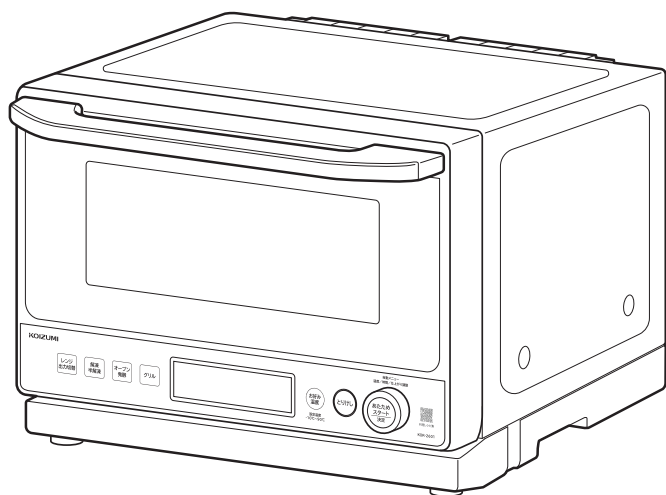


オーブンレンジ KOR-2601

取扱説明書 (保証書付)

ご使用前に必ずお読みください。



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す。

正しくご使用いただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。なお、この取扱説明書には保証書が付いています。お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる場所に大切に保管してください。

●特に2～7ページの「安全上のご注意」と「使用上のご注意」を必ずお読みください。

目次

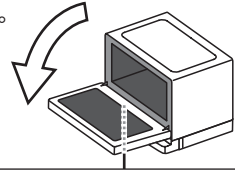
はじめてお使いになる前に	1
安全上のご注意	2～6
使用上のご注意	7
各部のなまえ	8～10
使える容器・使えない容器	11
赤外線センサーを使用する自動調理の 上手な使いかた	12～13
自動あたため	14
好み温度	15
解凍 / 半解凍	16
自動メニュー「4 ごはん」	17
自動メニュー「5 おかず」	18
自動メニュー「6 飲み物」	19
自動メニュー「7 お酒」	20
自動メニュー「8 お弁当」	21
自動メニュー「9 葉野菜 / 10 根菜」	22
自動メニュー「11 フライあたため」	23
自動メニュー「16 トースト (裏返し) / 17 冷凍トースト (裏返し)」	24
自動メニュー「12～15、18～37」	25～26
手動調理「レンジ」	27～28
手動調理「オープン (予熱あり)」	29
手動調理「オープン (予熱なし)」	30
手動調理「発酵」	31
手動調理「グリル」	32
料理レシピ集	33～77
お手入れのしかた	78～79
うまく仕上がらないときは	80
故障かな?と思ったら	81
デモモード解除のしかた	82
電子音の ON / OFF について	82
チャイルドロック	82
こんな表示が出たときは	83
仕様	84
アフターサービスについて	85
お客様の個人情報のお取り扱いについて	85
保証・無料修理規定	86
保証書	87
お客様相談窓口	87

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、庫内の油を焼き切ります。

- 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。
- 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。
- 煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は、別の部屋に移動してください。
- 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後に行ってください。
- 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。



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。

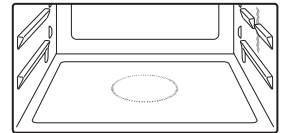
待機電力 オフ機能

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」のまま約5分経過すると自動的に電源が切れます。選択の途中で放置すると約5分後に表示部が「0」に戻ります。

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。

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

-  を2回押してください。

3 温度を設定する

- ダイヤルを回して200°Cを設定し、 を押してください。

4 時間を設定する

- ダイヤルを回して20分を設定し、 を押してください。

5 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、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、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、死亡または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、死亡または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、使用者が傷害を負ったり、物的損害の可能性のあるもの。



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場所に必ず保管してください。

ご使用前

危険

-  改造はしない。修理技術者以外の方は、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因となります。
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

-  AC100V 以外では使用しない。
火災・感電の原因となります。
-  傷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・発火の原因となります。
- 電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねて使用しない。また、重い物を載せたり、はさみ込んだり、高温部に近づけたりしない。
電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。
-  定格 15A 以上のコンセントを単独で使用する。また、延長コードを使用しない。
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。
 タコ足禁止
- 電源プラグは清潔にする。刃および刃の取付面にほこりが付着している場合は拭き取る。
ショート・火災の原因となります。
-  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。
断線して感電・発火する恐れがあります。

- 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・漏電火災の原因となります。


安全上のご注意 (つづき)

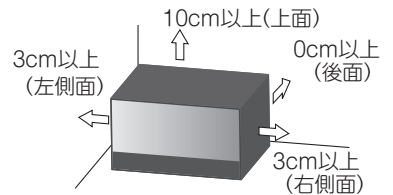
据え付けるとき

警告

	<p>付属品の梱包材はすべて取り除く。 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、乳幼児の手の届かない場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の原因となります。</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となります。</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取付部の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;"> <p>●「電気工事士」の有資格者による D 種接地工事が必要な据え付け場所</p> <p><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</p> <p><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、結露がおきやすい場所 (漏電遮断器の取り付けも法律で義務付けられています)</p> <p>アース線を接続できないもの</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ガス管、水道管、電話線のアース、避雷針 <p>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。</p> </div>
	<p>燃えやすい物や熱に弱い物を近づけない。</p> <p>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、高温で引火や破裂の原因となります。</p>  <p>水のかかる場所や蒸気の出る機器、火気の近くでは使用しない。 火災・感電・漏電の原因となります。(機器例：加湿器、炊飯器、ポットなど)</p>



注意

	<p>壁などから離す。</p> <p>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・故障の原因となります。</p> <p>※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。</p>
	<p>十分な強度を持った平らな場所に置く。</p> <p>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、けがの原因となります。</p> <p>※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、直ちに使用を中止する。</p> <p>発火・発煙・感電の恐れがあります。</p> <p>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。● 異常なおいがしたり煙が出る。● ドアや庫内に著しい変形がある。● 本体に触ると電気を感じる。● 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>子供だけで使用させない。</p> <p>乳幼児の手の届く場所では使用しない。</p> <p>やけど・感電・けがの原因となります。</p> <p>調理以外の目的で使用しない。</p> <p>過加熱・異常動作による発火・やけど・けが・破損・火災の原因となります。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>過加熱して発火する恐れがあります。</p> <p>レンジ本体の上に物を置いたり、布などをかぶせたりしない。</p> <p>置いた物が過加熱し、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。</p> <p>レンジ本体が倒れたり落下したり電波漏れによる傷害・やけどの原因となります。</p>

注意

	<p>ドアを開けるときは、のぞき込まない。</p> <p>熱気や水蒸気などで、やけどの原因となります。</p> <p>ドアに物をはさんだまま加熱しない。</p> <p>電波漏れによる傷害の恐れがあります。</p> <p>角皿は落としたり、急冷しない。</p> <p>変形・割れなど破損の原因となります。</p> <p>角皿やテーブルプレート、ドアガラスに物をぶつけたり衝撃を加えない。</p> <p>破損・けがの原因となります。</p> <p>庫内の食品が燃え出したときはドアを開けない。</p> <p>ドアを開けると空気が入り、勢いよく燃え出し、火災の原因となります。</p> <p>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物を遠ざけ火が消えるのを待ってください。</p> <p>※火が消えないときは水または消火器で消してください。</p> <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

⊘	業務用として使用しない。また、不特定多数の人が使用する場所に置かない。 連続過負荷による故障の恐れがあります。
	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・故障の原因となります。
	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・発火の原因となります。
⚠️	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・けがの原因となります。

レンジ加熱のとき

⚠️ 警告

!	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・けがの原因となります。
	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・けがをする恐れがあります。
	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・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・発火の原因となります。また、液体にインスタントコーヒーなどの粉末状の物を入れたときに、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、天ぷらなどの揚げ物）など ・とろみのある物：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、P.19、20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・けがの原因となります。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.27

レンジ加熱のとき（つづき）

⚠️ 注意



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。



庫内がカラのまま加熱しない。

故障・発火の原因となります。

- 本体や庫内が異常に加熱され、高温になり、やけどの原因となります。
- また長時間加熱や、少量の食品加熱後も庫内が熱くなり、やけどの原因となりますので終了直後は庫内に触れないでください。

付属のオープン調理用の角皿、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。

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



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。

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。



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。

お手入れのとき

⚠️ 警告



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。



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。

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うと、仕上がりが悪くなる原因となります。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「あたためスタート」キーを押すと、表示部に「E04」が点灯します。「E04」が表示されたときは、とりけしキーを押して、もう一度ドアを開閉してから「あたためスタート」キーを押してください。→ P.83

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。
火花が出てこげたり、発煙・発火の原因となります。
- 少量の食品（100g未滿）を加熱するときは、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

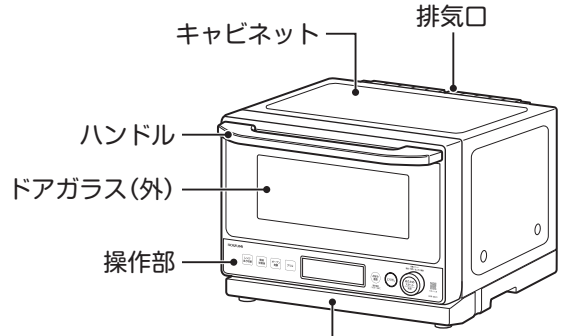
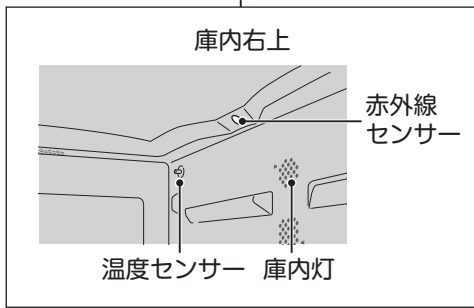
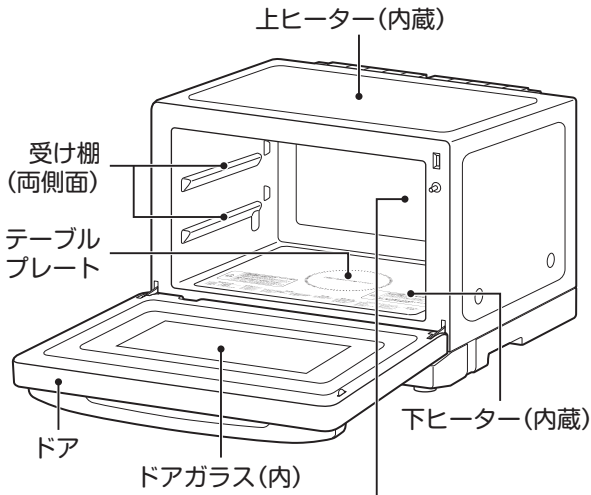
- 加熱が終われば、すぐに食品を取り出す。
余熱で加熱しすぎたりこげすぎる原因となります。
- ドアの開閉は手早く、回数は少なくする。
庫内や食品の温度が下がり、十分に仕上がらない原因となります。
- 加熱後、角皿や容器などを急に冷やさない。
- 加熱中や加熱後、ドアに水をかけない。
ひびが入ったり、割れる恐れがあります。
- 加熱中や加熱後は、角皿に直接触れない。
やけどの原因となります。
- 加熱後の角皿は、本体や熱に弱い物の上に置かない。
変形・こげの原因となります。
- 破れたり、水や油でぬれたミトンを使用しない。
やけどの原因となります。
- 角皿の出し入れには、市販の厚手のミトンなどを使用し、両手で出し入れする。
- 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、角皿に食品がこげ付くことがあるので、市販のクッキングシートを敷く。



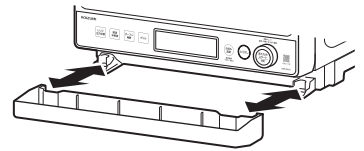
- レンジ本体の設置場所は、テレビ・ラジオ・無線機器（無線LANなど）やアンテナ線などからは4m以上離す
雑音や映像の乱れ、通信エラーの原因となります。

各部のなまえ

本体

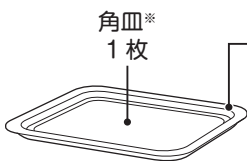


水受け



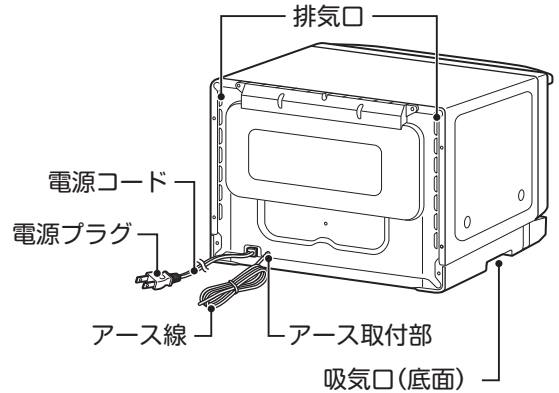
蒸発した水分や水滴などを受ける容器です。水受けの両端を手で持ち、手前に引いて取りはずし、お手入れできます。取り付ける際はしっかりと押し込み、確実にセットされたことを確認してください。
※適宜お手入れください。

付属品



角皿に水をいれ、オープンでスチームを発生させます。

※角皿は必ず付属の物を使用してください。



加熱モード	レンジ加熱	オープン加熱	グリル加熱
付属品	自動…あたため お好み温度 解凍/半解凍 など 手動…レンジ	自動…24 とんかつ など 手動…オープン、発酵	自動…16 トースト 19 グラタン 手動…グリル
角皿	×	○	○



レンジ加熱のときは角皿を使用しない

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)

テーブルプレート

簡単あたため		お手軽メニュー		焼き物		揚げ物		煮物・蒸し物	
4 ごはん	8 お弁当	12 1分メニュー	16 トースト(裏返し)	20 鮭のホイル焼き	23 鶏のから揚げ	25 かぼちゃの煮物			
5 おかず	9 葉野菜	13 3分メニュー	17 冷凍トースト(裏返し)	21 鶏の照り焼き	24 とんかつ	26 肉じゃが			
6 飲み物	10 根菜	14 5分メニュー	18 ハンバーグ	22 焼いも		27 カレー・シチュー			
7 お酒	11 フライあたため	15 7分メニュー	19 グラタン			28 茶わん蒸し			

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.27 ~ 28

解凍 / 半解凍キー

- 解凍 / 半解凍するときに使用します。→ P.16

KOIZUMI

レンジ
出力切替

解凍
半解凍

オープン
発酵

グリル

自動メニュー レンジグリルオープン 予熱
角皿上 下段 冷凍あたため 半解凍 発酵 高温注意 冷却中
8888°C 約 88分 杯D
弱 強 設定 本 終了
秒

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。
- 表示部に「終了」が点滅するときは、「とりけし」キー以外の操作が無効です。「とりけし」キーを押すか、ドアを開けると消灯します。

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
	800W	5分
	600W、500W	30分
	200W、100W	90分
オープン	90分	
発酵	90分	
グリル	30分	

設定時間 単位

設定時間	単位
~ 1分	5秒
1 ~ 5分	10秒
5 ~ 10分	30秒
10 ~ 30分	1分
30 ~ 90分	5分

加熱モードの記載ページ

レンジ…………… P.27 ~ 28
オープン…………… P.29 ~ 30
発酵…………… P.31
グリル…………… P.32

- 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、800W加熱のとき、自動的に600Wに下げることがあります。

ピザ・パスタ・パン・スイーツ

29 ピザ	34 バターロール
30 パスタ	35 プリン
31 パン	36 シュークリーム
32 スポンジケーキ	37 クロワッサン
33 クッキー	

お手入れ

38 脱臭

自動メニュー

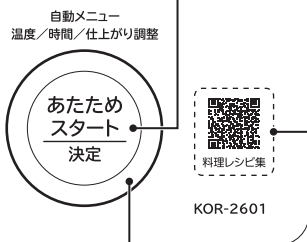
- テーブルプレートに記載のメニュー「4～38」から選びます。表示部にメニュー番号が表示されますので、使用するメニュー番号に合わせて使用してください。→ P.33～77、79

お好み温度キー

- 好みの温度で温めたいときに使用します。→ P.15



設定温度
-10℃～90℃



あたためスタート/決定キー

- ごはんやおかずなどを自動であたためるときに使用します。→ P.14
- 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。

料理レシピ集

- 料理レシピ集をご覧ください。
- ※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。

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。

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、仕上がり調節の設定に使用します。→ P.14～27、29～32

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」のまま約5分経過すると自動的に電源が切れます。選択の途中で放置すると約5分後に表示部が「0」に戻ります。

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。

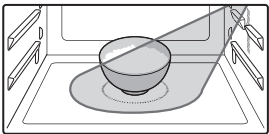
容器の種類	レンジ	オープン・グリル
プラスチック容器 シリコン容器 	○ 使える ●耐熱温度が 140℃以上の物で「電子レンジ使用可」の表示のある物は使えます。 ●熱に弱いふたや、密閉性の高いふたははずしてください。	○ 使える ●「オープン・グリル使用可」の表示のある物は使えます。 ※耐熱温度以下に限り使えます。
熱に弱いプラスチック容器 	✕ 使えない ●耐熱温度が 140℃未満の物、電波で変質する物（ポリエチレン、スチロール、メラミン、フェノール、ユリア樹脂など）は使えません。	✕ 使えない ●「オープン使用可」の表示のない物、耐熱温度の表示がない物は使えません。
陶器・磁器 	○ 使える ●ただし、色絵付け・ひび模様・金銀模様のある物は器を傷めたり、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物は、熱くなることがあるので注意してください。	○ 使える
ガラス容器 	○ 使える ●耐熱性のある物は使えます。 ※急に冷やすと割れることがあります。 ✕ 使えない ●耐熱性のない物、カットガラスや強化ガラスは使えません。	○ 使える ●耐熱性のある物は使えます。 ※急に冷やすと割れることがあります。 ✕ 使えない ●耐熱性のない物、カットガラスや強化ガラスは使えません。
耐熱温度が 140℃以上のラップ類 	○ 使える ●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。	✕ 使えない
その他 金属容器・金串 アルミホイル 	✕ 使えない ●ただし、アルミホイルは加熱しすぎる部分を覆うなど部分的に使えます。 詳しくは P.16 を参照ください。	○ 使える ●ただし、取っ手がプラスチックの物は、溶ける恐れがあるため使えません。
木・竹・紙製品、漆器など 	✕ 使えない	○ 使える ●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。 ✕ 使えない ●上記以外の物

