

オーブンレンジ KOR-1600

取扱説明書 (保証書別途添付)

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
使用上のお願い	7
各部のなまえ	8 ~ 9
使える容器・使えない容器	10
あたため	11
+1分・+10秒あたため	12
解冻・半解冻	13
自動メニュー	
1 牛乳/2 コーヒー	14
3 トースト	15
4 冷凍ごはん	16
5 コンビニ弁当	17
6 酒かん	18
7 解冻あたため	19
8/9 ゆで野菜 (根菜 / 葉菜)	20
「レンジ	21 ~ 22
手動調理	
オープン	23 ~ 24
(予熱なし / 発酵 / 予熱あり)	
グリル	25
料理レシピ集	26 ~ 46
お手入れの仕方	47 ~ 48
うまく仕上がらないとき	49
故障かな?と思われるときは	50 ~ 51
デモモード解除の仕方	51
こんな表示が出たときは	52
仕様	53
アフターサービスについて	54
お客様相談窓口	55

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、この「取扱説明書」と「保証書」をよくお読みになり、正しくご使用ください。お読みになったあとは、いつでも取り出せるところに「保証書」ととも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。(2 ~ 6 ページ)

はじめてお使いになる前に

●はじめてお使いのときは、梱包材を取り出し、カラ焼きを行ってください。

最初、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。

庫内のカラ焼き（脱臭） オープン機能を利用して、庫内の油を焼き切ります。

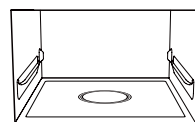
- カラ焼き（脱臭）を行うときは、煙やにおいが出ることもあるため、部屋の換気をしてください。
- カラ焼き（脱臭）を行うときは、庫内には何も入れないでください。
- カラ焼き（脱臭）は、庫内が冷めた状態で汚れを拭き取ったあとに行ってください。
- 加熱中や加熱後しばらくは、本体（キャビネット・ドア・庫内など）に触れないでください。

1 電源プラグをコンセントに差し込み、ドアを1秒以上開ける

- 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。



2 庫内には何も入れないでドアを閉める



3 オープンを選択する

- **モード選択** を押し、ダイヤルを回してオープンを選択し、**決定** を押してください。
（30秒経過すると、表示中の内容で決定します）



4 温度を設定する

- ダイヤルを回して 200℃ を選択し、**決定** を押してください。
（30秒経過すると、表示中の内容で決定します）



5 時間を設定する

- ダイヤルを回して 20分 を選択します。
（30秒経過すると、表示中の内容で決定します）



6 **あたためスタート** を押す

- 加熱を開始し、残り時間を表示します。

7 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。

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。




ドアを開閉することで電源が入り、表示部に「0」を表示します。

表示部が「0」のまま、及び、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。




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大な内容を記載していますので必ず守ってください。

-  **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、使用者が傷害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。








※お読みになった後は、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

	<p>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。</p>
	<p>吸気口、排気口、製品の穴や隙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。</p>

警告




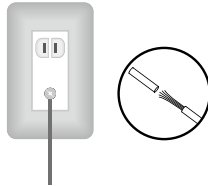



	<p>交流100V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。</p>
	<p>定格15A以上のコンセントを単独で使う 他の器具と併用するとコンセント部が発火する原因になります。 また、延長コードは使用しないでください。異常発熱し発火・感電の原因になります。</p>
	<p>いたんだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使わない 電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。感電・ショート・発火の原因になります。</p>
	<p>電源コードを傷つけない 加工したり、たばねて使用したりしないでください。重いものをのせたり、無理に曲げたり、引っ張ったりねじったり、挟み込んだりしないでください。電源コードが破損し、火災や感電の原因になります。</p>
	<p>電源プラグについたほこりを拭き取る ほこりが付着すると火災の恐れがあります。</p>
	<p>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 断線して感電・発火する恐れがあります。</p>
	<p>長時間使わないときは、電源プラグを抜く 絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。</p>




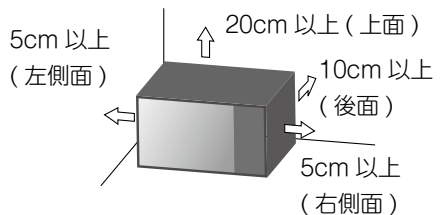
安全上のご注意 (つづき)

据え付けるとき

警告






	<p>使用前に、付属品の梱包材はすべて取り除く 取り除かないと運転中に梱包材が発火し、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所に保管または廃棄する 頭からかぶるなどすると、口や鼻をふさぎ窒息する原因になります。</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うとき 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外し、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 data-bbox="198 811 1275 1139" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><ul style="list-style-type: none">「電気工事士」の有資格者によるD種設置工事が必要な据え付け場所 <湿気の多い場所> 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 （漏電遮断器の設置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 アース線が外れたり、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・プラスチックなど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、高温で引火や破裂する原因になります。</p> 
	<p>火気の近くや水のかかる場所では使わない 感電・漏電・故障の原因になります。</p>

注意









	<p>壁などから離す 吸気口・排気口など周りを密閉した状態で使用すると過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、20cm以上離してください。</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。• 異常なおいがしたり煙が出る。• 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>子供だけで使わせない 幼児の手の届くところでは使わない やけど・感電・けがの原因になります。</p>
	<p>殺菌・消毒や衣類の乾燥など調理以外の目的で使用しない 過熱や異常動作による発火・やけどの恐れがあります。</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 過熱して発火する恐れがあります。</p>

注意



	<p>不安定な場所に置かない 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、必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>
	<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 電波漏れによる障害の恐れがあります。</p>
	<p>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>角皿、庫内底面やドアガラスに、ものをぶつけたり衝撃を加えない 破損して、けがの原因になります。</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>
	<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 置いたものが過熱し、変形・変色する恐れがあります。</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。 まず、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。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。 ※火が消えないときは水か消火器で消してください。 ※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	
⊘	<p>使用するキーを間違えない 仕上りが悪くなる原因になります。 加熱しすぎて焦げ・発火・火災の原因になります。飲み物をあたためキーで加熱すると、庫内から取り出した後に突然沸とうし、やけどの恐れがあります。(突沸現象)</p>
⊘	<p>調理の目的以外には使用しない やけど・けが・発火の恐れがあります。</p>
⊘	<p>食品容器の出し入れは引きずらない 庫内底面に傷が付くと、破損・火花・故障の原因になります。</p>
⚠	<p>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。</p>
⊘	<p>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。</p>

レンジ加熱のとき





⚠ 警告	
❗	<p>缶詰、ビン詰、袋詰、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。</p>
❗	<p>殻や膜のある食品は殻を取るか切れ目を入れる 栗・ぎんなん・ソーセージなどは破裂し、やけどやけがををする恐れがあります。</p> 
❗	<p>ビンなど、密閉性の高い容器のふたや栓ははずす 容器が破裂し、やけどやけがの恐れがあります。</p>
❗	<p>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。</p>
⊘	<p>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。 食 品：とくに天ぷらなどの揚げもの 飲み物：牛乳・コーヒー・生クリーム・油脂分の多い液体やお酒など 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、少し時間をおいてから庫内から取り出してください。 ※少量の食品は自動で加熱せず、手動で様子を見ながら加熱してください。</p> 
⊘	<p>生卵やゆで卵（殻付き、殻なしとも）、目玉焼きは加熱しない レンジで卵を加熱すると破裂して、製品の破損・けが・やけどの原因になります。取り出した後に、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）のあたためなおしもしないでください。</p>

注意

	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。 • 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。
	ラップをはすすときは、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。
	角皿など、金属製の容器や金串は使用しない 庫内壁面やドアガラスなどに触れると、火花が出てドアガラスが割れる恐れがあります。 アルミで加工した紙箱やパック、テープなども使用しないでください。金銀模様のある容器も使用しないでください。




オーブン・グリル加熱のとき

注意

	オーブン・グリル加熱時は換気をする 加熱中に煙やにおいがでることがあるため、煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は、別の部屋に移してください。
	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。
	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。
	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。

お手入れのとき

警告

	お手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜く 感電やけがの恐れがあります。
	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。
	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。

使用上のお願い

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
間違えて運転した際、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【E 06】が点灯します。
【E 06】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。

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にんじんは、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。

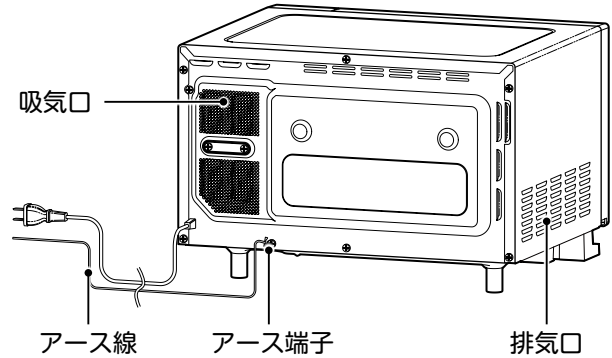
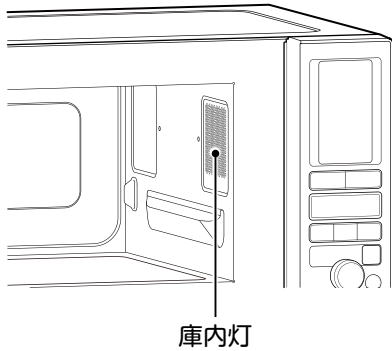
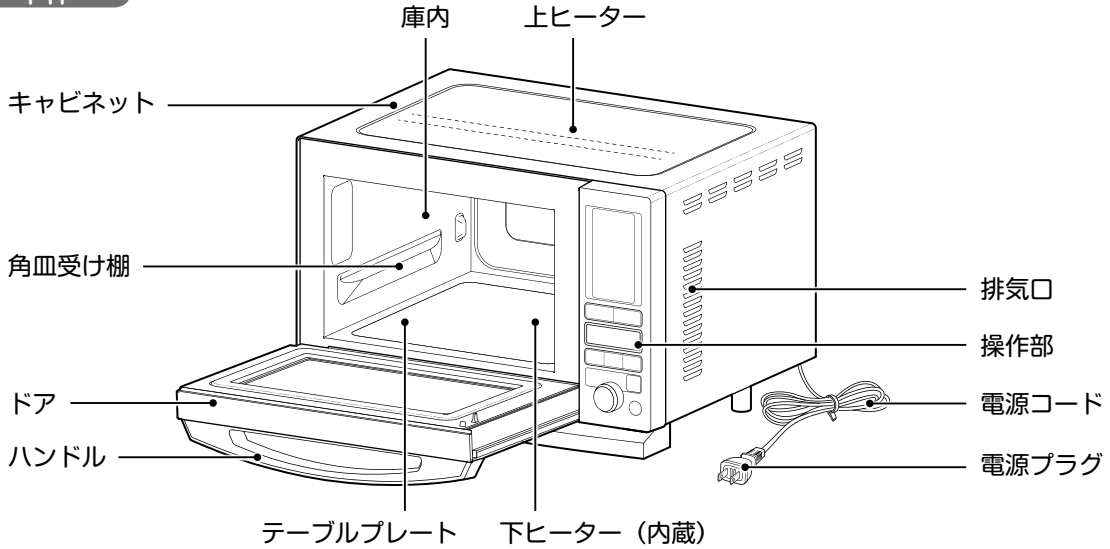
オーブン・グリル加熱のとき

