



家庭用

オーブンレンジ 型名 ES-KA18 型

取扱説明書 お料理ノート

EVERINO®
エブリノ



保証書別添付

- このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- ご使用前に「安全上のご注意」「お願い」(P.4~13)を必ずお読みください。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。
- 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。

「ZOJIRUSHIオーナーサービス」で 製品登録をお願いいたします。

ZOJIRUSHIオーナーサービスではご登録いただいたお客様に消耗部品の特別価格販売など様々な特典をご用意しています。

「ZOJIRUSHIオーナーサービスWEBサイト」
<https://www.zojirushi-support.jp/>



- 「ZOJIRUSHIオーナーサービス」の登録についてはパソコン・スマートフォン・タブレットといった機器が必要です。
- 本サービスは、日本国内に居住する個人のお客様に限り、日本国内でのみ利用可能です。
- 通信費はお客様の負担となります。ご了承ください。

愛情点検

長年ご使用のオーブンレンジの点検を！



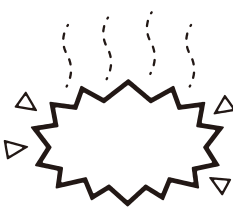
こんな症状は
ありませんか

- コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- コードに深い傷や変形がある
- コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- ヒーターが割れている
- 焦げくさいにおいがしたり、運転中に異常な音や火花(スパーク)が出る
- 製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある
- ドアに著しいガタや変形がある
- ビリビリと電気を感じる
- スタート操作をしても加熱を開始しない
- 自動的に電源が切れず、通電し続けるときがある

ご使用
中止

こんな症状のときは、
故障や事故防止のため、
使用を中止し、コンセ
ントから差込みプラグ
を抜いて、必ず販売店
に点検(有料)をご相談
ください。

製品の特長



揚げ物
サクレジ®

冷めてしまったコロッケや天ぷらなども
揚げたてのように
サクッとおいしく！

中身はあたたかいけど衣がべちゃついている、外はサクサクだけど中身が冷たい、といった揚げ物のあたためなおしの不満を解消。揚げ物『サクレジ』ならお惣菜の揚げ物も外はサクサク、中はホクホクの揚げたてのようなおいしさに上げます。

→P.29 **自動レジグリ** 揚げ物『サクレジ』



両面焼き
パンレジ®

トーストが一度に両面焼ける！
裏返す手間なし。

角皿＋焼きプレートを使えば、トーストも裏返す手間がいりません。また、市販のパターロールやクロワッサン、フランスパンなどもリベイク（あたためなおし）ができます。

→P.36 **自動グリル** 「パンレジ」「冷凍パンレジ」

→P.37 **自動グリル** 「あたためパンレジ」



芯まで
レジグリ®

マイクロ波を透過する陶磁器（セラミック）製の角皿を使って
気軽に本格調理にチャレンジ！

中まで火が通りにくいハンバーグやグラタンもレンジ機能で中まで加熱し、その後は自動でグリル機能に切りかえ。表面に焼き色をつけておいしく仕上げます。

「グリルからレンジ」への切りかえもできます。（→P.48）

→P.38 **自動レジグリ**

→P.48 **手動レジグリ**

もくじ

お使いになる前に

安全上のご注意	4
お願い	11
各部のなまえ	14
基本の使い方	17
加熱のしくみ	18
使える容器・使えない容器	20
庫内のカラ焼き・脱臭	22
報知音について	22

使い方

自動

調理一覧	23
あたためる（あたため）	24
（お好み温度）	25
あたためるときの注意とコツ	26
解凍する（全解凍/半解凍）	28
あたためる（揚げ物『サクレジ』）	29
（冷蔵ご飯あたため/冷凍ご飯あたため）	30
（お弁当あたため）	31
（飲み物/酒かん）	32
飲み物/酒かんの注意とコツ	33
ゆでる（ゆで葉果菜/ゆで根菜）	34
ゆで葉果菜/ゆで根菜のコツ	35
パンを焼く（パンレジ・冷凍パンレジ）	36
パンをあたためる（あたためパンレジ）	37
自動メニューで調理する（レジグリ）	38
（レンジ）	39
（オーブン・予熱なし）	40
（オーブン・予熱あり）	41
レンジで加熱する	42
グリルで焼く（上火グリル）	43
（下火上火グリル）	44
（下火グリル）	45
オーブンで調理する（予熱なし/発酵）	46
（予熱あり）	47
レジグリで調理する	48
手動加熱するときの目安時間	49

手動

お料理ノート

お料理ノート	50
アイデアクッキング	77

お手入れ

お手入れ	78
------	----

困ったときに

うまく仕上がらない	80
故障かなと思ったとき	82
こんな表示をしたとき	83
部品の交換・購入について	84
アフターサービス	84
お客様ご相談窓口	84
仕様	85

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

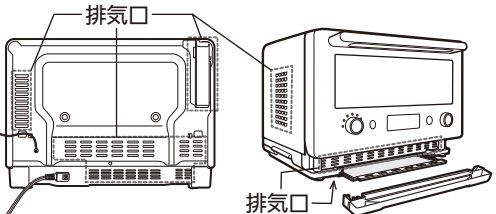
⚠危険 死亡や重傷に結びつく恐れが大きい内容です。	⊘ してはいけない「禁止」内容です。
⚠警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。	❗ 実行しなければならない「指示」内容です。
⚠注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。	⚠ 気をつけなければならない「注意」内容です。

⚠危険

⊘ 改造はしない。 また、技術のあるサービスマン以外の人は分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因になります。 修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。	⊘ 吸気口・排気口・本体のすき間に指やピン・針金などの金属物や異物を入れない 感電・けがの恐れがあります。異物が本体に入ったときは、差込みプラグを抜き、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。
---	---

⚠警告

設置するとき

⊘ 水のかかるところや蒸気の出る機器・火気の近くでは使用しない 感電・漏電・発火の原因になります。 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。 	⊘ 燃えやすいものや熱に弱いものの近くで使用しない (たたみ・じゅうたん・テーブルクロスの上、カーテンなどの可燃物の近く) 火災の原因になります。 スプレー缶などを近づけない ヒーター使用時の熱で、引火・破裂の原因になります。 ❗ アースを確実に取りつける 故障や漏電のときに感電の恐れがあります。→P.10「アースについて」を必ずお読みください。
❗ 使用前に包装材はすべて取り除く	焦げ・変形・発火の原因になります。

⚠警告

差込みプラグ・コードについて

⊘ ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない 感電・けがの恐れがあります。 加熱中に差込みプラグを抜き差ししない 火花が発生し、火災・感電の原因になります。 コードを傷つけない 無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、排気口などの高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。 コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない 感電・ショート・火災の原因になります。 差込みプラグ、コードは本体の後面・側面と壁などに挟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・火災の原因になります。	❗ 長期間使用しないときは、差込みプラグをコンセントから抜く 絶縁劣化により火災の原因になります。 差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って抜く 感電・ショート・発火の原因になります。 定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使う 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して火災の原因になります。 差込みプラグの刃(プラグの先端)や刃の根元にほこりが付着している場合は、乾いた布でよくふく 火災の原因になります。 差込みプラグは根元まで確実に差し込む 感電・ショート・発煙・火災の原因になります。
--	---

異常・故障時は

❗ 異常・故障時には、直ちに使用を中止する そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。 〈異常・故障例〉 ●コード・差込みプラグが異常に熱くなる ●コードに深い傷や変形がある ●コードを動かすと、通電したりしなかったりする ●ヒーターが割れている ●焦げくさいにおいがしたり、運転中に異常な音や火花(スパーク)が出る ●製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある ●ドアに著しいガタや変形がある ●ビリビリと電気を感じる ●スタート操作をしても加熱を開始しない ●自動的に電源が切れず、通電し続けるときがある など このような場合はすぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

● お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

安全上のご注意

つづき



警告

使用するとき

 水に浸けたり、水をかけたりしない ショート・感電の原因になります。	 ドアやドアハンドルに無理な力や衝撃を加えない。また、ドアにぶらさがったり、乗ったり、物を載せたりしない
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 感電・けが・やけどの恐れがあります。	 変形し、電波漏れの原因になります。また、本体が転倒・落下してけがの恐れがあります。
 お手入れは必ず差込みプラグを抜き、本体が冷めてから行う 感電・けが・やけどの恐れがあります。	

レンジ加熱のとき、事故を防ぐために

 食品(容器)は庫内中央に置く 端に置くと、赤外線センサーが正しく検知できずに、食品は発煙・発火、飲み物は沸とうによる突然の飛び散りでやけどの原因になります。	 手動で加熱するときは、設定時間をひかえめにし、様子を見ながら加熱する 加熱しすぎたときは、そのまま1〜2分程度庫内で冷ましてから取り出してください。
--	--

飲み物をレンジ加熱するときは

 飲み物を加熱しすぎない 加熱後、取り出すときや取り出したあとに突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどの恐れがあります。 ■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「3 飲み物」で数量を合わせて加熱してください。(→P.32) ■お酒を自動であたためるときは、必ず「4 酒かん」で数量を合わせて加熱してください。(→P.32)	 飲み物の加熱前、加熱後は必ずスプーンでかき混ぜる 加熱後、取り出すときや取り出したあとに突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどの恐れがあります。 飲み物は広口で背の低い容器に8分目まで入れる 少量の加熱は突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどの恐れがあります。
--	---



警告

食品をレンジ加熱するときは

 食品を加熱しすぎない 過熱による発煙・発火・やけどの原因になります。必ず本書記載の加熱方法をお守りください。 (→P.26「あたためるときの注意とコツ」参照) ■次のような食品は、手動で様子を見ながら加熱してください。 ●少量の食品 ●薄く小さく切った野菜 ●水分の少ない食品(ポップコーンなど) (→P.49「手動加熱するときの目安時間」参照) ■カレー・シチュー・煮物・汁物などのレンジ加熱は、分量・容器など本書記載の加熱方法をお守りください。 (→P.26「あたためるときの注意とコツ」参照)	 離乳食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 やけどの恐れがあります。 瓶詰・容器のふたや、ネジ式のせんははずす 過熱による食品の発火や容器の破裂、衝撃による庫内・角皿の割れなどで、けが・やけどの恐れがあります。 ●密閉状態で加熱しない ●レンジ用のふたやラップをするときは、すき間をあける 缶詰(金属容器)、瓶詰、袋詰、レトルトパウチ食品(包装の一部にアルミを使用)、真空パック入り食品などは別の容器に移して加熱する 発火・破裂・本体の破損・けが・やけどの原因になります。 ぎんなん・栗・いかなど、殻や膜のある食品は、割れ目や切れ目を入れる 内部の圧力が高くなり、破裂による飛び散りや衝撃による庫内・角皿の割れなどで、けが・やけどの恐れがあります。 油脂の多い食品・液体(バター・生クリーム・オリーブ油など)や、粒入りスープ(コーンの粒・あさりなどが入っているもの)を加熱するときは、手動のレンジで様子を見ながら加熱する (→P.26「あたためるときの注意とコツ」参照) 加熱後、取り出すときや取り出したあとに突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどの恐れがあります。 ラップをして、手動のレンジで様子を見ながら加熱してください。
生卵やゆで卵(殻つき・殻なし)、目玉焼きは加熱しない 内部の圧力が高くなり卵が破裂し、衝撃による庫内・角皿の割れなどで、けが・やけどの恐れがあります。 また、取り出すときや取り出したあとに突然破裂することもあります。 ■生卵は割って溶きほぐしてから加熱してください。 ■ゆで卵(おでん・八宝菜などの卵)のあたためなおしもしないでください。 100g未満の食品は自動メニューで加熱しない 食品の温度が正しく検知できず過熱となり、食品が発火する原因になります。手動のレンジで様子を見ながら加熱してください。	

安全上のご注意

つづき



注意

発煙・発火を防ぐために



調理以外の目的で使用しない

過熱や異常動作により、やけど・けが・破損・火災の原因になります。
衣類・ふきん類・市販のレンジ加熱用湯たんぽ・哺乳瓶(消毒バッグ)・カイロ・風呂湯保温器などは加熱しないでください。

レンジ(電波)機能を使う加熱では、金属容器・レトルトパウチ食品・缶詰などは使わない

火花が出て、発煙・発火・食品の破裂・ドアガラスの割れ・庫内底面の赤熱などによる割れ、けが・やけどの原因になります。

■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。

鮮度保持剤(脱酸素剤)などを入れたまま加熱しない

発煙・発火の原因になります。



庫内や庫内に入れて使用する付属品に付着した油・食品カス・水分を放置したまま加熱しない

発煙・発火・さびの原因になります。必ず庫内が冷めてからふき取ってください。

角皿は裏を向けて庫内に入れない

発煙・発火の原因になります。

焼きプレートはオーブンで使わない

発煙・発火の原因になります。

レンジ(電波)機能を使う加熱では、庫内に食品などが入っていない状態で加熱しない

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

異常高温になると

安全機能が働いて自動的に加熱を停止することがあります。

- 容器や付属品だけでも加熱しないでください。

ヒーター(オーブン・グリル)を使う加熱では



加熱中や加熱後は、ドア・庫内などに水をかけたり、急に冷却したりしない

ガラスが割れてけがをしたり、変形の原因になります。また、発生する蒸気や水しぶきでやけどの恐れがあります。



ヒーターを使う加熱のときは、煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移し、窓を開けるか換気扇を回す



食品の出し入れや付属品の取り出しはミトンなどを使う

直接触れると、やけど・けがの恐れがあります。また、破れたり、ぬれているミトンは使用しないでください。

手動のグリル加熱で食パンを焼くときは設定時間をひかえめにし、様子を見ながら加熱する

加熱時間が長いと、発煙・発火・やけどの原因になります。



注意

加熱中・加熱後は



ヒーターを使う加熱中や加熱後しばらくは高温部(ドアハンドル・操作部以外)に素手で触れない

やけどの恐れがあります。特に、本体や付属の角皿・焼きプレートは高温になります。

排気口に手やものを近づけない

蒸気や熱風でやけど・変形の原因になります。

ドアにものを挟んだまま使わない

電波漏れの原因になります。

庫内で食品が燃えたときはドアを開けない

ドアを開けると酸素が入り、勢いよく燃えます。

●次の処置をしてください。

- ①ドアを閉めたまま「とりけし」キーを押す
- ②差込みプラグを抜く
- ③本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ

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。



庫内・ドアガラス・上ヒーター・角皿・焼きプレートにものをぶつけたり衝撃を加えない

破損・けがの原因になります。容器や茶碗の出し入れのときは、庫内やドアガラスにぶつけないでください。ガラスに傷がつくと、使用中に割れることがあります。



次の場合は熱い容器や蒸気、飛まつに気をつける

やけどの恐れがあります。

- ドアを開けるとき
 - 食品を取り出すとき
 - ふたやラップをはずすとき
 - 加熱後、角皿・焼きプレートを取り出すとき
- (調理したメニューによっては、食品の水分や油分がたまっていることがあります。)

ドアを開閉するときは、指の挟み込みに注意する

けがの恐れがあります。

お弁当をあたためるときは



自動でお弁当をあたためるときは「6 お弁当あたため」以外ではあたためない

容器が変形したり、溶けたりする原因になります。



ふた・ラップをはずし、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・やけどの恐れがあります。

安全上のご注意

つづき



注意

設置場所について



本体の上にものを載せたり、布などをかぶせたりしない。また、本体と設置台のすき間にものを入れない

載せたものが過熱し、故障・火災の原因になります。付属の角皿・焼きプレートも載せないでください。



転倒や落下を防ぐために次のことを必ず守る

- 丈夫で安定した水平な場所に置く
- 設置する台からはみ出さない
- ドアに無理な力を加えない

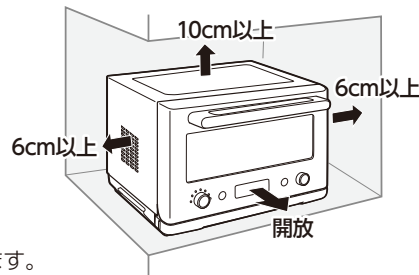
転倒・落下した場合は外部に損傷がなくてもそのまま使用せず、必ずお買い上げの販売店にご相談ください。(感電・電波漏れの原因)



本体上面、壁との間は下表以上の離隔距離を確保する

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。

- 熱に弱い家具やコンセントのある壁面に排気口が向かうと、熱で変形する原因になります。(→P.14、15)
- 熱に弱い壁材、家具などが排気口の近くにあり、汚れや変色が気になる場合は、壁や家具から離してください。(→P.14、15)
- 後方がガラスの場合、温度差で割れる原因になるため、20cm以上離してください。(離しても温度差によって割れることがあります。)
- 魚焼きなど油煙の出やすい調理を頻繁にされる場合は、本体上方を開放できるところに置くことをおすすめします。



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、壁との間は、離隔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	6	6	(開放)	0	0

「消防法 基準適合 組込形」

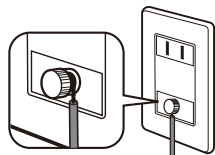
アースについて

アース端子つきコンセントがある場合

アース線の先端をはずしてください。芯線を傷つけないように注意してください。

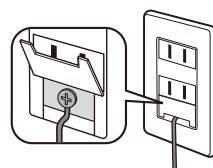
<つまみタイプ>

- ①つまみを緩める
- ②ネジ部に芯線を巻きつける
- ③つまみを締める



<ふたつきタイプ>

- ①ふたを開け、ドライバーでネジを緩める
- ②ネジ部分に芯線を巻きつける
- ③ドライバーでネジを締め、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つけかえる必要があるため、お買い上げの販売店にご相談ください。

アース端子つきコンセントがない場合

アース端子の取付工事が必要なため、お買い上げの販売店にご相談ください。(本体価格に工事費は含まれていません。)
ガス管や水道管、電話や避雷針のアース線には絶対に接続しないでください。

次のような場所で使用する場合は、アース工事(電気工事士の資格のある者による、施工「D種接地工事」)が法令で義務づけられています。

- 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(漏電しゃ断器の取り付けも義務づけられています。)
：生鮮食品店の作業場など水の飛び散る場所、土間・地下室など結露の起きやすい場所など

お願い

使用上のお願い

壁の材質によっては、壁に本体との接触の跡がつくことがあります。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。

庫内に付着した油・食品カス・水分などは加熱後、庫内が冷めてから必ずふき取ってください。ドアを開けた状態にして、蒸気や熱気を逃がしたり乾燥させたりしてください。

発煙・発火・さびの原因になります。

設置台の手前に段差がある場合は、メニューボードがうまく引き出せないことがあります。

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、内部温度が低めになることがあります。

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。

本体を移動させるときは、左右から抱きかかえるように確実に持って移動してください。

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。

焼きプレート(付属品)について

材料の種類 金属製(ゴム部はシリコーンゴム製)

<取り扱い上の注意>

- 落としたりぶつけたりすると変形・けがの原因になります。
- 直接火にかけたり加熱しすぎたりしないでください。
- 空焼きや食品が少ない状態で使用しないでください。
- 加熱後は高温になります。熱に弱いものの上に置かないでください。
- 熱いまま水などに入れて急激に冷やさないでください。
- ゴム部を上にして使用しないでください。

- 調理したメニューによっては食品の水分や油分がたまっていることがあります。取りつけ・取り出しのときにこぼさないよう十分に注意してください。
- オーブン調理には使用しないでください。
- 必ず角皿の上に載せた状態でご使用ください。
- 本製品専用です。他の製品に使用したり、他の用途に使用しないでください。

けが・やけどの原因になるため、以下のことを必ずお守りください。

- 焼きプレートの上で金属製のヘラ・トンガ・包丁などは使わないでください。表面のフッ素被膜が傷ついたり、はがれたりする原因になります。
- 焼きプレートに食品を並べるときは、各メニューの説明を確認して並べてください。
- 焼きプレートを本体の上に置かないでください。焼きプレートや本体に傷がつきます。特に加熱後に置くと変形・焦げの原因になります。
- 焼きプレートは加熱後、高温になります。必ず冷めてから取り扱うようにしてください。

お知らせ

焼きプレートのフッ素被膜は使用により消耗します。

- 色ムラがでたりはがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響(害)はなく、調理をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、焼きプレートが変形したときは購入できます。

角皿(付属品)について

材料の種類 セラミック製（角皿左右のカバー部は樹脂製）

〈取り扱い上の注意〉

- 落としたりぶつかけたりすると破損・けがの原因になります。
- お使いになる前に破損していないことを確認してください。割れ・欠け・破損などがある場合は使用しないでください。
- 直接火にかけたり加熱しすぎたりしないでください。
- 空だきや食品が少ない状態で使用しないでください。
- 加熱後は高温になります。熱に弱いものの上に置かないでください。
- 熱いまま水などに入れて急激に冷やさないでください。
- 調理したメニューによっては食品の水分や油分がたまっていることがあります。取りつけ・取り出しのときにこぼさないよう十分に注意してください。
- 冷凍した食品を入れてのオープン加熱はしないでください。
- 本製品専用です。他の製品に使用したり、他の用途に使用しないでください。

角皿はセラミック素材を使用しており、レンジとグリルを自動で切りかえる「レジグリ」など、さまざまな調理法にご使用いただけます。

- 表面のざらつき、へこみ、釉薬模様などは、セラミック特有のもので、製法上やむを得ず発生します。品質上問題はございませんので、安心してお使いください。
- 陶器と同じように、固めて焼き上げていますので、わずかなゆがみや反りがあります。品質上問題はございませんので、安心してお使いください。
- 角皿を出し入れするとき、庫内の角皿受けに擦れあとが残ることがありますが、品質上問題はございませんので、安心してお使いください。また、庫内の角皿受けや庫内側面に強い力が加わらないようにご注意ください。塗装面に深い傷がつく原因になります。
- 陶器と同じように、強い衝撃による割れ、ひび、欠けにご注意ください。本体の破損・けがの原因になります。
- 角皿を本体の上に置かないでください。本体に傷がつきます。特に加熱後に置くと、変形・焦げの原因に

