

保証とアフターサービス

使いかた・お手入れ・修理などは

■まずお買い求め先へご相談ください

修理を依頼されるときは

「うまく仕上がらない」、「故障かな?」
(P.54~56)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。

●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、マグネットロンは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

▼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

●製品名 オーブンレンジ

●品番 NE-MS15E6

●故障の状況 できるだけ具体的に

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

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

・掲載サイトおよび動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担となります。

(パケット定額サービスに未加入の場合、高額になる可能性があります)

・ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

・上記のURLはお使いの携帯電話等により、正しく表示されない場合があります。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために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。

パナソニック株式会社 キッチンアプライアンス事業部

〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号

© Panasonic Corporation 2018

レシピなど、お役立ち情報を満載! パナソニックのホームページ: <http://panasonic.jp>

F001612H1P1

F0818-10918

Panasonic®

取扱説明書

家庭用オーブンレンジ

品番 NE-MS15E6

Cook Book



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「安全上の注意」(4~9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。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をお願いします。(59ページご参照)



まず、確認を!

付属品

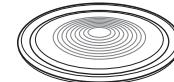
丸皿受け台(あみ) 1枚
品番: A201F-10NO



常に庫内にセットしておきます。

(トース用あみと兼用)
取り付けかた ➡ P.10

丸皿 1枚
品番: A0601-10NO

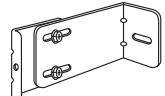


角皿 1枚
品番: A0603-11VO

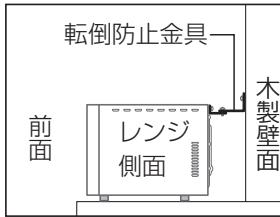
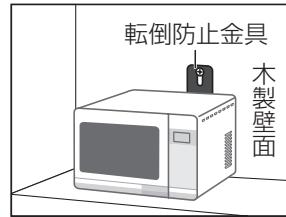


別売品

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
: 1,000円(税抜き)



- 地震対策としてもお使いいただけます。
- 設置イメージ



メーカー希望小売価格は2018年11月現在

●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



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

■自動電源オフ機能

しばらく操作をしなかったとき、または、加熱後しばらくすると自動で電源が切れます。(「0」表示が消える)
電源が切れる時間は操作中か、加熱終了後かなどの状況により異なります。(約2~6分)

■電源を入れるには

通常は、電源プラグを差し込むと電源が入ります。
自動電源オフ時は、ドアを開閉すると電源が入り、表示部に「0」と表示します。

表示部に「M」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.11

【解除方法】①「レンジ」ボタンを押す。 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。

もくじ

取り扱い説明編

ご使用前に

まず、確認を!	2
安全上のご注意	4
使用上のお願い	9
各部の名前	10
使える容器・使えない容器	12

使いかた

ごはん・おかずをあたためる	14
自動メニューで加熱 3~18	18
3 お弁当あたため	20
4 トースト 1枚/2枚	21
5 らくらくパスタ	22
6 全解凍、7 半解凍	23
8 牛乳・コーヒー、9 酒かん	24
10 ゆで葉菜果、11 ゆで根菜	25
角皿スチーム	26
17 茶わん蒸し、18 とろけるプリン	

レンジ	
●500~100W	28
●連動調理 (強火と弱火を組み合わせる)	29

オープン(発酵)	
●丸皿と角皿の選択について	30
●オープン予熱あり	31
予熱なし(発酵)	32
トースター	33

ブザー音を消したいときは	34
加熱が足りないときは	34

必要なときに

うまく仕上がりない	54
故障かな?	55
お手入れする	56
●19 脱臭	57
仕様	58
保証とアフターサービス	裏表紙

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

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

メニュー編

アイデアクッキング	35
ごはんで使用する容器について	35

ごはん

なめたけの炊き込みごはん	36
カレーピラフ	36

野菜でアレンジ

◆キャベツときのこのサラダ	37
◆ポテトサラダ	37

お弁当セット

◆さけの漬焼き / 和風焼き野菜	38
◆鶏のから揚げ / 3色ピーマンのソテー / きのこのソテー	39
◆黒こしょう風味のポークソテー / 焼き野菜	40

おそうざい

ベイクドチキン	41
◆じゃがいものグラタン	41

らくらくパスタ

◆キャベツのペペロンチーノ	42
◆なすのナポリタン	43
◆えびのクリームパスタ	43

角皿スチーム

◆茶わん蒸し	44
◆とろけるプリン	46
・カラメルソース	47

スイーツ

◆いちごのショートケーキ	48
◆チョコレートケーキ	49
・クッキー	50

スナック

焼きいも	51
チルドピザ	51

手動加熱するときの目安時間	52
レシピは記載していません。	

◆の付いているメニューは、「自動メニュー」ボタンができるメニューです。

「とろけるプリン」は、辻調グループ大庭浩男先生(洋菓子)監修メニューレシピです。

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
損害の程度を区別して、説明しています。

危険 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

注意 「軽傷を負うことや、
財産の損害が発生する
おそれがある内容」です。

■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)

	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(→ P.10)・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(→ P.10)は
ふさがない**

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。

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

アースを確実に取り付ける → P.9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.10
- 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。

**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

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

- 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.10
- 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*以外の食品
 - 100g未満の食品
 - 「レンジ」ボタンで様子を見ながら
加熱する。

*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。

**「レンジ」ボタンでは、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、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
控えめにして様子を見ながら
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、「8 牛乳・コーヒー」で加熱する。
→ P.24
- お酒を自動であたためるときは、
必ず、「9 酒かん」で加熱する。→ P.24



**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、「レンジ」ボタンの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

**「レンジ」ボタンで加熱するときは、
設定時間をお控えめにする**

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、広口で背の低い容器に
8分目まで入れる**

少量の加熱は沸とう、沸とうによる
突然の飛び散りの原因になります

加熱前、加熱後は必ずスプーンでかき混ぜる

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



⚠ 警告

レンジ(電波)を使う加熱時の破裂を防ぐために

🚫 ゆで卵(殻付き・殻なし)は
加熱しない
破裂によるけが、やけどのおそれがあります

🚫 卵は必ず割りほぐす
破裂によるけが、やけどのおそれがあります



🚫 ぎんなんなど、殻や膜のある
食品は割れ目を入れる
破裂によるけが、やけどのおそれがあります

🚫 ビン・容器のふたや、
ネジ式のせんは外す
破裂によるけが、やけどのおそれがあります

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

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、重い物を載せる、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**

破裂による感電、ショートして火災などの原因になります
修理は販売店にご相談ください。

🚫 むれた手で電源プラグを
抜き差ししない
感電のおそれがあります

🚫 電源プラグを抜くときは、
電源コードを持って引き抜かない
感電や、ショートによる
発火のおそれがあります



🚫 電源は、延長コードを
含め、定格15A以上・
交流100Vのコンセントを
必ず単独で使う
異常発熱による火災の原因になります



〈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

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

⚠ 警告

次の点もご注意ください

🚫 ドアに乗ったり、ぶら下がったり
しない

電子レンジが転倒、
落下し、けがの
おそれがあります



🚫 ベビーフードや介護食を
あたためるときは、加熱後、
かき混ぜてから温度を確認する
やけどのおそれがあります

異常・故障時には

🚫 直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く

発火や発煙、感電のおそれがあります

異常・故障例

- 丸皿が回転しない。
- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 異常ににおいや音がする。
- 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。

すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください。

⚠ 注意

設置について

🚫 転倒や落下をさせない

けが、感電、電波漏れの原因になります

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

● 転倒防止金具をご利用ください。
当社電子レンジ転倒防止金具Cが
あります。(別売品 P.2参照)

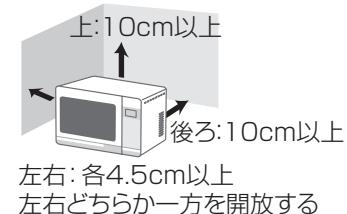
万一、転倒・落したら

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。



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、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)	10	4.5 (どちらか一方を開放)	(開放)	10	0	

「消防法 基準適合」

⚠ 注意

発火・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

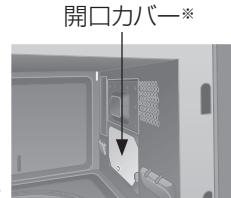
過熱により、発火や発煙、やけどのおそれがあります

● レンジ(電波)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

火花が出て異常高温になり、発火や発煙、やけどのおそれがあります
容器だけでも動作させない。

● 開口カバーは外さない

火花が出て、
発火や発煙の原因になります



※加熱中、開口カバー部から電波が出ています。

● 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。
- 特に開口カバー部に付着した汚れはすぐにふき取ってください。

● 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

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。

● ヒーターを使う調理中、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、本体や付属の丸皿・角皿は高温になります。

⚠ 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、付属の丸皿や角皿を急冷するとき

⚠ 角皿スチーム調理では、次の場合に付属の角皿の扱いに気を付ける

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。残湯量は、メニューにより異なります。約50~250ml)

お弁当をあたためるときは

● 「1 あたため」ボタンを押してあたためない

容器の変形や溶けのおそれがあります

「3 お弁当あたため」ボタンであたためる。→ P.20

● 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

⚠ 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

金属容器・付属の角皿、丸皿などは

● レンジ(電波)を使う加熱では、金属容器などは使わない

火花が出て、発火・発煙・ドアガラスの割れによるけがのおそれがあります
付属の角皿、金あみや金ぐし、金属製の焦げ目付け皿は、オーブン(発酵)以外では使わない。

● 丸皿に衝撃を加えない

破損して、けがをするおそれがあります
特に食器の出し入れのとき
丸皿のふちに当たらないようにしてください。

● 付属の丸皿受け台(トースト用あみと兼用)(→ P.2)の上に、直接魚や肉を置いたり、バター・ジャムを多量に塗ったパンを焼いたりしない

油脂などが底面に落ち、発火するおそれがあります

使用上のお願い

本体の設置について

■本体は、テレビやラジオから4m以上離してください。画像や音声の乱れる原因になります。

■本体の近くでは、無線機器(無線LANなど)の通信機能が低下することがあります。

無線機器の取扱説明書などをよくお読みのうえ、ご使用ください。

■壁の材質によっては、壁に本体との接触の跡が付く場合があります。
気になる場合は、壁面から少しすき間をあけて設置してください。

アース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、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: 飲食店の厨房や酒、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る): 生鮮食料品店の作業場など水の飛び散る所、土間・地下室など
結露の起きやすい所など