- 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る原因になります。
- 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、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、角皿に直接触れない
やけどの原因になります。
- 加熱後の角皿は、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わない
やけどの原因になります。
- 調理メニューによっては、角皿が焦げつくことがあるので、市販のオーブンシートを敷く

- 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4 m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。

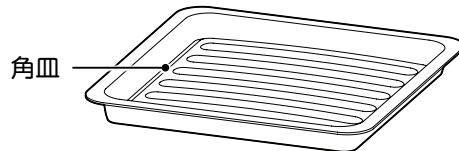
各部のなまえ

本体



付属品

- 取扱説明書 (本書) … 1部
- 保証書…………… 1部
- 角皿…………… 1枚



※角皿の出し入れには、市販の厚手のミトンをお使いください。

※角皿受け棚にのせて使用してください。

⚠ 注意

レンジ加熱のときは角皿を使用しないでください

ドアガラス

自動メニュー

飲み物・自動メニュー

- | | | |
|--------|----------|-------------|
| 1 牛乳 | 4 冷凍ごはん | 7 解凍あたため |
| 2 コーヒー | 5 コンビニ弁当 | 8 ゆで野菜 (根菜) |
| 3 トースト | 6 酒かん | 9 ゆで野菜 (葉菜) |

焼き物

- 10 塩ざけ
- 11 ぶりの照焼き
- 12 焼きとり
- 13 ハンバーグ
- 14 肉巻き野菜
- 15 グラタン
- 16 バエリア

揚げ物・蒸し物

- 17 鶏のから揚げ
- 18 エビフライ
- 19 とんかつ
- 20 茶碗蒸し
- 21 あさりの酒蒸し
- 22 白身魚の包み蒸し
- 23 手作りしゅうまい

パン・お菓子

- 24 バターロール
- 25 スポンジケーキ
- 26 ロールケーキ
- 27 クッキー
- 28 蒸しプリン

お手入れ

- 29 換気

各部のなまえ (つづき)

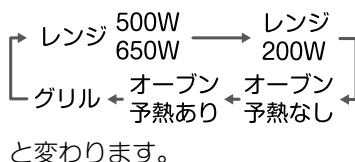
操作部

+1分、+10秒あたためキー
キーを押すだけで、レンジ加熱を開始します。
(→ P.12)

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.11)

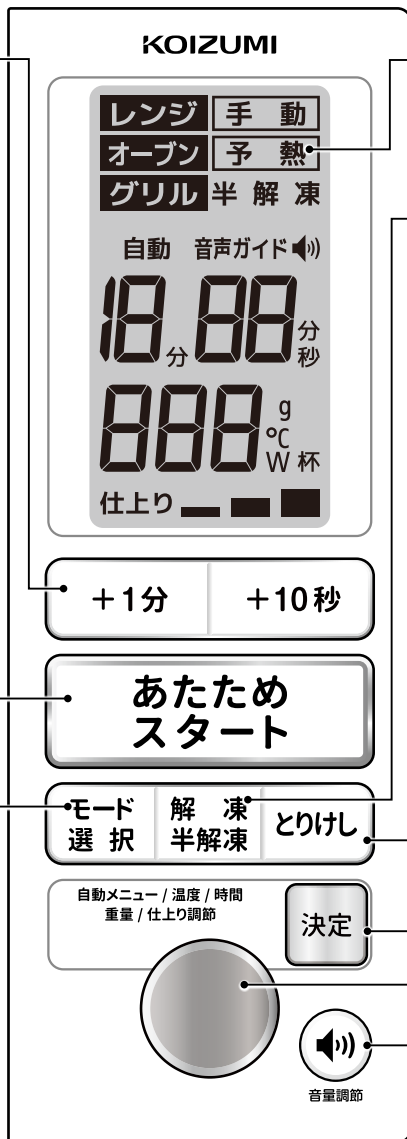
加熱をはじめるときに押します。調理の途中でドアを開け、再び加熱をはじめるときは、ドアを閉めてもう1度押します。

手動調理キー
手動調理で加熱の種類を選択するときを使用します。
(→ P.21 ~ 25)
※ダイヤルを回すごとに



※電源周波数地域と表示について

電源周波数によって、レンジ出力値が異なります。
50Hz … 500W
60Hz … 650W



表示部
調理時間や設定温度、運転状況などを表示します。

解凍 / 半解凍キー
解凍 / 半解凍するときを使用します。
(→ P.13)

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。

決定キー
モード、温度、音量を決定するときを使用します。

ダイヤル
自動メニューの選択や、手動調理の温度や時間、重量、仕上り調節の設定に使います。
(→ P.14 ~ 25)

音量調節キー
音声ガイドの音量を設定するときを使用します。

音声ガイドについて

操作手順を音声でわかりやすくご案内いたします。

操作手順

🔊 を押すと、音声ガイドの音量を選択できます。
音声ガイド3：大 音声ガイド2：標準
音声ガイド1：小 音声ガイド0：消音
音量選択後、**決定** を押して設定します。

●電源が切れても、前回使用した音声ガイドの音量を記憶します。

※操作音、調理終了音、エラー音は音量調節できません。

音声ガイドでご案内するタイミングの例


- メニュー、モードを選んだとき
- 温度、時間、重量、仕上り調節を設定したとき
- 調理を開始したとき
- 調理を終了したとき
- 操作をとりけしたとき など

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わないでください。

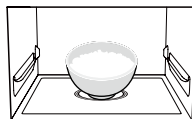
表示の説明 ○：使える ×：使えない

容器の種類	レンジ	オープン・グリル
耐熱性ガラス容器 	○ <ul style="list-style-type: none"> ただし、急に冷やすと割れることがあります。 	○ <ul style="list-style-type: none"> ただし加熱後、急に冷やすと割れることがあります。
陶器・磁器 	○ <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。 	○ <ul style="list-style-type: none"> ただし、内側に色絵付けのあるものは、はげることがあるので使えません。
耐熱性プラスチック容器 	○ <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。 時間をかけすぎると、変形したり、燃えたりすることがあります。 ただし、砂糖やバター、油を使った料理など高温になる食品には使えません。 	× <ul style="list-style-type: none"> ただし、「オープン使用可」の表示のあるものは使えます。
ラップ類 	○ <ul style="list-style-type: none"> 耐熱温度が140℃以上のものは使えます。 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。 	×
金属容器・金串 アルミホイル 	× <ul style="list-style-type: none"> 電波を反射するので使えません。 ただし、アルミホイルは電波を反射する性質を利用し、加熱しすぎる部分をおおうなど部分的に使えます。このとき庫内壁面やドアガラスに触れると、火花が出て破損や故障の恐れがあるので注意してください。 	○ <ul style="list-style-type: none"> ただし、取っ手がプラスチックのものは使えません。
耐熱性のないガラス容器 	× <ul style="list-style-type: none"> カットガラスや強化ガラスも使えません。 	×
熱に弱いプラスチック容器 	× <ul style="list-style-type: none"> 耐熱温度が140℃未満のものや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、変形したり、燃えたりすることがあるので使えません。 	×
木・竹・紙製品、漆器など 	× <ul style="list-style-type: none"> 焦げたり、燃えたり、火花が出ることがあります。 塗りがはげたり、ひび割れ、変色の恐れがあります。 特に針金やホッチキスを使っているものは、そこに電波が集中して燃えやすくなります。 	× <ul style="list-style-type: none"> ただし、オープンシートや耐熱性の加工を施した紙製品は使えます。

あたため

1 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。



2 あたためスタートを押す

- レンジ加熱を開始します。



3 お好みの仕上りを選ぶには

- ダイヤルを回して強め弱めを加減してください。
- スタート後 15 秒以内に選択してください。



ダイヤル右回り：仕上りを強くするときや量が多いとき。

ダイヤル左回り：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

- 取り忘れがあると、1 分ごとにブザー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と注意点

- ごはん (常温・冷蔵)
冷蔵保存して固くなっている場合は、少量の水をかけて加熱してください。
- 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、殻なしとも)、目玉焼きは加熱しないでください。
- 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。

レンジ加熱

角皿は
使用しません

ご注意ください!

■牛乳やコーヒーのあたためは、自動メニュー「1 牛乳 / 2 コーヒー」を利用してください。→ P.14

■極端に少ない量での加熱はしないでください。

食品が焦げたり、発煙・発火の恐れがあります。

■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【E 03】が表示されたときは 52 ページを参照ください。

上手にあたためるために

■1～2 人前で加熱してください。
(約 100～500g)

■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

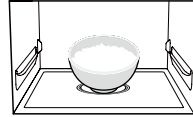
■手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。

→ P.21～22

+1分・+10秒あたたため

1 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。



2 +1分 または +10秒 を押す

- キーを押して時間を設定してください。
- キーを押すごとに時間が増えていきます。
最大設定時間：10分



3 あたためスタート を押す

- レンジ加熱を開始します。
(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

- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)

レンジ加熱

角皿は
使用しません

ご注意ください！

- 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。
- 牛乳やコーヒーのあたためは、自動メニュー「1牛乳/2コーヒー」を利用してください。→ P.14
- 極端に少ない量での加熱はしないでください。
食品が焦げたり、発煙・発火の恐れがあります。
- 加熱した後、少し時間をおいて取り出してください。

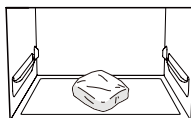
上手にあたためるために

- 1～2人前で加熱してください。
(約100～500g)
- 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)

解凍 / 半解凍

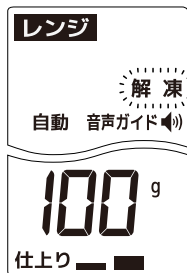
1 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。

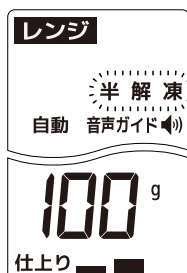


2 解凍 / 半解凍 を押す

- 解凍の場合は1度押ししてください。
レンジマークが点灯、解凍マークが点滅し【100g】が表示されます。

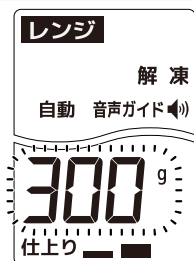


- 半解凍の場合は2度押ししてください。
レンジマークが点灯、半解凍マークが点滅し【100g】が表示されます。
- 決定後、**決定** を押ししてください。
(30秒経過すると、表示中の内容で決定します)



3 重量を設定する

- ダイヤルを回して重量を選択してください。
解凍：100～400g
半解凍：100～500g
(30秒経過すると、表示中の内容で決定します)



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。

5 お好みの仕上りを選ぶには

- ダイヤルを回して強め弱めを加減してください。
- スタート後15秒以内に選択してください。



ダイヤル右回り：仕上りを強くするとき。
ダイヤル左回り：仕上りを弱くするとき。

6 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)

レンジ加熱

角皿は
使用しません

ご注意ください!

