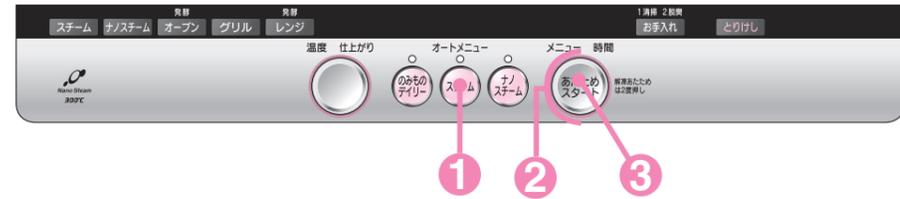


スチーム

スチームで包み込んでレンジですばやく解凍します。

スチーム
9 スチームあたため 13 シューマイ 17 スポンジケーキ
10 半解凍 14 茶わん蒸し 18 シュー
11 解凍 15 手作り豆腐 19 フランスパン
12 中華まん 16 プリン 20 かんたんパン

10半解凍 11解凍 の使いかた



(例) **10半解凍** の場合

● **給水タンクをセットして食品を入れる**
給水タンクのセットは13ページを参照します。

※テーブルプレートが加熱室底面にセットされていることを確認します。セットされていない場合、表示窓に「【02】」が表示され、加熱できません。

1 **スチーム** キーを押す
表示窓に「9」が表示されます。
■スチームランプとメニューの文字が点灯し、あたためスタートの文字が点滅します。

2 **メニュー/時間セットダイヤルを回しオートメニュー番号を選ぶ**
表示窓の番号をオートメニューの番号に合わせます。

3 **あたためスタート** キーを押す
庫内灯が点灯し、加熱が始まります。

●途中で変わる

※表示は一例です。

●終了音が鳴ったら食品を取り出す
庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。

10半解凍 11解凍 のコツ

加熱室は冷ましてから使ってください。
グリル、オープン、ナノスチームグリル、ナノスチームオープン、お手入れ2脱臭の使用後は加熱室やテーブルプレートが熱くなっています。発泡スチロールのトレーが溶けたり、加熱しすぎることがあります。充分冷ましてから使ってください。

発泡スチロールのトレーは、生ものの解凍以外には絶対に使用しないでください。
使用後はふきんなどで庫内やドアの水滴を十分にふきとってください。

10半解凍 11解凍 の上手な使いかた

- 冷凍室で冷凍された肉や魚を解凍します。
- 一度に解凍できる分量は、100～1,000gです。
分量が多すぎると"ピッピッピ"となり、表示窓に「【03】」が表示され、解凍されません。
- 冷凍室から出したばかりのコチコチに凍ったものを使います。
- 発泡スチロール製のトレーにのせたまま解凍
ラップなどの包装をはずし、テーブルプレートの中央ののせて解凍します。グラム・ポジションシステムが働きます。陶磁器や耐熱性の皿などは使わないでください。トレーがない場合は、テーブルプレートにオープンシートかペーパータオルを敷いて解凍します。
- 冷凍保存温度は-18℃を基準にしています。
-20℃以下の冷凍食品をオートメニューで加熱すると、解凍不足になることがあります。レンジ100Wで様子を見ながら、さらに解凍してください。
- 分量が100g未満のときや、バラバラになって凍っているものは、レンジ100Wで様子を見ながら解凍します。
- とけかけている食品は、レンジ100Wかレンジ200Wで、途中様子を見ながら解凍します。

- 10半解凍 11解凍** を使い分け
さしみとして解凍する場合は、**スチーム** キーを押しダイヤルを回して**10半解凍** にします。
肉や魚を解凍後、すぐ調理する場合は、**スチーム** キーを押しダイヤルを回して**11解凍** にします。
- 調理済み冷凍食品や冷凍野菜を解凍するときは、**レンジ200W** で様子を見ながら解凍します。解凍の目安は200gで4～5分です。
- アルミホイルを使って
形、厚みが均一でないものは、細いところや薄いところに巻きます。大きなかたまりにはまわり(側面)に巻きます。アルミホイルが加熱室側面やドアファインダーに触れるとスパーク(火花)が出て、テーブルプレートやドアファインダーが割れる恐れがあります。
- 解凍が足りなかったときは、**レンジ100W** で様子を見ながらさらに解凍します。
- 給水タンクに水を入れないで解凍したり、途中で「給水」表示が点灯した状態で解凍すると、解凍しすぎになることがあります。

10半解凍 のコツ	11解凍 のコツ
<p>まぐろ、いか、えび(さしみ用)を解凍後、そのまま生で食べるときに使います。</p>  <p>均一な厚さのもの</p>  <p>丸まった方を下にする</p>	<p>肉や魚を解凍後、すぐ調理するときに使います。</p>  <p>薄く平たくしたもの</p>  <p>アルミホイルを使って</p>
<p>●加熱途中で、食品の上下を返して解凍するとさらに良くなります。</p> <p>●解凍後、食品の上下を返して必ず3～5分そのまま置いて自然解凍します。</p>	<p>薄切り肉は、解凍後両手で大きくしなせませす。ひき肉やかたまり肉は仕上がりが調節「やや強」に合わせて解凍します。</p> <p>頭や尾の部分は、先に加熱されやすいのでアルミホイルをピッタリと巻いて解凍すると、変色や煮えが防げます。</p>

上手な冷凍保存(フリージング)のコツ

- ★材料は新鮮なものを
1回分ずつ(200～300g)に分け、1～3cmの厚さで、極端に薄くならないように平らな形にまとめます。
- ★ラップなどでピッタリ密封をします。
- ★魚の下ごしらえは
魚はうろこやえら、内臓を取り、塩水で洗って水気をふき取り、一尾ずつ冷凍します。
- ★バランなどの飾りや敷きものは取り除きます。

オートメニュー スチーム

オートメニュー スチーム

スチーム

スチームで包み込んでふっくらやわらかく仕上げます。

スチーム
 9 スチームあたため 13 シューマイ 17 スポンジケーキ
 10 半解凍 14 茶わん蒸し 18 シュー
 11 解凍 15 手作り豆腐 19 フランスパン
 12 中華まん 16 プリン 20 かんたんパン

付属品は目的にあったものを使う。
 (19ページ参照)

12中華まん ~ 17スポンジケーキ、20かんたんパンの使いかた

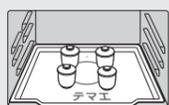


(例) 14茶わん蒸しの場合

1 給水タンクをセットして食品を入れる

給水タンクのセットは13ページを参照します。

※テーブルプレートが加熱室底面にセットされていることを確認します。セットされていない場合、表示窓に「[02]」が表示され、加熱できません。



(茶わん蒸しの場合)
 (80ページ参照)

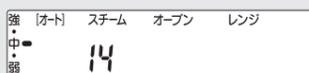
2 スチーム キーを押す

表示窓に「9」が表示されます。
 ■スチームランプとメニューの文字が点灯し、あたためスタートの文字が点滅します。



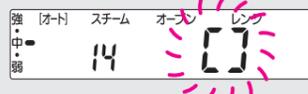
3 メニュー/時間セットダイヤルを回しオートメニュー番号を選ぶ

表示窓の番号をオートメニューの番号に合わせます。



4 あたためスタート キーを押す

途中で変わる
 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
 途中で変わる



※表示は一例です。



5 終了音が鳴ったら食品を取り出す

庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。



※調理終了後、冷却ファンが回転する場合があります。

スチームメニューのコツ

- スチーム 12中華まん のコツは81ページを参照します。
- スチーム 13シューマイ のコツは82ページを参照します。
- スチーム 14茶わん蒸し のコツは81ページを参照します。
- スチーム 15手作り豆腐 のコツは81ページを参照します。
- スチーム 16プリン のコツは99ページを参照します。
- スチーム 17スポンジケーキ のコツは94ページを参照します。
- スチーム 20かんたんパン のコツは105ページを参照します。

スチーム

スチームを使ってフランスパンのクーブ(切り目)やシューの割れ目をきれいに仕上げます。

スチーム
 9 スチームあたため 13 シューマイ 17 スポンジケーキ
 10 半解凍 14 茶わん蒸し 18 シュー
 11 解凍 15 手作り豆腐 19 フランスパン
 12 中華まん 16 プリン 20 かんたんパン

付属品は目的にあったものを使う。
 (19ページ参照)

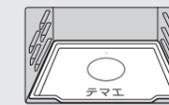
18シュー 19フランスパンの使いかた

(例) 18シューの場合

1 給水タンクをセットする

給水タンクのセットは13ページを参照します。

※テーブルプレートが加熱室底面にセットされていることを確認します。セットされていない場合、表示窓に「[02]」が表示され、加熱できません。



2 スチーム キーを押す

表示窓に「9」が表示されます。
 ■スチームランプとメニューの文字が点灯し、あたためスタートの文字が点滅します。



3 メニュー/時間セットダイヤルを回しオートメニュー番号を選ぶ

表示窓の番号をオートメニューの番号に合わせます。



4 あたためスタート キーを押す

庫内灯が点灯し、予熱が始まります。



5 予熱終了音が鳴り予熱が終る

■予熱が終ってそのままにしておくと、2分間予熱を継続した後、セットした時間を加熱します。



※表示は一例です。

6 予熱が終わったらすぐに食品をのせた角皿を入れる



7 あたためスタート キーを押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。



表示時間は一例です。

8 終了音が鳴ったら食品を取り出す

庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。



※調理終了後、冷却ファンが回転する場合があります。

スチーム 19フランスパンのコツ

- 一度に焼ける分量は角皿1枚分(表示の分量)です。
- 材料は正確に計ります。
- 切れ目(クーブ)の入れかたは深すぎず、浅すぎないように、カミソリを45度に傾け生地をそくように入れます。

スチーム 18シュー のコツは101ページを参照します。

ナノスチーム

ナノスチーム(300℃過熱水蒸気)
 21 鶏のハーブ焼き 25 オープン天ぷら 29 バーベキュー 33 ハンバーグ 37 コンフィチュール
 22 鶏のからあげ 26 スペアリブ 30 ジンギスカン 34 スープカレー 38 天ぷらあたため
 23 エビフライ 27 ローストビーフ 31 ラムチョップ 35 焼き魚 39 冷凍食品/リット
 24 ヒレカツ 28 焼き豚 32 チンジャオロース 36 焼きいも 40 冷凍食品/リット

今まで溶かしきれなかった内部の脂をしっかりとしぼり出してヘルシー。
 中はレンジでやわらかく、表面はグリルでカリッとおいしく焼き上げます。

付属品は目的にあったものを使う。
 (19ページ参照)