必ずお読みください。→ P.4 「警告／アースを確実に取り付ける」

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。

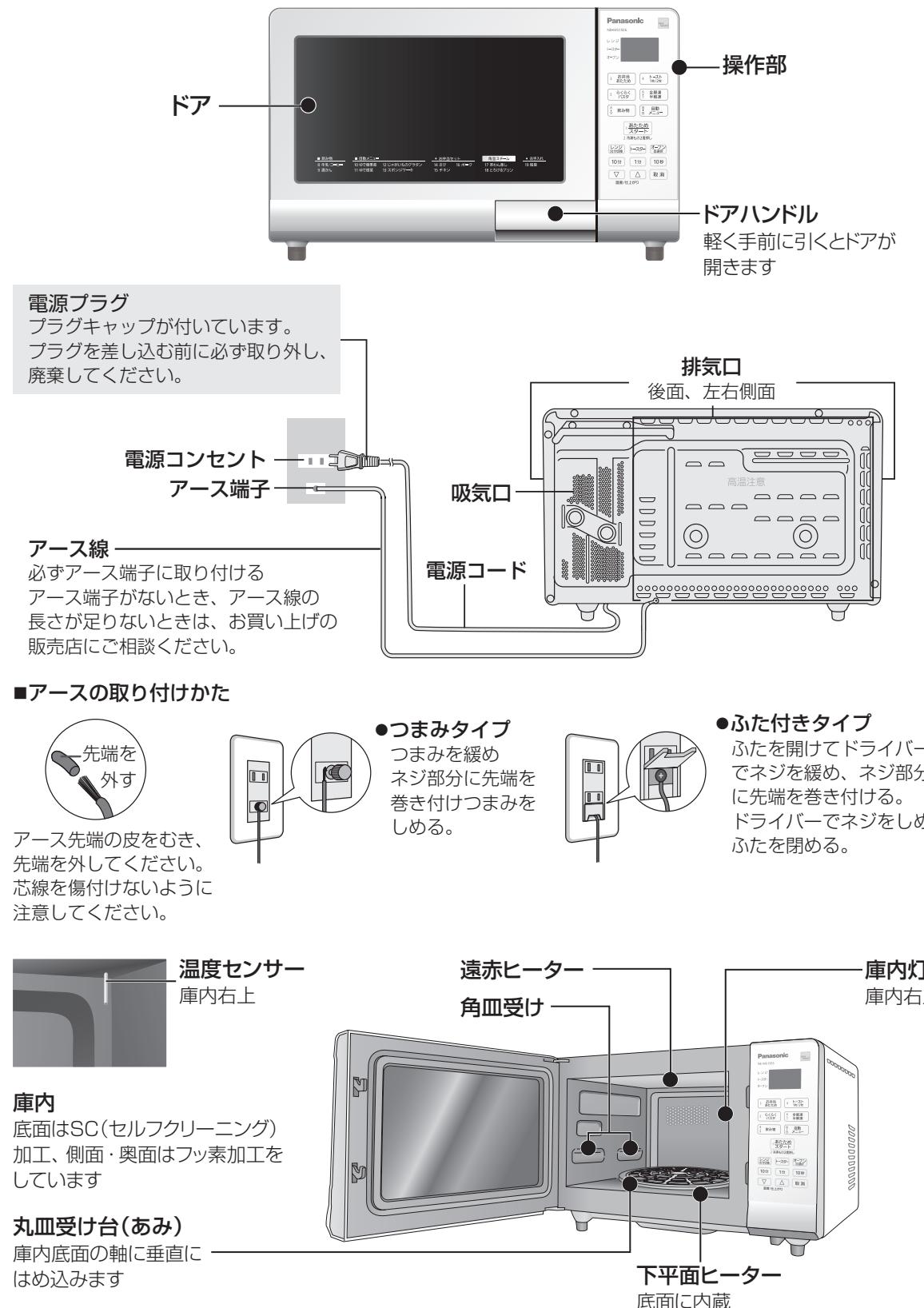
ヒーター調理後は

■丸皿や角皿を取り出すときは、高温のため必ずお手持ちのミトンを使い、落とさないよう両手で出し入れしてください。

長い間ご使用いただくために

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

各部の名前



ドアパネル

自動メニューの番号とメニュー名を表示しています。

■ 飲み物	■ 自動メニュー	■ お弁当セット	■ 角皿スチーム	■ お手入れ
8 牛乳・コーヒー 9 酒かん	10 ゆで葉巻葉 11 ゆで根菜 12 ジャガイモのグラタン 13 スポンジケーキ	14 さけ 15 チキン	17 茶わん蒸し 18 とろけるプリン	19 脱臭

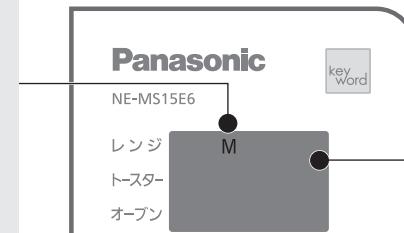
操作部

「M」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。

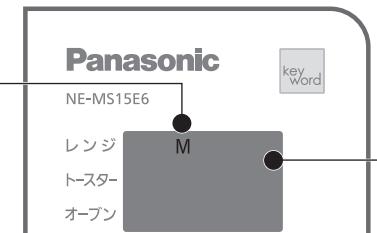
【解除方法】

- ①「レンジ」ボタンを押す。
- 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。



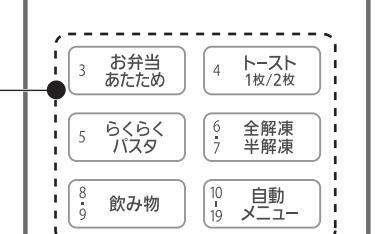
自動メニューボタン

→ P.18~27
時間・温度設定が不要なボタンです。
「4 トースト 1枚/2枚」ボタンは
枚数設定をします。



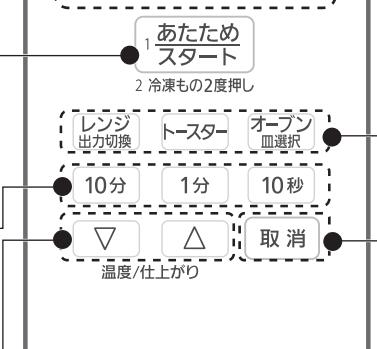
あたため／スタートボタン

- ごはんやおかずをあたためるときに使います。
→ P.14~17
- 調理をスタートさせるときに使います。



時間ボタン

手動メニューの加熱時間の
設定に使います。



手動メニューボタン

「レンジ」ボタン
「トースター」ボタン
「オープン」ボタン

→ P.28~33
食品の状態や仕上げに応じて、
時間や温度設定が必要な
ボタンです。

取消ボタン
操作を取り消す(「0」表示に戻る)
調理を中止するとき

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

●ブザー音を消すことができます。
ブザー音を消したいときは
→ P.34

温度/仕上がりボタン

オープン調理の温度設定に使います。
また、「1 あたため」ボタンを押して
あたためるときや自動メニューのとき、
仕上がりの強弱の調節に使います。

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。

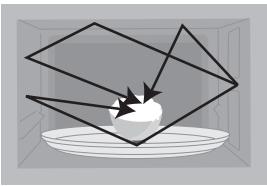
使える容器・使えない容器

ご使用前に

加熱の種類

レンジ

500~100W



レンジ加熱

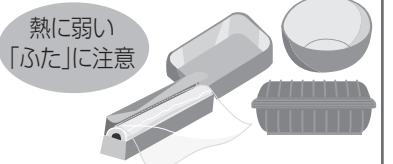
使える容器

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



- 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

オーブン(発酵)、トースター



ヒーター加熱

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*

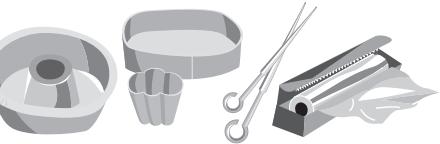


- 取っ手が樹脂の物は溶けるため使えません。

*シリコン容器はオーブン(発酵)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。

使えない容器

金属容器、金ぐし、アルミホイル



- 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

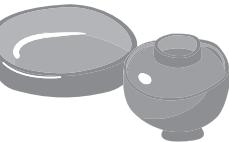
- 電波で変質します。

オーブ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



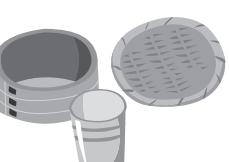
- 塗りがはげたりひび割れたり、燃えたりします。

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



- レンジ加熱では針金を使っている物は燃えやすくなります。
- 耐熱加工されているクッキングシートやオーブンシートなどはパッケージの耐熱温度に従って使うことができます。

付属品

×は使えません。

丸皿受け台(トースト用あみ)は常に庫内にセットしておきます。

	丸皿受け台(トースト用あみ)
加熱方法	○
レンジ	○
オーブン(発酵)	○
トースター	○

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)

	角皿
加熱方法	
レンジ	×
オーブン(発酵)	○
トースター	×

	丸皿
加熱方法	
レンジ	○
オーブン(発酵)	○
トースター	○

「4トースト 1枚/2枚」ボタンでは付属の丸皿は使いません。
→ P.21

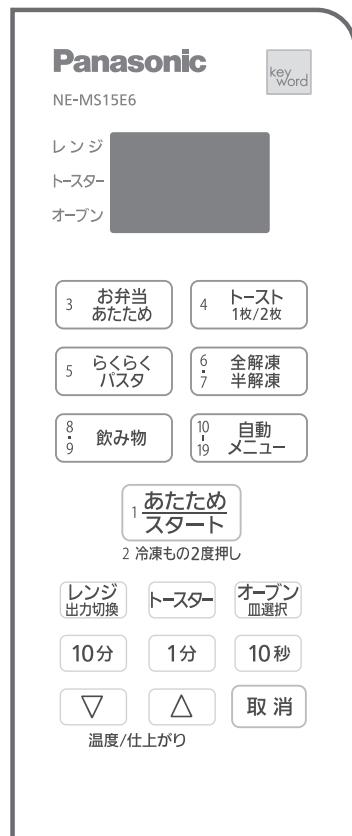
ごはん・おかずをあたためる

(室温・冷蔵)

付属品



冷蔵ものは仕上がりくやや強に合わせます。



例) ごはんを1杯あたためるとき

レンジ加熱

1 食品を入れる

食品の量に合った耐熱性の容器で。
(使える容器 → P.12)
(食品の分量 → P.15)

2 あたため スタート を押す (加熱開始)

好みの仕上がりを選ぶには
▽ △ を押して
温度/仕上がり
仕上がりを選ぶ
●5段階(弱～強)に調節できます。
●スタート後、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)に設定ができます。
●冷蔵ものはくやや強に合わせます。

途中で残り時間を表示します。

ピーピーと5回鳴ったら
でき上がり

庫内に取り忘れると、「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、「レンジ」ボタンの500Wで様子を見ながら加熱します。

「1 あたため」ボタンで加熱できない食品は

(安全上のご注意 → P.5, 8)

●いかなど、はじけやすい食品

「レンジ」ボタンの300Wで様子を見ながら加熱する。

●乾物、冷凍ゆで野菜、ポップコーン、市販の冷凍食品、肉まん・あんまんなどのあん入りの食品

「レンジ」ボタンの500Wで様子を見ながら加熱する。 → P.52

市販の冷凍食品などの加工食品は、パッケージの指示に従う。

ラップをする／しないのコツ

ラップをする	ラップをしない
	
<ul style="list-style-type: none">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などどんぶり物	<ul style="list-style-type: none">野菜炒め、焼きそばなどハンバーグ焼き魚フライ、天ぷら
	<ul style="list-style-type: none">肉じゃがなどの煮物

- ラップはゆったりとおおいましょう。
- 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)
- ラップは加熱後すぐに外しましょう。(食品が変形する原因に)
※コーンの粒やあさりなどが入ったスープ、ポタージュスープは、ラップをして「レンジ」ボタンの500Wで加熱してください。 → P.52

上手にあたためるには

ごはん 分量 100~500g

柔らかく仕上げたいときは水か酒をふる。

焼き物・炒め物 分量 100~500g

ふた(ラップ)なしで加熱する。

汁物 分量 100~500g

陶器や耐熱性の容器に入れ、加熱後混ぜる。

煮物・蒸し物 分量 100~500g

- 深めの耐熱容器で加熱する。
- カレー・シチューは必ずラップをして、加熱後に混ぜる。
- レトルト食品は、パッケージの加熱方法に従う。

どんぶり物 分量 300~400g

汁けの多いときは、ラップをして加熱する。

- でき上がりは容器の重さ・加熱前の食品の温度で変わるために、温度/仕上がりの ▽ △ ボタンで調節する。

警告

「1 あたため」ボタンを押してあたためるときは

- 100g未満の食品はあたためない
発火や発煙するおそれがあります
「レンジ」ボタンで様子を見ながら加熱してください。
- コーンの粒やあさりなどが入ったスープはあたためない
具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
ラップをして、「レンジ」ボタンの500Wで様子を見ながら加熱してください。 → P.52

注意

「1 あたため」ボタンを押してあたためるときは、お弁当はあたためない

- 容器の変形や溶けのおそれがあります
ふた・ラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類は取り出して「3 お弁当あたため」ボタンで加熱してください。 → P.20

ごはん・おかずをあたためる

(冷凍)

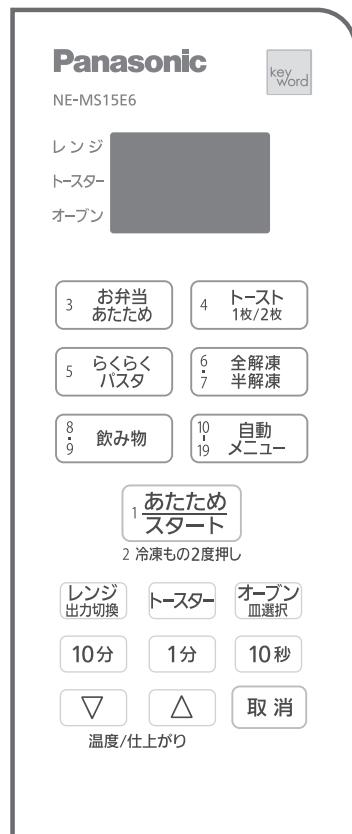
付属品



冷凍カレー・シチューは仕上がり<強>に合わせます。

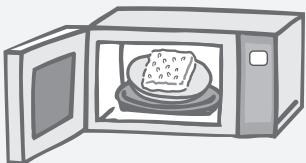
例) 冷凍ごはんをあたためるとき

レンジ加熱



1 食品を入れる

食品の量に合った耐熱性の容器で。
(使える容器 → P.12)
(食品の分量 → P.17)