- 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P.52を参照ください。

- 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。

上手に解凍 / 半解凍するために

- 1～2人前で加熱してください。

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に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ところ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にふれると火花が出てドアガラスが割れる恐れがあります。

- 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。

さらに加熱するには

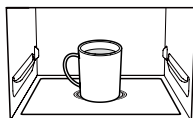
- 手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。

→ P.21～22

自動メニュー「1牛乳/2コーヒー」

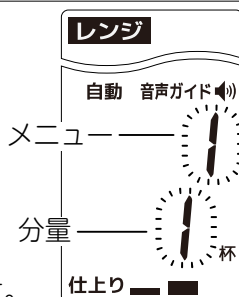
1 食品を庫内に入れる

- 飲み物を入れたマグカップは庫内中央に置いてください。



2 メニュー1または2を選択する

- ダイヤルを回してメニューと分量を選択します。
(30秒経過すると、表示中の内容で決定します)
- 一度にあたためられる分量は1～3杯です。



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

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。

4 お好みの仕上りを選ぶには

- ダイヤルを回して強め弱めを加減してください。
- スタート後15秒以内に選択してください。



ダイヤル右回り：仕上りを強くするとき。

ダイヤル左回り：仕上りを弱くするとき。

5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1分ごとにブザー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。
- コーヒーは常温の物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。

レンジ加熱

角皿は
使用しません

ご注意ください!

■ 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焦げたり、突沸の原因になります。

また、加熱後とり出したあとに、突然の沸とうによる飛びちりなどで、やけどする恐れがあります。

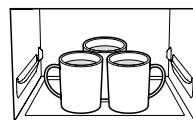
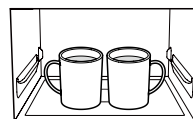
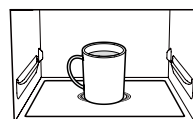
■ 牛乳ビンや牛乳パックのまま加熱しないでください。

■ 加熱した後、少し時間をおいて取り出してください。

上手にあたためるために

■ 複数個を加熱するときは、中央によせて置きます。

2杯目以上は分量をそろえてください。



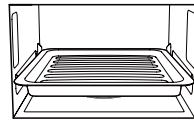
さらに加熱するには

■ 手動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.21 ~ 22

自動メニュー「3トースト」

1 角皿のみを庫内に入れる

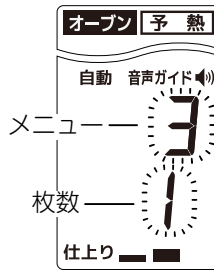


2 メニュー 3 を選択する

- ダイヤルを回してメニューと枚数を選択し、

あたためスタート を押してください。

(30秒経過すると、表示中の内容で決定します)

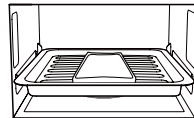


3 予熱完了

- 予熱完了まで約10分かかります。
- 予熱完了音でお知らせします。

4 角皿に食パンをのせて庫内に入れる

- 食パンは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。



5 **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。

6 お好みの仕上りを選ぶには

- ダイヤルを回して強め弱めを加減してください。
- スタート後15秒以内に選択してください。



ダイヤル右回り：仕上がりを強くするとき。

ダイヤル左回り：仕上がりを弱くするとき。

7 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)

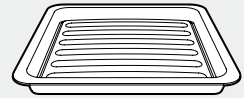
お願い

角皿は熱くなっています。

- 取り出した角皿は、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に気をつけてください。
- 市販の厚手のミトンを使用してください。(素手で直接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わないでください。

オープン加熱

使用する付属品



ご注意ください！

- 予熱中は、庫内にトーストを入れないでください。

トーストを入れた状態で予熱をすると、上手に仕上がりにません。

- 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【E 04】が表示されたときはとりけしキーを押して、操作を初めからやり直してください。

→ P.51

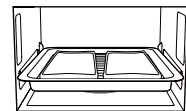
- 食パンにバターを塗って加熱しないでください。

発火の恐れがあります。

- 一度に加熱できる分量は、1枚～2枚です。

上下に積み重ねないでください。

- 2枚の場合は、下図のように置いてください。



- 保存状態やパンのメーカーにより、焼き色は異なります。

- 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

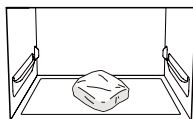
- 手動グリルで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。

→ P.25

自動メニュー「4 冷凍ごはん」

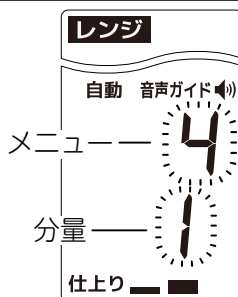
1 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。



2 メニュー4を選択する

- ダイヤルを回してメニューと分量を選択します。
分量1：1人前 150g
分量2：2人前 300g
(30秒経過すると、表示中の内容で決定します)



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。

3 お好みの仕上りを選ぶには

- ダイヤルを回して強め弱めを加減してください。
- スタート後 15 秒以内に選択してください。



ダイヤル右回り：仕上りを強くするとき。

ダイヤル左回り：仕上りを弱くするとき。

5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1分ごとにブザー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人前です。
(1人前 約 150g、2人前 約 300g)
- 冷凍保存するときに、1回分ずつに分けて 3cm 以下の厚みになるよう平たく整えラップします。
- テーブルプレートの上に直接のせます。
- 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.21～22

レンジ加熱

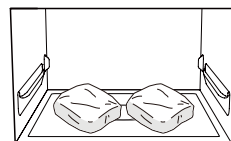
角皿は
使用しません

ご注意ください!

- 指定分量を守ってください。
分量が多いと上手にあたたまりません。分量が少ないとあたたまりすぎて焦げたり、発煙・発火の原因になります。

上手にあたためるために

- 複数個を加熱するときは、大きさを揃えて中央によせて置きます。



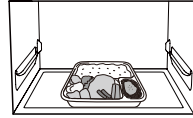
さらに加熱するには

- 手動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.21～22

自動メニュー「5コンビ二弁当」

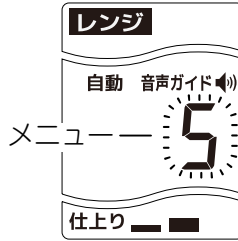
1 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。



2 メニュー 5 を選択する

- ダイヤルを回してメニューを選択します。
(30秒経過すると、表示中の内容で決定します)



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。

4 お好みの仕上りを選ぶには

- ダイヤルを回して強め弱めを加減してください。
- スタート後 15 秒以内に選択してください。



ダイヤル右回り：仕上がりを強くするとき。

ダイヤル左回り：仕上がりを弱くするとき。

5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1分ごとにブザー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

- 一度にあたためられる分量は、お弁当や丼もの1人前です。
(1人前 約 400g)
- レンジ加熱対応容器に入ったお弁当をあたためてください。
お弁当屋さんの持ち帰り弁当など電子レンジ加熱に向かない容器(発泡スチロールなど)に入ったお弁当は、耐熱容器に移しかえてからあたためるようにしてください。

レンジ加熱

角皿は
使用しません

ご注意ください!

- 指定分量を守ってください。
分量が多いと上手にあたたまりません。分量が少ないとあたまりすぎて焦げたり、発煙・発火の原因になります。
- タレなどが入った袋や容器・アルミケース・ゆで卵(殻つき、殻なしとも)、目玉焼きは取り出してください。
破裂・発火の恐れがあります。
- お弁当の種類によって仕上り温度は違います。
お好みで調節してください。

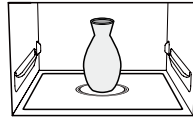
さらに加熱するには

- 手動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.21 ~ 22

自動メニュー「6 酒かん」

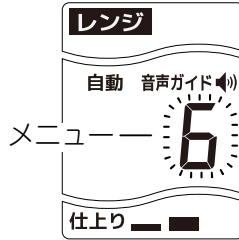
1 食品を庫内に入れる

- とっくりは庫内中央に置いてください。



2 メニュー 6 を選択する

- ダイヤルを回してメニューを選択します。
(30秒経過すると、表示中の内容で決定します)
- 一度にあたためられる分量は1杯です。



メニュー名	メニュー	1杯の容量
酒かん	6	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。

4 お好みの仕上りを選ぶには

- ダイヤルを回して強め弱めを加減してください。
- スタート後15秒以内に選択してください。



ダイヤル右回り：仕上りを強くするとき。

ダイヤル左回り：仕上りを弱くするとき。

5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)

レンジ加熱

角皿は
使用しません

ご注意ください！

- 指定分量を守ってください。
分量が多いと上手にあたたまりません。分量が少ないとあたたまりすぎて突沸の原因になります。また、加熱後とり出したあとに、突然の沸とうによる飛びちりなどで、やけどする恐れがあります。
- 加熱した後、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・材質で仕上がり温度は違います。お好みで調節してください。

上手にあたためるために

- 容器は中央に置きます。

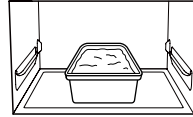
さらに加熱するには

- 手動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.21 ~ 22

自動メニュー「7 解凍あたたため」

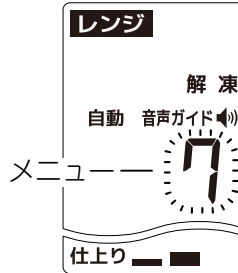
1 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。



2 メニュー 7 を選択する

- ダイヤルを回してメニューを選択します。
(30秒経過すると、表示中の内容で決定します)



3 あたためスタートを押す

- 残りの加熱時間は表示されません。

4 お好みの仕上りを選ぶには

- ダイヤルを回して強め弱めを加減してください。
- スタート後 15 秒以内に選択してください。



ダイヤル右回り：仕上がり強くするときや量が多いとき。

ダイヤル左回り：仕上がり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

- 取り忘れがあると、1分ごとにブザー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と注意点

- ごはん (冷凍)
冷凍ごはんのあたためはメニュー 4 を利用してください。
→ P.16
- 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。

レンジ加熱

角皿は
使用しません

ご注意ください!

