

Panasonic[®]

取扱説明書

家庭用スチームオーブンレンジ

品番 **NE-BS2700**
NE-CBS2700



レシピブック付

もっと手軽に、もっとおいしく

レンジ 使いこなし術



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」(4～10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、115ページをご覧ください。
- 本書の写真などは、NE-BS2700でご説明しています。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「商品登録」をお願いします。(裏表紙で参照)



キッチンポケットは、
人・レシピ・キッチン家電をつなげる
食のサービスアプリです。

「キッチンポケット」アプリを使うと、
こんなことができます。

食でつながる。

料理のお困りごとを相談したり、みんなで
情報交換できるコミュニティがあります。

献立で悩まない。

献立提案で食事の支度を
サポートします。

さらにおいしく。

ビストロに新しいメニューを追加でき、
料理の幅が広がります。

もくじ

準備と確認

安全上のご注意	4
使用上のお願い	11
付属品・別売品	13
各部の名前	14
タッチ画面について	17
●便利ツール	
庫内を冷ます	18
設定変更(画面／電気代／ブザー音／庫内灯など)	
ロック	
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	
使える容器・使えない容器	28
加熱のしくみ	30

毎日の使いかた

あたためる	32
●エコナビ運転について	39
解凍する	48
野菜をゆでる	50
●離乳食用ゆで野菜	52
乾物を戻す	54
料理集 からメニューを検索する	55
●エコナビ運転について(エリア加熱)	61
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	76
自動でお手入れする	78

困ったとき

うまく仕上がらない	81
よくあるお問い合わせ	86
Q&A	87
故障かな？	88

スマートフォン と連携

「キッチンポケット」アプリ スタートガイド	91
●Q&A……………	104
●故障かな？…	106

仕様	114
保証とアフターサービス	115

●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。

●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。

無線LAN機能と「キッチンポケット」アプリで、 料理がもっと便利に楽しく！

- スマートフォンを使い、「キッチンポケット」アプリでメニューを検索して、
作りたいメニューの加熱情報をビストロに送信できます。
- ビストロから検索したメニューをアプリに通知(送信)すれば、メニューの
レシピをアプリで見することもできます。
- ご利用には準備が必要です。詳しくは ➡ P.91

「キッチンポケット」アプリ(無料)をスマートフォンに
インストールしてください。

●Androidのとき
Google Play



●iOSのとき
App Store






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)

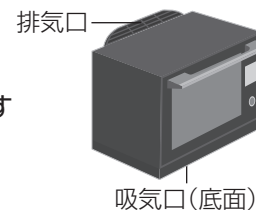
 危険	「死亡や重傷を負うおそれがある大きい内容」です。
 警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
 注意	「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

	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。

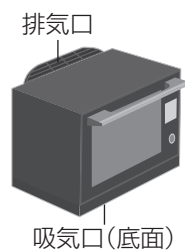
 **吸気口・排気口・製品のすき間に針金などの金属物や異物、指を入れない**
高圧部があり、感電やけがのおそれがあります
異物が本体に入ったら
まず電源プラグを抜いて
お買い上げの販売店にご相談ください。





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.11 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.11
 - 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。

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**「No.144 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



安全上のご注意

必ずお守りください



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すが、やけどのおそれがあります



**殻付きの卵は、
【料理集】「No.145 温泉卵」、
「No.146 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すが、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すが、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すが、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すが、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



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



電源プラグ、電源コードは本体の後面・側面と壁などにはさみ込んで使用しない

発熱や荷重によるショートで、感電、発煙、火災などの原因になります



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



〈タコ足配線は禁止〉



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



警告

無線LAN機能を使うときは



自動ドア、火災報知機などの自動制御機器の近くで使用しない

無線LANからの電波が自動制御機器に影響を及ぼすことがあり、誤動作による事故の原因になります



病院内や医療用電気機器のある場所で使用しない

無線LANからの電波が医療用電気機器に影響を及ぼすことがあり、誤動作による事故の原因になります



心臓ペースメーカーを装着している方は本体を装着部から15cm以上離す

無線LANからの電波がペースメーカーの作動に影響を与える場合があります

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で使わない

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

本体が転倒、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。
- 触ると電気を感じる。

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。

安全上のご注意

必ずお守りください



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。

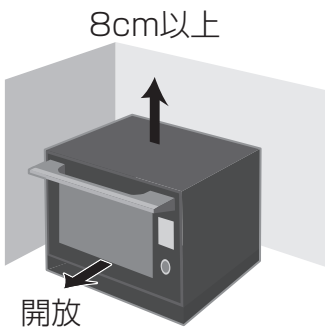
●転倒防止金具をご利用ください。当社電子レンジ転倒防止金具Cがあります。(別売品 P.13参照)

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。

- ❗ **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.4)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



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)

安全上のご注意

必ずお守りください



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

ではあたためない

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

QRコードから
アースについての内容
をご覧ください。



本体の設置、無線機器などへの影響について

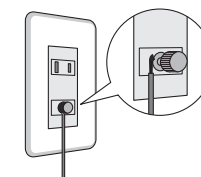
- 壁の材質によっては、壁に本体との接触の跡が付く場合があります。気になる場合は、壁面から少しすき間をあけて設置してください。
- 本体は、テレビやラジオから4m以上離してください。画像や音声などが乱れる原因になります。
- 本体の近くでは、無線機器(無線LANなど)の通信機能が低下することがあります。無線機器の取扱説明書などをよくお読みのうえ、ご使用ください。
- 本体を無線LAN接続していても、加熱中は無線LAN機能を一時停止しており、加熱や通信などへの影響はありません。

アースについて

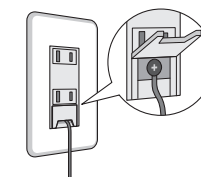
■アースの取り付けかた



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するか、上記QRコードからご確認ください。

■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.4「警告／アースを確実に取り付ける」

長い間で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う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。特に冷蔵庫内のパース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。

使用上のお願い (つづき)

付属品について

■レシピブック、タッチ画面に表示された付属品をお使いください。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.9)

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		✕	✕	✕	○	○

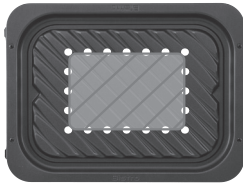
グリル皿：使用上の注意と食品の置きかた

■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、食品は周囲の溝にできる
だけかからないように並べてください。

●中央加熱時(エリア加熱)
中央(枠線内の斜線部分)に食品を寄せて並べてください。
一部のメニューは線を越えることもありますが、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並べてください。



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.78、79

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。

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

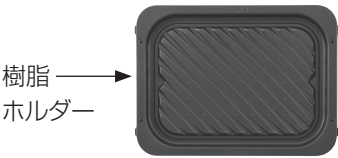
ミトン 1セット(2枚)
品番: A060M-10G0



レシピブック 1冊
品番: A0617-13A0



グリル皿(「Bistro」と刻印) 1枚
品番: A443S-13A0



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。



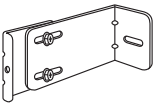
電波を使うレンジ加熱調理では、
火花が出るため使えません。

●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。
●オープンで使用しないでください。
260℃以上の設定の場合、側面の樹脂ホルダーが
高温になり、変形するおそれがあります。

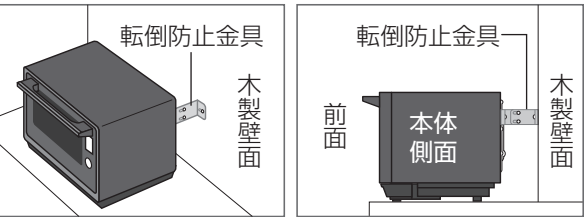
●角皿、グリル皿の使いかたについて ➡ P.12

別売品

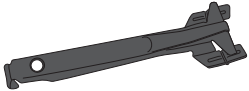
電子レンジ転倒防止金具C
(電子レンジと木製壁面とを固定する金具)
品番: A195A-1K20
メーカー希望小売価格: 1,100円(税込み)
●地震対策としてもご使用いただけます。



●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: 880円(税込み)



クエン酸(40g×2袋)
品番: SAN-80
メーカー希望小売価格: 308円(税込み)
●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2020年12月現在

●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/>

各部の名前



警告



電源プラグ、電源コードは本体の後面・側面と壁などにはさみ込んで使用しない

発熱や荷重によるショートで、感電、発煙、火災などの原因になります

電源プラグ

- プラグキャップが付いています。プラグを差し込む前に必ず取り外し、廃棄してください。
- 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。

電源コンセント

電源コード

アース端子

アース線

必ずアース端子に取り付ける。
→ P.11

吸気口（底面）

敷物の上に置いたり、本体と置き台の間に紙を入れたりして、吸気口をふさがないでください。故障の原因になります。

操作部 → P.16

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）

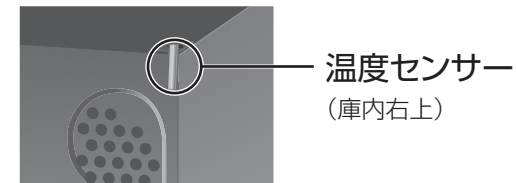
- 自動電源オフ時は、ドアを開けると庫内灯が点灯し、電源が入ります。
- 閉時の衝撃を抑えるソフトダンパー仕様です。
- ドアを少し開けた状態で固定できます。加熱後、庫内の蒸気や熱気を逃がしたり、乾燥させたりするときに便利です。（顔を近づけないでください）



注意



ドアを開けると、蒸気に気をつける
やけどのおそれがあります



温度センサー
（庫内右上）

循環ファンヒーター
（庫内奥面に内蔵）

赤外線センサー
（庫内右上）
食品の表面温度を検知します。

排気口

庫内灯

スチーム吹き出し口
（庫内左上）

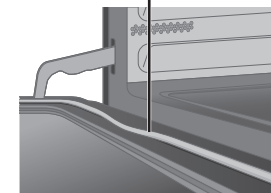
上ヒーター
（庫内上面に内蔵）

グリル皿・角皿受け
上段

中段

下段

ドアパッキン



本体庫内について
●底面は耐熱ガラス製です。
●側面はフッ素加工をしています。

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

便利ツール

デモ

【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。

無線LANランプ

ビストロと無線LANルーターの接続や通信状況をランプの点灯・点滅で表示します。
→ P.97

エコナビランプ

- エコナビ運転中に点滅、点灯します。
→ P.39
- エリア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.56

■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)
ただし、画面が真っ暗でも、無線LANに接続中(ランプが点灯中)は電源は切れていません。

■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 → レシピブックP.162
パンのあたため → P.46

あたため色々(自動) → P.34~43、46

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.48~54

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、オープンなどの温度、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

みんなの料理教室 → P.56

50音で選ぶ → P.58

りれき → P.61



キッチンポケット → P.56

材料で選ぶ → P.59

番号で選ぶ → P.58

便利ツール



無線LAN

→ P.96
無線LAN機能の設定ができます。

使いかたのヒント

→ P.23、28、34、38
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、**お手入れ** → P.78

自動のお手入れが設定できます。
また、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

電気代、ブザー音、庫内灯、画面デザインやボタンの位置の変更ができます。また、無線LAN機能の初期化、変更した設定、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。

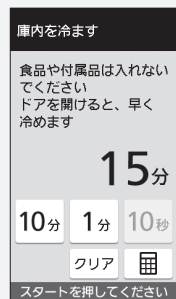
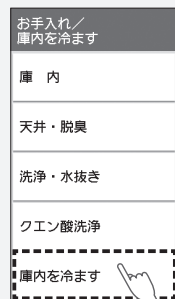
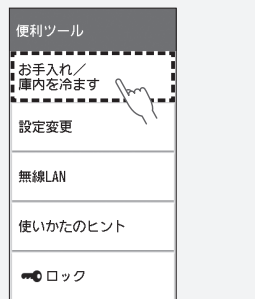
タッチ画面について (つづき)

便利ツール

庫内を冷ます

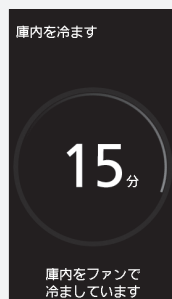
庫内が高温のとき、ファンをまわして自動で冷ますことができます。
調理後、すぐに他のメニューで使いたい場合などに便利な機能です。

- ① 毎日 便利ツール から ② 庫内を冷ます を選ぶ。 ③ 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。

- ④ 完了(ピーピーと5回鳴る)



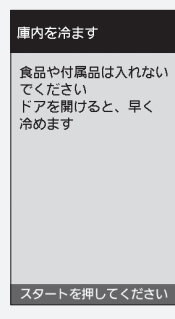
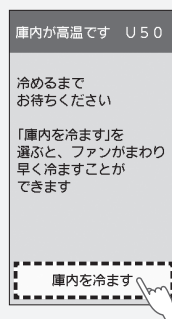
- 庫内をさらに冷めたいときは「時間追加」の表示中に時間を合わせて「あたため／スタート」ボタンを押します。
- 終了後、別の操作をしたいとき「取消」ボタンを押してから操作してください。

- 途中で終了したい場合は「取消」ボタンを押してください。

■例：茶わん蒸しを選択したときに庫内が高温で「U50」が表示されたとき

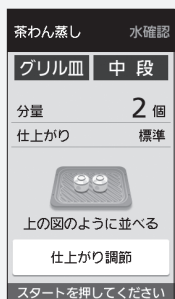
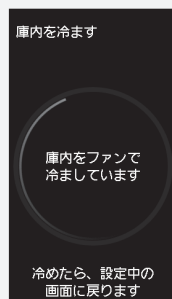
設定中の自動メニューがスタートできる温度になるまで、ファンをまわして庫内を早く冷ますことができます。

- 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

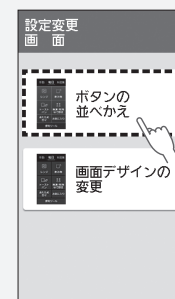
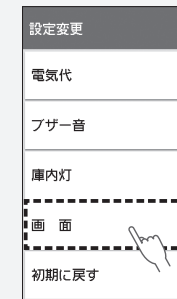
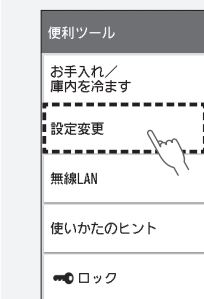
画面

■ボタンの並べかえをしたいときは

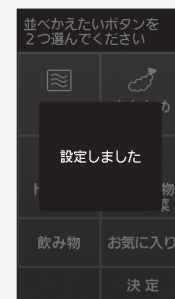
毎日、手動、料理集 の画面のボタンの並びを変更できます。(並べかえは2つつしかできません)

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 毎日 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。



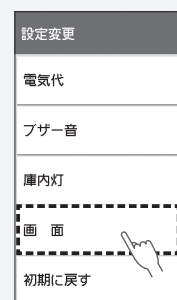
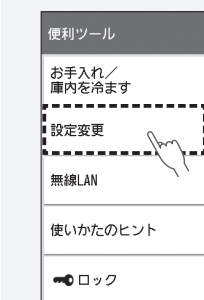
- ③ 「あたため色々」、「飲み物」を選び、並べかえ を押し、決定 を押す。
(決定 を押さないと並べかえが完了しません)



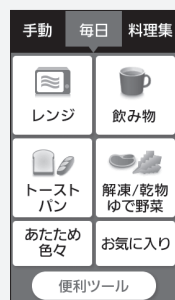
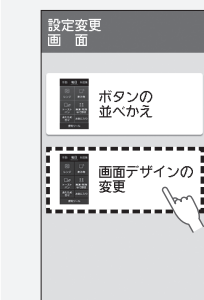
■画面デザインの変更をしたいときは

毎日、手動、料理集 の最初の画面のデザインを変更できます。

- ① 毎日 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)

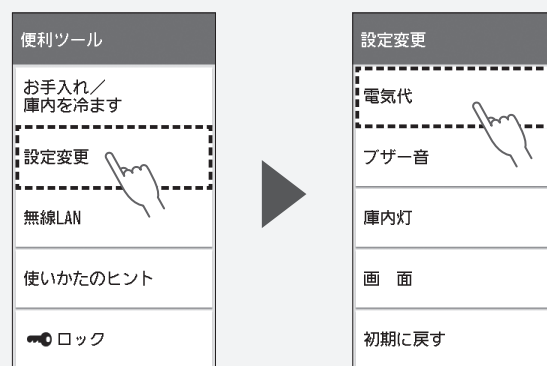
設定変更

電気代

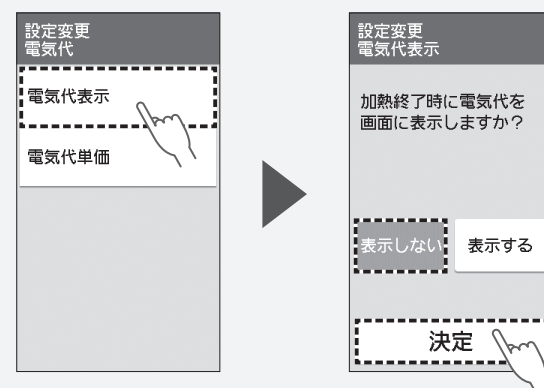
■加熱後、電気代を表示させたくないときは

●工場出荷時は「表示する」設定にしています。

① 毎日「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

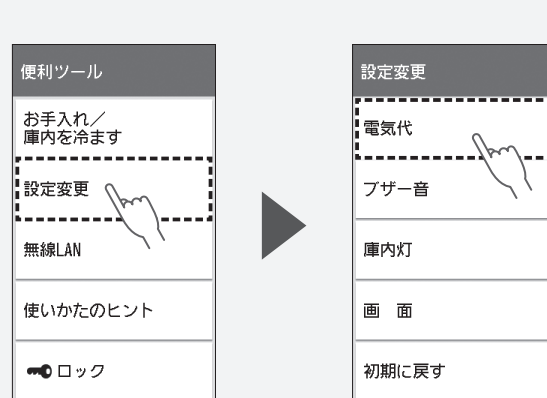
●表示する電気代は、本体で記録した消費電力と電気代単価を基に算出しています。

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。

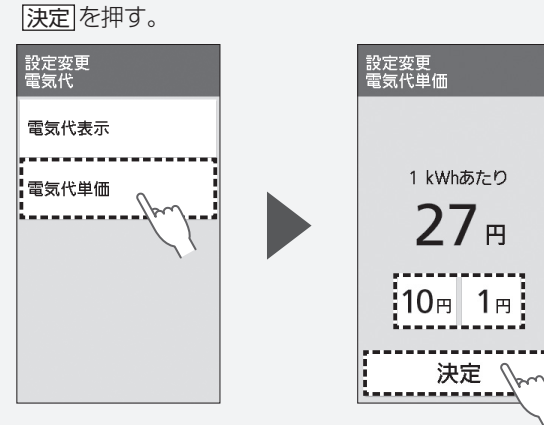
●電気代単価は、各ご家庭と電力会社との契約により異なります。

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 毎日「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／庫内を冷ます」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／庫内を冷ます」の「洗浄・水抜き」、「庫内を冷ます」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、公的な取り引き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)

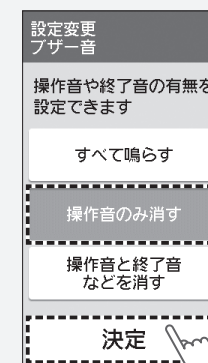
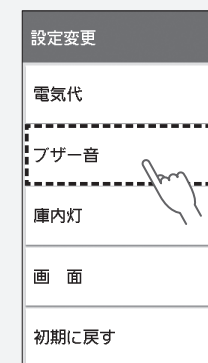
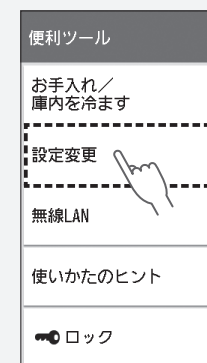


ブザー音

■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。

毎日「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。



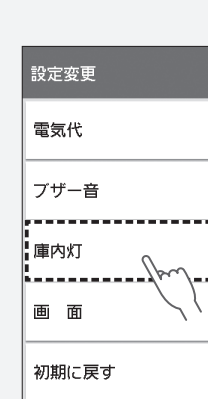
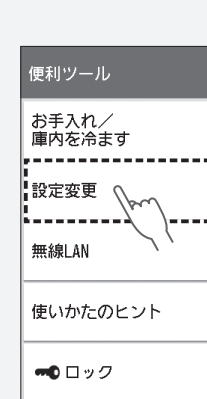
- 工場出荷時は「すべて鳴らす」の設定になっています。
- 終了音などには、取り出し忘れ防止ブザー音、予熱完了ブザー音などが含まれます。
- ブザー音を「操作音と終了音などを消す」に設定しているときは、予熱完了ブザーも鳴りません。予熱時間は各メニューを参考に予熱完了の表示をご確認ください。ただし、「クエン酸洗浄」では手順途中のブザー音が鳴ります。(➡ P.79 手順 4)

庫内灯

■庫内灯の設定を変えたいときは

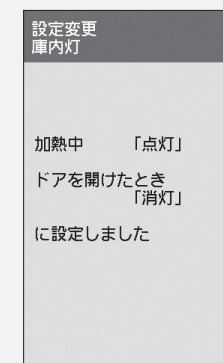
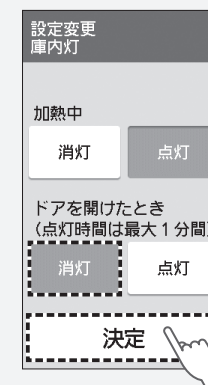
●工場出荷時は「点灯」設定にしています。

① 毎日「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「点灯」、「消灯」の切り換えができます。
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。

●加熱中やお手入れ中に表示されます。



表示例：



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、無線LAN接続、料理集「キッチンポケット」や毎日「お気に入り」に保存されたメニューもすべて工場出荷時の初期設定に戻ります。

① 毎日「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。



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
毎日「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。



