

## 無料修理規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理または交換をさせていただきます。
  - (イ) 無料修理をご依頼になる場合には、製品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただき、お買い上げの販売店にお申しつけください。ただし消耗品・付属品は除く。
  - (ロ) お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、カスタマーセンターにご連絡ください。
- ご来店の場合の修理ご依頼先は、お買い上げの販売店またはカスタマーセンターにご連絡ください。
- ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けにならない場合には、カスタマーセンターへご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
  - (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
  - (ロ) お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷。
  - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障及び損傷。
  - (ニ) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷。
  - (ホ) 一般家庭以外(例えば業務用など)に使用された場合の故障及び損傷。
  - (ヘ) 本書の添付がない場合。
  - (ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
  - (チ) 持込修理の対象製品を直接カスタマーセンターへ送付した場合の送料等はおお客様のご負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はおお客様のご負担となります。
  - (リ) 個人または事業者などから個人間売買やオークションや転売、その他類似する方法で取得された場合。
- 本書は日本国内での使用においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

●消耗品・付属品は保証の対象外です。

修理メモ

※お客様にご記入いただいた個人情報(保証書控)は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって、保証書を発行しているもの(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはカスタマーセンターにお問い合わせください。

### récolte® レコルト エアーオーブン 4L 保証書

持込修理

本書はお買い上げの日から下記期間中、故障が発生した場合には本書上記記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の利用目的は本票上記に記載しております。

| 保証期間 | お買い上げ日より | 本体1年間 | お買い上げ日 | 年     | 月 | 日 |
|------|----------|-------|--------|-------|---|---|
| お客様  | ご住所 〒    | —     | 販売店    | 住所・店名 |   |   |
| お名前  |          | 様     | 電話 (   | )     | — |   |

ウィナーズ株式会社

製品についてのお問い合わせは下記まで

カスタマーセンター TEL.03-6662-7100 受付時間 10時～12時/13時～16時(土日祝日を除く)

住所 〒125-0062 東京都葛飾区青戸4-18-12 ソーケンビル4F

**This product is for use in Japan only. Do not use outside Japan.**

This warranty is valid only in Japan.

BA-RAO4-01-2605

JPN

récolte®

# Air Oven 4L

レコルト

エアーオーブン 4L

RAO-4



## 取扱説明書

この度はレコルト エアーオーブン 4Lをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

ご使用前に必ず、この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。

お読みになった後も、大切に保管してください。

This product is for use in Japan only. Do not use outside Japan.

## INDEX

安全上のご注意 ----- 1-4

初めてご使用になる際、

またはしばらく使わなかったときに ----- 4

各部(パーツ)の名称 ----- 5

操作パネルの説明 ----- 6

ボタンの操作方法 ----- 7

使用方法 ----- 8-11

調理の目安 ----- 12

お手入れのしかた ----- 12-13

故障かな?と思ったら ----- 14

仕様 ----- 14

無料修理規定/保証書 ----- 裏表紙

JPN

## 安全上のご注意

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りください。  
内容表示を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

**警告** この表示の欄は「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

**注意** この表示の欄は「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。



この表示は、禁止（してはいけないこと）を示します。  
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。



