



STAN.

by ZOJIRUSHI

オーブンレンジ 型名 ES-SA26 型

取扱説明書・お料理ノート



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・差し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
- こげ臭いにおいがしたり、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、コンセントから差し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。

ES-SA 型 N-©®

「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オーナーサービスウェブサイト】

<https://www.zojirushi-support.jp/>

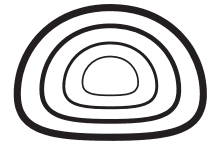


- 「ZOJIRUSHIオーナーサービス」の登録についてはパソコン・スマートフォン・タブレットといった機器が必要です。
- 本サービスは、日本国内に居住する個人のお客様に限り、日本国内でのみ利用可能です。

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。

製品の特長



芯まで
レンジグリ®

レンジとグリルの自動切りかえで 素早くあたため、焼き色もつける。

「グリルからレンジ」への切りかえもできます。(→P.48)

たとえば、ハンバーグの調理ではレンジ機能で中まで熱を通し、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。

→P.39 **自動レンジグリ**

→P.48 **手動レンジグリ**



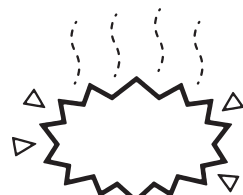
全方位あたため
うきレジ®

食材を庫内で浮かせて (角皿下部のレールに取りつけ)調理。 あたためムラを抑えて加熱！

食材を入れたボウルセットを角皿下部のレールに取りつけ。食材を浮かせることで、全方位から加熱します。時短でしっかり味を染み込ませます。

→P.40 **自動うきレジ**

→P.49 **手動うきレジ**



揚げ物
サクレジ®

買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仕上げます。

→P.33 **自動レンジグリ** 揚げ物『サクレジ』

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 (冷蔵ご飯あたため/冷凍ご飯あたため)	29
(飲み物/酒かん)	30
飲み物/酒かんの注意とコツ	31
(お弁当あたため)	32
(揚げ物『サクレジ』)	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
(離乳食用ゆで野菜)	36
離乳食用ゆで野菜の注意とコツ	37
焼く (トースト(裏返し)/冷凍トースト(裏返し))	38
自動メニューで調理する	
(レンジグリ)	39
(うきレジ)	40
(レンジ)	41
(オープン・予熱なし)	42
(オープン・予熱あり)	43
レンジで加熱する	44
グリルで焼く	45
オーブンで調理する (予熱なし/発酵)	46
(予熱あり)	47
レンジグリで調理する	48
うきレジで調理する	49
手動加熱するときの目安時間	50

手動

お料理ノート

お料理ノート	52
アイデアクッキング	106

お手入れ

お手入れ	108
------	-----

困ったときに

うまく仕上がらない	110
故障かなと思ったとき	112
こんな表示をしたとき	113
部品の交換・購入について	114
アフターサービス	114
お客様ご相談窓口	114
仕様	115

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。	禁止	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。	指示	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。	注意	気をつけなければならない「注意」内容です。

危険

分解禁止	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。	禁止	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・けがの原因があります。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

禁止	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。	禁止	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。
禁止	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。	禁止	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。
		アース線接続	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.11「アースについて」を必ず お読みください。
必ず実施	使用前に包装材はすべて取り除く		焦げや変形、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

ぬれ手禁止	ぬれた手で差込みプラグを抜き 差ししない 感電・けがの原因があります。	プラグを抜く	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。
禁止	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。	必ず実施	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。
禁止	コードを傷つけない 無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじつ 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。	必ず実施	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。
禁止	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。	必ず実施	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。
禁止	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。	必ず実施	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

必ず実施	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 ●こげ臭いにおいがしたり、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ずる ●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

<p> 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。</p>	<p> 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</p> <p> 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。</p>
<p> 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。</p>	
<p> 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。</p>	

レンジ加熱のとき、事故を防ぐために

<p> 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、食品は発煙・発火、飲み物は沸とうによる突然の飛び散りやけけどの原因になります。</p>	<p> 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。</p>
--	---

飲み物をレンジ加熱するときは

<p> 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、やけどの恐れがあります。</p> <p>■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.30)</p> <p>■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.30)</p>	<p> 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、取り出したとき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。</p>
	<p> 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。</p>



警告

食品をレンジ加熱するときは

<p> 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)</p> <p>■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.50「手動加熱するときの目安時間」参照)</p> <p>■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)</p>	<p> 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。</p>
	<p> 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・ボウルの割れなどで、けが・やけどの恐れがあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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
	<p> 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。</p>
<p> 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・ボウルの割れなどで、けが・やけどの恐れがあります。また、取り出したあとに突然破裂することもあります。</p> <p>■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。</p>	<p> 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・ボウルの割れなどで、けが・やけどの恐れがあります。</p>
	<p> 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)</p> <p>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。</p>
<p> 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。</p>	

安全上のご注意

つづき

⚠ 注意

発煙・発火を防ぐために

<p>禁止</p> <p>調理以外の目的で使用しない</p> <p>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。</p>	<p>禁止</p> <p>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</p> <p>発煙・発火・サビの原因になります。必ず庫内が冷めてからふき取ってください。</p>
<p>禁止</p> <p>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</p> <p>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。</p> <p>■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。</p> <p>■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。</p>	<p>禁止</p> <p>鮮度保持剤(脱酸素剤)などを入れたまま加熱しない</p> <p>発煙・発火の原因になります。</p> <p>禁止</p> <p>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</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>●容器や付属品だけでも加熱しないでください。</p>

ヒーター(オーブン・グリル)を使う加熱では

<p>禁止</p> <p>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</p> <p>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。</p>	<p>必ず実施</p> <p>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</p> <p>直接接触すると、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。</p>
<p>必ず実施</p> <p>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</p>	<p>必ず実施</p> <p>手動のグリル加熱でトースト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</p> <p>加熱時間が長いと、発煙・発火・やけどの原因になります。</p>

⚠ 注意

加熱中・加熱後は

<p>接触禁止</p> <p>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</p> <p>やけどの恐れがあります。特に、本体や付属の角皿・ボウルは高温になります。</p>	<p>禁止</p> <p>庫内・ドアガラス・上ヒーター・角皿・ボウルにものをぶつかけたり衝撃を加えない</p> <p>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。</p>
<p>禁止</p> <p>排気口に手やものを近づけない</p> <p>蒸気や熱風でやけど・変形の原因になります。</p>	<p>高温注意</p> <p>次の場合は熱い容器や蒸気、飛まつに気をつける</p> <p>やけどの恐れがあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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・ボウルを取り出すとき
<p>禁止</p> <p>ドアにものを挟んだまま使用しない</p> <p>電波漏れの原因になります。</p>	<p>高温注意</p> <p>蒸し調理では、次の場合は付属の角皿の取扱いに気をつける</p> <p>やけどの恐れがあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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。)
<p>禁止</p> <p>庫内で食品が燃えたときはドアを開けない</p> <p>ドアを開けると酸素が入り、勢いよく燃えます。</p> <p>●次の処置をしてください</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>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。</p>	<p>注意</p> <p>ドアを開閉するときは、指の挟み込みに注意する</p> <p>けがの恐れがあります。</p>

お弁当をあたためるときは

<p>禁止</p> <p>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</p> <p>容器が変形したり、溶けたりする原因になります。</p>	<p>必ず実施</p> <p>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</p> <p>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。</p>
--	--

安全上のご注意

つづき



設置場所について



禁止
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

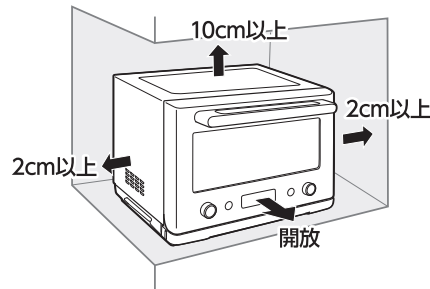
載せたものが過熱し、故障・火災の原因になります。付属の角皿・ボウルも載せないでください。



必ず実施
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き合うと、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。



場所	上方	左方	右方	前方	後方	下方
離隔距離(cm)	10	2	2	(開放)	0	0

「消防法 基準適合 組込形」

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。



必ず実施
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

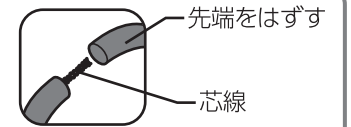
転倒・落下した場合は外部に損傷がなくてもそのまま使用せず、必ずお買い上げの販売店にご相談ください。(感電・電波漏れの原因)

お願い

アースについて

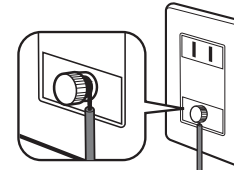
アース端子つきコンセントがある場合

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。



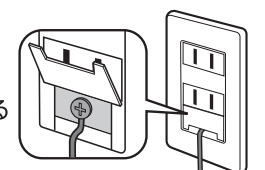
<つまみタイプ>

- 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

ボウル(付属品)について

品質表示

品名 耐熱ガラス製器具 使用区分 電子レンジ用 耐熱温度差 120℃

「耐熱温度差」は、高温にしたガラスを冷水中に投入して急冷したときに破損しない温度差を表しています。(耐熱温度とは異なります。)

<取扱い上の注意>

- 調理するときは外側の水滴をふき取り、途中で差し水をするときには冷水を入れないでください。また、ガラス部分が熱くなっているときはぬれたふきんで触れたり、ぬれたところに置かないでください。
- 空だきをしないでください。
- 洗うときは研磨材入りたわし・金属たわし・クレンザーなどを使用しないでください。
- 使用区分以外には使用しないでください。
- 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。

ボウルはガラス製です。けが・やけど・破損の原因になるため、以下のことを必ずお守りください。

- 耐熱ガラスは熱に強いガラスですが、衝撃に強い強化ガラスではありません。破損すると鋭利な破片になるため、ていねいに取り扱ってください。
- お使いになる前にガラスの縁などが破損していないことを確認してください。ひび割れ・欠け・傷などがある場合は使用しないでください。
- スプーンなどでたたいたり、固いものをぶつけたりしないでください。
- 直接火にかけたり加熱しすぎたりしないでください。
- 高温になり破損するため、電子レンジでキャラメルソースを作らないでください。
- 加熱直後に熱に弱いものの上に載せないでください。
- 水などの液体を入れて冷凍保存しないでください。
- お手入れは台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗ってください。

お願い つづき

ボウルリング(付属品)について

材料の種類 シリコンゴム

耐熱温度 200℃

〈取扱い上の注意〉

- 調理後は取りはずしてお手入れをしてください。
- 保管するときは必ずボウルから取りはずしてください。付属のボウルにボウルリングを取りつけたままにすると、ボウルに色がつくことがあります。
- 調理する食品により着色したりにおいがついたりすることがあります。
- 台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗ってください。

- 「うきレジ」調理をするときは、必ずボウルに取りつけてください。
- ナイフなどの鋭利なもので傷をつけないでください。
- レンジ加熱用です。オープン・グリル加熱には使用しないでください。
- 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(付属品)について

材料の種類 セラミック製

〈取扱い上の注意〉

- 落としたりぶつけたりすると破損・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。
- 調理用に湯をはったときは、角皿に熱い湯が残っていたり、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。

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。

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。

本体はテレビやラジオから4m以上離してください。

画像や音声などが乱れる原因になります。

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

無線機器の取扱説明書などをよくお読みのうえ、ご使用ください。

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。

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。

調理するときのお願い

自動加熱のとき

お料理ノートや付属のレシピブック記載の材料・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、表示部に「延長」表示中(操作後3分)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・ボウルセットが熱い場合は、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(電波)機能を使う加熱のとき

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、角皿やボウルが破損することがあります。お料理ノート内では限定的な使用方法でアルミホイルなどを使用することがありますが、記載通りにお使いください。

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。

ヒーター(オープン・グリル・レジグリ・サクレジ)加熱のとき

ラップやプラスチック容器を使わないでください。

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。

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。

メニューによっては熱気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。

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。

加熱後は角皿・ボウル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。

角皿・ボウル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。

加熱後の角皿・ボウルは、本体や熱に弱い物の上に置かないでください。

変形・焦げの原因になります。

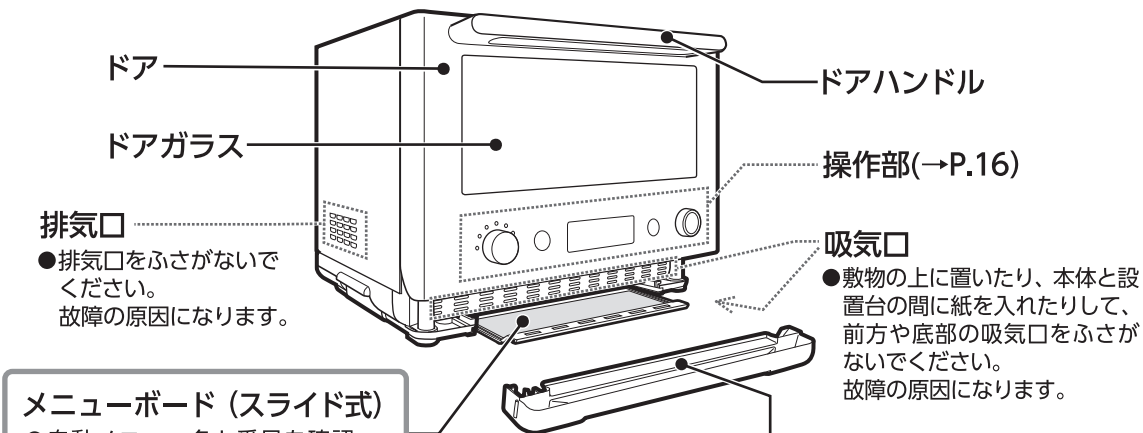
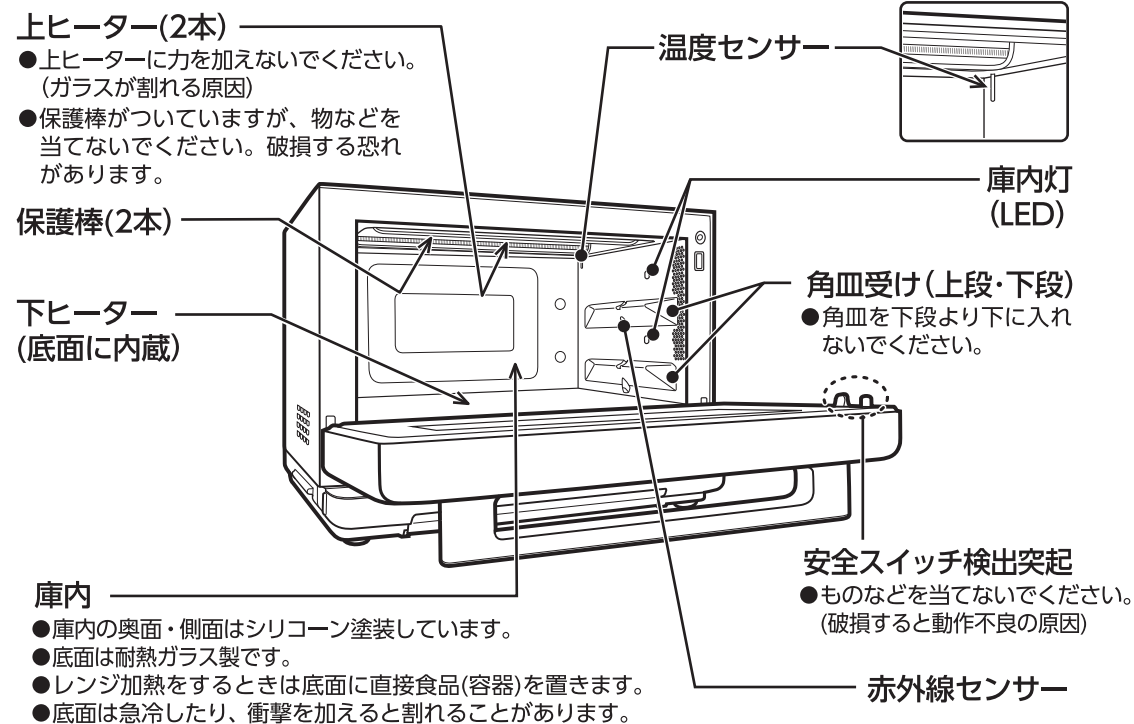
角皿・ボウルをシンクやテーブル・本体などに強く押しつけないでください。

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

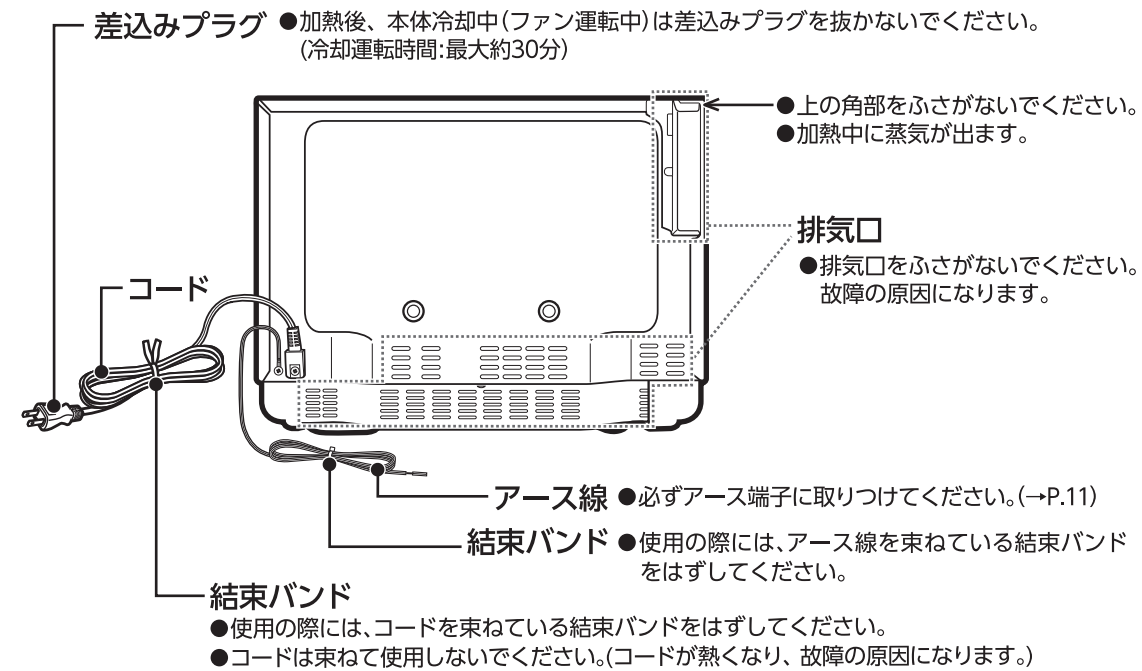
お料理ノートや付属のレシピブックに記載の料理以外の調理をするときは、手動で様子を見ながら加熱してください。

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。お料理ノートや付属のレシピブックに記載の類似メニューの温度や調理時間を参考にしてください。

各部のなまえ

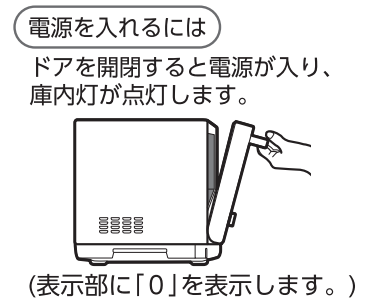


		警告 禁止 差込みプラグ、コードは本体の背面・側面と壁などに挟み込んで使用しない 発熱や荷重によるショートで感電・発煙・火災などの原因になります。
		注意 高温注意 ドアを開けるときの蒸気に気をつける やけどの恐れがあります。



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。)



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

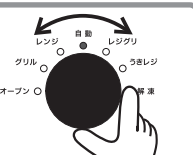
操作部

「サクレジ」キー
●「7 揚げ物「サクレジ」」がワンタッチで選択できます。



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)