21鶏のハーブ焼き ~ 28焼き豚の使いかた

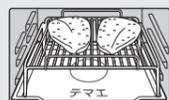


※メニュー「22~28」はメニュー/時間セットダイヤルを回しオートメニューを選ぶ

オートメニュー
ナノスチーム

(例) 21鶏のハーブ焼きの場合
給水タンクをセットして食品を入れる
 給水タンクのセットは13ページを参照します。

※テーブルプレートが加熱室底面にセットされていることを確認します。セットされていない場合、表示窓に「[02]」が表示され、加熱できません。



(鶏のハーブ焼きの場合)
 (74ページ参照)

1 ナノスチーム キーを押す

表示窓に「21」が表示されます。
 ■ナノスチームランプとメニューの文字が点灯し、あたためスタートの文字が点滅します。



2 あたためスタート キーを押す

表示窓の番号をオートメニューの番号に合わせます。



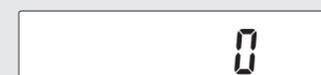
庫内灯が点灯し、加熱が始まります。



※表示は一例です。

終了音が鳴ったら食品を取り出す

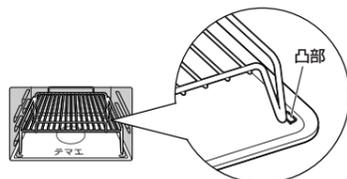
庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。



※調理終了後、冷却ファンが回転する場合があります。

21鶏のハーブ焼き ~ 28焼き豚のコツ

焼網をテーブルプレートにセットするときは、テーブルプレート後部にある凸部の手前にセットします。焼網が、加熱室奥面と接触すると、スパーク(火花)が発生して塗装が損傷します。



- 2 1鶏のハーブ焼きのコツは74ページを参照します。
- 2 2鶏のからあげのコツは78ページを参照します。
- 2 3エビフライのコツは79ページを参照します。
- 2 4ヒレカツのコツは79ページを参照します。
- 2 5オープン天ぷらのコツは78ページを参照します。

- 2 6スペアリブのコツは74ページを参照します。
- 2 7ローストビーフのコツは73ページを参照します。
- 2 8焼き豚のコツは73ページを参照します。

ナノスチーム

ナノスチーム(300℃過熱水蒸気)
 21 鶏のハーブ焼き 25 オープン天ぷら 29 バーベキュー 33 ハンバーグ 37 コンフィチュール
 22 鶏のからあげ 26 スペアリブ 30 ジンギスカン 34 スープカレー 38 天ぷらあたため
 23 エビフライ 27 ローストビーフ 31 ラムチョップ 35 焼き魚 39 冷凍食品/リット
 24 ヒレカツ 28 焼き豚 32 チンジャオロース 36 焼きいも 40 冷凍食品/リット

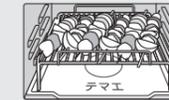
付属品は目的にあったものを使う。
 (19ページ参照)

29バーベキューの使いかた



(例) 29バーベキューの場合
給水タンクをセットして食品を入れる
 給水タンクのセットは13ページを参照します。

※テーブルプレートが加熱室底面にセットされていることを確認します。セットされていない場合、表示窓に「[02]」が表示され、加熱できません。



(バーベキューの場合)
 (72ページ参照)

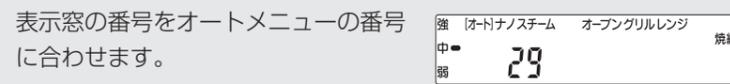
1 ナノスチーム キーを押す

表示窓に「21」が表示されます。
 ■ナノスチームランプとメニューの文字が点灯し、あたためスタートの文字が点滅します。

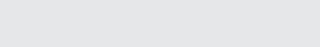


2 メニュー/時間セットダイヤルを回しオートメニュー番号を選ぶ

表示窓の番号をオートメニューの番号に合わせます。



庫内灯が点灯し、加熱が始まります。



3 あたためスタート キーを押す

表示窓の番号をオートメニューの番号に合わせます。



庫内灯が点灯し、加熱が始まります。



※表示は一例です。



終了音が鳴ったら食品を取り出す

庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。



※調理終了後、冷却ファンが回転する場合があります。

29バーベキューのコツ

29バーベキューのコツは72ページを参照します。

⚠ 注意

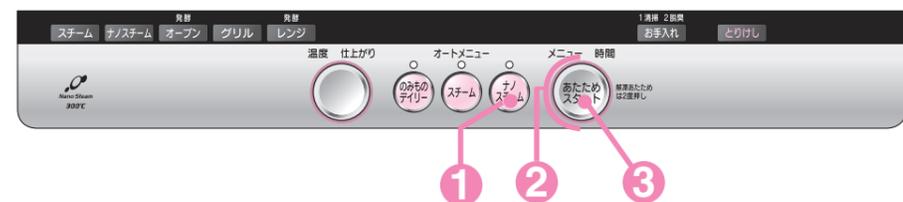
金串は使わない
 金串と加熱室側面が触れているとスパーク(火花)が発生して塗装が損傷します。長めの竹串を使ってください。

ナノスチーム

ナノスチーム(300℃過熱水蒸気)
 21 鶏のハーブ焼き 25 オープン天ぷら 29 バーベキュー 33 ハンバーグ 37 コンフィチュール
 22 鶏のからあげ 26 スペアリブ 30 ジンギスカン 34 スープカレー 38 天ぷらあたたため
 23 エビフライ 27 ローストビーフ 31 ラムチョップ 35 焼き魚 39 冷蔵食品/リット
 24 ヒレカツ 28 焼き豚 32 チンジャオロウス 36 焼きいも 40 冷蔵食品/リット

付属品は目的にあったものを使う。
(19ページ参照)

30 ジンギスカン ~ 36 焼きいも、38 天ぷらあたたための使いかた

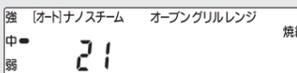


(例) **34 スープカレー** の場合

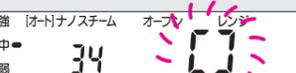
● **給水タンクをセットして食品を入れる**
 給水タンクのセットは13ページを参照します。

※テーブルプレートが加熱室底面にセットされていることを確認します。セットされていない場合、表示窓に「[02]」が表示され、加熱できません。

 (スープカレーの場合) (86ページ参照)

1 **ナノスチーム** キーを押す
 表示窓に「21」が表示されます。
 ■ナノスチームランプとメニューの文字が点灯し、あたたためスタートの文字が点滅します。


2 **メニュー/時間セットダイヤルを回しオートメニュー番号を選ぶ**
 表示窓の番号をオートメニューの番号に合わせます。


3 **あたたためスタート** キーを押す
 表示窓の番号をオートメニューの番号に合わせます。
 → 
 ↓途中で変わる

 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
 ※表示は一例です。

🔊 **終了音が鳴ったら食品を取り出す**
 庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。


※調理終了後、冷却ファンが回転する場合があります。

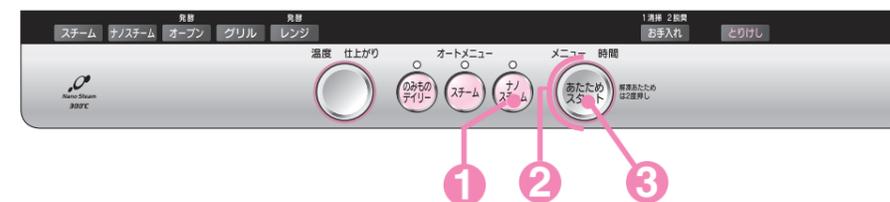
- 30ジンギスカン ~ 36 焼きいも、38天ぷらあたたためのコツ**
- 30ジンギスカンのコツは75ページを参照します。
 - 31ラムチョップのコツは75ページを参照します。
 - 32チンジャオロウスのコツは77ページを参照します。
 - 33ハンバーグのコツは76ページを参照します。
 - 34スープカレーのコツは86ページを参照します。
 - 35焼き魚のコツは70ページを参照します。
 - 38天ぷらあたたためのコツは65ページを参照します。

ナノスチーム

ナノスチーム(300℃過熱水蒸気)
 21 鶏のハーブ焼き 25 オープン天ぷら 29 バーベキュー 33 ハンバーグ 37 コンフィチュール
 22 鶏のからあげ 26 スペアリブ 30 ジンギスカン 34 スープカレー 38 天ぷらあたたため
 23 エビフライ 27 ローストビーフ 31 ラムチョップ 35 焼き魚 39 冷蔵食品/リット
 24 ヒレカツ 28 焼き豚 32 チンジャオロウス 36 焼きいも 40 冷蔵食品/リット

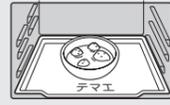
付属品は目的にあったものを使う。
(19ページ参照)

37 コンフィチュール の使いかた



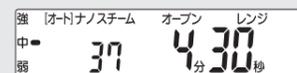
(例) **37コンフィチュール** の場合

● **給水タンクをセットして食品を入れる**
 給水タンクのセットは13ページを参照します。

※テーブルプレートが加熱室底面にセットされていることを確認します。セットされていない場合、表示窓に「[02]」が表示され、加熱できません。

 (コンフィチュールの場合) (108ページ参照)

1 **ナノスチーム** キーを押す
 表示窓に「21」が表示されます。
 ■ナノスチームランプとメニューの文字が点灯し、あたたためスタートの文字が点滅します。


2 **メニュー/時間セットダイヤルを回しオートメニュー番号を選ぶ**
 表示窓の番号をオートメニューの番号に合わせます。


3 **あたたためスタート** キーを押す
 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
 → 
 ↓途中で変わる

 ※表示は一例です。

🔊 **終了音が鳴ったら食品を取り出す**
 庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。


※調理終了後、冷却ファンが回転する場合があります。

- 37コンフィチュール のコツ**
- 37コンフィチュールのコツは109ページを参照します。

ナノスチーム

ナノスチーム(300℃過熱水蒸気)
 21 鶏のハーフ焼き 25 オープン天ぷら 29 バーベキュー 33 ハンバーグ 37 コンフィチュール
 22 鶏のからあげ 26 スペアリブ 30 ジンギスカン 34 スープカレー 38 天ぷらあたため
 23 エビフライ 27 ローストビーフ 31 ラムチョップ 35 焼き魚 39 冷蔵食品パリッと
 24 ヒレカツ 28 焼き豚 32 チンジャロウスイ 36 焼きいも 40 冷凍食品パリッと