この表示は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。



この表示は、注意を示します。  
具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

## 警告

### 電源プラグ・電源コード



濡れ手禁止

濡れた手で電源プラグの抜き差しをしたり、操作したりしない。  
感電・けがの原因。



禁止

電源コードは破損したまま使用しない。傷つけない（無理に曲げる。引っ張る。ねじる。束ねる。高温部に近づける。重いものをのせる。挟み込む。加工するなど）。

電源コードが破損し、火災・感電の原因。

電源コードが破損した場合は、カスタマーセンターに相談してください。

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。

感電・ショート・火災・発火の原因。

電源プラグにピンなどの金属片やゴミを付着させない。

感電・ショート・火災・発火の原因。

電源プラグに蒸気を当てない。

感電・ショート・火災・発火の原因。



禁止

電源コードを本体に巻き付けたまま使用しない。  
発煙・発火・火災の原因。

交流100V以外では使用しない。  
火災・感電・故障の原因。



必ず行う

電源プラグは、交流100Vで「15A125V」と記されている壁面のコンセントに直接差し込む。

火災・感電の原因。

定格15A以上のコンセントを単独で使用する。

発火の原因。

乳幼児が電源プラグを誤ってなめないように注意する。

感電・けがの原因。



電源プラグを抜く

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。

けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。



電源プラグを抜く

電源プラグを抜くときは電源コードを持たず、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。

感電・ショート・発火の原因。



電源プラグを抜く

異常時（焦げ臭い、発煙など）は、すぐに電源プラグを抜き、使用しない。

火災・感電の原因。

### 本体・パーツ



分解禁止

改造・分解・修理をしない。

火災・感電・けがの原因。

修理はお買い上げの販売店または、カスタマーセンターに相談してください。



水濡れ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない。

火災・感電・ショート・故障の原因。



禁止

使用中は空気吸入口と空気吹き出し口をふさがない。

火災・故障の原因。

カーテンなど可燃物の近くで使用しない。

火災の原因。

子供など取り扱いに不慣れた人だけで使用させない。

乳幼児の手の届くところで使用しない、保管しない、触れさせない。

感電・けが・故障の原因。

10分を超えて空焼きしない。

発火・故障の原因。

引火性のあるもの・缶類・花火・電池類・石油類・アルコール類（酒など）・アルコール分を含むものなどを入れない。

火災・発火の原因。



禁止

調理中はそばを離れない。

事故の原因。

倒れたり落としたり、ぶつけるなど、本体やバスケットなどに強い衝撃を与えない。

故障・破損の原因。



必ず行う

調理物が発火したときは、すぐに電源プラグを抜く。

発火の原因。

変形・破損などの異常や故障と思われる状態では使用を中止する。

火災・感電・けがの原因。

ヒーターに直接食材が接しないようにする。

火災・故障の原因。

使用前・使用後は必ず各 부품の点検を行う。

以下の場合には使用を止め、当社の点検・修理を必ず受ける。

- ・製品に不具合、損傷がある。
- ・製品を床に落とした。
- ・製品が焦げ臭い、発煙する。

## ⚠ 注意

### ■ 電源プラグ・電源コード



動作していないことを確認してから電源プラグを抜き差しする。

感電・ショート・火災・発火・けがの原因。

必ず行う

### ■ 本体・パーツ



接触禁止

使用中や使用後しばらくは、本体・バスケットなどの高温部に直接触れない。

やけどの原因。



禁止

業務用として使用しない。

変形・故障の原因。

使用中・使用直後に本体の移動・持ち運びはしない。

やけど・故障・けがの原因。

使用中や使用直後にヒーターに直接触れない。

使用中はヒーターが非常に高温になります。やけどの原因。

この取扱説明書に記載のない目的・方法で使用しない。

けが・事故の原因。

使用中に子供やペットをそばに近づけない。

けが・転倒・故障の原因。

酸性やアルカリ性の洗剤を使用しない。

破損・故障の原因。

金属製・ナイロン製のたわし・磨き粉・ベンジン・シンナー・漂白剤などを使用しない。

破損・故障の原因。



禁止

本体の隙間にピンや金属物などの異物を入れない。

感電・けがの原因。

パーツを他の機器に使用しない。

火災・故障の原因。

油を多量に使用した調理をしない。

火災・故障の原因。

缶詰や瓶詰を直接加熱しない。

やけど・けがの原因。

調理物や水気を残したままで長時間放置・保存しない。

故障・コーティング劣化の原因。

バスケットにMAXラインを超える食材を入れない。

火災・故障の原因。

90分を超えて連続して使わない。

故障の原因。



必ず行う

使用中に本体が異常に熱くなったり、異臭がしたりした場合は、直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く。

