

仕様

電子レンジ	消費電力	1.43 kW	発振周波数	2450 MHz
	高周波出力	1000 W*1・800~150 W相当		
グリル	消費電力	0.77 kW	ヒーター出力	0.76 kW
	消費電力	1.37 kW	ヒーター出力	1.36 kW
オープン	温度調節範囲	発酵(35・40℃)・100~250℃ ・このオープンレンジの250℃での運転時間は約5分間です。 その後は自動的に210℃に切り換わります。		
	電源	交流100 V (50 Hz/60 Hz共用)	質量	約12.6 kg
寸法	外形	幅483 mm×奥行396 mm×高さ310 mm (ドアハンドルを含む奥行439 mm)		
	庫内	幅299 mm×奥行350 mm×高さ199 mm		
消費電力量の目安				
区分名*2	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	59.5 kWh / 年	年間待機時消費電力量	0.0 kWh / 年	
オープン機能の年間消費電力量	13.1 kWh / 年	年間消費電力量	72.6 kWh / 年	

*1 高周波出力1000Wは短時間高出力機能(最大3分)であり、調理中自動的に600Wに切り換わります。これは自動の限定したメニュー(「あたため」ボタンを押してあたためるとき、「2・3 飲み物/酒かん」ボタン)で働きます。

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

- コンセントに電源プラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は「0」Wです。(表示部「0」表示時0.8W)
- 年間消費電力量(kWh / 年)は省エネ法・特定機器「電子レンジ」新測定法による数値です。
- 実際にお使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量によって変化します。
- この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

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

使い方・お手入れなどのご相談

調理商品ご相談窓口

フリーダイヤル **0120-878-694** 受付時間 9:00~20:00 (年中無休)

■上記電話番号がご利用いただけない場合 **06-6907-1187**

■FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787
Open: 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

修理に関するご相談

修理ご相談窓口

フリーダイヤル **0120-878-554**

■上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

■FAX フリーダイヤル **0120-878-225**

便利な修理サービスサイト
<http://club.panasonic.jp/repair/>

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

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

・掲載サイトおよび動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担となります。(パケット定額サービスに未加入の場合、高額になる可能性があります)

愛情点検 長年ご使用のオープンレンジの点検を!

<p>こんな症状はありませんか</p>	<p>●電源コードやプラグが異常に熱くなる。</p> <p>●異常なおいや音がする。</p> <p>●ドアに著しいガタや変形がある。</p> <p>●触ると電気を感ずる。</p> <p>●その他の異常や故障がある。</p>	<p>ご使用中止</p> <p>事故防止のため、ご使用中止し、コンセントから電源プラグを抜いて販売店へ点検をご依頼ください。</p>
---------------------	---	--

パナソニック株式会社 キッチンアプライアンス事業部

〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号

© Panasonic Corporation 2016

F0016-11K0
F0616-0

Panasonic®

取扱説明書
家庭用オープンレンジ
品番 **NE-MS233**



- お弁当セット(P. 47)
- ・オクラの肉巻き
 - ・野菜のバターしょうゆ焼き
 - ・コンソメポテト



えびフライ(P. 54)

保証書別添付

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

■取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

■ご使用前に「安全上のご注意」(4~9 ページ)を必ずお読みください。

■保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をお願いします。(2ページご参照)

下ごしらえも調理も… 毎日の使いかた

28 自動メニューで調理する

- 26 肉や魚を解凍する
- 27 「5」全解凍
 - 「6」半解凍

- 24 牛乳やコーヒーなどを
- 「2」飲み物
 - 「3」酒かん
- 25 お弁当を
- 「4」お弁当あたたため

20 ページ

自動

● 自動調理メニュー一覧 ↓ 19 ページ

あたためる

あたためを使い分けよう

ごはんやおかずを

1 あたためスタート




38 自分で時間などを合わせて… 手動加熱するときの目安時間

37 グリルで焼く

35 オープンで調理する

- 35 予熱あり
- 36 予熱なし(発酵)

34 レンジで野菜をゆでる

32 **手動**

レンジで加熱する

- 32 800～1500W
- 33 連動調理(出力を組み合わせる)




- お料理をするときは、記載の分量や食品の置きかたをお守りください。分量や置きかたが違くと上手にできない場合があります。
- 本書に掲載のイラストは、実物と異なる場合があります。写真は盛り付け例です。

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

特典

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

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



表示部に「M」と表示されているとき：店頭用モードのため調理できません。→ P.14

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

もくじ

準備と確認

項目	ページ
安全上のご注意	4
使用上のお願い／付属品・別売品	10
各部の名前	12
● 自動電源オフ機能／電源を入れるには	14
● ブザー音を消したいときは	15
基本の使いかた	15
● 加熱が足りないときは追加加熱をする	16
使える容器・使えない容器	16
加熱のしくみ	17
キッチンタイマーを使う	18

毎日の使いかた

項目	ページ
自動で加熱する	
自動調理メニュー一覧	19
あたためる	20
解凍する	26
自動メニューで調理する	28
● 角皿スチーム	30
手動で加熱する	
レンジで加熱する	32
● レンジで野菜をゆでる	34
オープンで調理する	35
グリルで焼く	37
手動加熱するときの目安時間	38

レシピもくじ	41
料理レシピ編	42～79

お手入れ

お手入れする	80
--------	----

困ったとき

うまく仕上がらない	82
故障かな?	84
保証とアフターサービス	86
仕様	裏表紙




● お客様ご相談窓口のご案内

安全上のご注意






必ずお守りください

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


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


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

■お守りいただく内容を、次の図記号で説明しています。(次は図記号の例です)

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


危険


 **自分で絶対に修理・分解・改造をしない**
感電や発火、異常動作によるけがのおそれがあります
故障した場合は
お買い上げの販売店にご相談ください。


 **吸気口・排気口(→ P.13)・製品のすき間に針金などの金属物や異物、指を入れない**
高圧部があり、感電やけがのおそれがあります
異物が本体に入ったら
まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店にご相談ください。

警告


設置するとき

 **吸気口・排気口(→ P.13)はふさがない**
火災の原因になります
ごみ、ほこりなどで吸気口・排気口がふさがれないようこまめにお手入れしてください。

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


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


 **水のかかる場所では使わない**
感電や漏電の原因になります

 **アースを確実に取り付ける**
故障や漏電のときに、感電のおそれがあります
アース線は
●アース端子に接続する。また、転居などの際も忘れずに取り付ける。取り付けかたは→ P.13
●ガス管や水道管、電話や避雷針のアースなどと、絶対に接続しない。(法令で禁止されています)
●アース端子がないとき、湿気が多い場所、水けのある場所では、アース工事が必要。
→ P.10を必ずお読みください。


警告

レンジ(電波)の加熱時は


 **食品を加熱しすぎない**
過熱により、発火や発煙、やけどのおそれがあります
●以下の場合、自動で加熱しない
●少量や指定分量*以外の食品
●100g未満の食品
●ふた、およびふた付きの容器での加熱
※指定分量はメニューによって異なります。各ページを参照してください。


 **「レンジ」ボタンでは、設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱する**
食品の分量に対して、加熱時間が長いと、発火や発煙のおそれがあります
●特に、少量の加熱時、油脂の多い食品・液体、さつまいもなどの根菜類の加熱には気を付ける。


飲み物などの加熱時、やけどを防ぐために(突沸に注意)


 **飲み物を加熱しすぎない**
加熱後、取り出したあとに、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
●牛乳、コーヒー、お茶、ジュース、水などを自動であたためるときは、必ず、「2・3 飲み物/酒かん」ボタンで「2 飲み物」に合わせ、「分量」ボタンで杯数を合わせて加熱する。→ P.23
●お酒を自動であたためるときは、必ず、「2・3 飲み物/酒かん」ボタンで「3 酒かん」に合わせ、「分量」ボタンで本数を合わせて加熱する。
→ P.23



 **油脂の多い食品・液体*1や、粒入りスープ*2を加熱するときは以下の方法で加熱する**
加熱後、取り出したあとに、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
●ラップをして、「レンジ」ボタンの500Wで様子を見ながら加熱する。
※1 バター・生クリーム・オリーブ油など
※2 コーンの粒やあさりなどが入ったスープ

 **「レンジ」ボタンで加熱するときは、設定時間を控えめにする**
加熱しすぎると、加熱後、取り出したあとに突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

 **容器は、広口で背の低い容器に8分目まで入れる**
少量の加熱は沸とう、沸とうによる突然の飛び散りの原因になります

 **加熱前、加熱後は必ずスプーンでかき混ぜる**
加熱後、取り出したあとに、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります



安全上のご注意(必ずお守りください)

警告

レンジ(電波)を使う加熱時の破裂を防ぐために

ゆで卵(殻付き・殻なし)は加熱しない

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

ぎんなんなど、殻や膜のある食品は割れ目を入れる

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

卵は必ず割りほぐす

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



ビン・容器のふたや、ネジ式のせんは外す

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

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

電源プラグ・電源コードなどは

電源コードや電源プラグを傷付けない

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

傷付いた電源コードや電源プラグ、緩んだコンセントは使わない

破損による感電、ショートして火災などの原因になります

修理は販売店にご相談ください。

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

異常発熱による火災の原因になります



〈タコ足配線は禁止〉

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電のおそれがあります

電源プラグは、根元まで確実に差し込む

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

電源プラグを抜くときは、電源コードを持って引き抜かない

感電や、ショートによる発火のおそれがあります



電源プラグのほこりは、乾いた布で定期的に確実に取る

ほこりに湿気がたまり、絶縁不良で火災のおそれがあります

長期間使用しないときは、電源プラグを抜く

絶縁劣化で火災の原因になります

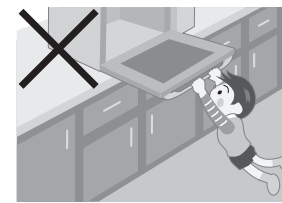
警告

次の点もご注意ください

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
やけど、感電、けがのおそれがあります

本体のお手入れは、電源プラグを抜き、庫内が冷めてから行う
やけど、感電、けがのおそれがあります

ドアに乗ったり、ぶら下がったりしない
電子レンジが転倒、落下し、けがのおそれがあります



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

異常・故障時には

直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く
発火や発煙、感電のおそれがあります

異常・故障例

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

すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください。

注意

設置について

転倒や落下をさせない
けが、感電、電波漏れの原因になります

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

● 転倒防止金具をご利用ください。当社転倒防止金具Cがあります。(別売品 P.11 参照)

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

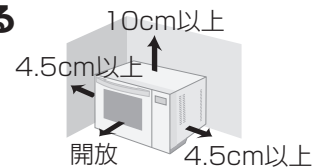
⚠ 注意

設置について(つづき)

❗ 本体上面、壁との間は下表以上の距離を確保する

過熱による壁などの焦げや変形、発火などの原因になります

- 本体の上には物を置かない。
- 熱に弱い物やカーテンのそばに置かない。
- 熱に弱い壁材、家具などが排気口(→ P.13)の近くにあり、汚れや変色が気になるときは、右表の寸法以上に壁や家具から離す。



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

場所	上方	左方	右方	前方	後方	下方
離隔距離(cm)	10	4.5	4.5	(開放)	0	0

「消防法 基準適合 組込形」

この電子レンジは「消防法 設置基準」に基づく試験基準に適合しています。

ご使用前に確認する

❌ 調理以外の目的には使わない

過熱により、発火や発煙、やけどのおそれがあります

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

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

- 容器や付属品だけでも動作させない。

異常高温になると安全機能が働き、自動的に動作を停止することがあります。

❌ 庫内に付着した油や食品カスを放置したまま加熱しない

発火や発煙の原因になります

- 庫内が冷めてから必ずふき取ってください。

❗ 庫内の包装材は取り出す

焦げや変形、発火の原因になります

❗ 鮮度保持剤(脱酸素剤)などを取り出す

発火や発煙のおそれがあります

金属容器・付属の角皿は

❌ レンジ(電波)を使う加熱では、金属容器などは使わない

火花が出て、発火・発煙・ドアガラスの割れによるけがのおそれがあります

- 金あみや金ぐし、金属製の焦げ目付け皿は、オープンや発酵、グリル以外では使わない。

❌ 付属の角皿は、オープン/発酵、グリル以外では使わない

火花が出て、庫内底面が赤熱により、高温になるため、やけどのおそれがあります

ドアは

❌ 物をはさんだまま使わない

電波漏れの原因になります

❌ 調理中や調理後に水をかけない

ガラスが割れて、けがの原因になります

⚠ 開閉時は指のはさみ込みに注意する

けがのおそれがあります

⚠ 注意

調理時、調理後は

❌ 万一、庫内で食品が燃えたら、ドアは開けない

酸素が入り、勢いよく燃えます

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

万一、鎮火しないときは水や消火器で消火し、必ずお買い上げの販売店へご相談ください。

❌ 庫内底面に、衝撃を加えたり、水をかけたりしない

破損してけがをするおそれがあります

万一、破損したらそのまま使用せず、必ずお買い上げの販売店へご相談ください。

❌ ヒーターを使う調理中、調理後は、高温部(本体・ドア・庫内など)に素手で触れない

やけどのおそれがあります

- 特に、本体や付属の角皿は高温になります。

❗ 「グリル」ボタンでトーストを焼くときは設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱する

加熱時間が長いと、発火や発煙のおそれがあります

⚠ 次の場合、熱い容器や蒸気、飛まつに気を付ける

やけどのおそれがあります

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

⚠ 角皿スチーム調理では、次の場合に付属の角皿の扱いに気を付ける

やけどのおそれがあります

- 角皿に湯をはるとき
 - 角皿を庫内に入れるとき
 - 角皿を取り出すとき
- (熱い湯が残っています。残湯量は、メニューにより異なります。約50~250ml)

お弁当をあたためるときは

❌ 「1 あたため」ボタンを押してあたためない

容器の変形や溶けのおそれがあります

- 「4 お弁当あたため」ボタンで加熱する。→ P.25

❗ ふた・ラップを外し、ゆで卵は取り出す、または半分に切り、アルミケース、調味料類は取り出す

火花が出たり、破裂によるけが、やけどのおそれがあります

使用上のお願い/付属品・別売品

本体、設置場所について

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

長い間ご使用いただくために

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

お料理するときは

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

レンジ使用調理では

- 食品を加熱するときは、庫内中央に置いてください。(端に置くと、加熱しすぎになる場合があります)
- 缶詰(金属容器)や、レトルトパウチ食品(包装の一部にアルミを使用)は、別の容器に移して加熱してください。

ヒーター調理後は

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

アースの工事が必要なとき

本体価格には工事費は含まれていません。

- 電源コンセントにアース端子がないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。
- 次の場合は、電気工事士の資格のある者による、施工「D種接地工事」が法令で定められています。
 - 湿気の多い場所: 飲食店の厨房や酒、しょうゆの貯蔵庫、コンクリート床など
 - 水けのある場所(漏電しゃ断器も取り付ける): 生鮮食料品店の作業場など水の飛び散る所、土間・地下室など結露の起きやすい所など

必ずお読みください。➡ P.4「警告/アースを確実に取り付ける」

付属品

角皿 1枚
品番: A0603-10M0
●熱変形防止のため
平らではありません。



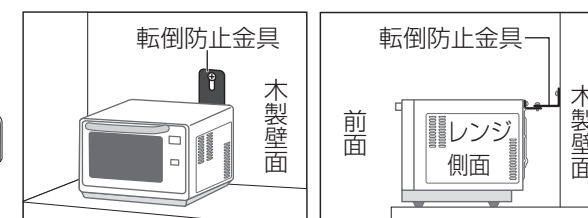
電波を使うレンジ加熱調理では、火花が出るため使えません。

●角皿の使いかたについて➡ 下記参照

別売品

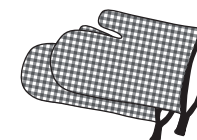
転倒防止金具C
(電子レンジと木製壁面とを固定する金具)
品番: A195A-1K20
希望小売価格: 1,000円(税抜き)

●設置イメージ



●地震対策としてもご使用いただけます

ミトン 1セット(左右1枚ずつ)
品番: A060M-10G0
希望小売価格: 1,500円(税抜き)



希望小売価格は2016年9月現在

●イラストは、実物と異なる場合があります。

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

パナソニックグループのショッピングサイト



Panasonic Store

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

付属の角皿について

- 角皿は、電波を使うレンジ加熱調理では、火花が出るため使えません。

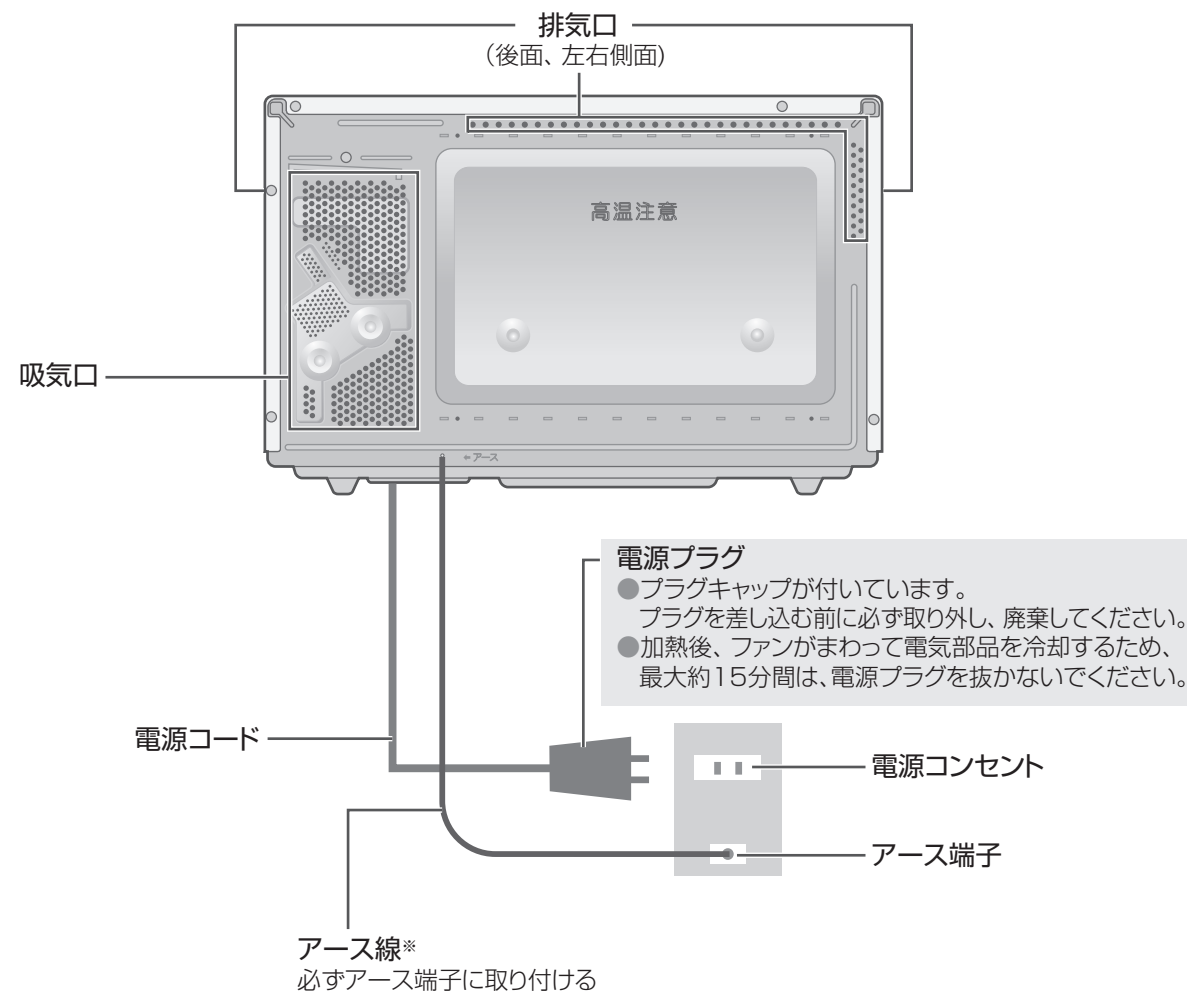
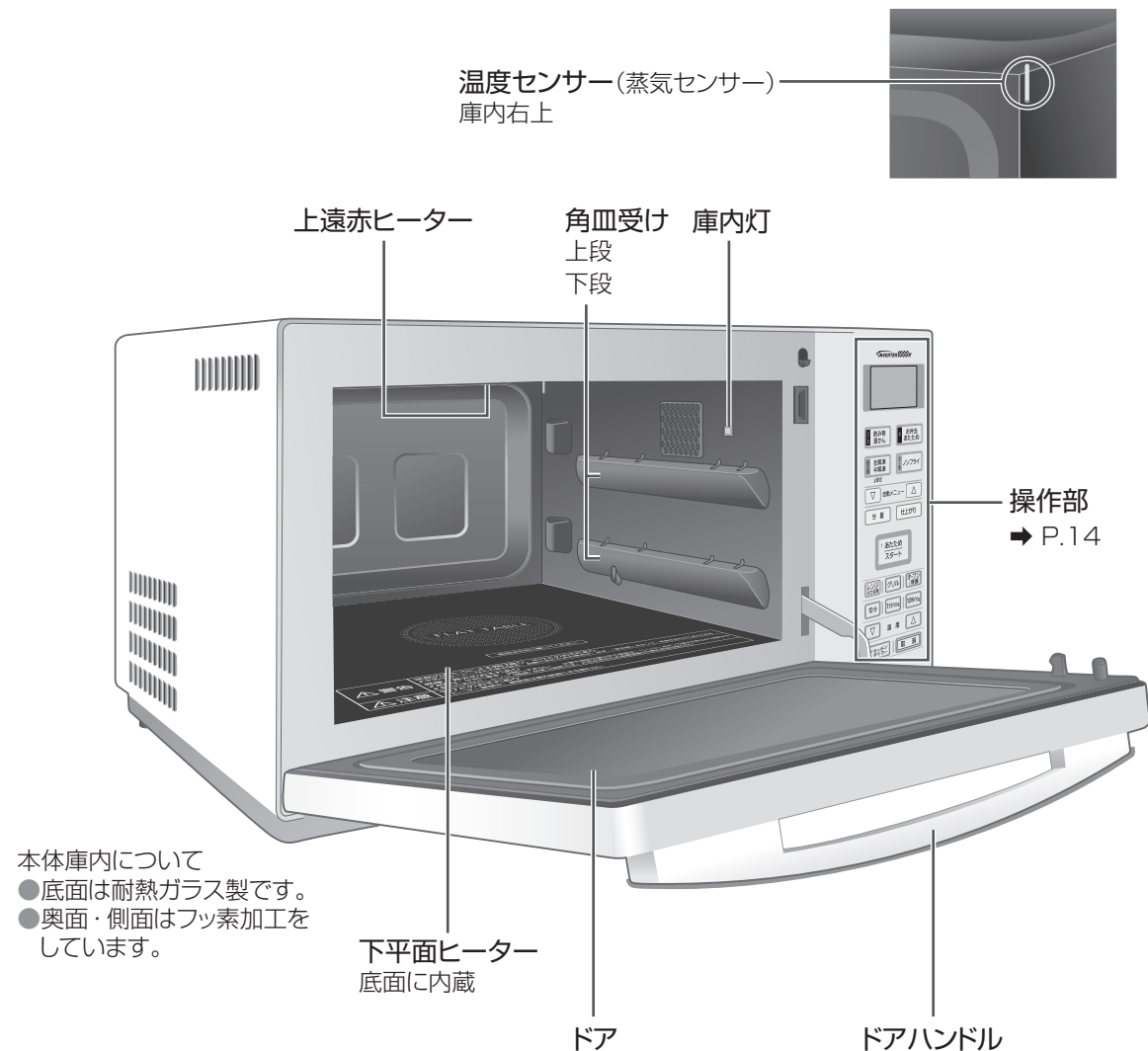
レンジ	グリル	オープン/発酵
×	○	○
(使えません)		