2 を2度押す (加熱開始)

お好みの仕上がりを選ぶには

▽ △ を押して

温度/仕上がり

仕上がりを選ぶ

- 5段階(弱～強)に調節できます。
- スタート後、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)に設定ができます。
- 冷凍カレー・シチューは<強>に合わせます。



<強>

途中で残り時間を表示します。



ピーピーと5回鳴ったら
でき上り

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、「レンジ」ボタンの500Wで
様子を見ながら加熱します。

上手にあたためるには

冷凍した食品はラップをする

冷凍した食品



ごはん物 分量 100~300g

- 冷凍ごはんはラップに包み、耐熱性の平皿にのせる。
- 冷凍した焼きおにぎりは重ならないように耐熱性の平皿にのせる。

カレー・シチュー 分量 100~500g

温度／仕上がりの △ ボタンで<強>に合わせる。

深めの耐熱容器に入れて加熱後必ず混ぜる。

- 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。
- 手動で加熱するときの目安時間 → P.52

汁物 分量 100~500g

広口のスープ皿か深めの耐熱容器で加熱する。
加熱後混ぜる。

蒸し物 分量 100~400g

- 深めの耐熱容器で加熱する。
- 乾燥防止のため水をふりかけ、ラップでゆったりおおう。

- ラップはゆったりとおおいましょう。
- 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)
- ラップは加熱後すぐに外しましょう。(食品が変形する原因に)

上手な冷凍のしかた

平たく均一に、1人分、1個ずつ包む。



警告

「1 あたため」ボタンを押してあたためるときは

- 100g未満の食品はあたためない
発火や発煙するおそれがあります
「レンジ」ボタンで様子を見ながら加熱してください。

- コーンの粒やあさりなどが入ったスープはあたためない
具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
ラップをして、「レンジ」ボタンの500Wで様子を見ながら加熱してください。→ P.52

使いかた

自動メニューで加熱

自動メニュー3~18

付属品



●気を付けていただきたいこと、上手にお使いいただくためのコツなどを掲載していますので、必ず下記のページをご覧ください。

●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。特に冷蔵庫内のパー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ことがあります。

「3 お弁当あたため」ボタン 「6・7 全解凍／半解凍」ボタン 「10-19 自動メニュー」ボタン

3 お弁当あたため P.20

6 全解凍 P.23

7 半解凍

「4 トースト 1枚/2枚」ボタン

4 トースト 1枚/2枚 P.21

「5 らくらくパスタ」ボタン

5 らくらくパスタ P.22, 42

「8・9 飲み物」ボタン

8 牛乳・コーヒー P.24

9 酒かん

10 ゆで葉果菜 P.25, 37

11 ゆで根菜

12 じゃがいものグラタン P.41

13 スポンジケーキ P.48

14 さけ*

15 チキン*

16 ポーク*

17 茶わん蒸し P.26, 44

18 とろけるプリン P.26, 46

※お弁当セット

1 食品または飲み物を入れる

■3 お弁当あたため

3 お弁当
あたため

を押す



■4 トースト 1枚/2枚

4 トースト
1枚/2枚

を押して枚数を合わせる



1枚の場合

■5 らくらくパスタ

5 らくらく
パスタ

を押す



■6 全解凍、7 半解凍

6 全解凍
7 半解凍

を押して



6 全解凍の場合

■8・9 飲み物

8・9 飲み物

を押して

メニュー番号を合わせる



9 酒かんの場合

■10-18 自動メニュー

10 自動
メニュー

を押して

メニュー番号を合わせる



10 ゆで葉果菜の場合

お好みの仕上がりを選ぶには



を押して仕上がりを選ぶ

温度/仕上がり

3または5段階(弱～強)に調節できます。

スタート後にも、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)に設定ができます。

■メモリー機能

「4 トースト 1枚/2枚」ボタン、「8・9 飲み物」ボタンを選んだ場合、「仕上がり調節」は1度設定すると記憶されます。変えたいときは設定し直してください。



<強>

3

1あたため
スタート

を押す (加熱開始)

途中で残り時間を表示します。(「4 トースト 1枚/2枚」ボタンは残り時間を表示しません)

ピーピーと5回鳴ったら

でき上がり

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)

■加熱不足のときは追加加熱をする

(「8・9 飲み物」ボタン以外。「8・9 飲み物」ボタンの追加加熱は→ P.24)

加熱終了後、表示部の「秒」が点滅中(6分間)に追加時間を合わせてスタートします。

追加加熱について→ P.34

表示部の「秒」の点滅が消えたときは、各使いかたのページ(P.20~23, 25, 27)を見ながら再度加熱してください。

使いかた

3 お弁当あたため

レンジ加熱



加熱時間の目安 1個: 400g 約2分

お弁当をあたためるときに使います。

あたためのコツ

あたためかたは

- 包装しているラップやふたを必ず外します。
- あたためるときは1個ずつあたためます。
- 2段積みなどにした場合は上手にあためられません。

あたためることのできるお弁当

- コンビニエンスストアなどで売っている幕の内弁当、どんぶり物、スパゲティなど。(ただし、丸皿からはみ出さないサイズ)
- また、どんぶり物など、ごはんが多い場合は、温度／仕上がりの ボタンで <強> に合わせます。
- 冷蔵庫に保存した場合は、「レンジ」ボタンの500Wで様子を見ながら加熱します。

あためることのできないお弁当

- お弁当屋さんのお持ち帰り弁当。(耐熱の弱い容器があるため → P.13)
- コンビニエンスストアなどで売っていても1種類ずつ小分けしてあるお惣菜(から揚げ・しゅうまい)、おにぎりなどは「3 お弁当あたため」ボタンではあためられません。
- 「レンジ」ボタンの500Wで様子を見ながら加熱します。→ P.52

■ 加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、表示部の「秒」が点滅中(6分間)に追加時間を合わせてスタートします。
追加加熱について → P.34

表示部の「秒」の点滅(6分間)が消えたときは、「レンジ」ボタンの500Wで様子を見ながら加熱します。



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

4 トースト 1枚/2枚

ヒーター加熱



加熱時間の目安 1枚のとき: 約4分30秒
2枚のとき: 約5分30秒

食パン、冷凍食パンが1~2枚焼けます。

フランスパンも食パンと同じ厚さに切って焼くことができます。

置きかた

- 食パン2枚は横一列に、フランスパンなどは、中央を避けて周囲に並べます。
- 1枚だけ焼く場合は、中央を避け、片方に寄せて焼きます。

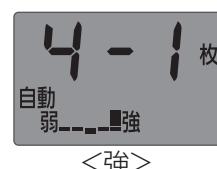


仕上がりを変えるときは

- パンの種類や、大きさ、厚さ、お好みなどに合わせて仕上がりを選んでください。
- 冷凍食パンを焼くときは、温度／仕上がりの ボタンで <強> に合わせます。

■メモリー機能

「仕上がり調節」は1度設定すると記憶されます。
変えたいときは設定し直してください。



■ 加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、表示部の「秒」が点滅中(6分間)に追加時間を合わせてスタートします。
追加加熱について → P.34

表示部の「秒」の点滅(6分間)が消えたときは、「トースター」ボタンで様子を見ながら加熱します。

お願い

- トーストを焼くときは丸皿は使わないでください。底面に焼き色がきれいに付きません。
- パンの種類・大きさ・厚さにより焼けかたが変わるために様子を見ながら焼いてください。
- 加熱後はすぐに取り出してください。食品が焦げすぎる場合があります。

5 らくらくパスタ

レンジ加熱

付属品



ボウルだけで1人分のスパゲティが作れます。

掲載メニュー

- P.42 キャベツのペペロンチーノ
- P.43 なすのナポリタン
えびのクリームパスタ

使用する容器

直径20cmの耐熱ガラス製ボウル



- ラップなしで加熱してください。

5 らくらくパスタのコツ

- スパゲティについて
 - 1.6mmの太さの麺のみ加熱できます。
 - 早ゆでタイプのスパゲティは使えません。
- 吹きこぼれ防止のため

記載したサイズのボウルを使い、ラップなしで加熱します。
(サイズの違う容器は吹きこぼれの原因に)
- 記載サイズより大きいボウルを使うと

スパゲティが水につからず、麺がくっ付くことがあります。
- 加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、表示部の「秒」が点滅中(6分間)に追加時間を合わせてスタートします。
追加加熱について ➡ P.34

表示部の「秒」の点滅(6分間)が消えたときは、「レンジ」ボタンの500Wで様子を見ながら加熱します。



お願い

加熱後、すぐにボウルの底から全体をよく混ぜてスパゲティをほぐしてください。

お知らせ

水温が低いとき、使用するボウルのサイズによっては、加熱後、水分が残ることがあります。
様子を見ながら「レンジ」ボタンの500Wで追加加熱してください。

6 全解凍、7 半解凍

レンジ加熱

付属品



加熱時間の目安
全解凍: 300g 約8分
半解凍: 300g 約6分

肉や魚の解凍に使います。

全解凍・半解凍を使い分けましょう。

全解凍	半解凍
使いやすい固さに解凍し、加熱調理する場合に適しています。 <ul style="list-style-type: none"> ●形状・開始温度によっては部分的に煮えることがあります。 ●冷凍状態で仕上がりが固めのときがあります。 	少し固めで、包丁でサクサクと切れる固さに仕上げます。 <ul style="list-style-type: none"> ●さしみ、肉の細切り、いかに切り目を入れる場合などに適しています。

解凍のコツ

- 分量は、100~500gまで。
- ラップはせず、発泡スチロールのトレーで解凍。
- 発泡スチロールのトレーがないときは丸皿にラップやキッチンペーパーを広げ、その上に食品をのせてください。
お皿や容器を使用すると自動では上手に解凍できません。

■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。
➡ 「レンジ」ボタンの100Wで様子を見ながら解凍します。 ➡ P.53
- ゆでて冷凍した野菜は「レンジ」ボタンの500Wで時間を合わせて解凍します。 ➡ P.52



■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、表示部の「秒」が点滅中(6分間)に追加時間を合わせてスタートします。
追加加熱について ➡ P.34

表示部の「秒」の点滅(6分間)が消えたときは、「レンジ」ボタンの100Wで様子を見ながら加熱します。

上手に解凍するには、まずは上手に冷凍しましょう

- 新鮮な食材を選びましょう。
- 食材はラップでしっかり密封してください。
- 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てください。
- ミンチ肉は、薄く(3cm以内に)厚みをそろえて、平たく形を整えてください。
- さしみは厚みを均一に、魚介類はできるだけ重ねないでください。
- 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てください。

使いかた

8 牛乳・コーヒー、9 酒かん

レンジ加熱

「8・9 飲み物」ボタンであたためるときは

- 1度に1~3杯まであたためられます。
- 容器の8分目まで入れてください。
- 2杯以上は分量をそろえてください。
- 加熱前、加熱後は必ず混ぜてください。
- 「仕上がり調節」は1度設定すると記憶されます。
変えたいときは設定し直してください。

置きかた



牛乳・コーヒーのあたためは

- 1杯の分量は200mlが基準
- 加熱前の温度の基準
牛乳：冷蔵庫温(約8°C)
コーヒー：室温(約20~25°C)
- 牛乳、コーヒーともに基準より温度が高いときは「レンジ」ボタンの500Wで様子を見ながら加熱してください。

次のようなときは、温度／仕上がりの ボタンで調節してください。

容器が厚く重いとき <弱>または<やや弱>

お酒のあたためは

- 1本の分量は180ml、加熱前の温度は約15°Cが基準

次のようなときは、温度／仕上がりの ボタンで調節してください。

<弱>または<やや弱>

<強>または<やや強>

■加熱不足のときは追加加熱をする

「レンジ」ボタンの500W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、

「8 牛乳・コーヒー」または「9 酒かん」で加熱する。

付属品

加熱時間の目安
牛乳・コーヒー: 1杯 約1分
酒かん : 1本 約1分

10 ゆで葉果菜、11 ゆで根菜

レンジ加熱

野菜をゆでるときのコツ

- 直接ラップに包んで丸皿にのせます。皿などの容器は使わないでください。
- アツの強い野菜は加熱前や、加熱後に水にさらしてアツ抜きしてください。
- 洗ったときの水分を残して加熱しましょう。しつとりと仕上がりります。
- 野菜の状態(季節や野菜の保存状態)により、仕上がりが異なります。
- 温度／仕上がりの ボタンで調節してください。

