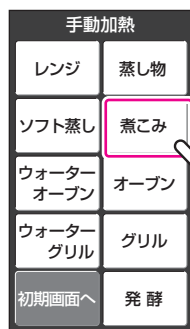
下段にセット
角皿

水 水位1以上

汁気の多いものはふきこぼれにくい深めの耐熱性容器を使用してください。

- 使える容器 煮こみ (22 ページ)
- メニューによって水位が異なります。
- つゆ受けが、カラであることを確認する。

1



「煮こみ」を選ぶ

2



時間を合わせる

- 設定範囲
2時間30分まで
- 時間を合わせ直すときは、[クリア]を押します。

3

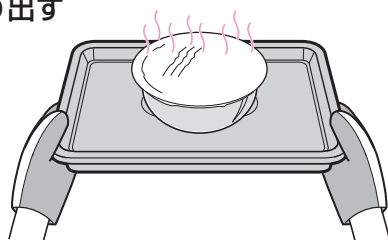


加熱

食品を取り出す



できあがり



高温になるため、直接手で触れない

- 加熱時間を延長するとき (25 ページ)
- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。 (10 ページ)
- 庫内のお手入れも忘れずにおこなってください。 (56 ページ)

加熱終了

ソフト蒸し／煮こみ

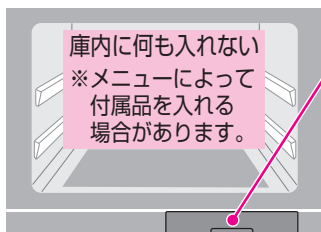
ウォーターオーブン^水、オーブン

例 パウンドケーキを焼く [オーブン][予熱あり][1段] 温度：160℃ 時間：50分のとき

オーブンとして使うときの説明です。

準備

予熱をして焼くとき



水は入れません

ウォーターオーブンとして使うときは、**水位1以上**水を入れます。

- 使える容器
ウォーターオーブン・オーブン (22 ページ)
- つゆ受けが、カラであることを確認する。
- 予熱について よくあるご質問 (71 ページ)

予熱をしないで焼くとき

メニューに合った付属品と食品を入れます。
詳細は、本書(料理編)・別冊クックブックを参考にしてください。

1



手動加熱	
レンジ	蒸し物
ソフト蒸し	煮こみ
ウォーターオーブン	オーブン
ウォーターグリル	グリル

[オーブン]を選ぶ

2

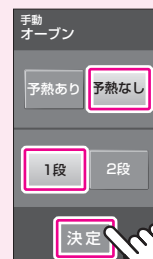


[予熱あり]を選び、

[1段]を確認し、

[決定]を押す

予熱をしないで焼くとき



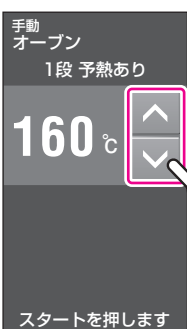
[予熱なし]、

[1段]を確認し、

[決定]を押す

この後、
操作 3 を参考に[温度]を合わせ
操作 6 を参考に[時間]を合わせて
操作 7 に進みます。

3



温度を合わせる

- 初め、[170℃]を表示
- 設定範囲
100~250℃まで(10℃単位)・300℃

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ブン、他の電気オーブンのレシピで作るときは、本書(料理編)・別冊クック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。

4



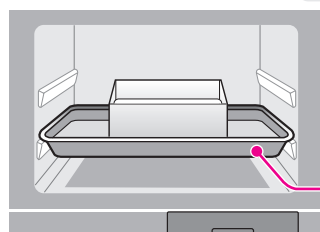
予熱

予熱が完了すると



- 予熱完了までの目安時間を表示。
(最大約10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]の場合は[オープン]より若干長くなります)
- 予熱中に温度を変更するときは、操作 7 の「加熱途中で温度変更するときは」を参考にしてください。

5



食品を入れて、
ドアを閉める
やけどにご注意ください。

下段にセット
角皿



- 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、操作 1 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する。

6

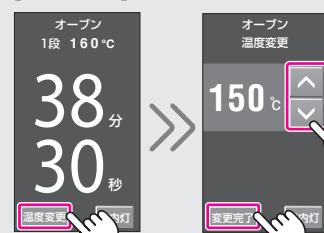


時間を合わせる

トを押します

- 設定範囲
1時間35分まで
- 時間を合わせ直すときは、[クリア]を押します。

- 加熱途中で温度変更するとき
は、画面左下の[温度変更]を
押し、温度を変更し
[変更完了]を押します。



7



加熱

食品を取り出す



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。

- 加熱時間を延長するとき (25 ページ)
- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。 (10 ページ)
- 庫内のお手入れも忘れずにおこなってください。 (56 ページ)

類似メニューがない場合は、**手動加熱** → [オープン] → [予熱あり] → [1段]の操作を参考に加熱してください。(続けて焼くときも[予熱あり]の操作をおすすめします)
ただし、市販の本などの加熱時間や温度では、うまく仕上がらないことがあります。

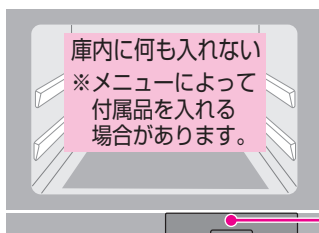
ウォーターグリル^水、グリル

例 さんまを焼く [ウォーターグリル][予熱あり] 時間：24分とき

ウォーターグリルとして使うときの説明です。

準備

予熱をして焼くとき



水 水位1以上

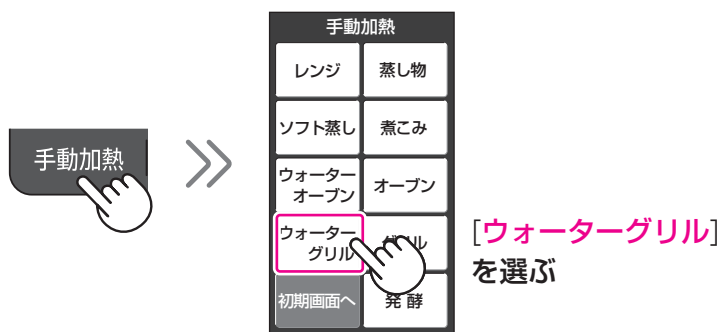
グリルとして使うときは水を使いません。

- 使える容器
ウォーターグリル・グリル (22 ページ)
- つゆ受けが、カラであることを確認する。
- 予熱について よくあるご質問 (71 ページ)