調理するときのお願い

自動加熱のとき

お料理ノート、WEBサイト掲載レシピの材料・分量をお守りください。

この製品に合わせた材料・分量を記載しています。材料・分量を変えるときは、手動で様子を見ながら加熱してください。

加熱が足りないときは、加熱時間を延長または追加してください。

加熱後、表示部の「延長」表示中(約3分間)に設定ダイヤルで時間を設定し、「スタート」キーを押すと加熱を延長できます。

続けて調理するときは、仕上がり調節を使って、様子を見ながら加熱してください。

庫内や角皿・焼きプレートが熱い場合は、焼き色が濃いめに仕上がったり、うまく仕上がらないことがあります。

レンジ加熱のとき(レンジ・下火グリル・レジグリ・サクレジ・パンレジ)

付属の焼きプレート以外の金属類は絶対に使用しないでください。

火花が出て、製品を傷めたり、角皿が破損することがあります。

小さく切った根菜などの少量加熱は、必ず手動のレンジで様子を見ながら加熱してください。

少量の加熱(100g未満)は、火花が出たり食品が焦げたり燃えたりして、発火の原因になります。

調理するときのお願い つづき

ヒーター加熱のとき(オープン・上火グリル・レジグリ・サクレジ・パンレジ)

ラップやプラスチック容器を使用しないでください。

溶けたり、発火する原因になります。

調理終了後は、すぐに庫内から取り出してください。

余熱で焼けすぎる場合があります。

すべての加熱共通

容器は加熱方法と食品の分量に合ったものを使用してください。

(→P.20「使える容器・使えない容器」参照)

- 容器の大きさは、食品を入れて8分目ぐらいになるものを目安にしてください。

メニューによっては熱が多く出ることがあるため、換気をしながら調理してください。

角皿・焼きプレートを使用するメニューは各メニューの説明ページで確認してください。

本書記載の分量や食品の置き方をお守りください。

分量や置き方が異なると、うまく加熱できないことがあります。

加熱後の角皿・焼きプレートは、本体や熱に弱いものの上に置かないでください。

変形・焦げの原因になります。

加熱中は、なるべくドアの開閉をしないでください。

蒸気や熱気が外に逃げてしまい、うまく仕上がりにません。加熱状態は、加熱終了間際にすばやく確認してください。

角皿・焼きプレートをシンクやテーブル・本体などに強く押しつけないでください。

シンクやテーブル・本体などに傷がついたり、角皿の色が移ったりすることがあります。

次のような調理物は手動で設定時間をひかえめにし、様子を見ながら調理してください。焦げやすいため、発火の原因になります。絶対に本体から離れないでください。

- 厚みが薄い調理物
サンドイッチ用の薄切りパン、
8枚切り・10枚切りなどの薄切り食パン、
薄切りにしたフランスパン、トルティーヤ、
かきもち など

お料理ノート、WEBサイト掲載レシピ以外の調理をするときは、手動で様子を見ながら加熱してください。

他のレシピの加熱方法では、うまく仕上がらないことがあります。お料理ノート・WEBサイト掲載レシピに類似メニューの温度や調理時間を参考にしてください。

加熱後は角皿・焼きプレートが高温になっているため、必ずミトンなどを使い、落とさないよう両手で取り出してください。

各部のなまえ

上ヒーター(2本)

- 上ヒーターに力を加えないでください。(ガラスが割れる原因)
- 保護棒がついていますが、物などを当てないでください。破損する恐れがあります。

温度センサー

庫内灯(LED)

角皿押さえ(左右2カ所)

角皿受け(上段・下段)

- 角皿を下段より下に入れないでください。
- 調理後、角皿は高温になるため、ミトンなどを使って取り出してください。

保護棒(3本)

下ヒーター(底面に内蔵)

赤外線センサー

安全スイッチ検出突起

- ものなどを当てないでください。(破損すると動作不良の原因)

庫内

- 庫内の奥面・側面はシリコン塗装しています。
- 底面は耐熱ガラス製です。
- レンジ加熱をするときは底面に直接食品(容器)を置きます。
- 底面は急冷したり、衝撃を加えると割れることがあります。

角皿の目安マーク

- 角皿を引き出すときは必ず水平に引き出してください。
- 角皿を角皿押さえに引っかけて途中で止めるときは、角皿の目安マーク以上に引き出さないでください。
- 角皿を角皿押さえに引っかけて途中で止めた場合は、角皿が傾きます。調理物や容器がすべり落ちることがあり、やけどの恐れがありますので、十分ご注意ください。
- 角皿受け下段では、角皿押さえに引っかけて、角皿を途中で止めることはできません。

ドアハンドル

ドア

ドアガラス

排気口

- 排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)

吸気口

- 敷物の上に置いたり、本体と設置台の間に紙を入れたりして、前方や底部の吸気口をふさがないでください。故障の原因になります。

メニューボード(スライド式)

- 自動メニュー名と番号を確認できます。

二次元コード

WEBサイトのレシピ・取扱説明書をスマートフォンなどでご覧いただけます。

水受け

水滴や食品カスを受けるトレイです。取りはずしができます。

- ご使用時は必ず奥まで確実に取りつけてください。水漏れの原因になります。
- 取りつけるときに指を挟まないよう注意してください。
- 水がたまっていることがあります。取りはずすときはこぼさないように注意してください。

 警告	 差込みプラグ、コードは本体の後面・側面と壁などに挟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・火災の原因になります。
 注意	 ドアを開けるときの蒸気に気をつける やけどの恐れがあります。

アース線 ●必ずアース端子に取りつけてください。(→P.10)

結束バンド ●使用の際には、アース線を束ねている結束バンドをはずしてください。

- 上の角部をふさがないでください。
- 加熱中に蒸気が出ます。

排気口

- 排気口をふさがないでください。故障の原因になります。

コード

差込みプラグ

- 加熱後、本体冷却中(ファン運転中)は差込みプラグを抜かないでください。(冷却運転時間:最大約30分)

結束バンド

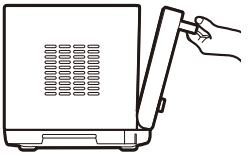
- 使用の際には、コードを束ねている結束バンドをはずしてください。
- コードは束ねて使用しないでください。(コードが熱くなり、故障の原因になります。)

自動電源オフ機能

●加熱中以外は、電源が入った状態でしばらく操作をしなかった場合は自動で電源が切れます。
(加熱後、自動で電源が切れる時間は調理したメニューなどによりかわります。ファン運転中は表示部に「0」を表示します。)

電源を入れるには

ドアを開閉すると電源が入り、庫内灯が点灯します。



(表示部に「0」を表示します。)

注意

- 加熱中や加熱後は庫内が高温になっているため、直接手で触れるとやけどの恐れがあります。また、庫内底面に熱に弱い容器を置くと溶ける原因になります。
- 庫内に油・食品カス・水分が付着したままで使用すると、焦げたり火花が飛んだりします。使用後は必ずお手入れしてください。
- 庫内の汚れは放置せず、庫内が冷めてから必ずふき取ってください。
- 加熱後に結露した水分は、庫内が冷めてから乾いた柔らかい布でふき取ってください。

各部のなまえ

つづき

操作部

「パンレジ」キー

- 「パンレジ」で調理するときに使います。

設定ダイヤル

- メニュー・仕上がり・温度・時間などを設定する

「あたため/スタート/決定」キー (以下、「スタート」キー)

- メニュー・仕上がり・温度・時間などを決定する
- 加熱を開始する(ランプ点灯)



切換ダイヤル

- 調理方法を選択する(ランプが切りかわります)



「とりけし」キー

- 選択中の設定を取り消す
- 加熱を途中で終了する(キーを押すと初期画面に戻ります。)

表示部

実際にお使いになる中で、このような表示にはなりません。

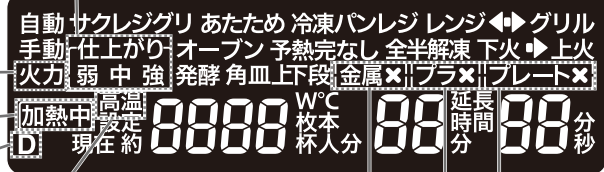
- ドアを開閉すると「0」を表示します。
- 加熱の種類・温度・加熱時間などを表示します。

自動加熱で仕上がりを調節します。

手動加熱で火力を調節します。

予熱中・加熱中に点滅します。

「D」を表示しているとき
デモモード(店頭用)のため調理できません。(解除方法→P.82)



加熱終了後、庫内の温度が高いときに表示します。(→P.83)

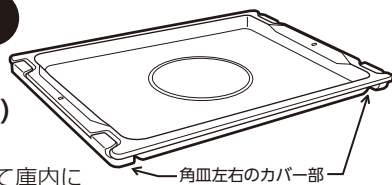
付属の焼きプレートやプラスチック容器・金属容器を使用できない調理方法・メニューのときに表示します。

- 表示部を布などでこすると白い線が出る場合がありますが、故障ではありません。(静電気による現象であり、しばらくすると元に戻ります。)

付属品

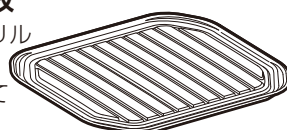
●角皿 (セラミック製) 1枚

角皿は裏を向けて庫内に入れないでください。



●焼きプレート 1枚

パンレジ・下火グリルで調理するとき、付属の角皿に載せて使います。



焼きプレート下のゴム部
(シリコンゴム製)

- 角皿・焼きプレートは調理方法によって使えない場合があります。 ○ 使えます × 使えません

調理方法	レンジ	レジグリ	パンレジ/ 下火上火グリル /下火グリル	オープン/ 上火グリル
角皿	×	○	○	○
焼きプレート (角皿と一緒に使用してください)	×	×	○	×

基本の使い方

■初めてお使いになるときは庫内のカラ焼きをしてください。(→P.22参照)

1 準備

- 差し込みプラグをコンセントに差し込む
- 調理方法にあった容器に食品を入れる(→P.20参照)

2 食品を入れる

ドアを開け、食品を庫内に入れる

- 食品の置き方は「使い方」の各メニューページを確認してください。
- 加熱方法によっては付属の角皿・焼きプレートを使用してください。
- あたため・解凍・発酵などは、庫内が熱いと調理できないことがあります。

3 設定・加熱する

自動

- 「あたため」のとき(→P.24)
「自動」の点灯を確認し、「スタート」キーを押す
- 「全解凍/半解凍」のとき(→P.28)
①切換ダイヤルを「解凍」に合わせる
②設定ダイヤルを回して「全解凍」または「半解凍」を選択し、「スタート」キーを押す
- 「サクレジ」のとき(→P.29)
切換ダイヤルを「サクレジ」に合わせ、「スタート」キーを押す
- 「パンレジ」「冷凍パンレジ」「あたためパンレジ」のとき(→P.36~37)
①「パンレジ」キーを押す。
②設定ダイヤルを回して調理方法を設定し、「スタート」キーを押す
- 「自動メニュー」のとき(→P.25、30~35、38~41)
「自動」の点灯を確認し、設定ダイヤルを回してメニュー番号に合わせ、「スタート」キーを押す

- 残時間や現在温度は、加熱開始後に確定すると表示します。
- 途中でドアを開けると加熱が一時停止します。再開するときはドアを閉めて「スタート」キーを押してください。

手動

●手動で温度や時間を設定するとき (→P.42~48)

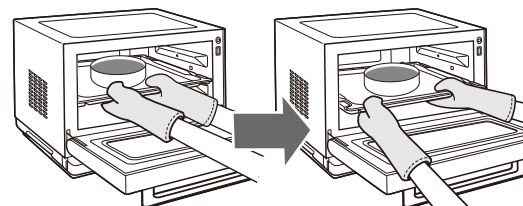
- ①切換ダイヤルを回して調理方法を選択する
- ②設定ダイヤルを回して温度・時間などを合わせ、「スタート」キーを押して決定する
- ③加熱条件をすべて設定したあと「スタート」キーを押して加熱を開始する

お料理ノート・WEBサイト掲載レシピの指定分量以外や市販の料理本の調理は、手動で様子を見ながら加熱してください。

4 加熱後は

容器・角皿・焼きプレート・庫内などが熱くなっているためミトンなどを使って取り出す

- 角皿を下段から取り出すときは、ミトンなどを使い角皿の中央を少し引き出してから、両端を持って取り出してください。



■お手入れする(→P.78)

- 庫内に付着した油・食品カス・水分などは加熱後、庫内が冷めてから必ずふき取ってください。ふき取ったあとはドアを開けた状態にして、蒸気や熱気を逃したり乾燥させたりしてください。

加熱不足のときは時間を延長する

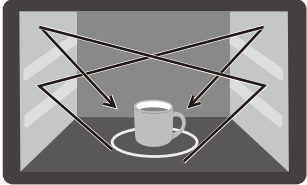
加熱後、表示部の「延長」表示中(約3分間)に設定ダイヤルで時間を設定し、「スタート」キーを押すと加熱を延長できます。

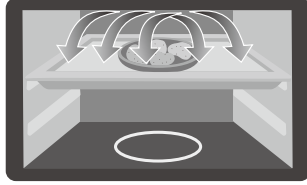
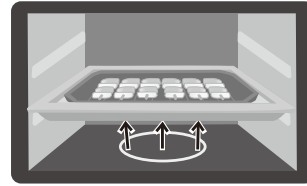
- 時間を延長できるメニューは、表示調理後に「延長」を表示します。
- 表示部の「延長」が消えたときは、手動で時間を設定してください。
- 延長できる時間はメニューにより異なります。
- 「あたため」・「お好み温度」・「飲み物」・「酒かん」は手動で様子を見ながら加熱してください。

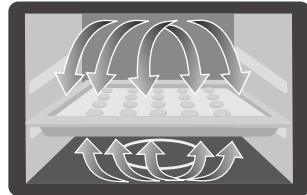


- 取り出した角皿・焼きプレートは熱に弱い場所には置かないでください。
- 庫内に取り出し忘れがあると、「ピピピッ」と2分おきに鳴ります。(約6分間)
- 加熱後すぐに別の操作をしたいときは、「とりけし」キーを押してから操作してください。
- 加熱後、本体冷却のため最大約30分送風したあとに運転を停止します。冷却中(ファン運転中)は差し込みプラグを抜かないでください。

加熱のしくみ

調理方法	加熱のしくみ	調理のポイント	調理方法・メニュー
レンジ・解凍	電波の作用によって、食品に含まれる水分が摩擦熱を起こします。  ■電波の性質 器をあたためずに中の食品だけを加熱することができるのは、電波の性質を上手に利用しているからです。 食品や水分には吸収されます。 陶器・磁器・ガラスは透過します。 金属製の容器・アルミニウム製のレトルトパックなどは反射し、加熱できません。	●食品の種類・温度によって加熱時間はかわります。 ●加熱時間は食品の分量にほぼ比例します。食品の分量が2倍になると、加熱時間は2倍弱になります。 ●出力や加熱時間はP.26「あたためるときの注意とコツ」、P.49「手動加熱するときの目安時間」を参考にしてください。 ●短時間でも食品の水分が飛び、乾燥したり固くなりやすいため、時間は短めに設定して様子を見ながら加熱してください。 ●付属の角皿を「レンジ調理」で使用すると、角皿の影響で加熱不足や加熱ムラの原因になります。 金属類は絶対に使わないでください。(→P.20) 火花・発火の原因になります。	■レンジ ■解凍 ■自動(番号) - ー あたため 1 冷蔵ご飯あたため 2 冷凍ご飯あたため 3 飲み物 4 酒かん 5 お好み温度 6 お弁当あたため 7 ゆで葉果菜 8 ゆで根菜 9 チャチャッと 16 肉じゃが 17 かぼちゃの煮物 18 チキンカレー 19 きんぴら

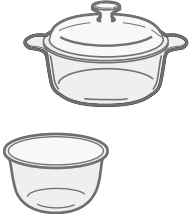
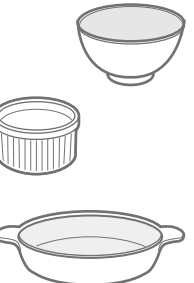
グリル・パンレンジ	■上火グリル 上ヒーターで加熱します。焦げ目をつけて焼き上げます。 	●脂が少ない肉・魚は焼き色がつきにくくなります。 ●手動の加熱時間は食品の様子を見ながら加減してください。続けて調理するときなど庫内の温度が高いときは、加熱時間を短めに設定して様子を見ながら加熱してください。 ●下火グリルでの調理は、付属の角皿と焼きプレートを使用します。他の容器を使わないでください。(→P.16) 付属の焼きプレート以外の金属類やラップは絶対に使わないでください。(→P.20) 火花・発火の原因になります。	■グリル ■パンレンジ
	■下火グリル(レンジ加熱) 下からの電波で焼きプレートを発熱させ、焼き上げます。 		

調理方法	加熱のしくみ	調理のポイント	調理方法・メニュー
レンジグリ(グリレンジ)・サクレジ	レンジ調理(電波)で食品を加熱したあと、グリル調理(ヒーター)を使って焼き上げます。 (グリル調理→レンジ調理も設定できます。)	●付属の角皿はセラミック製のため「レンジグリ調理」(グリレンジ調理)で使用できます。 金属類・ラップは絶対に使わないでください。(→P.20) 火花・発火の原因になります。	■レンジグリ ■サクレジ ■自動(番号) 10 ハンバーグ 11 鶏の照り焼き 12 塩鮭 13 塩さば 14 グラタン 15 鶏のから揚げ
オーブン・発酵	上ヒーターと下ヒーターで加熱します。庫内全体の熱で食品を焼き上げます。  発酵は庫内の温度を制御しながら、ヒーターで加熱します。 庫内の上部や底面は熱源に近いため温度が高くなります。 背の高い型や食品は、上面が焦げないように様子を見ながら加熱してください。 庫内温度は食品を置く場所や量などによってバラつくことがあります。	●加熱すると食品がふくらむことがあるため、適度な間隔をあけてください。 ●加熱中は庫内の温度を保つため、ドアの開閉は少なくしてください。 ●手動の加熱時間は食品の様子を見ながら加減してください。続けて調理するときなど庫内の温度が高いときは、加熱時間を短めに設定して様子を見ながら加熱してください。 ●焦げすぎを防ぐため、お料理ノート・WEBサイト掲載レシピを参考に時間を設定してください。また、加熱後はすぐに食品を取り出してください。 ●焼きムラが気になる場合は、加熱途中で食品の前後を入れかえたり、焼き色の濃い部分にアルミホイルをかけてください。 ●「発酵」はパンの種類や生地の状態・季節などによって温度を使い分けてください。	■オーブン ■自動(番号) 20 スポンジケーキ 21 クッキー 22 焼きいも 23 脱臭

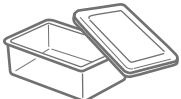
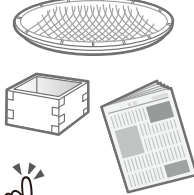
使える容器・使えない容器

耐熱温度は容器に表示されている家庭用品品質表示法の表示を確認してください。
レンジ調理とオープン・グリル調理、レンジグリ調理を間違えないでください。間違えると食品や容器が発煙・発火することがあります。加熱をする前に、P.18の「加熱のしくみ」を確認してください。

下火グリル・パンレンジ 調理には付属の角皿と焼きプレートを使用し、他の容器を使用しないでください。

調理方法 容器の種類	レンジ	オープン・上火グリル	レンジグリ
ガラス	耐熱性がある  ○ 使えます ●ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。 ●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。 ●「あたため」・「お好み温度」・「飲み物」・「酒かん」では、ふたつき容器を使う場合は、ふたをはずしてください。	○ 使えます ●ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。 ●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。	○ 使えます ●ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。 ●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。
	耐熱性がない  ✕ 使えません ●カットガラスや強化ガラスも溶けたり、割れたりします。 ●ガラスの厚みの変化が大きなもの、ひずみのあるものも使えません。	✕ 使えません ●カットガラスや強化ガラスも溶けたり、割れたりします。 ●ガラスの厚みの変化が大きなもの、ひずみのあるものも使えません。	✕ 使えません ●カットガラスや強化ガラスも溶けたり、割れたりします。 ●ガラスの厚みの変化が大きなもの、ひずみのあるものも使えません。
陶器・磁器	 ○ 使えます ●ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。 ●電波で容器が熱くなるものがあります。やけどに注意してください。	○ 使えます ●ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。 ●電波で容器が熱くなるものがあります。やけどに注意してください。	○ 使えます ●ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。 ●電波で容器が熱くなるものがあります。やけどに注意してください。
	✕ 次の場合は使えません ●ひび・傷・金銀の模様・内側に色絵のあるもの（傷めたり、火花が出る原因）	✕ 次の場合は使えません ●ひび・傷・金銀の模様・内側に色絵のあるもの（傷めたり、割れたりする原因）	✕ 次の場合は使えません ●ひび・傷・金銀の模様・内側に色絵のあるもの（傷めたり、火花が出る原因）
●付属の角皿	P.16参照 付属の角皿以外は使用しないでください。		
金属容器など	✕ 使えません ●アルミ容器 ●ステンレス容器 ●ホーロー容器 ●アルミホイル ●金網 ●金串 など ●火花が出て製品を傷めるので使えません。 ●金属製の焦げ目つけ皿も使えません。	○ 使えます ●ただし、とっ手がプラスチックのものは溶けるため使えません。	✕ 使えません ●火花が出て製品を傷めるので使えません。 ●金属製の焦げ目つけ皿も使えません。
●付属の焼きプレート	P.16参照		
漆器	✕ 使えません ●塗りがはげたり、ひび割れたり、燃えたりすることがあります。	✕ 使えません ●塗りがはげたり、ひび割れたり、燃えたりすることがあります。	✕ 使えません ●塗りがはげたり、ひび割れたり、燃えたりすることがあります。