市販のチルド食品・冷凍のお惣菜を、付属の焼網にのせて中は「しっとり」、
 過熱水蒸気で余分な脂を落とし、表面は「こんがり」焼き上げます。

付属品は目的にあったものを使う。
 (19ページ参照)

39冷蔵食品パリッと 40冷凍食品パリッと の使いかた

(例) 39冷蔵食品パリッとの場合

● **給水タンクをセットして食品を入れる**
 給水タンクのセットは13ページを参照します。

※テーブルプレートが加熱室底面にセットされていることを確認します。セットされていない場合、表示窓に「[02]」が表示され、加熱できません。

 (チルドハンバーグの場合) (66ページ参照)

1 **ナノスチーム** キーを押す
 表示窓に「21」が表示されます。
 ■ ナノスチームランプとメニューの文字が点灯し、あたためスタートの文字が点滅します。


2 **メニュー/時間セットダイヤル** を回しオートメニュー番号を選ぶ
 表示窓の番号をオートメニューの番号に合わせます。


3 **あたためスタート** キーを押す
 途中で変わる

 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
 ※表示は一例です。

終了音が鳴ったら食品を取り出す
 庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。


※調理終了後、冷却ファンが回転する場合があります。

39冷蔵食品パリッと 40冷凍食品パリッと のコツ

食品の種類によってキーを使います。

39冷蔵食品パリッと は、常温や冷蔵保存の調理済み食品やチルド食品を加熱します。40冷凍食品パリッと は、調理済み冷凍食品を加熱します。(66ページ参照)

分量は
 1人分(約100g)~4人分までです。(この分量以外はオートメニューではできません)

グラム・ポジションシステムが働きますので陶磁器や耐熱性の皿は使わないで焼網を使います。

食品を取り出すときは

厚手の乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使って、食品をのせたまま焼網を取り出すか、菜ばしを使って食品を直接取り出します。

脂が気になるときは

メニューによっては余分な脂がテーブルプレート上に落ち、たまることがあります。テーブルプレートにペーパータオルを敷いて加熱するとよいでしょう。

加熱する食品は

チルド食品、調理済み冷凍食品のハンバーグや焼きおにぎりなどの焼きもの、揚げもの、フライを加熱します。小さくて焼網にのせにくいものは、角皿に直接、またはオープンシートを敷いた上に並べ、中段に入れて **オープン** [210℃] で様子を見ながら加熱します。

テーブルプレートや焼網にアルミホイルは絶対に敷かないでください。

レンジ加熱の時に、スパーク(火花)の原因になります。オープンシートは使用できます。

⚠ 注意

39冷蔵食品パリッと、40冷凍食品パリッと で少量の食品を加熱するとこげることがある。

1個約50g未満のものは3個以上にして加熱します。

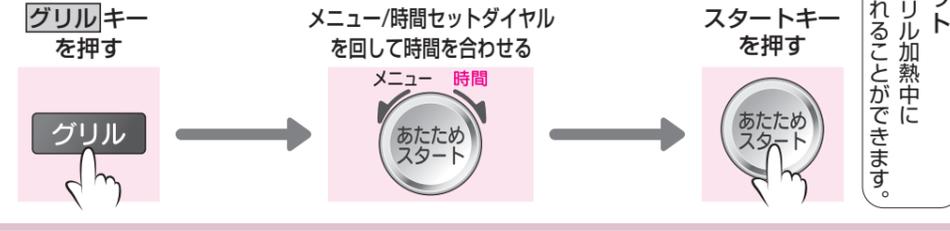
おこのみ操作

おこのみ操作調理は、レンジ/オープン/グリルの3つの機能とナノスチーム機能/スチーム機能を組み合わせて幅広い加熱方法を選んで、調理時間や温度をセットし、好みの仕上がり状態になるように加熱します。

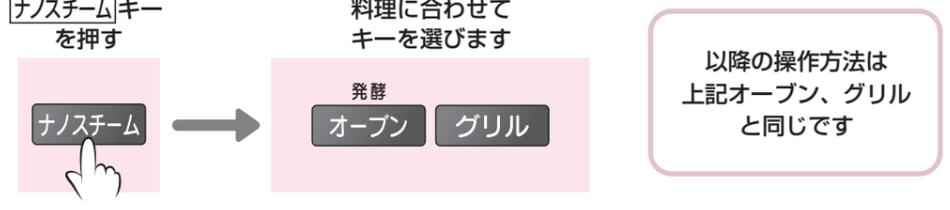
おこのみ操作キーの操作手順

レンジ
 レンジキーを押すとレンジ出力を5段階に調節できます


オープン
 オープンキーを押すと予熱あり、なしと角皿2段、1段を選択できます。


グリル


スチーム **レンジ**
スチーム **オープン**
スチーム **グリル**


ナノスチーム **オープン**
ナノスチーム **グリル**


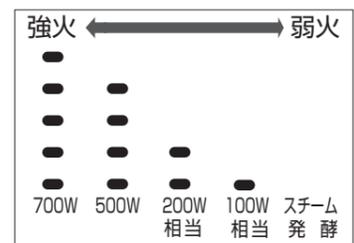
※ スチームショット ※ オープン、グリル加熱中にスチームを入れることができます。

- レンジ 36・37ページ
- オープン 38~40ページ
- グリル 41ページ
- スチームショット 42ページ
- スチーム・レンジ 43ページ

- レンジ・スチーム発酵 44ページ
- オープン・スチーム発酵 45ページ
- スチーム・オープン/スチーム・グリル 46~49ページ
- ナノスチーム・オープン 50・51ページ
- ナノスチーム・グリル 52ページ

おこのみ操作 レンジ

レンジキーを押すとレンジ出力を5段階に調節できます。



レンジの使いかた



食品を入れる

※テーブルプレートが加熱室底面にセットされていることを確認します。セットされていない場合、表示窓に「E02」が表示され、加熱できません。

1 レンジ キーを押す

■時間の文字が点滅します。
■レンジキーを押すごとに700W → 500W → 200W → 100W → スチーム発酵の順に調節できます。



2 メニュー/時間セットダイヤルを回し時間を合わせる

※合わせるができる時間 (最大設定時間20分)

■あたためスタートの文字が点滅します。
※表示は一例です。



3 あたためスタート キーを押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。



終了音が鳴ったら食品を取り出す

庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。



加熱時間の決めかた

●同じ分量でも食品の種類(材質)によって調理時間も違います。その目安はつぎのとおりです。

食品100gあたり手動 レンジ700Wの加熱時間の目安

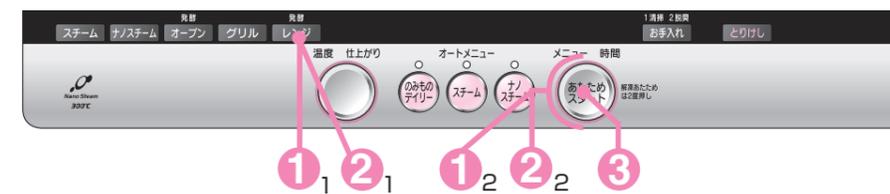
食品の種類	生からの調理	あたため
野菜類	葉・果菜類 1分~1分30秒 根菜類 1分30秒~1分50秒	50秒~1分
魚介類	1分30秒~1分50秒	50秒~1分
肉類	1分50秒~2分20秒	1分~1分20秒
ご飯類	—	30秒~50秒
めん類	—	50秒~1分
汁もの(みそ汁・スープなど)	—	1分10秒~1分30秒
飲みもの(酒・牛乳など)	—	30秒~50秒
パン・まんじゅう	—	20秒~40秒
ケーキ	50秒~1分	—

※レンジ500Wで加熱する場合は約1.2倍の加熱時間にします。(標準温度20℃のとき)

- 食品の分量にほぼ比例します
分量が倍になれば時間も倍、半分になれば時間も半分になります。
- 加熱前の食品温度によっても違います
同じ食品でも、冷蔵室や冷凍室から出して使う場合は、加熱時間がかかります。標準温度(20℃のとき)に対して、冷蔵は約1.3倍、冷凍は約2.3倍が目安です。また夏と冬で多少加熱時間が違います。
- 使う容器によっても違います
容器の材質や大きさ、形状によっても加熱時間は多少違ってきます。
- 少量の食品(100g未満)を加熱する場合
レンジ500Wで加熱時間を20~50秒に設定し、様子を見ながら加熱します。

レンジ700W と レンジ200W レンジ500W と レンジ100W のリレー加熱(自動切換)

煮込みやご飯を炊くときに使う加熱方法です。レンジ700W・レンジ500Wでひと煮立ちさせ、レンジ200Wまたはレンジ100Wでゆっくりじっくり加熱します。



食品を入れる

※テーブルプレートが加熱室底面にセットされていることを確認します。セットされていない場合、表示窓に「E02」が表示され、加熱できません。

1 レンジ700W または レンジ500W にセットする

1. レンジ キーを押し、レンジ700Wまたはレンジ500Wを選ぶ

■時間の文字が点滅します。

※レンジ200Wまたはレンジ100Wにセットしたときは、2のレンジキーは受けつけません。



2. メニュー/時間セットダイヤルを回し時間を合わせる (最大設定時間20分)

■あたためスタートの文字が点滅します。



2 レンジ200W または レンジ100W にセットする

1. レンジ キーを押し、レンジ200Wまたはレンジ100Wに合わせる

■あたためスタートの文字が消え、時間の文字が点滅します。



2. メニュー/時間セットダイヤルを回し時間を合わせる (最大設定時間90分)

■あたためスタートの文字が点滅します。



3 あたためスタート キーを押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。



終了音が鳴ったら食品を取り出す

庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。

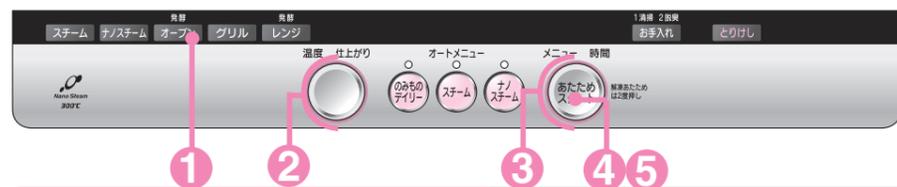


おこのみ操作 オーブン

熱風ヒーターで、食品を包み込むようにして焼きます。オーブン温度は、スチーム発酵35~45℃(5℃間隔)(予熱なしの場合のみ)・100~250℃(10℃間隔)・300℃までセットできます。

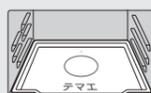


オーブン (予熱あり) の使いかた (角皿1段/2段)