■一時的に(画面が暗くなるまで)ロックを解除したいときは
「ロック中」画面の表示中に「戻る」ボタンを3秒間押す。



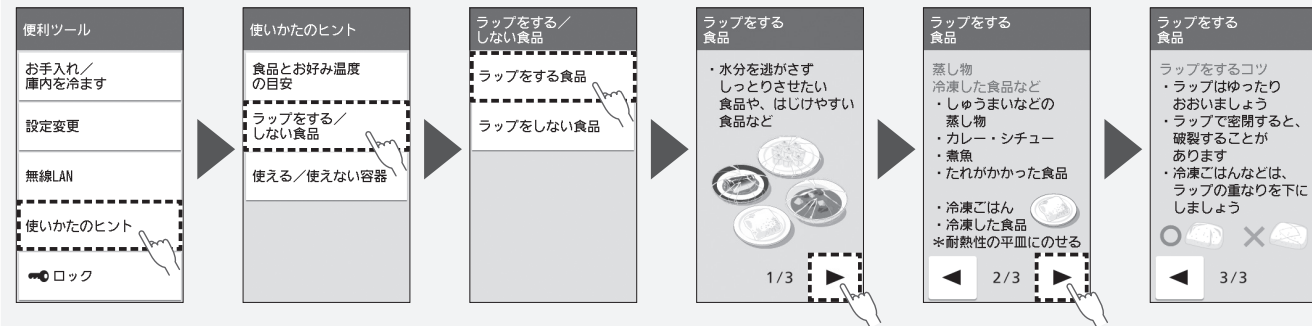
お知らせ

画面「ロック中」に「キッチンポケット」アプリからメニュー(加熱情報)を受信しても画面は変わりません。
ロック解除後に「料理集」「キッチンポケット」から確認できます。

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。

毎日「便利ツール」の「使いかたのヒント」を押す。



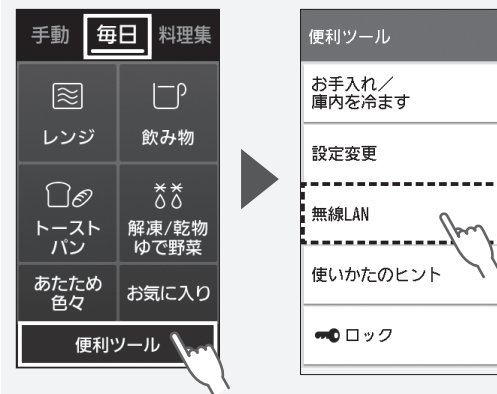
メニューに適したコツ

毎日「便利ツール」の「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
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
お好み温度	解凍するコツ	分量や上手に解凍するコツなど
スチーム全解凍		
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	ラップのしかたなど
乾物を戻す		

無線LAN

毎日「便利ツール」の「無線LAN」を選ぶ。



●詳しくは、「キッチンポケットアプリ」スタートガイドをご覧ください ➡ P.91

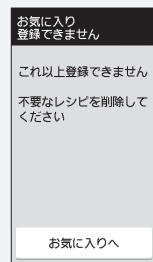
お気に入りについて

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32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



- 32件まで登録できます。
32件以上登録しようとすると、右記の画面が表示されます。
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、料理集のみんなの料理教室からは登録できません。



メニュー画面から登録するとき

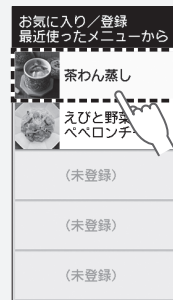
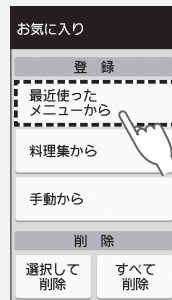
登録したいメニュー画面を表示させ、画面右上の☆を押し、はいを押す。(☆が黄色になります)



- 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。

毎日の「お気に入り」の登録/削除から登録するとき

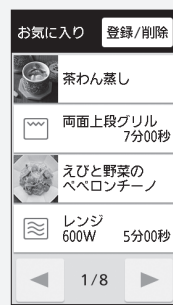
- ① 毎日の「お気に入り」を選び、登録/削除を押す。
- ② 最近使ったメニューからを選び、登録したいメニュー画面を表示させる。



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

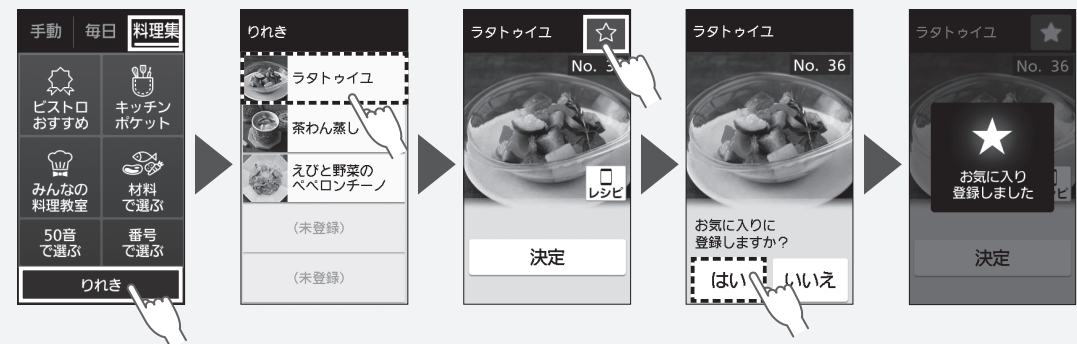
- 料理集から設定するとき:
上記の「メニュー画面から登録するとき」と同じ手順でメニューを選びます。
・みんなの料理教室は登録できません。
- 手動から設定するとき:
手動加熱の種類や出力、温度、加熱時間を設定します。
→ 手動加熱設定のしかた P.62~71
・レンジ運動は登録できません。

- 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

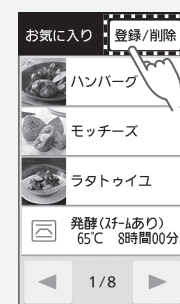
毎日の「お気に入り」を選び、呼び出したいメニューを選んで決定を押す。



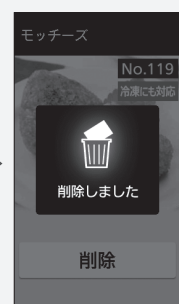
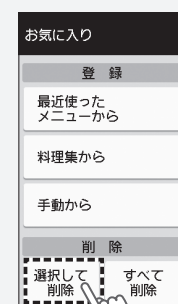
お気に入りを削除する

登録しているお気に入りのメニューを削除する

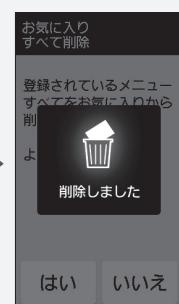
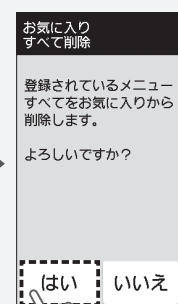
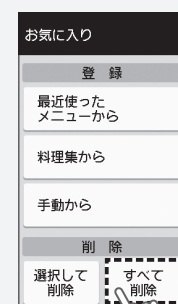
- ① 毎日の「お気に入り」を選び、登録/削除を押す。
- ② 選択して削除またはすべて削除を選ぶ。



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。



■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。

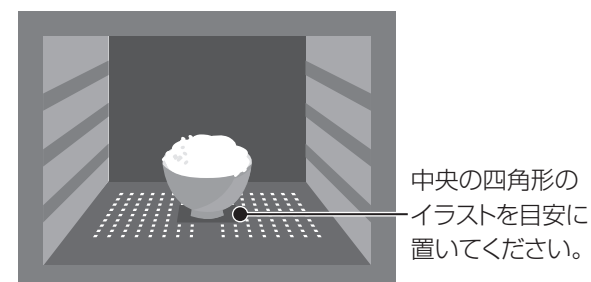
- 浄水器の水
- アルカリイオン水
- ミネラルウォーター
- 井戸水など

●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べば、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.90

●「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

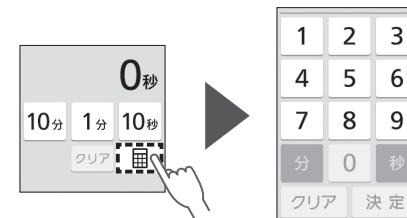
便利な早送り機能があります(オートカウントアップ機能)

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

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。

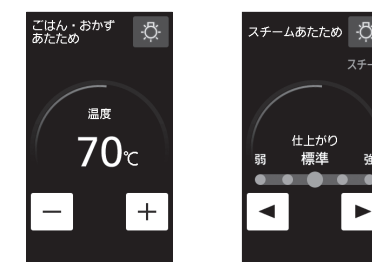


60秒以上の秒設定をした場合、分表示に自動的に変換されます。(例: 300秒 **決定** → 5分00秒と表示されます)

■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。

加熱後は

■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、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。
- 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

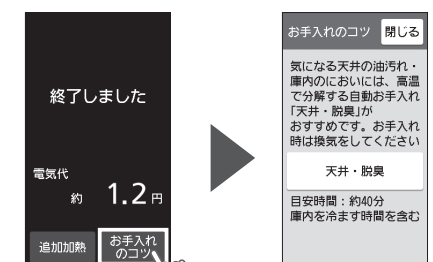
- 自動メニュー: 最大10分まで
- 手動メニュー: 各使いかたのページの最大設定時間をご覧ください。

●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.9
	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.75
	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		レンジ+ヒーター加熱
グリル片面焼き(下面)		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.9
	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)		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	 <p>800~150W レンジ加熱</p>	<p>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。</p> <p>■電波の性質</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品や水分には吸収。 陶器やガラスは透過。 金属には反射。
	 <p>300Wスチーム レンジ+スチーム加熱</p>	<p>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。</p> <p>メニュー例：いちご大福</p>  <p>●スチームは、スタートして約1分後に出来ます。</p> <p>●調理時はスチームが出るため、ふた(ラップ)なしで加熱します。</p>
グリル	 <p>グリル両面焼き レンジ+ヒーター加熱</p>	<p>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。</p> <p>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</p>  <p>●グリル両面焼きの加熱時間は、レシピブック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。</p> <p>●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。</p> <p>●脂が少ない肉や魚は、焼き色が付きにくくなります。</p> <p>●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。</p>
	 <p>グリル片面焼き(上面) ヒーター加熱</p>	<p>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。</p> <p>メニュー例：グラタンなどの、上面を焼くときに</p> 
	 <p>グリル片面焼き(下面) レンジ加熱</p>	<p>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。</p> <p>メニュー例：ぎょうざの追加加熱など</p> 

	加熱方法	加熱のしくみ
スチーム	 <p>スチーム スチーム加熱</p>	<p>スチームで食品を加熱し、蒸し上げます。</p> <p>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)</p>  <p>●スチームは、スタートして約1分後に出来ます。</p> <p>●調理時はスチームが出るため、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。</p>
	 <p>オープン(1段) ヒーター加熱</p>	<p>上ヒーターと循環ファンヒーターで加熱します。</p> <p>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</p>  <p>●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。</p> <p>●加熱後は、焦がさないために、すぐに取り出します。</p> <p>●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。</p> <p>●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。</p> <p>●「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。</p>
オープン／発酵	 <p>オープン(2段) ヒーター加熱</p>	<p>循環ファンヒーターで加熱します。</p> <p>メニュー例：シュー・クッキー・バターロールなど</p> 

あたためる

あたため



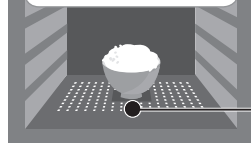
上手にあたためるために
P.36の「注意とコツ」を
必ず読んでください

- 食品により、ラップをします。➡ P.38
- 必ず、食品の分量にあった耐熱容器を使って加熱します。
- 市販の冷凍食品(レンジ用)や加工食品などはパッケージの指示に従ってください。「あたため」ボタンではうまくできません ➡ P.37

1 品をスピーディーに

準備

食品は庫内中央に
付属の角皿使用不可



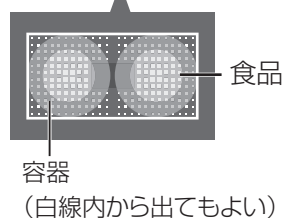
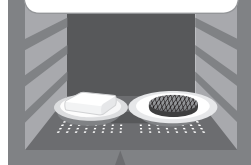
- 50～500gまで。(冷凍ごはんは300gまで)
- ラップは少しすき間をあけます。(密閉は破裂の原因)
- スープやみそ汁はマグカップを使えません。(沸とうするおそれ)
- 冷凍ごはんは耐熱性の平皿などにのせて加熱します。
- 中央の四角形のイラストを目安に置いてください。

レンジ加熱

ごはんやおかずを2品同時に

準備

付属の角皿使用不可



食品

容器

(白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℃以上に設定します。
(60℃以下に設定した場合、うまくあたためられないことがあります)
- 1品約50～250gまで。それぞれ食品の分量はほぼ同量に。
- 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)

レンジ加熱

■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められ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(*コーンの粒やあさりなどが入ったスープ)
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
- 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

1 「あたため」ボタンを押す (加熱開始)



- 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は「-」「+」を押す(温度の目安 ➡ P.34)



- スタート後、左図画面を表示中(約14秒間)に変更できます。
- 45～90℃まで。
・5℃刻みで合わせられます。
(工場出荷時の設定: 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、次の加熱時に表示されます。

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。

■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。

■庫内が高温のときのあたため

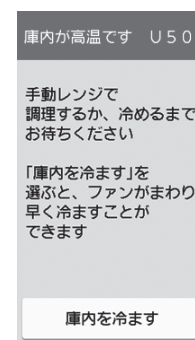


「庫内高温」を表示したら

- 2品同時にあたためられません
「取消」ボタンを押し、手動で1品ずつ別々にあたためてください。
- 1品をあたためるとき
温度設定はできませんが、すぐにあたためることができます。
仕上がり「強」「弱」で調節します。
・仕上がりを変えるとき
スタート後、左図画面を表示中(約14秒間)に「<」「>」で変更できます。
- 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。

「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、90



ワンタッチで
自動であたため



自動で加熱する

あたためる

あたため

1品を-10～90℃のお好み温度に

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なります。

レンジ加熱

準備



- 食品により、ラップをします。→ P.38
- 必ず、食品の分量にあった耐熱容器を使って加熱します。
- 必ずお読みください → P.32「警告」

上手にあたためるためにP.36の「注意とコツ」を必ず読んでください



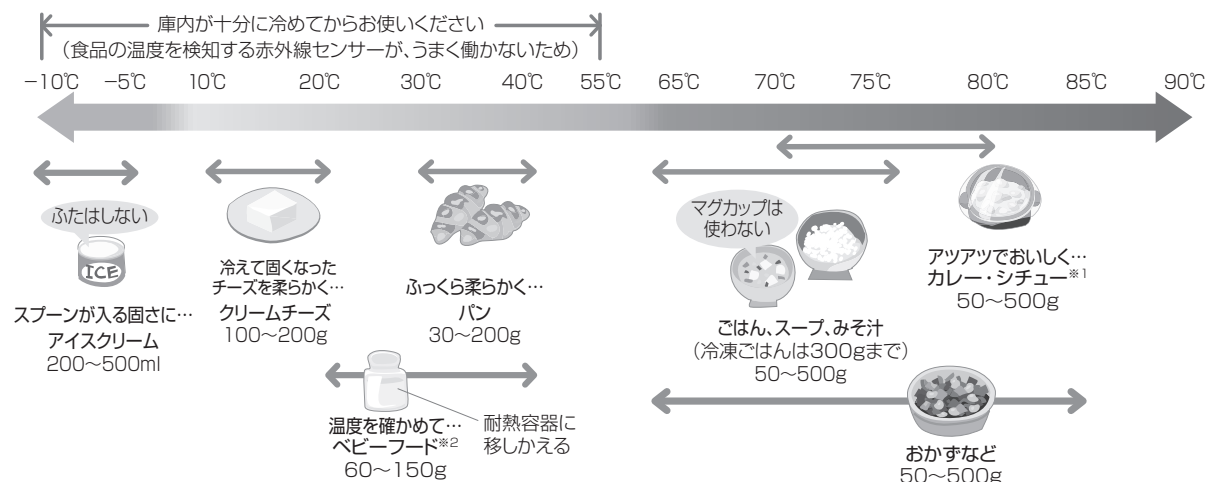
- 1 毎日のあたため色々を選ぶ
- 2 お好み温度を選ぶ
- 3 温度設定の目安
- 4 スタートする(加熱開始)



- 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)
- メモリ機能 -10～75℃に設定した場合、その温度は記憶され、次の加熱時に表示されます。

- 10～90℃まで。
- 5℃刻みで合わせられます。(工場出荷時の設定: 40℃)
- 「温度設定の目安」について → P.23

■食品とお好み温度の目安

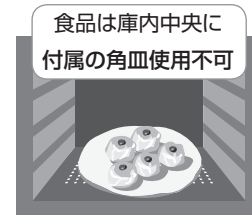


スチームでしっとり

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。

レンジ+スチーム加熱

準備

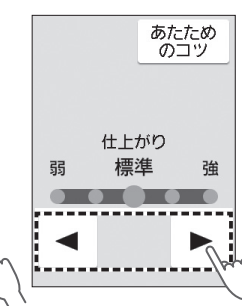


- 水 給水タンクに満水まで水を入れる。→ P.26
- 100～500gまで。(冷凍ごはんは300gまで)
- ラップはしません。(ただし、冷凍ごはんはラップをしたままで加熱できます)
- 異なる食品は同時にあたためられません。
- 市販の冷凍食品(レンジ用)や加工食品などはパッケージの指示に従ってください。「スチームあたため」ではうまくできません → P.37

- 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(加熱開始)

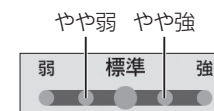


- 仕上がりを変えるとき ◀▶ を押す



- 「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、90
- 「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、90
- スチームを出してあたためるため、レンジ加熱のみのあたためより時間がかります。

■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。→ 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。

あたためるときの注意とコツ

■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.5～10）

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 ▶ 手動 「レンジ」で様子を見ながら加熱する ➡ P.72 ●少量や指定分量以外の食品は、600Wで ●ふた、およびふた付きの容器は、様子を見ながら ●油脂の多い液体や粒入りスープは、ラップをして500Wで ●バターはふたをして、500Wで
●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（コーンの粒やあさりなどが入ったスープ）	突然沸とうして飛び散るおそれ ▶
●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）
●お弁当	容器の変形や溶けるおそれ ▶ 手動 「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する ➡ P.72 ●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

■以下の食品は「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ません。

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.34
●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） ▶ 手動 「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する ➡ P.72 ●市販の食品は、パッケージの指示に従う
●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.32
●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

あたためるときの注意とコツ (つづき)

ラップをする／しないのコツ

ラップをする



- 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
- 冷凍した食品
- *耐熱性の平皿にのせる。

● 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。

ラップをしない



- 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。➡ P.36


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.6)

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





注意



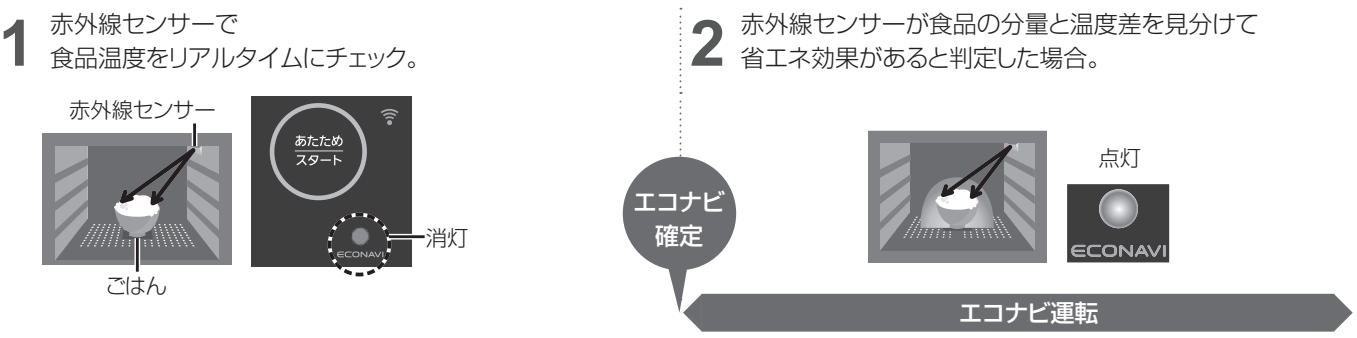
レンジ(電波)を使う加熱では、レトルトパウチ食品などはあたためない
火花が出て、発火、発煙、食品の破裂、ドアガラスの割れ、庫内底面の赤熱による割れなどで、けが、やけどのおそれがあります

- 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。

あたため時のエコナビ運転について

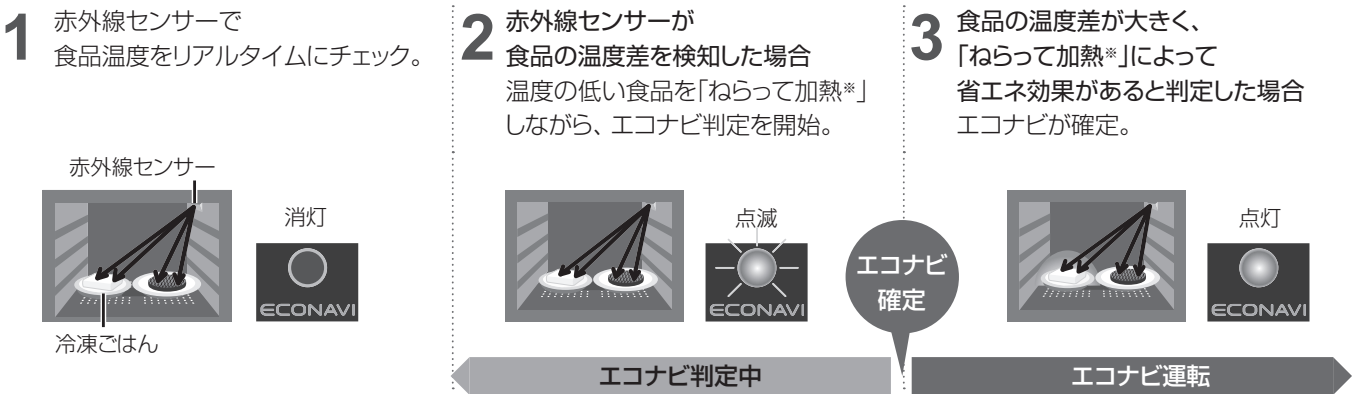
1品のエコナビ運転

- 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。



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。「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。
- ※「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。



- エコナビ効果が得られない場合、ランプは点灯せずに、加熱終了まで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

- 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。
- 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。
- Q&A / エコナビについて ➡ P.87

- 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(0.223Wh/℃)とエコナビ運転をしなかったとき(0.258Wh/℃)の比較にて、約14%の省エネとなります。
- 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(0.773Wh/℃)と「ねらって加熱*」をしなかったとき(1.012Wh/℃)の比較にて、約21%の省エネとなります。