⚠ 注意

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



各部の名前



■自動電源オフ機能

しばらく操作をしなかったとき、または、加熱後しばらくすると自動で電源が切れます。(表示部の「0」表示が消える)
電源が切れる時間は調理したメニューなどにより異なります。(約2~15分)

■電源を入れるには

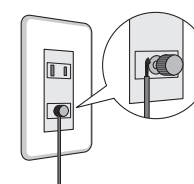
通常は、電源プラグを差し込むと電源が入ります。
自動電源オフ時は、ドアを開閉すると電源が入り、表示部に「0」を表示します。
その後、ドアを開けると庫内灯が点灯します。



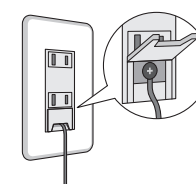
■アースの取り付けかた



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



●つまみタイプ
つまみを緩めネジ部分に先端を巻き付けつまみをしめる。



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

※アース端子がないとき、アース線の長さが足りないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

イラストは、実物と異なる場合があります。また、製品には注意ラベルがはられています。

各部の名前

操作部

表示部
自動のメニュー番号や仕上がり調節、温度や時間などを表示します。

飲み物・酒かんボタン
→ P.23、24

全解凍・半解凍ボタン
→ P.26

自動メニューボタン
時間・温度設定が必要なボタンです。

分量ボタン
自動メニューのとき、数量を合わせるときに使います。

グリルボタン
→ P.37

レンジボタン
→ P.32～34

時間/重量ボタン
手動メニューの加熱時間や「5 全解凍」「6 半解凍」の重量設定に使います。

温度ボタン
オープン調理の温度設定に使います。

キッチンタイマーボタン
→ P.18

「M」が表示されているとき
店頭用モードのため、調理できません。
【解除方法】
①「レンジ」ボタンを押す。
②「あたため・スタート」ボタンを4度押す。
③「取消」ボタンを4度押す。

お弁当あたためボタン
→ P.23、25

ノンフライボタン
→ P.28

仕上がりボタン
「あたため」ボタンを押してあたためるときや、自動メニューのとき、仕上りの強弱の調節に使います。

あたため・スタートボタン
●ごはんやおかずをあたためるときに使います。
→ P.20～22
●調理をスタートさせるときに使います。

オープン/発酵ボタン
→ P.35、36

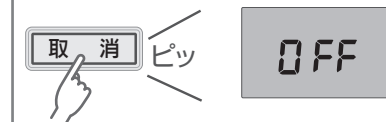
取消ボタン
操作を取り消す（「0」表示に戻る）調理を中止するとき調理中にできばえを見たいときは、このボタンを押さずに、ドアを開けて確認します。ドアを閉め、「あたため・スタート」ボタンを押すと、調理を再開します。

●手動調理…この取扱説明書では、「レンジ」ボタンや「グリル」ボタン、「オープン/発酵」ボタンを使ってレンジの出力やオープンの温度、加熱時間などを設定して調理することを「手動調理」として説明しています。

■ブザー音を消したいときは

操作音と終了音などが消せます。（終了音などには、取り出し忘れ防止ブザー音、予熱完了ブザー音などが含まれます）

「取消」ボタンを2秒押す。この操作を3回繰り返す。



- 「OFF」表示され、3秒後、「0」表示に戻ります。
- ブザー音を鳴らすときは、消したいときと同じ操作を行います。

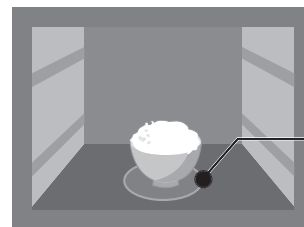
ブザー音を消すと

- ブザー音を消しているときは、トーストの裏返し（→ P.75）や予熱完了ブザーも鳴りません。
- 予熱時間は各メニューを参考にし、予熱完了の表示をご確認ください。

基本の使いかた

食品を入れる

食品は容器に入れて庫内中央に置く



この円を目安に中央に置いてください。

加熱方法によっては、付属の角皿が必要です。→ P.11

あたためや解凍などをするときに庫内が熱いときは手動を使う

ヒーター加熱後、レンジの連続使用後など、庫内が熱いときは「U50」を表示することがあります。「取消」ボタンを押して「レンジ」ボタンで調理できます。

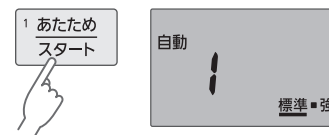
加熱時間の目安 → P.38

「U50」について → P.85

設定する(加熱する)

ごはんやおかずをあたためるとき

- 「1 あたため」ボタンを押す



すぐにあたためがスタートします。

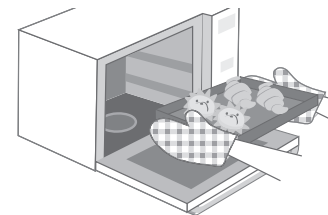
仕上がりを変えたいときは

- 「仕上がり」ボタンを押して変更する



加熱後、食品を取り出す

加熱後は熱いので気を付ける



- 角皿は、必ずお手持ちのミトンを使い、落とさないように両手で取り出してください。
- 庫内に取り忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。（6分間）
- 熱くなった容器は、ふきんやお手持ちのミトンなどを使って、取り出してください。


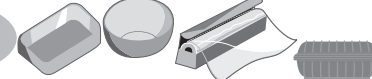




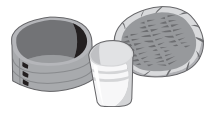

加熱が足りないときは追加加熱をする

- 加熱終了後、表示部の「秒」の点滅中(工場出荷時6分間)に追加時間を合わせて「あたため・スタート」ボタンを押します。
- 追加できる時間
 - 自動メニュー：最大10分まで
 - 手動メニュー：各使いかたのページの最大設定時間をご覧ください。
- 表示部の「秒」の点滅が消えたときは、各使いかたのページを見ながら、再度加熱してください。

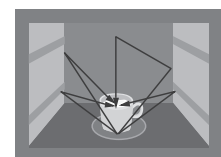

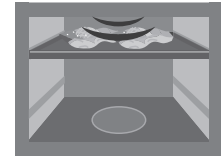
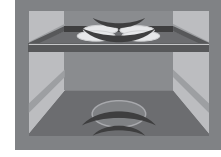
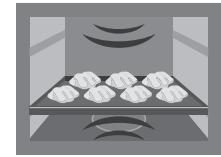
追加加熱の設定ができる時間を変更する

- (1～6分、OFFの設定が可能)
- ① 初期画面(表示部に「0」と表示)の状態で、「取消」ボタンを2秒押す。「ピッ」と鳴ります。
 - ② 5秒以内に「温度」ボタンの▼を連続で5回押す。
 - ③ 「温度」ボタンの▼▲で時間を設定する。
 - 「温度」ボタンの▼▲を押すごとに、1～6分間またはOFFを設定できます。
 - 設定がOFFのときは、加熱終了後に追加加熱はできません。手動で時間を合わせて加熱してください。
 - ④ 「あたため/スタート」ボタンを押す。3秒後、初期画面に戻ります。

使える容器・使えない容器

レンジ		
○ 使えます	陶器、磁器、耐熱ガラス 	<ul style="list-style-type: none"> ただし、次の器は使えません。 <ul style="list-style-type: none"> ● 金銀模様の器(火花が出る) ● 色絵の付いた器(はげる) ● 高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。
	耐熱140℃以上のプラスチック、ラップ、シリコン容器  熱に弱い「ふた」に注意	<ul style="list-style-type: none"> ただし、次の物は使えません。 <ul style="list-style-type: none"> ● 油脂や糖分の多い食品(高温になる) ● 密閉したふたや袋 ● 「電子レンジ使用可能」表示のない容器
× 使えません	金属容器、アルミホイル、金ぐし 	<ul style="list-style-type: none"> ● 付属の角皿、金あみや金属製の揚げ目付け皿なども使えません。 ➔ 安全上のご注意 P.8
	耐熱140℃未満のプラスチック 	● 高温になり、溶けます。
	ポリエチレン、メラミン、フェノール、ユリア樹脂	● 電波で変質します。
	漆器 	● 塗りがはげたりひび割れたりします。
	耐熱性のないガラス 	● カットガラスや強化ガラスも溶けたり、割れたりします。
紙製品、木製容器 	<ul style="list-style-type: none"> ● レンジ加熱で市販の発熱体を使用した容器などで加熱すると、異常高温になり、安全機能が働いて自動的に動作を停止することがあります。 ● 針金を使っている物は燃えやすくなります。 ● 耐熱加工されているクッキングシートやオープンシートなどはパッケージ記載の耐熱温度に従ってお使いください。 	
オーブン/発酵、グリル		
○ 使えます	陶器、磁器、耐熱ガラス	● 高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。
	金属容器、アルミホイル、金ぐし、シリコン容器*	<ul style="list-style-type: none"> ● 取っ手が樹脂の物は溶けるため使えません。 ※シリコン容器はオーブン/発酵のみで使えます。容器に記載された耐熱温度以下でお使いください。グリルでは使えません。
× 使えません	オーブンやグリル用以外のプラスチック、ラップ 	● 高温になり、溶けます。
	漆器	● 塗りがはげたりひび割れたりします。
	耐熱性のないガラス	● カットガラスや強化ガラスも溶けたり、割れたりします。
	紙製品、木製容器	● 耐熱加工されているクッキングシートやオープンシートなどはパッケージ記載の耐熱温度に従ってお使いください。

加熱のしくみ

	加熱方法	加熱のしくみ
レンジ	 800~150W レンジ加熱	<p>電波の作用で、食品の水分子が激しく衝突し合い摩擦熱を起こします。その結果、食品の表面と内部がほぼ同時に加熱されます。</p> <p>■電波の性質</p>  <p>食品や水分には吸収。 陶器やガラスは透過。 金属には反射。</p>
	 グリル(上段) ヒーター加熱	<p>上ヒーターで加熱します。両面を焼く場合は裏返しが必要です。</p> <p>メニュー例: トースト・切り身の焼き魚など</p> <p>● 加熱時間は、食品の分量が増えても電子レンジ調理ほど影響は大きくありません。様子を見ながら加熱してください。</p> <p>● 脂が少ない魚は、焼き色が付きにくくなります。</p>
オーブン/発酵	 オープン(上段) ヒーター加熱	<p>上ヒーターと下ヒーターで加熱します。</p> <p>メニュー例: ハンバーグ・ホイル焼きなど</p> <p>● 加熱中は庫内温度を保つため、ドアの開閉は控えます。</p> <p>● 加熱後は、焦がさないために、すぐに取り出します。</p> <p>● 焼きムラが気になるときは、加熱途中で、食品の前後を入れかえます。</p>
	 オープン(下段) ヒーター加熱	<p>上ヒーターと下ヒーターで加熱します。</p> <p>メニュー例: スポンジケーキ・バターロール・シュークリーム・ピザ・グラタンなど</p> <p>● 「発酵」はパンの種類や生地の状態、季節によって温度を使い分けてください。</p>

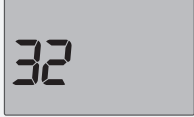
使える容器・使えない容器/加熱のしくみ

キッチンタイマーを使う

キッチンタイマーには、カウントダウンタイマーとカウントアップタイマーの2通りの機能があります。
(食品を調理する機能ではありません)


■時間を設定し、残り時間を表示することができます。(カウントダウンタイマー)

1 32 キッチンタイマー を押す




2 10分 1分/100g 10秒/10g を押し、時間を合わせる

●10秒から180分まで設定ができます。



3分に設定したとき

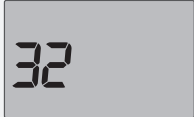
3 1 あたためスタート を押し、スタートする (カウントダウン開始)




- 時間のカウントダウンが始まります。
- 時間のカウントダウンが終了すると「ピーピー」とブザーが5回鳴ります。(ドアを開けるか、「取消」ボタンを押すと、音が止まります)
- 一時停止の機能はありません。カウントの途中で「取消」ボタンを押すと、設定時間がクリアされます。


■経過時間を計ることができます。(カウントアップタイマー)


1 32 キッチンタイマー を押す



2 1 あたためスタート を押し、スタートする (カウントアップ開始)







- 時間のカウントアップが始まります。
- 180分までカウントできます。
- 途中で終了したいときは、「取消」ボタンを押してください。(「取消」ボタンを押すまで、カウントアップは継続します)
- 180分でカウントアップが終了すると「ピーピー」とブザーが5回鳴ります。(ドアを開けるか、「取消」ボタンを押すと、音が止まります)

自動調理メニュー 一覧

ノンフライ			自動メニュー		
7 から揚げ	10 フライあたため	14 ラタトゥイユ	18 焼きいも	22 チキン	25 茶わん蒸し
8 一口とんかつ	11 青菜の和え物	15 トースト(裏返し)	19 鶏の照り焼き	23 ポーク	28 スポンジケーキ
9 えびフライ	12 ポテトサラダ	16 グラタン	20 塩さば・塩ざけ(裏返し)	24 魚介	29 シフォンケーキ
	13 かぼちゃの煮物	17 ホイル焼き	21 ぶりの照り焼き(裏返し)	27 とろけるプリン	30 チルドビザ

メニューに適した加熱方法と時間を自動でコントロール。メニューに合わせたあたためやおいしい料理が作れます。人数分や個数の設定ができるメニューはレシピページにマークを記載しています。

- 「1 あたため」ボタン → P.20~22
- 「2・3 飲み物/酒かん」ボタン → P.23、24
- 「4 お弁当あたため」ボタン → P.23、25
- 「5・6 全解凍/半解凍」ボタン → P.26
- 「7~9 ノンフライ」ボタン → P.28、52~54



番号	メニュー名	参照ページ	分量設定
7	から揚げ	P.52	あり
8	一口とんかつ	P.53	あり
9	えびフライ	P.54	あり
10	フライあたため	P.29	※
11	青菜の和え物	P.59	あり
12	ポテトサラダ	P.59	あり
13	かぼちゃの煮物	P.60	あり
14	ラタトゥイユ	P.60	あり
15	トースト(裏返し)	P.75	あり
16	グラタン	P.65	あり
17	ホイル焼き	P.61	あり
18	焼きいも	P.74	—
19	鶏の照り焼き	P.56	あり
20	塩さば・塩ざけ(裏返し)	P.62	あり
21	ぶりの照り焼き(裏返し)	P.63	あり
22	チキン	P.43~45	あり
23	ポーク	P.46~48	あり
24	魚介	P.49~51	あり
25	茶わん蒸し	P.58	あり
26	濃厚チーズケーキ	P.73	—
27	とろけるプリン	P.72	—
28	スポンジケーキ	P.66	—
29	シフォンケーキ	P.69	—
30	チルドビザ	P.79	—

※「10 フライあたため」の分量設定は、「仕上がり」ボタンで調節します。→ P.29

- お料理をするときは、記載の分量や食品の置きかたをお守りください。分量や置きかたが違くと上手にできない場合があります。
- 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。特に冷蔵庫内のパreshalやチルドで保存された食品は、内部温度が低めに仕上がる場合があります。

あたためる

調理済みのおかずやごはんなどを、自動ですばやくあたためます。

例)ごはん1杯をあたためるとき

レンジ加熱



1 食品を入れる

食品の量に合った耐熱性の容器で。
(使える容器 → P.16)
(食品の分量 → P.21、22)

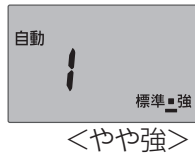


2 1 あたため スタート を押し、スタートする (加熱開始)

お好みの仕上がりを選ぶには

仕上がり を押し、仕上がりを選ぶ

- 3段階の設定ができます。(標準、やや強、強)
- スタート後、仕上がり調節表示が点滅中(約14秒間)に設定ができます。



残り時間は表示しません。

ピーピーと5回鳴ったら
でき上がり

庫内に取り忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。(6分間)

■加熱不足のときは追加加熱をする



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

「U50」の表示が出たら「取消」ボタンを押して「レンジ」ボタンの600Wで加熱してください。
(熱いのでやけどに注意)
「U50」について → P.85

「あたため」ボタンで加熱できない食品は

- いかなど、はじけやすい食品
「レンジ」ボタンの300Wで様子を見ながら加熱する。
- 乾干物、冷凍ゆで野菜、ポップコーン、市販の冷凍食品、肉まん・あんまんなどのあん入りの食品
「レンジ」ボタンの600Wで様子を見ながら加熱する。 → P.38
市販の冷凍食品などの加工食品は、パッケージの指示に従う。

ラップをする／しないのコツ

ラップをする (炒め物/煮物/蒸し物)	ラップをしない (ごはん/汁物/カラッと仕上げたい物)
 <ul style="list-style-type: none"> ● 野菜炒め、焼きそばなど ● しゅうまいなどの蒸し物 ● ハンバーグ ● カレー ● シチュー ● 肉じゃがなど ● 煮魚 ● たれがかかった食品など 	 <ul style="list-style-type: none"> ● ごはん ● みそ汁・スープ* ● 焼き魚 ● フライ、天ぷら

- ラップはゆったりとおおきましょう。
 - 密閉すると破裂することがあります。(安全上のご注意 → P.6)
 - ラップは加熱後すぐに外しましょう。(食品が変形する原因に)
- *コーンの粒やあさりなどが入ったスープ、ポタージュスープは、ラップをして「レンジ」ボタンの500Wで加熱してください。 → P.38

上手にあたためるには

ごはん物 分量 100~500g

ごはん

柔らかく仕上げたいときは水か酒をふる。

チャーハン、ピラフ

油を使ったごはん物もふた(ラップ)なしで加熱する。

汁物 分量 100~500g

陶器や耐熱性の容器に入れ、加熱後混ぜる。

煮物・蒸し物 分量 100~500g

● 深めの耐熱容器で加熱する。

● カレー・シチューは必ずラップをして、加熱後に混ぜる。

● レトルト食品は、パッケージの加熱方法に従う。

どんぶり物 分量 300~400g

汁けが多いときは、ラップをして加熱する。

警告



「あたため」ボタンを押してあたためるときは

- 100g未満の食品はあたためない
発火・発煙するおそれがあります
「レンジ」ボタンで様子を見ながら加熱してください。 → P.38
- コーンの粒やあさりなどが入ったスープはあたためない
具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
ラップをして、「レンジ」ボタンの500Wで様子を見ながら加熱してください。 → P.38

注意



「あたため」ボタンを押してあたためるときは

- お弁当はあたためない
容器の変形や溶けのおそれがあります
● ふたやラップを外し、ゆで卵は取り出す、または半分に取り、アルミケース、調味料類も取り出して「4 お弁当あたため」ボタンで加熱してください。 → P.25

冷凍した食品はラップをする

冷凍した食品



ごはん物 分量 100~300g

- 冷凍ごはんはラップに包み、容器にのせる。
- 冷凍した焼きおにぎりは重ならないように容器にのせる。

汁物 分量 100~500g

広口のスープ皿か深めの容器で加熱する。加熱後混ぜる。

- 冷凍カレー・シチューは「レンジ」ボタンの600Wで様子を見ながら加熱する。
- 市販の冷凍食品は、パッケージの指示に従い「レンジ」ボタンの600Wで様子を見ながら加熱する。
- 手動で加熱するときの目安時間→ P.38

蒸し物 分量 100~400g

乾燥防止のため水をふりかけ、ラップでゆったりおおう。

ハンバーグ 分量 100~500g

ソースは焦げ付くため別にあたため、加熱後かける。

- ラップはゆったりとおおきましょう。
- 密閉すると破裂することがあります。(安全上のご注意→ P.6)
- ラップは加熱後すぐに外す。(食品が変形する原因に)

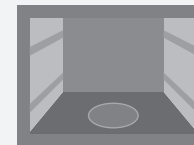
上手な冷凍のしかた

平たく均一に、1人分、1個ずつ包む。

あたためる

自動メニュー2、3、4

1 飲み物、酒かん または お弁当を入れる



2 ■2 飲み物、3 酒かん を押してメニュー番号を合わせ、

分量 を押して杯数、本数を合わせる



2 飲み物の場合

■4 お弁当あたため

4 お弁当あたため を押す



お好みの仕上がりを選ぶには

仕上がり を押して仕上がりを選ぶ

3または5段階(弱~強)に調整できます。スタート後も仕上りの表示が点滅中(約14秒間)に、ボタンを押して仕上がりを変更できます。



<強>

■メモリー機能
「2・3 飲み物/酒かん」ボタンを選んだ場合、「仕上がり」調節は1度設定すると記憶されます。変えたいときは設定し直してください。

3 1 あたためスタート を押し、スタートする (加熱開始)

