

取扱説明書

家庭用ビルトインオープンレンジ

品番
NE-DK92K
NE-DK92S



※品番: NE-DK92S

取付設置説明書別添付
保証書別添付

- ご購入いただき、まことにありがとうございます。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
ご使用前に「安全上のご注意」(3~8ページ)を必ずお読みください。
 - 保証書は、「ご購入日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

もくじ

付属品・別売品	2
安全上のご注意	3
加熱のしくみ	9
各部の名前	10
自動電源オフ機能	13
電源を入れるには	13
使える容器・使えない容器	14
使いこなしのポイント	16
給水タンクに、水を入れる	16
追加加熱のしかた	17

ご使用の前に

あたためる	18
スピーディに	19
しっとりふっくら	20
好みの温度に	22
あたためのコツ	24
自動メニューで調理する	26
レンジで加熱する	34
グリルで焼く	38
オーブンで焼く／発酵させる	40
スチームショット	42
手動で加熱するとき	44
お手入れする	46

使いかた

オーブン付属品ストッカーについて	51
故障かな?	52
保証とアフターサービス	54
仕様	裏表紙

その他

付属品・別売品

⚠ 注意



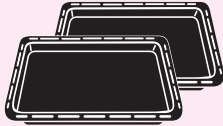
レンジ(電波)を使う加熱では、容器や付属品だけで動作させない

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

●故障を防ぐため、安全機能が働き、停止することがあります。

付属品

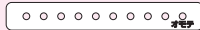
角皿 2枚★



熱変形防止のため
平らではありません

品番: A0603-1T60

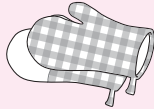
セラミックカバー 1枚★



セラミックカバーについて→ P.11

品番: A6003-1T70V

ミトン 2枚★



白い面を手の
ひら側にして使う

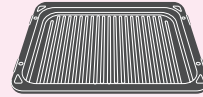
品番: A060M-1M20

COOK BOOK 1冊★

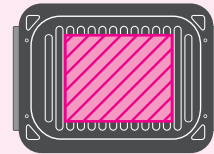
品番: A0016-1U10



グリル皿 1枚★



品番: A443S-1U10

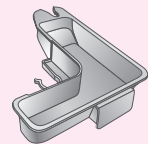


表記の中央部分が
よく焼ける範囲です。
肉や魚はなるべく中央に
寄せて焼いてください。

排水トレイ

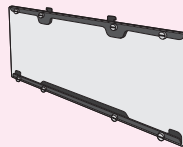
取り付けかたは→ P.10

品番: A4884-1U10



別売品

ドア防熱カバー



●幼児のやけど防止用カバーです。(樹脂製)

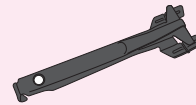
品番: A390S-1U10

希望小売価格: 14,000円(税抜き)

(取り付け費用は、価格には含まれていません)

※本体のドア前面に接着するため、
一度取り付けたカバーは外せません。

取っ手



品番: A0604-1E00

希望小売価格: 800円(税抜き)

クエン酸 (40g×2袋)

品番: SAN-80

希望小売価格: 280円(税抜き)

※食品添加物につき、食品衛生上無害です。

希望小売価格は2014年4月現在

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

パナソニックグループのショッピングサイト



Panasonic Store

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








安全上のご注意

必ずお守りください

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

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

■お守りいただく内容を、次の図記号で説明しています。(次は図記号の例です。)

 危険	「死亡や重傷を負うおそれ大きい内容」です。		してはいけない内容です。
 警告	「死亡または重傷を負うおそれがある内容」です。	 	実行しなければならない内容です。
 注意	「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。		気を付けていただく内容です。

危険



自分で絶対に修理・分解・改造をしない
感電や発火、異常動作によるけがのおそれがあります

故障した場合は
販売店にご相談ください。



吸気口・排気口(⇒ P.10)・製品の
すき間に針金などの金属物や異物、
指を入れない

高圧部があり、感電やけがのおそれがあります

異物が本体に入ったら
まず専用ブレーカーを切り、販売店に
ご相談ください。

警告

ご使用時の環境について



定格20A以上、交流200Vの
専用ブレーカーにつながれた
専用コンセントを単独で使う

他の器具と併用した分岐コンセントを使うと
異常発熱して発火することがあります



吸気口・排気口は(⇒ P.10)ふさがらない
火災の原因になります

ごみ、ほこりなどで吸気口・排気口が
ふさがれないようこまめにお手入れして
ください。



熱に弱い物を近づけない

カーテンなどの燃えやすい物や、スプレー缶などを
近づけるとヒーター使用時に高温になるため、
引火や火災、爆発のおそれがあります



水にかかるところや火気の近くで
使用しない

感電や漏電、火災の原因になります



アースを確実に取り付ける

故障や漏電のときに、感電のおそれがあります

アース工事は販売店または電気工事店にご相談ください。
(アース工事は、本製品の価格には含まれていません)

安全上のご注意(つづき)



警告

レンジ(電波)の加熱時は



食品を加熱しすぎない

発火・発煙のおそれがあります

- 以下の場合、自動で加熱しない。
 - 少量や指定分量*以外の食品
 - 100g未満の食品
(45℃以上に設定してあたためるとき)
 - ふた、およびふた付きの容器での加熱
* 指定分量はメニューによって異なります。
各ページを参照してください。



手動メニューの「レンジ」では、設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱する

食品の分量に対して、加熱時間が長いと、発火や発煙のおそれがあります

特に、少量の加熱時、油脂の多い食品・液体、さつまいもなどの根菜類の加熱には気を付ける。

飲み物などの加熱時のやけどを防ぐために(突沸に注意)



飲み物を加熱しすぎない

加熱後、取り出したあと、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

- 牛乳、コーヒー、お茶、ジュース、水などを自動であたためるときは、
必ず、自動メニューの「2 飲み物」で加熱する。
- お酒を自動であたためるときは、
必ず、自動メニューの「3 酒かん」で加熱する。



油脂の多い液体*や、粒入りスープを加熱するときは以下の方法で加熱する

加熱後、取り出したあと、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

- ラップをして、手動メニューの「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する。

* バター・生クリーム・オリーブオイルなど



手動メニューの「レンジ」で加熱するとき
は、設定時間を控えめにする

加熱後、取り出したあと、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります



容器は庫内中央に置き、広口で背の低い
容器に8分目まで入れる

少量の加熱は沸とう、沸とうによる突然の飛び散りの原因になります



加熱前、加熱後は必ずスプーンでかき混ぜる

加熱後、取り出したあと、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります



警告

レンジ(電波)を使う加熱時の破裂を防ぐために



ゆで卵(殻付き・殻なし)は加熱しない
破裂によるけが、やけどのおそれがあります



卵は必ず割りほぐす
破裂によるけが、やけどのおそれがあります



殻や膜のある食品は割れ目を入れる
破裂によるけが、やけどのおそれがあります



ビン・容器のふたや、ネジ式のせんは外す
破裂によるけが、やけどのおそれがあります

- 密閉状態にならないようにする。
- レンジ用のふたをすくときは、すき間をあける。

次の点もご注意ください



操作部や排気口に煮汁や水をかけない
漏電や感電のおそれがあります



子供だけで使わせたり、幼児に触らせない
やけどや感電、けがのおそれがあります

■万一誤って水がかかったときは
販売店にご相談ください。



本体のお手入れは、専用ブレーカーを
切り、冷めてから行う
感電ややけど、けがのおそれがあります



長期間使用しないときは、専用ブレーカー
を切る
絶縁劣化などで火災の原因になります

異常・故障時には



直ちに使用を中止し、専用ブレーカーを切る
発火や発煙、感電のおそれがあります

異常・故障例


- ブレーカーが落ちる。
- 異常なおいや音がする。
- ドアに著しいガタや変形がある。
- 触ると電気を感じる。


すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください。

安全上のご注意(つづき)


注意

ご使用前に確認する


 調理以外の目的には使わない
過熱により、発火や発煙、やけどのおそれがあります

 庫内に付着した油や食品カスを
放置したまま加熱しない
発火や発煙の原因になります


庫内が冷めてから必ずふき取ってください。

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

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


 庫内の包装材は取り出す
焦げや変形、発火の原因になります

容器や付属品だけでも動作させない。


 鮮度保持剤(脱酸素剤)などを取り出す
発火や発煙のおそれがあります

異常高温になると
安全機能が働き、自動的に動作を停止すること
があります。

金属容器・付属の角皿は

 レンジ(電波)を使う加熱では、金属容器
などは使わない


火花が出て発火・発煙・ドアガラスの割れ
によるけがのおそれがあります


 付属の角皿は、オーブン、発酵や
上面グリル以外では使わない


レンジ(電波)を使う調理では、火花が出る
おそれがあります


付属の角皿、金あみや金ぐし、金属製の
焦げ目付け皿は、オーブンや発酵、
上面グリル以外では使わない。

ドアは

 物をはさんだまま使わない
電波漏れの原因になります

 調理中や調理後に水をかけない
ガラスが割れて、けがの原因になります

 ドアに無理な力を加えない
破損によるけがや電波漏れの原因になります

 開閉時は指のはさみ込みに注意する
けがのおそれがあります

⚠ 注意

調理中、調理後は



ヒーターやスチームを使う調理中、調理後は、高温部(本体・ドア・庫内・タンク挿入口の金属部分など)に触れないやけどのおそれがあります

特に、本体や角皿・グリル皿・水受皿・セラミックカバーは高温になります。



排気口に手や物を近づけない
湯気や熱風でやけどや変形のおそれがあります
※排気口はIHクッキングヒーターの吸・排気パネル部になります。



セラミックカバーや庫内底面に、衝撃を加えたり、水をかけたりしない
破損してけがをするおそれがあります

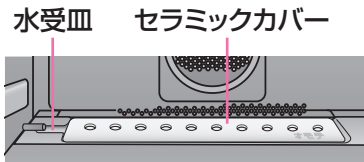
万一、破損したらそのまま使用せず、必ず販売店へご相談ください。



破れたり、水でぬれたりしたミトンは使わない
やけどのおそれがあります



セラミックカバーの上に物を置かない
容器などの溶けや変形の原因になります



万一、庫内で食品が燃えたら、ドアは開けない
酸素が入り、勢いよく燃えます

- 次の処置をして、鎮火を待ってください。
 - ①「取消」ボタンを押す。
 - ②専用ブレーカーを切る。
 - ③燃えやすいものを、本体から遠ざける。
- 万一、鎮火しないときは水や消火器で消火し、必ず販売店へご相談ください。



次の場合、熱い容器や蒸気、飛まつに気を付ける

やけどのおそれがあります

- ドアを開けるとき
- 食品を取り出すとき
- ラップやふたを外すとき
- ヒーター加熱後、角皿やグリル皿を急冷するとき



付属の角皿に、湯を張る調理では、次の場合に角皿の扱いに注意する

やけどのおそれがあります

- 角皿に湯を張るとき
- 角皿を庫内に入れるとき
- 調理後、角皿を取り出すとき(熱い湯が残っています)

お弁当をあたためるときは



自動メニューの「1 あたため」で加熱しない
容器の変形や溶けのおそれがあります

手動メニューの「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する。➡ P.44



ふた・ラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類も取り出す
火花が出たり、破裂によるけが、やけどのおそれがあります

安全上のご注意(つづき)

⚠ 注意

❌ オープン付属品ストッカーに乗らない
けがや床を傷付ける原因になります

❌ オープン付属品ストッカーには
6kg以上収納しない
レールがたわんでけがをするおそれがあります

⚠ オープン付属品ストッカーを閉めるとき、手や指をはさまないように注意する
けがをするおそれがあります

お願い

■テレビ・ラジオ・無線機器(無線LANなど)・アンテナ線から4m以上離す
画像や音声の乱れ、通信エラーの原因になります。

レンジ使用調理では

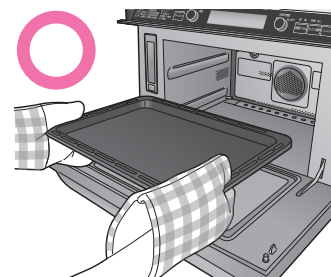
■缶詰(金属容器)や、レトルトパウチ食品(包装の一部にアルミを使用)は、
別の容器に移して加熱してください