発火・故障の原因。

使用後は必ずお手入れをする。

故障の原因。



必ず行う

お手入れは本体及びパーツが冷めてから行う。

やけどの原因。

パーツは必ず冷めた状態でセットし、取り外すときは高温のため注意する。

やけどの原因。



必ず行う

使用中は空気吹き出し口から熱風が出るため、十分な距離をとり、顔や手を近づけない。バスケットを取り出すときも注意する。

やけどの原因。

バスケットを取り出すときは蒸気に注意する。

やけどの原因。

### ■ 設置・保管



禁止

不安定な場所、滑りやすい場所、濡れている場所、熱に弱い敷物の上では使用しない。

転倒・落下などによる破損・故障・けが・火災の原因。

屋外で使用しない。

故障の原因。

水のかかりやすい場所では使用・保管しない。

直射日光・雨が当たる場所に置かない。

故障・変色の原因。

物を本体の上にのせたり、落下しやすい場所に置かない。

発熱・発火・感電・けがの原因。

ストーブやガスコンロなど熱源のそばで使わない。

変形・破損の原因。

火気のそばで使わない。

変形・故障の原因。



禁止

壁や家具、熱に弱いものの近くで使わない。

染み、変色、変形の原因。

壁や周囲の家具、家電製品などから適切な距離を保ち、空気吸入口と空気吹き出し口をふさがない。

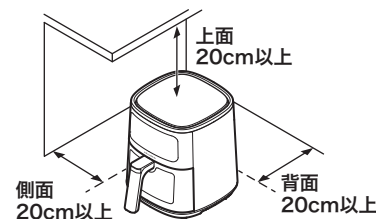
熱による変形・変色・破損の原因。



必ず行う

下図の距離を離して使用する。火災・ショート・発火・やけど・感電・変形・変色の原因。

壁、家具、カーテンなどから20cm以上離れた水平な場所に設置してください。前面は開放してください。

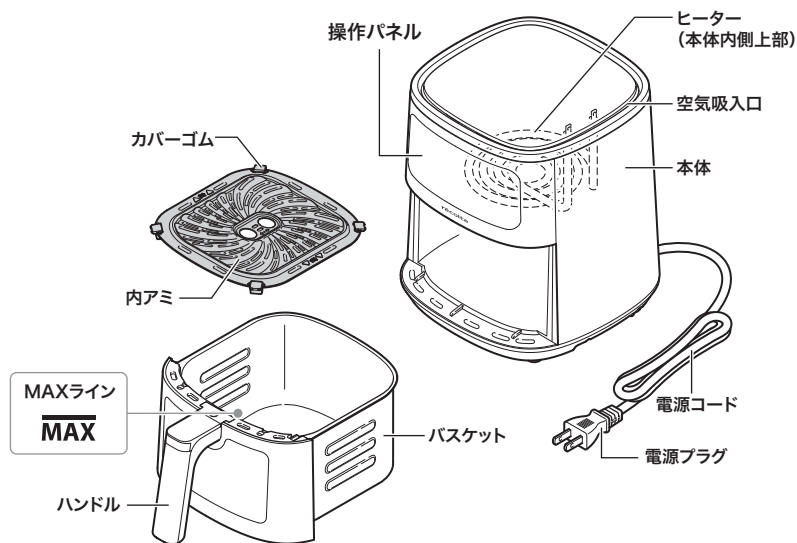


### 初めてご使用になる際、またはしばらく使わなかったときに

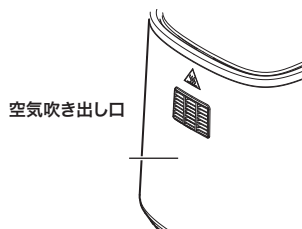
- バスケット・内アミを台所用中性洗剤に含ませたスポンジなどで洗ってよくすすいだ後、しっかり乾かしてから使用してください。
- 初めてご使用になる際、煙やにおいが出ることがありますが、異常ではありません。ご使用とともになくなります。気になる場合は5分程度空焼きしてください。
- 出荷時は操作パネルにラベルが貼り付けてあります。取り外して使用してください。