途中で残り時間を表示します。

ピーピーと5回鳴ったら
でき上がり

庫内に取り忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。(6分間)

あたためる

2 飲み物、3 酒かん

レンジ加熱

牛乳、コーヒー、お茶、ジュース、水、お酒などをあたためます。

置きかた

■個数に合わせた置きかたがあります



あたためのコツ

- 1杯の分量は200mlが基準（お酒は180ml）
- 加熱前の温度の基準
牛乳 : 冷蔵庫温(約8℃)
コーヒー : 室温(約20~25℃)
お酒 : 約15℃

- 1度に1~4杯、お酒は1~2本まであたためられます。
- 2杯以上は分量をそろえてください。
- 広口で背の低い容器を使ってください。
- 酒かんは背の低い、ずんぐりとした容器を使う。
コップでお酒をあたためるときも広口のコップを使う。
- 容器の8分目まで入れてください。
- 加熱前、加熱後は必ず混ぜてください。
- 飲み物の種類や容器の大きさ、形状、材質、厚みによって仕上がりが変わるため、「仕上がり」ボタンで調節してください。



お知らせ

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

- 加熱不足のときは追加加熱をする
「レンジ」ボタンの600Wで様子を見ながら加熱します。
追加加熱する前も、必ず混ぜてください。

「U50」の表示が出たら「取消」ボタンを押して「レンジ」ボタンの600Wで加熱してください。
(熱いのでやけどに注意)
「U50」について➡ P.85

警告



飲み物を加熱しすぎない(突沸に注意)

加熱後取り出したあとに、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります

自動であたためる場合、必ず、本ページの記載に従い、「2・3 飲み物/酒かん」ボタンでメニュー番号を合わせ、「分量」ボタンで杯数、本数を合わせて加熱する。



4 お弁当あたため

レンジ加熱

コンビニエンスストアで売っている幕の内弁当、丼物、スパゲティなどをあたためます。

あたためのコツ

- 重量は300~500gまで。
- 必ず包装しているふたやラップを外します。外さないで加熱すると、仕上がりが悪くなり、ふたなどが変形するおそれがあります。
- 2段積みなどにした場合は上手にあたためられません。
- コンビニエンスストアで売っていても1種類ずつ小分けしてあるお総菜(から揚げ・しゅうまい)、おにぎりなどは「4 お弁当あたため」ボタンではあたためられません。
「レンジ」ボタンの600Wで様子を見ながら加熱します。➡ P.38
- 冷蔵庫に保存した場合は、「レンジ」ボタンの600Wで様子を見ながら加熱します。
- お弁当の具によりあたためかたが異なります。
- パッケージ「500W」の目安時間が2分以上の場合は、仕上がりを<強>にしてください。

- 加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、表示部の「秒」が点滅中(6分間)に追加時間を合わせてスタートします。
追加加熱について➡ P.15

表示部の「秒」の点滅(6分間)が消えたときは、「レンジ」ボタンの600Wで様子を見ながら加熱します。

注意

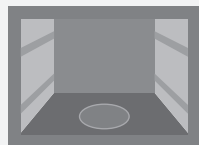


お弁当をあたためるときは、ふた・ラップを外し、ゆで卵は取り出す、または半分に切り、アルミケース、調味料類も取り出す
火花が出たり、破裂によるけが、やけどのおそれがあります

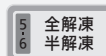
解凍する

自動メニュー5、6

1 食品を入れる



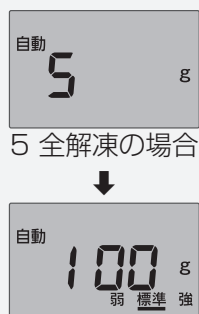
2 ■5 全解凍、6 半解凍



を押してメニュー番号を合わせ、



を押して重量を合わせる



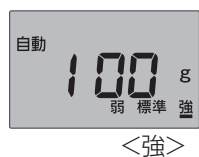
5 全解凍の場合

お好みの仕上がりを選ぶには



を押して仕上がりを選ぶ

3段階(弱、標準、強)に調整できます。
スタート後も仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)に、ボタンを押して
仕上がりを変更できます。



3 1 あたためスタート を押し、スタートする (加熱開始)

途中で残り時間を表示します。

ピーピーと5回鳴ったら
でき上がり

庫内に取り忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。(6分間)

5 全解凍、6 半解凍

レンジ加熱

冷凍庫で保存していた肉や魚を、スピーディーに自動で解凍します。

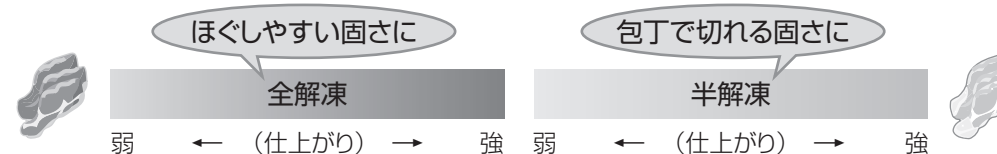
「5 全解凍、6 半解凍」は重量の設定が必要です。

必ずグラムを合わせてから、「あたため・スタート」ボタンを押してください。➡ P.26

解凍のコツ

- 分量は100～500gまで。(100g未満でも設定できますが、上手に解凍できません)
- ラップを外して、発泡スチロールのトレーで解凍。
- トレーがなければ、耐熱性の平皿で。

■「全解凍」と「半解凍」を使い分けましょう



●加熱調理する場合に適しています。

●さしみや肉の細切り、いかに切り目を入れる場合に適しています。

- 「5 全解凍」は、形状や開始温度によって、部分的に煮えることがあります。

■まず上手に冷凍しましょう

- 新鮮な食材を選びましょう。
- 食材はラップでしっかり密封してください。
- 薄切り肉は、極端に厚い、薄い部分がないようにできるだけ厚みをそろえてください。
- ミンチ肉は、薄く(3cm以内に)厚みをそろえて、平たく形を整えてください。
- さしみは厚みを均一に、魚介類はできるだけ重ねないでください。
- 鶏肉は折り曲げたりせず、厚みがでないように平たく広げてください。

■次のような食品は、上手に解凍できません。

- 冷凍庫から出して長い間放置した食品。
- 冷凍庫から冷蔵庫へ移した食品。
- 分量が100g未満の食品。

「レンジ」ボタンの150Wで様子を見ながら解凍します。➡ P.39

- ゆでて冷凍した野菜は「レンジ」ボタンの600Wで時間を合わせて解凍します。➡ P.38

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、表示部の「秒」が点滅中(6分間)に追加時間を合わせてスタートします。
追加加熱について➡ P.15

表示部の「秒」の点滅(6分間)が消えたときは、「レンジ」ボタンの150Wで様子を見ながら加熱します。

■手動で解凍するとき

「レンジ」ボタンの150Wで加熱時間を合わせます。➡ P.39

解凍する(全解凍、半解凍)

自動メニューで調理する

自動メニュー7~24、28~30

■自動調理メニュー一覧→ P.19

1 食品を入れる

2 ■分量設定ありメニュー

7 ノンフライ または **▽** 自動メニュー **△** を押して

メニュー番号を合わせ、

分量 を押して人数分を合わせる

「15 トースト」、「20 塩さば・塩ざけ」、「21 ぶりの照り焼き」は途中で裏返しが必要です。各レシピページをご参照ください。



15 トーストの場合

■分量設定なしメニュー

▽ 自動メニュー **△** を押して

メニュー番号を合わせる



10 フライあたための場合

お好みの仕上がりを選ぶには

仕上がり を押して仕上がりを選ぶ

3または5段階(弱~強)に調整できます。スタート後も仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)に、ボタンを押して仕上がりを変更できます。

■メモリー機能

「15 トースト(裏返し)」を選んだ場合、「仕上がり」調節は1度設定すると記憶されます。変えたいときは設定し直してください。



<強>

3 **1** あたためスタート を押し、スタートする (加熱開始)

途中で残り時間を表示します。

ピーピーと5回鳴ったら
でき上がり

庫内に取り忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。(6分間)

10 フライあたため

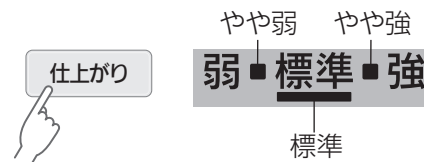
ヒーター加熱

付属品 下段

調理済みのフライや天ぷらなどを、カリッと揚げたてのようにあたためます。

あたためのコツ

- ラップはしない。
- 種類の違う食品を同時にあたためるときは、厚みと重さをそろえる。
- 食品は角皿に直接のせる。(オープンシートも使えます)
- 食品の温度や重さに合わせて仕上がりを選ぶ。(5段階)



- スタート後も仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)に、ボタンを押して仕上がりを変更できます。

	弱	やや弱	標準	やや強	強
室温	100~200g		200~350g	350~600g	—
冷蔵庫で保存したとき	—	100~200g	200~350g	350~600g	—

- かき揚げは焦げやすいので、必ず様子を見ながら加熱してください。
- 冷蔵庫で保存した場合は、ぬるめに仕上がることがあります。必ず様子を見ながら追加加熱してください。
- 天ぷらなどの底面がべたつくときは、キッチンペーパーなどで油分を取ってください。
- 冷凍した揚げ物はあたためられません。

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、表示部の「秒」が点滅中(6分間)に追加時間を合わせてスタートします。追加加熱について→ P.15

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

角皿スチーム 自動メニュー25~27

付属品  下段

ヒーター加熱

スチームを使って焼きます。角皿に湯をはり、スチームを発生させて調理します。

予熱するとき、角皿、食品を入れしないでください。焼き上がりが悪くなります。

1 ■25茶わん蒸し

 を押してメニュー番号を合わせ、

 を押して人数分を合わせる



■26濃厚チーズケーキ、27とろけるプリン

 を押してメニュー番号を合わせる

お好みの仕上がりを選ぶには

 を押して仕上がりを選ぶ

3段階(弱、標準、強)に調整できます。
スタート後も仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)に、ボタンを押して
仕上がりを変更できます。

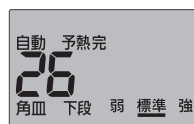


2 を押し、スタートする (予熱開始)

ピーピーと5回鳴ったら 予熱完了

予熱をスタートしてから約50分間予熱を保持します。

ブザー音設定が「OFF」のときは、予熱完了ブザーは鳴りません。
各メニューの予熱時間を参考に予熱完了の表示をご確認ください。
ブザー音設定について→ P.14

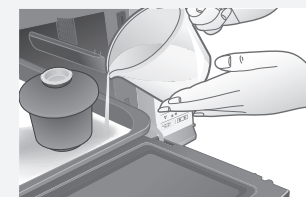


3 分厚いキッチンペーパーを二重にし、角皿の寸法に合わせてすき間なく敷き詰める

(キッチンペーパーを敷く理由)

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

4 角皿に食品をのせる 湯こぼれ防止のために 角皿を下段に入れ、5cmほど手前に 引き出して湯を注ぐ(右図参照)



- 角皿を庫内に入れるときには、予熱後のドアが熱くなっているため、お手持ちのミトンなどを使ってドアや庫内に手が触れないようにご注意ください。(安全上のご注意→ P.9)
- 角皿の引き出しすぎにご注意ください。

5 を押し、スタートする (加熱開始)

ピーピーと5回鳴ったら
でき上がり

庫内に取り忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。(6分間)

角皿スチームを上手にお使いいただくために

■はる湯の温度は50℃

(お風呂より少し熱めの温度)

湯の温度が極端に違うと茶わん蒸しなどが固まりにくくなるなど、料理のできばえに影響します。
お風呂より少し熱めの温度を心がけてください。
また、湯量はメニューによって異なりますのでレシピに従ってください。

■湯のはり忘れに注意する

湯のはり忘れや、湯量が不足すると、乾燥したり、すぐたったりして上手にできません。

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、表示部の「秒」が点滅中(6分間)に追加時間を合わせてスタートします。
追加加熱について→ P.15

表示部の「秒」の点滅が消えたときは、「オープン/発酵」ボタンの予熱なしで温度、時間を設定し、様子を見ながら加熱します。

⚠ 注意

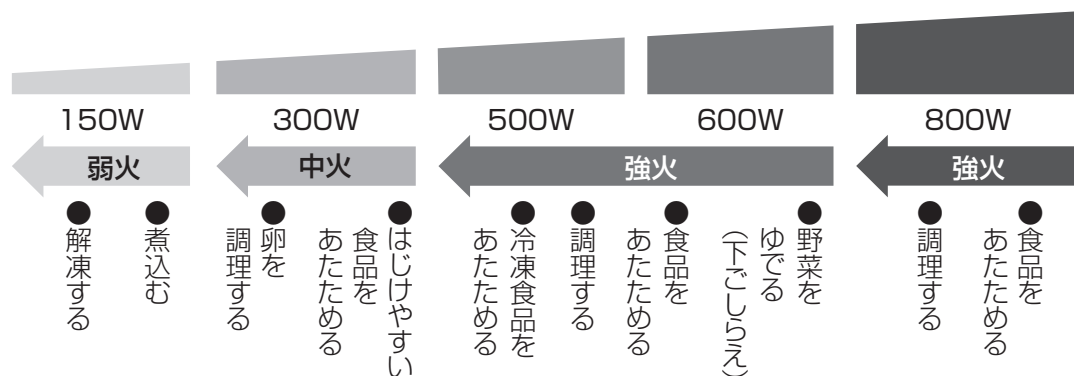


角皿スチーム調理では、付属の角皿の扱いに気を付ける

やけどのおそれがあります

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

レンジで加熱する レンジ



800~150W レンジ加熱

例)「600W 1分30秒」で調理するとき



- 1 食品を入れる**
食品により、ふた、またはラップが必要。→ P.21、22、38
- 2 レンジ 出力切換 を押して出力を合わせる**
押すごとに出力表示が切り換わります。
800W→600W→500W→300W→150W
- 3 10分 1分/100g 10秒/10g を押して時間を合わせる**
- 4 あたため スタート を押し、スタートする (加熱開始)**

ピーピーと5回鳴ったら **でき上がり**
庫内に取り忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。(6分間)

警告

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



レンジで加熱する (レンジ)

連動調理 (出力を組み合わせる) レンジ加熱

黒豆など、最初に強火でひと煮立ちさせ、弱火で煮込む料理に使います

例)「600W 12分」→「150W 150分」で調理するとき

- 1 食品を入れる**
- 2 レンジ 出力切換 を押して時間を合わせる**
600W → 10分 1分/100g 10秒/10g
800~150Wで設定が可能です。
- 3 レンジ 出力切換 を押して時間を合わせる**
150W → 10分 1分/100g 10秒/10g
300W、150Wで設定が可能です。
- 4 あたため スタート を押し、スタートする (加熱開始)**
2で設定した時間経過後、自動的に150Wに切り換わります。

出力ごとの最大設定時間

800W	6分
600~300W	30分
150W	300分

- 連動調理も最大設定時間は変わりません。
- 加熱時間の目安 → P.38

加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、表示部の「秒」が点滅中(6分間)に追加時間を合わせてスタートします。
追加加熱について → P.15
表示部の「秒」の点滅が消えたときは、「レンジ」ボタンで出力を設定し、様子を見ながら加熱します。

レンジで野菜をゆでる

使用ボタン レンジ 出力切替 600W

警告

「レンジ」ボタンで加熱するときは、設定時間を控えめにする
少量のとき、加熱時間が長くと発火や発煙のおそれがあります
特にさつまいもなどの根菜類の加熱には気を付ける。

葉菜

ほうれん草

- 1 水洗いする
太い茎には、十字の切り込みを入れ、半分の長さ(皿に入るくらい)に切り、葉と茎を交互に重ねる。
- 2 加熱する
水けを残し、耐熱性の平皿に並べる。
皿からはみ出さないようにラップをゆったりとかけ、庫内中央へ。
(少しすき間をあける)
「レンジ」ボタンの600Wで加熱。



3 加熱後、流水にさらす

葉菜

素材名	分量	設定時間	加熱後色止め
ほうれん草	200g	約3~4分	要
キャベツ	100g	約1~2分	—
小松菜	200g	約3~4分	要
チンゲン菜	200g	約3~4分	要
もやし	100g	約1分~1分30秒	—
グリーンアスパラガス	100g	約1分30秒~2分	要

果花菜

素材名	分量	設定時間	加熱前 アク抜き	加熱後 色止め
なす	100g	約1~2分	要	要
ブロッコリー	100g	約1~2分	要	要
さやいんげん	100g	約2分~2分30秒	—	要
かぼちゃ	200g	約2~3分	—	—
とうもろこし	1本 (250~300g)	約4~6分	—	—

果花菜

かぼちゃ

- 1 下ごしらえをする
大きさをそろえてやや厚めに切る。
- 2 加熱する
水けを残し、小さめの耐熱性の平皿に並べてラップをゆったりとかけ、庫内中央へ。
(少しすき間をあける)
「レンジ」ボタンの600Wで加熱。



根菜

じゃがいも

- 丸ごと使うとき
水けを残し、耐熱性の平皿に並べて、ラップをゆったりとかけ、庫内中央へ。
(少しすき間をあける)
「レンジ」ボタンの600Wで加熱後約5分蒸らす。
(2個以上の場合、重ねないで皿にのせる)



- 切って使うとき
皮をむき大きさをそろえて切る。
水けを残し、耐熱性の平皿に並べてラップをゆったりとかけ、庫内中央へ。
(少しすき間をあける)
「レンジ」ボタンの600Wで加熱。

根菜

素材名	分量	設定時間
じゃがいも	1個(150g)	約4~5分
さつまいも	1本(200g)	約4~5分
さといも	5個(200g)	約4~5分
にんじん	100g	約1~2分

ここがコツ

- 水けを残して加熱。食品の乾燥や脱水を防ぐ。
- アクの強い野菜は、アクを抜き、色止めをする。
(アク抜き・・・加熱前水にさらす。)
(色止め・・・加熱後流水にさらす。)

とうもろこしのゆでかたとポイント

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

オーブンで調理する

オーブン

オーブン 予熱あり

ヒーター加熱

付属品 上段・下段

例) 190℃予熱あり、角皿で20分調理するとき

予熱するとき、角皿や食品を入れないでください。焼き上がりが悪くなります。

1 を押す



2 を押して温度を合わせる

- 100~250℃の設定が可能です。
- 庫内が熱いとき(オープンを連続で使うときや庫内が110℃以上)のときは電気部品保護のため、220℃以上の設定はできません。
- 220℃以上に設定したとき、設定温度での保持時間は約5分となります。その後は、自動的に210℃に切り換わります。
- 予熱中も温度が変更されます。



3 を押し、スタートする (予熱開始)

ピーピーと5回鳴ったら 予熱完了

予熱をスタートしてから約50分間予熱を保持します。



ブザー音設定が「OFF」のときは、予熱完了ブザーは鳴りません。
各メニューの予熱時間を参考に予熱完了の表示をご確認ください。
ブザー音設定について→ P.14

- 本書レシピ以外のメニューで予熱をする場合は、予熱完了の表示にご注意ください。
オープン予熱時間の目安→ P.39

4 ドアを開けて食品を入れる

5 を押して時間を合わせる

最大設定時間: 120分



6 を押し、スタートする (加熱開始)

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

ピーピーと5回鳴ったら でき上がり
庫内に取り忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。(6分間)

オープン 予熱なし(発酵)

ヒーター加熱

付属品 上段・下段

1 食品を入れる

2 を押す

3 を押して温度を合わせる

- 発酵は35・40℃、オープン予熱なしは、100～250℃の設定が可能です。
- 庫内が熱いとき(オープンを連続で使うときや庫内が110℃以上のときは)、電気部品保護のため、220℃以上の設定はできません。
- 220℃以上に設定したとき、設定温度での保持時間は約5分となります。その後は、自動的に210℃に切り換わります。
- 35・40℃は発酵に使用する温度です。



角皿で35℃(発酵)のとき

4 を押して時間を合わせる

- 最大設定時間：120分
- ③の操作後、時間を合わせると予熱なし設定になります。



オープン予熱なしのとき

5 を押し、スタートする (加熱開始)

- 途中、③と同じ操作で設定温度を変更できます。発酵中は、温度変更できません。
- スタート後、「オープン/発酵」ボタンを押すと設定温度が確認できます。(約3秒間)

ピーピーと5回鳴ったら
でき上がり

庫内に取り忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。(6分間)

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、表示部の「秒」が点滅中(6分間)に追加時間を合わせてスタートします。追加加熱について➡ P.15

表示部の「秒」の点滅(6分間)が消えたときは、「オープン/発酵」ボタンの予熱なしで様子を見ながら加熱します。

発酵について

- 35℃に設定したとき、室温が35℃に近かったり、35℃より高い場合(夏場など)は、様子を見ながら発酵の温度、時間を調節してください。
- 冬場など室温が低いときは、長めに設定し、生地を温度をはかりながら発酵させてください。
- 食品や室温などにより、庫内温度が変わるため様子を見ながら発酵の温度や時間を調節したり、霧吹きしたりしてください。

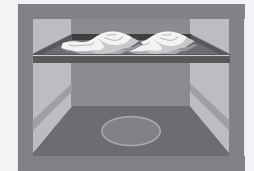
グリルで焼く

グリル(片面焼き)

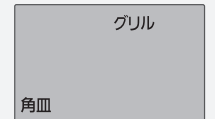
付属品 上段

ヒーター加熱

1 上段に食品を入れる



2 を押す



3 を押して時間を合わせる

最大設定時間：30分



4 を押し、スタートする (加熱開始)

ピーピーと5回鳴ったら
でき上がり

庫内に取り忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。(6分間)

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、表示部の「秒」が点滅中(6分間)に追加時間を合わせてスタートします。追加加熱について➡ P.15

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

お願い

オープン、グリル加熱後、ファンがまわって電気部品を冷却するため、最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。

オープンで調理する(オープン) / グリルで焼く(グリル)

手動加熱するときの目安時間

自分で時間などを合わせて調理するときの設定温度・時間の目安です。

レンジ600W(あたため)