■ 極端に少ない量での加熱はしないでください。

食品が焦げたり、発煙・発火の恐れがあります。

■ 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 52 ページを参照ください。

上手にあたためるために

■ 1～2人前で加熱してください。
(約 100～500g)

■ 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

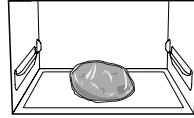
手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。

→ P.21～22

自動メニュー「8 / 9 ゆで野菜（根菜 / 葉菜）」

1 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。

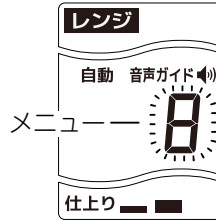


2 メニュー 8 または 9 を選択する

- ダイヤルを回してメニューを選択し、**決定** を押してください。

ゆで野菜（根菜）：メニュー 8
 ゆで野菜（葉菜）：メニュー 9

（30 秒経過すると、表示中の内容で決定します）



3 重量を設定する

- ダイヤルを回して重量を選択してください。

根菜：100 ～ 500g

葉菜：100 ～ 300g

（30 秒経過すると、表示中の内容で決定します）



4 **あなたためスタート** を押す

- しばらくすると残りの加熱時間を表示します。

5 お好みの仕上りを選ぶには

- ダイヤルを回して強め弱めを加減してください。
- スタート後 15 秒以内に選択してください。



ダイヤル右回り：仕上りを強くするとき。

ダイヤル左回り：仕上りを弱くするとき。

6 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1 分ごとにブザー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あたためられません。22 ページ「手動調理の加熱時間表」を参考に、加熱時間を設定してください。

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

レンジ加熱

角皿は
使用しません

ご注意ください！

- 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。小さく切ったにんじんは少量であたためないでください。焦げたり、発煙・発火の原因になります。

指定分量外は手動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.21 ～ 22

上手にあたためるために

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

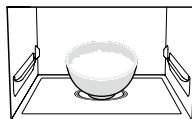
さらに加熱するには

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.21 ～ 22

手動調理「レンジ」

1 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。

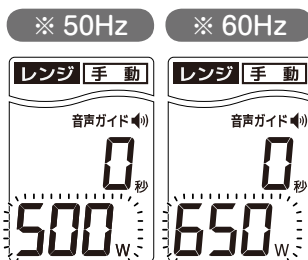


2 レンジ出力を選択する

- **モード選択** を押し、ダイヤルを回してレンジ出力を選択します。

※ 地域により、レンジ出力は 500W、または 650W が自動的に表示されます。

- レンジ出力決定後、**決定** を押ししてください。
(30 秒経過すると、表示中の内容で決定します)



出力 200W のとき

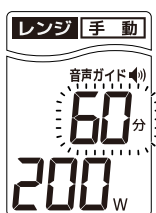
食品の解凍や煮込み料理などにご使用ください。



3 時間を設定する

- ダイヤルを回して時間を選択します。

最大設定時間：出力 500/650W(※) … 30 分
出力 200W …………… 60 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

- 取り忘れがあると、1 分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5 分間)

レンジ加熱

角皿は
使用しません

ご注意ください!

■ 生卵やゆで卵（殻つき、殻なしとも）、目玉焼きなどの加熱はしないでください。

破裂する恐れがあります。卵を加熱するときは、必ず割りほぐしてください。

■ イカなど膜がある食品やえび・栗など殻付きの食品には切れ目や割れ目を入れてください。

破裂する恐れがあります。

■ 少量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。

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

■ 1 度にあたためられる分量は、約 100～500g です。

■ 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)

■ 60Hz でご使用のお客様へ

食品に記載されている加熱時間が出力 600W の場合、本機 (650W) で同じ時間の加熱を行ってください。お好みで仕上がりを調節してください。

●手動調理するときの加熱時間の目安です。

調理時間は、食材の素材・量・大きさ・調理前の温度などにより異なります。

レンジ ～あたため～

	メニュー	分量	加熱時間	ラップ
常 温 ・ 冷 蔵	ごはん	1杯 (150g)	約1分～1分10秒	-
	チャーハン・ピラフ	1人前 (250g)	約2分～2分10秒	-
	みそ汁	1人前 (150ml)	約1分30秒～1分50秒	-
	カレー・シチュー	1人前 (300g)	約3分30秒～3分40秒	○
	コンソメスープ	1人前 (200ml)	約2分～2分10秒	-
	ポタージュスープ	1人前 (200ml)	約2分～2分10秒	○
	焼き魚	1切 (80g)	約50秒～1分	○
	ハンバーグ	1個 (80g)	約1分～1分20秒	-
	天ぷら	100g	約50秒～1分	-
	コロッケ	2個 (100g)	約50秒～1分	-
	トンカツ	1枚 (100g)	約50秒～1分	-
	肉まん	1個 (120g)	約1分～1分20秒	○
	しゅうまい	10個 (180g)	約2分10秒～2分20秒	○
	焼きそば	200g	約1分50秒～2分	-
	野菜のいため物	150g	約2分～2分10秒	-
	野菜の煮物	200g	約1分50秒～2分	-
煮魚	1切 (100g)	約50秒～1分	○	
お酒	1杯 (160ml)	約1分～1分10秒	-	
冷 凍	チャーハン・ピラフ	1人前 (250g)	約4分40秒～5分	○
	カレー・シチュー	1人前 (300g)	約8分50秒～9分	○
	ハンバーグ	1人前 (150g)	約4分30秒～4分50秒	○
	肉まん	1人前 (120g)	約1分30秒～1分50秒	○
	しゅうまい	15個 (230g)	約4分30秒～4分40秒	○
焼きそば	200g	約3分50秒～4分	○	

レンジ ～温野菜～

メニュー	分量	加熱時間	ラップ
じゃがいも	1個 (150g)	約3分20秒～3分30秒	○
さつまいも	1本 (200g)	約4分～4分10秒	○
さといも	100g	約2分30秒～2分40秒	○
にんじん	100g	約2分30秒～2分40秒	○
だいこん	200g	約4分30秒～4分40秒	○
ほうれん草・菊菜	200g	約1分30秒～1分40秒	○
キャベツ・白菜	100g	約1分20秒～1分40秒	○
かぼちゃ	100g	約3分～3分10秒	○
ブロッコリー	100g	約1分30秒～1分40秒	○
カリフラワー	200g	約1分30秒～1分40秒	○
グリーンアスパラガス	100g	約1分30秒～1分40秒	○

お願い

- 少量の食品を加熱すると、発煙・発火の恐れがあります。様子を見ながら加熱するようにしてください。
- ミックスベジタブルや小さく切ったにんじんを少量であたためないでください。焦げたり、発煙・発火の原因になります。

※本製品は電源が50Hz(東日本)と60Hz(西日本)で高周波出力が異なります。(60Hz時は50Hz時よりやや出力が高くなります)

上記の加熱時間については60Hzは短い時間、50Hzは長い時間を目安に加熱してください。

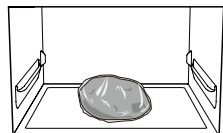
●野菜をゆでる

- 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庫内中央に置き、加熱します。

根菜

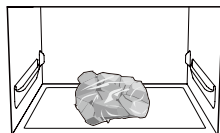
※加熱後、庫内から取り出し、ラップしたまま約5分蒸らしてください。

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。

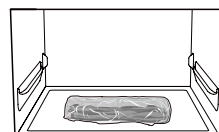
じゃがいも (切って加熱)



- 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

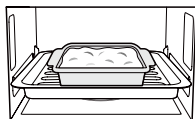


- 葉と茎を交互に重ねてラップに包んでください。
- 太い茎には十文字に包丁を入れてください。
- アクのある野菜は、加熱後すぐに流水にさらしてアク抜きをし、冷水に取って色止めをします。

手動調理「オーブン（予熱なし）」

1 角皿に食品をのせて庫内に入れる。

- 食品は角皿中央にのせてください。



2 オーブン（予熱なし）を選択する

- **モード選択** を押し、ダイヤルを回してオーブン（予熱なし）を選択し、**決定** を押ししてください。（30秒経過すると、表示中の内容で決定します）



3 温度を設定する

- ダイヤルを回して温度を選択し、**決定** を押ししてください。

設定温度範囲：発 酵… 40℃
オーブン… 100 ~ 250℃

（30秒経過すると、表示中の内容で決定します）



4 時間を設定する

- ダイヤルを回して時間を選択します。

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

- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。（5分間）

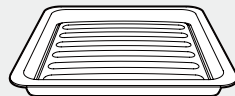
お願い

角皿は熱くなっています。

- 取り出した角皿は、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に気をつけてください。
- 市販の厚手のミトンを使用してください。（素手で直接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わないでください。

オーブン加熱

使用する付属品



ご注意ください！

- 発酵させるときは庫内が冷めた状態で発酵してください。

庫内が熱いとうまく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52ページを参照ください。

- 加熱中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、庫内のおいが気になるときはカラ焼きをしてください。

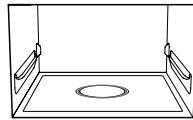
→ P.1

- 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）」

1 庫内には何も入れない

- 角皿・食品は入れません。



2 オープン（予熱あり）を選択する

- **モード選択** を押し、ダイヤルを回して



オーブン（予熱あり）を選択し、**決定** を押してください。

（30秒経過すると、表示中の内容で決定します）

3 温度を設定する

- ダイヤルを回して温度を選択し、

決定 を押してください。

設定温度範囲：100～250℃

（30秒経過すると、表示中の内容で決定します）



4 時間を設定する

- ダイヤルを回して時間を選択します。

最大設定時間：60分



5 **あたためスタート** を押す

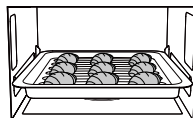
- 予熱を開始します。

6 予熱完了

- 予熱完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分ごとにブザーが鳴ってお知らせいたします。

7 角皿に食品をのせて庫内に入れる

- 食品は角皿の中央にのせてください。
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

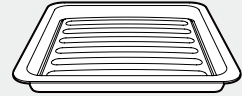
- 残りの加熱時間を表示します。

9 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。（5分間）

オーブン加熱

使用する付属品



ご注意ください！

■ 予熱中は、庫内に食品を入れないでください。

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。

■ 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【E 04】が表示されたときはとりけしキーを押して、操作を初めからやり直してください。

→ P.51

■ 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カラ焼きをしてください。

→ P.1

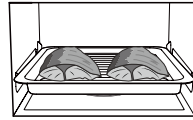
■ オープン調理が終了したらすぐに取り出してください。

余熱で焼けすぎてしまいます。

手動調理「グリル」

1 角皿に食品をのせて庫内に入れる。

- 食品は角皿中央にのせてください。



2 グリルを選択する

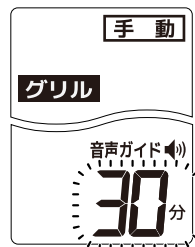
- **モード選択** を押し、ダイヤルを回してグリルを選択し、**決定** を押してください。
(30秒経過すると、表示中の内容で決定します)



3 時間を設定する

- ダイヤルを回して時間を選択します。

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

- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)

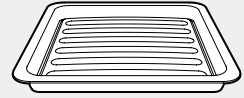
お願い

角皿は熱くなっています。

- 取り出した角皿は、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に気をつけてください。
- 市販の厚手のミトンを使用してください。
(素手で直接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わないでください。

グリル加熱

使用する付属品



ご注意ください！

- 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カラ焼きをしてください。
→ P.1
- 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。