お願い ・材質や耐熱温度がわからない容器は使わないでください。

調理方法 容器の種類	レンジ	オープン・上火グリル	レンジグリ
プラスチック・シリコン容器	耐熱140℃以上  ○ 使えます ●「あたため」(→P.24)では、ふたつき容器を使う場合は、ふたをはずしてください。 ✕ 次の場合は使えません ●油分・糖分・塩分の多い食品、ケチャップなどの調理での使用(高温になるため) ●密閉性の高いふた・袋 ●「電子レンジ使用可能」表示のない容器 ●アルミなど金属で表面加工された容器や袋 ●市販のレンジ用ゆで卵器 ●熱に弱い「ふた」に注意	✕ 使えません ●オープンやグリル用以外のプラスチック・シリコン容器は使えません。	✕ 使えません ●オープンやグリル用以外のプラスチック・シリコン容器は使えません。
	耐熱140℃未満 ✕ 使えません ●溶けて変形することがあります。 ●スチロール・ポリエチレン・メラミン・フェノール・ユリア樹脂などは電波で変質します。 ○ 次の場合は使えます ●発泡トレイ(解凍調理のみ)	✕ 使えません ●溶けて変形することがあります。 ●焦げたり、発火することがあります。	✕ 使えません ●溶けて変形することがあります。 ●焦げたり、発火することがあります。
ラップ	耐熱140℃以上  ○ 使えます ✕ 次の場合は使えません ●油分・糖分・塩分の多い食品、ケチャップなどの調理での使用(高温になるため)	✕ 使えません ●溶けて変形することがあります。 ●焦げたり、発火することがあります。	✕ 使えません ●溶けて変形することがあります。 ●焦げたり、発火することがあります。
	耐熱140℃未満 ✕ 使えません ●ポリエチレン製のもの溶けて変形することがあります。		
紙製品・木製品・その他	 ✕ 使えません ●火花が出たり、燃えたりすることがあります。 ●市販の発熱体を使用した容器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運転を停止することがあります。 ●針金を使っているものは燃えやすくなります。 ●本書の記載に従って使用する場合は、庫内の側面や上部に接触させないようにしてください。焦げることがあります。	✕ 使えません ●火花が出たり、燃えたりすることがあります。	✕ 使えません ●火花が出たり、燃えたりすることがあります。
	○ 次の場合は使えます ●耐熱加工されているクッキングシートなどはパッケージ記載の耐熱温度に従って使えます。上ヒーターに接触しないようにご注意ください。(発煙・発火の原因)	○ 次の場合は使えます ●耐熱加工されているクッキングシートなどはパッケージ記載の耐熱温度に従って使えます。上ヒーターに接触しないようにご注意ください。(発煙・発火の原因)	○ 次の場合は使えます ●耐熱加工されているクッキングシートなどはパッケージ記載の耐熱温度に従って使えます。(発煙・発火の原因)

庫内のカラ焼き・脱臭

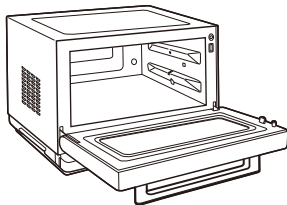
自動オーブン

23 脱臭

購入後、庫内に付着している油を焼き切るためにカラ焼き・脱臭をしてください。
(煙が出たり、においがすることがあります。)
また、庫内のにおいが気になるときに行ってください。

庫内のカラ焼き・脱臭 (目安時間:20分)

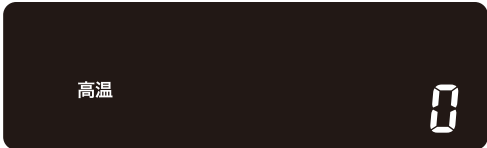
1 ドアを開けて、庫内に何も入っていないことを確認し、ドアを閉める



2 「自動」の点灯を確認し、設定ダイヤルを回して「23」(脱臭)に合わせ、「スタート」キーを押す(カラ焼き・脱臭開始)



終了後は・・・
庫内が熱くなり、表示部に「高温」が表示されます。



お願い

- 煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移し、窓を開けるか換気扇を回してください。
- カラ焼き・脱臭を行う前に必ず庫内のお手入れをしてください。汚れが付着していると、焼きついて取れなくなることがあります。

お知らせ

- すべての種類のにおいを取ることはできません。
- ヒーターを使用するため、終了後は本体や庫内が熱くなります。
- 終了後すぐに熱に弱い容器を入れると、溶けたり変形したりすることがあります。
- 終了後は最大約30分、庫内を冷ますためファンが回転します。ファンの回転が停止するまで差し込みプラグを抜かないでください。

報知音について

報知音は消すことができます。

OFF(消す)

- ①「とりけし」キーを「ピピッ」と鳴るまで3秒長押しする。([OFF]を表示)
- ②「OFF」を表示している間に、再度「とりけし」キーを「ピー」と鳴るまで3秒長押しする。([OFF]が消える)



ON(鳴らす)

- ①「とりけし」キーを「ピピッ」となるまで3秒長押しする。([ON]を表示)
- ②「ON」を表示している間に、再度「とりけし」キーを「ピー」と鳴るまで3秒長押しする。([ON]が消える)



調理一覧

(自動)

- あたため P.24
- 全解凍 / 半解凍 P.28
- 揚げ物『サクレジ』 P.29
- パンレジ/冷凍パンレジ/あたためパンレジ .. P.36～37、62～63

●自動メニュー (番号1～23を選択)

番号	自動メニュー名	参照ページ
1	冷蔵ご飯あたため	P.30
2	冷凍ご飯あたため	P.30
3	飲み物	P.32
4	酒かん	P.32
5	お好み温度	P.25
6	お弁当あたため	P.31
7	ゆで葉果菜	P.34
8	ゆで根菜	P.34
9	チャチャッと	P.39、74～76
10	ハンバーグ	P.38、52
11	鶏の照り焼き	P.38、53
12	塩鮭	P.38、54

番号	自動メニュー名	参照ページ
13	塩さば	P.38、54
14	グラタン	P.38、55
15	鶏のから揚げ	P.38、64
16	肉じゃが	P.39、64
17	かぼちゃの煮物	P.39、65
18	チキンカレー	P.39、65
19	きんぴら	P.39、69
20	スポンジケーキ	P.41、72
21	クッキー	P.41、73
22	焼きいも	P.40、71
23	脱臭	P.22

(手動)

- レンジ P.42
- グリル 上火グリル P.43
- グリル 下火上火グリル P.44
- グリル 下火グリル P.45
- オーブン 予熱なし/ 発酵 P.46
- オーブン 予熱あり P.47
- レジグリ P.48

- 調理をするときは、記載の分量や食品の置き方をお守りください。分量や置き方が違うとうまく仕上がらないことがあります。
- 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。



45～90℃まで好みの温度にあたためます。
調理済みのおかずなどを、自動ですばやくあためます。



「あたため」で加熱するときは



●100g未満の食品は加熱しない

赤外線センサーが正しく検知できずに発煙・発火の原因になります。手動のレンジで様子を見ながら加熱してください。

●ふた・ふたつきの容器は使用しない

容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが正しく検知できずに食品が発煙・発火の原因になります。

●粒入りスープはあたためない

具が飛び散ることがあり、やけどの恐れがあります。ラップをして手動のレンジ600Wで様子を見ながら加熱してください。



●液状のもの・とろみのあるものは加熱中・加熱後に突然沸とうして飛び散ることがあるため、取り出すときはやけどに注意する

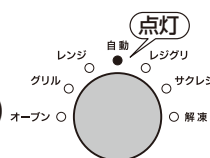
汁物や煮物、カレー・シチューなどのとろみのある食品は加熱前・加熱後に混ぜてください。

1 庫内に食品を入れる

- 角皿は使いません。



2 「自動」の点灯を確認し、「スタート」キーを押す(加熱開始)



(スタート後の表示画面)



「加熱中」と設定温度が点滅し、調理を開始します。

- 現在温度は約13秒後から表示します。
(加熱時間が短いときなど、表示しない場合があります。)
- 0℃未満のときは表示しません。

仕上がり温度を変更するとき

加熱開始後、表示部の設定温度が点滅中(約12秒間)に設定ダイヤルを回して仕上がり温度を変更します。
45～90℃まで5℃刻みで変更できます。
(工場出荷時設定：70℃)



お願い

- 入れる食品は100～500gまでにしてください。
- 食品によりラップをしてください。(→P.27参照)
- ラップをするときは、少しすき間をあけてください。(密閉すると破裂の原因)
- スープやみそ汁はマグカップを使わないでください。(沸とうする原因)
- 必ず食品の分量にあった耐熱容器を使ってください。
- 市販の冷凍食品(レンジ用)や加工食品などはパッケージに記載の加熱方法に従ってください。

メモリー機能

- 45～75℃に設定するとその温度は記憶され、次の加熱時に表示されます。

- 加熱不足のときは(→P.17)



－10～90℃まで好みの温度にあたためます。人肌にしたい離乳食や、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。



「5 お好み温度」で加熱するときは



●100g未満の食品は45℃以上で加熱しない

赤外線センサーが正しく検知できずに発煙・発火の原因になります。手動のレンジで様子を見ながら加熱してください。

●ふた・ふたつきの容器は使用しない

容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが正しく検知できずに食品が発煙・発火の原因になります。

●粒入りスープはあたためない

具が飛び散ることがあり、やけどの恐れがあります。ラップをして手動のレンジ600Wで様子を見ながら加熱してください。



●液状のもの・とろみのあるものは加熱中・加熱後に突然沸とうして飛び散ることがあるため、取り出すときはやけどに注意する

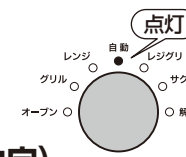
汁物や煮物、カレー・シチューなどのとろみのある食品は加熱前・加熱後に混ぜてください。

1 庫内に食品を入れる

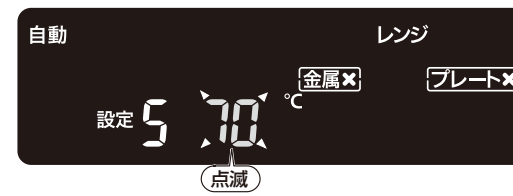
- 角皿は使いません。



2 「自動」の点灯を確認し、設定ダイヤルを回して「5」(お好み温度)に合わせ、「スタート」キーを押す(メニュー決定)



3 設定ダイヤルを回して好みの温度に合わせ、「スタート」キーを押す(加熱開始)



- －10～90℃まで5℃刻みで設定できます。
(工場出荷時設定：40℃)
- スタート直後は設定温度を表示し、現在温度は約13秒後から表示します。
(加熱時間が短いときなど、表示しない場合があります。)
- 0℃未満のときは表示しません。

お願い

- 食品によりラップをしてください。(→P.27参照)
- ラップをするときは、少しすき間をあけてください。(密閉すると破裂の原因)
- 必ず食品の分量にあった耐熱容器を使ってください。

お知らせ

- 加熱開始後は、仕上がり温度を変更できません。

メモリー機能

- －10～75℃に設定するとその温度は記憶され、次の加熱時に表示されます。

- 加熱不足のときは(→P.17)

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「あたため」や「5 お好み温度」の45℃以上に設定しないでください。(→P.7 安全上のご注意)

食 品	加熱のしかた・注意事項
●少量や指定分量以外の食品 ●100g未満の食品 ●ふたをした食品やふたつきの容器に入った食品 赤外線センサーが正しく検知できず、過熱による発煙・発火の原因	●少量や指定分量以外の食品は手動のレンジ600Wで様子を見ながら加熱する ●ふたをした食品やふたつきの容器に入った食品は、手動のレンジで様子を見ながら加熱する ●油脂の多い食品・液体はラップをして、手動のレンジ500Wで様子を見ながら加熱する ●粒入りスープはラップをして、手動のレンジ600Wで様子を見ながら加熱する
●油脂の多い食品・液体 (バター・生クリーム・オリーブ油など) ●粒入りスープ (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原因	
●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原因	「3 飲み物」「4 酒かん」で加熱する (→P.32)
●割って溶きほぐしていない生卵・ゆで卵(殻つき、殻なし) ●ぎんなん・栗・いかなど殻や膜のある食品 ●ふた・せんなどを閉めた容器・瓶・密閉状態の食品 破裂によるけがの恐れ	●生卵は割って溶きほぐしてから加熱する ●殻や膜のある食品は割れ目や切れ目を入れて様子を見ながら加熱する ●ふた・せんははずす(レンジ用のふたはすき間をあける) 手動のレンジで様子を見ながら加熱する
●お弁当 容器の変形や溶ける原因	●ふた・ラップをはずし、ゆで卵やアルミケース、調味料類は取り出す 「6 お弁当あたため」で加熱する (→P.31)

■「あたため」や「5 お好み温度」の45℃以上を選ぶと上手にあたためられない食品

食 品	加熱のしかた・注意事項
●中華まん 皮が固くなったり、具が熱くなりすぎる	手動のレンジ600Wで様子を見ながら加熱する (→P.49)
●フライ・天ぷら サクッとあたたまらない	「揚げ物『サクレジ』」で加熱する (→P.29)
●クリームチーズ・アイスクリーム 溶ける	「5 お好み温度」で温度を合わせて加熱する (→P.25)
●離乳食・介護食 熱くなりすぎる	●パンは手動のレンジ600Wでも加熱できます。
●パン 固くなる	
●500gを超える食品・冷凍カレー・市販の冷凍食品・加工食品 うまくあたたまらない(加熱ムラ)	手動のレンジ600Wで様子を見ながら加熱する (→P.49) ●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 加熱しすぎる	手動のレンジ600Wで様子を見ながら加熱する ●市販の食品はパッケージの指示に従う
●いか・えびなどのはじけやすい食品 破裂して飛び散る恐れ	手動のレンジ300Wで様子を見ながら加熱する



注意



レンジを使う加熱では、レトルトパウチ食品などをあたためない
火花が出て発煙・発火・食品の破裂・ドアガラスの割れ・庫内底面の赤熱などによる割れ、けが・やけどの原因になります。レトルトパウチ食品のパッケージの指示に従ってください。

■あたためるときにコツが必要な食品

食 品	加熱のしかた・注意事項
●カレー・シチュー	具がはじけたり汁気が飛ぶため、必ず深めの耐熱容器に入れてラップをし、温度を85～90℃に設定する ●加熱後に必ず混ぜる
●たれがかかった食品	たれが飛び散ることがあるため、必ずラップをする
●おかず・汁物	赤外線センサーを正しく検知させるために広口で浅めの耐熱容器を使う
●分量に合わない容器に入れた食品	食品の分量にあった耐熱容器であたためる

■ラップをするもの・しないもの

○ **するもの**

■蒸し物 ■冷凍した食品 など

水分を逃さずに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
- 冷凍した食品 (耐熱性がある平皿にのせる)

✕ **しないもの**

■焼き物 ■揚げ物 ■炒め物
■汁物 ■常温・冷蔵の食品 など

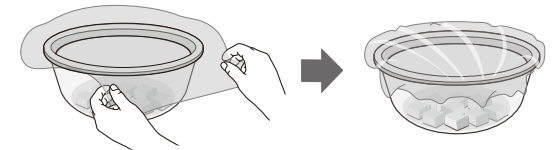
水分を逃してパリッとさせたい食品や十分に水分のある食品など

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

ただし、コーンの粒やあさりなどが入ったスープはラップをする

■ふんわりとラップをかけるには

- ①使用する耐熱容器より大きめにラップを切る
- ②ラップの両サイドを持ち上げてふんわりとなるようにかけなおす
- ③大きくすき間が空いた部分は軽く押さえる



●加熱中にラップが破裂する恐れがありますので、ぴったりと密着させないでください。

■お好み温度の目安

調理するもの	目安温度(℃)	分量	備考
カレー・シチュー	85～90	100～500g	
煮物・焼きものなどのおかず	65～85	100～500g	
スープ・みそ汁	65～75	100～500g	
ご飯	60～70	150～600g	冷凍ご飯は300gまで
パン	30～40	30～200g	
ベビーフード	20～40	60～150g	必ず温度を確かめる 耐熱容器に入れる
クリームチーズ	10～20	100～200g	冷えて固くなったチーズを柔らかく
アイスクリーム	-10～-5	200～500mL	必ずふたを取る

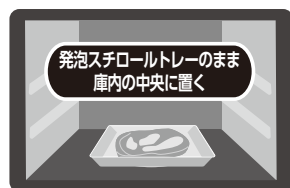
庫内が十分に冷めてから使用する
(食品の温度を検知する赤外線センサーが正しく働かないため)

冷凍で保存していた肉や魚を解凍します。

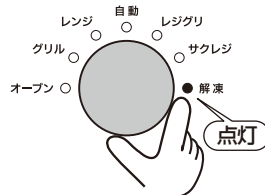
全解凍 ひき肉など。ほぐしやすい固さに。 **半解凍** さしみなど。包丁で切れる固さに。

1 庫内に食品を入れる

- 角皿は使いません。



2 切換ダイヤルを「解凍」に合わせる



3 「全解凍」または設定ダイヤルで「半解凍」に合わせて「スタート」キーを押す(加熱開始)



仕上がりを変更するとき

加熱開始後、表示部の「仕上がり・中」が点滅中(約12秒間)に、設定ダイヤルを回して「強」または「弱」を選択します。



■上手に解凍するための冷凍のしかた

- 新鮮な食材を選ぶ
- 食品はラップでしっかり密閉する
- 薄切り肉はできるだけ厚みをそろえる
- ひき肉は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
- 鶏肉は厚みが出ないように平たく広げる

お願い

- ラップをせず、発泡スチロールトレイのまま入れてください。トレイがない場合は、耐熱性がある平皿を使ってください。
- 直前まで冷凍庫に入れておいた食品を使ってください。次のような食品はうまく解凍できません。

- 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
- 手動のレンジ150Wで様子を見ながら加熱してください。(→P.42)

- 鶏肉の皮目は下にして解凍してください。
- 表面についた霜は取り除いてください。(部分的に煮える原因)
- 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、水滴がついているときはふき取ってください。

お知らせ

- 一度に解凍できる分量は100～500gまでです。
- 仕上がりは、形状・肉質・冷凍状態・開始温度によって部分的に煮えたり、固めになることがあります。
- ゆでて冷凍した野菜は手動のレンジ600Wで時間を合わせて解凍してください。(→P.42)

- 全解凍は食品の形状や重量によって「仕上がり」の調節をしてください。

強	350～500g
中	250～350g
弱	250g未満

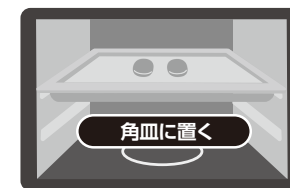
- 「仕上がり・強」
 - ・鶏肉などのかたまり肉
 - ・厚切り肉
- 次のような食品は手動のレンジ150Wで様子を見ながら加熱してください。(→P.42)
 - ・1枚ずつ広げてパックされている薄切り肉
 - ・バラや霜降りなど脂身の多い薄切り肉
 - ・バラバラで冷凍された肉

- 加熱不足のときは(→P.17)

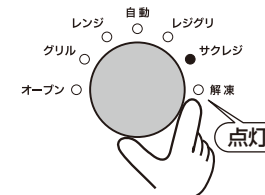
調理済みのフライや天ぷらなどを、サクッとおいしく仕上げます。

1 庫内に食品を入れる

- 食品は直接角皿に置いてください。
- 角皿を角皿受け上段に入れます。



2 切換ダイヤルを「サクレジ」に合わせて「スタート」キーを押す(加熱開始)



仕上がりを変更するとき

加熱開始後、表示部の「仕上がり・中」が点滅中(約12秒間)に、設定ダイヤルを回して「強」または「弱」を選択します。



お願い

- プラスチック容器やラップは、溶けたり、焦げたりするため使わないでください。
- 包装・容器は必ずはずしてください。
- 種類の違う食品をあたためるときは厚みと重さをそろえてください。
- 次のようなものは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)
 - ・冷蔵庫で保存していた食品(ぬるめに仕上がることもあるため)
- 天ぷらなど、加熱後に底面がベタつくときは、キッチンペーパーなどで油分をふき取ってください。

お知らせ

- 冷凍した揚げ物はうまくあたためられません。
- 一度にあたためられる分量100～300g
- 加熱時間の目安
 - コロッケ：2個の場合は約4分
- ゆで卵や膜のあるもの(いかなど)の揚げ物には使用しないでください。(破裂することがあるため)

仕上がりは、食品の状態(大きさ・種類・厚み・保存状態など)によってかわります。

- 加熱不足のときは(→P.17)

ご飯をあたためるときに使います。

1 庫内に食品を入れる

- 角皿は使いません。



お願い

- 必ず食品の分量にあった耐熱容器を使用してください。
- 冷凍ご飯を加熱するときは、ラップの重なりを下にして、耐熱性がある平皿にのせてください。ラップが重なる方を上にするとうまくあたたまらないことがあります。



お知らせ

- ご飯1杯(個)…約150g
- 一度にあたためられるご飯

冷蔵ご飯	1～4杯 (150～600g)	ラップ 不要
冷凍ご飯	1～2個 (150～300g)	ラップ 要

- 常温のご飯は、固まりをほぐしてラップをせずに「1 冷蔵ご飯あたため」であたためてください。
- 量が多いとき(茶碗2杯分以上)は「仕上がり・強」で加熱してください。100g未満は熱めに仕上がる場合があります。ご飯の量は約150gを基本としています。

- 加熱不足のときは(→P.17)