自動で加熱する
あたためる
注意とコツ

中華まんをフワッとしっとり

市販の中華まんを、フワッとш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)

レンジ+スチーム加熱

準備

食品は庫内中央に
付属の角皿使用不可

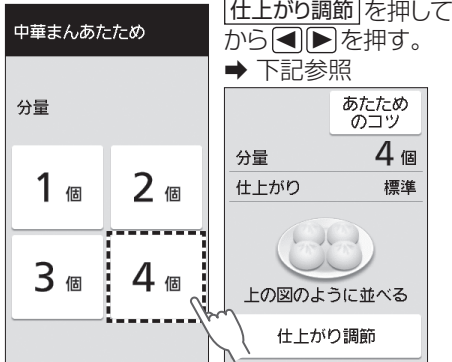
水 給水タンクに満水まで水を入れる。→ P.26

■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)
- ふたやラップはしません。
- 耐熱性の平皿にのせます。
- 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.74、75

- 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



●あたためのコツについて → P.23

- 4 スタートする
(加熱開始)



- 「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、90
 - 「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、90
- 仕上がりを変えるとき(5段階)
- | | やや弱 | やや強 | 弱 | やや弱 | 標準 | やや強 | 強 |
|------|-----|-----|---|-----|----|-----|---|
| 中華まん | — | — | — | — | — | — | — |
| 目安重量 | — | — | — | — | — | — | — |
| あんまん | — | — | — | — | — | — | — |
| 目安重量 | — | — | — | — | — | — | — |
- 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.74
- 加熱不足のときは追加加熱をする
- 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。→ 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
- 「レンジ」300Wスチームまたは「スチーム」100℃で、加熱時間を合わせます。→ P.74、75
- 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。

フライや天ぷらをカリッと

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 コロッケ4個(標準): 約7分)

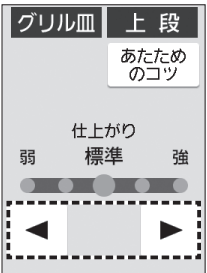
レンジ+ヒーター加熱

準備



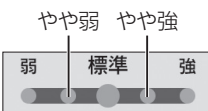
- 分量は100～700gまで。
- ラップはしません。
- 種類の違う食品を同時にあたためるときは、厚みと重さをそろえます。
- 食品はグリル皿に直接のせます。(オープンシートも使えます)
- アルミホイルは、火花が出るため使えません。
- 使える容器・使えない容器 → P.29
- 冷凍した揚げ物はあたためられません。

- 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
→ 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)



	やや弱	やや強	弱	やや弱	標準	やや強	強
室温で保存	100～200g	200～350g	350～550g	550～700g	—	—	—
冷凍庫で保存	—	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。

■以下の場合、必ず様子を見ながら加熱してください

- かき揚げ(焦げやすいため)
- 冷凍庫で保存していた場合(ぬるめに仕上がることがある)

■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。→ 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。

自動で加熱する

あたためる

中華まん／フライ

あたためる うなぎのかば焼き

皮をこんがり

皮を焼きながら、身はふっくらとあたためます。

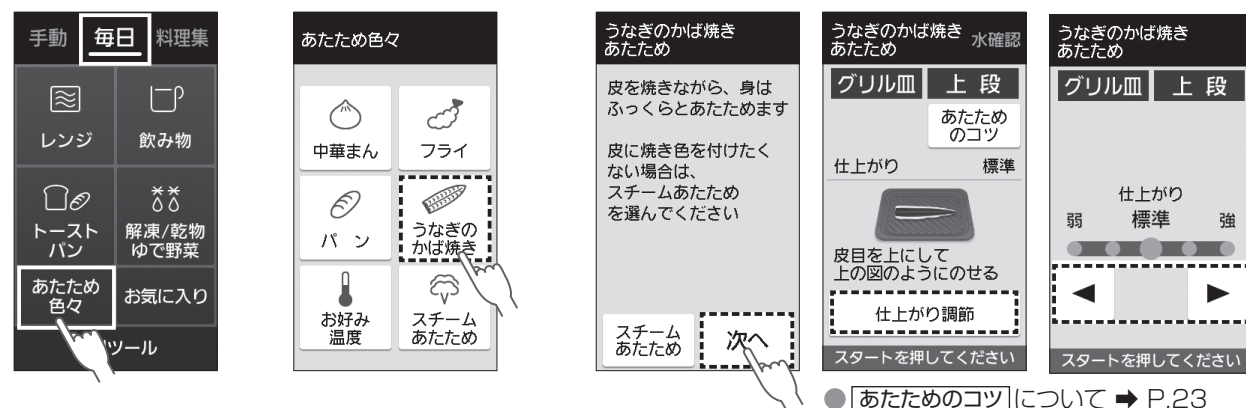
ヒーター+スチーム加熱

準備



- 水 給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ます。
- 少量の場合は、**手動**「レンジ」300Wスチームで加熱します。→ 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
- 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



● **あたためのコツ** について → P.23

4 スタートする (加熱開始)



- 「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、90

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。

皮に焼き色を付けずに

- 「スチームあたため」のため、グリル皿は使用できません。→ P.35
- 耐熱性の平皿でラップなしであたためてください。

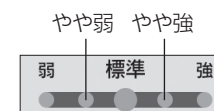
レンジ+スチーム加熱

- 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
- 仕上がりを変えるとき ◀ ▶ を押す
- **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)



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

- 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。→ P.27
- 追加加熱の画面表示(6分間)が消えたときは、取り出して並べかえ、**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。

自動で加熱する

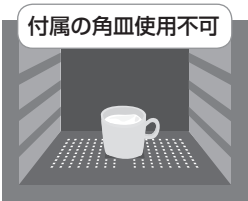
あたためる

うなぎのかば焼き

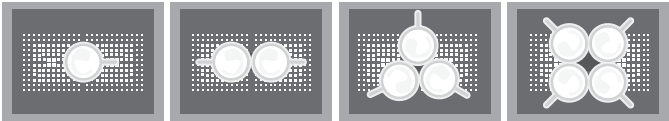
飲み物を(牛乳、コーヒー、お酒など)

レンジ加熱

準備



- 個数に合わせた置きかたがあります(中央に寄せて置く)
- 容器を端に置かないでください。沸とうのおそれがあります。



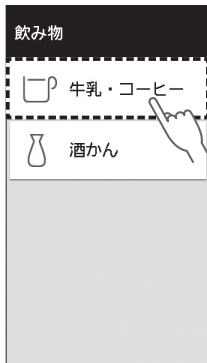
- 分量は1～4杯まで。(2杯以上は、分量をそろえます)
- 広口で背の低い容器を使います。
 - 酒かんは背の低い、すんぐりとした容器。コップでお酒をあたためるときは広口のコップ。
- 容器の8分目まで入れます。
- 加熱の前後は、必ず混ぜます。
- 飲み物の種類や容器の大きさ、形状、材質、厚みによって仕上がりが変わるため、仕上がり温度で調節してください。



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



仕上がり温度を変えるとき
[-][+]を押す → 下記参照



3 スタートする(加熱開始)



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。

- 「あたためのコツ」について → P.23

■仕上がり温度を変えるとき

- 牛乳・コーヒー : 35～70℃まで(工場出荷時の設定: 60℃)
- 酒かん : 40～60℃まで(工場出荷時の設定: 50℃)
 - 5℃刻みで合わせられます。

- 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、次の加熱時に表示します。

- 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ことがあります。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

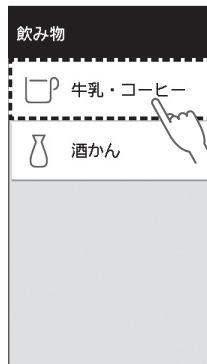
数量の設定が必要となり、温度設定はできません。仕上がり「強」「弱」で調節してください。

- 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
[<][>]を押す → 下記参照



- 「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、90

■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。

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。



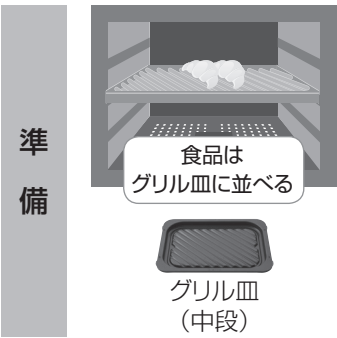
自動で加熱する

あたためる

飲み物

パンを焼きたてのように

買ってき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、中はふんわりと仕上げます。



- 水 給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きます。
 - ラップはしません。
 - 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、中央に寄せて並べます。

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いため、
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。



レンジ+ヒーター+スチーム加熱

（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

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

● 「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

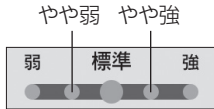
4 スタートする（加熱開始）

● 仕上がりを変えるとき
◀▶を押す
➡ 下記参照

● 「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、90

● 「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）



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。 ➡ 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

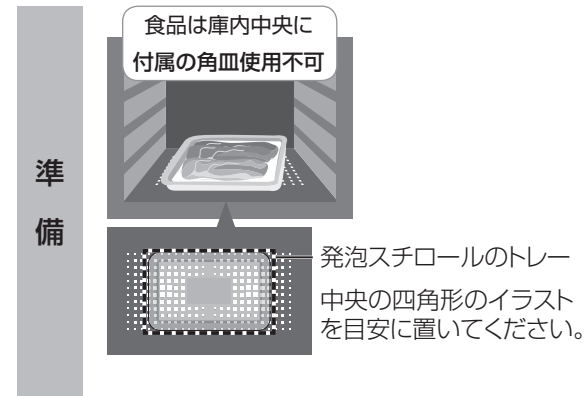
「取消」ボタンを押してから操作してください。

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

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



- 水 給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ます。
 - ラップはしません。
 - 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きます。(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します。
 - 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」

「弱」

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。

■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.74
- 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



レンジ+ヒーター+スチーム加熱

1 毎日の解凍/乾物/ゆで野菜を選ぶ

手動 毎日 料理集

レンジ 飲み物

トーストパン 解凍/乾物/ゆで野菜

あたため色々 お気に入り

便利ツール

2 スチーム全解凍 または スチーム半解凍 を選ぶ

解凍/乾物/ゆで野菜

スチーム全解凍 スチーム半解凍

ゆで葉果菜 ゆで根菜

離乳食用 ゆで野菜 乾物を戻す

● 仕上がりを変えるとき
◀ ▶ を押す → 下記参照

解凍するコツ

弱 標準 強

● 「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、90

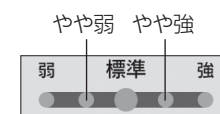
● 「庫内を冷ます」を使って庫内を冷ますと自動メニューで加熱できます。→ P.18、90

3 スタートする (加熱開始)

あたためスタート

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。→ 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

「レンジ」150Wで加熱時間を合わせます。→ P.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。

■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

自動で加熱する

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

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

レンジ加熱

準備

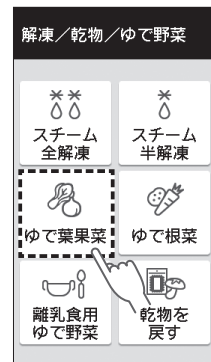
食品は庫内中央に
付属の角皿使用不可

- 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



- 仕上がりを変えるとき
◀ ▶ を押す → 下記参照



3 スタートする (加熱開始)



- 「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、90
- **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、90

■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。

■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。 → 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「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

〈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

- いちよう切り
- 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…

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。

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。

自動で加熱する

野菜をゆでる

ゆで葉果菜／ゆで根菜

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

ゆで葉果菜、ゆで根菜 (→ P.50、51) 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。

レンジ+スチーム加熱

準備



水 給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 2 離乳食用ゆで野菜 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



●「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、90

●「ゆでるコツ」について → P.23

■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。

■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。→ 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。分量は100~300gまで。

- にんじん
●じゃがいも、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
●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
- 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)



直径約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、お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)



直径約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。

自動で加熱する

野菜をゆでる

離乳食用ゆで野菜

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。

レンジ加熱

準備

食品は庫内中央に
付属の角皿使用不可

- 必ず、耐熱ガラス製ボウルに入れます。
(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つかるように、ひたひたの水を入れて加熱します。
- ラップは乾物に沿うようにかけます。(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せます。
- 乾物の種類によっては上手にできない物があります。
麴(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

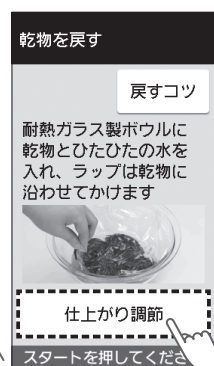
乾物	分量	水量	目安時間
干しいたけ	1枚	¼カップ	約4分
	4枚	1カップ	約7分
乾燥ひじき、乾燥わかめ	5g	¼カップ	約4分
	20g	1カップ	約6分
切干大根	10g	½カップ	約5分
	40g	2カップ	約10分
黒豆、大豆	10g	½カップ	約5分
	140g	4カップ	約15分

- 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



- 仕上がりを変えるとき
◀▶を押す
→ 下記参照



3 スタートする (加熱開始)



- 「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、90

■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。 → 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。

料理集 からメニューを検索する



ビストロにおまかせ!
自動調理は時間などの
設定が不要です。

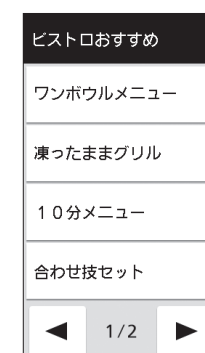


ビストロの画面を見ながら調理
→「みんなの料理集」



スマホでかんたんレシピ検索
→「キッチンポケット」

■ビストロならではの おすすめメニュー



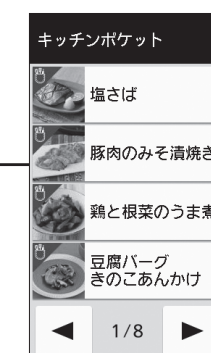
→ P.58

■材料と作り方が 表示されます



→ P.56

■「キッチンポケット」アプリで 検索・送信



→ P.56

■材料からメニューを 探したいとき



→ P.59

■メニュー名で



→ P.58

■メニュー番号で



→ P.58

自動で加熱する

料理集からメニューを検索する

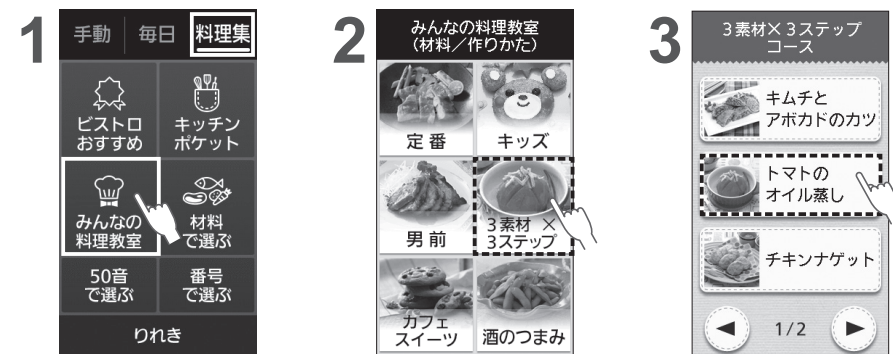
乾物を戻す

料理集 からメニューを検索する (つづき)

みんなの料理教室

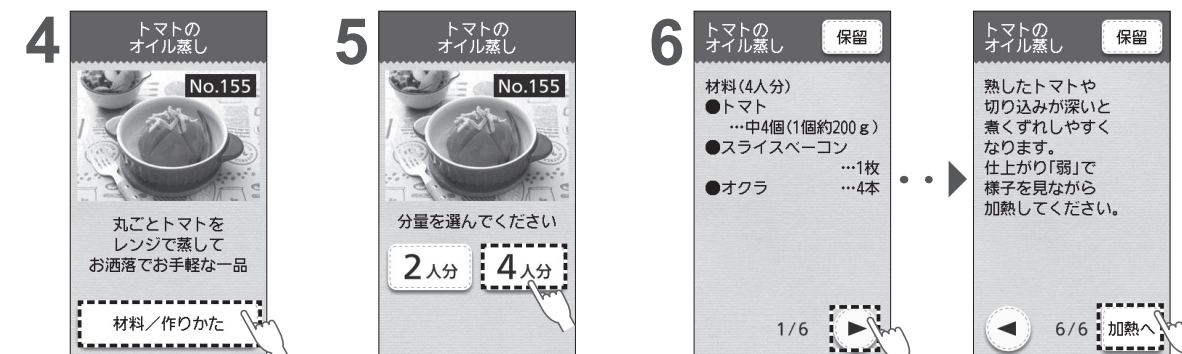
- 画面で材料、作りかた、食品の置きかたなどが確認できるため、準備や下ごしらえに便利です。
- デコレーションがあるメニューでは、加熱途中にも材料や飾り付けが確認できます。
- メニューによって手順は異なります。

■メニュー表示例:「3素材×3ステップコース」の「トマトのオイル蒸し」(4人分)



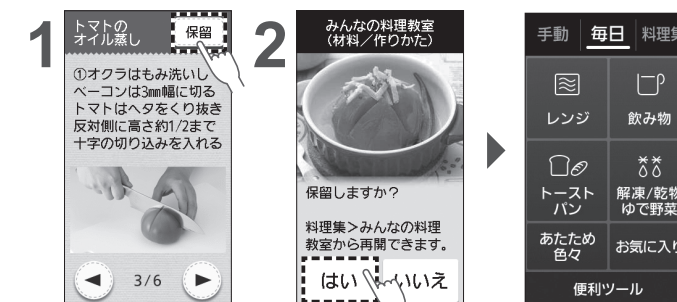
6つのコースがあります。

定番コース	キッズコース
<ul style="list-style-type: none"> ●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 	<ul style="list-style-type: none"> ●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	3素材×3ステップコース
<ul style="list-style-type: none"> ●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 	<ul style="list-style-type: none"> ●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	酒のつまみコース
<ul style="list-style-type: none"> ●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 	<ul style="list-style-type: none"> ●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



■途中で中断したいとき

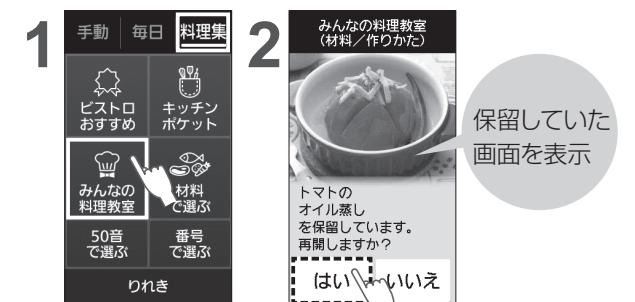
材料・作りかたを表示しているときに、**保留**を押す。



- はい**を選ぶと画面は保留され、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。

■再開したいとき

「みんなの料理教室」を選び直す。



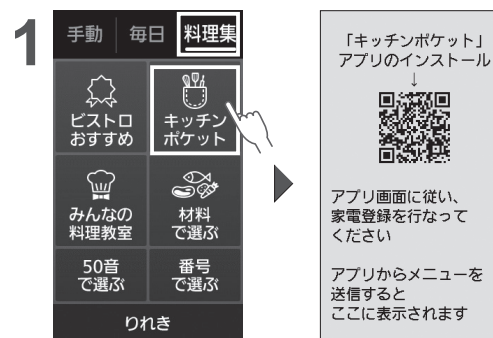
- はい**を選ぶと保留した画面より再開できます。
- いいえ**を選んだ場合はコース選択画面を表示します。

警告



料理集「みんなの料理教室」キッズを使用するときも、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

キッチンポケット



ご利用には準備が必要です。
詳しくは、「必要な機器と環境」をご覧ください。→ P.92



アプリ画面に従い、家電登録を行ってください
アプリからメニューを送信するとここに表示されます

お知らせ

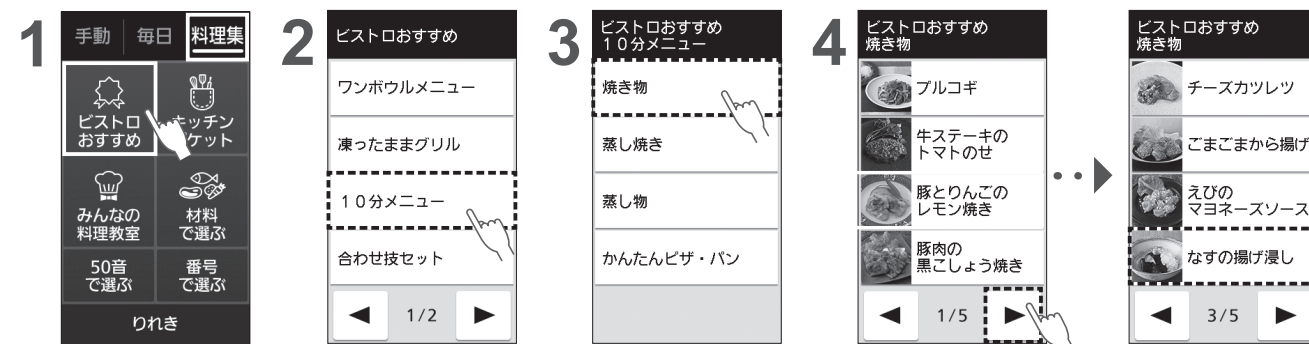
- 「みんなの料理教室」からの設定では、電気代は表示されません。
- 材料や作りかたを見ないで調理(加熱)する場合は、**番号で選ぶ**などから設定してください。→ P.58
- 「みんなの料理教室」の材料、作りかた画面では、1分で暗くなる省エネ機能、自動電源オフ機能共に動きません。→ P.16
- 加熱不足のときは追加加熱をする。
加熱終了後、追加加熱の表示中(6分間)に追加加熱時間を合わせて「あたため/スタート」ボタンを押します。→ P.27

料理集 からメニューを検索する (つづき)

ビストロ おすすめ

ビストロおすすめメニュー	
ワンボウルメニュー	パスタ、シチュー、中華、フレンチ、やみつぎ野菜、煮物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。
10分メニュー	約10分で加熱が可能な、焼き物、蒸し焼き、蒸し物、かんたんピザ・パンが作れます。
合わせ技セット	焼き物と煮物などを同時に調理できます。
ノンフライ	油で揚げないのでヘルシーに仕上がります。
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。
お菓子・パン	パン・スイーツ・ピザの焼き上げも。