上手に焼くために

- 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。

Gourmena

料理レシピ集

オーブンレンジ KOR-1600

焼き物

塩ざけ	27
ぶりの照焼き	27
焼きとり	28
鶏の照焼き	28
ハンバーグ	29
肉巻き野菜	29
グラタン	30
パエリア	30

揚げ物

鶏のから揚げ	31
エビフライ	31
とんかつ	32
春巻き	32
えだまめのコロケ	33

煮物

卵の花	33
かぼちゃの煮物	34
ひじきの煮物	34
筑前煮	35
きんぴらごぼう	35
なすのそぼろあんかけ	36
小松菜の煮浸し	36

蒸し物

茶碗蒸し	37
あさりの酒蒸し	37
白身魚の包み蒸し	38
手作りしゅうまい	38
蒸し野菜	38
根菜のマリネ	39
かぶら蒸し	39
鶏肉のレモン蒸し	40

ごはん

焼きおにぎり	40
赤飯	41
炊き込みごはん	41

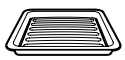
パン・お菓子

バターロール	42
ミルクパン	42
スポンジケーキ	43
ロールケーキ	43
スフレチーズケーキ	44
カステラ	44
クッキー	45
蒸しプリン	45
大学いも	46
りんごジャム	46

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、室温・形・量・大きさ・初期温度・電源電圧などにより、仕上が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角皿が焦げつくことがあります。その場合、市販のオープンシートを敷いてください。

塩ざけ（焼き物）

自動調理	付属品
自動メニュー10 塩ざけ	
	加熱時間
オープン	約13分

材料 / 2人分

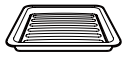
塩ざけ…………… 2切れ

作り方

1. 軽くさけの水気を拭く。
2. 角皿に1.を並べ、[自動メニュー10.塩ざけ]で加熱する。



ぶりの照焼き（焼き物）

自動調理	付属品
自動メニュー11 ぶりの照り焼き	
	加熱時間
オープン	約14分

材料 / 2人分

ぶり…………… 2切れ
 | 砂糖…………… 大さじ ½
 | しょうゆ…………… 大さじ 1
A 酒…………… 大さじ 1
 | みりん…………… 大さじ 1
 | おろししょうが…………… 10g

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. 角皿に2.を並べ、**A** を大さじ1ふりかける。
4. [自動メニュー11.ぶりの照焼き]で加熱する。



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。

焼きとり（焼き物）

自動調理	付属品
自動メニュー 12 焼きとり	
	加熱時間
グリル	約 20 分

材料 / 6 本分

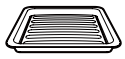
鶏もも肉	250g
白ねぎ	1本
しょうゆ	50ml
みりん	50ml
サラダ油	大さじ 1
しょうが汁	少々

作り方

1. 鶏肉は一口大に、白ねぎは約 3 cm の長さに切り、交互に竹串にさす。
2. A に 1. を約 1 時間つけ込む。
3. 角皿にサラダ油（分量外）を薄く塗ったアルミホイルを敷き、2. を並べ、[自動メニュー 12. 焼きとり] で加熱する。



鶏の照焼き（焼き物）

手動調理	付属品
オーブン	
210℃ (予熱なし)	加熱時間
	約 21 分

材料 / 2 人分

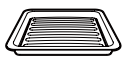
鶏もも肉	1 枚
砂糖	大さじ 2
しょうゆ	小さじ 2
おろししょうが	10g
片栗粉	小さじ 1

作り方

1. 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て A に約 1 時間つけ込む。
2. 角皿にオーブンシートを敷き、1. をおいて、210℃の「オーブン（予熱なし）」で約 21 分加熱する。



ハンバーグ（焼き物）

自動調理	付属品
自動メニュー13 ハンバーグ	
	加熱時間
	約12分
オープン	

材料 / 2人分


玉ねぎ	80g
合挽きミンチ	150g
パン粉	10g
牛乳	大さじ1
卵	½個
塩、こしょう	少々
ナツメグ	適量

作り方

1. 玉ねぎはみじん切りにする。
2. フライパンに油（分量外）を熱し、
1. を炒め、冷ましておく。
3. Aと2. を粘りが出るまでよくこねる。
4. 3. を2等分にして厚さ2cmの小判形にして、フライパンで焼き色ががつくまで両面を焼く。
5. 角皿に4. を並べ、[自動メニュー13. ハンバーグ]で加熱する。



肉巻き野菜（焼き物）

自動調理	付属品
自動メニュー14 肉巻き野菜	
	加熱時間
	約25分
オープン	

材料 / 2人分

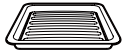
豚肉（薄切り）	200g
玉ねぎ	80g
にんじん	60g
さやいんげん	20g
砂糖	大さじ1
しょうゆ	大さじ1½
酒	大さじ1
みりん	大さじ1

作り方

1. 玉ねぎ、にんじんは拍子木切り、さやいんげんは両端を切ってさらに半分に切る。にんじんは下ゆでしておく。
2. 豚肉を縦に広げ、塩、こしょうをふり下味をつける。
3. 1. を2. の手前側に並べて巻き、薄く薄力粉（分量外）をまぶしてAに約30分つけ込む。
4. 肉の巻きおわりを下にして、オープンシートを敷いた角皿に並べ、[自動メニュー14. 肉巻き野菜]で加熱する。



グラタン (焼き物)

自動調理	付属品
自動メニュー 15 グラタン	
	加熱時間
オープン	約 15 分

材料 / 2 皿分

鶏もも肉	100g
玉ねぎ	50g
マカロニ	40g
薄力粉	大さじ 3
A バター	20g
コンソメ	小さじ 2
牛乳	300ml
塩、こしょう	少々
チーズ、パン粉、粉チーズ	適量

作り方

- マカロニは大きめの鍋でゆでる。
鶏肉は一口大に切り、玉ねぎは薄切りにする。
- フライパンで油 (分量外) を熱し、鶏肉と玉ねぎを焦がさないように炒めて塩、こしょうで味付けする。
2. とゆでたマカロニをグラタン皿に分け入れる。
- 耐熱ボウルに A を入れてレンジ 500W/650W (※) で 40 秒加熱し泡立て器でダマにならないようによく混ぜ合わせる。
4. に牛乳を加えてレンジ 500W/650W (※) で 2 分加熱して混ぜ、500W/650W (※) でさらに 2 分加熱する。この作業を 4~5 回繰り返す。
5. を 3. の上にかけてチーズ、パン粉、粉チーズをのせ、[自動メニュー 15. グラタン] で加熱する。




ご注意ください!

■グラタン皿は 12 × 22 cm 以下の大きさのものを使用してください。

※電源周波数地域と表示について

電源周波数によって、レンジ出力値が異なります。
50Hz … 500W
60Hz … 650W

パエリア (焼き物)

自動調理	付属品
自動メニュー 16 パエリア	
	加熱時間
オープン	約 35 分

材料 / 2~3 人分

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

作り方

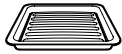
- サフランは 400ml の湯に浸して色を出す。
- あさは砂抜きをしたあと、殻と殻をこすり合わせてよく洗う。
- えびは殻と背ワタをとる。
- 玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする。
- 角皿に米、オリーブオイル、塩を入れて混ぜ合わせ、その上に 2.3.4. をのせ、1. を流し込む。
- [自動メニュー 16. パエリア] で加熱する。
- 加熱後、半分に切ったミニトマトと輪切りにしたピーマンをのせて、250℃の「オープン (予熱なし)」で約 5 分加熱する。



砂抜きのしかた

- 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。
- 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。
- 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。

鶏のから揚げ（揚げ物）

自動調理	付属品
自動メニュー17 鶏のから揚げ オープン	
	加熱時間
	約20分

材料 / 2人分

鶏もも肉……………250g
からあげ粉……………適量

作り方

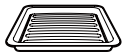
1. 鶏肉を一口大に切る。
2. ポリ袋に1.とからあげ粉を入れ、よく振ってまんべんなく粉をつける。
3. 鶏の皮を上にして角皿に並べ、
[自動メニュー17. 鶏のから揚げ]
で加熱する。



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。

エビフライ（揚げ物）

自動調理	付属品
自動メニュー18 エビフライ オープン	
	加熱時間
	約15分

材料 / 2人分

えび……………6尾
薄力粉……………適量
卵……………1個
パン粉……………適量
塩、こしょう……………少々

作り方


1. えびの殻と背ワタをとる。
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. オープンシートを敷いた角皿に3.を並べ、[自動メニュー18. エビフライ]で加熱する。



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。

とんかつ（揚げ物）

自動調理	付属品
自動メニュー19 とんかつ	
	加熱時間
オープン	約15分

材料 / 2人分

豚ロース肉	2枚
薄力粉	適量
卵	1個
パン粉	適量
塩、こしょう	少々

作り方

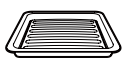
1. 豚肉は赤身と脂身の境目に包丁で切り目を入れて数か所スジを切り、軽くたたいておく。
2. パン粉はほんのりきつね色になるまでフライパンで炒っておく。
3. 1. に塩、こしょうをふって下味をつけ、薄力粉、溶き卵、パン粉の順で衣をつける。
4. オープンシートを敷いた角皿に3. を並べ、[自動メニュー19. とんかつ]で加熱する。



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。

春巻き（揚げ物）

手動調理	付属品
オープン	
210℃ (予熱なし)	加熱時間
	約20分

材料 / 6個分


春巻きの皮	6枚
豚ひき肉	80g
乾燥春雨	20g
にんじん	30g
たけのこ	40g
しいたけ	20g
砂糖	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ1
A みりん	大さじ1
ごま油	大さじ1
中華だしの素	小さじ1
水	40ml
片栗粉	小さじ2

作り方

1. 乾燥春雨は水で戻し食べやすい長さに切る。
2. にんじん、しいたけ、たけのこは千切りにしておく。
3. フライパンで油（分量外）を熱し、豚ひき肉を炒める。火が通ったら2. を加える。
4. 3. に1. とAを加えて味をなじませ、水で溶いた片栗粉でとろみをつける。バットなどに取り出してあら熱をとる。
5. 薄力粉（分量外）を水で溶かしてのりをつくる。
6. 春巻きの皮に具をのせて手前の皮を折り返し、両端の皮を内側に折りたたみ、手前から空気が入らないように巻く。巻きおわりを5. でとめる。
7. 6. の両面に薄く油を塗り、オープンシートを敷いた角皿に並べ210℃の「オープン（予熱なし）」で約20分加熱する。



えだまめのコロッケ（揚げ物）

手動調理	付属品
オーブン 250℃ （予熱なし）	
	加熱時間
	約13分

材料 / 2人分

じゃがいも	150g
えだまめ（冷凍）	150g
玉ねぎ	50g
バター	20g
薄力粉	大さじ3
コンソメ	小さじ2
A 牛乳	200ml
塩、こしょう	少々
薄力粉	適量
卵	1個
パン粉	適量

