

# Multi Steamer

多機能スチーマー

## 取扱説明書



### ご使用前に必ずお読みください

この度は本製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。  
安全にご使用していただくために、必ず取扱説明書をよくお読みの上、正しくご使用ください。

なお、この取扱説明書には保証書が付いております。

重要な説明書のため、お読みになったあとも大切に保管してください。

[保証書付]

2423/KASTEAM


本書の内容については予告なしに変更することがあります。

## 安全上のご注意

- ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、ご使用になる方や他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」、「注意」に区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。


お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

 **警告** 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容

 **注意** 人が損傷を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容

### 絵表示の例

 左図の記号は、「強制」の行為を示しています。必ず守っていただく内容です。

 左図の記号は、「禁止」の行為を示しています。してはいけない「禁止」内容です。

## 警告

- 強制**
  - AC100V で使用する
  - 15A 以上のコンセントを単独で使用する
    - ・タコ足配線は、異常発熱、発火の原因になります。
  - ご使用の際は電源プラグをコンセントに確実に差し込む
    - ・ショート、火災、感電の原因になります。
  - 電源コード、電源プラグの破損、損傷がないかを確認する
    - ・ショート、火災、感電の原因になります。
  - 電源プラグに埃がついている場合は、きれいに拭き取る
    - ・ショート、火災、感電の原因になります。
  - 次のような場合は、直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜く
    - ・本体が異常に熱くなる。
    - ・発煙、異臭がする。
- ※火災、感電、火傷、ショートの原因になります。

## 安全上のご注意

### 警告

- 強制**
  - ご使用の際は、必ず水平な場所で行う
    - 不安定な場所や熱に弱い敷物、特に白色系の上では使用しない
    - ・熱による変形、又は火災の恐れがあります。
  - 分解、修理、改造をしない
    - ・感電、火災、けがのおそれがあります。
  - 電源コードを無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたりしない
    - ・ショート、火災、感電の原因になります。
  - 電源プラグをコンセントに差し込んだときに、緩みがあるときは使用しない
    - ・ショート、火災、感電の原因になります。
  - 水につけたり、濡れた手で使用しない
    - ・ショート、火災、感電の原因になります。
  - 幼児や子供の手の届く所に保管しない、また子供だけで使用させない
    - ・事故の原因になります。
  - 本製品は、安全に責任を負う人の監視又は指示がない限り、補助を必要とする人（子供を含む）が単独で機器を使用しない
    - ・感電、けがの恐れがあります。
  - 本来の使用目的以外には使用しない
    - ・故障や事故の原因になります。
  - 本体を火のそばに置いたりしない
    - ・事故、破損、火災の原因になります。
  - 使用中、ふきんなどで蒸気穴をふさがない
    - ・ふきこぼれて、やけどをすることがあります。
  - 直火（ガス台等）や電気ヒーター、電磁調理プレートなどの上に載せない
    - ・火災の原因になります。
  - 調理後しばらくは、卵トレーの持ち手とフタつまみ以外の高温部に触れない
    - ・やけどの原因になります。
  - 調理中は蒸気穴に顔や手を近づけない、触れない
    - ・やけどをすることがあります。特に乳幼児には触らせないようにしてください。
  - 本体を傾けたりしない
    - ・内容物がこぼれて、やけどをするおそれがあります。
  - 最大目盛 (MAX) 以上の水や具材を入れない
    - ・内容物がこぼれて、やけどをするおそれがあります。
- 禁止**

