

オーブンレンジ KOR-1803

取扱説明書 (保証書付)

ご使用前に必ずお読みください。

目次

はじめてお使いになる前に	1
安全上のご注意	2～6
使用上のご注意	7
各部のなまえ	8～10
使える容器・使えない容器	11
自動あたため	12
+1分・+10秒あたため	13
解凍・半解凍	14
1 牛乳 / 2 コーヒー	15
自動加熱	16
3 酒かん	16
4 トースト	17
5 冷凍ごはん	18
6/7 ゆで野菜 (根菜 / 葉菜)	19
8 ふんわりパン	20
9～36 自動メニュー	21～22
レンジ	23～24
手動調理	25～26
(予熱なし / 予熱あり)	
発酵	27
グリル	28
料理レシピ集	29～65
お手入れのしかた	66～67
うまく仕上らないときは	68
故障かな?と思ったら	69
デモモード解除のしかた / こんな表示が出たときは	70
仕様	72
アフターサービスについて	73
保証・無料修理規定	74
保証書・お客様相談窓口	75



このたびは、コイズミオーブンレンジをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
ご使用前に、必ずこの「取扱説明書」をよくお読みになり、正しくご使用ください。
なお、この取扱説明書には保証書が付いています。お読みになったあとは、いつでも取り出せる
ところに大切に保管ください。

●ご使用前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。→ P.2～6

はじめてお使いになる前に

ご使用前に、安全上のご注意をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

電源プラグをコンセントに差し込み、ドアを開けると電源が入ります。

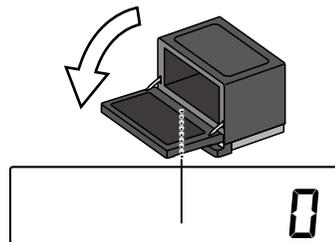
アース線を確実に取り付けてください。→ P.3

庫内のカラ焼き（脱臭） オープン機能を利用し、庫内の油を焼き切ります。

電源の入れ方

1 電源プラグをコンセントに差し込み、ドアを開ける

- ドアを開けると電源が入り、表示部の「0」が点灯します。
- 電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは、電源は入りません。表示部は何も表示しません。



待機電力 オフ機能

待機中の消費電力を節約するため、電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入らないようになっています。ドアを開けると電源が入り、表示部の「0」が点灯します。

表示部が「0」のまま、お選びの途中で放置すると、約5分後に自動的に電源が切れます。

電源を入れるには、ドアを開けてください。

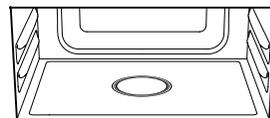
カラ焼き

カラ焼き後すぐは、熱に弱い容器を置くと溶けたり、変形することがあるので注意してください。

●はじめてお使いのときは、カラ焼きを行ってください。

最初は、煙が出たり、においがすることがありますが、故障ではありません。

- カラ焼き（脱臭）を行うときは、煙やにおいが出ることもあるため、必ず窓を全開するか、換気扇を回してください。
- カラ焼き（脱臭）を行うときは、庫内には何も入れないでください。
- カラ焼き（脱臭）は、庫内が冷めた状態で汚れを拭き取ったあとに行ってください。
- 加熱中や加熱後しばらくは、本体（キャビネット・ドア・庫内など）に触れないでください。
- カラ焼き（脱臭）をすると、調理中の煙やにおいが軽減されます。



1 庫内には何も入れないでドアを閉める

2 オープンを設定する

- **オープン** を1回押し、**決定** を押ししてください。



3 温度を設定する

- ダイヤルを回して200°Cを設定し、**決定** を押ししてください。



4 時間を設定する

- ダイヤルを回して20分を設定し、**決定** を押ししてください。



5 **あなたためスタート** を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

6 終了音が鳴ったら「カラ焼き」完了

- 庫内が冷めてからお使いください。

安全上のご注意

ご使用前に、安全上のご注意をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

ここに示した注意事項には、お使いになる方や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐための重要な内容を記載していますので必ずお守りください。

-  **危険** 誤った取り扱いをしたときに、死亡や重傷を負う危険性がきわめて高いもの。
-  **警告** 誤った取り扱いをしたときに、死亡や重傷を負う可能性があるもの。
-  **注意** 誤った取り扱いをしたときに、使用者が軽傷や物的損害をこうむる可能性があるもの。

絵表示の例

-  △記号は、注意をうながすものです。
-  ⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。
-  ●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

※お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

ご使用前

危険

-  技術者以外は分解・改造・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小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。
-  吸気口、排気口、製品の穴やすき間に針金や指などの異物を入れない
感電・異常動作・けが・故障の恐れがあります。異物が入ったときは、お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。

警告

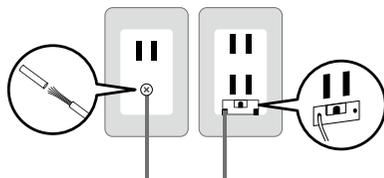
-  交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。
-  定格15A以上のコンセントを単独で使用する
他の器具と併用するとコンセント部が発火の原因になります。
また、延長コードは使用しないでください。異常発熱し感電・発火の原因になります。  タコ足禁止
-  いたんだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない
電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。感電・ショート・発火の原因になります。
-  電源コードを傷つけない
加工したり、たばねて使用したりしないでください。重いものをのせたり、無理に曲げたり、引っ張ったりねじったり、はさみ込んだりしないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
-  電源プラグについたほこりを拭き取る
ほこりに湿気がたまり、絶縁不良で火災の恐れがあります。
-  電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに先端の電源プラグを持って抜く 
-  長時間使用しないときは、電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

安全上のご注意 (つづき)

据え付けるとき

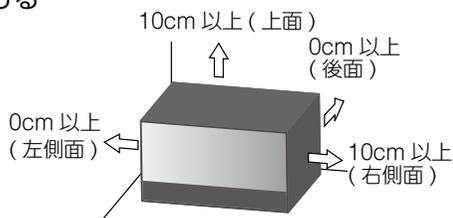
⚠ 警告

	<p>製品の梱包材や付属品はすべて取り除く 梱包材が発火し、火災・やけどの恐れがあります。</p>
	<p>包装用ポリ袋は、幼児の手の届かないところに保管、または廃棄する 頭からかぶるなどとすると、口や鼻をふさぎ窒息の原因になります。</p>
	<p>アースを確実に取り付ける 故障や漏電のときに感電する原因になります。</p> <ul style="list-style-type: none"> アース端子付きコンセントを使用するとき アース線がレンジ本体後面のアース端子（ネジ）に確実に取り付けられていることを確認してから、アース線先端部分の被覆を取りはずし、芯線をアース端子に固定する。 アース線の先端がコンセントに触れないように注意する。 アース端子付きコンセントがないとき 販売店または電気工事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） <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> 「電気工士」の有資格者による D 種接地工事が必要な据え付け場所 <湿気が多い場所>土間、コンクリート床、酒やしょうゆなどの醸造・貯蓄場所など <水気のある場所>洗い場などの水気のある場所、水を使う土間、結露がおきやすいところ (漏電遮断器の取り付けも法律で義務付けられています) アース線を接続できないもの ガス管、水道管、電話線のアース、避雷針 アース線がはずれたり、ゆるんだりしていないか、定期的に点検してください。 </div>
	<p>燃えやすいものや熱に弱いものを近づけない レンジ本体をたたみ・じゅうたん・テーブルクロス・プラスチックの上には置かないでください。また、カーテンやスプレー缶などを近づけないでください。オープン・グリル加熱のとき、高温で引火や破裂の原因になります。</p>
	<p>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 火災・感電・漏電の原因になります。（機器例：加湿器、炊飯器、ポットなど）</p>



⚠ 注意

	<p>本体上面、壁との間は、右図の離隔距離以上の空間を設ける 吸気口・排気口など周りを密閉した状態で使用すると過加熱して発火する恐れがあります。放熱や排気による壁の汚れ・変色・結露・故障の原因になります。 ※後方がガラスの場合、温度差で割れる恐れがあるので、20cm 以上離してください。 (それでも温度差により割れる場合があります。)</p>
	<p>十分な強度を持った平らな場所に置く 強度が不十分なテーブルや傾いた場所に置くと、落ちたり倒れたりして、けがの原因になります。 ※もし地震などで転倒・落下した場合は、そのまま使用せずお買い上げの販売店、または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。</p>



使用するとき

警告

	<p>異常・故障時には、ただちに使用を中止する 発火・発煙・感電の恐れがあります。すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。</p> <ul style="list-style-type: none">• 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。• 本体にさわると電気を感じる。• 異常なおいが出たり煙が出る。• 自動的に切れないときがある。• ドアや庫内に著しい変形がある。• その他の異常・故障がある。
	<p>子供だけで使わない 幼児の手の届くところでは使用しない やけど・感電・けがの原因になります。</p>
	<p>調理以外の目的で使用しない 過加熱・異常動作による発火・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>加熱中に電源プラグを抜き差ししない 感電・火災の恐れがあります。</p>
	<p>製品のまわりを密閉した状態にしたり、吸気口・排気口をふさいだりしない 過加熱して発火する恐れがあります。</p>
	<p>レンジ本体の上にものを置いたり、布などをかぶせたりしない 置いたものが過加熱し、変形・変色する恐れがあります。</p>
	<p>ドアに乗ったり、ぶら下がったり、無理な力を加えたりしない レンジ本体が倒れたり落下したり電波漏れによる傷害・やけどの原因になります。</p>

注意

	<p>ドアを開けるときは、のぞき込まない 熱気や水蒸気などで、やけどの原因になります。</p>
	<p>ドアにものをはさんだまま加熱しない 電波漏れによる傷害の恐れがあります。</p>
	<p>深角皿は落としたり、急冷しない 変形・割れなど破損の原因になります。</p>
	<p>深角皿やテーブルプレート、ドアガラスにものをぶつかけたり衝撃を加えない 破損・けがの原因になります。</p>
	<p>庫内の食品が燃え出したときはドアを開けない ドアを開けると空気が入り、勢いよく燃え出し、火災の原因になります。 食品が燃えたときは次の手順で処置してください。</p> <ol style="list-style-type: none">① ドアを閉めたままとりけしキーを押し、運転を止めてから電源プラグを抜きます。② レンジ本体から燃えやすいものを遠ざけ火が消えるのを待ってください。③ 火が消えないときは水か消火器で消してください。 <p>※そのまま使用せず、お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。</p>

安全上のご注意 (つづき)

使用するとき (つづき)

 注意	
	家庭用以外 (店舗などでの長時間使用や不特定多数の人の使用など) では使用しない 故障や発煙・発火などの不具合の原因になります。
	食品容器の出し入れは引きずらない テーブルプレートに傷が付くと、破損・火花・故障の原因になります。
	ドアを開閉するときは、指のはさみ込みに注意する やけど・けがの原因になります。
	食品カスや油などが付いたまま加熱しない バターやチーズなど、油脂分の多い食品が庫内に付着したまま使用すると、発煙・発火の原因になります。

レンジ加熱のとき

 警告	
	缶詰、ビン詰、袋詰、アルミニウムのレトルト食品、真空パック入り食品は移し替える 鮮度保持剤 (脱酸素剤) は取り除く 発火・破裂・製品の破損・やけど・けがの原因になります。
	殻や膜のある食品は、殻を取るか切れ目を入れる イカ・栗・ぎんなん・ソーセージなどは破裂し、やけど・けがををする恐れがあります。 
	ビンやタッパーなど、密閉性の高い容器のふたや栓ははずす 容器が破裂し、やけど・けがの恐れがあります。
	ベビーフードや介護食をあたためるときは、加熱後に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。
	食品や飲み物などを加熱しすぎない 発煙・発火の原因になります。また、液体にインスタントコーヒーなどの粉末状のものを入れたときに、突然沸騰する場合があります。 ● 食品：油脂分の多い食品 (生クリーム、バター、天ぷらなどの揚げもの) など ● ともみのあるもの：カレー・シチューなど ● 飲み物：牛乳・コーヒー・お酒・汁物など 加熱中や、加熱後食品を取り出すときにテーブルに置いたり異物が入るなどの衝撃を受けると突然飛び散ることがあり、やけどの恐れがあります。 ※加熱しすぎたときは、少し時間をおいて、庫内から取り出してください。 ※少量の食品、または再加熱するときは自動メニューで加熱せず、手動で様子を見ながら加熱してください。 ※低めで広口の容器を使用してください。 ※飲み物はあたためスタートキーで加熱せず、牛乳、コーヒー → P.15、酒かん → P.16 を参照ください。 
	生卵やゆで卵 (殻付き、殻なし)、目玉焼きは加熱しない レンジで卵を加熱すると破裂し、製品の破損・やけど・けがの原因になります。取り出したあとに、突然破裂することもあります。 ※卵はよく割り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) のあたため直しもしないでください。
	100g 未満の食品は自動加熱しない 過加熱となり食品が発火する恐れがあります。手動で様子を見ながら加熱してください。 → P.23 ~ 24

レンジ加熱のとき（つづき）

⚠ 注意

	<p>庫内がカラのまま加熱しない 故障・発火の原因になります。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 本体や庫内が異常に加熱され、高温になり、やけどの原因になります。 • また長時間加熱や、少量の食品加熱後も庫内が熱くなり、やけどの原因になりますので終了直後は庫内に触れないでください。
	<p>ラップをはずすときは、蒸気の熱に注意する 蒸気が一気に出て、やけどの恐れがあります。</p>
	<p>付属オープン調理用の深角皿、金属製の容器や金串は使用しない 食品を金属容器に入れてレンジ加熱すると、ドアガラスが割れたり、火花が散り、庫内に火が見えたりする場合があります。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 使用できない金属容器の例として、アルミで加工した紙箱やパック、テープ、金串、金銀模様のある容器、コップなど



オープン・グリル加熱のとき

⚠ 注意

	<p>オープン・グリル加熱時は換気をする（換気扇をつける、窓を開ける） 加熱中に煙やおいがでることがあるため、煙やおいに敏感な小鳥などの小動物は、別の部屋に移してください。</p>
	<p>加熱中や加熱後しばらくは、レンジ本体・ドア・庫内・付属品などには直接触れない やけど・けがの恐れがあります。</p>
	<p>食品や付属品の出し入れは、市販のミトンやふきんなどを使う やけどの恐れがあります。</p>
	<p>加熱中や加熱後、ドア・庫内・付属品などに水をかけたり、急に冷却しない 割れてけがの恐れがあります。</p>

お手入れのとき

⚠ 警告

	<p>お手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜く 感電・けがの恐れがあります。</p>
	<p>お手入れはレンジ本体が冷めてから行う やけどの恐れがあります。</p>
	<p>ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない 感電する恐れがあります。</p>

使用上のご注意

自動加熱および調理加熱全般について

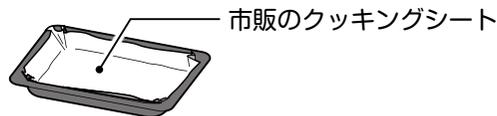
- 本書に記載している材料・分量・調理方法で加熱する
記載している内容と違くと、仕上がりが悪くなる原因になります。指定分量以外の場合や市販の料理本などの調理は、手動調理キーで様子を見ながら加熱してください。
- 食品や調味料などを庫内に入れたままにしない
間違っって運転した際、発火・火災の恐れがあります。
- 食品を入れ、ドアを閉めて1分以内にキーを押す
ドアを閉めて1分以上経過してから自動キー※を押すと、表示部に「E06」が点灯します。
「E06」が表示されたときは、とりけしキーを押して操作をやり直してください。→ P.70
※自動キーは「あたためスタート」「+1分/+10秒あたため」「解凍/半解凍」です。

レンジ加熱のとき

- 加熱直後は庫内が高温のため、ドアを開けて十分に冷ましてから使用する
庫内の余熱で加熱しすぎたり、ラップをかけて食品を庫内に入れたときに溶ける恐れがあります。
- ミックスベジタブルや小さく切った根菜類（さつまいも、にんじんなど）は、少量でのあたためはしない
火花が出て焦げたり、発煙・発火の原因になります。
- 少量の食品（100g未満）を加熱するときは、手動調理で様子を見ながら加熱する

オーブン・グリル加熱のとき

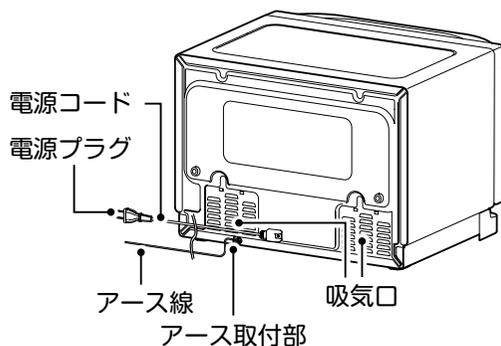
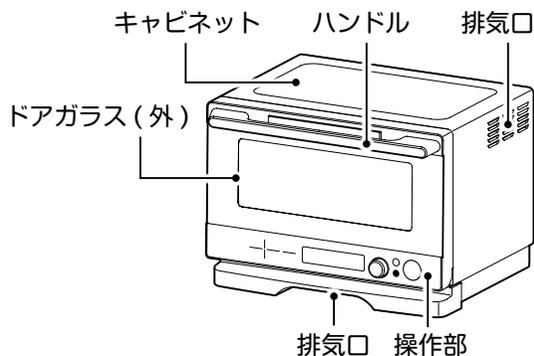
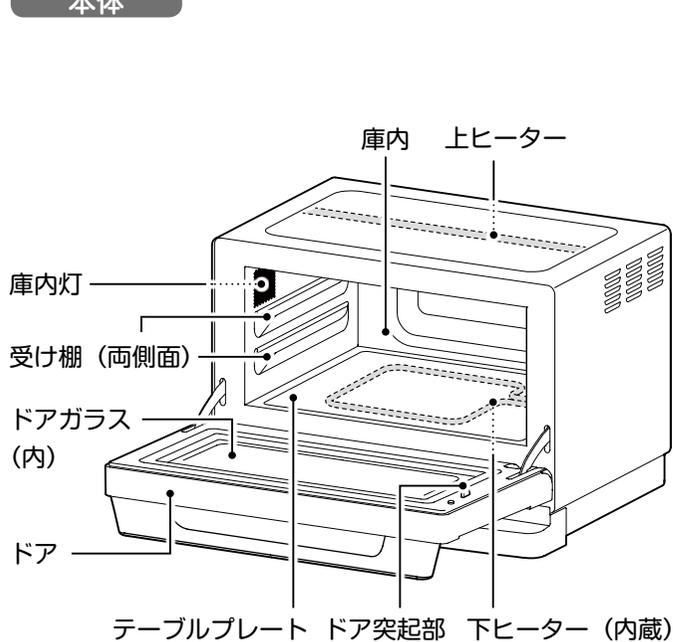
- 加熱が終われば、すぐに食品を取り出す
余熱で加熱しすぎたり焦げすぎの原因になります。
- 加熱中のドアの開閉は手早く、回数は少なくする
庫内や食品の温度が下がり、十分に仕上がらない原因になります。
- 加熱後、深角皿や容器などを急に冷やさない
- 加熱中や加熱後、ドアに水をかけない
ひびが入ったり、割れる恐れがあります。
- 加熱中や加熱後は、深角皿に直接触れない
やけどの原因になります。
- 加熱後の深角皿は、本体や熱に弱いものの上に置かない
変形・焦げの原因になります。
- 破れたり、水や油でぬれたミトンを使用しない
やけどの原因になります。
- 深角皿の出し入れには、市販の厚手のミトンなどを使用し、両手で出し入れする
- 深角皿は、両側面にある受け棚（上段/下段）にのせて使用する
- 調理メニューによっては、深角皿に食品が焦げつくことがあるので、
市販のクッキングシートを敷く



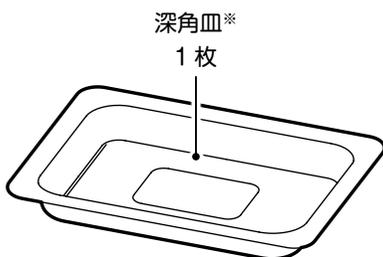
- レンジ本体の設置場所は、テレビ・ラジオ・無線機器（無線LANなど）やアンテナ線などからは4m以上離す
雑音や映像の乱れ、通信エラーの原因になります。

各部のなまえ

本体



付属品



※ 深角皿は必ず付属のものを使用してください。

加熱モード 付属品	レンジ加熱	オープン加熱	グリル加熱
深角皿	×	○	○

注意



レンジ加熱のときは深角皿を使用しない

火花が出て、テーブルプレートやドアガラス割れによるけがの恐れがあります。

各部のなまえ (つづき)

