



10分で
ちゃんとごちそう、
100レシピ集付

取扱説明書

家庭用スチームオーブンレンジ

品番 NE-BS1600

もっと手軽に、もっとおいしく レンジ 使いこなし術

ECONAVI



保証書別添付

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(5～11 ページ)を必ずお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- ご使用中、異常を感じたら使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、販売店に点検をご相談ください。
- 保証とアフターサービスは、89 ページをご覧ください。
- 表紙の写真はNE-BS1600-K(ブラック)ですが、その他はNE-BS1600-W(ホワイト)でご説明しています。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をお願いします。(90ページご参照)

下ごしらえも調理も…

手動

66

スチーム

スチームで蒸す

64

グリル

グリルで焼く

62

レンジ

レンジで加熱する

71

発酵

発酵する

68

オーブン

オーブンで調理する

67

スチームプラス

スチームプラス

料理集 (自動)

56

料理集からメニューを検索する

54

乾物を戻す

乾物を戻す

52

野菜をゆでる

野菜をゆでる

50

野菜をゆでる

野菜をゆでる

48

肉や魚を解凍する

肉や魚を解凍する

46

パンをあたためる

パンをあたためる

44

飲み物をあたためる

飲み物をあたためる

毎日 (自動)

32

あたためる

あたためる

●本書に掲載の写真やイラストは、実物と異なる場合があります。写真は盛り付け例です。

●料理をするときは、記載の分量や食品の置きかたをお守りください。分量や置きかたが違くと上手にできない場合があります。

もくじ

■料理レシピ編は、裏表紙からご覧ください。
ページ

準備と確認	付属品・別売品	4
	安全上のご注意	5
	使用上のごお願い	12
	各部の名前	14
	タッチ画面について	17
	●便利ツールについて	18
	●ロックについて	22
	お気に入りについて	24
	使いこなしのポイント	26
	●給水タンクに水を入れる、追加加熱など	28
	使える容器・使えない容器	30
	加熱のしくみ	30
毎日の使いかた	自動で加熱する	
	あたためる	32
	解凍する	48
	野菜をゆでる	50
	野菜をゆでる(離乳食用)	52
	乾物を戻す	54
	料理集からメニューを検索する	56
	●エリア加熱について	61
	手動で加熱する	
	レンジで加熱する	62
	グリルで焼く	64
	スチームで蒸す／スチームプラス	66
	オーブンで調理する	68
	発酵する	71
	手動加熱するときの目安時間	72
お手入れ	お手入れする	75
	自動でお手入れする	77
困ったとき	うまく仕上がらない	80
	よくあるお問い合わせ	85
	Q&A／エコナビについて	86
	故障かな?	87
	保証とアフターサービス	89
	仕様など	90
ビストロ活用	レンジの便利わざ	235
	アイデアクッキング	

表示部に「デモ」と表示されているとき：店頭用モードのため調理できません。→ P.16

【解除方法】①毎日「レンジ」を押す。
②「あたため／スタート」ボタンを4度押す。
③「取消」ボタンを4度押す。

付属品・別売品

注意

- レンジ(電波)を使う加熱では、容器や付属品だけで動作させない
火花が出て、庫内底面が赤熱により、異常高温になるため、やけどのおそれがあります
安全機能が働いて、自動的に動作を停止することがあります。



付属品

ミトン1セット(2枚)
品番: A060M-10G0



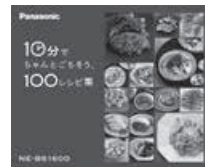
角皿 2枚
品番: A0603-1S30

- 熱変形防止のため平らではありません。

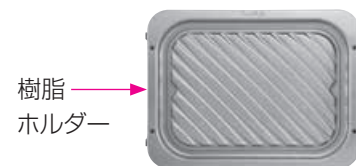


電波を使うレンジ加熱調理では、
火花が出るため使えません。

10分でちゃんとごちそう、100レシピ集
品番: A0617-12K0



グリル皿(「Bistro」と刻印) 1枚
品番: A443S-12K0



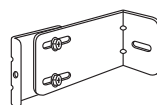
樹脂
ホルダー

- グリル皿の上で金属製のへらやトンガ、包丁などは使わないでください。表面のフッ素コートが傷付いたり、はがれたりする原因になります。
- オーブンで使わないでください。
260℃以上の設定の場合、側面のホルダーが高温になり、変形するおそれがあります。

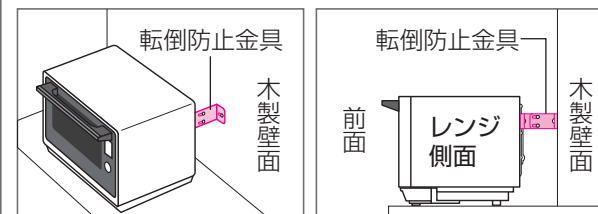
- 角皿、グリル皿の使いかたについて→ P.12、13

電子レンジ転倒防止金具C
(電子レンジと木製壁面とを固定する金具)
品番: A195A-1K20

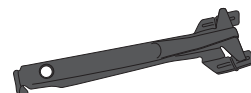
- 地震対策としてもご使用いただけます。



●設置イメージ



取っ手(角皿専用)
品番: A0604-1E00
メーカー希望小売価格: 800円(税抜き)



クエン酸(40g×2袋)
品番: SAN-80
メーカー希望小売価格: 280円(税抜き)
●食品添加物につき、食品衛生上無害です。

メーカー希望小売価格は2019年6月現在

別売品

- 写真やイラストは実物と異なる場合があります。

- 付属品や別売品は、販売店でお買い求めいただけます。
パナソニックの家電製品直販サイト「パナソニック ストア」でもお買い求めいただけます。

パナソニックグループのショッピングサイト

Panasonic Store <http://jp.store.panasonic.com/>

安全上のご注意

必ずお守りください

人への危害、財産への損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

- 誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

- お守りいただく内容を、次の図記号で説明しています。(次は図記号の例です)

- 危険** 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
- 警告** 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
- 注意** 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

- ⊘ してはいけない内容です。
- ⚠ ⚡ 実行しなければならない内容です。
- ⚠ 🔥 気を付けていただく内容です。

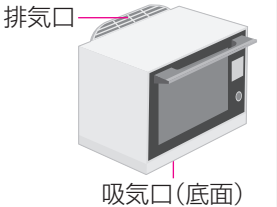
危険

- ⊘ **自分で絶対に修理・分解・改造をしない**
感電や発火、異常動作によるけがのおそれがあります

故障した場合は
お買い上げの販売店にご相談ください。

- ⊘ **吸気口・排気口・製品のすき間に針金などの金属物や異物、指を入れない**
高圧部があり、感電やけがのおそれがあります

異物が本体に入ったら
まず電源プラグを抜いて
お買い上げの販売店にご相談ください。

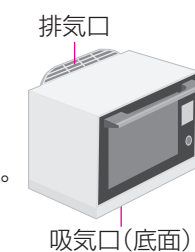


警告

設置するとき

- ⊘ **吸気口・排気口はふさがらない**
火災の原因になります

ごみ、ほこりなどで吸気口・排気口がふさがれないようこまめにお手入れしてください。



- ⊘ **燃えやすい物や火気の近くでは使わない**
(たたみ、じゅうたん、テーブルクロスの上、カーテンなど)
ヒーター使用時は、高温になり、引火や火災の原因になります

- ⊘ **スプレー缶などの近くで使わない**
ヒーター使用時の熱で、引火や爆発のおそれがあります

- ⊘ **水のかかる場所では使わない**
感電や漏電の原因になります

- ⚡ **アースを確実に取り付ける → P.12を必ずお読みください。**
故障や漏電のときに、感電のおそれがあります

アース線は

- アース端子に接続する。また、転居などの際も忘れずに取り付ける。取り付けかたは→ P.12
- ガス管や水道管、電話や避雷針のアースなどと、絶対に接続しない。(法令で禁止されています)
- アース端子がないとき、湿気が多い場所、水けのある場所では、アース工事が必要。

安全上のご注意

必ずお守りください



警告

レンジ(電波)の加熱時は



食品を加熱しすぎない

過熱により、発火や発煙、やけどのおそれがあります

- 以下の場合、自動で加熱しない
 - 少量や指定分量※1以外の食品
 - 50g未満の食品(45℃以上に設定してあたためるとき)
 - ふた、およびふた付きの容器での加熱※2
- ➡ **手動「レンジ」**で様子を見ながら加熱する。

※1 指定分量はメニューによって異なります。各ページを参照してください。

※2 **料理集「茶わん蒸し」**など
ふたが必要な自動メニューもあります。各ページを参照してください。



手動「レンジ」では、設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱する

食品の分量に対して、加熱時間が長いと、過熱により、発火や発煙、やけどのおそれがあります

特に、水分が少ない食品、薄く小さく切った野菜、油脂の多い食品・液体は、少量だけ加熱すると、焦げやすく、加熱が進むと煙が出たり、発火したりする場合があります。

必ず、加熱時間を控えめにし様子を見ながら加熱してください。

飲み物などの加熱時、やけどを防ぐために(突沸に注意)



飲み物を加熱しすぎない

加熱後、取り出したあとに、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

- 牛乳、コーヒー、お茶、ジュース、水などを自動であたためるときは、**必ず、毎日「飲み物」[牛乳・コーヒー]**で加熱する。
➡ P.44
- お酒を自動であたためるときは、**必ず、毎日「飲み物」[酒かん]**で加熱する。
➡ P.44



油脂の多い食品・液体※1や、粒入りスープ※2を加熱するときは以下の方法で加熱する

加熱後、取り出したあとに、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

ラップをして、**手動「レンジ」500W**で様子を見ながら加熱する。

※1 バター・生クリーム・オリーブ油など
※2 コーンの粒やあさりなどが入ったスープ



手動「レンジ」で加熱するときは、設定時間を控えめにする

加熱しすぎると、加熱後、取り出したあとに突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります



容器は庫内中央に置き、広口で背の低い容器に8分目まで入れる

端置きや、少量の加熱は沸とう、沸とうによる突然の飛び散りの原因になります



加熱前、加熱後は必ずスプーンでかき混ぜる

加熱後、取り出したあとに、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります



警告

レンジ(電波)を使う加熱時の破裂を防ぐために



ゆで卵(殻付き・殻なし)は加熱しない

破裂による飛び散りや、衝撃による庫内底面の割れなどでけが、やけどのおそれがあります



殻付きの卵は、料理集「No.230 温泉卵」、「No.231 ゆで卵」**、**手動「スチーム」**以外では加熱しない皮に割れ目を入れていない栗は、**手動「スチーム」**以外では加熱しない**

破裂による飛び散りや、衝撃による庫内底面の割れなどでけが、やけどのおそれがあります



卵は必ず割りほぐす

破裂による飛び散りや、衝撃による庫内底面の割れなどでけが、やけどのおそれがあります



ぎんなんなど、殻や膜のある食品は割れ目を入れる

破裂による飛び散りや、衝撃による庫内底面の割れなどでけが、やけどのおそれがあります



ビン・容器のふたや、ネジ式のせんは外す

破裂による飛び散りや、衝撃による庫内底面の割れなどでけが、やけどのおそれがあります

- 密閉状態にならないようにする。
- レンジ用のふたやラップをするときは、すき間をあける。

電源プラグ・電源コードなどは



電源コードや電源プラグを傷付けない

(加工する、排気口などの高温部に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物をのせる、束ねる、はさみ込むなど)

傷付いた電源コードや電源プラグ、緩んだコンセントは使わない

破損による感電、ショートして火災などの原因になります

修理はお買い上げの販売店にご相談ください。



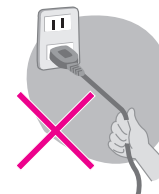
ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電のおそれがあります



電源プラグを抜くときは、電源コードを持って引き抜かない

感電や、ショートによる発火のおそれがあります



電源は、延長コードを含め、定格15A以上・交流100Vのコンセントを必ず単独で使う

異常発熱による火災の原因になります



電源プラグは、根元まで確実に差し込む

感電や発熱による火災の原因になります
緩んだコンセントは使わないでください。



電源プラグのほこりは、乾いた布で定期的に確実に取る

ほこりに湿気がたまり、絶縁不良で火災のおそれがあります



長期間使用しないときは、電源プラグを抜く

絶縁劣化で火災の原因になります

安全上のご注意

必ずお守りください



警告

次の点もご注意ください

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところを使わない

やけど、感電、けがのおそれがあります

本体のお手入れは、電源プラグを抜き、庫内が冷めてから行う

やけど、感電、けがのおそれがあります

ドアに乗ったり、ぶら下がったりしない

電子レンジが転倒、落下し、けがのおそれがあります

ベビーフードや介護食をあたためるときは、加熱後、かき混ぜてから温度を確認する

やけどのおそれがあります

異常・故障時には

直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く

発火や発煙、感電のおそれがあります

異常・故障例

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 異常なおいや音がする。
- ドアや庫内に著しいガタや変形がある。
- 触ると電気を感ずる。

すぐにお買い上げの販売店へ点検・修理を依頼してください。



注意

設置について

転倒や落下をさせない

けが、感電、電波漏れの原因になります

- 不安定な場所に置かない。
- 置き台からはみ出さない。
- ドアに無理な力を加えない。

●転倒防止金具をご利用ください。当社電子レンジ転倒防止金具Cがあります。(別売品 P.4参照)

万一、転倒・落下したら
外部に損傷がなくてもそのまま使用せず、必ずお買い上げの販売店にご相談ください。



注意

設置について(つづき)

本体上面、壁との間は下表以上の距離を確保する

過熱による壁などの焦げや変形、発火などの原因になります

- 本体の上には物を置かない。
- 熱に弱い物やカーテンのそばに置かない。
- 熱に弱い壁材、家具などが排気口(➡ P.5)の近くにあり、汚れや変色が気になる場合は、右表の寸法以上に壁や家具から離す。

この電子レンジの離隔距離は「平成14年 消防庁告示第1号」に基づく試験基準に適合しています。
安全にご使用いただくために、本体上面、壁とは、右表以上の距離を確保してください。

場 所	上方	左方	右方	前方	後方	下方
離隔距離(cm)	8	0	0	(開放)	0	0

「消防法 基準適合 組込形」

発火や発煙などを防ぐために、ご使用前に確認する

調理以外の目的には使わない

過熱により、発火や発煙、やけどのおそれがあります

庫内に付着した油や食品カスを放置したまま加熱しない

発火や発煙の原因になります

必ず庫内が冷めてからふき取ってください。

レンジ(電波)を使う加熱では、庫内に食品などが入っていない状態で、動作させない

火花が出て、庫内底面が赤熱により、異常高温になるため、やけどのおそれがあります

容器や付属品だけでも動作させない。
異常高温になると
安全機能が働いて自動的に動作を停止することがあります。

庫内の包装材は取り出す

焦げや変形、発火の原因になります

鮮度保持剤(脱酸素剤)などを取り出す

発火や発煙のおそれがあります

安全上のご注意(必ずお守りください)

安全上のご注意

必ずお守りください



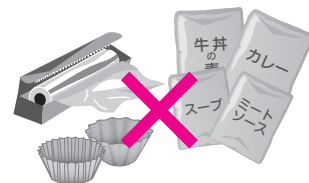
注意

金属容器・付属の角皿は

- ❌ **レンジ(電波)を使う加熱では、金属容器、レトルトパウチ食品、缶詰、付属の角皿などは使わない**

火花が出て、発火、発煙、食品の破裂、ドアガラスの割れ、庫内底面の赤熱による割れなどで、けが、やけどのおそれがあります

- 使用できない金属容器の例
金属製のケーキ型、アルミホイル、アルミ製のお弁当用カップなど。
- レトルトパウチ食品は、パッケージの指示に従って加熱してください。



調理中、調理後は

- ❌ **万一、庫内で食品が燃えたら、ドアは開けない**

酸素が入り、勢いよく燃えます

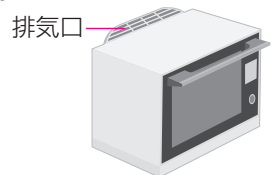
- 次の処置をして鎮火を待ってください。
①「取消」ボタンを押す。
②電源プラグを抜く。
③燃えやすい物を、本体から遠ざける。

万一、鎮火しないときは

水や消火器で消火し、必ずお買い上げの販売店へご相談ください。

- ❌ **排気口に手や物を近づけない**

湯気や熱風でやけどや変形のおそれがあります



- ❌ **庫内底面に、衝撃を加えたり、水をかけたりしない**

破損してけがをするおそれがあります

万一、破損したら

そのまま使用せず、必ずお買い上げの販売店へご相談ください。

- ❌ **ヒーターやスチームを使う調理中、調理後は、高温部(本体・ドア・庫内など)に素手で触れない**

やけどのおそれがあります

特に、本体や付属の角皿・グリル皿は高温になります。

- ❌ **破れたり、水でぬれたりしたミトンは使わない**

やけどのおそれがあります

- ⚠️ **次の場合、熱い容器や蒸気、飛まつに気を付ける**

やけどのおそれがあります

- ドアを開けるとき
- 食品を取り出すとき
- ふたやラップを外すとき
- ヒーター加熱後、付属の角皿やグリル皿を急冷するとき

- ⚠️ **付属の角皿に、湯をはる調理では、次の場合に角皿の扱いに注意する**

やけどのおそれがあります

- 角皿に湯をはるとき
- 角皿を庫内に入れるとき
- 角皿を取り出すとき(熱い湯が残っています)



注意

ドアは

- ❌ **物をはさんだまま使わない**
電波漏れの原因になります

- ❌ **調理中や調理後に水をかけない**
ガラスが割れて、けがの原因になります

- ⚠️ **開閉時は指のはさみ込みに注意する**
けがのおそれがあります

手動「グリル」でトーストを焼くときなどは

- ❗ **設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱する**
加熱時間が長いと、発火や発煙、やけどのおそれがあります

お弁当をあたためるときは

- ❌ **「あたため」ボタン、毎日 あたため色々 お好み温度 であたためない**
容器の変形や溶けのおそれがあります
手動「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する。
→ P.72

- ❗ **ふた・ラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類は取り出す**
火花が出たり、破裂したりして、けが、やけどのおそれがあります


使用上のお願い

本体の設置について

- 本体は、テレビやラジオから4m以上離してください。画像や音声などが乱れる原因になります。
- 本体の近くでは、無線機器（無線LANなど）の通信機能が低下することがあります。無線機器の取扱説明書などをよくお読みのうえ、ご使用ください。
- 壁の材質によっては、壁に本体との接触の跡が付く場合があります。気になる場合は、壁面から少しすき間をあけて設置してください。

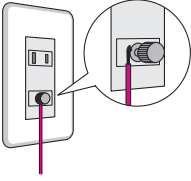
アースについて

■アースの取り付けかた

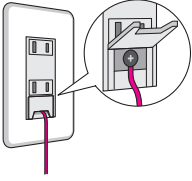


先端を外す

アース先端の皮をむき、先端を外してください。
芯線を傷付けないように注意してください。



●つまみタイプ
つまみを緩めネジ部分に先端を巻き付けつまみをしめる。



●ふた付きタイプ
ふたを開けてドライバーでネジを緩め、ネジ部分に先端を巻き付ける。ドライバーでネジをしめ、ふたを閉める。

●アース線の長さが足りないときは、市販のアース線を購入して付けかえる必要があるため、お買い上げの販売店にご相談ください。

■アースの工事が必要なとき

本体価格には工事費は含まれていません。

電源コンセントにアース端子がないときは、アース端子を取り付けするための工事が必要なため、お買い上げの販売店にご相談ください。

次の場合は、電気工事士の資格のある者による、施工「D種接地工事」が法令で定められています。

- 湿気の多い場所：飲食店の厨房、酒やしょうゆの貯蔵庫、コンクリート床など
- 水けのある場所（漏電しゃ断器も取り付け）：生鮮食料品店の作業場など水の飛び散る所、土間・地下室など結露の起きやすい所など

必ずお読みください。➡ P.5「警告／アースを確実に取り付ける」

長い間ご使用いただくために

■庫内に付着した油、食品カス、水滴などは放置せず、調理後、庫内が冷めてから必ずふき取ってください。（さびの原因になります）

この製品は、スチームを効率よく使用できるように、気密性の高い設計になっているため、スチームを使っていないときにも、加熱終了後、庫内側面・底面に水滴が付着します。冷めてから、そのつどふきんなどでふき取ってください。

また、ドアを少し開けた状態にして蒸気や熱気を逃がしたり、乾燥させたりしてください。➡ P.15

庫内を冷ますを使うと、庫内を早く冷ますことができます。➡ P.18

料理するときは



- 記載の分量や食品の置きかたをお守りください。分量や置きかたが違くと上手にできない場合があります。
- 仕上がりや手動加熱時間は、食品の状態（大きさ、厚み、鮮度、野菜の季節、肉・魚の脂の多少、保存状態など）によって異なります。特に冷蔵庫内のパシャルやチルドで保存された食品は、内部温度が低めに仕上がる場合があります。

付属品について

■付属のグリル皿や角皿は、加熱方法によって使えない場合があります。

- ✕

は使えません。
- 角皿は、電波を使うレンジ加熱調理では、火花が出るため使えません。（安全上のご注意➡ P.10）
 - グリル皿は、電波を使うレンジ加熱調理のみでは使えません。

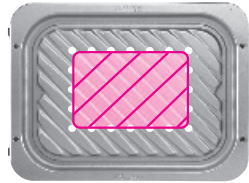
加熱方法		レンジ	スチーム	グリル （両面焼き 片面焼き下面）	グリル （片面焼き上面）	オープン ／発酵
グリル皿		✕	○	○	○	✕
角皿		✕	✕	✕	○	○

グリル皿：使用上の注意と食品の置きかた

- グリル皿の表面はフッ素コート加工をしています。取り扱いにご注意ください。
グリル皿の上で金属製のへらやトンガ、包丁などは使わないでください。
表面のフッ素コートが傷付いたり、はがれたりする原因になります。

■食品の置きかた

- 全面加熱時
グリル調理時、食品は周囲の溝にかからないように置いてください。
- 中央加熱時（エリア加熱）
中央（枠線内の赤色部分）に食品を寄せて置いてください。
一部のメニューは線を越えることもあります。加熱に問題はありません。
各レシピページのイラストを参照して食品を置いてください。



- 「ハンバーグ」や「ぶりの照り焼き」など、こびり付きやすい食品を焼く場合は、グリル皿にサラダ油を塗ってから焼くと、こびり付きが軽減できます。

ご使用時には必ずクリーントレーを取り付けてください

- クリーントレーを取り付けた状態でお使いください。➡ P.14
- 外した状態で調理をすると、水がこぼれることがあります。
- 「洗浄・水抜き」、「クエン酸洗浄」のお手入れ時には、経路を洗浄した水をクリーントレーに流します。➡ P.77、78

レンジ使用調理では

- 缶詰（金属容器）や、レトルトパウチ食品（包装の一部にアルミを使用）は、別の容器に移して加熱してください。

スチーム調理終了後は

- すぐにクリーントレーを外すと水がこぼれることがあります。しばらくたってから外してください。➡ P.14
- 庫内底面に、湯がたまる場合があります。冷めてから、ふきんなどでふき取ってください。
- クリーントレーにも水がたまります。毎回捨ててください。
- 本体周辺（上部）の水滴をふき取ってください。本体の上に棚があるときなど、水滴が付くことがあります。