仕上がりを変更するとき

加熱開始後、表示部の「仕上がり・中」が点滅中(約12秒間)に、設定ダイヤルを回して「強」または「弱」を選択します。



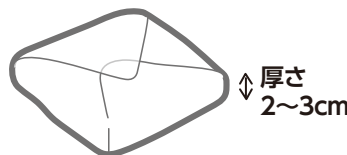
- 「仕上がり・中」ではご飯が程よい温度になるように調節しています。そのため加熱時間が「仕上がり・強」よりも長くなる場合があります。

■ご飯の冷凍のしかた

- 1個150g(茶碗約1杯分)を厚さ2～3cmで平らな形に整え、ラップでぴったりと包みます。

丸めたり、大量のご飯をひとまとめにすると、中まであたたまりにくくなります。保存容器や保存袋などに入れると、うまくあたたまりにくくなります。

- ご飯はなるべく炊きたてであつあつのものを用意してください。あつあつのものをラップで包むと蒸気を逃さずに保存できます。また、あたためても乾燥しにくくなります。



コンビニエンスストアで売っているお弁当をあたためるときに使います。



お弁当をあたためるときはふた・ラップをはずし、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・やけどの恐れがあります。

1 庫内に食品を入れる

- 角皿は使いません。



2 「自動」の点灯を確認し、設定ダイヤルを回して「6」(お弁当あたため)に合わせ、「スタート」キーを押す(加熱開始)



お願い

- 必ずふたやラップをはずしてください。仕上がりが悪くなったり、ふたなどが変形する原因になります。
- 冷蔵庫に保存したお弁当は、手で様子を見ながら加熱してください。
- コンビニエンスストアで売っているお弁当以外は電子レンジ加熱に向かない容器(発泡スチロールなど)を使っている場合があるため、あたためないでください。次のようなものもあたためられません。
 - お弁当屋さんの持ち帰り弁当
 - どんぶりもの

お知らせ

- 一度にあたためられる分量は1人分(300～500g)です。
- 容器の形状、おかずの種類、盛りつけ方によって仕上がりの温度が変わります。
- 2段積みなどにした場合は、うまくあたためられません。
- お弁当の具によりあたたまりかたが異なります。
- パッケージに記載のレンジ加熱目安が「500W」で「2分以上」の場合は、仕上りを「強」にしてください。

- 加熱不足のときは(→P.17)

仕上がりを変更するとき

加熱開始後、表示部の「仕上がり・中」が点滅中(約12秒間)に、設定ダイヤルを回して「強」または「弱」を選択します。



牛乳・コーヒー・お茶・ジュース・水などは「3 飲み物」
お酒は「4 酒かん」を使ってあたためます。

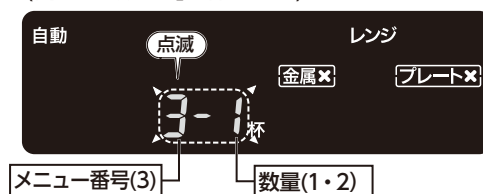
1 庫内に食品を入れる

- 角皿は使いません。

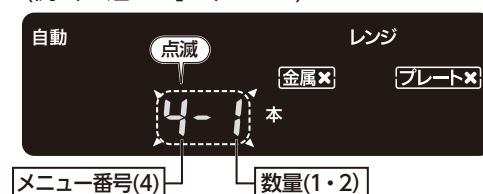


2 「自動」の点灯を確認し、設定ダイヤルを回してメニュー番号と数量を合わせ、「スタート」キーを押す(加熱開始)

(例:「3 飲み物」1杯のとき)



(例:「4 酒かん」1本のとき)



- スタート直後は設定温度を表示し、現在温度は約13秒後から表示します。
(加熱時間が短いときなど、表示しない場合があります。)

仕上がり温度を変更するとき

加熱開始後、表示部の「仕上がり温度」が点滅中(約12秒間)に、設定ダイヤルを回して温度を設定します。



- 「3 飲み物」は35℃～70℃まで5℃刻みで設定できます。
(工場出荷時設定: 60℃)
- 「4 酒かん」は40℃～60℃まで5℃刻みで設定できます。
(工場出荷時設定: 50℃)

お知らせ

- 「飲み物」50℃と「酒かん」50℃は仕上がり方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。

メモリー機能

- 変更した温度は記憶されます。

- 加熱不足のときは(→P.17)



警告



飲み物を加熱しすぎない(突然の沸とうに注意)

加熱後、取り出すときや取り出したあとに突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどの恐れがあります。自動であたためるときは、必ず「3 飲み物」または「4 酒かん」で数量を合わせて加熱してください。

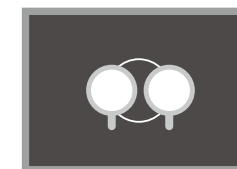
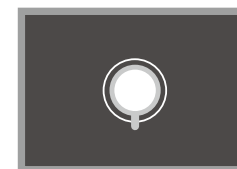
■上手にあたためるコツ

- 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ります。仕上がり温度を変更して調整してください。
- 少ない量をあたためた場合は沸とうすることがあります。

食品	数量	使用する容器	メニュー	加熱のしかた・注意事項
牛乳	1～2杯	マグカップ	3 飲み物	●広口で背の低い容器を使う ●容器の8分目まで入れる ●2杯のときは分量をそろえる ●加熱前後は必ずかき混ぜる
コーヒー	1～2杯	コーヒーカップ		
お酒	1～2本	とっくり	4 酒かん	●背の低いずんぐりとした容器を使い、コップであたためる場合は広口のものを使う ●細めの形状の容器は仕上がり温度が高めになります。 ●容器の8分目まで入れる ●2本のときは分量をそろえる ●加熱前後は必ずかき混ぜる

■容器の置き方のコツ

- 数量に合わせた置き方があります。 容器を端に置かないでください。沸とうすることがあります。



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たようにレンジ加熱します。

警告

ふた・ふたつきの容器は使用しない

容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが正しく検知できずに食品が発煙・発火する原因になります。

次のようなものは自動で加熱しない

・100g未満の野菜 発煙・発火の原因になります。

・薄く切ったもの、小さく切ったもの(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。→手動のレンジで様子を見ながら加熱してください。

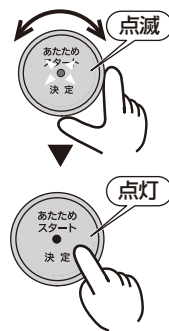
1 耐熱性がある平皿に食品を並べて、ふんわりとラップをかける

- 角皿は使いません。



2 「自動」の点灯を確認し、設定ダイヤルを回して「7」(ゆで葉果菜)または「8」(ゆで根菜)に合わせ、「スタート」キーを押す(加熱開始)

(例:「8 ゆで根菜」のとき)



仕上がりを変更するとき

加熱開始後、表示部の「仕上がり・中」が点滅中(約12秒間)に、設定ダイヤルを回して「強」または「弱」を選択します。



お願い

- 食品は耐熱性がある平皿に皿からはみ出ないように並べて、ふんわりとラップをかけてください。センサーが感知しやすいように、できるだけ皿の中央に寄せて置いてください。
- ラップを複数枚使う場合は、ラップ同士が重ならないように覆ってください。
- 野菜を洗ったときの水気を切らずに加熱してください。
- 容器に水をはって加熱しないでください。
- 材料の大きさはそろえてください。
- 「ゆで葉果菜/ゆで根菜のコツ」(→P.35)を参考に、ゆでるときの分量や仕上がりを調節してください。
- 大きめ・厚めに切ったときは、手動のレンジで様子を見ながら加熱してください。
- アクの強い野菜は、加熱前や加熱後にアク抜きをしてください。
- 彩りをよくしたい場合は、加熱後、流水にさらして色止めをしてください。

- 加熱不足のときは(→P.17)

■野菜の状態や季節、切り方によっても仕上がりが異なります。固い場合は様子を見ながら追加加熱してください。

	野菜	分量	仕上がり	コツ	並べ方
7 ゆで葉果菜	グリーンアスパラガス	100~200g	弱	●半分に切り、穂先と根元が交互になるように並べる ●加熱後、流水にさらす ●太めのときは手動のレンジで様子を見ながら加熱する	
	ブロッコリー		中	●小房に分ける	
	キャベツ			●固い芯を取る ●大きさをそろえて切る	
	ほうれん草			●半分に切り、葉と茎は交互に重ねる ●太い茎は十文字に切り込みを入れる ●加熱後すぐに流水にさらし、アクを抜く(色止めも兼ねる)	
	小松菜		強	●大きさをそろえてやや厚めに切る	
	かぼちゃ				
8 ゆで根菜	じゃがいも	100~300g	中	●そのまま洗って使う。2個以上の場合は仕上がりを同じにするために大きさをそろえる ●いちょう切り、輪切り(厚さ2~3cm)など、大きさをそろえて切る ●加熱後はラップをしたまま約5分蒸らす - 丸ごと加熱する場合は部分的に固めに仕上がる場合があります。上側が固い場合は裏返して様子を見ながら、追加加熱してください。	
	さつまいも				
	さといも				
	にんじん				
	大根				

食パン・冷凍食パンを裏返す手間なく焼き上げます。

1 庫内に食パンを入れる

- 角皿に焼きプレート載せてください。
- 食パンは直接焼きプレートに置いてください。
- 角皿ごと角皿受け上段に入れます。



2 「パンレジ」キーを押す

3 「パンレジ」または設定ダイヤルで「冷凍パンレジ」に合わせて「スタート」キーを押す (「パンレジ」または「冷凍パンレジ」決定)



4 設定ダイヤルで枚数を合わせて「スタート」キーを押す (加熱開始)



仕上がりを変更するとき

加熱開始後、表示部の「仕上がり・中」が点滅中(約12秒間)に、設定ダイヤルを回して「強」または「弱」を選択します。

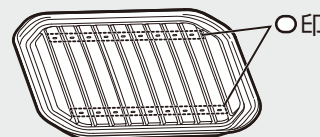


お願い

- 付属の焼きプレート以外の金属類は絶対に使用しないでください。
- 付属の焼きプレートと角皿は高温になるためやけどに注意してください。
- 必ず焼きプレートにのせて調理してください。
- 必ず角皿受け上段で調理してください。

お知らせ

- 焼きプレート前後の○印を目安にパンを中央に並べてください。



並べ方や詳しい作り方は「お料理ノート」(P.62)をご覧ください。

- 食パンの種類・大きさ・厚さ・電圧・室温や庫内の温度などにより、焼き色が変わります。
- 油脂類や糖類の多いパン・厚いパンは、焼き色が濃くなります。
- 冷凍した食パンは表面の霜を取り除き、凍ったまま焼いてください。
- 冷凍した食パンは種類・大きさ・厚さ・冷凍状態・電圧・室温や庫内の温度により、焼き色が変わります。また、中まであたたまりにくいことがあります。
- バターやジャムを塗ったパンは焼かないでください。
- オーブンの使用直後やパンを連続して焼いた場合、庫内の温度が高くなり「HH」を表示することがあります。表示が消えるまでドアを開けて約5分待つか、「とりけし」キーを押してから手動グリルで加熱してください。

- 加熱不足のときは(→P.17)焼き足したい面を上にしてください。

バターロール・クロワッサン・フランスパンをあたためるときに使用します。

1 庫内にパンを入れる

- 角皿に焼きプレート載せてください。
- あたためるパンは直接焼きプレートに置いてください。
- 角皿ごと角皿受け下段に入れます。

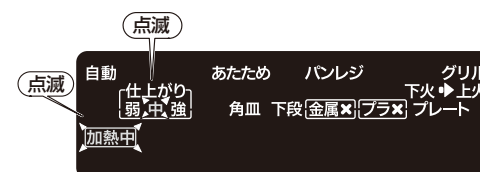


2 「パンレジ」キーを押す

3 設定ダイヤルを回して「あたため パンレジ」に合わせて「スタート」キーを押す (加熱開始)



4 表示部の「仕上がり・中」が点滅中(約12秒間)に、設定ダイヤルを回して仕上がりの調節をする



仕上がり調節の目安

仕上がり	バターロール	クロワッサン	フランスパン
弱	1～2個	1個	—
中	3～4個	2個	1切れ
強	—	—	2～4切れ

お願い

- 付属の焼きプレート以外の金属類は絶対に使用しないでください。
- 付属の焼きプレートと角皿は高温になるためやけどに注意してください。
- 必ず焼きプレートにのせて調理してください。
- 必ず角皿受け下段で調理してください。

お知らせ

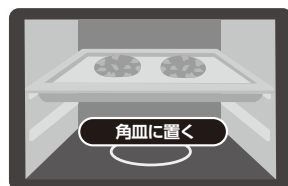
- 並べ方や詳しい作り方は「お料理ノート」(P.63)をご覧ください。
- パンの種類・大きさ・厚さ・電圧・室温や庫内の温度などにより、あたたまりにくいことがあります。
- 油脂類や糖類の多いパン・厚いパンは、焼き色が濃くなります。
- バターやジャムを塗ったパンはあたためないでください。
- パンは時間が経過すると固くなるので食べる直前にあたためてください。
- 冷凍したパンはうまくあたたまりません。
- 中心にマーガリンが入ったもの、レーズンなどの具が練り込んであるもの、黒糖を使ったものは、手動で様子を見ながらあたためてください。
- オーブンの使用直後やパンを連続して焼いた場合、庫内の温度が高くなり「HH」を表示することがあります。表示が消えるまでドアを開けて約5分待つか、「とりけし」キーを押してから手動グリルで加熱してください。

- 加熱不足のときは(→P.17)焼き足したい面を上にしてください。

「10 ハンバーグ」「11 鶏の照り焼き」「12 塩鮭」「13 塩さば」
「14 グラタン」「15 鶏のから揚げ」

1 庫内に食品を入れる

- 角皿を角皿受けに入れます。



お願い

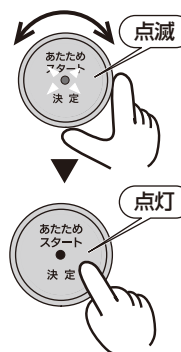
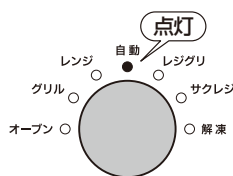
- 金属類は絶対に使用しないでください。

お知らせ

- 食品を角皿の端に置くとうまく仕上がりにません。
- 詳しい作り方は「お料理ノート」をご覧ください。

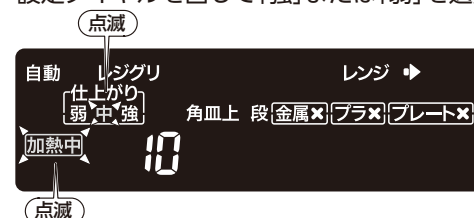
2 「自動」の点灯を確認し、設定ダイヤルを回してメニュー番号に合わせ、「スタート」キーを押す(加熱開始)

(例:「10 ハンバーグ」のとき)



仕上がりを変更するとき

加熱開始後、表示部の「仕上がり・中」が点滅中(約12秒間)に、設定ダイヤルを回して「強」または「弱」を選択します。



●加熱不足のときは(→P.17)

「9 チャチャッと」「16 肉じゃが」「17 かぼちゃの煮物」
「18 チキンカレー」「19 きんぴら」

1 庫内に食品を入れる

- 角皿は使いません。
- 直径約25cmの耐熱ガラス製ボウルに食品を入れ、ふんわりとラップをかけます。

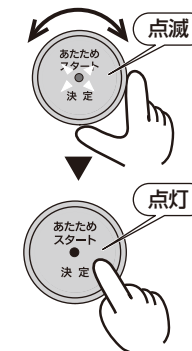
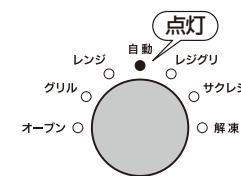


お知らせ

- 詳しい作り方は「お料理ノート」をご覧ください。

2 「自動」の点灯を確認し、設定ダイヤルを回してメニュー番号に合わせ、「スタート」キーを押す(加熱開始)

(例:「19 きんぴら」のとき)



仕上がりを変更するとき

加熱開始後、表示部の「仕上がり・中」が点滅中(約12秒間)に、設定ダイヤルを回して「強」または「弱」を選択します。



●加熱不足のときは(→P.17)

「22 焼きいも」

1 庫内に食品を入れる

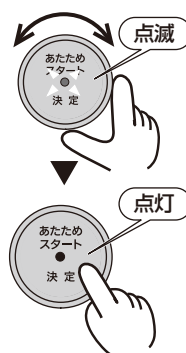
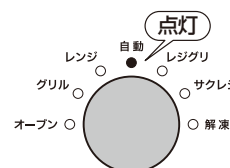
- 角皿を角皿受け下段に入れます。



お知らせ

- 食品を角皿の端に置くとうまく仕上がりにません。
- 詳しい作り方は「お料理ノート」をご覧ください。

2 「自動」の点灯を確認し、設定ダイヤルを回して「22」(焼きいも)に合わせ、「スタート」キーを押す(加熱開始)



仕上がりを変更するとき

加熱開始後、表示部の「仕上がり・中」が点滅中(約12秒間)に、設定ダイヤルを回して「強」または「弱」を選択します。



- 加熱不足のときは(→P.17)

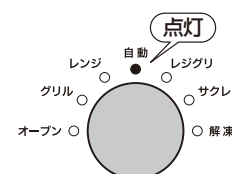
「20 スポンジケーキ」「21 クッキー」

1 「自動」の点灯を確認し、設定ダイヤルを回してメニュー番号に合わせ、「スタート」キーを押す(予熱開始)

(例:「20 スポンジケーキ」のとき)

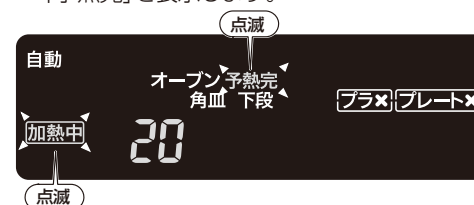


- 角皿・食品を入れずに庫内をあたためます。



2 ブザーが3回鳴り、予熱が完了

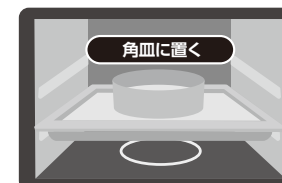
- 「予熱完」を表示します。



(ドアを開けると「予熱完」は点灯にかわります。)

3 庫内に食品を入れ、「スタート」キーを押す(加熱開始)

- 角皿に食品を置き、角皿受けに入れます。



仕上がりを変更するとき

加熱開始後、表示部の「仕上がり・中」が点滅中(約12秒間)に、設定ダイヤルを回して「強」または「弱」を選択します。



お知らせ

- 食品を角皿の端に置くとうまく仕上がりにません。
- 詳しい作り方は「お料理ノート」をご覧ください。

- 報知音の設定が「OFF」になっているときは、予熱完了ブザーは鳴りません。各メニューの予熱時間を参考に、表示部の「予熱完」の表示をご確認ください。
- 予熱完了から約20分間、予熱状態を保持します。

お願い

- 予熱後はドアや庫内が熱くなっています。食品を入れるときはミトンなどを使用して、ドアや庫内に手が触れないように注意してください。

- 加熱不足のときは(→P.17)



出力や時間を、自分で設定して加熱します。



警告



食品・飲み物は加熱しすぎない

発煙・発火・やけどの原因になります。

飲み物は加熱後、取り出すときや取り出したあとに突然の沸とうによる飛び散りなどで、やけどの恐れがあります。設定時間をひかえめにし、様子を見ながら加熱してください。

1 庫内に食品を入れる

- 角皿は使いません。



お願い

- 食品により、ふたまたはラップをします。(→P.27)
- 市販の冷凍食品をあたためるときは、パッケージに記載の加熱方法に従ってください。
- ポップコーンはパッケージに記載の加熱方法に従って、必ず様子を見ながら調理してください。

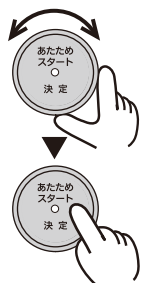
お知らせ

- 設定時間の目安は、「手動加熱するときの目安時間」をご覧ください。(→P.49)

2 切換ダイヤルを「レンジ」に合わせる



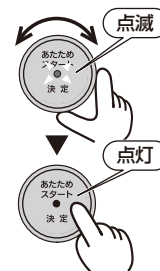
3 設定ダイヤルでレンジ出力を合わせ、「スタート」キーを押す (レンジ出力決定)



■レンジ出力設定の目安

150W	300W	500W	初期表示 600W	900W
弱火				強火
●煮込む ●解凍する	●はじけやすい食品をあたためる	●調理する	●調理する ●野菜をゆでる(下ごしらえ) ●食品をあたためる	●調理する ●食品をあたためる

4 設定ダイヤルで時間を合わせ、「スタート」キーを押す (加熱開始)



■最大設定時間

150W	300W	500W	600W	900W
5時間	30分	20分	15分	3分
●0～5分まで10秒単位	●5～10分まで30秒単位	●10分～1時間まで1分単位	●1～5時間まで5分単位	

- 加熱不足のときは(→P.17)

食品の上面だけを焼きます。

1 庫内に食品を入れる

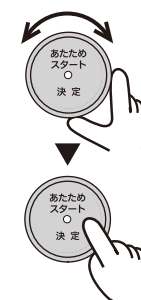
- 角皿を角皿受けに入れます。



2 切換ダイヤルを「グリル」に合わせる



3 「上火」の表示を確認し、「スタート」キーを押す (「上火グリル」決定)



4 設定ダイヤルで時間を合わせ、「スタート」キーを押す (加熱開始)



■最大設定時間 … 30分

- 0～5分まで10秒単位
- 5～10分まで30秒単位
- 10～30分まで1分単位

- 加熱不足のときは(→P.17)