ドアガラス (外)

毎日あたため		時短メニュー	焼き物	揚げ物	煮物・蒸し物	深角皿メニュー
1 牛乳	5 冷凍ごはん	9 1分メニュー	13 塩づけ、塩さば	17 鶏のから揚げ	21 肉じゃが	25 煮込みハンバーグ
2 コーヒー	6 ゆで野菜 (根菜)	10 3分メニュー	14 焼きとり	18 とんかつ	22 黒豆	26 豚の角煮
3 酒かん	7 ゆで野菜 (葉菜)	11 5分メニュー	15 グラタン	19 コロッケ	23 茶碗蒸し	27 ロールキャベツ
4 トースト	8 ふんわりパン	12 7分メニュー	16 手羽先焼き	20 チキン南蛮	24 筑前煮	28 麻婆豆腐

操作部

キーは中央を押してください。キーの端を押すと、動作しないことがあります。

手動調理キー

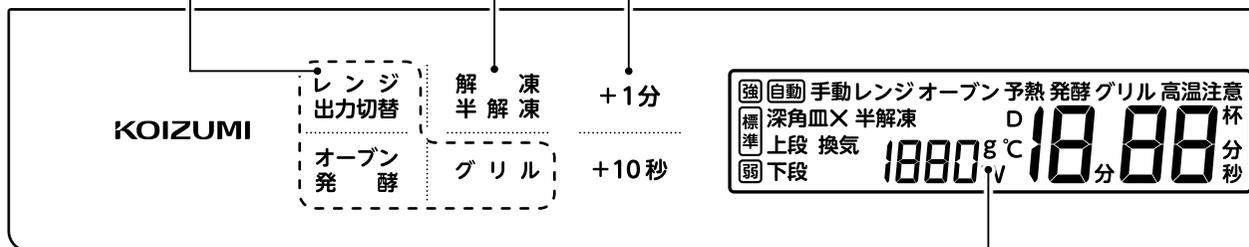
- 手動調理のときに使用します。
→ P.23 ~ 28

解凍 / 半解凍キー

- 解凍 / 半解凍するときに使用します。→ P.14

+1分、+10秒あたためキー

- キーを押すだけで、レンジ 600W で加熱を開始します。→ P.13



表示部 (説明のためすべてを表示した状態です)

- 調理時間や温度設定、運転状況などを表示します。
※ ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」が点灯します。→ P.1

手動調理の最大設定時間、設定時間単位について

最大設定時間

加熱モード	最大設定時間
レンジ	1000W: 3分 600W、500W: 15分 200W、100W: 60分
オーブン	60分
発酵	60分
グリル	30分

設定時間単位

設定時間	単位
~ 5分	10秒
5 ~ 10分	30秒
10 ~ 60分	1分

加熱モードの記載ページ

レンジ P.23
オーブン	... P.25 ~ 26
発酵 P.27
グリル P.28

- 詳しくは、各モードの使い方のページを参照ください。

加熱を繰り返す行くと電気部品保護のため、1000W 加熱のとき、自動的に 600W に下げる場合があります。

	パン・お菓子	お手入れ
29 白菜と豚肉の重ね蒸し	33 ちぎりパン	37 換気
30 パエリア	34 スポンジケーキ	
31 ボロネーゼ	35 チーズケーキ	
32 カルボナーラ	36 クッキー	



料理レシピ集

料理レシピ集

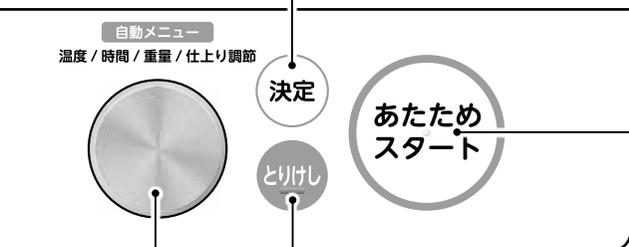
- 料理レシピ集をご覧ください。
→ P.29 ~ 65
- ※アドレスは予告なく変更もしくは削除されることがあります。

自動メニュー

- 自動メニューには、「1 ~ 37」があります。
表示部にメニュー番号が表示されますので、使用するメニュー番号に合わせて使用してください。

決定キー

- 加熱モード、メニュー番号、時間、温度などを設定するときに使用します。



あたためスタートキー

- ごはんやおかずを自動であたためるときに使用します。→ P.12
- 加熱をはじめるときに押します。調理の途中でドアを開け、再び加熱をはじめるときは、ドアを閉めてもう1度押します。

ダイヤル

- 自動メニューの設定や、手動調理の温度、時間、重量、仕上り調節の設定に使用します。→ P.14 ~ 23、25 ~ 28

とりけしキー

- 押し間違えたときや、途中で加熱をやめたいときに使用します。

待機電力 オフ機能

待機中の消費電力を節約するため、電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入らないようになっています。ドアを開けると電源が入り、表示部の「0」が点灯します。
表示部が「0」のまま、および選択の途中で放置すると、約5分後に自動的に電源が切れます。
電源を入れるには、ドアを開けてください。

使える容器・使えない容器

使えない容器にご注意ください。

- プラスチック類は家庭用品品質表示法に基づく耐熱温度表示をご覧ください。
- 材質や耐熱温度がわからない容器は使用しないでください。

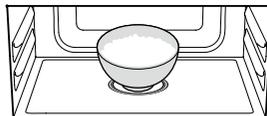
容器の種類	レンジ	オープン・グリル
プラスチック容器・シリコン容器	<p>○ 使える</p> <ul style="list-style-type: none"> ●耐熱温度が140℃以上のもので「電子レンジ使用可」の表示のあるものは使えます。 ●熱に弱いふたや、密閉性の高いふたははずしてください。 	<p>✕ 使えない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ただし、「オープン・グリル使用可」の表示のあるものは使えます。 ※耐熱温度以下に限り使えます。
	<p>✕ 使えない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●耐熱温度が140℃未満のもの、電波で変質するもの（ポリエチレン、スチロール、メラミン、フェノール、ユリア樹脂など）は使えません。 	<p>✕ 使えない</p>
陶器・磁器	<p>○ 使える</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ただし、色絵付け・ひび模様・金銀模様のあるものは器を傷めたり、火花が出るので使えません。 ●素焼きの陶器などの吸水性の高いものは、熱くなることがあるので注意してください。 	<p>○ 使える</p>
ガラス容器	<p>○ 使える</p> <ul style="list-style-type: none"> ●耐熱性のあるものは使えます。 ※急に冷やすと割れることがあります。 	<p>○ 使える</p> <ul style="list-style-type: none"> ●耐熱性のあるものは使えます。 ※急に冷やすと割れることがあります。
	<p>✕ 使えない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●耐熱性のないもの、カットガラスや強化ガラスは使えません。 	<p>✕ 使えない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●耐熱性のないもの、カットガラスや強化ガラスは使えません。
その他	<p>○ 使える</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ただし、ポリエチレン製のラップは使えません。 ●砂糖・バター・油を使った料理など高温になる食品には使えません。 	<p>✕ 使えない</p>
	<p>✕ 使えない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ただし、アルミホイルは加熱しすぎ部分を覆うなど部分的に使えます。詳しくはP.14を参照ください。 	<p>○ 使える</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ただし、取っ手がプラスチックのものは、溶ける恐れがあるため使えません。
	<p>✕ 使えない</p>	<p>○ 使える</p> <ul style="list-style-type: none"> ●クッキングシートや耐熱性の加工を施した紙製品は使えます。 <p>✕ 使えない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●上記以外のもの

自動あたため

レンジ加熱

1 食品を庫内に入れる

- 食品はテーブルプレート中央に置いてください。



深角皿は
使いません

2 あたためスタート を押す

- レンジ加熱を開始します。

重量：100～400g

加熱が足りないときは、手動調理で様子を見ながら加熱してください。

お好みの仕上りを選ぶには

- スタート後 15 秒以内に、ダイヤルを回して設定してください。

仕上りは、**標準** に自動設定されています。



- 強** … 仕上りを強くするときや量が多いとき
- 標準** … 標準設定
- 弱** … 仕上りを弱くするときや量が少ないとき

3 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5分間)

あたためるときのポイント

- ごはん類（常温・冷蔵）
かたまりはほぐし、固めのは水振りかけて加熱してください。
- カレー・シチューなど
飛び散る恐れがありますので、ふんわりとラップをしてください。
- めん類
加熱後によくかき混ぜてください。
- おかず
加熱後によくかき混ぜてください。
また、生卵やゆで卵（殻つき、殻なし）、目玉焼きは、破裂する恐れがあるので、加熱しないでください。

※冷凍ものは、手動調理「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。→ P.23～24

お願い

- 庫内が冷めた状態で加熱してください。
庫内が熱いと上手にあたためできません。表示部に「E03」が表示されたときは、庫内温度が高くなっています。ドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。→ P.70

上手にあたためるために

- 食品の分量に合う大きさの容器を使用してください。
(食品を入れたときに7～8分目)

さらに加熱するには

- 手動調理「レンジ」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.23～24

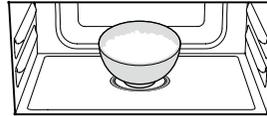
		生卵やゆで卵（殻付き、殻なし）、目玉焼きは加熱しない レンジで卵を加熱すると破裂し、製品の破損・やけど・けがの原因になります。 取り出したあとに、突然破裂することもあります。 ※卵はよく割りほぐしてから加熱してください。 ※ゆで卵（おでん、八宝菜などの卵）のあたため直しもしないでください。
		100g 未満の食品は自動加熱で加熱しない 過加熱となり食品が発火する恐れがあります。手動で様子を見ながら加熱してください。→ P.23～24
		飲み物は自動あたためで加熱しない 過加熱となり、加熱中や取り出すときに突然沸とうし、やけどの原因になります。 ※牛乳、コーヒーは P.15、酒かんは P.16 を参照ください。

+1分 / +10秒あたたため

レンジ加熱

1 食品を庫内に入れる

- 食品はテーブルプレート中央に置いてください。



深角皿は
使いません

2 +1分 または +10秒 を押す

- キーを押すごとに時間が増えていきます。

+1分 : 最大設定時間…10分

+10秒 : 最大設定時間…50秒

手動レンジ
深角皿×

1.00
分 秒

例) 1分20秒を設定する場合

+1分 を1回、+10秒 を2回押してください。

手動レンジ
深角皿×

1.20
分 秒

3 を押す

- レンジ 600W で加熱を開始します。
(3秒経過すると、表示中の時間でレンジ加熱を開始します)
- 加熱開始後の時間の変更、追加はできません。

4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5分間)

お願い

■常温・冷蔵の食品をあたためる調理です。

解凍 / 半解凍はできません。

■加熱したあと、少し時間をおいて取り出してください。

■少量の食品や 100g 未満の食品を加熱するときは、時間設定を短めにしてください。

発煙・発火の恐れがあります。

手動調理で加熱時間を 20～30 秒に設定し、様子を見ながら加熱してください。

上手にあたためるために

■食品の分量に合う大きさの容器を使用してください。

(食品を入れたときに7～8分目)



飲み物は +1分・+10秒あたためで加熱しない

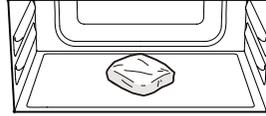
※牛乳、コーヒーは P.15、酒かんは P.16 を参照ください。

解凍 / 半解凍

レンジ加熱

1 食品を庫内に入れる

- 食品はテーブルプレート中央に置いてください。



深角皿は
使いません

2 解凍 / 半解凍 を押す

- 解凍 / 半解凍 を押すごとに、解凍→半解凍と変わります。
- 設定後、**決定** を押してください。



例：解凍のとき

3 重量を設定する

- ダイヤルを回して重量を設定します。
解凍：100～400g / 半解凍：100～500g
(50g 単位で設定できます)
- 設定後、**決定** を押してください。



4 あたため スタート を押す

- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。

好みの仕上りを選ぶには

- 決定** を押した後、またはスタート後 15 秒以内にダイヤルを回して設定してください。
- 仕上りは、**標準** に自動設定されています。

- 強** … 仕上りを強くするときや量が多いとき
- 標準** … 標準設定
- 弱** … 仕上りを弱くするときや量が少ないとき

5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1 分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5 分間)

お願い

■庫内が冷めた状態で加熱してください。

庫内が熱いと上手に解凍 / 半解凍できません。表示部に「E03」が表示されたときは、庫内温度が高くなっています。ドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。

→ P.70

■冷凍庫から出したらすぐに解凍 / 半解凍してください。

とけかけている場合は、重量設定を少なめに合わせて、様子を見ながら解凍 / 半解凍してください。

上手にあたためるために

解凍：包丁が軽く入る状態。

すぐに調理するときなどに使用してください。

半解凍：中心が軽く凍った状態。材料の切り分けやさしみなどのときに使用してください。

■食品の大きさをそろえます。

極端に薄い部分がないよう形をそろえて冷凍保存してください。身の細い部分など早く解凍 / 半解凍されてしまう部分にはアルミ

ホイルを巻いて解凍 / 半解凍します。



※アルミホイルが庫内壁面やドアガラスに触れないようにしてください。

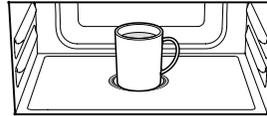
■食品の種類や保存状態によって仕上りの状態は変わります。お好みで調節してください。

自動メニュー「1牛乳 / 2コーヒー」

レンジ加熱

1 食品を庫内に入れる

- 飲み物を入れたマグカップはテーブルプレート中央に置いてください。

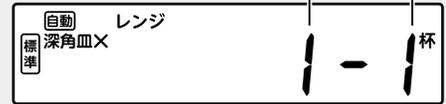


深角皿は
使いません

2 自動メニュー 1 または 2 を設定する

- ダイヤルを回してメニュー番号と分量を設定します。一度にあたためられる分量は 1 ~ 2 杯です。
- 設定後、**決定** を押してください。

メニュー番号 分量



メニュー番号	メニュー名	1 杯の容量
1	牛乳 (冷蔵)	200ml
2	コーヒー (常温)	

3 **あたためスタート** を押す

- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。

お好みの仕上りを選ぶには

- 決定** を押した後、またはスタート後 15 秒以内にダイヤルを回して設定してください。
- 仕上りは、**標準** に自動設定されています。

- 強** ... 仕上りを強くするときや量が多いとき
- 標準** ... 標準設定
- 弱** ... 仕上りを弱くするときや量が少ないとき

4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1 分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5 分間)

あたためるときのポイント

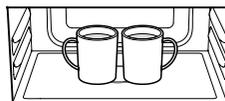
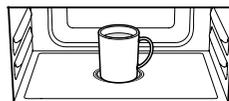
- 容器は広口のマグカップで、200ml の分量が 8 分目に入る大きさのものを使用してください。
- 加熱前と加熱後にかき混ぜてください。
- コーヒーは常温のものをあたためてください。
- 牛乳は冷蔵庫から出してすぐのものをあたためてください。

お願い

- 指定分量を守ってください。
分量が多いと上手にあたまりません。分量が少ないとあたまりすぎて、突沸の原因になります。
- 加熱したあと、少し時間をおいて取り出してください。
- 牛乳ビンや牛乳パックのまま加熱しないでください。

上手にあたためるために

- 複数を加熱するときは、中央によせて置きます。
2 杯目は分量をそろえてください。



さらに加熱するには

- 手動調理「レンジ」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.23~24



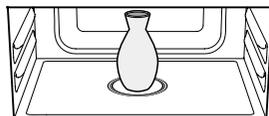
飲み物は加熱しすぎない
過加熱となり、加熱中や取り出すときに突然沸とうし、やけどの原因になります。

自動メニュー「3 酒かん」

レンジ加熱

1 食品を庫内に入れる

- とっくりまたは広口のコップは、テーブルプレート中央に置いてください。



深角皿は
使いません

2 自動メニュー 3 を設定する

- ダイヤルを回してメニュー番号を設定します。
一度にあたためられる分量は 1 杯です。
- 設定後、**決定** を押してください。

メニュー番号



メニュー番号	メニュー名	1 杯の容量
3	酒かん	160ml

3 **あたためスタート** を押す

- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。

お好みの仕上りを選ぶには

- **決定** を押した後、またはスタート後 15 秒以内にダイヤルを回して設定してください。
- 仕上りは、**標準** に自動設定されています。

- 強** … 仕上りを強くするときや量が多いとき
- 標準** … 標準設定
- 弱** … 仕上りを弱くするときや量が少ないとき

4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1 分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5 分間)

あたためるときのポイント

- 容器は広口のコップで、160ml の分量が 8 分目に入る大きさのものを使用してください。
- 加熱前と加熱後にかき混ぜてください。
- 酒かんは常温のものをあたためてください。

お願い

- 指定分量を守ってください。
分量が多いと上手にあたためられません。分量が少ないとあたためすぎて突沸の原因になります。
- 加熱したあと、少し時間をおいて取り出してください。

- 容器の大きさ・形状・材質で仕上り温度は違います。

お好みで調節してください。

上手にあたためるために

- とっくりのくびれた部分より 1cm 下くらいまで入れてください。

さらに加熱するには

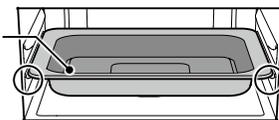
- 手動調理「レンジ」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.23~24

自動メニュー「4トースト」

オーブン加熱

1 深角皿のみを庫内に入れる

下段にセット



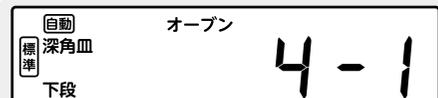
使用する付属品



2 自動メニュー4を設定する

- ダイヤルを回してメニュー番号と枚数を設定します。一度に加熱できる枚数は、1枚～2枚です。
- 設定後、**決定**を押してください。

メニュー番号 枚数



3 **あたためスタート**を押す

- 予熱を開始します。予熱完了まで約10分かかります。

お好みの仕上りを選ぶには

- 決定**を押した後、またはスタート後15秒以内にダイヤルを回して設定してください。
- 仕上りは、**標準**に自動設定されています。

- 強** … 仕上りを強くするときや量が多いとき
- 標準** … 標準設定
- 弱** … 仕上りを弱くするときや量が少ないとき

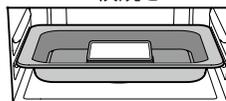
4 予熱完了

- 終了音でお知らせします。ドアを開けるまで20分間予熱状態を保ちます。
※ドアを開けないと3分ごとにブザー音が鳴ってお知らせいたします。

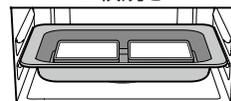
5 深角皿に食パンをのせて庫内に入れる

- 食パンは深角皿の中央に置いてください。
ドアを開けると温度が下がるので、手早く開閉します。

1枚焼き



2枚焼き



6 **あたためスタート**を押す

- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。
- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5分間)

お願い

深角皿は熱くなっています。

- 取り出した深角皿は、本体や熱に弱いものの上に置かないでください。
- 子供や幼児の手が触れないよう気をつけてください。
- 深角皿の出し入れには、市販の厚手のミトンなどを使用し、両手で出し入れしてください。(素手で直接深角皿には触れないでください)
- 破れたり、水や油でぬれたミトンは使用しないでください。

お願い

- 予熱中は、庫内にトーストを入れしないでください。

トーストを入れた状態で予熱をすると、上手に仕上がません。

- 食パンにバターを塗って加熱しないでください。
発火の恐れがあります。

- 保存状態やパンのメーカーにより、焼き色は異なります。

- 予熱が終了したらすぐに調理を始めてください。

20分以内に調理を開始しないと、エラーになります。表示部に「E04」が表示されたときはとりけしキーを押し、操作を初めからやり直してください。→ P.70

- 焼きあがったらすぐに取り出してください。

余熱で焼けすぎてしまいます。

さらに加熱するには

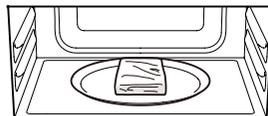
- 手動調理「グリル」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.28

自動メニュー「5 冷凍ごはん」

レンジ加熱

1 食品を庫内に入れる

- ラップに包んである冷凍ごはんを皿にのせます。ラップの重なっている面を下にしてください。
- 皿はテーブルプレート中央に置いてください。



深角皿は
使いません

2 自動メニュー 5 を設定する

- ダイヤルを回してメニュー番号と分量を設定します。
分量 1 : 1 人分 150g
分量 2 : 2 人分 300g
- 設定後、**決定** を押してください。