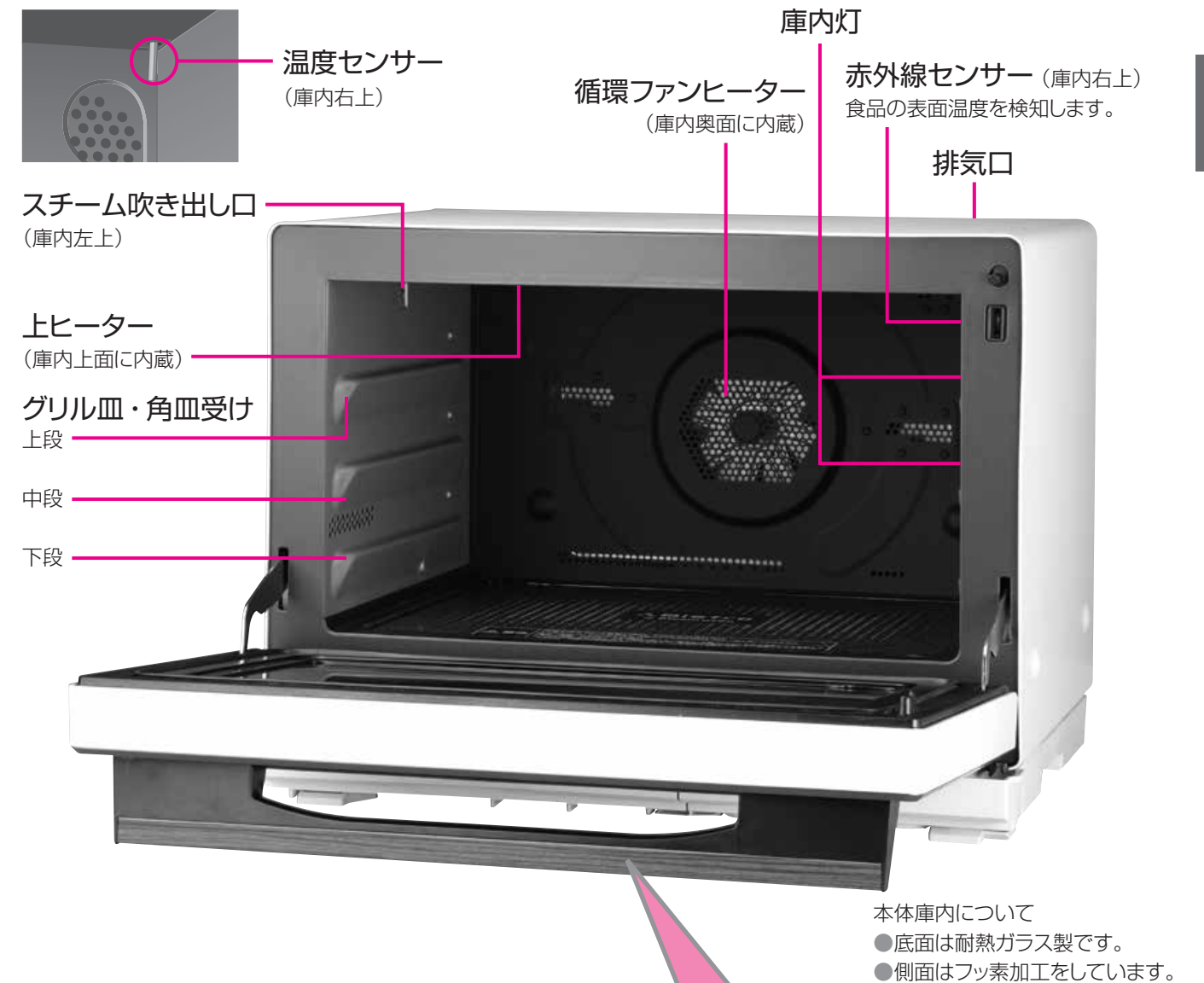
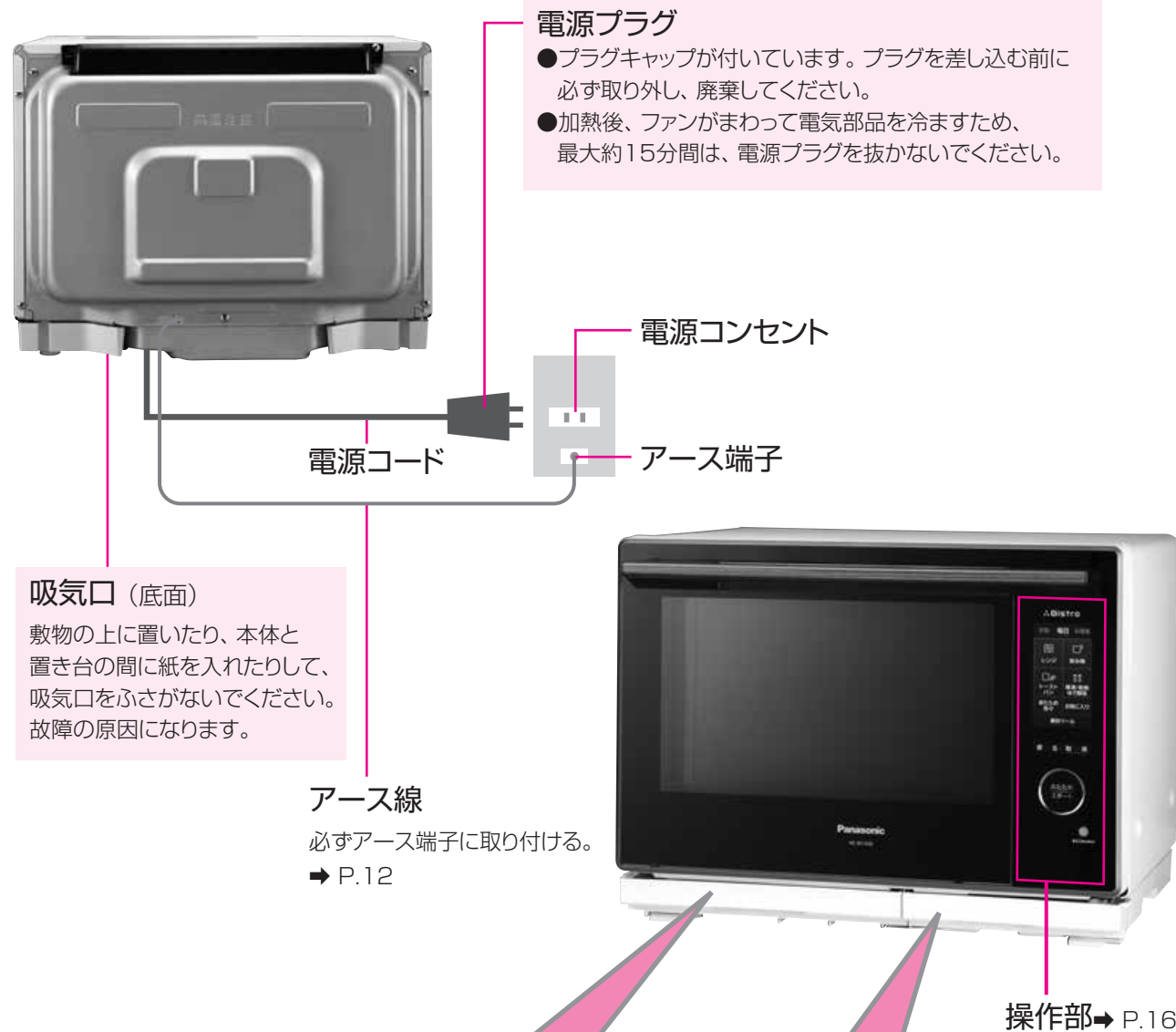
ヒーター調理後は

- 角皿やグリル皿を取り出すときは、高温のため必ず付属のミトンなどを使い、落とさないよう両手で出し入れしてください。

冷凍マークの付いたレシピを調理するときは

赤外線センサーが食品の温度を見分け、自動で火加減するため、レシピに従って冷凍しておいた食品も焼くことができます。
対象メニュー：料理集 番号で選ぶ No.180～228
市販の冷凍食品は焼けません。パッケージの指示に従い、様子を見ながら加熱してください。
「冷凍のコツ」➡ P.211

各部の名前



クリーントレー

食品カスや水滴、スチームの水などを受けるトレイです。

■取り付け／取り外しかた



- ご使用時には、必ずクリーントレーを取り付けた状態でお使いください。
- 取り付け時には奥までしっかりと押し込んでください。
- スチーム調理後、すぐにトレイを外すと水がこぼれることがあります。しばらくたってから外してください。
- トレイ内に水がたまっている場合がありますので、気を付けて外してください。

給水タンク

スチームを使うときは、給水ふたを開け、「満水」まで水を入れてセットします。→ P.26



- ふたは外せます。「ここから開ける」と刻印されている方向から開けてください。

給水タンクは「パナソニックストア」でお買い求めいただけます。<http://jp.store.panasonic.com/>

■取り付け／取り外しかた



- ふたと給水ふたが確実に閉まっていることを確認してください。
- タンクを水平に持ち、奥に当たるまで差し込みます。
- スチーム調理後など、タンクカバー内に水がたまっている場合がありますので、気を付けて外してください。

ドア（ドアハンドル）

- 自動電源オフ時は、ドアを開けると庫内灯が点灯し、電源が入ります。
- 閉時の衝撃を抑えるソフトダンパー仕様です。
- ドアを少し開けた状態で固定できます。加熱後、庫内の蒸気や熱気を逃がしたり、乾燥させたりするときに便利です。（顔を近づけないでください）



注意

⚠ ドアを開けると、蒸気に気を付ける
 やけどのおそれがあります

各部の名前

操作部

タッチ画面(表示部)

- 画面を直接押して操作します。
- メニュー情報、メニュー番号、メニュー写真、加熱温度や加熱時間、使用する付属品と棚位置、加熱進行のアニメーションなどを表示します。

お願い

はしなど、先のとがった物で操作しないでください。
(破損の原因になります)

便利ツール

→ P.17~23

戻るボタン

■前の操作に戻るとき

ひとつ前の操作画面に戻り、設定しなおすことができます。

- スタート後は戻れません。

■ロックを一時的に解除するとき

→ P.22

あたため／スタートボタン

- 毎日(初期画面)、手動、料理集画面(→ P.17)の状態を押すと「あたため」がスタートします。(自動)
- 選んだメニューや合わせた温度、時間を確定したあとに押すと加熱がスタートします。

表示部に「デモ」が表示されているとき

店頭用モードのため、調理できません

【解除方法】

- ① 毎日「レンジ」を押す。
- ② 「あたため／スタート」ボタンを4度押す。
- ③ 「取消」ボタンを4度押す。

取消ボタン

■操作を取り消す(初期画面に戻る)調理を中止するとき

調理中にできばえを見たいときは、このボタンを押さずに、ドアを開けて確認します。
ドアを閉め、「あたため／スタート」ボタンを押すと、調理を再開します。

- ブザー音を消すことができます。
[設定変更]の「ブザー音」→ P.21

エコナビランプ

- 「あたため」ボタンでの加熱時などのエコナビ運転中に点滅、点灯します。
→ P.33、35
- 本書の「エリア加熱」マークが付いたレシピ、別冊の「こんがり8分」マークが付いたレシピの加熱中に点灯します。
→ P.61

■画面が薄暗くなったとき

1分間操作をしないと、省エネのため、画面が薄暗くなりタッチ操作ができなくなります。その場合は、いずれかのボタンを押すか、ドアを開けると画面は明るくなり操作できます。

- 料理集「みんなの料理教室」の材料、作りかた画面では、画面が暗くなりません。→ P.57

■自動電源オフ機能

操作後または加熱後、しばらくすると自動で電源が切れ、画面が真っ暗になります。電源が切れる時間は調理したメニューなどにより異なります。(約2~15分)

■電源を入れるには

通常は、電源プラグを差し込むと電源が入ります。

自動電源オフ時は、ドアを開けると電源が入り、表示部に初期画面(毎日画面)を表示します。

お願い

加熱後、ファンがまわって電気部品を冷ますため、最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。

ドアを開けると電源が入ります



タッチ画面について

毎日(初期画面)

電源プラグを差し込むと電源が入り、毎日(初期画面)が表示されます

レンジ(手動)

出力を選ぶ手間なく、手動「レンジ」600Wに設定できます。→ P.62

トースト/パン(自動) → P.47、155

あたため色々(自動) → P.36~43、47

便利ツール → P.17~23



飲み物(自動) → P.44

解凍/乾物/ゆで野菜(自動) → P.48~55

お気に入り → P.24

手動

●手動加熱…レンジの出力、オープンや発酵の温度、加熱時間などを設定して加熱することをいいます。



レンジ → P.62

グリル → P.64

レンジ連動 → P.63

りれき → P.61



スチーム → P.66

オープン → P.68~70

発酵 → P.71

料理集(自動)

●自動加熱…レンジの出力やオープンなどの温度や加熱時間などの設定が不要な加熱のことをいいます。

自動メニューを色々な方法で検索できます



ビストロおすすめ → P.58

カテゴリで選ぶ → P.59

50音で選ぶ → P.60

りれき → P.61



みんなの料理教室 → P.56

材料で選ぶ → P.59

番号で選ぶ → P.58

便利ツール

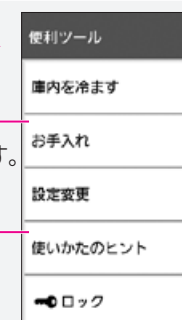


お手入れ → P.77

自動のお手入れが設定できます。

使いかたのヒント

→ P.23、28、36、39
温度設定の目安や、使える容器・使えない容器など、コツの確認ができます。



庫内を冷ます → P.18

庫内が高温のとき、ファンをまわして自動で冷ますことができます。

設定変更 → P.19~22

画面、電気代、ブザー音などの変更ができます。また、変更した設定やメモリー内容をすべて工場出荷時の初期設定に戻すことができます。

ロック → P.22

操作ができないようにロックすることができます。

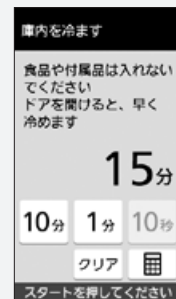
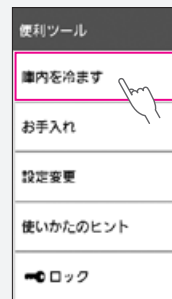
タッチ画面について (つづき)

便利ツール

庫内を冷ます

庫内が高温のとき、ファンをまわして自動で冷ますことができます。調理後、すぐに他のメニューで使用したい場合などに便利な機能です。

- ① 「便利ツール」から「庫内を冷ます」を選ぶ。
- ② 時間を設定し、スタートする。
(設定範囲：1秒～30分)

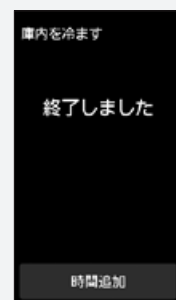
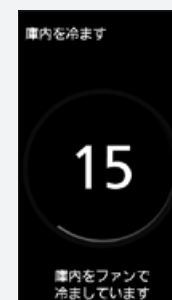


ドアを開けると
庫内が早く冷めます



●ドアを開けたままでもスタート可能。
途中でドアを開けても、ファンは止まりません。

- ③ 完了(ピーピーと5回鳴る)



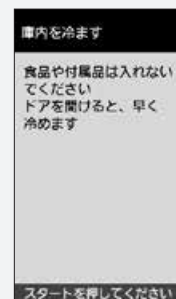
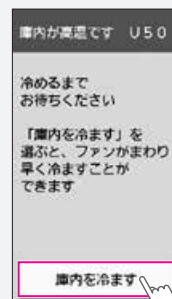
- 庫内をさらに冷めたいときは「時間追加」の表示中に時間を合わせて「あたため/スタート」ボタンを押します。
- 終了後、別の操作をしたいとき「取消」ボタンを押してから操作してください。

●途中で終了したい場合は「取消」ボタンを押してください。

■自動メニューを設定中に、庫内が高温で「U50」が表示されたとき

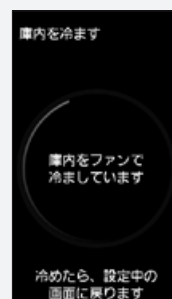
設定中の自動メニューがスタートできる温度になるまで、ファンをまわして庫内を早く冷ますことができます。

- ① 「庫内を冷ます」を押す。
- ② 庫内に何も入っていないかを確認して、スタートする。



●ドアを開けたままでもスタート可能。
途中でドアを開けても、ファンは止まりません。

- ③ 庫内が冷めたら「ピーピー」と5回ブザーが鳴り、設定中の画面へ戻ります。



設定変更

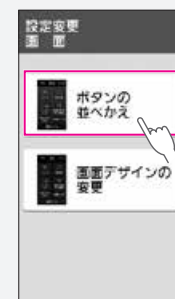
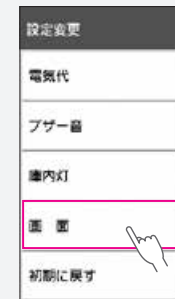
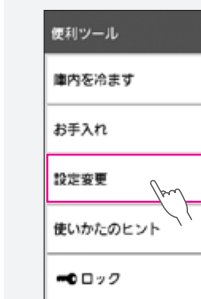
画面

■ボタンの並べかえをしたいときは

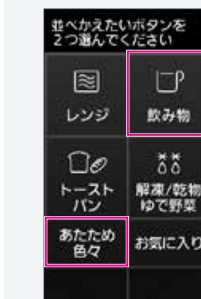
毎日、手動、料理集の画面のボタンの並びを変更できます。(並べかえは2つつしかできません)

例) 毎日 の標準画面で「あたため色々」と「飲み物」を並べかえるとき

- ① 「便利ツール」の「設定変更」から「画面」を選ぶ。
- ② 「ボタンの並べかえ」を選び、「毎日」を選ぶ。



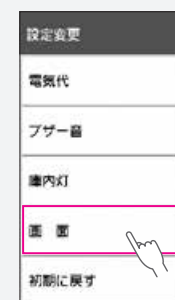
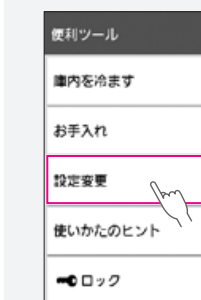
- ③ 「あたため色々」、「飲み物」を選び、「並べかえ」を押し、「決定」を押す。
(決定を押さないと並べかえが完了しません)



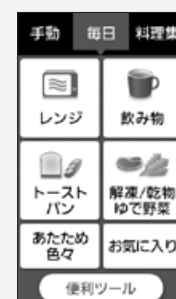
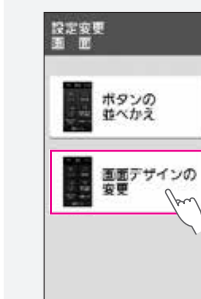
■画面デザインの変更をしたいときは

毎日、手動、料理集の最初の画面のデザインが変更できます。

- ① 「便利ツール」の「設定変更」から「画面」を選ぶ。



- ② 「画面デザインの変更」を選び、お好みの画面デザインを選び、「決定」を押す。
(決定を押さないと画面変更が完了しません)



タッチ画面について (つづき)

便利ツール (つづき)

設定変更

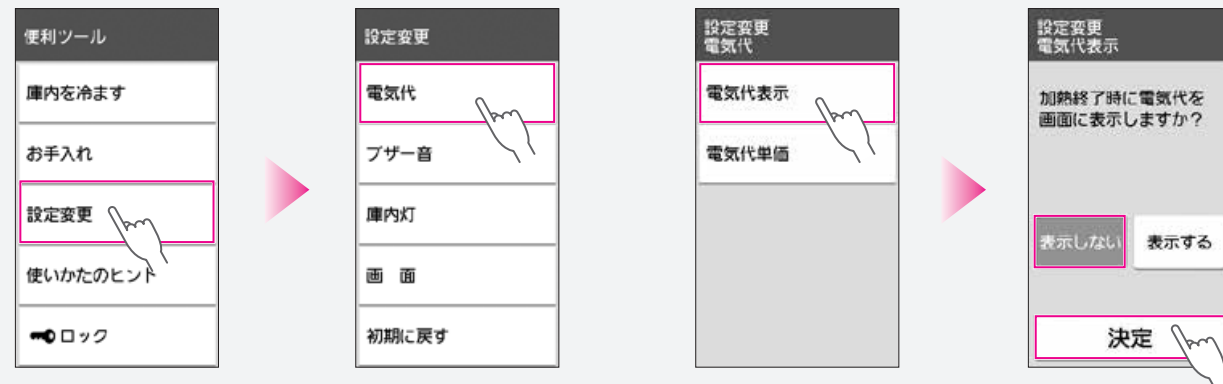
電気代

■加熱後、電気代を表示させたくないときは

●工場出荷時は「表示する」設定にしています。

① 「便利ツール」の「設定変更」から「電気代」を選ぶ。

② 「電気代表示」の「表示しない」を選び、「決定」を押す。



●【「表示しない」に設定しました】と表示します。3秒後、初期画面に戻ります。

■電気代の単価の設定を変えたいときは

●表示する電気代は、本体で記録した消費電力と電気代単価を基に算出しています。

電気代単価は、工場出荷時27円/kWhで設定していますが各ご家庭に合わせて設定単価を1～99円に変更できます。

●電気代単価は、各ご家庭と電力会社との契約により異なります。

電力会社より発行される「電気ご使用量のお知らせ」などでご確認ください。

① 「便利ツール」の「設定変更」から「電気代」を選ぶ。

② 「電気代単価」を選び、1 kWhあたりの電気代単価を設定し、「決定」を押す。



10円を押すと：10の位を変更します。

1円を押すと：1の位を変更します。

10円、1円を押しつつけると早送りします。

●設定した電気代単価を表示します。
3秒後、初期画面に戻ります。

電気代表示について

●加熱後、電気代の目安を表示します。

●「あたため」ボタン、毎日「あたため色々」の「お好み温度」、毎日「飲み物」、便利ツール自動の「お手入れ」は加熱後ドアを開けると電気代表示は消えます。
(ただし、「お手入れ」の「洗浄・水抜き」は表示しません)

●電気代表示は、0～99.9円まで0.1円単位(0.1円未満は四捨五入)、100～999円まで1円単位で表示されます。

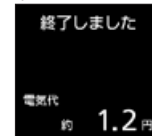
●使用時間の短いときや消費電力量の少ないときは約0.0円と表示されることがあります。

お知らせ

表示される電気代は、計量法で定められた算出方法と異なるため、公的な取引に用いることはできません。

電気代はあくまでも目安であり、ご使用機能、加熱時間、周囲の環境、開始時の庫内の温度などによって異なります。

(表示例)

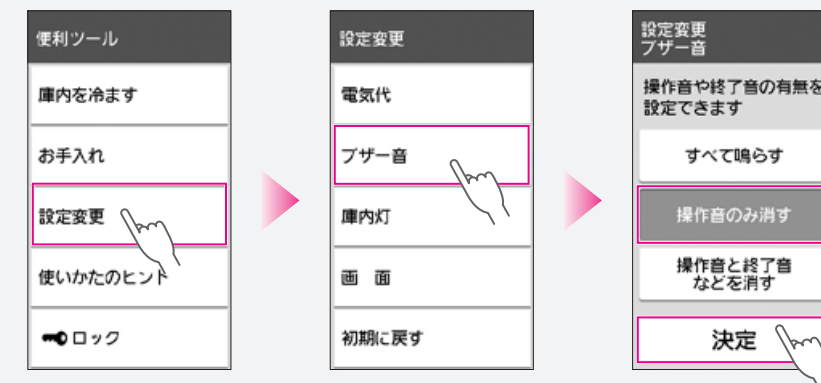


ブザー音

■ブザー音の設定を変えたいときは

操作音や終了音を消したり、鳴らしたりできます。

「便利ツール」の「設定変更」から「ブザー音」を選び、お好みの設定を選んで「決定」を押す。



●工場出荷時は「すべて鳴らす」の設定になっています。

●終了音などには、取り出し忘れ防止ブザー音、予熱完了ブザー音などが含まれます。

●ブザー音を「操作音と終了音などを消す」に設定しているときは、予熱完了ブザーも鳴りません。予熱時間は各メニューを参考に予熱完了の表示をご確認ください。ただし、「クエン酸洗浄」では手順途中のブザー音が鳴ります。

(⇒ P.78 手順④)

庫内灯

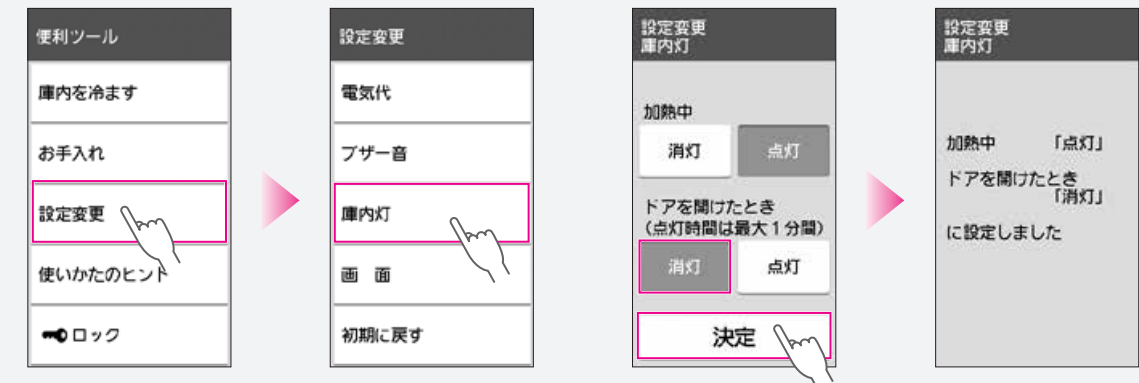
■庫内灯の設定を変えたいときは

●工場出荷時は「点灯」設定にしています。

① 「便利ツール」の「設定変更」から「庫内灯」を選ぶ。

② 「加熱中」「ドアを開けたとき」の設定を選択し「決定」を押す。

●設定した内容を表示します。3秒後、初期画面に戻ります。



庫内灯ボタンについて

■庫内灯ボタンで庫内灯の「点灯」、「消灯」の切り換えができます ■調理中やお手入れ中に表示されます

庫内灯ボタンが表示されているときは、いつでも切り換えができます。



表示例：毎日「トースト/パン」
惣菜パンあたため



お手入れ
庫内



タッチ画面について (つづき)

便利ツール (つづき)

設定変更

初期に戻す

■初期(工場出荷時)に戻したいときは
変更した設定やメモリー内容をすべて工場出荷時の初期設定に戻すことができます。

① [便利ツール] の [設定変更] から [初期に戻す] を選ぶ。 ② [決定] を押す。
●「初期に戻しました」と表示します。3秒後、初期画面に戻ります。

便利ツール

庫内を冷ます

お手入れ

設定変更

使いかたのヒント

ロック

設定変更

電気代

ブザー音

庫内灯

画面

初期に戻す

設定変更

初期に戻す

変更した設定やメモリー内容をすべて工場出荷時の初期設定に戻しますか？

決定

ロック

●すべての操作を受け付けません。
また、自動電源オフ機能が働いたり、電源プラグを抜いたりしてもロックは継続されます。

■画面にロックをかけたいときは
[便利ツール] の [ロック] を押す。

■ロックを解除したいときは
解除 (3秒押し) を長押しします。

便利ツール

庫内を冷ます

お手入れ

設定変更

使いかたのヒント

ロック

ロック中

解除 (3秒押し)

解除 (3秒押し)

解除 (3秒押し)

手動 毎日 料理集

レンジ 飲み物

トースト パン

あたため 色々

解凍/乾物 ゆで野菜

お気に入り

便利ツール

■一時的に(自動電源オフまで)ロックを解除したいときは
「ロック中」の画面が表示中に「戻る」ボタンを3秒間押す。

ロック中

戻る

3秒間押す

ロック

一時的にロックを解除します

使いかたのヒント

本書で説明していますが、画面上でも確認できます。

便利ツール

庫内を冷ます

お手入れ

設定変更

使いかたのヒント

ロック

使いかたのヒント

食品とお好み温度の目安

ラップをする/しない食品

使える/使えない容器

ラップをする/しない食品

ラップをする食品

ラップをしない食品

ラップをする食品

・水分を逃がさず、しっとりさせたい食品や、はじけやすい食品など

1/3

ラップをする食品

・蒸し物、冷凍した食品など、しゅうまいなどの蒸し物、カレー、シチュー、煮魚、たれがかかった食品、(皿にのせる)、冷凍した食品

2/3

ラップをする食品

ラップをするコツ
・ラップはゆったりおおいましょう
・ラップで密封すると、腐敗することがあります
・冷凍ごはんなどは、ラップの重なりを下にしましょう

3/3

メニューに適したコツ

[使いかたのヒント] 以外でも、下記の表の項目でコツボタンが画面に表示されます。

	メニュー	コツボタン	内 容
	飲み物	あたためのコツ	分量、容器など
あたため色々	中華まん	あたためのコツ	分量、仕上がり調節、置きかた、ラップする、しないなど
	フライ		
	パン		
	うなぎのかば焼き		
	スチームあたため	温度設定の目安	設定温度や分量など
解凍/乾物/ゆで野菜	スチーム全解凍	解凍するコツ	分量や上手に解凍するコツなど
	スチーム半解凍	ゆでるコツ	野菜別の分量やゆでかたなど
	ゆで葉果菜		
	ゆで根菜		
	離乳食用ゆで野菜	戻すコツ	ラップのしかた
乾物を戻す			