ヒーター調理後は

■付属のミトン2枚を使い、両手で出し入れする
角皿やグリル皿を取り出すときは、高温のため、ミトンの白い部分が
皿に当たるようにして持ち、落とさないよう出し入れする。

スチーム調理終了後は

■庫内底面に、水滴やお湯がたまります
冷めてから、ふきんなどでふき取ってください。
■水受部・排水トレイ(→ P.10)にも水がたまります
水がたまったら捨ててください。



加熱のしくみ

加熱方法

加熱のしくみ

レンジ



電波の作用で、食品の水分子が激しく衝突し合い摩擦熱を起こします。その結果、食品の表面と内部がほぼ同時に加熱されます。

電波の性質



食品や水分には吸収。



陶器やガラスは透過。



金属には反射。



水受皿底面に内蔵されたスチームヒーターを加熱してスチームを発生させ、電波とスチームで食品を加熱し、しっとりふっくら仕上げます。

●スチームは、スタートして約40秒後に発生します。

●調理時はスチームを発生させるため、ふた(ラップ)はしないで加熱します。

メニュー例: えびと青梗菜の蒸し物、いちご大福など

グリル



電波と上ヒーターで加熱します。裏返しの手間なく焼けます。

メニュー例: ハンバーグ・焼き魚・スペアリブ・焼きとりなど

●両面グリルの加熱時間は、クックブックの加熱時間を参考にしてください。設定を長くしすぎると、底面が焦げる場合があります。

●焼き色が薄い場合は、様子を見ながら追加加熱してください。

●脂が少ない魚は、焦げ色が付きにくくなります。

●グリル皿に触れていない部分は、焦げ色が付きません。



上ヒーターで加熱します。(熱風循環ファンヒーターも使用しています。)追加加熱など、上面のみ焦げ色を付けられます。

メニュー例: グラタンなどの、上面を焼くときに

オーブン
発酵



熱風循環ファンヒーターで加熱します。

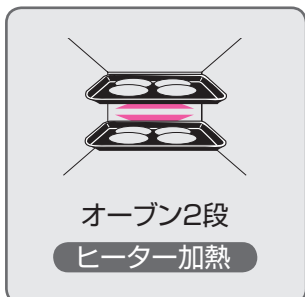
メニュー例: スポンジケーキ・山形食パンなど

●加熱中は庫内温度を保つため、ドアの開閉は控えめに。

●加熱後は、焦がさないために、すぐに取り出します。

●焼きムラが気になるときは、加熱途中で、食品の前後や上下段を入れ替えます。

●「発酵」はスチームを使用しています。



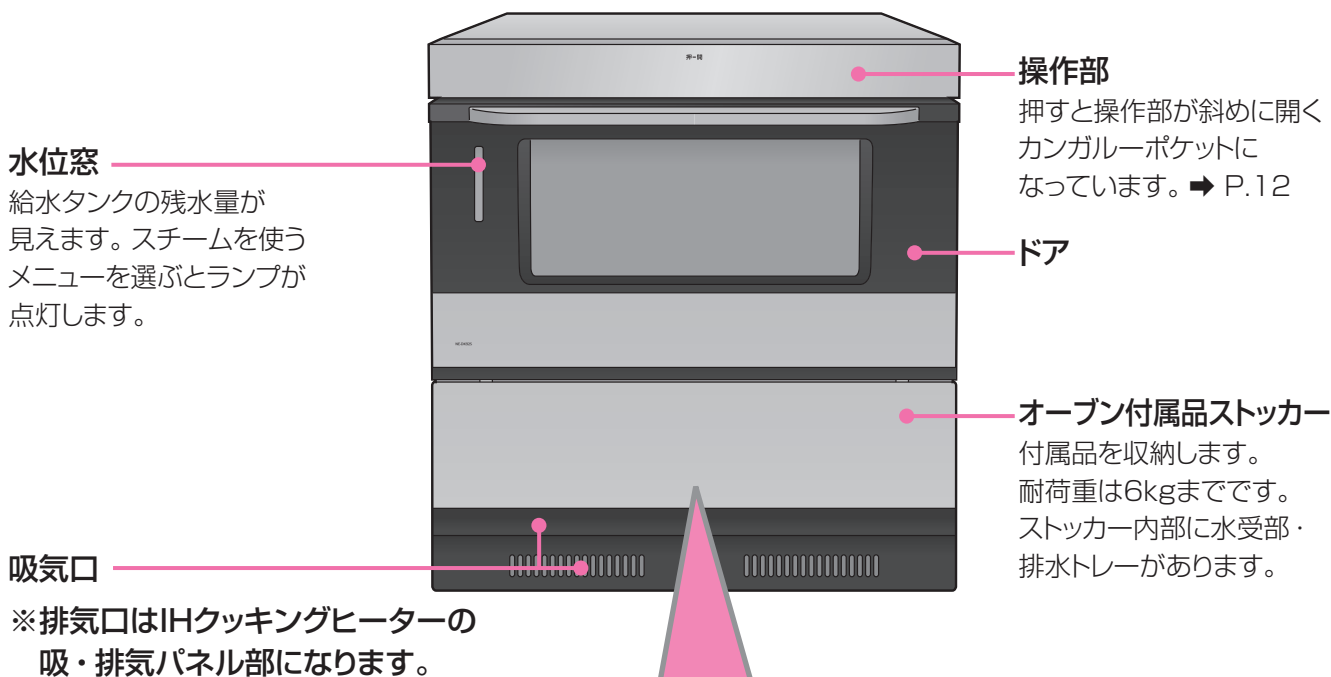
熱風循環ファンヒーターで加熱します。

メニュー例: シュー・クッキー・バターロールなど

●角皿にアルミホイルを敷き詰めると容器がすべりにくくなります。アルミホイルを敷く場合は、周囲の穴をふさがないようにしてください。ふさがると焼きムラの原因になります。

ご使用前の

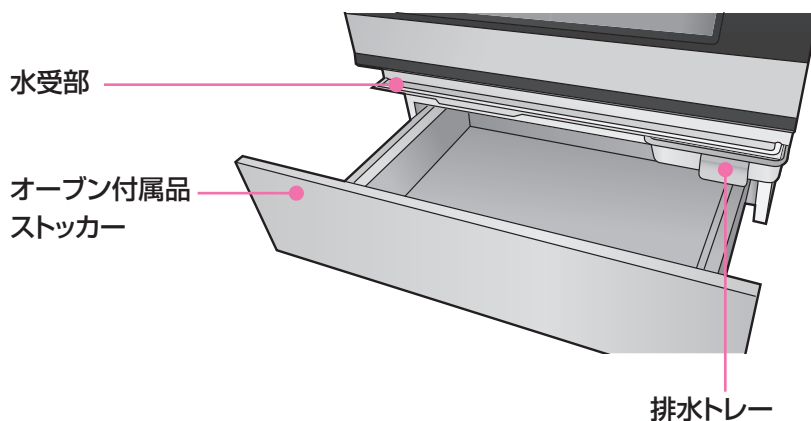
各部の名前



水受部・排水トレイ

水受部

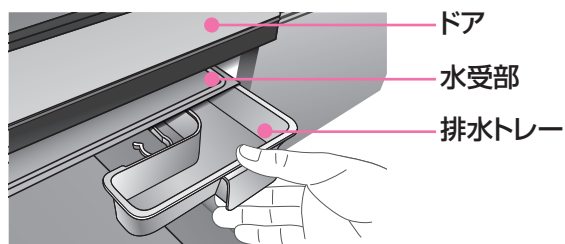
食品カスや水滴、スチームの水などを受けます。
調理後、水受部を確認し、水がたまっていたらふき取ってください。



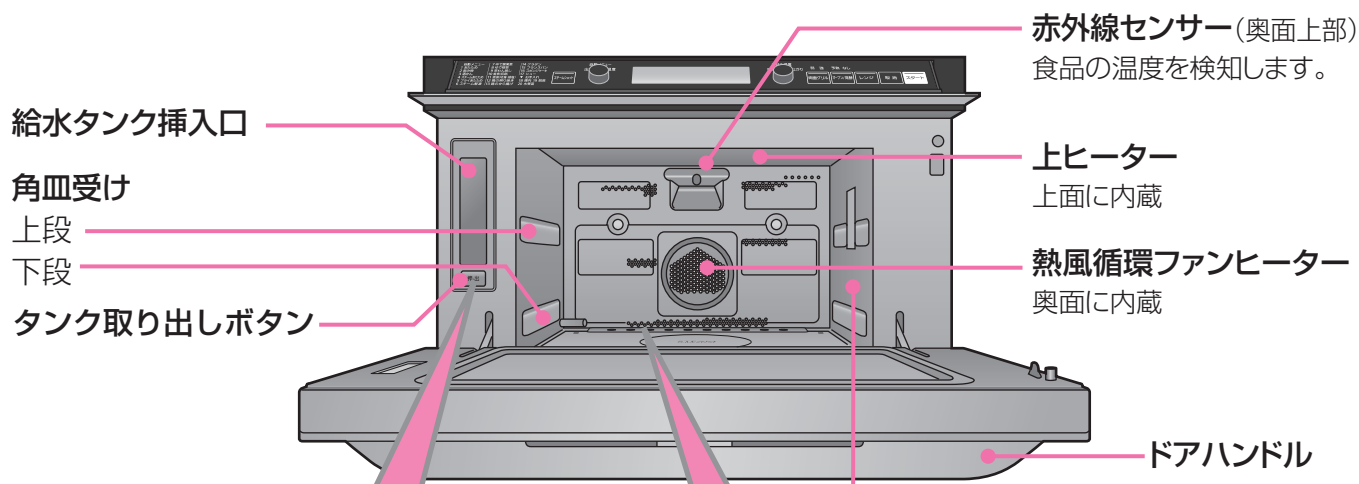
排水トレイ

スチーム調理後に機械内部にたまった水を受けるトレイです。
調理後、トレイを確認し、水がたまっていたら捨ててください。

■取り付け／取り出しかた



- 水がたまっている場合がありますので、気を付けて外してください。
また取り付け時には奥までしっかりと差し込んでください。
(水受部・排水トレイのお手入れ➡ P.50)

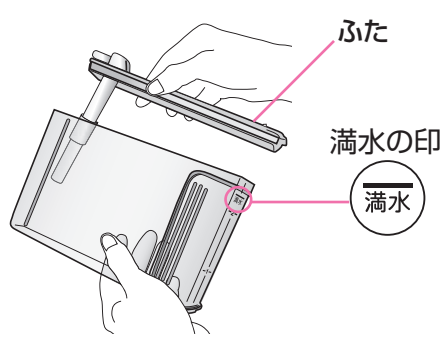


庫内
天井は、ヒーター調理中に汚れを焼き切るSC (セルフクリーニング)加工になっています。側面はフッ素加工をしています。

給水タンク

スチームを使う調理のとき、ふたを開け、「満水」まで水を入れてセットします。

- 取り付け／取り出しかたは → P.16
- タンクは分解してお手入れできます。(タンクのお手入れ → P.49)



■ タンクランプ、水位センサーについて → P.16

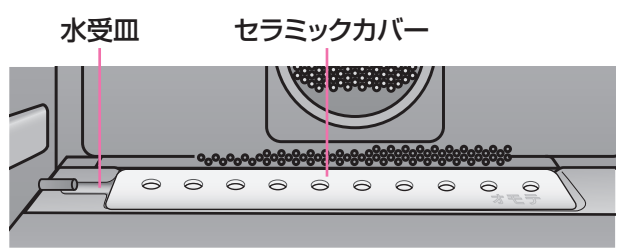
水受皿・セラミックカバー

スチームを使う調理のときに、底面に内蔵したヒーターでスチームを発生させます。

セラミックカバー

- 水受皿への異物の混入や沸とうした湯によるやけど防止のカバーです。
- スチームを使うメニュー以外でも常に下記のイラストの状態でお使いください。

■ 取り付け／取り出しかた



- 取り付けは、「オモテ」を上にして、ゆっくり置く。
- 取り外しは、十分に冷めてから、右横にすべらすように外す。(陶器製のため、落とすと割れます)