魚や肉などを裏返す手間なく、こんがりと焼き上げます。

1 庫内に食品を入れる

- 角皿に焼きプレート載せます。
- 食品を焼きプレートの上に置きます。
- 角皿ごと角皿受けに入れます。

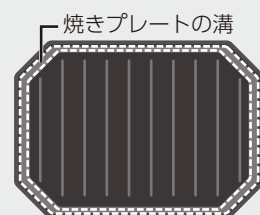


お願い

- 付属の焼きプレート以外の金属類は絶対に使用しないでください。

食品の置き方

- 焼きプレートの溝にかからないように食品を並べてください。



2 切換ダイヤルを「グリル」に合わせる

3 設定ダイヤルで「下火→上火」に合わせ、「スタート」キーを押す（「下火上火グリル」決定）



4 設定ダイヤルで加熱条件を合わせる

■合わせる加熱条件

下火点滅中：「火力」→「時間」

上火点滅中：「時間」



■下火グリル火力設定と最大設定時間

初期表示	弱	中	強
15分			

■上火グリル最大設定時間 … 30分

- 0～5分まで10秒単位
- 5～10分まで30秒単位
- 10～30分まで1分単位

5 加熱条件を決定したら「スタート」キーを押す（加熱開始）

（スタート後の表示画面）



- 加熱不足のときは（→P.17）

食品の下面だけを焼きます。

1 庫内に食品を入れる

- 角皿に焼きプレート載せます。
- 食品を焼きプレートの上に置きます。
- 角皿ごと角皿受けに入れます。

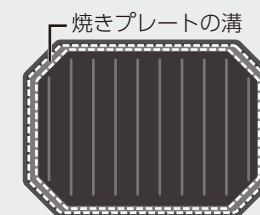


お願い

- 付属の焼きプレート以外の金属類は絶対に使用しないでください。

食品の置き方

- 焼きプレートの溝にかからないように食品を並べてください。



2 切換ダイヤルを「グリル」に合わせる

3 設定ダイヤルで「下火」に合わせ、「スタート」キーを押す（「下火グリル」決定）



4 設定ダイヤルで加熱条件を合わせる

■合わせる加熱条件

下火点滅中：「火力」→「時間」



■下火グリル火力設定と最大設定時間

初期表示	弱	中	強
15分			

- 0～5分まで10秒単位
- 5～10分まで30秒単位
- 10～15分まで1分単位

5 加熱条件を決定したら「スタート」キーを押す（加熱開始）

（スタート後の表示画面）



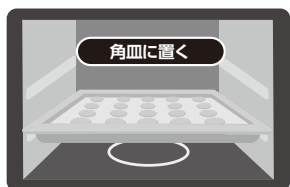
- 加熱不足のときは（→P.17）

手動オーブン オーブンで調理する(予熱なし/発酵)

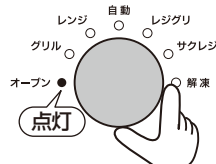
はじめから食品を入れ、予熱なしで焼き上げます。
また、パンやピザの生地を発酵させることができます。

1 庫内に食品を入れる

- 角皿を角皿受けに入れます。



2 切換ダイヤルを「オーブン」に合わせる



3 設定ダイヤルで「予熱なし」に合わせ、「スタート」キーを押す(「予熱なし」決定)



4 設定ダイヤルで温度を合わせ、「スタート」キーを押す(温度決定)

(例：オーブン調理のとき)



(例：発酵のとき)



■オーブン温度設定範囲

100～250℃(10℃刻み)

■発酵温度設定範囲

30～45℃(5℃刻み)

お知らせ

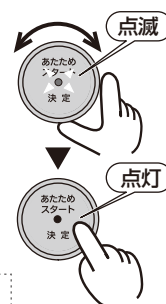
- 220～250℃に設定したときは、設定した温度で約5分運転したあと、自動的に210℃に切りかわります。
- 庫内が熱いとき(オーブンを連続で使うときや庫内が高温のとき)は、電気部品保護のため、220℃以上には設定できません。
- 食品を角皿の端に置くと、うまく仕上がりにません。

「発酵」のときお願い

- 30℃や35℃に設定したときは、室温に近いまたは室温が高い場合(夏場など)は、様子を見ながら温度・時間を調節してください。
- 冬場など室温が低いときは、時間を長めに設定し、生地の温度をはかりながら発酵させてください。
- 食品・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・時間を調節してください。また、生地が乾燥するときは霧吹きをしてください。

5 設定ダイヤルで時間を合わせ、「スタート」キーを押す(加熱開始)

(例：オーブン調理のとき)



■最大設定時間 … 2時間

- 0～5分まで10秒単位
- 5～10分まで30秒単位
- 10分～1時間まで1分単位
- 1～2時間まで5分単位

- 表示部に「HH」と表示されたときは「とりけし」キーを押し、ドアを開けて庫内温度が下がるまでお待ちください。庫内の温度が高いと発酵できません。(→P.83)

- 加熱不足のときは(→P.17)

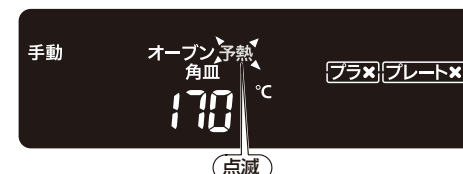
手動オーブン オーブンで調理する(予熱あり)

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

1 切換ダイヤルを「オーブン」に合わせる



2 表示部に「予熱」の表示を確認し「スタート」キーを押す(「予熱あり」決定)



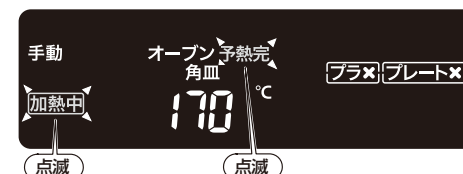
3 設定ダイヤルで温度を合わせ、「スタート」キーを押す(予熱開始)



■温度設定範囲 … 100～250℃(10℃刻み)

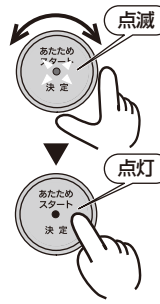
4 ブザーが3回鳴り、予熱が完了したら庫内に食品を入れる

- 「予熱完」を表示します。
- 角皿に食品をのせ、角皿受けに入れます。



(ドアを開けると「予熱完」は点灯にかわります。)

5 設定ダイヤルで時間を合わせ、「スタート」キーを押す(加熱開始)



■最大設定時間 … 2時間

- 0～5分まで10秒単位
- 5～10分まで30秒単位
- 10分～1時間まで1分単位
- 1～2時間まで5分単位

お願い

- 予熱のときは庫内に何も入れないでください。(角皿や食品などを入れると焼き上がりが悪くなります。)
- 予熱後はドアや庫内が熱くなっています。食品を入れるときはミトンなどを使用して、ドアや庫内に手が触れないように注意してください。
- 発酵でラップを使用した場合は、調理をする前に必ずはずしてください。

お知らせ

- 220～250℃に設定したときは、設定した温度で約5分運転したあと、自動的に210℃に切りかわります。
- 庫内が熱いとき(オーブンを連続で使うときや庫内が高温のとき)は、電気部品保護のため、220℃以上には設定できません。
- 食品を角皿の端に置くと、うまく仕上がりにません。
- 報知音の設定が「OFF」になっているときは、予熱完了ブザーは鳴りません。お料理ノートに記載している各メニューの予熱時間を参考に、表示部の「予熱完」の表示をご確認ください。
- 予熱完了から約20分間、予熱状態を保持します。

予熱時間の目安

150℃	約4分30秒
160℃	約5分
170℃	約6分
180℃	約6分30秒
190℃	約7分
200℃	約8分
220℃	約9分30秒
250℃	約13分30秒

- 加熱不足のときは(→P.17)

レンジとグリルの自動切りかえで調理します。調理順は入れかえられます。

レジグリ レンジで加熱→グリルで焼く **グリレジ** グリルで焼く→レンジで加熱

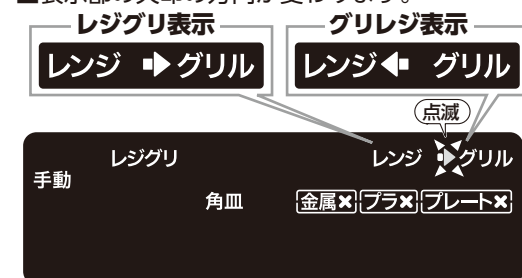
1 庫内に食品を入れる

- 角皿を角皿受けに入れます。

2 切換ダイヤルを「レジグリ」に合わせる

3 「レンジ→グリル」または設定ダイヤルで「レンジ←グリル」に合わせ、「スタート」キーを押す（「レジグリ」または「グリレジ」決定）

■表示部の矢印の方向が変わります。



お願い

- 金属類は絶対に使用しないでください。

お知らせ

- 詳しい作り方は「お料理ノート」をご覧ください。

4 設定ダイヤルで加熱条件を合わせる

■合わせる加熱条件

レンジ 点滅中：「レンジ出力」→「時間」

グリル 点滅中：「時間」



■レンジ出力設定と最大設定時間

150W	300W	500W	初期表示 600W
30分	30分	20分	15分

■グリル最大設定時間 … 30分

- 0～5分まで10秒単位
- 5～10分まで30秒単位
- 10～30分まで1分単位

5 加熱条件を決定したら「スタート」キーを押す（加熱開始）

（スタート後の表示画面）

加熱方法を表示します。



- 加熱不足のときは（→P.17）



警告



食品・飲み物は加熱しすぎない 発煙・発火・やけどの原因になります。飲み物は加熱後、取り出すときや取り出したあとに突然の沸とうによる飛び散りなどで、やけどの恐れがあります。設定時間をひかえめにし、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・ラップをはずし、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・やけどの恐れがあります。

手動で加熱するときの時間の目安です。

レンジ600W(あたため)

種類	食品	分量	設定時間(約) レンジ600W	ラップ ふ た
冷蔵	冷やご飯	1杯 150g	1分30秒	—
	野菜の煮物	1人分 150g	1分20秒	—
	しゅうまい	12個 140g	1分	あり
	牛乳	1杯 200mL	1分40秒	—
室温	みそ汁	1杯 160mL	1分30秒	—
	カレー・シチュー	1人分 300g	2分50秒	あり
	ポタージュスープ	1杯 180mL	1分～1分20秒	—
	粒入りスープ	1杯 180mL	1分	あり
	焼きそば	1人分 200g	1分30秒	—
	肉まん・あんまん	1個 80g	30秒	あり
	バターロールなど	1個 30g	10秒	—
	コーヒー	1杯 150mL	50秒	—
	お酒	1本 180mL	50秒	—
	お弁当	400g	1分10秒～1分30秒	—

- 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倍弱に合わせてください。
- いか・えびなどははじけやすいため、手動のレンジ300Wで様子を見ながらあたためてください。
- パンは時間が経過する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・シチューは加熱後に混ぜてください。(こびりつきが気になるときは途中で取り出して混ぜてください。)
- ポップコーンはパッケージに記載の加熱方法に従って、必ず様子を見ながら加熱してください。

種類	食品	分量	設定時間(約) レンジ600W	ラップ ふ た
冷凍	ご飯(固まり)	1杯 150g	2分30秒	あり
	チャーハン	1人分 200g	3分30秒	あり
	カレー・シチュー	1人分 300g	6～7分	あり
	しゅうまい	12個 170g	2分50秒	あり
	ミックスベジタブル	100g	2分10秒	あり
	枝豆	100g	2分～2分30秒	あり

- 市販の冷凍食品(レンジ用)や加工食品はパッケージに記載の加熱方法に従ってください。
- 冷凍庫から出して時間の経過した(温度が上がった)食品は、設定時間をひかえめにしてください。
- あんまは、あんの方が先に熱くなるので注意してください。

レンジ600W(ゆでる)

食品	分量	設定時間(約) レンジ600W	ラップ ふ た	※1 色止め	※2 蒸らし
ほうれん草	200g	3～4分	あり	要	—
キャベツ	100g	1～3分		—	—
小松菜	200g	4～5分		要	—
ブロッコリー	100g	1～2分		—	—
かぼちゃ	200g	3～4分		—	—
じゃがいも	1個 150g	3～4分		—	要
さといも	4個 200g	5～6分		—	要
にんじん	100g	1～2分		—	要

※1 色止め…加熱後に流水にさらす

※2 蒸らし…加熱後にラップをしたまま約5分蒸らす

レンジ150W(解凍)

食品	分量	設定時間(約) レンジ150W	ラップ ふ た
ひき肉	300g	5～7分	—
薄切り肉	200g	4～5分	
厚切り肉	300g 3枚	5～7分	
鶏もも肉(骨なし)	250g	5～7分	
えび	200g 10尾	4～5分	
まぐろ(ブロック)	200g	3分～3分30秒	

- 冷凍庫から出して時間の経過した(温度が上がった)食品は、設定時間をひかえめにしてください。

お料理ノート

もくじ

焼きもの	ページ
ハンバーグ	52 レンジ 自動
鶏の照り焼き	53 レンジ 自動
さわらのマスタードクリームソース	53 グリレ 自動
塩鮭	54 レンジ 自動
塩さば	54 レンジ 自動
マカロニグラタン	55 レンジ 自動
ホワイトソース	55 レンジ 自動
焼きうどん	56 レンジ 自動

焼きもの（焼きプレート使用）	
お好み焼き	57 グリル 自動
焼き鳥	58 グリル 自動
野菜の焼きびたし	59 グリル 自動
厚揚げのかりかり焼き	59 グリル 自動
焼きなす	60 グリル 自動
冷蔵ピザ	60 グリル 自動
コーンポタージュクロックムッシュ	61 グリル 自動
フレンチトースト	61 グリル 自動
トースト・冷凍トースト	62 グリル 自動
バターロール・クロワッサン・フランスパンあたたため	63 グリル 自動

ノンフライ	
鶏のから揚げ	64 レンジ 自動

煮物・煮込み	
肉じゃが	64 レンジ 自動
かぼちゃの煮物	65 レンジ 自動
チキンカレー	65 レンジ 自動

お願い

- メニュー・出力・時間などの設定方法、使い方については本書の「使い方」(P.23～49)をお読みください。
- お料理ノートに記載している調理温度や時間は目安です。様子を見ながら調理してください。
- 調理物の種類・形・分量・大きさ・温度、室温、電源電圧などによってできあがりが変わります。様子を見ながら調理してください。
- お料理ノートに記載している分量や食品の置き方で調理してください。分量や食品の置き方が異なるとうまく仕上がらないことがあります。
- オープン調理の場合、型や条件によってはお料理ノート記載の調理温度では、うまく仕上がらないことがあります。お料理ノート記載の調理温度より10～20℃高めまたは低めに設定して調理してください。
- 予熱完了後や加熱後は、食品や付属品、庫内などが熱くなっているため、ミトンなどを使用してください。
- 調理後、もう少し加熱したいときは時間を追加し、様子を見ながら調理してください。(→P.17)

計量について

- このお料理ノートで使用している計量単位
- 1カップ=200mL
- 大さじ1=15mL
- 小さじ1=5mL

その他のおかず	ページ
麻婆豆腐	66 レンジ 自動
ドライカレー	67 レンジ 自動
台湾風混ぜうどん	68 レンジ 自動
きんぴらごぼう	69 レンジ 自動

ご飯・パスタ	
白ご飯	69 レンジ 自動
ガパオライス	70 レンジ 自動
カルボナーラ	71 レンジ 自動

スイーツ・パン	
焼きいも	71 オープン 自動
スポンジケーキ	72 オープン 自動
型抜きクッキー	73 オープン 自動

チャチャッと	
えびのチリソース	74 レンジ 自動
豚肉となすの中華風	75 レンジ 自動
たらとにんじんの梅マヨ和え	75 レンジ 自動
じゃがいものオムレツ	76 レンジ 自動
ハッシュドビーフ	76 レンジ 自動

アイデアクッキング	
アイスクリームをやわらかくする	77 お好み温度 自動
バターを溶かす	77 レンジ 自動
もちを焼く	77 グリル 自動

素材別

牛肉料理	ページ
肉じゃが	64 レンジ 自動
ドライカレー	67 レンジ 自動
ハッシュドビーフ	76 レンジ 自動

豚肉料理	
豚肉となすの中華風	75 レンジ 自動

鶏肉料理	
鶏の照り焼き	53 レンジ 自動
焼き鳥	58 グリル 自動
鶏のから揚げ	64 レンジ 自動
チキンカレー	65 レンジ 自動

合びき肉料理	
ハンバーグ	52 レンジ 自動

野菜料理	
お好み焼き	57 グリル 自動
野菜の焼きびたし	59 グリル 自動
焼きなす	60 グリル 自動
かぼちゃの煮物	65 レンジ 自動
きんぴらごぼう	69 レンジ 自動
じゃがいものオムレツ	76 レンジ 自動

魚介料理	ページ
さわらのマスタードクリームソース	53 グリレ 自動
塩鮭	54 レンジ 自動
塩さば	54 レンジ 自動
えびのチリソース	74 レンジ 自動
たらとにんじんの梅マヨ和え	75 レンジ 自動

ご飯・麺料理	
マカロニグラタン	55 レンジ 自動
ホワイトソース	55 レンジ 自動
焼きうどん	56 レンジ 自動
台湾風混ぜうどん	68 レンジ 自動
白ご飯	69 レンジ 自動
ガパオライス	70 レンジ 自動
カルボナーラ	71 レンジ 自動

豆腐料理	
厚揚げのかりかり焼き	59 グリル 自動
麻婆豆腐	66 レンジ 自動

スイーツ・パン	
冷蔵ピザ	60 グリル 自動
コーンポタージュクロックムッシュ	61 グリル 自動
フレンチトースト	61 グリル 自動
トースト・冷凍トースト	62 グリル 自動
バターロール・クロワッサン・フランスパンあたたため	63 グリル 自動
焼きいも	71 オープン 自動
スポンジケーキ	72 オープン 自動
型抜きクッキー	73 オープン 自動

使用する調理器具について

- お料理ノートに記載している調理器具を使用してください。
- お料理ノートに付属の角皿・焼きプレートの使用が記載されているレシピは、必ず使用してください。

その他

- 写真は盛りつけ例です。
- エネルギー(kcal)について…
人数・個数に幅がある場合は多いほうの人数・個数で算出しています。
(例)2～3人分のときは、「3人分」として1人分のエネルギーを算出

WEBサイトのご案内



弊社WEBサイトにも、さまざまなレシピを掲載しています。

<https://www.zojirushi.co.jp/recipe/list/search/?pr=microwave-oven&pn=es-ka18>



ハンバーグ

10
ハンバーグ
自動

 角皿
上段

■材料 2個分 347kcal(1個分)

A	玉ねぎ(みじん切り)	65g
	バター	10g
B	合びき肉	200g
	塩	小さじ1/4
	卵	M寸1/2個(25g)
	牛乳	小さじ1
C	パン粉	大さじ5(15g)
	トマトケチャップ	小さじ2/3
	こしょう	少々
	ナツメグ	少々

〈ソース〉

	トマトケチャップ	大さじ1 1/2
	ウスターソース	小さじ2/3
	赤ワイン	大さじ1/2
	砂糖	小さじ1/2
	好みのつけ合わせ	適量

●クッキングシート使用

■作り方

1 耐熱容器に**A**を入れ、ラップをして庫内中央に置く。
レンジ **600W** **2分30秒** に合わせて
スタート キーを押して加熱し、あら熱を取ったあと、**C**と混ぜ合わせる

2 ボウルに**B**を入れ、粘りが出るまでよく混ぜる。
 粘りが出たら**I**を入れて混ぜ合わせ、2等分にする

3 手に薄くサラダ油(分量外)を塗り、**2**を両手で交互に打ちつけて空気を抜き、厚さ2cmのだ円形に形を整える

4 角皿にクッキングシートを敷き、**3**を並べて上段に入れる

5 **自動** **10** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する

目安時間 約8分

- 竹串をさして澄んだ肉汁が出ればできあがりです。
- ソースはフライパンなどで少し煮詰めたものをお好みでかけてください。
- 好みのつけ合わせを添えてください。

手動で作るときは

レジグリ **レンジ** 600W 4分30秒 → **グリル** 3分~3分30秒
 (P.48の手動レジグリを参考にしてください。)


鶏の照り焼き

11
鶏の照り焼き
自動

 角皿
上段

■材料 2人分 265kcal(1人分)

	鶏もも肉	1枚(250g)
	塩・こしょう	少々
	〈たれ〉	
	しょうゆ	大さじ1
	酒	小さじ1
	砂糖	大さじ1
	好みのつけ合わせ	適量

●クッキングシート使用

■作り方

1 鶏肉は身の厚い部分を切り開き、皮目からフォークで穴をあける。1枚を2等分に切り、両面に塩・こしょうをする

2 **1**をたれに約30分漬ける(途中で裏返します。)

3 角皿にクッキングシートを敷き、**2**の皮目を上にして並べ、上段に入れる
 ●たれは残しておきます。

4 **自動** **11** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する

目安時間 約10分

- 調理後は角皿に熱い肉汁などがあります。取り出すときは十分に注意してください。
- たれはフライパンなどで少し煮詰めたものをお好みでかけてください。
- 好みのつけ合わせを添えてください。

手動で作るときは

レジグリ **レンジ** 600W 6~7分 → **グリル** 2分30秒~3分
 (P.48の手動レジグリを参考にしてください。)


さわらのマスタードクリームソース

グリレジ
手動

 角皿
上段

■材料 2人分 226kcal(1人分)

	さわら(皮目に切り込みを入れる)	2切れ(1切れ80g)
	塩	小さじ1/4
A	こしょう	少々
	白ワイン	大さじ1
	バター(2等分にする)	6g
	グリーンアスパラガス	2本(40g)
	(根元の固い部分を切り落とし、半分に切る)	
	塩	少々