表示例

ゆで根菜

ゆでるコツ

ゆでる

仕上がりを標準

スタートを押してください

ゆでるコツ

角皿使用不可

・容器に水をはって加熱をしない
・洗ったときの水分は残しておく

1/2

タッチ画面について

22

23

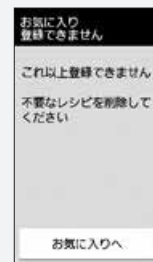
お気に入りについて

毎日の「お気に入り」に、ふだんよく使う料理や手動加熱などを10件登録できます。
また、かんたんに呼び出して操作できます。

お気に入りに登録する



- 10件まで登録できます。
10件以上登録しようとすると、画面に登録できない内容が表示されます。
お気に入りから1つメニューを削除してください。
- 毎日のメニュー、手動のレンジ運動は登録できません。
また、料理集の「みんなの料理教室」の画面からは登録できませんが、番号で選ぶ、材料で選ぶ、ピストロおすすめ、カテゴリで選ぶ、50音で選ぶ、毎日お気に入りの画面からは登録できます。



メニュー画面から登録するとき

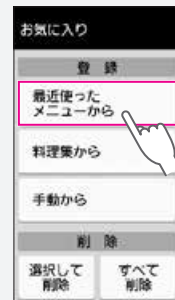
登録したいメニュー画面を表示させ、画面右上の☆を押し、はいを押す。(☆が黄色になります)



- すでに登録されているメニューは★が黄色になっています。
★を押すとお気に入りから削除できます。

毎日お気に入りの登録/削除から登録するとき

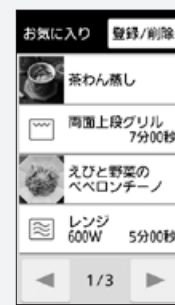
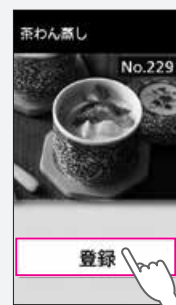
- ① 毎日お気に入りをを選び、登録/削除を押す。
- ② 最近使ったメニューからを選び、登録したいメニュー画面を表示させる。



最近使ったメニュー※から登録します。
※自動と手動を合わせて5件まで表示されます。
レンジ運動は記憶されていません。
➡りれきについて P.61

- 料理集から設定するとき:
上記の「メニュー画面から登録するとき」と同じ手順でメニューを選びます。
 - みんなの料理教室は登録できません。
- 手動から設定するとき:
手動加熱の種類や出力、温度、加熱時間を設定します。
➡手動加熱設定のしかた P.62~71
 - レンジ運動は登録できません。

- ③ 登録を押す。



料理集のりれきから登録するとき

料理集りれきを選び、登録したいメニュー画面を表示させ、画面右上の☆を押し、はいを押す。



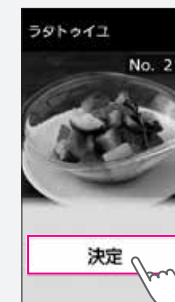
りれきについて➡P.61

- 手動のりれきからはお気に入りに登録できません。

お気に入りを呼び出す

登録しているお気に入りのメニューを呼び出して調理する

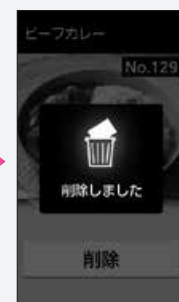
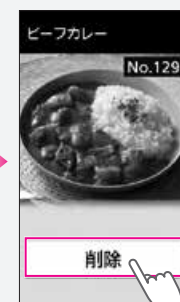
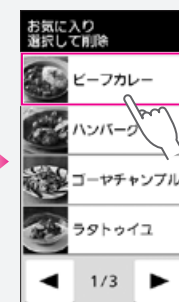
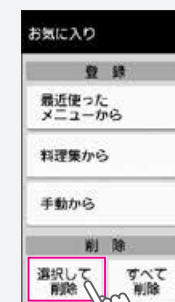
毎日お気に入りをを選び、呼び出したいメニューを選んで決定を押す。



お気に入りを削除する

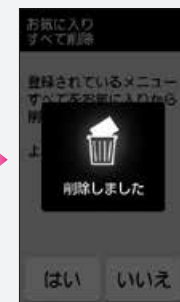
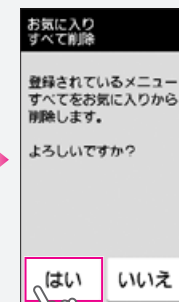
登録しているお気に入りのメニューを削除する

- ① 毎日お気に入りをを選び、登録/削除を押す。
- ② 選択して削除またはすべて削除を選ぶ。



選択して削除を選んだ場合、削除したいメニューを選んで削除を押す。

すべて削除を選んだ場合、はいを押す。



使いこなしのポイント

初めて使うときのカラ焼きは必要ありません。そのままご使用ください。

準備するとき

食品を入れるとき

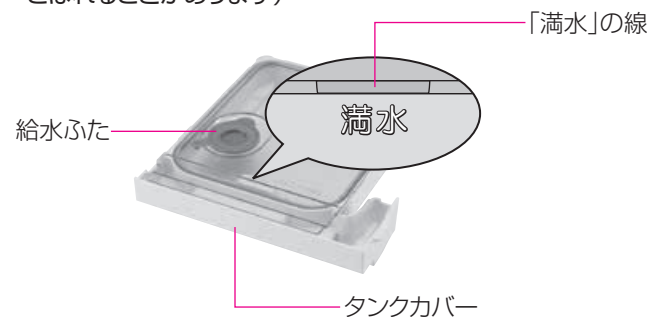
設定するとき

加熱後は



■スチームを使うときは 給水タンクに満水まで水を入れ、 クリーントレーを取り付ける

- ①給水タンクを取り出す。
- ②給水ふたを開け、「満水」の線まで(約650ml)水を入れる。
(水を入れすぎるとタンクカバーのすき間に水がたまり、
こぼれることがあります)

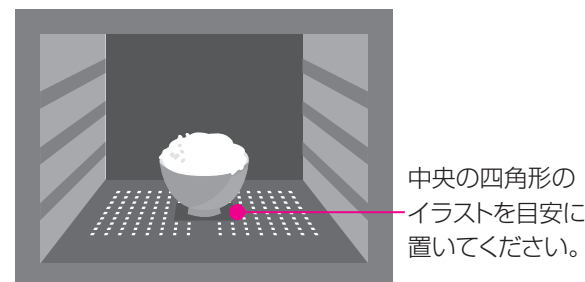


- ③給水ふたをしっかり閉め、タンクを水平に持ち、
奥に当たるまで差し込む。
(斜めに持つと水漏れすることがあります)

- ④加熱時は、必ずクリーントレーを奥までしっかり押し込んで
取り付けてください。▶P.14

- 水は、毎回入れかえてください。
- 塩素消毒されている水道水をおすすめします。
カビや雑菌が発生しやすくなるため、次の水を使うときは、
毎回給水タンクを洗ってください。
- 浄水器の水 ●アルカリイオン水
- ミネラルウォーター ●井戸水など
- 調理後は、クリーントレー、タンクカバーにたまった水を、
毎回捨ててください。
- タンクへの給水忘れを防ぐために、スチームを使うメニューを
選ぶと、表示部に「水確認」を点滅表示します。
タンクに水が入っていても表示します。
加熱をスタートすると表示は消えます。

■食品を用意して 食品は、容器に入れて 庫内中央に置く



加熱方法によっては、付属のグリル皿や角皿が必要です。
▶P.12

■解凍などで 庫内が熱いときは、 冷まして使うか、手動で加熱する

ヒーター加熱後など、庫内が熱いときは赤外線センサーが
うまく働かないため「U50」を表示することがあります。
「U50」について▶P.88

- 「庫内を冷ます」を使って庫内を早く冷ますと、
自動メニューで加熱することができます。
「庫内を冷ます」について▶P.18
- 庫内が熱くても「取消」ボタンを押して、**手動**「レンジ」で
加熱できます。
「加熱時間の目安」▶P.72

異常ではありません!

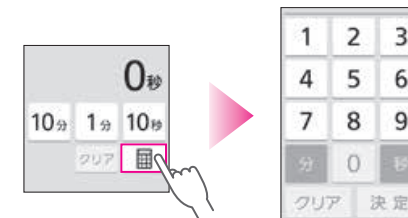
- スチームを使うと…
- 蒸気がドアの周囲から少し漏れることが
あります。
 - 終了後、庫内底面や側面に湯または
水滴が付くことがあります。
冷めてからふきんなどで
そのつどふき取ってください。

■時間設定などに 便利な早送り機能があります (オートカウントアップ機能)

時間を合わせるときなど、押しつづけると時間が進みます。
長い時間を設定するときに便利です。
最大設定時間は、各使いかたのページをご覧ください。

■時間設定に 0-9の数字キーが使えます

決定を押すと、下図のような画面を表示します。
数字を入力し、時間を設定します。



60秒以上の秒設定をした場合、分表示に自動的に変換
されます。(例: 300秒 **決定**→5分00秒と表示されます)

■あたためや自動メニューはスタート後にも 温度や仕上がりを変えられます

下図のような画面を表示中(スタート後、約14秒間)に
- + または ◀ ▶ で変更できます。



スタート前にも、メニュー選択中に温度や仕上がりを
変えられます。

■取り出すときは 熱いので気を付ける

- 角皿やグリル皿は、必ず付属のミトンなどを使い、落とさないよう
両手で取り出してください。
- あたためなどで熱くなった容器は、ふきんなどを使って、
取り出してください。
- 庫内に取り忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが
鳴ります。(6分間)
- 加熱後、ドアを少し開けた状態にして蒸気や熱気を逃がしたり、
乾燥させたりしてください。(顔を近づけないでください)▶P.15
「庫内を冷ます」を使って、庫内を早く冷ますことができます。
▶P.18

■加熱が足りないときは 追加加熱をする

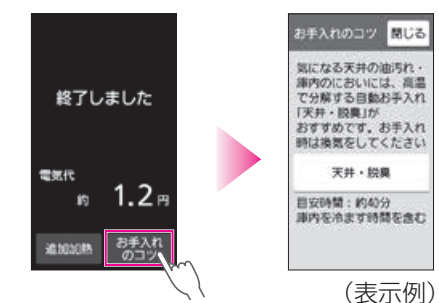
- 加熱終了後、「追加加熱」を押し、時間を合わせて
「あたため/スタート」ボタンを押してください。
- 追加加熱を取り消したいときは、「取消」ボタンを押してください。



- 追加加熱できる時間
 - 自動メニュー：最大10分まで
 - 手動メニュー：各使いかたのページの最大設定時間をご覧ください。
- 追加加熱の画面表示が消えたときは、各使いかたのページを
見ながら、再度、設定して加熱してください。

■長い間ご使用いただくために お手入れする

- 加熱終了後、一部のメニューで「お手入れのコツ」が画面に表示
されます。
- 「お手入れのコツ」を押すと、メニューに適した自動のお手入れの
設定やお手入れの内容が確認できます。



(表示例)

使える容器・使えない容器

レンジ			レンジ加熱 (300Wスチームはレンジ+スチーム加熱)
<div>⚠ 警告</div> <div>「あたため」ボタン、毎日「あたため色々」お好み温度であたためるとき、毎日「解凍/乾物/ゆで野菜」ゆで葉果菜、ゆで根菜、離乳食用ゆで野菜、乾物を戻すではふた、およびふた付きの容器は使用しない 容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発火や発煙するおそれがあります</div>			
○ 使えます	陶器、磁器、耐熱ガラス		●ただし、次の器は使えません。 ●金銀模様の器(火花が出る) ●色絵の付いた器(はげる) ●高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。
	耐熱140℃以上のプラスチック、ラップ、シリコン容器 (熱に弱い「ふた」に注意)		●ただし、次の物は使えません。 ●油脂や糖分の多い食品(高温になる) ●密閉したふたや袋 ●「電子レンジ使用可能」表示のない容器
✕ 使えません	金属容器、アルミホイル、金ぐし		●付属の角皿、金あみや金属製の焦げ目付け皿なども使えません。 ➡安全上のご注意 P.10
	耐熱140℃未満のプラスチック		●高温になり、溶けたり、変形したりします。
	ポリエチレン、メラミン、フェノール、ユリア樹脂		●電波で変質します。
	漆器		●塗りがはげたり、ひび割れたり、燃えたりします。
	耐熱性のないガラス		●カットガラスや強化ガラスも溶けたり、割れたりします。
	紙製品、木製容器		●市販の発熱体を使用した容器などで加熱すると、異常高温になり、安全機能が働いて自動的に動作を停止することがあります。 ●針金を使っている物は燃えやすくなります。 ●ただし、耐熱加工されているクッキングシートは本書のレシピに従って使うことができます。
スチーム			スチーム加熱
○ 使えます	陶器、磁器、耐熱ガラス、金属容器、アルミホイル、金ぐし、耐熱加工されている紙製品や木製容器		●高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。 ●缶詰やレトルトパウチ食品をあたためることができます。 ➡P.74
	耐熱140℃以上のプラスチック、ラップ、シリコン容器 (熱に弱い「ふた」に注意)		●ただし、次の物は使えません。 ●油脂や糖分の多い食品(高温になる) ●密閉したふたや袋
✕ 使えません	耐熱140℃未満のプラスチック		●高温になり、溶けたり、変形したりすることがあります。
	漆器		●塗りがはげたり、ひび割れることがあります。
	耐熱性のないガラス		●カットガラスや強化ガラスも割れることがあります。

●加熱の種類の詳細については、「加熱のしくみ」をご参照ください。➡ P.30

グリル両面焼き グリル片面焼き(下面)			レンジ+ヒーター加熱 レンジ加熱
○ 使えます	陶器、磁器、耐熱ガラス		●ただし、次の器は使えません。 ●金銀模様の器(火花が出る) ●色絵の付いた器(はげる) ●高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。
	オープンやグリル用以外のプラスチック、ラップ		●高温になり、溶けます。
✕ 使えません	金属容器、アルミホイル、金ぐし、シリコン容器		●付属の角皿、金あみや金属製の焦げ目付け皿も使えません。 ➡安全上のご注意 P.10
	漆器		●塗りがはげたり、ひび割れたり、燃えたりします。
	耐熱性のないガラス		●カットガラスや強化ガラスも溶けたり、割れたりします。
	紙製品、木製容器		●針金を使っている物は燃えやすくなります。 ●ただし、竹ぐし、耐熱加工されているクッキングシートは本書のレシピに従って使うことができます。
グリル片面焼き(上面) オープン			ヒーター加熱
○ 使えます	陶器、磁器、耐熱ガラス		●高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。
	金属容器、アルミホイル、金ぐし、シリコン容器*		●取っ手が樹脂の物は溶けるため、使えません。 ※シリコン容器は、オープンのみで使えます。 容器に記載された耐熱温度以下でお使いください。 グリル上面では使えません。
✕ 使えません	オープンやグリル用以外のプラスチック、ラップ		●高温になり、溶けます。
	漆器		●塗りがはげたり、ひび割れたり、燃えたりします。
	耐熱性のないガラス		●カットガラスや強化ガラスも溶けたり、割れたりします。
	紙製品、木製容器		●ただし、次の物は本書のレシピに従って使えます。 ●竹ぐし、硫酸紙 ●耐熱加工されているクッキングシート、オープンシート (オープンではパッケージ記載の耐熱温度内で使用可)
発酵			ヒーター加熱 (スチームありは、ヒーター+スチーム加熱)
○ 使えます	陶器、磁器、耐熱ガラス、金属容器、アルミホイル、耐熱110℃以上のプラスチック、ラップ、シリコン容器*		●ただし、密閉したふたや袋は使えません。 ※シリコン容器は、ヨーグルトなどでの使用は、衛生上不向きのため使えません。
	耐熱110℃未満のプラスチック、ラップ		
✕ 使えません	漆器		●塗りがはげたり、ひび割れることがあります。
	耐熱性のないガラス		
	紙製品、木製容器		●ただし、耐熱加工されているクッキングシート、オープンシート、硫酸紙は本書のレシピに従って使うことができます。

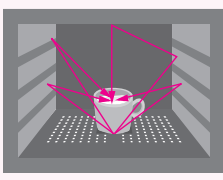
使える容器・使えない容器

加熱のしくみ

加熱方法

加熱のしくみ

レンジ



800~150W
レンジ加熱

電波の作用で、食品の水分子が激しく衝突し合い、摩擦熱を起こします。その結果、食品の表面と内部がほぼ同時に加熱されます。

■電波の性質

食品や水分には吸収。

陶器やガラスは透過。

金属には反射。


レンジ



300Wスチーム
レンジ+スチーム加熱

電波とスチームで食品を加熱し、しっとりふくら上げます。

メニュー例：いちご大福



グリル



グリル両面焼き
レンジ+ヒーター加熱

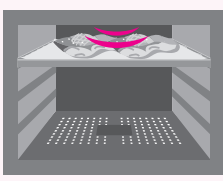
電波と上ヒーターで食品を加熱します。裏返しの手間なく焼けます。

メニュー例：ハンバーグ・塩さば・塩だけ・手羽元の香味焼きなど






グリル



グリル片面焼き（上面）
ヒーター加熱

上ヒーターのみで食品を加熱します。上面の追加加熱ができ、食品の上面のみ焼き色を付けられます。

メニュー例：グラタンなどの、上面を焼くときに



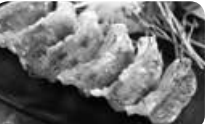
グリル



グリル片面焼き（下面）
レンジ加熱

電波のみで食品を加熱します。下面の追加加熱ができ、食品の下面のみ焼き色を付けられます。

メニュー例：ぎょうざの追加加熱など



- グリル両面焼きの加熱時間は、料理レシピ編の加熱時間を参考にしてください。設定を長くしすぎると、底面が焦げる場合があります。
- 焼き色が薄い場合は、様子を見ながら追加加熱をしてください。
- 脂が少ない肉や魚は、焼き色が付きにくくなります。
- グリル両面焼き、グリル下面でグリル皿に触れていない部分は、焼き色が付きません。

加熱方法

加熱のしくみ



スチーム



スチーム
スチーム加熱

スチームで食品を加熱し、蒸し上げます。

メニュー例：●蒸しプリン・しゅうまい・鶏ハムなど
●缶詰やレトルトパウチ食品のあたため（缶詰はふたを外す）

スチーム

●スチームは、スタートして約1分後に発生します。

●調理時はスチームを発生させるため、ふた（ラップ）なしで加熱します。ただし、茶わん蒸しは共ぶた、鶏ハムはラップが必要です。


オープン／発酵



オープン（1段）
ヒーター加熱

上ヒーターと循環ファンヒーターで加熱します。

メニュー例：スポンジケーキ・山形食パン・ローストチキンなど

オープン／発酵

●加熱中は庫内温度を保つため、ドアの開閉は控えめにしてください。

●加熱後は、焦がさないために、すぐに取り出します。

●焼きムラが気になる場合は、加熱途中で、食品の前後などを入れかえます。

●オープン加熱では、熱風による影響で焼きムラになるため、中段は使えません。

●「発酵」は30~65℃まで。スチームあり、なしが選べます。パンなどは2段の発酵もできます。

オープン／発酵



オープン（2段）
ヒーター加熱

循環ファンヒーターで加熱します。

メニュー例：シュー・クッキー・バターロールなど





加熱のしくみ

30

31

あたためる

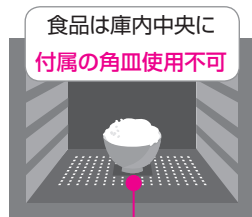
あたため

1品をスピーディーに

レンジ加熱

調理済みのおかずやごはんなどを、自動ですばやくあたためます

準備



中央の四角形のイラストを目安に置いてください。

- 50～500gまで。(冷凍ごはんは300gまで)
- 食品により、ラップをする。➡ P.39
- ラップは少しすき間をあける。(密閉は破裂の原因)
- スープやみそ汁はマグカップを使わない。(沸とうするおそれ)
- 食品の分量に合った耐熱容器で。
- 冷凍ごはんは耐熱性の平皿などにのせて加熱する。
- 市販品の冷凍食品(レンジ用)や加工食品などはパッケージの指示に従う。〔「あたため」ボタンではうまくできません〕

上手にあたためるためにP.38の「注意とコツ」を必ず読んでください



1 「あたため」ボタンを押す (加熱開始)

仕上がり温度を変えるとき

[-] [+] を押す

➡ 下記参照



- 現在温度は
 - 約50秒後から表示します。(短い時間で加熱が終了するときは、表示しない場合があります)
 - 0℃未満は表示しません。

ヒーターやスチームを使った加熱後は、あたための加熱時間が長くなることがあります。

■仕上がり温度を変えるとき(温度の目安➡ P.36)

- スタート後、上図画面を表示中(約14秒間)に [-] [+] で変更できます。
- 45～90℃まで。工場出荷時の設定は70℃。
- メモリー機能
55～75℃に設定した場合、その温度は記憶され、次のあたため時に表示されます。

■加熱不足のときは追加加熱をする

取り出して混ぜたり、並べかえたりして **手動**「レンジ」600Wで、様子を見ながら加熱します。



警告



「あたため」ボタン、**毎日**「あたため色々」**お好み温度**であたためるときは

- 50g未満の食品は45℃以上であたためない
赤外線センサーが検知できずに、発火や発煙するおそれがあります
手動「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。
- 粒入りスープ※はあたためない
具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
ラップをして、**手動**「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱してください。➡ P.72
※コーンの粒やあさりなどが入ったスープ
- ふた、およびふた付きの容器は使用しない
容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発火や発煙するおそれがあります

庫内が高温のときのあたため

■温度設定はできません。仕上がり「強」「弱」で調節してください。

1 「あたため」ボタンを押す (加熱開始)



仕上がりを変えるとき

◀▶を押す(約14秒以内)

➡ 下記参照



●庫内が高温の加熱時に、ラップや熱に弱い容器を使うと、変形や溶けの原因になります。

■仕上がりを変えるとき

スタート後、上図画面を表示中(約14秒間)に ◀ ▶ で変更できます。

■加熱不足のときは追加加熱をする

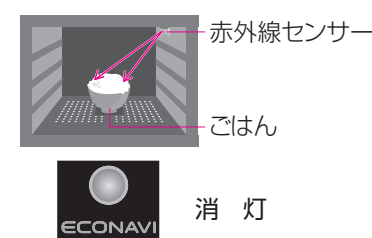
取り出して混ぜたり、並べかえたりして **手動**「レンジ」600Wで、様子を見ながら加熱します。

「U50」を表示したら、**庫内を冷ます**を使って庫内を冷ますと「あたため」ボタンで加熱できます。➡ P.18、88

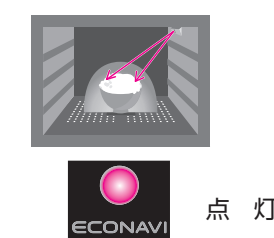
1品のエコナビ運転

1品あたため時に、食品の分量と温度差を見分けて、食品全体の温度上昇が均一で早いと判断した場合は、加熱時間をコントロールします。無駄な加熱を防ぐことで、エコナビ(省エネ)運転となります。(エコナビ運転は、「あたため」ボタン、**毎日**「あたため色々」**お好み温度**の45～90℃設定で働きます)

1 赤外線センサーで食品温度をリアルタイムにチェック。



2 赤外線センサーが食品の分量と温度差を見分けて省エネ効果があると判定した場合。



エコナビ
確定

エコナビ運転

お知らせ

- 2品あたため時は、それぞれの食品の温度差や置き位置を見分けて、「ねらって加熱※」をします。省エネ効果があると判定したらエコナビランプが点灯します。➡ P.35
- 大量の1品などをあたためるときも、2品と同じように「ねらって加熱※」をして、エコナビランプが点滅、点灯する場合があります。
- ランプの点灯のタイミングは食品の種類、分量、初期温度、設定温度、置き位置などの諸条件により異なります。

※「ねらって加熱」とは…温度の低い部分に効率よく電波をあて、食品をあたためる機能です。

● Q&A / エコナビについて ➡ P.86

● 70℃設定で室温ごはん150gの1品あたための場合、上昇温度1℃当りの電力量がエコナビ運転時(0.222Wh/℃)とエコナビ運転をしなかったとき(0.262Wh/℃)の比較にて、約15%の省エネとなります。

1品をあたためる(あたため)

あたためる

あたため

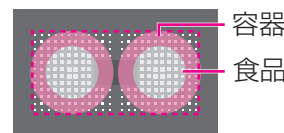
ごはんやおかずを2品同時に

レンジ加熱

準備



■食品の置きかた



できるだけ食品を中央より離してイラストの点線内に置きます。
(赤外線センサーでうまく2品と判定させるため)

- 容器は点線内から出てもよい

- 室温のごはんとおかず以外にも、冷凍を含む2品があたためられます。
- 65℃以上に設定してください。
(60℃以下に設定した場合、うまくあたたまらないことがあります)
- 1皿約50～250gまで。それぞれ食品の分量はほぼ同量に。
- 食品の分量に合った耐熱容器で。
- 食品により、ラップをする。➡ P.39
- 市販品の冷凍食品(レンジ用)や加工食品などはパッケージの指示に従う。
(「あたため」ボタンではうまくできません)

●自動のあたために向かない食品、食品の組み合わせは➡ 下記参照

上手にあたためるために
P.38の「注意とコツ」を
必ず読んでください



1 「あたため」ボタンを押す (加熱開始)

仕上がり温度を変えるとき

[-] [+] を押す

➡ 下記参照



- 現在温度は
 - 約50秒後から表示します。
(短い時間で加熱が終了するときは、表示しない場合があります)
 - 0℃未満は表示しません。

■仕上がり温度を変えるとき

- スタート後、上図画面を表示中(約14秒間)に [-] [+] で変更できます。
- メモリー機能➡ P.32

■加熱不足のときは追加加熱をする

取り出して混ぜたり、並べかえたりして **手動**「レンジ」600Wで、様子を見ながら加熱します。

庫内高温を表示すると、2品同時にあたためられません。

「取消」ボタンを押してから、手動で1品ずつ別々にあたためてください。➡ P.33

また、「U50」を表示したら、「庫内を冷ます」を使って庫内を冷ますと「あたため」ボタンで加熱できます。➡ P.18、88

2品あたために向かない食品

- スープ、みそ汁などの汁物
- たれ、ソースのかかった食品
- 冷凍カレー、冷凍シチュー
- 市販の冷凍食品、加工食品(自動あたため不可の食品)

