

PoD × TANICA

Repro (RP-2020T)

取扱説明書

目次

お使いになる前に

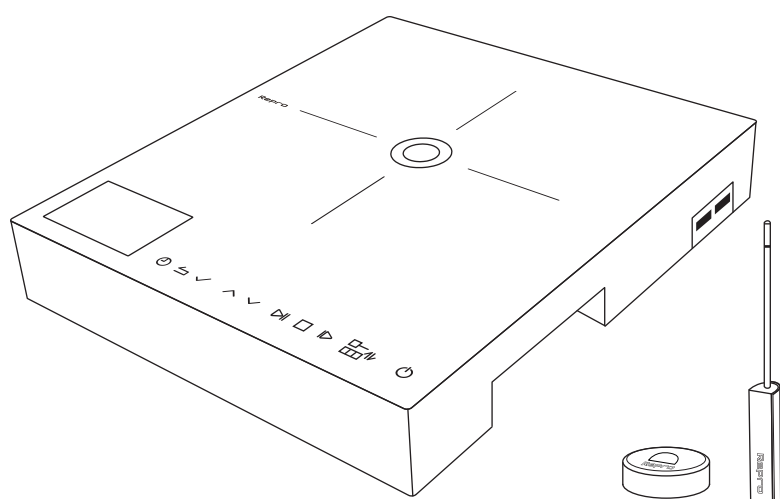
| | |
|------------|----|
| 安全上のご注意 | 2 |
| セット内容を確認する | 5 |
| Repro について | 6 |
| 各部名称 | 8 |
| 外部機器について | 10 |
| 鍋の使用可否 | 11 |

使い方

| | |
|---------------------|----|
| Repro の使い方(操作について) | 12 |
| Repro の使い方(各モードの説明) | 12 |
| 調理前の準備 | 13 |
| ①プリセットモード | 14 |
| ②マルチステップモード | 18 |
| ③シングルステップモード | 19 |
| 調理ステップの設定 | 20 |
| 調理ステップ補足 | 24 |
| ON タイマー | 26 |
| ④レガシーモード | 27 |
| 揚げ物調理 | 28 |
| 低温調理 | 29 |
| ⑤セッティングモード | 30 |
| スマートフォン/タブレットとの連携 | 40 |

ご愛用いただくために

| | |
|-------------|----|
| 本体のお手入れ | 44 |
| こんな表示が出たら | 45 |
| 故障かなと思ったら | 46 |
| 保証とアフターサービス | 48 |
| 修理サービスについて | 49 |
| オプションパーツ | 50 |
| 仕様 | 51 |





- このたびは Repro をお買い上げいただき、誠にありがとうございました。
- Repro を正しくお使いいただくために、お使いになる前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。また、お読みになった後は大切に保管してください。


この商品は海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY



安全上のご注意




必ずお守りください

この商品を安全に正しく使用するため、お使いになる前に「安全上のご注意」をよくお読みいただき十分にご理解ください。お読みになった後はいつもお手元に置いて使用してください。ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。表示と意味は次のようになっています。

| | |
|--|--|
|  警告 誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。 |  注意 誤った取り扱いをすると、人が重傷を負ったり、物的損害の発生が想定される内容を示します。 |
|--|--|

|  警告 | |
|--|---|
| 本体について | |
|  修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理改造を行ったりしないでください 発火、異常動作して怪我をする恐れがあります。 |  本体に水をかけない 水につけない ショート、感電、火災の恐れがあります。  |
| 上へのつたり衝撃を加えない トッププレートにひびが入ったり割れたりすると感電・火災・けがの恐れがあります。  | 鍋以外のものをのせない 【カセットコンロ、缶詰、湯たんぽ、電池など】 誤って加熱すると爆発する恐れがあります。 【レトルトパック、アルミ箔など】 破裂、過熱による発火、やけどの恐れがあります。 【スプーン等の金属製の小物】 過熱による発火、やけどの恐れがあります。 |
| 吸気口、排気口に尖ったものを入れない 感電・火災・けがの恐れがあります。  | 空炊き、必要以上の加熱をしない 鍋の温度が上がると、やけど、発火、本体や鍋が破損する恐れがあります。 |
| 電源コードについて | |
|  プラグの差込が緩い時は使用しない コードを束ねて使用しない プラグ、コードが発熱し火災の原因となります。 |  コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、重い物をのせたり、挟み込んだりしない 火災・感電の恐れがあります。 |
|  濡れた手でプラグを触らない ショート、感電の恐れがあります。 | プラグ先端にピンやごみを付着させない ショート・感電の恐れがあります。 |
|  乳幼児にプラグを触れさせない 感電の恐れがあります。 |  電源コードを引っ張ってプラグを抜かない 断線し発熱する恐れがあります。 |
| 使用時について | |
|  AC100V、15A以上のコンセントを単独で使用する 他の器具と併用するとコンセント部が発熱し火災の恐れがあります。 | 液体を加熱する際は事前にかき混ぜる 調理中も時々かき混ぜる 水や調理物を加熱していると突然ふき上がった鍋が跳ね上がる事があり、やけどの恐れがあります。 |

|  警告 | |
|--|---|
| 使用時について | |
| プラグは根元まで差し込む 発熱し火災の恐れがあります。 |  不慣れな方、子供に使用させない 火災、感電、けが、やけどの恐れがあります。 |
| 揚げ物、炒め物をするときは絶対にそばを離れない 調理中に白煙が上がった場合は発火の前段階で非常に危険な状態です。直ちに加熱を停止してください。油は炎がなくても発火の恐れがあります。IH調理器は熱効率が良く、油の量が少なく短時間で高温に達し380℃以上で自然発火します。以下の点にご注意ください。 ・底が平らになっていない鍋など非対応鍋を使わない（温度が正しく測定できず安全機能が作動しない） ・揚げ物の際は少ない油量で調理しない（鍋によっては発火の恐れあり。鍋によりですが800g（0.9L）程度の油を入れてください） ・油は水より粘性が高く温度ムラが発生しやすいので正確な温度管理のために適宜油を攪拌しながら加熱してください ・高温調理の際には鍋にふたをしない（中の温度が上がると発火する恐れあり） | |
| 異常時には | |
| 異常が感じられる場合は直ちに使用を中止し、電源プラグを抜いてください ●異常、故障例 ・焦げ臭い臭いがする ・プラグ、コードが異常に熱く感じる、通電したりしなかったりする ・触れると電気を感ずる ・トッププレートにひび割れが出来る | |

|  注意 | |
|---|---|
| 本体について | |
| 本体に鍋をのせたまま持ち運ばない 鍋が滑り、けが、やけどの恐れがあります。 | 使用後しばらくはトッププレートに触れない トッププレートが高温になっており、やけどの恐れがあります。 |
| ファンが回っている間はプラグを抜かない 調理終了後も製品内を冷却するためしばらくの間ファンが稼働します。ファンの稼働中は電源プラグを抜かないでください。 | 水平な場所で使用する 鍋はヒーター中心に置く 鍋が滑り落ち、やけど、けがの恐れがあります。 |
| 本体センサー使用時の温度表示について 本体センサー使用時の表示温度は推測値です。最終的にはお客様自身の目で加熱具合を見たとえで微調整を行う様にしてください。  推定値アイコン | 吸気口、排気口を塞がない 本体の下にテーブルクロスを敷かない 吸気口、排気口を塞ぐと本体内部が過熱してやけど、火災の恐れがあります。 |
| 鍋の下には汚れ防止シート等を敷かない 正常な温度を検出出来なくなります。また焦げたり火災の恐れがあります。 | 調理以外に使用しない 火災、けが、やけどの恐れがあります。 |
| 専用の電源コード以外を使用しない 発熱、火災の恐れがあります。 | ペースメーカーを使用している人は医師に相談する 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。 |
| 本体を持ち運ぶ際はトッププレートに強い衝撃を加えない 側面に強い衝撃を加えるとガラスが欠けたり割れる恐れがありますのでご注意ください。  | |

安全上のご注意

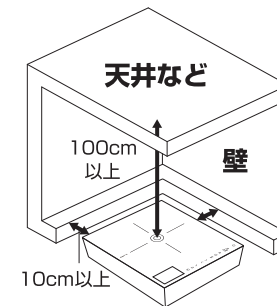
必ずお守りください

⚠ 注意

| 本体について | |
|--|--|
| 外部接続ソケットに付属品以外のものを接続しない 外部接続ソケットは Repro 付属品専用です。指定の機器以外を差し込むと接続した機器や本体が破損する恐れがあります。 | |
| 清掃時、以下のようなものは使用しない 傷、変色の恐れがあります。 ・ベンジン、シンナー、磨き粉 ・メラミンスポンジ ・酸性・アルカリ性の強い洗剤 ・スポンジたわしの固い部分 ・研磨剤入りのナイロンたわし ・可燃性ガス (LPG 等) 入りのスプレー | |
| 水温 (煮物) 調理について | |
| 調理時の水量は鍋容量の 1/2 を目安とする 高温になると具材等が沸騰してこぼれる事があります。 | ふたを取る際は蒸気に触れない やけどの恐れがあります。 |
| 液体を加熱する際は加熱前にかき混ぜる (だし汁、味噌汁、カレー等の煮物、汁物) 水や調理物を加熱していると、突然噴出したり鍋が跳ね上がり、やけどやトッププレートが割れる恐れがあります。 | 水温調理の際は極力ふたをする ふたをすることでより安定した温度管理を行えるようになります。外部センサーを使用する場合でも、ふたをずらして被せることをおすすめます。 |
| 高温調理時 (「加熱 高」 = 100℃ ~ 200℃)、揚げ物調理について | |
| 油の飛び散りに注意する やけどの恐れがあります。 | 高温調理時はふたをしない 鍋、フライパンの温度が上がって発火する可能性があります。 |
| 揚げ物調理の際は、少ない油量で調理しない 鍋によっては発火の恐れがあります。 鍋によりですが 800g (0.9L) 程度の油を入れてください。 | 高温調理時に外部センサーを使用する場合は有線センサー (オプション) を使用する 無線センサーを使用した場合、熱により故障する可能性があります。 |
| その他 | |
| 無線センサーや有線センサー (オプション) に強い力、衝撃を与えない またこれらで具材をかき混ぜない 破損の恐れがあります。 外部センサーは必ずセンサークリップを使用し、鍋に固定して使用してください。 | スティラー (オプション) を丸洗いしない スティラーは防水構造ではありません。内部に水が入ると故障の原因となります。 ※スティラーとは攪拌機能付き温度センサーのことです。(P.29 ページ参照) |
| 無線センサーや有線センサーを水没させない 故障の恐れがあります。 | スティラー (オプション) は水以外のものを攪拌しない モーターが故障する可能性があります。 |
| 使用する鍋について | |
| 調理に使用する鍋について 使用できる鍋、使用できない鍋がありますので、P.11 をよく読み必ず使用できる鍋を使用してください。 ※使用できない鍋では安全機能が作動せず発火事故につながる恐れがあります。また条件に合った鍋でも、鍋底の形状や材質によっては十分に加熱できないことがあります。 | |

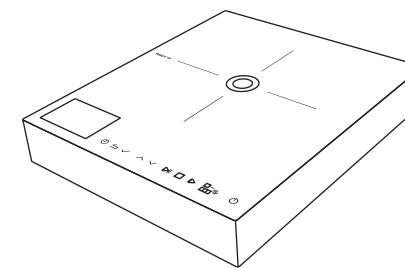
⚠ 注意

| 設置について | |
|---|--|
| IH クッキングヒーターの上で使用しない IH クッキングヒーターが故障する原因となります。 | テーブルなどの上に長期間置いたままにしない テーブル表面に足ゴムの跡が残る事があります。 |
| ラジオ、テレビ、リモコン、パソコン、電池などを近づけない 雑音・異常動作の原因となります。 | じゅうたん、テーブルクロス (ビニール製) など熱に弱いものの上に設置しない 焦げたり火災が発生する恐れがあります。 |
| 周囲との距離 本設置の際は下図の距離を離して使用してください。 (消防法基準適合) | 極力延長コードを使用しない コンセントからの距離が長かったり、コードが細かったりすると電圧降下が発生し、本来の出力が出せなかったり、故障することがあります。 延長コードを使用する場合は必ず「15A-125V」と記載あるものをご利用いただき、Repro 単独で使用してください。 |

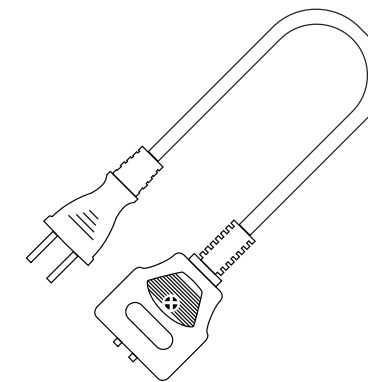


セット内容を確認する

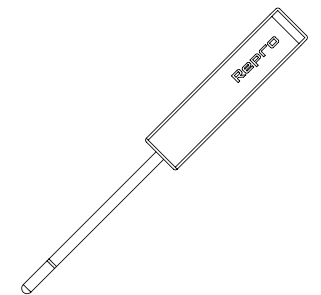
本体



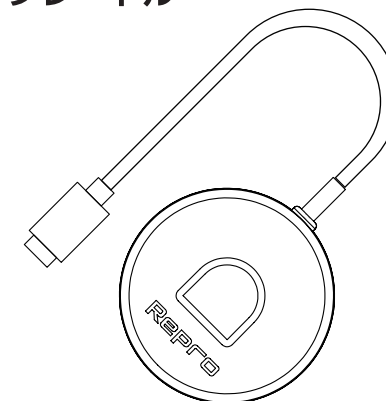
電源コード



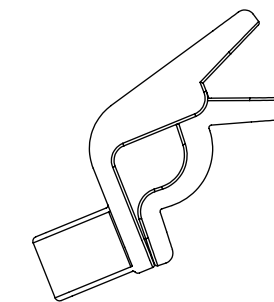
無線センサー



クレードル



センサークリップ



取扱説明書



Repro について

Repro は設定した手順（レシピ）に従って特定の温度、時間管理を行う事により一定の調理内容を再現するための調理器具です。

● Repro の機能説明にあたり使用している用語について

| | |
|-----------------|--|
| ステップ | Repro で特定の温度、時間管理、使用するセンサーなどを定義する 1 つの工程です。ステップを複数組み合わせる事で様々な調理を行います。 |
| プリセットレシピ | 複数のステップをまとめ、あらかじめ登録したものがプリセットレシピです。登録されたプリセットレシピを呼び出し、画面に従って調理を行う事で様々な調理が行えます。マルチステップモードにて自分で作成したレシピをプリセットレシピとして登録する事も可能です。 |
| アクション | 各ステップで指定できる各種動作を意味します。 (加熱(低) / 加熱(高) / 沸騰 / 待機 / ループ の動作が選択できます) |
| 加熱フェーズ / 保温フェーズ | 加熱または沸騰アクションにて設定温度まで加熱する期間を「加熱フェーズ」、設定温度到達後、その温度を維持する(もしくは固定火力出力する)期間を「保温フェーズ」と言います。 |
| 温度ターゲット | 調理の際の加熱対象を意味します。 (水温、表面温度、油温の3つのターゲットが選択できます) |
| 沸騰基準火力 | 96℃～98℃の間の最も低い温度で泡が出ていることを目で確認できる状態を維持できる火力(W数)です。(グツグツと煮え立つのではなくフツフツと微沸騰して泡が出ている状態)この火力は鍋によって異なります。96℃に近い温度で温度がほぼ安定している状態がその鍋の「沸騰基準火力」になります。 |
| 鍋プロフィール | 使用する鍋をどのように加熱するかを定義したデータです。本体センサーを使用して調理を行う場合、鍋の材質や厚みによって加熱性能が変わってくるため、その特性を保持した鍋プロフィールを登録、使用する事により、より最適な温度管理が行えるようになります。各ターゲット(水温 / 表面温度 / 油温)で、最大 12 個の鍋プロフィールを登録可能です。 |
| 鍋キャリブレーション | 上記の鍋プロフィールを自分で作成するための機能です。こちらを使用する事により本体に登録のない鍋を鍋プロフィールとして登録する事が可能です。 (詳細については P.32 を参照ください) ※登録できるのは水温ターゲット用の鍋のみです。 |