## 安全上のご注意

### ⚠ 注意



禁止

- 空焚き（中身が空の状態加熱）はしない
  - ・故障の原因になります。
- 落としたり、ぶつけたときは本製品に破損や亀裂、変形がないかよく点検し、破損や亀裂、変形がある場合は使用しない
  - ・感電や思わぬ事故につながる恐れがあります。
- 本体の上に座ったり、体重をかけたりしない
  - ・破損の原因になります。
- 踏みつけられるような場所に放置や保管をしない
  - ・破損または滑って事故を招くおそれがあります。
- 鋭利なものや突起物などで本体を傷つけない
  - ・破損の原因になります。
- 高温多湿の場所や直接日光が当たる場所に放置、保管をしない
  - ・高温多湿の場所に置くと、カビが発生する原因となります。
  - ・直射日光の当たる場所に置くと、変色や劣化の原因となります。
- ご使用中はその場を離れない
- 壁や家具の近くで使わない
  - ・蒸気または熱で壁や家具を傷め、壁や家具の変色、変形の原因になります。
- フタを開けるときの蒸気に触れない
  - ・やけどの原因になります。
- 本体差込プラグの接続部にピンを差し込んだり、ゴミを付着させたりしない。
  - ・ショート、感電、故障の原因になります。

### ⚠ 注意



強制

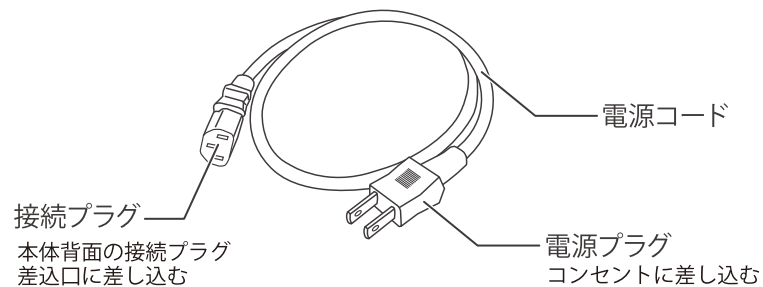
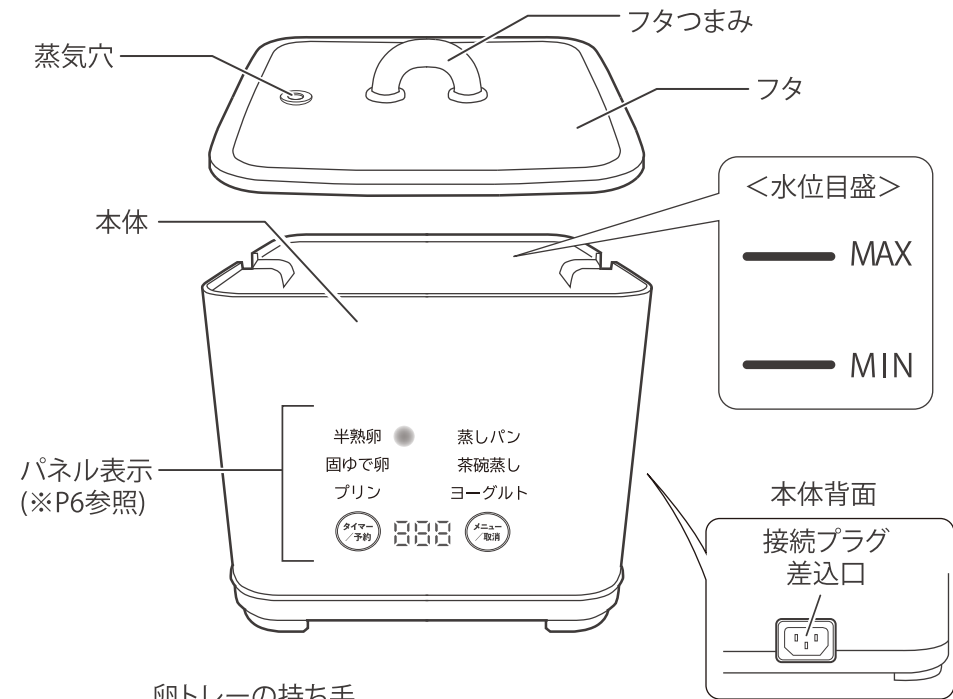
- ご使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜く
  - ・火災、故障の原因になります。
- 電源プラグを抜き差しするときは、必ず電源プラグを持って抜き差しする
  - ・コードを持って抜き差しすると、断線・ショート、感電の恐れがあります。
- お手入れは電源プラグをコンセントから抜き、冷めてから行う
  - ・高温部に触れるとやけどの原因になります。
- 電源プラグや電源コードが破損した際は、直ちに使用を中断し、カスタマーセンターにお問い合わせください