冷凍を含む2品のときは

- 八宝菜、肉だんごなどのあん物、汁けの多い煮物は上手にあたためられません。

■上記以外にも、冷凍を含む2品の場合、食品の種類や分量の組み合わせによってうまくあたたまらない場合があります。

警告



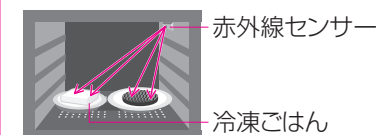
「あたため」ボタン、**毎日**「あたため色々」**お好み温度**であたためるときは

- 50g未満の食品は45℃以上であたためない
赤外線センサーが検知できずに、発火や発煙するおそれがあります
手動「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。
- 粒入りスープ*はあたためない
具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
ラップをして、**手動**「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱してください。➡ P.72
※コーンの粒やあさりなどが入ったスープ
- ふた、およびふた付きの容器は使用しない
容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発火や発煙するおそれがあります

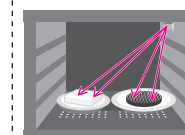
2品のエコナビ運転

2品あたため時に、それぞれの食品の温度差や置き位置を見分けて、「ねらって加熱*」をします。
この電子レンジで「ねらって加熱*」をしない場合と比べて、省エネ効果があると判定した場合に、エコナビ運転となります。
(エコナビ運転は、「あたため」ボタン、**毎日**「あたため色々」**お好み温度**の65～85℃設定で働きます)

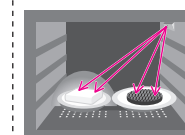
1 赤外線センサーで
食品温度を
リアルタイムにチェック。



2 赤外線センサーが
食品の温度差を検知した場合
温度の低い食品を「ねらって加熱*」
しながら、エコナビ判定を開始。



3 食品の温度差が大きく、
「ねらって加熱*」によって
省エネ効果があると判定した場合
エコナビが確定。



エコナビ判定中

エコナビ
確定

エコナビ運転

- エコナビ効果が得られない場合、加熱終了までランプが点滅する場合があります。
- エコナビが確定した場合は、点滅開始から省エネになっています。

お知らせ

- ランプの点滅、点灯のタイミングは食品の種類、分量、初期温度、設定温度、置き位置などの諸条件により異なります。
- 大量の1品などをあたためるときも、温度差を検知したら「ねらって加熱*」をして、エコナビランプは点滅します。
省エネ効果があると判定したらエコナビランプが点灯します。

※「ねらって加熱」とは…温度の低い部分に効率よく電波をあて、食品をあたためる機能です。

●Q&A / エコナビについて➡ P.86

- 70℃設定で冷凍ごはん150gと冷蔵ハンバーグ90gの2品あたための場合、上昇温度1℃当りの電力量が
エコナビ運転時(0.750Wh/℃)と「ねらって加熱*」をしなかったとき(0.916Wh/℃)の比較にて、約18%の省エネとなります。

あたためる

お好み温度／スチームあたため

1品を-10~90℃のお好み温度にレンジ加熱

人肌にしたいベビーフードや、カチカチに凍ったアイスクリームなども食べやすくできます

準備

食品は庫内中央に
付属の角皿使用不可

- 食品により、ラップをする。→ P.39
- 食品の分量に合った耐熱容器で。

必ずお読みください。→ P.32「警告」

- エコナビ運転について。→ P.33、35

上手にお好み温度にするためにはP.38の「注意とコツ」を必ず読んでください

- 1 毎日のあたため色々を選ぶ
- 2 お好み温度を選ぶ
- 3 温度合わせをする
- 4 スタートする

手動 毎日 料理集

レンジ

飲み物

トースト

解凍/乾物

あたため色々

お気に入り

便利

あたため色々

中華まん

フライ

パン

うなぎのかば焼き

お好み温度

スチームあたため

お好み温度

あたため

温度設定の目安

温度

-10℃

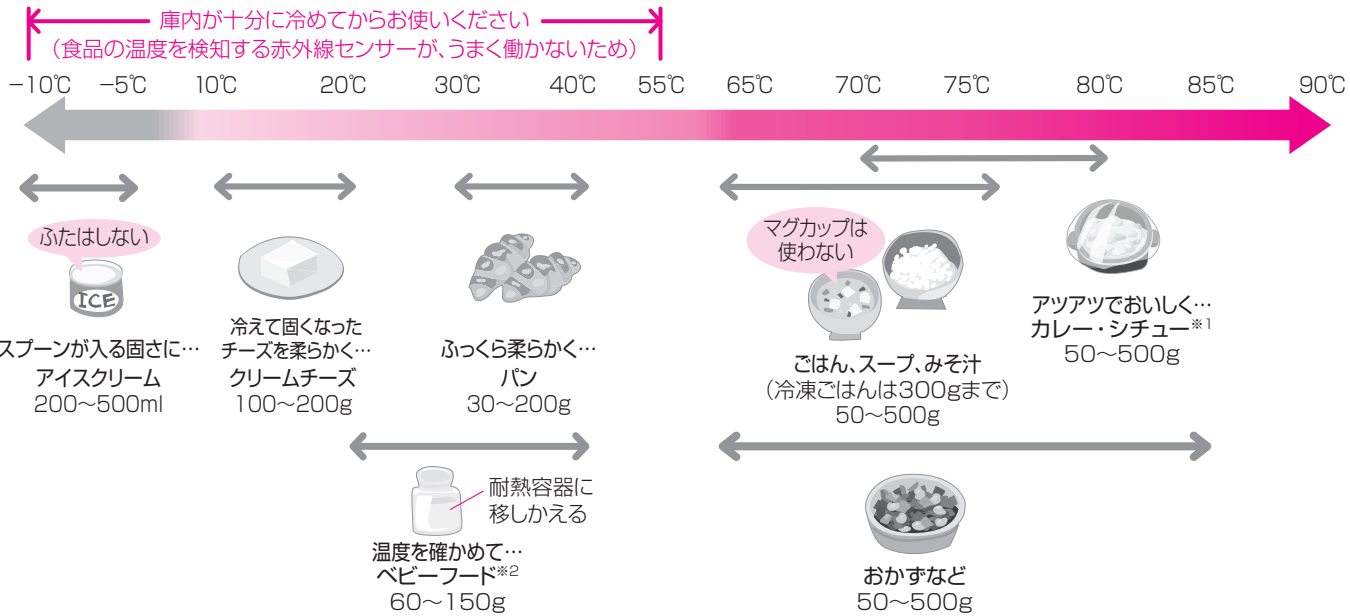
+

スタートを押してください

あたためスタート

- スタート後に温度変更はできません。
- 現在温度は
 - 約50秒後から表示します。(短い時間で加熱が終了するときは、表示しない場合があります)
 - 0℃未満は表示しません。
- メモリー機能
 - 10~75℃に設定した場合、その温度は記憶され、次のあたため時に表示されます。

食品とお好み温度の目安(5℃刻みで合わせられます)



スチームでしっとりレンジ+スチーム加熱

スチームで食品の乾燥を防いで、しっとり、ふっくらあたためます

準備

食品は庫内中央に
付属の角皿使用不可

水 タンクに満水まで水を入れる。→ P.26

- 100~500gまで。(冷凍ごはんは300gまで)
- ラップはしない。(ただし、冷凍ごはんはラップをしたままで加熱できます)
- 異なる食品は同時にあたためられません。
- 市販品の冷凍食品(レンジ用)や加工食品などはパッケージの指示に従う。(「スチームあたため」ではうまくできません)

- 1 毎日のあたため色々を選ぶ
- 2 スチームあたためを選ぶ
- 3 スタートする

手動 毎日 料理集

レンジ

飲み物

トースト

解凍/乾物

あたため色々

お気に入り

便利

あたため色々

中華まん

フライ

パン

うなぎのかば焼き

お好み温度

スチームあたため

仕上がりを変えるとき

◀▶を押す▶ 下記参照

あたためのコツ

仕上がり

弱 標準 強

やや弱 やや強

あたためスタート

- 「U50」を表示したら、「取消」ボタンを押して「手動」[レンジ]300Wスチームで加熱してください。→ P.62、88
- 「庫内を冷ます」を使って庫内を冷ますと自動メニューで加熱できます。→ P.18、88

仕上がりを変えるとき(5段階)

- スタート後も、上図画面を表示中(約14秒間)に◀▶で変更できます。
- 小さな切り身魚や小魚などは、脂の具合や形状によってはじけることがあるので仕上がり「弱」で。
- 残り時間は途中から表示します。(短い時間で終了するときは、表示しない場合があります)

加熱不足のときは追加加熱をする

追加加熱の画面を表示中(6分間)に、時間(最大10分)を合わせてスタートします。追加加熱について→ P.27

追加加熱の画面表示(6分間)が消えたときは、取り出して混ぜたり、並べかえたりして「手動」[レンジ]300Wスチームで加熱します。→ P.62

加熱終了後、別の操作をしたいとき

「取消」ボタンを押してから操作してください。

あたためるとき

■以下の食品をあたためるときは、安全上、「あたため」ボタン、**毎日** **あたため色々** **お好み温度** の45℃以上に設定しないでください（安全上のご注意➡ P.6～11）

食 品	加熱方法 または 注意事項
●少量や指定分量以外の食品 ●50g未満の食品（45℃以上に設定の場合） ●ふた、およびふた付きの容器に入った食品 ➡ 赤外線センサーで正しく検知できず、加熱しすぎによる発火や発煙のおそれ	●少量や指定分量以外の食品は、 手動 「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する。 ●ふた、およびふた付きの容器は、 手動 「レンジ」で様子を見ながら加熱する。 ●油脂の多い液体、粒入りスープ*はラップをして、 手動 「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱する➡ P.72 ●バターはふたをして、 手動 「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱する
●油脂の多い液体（バター、生クリーム、オリーブ油など） ●粒入りのスープ* ➡ 突然沸とうして飛び散るおそれ ※コーンの粒やあさりなどが入ったスープ	
●牛乳、コーヒー、お茶、ジュース、水など ●お酒 ➡ 突然沸とうして飛び散るおそれ	毎日 飲み物 牛乳・コーヒー または 酒かん で加熱する➡ P.44
●割りほぐしていない卵、ゆで卵（殻付き・殻なし） ●ぎんなんなどの殻や膜のある食品 ●ふた・せんなどを閉めた容器、ビン、密閉状態の食品 ➡ 破裂によるけがのおそれ	●卵は割りほぐす ●ぎんなんなどの殻や膜には割れ目を入れる ●ふた・せんは外す（レンジ用のふたやラップはすき間をあける） 手動 「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する
お弁当 ➡ 容器の変形や溶けるおそれ	ふたやラップを外し、ゆで卵やアルミケース・調味料は取り出す 手動 「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する➡ P.72

■「あたため」ボタン、**毎日** **あたため色々** **お好み温度** の45℃以上を選ぶと上手にあたためられない食品

食 品	加熱方法 または 注意事項
中華まん ➡ 皮が固くなったり、具が熱くなりすぎたりします	毎日 あたため色々 中華まん で加熱する➡ P.40
フライ・天ぷら ➡ カリッとあたたまりません	毎日 あたため色々 フライ で加熱する➡ P.41
クリームチーズ、アイスクリーム ➡ 溶けます	毎日 あたため色々 お好み温度 で温度を合わせて加熱する➡ P.36
ベビーフード、介護食 ➡ 熱くなりすぎるおそれ	
パン ➡ 固くなります	毎日 トースト/パン または あたため色々 パン で加熱する➡ P.46
500gを超える食品、冷凍カレー、市販の冷凍食品・加工食品 ➡ うまくあたたまりません（加熱ムラ）	市販の食品はパッケージの指示に従う 手動 「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する➡ P.72
乾干物・ポップコーン・冷凍したゆで野菜 ➡ 加熱しすぎになります	手動 「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する➡ P.72
いかなどのはじけやすい食品	手動 「レンジ」300Wで様子を見ながら加熱する➡ P.72

■あたためるときにコツが必要な食品

食 品	加熱方法 または コツ
カレー、シチュー	具がはじけるため、必ずラップをして深めの耐熱容器に入れる。また加熱後、必ず混ぜる
たれがかかった食品	たれが飛び散るおそれがあるため、必ずラップをする
おかず、汁物	赤外線センサーをうまく検知させるため、広口で浅めの耐熱容器を使う
厚み、大きさが不均一な2つの食品	食品の厚みや大きさ、分量などをそろえる➡ P.34
分量に合わない器に入れた食品	食品の分量に合った耐熱容器であたためる

■ラップをする／しないのコツ

● **蒸し物**
● **冷凍した食品** など

●水分を逃がさずしっとりさせたい食品や、はじけやすい食品など。

- しゅうまいなどの蒸し物
- カレー・シチュー
- 煮魚
- たれがかかった食品
- 冷凍ごはん（耐熱性の平皿にのせる）
- 冷凍した食品

●カレー・シチューは「スチームあたため」時でもラップをしてください。

● **焼き物**
● **揚げ物**
● **炒め物**
● **汁物** など

●水分を逃がしてパリッとさせたい食品や、十分に水分のある食品など。

- ごはん
- みそ汁・スープ*
- 野菜炒め
- 焼きそば
- ハンバーグ
- 焼き魚
- フライ・天ぷら
- 肉じゃが

※コーンの粒やあさりなどが入ったスープはラップをしてください。

ラップはゆったりおおいましょう
密閉すると破裂することがあります。
（安全上のご注意➡ P.7）

冷凍ごはんなどはラップの重なりを下にしましょう
重なりを上にとすると上手にあたたまりません。

⚠ 注意

❌ レンジ(電波)を使う加熱では、レトルトパウチ食品などはあたためない
火花が出て、発火、発煙、食品の破裂、ドアガラスの割れ、庫内底面の赤熱による割れなどで、けが、やけどのおそれがあります
●レトルトパウチ食品は、パッケージの指示に従って加熱してください。

あたためる

中華まん／フライ

中華まんをフワッとしっとり

レンジ+スチーム加熱

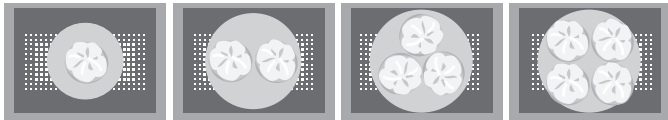
市販の中華まんを、フワッとしっとり仕上げます（加熱時間の目安 冷蔵4個：約9分、冷凍4個：約12分）

準備

食品は庫内中央に
付属の角皿使用不可

水 タンクに満水まで水を入れる。→ P.26

■個数に合わせた置きかたがあります



- 冷蔵庫または、冷凍庫で保存した中華まんのあたために。
- 分量は一度に1～4個まで。（1個の重さは70～120gまで）
- ふたやラップはしない。
- 耐熱性の平皿にのせる。
- 手作りの物はうまくあたたまらない場合があります。





【手動】「レンジ」300Wスチームまたは【手動】「スチーム」100℃で、様子を見ながら加熱してください。→ P.73、74

1 毎日のあたため色々を選ぶ

2 中華まんを選ぶ


3 「1～4個」を選び、種類、大きさ、重さに合わせて仕上がりを選ぶ

仕上がりを変えるとき
「仕上がり調節」を押してから
◀▶を押す。→ 下記参照



●「あたためのコツ」について→P.23

4 スタートする（加熱開始）



■仕上がりを変えるとき（5段階）

	弱	やや弱	標準	やや強	強
中華まん	—	—	小	中	大
目安重量	70～120g				
あんまん	小	中	大	—	—
目安重量	70～120g				

- スタート後も、上図画面を表示中（約14秒間）に◀▶で変更できます。
- 室温の中華まん・あんまんは熱めに仕上がりますので、上表より1～2段階弱めに設定してください。
- 70g未満や120gを超える中華まん・あんまんのあたためはうまくできません。

【手動】「レンジ」300Wスチームで様子を見ながら加熱してください。→ P.73

- 連続で加熱したときなど、ぬるめに仕上がることがあります。必ず様子を見ながら追加加熱をしてください。

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、追加加熱の表示中（6分間）に追加時間を合わせて「あたため／スタート」ボタンを押します。

追加加熱について→ P.27

追加加熱の画面表示（6分間）が消えたときは、【手動】「レンジ」300Wスチームで、様子を見ながら加熱します。

■手動であたためるとき

【手動】「レンジ」300Wスチームまたは【手動】「スチーム」100℃で、加熱時間を合わせます。→ P.73、74

■加熱終了後、別の操作をしたいとき

「取消」ボタンを押してから操作してください。

●「U50」を表示したら、「取消」ボタンを押して【手動】「レンジ」300Wスチームで加熱してください。→ P.62、88

●「庫内を冷ます」を使って庫内を冷ますと自動メニューで加熱できます。→ P.18、88


フライや天ぷらをカリッと

レンジ+ヒーター加熱

調理済みのフライや天ぷらなどを、カリッと揚げたてのようにあたためます（加熱時間の目安 コロケ4個（標準）：約7分）

準備

食品は
グリル皿に並べる



グリル皿
（上段）


- 分量は100～700gまで。
- ラップはしない。
- 種類の違う食品を同時にあたためるときは、厚みと重さをそろえる。
- 食品はグリル皿に直接のせる。（オープンシートも使えます）
- アルミホイルは、火花が出るため使えません。
- 使用する容器・使えない容器→ P.29
- 冷凍した揚げ物はあたためられません。

1 毎日のあたため色々を選ぶ

2 フライを選ぶ

3 食品の温度や重さに合わせて
◀▶を押して
仕上がりを選ぶ
仕上がりを変えるとき
→ 下記参照

4 スタートする（加熱開始）



●「あたためのコツ」について→ P.23

■仕上がりを変えるとき（5段階）

	弱	やや弱	標準	やや強	強
室温で保存	100～200g	200～350g	350～550g	550～700g	
冷蔵庫で保存	—	100～200g	200～350g	350～700g	

- スタート後も、上図画面を表示中（約14秒間）に◀▶で変更できます。
- かき揚げは焦げやすいので、必ず様子を見ながら加熱してください。
- 冷蔵庫で保存した場合は、ぬるめに仕上がることがあります。
- 必ず様子を見ながら追加加熱をしてください。

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、追加加熱の表示中（6分間）に追加時間を合わせて「あたため／スタート」ボタンを押します。

追加加熱について→ P.27

追加加熱の画面表示（6分間）が消えたときは、【手動】「グリル」片面焼き上面で加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき

「取消」ボタンを押してから操作してください。

お願い

天ぷらなどの底面がべた付くときは、キッチンペーパーなどで油分を取ってください。

あたためる

うなぎのかば焼き

皮をこんがり

ヒーター+スチーム加熱

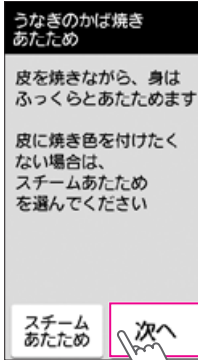
皮を焼きながら、身はふっくらとあたためます。

準備



- 水 タンクに満水まで水を入れる。→ P.26
- 分量は 1/2 ～ 2尾まで。
- 冷凍したうなぎは自然解凍してからあたためる。
- 少量の場合は、手動「レンジ」300Wスチームで加熱。→ P.62
- うなぎの種類によって仕上がりの状態が変わります。
- うなぎの周囲のグリル皿に酒小さじ1～大さじ1をかけて加熱すると身が柔らかく仕上がります。
- たれが付いている場合は、焦げやすいので仕上げ調節「弱」で様子を見ながら加熱してください。

- 1 毎日のあたため色々を選ぶ
- 2 うなぎのかば焼きを選ぶ
- 3 次へを選ぶ
- 4 スタートする (加熱開始)



● 「あたためのコツ」について → P.23

「U50」を表示したら、「庫内を冷ます」を使って庫内を冷ますと自動メニューで加熱できます。→ P.18、88

■仕上がりを変えるとき (5段階)

やや弱 やや強



スタート後も、左図画面を表示中(約14秒間)に ◀ ▶ で変更できます。

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、追加加熱の表示中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため/スタート」ボタンを押します。

追加加熱について → P.27

追加加熱の画面表示(6分間)が消えたときは、手動「グリル」片面焼き上面で様子を見ながら加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき

「取消」ボタンを押してから操作してください。

お願い

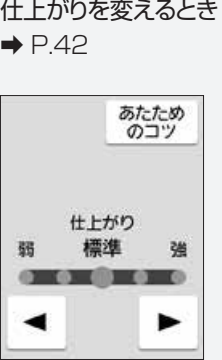
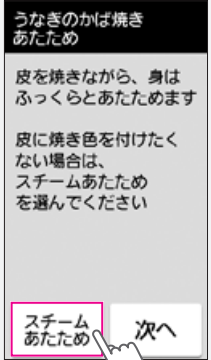
- 頭や尾、身のふちは焦げやすいので、様子を見ながら加熱してください。
- 皮をさらに焼きたい場合や、パリッとさせたい場合は様子を見ながら追加加熱をしてください。
- 2尾あたためる場合は、1～2段階強めに設定するか、様子を見ながら追加加熱をしてください。
- 連続で加熱した場合や、厚みのある場合はぬるめに仕上がることがあります。様子を見ながら追加加熱をしてください。

<皮に焼き色を付けずにあたためる場合>

「スチームあたため」のため、グリル皿は使用できません。→ P.37

耐熱性の平皿でラップなしであたためてください。

- 1 毎日のあたため色々を選ぶ
- 2 うなぎのかば焼きを選ぶ
- 3 スチームあたためを選ぶ
- 4 スタートする (加熱開始)

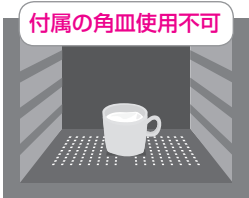


あたためる (うなぎのかば焼き)

あたためる 飲み物

飲み物を(牛乳、コーヒー、お酒など) レンジ加熱

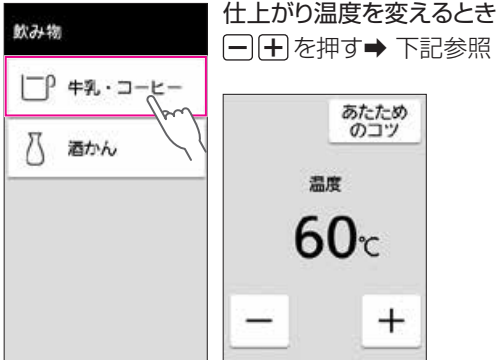
準備



- 分量は1～4杯まで。(2杯以上は、分量をそろえる)
- 広口で背の低い容器を使う。
 - 酒かんは背の低い、ずんぐりとした容器を使う。コップでお酒をあたためるときも広口のコップを使う。
- 容器の8分目まで入れる。
- 加熱の前後は、必ず混ぜる。
- 飲み物の種類や容器の大きさ、形状、材質、厚みによって仕上がりが変わるため、仕上がり温度で調節してください。



- 1 毎日の飲み物を選ぶ
- 2 牛乳・コーヒー または 酒かん を選ぶ
- 3 スタートする (加熱開始)



●「あたためのコツ」について➡ P.23

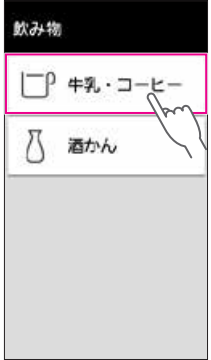
ヒーターやスチームを使った加熱後は、あたための加熱時間が長くなる場合があります。

- 仕上がり温度を変えるとき
牛乳・コーヒー：35～70℃ (工場出荷時の設定：60℃)
酒かん：40～60℃ (工場出荷時の設定：50℃)
 - スタート後も、上図画面を表示中(約14秒間)に **－** **＋** で変更できます。
 - メモリー機能
変えた温度は記憶され、次回のあたため時に表示します。
 - 牛乳・コーヒーの50℃と酒かんの50℃は仕上がり温度が異なる場合があります。それぞれのメニューを正しく使い分けてください。
- 加熱不足のときは追加加熱をする
手動「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱します。

庫内が高温のときのあたため

- 数量の設定が必要となり、温度設定はできません。仕上がり「強」「弱」で調節してください。
 - 牛乳・コーヒー：1～4杯
 - 酒かん：1～2本

- 1 毎日の飲み物を選ぶ
- 2 牛乳・コーヒー または 酒かん を選ぶ
- 3 数量を合わせる



- 4 スタートする (加熱開始)

仕上がりを変えるとき
左右のボタンを押す(約14秒以内)
➡ 下記参照



- 仕上がりを変えるとき
スタート後、上図画面を表示中(約14秒間)に **◀ ▶** で変更できます。
- 加熱不足のときは追加加熱をする
手動「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱します。

「U50」を表示したら、「庫内を冷ます」を使って庫内を冷ますと自動メニューで加熱できます。➡ P.18、88

警告

- ❌ 飲み物を加熱しすぎない(突沸に注意)
加熱後、取り出したあとに、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります
自動であたためる場合、必ず、本ページの記載に従い、**毎日**「飲み物」**牛乳・コーヒー** または **酒かん** で加熱する。



あたためる (飲み物)

あたためる

惣菜パン／ロールパン／フランスパン

パンを焼きたてのように

レンジ+ヒーター+スチーム加熱

買ったパンを中までおいしくあたためます。表面はパリッとさっくり、中はふんわり仕上がります。

準備



食品は
グリル皿に並べる



グリル皿
(中段)

- 水 タンクに満水まで水を入れる。➡ P.26
- 必ず、袋やパッケージ、アルミカップなどは取り除く。
 - ラップはしない。
 - 分量、サイズはグリル皿に並べられる量までOK。
 - パンの高さは6cmまで。
 - パンは重ならないように、中央に寄せて並べる。

パンのあたためには3つのコースがあります。パンの種類によって使い分けてください。

<惣菜パンあたため> (加熱時間の目安 ウィンナーパン2個: 約6分)



ウィンナーパン、ピザパン、具入りのデニッシュパン、カレーパンなど

- 具が少なく、ふんわり軽いパンは
➡ 仕上がり「弱」に
- カレーパンなどしっかりとあたためて、カリッと焼きたいパンなどは
➡ 仕上がり「強」に

* 冷凍したパンは自然解凍してからあたためてください。

* 具をはさんだパン(ハンバーガーなど)は具があたたまりにくいので、
【手動】「レンジ」600Wであたためてください。➡ P.72

<ロールパンあたため> (加熱時間の目安 バターロール2個: 約5分)