## 各部(パーツ)の名称

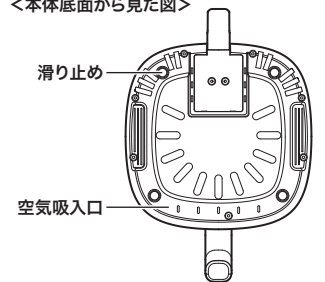
パーツ、付属品をご確認ください。



<本体背面から見た図>



<本体底面から見た図>



付属品

カバーゴム  
2個(予備)

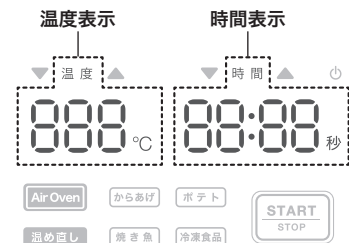


専用レシピブック



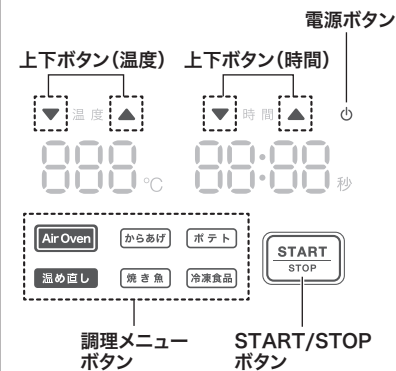
## 操作パネルの説明

表示部



※温度表示・時間表示はボタンではありません。  
タッチ操作できません。

操作部



|     |               |                                                                                  |
|-----|---------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 表示部 | 温度表示          | 調理温度を表示します。                                                                      |
|     | 時間表示          | 調理時間を表示します。                                                                      |
| 操作部 | 電源ボタン         | 電源プラグをコンセントに差し込むと赤に点灯します。<br>1度タッチすると電源がONになり、操作パネルが点灯します。<br>再度タッチすると待機状態になります。 |
|     | 調理メニューボタン     | ボタンをタッチすると、メニューごとに設定された温度と時間が表示されます。                                             |
|     |               | <b>Air Oven</b> 食材に合わせて、温度と時間を設定して調理するときに使います。                                   |
|     |               | <b>からあげ</b> 生の鶏肉から、からあげを調理するときに使います。                                             |
|     |               | <b>ポテト</b> 冷凍または生のじゃがいもから、ポテトフライを調理するときに使います。                                    |
|     |               | <b>温め直し</b> 惣菜などを温め直すときに使います。                                                    |
|     |               | <b>焼き魚</b> 鮭や鯖などの魚の切り身を焼くときに使います。                                                |
|     |               | <b>冷凍食品</b> 冷凍のからあげやコロッケなどを調理するときに使います。                                          |
| 操作部 | 上下ボタン(温度)     | 調理温度を5℃刻みで設定します。                                                                 |
|     | 上下ボタン(時間)     | 調理時間を1分刻みで設定します。<br>長くタッチすると5分刻みで設定できます。                                         |
|     | START/STOPボタン | 動作を開始、一時停止します。                                                                   |

## ボタンの操作方法

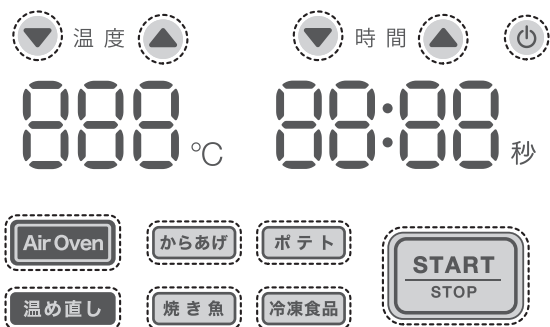
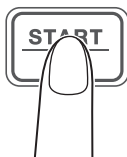
ボタンの中心を目安に指の腹などで軽くタッチしてください。