設定ダイヤル

●メニュー・焼き色・温度・調理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)

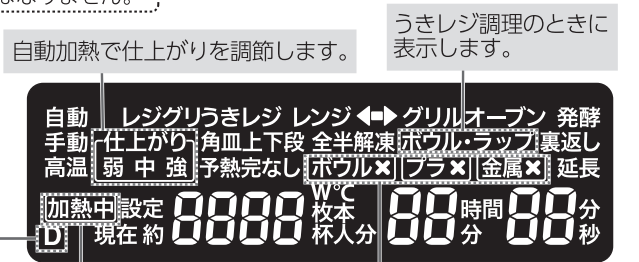
●メニュー・仕上がり・温度・時間などを決定する
●加熱を開始する(ランプ点灯)



表示部

●ドアを開けると「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。

「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.112)

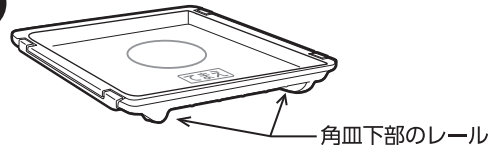


予熱中・加熱中に点滅します。

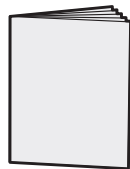
付属のボウルやプラスチック容器・金属容器を使用できない調理方法・メニューのときに表示します。

付属品

●角皿(セラミック製)1枚



●レシピブック



ボウルセット

- ボウル(耐熱ガラス製)1個
レンジ・うきレジ調理のときに使います。
- ボウルリング(シリコンゴム製)1個
うきレジ調理のときにボウルに取りつけて使います。

ボウルリングの取り付け方

ボウル・ボウルリングはお手入れ後、水分をよくふき取ってください。(水分や油分が残っていると取り付けにくいことがあります。)



1 ボウルリングの平らな面を上にして、ボウルの下から取りつける

2 ボウルのふちにボウルリングの平らな面が密着するように指で押さえる

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する(→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・ボウルセッ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)
 - ① 切換ダイヤルを「自動」に合わせる
 - ② 「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」を選択する
 - ③ 「スタート」キーを押す
- 「自動メニュー」のとき(→P.25、29~43)
 - ① 切換ダイヤルを「自動」に合わせる
 - ② 設定ダイヤルを回してメニュー番号を選択する
 - ③ 「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

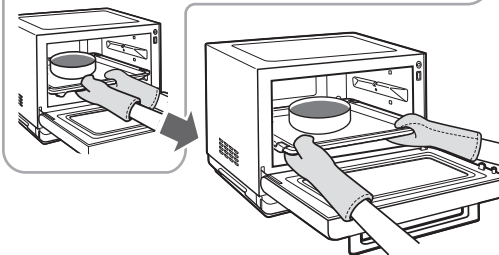
- 手動で温度や時間を設定するとき(→P.44~49)
 - ① 切換ダイヤルを回して調理方法を選択する
 - ② 設定ダイヤルを回して温度・時間などを合わせ、「スタート」キーを押して決定する
 - ③ 加熱条件をすべて設定したあと「スタート」キーを押して加熱を開始する

本書(付属のレシピブックも含む)に記載している指定分量以外の場合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・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

角皿を下端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。



加熱不足のときは時間を延長する

加熱後、表示部に「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、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・ボウルセッ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。

●お手入れする(→P.108)

- 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。

加熱のしくみ

加熱方法

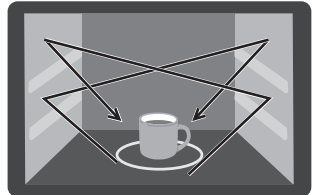
加熱のしくみ

調理のポイント

調理方法・メニュー

レンジ調理

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

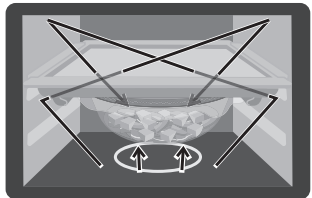
器をあたためずに中の食品だけを加熱することができるのは、電波の性質を上手に利用しているからです。

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。

■うきレジのしくみ



ボウルセットを角皿に取りつけて食品を浮かせ、全方位から加熱。ムラを抑えて食品をあたためます。

- 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.50「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。

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
- うきレジ
- 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
 - 8 ゆで葉果菜
 - 9 ゆで根菜
 - 22 蒸し鶏
 - 23 肉じゃが
 - 24 かぼちゃの煮物
 - 25 カレー
 - 26 シチュー
 - 27 きんぴら
 - 35 離乳食用ゆで野菜

レンジ&グリル調理

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。)

- レンジ調理で食品を加熱後、そのままグリル調理に入り、料理を仕上げます。
- 角皿はセラミック製のため、レンジ調理・グリル調理のどちらにも使えます。

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
- 自動(番号)
 - 7 揚げ物「サクレジ」
 - 12 ハンバーグ
 - 13 鶏の照り焼き
 - 14 塩鮭
 - 15 塩さば
 - 17 グラタン
 - 18 鶏のから揚げ

加熱方法

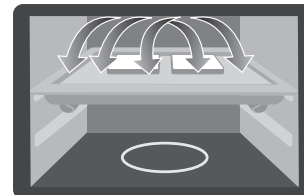
加熱のしくみ

調理のポイント

調理方法・メニュー

グリル調理

上ヒーターで加熱します。焦げ目をつけて焼き上げます。

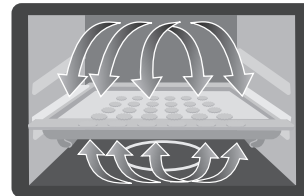


- 両面を焼くときは途中で裏返してください。
- 脂が少ない肉・魚は焼き色がつきにくくなります。
- 手動の加熱時間は食品の様子を見ながら加減してください。続けて調理するときなど庫内の温度が高いときは、加熱時間を短めに設定して様子を見ながら加熱してください。

- グリル
- 自動(番号)
 - 10 トースト(裏返し)
 - 11 冷凍トースト(裏返し)

オーブン調理・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、とびら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・レシピブック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。

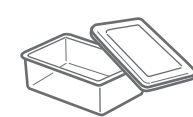
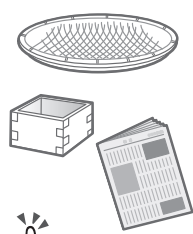
- オーブン
- 自動(番号)
 - 16 ホイル焼き
 - 19 一口とんかつ
 - 20 えびフライ
 - 21 茶碗蒸し
 - 28 スポンジケーキ
 - 29 ロールケーキ
 - 30 ガトーショコラ
 - 31 クッキー
 - 32 焼きいも
 - 33 バターロール
 - 34 ピザ
 - 36 脱臭

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。レンジ調理とオーブン・グリル調理、レンジ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。

調理方法	レンジ・うきレジ	オーブン・グリル	レンジ
ガラス	<p>耐熱性がある</p>  <p>○ 使えます</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 <p>✗ 使えません (うきレジ)</p>	<p>○ 使えます</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 	<p>○ 使えます</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。
	<p>耐熱性がない</p>  <p>✗ 使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 	<p>✗ 使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 	<p>✗ 使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。
	<p>● 付属のボウルセット (ボウル・ボウルリング)</p> <p>○ 使えます</p> <ul style="list-style-type: none"> ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。 レンジ調理で使用する場合はボウルリングをはずしてください。 	<p>✗ 使えません</p>	<p>✗ 使えません</p>
陶器・磁器	<p>○ 使えます</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 <p>✗ 次の場合は使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> 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) 	<p>○ 使えます</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 <p>✗ 次の場合は使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> 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) 	<p>○ 使えます</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 <p>✗ 次の場合は使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> 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)
	<p>● 付属の角皿 付属の角皿以外は使用しないでください。</p> <p>○ 使えます (うきレジ) ✗ 使えません (レンジ)</p>	<p>○ 使えます</p>	<p>○ 使えます</p>
金属容器など	<p>✗ 使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 	<p>○ 使えます</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 	<p>✗ 使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。
漆器	<p>✗ 使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 	<p>✗ 使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 	<p>✗ 使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。

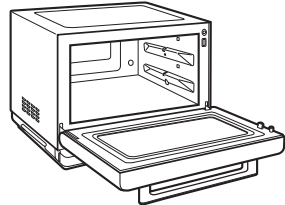
調理方法	レンジ・うきレジ	オーブン・グリル	レンジ
プラスチック・シリコン容器	<p>耐熱140℃以上</p> <p>○ 使えます</p> <ul style="list-style-type: none"> 「あたため」(→P.24)では、ふたつき容器を使う場合は、ふたをはずしてください。 <p>✗ 次の場合は使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> 油分・糖分・塩分の多い食品、ケチャップなどの調理での使用(高温になるため) 密閉性の高いふた・袋 「電子レンジ使用可能」表示のない容器 アルミなど金属で表面加工された容器や袋 市販のレンジ用ゆで卵器 <p>● 熱に弱い「ふた」に注意</p> 	<p>✗ 使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> オーブ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。 	<p>✗ 使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> オーブ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。
	<p>耐熱140℃未満</p> <p>✗ 使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 <p>○ 次の場合は使えます</p> <ul style="list-style-type: none"> 発泡トレイ(解凍調理のみ) 	<p>✗ 使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 	<p>✗ 使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> 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	<p>耐熱140℃以上</p> <p>○ 使えます</p> <p>✗ 次の場合は使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> 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) 	<p>✗ 使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 	<p>✗ 使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。
	<p>耐熱140℃未満</p> <p>✗ 使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> 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	<p>✗ 使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 <p>○ 次の場合は使えます</p> <ul style="list-style-type: none"> 耐熱加工されているクッキングシートはパッケージ記載の耐熱温度に従って使えます。また、竹串などは本書の記載に従って使うことができます。 <p>● 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。</p> 	<p>✗ 使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> 火花が出たり、燃えたりすることがあります。 <p>○ 次の場合は使えます</p> <ul style="list-style-type: none"> 耐熱加工されているクッキングシートはパッケージ記載の耐熱温度に従って使えます。また、竹串などは本書の記載に従って使うことができます。 	<p>✗ 使えません</p> <ul style="list-style-type: none"> 火花が出たり、燃えたりすることがあります。 <p>○ 次の場合は使えます</p> <ul style="list-style-type: none"> 耐熱加工されているクッキングシートはパッケージ記載の耐熱温度に従って使えます。また、竹串などは本書の記載に従って使うことができます。

庫内のカラ焼き・脱臭 自動オーブン 36 脱臭

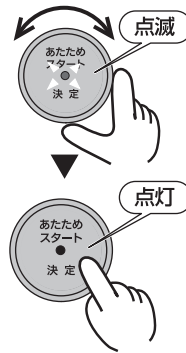
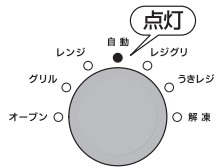
購入後、庫内に付着している油を焼き切るためにカラ焼き・脱臭をしてください。
(煙が出たり、においがすることがあります。)
また、庫内のにおいが気になるときに行ってください。

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「36」(脱臭)に合わせて「スタート」キーを押す (カラ焼き・脱臭開始)



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」を表示をしている間に、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」を表示をしている間に、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

● 自動メニュー (番号1~36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.29
2	冷凍ご飯あたため	P.29
3	飲み物	P.30
4	酒かん	P.30
5	お好み温度	P.25
6	お弁当あたため	P.32
7	揚げ物『サクレジ』	P.33
8	ゆで葉果菜	P.34
9	ゆで根菜	P.34
10	トースト(裏返し)	P.38、105
11	冷凍トースト(裏返し)	P.38、105
12	ハンバーグ	P.39、54
13	鶏の照り焼き	P.39、56
14	塩鮭	P.39、57
15	塩さば	P.39、57
16	ホイル焼き	P.42、58
17	グラタン	P.39、61
18	鶏のから揚げ	P.39、64

番号	自動メニュー名	参照ページ
19	一口とんかつ	P.42、65
20	えびフライ	P.42、67
21	茶碗蒸し	P.43、68
22	蒸し鶏	P.40、69
23	肉じゃが	P.40、70
24	かぼちゃの煮物	P.40、74
25	カレー	P.40、76
26	シチュー	P.40、77
27	きんぴら	P.41、83
28	スポンジケーキ	P.43、90
29	ロールケーキ	P.43、91
30	ガトーショコラ	P.43、94
31	クッキー	P.43、95
32	焼きいも	P.42、100
33	バターロール	P.43、100
34	ピザ	P.43、104
35	離乳食用ゆで野菜	P.36
36	脱臭	P.22

(手動)

● レンジ P.44

● 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

● うきレジ P.49

- 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ためます。



「あたため」で加熱するときは

- 禁止** ●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・発火する原因になります。
- 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。
- 必ず実施** ●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。



お願い

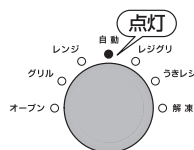
- 入れる食品は100~500gまでにしてください。
- 食品によりラップをしてください。(→P.27参照)
- ラップをするときは、少しすき間をあけてください。(密閉すると破裂の原因)
- スープやみそ汁はマグカップを使わないでください。(沸とうする原因)
- 必ず食品の分量にあった耐熱容器を使ってください。
- 市販の冷凍食品(レンジ用)や加工食品などはパッケージの指示に従ってください。

メモリー機能

- 45~75℃に設定するとその温度は記憶され、次回の加熱時に表示されます。

- 加熱不足のときは(→P.17)

2 「自動」の点灯を確認し、「スタート」キーを押す(加熱開始)



「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℃)



-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

- 禁止** ●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・発火する原因になります。
- 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。
- 必ず実施** ●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お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、次回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
<ul style="list-style-type: none"> ●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	<ul style="list-style-type: none"> ●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 突然沸とうして飛び散る原因
<ul style="list-style-type: none"> ●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	
<ul style="list-style-type: none"> ●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.30)
<ul style="list-style-type: none"> ●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	<ul style="list-style-type: none"> ●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
<ul style="list-style-type: none"> ●お弁当 容器の変形や溶ける原因	<ul style="list-style-type: none"> ●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.32)

■「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
<ul style="list-style-type: none"> ●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.50)
<ul style="list-style-type: none"> ●フライ・天ぷら サクッとあたたまらない 	[7 揚げ物「サクレジ」]で加熱する (→P.33)
<ul style="list-style-type: none"> ●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)
<ul style="list-style-type: none"> ●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。
<ul style="list-style-type: none"> ●パン 固くなる 	
<ul style="list-style-type: none"> ●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.50) ●市販の食品はパッケージの指示に従う
<ul style="list-style-type: none"> ●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
<ul style="list-style-type: none"> ●いか・えびなどはじけやすい食品 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

禁止

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る
- 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。
 ●うきレジ調理でボウルセットを角皿下部のレールに差し込む際は、ラップがはずれないようにボウルセットの側面にラップを沿わせるようにしてかけてください。

■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	100～600g	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

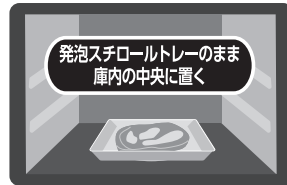
庫内が十分に冷めてから使用する (食品の温度を検知する赤外線センサーが正しく働かないため)

冷凍で保存していた肉や魚を解凍します。

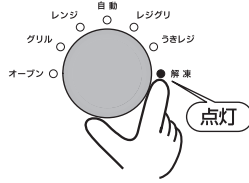
全解凍 ひき肉など。ほぐしやすい固さに。 **半解凍** さしみなど。包丁で切れる固さに。

1 庫内に食品を入れる

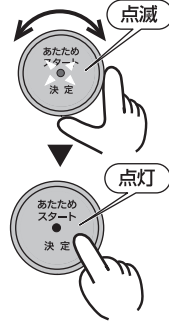
●角皿は使いません。



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ーのまま入れてください。トレーがない場合は、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.44)

- 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.44)

- 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	400~500g
中	200~400g
弱	200g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.44)
 - ・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)

ご飯をあたためるときに使います。

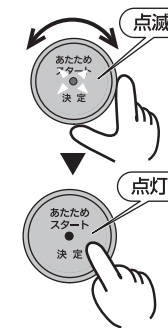
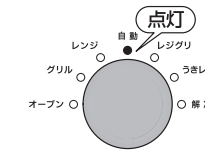
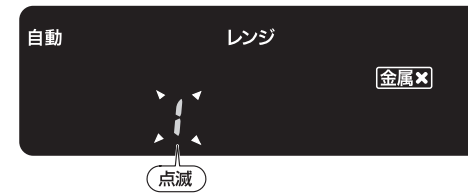
1 庫内に食品を入れる

●角皿は使いません。



2 「自動」の点灯を確認し、設定ダイヤルを回して、「1」(冷蔵ご飯あたため)または「2」(冷凍ご飯あたため)に合わせ、「スタート」キーを押す (加熱開始)

(例: 「1 冷蔵ご飯あたため」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

- 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められ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 (100~600g)	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ことがあります。ご飯の量は約150gを基本としています。

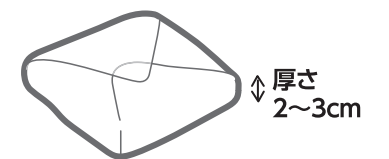
- 加熱不足のときは(→P.17)

■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、中まであたためにくくなります。保存容器や保存袋などに入れると、うまくあたためにくくなります。

- 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。



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。



お願い

- ラップやふたはせずに庫内中央に置いてください。複数の場合は中央に寄せて置いてください。
- 過熱の原因となりますので、数量をよく確認して設定してください。

お知らせ

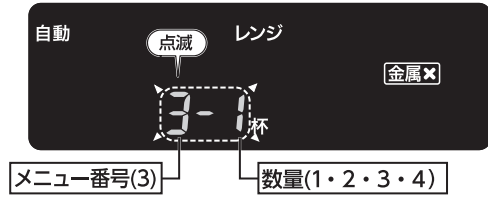
- 「飲み物」50℃と「酒かん」50℃は仕上がりが異なることがあります。それぞれのメニューを正しく使い分けてください。

メモリー機能

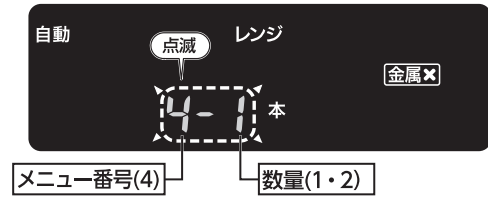
- 変更した温度は記憶されます。

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)



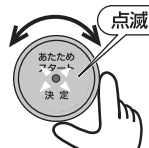
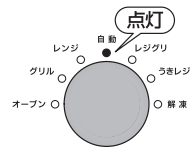
- スタート直後は設定温度を表示し、現在温度は約13秒後から表示します。(加熱時間が短いときなど、表示しない場合があります。)

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℃)



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。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。

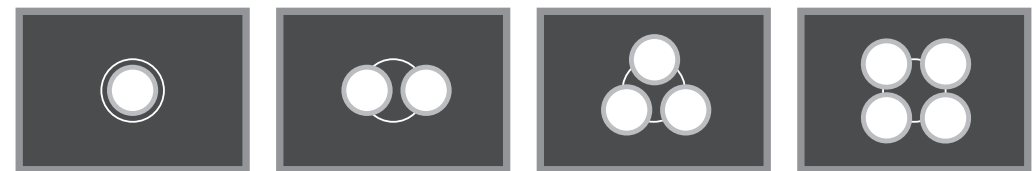
■上手にあたためるコツ

- 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	1～4杯	マグカップ	3 飲み物	<ul style="list-style-type: none"> ●広口で背の低い容器を使う ●容器の8分目まで入れる ●2杯以上は分量をそろえる ●加熱前後は必ず混ぜる
コーヒー	1～4杯	コーヒーカップ		
お酒	1～2本	とっくり	4 酒かん	<ul style="list-style-type: none"> ●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。