作り方

1. じゃがいもは皮をむき小さく切って、レンジ500W/650W（※）で約3分20秒～3分30秒加熱し、5分ほど蒸らす。えだまめは解凍してさやから出しておく。
2. 1.をボウルに入れてしっかりマッシュする。
3. 玉ねぎはみじん切りにし、バターを熱したフライパンで炒める。
4. 3.にAを加え、とろみが出るまで加熱する。
5. 2.に4.を入れ、ムラなく混ぜ合わせ、冷蔵庫でしっかり冷やしておく。
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めておく。
7. 5.がしっかり冷えたら、お好みの大きさに丸め、薄力粉、溶き卵、パン粉の順で衣をつける。
8. オーブンシートを敷いた角皿に7.を並べ、250℃の「オーブン（予熱なし）」で約13分加熱する。



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。
- じゃがいも、えだまめをマッシュした後、裏ごしするとさらに美味しくいただけます。

卵の花（煮物）

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W（※）	使用しない
	加熱時間
	約7分

材料 / 2人分

おから	100g
こんにゃく	50g
油揚げ	1枚
にんじん	50g
しいたけ	30g
砂糖	大さじ2
しょうゆ	大さじ1
A ごま油	大さじ1
水	大さじ1
塩	小さじ1
きざみねぎ	お好み

作り方

1. こんにゃくは短冊切り、にんじんはいちょう切り、しいたけは石づきを取って薄切りにする。
2. 油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、縦半分に切って細切りにする。
3. 耐熱ボウルに1.2.Aを入れて混ぜる。ふんわりとラップをかけてレンジ500W/650W（※）で約4～6分加熱する。
4. 別の耐熱ボウルにおからを入れる。ふんわりとラップをかけてレンジ500W/650W（※）で約2～3分加熱し、泡だて器でかき混ぜ水分を飛ばす。
5. 3.と4.を合わせ、お好みできざみねぎをかける。



かぼちゃの煮物（煮物）

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W（※） 200W	使用しない
	加熱時間
	約12分

材料 / 2人分

かぼちゃ	300g
砂糖	大さじ2
しょうゆ	大さじ1
みりん	大さじ1
水	140ml

作り方

- かぼちゃは一口大に切る。
- 耐熱ボウルに入れ1.とAを入れてふんわりとラップをかける。
- レンジ500W/650W（※）で約5～7分加熱して混ぜたあと、レンジ200Wでさらに約6分加熱する。



ひじきの煮物（煮物）

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W（※）	使用しない
	加熱時間
	約10分

材料 / 2人分

乾燥ひじき	25g
にんじん	50g
油揚げ	1枚
砂糖	大さじ2
しょうゆ	大さじ2
酒	大さじ2
みりん	大さじ2
和風だしの素	小さじ1
水	200ml

作り方

- 乾燥ひじきは水で戻しておく。にんじんは細切り、油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、縦半分に切って細切りにする。
- 耐熱ボウルに1.とAを入れ、ふんわりとラップをかけてレンジ500W/650W（※）で約5～7分加熱して混ぜ、レンジ500W/650W（※）でさらに約3～5分加熱する。



※電源周波数地域と表示について

電源周波数によって、
レンジ出力値が異なります。

50Hz	…	500W
60Hz	…	650W

筑前煮（煮物）

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W(※)	使用しない
	加熱時間
	約19分

材料 / 2人分

鶏もも肉	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
しょうゆ	大さじ3
A 酒	大さじ1
みりん	大さじ2
だし汁	45ml
絹さや	6枚

作り方

- 鶏肉は一口大に切る。たけのこ、れんこん、にんじ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。
- 耐熱ボウルに1.とAを入れ、よく混ぜる。
- ふんわりとラップをかけてレンジ500W/650W(※)で約10～12分加熱して混ぜ、500W/650W(※)でさらに約5～7分加熱する。
- 半分に切った絹さやを3.に入れ、レンジ500W/650W(※)で約2分加熱する。



きんぴらごぼう（煮物）

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W(※)	使用しない
	加熱時間
	約10分

材料 / 2人分

ごぼう	100g
にんじん	50g
砂糖	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
A みりん	大さじ1
ごま油	大さじ1
和風だしの素	小さじ1
白ごま	適量

作り方

- ごぼうはささがきにして水にさらす。にんじんはごぼうと同じ太さの細切りにする。
- 1.を耐熱ボウルに入れ、Aを入れてよく混ぜる。
- レンジ500W/650W(※)で約5～7分加熱して混ぜ、レンジ500W/650W(※)でさらに約3～5分加熱する。
- お好みで白ごまをふる。



なすのそぼろあんかけ（煮物）

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W(※)	使用しない
	加熱時間
	約9分

材料 / 2人分

なす	2本
鶏ひき肉	100g
砂糖	大さじ1
しょうゆ	大さじ2
A 酒	大さじ2
みりん	大さじ2
しょうが汁	少々
片栗粉	大さじ½

作り方

1. なすはよく洗い、へたを切り落とす。
2. 1. をラップに包んでレンジ 500W/650W (※) で約3～5分加熱し、縦に切る。
3. 耐熱ボウルに A と鶏ひき肉をほぐし入れ、ふんわりとラップをかけてレンジ 500W/650W (※) で約4～6分加熱する。
4. 水で溶いた片栗粉を 3. に加え、ダマにならないように混ぜ、2. にかける。



小松菜の煮浸し（煮物）

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W(※)	使用しない
	加熱時間
	約6分

材料 / 2人分

小松菜	200g
油揚げ	1枚
塩	小さじ½
しょうゆ	大さじ½
A 酒	大さじ½
和風だしの素	小さじ½
水	100ml

作り方

1. 小松菜はよく洗って4cm幅に切り、油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、縦半分に切って細切りにする。
2. 1. と A を耐熱ボウルに入れ、ふんわりとラップをかけてレンジ 500W/650W (※) で約5～7分加熱する。




※電源周波数地域と表示について

電源周波数によって、レンジ出力値が異なります。

50Hz	…	500W
60Hz	…	650W

茶碗蒸し (蒸し物)

自動調理	付属品
自動メニュー 20 茶碗蒸し	
	加熱時間
オープン	約 4 5 分

材料 / 2人分

卵	2 個
だし汁	2 5 0 ml
みりん	小さじ 1
A 薄口しょうゆ	小さじ ½
塩	小さじ ½
鶏ささみ	2 0 g
B 小えび	2 尾
しいたけ	¼ 個
銀杏	2 個

作り方

1. ボウルに卵をわり入れてよく溶きほぐし、A を加えて混ぜ、裏ごしする。鶏ささみはそぎ切り、しいたけは石づきを取って薄切りにする。小えびは背ワタを取っておく。
2. 茶碗蒸し容器に B と 1. を 2 等分に入れ、さっとかき混ぜて共ぶたをする。
3. 角皿に厚めのペーパータオルを敷き、水(分量外)を 100ml 注ぎ入れ、その上に 2. を並べる。
4. [自動メニュー 20. 茶碗蒸し] で加熱する。



調理のポイント

- ※卵液の初期温度は 25℃前後 (20～30℃) が適当です。高すぎたり、低すぎたりする場合は、加熱時間を加減してください。
- ※必ず、ふたをして加熱します。(ふたはアルミホイルでも代用できます)
- ※固まり具合がゆるめの時は、ふたをしたまましばらく放置しておいてください。余熱で固まってきます。

あさりの酒蒸し (蒸し物)

自動調理	付属品
自動メニュー 21 あさりの酒蒸し	使用しない
	加熱時間
レンジ	約 5 分

材料 / 2人分

あさり	2 5 0 g
しょうゆ	小さじ ½
酒	大さじ 3
バター	5 g
きざみねぎ	お好み

作り方

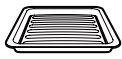
1. 耐熱ボウルに砂抜きしたあさりを入れ、酒をふりかける。
2. [自動メニュー 21. あさりの酒蒸し] で加熱する。
3. あさを小鉢に移し残った汁にしょうゆとバターを加えて混ぜる。
4. あさに 3. の汁をかけ、お好みできざみねぎを添える。



砂抜きのしかた

- 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。

白身魚の包み蒸し (蒸し物)

自動調理	付属品
自動メニュー 22 白身魚の包み蒸し	
オープン	加熱時間 約 20分

材料 / 2人分

白身魚…………… 2切れ
パプリカ…………… 20g
しめじ…………… 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、しめじは石づきを取ってほぐす。
3. オープンシートに1.を1切れずつのせる。その上に2.をのせて包む。
4. 3.を角皿に並べ、[自動メニュー 22.白身魚の包み蒸し]で加熱する。



手作りしゅうまい (蒸し物)

自動調理	付属品
自動メニュー 23 手作りしゅうまい	使用しない
レンジ	加熱時間 約 5分

材料 / 12個分

豚ひき肉…………… 100g
玉ねぎ…………… 50g
片栗粉…………… 大さじ½
塩、こしょう…………… 少々
しゅうまいの皮…………… 12枚
グリーンピース…………… 12個

作り方

1. 玉ねぎはみじん切りにしておく。
2. 1.と豚ひき肉をボウルに入れ、よくこねる。塩、こしょう、片栗粉を入れ、さらにこねる。
3. 2.をしゅうまいの皮に包んでグリーンピースをのせる。
4. 耐熱皿に水で濡らしたペーパータオルを敷き、その上に数か所穴をあけたオープンシートをのせ、3.を並べてふんわりとラップをかける。
- 5.[自動メニュー 23.手作りしゅうまい]で加熱する。



蒸し野菜 (蒸し物)

手動調理	付属品
レンジ	使用しない
500W/650W(※)	加熱時間 約 6分

材料 / 2人分

ブロッコリー…………… 70g
にんじん…………… 50g
グリーンアスパラガス…………… 40g
パプリカ…………… 30g

作り方

1. ブロッコリーは小房に分け、にんじんはスティック状に切る。グリーンアスパラガスは3cm幅に切り、パプリカは種を取って縦に切る。
2. 耐熱皿に1.を入れ、水(分量外)を大さじ1ふりかける。ふんわりとラップをかけてレンジ500W/650W(※)で約5~7分加熱する。



※電源周波数地域と表示について

電源周波数によって、
レンジ出力値が異なります。
50Hz … 500W
60Hz … 650W

根菜のマリネ（蒸し物）

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W(※)	使用しない
	加熱時間
	約6分

材料 / 2人分

にんじん	50g
れんこん	100g
さつまいも	100g
玉ねぎ	50g
砂糖	小さじ1
しょうゆ	大さじ1
酢	大さじ2
すりごま	小さじ1

作り方

1. にんじん、れんこん、さつまいもは皮をむいて小さ目の乱切りにし、それぞれ水にさらす。
2. 玉ねぎは薄切りにする。
Aの調味料を合わせておく。
3. 耐熱皿に1.を入れ、ふんわりとラップをかけてレンジ500W/650W(※)で約5～7分加熱する。
4. 2.を3.に加え、和える。