付属品

加熱時間の目安
ゆで葉果菜: 300g 約4分
ゆで根菜 : 300g 約7分

10 ゆで葉果菜

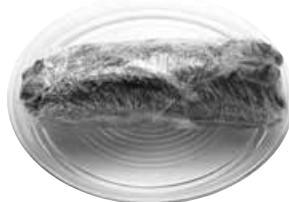
分量は、100~500gまで(ほうれん草・小松菜・チンゲン菜などは300gまで)

葉菜

ほうれん草・小松菜など
葉と茎は交互に重ね、太い茎には十文字に切り込みを入れる。
加熱後、流水にさらしアツを抜く。

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、手早く冷水にとる。



果花菜

かぼちゃ・なすなど
大きさをそろえて切る。
かぼちゃは厚めに。なすは塩水につけてアツを抜く。

プロッコリー・カリフラワーなど

小房に分け、塩水につけてアツを抜く。



11 ゆで根菜

分量は、100~500gまで ➡ 加熱後は、ムラ解消のため約5分蒸らしてください。

にんじん、大根

いちょう切りや厚さ2~3cmの輪切りにする。
上下に重ねないようにラップで包む。

じゃがいも・さつまいも・さといもなど

そのまま洗って使う。
2個以上の場合は、上下に重ねないように丸皿にのせる。
切って使うときは、皮をむき大きさをそろえて切る。



■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、表示部の「秒」が点滅中(6分間)に追加時間を合わせてスタートします。
追加加熱について ➡ P.34

表示部の「秒」の点滅(6分間)が消えたときは、「レンジ」ボタンの500Wで様子を見ながら加熱します。

警告

10 ゆで葉果菜、11 ゆで根菜では

●容器を使用して加熱しない

容器を使用すると加熱しすぎになり、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
➡ 「レンジ」ボタンで様子を見ながら加熱してください。



角皿スチーム 17 茶わん蒸し／18 とろけるプリン

付属品



スチームを使って焼きます。角皿に湯をはり、スチームを発生させて調理します。

予熱時、丸皿や食品を入れないでください。入れるとエラー表示が出ます。→ P.55

例) 「17 茶わん蒸し」のとき

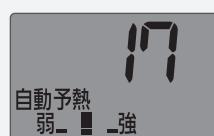
ヒーター加熱

- 1 自動メニュー を押して
メニュー番号を合わせる

好みの仕上がりを選ぶには

▽ △ を押して仕上がりを選ぶ

- 3段階(弱、標準、強)の設定ができます。
- 予熱中は仕上がり調節はできません。



- 2 あたためスタート を押す (予熱開始)

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。
ただし、予熱スタート後の約17秒間は
付属品検知のため、庫内灯が点灯します。



ピーピーと5回鳴ったら 予熱完了

予熱をスタートしてから約50分間予熱を保持します。

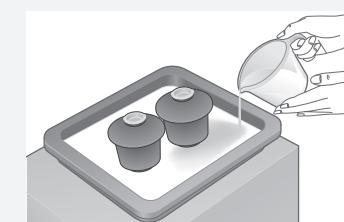
ブザー音設定が「OFF」のときは、予熱完了ブザーは鳴りません。
各メニューの予熱時間を参考に予熱完了の表示をご確認ください。
ブザー音設定について→ P.34

- 3 分厚いキッチンペーパーを二重にし、角皿の寸法に
合わせてすき間なく敷き詰める

(キッチンペーパーを敷く理由)

- 型や容器のすべり止めのため。
- キッチンペーパーに吸水させることで、調理後の角皿を取り扱う際に、
熱い残り湯をこぼれにくくするため。
- 食品への湯のあたりを均一にするため。

- 4 角皿に食品をのせる
湯こぼれ防止のために
台の上に角皿を置いて
湯をはる



- 5 庫内に丸皿を入れ、次に 4 で用意した角皿を入れる

→ P.30「お願い」

- 丸皿や角皿を庫内に入れるときには、予熱後のドアが熱くなっているため、
お手持ちのミトンなどを使ってドアや庫内に手が触れないように
ご注意ください。
- やけどをしないように、角皿(湯)の扱いには十分にご注意ください。



- 6 あたためスタート を押す (加熱開始)

ピーピーと5回鳴ったら
でき上がり

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)

角皿スチームを上手にお使いいただくために

- はる湯の温度は50°C(お風呂より少し熱めの温度)
湯の温度が極端に違うと茶わん蒸しなどが固まりにくくなるなど、料理のできばえに影響します。
お風呂より少し熱めの温度を心がけてください。
- 湯のはり忘れに注意する
湯のはり忘れや、湯量が不足すると、乾燥したり、すがたつたりして上手にできません。
- 加熱不足のときは追加加熱をする
加熱終了後、表示部の「秒」が点滅中(6分間)に追加時間を合わせてスタートします。
追加加熱について→ P.34
- 表示部の「秒」の点滅が消えたときは、「オープン」ボタンを押して角皿を選び、予熱なしで様子を見ながら
加熱します。

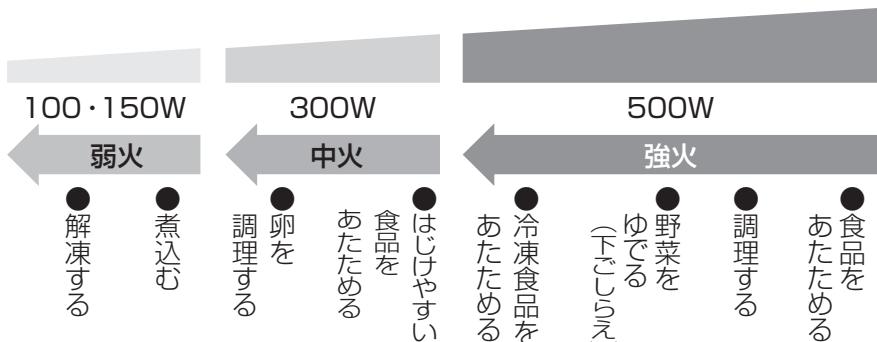
⚠ 注意



角皿スチーム調理では、付属の角皿の扱いに気を付ける
やけどのおそれがあります

- 角皿の出し入れには、必ずお手持ちのミトンを使い、両手で出し入れする。
- 角皿に湯をはる、庫内に角皿を入れるときは、ドア・庫内に手が触れないように気を付ける。
- 調理後、角皿を取り出すときは、熱い残り湯に注意する。
(残湯量は、メニューにより異なります。約50~250ml)

付属品



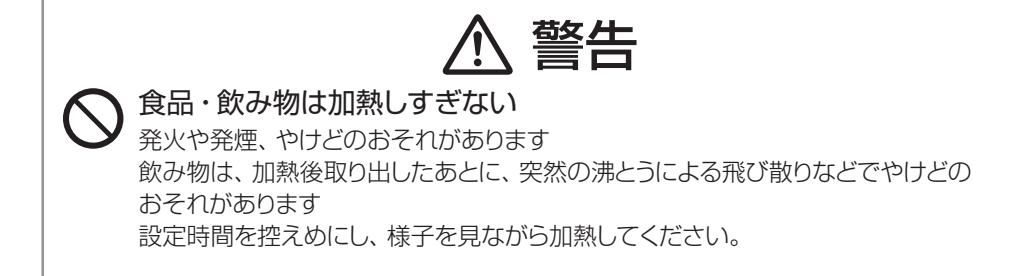
500~100W レンジ加熱

例) 「300W 10分」で調理するとき



- 1 食品を入れる**
食品により、ふた、またはラップが必要。→ P.15、17、52
- 2 レンジ出力切換** を押して出力を合わせる
押すごとに出力表示が切り換わります。
500W→300W→150W→100W
- 3 10分 1分 10秒** を押して時間を合わせる
時間を合わせると出力の変更はできません。
変更したいときは、「取消」ボタンを押して、最初から操作し直してください。
- 4 あたためスタート** を押す (加熱開始)
ピーピーと5回鳴ったらでき上がり

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)



連動調理 (強火と弱火を組み合わせる) レンジ加熱

炊き込みごはんなど、最初に強火でひと煮立ちさせ、弱火で煮込む料理に使います。
例) 「500W 5分」→「150W 10分」で調理するとき

- 1 食品を入れる**
- 2 レンジ出力切換 500W** → **10分 1分 10秒** を押して時間を合わせる
500~100Wの設定が可能です。
- 3 レンジ出力切換 150W** → **10分 1分 10秒** を押して時間を合わせる
300~100Wの設定が可能です。
- 4 あたためスタート** を押す (加熱開始)
②で設定した時間経過後、自動的に150Wに切り換わります。

レンジ 5.00分 丸皿

レンジ 10分 丸皿

■出力ごとの最大設定時間

500、300W	30分
150、100W	300分

- 連動調理も最大設定時間は変わりません。
- 加熱時間の目安→ P.52

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、表示部の「秒」が点滅中(6分間)に追加時間を合わせてスタートします。
追加加熱について→ P.34

表示部の「秒」の点滅が消えたときは、「レンジ」ボタンで出力を設定し、様子を見ながら加熱します。

オープン(発酵)

丸皿と角皿の選択について



丸皿で調理するとき

使用する皿	操作と表示
	1 オープン 皿選択 を1度押して 丸皿を選ぶ
	2 ▽ △ 温度/仕上がり を押して温度を合わせる
	3 10分 1分 10秒 を押して時間を合わせる
	4 あたため スタート を押す(加熱開始)

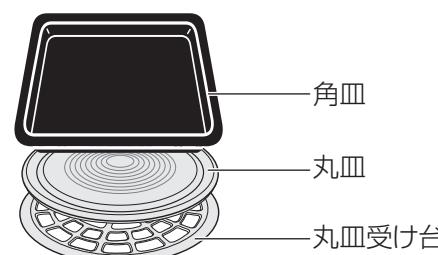
角皿で調理するとき

使用する皿	操作と表示
	1 オープン 皿選択 を2度押して 角皿を選ぶ
(必ず丸皿も入れる)	2 ▽ △ 温度/仕上がり を押して温度を合わせる
	3 10分 1分 10秒 を押して時間を合わせる
	4 あたため スタート を押す(加熱開始)

お願い

角皿で調理する場合は、必ず丸皿も入れてください。

丸皿を回転させ、角皿に熱をまんべんなく伝えるため必要です。



オープン 予熱あり

ヒーター加熱

付属品



または



例) 角皿、190°C予熱あり、20分で調理するとき

予熱時、丸皿や角皿、食品を入れないでください。入れるとエラー表示が出ます。→ P.55

1

オープン 皿選択 を2度押して角皿を選ぶ

操作と表示 → P.30



2

を押して温度を合わせる

- 100~230°Cの設定が可能です。
- 庫内が熱いとき(オープンを連続で使うときや庫内が90°C以上のとき)は電気部品保護のため、210°C以上の設定はできません。
- 210°C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200°Cに切り換わります。
- 予熱中も温度が変えられます。
- ここで時間を合わせると、予熱なし設定になります。



3

を押す (予熱開始)

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。
ただし、予熱スタート後の約17秒間は付属品検知のため、庫内灯が点灯します。

- 予熱時間の目安
150°C: 約3分
200°C: 約4分
230°C: 約6分

ピーピーと5回鳴ったら 予熱完了

予熱をスタートしてから約50分間予熱を保持します。

ブザー音設定が「OFF」のときは、予熱完了ブザーは鳴りません。
各メニューの予熱時間を参考に予熱完了の表示をご確認ください。
ブザー音設定について→ P.34



「完」と表示されます。

4

ドアを開けて使用する皿と食品を入れる

5

10分 1分 10秒 を押して 時間を合わせる

最大設定時間: 120分



6

あたため スタート を押す (加熱開始)

- 中途、②と同じ操作で設定温度を変更できます。
- スタート後、「オープン」ボタンを押すと設定温度を確認できます。(約3秒間)

ピーピーと5回鳴ったら
でき上がり

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)

■ 加熱不足のときは追加加熱をする→ P.32

次ページへつづく

使いかた

オープン 予熱なし(発酵)