- 加熱不足のときは(→P.17)

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。



必ず実施

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

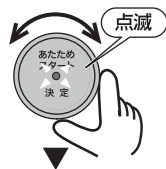
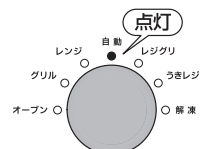
火花が出たり破裂したりして、けが・やけどの恐れがあります。

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)



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

- 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、手動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

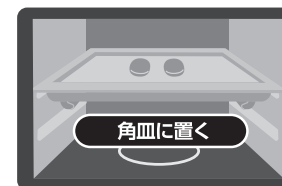
- 一度にあたためられる分量は1人分(300~500g)です。
- 容器の形状、おかずの種類、盛りつけ方によって仕上がりの温度が変わります。
- 2段積みなどにした場合は、うまくあたためられません。
- お弁当の具によりあたたまりかたが異なります。
- パッケージに記載のレンジ加熱目安が「500W」で「2分以上」の場合は、仕上がりを「強」にしてください。

- 加熱不足のときは(→P.17)

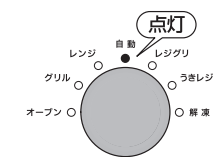
調理済みのフライや天ぷらなどを、サクッとおいしく仕上げます。

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。

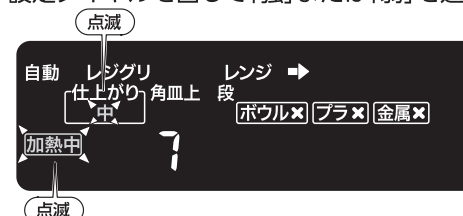


2 「自動」の点灯を確認し、「サクレジ」キーを押して、「スタート」キーを押す(加熱開始)



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(揚げやすいため)
 - ・冷蔵庫で保存していた食品(めるめに仕上がることがあるため)
- 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
コロケ：2個の場合は約5分
4個の場合は約6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)

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。



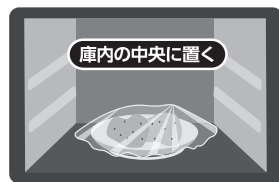
警告 **禁止**

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。



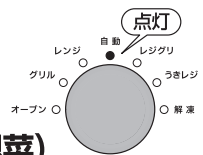
お願い

- 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)

2 「自動」の点灯を確認し、設定ダイヤルを回して「8」(ゆで葉果菜)または「9」(ゆで根菜)に合わせ、「スタート」キーを押す(加熱開始)

(例:「9 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。

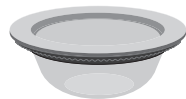


■野菜の状態や季節、切り方によっても仕上がりが異なります。固い場合は様子を見ながら追加加熱してください。

	野菜	分量	仕上がり	コツ	並べ方
8 ゆで葉果菜	グリーンアスパラガス	100~300g	弱	●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	100~300g	中	●小房に分ける	
	かぼちゃ	100~300g		●大きさをそろえてやや厚めに切る	
	キャベツ	100~500g	強	●固い芯を取る ●大きさをそろえて切る	
	ほうれん草	100~300g		●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	100~300g	強	●大きさをそろえて切り、塩水につける	
なす	100~300g				
9 ゆで根菜	じゃがいも	100~500g	中	●そのまま洗って使う。2個以上の場合には仕上がりを同じにするために大きさをそろえる ●切って使う場合は、大きさをそろえる ●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上側が固めに仕上がる場合があります。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			●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	

野菜をすり鉢やスプーンでつぶしやすい柔らかさになるまで加熱します。

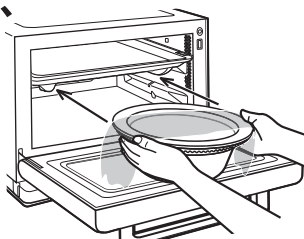
1 付属のボウルにボウルリングを取りつける (→P.16)



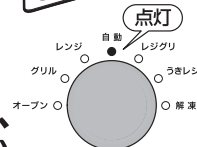
2 1のボウルセットに食品を入れてふんわりとラップをかける (少しすき間をあける)



3 角皿を角皿受け上段に入れ、2のボウルセットを角皿下部のレールに差し込む (ラップがはずれないように注意する)



4 「自動」の点灯を確認し、設定ダイヤルを回して、「35」(離乳食用ゆで野菜)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

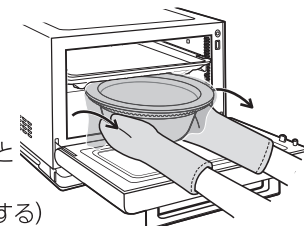
加熱開始後、表示部の「仕上がり・中」が点滅中(約12秒間)に、設定ダイヤルを回して「強」または「弱」を選択します。



加熱後は・・・

ミトンなどを使い、ボウルセットを右図のように持って取り出す

ボウルセットをレールから少し浮かせると取り出しやすくなります。(角皿を一緒に持ち上げないように注意する)



お願い

- 必ずボウルにボウルリングを取りつけてください。ボウルリングを取りつけないと、ボウル・角皿に傷がつく原因になります。
- 付属品以外のボウルを使わないでください。
- ボウルセットを十分に冷ました状態でお使いください。
- 必ずボウルセットにラップをかけてください。
- 角皿は「てまえ」の表示が手前側にくるように入れてください。
- ボウルセットはレールの奥まで確実に差し込んでください。
- 「離乳食用ゆで野菜のコツ」(→P.37)を参考に、ゆでときの水分量や仕上がりを調節してください。
- 季節や野菜の状態などにより仕上がりが異なる場合があるため、必ず柔らかさを確認してください。

お知らせ

- 「離乳食用ゆで野菜」は、分量100gの調理ができます。調理後、適量を取り分けて各レシピにご使用ください。
- 加熱不足のときは(→P.17)
- 必ずミトンなどを使って取り出してください。やけどの原因になります。
- 角皿とボウルセットは一緒に取り出さないでください。
- ラップをはずすときは、蒸気などに気をつけてください。



警告



禁止

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。

■野菜の状態や季節によっても仕上がりが異なります。また、すじが残る場合は取り除いてください。

野菜	分量	仕上がり	コツ	並べ方		
さつまいも	100g	弱	●皮をむいて厚さ1cmの輪切りにする ●付属のボウルセットに並べて浸る程度の水(約150mL)を入れ、ふんわりとラップをかける (少しすき間をあける)			
ブロッコリー			●小房に分ける ●付属のボウルセットに軸の部分を下にして並べて、軸が浸る程度の水(約100mL)を入れ、ふんわりとラップをかける (少しすき間をあける) ●加熱後、流水にさらしアクを抜く			
かぼちゃ			●厚さ1cm程度に切り、水にくぐらせる ●付属のボウルセットに並べて、ふんわりとラップをかける (少しすき間をあける) ●加熱後に皮を取り除く			
ほうれん草			●茎は取り除き水にくぐらせる ●付属のボウルセットに重ねて入れ、ふんわりとラップをかける (少しすき間をあける) ●加熱後すぐに流水にさらし、アクを抜く (色止めも兼ねる)			
にんじん			中	●皮をむいて厚さ1cmの輪切りにする ●付属のボウルセットに並べて浸る程度の水(約150mL)を入れ、ふんわりとラップをかける (少しすき間をあける)		
じゃがいも				●皮をむいて厚さ1cmの輪切りにする ●付属のボウルセットに並べて浸る程度の水(約150mL)を入れ、ふんわりとラップをかける (少しすき間をあける)		
小松菜				●茎は取り除き水にくぐらせる ●付属のボウルセットに重ねて入れ、ふんわりとラップをかける (少しすき間をあける) ●加熱後すぐに流水にさらし、アクを抜く (色止めも兼ねる)		
大根				強	●厚めに皮をむいて、厚さ1cmのちょう切りにする ●付属のボウルセットに並べて浸る程度の水(約150mL)を入れ、ふんわりとラップをかける (少しすき間をあける)	

食パン・冷凍食パンをトーストします。

1 庫内に食パンを入れる

- 食パン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。

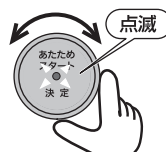
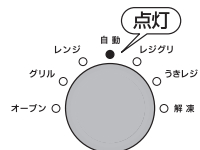


2 「自動」の点灯を確認し、設定ダイヤルを回してメニュー番号と枚数を合わせ、「スタート」キーを押す(加熱開始)

(例:「10 トースト」2枚のとき)



(例:「11 冷凍トースト」2枚のとき)



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。



3 ブザーが3回鳴り、表示部に「裏返し」が点滅したらすぐにドアを開けて角皿を取り出し、食パンを裏返して「スタート」キーを押す



点滅 (ドアを開けると点灯表示にかわります。)

お知らせ

- 並べ方や詳しい作り方は「お料理ノート」をご覧ください。

調理途中の「裏返し」について

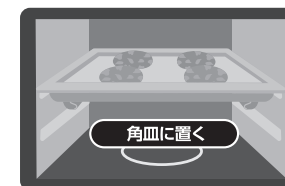
報知音の設定が「OFF」のときは、「裏返し」のブザーは鳴りません。(→P.22)

- 「裏返し」のブザーが鳴れば、すぐにドアを開けて角皿を取り出し、食パンを裏返してから再度角皿を入れて調理を再開してください。
- 熱いのでやけどに注意してください。
- 最初のブザーが鳴ってから、6分以内に裏返してください。6分以内に調理を再開しないと設定が取り消され、初期画面にもどります。
- 設定が取り消されたときは、手動のグリルで様子を見ながら調理してください。
- 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。

「12 ハンバーグ」「13 鶏の照り焼き」「14 塩鮭」「15 塩さば」「17 グラタン」「18 鶏のから揚げ」

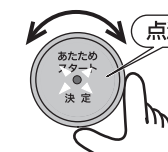
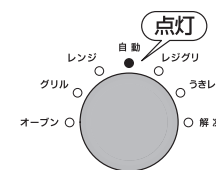
1 庫内に食品を入れる

- 角皿を角皿受けに入れます。



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:「12 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。



お願い

- 金属類は絶対に使用しないでください。

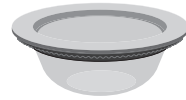
お知らせ

- 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。

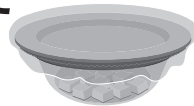
- 加熱不足のときは(→P.17)

「22 蒸し鶏」「23 肉じゃが」「24 かぼちゃの煮物」「25 カレー」「26 シチュー」

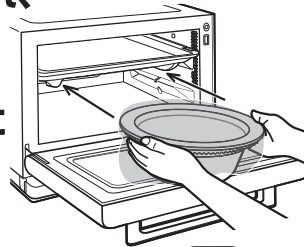
1 付属のボウルにボウルリングを取りつける (→P.16)



2 1のボウルセットに食品を入れてふんわりとラップをかける

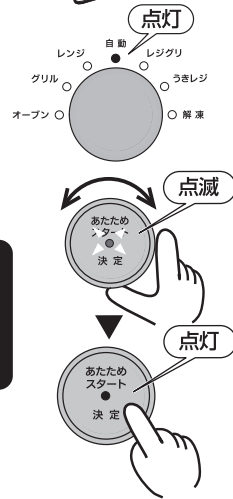


3 角皿を角皿受け上段に入れ、2のボウルセットを角皿下部のレールに差し込む (ラップがはずれないように注意する)



4 「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: 「23 肉じゃが」4人分のとき)



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。

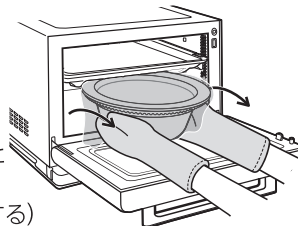


加熱後は・・・

ミトンなどを使い、ボウルセットを右図のように持って取り出す

ボウルセットをレールから少し浮かせると取り出しやすくなります。

(角皿と一緒に持ち上げないように注意する)



お願い

- 必ずボウルにボウルリングを取りつけてください。ボウルリングを取りつけないと、ボウル・角皿に傷がつく原因になります。
- 付属品以外のボウルを使わないでください。
- ボウルセットを十分に冷ました状態でお使いください。
- 必ずボウルセットにラップをかけてください。
- 角皿は「てまえ」の表示が手前側にくるように入れてください。
- ボウルセットはレールの奥まで確実に差し込んでください。

お知らせ

- 詳しい作り方は「お料理ノート」をご覧ください。

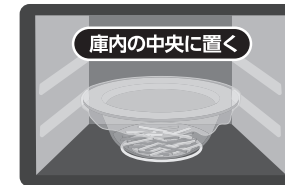
- 加熱不足のときは(→P.17)

- 必ずミトンなどを使って取り出してください。やけどの原因になります。
- 角皿とボウルセットは一緒に取り出さないでください。
- ラップをはずすときは、蒸気などに気をつけてください。

「27 きんぴら」

1 庫内に食品を入れる

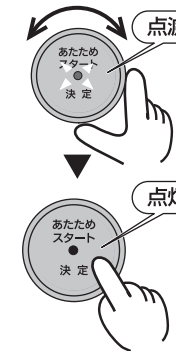
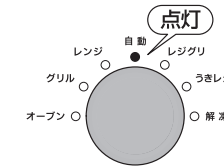
- 角皿は使いません。
- 付属のボウルに食品を入れ、ふんわりとラップをかけます。



お知らせ

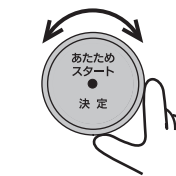
- 詳しい作り方は「お料理ノート」をご覧ください。

2 「自動」の点灯を確認し、設定ダイヤルを回して「27」(きんぴら)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)

「16 ホイル焼き」「19 一口とんかつ」「20 えびフライ」「32 焼きいも」

1 庫内に食品を入れる

- 角皿を角皿受けに入れます。

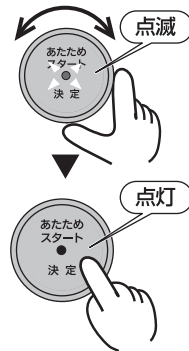
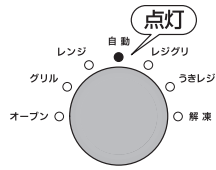


お知らせ

- 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メニュー番号に合わせ、「スタート」キーを押す(加熱開始)

(例:「16 ホイル焼き」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)

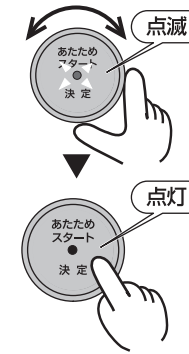
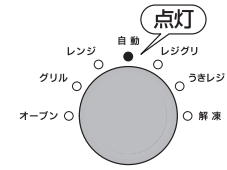
「21 茶碗蒸し」「28 スポンジケーキ」「29 ロールケーキ」「30 ガトーショコラ」「31 クッキー」「33 バターロール」「34 ピザ」

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:「28 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。



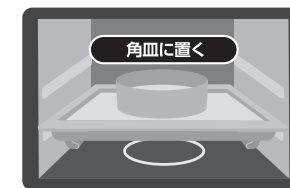
2 ブザーが3回鳴り、予熱が完了



「予熱完了」を表示します。

3 庫内に食品を入れ、「スタート」キーを押す(加熱開始)

- 角皿に食品をのせ、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「予熱完了」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)

手動レンジ レンジで加熱する

P.26の
「あたためときの注意とコツ」
を必ず読んでください。



出力や時間を、自分で設定して加熱します。



警告



禁止

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。

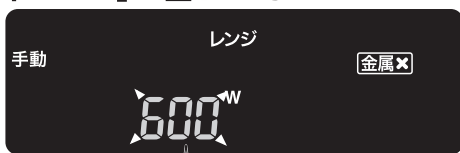
1 庫内に食品を入れる

- 角皿は使いません。



庫内の中央に置く

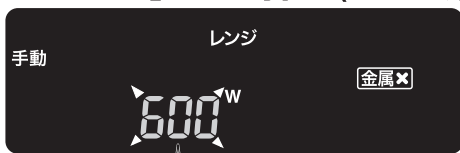
2 切換ダイヤルを「レンジ」に合わせる



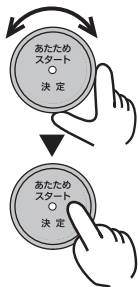
点滅



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)



点滅



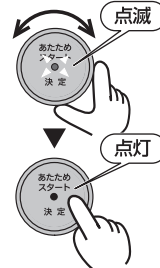
■レンジ出力設定の目安

150W	300W	500W	初期表示 600W	1000W
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)



点滅



■最大設定時間

150W	300W	500W	600W	1000W
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	

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.50)

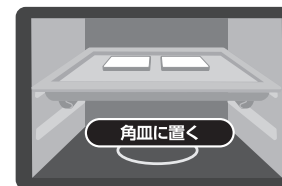
- 加熱不足のときは(→P.17)

手動グリル グリルで焼く

トーストや魚を焼くときなど、裏返して片面ずつ焼きます。また、オープンメニューに焼き色を追加したいときなどに便利です。

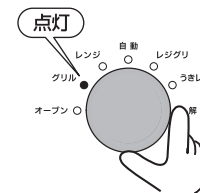
1 庫内に食品を入れる

- 角皿を角皿受けに入れます。



角皿に置く

2 切換ダイヤルを「グリル」に合わせる



3 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)



点滅



■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

両面に焼き色をつけたいときは

「とりけし」キーを押さずにドアを開け、ミトンなどを使って角皿を取り出し、食品を裏返してください。庫内や角皿などが熱くなっているため、気をつけて取り出してください。角皿を庫内に入れ、「スタート」キーを押すと調理を再開します。

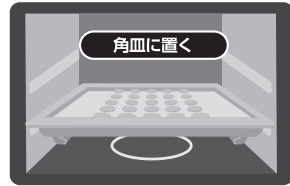
- 加熱不足のときは(→P.17)

手動オーブン オーブンで調理する(予熱なし/発酵)

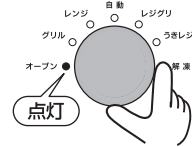
はじめから食品を入れ、予熱なしで焼き上げます。
また、パンやピザの生地を発酵させることができます。

1 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

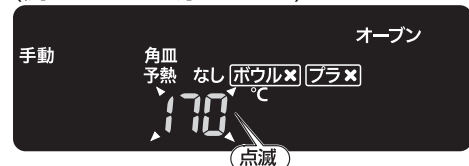


3 設定ダイヤルで「予熱なし」に合わせ、「スタート」キーを押す(「予熱なし」決定)

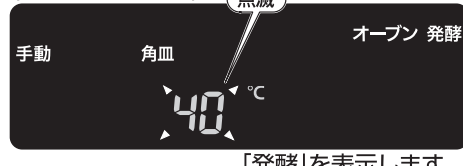


4 設定ダイヤルで温度を合わせ、「スタート」キーを押す(温度決定)

(例：オーブン調理のとき)



(例：発酵のとき)



「発酵」を表示します。

■発酵温度設定範囲 30~45°C(5°C刻み)

■オーブン温度設定範囲 100~250°C(10°C刻み)

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)



- 加熱不足のときは(→P.17)

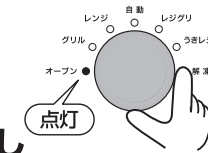
■最大設定時間 … 2時間

- 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

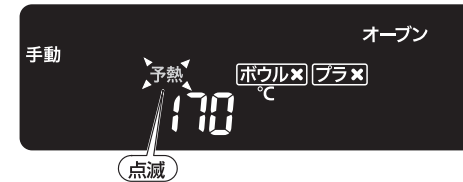
手動オーブン オーブンで調理する(予熱あり)

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。

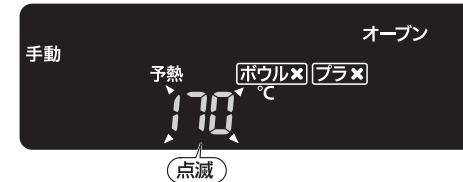
1 切換ダイヤルを「オーブン」に合わせる



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°C(10°C刻み)