かぶら蒸し（蒸し物）

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W(※)	使用しない
	加熱時間
	約6分

材料 / 2人分

白身魚	2切れ
しめじ	50g
しいたけ	20g
かぶ	250g
塩	小さじ¼
薄口しょうゆ	小さじ½
酒	大さじ1
みりん	小さじ1
三つ葉	適量

作り方

1. 白身魚は皮と骨を取り、一口大のそぎ切りにする。塩と酒（分量外）をふって約5分おく。
2. しめじ、しいたけは石づきを取ってから、しめじは手でほぐし、しいたけは薄切りにする。
3. かぶは皮をむいてすりおろし、ざるに上げて軽く水気をきってボウルに移す。Aと2.を混ぜ合わせる。
4. 1.の水気を拭き、耐熱ボウルに並べ、3.を加える。
5. ふんわりとラップをかけてレンジ500W/650W(※)で約5～7分加熱する。
6. 蒸しがあがったら、三つ葉を入れ、さっと合わせる。



調理のポイント

- かぶのかわりに大根を使用しても調理できます。

鶏肉のレモン蒸し (蒸し物)

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W(※)	使用しない
	加熱時間
	約11分

材料 / 2人分

鶏もも肉	1枚
にんじん	50g
玉ねぎ	50g
ピーマン	30g
白ワイン	大さじ1
はちみつ	大さじ1
塩、こしょう	少々
レモンスライス	6枚

作り方

1. 鶏肉はスジや余分な脂をとり、数か所フォークで刺して塩、こしょうをふっておく。
2. 野菜は千切りにして耐熱皿に広げておく。
3. 1. に白ワイン、はちみつをかけ、2. の上に置き、レモンスライスをのせる。ふんわりとラップをかけてレンジ500W/650W(※)で約10～12分加熱する。

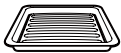


※電源周波数地域と表示について

電源周波数によって、レンジ出力値が異なります。

50Hz	…	500W
60Hz	…	650W

焼きおにぎり (ごはん)

手動調理	付属品
オーブン 250℃ (予熱なし)	
	加熱時間
	約20分

材料 / 2人分

ごはん	400g
しょうゆ	大さじ1
みりん	小さじ1
A 和風だしの素	小さじ1
ごま油	小さじ1
白ごま	適量

作り方

1. ボウルにあたたかいごはんとAを入れ、よく混ぜ合わせる。
2. 1. を4等分しておにぎりをつくる。
3. オーブンシートを敷いた角皿に2. を並べ、250℃の「オーブン」で約20分加熱する。



赤飯 (ごはん)

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W(※)	使用しない
	加熱時間
	約22分

材料 / 2人分

もち米	300g
あずき (赤飯用あずき缶)	50g
煮汁 (赤飯用あずき缶)	100ml
水	300ml
ごましお	お好み

作り方

- あずきは煮汁と分けておく。
- もち米を水で洗い、耐熱ボウルに入れる。1.のあずきを加え、混ぜ合わせる。
- 1.で分けた煮汁と水を合わせ、2.に入れる。
- ふんわりとラップをかけてレンジ500W/650W(※)で約10～12分加熱して混ぜ、レンジ500W/650W(※)でさらに約10～12分加熱する。
- 加熱終了後、そのまま庫内で約5分蒸らす。
- お好みでごましおをふりかける。



調理のポイント

- あずき缶の煮汁は必ず取っておいてください。煮汁を入れないと、赤色に仕上がりません。
- あずき缶の煮汁が100ml以下の場合、煮汁と水の合計が400mlになるように調整してください。その際、通常よりも薄い赤色になる可能性があります。

炊き込みごはん (ごはん)

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W(※)	使用しない
	加熱時間
	約22分

材料 / 2人分

米	300g
鶏もも肉	100g
しいたけ	20g
たけのこ (水煮)	50g
にんじん	50g
油揚げ	1枚
砂糖	小さじ1
A しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ1
しょうゆ	大さじ3
酒	大さじ3
B みりん	大さじ3
和風だしの素	小さじ1

作り方

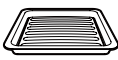
- 米は研いで約1時間浸水させておく。
- 鶏肉、たけのこは一口大に切り、にんじんは細切りにする。油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、縦半分に切って細切りにする。しいたけは石づきを取って薄切りにする。
- 2.をフライパンで炒め、Aで味付けをする。
- 耐熱ボウルに水をきった1.と3.を入れる。Bと水が合計400mlになるようにし、耐熱ボウルに加える。
- 4.にふんわりとラップをかけてレンジ500W/650W(※)で約10～12分加熱して混ぜ、500W/650W(※)でさらに約10～12分加熱する。
- 加熱終了後、そのまま庫内で約5分蒸らす。



※電源周波数地域と表示について

電源周波数によって、レンジ出力値が異なります。
50Hz … 500W
60Hz … 650W

バターロール (パン・お菓子)

自動調理	付属品
自動メニュー 24 バターロール	
	加熱時間
	約 15 分
オープン	

材料 / 9 個分

強力粉	200g
砂糖	15g
塩	3g
ドライイースト	3g
牛乳	100ml
バター	40g
卵	½ 個
つや出し用卵	適量

作り方

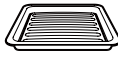
1. ボウルにすべての材料を合わせ、生地がべとつかなくなり、ボウルから離れるまでよくこねる。
2. 打ち粉 (分量外) をした台にたたきつけて、のばしたりしながら約 10 分こねる。
3. バター (分量外) を薄く塗った耐熱ボウルに 2. を入れ、ラップをかけて 40℃ の「オープン (予熱なし)」約 50 分で一次発酵させる。
4. 3. を手で軽く押してガス抜きをする。生地を 9 等分にし、表面がなめらかになるように丸め、ラップをかけて約 20 分休ませる。
5. 生地を手ですり合わせるようにしながら円すい形にし、さらにめん棒で細長い三角形に伸ばし、幅の広い方から巻く。
6. 角皿にバター (分量外) を薄く塗り、5. の巻きおわりを下にして並べ、40℃ の「オープン (予熱なし)」約 40 分で二次発酵させる。
7. 表面につや出し用卵を塗り、[自動メニュー 24. バターロール] で加熱する。



調理のポイント

- 室温や生地の初期温度などの条件によって、発酵の仕上がり具合が異なる場合があります。様子を見ながら発酵時間を調節してください。
- 生地の表面が乾燥すると膨らみが悪くなります。固く絞った布巾をかけたり、霧を吹いたりして湿り気を与えてください。

ミルクパン (パン・お菓子)

手動調理	付属品
オープン	
160℃ (予熱あり)	加熱時間
	約 20 分

材料 / 9 個分

強力粉	250g
砂糖	25g
スキムミルク	25g
塩	5g
ドライイースト	3g
牛乳	190ml
バター	25g

作り方

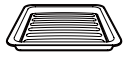
1. ボウルにすべての材料を合わせ、生地がべとつかなくなり、ボウルから離れるまでよくこねる。
2. 打ち粉 (分量外) をした台にたたきつけて、のばしたりしながら約 10 分こねる。
3. バター (分量外) を薄く塗った耐熱ボウルに 2. を入れ、ラップをかけて 40℃ の「オープン (予熱なし)」約 50 分で一次発酵させる。
4. 3. を手で軽く押してガス抜きをする。生地を 9 等分にし、表面がなめらかになるように丸め、ラップをかけて約 20 分休ませる。
5. 角皿にバター (分量外) を薄く塗り、4. を並べ、160℃ の「オープン (予熱あり)」で約 20 分加熱する。



調理のポイント

- 室温や生地の初期温度などの条件によって、発酵の仕上がり具合が異なる場合があります。様子を見ながら発酵時間を調節してください。
- 生地の表面が乾燥すると膨らみが悪くなります。固く絞った布巾をかけたり、霧を吹いたりして湿り気を与えてください。
- 焼く前に卵を表面に塗るとつやが出ます。

スポンジケーキ (パン・お菓子)

自動調理	付属品
自動メニュー 25 スポンジケーキ オーブン	
	加熱時間
	約 40分

材料 / 直径 18cm のケーキ型 1 個分


薄力粉…………… 90g
 砂糖…………… 90g
 卵…………… 3個
 1 バター…………… 15g
 A 1 牛乳…………… 小さじ 2
 バニラエッセンス…………… 少々

作り方

1. ケーキ型にバター (分量外) を薄く塗って、型に合わせてオーブンシートを敷く。卵は卵白と卵黄に分けて別々のボウルに入れておく。
2. 耐熱容器に A を合わせ、レンジ 200W で約 1～2 分様子を見ながら加熱して溶かす。
3. 卵白は、砂糖を 2～3 回に分け入れ、泡だて器で角が立つまで泡立てる。
4. 3. に卵黄、バニラエッセンスを加え、軽く混ぜる。
5. 4. に薄力粉を数回に分けてふるい入れ、ゴムべらでねらないように、ボウルの底からさっくりと混ぜる。
6. 5. に 2. を加え、手早く混ぜる。
7. 一気に型に流し入れ、型を 10cm の高さから 2～3 回落として空気を抜き、[自動メニュー 25. スポンジケーキ] で加熱する。



ロールケーキ (パン・お菓子)

自動調理	付属品
自動メニュー 26 ロールケーキ オーブン	
	加熱時間
	約 15分

材料 / 角皿 1 個分

薄力粉…………… 50g
 砂糖…………… 60g
 卵…………… 3個
 1 バター…………… 15g
 A 1 牛乳…………… 小さじ 2
 バニラエッセンス…………… 少々
 生クリーム…………… 適量


作り方

1. 角皿にバター (分量外) を薄く塗って、オーブンシートを敷く。
2. 耐熱容器に A を合わせ、レンジ 200W で約 1～2 分様子を見ながら加熱して溶かす。
3. 卵は、砂糖を 2～3 回に分け入れ、泡だて器で七分立てにする。
4. 3. にバニラエッセンスを加えて混ぜ合わせる。
5. 4. に薄力粉を数回に分けてふるい入れ、ゴムべらでねらないように、ボウルの底からさっくりと混ぜる。
6. 5. に 2. を加え、手早く混ぜる。
7. 一気に型に流し入れ、角皿を 10cm の高さから 2～3 回落として空気を抜き、[自動メニュー 26. ロールケーキ] で加熱する。



8. 焼きあがったら角皿から取り出し、オーブンシートをはがしてあら熱をとる。
9. 生クリームを塗り、手前から巻き、巻きおわりを下にしておいて、生地とクリームがなじんでから切る。

スフレチーズケーキ（パン・お菓子）

手動調理	付属品
オーブン 160℃ （予熱あり）	
	加熱時間
	約60分

材料 / 直径18cmのケーキ型1個分
 製菓用クリームチーズ……………200g
 生クリーム……………150ml
 バター……………50g
 砂糖……………70g
 バニラエッセンス……………少々
 卵……………3個
 薄力粉……………20g