ヒーター加熱

付属品



または



1 食品を入れる

(角皿で調理する場合も、必ず丸皿は入れる)

2 オープン を押して丸皿または角皿を選ぶ

操作と表示 → P.30

3 ▽ △ を押して温度を合わせる

- 40℃、100~230℃の設定が可能です。
- 発酵は40℃、オーブン予熱なしは、100~230℃に設定します。 オープン
- 庫内が熱いとき(オーブンを連続で使うときや庫内が90℃以上のとき)は電気部品保護のため、210℃以上の設定はできません。
- 210℃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200℃に切り換わります。
- 角皿で調理する場合は、丸皿も表示されます。



4 10分 1分 10秒 を押して時間を合わせる

●最大設定時間: 120分

●③の操作後、時間を合わせると予熱なし設定になります。



5 1あたため スタート を押す (加熱開始)

●途中、③と同じ操作で設定温度を変更できます。

●「オープン」ボタンを押すと3秒間、設定温度を表示します。

ピーピーと5回鳴ったら

でき上がり

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)

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、表示部の「秒」が点滅中(6分間)に追加時間を合わせてスタートします。
追加加熱について → P.34

表示部の「秒」の点滅が消えたときは、「オープン」ボタンを押して、使っていた皿(丸皿または角皿)を選び、予熱なしで様子を見ながら加熱します。

発酵の目安時間

バターロール6個の場合、1次発酵は約40~60分、2次発酵は約20~40分が目安です。

季節や庫内に入れる器具により、庫内温度が設定と異なる場合がありますので食品の様子を見ながら発酵の時間を調節してください。

トースター

トースター

ヒーター加熱

付属品



または



例) 「トースター」10分で調理するとき

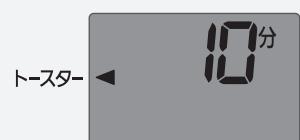


1 食品を入れる

2 トースター を押す



3 押して時間を合わせる



最大設定時間: 30分

4 1あたため スタート を押す (加熱開始)

ピーピーと5回鳴ったら

でき上がり

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)

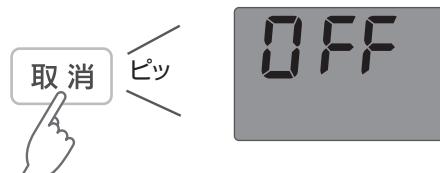
■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、表示部の「秒」が点滅中(6分間)に追加時間を合わせてスタートします。
追加加熱について → P.34

表示部の「秒」の点滅が消えたときは、「トースター」ボタンで様子を見ながら加熱します。

ブザー音を消したいときは

操作音と終了音などが消せます。
(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)



「取消」ボタンを2秒押す。この操作を3回繰り返す。
(「OFF」表示され、3秒後、「O」表示に戻ります)

- ブザー音を鳴らすときは、消したいときと同じ操作を行います。
(「On」表示され、3秒後、「O」表示に戻ります)

ブザー音を消すと

- ブザー音を消しているときは、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。

加熱が足りないときは

追加加熱してください

- 加熱終了後、表示部の「秒」の点滅中に追加時間を合わせて「あたため／スタート」ボタンを押します。
- 追加できる時間
 - 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。
- 表示部の「秒」の点滅が消えたときは、各使いかたのページを見ながら、再度加熱してください。
- 表示部の「秒」の点滅時間(工場出荷時6分間)を変更できます。

1~6分の設定が可能

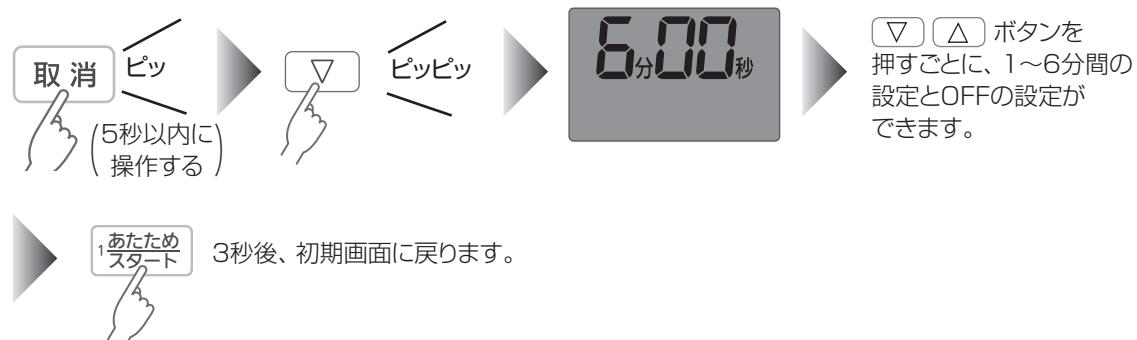
加熱終了後、表示部の「秒」の点滅中(1~6分間)に時間を合わせて追加加熱ができます。

OFF

加熱終了後、追加加熱はできません。手動で時間を合わせて加熱してください。

表示部の「秒」の点滅時間(工場出荷時6分間)の変えかた

初期画面の状態で「取消」ボタンを2秒間押し、ピッと鳴ったら5秒以内に ∇ ボタンを連続で5度押します。



MENU編

レンジ加熱

使用ボタン

レンジ
出力切換

付属品と
加熱時間の目安



アイデア クッキング

■豆腐を水切りする

揚げ物・炒め物に

- ①耐熱容器にのせ、ラップなしで丸皿の中央に置く。
- ②1丁(約400g)につき、「レンジ」ボタンの500Wで約2~3分。(½丁のときは約1分~1分30秒)
- ③キッチンペーパーで包み、皿にのせ、重し(皿1枚)をし、約5分おく。



■めんつゆ

- ①耐熱容器に水¼カップ、削り節3g、みりん大さじ3、砂糖小さじ1、しょうゆ大さじ3を入れ、ふたをして丸皿の中央に置く。
- ②「レンジ」ボタンの500Wで約2分。
- ③取り出してそのまま粗熱を取り、茶こしでこす。



■チョコレートを溶かす

- ①耐熱容器に板チョコ50gを割り入れ、牛乳大さじ1を加えて、ふたなしで丸皿の中央に置く。
 - ②「レンジ」ボタンの500Wで約50秒~1分10秒。
- 固さは牛乳の量で調節する。



■干ししいたけを戻す

水で戻すより早くてふっくら

- ①耐熱容器にしいたけを2~3枚入れ、ひたひたの水を入れて、ふたなしで丸皿の中央に置く。
 - ②「レンジ」ボタンの500Wで様子を見ながら約20~30秒。
- 戻し汁は、だし汁に。



■にんにくの臭みを抜く

刺激臭が消えて使いやすく

- ①薄皮を付けたまま、ラップに包み丸皿の中央に置く。
- ②1片につき、「レンジ」ボタンの500Wで約20秒。
(大きさによって様子を見ながら)



■バターを溶かす

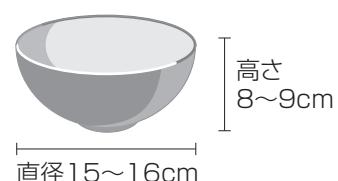
- ①細かく切り、耐熱容器に入れ、ふたをして丸皿の中央に置く。
 - ②50gにつき、「レンジ」ボタンの500Wで様子を見ながら約30~50秒。
- サンドイッチ用のからしバターは加熱時間を短めに。

ごはんで使用的容器について

使用的容器の大きさなどは下記の内容をお守りください。

「なめたけの炊き込みごはん」「カレーピラフ」

陶器製の丼鉢



- 小さい(浅い)容器を使用するとふきこぼれことがあります。また、極端に重たい容器(キャセロールなど)や、軽い容器は炊き上がりが悪くなります。
- 直径18~20cm、高さ8~9cm、容量900mlの耐熱ガラス製ボウルを使用することもできます。

使いかた

ごはん

なめたけの炊き込みごはん



レンジ加熱

使用ボタン	レンジ 出力切換
付属品と 加熱時間の目安	約17分

■調理前に必ずお読みください
→ P.35

1 下ごしらえをする

米を洗い、ざるにあげて水けを切る。
陶器製の丼鉢(→ P.35)に米を入れ、熱湯を加える。

2 材料を合わせて、加熱する

1になめたけを加えて混ぜ、他の材料を散らす。
ラップをして、丸皿の中央に置く。

レンジ
出力切換 →
500W 約4~5分

レンジ
出力切換 →
150W 約13分

3 仕上げる

加熱後、取り出して全体を混ぜる。

●ラップをして5分蒸らすとさらにおいしくなります。

材料(1人分) カロリー 約315kcal / 塩分 約2.2g

米 0.09L(½合)
熱湯 ½カップ
なめたけ 50g
にんじん(せん切り) 10g
生しいたけ(薄切り) 1枚(15~20g)
さやいんげん 2本(10g)
(筋を取り、斜め細切り)
薄あげ(せん切り) ¼枚

●なめたけの種類で味が変わります。

野菜でアレンジ

キャベツときのこのサラダ



レンジ加熱

材料(1人分) カロリー 約32kcal / 塩分 0g
(ドレッシングのカロリー・塩分は含んでいません)

キャベツ 100g
(一口大に切る)
しめじ(ほぐす) 50g

1 加熱する

キャベツとしめじをラップで包み、丸皿の中央に置く。

10 自動
19 メニュー → あたため
スタート

10 ゆで葉果菜

加熱後、器に移してお好みのドレッシングである。

●手動のときは「レンジ」ボタンの500Wで約2分30秒~3分。

カレーピラフ



レンジ加熱

使用ボタン	レンジ 出力切換
付属品と 加熱時間の目安	約17分

■調理前に必ずお読みください
→ P.35

1 下ごしらえをする

米を洗い、ざるにあげて水けを切る。
陶器製の丼鉢(→ P.35)に米を入れ、熱湯を加える。

2 材料を合わせて、加熱する

1にAを加えてよく混ぜ、他の材料を散らす。ラップをして、丸皿の中央に置く。

レンジ
出力切換 →
500W 約4~5分

レンジ
出力切換 →
150W 約13分

3 仕上げる

加熱後、取り出して全体を混ぜる。

●ラップをして5分蒸らすとさらにおいしくなります。

材料(1人分) カロリー 約341kcal / 塩分 約2.5g

米 0.09L(½合)
熱湯 120ml
ウインナー(小口切り) 1本
冷凍ミックスベジタブル
(湯をかけて、水けを切る) 大さじ2
しめじ(ほぐす) 20g
A カレー粉 小さじ½
顆粒洋風スープ 小さじ½
塩 小さじ¼
(混ぜておく)

ポテトサラダ



レンジ加熱

材料(1人分) カロリー 約227kcal / 塩分 約0.6g

じゃがいも 中1個(150g)
薄切りハム 1枚
(5mm幅に切る)
たまねぎ(薄切り) 中½個(25g)

3 仕上げる

加熱後、取り出し、皮をむいてフォークなどで粗くつぶす。
たまねぎ、ハムとともにAでである。

2 加熱する

水洗いしたじゃがいもをラップで包み、丸皿の中央に置く。

10 自動
19 メニュー → あたため
スタート

11 ゆで根菜

●手動のときは「レンジ」ボタンの500Wで約4分~4分30秒。

おそうざい

黒こしょう風味のポークソテー / 焼き野菜

ヒーター加熱



使用ボタン	自動メニュー 「16 ポーク」
付属品と 加熱時間の目安	アルミホイル 約13分

●2人分はすべての材料を2倍量にして仕上がり強めに合わせる。

「お弁当セット」のポイント → P.38

材料(1人分) カロリー 約291kcal / 塩分 約1.2g

[黒こしょう風味のポークソテー]

豚ロース肉 …… 1枚(80g)

A 粗びき黒こしょう …… 小さじ½
カレー粉、塩 …… 少々
砂糖 …… 小さじ½

[焼き野菜]

かぼちゃ、たまねぎ、
じゃがいも …… 合わせて40g
グリーンアスパラガス …… 1本
アルミホイル

溶かしバター …… 5g
塩、こしょう …… 少々

ポークソテーの下ごしらえ

1 肉は筋切りをし、フォークや竹ぐしなどでところどころに穴をあける。
Aを混ぜ合わせ、肉にすり込む。(15分程度おくと、さらに味がしみ込みます)