メニュー番号 分量



3 **あたため** を押す

- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。

お好みの仕上りを選ぶには

- **決定** を押した後、またはスタート後 15 秒以内にダイヤルを回して設定してください。
- 仕上りは、**標準** に自動設定されています。

- 強** … 仕上りを強くするときや量が多いとき
- 標準** … 標準設定
- 弱** … 仕上りを弱くするときや量が少ないとき

4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1 分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5 分間)

あたためるときのポイント

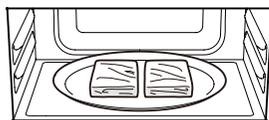
- 一度にあためられる分量は、1～2 人分です。
(1 人分 約 150g、2 人分 約 300g)
- 冷凍保存するとき、1 人分 (150g) ずつに分けて 3cm 以下の厚みになるよう平たく整え、ラップします。
- 皿にのせ、テーブルプレート中央に置きます。
- ラップが重なり合う部分を下にして加熱します。
- 冷凍庫から出してすぐにあたためてください。
とけかけている場合、手動調理「レンジ」で時間を合わせ様子を見ながら加熱してください。→ P.23～24

上手にあたためるために

さらに加熱するには

- 複数を加熱するとき、大きさをそろえて中央によせて置きます。

- 手動調理「レンジ」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.23～24



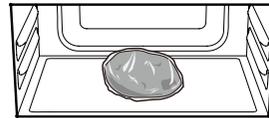
食品は加熱しすぎない
発煙・発火の原因になります。

自動メニュー「6 / 7 ゆで野菜 (根菜 / 葉菜)」

レンジ加熱

1 食品を庫内に入れる

- 食品はテーブルプレート中央に置いてください。



深角皿は
使いません

2 自動メニュー 6 または 7 を設定する

- ダイヤルを回してメニュー番号を設定します。
ゆで野菜 (根菜) : メニュー 6
ゆで野菜 (葉菜) : メニュー 7
- 設定後、**決定** を押してください。

メニュー番号



3 重量を設定する

- ダイヤルを回して重量を設定します。
根菜 : 100 ~ 500g
葉菜 : 100 ~ 300g
(100g 単位で設定できます)
- 設定後、**決定** を押してください。



4 **あたためスタート** を押す

- しばらくすると残りの加熱時間を表示します。

お好みの仕上りを選ぶには

- 決定** を押した後、またはスタート後 15 秒以内にダイヤルを回して設定してください。
- 仕上りは、**標準** に自動設定されています。

強 ... 仕上りを強くするときや量が多いとき
標準 ... 標準設定
弱 ... 仕上りを弱くするときや量が少ないとき

5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1 分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5 分間)
- ※ブロッコリーやグリーンアスパラガスなどの葉果菜類は、自動メニューでは上手に加熱できません。P.24「手動調理するときの加熱時間の目安」を参考にしてください。

根 菜	葉 菜
じゃがいも	ほうれん草
さつまいも	菊 菜
にんじん	キャベツ
だいこんなど	白 菜など

お願い

- ミックスベジタブルや小さく切った根菜類(さつまいも、にんじんなど)は、少量でのあたためはしないでください。
火花が出て焦げたり、発煙・発火の原因になります。

上手にあたためるために

- 複数を加熱するときは、大きさをそろえてください。
- P.24「野菜をゆでる」を参考に、ラップに包んでください。

さらに加熱するには

- 手動調理「レンジ」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.23~24



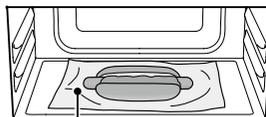
100g 未満の食品は自動加熱で加熱しない

過加熱となり食品が発火する恐れがあります。手動で様子を見ながら加熱してください。→ P.23~24

自動メニュー「8 ふんわりパン」 オープン→レンジ加熱

1 食品を庫内に入れる

- テーブルプレート中央にクッキングシートを敷きます。
- その上に包装、容器をはずした市販のパン（ホットドッグなどの総菜パン）を置いてください。



クッキングシート

深角皿は
使いません

2 自動メニュー 8 を設定する

- ダイヤルを回してメニュー番号を設定します。
一度に加熱できる分量は、1 個分 (1個約100g) です。
- 設定後、**決定** を押してください。

メニュー番号

自動 レンジオープン
標準 深角皿×

8

3 **あたため** を押す

- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。

好みの仕上りを選ぶには

- **決定** を押した後、またはスタート後 15 秒以内にダイヤルを回して設定してください。
- 仕上りは、**標準** に自動設定されています。

- 強** … 仕上りを強くするときや量が多いとき
- 標準** … 標準設定
- 弱** … 仕上りを弱くするときや量が少ないとき

4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1 分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5 分間)

あたためるときのポイント

- バターロールやフランスパンは、仕上り弱めであたためてください。
- 冷凍したパンは自然解凍してからあたためてください。
- トーストは、P.17 を参照ください。

お願い

さらに加熱するには

■ラップやビニールなどの熱に弱い包装、容器は取りはずしてください。溶けたり、変形の原因になります。

■手動調理「レンジ」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.23~24

自動メニュー「9～36」

レンジ/オープン/グリル加熱

自動メニュー「9～36」の基本的な操作

- 各メニューの詳しい作り方は、料理レシピ集をご覧ください。→ P.29～65
メニューによって操作や表示が一部異なります。

使用する付属品は、
料理レシピ集を
ご参照ください。

料理レシピ集のコードについて

- ドアガラスのコードを読み取ることで、ホームページから料理レシピ集をご覧ください。
- コードが読み取れない場合は、下記の URL を入力してください。
https://www.koizumiseiki.jp/assets/pdf/recipe/KOR-1803_recipe.pdf

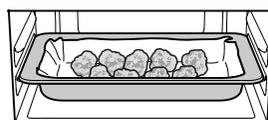


料理レシピ集

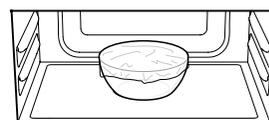
予熱が不要な調理の操作 (自動メニュー 9～32)

1 食品を入れる

- 深角皿を使用するメニューは、料理レシピ集をご覧ください。
- 深角皿を使用しないメニューは、テーブルプレート中央に置いてください。



深角皿を使用するとき
※例：17 鶏のから揚げ

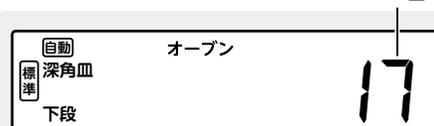


深角皿を使用しないとき
※例：21 肉じゃが

2 自動メニューを設定する

メニュー番号

- ダイヤルを回してメニュー番号を設定します。
- 設定後、**決定** を押してください。



例：17 鶏のから揚げのとき

時短メニュー	焼き物	揚げ物	煮物・蒸し物	深角皿メニュー	パン・お菓子	
9 1分メニュー	13 塩ざけ、塩さば	17 鶏のから揚げ	21 肉じゃが	25 煮込みハンバーグ	29 白菜と豚肉の重ね蒸し	33 ちぎりパン
10 3分メニュー	14 焼きとり	18 とんかつ	22 黒豆	26 豚の角煮	30 パエリア	34 スポンジケーキ
11 5分メニュー	15 グラタン	19 コロッケ	23 茶碗蒸し	27 ロールキャベツ	31 ポロネーゼ	35 チーズケーキ
12 7分メニュー	16 手羽先焼き	20 チキン南蛮	24 筑前煮	28 麻婆豆腐	32 カルボナーラ	36 クッキー

3 **あなたのためスタート** を押す

- しばらくすると残りの加熱時間を表示します。

お好みの仕上りを選ぶには

- 決定** を押した後、またはスタート後 15 秒以内にダイヤルを回して設定してください。
- 仕上りは、**標準** に自動設定されています。

強 … 仕上りを強くするときや量が多いとき
標準 … 標準設定
弱 … 仕上りを弱くするときや量が少ないとき

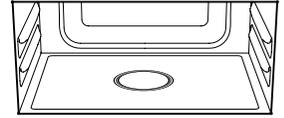
4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5 分間)



食品や付属品の出し入れは、市販のミトンやふきんなどを使う
やけどの恐れがあります。

予熱が必要な調理の操作 (自動メニュー 33 ~ 36)



1 庫内には何も入れない

- 深角皿、食品は入れません。

2 自動メニューを設定する

- ダイヤルを回してメニュー番号を設定します。
- 設定後、**決定** を押してください。

メニュー番号



例：36 クッキーのとき

時短メニュー	焼き物	揚げ物	煮物・蒸し物	深角皿メニュー	パン・お菓子	
9 1分メニュー	13 塩ざけ、塩さば	17 鶏のから揚げ	21 肉じゃが	25 煮込みハンバーグ	29 白菜と豚肉の重ね蒸し	33 ちぎりパン
10 3分メニュー	14 焼きとり	18 とんかつ	22 黒豆	26 豚の角煮	30 パエリア	34 スポンジケーキ
11 5分メニュー	15 グラタン	19 コロッケ	23 茶碗蒸し	27 ロールキャベツ	31 ポロネーゼ	35 チーズケーキ
12 7分メニュー	16 手羽先焼き	20 チキン南蛮	24 筑前煮	28 麻婆豆腐	32 カルボナーラ	36 クッキー

3 **あたためスタート** を押す

- 予熱を開始します。

お好みの仕上りを選ぶには

- **決定** を押した後、またはスタート後 15 秒以内にダイヤルを回して設定してください。
- 仕上りは、**標準** に自動設定されています。

- 強** … 仕上りを強くするときや量が多いとき
- 標準** … 標準設定
- 弱** … 仕上りを弱くするときや量が少ないとき

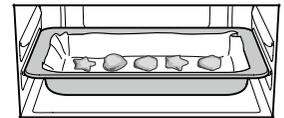
4 予熱完了

- 終了音でお知らせします。ドアを開けるまで 20 分間予熱状態を保ちます。
- ※ ドアを開けないと 3 分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。



5 深角皿に食品をのせて庫内に入れる

- 食品は、深角皿にのせてください。
- ドアを開けると温度が下がるので手早く開閉してください。



6 **あたためスタート** を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

7 終了音が鳴ったら、食品を取り出す。

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1 分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5 分間)

お願い

■ 予熱中は、庫内に食品を入れないでください。

深角皿や食品を入れた状態で予熱をすると、上手に予熱できません。

■ 加熱中ににおいや煙が出ることがありますが、故障ではありません。食品の脂が焼けているためです。

■ 予熱が終了したらすぐに調理を始めてください。

20分以内に調理を開始しないと、エラーになります。表示部に「E04」が表示されたときはとりけしキーを押し、操作を初めからやり直してください。→ P.70

■ オープン調理が終了したらすぐに取り出してください。

余熱で焼けすぎてしまいます。

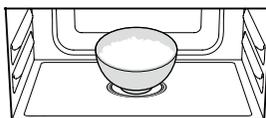
■ 加熱後、庫内のおいが気になるときは換気をしてください。

→ P.67

手動調理「レンジ」

1 食品を庫内に入れる

- 食品はテーブルプレート中央に置いてください。



深角皿は
使いません

2 レンジ出力を設定する

- **レンジ出力切替** を押し、レンジ出力を設定します。
押すごと 600W → 500W → 200W → 100W → 1000W と変わります。
- レンジ出力設定後、**決定** を押してください。

手動レンジ
深角皿X

600w

0 秒

出力の使い分け目安

100W、200W

500W

600W

1000W

..... 弱火

..... 中火

..... 強火

- 解凍する
- 煮込み

- 調理全般
- 冷凍食品をあたためる
- はじけやすい食品をあたためる

- 野菜をゆでる（下ごしらえ）
- 食品をあたためる

- 食品をすばやくあたためる

3 時間を設定する

- ダイヤルを回して時間を設定します。
- 時間設定後、**決定** を押してください。

手動レンジ
深角皿X

600w

1.00 分 秒

加熱を繰り返す行くと電気部品保護のため、1000W 加熱のとき、自動的に 600W に下げる場合があります。

最大設定時間

出力 600W… 15分
出力 500W… 15分
出力 200W… 60分
出力 100W… 60分
出力 1000W… 3分

4 **あたためスタート** を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。（5分間）

お願い

- 少量の食品や 100g 未満の食品を加熱するときは、時間設定を短めにしてください。
発煙・発火の恐れがあります。
手動調理で様子を見ながら加熱してください。

- ミックスベジタブルや小さく切った根菜類（さつまいも、にんじんなど）は、皿に広げ浸るくらいの水を入れ、ふんわりとラップをかけ、加熱時間を 20～50 秒に設定し、手動調理で様子を見ながら加熱してください。

上手にあたためるために

- 食品の分量に合う大きさの容器を使用してください。
（食品を入れたときに 7～8 分目）



- あんまん・まんじゅうは、「あん」が高温になると発煙します。
- 根菜類（ごぼう・れんこんなど）は、水分が少なくなり発煙・発火することがあります。
- 飲み物は、取り出すときに突然沸騰（突沸）してやけどをする恐れがあります。
- いかなどははじけやすいものは、はじけてやけどをする可能性があります。
- 乾燥したものや水分の少ないものは、発煙・発火することがあります。

●手動調理するときの加熱時間の目安

●調理時間は、食品の素材・量・大きさ・調理前の温度などにより異なります。

レンジ 600W ～あたため～

	メニュー	分量	加熱時間 600W	ラップ
冷蔵	ごはん	1杯(約150g)	約1分20秒	-
	チャーハン・ピラフ	1人分(約250g)	約1分50秒	-
	みそ汁	1人分(約150ml)	約1分50秒	-
	カレー・シチュー	1人分(約300g)	約4分00秒	○
	コンソメスープ	1人分(約200ml)	約2分20秒	-
	ポタージュスープ	1人分(約150ml)	約1分50秒	-
	焼き魚	1切(約80g)	約1分10秒	○
	ハンバーグ	1個(約100g)	約1分20秒	-
	コロッケ	1個(約80g)	約1分20秒	-
	とんかつ	1枚(約100g)	約1分20秒	-
	肉まん	1個(約120g)	約2分10秒	○
	しゅうまい	12個(約180g)	約2分10秒	○
	焼きそば	1人分(約200g)	約2分10秒	-
	野菜のいため物	1人分(約150g)	約2分30秒	-
野菜の煮物	1人分(約200g)	約2分10秒	-	
煮魚	1切(約100g)	約1分20秒	○	
常温	コーヒー	1杯(約200ml)	約1分30秒	-
	お酒	1杯(約160ml)	約1分10秒	-
冷凍	チャーハン・ピラフ	1人分(約250g)	約4分40秒	○
	カレー・シチュー	1人分(約300g)	約7分	○
	ハンバーグ	1人分(約100g)	約2分40秒	○
	肉まん	1人分(約120g)	約1分30秒	○
	しゅうまい	12個(約180g)	約3分10秒	○

レンジ 600W ～温野菜～

	メニュー	分量	加熱時間 600W	ラップ
	じゃがいも	1個(約150g)	約2分15秒	○
	さつまいも	1本(約200g)	約5分	○
	さといも	約100g	約3分30秒	○
	にんじん	約100g	約3分30秒	○
	だいこん	約200g	約5分30秒	○
	ほうれん草・菊菜	約200g	約2分20秒	○
	キャベツ・白菜	約100g	約2分30秒	○
	かぼちゃ	約100g	約4分	○
	ブロッコリー	約100g	約2分30秒	○
	カリフラワー	約200g	約2分30秒	○
	グリーンアスパラガス	4本(約100g)	約2分30秒	○

レンジ 100W ～解凍～

	素材名	分量	加熱時間 レンジ 100W	ラップ
	ひき肉	約300g	約5分	○
	薄切り肉	約300g	約4分	○
	鶏もも肉(骨なし)	約250g	約3分30秒	○
	えび	10尾(約130g)	約4分	○
	いか(ロール)	約130g	約3分	○
	まぐろ(ブロック)	約200g	約3分	○
	切り身魚	1切れ(約60g)	約50秒	○

●ラップをする

●しっとりさせたい食品や、はじけやすい食品にはふんわりとラップをかけてください。(炒め物、蒸し物、煮物、冷凍した食品など)

●冷凍食品やポップコーンについて

- 市販の冷凍食品をあたためるときは、パッケージ記載内容を参考にし、様子を見ながら加熱してください。
- ポップコーンはパッケージの加熱方法に従って、必ず近くで様子を見ながら加熱してください。
- 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。

●野菜をゆでる

- 洗った後の水気はそのままラップをしてください。
- ラップが重なり合う部分を下にしてテーブルプレート中央に置き、加熱します。

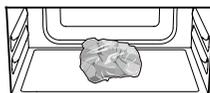
根菜

※加熱後、庫内から取り出し、ラップしたまま約5分蒸らしてください。
じゃがいも(まるごと加熱)



- 洗って、皮つきのままラップに包んでください。
- 2個以上を一緒に加熱するときは、なるべく同じ大きさのものを選んでください。

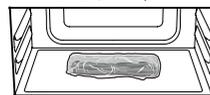
じゃがいも(切って加熱)



- 皮をむき大きさをそろえて切ってラップに包んでください。

葉菜

ほうれん草



- 葉と茎を交互に重ねてラップに包んでください。
- 太い茎には十文字に包丁を入れてください。
- アクのある野菜は、加熱後すぐに流水にさらしてアク抜きをし、冷水に取って色止めをします。



生卵やゆで卵(殻付き、殻なし)、目玉焼きは加熱しない

レンジで卵を加熱すると破裂し、製品の破損・やけど・けがの原因になります。

取り出したあとに、突然破裂することもあります。

※卵はよく割りほぐしてから加熱してください。

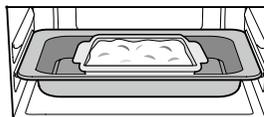
※ゆで卵(おでん、八宝菜などの卵)のあたため直しもしないでください。

手動調理「オーブン（予熱なし）」

オーブン加熱

1 深角皿に食品をのせて庫内に入れる

- 食品は深角皿にのせてください。



使用する付属品



2 オーブン（予熱なし）を設定する

- **オーブン 発 酵** を1度押し、オーブン（予熱なし）を設定します。
- 設定後、**決定** を押してください。



3 温度を設定する

- ダイヤルを回して温度を設定します。
- 温度設定後、**決定** を押してください。

設定温度範囲

…100～250°C

手動 オーブン

250 °C

0 秒

210～250°Cの運転時間は約3分間です。

その後は、自動的に200°Cに切り替わります。

4 時間を設定する

- ダイヤルを回して時間を設定します。
- 時間設定後、**決定** を押してください。

手動 オーブン

250 °C 12 分 00 秒

最大設定時間

…60分

5 **あたため スタート** を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

6 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。（5分間）

お願い

深角皿は熱くなっています。

- 取り出した深角皿は、本体や熱に弱いものの上に置かないでください。
- 子供や幼児の手が触れないよう気をつけてください。
- 深角皿の出し入れには、市販の厚手のミトンなどを使用し、両手で出し入れしてください。（素手で直接深角皿には触れないでください）
- 破れたり、水や油でぬれたミトンは使用しないでください。

お願い

■加熱中ににおいや煙が出ることがありますが、故障ではありません。食品の脂が焼けているためです。

■加熱後、庫内のにおいが気になるときは換気をしてください。

→ P.67

■オーブン調理が終了したらすぐに

取り出してください。

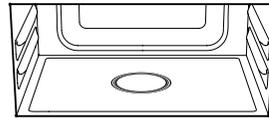
余熱で焼けすぎてしまいます。

手動調理「オーブン（予熱あり）」

オーブン加熱

1 庫内には何も入れない

- 深角皿・食品は入れません。



使用する付属品



2 オーブン（予熱あり）を設定する

- **オーブン 予熱** を2度押し、オーブン（予熱あり）を設定します。
- 設定後、**決定** を押してください。



3 温度を設定する

- ダイヤルを回して温度を設定します。
- 温度設定後、**決定** を押してください。

設定温度範囲
…100～250℃



210～250℃の運転時間は、約3分間です。
その後は、自動的に200℃に切り替わります。

4 時間を設定する

- ダイヤルを回して時間を設定します。
- 時間設定後、**決定** を押してください。



5 **あたため スタート** を押す

- 予熱を開始します。

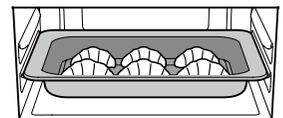
6 予熱完了

- 終了音でお知らせします。ドアを開けるまで20分間予熱状態を保ちます。
- ※ ドアを開けないと3分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。