予熱をする

※テーブルプレートが加熱室底面にセットされていることを確認します。セットされていない場合、表示窓に「[02]」が表示され、加熱できません。



1 **オープン** キーを1度押し (予熱あり・角皿2段)にする

■温度の文字が点灯し、時間の文字が点滅します。



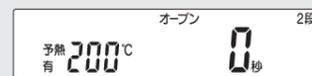
オープン キーを押すごとに (予熱有・角皿2段) ➡ (予熱有・角皿1段) ➡ (予熱無・角皿2段) ➡ (予熱無・角皿1段)とセットできます。

角皿1段の場合は **オープン** キーを2度押し (予熱あり・角皿1段) に合わせる



2 温度/仕上がり調節ダイヤルを回し温度を合わせる

加熱室が熱い場合の最大設定温度は250℃です。
※予熱時間は自動的に決まります。



例:200℃にセットした場合

3 メニュー/時間セットダイヤルを回し時間を合わせる (最大設定時間90分)

■あたためスタートの文字が点滅します。
※時間は調理時間です。



例:30分にセットした場合

4 **あたためスタート** キーを押す

庫内灯が点灯し、予熱が始まります。



■加熱室の温度を100℃から表示します。

予熱終了音が鳴り予熱が終る

■セットした温度になるか、45分経過すると予熱が終了します。



予熱が終わったらすぐに食品をのせた角皿を入れる

■予熱が終わってそのままにしておくと、2分間予熱を継続した後、セットした時間を加熱します。

5 **あたためスタート** キーを押す

庫内灯が点灯して加熱が始まります。



終了音が鳴ったら食品を取り出す

庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。



※調理終了後、冷却ファンが回転する場合があります。
300℃の運転時間は約5分です。その後は自動的に250℃に切り替わります。

追加加熱などで予熱が不要なとき

(予熱なし)の使いかた(40ページ)の方法で行います。

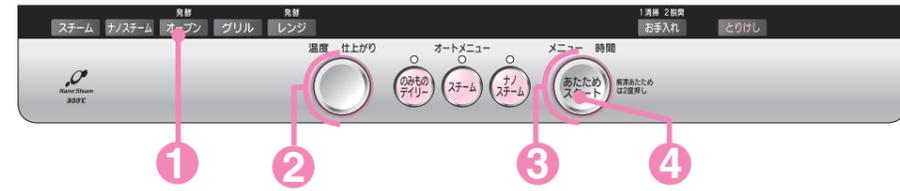
食品の焼き色を調節するため、加熱途中で温度と加熱時間を変えることができます。

- 加熱中に 温度/仕上がり調節ダイヤルを回して温度を変えることができます。
- **オープン** 加熱中に、加熱時間を変えるときは、メニュー/時間セットダイヤルを回すと、1分単位で増減できます。(予熱中は、加熱時間を変更できません。変更する場合は予熱が終わってから加熱時間を変更します。) 但し、最大加熱時間(90分)を設定した場合、加熱時間を追加することはできません。また、残時間表示が1分未満となった場合は加熱時間を減少することはできません。

角皿(1段/2段)は、オープンの火力を調節します。

2段は強火に、1段は弱火に調節できます。通常は2段調理のときは2段にセットし、1段調理は1段にセットします。

オーブン (予熱なし) の使いかた (角皿1段/2段)



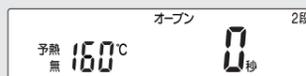
付属の角皿を使う。

食品を入れる

※テーブルプレートが加熱室底面にセットされていることを確認します。セットされていない場合、表示窓に「[02]」が表示され、加熱できません。

1 **オープン** キーを3度押し (予熱なし・角皿2段)にする

■温度の文字が点灯し、時間の文字が点滅します。



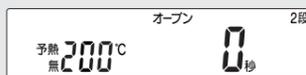
オープン キーを押すごとに (予熱有・角皿2段) ➡ (予熱有・角皿1段) ➡ (予熱無・角皿2段) ➡ (予熱無・角皿1段)とセットできます。

角皿1段の場合は **オープン** キーを4度押し (予熱なし・角皿1段) に合わせる。



2 温度/仕上がり調節ダイヤルを回し温度を合わせる

予熱なしの場合、最大設定温度は250℃です。



例:200℃にセットした場合

3 メニュー/時間セットダイヤルを回し時間を合わせる (最大設定時間90分)

■あたためスタートの文字が点滅します。



例:30分にセットした場合

4 **あたためスタート** キーを押す

庫内灯が点灯して加熱が始まります。



終了音が鳴ったら食品を取り出す

庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。



※調理終了後、冷却ファンが回転する場合があります。

食品の焼き色を調節するため、加熱途中で温度と加熱時間を変えることができます。(39ページ参照)

おこのみ操作 グリル

食品の上から加熱しますので、表面にこげめがつき香ばしさがプラスされます。

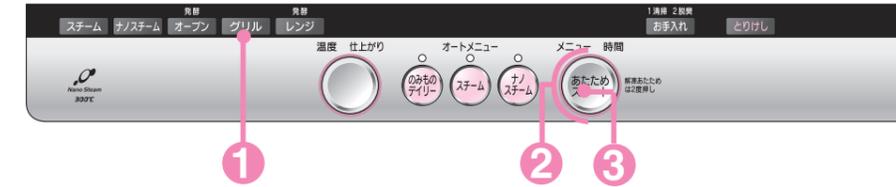
鮭の塩焼きなど、こげめが欲しい料理に使います。



付属の焼網、角皿を使う。

付属の角皿を使う。

グリルの使いかた



食品を入れる

※盛り付けて裏になる方を先に焼きます。

※テーブルプレートが加熱室底面にセットされていることを確認します。セットされていない場合、表示窓に「[02]」が表示され、加熱できません。

1 **グリル** キーを押す

■時間の文字が点滅します。



2 メニュー/時間セットダイヤルを回し時間を合わせる (最大設定時間40分)

■あたためスタートの文字が点滅します。



例:15分にセットした場合

3 **あたためスタート** キーを押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。



終了音が鳴ったら食品を取り出す

庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。



1 2 3 を再度設定し、表を焼きます。

※調理終了後、冷却ファンが回転する場合があります。

※**グリル**の最大設定時間は40分です。40分以上のときは残り時間を追加加熱してください。

グリルの上手な使いかた

角皿と焼網を使い分けて

魚は角皿にのせた焼網に並べて、**下段**に入れて焼きます。トーストは角皿に直接のせて**上段**に入れて焼きます。

並べかたは

魚や肉類は焼網に並べます。

トーストは角皿にのせます。

途中でうら返しをしてさらに焼く

片面を焼いてから裏返して、さらに焼きます。魚などは盛り付けたとき上になる方を下にして並べて焼き途中裏返してさらに焼きます。



食品の焼き色を調節するため、加熱途中で加熱時間を変えることができます。

■**グリル**加熱中に、加熱時間を変えるときは、メニュー/時間ダイヤルを回すと、1分単位で増減できます。但し、最大加熱時間(40分)を設定した場合、加熱時間を追加することはできません。また、残時間表示が1分未満となった場合は加熱時間を減少することはできません。

おこのみ操作 スチーム

おこのみ操作の「オープン」や「グリル」加熱中にスチームを入れることができる機能です。スチームを必要な時に入れることでふくらみをよくしたり、火の通りをよくします。

スチームショットの使いかた(例:オープン加熱中にスチームを2分入れる。)

<p>● 給水タンクをセットする 給水タンクのセットは13ページを参照します。</p>	<p>※テーブルプレートが加熱室底面にセットされていることを確認します。セットされていない場合、表示窓に「[02]」が表示され、加熱できません。</p>
<p>1 38~40ページの手順でオープン加熱をする</p>	
<p>2 スチームを入りたいタイミングで「スチーム」キーを2回押す</p>	<p>※残り時間が5分以内のときは使用できません。</p>
<p>キーを押すごとに 3分 → 2分 → 1分 → 0秒 → 3分とセットできます。キーの押しかえはキーを押した後約2秒間受けつけます。</p>	  <p>例:2分にセットした場合</p>
<p>● 残時間が減算し、スチームショットが始まります。</p>	
<p>● スチームショットが終了するとおの加熱にもどる</p>	

※ スチームショットは何度でも設定できますが、スチームショット中はヒーターが停止するので、仕上がりに影響することがあります。

- スチームショット動作中は、メニュー/時間セットダイヤルを回して時間を増減することはできません。
- スチームショット動作中は「オープン」の温度の変更はできません。
- オープン予熱中のスチームショットは使用できません。
- 「レンジ」や「スチーム/レンジ」ではスチームショットは設定できません。

スチームショットの上手な使いかた

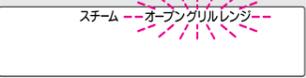
- 「オープン/スチーム発酵」や「レンジ/スチーム発酵」の発酵途中で、生地の状態に合わせて「スチーム」キーを押してスチームをふきかけます。
- おこのみ操作「オープン」でスポンジケーキやシュークリームを焼いている途中で、効果的にスチームをふきかけるとふくらみがよくなります。焼き時間の1/2が経過する前に入れるとよいでしょう。
- おこのみ操作「グリル」で焼き魚を焼き上げる時は、焼き時間の1/2が経過した時に入れるとよいでしょう。

おこのみ操作 スチーム

スチームで表面の乾燥を防ぎながら加熱するので、ラップなどのおおいをしないでふっくらおいしく仕上げます。

スチーム レンジ の使いかた



<p>● 給水タンクをセットして食品を入れる 給水タンクのセットは13ページを参照します。</p>	<p>※テーブルプレートが加熱室底面にセットされていることを確認します。セットされていない場合、表示窓に「[02]」が表示され、加熱できません。</p>
<p>1 「スチーム」キーを押す</p>	<p>「オープン」「グリル」「レンジ」が点滅します。</p> 
<p>2 「レンジ」キーを押す</p>	<p>■時間の文字が点滅します。</p> 
<p>3 メニュー/時間セットダイヤルを回し時間を合わせる(最大設定時間20分)</p>	<p>■あたたためスタートの文字が点滅します。</p>  <p>例:20分にセットした場合</p>
<p>4 「あたたためスタート」キーを押す</p>	<p>庫内灯が点灯し、加熱が始まります。</p> 
<p>終了音が鳴ったら食品を取り出す</p>	<p>庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。</p> 

スチーム レンジ の上手な使いかた

- ラップやおおいをしないで、ご飯やお総菜をあたためます。
- 調理済み冷凍食品はうまくできません。
- 肉まんやあんまんのあたためは「12中華まん」であたためます。(81ページ参照)
- シューマイのあたためは「13シューマイ」であたためます。(82ページ参照)
- 「レンジ/700W」や「レンジ/500W」に比べて加熱時間が長くなります。