種類	メニュー名	分量	設定時間 レンジ600W	ラップ ふた
室温 冷蔵	冷やごはん	1杯(150g)	約1分~1分20秒	—
	チャーハン	1人分(250g)	約2分30秒	—
	どんぶり物	1人分(350g)	約2分30秒~3分30秒	有
	みそ汁	1杯(150ml)	約1分40秒~2分	—
	カレー・シチュー	1人分(300g)	約2分30秒	有
	ポタージュスープ	1杯(180ml)	約1分~1分30秒	有
	粒入りスープ*	1杯(180ml)	約1分~1分30秒	有
	煮魚	1切れ(100g)	約1分~1分30秒	有
	野菜の煮物	1人分(150g)	約1分30秒	有
	焼き魚	1切れ(80g)	約30~50秒	—
	ハンバーグ	1個(90g)	約1分~1分20秒	有
	野菜炒め	1人分(200g)	約2分~2分30秒	有
	スパゲティ・焼きそば	1人分(250g)	約3~4分	有
	しゅうまい	8個(150g)	約1分20秒~1分40秒	有
	肉まん・あんまん	1個(80g)	約40~50秒	有
	ハンバーガー	1個(100g)	約30~40秒	—
	バターロールなど	1個(30g)	約10秒	—
牛乳	1杯(200ml)	約1分30秒~1分40秒	—	
コーヒー	1杯(150ml)	約1分30秒~1分40秒	—	
お酒	1本(180ml)	約1分	—	
お弁当	400g	約1分20秒~1分50秒	—	
クロquette	1個(100g)	約20~30秒	—	

種類	メニュー名	分量	設定時間 レンジ600W	ラップ ふた
冷凍	ごはん(固まり)	1杯分(150g)	約2分~2分30秒	有
	ピラフ (パラパラの物)	1人分(250g)	約3分~3分30秒	有
	カレー・シチュー	1人分(300g)	約8~10分	有
	ポタージュスープ	1人分(300g)	約4分30秒~5分	有
	ハンバーグ	1個(90g)	約3~4分	有
	しゅうまい	12個(170g)	約3分30秒~4分	有
	お好み焼き	1袋(300g)	約6~7分	有
	フライ (揚げて冷凍した物)	3個(80g)	約1分~1分30秒	—
	バターロールなど	1個(30g)	約20~30秒	—
	ミックスベジタブル	100g	約2分~2分30秒	有
さやいんげん	100g	約2分~2分30秒	有	
さといも	100g	約2分30秒	有	

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

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

レンジ600W(野菜の下ごしらえ)

葉菜、果花菜、根菜をゆでるときは▶ P.34

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

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

警告

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

注意

- ⚠ お弁当をあたためるときは、ふた・ラップを外し、ゆで卵は取り出す、または半分に切り、アルミケース、調味料類は取り出す
火花が出たり、破裂によるけが、やけどのおそれがあります



手動加熱するときの目安時間

レンジ150W(解凍)

素材名	分量	設定時間 レンジ150W	ラップ ふた
ひき肉	300g	約5~8分	—
薄切り肉	300g	約5~8分	—
厚切り肉	300g	約3~6分	—
鶏もも肉(骨なし)	200g	約3~6分	—
鶏もも肉(骨付き)	200g	約4~7分	—

素材名	分量	設定時間 レンジ150W	ラップ ふた
えび	200g(10尾)	約1~3分	—
いか(ロール)	100g	約1~2分	—
まぐろ(ブロック)	200g	約2~4分	—
一尾魚	1尾(約300g)	約3~5分	—
切り身魚	1切れ(約100g)	約1~2分	—

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

オーブン(焼く)

メニュー名	標準分量	付属品と 棚位置	予熱	設定時間	オーブン	備考
焼き豚	700g×1個 (1個を半分に切る)	角皿下段	有	200℃	約60~80分	表面に焼き色が付いたらアルミホイルをかぶせる
ベーコンポテト	150g×4個		—	250℃	約50~60分	—
スイートポテト	12個		有	190℃	約20~30分	—
骨付き鶏もも肉	250g×2本	角皿上段	有	210℃	約16~20分	・アルミホイルを敷く ・表面に焼き色が付いたらアルミホイルをかぶせる

オーブン予熱時間の目安: 150℃ 約6分 160℃ 約7分 170℃ 約8分 180℃ 約9分
190℃ 約10分 200℃ 約11分 220℃ 約12分 250℃ 約18分

骨付き鶏もも肉の焼きかた

関節から下の足の骨を取り、火の通りをよくするために、骨に沿って根元まで肉を切り開く。

- ・材料や作りかたを掲載していないメニューがあります。お手持ちの料理本と上の表を参考にしてください。
- ・角皿が汚れにくいアルミホイルの敷きかた▶ P.57

Panasonic
tsuji

料理を作る、食卓を囲む。 毎日の「おいしい」時間を楽しもう。

オープンレンジを使って、新しいメニューに挑戦したり、
家族で手作りの料理を囲んで、おしゃべりに夢中になったり。
暮らしのなかにある身近な「おいしい」時間を、もっと楽しんでほしい。
「辻調レシピ」は、そんな思いから生まれました。

家庭での「おいしさ」を応援したいと願うパナソニックは、
これまで「健康で、楽しく、豊かな食生活」を提案してきました。
「食」の大切さが見直されている今だからこそ、
料理をひとつの文化として発信してきた辻調グループと一緒に、
日々の食事から生まれる喜びや家族で囲む食卓の楽しさを、
たくさんの人びとに伝えていきたいと考えています。

食卓から広がる、うれしい笑顔のために。
私たちは、みなさんの毎日に「おいしい」時間をお届けしていきます。



西洋料理
小池浩司先生

日本料理
岡本健二先生

中国料理
石川智之先生

tsuji 辻調グループ [大阪・東京・フランス]

1960年の創立以来つねに料理をひとつの文化としてとらえ、
その魅力と素晴らしさを広く発信してきた辻調グループ。
大阪あべの辻調理師専門学校をはじめとする15の学校
は、時代を超えて優れた人材を各料理界に送りだして
きました。さらに別科通信教育講座や料理番組、料理書、
ウェブサイトなど多彩なメディアを通じて、家庭の食卓にも
「食」の楽しさや喜びを提案しています。

辻調グループ：〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3
www.tsujicho.com

レシピもくじ



お弁当セット	ページ
「お弁当セット」のポイント	42
鶏のから揚げ	●
3色ピーマンのソテー	●
きのこのソテー	●
鶏のさんしょう焼き	●
さつまいものマシュマロ焼き	●
厚あげのねぎみそのせ	●
ささ身のたらこマヨネーズ焼き	●
かぼちゃのカレー焼き	●
セロリときのこのマリネ風	●
黒こしょう風味のポークソテー	●
焼き野菜	●
オクラの肉巻き	●
野菜のバターしょうゆ焼き	●
コンソメポテト	●
一口とんかつ	●
ジャーマンポテト	●
なすのミートソース焼き	●
さけの漬焼き	●
和風焼き野菜	●
えびのベーコン巻き	●
しいたけのツナマヨ詰め	●
野菜の和風ペッパー焼き	●
さば缶ハンバーグ	●
パプリカとセロリの香り炒め	●
野菜の甘辛みそ焼き	●

ノンフライ	ページ
鶏のから揚げ	● 52
一口とんかつ	● 53
えびフライ	● 54
いわしのフライ	● 54

アイデアクッキング	ページ
豆腐の水切り	55
干しいたけを戻す	55
アイスクリームを食べやすく	55
チョコレートを溶かす	55
パスタをゆでる	55
もちを焼く	55

肉・卵のおかず	ページ
鶏の照り焼き	● 56
ハンバーグ	57
茶わん蒸し	● 58

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

野菜・魚介・豆のおかず	ページ
青菜の和え物	● 59
ポテトサラダ	● 59
かぼちゃの煮物	● 60
ラタトゥイユ	● 60
白身魚のホイル焼き	● 61
あさりの酒蒸し	61
塩さば	● 62
塩ざけ	● 62
ぶりの照り焼き	● 63
さわらの漬焼き	● 63
黒豆	64

ごはん・グラタン・ソース	ページ
白ごはん	64
マカロニグラタン	● 65
ホワイトソース	65

スイーツ・ジャム・ソース	ページ
いちごのショートケーキ	■ ● 66
いちごジャム	67
ロールケーキ	68
シフォンケーキ	● 69
抹茶シフォンケーキ	● 69
ココアシフォンケーキ	● 69
シュークリーム	■ 70
*レンジで作るシュー	71
カスタードクリーム	71
とろけるプリン	■ ● 72
*カラメルソース	72
濃厚チーズケーキ	■ ● 73
クッキー	74
焼きいも	● 74

ピザ・パン	ページ
トースト	● 75
バターロール	■ 76
手作りピザ(ソフト生地)	78
パン作りのコツ	79
チルドピザ	● 79

- は「自動メニュー」で作れます。
- ・付け合わせ、飾りなどは一例で、レシピには記載していません。
- のメニューは、辻調グループの先生方考案のレシピです。
また、先生方のワンポイントや料理のレベルアップのアドバイスを紹介しています。
(メニュー名の下に tsuji を記載)
- ・お料理をするときは、記載の分量や食品の置きかたをお守りください。分量や置きかたが違うと上手にできない場合があります。
- ・本書で記載しているカロリーや塩分の数値は、写真にある付け合わせや飾り物は含みません。



「お弁当セット」のポイント

自動メニューの「お弁当セット」を使って肉や魚(主菜)と野菜(副菜)を角皿で同時に調理!



お弁当のおかずを彩りよくカンタンに美味しく仕上げることができます。野菜もたくさん摂れます。

- メニュー写真は盛り付け例です。「お弁当セット」以外のおかず、ごはん、飲み物、付け合わせなどは一例でレシピには記載していません。

基本のポイント

【下ごしらえ】

- 材料の切りかたはレシピ通りに。大きさが違うとうまく焼けません。
- たれに漬け込む時間はレシピ通りに。(長時間漬けると焼き色が濃くなったり、味が濃く塩辛くなったりすることがあります)
- 漬け込みが必要なメニューから準備すると段取りよく仕上げることができます。

【置きかた】

- 材料は各ページのイラスト通りに角皿に置いてください。焼きムラの原因になります。ただし、奥側と手前側の野菜(副菜)を入れかえても加熱できます。
- 野菜はなるべく平らに広げ、高く盛らないように置いてください。

【焼きかた】

- 仕上げ調節は3段階に調整ができます。焼き色を少し濃くしたいときは<強>、焼き色を少し薄くしたいときは<弱>など、焼き加減を調整したいときに使用してください。
- 角皿の汚れが気になるときは、アルミホイルを敷いて焼いてもよいでしょう。

調理後は

- 野菜から水分が出ることがあります。その場合は水分を切って盛り付けてください。

アレンジするときは

- 材料の総分量や大きさが同じであれば、野菜・肉・魚など同じ素材の中で種類を変えることができます。また、味付け(調味料など)を変更する場合は、必ず様子を見ながら焼いてください。

手動で加熱するときは

- 「オープン/発酵」ボタンで加熱します。加熱時間は各ページをご覧ください。

22 チキン 1人分 2人分

- ・鶏のから揚げ
- ・3色ピーマンのソテー
- ・きのこのソテー



ヒーター加熱

材料(2人分)

カロリー(1人分)	約384kcal
塩分	約2.4g

【鶏のから揚げ】

鶏もも肉…………… 1枚(250g)
から揚げ粉 …… パッケージの記載に従う
キッチンペーパー

【3色ピーマンのソテー】

ピーマン、パプリカ(赤、黄)
…………… 合わせて100g
A[サラダ油…………… 小さじ1
塩、こしょう…………… 少々

【きのこのソテー】

生しいたけ、エリンギ、しめじ
…………… 合わせて120g
B[ごま油…………… 大さじ1弱
しょうゆ…………… 小さじ1
塩、こしょう…………… 少々

使用する付属品

角皿(上段)



- 1人分はすべての材料を半量にする。

ポイント!

- から揚げ粉によって、仕上がりが異なります。お肉を柔らかくする酵素入りの粉はべたつき、上手にできない場合があります。
- 野菜はなるべく平らに広げ、高く盛らないように置いてください。
- こびり付きが気になる場合は、アルミホイルを敷いて焼いてもよいでしょう。

- 「お弁当セット」のポイント➡ P.42

1 下ごしらえをする

<鶏のから揚げの下ごしらえ>
肉は厚みをそろえ、4cm角(1個約30g)に切る。肉とから揚げ粉をビニール袋に入れて、全体に粉がまんべんなく付くようにまぶし、袋の上からしっかりもんでなじませる。

<3色ピーマンのソテー>
ピーマン、パプリカは1cm幅に切り、Aをからめる。

<きのこのソテー>
しいたけは縦半分に、エリンギは1cm角の拍子木切りになるように縦に切る。しめじは小房に分ける。きのこにBを混ぜ合わせ、からめる。

2 加熱する

図のように角皿の中央に皮目を上にした肉、奥側に野菜、手前側にきのこを並べ、上段に入れる。



22 チキン 2人分

➡ あたため
スタート ●目安時間
約22分

加熱後、から揚げをすぐにキッチンペーパーを敷いたあみの上で油を切る。

- 手動のとき➡「オープン/発酵」ボタンの200℃予熱ありで、約13~18分。

■食品の置きかた



1人分



2人分

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.36「オープン」

22 チキン 1人分
2人分

- ・鶏のさんしょう焼き
- ・さつまいものマシュマロ焼き
- ・厚あげのねぎみそのせ



ヒーター加熱

材料(2人分)

カロリー(1人分)	約480kcal
塩分	約1.7g

[鶏のさんしょう焼き]

鶏もも肉…………… 1枚(250g)
A [しょうゆ…………… 小さじ1
塩、粉さんしょう…………… 各少々
ごま油、おろしにんにく…………… 各小さじ½
塩、粉さんしょう…………… 各少々
(仕上げ用)

[さつまいものマシュマロ焼き]

さつまいも…………… ½本(50g)
マシュマロ…………… 2個(6g)
バター…………… 6g
ごま(黒)…………… 適量
アルミカップ…………… 2個

[厚あげのねぎみそのせ]

厚あげ…………… 130g
B [白ねぎ(みじん切り)…………… 16g
プロセスチーズ(みじん切り)…………… 20g
みそ、マヨネーズ…………… 各小さじ1

使用する付属品

角皿(上段)



- 1人分はすべての材料を半量にする。

ポイント!

こびり付きが気になる場合は、アルミホイルを敷いて焼いてもよいでしょう。

●「お弁当セット」のポイント➡ P.42

1 下ごしらえをする

<鶏のさんしょう焼きの下ごしらえ>
肉は厚みをそろえ、4cm角(1個約30g)に切る。
肉とAをビニール袋に入れ、よくもみ込み、15分ほど漬け込む。

<さつまいものマシュマロ焼きの下ごしらえ>
さつまいもは皮はむかずに厚さ5mmのいちよう切りにし、水にさらしておく。
マシュマロは5等分の輪切りにしておく。
アルミカップに水けを切ったさつまいもを入れ、その上に細かくしたバターとマシュマロを、おおいかぶせるようにのせる。

<厚あげのねぎみそのせの下ごしらえ>
厚あげは大きさを4等分、厚みを2等分にし、水けを切っておく。
厚あげを豆腐の面を上にして図のように角皿の奥側に並べ、上からBを混ぜ合わせてのせる。

2 加熱する

図のように角皿の中央に皮目を上にした肉、手前側にさつまいもを並べ、上段に入れる。



22 チキン 分量 2人分

➡ 1 あたため
スタート ● 目安時間 約22分

加熱後、肉に仕上げ用の塩と粉さんしょうをふり、さつまいもに黒ごまをふる。

- 手動のとき➡ 「オープン/発酵」ボタンの200℃ 予熱ありで、約13~18分。

■食品の置きかた



1人分



2人分

22 チキン 1人分
2人分

- ・ささ身のたらこマヨネーズ焼き
- ・かぼちゃのカレー焼き
- ・セロリときのこのマリネ風



ヒーター加熱

材料(2人分)

カロリー(1人分)	約432kcal
塩分	約2.5g

[ささ身のたらこマヨネーズ焼き]

鶏のささ身…………… 4本(180g)
たらこ…………… ½腹(50g)
マヨネーズ…………… 大さじ4
酒…………… 大さじ1

[かぼちゃのカレー焼き]

かぼちゃ…………… 80g
A [カレー粉…………… 小さじ¼
マヨネーズ…………… 大さじ1½
塩、こしょう…………… 少々
パセリ(乾燥)…………… 少々
アルミカップ…………… 2個

[セロリときのこのマリネ風]

セロリ…………… 大½本(50g)
マッシュルーム…………… 40g
B [おろしたまねぎ…………… 15g
あらびきマスタード…………… 小さじ½
酢、サラダ油…………… 各大さじ½
バジル(乾燥)、塩、こしょう…………… 各少々

使用する付属品

角皿(上段)



- 1人分はすべての材料を半量にする。

ポイント!

こびり付きが気になる場合は、アルミホイルを敷いて焼いてもよいでしょう。

●「お弁当セット」のポイント➡ P.42

1 下ごしらえをする

<ささ身のたらこマヨネーズ焼きの下ごしらえ>
ささ身は筋を取って2等分に切り、酒につけておく。
たらこは皮から外し、マヨネーズと混ぜる。
ささ身の水けをふき取り、図のように角皿の中央に並べ、混ぜ合わせたマヨネーズを塗る。

<かぼちゃのカレー焼きの下ごしらえ>
かぼちゃは1~1.5cmの角切りにする。
Aとかぼちゃを混ぜ合わせ、アルミカップに入れた後、パセリをふりかける。

<セロリときのこのマリネ風の下ごしらえ>
セロリは筋を取って6cmくらいの長さに切り、マッシュルームは縦に2等分する。
(セロリが太い場合は半分切る)
セロリとマッシュルームを合わせたBに漬け込む。

2 加熱する

図のように角皿の奥側にかぼちゃ、手前側にセロリときのこを並べ、上段に入れる。



22 チキン 分量 2人分

➡ 1 あたため
スタート ● 目安時間 約22分

- 手動のとき➡ 「オープン/発酵」ボタンの200℃ 予熱ありで、約13~18分。

■食品の置きかた



1人分



2人分

お弁当セット

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.36「オープン」

23 ポーク 1人分
2人分

- ・黒こしょう風味のポークソテー
- ・焼き野菜



ヒーター加熱

材料(2人分)

カロリー(1人分)	約439kcal
塩分	約1.8g

【黒こしょう風味のポークソテー】
 豚ロース肉 …… 2枚(1枚120g)
 A粗びき黒こしょう …… 小さじ1弱
 カレー粉 …… 小さじ¼
 塩 …… 小さじ½
 砂糖 …… 小さじ1

【焼き野菜】
 かぼちゃ …… 60g
 たまねぎ …… 中½個(60g)
 ジャガイモ …… ½個
 グリーンアスパラガス …… 2本
 溶かしバター …… 10g
 塩、こしょう …… 少々

使用する付属品
角皿(上段)



●1人分はすべての材料を半量にする。

ポイント!

こびり付きが気になる場合は、アルミホイルを敷いて焼いてもよいでしょう。

●「お弁当セット」のポイント➡ P.42

1 下ごしらえをする

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

<焼き野菜の下ごしらえ>
 かぼちゃは厚さ1cm、大きさは5cm程度に切る。たまねぎとじゃがいもは厚さ1cmの半月切り、グリーンアスパラガスは4等分にする。切った野菜を溶かしバターと塩、こしょうでなじませる。

2 加熱する

図のように角皿の中央に肉、周囲に野菜を並べ、上段に入れる。



➡ 1
あたため
スタート ●目安時間
約22分

野菜から出た水を切って盛り付ける。

●手動のとき➡「オープン/発酵」ボタンの200℃予熱ありで、約13~18分。

■食品の置きかた



1人分



2人分

23 ポーク 1人分
2人分

- ・オクラの肉巻き
- ・野菜のバターしょうゆ焼き
- ・コンソメポテト



ヒーター加熱

材料(2人分)

カロリー(1人分)	約374kcal
塩分	約1.4g

【オクラの肉巻き】
 豚ロース薄切り肉 …… 200g
 塩、こしょう …… 少々
 オクラ …… 8本(65g)

【野菜のバターしょうゆ焼き】
 たまねぎ …… 大¼個(60g)
 エリンギ …… 60g
 パプリカ(赤) …… 小¼個(40g)
 Aしょうゆ、みりん …… 各小さじ1
 レモン汁 …… 少々
 溶かしバター …… 4g

【コンソメポテト】
 ジャガイモ …… 中½個(80g)
 サラダ油、顆粒コンソメスープの素 …… 各小さじ1
 パセリ(乾燥) …… 適量

使用する付属品
角皿(上段)



●1人分はすべての材料を半量にする。

ポイント!

- たまねぎは水にさらすと、甘くしなりと仕上がります。
- こびり付きが気になる場合は、アルミホイルを敷いて焼いてもよいでしょう。

●「お弁当セット」のポイント➡ P.42

1 下ごしらえをする

<オクラの肉巻きの下ごしらえ>
 オクラはガクを取り、塩(分量外)を付けてこすり、うぶ毛を取って水洗いする。肉を4等分し、少しずつずらして敷き詰め、塩、こしょうをする。オクラを図のように肉の上に並べ、端から巻く。同様に4本作る。

<野菜のバターしょうゆ焼きの下ごしらえ>
 たまねぎは厚さ1cmの半月切りに切る。赤パプリカは厚さ5mmに切る。エリンギは縦に4等分しておく。切った野菜にAと溶かしバターを混ぜ合わせてからめ、約15分おく。

<コンソメポテトの下ごしらえ>
 ジャガイモは8等分のくし切りにし、水にさらしておく。サラダ油とスープの素、水けを切ったじゃがいもを混ぜ合わせ、約15分漬け込み、パセリを上からふりかける。

2 加熱する

図のように角皿の中央に肉巻き、奥側に野菜、手前側にポテトを並べ、上段に入れる。



➡ 1
あたため
スタート ●目安時間
約22分

●手動のとき➡「オープン/発酵」ボタンの200℃予熱ありで、約13~18分。

■食品の置きかた



1人分



2人分

お弁当セット

23 ポーク 1人分
2人分

- ・一口とんかつ
- ・ジャーマンポテト
- ・なすのミートソース焼き



ヒーター加熱

材料(2人分)

カロリー(1人分)	約415kcal
塩分	約1.4g

[一口とんかつ]

豚ヒレ肉(一口かつ用)・・・6枚(200g)
 塩、こしょう・・・少々
 パン粉・・・ $\frac{3}{4}$ カップ弱(25g)
 サラダ油・・・大さじ $\frac{1}{2}$
 溶き卵、薄力粉・・・各適量
 キッチンペーパー


[ジャーマンポテト]

じゃがいも・・・中 $\frac{1}{2}$ 個(80g)
 たまねぎ・・・大 $\frac{1}{4}$ 個(60g)
 スライスベーコン・・・2枚
 A [めんつゆ(ストレート)・・・大さじ1
 おろしにんにく・・・少々
 オリーブ油・・・小さじ1弱

[なすのミートソース焼き]

なす・・・ $\frac{1}{2}$ 本(50g)
 ミートソース(市販品)・・・24g
 ナチュラルチーズ(ピザ用)・・・12g
 オリーブ油・・・小さじ $\frac{1}{2}$
 アルミカップ・・・2個

使用する付属品

角皿(上段) 

- 1人分はすべての材料を半量にする。

ポイント!