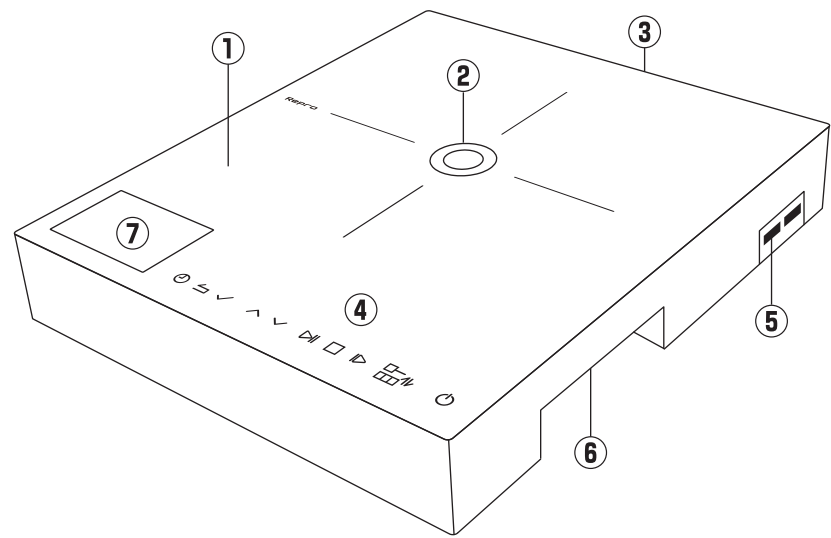
● Repro の温度制御方法について

Repro は本体センサーまたは外部センサー(無線 / 有線)で温度を測定し、火力の調整を行います。外部センサー使用時は、直接 温度ターゲットの温度を測定するため、精度の高い温度制御が行えます。これに対し「ふたをして調理する」等、外部センサーを使用できない場合は、本体センサーで測定した鍋底温度を元に鍋プロフィールを使い温度ターゲットの温度を推測し、温度制御を行います。外部センサーが使えるケースでは、できるだけ外部センサーをお使いいただくことを推奨いたします。なお 100℃以上の高温域を設定温度として設定した場合、温度を上げるための電力を必要とするため、電源環境が弱いところでは設定温度まで到達しないことがありますのでご了承ください。

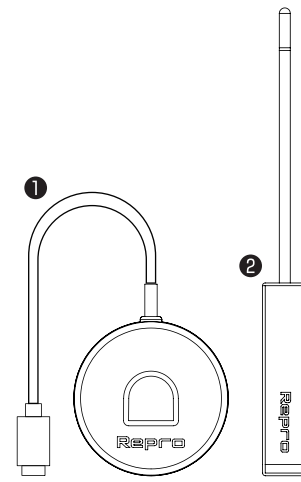
● センサーの切替について

外部センサーが接続されている場合、センサー切替ボタンを押すことでどのセンサーで測温するかを切り替えることができます。また最初は本体センサーで調理していても、調理中に外部センサーを接続し、外部センサーに切り替えることが可能です。また無線センサーでの調理中に充電切れが発生した場合は、外部センサーが使えなくなったことを検知して自動的に本体センサーで測温を行うように処理を変更します。

各部名称

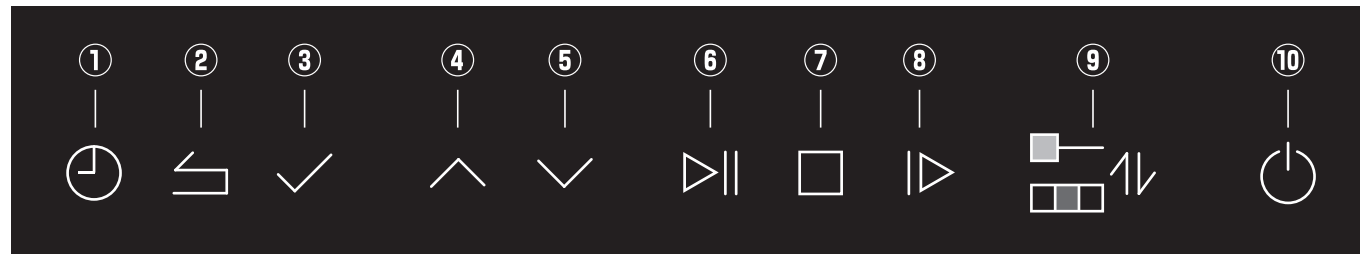


- ① トッププレート
- ② 本体センサー（温度センサー）
- ③ 排気口（背面）
- ④ 操作パネル
- ⑤ 外部接続ソケット
- ⑥ 吸気口（左右側面）
- ⑦ コントロール・ディスプレイ



- ① クレードル
 - ② 無線センサー
- クレードルを外部接続ソケットに接続し、無線センサーをセットすると充電を行います。

● 操作部名称




- ① ON タイマー調理 (P.26 参照)
「加熱（低）」 (=100℃以下) の「水温 / 油温ターゲット」の場合のみ、ON タイマー調理を設定できます。
- ② 戻る
各種設定中に前の画面や、上の階層に戻る際に使用します。
- ③ OK
各種設定項目を「決定」したり、「YES」を選択する際に使用します。
- ④ UP / ⑤ DOWN
各種設定項目を選択したり、調理中に温度（火力）を上げ下げする際に使用します。
- ⑥ スタート・一時停止
調理を開始したり、調理中に加熱を一時停止する際に使用します。
- ⑦ ストップ
実行中の調理を停止します。
- ⑧ スキップ
複数のステップがあるレシピにて、次のステップに移行したい時に使用します。
- ⑨ センサー切替
調理中に使用する温度センサーを切り替える際に使用します。また現在温度を計測しているセンサーを表示しています。
・青（上側）：外部センサー使用
・赤（下側）：本体センサー使用
調理内容が表面温度（フライパン）の場合は本体センサーのみ使用可能です。
- ⑩ 電源
待機時に 1 秒間長押しをすることで LCD 表示を消去しスリープ状態に移行します。（安全性・装置保護の観点より、スリープ状態でもアラートを表示したりファンを回したりすることがあります。）また、加熱時に 1 秒間長押しをすることで 10 秒間だけボタン押下無効状態とすることができます。天板を拭きたいときなどにご利用ください。

● コントロールディスプレイ（調理中）



- ① リアルタイム温度表示
- ② 無線センサー接続アイコン
- ③ 外部パーツアイコン
- ④ 火力インジケーター
- ⑤ 使用センサーアイコン
- ⑥ 加熱ステータス表示
- ⑦ 残時間カウンター
- ⑧ レシピ名
- ⑨ 実行中ステップ
- ⑩ センサーアイコン
- ⑪ 温度ターゲットアイコン
- ⑫ ふたアイコン
- ⑬ 操作アシスト表示

● コントロールディスプレイ詳細

- ① リアルタイム温度表示
現在使用しているセンサーで検知した温度を表示します。本体センサーを使用して調理を行う場合は温度の上に推定値のアイコンが表示されます。

- ② 無線センサー接続アイコン
無線センサーが接続されている場合、アイコンを表示します。
- ③ 外部パーツアイコン
外部接続ソケットに接続されている機器を表示します。
▽ 有線センサーが接続されています
● クレードルが接続されています
■ スティラーが接続されています
- ④ 火力インジケーター
現在の火力（出力）状況を表示します。
- ⑤ 使用センサーアイコン
リアルタイム温度に外部センサーの温度を表示している場合、使用しているセンサーの左に「◀」のアイコンを表示します。
- ⑥ 加熱ステータス
現在の調理状況を表示します。
▲▲▲ [加熱中]
▼▼▼ [放熱中]
▶▶▶ [保温中]
- ⑦ 残時間カウンター
実行中のステップの残り時間を表示します。（保温処理時の残時間を表示します）
- ⑧ レシピ名・アシスト表示
調理中のレシピ名・アシストメッセージを表示します。
- ⑨ 実行中ステップ
現在、レシピのどのステップを実行しているかを表示します。
- ⑩～⑫ ステップ設定アイコン
ステップがどのような設定で調理をしているかを以下のアイコンで表示します。
【⑩ センサーアイコン】
どのセンサーを使用して温度管理をしているかを以下のアイコンで表示します。
▽ 外部センサーで温度管理を行います
■ 本体センサーで温度管理を行います
■ スティラーで温度管理を行います
【⑪ 温度ターゲットアイコン】
調理時の加熱対象を表示します。
■ 水温ターゲット：「煮る」= 鍋内の汁物（煮物）の温度を管理します。
● 表面温度ターゲット：「炒める」= フライパン等の表面温度を管理します。
■ 油温ターゲット：「揚げる」= 鍋内の油の温度を管理します。
【⑫ ふたアイコン】
水温ターゲットでの調理時に鍋のふたをどうするかについて表示します。
□ ふたをして調理を行う形での温度制御を行います。
□ ふたをせずに調理を行う形での温度制御を行います。
※外部センサー、スティラー使用時はふたを使用出来ないためふたありは選択できません。
また「加熱（高）」調理時もふたありは選択できません。
- ⑬ 操作アシスト表示
調理中の操作についてのアシスト内容を表示します。

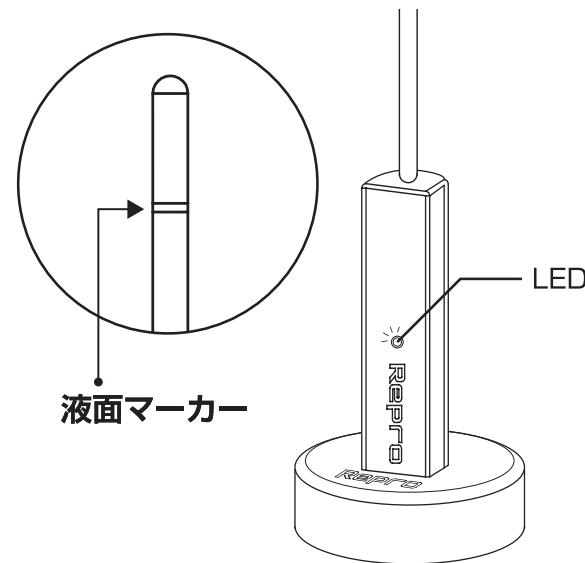
外部機器について

本体右側面に外部接続ソケットがあり、必要に応じて機器を接続して使用します。

● クレードル&無線センサー

鍋にセットし 水温などを測定するためのセンサーです。

無線センサーをクレードルにセットすることにより充電が可能です。無線センサーは充電してから使用してください。充電中、使用中は LED が表の様に点灯、点滅いたします。

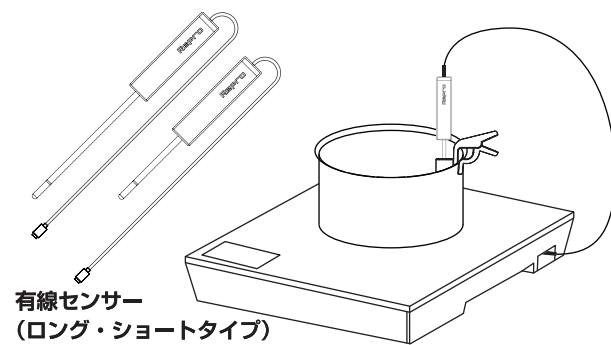


| | | |
|-------------------|----------------|---|
| クレードルに セットした状態 | 赤色点灯 | 充電中 |
| | 消灯 | 充電完了 |
| クレードルから 外した状態 | 白色点滅 (ゆっくり) | 本体との接続待ち |
| | 白色点滅 (早い) | 本体との接続処理中 |
| | 白色点灯 | 接続中 |
| | 消灯 | スリープ状態または電池切れ ※一旦、センサーをクレードルにセットしてください |

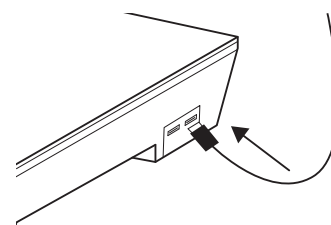
※参考：充電にかかる時間は 5～6 時間程度、また連続使用可能時間は 6 時間程度です。(いずれも新品時) 6 時間以上かかる調理で外部センサーを使用する際には、有線センサー (オプション) を使用してください。

● 有線センサー【オプション】

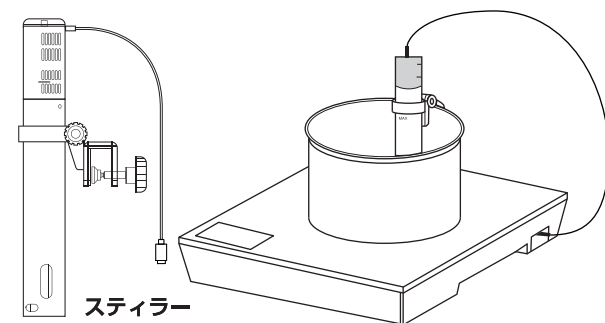
長時間調理や揚げ物などの高温調理時に鍋にセットして水温などを測定するためのセンサーです。ロングタイプ (パイプ長 17cm) とショートタイプ (パイプ長 10cm) があります。使用する鍋にあわせてご購入下さい。



※有線センサーを接続した場合、無線センサーが接続されていても外部センサーの温度検知は有線センサーが優先されます。



● スティラー【オプション】



攪拌機能付き温度センサーです。図の様に鍋にセットし、真空パックなどに入れた食材を湯せん低温調理することが可能になります。低温調理については P.29 をご参照ください。