〈ソース〉

B	生クリーム	大さじ2
	粒マスタード	小さじ1

●クッキングシート使用

■作り方

1 深めの耐熱容器に**B**を入れて混ぜ、ラップをして庫内中央に置く。

レンジ **600W** **1分** に合わせて **スタート** キーを押して加熱し、混ぜておく

2 さわらに**A**をかける

3 角皿にクッキングシートを敷き、**2**の皮目を上にして並べ、バターをのせる。
 まわりに塩をふったグリーンアスパラガスをおいて、上段に入れる

4 切替ダイヤルで**レジグリ**に合わせたあと、設定ダイヤルで**レンジ←グリル**の表示に合わせる。
グリル **7分30秒**、**レンジ** **500W** **7分30秒~8分** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する

5 調理後、器に盛りつけ、**1**のソースをかける
 ●グリーンアスパラガスの大きさや種類、季節によりできあがりかわります。

調理後、もう少し加熱したいときは時間を追加し、様子を見ながら加熱してください。(→P.17)



塩鮭

12
塩鮭

自動

角皿
上段

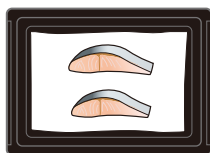
■ 材料 2人分 146kcal(1人分)

塩鮭 ----- 2切れ(1切れ80g)

● クッキングシート使用

■ 作り方

- 角皿にクッキングシートを敷く。塩鮭の皮目を上にして中央に寄せて並べ、上段に入れる
● 間隔をあけて並べてください。



- 自動** 12 に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
目安時間 約10分

手動で作るときは

レンジ 500W 4分30秒 → グリル 4～5分
(P.48の手動レンジグリを参考にしてください。)

塩さば

13
塩さば

自動

角皿
上段

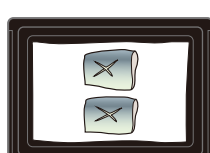
■ 材料 2人分 263kcal(1人分)

塩さば(皮目に切り込みを入れる) ----- 2切れ(1切れ100g)
好みのつけ合わせ ----- 適量

● クッキングシート使用

■ 作り方

- 角皿にクッキングシートを敷く。塩さばの皮目を上にして中央に寄せて並べ、上段に入れる
● 間隔をあけて並べてください。



- 自動** 13 に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
目安時間 約8分
● お好みのつけ合わせを添えてください。

手動で作るときは

レンジ 500W 3分30秒 → グリル 4分～4分30秒
(P.48の手動レンジグリを参考にしてください。)

マカロニグラタン

14
グラタン

自動

角皿
上段

■ 材料 2皿分 554kcal(1皿分)

マカロニ(ゆでておく) ----- 50g
鶏もも肉(一口大に切る) ----- 100g
玉ねぎ(薄切り) ----- 1/4個(50g)
マッシュルーム(薄切り) ----- 20g
A 白ワイン ----- 大さじ1
バター ----- 10g
塩・こしょう ----- 少々
ホワイトソース(右記参照) ----- 1回分
ピザ用チーズ ----- 60g

● 耐熱グラタン皿 2皿使用

■ 作り方

- 直径約25cmの耐熱ガラス製ボウルに A を入れ、ラップをして庫内中央に置く。 **レンジ** 600W 5～6分 に合わせて **スタート** キーを押して加熱し、中まで火を通す
- 1.マカロニ・ホワイトソースを混ぜ合わせ、2等分にする
● お好みで塩・こしょう(分量外)で味を調整してください。
- グラタン皿にバター(分量外)を薄く塗り、2を入れてチーズをのせる
● 具が冷めている場合は **レンジ** 600W であたためてください。
- 3を角皿に並べて上段に入れる。
自動 14 に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
目安時間 約9分

手動で作るときは

レンジ 600W 6分 → グリル 3～4分
(P.48の手動レンジグリを参考にしてください。)

調理後、もう少し加熱したいときは時間を追加し、様子を見ながら加熱してください。(→P.17)



ホワイトソース

レンジ

手動

■ 材料 1回分(グラタン2皿分) 455kcal(1回分)

A 薄力粉 ----- 25g
バター ----- 25g
牛乳 ----- 300mL
塩・こしょう ----- 少々

■ 作り方

- 深めの耐熱容器に A を入れ、ラップをせずに庫内中央に置く。
レンジ 600W 40～50秒 に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
- 1の終了後、「とりけし」キーを押して耐熱容器を取り出し、泡立て器でよく混ぜる。
ダマにならないように牛乳を少しずつ加えてよく混ぜ、ラップをせずに庫内中央に置く
- レンジ** 600W 4～5分 に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
● 途中で2～3回取り出して、かき混ぜてください。
● ところみがつくまで時間を追加してください。
- 塩・こしょうで味を調える



焼きうどん

レジグリ

手動

角皿
上段

■ 材料 2人分 416kcal(1人分)

うどん(ゆで)	2玉(400g)
A しょうゆ	小さじ4
酒	小さじ2
豚バラ肉(薄切り)(一口大に切る)	100g
こしょう	少々
もやし	1/2袋(100g)
キャベツ(芯を取り除き、一口大に切る)	120g
にんじん(せん切り)	30g
B だしの素	小さじ1/2
塩・こしょう	少々
かつお節	適量
刻みのり	適量

● クッキングシート使用

■ 作り方

- 1 ボウルにうどんと**A**を入れて混ぜ合わせる
- 2 角皿にクッキングシートを敷き、よくほぐした1を広げて入れる
- 3 2のうどんが隠れるよう、もやし・キャベツ・にんじんの順にまんべんなく広げる
●野菜からうどんが出ているとうどんが固くなる場合があります。
- 4 こしょうをした豚肉を3にまんべんなく広げ、上段に入れる
- 5 切換ダイヤルで**レジグリ**に合わせる。
レンジ→グリルの表示に合っていることを確認し、**レンジ** **500W** **14分**、**グリル** **3分30秒～4分**に合わせて**スタート**キーを押し、調理を開始する
- 6 調理後、全体を混ぜ合わせながら**B**をふりかけて、さらに混ぜ合わせる
●あたためなおす場合は、角皿にのせたまま**レンジ**であたためてください。
●お好みでかつお節と刻みのりをかけてください。



お好み焼き

グリル

手動

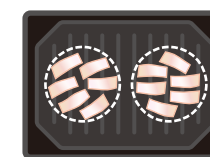
角皿
+
焼きプレート
下段

■ 材料 直径約12cm2枚分 299kcal(1枚分)

豚バラ肉(薄切り)(5cm幅に切る)	50g
キャベツ(粗みじん切り)	110g
薄力粉	60g
卵	M寸1個(50g)
だし汁	大さじ2
A 紅しょうが(みじん切り)	5g
天かす	10g
長芋(すりおろす)	70g
青ねぎ(小口切り)	1/2本
お好み焼きソース	適量
マヨネーズ	適量
青のり	適量
かつお節	適量

■ 作り方

- 1 角皿に焼きプレート載せる
- 2 ボウルに**A**を入れて混ぜ合わせ、さらにキャベツを加えて混ぜ、生地を作り、2等分にする
- 3 焼きプレートに、豚肉を2等分にしたものをそれぞれ重ならないように、直径約12cmの円形に並べる
- 4 3の豚肉の上に、2等分にした2を直径約12cmの円形になるようにのせ、角皿ごと下段に入れる
- 5 切換ダイヤルで**グリル**に合わせたあと、設定ダイヤルで**グリル下火→上火**の表示に合わせる。
下火 **火力・中** **8分**、**上火** **11～12分**に合わせて**スタート**キーを押し、調理を開始する
- 6 調理後、裏返してお皿に盛りつける
●お好みでお好み焼きソース・マヨネーズ・青のり・かつお節をかけてください。





焼き鳥

グリル

手動

角皿
+
焼きプレート
下段

■ 材料 6本分 90kcal(1本分)

鶏もも肉(一口大(1個約20g)に切る) 240g
長ねぎ(3cmの長さに切る) 60g
塩 少々
〈たれ〉
しょうゆ 小さじ3 1/2
みりん 小さじ2 1/3
砂糖 小さじ1
お好みのつけ合わせ 適量

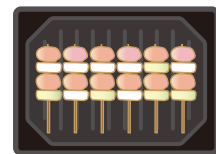
● 竹串 (約15cmの長さ) 6本使用

■ 作り方

- 1 耐熱容器にたれの材料を入れ、ラップをして庫内中央に置く。
レンジ **600W** **1分** に合わせて **スタート** キーを押して加熱し、冷ましておく
- 2 竹串に長ねぎと鶏肉を交互にさし、両面に塩をふる
- 3 角皿に焼きプレート載せる

■ 作り方 つづき

- 4 2の具材部分が焼きプレートの中央にくるように並べ、角皿ごと下段に入れる



- 5 切換ダイヤルで **グリル** に合わせたあと、設定ダイヤルで **グリル下火→上火** の表示に合わせる。
下火 **火力・強** **7分30秒**、**上火** **9分** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する

- 6 5の終了後、「とりけし」キーを押し、角皿ごと取り出す

- 7 1のたれを焼き鳥の表面に塗る。焼き鳥を裏返し、1のたれを塗り角皿ごと下段に入れる。
切換ダイヤルで **グリル** に合わせる。
グリル上火 の表示に合っていることを確認し、**上火** **4分～4分30秒** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する

- たれを塗るときは熱いので、やけどに注意してください。
- 鶏肉に火が通るまで時間を追加してください。
- お好みのつけ合わせを添えてください。



野菜の焼きびたし

グリル

手動

角皿
+
焼きプレート
下段

■ 材料 2～3人分 55kcal(1人分)

なす(1cm厚さの輪切り) 6切れ(1切れ約10g)
パプリカ(赤)(縦に2cm幅に切る) 3切れ(1切れ約10g)
A ズッキーニ(1cm厚さの輪切り) 3切れ(1切れ約10g)
かぼちゃ(長さ8cm、厚さ1.5cmに切る) 3切れ(1切れ約30g)
生しいたけ(軸を取る) 小3枚(30g)
B めんつゆ(2倍濃縮) 大さじ5
水 大さじ2 1/2
かつお節 適量

■ 作り方

- 1 角皿に焼きプレート載せる
- 2 焼きプレートに、
A を重ならないように並べ、角皿ごと下段に入れる
- 3 切換ダイヤルで **グリル** に合わせたあと、設定ダイヤルで **グリル下火→上火** の表示に合わせる。
下火 **火力・強** **4分30秒**、**上火** **10～11分** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
● 焼き色を追加したい場合は **上火** を、内部をもう少し加熱したい場合は **下火** の時間を追加してください。
- 4 調理後、混ぜ合わせた **B** に3をひたし、30分ほどおいて味を染み込ませる
● お好みでかつお節をかけてください。



厚揚げのカリカリ焼き

グリル

手動

角皿
+
焼きプレート
下段

■ 材料 2枚分 143kcal(1枚分)

厚揚げ 2枚(約200g)
大根(すりおろし、軽く水気を切ったもの) 適量
青ねぎ(小口切り) 適量
大葉 適量
しょうが(すりおろしたもの) 適量
しょうゆ 適量

■ 作り方

- 1 角皿に焼きプレート載せる
- 2 焼きプレートに、厚揚げを中央に寄せて並べ、角皿ごと下段に入れる
- 3 切換ダイヤルで **グリル** に合わせたあと、設定ダイヤルで **グリル下火→上火** の表示に合わせる。
下火 **火力・強** **4分30秒**、**上火** **10～11分** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
● お好みで大根おろしと青ねぎをのせ、大葉としょうがを添え、しょうゆをかけてください。



焼きなす

グリル

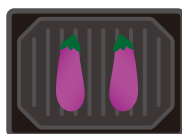
手動

角皿
+
焼きプレート
下段

■ 材料 2本分	14kcal(1本分)
なす(洗って水気をふき取る)	2本(160g)
しょうゆ	適量
しょうが(すりおろしたもの)	適量
かつお節	適量
青ねぎ(小口切り)	適量

■ 作り方

- 1 破裂防止のため、なすに竹串などで数箇所穴をあける
- 2 角皿に焼きプレート載せる
- 3 焼きプレートに、1のなすを間隔をあけて並べ、角皿ごと下段に入れる
- 4 切換ダイヤルで「グリル」に合わせたあと、設定ダイヤルで「グリル下火→上火」の表示に合わせる。
下火 火力・強 9分、上火 11～12分 に合わせて「スタート」キーを押し、調理を開始する
- 5 調理後、へたを切り落として皮をむき、2等分に切り分ける
 - なすの大きさや種類などにより焼き加減が異なるため、竹串をさしてできあがりを確認してください。
 - 皮をむく際は、なすが熱いのでやけどにご注意ください。
 - お好みでしょうゆ・かつお節・青ねぎをかけ、しょうがを添えてください。



冷蔵ピザ

グリル

手動

角皿
+
焼きプレート
下段

■ 材料 1枚分	
冷蔵ピザ(市販品)(直径約15cm)	1枚
好みのつけ合わせ	適量

■ 作り方

- 1 角皿に焼きプレート載せる
- 2 焼きプレートの中央に、冷蔵ピザをのせ、角皿ごと下段に入れる
- 3 切換ダイヤルで「グリル」に合わせたあと、設定ダイヤルで「グリル下火→上火」の表示に合わせる。
下火 火力・強 2分30秒、上火 4分～4分30秒 に合わせて「スタート」キーを押し、調理を開始する
 - 好みのつけ合わせを添えてください。



コーンポタージュクロックムッシュ

グリル

手動

角皿
+
焼きプレート
上段

■ 材料 2人分	394kcal(1人分)
食パン(8枚切り)	4枚
コーンクリームスープ(ポタージュ)の素	1袋(1杯分)(市販品・粉末タイプ)
牛乳(約70℃にあたためたもの)	100mL
ハム	2枚
ピザ用チーズ	50g
あらびき黒こしょう	適量

- コーンクリームスープの素は1袋150mLの湯で溶くものを使用してください。

■ 作り方

- 1 あたためた牛乳をコーンクリームスープの素に注ぎよくかき混ぜる
- 2 食パン2枚の上に1/4量の1をそれぞれの全体に塗り、ハムをのせ、残りの食パンをかぶせる。かぶせた食パンの上に残りの1をそれぞれの全体に塗り、チーズをのせる
- 3 角皿に焼きプレート載せる
- 4 焼きプレートに、2を中央に寄せて並べ、角皿ごと上段に入れる
- 5 切換ダイヤルで「グリル」に合わせたあと、設定ダイヤルで「グリル下火→上火」の表示に合わせる。
下火 火力・強 3分30秒～4分、上火 2分30秒～3分 に合わせて「スタート」キーを押し、調理を開始する
 - お好みであらびき黒こしょうをかけてください。



フレンチトースト

グリル

手動

角皿
+
焼きプレート
上段

■ 材料 2人分	468kcal(1人分)
食パン(6枚切り)(1枚を4等分に切る)	2枚
牛乳	250mL
A 卵	M寸2個(100g)
砂糖	50g
バター(8等分にする)	20g
粉糖	適量

■ 作り方

- 1 バットに混ぜ合わせたAを入れ、食パンを約30分漬ける(途中で裏返し、食パンの両面をしっかりとひたしておきます。)
- 2 角皿に焼きプレート載せる
- 3 焼きプレートに、1を中央に寄せて並べ、角皿ごと上段に入れる
- 4 切換ダイヤルで「グリル」に合わせたあと、設定ダイヤルで「グリル下火→上火」の表示に合わせる。
下火 火力・強 5分、上火 3分30秒～4分 に合わせて「スタート」キーを押し、調理を開始する
- 5 調理後、バターをのせる
 - お好みで粉糖をかけてください。



トースト

パンレジ
自動

角皿
+
焼きプレート
上段

冷凍トースト

冷凍パンレジ
自動

角皿
+
焼きプレート
上段

■ 材料 149kcal(1枚分)

食パン(6枚切り) ----- 1~2枚

- 1~2枚まで自動または手動で焼けます。(下図参照)
- 食パンの種類・大きさ・厚さ・電圧・室温や庫内の温度などにより、焼き色が変わります。
- 油脂類や糖類の多いパン・厚いパンは、焼き色が濃くなります。
- 冷凍した食パンは表面の霜を取り除き、凍ったまま焼いてください。
- 冷凍した食パンは種類・大きさ・厚さ・冷凍状態・電圧・室温や庫内の温度により、焼き色が変わります。また、中まであたたまりにくいことがあります。
- バターやジャムを塗ったパンは焼かないでください。

■ 作り方 〈食パン2枚を焼くとき〉

1 角皿に焼きプレート載せる

2 焼きプレートに、食パンを並べ、角皿ごと上段に入れる(並べ方は下図参照)

調理時間の目安				
		1 枚		2 枚
食パンの場合	自動	パンレジ		約4分
	手動	グリル グリル下火→上火		約4分20秒
冷凍した食パンの場合	自動	冷凍パンレジ		約4分10秒
	手動	グリル グリル下火→上火		約4分40秒
		縦向きに置く		中央に約1.5cmのすき間をあける

■ 作り方 つづき

3 **パンレジ** キーを押して、**パンレジ** の表示に合っていることを確認し、**スタート** キーを押す。「パンレジ」決定)
設定ダイヤルで **2枚** に合わせて
スタート キーを押し調理を開始する
目安時間 下図参照

- 仕上がりは3段階に調節できます。(P.36参照)
食パンの種類・大きさ・厚さ・好みなどに合わせて、仕上がりを選んでください。
- 食パンの裏面の焼き色は、焼きプレートに触れていない部分にはつきません。
- 連続で焼いたときなど、庫内、焼きプレートの温度によって焼き色が薄くなったり、濃くなったりなる場合があります。
- 追加加熱をするときは上面のみの加熱になります。焼きたいパンの面を上にして、様子を見ながら焼いてください。



バターロール・ クロワッサン・ フランスパンあたたため

あたたため
パンレジ
自動

角皿
+
焼きプレート
下段

■ 材料

バターロール 93kcal(1個分)
クロワッサン 162kcal(1個分)
フランスパン 72kcal(1切れ)

バターロール(1個約30g) ----- 1~4個
または クロワッサン(1個約40g) ----- 1~2個
または フランスパン ----- 1~4切れ
(1切れ(3cm厚さに切る)約25g)

- バターロールは1~4個、クロワッサンは1~2個、フランスパンは1~4切れまで自動または手動であたためることができます。

パンの種類や個数によって「仕上がり」を調節してください。

仕上がり	バターロール	クロワッサン	フランスパン
弱	1~2個	1個	—
中	3~4個	2個	1切れ
強	—	—	2~4切れ

- パンの種類・大きさ・厚さ・電圧・室温や庫内の温度などにより、あたたまりにくいことがあります。
- 油脂類や糖類の多いパン・厚いパンは、焼き色が濃くなります。
- バターやジャムを塗ったパンはあたためないでください。
- パンは時間が経過すると固くなるので食べる直前にあたためてください。
- 冷凍したパンはうまくあたたまりません。
- 中心にマーガリンが入ったもの、レーズンなどの具が練り込んであるもの、黒糖を使ったものは、手動で様子を見ながらあたためてください。

■ 材料 つづき

- ミニクロワッサンは手動で様子を見ながらあたためてください。
- 焼き色がついていないクロワッサンは手動で様子を見ながら調理してください。
「あたたためパンレジ」では焼き色はつきません。
- 高さのあるクロワッサン、糖類で表面をコーティングしているクロワッサンは焦げることがありますので、手動で様子を見ながらあたためてください。

■ 作り方 〈バターロール2個をあたためるとき〉

1 角皿に焼きプレート載せる

2 焼きプレートに、バターロールを並べ、角皿ごと下段に入れる
(並べ方は下図参照)

3 **パンレジ** キーを押して、設定ダイヤルで **あたたため パンレジ** に合わせる。
スタート キーを押し、すぐに **仕上がり・弱** に合わせて調理を開始する
目安時間 下図参照

- 加熱開始後、表示部の **仕上がり・中** が点滅中(約12秒間)に設定ダイヤルを回して **弱** を選択します。

調理時間の目安				
		バターロール 1~4 個	クロワッサン 1~2 個	フランスパン 1~4 切れ
自動	あたたため パンレジ	約3~4分	約3~4分	約4分~5分30秒
手動	グリル グリル下火→上火	下火 火力・強 約1分~1分30秒 → 上火 約2分~2分30秒	下火 火力・強 約1分~1分30秒 → 上火 約2分~2分30秒	下火 火力・強 約1分30秒~2分30秒 → 上火 約2分30秒~3分
並べ方 数量に応じて均等に並べてください。				
		切り口を合わせてすき間をあけずに並べてください。		

調理後、もう少し加熱したいときは時間を追加し、様子を見ながら加熱してください。(→P.17)



鶏のから揚げ

15
鶏のから揚げ

自動

角皿
上段

■ 材料 2人分：約8個分 276kcal(1人分)

鶏もも肉(4cm角(1個約30g)に切る) ----- 250g
 から揚げ粉 ----- 袋に記載された量
 (市販品・粉をまぶす粉末タイプ)
 お好みのつけ合わせ ----- 適量

● クッキングシート
 キッチンペーパー 使用

● から揚げ粉は肉を柔らかくする酵素入りタイプは使用
 しないでください。

■ 作り方

- 1 ビニール袋にから揚げ粉と鶏肉を入れ、よくふって粉をまぶす
- 2 角皿にクッキングシートを敷き、1の皮目を上にして並べ、上段に入れる
● 間隔をあけて並べてください。
- 3 **自動** **15** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
目安時間 約9分
- 4 調理後、すぐにキッチンペーパーの上で油を切る
● お好みのつけ合わせを添えてください。

手動で作るときは

レンジ 600W 4分30秒 ➡ グリル 4分～4分30秒
 (P.48の手動レンジグリルを参考にしてください。)