⚠ 注意

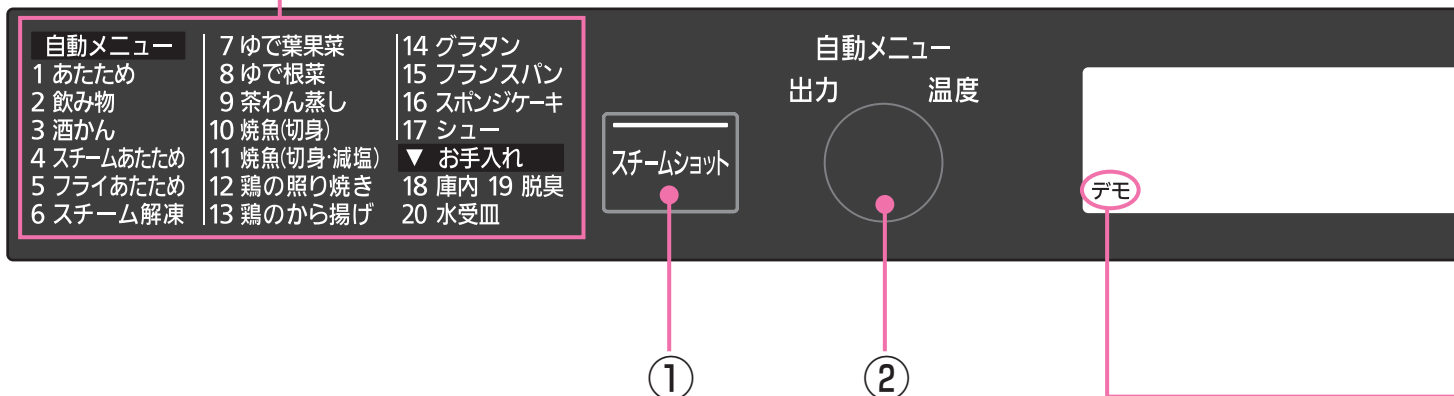
調理中や調理後に、水受皿やセラミックカバーを触らない
高温のため、やけどのおそれがあります。

各部の名前

操作部

自動メニュー、お手入れ

左ダイヤルをまわすと表示部に自動メニューとお手入れの番号を表示します。



- ①「スチームショット」ボタン
- 「両面グリル」ボタン
- 「オープン／発酵」ボタン
- 「レンジ」ボタン

手動メニュー※1

→ P.34～43

食品の状態や仕上げに応じて、時間や温度設定が必要なボタンです。

②左ダイヤル



(以降の手順説明では、左のイラストを使います)

- 自動メニュー「1～17」の番号設定に使います。
 - 「レンジ」の出力設定やオープン調理などの温度設定に使います。
 - お手入れ「18～20」をするときに使います。
- P.46

③右ダイヤル



(以降の手順説明では、左のイラストを使います)

- お好み温度であたためるときの仕上がり温度の設定に使います。
- 手動メニューボタンの加熱時間の設定に使います。
- 自動メニューの仕上がり調節に使います。

④「取消」ボタン

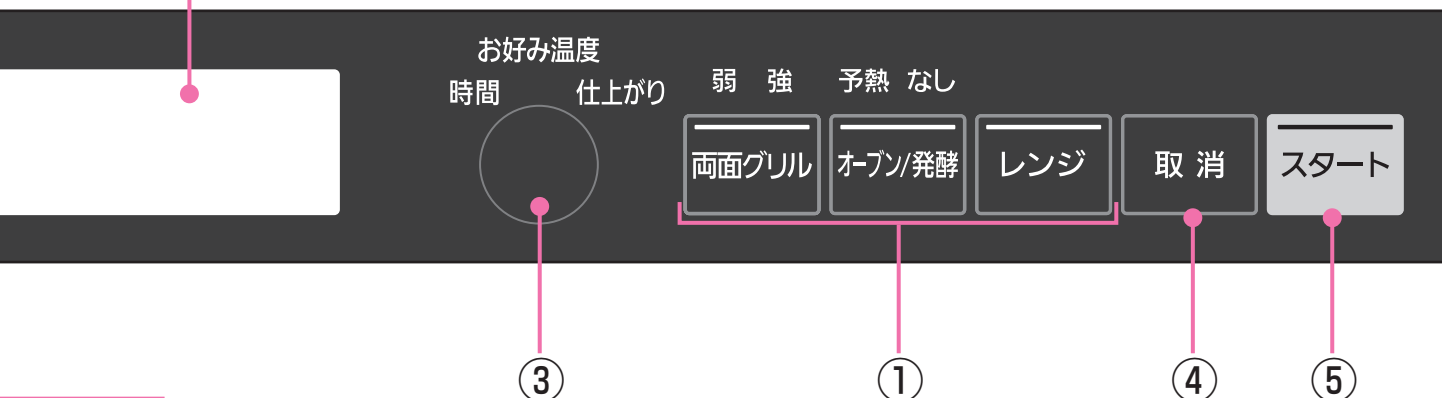
■操作を取り消す／調理を中止するとき調理中にできばえを見たいときは、このボタンを押さずに、ドアを開けて確認します。ドアを閉め、「スタート」ボタンを押すと、調理を再開します。

⑤「スタート」ボタン

すべての調理をスタートさせるときに使います。

表示部

ドアを開け、「0」を表示させてからお使いください。



「デモ」が表示されているとき

店頭用モードのため、調理できません。

【解除方法】

「レンジ」ボタンを2秒間押す。

ピッと1回鳴って「デモ」表示が消え、解除されます。

自動電源オフ機能

操作をしないと、1分後に表示部が暗くなります。

また加熱後にファンが止まったとき自動で電源が切れます。

(「0」表示が消える)

電源が切れる時間(ファンの動作時間)は調理したメニューなどにより異なります。(約2~15分)

電源を入れるには

自動電源オフ時は、ドアを開けると電源が入ります。

●操作部の自動メニューやお好み温度などの文字が点灯

●表示部に「0」と表示

省エネのため、ドアを開けても庫内灯はつきません。

ドアを開けると
電源が入ります

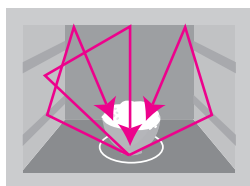


使える容器・使えない容器

加熱の種類

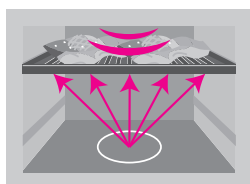
レンジ

700~150W
300Wスチーム



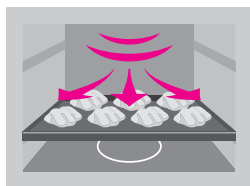
レンジ加熱
(300Wスチームは
レンジとスチーム)

両面グリル



レンジ+ヒーター加熱

オーブン/発酵、 上面グリル



ヒーター加熱

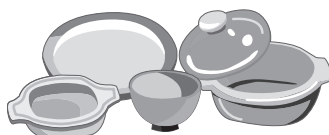
(発酵はヒーターとスチーム
上面グリルは上ヒーターのみ)

使える容器

警告

- ❌ 自動メニューの「1 あたため」、「7 ゆで葉果菜」、「8 ゆで根菜」ではふた、およびふた付きの容器は使用しない
容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

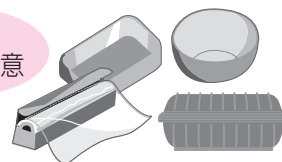
陶器、磁器、 耐熱ガラス



- ただし、次の器は使えません。
 - 金銀模様の器(火花が出る)
 - 色絵の付いた器(はげる)
- 高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。

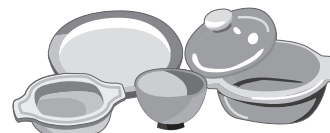
耐熱140℃以上の プラスチック、ラップ、 シリコン容器

熱に弱い
「ふた」に注意



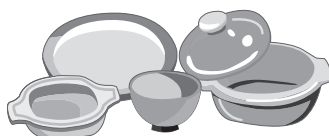
- ただし、次の物は使えません。
 - 油脂や糖分の多い食品(高温になる)
 - 密閉したふたや袋
 - 「電子レンジ使用可能」表示のない容器

陶器、磁器、 耐熱ガラス



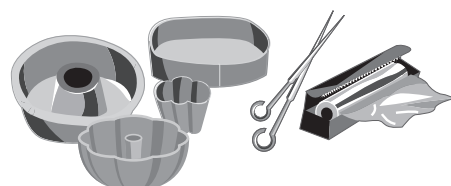
- ただし、次の器は使えません。
 - 金銀模様の器(火花が出る)
 - 色絵の付いた器(はげる)
- 高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。

陶器、磁器、耐熱ガラス



- 高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。

金属容器、アルミホイル、 金ぐし、シリコン容器*

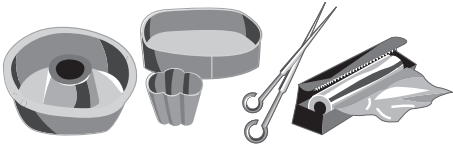


- 取っ手が樹脂の物は溶けるため使えません。

※ シリコン容器はオーブン/発酵のみで使えます。
容器に記載された耐熱温度以下でお使いください。

使えない容器

✕ 金属、金ぐし、アルミホイル



- 付属の角皿、金あみや金属製の焦げ目付け皿なども使えません。
➔ 安全上のご注意 P.6

✕ 耐熱140℃未満のプラスチック

- 高温になり、溶けます。

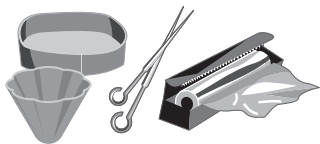


✕ ポリエチレン、メラミン、フェノール、ユリア樹脂

- 電波で変質します。

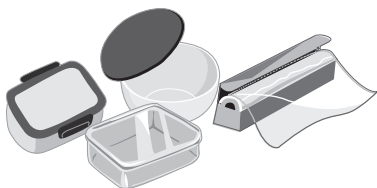
✕ オープンやグリル用以外のプラスチック、ラップ

✕ 金属容器、アルミホイル、金ぐし、シリコン容器

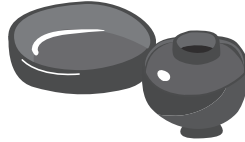


- 付属の角皿、金あみや金属製の焦げ目付け皿なども使えません。
➔ 安全上のご注意 P.6

✕ オープンやグリル用以外のプラスチック、ラップ



✕ 漆器



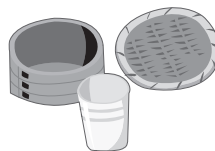
- 塗りがはげたりひび割れたりします。

✕ 耐熱性のないガラス



- カットガラスや強化ガラスも溶けたり、割れたりします。

✕ 紙製品や木、竹製品



- 針金を使っている物は燃えやすくなります。
- 耐熱加工されているクッキングシートやオープンシートなどはパッケージの耐熱温度に従って使うことができます。

付属品

付属の角皿やグリル皿は、加熱方法によって使えない場合があります。

✕ は使えません。

	角皿
加熱方法	
レンジ	✕
両面グリル	✕
上面グリル	○
オープン	○

	グリル皿
加熱方法	
レンジ	✕
両面グリル	○
上面グリル	○
オープン	✕

- 角皿は、電波を使うレンジ加熱調理では、火花が出るため使えません。

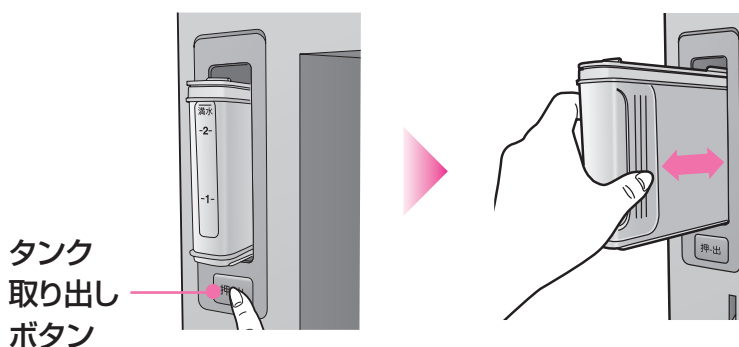
使いこなしのポイント

準備するとき(給水タンクについて)