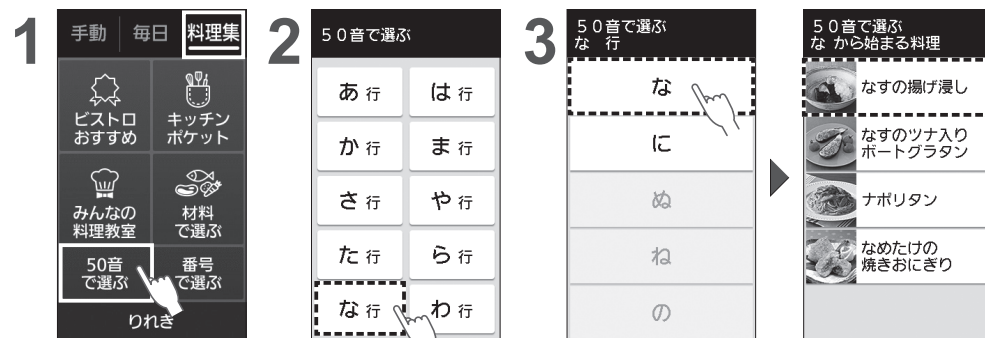
■メニュー表示例:「10分メニュー」から「なすの揚げ浸し」を選ぶ場合



- ◀を押すと、最終ページから見ることもできます。
- メニュー表示例の「なすの揚げ浸し」の場合、**10分メニュー** **ノンフライ** の他、**3素材×3ステップ** からでも検索できます。メニューにより様々な検索方法がありますので、ご活用ください。

50音で 選ぶ

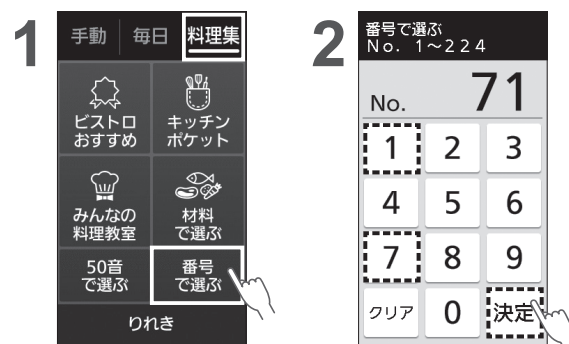
■メニュー表示例: メニュー名から「なすの揚げ浸し」を選ぶ場合



一部のメニューは「ぎょうざ」、「ハンバーグ」、「ケーキ」などから検索できます。
例:「手作りぎょうざ」は「か行」→「き」→「ぎょうざ」

番号で 選ぶ

■メニュー表示例: レシピブックのメニュー番号から「なすの揚げ浸し」を選ぶ場合



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。

- レシピブックは下記の操作方法で説明しています。
料理集 > 番号で選ぶ > No.71 > 決定 > 決定 > スタート

材料で 選ぶ

■メニュー表示例: 「野菜・果物・きのこ類」から「なすの揚げ浸し」を選ぶ場合



◀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

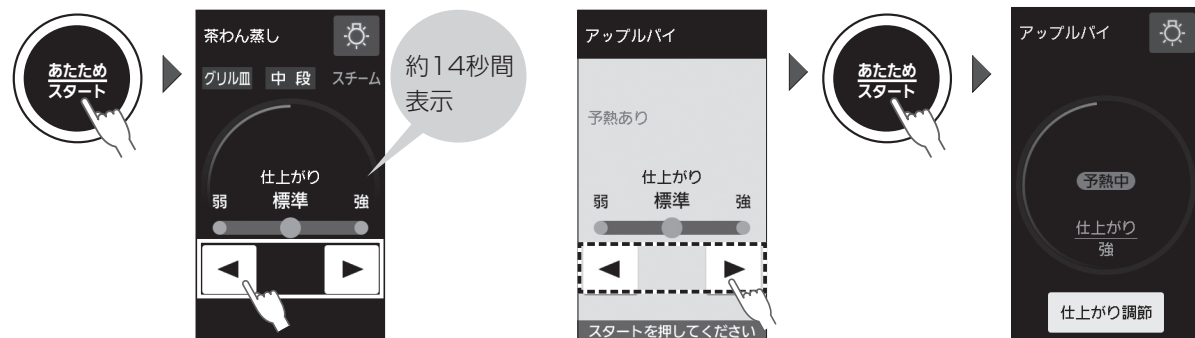
みんなの料理教室 のメニューと同じメニューを **ビストロおすすめ**、**50音で選ぶ**、**番号で選ぶ**、**材料で選ぶ** から検索した場合、材料と作りかたは表示されません。➡ P.57

料理集 からメニューを検索する (つづき)

便利に使いこなす

■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)

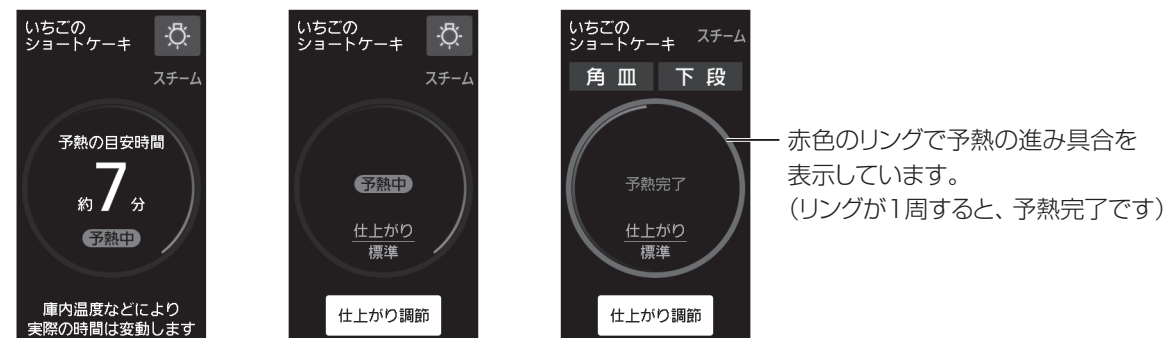
- スタート後も、下記画面を表示中に ◀▶ で変更できます。
- 予熱ありメニューは、設定中と予熱中も仕上がりを変更できます。



メニューによって表示、操作手順が異なります。

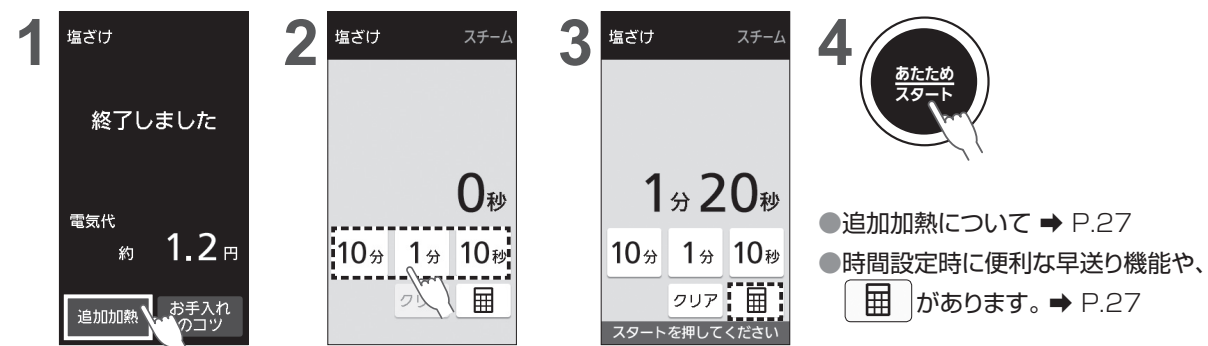
■予熱がある自動メニューの表示

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。



■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。

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ときに便利です。ただし、加熱途中で「取消」ボタンを押したときや、追加加熱分の時間は記憶されません。



グリル加熱中のエコナビ運転について(エリア加熱)

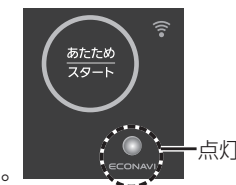
エリア加熱*は、食品(グリル皿の中央)を上ヒーターと電波で上下同時に集中加熱します。さらに温度センサーで庫内温度を検知して、加熱時間と加熱パワーをコントロールし無駄な加熱を防ぐことで、省エネ効果がありエコナビ運転となります。

※「エリア加熱」は、限定したメニューの1人分、2人分に対応しています。

■グリル皿：使用上の注意と食品の置きかた → P.12

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.87
- 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(200.2Wh)とエリア加熱のエコナビ運転で焼いた場合(174.0Wh)の比較にて、約13%の省エネとなります。



レンジで加熱する

レンジ

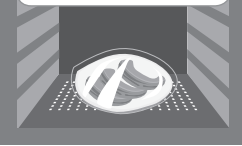
800～150W / 300Wスチーム

レンジ加熱

レンジ+スチーム加熱

準備

食品は庫内中央に
付属の角皿使用不可



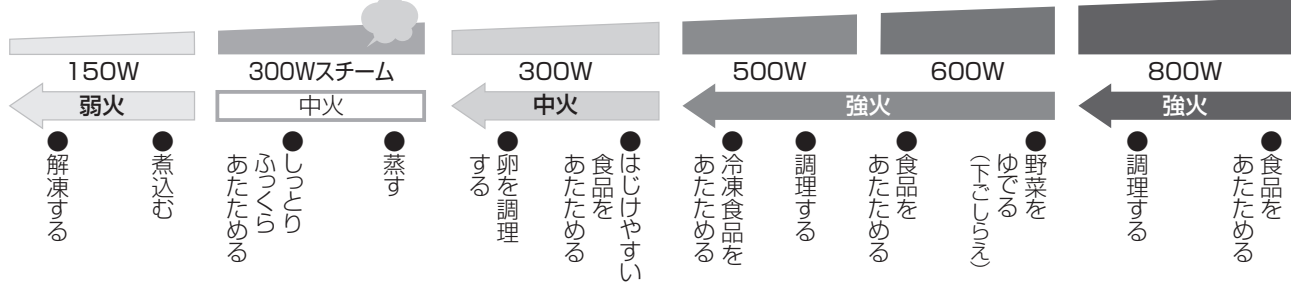
800～150W

- 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、ふたまたはラップをします。→ P.38、72

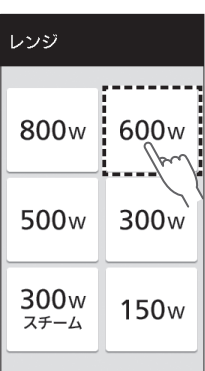
300W
スチーム

- 水 給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。
- ラップはしません。
- スタートして約1分後にスチームが出ます。

■火力と調理の目安



- 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

●出力ごとの最大設定時間

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

●連動調理も最大設定時間は変わりません。

■毎日の「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
- 3 スタートする (加熱開始)



●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。



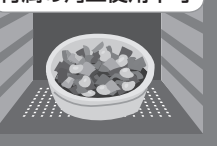
強火と弱火を組み合わせて(連動調理)

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)

レンジ加熱

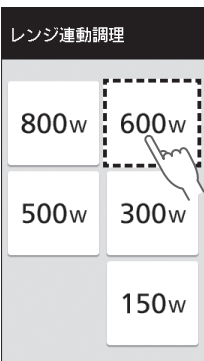
準備

食品は庫内中央に
付属の角皿使用不可



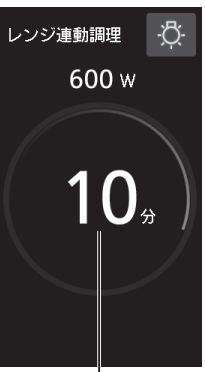
- 食品により、ふたまたはラップ、落としふたをします。

- 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。→ 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」**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。

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。

手動で加熱する
レンジで加熱する
レンジ

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グ、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

トーストや肉や魚などを裏返す手間なく、こんがり焼き上げます

レンジ+ヒーター加熱

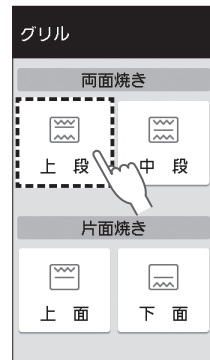
準備



- 食品はイラストの斜線の範囲に並べます。
- 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。
 - レシピブックのイラストを参照して食品を並べます。
- 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

■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。→ 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。

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。

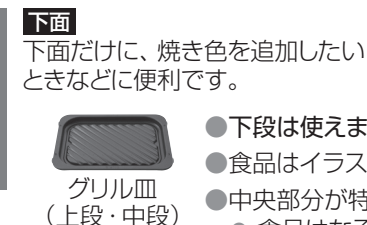
「スチームプラス」が
使えます。→ P.67



上面だけを焼く / 下面だけを焼く

ヒーター加熱

準備

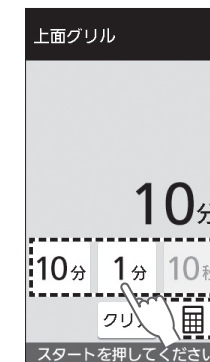


レンジ加熱



- 下段は使えません。
- 食品はイラストの斜線の範囲に並べます。
- 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。
 - レシピブックの各ページのイラストを参照して食品を並べます。
- 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。→ 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。

手動で加熱する

グリルで焼く

グリル

スチームで蒸す

スチーム

蒸す

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.75

スチーム加熱

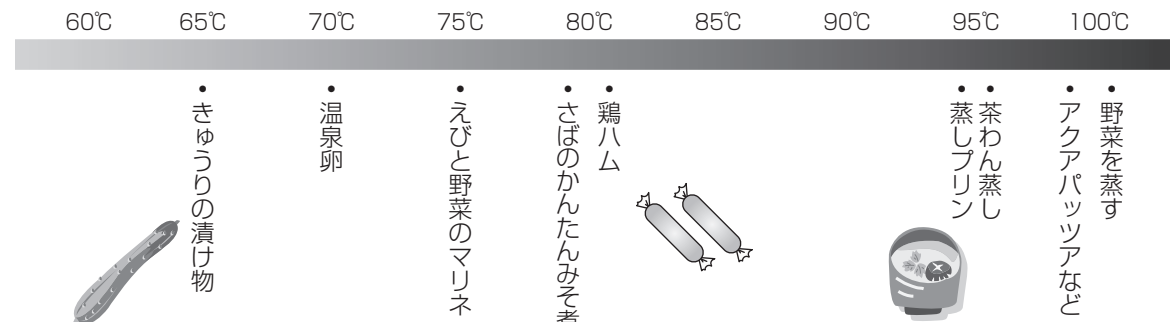
準備



- 水 給水タンクに満水まで水を入れる。→ P.26
- ラップはしません。(ただし、「鶏ハム」はラップをします)
- 食品は、グリル皿に並べます。
- 耐熱容器や金属製の容器が使えます。→ P.28

グリル皿
(上段・中段・下段)

温度設定とメニュー例

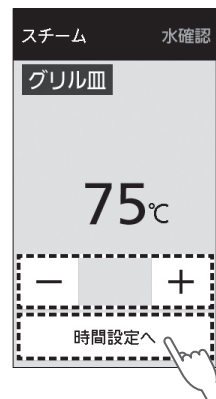


● 野菜を蒸す → P.75、その他のメニューは、レシピブックを参考にしてください。

1 手動の「スチーム」を選ぶ

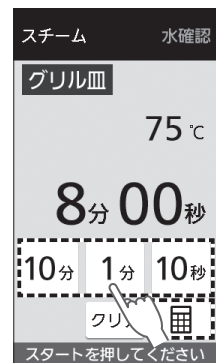


2 温度を合わせ、[時間設定へ]を押す



- 60～100℃まで。
- 5℃刻みで合わせられます。

3 時間を合わせる



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

4 スタートする (加熱開始)



- 約1分後、スチームが出ます。
- 「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、90

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。→ 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

オーブン/グリル

オーブン、グリルの途中でスチームを入れる

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

準備

- 水 給水タンクに満水まで水を入れる。→ P.26

グリル

■スチームを入れるタイミング

- 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。

1 調理中に、「スチームプラス」を選ぶ



2 5秒以内に時間を合わせる



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。

- 最大設定時間: 3分
- 残り時間以上に設定することはできません。

オーブン

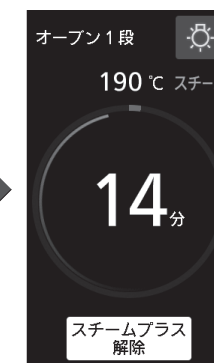
■スチームを入れるタイミング

- 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」を選ぶ



2 5秒以内に時間を合わせる



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。
- スチームプラス中は、オーブンの温度は変えられません。

- 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。

■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)

手動で加熱する

スチームプラス
スチームで蒸す

オーブン/グリル
スチーム

オーブンで調理する

オーブン

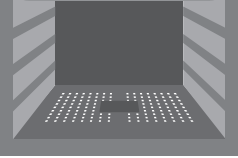
予熱ありで 1 段 / 2 段

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。

ヒーター加熱

準備

庫内に何も入れない




角皿
(上段・下段・上下段)

- 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、クリスピーピザは庫内に角皿を入れて予熱します。
- 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

「スチームプラス」が
使えます。→ P.67



- 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。

1 手動の
オープンを選ぶ

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)

5 食品を入れる

6 時間を合わせる

7 スタートする
(加熱開始)

手動 毎日 料理集

レンジ スチーム

グリル **オープン**

レンジ連動 発酵

りれき

オープン

予熱あり

1 段 2 段

予熱

1 段 2 段

*中段は使用できません

オープン1段

予熱あり

170℃

- +

スタートを押してください

オープン1段

170℃

予熱の目安時間

約5分

予熱中

庫内温度などにより
実際の時間は変動します

現在温度
(70℃以上
から表示)

設定温度

オープン1段

170℃

現在

約--℃

予熱中

温度変更

予熱完了

「予熱完了」
が表示

ピーピー
(5回)

オープン1段

角皿

予熱完了

170℃

温度変更

食品は角皿に並べる
ラップはしない

(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。

オープン1段

角皿

170℃

10分

10分 1分 10秒

1時間 クリ

あたため
スタート

●70～300℃まで。
●10℃刻みで合わせられます。
[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。



- 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。→ 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。

手動で加熱する
オーブンで調理する
オーブン

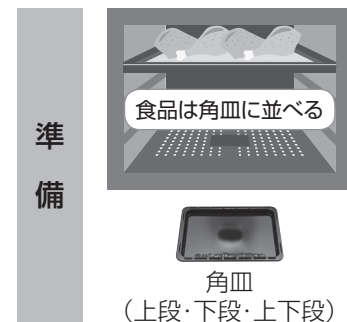
オーブンで調理する

オーブン

予熱なしで 1 段 / 2 段

始めから食品を入れて予熱なしで焼き上げます。

ヒーター加熱



- 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。
●10℃刻みで合わせられます。
●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。

4 時間を
合わせる



- 時間設定時に便利な早送り機能や、
[早送り]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。
- 加熱中も画面の[温度変更]を押してから、
[温度変更]で温度が変更されます。ただし、70～110℃設定で
121分以上(2時間を超える時間)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。
→ 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 / スチームなし

ヒーター+スチーム加熱

ヒーター加熱

30～65℃まで。スチームあり、なしが選べます。



- 「スチームあり」の場合は、給水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

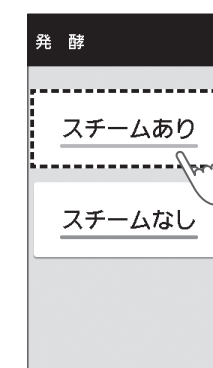
- 温度管理が難しいフランスパンなどは、室温での発酵をおすすめします。
- 冬場など室温が低いときは、時間を長めに設定し、生地を温めながら
発酵させてください。
- 食品や室温などにより、庫内温度が変わるため様子を見ながら発酵の温度や時間を
調節したり、霧吹きしたりしてください。
- 「スチームなし」の場合は、ラップをしたり、様子を見ながら霧吹きしたりしてください。

1 手動の
発酵を選ぶ

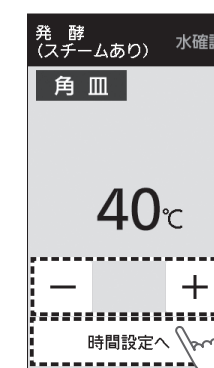


- パンなどは2段の
発酵もできます。

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℃まで。
●5℃刻みで合わせ
られます。
- 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、
[早送り]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)



- 「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、90

■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。→ 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。

■色々な発酵調理ができます。

レシピブック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℃ → レシピブック P.200
- ・塩こうじ 「スチームなし」60℃ → レシピブック P.201
- ・甘酒 「スチームなし」60℃ → レシピブック P.198

手動で加熱する

発酵する
オーブンで調理する

発酵
オーブン

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。
- ・パンは、時間がたつと固くなるので食べる直前にあたためてください。
- ・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・シチューは加熱後混ぜてください。(こびり付きが気になるときは途中で混ぜる)
- ・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。

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
➡ レシピブック P.204

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、解凍できた食品から取り出します。

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



手動加熱するときの目安時間（つづき）

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。

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
	4個(320g)	約5分30秒～6分30秒
冷凍中華まん (1個80g)	1個(80g)	約3分20秒～4分
	2個(160g)	約5～6分
	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	－




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

スチーム100℃(蒸す)

手動スチームでは、缶詰のあたため、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)	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。 ＜ブロッコリー＞  ＜小松菜＞ 
かぼちゃ	100～400g (3～4cmの角切り)		約15～18分	
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	
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	
				●ブロッコリーと小松菜は加熱後、 流水にさらす。

グリル両面焼き上段(焼く)

食材名	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
切り身魚	塩焼き	4切れ(1切れ80～100g)	グリル皿上段	約11～13分	グリル皿に油を塗る
	照り焼き			約10～13分	
	みそ漬焼きなど			約9～12分	
一尾魚	さんまの塩焼き	4尾(1尾約120～150g)		約19～23分	－
干物	あじの開き	4枚(1枚80g)		約12～16分	
鶏もも肉	塩焼き	4枚(1枚250gを半分に切る)		約9～11分加熱後、 「グリル」上面で約7～8分	－
	照り焼き			約13～17分	－

- 焼き色が濃い場合、薄い場合などは、様子を見ながら設定時間を加減してください。
- 上段に入らない厚みのある材料を焼きたいときは、中段に入れて「グリル」両面中段で様子を見ながら加熱してください。
- 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。



■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ト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トがはがれたり、裏面の発熱体が傷付いたりして効果が薄れます。

■庫内 (ドア内側)



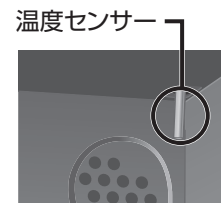
固く絞ったぬれぶきんで、水ぶきする

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、ぶ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