バターロール、クロワッサンなど

* 冷凍したパンは仕上がり「強」であたためられます。

<フランスパンあたため> (加熱時間の目安 フランスパン1本: 約10分)



フランスパンなど

- 切って、小分けにしたフランスパンは重ねないで切り口を合わせて
グリル皿の中央に寄せて並べてください。

* 冷凍したパンは仕上がり「強」であたためられます。

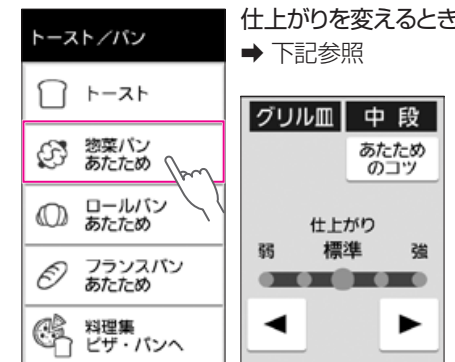


(例: ウィンナーパンをあたためるとき)

1 毎日のトースト/パンを選ぶ



2 惣菜パンあたためを選ぶ



仕上がりを変えるとき
➡ 下記参照

3 スタートする (加熱開始)



● [あたためのコツ] について ➡ P.23

● 毎日 ▶ [あたため色々] ▶ [パン] からでも設定できます。

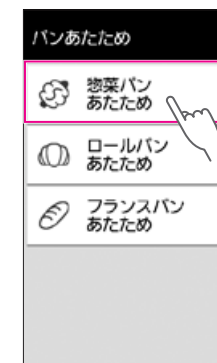
1 毎日のあたため色々を選ぶ



2 パンを選ぶ



3 惣菜パンあたためを選ぶ



仕上がりを変えるとき
➡ 下記参照

4 スタートする (加熱開始)



● [あたためのコツ] について ➡ P.23

「U50」を表示したら、[庫内を冷ます] を使って庫内を冷ますと自動メニューで加熱できます。➡ P.18、88

■仕上がりを変えるとき(5段階)

やや弱 やや強



スタート後も、左図画面を表示中(約14秒間)に ◀ ▶ で変更できます。

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、追加加熱の表示中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため/スタート」ボタンを押します。
追加加熱について ➡ P.27

追加加熱の画面表示(6分間)が消えたときは、【手動】「グリル」片面焼き上面で様子を見ながら加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき

「取消」ボタンを押してから操作してください。

解凍する

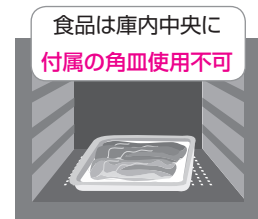
スチーム全解凍／スチーム半解凍

スチームを使って肉や魚を

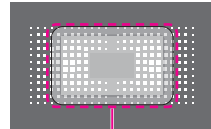
レンジ+ヒーター+スチーム加熱

冷凍庫で保存していた肉や魚を、スピーディーに解凍します

準備



■食品の置きかた



発泡スチロールのトレー
中央の四角形のイラストを
目安に置いてください。

■水

タンクに満水まで水を入れる。→ P.26

冷凍庫から出してすぐに解凍してください。

●発泡スチロールのトレーのまま入れる。

●ラップはしない。

●トレーがなければ、耐熱性の平皿で。

●分量は100g～1kgまで。

●表面に付いた霜は取り除く。(煮えの原因)

●上面に脂身が付いている固まり肉や、
鶏肉の皮目などは裏返して解凍する。

●給水タンクに水を入れなくても解凍できますが、
固めの仕上がりになります。

■「スチーム全解凍」と「スチーム半解凍」を使い分けましょう

使いやすい固さに

スチーム全解凍

弱 ← (仕上がり) → 強

●加熱調理する場合に適しています。

●以下の肉は、仕上がりで調節するとよいでしょう。

- 1枚ずつ広げてパックされている薄切り肉
- パラパラで冷凍された肉
- パラや霜降りなど脂身の多い薄切り肉
- 厚みのある固まり肉など:「強」

●仕上がりは

形状、肉質、冷凍状態、開始温度によっては、
部分的に煮えたり、固めになったりすることがあります。

包丁で切れる固さに

スチーム半解凍

弱 ← (仕上がり) → 強

●さしみや肉の細切り、いかに切り目を入れる場合に
適しています。

■まずは上手に冷凍をしましょう

- 新鮮な食材を選ぶ。
- 食材はラップでしっかり密封する。
- 薄切り肉は、極端に厚い、薄い部分がないようにできるだけ厚みをそろえる。
- ミンチ肉は、2～3cmに厚みをそろえ、押さえつけずにふんわりと形を整える。
- さしみは厚みを均一に、魚介類はできるだけ重ねない。
- 鶏肉は折り曲げたりせず、厚みがでないように平たく広げる。

上手に
解凍するには…



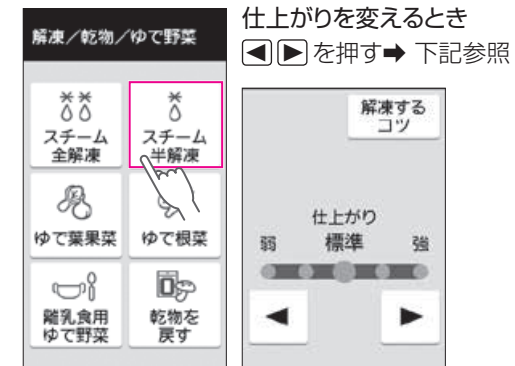
■次のような食品は、上手に解凍できません

- 冷凍庫から出して長い間放置した食品。
 - 冷凍庫から冷蔵庫へ移した食品。
 - 分量が100g未満の食品。
- 「手動」[レンジ]150Wで様子を見ながら解凍します。→ P.73
- ゆでて冷凍した野菜は、「手動」[レンジ]600Wで時間を合わせて解凍します。→ P.73

1 毎日の 解凍/乾物/ゆで野菜 を選ぶ



2 スチーム全解凍 または スチーム半解凍 を選ぶ



●「解凍するコツ」について→ P.23

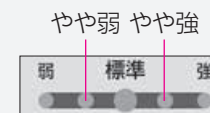
3 スタートする (解凍開始)



- 「U50」を表示したら、「取消」ボタンを押して「手動」[レンジ]150Wで解凍してください。→ P.62、88
- 「庫内を冷ます」を使って庫内を冷ますと自動メニューが使えます。→ P.18、88

スピーディーに解凍するためヒーターを使っています。
食品を取り出すときは、天井などが熱くなっているためご注意ください。

■仕上がりを変えるとき(5段階)



スタート後も、上図画面を表示中(約14秒間)に◀▶で変更できます。

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、追加加熱の表示中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため/スタート」ボタンを押します。
追加加熱について→ P.27

追加加熱の画面表示(6分間)が消えたときは、「手動」[レンジ]150Wで様子を見ながら加熱します。

■手動で解凍するとき

「手動」[レンジ]150Wで加熱時間を合わせます。→ P.73

■加熱終了後、別の操作をしたいとき

「取消」ボタンを押してから操作してください。

お願い

赤外線センサーをうまく働かせるために、庫内は十分に冷まし、水滴などが付いているときはふき取ってください。

お知らせ

冷凍した食品(冷凍ごはんなど)は、「スチーム全解凍」、「スチーム半解凍」ではあたためられません。
「あたため」ボタンで加熱してください。→ P.32

解凍する(スチーム全解凍/スチーム半解凍)

野菜をゆでる

ゆで葉果菜／ゆで根菜

葉果菜や根菜を

レンジ加熱

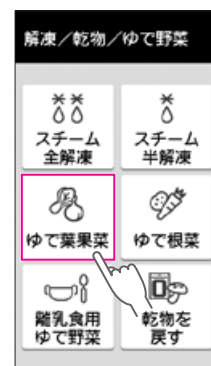
ほうれん草、ブロッコリーなどの葉果菜や、じゃがいも、大根などの根菜をゆでます

準備



- 準備やコツについて➡ P.51
- 野菜を洗ったときの水分は残しておく。
- 耐熱性の平皿に並べて、ラップをゆったりかける。
- 容器に水をはって加熱しない。
- ラップで、何重にもおおわない。
- 大きめ、厚めに切ったときは、**手動**「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する。

- 1 毎日の解凍/乾物/ゆで野菜を選ぶ
- 2 ゆで葉果菜 または ゆで根菜 を選ぶ
- 3 スタートする (加熱開始)



仕上がりを変えるとき
◀▶を押す➡ 下記参照



●**ゆでるコツ**について➡ P.23

- 「U50」を表示したら、「取消」ボタンを押して**手動**「レンジ」600Wで加熱してください。➡ P.62、88
- 庫内を冷ます**を使って庫内を冷ますと自動メニューで加熱できます。➡ P.18、88

■仕上がりを変えるとき (3段階)



- スタート後も、上図画面を表示中(約14秒間)に◀▶で変更できます。
- 季節や野菜の状態により仕上がりが異なります。根菜は、加熱後約5分蒸らしてください。(ムラ解消のため)

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、追加加熱の表示中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため/スタート」ボタンを押します。
追加加熱について➡ P.27

追加加熱の画面表示(6分間)が消えたときは、**手動**「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき

「取消」ボタンを押してから操作してください。

お願い

- 取り出すときは皿が熱くなっているので、ふきんなどを使って、取り出してください。
- アクの強い野菜は、加熱前や加熱後、水にさらしてアク抜きをしてください。
- 彩りをよくしたいときは、加熱後、流水にさらして色止めをしてください。



警告



- ふた、およびふた付きの容器は使用しない
容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発火や発煙するおそれがあります
- 次の場合、自動で加熱しない
 - 100g未満の野菜
発火や発煙のおそれがあります
 - 薄く切った物、小さく切った物(にんじんやミックスベジタブルなど)
火花が出て焦げることがあります
➡ **手動**「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。

ゆでるコツ

季節や野菜の状態により仕上がりが異なります。

〈葉果菜〉

分量は100～500gまで(ほうれん草や小松菜などは、300gまで)

●ほうれん草、小松菜

- 葉と茎は交互に重ねる
- 太い茎には十文字に切り込みを入れる

●小松菜は仕上がりが「強」に

➡ 加熱後、流水にさらし、アクを抜く。

●キャベツ

- 固い芯を取る
- 大きさをそろえて切る

●グリーンアスパラガス

- 穂先と根元を交互に重ねる

➡ 加熱後、流水にさらす。

●なす

- 大きさをそろえて切り、塩水につける

●かぼちゃ

- 大きさをそろえてやや厚めに切る

●ブロッコリー、カリフラワー

- 小房に分け、塩水につける



耐熱性の平皿に
並べてから…

皿からはみ出さないように
ラップをゆったりかける
(少しすき間をあける)



キャベツときのこのサラダ

一口大に切ったキャベツ30gとほぐしたしめじ50gを一緒に**ゆで葉果菜**で加熱。お好みのドレッシングであえる。



耐熱性の平皿に
並べてから…

ラップをゆったりかける
(少しすき間をあける)



かぼちゃのマヨあえ

2cmの角切りにしたかぼちゃ100gを**ゆで葉果菜**で加熱。塩、こしょうをして薄切りにしたたまねぎ、粗く刻んだゆで卵と一緒にマヨネーズ大さじ1であえる。



〈根菜〉

分量は100g～1kgまで(にんじん、大根は500gまで)➡ 加熱後は、ムラ解消のため約5分蒸らしてください。

●にんじん、大根

- いちょう切り
- 厚さ2～3cmの輪切り
(重ねないで皿にのせる)

●じゃがいも、さつまいも、さといも

- そのまま洗って使う
- 切って使うときは、大きさをそろえる
(重ねないで皿にのせる)

耐熱性の平皿に
並べてから…

ラップをゆったりかける
(少しすき間をあける)



ポテトサラダ

じゃがいも中1個(150g)を**ゆで根菜**で加熱。皮をむいてフォークなどでつぶす。塩、こしょうをして薄切りハム、薄切りにしたたまねぎと一緒にマヨネーズ大さじ1であえる。



野菜をゆでる

離乳食用ゆで野菜

葉果菜や根菜を柔らかく

レンジ+スチーム加熱

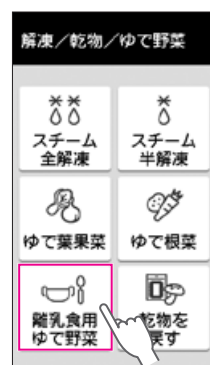
ゆで葉果菜、ゆで根菜(⇒ P.48、49)で加熱するより、つぶしやすい柔らかさになるまで加熱します。

準備



- 水 タンクに満水まで水を入れる。⇒ P.26
- 準備やコツについて⇒ P.53
- 加熱する前に水にくぐらせる。
- 耐熱性の平皿に並べて、ラップをゆったりかける。
- 容器に水をはって加熱しない。
- ラップで、何重にもおおわない。

- 1 毎日の解凍/乾物/ゆで野菜を選ぶ
- 2 離乳食用ゆで野菜を選ぶ
- 3 「野菜」を選ぶ
- 4 スタートする(加熱開始)



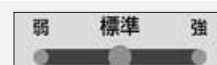
仕上がりを変えるとき
◀▶を押す
⇒ 下記参照



●「ゆでるコツ」について⇒ P.23

●「U50」を表示したら、「庫内を冷ます」を使って庫内を冷ますと自動メニューで加熱できます。⇒ P.18、88

仕上がりを変えるとき(3段階)



- スタート後も、上図画面を表示中(約14秒間)に◀▶で変更できます。
- 季節や野菜の状態により仕上がりが異なります。

加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、追加加熱の表示中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため/スタート」ボタンを押します。
追加加熱について⇒ P.27

追加加熱の画面表示(6分間)が消えたときは、**手動**「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱します。

加熱終了後、別の操作をしたいとき

「取消」ボタンを押してから操作してください。

お願い

- 取り出すときは皿が熱くなっているので、ふきんなどを使って、取り出してください。
- アクの強い野菜は、加熱前や加熱後、水にさらしてアク抜きをしてください。
- 彩りをよくしたいときは、加熱後、流水にさらして色止めをしてください。

警告



- ふた、およびふた付きの容器は使用しない
容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発火や発煙するおそれがあります
- 次の場合、自動で加熱しない
 - 100g未満の野菜
発火や発煙のおそれがあります
 - 薄く切った物、小さく切った物(にんじんやミックスベジタブルなど)
火花が出て焦げることがあります
⇒ **手動**「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。

ゆでるコツ

分量は100~300gまで。
季節や野菜の状態により仕上がりが異なります。

● にんじん

● ジャがいも、さつまいも



- 皮をむいて、厚さ1cmの輪切りにし、水にくぐらせる

- 耐熱性の平皿に並べてラップをゆったりかける



- 平らに並びきらないときは2段に重ねる

● ブロッコリー



- 小房に分け、水にくぐらせる

- 耐熱性の平皿に並べてラップをゆったりかける



⇒ 加熱後、流水にさらしアクを抜く

● 大根



- 皮をむいて、厚さ1cmの半月切りにし、水にくぐらせる



- 平らに並びきらないときは2段に重ねる

● かぼちゃ



- 厚さ1cm程度に切り、水にくぐらせる

- 耐熱性の平皿に並べてラップをゆったりかける



● ほうれん草など



- 葉と茎は交互に重ねる
- 太い茎には十文字に切り込みを入れ、水にくぐらせる

- 耐熱性の平皿に並べてラップをゆったりかける



⇒ 加熱後、流水にさらしアクを抜く

- キャベツ、白菜、小松菜などは「ほうれん草」の仕上がり「強」で加熱してください。

また、葉菜の茎や芯などは固さが残るため取り除いて、葉先の柔らかい部分を使うとよいでしょう。

野菜を柔らかくゆでて、こんなアレンジメニューも

にんじんゼリー(4人分)



直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに水1カップ、粉ゼラチン5g、砂糖20gを入れて、**手動**「レンジ」600Wで2分加熱。にんじん(「にんじん」で加熱してすりつぶした物)100gとレモン汁大さじ1を混ぜ合わせ、好みの型に入れ冷蔵庫で冷やし固める。

かぼちゃスープ(4人分)



直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに牛乳1カップ、水1カップ、顆粒洋風スープ小さじ2を入れて、**手動**「レンジ」600Wで3分加熱。かぼちゃ(「かぼちゃ」で加熱してすりつぶした物)300gを混ぜ合わせ、裏ごしする。

ほうれん草のカップシフォンケーキ(直径6cm、高さ5cmの型6個分)



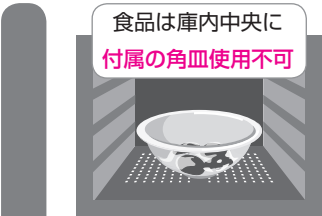
卵 M寸2個を卵白と卵黄に分ける。卵白に砂糖30gを加えてしっかり泡立てる。卵黄にサラダ油大さじ1、牛乳大さじ2、ほうれん草(「ほうれん草」で加熱してすりつぶした物)40g、薄力粉40gの順に混ぜ合わせ、最後に卵白を混ぜ合わせる。**手動**「オープン」170℃に予熱し、型に7分目まで生地を入れ、角皿に並べて下段に入れ、約20分焼く。

乾物を戻す

乾物を戻す

かんたんで便利

短時間で乾物を戻すことができます。



準備

- 必ず、耐熱ガラス製ボウルに入れる。
(容器が小さすぎると十分に戻らない場合があります)
- 容器に乾物が十分にかかるように、ひたひたの水を入れて加熱する。
- ラップは乾物に沿うようにかける。(乾物の浮き防止)
- 目安時間が同じであれば、2種類の乾物を一緒に戻すことができます。
- 乾物の種類によっては上手にできない物があります。
麩(ふ)、高野豆腐などは上手に戻せません。

■おすすめの乾物と分量と目安時間

乾物	分量	水量	目安時間
干しいたけ	1枚	¼カップ	約4分
	4枚	1カップ	約7分
乾燥ひじき、乾燥わかめ	5g	¼カップ	約4分
	20g	1カップ	約6分
切干大根	10g	½カップ	約5分
	40g	2カップ	約10分
黒豆、大豆	10g	½カップ	約5分
	140g	4カップ	約15分

- 乾物の重さの約10倍の水量が目安です。
- 豆類は戻すのに時間がかかるため、加熱後は30分ほどおいておきます。

- 1 毎日の
解凍/乾物/ゆで野菜
を選ぶ
- 2 乾物を戻す
を選ぶ
- 3 スタートする
(加熱開始)



●「戻すコツ」について➡ P.23

「U50」を表示したら、「庫内を冷ます」を使って庫内を冷ますと自動メニューで加熱できます。➡ P.18、88

■仕上がりを変えるとき(3段階)



スタート後も、左図画面を表示中(約14秒間)に◀▶で変更できます。

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、追加加熱の表示中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため/スタート」ボタンを押します。
追加加熱について➡ P.27

追加加熱の画面表示(6分間)が消えたときは、**手動**「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき

「取消」ボタンを押してから操作してください。

レンジ加熱

■戻した乾物を使った調理例



〈1人分〉
約 117 kcal / 塩分: 約 1.2 g

材料(4人分)

切干大根……………40g
水……………2カップ
A | にんじん……………50g
薄あげ……………60g
こんにゃく……………60g
B | だし汁……………1カップ
しょうゆ……………大さじ2
みりん……………大さじ2
砂糖……………小さじ1

作りかた

レンジ加熱

1 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに切干大根と水を入れ、ラップを乾物に沿わせてかけ、庫内中央に置く。

毎日 解凍/乾物/ゆで野菜 乾物を戻す スタート ●目安時間 約10分

加熱後、水けを切って3~4cmに切る。

2 Aを4cmの長さのせん切りにする。
直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに
1とA、Bを入れて混ぜ合わせる。
ラップをふんわりゆったりかけ、庫内中央に置く。

毎日 レンジ 600W 約10分 スタート



〈1人分〉
約 42 kcal / 塩分: 約 1.0 g

材料(2~3人分)

乾燥ひじき……………15g
水……………1カップ
にんじん……………25g
水煮大豆……………40g
A | だし汁……………½カップ
砂糖……………大さじ1
しょうゆ……………大さじ1

作りかた

レンジ加熱

1 直径25cmの耐熱ガラス製ボウルにひじきと水を入れ、ラップを乾物に沿わせてかけ、庫内中央に置く。

毎日 解凍/乾物/ゆで野菜 乾物を戻す スタート ●目安時間 約6分

加熱後、水けを切っておく。

2 にんじんを4cmの長さのせん切りにする。
直径25cmの耐熱ガラス製ボウルに
1とにんじん、大豆を入れ、Aを加えて混ぜ合わせる。
ラップをふんわりゆったりかけ、庫内中央に置く。

毎日 レンジ 600W 約6分 スタート

ひじきの煮物

乾物を戻す(乾物を戻す)

料理集からメニューを検索する

みんなの料理教室

手動 毎日 料理集

ピストロ おすすめ

みんなの料理教室

カテゴリで選ぶ

材料で選ぶ

50音で選ぶ

番号で選ぶ

りれき

コース選択画面へ

みんなの料理教室 (材料/作りかた)

定番

キッズ

男前

3素材×3ステップ

カフェスイーツ

酒のつまみ

みんなの料理教室

には6つのコースがあります。

材料や作りかたが画面に表示され、本書なしで料理ができます。

定番コース

<メニュー>

鶏の塩焼き

じゃがいもとベーコンの煮物

温泉卵

塩さば

鶏のから揚げ

ハンバーグ

キッズコース

<メニュー>

お絵かきクッキー

ケーキポップ

デコ蒸しパン

クマさんハンバーグ

ニコニコおいものやきプリン

クリスマスツリーピザ

男前コース

<メニュー>

ソース焼きそば

焼き豚

ビーフカレー

アクアパッツア

ほっけの開き

焼きとり

3素材×3ステップコース

<メニュー>

キムチとアボカドのカツ

トマトのオイル蒸し

チキンナゲット

彩りチキン

さけ焼きうどん

かんたんバナナスコーン

カフェスイーツコース

<メニュー>

カントリークッキー

アメリカンスコーン

蒸しプリン

カップチーズケーキ

アップルケーキ

ガトーショコラ

酒のつまみコース

<メニュー>

枝豆

手羽先焼き

豚肉の黒こしょう焼き

ソーセージ

なすの揚げ浸し

きのこのとろーりチーズ蒸し

警告

料理集

みんなの料理教室

「キッズコース」を使用するときは、子供だけでは使わせないやけど、感電、けがのおそれがあります

画面で材料、作りかた、食品の置きかたなどが確認できるため、準備や下ごしらえに便利です。デコレーションがあるメニューでは、加熱途中にも材料や飾り付けが確認できます。

●3素材×3ステップコース 例)トマトのオイル蒸し

手動 毎日 料理集

みんなの料理教室 (材料/作りかた)

定番

キッズ

男前

3素材×3ステップ

カフェスイーツ

酒のつまみ

りれき

3素材×3ステップコース

キムチとアボカドのカツ

トマトのオイル蒸し

チキンナゲット

1/2

トマトのオイル蒸し

No.102

丸ごとトマトをレンジで蒸してお酒席でお手軽な一品

材料/作りかた

トマトのオイル蒸し

No.102

分量を選んでください

2人分 4人分

トマトのオイル蒸し

材料(4人分)

●トマト ……中4個(1個約200g)

●スライスベーコン ……1枚

●オクラ ……4本

1/6

トマトのオイル蒸し

保留

材料(4人分)

①オクラはもみ洗いし、ベーコンは3mm幅に切る。トマトはヘタをくり抜き、反対側に高さ約1/2まで十字の切り込みを入れる。

2/6

トマトのオイル蒸し

保留

②オクラはもみ洗いし、ベーコンは3mm幅に切る。トマトはヘタをくり抜き、反対側に高さ約1/2まで十字の切り込みを入れる。

3/6

トマトのオイル蒸し

保留

③直径2.5cmの耐熱ガラス製ボウルにAを入れて混ぜる。トマトの切り込みを上にして並べ入れる。

4/6

トマトのオイル蒸し

保留

④まわりにオクラを並べてベーコンをトマトの上へ敷き、ラップをして庫内中央に置く。

5/6

トマトのオイル蒸し

保留

⑤蒸したトマトや切り込みが深いと煮くずれしやすくなります。はしで「器」で様子を見ながら加熱してください。

6/6 加熱へ

材料・作りかたを表示しているときに、「保留」を押すと途中で作業を中断できます。

トマトのオイル蒸し

保留

①オクラはもみ洗いし、ベーコンは3mm幅に切る。トマトはヘタをくり抜き、反対側に高さ約1/2まで十字の切り込みを入れる。

3/6

みんなの料理教室 (材料/作りかた)

保留しますか?

料理集>みんなの料理教室から再開できます。

はい いいえ

●「はい」を選ぶと画面は保留されます。初期画面へ移動します。

●「いいえ」を選んだ場合は元の画面へ戻ります。

料理を再開するときは、保留した画面より再開できます。

① 料理集

みんなの料理教室

を選びます。

② 保留していたメニューが表示されます。

トマトのオイル蒸し

保留

①オクラはもみ洗いし、ベーコンは3mm幅に切る。トマトはヘタをくり抜き、反対側に高さ約1/2まで十字の切り込みを入れる。

3/6

みんなの料理教室 (材料/作りかた)

保留しますか?