- たまねぎは水にさらすと、甘くしなりと仕上がります。
- こびり付きが気になる場合は、アルミホイルを敷いて焼いてもよいでしょう。

●「お弁当セット」のポイント➡ P.42

1 下ごしらえをする

<一口とんかつの下ごしらえ>
 フライパンにパン粉と油を入れて混ぜ、火にかける。時々混ぜながら加熱し、色が付き始めたら、焦げないようにこまめに混ぜながら、全体がきつね色になるまで加熱する。肉をたたいて2cmの厚さにし、塩、こしょうをする。薄力粉、溶き卵、パン粉の順番に付ける。

<ジャーマンポテトの下ごしらえ>

たまねぎは厚さ1cmの半月切りに切る。じゃがいもは皮をむき厚さ3~4mmのいちょう切りに、ベーコンは2cm幅に切る。Aとたまねぎ、じゃがいも、ベーコンをよく混ぜ合わせ、約15分おく。

<なすのミートソース焼きの下ごしらえ>

なすは厚さ1cmのいちょう切りにし、オリーブ油をからめておく。なすにミートソースとチーズを加えて混ぜ合わせ、アルミカップに入れる。

2 加熱する

図のように角皿の中央にかつ、奥側にポテト、手前側になすを並べ、上段に入れる。



23 ポーク 2人分

➡ 1 あたため
スタート ●目安時間
約22分

加熱後、とんかつをすぐにキッチンペーパーを敷いたあみの上で油を切る。

- 手動のとき➡「オープン/発酵」ボタンの200℃予熱ありで、約13~18分。

■食品の置きかた



1人分



2人分

24 魚介 1人分
2人分

- ・さけの漬焼き
- ・和風焼き野菜



ヒーター加熱

材料(2人分)


カロリー(1人分)	約220kcal
塩分	約1.6g

[さけの漬焼き]

生さけ切り身・・・2切れ(1切れ80g)
 A [しょうゆ・・・小さじ2
 みりん・・・小さじ1
 酒・・・小さじ1
 おろししょうが・・・少々

[和風焼き野菜]

長いも・・・60g
 さつまいも・・・60g
 オクラ・・・4本
 B [サラダ油・・・大さじ $\frac{1}{2}$
 しょうゆ・・・小さじ1
 塩、こしょう・・・少々

使用する付属品
角皿(上段) 

- 1人分はすべての材料を半量にする。

ポイント!

こびり付きが気になる場合は、アルミホイルを敷いて焼いてもよいでしょう。

●「お弁当セット」のポイント➡ P.42

1 下ごしらえをする

<さけの漬焼き>
 さけは両面に軽く塩(分量外)をする。水けをふき取り、身を半分に切って、混ぜ合わせたAに約15分漬け込む。

<和風焼き野菜>

長いもは皮をむき、さつまいもは皮をむかずに厚さ1cmの輪切りにし、長いもは酢水*に、さつまいもは水につけてアクを抜く。
 *酢水につけておかないと、アクが出て変色します。

オクラは塩(分量外)を付けてこすり、うぶ毛を取って水洗いする。切った野菜にBを混ぜ合わせてからめ、約15分おく。

2 加熱する

図のように角皿の中央に皮目を上にしたさけ、周囲に野菜を並べ、上段に入れる。



24 魚介 2人分

➡ 1 あたため
スタート ●目安時間
約18分

- 手動のとき➡「オープン/発酵」ボタンの200℃予熱ありで、約10~15分。

■食品の置きかた



1人分



2人分

お弁当セット

24 魚介 1人分
2人分

- ・えびのベーコン巻き
- ・しいたけのツナマヨ詰め
- ・野菜の和風ペッパー焼き



ヒーター加熱

材料(2人分)

カロリー(1人分)	約419kcal
塩分	約2.3g

[えびのベーコン巻き]

えび	120g(6尾)
スライスベーコン	3枚

[しいたけのツナマヨ詰め]

A 冷凍ミックスベジタブル	40g
(自然解凍し、十分に水けを切る)	
ツナ缶(缶汁を切る)	50g
マヨネーズ	大さじ2
塩、こしょう	少々

生しいたけ	4枚(60g)
オリーブ油	大さじ½
塩、こしょう	少々

[野菜の和風ペッパー焼き]

長いも	85g
かぼちゃ	35g
B サラダ油、みりん	各小さじ½
しょうゆ	大さじ½
粗びきこしょう	少々

使用する付属品

角皿(上段)



- 1人分はすべての材料を半量にする。

ポイント!

こびり付きが気になる場合は、アルミホイルを敷いて焼いてもよいでしょう。

●「お弁当セット」のポイント➡ P.42

1 下ごしらえをする

<えびのベーコン巻きの下ごしらえ>

えびは尾と第一関節を残して殻をむき、背わたを取る。腹の方に4か所深めに包丁を入れて筋を切る。半分に切ったベーコンでえびを巻き、巻き終わりを下にして、図のように角皿の中央に並べる。

<しいたけのツナマヨ詰めの下ごしらえ>

しいたけは軸の部分を取り取り、オリーブ油と塩、こしょうをからめておく。Aを混ぜ合わせ、しいたけの中に詰める。

<野菜の和風ペッパー焼きの下ごしらえ>

長いもは皮をむき、厚さ1cmの輪切りにし、酢水*につけてアクを抜く。
*酢水につけておかないと、アクが出て変色します。

かぼちゃは厚さ1cm、大きさを5cm程度に切る。切った野菜にBを混ぜ合わせてからめ、約15分おく。

2 加熱する

図のように角皿の奥側にしいたけ、手前側に野菜を並べ、上段に入れる。

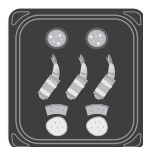


➡ 1 あたため
スタート ● 目安時間
約18分

野菜から出た水を切って盛り付ける。

- 手動のとき➡「オープン/発酵」ボタンの200℃予熱ありで、約10~15分。

■食品の置きかた



1人分



2人分

24 魚介 1人分
2人分

- ・さば缶ハンバーグ
- ・パプリカとセロリの香り炒め
- ・野菜の甘辛みそ焼き



ヒーター加熱

材料(2人分)

カロリー(1人分)	約315kcal
塩分	約2.1g

[さば缶ハンバーグ]

味付さば缶(身のみ)	140g
たまねぎ	大½個(80g)
卵	M寸1個分(正味50g)
パン粉	大さじ3
塩、こしょう	少々
おろししょうが	小さじ½
クッキングシート(28×12cm)	

[パプリカとセロリの香り炒め]

セロリ	大½本(50g)
パプリカ(赤、黄)	合わせて60g
A オリーブ油	大さじ½
ハーブソルト、こしょう	各少々

[野菜の甘辛みそ焼き]

なす	½本(40g)
ししとう	6本
B しょうゆ、砂糖	各小さじ½
酒	小さじ1
みそ	小さじ½
ごま油	大さじ½
豆板醤	適量

使用する付属品

角皿(上段)



- 1人分はすべての材料を半量にする。

ポイント!

こびり付きが気になる場合は、アルミホイルを敷いて焼いてもよいでしょう。

●「お弁当セット」のポイント➡ P.42

1 下ごしらえをする

<さば缶ハンバーグの下ごしらえ>

みじん切りにしたたまねぎを耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをかけ、庫内中央に置く。

レンジ
出力切換 ➡ 1 あたため
スタート
600W 約50秒

加熱後、水けを切って粗熱を取る。さばは十分に水けを切って、手でほぐす。ボールにさばとおろししょうがを入れ、塩、こしょうをして、よく混ぜ合わせる。さらに、卵、パン粉、たまねぎを加えて混ぜる。角皿にクッキングシートを敷く。生地を6等分し、直径6cm、厚さ1.5cmほどの平らな円形になるように成形する。

<パプリカとセロリの香り炒めの下ごしらえ>

パプリカは5mm幅に切り、セロリは斜めに薄切りにし、Aである。

<野菜の甘辛みそ焼きの下ごしらえ>

なすは1cmの輪切りにし、ししとうは切込みを入れておく。切った野菜にBを混ぜ合わせてからめ、約15分おく。

2 加熱する

図のように角皿の中央にクッキングシートを敷き、その上にハンバーグ、奥側にパプリカとセロリ、手前側になすとししとうを並べ、上段に入れる。



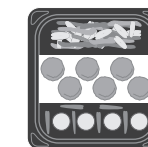
➡ 1 あたため
スタート ● 目安時間
約18分

- 手動のとき➡「オープン/発酵」ボタンの200℃予熱ありで、約10~15分。

■食品の置きかた



1人分



2人分

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.36「オープン」



鶏のから揚げ

1~4人分

ヒーター加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分) 約204kcal
塩分 約1.0g

鶏もも肉…………… 350g
から揚げ粉…………… パッケージの記載に従う
クッキングシート
キッチンペーパー

使用する付属品

角皿(上段)



●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせる。

[7 から揚げ]

- 1 下ごしらえをする**
肉は筋切りをして厚みをそろえ、4cm角(1個約30g)に切る。
- 2 から揚げ粉をまぶす**
ビニール袋にから揚げ粉と肉を入れ、しっとりするまでよくもみ込む。
- 3 焼く**
角皿にクッキングシートを敷き、2を皮目を上にして図のように中央に寄せて並べ、上段に入れる。



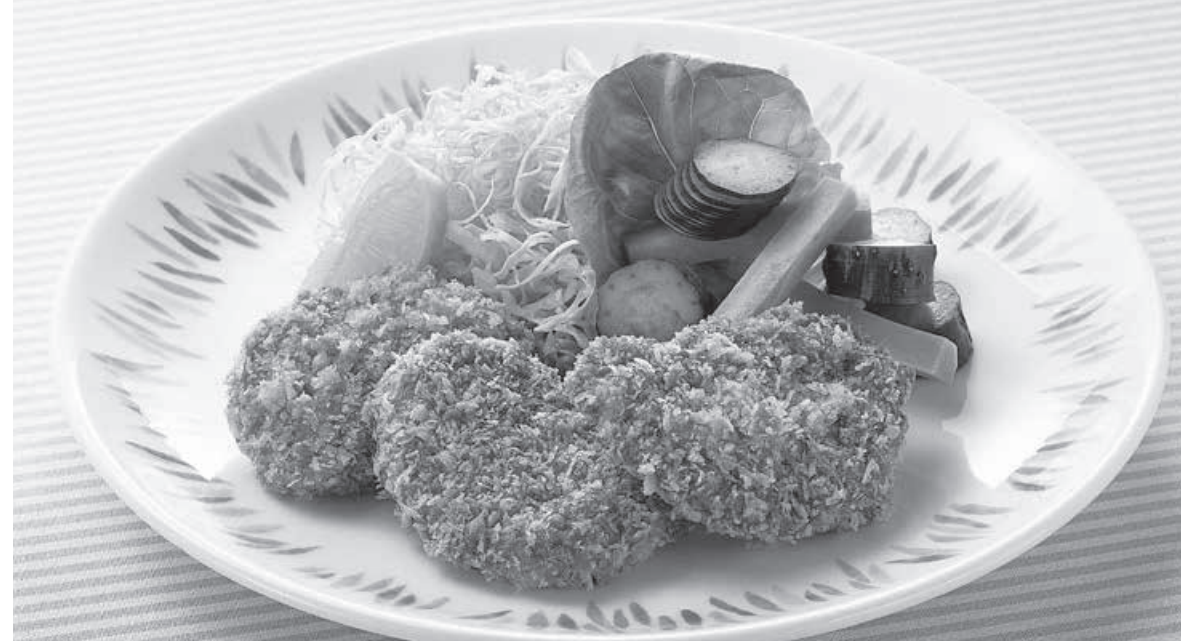
7 から揚げ 4人分
加熱後、すぐにキッチンペーパーを敷いたあみの上で油を切る。
●手動のとき→「オープン/発酵」ボタンの200℃予熱ありで、約11~15分。

■食品の置きかた



●ポイント!

から揚げ粉によって、仕上がりが異なります。お肉を柔らかくする酵素入りの粉はべたつき、上手にできない場合があります。



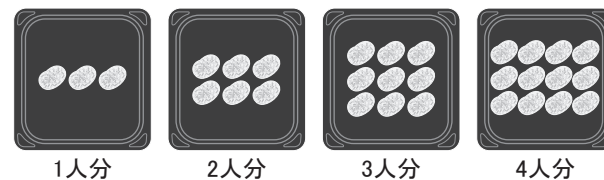
[8 一口とんかつ]

- 1 衣を作る**
フライパンにパン粉と油を入れて混ぜ、火にかける。時々混ぜながら加熱し、色が付き始めたら焦げないようにこまめに混ぜながら、全体がきつね色になるまで加熱する。
- 2 衣を付け、焼く**
肉をたたいて2cmの厚さにし、塩、こしょうをする。薄力粉、溶き卵、パン粉の順番に付ける。衣を付けた肉を図のように角皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



8 一口とんかつ 4人分
加熱後、すぐにキッチンペーパーを敷いたあみの上で油を切る。
●手動のとき→「オープン/発酵」ボタンの210℃予熱ありで、約13~18分。

■食品の置きかた



●ポイント!

衣を付けるときは薄力粉をまんべんなく薄くまぶします。(余分な粉ははたく)次に溶き卵を薄く付け、最後にパン粉をすき間なく付けるのがうま焼くポイントです。

ヒーター加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分) 約227kcal
塩分 約0.4g

豚ヒレ肉(一口かつ用)…………… 12枚(400g)
塩、こしょう…………… 少々

衣
パン粉…………… 1/4カップ
サラダ油…………… 大さじ1
薄力粉…………… 適量
溶き卵…………… 適量
キッチンペーパー

使用する付属品

角皿(上段)



●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせる。

一口とんかつ

1~4人分

ノンフライ

1~4人分

ヒーター加熱



材料(4人分)

カロリー(1人分) 約171kcal
塩分 約0.4g

えび・・・250g(12尾程度)

衣

パン粉(細目)・・・ $\frac{3}{4}$ ~1カップ
サラダ油・・・大さじ $\frac{1}{2}$ ~2
薄力粉・・・適量
溶き卵・・・M寸1個分(正味50g)
キッチンペーパー

使用する付属品

角皿(上段)



- 1~3人分はすべての材料を人数分に合わせる。

[9 えびフライ]

1 下ごしらえをする

えびは尾と第一関節を残して殻をむき、背わたを取る。腹の方に4か所深めに包丁を入れて筋を切る。

2 加熱する

「一口とんかつ」の工程と同じ要領でパン粉を加熱する。→ P.53 えびに、薄力粉、溶き卵、パン粉の順番に付ける。

●衣を付けるときは→ P.53「一口とんかつ」参照

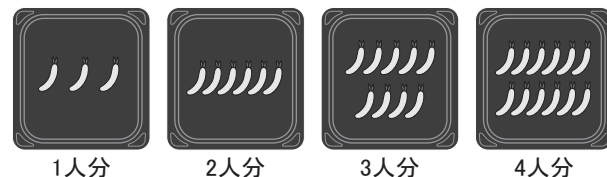
図のように角皿に並べ、上段に入れる。



加熱後、すぐにキッチンペーパーを敷いたあみの上で油を切る。

●手動のとき→「オープン/発酵」ボタンの210℃ 予熱ありで、約8~13分。

■食品の置きかた



1~4人分

ヒーター加熱



材料(4人分)

カロリー(1人分) 約316kcal
塩分 約0.8g

いわし・・・8尾(1尾約60g)
塩、こしょう・・・少々

衣

パン粉・・・ $\frac{1}{2}$ カップ
サラダ油・・・大さじ3
薄力粉・・・適量
溶き卵・・・M寸1個分(正味50g)
キッチンペーパー

使用する付属品

角皿(上段)



- 1~3人分はすべての材料を人数分に合わせる。

[9 えびフライ]

1 下ごしらえをする

いわしは頭を取り、腹を切って内臓を取り出す。手開きにして中骨を取り、背びれを切り取る。水洗いして、水けをふき取る。両面に塩、こしょうをする。

2 加熱する

「一口とんかつ」の工程と同じ要領でパン粉を加熱する。→ P.53 いわしに、薄力粉、溶き卵、パン粉の順番に付ける。

●衣を付けるときは→ P.53「一口とんかつ」参照

皮目を下にして図のように角皿に並べ、上段に入れる。



加熱後、すぐにキッチンペーパーを敷いたあみの上で油を切る。

●手動のとき→「オープン/発酵」ボタンの210℃ 予熱ありで、約8~13分。

■食品の置きかた



必見!レンジとグリルの便利わざ

■豆腐の水切り

揚げ物・炒め物に

- ①耐熱皿にのせ、ラップなしで庫内中央に置く。
- ②1丁(約400g)につき、「レンジ」ボタンの600Wで約2~3分。(1/2丁のときは約1分~1分30秒)
- ③キッチンペーパーで包み、皿にのせ、重し(皿1枚)をし、約5分おく。



■干しいたけを戻す

水で戻すより早くてふっくら

- ①耐熱容器にしいたけを適量入れ、ひたひたの水を入れて、ふたなしで庫内中央に置く。
 - ②「レンジ」ボタンの600Wで約20~30秒、様子を見ながら加熱。
- 戻し汁は、だし汁に。



■アイスクリームを食べやすく

スプーンが入る状態にします

- ①アイスクリーム(200~500ml)のふたを取り、庫内中央に置く。
- ②「レンジ」ボタンの300Wで様子を見ながら約30~40秒加熱。



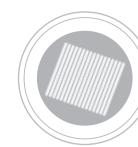
■チョコレートを溶かす

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



■パスタをゆでる

- ①スパゲティ100g(ゆで時間7分の物)を3等分に折り、耐熱ガラス製ボールに方向をそろえて並べて入れる。
- ②ボールにオリーブ油小さじ2、塩少々を入れ、水1カップを加え、ラップなしで庫内中央に置く。(スパゲティが水につかるようにする)
- ③「レンジ」ボタンの600Wで約10分加熱。



使用する容器

耐熱ガラス製ボール



直径: 19~22cm
深さ: 8~10cm

■もちを焼く

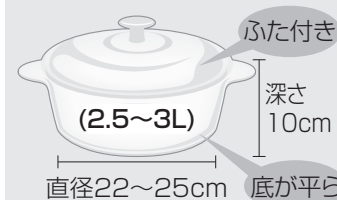
- ①市販の角もち4個(約200g)を図のように角皿の中央に寄せて並べ、上段へ入れる。
- ②「グリル」ボタンで様子を見ながら約6~9分。



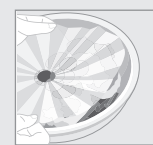
アドバイス

- 底面は柔らかくなりますが、焼き色は付きません。
- クッキングシートを敷いて焼くと、もちが取り外しやすくなります。
- もちの分量、種類、状態で加熱時間が変わります。大きくふくらむと焦げやすいので、必ず様子を見ながら加熱してください。

煮物に使う容器、落としぶたについて



- ふきこぼれないように深めで側面がまっすぐな耐熱容器を使いましょう。



- 落としぶたには、穴をあけたクッキングシートを使います。金属製の落としぶたは使えません。



ノンフライ



アイデアクッキング



鶏の照り焼き

1~4人分

ヒーター加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分) 約256kcal
塩分 約0.8g

鶏もも肉……2枚(1枚250g)

たれ

しょうゆ……大さじ2

水……大さじ2

砂糖……小さじ2

顆粒だしの素……小さじ¼
(お好みで)

アルミホイル
(またはクッキングシート)

使用する付属品
角皿(上段)



●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせる。

[19 鶏の照り焼き]

1 下ごしらえをする

肉を半分にとって4切れにし、厚い部分には包丁を入れ、厚みをそろえ、平らにする。皮目を上にして、フォークなどで穴をあける。

(皮のはじけ、縮みを防ぎ、味のしみ込みをよくするため)



2 たれに漬け込む

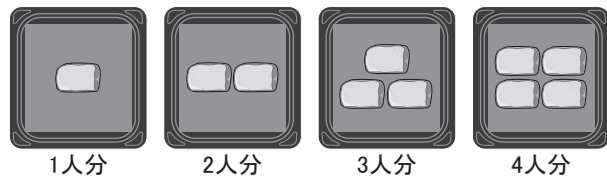
たれを合わせる。
肉を途中上下を返しながら室温で約30分漬け込む。
(長時間漬けすぎると、焦げるので注意してください)
●冷蔵庫で漬け込んだ場合は、仕上がりが「強」で。

3 焼く

角皿にアルミホイル(またはクッキングシート)を敷く。
(アルミホイルの敷きかた→P.57)
皮目を上にして角皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



■食品の置きかた



●手動のとき→「オープン/発酵」ボタンの190℃予熱ありで、約15~20分。

●骨付き鶏もも肉は「オープン/発酵」ボタンで→P.39



ハンバーグ

肉・卵のおかず

ヒーター加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分) 約314kcal
塩分 約1.8g

合びき肉……400g

●牛:豚=7:3がおいしさのコツ

塩……小さじ½強

こしょう……少々

たまねぎ……中1個(200g)

バター……12g

パン粉……¾カップ

牛乳……大さじ4

ナツメグ……少々

アルミホイル(またはクッキングシート)

使用する付属品
角皿(上段)



[オープン]

1 下ごしらえをする

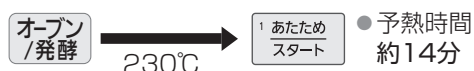
たまねぎをみじん切りにする。
バターでしっかり炒め、冷ましておく。
パン粉は牛乳でふやかしておく。

2 材料を混ぜる

ボールに肉を入れ、塩、こしょうをして、よく混ぜ合わせる。
たまねぎとパン粉を加えて混ぜ、ナツメグで味を調える。

3 予熱する

(庫内に何も入れない)



4 焼く

角皿にアルミホイル(またはクッキングシート)を敷く。
(アルミホイルの敷きかた→右記参照)
生地を4等分にし、約10×12cm、厚さ約1.5cmになるように成形しながら中の空気を抜く。
図のように角皿に並べる。
予熱完了後、上段に入れる。



●焼き色を薄めにし、ジューシーに仕上げています。

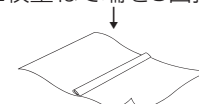
●ポイント!