- 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.80 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。
- 天井はぶきんなどでふくと、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.80
- 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)
- 庫内やパッキン部(庫内、ドア)を強くこすらないでください。(庫内のフッ素加工や、パッキン部がはがれる原因になります)



■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。

お願い

- 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)
- 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。

QRコードから
給水タンクの内容について
ご覧いただけます。



■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。
- 食器乾燥器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。



ふた



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)



- 挿入口にはバネがあります。取り外すときは紛失しないように注意してください。
- 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、バネをはめて、挿入口に差し込んでキャップを取り付ける。

汚れてきたら

■クリーントレー



スポンジで水洗いする

- 食器乾燥器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.76~77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／庫内を冷ます

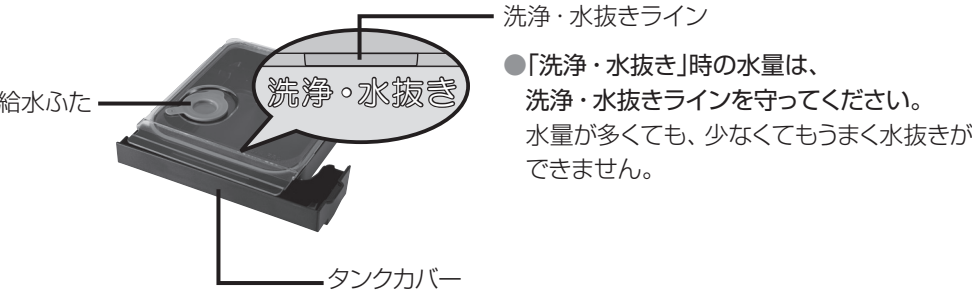
はじめに「毎日 便利ツール」の「お手入れ／庫内を冷ます」を選びます → P.18

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.79

水 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。



1 毎日「便利ツール」の「お手入れ／庫内を冷ます」を選び、「洗浄・水抜き」を押す

2 〻を押す

3 スタートする

お手入れ／庫内を冷ます

庫内

天井・脱臭

洗浄・水抜き

クエン酸洗浄

庫内を冷ます

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

スチーム使用調理を2週間から1か月しなかったときは、調理前に洗浄・水抜きをしてください。

スタートを押してください

(目安時間 約30秒)

洗浄・水抜き

クリーントレーに水が残っていないことを確認してください。

給水タンクの洗浄ラインまで $\frac{1}{2}$ カップの水を入れ、本体にセットしてください。

スタートを押してください

(目安時間 約30秒)

あたためスタート

- 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てください。(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、給水経路が詰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.79
 - 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。

このような場合は クエン酸洗浄

- 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。当社の別売品があります。(別売品 P.13参照)
- 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。

終了しました

クエン酸洗浄を
してください

電気代
約 0.5 円

クエン酸洗浄

1 毎日「便利ツール」の「お手入れ／庫内を冷ます」を選び、「クエン酸洗浄」を押す

2 〻を押す

クエン酸洗浄

クエン酸を使い、給水経路の洗浄・すすぎをします。

白い粉や水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。

目安時間 約30分

スタートを押してください

(目安時間 約29分)

クエン酸洗浄

クリーントレーに水が残っていないことを確認してください。

①水1カップにクエン酸小さじ4を溶かす。
②給水タンクに①を入れ本体にセットする。

スタートを押してください

(目安時間 約29分)

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)

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

クエン酸洗浄

①クリーントレーにたまった水を捨てる。
②給水タンクのクエン酸水を捨て、すすぎ用の水を満水まで入れる。
③給水タンクとトレーを本体にセットする。

スタートを押してください

(目安時間 約1分)

あたためスタート

あたためスタート

あたためスタート

- 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。
- クリーントレーにたまった水を必ず捨ててください。
(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してください。
- 給水タンクのクエン酸水を捨ててください。

- 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てください。(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

自動でお手入れする

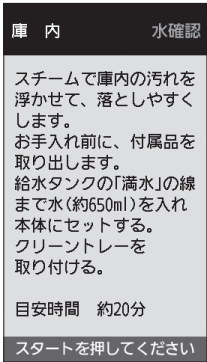
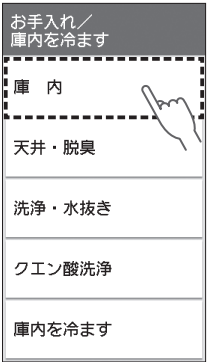
お手入れ／庫内を冷ます

自動でお手入れする (つづき)

汚れてきたら 庫内

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 給水タンクに満水まで水を入れる。➡ P.26

1 毎日「便利ツール」の「お手入れ／庫内を冷ます」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。

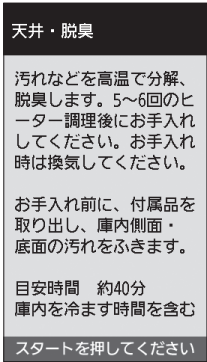
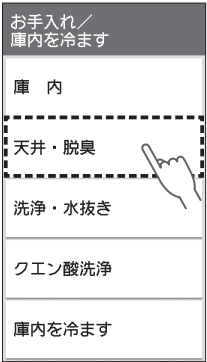
- ドアを開けない状態で、ふき取り忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。(6分間)

スチーム加熱

天井の汚れや庫内のにおいが気になる場合は 天井・脱臭

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 毎日「便利ツール」の「お手入れ／庫内を冷ます」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。

ヒーター加熱

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.79



うまく仕上がらない

■「あたため」ボタンを押してあたためるとき

あたため	共通	熱くならない	●食品が金属容器・アルミホイルなどで、おおわれているか。 ●陶器・ガラス・プラスチック製のふたを使っているか。 ●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。
	1品	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。
2品		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

■スチームあたため

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。 仕上がりを調節 ◀▶ 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
---------	---

飲み物

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・コーヒー]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、次の加熱時に表示します。 ●加熱後よく混ぜてください。 牛乳・コーヒー、酒かん ➡ P.44
-------------------	---

うまく仕上がらない (つづき)

解凍／乾物／ゆで野菜

トースト

■スチーム解凍

食品が煮えた

- 食品の厚みが不均一だと薄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、開始温度など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

■ゆで野菜

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

- 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、大きさが同じく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

■焼き物

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。（**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）

■蒸し焼き、蒸し物

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。

■山菜おこわ

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ことがあります。
- 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.144 茶わん蒸し

うまくできない

- 給水タンクに水は入ってますか。
- 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.144 茶わん蒸し」➡ レシピブック P.128

ワンボウル

共通

魚類

焼く・揚げる

肉類

■煮物(葉果菜/根菜)

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
 - ・「かにとかぶの中華煮」は400g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味できません。
- 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。

「煮物・作りかたのコツ」➡ レシピブック P.36

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。「凍ったままグリル」➡ レシピブック P.78
- 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。

■No.96 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。

■さば、さけ、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.106 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.106 ぶりの照り焼き]➡ レシピブック P.100

■ハンバーグ

焼けない焼き色が薄い

- レシピブック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。

■No.82 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。

■手羽元

生っぽさが残る

- 手羽元は観音開きにしていますか。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。

■肉詰め

片栗粉、薄力粉の役割は？

- 薄力粉は、野菜と肉をくっつける役目、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。

うまく仕上がらない

うまく仕上がらない

うまく仕上がらない (つづき)

野菜類

■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。

■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.120 豚キムチの春巻き

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.121 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く焼けません。
割ってバラバラにして1つずつ並べて焼いてください。

■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.170 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。
●生地をご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.210 フランスパン

うまく焼けない
うまくふくらまない

●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
うまくふくらまず、焼き上がりも悪くなります。
「パン作りのコツ」➡レシピブック P.155

焼き色にムラがある

●予熱時、焼き上げ時にカラの角皿を庫内に入れましたか。
入れないとうまく焼けません。➡レシピブック P.157

■No.212 山形食パン

うまく焼けない
うまくふくらまない

●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」➡レシピブック P.155

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.176 いちごのショートケーキ

うまく焼けない
うまくふくらまない

●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。ふるうことで粉の固まりを取り除き、
焼き上がりに粉が残りにくくなります。

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)

焼く／揚げる

パン／お菓子

うまく仕上がらない

パン／お菓子

お菓子

■No.178 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.194 シュークリーム、No.196 エクレア

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。大きさが異なると、焼いたときムラに
なります。

うまくふくらまない

●バターを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」➡レシピブック P.184

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。仕上がり「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、
水を入れ忘れたりした場合にはうまくできません。
(P.90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。

オーブン

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。

焼き色にムラがある
うまく焼けない

●中段を使っていますか。1段で調理するときに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」➡レシピブック P.155
●生地を同じ大きさに成形しましたか。大きさが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。

うまく仕上がらない

よくあるお問い合わせ

QRコードから
サポート情報をご
覧いただけます。



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.4、11
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.11
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、
毎日 **便利ツール** **お手入れ／庫内を冷ます** **天井・脱臭** をしてください。➡ P.80

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。
➡ レシピブック P.205
●トースト **毎日**「トースト/パン」**トースト**または、**手動**「グリル」を使って焼くことができます。➡ レシピブック P.162

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 $\frac{1}{2}$ カップを入れ、
毎日 **便利ツール** **お手入れ／庫内を冷ます** **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.78

手動「オープン」で
設定がうまくできない

●70～110℃の設定で121分以上(2時間を超える時間)の加熱をしているときは、120℃以上の温度設定ができません。

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、少し黒くなることがあります。

庫内灯を消したい

●動作中に **🔌** 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分動かししたときの消費電力量は約0.006kWhです。

Q&A

Q 質問

A 答え

あたための時のしくみは?

●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.39

あたための時はいつ働くの?

●「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.39
●「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.39

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。他のメニューでは働きません。

あたための際の
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。

あたための際に
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。
➡ P.39
●エコナビ効果が得られない場合、ランプは点灯せずに、加熱終了まで点滅する場合があります。

あたための際に
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.39

エリア加熱時のしくみは?

●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。

エリア加熱時はいつ働くの?

●スタート後、調理終了までがエコナビ運転となり、ランプが点灯します。➡ P.61

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.114
※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。

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	<ul style="list-style-type: none">●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	<ul style="list-style-type: none">●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。 便利ツール デモ
電源を入れたときや加熱中に音がする	<ul style="list-style-type: none">●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	<ul style="list-style-type: none">●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・金ぐしなど）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.11
煙やいやなにおいが出た	<ul style="list-style-type: none">●初めて使うときは、防さびの油が焼け、においや煙が出る場合があります。気になる場合は、しっかり換気を行い、毎日 便利ツール お手入れ／庫内を冷ますの天井・脱臭をしてください。➡ P.80●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	<ul style="list-style-type: none">●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	<ul style="list-style-type: none">●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	<ul style="list-style-type: none">●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

症 状	原 因
スチームを使うと、音がする	<ul style="list-style-type: none">●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	<ul style="list-style-type: none">●ブザー音設定が「操作音と終了音などを消す」になっていませんか。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、ブザーは鳴りません。➡ P.21
庫内灯が点灯しない	<ul style="list-style-type: none">●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。➡ P.21
レンジ加熱中、初期画面に戻る	<ul style="list-style-type: none">●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	<ul style="list-style-type: none">●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。
画面が薄暗くなる	<ul style="list-style-type: none">●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	<ul style="list-style-type: none">●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.78、79●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.77
ドアパッキンの高さが一部低く、凹んでいる	<ul style="list-style-type: none">●ドアの水滴をクリーントレーに流すためにパッキンの一部を低く凹ませています。➡ P.15

- 無線LAN機能に関するお困りごとなどは、P.106をご覧ください。
- 本書に掲載のURL、QRコードのリンク先は、予告なく変更または削除されることがあります。

故障かな？

故障かな？

故障かな？ (つづき)

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。
「U81」「U82」「U83」を表示したら、P.106をご覧ください。

症 状	原 因
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。 <ul style="list-style-type: none">●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。 <ul style="list-style-type: none">●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。 <ul style="list-style-type: none">●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、オープン(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。 <ul style="list-style-type: none">●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。 <ul style="list-style-type: none">●「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、オープン、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。 <ul style="list-style-type: none">●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-BS2700/NE-CBS2700) 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けたまたは3けたの数字が入ります。

エラー番号 H□□□

スマートフォンと連携 「キッチンポケット」アプリ スタートガイド

もくじ

必要な機器と環境	92
設定と接続の手順	93
1.「キッチンポケット」アプリをインストールする	94
2.CLUB Panasonicの会員になる	94
3.「キッチンポケット」アプリにログインする	95
4.お使いのビストロを登録する	95
5.ビストロの無線LAN機能をONにする	96
■無線LANランプの表示について	96
■ビストロの初期化について	97
6.ビストロと無線LANルーターを接続する	98
・かんたん接続をする	
・詳細接続をする	
7.家電登録をする	100
「キッチンポケット」アプリを使う	102
・ビストロにメニュー(加熱情報)を送信する	
・受信したメニューを調理する	
・ビストロで検索したメニューをスマートフォンで見る	
・受信したメニューをビストロのお気に入り登録する	
Q&A	104
故障かな?	106
著作権など	107
無線LAN使用上のお願い	113

●URL、QRコード、アプリの内容は予告なく変更または削除されることがあります。
また、説明に使用しているアプリのアイコンや画面などは、アプリの更新により変わることがあります。

必要な機器と環境

アプリを使うために 必要な機器などを確認する

□スマートフォン

Android™ OSバージョン 6.0以上、
iOSバージョン 11.0以上のスマートフォンで
ご利用できます。(2021年11月現在)

ただし、すべてのスマートフォンで、アプリの動作を
保証するものではありません。



□アプリ

「キッチンポケット」

(以降「キッチンポケット」アプリと表記)

「キッチンポケット」アプリをインストールしてください。

➡ P.94

- アプリは無料ですが、インストールやインターネットの通信料は
お客様の負担となります。



□インターネット環境

常時、インターネット接続が可能な環境が必要です。

- FTTH(光ファイバー)、ADSL、CATV(ケーブルテレビ)
などのブロードバンド回線。



□パナソニックの会員サイト

CLUB Panasonicの会員登録

「キッチンポケット」アプリとビストロとを連携して通信できるようにするには、
CLUB PanasonicのログインIDが必要です。➡ P.94

□無線LANブロードバンドルーター

(以降「無線LANルーター」と表記)

ビストロをインターネットに接続するために、
無線LANルーターを使用します。

- 無線LANルーターが2.4GHz帯の通信規格であることを
確認してください。
(通信規格: IEEE802.11b、IEEE802.11g、IEEE802.11n)
上記以外のルーターは使用できません。
- 設定方法は、無線LANルーターの取扱説明書をご覧ください。
- セキュリティ対策のため、必ず暗号化方式WPA2(AES)またはWPA(AES)の
設定ができる無線LANルーターをご使用ください。
- 暗号化方式は、WPA2(AES)をおすすめします。
- すべての無線LANルーターについての動作保証はしていません。
(モバイルルーターも動作保証はしていません)
お困りの場合は、「無線アクセス機能ご相談窓口」へお問い合わせください。
➡ 裏表紙



設定と接続の手順



初めて「キッチンポケット」アプリをお使いになるときは、
スマートフォン、ビストロ、無線LANルーターの
設定、登録などが必要です。

1～7を設定してください。

スマートフォンで設定する



- 1～4の設定で、「キッチンポケット」アプリから
登録したビストロのメニューなどを閲覧いた
だけます。
- ビストロの品番を登録することで、その品番
のメニューを優先して表示します。

1 「キッチンポケット」アプリを
インストールする
➡ P.94

2 CLUB Panasonicの会員になる
➡ P.94

3 「キッチンポケット」アプリにログインする
➡ P.95

4 お使いのビストロを登録する
➡ P.95

ビストロ・無線LANルーター・ スマートフォンで設定する



- 5～7の設定で、ビストロ・無線LANルーター、
スマートフォンの接続を行います。

5 ビストロの無線LAN機能をONにする
➡ P.96

6 ビストロと無線LANルーターを接続する
➡ P.98

7 家電登録をする
➡ P.100

1～7までの設定が完了すると、メニューの送受信などができます。

「キッチンポケット」アプリを使う
➡ P.102

●うまく接続や登録ができない場合は、スマートフォン画面に表示されるメッセージなどに従い、再設定してください。

1 「キッチンポケット」アプリをインストールする

「キッチンポケット」アプリ(無料)をスマートフォンにインストールしてください。

1 ■Androidのとき Google Play



■iOSのとき App Store



2 キッチンポケット または KitchenPocket で 検索する



- 初めて使われるときに、ビストロの「料理集」**キッチンポケット**でもアプリをインストールできるQRコードを表示します。

3 「キッチンポケット」アプリを インストールし、起動する



初めて起動
したときの
画面

- 画面に従って操作し、ホーム画面まで進む。

2 CLUB Panasonicの会員になる

ビストロと連携して通信できるようにするには、CLUB PanasonicへのログインIDが必要です。

- すでに会員のかたは、登録不要です。次のページに進んでください。

1 ホーム画面左上の アイコンを押す



- 初回のみ「ログインはこちら」が表示されます。

2 ログインを押し、新規登録で CLUB Panasonicの会員登録をする

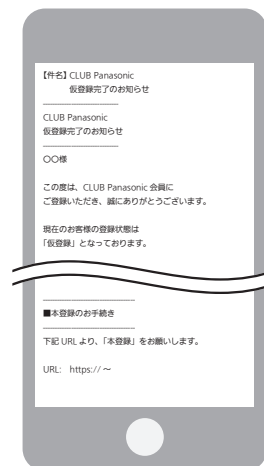


- パソコンからも会員登録できます。
- CLUB Panasonicの利用規約に同意のうえ、ご利用ください。
- 画面に表示しているソーシャルネットワークサービスのアカウントIDを使っても会員登録できます。

3 「キッチンポケット」アプリにログインする

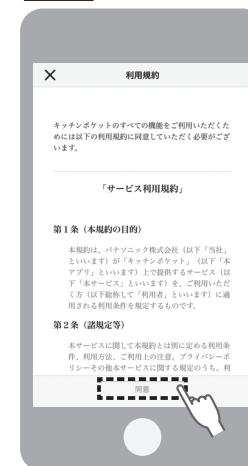
「キッチンポケット」アプリにログインしてください。

1 仮登録完了のメールに 記載されたURLから、 スマートフォンの ブラウザを起動する



- URLから本登録を行ってください。

2 画面に従って進み 「キッチンポケット」アプリの 利用規約を確認し、 同意を押す



3 自動ログインされ、 ホーム画面を表示する



- ログインできていない場合画面左上のアイコンからログインしてください。

4 お使いのビストロを登録する

「キッチン家電」からビストロを登録し、「キッチンポケット」アプリで使えるようにします。

1 「キッチン家電」アイコンを選び、 「+ 家電登録」を押す



2 機器品番などを登録し、無線LANの設定まで 画面に従って進む 無線LANルーターをお持ちの方 を選び、 表示内容を確認して、同意するを押す



- 保証書の「QRコード」でも登録できます。

- 「キッチンポケット」アプリの登録手順、アイコン、画面などはアプリの更新により変わることがあります。
(取扱説明書の最新版はこちらから)
https://panasonic.jp/range/p-db/NE-BS2700_manualdl.html
- お使いのスマートフォンの機種によって、画面レイアウトが異なる場合があります。

5 ビストロの無線LAN機能をONにする

ビストロを無線LANルーターに接続し、サーバーと通信する準備をします。

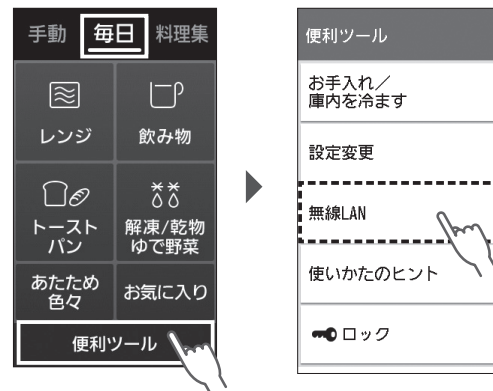
- インターネット接続するために必要な設定です。
- ビストロとスマートフォンを使用する作業となります。
- 無線LANルーターの電源が入っていることを確認してください。
- スマートフォンの無線LAN機能をONにしてください。
またスマートフォンとビストロは同じ無線LANルーター2.4GHzのネットワーク(SSID)に接続して設定を行ってください。
- 「キッチンポケット」アプリ画面の案内に従って操作してください。



1 「非点灯の場合」を選び、画面に従って操作する

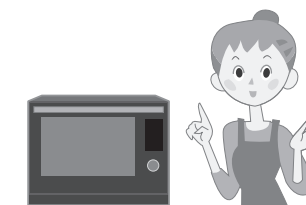


2 ビストロの「毎日」便利ツールの「無線LAN」を選ぶ

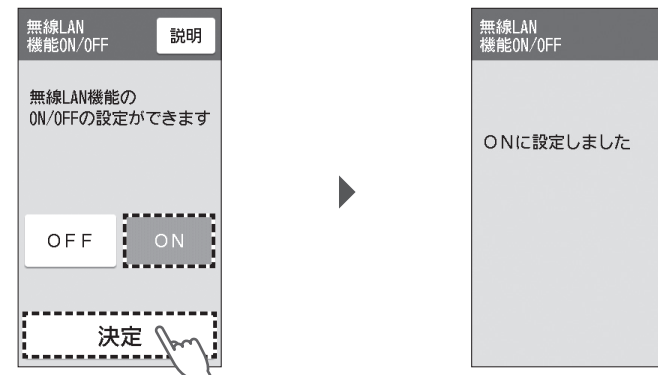


設定中にビストロの画面が真っ暗になったときは

- ドアを開閉して画面を表示させ、「キッチンポケット」アプリの画面に従って途中から操作してください。
- 無線LANの通信速度などによって、接続や家電登録時に時間差ができる場合があります。必ず、スマートフォンとビストロの両方の画面を確認のうえ、設定を行ってください。