鍋の使用可否

IH 調理器では鍋底の形状、材質、大きさにより使用できるもの、出来ないものがあります。

| | ○ 使用可能なもの | × 使用できないもの |
|-----|--|---|
| 材質 | <ul style="list-style-type: none"> 鉄、鉄鋳物 鉄ホーロー ステンレス 18-0 タイプ (磁石がつくもの) 18-8、18-10 タイプ (磁石がつかない) は火力が弱くなったり使えない鍋もあります。 多層鋼鍋 ※種類によっては発熱しないものがあります | <ul style="list-style-type: none"> アルミ、銅 ガラス、陶器 土鍋 |
| 形状 | <ul style="list-style-type: none"> 底面が平らなもの 底面に凹があるが 2mm 未満のもの 中心の反りが 2mm 以下のもの | <ul style="list-style-type: none"> 底面が丸いもの 底面に脚があるもの 底面が 2mm 以上反っているもの |
| 大きさ | <ul style="list-style-type: none"> 直径が 12～26cm のもの | <ul style="list-style-type: none"> 左記サイズ以外のもの |

※底が薄い鍋は加熱中に反ることがあります。

※貼底鍋を使用する場合、温度が正しく測定できない事があります。

● 圧力鍋に関して

IH 対応の圧力鍋 (=IH で加熱できる鍋) であれば、鍋を加熱したときのふたのおもりの動きを見ることで圧力鍋の機能を使った調理が行えます。

※ただし鍋の中の温度は管理しません。おもりやフロートの動きが最適になる様に火力を調整してください

● 新しく鍋を購入する際は

一般財団法人「製品安全協会」が認証した IH 対応の商品をおすすめします。

※使える鍋でも、形状、材質、厚みにより火力が調節されて弱くなる場合があります。



Repro の使い方（操作について）

Repro は本体のみでも使用出来ますが、スマートフォン / タブレットと連携する事で様々な機能を簡単、便利にご利用いただけるようになります。

スマートフォン / タブレットと連携して使用する場合 P.40

アプリのインストール、オーナー登録を行った後にアプリを使用してください。

本体から操作する場合

以下のページをご参照いただき、本体を操作して下さい。

- 各モードの説明 P.12
- 調理前の準備 P.13
- ①プリセットモード P.14
- ②マルチステップモード P.18
- ③シングルステップモード P.19
- 調理ステップの設定 P.20
- 調理ステップ補足 P.24
- ON タイマー P.26
- ④レガシーモード P.27
- 揚げ物調理 P.28
- 低温調理 P.29
- ⑤セッティングモード P.30

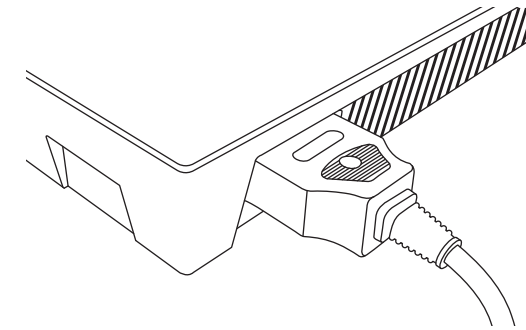
Repro の使い方（各モードの説明）

Repro には以下の 4 つの調理モードと設定を行う「セッティングモード」があります。

| モード名 | 機能概要 | 説明ページ |
|-------------|--|-------|
| プリセットモード | あらかじめ登録されたレシピデータをもとに調理を行うモードです。自分で作成したレシピ、インターネットからダウンロードしたレシピを最大 30 種類登録しておくことが可能です。調理中にレシピデータを微調整する事も可能です。 | P.14 |
| マルチステップモード | 複数のステップを登録し、それに従って調理を行うモードです。(最大 15 ステップ) 作成したマルチステップをプリセットレシピに登録する事も可能です。 | P.18 |
| シングルステップモード | 単一のステップのみで調理を行うモードです。 | P.19 |
| レガシーモード | 従来の IH クッキングヒーターと同様に火力のみを選択して調理を行うモードです。火力を 20W ~ 1400W まで 20W 単位で調節可能です。 | P.27 |
| セッティングモード | Repro の各種設定、Bluetooth®/ 無線 LAN 接続、鍋キャリブレーション等を行うモードです。 | P.30 |

調理前の準備

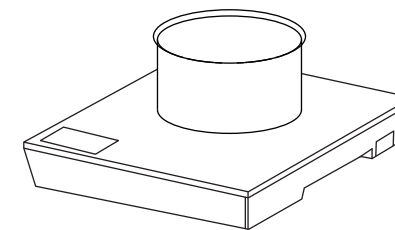
1 電源コードをコンセントに差し込む



電源コードを取り付ける際は必ず最初に本体にマグネットプラグを取り付けた後、電源プラグをコンセントに差し込んでください。

差し込む前にマグネットプラグの先端に金属片等が貼りついていない事を確認してください。システムの起動に 1 分程度かかりますのでしばらくお待ちください。

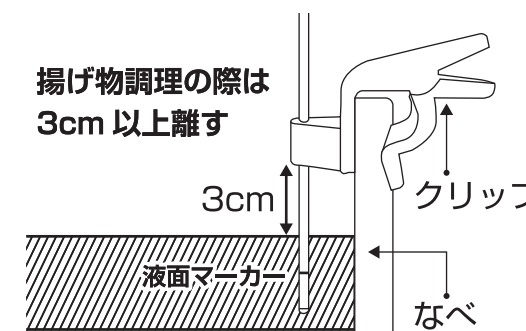
2 鍋に材料を入れ、トッププレートの中央にのせる



トッププレートにある十字のマーカを参考に、本体センサーが鍋底面の中央に当たるように置いてください。使用する鍋については適正なものを使用してください。(P.11 参照)

※強い衝撃をかけるとトッププレートが破損する可能性がありますのでゆっくり置いてください。

3 センサークリップに外部センサーを差し込み、鍋の端に取り付ける (外部センサーを使用する場合)



センサー先端の液面マーカが液面より下になるよう高さを調節してください。また揚げ物調理をする場合は油面をクリップ底面から 3cm 以上離してください。

※ 6 時間以上かかる調理、揚げ物調理を行う場合は有線センサー (オプション) を使用してください。

ワンポイント

調理中に有線センサーのコネクタを抜いたり無線センサーの電池がなくなる等、外部センサーが使用できなくなった場合は温度を管理するセンサーを自動的に本体センサーに切り替えて調理を継続します。

使用する外部センサーが何らかの原因により本体センサーに切り替わった場合、原因を確認、対処後にセンサー切り替えボタンを押せば再び外部センサーでの温度管理が可能となります。

センサー切り替えボタン (下図)



現在どちらのセンサーで温度を管理しているかについてはセンサー切り替えボタンの LED で判断可能です。

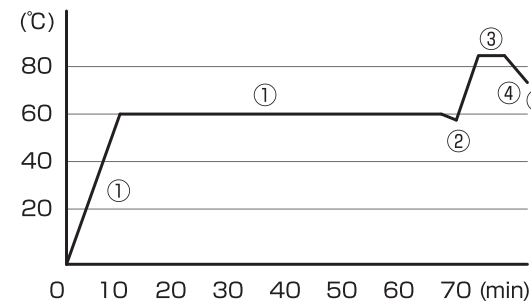
外部センサー使用時: 青 LED 点灯

本体センサー使用時: 赤 LED 点灯

① プリセットモード

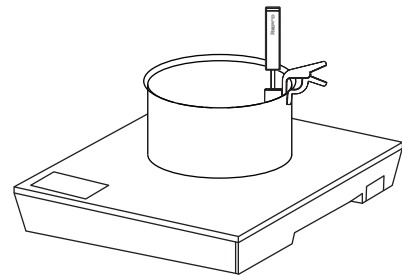
あらかじめ登録されたレシピで調理を行うモードです。レシピを参照し、必要な「具材、調理器具（鍋）、外部機器」を準備してください。

例として「基本の合わせだし」の調理工程を説明します。



- 基本の合わせだしは以下のステップで調理を行います。
- ① 具材（昆布・水）を 60°C に加熱し、到達後に 60 分保温を行う。
 - ② 昆布を取り出してスキップボタンを押す。
 - ③ 85°C まで加熱し、スキップボタンを押すまで保温を行う。
 - ④ かつお節を鍋に入れ 50 秒間待機する。
 - ⑤ 調理完了。

1 具材のセット



鍋に具材（昆布、水）を入れ、本体の中央にセットします。
外部センサーを鍋にセットします。

2 プリセットモードを選択



TOP 画面から $\wedge \vee$ 【UP / DOWN】で
プリセットモードを選択し、 \checkmark 【OK】を押します。

3 「01. 基本の合わせだし」を選択



$\wedge \vee$ 【UP / DOWN】で「01. 基本の合わせだし」を
選択し、 $\triangleright \parallel$ 【スタート】を押します。
項目の右側にある時間は調理全体の時間の目安です。

ワンポイント
 \checkmark 【OK】を押すと調理内容の確認、修正が行えます。
(加熱温度や保温時間を微調整できます)
修正の詳細については P.20 をご参照ください。

4 鍋プロフィールを選択

【設定プロフィール確認】
使用するプロフィールを選択してください

- \triangleright \square 水温 TSUBAME-PRO
- \checkmark 表面 キングフロン 24cm
- \square 油温 天ぷら鍋

ターゲット選択 $\wedge \vee$ 変更 \checkmark OK $\triangleright \parallel$

使用する温度ターゲットでどの鍋を使用するかを選択します。
 $\wedge \vee$ 【UP / DOWN】で温度ターゲットを選択します。

| | |
|----|--------------------------|
| 水温 | 汁物（煮物）を調理する際に選択します。 |
| 表面 | 炒め物（フライパン）を使用する場合に選択します。 |
| 油温 | 揚げ物調理をする場合に選択します。 |

鍋プロフィールは最後に使用した鍋が選択されています。鍋プロフィールを変更する場合は \checkmark 【OK】を
押し、使用する鍋プロフィールを選択してください。

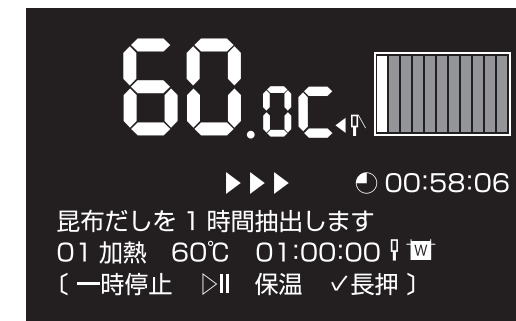
5 使用する鍋を選択後、 $\triangleright \parallel$ 【スタート】を押すと調理を開始

プリセットレシピに登録されたステップに従って調理を開始します。

ワンポイント

調理中、 $\triangleright \parallel$ 【一時停止】を押すと調理を一時停止することが出来ます。もう一度 $\triangleright \parallel$ を押すと調
理を再開します。 \square 【ストップ】を押すと調理を終了します。

6 ステップ① 実行 (60°C / 60分保温)



ステップ①の設定に従い具材の温度が上昇し、60°C に到
達すると 60 分間温度をキープします。保温中は画面に
残り時間が表示されます。
60 分経過すると自動的に次のステップに移ります。

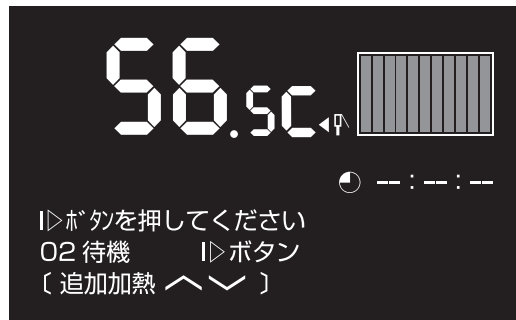
ワンポイント

$\wedge \vee$ 【UP / DOWN】を押すと保温温度を変更する事が可能です。
設定温度に到達していなくても \checkmark 【OK】 ボタンを長押しすると「保温状態」or「固定火力出力状態」
に移行します。

① プリセットモード

7

ステップ② 実行 (昆布を取り出してスキップボタンを押す)



ステップ①が完了するとピピッと鳴ってお知らせし、ステップ②の待機状態となります。

昆布を取り出したらI>【スキップ】を押してください。

ワンポイント

待機中に^<v>【UP / DOWN】を押すと追加加熱が行えます。待機中の追加加熱については P.25 をご参照ください。

8

ステップ③ 実行 (85°CでI>【スキップ】ボタンを押すまで保温)



85°Cまで加熱を行います。

ワンポイント

設定温度に到達していなくても^<v>【OK】ボタンを長押しすると保温状態に移行します。
※ステップのアクションが「沸騰」の場合は設定した火力で沸騰を続けるモードに移行します。

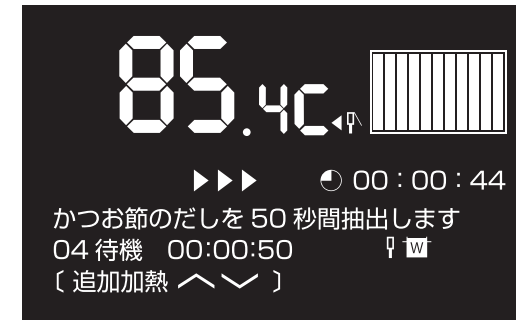
画面の指示に従って次ステップへ



85°Cまで加熱するとピピッと鳴ってお知らせし、保温を行います。I>【スキップ】を押して、画面の指示に従ってかつお節を投入してください。

9

ステップ④ 実行 (50 秒間待機)



50 秒間待機を行い、時間経過後に次のステップに移行します。

10

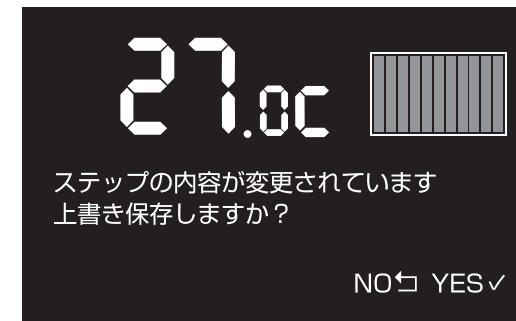
ステップ⑤ 完了



設定したステップが完了すると、ピピッと鳴ってお知らせします。
※本体から鍋を降ろしてください。
調理内容によって鍋が熱くなっていますので火傷しないようご注意ください。

EX

レシピ更新




※調理中に温度を変更すると、終了後に設定を変更するかの確認メッセージが表示されます。次回以降も変更した温度で調理を行う場合は^<v>【OK】を押すとレシピが更新されます。

② マルチステップモード

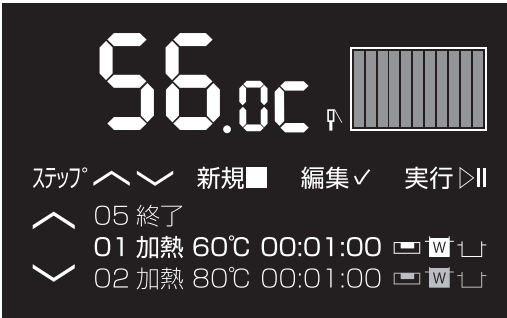
複数のステップを設定し、その順に調理するモードです。最大 15 ステップまで登録可能です。

1 マルチステップモードを選択



TOP 画面から \leftarrow \rightarrow 【UP / DOWN】でマルチステップモードを選択し、 \checkmark 【OK】を押します。