角皿が汚れにくい
アルミホイルの敷きかた

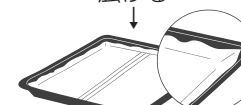
角皿より長めに切る



2枚重ねて端を3回折る



広げる



●角皿の縁(4辺)に立ち上げて敷く

■加熱不足のときは追加加熱をする→P.36「オープン」

茶わん蒸し

1~4人分

ヒーター加熱



材料(4人分)

カロリー(1人分) 約108kcal
塩分 約2.1g

具

鶏のささ身 …… 40g
塩 …… 少々
酒 …… 大さじ½
えび …… 80g(4尾)
干しいたけ …… 2枚
(戻して半分に切り、下味を付ける)
●干しいたけの戻しかた
→ P.55

かまぼこ …… 4枚
ぎんなん(缶詰) …… 12個

卵液

卵 …… M寸3個(正味150g)
だし汁 …… 2½カップ
(顆粒だしの素の場合は
小さじ¼使用)*
薄口しょうゆ …… 小さじ¼
塩 …… 小さじ¼
みりん …… 小さじ1
(卵:だし汁=1:3~4
卵液が薄すぎると固まりにくくなる)
茶わん蒸し容器(共ぶた付き)

キッチンペーパー

※顆粒だしの素を使う場合は、
塩分を控えてください。
塩分によって固まりかたが
違います。

●1~3人分はすべての材料を
人数分に合わせる。

使用する付属品



- 極端に大きな器や小さな器は
避けてください。
- 液温が室温(約25℃)と
違うときは、「仕上がり」調節を。
 - 液温が低いとき(約10℃):〈強〉
 - 液温が高いとき(約40℃):〈弱〉

[25 茶わん蒸し]

1 下ごしらえをする

ささ身は筋を取って4等分にし、塩、酒をかける。
えびは背わたを取り、尾を残して殻をむく。
卵液の材料を混ぜ合わせ、裏ごし器でこす。
茶わん蒸し容器に、具と卵液を8分目まで入れ、
必ず共ぶたをする。

- ラップは使わないでください。
- 調理前に必ずお読みください。→ P.30

2 予熱する

(庫内に何も入れない)

▽ 自動メニュー ▲ → 分量 → 1 あたためスタート ● 予熱時間 約7分
25 茶わん蒸し 4人分

3 蒸す

角皿に分厚いキッチンペーパーを二重にし、角皿の寸法に
合わせてすき間なく敷き詰める。
(容器のすべり止めと熱い残湯をこぼれにくくし、
湯のあたりを均一にする効果があります。)
図のように容器を中央を避けて置き、
予熱が完了したら角皿を下段に入れ、5cmほど
手前に引き出して約50℃の湯1½カップを注ぐ。
(ドアが熱いのでやけどに注意する)



1 あたためスタート ● 目安時間 約30分

角皿に熱い湯が残っているため、取り出すときはやけどに注意する。

- 手動のとき→「オープン/発酵」ボタンの170℃予熱あり
約20~29分(1人分)
約25~30分(2~3人分)
約30~40分(4人分)

	1人分	2人分	3人分	4人分
湯量	1カップ	1½カップ	1½カップ	1½カップ
置きかた				

●干しいたけの下味の付けかた
戻したいたけと戻し汁、砂糖、しょうゆ(分量外)を
弱火で甘辛く煮含める。

[11 青菜の和え物]

1 小松菜をゆでる

小松菜は、半分の長さ(皿に入るくらい)に切り、
茎の太いものは、十字に切り込みを入れる。
葉と茎を交互に重ねて耐熱性の平皿にのせる。
ラップで皿ごとゆったりおおい、庫内中央に置く。

▽ 自動メニュー ▲ → 分量
11 青菜の和え物 4人分

1 あたためスタート ● 目安時間 約4分30秒

2 あえる

加熱後冷水にさらし、水けを切ってから軽く絞る。
3~4cmに切り、合わせておいたAであえる。

- 手動のとき→「レンジ」ボタンの600Wで、約4~5分。

レンジ加熱



材料(3~4人分)

(1人分/4人分として計算)
カロリー 約47kcal
塩分 約0.7g

小松菜 …… 300g
A「ごま油 …… 大さじ1
酒 …… 大さじ1
しょうゆ …… 大さじ1
砂糖 …… 小さじ½

- 1~2人分はすべての材料を
半量にする。

青菜の和え物

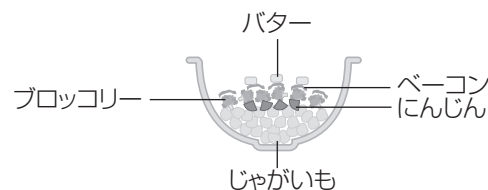
1-2人分
3-4人分

肉・卵のおかず

[12 ポテトサラダ]

1 下ごしらえをする

深めの耐熱ガラス製ボールに、じゃがいも、にんじん、
ブロッコリー、ベーコン、バターの順に入れ水を加える。



2 加熱する

クッキングシートで落としぶたをし、ラップをして
庫内中央に置く。

- 落としぶたについて→ P.55

▽ 自動メニュー ▲ → 分量
12 ポテトサラダ 4人分

1 あたためスタート ● 目安時間 約10分

3 あえる

加熱後、じゃがいもをつぶすようにして混ぜ、塩で味を調える。
器に盛り付け、お好みでドレッシングまたはマヨネーズなどを
かける。

- 手動のとき→「レンジ」ボタンの600Wで、約8~12分。

レンジ加熱



材料(3~4人分)

(1人分/4人分として計算)
カロリー 約121kcal
塩分 約0.4g

じゃがいも …… 中2個(300g)
(厚さ約7mmの一口大に切り、
水にさらす)
にんじん …… ¼本(50g)
(薄いいちょう切り)
ブロッコリー …… 小½株(50g)
(小房をさらに小さく切り分ける)
スライスベーコン …… 2枚
(3~4mm幅に切る)
バター(小さく切る) …… 10g
水 …… 大さじ1~2
塩 …… 少々
クッキングシート

- 1~2人分はすべての材料を
半量にする。

ポテトサラダ

1-2人分
3-4人分

野菜・魚介・豆のおかず

かぼちゃの煮物

1-2人分
3-4人分

レンジ加熱



材料(3~4人分)
(1人分/4人分として計算)
カロリー 約104kcal
塩分 約0.7g

かぼちゃ……………400g
(3×4cmの角切り)
A「だし汁……………180ml
(顆粒だしの素の場合は
小さじ½使用)
砂糖……………大さじ1
薄口しょうゆ……………大さじ1
みりん……………大さじ½
クッキングシート

[13 かぼちゃの煮物]

1 下ごしらえをする
かぼちゃを深めの耐熱ガラス製ボールに皮を下にして入れ、Aを混ぜて加える。

2 煮る
クッキングシートで落としづたをし、ラップをして庫内中央に置く。

●落としづたについて→ P.55



→ **あたためスタート** ●目安時間 約15分

●手動のとき→「レンジ」ボタンの600Wで、約7分加熱し、さらに150Wで8~10分加熱する。
●連動調理について→ P.33

●1~2人分はすべての材料を半量にする。

ラタトゥイユ

1-2人分
3-4人分

レンジ加熱



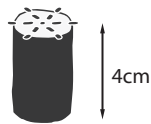
材料(3~4人分)
(1人分/4人分として計算)
カロリー 約102kcal
塩分 約0.7g

トマト……………中1個(150g)
(皮と種を取る)
ズッキーニ……………1本(110g)
(種を取る)
たまねぎ……………小½個(150g)
パプリカ……………1個(150g)
なす……………1本(100g)
ピーマン……………小3個(90g)
にんにく(みじん切り)……………1片
オリーブ油……………大さじ2
塩……………小さじ½

●1~2人分はすべての材料を半量にし、下加熱は600W約2分にする。

[14 ラタトゥイユ]

1 下ごしらえをする
トマトは乱切り、ズッキーニは4cmの長さに切り、縦6等分にする。
たまねぎは20gをみじん切り、残りとその他の野菜は2~3cmの角切りにする。



2 下加熱をする
深めの耐熱ガラス製ボールに、みじん切りにしたたまねぎとにんにく、オリーブ油を入れ、ラップをして庫内中央に置く。



茶色に色付くまで加熱する。

3 煮る
加熱した具に塩を入れて混ぜ、残りの材料を加えてよく混ぜる。ラップをして庫内中央に置く。



→ **あたためスタート** ●目安時間 約20分

●手動のとき→「レンジ」ボタンの600Wで、約18~22分。

[17 ホイル焼き]

1 下ごしらえをする
えびは殻をむき、背わたを取る。魚にAをかけておく。
アルミホイルにたまねぎを置き、魚、えび、しいたけ、バターの順にのせて包む。

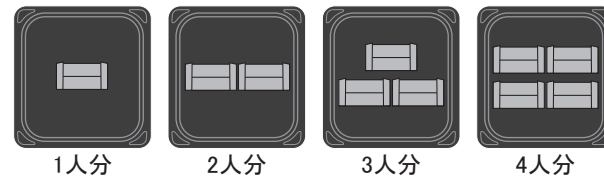
2 焼く
図のように角皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



→ **あたためスタート** ●目安時間 約23分

●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせる。
●手動のとき→「オープン/発酵」ボタンの230℃予熱なしで、約20~25分。

■食品の置きかた



ヒーター加熱



材料(4人分)
カロリー(1人分) 約251kcal
塩分 約0.6g

白身魚切り身……………4切れ(1切れ80g)
A「白ワイン……………大さじ2
塩、レモン汁……………各少々
えび……………80g(4尾)
たまねぎ(薄切り)……………中½個(100g)
しいたけ……………4枚(80g)
(適当な大きさに切る)
バター……………40g
アルミホイル(25cm角)……………4枚

使用する付属品
角皿(上段)

白身魚のホイル焼き

1~4人分



野菜・魚介・豆のおかず

[レンジ]

1 加熱する
あざりとAを深めの耐熱皿に入れる。ラップをして、庫内中央に置く。



あざりの砂出しのコツ

- ざる付きのボールに(ざるにあざりを入れる)
- つかぐらいの食塩水を入れます。
- (水1Lに塩大さじ2が目安です)
- 上に新聞紙などをかぶせて暗くすると砂をよくはきます。

レンジ加熱



材料(4人分)
カロリー(1人分) 約35kcal
塩分 約0.7g

あざり(砂出しする)……………300g
A「バター……………10g
白ワイン……………大さじ2
にんにく(みじん切り)……………適量
あさつき(みじん切り)……………適量

あざりの酒蒸し



塩さば

1~4人分

ヒーター加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分) 約291kcal
塩分 約1.8g

塩さば切り身
..... 4切れ(1切れ100g)

アルミホイル
(またはクッキングシート)

使用する付属品 角皿(上段)



●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせる。

ポイント!

アルミホイルを丸めてしわを作ってから敷くと、身や皮がこびり付きにくく、かんたんに裏返すことができます。

塩ざけ



塩ざけ4切れ(1切れ80g)も、塩さばと同じ要領で焼けます

[20 塩さば・塩ざけ(裏返し)]

1 下ごしらえをする

角皿にしわを作ったアルミホイル(またはクッキングシート)を敷く。(アルミホイルの敷きかた→P.57)
さばの皮目に切り込みを入れる。(火通りをよくし、皮がはじけにくくなります)

2 焼く

皮目を下にして図のように角皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。

●裏返すまでの目安時間は約11分です。

▽ 自動メニュー ▲ → 分量

20 塩さば・塩ざけ(裏返し) 4人分

→ ¹ あたためスタート ●目安時間 約18分

3 裏返して焼く

ブザーが5回鳴り、表示部に「裏返す」が点滅したらすぐにドアを開け、さばをすばやく裏返してさらに焼く。(熱いのでやけどに注意する)

ブザー音が「OFF」のときは、裏返しブザーは鳴りません。表示部の「裏返す」の点滅表示を確認して裏返してください。

¹ あたためスタート

加熱が再スタートし、数秒後に残り時間が表示されます。

■食品の置きかた



1人分

2人分

3人分

4人分

[21 ぶりの照り焼き(裏返し)]

1 下ごしらえをする

ぶりには皮と身の間の脂の多い部分に竹くしで穴をあける。(皮がはじけにくくなります)
たれを合わせ、ぶりを途中上下を返しなが室温で約30分漬け込む。

2 焼く

角皿にしわを作ったアルミホイル(またはクッキングシート)を敷く。(アルミホイルの敷きかた→P.57)
「塩さば」と同じ要領で角皿に並べ、上段に入れる。→P.62

●裏返すまでの目安時間は約11分です。

▽ 自動メニュー ▲ → 分量

21ぶりの照り焼き(裏返し) 4人分

→ ¹ あたためスタート ●目安時間 約19分

3 加熱後、「塩さば」と同じ要領で裏返してさらに焼く。→P.62

¹ あたためスタート

●ポイント!

- 照りを濃くしたいときは、再度たれの材料を用意して煮詰め、焼き上がったぶりに塗ってもよいでしょう。(合わせて耐熱容器に入れ、ふたをする。「レンジ」500Wで約30秒加熱)
- ぶりは大きさや厚みにより焼き上がりが変わります。焼き足りないときは、様子を見ながら追加加熱してください。
- 角皿へのこびり付きを防ぐには→P.62ポイント参照

[21 ぶりの照り焼き(裏返し)]

1 下ごしらえをする

さわらの皮目に切り込みを入れ、表裏に軽く塩をする。たれを合わせ、さわらを途中上下を返しなが室温で約30分漬け込む。

●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせて調理する。

2 焼く

角皿にしわを作ったアルミホイル(またはクッキングシート)を敷く。(アルミホイルの敷きかた→P.57)

「塩さば」と同じ要領で角皿に並べ、上段に入れる。→P.62

●裏返すまでの目安時間は約11分です。

▽ 自動メニュー ▲ → 分量

21ぶりの照り焼き(裏返し) 4人分

→ ¹ あたためスタート ●目安時間 約19分

3 加熱後「塩さば」と同じ要領で裏返してさらに焼く。→P.62

¹ あたためスタート

●角皿へのこびり付きを防ぐには→P.62ポイント参照

ヒーター加熱



材料(4人分)

カロリー(1人分) 約268kcal
塩分 約0.8g

ぶり切り身..... 4切れ
(1切れ100g、厚さ約2cm)

たれ
しょうゆ..... 大さじ1
みりん..... 大さじ½
酒..... 小さじ1
砂糖..... 小さじ½

アルミホイル
(またはクッキングシート)

使用する付属品 角皿(上段)



●1~3人分はすべての材料を人数分に合わせる。

ぶりの照り焼き

1~4人分



野菜・魚介・豆のおかず

さわらの漬焼き

1~4人分

ヒーター加熱



材料(4人分)

カロリー(1人分) 約148kcal
塩分 約0.6g

さわら切り身..... 4切れ(1切れ80g)
塩..... 少々

たれ
酒、しょうゆ、みりん..... 各小さじ1

アルミホイル
(またはクッキングシート)

使用する付属品 角皿(上段)



■加熱不足のときは追加加熱をする→P.37「グリル」

黒豆

レンジ加熱



材料

カロリー(1/10量分) 約97kcal
塩分 約0.3g

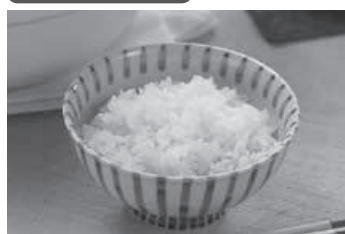
黒豆 …… 1カップ(140g)
A「水 …… 4カップ
砂糖 …… 100g
しょうゆ …… 小さじ1½
塩 …… 小さじ¼
重曹 …… 小さじ¼
クッキングシート

[レンジ]

- 下ごしらえをする**
黒豆を洗ってざるにあげ、水けを切る。
深めの耐熱容器に黒豆とAを入れ、一晩おく。
●さびた釘とともに漬け込むと、より黒く仕上がります。
割れた豆は取り除きましょう。
 - 煮込む**
一晩おいた黒豆にクッキングシートで落としづたをし、ふたをして庫内中央に置く。
●容器と落としづたについて➡ P.55
- レンジ** 出力切換 約12分
600W
- レンジ** 出力切換 約150~210分 **あたため** スタート
150W
- 2、3粒取り出し、指で軽くつぶれるようなら、落としづたを外し、ふたをして一昼夜おく。
(しわを防ぎ、味をしみ込ませるため)
- 耐熱容器の深さによっては、吹きこぼれることがあります。
様子を見ながら加熱してください。

白ごはん

レンジ加熱



材料(4人分)

カロリー(1人分) 約267kcal
塩分 0g

米 …… 0.36L(2合)
水 …… 380ml

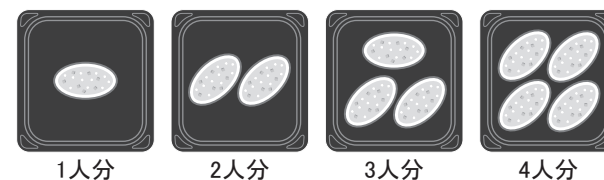
- 季節やお米の種類によって炊き上がりが異なります。
- 水量は目安のため、お好みで加減を。

[レンジ]

- 米を水につける**
米は洗い、直径25cmの耐熱ガラス製ボールに入れて、約1時間水につける。
 - 炊く**
米を入れたボールにふんわりとラップをして、庫内中央に置く。
- レンジ** 出力切換 約6~7分
600W
- レンジ** 出力切換 約14~16分 **あたため** スタート
150W
- 炊き上がった後軽く混ぜ、ラップをして約5分蒸らす。

[16グラタン]

- 下ごしらえをする**
深めの耐熱ガラス製ボールにAを入れ、ラップをして、庫内中央に置く。
- レンジ** 出力切換 約6~7分 **あたため** スタート
600W
- マカロニをゆでて水けを切り、油、塩、こしょうをふる。
- 具をあえる**
下ごしらえした材料と、マカロニをホワイトソースの半量であえる。4等分にしてグラタン皿に入れ、えびをのせてから、残りのホワイトソースとチーズを上にかける。
●具が冷めていたら「レンジ」ボタンの600Wで人肌にあたためておく。
 - 焼く**
グラタン皿を角皿にのせ、下段に入れる。
- 16グラタン** 4人分 **目安時間** 約24分
- 手動のとき➡「オープン/発酵」ボタンの220℃予熱ありで、約20~25分。
- 食品の置きかた



ヒーター加熱



材料(4人分)

カロリー(1人分) 約536kcal
塩分 約1.4g

マカロニ …… 80g
A「鶏もも肉 …… 100g
(1cmの角切り)
マッシュルーム …… 40g
(缶詰/薄切り)
たまねぎ …… 中½個(100g)
(薄切り)
白ワイン …… 大さじ2
バター …… 15g
塩、こしょう …… 少々
サラダ油、塩、こしょう …… 各少々
ホワイトソース(➡ 下記参照) …… 3カップ
えび …… 100g(8尾)
(尾と背わたを取り、半分)
ナチュラルチーズ(ピザ用) …… 80g

- 1~3人分はすべての材料を人数分に合わせる。

使用する付属品
角皿(下段)



[レンジ]

- バターを溶かす**
深めの耐熱容器に薄力粉とバターを入れ、ふたなしで庫内中央に置く。
- レンジ** 出力切換 約1分~1分30秒 **あたため** スタート
600W
- 加熱する**
溶かしたバターと薄力粉を泡立て器でよく混ぜ、牛乳を少しずつ加え、ふたなしで、庫内中央に置く。
- レンジ** 出力切換 約7~8分 **あたため** スタート
600W
- 途中で2~3回かき混ぜる。
- 塩、こしょうで味を調える。

レンジ加熱



材料(3カップ分: グラタン4皿分)

カロリー(1カップ分) 約326kcal
塩分 約0.7g

薄力粉、バター …… 各50g
牛乳 …… 3カップ
塩、こしょう …… 少々

分量	1カップ分	2カップ分
材料		
薄力粉	15g	30g
バター	15g	30g
牛乳(カップ)	1	2
塩、こしょう	少々	少々
バターを溶かす	約40秒	約1分
牛乳を加えて	約5分	約7分

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.33「レンジ」、P.36「オープン」

マカロニグラタン

1~4人分

野菜・魚介・豆のおかず

ごはん・グラタン・ソース

ホワイトソース

ヒーター加熱



材料
(直径18cmの金属製丸型1個分)
カロリー(1/8個分) 約396kcal
塩分 約0.1g

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

ホイップクリーム
生クリーム・・・ 2カップ
B「砂糖・・・ 大さじ4～6
バニラエッセンス・・・ 少々

シロップ
C「砂糖・・・ 大さじ2
水・・・ 大さじ4
(合わせて耐熱容器に入れ
ふたをする
「レンジ」ボタンの600W
で約20秒加熱)
ブランデー(Cと合わせる)
・・・ 大さじ2
いちご(縦半分に切る)・・・ 適量

ケーキ型
硫酸紙(またはグラシン紙など)

使用する付属品
角皿(下段)

●ケーキ型の内側に薄くバター(分量外)を塗り、硫酸紙(またはグラシン紙など)を敷きます。

[28 スポンジケーキ]