赤外線センサーを使用する自動調理の上手な使いかた

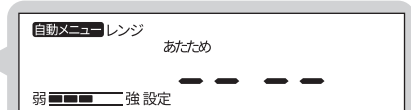
赤外線センサーとは

- 食品が放射する赤外線量を測定して、食品の表面温度を検知するセンサーです。食品の表面温度を検知しながら加熱するため、食品の初期温度、容器の重さなどの影響を受けず、最適な温度に食品を加熱することができます。
- ※ 赤外線センサーを使用する自動調理キーは、「自動あたため」「解凍・半解凍」「お好み温度」「自動メニュー4～10」です。

赤外線センサーの検知イメージ



- 右上にあるセンサーが食品の表面温度を検知し、最適な温度に加熱します。
- 加熱中は「—」が順番に点灯します。センサーが検知後は、メニューによって残りの時間が表示されます。



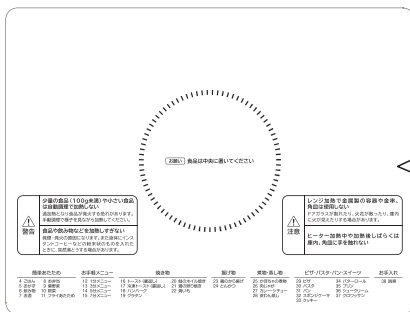
例：「自動あたため」

置き方の例

庫内奥

容器の形と大きさの目安

容器の形状に合わせて置く



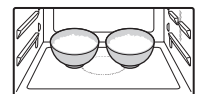
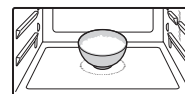
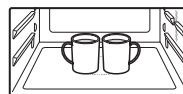
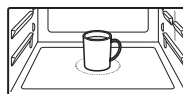
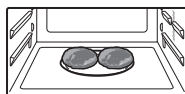
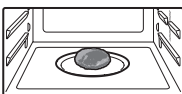
- 容器はできるだけ背が低く、口の広い物を使用してください。
- 複数の食品の場合は、中央に寄せて置いてください。

庫内手前

自動あたため

飲み物

ごはん



1 個

2 個

1 杯

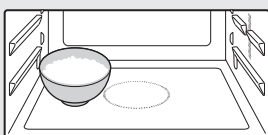
2 杯

1 杯

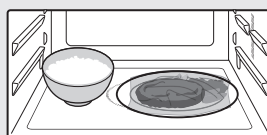
2 杯

上手に加熱ができないときの例

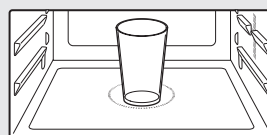
- 以下のような場合、食品が過加熱になったり、食品を上手に加熱できません。



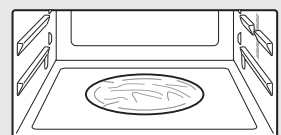
食品が中央からはずれている。



違う大きさの容器を複数使用。



背の高い容器を使用。

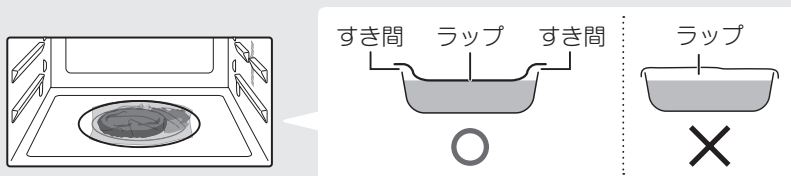


ふたや、ラップをすき間なくかけて使用。

赤外線センサーを使用する自動調理の上手な使いかた(つづき)

安全にお使いいただくために

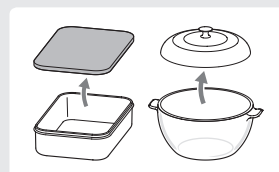
●ラップのかけかた



- 煮物・蒸し物、カレーやシチューなどの汁物にはラップをかけます。
 - ごはんやおかすの加熱でラップをかけるときは、食品に密着するように落とし込み、容器のふちにかかるラップはすき間をあけてください。(ラップで密閉しない)
- ※すき間をあけないと、蒸気がラップ内に充満し、食品の温度が正しく検知できません。

●ふたははずして使用する

- 自動調理の際にふたをしたままだと、赤外線センサーが食品の温度を正しく検知できず、上手に加熱できません。
- 市販のお弁当もふたを取り、アルミホイルなどを取り出してください。



陶器製、ガラス製、プラスチック製のふたなど

●加熱するときの注意点

- 庫内が熱いと、赤外線センサーが食品の温度を正しく検知できず、上手に加熱することができません。
- 熱に弱い容器（プラスチック製など）は溶けたり、変形することがあります。→ P.11
- 複数の食品を温める場合は、種類・分量・初期温度を揃えてください。上手に加熱できない場合があります。
- 少量の食品（100g 未満）や小さい食品は、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。→ P.27
- 食品を入れる前に、庫内の食品カス、庫内やドアの水滴などを拭き取ってください。食品の温度を正しく検知できず、上手に加熱できない場合があります。また、発煙・発火の原因となります。



少量の食品（100g 未満）や小さい食品は自動調理で加熱しない。

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。→ P.27

ふたのある容器は自動調理、解凍では使用しない。

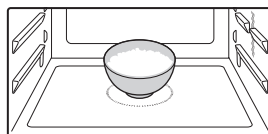
ふたがあると赤外線センサーが正しく作動しません。過加熱となり、食品の発火や容器が割れる原因となります。使用する際は、容器のふたははずして加熱してください。

自動あたため

レンジ加熱

1 食品を庫内に入れる

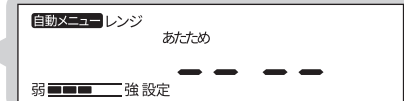
- 食品はテーブルプレート中央に置いてください。



角皿は
使えません

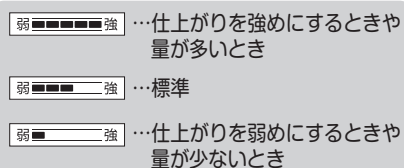
2 を押す

- レンジ加熱を開始します。
一度にあたためられる分量は：100～450g
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。



3 お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後 10 秒以内にダイヤルを回して設定してください。
- 仕上がりは、**弱** **強** に自動設定されています。



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

- ごはん類 (常温・冷蔵)
かたまりはほぐし、固めの物は水を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 (殻付き、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。

※冷凍物は、手動調理「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。→ P.27

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「C21」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.83

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.27



警告



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.27

飲み物は自動あたためで加熱しない。

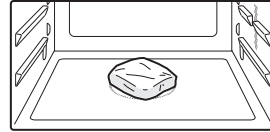
過加熱となり、加熱中や取り出すときに突然沸とうし、やけどの原因となります。
※飲み物は「あたためスタート」キーで加熱せず、P.19、20 を参照ください。

お好み温度

レンジ加熱

1 食品を庫内に入れる

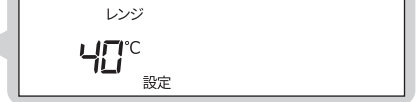
- 食品はテーブルプレート中央に置いてください。



角皿は
使えません

2 お好み温度を押す

- ダイヤルを回すか **お好み温度** を押すごとに、設定温度が変わります。
- 初期設定は 40℃ です。次回からは前回加熱した温度を記憶し、表示します。
- 設定温度範囲は - 10 ~ 90℃ で、5℃ 単位で設定できます。



設定温度のめやす 分量：一人分 (150g)

メニュー	温度
アイスクリーム	- 10 ~ 0℃
バター	15 ~ 20℃
クリームチーズ	20 ~ 25℃
ベビーフード	30 ~ 40℃
チョコレート	40 ~ 50℃
ごはん	60 ~ 70℃
煮物・炒め物・揚げ物	65 ~ 85℃

3 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。

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)

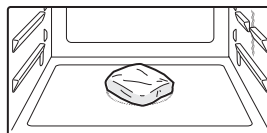
お願い

■ 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「C21」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.83

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。



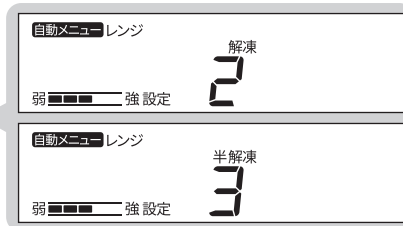
角皿は
使えません

2 解凍 / 半解凍 を押す

- ダイヤルを回すか **解凍 / 半解凍** を押すごとに、解凍→半解凍と変わります。

解凍のめやす

全解凍	100 ~ 500g
半解凍	

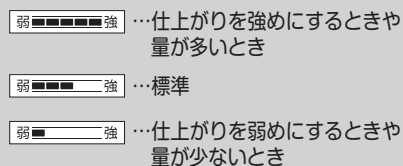


3 あたため スタート を押す

- 加熱中は「—」が順番に点灯します。

4 お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後 10 秒以内にダイヤルを回して設定してください。
- 仕上がりは、**弱** **強** に自動設定されています。



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

- 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「C21」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.83
- 冷凍庫から出したらすぐに解凍 / 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。



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

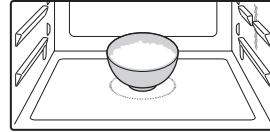
※ アルミホイルが庫内壁面やドアガラスに触れないようにしてください。

自動メニュー「4 ごはん」

レンジ加熱

1 ごはんを庫内に入れる

- ごはんを入れた容器は、テーブルプレート中央に置いてください。



角皿は
使えません

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を設定します。
- 1度にあたためられる分量は1～2杯です。1杯は150gです。

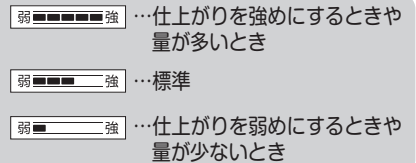


3 を押す

- 「▶」が順番に点灯し、残り20秒から時間を表示します。

4 お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後10秒以内にダイヤルを回して設定してください。
- 仕上がりは、に自動設定されています。



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

- かたまりはほぐし、固めの物は水を振り掛けてあたためてください。
- 上記分量を超えるごはんをあたためる場合は、手動調理で様子を見ながらあたためてください。

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「C21」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.83

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

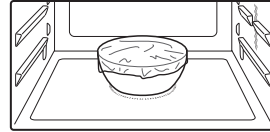
- 手動調理「レンジ」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.27

自動メニュー 「5 おかず」

レンジ加熱

1 食品を庫内に入れる

- 食品を入れた容器は、テーブルプレート中央に置いてください。



角皿は
使えません

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を設定します。
- 1度にあたためられる分量は 100～300g です。

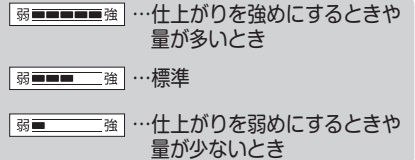


3 を押す

- しばらくすると残りの加熱時間を表示します。

4 お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後 10 秒以内にダイヤルを回して設定してください。
- 仕上がりは、強 に自動設定されています。



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)

あたためるときのポイント

- 加熱後によくかき混ぜてください。また、生卵やゆで卵（殻付き、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。

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「C21」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.83

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

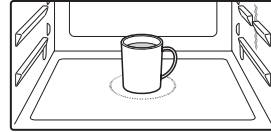
- 手動調理「レンジ」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.27

自動メニュー 「6 飲み物」

レンジ加熱

1 食品を庫内に入れる

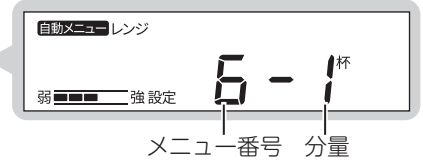
- 飲み物を入れたマグカップはテーブルプレート中央に置いてください。



角皿は
使えません

2 自動メニュー 6 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。

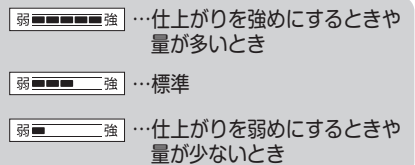


3 を押す

- しばらくすると残りの加熱時間を表示します。

4 お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後 10 秒以内にダイヤルを回して設定してください。
- 仕上がりは、に自動設定されています。



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)

あたためるときのポイント

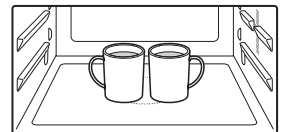
- 容器は広口のマグカップで、200ml の分量が 8 分目に入る大きさの物を使用してください。
- 加熱前と加熱後にかき混ぜてください。
- コーヒーは常温の物をあたためてください。
- 牛乳は冷蔵庫から出してすぐの物をあたためてください。

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にあたためできません。表示部に「C21」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.83
- 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、突沸の原因となります。
- 加熱した後、少し時間をおいて取り出してください。
- 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.27



飲み物は加熱しすぎない。

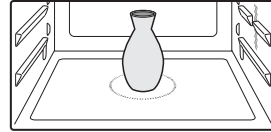
過加熱となり、加熱中や取り出すときに突然沸とうし、やけどの原因となります。

自動メニュー「7 お酒」

レンジ加熱

1 食品を庫内に入れる

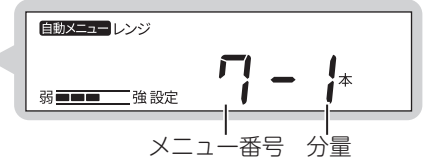
- とっくりまたは広口のコップは、テーブルプレート中央に置いてください。



角皿は
使えません

2 自動メニュー 7 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 本です。

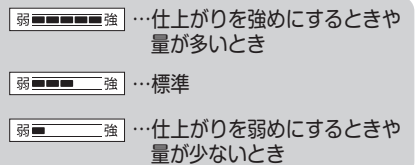


3 を押す

- しばらくすると残りの加熱時間を表示します。

4 お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後 10 秒以内にダイヤルを回して設定してください。
- 仕上がりは、弱 強 に自動設定されています。



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)

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物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。
- 酒かんは常温の物をあたためてください。

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「C21」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.83
- 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、突沸の原因となります。
- 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・材質で仕上がりが温度は違います。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

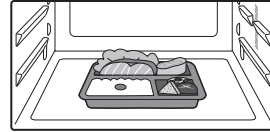
- 手動調理「レンジ」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.27

自動メニュー 「8 お弁当」

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。
- ※ お弁当を温める場合は、必ず包装しているラップやふたをはずしてから加熱してください。



角皿は
使えません

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。
- 1 度にあたためられる分量は 500g です。

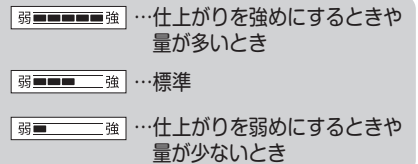


3 を押す

- しばらくすると残りの加熱時間を表示します。

4 お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後 10 秒以内にダイヤルを回して設定してください。
- 仕上がりは、に自動設定されています。



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

- 1 個ずつあたためてください。
- 500g を超えるお弁当をあたためるときは、手動調理で様子を見ながら加熱してください。

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「C21」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.83
- 市販のお弁当を加熱する場合は「レンジ加熱」に対応しているか必ずご確認ください。
- 卵は加熱しないでください。
ゆで卵や目玉焼きが入っている場合は破裂する恐れがありますので必ず取り出してください。

上手にあたためるために

- 食品の分量に合う大きさのお弁当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.27



少量のお弁当 (100g 未満) や小さい食品は自動調理で加熱しない。

例：からあげ、しゅうまいなどの小分けのお惣菜、おにぎりなど
過加熱となり食品が発火する恐れがあります。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。→ P.27

自動メニュー 「9 葉野菜 / 10 根菜」

レンジ加熱

1 食品を庫内に入れる

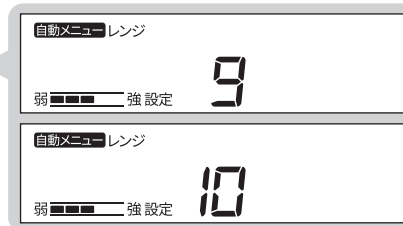
- 食品は、テーブルプレート中央に置いてください。



角皿は
使えません

2 自動メニュー 9 または 10 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。
- 1 度にあたためられる分量は 100 ~ 300g です。

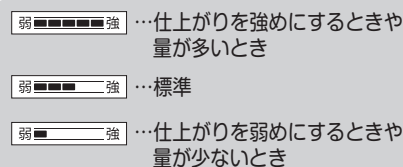


3 を押す

- しばらくすると残りの加熱時間を表示します。

4 お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後 10 秒以内にダイヤルを回して設定してください。
- 仕上がりは、 に自動設定されています。



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)
- ※ 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.28 「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。

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られません。表示部に「C21」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.83

- 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。火花が出てこげたり、発煙・発火の原因となります。

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.28 「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.27