以下のようなときは反応しないことがあります。

- ・指がしっかりボタンに触れていない。
- ・指が乾燥している（指を少し湿らせてください）。
- ・指以外のものを押している。
- ・ボタンが濡れている、汚れている。
- ・指サックやテープなどをしている。



ボタン反応範囲



## 使用方法

### ⚠ 注意

- 使用中や使用後しばらくは、本体・バスケットなどの高温部に直接触れない。  
やけどの原因。
- 使用中は空気吸入口・空気吹き出し口をふさがない。  
火災・故障の原因。

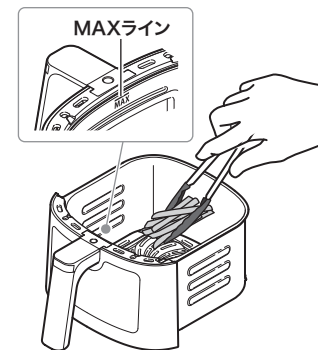
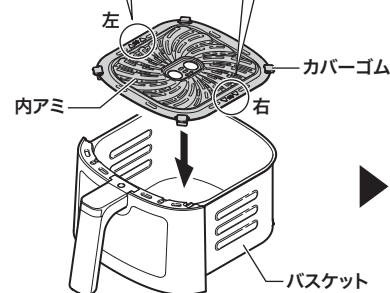
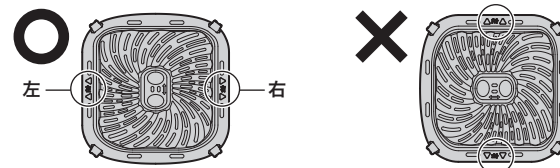
### 1 バスケットに内アミをセットし、食材を入れる

カバーゴムが内アミに付いていることを確認してください。

<上から見た図>

内アミには向きがあります。

「左」「右」の表示を確認し、バスケットの左右に合わせて取り付けてください。

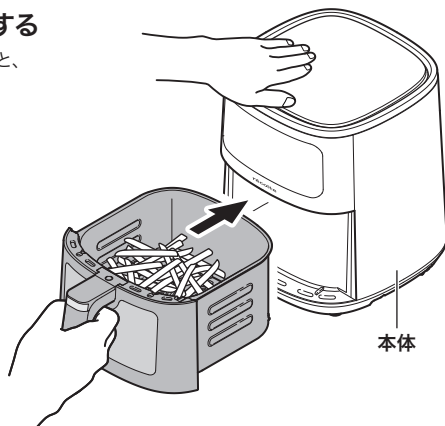


### ⚠ 注意

- バスケットに MAXラインを超える食材を入れない。  
火災・故障の原因。
- オープンペーパーを使用するときは、オープンペーパーの取扱説明書に従う。  
火災・故障の原因。
- オープンペーパーはバスケットの MAXライン以下で使用する。  
火災・故障の原因。