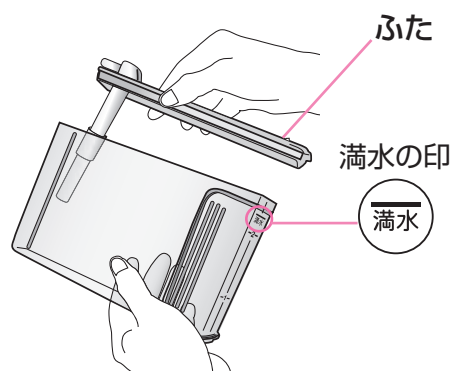
■スチームを使うときは

給水タンクに、水を入れる

①ドアを開け、タンク取り出しボタンを押して取り出す



②ふたを開け、水を入れる
満水以上入れない。



③ふたをしっかりと閉める

(タンクの外側の汚れ、水滴をふきんなどでふき取る。汚れていると、水量を検知できない場合があります。)

④タンクを水平に持ち、カチッと音がするまで差し込む

(タンクに記載の取り付け方向の矢印を奥にして取り付けてください。)

●水は毎回入れ替えてください。

●塩素消毒されている水道水をおすすめします。

カビや雑菌が発生しやすくなるため、次の水を使うときは毎回給水タンクを洗ってください。➡ P.49

●浄水器の水 ●アルカリイオン水 ●ミネラルウォーター ●井戸水など

※硬度の高い水は、水受皿(➡ P.11)が白くなることがあります。

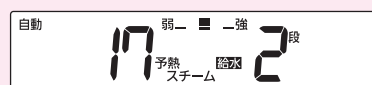
■タンクランプ、水位センサーについて

●給水忘れを防ぐために、スチームを使うメニューを選んだときにタンクランプが点灯します。

●調理スタート時に約2秒間ランプが消灯し、水位センサーがタンクの水量を検知します。

(自動メニュー「5、9、11~13、15~17」、お手入れ「18 庫内」)

水量が少ないときは、表示部に「給水」を表示します。タンクランプが点滅し、スタートできません。



※スチーム使用時の下記の症状は異常ではありません

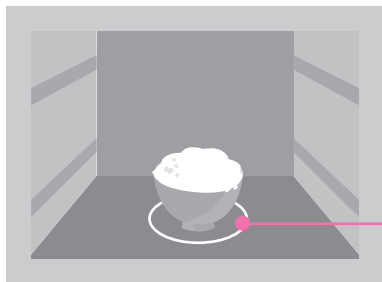
●蒸気がドアの周囲から少し漏れることがあります。

●終了後、庫内底面にお湯または水滴がたまる場合があります。冷めてからふきんなどでふき取ってください。

加熱するとき

■食品を用意して

食品は、容器に入れて 庫内中央に置く



この円形のイラストを目安に置いてください。

- 加熱方法によっては、付属のグリル皿や角皿が必要です。→ P.2
（「レンジ」のときはどちらも使えません → P.15）

■あたためや解凍などをするときは

庫内が冷めてから使う

- 赤外線センサーをうまく働かせるため、オーブンやグリルの使用後、レンジの連続使用後など、庫内が熱いときは赤外線センサーがうまく働かず「U50」を表示することがあります。（→ P.53）

■スタート後、お好みで

温度や仕上がりを変えるとき

- 「仕上がり」が点灯中（約14秒間）に、右ダイヤルをまわして仕上がり**の強弱**を変更できます。



- 「オーブン／発酵」のとき、温度が点灯中、左ダイヤルをまわして焼き上げ温度を変更できます。スチームショット中は温度変更できません。



- 自動メニューの「1 あたため」、「2 飲み物」、「3 酒かん」のとき、表示部の「℃」が点滅中（約14秒間）に、右ダイヤルをまわして仕上がり温度を変更できます。

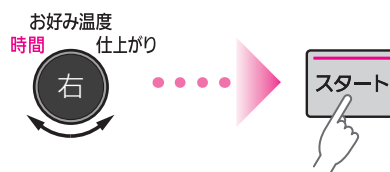


加熱後は

■加熱が足りないときは

追加加熱できます

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中（6分間）に追加加熱時間を合わせて、スタートします。



- 追加できる時間
 - 自動メニュー：最大10分まで
 - 手動メニュー：各使いかたのページの最大設定時間をご覧ください。
- 「時間」の点滅が消えたときは、各加熱方法の手順に従って、様子を見ながら再度加熱してください。
- 自動メニューの「1 あたため」、「2 飲み物」、「3 酒かん」のときは、手動メニューの「レンジ」600Wで様子を見ながら追加加熱してください。

■取り出すときは

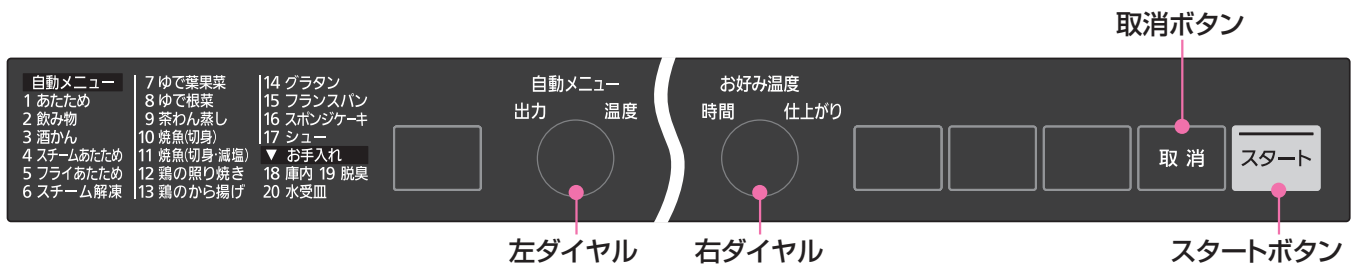
熱いので気を付ける

- グリル皿や角皿は、必ず付属のミトン2枚を使って、両手で取り出してください。
- 庫内に取り忘れがあると、「ピッピッ」と2分おきにブザーが鳴ります。（6分間）
- 熱くなった容器は、ふきんなどを使って、取り出してください。

ミトンは白い面を手のひら側にして使う



あたためる



あたためを使い分けましょう

下記のあたためは、赤外線センサーで食品の温度を検知しています。

あたための種類	項目	食品	特長・コツ
スピーディに	自動メニュー 「1 あたため」 レンジ加熱	おかず 汁物(みそ汁・スープ) ごはん類 (室温・冷蔵・冷凍) など	調理済みのおかずやごはんなどを、自動ですばやくあたためます。 ●食品により、ラップが必要です。 ➔ P.25
しっとりふっくら	自動メニュー 「4 スチームあたため」 レンジ+スチーム加熱	しゅうまい 焼き魚、煮魚 ごはん(室温・冷蔵) など	ラップなしであたためます。 スチームで食品の乾燥を防いで、しっとりふっくらあたためます。 ●自動メニューの「1 あたため」より、時間はやや長くなります。 ●冷蔵庫でパサついたごはんなどはこのあたためがおすすめです。
-10~90℃のお好みの温度に	「お好み温度」 レンジ加熱	●食品とお好み温度の目安 ➔ P.23	人肌にしたいベビーフードや、カチカチに凍ったアイスクリームなども食べやすくなります。

警告



- 100g未満の食品は45~90℃設定であたためない
赤外線センサーが検知できずに、発煙・発火するおそれがあります
手動メニューの「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。➔ P.44
- 粒入りスープはあたためない
具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
ラップをして、手動メニューの「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱してください。➔ P.44
- ふた、およびふた付きの容器は使用しない
容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

付属品 なし

■付属の角皿は使えません

例) おかずを1品あたためるとき

1 食品を入れる

- 100～500gまで。(冷凍ごはんは300gまで)
- 食品により、ラップをする。→ P.25
- ラップをするときはゆったりと。(破裂の原因)
- 市販の冷凍食品などの加工食品は、パッケージの指示に従う。
- スープやみそ汁はマグカップを使わない。(沸とうするおそれ)
- 食品の分量に合った耐熱容器で。→ P.14～15

2 左ダイヤルをまわして
自動メニューの「1 あたため」を選ぶ

仕上がり温度を変えるとき

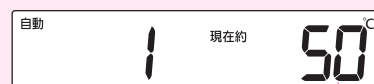
右ダイヤルをまわして温度を変える

スタート後も表示部の「°C」が点滅中(約14秒間)にダイヤルをまわして変更できます。

- 45～90°Cまで。工場出荷時の設定は70°C。
温度の目安→ P.23
- メモリー機能
55～75°Cに設定した場合、その温度は記憶され、次のあたため時に表示されます。

3 スタートを押す

スタート



現在温度

- 現在温度は約50秒後から表示します。
(短い時間で終了するときは、表示しない場合があります)
- 0°C未満は表示しません。
- 「スタート」ボタンを押すと設定温度が確認できます。(約3秒間)

ピッピッ…と5回鳴ったら

でき上がり

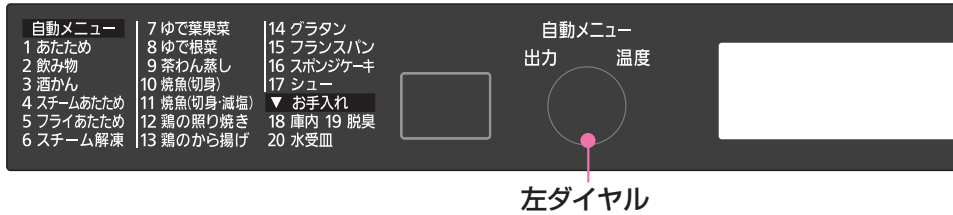
あたため足りないときは

食品を取り出して、混ぜたり、並べ替えなどして手動メニューの「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱します。

上手にあたためるために
P.24の「コツ」を
必ず読んでください



あたためる



しっとりふっくら

自動メニュー 4 スチームあたため

付属品 なし

■付属の角皿は使えません

タンクに満水まで
水を入れる→ P.16 

例) おかずをあたためるとき

1 食品を入れる

- 100～500gまで。(冷凍ごはんは300gまで)
- ラップはしない。
- 市販の冷凍食品などの加工食品は、パッケージの指示に従う。
- 異なる食品は同時にあたためられません。

お願い

連続使用するときは、赤外線センサーをうまく働かせるために、ドアや庫内をふいてください。

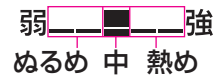


2 左ダイヤルをまわして 自動メニューの「4 スチームあたため」 を選ぶ



仕上がりを変えるとき

右ダイヤルをまわして仕上がりを変える

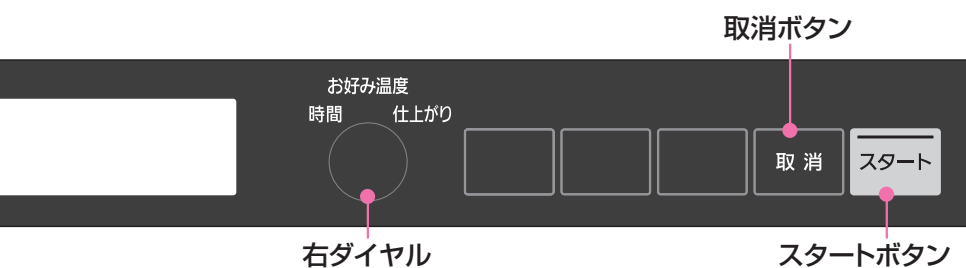


強弱を5段階から選べます。

スタート後も仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)にダイヤルをまわして変更できます。

次のような食品は「弱」を選んでください。

- 小さな切り身魚、焼きとり2本、しゅうまい3個など
- 「弱」は標準よりも低出力なので調理時間が長くなることがあります。



3

スタートを押す

残り時間は途中から表示します。
(短い時間で終了するときは、表示しない場合があります)