1 生地を作る①

深めの耐熱容器にAを入れ、ふたをして、庫内中央に置く。



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



2 生地を作る②

湯せんした卵にバニラエッセンスを加え、あたたかいうちにハンドミキサーの高速でしっかり泡立てる。



ポリウムが出て、生地をたらして文字が書けるぐらいになれば、低速にして熱が取れるまで泡立てる。

ポイント!
泡立て器の場合は、湯せんであたためながら、ポリウムが出てくるまで泡立て、湯せんから外して熱が取れるまでしっかり泡立てましょう。

きめ細かくつやのある状態になったら、へらに持ちかえ、薄力粉を全体にふり入れて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。



溶かしておいた熱いAを全体に散らすように加え、手早く混ぜる。

3 焼く

生地を高い位置からゆっくりと型に流し入れる。(泡を均一にするため)型を軽くたたいて粗い気泡を抜く。



型を角皿にのせ、下段に入れる。



きれいな焼き色が付き、中央を指先で触ってみて弾力があれば焼き上がり。(または竹ぐしを刺してみて、生地が付いてこなければよい)



4 仕上げる

型ごと約20cmの高さから落として焼き縮みを防ぐ。型から出して底を上にしてあみにのせ冷ます。(粗熱が取れたらビニール袋へ)生クリームにBを加え、冷やしながらかツノが立つぐらいまで泡立ててホイップクリームを作る。



スポンジ生地は底から2cmの厚さで2枚に切る。

1枚目の生地にCのシロップの半量を塗り、ホイップクリームを塗る。縦半分に切ったいちごを並べ、2枚目の生地をかぶせて残りのシロップを塗る。表面全体にホイップクリームを塗る。残りのホイップクリームといちごで飾る。

●手動のとき、紙型で焼くときは
→「オープン/発酵」ボタンで、下表を参考に様子を見ながら焼く。

型(直径)	温度	予熱	時間
15cm	150℃	あり	約20～25分
18～19cm			約23～30分
21cm			約25～33分

大きさ	直径15cm	直径21cm
生地材料		
卵	M寸2個(正味100g)	M寸4個(正味200g)
砂糖	50g	120g
薄力粉	50g	120g
牛乳	大さじ1/2	大さじ1
無塩バター	10g	20g

[レンジ]

1 下ごしらえをする

いちごを深さ10cm以上の耐熱ガラス製ボールに入れ、Aを全体にふりかける。

2 加熱する

ラップなしで庫内中央に置く。



●途中で2～3回かき混ぜる。

ポイント!
●ジャムは加熱直後はさらりとしていますが、冷ますとろみが出てきます。加熱しすぎないようにしましょう。
●ホイップした生クリームと軽く混ぜれば、ロールケーキなどのクリームにぴったりです。

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.33「レンジ」、P.36「オープン」



tsuji 辻調グループ 大庭先生

ADVICE [大庭先生のアドバイス]

卵の泡立てのコツ

湯せんであたためるとより泡立ちやすくなります。ただし、あたたかい状態でできる泡のきめは粗く不安定です。人肌にあたたまったら湯せんから外し、きめ細かい安定した状態になるまでしっかり泡立て、熱を取ることが大切です。

ハンドミキサーを使わずに手で泡立てる場合は、ポリウムが出にくいので湯せんにかけてままで泡立てます。ポリウムが出てきたら湯せんから外し、熱が取れてきめ細やかな泡になるまで泡立てましょう。

砂糖について

上白糖で作るスポンジは焼き色がよく、しっとりとしたカステラ風に焼き上がります。てんさい糖を使ったり、砂糖の量を減らしたりしてその分をはちみつ、メープルシロップなどに代えると、また違った風味が楽しめます。

レンジ加熱



材料(でき上がり分量 約350g)
カロリー(大さじ2杯分) 約83kcal
塩分 0g

いちご(へたを取る)・・・ 300g
A「砂糖・・・ 150g
レモン汁・・・ 小さじ2
サラダ油・・・ 1～2滴

●レモン汁は固まりやすくするために、サラダ油はふきこぼれにくくするために加えます。



ロールケーキ

ヒーター加熱

材料(1本分:角皿1皿分)

カロリー(1/10本分)約199kcal
塩分 約0.1g

卵・・・M寸3個(正味150g)
砂糖(ふるう)・・・60g
薄力粉(ふるう)・・・60g
無塩バター(細かく切る)・・・20g
(耐熱容器に入れ、ふたをする
「レンジ」ボタンの500Wで
約30~40秒加熱)
バニラエッセンス・・・少々
(またはバニラオイル)

ホイップクリーム(⇒P.66の半量)
お好みのフルーツ・・・適量
硫酸紙(またはグラシン紙など)

- 四隅に切り込みを入れ、角皿に敷く。

使用する付属品
角皿(下段)



[オープン]

1 予熱する

(庫内に何も入れない)



2 生地を作る

いちごのショートケーキの要領で、卵と砂糖を泡立てる。

⇒ P.66

バニラエッセンスを加えて混ぜる。
薄力粉を全体にふり入れ、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。溶かしておいた熱いバターを全体に散らすように加え、手早く混ぜる。

3 焼く

硫酸紙(またはグラシン紙など)を敷いた角皿に生地を流し入れて平らにし、角皿を軽くたたいて粗い気泡を抜く。予熱完了後、下段に入れる。



4 巻く

粗熱を取り、紙をはがす。
(紙のはがしかた⇒下記ポイント参照)
向こう側約2cm残してホイップクリームとフルーツをのせ、手前から巻く。(焼けた面を上にして巻いてもよい)
巻き終わりを下にしてしばらくなじませる。

●ポイント!

- 上手に紙をはがすには
焼けた面を下にして、固く絞ったぬれぶきんをのせ、紙を湿らせてからそっとはがすとよいでしょう。

[29 シフォンケーキ]

1 卵黄を泡立てて、粉を加える

ボールに卵黄と砂糖半量を入れ、泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる。
サラダ油を少しずつ加えてもったりするまで混ぜる。
さらに、水を少しずつ加えて分離しないように混ぜる。
バニラエッセンスを加え、混ぜる。
薄力粉を一度に入れ、粉が混ざるまで泡立て器で混ぜる。

2 メレンゲを作り、生地を合わせる

別のボールに卵白と残りの砂糖を入れ、ツノが立つまで、しっかり泡立ててメレンゲを作る。
(ボールを斜めにしても流れなくなるまで泡立てる)
粉を加えた卵黄にメレンゲ1/2量を入れ、泡立て器でメレンゲが消えるまで、ねらずにさっくり混ぜ、残りのメレンゲの半量を加えて混ぜる。
混ぜた材料を残りのメレンゲに加え、ゴムべらで生地が均等に混ざるまでねらないように、卵白の固まりが消えるまでしっかり混ぜる。
ケーキ型に生地を高い位置から流し込み、型を軽くたたいて、粗い気泡を抜く。

3 焼く

角皿にのせて下段に入れる。



加熱後、すぐに型を逆さにして冷ます。
パレットナイフを型と生地の間に入れ、型をひっくり返して生地を取り出す。

- 生地のかぶり具合により、上面の焼き色が濃くなることがあります。
気になる場合は、残り時間約5~10分でアルミホイルをかぶせてください。
- 手動のとき⇒「オープン/発酵」ボタンの210℃予熱ありで、予熱完了後、150℃で約40~45分。
残り時間約10~15分でアルミホイルをかぶせてください。
- 紙型で焼くとき⇒手動のときの温度を参考に、時間を長めに設定し、様子を見ながら焼いてください。

ヒーター加熱



材料

(直径17cmのアルミ製
シフォン型1個分)

カロリー(1/10個分)約137kcal
塩分 約0.1g

卵黄・・・M寸3個分
砂糖(ふるう)・・・65g
サラダ油・・・40ml
水・・・1/4カップ
バニラエッセンス・・・少々
(またはバニラオイル)
卵白・・・M寸4個分
薄力粉(ふるう)・・・75g

- フッ素加工の型では生地がすべり、上手に焼けない場合があります。

使用する付属品
角皿(下段)



シフォンケーキ



スイーツ・ジャム・ソース

シフォンケーキのアレンジメニュー

抹茶シフォンケーキ



材料

カロリー(1/10個分)約139kcal
塩分 約0.1g
抹茶・・・6g
(薄力粉と合わせてふるう)

ココアシフォンケーキ



材料

カロリー(1/10個分)約140kcal
塩分 約0.2g
ココア・・・9g
(薄力粉と合わせてふるう)

ヒーター加熱



材料(9個分:角皿1皿分)

カロリー(1個分) 約144kcal
塩分 約0.2g

シュー皮

A 無塩バター…………… 50g
(1cmの角切り、室温に戻す)
水…………… 80ml
塩…………… ひとつまみ

薄力粉(ふるう)…………… 50g
卵…………… L寸2個(正味120g)
(室温に戻す)

●生地のは固さは卵の量で
加減してください。

中身
カスタードクリーム(➡ P.71)
アルミホイル

使用する付属品
角皿(下段)



1 [オープン] 生地を作る

鍋にAを入れて火にかけ、バターが完全に溶けて勢いよく沸とうしたら火を止め、薄力粉を一気に加えてよく混ぜ、なめらかなひとかたまりにする。

手早く全体を混ぜながら、再び中火にかけて加熱する。生地が鍋底で、うっすら膜状になったら火からおろす。



溶いた卵をまず半量加えてなめらかになるまでよく混ぜる。残りの卵はさらに半量ずつ加えてそのつどよく混ぜ、木べらで持ち上げて生地が帯状になめらかに落ちるくらいの固さに調整する。(卵が残ることもあります)

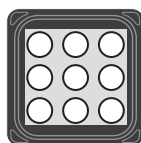
2 予熱する

(庫内に何も入れない)



3 生地を絞り出す

角皿にアルミホイルを敷き、バター(分量外)を薄く塗る。生地を絞り出し袋に入れて、図のように直径5cmの大きさに絞り出す。



4 焼く

予熱完了後、生地の表面に霧吹きで霧を吹いたあとすばやく角皿を下段に入れる。



5 クリームを詰める

加熱後、すぐにアルミホイルから外して、あみなどにのせて冷ます。上から½に切り込みを入れ、カスタードクリームを詰める。

レンジで作るシュー

かんたんに電子レンジで作れます。(9個分:角皿1皿分)

- 1 深めの耐熱ガラス製ボールにA(無塩バター、水、塩)を入れ、ラップをして庫内中央に置き、「レンジ」ボタンの600Wで約2分20秒~2分40秒加熱し、十分に沸とうさせる。加熱後、よくかき混ぜ、薄力粉50gを加えてさらによく混ぜる。
- 2 ラップなしで「レンジ」ボタンの600Wで約40秒~1分20秒加熱し、よく混ぜる。溶いた卵の半量を加え、ボールの周囲にタネが付かなくなるまで混ぜる。さらに残りの卵を少しずつ加えて混ぜる。(加える卵はL寸2個分(正味120g)が目安です)
- 3 焼くときは、生地の表面に霧を吹き、「オープン/発酵」ボタンの190℃予熱ありで約21~26分下段で焼く。(予熱時間: 約10分)

ポイント!

- 卵は入れすぎない
鍋で作るよりも少し固めの仕上がりにします。木べらですくってひとかたまりにゆっくりと落ち、その先が逆三角形にとぎれるのが目安です。
- 大きめのボールを使う
沸とうしたバターと水を混ぜるときや、卵を混ぜるときなどに作業がしやすくなります。
- バターは室温に戻し、小さく切る
冷たかったり大きかったりすると、レンジ加熱のとき庫内で飛び散ることがあります。

[レンジ]

1 下ごしらえをする

深めの耐熱ガラス製ボールに牛乳を入れ、ラップなしで庫内中央に置く。



別の耐熱容器にAを入れ、泡立て器で混ぜながら牛乳を少しずつ加える。卵黄を少しずつ混ぜる。

2 加熱し、仕上げる

混ぜた材料をラップなしで庫内中央に置く。



- 途中で2~3回かき混ぜる。混ぜた筋が残る程度のとろみが付けば、加熱をやめる。

Bを手早く混ぜ込み、粗熱が取れたらラム酒を加え、冷蔵庫で冷やす。

辻調グループ
大庭先生

ADVICE [大庭先生のアドバイス]

生地作りのコツ

薄力粉を加えるときに温度が低いと生地のはふくらみが悪くなります。徐々に温度を上げるのではなく、バターを溶かし、よく沸とうさせてから粉を加え、一気に熱と水分を与えるのがコツです。また、生地が冷めないうちに手早く作業すると絞り出しやすく、焼いたときの熱の伝わりも早く、ふくらみがよくなります。

ドアを開けずに焼こう

オープンの中で、生地は風船のようにふくらんできます。これは熱せられて膨張した蒸気が中から生地を押し広げているため。ここで生地がまだ柔らかいうちにオープンのドアを開けると、庫内温度が下がって生地がしぼんでしまうことがあります。生地のは割れ目の中まで焼き色が付くまで、ドアを開けずに焼きましょう。

レンジ加熱



材料(シュークリーム9個分)

カロリー(1個分) 約61kcal
塩分 0g

牛乳…………… 1カップ
A 砂糖…………… 30~40g
薄力粉…………… 大さじ1
コーンスターチ… 大さじ½~1
(合わせてふるう)

卵黄…………… M寸2個分

B 無塩バター…………… 10g
バニラエッセンス… 少々
ラム酒…………… 小さじ½

カスタードクリーム

ヒーター加熱



材料
 (直径7cmの耐熱ガラス製容器 6個分)
 カロリー(1個分) 約173kcal
 塩分 約0.1g

牛乳…………… 2カップ
 卵黄…………… M寸5個分
 砂糖…………… 60g
 (手に入ればてんさい糖)
 バニラのさや…………… ½本
 (またはバニラエッセンス適量)
 カaramelソース(→ 下記参照)
 キッチンペーパー

使用する付属品
 角皿(下段)

■調理前に必ずお読みください。
 → P.30



tsuji 辻調グループ 大庭先生

ADVICE [大庭先生のアドバイス]

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

ポイント!

上手に仕上げるために、上の図を参考に角皿の中央を避けて端に寄せて置きましょう。

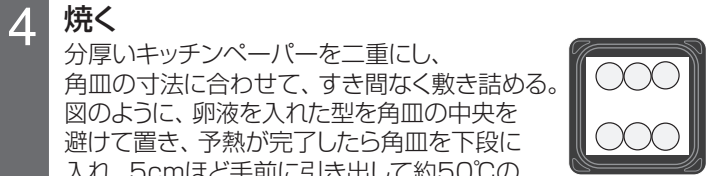
[27 とろけるプリン]

- 1 下ごしらえをする**
 カaramelソースを耐熱ガラス製容器の底にいきわたるように小さじ1ずつ入れる。
- 2 卵液を作る**
 深めの耐熱容器に牛乳とバニラのさやを入れ、ふたなしで庫内中央に置く。

 (でき上がりの牛乳温度: 約70℃)
 卵黄に砂糖を加えて混ぜ合わせ、あたためた牛乳を加えて混ぜ合わせ、こす。
 (でき上がりの卵液温度: 約50℃)
 1に卵液をカaramelソースの上から静かに流し入れる。
- 3 予熱する**
 (庫内に何も入れない)

 ●予熱時間 約10分
 27 とろけるプリン
- 4 焼く**
 分厚いキッチンペーパーを二重にし、角皿の寸法に合わせて、すき間なく敷き詰める。図のように、卵液を入れた型を角皿の中央を避けて置き、予熱が完了したら角皿を下段に入れ、5cmほど手前に引き出して約50℃の湯1½カップを注ぐ。
 (ドアが熱いのでやけどに注意する)

 ●目安時間 約25分
 角皿に熱い湯が残っているため、取り出すときはやけどに注意する。
- 5 仕上げる**
 加熱後、粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。
 ●手動のとき→「オープン/発酵」ボタンの170℃予熱ありで、約25~35分。
 (予熱完了後、自動と同量の湯を注ぐ)



●目安時間 約25分

角皿に熱い湯が残っているため、取り出すときはやけどに注意する。

●手動のとき→「オープン/発酵」ボタンの170℃予熱ありで、約25~35分。
 (予熱完了後、自動と同量の湯を注ぐ)

[26 濃厚チーズケーキ]

- 1 ビスケット地を作る**
 ビスケットをビニール袋に入れて、めん棒などで細かく砕き、溶かしたバターに混ぜる。
 側面に薄くバターを塗ったケーキ型の底に硫酸紙(またはグラシン紙など)を敷き、ビスケット地を平らに敷き詰め、ゴムべらなどで押さえてならす。
- 2 生地を作る**
 クリームチーズをなめらかになるまでよくねる。
 ●クリームチーズが固い場合は耐熱容器に入れ、「レンジ」ボタンの300Wふたなしで約30秒~1分加熱すると、指がすっと入るくらいに柔らかくなります。
 なめらかにしたクリームチーズにサワークリーム、バター、さやからこそげ取ったバニラの種、レモンの皮を順番に加えて泡立て器でねるようにして混ぜる。
 そのあと、砂糖を混ぜる。さらに卵、コーンスターチ、生クリーム、レモン汁の順に混ぜる。
 (でき上がりの生地温度: 約24℃)
 ●作った生地の温度が低い場合は、火通りが悪くなるため、湯せんで調節してください。
 生地をケーキ型に流し入れる。
- 3 予熱する**
 (庫内に何も入れない)

 ●予熱時間 約9分
 26 濃厚チーズケーキ
- 4 焼く**
 分厚いキッチンペーパーを二重にし、角皿の寸法に合わせてすき間なく敷き詰める。(型のすべり止めと熱い残湯をこぼれにくくし、湯のあたりを均一にする効果があります)
 型を置き、予熱が完了したら角皿を下段に入れ、5cmほど手前に引き出して約50℃の湯1½カップを注ぐ。
 (ドアが熱いのでやけどに注意する)

 ●目安時間 約42分
 角皿に熱い湯が残っているため、取り出すときはやけどに注意する。
- 5 仕上げる**
 加熱後、粗熱が取れたらラップをして型のまま冷蔵庫で冷やす。型から出すのは完全に冷えてから。ナイフを周囲に入れ、型をトントンと軽くたたいてから取り出す。
 ●手動のとき→「オープン/発酵」ボタンの170℃予熱ありで、約40~45分。
 (予熱完了後、自動と同量の湯を注ぐ)

●目安時間 約42分

角皿に熱い湯が残っているため、取り出すときはやけどに注意する。

●手動のとき→「オープン/発酵」ボタンの170℃予熱ありで、約40~45分。
 (予熱完了後、自動と同量の湯を注ぐ)

■加熱不足のときは追加加熱をする→ P.36「オープン」

ヒーター加熱



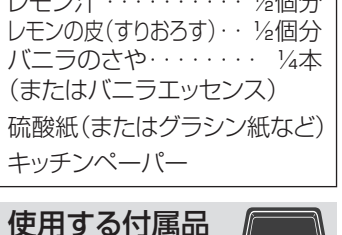
材料
 (直径15cmの金属製丸型 [底が抜けない物] 1個分)
 カロリー(½個分) 約267kcal
 塩分 約0.2g

ビスケット地
 ビスケット…………… 50g
 無塩バター…………… 25g
 (耐熱容器に入れふたをする
 「レンジ」ボタンの500Wで
 約30~40秒加熱)

中身
 クリームチーズ…………… 125g
 サワークリーム…………… 100g
 無塩バター…………… 25g
 卵…………… M寸1個(正味50g)
 生クリーム…………… 75ml
 (室温に戻しておく)
 砂糖…………… 70g
 コーンスターチ…………… 大さじ2
 レモン汁…………… ½個分
 レモンの皮(すりおろす)…………… ½個分
 バニラのさや…………… ¼本
 (またはバニラエッセンス)
 硫酸紙(またはグラシン紙など)
 キッチンペーパー

使用する付属品
 角皿(下段)

■調理前に必ずお読みください。
 → P.30



tsuji 辻調グループ 大庭先生

ADVICE [大庭先生のアドバイス]

材料を順番に混ぜるシンプルな作りかたのケーキです。ダマができないようにていねいに混ぜてください。はちみつ、メープルシロップなど加えて風味を変えてみてください。

■調理前に必ずお読みください。
 → P.30

ヒーター加熱



材料(約16個分)

カロリー(5個分) 約247kcal
塩分 0g

無塩バター…………… 40g
(室温に戻す)
砂糖(ふるう)…………… 40g
卵…………… M寸½個(正味25g)
バニラエッセンス…………… 少々
(またはバニラオイル)
薄力粉…………… 80g
アルミホイル

使用する付属品
角皿(上段)



ヒーター加熱



材料

カロリー(1本分) 約297kcal
塩分 0g

さつまいも…………… 4本
(1本約250g、太さ3~4cm)
アルミホイル

使用する付属品
角皿(下段)



[オープン]

1 生地を作る

バターを白っぽくなるまでねり、砂糖を2~3回に分けて入れ、よく混ぜる。
溶いた卵を入れて混ぜ、バニラエッセンスを入れる。
薄力粉をふるい入れ、木べらで切るようにさっくりと粉が消えるまで混ぜる。
ラップをして冷蔵庫で10~20分休ませる。

2 予熱する

(庫内に何も入れない)

オープン/発酵 → 170℃ → あたためスタート ● 予熱時間 約8分

3 焼く

角皿にアルミホイルを敷き、生地を16等分、厚さ5mmにして等間隔に並べる。
(生地は大きさ、厚みをそろえると焼き色が均等に付きます)
予熱完了後、上段に入れる。

予熱完了後 → あたためスタート
約9~12分

●ポイント!