## 製品仕様

品名	多機能スチーマー
品番	2423/KASTEAM
サイズ(約)	本体:高さ(H)16.2×幅(W)18.5×奥行(D)15.9cm スチームボウル:高さ(H)5.8×幅(W)11.4×奥行(D)11.4cm
質量(約)	本体(フタ含む):730g 卵トレー:50g スチームボウル:50g
主な材質	本体:PP フタ:耐熱強化ガラス 卵トレー:PP スチームボウル:ステンレス
定格電圧/周波数	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	300W
コードの長さ(約)	70cm
セット内容	本体、フタ、電源コード、卵トレー、 スチームボウル、取扱説明書

※商品は改良の為、仕様・外観など予告なく変更する場合があります。予めご了承ください。

## 各部の名称

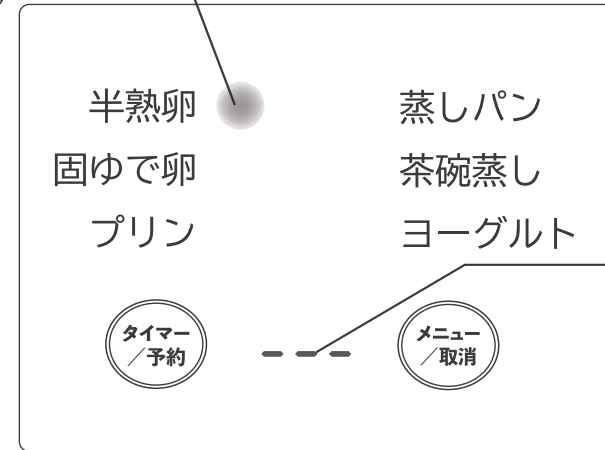


## 各部の名称

### <パネル表示>

●デジタル表示に破線「---」が表示されているときはスタンバイ状態です。

LED ランプ  
選択されている  
メニュー横に点  
灯します



デジタル表示  
選択されているメ  
ニューの調理時間  
や水温が表示され  
ます。

### 【操作ボタン】

#### ○タイマー/予約

メニューを開始する  
時間を予約する  
ときに使います。

#### ○メニュー

調理したいメ  
ニューを  
選択する  
ときに使  
います。

#### ○取消

予約や調理  
中のメ  
ニュー  
を取り  
消す  
ときに  
使  
います。

## 使用方法

### ■ご使用の前に

※初めて使用するときは事前に本体内部を水またはぬるま湯でよくすすいでください。

※最大目盛 (MAX) 以上の水や具材を入れないでください。

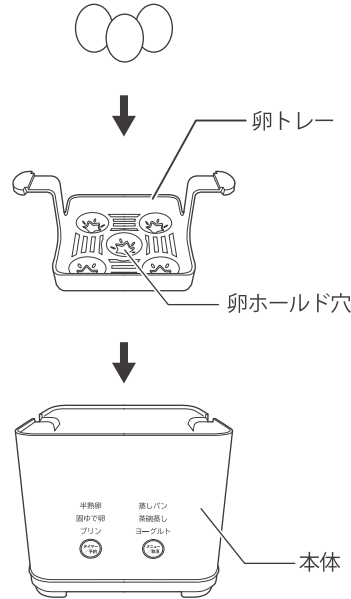
●水位目盛は下記を参照にしてください。

<卵を調理する場合>

1. 卵トレーに 1~5 個の卵を卵ホールド穴に合わせて入れる
2. 本体に卵トレーをセットする