肉じゃが

16
肉じゃが

自動

■ 材料 3人分 222kcal(1人分)

牛肉(切り落とし)(一口大に切る) ----- 150g
 にんじん(5mm厚さのいちょう切り) ----- 1/3本(50g)
 じゃがいも(2cm程度の乱切り) ----- 2個(300g)
 玉ねぎ(2～3mm幅の薄切り) ----- 1/2個(100g)
A めんつゆ(2倍濃縮) ----- 大さじ5
A 砂糖 ----- 大さじ1 1/2
 水 ----- 90mL
 絹さや(筋を取り、ゆでる) ----- 適量

■ 作り方

- 1 牛肉を **A** に約5分漬けたあと、牛肉とつけ汁に分ける
- 2 直径約25cmの耐熱ガラス製ボウルに1の牛肉・にんじん・じゃがいもを入れて混ぜ合わせ、玉ねぎを広げてのせる。水とつけ汁をまわしかけ、ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く
- 3 **自動** **16** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
目安時間 約16分
- 4 調理後、全体を混ぜ合わせ、そのまましばらくおいて味を染み込ませる
● お好みで絹さやをのせてください。

手動で作るときは

レンジ 600W 12分 ➡ 300W 4～5分



かぼちゃの煮物

17
かぼちゃの煮物

自動

■ 材料 2人分 127kcal(1人分)

かぼちゃ(正味) ----- 200g
 (ところどころ皮をむいて、3cm角に切る)
 水 ----- 100mL
A めんつゆ(2倍濃縮) ----- 大さじ4
 砂糖 ----- 小さじ4

● クッキングシート
 (15×15cm・十字の切り込みを入れる)1枚 使用

■ 作り方

- 1 直径約25cmの耐熱ガラス製ボウルにかぼちゃの皮を下にして入れて、混ぜ合わせた **A** をまわしかける。
クッキングシートで落としふたをする
- 2 ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く
- 3 **自動** **17** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
目安時間 約10分
- 4 調理後、そのまましばらくおいて味を染み込ませる

手動で作るときは

レンジ 500W 5分 ➡ 150W 4分～4分30秒



チキンカレー

18
チキンカレー

自動

■ 材料 2人分 310kcal(1人分)

鶏もも肉(一口大に切る) ----- 150g
 塩・こしょう ----- 少々
A じゃがいも(2～3cm程度の乱切り) ----- 1個(150g)
A にんじん(2cm程度の乱切り) ----- 1/3本(50g)
 玉ねぎ(くし形切り) ----- 1/2個(100g)
 市販カレールウ(固形)(細かく刻む) ----- 40g
 チョコレート(お好みで) ----- 1かけ
 水 ----- 200mL
 ご飯 ----- 適量
 パセリ(乾燥) ----- 適量

■ 作り方

- 1 鶏肉に塩・こしょうをする
- 2 直径約25cmの耐熱ガラス製ボウルに1と **A** を入れて混ぜ合わせ、水をまわしかける。
カレールウとチョコレートをのせる。
ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く
- 3 **自動** **18** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
目安時間 約22分
- 4 調理後、ルウが溶けるまで全体を混ぜ合わせる
● ご飯にかけていただきます。
(お好みでパセリをかけてください。)

手動で作るときは

レンジ 600W 7分 ➡ 150W 15～18分



麻婆豆腐

レンジ

手動

■ 材料 1回分 618kcal(1回分)

豚ひき肉	120g
長ねぎ(みじん切り)	20g
しょうが(すりおろしたもの)	小さじ1
A にんにく(すりおろしたもの)	小さじ1/2
豆板醤	小さじ1/2~1
甜麵醬	大さじ1
ごま油	小さじ1
しょうゆ	小さじ1
酒	大さじ1
B 片栗粉	大さじ1/2
鶏ガラスープの素	小さじ1
水	大さじ2
木綿豆腐(2cm角に切る)	1丁(300g)
山椒	適量
青ねぎ(小口切り)	適量

■ 作り方

- 直径約25cmの耐熱ガラス製ボウルに豚ひき肉を入れてよくほぐし、**A**を入れて混ぜ合わせる。ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く
- レンジ** **600W** **3分** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
●豚ひき肉に火が通るまで時間を追加してください。
- 2**の終了後、ほぐしながら混ぜ合わせる。よく混ぜた**B**をかけ、豆腐をのせる。ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く
- レンジ** **600W** **4分30秒~5分** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
- 調理後、豆腐をくずさないように混ぜ合わせる
●お好みで山椒と青ねぎをかけてください。



ドライカレー

レンジ

手動

■ 材料 2人分 362kcal(1人分)

玉ねぎ(みじん切り)	1個(200g)
バター	15g
牛ひき肉	150g
にんじん(みじん切り)	1/2本(75g)
ピーマン(みじん切り)	1個(30g)
にんにく(みじん切り)	1 1/2片(9g)
レーズン	10g
A 赤ワイン	大さじ2 1/2
トマトケチャップ	大さじ2
カレー粉	大さじ1
ガラムマサラ	小さじ1/2~1
コンソメ(顆粒)	大さじ1/2
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
ローリエ	1枚

■ 作り方

- 耐熱容器に玉ねぎとバターを入れて、ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く。
レンジ **600W** **4分~4分30秒** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
- 1**の終了後、「とりけし」キーを押して耐熱容器を取り出す
- 直径約25cmの耐熱ガラス製ボウルに**2**と**A**を入れて、牛ひき肉をほぐしながら、よく混ぜ合わせる。ローリエをのせて、ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く
- レンジ** **600W** **8分** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
- 4**の終了後、ボウルを取り出してかき混ぜ、ラップをせずに庫内中央に置く
- レンジ** **600W** **1~2分** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
●牛ひき肉に火が通るまで時間を追加してください。



台湾風混ぜうどん

レンジ

手動

■ 材料 1人分 553kcal(1人分)

冷凍うどん	1玉(180g)
豚ひき肉	75g
にら(小口切り)	15g
みそ	大さじ1/2
豆板醤	小さじ1/2~2/3
A にんにく(すりおろしたもの)	小さじ1/2
水	小さじ2
酒	小さじ1
鶏ガラスープの素	小さじ2/3
B しょうゆ	小さじ1/3
ごま油	大さじ1/2
めんつゆ(2倍濃縮)	大さじ1/2
卵黄	M寸1個分
青ねぎ(小口切り)	適量
糸とうがらし	適量

■ 作り方

- 直径約25cmの耐熱ガラス製ボウルに豚ひき肉を入れてよくほぐし、**A**を入れて混ぜ合わせる。ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く
- レンジ** **600W** **2分30秒** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
●豚ひき肉に火が通るまで時間を追加してください。
- 2**の終了後、「とりけし」キーを押してボウルを取り出し、ほぐしながら混ぜ合わせる。よく混ぜた **B** をかけ、にら・冷凍うどんの順にのせる。
ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く
- レンジ** **600W** **5分~5分30秒** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
- 調理後、めんつゆを入れて混ぜ合わせる
●卵黄をのせ、お好みで青ねぎと糸とうがらしをかけてください。



きんぴらごぼう

19
きんぴら

自動

■ 材料 1回分 338kcal(1回分)

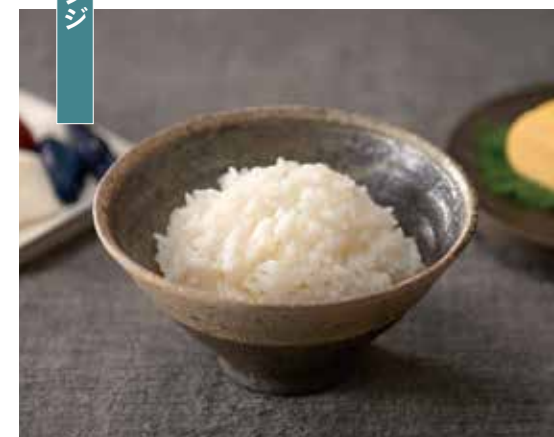
ごぼう	1本(180g)
(皮をこそげ、5cm長さの細切りにし、水にさらしてアクを抜き、水気を切る)	
にんじん(4cm長さの細切り)	1/2本(75g)
しょうゆ	大さじ1 1/2
酒	大さじ2
A みりん	大さじ1 1/2
砂糖	大さじ1
ごま油	大さじ1/2
白ごま	適量

■ 作り方

- 直径約25cmの耐熱ガラス製ボウルにごぼう・にんじんを入れ、**A**をまわしかけて混ぜ合わせる。ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く
- 自動** **19** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
目安時間 約12分
- 調理後、全体をよく混ぜ合わせ、あら熱を取る
●お好みで白ごまをかけてください。

手動で作るときは

レンジ 600W 8分 ➡ 300W 3~4分



白ご飯

レンジ

手動

■ 材料 2人分 257kcal(1人分)

白米	150g(1合)
水	200mL

■ 作り方

- 米は洗って水気を切る
- 直径約25cmの耐熱ガラス製ボウルに **1** の米と水を入れ、約1時間つける
- ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く
- レンジ** **600W** **4分** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
- 4**の終了後、「とりけし」キーを押し、**レンジ** **150W** **18~20分** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
- 炊き上がったたら、軽く混ぜ、ラップをして約10分蒸らす



ガパオライス

レンジ

手動

■ 材料 2人分 597kcal(1人分)

豚ひき肉	200g
A 玉ねぎ(1cm角に切る)	75g
パプリカ(赤)(1cm角に切る)	50g
バジルの葉(1cm幅にちぎる)	4枚
ナンプラー	大さじ1 1/2
オイスターソース	小さじ1 1/2
B サラダ油	大さじ1/2
砂糖	小さじ1/2
にんにく(すりおろしたもの)	小さじ1
たかのつめ(小口切り)	小さじ1
目玉焼き	2個
ご飯	適量
バジルの葉	適量
黒こしょう	適量

■ 作り方

- 直径約25cmの耐熱ガラス製ボウルに豚ひき肉を入れてよくほぐし**A**を入れて混ぜ合わせる。ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く
- レンジ** **600W** **5分** に合わせて**スタート** キーを押し、調理を開始する
●豚ひき肉に火が通るまで時間を追加してください。
- 2**の終了後、「とりけし」キーを押してボウルを取り出し、ほぐしながら混ぜ合わせる。**B**を入れて、さらによく混ぜ合わせる。ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く
- レンジ** **600W** **2分30秒～3分** に合わせて**スタート** キーを押し、調理を開始する
- 調理後、全体を混ぜ合わせ、ご飯の上にかける。目玉焼きとバジルの葉をのせ、黒こしょうをかける



カルボナーラ

レンジ

手動

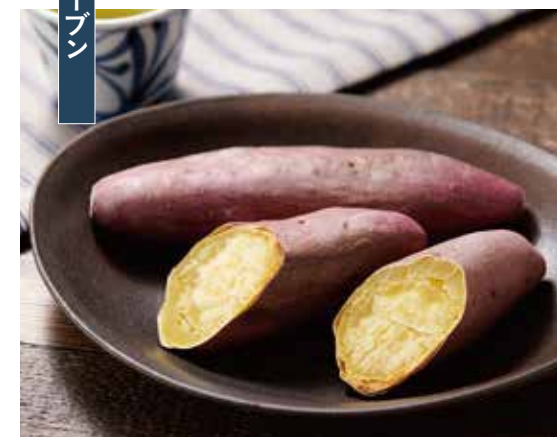
■ 材料 1人分 742kcal(1人分)

スパゲッティ	100g
(太さ1.6mm ゆで時間7分のもの・半分に折る)	
ベーコン(1cm幅に切る)	40g
にんにく(すりおろしたもの)	小さじ1/2
水	220mL
A コンソメ(顆粒)	小さじ1
オリーブ油	大さじ1
塩	少々
バター	5g
B 卵黄	M寸1個分
粉チーズ	大さじ1
黒こしょう	適量

■ 作り方

- 直径約25cmの耐熱ガラス製ボウルにスパゲッティと**A**を入れて、はしでスパゲッティを左右に揺らして**A**になじませる
●加熱中にくっつきにくくするために、スパゲッティ同士にすき間ができるようにしてください。
- 1**にベーコンとにんにくをのせる。ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く(手前と奥に約1cmずつすき間をあける)
- レンジ** **500W** **9分30秒～10分** に合わせて**スタート** キーを押し、調理を開始する
- 調理後、すぐに全体をよく混ぜ合わせ、**B**を加えてさらに混ぜ合わせる
●水分が残っている場合は、全体を混ぜ合わせ、スパゲッティにからませてください。
●しっかりスパゲッティをほぐし、**B**をからませてください。

調理後、もう少し加熱したいときは時間を追加し、様子を見ながら加熱してください。(→P.17)



焼きいも

22
焼きいも

自動

角皿

下段

■ 材料 2本分 318kcal(1本分)

さつまいも(太さ約4cm、1本約250g) 2本
●アルミホイル使用

■ 作り方

- さつまいもを洗い、水気をふき取る。破裂防止のため竹串などで穴をあける
- アルミホイルを敷いた角皿に**1**を間隔をあけて並べ、下段に入れる
- 自動** **22** に合わせて**スタート** キーを押し、調理を開始する
目安時間 約55分
●竹串をさして、スッと入れればできあがりです。

手動で作るときは
オープン 200℃(予熱なし) 50～55分



スポンジケーキ

20
スポンジケーキ
自動

角皿
下段

■ 材料 直径18cm 金属製ケーキ型(丸型)1台分 124kcal(1/8切れ)

卵(室温に戻す) ----- M寸3個(150g)
砂糖(ふるう) ----- 90g
A 牛乳 ----- 小さじ2
バター(無塩) ----- 15g
薄力粉(ふるう) ----- 90g
バニラエッセンス ----- 少々
ホイップクリーム ----- 適量
お好みのフルーツなど ----- 適量

- クッキングシート使用
- 型の底と側面にバター(分量外)を薄く塗り、クッキングシートを敷きます。

■ 作り方

- 耐熱容器にAを入れ、ラップをして庫内中央に置く。
レンジ 500W 30~40秒 に合わせて
スタート キーを押して加熱し、バターを溶かす
- 自動 20 に合わせて スタート キーを押し、予熱を開始する
予熱時間 約4分30秒
- ボウルに卵を溶きほぐして砂糖を加え、泡立て器(またはハンドミキサー)で混ぜながら湯せん(約60℃の湯)にかける。生地が人肌程度になれば、湯せんからはずし、しっかりと泡立てる
● 泡立て器ですくって落としたり生地がしばらく消えない状態(リボン状)になるまで泡立ててください。
● ハンドミキサーを使うと泡立てが楽にできます。



■ 作り方 つづき

- 3にバニラエッセンスと薄力粉をふり入れ、ゴムベラで泡をつぶさないように底からすくい上げるようにして粉が見えなくなるまで混ぜる。溶かしておいたIを全体にまわし入れ、手早く混ぜる
- 型に4を流し入れ、型の底を軽く数回たたき、生地の空気抜きをする
- 予熱が完了したら、角皿の中央に型をのせて下段に入れ、スタート キーを押す

目安時間 約40分

- きれいな焼き色がつき、竹串をさして生地がついてこなければできあがりです。



- 調理後、型ごと10cm程度の高さから台の上に落とす。型からすぐにはずして底を上にし、脚つきあみの上であら熱を取る
● 少しあら熱が取れたら、乾燥しないように皿にのせてラップをかけたり、ビニール袋に入れてください。
● お好みにホイップクリームとフルーツなどで飾ってください。

手動で作るときは

オープン 150℃(予熱あり) 36~40分



型抜きクッキー

21
クッキー
自動

角皿
下段

■ 材料 約20枚分

45kcal(1枚分)

バター(無塩)(室温に戻す) ----- 50g
砂糖(ふるう) ----- 40g
卵(室温に戻す) ----- 20g
バニラエッセンス ----- 少々
薄力粉(ふるう) ----- 100g

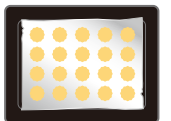
- 直径約4cmクッキー型
アルミホイル
ビニール袋(約25×35cmの大きさ) 使用
- 仕上がりは生地の厚み・形・大きさでかわることがあります。

■ 作り方

- ボウルにバターを入れて木じゃくしでクリーム状に練り、砂糖を加えて白っぽくなるまでよくすり混ぜる
- 溶きほぐした卵をIに少しずつ加えてよく混ぜ、バニラエッセンスも加えて混ぜる
- 2に薄力粉を加え、切るようにさっくりと混ぜてまとめる。生地をビニール袋に入れて、めん棒で厚さ5mmにのばし、冷蔵庫で約30分休ませる

■ 作り方 つづき

- 自動 21 に合わせて スタート キーを押し、予熱を開始する
予熱時間 約5分
- 3のビニール袋を切って生地を取り出し、直径約4cmのクッキー型で抜く。
アルミホイルを敷いた角皿に並べる
● 余った生地は、まとめてめん棒で再びのばして型で抜いてください。
● 型抜きしにくい場合は、生地を冷蔵庫で冷やすか、打ち粉(薄力粉、分量外)をしてください。
- 予熱が完了したら、5を下段に入れ、スタート キーを押す
目安時間 約26分
● 少し焼き色がつけばできあがりです。
- 調理後、脚つきあみの上であら熱を取る



手動で作るときは

オープン 160℃(予熱あり) 25~26分

調理後、もう少し加熱したいときは時間を追加し、様子を見ながら加熱してください。(→P.17)



えびのチリソース

9
チャチャッと
自動

■ 材料 2人分 159kcal(1人分)

えび	10尾(200g)
片栗粉	大さじ1
塩	少々
長ねぎ(みじん切り)	30g
しょうが(すりおろしたもの)	小さじ1
にんにく(すりおろしたもの)	小さじ1
水	大さじ2
しょうゆ	小さじ1/2
酒	大さじ3
砂糖	小さじ1/2
トマトケチャップ	大さじ2
豆板醤	小さじ1/2
片栗粉	大さじ1/2
白髪ねぎ	適量

●キッチンペーパー使用

■ 作り方

- えびは殻をむいて背わたを取る。
片栗粉でもみ込んだあと、水で洗い、
キッチンペーパーで水気をふき取り、塩をする
- 直径約25cmの耐熱ガラス製ボウルに **A** を入れて
混ぜ合わせる
- 2** に **1** を入れて混ぜ合わせる。
ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く
- 自動** **9** に合わせて **スタート** キーを押し、
すぐに **仕上がり・弱** に合わせて調理を開始する
目安時間 約6分
●加熱開始後、表示部の **仕上がり・中** が点滅中
(約12秒間)に、設定ダイヤルを回して **弱** を
選択します。
- 調理後、全体を混ぜ合わせる
●お好みで白髪ねぎをのせてください。

手動で作るときは
レンジ 600W 6分～6分30秒



豚肉となすの中華風

9
チャチャッと
自動

■ 材料 2人分 523kcal(1人分)

豚バラ肉(薄切り)(4cm幅に切る)	180g
塩・こしょう	少々
なす(長さを半分に切り、8等分のくし形切りにする)	3本(240g)
しょうゆ	大さじ1 1/2
酒	大さじ1 1/2
みりん	大さじ1 1/2
オイスターソース	大さじ1
しょうが(すりおろしたもの)	小さじ1/2
ごま油	大さじ2
七味唐辛子	適量
青ねぎ(小口切り)	適量

■ 作り方

- 豚肉に塩・こしょうをよくもみ込む
- 直径約25cmの耐熱ガラス製ボウルに **1** ・ なす・
A を入れて混ぜ合わせる。
ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く
- 自動** **9** に合わせて **スタート** キーを押し、
すぐに **仕上がり・強** に合わせて調理を開始する
目安時間 約10分
●加熱開始後、表示部の **仕上がり・中** が点滅中
(約12秒間)に、設定ダイヤルを回して **強** を
選択します。
- 調理後、全体を混ぜ合わせる
●お好みで七味唐辛子と青ねぎをかけてください。

手動で作るときは
レンジ 600W 9～10分



たらとにんじんの梅マヨ和え

9
チャチャッと
自動

■ 材料 2人分 164kcal(1人分)

たら(4等分に切り、熱湯に通す)	2切れ(1切れ100g)
塩・こしょう	少々
だしの素	小さじ1/3
片栗粉	小さじ1 1/2
にんじん(ピーラーで縦にスライスする)	2/3本(100g)
豆苗(根を落とし半分に切る)	50g
酒	大さじ1
梅干し(正味)(種を取って、刻む)	20g
マヨネーズ	大さじ1
酢	小さじ1/2
だしの素	小さじ1/3

■ 作り方

- たらに **A** をふり、片栗粉をまぶす
- 直径約25cmの耐熱ガラス製ボウルに **1** と **B** を
入れて混ぜ合わせる。
ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く
- 自動** **9** に合わせて **スタート** キーを押し、
調理を開始する
目安時間 約7分
- 調理後、混ぜ合わせた **C** を入れ、全体を混ぜ
合わせる
●たらがくずれやすいので軽く混ぜてください。

手動で作るときは
レンジ 600W 6分30秒～7分

調理後、もう少し加熱したいときは時間を追加し、様子を見ながら加熱してください。(→P.17)



ジャガイモのオムレツ

9
チャチャッと
自動

■ 材料 2人分	200kcal(1人分)
ジャガイモ(3cm長さの細切り)	120g
ベーコン(5mm幅に切る)	30g
卵	M寸2個(100g)
ピザ用チーズ	20g
牛乳	大さじ2
マヨネーズ	大さじ1/2
黒こしょう	小さじ1/4
塩(お好みで)	少々
トマトケチャップ	適量
お好みのつけ合わせ	適量