7 深角皿に食品をのせて庫内に入れる

- 食品は深角皿にのせてください。
- ドアを開けると温度が下がるので、手早く開閉してください。



8 **あたため スタート** を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

9 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。（5分間）

お願い

■予熱中は、庫内に食品を入れないでください。

深角皿や食品を入れた状態で予熱をすると、上手に予熱できません。

■加熱中ににおいや煙が出ることがありますが、故障ではありません。食品の脂が焼けているためです。

■予熱が終了したらすぐに調理を始めてください。

20分以内に調理を開始しないとエラーになります。表示部に「E04」が表示されたときはとりけしキーを押し、操作を初めからやり直してください。→ P.70

■オーブン調理が終了したらすぐに取り出してください。

余熱で焼けすぎてしまいます。

■加熱後、庫内のおいが気になるときは換気をしてください。

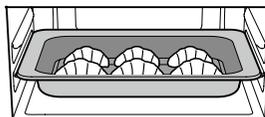
→ P.67

手動調理「発酵」

オーブン加熱

1 深角皿に食品をのせて庫内に入れる

- 食品は深角皿にのせてください。



使用する付属品



2 発酵を設定する

- **オープン発酵** を3度押し、発酵を設定します。
- 設定後、**決定** を押してください。



3 時間を設定する

- ダイヤルを回して時間を設定します。
- 時間設定後、**決定** を押してください。



4 **あたためスタート** を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5分間)

お願い

- 発酵させるときは庫内が冷めた状態ではじめてください。

庫内が熱いと上手に発酵させることができません。表示部に「E03」が表示されたときは、庫内温度が高くなっています。ドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。

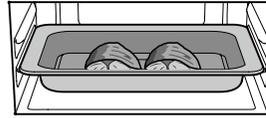
→ P.70

手動調理「グリル」

グリル加熱

1 深角皿に食品をのせて庫内に入れる

- 食品は深角皿にのせてください。



使用する付属品



2 グリルを設定する

- **グリル** を押し、グリルを設定します。

手動

グリル

0 秒

3 時間を設定する

- ダイヤルを回して時間を設定します。
- 時間設定後、**決定** を押ししてください。

手動

グリル

30 分

最大設定時間
…30分

4 **あたためスタート** を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5分間)

お願い

深角皿は熱くなっています。

- 取り出した深角皿は、本体や熱に弱いものの上に置かないでください。
- 子供や幼児の手が触れないよう気をつけてください。
- 深角皿の出し入れには、市販の厚手のミトンなどを使用し、両手で出し入れしてください。
(素手で直接深角皿には触れないでください)
- 破れたり、水や油でぬれたミトンは使用しないでください。

お願い

上手に焼くために

■加熱中ににおいや煙が出ることがありますが、故障ではありません。食品の脂が焼けているためです。

■加熱後、庫内のにおいが気になるときは換気をしてください。

→ P.67

■グリル調理が終了したらすぐに取り出してください。

余熱で焼けすぎてしまいます。

■両面にしっかり焼き色を付けるときは、加熱の途中で食品を裏返してください。

料理レシピ集

オーブンレンジ KOR-1803

お手軽メニュー

- 1分メニュー
小ねぎの酢味噌……………30
チーズ豆腐……………30
もやしのおかか和え……………30
- 3分メニュー
トマトスープ……………31
ふんわり卵のキッシュ……………31
さつまいもの塩バター……………31
- 5分メニュー
丸ごと玉ねぎ……………32
あさりの酒蒸し……………32
エビチリ……………32
- 7分メニュー
白菜とツナの煮物……………33
ハヤシライス……………33
肉豆腐……………33

焼き物

- 塩ざけ、塩さば……………34
ぶりの照焼き……………34
鯛の塩釜焼き……………35
焼きとり……………35
グラタン……………36
シーフードグラタン……………36
ローストビーフ……………37
手羽先焼き……………37
れんこんの肉詰め……………38
焼きいも……………38
ジャーマンポテト……………38
ほうれん草と
ベーコンのキッシュ……………39

焼き物

- ミートドリア……………39
肉巻きおにぎり……………40

揚げ物

- 鶏のから揚げ……………40
油淋鶏……………41
とんかつ……………41
メンチカツ……………42
さばの竜田揚げ……………42
コロッケ……………43
クリームコロッケ……………43
鶏ささみの明太焼き……………44
チキン南蛮……………44
エビフライ……………45
天ぷら……………45

煮物

- 肉じゃが……………46
カレー……………46
ビーフシチュー……………47
きんぴらごぼう……………47
黒豆……………48
五目豆……………48
里いもの煮物……………49
かぼちゃの煮物……………49
ひじきの煮物……………50
筑前煮……………50

蒸し物

- パプリカのマリネ……………51
茶碗蒸し……………51
豚肉ともやしの蒸し物……………52
白身魚の包み蒸し……………52

深角皿

- 鶏肉トマトの煮込み……………52
煮込みハンバーグ……………53
豚の角煮……………53
ロールキャベツ……………54
麻婆豆腐……………54
白菜と豚肉の重ね蒸し……………55
焼き豚の炊き込みごはん……………55
パエリア……………56
キャベツのオイルパスタ……………56
南瓜の和風リゾット……………57
ポロネーゼ……………57
ボンゴレビアンコ……………58
チーズクリームパスタ……………58
ペスカトーレ……………59
カルボナーラ……………59
きのこのクリームパスタ……………60

パン・お菓子

- メロンパン……………60
あんぱん……………61
ちぎりパン……………61
スポンジケーキ……………62
チーズケーキ……………62
シフォンケーキ……………63
ブラウニー……………63
クッキー……………64
アイスボックスクッキー……………64
チョコレートプリン……………65
シュークリーム……………65

お料理を始める前に

- 掲載の写真は調理後の盛り付け例です。
写真と実物とは、形・量・大きさ・初期温度・室温・電源電圧などにより、仕上りが異なる場合があります。
- 調理の時間・温度は、食品の種類・形・大きさ・初期温度・室温などで多少異なります。レシピ中に示されている時間・温度は目安です。
- 卵の大きさはMサイズを使用しています。
- 市販の料理本などのレシピは様子を見ながら調理してください。
- 調理メニューによっては深角皿が焦げつくことがあります。その場合、市販のクッキングシートをご使用ください。



小ねぎの酢味噌

加熱モード	加熱時間	材料 /1～2人分	作り方
自動メニュー9 1分メニュー <レンジ>	1分	青ねぎ (5cm幅に切る) 70g 砂糖 大さじ ½ 酢 大さじ ½ 白みそ 大さじ 1	1. ねぎは洗ってラップに包む。 2. 【自動メニュー9：1分メニュー】で加熱する。 3. 加熱終了後、2. を水にさらして水気を切る。 4. 3. に合わせた A をかける。
付属品			
使用しない			

チーズ豆腐

加熱モード	加熱時間	材料 /1人分	作り方
自動メニュー9 1分メニュー <レンジ>	1分	絹ごし豆腐 150g プロセスチーズ(スライス)1枚 醤油 適量 ブラックペッパー お好み	1. キッチンペーパーで豆腐の水気を拭き、4等分に切る。 2. チーズを4等分に切り、1. の上のにせる。 3. 【自動メニュー9：1分メニュー】で加熱する。 4. 加熱終了後、醤油をたらし、お好みでブラックペッパーをふる。
付属品			
使用しない			

調理のポイント

- 豆腐は水切りをすると、より美味しく仕上がります。

もやしのおかか和え

加熱モード	加熱時間	材料 /1～2人分	作り方
自動メニュー9 1分メニュー <レンジ>	1分	もやし 80g 醤油 小さじ 2 酢 大さじ ½ レモン汁 小さじ ½ 中華だし(顆粒) 小さじ ½ かつお節 2g	1. もやしは洗ってラップに包む。 2. 【自動メニュー9：1分メニュー】で加熱する。 3. 加熱終了後、合わせた A と混ぜ合わせる。
付属品			
使用しない			

調理のポイント

- かつお節は、細かくすると混ぜやすくなります。



トマトスープ

加熱モード	加熱時間	材料 / 1人分	作り方
自動メニュー 10 3分メニュー <レンジ>	3分	ケチャップ 大さじ 1.5 塩・こしょう 少々 ベーコン(1cm幅に切る) 20g エリンギ(3cm幅の短冊切り) 10g しめじ(小房に分ける) 10g えのき(3cm幅に切る) 10g 水 120ml	1. 耐熱容器に全ての材料を入れて混ぜ合わせる。 2. ふんわりとラップをかけて 【自動メニュー 10 : 3分メニュー】で加熱する。
付属品			
使用しない			

ふんわり卵のキッシュ

加熱モード	加熱時間	材料 / 直径9cmのココット型2個分	作り方
自動メニュー 10 3分メニュー <レンジ>	3分	卵 1個 牛乳 大さじ 2 A マヨネーズ 大さじ 1 塩・こしょう 少々 ブロッコリー(小房に分ける) 30g ウインナー(1cm幅に切る) 2本 ミックスベジタブル(冷凍) 30g	1. ボウルに卵を割りほぐし、Aを加えてよく混ぜる。 2. ココット型に1.の(半量)、ブロッコリー(半量)、ウインナー(半量)、ミックスベジタブル(半量)を分け入れ、それぞれにふんわりとラップをかける。 3. 庫内中央にココット型を2つ並べ、 【自動メニュー 10 : 3分メニュー】で加熱する。
付属品			
使用しない			

さつまいもの塩バター

加熱モード	加熱時間	材料 / 1 ~ 2人分	作り方
自動メニュー 10 3分メニュー <レンジ>	3分	さつまいも(1cm幅細切り) 100g 砂糖 小さじ 1 A 塩 ふたつまみ バター 10g	1. さつまいもは1cm幅の細切りにし、水にさらして水気を切る。 2. 耐熱容器に1.とAを入れ混ぜ合わせる。 3. ふんわりとラップをかけて 【自動メニュー 10 : 3分メニュー】で加熱する。 4. 加熱終了後、かき混ぜる。
付属品			
使用しない			



丸ごと玉ねぎ

加熱モード	加熱時間	材料 / 1 ~ 2 人分	作り方								
自動メニュー 11 5分メニュー <レンジ>	5分	<table border="1"> <tr> <td>玉ねぎ</td> <td>1 個</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>大さじ 2</td> </tr> <tr> <td>ごま油</td> <td>小さじ 1</td> </tr> <tr> <td>醤油</td> <td>小さじ 2</td> </tr> </table>	玉ねぎ	1 個	酒	大さじ 2	ごま油	小さじ 1	醤油	小さじ 2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 玉ねぎの皮をむき、上下を切り落とす。 2. 1.の上部に$\frac{1}{2}$ほど十字に切り込みを入れる。 3. 耐熱容器に2. 入れ、上からAをかける。 4. ふんわりとラップをかけて 【自動メニュー 11:5分メニュー】で加熱する。 5. 加熱終了後、醤油をかける。
玉ねぎ	1 個										
酒	大さじ 2										
ごま油	小さじ 1										
醤油	小さじ 2										
付属品											
使用しない											

あさりの酒蒸し

加熱モード	加熱時間	材料 / 1 ~ 2 人分	作り方										
自動メニュー 11 5分メニュー <レンジ>	5分	<table border="1"> <tr> <td>あさり(殻付き)</td> <td>250g</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>大さじ 3</td> </tr> <tr> <td>醤油</td> <td>小さじ $\frac{1}{2}$</td> </tr> <tr> <td>バター</td> <td>5g</td> </tr> <tr> <td>きざみねぎ</td> <td>お好み</td> </tr> </table>	あさり(殻付き)	250g	酒	大さじ 3	醤油	小さじ $\frac{1}{2}$	バター	5g	きざみねぎ	お好み	<ol style="list-style-type: none"> 1. あさりは砂抜きをしたあと、殻と殻をこすり合わせてよく洗い、水気を切る。→P.56 2. 耐熱容器に1.を入れて酒をふりかける。 3. ふんわりとラップをかけて【自動メニュー 11:5分メニュー】で加熱する。 4. 加熱終了後、Aを加えて混ぜ、お好みできざみねぎをかける。
あさり(殻付き)	250g												
酒	大さじ 3												
醤油	小さじ $\frac{1}{2}$												
バター	5g												
きざみねぎ	お好み												
付属品													
使用しない													

エビチリ

加熱モード	加熱時間	材料 / 1 ~ 2 人分	作り方																												
自動メニュー 11 5分メニュー <レンジ>	5分	<table border="1"> <tr> <td>むきえび</td> <td>12尾</td> </tr> <tr> <td>片栗粉</td> <td>小さじ 2</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>小さじ 1</td> </tr> <tr> <td>サラダ油</td> <td>小さじ 1</td> </tr> <tr> <td>塩・こしょう</td> <td>少々</td> </tr> <tr> <td>長ねぎ(みじん切り)</td> <td>30g</td> </tr> <tr> <td>砂糖</td> <td>小さじ 2</td> </tr> <tr> <td>ケチャップ</td> <td>大さじ 2</td> </tr> <tr> <td>オイスターソース</td> <td>小さじ 1</td> </tr> <tr> <td>豆板醤</td> <td>小さじ 1</td> </tr> <tr> <td>ごま油</td> <td>小さじ $\frac{1}{2}$</td> </tr> <tr> <td>にんにく(すりおろす)</td> <td>小さじ $\frac{1}{2}$</td> </tr> <tr> <td>しょうが(すりおろす)</td> <td>小さじ $\frac{1}{2}$</td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>大さじ 3</td> </tr> </table>	むきえび	12尾	片栗粉	小さじ 2	酒	小さじ 1	サラダ油	小さじ 1	塩・こしょう	少々	長ねぎ(みじん切り)	30g	砂糖	小さじ 2	ケチャップ	大さじ 2	オイスターソース	小さじ 1	豆板醤	小さじ 1	ごま油	小さじ $\frac{1}{2}$	にんにく(すりおろす)	小さじ $\frac{1}{2}$	しょうが(すりおろす)	小さじ $\frac{1}{2}$	水	大さじ 3	<ol style="list-style-type: none"> 1. むきえびの背ワタを取る。 2. 1.とAを混ぜ合わせ、よく揉み込む。 3. 耐熱容器に2.とBを入れ、よく混ぜ合わせる。 4. ふんわりとラップをかけて【自動メニュー 11:5分メニュー】で加熱する。 5. 加熱終了後、かき混ぜる。
むきえび	12尾																														
片栗粉	小さじ 2																														
酒	小さじ 1																														
サラダ油	小さじ 1																														
塩・こしょう	少々																														
長ねぎ(みじん切り)	30g																														
砂糖	小さじ 2																														
ケチャップ	大さじ 2																														
オイスターソース	小さじ 1																														
豆板醤	小さじ 1																														
ごま油	小さじ $\frac{1}{2}$																														
にんにく(すりおろす)	小さじ $\frac{1}{2}$																														
しょうが(すりおろす)	小さじ $\frac{1}{2}$																														
水	大さじ 3																														
付属品																															
使用しない																															



白菜とツナの煮物

加熱モード	加熱時間	材料 / 1 ~ 2 人分	作り方
自動メニュー 12 7分メニュー <レンジ>	7分	白菜(一口大に切る) 250g ツナ(缶詰め) 70g 砂糖 小さじ1 醤油 大さじ1 みりん 大さじ1.5 A 和風だし(顆粒) 小さじ½ ごま油 小さじ½ しょうが(すりおろす) 小さじ½ 水 大さじ1	1. 耐熱容器に白菜、ツナ、合わせた A の順で入れる。 2. ふんわりとラップをかけて【自動メニュー 12: 7分メニュー】で加熱する。 3. 加熱後終了、水溶き片栗粉(分量外)を入れ、かき混ぜる。 <水溶き片栗粉> 水 大さじ1、片栗粉 小さじ1 を混ぜ合わせる。
付属品			
使用しない			

ハヤシライス

加熱モード	加熱時間	材料 / 1 ~ 2 人分	作り方
自動メニュー 12 7分メニュー <レンジ>	7分	牛肉 200g 玉ねぎ(薄切り) 100g 塩・こしょう 少々 砂糖 小さじ2 ケチャップ 大さじ4 ウスターソース 大さじ2 オイスターソース 小さじ1 牛乳 大さじ1 バター 15g コンソメ(顆粒) 小さじ½ 片栗粉 小さじ2 水 200ml	1. 耐熱容器に全ての材料を入れ、片栗粉が溶けるように、よく混ぜ合わせる。 2. ふんわりとラップをかけて【自動メニュー 12: 7分メニュー】で加熱する。 3. 加熱終了後、かき混ぜる。
付属品			
使用しない			

肉豆腐

加熱モード	加熱時間	材料 / 1 ~ 2 人分	作り方
自動メニュー 12 7分メニュー <レンジ>	7分	木綿豆腐(6等分に切る) 350g A 牛肉 150g 薄力粉 小さじ1 長ねぎ(斜め薄切り) ½本 砂糖 大さじ2 B 醤油 大さじ2 酒 小さじ2	1. キッチンペーパーで豆腐の水気を拭く。 2. 袋に A を入れ、まんべんなく絡める。 3. 耐熱容器に 1.、長ねぎ、2. の順で入れ、混ぜ合わせた B を全体にまんべんなくかける。 4. ふんわりとラップをかけて【自動メニュー 12: 7分メニュー】で加熱する。 5. 加熱終了後、肉をほぐし豆腐を裏返して、全体に煮汁をかける。
付属品			
使用しない			

塩づけ、塩さば

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 13

塩づけ、塩さば

約 13 分

< オープン >

付属品



深角皿

< 上段 >

材料 / 2 人分

塩づけまたは塩さば

2 切れ



作り方

1. 軽く魚の水気を拭く。
2. 深角皿に 1. を並べて上段に入れ、[自動メニュー 13: 塩づけ、塩さば] で加熱する。

ぶりの照焼き

加熱モード

加熱時間

オープン (予熱なし)

250℃

約 15 分

付属品



深角皿

< 上段 >

材料 / 2 人分

ぶり 2 切れ

砂糖 大さじ ½

醤油 大さじ 1

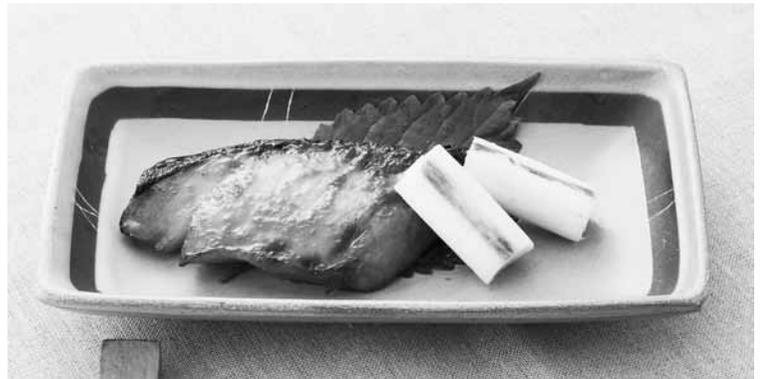
A 酒 大さじ 1

みりん 大さじ 1

しょうが (すりおろす) 1 片

ご注意ください!