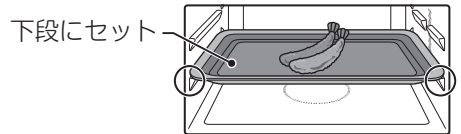
100g 未満の食品は自動調理で加熱しない。

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.27

自動メニュー「11 フライあたたため」 オープン加熱

1 角皿に食品をのせて庫内に入れる

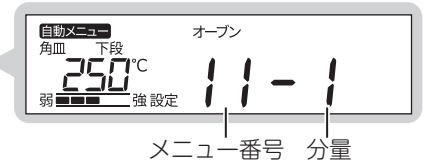
- 角皿は下段にセットしてください。
- ダイアルを回してメニュー番号と分量を設定します。一度にあたためられる分量は 100g ~ 300g です。



2 自動メニュー 11 を設定する

- ダイアルを回してメニュー番号を設定します。


メニュー番号	分量
11-1	100g
11-2	200g
11-3	300g

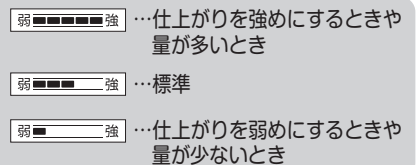


3 を押す

- しばらくすると残りの加熱時間を表示します。

4 お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後 10 秒以内にダイアルを回して設定してください。
- 仕上がりは、に自動設定されています。



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)

あたためるときのポイント

- 食品の包装、容器は取りはずし、角皿に直接食品を置いてください。
- 食品の種類、個数によって仕上がりを調節してください。

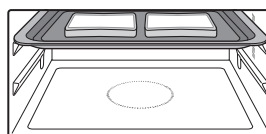
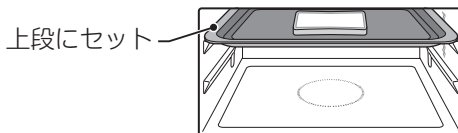
さらに加熱するには

- 手動調理「オープン」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.29 ~ 30

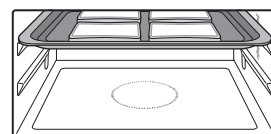
自動メニュー「16トースト(裏返し)/17冷凍トースト(裏返し)」 グリル加熱

1 角皿に食パンをのせて庫内に入れる

- 角皿は上段にセットしてください。
- 食パンは角皿の中央に置いてください。



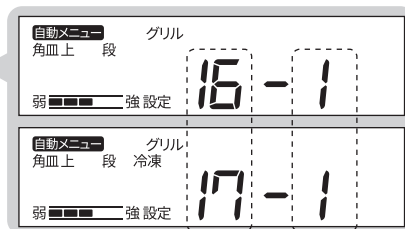
2枚焼き



4枚焼き

2 自動メニュー 16 または 17 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。一度に焼ける枚数は、1枚～4枚です。



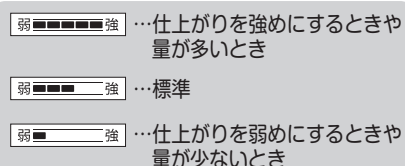
メニュー番号 枚数

3 を押す

- しばらくすると残りの加熱時間を表示します。
※裏返し面も含めた総加熱時間です。

4 お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後 10 秒以内にダイヤルを回して設定してください。
- 仕上がりは、 に自動設定されています。



5 アラームが鳴ったら食パンを裏返す

- 5分以内に裏返してください。一度ドアを開けないと再スタートできません。
※ドアを開けないと1分ごとにブザー音が鳴ってお知らせいたします。

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

角皿は熱くなっています。

- 取り出した角皿は、本体や熱に弱い物の上に置かないでください。
- 子供や乳幼児の手が触れないよう気を付けてください。

- 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

- 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。
- 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.32

自動メニュー「12～15、18～37」レンジ/オープン/グリル加熱

自動メニュー「12～15、18～37」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.33～77
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

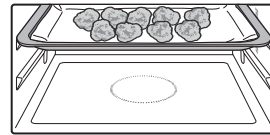
- 操作部のコードを読み取ることで、ホームページから料理レシピ集をご覧くださいことができます。
- コードが読み取れない場合は、下記の URL を入力してください。
<https://www.koizumiseiki.jp/assets/pdf/recipe/KOR-2601-recipe.pdf>



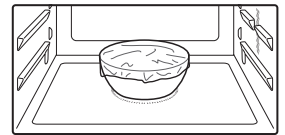
料理レシピ集

1 食品を庫内に入れる

- 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。
- 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。



角皿を使用するとき
※例：23 鶏のから揚げ



角皿を使用しないとき
※例：26 肉じゃが

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。



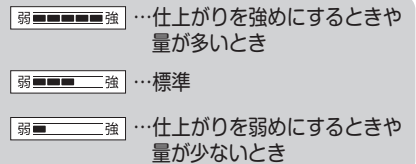
お手軽メニュー	焼き物	揚げ物	煮物・蒸し物	ピザ・パスタ・パン・スイーツ
12 1分メニュー	16 トースト(裏返し)	20 鮭のホイル焼き	25 かぼちゃの煮物	29 ピザ
13 3分メニュー	17 冷凍トースト(裏返し)	21 鶏の照り焼き	26 肉じゃが	30 パスタ
14 5分メニュー	18 ハンバーグ	22 焼いも	27 カレー・シチュー	31 パン
15 7分メニュー	19 グラタン	23 鶏のから揚げ	28 茶わん蒸し	32 スポンジケーキ
		24 どんかつ		33 クッキー
				34 バターロール
				35 プリン
				36 シュークリーム
				37 クロワッサン

3 を押す

- しばらくすると残りの加熱時間を表示します。

4 お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後 10 秒以内にダイヤルを回して設定してください。
- 仕上がりは、**弱** に自動設定されています。
- 自動メニュー 26、27 は加熱途中にアラームが鳴ったら食品を取り出して全体をかき混ぜ、5 分以内に **スタート** を押して再加熱してください。



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)

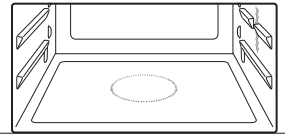


食品や角皿の出し入れは市販のミトンやふきんなどを使う。
やけどの恐れがあります。

予熱が必要な調理の操作（自動メニュー 20、29、31～34、36、37）

1 庫内には何も入れない

- 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。



お手軽メニュー	焼き物	揚げ物	煮物・蒸し物	ピザ・パスタ・パン・スイーツ
12 1分メニュー	16 トースト (裏返し)	20 鮭のホイル焼き	23 鶏のから揚げ	29 ピザ
13 3分メニュー	17 冷凍トースト (裏返し)	21 鶏の照り焼き	24 とんかつ	30 パスタ
14 5分メニュー	18 ハンバーグ	22 焼いも	25 かぼちゃの煮物	31 パン
15 7分メニュー	19 グラタン		26 肉じゃが	32 スポンジケーキ
			27 カレー・シチュー	33 クッキー
			28 茶わん蒸し	
				34 バターロール
				35 プリン
				36 シュークリーム
				37 クロワッサン

3 を押す

- 予熱を開始します。

4 予熱完了

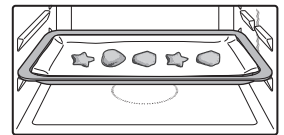
終了音でお知らせします。ドアを開けるまで 21 分間予熱状態を保ちます。

※ 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 角皿に食品をのせて庫内に入れる


- 食品は、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。

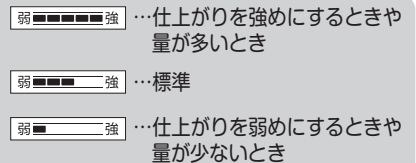


6 を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

7 お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後 10 秒以内にダイヤルを回して設定してください。
- 仕上がりは、 に自動設定されています。



8 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)

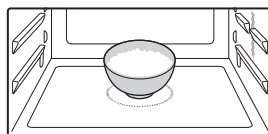
お願い

- 予熱中は、庫内に食品を入れな
いでください。
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。
21 分以内に調理を開始しないと、
表示部が「0」に戻ります。
- 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
ときは脱臭をしてください。
→ P.79

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。



角皿は
使えません

2 レンジ出力を設定する

- を押し、レンジ出力を設定します。ダイヤルを回すか、レンジ出力切替ボタンを押すごとに 600W → 500W → 200W → 100W → 1000W → 800W と変わります。
- 設定後、 を押してください。

レンジ
600W
設定

出力の使い分け目安

100W 200W

弱火

- 解凍する
- 煮込み

500W

中火

- 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

600W

- 野菜をゆでる（下ごしらえ）
- 食品をあたためる

800W 1000W

強火

- 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。

4 を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

レンジ
600W
設定 0 秒

加熱を繰り返し行くと電気部品保護のため、1000W、800W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 … 30分
出力 500W … 30分
出力 200W … 90分
出力 100W … 90分
出力 1000W … 3分
出力 800W … 5分

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。

■ 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。火花が出てこげたり、発煙・発火の原因となります。

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）



警告



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・けがの原因となります。

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）のあたため直しもしないでください。

●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30秒	-
	チャーハン・ピラフ	1人分 (約250g)	約2分30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3分30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200ml)	約2分20秒	○
	焼き魚	1切 (約80g)	約1分20秒	○
	ハンバーグ	1個 (約80g)	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10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9分	○
	ハンバーグ	1人分 (約80g)	約2分30秒	○
	肉まん	1人分 (約120g)	約1分30秒	○
	しゅうまい	12個 (約180g)	約4分10秒	○
	焼きそば	1人分 (約200g)	約3分50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4分20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30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 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	○

※ 煮込みに使用するときには、様子を見ながら加熱してください。



食品や飲み物などを加熱しすぎない
発煙、発火の原因となります。

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。市販の食品をあたためるときは、パッケージの記載に従って、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、少量であたためないでください。こげたり、発煙・発火の原因となります。

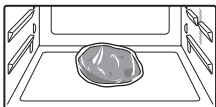
●野菜をゆでる

- 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

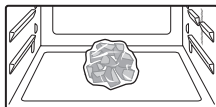
※ 加熱後、庫内から取り出し、ラップしたまま約5分蒸らしてください。

じゃがいも (まるごと加熱)



- 洗って、皮付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物を選んでください。

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。

葉野菜

ほうれん草

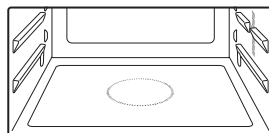


- 葉と茎を交互に重ねてラップに包んでください。
- 太い茎には十文字に包丁を入れてください。
- アクのある野菜は、加熱後すぐに流水にさらしてアク抜きをし、冷水に取って色止めをします。

手動調理「オーブン（予熱あり）」 オープン加熱

1 庫内には何も入れない

- 角皿・食品は入れません。



使用する付属品



2 オープン（予熱あり）を選択し、温度を設定する

- **オープン発酵** を1度押し、オープン（予熱あり）を選択します。
- ダイヤルを回して温度を設定します。
- 設定後、**あたためスタート決定** を押してください。

設定温度範囲
…100～250℃

オープン **予熱**
180℃
設定

210～250℃の運転時間は約5分間です。
その後は、自動的に200℃に切り替わります。
※庫内の温度が100℃以上のときは電気部品保護のため、設定温度範囲が100～210℃になります。

3 時間を設定する

- ダイヤルを回して時間を設定します。

オープン **予熱**
180℃ 設定 15:00 秒

最大設定時間
…90分

4 **あたためスタート決定** を押す

- 予熱を開始します。

5 予熱完了

- 終了音でお知らせします。ドアを開けるまで21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。ドアを開けないとスタートできません。

- 調理温度を予熱温度と異なる温度に変更したいときは、予熱完了後にドアを開閉して **オープン発酵** を押し、5秒以内にダイヤルを回して温度を設定してください。5秒経つと温度が確定となり、再びダイヤルを回すと時間を設定できます。（調理温度の設定可能範囲は100～210℃です）

※調理温度を変更せずに調理時間を変更したい場合は、ドアを開けてダイヤルを回すと時間を変更できます。

6 角皿に食品をのせて庫内に入れる

- 食品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、手早く開閉してください。

7 **あたためスタート決定** を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

8 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。

角皿を入れた状態で予熱をする
と、上手に仕上がりにません。

■ 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。

21分以内に調理を開始しないと、
表示部が「0」に戻ります。

■ オープン調理が終了したらすぐ
に取り出してください。

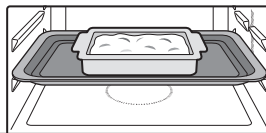
余熱で焼けすぎてしまいます。

■ 加熱後、庫内のにおいが気になる
ときは脱臭をしてください。
→ P.79

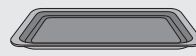
手動調理「オーブン（予熱なし）」 オープン加熱

1 角皿に食品をのせて庫内に入れる

- 食品は角皿にのせてください。



使用する付属品



2 オープン（予熱なし）を選択し、温度を設定する

- **オープン発酵** を2度押し、オープン（予熱なし）を選択します。
- ダイヤルを回して温度を設定します。
- 設定後、**あたためスタート決定** を押してください。

設定温度範囲
…100～250℃

角皿
180℃
オープン
設定

210～250℃の運転時間は約5分間です。
その後は、自動的に200℃に切り替わります。
※庫内の温度が100℃以上のときは電気部品保護のため、設定温度範囲が100～210℃になります。

3 時間を設定する

- ダイヤルを回して時間を設定します。

角皿
180℃
オープン
設定
15:00
最大設定時間
…90分
秒

4 **あたためスタート決定** 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

角皿は熱くなっています。

- 取り出した角皿は、本体や熱に弱い物の上に置かないでください。
- 子供や乳幼児の手が触れないよう気を付けてください。
- 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

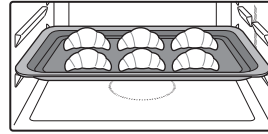
- 加熱中ににおいや煙が出ることがありますが、故障ではありません。
食品の脂が焼けているためです。
- 加熱後、庫内のにおいが気になるときは脱臭をしてください。→ P.79
- オープン調理が終了したらすぐに取り出してください。
余熱で焼けすぎてしまいます。

手動調理 「発酵」

オープン加熱

1 角皿に食品をのせて庫内に入れる

- 食品は角皿にのせてください。



使用する付属品



2 発酵を選択し、温度を設定する

- **オープン 発酵** を3度押し、発酵を設定します。
- ダイヤルを回して温度を設定します。
- 設定後、**あたため スタート 決定** を押してください。

角皿 オープン 発酵
40°C
設定

3 時間を設定する

- ダイヤルを回して時間を設定します。

角皿 オープン 発酵
40°C 設定 15分00秒
最大設定時間
…90分

4 **あたため スタート 決定** 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

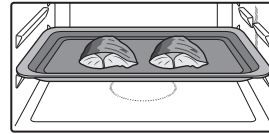
- 発酵させるときは庫内が冷めた状態ではじめてください。庫内が熱いと上手に発酵させることができません。表示部に「C21」が表示されたときは、庫内温度が高くなっています。ドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。→ P.83

手動調理「グリル」

グリル加熱

1 角皿に食品をのせて庫内に入れる

- 食品は角皿にのせてください。



使用する付属品



2 グリルを選択し、時間を設定する

- **グリル** を 1 度押し、ダイヤルを回して時間を設定します。



3 **あたためスタート** を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

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

角皿は熱くなっています。

- 取り出した角皿は、本体や熱に弱い物の上に置かないでください。
- 子供や乳幼児の手が触れないよう気を付けてください。
- 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脱臭をしてください。→ P.79
- 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。

料理レシピ集

オーブンレンジ KOR-2601

お手軽メニュー

	キャロットラペ	34
	ほうれん草としめじのお浸し	34
	豆苗ともやしのナムル	35
	おくらマスタード和え	35
1分	白菜とカニカマの中華和え	36
	しらたきのたらこ和え	36
	きゅうりとザーサイの中華和え	37
	パプリカの塩麹マリネ	37
	かぶの水キムチ	38
	カラフルピクルス	38
	ブロッコリーとしらすのお浸し	39
	チンゲンサイとしらすのマリネ	39
	カジキマグロの紙包み蒸し	40
	茄子のピリ辛ねぎソース	40
	レタスのジンジャー	
3分	オイスターソース	41
	ちくわと白菜のうま煮	41
	プチトマトとベーコンの	
	チーズがけ	42
	大根と塩昆布の和風ナムル	42
	しらたきチャップチェ	43
	れんこんごまマヨネーズ和え	43
	キャベツとツナのミルクスープ	44
	小松菜とベーコンの	
	トマトスープ	44
	玉ねぎとベーコンの	
	ミルフィーユ	45
	茄子とひき肉重ね蒸し	45
5分	鶏のささみとインゲンの	
	ナッツ和え	46
	さつま揚げ入り炒り豆腐	46
	蒸しタラのニラダレがけ	47
	さつまいものしらすおろし和え	47
	もずくサンラータン	48
	じゃがいもと	
	スモークサーモンのサラダ	48

	包まず豆腐シュウマイ	49
	牛肉ときのこの中華炒め	49
	あさりとキャベツの蒸し煮	50
	えびケチャップ炒め	50
	たっぷりねぎと豚バラ蒸し	51
7分	豚バラとキャベツの味噌炒め	
	(ホイコーロー)	51
	鯖と野菜のピリ辛トマト煮	52
	けんちん汁	52
	鮭とじゃがいもの	
	和風ミルクシチュー	53
	カレイの煮付け	53

焼き物

	ハンバーグ	54
	れんこんのひき肉はさみ焼き	54
	鶏もも肉のロールチャーシュー	55
	グラタン	55
	ミートドリア	56
	ゆで卵と野菜のオープン焼き	56
	鮭のホイル焼き	57
	鮭の味噌マヨちゃんちゃん焼き	57
	塩鯖とじゃがいものグリル	58
	鶏の照り焼き	58
	鶏手羽先のぎゅうぎゅう焼き	
	(タンダリー風)	59
	りんごとチーズのローストチキン	59
	焼き芋	60