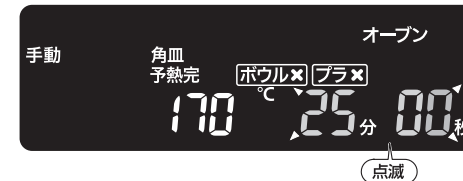
4 ブザーが3回鳴り、予熱が完了したら庫内に食品を入れる

- 角皿に食品をのせ、角皿受けに入れます。



「予熱完」を表示します。

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)



加熱終了後、表示部に「高温」を表示します。

■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

- 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°C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°C	約 6 分
160°C	約 7 分
170°C	約 8 分
180°C	約 9 分
190°C	約10分
200°C	約11分
220°C	約13分
250°C	約18分

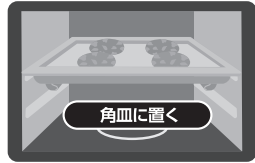
- 加熱不足のときは(→P.17)

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。



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。

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。



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

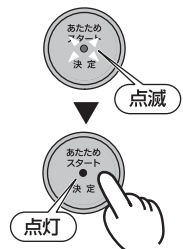
- 0～5分まで10秒単位
- 5～10分まで30秒単位
- 10～30分まで1分単位

5 加熱条件を決定したら「スタート」キーを押す（加熱開始）

加熱方法を表示します。



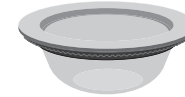
点滅 レンジとグリルを合計した残時間を表示します。



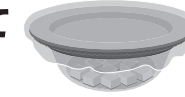
- 加熱不足のときは(→P.17)

角皿にボウルセットを取りつけて食品を浮かせ、全方位から加熱。ムラなく食品をあたためます。

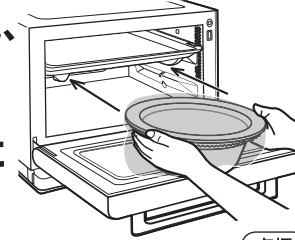
1 付属のボウルにボウルリングを取りつける（→P.16）



2 1のボウルセットに食品を入れてふんわりとラップをかける



3 角皿を角皿受け上段に入れ、2のボウルセットを角皿下部のレールに差し込む（ラップがはずれないように注意する）



4 切換ダイヤルを「うきレジ」に合わせる



5 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）



決定したレンジ出力を表示し、時間表示が点滅します。

6 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）



■レンジ出力設定範囲と最大設定時間

150W	300W	500W	初期表示 600W
5時間	30分	20分	15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

お願い

- 必ずボウルにボウルリングを取りつけてください。ボウルリングを取りつけないと、ボウル・角皿に傷がつく原因になります。
- 付属品以外のボウルを使わないでください。
- ボウルセットを十分に冷ました状態でお使いください。
- 必ずボウルセットにラップをかけてください。
- 角皿は「てまえ」の表示が手前側にくるように入れてください。
- ボウルセットはレールの奥まで確実に差し込んでください。

お知らせ

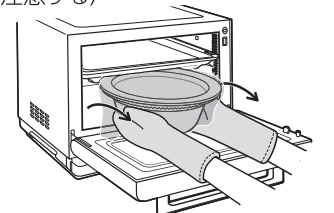
- 詳しい作り方は「お料理ノート」をご覧ください。

- 加熱不足のときは(→P.17)

- 必ずミトンなどを使って取り出してください。やけどの原因になります。
- 角皿とボウルセットは一緒に取り出さないでください。
- ラップをはずすときは、蒸気などに気をつけてください。

加熱後は・・・

ミトンなどを使い、ボウルセットを下図のように持って取り出す。ボウルセットをレールから少し浮かせると取り出しやすくなります。（角皿と一緒に持ち上げないように注意する）



手動加熱するときの目安時間





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20秒	—
	野菜の煮物	1人分 150g	1分10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	3分	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	1分	—
	お酒	1本 180mL	50秒	—
	お弁当	400g	1分10秒~1分30秒	—

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	7~8分	あり
	しゅうまい	12個 170g	2分30秒	あり
	ミックスベジタブル	100g	2分10秒	あり
	枝豆	100g	1分30秒~2分	あり

- 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。
- 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。

 警告	 禁止	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	 必ず実施	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。

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	3~5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	3~5分	
まぐろ(ブロック)	200g	3~5分	

- 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	54	レンジ	自動
大きめジューシーハンバーグ	55	グリル	手動
鶏の照り焼き	56	レンジ	自動
焼き豚	56	レンジ	手動
塩鮭	57	レンジ	自動
塩さば	57	レンジ	自動
ぶりの照り焼き	58	レンジ	手動
鮭のホイル焼き	58	オーブン	自動
ちゃんちゃん焼き	59	レンジ	手動
2種のローストポテト	59	レンジ	手動
ロースト芽キャベツ	60	オーブン	手動
焼きなす	60	グリル	手動
マカロニグラタン	61	レンジ	自動
ホワイトソース	61	レンジ	手動
ムサカ風ドリア	62	レンジ	手動
アスパラのゴマネーズ焼き	63	レンジ	手動

ノンフライ	ページ		
鶏のから揚げ	64	レンジ	自動
炒りパン粉	64		
一口とんかつ	65	オーブン	自動
ポテトコロケ	66	オーブン	手動
えびフライ	67	オーブン	自動

蒸しもの	ページ		
茶碗蒸し	68	オーブン	自動
蒸し鶏	69	うきレジ	自動
あさりの酒蒸し	69	うきレジ	手動

煮物・煮込み	ページ		
肉じゃが	70	うきレジ	自動
豚肉と大根の煮物	71	うきレジ	手動
さばのみそ煮	71	うきレジ	手動
ラタトゥイユ	72	うきレジ	手動
丸ごと玉ねぎのコンソメ煮	73	うきレジ	手動
かぼちゃの煮物	74	うきレジ	自動
ひじきの煮物	74	うきレジ	手動
牛しぐれ煮	75	うきレジ	手動
黒豆	75	うきレジ	手動
ビーフカレー	76	うきレジ	自動
クリームシチュー	77	うきレジ	自動

その他のおかず	ページ		
ドライカレー	78	レンジ	手動
鶏肉と長芋のしょうゆバター	79	レンジ	手動
なすとピーマンのみそ炒め風	79	レンジ	手動
プルコギ	80	レンジ	手動
麻婆豆腐	81	レンジ	手動
もやしと豆苗の肉巻き	82	レンジ	手動
にんじんしりしり	83	レンジ	手動
きんぴらごぼう	83	レンジ	自動
小松菜の煮びたし	84	レンジ	手動
ピーマンのじゃこ和え	84	レンジ	手動
アーリオオーリオ風きのこのマリネ	85	レンジ	手動
もやしのナムル	85	レンジ	手動
焼きいものデリ風サラダ	86		

ご飯・パスタ	ページ		
白ご飯	87	うきレジ	手動
赤飯	87	うきレジ	手動
カルボナーラ	88	うきレジ	手動
ベーコンとしめじの和風パスタ	89	うきレジ	手動

スイーツ・パン	ページ		
スポンジケーキ	90	オーブン	自動
ロールケーキ	91	オーブン	自動
チーズケーキ	92	オーブン	手動
パウンドケーキ	93	オーブン	手動
ガトーショコラ	94	オーブン	自動
型抜きクッキー	95	オーブン	自動
シュークリーム	96	オーブン	手動
カスタードクリーム	97	レンジ	手動
カスタードプリン	98	オーブン	手動
いちごジャム	99	うきレジ	手動
ブルーベリージャム	99	うきレジ	手動
焼きいも	100	オーブン	自動
バターロール	100	オーブン	自動
明太ポテトパン	102	オーブン	手動
ミニメロンパン	103	オーブン	手動
ピザ (マルゲリータ)	104	オーブン	自動
トースト・冷凍トースト	105	グリル	自動

アイデアクッキング	ページ		
豆腐の水切りをする	106	レンジ	手動
にんにくのおいを少なくする	106	レンジ	手動
干しいたけをもどす	106	レンジ	手動
バターを溶かす	106	レンジ	手動
チョコレートを溶かす	107	レンジ	手動
ゼラチンを溶かす	107	レンジ	手動
アイスクリームをやわらかくする	107	好み温度	自動
もちを焼く	107	グリル	手動

<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>

- 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)4~6人分のときは、「6人分」として1人分のエネルギーを算出

<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・ボウル・ボウルセッ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。

素材別

牛肉料理	ページ		
肉じゃが	70	うきレジ	自動
牛しぐれ煮	75	うきレジ	手動
ビーフカレー	76	うきレジ	自動
ドライカレー	78	レンジ	手動
プルコギ	80	レンジ	手動

豚肉料理

焼き豚	56	レンジ	手動
一口とんかつ	65	オーブン	自動
豚肉と大根の煮物	71	うきレジ	手動
なすとピーマンのみそ炒め風	79	レンジ	手動
もやしと豆苗の肉巻き	82	レンジ	手動

鶏肉料理

鶏の照り焼き	56	レンジ	自動
鶏のから揚げ	64	レンジ	自動
蒸し鶏	69	うきレジ	自動
クリームシチュー	77	うきレジ	自動
鶏肉と長芋のしょうゆバター	79	レンジ	手動

合びき肉料理

ハンバーグ	54	レンジ	自動
大きめジューシーハンバーグ	55	グリル	手動

魚介料理

塩鮭	57	レンジ	自動
塩さば	57	レンジ	自動
ぶりの照り焼き	58	レンジ	手動
鮭のホイル焼き	58	オーブン	自動
ちゃんちゃん焼き	59	レンジ	手動
えびフライ	67	オーブン	自動
あさりの酒蒸し	69	うきレジ	手動
さばのみそ煮	71	うきレジ	手動

卵料理

茶碗蒸し	68	オーブン	自動
------	----	------	----

豆料理

黒豆	75	うきレジ	手動
麻婆豆腐	81	レンジ	手動

野菜料理	ページ		
2種のローストポテト	59	レンジ	手動
ロースト芽キャベツ	60	オーブン	手動
焼きなす	60	グリル	手動
アスパラのゴマネーズ焼き	63	レンジ	手動
ポテトコロケ	66	オーブン	手動
ラタトゥイユ	72	うきレジ	手動
丸ごと玉ねぎのコンソメ煮	73	うきレジ	手動
かぼちゃの煮物	74	うきレジ	自動
ひじきの煮物	74	うきレジ	手動
にんじんしりしり	83	レンジ	手動
きんぴらごぼう	83	レンジ	自動
小松菜の煮びたし	84	レンジ	手動
ピーマンのじゃこ和え	84	レンジ	手動
アーリオオーリオ風きのこのマリネ	85	レンジ	手動
もやしのナムル	85	レンジ	手動
焼きいものデリ風サラダ	86		

ごはん・麺料理

マカロニグラタン	61	レンジ	自動
ホワイトソース	61	レンジ	手動
ムサカ風ドリア	62	レンジ	手動
白ご飯	87	うきレジ	手動
赤飯	87	うきレジ	手動
カルボナーラ	88	うきレジ	手動
ベーコンとしめじの和風パスタ	89	うきレジ	手動

スイーツ・パン

スポンジケーキ	90	オーブン	自動
ロールケーキ	91	オーブン	自動
チーズケーキ	92	オーブン	手動
パウンドケーキ	93	オーブン	手動
ガトーショコラ	94	オーブン	自動
型抜きクッキー	95	オーブン	自動
シュークリーム	96	オーブン	手動
カスタードクリーム	97	レンジ	手動
カスタードプリン	98	オーブン	手動
いちごジャム	99	うきレジ	手動
ブルーベリージャム	99	うきレジ	手動
焼きいも	100	オーブン	自動
バターロール	100	オーブン	自動
明太ポテトパン	102	オーブン	手動
ミニメロンパン	103	オーブン	手動
ピザ (マルゲリータ)	104	オーブン	自動
トースト・冷凍トースト	105	グリル	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」ページ(P.23~51)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かわります。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。
- オーブン調理の場合、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)



ハンバーグ

12
ハンバーグ
自動角皿
上段

■ 材料 4個分 348kcal(1個分)

A 玉ねぎ(みじん切り)	130g
バター	20g
B 合びき肉	400g
塩	小さじ1/2
卵	M寸1個(50g)
牛乳	小さじ2
C パン粉	3/4カップ(30g)
トマトケチャップ	大さじ1/2
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3
ウスターソース	大さじ1/2
赤ワイン	大さじ1
砂糖	小さじ1
お好みのつけ合わせ	適量

●クッキングシート使用

■ 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 **600W** **4分30秒** に合わせて加熱し、あら熱をとった後、**C**と混ぜ合わせる
- 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**1**を入れて混ぜ合わせ、4等分にする
- 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
- 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
- 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13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。
- 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** **7分** → **グリル** **6~7分**
(P.48の手動レンジグリルを参考にしてください。)

大きめジューシーハンバーグ

グリル
手動角皿
上段

■ 作り方

■ 材料 大きめ4個分 455kcal(1個分)

A 玉ねぎ(みじん切り)	160g
バター	20g
B 合びき肉	560g
塩	小さじ2/3
卵	M寸1個(50g)
牛乳	大さじ2
C パン粉	1カップ(40g)
トマトケチャップ	小さじ2
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3
ウスターソース	大さじ1/2
赤ワイン	大さじ1
砂糖	小さじ1
お好みのつけ合わせ	適量

●クッキングシート使用

- 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** **5分** に合わせて加熱し、あら熱をとった後、**C**と混ぜ合わせる
- 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**1**を入れて混ぜ合わせ、4等分にする
- 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3cmのだ円形に形を整える。1個ずつラップで包み冷蔵庫で約1時間冷やす
- 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
- 切換ダイヤルで **レンジグリル** 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 **10分**、**レンジ** **300W** **15~17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、そのまま庫内に1分ほどおいてから取り出す
●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。
●お好みのつけ合わせを添えてください。



鶏の照り焼き

13
鶏の照り焼き
自動

角皿
上段

■ 材料 4人分 265kcal(1人分)

鶏もも肉 2枚(500g)
塩・こしょう 少々
〈たれ〉
しょうゆ 大さじ2
酒 小さじ2
砂糖 大さじ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 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等分に切って4切れにし、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** [13]にに合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
目安時間 約17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 8分 → グリル 8~9分
(P.48の手動レジグリを参考にしてください。)



焼き豚

レジグリ

角皿

手動

下段

■ 材料 4人分 385kcal(1人分)

豚肩ロース肉(ブロック) 500g
〈たれ〉
しょうゆ 大さじ6
酒 大さじ1
砂糖 大さじ3
みそ 大さじ1
ごま油 大さじ1
しょうが(すりおろし) 小さじ1/2
にんにく(すりおろし) 小さじ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 豚肉は両面からフォークで穴をあけて2等分に切り、たれに一晩漬ける(途中で裏返します。)
●脂身は焦げやすいためお好みで取り除いてください。
- 2 角皿にクッキングシートを敷き、1の脂身を下にして並べ、下段に入れる
●たれは残しておきます。
- 3 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** [600W] [13分]、**グリル** [7~8分] に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
- 4 調理後、そのまま庫内に10分ほどおいてから取り出す
●焼き色を追加したい場合は **グリル** を、内部をもう少し加熱したい場合は **レンジ** の時間を追加してください。
●竹串をさして澄んだ肉汁が出ればできあがりです。
●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。



塩鮭

14
塩鮭

角皿

自動

上段

■ 材料 4人分 146kcal(1人分)

塩鮭 4切れ(1切れ80g)

●クッキングシート使用

■ 作り方

- 1 角皿にクッキングシートを敷き、塩鮭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。
- 2 **自動** [14]にに合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
目安時間 約15分

手動で作るときは

レジグリ レンジ 600W 4分30秒 → グリル 10~11分
(P.48の手動レジグリを参考にしてください。)



塩さば

15
塩さば

角皿

自動

上段

■ 材料 4人分 263kcal(1人分)

塩さば(皮目に切り込みを入れる) -- 4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

- 1 角皿にクッキングシートを敷き、塩さば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。
- 2 **自動** [15]にに合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
目安時間 約12分
●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 → グリル 8~9分
(P.48の手動レジグリを参考にしてください。)



ぶりの照り焼き

レンジグリ

手動

角皿
上段

■ 材料 4人分	210kcal(1人分)
ぶり	4切れ(1切れ80g)
〈たれ〉	
しょうゆ	大さじ2
酒	小さじ2
みりん	大さじ2
砂糖	小さじ1/2

●クッキングシート使用

■ 作り方

- 1 ぶりをたれに約30分漬ける
(途中で裏返します。)
- 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
●たれは残しておきます。
- 3 切替ダイヤルで **レンジグリ** 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** **300W** **7~8分**、**グリル** **7~8分** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
●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。



鮭のホイル焼き

16
ホイル焼き

自動

角皿
上段

■ 材料 4人分	188kcal(1人分)
生鮭	4切れ(1切れ100g)
塩・こしょう	少々
玉ねぎ(薄切り)	1/2個(100g)
にんじん(せん切り)	1/3本(50g)
しめじ(石づきを取り、小房に分ける)	50g
しょうゆ	小さじ4
A 酒	大さじ2
レモン汁	小さじ2~4
バター(4等分にする)	20g
パセリ(刻む)	適量

●アルミホイル(25×25cm)4枚使用

■ 作り方

- 1 鮭の両面に塩・こしょうをする
- 2 材料を4等分にする
- 3 アルミホイルの上に玉ねぎを敷いて鮭をおき、にんじんとしめじをのせる。
A をかけ、バターをのせてしっかりと包む
- 4 角皿に3を並べ、上段に入れる
●間隔をあけて並べてください。
- 5 **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35分
●お好みでパセリを添えてください。

手動で作るときは

オープン 250℃(予熱なし) 33~35分

ちゃんちゃん焼き

レンジグリ

手動

角皿
上段

■ 材料 4人分	314kcal(1人分)
生鮭	4切れ(1切れ100g)
塩・こしょう	少々
キャベツ(一口大に切る)	200g
玉ねぎ(薄切り)	1/2個(100g)
A ピーマン(細切り)	2個(60g)
にんじん(短冊切り)	1/3本(50g)
しめじ(石づきを取り、小房に分ける)	100g
サラダ油	大さじ1
みそ	大さじ5
B 酒	大さじ1
みりん	大さじ1 1/2
砂糖	大さじ4
バター(4等分にする)	20g

●クッキングシート使用

■ 作り方

- 1 鮭の両面に塩・こしょうをする
- 2 **A** にサラダ油を混ぜ合わせる
- 3 角皿にクッキングシートを敷き、2を広げてその上に1とバターをのせ、**B** をかけて上段に入れる
●**B** を鮭の皮部分にかけると少し焦げやすくなります。
- 4 切替ダイヤルで **レンジグリ** 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** **600W** **10~12分**、**グリル** **9~10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、鮭をほぐし、全体を混ぜ合わせる

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)



2種のローストポテト

レンジグリ

手動

角皿
上段

■ 材料 4人分	173kcal(1人分)
じゃがいも	2個(300g)
さつまいも	1本(250g)
A オリーブ油	大さじ2
ローズマリー(乾燥)(あれば)	小さじ1~2
塩・黒こしょう	少々
サワークリーム	適量
トマトケチャップ	適量
はちみつ	適量

●クッキングシート使用

■ 作り方

- 1 じゃがいもは皮つきのまますし形に切り、水にさらす。さつまいもは皮つきのまますし一口大に切り、水にさらす
- 2 1の水気をよく切り、**A** を混ぜ合わせる
- 3 角皿にクッキングシートを敷き、2を広げて上段に入れる
- 4 切替ダイヤルで **レンジグリ** 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** **600W** **8分**、**グリル** **10~12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、塩・黒こしょうをふり、お好みでサワークリームやトマトケチャップ、はちみつにつける