ピッピッ…と5回鳴ったら

でき上がり

あたため足りないときは

右ダイヤルの「時間」が点滅中(6分間)に追加加熱時間(最大10分)を合わせてスタートします。
点滅が消えたときは、取り出して混ぜ、並べ替えなどして手動メニューの「レンジ」300Wで様子を見ながら加熱してください。

使いかた…あたためる

あたためる

お好み温度

お好みの温度に

付属品 なし

■付属の角皿は使えません



−10℃～90℃のお好みの温度にあたためることができます。

例) アイスクリームをやわらかくするとき

1 食品を入れる

- 食品により、ラップをする。➡ P.25
- 食品の分量に合った耐熱容器で。



2 右ダイヤルをまわして温度を合わせる

- −10～90℃まで。
- 最初にダイヤルをまわすと40℃を表示します。



3 スタートを押す

- スタート後に温度変更はできません。
- 設定温度と現在温度が表示されます。
- 現在温度は約50秒後から表示します。
(短い時間で終了するときは、表示しない場合があります)
- 0℃未満は表示しません。
- メモリー機能(➡ P.19)はありません。

ピッピッ…と5回鳴ったら

でき上がり

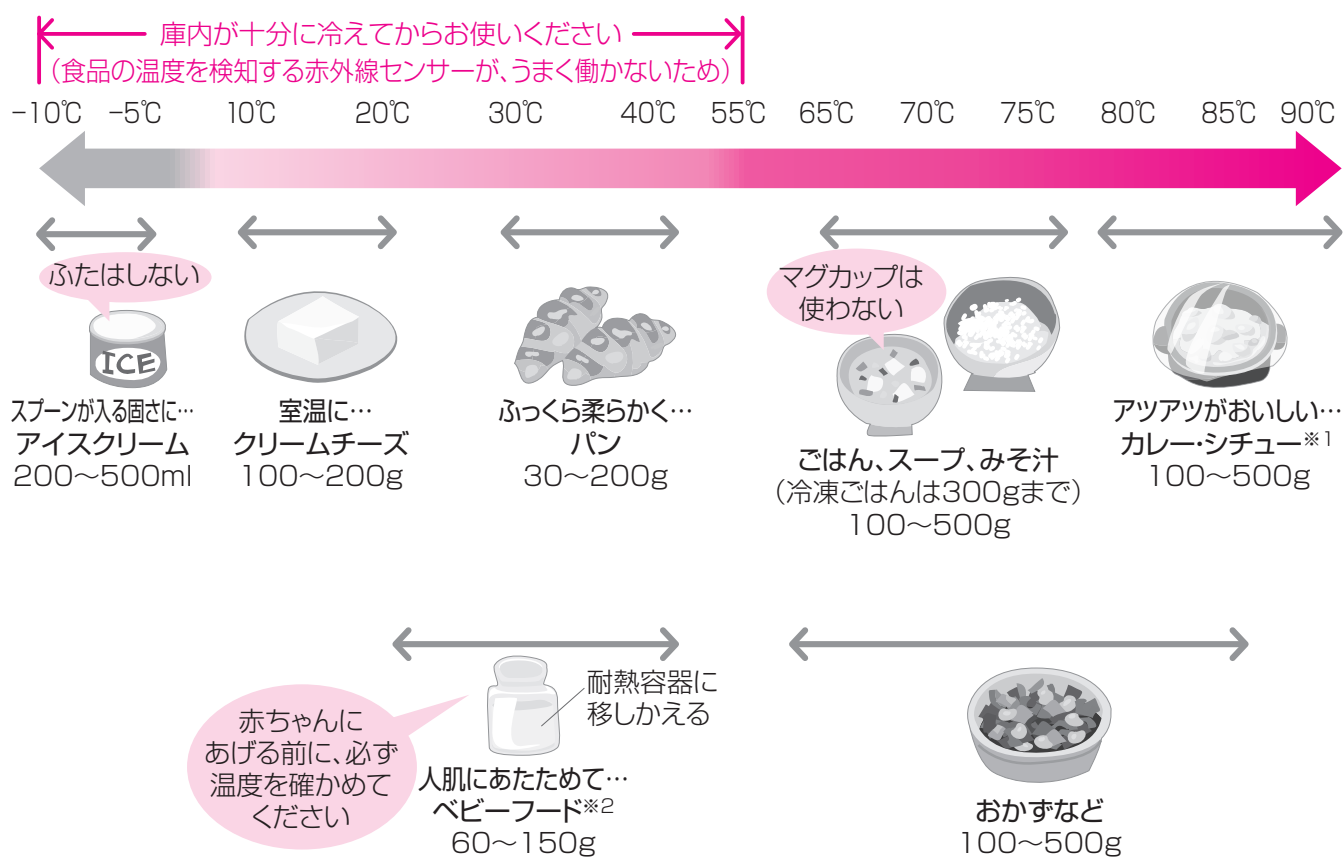
上手にあたためるために
P.24の「コツ」を
必ず読んでください



⚠ 警告

- 100g未満の食品は45～90℃設定であたためない
赤外線センサーが検知できず、発煙・発火するおそれがあります
手動メニューの「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。➡ P.44
- 粒入りスープはあたためない
臭が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
ラップをして、手動メニューの「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱してください。➡ P.44
- ふた、およびふた付きの容器は使用しない
容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できず、食品が発煙や発火するおそれがあります

食品とお好み温度の目安 (5℃きざみで合わせられます)



- ※1 冷凍したカレーやシチューは、ラップをして手動メニューの「レンジ」600Wで加熱後、混ぜてください。
- ※2 冷凍したベビーフードは、あたためられません。

使いかた…あたためる(お好み温度)

あたためる

あたためのコツ

上手にあたためるコツ

■液体は混ぜて、固体は厚みを均一に！



- 加熱の前後に混ぜる

冷凍ごはんは150～300gずつに



- 必ず、耐熱性の平皿にのせてあたためる。
- 薄く、平らにしておく（約2～3cm厚さにする）
- ラップの重なりは下にする

次のことにも気を付けて



警告



- 100g未満の食品は45～90℃設定であたためない
赤外線センサーが検知できず、発煙・発火するおそれがあります
手動メニューの「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。→ P.44

- 粒入りスープはあたためない
具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
ラップをして、手動メニューの「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱してください。→ P.44

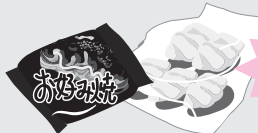
注意



- お弁当はあたためない
容器の変形や溶けのおそれがあります
●ふたやラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類も取り出して手動メニューの「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱してください。→ P.44

■次のような食品は、自動メニューの「1 あたため」では上手にあたためられません。

- 冷凍カレー、冷凍パン、市販の冷凍食品など
→ 手動メニューの「レンジ」で（P.44、45）



加熱ムラになる

※市販の冷凍食品などの加工食品は、パッケージの指示に従う。

- フライ・天ぷら
→「5 フライあたため」で（P.30）



べたつく

- はじけやすい食品
→ いかは手動メニューの「レンジ」300Wで（P.44）



はじける

- 肉まん・あんまん
→ 手動メニューの「レンジ」300Wスチームで（P.45）



具だけ熱くなる

- 乾干物、冷凍ゆで野菜、ポップコーンなど
→ 手動メニューの「レンジ」600Wで（P.44）

■次のような食品をあたためるときは、注意が必要です。

- カレーやシチューは具がはじけるので必ずラップをし、深めの容器に入れて、80℃に設定してあたためてください。また、加熱後必ず混ぜてください。
- おかずや汁物は、口の広い、浅めの容器をお使いください。
- 厚みや形状の不均一な食品、分量に合わない器を使うと、うまくあたたまりません。

ラップをする／しないのコツ

ラップをするのは…

「蒸し物・冷凍した食品」など



●水分を逃がさずしっとりさせたい食品や、はじけやすい食品など。

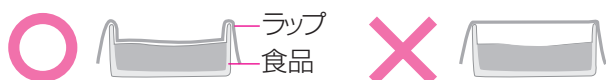
- しゅうまいなどの蒸し物
- カレー・シチュー
- 煮魚
- タレがかかった加工食品
- 冷凍ごはん
- 冷凍食品（フライを除く）

(スチームを使ったあたたためでも、カレーのあたたため時にはラップをしてください)

■ラップはできるだけ食品に添わせましょう

ラップが浮いていると、赤外線センサーが食品の温度をうまく検知できず、上手にあたためられないことがあります。

容器をゆったりとおおい、食品に添わせませす。



■ラップの重なりは下にしましょう

重なりを上にとすると上手にあたたまりません。



ラップをしないのは…

「焼き物・揚げ物・いため物・汁物」など



●水分を逃がして、パリッとさせたい食品や、十分に水分のある食品など。

- ごはん
- みそ汁・スープ*
- 野菜いため
- 焼きそば
- ハンバーグ
- 焼き魚
- フライ・天ぷら
- 肉じゃが

※粒入りのスープはラップをしてください。

警告



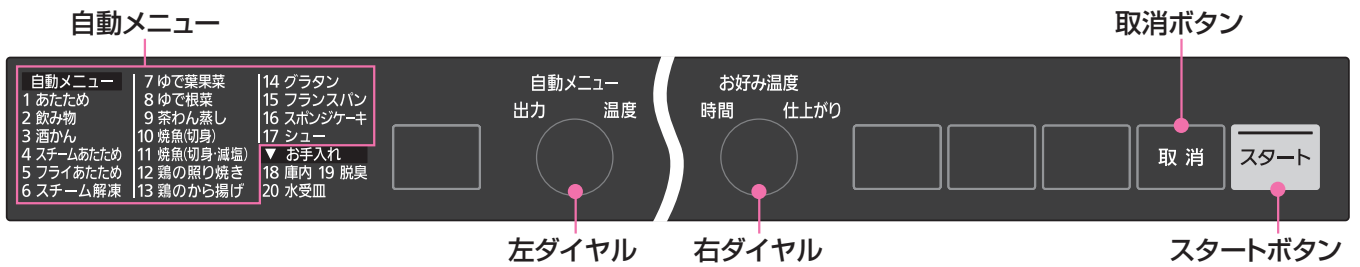
ふた、およびふた付きの容器は使用しない

容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

■次の食品は、2品以上で同時にあたためないでください。

- 分量や温度に差がある食品
- ごはんとかレーなど、仕上がり温度が異なる食品
- から揚げやしゅうまいなど、小さくて油を多く含む食品
- ソース・タレのかかった食品
- みそ汁やスープなどの汁物と、ごはんやおかずなどの食品
- 1つが、300gを超える食品

自動メニューで調理する



■自動メニュー一覧

左ダイヤルで自動メニューを合わせて、以下のメニューが調理できます。
メニューに適した加熱方法と時間を自動でコントロール。おいしい料理が作れます。(メニューごとに付属品が違います。)
自動メニューの「1 あたため」、「4 スチームあたため」、「お好み温度」についてはP.18~25をご覧ください。
💧: スチーム使用メニューです。給水タンクに水を入れてください。

付属品	メニュー名/参照ページ (参照ページは取扱説明書、COOK BOOK共通。CはCOOK BOOKのみに記載)			
なし	1 あたため	P.18、19	6 スチーム解凍	💧 P.31
	2 飲み物	P.29	7 ゆで葉果菜	P.32、 P.47(C)
	3 酒かん	P.29	8 ゆで根菜	P.32
	4 スチームあたため	💧 P.20		
グリル皿 	5 フライあたため	💧 P.30	12 鶏の照り焼き	💧 P.56、57(C)
	10 焼魚(切身)	P.72(C)	13 鶏のから揚げ	💧 P.58(C)
	11 焼魚(切身・減塩)	💧 P.72(C)	14 グラタン	P.50~53(C)
角皿 	9 茶わん蒸し	💧 P.40、41(C)	16 スポンジケーキ	💧 P.84(C)
	15 フランスパン	💧 P.113~117(C)	17 シュー	💧 P.118、119(C)