■タレをかけすぎると、焦げつきの原因になります。



作り方

1. ぶりに塩 (分量外) をふって約 10 分おき、水で洗い、水気を拭く。
2. ぶりを A に約 30 分つけ込む。
3. 深角皿にクッキングシートを敷き、2. を並べ、A のタレを大さじ 1 振りかける。
4. 3. を上段に入れ、「オープン (予熱なし)」の 250℃ で約 15 分加熱する。

鯛の塩釜焼き

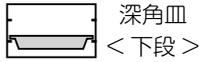
加熱モード

加熱時間

オープン (予熱なし)
200℃

約 50 分

付属品



材料 / 2 ~ 3 人分

鯛	1 匹
塩	800g
卵白	2 個分

調理のポイント

■塩の厚さを均一にして塗り固めてください。



作り方

1. 鯛はうろこと内臓を取り、きれいに洗って水気を拭く。
2. 卵白はツノが立つまで泡立て、塩を加えてさっくりと混ぜる。
3. 深角皿にクッキングシートを敷き、2. を広げて 1. をのせ、残りの 2. でまわりを塗り固める。
4. 3. を下段に入れ、「オープン (予熱なし)」の 200℃ で約 50 分加熱する。
5. 焼きあがったら塩釜を叩き割る。

焼きとり

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 14
焼きとり
< グリル >

約 17 分

付属品



材料 / 6 本分

鶏もも肉 (一口大に切る)	250g
長ねぎ (3cm幅に切る)	50g
醤油	50ml
みりん	50ml
A サラダ油	大さじ 1
しょうが汁	少々



作り方

1. 鶏肉と長ねぎを交互に竹串にさす。
2. A に 1. を約 1 時間つけ込む。
3. 深角皿に油 (分量外) を薄く塗ったアルミホイルを敷く。
4. 3. に 2. から取り出した串を並べ、上段に入れ、【自動メニュー 14 : 焼きとり】で加熱する。

グラタン

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 15

グラタン

約 18 分

< オープン >

付属品



材料 / 2 人分

鶏もも肉(一口大に切る)	200g
玉ねぎ(薄切り)	100g
マカロニ(乾燥)	90g
バター	50g
薄力粉	50g
牛乳	400ml
コンソメ(顆粒)	小さじ 2
塩・こしょう	少々
ナチュラルチーズ(短冊切り)	50g



作り方

1. マカロニは鍋でゆで、ざるにあげておく。
2. フライパンにバターを熱し、鶏肉と玉ねぎを炒める。
3. 2. に火が通ったら火を止め、ふるった薄力粉を入れてよく混ぜる。
4. 3. に牛乳を少しずつ入れて混ぜ、中火でとろみがつくまで煮て、コンソメ、塩・こしょうで味付けをする。
5. 耐熱容器に 1. を入れ、4. を流し込み、上からチーズをのせる。
6. 深角皿に 5. をのせて下段に入れ、【自動メニュー 15：グラタン】で加熱する。

シーフードグラタン

加熱モード

加熱時間

オープン (予熱なし)

250℃

約 18 分

付属品



材料 / 2 人分

シーフードミックス(冷凍)	200g
玉ねぎ(薄切り)	100g
バター	50g
薄力粉	50g
牛乳	400ml
コンソメ(顆粒)	小さじ 2
塩・こしょう	少々
ナチュラルチーズ(短冊切り)	50g



作り方

1. シーフードミックスは解凍しておく。
2. フライパンにバターを熱し、玉ねぎを炒める。
3. 2. がしんなりしたら火を止め、ふるった薄力粉を入れてよく混ぜる。
4. 3. に牛乳を少しずつ入れて混ぜ、1. を加えて中火でとろみがつくまで煮て、コンソメ、塩・こしょうで味付けをする。
5. 耐熱容器に 4. を流し込み、上からチーズをのせる。
6. 深角皿に 5. をのせて下段に入れ、「オープン (予熱なし)」の 250℃ で約 18 分加熱する。

ローストビーフ

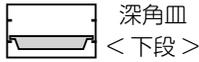
加熱モード

オープン(予熱なし)
250℃

加熱時間

約 17分

付属品

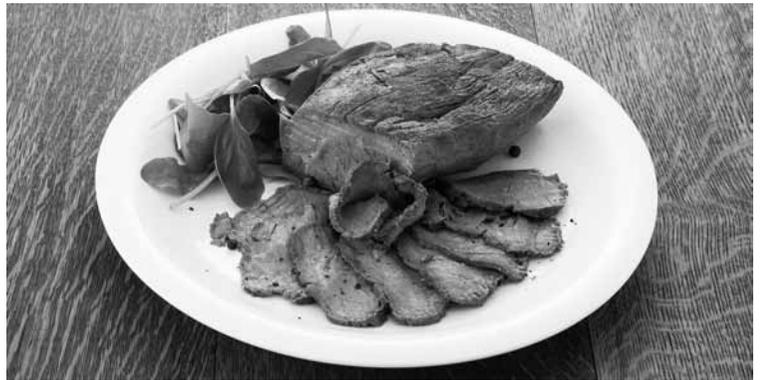


材料 /3 ~ 4 人分

牛もも肉(かたまり)	400g
塩・こしょう	少々

調理のポイント

■牛肉はたこ糸で縛って加熱することで型崩れしにくくなります。



作り方

1. 牛肉に塩・こしょうをまぶし、室温で約 1 時間おく。
2. フライパンに油(分量外)を熱し、肉の表面を全面焼く。
3. 深角皿に 2. をのせて下段に入れ、「オープン(予熱なし)」の 250℃ で約 17 分加熱する。
4. 加熱終了後、取り出した牛肉をアルミホイルで包み、約 30 分おく。

手羽先焼き

加熱モード

自動メニュー 16
手羽先焼き
< オープン >

加熱時間

約 20分

付属品



材料 /3 ~ 4 人分

手羽先	8 本
砂糖	小さじ 1
醤油	大さじ 2
A 酒	大さじ 2
にんにく(すりおろす)	小さじ 1
しょうが(すりおろす)	小さじ 1
ブラックペッパー	お好み

調理のポイント

■裏に切れ目を入れると味がしみ込みやすく、身が取れやすくなります。



作り方

1. 手羽先は、皮目にフォークで数カ所穴をあけ、裏に切れ目を入れる。
2. 袋に手羽先、A を入れて揉みこみ、冷蔵庫で 1 時間以上おく。
3. 深角皿にクッキングシートを敷き、手羽先の皮を上にして並べ、お好みでブラックペッパーをふり、【自動メニュー 16：手羽先焼き】で加熱する。

れんこんの肉詰め

加熱モード	加熱時間
オープン (予熱なし) 250℃	約 20 分

付属品



材料 / 2 ~ 3 人分

れんこん	200g
玉ねぎ (みじん切り)	30g
合挽き肉	200g
パン粉	10g
A 牛乳	大きじ 1
卵	½ 個
塩・こしょう	少々
片栗粉	適量



作り方

1. フライパンに油(分量外)を熱し、玉ねぎを炒め、冷ましておく。
2. 1. と A を粘りが出るまでよくこねる。
3. れんこんは皮をむいて 8 等分の輪切りにする。
4. れんこんの水気を拭いて片栗粉をまぶし、2. を詰める。
5. 深角皿にクッキングシートを敷き、4. を並べて下段に入れ、「オープン(予熱なし)」の 250℃ で約 20 分加熱する。

焼きいも

加熱モード	加熱時間
オープン (予熱なし) 250℃	約 50 分

付属品



材料 / 2 人分

さつまいも	2 本
-------	-----



作り方

1. さつまいもは皮つきのまま洗って軽く水気を拭く。
2. 1. をアルミホイルで包み、深角皿にのせる。
3. 上段に入れて「オープン(予熱なし)」の 250℃ で約 50 分加熱する。

ジャーマンポテト

加熱モード	加熱時間
オープン (予熱なし) 250℃	約 30 分

付属品



材料 / 2 ~ 3 人分

じゃがいも (乱切り)	400g
ベーコン (短冊切り)	250g
玉ねぎ (くし形切り)	100g
にんにく (みじん切り)	3 片
オリーブオイル	大きじ 2
塩・こしょう	少々
ローズマリー	お好み



作り方

1. 全ての材料をよく混ぜ合わせ、深角皿に入れる。
2. 下段に入れ、「オープン(予熱なし)」の 250℃ で約 30 分加熱する。

ほうれん草とベーコンのキッシュ

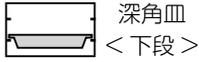
加熱モード

加熱時間

オープン(予熱なし)
250℃

約 18 分

付属品



材料 / 2 人分

卵(溶きほぐす)	3 個
牛乳	100ml
A ドライパセリ	少々
塩・こしょう	少々
ほうれん草	180g
玉ねぎ(薄切り)	50g
しめじ(小房に分ける)	50g
ベーコン(1cm 幅短冊切り)	25g
バター	10g
ナチュラルチーズ(短冊切り)	50g



作り方

1. ほうれん草は鍋でゆで、冷水にさらし、水気を絞って 3cm幅に切る。
2. フライパンにバターを熱し、1. と玉ねぎ、しめじ、ベーコンを炒め、冷ましておく。
3. ボウルに卵とAを入れてよくかき混ぜる。
4. 耐熱容器に 2. と 3. を入れ、上からチーズをのせる。
5. 深角皿に 4. をのせて下段に入れ、「オープン(予熱なし)」の 250℃ で約 18 分加熱する。

ミートドリア

加熱モード

加熱時間

オープン(予熱なし)
250℃

約 18 分

付属品



材料 / 2 人分

ごはん	400g
A バター	20g
塩・こしょう	少々
マッシュルーム(薄切り)	4 個
バター	50g
薄力粉	50g
牛乳	400ml
コンソメ(顆粒)	小さじ 2
塩・こしょう	少々
ミートソース(市販)	200g
ナチュラルチーズ(短冊切り)	50g



作り方

1. ごはんと A を合わせておく。
2. フライパンにバターを熱し、マッシュルームを炒める。
3. マッシュルームに火が通ったら、火を止めてふるった薄力粉を入れてよく混ぜる。
4. 3. に牛乳を少しずつ入れて混ぜ、中火でとろみがつくまで煮て、コンソメ、塩・こしょうで味付けをする。
5. 耐熱容器にご飯を敷き、その上から 4. とミートソースをかけ、上からチーズをのせる。
6. 深角皿に 5. をのせて下段に入れ、「オープン(予熱なし)」の 250℃ で約 18 分加熱する。

肉巻きおにぎり

加熱モード

オープン(予熱なし)
250℃

加熱時間

約 17 分

付属品



材料 / 2 ~ 4 人分

おにぎり(1 個約 50g)	8 個
豚バラ肉(薄切り)	250g
砂糖	大さじ 1
醤油	大さじ 3
酒	大さじ 1
みりん	大さじ 3

A



作り方

1. 豚肉を A に約 30 分つけ込む。
2. おにぎりに 1. の豚肉を巻きつける。
3. 深角皿にクッキングシートを敷き、2. を並べて下段に入れ、「オープン(予熱なし)」の 250℃で約 17 分加熱する。

焼き物

揚げ物

鶏のから揚げ

加熱モード

自動メニュー 17
鶏のから揚げ
< オープン >

加熱時間

約 20 分

付属品



材料 / 2 ~ 3 人分

鶏もも肉(一口大に切る)	300g
醤油	大さじ 2
酒	大さじ 2
しょうが(すりおろす)	1 片
にんにく(すりおろす)	1 片
中華だし(顆粒)	小さじ 2
片栗粉	適量
薄力粉	適量

A



作り方

1. ボウルに鶏肉と A を入れてもみ込み、約 30 分つけておく。
2. 1. に片栗粉、薄力粉の順で薄く衣をつける。
3. 深角皿にクッキングシートを敷き、2. を並べる。
4. 下段に入れ、【自動メニュー 17：鶏のから揚げ】で加熱する。

調理のポイント

- 食品の大きさや厚みをそろえてください。
- 衣の上から少量の油を塗ると、揚げ物の風味が増します。

油淋鶏

加熱モード

加熱時間

オーブン (予熱なし)
230℃

約 30 分

付属品



材料 / 2 ~ 3 人分

鶏もも肉	2 枚
酒	大さじ 1
塩・こしょう	少々
片栗粉	適量
白ねぎ(みじん切り)	50g
砂糖	大さじ 1
醤油	大さじ 2
酢	大さじ 2
酒	小さじ 1
ごま油	小さじ 2
はちみつ	小さじ 1
にんにく(みじん切り)	1 片
しょうが(すりおろす)	1 片
水	大さじ 1

調理のポイント

- 衣の上から少量の油を塗ると、揚げ物の風味が増します。



作り方

1. A の材料を全て混ぜ合わせ、タレを作っておく。
2. 鶏肉の皮にフォークなどで穴をあけ、厚みのあるところには切り目を入れる。
3. 2. に酒、塩・こしょうをふり、約 10 分おく。
4. 3. に片栗粉を薄くまぶす。
5. 深角皿にクッキングシートを敷き、4. をおく。
6. 下段に入れ、「オーブン (予熱なし)」の 230℃ で約 30 分加熱する。
7. 加熱終了後、一口大に切り分けて 1. をかける。

とんかつ

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 18
とんかつ
< オープン >

約 15 分

付属品



材料 / 2 人分

豚ロース肉	2 枚
塩・こしょう	少々
薄力粉	適量
卵(溶きほぐす)	1 個
パン粉	適量

調理のポイント

- 食品の大きさや厚みをそろえてください。
- 衣の上から少量の油を塗ると、揚げ物の風味が増します。



作り方

1. 豚肉は赤身と脂肪の境目に切り目を入れ、数か所スジを切り、軽くたたいておく。
2. パン粉はほんのりきつね色になるまでフライパンで炒っておく。
3. 1. に塩・こしょうをふって下味をつけ、薄力粉、溶き卵、パン粉の順で衣をつける。
4. 深角皿にクッキングシートを敷き、3. を並べる。
5. 下段に入れ、【自動メニュー 18 : とんかつ】で加熱する。

メンチカツ

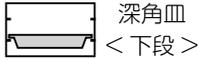
加熱モード

加熱時間

オープン (予熱なし)
250℃

約 18 分

付属品



材料 / 2 ~ 3 人分

玉ねぎ(みじん切り)	250g
豚ひき肉	200g
卵(溶きほぐす)	½ 個
パン粉	15g
醤油	大さじ 1
塩・こしょう	少々
ナツメグ	少々
ケチャップ	大さじ 1
ウスターソース	大さじ 1
薄力粉	適量
卵(溶きほぐす)	1 個
パン粉	適量

A

作り方

1. フライパンに油(分量外)を熱し、玉ねぎを炒め、冷ましておく。
2. 1. と A を粘りが出るまでよくこねる。
3. パン粉はほんのりきつね色になるまでフライパンで炒っておく。
4. 2. を 8 等分にして厚さ 1cm 程度の小判形にし、薄力粉、溶き卵、パン粉の順で衣をつける。
5. 深角皿にクッキングシートを敷き、4. を並べる。
6. 下段に入れ、「オープン (予熱なし)」の 250℃ で約 18 分加熱する。

調理のポイント

- 衣の上から少量の油を塗ると、揚げ物の風味が増します。

さばの竜田揚げ

加熱モード

加熱時間

オープン (予熱なし)
230℃

約 15 分

付属品



材料 / 2 ~ 3 人分

さば	2 切れ
酒	大さじ 2
醤油	大さじ 2
みりん	大さじ 1
しょうが(すりおろす)	1 片
片栗粉	適量

A

作り方

1. さばは骨を除いて一口大に切り、A に約 1 時間つけ込む。
2. 1. の水気を拭き、片栗粉を薄くまぶす。
3. 深角皿にクッキングシートを敷き、2. を並べる。
4. 下段に入れ、「オープン (予熱なし)」の 230℃ で約 15 分加熱する。

調理のポイント

- 衣の上から少量の油を塗ると、揚げ物の風味が増します。



揚げ物



揚げ物

コロッケ

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 19

コロッケ

約 20 分

< オープン >

付属品



深角皿

< 下段 >

材料 / 2 ~ 3 人分

牛ひき肉	100g
玉ねぎ(みじん切り)	30g
じゃがいも	400g
砂糖	大さじ 1
A 醤油	大さじ 1
みりん	大さじ 1
塩・こしょう	少々
バター	10g
薄力粉	適量
卵(溶きほぐす)	1 個
パン粉	適量

調理のポイント

■衣の上から少量の油を塗ると、揚げ物の風味が増します。



作り方

1. じゃがいもは皮をむいて一口大に切り、鍋でゆでざるにあげておく。
2. 1. が熱いうちに中火にかけ、水気を飛ばしながらマッシュする。
3. フライパンにバターを熱し、玉ねぎ、牛ひき肉を炒める。
4. 3. に A を加えて水気がなくなるまで炒める。
5. 2. に 4. を入れ、塩・こしょうで味を調える。
6. パン粉はほんのりきつね色になるまでフライパンで炒っておく。
7. 5. を 8 等分にして小判形にし、薄力粉、溶き卵、パン粉の順で衣をつける。
8. 深角皿にクッキングシートを敷き、7. を並べる。
9. 下段に入れ、【自動メニュー 19：コロッケ】で加熱する。

クリームコロッケ

加熱モード

加熱時間

オープン(予熱なし)

250℃

約 15 分

付属品



深角皿

< 下段 >

材料 / 2 ~ 3 人分

玉ねぎ(薄切り)	50g
バター	40g
薄力粉	50g
牛乳	360ml
コンソメ(顆粒)	小さじ 2
コーン(缶詰め)	100g
塩・こしょう	少々
薄力粉	適量
卵(溶きほぐす)	1 個
パン粉	適量

調理のポイント

■衣の上から少量の油を塗ると、揚げ物の風味が増します。



作り方

1. コーンはざるに上げ、水気を切っておく。
2. フライパンにバターを熱し、玉ねぎを炒める。
3. 玉ねぎがしんなりしたら火を止め、薄力粉を入れてよく混ぜる。
4. 3. に牛乳を少しずつ入れて混ぜ、中火でとろみがつくまで煮て、コンソメ、塩・こしょうで味付けをし、コーンを加えてよく混ぜる。
5. 4. を平らな容器に流し、ぴったりとラップをかけてあら熱が取れたら冷蔵庫でしっかり冷ます。
6. パン粉はほんのりきつね色になるまでフライパンで炒っておく。
7. 5. を 8 等分にして小判形にし、薄力粉、溶き卵、パン粉の順で衣をつける。
8. 深角皿にクッキングシートを敷き、7. を並べる。
9. 下段に入れ、「オープン(予熱なし)」の 250℃ で約 15 分加熱する。

鶏ささみの明太巻き

加熱モード

オーブン (予熱なし)
250℃

加熱時間

約 18 分

付属品



材料 / 2 ~ 3 人分

鶏ささみ	4 切れ
明太子 (薄皮を除く)	2 腹
大葉	8 枚
酒	大さじ 1
塩・こしょう	少々
薄力粉	適量
卵 (溶きほぐす)	1 個
パン粉	適量

調理のポイント

■衣の上から少量の油を塗ると、揚げ物の風味が増します。



作り方

1. 鶏ささみは観音開きにし、めん棒などでたたいて塩・こしょう、酒をふり、約 10 分おく。
2. 1. に大葉と明太子をのせて、しっかり巻く。
3. パン粉はほんのりきつね色になるまでフライパンで炒っておく。
4. 2. に薄力粉、溶き卵、パン粉の順で衣をつける。
5. 深角皿にクッキングシートを敷き、4. を並べる。
6. 下段に入れ、「オーブン (予熱なし)」の 250℃ で約 18 分加熱する。

揚げ物

チキン南蛮

加熱モード

自動メニュー 20
チキン南蛮
< オープン >

加熱時間

約 15 分

付属品



材料 / 2 ~ 3 人分

鶏もも肉	300g
醤油	小さじ 1
A 酒	大さじ 1
しょうが (すりおろす)	小さじ 1
片栗粉	大さじ 1
玉ねぎ (粗みじん切り)	50g
ゆで卵 (細かく切る)	1 個
< タルタルソース >	
B マヨネーズ	大さじ 3
酢	小さじ 1
塩・こしょう	少々
< 甘酢 >	
C 砂糖	大さじ 2
醤油	大さじ 1
酢	大さじ 2



作り方

1. 鶏肉はフォークで全体に穴をあけ、大きめの一口大に切る。
2. 袋に 1. と混ぜ合わせた A を入れ、揉みこみ、冷蔵庫で約 15 分おく。
3. 2. に片栗粉を加え、全体によくなじむように揉みこむ。
4. 耐熱容器に玉ねぎを入れ、ラップをして 500W で 1 分加熱し、あら熱を取る。
5. 4. に B とゆで卵を入れ混ぜ合わせ、タルタルソースを作る。
6. 耐熱容器に C を入れ混ぜ合わせ、ラップをして 500W で 1 分加熱し、甘酢を作る。
7. 深角皿にクッキングシートを敷き、3. を皮を上にして並べる。
8. 下段に入れ、【自動メニュー 20：チキン南蛮】で加熱する。
9. 加熱終了後、すぐに 6. に 8. を入れ、全体に味をなじませ、最後に 5. をかける。

エビフライ

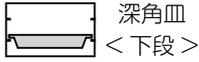
加熱モード

オープン(予熱なし)
250℃

加熱時間

約 15 分

付属品



材料 / 2 人分

えび	6 尾
塩・こしょう	少々
薄力粉	適量
卵(溶きほぐす)	1 個
パン粉	適量

調理のポイント

■衣の上から少量の油を塗ると、揚げ物の風味が増します。



作り方

1. えびは殻と背ワタをとる。
2. パン粉はほんのりきつね色になるまでフライパンで炒っておく。
3. 1. に塩・こしょうをふって下味をつけ、薄力粉、溶き卵、パン粉の順で衣をつける。
4. 深角皿にクッキングシートを敷き、3. を並べる。
5. 下段に入れ、「オープン(予熱なし)」の 250℃で約 15 分加熱する。

