

Hi Steam Air Oven

使い方ガイド

基本の使い方から、設定の手順までをご紹介します。
付属の取扱説明書と合わせてお読みください

パーツ



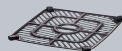
本体



バスケット



水タンク



内アミ



インナーポット

基本の使い方



1 [バスケット]に[内アミ]を入れる



2 食材を入れ、[本体]にセット



3 各モードの設定を行う

設定のしかたは中面へ

食材を入れる時の注意

- ✓ [バスケット]のMAXラインを超えない
- ✓ 蒸気穴をふさがない
- ✓ 食材は重ねすぎない

水タンクに水を入れる

【Air Oven】以外のモードでは、
【水タンク】に水を必ず入れて
ください

※[水タンク]のフタは[本体]から取り
外さないと開きません。



《 表示部 》

a モード表示

設定したモードを表示します。
Comboモードは、矢印の向きによって調理の順番がわかります。

b 水補充

[水タンク]に水の補充が必要な時に表示・点滅。

d 温度表示

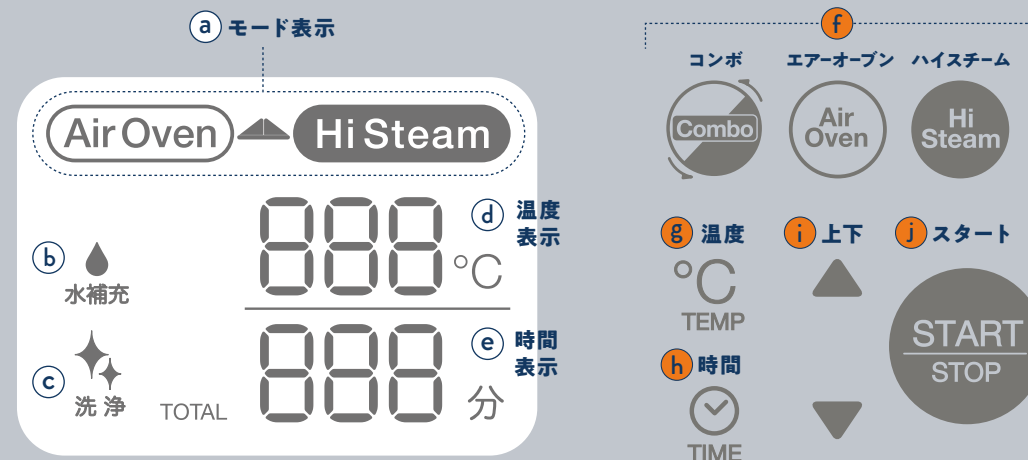
調理温度を表示します。

c 洗浄

流水経路のお手入れのタイミングで表示・点滅。

e 時間表示

調理時間を表示します。
動作中はカウントダウンし残り時間を表示します。



《 操作部 》

f モードボタン(コンボ/エアオーブン/ハイスチーム)