3. 水を最大目盛 (MAX) まで入れる

MAX 

MIN



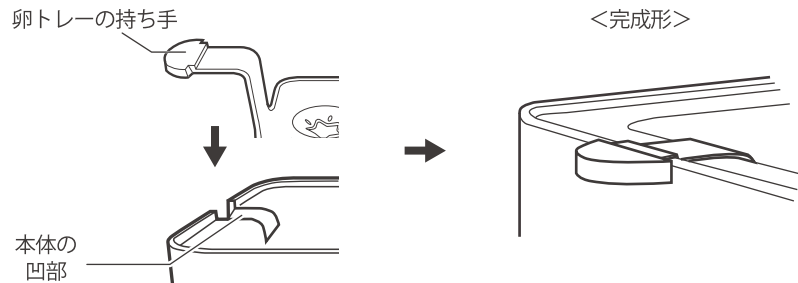
※必ず卵をセットした状態で水を入れてください。

・卵の個数と水の量の目安

1~2 個...800ml    3 個...700ml

4 個 ...650ml    5 個...600ml

※本体に卵トレーをセットするときは、卵トレーの持ち手が本体の凹部にはまるようにセットする



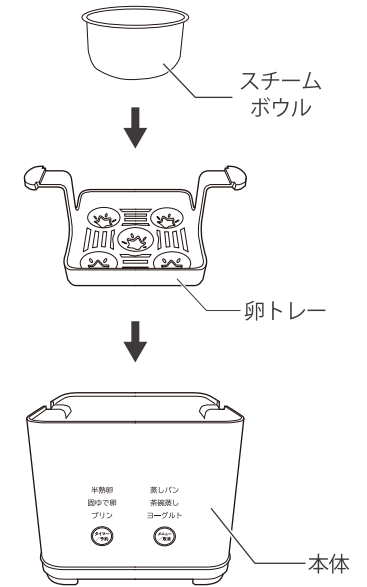
## 使用方法

<スチームボウルを使用して調理する場合>

1. スチームボウルに調理する具材を入れる
2. 本体に水を最小目盛 (MIN) まで入れる

MAX

MIN 



※何もセットしていない状態で水を入れてください。

3. スチームボウルを卵トレーの上に置き、卵トレーを本体にセットする

※スチームボウルを使用する場合も卵トレーは必ずセットしてください。

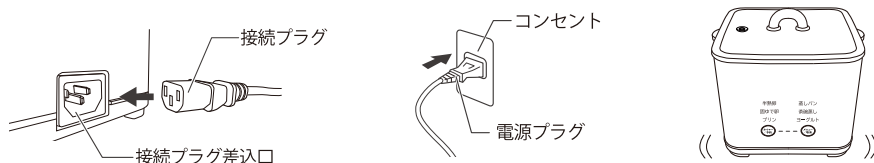
## 使用方法

### 1. 電源を接続する

1. 本体背面の接続プラグ差込口に、接続プラグを差し込む。

※調理中に通電が止まるおそれがあるので、根元までしっかりと差し込んでください。

※本体は水平な場所に置いてください。



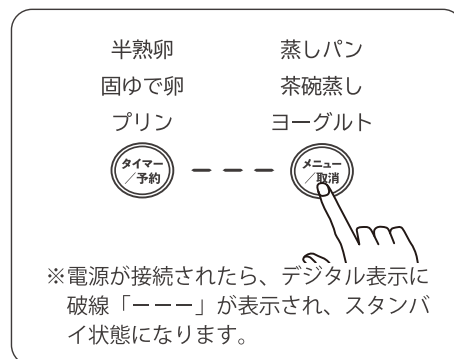
### 2. 調理を開始する

1. 食材を入れる。

2. フタを閉める。

3. メニューボタンでメニューを選択し調理を開始する。

※メニュー選択後、3秒待つとLEDランプが点滅から点灯に変わり、自動的に調理が開始されます。



### 3. 調理完了後は電源プラグをコンセントから抜く

※調理が終了し、デジタル表示が「OFF」と表示され、電子音が鳴ります。

1. 電源プラグをコンセントから抜く。

2. フタつまみを持ってフタを取り外し、卵トレーの持ち手を持ち、卵トレーごと取り出す。(必要な場合は、布巾やミトンなどを使用してください。)