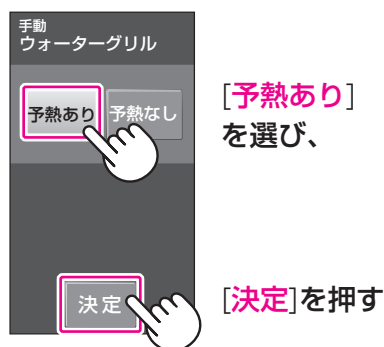
予熱をしないで焼くとき

メニューに合った付属品と食品を入れます。
詳細は、本書(料理編)・別冊クックブックを参考にしてください。

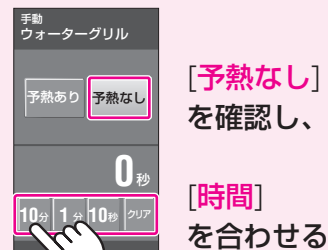
1



2



予熱をしないで焼くとき



この後、操作 6 に進みます。

3

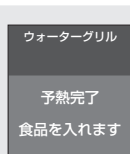


予熱



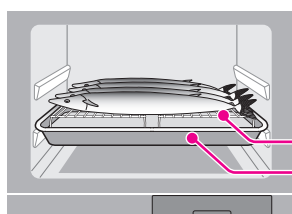
- 予熱完了までの目安時間を表示。
(最大約10分より2分単位)
- 予熱にかかる時間は、室温や付属品の有無などにより異なります。
([ウォーターグリル]の場合は[グリル]より若干長くなります)

予熱が完了すると



- 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、操作 ① からやり直す必要があります。

4

食品を入れて、
ドアを閉める

下段にセット

調理網
角皿

- 庫内の温度が下がるので、ドアの開閉はすばやくする。
- 下段にセットするのが基本です。詳細は、本書(料理編)・別冊クックブックを参考にしてください。

5



時間を合わせる

- 設定範囲
ウォーターグリル…45分まで
グリル……………35分まで
- 時間を合わせ直すときは、[クリア]を押します。

6



加熱

食品を取り出す



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。

- 加熱時間を延長するとき (25 ページ)
- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。 (10 ページ)
- 庫内のお手入れも忘れずにおこなってください。 (56 ページ)

加熱終了

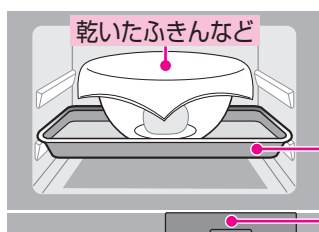
発酵

例 パン生地を発酵させる 温度：30℃ 時間：50分のとき

手動

庫内が高温のときは、使用できません。[U-04]を表示します。(67 ページ)

準備



食品を入れる

下段にセット
角皿

 水位1以上

- 使える容器 **発酵** (22 ページ)
- つゆ受けが、カラであることを確認する。

1



[発酵]を選ぶ

2



温度を合わせる

時間を合わせる

クリアを押します

- 初め、[40℃]を表示
- 設定範囲
30～45℃まで(5℃単位)

- 設定範囲
8時間00分まで
- 時間を合わせ直すときは、
[クリア]を押します。

3



加熱



食品を取り出す

できあがり

- [庫内灯]は表示しません。

加熱終了

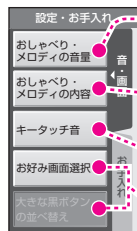
- 加熱時間を延長するとき (25 ページ)
- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。(10 ページ)
- 庫内のお手入れも忘れずにおこなってください。(56 ページ)

設定

音に関する設定をおこなうときに

音声(おしゃべりとメロディ)の音量や内容を選んだり、キータッチ音を消すことができます。

[設定・お手入れ]を押す



音声(おしゃべり)・メロディの音量を調節したり、消すことができます。(工場出荷時は[中]になっています)

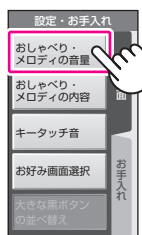
音声(おしゃべり)・メロディの内容を設定できます。(工場出荷時は[おしゃべり]になっています)

キー操作時の「ピッ」という音の鳴らす・消すを設定できます。(工場出荷時は[音を鳴らす]になっています)

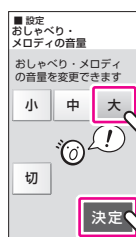
お好み画面選択 (16 ページ)

おしゃべりの音量

[おしゃべり・メロディの音量]を選ぶ



例 音量を大きくするとき



[大]を選び、

[決定]を押す



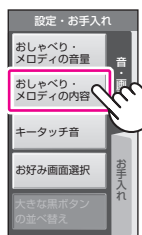
♪ 音量を「大」に設定しました

設定完了

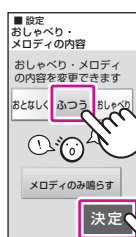
● [小]・[中]・[大]を押すと、その音量のメロディ音が鳴ります。

おしゃべりの内容

[おしゃべり・メロディの内容]を選ぶ

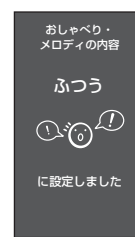


例 ほどよく話しかけてくる設定にすると



[ふつう]を選び、

[決定]を押す

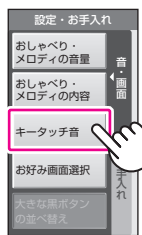


♪ 「ふつう」に設定しました

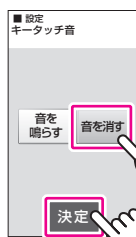
設定完了

キータッチ音

[キータッチ音]を選ぶ



例 キータッチ音を消すとき



[音を消す]を選び、

[決定]を押す



♪ 「音を消す」に設定しました

設定完了

- 音声(おしゃべり)を消すときは[設定・お手入れ]→[おしゃべり・メロディの音量]→[切]、または[設定・お手入れ]→[おしゃべり・メロディの内容]→[メロディのみ鳴らす]を選びます。
- 音を消す設定にしている場合、お知らせ音(ピピピピ…)は鳴ります。