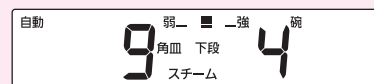
- ※ 「9 茶わん蒸し」はわん数を、「17 シュー」は段数を選ぶ必要があります。
- ※ 「15 フランスパン」、「16 スポンジケーキ」、「17 シュー」は予熱が必要です。
- ※ 「15 フランスパン」は、角皿を入れて予熱します。
- ※ 詳細は参照ページをご覧ください。

自動メニュー 2～14 (予熱なし)

1 食品を入れる

2 左ダイヤルをまわしてメニュー番号を選ぶ

「9 茶わん蒸し」はわん数(1～6わん)を合わせます。



「9 茶わん蒸し・4わん」の場合

お好みの仕上がりを選ぶには

右ダイヤルをまわして仕上がりを選ぶ



- 強弱の設定が3または5段階のメニューがあります。
- スタート後も右ダイヤルの「仕上がり」が点灯中(約14秒間)に変更できます。
- 「2 飲み物」、「3 酒かん」は、スタート後、右ダイヤルの「仕上がり」が点灯中(約14秒間)に仕上がり温度を変更できます。

3 スタートを押す

途中で残り時間を表示します。(「2 飲み物」、「3 酒かん」以外)

ピッピッ…と5回鳴ったら

でき上がり

追加加熱するとき

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中(6分間)に追加加熱時間を合わせて、スタートします。「時間」の点滅が消えたときは、各加熱方法の手順に従って、様子を見ながら再度加熱してください。自動メニューの「1 あたため」、「2 飲み物」、「3 酒かん」のときは、手動メニューの「レンジ」600W、「5 フライあたため」は、手動メニューの「上面グリル」で様子を見ながら加熱してください。

お知らせ

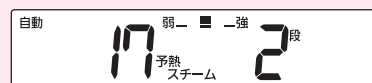
水位センサーについて→ P.16

自動メニュー「5、9、11～13」は調理スタート前に水位センサーが水量を検知します。水量が少ないときは、表示部に「給水」を表示。タンクランプが点滅し、スタートできません。

自動メニュー 15~17 (予熱あり)

1 左ダイヤルをまわしてメニュー番号を選ぶ

「17 シュー」は段数(1、2段)も合わせます。



お好みの仕上がりを選ぶには

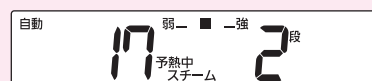
右ダイヤルをまわして仕上がりを選ぶ

- 強弱の3段階の設定ができます。
- 予熱中や予熱完了後、スタート後にも「仕上がりが」が点灯中(約14秒間)に変更できます。



2 スタート を押し、予熱する (庫内をあたためる)

※予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。



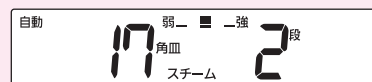
ピッピッ...と5回鳴ったら 予熱完了

「予熱完」を表示。



3 食品を入れ スタート を押す

残り時間を表示します。



ピッピッ...と5回鳴ったら

でき上がり

追加加熱するとき

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中(6分間)に追加加熱時間を合わせて、スタートします。「時間」の点滅が消えたときは、手動メニューの「オープン予熱なし」で様子を見ながら加熱してください。

お知らせ

水位センサーについて→ P.16

自動メニューの「15~17」は調理スタート前に水位センサーが水量を検知します。水量が少ないときは、表示部に「給水」を表示。タンクランプが点滅し、スタートできません。

自動メニュー 2 飲み物 / 3 酒かん

付属品 なし

■付属の角皿は使えません

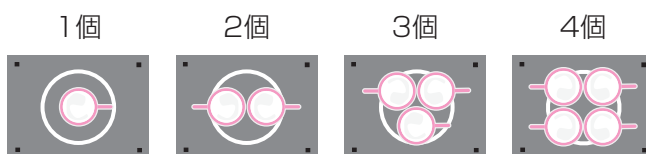
「2 飲み物」: 牛乳、コーヒー、お茶、ジュース、水など

「3 酒かん」: お酒

置きかた



■個数に合わせた置きかたがあります(中央に寄せて置く)



端に置かないでください。沸とうするおそれがあります。
必ず庫内四つ角のイラスト(■)より内側に置いてください。

あたためのコツ

- 広口で背の低い容器を使う。
- 容器の8分目まで入れる。
- 加熱の前後は、必ず混ぜる。
- 2個以上は、分量をそろえる。

仕上がりを変えるとき

- 容器の形状によって仕上がりが変わるため、右ダイヤルで仕上がり温度を調節してください。

2 飲み物: 35~70℃(工場出荷時の温度: 60℃)

3 酒かん: 40~60℃(工場出荷時の温度: 50℃)

- 現在温度は約50秒後から表示します。
(短い時間で終了するときは、表示しない場合があります)
- 「スタート」ボタンを押すと設定温度が確認できます。(約3秒間)
- 変えた温度は記憶され、次のあたため時に表示されます。
- 飲み物の50℃と酒かんの50℃は仕上がり温度が異なることがあります。
それぞれのメニュー番号を正しく使い分けてください。

あたため足りないときは

.....
手動メニューの「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱します。➡ P.44

警告



飲み物を加熱しすぎない(突沸に注意)

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

- 自動であたためる場合、必ず、本ページの記載に従い、自動メニューの「2 飲み物」または「3 酒かん」で加熱する。



自動メニューで調理する

フライや天ぷらをあたためるには **レンジ+ヒーター+スチーム加熱**

自動メニュー 5 フライあたため

付属品



グリル皿

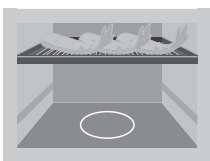
■付属の角皿は使えません

タンクに満水まで
水を入れる→ P.16



調理済みのフライや天ぷらなどを、サクッと揚げたてのようにあたためます。

あたためのコツ



(上段)

- ラップはしない。
- 種類の違う食品を同時にあたためるときは、厚みと重さをそろえる。
- 食品はグリル皿に直接のせる。(オーブンシートも使えます)

お願い

- アルミホイルは火花が出るので、使えません。
- 冷凍した揚げ物はあたためられません。

仕上がりの目安

- 種類や重さに合わせて、右ダイヤルで仕上がりを調節してください。

	弱	中	強
フライ	—	100~500g	500~700g
天ぷら	100~500g	—	—

- 100g以下や、500g以上の天ぷらのあたためはうまくできません。
- 天ぷらなどの底面がべたつくときは、キッチンペーパーなどで油分を取ってください。

追加加熱するとき

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中(6分間)に追加加熱時間(最大10分まで)を合わせてスタートします。「時間」の点滅が消えたときは、手動メニューの「上面グリル」で様子を見ながら加熱します。

自動メニュー 6 スチーム解凍

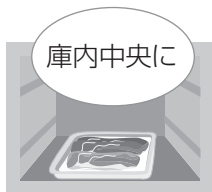
付属品 なし

■付属の角皿は使えません

タンクに満水まで
水を入れる→ P.16 

肉や魚を、スピーディに自動で解凍します。
冷凍庫から出してすぐ解凍してください。

解凍のコツ



- 発泡スチロールトレイのまま入れる。
- ラップはしない。
- トレイがなければ、耐熱性の平皿に食品をのせる。
- 分量は100～500gまで。
- 給水タンクに水を入れなくても解凍できますが、固めの仕上がりになります。
- 薄い・細い部分にアルミホイルを巻くと変色や煮えを防ぐことができます。

仕上がりの目安

- 種類に合わせて、右ダイヤルで仕上がりを調節してください。
 - ・100gは仕上がりを「やや弱」に、さしみは仕上がりを「弱」に。
 - ・肉の細切り、いかに切り目を入れるなど包丁で切れる固さにするときは仕上がりを「弱」で解凍する。
- 形状や開始温度によって、部分的に煮えることがあります。

追加加熱するとき

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中(6分間)に追加加熱時間(最大10分まで)を合わせてスタートします。「時間」の点滅が消えたときは、手動メニューの「レンジ」150Wで様子を見ながら加熱します。

手動で解凍するときは

手動メニューの「レンジ」150Wで加熱時間を合わせる。→ P.44

■上手に解凍するには、まず上手な冷凍から！

- 新鮮な食材を選びましょう。
- 薄く(3cm以内)、平たく、重ねずに厚みをそろえてください。
- 1回分ずつ(約300gまで)に分けてください。
- ラップでしっかり密封してください。

■次のような食品は、上手に解凍できません。

- 冷凍庫から出して長い間放置した食品。
- 冷凍庫から冷蔵庫へ移した食品。
- 分量が100g未満の食品。
 - 手動メニューの「レンジ」150Wで様子を見ながら解凍します。→ P.44
- ゆでて冷凍した野菜。
 - 手動メニューの「レンジ」600Wで時間を合わせて解凍します。→ P.44

自動メニューで調理する

ゆでる

レンジ加熱

付属品 なし

■付属の角皿は使えません

自動メニュー 7 ゆで葉果菜

ほうれん草・キャベツ・グリーンアスパラガス・なす・かぼちゃ・ブロッコリー・カリフラワー など

〈葉菜〉100～500gまで(ほうれん草や小松菜などは300gまで)

●ほうれん草、小松菜



- 葉と茎を交互に重ねる
- 太い茎には十文字に切り込みを入れる

→ 加熱後、流水にさらし、アクを取る。

●キャベツ



- 固い芯を取る
- 大きさをそろえて切る

●アスパラガス



- 穂先と根元を交互に重ねる
- 100gのときは仕上がりを「弱」に
- 加熱後、手早く冷水にとる。



ラップに包んでから…



耐熱性の平皿へ

ラップの重なり合う部分を下にする

〈果花菜〉100～500gまで

●なす、かぼちゃ



- 大きさをそろえて切り、塩水につける
- 大きさをそろえてやや厚めに切る

●ブロッコリー、カリフラワー



- 小房に分け、塩水につける



耐熱性の平皿に並べてから…



ラップをかける

- 容器に水をはって加熱しない。
- 洗ったときの水分は残しておく。
- ラップは、何重にもおおわない。

自動メニュー 8 ゆで根菜

にんじん・大根・じゃがいも・さつまいも・さといも など

〈根菜〉100g～1kgまで(にんじん、大根は500gまで)

●にんじん、大根



- 輪切り、いちょう切りに
- 厚さ2～3cmの輪切りに(重ねないで皿に)のせる

●じゃがいも、さつまいも、さといも



- そのまま洗って使う
- 切って使うときは、皮をむき大きさをそろえる(重ねないで皿に)のせる



耐熱性の平皿に並べてから…



ラップをかける

- 容器に水をはって加熱しない。
- 洗ったときの水分は残しておく。
- ラップは、何重にもおおわない。

→ 加熱後は、ムラ解消のため約5分蒸らしてください。

野菜をゆでるときのコツ



● 次の場合は、手動メニューの「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱してください。

- ➡ P.44
- 100g未満のとき
- 大きめに切ったとき
- 厚めに切ったとき

仕上がり目安

● 季節や野菜の状態により仕上がりが異なります。右ダイヤルで仕上がりを調節してください。

加熱後は

- 根菜は、加熱後5分蒸らしてください。(ムラ解消のため)
- 取り出すときは、皿が熱くなっているので、ふきんなどを使って取り出してください。
- アクの強い野菜は、加熱前や加熱後、水にさらしてアク抜きをしてください。
- 彩りをよくしたいときは、加熱後流水にさらして色止めをしてください。

追加加熱するとき

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中(6分間)に追加加熱時間(最大10分まで)を合わせてスタートします。「時間」の点滅が消えたときは、手動メニューの「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱します。

警告



- ふた、およびふた付きの容器は使用しない
容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります
 - 次の場合、自動で加熱しない
 - 100g未満の野菜
発煙や発火のおそれがあります
 - 薄く切ったり、小さく切ったりした野菜(にんじんやミックスベジタブルなど)
火花が出て焦げることがあります
- ➡ 手動メニューの「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。