- 作り方
- 直径約25cmの耐熱ガラス製ボウルにAを入れてよく混ぜ合わせる
 - 1にジャガイモとベーコンを入れ、さらに混ぜ合わせたあと、表面を平らにする。
ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く
 - 自動** **9** に合わせて **スタート** キーを押し、すぐに **仕上がり・弱** に合わせて調理を開始する
目安時間 約6分
●加熱開始後、表示部の **仕上がり・中** が点滅中(約12秒間)に、設定ダイヤルを回して **弱** を選択します。
 - 調理後、ゴムベラ等を使ってボウルから取り出し、器に盛りつける
●お好みでトマトケチャップとお好みのつけ合わせを添えてください。

手動で作るときは
レンジ 600W 5分30秒～6分



ハッシュドビーフ

9
チャチャッと
自動

■ 材料 2人分	316kcal(1人分)
牛肉(切り落とし)(一口大に切る)	150g
塩・こしょう	少々
A 玉ねぎ(薄切り)	1/2個(100g)
しめじ(石づきを取り、小房に分ける)	150g
市販ハッシュドビーフ(固形)(細かく刻む)	40g
水	200mL
ご飯	適量
パセリ(乾燥)	適量
生クリーム	適量

- 作り方
- 牛肉に塩・こしょうをする
 - 直径約25cmの耐熱ガラス製ボウルに1とAを入れて混ぜ合わせ、水をまわしかける。
ハッシュドビーフをのせて、ふんわりとラップをかけて庫内中央に置く
 - 自動** **9** に合わせて **スタート** キーを押し、すぐに **仕上がり・強** に合わせて調理を開始する
目安時間 約10分
●加熱開始後、表示部の **仕上がり・中** が点滅中(約12秒間)に、設定ダイヤルを回して **強** を選択します。
 - 調理後、ルーが溶けるまで全体を混ぜ合わせる
●ご飯にかけていただきます。
(お好みでパセリをかけてください。)
●お好みで生クリームをかけてください。

手動で作るときは
レンジ 600W 10～11分

アイデアクッキング

アイスクリームをやわらかくする

アイスクリーム-----200～500mL

- アイスクリーム(200～500mL)のふた(内ふた含む)を取り、庫内中央に置く
- 自動** **5** (お好み温度)、**-5℃** または **-10℃** に合わせる。
スタート キーを押し、調理を開始する



バターを溶かす

バター(1cm角に切る)-----40g

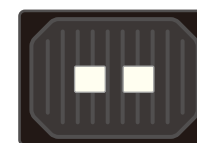
- 耐熱容器にバター40gを入れ、ラップをして庫内中央に置く
- レンジ** **500W** **30～40秒** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
●様子を見ながら調理してください。



もちを焼く

市販パックきりもち-----2個(1個約50g)

- 角皿に焼きプレート載せる
- 焼きプレートに、市販パックきりもち2個を図のように並べ、角皿ごと下段に入れる
- 切換ダイヤルで **グリル** に合わせたあと、設定ダイヤルで **グリル下火→上火** の表示に合わせる。**下火** **火力・弱** **7～8分**、**上火** **2～4分** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する



- もちの分量・種類・状態により、できあがりかわります。大きくふくらむと焦げやすいので、必ず様子を見ながら調理してください。

お手入れ

お手入れは「すぐに」「こまめに」がポイントです！



警告



庫内や庫内に入れて使用する付属品に付着した油・食品カス・水分を放置したまま加熱しない
発煙・発火・さびの原因になります。



必ず差込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行う
感電・けが・やけどの恐れがあります。

- 洗剤や食品カスを庫内の穴やセンサー部などに入れないでください。(故障の原因)
- 庫内に付着した油・食品カス・水分などは調理後、庫内が冷めてから必ずふき取ってください。ドアを開けた状態にして、蒸気や熱気を逃がしたり乾燥させたりしてください。(発煙・発火・さびの原因)

お願い

- 次のものは使用しないでください。

- | | | |
|---------------|-----------|------------|
| ・台所用中性洗剤以外の洗剤 | ・漂白剤 | ・オーブנקリーナー |
| ・シンナー | ・アルコール | ・スプレー式の洗剤 |
| ・ベンジン | ・ガラスクリーナー | ・熱湯 |
- (変色・変形・割れ・劣化・腐食の原因)

- | | |
|----------|----------------|
| ・みがき粉 | ・メラミンフォームのスポンジ |
| ・ナイロンたわし | (角皿のみ使用可) |
| ・ブラシ | ・クリームクレンザー |
| ・金属製のもの | (庫内底面のみ使用可) |
- (表面が傷つく原因)



- 化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。(表面が傷ついたり、化学変化を起こす原因)
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。(傷・変形・変色の原因)

角皿・焼きプレート・水受け

- ①薄めた台所用中性洗剤を柔らかいスポンジに含ませて汚れを落とし、水で洗い流す

- 角皿は手で傾けながら、すき間の水を切ってください。

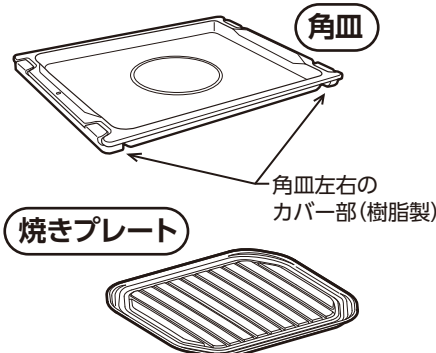
- ②乾いた柔らかい布で水分をよくふき取る

角皿の汚れが取れにくいときは

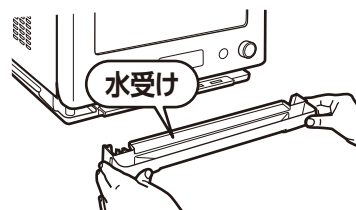
メラミンフォームのスポンジ(洗剤を使わないタイプの白いスポンジ)でこすってください。
(角皿左右のカバー部は除く)

- たわしや先のとがったもの(フォークなど)でこすらないでください。(傷がつく原因)
- 汚れが残らないようにしてください。(汚れたまま加熱するとにおいの原因)

ご使用ごとにお手入れしてください



汚れてきたらお手入れしてください



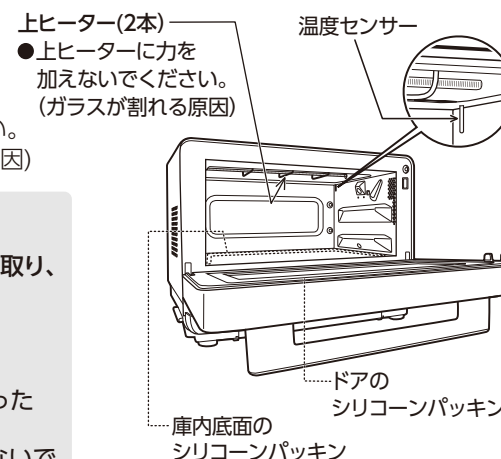
庫内・ドア

■庫内が汚れたまま加熱すると、汚れが焼きついて落ちにくくなります。調理後、庫内が冷めてから必ずお手入れしてください。

- ①固く絞った柔らかい布で水ぶきする

- ②乾いた柔らかい布で水分をふき取る

- ドア・庫内底面のシリコンパッキンや庫内上部に食品カス・水分などが付着した場合は、固く絞った柔らかい布で軽くふき取ってください。
- 庫内を強くふいたり、こすったりしないでください。(庫内の塗装面やシリコンパッキンがはがれる原因)



汚れが取れにくいときは

- ①薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませてふき取り、水ぶきで洗剤をよくふき取る

- ②乾いた柔らかい布で水分をふき取る

- 庫内底面のみクリームクレンザーが使用できます。汚れがひどいときはクリームクレンザーでふき取ったあと、水ぶきでよくふき取ってください。ただし、シリコンパッキンや塗装面には使用しないでください。(傷・はがれの原因)

- たわしや先のとがったもの(フォークなど)でこすらないでください。(傷・割れの原因)
- 庫内底面に水をかけたり、衝撃を加えたりしないでください。(割れ・破損の原因)
- 庫内の温度センサーには触れないでください。センサーが傷つくこと正しい温度が検知できなくなります。
- 調理後に結露した水分は、庫内が冷めてから乾いた柔らかい布でふき取ってください。

■庫内のおいが気になる場合は、カラ焼き・脱臭を行ってください。(→P.22)
(すべての種類のにおいを取ることはできません。)

本体外側・メニューボード・コード

- ①固く絞った柔らかい布で水ぶきする

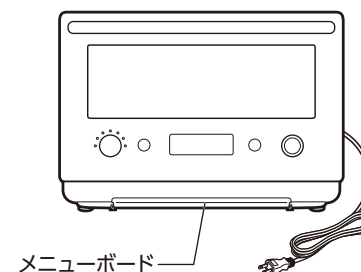
- ②乾いた柔らかい布で水分をふき取る

汚れが取れにくいときは

- ①薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませてふき取り、水ぶきで洗剤をよくふき取る

- ②乾いた柔らかい布で水分をふき取る

- 付着した油・食品カス・水分はふき取ってください。
- 吸気口・排気口(→P.14、15)についたごみ・ほこりは、乾いた柔らかい布でこまめに取り除いてください。



差込みプラグ

乾いた柔らかい布で、ほこりをふき取る



症 状		お調べいただくこと
あたため	熱くならない	●食品が金属容器・アルミホイルで覆われていませんか？ ●陶器・ガラス・プラスチック製のふたを使っていませんか？ ●もう少し加熱したいときは、手動のレンジ600Wで時間を合わせて追加加熱をしてください。 ●冷凍カレーは自動ではうまくあたためられません。 ラップをして手動のレンジ600Wで時間を合わせて加熱してください。(→P.49) ●庫内が高温のときや長時間加熱・連続加熱・少量加熱などの場合は、電気部品保護のため出力を落とすことがあります。追加加熱をしたり、時間を置いてからご使用ください。
	冷凍ご飯が あたたまらない	●「2 冷凍ご飯あたため」であたためていますか？ 「あたため」ではうまくあたためられません。 ●あたためる量が多くありませんか？ 300g以下にしてください。 ●ラップが重なる方を上にするとうまくあたたまりません。
	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。
	熱くなりすぎる	●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。 (赤外線センサーを正しく検知させるため) ●あたためる量が少なくないですか？ 100g以上にしてください。 ●ふたをはずしてあたためましたか？ ●食品は庫内中央に置きましたか？
	飲み物の上と下で 温度が違う	●数量の設定や容器の置き方は正しいですか？ ●あたためる量が少なすぎませんか？ ●加熱後はよく混ぜてください。 「3 飲み物／4 酒かん」(→P.32)
解凍	うまく解凍できない 凍った部分が残る	●食品の厚みが不均一だと薄い部分は煮え、厚い部分は溶け残りやすくなります。 解凍する食品の厚みは3cmまでにしてください。 ●ラップなどの包装を取りはずしましたか？ ●食品は庫内中央に置きましたか？ ●食品の形状や大きさ、冷凍の状態などによってはうまく解凍できないことがあります。 ●煮えが気になる場合は「仕上がり・弱」、解凍不足の場合は「仕上がり・強」で解凍してください。 ●250g未満は「仕上がり・弱」、350～500gは「仕上がり・強」、さしみは「半解凍」に合わせてください。 ●同時に解凍するときは、種類や大きさをそろえてください。 ●100g未満は手動のレンジ150Wで様子を見ながら解凍してください。
	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せんか？野菜は耐熱性がある平皿にのせ、ラップをふんわりかけて加熱してください。 ●100g未満は手動のレンジ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」を調節してください。(→P.35)
ゆで野菜	できあがり にムラがある	●同時にゆでる調理物の大きさは、同じくらいのものでそろえてください。 「7 ゆで葉果菜／8 ゆで根菜」(→P.34) ●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。 ●ほうれん草などを加熱する場合は、葉を上から押さえて高さが低くなるようにラップしてください。

症 状		お調べいただくこと
パンレンジ(トースト)・その他	焼き色が薄い、濃い	●「仕上がり・弱」は薄く、「仕上がり・強」は濃く、焼き色がつきます。 ●食パンの厚さ・大きさ・種類・水分量・並べ方・電圧・室温や庫内の温度などで焼き色は変わります。 ●焼き色が薄い場合は、焼き足したい面を上にして、手動の上火グリルで様子を見ながら少しずつ焼き足してください。
お菓子	ふくらみが悪い	●卵はしっかりと泡立てていますか？ →泡立て器ですくって落としたり生地がしばらく消えない状態(リボン状)になるまで泡立ててください。
	泡立てがうまく できない	●ボウルや泡立て器に油分や水分が付着しているとうまく泡立てることができません。
	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	●材料や作り方の違い、ケーキ型の種類で焼き色が変わることがあります。
レンジグリ	焼き色が薄い	●グリルで時間を追加し、様子を見ながら加熱してください。
	食品があたたまらない	●レンジで時間を追加し、様子を見ながら加熱してください。
サクレジ	食品があたたまらない	●レンジで時間を追加し、様子を見ながら加熱してください。
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)によってかわります。 ●分量(重量)、切りかたなどはレシピどおりですか？ ●角皿の位置(上段・下段)を間違えていませんか？ ●角皿などへの食品の置き方はレシピどおりですか？ ●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。
	仕上がりを変えたい	●仕上がり(強・中・弱)を変更してください。
オーブン加熱全般	焼き色にムラがある	●室温・形・量・大きさ・初期温度・電源電圧などにより、焼き上がりがかわることがあります。様子を見ながら加熱してください。 ●クッキー、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。生地の大さはそろえてください。また、ドアを開けすぎると庫内温度が下がるため、ドアをあまり開けないようにしてください。 ●焼きムラが気になるときは、途中で角皿の前後を入れかえてください。
	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？ ●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。

故障かなと思ったとき

- 修理を依頼される前に、一度お調べください。

症 状		お調べいただくこと	
音 関 連 (運 転 音・異 音など)	加熱中や加熱終了後に「ブーン」と音がする	●内部の電気部品を冷ますためにファンが回転しています。 ●加熱終了後も最大約30分はファンが回転しますが、故障ではありません。 →ファン回転中は差込みプラグを抜かないでください。	
	加熱中に「カチカチ」や「ジージー」と音がする	●マイコンがレンジやヒーターなどの切りかえをするときのスイッチ音、インバーターの作動音です。故障ではありません。	
	オープン・グリル加熱時に「ボン」「キシ」などのきしみ音がする	●庫内が熱で膨張したり収縮したりするときに音がすることがあります。	
	ブザー(報知音)が鳴らない	●報知音を消していませんか？ →設定を確認してください。(→P.22「報知音について」)	
動作不良 動かない、途中で止まる、不明な表示が出るなど	まったく動かない	●停電していませんか？ ●差込みプラグが抜けていませんか？ ●ブレーカーが切れていませんか？	
	コンセントに差込みプラグを差し込んでも表示が出ない	●表示部に「0」を表示していますか？ 表示部に「0」を表示していないときは、自動電源オフ機能により電源が切れていることがあります。 →ドアを開閉し、「0」の表示が出ることを確認してください。 「自動電源オフ機能」(→P.15)	
	表示部に「D」を表示してあたたまらない	●デモモード(店頭用)になっています。 【解除方法】 ①「とりけし」キーを5回押す(「ピピッ」と鳴ります。) ②「とりけし」キーを4秒長押しする(Dが消えます。)	
	レンジ加熱で食品のあたたまりかたが不十分なことがある	●庫内が高温のときや長時間加熱・連続加熱・少量加熱したときは、電気部品保護のため出力を落としたり、残時間を短くすることがあります。追加加熱をしたり、時間を置いてからご使用ください。	
	メニューボードが引き出せない	●本体と設置台のすき間にものが挟まっていませんか？	
そ 他	調理中に火花が出る	●レンジ(電波)を使うメニューで金属類を使用していませんか？ ●金粉・銀粉のある容器や金串、アルミホイルを使用していませんか？ ●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。 →「発煙・発火を防ぐために」(→P.8) ●食品カスが付着しているなど庫内が汚れた状態で調理すると、電波が汚れの部分に集中して火花が出ることがあります。汚れはふき取ってください。 ●焼きプレートを正しく角皿に載せていますか？焼きプレートが角皿に乗り上げたりすると、電波が集中して火花が出ることがあります。	
	煙が出たり、いやなにおいがしたりする	●カラ焼きをしましたか？初めてお使いになるときや、庫内のにおいが気になるときは「23 脱臭」を行ってください。 →カラ焼き・脱臭をする前に、庫内をお手入れしてください。カラ焼き・脱臭をするときは、窓を開けるか換気扇を回すなど換気をしてください。 ●庫内に油や食品カスなどが付着していませんか？付着していると煙が出たりにおいがしたりすることがあります。 →本体が冷めてから油や食品カスなどをふき取ってください。 ●ヒーター(オープン・グリル)を使う加熱では、排気口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。	
	加熱中や加熱終了後に、表示部やドアガラスがくもる	●多量の蒸気が出る食品を加熱したときや、庫内と室温の温度差によって、表示部やドアガラスがくもることがありますが、故障ではありません。1～2時間放置することで、くもりは改善しますので、引き続きお使いいただけます。	
	庫内やドアなどに水滴が付着する	●食品から出た水分が水蒸気となり、庫内やドアなどに付着することがあります。また、多量の蒸気が出る食品を加熱した場合、ドア下部や設置面に水滴が付着することがあります。調理終了後、本体が冷めてからふき取ってください。	

症 状		お調べいただくこと	
そ 他	調理中に蒸気が出る	●加熱中にドア・排気口周辺から蒸気が出ることがありますが、故障ではありません。	
	調理終了後、角皿に焼きプレートのあとが残る	●焼きプレートを初めてお使いになるときに、角皿にゴムのあとが残ることがあります。お手入れをすると取れます。	

こんな表示をしたとき

- 次の表示をしたときは内容を確認したあとと操作し直してください。

表示	お調べいただくこと	処置
	加熱終了後、庫内の温度が高いときに表示します。	●温度が下がると表示が消えます。 本体や庫内が熱くなっているのやけどにご注意ください。
	庫内の温度が高いときに表示し、報知音(ピピッ、ピピッ)が鳴ります。	●表示が消えるまでドアを開けて待つか、「とりけし」キーを押してから手動(レンジ、グリル、オープン)で加熱してください。
	ドアと本体の間に挟まっているもの、付着しているものはありますか？ ドアがしっかり閉まっていないときに表示します。	●ドアと本体の間に挟まっているものや、付着しているものを取り除いてください。ドアをしっかりと閉め「とりけし」キーを押して、再度ご使用ください。 くり返し表示されるときは故障している可能性がありますので、差込みプラグを抜き、表示内容をお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口へご連絡ください。
その他  番号表示 (2けたの数字が入ります)	故障している可能性があります。	●「とりけし」キーを押すと消えます。(消えない番号もあります。)くり返し表示されるときは故障している可能性がありますので、差込みプラグを抜き、表示内容をお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口へご連絡ください。

- P.82～83に記載の対応を行っても直らないときは、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口まで次内容をご連絡ください。

1. 故障状況
2. 製品名(オープンレンジ)
3. 品番(E5-KA18)
4. お買い上げ日(年月日)

部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換 (有料) してください。
- お買い求めの際には、製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
(ホームページでのご購入は下記参照)

部品名	部品番号
角皿(セラミック製)	ESE05-BA
焼きプレート	ESP02-BA

アフターサービス

1. 保証書(別添)の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

ただし、マグネトロンは2年間です。

3. 修理を依頼されるとき

「故障かなと思ったとき」「こんな表示をしたとき」(P.82～83)をご確認のあと、直らない場合は使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

＜保証期間中＞

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

＜保証期間を経過しているとき＞

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 8年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

■お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

象印マホービン
お客様サポート
<https://www.zojirushi.co.jp/toiawase/>

お客様
ご相談センター

フリーダイヤル
0120-345135

受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

- 一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけない電話でのお問い合わせ……………TEL (06)6356-2451(有料)
- FAXでのお問い合わせ……………FAX (06)6356-6143(有料)

製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・FAX番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」の個人情報、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために、弊社グループ会社および協力会社との間で共同利用させていただきます場合がございますのでご了承願います。

仕 様

型 名		ES-KA18	
電 源		交流 100V (50/60Hz共用)	
レ ン ジ	定格消費電力	1420W	
	高 周 波 出 力	900W※1・600W・500W・300W・150W相当	
	発 振 周 波 数	2450MHz	
	温度調節範囲	－10～90℃	
グ リ ル	定格消費電力	1020W	
	ヒーター出力	1000W	
オ ー プ ン	定格消費電力	1295W	
	ヒーター出力	1275W	
	温度調節範囲	発酵(30・35・40・45℃)・100～250℃※2	
コ ー ド の 長 さ		1.4m	
外 形 寸 法 (mm)		幅459×奥行373×高さ333(ドアハンドルを含む奥行426)	
庫 内 寸 法 (mm)		幅344×奥行285×高さ167	
質 量	本 体	約15kg	
	角 皿	約1.1kg	
	焼きプレート	約0.48kg	
総 庫 内 容 量		18L	
区 分 名※3		B：オープンレンジ(ヒーターの露出があるもので30L未満のもの)	
電子レンジ機能の年間消費電力量		年間待機時消費電力量	0.0kWh/年
オープン機能の年間消費電力量		年 間 消 費 電 力 量	73.4kWh/年

※1 900Wでの連続運転時間は最大3分です。その後は自動的に600Wに切りかわります。

※2 220～250℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃に切りかわります。

※3 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。

●コンセントに差込みプラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は[0]Wです。

●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・食品の量などによって変化します。

●この製品は、日本国内交流100V専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。

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary.
After-sales service for this appliance is not available outside of Japan.

此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同,请勿使用于其它地区。另亦无法对此提供售后维修服务。

此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。另亦無法對此提供售後維修服務。

본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다. A/S 또한 불가능합니다.

Memo

Lined area for writing on page 86.

Lined area for writing on page 87.