焼き野菜の下ごしらえ

2 かぼちゃは厚さ5mm、大きさ5cm程度に切る。
たまねぎとじゃがいもは厚さ5mmの半月切り、
グリーンアスパラガスは4等分にする。
切った野菜を溶かしバターと塩、こしょうでなじませる。

加熱する

3 丸皿にアルミホイルを敷く。
丸皿の中央を避け、図のように肉と野菜を並べる。
(2人分のときは中央に野菜を並べる)



1人分 → 16 ポーク → 1あたためスタート

●手動のときは
「オープン」ボタンの220°C
予熱なしで約13~18分。

ベイクドチキン

ヒーター加熱



材料(6本分) (1本分)カロリー 約81kcal / 塩分 約0.3g

鶏手羽元 …… 6本(約400g)

「しょうゆ」 …… 大さじ2

酒 …… 小さじ4

A みりん …… 小さじ1

おろしにんにく、

おろしうが …… 各適量

アルミホイル

使用ボタン	オープン皿選択	210°C
予熱	なし	
付属品と 加熱時間の目安	約20~ 25分	

1 たれに漬け込む

肉とAを合わせ、途中上下を返しながら30分~1時間漬け込む。

2 焼く

丸皿にアルミホイルを敷く。
1を丸皿に並べる。
庫内に入れる。

オープン皿選択 → 1あたためスタート
210°C 約20~25分

じゃがいものグラタン

ヒーター加熱



材料(1人分) カロリー 約550kcal / 塩分 約3.0g

じゃがいも …… 小1個(100g)

スライスベーコン …… 1枚

「バター」 …… 5g

(1cm幅に切る)

A 塩、こしょう …… 少々

ホワイトソース(市販品)

たまねぎ(薄切り) …… 中½個(25g)

150g

バター …… 5g

ナチュラルチーズ …… 25g

(ピザ用)

たまねぎを深めの耐熱容器に入れてバターをのせ、ふたなしで丸皿の中央に置く。

使用ボタン	自動メニュー 「12 じゃがいものグラタン」
予熱	なし
付属品と 加熱時間の目安	約17分

1 下ごしらえをする

水洗いしたじゃがいもをラップで包み、丸皿の中央に置く。

10 自動メニュー → 1あたためスタート
11 ゆで根菜

じゃがいもの皮をむき、いとう切りにし、Aを混ぜる。

3 焼く

丸皿にグラタン皿をのせる。

レンジ出力切換 → 1あたためスタート
10 自動メニュー → 1あたためスタート
12 じゃがいものグラタン

●手動のときは
「オープン」ボタンの210°C
予熱なしで約17~22分。



焼く前に冷めてしまったら「レンジ」ボタンの500Wで人肌にあたためてから、「オープン」ボタンの210°C予熱なしで様子を見ながら加熱してください。

らくらくパスタ

キャベツのペペロンチーノ



使用ボタン
自動メニュー「5らくらくパスタ」
付属品と加熱時間の目安
約12分

使用する容器
直径20cmの耐熱ガラス製ボウル



5らくらくパスタのコツ

- 1人分(80g)のみ調理できます。
- スパゲティについて
 - ・1.6mmの太さの麺のみ加熱できます。
 - ・早ゆでタイプのスパゲティは使えません。
- 直径20cmの耐熱ガラス製ボウルを使う

サイズの違う容器は、ふきこぼれの原因になります。
- 加熱後は
 - ・すぐに底から全体をよく混ぜ合わせてほぐしてください。
 - ・煮汁が残っている場合は、全体を混ぜ合わせ、スパゲティにからませてください。
- 加熱不足のときは

様子を見ながら「レンジ」ボタンの500Wで追加加熱してください。

パスタのみをゆでるときは(市販のパスタソースなどを使用)

- ①直径20cmの耐熱ガラス製ボウルに水180mlと油大さじ1を合わせ、3等分にしたスパゲティ80gを方向をそろえて入れる。
- ②はしでスパゲティを左右に揺らして水になじませる。
- ③ラップなしで、丸皿の中央に置く。
- ④「5らくらくパスタ」<弱>に合わせ、すぐに加熱する。
- ⑤加熱後、すぐに底から全体を混ぜ合わせてほぐし、市販のソースである。

レンジ加熱



使用ボタン
自動メニュー「5らくらくパスタ」
付属品と加熱時間の目安
約12分

使用する容器
直径20cmの耐熱ガラス製ボウル



材料(1人分) カロリー 約527Kcal / 塩分 約2.4g

スパゲティ (1.6mm/3等分に折る)	80g	A 水(室温/20~25°C) ··· 180ml オリーブ油 ··· 大さじ1 にんにく(薄切り) ··· 1/2片 赤とうがらし(輪切り) ··· 1/2本
B		顆粒洋風スープ ··· 小さじ1 黒こしょう、塩 ··· 各少々

1 下ごしらえをする

直径20cmの耐熱ガラス製ボウルにAを合わせ、方向をそろえてスパゲティを入れる。はしでスパゲティを左右に揺らして水になじませる。さらにベーコン、キャベツの順に入れる。

2 加熱する

ラップなしで、丸皿の中央に置く。
(材料を合わせたらすぐに加熱する)

5らくらくパスタ → 1あたためスタート
5らくらくパスタ

3 仕上げる

加熱後、すぐに底から全体を混ぜ合わせてほぐし、Bを加えてさらに混ぜ合わせる。

なすのナポリタン



使用ボタン
自動メニュー「5らくらくパスタ」
付属品と加熱時間の目安
約12分

使用する容器
直径20cmの耐熱ガラス製ボウル



材料(1人分) カロリー 約656kcal / 塩分 約2.9g

スパゲティ (1.6mm/3等分に折る)	80g	A 水(室温/20~25°C) ··· 180ml オリーブ油 ··· 大さじ1 ワインナー(斜め切り) ··· 50g なす (8mmの輪切り) ··· 1/2本(50g)
-------------------------	-----	---

1 下ごしらえをする

直径20cmの耐熱ガラス製ボウルにAを合わせ、方向をそろえてスパゲティを入れる。はしでスパゲティを左右に揺らして水になじませる。さらにワインナー、なすの順に入れる。

2 加熱する

ラップなしで、丸皿の中央に置く。
(材料を合わせたらすぐに加熱する)

5らくらくパスタ → 1あたためスタート
5らくらくパスタ

3 仕上げる

加熱後、すぐに底から全体を混ぜ合わせてほぐし、トマトケチャップを加えてさらに混ぜ合わせる。

レンジ加熱

えびのクリームパスタ



使用ボタン
自動メニュー「5らくらくパスタ」
付属品と加熱時間の目安
約12分

使用する容器
直径20cmの耐熱ガラス製ボウル



材料(1人分) カロリー 約681kcal / 塩分 約1.8g

スパゲティ (1.6mm/3等分に折る)	80g	A 水(室温/20~25°C) ··· 180ml オリーブ油 ··· 大さじ1 むきえび ··· 50g ブロッコリー (小房に分ける) ··· 50g
B		生クリーム ··· 1/4カップ 顆粒洋風スープ ··· 小さじ1 黒こしょう、塩 ··· 各少々

1 下ごしらえをする

直径20cmの耐熱ガラス製ボウルにAを合わせ、方向をそろえてスパゲティを入れる。はしでスパゲティを左右に揺らして水になじませる。さらにむきえび、ブロッコリーの順に入れる。

2 加熱する

ラップなしで、丸皿の中央に置く。
(材料を合わせたらすぐに加熱する)

5らくらくパスタ → 1あたためスタート
5らくらくパスタ

3 仕上げる

加熱後、すぐに底から全体を混ぜ合わせてほぐし、Bを加えてさらに混ぜ合わせる。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.29「レンジ」

茶わん蒸し

ヒーター加熱



使用ボタン	自動メニュー 「17 茶わん蒸し」
予熱	あり(約4分)
付属品と 加熱時間の目安	2個 約33分

材料(2個分)	
(1個分)	
カロリー	約97kcal
塩分	約2.0g
卵液	
卵	L寸1個(60g)
だし汁	1カップ
薄口しょうゆ	小さじ½
塩	小さじ½
みりん	小さじ½
具	
鶏ささ身	20g
塩	少々
酒	小さじ1
えび	40g(2尾)
(背わたを取り、尾を残して殻をむく)	
干ししいたけ	1枚
(戻して半分に切り、下味を付ける)	
●干ししいたけの戻しかた→ P.35	
かまぼこ	2枚
ぎんなん(缶詰)	6個
キッチンペーパー	

1 下ごしらえをする
ささ身の筋を取り、4等分にし、塩と酒をかける。卵液の材料を混ぜ合わせて裏ごし器でこす。

2 器に入れて、必ず共ぶたをする
ささ身とその他の具を器に入れ、卵液を8分目まで注ぎ、共ぶたをする。
●必ず、共ぶたを使い、ラップは使用しないでください。



3 オーブンを予熱する
庫内から丸皿と角皿を取り出す。

●予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。ただし、予熱スタート後の約17秒間は付属品検知のため、庫内灯が点灯します。

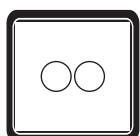


予熱時間: 約4分

4 蒸す
角皿に分厚いキッチンペーパーを二重にし、角皿の寸法に合わせて、すき間なく敷き詰め、容器を並べる。(容器の置きかた→ 下図参照)

容器について
極端に大きな器や小さな器は避けてください。

容器の置きかた
容器を置く前に分厚いキッチンペーパーを二重にし、角皿の寸法に合わせて、すき間なく敷き詰めます。



■調理前に必ずお読みください
→ P.26

予熱が完了したら角皿に約50°Cの湯1カップを注ぐ。庫内に丸皿を入れ、次に角皿を入れる。(ドアが熱いのでやけどの注意する)

予熱 完了後 → 1 あたため スタート

加熱後、庫内で約3~5分蒸らす。

角皿に熱い湯が残っているため、取り出すときはやけどの注意する。

●手動のときは
「オーブン」ボタンの角皿・180°C予熱ありで約33~38分。

コツ

- だし汁は塩加減に注意
顆粒和風だしには塩味が含まれています。塩加減によって固まり具合が違うことがあるので注意が必要です。
- 卵:だし汁=1:3~4に
卵液が薄すぎると、固まりにくくなります。
- 室温状態で加熱する
卵液が室温(約25°C)と違うときは、「温度/仕上がり」ボタンで調節を。液温が低いとき(約10°C)→強液温が高いとき(約40°C)→弱

干ししいたけの下味の付けかた

戻したしいたけと戻し汁、砂糖、しょうゆ(分量外)を弱火で甘辛く煮含める。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.32「オーブン」

! 注意



角皿スチーム調理では、付属の角皿の扱いに気を付ける

やけどのおそれがあります

- 角皿の出し入れには、必ずお手持ちのミトンを使い、両手で出し入れする。
- 角皿に湯をはる、庫内に角皿を入れるときは、ドア・庫内に手が触れないように気を付ける。
- 調理後、角皿を取り出すときは、熱い残り湯に注意する。
(残湯量は、メニューにより異なります。約50~250ml)

とろけるプリン



ヒーター加熱

使用ボタン	自動メニュー 「18 とろけるプリン」
予熱	あり(約4分)
付属品と 加熱時間の目安	約34分

材料 (直径7cmの耐熱ガラス製容器6個分)	
(1個分)	
カロリー	約173kcal
塩分	約0.1g
牛乳	2カップ
卵黄	M寸5個分
砂糖	60g (手に入ればてんさい糖)
バニラのさや	1/2本 (またはバニラエッセンス適量)
カラメルソース(⇒ P.47)	
キッチンペーパー	

■調理前に必ずお読みください
⇒ P.26

1 カラメルソースを
プリン型に入れる

カラメルソースを耐熱ガラス製容器に小さじ1ずつ入れる。

2 牛乳をあたためる

深めの耐熱容器に牛乳とバニラのさやを入れ、ふたなしで丸皿の中央に置く。

レンジ出力切換
500W 約5～6分

(でき上がりの牛乳温度:
約70°C)

3 卵液を作り、プリン型に入れる

卵黄に砂糖を加えて混ぜ合わせ、あたためた牛乳を加えて混ぜ合わせ、こす。
(でき上がりの卵液温度:
約50°C)
1に卵液を静かに流し入れる。

4 オーブンを予熱する

庫内から丸皿と角皿を取り出す。

●予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。ただし、予熱スタート後の約17秒間は付属品検知のため、庫内灯が点灯します。