ロースト芽キャベツ

オーブン

手動

角皿

上段

■ 材料 4人分 227kcal(1人分)

芽キャベツ(冷凍)	500g
(解凍し、根元を少し削って、大きいものは縦半分に切る)	
ベーコン(ブロック)(1cmの棒状に切る)	120g
A にんにく(みじん切り)	1片(6g)
オリーブ油	大さじ1 1/2
オレガノ(乾燥)(あれば)	小さじ1/2
塩	小さじ1/4
黒こしょう	小さじ1/4

粉チーズ 適量

●クッキングシート使用

■ 作り方

- A**を混ぜ合わせる
- オーブン** **予熱** **200℃** 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11分
- 角皿にクッキングシートを敷き、**1**を広げる
- 予熱が完了したら、**3**を上段に入れる。
30~35分 に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
●お好みで粉チーズをかけてください。

〈生の芽キャベツを使用する場合〉

- 早めのできあがるので20分ごろから様子を見てください。また、竹串をさしてできあがりを確認してください。
- 焼き色が濃い場合は、途中でアルミホイルをかぶせてください。



焼きなす

グリル

手動

角皿

上段

■ 材料 4本分 14kcal(1本分)

なす(洗って水気をふきとる)	4本(320g)
しょうゆ	適量
しょうが(すりおろし)	適量
かつお節	適量
青ねぎ(小口切り)	適量

●クッキングシート使用

■ 作り方

- 破裂防止のため、なすに竹串などで数カ所穴をあける。角皿にクッキングシートを敷き、均等に並べて上段に入れる
- グリル** **12~14分** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
- 2**の終了後、「とりけし」キーを押して角皿を取り出し、なすを裏返して上段に入れる。
グリル **9~14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、へたを切り落として皮をむき、2等分に切り分ける
●お好みでしょうゆをかけ、しょうが・かつお節・青ねぎを添えてください。
●皮をむく際は、なすが熱いのでやけどにご注意ください。
●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。



マカロニグラタン

17
グラタン

自動

角皿

上段

■ 材料 4皿分 545kcal(1皿分)

マカロニ(ゆでておく)	100g
鶏もも肉(一口大に切る)	200g
玉ねぎ(薄切り)	1/2個(100g)
A マッシュルーム(薄切り)	40g
白ワイン	大さじ2
バター	15g
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	120g

●耐熱グラタン皿 4皿使用

■ 作り方

- 付属のボウルに **A** を入れ、ラップをして庫内中央に置く。**レンジ** **600W** **8~9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**とマカロニ・ホワイトソースを混ぜ合わせ、4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 **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13分

手動で作るときは

レンジグリ **レンジ 600W 8分** → **グリル 5~6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4皿分) 909kcal(1回分)

A 薄力粉	50g
バター	50g
牛乳	600mL
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** **1分~1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**を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** **7~8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。**
●とろみがつくまで加熱してください。
- 塩・こしょうで味を調える



ムサカ風ドリア

レジグリ

手動

角皿

上段

■ 材料 4人分 334kcal(1人分)

なす(7mm厚さの輪切り)	1本(80g)
玉ねぎ(みじん切り)	1/4個(50g)
牛ひき肉	80g
にんにく(すりおろし)	小さじ1
オリーブ油	大さじ2
トマトピューレ	100mL
A コンソメ(顆粒)	小さじ1/2
ローリエ	1枚
塩・こしょう	少々
B ヨーグルト(無糖)	100g
生クリーム	大さじ2
雑穀ご飯(または白ご飯) (ご飯茶碗約1杯半・あたためておく)	230g
トマト(7mm厚さの輪切り)	1/2個(100g)
ピザ用チーズ	80g

●直径約23cm、高さ約4cmの耐熱グラタン皿 1皿使用

■ 作り方

- フライパンにオリーブ油の約2/3量を入れて中火で熱し、なすを炒めて取り出す
- 残りのオリーブ油とにんにくを入れ、中火で熱する。
香りが立てば玉ねぎを加え、きつね色になるまで炒める
- 2**に牛ひき肉を加えて炒め、肉の色が変われば**A**を加えて中火で5~7分ほど煮込み、塩・こしょうをしてローリエを取り出す
- ボウルに**B**を入れ、泡立て器でとろみがつくまで混ぜる
- グラタン皿にバター(分量外)を薄く塗り、あたためた雑穀ご飯を敷き詰め、**3**・トマト・**1**のなす・**4**・ピザ用チーズの順に重ねる
●具が冷めている場合は、**レンジ** **600W**であたためてください。
- 5**を角皿の中央にのせて、上段に入れる
- 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** **600W** **7分**、**グリル** **5~6分**に合わせて**スタート**キーを押し、調理を開始する



アスパラのゴマネーズ焼き

レジグリ

手動

角皿

上段

■ 材料 4人分 297kcal(1人分)

アスパラガス	10本(200g)
(根元の固い部分を切り落とし、3cm幅に切り、 A 太い部分は縦半分に切る)	
玉ねぎ(薄切り)	1個(200g)
ハム(短冊切り)	8枚(80g)
バター	30g
マヨネーズ	大さじ5
すりごま	大さじ2 1/2
B 牛乳	大さじ2
しょうゆ	小さじ1/2
塩・こしょう	少々
ピザ用チーズ	60g

●直径約18cm、高さ約4cmの耐熱グラタン皿 1皿使用

■ 作り方

- フライパンにバターを入れて中火で熱し、**A**を約5分炒め、あら熱をとる
- ボウルに**B**を入れてよく混ぜ、**1**を加えて混ぜる
- 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**を角皿の中央にのせて、上段に入れる
- 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** **600W** **4分**、**グリル** **4~6分**に合わせて**スタート**キーを押し、調理を開始する



鶏のから揚げ

18
鶏のから揚げ
自動

角皿
上段

■ 材料 4人分：約16個分 276kcal(1人分)

鶏もも肉(4cm角(1個約30g)に切る) ----- 500g
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。
●2人分はすべての材料を半量にしてください。

■ 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、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** [18-4人分] 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14分
- 4 調理後、すぐにキッチンペーパーの上で油をきる
●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

4人分 **レンジグリ** レンジ 600W 6分 → **グリル** 8~9分
2人分 **レンジグリ** レンジ 600W 4分 → **グリル** 6~7分
(P.48の手動レンジグリを参考にしてください。)



炒りパン粉

■ 材料 1回分 540kcal(1回分)

パン粉 ----- 1 1/2カップ(60g)
サラダ油 ----- 大さじ3

■ フライパンでの作り方

- フライパンにパン粉とサラダ油を入れてよく混ぜ合わせ、火にかける。
全体が薄めのきつね色になるまで、焦げないように混ぜながら加熱する
- できあがりのきつね色がほぼそのまま衣の仕上がり色になります。
 - 加熱しすぎると焦げる恐れがありますので、必ず様子を見ながら調理してください。

■ レンジ加熱での作り方

- 1 付属のボウルにパン粉とサラダ油を入れ、よく混ぜ合わせる
- 2 ラップをせずに庫内中央に置く。
レンジ [300W] [6分~6分30秒] に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
●途中で1分20秒~1分30秒ごとに取り出して、かき混ぜてください。
●できあがりのきつね色がほぼそのまま衣の仕上がり色になります。
●加熱しすぎると焦げる恐れがありますので、必ず様子を見ながら調理してください。



一口とんかつ

19
一口とんかつ
自動

角皿
下段

■ 材料 4人分：約12枚分 300kcal(1人分)

豚ヒレ肉(ブロック) ----- 400g
塩・こしょう ----- 少々
牛乳 ----- 20mL
A 卵 ----- M寸1個(50g)
薄力粉 ----- 30g
炒りパン粉(→P.64) ----- 1回分
せん切りキャベツ ----- 適量
とんかつソース ----- 適量

●クッキングシート
キッチンペーパー 使用

■ 作り方

- 1 豚肉は12枚に切り、肉たたきなどでたたいて厚さ2cmにし、塩・こしょうをする
- 2 **A**を混ぜ合わせる
- 3 **1**を**2**にくぐらせ、炒りパン粉を軽く押さえながら全体につける
- 4 角皿にクッキングシートを敷き、**3**を並べ、下段に入れる
●間隔をあけて並べてください。
- 5 **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21分
- 6 調理後、すぐにキッチンペーパーの上で油をきる
●しっかりと加熱をしたいときは時間を追加してください。
●お好みでせん切りキャベツととんかつソースを添えてください。

手動で作るときは

オーブン 250℃(予熱なし) 20~21分



ポテトコロケ

オーブン

手動

角皿
下段

■ 材料 4人分：8個分 377kcal(1人分)

じゃがいも	3個(450g)
バター	30g
合いき肉	80g
A 玉ねぎ(みじん切り)	80g
サラダ油	大さじ1
砂糖	大さじ1/2
B ナツメグ	少々
塩・こしょう	少々
牛乳	大さじ2
C 卵	M寸1個(50g)
薄力粉	30g
炒りパン粉(→P.64)	1回分
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

■ 作り方

- じゃがいもは洗ってそのまま耐熱性がある平皿にのせる。ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く
- 自動** **9** (ゆで根菜) に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する。(→P.34)
(調理後はラップをしたまま約5分蒸らす)

■ 作り方 つづき

- 2**の終了後、熱いうちに皮をむいてマッシャーなどでつぶし、バターを加えてよく混ぜ、あら熱をとる
- 付属のボウルに合い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
●合いき肉に火が通るまで、時間を追加してください。
- 5**に**3**と**B**を混ぜ合わせて8等分にし、厚さ2cmのだ円形にする
- C**を混ぜ合わせる
- 6**を**7**にくぐらせ、炒りパン粉を軽く押さえながら全体につける
- 角皿にクッキングシートを敷き、**8**を並べて下段に入れる
●間隔をあけて並べてください。
- オーブン** **予熱なし** **250℃** **18~20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、すぐにキッチンペーパーの上で油をきる
●お好みのつけ合わせを添えてください。



えびフライ

20
えびフライ

自動

角皿
下段

■ 材料 4人分：12尾分 337kcal(1人分)

えび	12尾(240g)
片栗粉	大さじ1
塩・こしょう	少々
牛乳	20mL
A 卵	M寸1個(50g)
薄力粉	30g
炒りパン粉(→P.64)	1回分
タルタルソース	
ゆで卵(みじん切り)	M寸2個(100g)
玉ねぎ(みじん切りにし、水にさらしたあと水気を切る)	20g
ピクルス(またはきゅうり)(みじん切り)	20g
赤パプリカ(みじん切り)	20g
酢	大さじ1/2
マヨネーズ	大さじ3
塩・こしょう	少々
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

■ 作り方

- タルタルソースの材料を混ぜ合わせる
- 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取る
- 2**のえびの腹に3カ所切り込みを入れ、まっすぐにのばし、塩・こしょうをする
- A**を混ぜ合わせる
- 3**を**4**にくぐらせ、炒りパン粉を軽く押さえながら全体につける
- 角皿にクッキングシートを敷き、**5**を並べて下段に入れる
●間隔をあけて並べてください。
- 自動** **20** 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17分
- 調理後、すぐにキッチンペーパーの上で油をきる
●お好みのつけ合わせとタルタルソースを添えてください。

手動で作るときは

オーブン 250℃(予熱なし) 15~17分



茶碗蒸し

21
茶碗蒸し
自動

角皿
下段

■ 材料 4人分 96kcal(1人分)

- 卵 M寸2個 (100g)
- だし汁 360mL
- 薄口しょうゆ 小さじ1/2
- A** みりん 大さじ1
- 塩 小さじ1/3
- えび(尾を残して殻をむき、背わたを取る) 4尾 (80g)
- 鶏肉(小さく切り、しょうゆ・酒(分量外)をかける) 50g
- B** かまぼこ 4切れ (32g)
- 生しいたけ(石づきを取り、飾り切りをする) 小4枚 (40g)
- ぎんなん(水煮) 8個
- ゆず 適量
- かいわれ 適量

●キッチンペーパー
茶碗蒸し容器(直径 約7.5cm、高さ約8cm)4個(ふたつき) 使用

■ 作り方

1 卵は泡を立てないように溶きほぐし、**A**と合わせて裹ごしする
●卵液の温度は25℃前後にします。高すぎたり、低すぎたりする場合は調理時間を調節してください。

2 **B**を4等分にして茶碗蒸し容器に入れ、**1**を入れてふたをする
●必ずふたをしてください。
(ラップは使用しないでください。)

3 **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9分

4 角皿にキッチンペーパーを二重に敷き詰め、茶碗蒸し容器を並べる

5 予熱が完了したら、約50℃の湯300mLを角皿に注ぎ、下段に入れる。
スタートキーを押し、調理を開始する

目安時間 約50分

●角皿を入れるときはドアが熱くなっているので十分に注意してください。

- お好みでゆずとかいわれを添えてください。
- 調理後は角皿に熱い湯が残っています。取り出す時は十分に注意してください。
- 固まり具合がゆるめの場合はふたをしたまま余熱を利用してください。

手動で作るときは
オープン 180℃(予熱あり) 43~47分



蒸し鶏

22
蒸し鶏
自動

角皿
上段
+
ボウルセット

■ 材料 1枚分 289kcal(1枚分)

- 鶏むね肉 1枚 (220g)
(皮と余分な脂を取り除き、全体をフォークでさしたもの)
- 塩 小さじ1/2
- あらびき黒こしょう 少々
- オリーブ油 小さじ1
- 酢 小さじ1/2
- A** レモン汁 小さじ1/2
- 砂糖 大さじ1/2
- 鶏ガラスープの素 小さじ1/2

■ 作り方

1 鶏肉の両面に塩・黒こしょうをふり、ビニール袋に鶏肉と**A**を入れ、よくもみ込み約1時間漬ける

2 付属のボウルにボウルリングを取りつける。**1**を入れ、ふんわりとラップをかける

3 上段に角皿を入れ、**2**のボウルセットを角皿下部のレールに差し込む
●ラップがはずれないようにご注意ください。

4 **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8分

5 調理後、鶏肉の表面にラップをかけて、そのまま冷めるまでおく

手動で作るときは
うきレジ 600W 7分30秒~8分



あさりの酒蒸し

うきレジ
手動

角皿
上段
+
ボウルセット

■ 材料 4人分 26kcal(1人分)

- あさり(砂抜き、水気をよく切る) 400g
- 酒 大さじ3
- A** にんにく(すりおろし) 小さじ1/2
- しょうゆ 小さじ1
- B** 青ねぎ(小口切り) 適量

■ 作り方

1 付属のボウルにボウルリングを取りつける。あさりと**A**を入れ、ふんわりとラップをかける

2 上段に角皿を入れ、**1**のボウルセットを角皿下部のレールに差し込む
●ラップがはずれないようにご注意ください。

3 **うきレジ** **[600W]** **[6~7分]**に合わせて**スタート**キーを押し、調理を開始する
●あさりの殻が開くまで調理時間を追加してください。

4 調理後、**B**を加えて混ぜ合わせる

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)



肉じゃが

23
肉じゃが
自動

角皿
上段
+
ボウルセット

■ 材料 4人分 228kcal(1人分)

牛肉(切り落とし)(一口大に切る)	200g
にんじん(5mm厚さのいちょう切り)	1/2本(75g)
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個(200g)
しょうゆ	大さじ3
酒	大さじ2
みりん	大さじ1
砂糖	大さじ2 1/2
水	100mL
絹さや(筋を取り、ゆでる)	適量

●2人分の場合は、分量を半量にしてください。

- 作り方
- 牛肉をAに5分間漬けたあと、牛肉とつけ汁に分ける
 - 付属のボウルにボウルリングを取りつける。
1の牛肉とにんじん・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る
 - 上段に角皿を入れ、2のボウルセットを角皿下部のレールに差し込む
●ラップがはずれないようにご注意ください。
 - 自動 [23-4人分] 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
 - 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
●お好みで絹さやを添えてください。

手動で作るときは

4人分	うきレジ	600W	12分	→	300W	8~10分
2人分	うきレジ	600W	5分	→	300W	8~10分



豚肉と大根の煮物

うきレジ
手動

角皿
上段
+
ボウルセット

■ 材料 4人分 216kcal(1人分)

豚バラ肉(薄切り)(4cm幅に切る)	150g
大根(1cm厚さのいちょう切り)	400g
しょうゆ	大さじ2
酒	大さじ4
みりん	大さじ2
砂糖	大さじ2
だしの素	小さじ1
七味唐辛子	適量
青ねぎ(小口切り)	適量

- 作り方
- 付属のボウルにボウルリングを取りつける。
豚肉を広げて入れ、大根を加えて混ぜ合わせたAをかける。ふんわりとラップをかける
 - 上段に角皿を入れ、1のボウルセットを角皿下部のレールに差し込む
●ラップがはずれないようにご注意ください。
 - うきレジ [600W] [14~15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、混ぜ合わせて5分ほどおいて味を染み込ませる
●お好みで七味唐辛子と青ねぎをかけてください。



さばのみそ煮

うきレジ
手動

角皿
上段
+
ボウルセット

■ 材料 4人分 224kcal(1人分)

さば	4切れ(280g)
(皮目に切り込みを入れ、熱湯に通す)	
長ねぎ(8等分に切る)	2/3本(110g)
しょうが(せん切り)	1片(20g)
みそ	大さじ2
しょうゆ	小さじ1
酒	大さじ2
みりん	大さじ2
砂糖	大さじ2
水	大さじ3

- 作り方
- 付属のボウルにボウルリングを取りつける。
さばの皮目を上にして並べ、長ねぎとしょうがを加えて、混ぜ合わせたAをかける。
ふんわりとラップをかける
 - 上段に角皿を入れ、1のボウルセットを角皿下部のレールに差し込む
●ラップがはずれないようにご注意ください。
 - うきレジ [600W] [10~11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、そのまま5分ほどおいて味を染み込ませる



ラタトゥイユ

うきレジ

手動

角皿
上段
+
ボウルセット

■ 材料 4人分 116kcal(1人分)

ズッキーニ(1.5cmの半月切り)	1本(170g)
なす(1.5cmの半月切り)	1本(80g)
パプリカ(赤、黄)(乱切り)	各1/2個(各75g)
玉ねぎ(2cm角)	1/2個(100g)
トマト(2cm角)	中2個(400g)
A にんにく(薄切り)	1片(6g)
白ワイン	大さじ2
オリーブ油	大さじ2
コンソメ(顆粒)	大さじ1
ローリエ	1枚
タイム	適量
塩・こしょう	少々

■ 作り方

- 1 付属のボウルにボウルリングを取りつける。
Aを入れて混ぜ合わせ、ふんわりとラップをかける
- 2 上段に角皿を入れ、**1**のボウルセットを角皿下部のレールに差し込む
●ラップがはずれないようにご注意ください。
- 3 **うきレジ** **[600W]** **[14~15分]**に合わせて**スタート**キーを押し、調理を開始する
- 4 調理後、全体を混ぜ合わせ、お好みで塩・こしょうで味を調える。そのまましばらくおいて味を染み込ませる



丸ごと玉ねぎのコンソメ煮

うきレジ

手動

角皿
上段
+
ボウルセット

■ 材料 4人分 105kcal(1人分)

玉ねぎ(直径約7cmの小ぶりのもの)	4個 (大きいときは外側をむいて大きさを調整してください。)
ベーコン(1cm幅に切る)	40g
A 水	300mL
コンソメ(顆粒)	小さじ2
バター	5g
塩・こしょう	少々
粉チーズ	適量
パセリ(刻む)	適量