3. 本体やフタが十分に冷めたことを確認し、水がこぼれないよう片手で本体をしっかりとおさえて、電源プラグを引き抜く。



注意

- 使用中はそばから離れないでください。
- 連続して使用する際は、しばらく冷ましてから行ってください。
- 使用後は早めにお手入れしてください。  
放置すると、変色や腐食の原因になります。

## 使用方法

### ■タッチパネルの操作方法

<すぐに調理する場合>

1. メニュー/取消ボタンを押すと、メニュー横のLEDランプが点滅します。

※各メニューごとにデジタル表示で調理時間が表示されます。

2. メニュー/取消ボタンを押すごとにメニューが切り替わります。

3. 調理したいメニュー横のLEDランプが点滅していることを確かめ、

3秒待つとLEDランプが点滅から点灯に変わり、自動的に調理を開始します。

※メニュー選択中、3秒以上何も動作がない場合、自動で調理が開始されます。

※デジタル表示に現在の水温が表示され、電子音が鳴ったら調理開始の合図です。

※水が一定の温度に加熱された後、調理が開始され、デジタル表示がカウントダウンに切り替わります。

※調理開始後、調理を中止したい場合、メニュー/取消ボタンを押すと加熱が停止し、スタンバイ状態になります。

※メニュー選択中は取消できません。

<例>

半熟卵を選択中の場合、このように表示されます。

LEDランプ

- ・メニュー選択中は点滅しています。
- ・調理中は点灯に切り替わります。



デジタル表示

- ・メニュー選択中は各メニューごとに調理時間が点滅しながら表示されます。
- ・調理開始後は水温が表示されます。

<例>

25℃

- ・調理が開始されたら調理終了までのカウントダウンが表示されます。

## 使用方法

### <予約をして調理する場合>

1. タイマー / 予約ボタンを押します。
2. デジタル表示に「30」と表示されるので、タイマー / 予約ボタンを何度か押し、調理を開始したい時間を設定します。