3 ビストロの「ON」を選び、「決定」を押す

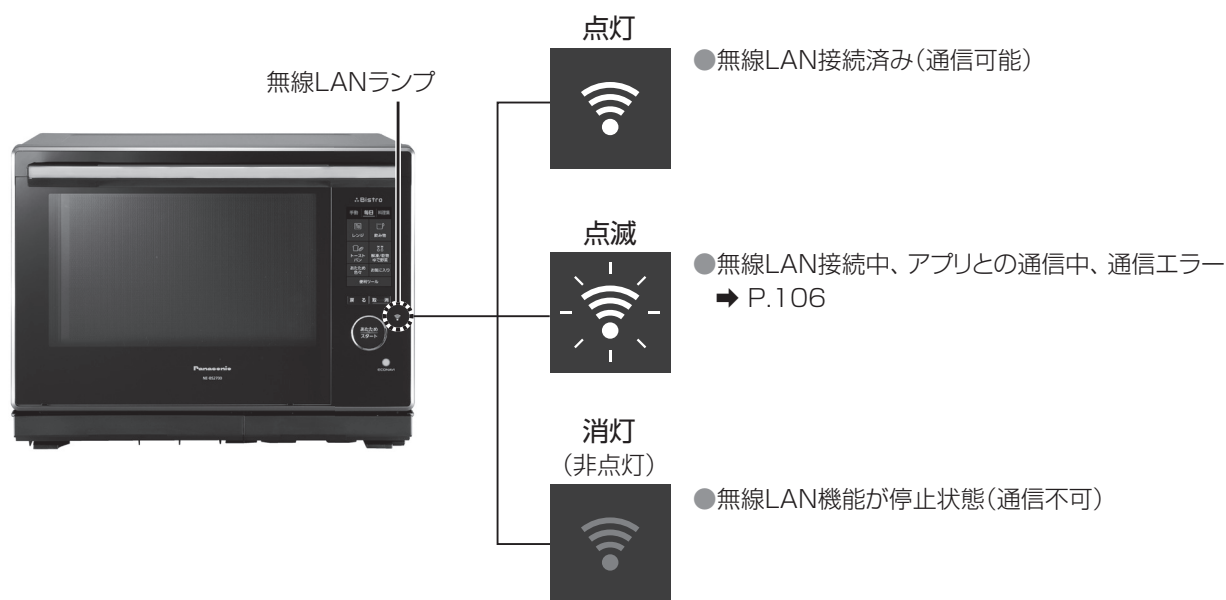


- ビストロの無線LANランプが点滅します。

- 3秒後、初期画面に戻ります。

無線LANランプの表示について

ビストロの無線LAN接続や通信状況を、操作部の無線LANランプで確認できます。
加熱中(動作中)、一時停止中、エラー表示中は通信できません。



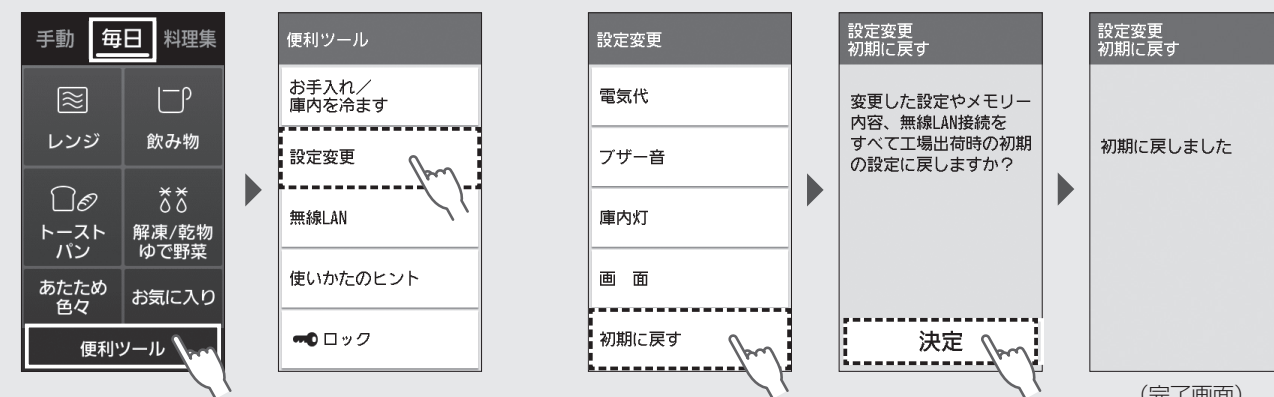
■ビストロの初期化について

無線LAN接続の設定をすべて工場出荷時の初期設定に戻すことができます。

次のようなときは以下の手順に従って、「初期に戻す」の設定をしてください。

- ビストロを廃棄または譲渡するとき
- 不正アクセスによる使用が疑われるとき

1 「毎日」便利ツールの「設定変更」を選ぶ 2 「初期に戻す」を選び、「決定」を押す



- 初期化をした場合、無線LANの再接続が必要です。以下の手順に従って操作してください。
①「キッチンポケット」アプリのホーム画面下の「キッチン家電」アイコンを押す。
②登録した機器を選び、登録機器情報の「無線LANを再設定する」を押す。
③P.96～101の手順に従って再設定する。

お知らせ

- 「初期に戻す」を行うと、変更した設定やメモリー内容、料理集「キッチンポケット」や「毎日」お気に入り」に保存されたメニューもすべて工場出荷時の初期設定に戻ります。

6 ビストロと無線LANルーターを接続する

接続には2つの方法があります。

●無線LANルーターの取扱説明書を用意しておくとう便利です。



かんたん接続 をする

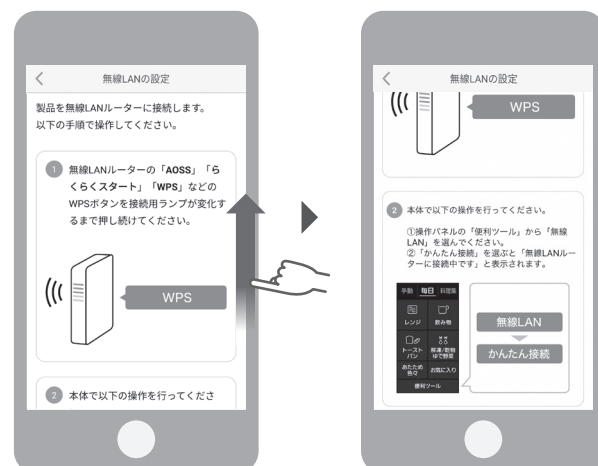
・AOSS
・らくらくスタート
・WPS
などのボタンが
あるとき

無線LANルーター

1 ボタンがある を選ぶ

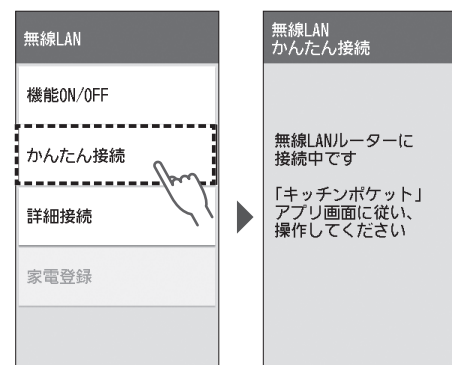


2 無線LANルーターのボタンを押し、 画面に従って操作する



●ルーターの接続用ランプ
が点滅するまで押し
つづけてください。
(時間がかかる場合が
あります)

3 ビストロの 毎日「便利ツール」の「無線LAN」 から「かんたん接続」を選ぶ



●無線LANをONに設定
しないと、上の画面は
表示されません。
➡ P.96

4 「次へ」を押し 無線LANランプ点灯を確認を押す (機器確認画面を表示し、家電登録へ)



●ビストロの無線LANランプが
点灯すれば、接続は完了。
ビストロは初期画面に戻ります。

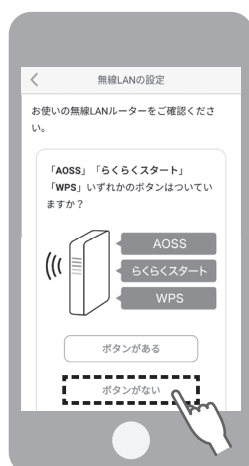
詳細接続 をする

上記のボタンが
ないときなど

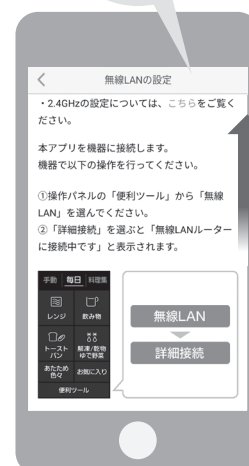
無線LANルーター

●SSIDとパスワード入力
が必要になります。
●うまく接続できないときは、
P.92「無線LANブロード
バンドルーター」をご確認
ください。

1 ボタンがない を選ぶ

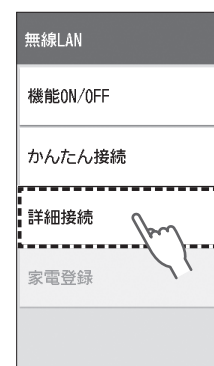


スライドして
画面の続きを
を確認



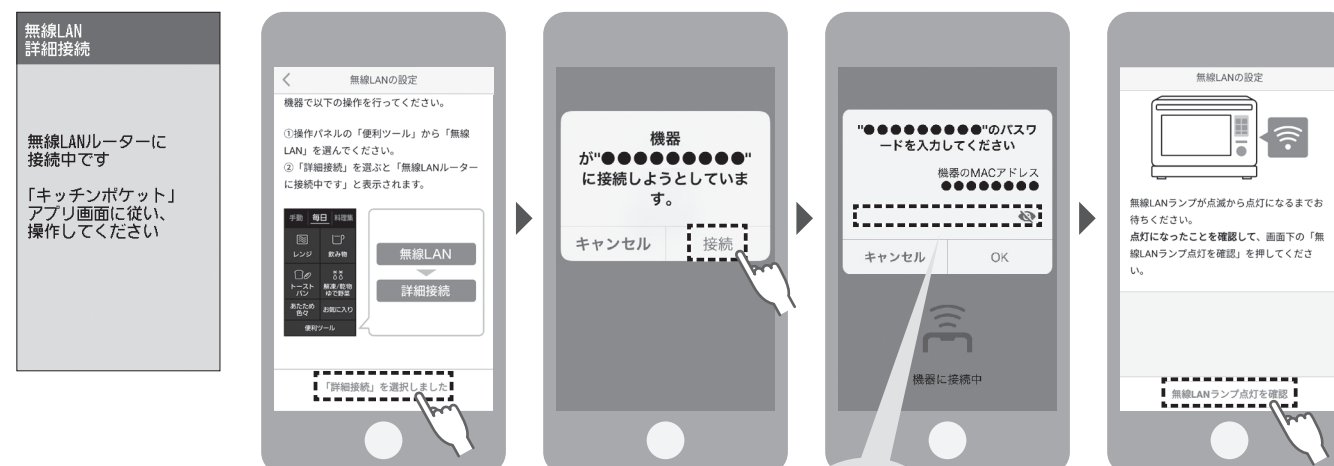
●上の画面が出たら、
ビストロを確認しながら
次の手順に進んでください。

2 ビストロの 毎日「便利ツール」の 無線LAN から 詳細接続を選ぶ



●無線LANをONに設定
しないと、上の画面は
表示されません。
➡ P.96

3 「詳細接続」を選択しましたを押す 画面に従って操作し、無線LANランプ点灯を確認を押す (機器確認画面を表示し、家電登録へ)



無線LAN
ルーターの
パスワードを
入力

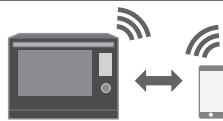
●ビストロの無線LANランプが
点灯すれば、接続は完了。
ビストロは初期画面に
戻ります。

7 家電登録をする

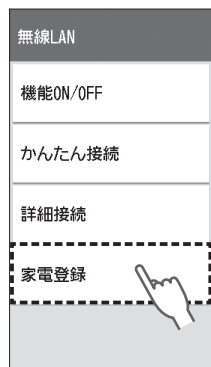
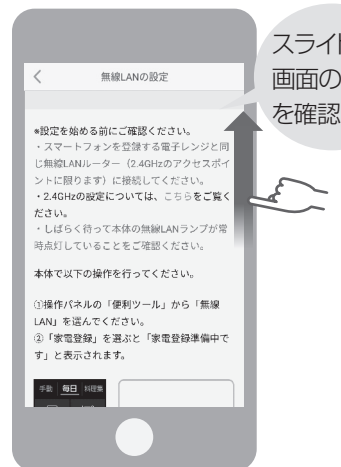
「キッチンポケット」アプリとビストロを連携させて、通信できるように家電登録します。

登録前に次のことを確認してください。

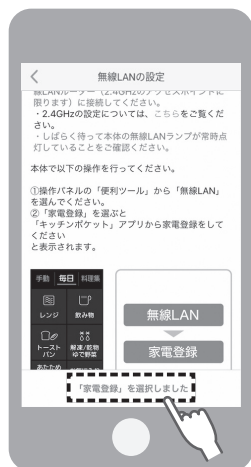
- ビストロの無線LANランプが点灯しているか → 点灯していない場合は、P.98の操作をもう一度やり直してください。



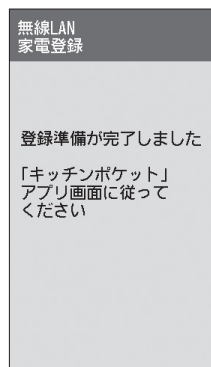
- 1 画面の説明に従って操作する
- 2 ビストロの「毎日 便利ツール」の「無線LAN」から「家電登録」を選ぶ
スマートフォンの「家電登録」を選択しましたを押す



- 「無線LAN」をONに設定しないと、上の画面は表示されません。→ P.96



- ビストロとの接続が始まります。



- 接続には時間がかかる場合があります。

お知らせ

- スマートフォンの無線LAN接続をONにしてください。また、スマートフォンとビストロは同じ無線LANルーターに接続して設定を行ってください。ただし、家電登録後は、接続させたルーター以外につながっていても利用できます。スマートフォンが通常の携帯電波や、他の無線LANルーターに接続していても、ビストロとの通信は可能です。

- 3 必要事項を入力する
- 4 「送信」押し、「完了」を押す



- 必ず下記の情報は入力してください。
 - ・機器のニックネーム
 - ・購入年月日
 - ・購入店カテゴリー



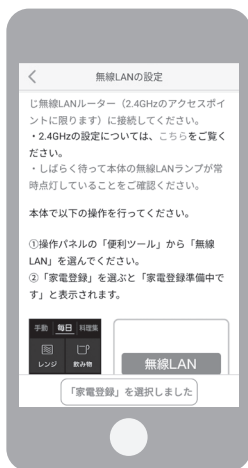
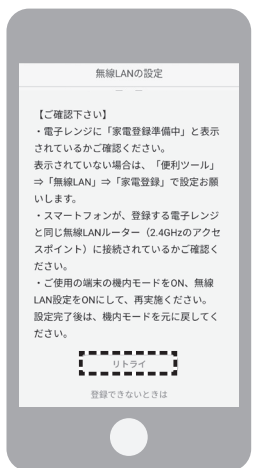
- 「はい」を選択する。

■家電登録ができない場合は

＜ビストロ画面＞
エラー画面などが表示されたら、「取消」ボタンを押す。



＜スマートフォン＞
「リトライ」を押して、家電登録を設定する画面に戻る。

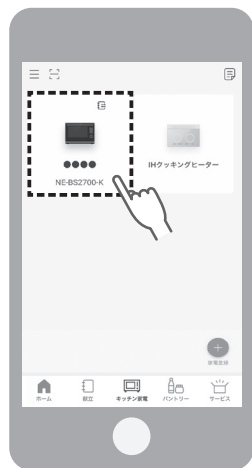


- 家電登録時にエラーが何度も出る場合は、ビストロまたは無線LANルーターの電源プラグを抜き差しし、再度、家電登録からやり直してください。
- 家電登録まで完了していれば、以下の問題が発生しても再度、接続の設定をする必要はありません。
 - ・無線LANの接続が切れて、再度つながりたい場合。
 - ・無線LANルーターの電源が切れた場合。
 - ・ビストロの電源プラグを抜き差しした場合。

■無線LANを再設定したい場合は

再接続が必要となったり、無線LANルーターの機種を変更したりする場合などは、下記の手順に従って再設定してください。

- 1 ホーム画面下の「キッチン家電」アイコンを押す
- 2 登録したビストロを選択する
- 3 「無線LANを再設定する」を押し、画面に従って再設定する

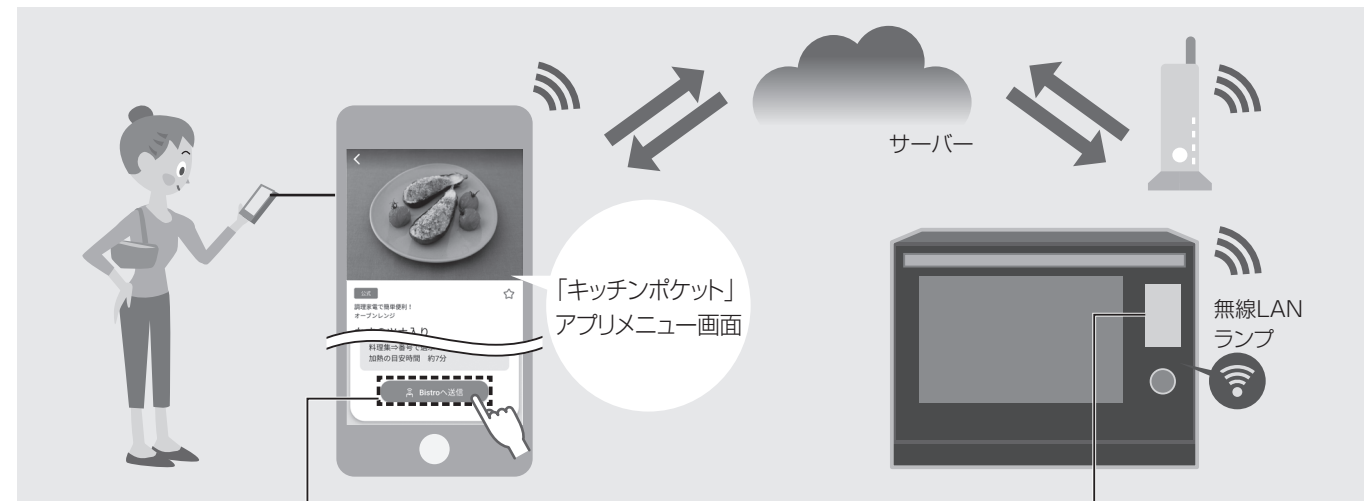


- ビストロを初期化して再設定する場合は→ P.97

「キッチンポケット」アプリを使う

- 「キッチンポケット」アプリでメニューを検索して、作りたいメニューの加熱情報をビストロに送信できます。
- ビストロからアプリへメニュー(レシピ)を送信して、材料や作りかたなどを見ることができます。
- スマートフォンのプッシュ通知機能をONにしてお使いください。

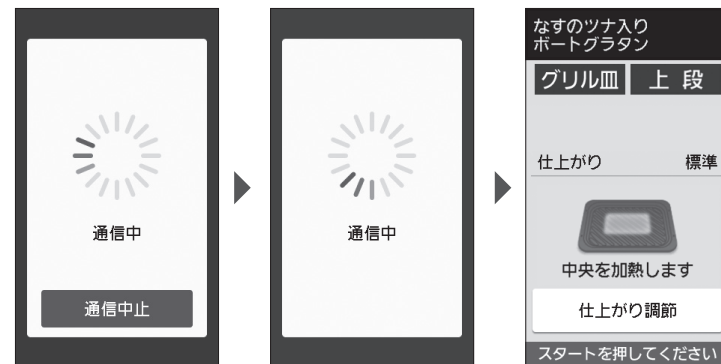
ビストロにメニュー(加熱情報)を送信する



1 送信したいメニューを表示し、**Bistroへ送信**を押す

- ビストロの無線LANランプが点灯していないと送信できません。
→ P.96
- ビストロのロック中は、「通信中」や「加熱画面」は表示されません。ロック解除後、**料理集** **キッチンポケット** から送信したメニューが確認できます。(ロックについて → P.22)

2 ビストロでメニュー(加熱情報)が受信される



- 受信完了(加熱画面を表示)
- 受信してから6分後、初期画面(毎日画面)に戻ります。

■すぐに調理しない場合は

1 **取 消**を押す



- 受信完了のマークが表示されます。
- 料理集 **キッチンポケット** にメニューが保存されています。

お知らせ

- 加熱中(動作中)は、メニューを受信できません。
- 画面が真っ暗のときにメニューを受信すると、「加熱画面」を30秒間表示したあと、初期画面(毎日画面)に戻ります。
- 通信状態が悪いと、メニューを送受信できない場合があります。送受信できない場合は、ランプや通信状態を確認してください。
- メニュー受信後、料理集 **キッチンポケット** 画面を表示すると受信完了マークの表示は消えます。
- スマートフォンから送信できない、ビストロが受信できないなどのエラーの場合は、スマートフォンにプッシュ通知されます。

受信したメニューを調理する

スマートフォンを使って送信したメニューは、ビストロの **料理集** **キッチンポケット** に保存されます。

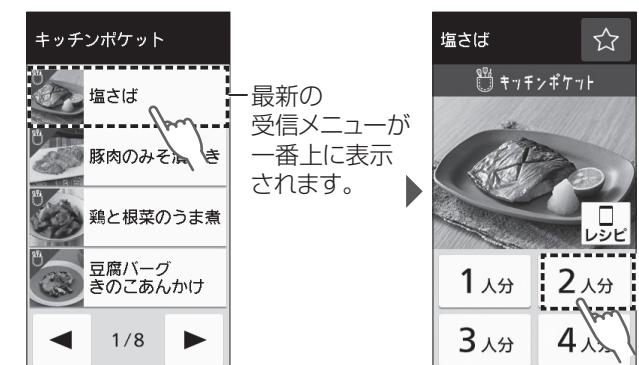
- 保存されると **料理集** と **キッチンポケット** に受信完了マークが付きます。
- 最大32件まで、保存ができます。それを超えると、古いメニューから順に削除されます。

1 **料理集** の **キッチンポケット** を選ぶ



受信完了のマークが表示されます。

2 呼び出したいメニューを選ぶ

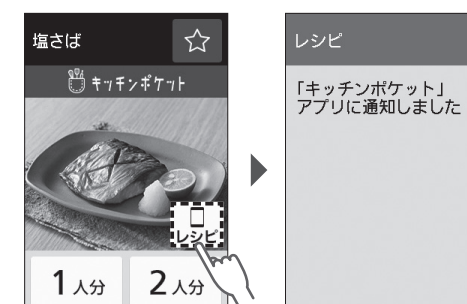


- 受信したメニューは、料理集 から検索したメニューと画面の表示や選択できる分量が異なります。受信したメニューには、「キッチンポケット」ロゴが表示されます。

ビストロで検索したメニューをスマートフォンで見る

スマートフォンのアプリに通知(送信)すれば、そのメニューのレシピをアプリで見ることができます。

1 確認したいメニューをビストロに表示し、**レシピ**を押す



- 送信時はビストロの無線LANランプが点灯していることを確認してください。
- また、スマートフォンのプッシュ通知機能などからレシピが確認できます。
- 料理集 **みんなの料理教室** から選んだメニューには**レシピ**は表示されません。
- レシピ**が表示されないメニューは、この機能は使用できません。