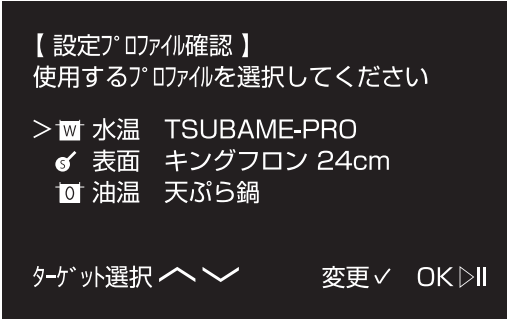
2 変更するステップを選択する（変更を行う場合のみ）



前回調理したステップが表示されます。前回と同じ調理を行う場合は \triangleright 【スタート】を押すと変更を行わずに調理を開始します。

ステップの内容を編集する場合は \leftarrow \rightarrow で変更するステップを選択し、 \checkmark 【OK】を押してください。編集の詳細については P.20 「調理ステップの設定」をご確認ください。

3 鍋プロフィールを選択



使用する温度ターゲットでどの鍋を使用するかを選択します。 \leftarrow \rightarrow 【UP / DOWN】で温度ターゲットを選択します。

| | |
|----|-------------------------|
| 水温 | 汁物（煮物）を調理する際に選択します。 |
| 表面 | 炒め物（フライパン）を使用する際に選択します。 |
| 油温 | 揚げ物調理をする場合に選択します。 |

鍋プロフィールを変更する場合は \checkmark 【OK】を押し、使用する鍋プロフィールを選択してください。

4 使用する鍋を選択後、 \triangleright 【スタート】を押すと調理を開始

調理中の操作についてはプリセットモードと同様です。詳細については P.15 をご参照ください。


ワンポイント

マルチステップモードで設定した内容をプリセットモードに登録し、それ以降に登録したレシピを呼び出して同じ調理を行うことが可能です。詳細については P.31 をご参照ください。

③ シングルステップモード


単一の調理ステップのみで使用するモードです。

1 シングルステップモードを選択



TOP 画面から \leftarrow \rightarrow 【UP / DOWN】でシングルステップモードを選択し、 \checkmark 【OK】を押します。

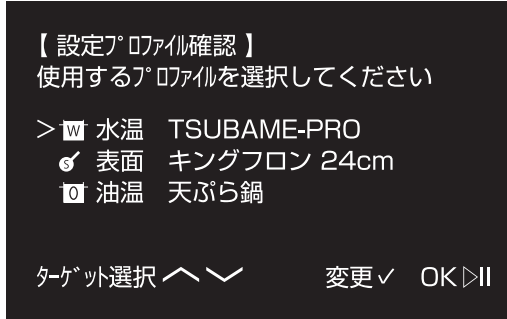
2 ステップの内容を確認する



前回調理したステップが表示されます。前回と同じ調理を行う場合は \triangleright 【スタート】を押すと変更を行わずに調理を開始します。

ステップの内容を編集する場合は \checkmark 【OK】を押してください。編集の詳細については P.20 「調理ステップの設定」をご確認ください。

3 鍋プロフィールを選択



使用する温度ターゲットでどの鍋を使用するかを選択します。 \leftarrow \rightarrow 【UP / DOWN】で温度ターゲットを選択します。

| | |
|----|-------------------------|
| 水温 | 汁物（煮物）を調理する際に選択します。 |
| 表面 | 炒め物（フライパン）を使用する際に選択します。 |
| 油温 | 揚げ物調理をする場合に選択します。 |

鍋プロフィールを変更する場合は \checkmark 【OK】を押し、使用する鍋プロフィールを選択してください。

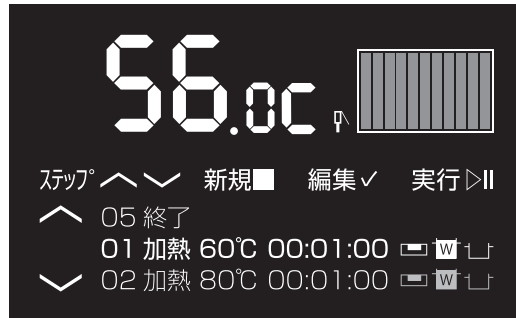
4 使用する鍋を選択後、 \triangleright 【スタート】を押すと調理を開始

調理中の操作についてはプリセットモードと同様です。詳細については P.15 をご参照ください。

調理ステップの設定

マルチステップモード、シングルステップモードにて調理前に内容を編集する場合は以下の手順で設定、編集してください。

1 編集するステップを選択



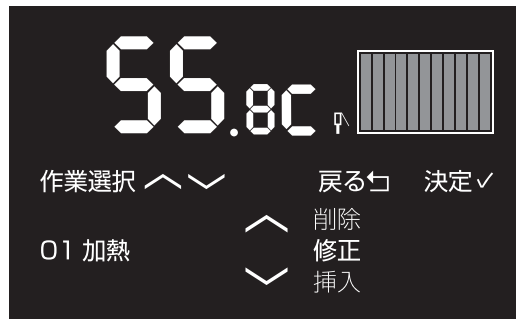
へ／【UP / DOWN】で変更するステップを選択し、
✓【OK】を押してください。

※シングルステップモードの場合は設定できるステップは
1つのみとなります。

ワンポイント

新規にレシピを作成する場合は■【ストップ】を選択してください。
これにより現在登録されているステップをすべて消去し、最初からステップを設定し直すことができます。
設定したマルチステップモードの内容をプリセットレシピとして保存することも可能です。
詳細については P.31 をご参照ください。

2 ステップの編集内容を選択



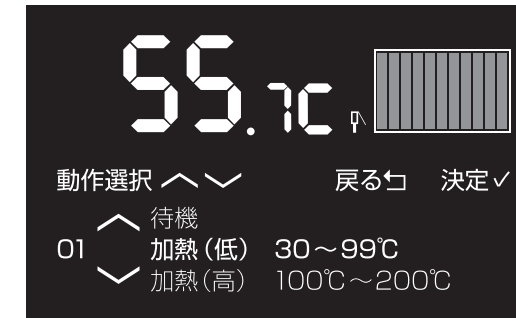
へ／【UP / DOWN】で 修正 / 挿入 / 削除いずれかを選択し、✓【OK】を押してください。

| | |
|----|---------------------------|
| 修正 | 選択したステップの内容を変更します。 |
| 挿入 | 選択したステップの前に新しいステップを追加します。 |
| 削除 | 選択したステップを削除します。 |

※シングルステップモード設定時はこちらの選択はありません。

3

調理するステップのアクションを選択



※異なる温度ターゲット（水温 / 表面温度 / 油温）を連続したステップで使用することは出来ません。同じレシピで異なる温度ターゲットを使用したい場合は間に「待機」のステップを追加していただければ、その後に異なる温度ターゲット（水温 / 表面温度 / 油温）の選択が可能となります。

※マルチステップモードでは前ステップの温度ターゲットによりステップの設定が制限される事があります。（例：前ステップが水温ターゲットの場合、次ステップでも水温となるため「加熱（高）」は表示されません）

※設定出来ない項目については表示が行われません。

| | |
|-------|---|
| 加熱(低) | 汁物（煮物）調理や炒め物、揚げ物で低温調理を行う際の設定です。 30°C～99°Cまで設定が可能です。 |
| 加熱(高) | 炒め物、揚げ物調理を行う際の設定です。 100°C～200°Cまで設定が可能です。 |
| 沸騰 | 沸騰まで加熱を行った後、固定火力にて保温を行います。詳細については P.24 「調理ステップ補足」をご参照ください。 |
| ループ | ステップ終了後、以前のステップから再度繰り返し調理したい場合に設定します。詳細については P.24 「調理ステップ補足」をご参照ください。 |
| 待機 | 調理中に間を置きたい場合に使用します。詳細については P.25 「調理ステップ補足」をご参照ください。 |

4

温度を計測するセンサーを選択

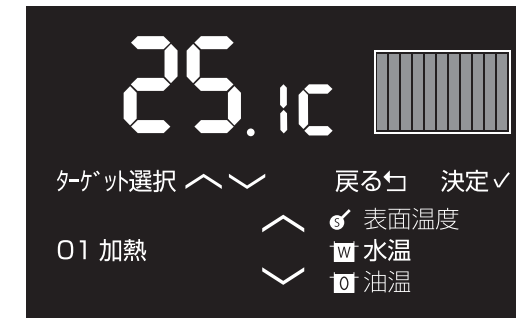


調理内容のアクションを設定後、温度を計測するセンサーを選択します。

| | |
|--------|-------------------------------|
| 外部センサー | 外部センサーを使用して温度を調節します。 |
| 本体センサー | 本体センサーを使用して温度を調節します。 |
| スティラー | スティラーを使用して低温調理を行います。（P.29 参照） |

5

加熱を行う温度ターゲットを選択

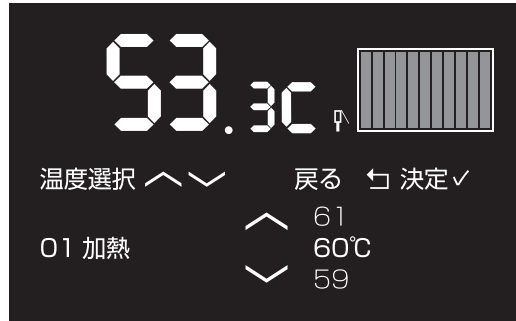


| | |
|------|-------------------------|
| 水温 | 汁物（煮物）を調理する際に選択します。 |
| 油温 | 炒め物（フライパン）を使用する際に選択します。 |
| 表面温度 | 揚げ物調理をする際に選択します。 |

3. 4 で選択した内容によって選択可能な項目が変化します。

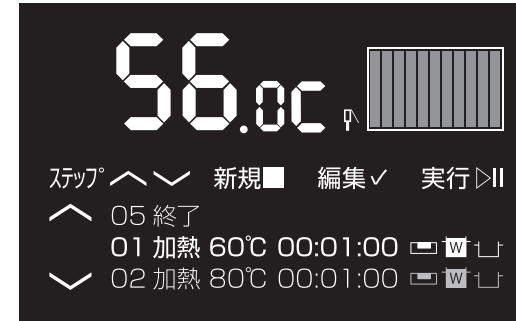
調理ステップの設定

6 目標温度を選択



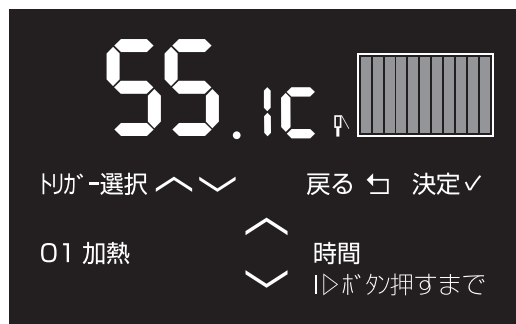
↑ ↓ 【 UP / DOWN 】 で目標温度を選択します。

9 ステップ一覧画面に戻る



ステップ一覧画面に戻り、マルチステップの場合は新しく「終了」のステップが追加されます。次のステップを追加する場合は「終了」のステップを選択して ✓ 【 OK 】 を選択し、手順 2 から同様に編集をしてください。

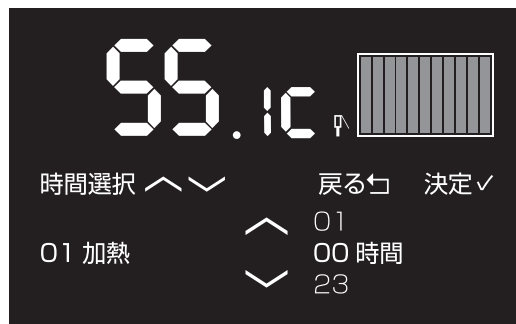
7 トリガーの選択



トリガーとはステップを終了させる条件です。以下のようなトリガーを選択可能です。

| | |
|---------------|------------------------------------|
| 時間 | 設定温度に到着後、設定時間保温を行った後に次のステップに移行します。 |
| I>ボタン 押すまで | 設定温度に到達後、I>【スキップ】を押すまで保温を行います。 |

「時間」を選択した場合



保温を行う「時間」、「分」、「秒」を設定します。

8 鍋にふたをして調理するかを選択



本体センサー・水温ターゲットで調理時に鍋にふたをするかを選択します。

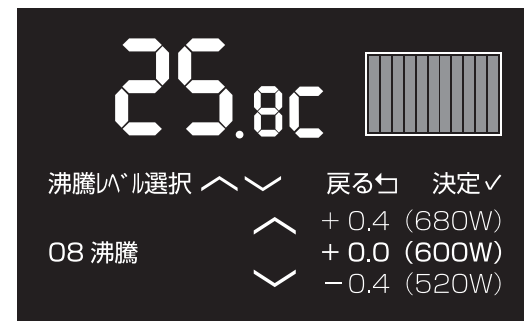
※高温時や、外部センサーやスティラーを使用する調理の場合、こちらの設定画面は表示されません。

調理ステップ補足

「沸騰ステップ」について

煮物調理を一定火力で煮立たせる際などに便利なステップです。

※沸騰ステップは、「温度」ではなく「火力＝レベル」で制御します。それぞれの鍋プロファイルには、基準水量を入れた時に微沸騰する火力を「沸騰基準火力」として設定しており、レベル 0.0 = 沸騰基準火力となります。



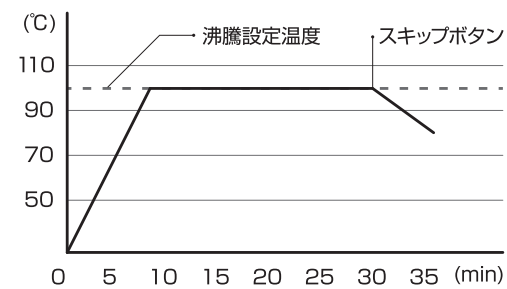
- ・ステップ設定で「沸騰」を選択すると、温度センサーの選択後に火力の選択画面が表示されます。
- ・火力の選択後、沸騰する時間を選択するか、|▷|【スキップ】を押すまで沸騰を続けるかの設定を行います。
- ・沸騰ステップに移行すると、セッティングモードで選択した沸騰温度まで加熱を行い、到達後は選択した火力で設定時間か|▷|【スキップ】を押すまで沸騰を続けます。(グラフ参照)

ワンポイント

沸騰状態に向けて加熱中に|◀|【OK】を長押しすると、一定火力で沸騰を続ける状態に移行します。

- ・火力は調理中に|◀|【UP / DOWN】で調節する事も可能です。
- ・沸騰温度はセッティングモードにて設定可能です。詳細は P.34 「沸騰設定」をご参照ください。

沸騰の温度グラフ例



「ループステップ」について

同じ加熱工程を複数回繰り返す必要がある調理の際に便利なステップです。

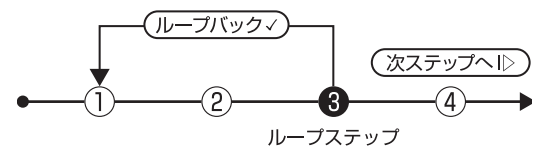


- ・ステップ設定にて「ループ」を選択すると、ループ先のステップを選択する画面になります。
- ・調理中にループを設定したステップに移行すると調理を一時停止し、ループを行うかの確認画面が表示されます(下図参照)