発酵

設定

お手入れ

警告

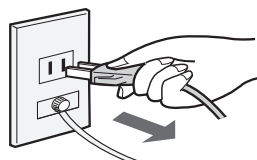


必ず電源プラグをコンセントから抜き、製品が冷めてからおこなう
プラグを抜く

【感電・やけど・けがの原因】

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

電源プラグを抜く



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

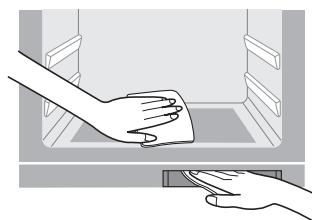


スプレー式洗剤
金属タワシ
硬めのスポンジ

使うたびに

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。
- む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、最後は水拭きをします。
- 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。



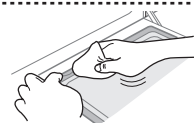
フラットテーブル

- 汚れが落ちにくい場合は、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、最後は水拭きします。
※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。



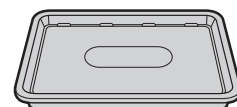
ドアガラスパッキン

- 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、絶対に引っ張ったり取りはずさないでください。



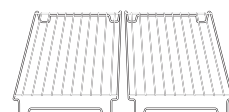
角皿(ホーロー)

- 傷が付かないようにやわらかいスポンジで洗い、よく乾燥させます。
汚れが取れにくいときは、浸け置き後、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)でこすり、よくすすぎます。
※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。



調理網(フッ素コーティング加工)

- 傷が付かないようにやわらかいスポンジで洗い、よく乾燥させます。
フッ素コーティング加工について ご使用に伴い消耗します。
長くお使いいただくために
 - 表面を硬い金属などのヘラ等で傷付けない。
 - 調理後は、食品をのせたままにせず、できるだけすみやかに洗う。
(フッ素樹脂塗膜にふくれや、はがれが生じる原因になります)
- ※部品購入の際は、お買いあげの販売店へご依頼ください。



クリームクレンザー・硬めのスポンジは、角皿・調理網には絶対に使用しない

角皿・調理網の汚れが取れにくいときは、[角皿・網クリーン]で汚れを落としやすくしてから、台所用合成洗剤(中性)で洗う。(62ページ)



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

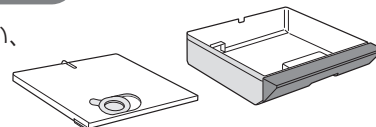
【発煙・発火の原因】

(電源プラグのほこりも拭き取りましょう)

こまめに

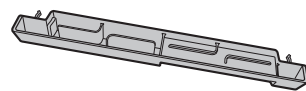
水タンク 食器洗い乾燥機や食器乾燥器は使わない

- 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)で洗う。
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。



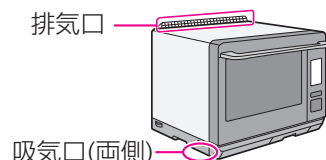
つゆ受け 食器洗い乾燥機や食器乾燥器は使わない

- 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、拭き取ります。(換気できずに、故障の原因)



汚れてきたら

ミトン

- 洗濯用洗剤で手洗いします。(洗濯機で洗うと、布が傷む原因)
- ぬれた状態で放置すると、色落ちすることがあります。



- [庫内クリーン] (61 ページ) で、庫内に付着している油を高温で焼き切ります。

におい・汚れ が気になったら

<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(角皿に広げられるぐらいの量)

加熱方法：

- 1 角皿に茶ガラを広げ、上段にセットする。
- 2 **手動加熱**→**オープン**→**予熱なし**→**1段**→**決定**→**200℃**→**20分**→**スタート**
- 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 水タンクに水位を2に合わせて水を入れてセットする。
- 2 **手動加熱**→**蒸し物**→**10分**→**スタート**
- 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。

お知らせ

クエン酸を使った
本体内部の洗浄が
必要です

- クエン酸を使った、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 (60 ページ)

こんな表示 が出たら

ご注意

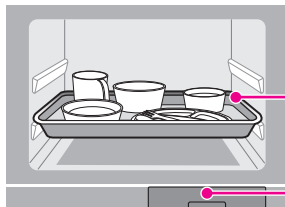
- 塗装面に衝撃を与えたり、庫内の穴をふさがないでください。
(塗装のはがれ、傷によるサビや割れ、故障の原因)

除菌 水

例 食器を除菌※する

庫内が高温のときは、使用できません。[U-04]を表示します。(67 ページ)

準備



食器などを入れる

下段にセット

角皿 キッチン用品コースは、調理網を角皿にのせ、上段にセットする。

水位を2に合わせる

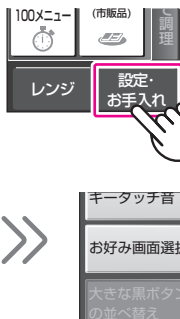
● つゆ受けが、カラであることを確認する。

● 水が足りない場合、運転中にエラー表示が出ます。表示の内容を確認してください。

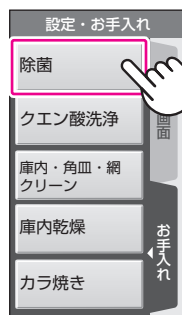
● 調理後のにおいが庫内に残っていると、食器などににおいが移ることがあります。庫内のにおいが気になるときは、除菌の前に[庫内クリーン]をおこなってください。

(61 ページ)

1

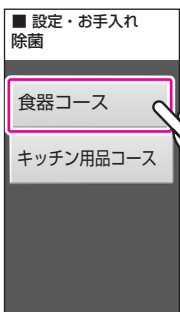


[設定・お手入れ]を押し、
[お手入れ]を選ぶ



[除菌]を選ぶ

2



[食器コース]を選ぶ



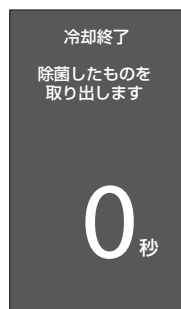
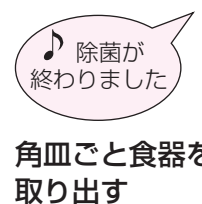
3



運転

● 除菌運転中にドアを開けたり、食器を追加しない。

終了



ご注意

[冷却中]の表示のときに
取り出さないでください。
やけどのおそれがあります。
必ず、終了音が鳴ってから、
取り出してください。

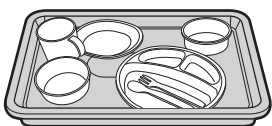
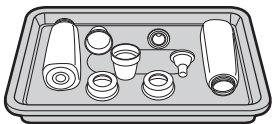
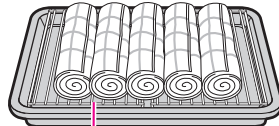
冷却中