料理集>みんなの料理教室から再開できます。

はい いいえ

「はい」を選ぶと保留した画面より再開できます。

「いいえ」を選んだ場合はコース選択画面を表示します。

●「みんなの料理教室」からの設定では、電気代は表示されません。

●材料や作りかたを見ないで調理(加熱)する場合は、「番号で選ぶ」などから設定してください。→ P.58~60

●画面オフについて

「みんなの料理教室」の材料、作りかた画面では、1分で暗くなる省エネ機能、自動電源オフ機能共に働きません。→ P.16

●加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、追加加熱の表示中(6分間)に追加加熱時間を合わせて「あたため/スタート」ボタンを押します。

追加加熱について→ P.27

料理集からメニューを検索する

56

次ページへつづく 57

料理集からメニューを検索する (つづき)

料理集 からメニューを検索して調理する
(例:「No.136 酢豚」を調理したいとき)

番号で選ぶ

＜本書の料理レシピ編(P.104～233)の加熱は、
「番号で選ぶ」の設定で説明しています＞



決定後に、番号を選
び直すときは「戻る」ボタ
ンを押してから
設定します。

ビストロおすすめ から選ぶ

ビストロおすすめには下記のメニューがあります。

- ワンボウルメニュー …… パスタ、シチュー、中華、フレンチがワンボウルで作れます。
- 凍ったままグリル …… 冷凍した食品を解凍しながら一気に焼き上げます。
- かんたん煮物 …… 耐熱容器に材料を入れるだけで、手軽に煮物が作れます。
- 10分メニュー …… 約10分で調理可能なメニュー。
- 合わせ技セット …… 2品が同時に調理できます。
- 3素材×3ステップ …… 主な素材は3つ、3ステップでササッと調理。
- ヘルシー …… カロリー・塩分控えめのメニュー。

ワンボウルメニューの種類別で検索



●メニュー一覧画面が表示されます。

カロリー別で検索(2ページ)



カテゴリーで選ぶ



◀を押すと、最終ページから
見ることもできます。

材料で選ぶ



◀を押すと、最終ページから
見ることもできます。

材料と作りかたの画面表示について

「みんなの料理教室」のメニューと同じメニューを「番号で選ぶ」、「カテゴリーで選ぶ」、「50音で選ぶ」、「材料で選ぶ」、「ビストロおすすめ」から検索した場合、材料と作りかたは表示されません。
→ P.57

料理集からメニューを検索する (つづき)

■50音で選ぶ

▼を押すと、最終ページから見ることもできます。

●一部のメニューはメニュー名などから検索できます。(50音順レシピもくじ → P.236～239)
例)「ぎょうざ」、「ハンバーグ」、「ケーキ」など
「手作りぎょうざ」は「か行」→「き」→「ぎょうざ」からも検索できます。

メニューを選び決定したあと、メニューによって人数や個数を選ぶことができます

- 仕上がりを変えるとき(メニューによって3段階または5段階)
スタート後も、右図画面を表示中(約14秒間)に ◀ ▶ で変更できます。
予熱ありメニューは、設定中と予熱中も仕上がりを変更できます。
メニューによって表示、操作手順が異なります。

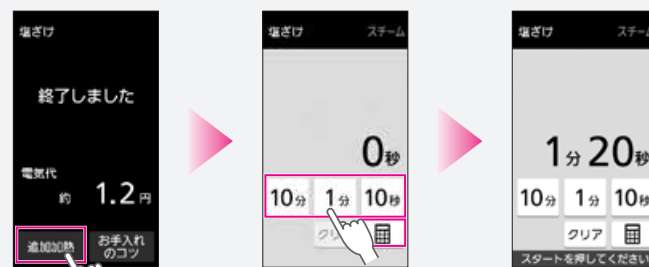


■予熱がある自動メニューでは、下図画面のように予熱時間の目安、予熱の進み具合を表示します



■加熱不足のときは追加工熱をする

加熱終了後、追加工熱の表示中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため/スタート」ボタンを押します。
追加工熱について → P.27



■加熱終了後、別の操作をしたいとき

「取消」ボタンを押してから操作してください。

グリル加熱中のエコナビ運転について(エリア加熱)

エリア加熱*は、食品(グリル皿の中央)を上ヒーターと電波で上下同時に集中加熱します。
さらに温度センサーで庫内温度を検知して、加熱時間と加熱パワーをコントロールし無駄な加熱を防ぐことで、省エネ効果がありエコナビ運転となります。

※「エリア加熱」は、限定したメニューの1人分、2人分に対応しており、レシピに「エリア加熱」のマークが付いています。

お知らせ

- エコナビランプはスタート後、点灯します。
- 食品の種類、分量、置き位置などの諸条件により省エネ効果は異なります。
- Q&A / エコナビについて → P.86
- 塩さば2切れ(200g)を「手動」[グリル]両面焼き上段で焼いた場合(191.9Wh)とエリア加熱のエコナビ運転で焼いた場合(167.5Wh)の比較にて、約13%の省エネとなります。

■グリル皿: 使用上の注意と食品の置きかた → P.13

「りれき」について

料理集、手動 で使ったメニューが自動で記憶され、最近の5件で更新されます。調理したメニューをもう一度作る時に便利です。
ただし、追加工熱をしたときや加熱途中で「取消」ボタンを押したときは記憶されません。

＜例: 料理集＞



- 料理集の「りれき」からもお気に入りに登録できます。 → P.25

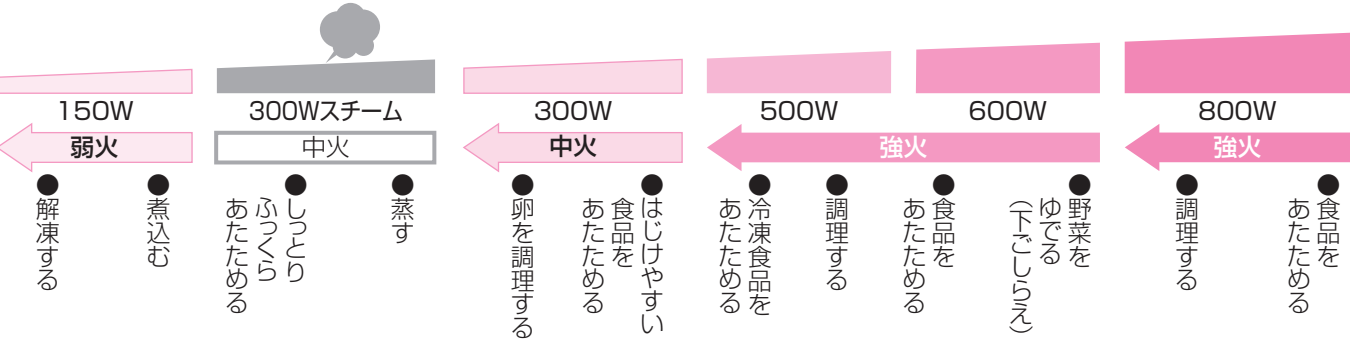
＜例: 手動＞



- レンジ連動は記憶されません。
- 手動の「りれき」からはお気に入りに登録できません。

レンジで加熱する

レンジ



800～150W レンジ加熱、300W スチーム レンジ+スチーム加熱

準備



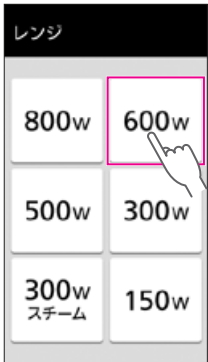
800～150W

- あたためなど、自分で出力や時間を設定して、加熱します。
- 食品により、ふたまたはラップが必要。→ P.39、72

300W スチーム

- 水 タンクに満水まで水を入れる。→ P.26
- 酒蒸しなど、レンジ加熱にスチームを足して、しっとりと加熱します。
- ラップはしない。
- スタートして約1分後にスチームが発生します。

- 1 手動のレンジを選ぶ
- 2 出力を合わせる
- 3 時間を合わせる
- 4 スタートする (加熱開始)



- 時間設定時に便利な早送り機能や、があります。→ P.27

- 毎日 ▶ レンジ でも設定できます。

- 1 毎日のレンジを選ぶ
- 2 出力変更で出力を合わせ、時間を合わせる



出力ごとの最大設定時間

800W	6分
600～300W	30分
150W	5時間(300分)
300W スチーム	15分

- 連動調理も最大設定時間は変わりません。
- 加熱時間の目安 → P.72

手順④へ

- 出力を600Wから変更する場合は、上記の手順②から操作します。

レンジで加熱する(レンジ)

警告



食品・飲み物は加熱しすぎない
発火や発煙、やけどのおそれがあります
飲み物は、加熱後、取り出したあとに、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります
設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱してください。



強火と弱火を組み合わせて (連動調理)

レンジ加熱

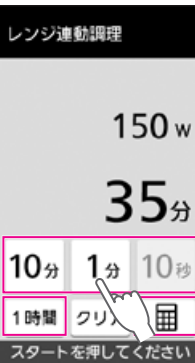
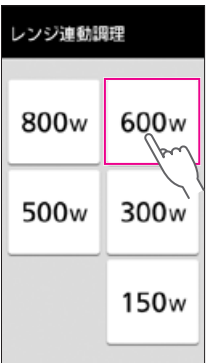
五目豆など、最初に強火でひと煮立ちさせ、弱火で煮込む料理に使用します
(例: 600Wで10分→150Wで35分)

準備



- 食品により、ふたまたはラップ、落としふたが必要。

- 1 手動のレンジ連動を選ぶ
- 2 出力を合わせる (800～150W)
- 3 時間を合わせ、次へを押す
- 4 時間を合わせる (150W設定)



- 時間設定時に便利な早送り機能や、があります。→ P.27

- 5 スタートする (加熱開始)



600Wの加熱終了後、自動的に150Wに切り換わります。



- 加熱不足のときは追加工加熱をする
加熱終了後、取り出して混ぜたり、並べかえたりして追加工加熱の表示中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため/スタート」ボタンを押します。
追加工加熱について → P.27
追加工加熱の画面表示(6分間)が消えたときは、手動「レンジ」で加熱します。
- 加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

グリルで焼く

グリル

グリル皿の上で金属製のへらやトンダ、包丁などは使わないでください。
表面のフッ素コートが傷付いたり、はがれたりする原因になります。

両面を焼く

レンジ+ヒーター加熱

トーストや肉や魚などを裏返す手間なく、こんがりと焼き上げます

準備



- エリア加熱機能はありません。
- 食品はイラストの斜線の範囲に置いてください。
- 中央部分が特によく焼ける範囲です。
 - 食品はなるべく中央に置いて焼きます。
 - 各レシピページのイラストを参照して食品を置いてください。



- グリル皿に触れていない部分には、焼き色が付きません。
- 付属の角皿やアルミホイル、金ぐしなど金属製の物は、火花が出るため使えません。使える容器・使えない容器→ P.29
- 大きい一尾魚は、焼けにくい場合があります。また脂が少ない場合も焼き色が付きにくくなります。

1 手動の「グリル」を選ぶ



2 両面焼き「上段」または「中段」を選ぶ



3 時間を合わせる



4 スタートする (加熱開始)



- 時間設定時に便利な早送り機能や、 があります。→ P.27
- 最大設定時間 30分
料理レシピ編のグリルメニューを参考にして合わせてください。
(長くしすぎると底面が焦げることがあります)

■加熱不足のときは追加加熱をする

- 上面の焼き色が薄いときは
加熱終了後、追加加熱の表示中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため/スタート」ボタンを押します。
追加加熱について→ P.27
- 追加加熱の画面表示(6分間)が消えたときは、**手動**「グリル」片面焼き上面で加熱します。
- 一尾魚のように身が厚く、内部の火通りが気になる場合は
「取消」ボタンを押し、**手動**「グリル」両面焼き上段または両面焼き中段で加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき

「取消」ボタンを押してから操作してください。

「スチームプラス」が
使えます。→ P.67



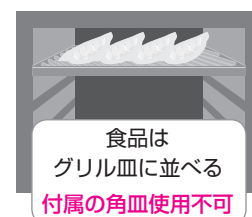
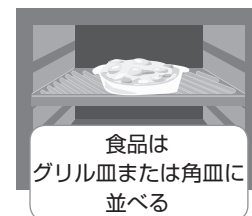
上面だけを焼く

ヒーター加熱

下面だけを焼く

レンジ加熱

準備



上面
上面だけに、焼き色を追加したいときなどに便利です。



下面
下面だけに、焼き色を追加したいときなどに便利です。



- 下段は使えません。
- 食品はイラストの斜線の範囲に置いてください。
- 中央部分が特によく焼ける範囲です。
 - 食品はなるべく中央に置いて焼きます。
 - 各レシピページのイラストを参照して食品を置いてください。
- グリル皿に触れていない部分には、焼き色が付きません。
- 付属の角皿やアルミホイル、金ぐしなど金属製の物は、火花が出るため使えません。使える容器・使えない容器→ P.29



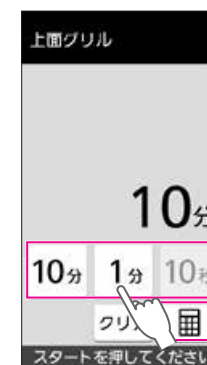
1 手動の「グリル」を選ぶ



2 片面焼き「上面」または「下面」を選ぶ



3 時間を合わせる



4 スタートする (加熱開始)



- 時間設定時に便利な早送り機能や、 があります。→ P.27
- 最大設定時間 上面: 30分、下面: 10分

■加熱不足のときは追加加熱をする

- 加熱終了後、追加加熱の表示中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため/スタート」ボタンを押します。
追加加熱について→ P.27
- 追加加熱の画面表示(6分間)が消えたときは
 - 上面で焼いたときは **手動**「グリル」片面焼き上面で加熱します。
 - 下面で焼いたときは **手動**「グリル」片面焼き下面で加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき

「取消」ボタンを押してから操作してください。

お願い

加熱後、ファンがまわって電気部品を冷ますため、最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。

グリルで焼く(グリル)

スチームで蒸す

スチーム

蒸す

スチーム加熱

肉、野菜、魚介類などをスチームでじっくり蒸し上げます
また缶詰やレトルトパウチ食品をあたためることもできます➡ P.74

準備

食品は
グリル皿に並べる
付属の角皿使用不可

グリル皿
(上段・中段・下段)

●タンクに満水まで水を入れる。➡ P.26

- ラップはしない。(ただし、「鶏ハム」はラップをする)
- 食品は、グリル皿に並べる。
- 耐熱容器や金属製の容器が使えます。➡ P.28

使い分けは、料理レシピ編のメニューを参考にしてください。

1 手動の「スチーム」を選ぶ

2 温度を合わせ、**「時間設定へ」**を押す
60～100℃

3 時間を合わせる

4 スタートする
(加熱開始)

- 時間設定時に便利な早送り機能や、があります。➡ P.27
- 最大設定時間 30分

- スタートして約1分後にスチームが発生します。

「U50」を表示したら、**「庫内を冷ます」**を使って庫内を冷ますと加熱できます。➡ P.18、88

■60～100℃に温度を設定して、色々なスチーム調理ができます。(5℃刻みで合わせられます)

メニュー例	65℃	70℃	75℃	80℃	85℃	95℃	100℃
さばのかんたんみそ煮				○			
えびと野菜のマリネ			○				
きゅうりの漬け物	○						
鶏ハム				○			
温泉卵		○					
茶わん蒸し、蒸しプリン						○	
アクアパッツアなど							○
野菜を蒸す							○

野菜を蒸す➡P.74、その他のメニューは、料理レシピ編を参考にしてください。

- 加熱不足のときは追加加熱をする
加熱終了後、追加加熱の表示中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため/スタート」ボタンを押します。
追加加熱について➡ P.27
追加加熱の画面表示(6分間)が消えたときは、**手動**「スチーム」で加熱します。
- 加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

スチームプラス

オープン／グリル

手動のオープン、グリルのときにスチームを入れる

火の通りや、ケーキなどのふくらみをよくしたいときに使います

水 タンクに満水まで水を入れる。➡ P.26

スチームを入れるタイミング

グリル	オープン
調理時間の約%を過ぎ、焼き色が付き始めたとき、約1分間を目安に設定する。	<ul style="list-style-type: none">●スポンジケーキ 薄く焼き色が付いたとき、約5～10分間を目安に設定する。●シフォンケーキ 焼き色が付いてから、約5分間を目安に設定する。●シュー 加熱を開始したときに、約10～15分間を目安に設定する。

1 調理中に、**「スチームプラス」**を選び、5秒以内に時間を合わせる

「グリル」の場合

●最大設定時間 3分

「オープン」の場合

●最大設定時間 30分

- 残り時間以上に設定することはできません。
- スチームプラス中は、オープンの温度は変わりません。

- 3秒後、スチームが出ます
- 表示される残りの時間には、スチームプラスの時間も含まれます。
- 途中でスチームを止めたいとき
「スチームプラス解除」を押します。
(「取消」ボタンを押すと、すべての加熱が中止されます)

オーブンで調理する

オーブン

予熱ありで 1 段 / 2 段

ヒーター加熱

パンやお菓子などは、庫内をあらかじめあたためてから、食品を入れて焼き上げます

準備

- 角皿や食品を入れて予熱すると焼き上がりが悪くなります。
- フランスパン(➡ P.148)、クリスピーピザ(➡ P.150)は庫内に角皿を入れて予熱します。

- 1 手動のオーブンを選ぶ
- 2 予熱あり 1 段 または 2 段 を選ぶ
- 3 温度を合わせる
- 4 予熱をスタートする (角皿・食品を入れずに、庫内をあたためます)



●70～300℃まで。
「オーブンを連続で使うときや庫内が130℃以上で熱いときは、電気部品保護のため、240℃以上の設定はできません。」

- 5 予熱完了 (ピーピーと5回鳴る)
- 手順 6 へ



- 予熱スタートから約50分間予熱を保持します。
- 予熱中に画面の「温度変更」を押してから、－＋で温度が変えられます。

オーブン予熱時間の目安						
150℃	170℃	180℃	200℃	230℃	250℃	300℃
約4分	約5分	約6分	約7分	約10分	約14分	約27分

ブザー音を「操作音と終了音などを消す」に設定しているときは、予熱完了ブザーは鳴りません。各メニューの予熱時間を参考に予熱完了の表示をご確認ください。
ブザー音設定のしかた➡ P.21

- 6 食品を入れる
- 7 時間を合わせる
- 8 スタートする (加熱開始)



(上段・下段 / 上下段)

- 中段は使えません。熱風による影響で焼きムラになります。
- 発酵でラップを使用した場合は、必ず外してください。



- 時間設定時に便利な早送り機能や、があります。➡ P.27
- 最大設定時間
70～110℃: 4時間(240分)
120～300℃: 2時間(120分)
- 240℃以上に設定したとき、設定温度での保持時間は約5分となります。その後は、自動的に230℃に切り換わります。
- 加熱中も画面の「温度変更」を押してから、－＋で温度が変えられます。ただし、70～110℃設定で2時間(120分)以上の加熱をしているときは、120℃以上に温度変更できません。

■加熱不足のときは追加加熱をする
加熱終了後、追加加熱の表示中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため／スタート」ボタンを押します。
追加加熱について➡ P.27
追加加熱の画面表示(6分間)が消えたときは、手動「オーブン」予熱なしで加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

- お願い
- アルミホイルやオープンシートを敷く場合は、角皿の周囲の穴をふさがらないでください。焼きムラの原因になります。
 - 加熱後、ファンがまわって電気部品を冷ますため、最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。

オーブンで調理する(オーブン)

オーブンで調理する

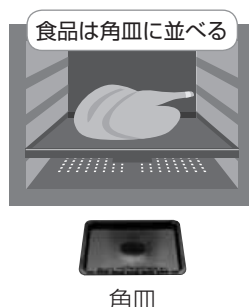
オーブン

予熱なしで 1段／2段

ヒーター加熱

始めから食品を入れて予熱なしで焼き上げます

準備



●中段は使えません。熱風による影響で焼きムラになります。

お願い

アルミホイルやオープンシートを敷く場合は、角皿の周囲の穴をふさがらないでください。焼きムラの原因になります。

「スチームプラス」が
使えます。→ P.67



1 手動の
オープンを選ぶ



2 予熱なし 1段
または 2段を選ぶ



3 温度を合わせ、
時間設定へを押す



●70～300℃まで。

「オープン」を連続で使うときや庫内が130℃以上で熱いときは、電気部品保護のため、240℃以上の設定はできません。

4 時間を合わせる



●時間設定時に便利な早送り機能や、があります。→ P.27

●最大設定時間
70～110℃: 4時間(240分)
120～300℃: 2時間(120分)

5 スタートする
(加熱開始)



- 240℃以上に設定したとき、設定温度での保持時間は約5分となります。その後は、自動的に230℃に切り換わります。
- 加熱中に画面の「温度変更」を押してから、で温度が変更されます。ただし、70～110℃設定で2時間(120分)以上の加熱をしているときは、120℃以上に温度変更できません。

- 加熱不足のときは追加加熱をする
加熱終了後、追加加熱の表示中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため／スタート」ボタンを押します。追加加熱について→ P.27
- 追加加熱の画面表示(6分間)が消えたときは、**手動**「オープン」予熱なしで加熱します。
- 加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

お願い

加熱後、ファンがまわって電気部品を冷ますため、最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。

発酵する

発酵

スチームあり

ヒーター+スチーム加熱

スチームなし

ヒーター加熱

30～65℃まで。スチームあり、なしが選べます。

準備



水 「スチームあり」の場合は、タンクに満水まで水を入れる。→ P.26

パンを発酵するときのお願い

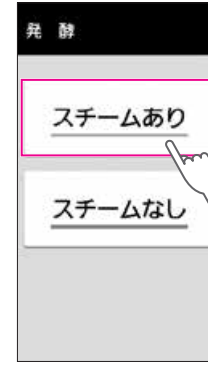
- 温度管理が難しいフランスパンなどは、室温での発酵をおすすめします。→ P.148
- 冬場など室温が低いときは、長めに設定し、生地を温度をはかりながら発酵させてください。
- 食品や室温などにより、庫内温度が変わるため様子を見ながら発酵の温度や時間を調節したり、霧吹きしたりしてください。
- 「スチームなし」の場合は、ラップをしたり、様子を見ながら霧吹きしたりしてください。

1 手動の
発酵を選ぶ



●パンなどは2段の発酵もできます。

2 スチームあり または
スチームなしを選ぶ



3 温度を合わせ、
時間設定へを押す



●30～65℃のいずれかに合わせます。
●発酵中は、温度変更できません。

4 時間を合わせる



●時間設定時に便利な早送り機能や、があります。→ P.27
●最大設定時間 8時間(480分)

5 スタートする
(加熱開始)



- 発酵不足のときは追加発酵をする
加熱終了後、追加発酵の表示中(6分間)に追加時間を合わせて「あたため／スタート」ボタンを押します。追加加熱について→ P.27
- 加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

「U50」を表示したら、「庫内を冷ます」を使って庫内を冷ますと加熱できます。→ P.18、88

■30～65℃に温度を設定して、色々な発酵調理ができます。(5℃刻みで合わせられます) 使い分けは、料理レシピ編のメニューを参考にしてください。

<メニュー例>

- ・ヨーグルト 「スチームあり」40℃ → P.92
- ・塩こうじ 「スチームなし」60℃ → P.93
- ・甘酒 「スチームなし」60℃ → P.95

オーブンで調理する(オーブン)／発酵する(発酵)

手動加熱するときの目安時間


自分で時間などを合わせて加熱するときの設定温度・時間の目安です。


レンジ600W(あたため)


種類	メニュー名	分量	設定時間 レンジ600W	ラップ ふた
室温・冷蔵	冷やごはん	1杯(150g)	約50秒～1分	－
	チャーハン	1人分(250g)	約2分30秒	－
	どんぶり物	1人分(350g)	約2分30秒～3分30秒	有
	みそ汁	1杯(150ml)	約1分～1分30秒	－
	カレー・シチュー	1人分(300g)	約2分30秒	有
	ポタージュスープ	1杯(180ml)	約1分30秒～2分	－
	粒入りスープ*	1杯(180ml)	約1分～1分30秒	有
	煮魚	1切れ(100g)	約1分	有
	野菜の煮物	1人分(150g)	約1分30秒～2分	－
	焼き魚	1切れ(80g)	約50秒	－
	ハンバーグ	1個(90g)	約1分～1分20秒	－
	野菜炒め	1人分(200g)	約2分	－
	スパゲティ・焼きそば	1人分(250g)	約3～4分	－
	ハンバーガー	1個(100g)	約30～40秒	－
	バターロールなど	1個(30g)	約10秒	－
	牛乳	1杯(200ml)	約1分～1分20秒	－
	コーヒー	1杯(150ml)	約1分～1分30秒	－
	お酒	1本(180ml)	約1分	－
	さくら干し	1枚(35g)	約30～40秒	－
	お弁当	400g	約1分30秒～2分	－
	コロッケ	1個(100g)	約20～30秒	－

※コーンの粒やあさりなどが入ったスープは具がはねやすいので、「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱してください。

- ・加熱不足や加熱ムラが気になる場合は、取り出して混ぜたり、並べかえたりして追加加熱をしてください。
- ・食品の分量を2倍にした場合は、加熱時間を2倍弱に合わせます。
- ・いか・えびなどは、「レンジ」300Wで様子を見ながらあたためてください。
- ・パンのあたためは、時間がたつと固くなるので食べる直前に。
- ・コーヒーの設定時間は、加熱前の温度が室温(約20～25℃)のときの時間です。
- ・冷凍カレー・シチューのあたためは、こびり付きを防ぐため途中で混ぜてください。
- ・ポップコーンはパッケージの加熱方法に従ってください。
- ・市販の冷凍食品(レンジ用)や加工食品はパッケージの加熱方法に従ってください。
- ・冷凍食品は、冷凍庫から出して時間がたった場合(温度が上がった食品)は、設定時間を控えめにしてください。

**警告**

**食品・飲み物は加熱しすぎない**
発火や発煙、やけどのおそれがあります
飲み物は、加熱後、取り出したあとに、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります
設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱してください。

**注意**

お弁当をあたためるときはふた・ラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類は取り出す
火花が出たり、破裂したりして、けが、やけどのおそれがあります



種類	メニュー名	分量	設定時間 レンジ600W	ラップ ふた
冷凍	ごはん(固まり)	1杯分(150g)	約2～3分	有
	ピラフ (パラパラの物)	1人分(250g)	約4～5分	有
	カレー・シチュー	1人分(300g)	約6～8分	有
	ポタージュスープ	1人分(300g)	約5～6分	有
	ハンバーグ	1個(90g)	約2分～2分30秒	有
	しゅうまい	12個(170g)	約3～4分	有
	お好み焼き	1袋(300g)	約6～8分	－
	フライ (揚げて冷凍した物)	3個(80g)	約1分～1分30秒	－
	ホットケーキ	1枚(60g)	約30秒～1分	－
	バターロールなど	1個(30g)	約20～30秒	－
	ミックスベジタブル	100g	約2分～2分30秒	有
	さやいんげん	100g	約2分30秒～3分	有
	さといも	100g	約3分～3分30秒	有

レンジ600W(ゆでる)