- ・ループを行う場合、|◀|【OK】を押すと設定したステップに戻って再度調理を行います。その後、ループを設定したステップまで調理した後に再び確認画面となります。

例：ステップ3にループを設定し、ループ先をステップ1とした場合



※ ①、②、③、④はステップの番号を意味します。

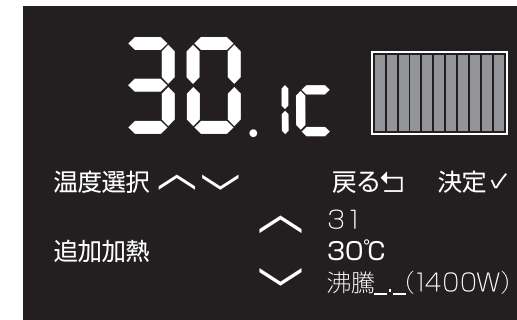
「待機ステップ」について

調理上必要な作業のために加熱を一時停止したい場合(例「煮物に竹串を刺し、火の通りをいったん確認したい」など)や、余熱で調理する必要がある場合(例 炊飯での「むらし時間」など)に便利なステップです。

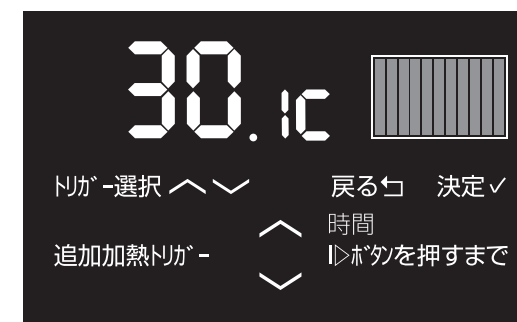


- ・ステップ設定で「待機」を選択すると、待機する時間を選択するか、|▷|【スキップ】を押すまで待機を続けるかの設定となります。
- ・待機ステップに入ると加熱、保温を停止し、設定時間か|▷|【スキップ】を押すまで待機します。

● 待機中の「追加加熱」について



- ・待機中に再度加熱を行いたい場合は|◀|【UP/DOWN】で追加加熱設定を行う事が可能です。
- ・|◀|【UP / DOWN】を押すと追加加熱の設定が表示されます。追加加熱する温度もしくは沸騰火力レベルを選択してください。



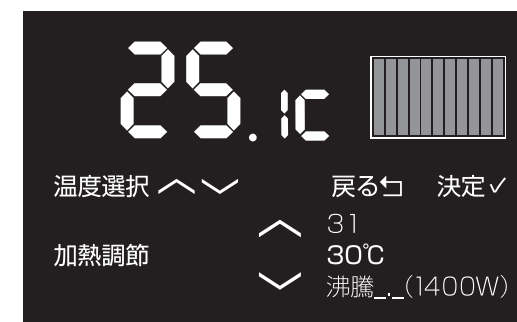
- ・次に追加加熱を終了する条件を選択してください

| | |
|-------------|-------------------------------|
| 時間 | 設定温度まで加熱後、設定時間経過後に追加加熱が終了します。 |
| ▷ ボタンを押すまで | ▷ ボタンを押すまで設定温度で保温を行います。 |

- ・|◀|【OK】を押すと追加加熱を開始し、設定した追加加熱終了後、再び待機状態に戻ります。

加熱調整について

加熱中、保温中に|◀|【UP/DOWN】を押すことで、リアルタイムに設定温度を変更することができます。



また加熱中、保温中に一時停止し、|◀|【UP/DOWN】を押した場合は設定温度の変更に加え追加加熱時間を設定することができます。

例：「水温 50°C、時間 10 分」のステップ中に一時停止し、「加熱調整温度を 60°C、追加加熱時間を 30 分」とした場合、水温を 60°C まで加熱後、40 分間保温を行います。

ON タイマー調理

プリセットモード、マルチステップモード、シングルステップモードで、ステップ内容が「加熱（低）」、温度ターゲットが「水温 / 油温」のみの場合、ON タイマー調理機能を使用できます。（加熱（高） / 沸騰が含まれている場合は使用できません）

事前に具材等をセットしておき、ON タイマー調理機能を使用すると設定した時間に調理を開始します。

※無線センサーの連続使用時間は約 6 時間です。ON タイマー調理機能を使用する場合には、有線センサー（オプション）を使用してください。

1 鍋に具材を入れ、本体の中央にセット

外部センサーを使用する場合は、外部センサーを鍋にセットします。

2 メニューの選択



調理を行うメニューを表示し、
⊙【ON タイマー調理ボタン】を押してください。

3 調理を開始する時刻の設定



現在時刻と ON タイマー調理時刻が表示されます。
✓【OK】を押すと ON タイマー調理時刻の変更が行えますので調理を開始する時刻を設定してください。

※左の図は、11:00 に調理開始するように設定した例です。

4 ON タイマー調理の動作



▷II【スタート】を押し、鍋プロフィールを選択すると ON タイマー調理が動作し、設定時刻になると指定したレシピの調理を開始します。■【停止】を押すと ON タイマー調理をキャンセルする事が可能です。

※ONタイマー調理を使用する場合は安全にくれぐれもご注意ください
※水分が蒸発して過熱状態にならないよう、十分な分量のあるレシピで使用してください。

※95℃以上の温度帯で調理するレシピに使用するのはお控えください。

④レガシーモード

従来の IH コンロと同様に特定の火力にて加熱を行うモードです。

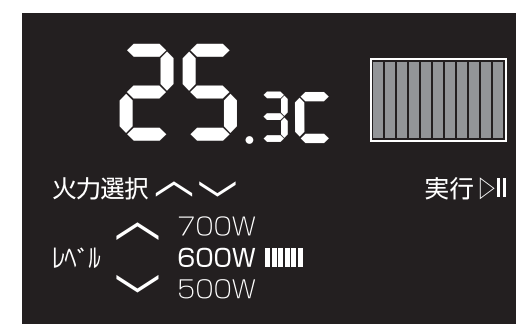
※セッティングモードの沸騰火力設定（P.34）により、レガシーモードでの火力調節の単位を最小 20W 刻みから最大 80W 刻みまで設定することができます。

1 レガシーモードを選択



TOP 画面から ◀【UP / DOWN】で「レガシーモード」を選択し、✓【OK】を押します。

2 火力を選択



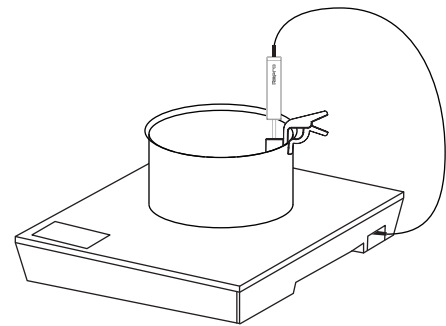
◀【UP / DOWN】で火力を選択し、
▷II【スタート】を押すと加熱を開始します。
▷II【一時停止】で調理を一時停止、■【ストップ】で調理を終了します。

調理中に ◀【UP / DOWN】ボタンで火力を調整する事が可能です。

TOP 画面に戻るには調理停止後に、◀【戻る】を押します。

揚げ物調理について

100℃以上で揚げ物調理をする場合は、極力有線センサー（オプション）を使用してください。特に本体センサーで高温調理をする場合は、鍋から目を離さずに安全を確認しながら調理してください。



※無線センサーを使用した場合、100℃以上になるとエラーが発生します。

油は高温になると火がなくても発火する可能性があります。揚げ物調理を行う際はReproのそばを離れないでください。また、揚げ物調理を行う際は少量の油で調理するのは危険ですので鍋の大きさにもよりますがおよそ800g（0.9L）以上の油で調理してください。

揚げ物温度設定の目安

※ 底が平らな天ぷら鍋で油 800g の場合

鍋の材質、形状、材料などによって、表示温度と実際の油温がずれることがあります。様子を見ながら温度を調節してください。

| 温度表示 | 150℃ | 160℃ | 170℃ | 180℃ | 190℃ | 200℃ |
|---------|--------|------|--------|------|------|------|
| 野菜の天ぷら | ←————→ | | | | | |
| 魚介類の天ぷら | | | ←————→ | | | |
| フライ | | | ←————→ | | | |
| 冷凍食品 | | | ←————→ | | | |
| ドーナツ | | | ←————→ | | | |

揚げ物調理のコツ

- 材料を一度にたくさん入れすぎない（油の面積の半分まで）
- 材料にあった温度で揚げる
- 油が適温になってから具材を入れる
- 新しい油を使う
- 油をよくきる
- 天かすをこまめにとる
- 天ぷらの衣は冷水を使い、混ぜすぎない
- 油は水に比べて粘性が高いため、高温（170～180℃）でも温度ムラが発生します。正確な温度管理をするためにも、適宜、耐熱性のヘラなどで攪拌しながら加熱してください

低温調理について

スティラー（オプション）を使用することにより、湯せんタイプの低温調理が可能です。

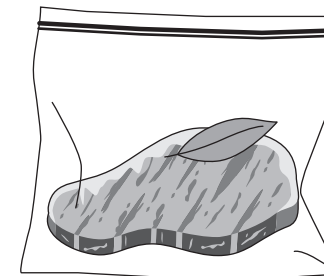
※スティラーは低温調理時に水を攪拌するための専用ユニットです。スティラーで水以外のもの（具材、油等）を攪拌すると故障の原因となる可能性がありますので、低温調理以外での目的で使用しないでください。

具材セットについて

1 準備

具材に対して十分な容量のある鍋に水を張ります。

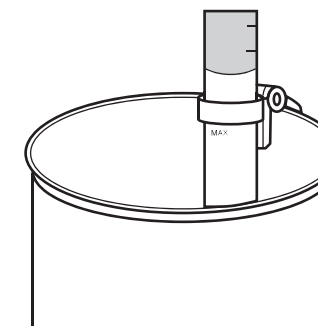
2 具材を入れる



真空パックなどに具材を入れ、出来るだけ空気を抜いて密閉し、水に沈めます。密閉機能のある食品保存用袋など調理中に口が開いて内容物が漏れる危険性がある容器の場合は、鍋の側面に口を水から出してクリップで留めるなどしてください。

※袋の中に空気が残っていると袋が浮いたり加熱にムラが発生することがあります。

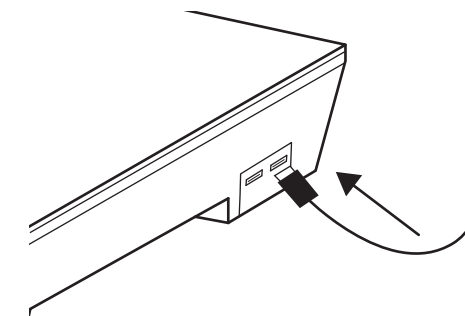
3 スティラーをセット



Reproの中心に鍋を置き、側面にスティラーをセットしてください。

水位がスティラーの指定水位以内になるよう、スティラーの高さ、または水量を調節してください。

4 本体にスティラーを接続



スティラーのコネクタを本体の外部接続ソケットに接続します。コネクタはどちらに接続しても構いません。

各調理メニューにてスティラーを使用するレシピを設定、呼び出し、調理を開始するとスティラーが水を攪拌し、低温調理を開始します。

⑤ セッティングモード

セッティングモードは Repro の様々な機能について設定するモードです。以下のような設定を行う事が可能です。

| 項目 | 概要 | 説明ページ |
|-------------------------|---|-------|
| プリセットレシピ管理 | プリセットレシピの内容を編集します。以下を行うことが可能です。 ・マルチステップをプリセットに登録 ・プリセットを マルチステップに移行 ・プリセットを初期化 | P.31 |
| 鍋プロファイル管理 | 登録されている鍋プロファイルを確認します。 | P.32 |
| 鍋キャリブレーション | 鍋のキャリブレーションを行い、鍋プロファイルを本体に登録します。 | P.32 |
| 沸騰設定 | 沸騰調理時の温度や火力選択幅を設定します。 | P.34 |
| Bluetooth/ 無線 LAN 設定 | Repro と無線 LAN の接続設定、無線センサーの登録、削除、選択を行います。 | P.34 |
| 機器情報 | 本体バージョン、装置 ID、Owner、ユーザー情報を確認します。 | P.37 |
| 機器基本設定 | 以下、Repro の基本項目の確認、設定を行います。 ・本体時刻設定 ・センサー調整 ・無操作 OFF 設定 ・本体初期化 (Owner 消去) ・℃ / F 設定 | P.38 |
| プログラムアップデート | 本体のプログラムをアップデートする際に使用します。 | P.39 |

本体での文字入力について

プリセットレシピ名やパスワード入力が必要な際は以下の画面が表示されます。文字入力は以下の様に行います。

- ① へ～などで文字を選ぶ
- ② ■でカーソルを右に移動する
- ③ 全ての文字を入力できたら ✓ で内容を確定する

なお、Repro で入力できる文字種は「全角かな / 半角カタカナ / 半角英小文字 / 半角英大文字 / 半角数字 / 半角記号」です。



例) 「あいう」と入力したあと、「い」の前に「5」を挿入する場合

- ① へ～で「い」の位置までカーソルを左に移動し、挿入で1文字挿入します。
- ② へ～を長押しし文字種を数字に切り替え、へ～を数回押し「5」を表示させます。
- ③ 表示文字が「あ5いう」になったら、✓ を押して内容を確定します。

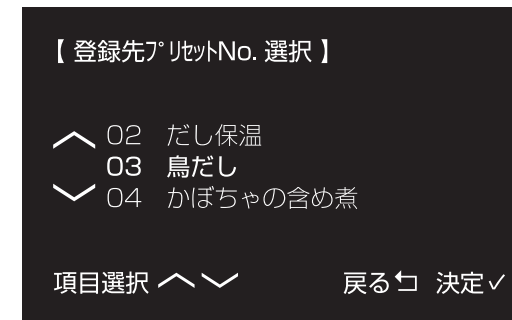
| | |
|-----------|--|
| へ～ | 入力する文字を選択します。 へ～を長押しすると入力する文字が半角カタカナ→アルファベット→数字→記号に切り変わります。 |
| ⌚ ※① | 文字を表示中に押すと文字によって小文字、濁音、半濁音に切り替わります。 |
| ▶ , ■ ※② | 文字を入力するカーソル位置を変更します。 |
| ▶, ■ | 文字を1文字挿入、削除します。 |
| ← ※③ | 入力をキャンセルします。 |
| ✓ ※④ | 内容を決定して入力を終了します。 |

プリセットレシピ管理

● マルチステップをプリセットに登録

現在設定されているマルチステップの内容を、プリセットレシピとして本体に登録します。

1 登録するプリセット No. の選択



へ～【UP / DOWN】でマルチステップを上書きするレシピを選択し、✓【OK】を押すと上書き保存の確認画面が表示されますのでよければ✓【OK】を押してください。