揚げ物

	鶏のから揚げ	60
	エスニックから揚げ	61
	とんかつ	61
	えびのガーリックパン粉焼き	62

煮物

	かぼちゃの煮物	62
	肉じゃが	63
	スペアリブのジンジャー	
	マーマレード煮	63
	カレー	64
	ルーローハン	
	(豚バラの台湾風煮込み)	64
	鶏手羽元と根菜のシチュー	65

蒸し物

	茶わん蒸し	65
	中華風茶わん蒸し	66

ピザ・パスタ

	ピザ	66
	パスタ	67
	ブロッコリーとチキンの	
	クリームパスタ	67
	シーフードベスカトーレ	68

パン・スイーツ

	パン	69
	練乳レモンラスク	69
	スポンジケーキ	70
	チョコレートスポンジ	71
	クッキー	72
	バターロール	73
	プリン	74
	チョコレートバナナパンプディング	74
	シュークリーム	75
	クロワッサン	76
	ローズマリーとチーズの	
	スティックフォカッチャ	77

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こげ付くことがあります。その場合、市販のクッキングシートをご使用ください。
- レシピ中の加熱時間には「<オープン>予熱ありメニュー」の予熱時間は含まれていません。その他のメニューは、仕上げ調節後（約 10 秒）からの加熱時間です。

キャロットラペ

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 12
<レンジ>

1分

付属品

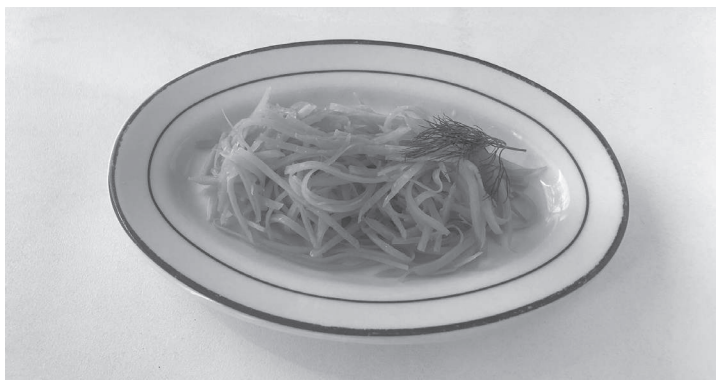
使用しない

材料 /2 人前

にんじん (2mm 幅のスライス) 1/2 本 (75g)

ディル お好みで

A	塩	小さじ 1/4
	レモン果汁	大さじ 1/2
	オリーブオイル	大さじ 1/2



作り方

1. にんじんは耐熱皿に広げて水(分量外)小さじ 1 ~ 2 を振りかけ、ふわっとラップをしたら【自動メニュー 12 : 1 分メニュー】で加熱する。
2. 1 の水気を切り A を加えて和え、冷蔵庫で冷やし味をなじませ器に盛り、ディルを飾る。

ほうれん草としめじのお浸し

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 12
<レンジ>

1分

付属品

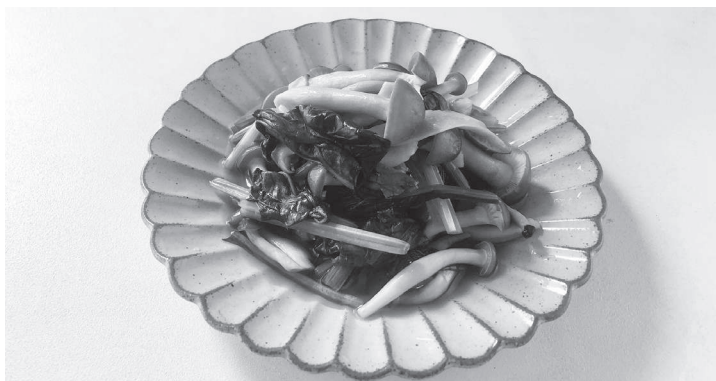
使用しない

材料 /2 人前

ほうれん草 1/2 束 (100g)

しめじ (バラバラにほぐす) 50g

A	めんつゆ (3 倍濃縮)	大さじ 1
	水	大さじ 1.5



作り方

1. ほうれん草は根元を切り落とし 5 等分に切り、しめじは大きいものは縦に裂き同じ大きさになるようにする。
2. 耐熱皿にほうれん草としめじを分けて配置して、ほうれん草の方に水 (分量外) 小さじ 1 ~ 2 を振りかける。
3. ふわっとラップをして【自動メニュー 12 : 1 分メニュー】で加熱し、終わったらそのまま 2 分蒸らす。
4. ほうれん草は、さっと水にくぐらせ水気を絞り、しめじは水気を切る。ボウルに入れて、A を加えて和え、味をなじませる。

豆苗ともやしの名ムル

加熱モード		加熱時間
自動メニュー 12 <レンジ>		1分
付属品		
使用しない		
材料 / 2人前		
もやし	1/3 パック (100g)	
豆苗 (3cm 幅に切る)	30g	
塩	小さじ 1/3	
A チューブにんにく	1g	
ごま油	小さじ 1	



作り方

1. 耐熱ボウルにもやし、上に豆苗をのせて [自動メニュー 12 : 1分メニュー] で加熱する。
2. 1 の水気を切って、A を加え和える。

おくらマスタード和え

加熱モード		加熱時間
自動メニュー 12 <レンジ>		1分
付属品		
使用しない		
材料 / 2人前		
おくら	6本	
粒マスタード	大さじ 1	
A チューブ生姜	1cm (1g)	
しょうゆ	小さじ 1	
すり白ごま	大さじ 1	



作り方

1. おくらは先の固い部分を切り落とし、がくを一周むく。
2. おくらをさっと水にくぐらせ、ラップでふわっと包み [自動メニュー 12 : 1分メニュー] で加熱し、終わったら A と合わせる。

白菜とカニカマの中華和え

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 12
<レンジ>

1分

付属品

使用しない

材料 / 2人前

白菜（短冊切り） 1枚（120g）

酢 大さじ1

カニかまぼこ 5本

A 鶏ガラスープの素 1/4（1g）

ごま油 小さじ2



作り方

1. 耐熱ボウルに白菜とAを加えてさっと和え、ふわっとラップをして【自動メニュー12：1分メニュー】で加熱する。
2. 粗熱が取れたら、酢と裂いたカニかまぼこを加えて和え、冷蔵庫で冷やし味をなじませる。

しらたきのたらこ和え

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 12
<レンジ>

1分

付属品

使用しない

材料 / 2人前

しらたき（ざく切り） 1パック（150g）

たらこ（薄皮を除く） 1腹（20g）

めんつゆ（3倍濃縮） 小さじ1

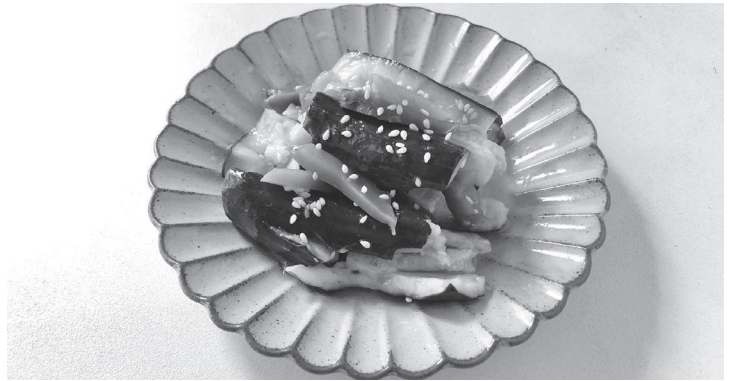


作り方

1. 耐熱ボウルにしらたきを入れてラップをせずに【自動メニュー12：1分メニュー】で加熱する。
2. 1の水気を切り、たらこ、めんつゆを加えて和える。

きゅうりとザーサイの中華和え

加熱モード		加熱時間
自動メニュー 12 <レンジ>		1分
付属品		
使用しない		
材料 / 2人前		
きゅうり		1本 (100g)
ザーサイ (千切り)		20g
A	鶏ガラスープ	小さじ 1/4
	ごま油	小さじ 1

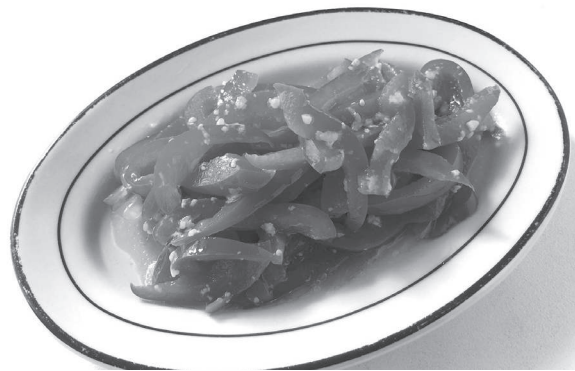


作り方

1. きゅうりはヘタを切り落とし、めん棒などで食べやすい大きさに切る。叩いて割る。
2. 耐熱ボウルに1、ザーサイ、Aを合わせて【自動メニュー 12：1分メニュー】で加熱する。
3. 粗熱を取ったら冷蔵庫で冷やし、味をなじませる。

パプリカの塩麹マリネ

加熱モード		加熱時間
自動メニュー 12 <レンジ>		1分
付属品		
使用しない		
材料 / 2人前		
パプリカ		1個 (可食部 180g)
A	塩麹	小さじ 1
	オリーブオイル	大さじ 1



作り方

1. パプリカは縦半分に切ってヘタと種を取り、7mm程度の千切りにする。
2. 耐熱ボウルにパプリカを入れ、ふわっとラップをして【自動メニュー 12：1分メニュー】で加熱する。
3. 2の水気を切り、Aを加えて和え、冷蔵庫で冷やして味をなじませる。

かぶの水キムチ

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 12
<レンジ>

1分

付属品

使用しない

材料 / 2人前

かぶ (くし形切り)	1個 (100g)
りんご (いちょう切り)	20g
レモン (半月切り)	30g
昆布 (2cm角切り)	1枚

A	水	150ml
	砂糖	小さじ 1/2
	塩	小さじ 1/2
	にんにく	薄切り 3枚



作り方

1. 耐熱ボウルに A を入れて [自動メニュー 12 : 1分メニュー] で加熱する。
2. 1 が熱いうちに残りの食材を加え、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やして味をなじませる。

お手軽メニュー

カラフルピクルス

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 12
<レンジ>

1分

付属品

使用しない

材料 / 2人前

ズッキーニ (1cm幅の輪切り)	1/4本 (40g)
パプリカピーマン (乱切り)	1/6個
うずらの卵 (水煮)	2個

A	酢	50ml
	水	100ml
	塩	小さじ 1
	砂糖	大さじ 3
	ローリエ	1枚
	赤唐辛子 (種ぬぎ)	1本



作り方

1. 耐熱ボウルに A を入れて [自動メニュー 12 : 1分メニュー] で加熱する。
2. 1 が熱いうちに残りの食材を加え、粗熱が取れたら保存袋に入れて冷蔵庫で冷やし、味をなじませる。

ブロッコリーとしらすのお浸し

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 13 <レンジ>	3分

付属品
使用しない

材料 / 2 人前

ブロッコリー (小房を 4 ~ 6 等分に切る)	100g
しらす	20g
けずり節	適量

A	めんつゆ	大さじ 1
	水	大さじ 2



作り方

1. 耐熱ボウルにブロッコリーを入れ、ふり水をして [自動メニュー 13 : 3分メニュー] で加熱する。
2. 1 の水気を切り、A としらすを加えて粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし味をなじませて、けずり節をふりかける。

チンゲンサイとしらすのマリネ

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 13 <レンジ>	3分

付属品
使用しない

材料 / 2 人前

チンゲンサイ	1 本 (120g)
オリーブオイル	大さじ 1
レモン (くし切り)	1/6 個
しらす	30g
塩	小さじ 1/3



作り方

1. チンゲンサイは半割りにして葉は 4 つ、茎は縦に 3 等分に切る
2. 耐熱ボウルにチンゲンサイと塩を入れ、かるく混ぜて [自動メニュー 13 : 3分メニュー] で加熱する。
3. 2 の粗熱が取れたら水気を絞り、しらすとオリーブオイルを加えて和え、レモンを添える。

カジキマグロの紙包み蒸し

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 13 <レンジ>	3分
付属品	
使用しない	
材料 / 2人前	
カジキマグロ	60g × 2枚
レモン (3mm厚の輪切り)	2枚
ローズマリー	2枝
オリーブオイル	大さじ2



作り方

1. カジキマグロに塩 (分量外) 少々をふり 15分おいた後、キッチンペーパーで水気をふく。
2. クッキングシート (22cm × 15cm) の中心にカジキマグロをおき、レモンとローズマリーを上へのせたら、オリーブオイルをまわしかけて、両サイドはキャンディのように閉じながら包む (この時、中心は空洞ができるようにふわっと包む)。
3. [自動メニュー 13 : 3分メニュー] で加熱する。

茄子のピリ辛ねぎソース

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 13 <レンジ>	3分
付属品	
使用しない	
材料 / 2人前	
茄子	2本 (180g)
長ねぎ (みじん切り)	1cm (25g)
砂糖	小さじ1
A ごま油	小さじ1
しょうゆ	小さじ1
七味唐辛子	適量



作り方

1. 茄子はヘタを取り、全体に竹串で 10 箇所程度穴を開ける。
2. 1 にラップをして [自動メニュー 13 : 3分メニュー] で加熱する。
3. 粗熱が取れたら 6 等分程度に縦に裂き、冷蔵庫で冷やす。
4. A を合わせてピリ辛ねぎソースを作り、3 にピリ辛ねぎソースをかける。

レタスのジンジャーオイスターソース

加熱モード	加熱時間	
自動メニュー 13 <レンジ>	3分	
付属品		
使用しない		
材料 /2 人前		
レタス (一口大にちぎる)	2/3 個 (200g)	
生姜 (千切り)	20g	
A	オイスターソース	小さじ 1
	酒	小さじ 1



作り方

1. 耐熱皿にレタスをのせ、その上に生姜をのせて【自動メニュー 13：3分メニュー】で加熱する。
2. 1の水気を切って器に盛り、Aを合わせたタレをレタスが熱いうちにかける。

ちくわと白菜のうま煮

加熱モード	加熱時間	
自動メニュー 13 <レンジ>	3分	
付属品		
使用しない		
材料 /2 人前		
白菜 (3cm 幅のそぎ切り)	1 枚 (120g)	
ちくわ (斜め切り)	1 本	
長ねぎ (斜め切り)	30g	
A	白だし	大さじ 1 と 1/2
	水	100ml
	片栗粉	小さじ 1 と 1/2
		(片栗粉は水に溶く)



作り方

1. 耐熱ボウルに白菜、ちくわ、長ねぎ、Aを加えて全体を混ぜ、ふわっとラップをして【自動メニュー 13：3分メニュー】で加熱する。
2. 全体を混ぜたら、再びラップをしてそのまま3分蒸らす。

プチトマトとベーコンのチーズがけ

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 13 <レンジ>	3分
付属品	
使用しない	
材料 / 2 人前	
プチトマト (十字にカット)	6 個
ベーコン (2cm 幅に切る)	20g
とろけるスライスチーズ	1 枚 (18g)



作り方

1. 耐熱の器の底にオリーブオイル (分量外) を少々たらし、プチトマトの切り口を上にして並べる。
2. ベーコンを散らして上にちぎったチーズをのせ、ふわっとラップをして【自動メニュー 13 : 3分メニュー】で加熱する。

大根と塩昆布の和風ナムル

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 13 <レンジ>	3分
付属品	
使用しない	
材料 / 2 人前	
大根 (5mm 程のいちょう切り)	150g
塩こんぶ	5g
大葉	2 枚
A 塩	小さじ 1/4
米油	小さじ 1
チューブ生姜	2g
白ごま	適量



作り方

1. 耐熱ボウルに大根を入れ、ふわっとラップをして【自動メニュー 13 : 3分メニュー】で加熱する。
2. 水気を切り、A とちぎった大葉、塩こんぶを加えて和える。

しらたきチャプチェ

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 13 <レンジ>	3分

付属品
使用しない

材料 / 2人前

しらたき	200g
いんげん	2本 (15g)
にんじん (2mm幅の千切り)	30g
パプリカ (薄切りして斜め切り)	20g

A	コチュジャン	小さじ2
	しょうゆ	小さじ2
	砂糖	小さじ1
	酢	小さじ1
	ごま油	大さじ1
	白ごま	適量



作り方

1. いんげんは固い部分を切り落とし、斜め薄切りにする。
2. 耐熱皿にしらたきを敷き、その上に野菜を広げ、ふわっとラップをして【自動メニュー13：3分メニュー】で加熱する。
3. 水気を切り、Aを加えて和える。

れんこんごまマヨネーズ和え

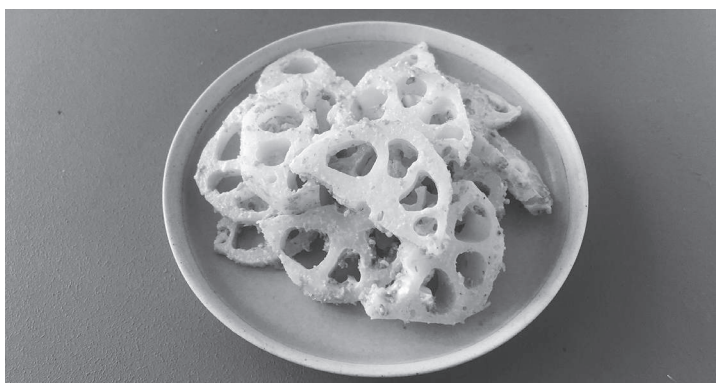
加熱モード	加熱時間
自動メニュー 13 <レンジ>	3分

付属品
使用しない

材料 / 2人前

れんこん (2mm程度の半月切り)	100g
-------------------	------

A	すりごま	小さじ2
	マヨネーズ	大さじ1
	塩	小さじ1/4



作り方

1. 耐熱皿にれんこんを広げ、水（分量外）小さじ1～2を振りかけて【自動メニュー13：3分メニュー】で加熱する。
2. 水気を切り、Aを加えて和える。

キャベツとツナのミルクスープ

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 14 <レンジ>	5分

付属品
使用しない

材料 / 2人前

キャベツ (短冊切り)	100g
ツナ	小1缶 (70g)
パルメザンチーズ	大さじ1
水	100ml
牛乳	200ml
コンソメ	3g
黒こしょう	少々



作り方

1. 黒こしょう以外のすべての材料を合わせたものを耐熱のスープカップ (2個) にそれぞれ注ぎ入れ、ふわっとラップをして [自動メニュー 14 : 5分メニュー] で加熱し、黒こしょうをふる。