10 自動
19 メニュー

→ 1あたため
スタート

18 とろけるプリン

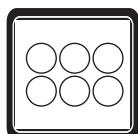
予熱時間: 約4分

5 角皿に型を置く

角皿に分厚いキッチンペーパーを二重にし、角皿の寸法に合わせて、すき間なく敷き詰める。

3を置き、予熱が完了したら約50°Cの湯350mlを角皿に注ぐ。

庫内に丸皿を入れ、次に角皿を入れる。
(ドアが熱いのでやけどの注意する)



6 焼く

予熱完了後 → 1あたため
スタート

角皿に熱い湯が残っているため、取り出すときはやけどの注意する。

7 仕上げる

加熱後、粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。

●手動のときは
「オーブン」ボタンの角皿・180°C
予熱ありで約32～40分。

カラメルソース

- 小さな鍋に、砂糖50gと水大さじ2を入れ、火にかける。
- 茶色くあめ色になり始め、ふき上がりかけたとき、火からおろす。
- 湯大さじ1を加える。
(高温のカラメルが飛び散ることがあるので、注意してください)



ADVICE [大庭先生のアドバイス]

型から外せない柔らかいプリンです。ホイップクリームを飾ってもよいでしょう。国産の茶色いてんさい糖には、腸内のビフィズス菌の働きを活発にするオリゴ糖が含まれています。ミネラルを多く含むきび糖など、他の砂糖でも試してみてください。

■加熱不足のときは追加加熱をする ⇒ P.32「オーブン」



tsuji 辻調グループ

1960年の創立以来つねに料理をひとつの文化としてとらえ、広く発信してきた、大阪あべの辻調理師専門学校をはじめとする辻調グループ

〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3
www.tsujicho.com



注意



角皿スチーム調理では、付属の角皿の扱いに気を付ける

やけどのおそれがあります

- 角皿の出し入れには、必ずお手持ちのミトンを使い、両手で出し入れする。
- 角皿に湯をはる、庫内に角皿を入れるときは、ドア・庫内に手が触れないように気を付ける。
- 調理後、角皿を取り出すときは、熱い残り湯に注意する。
(残湯量は、メニューにより異なります。約50～250ml)

スイーツ

いちごのショートケーキ



使用ボタン	自動メニュー [13 スポンジケーキ]
予熱	なし
付属品と 加熱時間の目安	約42分

材料
(直径18cmの金属製丸型1個分)

(1/6個分)	
カロリー	約396kcal
塩分	約0.1g

スポンジケーキ生地

卵	M寸3個(正味150g)
砂糖(ふるう)	90g
薄力粉(ふるう)	90g
A [無塩バター	15g
牛乳	小さじ2
バニラエッセンス	少々
(またはバニラオイル)	

ホイップクリーム

生クリーム	2カップ
B [砂糖	大さじ4~6
バニラエッセンス	少々

シロップ

C [水	大さじ4
砂糖	大さじ2
(合わせて加熱 「レンジ」ボタンの500Wで 約30秒)	
ブランデー(Cと合わせる)	大さじ2

飾り	
いちご(縦半分に切る)	適量
ケーキ型 硫酸紙(またはグラシン紙など)	

ヒーター加熱

- 3 バターを溶かす**
深めの耐熱容器にAを入れ、ラップまたはふたをして丸皿に置く。

レンジ
出力切換
約20~30秒
500W
1あたため
スタート



- ケーキ型の内側に薄くバターを塗り、硫酸紙(またはグラシン紙など)を敷く。
● 15cm、21cmも手動で調理できます。

1 全卵に砂糖を加え、湯せんする

ボウルに卵を溶きほぐして砂糖を加え、混ぜながら湯せんにかける。指先を入れてあたたかく感じたら(約35~40℃)、湯せんから外す。



2 泡立てる

泡立て器の先から落ちる泡で、文字が書けるくらいになるまでよく泡立てる。



コツ

ハンドミキサーの場合は、まず高速で泡立てる。文字が書け、しばらく残る程度になるまで泡立てたあと、さらに低速で1~2分続け、泡を均一にする。

5 バターを加える

4に人肌より熱めの3をふりまくように加え、手早く混ぜ込む。



6 型に流し入れる

5を高い位置からゆっくりと流し入れる。
(泡を均一にするため)

コツ

ボウルの底に残ったバターは入れない。(ケーキ表面のヒビの原因になります)

7 空気を抜く

6を軽くたたいて粗い気泡を抜く。



チョコレートケーキ



■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.32「オープン」

8 焼く

丸皿にのせ、庫内に入る。

10 自動
19 メニュー
→ 1あたため
スタート

13 スポンジケーキ

竹ぐしを刺して、生地が付いてこなければ焼き上がり。



10 ホイップクリームを作る

冷蔵庫でよく冷やした生クリームを冷やしながら泡立て、トロリとしたBを加え、ツノが立つまで泡立てる。



11 デコレーションする

スポンジ台は底を上面にし、Cのシロップを塗って、ホイップクリームでデコレーションする。仕上げにいちごを飾る。

紙型を使うときは

「オープン」ボタンの140℃予熱なしで約45~65分焼いてください。

サイズ別分量と加熱時間の目安

材料	直径 15cm	直径 21cm
卵	M寸2個(正味100g)	M寸4個(正味200g)
砂糖	50g	120g
薄力粉	50g	120g
牛乳	大さじ½	大さじ1
バター	10g	20g
加熱時間の目安	約30~40分	約35~45分

1 薄力粉70gにココア(粉)20gを加え、合わせてふるう。スポンジケーキの下準備、1~9と同じ要領で生地を焼き、ホイップクリーム(→ P.48の半量)を作る。

2 生地を冷まして底を上にして横2段に切り、切り口と全体にシロップを塗る。

3 底になる面を除いてホイップクリームを塗り、薄く削ったチョコレート(適量)を全体にまぶす。

スイーツ

クッキー



使用ボタン	オープン 皿選択	170℃
予熱	なし	
付属品と 加熱時間の目安	約15～ 20分	

材料(18個: 丸皿2皿分)

(5個分)	カロリー	約246kcal
	塩分	0g
無塩バター	45g
砂糖(ふるう)	45g
卵	M寸1/2個(正味25g)	
バニラエッセンス	少々
(またはバニラオイル)		
薄力粉	90g
アルミホイル		

1 バターをねる

バターを白っぽくなるまでねり、砂糖を2～3回に分けて加え、よく混ぜる。



2 卵を加え、混ぜる

1に溶いた卵を加えてよく混ぜ、バニラエッセンスを入れる。

3 粉を加える

薄力粉をふるい入れ、木べらで切るようにさっくりと粉が消えるまでねらないようにして混ぜる。ラップをして冷蔵庫で10～20分休ませる。

いろいろなクッキーにアレンジ

3の生地に手を加えて…

- ・チョコチップ・ピーナッツ・アーモンド・レーズン(約30g)などお好みのものを加えて。
- ・粉にココア(粉)小さじ1などを加えると、味のバリエーションが楽しめます。

ヒーター加熱

スナック

焼きいも



材料 (1本分)カロリー 約297kcal / 塩分 0g

さつまいも 1～4本
(1本約250gの太さ3～4cm)

アルミホイル

1 さつまいもを洗う

さつまいもは洗って、水けをふき取り、ところどころフォークで穴を開ける。
アルミホイルを敷いた丸皿の上にのせる。

2 焼く

庫内に入れる。



使用ボタン	オープン 皿選択	210℃
予熱	なし	
付属品と 加熱時間の目安	約35～ 45分	

4 焼く

丸皿にアルミホイルを敷く。
3を18等分して同じ大きさに丸め、中央を避けて等間隔に9個並べる。
手などで押さえて厚さ5mmにのばす。
庫内に丸皿を入れる。



チルドピザ



材料

チルドピザ 1枚
(市販品 直径約23cm)

1 焼く

丸皿にのせて庫内に入れる。



チーズが溶けて全体があたたまつていればでき上がりです。
(材料により焦げかたが変わるために、様子を見ながら焼いてください)

使用ボタン	オープン 皿選択	210℃
予熱	なし	
付属品と 加熱時間の目安	約10～ 15分	

ホットイン

オープンシートを敷いて焼くと生地が丸皿にくつ付きません。

ヒーター加熱

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調理するときの設定温度・時間の目安です。

レンジ500W(あたため)

種類	メニュー名	分量	設定時間 レンジ500W	ラップ ふた
冷やごはん	1杯(150g)	約1分20秒		—
チャーハン	1人分(250g)	約2分40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2分		—
カレー・シチュー	1人分(300g)	約2分30秒~3分	有	
粒入りスープ*	1杯(180ml)	約1分30秒		
煮魚	1切れ(100g)	約1分40秒		
野菜の煮物	1人分(150g)	約1分50秒		
焼き魚	1切れ(80g)	約1分10秒		
ハンバーグ	1個(90g)	約1分30秒		
室温・冷蔵	野菜炒め	1人分(200g)	約3分	
スパゲティ・焼きそば	1人分(250g)	約3~4分		
しゅうまい	8個(150g)	約1分40秒	有	
肉まん・あんまん	1個(80g)	約40~50秒		
ハンバーガー	1個(100g)	約1分		
バターロールなど	1個(30g)	約10秒		
牛乳	1杯(200ml)	約2分		
コーヒー・お茶	1杯(150ml)	約1分40秒		
お酒	1本(180ml)	約1分30秒		
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40~50秒		
冷凍グラタン	1皿(約250g)	約5~7分		
(レンジ用)	2皿(約500g)	約15~18分		

*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、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ときは、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。
- ・パンのあたためは、時間がたつと固くなるので食べる直前に。
- ・コーヒー・お茶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。
- ・いか・えびなどは「レンジ」ボタンの300Wで様子を見ながらあたためてください。

レンジ500W(ゆでる)

素材名	分量	設定時間 レンジ500W	アクリ 抜き*	色止め*
ほうれん草	200g	約2分30秒~3分	—	要
キャベツ	100g	約2分~2分30秒	—	—
もやし	100g	約2分~2分30秒	—	—
グリーン アスパラガス	100g	約2分~2分30秒	要	—
なす	100g	約2分~2分30秒	要	—
ブロッコリー	100g	約2分~2分30秒	要	—
かぼちゃ	200g	約2分30秒~3分	—	—
じゃがいも	1個(150g)	約4~5分	—	—
さつまいも	1本(200g)	約4~5分	—	—
にんじん	100g	約2分~2分30秒	—	—
とうもろこし	1本 (250~300g)	約4~6分	要	—

*アクリの強い野菜は、アクリを抜き、色止めをする。

- ・アクリ抜き…加熱前に塩水につける。
- ・色止め…加熱後に流水にさらす。

種類	メニュー名	分量	設定時間 レンジ500W	ラップ ふた
冷凍	ごはん(固まり)	1杯分(150g)	約2~3分	有
	ピラフ(バラバラの物)	1人分(250g)	約4~5分	
	カレー・シチュー	1人分(300g)	約10~12分	
	ポタージュスープ	1人分(300g)	約5~6分	
	ハンバーグ	1個(90g)	約2分30秒	
	しゅうまい	12個(170g)	約3分30秒	
	肉まん	1個(80g)	約1分40秒	
	あんまん	1個(80g)	約1分10秒	
	お好み焼き	1袋(300g)	約6~8分	
	フライ (揚げて冷凍した物)	3個(80g)	約1分40秒	
	ホットケーキ	1枚(60g)	約1分	
	バターロールなど	1個(30g)	約40秒	有
	ミックスベジタブル	100g	約2分30秒	
	さやいんげん	100g	約2分30秒	
	さといも	100g	約3分~3分30秒	

- ・あんまんは、底の紙を取って水にくぐらせてから加熱。あんの方が先に熱くなるのでご注意ください。
- ・ポップコーン、市販の冷凍食品(レンジ用)はパッケージの加熱方法に従ってください。
- ・お弁当をあたため足りないときは、「レンジ」ボタンの500Wで様子を見ながら追加加熱してください。

素材名	分量	設定時間 レンジ500W	ラップ ふた
冷凍ミックスベジタブル	100g	約1分	—
冷凍さやいんげん	100g	約1分30秒~2分	

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

とうもろこしのゆでかたとポイント

- 皮とひげを取り除き、水洗いする。
ラップで包み、耐熱性の平皿にのせる。
(途中で裏返す。加熱後、ラップをしたまま5分蒸らす。)
- 日にちがたったものは、水分が少なくなるため、うまく加熱できない場合があります。