■ 作り方

- 1 玉ねぎは上下を切り落とし、上下ともに十字の切り込みを入れる
- 2 付属のボウルにボウルリングを取りつける。
1を入れ、ふんわりとラップをかける
- 3 上段に角皿を入れ、**2**のボウルセットを角皿下部のレールに差し込む
●ラップがはずれないようにご注意ください。
- 4 **うきレジ** **[600W]** **[7分]**に合わせて**スタート**キーを押し、調理を開始する
- 5 **4**の終了後、「とりけし」キーを押す。ボウルセットを取り出して**A**を入れて、ふんわりとラップをかける
- 6 **5**のボウルセットを角皿下部のレールに差し込む
●ラップがはずれないようにご注意ください。
- 7 **うきレジ** **[300W]** **[25~30分]**に合わせて**スタート**キーを押し、調理を開始する
- 8 調理後、塩・こしょうで味を調え、そのまましばらくおいて味を染み込ませる
●お好みで粉チーズとパセリをかけてください。



ビッグレジ

かぼちゃの煮物

24
かぼちゃの煮物
自動

角皿
上段
+
ポウルセット

■ 材料 4人分 108kcal(1人分)

かぼちゃ	400g
(正味) (とこるところ皮をむいて、3cm角に切る)	
だし汁	160mL
しょうゆ	大さじ1
みりん	小さじ4
砂糖	小さじ4

■ 作り方

- 付属のポウルにポウルリングを取りつける。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、ふんわりとラップをかける
- 上段に角皿を入れ、1のポウルセットを角皿下部のレールに差し込む
●ラップがはずれないようにご注意ください。
- 自動** **24** 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、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
うきレジ 600W 9~10分



ビッグレジ

ひじきの煮物

うきレジ

角皿
上段
+
ポウルセット

手動

■ 材料 4人分 65kcal(1人分)

芽ひじき(乾燥)	15g
(たっぷりの水でもどし、ざるで水切りする)	
油あげ(2cm長さの細切り)	1枚(20g)
にんじん(2cm長さの細切り)	1/3本(50g)
だし汁	100mL
しょうゆ	大さじ2
酒	大さじ1
みりん	小さじ1
砂糖	大さじ2
ごま油	小さじ1/4

■ 作り方

- 付属のポウルにポウルリングを取りつける。すべての材料を入れて混ぜ合わせ、ふんわりとラップをかける
- 上段に角皿を入れ、1のポウルセットを角皿下部のレールに差し込む
●ラップがはずれないようにご注意ください。
- うきレジ** **600W** **10~11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、そのまましばらくおいて味を染み込ませる



ビッグレジ

牛しぐれ煮

うきレジ

角皿
上段
+
ポウルセット

手動

■ 材料 4~6人分 190kcal(1人分)

牛肉(切り落とし)(細切りにし、湯通しする)	400g
しょうが(せん切り)	1片(20g)
だし汁	大さじ3
しょうゆ	大さじ3
酒	大さじ3
みりん	大さじ1 1/2
砂糖	大さじ1 1/2

■ 作り方

- 付属のポウルにポウルリングを取りつける。すべての材料を入れて混ぜ合わせ、ふんわりとラップをかける
- 上段に角皿を入れ、1のポウルセットを角皿下部のレールに差し込む
●ラップがはずれないようにご注意ください。
- うきレジ** **600W** **6~7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、そのまましばらくおいて味を染み込ませる



ビッグレジ

黒豆

うきレジ

角皿
上段
+
ポウルセット

手動

■ 材料 4~6人分 173kcal(1人分)

黒豆(乾燥)	150g
水	800mL
砂糖	130g
しょうゆ	大さじ1/2
塩	小さじ1/2

■ 作り方

- 付属のポウルにポウルリングを取りつける。洗った黒豆とすべての材料を入れ、一晚漬けておく
- 1にふんわりとラップをかける
- 上段に角皿を入れ、2のポウルセットを角皿下部のレールに差し込む
●ラップがはずれないようにご注意ください。
- うきレジ** **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、「とりけし」キーを押し、**うきレジ** **150W** **2時間20分~2時間30分** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
●2~3粒取り出し、指で軽くつぶせるくらいになるまで加熱します。
- ラップをして一昼夜おき、味を含ませる

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)



ビーフカレー

25
カレー

自動

角皿
上段
+
ボウルセット

■ 材料 4人分 380kcal(1人分)

牛肉(カレー・シチュー用)..... 300g
 塩・こしょう..... 少々
 ジャがいも(2~3cm程度の乱切り)..... 2個(300g)
A にんじん(2cm程度の乱切り)..... 2/3本(100g)
 玉ねぎ(くし形切り)..... 1個(200g)
 市販カレールウ(固形)(細かく刻む)..... 80g
 チョコレート(お好みで)..... 1かけ
 水..... 400mL
 ご飯..... 適量

●2人分の場合は、分量を半量にしてください。

■ 作り方

- 1 牛肉に塩・こしょうをする
- 2 付属のボウルにボウルリングを取りつける。
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のをせて、ふんわりとラップをかける
- 3 上段に角皿を入れ、**2**のボウルセットを角皿下部のレールに差し込む
 ●ラップがはずれないようにご注意ください。
- 4 **自動** **25-4人分**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52分
- 5 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。

手動で作るときは

4人分 **うきレジ** 600W 12分 → 150W 35~40分
 2人分 **うきレジ** 600W 5分 → 150W 40~45分



クリームシチュー

26
シチュー

自動

角皿
上段
+
ボウルセット

■ 材料 4人分 331kcal(1人分)

鶏もも肉(一口大に切る)..... 300g
 塩・こしょう..... 少々
 薄力粉..... 大さじ1
 ジャがいも(2~3cm程度の乱切り)..... 2個(300g)
A にんじん(2cm程度の乱切り)..... 2/3本(100g)
 玉ねぎ(くし形切り)..... 1個(200g)
 市販クリームシチュールウ(固形)(細かく刻む)..... 80g
 水..... 450mL
 〈後入れ〉
 牛乳..... 80mL
 パセリ(刻む)..... 適量

●2人分の場合は分量を半量にしてください。

■ 作り方

- 1 鶏肉に塩・こしょうをして薄力粉をまぶす
- 2 付属のボウルにボウルリングを取りつける。
1と**A**を入れて混ぜ合わせ、水をまわしかける。
 シチュールウのをせてふんわりとラップをかける
- 3 上段に角皿を入れ、**2**のボウルセットを角皿下部のレールに差し込む
 ●ラップがはずれないようにご注意ください。
- 4 **自動** **26-4人分**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32分
- 5 調理後、ルウが溶けるまで全体を混ぜ合わせ、仕上げに牛乳を混ぜ合わせる
 ●お好みでパセリをかけてください。

手動で作るときは

4人分 **うきレジ** 600W 12分 → 150W 15~20分
 2人分 **うきレジ** 600W 7分 → 150W 15~20分



ドライカレー

レンジ

手動

ボウル

■ 材料 4人分 362kcal(1人分)

- 玉ねぎ(みじん切り) 2個(400g)
- バター 30g
- 牛ひき肉 300g
- にんじん(みじん切り) 1本(150g)
- ピーマン(みじん切り) 2個(60g)
- にんにく(みじん切り) 3片(18g)
- レーズン 20g
- A** 赤ワイン 大さじ5
- トマトケチャップ 大さじ4
- カレー粉 大さじ2
- ガラムマサラ 小さじ1
- コンソメ(顆粒) 大さじ1
- 塩 小さじ1
- こしょう 少々
- ローリエ 1枚

■ 作り方

- 1 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** **6~7分** に合わせて
スタート キーを押し、調理を開始する
- 2 付属のボウルに**1**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
- 3 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** **10分** に合わせて
スタート キーを押し、調理を開始する
- 4 調理後、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** **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1回取り出して、かき混ぜてください。
 ●牛ひき肉に火が通るまで、時間を追加してください。



鶏肉と長芋のしょうゆバター

レンジ

手動

ボウル

■ 材料 4人分 194kcal(1人分)

- 鶏もも肉(一口大に切る) 1枚(250g)
- 塩・こしょう 少々
- 長芋 150g
(5mm厚さの半月切りにし、洗って軽くぬめりを取る)
- A** しめじ(石づきを取り、小房に分ける) 70g
- しょうゆ 大さじ1 1/2
- 酒 大さじ2
- みりん 大さじ1 1/2
- バター 10g
- 青ねぎ(小口切り) 適量

■ 作り方

- 1 鶏肉に塩・こしょうをよくもみ込む
- 2 付属のボウルに**1**と**A**を入れて混ぜ合わせ、バターをのせる。
ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く
- 3 **レンジ** **600W** **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
- 4 調理後、全体を混ぜ合わせる
●お好みで青ねぎをかけてください。



なすとピーマンのみそ炒め風

レンジ

手動

ボウル

■ 材料 4人分 218kcal(1人分)

- 豚肉(切り落とし) 200g
- しょうゆ 小さじ2
- なす(2~3cm程度の乱切り) 4本(320g)
- ピーマン(2~3cm程度の乱切り) 4個(120g)
- みそ 大さじ3
- A** 酒 大さじ2
- 砂糖 大さじ4
- ごま油 小さじ1
- 白すりごま 適量

■ 作り方

- 1 豚肉をしょうゆに5分間漬けておく
- 2 付属のボウルに**1**の豚肉をよくほぐし入れ、なす・ピーマン・**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
- 3 **レンジ** **600W** **13~14分** に合わせて
スタート キーを押し、調理を開始する
●豚肉に火が通るまで時間を追加してください。
- 4 調理後、全体を混ぜ合わせる
●お好みで白すりごまをふりかけてください。



プルコギ

レンジ

手動

ボウル

■ 材料 4人分 233kcal(1人分)

	牛肉(切り落とし)(一口大に切る)	300g
	玉ねぎ(薄切り)	1/2個(100g)
A	にんじん(せん切り)	1/3本(50g)
	にら(4cm長さに切る)	1/2束(50g)
	もやし	1/2袋(100g)
	にんにく(すりおろし)	小さじ1
	しょうゆ	大さじ2
B	酒	大さじ1
	コチュジャン	大さじ1
	砂糖	小さじ2
	ごま油	小さじ1
	白ごま	適量

■ 作り方

- 1 牛肉を**B**に入れてよくもみ込み、5分間漬けておく
- 2 付属のボウルに**1**の牛肉をよくほぐし入れ、**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
- 3 **レンジ** **600W** **9~10分** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
●牛肉に火が通るまで時間を追加してください。
- 4 調理後、全体を混ぜ合わせる
●お好みで白ごまをふりかけてください。



麻婆豆腐

レンジ

手動

ボウル

■ 材料 4人分 155kcal(1人分)

	豚ひき肉	120g
	長ねぎ(みじん切り)	20g
	しょうが(すりおろし)	小さじ1
A	にんにく(すりおろし)	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

- 1 付属の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
- 2 **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。
- 3 **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
- 4 **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
- 5 調理後、豆腐をくずさないように混ぜ合わせる
●お好みで山椒をふり、青ねぎをかけてください。



もやしと豆苗の肉巻き

レンジ

手動

■ 材料 4人分 177kcal(1人分)

- 豚バラ肉(薄切り)(約15cm長さ) 16枚(160g)
- 塩・黒こしょう 少々
- A** もやし 1/2袋(100g)
- 豆苗(根を落とし半分に切る) 60g
- しょうゆ 大さじ1
- 酒 小さじ1
- 酢 小さじ1
- B** 砂糖 小さじ1
- ごま油 小さじ1
- にんにく(すりおろし) 小さじ1/2
- 鶏ガラスープの素 小さじ1
- 白すりごま 小さじ1

■ 作り方

- 1 豚肉を広げ、それぞれの表面に塩・黒こしょうをする。豚肉1枚に16等分にした**A**をのせ、きつめに巻く
- 2 深めの耐熱容器に**1**を巻き終わりを下にして並べ、混ぜ合わせた**B**をまわしかける。ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く
- 3 **レンジ** **600W** **6~7分** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
●豚肉に火が通るまで時間を追加してください。
- 4 調理後、汁をからめる



にんじんしりしり

レンジ

手動

ボウル

■ 材料 4人分 100kcal(1人分)

- にんじん(5cm長さのせん切り) 1本(150g)
- ツナ缶(油を切る) 1缶(70g)
- しょうゆ 小さじ1
- A** 酒 大さじ1
- 砂糖 小さじ1
- だしの素 小さじ1
- ごま油 大さじ1/2
- 卵(溶く) M寸1個(50g)

■ 作り方

- 1 付属のボウルに**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
- 2 **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
- 3 **2**の終了後、溶き卵を加えてさらに混ぜ合わせる。ラップをかけずに、庫内中央に置く
- 4 **レンジ** **600W** **1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、全体を混ぜ合わせ、卵に火を通す



きんぴらごぼう

27
きんぴら

自動

ボウル

■ 材料 4人分 84kcal(1人分)

- 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、ざるにあげる)
- にんじん(4cm長さの細切り) 1/2本(75g)
- しょうゆ 大さじ1/2
- 酒 大さじ2
- A** みりん 大さじ1/2
- 砂糖 大さじ1
- ごま油 大さじ1/2
- 白ごま 適量

■ 作り方

- 1 付属のボウルにごぼう・にんじんを入れ、**A**をまわしかけて混ぜ合わせる
- 2 ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く
- 3 **自動** **27** 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、全体をよく混ぜ合わせ、あら熱を取る
●お好みで白ごまをふりかけてください。

手動で作るときは

レンジ **600W** **9~10分**



小松菜の煮びたし

レンジ

手動

ボウル

■ 材料	4人分	52kcal(1人分)
小松菜(4cm長さに切る)	1束(300g)	
油あげ(2cm長さの細切り)	1枚(20g)	
水	100~120mL	
しょうゆ	大さじ1	
酒	大さじ1	
みりん	大さじ1	
砂糖	大さじ1/2	
だしの素	小さじ2/3	
かつお節	適量	

■ 作り方

- 1 付属のボウルに **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
- 2 **レンジ** **600W** **6~7分** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
- 3 調理後、全体を混ぜ合わせる
●お好みでかつお節をかけてください。



ピーマンのじゃこ和え

レンジ

手動

ボウル

■ 材料	4人分	49kcal(1人分)
ピーマン(2~3cm程度の乱切り)	4個(120g)	
ちりめんじゃこ	15g	
しょうゆ	大さじ1/2	
酒	大さじ1/2	
みりん	大さじ1/2	
ごま油	大さじ1	

■ 作り方

- 1 付属のボウルにすべての材料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
- 2 **レンジ** **600W** **5分30秒~6分** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
- 3 調理後、全体を混ぜ合わせる



アーリオオーリオ風きのこのマリネ

レンジ

手動

ボウル

■ 材料	4人分	54kcal(1人分)
しめじ(石づきを取り、小房に分ける)	100g	
エリンギ(石づきを取り、長さ4cm、厚さ5mmの短冊切り)	100g	
マッシュルーム(石づきを取り、端から3~4等分にする)	100g	
にんにく(すりおろし)	小さじ1	
レモン汁	大さじ1/2	
しょうゆ	大さじ1	
砂糖	小さじ1	
塩	小さじ1/4	
こしょう	少々	
オリーブ油	大さじ1	
パセリ(刻む)	適量	

■ 作り方

- 1 付属のボウルにすべての材料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
- 2 **レンジ** **600W** **6分~6分30秒** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
- 3 調理後、全体を混ぜ合わせる
●お好みでパセリをかけてください。



もやしのナムル

レンジ

手動

ボウル

■ 材料	4人分	37kcal(1人分)
もやし	1袋(200g)	
しょうゆ	小さじ1/2	
ごま油	小さじ2	
A にんにく(すりおろし)	小さじ1	
鶏ガラスープの素	小さじ1/2~1	
白すりごま	小さじ2	
黒こしょう	適量	
青ねぎ(小口切り)	適量	

■ 作り方

- 1 付属のボウルにもやしを入れ、ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く
- 2 **レンジ** **600W** **3分~3分30秒** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
- 3 調理後、ざるでもやしの水気を切る
- 4 **3** をボウルにもどし、**A** を入れて混ぜ合わせる
●お好みで黒こしょうと青ねぎをかけてください。



焼きいものデリ風サラダ

■ 材料 4人分	191kcal(1人分)
焼きいも(→P.100)	1本分
ゴルゴンゾーラチーズ(1cm角に切る)	50g
アーモンド(粗く刻む)	8粒
レモン汁	小さじ1
オリーブ油	大さじ1
はちみつ	大さじ1
塩・黒こしょう	少々
生ハム(一口大に切る)	4枚
はちみつ	適量
ディル	適量

- 作り方
- 1 焼きいもは皮をむき、1cm角に切る
 - 2 1とAを混ぜ合わせる
 - 3 2と生ハムを器に盛りつける
●お好みではちみつをまわしかけ、ディルを添えてください。



白ご飯

うきレジ
手動

角皿
上段
+
ボウルセット

■ 材料 4人分	257kcal(1人分)
白米	300g(2合)
水	380mL

- 作り方
- 1 付属のボウルにボウルリングを取りつける。
 - 2 米は洗って水気を切る。
1に米と水を入れ、約1時間つける。
ふんわりとラップをかける
 - 3 上段に角皿を入れ、2のボウルセットを角皿下部のレールに差し込む
●ラップがはずれないようにご注意ください。
 - 4 **うきレジ** **600W** **7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、「とりけし」キーを押し、
うきレジ **150W** **20~22分** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
 - 6 炊き上がったら、軽く混ぜ、ラップをして約10分蒸らす



赤飯

うきレジ
手動

角皿
上段
+
ボウルセット

■ 材料 4人分	295kcal(1人分)
もち米	300g(2合)
あずき	50g
あずきの煮汁	300mL

- 作り方
- 1 あずきは洗って鍋に入れ、水400mL(分量外)を加えて火にかけ、約2分沸とうさせてゆでこぼす。再び水700mL(分量外)を入れ、沸とうすれば弱火にして指で押すとすぐつぶれる程度まで約30分ゆでて、あずきと煮汁を分け、両方とも室温まで冷ます
 - 2 付属のボウルにボウルリングを取りつける。
 - 3 もち米は洗って水気を切る。
2にもち米と1のあずきの煮汁300mLを加えて混ぜ合わせ、約1時間つける。
●あずきの煮汁が足りない場合は水を足してください。
 - 4 3に1のあずきを混ぜ合わせ、ふんわりとラップをかける
 - 5 上段に角皿を入れ、4のボウルセットを角皿下部のレールに差し込む
●ラップがはずれないようにご注意ください。
 - 6 **うきレジ** **600W** **13~15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1~2回取り出して、混ぜてください。
 - 7 炊き上がったら、軽く混ぜ、ラップをして約10分蒸らす



カルボナーラ

うきレジ

手動

角皿
上段
+
ボウルセット

■ 材料 1人分 742kcal(1人分)

スパゲッティ (太さ1.6mm ゆで時間7分のもの・半分に折る)	100g
ベーコン(1cm幅に切る)	40g
にんにく(すりおろし)	小さじ1/2
水	240mL
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

- 1 付属のボウルにボウルリングを取りつける。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隙間ができるようにしてください。



- 2 **1**にベーコンとにんにくをのせ、ふんわりとラップをかける
- 3 上段に角皿を入れ、**2**のボウルセットを角皿下部のレールに差し込む
●ラップがはずれないようにご注意ください。
- 4 **うきレジ** **600W** **8分30秒~9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、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
●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。



ベーコンとしめじの和風パスタ

うきレジ

手動

角皿
上段
+
ボウルセット

■ 材料 1人分 561kcal(1人分)

スパゲッティ (太さ1.6mm ゆで時間7分のもの・半分に折る)	100g
ベーコン(1cm幅に切る)	20g
しめじ(石づきを取り、小房に分ける)	30g
にんにく(すりおろし)	小さじ1/2
水	240mL
A だしの素	小さじ1/3
オリーブ油	大さじ1
塩	少々
B しょうゆ	大さじ1/2
砂糖	小さじ1/2
粉チーズ	適量
ブロッコリースプラウト	適量

■ 作り方

- 1 付属のボウルにボウルリングを取りつける。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隙間ができるようにしてください。