素材名	分量	設定時間 レンジ600W	アク 抜き※1	色止め※1
ほうれん草	200g	約2分～2分30秒	－	要
キャベツ	100g	約1分30秒	－	－
小松菜	200g	約2分～2分30秒	－	要
チンゲン菜	200g	約1～2分	－	要
もやし	100g	約1分～1分30秒	－	－
グリーン アスパラガス	100g	約1分30秒～2分	－	要
なす	100g	約1～2分	要	要
ブロッコリー	100g	約1～2分	要	要
さやいんげん	100g	約1分30秒	－	要
かぼちゃ	200g	約2～3分	－	－
じゃがいも	1個(150g)	約3～4分	－	－
さつまいも	1本(200g)	約4～5分	－	－
さといも	5個(200g)	約4～5分	－	－
にんじん	100g	約1～2分	－	－
とうもろこし※2	1本(250～300g)	約4～6分	－	－

- ※1 アクの強い野菜は、アクを抜き、色止めをする。
- ・アク抜き…加熱前に水にさらす。
 - ・色止め…加熱後に流水にさらす。
- ※2 とうもろこしのゆでかたとポイントについて➡ P.235

レンジ300Wスチーム(あたため)

「レンジ」300Wを使用しています。
水分を補い、しっとり・ふっくらあたためたいときや、固くなりやすいおかずのあたためにおすすめです。(ラップなし)

メニュー名	分量	設定時間 300Wスチーム
冷やごはん	1杯(150g)	約2分30秒～3分
しゅうまい	8個(150g)	約3分30秒～4分
まんじゅう	1個(60g)	約1分～1分30秒
焼き魚	1切れ(80g)	約2～3分
煮魚	1切れ(100g)	約2～3分
ハンバーグ	1個(90g)	約2分30秒～3分30秒
焼きとり	4本(100g)	約2分～2分30秒
うなぎのかば焼き	½尾	約2分～2分30秒
とんかつ	1枚(150g)	約2分30秒～3分
ひじきの煮物	100g	約2分～2分30秒
惣菜パン	1個(130g)	約1～2分
バターロールなど	1個(30g)	約1分～1分20秒
	3個(90g)	約1分10秒～1分30秒

レンジ150W(解凍)

素材名	分量	設定時間 レンジ150W	ラップ ふた
ひき肉	300g	約7～9分	－
薄切り肉	300g	約7～9分	－
厚切り肉	300g	約7～10分	－
鶏もも肉(骨なし)	200g	約7～10分	－
鶏もも肉(骨付き)	200g	約8～11分	－

・冷凍庫から出して時間のたった(温度が上がった)食品は、設定時間を控えめにしてください。

素材名	分量	設定時間 レンジ600W	ラップ ふた
冷凍ミックスベジタブル	100g	約1分40秒	－
冷凍さやいんげん	100g	約2分	－

- ・あとで調理しやすいように、氷が溶ける程度まで解凍してください。
- ・大きさがそろっていない場合は、設定時間を控えめにして、解凍できた食品から取り出します。

メニュー名	分量	設定時間 300Wスチーム
ハンバーガー	1個(100g)	約1～2分
冷蔵中華まん (1個80g)	1個(80g)	約2～3分
	2個(160g)	約3～4分
	3個(240g)	約4分30秒～5分30秒
冷凍中華まん (1個80g)	4個(320g)	約5分30秒～6分30秒
	1個(80g)	約3分20秒～4分
	2個(160g)	約5～6分
冷凍中華まん (1個80g)	3個(240g)	約7～8分
	4個(320g)	約9分30秒～11分
冷凍しゅうまい	12個(170g)	約6～7分
冷凍焼きおにぎり	2個(100g)	約3分30秒～4分30秒
冷凍ホットケーキ	1枚(60g)	約2分～2分30秒

素材名	分量	設定時間 レンジ150W	ラップ ふた
えび	200g(10尾)	約5～7分	－
いか(ロール)	100g	約3～5分	－
まぐろ(ブロック)	200g	約4～6分	－
一尾魚	1尾(約300g)	約7～9分	－
切り身魚	1切れ(約100g)	約3～5分	－

手動加熱するときの目安時間 (つづき)

スチーム100℃(蒸す)

手動スチームでは、缶詰のあたたため、レトルトパウチの食品をそのままあたためることもできます。
また、野菜を蒸すこともできます。

メニュー名	分量	付属品と棚位置	設定時間 スチーム100℃	備考
レトルトパウチのカレー	200g	グリル皿上段	約13～15分	そのまま加熱可
パックごはん(市販品)	200g		約10～12分	パッケージのふたは外す
お惣菜の缶詰	100g		約9～11分	缶詰のふたは外す
冷蔵中華まん	1～4個		約12～16分	グリル皿に直接のせる
冷凍中華まん	1～4個		約18～22分	
茶わん蒸しのあたたため	4個	グリル皿中段	約20～25分	
ブロッコリー	100～200g (小房に分ける)	グリル皿上段	約10～12分	グリル皿に野菜をのせる ●お手持ちの金属網(足付き)を野菜の下に敷くと上手に仕上がります。
かぼちゃ	100～400g (3～4cmの角切り)		約15～18分	<div><ブロッコリー></div> <div><小松菜></div>
小松菜	100～200g (軸は切り込みを入れる)		約8～10分	
じゃがいも にんじん	100～500g (一口大または 厚さ1cmに切る)		約21～23分	<div><じゃがいも></div>
とうもろこし	1～2本 (1本は250～300g、 皮とひげを取り除き、 水洗いする)		約15～20分	

⚠

注意

🚫

レンジ(電波)を使う加熱では、レトルトパウチ食品などはあたためない
火花が出て、発火、発煙、食品の破裂、ドアガラスの割れ、庫内底面の赤熱による割れなどで、
けが、やけどのおそれがあります

グリル両面焼き上段(焼く)

メニュー名	分量	付属品と棚位置	設定時間 グリル両面焼き上段	備考
さわらのみそ漬焼き	100g×4切れ	グリル皿上段	約9～12分	グリル皿に油を塗る
いかの照り焼き	2はい		約7～11分	—

●材料や作りかたを掲載していないメニューがあります。お手持ちの料理本と上の表を参考にして作ってください。

お手入れする



⚠

警告

❗

●お手入れ時、電源プラグは抜く
感電のおそれがあります

●庫内が冷めてからお手入れする
やけどやけがのおそれがあります

⚠

注意

❗

庫内に付着した油や食品カスはふき取る
そのまま加熱すると発火や発煙の原因になります
必ず庫内が冷めてからふき取ってください。

■次の物は、使わないでください。
(傷が付いたり、色がはげたりします)

×

・シンナー・ベンジン
・住宅・家具用合成洗剤
(アルカリ性)

×

・ガラスクリーナー
・スプレー式の洗剤

×

・クレンザー

■洗剤や食品カスを、すき間やパンチング穴、赤外線センサー取り付け部(庫内右上)に入れないでください。(故障の原因になります)

使ったびい

■グリル皿・角皿

柔らかいスポンジで、汚れを落とす

使用後、台所用洗剤(中性)で洗ってください。

グリル皿

●すぐに湯で洗うか、湯につけ置きして洗ってください。
調味料を付けたままで放置すると
フッ素コーンを傷める原因になります。

角皿

●汚れが取れにくい場合のみ
メラミンフォームのスポンジ*
(洗剤を使わないタイプの白いスポンジ)
でこすってください。

×

たわし

×

スポンジ
ナイロン面

×

金属たわし

●左図のたわしなどはグリル皿や角皿を傷付けるため使わないでください。
スポンジの柔らかい面を使ってやさしくお手入れすることをおすすめします。

●特にグリル皿は激しくこするとフッ素コーンがはがれたり、
裏面の発熱体が傷付いたりして効果が薄れます。

使ったびい

■庫内
(ドア内側)

固く絞ったぬれぶきんで、水ぶきする

長い間ご使用いただくために、付着した油や食品・水分はすぐにふき取ってください。
さびの原因になります。

スチームを効率よく使用できるように、気密性の高い設計になっているため、
スチームを使わないときも調理後、庫内側面・底面に水滴が付着します。
冷めてから、そのつど、ふきんなどでふき取ってください。
汚れがひどい場合は、台所用洗剤(中性)を布にしみ込ませてふき取ります。
また、ドアを少し開けた状態にして蒸気や熱気を逃がしたり、乾燥させたりしてください。
➡ P.15

温度センサー

●天井(ヒーター調理中に油汚れを高温で分解するオートクリーン加工)
オープンやグリル調理したあとの天井のお手入れは➡ P.79
レンジ調理時に、天井に食品カスなどが付着した場合はぬれぶきんで軽くふき取ります。
●天井はふきんなどでふくと、オートクリーン加工の成分が付着し、少し黒くなります。
●においが気になる場合は➡ P.79
●底面のひどい汚れはクリームクレンザーでふき取り、その後ぬれぶきんでふいて
ください。
●底面に水をかけたり、衝撃を与えたりしないでください。
(耐熱ガラス製のため、割れるおそれがあります)
●庫内右上にある温度センサーに触れないでください。➡ P.15
(センサーが曲がると正しい温度が検知できなくなります)
●庫内や周囲のパッキン部を強くこすらないでください。
(庫内のフッ素加工がはがれ、効果の低下や、パッキン部のはがれの原因になります)

*メラミンフォームのスポンジ(洗剤を使わないタイプの白いスポンジ)は角皿にのみ使えます。
その他のお手入れには使用しないでください。

手動加熱するときの目安時間／お手入れする

74

次ページへつづく 75

■外まわり



柔らかい布で、水ぶきする

付着した油や食品はすぐにふき取ってください。汚れがひどい場合は、台所用洗剤(中性)を布にしみ込ませてふき取ります。

- ドアの外側・ハンドル部
水ぶきのあと、柔らかい布でからぶきしてください。
- タッチ画面
少量の水分が残っていると、水分に反応して数秒後に画面の表示が変わることがあります。水ぶきのあと、柔らかい布でからぶきしてください。

■給水タンク

柔らかいスポンジで水洗いする

- 洗剤で洗うと、においの原因になります。
- 食器乾燥機や食器洗い乾燥機は、使わないでください。(変形や破損の原因になります)
- ふたが閉まっていない場合や、取り付けがまちがっている場合は、水漏れの原因になります。



給水タンク出し入れ口は、柔らかい布で水ぶきし、ひどい汚れは薄めた洗剤(中性)でふき取る。



給水ふた
それぞれのふたは、開けたらしっかり閉める。

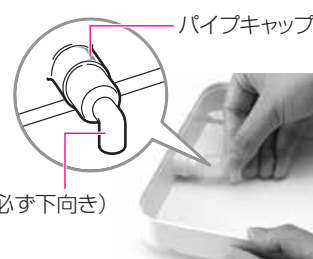


パッキンゴム
ゴムの内側と外側を、正しく取り付ける。



パイプキャップ

- 取り外しにくいとき
左右にふりながら外す。
- 取り付けるとき
右図イラストのように下向きに取り付ける。
(向きを変えると、水を最後まで吸い上げることができません)



- パイプキャップの挿入口の部品が外れたら
上図のように、パネをはめて、挿入口に差し込んでキャップを取り付ける。



■クリーントレー

スポンジで水洗いする

- 食器乾燥機や食器洗い乾燥機は、使わないでください。(変形の原因になります)



■ミトン

手洗いする

- 洗濯機や乾燥機は使わないでください。(布が傷む原因になります)
- 漂白は、酸素系漂白剤を使ってください。



P.75～76の写真やイラストは、実物と異なる場合があります。また、製品には注意ラベルがはられています。

自動でお手入れする

お手入れ

はじめに「便利ツール」の「お手入れ」を選びます➡ P.17

汚れやにおいなどが
気になったときに
「お手入れ」機能



週1回 洗浄・水抜き

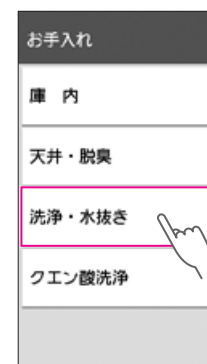
- 給水経路を洗浄しながら水を抜くことができます。
経路の水はクリーントレーに排出します。
- スチームを使った調理をしばらく(2週間から1か月)しなかったときは、調理時に庫内やクリーントレーに白い粉*や水(白色または無色)が排出される場合があります。
調理前に「洗浄・水抜き」をしてください。
※白い粉は、水道水に含まれているカルシウムやマグネシウムなどのミネラル成分が結晶化した物で無害です。
給水経路に固着すると、クリーントレーに排出されずに庫内に排出されることがあります。
その場合は、「クエン酸洗浄」をしてください。➡ P.78

クリーントレーに水が残っていないことを確認し、給水タンクの洗浄・水抜きラインまで水 $\frac{1}{2}$ カップを入れてセットしてください。

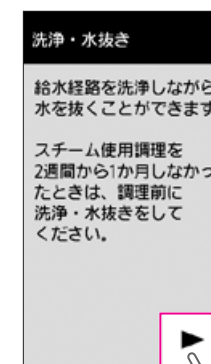


- 「洗浄・水抜き」時の水量は、
洗浄・水抜きラインを守ってください。
水量が多くても、少なくてもうまく水抜きができません。

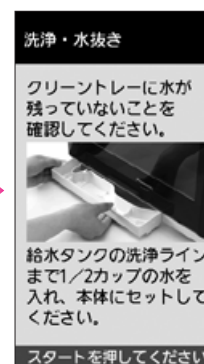
1 「便利ツール」の「お手入れ」を選び、「洗浄・水抜き」を押す



2 実行を押す



3 スタートする



(目安時間 約30秒)

- 洗浄中はクリーントレーを外さないでください。終了後、クリーントレーにたまった水を必ず捨てる。
(外すとき、水がこぼれないように 注意する)
- 水が出ないときは、数回「洗浄・水抜き」をくり返して使うと水が出てくる場合があります。
また、給水経路がつまっている場合がありますので、「クエン酸洗浄」をしてください。➡ P.78
- 水を捨てたあと、クリーントレーを水洗いしてください。

- スチームを使った調理直後に、「洗浄・水抜き」を行うときは、クリーントレーに湯が排出される場合があります。
取り外すときは注意してください。

自動でお手入れする (つづき)

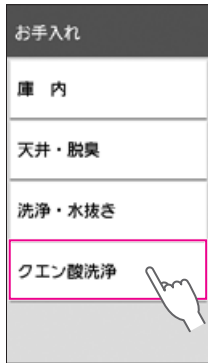
このような場合は **クエン酸洗浄** スチーム加熱

- お手入れの時期が来ると、スチームを使うメニューの加熱終了時に「クエン酸洗浄」の表示が出ます。
(1度表示されると、お手入れするまで表示されます)
長期間お手入れをしないと給水経路がつまり、スチームが出にくくなります。
- お手入れ時期前でも、白い粉や水(白色または無色)*¹がスチーム吹き出し口から出たら、必ずお手入れしてください。
※1 白い粉や水は水道水に含まれているカルシウムやマグネシウムなどのミネラル成分が結晶化した物で無害です。
- 給水タンクに市販の洗浄用クエン酸*²を溶かしたクエン酸水を入れて給水経路を洗浄します。
クエン酸水で洗浄したあと、水ですすぎ洗浄をします。
洗浄、すすぎに使った水はクリーントレーに排出します。
※2 無添加、または純度99.5%以上のクエン酸をお使いください。
当社クエン酸があります。(別売品 P.4参照)

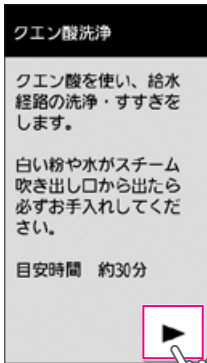


水 クリーントレーに水が残っていないことを確認し、水1カップにクエン酸*²小さじ4(約16g)を混ぜて溶かし、給水タンクに入れてセットしてください。

1 **便利ツール** の **お手入れ** を選び、 **クエン酸洗浄** を押す



2 **▶** を押す



3 **スタート** する
(クエン酸洗浄開始)

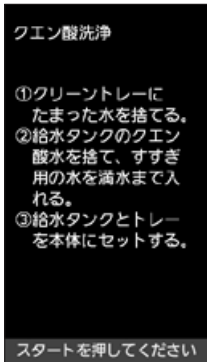
4 **クエン酸洗浄終了**
(ピーピーと5回鳴る)

- クリーントレーにたまった水を必ず捨てる。(外すとき、水がこぼれないように注意する)
捨てたあと、クリーントレーを必ずセットする。
- 給水タンクのクエン酸水を捨てる。



(目安時間 約29分)

- クリーントレーを外さないでください。
洗浄、すすぎに使った水を排出します。



5 **給水タンクの満水ラインまで水を入れてセットし、スタート** する
(すすぎ洗浄開始)



(目安時間 約1分)

- すすぎ洗浄終了後、クリーントレーにたまった水を必ず捨てる。(外すとき、水がこぼれないように注意する)
- 水(ぬるま湯)を捨てたあと、クリーントレーを水洗いしてください

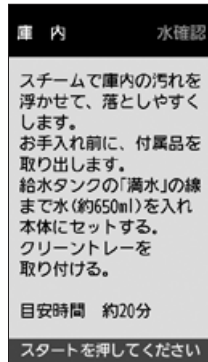
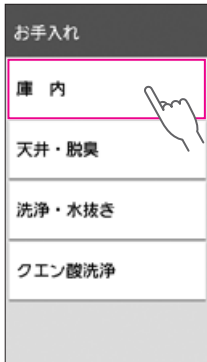
汚れてきたら **庫内**

スチーム加熱

スチームで庫内の汚れを浮かせて、落としやすくします。
お手入れ前に、角皿、グリル皿を取り出します。

水 タンクに満水まで水を入れる。→ P.26

1 **便利ツール** の **お手入れ** を選び、 **庫内** を押す



(目安時間 約20分)

2 **スタート** する



終了後、庫内の奥面や側面、天井などの浮き出た汚れをふき取る。

- ドアを開けない状態で、ふき取り忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。(6分間)

天井の汚れや庫内のにおいが気になる場合は **天井・脱臭**

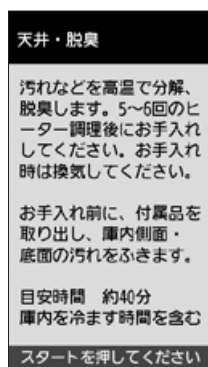
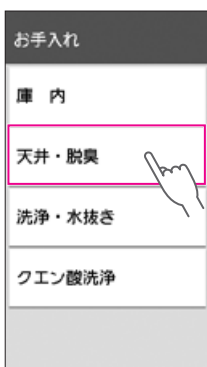
ヒーター加熱

天井の汚れや庫内のにおいの原因(汚れなど)を高温で分解し、脱臭します。

5~6回オープン・グリル調理毎にお手入れすることで、汚れのこびり付きを防ぐことができます。
お手入れするときはしっかり換気をしてください。

お手入れ前に、角皿、グリル皿を取り出し、庫内側面・底面の汚れをふき取っておく。

1 **便利ツール** の **お手入れ** を選び、 **天井・脱臭** を押す



(目安時間 約40分)

2 **スタート** する



ヒーターを使用しているため終了後、本体や庫内が熱くなっています。
お気を付けください。

お願い

加熱後、ファンがまわって電気部品を冷ますため、最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。

お手入れのコツ

加熱終了後、一部のメニューで「お手入れのコツ」が画面に表示されます。

「お手入れのコツ」を押すと、メニューに適した自動のお手入れの設定や内容の確認ができます。



- 給水経路のお手入れ時期が来た場合には、クエン酸洗浄の表示が出ます。→ P.78

うまく仕上がらない

あたため

共通

あたため

1品

2品

■「あたため」ボタンを押してあたためるとき

熱くならない

●食品が金属容器・アルミホイルなどで、おおわれていますか。
●陶器・ガラス・プラスチック製のふたを使っていますか。
●もう少し加熱したい場合は、**手動**「レンジ」600Wで時間を合わせて追加加熱をしてください。➡ P.62
●冷凍カレーは自動ではうまくあたためられません。
ラップをして **手動**「レンジ」600Wで時間を合わせて加熱してください。
➡ P.72

たれが飛び散る

●深めの耐熱容器に入れて、ラップをしてあたためてください。
●たれは加熱後にかけましょう。

熱すぎる

●あたためる分量が少なすぎませんか。50g以上にしてください。
●深さに対してできるだけ口が広い容器をお使いください。
赤外線センサーをうまく働かせるためです。

冷凍ごはんがぬるい
うまくあたたまらない

●あたためる分量が多すぎませんか。300g以下にしてください。
●ラップの重なっている方を上にしていませんか。必ず下にしてください。

うまくできない

●庫内底面の四角形のイラストの中に食品を置いていますか。
はみ出すとうまくあたたまりません。
●あたためる分量が多すぎませんか。1品250g以下にしてください。
●冷凍物の分量が多すぎませんか。食品の分量は同じぐらいにしてください。

毎日

あたため色々

飲み物

■スチームあたため

時間が長くなる

●スチームを発生させてあたためるため、レンジ加熱のみのあたためより時間がかかります。

ごはん・おかずが熱すぎる

●仕上がりが「弱」または「やや弱」に調節してください。
●100g未満は **手動**「レンジ」300Wスチームで時間を合わせて加熱してください。

■中華まん

うまくできない

●中華まんの種類や重さなどに合わせて仕上がりを選んでください。
●自動では70～120gまであたためることができます。
それ以外の小さな物、大きな物は **手動**「レンジ」300Wスチームまたは **手動**「スチーム」100℃で様子を見ながら加熱してください。
●冷蔵庫または、冷凍庫で保存した中華まんのあたためにお使いください。
室温の中華まんは熱めに仕上がります。
仕上がりの調節 ◀ ▶ で1～2段階弱めに設定してください。
●個数の設定をまちがえていませんか。
●置きかたをまちがえていませんか。
毎日 **あたため色々** **中華まん** ➡ P.40

熱すぎる
上と下で温度が違う

●置きかたをまちがえていませんか。
● **毎日** **飲み物** **牛乳・コーヒ** か **酒かん** を使いましたか。
●少量を加熱すると沸とうします。容器の8分目まで入れてください。
●厚手のカップを使うと、熱い場合があります。
温度を低めに合わせるか薄手のカップに変えてください。
●設定温度は高すぎませんか。
変えた温度は記憶され、次のあたため時に表示します。
●加熱後よく混ぜてください。
牛乳・コーヒ、**酒かん** ➡ P.44

■スチーム解凍

解凍
乾物
ゆで野菜

トースト

食品が煮えた

●食品の厚みが不均一だと細い部分が煮えやすくなります。
冷凍するときは、食品の厚みを3cm以下にそろえてください。
●ラップなどの包装を取り外してください。
●形状、開始温度によっては煮えることがあります。
●さしみは「スチーム半解凍」に合わせてください。➡ P.48
●1枚ずつ広げてパックされている薄切り肉や霜降りなど脂身の多い薄切り肉は煮えることがあります。仕上がりを「弱」に調節してください。➡ P.48

うまくできない

●野菜を直接庫内に置いて加熱したり、陶器・ガラス・プラスチック製のふたを使っていますか。野菜は耐熱性の平皿にのせ、ラップをゆったりかけて加熱してください。
●100g未満の野菜は **手動**「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱してください。
●葉果菜は種類や分量によって仕上がりを「強」に調節してください。➡ P.51

ゆでムラがある

●ほうれん草などの葉菜は、葉と茎を交互に重ねてください。
●かぼちゃなどは、大きさをそろえて切ってください。
●じゃがいもなどは、加熱後約5分蒸らしてください。また2個以上ゆでるときは、大きさが同じぐらいのじゃがいもを選んでください。
●じゃがいもなどで、部分的に固さが残る場合は、少し大きめの耐熱皿を使うと、加熱時間が長くなり固さが緩和されます。
●ほうれん草などが、加熱しすぎになる場合は、葉を上から押さえて高さを低くするようにラップをしてください。

焼き色が
薄い・濃い

●「仕上がりの調節」の「強」「やや強」で濃く、「弱」「やや弱」で薄く焼くことができます。また、食パンの種類などで焼き色が変わります。
●連続で焼いたときなど、庫内、グリル皿の温度によって焼き色が変わる場合があります。様子を見ながら追加加熱をしてください。

料理集

10分メニュー

合わせ技セット

蒸す

■蒸し物10分、蒸し焼き10分

うまくできない

●給水タンクに水は入っていますか。
●グリル皿を使っていますか。
●グリル皿は上段に入っていますか。

■こんがり8分(10分でちゃんとごちそう、100レシピ集)

うまくできない

●レシピ通りの分量で調理していますか。
分量を増やして加熱するときは、**手動**「グリル」両面焼き上段で様子を見ながら加熱してください。
(「こんがり8分」を **手動**「グリル」両面焼き上段で焼くときは約8～13分に合わせてください)

■No.257、258 おこわセット

おこわが固い

●もち米をつける水量を10～20ml多めにしてください。
●もち米をつける時間を長めにしてください。
●だし汁と酒、しょうゆをよく混ぜてください。
底にしょうゆがたまっていると部分的に固くなる場合があります。
●加熱後は乾燥を防ぐために軽く混ぜてからふたをしてください。

■No.229 茶わん蒸し

うまくできない

●給水タンクに水は入っていますか。
●容器の置きかたをまちがえていませんか。
●個数の設定をまちがえていませんか。
「No.229 茶わん蒸し」➡ P.161

80

次ページへつづく 81

うまく仕上がらない (つづき)

かんたん煮物

No.144～152

うまくできない

- 野菜の分量を100～500gにして調理していますか。
・ほうれん草や小松菜などの葉菜は300gまで
・「10分でちゃんとごちそう、100レシピ集」掲載の「野菜とコンビーフのチーズ煮」と「かにとかぶの中華煮」は400gまで、「えびだんごと長いもの煮物」は300gまで
- 煮汁が多すぎませんか。煮汁が多いとうま味検知できず仕上がりが悪くなります。
- ラップはふんわりゆったりかけていますか。
ラップが破れるとうまくできません。
- 加熱後、味のしみ込みが悪い場合は、軽く全体を混ぜ合わせて煮汁にしばらくつけておいてください。