2 プリセット名の入力

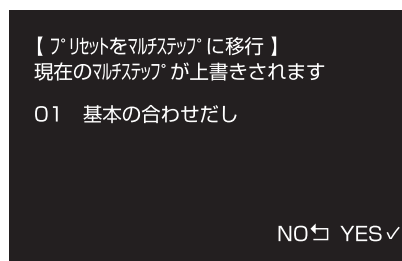


画面の内容を参照してプリセット名を入力し、レシピ名入力後に✓【OK】を押してください。

文字入力については「本体での文字入力について」(P.30)をご参照ください。

● プリセットをマルチステップに移行

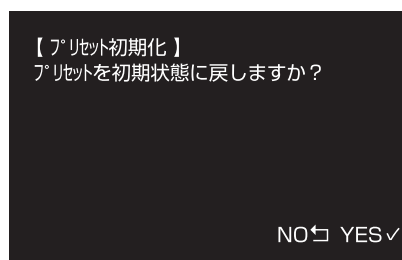
現在登録されているプリセットレシピの内容をマルチステップの内容に上書きします。



へ～でマルチステップに移行するプリセットレシピを選択し、✓【OK】を押すと選択したプリセットレシピの内容がマルチステップに反映されます。

● プリセットを初期化

現在登録されているプリセットレシピの内容をマルチステップの内容に上書きします。

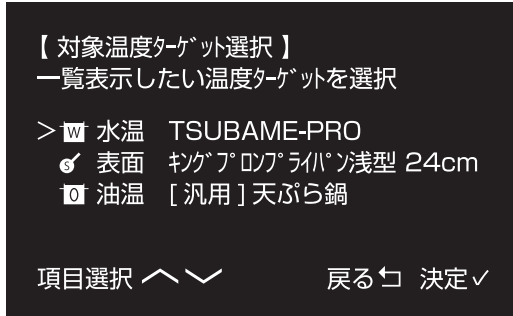


現在登録されているプリセットレシピをすべて消去し、工場出荷状態のプリセットレシピに初期化します。選択を行うと初期化の確認画面が表示されますのでよろしければ✓【OK】を押してください。

⑤ セッティングモード

鍋プロフィール管理

現在登録されている鍋プロフィールの確認が行えます。



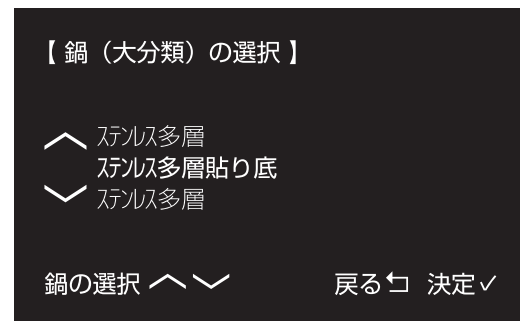
水温、表面、油温を選択し、✓【OK】を押すと登録されている鍋のリストを確認することが可能です。

鍋キャリブレーション

鍋キャリブレーションとはユーザーが使用する鍋で一度加熱テストを行い、その鍋の特性を「鍋プロフィール」として本体に登録する作業の事です。登録した鍋プロフィールを調理時に使用する事により、使用している鍋のプロフィールが専用アプリにない場合でも、本体センサーを使った正確な温度管理が可能になります。

※登録できるのは水温ターゲット用の鍋のみです。最大12個の鍋プロフィールを登録可能です。

1 鍋の分類を選択



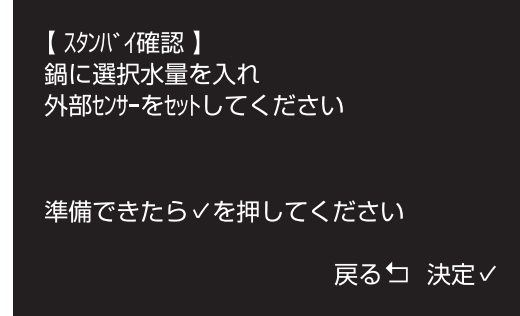
キャリブレーションを行う鍋の材質、構造を選択してください。

2 水量を設定



鍋の満水量を正確に計量し、その1/2に最も近い0.5ℓ刻みの水量を選択してください。

3 本体中央に鍋を置き、鍋に外部センサーをセット



キャリブレーションを行う鍋に、2.で選択した0.5ℓ刻みの水量(28℃以下)を入れてください。(キャリブレーションを正確に行うため出来るだけ計測して入れてください。)

水を入れた鍋をトッププレートにある十字のマーカを参考に本体センサーに鍋底面の中央が触れるようにセットします。鍋をセット後、外部センサーをセットして✓【OK】を押します。

4 「沸騰基準火力の選択」になるまで待機



自動でキャリブレーションを行いますので終了するまでお待ちください。(鍋のサイズや水量にもよりますが約30～60分程度かかります)

途中で中断する場合は■【ストップ】を押してください。

5 沸騰基準火力を選択

沸騰基準火力を選択し、OK ボタンを押してください。

ワンポイント

沸騰基準火力の選択は以下の様に行います。

- ①沸騰基準火力を設定できる状態になったら、1～2分待つ。
- ②96℃未満にじわじわ温度が下がってくる場合はUPボタンをタップして少しずつ火力を上げてみる。逆にじわじわ温度が上がっていく場合は、DOWNボタンをタップし少しずつ火力を下げしてみる。
※なお火力を上下してから温度や泡立ち具合が変化するまでにはタイムラグがあるのでゆっくり操作してください
- ③この調節により、96℃に近い温度で、ほぼ温度が安定した状態が、その鍋の「沸騰基準火力」となります。

⑤ セッティングモード

鍋キャリブレーション

6 鍋プロファイル名を入力



終了するとプロフィール登録画面が表示されますので登録を行う場合は✓【OK】を押し、鍋プロフィール名を入力してください。文字入力方法については P.30 をご参照ください。

入力終了後、上書きする鍋プロフィールを選択して✓【OK】を押してください。

沸騰設定

ステップ内容選択時に「沸騰」を選択した際の沸騰温度、火力選択幅を設定します。

● 沸騰設定温度選択



沸騰判定温度を選択します。基本的には鍋プロフィールの設定を元に沸騰を行いますので「設定なし」で使用してください。

標高が高い地域で使用する場合、本来より低い温度で沸騰する事がありますので、表示温度が低い状態で沸騰すると判断される場合は沸騰判定の温度を下げてください。90～98℃まで設定可能です。

● 火力調整単位選択



沸騰判定後、レガシーモードの火力を選択する際の選択幅を選択します。

| | |
|---|-----------------|
| 小 | 20W 単位で選択が可能です。 |
| 中 | 40W 単位で選択が可能です。 |
| 大 | 80W 単位で選択が可能です。 |

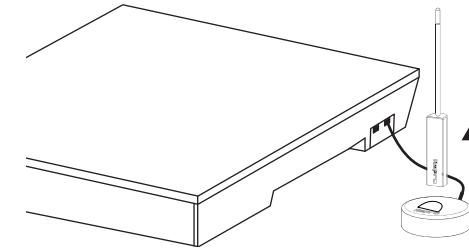
Bluetooth®/ 無線 LAN 設定

無線センサー、スマートフォン/タブレットと接続するための設定を行います。

● 無線センサー

使用する無線センサーの選択、登録を行う画面です。ペアとなる無線センサーは出荷時に初期登録してあるため、基本的にはこの設定は不要です。「新しい無線センサーに変更する」際や「複数の無線センサーを持っておりセンサーを選択して使用する」際のみ、こちらの設定をご利用ください。

1 本体に接続



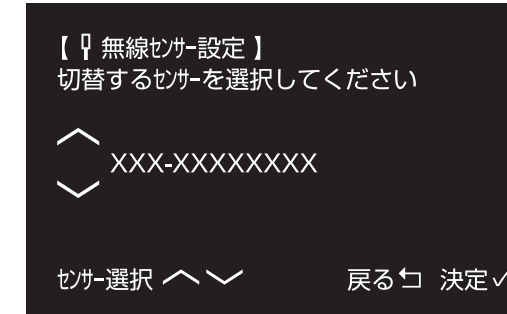
本体にクレードルを接続し、無線センサーを一度セットした後、クレードルから外してください。

2 無線センサーを選択



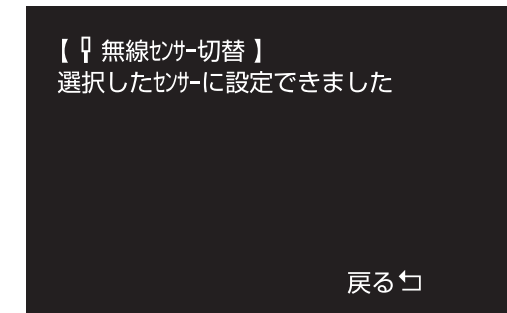
無線センサーの白色 LED がゆっくり点滅している事を確認し、「無線センサー」を選択してください。その後✓【OK】ボタンを押します。

3 接続する無線センサーを選択



過去に接続された無線センサー、近くにある無線センサーの一覧が表示されるので、使用する無線センサーを選択し、✓【OK】を押します。

4 接続完了



無線センサー検索画面が表示された後、設定完了の表示になれば接続が完了します。

接続に成功すると、接続されている無線センサーの白色 LED が点滅から点灯に切り替わります。

同様の手順で登録した無線センサーの登録を解除する事も可能です。

無線センサーについて

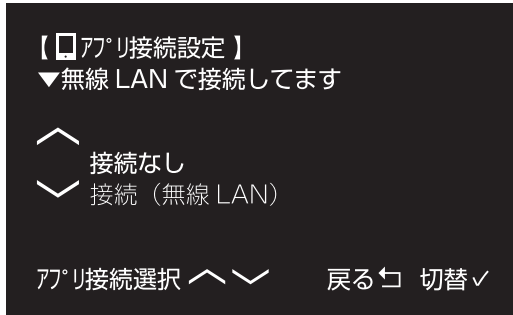
無線センサーは、しばらく本体との未接続状態が続くと LED が消灯しスリープ状態となります。この場合、一旦クレードルにセットした後に取り外すことで LED の点滅が始まり、センサーが稼働状態になります。

⑤ セッティングモード

Bluetooth®/ 無線 LAN 設定

● アプリ接続方法

スマートフォン/タブレットアプリとの接続方法を設定します。



以下の接続方法が選択可能です。希望の接続方法を選択し、
✓【OK】を押してください。

- 【接続なし】
 - ・スマートフォンと接続せずRepro単体で使用するときに選択します。
- 【接続（無線LAN）】
 - ・無線LAN経由でスマートフォンと接続する場合に選択します。

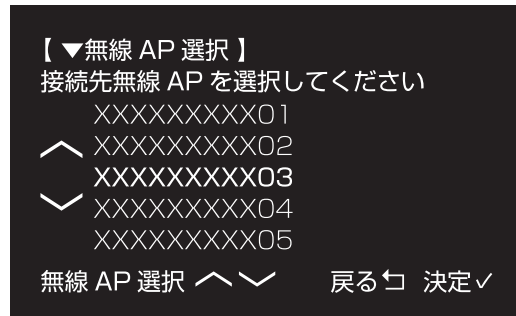
ワンポイント

スマートフォンと接続するためには、別途インターネットに接続した無線LANルーター（IEEE802.11b/g）が必要となります。無線LANルーターに関する注意点がP.40にありますので、そちらもご参照ください。
またReproと無線LANルーター（無線アクセスポイント）を接続する手順は、次の●無線AP（アクセスポイント）をご参照ください。

● 無線 AP（アクセスポイント）

Reproとスマートフォン/タブレットを無線LANで接続する場合のアクセスポイントの選択、設定を行います。

1 接続するアクセスポイントを選択



無線APを選択すると過去に接続した事があるか、Reproの近くにあるアクセスポイント名（=SSID名）一覧が表示されます。
接続するアクセスポイント名を選択してください。

ワンポイント

スマートフォン/タブレットに専用アプリをインストールした上で「アプリから設定」を選択することで、専用アプリから無線APとの接続を行なうことができます。

手順詳細につきましては、以下URLの「説明動画」をご参照ください。

https://www.repro.jp/support/manual/Wi-Fi_settings.html



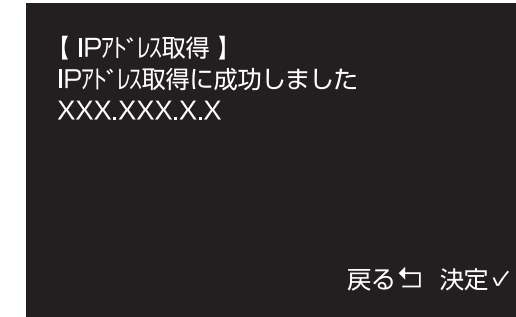
QRコード

2 パスワード入力



パスワード入力画面が表示されますのでアクセス用のパスワードを入力し、✓【OK】を押してください。

3 接続成功



IPアドレス取得画面表示後、IPアドレス取得成功の表示が出れば接続成功です。

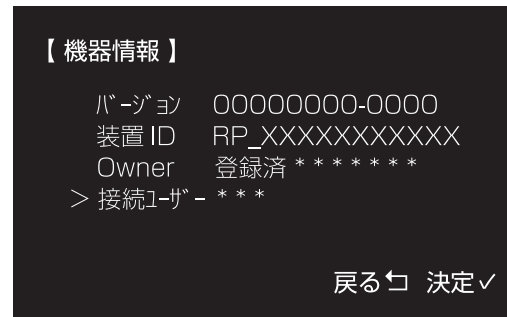
- 取得に失敗した場合は以下の点をご確認ください。
- ・接続する無線LANルーターが正常に動作しているか。
 - ・別のアクセスポイント名を選択していないか。
 - ・パスワードが間違っていないか。

● オーナー登録

スマートフォン/タブレットからオーナー登録を行う際の画面を表示します。オーナー登録方法の詳細についてはP.40をご参照ください。

機器情報

プログラムのバージョン、装置IDを確認する事が可能です。



| | |
|--------|--|
| バージョン | 現在のプログラムバージョンです。 |
| 装置ID | 製品の装置IDです。 |
| Owner | 現在のオーナー名です。 |
| 接続ユーザー | 現在Reproに接続しているユーザー名です。 ✓【OK】を押すとユーザーの詳細情報を確認可能です。 |

⑤ セッティングモード

機器基本設定

Repro の基本的な設定を行います。

● 本体時刻設定

本体の時刻を設定します。Repro をスマートフォンと連動させている場合、本体がスマートフォンとアプリ接続された際に自動で時刻を設定しますが、本体から直接時刻を入力する事も可能です。

【本体時刻設定】

現在の時刻は 9:00 です

手動設定時は✓押して下さい
※アプリ接続時は自動同期します

戻る ◀ 決定 ✓

手動で設定を行う場合は ✓【OK】 を押してください。
へ ✓【UP / DOWN】 で現在の時刻を選択し、✓【OK】 を押してください。

※本体には電池が内蔵されていません。このため電源プラグを抜いた状態で放置すると約7日で時計がリセットされます。時計がリセットされてもプリセットレシピ等のデータは消えません。

● 無操作 OFF 設定

本体が待機状態で一定時間ボタン入力がない場合、表示を消してスリープ状態に移行するまでの時間を設定します。

【無操作 OFF 時間設定】 無操作 OFF 時間を選択してください

30
05 分
10

OFF 時間選択 ◀ 決定 ✓

待機時にスリープするまでの時間を設定してください。
スリープに移行した場合、画面の表示が消えます。電源ボタンを1秒間押すとスリープが解除され、再び画面が表示されます。