## 2 バasketを本体にセットする

Basketが正しくセットされていないと、安全装置が作動し動作しません。



## 3 電源プラグをコンセントに差し込む

電源ボタンが赤に点灯します。

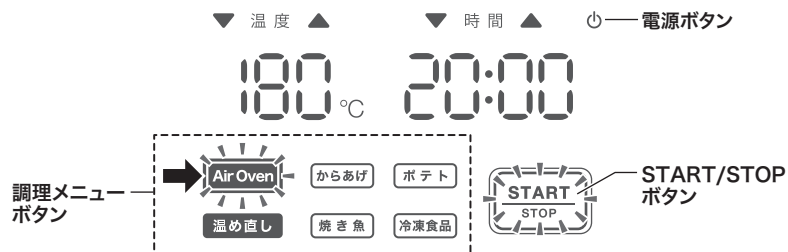
## 4 電源ボタンをタッチする

操作パネルが点灯します。

## 5 調理メニューボタンをタッチし、調理メニューを選択する

調理メニューごとに設定された温度と時間が表示され、選んだ調理メニューボタンと START/STOP ボタンが点滅します。

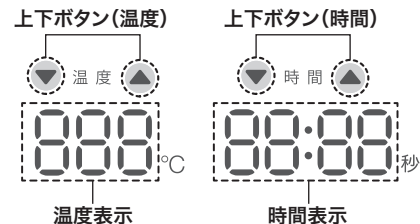
調理メニュー選択後、必要に応じて温度・時間を変更してください。



### 調理メニューの初期設定とおすすめ料理

| 調理メニュー   | 調理温度 | 調理時間 | おすすめの料理                |
|----------|------|------|------------------------|
| Air Oven | 180℃ | 20分  | 照り焼きチキンなど              |
| からあげ     | 185℃ | 17分  | 生の鶏肉からつくるからあげ          |
| ポテト      | 190℃ | 17分  | 冷凍または生のじゃがいもから作るポテトフライ |
| 温め直し     | 160℃ | 8分   | 天ぷら、春巻き、コロッケなどの惣菜の温め直し |
| 焼き魚      | 200℃ | 13分  | 焼き魚(鮭、鯖など)、西京焼きなど      |
| 冷凍食品     | 185℃ | 12分  | 冷凍のからあげやコロッケ、フライなど     |

### 調理温度・調理時間の設定方法



|        |          |                                           |
|--------|----------|-------------------------------------------|
| 設定可能温度 | 80℃～200℃ | 上下ボタンで5℃刻みで設定します。                         |
| 設定可能時間 | 1分～90分   | 上下ボタンで1分刻みで設定します。<br>長くタッチすると5分刻みで設定できます。 |

## 6 START/STOPボタンをタッチして、調理を開始する

庫内ランプはしばらくすると消灯します。

再度点灯させたいときは選択中の調理メニューボタンをタッチしてください。

### ⚠ 注意

- 使用中は空気吸入口と空気吹き出し口をふさがない。  
故障・火災の原因。
- 使用中は空気吹き出し口から熱風が出るため、十分な距離をとり、顔や手を近づけない。  
本体からBasketを取り出すときも、熱風や蒸気に注意する。
- 10分を超えて空焼きしない。  
故障・火災の原因。

### 調理を一時停止したいとき

START/STOPボタンをタッチすると一時停止し、表示部が点滅します。

START/STOPボタンを再度タッチすると、調理を再開します。

※約5分間放置すると一時停止がキャンセルになり、待機状態になります。

### 調理メニュー・調理温度・調理時間を変更したいとき

START/STOPボタンをタッチして調理を一時停止し、変更してください。

START/STOPボタンを再度タッチすると、調理を再開します。

### 調理を途中で終了したいとき

START/STOPボタンをタッチして調理を一時停止し、電源ボタンをタッチしてください。

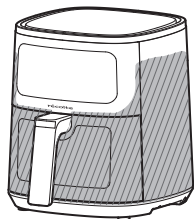
## 7 調理が終了したら、本体からバスケットを取り出す

ブザー音が鳴ったら調理終了です。  
本体をしっかりと押さえ、ハンドルを持ってバスケットを引き出します。



### ⚠ 注意

- 使用中や使用後しばらくは、本体・バスケットなどの■部は高温となるため直接触らない。やけどの原因。



## 8 調理物を取り出す

バスケットを鍋敷きなどの上に乗せ、調理物を取り出します。  
※バスケットを逆さまにすると、底にたまった余分な油が調理物にかかるため、トングなどで食材を取り出してください。