- 2 **1**にベーコンとしめじ、にんにくをのせ、ふんわりとラップをかける
- 3 上段に角皿を入れ、**2**のボウルセットを角皿下部のレールに差し込む
●ラップがはずれないようにご注意ください。
- 4 **うきレジ** **600W** **8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
- 5 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
●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。
●お好みで粉チーズとブロッコリースプラウトをのせてください。



スポンジケーキ

28
スポンジケーキ
自動

角皿
下段

124kcal(1/8切れ)

■材料 直径18cm 金属製ケーキ型(丸型) 1台分

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。
- 直径15cmケーキ型も **オープン** で調理できます。

直径15cm 金属製ケーキ型(丸型)での分量と設定の目安	
卵(室温に戻す)	M寸2個(100g)
砂糖(ふるう)	60g
A 牛乳	小さじ2
バター(無塩)	10g
薄力粉(ふるう)	60g
バニラエッセンス	少々
調理方法・温度	オープン150℃(予熱あり)
調理時間	33~35分

■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** **28** 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6分

■作り方 つづき

- 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(お湯約60℃)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跡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。



- 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 **1** 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とる

- 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。
- お好みでホイップクリームやフルーツなどを飾ってください。

手動で作るときは

オープン 150℃(予熱あり) 38~40分



ロールケーキ

29
ロールケーキ
自動

角皿
下段

■材料 1本分 220kcal(1/8切れ)

〈ロールケーキ生地〉

卵(室温に戻す)	M寸4個(200g)
砂糖(ふるう)	80g
A 牛乳	小さじ2
バター(無塩)	15g
薄力粉(ふるう)	80g
バニラエッセンス	少々

〈ホイップクリーム〉

生クリーム	150mL
-------	-------

B 砂糖	大さじ2
バニラエッセンス	少々
お好みのフルーツ・フルーツの缶詰	約200g
粉糖	適量

- クッキングシート使用
- クッキングシートの四隅に切り込みを入れ、角皿の縁の高さまでくるように敷きます。

■作り方

- ロールケーキ生地を作る。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** **29** 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10分

■作り方 つづき

- 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(お湯約60℃)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跡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。



- 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 **1** を全体にまわし入れ、手早く混ぜる

- クッキングシートを敷いた角皿に **4** を流し入れて平らにならし、角皿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、**5** の角皿を下段に入れ、**スタート** キーを押す

目安時間 約20分

- 全面にしっかりと焼き色がつき、竹串をさして生地がついてこなければできあがりです。(端までしっかりと焼けていることを確認してください。)

- 調理後、角皿からすぐにはずしてクッキングシートをつけたまま脚つきあみの上であら熱をとる

- 少しあら熱が取れたら、乾燥しないようにラップなどでクッキングシートごと包んでください。

- ホイップクリームを作る。生クリームに **B** を加え、氷水でボウルごと冷やし、角(つ)が立つぐらいまでしっかりとめに泡立てる。お好みのフルーツは巻きやすいように小さめに切っておく

- 7** の生地を裏返してクッキングシートをはがし、再度裏返して、クッキングシートの上ののせる。巻きやすくするために、短い辺の一方に手前1cm程から平行に2本すじを入れる

- 向こう側約2cm残してホイップクリームとお好みのフルーツのをせ、両手で手前側をクッキングシートごと持ち上げ、少し引き寄せながら巻く。巻き終わりを下にしてクッキングシートで包み、さらにラップで包んで、冷蔵庫にししばらく入れてなじませる

- お好みで、ホイップクリームを塗る前に缶詰のシロップを塗ってください。

- お好みで粉糖をまぶしてください。

手動で作るときは

オープン 190℃(予熱あり) 19~20分





チーズケーキ

オーブン

手動

角皿

下段

350kcal(1/8切れ)

■ 材料 直径18cm 金属製ケーキ型(丸型) 1台分

〈クラスト〉

A 薄力粉 ----- 150g
 砂糖 ----- 40g
 バター(無塩)(5mm角に切り、冷蔵庫で冷やす) ----- 80g
 卵 ----- M寸1/2個(25g)

〈クリーム生地〉

クリームチーズ(室温に戻す) ----- 200g
 砂糖 ----- 80g
 卵(室温に戻す) ----- M寸1個(50g)
 薄力粉(ふるう) ----- 大さじ3
 牛乳 ----- 180mL
 レモン汁 ----- 大さじ1
 バター(無塩)(1cm角に切る) ----- 40g

●型の底と側面にバター(分量外)を薄く塗ります。

■ 作り方

- 1 クラストを作る。
ボウルに **A** と冷やしたバターを入れ、手でバターをつぶすようにしながら **A** と混ぜる。溶きほぐした卵を加えて混ぜ、手でこねすぎないようにまとめる
- 2 バター(分量外)を塗った型に **1** を入れ3~5mmの厚さに手で押しつぶす
 ●型の側面は高さ45mm程度までのばします。
 ●型の隅は生地が厚くなりやすいので注意してください。



■ 作り方 つづき

- 3 クリーム生地を作る。
耐熱容器にバターを入れ、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
- 4 ボウルにクリームチーズを入れ、木じゃくしでよく練り、なめらかにする。砂糖を加えて泡立て器で混ぜる
- 5 **4** に溶きほぐした卵を数回に分けて加えて混ぜる。その後、薄力粉・牛乳・レモン汁・**3** の順に加え、その都度よく混ぜる
- 6 **オーブン** **予熱** **180℃** 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9分
- 7 **2** の型に **5** 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
- 8 予熱が完了したら、角皿の中央に型をのせて下段に入れる。
55分~1時間5分 に合わせて **スタート** キーを押す
 ●調理の途中で良い焼き色がついたら、アルミホイルをかぶせてください。
- 9 調理後、型に入れたまま脚つきあみの上であら熱をとった後、冷蔵庫で冷やす



パウンドケーキ

オーブン

手動

角皿

下段

232kcal(1/9切れ)

■ 材料 18×8cm 金属製パウンド型1個分

バター(無塩)(室温に戻す) ----- 100g
 砂糖(ふるう) ----- 90g
 卵(室温に戻す) ----- M寸2個(100g)
 バニラエッセンス ----- 少々

A 薄力粉 ----- 100g
 ベーキングパウダー ----- 小さじ1/2
 (Aを合わせてふるう)

ドライフルーツ(粗みじん切り) ----- 70g
 ラム酒 ----- 大さじ2
 くるみ(粗みじん切り) ----- 30g

●クッキングシート使用

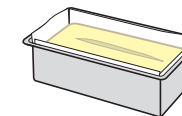
●型の底と側面にバター(分量外)を薄く塗り、クッキングシートを敷きます。

■ 作り方

- 1 ドライフルーツはラム酒に約30分漬けたあと、ざるにあげて水気をよく切る
- 2 **オーブン** **予熱** **160℃** 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7分
- 3 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

■ 作り方 つづき

- 4 溶きほぐした卵を **3** 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
- 5 **1** とくるみを **4** に加えて混ぜる。
A を加え、木じゃくしで切るようにさっくりと混ぜる
- 6 型に **5** を入れ、生地の表面を平らにしたあと、中央部に底まで縦のくぼみを入れる。
型の底を軽く数回たたき、生地の空気抜きをする
- 7 予熱が完了したら、角皿の中央に **6** を横方向にのせて下段に入れる。
55分~1時間 に合わせて **スタート** キーを押す
 ●調理の途中で良い焼き色がついたら、アルミホイルをかぶせてください。
 ●竹串をさして生地がついてこなければできあがりです。
- 8 調理後、型に入れたまま脚つきあみの上であら熱をとる
 ●あら熱が取れたら、型からはずして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。





ガトーショコラ

30
ガトーショコラ
自動

角皿
下段

187kcal(1/8切れ)

■ 材料 直径15cm 金属製ケーキ型(丸型) 1台分

- A** ミルクチョコレート(刻む) 50g
 バター(無塩)(1cm角に切る・室温に戻す) 50g
 卵(室温に戻す) M寸2個(100g)
 砂糖 80g
 生クリーム 大さじ3
- B** 薄力粉 20g
 ココアパウダー(無糖) 40g
 (Bを合わせてふるう)
 粉糖 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。
- ボウルや泡立て器などに水分や油分があると泡立ちが悪くなる場合がありますので道具はよく洗い、乾いているものを使用してください。

■ 作り方

- 1 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 **500W** **40~50秒** に合わせて**スタート** キーを押し、加熱する
 ●チョコレートが溶けるまで加熱してください。

■ 作り方 つづき

- 2 **自動** **30** 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7分
- 3 ボウルを2つ用意し、卵黄と卵白に分ける
 ●卵白の泡立ちが悪くなるため、卵白に卵黄が混ざらないようにしてください。
- 4 3の卵黄を溶きほぐして、約半量の砂糖を加えて、泡立て器で全体が白っぽくなるまで混ぜる。1と生クリームを加えて混ぜる
- 5 3の卵白を全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、残りの砂糖を2~3回に分けて加え、角(つ)が立つまでしっかりと泡立ててメレンゲを作る(ボウルを斜めにしても流れないようにするまで泡立てる)



- 6 4に、5のメレンゲ1/3量を加え、泡立て器でメレンゲが消えるまで混ぜ合わせる
- 7 6に**B**の1/2量を加えて混ぜ合わせる
- 8 7に残りのメレンゲ1/2量、残りの**B**、残りのメレンゲの順に加え、その都度さっくりと混ぜる。生地を型に流し入れ、型の底を軽く数回たたき、生地の空気抜きをする

- 9 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** キーを押し

目安時間 約40分

- 竹串をさして生地がついてこなければできあがりです。

- 10 調理後、型ごと10cm程度の高さから台の上にとす。型に入れたまま脚つきあみの上であら熱をとる
 ●あら熱が取れたら、型からはずして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。
 ●お好みで粉糖をまぶしてください。

手動で作るときは

オーブン 160℃(予熱あり) 37~40分



型抜きクッキー

31
クッキー
自動

角皿
下段

■ 材料 約25枚分

45kcal(1枚分)

- バター(無塩)(室温に戻す) 60g
 砂糖(ふるう) 50g
 卵(室温に戻す) M寸1/2個(25g)
 バニラエッセンス 少々
 薄力粉(ふるう) 130g

- 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・大きさが変わることがあります。

■ 作り方

- 1 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
- 2 溶きほぐした卵を1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
- 3 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

- 4 **自動** **31** 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8分

- 5 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両端をあけて並べる

- 余った生地は、まとめてめん棒で再びのぼ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。

- 6 予熱が完了したら、5を下段に入れて**スタート** キーを押し

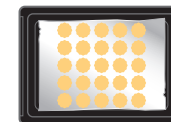
目安時間 約25分

- 少し焼き色がつけばできあがりです。

- 7 調理後、脚つきあみの上であら熱をとる

手動で作るときは

オーブン 170℃(予熱あり) 23~25分





シュークリーム

オーブン

手動

角皿
下段

■ 材料 9個分 158kcal(1個分)

- A** バター(無塩)(1cm角に切る・室温に戻す).....40g
 水.....80mL
 薄力粉(ふるう).....50g
 卵(室温に戻す).....M寸2個(100g)
 卵白(カスタードクリームで余った卵白を使用).....M寸1~2個分
 カスタードクリーム(→P.97).....1回分
 粉糖.....適量

●アルミホイル

絞り出し袋(直径約1cmの丸口金)使用

■ 作り方

- 卵2個分と卵白は別々に溶いておく
- 深めの耐熱容器に**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~2分40秒** に合わせて **スタート** キーを押し、十分に沸とうするまで加熱する。
 薄力粉を加えて、木じゃくしで手早くよく混ぜ合わせる

■ 作り方 つづき

- 2**をラップをせずに庫内中央に置く。
レンジ **600W** **30~40秒** に合わせて **スタート** キーを押して加熱し、よく混ぜる
- 3**に**1**の溶きほぐした卵を少しずつ加えて手早く混ぜ合わせる。
 生地は木じゃくしですくってゆっくりと落ち、その先が逆三角形に残るくらいの固さにする



- 固さは**1**の溶きほぐした卵で調節します。まずは卵2個分を使い、足りない場合はカスタードクリームで余った卵白を使用してください。
- 生地が固くてもやわらかすぎてもうまくふくらみません。

- オーブン** **予熱** **200℃** 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11分



カスタードクリーム

レンジ

手動

■ 材料 1回分(シュークリーム9個分) 783kcal(1回分)

- A** 砂糖.....80g
 薄力粉.....大さじ2
 コーンスターチ.....大さじ2
 牛乳.....400mL
 卵黄(卵白はシュークリームで使用).....M寸2個分
 バニラエッセンス.....少々

■ 作り方

- 深めの耐熱容器に**A**を入れて泡立て器で混ぜ、牛乳を少しずつ加えて混ぜ合わせる。
 溶きほぐした卵黄を少しずつ加えてその都度よく混ぜ、ラップをせずに庫内中央に置く
 - レンジ** **600W** **7分30秒** に合わせて **スタート** キーを押し、加熱する
 ●途中で3回取り出して、かき混ぜてください。
 ●とろみがつくまで加熱してください。
 - バニラエッセンスを手早く混ぜ合わせる。
 あら熱が取れたら、乾燥しないように表面にラップを密着させて冷蔵庫で冷やす
- 角皿にアルミホイルを敷いて、バター(分量外)をしっかり塗る。
 生地を絞り出し袋に入れ、直径約5cmの大きさに絞り出す
 ●必ずアルミホイルを使用してください。
 ●絞り出す位置は中央に寄せ気味で、約2cm間隔にしてください。
 - 予熱が完了したら、生地の上に霧吹きをし、角皿を下段に入れる。
22分 に合わせて **スタート** キーを押す
 ●途中でドアを開けないでください。ドアを開けるとうまく膨らみません。
 - 7**の終了後、ドアを開けずに「とりけし」キーを押し、**オーブン** **予熱なし** **180℃** **23~25分** に合わせて **スタート** キーを押す
 - 調理後、すぐにアルミホイルからはずして、脚つきあみの上であら熱をとる
 - できあがったシュー皮を横にスライスして、中にカスタードクリームを入れる
 ●冷やしておいたカスタードクリームはボウルに入れ、ゴムベラで混ぜてなめらかにしてください。
 (一部固まりが気になる場合はゴムベラでボウルの側面に押しつけるようにして混ぜてください。)
 ●お好みで粉糖をまぶしてください。

シュークリーム

■ 作り方 つづき

- 予熱が完了したら、生地の上に霧吹きをし、角皿を下段に入れる。
22分 に合わせて **スタート** キーを押す
 ●途中でドアを開けないでください。ドアを開けるとうまく膨らみません。





カスタードプリン

オープン

手動

角皿
下段

148kcal(1個分)

■ 材料 耐熱ガラス製容器(直径約7.5cm)6個分

牛乳	380mL
卵(室温に戻す)	M寸3個(150g)
砂糖	60g
バニラエッセンス	少々
(カラメルソース)	
砂糖	50g
水	大さじ2
湯	大さじ1

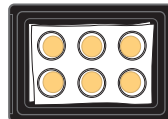
- 直径約7.5cm、高さ約6cmの耐熱ガラス製容器6個
キッチンペーパー使用

■ 作り方

- 1 カラメルソースを作る。
小なべに砂糖と水を入れて中火にかける。
焦げ色がついてきたらなべを動かして、色
を均一につける。火からおろして湯を加えてのば
し、耐熱ガラス製容器に手早く均等に入れる
●湯を入れた瞬間にカラメルソースが飛び
はねることがあるので注意してください。
- 2 耐熱容器に牛乳を入れ、ラップをせずに庫内
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、加熱する

■ 作り方 つづき

- 3 ボウルに卵を溶きほぐし、砂糖を加えて混ぜ
合わせ、2とバニラエッセンスを合わせて裏
ごす。1に静かに流し入れる
- 4 オープン 予熱 170℃ 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8分
- 5 角皿にキッチンペーパー
を二重に敷き詰め、耐熱
ガラス製容器を間隔をあ
けて並べる
●耐熱ガラス製容器にふたはしないでください。
- 6 予熱が完了したら、約50℃の湯300mLを
角皿に注ぎ、下段に入れる。
35~40分 に合わせて スタート キーを押す
●角皿を入れるときはドアが熱くなっている
ので十分に注意してください。
●調理後は角皿に熱い湯が残っています。
取り出す時は十分に注意してください。
●竹串をさして生の卵液がでなければできあ
がりです。
●固まり具合がゆるめの場合、庫内に入れて
余熱を利用してください。
- 7 調理後、あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やす



いちごジャム

うきレジ

手動

角皿
上段
+
ボウルセット

■ 材料 1回分 567kcal(1回分)

いちご(正味)(ヘタを取り、2~4等分に切る)	300g
砂糖	120g
A レモン汁	大さじ1
サラダ油	2滴

■ 作り方

- 1 付属のボウルにボウルリングを取りつける。
いちごを入れて A を全体にふりかけ、
ふんわりとラップをかける
- 2 上段に角皿を入れ、1のボウルセットを角皿
下部のレールに差し込む
●ラップがはずれないようにご注意ください。
- 3 うきレジ 600W 15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。
●アクが気になる場合は取ってください。
- 4 3の終了後、「とりけし」キーを押し、
うきレジ 300W 5~10分 に合わせて
スタート キーを押し、調理を開始する
●ジャムは冷めるととろみがあるので、
加熱しすぎないようにしてください。



ブルーベリージャム

うきレジ

手動

角皿
上段
+
ボウルセット

■ 材料 1回分 618kcal(1回分)

ブルーベリー	300g
砂糖	120g
A レモン汁	大さじ1
サラダ油	2滴

■ 作り方

- 1 付属のボウルにボウルリングを取りつける。
ブルーベリーを入れて A を全体にふりかけ、
ふんわりとラップをかける
- 2 上段に角皿を入れ、1のボウルセットを角皿
下部のレールに差し込む
●ラップがはずれないようにご注意ください。
- 3 うきレジ 600W 15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。
●アクが気になる場合は取ってください。
- 4 3の終了後、「とりけし」キーを押し、
うきレジ 300W 5分 に合わせて
スタート キーを押し、調理を開始する
●ジャムは冷めるととろみがあるので、
加熱しすぎないようにしてください。



焼きいも

32
焼きいも
自動角皿
下段

■ 材料 4本分 318kcal(1本分)

さつまいも(太さ約4cm、1本約250g)..... 4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** [32]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50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 250℃(予熱なし) 45~55分



バターロール

33
バターロール
自動角皿
下段

■ 材料 9個分 113kcal(1個分)

強力粉..... 180g
砂糖..... 大さじ2
A 塩..... 小さじ1/3
ドライイースト(予備発酵がいらぬもの)..... 3g
B 牛乳(約30℃)..... 100mL
卵(室温に戻す)..... M寸1/2個(25g)
バター(無塩)(室温に戻す)..... 30g
溶き卵(仕上げ用)..... 適量

●クッキングシート使用

■ 作り方

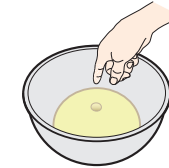
- ボウルに**A**を入れて混ぜ、**B**を加えて木じゃくしで軽く混ぜた後、バターを加えて混ぜ合わせる
- 生地がまとまってきたら、約15分手でよくこねる(表面がなめらかになり、生地が透けて指が見えるくらいに薄くのばせるようになればこねあがりです。)



バターロール

■ 作り方 つづき

- 別のボウルに薄くサラダ油(分量外)を塗り、生地を表面がなめらかになるように丸めて入れ、ラップをかける。角皿にボウルをのせて下段に入れる。
オープン [予熱なし] [35℃] [40~50分] に合わせて**スタート**キーを押し、1次発酵を開始する
(生地が約2倍の大きさになり、指(強力粉をつける)を差し込み、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。)
- 生地を手のひらで軽く押さえてガス抜きをし、スケッパーなどで9等分にする(生地が傷むので手でちぎらないようにする)