小松菜とベーコンのトマトスープ

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 14 <レンジ>	5分

付属品
使用しない

材料 / 2人前

オリーブオイル	小さじ 1/4
小松菜 (2cm 程の角切り)	2株 (70g)
ベーコン (2cm 程の短冊切り)	20g
A トマトジュース	50ml
水	100ml
コンソメ	3g



作り方

1. A の材料をすべて合わせたものを耐熱のスープカップ (2個) にそれぞれ注ぎ入れ、ふわっとラップをして [自動メニュー 14 : 5分メニュー] で加熱する。
2. オリーブオイルを少量かける。

玉ねぎとベーコンのミルフィーユ

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 14 <レンジ>	5分
付属品	
使用しない	
材料 / 2人前	
玉ねぎ	1/2個 (90g)
ベーコン (3cm幅に切る)	20g
酒	大さじ1
ローズマリー	1/2本程度
オリーブオイル	小さじ1



作り方

1. 玉ねぎはヘタを付けたまま半分に切り、ベーコンを挟んだら耐熱皿に並べ、ローズマリーを添え、酒をふりかける。
2. ふわっとラップをして【自動メニュー 14 : 5分メニュー】で加熱し、オリーブオイルをかける。

茄子とひき肉重ね蒸し

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 14 <レンジ>	5分
付属品	
使用しない	
材料 / 2人前	
茄子	2本 (90g × 2)
片栗粉	小さじ1
レモン (くし切り)	1/4個
ポン酢しょうゆ	お好みで
ひき肉	60g
玉ねぎ (みじん切り)	1/6個 (30g)
A 酒	大さじ2
チューブ生姜	5g
塩	小さじ1/3

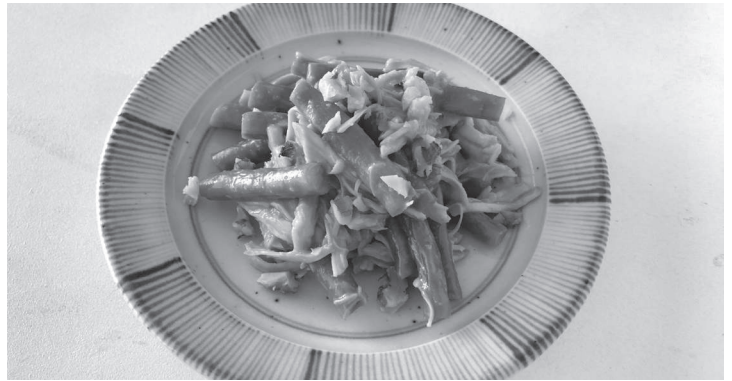


作り方

1. 茄子は3等分に縦にスライスし、15分程度水にさらす。
2. ボウルにAを加えてよく混ぜる。
3. 茄子はキッチンペーパーで水気を拭き取り、表面に薄く片栗粉をふる。
4. 2を3等分に分けて、3でサンドするように挟む。
5. 耐熱皿に並べ、ふわっとラップをして【自動メニュー 14 : 5分メニュー】で加熱し、それぞれ2等分に斜めに切って盛りつけたら、お好みでポン酢しょうゆをかけ、レモンを添える。

鶏のささみとインゲンのナッツ和え

加熱モード		加熱時間
自動メニュー 14 <レンジ>		5分
付属品		
使用しない		
材料 / 2人前		
鶏ささみ	1本 (50g)	
いんげん	6本 (30g)	
酒	大さじ 1	
A	ピーナッツバター	大さじ 1/2
	しょうゆ	小さじ 1
	くるみ (小さく砕く)	3個



作り方

1. 鶏ささみは筋を取り、縦に隠し包丁を3本浅く入れる。いんげんは上下の固い部分を切り落とし3等分にする。
2. 酒をふりかけた鶏ささみと、水にくぐらせたいんげんをそれぞれふわっとラップに包み、耐熱皿に離して並べ【自動メニュー14:5分メニュー】で加熱する。
3. ささみは細かく裂き、いんげんは斜め薄切りにする。
4. ボウルにAを合わせて3を加えて和える。

さつま揚げ入り炒り豆腐

加熱モード		加熱時間
自動メニュー 14 <レンジ>		5分
付属品		
使用しない		
材料 / 2人前		
木綿豆腐	200g	
さつま揚げ (2cm程の角切り)	1枚	
めんつゆ (3倍濃縮)	大さじ 1	
万能ねぎ (小口切り)	15g	



作り方

1. 耐熱皿に小さくちぎった木綿豆腐を広げ、ラップをして【自動メニュー14:5分メニュー】で加熱する。
2. ざるで水気を切った1をボウルに入れ、さつま揚げ、めんつゆを加えて混ぜる。
3. 器に盛りつけて万能ねぎを散らす。

蒸しタラのニラダレがけ

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 14 <レンジ>	5分

付属品
使用しない

材料 / 2人前

甘塩タラ	2切れ (150g)
生姜 (薄切り)	2枚 (10g)

A	酒	大さじ 1
	めんつゆ (3倍濃縮)	大さじ 1/2

●ニラだれ

ニラ (1cm幅に切る)	20g	
B	しょうゆ	小さじ 1
	酢	大さじ 1
	砂糖	小さじ 1/2
	ごま油	大さじ 1



作り方

1. 甘塩タラは塩 (分量外) 少々をふり、15分おいた後キッチンペーパーで水気をふく。
2. ニラとBを合わせてニラだれを作る。
3. 耐熱皿に甘塩タラと生姜を並べて、Aを上からかけてふわっとラップをし【自動メニュー 14:5分メニュー】で加熱する。
4. 3を器に盛りつけて、2をかける。

さつまいものしらすおろし和え

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 14 <レンジ>	5分

付属品
使用しない

材料 / 2人前

さつまいも (7mm程の半月切り)	100g	
A	大根おろし	50g
	しらす	15g
	酢	大さじ 1
	白だし	小さじ 1



作り方

1. さつまいもは水に晒したあと、ふわっとラップをして【自動メニュー 14:5分メニュー】で加熱する。
2. ボウルにAを合わせて1を和える。

もずくサンラータン

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 14 <レンジ>	5分
付属品	
使用しない	
材料 / 2人前	

ラー油	少々
味付けもずく	1P (62g)
水	300ml
A しょうゆ	小さじ 1/2
鶏ガラスープの素	小さじ 1
黄色パプリカ (薄切りして斜め切り)	10g



作り方

1. A の材料をすべて合わせて、耐熱のスープカップ (2 個) にそれぞれ注ぎ入れ、ふわっとラップをして [自動メニュー 14 : 5分メニュー] で加熱する。
2. ラー油をそれぞれに少量かける。

じゃがいもとスモークサーモンのサラダ

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 14 <レンジ>	5分
付属品	
使用しない	
材料 / 2人前	

じゃがいも	1 個 (150g)
スモークサーモン (3 ~ 4 等分に切る)	3 枚
イタリアンパセリ	適量
オリーブオイル	少々
A クリームチーズ	20g
ゆずこしょう	少々
オリーブオイル	大さじ 1



作り方

1. じゃがいもは皮をむいて芽を取り、濡らしたキッチンペーパーで包んで耐熱ボウルに入れ、ラップをしたら [自動メニュー 14 : 5分メニュー] で加熱し、熱いうちにフォークで粗く潰す。
2. A を加えて混ぜ合わせ、スモークサーモンを加えてさっと和える。
3. 器に盛りつけてイタリアンパセリを添えたらオリーブオイルを回しかける。

包まず豆腐シュウマイ

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 15 <レンジ>	7分
付属品	
使用しない	
材料 / 2人前	

シュウマイの皮 (1cm 幅の短冊切り)	10 枚
パクチーの葉	適量
ポン酢しょうゆ	少々

A 豚ひき肉	80g
木綿豆腐	100g
玉ねぎ (みじん切り)	50g
しょうゆ	小さじ 1
片栗粉	小さじ 1
チューブ生姜	3g



作り方

1. A を合わせてたねを作る。
2. 耐熱皿に 1 を均一に広げ、上にシュウマイの皮をのせて水 (大さじ 1 杯 : 分量外) を皮の上にふりかけ、ふわっとラップをして [自動メニュー 15 : 7 分メニュー] で加熱する。
3. パクチーの葉をのせ、お好みでポン酢しょうゆを少々かける。

牛肉ときのこの中華炒め

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 15 <レンジ>	7分
付属品	
使用しない	
材料 / 2人前	

しいたけ	3 枚 (20g × 3)
エリンギ (5mm 幅に切る)	小 1 本 (50g)
牛肉切り落とし (食べやすい大きさに切る)	120g

酒	大さじ 2
レタス	2 ~ 3 枚

A オイスターソース	大さじ 1
しょうゆ	小さじ 1
ごま油	小さじ 1
片栗粉	小さじ 1
チューブ生姜	5g
チューブにんにく	5g



作り方

1. しいたけは軸をつけたまま縦 4 等分に切る。
2. 耐熱皿にきのこを広げ、上から酒をまわしかけ、その上に A をからめた牛肉を広げたら [自動メニュー 15 : 7 分メニュー] で加熱する。
3. 器にちぎったレタスを敷き、2 を盛りつける。

あさりとキャベツの蒸し煮

加熱モード		加熱時間
自動メニュー 15 <レンジ>		7分
付属品		
使用しない		
材料 / 2 人前		
あさり (砂抜き済み)		6個
キャベツ (くし切り)		200g
生姜 (千切り)		20g
A 酒		大さじ 2
白だし		大さじ 1
水		大さじ 1



作り方

1. 耐熱皿にキャベツ、その上にあさり、生姜を散らし、上から A をかけ、[自動メニュー 15 : 7分メニュー] で加熱する。

えびケチャップ炒め

加熱モード		加熱時間
自動メニュー 15 <レンジ>		7分
付属品		
使用しない		
材料 / 2 人前		
レタス		1枚
A えび (無頭えび)		12尾 (100g)
長芋 (4cm 幅の短冊切り)		70g
玉ねぎ (薄切り)		30g
ケチャップ		大さじ 2
酒		小さじ 1/2
ごま油		小さじ 1/2
B 片栗粉		小さじ 1/2
しょうゆ		小さじ 1
チューブにんにく		2g
チューブ生姜		2g



作り方

1. 耐熱ボウルに A を入れ、B を加えて混ぜ合わせ、ふわっとラップをして [自動メニュー 15 : 7分メニュー] で加熱する。
2. 器に大きくちぎったレタスをのせ、1 を盛りつける。

たっぷりねぎと豚バラ蒸し

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 15 <レンジ>	7分

付属品
使用しない

材料 / 2人前

薄切り豚バラ肉 (3cm 幅に切る)	150g
長ねぎ (1cm 幅の斜め切り)	1本 (100g)
大葉	3枚

A	みりん	大さじ 1
	酒	大さじ 1
	しょうゆ	大さじ 1/2
	梅肉	1個 (15g)



作り方

1. 耐熱ボウルに豚バラ、長ねぎを入れ、Aを加えて混ぜ合わせ、ふわっとラップをして【自動メニュー 15 : 7分メニュー】で加熱する。
2. 1を器に盛りつけて、ちぎった大葉を散らす。

豚バラとキャベツの味噌炒め (ホイコーロー)

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 15 <レンジ>	7分

付属品
使用しない

材料 / 2人前

豚バラ (4cm 幅に切る)	150g
ごま油	小さじ 1/2
キャベツ (大きめのざく切り)	200g

A	テンメンジャン	大さじ 1
	しょうゆ	大さじ 1
	豆板醤	小さじ 1/3
	酒	小さじ 1
	チューブ生姜	5g
	チューブにんにく	5g
	片栗粉	小さじ 1/2



作り方

1. 耐熱ボウルにキャベツとごま油を加えてさっと混ぜ、上にAをからめた豚バラ肉を広げたら、ふわっとラップをして【自動メニュー 15 : 7分メニュー】で加熱する。

鯖と野菜のピリ辛トマト煮

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 15
<レンジ>

7分

付属品

使用しない

材料 /2 人前

茄子 (1cm 幅の輪切り)	1 本 (80g)
ズッキーニ (1cm 幅の輪切り)	1/2 (60g)
鯖の水煮缶 (大きな身はざっくりとほぐす)	150g
トマト缶 (カットタイプ)	150g
チューブにんにく	5g
オリーブオイル	大さじ 1
ケチャップ	大さじ 1
顆粒コンソメ	2g (小さじ 1)
赤唐辛子 (種を抜く)	1 本



作り方

1. 耐熱ボウルにすべての材料を合わせて軽く混ぜ、ふわっとラップをし【自動メニュー 15 : 7分メニュー】で加熱する。

お手軽メニュー

けんちん汁

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 15
<レンジ>

7分

付属品

使用しない

材料 /2 人前

鶏のひき肉	50g
ごぼう	30g
にんじん (乱切り)	30g
大根 (いちよう切り)	30g
こんにゃく	40g
木綿豆腐	70g
出汁の素だし汁	350ml
味噌	大さじ 1 と 1/2



作り方

1. ごぼうは皮をこそげ取り、1cm 程度の斜め切りにする。こんにゃくはアクを抜き小さくちぎり、豆腐も小さくちぎる。
2. 耐熱ボウルに味噌以外の材料をすべて合わせたら、ふわっとラップをして【自動メニュー 15 : 7分メニュー】で加熱し、熱いうちに手早く味噌を溶き入れる。

鮭とじゃがいもの和風ミルクシチュー

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 15 <レンジ>	7分
付属品	
使用しない	
材料 / 2人前	
生鮭切り身 (一口大に切る)	1切 (100g)
イタリアンパセリ	適量
味噌	小さじ1



作り方

1. 鮭は塩 (分量外) 少々をふり、15分おいた後キッチンペーパーで水気をふく。
2. 耐熱ボウルに1とAを入れ、ふわっとラップをして [自動メニュー 15 : 7分メニュー] で加熱する。
3. 2の熱いうちに味噌を溶き入れて混ぜる。器に盛り、イタリアンパセリを添える。

A	じゃがいも (5mm 幅の輪切り)	150g
	玉ねぎ (薄切り)	50g
	牛乳	200ml
	水	100ml
	コンソメ (顆粒)	小さじ1
	片栗粉	小さじ1

カレイの煮付け

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 15 <レンジ>	7分
付属品	
使用しない	
材料 / 2人前	
カレイの切り身	2切れ (300g)
生姜 (千切り)	10g
長ねぎ (4cm の長さに切る)	15g × 2本
しいたけ	2個 (20g × 2個)
三つ葉	適量



作り方

1. しいたけは軸を切り落とし、かさは半分のそぎ切りにする。
2. 耐熱皿にカレイの切り身と長ねぎ、しいたけを並べ、その上に生姜をのせ、Aをかけてふわっとラップをしたら [自動メニュー 15 : 7分メニュー] で加熱する。
3. 器に盛りつけて、三つ葉を添える。

A	めんつゆ (3倍濃縮)	大さじ3
	水	大さじ3

ハンバーグ

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 18 ハンバーグ <オープン>予熱なし	24分

付属品



材料 / 4人前

合い挽き肉	400g
玉ねぎ (みじん切り)	150g
バター	10g
パン粉	30g
牛乳	大さじ 3
塩	小さじ 1/2
A 卵液	1/2 個分
こしょう、ナツメグ	各少々



作り方

1. 耐熱容器に玉ねぎとバターを入れる。
ラップで覆い、レンジ 600W で約 2 分～ 2 分 30 秒加熱する。
加熱終了後、煮汁を流し冷ます。
2. パン粉に牛乳をかけ混ぜる。
3. 大きなボウルに塩を加えた合い挽き肉を入れ、粘り気が出るまで混ぜ合わせ、1、2、A を加え、よく混ぜる。
4. 3 を 4 等分して 9cm の楕円形にし、中央を少し平らにする。
(こうすることで、加熱したときに中心が膨らむのを防ぐことができます)
5. 角皿にクッキングシートを敷き、その上に 4 を並べる。
6. 角皿を下段に入れ、[自動メニュー 18:ハンバーグ] で加熱する。

焼き物

れんこんのひき肉はさみ焼き

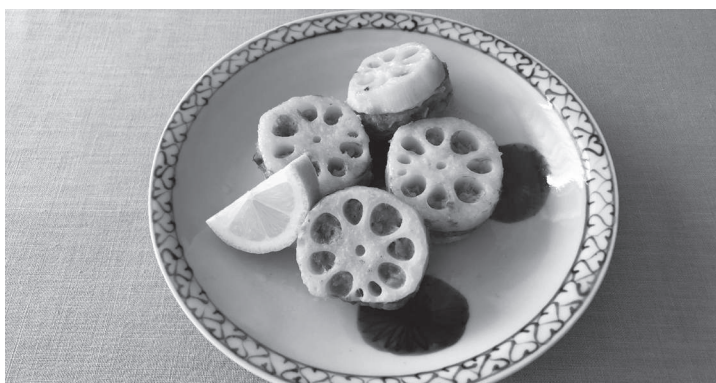
加熱モード	加熱時間
自動メニュー 18 ハンバーグ <オープン>予熱なし	24分