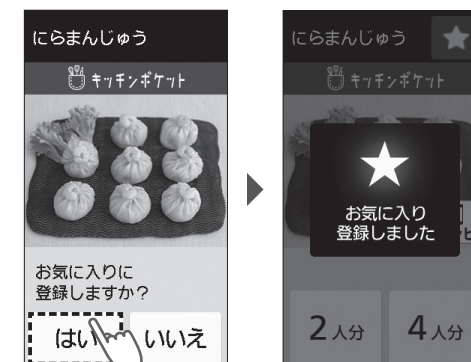
受信したメニューをビストロのお気に入りに登録する

- 料理集 **キッチンポケット** には最大32件、メニューを保存できます。それを超えると古いメニューから順に削除されます。保存したいメニューはお気に入りに登録してください。

1 ☆を押す (☆が黄色に変わります)




2 **はい**を押す



お知らせ

- お気に入りに最大32件まで登録できます。
- お気に入りについて → P.24
- 料理集 の **りれき** からもお気に入りに登録できます。

無線LAN機能について	
Q 質問	A 答え
対応端末	対応しているスマートフォンを知りたい
	●対応OSについては、P.92の必要な機器と環境をご確認ください。
初期接続	タブレット端末は使えますか？
	●「キッチンポケット」アプリはタブレット端末でも見られますが、スマートフォンに合わせたサイズでアプリを作成しているため、画面が見難い場合があります。
無線LAN機能について	無線LAN機能を使いたい
	●設定と接続の手順1～7に従い、設定してください。➡ P.93～101
その他	使用できる無線LANルーターは？
	●無線LANルーターについて ➡ P.92 ●すべての無線LANルーターについての動作保証はしていません。 (モバイルルーターも動作保証はしていません) お困りの場合は、「無線アクセス機能ご相談窓口」へお問い合わせください。 ➡ 裏表紙
無線LAN機能について	ビストロのMACアドレスを調べたい
	●P.99「詳細接続」でスマートフォンと機器の接続時に、パスワード入力画面にMACアドレスが表示されます。 
その他	ビストロを廃棄または譲渡したい (ビストロとスマートフォンとの接続をやめたい)
	次のようなときは、 毎日 便利ツール 設定変更 初期に戻す の設定をしてください。➡ P.97 ●ビストロを廃棄または譲渡するとき ●不正アクセスによる使用が疑われるとき ●料理集「キッチンポケット」使用中、動作に異常があったとき ●ビストロとスマートフォンの接続をやめるとき
無線LAN機能について	●接続する無線LANルーターを変更したいとき ●ビストロの無線LAN機能が「ON」の状態、無線LANランプが消灯しているとき
	●無線LANルーターを再設定してください。➡ P.101

「キッチンポケット」アプリ全般	
Q 質問	A 答え
無線LAN機能について	「キッチンポケット」アプリは無料ですか？
	●無料です。ただし、インストールやサービスのご利用には、別途通信料がかかります。
キッチンポケットアプリ全般	家族それぞれのスマートフォンから「キッチンポケット」アプリを使いたい
	●お一人ずつ CLUB Panasonic の会員になって、それぞれ「キッチンポケット」アプリをインストール後、画面に従って家電登録をしてください。
キッチンポケットアプリ全般	「キッチンポケット」アプリに2台以上のビストロを登録できますか？
	●2台目以降のビストロも、1台目と同様に初期接続をしてください。 家電登録時にそれぞれ区別しやすい名前を付けることをおすすめします。 ●複数台の登録はできますが、アプリと連携できるビストロは1台のみです。 「家電登録」から連携するビストロを選択してください。
キッチンポケットアプリ全般	家族で同じIDを使っても大丈夫ですか？
	●CLUB Panasonic の会員利用規約では、お一人ずつ会員になっていただくことをおすすめしています。
キッチンポケットアプリ全般	会員情報の更新を求められ、ログインできない
	●「キッチンポケット」アプリは会員情報を最新の状態にしておく必要があります。画面の案内に従って操作してください。
キッチンポケットアプリ全般	パスワードを忘れた
	●ログイン画面から「パスワードを忘れた場合はこちら」に進んでください。
キッチンポケットアプリ全般	家電登録をしないと使えませんか？
	●無線LANルーターとの接続や家電登録しなくても、スマートフォンの「キッチンポケット」アプリからメニューはご覧いただけます。 ルーターとの接続や家電登録をすると、スマートフォンからビストロメニューの加熱情報を送信したり、ビストロからメニューを送信してスマートフォンで見たりできます。➡ P.98～103
キッチンポケットアプリ全般	家電登録時にエラーが出てうまく登録できない
	●ビストロまたは無線LANルーターの電源プラグを抜き差しし、再度、家電登録からやり直してください。➡ P.100
キッチンポケットアプリ全般	「キッチンポケット」アプリの動作がおかしい
	●スマートフォンがインターネット接続できる状態になっていますか。 インターネットが使えない環境では「キッチンポケット」アプリを利用できません。
キッチンポケットアプリ全般	「キッチンポケット」アプリで見たメニューや分量が、ビストロで検索できない
	●「キッチンポケット」アプリの一部のレシピには、アプリからビストロにメニューを送信することで初めて使える「アプリ限定」のメニューなどがあります。
キッチンポケットアプリ全般	ビストロのキッチンポケットからスマートフォンとの接続やメニューの送信ができない
	●メニューを送信したい場合は、「キッチンポケット」アプリをスマートフォンにダウンロードして設定などを行ってください。➡ P.93～101

故障かな？

症 状	原 因
無線LANランプが点滅している (通信エラー)	<ul style="list-style-type: none">●ピストロの無線LAN機能を「ON」に設定し、「キッチンポケット」アプリをご利用時に無線LANルーターと接続されていないときに点滅します。下記の内容をご確認ください。ルーターと通信できるようになると点灯に変わります。<ul style="list-style-type: none">・ルーターの電源が切れていないか。・ルーターの位置がピストロから遠いなど、通信が不安定ではないか。 → 点灯に変わらない場合は、設定を再度行ってください。→ P.98●点滅を消したい、「キッチンポケット」アプリを使わない場合は、無線LAN機能を「OFF」にしてください。→ P.96
無線LANの接続をして、ランプが点灯していたのに消えた	<ul style="list-style-type: none">●無線LANが切れたため、再接続が必要です。●デモモード(→ P.16)解除後は、すべて工場出荷時の初期設定に戻るため、無線LANも再接続が必要です。 → P.105のQRコードからサポート情報をご確認のうえ、再接続を行ってください。 → 再接続を行ってもランプが点灯しない場合は、お買い上げの販売店へご連絡ください。
毎日「便利ツール」無線LAN設定で、次の表示が出たときは無線LANルーターへの接続、家電登録ができません。内容を確認したあと、「取消」ボタンを押して表示を消してから操作し直してください。「H□□□」などを表示したら、P.90をご覧ください。	
U81	<p>ピストロと無線LANルーターの接続に失敗しました。以下をご確認ください。</p> <ul style="list-style-type: none">●ルーターの電源が入っていない。→ 電源を入れる。●ルーターとピストロの距離が遠い。→ ルーターを近づける。●複数の機器がルーターに接続されている。→ 使っていない機器の電源を切る。
U82	<ul style="list-style-type: none">●サーバーとの接続に失敗しました。●インターネット接続に異常が発生している可能性があります。原因が分からない場合はプロバイダーや回線業者、ルーターの製造元にお問い合わせください。
U83	<ul style="list-style-type: none">●「かんたん接続」で接続に失敗しました。ルーターのボタンを押してから2分以内に接続できないと、この表示が出ることがあります。表示がくり返されるときは「詳細接続」で接続してください。→ P.98●「詳細接続」で、ルーターのSSIDまたはパスワードが間違っていないか。ルーターの取扱説明書などをご確認ください。●ピストロと無線LANルーターの接続に失敗した可能性があります。症状「U81」「U82」の原因をご確認ください。

無線LAN機能について

著作権など

- App StoreはApple Inc.のサービスマークです。
- iPhoneは、米国および他の国々で登録されたApple Inc.の商標です。iPhoneの商標は、アイホン株式会社のライセンスに基づき使用されています。
- AndroidおよびGoogle PlayはGoogle LLC. の商標または登録商標です。
- “WPA™”および“WPA2™”は、“Wi-Fi Alliance®”の商標です。
- AOSSLは、株式会社パッファローの商標です。
- その他、本書に記載されている各種名称、会社名、商品名などは各社の商標または登録商標です。なお、本文中では™、® マークは一部記載していません。

■ソフトウェアについて

本製品は、以下の種類のソフトウェアから構成されています。

(1) パナソニック株式会社(パナソニック)により、またはパナソニックのために開発されたソフトウェア

(2) 第三者が保有しており、パナソニックにライセンスされたソフトウェア

(3) GNU GENERAL PUBLIC LICENSE Version2.0(GPL V2.0)に基づきライセンスされたソフトウェア

(4) GPL V2.0以外の条件に基づきライセンスされたオープンソースソフトウェア

上記(3)(4)に分類されるソフトウェアは、これら単体で有用であることを期待して頒布されますが、「商品性」または「特定の目的についての適合性」についての黙示の保証をしないことを含め、一切の保証はなされません。

パナソニックは、本製品の発売から少なくとも3年間、以下の問い合わせ窓口にご連絡いただいたかたに対し、実費にて、GPL V2.0またはソースコードの開示義務を課すその他の条件に基づきライセンスされたソフトウェアに対応する完全かつ機械読取り可能なソースコードを、それぞれの著作権者の情報と併せて提供します。

問い合わせ窓口：
oss-cd-request@gg.jp.panasonic.com

また、これらソースコードおよび著作権者の情報は、以下のウェブサイトからも自由に無料で入手することができます。
<https://panasonic.net/cns/oss/ap/>
最新の情報は、パナソニックのウェブサイトの取扱説明書をご確認ください。

lwIP
lwIP is licenced under the BSD licence:

Copyright (c) 2001-2004 Swedish Institute of Computer Science. All rights reserved.
Copyright (c) 2001-2003 Swedish Institute of Computer Science. All rights reserved.
Copyright (c) 2002 CITEL Technologies Ltd. All rights reserved.
Copyright (c) 2007 Dominik Spies <kontakt@dspies.de> All rights reserved.
Copyright (c) 2002-2003, Adam Dunkels. All rights reserved.
Copyright (c) 2001-2003 Swedish Institute of Computer Science.
Copyright (c) 2003-2004 Leon Woestenberg <leon.woestenberg@axon.tv>
Copyright (c) 2003-2004 Axon Digital Design B.V., The Netherlands. All rights reserved.
Copyright (c) 2001-2004 Leon Woestenberg <leon.woestenberg@gmx.net>
Copyright (c) 2001-2004 Axon Digital Design B.V., The Netherlands. All rights reserved.

Redistribution and use in source and binary forms, with or without modification, are permitted provided that the following conditions are met:

- 1.Redistributions of source code must retain the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer.
- 2.Redistributions in binary form must reproduce the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer in the documentation and/or other materials provided with the distribution.
- 3.The name of the author may not be used to endorse or promote products derived from this software without specific prior written permission.

THIS SOFTWARE IS PROVIDED BY THE AUTHOR“AS IS” AND ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE DISCLAIMED. IN NO EVENT SHALL THE AUTHOR BE LIABLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, SPECIAL, EXEMPLARY, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, PROCUREMENT OF SUBSTITUTE GOODS OR SERVICES; LOSS OF USE, DATA, OR PROFITS; OR BUSINESS INTERRUPTION) HOWEVER CAUSED AND ON ANY THEORY OF LIABILITY, WHETHER IN CONTRACT, STRICT LIABILITY, OR TORT (INCLUDING NEGLIGENCE OR OTHERWISE) ARISING IN ANY WAY OUT OF THE USE OF THIS SOFTWARE, EVEN IF ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGE.

mbedTLS
Copyright (C) 2006-2015, ARM Limited, All Rights Reserved
Copyright (C) 2006-2016, ARM Limited, All Rights Reserved
Apache License
Version 2.0, January 2004

<http://www.apache.org/licenses/>
TERMS AND CONDITIONS FOR USE, REPRODUCTION, AND DISTRIBUTION

1. Definitions.
“License” shall mean the terms and conditions for use, reproduction, and distribution as defined by Sections 1 through 9 of this document.
“Licensor” shall mean the copyright owner or entity authorized by the copyright owner that is granting the License.
“Legal Entity” shall mean the union of the acting entity and all other entities that control, are controlled by, or are under common control with that entity. For the purposes of this definition, “control” means (i) the power, direct or indirect, to cause the direction or management of such entity, whether by contract or otherwise, or (ii) ownership of fifty percent (50%) or more of the outstanding shares, or (iii) beneficial ownership of such entity.
“You” (or “Your”) shall mean an individual or Legal Entity exercising permissions granted by this License.
“Source” form shall mean the preferred form for making modifications, including but not limited to software source code, documentation source, and configuration files.

著作権など (つづき)

“Object” form shall mean any form resulting from mechanical transformation or translation of a Source form, including but not limited to compiled object code, generated documentation, and conversions to other media types.

“Work” shall mean the work of authorship, whether in Source or Object form, made available under the License, as indicated by a copyright notice that is included in or attached to the work (an example is provided in the Appendix below).

“Derivative Works” shall mean any work, whether in Source or Object form, that is based on (or derived from) the Work and for which the editorial revisions, annotations, elaborations, or other modifications represent, as a whole, an original work of authorship. For the purposes of this License, Derivative Works shall not include works that remain separable from, or merely link (or bind by name) to the interfaces of, the Work and Derivative Works thereof.

“Contribution” shall mean any work of authorship, including the original version of the Work and any modifications or additions to that Work or Derivative Works thereof, that is intentionally submitted to Licensor for inclusion in the Work by the copyright owner or by an individual or Legal Entity authorized to submit on behalf of the copyright owner. For the purposes of this definition, “submitted” means any form of electronic, verbal, or written communication sent to the Licensor or its representatives, including but not limited to communication on electronic mailing lists, source code control systems, and issue tracking systems that are managed by, or on behalf of, the Licensor for the purpose of discussing and improving the Work, but excluding communication that is conspicuously marked or otherwise designated in writing by the copyright owner as “Not a Contribution.”

“Contributor” shall mean Licensor and any individual or Legal Entity on behalf of whom a Contribution has been received by Licensor and subsequently incorporated within the Work.

2. Grant of Copyright License.

Subject to the terms and conditions of this License, each Contributor hereby grants to You a perpetual, worldwide, non-exclusive, no-charge, royalty-free, irrevocable copyright license to reproduce, prepare Derivative Works of, publicly display, publicly perform, sublicense, and distribute the Work and such Derivative Works in Source or Object form.

3. Grant of Patent License.

Subject to the terms and conditions of this License, each Contributor hereby grants to You a perpetual, worldwide, non-exclusive, no-charge, royalty-free, irrevocable (except as stated in this section) patent license to make, have made, use, offer to sell, sell, import, and otherwise transfer the Work, where such license applies only to those patent claims licensable by such Contributor that are necessarily infringed by their Contribution(s) alone or by combination of their Contribution(s) with the Work to which such Contribution(s) was submitted. If You institute patent litigation against any entity (including a cross-claim or counterclaim in a lawsuit) alleging that the Work or a Contribution incorporated within the Work constitutes direct or contributory patent infringement, then any patent licenses granted to You under this License for that Work shall terminate as of the date such litigation is filed.

4. Redistribution.

You may reproduce and distribute copies of the Work or Derivative Works thereof in any medium, with or without modifications, and in Source or Object form, provided that You meet the following conditions:

(a) You must give any other recipients of the Work or Derivative Works a copy of this License; and

(b) You must cause any modified files to carry prominent notices stating that You changed the files; and

(c) You must retain, in the Source form of any Derivative Works that You distribute, all copyright, patent, trademark, and attribution notices from the Source form of the Work, excluding those notices that do not pertain to any part of the Derivative Works; and

(d) If the Work includes a “NOTICE” text file as part of its distribution, then any Derivative Works that You distribute must include a readable copy of the attribution notices contained within such NOTICE file, excluding those notices that do not pertain to any part of the Derivative Works, in at least one of the following places: within a NOTICE text file distributed as part of the Derivative Works; within the Source form or documentation, if provided along with the Derivative Works; or, within a display generated by the Derivative Works, if and wherever such third-party notices normally appear. The contents of the NOTICE file are for informational purposes only and do not modify the License. You may add Your own attribution notices within Derivative Works that You distribute, alongside or as an addendum to the NOTICE text from the Work, provided that such additional attribution notices cannot be construed as modifying the License.

You may add Your own copyright statement to Your modifications and may provide additional or different license terms and conditions for use, reproduction, or distribution of Your modifications, or for any such Derivative Works as a whole, provided Your use, reproduction, and distribution of the Work otherwise complies with the conditions stated in this License.

5. Submission of Contributions.

Unless You explicitly state otherwise, any Contribution intentionally submitted for inclusion in the Work by You to the Licensor shall be under the terms and conditions of this License, without any additional terms or conditions. Notwithstanding the above, nothing herein shall supersede or modify the terms of any separate license agreement you may have executed with Licensor regarding such Contributions.

6. Trademarks.

This License does not grant permission to use the trade names, trademarks, service marks, or product names of the Licensor, except as required for reasonable and customary use in describing the origin of the Work and reproducing the content of the NOTICE file.

7. Disclaimer of Warranty.

Unless required by applicable law or agreed to in writing, Licensor provides the Work (and each Contributor provides its Contributions) on an “AS IS” BASIS, WITHOUT WARRANTIES OR CONDITIONS OF ANY KIND, either express or implied, including, without limitation, any warranties or conditions of TITLE, NON-INFRINGEMENT, MERCHANTABILITY, or FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. You are solely responsible for determining the appropriateness of using or redistributing the Work and assume any risks associated with Your exercise of permissions under this License.

8. Limitation of Liability.

In no event and under no legal theory, whether in tort (including negligence), contract, or otherwise, unless required by applicable law (such as deliberate and grossly negligent acts) or agreed to in writing, shall any Contributor be liable to You for damages, including any direct, indirect, special, incidental, or consequential damages of any character arising as a result of this License or out of the use or inability to use the Work (including but not limited to damages for loss of goodwill, work

stoppage, computer failure or malfunction, or any and all other commercial damages or losses), even if such Contributor has been advised of the possibility of such damages.

9. Accepting Warranty or Additional Liability.

While redistributing the Work or Derivative Works thereof, You may choose to offer, and charge a fee for, acceptance of support, warranty, indemnity, or other liability obligations and/or rights consistent with this License. However, in accepting such obligations, You may act only on Your own behalf and on Your sole responsibility, not on behalf of any other Contributor, and only if You agree to indemnify, defend, and hold each Contributor harmless for any liability incurred by, or claims asserted against, such Contributor by reason of your accepting any such warranty or additional liability.

END OF TERMS AND CONDITIONS

APPENDIX: How to apply the Apache License to your work.

To apply the Apache License to your work, attach the following boilerplate notice, with the fields enclosed by brackets “[]” replaced with your own identifying information. (Don’t include the brackets!) The text should be enclosed in the appropriate comment syntax for the file format. We also recommend that a file or class name and description of purpose be included on the same “printed page” as the copyright notice for easier identification within third-party archives.

Copyright [yyyy] [name of copyright owner]

Licensed under the Apache License, Version 2.0 (the “License”); you may not use this file except in compliance with the License. You may obtain a copy of the License at <http://www.apache.org/licenses/LICENSE-2.0>

Unless required by applicable law or agreed to in writing, software distributed under the License is distributed on an “AS IS” BASIS, WITHOUT WARRANTIES OR CONDITIONS OF ANY KIND, either express or implied.

See the License for the specific language governing permissions and limitations under the License.

WPA Supplicant

=====

Copyright (c) 2003-2016, Jouni Malinen <j@w1.fi> and contributors All Rights Reserved.

This program is licensed under the BSD license (the one with advertisement clause removed).

If you are submitting changes to the project, please see CONTRIBUTIONS file for more instructions.

License

This software may be distributed, used, and modified under the terms of BSD license:

Redistribution and use in source and binary forms, with or without modification, are permitted provided that the following conditions are met:

1. Redistributions of source code must retain the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer.

2. Redistributions in binary form must reproduce the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer in the documentation and/or other materials provided with the distribution.

3. Neither the name(s) of the above-listed copyright holder(s) nor the names of its contributors may be used to endorse or promote products derived from this software without specific prior written permission.

THIS SOFTWARE IS PROVIDED BY THE COPYRIGHT HOLDERS AND CONTRIBUTORS “AS IS” AND ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE

DISCLAIMED. IN NO EVENT SHALL THE COPYRIGHT OWNER OR CONTRIBUTORS BE LIABLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, SPECIAL, EXEMPLARY, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, PROCUREMENT OF SUBSTITUTE GOODS OR SERVICES; LOSS OF USE, DATA, OR PROFITS; OR BUSINESS INTERRUPTION) HOWEVER CAUSED AND ON ANY THEORY OF LIABILITY, WHETHER IN CONTRACT, STRICT LIABILITY, OR TORT (INCLUDING NEGLIGENCE OR OTHERWISE) ARISING IN ANY WAY OUT OF THE USE OF THIS SOFTWARE, EVEN IF ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGE.

FreeRTOS

The FreeRTOS source code is licensed by a *modified* GNU General Public License (GPL). The modification is provided in the form of an exception.

NOTE: The modification to the GPL is included to allow you to distribute a combined work that includes FreeRTOS without being obliged to provide the source code for proprietary components outside of the FreeRTOS kernel.

The FreeRTOS GPL Exception Text:

Any FreeRTOS source code, whether modified or in it's original release form, or whether in whole or in part, can only be distributed by you under the terms of the GNU General Public License plus this exception. An independent module is a module which is not derived from or based on FreeRTOS.