高温注意
最大で約25分
かかります

● ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。(10 ページ)

ご注意

● 食器の取り出しは、水平にゆっくり運んでください。金属製のものなどは、滑り落ちると危険です。

2つのコース があります	食器コース	キッチン用品コース
	所要時間：最大45分 (除菌時間：約20分)	所要時間：23分程度 (除菌時間：約20分)
除菌できるもの 	耐熱120℃以上 ● プラスチック製食器 お弁当箱・哺乳ビンなど、いずれもポリカーボネート製(PC)のものは除きます。 ● ガラス製哺乳ビン ● しゃもじ ● オールステンレスの包丁 ● キッチンバサミなど フタ類は、耐熱温度の低いものがあるので、ご注意ください。 ● 陶磁器 茶わん、皿、小鉢 ● ガラス製食器 強化ガラス・カットグラス・クリスタルガラスなどは割れることがあります。 ● 金属製のスプーン フォーク、ナイフ 取っ手など一部に樹脂製のものがあると、溶けるのでできません。	耐熱 90℃以上 ● 樹脂製まな板 29cmX39cm以下のもの1枚 ● おしぼり、蒸しタオル 40cmX40cm以下のおしぼりタオル：6枚まで 36cmX90cm以下のフェイスタオル：3枚まで
	置きかた  ● 食器を重ねるときは2枚まで。 ● 開口部を上向きにする。 ● 角皿にクッキングシートを敷いても、除菌できます。 ● 哺乳ビンは、横に倒し、乳首やキャップも一緒に並べる。 	 調理網を使います。 ● タオルは濡らして固く絞る。 ● おしぼりタオルは広げて重ねるか、2つ折りにして丸め、1列に並べる。 ● フェイスタオルは3つ折りにして重ねる。(重ねる枚数は10枚以下で)
角皿のセット位置	下段	上段
除菌できないもの 	● 耐熱性のない製品 (シリコンゴム以外のゴム製品) ● 漆器・竹製品・木・紙 (変色したり、ひび割れの原因) ● 鉄製品 (結露によって錆びるおそれ) ● 汚れた食器 (汚れが取れにくくなる) ● ポリカーボネート製品 (哺乳ビン・食器など) ● 食器やキッチン用品以外のもの	

※ 試験機関名：(一社)京都微生物研究所
 試験方法：生菌数測定法
 除菌の方法：水蒸気による加熱除去方式
 試験結果：除菌率99%以上

試験対象：食器コース：茶わん
 キッチン用品コース：おしぼり
 すべての菌が除菌できるわけではありません。

ご注意

- 必ず、容器などの耐熱温度を確認し、耐熱温度が不明な場合は、除菌運転をしないでください。
耐熱温度が充分であっても、厚みの薄い樹脂製品はまれに変形する場合があります。

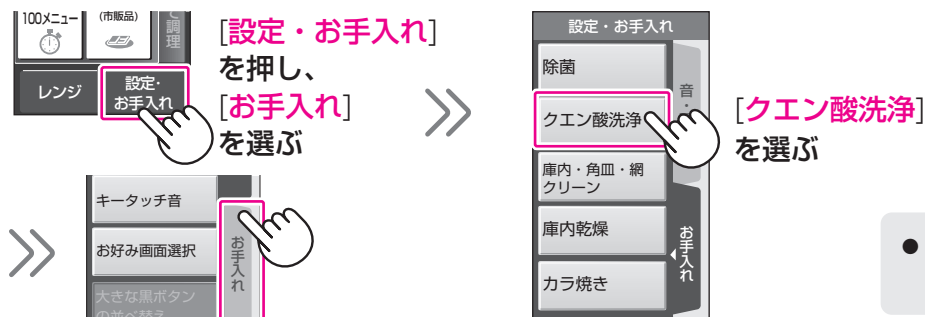
クエン酸洗淨 水

(所要時間：60分程度)

[クエン酸を使った本体内部の洗淨が必要です]の表示が出たとき

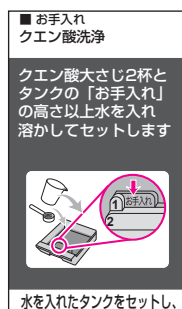
水を使った調理を上手に仕上げるために、クエン酸を使って給水経路の洗淨をおこなってください。

1



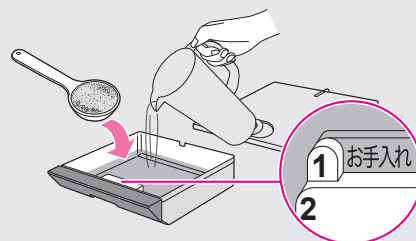
●つゆ受けが、カラであることを確認する。

2



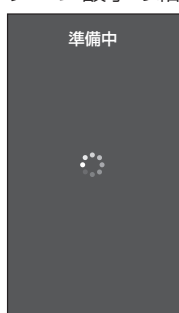
水タンクに水とクエン酸を入れる

- ①「お手入れ」の高さ以上水を入れる。
- ②市販のクエン酸大さじ2杯分を溶かす。
(無添加、または99.5%以上のもの)
- ③フタをして、本体にセットする。



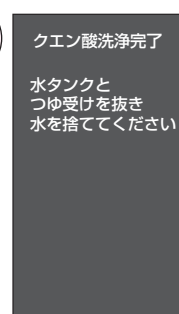
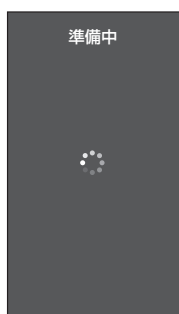
3

クエン酸水の給水を始めます



タンクの水を捨て、
新しい水道水を
「お手入れ」の高さ
以上入れる

4



新しい水を給水し、
すすぎを始めます

●洗淨終了後は、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。(10 ページ)

庫内クリーン^水

(所要時間：15分程度)

庫内のにおいや汚れが気になるときに

高温で庫内の油などを焼き切り、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。
加熱の種類によっては、加熱終了後、庫内クリーンをおすすめする画面が表示されることがあります。