付属品



材料 / 2～4人前 (4個分)

れんこん (1cm 程の輪切り 8 枚)	130g
薄力粉	大さじ 1
サラダ油	大さじ 1/2
レモン (くし切り)	1/6 個
豚ひき肉	80g
玉ねぎ (みじん切り)	50g
パプリカ (みじん切り)	10g
A 卵	1/2 個 (25g)
塩	小さじ 1/3
黒こしょう	少々
パン粉	大さじ 1



作り方

1. ボウルに A をすべて入れ、よくこねてたねを作る。
2. れんこんは水にさらした後水気をふき、片面に茶こしなどで薄力粉をふる。
3. 1 を 4 等分にして、2 のれんこんの薄力粉をつけた面に乗せ、もう一枚のれんこんで挟む。
4. 角皿にクッキングシートを敷き、3 を並べて全体にサラダ油をまわしかける。
5. 角皿を下段に入れ [自動メニュー 18:ハンバーグ] で加熱し、お好みでレモン汁をかける。

鶏もも肉のロールチャーシュー

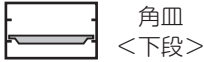
加熱モード

加熱時間

自動メニュー 18
ハンバーグ
<オープン>予熱なし

24分

付属品



材料 / 4人前 (2本分)

鶏もも肉 600g (300g × 2枚)
イタリアンパセリ 適量

A	しょうゆ	大さじ2
	みりん	大さじ2
	酒	大さじ1
	チューブ生姜	2g
	チューブにんにく	2g



作り方

1. 鶏もも肉の皮目にフォークを刺して、厚みのある部分は観音開きにして厚みを均一にする。
2. 1の皮目を外にして巻き、タコ糸でぐるぐると縛り、保存袋などにAを合わせて入れ、1時間程度漬け込む。
3. 角皿にクッキングシートを敷き、2を並べたら角皿を下段に入れ【自動メニュー18：ハンバーグ】で加熱する。
4. タコ糸を取ったら輪切りにして器に盛りつけ、イタリアンパセリを添える。

グラタン

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 19
グラタン
<グリル>

12分

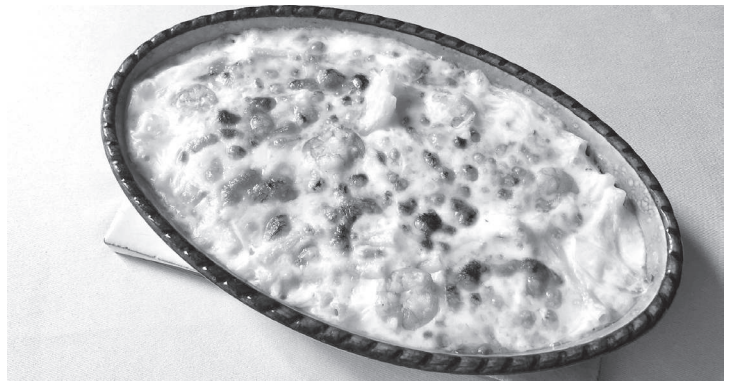
付属品



材料 / 2人前

●ホワイトソース

バター	15g
小麦粉	15g
牛乳	1カップ (200ml)
塩、こしょう	少々
マカロニ (茹でてバター (分量外適量) と混ぜておく)	40g
ピザ用チーズ	50g
A	
エビ (殻をむいて、背わたを取る)	100g
玉ねぎ (薄切り)	1/4個 (50g)
白ワイン	大さじ1
バター	10g
塩、こしょう	少々



作り方

1. バターと小麦粉を耐熱容器に入れ、ラップをせずにレンジ600Wで約1分20秒加熱する。
2. 泡立て器で1をゆっくりとかき混ぜながら、牛乳を加える。ダマにならないよう注意しながら、さらに塩・こしょうを加える。
3. 2をラップをせずレンジ600Wで約6分間加熱する。加熱中、残り5分と残り3分のところで一度取り出してかき混ぜ、加熱終了後再びよくかき混ぜる。
4. Aを耐熱容器に入れてラップで覆い、レンジ600Wで約4分間加熱する。出た煮汁を3に注ぎよく混ぜ合わせる。
5. 4にマカロニを加え、3の半分をかけよく混ぜ耐熱皿に入れ平らにする。
6. 残りの3を注ぎ、チーズを敷き詰めて角皿に置く。
7. 角皿を下段に入れ、【自動メニュー19：グラタン】で加熱する。

ミートドリア

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 19
グラタン
<グリル>

12分

付属品



材料 / 2人前

●ミートソース

A	合い挽き肉	50g
	玉ねぎ (みじん切り)	50g
	しめじ (みじん切り)	50g
	ケチャップ	大さじ1

●ホワイトソース

バター	10g
薄力粉	10g
牛乳	100ml
塩、こしょう	少々

ごはん	200g
ピザ用チーズ	60g
イタリアンパセリ	適量



作り方

〈ミートソース〉

1. 耐熱ボウルに A を合わせて電子レンジ 600W で 3分加熱する。

〈ホワイトソース〉

1. 別の耐熱ボウルにバターと薄力粉を合わせてラップをせずに電子レンジ 600W で 1分加熱する。
2. 泡立て器でゆっくりとかき混ぜながら牛乳を少しずつ加え、塩、こしょうで味を整える。(ダマが残るようであれば再び 600W で 1分加熱する)

1. グラタン皿 (2個) にバター (分量外) をぬり、ごはんを 100g ずつ入れ平らに広げる。
2. 上に〈ミートソース〉と〈ホワイトソース〉をかけ、ピザ用チーズをそれぞれにかけて角皿に並べる。
3. 角皿を下段に入れ [自動メニュー 19: グラタン] で加熱したらイタリアンパセリを飾る。

ゆで卵と野菜のオーブン焼き

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 19
グラタン
<グリル>

12分

付属品



材料 / 2人前

ゆで卵 (それぞれ 4等分に切る)	2個
カマンベールチーズ (6等分に切る)	45g
キャベツ (ひと口大に切る)	60g
ベーコン (3cm 幅に切る)	1枚
黒こしょう	少々



作り方

1. グラタン皿にオリーブオイル (分量外) を塗り、黒こしょう以外のすべての材料を盛りつけたら塩 (分量外) をふり、オリーブオイル少々 (分量外) をまわしかける。
2. 1を角皿にのせ、下段に入れ [自動メニュー 19: グラタン] で加熱する。
3. オリーブオイル少々 (分量外) をまわしかけ、黒こしょうをふる。

焼き物

鮭のホイル焼き

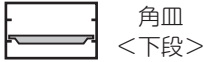
加熱モード

加熱時間

自動メニュー 20
鮭のホイル焼き
<オープン>予熱あり

16分

付属品



材料 / 4人前

サーモン	4切れ (80g)
塩、こしょう	少々
玉ねぎ (薄切り)	1/3個 (60g)
ブロッコリー	1/4個 (60g)
A きのこ	40g
バター	40g
レモン (薄切り)	8枚



作り方

1. サーモンに塩・こしょうをし、均等によく揉み込む。
2. Aをすべて4等分にし、アルミホイルの上に野菜→きのこ→サーモン→バター→レモンの順にのせ、角皿に置く。
3. [自動メニュー 20：鮭のホイル焼き] に設定して予熱する。
4. アルミホイルで2を包み、予熱終了後下段に入れ、スタートボタンを押して加熱する。

鮭の味噌マヨちゃんちゃん焼き

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 20
鮭のホイル焼き
<オープン>予熱あり

16分

付属品



材料 / 4人前

サーモンフィレ	300g
キャベツ (4~5cm 幅でざく切り)	1/4個 (250g)
アスパラ (半分に切る)	2本 (100g)
玉ねぎ (3mm 幅の薄切り)	1/2個 (100g)
黄パプリカピーマン (1cm 幅の細切り)	1/4個 (35g)
プチトマト (半分に切る)	8個 (100g)
サラダ油	大さじ1
黒こしょう	少々
A 味噌	大さじ3
マヨネーズ	大さじ2
酒	大さじ2
チューブ生姜	2g
きび砂糖	小さじ1
酒	大さじ2



作り方

1. サーモンフィレは塩 (分量外) 小さじ 1/2 をふり、15分おいた後キッチンペーパーで水気をふいたら、隠し包丁を縦に浅く3~4本入れる
2. 角皿にクッキングシートを敷き、その上に玉ねぎ、中央にサーモン、周りに残りの野菜を置いたら [自動メニュー 20：鮭のホイル焼き] に設定して予熱する。
3. Aを合わせた味噌マヨソースをサーモンの上全面に広げ、周りにもとところどころかける。
4. 最後に野菜にサラダ油を回しかけ、予熱終了後、下段に入れ、スタートボタンを押して加熱し、器に盛りつけたら黒こしょうをふる。

塩鯖とじゃがいものグリル

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 20
 鯖のホイル焼き
 <オープン>予熱あり

16分

付属品



角皿
 <下段>

材料 / 4人前

塩鯖 (3cm 幅に切る) 1 枚 (4 切れ分)

じゃがいも (芽を取り、2mm 幅に薄切り)
 1 個 (120g)

オリーブオイル 大さじ 2

ローズマリー 1 枝

レモン (くし切り) 1/8 個



作り方

1. クッキングシートを敷いた角皿にじゃがいもを並べ、上に塩鯖をのせてローズマリーの葉をのせたら [自動メニュー 20 : 鯖のホイル焼き] に設定して予熱する。
2. オリーブオイルをそれぞれにまわしかけ、予熱終了後、下段に入れ、スタートボタンを押して加熱し、器に盛りつけて、レモンを添える。

焼き物

鶏の照り焼き

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 21
 鶏の照り焼き
 <オープン>予熱なし

21分

付属品



角皿
 <下段>

材料 / 4人前

鶏もも肉 2 枚 (500g)

しょうゆ 大さじ 2

味噌 大さじ 1

酒 大さじ 2

砂糖 小さじ 1

A



作り方

1. 鶏もも肉の皮面にフォークで穴をあけ、1 枚を半分に切る。
2. ビニール袋に A を入れ鶏もも肉を加える。袋を結びよく混ぜ合わせ、30 分ほど漬け込む。
3. 角皿にクッキングシートを敷き、鶏もも肉の皮目を上にして広げて置く。
4. 角皿を下段に入れ、[自動メニュー 21 : 鶏の照り焼き] で加熱する。

鶏手羽先のぎゅうぎゅう焼き（タンドリー風）

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 21
鶏の照り焼き
<オープン>予熱なし

21分

付属品



角皿
<下段>

材料 / 4人前

鶏手羽先	8本 (200g)
ブロッコリー (小房にわける)	1/2個 (100g)
玉ねぎ	1個 (200g)
マッシュルーム	6個 (120g)
赤パプリカピーマン(乱切り)	1/2個 (70g)
黄パプリカピーマン(乱切り)	1/2個 (70g)
じゃがいも	1個 (150g)
塩	小さじ 1/2
オリーブオイル	大さじ 3
A カレー粉	小さじ 2
プレーンヨーグルト	大さじ 1
ケチャップ	大さじ 1
しょうゆ	小さじ 2
チューブにんにく	3g
塩	小さじ 1



作り方

1. 鶏手羽先は皮目をフォークで数回刺し、玉ねぎは1cm幅の輪切りにして更に半分に切り、マッシュルームは硬い部分だけを切り落としてから半分に切り、じゃがいもは芽を取り除き、皮付きのまま3mm程度の輪切りにする。
2. ビニール袋に手羽先とAのタンドリーソースを入れて揉み込み、1時間程度漬け込む。
3. 角皿にクッキングシートを敷き、中心に2を並べ、周りに野菜をランダムに並べる。
4. 野菜には塩を振り、全体にオリーブオイルをまわしかけたら、角皿を下段に入れ【自動メニュー 21：鶏の照り焼き】で加熱する。

りんごとチーズのローストチキン

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 21
鶏の照り焼き
<オープン>予熱なし

21分

付属品



角皿
<下段>

材料 / 4人前

鶏もも肉	1/2枚 (170g)
りんご (2mm幅の薄切り)	30g
スライスチーズ (加熱用とろけるタイプ)	1枚
ローズマリー	1枝
オリーブオイル	大さじ 1
塩・こしょう	少々



作り方

1. 鶏もも肉の厚い部分は包丁を入れて厚みを揃える。
2. 1の皮をそっとはがして、りんごと縦3等分に切ったチーズを挟み、皮を戻して竹串などを1~2本程使って、身と縫合する。
3. クッキングシートを敷いた角皿に2を置き、肉の上にローズマリーをのせる。
4. 塩・こしょうとオリーブオイルをまわしかけたら、角皿を下段に入れ【自動メニュー 21：鶏の照り焼き】で加熱する。

焼き芋

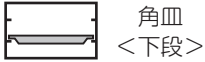
加熱モード

加熱時間

自動メニュー 22
焼き芋
<オープン>予熱なし

50分

付属品



材料 / 4人前

さつまいも

4本



作り方

1. さつまいもにフォークで穴をあける。(加熱時にさつまいもの皮が破れるのを防ぐため)
2. 角皿にクッキングシートを敷き、その上にさつまいもを置く。
3. 角皿を下段に入れ、[自動メニュー 22: 焼き芋] で加熱する。

参考) さつまいもは 1本約 150～180g。
直径 4.5～5.5cm、総重量 600～720g 程度。

焼き物

揚げ物

鶏のから揚げ

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 23
鶏のから揚げ
<オープン>予熱なし

15分

付属品



材料 / 4人前

鶏もも肉

2枚 (500g)

から揚げ粉

40g

レモン (くし切り)

1/8個



作り方

1. 鶏もも肉の皮にフォークで穴を開け、一口大に切る。
2. ビニール袋にから揚げ粉半量と鶏もも肉を入れ、袋を結びよく混ぜ合わせ、30分ほど置く。
3. 角皿にクッキングシートを敷き、2に残りのから揚げ粉をまぶし、余分な粉を払いながら鶏もも肉の皮目を上にして置く。
4. 角皿を上段に入れ、[自動メニュー 23: 鶏のから揚げ] で加熱する。
5. 器に盛りレモンを添える。

エスニックから揚げ

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 23
鶏のから揚げ
<オープン>予熱なし

15分

付属品



材料 / 4人前

鶏もも肉	2枚 (500g)
パクチーの葉	適量
A ナンブラー	小さじ 2
クミンパウダー	小さじ 1/2
チューブ生姜	2g
チューブにんにく	2g
豆板醤	2g
B 片栗粉	大さじ 2
小麦粉	大さじ 2



作り方

1. 鶏もも肉の皮にフォークで穴を開け、肉の厚い部分に切り込みを入れる。
2. ビニール袋に1とAを合わせて揉み込み、30分程度漬け込む。
3. 2にBをからめ、粉が濡れる前にクッキングシートを敷いた角皿に皮目を上にして並べる。
4. 角皿を上段に入れ【自動メニュー 23：鶏のから揚げ】で加熱し、器に盛りつけて、パクチーを飾る。

揚げ物

とんかつ

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 24
とんかつ
<オープン>予熱なし

16分

付属品



材料 / 4人前

豚ロース肉	400g
塩・こしょう	各少々
パン粉	60g
サラダ油	大さじ 3
●バター液	
卵	Mサイズ 1個
薄力粉	大さじ 4
水	大さじ 2




作り方

1. パン粉とサラダ油を混ぜ合わせ、フライパンで弱火で焼き色が付くまで炒める。
2. 豚ロース肉は7～8mm厚に切り、両面に塩・こしょうをまんべんなくふる。
3. 2にバター液→粗熱を取った1の順で塗り、クッキングシートを敷いた角皿に並べ、下段に入れて【自動メニュー 24：とんかつ】で加熱する。

備考) 豚ロース肉 1枚の重さは約 25～30g

えびのガーリックパン粉焼き

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 24 とんかつ <オープン>予熱なし	16分
付属品	
	角皿 <下段>
材料 / 4人前	
ブラックタイガー	8尾 (220g)
片栗粉	大さじ 1/2
レモン (くし切り)	1/8個

A	パン粉	80g
	チューブにんにく	2g
	オリーブオイル	大さじ 2
	タイムの葉	4枝
B	卵	1個
	薄力粉	大さじ 4
	水	大さじ 2



作り方

1. Aを混ぜて、フライパンでこんがりと焦げ目がうっすら付くまで弱火で炒める。
2. Bを合わせてバター液を作る。
3. ブラックタイガーは尻尾だけを残して殻をむき、背から包丁を入れて開き、背わたを取ったら片栗粉をまぶした後、流水で洗い、キッチンペーパーで水気をふく。
4. 2のバター液→1のパン粉の順に衣を付けて、クッキングシートを敷いた角皿に並べて下段に入れ【自動メニュー 24：とんかつ】で加熱したら、器に盛りつけて、レモンを添える。

揚げ物

煮物

かぼちゃの煮物

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 25 かぼちゃの煮物 <レンジ>	10分
付属品	
使用しない	
材料 / 4人前	
かぼちゃ (種を取った状態)	400g