- 生地がべたついたら、ラップに包み冷蔵庫へ。
- 市販の生地を使うときは様子を見ながら焼いてください。
- トッピングにアーモンド、くるみ、アンゼリカなどを生地のにせて焼くとよいでしょう。
- 粉にココア小さじ1などを加えると、味のバリエーションが楽しめます。

[18 焼きいも]

1 焼く

さつまいもを洗う。
水けをふき取り、ところどころにフォークで穴をあける。
アルミホイルを敷いた角皿に並べ、下段に入れる。

自動メニュー → あたためスタート ● 目安時間 約50分
18 焼きいも

- 手動のとき → 「オープン/発酵」ボタンの230℃ 予熱なしで、約50~60分。

[15 トースト(裏返し)]

1 上面を焼く

下図のようにパンを角皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。



1枚

2枚

- 2枚のとき

自動メニュー → 分量 → あたためスタート
15 トースト(裏返し) 2枚

- 中央が濃く焼け、左右が薄い傾向になります。

- 裏返すまでの目安時間は約3分~3分30秒です。
(残り時間は裏返したあとで出ます)

- 仕上がりを変えるとき → P.28(5段階に調整できます)
パンの種類や、大きさ、厚さ、好みなどに合わせて仕上がりを選びます。
冷凍食パンは仕上りを(強)に合わせて焼く。
- メモリー機能
「仕上がり」調節は1度設定すると記憶されます。
変えたいときは設定し直してください。

2 裏返して焼く

ブザーが5回鳴り、表示部に「裏返す」が点滅したらすぐにドアを開け、パンをすばやく裏返してさらに焼く。
(熱いのでやけどに注意する)

ブザー音が「OFF」のときは、トーストの裏返しブザーは鳴りません。表示部の「裏返す」(約3分30秒加熱後)の点滅表示を確認し裏返してください。

●目安時間 約5分50秒
(1枚のとき: 約5分20秒)

加熱が再スタートし、数秒後に残り時間が表示されます。

- 手動のとき → 「グリル」ボタンで約3分~3分30秒加熱後、裏返してさらに約2分~2分30秒。

●お願い

- 裏返しのブザーが鳴ったら、ドアを開けてすばやく裏返し、再度「スタート」ボタンを押してください。
- 最初のブザーが鳴って6分以内に裏返してください。6分間に操作をしないと設定が取り消され、初期画面に戻ります。
- 設定が取り消されたときは、手動の加熱方法で様子を見ながら加熱してください。

ヒーター加熱



材料

カロリー(1枚分) 約158kcal
塩分 約0.8g

食パン(6枚切)…………… 1~2枚

使用する付属品
角皿(上段)



- 1~2枚まで焼けます。

●ポイント!

- 食パンの種類や、大きさ、厚さなどにより、焼き色が変わります。
糖分や油脂分の多いパン、厚いパンは濃く焼けます。
- 冷凍食パンは、種類、大きさ、厚さ、冷凍状態によって焼き色が変わったり、中まであたたまりにくくなる場合があります。



バターロール



ヒーター加熱

材料(9個分)

カロリー(1個分)約133kcal
塩分 約0.4g

強力粉……………210g
ドライイースト…3.5g(小さじ1強)
(予備発酵不要の物)
A「砂糖……………27g
卵…M寸½個(正味25g)
塩……………3g(小さじ½強)
牛乳……………60ml
水……………60~70ml

無塩バター(室温に戻す)…26g

ドリュール

卵……………M寸½個(正味25g)
塩……………少々

使用する付属品 角皿(下段)



ポイント!

- 材料や生地は正確にはかりましょう。
 - 成形前に生地を均等に分けることが焼き上げのコツです。
- (パン作りのコツ→P.79)

[オープン]

1 材料を混ぜる

ボールに強力粉とドライイースト、Aを入れて混ぜる。



2 生地をこねる

材料をひとまとめにして台に出す。こすりつけるようにして、ひとまとまりになるようによくこねる。(手に付いてこなくなるまで)



たたきつける、こねるをくり返して生地をまとめる。生地がまとまったら、バターを2~3回に分けて加え、再び、ひとまとまりになるようにこねる。



たたきつける生地の面を変えながら、くり返したたきつけ、十分にこねる。(約10分間)

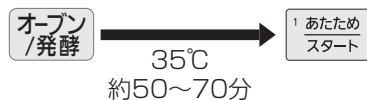


- のばしたときに、生地が透けて指が見えるくらい薄くのびるようになったら、こね上がり。生地を丸め、油(分量外)を塗ったボールに入れる。



3 35℃で1次発酵させる

生地を入れたボールにラップをして角皿にのせ、下段に入れる。



生地が発酵して、2~2.5倍にふくらんだら、指に粉を付けて中央を押し、指穴がそのまま残ればOK。(発酵終了時の生地温度の目安は、30~35℃)

- 発酵具合について→P.79

4 生地を休ませる

生地を包丁かスケッパーで、9等分(1個約43g)に分ける。

- 手ではちぎらない。
- 生地の乾燥を防ぐため、生地にはラップをかけておく。

小さく丸めて、ラップをかけ15~20分休ませる。

生地を写真のように水滴状に成形をして、ラップをかけ、さらに15~20分休ませる。



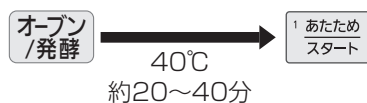
5 成形する

生地を、めん棒で細長い三角形にのばす。生地の端を手前に引っばるようにして、くるくる巻き、薄く油(分量外)を塗った角皿に並べる。



6 40℃で2次発酵させる

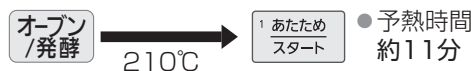
生地と庫内に霧を吹き、角皿を下段に入れる。



発酵終了後、角皿ごと生地を取り出し、ドリュールを塗る。

7 210℃で予熱する

(庫内に何も入れない)



8 190℃で焼く

予熱完了後、角皿をすばやく下段に入れる。



tsuji 辻調グループ
浅田先生

ADVICE [浅田先生のアドバイス]

記録を残して上手になろう

パンを上手に作るうと思えば何回も練習するしかありませんが、そのときに細かく記録を付けておくことが次につながってきます。その日の室温、仕込み水の温度、生地のおね上げ温度、発酵温度、時間などです。おいしくできたなら記録通りに、よくなければ修正するということを取り返すうちに、思うようなパンの焼き上げができるようになります。

生地をこねている途中で休んでも大丈夫

最初から最後まで休みなくこねるのはとても大変。特に後半は生地の弾力が増すのでより力が必要になります。疲れたら、そのときは休んでもかまいません。生地が乾かないように注意すれば、3~5分程度は休憩しても大丈夫。生地も休ませることで弾力が緩み、こねやすくなります。



手作りピザ(ソフト生地)

ヒーター加熱

材料(直径25cm 丸型1枚分)

カロリー(1/8枚分) 約146kcal
塩分 約0.9g

生地

A 薄力粉 …… 130g
砂糖 …… 大さじ1/2
ドライイースト …… 小さじ1/2
(予備発酵不要の物)
塩 …… 小さじ1/2
スキムミルク …… 小さじ1/2
無塩バター(室温に戻す) …… 10g
ぬるま湯(約40℃) …… 75ml

具

ピザソース(市販品) …… 大さじ3
(またはケチャップ)
たまねぎ(薄切り) …… 中1/4個(50g)
マッシュルーム …… 30g
(缶詰/薄切り)
サラミソーセージ(薄切り) …… 10枚
ピーマン(薄切り) …… 小1個(30g)
ナチュラルチーズ(ピザ用) …… 100g

使用する付属品 角皿(下段)



ポイント!

オープンシートを敷いて焼くと生地が角皿にくっ付きません。シートを敷く場合は、角皿に油を塗る必要はありません。

[オープン]

1 生地を作る

ボールにA、バター、ぬるま湯を入れ、バターと粉をすりつぶすように混ぜ、なじんだら全体を手早く混ぜる。ボールや指に付いた生地も取ってまとめ、生地のまわりをならしながら丸くまとめる。

2 40℃で2次発酵させる

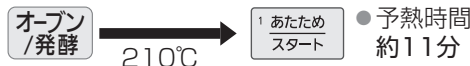
油(分量外)を塗ったボールに生地を入れる。ラップをして角皿にのせ、下段に入れる。



発酵終了後、角皿ごと生地を取り出す。(発酵後の生地のはきは、あまり変わりません)

3 予熱する

(庫内に何も入れない)



4 生地をのばして具をのせる

軽く粉をふった台に生地を移し、手で押して軽くガスを抜く。めん棒で直径25cmにのばす。油(分量外)を薄く塗った角皿に移して、形を丸く整える。(角皿一面にのばすと、うまく焼けません) ぶちを少し残してピザソースを塗り、具を並べてチーズをのせる。

5 焼く

予熱完了後、下段に入れる。



パン作りのコツ

■材料や生地は正確にはかりましょう

成形前に生地を均等に分けることが焼き上げのコツです。

■こね上げ温度が大切です

こね上がったときの生地が最適温度になるように、室温や粉の温度に応じて水の温度を調節しましょう。

- こね上げ最適温度の目安
バターロール: 27~28℃

- 高すぎるとき
ボールを二重にし、下のボールに水を入れて生地を冷やす。



- 低すぎるとき
ぬるま湯で湯せんにして生地をあたためる。



■発酵は温度と時間に注意が必要です 「発酵」機能を使います。→ P.36

- 発酵設定温度の目安: 35℃/バターロールの1次発酵、40℃/バターロールの2次発酵、ピザ生地の発酵など

●時間について

生地のコね上げ温度が低い場合は長く、高い場合は短くなります。レシピの時間を目安にし、発酵具合に合わせて加減してください。

■発酵具合を確かめましょう(フィンガーテスト)

1次発酵後、指に粉を付けて生地に穴をあけ、発酵具合を確かめます。

- 発酵良好(完了)

生地が2~2.5倍にふくらみ、指穴がそのまま残る。

- 発酵不足

(固く、重いパンになる) 生地がふくらみが小さく、指穴がすぐに戻る。→1次発酵の時間を追加

- 発酵しすぎ

(パサついたパンになる) 指穴の周囲にしわがで、生地が沈む。



- 室温や生地のコね上げ温度が高いと、発酵しすぎる場合があります。発酵時間を短くして調節しましょう。
- 失敗した生地は、ピザ生地や揚げパンに利用しましょう。

[30 チルドピザ]

1 焼く

角皿の中央にピザをのせ、下段に入れる。



30 チルドピザ

- 手動のとき→「オープン/発酵」ボタンの210℃予熱なしで、約13~17分。

ポイント!

オープンシートを敷いて焼くと生地が角皿にくっ付きません。

ヒーター加熱



材料

チルドピザ(市販品 直径約23cm) …… 1枚

使用する付属品 角皿(下段)



チルドピザ

ピザパン

お手入れする

警告

- お手入れ時、電源プラグは抜く感電のおそれがあります
- 庫内が冷めてからお手入れするやけどやけがのおそれがあります

注意

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

■次の物は、使わないでください。
(傷が付いたり、色がはげたりします)

- ✕ シンナー・ベンジン
住宅・家具用合成洗剤 (アルカリ性)
- ✕ ガラスクリーナー
スプレー式の洗剤
- ✕ クレンザー



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

使うたびに

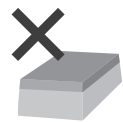
- 角皿 柔らかいスポンジで、汚れを落とす
使用後、台所用洗剤(中性)で洗ってください。



- 周囲の溝は念入りに。汚れたまま加熱するとにおいの原因になります。
- 汚れが取れにくい場合のみ、メラミンフォームのスポンジ* (洗剤を使わないタイプの白いスポンジ)でこすってください。



たわし



スポンジ
ナイロン面



金属たわし

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

使うたびに

- 庫内(ドア内側) 固く絞ったぬれ布きんで、水ぶきする
長い間ご使用いただくために、付着した油や食品・水分はすぐにふき取ってください。さびの原因になります。

- 汚れがひどい場合は、台所用洗剤(中性)を布にしみ込ませてふき取ります。
- 天井に食品カスなどの固形物が付着した場合はぬれ布きんで軽くふき取ります。
 - 底面のひどい汚れはクリームクレンザーでふき取り、その後ぬれ布きんでふいてください。
 - 底面に水をかけたり、衝撃を与えたりしないでください。
(耐熱ガラス製のため、割れるおそれがあります)
 - 庫内右上にある温度センサーに触れないでください。→ P.12
(センサーが曲がると正しく検知できなくなります)
 - 庫内や周囲のパッキン部を強くこすらないでください。
(庫内のフッ素加工がはがれ、効果の低下や、パッキン部のはがれの原因になります)
 - においが気になるときは、お手入れの「31 脱臭」をしてください。→ 下記参照

- 外まわり 柔らかい布で、水ぶきする

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

- ドアの外側・ハンドル部
水ぶきのあと、柔らかい布でからぶきしてください。

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

庫内においが気になるときに

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

(目安時間 約20分)

- お手入れ前に、角皿を取り出し、庫内の汚れをふき取っておく。



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

- お願い
加熱後、ファンがまわって電気部品を冷却するため、最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。

うまく仕上がらない

あたため

■「あたため」ボタンを押してあたためるとき

- 熱くならない
 - 食品が金属容器・アルミホイルなどで、おおわれていませんか。
 - 容器の種類により仕上がりが状態が変わる場合があります。もう少し加熱したい場合は、「レンジ」ボタンの600Wで時間を合わせて追加加熱してください。→ P.33
 - 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「レンジ」ボタンの600Wで時間を合わせて加熱してください。→ P.38
- たれが飛び散る
 - 深めの耐熱容器に入れて、ラップをしてあたためてください。
 - たれは加熱後にかけてください。
- 熱すぎる
 - あたためる分量が少なすぎませんか。100g以上にしてください。
- ごはんが熱すぎる
 - 「レンジ」ボタンの600Wで様子を見ながら加熱してください。
- 冷凍ごはんがぬるいうまくあたたまらない
 - あたためる分量が多すぎませんか。300g以下にしてください。
 - ラップの重なっている方を上にしていませんか。必ず下にしてください。

■2 飲み物、3 酒かん

- 熱すぎる
上と下で温度が違う
 - 数量の設定・置きかたをまちがえていませんか。
 - 「2・3 飲み物/酒かん」ボタンを使いましたか。
 - 仕上がりが調節「やや強」または「強」に設定されていませんか。「2・3 飲み物/酒かん」ボタンはメモリー機能があります。→ P.24
 - 再度、お好みの仕上がりに合わせてください。
 - 少量を加熱すると沸とうします。容器の8分目まで入れてください。
 - 仕上がりが調節「やや弱」または「弱」に合わせてください。「2 飲み物」「3 酒かん」→ P.23

■5 全解凍、6 半解凍

- 食品が煮えた
 - 食品の厚みが不均一だと細い部分が煮えやすくなります。冷凍するときは、食品の厚みを3cm以下にそろえてください。
 - ラップなどの包装を取り外してください。
 - 形状、開始温度によっては煮えることがあります。

■16 グラタン

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

■22~24 お弁当セット

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

自動メニュー

うまく仕上がらない

自動メニュー

■25~27 角皿スチーム共通

- うまくできない
 - 湯の量が少ないと上手にできません。各メニューに記載の分量通りの湯をはってください。
 - 湯の温度が低いとうまく固まらないことがあります。様子を見て追加加熱してください。
 - 茶わん蒸しは共ぶたでふたをしてください。

■28 スポンジケーキ

- うまく焼けない
うまくふくらまない
 - 卵の泡立てがしっかりできていますか。泡立て器の先から落ちる泡で文字が書けるくらいまで泡立てましょう。
- 泡立てがうまくできない
 - ボールに油分や水分が付いていませんか。泡立てるときのボールは、油分や水分が付いていない物を使ってください。
- 部分的に粉が残る
 - よくふるいながら入れましたか。ふるうことで粉の固まりを取り除き、焼き上がりに粉が残りにくくなります。
- 焼き色が薄い
 - 材料や作りかたの違い、ケーキ型の種類で焼き色が変わることがあります。(例えば、グラニュー糖を使うと焼き色は薄くなります)

■29 シフォンケーキ

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

自動調理全般

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

オープン

- 焼き色にムラがある
 - 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ってしまうため、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、角皿の前後を入れかえてください。
- 紙型を使うとうまくできない
 - スポンジケーキやシフォンケーキなどは、金属製の型を使って焼くときよりも焼き時間が長くなる場合があります。様子を見ながら加熱してください。
 - 分量に合った大きさの紙型を使っていますか。大きすぎても小さすぎてもうまくできません。
- パンがうまく焼けない
ふくらまない
 - 生地の発酵状態は良好でしたか。→「パン作りのコツ」P.79
 - 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。

■シュー

- 焼き色にムラがある
大きさにムラがある
 - 生地を同じ大きさに絞り出しましたか。大きさが異なると、焼いたときムラになります。
- うまくふくらまない
 - よく沸とうさせてから粉を加えましたか。→「生地作りのコツ」P.71

うまく仕上がらない

故障かな？

故障かな?と思われるときは、以下の項目に従って調べてください。

症状	原因
まったく動かない	<ul style="list-style-type: none"> ● 停電していませんか。 ● 配電盤のブレーカーが切れていませんか。 ● 電源プラグが抜けていませんか。 ● 表示部に「O」を表示していますか。自動電源オフ機能が働いている場合はドアを開けて、「O」表示が出てから操作してください。
食品があたたまらない	<ul style="list-style-type: none"> ● 表示部に「M」が出ていませんか。店頭用のモードに設定されています。 <p>【店頭用モードの解除方法】 「レンジ」ボタンを押し、「あたため・スタート」ボタンを4度押します。さらに「取消」ボタンを4度押すと「M」表示が消え、解除されます。</p>
本体から音がする	<ul style="list-style-type: none"> ● 電子レンジの出力やヒーターを切り換えているスイッチの音、電気部品の動作音、部品を冷却するファンの音です。また、オープンやグリル加熱中、加熱後に庫内壁面の膨張、収縮音がする場合があります。故障ではありません。
調理中に火花が出る	<ul style="list-style-type: none"> ● レンジ(電波)を使うメニューでは、金属容器などは使えません。 ● 金粉・銀粉のある容器や、付属の角皿を使用していませんか。 ● 庫内の壁に金属(アルミホイル・金ぐしなど)が触れていませんか。 ● 庫内がさびていませんか。さびが火花の出る原因になることがあります。→ P.10
煙やいやなにおいが出た	<ul style="list-style-type: none"> ● 初めて使うときは、防さびの油が焼け、においや煙が出ることがあります。気になる場合は、しっかり換気を行い脱臭をしてください。→ P.81 ● 庫内・ドア内側に食品カス・油などが付いていませんか。ヒーター調理中は、排気口などから蒸気や煙が出ることがありますが故障ではありません。
調理中、蒸気が出た	<ul style="list-style-type: none"> ● 調理中に排気口やドア周囲から多少蒸気が出るがありますが、故障ではありません。
庫内やドアに水滴が付着する	<ul style="list-style-type: none"> ● 気密性の高い設計になっているため、庫内やドアに水滴が付着します。冷めてからふきんなどで、ふき取ってください。
ブザーが鳴らない	<ul style="list-style-type: none"> ● ブザー音設定が「OFF」になっていませんか。「OFF」のときは、ブザーは鳴りません。→ P.14
追加加熱ができない	<ul style="list-style-type: none"> ● 追加加熱設定が「OFF」になっていませんか。「OFF」のときは、追加加熱できません。→ P.15

次の表示が出たときは内容を確認したあと操作し直してください。

「取消」ボタンを押すと表示は消えます。

症状	原因
U41	<p>電気部品の温度が高いときに表示します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 食品を入れずに加熱していませんか。 ● 少量の食品(100g未満)を加熱していませんか。庫内に食品を入れるか、分量を増やして加熱してください。 ● レンジ(電波)を使うメニューで付属の角皿を入れて加熱していませんか。付属の角皿は、オープン/発酵、グリル以外では使えません。 ● カーテンなどが本体奥面の吸気口(→ P.13)をふさいでいませんか。カーテンなどを吸気口から離してください。故障の原因となります。 ● 「取消」ボタンを押してから操作し直してください。
U50	<p>庫内の温度が高いときに表示します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 表示が消えるまでドアを開けて待つか、「取消」ボタンを押してから手動メニュー(レンジ、グリル、オープン)で調理してください。

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

1. 故障状況
2. 製品名(オープンレンジ)
3. 品番(NE-MS233)
4. お買い上げ日(年月日)

■ 次のような表示が出たら、故障です。修理をご依頼ください。

→ 電源プラグを抜き、表示内容をお買い求め先、または修理ご相談窓口へご連絡ください。「取消」ボタンを押すと表示は消えます。

Hのあとの□□には、2けたの数字が入ります。



保証とアフターサービス

使いかた・お手入れ・修理などは

■まず、お買い求め先へ ご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名
電話 () -
お買い上げ日 年 月 日

修理を依頼されるときは

「うまく仕上がらない」、「故障かな？」
(P.82~85)でご確認のあと、
直らないときは、まず電源プラグを抜いて、
お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

●製品名	オープンレンジ
●品番	NE-MS233
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。

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

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

※修理料金は次の内容で構成されています。

※補修用性能部品の保有期間 **8年**

技術料 診断・修理・調整・点検などの費用

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

部品代 部品および補助材料代

出張料 技術者を派遣する費用

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

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

よくお読みください

■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

●地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口へ転送させていただく場合がございます。

北海道地区	札幌	☎ (011)894-1255	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎ (0166)22-3015	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎ (0155)33-8478	帯広市西20条北2丁目23-3
東北地区	函館	☎ (0138)48-6630	函館市西桔梗町589-241
	青森	☎ (0172)62-0880	青森市浪岡大字浪岡字稲村262-1
	秋田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
首都圏地区	福島	☎ (024)991-9308	郡山市備前館2丁目5
	栃木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎ (048)728-8960	熊谷市宮町1丁目29番
	千葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎ (03)5477-9700	東京都杉並区本天沼3丁目43-16
	山梨	☎ (055)222-5822	中央市山之神流通団地1-5-1
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市戸塚区品濃町561-4
	新潟	☎ (025)286-0180	新潟市中央区神道寺2丁目7-1
中部地区	石川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎ (054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛知	☎ (052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎ (058)255-5784	岐阜市西河渡3丁目73
近畿地区	三重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
	滋賀	☎ (077)582-5021	栗東市小柿9丁目4-10
	京都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎ (06)7730-8888	東大阪市長田東1丁目3-12
	奈良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市栗栖373-4
中国地区	兵庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
	鳥取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	松江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎ (086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20-14
	広島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香川	☎ (087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福岡	☎ (092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
沖縄地区	熊本	☎ (096)367-6067	熊本市東区健軍本町12-3
	鹿児島	☎ (099)246-7050	鹿児島市上荒田町27-4
	沖縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号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。

最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://www.panasonic.com/jp/support/consumer/repair/area.html 1115