作り方

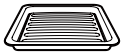
1. ケーキ型にバター（分量外）を薄く塗って、型に合わせてオーブンシートを敷く。底はアルミホイルで包んでおく。卵は卵白と卵黄に分けて別々のボウルに入れておく。
2. 鍋にクリームチーズ、バター、生クリームを入れて沸とうさせないように、なめらかになるまで溶かす。
3. 2. のあら熱をとり、ボウルに移し卵黄、バニラエッセンス、ふるった薄力粉を入れ、よく混ぜ合わせる。
4. 卵白は、砂糖を2～3回に分け入れ、3～4分立てにする。
5. 3. に4. を入れてさっくりと混ぜ合わせて一気に型に流し入れ、型を10cmの高さから2～3回落として空気を抜く。
6. 角皿に厚めのペーパータオルを敷き、湯（分量外）を100ml注ぎ入れ、160℃の「オーブン（予熱あり）」で約60分加熱する。



調理のポイント

- 卵白を泡立てすぎると、膨らみすぎることがあります。
- 表面が焦げてしまいそうなときは、アルミホイルを上を被せてください。

カステラ（パン・お菓子）

手動調理	付属品
オーブン 150℃ （予熱あり）	
	加熱時間
	約40分


材料 / パウンドケーキ型1個分
 卵……………2個
 砂糖……………50g
 強力粉……………50g
 はちみつ……………大さじ1
 湯……………大さじ1

作り方

1. パウンドケーキ型にバター（分量外）を薄く塗って、型に合わせてオーブンシートを敷く。
2. 卵は、砂糖を2～3回に分け入れ、泡だて器で角が立つまで泡立てる。
3. 強力粉をふるいながら入れ、ボウルの底からさっくりと混ぜ合わせる。
4. 湯で溶かしたはちみつを3. に入れ、よく混ぜる。
5. 一気に型に流し入れ、型を10cmの高さから2～3回落として空気を抜き、150℃の「オーブン（予熱あり）」で約40分加熱する。



クッキー (パン・お菓子)

自動調理	付属品
自動メニュー 27 クッキー オープン	
	加熱時間
	約15分

材料 / 15~20枚分


薄力粉	100g
バター	45g
砂糖	30g
卵	¼個
バニラエッセンス	少々

作り方

1. バターは白っぽくなるまで泡立て器でよく練ってから砂糖を加えて、さらによく混ぜる。
2. 1. に卵を加えてクリーム状になるまで混ぜ、バニラエッセンスを加える。
3. 2. に薄力粉をふるい入れてさっくりと混ぜ合わせ、一つにまとめてラップで包み、冷蔵庫で約1時間ねかす。
4. 3. の生地をラップではさんでめん棒で5mmの厚さにのばし、型で抜く。
5. オープンシートを敷いた角皿に並べ、[自動メニュー27.クッキー]で加熱する。



蒸しプリン (パン・お菓子)

自動調理	付属品
自動メニュー 28 蒸しプリン オープン	
	加熱時間
	約41分

材料 / 2個分

砂糖	40g
A 水	大さじ2
熱湯	大さじ2
卵	2個
牛乳	250ml
B 砂糖	35g
バニラエッセンス	少々

作り方


1. A でカラメルを作る。
2. ボウルに卵をわり入れてよく溶きほぐし、B を加えて混ぜ、裏ごしする。
3. プリンの容器に2. を入れ、アルミホイルでふたをする。
4. 角皿に厚めのペーパータオルを敷き、水(分量外)を100ml注ぎ入れ、その上に3. を並べる。
5. [自動メニュー28.蒸しプリン]で加熱する。
6. 加熱後、カラメルをかける。



カラメルの作り方

- 1) 小鍋に砂糖と水を入れ混ぜないように火にかけ、あめ色になったら火を止める。
- 2) 熱湯を加えてよくなじませ、あら熱をとる。

大学いも (パン・お菓子)

手動調理	付属品
オーブン 200℃ (予熱なし)	
	加熱時間
	約20分

材料 / 2人分

さつまいも	中1本
サラダ油	大さじ1
砂糖	大さじ2
黒ごま	適量

作り方

1. さつまいもはよく洗い、皮つきのまま小さ目の乱切りにする。
2. ポリ袋に1. とサラダ油、砂糖を入れ、全体によくなじませる。
3. オーブンシートを敷いた角皿に2. を並べ、200℃の「オーブン (予熱なし)」で約20分加熱する。
4. 加熱後、黒ごまをかける。



りんごジャム (パン・お菓子)

手動調理	付属品
レンジ 500W/650W (※) 200W	使用しない
	加熱時間
	約32分

材料

りんご	400g
砂糖	200g
A レモン汁	大さじ1

作り方

1. りんごは芯をとってすりおろす。
2. 耐熱ボウルに1. とAを入れて軽く混ぜ合わせる。
3. レンジ500W/650W (※) で約15～17分加熱して混ぜ、レンジ200Wでさらに約15～17分加熱する。



調理のポイント

- りんごの皮ごとすりおろせば赤いジャムに、皮をむけば黄色いジャムになります。

※電源周波数地域と表示について

電源周波数によって、レンジ出力値が異なります。

50Hz	…	500W
60Hz	…	650W

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おいてください。

⚠ 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や感電・けがの恐れがあります。
- 🚫 め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

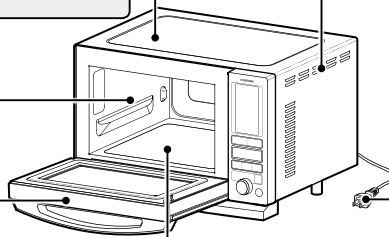
かたく絞った布で水拭きする

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・アース端子・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は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濡れふきんですぐに拭き取ります。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。
- テーブルプレートの黒色のゴムは強くこすらないでください。
- 衝撃を与えないでください。傷がついたり、割れることがあります。

付属品（角皿）

スポンジたわしで洗い、十分に水気を拭き取る

やわらかいスポンジを使用して台所用中性洗剤で洗います。
※金属たわしや鋭利なものでこすらないでください。
※角皿は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。
※また、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。

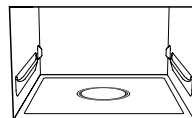
⚠ 警告

- 🚫 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
住宅用家具用洗剤（弱アルカリ、アルカリ、弱酸性、酸性など）、オープンクリーナー・ガラスクリーナー、クレンザー・漂白剤、アルコール・ベンジン・シンナー
変形・変色・故障などの恐れがあります。

- 庫内のおいが気になるときは、自動メニュー「29」の「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。

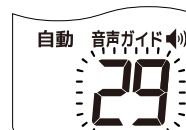
換気

- 1 庫内には何も入れないで、ドアを閉める



- 2 メニュー 29 を選択する

- ダイヤルを回して「29」を選択し、**あなたためスタート** を押してください。
(30秒経過すると、表示中の内容で決定します)



- 3 **あなたためスタート** 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

うまく仕上がらないとき

	症状	原因・対応
ごはんやおかずなど	仕上がりが熱すぎる	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。
	あたためても熱くならない	食品が、アルミホイルでおお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と仕上がります。
	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。
	焼き魚やフライが上手にあたまらない	重ならないように平らに並べてください。
	煮汁が飛び散る	汁気を切り、深めの容器に入れてあたためてください。
	フライや天ぷらがべとつく	ペーパータオルを敷いた皿の上に並べてください。 ※オーブン、グリルではペーパータオルは使用できません。
	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。
	冷凍ごはんがあたまらない	手動レンジで様子を見ながらあたためてください。
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ます。
	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くるんでください。
飲みもの	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7～8分目まで入れてください。
	容器の上の方と下の方では、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。
	牛乳が熱くなりすぎる	自動メニュー「1牛乳」であたためていますか。 「あたためスタート」キーで加熱すると熱くなりすぎることがあります。
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、同じ種類、大きさをそろえてください。

故障かな？と思われたときは

症状	原因・対応
電源プラグをコンセントに差し込んでも、何も表示しない	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。 ⇒ドアを開けることで電源が入ります。
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、機械室を換気するためにファンが回る場合があります。
まったく動かない	表示部に【0】が表示されていますか。 ⇒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。 ⇒ドアを開閉してください。(待機時消費電力オフ機能 → P.1) 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。
食品があたたまらない	食品が、アルミホイルでおおわれていませんか。
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。
加熱中、何度もブザーが鳴る	異常ではありません。 ⇒オープン予熱ありの、予熱完了をお知らせするブザーです。 予熱後20分間、3分ごとに鳴ります。
加熱後、何度もブザーが鳴る	異常ではありません。 ⇒食品の出し忘れをお知らせするブザーです。 加熱終了後5分間、1分ごとに鳴ります。
火花・異常音が出る	電子レンジ加熱のとき、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にんじんをあたためていますか。 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.47)
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。
煙やいやなにおいがする	庫内が汚れていませんか。(→ P.47) 1度目のカラ焼きではありませんか。 ⇒庫内のにおいが気になるときはカラ焼き(→ P.1)をしてください。
温度を40℃(発酵)に設定できない	オープン加熱の「予熱あり」に設定していませんか。 ⇒「予熱なし」に設定してください。

故障かな？と思われたときは

症状	原因・対応
グリル加熱中、煙やにおいが出る	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。
音声ガイドが流れない	音量が【0】になっていませんか。 ⇒音量を設定してください。(→ P.9)

デモモード解除の仕方





- 自動的に表示部が点灯し、音声が流れているときは「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。

解除の仕方

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

※電源を抜いても解除することはできません。

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が鳴り、表示部に【0】を表示します。約15分～25分で庫内が冷却されます。 とりけしキーを押して解除した場合は、ブザーは鳴りません。
ブザーが鳴り 【E04】を表示 	<ul style="list-style-type: none"> ● オープン調理での予熱終了後、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。
ブザーが鳴り 【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。 ● 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。 ● 調理終了後、そのままの状態でも自動キーを押した。 	<ul style="list-style-type: none"> ● とりけしキーを押して解除してください。
ブザーが鳴り、次の記号を表示 		<ul style="list-style-type: none"> ● 製品が故障している場合があります。電源プラグをコンセントから抜き、表示部の記号を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。

仕様

電源	AC100V、50/60Hz 共用	
外形寸法	幅 450 × 奥行 366 × 高さ 300 mm	
庫内有効寸法	幅 263 × 奥行 316 × 高さ 176 mm	
コードの長さ	約 1.4 m	
質量	約 13 kg	
電子レンジ	消費電力	930 W (50Hz) /1280 W (60Hz)
	高周波出力	500 W (50Hz) /650 W (60Hz)、200W 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℃
グリル	消費電力	1130W
区分名	B	
電子レンジ機能の年間消費電力量	63.4 kWh/年	
オープン機能の年間消費電力量	10.0 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	

※商品の仕様は予告なく変更することがあります。

※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。


※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。

※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>ご使用中止</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（別途添付）

- 保証書は別途添付されています。
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、保証書に記載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。

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及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・お問い合わせ及び修理対応のみを目的として使用させていただきます。尚、この目的のために小泉成器株式会社及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。

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9：00～17：30
(土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く)

2016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。)