⚠ 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、破裂によるけが、やけどのおそれがあります



レンジ100W(解凍)

メニュー名	分量	設定時間 レンジ100W	ラップ ふた	メニュー名	分量	設定時間 レンジ100W	ラップ ふた
ひき肉	300g	約8~11分	—	えび	200g(10尾)	約3~5分	—
薄切り肉	300g	約8~11分	—	いか(ロール)	100g	約2~4分	—
厚切り肉	300g	約11~14分	—	まぐろ(ブロック)	200g	約4~6分	—
鶏もも肉(骨なし)	200g	約7~10分	—	一尾魚	1尾(約300g)	約5~7分	—
鶏もも肉(骨付き)	200g	約7~10分	—	切り身魚	1切れ(約100g)	約2~4分	—

- ・冷凍庫から出して時間のたつた(温度が上がった)食品は、設定時間を控えめに。

オープン(焼く)

※角皿で調理する場合は、必ず丸皿も入れてください。(下記メニューはすべて予熱なしで加熱します)

メニュー名	標準分量	付属品	予熱	設定時間	オープン	備考
鶏の照り焼き	250g×1枚	—	—	210℃	約18~22分	丸皿にアルミホイルを敷く
冷凍ピザ(直径約15cm)	1枚	丸皿	—	210℃	約13~18分	—
マドレーヌ(直径7cm型)	8個	—	—	180℃	約15~20分	—
シュークリーム	6個	角皿*	—	180℃	約23~27分	—
スイートポテト	6個	丸皿	—	190℃	約28~32分	丸皿にアルミホイルを敷く
			210℃	約15~20分	—	—

トースター(付属品は丸皿受け台を使用します)

メニュー名	標準分量	設定時間	トースター
食パン(6枚切り)	1枚	約4分30秒~5分30秒	
	2枚	約5~6分	

メニュー名	標準分量	設定時間	トースター
ピザトースト	1枚	約10~15分	
フライ・天ぷら	3個(150g)	約6~10分	
冷凍焼きおにぎり	3個(150g)	約20~22分	

- ・丸皿も使用できます。(食パン、冷凍食パン以外)
- ・フライやピザトーストのように、加熱すると油が出たりチーズが溶けるメニューは、アルミホイルを使い、丸皿受け台(トースト用アミと兼用)の中心に置いて焼きます。
- ・食品が焦げる場合、アルミホイルでおおいます。
- ・このページの「オープン」「トースター」メニューのレシピは掲載していません。
上の表を参考に、お手持ちの料理本で作ってください。

うまく仕上がらない

■「1 あたため」ボタンを1度押し、または2度押ししてあたためたとき

熱くならない	●食品が金属容器・アルミホイルなどで、おおわれていませんか。 ●容器の種類により仕上がり状態が変わる場合があります。 もう少し加熱したい場合は、「レンジ」ボタンの500Wで時間を合わせて追加加熱してください。→ P.28
熱すぎる	あたためる分量が少なすぎませんか。100g以上にしてください。
あたためるとたれが飛び散る	●深めの容器に入れて、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。

■4 トースト 1枚/2枚

焼け色が濃すぎる、または薄すぎる	●「4 トースト 1枚/2枚」ボタンを使いましたか。 ●枚数は正しく設定しましたか。 ●温度／仕上がりの ボタンで設定した「仕上がり調節」は記憶されています。お好みの仕上がりに設定されているかお確かめください。
------------------	---

■5 らくらくパスタ

マカロニやペンネは使えますか?	水分の吸水率が違うため、スパゲティ以外のパスタは使えません。
-----------------	--------------------------------

■6 全解凍、7 半解凍

食品が煮えた	●お皿(陶器製の重い容器)などを使用すると、自動では上手に解凍できません。 ●全解凍の場合、形状・開始温度によっては煮えることがあります。
--------	--

■8 牛乳・コーヒー、9 酒かん

熱すぎる	●それぞれの種類に合った自動メニューを使いましたか。 ●1杯あたりの量が少なくありませんか。 ●温度／仕上がりの ボタンで設定した「仕上がり調節」は記憶されています。お好みの仕上がりに設定されているかお確かめください。
------	---

■12 じゃがいものグラタン

焼き色が濃い・薄い・ぬるい	●仕上がり「強」で濃く、「弱」で薄く焼くことができます。 また、チーズの種類や容器のサイズなどで焼き色が変わります。 ●具が冷めたままで焼くと内部がぬるい場合があります。 「レンジ」ボタンの500Wで人肌にあたためてから焼いてください。
---------------	---

■13 スポンジケーキ

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	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。

■14~16 お弁当セット

うまく焼けない	置きかたをまちがえていますか。焼きムラの原因になります。 各ページのイラストを参考にして置いてください。
水分が出る	野菜から水分が出ることがあります。水分を切って盛り付けてください。

■17 茶わん蒸し、18 とろけるプリン

うまくできない	●所定の分量の湯(約50°C)を角皿に入れましたか。 湯の温度が低かったり、量が少なかったりするとうまく固まらないことがあります。様子を見て追加加熱してください。 ●丸皿と角皿を庫内に正しく入れましたか。 ●茶わん蒸しは共ぶたでふたをしてください。
---------	---

故障かな?

故障かな?と思われたときは、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	●停電していませんか。 ●配電盤のブレーカーが切れていませんか。 ●電源プラグが抜けていませんか。 ●表示部に「0」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閉し、「0」表示が出てから操作してください。
食品があたたまらない	表示部に「M」が出ていませんか。 店頭用のモードに設定されています。 【店頭用モードの解除方法】 「レンジ」ボタンを押し、「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度押すと「M」表示が消え、解除されます。
丸皿受け台(トースト用あみ)が回転しない 回転ムラがある	●丸皿受け台(トースト用あみと兼用)、丸皿は正しくセットされていますか。 ●食品(容器)が庫内の壁に触れていませんか。
調理中、遠赤ヒーターがついたり消えたりする	メニューによりヒーター出力を調節しています。 故障ではありません。
電源を入れたときや 加熱中に音がする	●電源を入れたとき、内蔵された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、部品を冷ますファンの音などがします。また、オープントースター加熱中、加熱後に庫内壁面の膨張、収縮音がする場合があります。 故障ではありません。
レンジ調理のとき火花が出る	●金粉・銀粉のある容器を、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.9
煙やいやなにおいが出た	●においが気になるときは、「19 脱臭」をしてください。→ P.57 ●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。
ドアがくもり水滴が付く	メニューにより水滴が出ることがありますが、本体には影響ありません。
ブザーが鳴らない	ブザー音設定が「OFF」になっていますか。 「OFF」のときは、ブザーは鳴りません。→ P.34
丸皿(ガラス)に気泡のような異物がある	生産過程で溶けないガラス材料が異物に見えるもので、性能には問題ありません。
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。	
症状	原因
U 10	使用する付属品が間違っていますか。 メニューにより使用する付属品が決まっています。 操作説明ページ、メニューページをご確認ください。
U 20	●分量が多すぎます。食品の量を減らすか、軽い容器にかえてください。 ●「4 トースト 1枚/2枚」ボタンで丸皿を使っていますか。取り出してください。
U 40	●食品を入れずに加熱していませんか。 ●少量の食品(100g未満)を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。 ●「取消」ボタンを押してから操作し直してください。
U 50	庫内の温度が高いときに表示します。庫内が冷めるまで待つか、「取消」ボタンを押してから手動で加熱してください。

故障かな? (つづき)

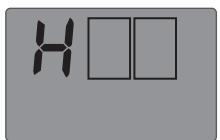
以上のことをお調べになり、それでもなお異常があるときは次の内容をお買い求め先へご連絡ください。

■ご連絡いただきたい内容

- 1. 故障状況 3. 品番(NE-MS15E6)
- 2. 製品名(オープンレンジ) 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、表示内容をお買い求め先、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のあとに□□には、2けたの数字が入ります。

お手入れする



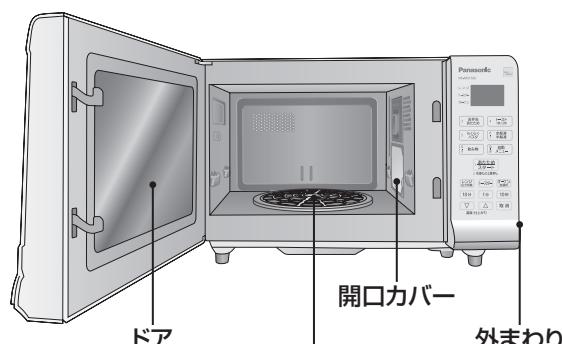
警告

- ! ●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。



■洗剤や食品カスを、すき間やパンチング穴、底面軸部に入れないでください。(故障の原因になります)

お手入れする (つづき)

使うたびに

■角皿 柔らかいスポンジで、汚れを落とす



- 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。

■庫内(ドア内側・開口カバー) 固く絞ったぬれふきんで、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。
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。

- 底面にシミが残ることがあります。熱によるためご使用上問題ありません。
- 庫内右上にある温度センサーに触れないでください。→ P.10
(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)
- 底面は、あみを外してお手入れしてください。
- 庫内を強くこすらないでください。(庫内のフッ素加工がはがれ、効果の低下の原因になります)
- 油の飛び散る料理のあとなど、においが気になるときは、「19 脱臭」をしてください。→ 下記参照

■外まわり・ドア 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。
- ドアの外側は、水ぶきのあと、柔らかい布でからぶきしてください。

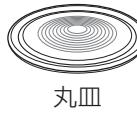
汚れたら

■丸皿受け台(あみ)・丸皿 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。



丸皿受け台
(あみ)



丸皿

たわし

スポンジ ナイロン面

金属たわし



左記のたわしなどは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。

※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。

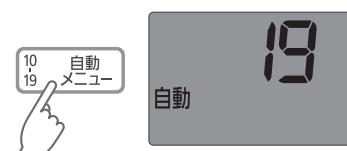
庫内においが気になるときに

■脱臭

庫内においの原因(汚れなど)を高温で分解し脱臭します。
脱臭するときは、しっかり換気をしてください。
(目安時間 約15分)

- お手入れ前に、丸皿・角皿を取り出し、庫内の汚れをふき取っておく。

「19 脱臭」を選ぶ



10
19
自動
メニュー

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。

仕様

仕 様		
電子レンジ	消費電力	1.42 kW
	高周波出力	950 W*1 500~100 W相当
	発振周波数	2450 MHz
トースター	消費電力	1.33 kW
	ヒーター出力	1.28 kW
オーブン	消費電力	1.33 kW
	ヒーター出力	1.28 kW
	温度調節範囲	発酵(40 °C)・100~230 °C ●このオーブンレンジの230°Cでの運転時間は約5分間です。 その後は自動的に200°Cに切り換わります。
電 源	交流100 V (50 Hz/60 Hz共用)	
質 量	約10 kg	
寸 法	外 形	幅455 mm×奥行352 mm×高さ293 mm
	庫 内	幅269 mm×奥行288 mm×高さ165 mm (丸皿: 直径273 mm)
消費電力量の目安		
区分名*2	B : オーブンレンジ (ヒーターの露出があるので30L未満のもの)	
電子レンジ機能の年間消費電力量	63.7 kWh／年	
オーブン機能の年間消費電力量	9.4 kWh／年	
年間待機時消費電力量	0.0 kWh／年	
年間消費電力量	73.1 kWh／年	

*1 高周波出力950Wは短時間高出力機能(最大1分30秒)であり、調理中自動的に500Wに切り換わります。

これは自動の限定したメニュー(「1 あたため」ボタンを押してあたためるとき、「8・9 飲み物」ボタン)で働きます。

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

- コンセントに電源プラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は0Wです。(表示部「0」表示のときは約0.8W)
- 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ときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量によって変化します。
- この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧の異なる外国では、使用できません。
また、アフターサービスもできません。

愛情点検	長年ご使用のオープンレンジの点検を!	
	<p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> ●丸皿が回転しない。 ●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ●異常においや音がする。 ●ドアに著しいガタや変形がある。 ●触ると電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。 	<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>
	ご使用中止	

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をお願いします		
特典	<ul style="list-style-type: none"> ●お宅の家電商品、消耗品情報が一元管理できる! ●登録商品に関するお知らせやサポート情報が入手できる! ●登録すると抽選で商品券などが当たる! 	<p>詳しくはこちら http://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>	

QRコードは、株式会社デンソーウェーブの登録商標です。