「かんたん煮物のコツ」➡ P.175、177

共通

冷凍して焼いたとき
うまく焼けない

- 食品の置きかたをまちがえていませんか。
置きかたをまちがえると赤外線センサーが正しく検知できず焼けません。各ページを参照してください。
- 食材の厚みをそろえ、平らに冷凍していますか。
「冷凍のコツ」➡ P.211
- 冷凍保存できる期間は2～3週間までです。長期間保存した物は乾燥(冷凍焼け)し、焼き色が濃くなりすぎるなど、上手に焼けなくなります。
- 冷凍マークの付いたレシピですか。
マークが付いていないレシピは冷凍して焼くことができません。

魚類

No.199 さんまの塩焼き

焼き色が濃い・薄い

- 季節や鮮度、脂ののり具合によって焼き色が異なります。焼き足りないときは、**手動**「グリル」片面焼き上面で様子を見ながら焼いてください。

皮が破れる

- 脂が少ないとグリル皿にこびり付くことがあります。サラダ油を塗ってください。また、グリル皿の溝にはしを入れてやさしく前後に動かすと取り出しやすくなります。

No.200～204 さば、No.205～209 さけ、No.213～216 さわら

生っぽい
焼き色が薄い

- 魚は大きさや厚みにより、焼き上がりが変わります。
焼き足りないときは、様子を見ながら追加加熱をしてください。

No.212 ぶりの照り焼き

照りや味が薄い

- 照りを濃くしたいときは、再度たれの材料を用意して煮詰め、焼き上がったぶりに塗るとよいでしょう。「No.212 ぶりの照り焼き」➡ P.198

No.170、180～183 ハンバーグ

焼けない
焼き色が薄い

- 本書のレシピの分量ですか。
ハンバーグの水分が多いと温度が上がりにくく、上手に焼けません。

肉類

No.186～189 鶏の照り焼き

生っぽさが残る

- 肉の厚い部分に切れ目を入れて、平らになっていますか。
厚い部分は温度が上がりにくい場合があります。

No.190～192、198 手羽元

生っぽさが残る

- 手羽元は観音開きをしていますか。
開かないと、骨のまわりの温度が上がりにくい場合があります。

No.196、197 肉詰め

片栗粉、薄力粉の役割は？

- 薄力粉は、野菜と肉をくっ付ける役目、片栗粉は野菜の余分な水分を吸い取る役目をしています。両方の粉を使うと上手に焼き上がります。

焼く／揚げる

野菜類

No.217、218 焼き野菜(冷凍)

冷凍中に野菜が黒くなる

- アク抜きをして冷凍していますか。
さつまいもは水に、長いものは酢水につけてアク抜きをしてから冷凍してください。

No.174、175 グラタン

焼き色が濃い・薄い
焼き上がりがぬるい

- 仕上がり調節「強」で濃く、「弱」で薄く焼くことができます。
また、チーズの種類や容器のサイズなどで焼き色が変わります。
- 具が冷めたままで焼くと内部がぬるい場合があります。
「レンジ」600Wで人肌にあたためてから焼いてください。

No.220～222 春巻き

うまく焼けない
焼き色が薄い

- 春巻きの皮は、市販の薄めのタイプを使ってください。
もちもちとした柔らかめの皮や手作りの皮は、上手に焼けません。

No.223、224 鶏のから揚げ(冷凍)

たれがくっ付き冷凍された

- たれがくっ付いたまま焼くとうま味焼けません。
割ってバラバラにして1つずつ並べて焼いてください。

No.225～228 焼きおにぎり

焼き色にムラがある

- 形が不均一な場合、焼きムラが出やすくなります。
おにぎりを作るときは大きさ、厚みをそろえてください。

No.261 スナックピザ

食べると生地が
とても固い

- 生地に厚みがありませんか。生地は薄く均一にのばしてください。
- 具やソースを周囲までまんべんなく広げてください。
また、ピザソースの量を増やしてもよいでしょう。
- 生地をこねすぎていませんか。こね時間が長いと固い生地になってしまいます。

No.268～271 フランスパン

うまく焼けない
うま味ふくらまない

- 生地の発酵状態は良好でしたか。発酵時に生地の温度が高すぎるとうま味ふくらまず、焼き上がりも悪くなります。
「パン作りのコツ」➡ P.146

焼き色にムラがある

- 上段に角皿を入れましたか。入れないと焼き上がりが悪くなります。

No.272～274 山形食パン

うまく焼けない
うま味ふくらまない

- 生地の発酵状態は良好でしたか。
2次発酵は表面が型から少し出る程度が目安です。
「パン作りのコツ」➡ P.146

焼き色にムラがある

- 気になる場合は、残り14分で食パン型の前後を入れかえてください。

No.283、284 スポンジケーキ

うまく焼けない
うま味ふくらまない

- 卵の泡立てがしっかりできていますか。
泡立て器の先から落ちる泡で文字が書けるくらいまで泡立てましょう。

泡立てが
うまくできない

- ボウルに油分や水分が付いていませんか。
泡立てるときのボウルは、油分や水分が付いていない物を使ってください。

部分的に粉が残る

- よくふるいながら入れましたか。ふるうことで不純物や粉の固まりを取り除き、また空気をたっぷり含ませる効果があります。

焼き色が薄い

- 材料や作りかたの違い、ケーキ型の種類で焼き色が変わることがあります。
(例えば、グラニュー糖を使うと焼き色は薄くなります)

うまく仕上がらない

うまく仕上がらない

82

次ページへつづく

83

うまく仕上がらない (つづき)

パン／お菓子

No.294 シフォンケーキ

空洞ができる

●卵白の泡立てはツノが立つまでしっかり泡立てないと空洞の原因になります。また生地を混ぜるときは卵白の固まりが消えるまでしっかり混ぜてください。
●シフォンケーキ型の底のすき間が大きいと、底面に大きな空洞ができる場合があります。

No.296、297 シュークリーム

焼き色にムラがある
大きさにムラがある

●生地を同じ大きさに絞り出しましたか。異なると、焼いたときムラになります。

うまくふくらまない

●よく沸とうさせてから粉を加えましたか。「生地作りのコツ」➡ P.128

自動調理全般

うまくできない

●仕上がりは、食品の状態(大きさ、厚み、鮮度、野菜の季節、肉・魚の脂の多少、保存状態など)によって異なります。特に冷蔵庫内のチルドやパースシャルで保存された食品は内部温度が低めに仕上がる場合があります。
●分量(重量)、切りかたなどはレシピに従ってください。重さが足りないと固めに仕上がる場合があります。仕上りを「弱」に調節してください。
●棚位置(上段・中段・下段)はまちがっていませんか。
●グリル皿などへの食品の置きかたはレシピ通りですか。
→メニューに適した棚位置、食品の置きかたを指定しています。
●加熱が足りないときは、様子を見ながら追加加熱をしてください。

手動

スチーム

うまくできない

●水がなくなっていないですか。水量が少なかったり、水を入れ忘れていたりした場合にはうまくできません。(P.88の「調理中に 水確認」と表示する)を参照)

生っぽい
温度が低い

●加熱が足りないときは、様子を見ながら追加加熱をしてください。

肉が焼けない
生っぽい

●冷蔵庫に入れて冷えきったまま焼くと、内部に生の部分が残ることがあります。肉を室温になじませてから焼いてください。

オープン

焼き色にムラがある
うまく焼けない

●中段を使っていませんか。1段で調理するときは上段または下段をお使いください。(メニューによって最適な棚位置は異なります)
●クッキー、マドレーヌ、バターロールなどは、生地が大きさがそろっていないと焼きムラが出やすくなります。生地大きさはそろえてください。
●バターロール、クッキー、マドレーヌ、ロールケーキなどの焼きムラが気になる場合は、途中、角皿の前後または上下段を入れかえることが、きれいに焼くコツです。また、ドアを開けすぎると庫内温度が下がってしまうため、ドアはあまり開けないようにしてください。
●型や条件によっては、レシピ通りの温度ではうまく仕上がりにません。10～20℃高め・低めで設定してみてください。

紙型を使うと
うまくできない

●スポンジケーキやシフォンケーキなどは、金属製の型を使って焼くときよりも焼き時間が長くなる場合があります。様子を見ながら加熱してください。
●分量に合った大きさの紙型を使ってください。

パンがうまく焼けない
ふくらまない

●生地の発酵状態は良好でしたか。「パン作りのコツ」➡ P.146
●生地を同じ大きさに成形しましたか。異なると焼いたときムラになります。

グリル

肉・魚などの焼き色が薄い
生っぽい

●内部が凍っていませんか。必ず、完全に解凍してから焼いてください。
●冷蔵庫内のチルドやパースシャルで保存された食品は、内部温度が低めに仕上がる場合があります。

よくあるお問い合わせ

Q 質問

A 答え

準備

アースは必要?

●アースは確実に取り付けてください。➡ P.5、12
電源コンセントにアース端子がないときは、アース工事が必要です。特に、湿気の多い場所や水けのある場所では、アース工事が法令で定められています。➡ P.12
アース端子がない場合、アース線の長さが足りないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

設置のとき、すき間がない
(例)
上面があけられない

●安全にご使用いただくために、本体上面、壁とは、下表以上の距離を確保してください。

場所	上方	左方	右方	前方	後方	下方
離隔距離(cm)	8	0	0	(開放)	0	0

カラ焼きは必要?

●初めて使うときも必要ありません。そのままご使用ください。
においや煙が気になる場合は、しっかり換気を行いながら、**便利ツール** **お手入れ** **天井・脱臭** をしてください。➡ P.79

給水タンクが割れた

●給水タンクは「パナソニックストア」でお買い求めいただけます。
<http://jp.store.panasonic.com/>

調理

もちやトーストは焼ける?

●もち **手動**「グリル」片面焼き上面を使って焼くことができます。➡ P.235
●トースト **毎日**「トースト/パン」または、**手動**「グリル」を使って焼くことができます。➡ P.155

給水経路の水を抜きたい

●給水タンクの洗浄・水抜きラインまで水½カップを入れ、**便利ツール** **お手入れ** **洗浄・水抜き** をしてください。
クリーントレーに排水されます。お手入れのしかた➡ P.77

手動「オープン」で時間の設定がうまくできない

●70～110℃設定で2時間(120分)以上の加熱をしているときは、120℃以上に温度変更できません。

設定中に **水確認** と表示する

●タンクへの給水忘れを防ぐために、スチームを使うメニューを選ぶと、表示部に **水確認** を点滅表示します。タンクに水が入っていても表示します。加熱をスタートすると表示は消えます。

天井をふき取ると黒くなる

●オートクリーン加工の成分が付着して、少し黒くなる場合があります。

庫内灯を消したい

●動作中に **消灯** ボタンを押すと「消灯」できます。➡ P.21
LEDランプを使用しており、1時間点灯したときの消費電力量は約0.001kWhです。

表示の予熱の目安時間と実際の時間が違う

●環境や諸条件、庫内温度などにより、実際の予熱時間は変動します。

庫内を冷ます の消費電力量は?

●約15分動かしただけの消費電力量は約0.006kWhです。

うまく仕上がらない

よくあるお問い合わせ

84

85

Q&A / エコナビについて

Q 質問	A 答え
エコナビのしくみは？	●赤外線センサーで食品の分量、温度差、位置などをチェックし、1品あたためでは加熱時間をコントロールして無駄な加熱を防ぎ、2品あたためでは温度が低い部分に効率よく電波があたるように「ねらって加熱」を開始します。省エネ効果があると判定した場合、エコナビ運転となります。➡ P.33、35
エコナビはいつ働くの？	●「あたため」ボタン、 毎日 あたため色々 お好み温度 の45～90℃設定で、1品あたため時に、食品の分量と温度差を見分けて、食品全体の温度上昇が均一で早いと判断した場合は、加熱時間をコントロールします。無駄な加熱を防ぐことでエコナビ(省エネ)運転になります。➡ P.33 ●「あたため」ボタン、 毎日 あたため色々 お好み温度 の65～85℃設定で、2品あたため時に、食品の温度差や置き位置を見分けて、温度差を検知したら「ねらって加熱」を開始します。「ねらって加熱」をしない場合と比べて、省エネ効果があると判定した場合に、エコナビ運転となります。➡ P.35
あたためはすべてエコナビ？	●1品あたため時は「あたため」ボタン、 毎日 あたため色々 お好み温度 の45～90℃、2品あたため時は「あたため」ボタン、 毎日 あたため色々 お好み温度 の65～85℃設定時に働きます。他のメニューでは動きません。
ランプの点滅、点灯の意味は？	●食品の分量や温度差、置き位置を見分けて、エコナビ判定を開始します。判定中はランプは点滅し、省エネ効果がある場合は点灯しますが、食品の種類・分量・初期温度、設定温度、置き位置などの諸条件により、エコナビ運転しないことがあります。その場合はランプは点滅、点灯しません。
ランプが点滅・点灯しない	●1品あたため時は「あたため」ボタン、 毎日 あたため色々 お好み温度 の45～90℃、2品あたため時は「あたため」ボタン、 毎日 あたため色々 お好み温度 の65～85℃設定時以外ではランプの点滅、点灯はしません。 ●2品あたため時は「あたため」ボタンの65～85℃設定時のエコナビ判定中は点滅、エコナビ確定後に点灯します。➡ P.35 ●エコナビ効果が得られない場合、加熱終了までランプが点滅する場合があります。
短い時間しかランプが点灯しない	●点灯時間が長いほど、エコナビ効果があるわけではありません。ランプは効果があると判定したタイミングで点灯します。ランプが点灯した場合は、点滅開始したときから加熱終了までが省エネになっています。➡ P.35
エコナビのしくみは？	●グリル皿の中央に置いた食品を上ヒーターと電波で上下同時に集中加熱するとともに、温度センサーで庫内温度を検知し、無駄な加熱を防ぐことで省エネ効果がありエコナビ運転となります。
エコナビはいつ働くの？	●スタート後、エコナビ運転となり、ランプが点灯します。➡ P.61 食品の種類、分量、置き位置などの諸条件により省エネ効果は異なります。
省エネになるのはエコナビ運転時だけ？	●エコナビ運転時以外にも、待機時電力オフなど、省エネの工夫がされています。 (年間消費電力量 ^{※1} : 66.0 kWh / 年) (省エネ基準達成率 ^{※2} : 111%) ※1: 年間消費電力量について➡ P.90 ※2: 省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。


あたため

エリア加熱

共通

故障かな？

故障かな？と思われるときは、以下の項目に従って調べてください。

症 状	原 因
まったく動かない	●タッチ画面をつめの先で操作していませんか。指の腹を使って操作してください。 ●停電していませんか。 ●配電盤のブレーカーが切れている、または電源プラグが抜けていませんか。 ●表示部に初期画面を表示していますか。自動電源オフ機能が働いている場合はドアを開けて、初期画面が表示されてから操作してください。
食品があたたまらない	●表示部に「デモ」が出ていませんか。店頭用のモードに設定されています。解除方法は、 毎日 「レンジ」を押し、「あたため/スタート」ボタンを4度押します。さらに「取消」ボタンを4度押します。 
電源を入れたときや加熱中に音がる	●電源を入れたとき、赤外線センサーなどの部品が動作確認で動くため、音がする場合があります。 ●加熱中、出力やヒーターを切り換えているスイッチの音、スチームの発生音、部品を冷ますファンの音などがします。また、オープンやグリルの加熱中、加熱後に庫内壁面の膨張、収縮音がする場合があります。(発酵時はファンを断続回転)
調理中に火花が出る	●レンジ(電波)を使うメニューでは、金属容器などは使えません。 ●金粉・銀粉のある容器や、付属品の角皿を使用していませんか。 ●庫内の壁に金属(アルミホイル・金くしなど)が触れていませんか。 ●庫内がさびていませんか。さびが火花の出る原因になることがあります。➡ P.12
煙やいやなにおいが出た	●初めて使うときは、防さびの油が焼け、においや煙が出ることがあります。気になる場合は、しっかり換気を行い、 便利ツール お手入れ の 天井・脱臭 をしてください。➡ P.79 ●庫内・ドア内側に、食品カス・油などが付いていませんか。ヒーター調理中は、排気口などから蒸気や煙が出ることがありますが故障ではありません。
スチームが漏れる	●スチーム調理中、ドアから少量の蒸気が出ることがありますが、故障ではありません。
庫内やドアに水滴が付着する	●気密性の高い設計になっているため、庫内やドアに水滴が付着します。冷めてからふきんなどで、ふき取ってください。
庫内に水が残る	●スチーム加熱終了後、メニューによっては庫内底面に水がたまります。冷めてからふきんなどでふき取ってください。また、クリーントレーにたまった水も毎回必ず捨ててください。➡ P.26
スチームを使うと、音がる	●給水タンクから水を吸い込むときに空気をかみ込む音で、故障ではありません。
ブザーが鳴らない	●ブザー音設定が「操作音と終了音を消す」になっていませんか。ブザー音を「操作音と終了音を消す」に設定しているときは、ブザーは鳴りません。➡ P.21
庫内灯が点灯しない	●庫内灯設定が「消灯」になっていませんか。庫内灯の「加熱中」「ドアをあけたとき」の設定を「消灯」としているときは、庫内灯は点灯しません。
レンジ加熱中、初期画面に戻る	●庫内に食品が入っていない、または少量や指定分量以外の食品を入れて加熱していませんか。庫内に食品を入れるか、分量を増やして加熱してください。 ●市販の発熱体を使用した容器などで加熱していませんか。(使える容器・使えない容器➡ P.28) →異常高温になり、安全機能が働いて自動的に動作を停止することがあります。
タッチしていないのに、画面が変わる	●タッチ画面に残った少量の水分などで、画面の表示が変わることがあります。水ぶきをしたり、ぬれた手で触ったあとはからぶきをして水分をふき取ってください。

故障かな？

故障かな？ (つづき)

症 状	原 因
画面が薄暗くなる	●1分間操作をしないと、省エネのため、画面が薄暗くなりタッチ操作ができなくなります。その場合は、いずれかのボタンを押すか、ドアを開けると画面は明るくなり操作できます。➡ P.16
白い粉や水(白色または無色)がスチーム吹き出し口から出たり、庫内やクリーントレー内に排出される	●白い粉や水は、水道水に含まれているカルシウムやマグネシウムなどのミネラル成分が結晶化した物で無害です。気になる場合は、自動のお手入れ「洗浄・水抜き」や「クエン酸洗浄」で給水経路の洗浄をしてください。➡ P.77、78 ●吹き出し口や、庫内に付着した粉や水は、固く絞ったぬれぶきんでふき取ってください。 ●スチーム調理やお手入れ後は、クリーントレーにたまった水を捨て、スポンジで水洗いしてください。➡ P.76

次の表示が出たときは内容を確認したあと操作し直してください。「取消」ボタンを押すと表示は消えます。

調理中に 水確認 と表示する	調理中、給水タンクの水がなくなったときや、タンクがきちんと差し込まれていないときに表示します。食品の分量やメニューによっては 水確認 表示が出ない場合があります。 ●調理中に 水確認 を表示し、調理を一時停止するメニューが多数あります。 →停止したときは、タンクに水を入れ(➡ P.26)確実に奥まで差し込み、「スタート」ボタンを押して調理を再開させます。 ●調理中に 水確認 を表示するが、調理を続行するメニュー:「スチームプラス」 →次回からは、スタートする前にタンクの水量を確認してください。➡ P.26
U14	スチームを使う調理時、給水タンクに水がない状態で調理しつづけると表示します。 ●水を入れないと上手にできないため、途中で停止します。 ●調理中に 水確認 が表示されたら、必ずタンクに水を入れてください。 ●給水タンクの水がなくなったときに 水確認 を表示し(➡ 上記参照)、一時停止します。タンクに水を入れないで「スタート」ボタンを押す操作を調理中にくり返すと、3回目のスタート後にしばらくすると「U14」を表示します。
U41	電気部品の温度が高いときに表示します。 ●食品を入れずに加熱していませんか。 ●少量や指定分量以外の食品を加熱していませんか。分量を増やして加熱してください。 ●レンジ(電波)を使うメニューで付属の角皿を入れて加熱していませんか。 付属の角皿は、オーブン(発酵)、グリル上面以外では使えません。 ●グリル両面焼きで、グリル皿を入れずに加熱していませんか。入れて加熱してください。 ●敷物や、紙などが本体底面に吸い付けられて吸気口(➡ P.14)をふさいでいませんか。取り除いてください。故障の原因になります。
U44	庫内底面が局所的に高温になったときなどに表示します。 ●アルミ製のお弁当用カップ、レトルトパウチの食品(調味料などを含む)を加熱していませんか。 レンジ(電波)を使う加熱では、あたためられません。 レトルトパウチ食品は、パッケージの指示に従って加熱してください。
U50	庫内の温度が高いときに表示します。 ●「あたため」ボタン、 毎日[飲み物] では庫内が260℃以上のときに表示します。 ● 庫内を冷ます を使うと、ファンがまわり庫内を早く冷ませます。➡ P.18 ●表示が消えるまでドアを開けて待つか、「取消」ボタンを押してから手動(レンジ、グリル、オーブン、スチーム)で加熱してください。
U88	タッチ画面が汚れたときなどに表示します。 ●画面に水滴や汚れなどが付着していませんか。ふき取ってください。 ●画面を25秒以上押しつづけていませんか。

■以上のことをお調べになり、それでもなお異常があるときは次の内容をお買い上げの販売店へご連絡ください。
1. 故障状況 2. 製品名(スチームオープンレンジ) 3. 品番(NE-BS1600) 4. お買い上げ日(年月日)

■次のような表示が出たら、故障です。修理をご依頼ください。
→電源プラグを抜き、表示内容をお買い上げの販売店、または修理ご相談窓口へご連絡ください。
「取消」ボタンを押すと表示は消えます。

Hのあとの□□には、2けたの数字が入ります。

エラー番号 H□□

保証とアフターサービス

使いかた・お手入れ・修理 などは
■まず、お買い求め先へ ご相談ください。

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名
電 話 () -
お買い上げ日 年 月 日

修理を依頼されるときは

「うまく仕上がらない」、「よくあるお問い合わせ」、「Q&A / エコナビについて」、「故障かな？」(P.80~88)でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

●製品名 スチームオープンレンジ
●品 番 NE-BS1600
●故障の状況 できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。

保証期間：お買い上げ日から本体 1 年間。ただし、マグネトロンは 2 年間です。
(一般家庭用以外に使用される場合は除きます)

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は次の内容で構成されています。

技術料 診断・修理・調整・点検などの費用

部品代 部品および補助材料代

出張料 技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間 **8年**

当社は、このスチームオープンレンジの補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を、製造打ち切り後 8 年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください。

パナソニック 総合お客様サポートサイト <http://www.panasonic.com/jp/support/>

調理商品 使い方・お手入れなどのご相談窓口	修理に関するご相談窓口
<p>フリーダイヤル 0120-878-694 受付時間 9:00~18:00 (年中無休)</p> <p>■上記電話番号がご利用 06-6907-1187 いただけない場合 ■FAX フリーダイヤル 0120-878-236</p> <p>Help desk for foreign residents in Japan Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787 Open: 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)</p>	<p>フリーダイヤル 0120-878-554</p> <p>■上記電話番号がご利用 03-6633-6700 いただけない場合 ■FAX フリーダイヤル 0120-878-225</p> <p>便利な修理サービスサイト http://club.panasonic.jp/repair/</p>

・掲載サイトおよび動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担となります。(パケット定額サービスに未加入の場合、高額になる可能性があります)
・ご使用の回線(IP 電話やひかり電話など)によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
・上記のURLはお使いの携帯電話等により、正しく表示されない場合があります。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくための発信番号を通知いたしております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

仕 様

電子レンジ	消費電力	1.40 kW
	高周波出力	1000 W※1・800～150 W相当
	発振周波数	2450 MHz
	温度調節範囲	－10～90 ℃
スチーム	スチームヒーター出力	1.00 kW(0.35 kW+0.65 kW)
	温度調節範囲	60～100 ℃
グリル	消費電力	1.35 kW
	ヒーター出力	1.33 kW
オーブン	消費電力	1.40 kW
	ヒーター出力	1.38 kW
	温度調節範囲	発酵(30～65 ℃)・70～300 ℃ ・このオープンレンジの300℃での運転時間は約5分間です。 その後は自動的に230℃に切り換わります。
電源	交流100 V(50 Hz／60 Hz共用)	
質量	約19.6 kg	
寸法	外形	幅494 mm×奥行435 mm×高さ370 mm (ドアハンドルを含む奥行486 mm)
	庫内	幅394 mm×奥行309 mm×高さ235 mm
消費電力量の目安		
区分名※2	F：オープンレンジ(熱風循環加熱方式の物)	
電子レンジ機能の年間消費電力量	53.8 kWh／年	
オープン機能の年間消費電力量	12.2 kWh／年	
年間待機時消費電力量	0.0 kWh／年	
年間消費電力量	66.0 kWh／年	

※1 高周波出力1000Wは短時間高出力機能(最大5分)であり、調理中自動的に700Wに切り換わります。これは自動の限定したメニュー(「あたため」ボタンを押してあたためるとき、毎日「飲み物」、毎日「あたため色々」お好み温度の45℃以上)で働きます。

※2 区分名は省エネ法に基づき、機能、加熱方式、および庫内容積の違いで分かれています。

- コンセントに電源プラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は「0」Wです。(表示部に初期画面を表示時3.4W)
- 年間消費電力量(kWh／年)は省エネ法・特定機器「電子レンジ」新測定法による数値です。
- 実際にお使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量によって変化します。
- この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
また、アフターサービスもできません。

愛情点検

長年ご使用のスチームオープンレンジの点検を!



こんな症状は
ありませんか

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 異常なおいや音がする。
- ドアに著しいガタや変形がある。
- 触ると電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

ご使用
中止

事故防止のため、ご使用
を中止し、コンセントから
電源プラグを抜いて
販売店へ点検をご依頼
ください。

パナソニックの会員サイト「**CLUB Panasonic**」で「**ご愛用者登録**」をお願いします

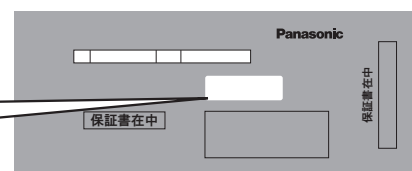
特典

- お宅の家電商品、消耗品情報が一元管理できる!
- 登録商品に関するお知らせやサポート情報が入手できる!
- 登録すると抽選で商品券などが当たる!

詳しくはこちら
<http://club.panasonic.jp/aiyo/>



保証書のQRコードから登録していただくと、
品番と製造番号を入力する必要がなく、
簡単に登録いただけます。



QRコードは、株式会社デンソーウェーブの登録商標です。