レンジで加熱する

レンジ



付属品 なし

■付属の角皿は使えません

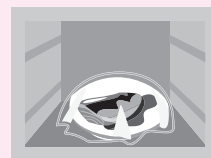
700~150W

レンジ加熱

あたためや調理など、自分で出力や時間を設定して、加熱します。

1 食品を入れる

食品により、ふた、またはラップが必要。→ P.44



2 レンジ を押す

700_W

3 左ダイヤルをまわして出力を選ぶ

600_W 秒

700W、600W、500W、300W、300Wスチーム、150Wの順に出力を表示。

4 右ダイヤルをまわして時間を合わせる

600_W

1:30_分 秒

●合わせるができる時間

•700W(最大時間設定6分)

10秒単位 30秒単位

0 5分 6分

•600W、500W、300W(最大時間設定30分)

10秒単位 30秒単位 1分単位

0 5分 10分 30分

•150W(最大時間設定5時間)

30秒単位 1分単位 5分単位 10分単位

0 10分 30分 2時間 5時間

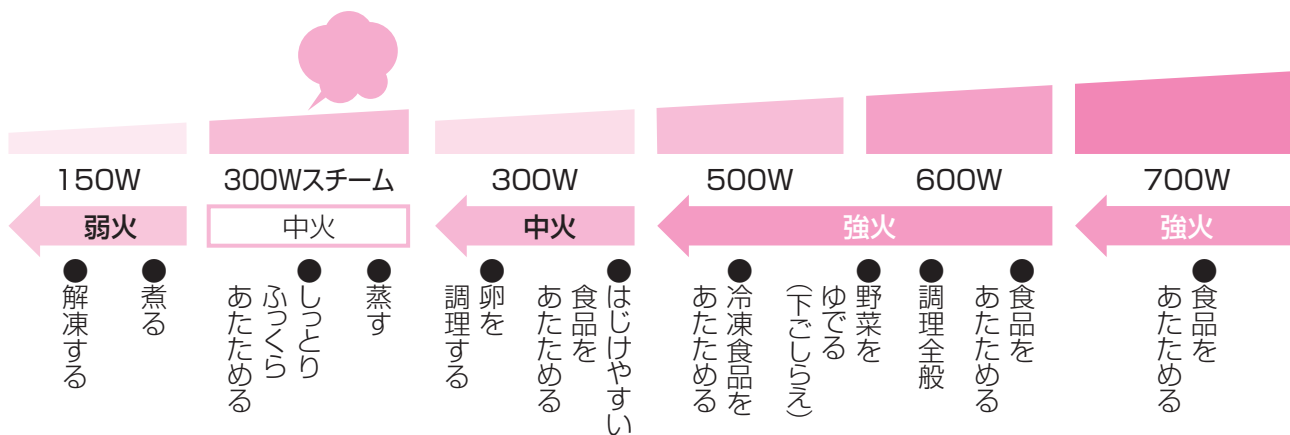
5 スタート を押す

残り時間を表示。

ピッピッ…と5回鳴ったら

でき上がり

■レンジの出力を使い分けましょう



強火と弱火を組み合わせる〈連動調理〉

レンジ加熱

かぼちゃの煮物など、最初に強火でひと煮たちさせ、弱火で煮る料理に使います。

例) 「600W 10分」 → 「150W 3時間」で加熱するとき

1 食品を入れ、「600W 10分」の設定をする (→ P.34 ① ~ ④)

食品により、ふた、またはラップが必要。→ P.44

2 さらに、**レンジ** を押し、左ダイヤルで出力を150Wに合わせ、右ダイヤルで時間を3時間に合わせる

※ ② の操作では、300W、300Wスチーム、150Wの設定が可能。

3 **スタート** を押し

600Wが終わったら、自動的に150Wに切り替わり、残り時間を表示。

警告



食品・飲み物は加熱しすぎない

発火や発煙、やけどのおそれがあります

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

● 設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱してください。

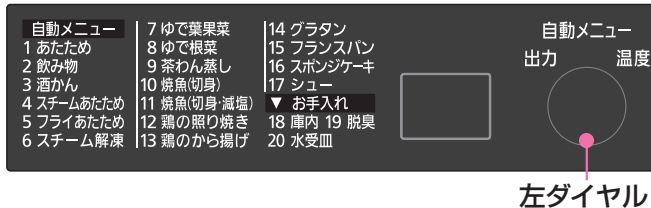
追加加熱するとき

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中(6分間)に追加加熱時間を合わせて、スタートします。

「時間」の点滅が消えたときは、P.34 ② から操作をします。

レンジで加熱する

レンジ



付属品 なし

■付属の角皿は使えません

しっとりと 300Wスチーム

レンジ+スチーム加熱

酒蒸しなど、レンジ加熱にスチームを足して、しっとりと加熱します。

タンクに満水まで
水を入れる→ P.16



例) 「300Wスチーム 10分」で加熱するとき

1 ラップをせずに、食品を入れる

2 **レンジ** を押す

700_W

3 左ダイヤルをまわして
300Wスチームを選ぶ

300_{Wスチーム}

700W、600W、500W、300W、300Wスチーム、150Wの順に出力を表示。

4 右ダイヤルをまわして
時間を合わせる

300_{Wスチーム} 10:00_分

●合わせることができる時間(最大時間設定15分)

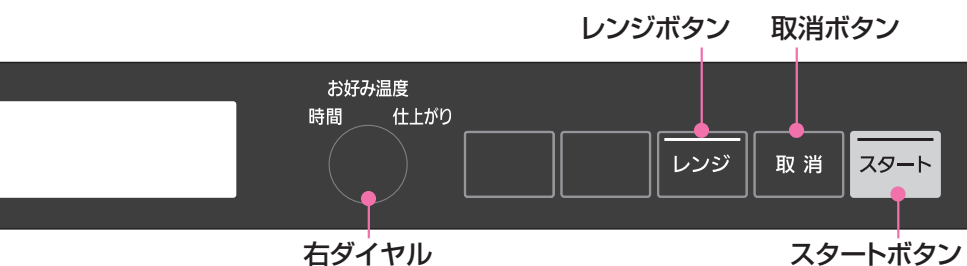
10秒単位 | 30秒単位 | 1分単位
0 5分 10分 15分

5 **スタート** を押す

残り時間を表示。

ピッピッ…と5回鳴ったら

でき上がり



強火とスチームを組み合わせて〈連動調理〉

レンジ+スチーム加熱

「レンジ」→「レンジ300Wスチーム」の組み合わせができます。
和菓子などに使います。

タンクに満水まで
水を入れる→ P.16 

例) 「600W 4分」→「300Wスチーム 5分」で加熱するとき

1 ラップをせずに、食品を入れ、
「600W 4分」の設定をする

(→ P.34 **1** ~ **4**)

2 さらに、**レンジ** を押し、
左ダイヤルで出力を300Wスチームに合わせ、
右ダイヤルで時間を5分に合わせる

※ **2** の操作では、300W、300Wスチーム、150Wの設定が可能。

3 **スタート** を押し

600Wが終わったら、自動的に300Wスチームに切り替わり、
残り時間を表示。

警告



食品・飲み物は加熱しすぎない

発火や発煙、やけどのおそれがあります

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

●設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱してください。

追加加熱するとき

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中(6分間)に追加加熱時間を合わせて、スタートします。

「時間」の点滅が消えたときは、P.36 **2** から操作をします。

グリルで焼く

両面グリル／上面グリル



両面を焼く

レンジ+ヒーター加熱

肉や魚を裏返す手間がなく、こんがり焼き上げます。

付属品



グリル皿

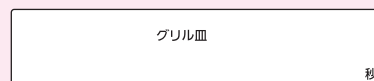
■付属の角皿は使えません

◆スチームショットが使えます。→ P.42

1 食品を入れる

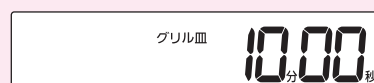
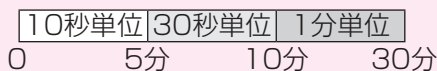
- 切り身魚やハンバーグ、鶏の照り焼きなどは、グリル皿の中央に寄せて焼きます。置きかたは各メニューページを参考にしてください。
- グリル皿に触れていない部分には、焦げ色が付きません。
- 火花が出るため、付属の角皿やアルミホイル、金ぐしなど金属製の物は、使わないでください。
- 大きい一尾魚は、焼けにくい場合があります。また、脂が少ない場合も焼き色が付きにくくなります。

2 両面グリル を押して弱か強を選ぶ



3 右ダイヤルをまわして時間を合わせる

合わせることができる時間(最大時間設定30分)



4 スタート を押す

残り時間を表示。

※スタート後、「スチームショット」ボタンのランプが点灯します。(スチームショットを使うときは→ P.42)

ピッピッ…と5回鳴ったら

でき上がり

■両面グリルの強弱を使い分けましょう

「両面グリル 弱」: タレ付きの肉や魚(例: 鶏の照り焼き、ぶりの照り焼きなど)

「両面グリル 強」: タレなしや塩焼きの肉や魚(例: 一口とんかつ、さんまの塩焼きなど)

上面だけを焼く

ヒーター加熱

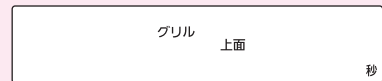
上面だけに、焦げ色を追加したいときなどに便利です。

付属品  グリル皿 または  角皿

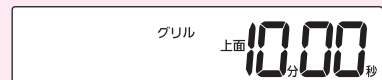
◆スチームショットが使えます。→ P.42

1 食品を入れる

2 を2秒間押す



3 右ダイヤルをまわして時間を合わせる



合わせることができる時間(最大時間設定30分)

10秒単位 30秒単位 1分単位
0 5分 10分 30分

4 を押す

残り時間を表示。

※スタート後、「スチームショット」ボタンのランプが点灯します。
(スチームショットを使うときは→ P.42)

ピッピッ…と5回鳴ったら

でき上がり

追加加熱するとき

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中(6分間)に追加加熱時間を合わせて、スタートします。
「時間」の点滅が消えたときは、**2** からの操作をします。

オーブンで焼く／発酵させる

オーブン／発酵



付属品



角皿

◆スチームショットが使えます。→ P.42
ただし、予熱中と発酵では使えません。

予熱あり

ヒーター加熱

庫内に何も入れない

•角皿や食品を入れて予熱すると焼き上がりが悪くなります。
(一部、自動メニューでは角皿を入れて予熱するメニューがあります)

1 **オープン/発酵** を1度押す

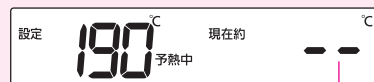


2 左ダイヤルで温度を合わせる

- 100～250℃・300℃。
(庫内の温度が高いときは300℃の設定はできません)
- 30・35・40・45℃は発酵の温度です。→ P.41



3 **スタート** を押す 予熱中と表示。

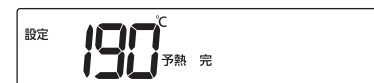


※予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

設定温度 現在温度
(100℃以上から表示)

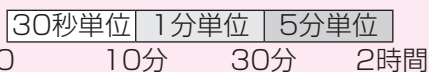
ピピッ…と5回鳴ったら 予熱完了

「予熱完」を表示。



4 食品を入れ、右ダイヤルで時間を合わせる

合わせることができる時間(最大時間設定2時間)



ただし、300℃の場合、予熱終了後ドアを開けると自動的に250℃に下がります。



5 **スタート** を押す



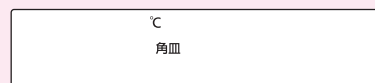
残り時間を表示。

- ※加熱中も温度が変えられます。
- ※スタート後、「スチームショット」ボタンのランプが点灯します。
(スチームショットを使うときは→ P.42)