### ⚠ 注意

- 調理物を取り出すときは、十分に注意する。やけどの原因。



## 9 冷却ファンが停止したら、コンセントから電源プラグを抜く

※使用後は内部の冷却ファンが動作しています。  
冷却ファンが停止してから電源プラグをコンセントから抜いてください。

## 調理の目安

- 食材の状態や種類により調理時間に多少の違いがあります。  
焼き加減、分量はお好みで調節してください。
- 下記以外にも、オープン調理や油で調理できる冷凍食品は本製品で調理できます。  
調理時間は、食材に合わせて設定してください。
- ケーキやマフィンなどの生地が膨らむ料理をつくる場合は、調理後の食材がバスケットのMAXラインを超えないように調節してください。

| メニュー                 | 材料                                            | 調理メニュー   | 調理温度/時間         | 備考                                                                                                             |
|----------------------|-----------------------------------------------|----------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 照り焼きチキン              | 鶏もも肉 2枚<br>(約600g)<br>(1枚300g程度)              | Air Oven | 180℃/20分        | ポウルなどに鶏肉としょうゆ 大さじ2、砂糖 大さじ1、塩 小さじ1/3を入れ、もみ込む。バスケットに皮目を上にして並べる。                                                  |
| からあげ(手作り)            | 鶏もも肉 約500g<br>(からあげ用。<br>1枚肉の場合は、<br>ひと口大に切る) | からあげ     | 185℃/17分        | ポウルなどに鶏肉としょうゆ 大さじ2、砂糖・おろししょうが・おろしにんにく 各小さじ1を入れ、もみ込む。<br>米粉 大さじ3、サラダ油 小さじ1、水 大さじ1を入れ、全体になじませる。バスケットに皮目を上にして並べる。 |
| フライドポテト<br>(手作り)     | じゃがいも3個<br>(約300g)<br>(8等分に切る)                | ポテト      | 190℃/17分        | ポウルなどにじゃがいも、オリーブ油 大さじ1、薄力粉 大さじ1、塩 小さじ1/3を入れ、全体になじませる。バスケットになるべく重ならないように並べる。                                    |
| フライドポテト<br>(冷凍)      | 冷凍フライドポテト<br>約250g                            | ポテト      | 190℃/17分        | バスケットになるべく重ならないように並べる。                                                                                         |
| 惣菜温め直し               | -                                             | 温め直し     | 160℃/8分         |                                                                                                                |
| 焼き魚(鮭)               | 鮭 4切れ(切り身)                                    | 焼き魚      | 200℃/13分        |                                                                                                                |
| 冷凍からあげ               | 約400g                                         | 冷凍食品     | 185℃/12分        |                                                                                                                |
| 冷凍コロッケ<br>(油で揚げるタイプ) | 4個                                            | 冷凍食品     | 185℃/<br>12分+3分 | オイルスプレーやハケで両面に油をぬる。<br>※冷凍食品(185℃/12分)で加熱後、裏返してさらに3分加熱する。                                                      |

## お手入れのしかた

お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体やパーツが十分冷めてから行ってください。

### ⚠ 注意

- 金属製・ナイロン製のたわし・磨き粉・ベンジン・シンナー・漂白剤などを使用しない。  
変形・変色・表面に傷がついたり、故障の原因。
- アルコール・化学洗剤などは使用しない。  
変形・変色・表面に傷がついたり、故障の原因。
- 本体を丸洗いや、電源プラグに水分を付着させない。  
ショート・感電・故障の原因。

## ■水洗いできるもの

### ●バスケット・内アミ

台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗い、よくすすいだ後、乾いた布などで水気を取ってください。

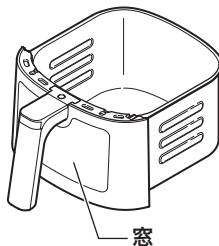
#### ⚠ 注意

- こびりつきや汚れがある場合はぬるま湯につけてから、洗ってください。
- 金属製・ナイロン製のたわし・磨き粉・ベンジン・シンナー・漂白剤などを使用しない。コーティングが劣化する原因。

#### バスケットの乾かし方

バスケットの窓は密閉構造ではないため、お手入れ時に内部へ水が入ることがあります。水が残った場合は、バスケットを使用時と同じ向きで置き、風通しのよい場所で十分に乾燥させてください。