※タイマー選択中、3秒以上何も動作がない場合、スタンバイ状態に戻ります。

3. 予約時間を設定したら、メニュー / 取消ボタンを押し、調理したいメニューを選択します。予約時間を設定した後、3秒待つと予約が開始されます。

※タイマー予約は、調理開始時間を設定するものです。

※メニュー選択中、3秒以上何も動作がない場合、自動で予約が開始されます。

※タイマーは30分後～12時間後(30分刻み)まで設定できます。

※メニュー横のLEDランプが点滅し、電子音が鳴ったら予約が開始された合図です。

※タイマー終了後、調理が開始されるとLEDランプが点滅から点灯に変わります。

※予約設定完了後、デジタル表示に残りの時間が表示されます。

※予約設定を取り消したい場合は、予約開始後にメニュー / 取消ボタンを押すと、スタンバイ状態になります。

※タイマー設定中やメニュー選択中は取消できません。

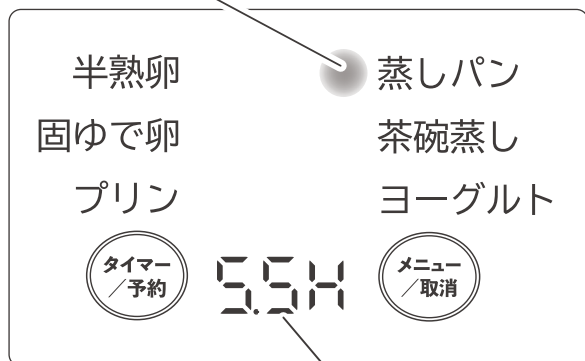
取消するときは、タイマー開始後にメニュー / 取消ボタンを押すと取消できます。

### <例>

下記の場合、蒸しパンの調理が5.5時間後に開始されます。

#### LEDランプ

- ・予約開始後はLEDランプが点滅します。
- ・調理開始後はLEDランプが点滅から点灯に変わります。



#### デジタル表示

30分後～12時間後まで  
(30分刻み)設定できます。

## 使用方法

### <各メニューの作り方>

#### 半熟卵/固ゆで卵

##### ■材料

- ・卵 1～5個

##### ■調理方法

- 1 卵トレーに卵を並べる。(最大5個まで調理可能)  
※本体に直接卵を入れないでください。
- 2 卵トレーを本体にセットする。  
※卵ケースの持ち手を本体の凹部に合わせてセットしてください。
- 3 水を最大目盛(MAX)まで入れる。  
※水を入れる際は蛇口から直接入れずに、コップなどを使ってください。  
※必ず卵をセットした後に水を入れてください。
- 4 フタを閉める。  
※フタを本体に合わせてしっかり閉めてください。  
※蒸気口をふさがないようにしてください。
- 5 メニューを選び、調理を開始する。  
※3秒間操作がない場合、LEDランプが点滅から点灯に変わり、調理が開始します。  
※調理開始後、調理を中止したい場合、メニュー / 取消ボタンを押すと、加熱が停止しスタンバイ状態に戻ります。
- 6 できあがり。
  - ・調理が終了し、デジタル表示が「OFF」と表示され、電子音が鳴ります。
  - ・電源プラグをコンセントから抜いてください。
  - ・フタつまみを持ってフタを取り外し、卵トレーの持ち手を持って卵トレーごと卵を取り出してください。(必要な場合、布巾やミトンなどを使用してください。)
  - ・すぐに出来上がった卵を冷水に浸し冷ましてください。※卵を取り出さずにそのまま放置すると、茹で具合が変わる可能性があります。  
※本体やフタが十分に冷めたことを確認し、水がこぼれないように片手で本体をしっかりおさえて、電源プラグを引き抜いてください。

調理時間の目安	
半熟卵	水が約86℃に加熱され、カウントダウン(10分)に入ります。
固ゆで卵	水が約86℃に加熱され、カウントダウン(16分)に入ります。

## 使用方法

### プリン

#### ■材料

キャラメルソース		プリン液	
・(A) グラニュー糖	25g	・卵	2個
・(A) 水	25ml	・(B) バニラオイル	1~2 適
・お湯	大さじ 1	・(B) 牛乳	60ml
		・(B) グラニュー糖	30g
		・(B) 生クリーム	30ml

#### ■調理方法

##### <キャラメルソース>

- 1 小鍋に(A)を入れ、揺すりながら中火で熱する。
- 2 キャラメル状になったら一度火から外し、お湯を加え、再び弱火にかける。均一にとろみが出たらスチームボウルに流す。冷蔵庫でキャラメルソースの表面が固まるまで冷やす。

##### <プリン液>

- 3 ボウルに卵を割り入れ、泡立て器で攪拌する。
- 4 耐熱容器に(B)を入れてラップをかけ、電子レンジ(600W/1分30秒)で加熱する。
- 5 3のボウルに泡立て器で混ぜながら、4を少しずつ加える。空気が入ると分離してしまうので強く泡立てず、優しく混ぜ合わせる。均一に混ぜたらザルで濾す。
- 6 キャラメルソースを敷いたスチームボウルに5のプリン液を注ぎ入れたら、アルミホイルでフタをする。
- 7 本体に水を最小目盛「MIN」まで入れる。
- 8 卵トレーの上にスチームボウルを置き、卵トレーを本体にセットしたらフタを閉める。  
※フタを本体に合わせてしっかり閉めてください。  
※蒸気口をふさがないでください。
- 9 メニューを選び、調理を開始する。  
※3秒間操作がない場合、LEDランプが点滅から点灯に変わり、調理が開始します。  
※調理開始後、調理を中止したい場合、メニュー/取消ボタンを押すと、加熱が停止しスタンバイ状態に戻ります。
- 10 調理終了。  
・調理が終了し、デジタル表示が「OFF」と表示され、電子音が鳴ります。  
・電源プラグをコンセントから抜いてください。  
・フタつまみを持ってフタを取り外し、卵トレーの持ち手を持って卵トレーごと取り出してください。(必要な場合、布巾やミトンなどを使用してください。)  
※本体やフタが十分に冷めたことを確認し、水がこぼれないように片手で本体をしっかりとおさえて、電源プラグを引き抜いてください。
- 11 できあがり。  
・スチームボウルを傾けて表面が固まっていることを確認し、スチームボウルに入れたまま冷蔵庫で冷ましたらできあがり。