おこのみ操作 レンジ

生地をスチームで包み込んで、中はソフトな電波(高周波)で直接加熱するので、おおいをしないで短時間に発酵させます。仕上がり調節キーは5段階に調節できます。

レンジ スチーム発酵 の使いかた



<p>給水タンクをセットして食品を入れる</p> <p>給水タンクのセットは13ページを参照します。</p>	<p>※テーブルプレートが加熱室底面にセットされていることを確認します。セットされていない場合、表示窓に「[02]」が表示され、加熱できません。</p> <p>かんたんパン生地の場合 (105ページ参照)</p>	
<p>1 レンジ キーを5回押し レンジ スチーム発酵にする</p>	<p>レンジ キーを押すごとに700W → 500W → 200W → 100W → スチーム発酵の順に調節できます。</p> <p>■時間の文字が点滅します。</p>	
<p>2 メニュー/時間セットダイヤルを回し時間を合わせる (最大設定時間90分)</p>	<p>■あたためスタートの文字が点滅します。</p>	<p>例:10分にセットした場合</p>
<p>3 あたためスタート キーを押す</p>	<p>庫内灯が点灯し、加熱が始まります。</p>	
<p>終了音が鳴ったら食品を取り出す</p>	<p>庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。</p>	

レンジ スチーム発酵 の上手な使いかた

- 角皿を使ってレンジスチーム発酵はできません。火花(スパーク)の原因となります。
- メニューによって発酵温度が違います。温度/仕上がり調節ダイヤルを使い分けれます。(右表参照)
レンジスチーム発酵は温度/仕上がり調節ダイヤルでメニューに適した電波(高周波)の出力を微妙に調節し、発酵温度をコントロールします。温度/仕上がり調節ダイヤルを誤って設定すると上手に仕上がりにません。
- 市販の料理ブックの発酵や、お好みの料理の発酵はオープン(4度押し)で温度/仕上がり調節ダイヤルを回してオープンスチーム発酵(45℃~35℃)に合わせ様子を見ながら行ってください。(45ページ参照)
※加熱室の温度が低いとき、上ヒーターが加熱する場合があります。ドア、キャビネット、加熱室その他の周辺に触れないでください。

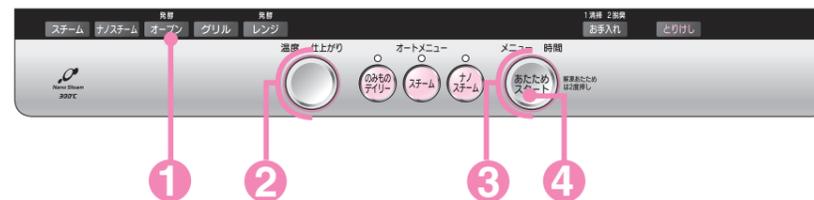
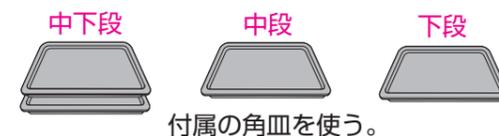
レンジスチーム発酵メニューと記載ページ

キー	仕上がり調節	メニュー・記載ページ
レンジスチーム発酵	中	かんたんパン(105)
		グラハムパン(106)
		カレーパン(106)
		セザミパン(106)
		レーズンパン(106)
		チョコチップめろんパン(107)
	やや弱	ヨーグルト(110)
	弱	カスピ海ヨーグルト(110)

おこのみ操作 オーブン

スチームで包み込んでからソフトなヒーター加熱で、発酵させるのでふきんやラップなどのおおいがいりません。

オーブン スチーム発酵 の使いかた



<p>(例)バターロール一次発酵の場合</p> <p>給水タンクをセットして食品を入れる</p> <p>給水タンクのセットは13ページを参照します。</p>	<p>角皿は皿受棚の下段に入れます。※テーブルプレートが加熱室底面にセットされていることを確認します。セットされていない場合、表示窓に「[02]」が表示され、加熱できません。</p> <p>(バターロールの発酵の場合) (104ページ参照)</p>	
<p>1 オーブン キーを4度押し (予熱なし・角皿1段)にする</p>	<p>■温度の文字が点灯し、時間の文字が点滅します。</p>	
<p>2 温度/仕上がり調節ダイヤルを回し発酵温度を合わせる</p> <p>■発酵温度は45・40・35℃の3段階に設定できます。標準の発酵温度は40℃です。</p>	<p>■あたためスタートの文字が点滅します。</p>	
<p>3 メニュー/時間セットダイヤルを回し時間を合わせる (最大設定時間90分)</p>	<p>■あたためスタートの文字が点滅します。</p>	<p>例:50分にセットした場合</p>
<p>4 あたためスタート キーを押す</p>	<p>庫内灯が点灯して加熱が始まります。</p>	
<p>終了音が鳴ったら食品を取り出す</p>	<p>庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。</p>	

レンジ スチーム発酵 の上手な使いかた(応用)

- 料理集に記載してある山形パン、バターロール、ピザなどの一次発酵をレンジスチーム発酵で行う場合は・・・
- こね上げた生地を耐熱性ガラスのボウルに入れてそのままテーブルプレートにのせて発酵します。(角皿や金属製の容器は使えません)
- 105ページのかんたんパンを参照し、ポリ袋を使ってこねることもできます。この場合は袋のまま、記載の発酵時間の少なめの時間を目安にして発酵させます。
- 二次発酵は角皿を使います。レンジスチーム発酵ではできません。オーブンスチーム発酵で行います。

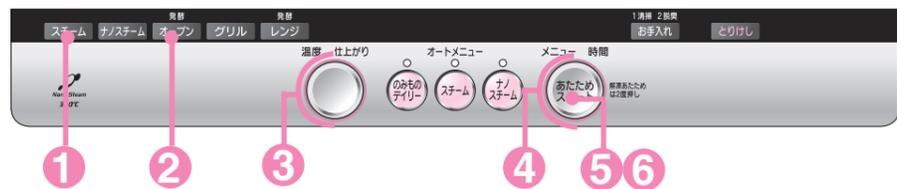
レンジスチーム発酵 仕上がり調節 中 で・・・

メニュー・記載ページ	分量	一次発酵時間
バターロール(104)	24個分	20~30分
イギリスパン(103)	1型分	
フランスパン(102・103)	1本分・2個分 9個分	

おこのみ操作 スチーム

スチームだからシューはより大きくフランスパンはパリッとした皮に仕上げます。

スチーム オープン (予熱あり) の使いかた (角皿1段/2段)



給水タンクをセットする
給水タンクのセットは13ページを参照します。

※テーブルプレートが加熱室底面にセットされていることを確認します。セットされていない場合、表示窓に「**02**」が表示され、加熱できません。



1 スチーム キーを押す

「オープン」「グリル」「レンジ」が点滅します。



2 オープン キーを1度押し (予熱あり・角皿2段)にする

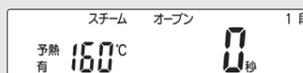
■温度の文字が点灯し、時間の文字が点滅します。



※予熱時間は自動的に決まります。

「オープン」キーを押すごとに (予熱有・角皿2段) ➡ (予熱有・角皿1段) ➡ (予熱無・角皿2段) ➡ (予熱無・角皿1段) とセットできます。

角皿1段の場合は「**オープン**」キーを2度押し (予熱あり・角皿1段) に合わせる。



3 温度/仕上がり調節ダイヤル で温度を合わせる

■加熱室が熱い場合の最大設定温度は250℃です。



例: 200℃にセットした場合

4 メニュー/時間セットダイヤル を回し時間を合わせる (最大設定時間90分)

■あたためスタートの文字が点滅します。

※時間は調理時間です。

※表示は一例です。



※例: 36分にセットした場合

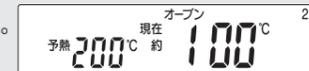
5 **あたためスタート** キーを押す

庫内灯が点灯し、予熱が始まります。



途中で変わる

■加熱室の温度を100℃から表示します。



予熱終了音が鳴り予熱が終る

■セットした温度になるか、45分経過すると予熱が終了します。



予熱が終わったらすぐに食品をのせた角皿を入れる

■予熱が終わってそのままにしておくと、2分間予熱を継続した後、セットした時間を加熱します。

6 **あたためスタート** キーを押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。



終了音が鳴ったら食品を取り出す

庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。



※調理終了後、冷却ファンが回転する場合があります。

300℃の運転時間は約5分です。その後は自動的に250℃に切り替わります。

追加加熱などで予熱が不要なとき

(予熱なし)の使いかた(48ページ)の方法で行います。

食品の焼き色を調節するため、加熱途中で温度と加熱時間を変えることができます。

■加熱中に 温度/仕上がり調節ダイヤルを回して温度を変えることができます。

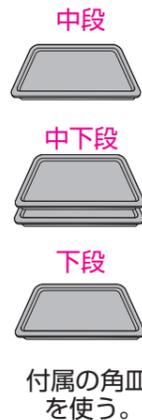
■「**オープン**」加熱中に、加熱時間を変えるときは、メニュー/時間セットダイヤルを回すと、1分単位で増減できます。(予熱中は、加熱時間を変更できません。変更する場合は予熱が終わってから加熱時間を変更します。)

但し、最大加熱時間(90分)を設定した場合、加熱時間を追加することはできません。また、残時間表示が1分未満となった場合は加熱時間を減少することはできません。

角皿(1段/2段)は、オープンの火力を調節します。

2段は強火に、1段は弱火に調節できます。通常は2段調理のときは2段にセットし、1段調理は1段にセットします。

スチーム オープン (予熱なし)の使いかた (角皿1段/2段)



付属の角皿を使う。

<p>1 給水タンクをセットして食品を入れる</p> <p>給水タンクのセットは13ページを参照します。</p>	<p>※テーブルプレートが加熱室底面にセットされていることを確認します。セットされていない場合、表示窓に「[02]」が表示され、加熱できません。</p>
<p>1 スチーム キーを押す</p>	<p>「オープン」「グリル」「レンジ」が点滅します。</p>
<p>2 オープン キーを3度押し (予熱なし・角皿2段)にする</p> <p>オープン キーを押すごとに (予熱有・角皿2段) ➡ (予熱有・角皿1段) ➡ (予熱無・角皿2段) ➡ (予熱無・角皿1段)とセットできます。</p>	<p>■ 温度の文字が点灯し時間の文字が点滅します。</p>
<p>角皿1段の場合はオープン キーを4度押し (予熱なし・角皿1段)に合わせる。</p>	
<p>3 温度/仕上がり調節ダイヤルで温度を合わせる</p>	<p>予熱なしの場合、最大設定温度は250℃です。 ※160℃の場合次の操作に進みます。 例:200℃にセットした場合</p>
<p>4 メニュー/時間セットダイヤルを回し時間を合わせる (最大設定時間90分)</p>	<p>■ あたためスタートの文字が点滅します。</p>
<p>5 あたためスタート キーを押す</p>	<p>庫内灯が点灯して加熱が始まります。</p>
<p>終了音が鳴ったら食品を取り出す</p>	<p>庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。</p>