水が残っている場合は、Air Oven・200℃で10分間空焼きしてください。



## ■食器洗い乾燥機使用について

対応しているもの: **バスケット、内アミ**

お持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書に従い、対応しているコースをご使用ください。

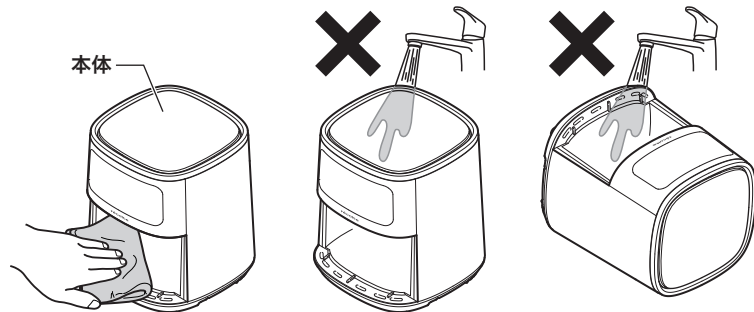
※本体は食器洗い乾燥機に対応していません。

## ■水洗いできないもの

### ●本体

やわらかい布などに水を含ませ、かたくしぼってから汚れを拭き取り、乾いた布などで水気を取ってください。

汚れがひどい場合は水で薄めた台所用中性洗剤を含ませた布などで拭き取り、乾いた布などで水気を取ってください。



## 故障かな?と思ったら

修理の依頼をされる前に、下記内容をご確認ください。  
問題が解決しない場合は、カスタマーセンターにご相談ください。

| 症状                 | 主な原因               | 対処方法                         |
|--------------------|--------------------|------------------------------|
| 動作しない              | 電源プラグがコンセントから抜けている | 電源プラグをコンセントにしっかり差し込む (p.9)   |
|                    | バスケットが正しくセットされていない | 正しくセットする (p.9)               |
| 焦げてしまう             | 調理温度が高すぎる          | 調理温度を調節する (p.10)             |
|                    | 調理時間が長すぎる          | 調理時間を調節する (p.10)             |
| バスケットが閉まらない        | バスケットが正しくセットされていない | 正しくセットする (p.9)               |
| ボタンが操作できない         | バスケットが正しくセットされていない | 正しくセットする (p.9)               |
| 煙が出たり、においが発生する     | バスケットが汚れている        | 調理後は毎回お手入れする (p.12、13)       |
| お手入れ後、バスケットの窓に水が残る | 乾燥が不十分             | しっかり乾燥させてください (p.13)         |
| E1、E2、E3と表示される     | 内部異常               | 使用を停止し、カスタマーセンターにお問い合わせください。 |

製品についてのお問い合わせは下記まで

カスタマーセンター **TEL.03-6662-7100**

受付時間 10時～12時/13時～16時 (土日祝日を除く)

〒125-0062

東京都葛飾区青戸4-18-12 ソークンビル4F

カスタマーセンター  
<https://recolte-jp.com/support/>



部品・消耗品のご購入

レコルト公式オンラインショップ・カスタマーセンター、または製品をお買い上げいただきました販売店にお問い合わせください。

カスタマーセンター  
<https://recolte-jp.com/support/>



## 仕様

|       |                                              |
|-------|----------------------------------------------|
| 品名    | エアーオープン 4L                                   |
| 品番    | RAO-4                                        |
| 電源    | AC 100V 50/60Hz                              |
| 消費電力  | 1200W                                        |
| 商品サイズ | 約25.0(W)×37.1(D)×28.0(H)cm                   |
| 容量    | 約4.0L (MAXライン3.95L)                          |
| コード長  | 約1.0m                                        |
| 重量    | 約3.4kg                                       |
| 主な材質  | 本体: ポリプロピレン<br>内アミ: スチール(ノンスティックコーティング)、シリコン |
| 付属品   | 専用レシビブック、カバーゴム2個(予備)                         |
| 生産国   | 中国                                           |

※ 仕様、デザインは商品改良のため予告なく変更することがあります。