Clause 1:

Linking FreeRTOS statically or dynamically with other modules is making a combined work based on FreeRTOS. Thus, the terms and conditions of the GNU General Public License cover the whole combination.

As a special exception, the copyright holder of FreeRTOS gives you permission to link FreeRTOS with independent modules that communicate with FreeRTOS solely through the FreeRTOS API interface, regardless of the license terms of these independent modules, and to copy and distribute the resulting combined work under terms of your choice, provided that

+ Every copy of the combined work is accompanied by a written statement that details to the recipient the version of FreeRTOS used and an offer by yourself to provide the FreeRTOS source code (including any modifications you may have made) should the recipient request it.

+ The combined work is not itself an RTOS, scheduler, kernel or related product.

+ The independent modules add significant and primary functionality to FreeRTOS and do not merely extend the existing functionality already present in FreeRTOS.

Clause 2:

FreeRTOS may not be used for any competitive or comparative purpose, including the publication of any form of run time or compile time metric, without the express permission of Real Time Engineers Ltd. (this is the norm within the industry and is intended to ensure information accuracy).

著作権など (つづき)

The standard GPL exception text:

GNU GENERAL PUBLIC LICENSE
Version 2, June 1991

Copyright (C) 1989, 1991 Free Software Foundation, Inc.
59 Temple Place, Suite 330, Boston, MA 02111-1307 USA

Everyone is permitted to copy and distribute verbatim copies of this license document, but changing it is not allowed.

Preamble

The licenses for most software are designed to take away your freedom to share and change it. By contrast, the GNU General Public License is intended to guarantee your freedom to share and change free software--to make sure the software is free for all its users. This General Public License applies to most of the Free Software Foundation's software and to any other program whose authors commit to using it. (Some other Free Software Foundation software is covered by the GNU Library General Public License instead.) You can apply it to your programs, too.

When we speak of free software, we are referring to freedom, not price. Our General Public Licenses are designed to make sure that you have the freedom to distribute copies of free software (and charge for this service if you wish), that you receive source code or can get it if you want it, that you can change the software or use pieces of it in new free programs; and that you know you can do these things.

To protect your rights, we need to make restrictions that forbid anyone to deny you these rights or to ask you to surrender the rights. These restrictions translate to certain responsibilities for you if you distribute copies of the software, or if you modify it.

For example, if you distribute copies of such a program, whether gratis or for a fee, you must give the recipients all the rights that you have. You must make sure that they, too, receive or can get the source code. And you must show them these terms so they know their rights.

We protect your rights with two steps: (1) copyright the software, and (2) offer you this license which gives you legal permission to copy, distribute and/or modify the software.

Also, for each author's protection and ours, we want to make certain that everyone understands that there is no warranty for this free software. If the software is modified by someone else and passed on, we want its recipients to know that what they have is not the original, so that any problems introduced by others will not reflect on the original authors' reputations.

Finally, any free program is threatened constantly by software patents. We wish to avoid the danger that redistributors of a free program will individually obtain patent licenses, in effect making the program proprietary. To prevent this, we have made it clear that any patent must be licensed for everyone's free use or not licensed at all.

The precise terms and conditions for copying, distribution and modification follow.

GNU GENERAL PUBLIC LICENSE TERMS AND CONDITIONS FOR COPYING, DISTRIBUTION AND MODIFICATION

0. This License applies to any program or other work which contains a notice placed by the copyright holder saying it may be distributed under the terms of this General Public License. The "Program", below, refers to any such program or work, and a "work based on the Program" means either the Program or any derivative work under copyright law: that is to say, a work containing the Program or a portion of it, either verbatim or with modifications and/or translated into another language. (Hereinafter, translation is included without limitation in the term "modification".) Each licensee is addressed as "you".

Activities other than copying, distribution and modification are not covered by this License; they are outside its scope. The act of running the Program is not restricted, and the output from the Program is covered only if its contents constitute a work based on the Program (independent of having been made by running the Program). Whether that is true depends on what the Program does.

1. You may copy and distribute verbatim copies of the Program's source code as you receive it, in any medium, provided that you conspicuously and appropriately publish on each copy an appropriate copyright notice and disclaimer of warranty; keep intact all the notices that refer to this License and to the absence of any warranty; and give any other recipients of the Program a copy of this License along with the Program.

You may charge a fee for the physical act of transferring a copy, and you may at your option offer warranty protection in exchange for a fee.

2. You may modify your copy or copies of the Program or any portion of it, thus forming a work based on the Program, and copy and distribute such modifications or work under the terms of Section 1 above, provided that you also meet all of these conditions:

- a) You must cause the modified files to carry prominent notices stating that you changed the files and the date of any change.
- b) You must cause any work that you distribute or publish, that in whole or in part contains or is derived from the Program or any part thereof, to be licensed as a whole at no charge to all third parties under the terms of this License.
- c) If the modified program normally reads commands interactively when run, you must cause it, when started running for such interactive use in the most ordinary way, to print or display an announcement including an appropriate copyright notice and a notice that there is no warranty (or else, saying that you provide a warranty) and that users may redistribute the program under these conditions, and telling the user how to view a copy of this License. (Exception: if the Program itself is interactive but does not normally print such an announcement, your work based on the Program is not required to print an announcement.)

These requirements apply to the modified work as a whole. If identifiable sections of that work are not derived from the Program, and can be reasonably considered independent and separate works in themselves, then this License, and its terms, do not apply to those sections when you distribute them as separate works. But when you distribute the same sections as part of a whole which is a work based on the Program, the distribution of the whole must be on the terms of this License, whose permissions for other licensees extend to the entire whole, and thus to each and every part regardless of who wrote it.

Thus, it is not the intent of this section to claim rights or contest your rights to work written entirely by you; rather, the intent is to exercise the right to control the distribution of derivative or collective works based on the Program.

In addition, mere aggregation of another work not based on the Program with the Program (or with a work based on the Program) on a volume of a storage or distribution medium does not bring the other work under the scope of this License.

3. You may copy and distribute the Program (or a work based on it, under Section 2) in object code or executable form under the terms of Sections 1 and 2 above provided that you also do one of the following:

- a) Accompany it with the complete corresponding machine-readable source code, which must be distributed under the terms of Sections 1 and 2 above on a medium customarily used for software interchange; or,
- b) Accompany it with a written offer, valid for at least three years, to give any third party, for a charge no more than your cost of physically performing source distribution, a complete machine-readable copy of the corresponding source code, to be distributed under the terms of Sections 1 and 2 above on a medium customarily used for software interchange; or,
- c) Accompany it with the information you received as to the offer to distribute corresponding source code. (This alternative is allowed only for noncommercial distribution and only if you received the program in object code or executable form with such an offer, in accord with Subsection b above.)

The source code for a work means the preferred form of the work for making modifications to it. For an executable work, complete source code means all the source code for all modules it contains, plus any associated interface definition files, plus the scripts used to control compilation and installation of the executable. However, as a special exception, the source code distributed need not include anything that is normally distributed (in either source or binary form) with the major components (compiler, kernel, and so on) of the operating system on which the executable runs, unless that component itself accompanies the executable.

If distribution of executable or object code is made by offering access to copy from a designated place, then offering equivalent access to copy the source code from the same place counts as distribution of the source code, even though third parties are not compelled to copy the source along with the object code.

4. You may not copy, modify, sublicense, or distribute the Program except as expressly provided under this License. Any attempt otherwise to copy, modify, sublicense or distribute the Program is void, and will automatically terminate your rights under this License. However, parties who have received copies, or rights, from you under this License will not have their licenses terminated so long as such parties remain in full compliance.

5. You are not required to accept this License, since you have not signed it. However, nothing else grants you permission to modify or distribute the Program or its derivative works. These actions are prohibited by law if you do not accept this License. Therefore, by modifying or distributing the Program (or any work based on the Program), you indicate your acceptance of this License to do so, and all its terms and conditions for copying, distributing or modifying the Program or works based on it.

6. Each time you redistribute the Program (or any work based on the Program), the recipient automatically receives a license from the original licensor to copy, distribute or modify the Program subject to these terms and conditions. You may not impose any further restrictions on the recipients' exercise of the rights granted herein. You are not responsible for enforcing compliance by third parties to this License.

7. If, as a consequence of a court judgment or allegation of patent infringement or for any other reason (not limited to patent issues), conditions are imposed on you (whether by court order, agreement or otherwise) that contradict the conditions of this License, they do not excuse you from the conditions of this License. If you cannot distribute so as to satisfy simultaneously your obligations under this License and any other pertinent obligations, then as a consequence you may not distribute the Program at all. For example, if a patent license would not permit royalty-free redistribution of the Program by all those who receive copies directly or indirectly through you, then the only way you could satisfy both it and this License would be to refrain entirely from distribution of the Program.

If any portion of this section is held invalid or unenforceable under any particular circumstance, the balance of the section is intended to apply and the section as a whole is intended to apply in other circumstances.

It is not the purpose of this section to induce you to infringe any patents or other property right claims or to contest validity of any such claims; this section has the sole purpose of protecting the integrity of the free software distribution system, which is implemented by public license practices. Many people have made generous contributions to the wide range of software distributed through that system in reliance on consistent application of that system; it is up to the author/donor to decide if he or she is willing to distribute software through any other system and a licensee cannot impose that choice.

This section is intended to make thoroughly clear what is believed to be a consequence of the rest of this License.

著作権など (つづき)

8. If the distribution and/or use of the Program is restricted in certain countries either by patents or by copyrighted interfaces, the original copyright holder who places the Program under this License may add an explicit geographical distribution limitation excluding those countries, so that distribution is permitted only in or among countries not thus excluded. In such case, this License incorporates the limitation as if written in the body of this License.

9. The Free Software Foundation may publish revised and/or new versions of the General Public License from time to time. Such new versions will be similar in spirit to the present version, but may differ in detail to address new problems or concerns.

Each version is given a distinguishing version number. If the Program specifies a version number of this License which applies to it and “any later version”, you have the option of following the terms and conditions either of that version or of any later version published by the Free Software Foundation. If the Program does not specify a version number of this License, you may choose any version ever published by the Free Software Foundation.

10. If you wish to incorporate parts of the Program into other free programs whose distribution conditions are different, write to the author to ask for permission. For software which is copyrighted by the Free Software Foundation, write to the Free Software Foundation; we sometimes make exceptions for this. Our decision will be guided by the two goals of preserving the free status of all derivatives of our free software and of promoting the sharing and reuse of software generally.

NO WARRANTY

11. BECAUSE THE PROGRAM IS LICENSED FREE OF CHARGE, THERE IS NO WARRANTY FOR THE PROGRAM, TO THE EXTENT PERMITTED BY APPLICABLE LAW. EXCEPT WHEN OTHERWISE STATED IN WRITING THE COPYRIGHT HOLDERS AND/OR OTHER PARTIES PROVIDE THE PROGRAM “AS IS” WITHOUT WARRANTY OF ANY KIND, EITHER EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. THE ENTIRE RISK AS TO THE QUALITY AND PERFORMANCE OF THE PROGRAM IS WITH YOU. SHOULD THE PROGRAM PROVE DEFECTIVE, YOU ASSUME THE COST OF ALL NECESSARY SERVICING, REPAIR OR CORRECTION.

12. IN NO EVENT UNLESS REQUIRED BY APPLICABLE LAW OR AGREED TO IN WRITING WILL ANY COPYRIGHT HOLDER, OR ANY OTHER PARTY WHO MAY MODIFY AND/OR REDISTRIBUTE THE PROGRAM AS PERMITTED ABOVE, BE LIABLE TO YOU FOR DAMAGES, INCLUDING ANY GENERAL, SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING OUT OF THE USE OR INABILITY TO USE THE PROGRAM (INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LOSS OF DATA OR DATA BEING RENDERED INACCURATE OR LOSSES SUSTAINED BY YOU OR THIRD PARTIES OR A FAILURE OF THE PROGRAM TO OPERATE WITH ANY OTHER PROGRAMS), EVEN IF SUCH HOLDER OR OTHER PARTY HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES.

END OF TERMS AND CONDITIONS

How to Apply These Terms to Your New Programs

If you develop a new program, and you want it to be of the greatest possible use to the public, the best way to achieve this is to make it free software which everyone can redistribute and change under these terms.

To do so, attach the following notices to the program. It is safest to attach them to the start of each source file to most effectively convey the exclusion of warranty; and each file should have at least the “copyright” line and a pointer to where the full notice is found.

<one line to give the program's name and a brief idea of what it does.>
Copyright (C) <year> <name of author>

This program is free software; you can redistribute it and/or modify it under the terms of the GNU General Public License** as published by the Free Software Foundation; either version 2 of the License, or (at your option) any later version.

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY; without even the implied warranty of MERCHANTABILITY or FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License for more details.

You should have received a copy of the GNU General Public License along with this program; if not, write to the Free Software Foundation, Inc., 59 Temple Place, Suite 330, Boston, MA 02111-1307 USA

Also add information on how to contact you by electronic and paper mail.

If the program is interactive, make it output a short notice like this when it starts in an interactive mode:

Gnomovision version 69, Copyright (C) year name of author
Gnomovision comes with ABSOLUTELY NO WARRANTY;
for details type `show w'. This is free software, and you are
welcome to redistribute it under certain conditions; type
`show c' for details.

The hypothetical commands `show w' and `show c' should show the appropriate parts of the General Public License. Of course, the commands you use may be called something other than `show w' and `show c'; they could even be mouse-clicks or menu items--whatever suits your program.

You should also get your employer (if you work as a programmer) or your school, if any, to sign a “copyright disclaimer” for the program, if necessary. Here is a sample; alter the names:

Yoyodyne, Inc., hereby disclaims all copyright interest in the
program ‘Gnomovision’ (which makes passes at compilers)
written by James Hacker.

<signature of Ty Coon>, 1 April 1989
Ty Coon, President of Vice

This General Public License does not permit incorporating your program into proprietary programs. If your program is a subroutine library, you may consider it more useful to permit linking proprietary applications with the library. If this is what you want to do, use the GNU Library General Public License instead of this License.

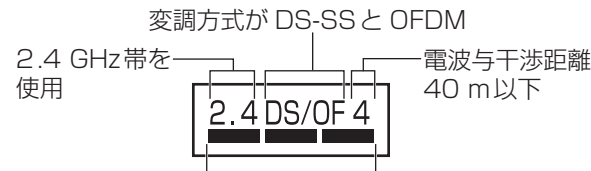
無線LAN使用上のお願い

■使用周波数帯

無線LANは2.4 GHz帯の周波数帯を使用しますが、他の無線機器も同じ周波数を使っていることがあります。

他の無線機器との電波干渉を防止するため、下記事項に留意してご使用ください。

■周波数表示の見かた



2.4 GHz ～ 2.4835 GHz の全帯域を使用し、かつ移動体識別装置の帯域を回避可能であることを意味する

無線LAN機器使用上の注意事項

この機器の使用周波数帯域では、電子レンジなどの産業・科学・医療機器のほか、工場の製造ラインなどで使用される移動体識別用の構内無線局(免許を要する無線局)および特定小電力無線局(免許を要しない無線局)、ならびにアマチュア無線局(免許を要する無線局)が運用されています。

1. この機器を使用する前に、近くで移動体識別用の構内無線局および特定小電力無線局ならびにアマチュア無線局が運用されていないことを確認してください。
2. 万一、この機器から移動体識別用の構内無線局に対して有害な電波干渉の事例が発生した場合には、すみやかに場所を変更するか、または電波の使用を停止したうえ、下記連絡先にご連絡いただき、混信回避のための処置など(たとえば、パーティションの設置など)についてご相談ください。
3. その他、この機器から移動体識別用の特定小電力無線局あるいはアマチュア無線局に対して有害な電波干渉の事例が発生した場合など何かお困りのことが起きたときは、次の連絡先へお問い合わせください。

連絡先：パナソニック株式会社
スマートフォンを使った無線アクセス機能
ご相談窓口(裏表紙)

■機器設定

- 電波法に基づく小電力データ通信システムの無線局の無線設備として技術基準適合認証を受けています。本製品を使用するときに無線局の免許は必要ありません。
- 電気通信事業法に基づく端末機器の設計についての技術適合認定を受けています。本製品を使用するときに電気通信事業者の検査は必要ありません。
- ただし、以下の行為を行うことは、電波法で禁止されています。
- 分解／改造する。
- 品質表示ラベルに記載している適合表示を消す。

■使用制限

使用にあたり、以下の制限がありますのであらかじめご了承ください。

制限をお守りいただけなかった場合、および無線LANの使用または使用不能から生じる付随的な損害などについては、当社は一切の責任を負いかねます。

- 日本国内でのみ使用できます。
- 利用権限のない無線ネットワークには接続しないでください。無線ネットワーク環境の自動検索時に利用する権限のない無線ネットワーク(SSID*)が表示されることがありますが、接続すると不正アクセスと見なされるおそれがあります。
- 磁場、静電気、電波障害が発生するところで使用しないでください。次の機器の付近などで使用すると、通信が途切れたり、速度が遅くなることがあります。
 - ・他の無線LAN機器
 - ・その他の2.4 GHz帯の電波を使用する機器(デジタルコードレス電話機、ワイヤレスオーディオ機器、ゲーム機、パソコン周辺機器など)
 - ・電波が反射しやすい金属物など

※ 無線LANで特定のネットワークを識別するための名前のことです。このSSIDが双方の機器で一致した場合、通信可能になります。

- 本機のSSIDについて
SSID : Panasonic-NE-wirelessAP
パスワード : Bis106wL(すべて半角入力)

■セキュリティ対策

- 無線LANは電波を使ってデータを送受信するため、不正なアクセスを受けるおそれがあります。データの安全を確保するため、セキュリティ対策を行ってください。(P.92 無線LANブロードバンドルーター 参照)セキュリティ対策を実施せず問題が発生した場合、当社は一切の責任を負いかねますのでご了承ください。
- 無線LANルーターのパスワード(暗号化キー)は、無線LANルーターの取扱説明書を参照して、セキュリティに配慮して設定してください。
- 以下の場合、本機の「毎日」「便利ツール」「設定変更」「初期に戻す」の設定をしてください。
 - ・廃棄したり、第三者に譲渡する場合。
 - ・第三者から譲渡された場合、第三者からの不正アクセスなどを防ぐため。

■ファームウェアについて

- 本機は、インターネットを通じて当社のファームウェアアップデートサーバーに接続し、自身のファームウェアを自動で最新版に更新する機能を持っています。更新中は無線通信が一時中断されるため、通信が途切れたり、速度が遅くなることがあります。
- ファームウェアの解析、改造は行わないでください。

■無線LANルーター

- すべての無線LANルーターおよび住宅環境の無線LAN接続、性能は保証できません。JATE等による技術基準適合認証を受けた無線LANルーターをご使用ください。また、コンクリート、鉄筋、金属が使われている建造物内、障害物の近く、同じ周波数を利用する無線通信機器の近くでは、電波が届かなくなったり、電波が途切れたりすることがあります。
- 本製品の無線LANは1～13チャンネルに対応しています。これ以外のチャンネルに設定されている無線LANルーターとは通信できません。

仕 様			
電 子 レ ン ジ	消 費 電 力	1400 W	
	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	1000 W(350 W+650 W)	
	温度調節範囲	60～100 ℃	
グ リ ル	消 費 電 力	1350 W	
	ヒーター出力	1330 W	
オ ー プ ン	消 費 電 力	1400 W	
	ヒーター出力	1380 W	
	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	
無線LAN部	無線LAN規格	IEEE802.11b/g/n	
	周波数範囲	2.4 GHz帯	
	暗号化方式	WPA™(AES)/WPA2™(AES)	
	WPSバージョン	Version 2.0	

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。

●待機電力について
コンセントに電源プラグを差した状態で、表示部と無線LANランプ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3.6W)
ただし、無線LAN接続している場合(無線LANランプ点灯時)は、通信可能待機状態のため、表示部が消灯していても消費電力は「0」Wにはなりません。

- 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。
- 工場出荷時は、無線LAN接続しない設定になっています。
- 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。

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」、「故障かな?」(P.8)～90)、「キッチンポケット」アプリスタートガイドの「Q&A」「故障かな?」(P.104～106)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-BS2700／NE-CBS2700
- 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、裏表紙に記載のご相談窓口にご連絡ください。

<p>調理商品 使い方・お手入れなどのご相談窓口</p> <div>  <div> <p>フリーダイヤル 0120-878-694</p> <p>■上記電話番号がご利用いただけない場合 06-6907-1187</p> </div> <div> <p>パナは ロクキューヨン 受付時間 9:00~18:00 (年中無休)</p> <p>■FAX フリーダイヤル 0120-878-236</p> </div> </div> <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>スマートフォンを使った 無線アクセス機能ご相談窓口</p> <div>  <p>フリーダイヤル 0120-878-832</p> <p>パナは ハチサンニ 受付時間 9:00~18:00 (年中無休)</p> </div>	<p>修理に関するご相談窓口</p> <div>  <p>フリーダイヤル 0120-878-554</p> <p>■上記電話番号がご利用いただけない場合 03-6633-6700</p> <p>■FAX フリーダイヤル 0120-878-225</p> </div> <p>便利な修理サービスサイト https://club.panasonic.jp/repair/</p> 
--	--



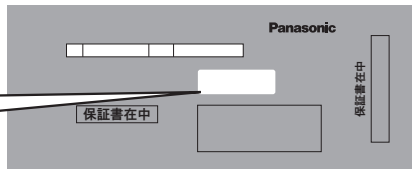
・掲載サイトおよび動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担となります。(パケット定額サービスに未加入の場合、高額になる可能性があります)
・ご使用の回線 (IP 電話やひかり電話など) によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
・上記のURLはお使いの携帯電話等により、正しく表示されない場合があります。

【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だいております。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。

<p>愛情点検</p> 	<p>長年ご使用のスチームオーブンレンジの点検を!</p> <div> <div> <p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> ●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ●異常なおいや音ができる。 ●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。 </div> <div> <p>ご使用中止</p> <p>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。</p> </div> </div>
--	---

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「商品登録」をお願いします

<p>特典</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●お持ちの家電商品、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! ●登録者限定のキャンペーンに参加できる! <p>詳しくはこちら https://club.panasonic.jp/aiyo/</p> 
<p>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。</p>	<div> <p>QRコード</p>  </div> 

QRコードは、株式会社デンソーウェブの登録商標です。

パナソニック株式会社 くらしアプライアンス社

〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号
© Panasonic Corporation 2020

F0003-13A5
F0320-51221