準備



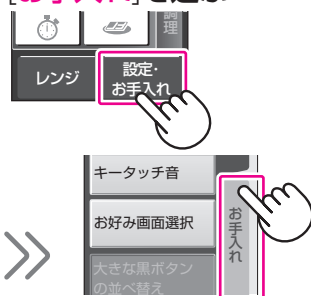
必ず部屋の窓を全開するか^{大切}
換気扇を回す

^水 水位「お手入れ」の高さ以上

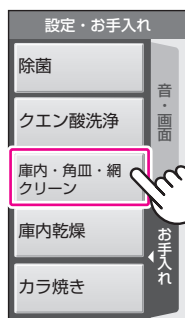
- つゆ受けが、カラであることを確認する。

1

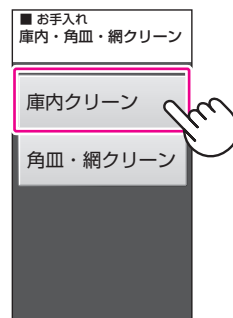
ドアを開閉し、
[設定・お手入れ]を押し、
[お手入れ]を選ぶ



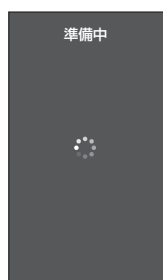
[庫内・角皿・網クリーン]
を選ぶ



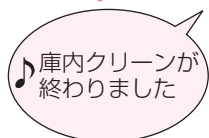
[庫内クリーン]
を選ぶ



2



加熱



クリーン完了
高温注意

やけどに注意して
汚れを拭きます

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

- 本体がかなり熱くなっています。ご注意ください。
- 顔を近付けてドアを開けないでください。
蒸気でやけどします。

- 加熱終了後、初期画面に戻ったあと、約1分後に本体内部の水抜きを自動で開始します。水タンクを抜かないでください。
- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。

10 ページ

終了

ご注意

- 水タンクに、水以外のもの(クエン酸など)を入れないでください。
- フラットテーブルが熱くなっています。
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。

角皿・網クリーン^水

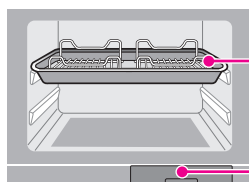
(所要時間：10分程度)

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。

準備

角皿に100mL程度の水を入れる



上段にセット

角皿・調理網
調理網を裏返して、角皿にのせる

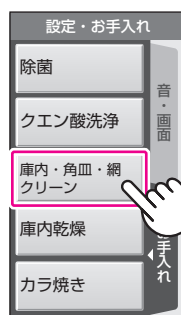
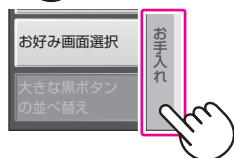
水位1以上

- つゆ受けが、カラであることを確認する。

1

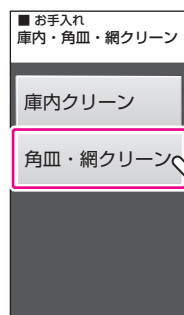


[設定・お手入れ]
を押し、
[お手入れ]
を選ぶ



[庫内・角皿・網クリーン]
を選ぶ

2



[角皿・網クリーン]
を選ぶ



3



加熱

終了



角皿・網クリーンが
終わりました

角皿と調理網を取り出し、
洗剤で洗う

高温になるため、直接手で触れない。

- 加熱終了後、(初期画面)に戻ったあと、約1分後に本体内部の水抜きを自動で開始します。
水タンクを抜かないでください。
- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。(10ページ)
- 庫内のお手入れも忘れずにおこなってください。(56ページ)

ご注意

- 角皿の取り出しは、水平にゆっくり運んでください。

庫内乾燥

(所要時間：25分程度)

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乾燥させます。

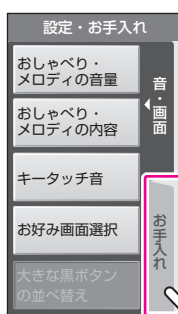
準備



1

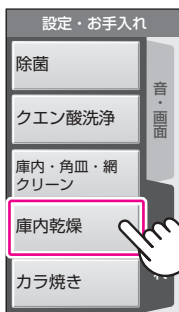


ドアを開閉し、
[設定・お手入れ]
を押す

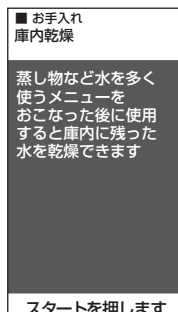


[お手入れ]
を選ぶ

2



[庫内乾燥]
を選ぶ



3



加熱

終了

♪ 庫内乾燥が
終わりました

- 本体が熱くなっています。ご注意ください。
- 顔を近付けてドアを開けないでください。
熱気でやけどします。

ご注意

- フラットテーブルが熱くなっています。
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。
- 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。
- 庫内に多量の水が残っていると、完全に乾ききらないことがあります。

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。	—
	オープン加熱時に動作音が止まることもある。	—
	レンジ加熱時に「パチン」と音がする。	—
	オープン・グリル加熱時に「ポン」や、きしみ音がする。	—
	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。	—
	電源を入れると「カチッ」や「サー」などの音がする。	—
音声	キーの受け付け音が鳴らない。	55
	同じ操作をしても、ヘルシオの音声が出ないときや異なる音声が出るときがある。	—
	音声・メロディ音が流れない。	55
	本書に記載されていない音声が聞こえる。	—
電源・表示	コンセントに電源プラグを差し込んでいるのに何も表示しない。	24
	加熱中に電源がすぐ切れる。(ブレーカーが切れる)	—

こんな場合		故障ではありません	参照 ページ
電源・表示	電源が切れない。	●表示部に 高温 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。 電源を切る	25
	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。	—
動作	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？ ●2本以上の指で押していませんか？	— — — —
	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、画面右下の[庫内灯]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、[庫内灯]は表示されません。	11
庫内	加熱後、ドア内側がぐもったり、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？	26 56
	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 56
	製品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、製品内に付着しているつゆが落ちてくることがあるので、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。 ●本体が傾いていませんか？	10 —
	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。	—

故障かな？ (2)

こんな場合		故障ではありません	参照 ページ
庫内	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、加熱時の蒸気が水滴となって、溜まったものです(約50mL。料理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。	—
	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。 汚れが気になる場合は、お手入れしてください。	57
	[2 牛乳]、[3 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？中央に置いてください。 ● 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。延長で様子をみ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。	30
仕上がり	飲み物が熱くなりすぎる。	● [2 牛乳]、[3 酒]で加熱されていますか？ ● 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。 ● 容器の8分目まで入れていますか？8分目が目安です。	30
	[4 好みの温度]で設定した温度にあたたまらない。	● 容器の種類や容器の大きさ、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。	● コンセントは単独で使っていますか？延長コードなどを使うと電圧が下がり、上手にできません。また、危険です。	4
	● ウォーターグリルのとき。	● しっかり焦げ目をつけたい場合は、 手動加熱 → [グリル]で加熱してください。	52
	● オープン、またはグリルのとき。	● 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？	— —
	[解凍]で ● 加熱しすぎる。	● ラップに包んでいませんか？ ● フラットテーブルにラップを敷いて、食品を中央にのせていますか？ ● 素材に合わせて、 仕上がり の調節をしていますか？	38 38 38
	● 加熱が足りない。	● 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。	38