※調理終了後、冷却ファンが回転する場合があります。
食品の焼き色を調節するため、加熱途中で温度と加熱時間を変えることができます。(47ページ参照)

おこのみ操作 スチーム

おこのみ操作 スチーム

スチームで水分を補って食品の上から加熱するので、表面のやわらかさを保ちながら焼き上げます。

スチーム グリルの使いかた



付属の焼網、角皿を使う。

付属の角皿を使う。



<p>1 給水タンクをセットして食品を入れる</p> <p>給水タンクのセットは13ページを参照します。</p>	<p>※テーブルプレートが加熱室底面にセットされていることを確認します。セットされていない場合、表示窓に「[02]」が表示され、加熱できません。</p>
<p>1 スチーム キーを押す</p>	<p>「オープン」「グリル」「レンジ」が点滅します。</p>
<p>2 グリル キーを押す</p>	<p>■ 時間の文字が点滅します。</p>
<p>3 メニュー/時間セットダイヤルを回し時間を合わせる (最大設定時間40分)</p>	<p>■ あたためスタートの文字が点滅します。 例:20分にセットした場合</p>
<p>4 あたためスタート キーを押す</p>	<p>庫内灯が点灯し、加熱が始まります。</p>
<p>終了音が鳴ったら食品を取り出す</p>	<p>庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。</p>

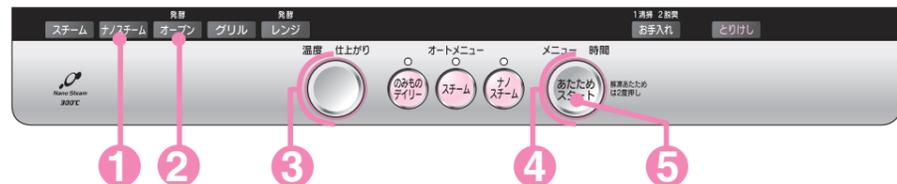
※調理終了後、冷却ファンが回転する場合があります。
※スチーム/グリルの最大設定時間は40分です。40分以上のときは残り時間を追加加熱してください。
食品の焼き色を調節するため、加熱途中で加熱時間を変えることができます。(41ページ参照)

おこのみ操作 スチーム

おこのみ操作 ナノスチーム

適度な水分を加えながら焼き上げるさつまいもは時間をかけた分だけ甘さが増しておいしく仕上がります。

ナノスチーム オープン (予熱なし) の使いかた



1 ナノスチーム キーを押す	「オープン」「グリル」が点滅します。	
2 オープン キーを2度押し (予熱なし) にする	<p>■「オープン」キーを押すごとに(予熱 有) → (予熱 無) → (予熱 有)に切り替わります。</p> <p>■温度の文字が点灯し、時間の文字が点滅します。</p>	
3 温度/仕上がり調節ダイヤルを回し温度を合わせる	予熱なしの場合、最大設定温度は250℃です。	
4 メニュー/時間セットダイヤルを回し時間を合わせる (最大設定時間40分)	■あたためスタートの文字が点滅します。	
5 あたためスタート キーを押す	庫内灯が点灯して加熱が始まります。	
終了音が鳴ったら食品を取り出す	庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。	

※調理終了後、冷却ファンが回転する場合があります。

※ **ナノスチーム オープン (予熱なし)** の最大設定時間は40分です。40分以上のときは残り時間を追加加熱してください。この時、給水タンクに水を入れてください。

肉などの余分な脂を落としながらヘルシーに表面はこんがり焼き色がつきおいしさが広がります。

ナノスチーム オープン (予熱あり) の使いかた

付属の角皿を使う。

給水タンクをセットする	※テーブルプレートが加熱室底面にセットされていることを確認します。セットされていない場合、表示窓に「[02]」が表示され、加熱できません。	
1 ナノスチーム キーを押す	「オープン」「グリル」が点滅します。	
2 オープン キーを1度押し (予熱あり) にする	<p>■「オープン」キーを押すごとに(予熱 有) → (予熱 無) → (予熱 有)に切り替わります。</p> <p>■温度の文字が点灯し、時間の文字が点滅します。</p>	
3 温度/仕上がり調節ダイヤルを回し温度を合わせる	<p>※予熱時間は自動的に決まります。</p> <p>加熱室が熱い場合の最大設定温度は250℃です。</p>	
4 メニュー/時間セットダイヤルを回し時間を合わせる (最大設定時間40分)	■あたためスタートの文字が点滅します。 ※時間は調理時間です。	
5 あたためスタート キーを押す	庫内灯が点灯し、予熱が始まります。 ■加熱室の温度100℃から表示します。	
予熱終了音が鳴り予熱が終る	■セットした温度になるか、45分経過すると予熱が終了します。	
予熱が終わったらすぐに食品をのせた角皿を入れる	■予熱が終わってそのままにしておくと、2分間予熱を継続した後、セットした時間を加熱します。 ※食品を角皿にのせて皿受棚にセットします。	
6 あたためスタート キーを押す	庫内灯が点灯し、加熱が始まります。	
終了音が鳴ったら食品を取り出す	庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。	

※調理終了後、冷却ファンが回転する場合があります。

300℃の運転時間は約5分です。その後は自動的に250℃に切り替わります。

●追加加熱などで予熱が不要なとき (予熱なし) の使いかた(50ページ)の方法で行います。

●食品の焼き色を調節するため、加熱途中で温度と加熱時間を変えることができます。(47ページ参照)

※ **ナノスチーム オープン (予熱あり)** の最大設定時間は40分です。40分以上のときは残り時間を追加加熱してください。この時、給水タンクに水を入れてください。

おこのみ操作 ナノスチーム

焼き魚も余分な塩分を落としながら表面にこんがり焼き色をつけます。

下段

上段

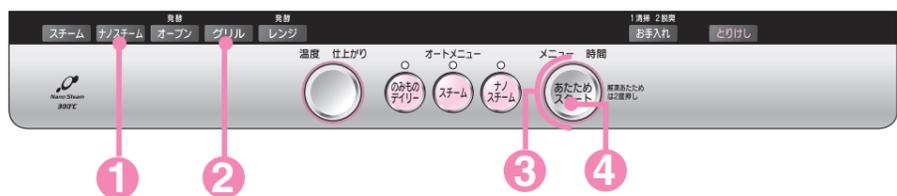
ナノスチーム グリルの使いかた



付属の焼網、角皿を使う。



付属の角皿を使う。



1

2

3

4

給水タンクをセットして食品を入れる

給水タンクのセットは13ページを参照します。

※テーブルプレートが加熱室底面にセットされていることを確認します。セットされていない場合、表示窓に「[02]」が表示され、加熱できません。

1 ナノスチーム キーを押す

「オープン」「グリル」が点滅します。

ナノスチーム オープングリル

2 グリル キーを押す

■時間の文字が点滅します。

ナノスチーム グリル

3 メニュー/時間セットダイヤルを回し時間を合わせる(最大設定時間40分)

■あたためスタートの文字が点滅します。

ナノスチーム グリル

20分

例:20分にセットした場合

4 あたためスタート キーを押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。

ナノスチーム グリル

20分

終了音が鳴ったら食品を取り出す

庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終了します。

0

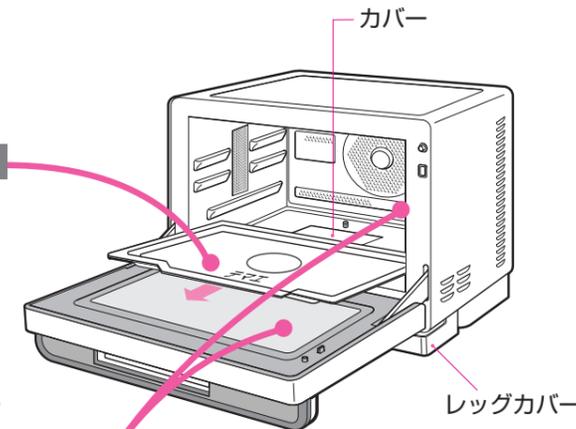
※調理終了後、冷却ファンが回転する場合があります。

※ナノスチーム「グリル」の最大設定時間は40分です。40分以上のときは残り時間を追加加熱してください。この時、給水タンクに水を入れてください。

食品の焼き色を調節するため、加熱途中で加熱時間を変えることができます。(41ページ参照)

お手入れ 本体・付属品のお手入れ

お手入れはすぐにこまめにがポイントです。



テーブルプレート

かたく絞ったぬれぶきんでふきます。

ぶきんで取れにくいよごれは、テーブルプレートを取り出し市販のクリームクレンザー(研磨剤入り)をつけてその部分をこすって洗い流します。

衝撃を加えると割れる恐れがあります。

割れたり、ひびが入ったときはそのまま使用せず、お買い上げの販売店にご相談ください。そのまま使用すると故障の原因になります。

焼網・角皿

台所用中性洗剤をつけたスポンジたわしで汚れを落として水洗いし、水気を十分にふきとります。

給水タンク

台所用中性洗剤をつけたスポンジたわしで汚れを落として水洗いし、水気を十分にふきとります。食洗機、食器乾燥機には入れないでください。給水タンクの変形・破損の原因になります。

加熱室内壁・前面・ドア内側・カバー

かたく絞ったぬれぶきんでふきます。

汚れがひどいときは台所用中性洗剤をつけた布でふきとり、その後必ず、かたく絞ったぬれぶきんで洗剤をよくふきとります。※カバーは強くこすらない。(破損、割れ、カケの恐れがあります。)

外側

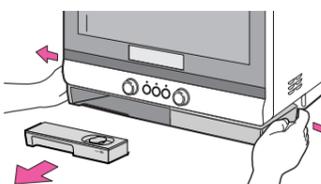
やわらかい布でふきとります。

汚れがひどいときは台所用中性洗剤をつけた布でふきとり、その後必ず、かたく絞ったぬれぶきんで洗剤をよくふきとります。

レッグカバー

外して洗えます。

給水タンクを外してから、左右奥を開きぎみに指でひろげてから手前に引いて外します。



台所用中性洗剤をつけたスポンジたわしで汚れを落として水洗いし、水気を十分にふきとります。本体を持ち上げるときは、レッグカバーを外します。

※セットするときは、カチッと音がするまで確実に奥まで押し込んでください。(確実にセットしないと水漏れやスチーム不足の原因になります。)