## 使用方法

### 蒸しパン

#### ■材料

・卵	1個
・薄力粉	150g
・ベーキングパウダー	小さじ 2
・紙マフィン型	5個
(お弁当用アルミホイルカップでも可)	

#### ■調理方法

- 1 ボウルに卵を割りほぐしてよく泡立て、ふるった薄力粉とベーキングパウダーを加えて混ぜ合わせる。
- 2 紙マフィン型の7分目まで1を流し入れスチームボウルに乗せる。  
※あればクルミ、かぼちゃ、枝豆、煮豆を入れる。
- 3 本体に水を最小目盛「MIN」まで入れる。
- 4 卵トレーの上にスチームボウルを置き、卵トレーを本体にセットしたらフタを閉める。  
※フタを本体に合わせてしっかり閉めてください。  
※蒸気口をふさがないでください。
- 5 メニューを選び、調理を開始する。  
※3秒間操作がない場合、LEDランプが点滅から点灯に変わり、調理が開始します。  
※調理開始後、調理を中止したい場合、メニュー/取消ボタンを押すと、加熱が停止しスタンバイ状態に戻ります。
- 6 できあがり。  
・加熱が終了し、デジタル表示が「OFF」と表示され、電子音が鳴ります。  
・電源プラグをコンセントから抜いてください。  
・フタつまみを持ってフタを取り外し、卵トレーの持ち手を持って卵トレーごと取り出してください。(必要な場合、布巾やミトンなどを使用してください。)  
※本体やフタが十分に冷めたことを確認し、水がこぼれないように片手で本体をしっかりとおさえて、電源プラグを引き抜いてください。



## 使用方法

### 茶碗蒸し

#### ■材料

- ・卵 2個
- ・(A) 一番だし(冷めたもの) 300ml
- ・(A) 塩 小さじ 1/2
- ・(A) 薄口醤油 小さじ 1

#### ■調理方法

- 1 ボウルに卵を割りほぐす。
- 2 1に(A)を加えて混ぜ、ざるで濾す。
- 3 2をスチームボウルに流し入れる。  
本体に水を最小目盛「MIN」まで入れる。
- 4 卵トレーの上にスチームボウルを置き、卵トレーを本体にセットしたらフタを閉める。  
※フタを本体に合わせてしっかり閉めてください。  
※蒸気口をふさがないようにください。
- 5 メニューを選び、調理を開始する。  
※3秒間操作がない場合、LEDランプが点滅から点灯に変わり、調理が開始します。  
※調理開始後、調理を中止したい場合、メニュー/取消ボタンを押すと、加熱が停止しスタンバイ状態に戻ります。
- 6 できあがり。
  - ・調理が終了し、デジタル表示が「OFF」と表示され、電子音が鳴ります。
  - ・電源プラグをコンセントから抜いてください。
  - ・フタつまみを持ってフタを取り外し、卵トレーの持ち手を持って卵トレーごと取り出してください。(必要な場合、布巾やミトンなどを使用してください。)※本体やフタが十分に冷めたことを確認し、水がこぼれないように片手で本体をしっかりとおさえて、電源プラグを引き抜いてください。

## 使用方法

### ヨーグルト

#### ■材料

- ・牛乳 300ml  
※低温殺菌牛乳・乳飲料・加工乳はヨーグルト作りに適していないため使わないでください。
- ・種菌になるヨーグルト 大さじ 1  
※手作りのヨーグルトを繰り返し種菌として使用すると、固まりにくくなります。