こんな場合	故障ではありません	参照ページ
水を使う加熱をすると、食品の表面に水が溜まる。	● 蒸気で加熱しているため、食品に蒸気が結露するためです。	—
仕上がりにムラがある。	● 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。	— —
レンジの[1000W]で加熱したが、仕上がりにムラがある。	● 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。[レンジ]で[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。	—
市販の料理ブックや他の製品のオープン加熱メニューが上手にできない。	● 料理編の類似メニューの加熱方法を参考に、手動加熱で予熱をしてから、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。	● 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。[レンジ]で[200W]に合わせて、様子を見ながら加熱してください。	—
水を使う加熱が上手にできない。	● 加熱途中で、水タンクを取り出していないですか？ 加熱が終了するまで、取り出さないでください。	—

仕上がり

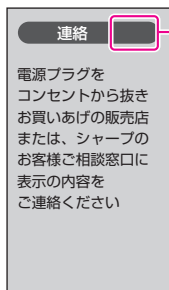
こんな表示が出たら お知らせ音(ピピピピ…)が鳴ります

エラー番号 U-04 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も早く冷めます 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。 [とりけし] を押すと、下記以外の加熱は使えます。 [解凍]・[ソフト蒸し]の一部のメニュー・[発酵]・[除菌]	お願い 水が足りません 必要水位まで水タンクに水を入れてください ドアは開けないでください 水道水を使ってください 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、[スタート]を押してください。 ● 水道水以外の水を使っていませんか？
お願い 水タンクが入っていません 必要水位まで水タンクに水を入れ、しっかり奥まで押し込んでください 水タンクが入っていません。 必要水位まで水を入れ、[スタート]を押してください。 ● 水タンクはしっかり奥まで押し込まれていますか？ (24 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 製品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、[手動加熱] → [オープン] → [予熱なし] → [1段] → [決定] → [200℃]でしばらく加熱してください。

故障かな？
(2)

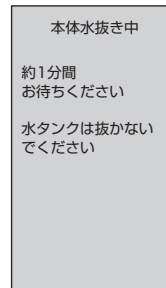
故障かな？ (3)

こんな表示が出たら [連絡]は、お知らせ音(ピピピピ…)が鳴ります



番号

製品が故障している場合があります。電源プラグをコンセントから抜き、お買いあげの販売店または、シャープお客様相談窓口に表示の番号[連絡]をご連絡ください。(74 ページ)



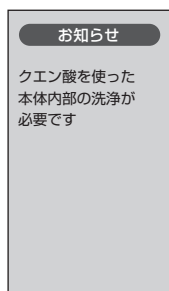
製品内部に残っている水を水タンクに戻しています。

[とりけし] を押しても受け付けません。

[とりけし] を押すとお知らせ音(ピピピピ…)が鳴ります。

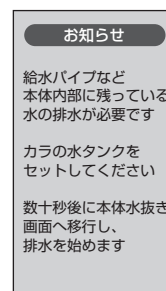
※下記の「表示について」もあわせてご覧ください。

こんな表示が出たら お知らせ音は鳴りません



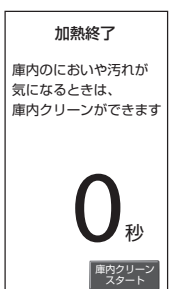
製品内部の給水パイプが、水に含まれるミネラル成分やぬめりで汚れています。クエン酸を使って「クエン酸洗浄」をおこなってください。(60 ページ)

[とりけし] 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。



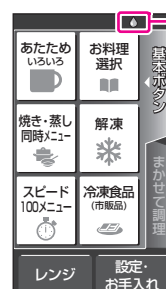
製品内部に水が残っている状態で電源が切れました。

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。



焼き物・フライ・煮物の加熱終了後、延長表示が消えたあとに、使用状況によって庫内クリーンをおすすめする表示が出る場合があります。[庫内クリーンスタート]を押すと、庫内クリーンを選んだあとの画面を表示します。

庫内クリーン (61 ページ)



表示について

水を使うメニューの操作を「途中でやめたり、とりけした」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。

製品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。([本体水抜き中]を表示)タイミングによっては水が戻らないことがあります。△表示中でもご使用できます。



この状態では、加熱ができません。

[とりけし] をピッと鳴るまで4秒以上押し、さらに4回押します。左上の[デモ]が消えると使えます。

※デモ表示とは、店頭などで商品の特長や機能を説明するための表示です。(自動的に表示が動きます)

以上の表示は一例です。表示をよくお読みになり、ご確認ください。

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？	●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？	●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、正確に合わせるのですか？	●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。 水タンクの高さ「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。	—
	調理後、水の入った水タンクをヘルシオにセットしたまま放置しておいてもいいですか？	●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りますので、使用しないときは必ず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？	●本体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、煮こみはどんな容器を使えばいいのですか？	●使える容器を参照ください。 炊飯…… レンジ で使えるもの ふきこぼれないように、分量の米と水を入れた2倍以上の深さが必要です。 赤飯…… 蒸し物 で使えるもの ふきこぼれがなく、蒸気がまんべんなくあたる金属製のバットなどが便利です。 煮こみ… 煮こみ で使えるもの 具や汁気が多いもの(煮豆、ビーフシチューなど)は、ふきこぼれにくい深めの耐熱性容器をお使いください。	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？	●季節の食材、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。	134 〜 149 ・ 142 〜 149