- 生地を表面がなめらかになるように丸め、乾燥を防ぐためにラップをかけて約10分休ませる
- 生地をころがして円すい形にし、めん棒で細長くのばす。
次に幅の広い方から、巻いていき、巻き終わりはしっかりと閉じる
- クッキングシートを敷いた角皿に巻き終わりを下にして間隔をあけて並べ、霧吹きをして下段に入れる。
オープン [予熱なし] [40℃] [30~40分] に合わせて**スタート**キーを押し、生地が約2倍の大きさになるまで2次発酵を開始する。2次発酵終了後、角皿ごと生地を取り出す
- 自動** [33]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11分



- 7に仕上げ用の溶き卵を薄めに塗る
- 予熱が完了したら、角皿を下段に入れ、**スタート**キーを押す
目安時間 約16分
●きれいな焼き色がつけばできあがりです。
●裏面のみもう少し焼き色をつけたい場合は、アルミホイルをかぶせて調理してください。
- 調理後、脚つきあみの上に取り出してあら熱をとる
●あら熱が取れたら、乾燥しないようにビニール袋に入れてください。

手動で作るときは

オープン 200℃(予熱あり) 15~17分

パン・ピザについてのお願い

- ドライイーストは予備発酵がいらぬものを使用してください。(生イーストは使えません。)
- 室温や材料の配合・質によって、同じように焼いてもふくらみ方や焼き色が多少異なることがあります。
- 国産の強力粉を使うと生地をこねる際に扱いにくくなります。また、ふくらみが悪くなることがあります。
- 材料は正確に計ってください。材料を計るときは、デジタルスケール(電子はかり)の使用をおすすめします。



明太ポテトパン

オーブン
手動

角皿
下段

■ 材料 9個分 161kcal(1個分)

バターロールの生地(→P.100) ----- 1回分
(具)

じゃがいも(皮をむいて1cm厚さに切る) ----- 130g

A 明太子(薄皮はのぞく) ----- 30g

マヨネーズ ----- 30g

(トッピング)

溶き卵 ----- 適量

マヨネーズ ----- 適量

パセリ(乾燥) ----- 適量

●クッキングシート使用

■ 作り方

- 1 具を作る。
耐熱容器にじゃがいもと水大さじ1(分量外)を入れ、ラップをして庫内中央に置く。
レンジ [600W] [3~4分] に合わせてスタート キーを押し、加熱する
- 2 1を熱いうちにあらくつぶし、Aを加えて混ぜ、9等分にする
- 3 「バターロール」の材料で生地を9等分にし、休ませるところまで行う
(「バターロール」作り方1~5を参考に9等分にしてください。)

■ 作り方 つづき

- 4 3の生地を直径約9cmの円形にのばして2のをせ、上下の生地を合わせて合わせ目をしっかりと閉じ、押さえて形を整える
●生地が扱いにくい場合は、打ち粉(強力粉、分量外)をしてください。



- 5 合わせ目を下にし、両端を少し残して包丁で切れ目を入れ、中身が見えるように切れ目を少し広げる



- 6 クッキングシートを敷いた角皿に5を並べ、霧吹きをして下段に入れる。
オーブン 予熱なし [40℃] [30~40分] に合わせてスタート キーを押し、生地が約2倍の大きさになるまで2次発酵を開始する。
2次発酵終了後、角皿ごと生地を取り出す

- 7 オーブン 予熱 [200℃] 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11分

- 8 6にトッピングの溶き卵を塗り、マヨネーズやパセリで飾る

- 9 予熱が完了したら、角皿を下段に入れる。
[15~17分] に合わせてスタート キーを押す
●きれいな焼き色がつけばできあがりです。
●裏面のみもう少し焼き色をつけたい場合は、アルミホイルをかぶせて調理してください。

- 10 調理後、脚つきあみの上に取り出してあら熱をとる
●あら熱が取れたら、乾燥しないようにビニール袋に入れてください。



ミニメロンパン

オーブン
手動

角皿
下段

■ 材料 12個分 179kcal(1個分)

バターロールの生地(→P.100) ----- 1回分
(クッキー生地)

A 薄力粉 ----- 130g

ベーキングパウダー ----- 小さじ1/2
(Aを合わせてふるう)

バター(無塩)(室温に戻す) ----- 60g

砂糖 ----- 40g

卵 ----- M寸1/2個(25g)

バニラエッセンス ----- 少々

(トッピング)

グラニュー糖 ----- 適量

●クッキングシート
アルミホイル使用

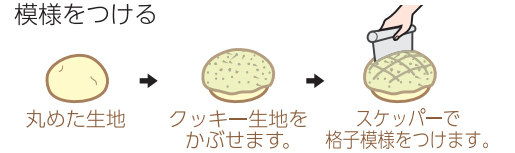
■ 作り方

- 1 クッキー生地を作る。
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
- 2 溶きほぐした卵を1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
- 3 Aを加え、切るようにさっくりと混ぜる
- 4 粉っぽさがなくなれば生地を棒状にまとめてラップで包み、冷蔵庫で20分以上休ませる
- 5 「バターロール」の材料で生地を12等分にし、休ませるところまで行う
(「バターロール」作り方1~5を参考に12等分にしてください。)

■ 作り方 つづき

- 6 4の生地を12等分にして丸め、直径約7cmの円形にのばす

- 7 5で丸めた生地の底を残して、6のクッキー生地をすっぽりとかぶせ、スケッパーで格子模様をつける



- 8 クッキングシートを敷いた角皿に7を並べ、下段に入れる。

オーブン 予熱なし [35℃] [30分] に合わせてスタート キーを押し、2次発酵を開始する。
2次発酵終了後、角皿ごと生地を取り出す

- 9 オーブン 予熱 [200℃] 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11分

- 10 8の表面にグラニュー糖をふる

- 11 予熱が完了したら、角皿を下段に入れる。
[21~23分] に合わせてスタート キーを押す

- 12 約15分後、角皿を取り出してアルミホイルをかぶせ下段に入れる

- 13 スタート キーを押して調理を開始する
●裏面のみもう少し焼き色をつけたい場合は、アルミホイルをかぶせて調理してください。
(良い焼き色のメロンパンは取り出しておいってください。)

- 14 調理後、脚つきあみの上に取り出してあら熱をとる

●あら熱が取れたら、乾燥しないようにビニール袋に入れてください。

XXXXX アレンジメロンパン XXXXX

クッキー生地を作るときに抹茶小さじ1/2とAを合わせてふるうと抹茶メロンパンに、チョコチップ30gを加えるとチョコチップメロンパンになります。



ピザ (マルゲリータ)

34
ピザ
自動

角皿
下段

■ 材料 直径20cm1枚分 59kcal(1/8切れ)

- A**
- 強力粉.....70g
 - 砂糖.....大さじ1/2
 - 塩.....1g
 - ドライイースト(予備発酵がいないもの).....1g
 - 水(約30℃).....大さじ3
 - オリーブ油.....小さじ1
 - ピザソース(市販品).....大さじ3
 - モッツアレラチーズ(薄切り・8枚).....50g
 - ミニトマト(ヘタを取り、輪切り).....3個
 - バジルの葉.....5枚

●クッキングシート使用

■ 作り方

- ボウルに**A**を入れて混ぜ、水を加えて木じゃくしで軽く混ぜた後、オリーブ油を加えて混ぜ合わせる
- 生地がまとまってきたら、約15分手でよくこねる
(表面がなめらかになり、生地が透けて指が見えるくらいに薄くのばせるようになればこねあがりです。)



■ 作り方 つづき

- 別のボウルに薄くサラダ油(分量外)を塗り、生地を表面がなめらかになるように丸めて入れ、ラップをかける。
角皿にボウルをのせて下段に入れる。
オーブン | 予熱なし | **35℃** | **40~50分** | に合わせて **スタート** キーを押し、1次発酵を開始する(生地が約2倍の大きさになり、指(強力粉をつける)を差し込み、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。)



- 生地を手のひらで軽く押さえてガス抜きをする
- 生地の表面がなめらかになるように丸め、乾燥を防ぐためにラップをかけて約10分休ませる
- 自動** | **34** | 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10分
- クッキングシートの上で**5**の生地をめん棒で直径20cmの円形にのばし、フォークで穴をあける。

- 角皿にクッキングシートごと**7**のをせる。ピザソースを塗り、モッツアレラチーズとミニトマトのをせる

- 予熱が完了したら、角皿を下段に入れ、**スタート** キーを押す
目安時間 約20分
●きれいな焼き色がつけばできあがりです。
●裏面のみもう少し焼き色をつけたい場合は、アルミホイルをかぶせて調理してください。

- 調理後、バジルの葉のをせる

手動で作るときは
オーブン | 190℃(予熱あり) | 19~21分



トースト

10
トースト(裏返し)
自動

角皿
上段

冷凍トースト

11
冷凍トースト(裏返し)
自動

角皿
上段

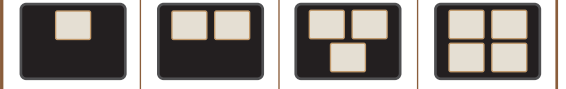
■ 材料 149kcal(1枚分)

食パン(6枚切り).....1~4枚


- 1~4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。
- 冷凍トーストは表面の霜を取り除き、凍ったまま焼いてください。
- 冷凍トーストは種類・大きさ・厚さ・冷凍状態によって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。

		調理時間の目安			
		1枚	2枚	3枚	4枚
トーストの場合	自動	10 トースト(裏返し)	約7分	約7分30秒	約8分
	手動	グリル	約4分30秒~5分加熱後、裏返してさらに約2分30秒~3分		
冷凍トーストの場合	自動	11 冷凍トースト(裏返し)	約8分	約8分30秒	
	手動	グリル	約5分~5分30秒加熱後、裏返してさらに約3分		

並べ方



■ 作り方 (トースト(裏返し)「2枚」を設定するとき)

- 食パンを角皿に並べ、上段に入れる
(並べ方は下図参照)
- 自動** | **10-2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
●裏返すまでの目安時間は約4分30秒~5分です。(冷凍トーストの場合は約5分~5分30秒)
(残り時間は裏返したあと、再スタート時に表示します。)
●仕上がりは3段階に調節できます。(P.38参照)
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。
- ブザーが鳴り、表示部に「裏返し」が点滅したらすぐにドアを開けて角皿を取り出し、食パンをすばやく裏返したあと上段に入れ、ドアを閉める

●熱いのでやけどに注意してください。
●ブザー音が「OFF(消す)」のときは裏返しブザーは鳴りません。表示部の「裏返し」の点滅表示を確認して、裏返してください。
- スタート** キーを押し、調理を開始する
●再スタートし、残り時間を表示します。

〈お願い〉

- 「裏返し」のブザーが鳴ればすぐにドアを開け、食パンをすばやく裏返して調理を再開してください。
- 最初のブザーが鳴ってから、6分以内に裏返してください。
6分以内に調理を再開しないと設定が取り消され、初期画面にもどります。
- 設定が取り消されたときは、手動のグリルで様子を見ながら調理してください。

アイデアクッキング

豆腐の水切りをする

豆腐 1丁 (300g)

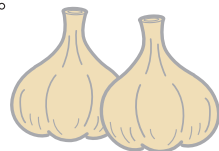
●キッチンペーパー使用

- 1 耐熱皿に豆腐1丁をのせ、ラップをかけずに庫内中央に置く
- 2 **レンジ** **600W** **2分~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
- 3 調理後、約5分おいたあと、キッチンペーパーで表面の水気をふき取る
 - 豆腐の種類・大きさにより、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。

にんにくのにおいを少なくする

にんにく(薄皮がついたままのもの) 1片 (6g)

- 1 にんにく1片を薄皮をつけたままラップで包み、庫内中央に置く
- 2 **レンジ** **500W** **20秒** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
- 3 調理後、薄皮をむく
 - にんにくの大きさにより、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。



干しいたけをもどす

干しいたけ 2~3枚

水 ひたひたになる程度

- 1 耐熱容器に干しいたけを2~3枚入れ、水を加える。(ひたひたになる程度まで加える)ラップをかけずに庫内中央に置く
- 2 **レンジ** **600W** **30~40秒** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
- 3 調理後、しばらくおく
 - 干しいたけの種類・大きさにより、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。
 - 軸が固い場合は長めにお使いください。
 - もどし汁はだし汁にお使いください。

バターを溶かす

バター(1cm角に切る) 40g

- 1 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
- 2 **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。



アイデアクッキング

チョコレートを溶かす

チョコレート 50g

牛乳 大さじ1

- 1 耐熱容器にチョコレート50gを割って入れ、牛乳大さじ1を加える。ラップをかけずに庫内中央に置く
- 2 **レンジ** **500W** **20~30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。
- 3 調理後、混ぜる



ゼラチンを溶かす

ゼラチン 5g

水 50mL

- 1 耐熱容器にゼラチン5gを入れ、水50mLを加える。ラップをかけずに庫内中央に置く
- 2 **レンジ** **600W** **30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。
- 3 調理後、混ぜる

アイスクリームをやわらかくする

アイスクリーム 200~500mL

- 1 アイスクリーム(200~500mL)のふた(内ぶた含む)を取り、庫内中央に置く
- 2 **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



もちを焼く

市販パックきりもち 4個(1個約50g)

●クッキングシート使用

- 1 角皿にクッキングシートを敷き、市販パックきりもち4個を図のように並べ、上段に入れる
- 2 **グリル** **8~9分** に合わせて **スタート** キーを押し、調理を開始する
- 3 2の終了後、「とりけし」キーを押して角皿を取り出し、もちを裏返して上段に入れる。**グリル** **2~3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、できあがりが変わります。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



禁止

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・発火の原因になります。



必ず実施

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 | ● オープンクリーナー |
| ● 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・ボウルのみ使用可) |
| ● 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。(ボウルのみ使用可)(傷・変形・変色の原因)

角皿・ボウル・ボウルリング・水受け

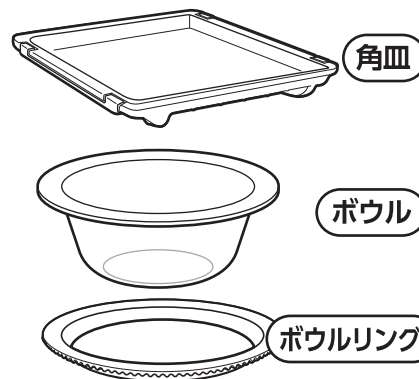
- ①薄めた台所用中性洗剤を柔らかいスポンジに含ませて汚れを落とし、水で洗い流す
- ②乾いた柔らかい布で水分をよくふき取る

汚れが取れにくいときは

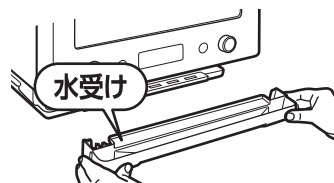
角皿・ボウルはメラミンフォームのスポンジ(洗剤を使わないタイプの白いスポンジ)でこすってください。

- 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

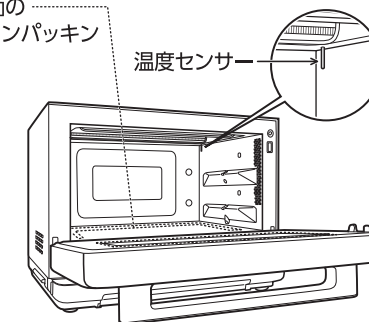
■庫内が汚れたまま加熱すると、汚れが焼きついて落ちにくくなります。調理後、庫内が冷めてから必ずお手入れしてください。

- 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や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)

庫内底面のシリコンパッキン

温度センサー



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。センサーが傷つくとも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。)

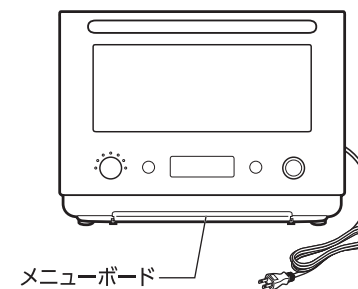
本体外側・メニューボード・コード

- 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

うまく仕上がらない



症状	お調べいただくこと
熱くならない	<ul style="list-style-type: none"> ●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.50) ●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。
あたためた冷凍ご飯が あたたまらない	<ul style="list-style-type: none"> ●「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	<ul style="list-style-type: none"> ●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	<ul style="list-style-type: none"> ●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	<ul style="list-style-type: none"> ●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.30)
うまく解凍できない 凍った部分が残る	<ul style="list-style-type: none"> ●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」に、解凍不足の場合は「仕上がり・強」で解凍してください。 ●200g未満は「仕上がり・弱」、400~500g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	<ul style="list-style-type: none"> ●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)
できあがり ムラがある	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 [8 ゆで葉果菜 / 9 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を低くするようにラップしてください。
ゆで野菜 離乳食用	<ul style="list-style-type: none"> ●ボウルセットに食品を入れましたか？ →角皿を角皿受け上段に入れ、食品の入ったボウルセットを角皿下部のレールに差し込んでください。 ●分量は100gにしてください。 ●野菜の種類によって仕上がりをかえてください。(→P.37)

症状	お調べいただくこと
トースト・その他 焼き色が薄い、濃い	<ul style="list-style-type: none"> ●「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、室温・庫内の温度・裏返すタイミング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	<ul style="list-style-type: none"> ●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した生地の跡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。
お菓子 泡立てがうまく できない	<ul style="list-style-type: none"> ●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	<ul style="list-style-type: none"> ●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	<ul style="list-style-type: none"> ●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。
うきレンジ うまくできない	<ul style="list-style-type: none"> ●角皿と食品を入れたボウルセットを入れましたか？ →角皿を角皿受け上段に入れ、食品の入ったボウルセットを角皿下部のレールに差し込んでください。
レンジグリ 焼き色が薄い	<ul style="list-style-type: none"> ●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。
レンジグリ 食品があたたまらない	<ul style="list-style-type: none"> ●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。
サフレンジ 食品があたたまらない	<ul style="list-style-type: none"> ●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	<ul style="list-style-type: none"> ●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。
自動調理全般 仕上がりを 変えたい	<ul style="list-style-type: none"> ●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	<ul style="list-style-type: none"> ●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。生地大き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。
オーブン加熱全般 パンが うまく焼けない ふくらまない	<ul style="list-style-type: none"> ●生地の発酵状態は良好でしたか？ (→P.101「パン・ピザについてのお願い」) ●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。
	加熱中にカチカチと音がする	●加熱中はヒーターの切り替え時などにスイッチの動作音がすることがあります。
	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・連続・少量加熱したときは、電気部品保護のため出力が落とすことがあります。追加加熱をしたり、時間をおいてからご使用ください。
その他	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。
	煙が出たり、いやなおいが出たりする	●カラ焼きをしましたか? 初めてお使いになるときや、庫内のおいが気になるときは「36 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。
	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。 調理終了後、本体が冷めてからふき取ってください。
	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。

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操作し直してください。「とりけし」キーを押すと表示は消えます。

表示	お調べいただくこと	処置
	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。
	故障している場合があります。	●「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) 繰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.112～113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の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(ES-SA26)
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
別売品	角皿(セラミック製)	ESE01-BA
	ボウル(耐熱ガラス製)	EGL01-6B
	ボウルリング(シリコンゴム製)	ERU01-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上、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. 修理を依頼される時

「故障かなと思ったとき」「こんな表示をしたとき」(P.112~113)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。

お客様
ご相談センター  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。

ホームページのご案内

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

仕様

型名	ES-SA26		
電源	交流 100V (50/60Hz共用)		
レンジ	定格消費電力	1420W	
	高周波出力	1000W ^{*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	
オーブン	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490×奥行399×高さ370(ドアハンドルを含む奥行445)		
庫内寸法(mm)	幅378×奥行309×高さ201		
質量	約17.5kg	総庫内容量	26L
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	58.2kWh/年	年間待機時消費電力量	0.0kWh/年
オーブン機能の年間消費電力量	15.2kWh/年	年間消費電力量	73.4kWh/年

※1 1000W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、および庫内面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専用で設計されています。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.