モードを設定します。
Comboボタンは、押すたびに調理の順番が切り替わります。

g TEMP(温度)ボタン

温度設定に切り替えます。

i START/STOPボタン

加熱を開始、停止します。
長押しすると電源をOFFにします。
※動作中に押すと一時停止、もう一度押すと再開します。

h TIME(時間)ボタン

時間設定に切り替えます。

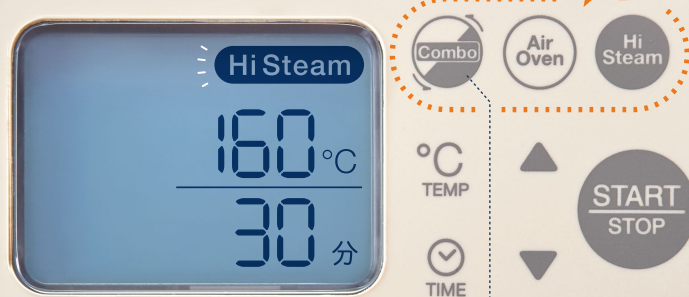
i 上下ボタン

温度・時間を設定します。
長押しするとお手入れモードになります。※取扱説明書を参照してください。

1 モードを設定

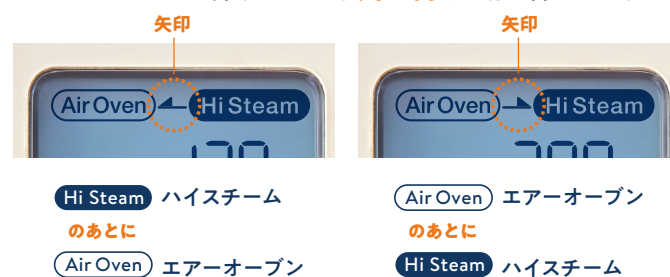
各モードボタンを選んで押すと
モード名が点灯します

選んで
タッチ!



Comboモードでは、調理の順番を設定

Comboボタンを押すたびに、**矢印の向き**が切り替わります。

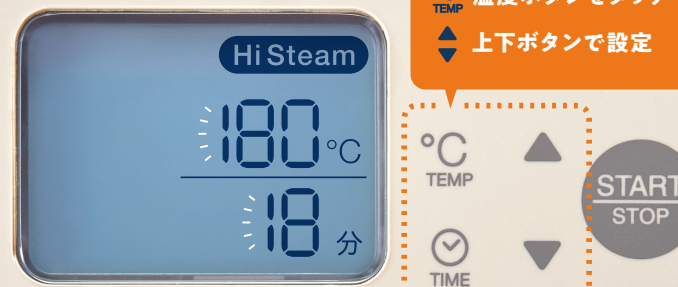


2 温度&時間を設定

設定中の温度または時間が点滅します

1 °C TEMP
温度ボタンをタッチ
上下ボタンで設定

2 TIME
時間ボタンをタッチ 上下ボタンで設定



Comboモードでは、それぞれのモードの温度&時間を設定

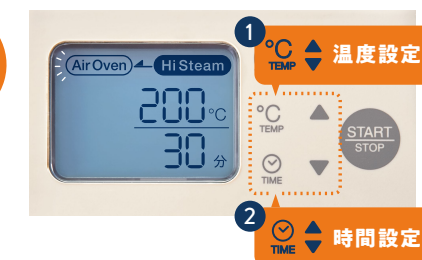
設定例
Hi Steam
のあとに
Air Oven
のとき



Comboボタンで
切り替え

タッチ!

Air Oven の温度&時間設定



早見表

メニュー		モード		温度	時間
	焼豚 (チャーシュー)	約500g	● Hi Steam	160℃	30～35分
	チキンステーキ	2枚 (1枚約250g)	● Hi Steam	180℃	18～20分
	焼き魚 (鮭、鯖など)	2切れ	● Hi Steam	180℃	15～18分
	肉まん温め	2個	● Hi Steam	100℃	15～18分
	冷凍・惣菜パン 温め	1～3個	● Hi Steam	150℃	10～15分
	温泉たまご	3個	● Hi Steam	65℃	25分
	から揚げ (手作り)	約400g	○ Air Oven	185℃	15～18分
	惣菜温め直し	—	○ Air Oven	160℃	10分
	冷凍・フライドポテト 温め	約200g	○ Air Oven	190℃	13～15分
	冷凍・クロワッサン 温め	2個	○ Air Oven	180℃	18～20分
	焼きいも	2本 (1本約240g)	● Combo Hi Steam → Air Oven	Hi Steam 120℃	60分
				Air Oven 200℃	30分

◆材料の状態や種類、使用する環境によって、多少の違いがありますので、様子を見ながら調整してください。
 ◆料理を始める前に詳しい使い方や注意点について、製品付属の取扱説明書を必ずお読みください。

BB-RA03-01-2412

詳しくは
取扱説明書を
CHECK!