お手入れ

本体・付属品のお手入れ

注意

(さびる恐れ)



角皿、焼網は、金属たわしや鋭利なものでこすらない。焼網は、さびることがあります。

(割れる恐れ)



テーブルプレートは金属たわしや鋭利なものでこすらない。

(さび、感電、故障の原因)



キャビネットやドア、操作パネルに水をかけない。

(傷・変形の恐れ)



パネルやドア、加熱室などをオープンクリーナー、シンナー、ベンジン、スプレーのガラスみがき、漂白剤などでふかない。

★化学ぞうきんの使用は、その注意書きに従ってください。



●加熱室底面のテーブルプレートに衝撃を加えたり、水をかけない。(故障の原因)

火花(スパーク)が出たり、さびや悪臭の原因)



加熱室内壁に食品くずや汁をつけたままにしない。汚れが取れにくくなります。

●加熱室上面、底面には塗装コート処理、その他の加熱室前面、両側面、奥面にはフッ素コート処理がしてあります。傷つきやすいので、たわしなど固いものでこすらないでください。

お手入れ

水抜きのみしかた

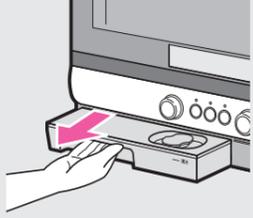
スチーム調理終了後には、必ずパイプの水抜きを行ってください。

操作の手順

● テーブルプレート
をセットしてドア
を閉める



1 表示窓の「0」表示
を確認し、給水タンク
を本体から引き抜く



2 お手入れを1度押し、
1清掃をセットする

1清掃 2脱臭 押すごとに
お手入れ 1 ➡ 2 ➡ 1と
セットできます。



3 あたため/スタート
キーを押す



終了音が鳴ったら
水抜きが終わる



注意

- (やけどの恐れ)
- お手入れ 1清掃 の加熱中や終了後、顔などを近づけて、ドアを開けない。
加熱終了後も、一部スチームが出ていることや、お湯がとび出すことがあります。
 - お手入れ 1清掃 の中断や、終了後は加熱室奥面のスチーム噴出口にはふれない。
スチーム噴出口の近傍は熱くなっており、やけどの原因になります。加熱室が熱くなくても、スチーム噴出口が高温になっていることがあります。

においが気になるとき

お手入れ 2脱臭 キーを使います ……

操作の手順は「空焼きのみしかた」17ページを参照してください。

魚を焼いた後、すぐ別の料理をするときや、加熱室のにおいが気になるときに使います。
加熱室の油汚れをとり、においを軽減することができます。



脱臭のしくみ

加熱室に残った油やにおいの成分を、ヒーターの高熱で分解し加熱室外に排出します。
加熱室に残った食品カスは取れませんので、あらかじめふきとってください。

注意

- (やけどの原因)
- お手入れ 2脱臭 の加熱中や終了後しばらくは、ドア、キャビネット、加熱室などその周辺にふれない。

加熱室の清掃のみしかた

スチームを発生させ、加熱室側面などの汚れをふきとりやすくします。

操作の手順

● テーブルプレートをセットしてドア
を閉める

1 表示窓の「0」表示を確認し、給水タンクをセットする
(給水タンクのセットは13ページを参照します。)

2 お手入れを1度押し、1清掃をセットする

3 あたため/スタートキーを押す

終了音が鳴ったら次の手順で清掃してください

4 終了後、差込プラグを抜き、加熱室が
さめてから汚れをふきとってください。

5 加熱室の清掃終了後には、必ずパイプ(本体内部)の水抜きを行ってください。操作の手順は、「水抜きのみしかた」を参照してください。

こんなとき

料理が上手にできないとき

ご飯のあたため

ご飯があたたまらない
仕上がりにむらが見られる

- グラム・ポジションシステムの0点調節をしてください。(17ページ参照)
- プラスチック製の容器に入れて、加熱していませんか。
必ず容器(茶わんなど)に入れて加熱してください。
- 食品の分量(重量)に合った大きさ、重さの容器(茶わんなど)に入れて加熱します。
- 2~4杯を同時にあたためるときは、同じ分量、同じ大きさの容器に入れ、テーブルプレートの中央に寄せて置き、加熱します。

ご飯が熱すぎる

- グラム・ポジションシステムの0点調節をしてください。(17ページ参照)
- 食品の分量に対して、大きすぎる容器を使っていませんか。
● **あたため** やや弱 であたためてください。

9スチームあたためでご飯をあたためたらうまくなまらない

- グラム・ポジションシステムの0点調節をしてください。(17ページ参照)
- 給水タンクに満水ラインまで水を入れてから加熱します。
- 必ず容器(茶わんなど)に入れてラップなどのおおいをしなくて加熱します。

ご飯がぱさつく

- 9スチームあたためを使うか、**あたため** やや弱 で加熱するときには加熱前に霧を吹いてから加熱すると、しっとり仕上がります。

冷凍ご飯があたたまらない
仕上がりにむらが見られる

- グラム・ポジションシステムの0点調節をしてください。(17ページ参照)
- 必ず容器(平皿)にのせて加熱します。容器(平皿)を使わないでラップに包んだままの状態では加熱すると、あたたまりません。
- プラスチック製の容器に入れたまま加熱していませんか。加熱不足でむらのある仕上がりになります。
- 使う容器(平皿)の大きさは、冷凍ご飯の分量(重量)に合った大きさ、重さのものを使います。
- ご飯を冷凍するときには、1杯分、1人分(約150gくらい)に分け、厚みは2~3cmの四角形に作ります。
- 2個以上を同時にあたためるときは、同じ分量、同じ大きさのものと加熱します。むらの原因になります。
- 2個以上を同時にあたためるときは、中央をあけるようにして並べ、重ねないでください。

冷凍ご飯が熱すぎる

- グラム・ポジションシステムの0点調節をしてください。(17ページ参照)
- 食品の分量に対して、大きすぎる容器を使っていませんか。
● とけかけていませんか。冷凍室から取り出して、すぐに加熱します。

半解凍・解凍

解凍不足でかたい

- グラム・ポジションシステムの0点調節をしてください。(17ページ参照)
- 半解凍(七~八分解凍)状態に仕上げます。加熱後3~5分の自然解凍をすると、きれいに解凍されます。
- 食品や使用用途によってキーが違います。同じキーを使っても食品によって「仕上げ調節」が必要なものがあります。設定を確認してください。
- テーブルプレートの中央にのせて加熱します。

食品が煮えた

- 給水タンクに水を入れてから加熱しましたか。スチームが出ない状態で加熱すると加熱しすぎることがあります。
- 皿などの上ののせて加熱していませんか。スチロール製の発泡トレーにのせて加熱します。
- 食品の厚みや形が不均一だと、細い部分やうすい部分が煮えやすくなります。魚などは、尾にアルミホイルを巻きます。
- 冷凍するときには、食品の厚みを3cm以下にそろえてください。
- 加熱するときには必ずラップなどの包装ははずしてください。
- 同時に2つ以上を解凍するときには、同じ種類のもので、同じ大きさのものにしてください。

お総菜のあたため

食品をあたためても熱くならない

- グラム・ポジションシステムの0点調節をしてください。(17ページ参照)
- 容器を使わないで、食品だけでそのまま加熱していませんか。食品の分量(重量)に合った大きさ、重さの容器に入れて加熱します。
- 食品が、金属容器かアルミホイルでおおわれていると加熱されません。
- プラスチック容器に入れて加熱していませんか。軽すぎて加熱時間が短くセットされてしまいます。
- テーブルプレートの中央にのせて、加熱してください。
- 食品の種類や保存状態(常温、冷蔵)によって「仕上がり調節」を使い分けます。(16ページ参照)

食品をあたためると熱すぎる

- グラム・ポジションシステムの0点調節をしてください。(17ページ参照)
- 食品の分量(重量)に対して、大きい(重い)容器を使っていますか。食品の分量(重量)に合った重さの容器を使ってください。
- あたためる食品の量が少なすぎませんか。100g以上にしてください。
- オートメニューでぬるかったものを、オートメニューで追加加熱していませんか。**レンジ**700Wまたは**レンジ**500Wで様子を見ながら、追加加熱をしてください。
- 冷めかけた食品をオートメニューであたためていませんか。**レンジ**700Wまたは**レンジ**500Wで様子を見ながら加熱してください。

カレーやシチューがあたたまらない

- グラム・ポジションシステムの0点調節をしてください。(17ページ参照)
- とろみがあるものはラップなどでおおいをして「仕上がり調節」を**やや強**か**強**に設定して加熱します。
- 加熱後、かき混ぜます。

冷凍食品があたたまらない

- あたため**キーを続けて2度押し**解凍あたため**であたためます。(20ページ参照)
- グラム・ポジションシステムの0点調節をしてください。(17ページ参照)
- 容器を使わないで、食品だけでそのまま加熱していませんか。食品の分量(重量)に合った大きさ、重さの容器に入れて加熱してください。
- プラスチック製の容器に入れて、加熱していませんか。軽すぎて加熱時間が短くセットされてしまいます。
- テーブルプレートの中央にのせて、加熱してください。

のみもの

牛乳、酒のかんが熱くなりすぎる

- グラム・ポジションシステムの0点調節をしてください。(17ページ参照)
- 食品の分量は少なくないですか。容器の大きさに対して半分以下の量の場合は**レンジ**700Wであたためてください。
- 冷めかけた食品をあたためていませんか。
- キーをまちがえていませんか。**あたため**キーで加熱すると熱くなります。
- のみもの・デイリー**1牛乳2お酒キーは「仕上がり調節」の目盛を記憶します。セットされている目盛を確認してください。

牛乳、酒のかんがぬるい

- グラム・ポジションシステムの0点調節をしてください。(17ページ参照)
- 食品の分量に対して、軽い容器を使っていますか。
- 市販のパックのまま加熱していませんか。マグカップやコップにあけて加熱してください。
- セットされている「仕上がり調節」の目盛りを確認してください。
- テーブルプレートの中央に置いて加熱してください。2~4杯を一度に加熱するときは、分量を同じくらいにして、テーブルプレートの中央に寄せて並べ、加熱します。