● °C / °F 表示設定

温度表示を°C(摂氏)にするか°F(華氏)表示にするかの設定を行います。

【°C / °F 表示設定】 リアルタイム温度表示の単位を選択してください

°C
°F

温度単位選択 ◀ 決定 ✓

温度表示の単位を ◀ へ ✓【UP / DOWN】 で選択し、✓【OK】 を押してください。

● センサー調整

センサー検知温度の表示値を補正する設定です。工場出荷時に予め温度補正を実施しておりますので、基本的にこの設定を変更する必要はありませんが、お好みに応じて追加で表示温度を補正することが可能です。

【センサー調整】

> 本体セサ- 30°C域 = 0.0
本体セサ- 100°C域 = 0.0
本体セサ- 200°C域 = 0.0
有線セサ- 30°C域 = 0.0
有線セサ- 100°C域 = 0.0

項目選択 ◀ 決定 ✓

補正を行うセンサーの温度帯を選択して ✓【OK】 を押してください。
各温度帯について +9.9 ~ -9.9°Cまで補正可能です。

外部センサーでの測定温度(表示温度)が実際の温度よりも低いと感じるときは+ (プラス) 方向の値を選択、実際の温度よりも高いと感じるときは- (マイナス) 方向の値を選択してください。

※ 30°C域で [+ 0.1] を選択したときは、30°Cの時の温度を+ 0.1°C補正して 30.1°Cと表示します。同様に 100°C域で [+ 0.1] を選択したときは、100°Cの時の温度を+ 0.1°C補正して 100.1°Cと表示します。

※ センサー調整値を変更した場合、設定終了後に一度システムの再起動が行われます。

● 本体初期化 (Owner 消去)

【本体初期化 (Owner 消去)】 本体を初期状態に戻しますか？

NO ◀ YES ✓

Repro に登録された全てのデータを工場出荷時の状態に戻します。
以下項目が工場出荷時の状態になります。

「プリセットレシピ情報、鍋プロフィール情報、アクセスポイント接続情報、センサー調整情報、°C / °F 設定情報、沸騰設定情報」

初期化後も再度同じ設定を行いたい場合は 現在の設定内容をメモしてから初期化してください。

※本体を初期化した場合、自動で一度システムの再起動を行います。

● 音量設定

【音量設定】 音量を設定してください

大
中
小

音量選択 ◀ 決定 ✓

ブザー音量を設定します。(初期値は「大」です。)

プログラムアップデート

【プログラムアップデート】

バージョン : 20200722-1237
状況 : ダウンロード待ち
結果 :
アップデート中は画面遷移できません

戻る ◀

最新のプログラムをダウンロードし、本体のプログラムをアップデート可能です。
※スマートフォンとの連携が必要となります。

プログラムのアップデートを行う場合、本体側はこの画面を表示させてください。アップデート手順についてはスマートフォンのアプリをご参照ください。

スマートフォン / タブレットとの連携

Repro は本体のみでも使用出来ますが、スマートフォン / タブレットと連携し、オーナー登録する事により様々な機能を簡単、便利にご利用いただけるようになります。

● スマートフォンと連携し、オーナー登録することで出来ること

- ・ レシピのダウンロード
サーバーからダウンロードしたレシピを Repro に転送し、プリセットレシピに登録する事が可能です。
- ・ 鍋プロフィールのダウンロード
サーバーからダウンロードした鍋プロフィールを Repro に転送し、登録する事が可能です。
- ・ 本体プログラムのアップデート
本体のアップデートプログラムをダウンロードし、アップデートする事が可能です。
※今後のアップデートにより機能を追加予定です。

【スマートフォン / タブレットを利用するために必要な環境】

- ・ 専用アプリをインストールしたスマートフォン / タブレット
- ・ アプリがインターネットに接続できる環境
- ・ Repro とスマートフォン / タブレットを接続することが出来る無線 LAN ルーター (IEEE802.11b/g)



注意

アプリと Repro が同一ネットワーク上に存在し、お互い通信可能な環境でないとこの機能は利用できません。同一無線 LAN ルーターに接続されている場合、いったん無線 LAN ルーターの設定内容を確認し、両者が上記状態にあるかを確認願います。

● 無線 AP 欄に表示されるアクセスポイント名 (= SSID 名) について

Repro で一覧表示できるアクセスポイント名 (= SSID 名) は半角英数字記号 32 文字までです。SSID 名に仮名文字などを含む場合、正しく表示されませんので、アクセスポイント側の設定方法をご確認の上、半角英数字記号 32 文字までの SSID 名に変更いただくことを推奨いたします。(※ IOS 製品でテザリング機能を利用すると、端末名が SSID 名になるようです。端末名に仮名文字を用いていると上記ケースに該当し、SSID 名が正しく表示されないことがありますのでご注意ください。)

手順概要

スマートフォン / タブレットとの連携手順の概要を以下に記載します。

| 手順 | 内容 | 記載ページ |
|----|--|-----------|
| 1 | Repro 本体を無線 LAN に接続する。 | P.41【1~3】 |
| 2 | 【初回のみ】 Repro 本体を【オーナー登録待ち状態】にする。 | P.41【4】 |
| 3 | スマートフォン / タブレットを Repro 本体と同じ無線 LAN に接続する。 | P.42【1】 |
| 4 | 【初回のみ】 スマートフォン / タブレットに Repro 用アプリをインストールしてください。 | P.42【2】 |
| 5 | 必要に応じて画面の案内に従いユーザー登録を行った後、スマートフォン / タブレットから Repro 本体に接続する。 (※初回のみ Repro 本体にオーナー登録を実施する) | P.42【3~5】 |

以降、アプリから「レシピダウンロード」などの操作が行えます。

ワンポイント

以下 URL にスマートフォン / タブレットとの連携手順を示した「説明動画」を用意しました。こちらの「説明動画」でも連携することができますのでご利用ください。

https://www.repro.jp/support/manual/Wi-Fi_settings.html

※但し、Repro 本体のプログラムバージョンが 20220510-1651以降であること

QR コード



連携手順 (本体側の設定)

1

アプリ接続方法を「接続 (無線 LAN)」に変更

Repro のアプリ接続方法を「接続 (無線 LAN)」に変更してください。変更方法については P.36 「アプリ接続方法」をご参照ください。

2

Repro 本体を無線 LAN に接続

Repro 本体を無線 LAN に接続します。接続方法については P.36 「無線 AP (アクセスポイント)」をご参照ください。

3

Repro の IP アドレス値をメモする

【Bluetooth / 無線 LAN 管理】

無線セサ: 接続なし
> アプリ接続方法: 無線 LAN
無線 AP : XXX-XXXXXX
自アドレス: XXX.XXX.XX.X
オーナー登録: 可能 ※①

項目選択 ^ v 戻る ◀ 決定 ▶

アプリ接続方法が「無線 LAN」になっている事、接続した無線 AP が表示されている事を確認し、Repro の「自アドレス」をメモしてください。(スマートフォン / タブレットからの登録時に使用します)

また、オーナー登録が「可能」※①になっている事をご確認ください。既にオーナー登録を行った製品の場合、オーナー登録が「不可」となっています。

既にオーナー登録を行った本体で別のオーナーが再登録を行う場合は一度本体の初期化を行う必要があります。詳細については P.39 「本体初期化 (Owner 消去)」をご参照ください。

4

Repro をオーナー登録待ち状態にする

【オーナー登録待ち画面】

アプリからオーナー登録してください

Owner 未登録

戻る ◀

「セッティングモード」 - 「Bluetooth / 無線 LAN 管理」 - 「オーナー登録」を選択し、オーナー登録画面が表示された状態で本体を待機させます。

この状態にした上でアプリ側からオーナー登録を実施してください。オーナー登録に成功すると左図の Owner の表示が「未登録」→「(ユーザー名)」に変わります。

スマートフォン / タブレットとの連携

連携手順 (スマートフォン / タブレット側の設定)

1 無線 AP (アクセスポイント) に接続
使用するスマートフォン / タブレットを Repro を接続した無線 AP に接続してください。

2 スマートフォン / タブレットにアプリをインストールする

Repro 総合サイトをご覧の上、スマートフォン / タブレットにアプリのインストールをしてください。
Repro 総合サイト URL <https://www.repro.jp/support/>



QR コード

3 アプリに Repro の自アドレスを入力

IP アドレスを入力して検索

Repro 本体のセッティングモード > Bluetooth/Wi-Fi 管理で表示されている IP アドレスを入力して検索することができます。



*オーナー登録の際は、Repro 本体の「ユーザー登録画面」(セッティングモード > Bluetooth/無線 LAN > ユーザー登録) を表示させた状態で、下の検索ボタンをタップしてください。

検索

アプリを起動し、画面の指示に従ってユーザー登録を行った後、Repro 検索画面に本体側設定③ (P.41) にてメモした Repro の自アドレスを入力してください。

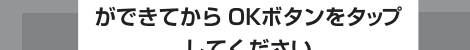
ワンポイント

既にアプリをインストール済みのユーザーは、アプリ側の「本体設定画面 - 他の Repro を探す」ボタンをタップすることで、上の画面を表示することができます。

4 本体アプリボタンをタップしてオーナー登録を行う

IP アドレスを入力して検索

Repro へのオーナー登録がお済みでない場合は、Repro の準備ができてから OK ボタンをタップしてください



OK

左記のオーナー登録案内画面が表示されます。「オーナー登録済みでない Repro」と接続するときは、本体側の画面が本体側設定④ (P.41) の「オーナー登録画面」になっている事を確認してからアプリ側の OK ボタンをタップしてください。

ワンポイント

既に「オーナー登録済みの Repro」と接続するときは、本体側の画面はどの画面でも問題ありません。

5 接続操作完了後、Owner が「登録済 (アカウント名)」になっていることを確認

【オーナー登録待ち画面】
アプリからオーナー登録してください

Owner 登録済 (アカウント名)

戻る

登録が完了すると、本体の Owner 表示が「未登録」から「登録済 (アカウント名)」となります。

Owner が「未登録」となっている場合、連携が完了していませんので「本体側の設定 (P.41)」、「スマートフォン / タブレット側の設定 (P.42)」を再確認いただき、連携手順の再試行をしてください。

6 アプリを操作する

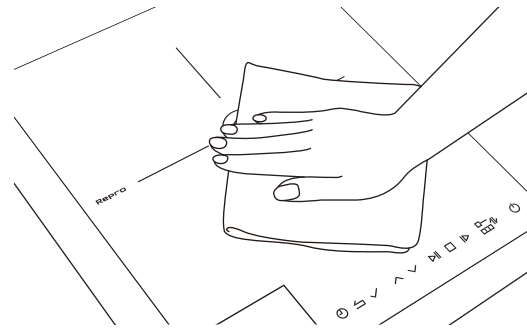
本体の Owner 表示が「登録済 (アカウント名)」となれば、スマートフォン / タブレットのアプリからレシピのダウンロードなどを行える状態となります。

必要に応じてアプリから操作をしてください。

本体のお手入れ

本体を清潔に保つため、使用後は清掃をしてください。
 お手入れをする際は電源プラグを抜き、トッププレートが十分に冷めている事を確認してから行ってください。

● ガラスの清掃

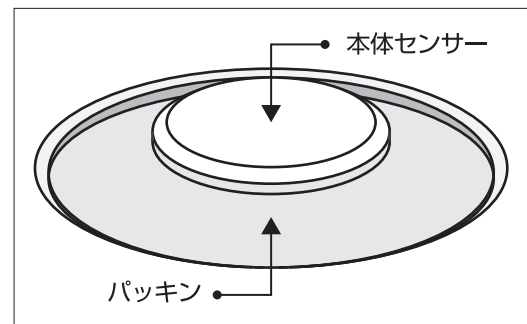


- 【軽い汚れ】
絞った布で拭き取り、その後乾いた布で乾拭きしてください。
- 【油汚れ】
台所用洗剤（中性）を薄めて布に染み込ませて拭き取り、その後乾いた布で乾拭きしてください。
- 【落ちにくい汚れ】
クリームタイプの磨き粉を丸めたラップに付けてこすり取ってください。

※油汚れが付着したまま繰り返し使用すると、トッププレートに油が固着しますので、使用後は十分な清掃をしてください。

● 本体センサーの清掃

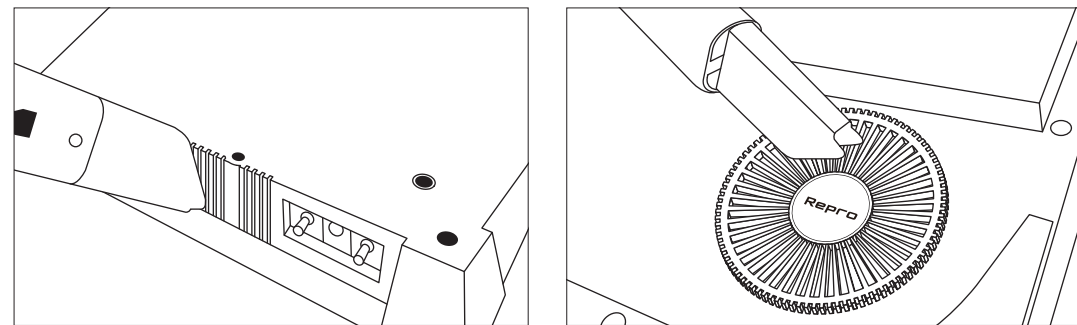
本体センサーの表面やパッキンに汚れやゴミが付着、堆積した状態で使用すると、鍋との接触が悪くなり正確な温度を検知出来なくなる可能性があります。センサー周辺は確実な清掃をしてください。



※本体センサーや周りのパッキンに強い力をかけないでください。鋭利なものでセンサーやパッキンをこすると傷が付いたり破損することがありますのでご注意ください。

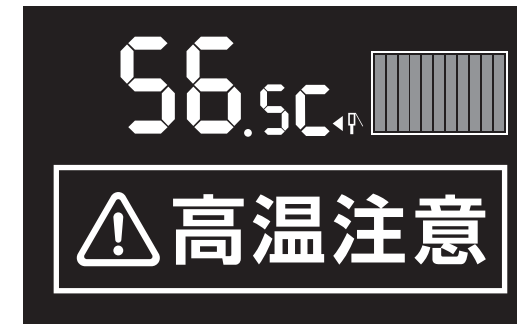
● 吸気口、排気口の清掃

埃がたまっていたら掃除機で吸い取ってください。先端の鋭利なものを吸気口、排気口に差し込まないでください。



こんな表示が出たら

● 高温注意表示



調理をした後など本体センサーやトッププレートの温度が高い時には、火傷をしないように注意喚起するため「高温注意」を表示します。この表示が出ている状態であっても、いずれかのボタンを押すと、一旦「高温注意」の表示を消し、操作可能な状態になります。続けて調理を行いたい場合や設定操作を行いたい場合などには、火傷に注意のうえ、上記の様に操作をしてください。