A	砂糖	大さじ 2
	しょうゆ	大さじ 1
	酒	大さじ 1
	みりん	大さじ 1
	水	大さじ 5

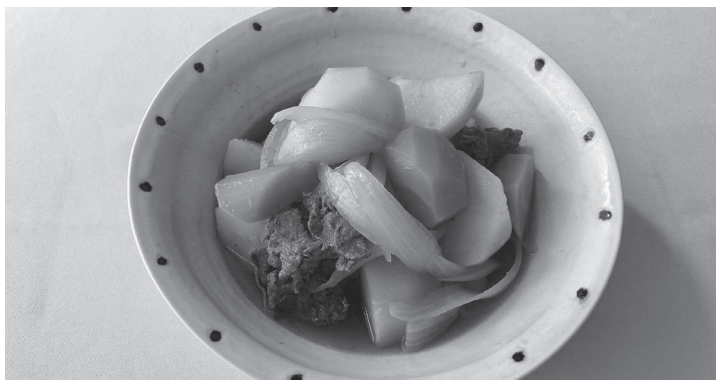


作り方

1. かぼちゃは種を取り、一口大に切ったら皮を少し剥き面取りする。
2. 1とAをボウルに入れよく混ぜ、ラップで軽く蓋をしたら【自動メニュー 25：かぼちゃの煮物】で加熱する。
3. 加熱後、軽くかき混ぜる。

肉じゃが

加熱モード	加熱時間	
自動メニュー 26 肉じゃが <レンジ>	25分	
付属品		
使用しない		
材料 / 4人前		
牛こま切れ肉 (薄切り)	200g	
じゃがいも (4~5つに切る)	大 4~5個 (600g)	
玉ねぎ (12等分のくし切り)	中 2個 (400g)	
にんじん (一口大乱切り)	中 2個 (80g)	
A	酒	大さじ 4
	しょうゆ	大さじ 4
	砂糖	大さじ 2
	水	200ml



作り方

- すべての食材と A を容器に入れて混ぜる。
- 耐熱ボウルに、玉ねぎ半量、にんじん、じゃがいも半量、牛こま切れ肉を散らして広げ、その上に残りのじゃがいも、玉ねぎ半量、合わせた A をまわし入れ、ふわっとラップをして【自動メニュー 26：肉じゃが】で加熱する。
- ピーと鳴ったらラップを取り、全体をかき混ぜて、再び加熱する。

スペアリブのジンジャーマーレード煮

加熱モード	加熱時間	
自動メニュー 26 肉じゃが <レンジ>	25分	
付属品		
使用しない		
材料 / 4人前		
豚スペアリブ (数回フォークで刺す)	650g	
生姜 (千切り)	25g	
A	白ワイン	100ml
	オレンジマーレード	70g
	しょうが汁	大さじ 2
	しょうゆ	大さじ 2

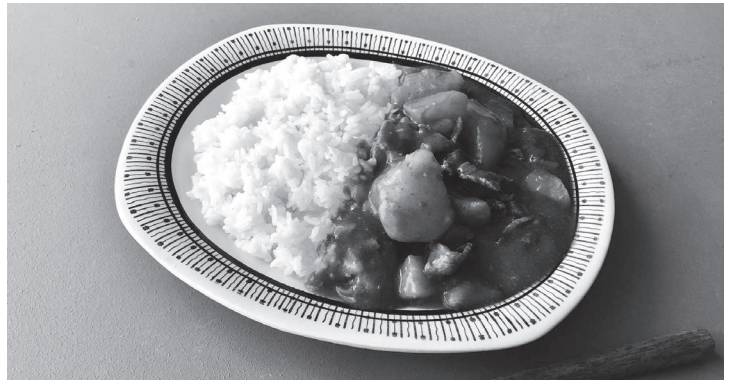


作り方

- ポリ袋にスペアリブと A を入れて揉み込み、1時間以上漬け込む。
- 1 を耐熱ボウルに入れ【自動メニュー 26：肉じゃが】で加熱する。
- ピーと鳴ったらラップを取り全体を混ぜ合わせ、残りの時間加熱する。
- 器に盛りつけて、水にさらし辛味をぬいて、水気を切った生姜を添える。

カレー

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 27 カレー・シチュー <レンジ>	50分
付属品	
使用しない	
材料 / 4人前	
牛肉（一口大に切る）	200g
玉ねぎ（乱切り）	200g
じゃがいも（乱切り）	150g
にんじん（乱切り）	50g
水	500～600ml
カレールウ 5～6ブロック（20g/ブロック）	
チョコレートパウダー 小さじ1（お好みで）	



作り方

1. すべての材料を耐熱容器に入れ、よく混ぜ合わせる。
2. 軽くラップをかけ【自動メニュー 27：カレー・シチュー】で加熱を開始する。
3. ピーと鳴ったらラップを取り、全体をかき混ぜて再び加熱する。
4. 粗熱が取れたら、よく混ぜ合わせる。

ルーローハン（豚バラの台湾風煮込み）

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 27 カレー・シチュー <レンジ>	50分
付属品	
使用しない	
材料 / 3人前	
豚肩ロースかたまり	350g
干しいたけ（軸の硬い部分を切り落とす）	4枚（10g）
玉ねぎ（粗みじん切り）	1/2個（100g）
ゆで卵	2個
高菜漬	適量
パクチーの葉	少々
オイスターソース	大さじ2
酒	大さじ2
A しょうゆ	大さじ1
みりん	大さじ1
片栗粉	大さじ1



作り方

1. 耐熱ボウルに水 200ml（分量外）と干しいたけを入れてラップをせずにレンジ 600W で 1 分加熱し、しいたけが戻ったら、軸のみを小口切りにする。
2. 耐熱ボウルに豚肩ロース、玉ねぎ、1、A を入れ【自動メニュー 27：カレー・シチュー】で加熱する。
3. ピーと鳴ったらラップを取り、全体をかき混ぜて再び加熱する。
4. 器にご飯を盛り、2 をのせたら、縦半切りにしたゆで卵、高菜漬、パクチーの葉を添える。

鶏手羽元と根菜のシチュー

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 27 カレー・シチュー <レンジ>	50分
付属品	
使用しない	
材料 / 3人前	
鶏の手羽元	6本
大根(乱切り)	200g
玉ねぎ(くし切り)	100g
にんじん(乱切り)	80g
ごぼう(皮をこそげて乱切り)	50g
水	600ml
クリームシチューの素(顆粒)	80g



作り方

1. すべての材料を耐熱容器に入れ、よく混ぜ合わせる。
2. 軽くラップをして【自動メニュー 27：カレー・シチュー】で加熱する。
3. ピーと鳴ったらラップを取り、全体をかき混ぜて再び加熱する。
4. 粗熱が取れたら、よく混ぜ合わせる。

煮物

茶わん蒸し

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 28 茶わん蒸し <オープン>予熱なし	35分
付属品	
	角皿 <下段>
材料 / 4人前	
干しいたけ	2つ
小海老	4尾
かまぼこ(5mm厚)	4切れ
鶏むね肉(2cm角)	50g
三つ葉	適量
溶き卵	2個分
だし汁	300ml
A 干しいたけの戻し汁	大さじ2
薄口しょうゆ	小さじ1
塩	2g



作り方

1. 耐熱ボウルに水 200ml(分量外)と干しいたけを入れてラップをせずにレンジ 600W で 2分半加熱する。戻し汁は冷めるまで粗熱を取る。
2. 別のボウルに A を合わせる。
3. しいたけは軸を切り半分に切る。
4. 器に 3 と残りの食材を入れ、4 等分にした 2 を茶こして漉しながら流し加え、アルミホイルで蓋をする。
5. 角皿に 4 を並べ、400ml の水(分量外)を角皿に注ぎ入れ、下段に入れて【自動メニュー 28：茶わん蒸し】で加熱する。
6. 器をゆらして表面が固まっているかチェックし、庫内で 5 分蒸らす。
7. お好みで三つ葉を飾る。

蒸し物

中華風茶わん蒸し

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 28
茶わん蒸し
<オープン>予熱なし

35分

付属品



材料 / 4人前

卵	2個
かにかまぼこ	4本
万能ねぎ (小口切り)	3本
ごま油	小さじ 1
だし	小さじ 1/4 (1g)
A 鶏ガラスープの素	小さじ 1杯
水	150ml



作り方

1. ボウルに卵を溶き A を加えて混ぜる。
2. 茶こしで漉しながら器 (どんぶり茶わん) にすべて流し入れ、角皿に置く。500ml の水 (分量外) を角皿に注ぎ入れたら、下段に入れ [自動メニュー 28 : 茶わん蒸し] で加熱する。
3. 2 にかにかまぼこをほぐしてのせて、万能ねぎをのせたら、ごま油をたらす。

ピザ

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 29
ピザ
<オープン>予熱あり

14分

付属品



材料 / 1枚 (23cm)

●生地	
小麦粉	120g
上白糖	2g
塩	小さじ 1
イースト	2g
サラダ油	大さじ 1/2
水	70ml
●具材	
ピザソース	適量
玉ねぎ (薄切り)	1/4 個 (50g)
ピーマン (薄切り)	1 個
ソーセージ (薄切り)	1 本
チーズ (スライス)	10 枚 (80g)



作り方

1. 大きめのボウルに生地材料を入れてなめらかになるまで混ぜ合わせる。
2. 大きめのボウルにサラダ油 (分量外) を薄く塗り、1 を入れてラップをする。
3. 発酵モード (40℃) で約 30 分間、発酵させてから取り出す。(発酵後の生地大きさはあまり変わりません)
4. 新しいラップで覆い、10 分ほど寝かせる。
5. [自動メニュー 29 : ピザ] に設定して予熱する。
6. 小麦粉 (分量外) を少々ふりかけた台の上に生地を置き、麺棒で直径 23cm に丸く伸ばす。
7. 角皿にクッキングシートを敷き、その上に生地をのせ、ピザソースを塗り、具材をのせる。
8. 予熱終了後、7 を下段に入れ、スタートボタンを押して加熱する。

蒸し物

ピザ・パスタ

パスタ

加熱モード		加熱時間
自動メニュー 30 パスタ <レンジ>		15分
付属品		
使用しない		
材料 / 2人前		
パスタ (1.6mm)		160g
ソーセージ (斜め切り)		100g
玉ねぎ (薄切り)		50g
マッシュルーム (薄切り)		50g
A	水	350ml
	サラダ油	大さじ 2
B	トマトソース	大さじ 4
	オイスターソース	大さじ 1



作り方

1. 大きめの耐熱ボウルに A を入れ、半分に折ったパスタを入れる。(パスタを箸で軽く混ぜ水分を吸わせる)
2. 1 にソーセージ、玉ねぎ、マッシュルームを順番に入れる。ラップで軽く覆い [自動メニュー 30 : パスタ] で加熱する。
3. 粗熱がとれたら、B を加え、よく混ぜ合わせる。

ブロッコリーとチキンのクリームパスタ

加熱モード		加熱時間
自動メニュー 30 パスタ <レンジ>		15分
付属品		
使用しない		
材料 / 2人前		
水		280ml
牛乳		200ml
ピザ用チーズ		80g
A	パスタ 1.6mm (半分に折る)	160g
	ブロッコリー (みじん切り)	60g
	ベーコン (短冊切り)	40g
	コンソメ (顆粒)	小さじ 2
	バター	15g



作り方

1. 大きめの耐熱ボウルに水、A を入れてラップをせずに [自動メニュー 30 : パスタ] で加熱する。
2. 加熱開始から 6 分経ったところで一度取り出し、牛乳を入れて全体を混ぜ、再び加熱を開始し、もう 5 分経ったところでチーズを加えて混ぜ、残りの時間加熱する。

シーフードペスカトーレ

加熱モード

自動メニュー 30
 パスタ
 <レンジ>

加熱時間

15分

付属品

使用しない

材料 / 2人前


水	250ml
イタリアンパセリの葉	少々
パスタ 1.6mm (半分に折る)	160g
玉ねぎ (薄切り)	1/4 個 (50g)
マッシュルーム (3mm 幅の薄切り)	2 個 (20g)
A にんにく (みじん切り)	1/2 片 (5g)
鷹の爪 (輪切り)	1 本分
オリーブオイル	小さじ 1
白ワイン	大さじ 2
コンソメ (顆粒)	小さじ 1
シーフードミックス	100g
B ホールトマト缶 (カットタイプ)	200g
ケチャップ	大さじ 2
オリーブオイル	大さじ 2



作り方

1. 大きめの耐熱ボウルに水、Aを入れてラップをせずに〔自動メニュー 30：パスタ〕で加熱する。
2. 7分経ったところで一度取り出し、Bを加えて残り時間を加熱したら、器に盛りつけてイタリアンパセリを添える。

パン


加熱モード	加熱時間
自動メニュー 31 パン <オープン>予熱あり	13分
付属品	
	角皿 <下段>
材料 / 8 個	
強力粉	200g
ドライイースト	3g
砂糖	15g
有塩バター	15g
塩	小さじ 1
水	130ml



作り方

1. ボウルにバター以外の材料を入れる。ドライイーストにかかるように水を加え、ヘラなどで生地の粉っぽさが無くなるまで混ぜる。
2. 台に 1 をのせ、手の平の付け根で生地を上下にのばす動作を繰り返して生地がまとまるまでこねる。
3. 生地がなめらかになったらバターをのせて生地で包みこねる。(最初はバターが飛び出してくるが、打ち付けてはこねを 15 分程度繰り返す)
4. 生地の一部を薄くのばして、指が透けて見えるくらいまで充分にこねる。
5. ガラスボウルの内側にバター (分量外) を塗り、4 の生地をまとめて中央に置き、ラップをする。
6. 40℃の発酵モードで 40 分発酵させる。
7. 6 の生地を手で四方八方に押し、ガスを抜く。スクッパーなどで生地を 8 等分に分割し、丸めて閉じ目を下にしたら、クッキングシートを敷いた角皿に並べて、再び 40℃の発酵モードで 25 分発酵させる。
8. [自動メニュー 31 : パン] に設定して予熱する。
9. 7 の上に強力粉を茶こしでふるいにかけて、予熱終了後に下段に入れ、スタートボタンを押して加熱する。

練乳レモンラスク

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 31 パン <オープン>予熱あり	13分
付属品	
	角皿 <下段>
材料 / 8 個	
バゲット	10g × 16 枚 (160g)
A 練乳	大さじ 3
レモン果汁	大さじ 1



作り方

1. バゲットを 7mm 幅にスライスしたら [自動メニュー 31 : パン] に設定して予熱する。
2. A を合わせて、1 の表面に塗り、クッキングシートを敷いた角皿に並べる。
3. 予熱終了後、下段に入れ、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

自動メニュー 32
スポンジケーキ
<オープン> 予熱あり

加熱時間

33分

付属品



材料 /1台 18cm

薄力粉	90g
砂糖	90g
卵	3個
牛乳	大さじ 1
無塩バター	15g
バニラエッセンス	少々



作り方

1. ケーキの型の底と側面にうすくバター（分量外）を塗り、クッキングシートを敷いておく。卵を卵白と卵黄に分けておく。
2. ボウルに卵白と砂糖半分を3回に分けて加えながら、泡立て器でツノが立つように泡立てる。
3. 別のボウルに卵黄と残りの砂糖を加え、泡立て器でもったりするまですり混ぜる。
4. 3にバニラエッセンス、2のメレンゲを3回に分けて加え、ゴムベラで混ぜる。
5. 4に薄力粉をふるいながら2回に分けて加え、その都度混ぜる。
6. 耐熱容器にバターと牛乳を合わせてレンジ600Wで1分加熱し、バターを溶かす。熱いうちに5に加えて手早く艶が出るまで混ぜ合わせる。
7. [自動メニュー 32：スポンジケーキ] に設定して予熱する。
8. 1の型に6を流し入れ、型を両手で持ち上げてトントンと2回ほど下に落として中の空気を抜き、角皿にのせる。
9. 予熱終了後、下段に入れ、スタートボタンを押して加熱する。
10. 加熱が完了したら竹串などをさして火通りを確認する。柔らかい生地が付いて来なければ焼き上がり。
11. 焼き上がったら、軽くトントンと台に打ち付けてから型からはずし、クッキングシートを付けたままケーキクーラー（網など）にのせて冷ます。

チョコレートスポンジ

加熱モード

自動メニュー 32
スポンジケーキ
<オープン> 予熱あり

加熱時間

33分

付属品



材料 /1 台 18cm

薄力粉	75g
ココアパウダー	15g
砂糖	90g
卵	3個
牛乳	大さじ1杯
バター	15g
バニラエッセンス	少々



作り方

1. ケーキの型の底と側面にうすくバター（分量外）を塗り、クッキングシートを敷いておく。卵白と卵黄は分けておく。
2. ボウルに卵白と砂糖半分を3回に分けて加えながら、泡立て器でツノが立つように泡立てる。
3. 別のボウルに卵黄と残りの砂糖を加え、泡立て器でもったりするまですり混ぜる。
4. 3にバニラエッセンス、2のメレンゲを3回に分けて加え、ゴムベラで混ぜる。
5. 4に薄力粉とココアパウダーを合わせてふるいながら2回に分けて加え、その都度混ぜる。
6. 耐熱容器にバターと牛乳を合わせて600Wで1分加熱し、バターを溶かす。熱うちに5に加えて手早く艶が出るまで混ぜ合わせる。
7. [自動メニュー 32：スポンジケーキ] に設定して予熱する。
8. 1の型に6を流し入れ、型を両手で持ち上げてトントンと2回ほど下に落として中の空気を抜き、角皿にのせる。
9. 予熱終了後、下段に入れ、スタートボタンを押して加熱する。
10. 加熱が完了したら竹串などをさして火通りを確認する。柔らかい生地が付いて来なければ焼き上がり。
11. 焼き上がったら、軽くトントンと台に打ちつけてから型からはずし、クッキングシートをつけたままケーキクーラー（網など）にのせて冷ます。

クッキー

加熱モード

自動メニュー 33
クッキー
<オープン>予熱あり

加熱時間

14分

付属品



角皿
<下段>

材料 / 20 枚 (4 ~ 5cm 型)

薄力粉 130g

有塩バター 50g

砂糖 40g

溶き卵 M サイズ 1/2 個 (25g)