野菜

野菜がうまくゆであがらない

- グラム・ポジションシステムの0点調節をしてください。(17ページ参照)
- 野菜はラップで包んだままの状態、テーブルプレートの中央にのせて加熱します。
- 皿などの上ののせて加熱すると、加熱しすぎになります。
- ほうれん草などの葉菜は100~500g、じゃがいもなどの根菜は100~1000gまで加熱できます。分量が多すぎたり、少なすぎるとうまくできません。

ほうれん草など葉菜が乾燥したり、むらがある

- ほうれん草などの葉菜は、洗ったあとの水気をきらない状態で、ラップで包みます。
- ラップで包むときは、茎と葉を交互にして重ね、しっかり包みます。ラップの包みかたがゆるかったり、広げた状態で包むと、うまくできません。

ブロッコリーなどの果菜類を包むときは

- ブロッコリーなどの果菜類は小房に分けて、ラップに重ならないようにすきまを作らないようにして並べ、ピッタリと包みます。

じゃがいもやにんじんなどの根菜類が加熱しすぎになった

- 皿などの上ののせて加熱していませんか。
- 100g以下のオートメニューでは調理できません。**レンジ**500Wで様子を見ながら加熱してください。

じゃがいもが加熱不足になった

- 加熱後ラップをはずさないですぐに上下を返してしばらくおいて、蒸らします。

スポンジケーキ

ケーキのふくらみが悪い

- 卵はしっかりと泡立てましたか。
- 94ページを参照して、ハンドミキサーや泡立て器の先から落ちる泡で「の」の字が書けるくらい、しっかりと泡立ててください。
- 粉を加えた後やバターを加えたあとに、混ぜ過ぎていませんか。

いくら泡立てても泡立ちが悪い

- 泡立てるときのボウルや泡立て器に、水分や油がついていると泡立ちが悪くなります。卵は新鮮なものを使ってください。

きめがあらく、粉がダマになって残っている。

- 小麦粉はよくふるいながら入れましたか。
- 小麦粉を加えてから、粉がなじむまでしっかり混ぜてください。

ケーキがうまく焼けない

- おこのみ操作で焼く場合の温度と時間は、63ページの「おこのみ操作をするときの加熱時間」を参照して焼いてください。
- 分量に合った大きさの型で焼いてください。

シュークリーム

ふくらみが悪い

- 分量は正しく計りましたか。
- 100ページのシュークリームの作りかたを参照し、作りかた②のバターと水の加熱のとき、十分に沸とうさせてください。
- 給水タンクに水を入れてから加熱してください。

大きさにむらがある

- 生地を同じ大きさに絞り出しましたか。量が異なると焼き上がったときにむらになります。

クッキー・バターロール

焼き色にむらがある(クッキー)

- 生地のおおきさや厚みはそろえてください。

ふくらみが悪い(バターロール)

- 生地の発酵は充分でしたか。発酵途中で生地の表面が乾いているときはスチームショットで水分を補ってください。
- 成形するとき生地をいじめていませんか。生地はていねいに扱ってください。

焼き色にむらがある(バターロール)

- 生地のおおきさが異なると焼いたときにむらになります。

※トーストは時間がかかります。焼きもち、丸身の魚は焼けません。

故障かな……と思ったら

次のことをお調べください

加熱しない、または電源が入らない

- 差込プラグが抜けていませんか。
- 配電盤のヒューズ、またはブレーカーが切れていませんか。
- 表示窓に「0」が表示されていますか。「0」が表示されていない場合ドアを開け閉めしてください。「0」表示します。(待機時消費電力オフ機能がはたらいています。(2、16ページ参照))
- ドアはきちんと閉まっていますか。
- ドアを開け閉めしなおしても正常になりませんか。
- 差込プラグを抜いて、差し込みなおしてドアを開閉しても正常になりませんか。

料理のできぐあいが悪い

- 調理の手順、ラップのかけかた、食品の量、付属品、容器の使いかたなどは正しいですか。(クッキングガイドで、もう一度確認してください。)
- 壁と近づきすぎていませんか。(6ページ参照)
- オートメニューのとき、以上の内容を確認しても料理が加熱不足や加熱しすぎになる場合、グラム・ポジションシステムの0点調節をしてください。(17ページ参照)
- ケーキやクッキーをくり返して調理する場合、角皿をさましてからご使用ください。こげすぎることがあります。

レンジのとき火花(スパーク)が出る

- 角皿を誤って使用していませんか。
- 焼網にアルミホイルを敷いていませんか。
- 加熱室壁などに金属製の調理道具やアルミホイルが触れていませんか。
- テーブルプレートなどに食品カスがついていませんか。

スチームが出ない

- 給水タンクに水が入っていますか。
- 室温が低くありませんか。給水経路が凍結している可能性があります。
- カルシウムの多い水を使い続けるとスチームボイラーにカルキが溜まりスチームが出なくなる場合があります。寿命ですのでお買い上げの販売店に修理を依頼してください。

以上のことをお調べいただき、それでも具合が悪い場合は直ちに差込プラグを抜き、お買い上げの販売店に修理を依頼してください。

故障かな……と思ったら

次の場合は故障ではありません

- スチーム使用中音がする → 給水タンクから水を吸込むときに空気をかむ音です。
- はじめてオープンを使ったとき煙がでた → 加熱室は防錆のため油を塗っています。はじめてお使いのときは、空焼きをして油をとってください。(17ページ参照)
- 加熱中「カチ、カチ…」と音がする → マイコンがレンジやヒーターなどの切り替えをするときのスイッチ音です。
- あたため** キーを押してもスタートしない → 待機時消費電力オフ機能が働いています。ドアを開閉しなおして表示窓に「0」表示させてから **あたため** キーを押してください。(2、16ページ参照)
- 加熱中「ジージー」と音がする → インバーターの作動音です。
- セットした温度が途中で変わることがある → **オープン** (予熱あり)のとき、300℃の運転時間は約5分です。その後は自動的に250℃になります。
- 調理終了後、しばらくすると「カチ」と音がする → 調理終了後にドアを開めてから10分過ぎたときにはたらく待機電力をオフするスイッチの音です。
- 300℃に設定できないことがある → 予熱にて加熱室が熱い場合、および予熱なしの場合の最大設定温度は250℃になります。
- 残り時間が途中で変わることがある → オートメニュー調理のとき、料理を上手に仕上げるため加熱途中で残りの加熱時間が変わることがあります。
- キーを押しても受け付けない → 待機時消費電力オフ機能が働いています。ドアを開閉しなおして表示窓に「0」表示させてからご使用ください。(16ページ参照)
- 終了音の音色が切り替わったり、無音になった → ドアを開閉して表示窓に「0」を表示させてから**お手入れ**1**清掃**にして**レンジ**キーを3秒間押し続けるとメロディ音と無音を切り替えることができます。**お手入れ**2**脱臭**にして**レンジ**キーを3秒間押し続けるとブザー音を切り替えることができます。(16ページ参照)
- 熱風ヒーターが赤熱したり、しなかったりする → 加熱室の温度を一定にするため熱風ヒーターの通電を断続します。

つづき 故障かな……と思ったら

次の場合は故障ではありません

- 市販の料理ブックのオープンメニューや市販の生地を使うと上手にできないことがある → この料理集の類似したメニューの温度と時間を参考にして、おこのみ操作で様子を見ながら焼いてください。(62・63ページ参照)
- オートメニュー調理のとき、料理が加熱不足や加熱しすぎになる → グラム・ポジションシステムの0点調節をしてください。(17ページ参照)
- ドアを開けると加熱が取り消される → オートメニューでは残りの加熱時間を表示していないときにドアを開けると、加熱が取り消されます。
- 予熱設定温度が表示される前に予熱が終了した → 電源電圧や室温等の影響で設定温度まで表示される前に予熱が終了することがあります。
- 加熱中、表示窓やドアがくもったり、水滴が落ちる → スチーム料理以外のメニューによって食品から出た水分が水蒸気となり、表示窓やドアの内側がくもることがあります。ドアの内側などに露がつき、床に落ちたときは、ふきんで拭きとってください。
- オープン、グリル加熱のとき「ポコッ」と音がする → 高温のため、加熱室が膨張する音がすることがありますが故障ではありません。
- レンジ加熱のとき「パチン」と音がする → ドアと加熱室の接触面に付着していた水滴がはじける音です。
- 庫内灯の明るさが変わるときがある → 断続運転のとき庫内灯の明るさが変わることがあります。故障ではありません。
- 調理が終了してもファンの風切り音がする → とりけしキーを押した時や調理終了後3分間電気部品を冷却するためファンが回転する場合があります。この間、メロディ音の切替やグラム・ポジションシステムの0点調節はできません。
- 差込プラグを差し込むとき「カチッ」と音がしたり、スパークが出る → 電源回路に充電するため故障ではありません。
- 表示窓に「M」が表示されたままで加熱されない → 差込プラグを抜いて、約5秒たってから、差し込みなおしてください。
- 予熱途中で加熱室温度の表示が10～20℃上下する。また断続音がする → 加熱室温度が安定するまで温度表示が変わります。故障ではありません。また予熱中は熱風ヒーターが断続運転するため断続音がすることがありますが故障ではありません。
- 表示窓に「給水」表示が出てスチームメニューの食品の仕上がりが悪い → 給水タンクに水が入っていないためです。水を補給してください。補給してもオートメニューでは「給水」表示が消えない場合があります。

表示窓にこんな表示が出たとき

表示例	原因および調べるところ	処置
	●グラム・ポジションシステムの0点調節の方法が間違っています。	テーブルプレートだけをのせてドアを開めて、とりけしキーを押します。数秒間、庫内灯が点灯し、0点調節が完了します。(17ページ参照)
	●グラム・ポジションシステムの調節中にドアを開けました。	ドアを開めて、とりけしキーを押します。数秒間、庫内灯が点灯し、0点調節が完了します。
	●テーブルプレートがセットされていません。	テーブルプレートをセットして0点調節をおこないます。(17ページ参照)
	● スチーム 1 10半解凍 1 1解凍 の食品の分量が多すぎます。	解凍する食品の分量を100～1,000gにします。(27ページ参照)
	●少量の食品を レンジ 700Wで10分以上加熱しました。	レンジ 700Wの食品100g当たり加熱時間を目安にします。(36ページ参照)
給水	●給水タンクの水がありません。	給水タンクに水を補給してください。(13ページ参照)
H表示 	●差込プラグを抜いて、差し込みなおしてください。	

正常にならない場合は、差込プラグを抜き、お買い上げの販売店に修理を依頼してください。

こんなとき

次の場合は故障ではありません
表示窓にこんな表示が出たとき