#### ■調理方法

- 1 常温に戻した牛乳と種菌になるヨーグルトを入れてよく混ぜる。
- 2 スチームボウルに1を入れる。
- 3 本体に水を最小目盛「MIN」まで入れる。
- 4 卵トレーの上にスチームボウルを置き、卵トレーを本体にセットしたらフタを閉める。  
※フタを本体に合わせてしっかり閉めてください。  
※蒸気口をふさがないようにください。
- 5 メニューを選び、調理を開始する。  
※3秒間操作がない場合、LEDランプが点滅から点灯に変わり、調理が開始します。  
※調理開始後、調理を中止したい場合、メニュー/取消ボタンを押すと、加熱が停止しスタンバイ状態に戻ります。
- 6 調理終了後、冷蔵庫で一晩ほど冷やしたらできあがり。
  - ・調理が終了したら、デジタル表示が「OFF」と表示され、電子音が鳴ります。
  - ・電源プラグをコンセントから抜いてください。
  - ・フタつまみを持ってフタを取り外し、卵トレーの持ち手を持って卵トレーごと取り出してください。(必要な場合、布巾やミトンなどを使用してください。)※本体やフタが十分に冷めたことを確認し、水がこぼれないように片手で本体をしっかりとおさえて、電源プラグを引き抜いてください。

## お手入れと保管方法

### お手入れの前に

※こまめにお手入れをしてください。

※本体の丸洗いはできません。



### 警告

- お手入れの際には必ず電源プラグをコンセントから抜く。
  - ・通電状態でお手入れをすると、感電やけがの原因になります。
- ベンジン・クレンザー・たわしなどを使わないでください。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥機は使用しないでください。
  - ・動作不動、感電のおそれがあります。
- 本体の丸洗いはできません。本体の外側に水をかけないでください。
  - ・水洗いする際は、本体の外側が濡れないように十分ご注意ください。
- 長時間お使いにならないときは、お手入れ後、十分に自然乾燥させてください。

### 本体内側の水垢(変色)や白い浮遊物について

- 白い浮遊物（ミネラル分の結晶）
- 乳白色、黒色、虹色などの変色
- 赤さび状のはん点（もらいさび）
- ざらつき

上の例は、水に含まれるミネラル分などの作用によるもので容器自体の変色や腐食ではありません。

衛生上に問題はありますが、定期的にクエン酸洗浄でお手入れしてください。

※ミネラルウォーターやアルカリイオン水を沸かしたときは容器が変色したり、水垢が発生しやすくなります。

### 卵トレイのお手入れ

- 水洗いをします。
- ※食洗機で洗わないでください。変形するおそれがあります。

### スチームボウルのお手入れ

- 水洗いをします。

### 本体外側のお手入れ

- よく絞ったふきんで拭きます。

### フタのお手入れ

- 水洗いしたあと、水分を完全に拭き取り乾かします。

## お手入れと保管方法

### 電源コード・電源プラグ・接続プラグのお手入れ

- 乾いた柔らかい布などで拭き取ります。
- ※シンナー・ベンジン・磨き粉・化学ぞうきんは使用しないでください。

### 本体内側のお手入れ

- 市販のケトル洗浄剤、またはクエン酸洗浄をします。
  - その後、水分を完全に拭き取り乾かします。
- ※長く使用していると本体内部に水垢が付着することがあります。

### ＜クエン酸洗浄＞

※市販の電気ケトル洗浄剤が便利です。その場合は洗浄剤の取扱い指示に従ってご使用ください。

1. 本体内側に、水 900mL と約 15g のクエン酸を入れ、フタをする
2. 電源を入れ、メニューの半熟卵を選択し、開始する
3. 終了したら電源を切る
  - 終了後、2～3時間放置する
4. お湯を捨てる
5. 本体の内側をよく水ですすぐ
6. クエン酸のにおいを取るために、水 500mL を入れて再沸騰させる
  - 沸騰が終わったら電源を切り、お湯を捨てる

### お願い

- 汚れが落ちにくい場合は、繰り返しクエン酸洗浄を行ってください。
- クエン酸洗浄の湯は飲まないようにしてください。
- クエン酸洗浄後は電源ベースへの通電を止めます。

### 収納する

- 直接日光を避け、湿気が少ない場所に保管してください。
- ※本体をお手入れしてからポリ袋などに入れ、お買い上げ時の箱に収納します。

### 廃棄する場合

- 地方自治体の処分方法に従って処理してください。