天ぷら

加熱モード

オープン(予熱なし)
180℃

加熱時間

約 20 分

付属品



材料 / 2 ~ 3 人分

れんこん(輪切り)	2 枚
かぼちゃ(薄切り)	2 枚
生しいたけ(石づきをとる)	2 個
さつまいも(輪切り)	2 枚
薄力粉	適量
卵(溶きほぐす)	1 個
天かす(つぶしておく)	70g

調理のポイント

■衣の上から少量の油を塗ると、揚げ物の風味が増します。



作り方

1. 材料に薄力粉、溶き卵、天かすの順で衣をつける。
2. 深角皿にクッキングシートを敷き、1. を並べる。
3. 下段に入れ、「オープン(予熱なし)」の 180℃で約 20 分加熱する。

肉じゃが

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 21

肉じゃが
<レンジ> 約 19 分

付属品

使用しない

材料 /2 ~ 3 人分

牛肉(こま切れ)	100g
じゃがいも(一口大に切る)	100g
にんじん(乱切り)	50g
玉ねぎ(くし形切り)	100g
糸こんにゃく(半分に切る)	100g
砂糖	50g
醤油	60ml
酒	60ml
みりん	60ml
和風だし(顆粒)	小さじ 1
水	200ml

調理のポイント

- 食品の大きさや厚みをそろえてください。
- 糸こんにゃくと牛肉を近くに入れて加熱すると、牛肉が固くなることがあります。



作り方

1. 耐熱容器に糸こんにゃく、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、牛肉の順で入れる。
2. Aを合わせて 1. に入れ、ふんわりとラップをかける。
3. [自動メニュー 21：肉じゃが] で加熱する。
4. 加熱終了後、かき混ぜて約 5 分蒸らす。

カレー

加熱モード

加熱時間

レンジ
600W 約 19 分

付属品

使用しない

材料 /2 ~ 3 人分

牛肉(こま切れ)	100g
じゃがいも(乱切り)	200g
にんじん(乱切り)	50g
玉ねぎ(薄切り)	80g
水	400ml
カレールー(市販)	4 片

調理のポイント

- 食品の大きさや厚みをそろえてください。
- ルーの形状・種類によっては焦げ付く場合があります。ルーを加えてかき混ぜる際、ルーを溶かすようにかき混ぜてください。



作り方

1. 耐熱容器に野菜を入れ、上から牛肉をのせて水を加える。
2. ふんわりとラップをかけて「レンジ」の 600 W で約 13 分加熱する。
3. 一度取り出し、カレールーを加えてかき混ぜ、よく溶かしふんわりとラップをかけて「レンジ」の 600 W で約 6 分加熱する。

ビーフシチュー

加熱モード

レンジ
600W

加熱時間

約 19 分

付属品

使用しない

材料 / 2 ~ 3 人分

牛肉(こま切れ)	100g
玉ねぎ(くし形切り)	80g
にんじん(乱切り)	50g
じゃがいも(乱切り)	100g
ビーフシチュールー(市販)	4片
塩・こしょう	少々
ローリエ	1枚
水	400ml

調理のポイント

- 食品の大きさや厚みをそろえてください。
- ルーの形状・種類によっては焦げ付く場合があります。ルーを加えてかき混ぜる際、ルーを溶かすようにかき混ぜてください。



作り方

1. 牛肉に塩・こしょうをまぶしておく。
2. 耐熱容器に野菜を入れ、1. と水、ローリエを加えてふんわりとラップをかけて「レンジ」の 600 W で約 13 分加熱する。
3. 一度取り出し、ビーフシチュールーを加えてかき混ぜ、よく溶かしふんわりとラップをかけて「レンジ」の 600 W で約 6 分加熱する。

きんぴらごぼう

加熱モード

レンジ
600W

加熱時間

約 10 分

付属品

使用しない

材料 / 2 ~ 3 人分

ごぼう(ささがき)	100g
にんじん(細切り)	50g
砂糖	大さじ 1
醤油	大さじ ½
A みりん	大さじ 1
ごま油	大さじ 1
和風だし(顆粒)	小さじ 1
白ごま	お好み

調理のポイント

- 食品の大きさや厚みをそろえてください。



作り方

1. 耐熱容器にごぼう、にんじん、A を入れてよく混ぜる。
2. ふんわりとラップをかけて「レンジ」の 600 W で約 6 分加熱する。
3. 一度取り出してかき混ぜ、ふんわりとラップをかけて「レンジ」の 600 W で約 4 分加熱する。
4. 加熱終了後、お好みで白ごまをかける。

黒豆

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 22 黒豆 <レンジ>	約 95 分
付属品	
使用しない	
材料 / 2 ~ 3 人分	
黒豆(乾燥)	100g
水	400mℓ
砂糖	80g
A 塩	小さじ ½
醤油	小さじ 2

調理のポイント

■黒豆の戻し汁を入れて加熱するとよりつやがでます。戻し汁が 400mℓ 以下の場合は水を加えて調節してください。



作り方

1. 黒豆はきれいに洗って、黒豆が浸かる程度の水(分量外)で約6時間吸水させておく。
2. 耐熱容器に水気をきった黒豆と水を入れ、ふんわりとラップをかける。
3. 【自動メニュー 22：黒豆】で加熱する。
4. 加熱終了後、熱いうちにAを加えて混ぜ、冷蔵庫で一晩ねかせる。

煮物

五目豆

加熱モード	加熱時間
レンジ 600W	約 21 分
付属品	
使用しない	
材料 / 2 ~ 3 人分	
大豆(水煮)	100g
にんじん(1cm角切り)	70g
れんこん(1cm角切り)	100g
生しいたけ(1cm角切り)	70g
こんにゃく(1cm角切り)	100g
砂糖	大さじ 3
醤油	大さじ 2
みりん	大さじ 1
和風だし(顆粒)	小さじ 1
水	120mℓ

調理のポイント

■加熱後、一晩ねかせると味が馴染み、よりおいしくいただけます。



作り方

1. 耐熱容器に全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。
2. 「レンジ」の 600 W で約 10 分加熱する。
3. 一度取り出してかき混ぜ、ふんわりとラップをかけて「レンジ」の 600 W で約 11 分加熱する。

里いもの煮物

加熱モード

レンジ
600W

加熱時間

約 18 分

付属品

使用しない

材料 / 2 ~ 3 人分

里いも	300g
砂糖	大さじ ½
醤油	大さじ 1
酒	大さじ 1
A みりん	大さじ 1
和風だし(顆粒)	小さじ 1
水	200ml

調理のポイント

- 加熱後、しばらく置いておくと味が浸み込んでいきます。



作り方

1. 里いもは皮をむいて食べやすい大きさに切る。
2. 耐熱容器に 1. と A を入れてふんわりとラップをかけて「レンジ」の 600 W で約 10 分加熱する。
3. 一度取り出してかき混ぜ、ふんわりとラップをかけて「レンジ」の 600 W で約 8 分加熱する。

里いもの皮のむき方

里いもは、皮つきのまま洗い、耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをかけて「レンジ」の 600 W で約 6 分加熱すると皮がむきやすくなります。この場合、手順 2. の加熱時間を約 12 分で加熱してください。

煮物

かぼちゃの煮物

加熱モード

レンジ
600W

加熱時間

約 12 分

付属品

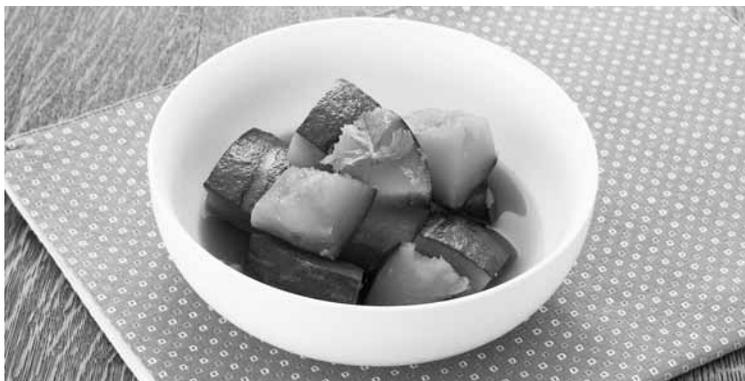
使用しない

材料 / 2 ~ 3 人分

かぼちゃ(一口大に切る)	300g
砂糖	大さじ 4
A 醤油	大さじ 2
みりん	大さじ 2
水	280ml

調理のポイント

- かぼちゃは面取りをすると煮崩れしにくくなります。



作り方

1. 耐熱容器にかぼちゃと A を入れてふんわりとラップをかける。
2. 「レンジ」の 600 W で約 5 分加熱する。
3. 一度取り出してかき混ぜ、ふんわりとラップをかけて「レンジ」の 600 W で約 7 分加熱する。

ひじきの煮物

加熱モード	加熱時間
レンジ 600W	約 10 分

付属品

使用しない

材料 / 2 ~ 3 人分

ひじき(乾燥)	25g
にんじん(細切り)	50g
油揚げ	1 枚
砂糖	大さじ 2
醤油	大さじ 2
酒	大さじ 2
A みりん	大さじ 2
和風だし(顆粒)	小さじ 1
水	200ml



作り方

1. ひじきは水でもどし、水気を切る。
2. 油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、縦半分にして細切りにする。
3. 耐熱容器にひじき、にんじん、油揚げ、Aを入れてかき混ぜ、ふんわりとラップをかけて「レンジ」の600Wで約6分加熱する。
4. 一度取り出してかき混ぜ、ふんわりとラップをかけて「レンジ」の600Wで約4分加熱する。

筑前煮

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 24 筑前煮 <レンジ>	約 17 分

付属品

使用しない

材料 / 2 人分

鶏もも肉(一口大に切る)	100g
たけのこ(水煮)	80g
にんじん	50g
れんこん	50g
こんにゃく	50g
砂糖	大さじ 1
醤油	大さじ 2
酒	大さじ 1
A みりん	大さじ 1.5
和風だし(顆粒)	小さじ ¼
水	50ml
絹さや	6 枚



作り方

1. たけのこ、にんじん、れんこんは小さ目の乱切りにする。こんにゃくは手でちぎっておく。
2. 耐熱容器に1.と鶏肉、Aを入れ、よく混ぜる。
3. ふんわりとラップをかけて【自動メニュー 24：筑前煮】で加熱する。
4. 加熱終了後、一度取り出してかき混ぜ、半分に切った絹さやを入れ、ふんわりとラップをかけて「レンジ」の600Wで約2分加熱する。

パプリカのマリネ

加熱モード

レンジ
600W

加熱時間

約 6 分

付属品

使用しない

材料 / 2 ~ 3 人分

パプリカ(種を取って細切り)	2 個
しめじ(小房に分ける)	100g
エリンギ(乱切り)	100g
砂糖	大さじ 2
酢	大さじ 3
A オリーブオイル	大さじ 2
みりん	大さじ 1
塩・こしょう	少々



作り方

1. 耐熱容器にパプリカ、しめじ、エリンギ、A を入れて混ぜ合わせる。
2. ふんわりとラップをかけて「レンジ」の 600 W で約 6 分加熱する。
3. 加熱終了後、あら熱をとって冷蔵庫で冷やして味をなじませる。

茶碗蒸し

加熱モード

自動メニュー 23
茶碗蒸し
< オープン >

加熱時間

約 50 分

付属品



材料 / 4 人分

卵(溶きほぐす)	3 個
だし汁	450ml
みりん	小さじ 2
A 薄口醤油	小さじ 1
塩	小さじ ½
鶏ささみ(そぎ切り)	40g
B 小えび(背ワタを除く)	4 尾
生しいたけ(薄切り)	½ 個
銀杏(水煮)	4 個

ご注意ください

- 卵液の初期温度は 25℃前後 (20℃～30℃) が適当です。高すぎたり、低すぎたりした場合、加熱時間を加減してください。
- 必ず、ふたをして加熱してください。
- 固まり具合が緩めのときは、ふたをしたまましばらく放置してください。余熱で固まってきます。



作り方

1. ボウルに卵とAを加えて混ぜ、裏ごしする。
2. 茶碗蒸し容器にBと1.を4等分に入れてさっとかき混ぜ、共蓋をずる。(アルミホイルでも代用できます)
3. 深角皿に厚手のキッチンペーパーを敷いて水(分量外)を100ml注ぎ入れ、その上に2.を並べる。
4. 下段に入れ、【自動メニュー 23:茶碗蒸し】で加熱する。

豚肉ともやしの蒸し物

加熱モード	加熱時間
レンジ 600W	約 7分
付属品	
使用しない	
材料 / 2 ~ 3 人分	
豚バラ肉 (薄切り)	200g
もやし	200g
塩	少々



作り方

1. 豚肉に軽く塩をふり、耐熱容器にもやし、豚肉を交互に重ねて3~4層にする。
2. ふんわりとラップをかけて「レンジ」の600Wで約7分加熱する。

白身魚の包み蒸し

加熱モード	加熱時間
オーブン (予熱なし) 250℃	約 20分
付属品	
 深角皿 < 下段 >	
材料 / 2 ~ 3 人分	
白身魚	2切れ
パプリカ	20g
しめじ (石づきをとる)	20g
酒	大さじ 1
塩・こしょう	少々



作り方

1. 白身魚は骨を取り除いて塩・こしょう、酒をふってしばらくおく。
2. パプリカは種を取って縦に切り、しめじはほぐしておく。
3. クッキングシートに1.を1切れずつのせる。その上に2.をのせて包む。
4. 深角皿に3.を並べ、下段に入れ、「オーブン (予熱なし)」の250℃で約20分加熱する。

鶏肉のトマト煮込み

加熱モード	加熱時間
オーブン (予熱なし) 250℃	約 30分
付属品	
 深角皿 < 下段 >	
材料 / 3 ~ 4 人分	
鶏もも肉	2枚
じゃがいも	200g
しめじ (小房に分ける)	100g
トマト (水煮)	300g
牛乳	100ml
A コンソメ (顆粒)	小さじ 2
ウスターソース	大さじ 1
塩・こしょう	少々



作り方

1. じゃがいもは皮をむいて一口大に切り、鍋でゆで、ざるにあげておく。
2. 鶏肉は塩・こしょう、薄力粉 (分量外) をまぶし、フライパンで両面を軽く焼いて一口大に切る。
3. 深角皿に鶏肉、じゃがいも、しめじを入れ、Aを合わせて入れる。
4. 下段に入れ、「オーブン (予熱なし)」の250℃で約30分加熱する。

煮込みハンバーグ

加熱モード

加熱時間

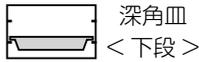
自動メニュー 25

煮込みハンバーグ

約 25 分

< オープン >

付属品



材料 / 4 人分

玉ねぎ(みじん切り)	100g
合挽きミンチ	300g
パン粉	10g
A 牛乳	大さじ 1
卵(溶きほぐす)	½ 個
塩・こしょう	少々
ナツメグ	適量
マッシュルーム(薄切り)	4 個
ブロッコリー(小房に分ける)	100g
デミグラスソース(市販)	300g
B 水	200ml
ケチャップ	大さじ 2
ウスターソース	大さじ 2
ナチュラルチーズ(短冊切り)	50g



作り方

1. フライパンに油(分量外)を熱し、玉ねぎを炒め、冷ましておく。
2. 1. と A を粘りが出るまでよくこねる。
3. 2. を 4 等分にして厚さ 2cm の小判形にし、フライパンで焼き色がつくまで両面を焼く。
4. 深角皿に 3. とブロッコリー、マッシュルームを並べ、合わせた B をかけて上からチーズをのせる。
5. 下段に入れ、【自動メニュー 25：煮込みハンバーグ】で加熱する。

豚の角煮

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 26

豚の角煮

約 22 分

< オープン >

付属品



材料 / 3 ~ 4 人分

豚バラ肉(3cm幅に切る)	500g
長ねぎ(青い部分)	1 本分
A 砂糖	30g
醤油	150ml
酒	200ml
ごま油	大さじ 1
しょうが(すりおろす)	1 片
水	200ml



作り方

1. 豚肉はフライパンで表面を軽く焼く。
2. 1. を長ねぎ(青い部分)を入れた熱湯にさっとくぐらせ、余分な脂を落とす。
3. 深角皿に水気をきった豚肉を入れ、A を加えて混ぜる。
4. 下段に入れ、【自動メニュー 26：豚の角煮】で加熱する。

ご注意ください

■豚肉は、長時間ゆでると固くなります。

ロールキャベツ

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 27

ロールキャベツ

約 30 分

< オープン >

付属品



材料 / 3 ~ 4 人分

キャベツ	8 ~ 10 枚
玉ねぎ(みじん切り)	50g
合挽き肉	250g
パン粉	10g
A 卵(溶きほぐす)	½ 個
牛乳	45ml
塩・こしょう	少々
ナツメグ	適量
薄力粉	適量
ローリエ	2 枚
B トマト(水煮)	300g
ケチャップ	大さじ 2
コンソメ(顆粒)	小さじ 2
水	200ml



作り方

1. キャベツの葉は芯を切り落としておく。
2. 1. を熱湯でゆでて、冷水につけて冷ます。
3. フライパンに油(分量外)を熱し、玉ねぎを炒めて冷ましておく。
4. 3. と A を粘りが出るまでよくこね、8 等分にする。
5. 2. の水気を拭き、薄力粉を薄くまぶす。
6. 5. に 4. をのせ、巻きながら包む。巻きおわりを爪楊枝で止める。
7. 深角皿に 6. を並べ、B とローリエを加える。
8. 下段に入れ、【自動メニュー 27：ロールキャベツ】で加熱する。

麻婆豆腐

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 28

麻婆豆腐

約 30 分

< オープン >

付属品



材料 / 3 ~ 4 人分

豚ひき肉	150g
絹ごし豆腐(2cm角切り)	400g
長ねぎ(みじん切り)	50g
砂糖	小さじ 1
醤油	小さじ 2
酒	小さじ 2
ごま油	小さじ 2
オイスターソース	小さじ 2
中華だし(顆粒)	小さじ 1
豆板醤	大さじ 1
甜麵醬	大さじ 1.5
塩・こしょう	少々
しょうが(すりおろす)	小さじ 1
にんにく(すりおろす)	小さじ 1
片栗粉	大さじ 1.5
水	400ml



作り方

1. 全ての材料を合わせ、深角皿に入れる。
2. 下段に入れ、【自動メニュー 28：麻婆豆腐】で加熱する。

深角皿

白菜と豚肉の重ね蒸し

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 29

白菜と豚肉の
重ね蒸し

約 40 分

< オープン >

付属品



材料 / 3 ~ 4 人分

白菜	450g
豚バラ肉(薄切り)	450g
塩・こしょう	少々
醤油	大さじ 1
酒	大さじ 1
A しょうが(すりおろす)	1 片
和風だし(顆粒)	小さじ 2
水	500ml



作り方

1. 白菜はよく洗い、芯を切り落とす。
2. 白菜と白菜の間に豚肉を 1 枚ずつはさみ込む。
この時、白菜は葉と白い部分が交互になるようにする。
3. 2. の全体に塩・こしょうをふる。
4. 3. を 5cm 幅に切って、深角皿に入れ、合わせた A を注ぐ。
下段に入れ、【自動メニュー 29:白菜と豚肉の重ね蒸し】で加熱する。

焼き豚の炊き込みごはん

加熱モード

加熱時間

オープン(予熱なし)
240℃

約 30 分

付属品



材料 / 2 ~ 3 人分

米	320g
焼き豚(1cm角切り)	200g
にんじん(短冊切り)	60g
しいたけ(薄切り)	3 個
塩	小さじ 1
A 醤油	小さじ 2
みりん	小さじ 2
ごま油	大さじ 1
中華だし(顆粒)	小さじ 2
水	450ml



作り方

1. 米はよく洗って約 1 時間浸水させ、ざるにあげておく。
2. A を合わせておく。
3. 深角皿にクッキングシートを敷き、1. と 2. を入れて、全体を平らにならし、上からクッキングシートをかぶせる。
4. 下段に入れ、「オープン(予熱なし)」の 240℃で約 30 分加熱する。
5. 加熱終了後、一度取り出し軽く混ぜ、クッキングシートを再びかぶせて庫内で約 15 分蒸らす。

ご注意ください

- 米の浸水時間が変わると仕上がりの固さが変わることがあります。

パエリア

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 30

パエリア

約 38 分

< オープン >

付属品



深角皿

< 下段 >

材料 / 3 ~ 4 人分

サフラン	ひとつまみ
湯 (約 50℃)	400ml
あさり(殻付き)	100g
えび	8尾
玉ねぎ(みじん切り)	50g
にんにく(みじん切り)	1片
米	240g
オリーブオイル	大さじ 3
塩	小さじ 1
ミニトマト(半分に切る)	100g
ピーマン(輪切り)	20g