● その他のエラー

| エラー NO. | エラー内容 | 対処 |
|---------|---------------------|--|
| E205 | 高温時 無線センサー利用 | 無線センサーは 100℃以上の高温域では利用できません。 本体センサーもしくは有線センサー（オプション）での調理に変更してください。 |
| E401 | 鍋無し検出 | 本体の中心に鍋をのせてください。 鍋の種類によって加熱できないものがあります。（P.11 参照） |
| E502 | 本体センサー異常 （加熱時異常） | 本体センサーで温度上昇を確認できませんでした。 鍋底が本体センサーに密着しているか、または極端に冷たいものを温めようとしていないかを確認のうえ、問題なければ再度加熱を試してください。 |
| E512 | 外部センサー異常 | 外部センサーで温度上昇を確認できませんでした。外部センサーが鍋にセットされているか、また外部センサーの液面マーカが液面に浸かっているかを確認のうえ、問題なければ再度加熱を試してください。 |
| その他エラー | | プラグを抜き、再度プラグを差し込んでみてください。同様のエラーが発生する場合、修理相談窓口にご相談ください。 |

エラーが発生した際はエラーの内容が画面に表示され、対処内容についても画面に表示されますので併せてそちらもご参照ください。

故障かなと思ったら

お問い合わせや修理を依頼される前に下記の事項をご確認ください。

| こんなときは | 原因 | 対処 |
|------------------------------------|---|---|
| 画面が表示されない | プラグをコンセントに差し込んでない | プラグを確実に差し込んでください。 |
| | プラグが外れている | マグネットプラグを本体に接続してください。 |
| | スリープモードになっている | 電源ボタンを1秒以上押してください。 |
| 起動が遅い 赤青LEDが点滅している | 通電時にシステムを起動中です | 異常ではありません。1分程度でシステムが起動しますのでしばらくお待ちください。 |
| 使用中に電源が落ちる (表示が消える) | 電源容量の不足 | ブレーカーが落ちていないかご確認ください。 100V15Aのコンセントにて単独で使用してください。 |
| 調理中の 温度が上昇しない | 外部センサーの付け忘れ | 外部センサーを鍋の側面に取り付けてください。 |
| | 外部センサーの先端が液面に触れていない | 外部センサー先端の液面マーカーが液面より下まで挿入されている事を確認してください。 |
| | 有線センサーを接続した状態で無線センサーを鍋にセットしている | 有線センサーを鍋にセットしてください。または有線センサーのコネクタを本体から抜いた状態で無線センサーを使用してください。 |
| | 使用できない鍋で調理している | 鍋の種類によって加熱できないものがあります。 (P.11 参照) |
| 無線センサーが 反応しない | 電池切れ | 無線センサーのLEDが白く点灯している事をご確認ください。LEDが消灯している場合はクレードルを本体に接続後、無線センサーをクレードルにセットしてしばらく充電をしてください。 |
| | センサーが スリープモードになっている | 一度無線センサーを本体に接続したクレードルにセットしてから取り外し、白色LEDが点灯している事を確認してから使用してください。 |
| 外部センサーを使用 中に途中で本体セン サーに切り替わる | 外部センサーが温度が上昇しないことを検知 | 外部センサー先端の液面マーカーが液面より下まで挿入されている事を確認してください。 |
| | 本体センサーを使用する調理ステップに切り替わった | 異常ではありません。そのまま調理を続けても問題ありません。 |
| 調理中にジーという 音がする | 鍋の種類、形状によって共振音が発生している | 異常ではありません。鍋の位置をずらしたり置き直すと消える事があります。 |
| 調理後にファンが止 まらない | トッププレートの温度が高い | 調理後に製品を冷やすため、ファンで冷却をしています。製品が一定温度以下に冷えると停止します。 |
| 調理中に ブザーが鳴る | 【ピッピッピッ】ステップ中に加熱から保温に切り替わった際の合図音 次のステップに移った際の合図音 | 異常ではありません。そのまま調理を続けても問題ありません。 |
| | 【ピッピッピッピッピッピッピッ】外部センサーから本体センサーに切り替わった合図 | 外部センサーの取付、外部センサー先端の液面マーカーが液面より下まで挿入されている事を確認してください。 |

| こんなときは | 原因 | 対処 |
|---|---|--|
| 「高温注意」の表示が出ている | トッププレートが熱くなっている | 故障ではありません。 やけどに注意してください。 何かボタンを押すことで操作画面を表示します。 (調理や設定を行うことも可能です。) |
| なかなか保温フェーズに移行しない (プリセット/マルチステップ/シングルステップモードにおいて) | 指定温度を越えない様に緩やかに加熱する制御をしています | 暫くお待ちいただくか、もしくは ✓【OK】を長押しすることで、保温フェーズに強制移行させることができます。 |
| 200℃付近で出力が下がることもある | 装置保護のため、本体センサー温度が一定温度を越えると一時的に出力を停止します。 | 故障ではありません。 そのまま調理を続けても問題ありません。 |
| 油調理の時に温度が低い(または高い)ときがある | 加熱の際に温度ムラが発生している | 油は粘性が高く温度ムラが起きやすいため、正しく温度を測温できないことがあります。このため、油調理の際は加熱中においても耐熱性のヘラなどでしっかりと攪拌してください。できるだけ正確に油の温度をコントロールするため、オプション品の有線センサーのご利用を推奨します。 |

プログラムのアップデートを行う事により改善することもありますのでスマートフォンと連携をしている場合はプログラムのアップデートもお試しく下さい。(P.39 参照)

それでも解決できないときはRepro総合サイトの「よくあるご質問」をご確認願います。

HPアドレス：<https://www.repro.jp/support/>

保証とアフターサービス

1. 保証内容の確認のお願い

万一故障した場合には、下記記載内容により保証期間内は無償修理いたします。また、検査の結果故障箇所等が見当たらない場合は有償対応となりますのでご了承ください。

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書による正常な使用状態で保証期間中に故障した場合には、修理をご依頼ください。無償修理いたします。
- 本体の故障でない場合（付属品の破損等）は、保証の対象外となります。
- 次のような場合は、保証期間内でも有償修理になります。
 - 使用上の不注意および不当な修理や改造による故障および損傷。
 - お買い上げ後の落下、および輸送上の故障および損傷。
 - 適切な維持管理を行わなかったことによる故障および損傷。
 - 火災、塩害、ガス害、地震、風水害、落雷、およびその他の天災地変による故障および損傷。
 - 異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）等による故障および損傷。
 - ほこりやねずみ等小動物類、昆虫類による故障および損傷。
 - 業務用、または一般家庭用以外に使用した場合の故障および損傷。
 - 内蔵電池など消耗部品の取り替え、及び保守などの費用。
 - 塗装の色あせ、または使用に伴う摩耗などによる外観上の変化。
- 本製品は日本国内の使用においてのみ有効です。（日本国外で使用された場合は保証の対象外になります）
This warranty is only valid for use in Japan.

2. 保証期間について

Repro の保証期間は正規販売ルートでのお買い上げ日より 1 年間です。中古購入や他人から譲り受け、転売購入された場合など、入手から 1 年未満であっても無償修理対象外となるケースもありますのでご了承ください。

3. 修理を依頼される場合

最終ページに記載の Repro 総合サイトにて修理を受け付けいたします。無償修理を受けるためには、該当装置のオーナー登録が必要です。Repro 総合サイトにてオーナー登録を実施した後、サイトより修理の申し込みをお願いいたします。なお、保証期間中の修理など、アフターサービスについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または最終ページ記載の Repro 総合サイト修理相談窓口にご相談ください。

修理サービスについて

1. 使用中に異常が生じたとき

使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または Repro 総合サイトサポート窓口までご連絡ください。ご連絡いただく際には、Repro の型番（RP-2020T）およびお買い上げ時期をお知らせください。連絡先は最終ページをご覧ください。

2. 補修用性能部品の保管期間

当社は、この Repro の補修用性能部品を製造終了後、5 年間保有しております。詳しくはお買い上げの販売店にご連絡ください。

3. 使用方法による保証の範囲

調理以外の目的や海外などで使われたときの故障は、保証期間内でも有償修理となります。

4. 販売店に修理がご依頼できない場合

贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼いただけない場合には、Repro 総合サイト修理相談窓口までご連絡ください。

5. 保証期間後の修理

保証期間経過後の修理については、販売店または Repro 総合サイト修理総合窓口までご連絡ください。修理により機能が維持できる場合はお客様のご要望により有償修理いたします。

6. 送料について

修理ご依頼の際の送料はお客様負担となります。

商品についてのお問い合わせはこちらまでご連絡ください

Repro総合サイト URL:<https://www.repro.jp/support/>
メールアドレス: support@repro.jp



QR コード

オプションパーツ

Repro で使用可能なオプション品です。お買い上げの販売店へお問い合わせください。

有線センサー (ロングタイプ)

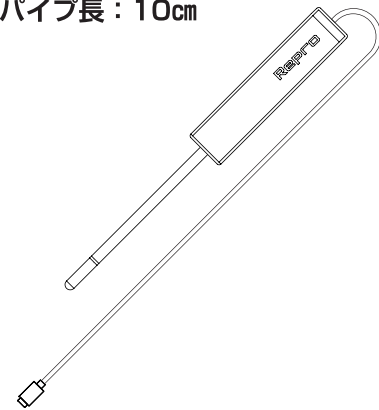
パイプ長：17cm



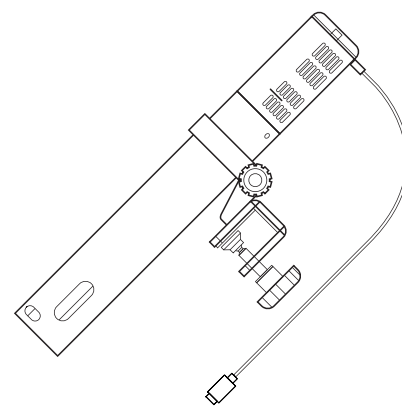
長時間の調理、揚げ物調理にて使用するセンサーです。

有線センサー(ショートタイプ)

パイプ長：10cm



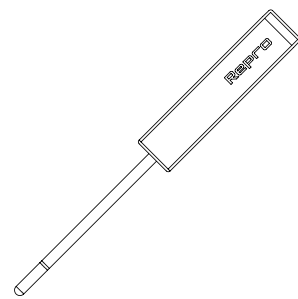
スティラー



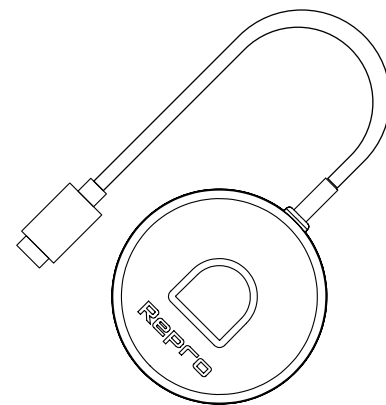
低温調理を行うための攪拌機能付き温度センサーです。

● 交換付属品

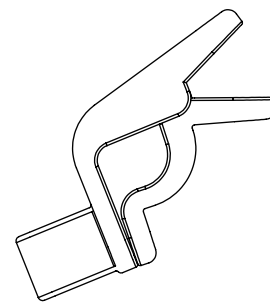
無線センサー



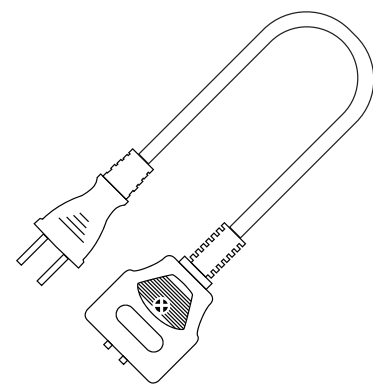
クレードル



センサークリップ



電源コード



商品についてのお問い合わせはこちらまでご連絡ください

Repro総合サイト URL:<https://www.repro.jp/support/>

仕様

| | |
|--------|---------------------------|
| 型式 | RP-2020T |
| 定格電圧 | AC100V、50/60Hz |
| 定格消費電力 | 1400W |
| 外径寸法 | 300mm(W)×350mm(D)×55mm(H) |
| 質量 | 2.8kg (コード含む) |

| | |
|--------|-------------------------|
| 電源コード長 | 1.6m |
| 使用可能鍋径 | 直径 12 ~ 26cm |
| 使用環境温度 | 5 ~ 40℃ |
| 使用環境湿度 | 10 ~ 85% RH (結露なきこと) |

※商品の仕様は予告なく変更する事があります。

- Bluetooth® ワードマークおよびロゴは登録商標であり、Bluetooth SIG, Inc. が所有権を有します。タニカ電器株式会社は使用許諾の下でこれらのマークおよびロゴを使用しています。その他の商標および登録商標は、それぞれの所有者の商標および登録商標です。

ご相談窓口

お問い合わせや修理のご相談は、Repro 総合サイトのサポートが便利です。

※お買い上げの販売店や下記ナビダイヤルでも受け付けています。

Repro 総合サイトサポートでは、24 時間 365 日お問い合わせを受け付けております。よくあるご質問集 (FAQ) やお問合せフォーム入力受付なども準備しており、素早い問題解決につなげることができます。

Repro 総合サイトサポート

URL <https://www.repro.jp/support/>

メールアドレス: support@repro.jp



スマートフォンアプリ 「Repro」のご案内

スマートフォン / タブレットと連携し、オーナー登録する事により様々な機能を簡単、便利にご利用いただけるようになります。



お問い合わせ

・よくあるご質問 (FAQ)
・お問合せフォーム
商品についてのお問い合わせはこちらから…



修理相談

・よくあるご質問 (FAQ)
・修理相談フォーム
修理についてのお問い合わせはこちらから…



※上記から連絡できない場合、以下でも受け付けます。

なお、ご相談内容を受け付けた後、回答は別途折り返しとなる場合がございますので、予めご了承ください。

ナビダイヤル (有料)



0570-026-371

【平日】10:00 ~ 12:00 および 13:00 ~ 17:00

※土日祝日および年末年始などの弊社休業日を除く

ガイダンスが流れたら、ご相談したい内容にあわせて以下いずれかの番号を押してください。

| | | | |
|---|---------------------|---|---------------------------|
| 1 | 製品の使い方について | 4 | スマホアプリについて(インストール方法・使い方等) |
| 2 | 製品修理について | 5 | Repro 総合サイトについて |
| 3 | レシピや鍋(鍋プロファイル)について※ | 9 | その他 |

※プリセットレシピやスマホ上のレシピに沿って調理したがるまうまいかないなど

・プッシュボタン信号が使える電話機からおかけください。

・お客様からお受けした内容は確認のため録音させていただきます。

・公衆電話 / 衛星電話からは繋がりません。固定電話 / 携帯電話 / PHSからおかけください。

・上記の内容は連絡なく変更することがあります。

・カケホーダイなどの定額通話分、無料通話分の対象外になります。

PoD × TANICA

株式会社プロデュース・オン・デマンド

〒107-0052 東京都港区赤坂 6-3-18 赤坂パークプラザ 2F

タニカ電器株式会社

〒507-0027 岐阜県多治見市上野町5丁目5番地