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
どのようなものが同時に加熱できるのですか？	●熱が通るまでの時間が、だいたい同じ食材であれば、同時加熱ができます。 ●セットメニューの食材を参考に、それらと似かよった食材を組み合わせで加熱することができます。 ●焼き・蒸し同時メニューでは、上段で焼き物、下段で蒸し物ができます。(自動メニューの9～15など)	13 ～ 24 ・ 69 ～ 107 別冊 41
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？	●水を使わない 【手動加熱】 → 【オープン】 または、【手動加熱】 → 【グリル】 で加熱します。	46 ～ 49
野菜を蒸すときは、どのように加熱すればいいですか？	●季節の食材、加熱早見表をご覧ください。そこに記載がない素材を蒸す場合は、種類によっても異なりますが、【手動加熱】 → 【蒸し物】 → 【10分】 を目安に、様子を見ながら加熱してください。	134 ～ 137 ・ 148 ～ 149
野菜を蒸したが、時間がかかる。 手早くする方法は？	●[51 蒸し青野菜]、[52 蒸し根菜]、[53 蒸しいも・かぼちゃ] は、レンジ加熱に比べると加熱時間がかかります。急ぐときや、お弁当の彩りなどで少量の野菜を蒸す場合は、【レンジ】 を使うと便利です。 ●丸ごと加熱するより、切り分ける方が早く加熱できます。従来の調理方法(鍋でゆでるなど)で、じゃがいもの加熱よりもゆで時間がかかるもの(たけのこなど)は、【レンジ】 または、【手動加熱】 → 【煮こみ】 で様子を見ながら、加熱してください。 ※蒸し機能で調理すると、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。	134 ～ 137 ・ 148 ～ 149
同じメニューを連続で繰り返し調理することができますか？	●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。調節が必要なときは、加熱スタート後に仕上がりの調節を使い、様子を見ながら加熱してください。	—
食品のパッケージに「レンジ○○○W○分で加熱」と書かれているものは、どのように加熱すればいいですか？	●【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。	46
クックブックに記載していないメニューの加熱方法は？	●本書(料理編)・別冊クックブックの類似メニューを参考に、様子を見ながら加熱してください。 ※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、市販のお料理ブックや他の製品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。	—

	こんなときは？	参考にしてください	参照 ページ
調理方法	クックブックのメニューで 人数分を変えて作りたい ときは？	● 自動加熱の場合は、基本的に本書(料理編)・別冊クック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、手動加熱とも、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。 クックブックに記載の内容でいったん加熱し、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、クック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、加熱の終盤で様子を見ながら、加熱を調整してください。	— 25 —
仕上りの調節	仕上りの調節画面の 操作について	● スタート後の30秒間は、仕上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。 加熱の強弱調節が必要な場合は、お好みの調節をしてください。 ※メニューによって焼き上がりの[濃いめ]、[薄め]や仕上りの[しっかり]、[ひかえめ]など表現が異なります。 ※[61 赤飯]、[146 おはぎ]は、仕上りの調節画面を表示しません。	—
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？	● 予熱が必要なメニュー ・ ケーキやパンなど仕上がりがデリケートなもの。 ・ さんまなどの1尾魚(手動加熱) ・ 焼き野菜で「ビタミンなど保存」の効果を高めたいとき。 ● 予熱がいらないメニュー ・ ハンバーグ、グラタン、から揚げなどのお総菜メニュー全般。 ・ 塩ざけや開きなど、「減塩」をするメニュー。	— —
	調理が終わったあと、 続けて同じ加熱をするときも、 予熱からするのですか？ 庫内が熱い状態なら、 予熱をしなくてもいいですか？	● 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)	—

よくあるご質問 (3)

	こんなときは？	参考にしてください	参照ページ
表示について	[クエン酸を使った本体内部の洗浄が必要です]の表示が出ます。 クエン酸洗浄をせずに使用を続けると、どうなりますか？	● 蒸気を発生させる部分が傷み、故障の原因になります。 製品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ることを、お知らせしていますので、お早めにクエン酸を使って[クエン酸洗浄]をおこなってください。 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。	60
	音声(おしゃべり)とメロディの音量は変更できますか？	● [設定・お手入れ]→[おしゃべり・メロディの音量]で、[小]・[中]・[大]・[切]に変更できます。	55
音声	音声(おしゃべり)を消して、メロディ音だけを鳴らしたい。	● [設定・お手入れ]→[おしゃべり・メロディの内容]→[メロディのみ鳴らす]に設定します。	55
	音声(おしゃべり)の内容は変更できますか？	● [設定・お手入れ]→[おしゃべり・メロディの内容]で、[おとなしく]・[ふつう]・[おしゃべり]・[メロディのみ鳴らす]に変更できます。	55
	音声(おしゃべり)を聞き直すことはできますか？	● ご使用状況に合ったタイミングで発生する音声(おしゃべり)は、聞き直すことはできません。 ● [聞いて]を押して流れる音声(おしゃべり)は、同じ画面でもう一度[聞いて]を押すと、聞き直すことができます。 ただし、次の画面に進めたり画面表示を変えたあと、元の画面に戻って[聞いて]を押しても、異なる音声流れる場合があります。 (最大5パターンの中からいずれかが流れます)	— 17
	操作 [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？	● 本書(料理編)・別冊クックブックの「手動でするときは:」を参考に、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。	—
停電時	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、本書(料理編)・別冊クックブックの「手動でするときは:」を参考に、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。	—

保証とアフターサービス (よくお読みください)

修理を依頼されるときは

出張修理

- 1 「故障かな?」「よくあるご質問」を調べてください。(64~72ページ)
- 2 それでも異常があるときは使用をやめて、必ず電源プラグを抜いてください。
- 3 お買いあげの販売店に次のことをお知らせください。

- 品名: ウォーターオープン
- 形名: (本書の表紙に記載の形名)
- お買いあげ日(年月日)
- 故障の状態(具体的に)
- ご住所(付近の目印も合わせてお知らせください)
- お名前 ● 電話番号 ● ご訪問希望日

この製品は、日本国内用に設計されています。
電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
また、アフターサービスもできません。

便利メモ

お客様へ…お買いあげ日・販売店名を記入されると便利です。

お買いあげ日	販売店名
年 月 日	電話() ー

保証期間中

- 修理に際しましては保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

- 修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

修理料金のしくみ

- 修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の料金です。

保証書(別添)

- 保証書は「お買いあげ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取ってください。保証書は、内容をよくお読みの後、大切に保存してください。

- 保証期間…お買いあげの日から1年間です。

ただし、マグネトロンのみ2年間です。

保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

※一般家庭用以外(たとえば、業務用、車両・船舶への搭載)に使用された場合の故障・損傷など有料です。

補修用性能部品の保有期間

- 当社はウォーターオープンの補修用性能部品を製品の製造打切後、8年保有しています。
- 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。