作り方

1. サフランは 400ml の湯に浸して色を出す。
2. あさは砂抜きをしたあと、殻と殻をこすり合わせてよく洗う。えびは殻と背ワタをとる。
3. 深角皿に米、オリーブオイル、塩を入れて混ぜ合わせ、全体を平らにならし、その上に 2. と玉ねぎ、にんにくをのせ、1. を流し込む。
4. 下段に入れ、【自動メニュー 30：パエリア】で加熱する。
5. 加熱後、ミニトマトとピーマンをのせて下段に入れ、「オープン (予熱なし)」の 250℃ で約 5 分加熱する。

砂抜きの仕方

- 1) ボウルとざるを重ねたところにあさりを入れ、ひたひたになるように水を注ぎ、塩を入れて薄めの塩水(約 3%)にする。
- 2) 紙などをかぶせて、涼しくて暗い場所に 3 ~ 4 時間置き、砂をはかせる。
- 3) ざるをボウルからあげ、流水の下であさりの殻をこすり合わせて洗い、水気をきる。

キャベツのオイルパスタ

加熱モード

加熱時間

オープン (予熱なし)

250℃

約 25 分

付属品



深角皿

< 下段 >

材料 / 2 ~ 3 人分

パスタ(乾燥)	200g
キャベツ(一口大に切る)	100g
ウインナー(半分に切る)	6本
にんにく(みじん切り)	2片
オリーブオイル	大さじ 2
塩	小さじ 1
バター	10g
輪切り唐辛子	お好み
水	400ml

A



作り方

1. パスタを 2 つに折り、パスタが浸る程度の水に塩(分量外)を小さじ 1、オリーブオイル(分量外)を小さじ 1 入れ、約 30 分浸して流水で洗い流し、ざるにあげておく。
2. 深角皿に 1. を重ならないように並べ、A を入れる。
3. 下段に入れ、「オープン (予熱なし)」の 250℃ で約 25 分加熱する。

深角皿

南瓜の和風リゾット

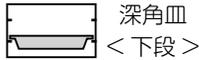
加熱モード

加熱時間

オープン(予熱なし)
250℃

約 28 分

付属品



材料 / 2 ~ 3 人分

米	320g
かぼちゃ(1cm角切り)	200g
鶏ひき肉	200g
塩	小さじ 1
醤油	小さじ 2
A 酒	大さじ 1
みりん	大さじ 1
和風だし(顆粒)	小さじ 1
水	300ml

ご注意ください

■米の浸水時間が変わると仕上がりの固さが変わることがあります。



作り方

1. 米はよく洗って約 1 時間浸水させ、ざるにあげておく。
2. かぼちゃは下ゆでし、ボウルに移してマッシャーなどでつぶす。
3. 2. と A を合わせておく。
4. 深角皿にクッキングシートを敷き、1. と 3. を入れて、全体を平らにならし、上からクッキングシートをかぶせる。
5. 下段に入れ、「オープン(予熱なし)」の 250℃ で約 28 分加熱する。
6. 加熱終了後、一度取り出し軽く混ぜ、クッキングシートを再びかぶせて庫内で約 15 分蒸らす。

ボロネーゼ

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 31
ボロネーゼ
<オープン>

約 25 分

付属品



材料 / 2 ~ 3 人分

パスタ(乾燥)	200g
牛ひき肉	200g
玉ねぎ(みじん切り)	100g
にんにく(みじん切り)	1 片
トマト(水煮)	300g
醤油	小さじ 1
A 赤ワイン	大さじ 2
ケチャップ	大さじ 3
ウスターソース	大さじ 2
塩・こしょう	少々
コンソメ(顆粒)	小さじ 2
水	400ml



作り方

1. パスタを 2 つに折り、パスタが浸る程度の水に塩(分量外)を小さじ 1、オリーブオイル(分量外)を小さじ 1 入れ、約 30 分浸して流水で洗い流し、ざるにあげておく。
2. フライパンにオリーブオイルを熱し、玉ねぎ、にんにくを炒める。
3. 2. に牛ひき肉を加え、火が通ったら A を加えてさらに炒める。
4. 3. にコンソメ、水を加えてひと煮立ちさせる。
5. 深角皿に 1. を重ならないように並べ、4. を入れる。
6. 下段に入れ、【自動メニュー 31 : ボロネーゼ】で加熱する。

ボンゴレビアンコ

加熱モード

加熱時間

オープン(予熱なし)
250℃

約 25 分

付属品



材料 / 2 ~ 3 人分

パスタ(乾燥)	200g
あさり(殻付き)	300g
にんにく(薄切り)	3片
バター	25g
オリーブオイル	大さじ 2
A 塩	小さじ 1
輪切り唐辛子	お好み
白ワイン	120ml
水	400ml



作り方

1. パスタを2つに折り、パスタが浸る程度の水に塩(分量外)を小さじ1、オリーブオイル(分量外)を小さじ1入れ、約30分浸して流水で洗い流し、ざるにあげておく。
2. あさは砂抜きしたあと、殻と殻をこすり合わせてよく洗う。
3. 深角皿に1.を重ならないように並べ、2.とAを入れる。
4. 下段に入れ、「オープン(予熱なし)」の250℃で約25分加熱する。

砂抜きの仕方

- 1) ボウルとざるを重ねたところにあさりを入れ、ひたひたになるように水を注ぎ、塩を入れて薄めの塩水(約3%)にする。
- 2) 紙などをかぶせて、涼しくて暗い場所に3~4時間置き、砂をはかせる。
- 3) ざるをボウルからあげ、流水の下であさりの殻をこすり合わせて洗い、水気をきる。

チーズクリームパスタ

加熱モード

加熱時間

オープン(予熱なし)
250℃

約 25 分

付属品



材料 / 2 ~ 3 人分

パスタ(乾燥)	200g
ブロッコリー(小房に分ける)	200g
クリームチーズ(2cm角切り)	50g
にんにく(みじん切り)	1片
オリーブオイル	大さじ 2
A コンソメ(顆粒)	小さじ 2
塩	小さじ 1
バター	10g
牛乳	200ml
水	400ml



作り方

1. パスタを2つに折り、パスタが浸る程度の水に塩(分量外)を小さじ1、オリーブオイル(分量外)を小さじ1入れ、約30分浸して流水で洗い流し、ざるにあげておく。
2. ブロッコリーは下ゆでしておく。
3. 深角皿に1.を重ならないように並べ、2.とAを入れる。
4. 下段に入れ、「オープン(予熱なし)」の250℃で約25分加熱する。

深角皿

ペスカトーレ

加熱モード

加熱時間

オープン(予熱なし)
250℃

約 25 分

付属品



材料 / 2 ~ 3 人分

パスタ(乾燥)	200g
あさり(殻付き)	100g
えび	8尾
いか(輪切り)	150g
トマト(水煮)	200g
玉ねぎ(みじん切り)	50g
にんにく(みじん切り)	1片
A コンソメ(顆粒)	小さじ 2
オリーブオイル	大さじ 2
塩	小さじ 1
白ワイン	50ml
水	300ml



作り方

1. パスタを2つに折り、パスタが浸る程度の水に塩(分量外)を小さじ1、オリーブオイル(分量外)を小さじ1入れ、約30分浸して流水で洗い流し、ざるにあげておく。
2. あさはら砂抜きしたあと、殻と殻をこすり合わせてよく洗う。えびは殻と背ワタをとる。
3. 深角皿に1.を重ならないように並べ、あさり、えび、いか、Aを入れる。
4. 下段に入れ、「オープン(予熱なし)」の250℃で約25分加熱する。

砂抜きの方法

- 1) ボウルとざるを重ねたところにあさりを入れ、ひたひたになるように水を注ぎ、塩を入れて薄めの塩水(約3%)にする。
- 2) 紙などをかぶせて、涼しくて暗い場所に3~4時間置き、砂をはかせる。
- 3) ざるをボウルからあげ、流水の下であさりの殻をこすり合わせて洗い、水気をきる。

カルボナーラ

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 32
カルボナーラ
<オープン>

約 22 分

付属品



材料 / 2 ~ 3 人分

パスタ(乾燥)	200g
玉ねぎ(薄切り)	100g
ブロックベーコン(1cm幅に切る)	80g
粉チーズ	35g
オリーブオイル	大さじ 2
コンソメ(顆粒)	小さじ 2
塩	小さじ ½
A にんにく(すりおろす)	小さじ 1
ブラックペッパー	お好み
牛乳	100ml
生クリーム	200ml
水	300ml
卵黄	2個



作り方

1. パスタを2つに折り、パスタが浸る程度の水に塩(分量外)を小さじ1、オリーブオイル(分量外)を小さじ1入れ、約30分浸して流水で洗い流し、ざるにあげておく。
2. 深角皿に1.を重ならないように並べ、玉ねぎ、ベーコン、混ぜ合わせたAを入れる。
3. 下段に入れ、【自動メニュー 32:カルボナーラ】で加熱する。
4. 加熱終了後、すぐに卵黄を入れ、すばやく混ぜ合わせる。

きのこのクリームパスタ

加熱モード

加熱時間

オープン(予熱なし)
250℃

約 25 分

付属品



材料 / 2 ~ 3 人分

パスタ(乾燥)	200g
しめじ(小房に分ける)	80g
まいたけ(小房に分ける)	50g
ベーコン(1cm幅に切る)	50g
玉ねぎ(薄切り)	50g
オリーブオイル	大さじ 2
コンソメ(顆粒)	小さじ 2
塩	小さじ 1
A こしょう	少々
牛乳	200ml
生クリーム	100ml
水	400ml



作り方

1. パスタを2つに折り、パスタが浸る程度の水に塩(分量外)を小さじ1、オリーブオイル(分量外)を小さじ1入れ、約30分浸して流水で洗い流し、ざるにあげておく。
2. 深角皿に1.を重ならないように並べ、玉ねぎ、しめじ、まいたけ、ベーコン、Aを入れる。
3. 下段に入れ、「オープン(予熱なし)」の250℃で約25分加熱する。

メロンパン

加熱モード

加熱時間

オープン(予熱あり)
170℃

約 25 分

付属品



材料 / 4 個分

強力粉	200g
砂糖	大さじ 2
塩	小さじ ½
A 無塩バター	20g
ドライイースト	3g
水	100ml
無塩バター	30g
砂糖	60g
卵(溶きほぐす)	½ 個
薄力粉	120g
砂糖(トッピング用)	適量



作り方

1. ボウルにAを入れて混ぜ合わせ、ボウルから離れるまでよくこね、打ち粉(分量外)をした台にたたきつけてのばしたりしながら約10分こねる。
2. ボウルに1.を入れ、ラップをかけて「発酵」で約50分、一次発酵させる。
3. 一次発酵完了後、手で軽く押してガス抜きをする。
4. ボウルに無塩バター、砂糖を入れ、白っぽくなるまでよく練り、卵を加えてよく混ぜる。
5. 4.に薄力粉をふるい入れ、ゴムべらでさっくり混ぜ合わせる。
6. 5.をラップで包み冷蔵庫で約30分休ませる。
7. 3.を4等分にして丸め、ラップを軽くかけて約15分生地を休ませる。
8. 6.を4等分にしてめん棒でのばし、7.を包む。
9. 表面に格子の模様をつけて、トッピング用の砂糖をかける。
10. 深角皿に9.を並べ、ラップを軽くかけてさらに「発酵」で約30分、二次発酵させる。
11. 「オープン(予熱あり)」の170℃で約25分に設定して予熱する。
12. 予熱完了後、下段に入れてスタートボタンを押して加熱する。

深角皿

パン・お菓子

あんぱん

加熱モード

加熱時間

オープン(予熱あり)
180℃

約 15 分

付属品



材料 / 8 個分

強力粉	250g
牛乳	170mℓ
A 砂糖	25g
塩	3g
無塩バター	25g
ドライイースト	3g
こしあん(市販)	150g
卵黄(つや出し用)	適量



作り方

1. ボウルに A を入れて混ぜ合わせ、ボウルから離れるまでよくこね、打ち粉(分量外)をした台にたたきつけてのばしたりしながら約 10 分こねる。
2. ボウルに 1. を入れ、ラップをかけて「発酵」で約 50 分、一次発酵させる。
3. 2. を手で軽く押してガス抜きをし、8 等分にして丸め、めん棒で約 10cm の正方形に伸ばし、こしあんを塗る。
4. 3. を三つ折りにしてめん棒で生地を 15cm 程に伸ばす。
5. 4. の生地を上下 1cm 程残して縦 2 本の切り目を入れる。
6. 生地をねじってひも状にし、端同士を付けて渦巻の形にする。
7. 「オープン(予熱あり)」の 180℃ で約 15 分に設定して予熱する。
8. 深角皿にクッキングシートを敷き、6. を並べてつや出し用の卵黄を塗る。
9. 予熱完了後、下段に入れてスタートボタンを押して加熱する。

ちぎりパン

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 33
ちぎりパン
< オープン >

約 18 分

付属品



材料 / 9 個分

強力粉	250g
薄力粉	50g
卵(溶きほぐす)	½ 個
A 砂糖	大さじ 2
塩	小さじ ½
無塩バター	25g
ドライイースト	6g
水	150mℓ
卵黄(つや出し用)	適量



作り方

1. ボウルに A を入れて混ぜ合わせ、ボウルから離れるまでよくこね、打ち粉(分量外)をした台にたたきつけてのばしたりしながら約 10 分こねる。
2. ボウルに 1. を入れ、ラップをかけて「発酵」で約 50 分、一次発酵させる。
3. 2. を手で軽く押してガス抜きをし、9 等分にして丸める。
4. 深角皿にクッキングシートを敷き、3. を並べ、「発酵」で約 30 分、二次発酵させる。
5. 【自動メニュー 33：ちぎりパン】で予熱する。
6. 予熱完了後、表面につや出し用の卵黄を塗り、下段に入れてスタートボタンを押して加熱する。

スポンジケーキ

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 34

スポンジケーキ

約 30 分

< オープン >

付属品



材料 / 直径 18cm のケーキ型 1 個分

薄力粉 100g

砂糖 100g

卵(卵黄・卵白に分ける) 3 個

A 無塩バター 25g

牛乳 40ml



作り方

1. 型にクッキングシートを敷く。
2. A を耐熱容器に入れ、「レンジ」の 100 W で約 2 分加熱して溶かす。
3. [自動メニュー 34：スポンジケーキ] に設定して予熱する。
4. ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで七分立てにし、砂糖を加え、ツノが立つまで泡立てる。
5. 4. に卵黄を加え、さらに混ぜる。
6. 薄力粉を数回に分けてふるい入れ、ゴムべらで練らないように、ボウルの底からさっくりと混ぜる。
7. 6. に溶かした A を加えて、手早く混ぜ、一気に型に流し入れ、型を数回落として空気を抜く。
8. 予熱完了後、深角皿に 7. をのせて下段に入れ、スタートボタンを押して加熱する。
9. 加熱終了後、焼き縮みを防ぐため、型ごと 10cm の高さから落として空気を抜く。

チーズケーキ

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 35

チーズケーキ

約 54 分

< オープン >

付属品



材料 / 直径 18cm のケーキ型 1 個分

クリームチーズ(常温に戻す) 200g

砂糖 70g

卵 1 個

薄力粉 20g

生クリーム 200ml

レモン汁 小さじ 2

ビスケット(市販) 100g

無塩バター 40g



作り方

1. 型にクッキングシートを敷く。
2. バターは、耐熱容器に入れ「レンジ」の 100 W で約 2 分加熱して溶かす。
3. ビスケットを袋に入れてめん棒などで叩き細かくして、2. を加えてよく揉みこみ、全体に馴染ませる。
4. 3. を型の底にスプーンなどで押さえて敷き詰め、底生地を作り、冷蔵庫で冷やす。
5. [自動メニュー 35：チーズケーキ] に設定して予熱する。
6. ボウルにクリームチーズを入れて、クリーム状になるまで混ぜ、砂糖、卵を順に加えてその都度よく混ぜる。
7. 生クリームを少しずつ加えながら混ぜ、薄力粉をふるい入れて混ぜる。
8. 7. にレモン汁を加えて混ぜ、4. に流し入れる。
9. 予熱完了後、深角皿に 8. をのせて下段に入れ、スタートボタンを押して加熱する。
10. 加熱終了後、あら熱を取り、冷蔵庫で 2 ~ 3 時間冷やし固める。

調理のポイント

- 底生地の敷き詰めがあまいと生地が崩れることがあります。
スプーンで上手く出来ない場合は、コップの底にラップをかぶせ、押さえると敷き詰めやすくなります。

シフォンケーキ

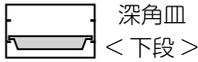
加熱モード

オープン(予熱あり)
170℃

加熱時間

約 25 分

付属品



深角皿

< 下段 >

材料 / 直径 17cm のシフォン型 1 個分

卵(卵黄・卵白に分ける)	3 個
砂糖	60g
牛乳	45ml
サラダ油	30ml
薄力粉	75g
バニラオイル	数滴

ご注意ください!

■焼き上がった生地はすぐに型から出すと縮んでしまいます。焼きあがったら、型ごと逆さにして冷ましてください。



作り方

1. 「オープン(予熱あり)」の 170℃ で約 25 分に設定して予熱する。
2. ボウルに卵黄と 3 分の 1 の量の砂糖を入れ、泡立て器で混ぜ、サラダ油、牛乳、バニラオイルを加えてさらによく混ぜる。
3. 2. に薄力粉を数回に分けてふるい入れ、ゴムべらで練らないようにボウルの底からさっくりと混ぜる。
4. 別のボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで七分立てにし、残りの砂糖を加え、ツノが立つまで泡立てる。
5. 3. に 4. を加えてさっくり混ぜ合わす。
6. 一気に型に流し入れ、型を数回落として空気を抜く。
7. 予熱完了後、深角皿に 6. をのせて下段に入れ、スタートボタンを押して加熱する。
8. 焼き上がったら、型を逆さにして完全に冷ます。

ブラウニー

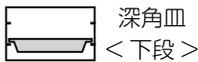
加熱モード

オープン(予熱あり)
180℃

加熱時間

約 20 分

付属品



深角皿

< 下段 >

材料 / 深角皿 1 枚分

チョコレート	150g
無塩バター	120g
卵(卵黄・卵白に分ける)	2 個
砂糖	150g
ココアパウダー	30g
薄力粉	120g
ベーキングパウダー	3g
くるみ(刻んでおく)	80g



作り方

1. 深角皿にクッキングシートを敷いておく。
2. 「オープン(予熱あり)」の 180℃ で約 20 分に設定して予熱する。
3. チョコレートを刻んで湯煎で溶かす。無塩バターを加えてさらに溶かし、卵黄を入れて混ぜる。
4. 薄力粉とベーキングパウダーを数回に分けてふるい入れ、ゴムべらで練らないようにボウルの底からさっくりと混ぜる。
5. 別のボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで七分立てにし、砂糖を加え、ツノが立つまで泡立てる。
6. 4. に 5. を加えてさっくりと混ぜ合わす。
7. 6. にくるみを加えて軽く混ぜ、一気に 1. に流し入れ、数回落として空気を抜く。
8. 予熱完了後、下段に入れてスタートボタンを押して加熱する。
9. 焼きあがったら、焼き縮みを防ぐため、深角皿ごと 10cm の高さから落として空気を抜く。

クッキー

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 36

クッキー

約 15 分

< オープン >

付属品



深角皿

< 下段 >

材料 / 約 24 枚分

卵黄	1 個
薄力粉	140g
砂糖	50g
無塩バター	60g
バニラオイル	数滴

※ 1 回で約 12 枚焼けます。



作り方

1. ボウルに無塩バター、砂糖を入れ、白っぽくなるまでよく練り、卵黄、バニラオイルを加えてよく混ぜる。
2. 薄力粉を数回に分けてふるい入れ、粉っぽさがなくなるまで、さっくりと混ぜる。
3. 2. をラップに包み、冷蔵庫で約 30 分休ませる。
4. [自動メニュー 36：クッキー] に設定して予熱する。
5. めん棒で 8mm の厚さにのばし、型で抜いてクッキングシートを敷いた深角皿の上に並べる。
6. 予熱完了後、下段に入れ、スタートボタンを押して加熱する。

アイスボックスクッキー

加熱モード

加熱時間

オープン (予熱あり)

170℃

約 20 分

付属品



深角皿

< 下段 >

材料 / 約 40 枚分

砂糖	80g
無塩バター	120g
バニラオイル	数滴
卵 (溶きほぐす)	1 個
< プレーン生地 >	
薄力粉	160g
< ココア生地 >	
薄力粉	130g
ココアパウダー	30g

※ 1 回で約 12 枚焼けます。

ご注意ください!