作り方

1. ボウルに柔らかくしたバター、砂糖を 2 回に分けて加えよく練り混ぜ、溶き卵を加えて更に混ぜる。薄力粉をふるい入れ木べらなどでさっくり粉が無くなるまで混ぜ、ラップをして冷蔵庫で 20 分寝かせる。
2. 小麦粉 (分量外) を少々ふりかけた台の上に 1 を置き、めん棒で 5mm の厚さにのばして型で抜く。
3. [自動メニュー 33 : クッキー] に設定して予熱する。
4. クッキングシートを敷いた角皿に間隔を空けて 2 を並べ、予熱終了後、下段に入れ、スタートボタンを押して加熱する。

バターロール

加熱モード

自動メニュー 34
バターロール
<オープン>予熱あり

加熱時間

13分

付属品



材料 / 9 個

強力粉	210g
ドライイースト	小さじ 1 強 (3.5g)
無塩バター	40g
●つや出し液	
溶き卵	M サイズ 1/2 個 (25g)
砂糖	27g
塩	小さじ 1/2 強 (3g)
A 卵	M サイズ 1/2 個 (25g)
牛乳	50ml
水	50ml

(A は混ぜ合わせておく)




作り方

1. ボウルに強力粉、ドライイーストを入れ、ドライイーストにかかるとように A を加えて混ぜる。
2. 1 をひとまとめにして、こね台に出し、手の平の付け根で生地を上下にのばす動作を繰り返して生地がまとまるまでこねる。
3. 生地がなめらかになったらバターをのせて生地で包みこねる。最初はバターが飛び出してくるが、打ち付けてはこねを 15 分程度繰り返す。生地の一部を薄くのばして、指が透けて見えるくらいまで充分にこねる。
4. ガラスボウルの内側にバター（分量外）を塗り、3 の生地をまとめて中央に置き、ラップをする。
5. 35℃の発酵モードで 50 ～ 60 分発酵させる。
6. 5 の生地をスケッパーなどで 9 個に分け、小さく丸めてラップをかけ、15 ～ 20 分休ませる。
7. めん棒で細長い三角形にのばし、生地の端を手前にひっぱるようにくるくる巻き、クッキングシートを敷いた角皿に間隔を空けて並べ、40℃の発酵モードで 40 分発酵させる。
8. [自動メニュー 34：バターロール] に設定して予熱する。
9. 7 につや出し液を塗り、予熱終了後、下段に入れ、スタートボタンを押して加熱する。
10. こんがりと表面に焼き色が付いたら出来上がり。

プリン

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 35 プリン <オープン>予熱なし	30分

付属品
 角皿 <下段>

材料 / 4人前	
卵黄	3個
砂糖	30g
生クリーム	100ml
牛乳	200ml
バニラエッセンス	適量
●カラメル	
砂糖	80g
水	①大さじ 2 + ②大さじ 2



作り方


1. 耐熱ボウルに、牛乳、砂糖を加えよく混ぜ合わせ、ラップをせずにレンジ 600W で 2分加熱する。
2. 1に残りの材料を加えて混ぜ、茶こしで漉しながら耐熱グラス又はプリン型に注ぎ、アルミホイルで覆う。
3. 角皿に 2 を並べ、水 400ml (分量外) を角皿に注ぎ入れる。
4. 3 を下段に入れ、[自動メニュー 35：プリン] で加熱する。
5. グラスをゆらして、表面が固まっているかチェックし、庫内で 5分蒸らし、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
*生地が固まっていなければ、同じ温度で 10分ほど追加加熱する。

<カラメル>

1. 耐熱ボウルに砂糖と①の水を加えて、レンジ 500W で 5～6分色づくまで加熱する。
2. 1に②の水を加えてよく混ぜる。(加熱後は高温になるため、やけどに気を付ける)

チョコレートバナナパンプティング

加熱モード	加熱時間
自動メニュー 35 プリン <オープン>予熱なし	30分

付属品
 角皿 <下段>

材料 / 4人前	
ミルクチョコレート	1枚 (50g)
牛乳	100ml
生クリーム	75ml
卵黄	2個分
グラニュー糖	25g
食パン (ひと口大の角切り)	1/2枚 (35g)
バナナ (5mm程度の小口切り)	1/2本



作り方

1. 耐熱ボウルに牛乳を入れてチョコレートを砕き入れ、レンジ 500W で 1分加熱し、チョコレートを完全に溶かす。
2. 別のボウルに卵黄とグラニュー糖を加えてすり混ぜ、粗熱が取れた 1 を少しずつ入れながら混ぜ合わせ、生クリームを入れて更に混ぜる。
3. 耐熱のグラタン皿などに 2 を流し入れ、バナナとパンを浮かべる。
4. 角皿の上に 3 をおき、水 600ml (分量外) を角皿に注ぎ入れる。
5. 4 を下段に入れ、[自動メニュー 35：プリン] で加熱し、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。

パン・スイーツ

シュークリーム

加熱モード

自動メニュー 36
シュークリーム
<オープン>予熱あり

加熱時間

25分

付属品



材料 / 9 個

●シュー生地

薄力粉	50g
卵	2 個 (130g)

A	無塩バター	50g
	水	80ml

●カスタードクリーム

卵	2 個 (120g ~ 130g)
砂糖	80g
薄力粉	30g
牛乳	400ml



作り方

〈シュー生地〉

1. 耐熱ボウルに A を入れ、ラップをかけてレンジ 600W で 90 秒温める。バターが溶け残りがあれば、さらに 10 ~ 20 秒加熱する。
2. 1 にふるった薄力粉を加え、ゴムベラで均一になるまで混ぜる。ラップをしてレンジ 600W で 30 秒温め取り出して混ぜ、再びラップをして 30 秒温め取り出し混ぜる。(生地がべたつかず、乾いた状態に変化するまで混ぜる)
3. 溶き卵の 1/3 を 2 の生地が熱いうちに加えてしっかりと混ぜる。生地がまとまったら残りの溶き卵の半量を加えて混ぜるを繰り返す、すべての溶き卵を加え、生地と均一になるようにしっかりと混ぜ合わせたら絞り出し袋に入れる。
4. [自動メニュー 36 : シュークリーム] に設定して予熱する。
5. クッキングシートを敷いた角皿に間隔を空けて、3 を直径 5cm 程度に絞り出す。
6. 予熱終了後、下段に入れ、スタートボタンを押して加熱する。

〈カスタードクリーム〉

1. 耐熱ボウルに卵を入れてよく溶き、砂糖を加えて泡立て器で均一になるまで混ぜたら、薄力粉をふるいながら加え混ぜる。
2. 1 に牛乳を加えて更に混ぜ、ラップをふんわりかけて 600W で 2 分加熱し、取り出してすぐに泡立て器で手早くなめらかになるまで混ぜる。
3. 再び 1 分加熱し混ぜるの様子を見ながら 2 回繰り返す。(固くなり過ぎた場合は少量の牛乳を加えて調節する)

1. 冷めたシュー生地を下から 2/3 の高さで切る。
2. 下の生地にカスタードクリームをしぼり、上の生地をのせる。

クロワッサン

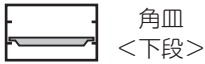
加熱モード

加熱時間

自動メニュー 37
クロワッサン
<オープン>予熱あり

13分

付属品



材料 / 5 個

無塩バター 10g

有塩バター (折り込み用) 60g

水 90ml

●つや出し液

溶き卵 M サイズ 1/2 個 (25g)

薄力粉 120g

強力粉 30g

A ドライイースト 3g

塩 3g

砂糖 10g



作り方

1. ボウルに A を入れ、水を加えて混ぜ合わせる。無塩バターをちぎって加え、全体がまとまったら、こね台の上で手のひらで生地をぐっと押してのばし、引いては手のひらで押し伸ばしを繰り返し 3 ~ 4 分間こねる。
2. ボウルに 1 を入れてラップをし、冷蔵庫で 1 時間休ませる。
3. 有塩バターはビニール袋などに入れ厚さ 5mm、12cm の正方形になるようにのばし、冷蔵庫で冷やしておく。
4. 2 の生地に包丁で 1cm 程の切り込みを十字に入れる。
5. 4 を 20cm 程度の正方形にのばしたら、ラップに包み冷蔵庫で 30 分休ませる。
6. 5 を冷蔵庫から出す (生地を指で押して、跡がくっきり残る状態)。5 をひし形に置き、中央に 3 をおいたら、四方から包み、接点をきっちりと接着させる。
7. 6 をめん棒で最初は優しく徐々に力を加えてのばす。40cm 程度にのびたら 4 つ折りにして、90° 向きを変え、めん棒でのばし 4 つ折りにする。
生地の厚さ 1cm まで薄くのばし、ラップに包んで 1 時間休ませる。
8. 7 をめん棒で 20 × 30cm を目安にのばす。(生地がゆるんでしまったら冷蔵庫に入れて冷やす)
9. 長い辺の両端を包丁で切り落とし、奥側の 10・20・30cm、手前側の 5・15・25cm のところにしるしを付け、点と点を結んで二等辺三角形になるようにカットする。
10. 底辺の部分から折り曲げて芯を作り、きっちりと巻いていく。
11. 10 をクッキングシートを敷いた角皿に間隔を空けて並べ、30℃ 発酵モードで 1 時間発酵させる。
12. [自動メニュー 37 : クロワッサン] に設定して予熱する。
13. 11 につや出し液をぬり、予熱終了後、下段に入れ、スタートボタンを押して加熱する。

ローズマリーとチーズのスティックフォカッチャ

加熱モード

加熱時間

自動メニュー 37
クロワッサン
<オープン>予熱あり

13分

付属品



材料 /5 個

ローズマリー 1 枝

ブラックオリーブ 3 個分

オリーブオイル (生地に塗る、仕上げ用)

大さじ 3 杯

塩 (仕上げ用) 少々

A 強力粉 100g

薄力粉 50g

イースト 4g

B オリーブオイル 30g

水 70ml






作り方

1. ボウルに A を入れ混ぜ合わせる。
2. 1 に B を入れ、ゴムベラで混ぜてまとまってきたら、こね台に取り出す。
3. 手のひらで生地をぐっと押し、のばした部分を手前に折りたたんだら、90°ずつ回しながら同じ要領で 10 分こねる。
4. 生地が滑らかになったら両手で生地を持ち、表面をのばして下に包み込むようにまとめたら、まとめた部分を閉じる。
5. 耐熱ボウルの底にオリーブオイル (分量外) を塗り、4 を入れて生地に密着するようにラップをかけ、更にボウルにもラップをしたら、発酵モード 30℃で 1 時間発酵させる。
6. 5 を握りこぶしで軽く押しガスを抜き、生地を取り出して 4 等分にしたら (1 個当たり約 60g)、丸めてラップをかぶせて 20 分間休ませる。
7. 6 を幅 3cm 長さ 18cm 程度の平たい棒状にのばしたら、30℃の発酵モードで 30 分発酵させる。
8. [自動メニュー 37 : クロワッサン] に設定して予熱する。
9. クッキングシートを敷いた角皿に 7 を並べ、表面にオリーブオイルを塗ってローズマリーの葉と輪切りのオリーブを生地にぐっと押しながら密着させて塩をふり、オリーブオイルをかける。
10. 予熱終了後、下段に入れ、スタートボタンを押して加熱する。

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、いつも清潔にしてお使いください。
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		<p>お手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、レンジ本体や角皿が冷めてから行う。 やけど・感電・けがの恐れがあります。</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>

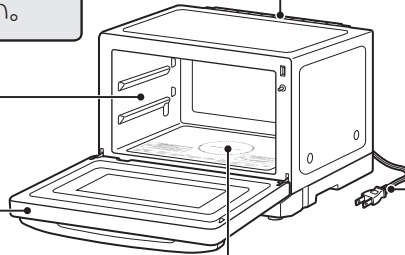
本体

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、薄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ぬれた布ですぐに拭き取る**
汚れが付いたまま調理すると、こげて焼き付き、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**
傷が付いたり、割れることがあります。

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物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。

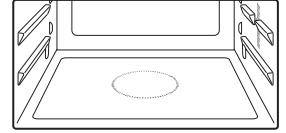
 警告		<p>お手入れに、金属たわし・金属ブラシは使用しない。 傷や割れなど、破損の原因となります。</p>
		<p>食品カスや水・洗剤などを、レンジ本体のすき間に入れない。 故障の原因となります。</p>
		<p>お手入れのときは台所用中性洗剤を使い、次の物は使用しない。 住宅家具用洗剤（弱アルカリ、アルカリ、弱酸性、酸性など）・オーブクリーナー・ガラスクリーナー・粉末クレンザー・漂白剤・アルコール・ベンジン・シンナーなど。変形・変色・故障などの恐れがあります。 ※テーブルプレートのみ、液体クレンザー（クリームクレンザー）をご使用いただけます。</p>

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「38 お手入れ (脱臭)」をしてください。
- 「お手入れ (脱臭)」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。

お手入れ (脱臭)


1 庫内には何も入れないで、ドアを閉める



2 メニュー 38 を設定する

- ダイヤルを左に回して「38」を設定します。



3  を押す

- 残り時間を表示し、脱臭運転を開始します。



4 終了音が鳴ったら「脱臭」完了



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、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。
	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。
	汁物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.27
	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。
	牛乳が熱くなりすぎる	自動メニュー「6 飲み物」で加熱していますか。 「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。 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、同じ種類、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」のまま約5分経過すると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。
運転中、「カチカチ」や「ポコン」という音がする	異常ではありません。 ⇒出力を切り替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。(21分間) 21分以内に調理を開始しないと、表示部が「0」に戻ります。
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.78
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	お使いになり始めは、防錆の油が焼けて臭いや煙が出ることがあります。 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。
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。

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

グリル と **お好み温度** を同時に約 3 秒長押しする

※電源プラグを抜いても解除することはできません。

電子音の ON / OFF について

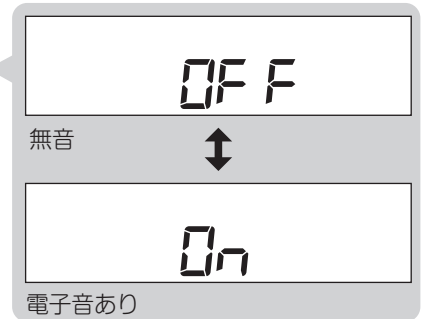
- 操作音、終了音などのブザー音を無音にすることができます。

設定 / 解除

(表示部に「0」が表示されているときに)

とりけし を約 3 秒長押しする

※押すごとに無音 / 電子音ありに切り替わります。



チャイルドロック

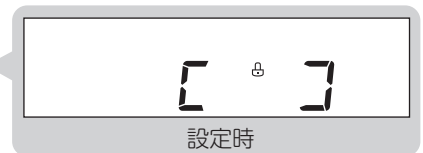
- 子供が誤ってボタンを押しても動作しないよう、操作部のキーをロックできます。

設定 / 解除


(表示部に「0」が表示されているときに)

オープン発酵 と **お好み温度** を同時に約 3 秒長押しする

※押すごとに設定 / 解除が切り替わります。
※電源プラグ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
ブザー音が鳴り 「C21」を表示 	<ul style="list-style-type: none"> ● 庫内温度が高いために「自動あたため」「解凍・半解凍」「発酵」「好み温度」「自動メニュー4～10」が行えず、キーの操作が無効になっている。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 「とりけし」キーを押し、ドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。
「高温注意冷却中」を表示	<ul style="list-style-type: none"> ● ヒーター加熱終了後など、庫内が高温になっている。 	<ul style="list-style-type: none"> ● ドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。
「E04」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「あたためスタート」キーを押しした。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 「とりけし」キーを押して、もう一度ドアを開閉してから「あたためスタート」キーを押してください。
ブザー音が鳴り、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いて、差し込み直してください。それでも直らない場合は、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	
外形寸法	幅 474 × 奥行 392 × 高さ 350 mm	
庫内有効寸法	幅 397 × 奥行 317 × 高さ 203 mm	
コードの長さ	約 1.5 m	
質量	約 16.5 kg	
電子レンジ	消費電力	1430W
	高周波出力	1000W (3分) / 800W (5分) / 600W (30分) / 500W (30分) / 200W (90分) / 100W (90分)
	発振周波数	2450MHz
オープン	ヒーター	上 1100W / 下 250W
	温度調節範囲	100 ~ 250℃
区分名	D	
電子レンジ機能の年間消費電力量	54.3 kWh/年	
オープン機能の年間消費電力量	13.5 kWh/年	
年間待機時消費電力量	0.0 kWh/年	
年間消費電力量	67.8 kWh/年	
付属品	角皿	

- 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 can not be used in any other country.
No product service is available outside of Japan.
- 本機の仕様および外観については、改良のため予告なく変更することがあります。

愛情点検	★長年ご使用のオープンレンジの点検を！	
	<p>ご使用の際このようなことはありますか？</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。 ● 異常なおいが出たり煙が出る。 ● オープンレンジに触ると電気を感じる。 ● 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

- 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上、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。

2. 修理を依頼される時

- 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

- オープンレンジの補修用性能部品の保有期間は製造打切後8年です。

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. 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。

保証・無料修理規定

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. **ご購入、ご購入品等**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。
 - (ト) 譲渡、転売、リサイクル店（中古品）、中古販売店、オークション等により入手された場合。
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。日本国外からの修理依頼や補修用部品・消耗部品の発送依頼には対応しておりません。
Effective only in Japan. We do not offer repair service or dispatch maintenance parts or consumables internationally.
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-2601		
お買い上げ年月日	年	月	日
無料修理 保証期間	対象部分		期間（お買い上げ日より）
	本体		1年
お客様	お名前	様	
	ご住所	〒	
販売店	店名・住所・電話		

★販売店の皆様へのお願い 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8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）