お客様ご相談窓口のご案内

修理・使いかた・お手入れ・お買い物などのご相談・ご依頼、および万一、製品による事故が発生した場合は、お買いあげの販売店、または下記窓口にお問い合わせください。
ファクシミリ送信される場合は、製品の形名やお問い合わせ内容のご記入をお願いいたします。

※弊社では、確実なお客様対応のため、フリーダイヤル・ナビダイヤルサービスをご利用のお客様に「発信者番号通知」をお願いしています。発信者番号を非通知に設定されている場合は、番号の最初に「186」をつけておかけください。



使用方法のご相談など【お客様相談センター】おかけ間違いのないようにご注意ください。

受付時間 (年末年始を除く) ●月曜～土曜: 9:00～18:00 ●日曜・祝日: 9:00～17:00

固定電話、PHSからは、フリーダイヤル

0120 - 078 - 178

携帯電話からは、ナビダイヤル

0570 - 550 - 449

■フリーダイヤル・ナビダイヤルがご利用いただけない場合は…

電 話	FAX
06 - 6792 - 1582	06 - 6792 - 5993
〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3-1-72	

Webサービス(24時間対応)は、

シャープ お問い合わせ

検索

<http://www.sharp.co.jp/support/>



修理のご相談など【修理相談センター】おかけ間違いのないようにご注意ください。

受付時間 (年末年始を除く) ●月曜～土曜: 9:00～20:00 ●日曜・祝日: 9:00～17:00

固定電話、PHSからは、フリーダイヤル

0120 - 02 - 4649

携帯電話からは、ナビダイヤル

0570 - 550 - 447

■フリーダイヤル・ナビダイヤルがご利用いただけない場合は…

電 話	FAX
06 - 6792 - 5511	06 - 6792 - 3221

Webサービス(24時間対応)は、

シャープ 修理相談

検索

<http://www.sharp.co.jp/support/repair.html>



持込修理および部品購入のご相談は、下記地区別窓口(サービスセンター・テクニカルセンター)でも承っております。

受付時間 (祝日など弊社休日を除く) 月曜～金曜: 9:00～17:40 ただし、★印の窓口は 月曜～土曜: 9:00～17:40

北海道	★札幌 011-641-4685 〒063-0801 札幌市西区二十四軒1条7-3-17	中部	★名古屋 052-332-2623 〒454-0011 名古屋市中川区山王3-5-5	中国	★広島 082-874-8149 〒731-0113 広島市安佐南区西原2-13-4
	★仙台 022-288-9142 〒984-0002 仙台市若林区御町東3-1-27		静岡 054-344-5781 〒424-0067 静岡市清水区鳥坂1170-1		高松 087-823-4901 〒760-0065 高松市朝日町6-2-8
関東	宇都宮 028-637-1179 〒320-0833 宇都宮市不動前4-2-41	近畿	金沢 076-249-2434 〒921-8801 野々市市御経塚4-103	四国	★福岡 092-572-4652 〒812-0881 福岡市博多区井相田2-12-1
	★東京 03-5855-0432 〒114-0012 北区田端新町2-2-12		阪神 06-6422-0455 〒661-0981 尼崎市猪名寺3-2-10		那覇 098-861-0866 〒900-0002 那覇市曙2-10-1
	千葉 043-298-5681 〒262-0013 千葉市花見川区猿橋町1629-4		★大阪 06-6794-5611 〒547-8510 大阪市平野区加美南3-8-25		●お電話は番号をよくお確かめのうえ、お間違いのないようにおかけください。 ●所在地・電話番号・受付時間などについては、変更になることがあります。(2015.02)
	横浜 045-753-4647 〒235-0036 横浜市磯子区中原1-2-23		京都 075-672-2378 〒601-8102 京都市南区上鳥羽菅田町48		

仕様

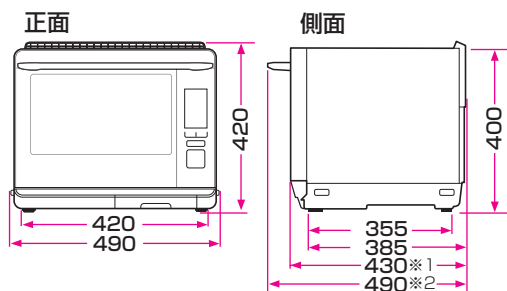
電 源	交流 100V 50-60Hz共用		
	定格消費電力	1,460W	
	高周波出力	1,000W※1・600W・500W・200W相当	
	発振周波数	2,450MHz	
グ リ ル	定格消費電力	1,410W	
オ ー プ ン	定格消費電力	1,410W	
	温度調節範囲	発酵(30・35・40・45℃)・100～250、300℃※2	
外形寸法		幅490×奥行430×高さ420(mm)	
庫内有効寸法		幅395×奥行305×高さ240(mm)	
水タンク容量		約700mL	
質 量		約25kg	
角 皿		409×300(mm)	
電源コードの長さ		約1.4m	
区 分 名		F	
電子レンジ機能の年間消費電力量		61.9kWh/年	年間待機時消費電力量 0.0kWh/年
オープン機能の年間消費電力量		10.1kWh/年	年間消費電力量 72.0kWh/年

※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。

- 年間消費電力量(kWh/年)は省エネ法・特定機器「電子レンジ」新測定法による数値です。
区分名も法に基づき、機能、加熱方式、および庫内容量の違いで分けています。
- 実際にお使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量などによって変化しますので目安としてご覧ください。
- 設置するときは、天面10cm以上空間を設ける必要があります。
- 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、電源プラグをコンセントから抜いてください。

■ 外形寸法 (単位mm)

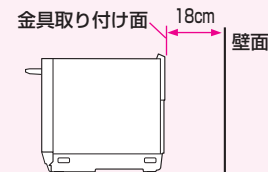


※1 ハンドルを含まない奥行き寸法です。

※2 ハンドルを含む奥行き寸法です。

【別売品】落下・転倒防止用金具について

背面上部に、転倒を防ぐためL型アングルが付けられます。柱や壁などに固定してください。金具取り付け面と、壁面との間は、18cm以上のスペースが空きます。



RK-TB1

希望小売価格 900円+税 (工事費別)
(2015年4月現在)

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。
- ドアに著しいガタがある。
- 触れるとビリビリと電気を感じる。
- 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。

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検をご依頼ください。なお、点検・修理に要する費用は、販売店に、ご相談ください。