■ラップは必ずはずしてください。



作り方

1. ボウルに無塩バター、砂糖を入れ、白っぽくなるまでよく練り、卵、バニラオイルを加えてよく混ぜる。
2. 1. を 2 等分にして別々のボウルに入れ、それぞれプレーン生地とココア生地の粉をふるい入れて混ぜ、2 種類の生地を作る。
3. それぞれの生地をラップで包み冷蔵庫で約 30 分休ませる。
4. 同じ大きさに伸ばした生地を重ね、上からめん棒でプレーン生地とココア生地を馴染ませる。
5. 生地のを真っ直ぐに切り揃え、手前から全体に均一に力を加えながら巻く。ラップで包み、冷蔵庫で約 30 分冷やす。
6. [オープン (予熱あり)] の 170℃ で約 20 分に設定して予熱する。
7. 5. を 8mm 幅に切り、クッキングシートを敷いた深角皿の上に並べる。
8. 予熱完了後、下段に入れ、スタートボタンを押して加熱する。

チョコレートプリン

加熱モード

加熱時間

オープン(予熱あり)
170℃

約 30 分

付属品



材料 / 4 人分

牛乳	300ml
チョコレート	50g
砂糖	60g
卵(溶きほぐす)	2 個
バニラエッセンス	数滴



作り方

1. 牛乳は耐熱容器に入れ、「レンジ」の 600 W で約 2 分加熱する。
2. 「オープン(予熱あり)」の 170℃ で約 30 分に設定して予熱する。
3. チョコレートを刻み、1. に入れてよく混ぜる。
4. 3. に砂糖、卵、バニラエッセンスを入れ、さらによく混ぜて裏ごし、プリン容器に流し入れてアルミホイルで蓋をする。
5. 深角皿に厚手のキッチンペーパーを敷き、4. を並べ、水(分量外)を 100ml 入れる。
6. 予熱完了後、下段に入れてスタートボタンを押して加熱する。
7. あら熱がとれたら冷蔵庫に入れて冷やす。

シュークリーム

加熱モード

加熱時間

オープン(予熱あり)
180℃

約 30 分

付属品



材料 / 約 8 個分

薄力粉	10g
砂糖	50g
A 卵黄	2 個
牛乳	200ml
無塩バター	10g
バニラエッセンス	数滴
無塩バター	35g
水	40ml
牛乳	40ml
砂糖	少々
塩	少々
薄力粉	50g
卵(溶きほぐす)	2 個
B 生クリーム	80ml
砂糖	10g



作り方

1. カスタードクリームを作る。(材料 A)
 - ・耐熱容器に薄力粉、砂糖、卵黄、牛乳を入れ、よく混ぜる。
 - ・「レンジ」の 600 W で約 5 分加熱する。
 - ・とろっとしてなめらかな状態になったら無塩バターとバニラエッセンスを加えて混ぜ、裏ごしする。
 - ・クリームをバットなどに移し、ぴったりとラップをかけて冷やす。
2. 「オープン(予熱あり)」の 180℃ で 30 分に設定して予熱する。
3. 鍋に無塩バター、水、牛乳、砂糖、塩を入れ火にかけ沸騰させる。
4. 3. にふるった薄力粉を一気に加え、手早くへらで混ぜ、火からおろす。
5. 卵を少しずつ加えて、生地となじむまでへらで混ぜる。
6. 5. を絞りだし袋に入れ、クッキングシートを敷いた深角皿の上に間隔をあけながら 8 等分に丸く絞る。表面にたっぷりと霧を吹く。
7. 予熱完了後、下段に入れてスタートボタンを押して加熱する。
8. 加熱終了後、ケーキクーラーなどにのせて冷まし、上から 3 分の 1 の部分に切り込みを入れる。
9. B を合わせて八分立てにし、絞り出し袋に入れる。
10. 8. にカスタードを入れ、9. をたっぷりと絞る。

お手入れのしかた

- ご使用後はお早めにお手入れしてください。ただし、本体が冷めてから行ってください。
- 汚れはこまめに拭き取り、いつも清潔にしてご使用ください。
庫内や付属品が汚れたまま使用すると、汚れがこびりついたりさびや腐食・悪臭のもとになります。
- 長時間ご使用にならないときは、各部のお手入れをし、湿気やほこりがかからない状態にしてください。

 警告		お手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、レンジ本体や付属品が冷めてから行う やけど・感電・けがの恐れがあります。
		ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない 感電する恐れがあります。

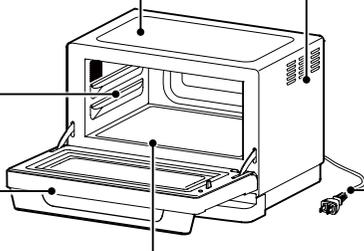
本体

キャビネット・庫内・ドア

- かたく絞った布で水拭きする
汚れがひどいときは、うすめた台所用中性洗剤をしみ込ませた布で拭きます。その後、乾いた布できれいに拭き取ってください。

排気口・吸気口・電源プラグ

- やわらかい布でから拭きする
乾いた布で定期的にほこりを取り除いてください。



テーブルプレート

- テーブルプレートの汚れはぬれた布ですぐに拭き取る
汚れがついたまま調理すると、焦げて焼きつき、落ちにくくなります。
 - 汚れが落ちにくいときは、汚れた部分に液体クレンザー（クリームクレンザー）を付け、2分程度おいて、丸めたラップでこすり落とします。その後、固く絞った布で水拭きしてください。
- ※液体クレンザー（クリームクレンザー）が使えるのは、テーブルプレートのみです。
- テーブルプレートの黒色のゴムは強くこすらない
 - 衝撃を与えない
傷がついたり、割れることがあります。

付属品（深角皿）

- やわらかいスポンジで洗い、十分に水気を拭き取る
汚れが取れにくいときは、つけ置き後、台所用中性洗剤で洗ってください。
- ※金属たわしや鋭利なものでこすらないでください。
- ※使用後急冷しないでください。破損・変形することがあります。
- ※加熱直後に水をかけると蒸気が発生したり、熱いしぶきが飛ぶことがあります。

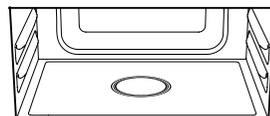
 注意		お手入れに、金属たわし・金属ブラシは使用しない 傷や割れなど、破損の原因になります。
		食品カスや水・洗剤などを、レンジ本体のすき間に入れない 故障の原因になります。
		お手入れのときは台所用中性洗剤を使い、次のものは使用しない 住宅家具用洗剤（弱アルカリ、アルカリ、弱酸性、酸性など）・オーブクリーナー・ガラスクリーナー・ 粉末クレンザー・漂白剤・アルコール・ベンジン・シンナーなど。変形・変色・故障などの恐れがあります。 ※テーブルプレートのみ、液体クレンザー（クリームクレンザー）をご使用いただけます。

お手入れのしかた (つづき)

- 庫内のおいが気になるときは、自動メニュー「37 換気」をしてください。
- 「換気」を行うときは、煙やおいが出ることがあるため、部屋の換気をしてください。

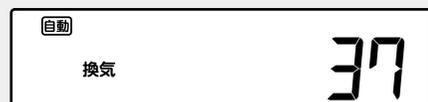
換気

- 1 庫内には何も入れないで、ドアを閉める



- 2 メニュー 37 を設定する

- ダイヤルを回して「37」を設定します。
- 設定後、**決定** を押してください。



- 3 **あたためスタート** を押す

- 残り時間を表示し、換気運転を開始します。



- 4 終了音が鳴ったら「換気」完了

- 「E06」が表示されることがあります。
表示された場合は、とりけしキーを押してください。→ P.70



オープン・グリル加熱時は換気をする(換気扇をつける、窓を開ける)

加熱中に煙やおいがでることがあるため、煙やおいに敏感な小鳥などの小動物は、別の部屋に移してください。

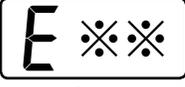
うまく仕上がらないときは

症状		原因・対応
ごはんやおかずなど	「自動あたため」であたためると熱くなりすぎる	あたためる分量が少なすぎませんか。一度にあためられる分量は約100g以上です。少量の食品(100g未満)を加熱するときは、様子を見ながら加熱してください。
	食品があたたまらない	アルミホイルで覆われていると加熱されません。
	ごはんがパサつく	加熱前に霧を吹いたり、水を少量かけるとしっとり仕上がります。
	汁ものをあたためると熱い部分とぬるい部分がある	加熱後にかき混ぜてください。
	タレが飛び散る	タレは加熱後にかけてください。
	冷凍食品があたたまらない	冷凍食品は、手動調理「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。市販の冷凍食品はパッケージの記載に従って手動調理「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。
	煮汁が飛び散る	汁気を切り、深めの耐熱容器に入れて加熱してください。
	フライや天ぷらがべとつく	キッチンペーパーを敷いた耐熱容器の上に並べ、手で様子を見ながら、レンジ加熱してください。→P.23～24
	加熱ムラがある	食品の厚みが不均一だと、加熱ムラになります。
	冷凍ごはんが上手にあたたまらない	手動調理「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。
野菜	加熱ムラがある	かぼちゃ・じゃがいもなどは大きさをそろえてください。ほうれん草などは茎と葉を交互に重ねてください。
	野菜が乾燥気味になる	野菜を洗い、水気を切らずにラップに包んでください。
飲み物	熱くなりすぎる	容器に少ししか入れないと沸とうする場合があります。容器のは広口のマグカップなどに7～8分目まで入れてください。上手にあたたまらない場合は、手動調理「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。
	容器の上の方と下の方で、温度が異なる	加熱前と加熱後によくかき混ぜてください。
	牛乳、コーヒーが熱くなりすぎる	自動メニュー「01牛乳」で加熱していますか。「自動あたため」で加熱すると熱くなりすぎる場合があります。上手にあたたまらない場合は手動調理「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。
解凍	上手に解凍できない	食品の厚みや形が不均一だと、部分的に加熱されやすくなります。解凍するときは、種類、大きさをそろえてください。

故障かな？と思ったら

症状	原因・対応
電源プラグをコンセントに差し込んで、何も表示しない	待機中の消費電力を節約するため、電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入らないようになっています。 ⇒ドアを開けると電源が入り、表示部の「0」が点灯します。 表示部が「0」のまま、および設定の途中で放置すると、約5分後に自動的に電源が切れます。
調理後、ファンが回る	故障ではありません。 ⇒レンジ調理終了後、庫内を換気するために約1分30秒ファンが回ることがあります。(ドアを開けても回ります)
まったく動かない	ご家庭のヒューズや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。 ドアを開けたとき表示部に「0」が表示されますか。 ⇒それでも動かないときは、お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。
表示部の文字が薄い	異常ではありません。 ⇒大型液晶ディスプレイの特性上、斜め上、または斜め下から見た場合、文字が薄く見える場合があります。
運転中、「カチカチ」や「ボコン」という音がする	異常ではありません。 ⇒出力を切り換えるスイッチの動作音です。 ⇒熱により庫内壁面が膨張し、音が鳴ることがあります。
オープン加熱中、何度もブザー音が鳴る	異常ではありません。 ⇒オープンの予熱完了をお知らせするブザー音です。 予熱完了後、3分ごとにブザー音が鳴ります。(20分間) 20分以内に調理を開始しないと、エラーになります。 表示部に「E04」が表示されたときはとりけしキーを押し、操作を初めからやり直してください。
加熱後、何度もブザー音が鳴る	異常ではありません。 ⇒食品の取り忘れをお知らせするブザー音です。 加熱終了後、1分ごとにブザー音が鳴ります。(5分間)
火花・異常音が出る	レンジ加熱のとき、金属製の容器や金銀模様のある容器、金串などを使用していませんか。 ミックスベジタブルや小さく切った根菜類(さつまいも、にんじん)を少量で加熱していませんか。 庫内壁面やドアガラスにアルミホイルが触れていませんか。 庫内が汚れていませんか。→ P.66
何もしていないのにカチッと音がする	異常ではありません。 ⇒電源が切れる音です。
煙やいやなおいがする	お使いになり始めは、防錆の油が焼けて臭いや煙が出る場合があります。 庫内のカラ焼き・脱臭はしましたか。→ P.1 庫内やとびらが汚れていませんか。
オープン・グリル加熱中、煙やおいが出る	異常ではありません。 ⇒食品の脂が焼けているためです。
庫内に水滴が付着する	メニューによって食品から出た水蒸気が水滴として付着します。 ⇒かたく絞った布で拭き取ります。
とびらと本体の間から蒸気が漏れる	庫内の蒸気量によって蒸気が漏れることがありますが、調理など性能上の影響はありません。 また、レンジ加熱調理での電波漏れはありません。

こんな表示が出たときは

表示	症状	原因・対応
ブザー音が鳴り 「E03」を表示 	<ul style="list-style-type: none"> ●庫内温度が高いために「あたため」「発酵」「解凍」が行えず、キーの操作が無効になっている。 	<ul style="list-style-type: none"> ●食品を取り出し、ドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。庫内の冷却が終わるとブザー音が鳴り、表示部に「0」を表示します。とりけしキーを押して解除した場合は、ブザー音は鳴りません。
	<ul style="list-style-type: none"> ●庫内が高温になっている。 	<ul style="list-style-type: none"> ●表示中でも自動加熱や手動調理は設定可能です。 ●庫内が高温で操作が無効になる場合があります。(上記「E03」) その場合はドアを開けて、しばらく庫内を冷ましてください。
ブザー音が鳴り 「E04」を表示 	<ul style="list-style-type: none"> ●オープン調理での予熱完了後、調理を開始せずに20分以上経過した。 	<ul style="list-style-type: none"> ●とりけしキーを押して操作をはじめからやり直してください。
「E05」を表示 	<ul style="list-style-type: none"> ●製品が故障している場合があります。 	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。
「E06」を表示 	<ul style="list-style-type: none"> ●庫内に食品を入れ、ドアを閉めて1分以上経過してから自動キー※を押した、もしくはダイヤルを回した。 ●加熱中にとりけしキーを押し、そのままの状態でも1分以上経過してから自動キー※を押した、もしくはダイヤルを回した。 ●調理終了後、そのままの状態でも自動キー※を押した、もしくはダイヤルを回した。 ※自動キーは「あたためスタート」「+1分/+10秒あたため」「解凍/半解凍」です。	<ul style="list-style-type: none"> ●とりけしキーを押して解除してください。
ブザー音が鳴り 「E ※※」を表示  <p>「※※」は2けたの数字やアルファベットを表示します。 「E ※※」の表示例</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ●外来ノイズなどの影響による一時的な誤動作や電子部品の異常を検出した。 	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグをコンセントから抜いてください。もう一度、電源プラグをコンセントに差し込み、ドアを開け閉めしてやり直してください。 ●正常にならない場合や同じ表示が出る場合は、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。

デモモード解除のしかた

- 自動的に表示部が点灯しているときは「店頭用デモモード」です。
この場合、調理することができません。

解除のしかた

- **とりけし** を押しながら **+1分** を 3 回押すと解除されます。

※電源プラグを抜いても解除することはできません。

仕様

電源	AC100V、50-60Hz	
外形寸法	幅 450 × 奥行 356 × 高さ 325 mm	
庫内有効寸法	幅 353 × 奥行 293 × 高さ 162 mm	
コードの長さ	約 1.4 m	
質量	約 11.8 kg	
電子レンジ	消費電力	1300 W
	高周波出力	1000W※1、600W、500W、200W 相当、100W 相当
	発振周波数	2450 MHz
オープン	消費電力	1130 W
	温度調節範囲	40℃、100～250℃※2
グリル	消費電力	1130 W
区分名	B	
電子レンジ機能の年間消費電力量	60.4 kWh/年	
オープン機能の年間消費電力量	13.0 kWh/年	
年間待機時消費電力量	0.0 kWh/年	
年間消費電力量	73.4 kWh/年	

※1 高周波出力 1000W は短時間高出力機能（約 3 分間）です。

※2 オープン温度 210～250℃での運転時間は約 3 分間です。その後は自動的に 200℃に切り換わります。

●年間消費電力量 (kWh/年) は省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定法による数値です。「区分名」も同法に基づいています。

●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 product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country.

No product service is available outside of Japan.

愛情点検		★長年ご使用のオープンレンジの点検を！	
	<p>ご使用の際このようなことはありませんか？</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ●スタートしても食品が加熱されない。 ●異常なおいがしたり煙が出る。 ●オープンレンジにさわると電気を感じる。 ●ドアや庫内に著しい変形がある。 ●自動的に切れないときがある。 ●その他の異常・故障がある。 	<p>▶</p>
	<p>ご使用中</p>	<p>このような症状のときは、故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店にご相談ください。</p>	

アフターサービスについて

1. 保証書

- この取扱説明書には保証書が付いています。
保証書はお買い上げの販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認のうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げ日より1年間です。
ただし、マグネトロンのみ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。

2. 修理を依頼されるときは

- 保証期間中は
商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より無料修理いたします。
- 保証期間が過ぎているときは
お買い上げの販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

3. 補修用性能部品の保有期間

- 補修用性能部品は製造打ち切り後8年保有しています。
補修用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。

4. ご転居のときは

- この製品は50Hz/60Hz共用ですので、電源周波数の異なる地域へお引越しされても、そのままお使いいただけます。
- ご使用の際には、必ずアース線を取り付けてください。

5. アフターサービスについてご不明の場合

- アフターサービスについてご不明の場合には、お買い上げの販売店か、小泉成器株式会社「修理センター」にお問い合わせください。

お客様の個人情報のお取り扱いについて

お受けしましたお客様の個人情報は当社個人情報保護方針に基づき適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託をする場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。

< 利用目的 >

お受けしました個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理対応のみを目的として使用させていただきます。なお、この目的のために小泉成器株式会社および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

< 業務委託の場合 >

上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を実施させるとともに適切な管理・監督をいたします。

- 1.取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った**正常な使用状態で保証期間内に故障**した場合、「**無料修理**」致します。
- 2.保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、**商品と本書をご持参ご提示の上、お買い上げの販売店にご依頼ください。**
- 3.**ご転居、ご贈答品等**で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、取扱説明書の小泉成器株式会社「修理センター」へご相談ください。
- 4.保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の落下等による故障および損傷。
 - (ハ) 火災、地震、落雷、水害、その他の天災地変、異常電圧による故障および損傷。
 - (ニ) 一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用、車輛、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えた場合。
- 5.保証期間内でも商品を修理窓口へ送付された場合の送料はお客様の負担となります。
- 6.本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.
- 7.本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

- ※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店、または取扱説明書の小泉成器株式会社「修理センター」にお問い合わせください。
- ※保証期間経過後の修理について詳しくは取扱説明書の「アフターサービスについて」をご覧ください。

オープンレンジ 保証書 持込修理

本書は、本書記載内容（裏面記載）で無料修理を行うことをお約束するものです。
お買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

型番	KOR-1803		
お買い上げ年月日	年	月	日
無料修理保証期間	対本部 本体		期間（お買い上げ日より） 1年
お客様	お名前	様	
	ご住所	〒 E L	
販売店	店名・住所・電話		

★販売店の皆様へのご願い 必ず全項目をご記入、ご捺印の上、お客様にお渡しください。
小泉成器株式会社 本社 〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号 TEL.06(6262)3561

お客様相談窓口

この商品に関するご意見・ご質問については下記へお寄せください。

ご意見・ご質問について

お客様相談窓口



ナビダイヤル
(全国共通番号)

0570 (07) 5555

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号 TEL. 06 (6262) 3561 FAX. 06 (6268) 1432

修理に関するお問い合わせ

東日本修理センター



ナビダイヤル
(全国共通番号)

0570 (05) 8888

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒344-0127 埼玉県春日部市水角1190 TEL. 048 (718) 3340 FAX. 048 (718) 3350

西日本修理センター



ナビダイヤル
(全国共通番号)

0570 (05) 8888

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番98号 TEL. 06 (6613) 3145 FAX. 06 (6613) 3196

部品に関するお問い合わせ

部品センター



ナビダイヤル
(全国共通番号)

0570 (00) 3211

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番98号 TEL. 06 (6613) 3211 FAX. 06 (6613) 3299

小泉成器株式会社

〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号
TEL. 06 (6262) 3561 FAX. 06 (6268) 1432

受付時間：平日9：00～17：00
(土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く)

2023年9月現在(所在地、電話番号などについては変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。)