1 食品を入れる

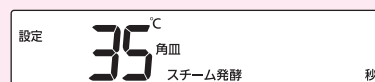
2 オープン/発酵 を2度押す

発酵は1度押しからも設定できます。



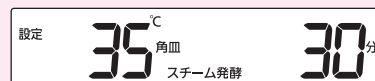
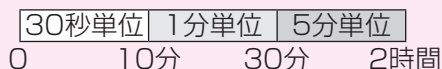
3 左ダイヤルで温度を合わせる

- 100～250℃まで。
- 発酵は、30・35・40・45℃の設定が可能です。



4 右ダイヤルで時間を合わせる

合わせることができる時間(最大時間設定2時間)



5 スタート を押す

残り時間を表示。

- ※加熱中も温度が変わられます。
- ※発酵の温度(30・35・40・45℃)に設定した場合は庫内灯は点灯しません。
- ※スタート後、「スチームショット」ボタンのランプが点灯します。(スチームショットを使うときは➡P.42)

ピッピッ…と5回鳴ったら

でき上がり

追加加熱するとき

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中(6分間)に追加加熱時間を合わせて、スタートします。「時間」の点滅が消えたときは、手動メニューの「オープン予熱なし」で加熱します。

お知らせ

発酵について

- 庫内に入れる食品や器具によって、発酵中の庫内の温度が変わってきます。食品の様子を見ながら発酵の温度、発酵の時間を調節してください。
 ※発酵中、庫内の様子を見るときは、スタートボタンを長押しすると10秒間庫内灯がつきます。
- 夏場など室温が高い場合、庫内の温度が設定より高めになることがありますので、食品の様子を見ながら発酵の温度、時間を調節してください。
 特に30・35℃については室温での発酵をおすすめします。
 また、冬場など室温が低い場合、生地の様子を見ながら、十分にふくらむまで時間を長めに設定してください。

お願い


アルミホイルやオープンシートを敷く場合は、角皿の周囲の穴をふさがらないでください。

スチームショット



スチームショットとは

手動のオープンやグリル調理中にスチームを入れることができる機能です。スチームを効果的に入れることでふくらみをよくしたり、火の通りをよくします。

タンクに満水まで水を入れる → P.16 

ただし、予熱中、発酵のときは使えません。

スチームショットを入れるタイミングと使いかたのコツ

■オープン調理

コツ: ●シュー皮、フランスパン、ドイツパン

予熱終了後、オープン調理開始直後に使うとふくらみがよくなります。

- シュー皮: 約3分間
- フランスパン、ドイツパン: 約5分間

●スポンジケーキ、シフォンケーキ

表面に薄く焼き色が付いたときに使うと、まんべんなく熱が伝わり、きれいに焼けます。

- スポンジケーキ: 約1~3分間
- シフォンケーキ: 約5分間

例: シュークリーム(角皿1段分)を焼く場合(「オープン/発酵」予熱あり190℃で25分加熱)

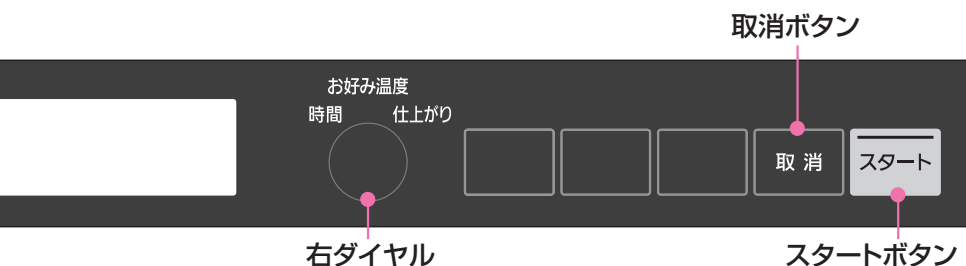
- ①オープン予熱終了後、焼き上げ時間を25分に設定してスタートする。
- ②調理を始めてすぐに「スチームショット」ボタンを押し、右ダイヤルをまわして時間を5分に合わせる。
- ③5分後にスチームショットが終了し、オープン調理が継続される。
- ④25分経過後、調理が終了する。
(スチームショットの5分は全体の調理時間25分に含まれます。)

■両面グリル調理

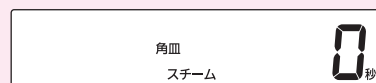
コツ: 魚の干物など加熱開始直後に使うと食品の乾燥を防ぐことができ、しっとりと仕上がります。

例: さんまの開きの場合(「両面グリル」で8分加熱)

- ①焼き上げ時間を8分に設定する。
- ②調理を始めてすぐに「スチームショット」ボタンを押し、右ダイヤルをまわして時間を3分に合わせる。
- ③3分後にスチームショットが終了し、グリル調理は継続される。
- ④8分経過後、調理が終了する。
(スチームショットの3分は全体の調理時間8分に含まれます。)

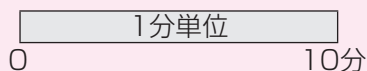


1 「スチームショット」を押す

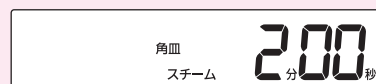


2 右ダイヤルをまわして時間を合わせる

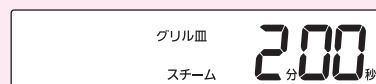
- スチームを入れるタイミングは➡ P.42
- 合わせることができる時間(最大時間設定10分)



- 残り時間以上に設定することはできません。



「オープン」で2分設定の場合



「両面グリル」で2分設定の場合

3 3秒経過後、スチームショットが始まる

- 「スチーム」が点灯し、加熱画面に戻ります。
- 表示される残り時間は、元の調理の時間です。

■途中でスチームショットを止めたいとき

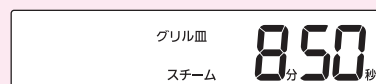
「スチームショット」ボタンを1回押す。
(「取消」ボタンを押すと、すべての加熱が中止されます。)

■時間を変更したいとき

「スチームショット」ボタンを1回押し、手順 ① からやり直す。
残り時間以上の時間は、設定できません。



「オープン」の場合



「両面グリル」の場合

手動で加熱するとき

●自分で時間などを合わせて加熱するときの設定温度・時間の目安です。

レンジ(あたため)

「レンジ」→「600W」

種類	メニュー名	分量	設定時間 レンジ600W	ラップ ふた
室温・冷蔵	冷やごはん	1杯(150g)	約50秒~1分	—
	チャーハン	1人分(250g)	約2分30秒	—
	どんぶり物	1人分(350g)	約3~5分	有
	みそ汁	1杯(150ml)	約1分~1分30秒	—
	カレー・シチュー	1人分(300g)	約2分30秒	有
	ポタージュスープ	1杯(180ml)	約1分30秒~2分	—
	粒入りスープ	1杯(180ml)	約1分~1分30秒	有
	煮魚	1切れ(100g)	約1分	有
	野菜の煮物	1人分(150g)	約1分30秒	—
	焼き魚	1切れ(80g)	約50秒	—
	ハンバーグ	1個(90g)	約1分~1分20秒	—
	野菜いため	1人分(200g)	約2分30秒	—
	スパゲティ・焼きそば	1人分(250g)	約3~4分	—
	ハンバーガー	1個(100g)	約30~40秒	—
	バターロール	1個(30g)	約10秒	—
	牛乳	1杯(200ml)	約1分~1分20秒	—
	コーヒー	1杯(150ml)	約1分~1分30秒	—
	お酒	1本(180ml)	約1分	—
	さくら干し	1枚(35g)	約30~40秒	—
	お弁当	500g	約1分30秒~2分	—
コロッケ	1個(100g)	約20~30秒	—	
冷凍	ごはん(固まり)	1杯分(150g)	約2分	有
	ピラフ (パラパラの物)	1人分(250g)	約4~5分	有
	カレー・シチュー	1人分(300g)	約6~8分	有
	ポタージュスープ	1人分(300g)	約5~6分	有
	ハンバーグ	1個(90g)	約2分~2分30秒	有
	しゅうまい	12個(170g)	約3~4分	有
	お好み焼き	1袋(300g)	約6~8分	—
	フライ (揚げて冷凍した物)	3個(80g)	約1分~1分30秒	—
	ホットケーキ	1枚(60g)	約30秒~1分	—
	パン(バターロール)	1個(30g)	約20~30秒	—
	ミックスベジタブル	100g	約2分~2分30秒	有
	さやいんげん	100g	約2分30秒~3分	有
さといも	100g	約3分~3分30秒	有	

- 700Wも使用できます。
そのときは時間を短めに(設定時間:6分まで)
- いかやえびなどは、手動メニューの「レンジ」300Wで様子を見ながらあたためてください。
- パンのあたためは、時間がたつと固くなるので食べる直前に。
- コーヒーの設定時間は、加熱前の温度が室温(約20~25℃)のときの時間です。
- 冷凍カレー・シチューのあたためは、こびり付きを防ぐため途中で混ぜてください。
- ポップコーン(レンジ用)はパッケージの加熱方法に従ってください。
- 冷凍食品は、冷凍庫から出して時間がたった場合(温度が上がった食品)は、設定時間を控えめに。

レンジ(解凍)

「レンジ」→「150W」

素材名	分量	設定時間 レンジ150W	ラップ ふた
ひき肉	300g	約8~11分	—
薄切り肉	300g	約8~11分	—
厚切り肉	300g	約6~8分	—
鶏もも肉(骨なし)	200g	約6~7分	—
鶏もも肉(骨付き)	200g	約7~8分	—
えび	10尾 (約200g)	約4~6分	—
いか(ロール)	100g	約2~4分	—
まぐろ(ブロック)	200g	約5~7分	—
一尾魚	1尾(約300g)	約6~8分	—
切り身魚	1切れ (約100g)	約3~5分	—

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

レンジ(野菜の下ごしらえ)

「レンジ」→「600W」

素材名	分量	設定時間 レンジ600W	加熱前 アク抜き	加熱後 色止め
ほうれん草	200g	約2分~2分30秒	—	要
キャベツ	100g	約1分30秒	—	—
小松菜	200g	約2分~2分30秒	—	要
チンゲン菜	200g	約1~2分	—	要
もやし	100g	約1分~1分30秒	—	—
グリーン アスパラガス	100g	約1分30秒~2分	—	要
なす	100g	約1~2分	要	要
ブロッコリー	100g	約1~2分	要	要
さやいんげん	100g	約1分30秒	—	要
かぼちゃ	200g	約3~4分	—	—
じゃがいも	1個(150g)	約4~5分	—	—
さつまいも	1本(200g)	約4~5分	—	—
さといも	5個(200g)	約4~5分	—	—
にんじん	100g	約2~3分	—	—

- アク抜き…加熱前水にさらす。
- 色止め…加熱後流水にさらす。

レンジ(冷凍した野菜の下ごしらえ)

「レンジ」→「600W」

素材名	分量	設定時間 レンジ600W	ラップ ふた
ミックスベジタブル	100g	約1分40秒	—
さやいんげん	100g	約2分	—

- あとで調理しやすいように、氷が溶ける程度まで解凍してください。
- 大きさがまちまちの場合は、設定時間を控えめに、解凍できた食品から取り出します。

警告



食品・飲み物は加熱しすぎない

発火や発煙、やけどのおそれがあります

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

●設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱してください。

注意



お弁当をあたためるときは気を付ける

火花が出たり、破裂によるけが、やけどのおそれがあります

●ふたやラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類も取り出してください。



300Wスチーム(あたため)

「レンジ」→「300Wスチーム」

手動メニューの「レンジ」300Wを使用しています。

水分を補い、しっとり・ふっくらあたためたいときや、固くなりやすいおかずのあたためにおすすです。(ラップなし)

メニュー名	分量	設定時間 300Wスチーム
冷やごはん	1杯(150g)	約2分~2分30秒
しゅうまい	8個(150g)	約3分30秒~4分
まんじゅう	1個(60g)	約50秒~1分20秒
焼き魚	1切れ(80g)	約2分~2分30秒
煮魚	1切れ(100g)	約2分~2分30秒
ハンバーグ	1個(90g)	約3分~3分30秒
焼きとり	4本(100g)	約2分~2分30秒
うなぎのかば焼き	100g	約2分~2分30秒
とんかつ	1枚(150g)	約2分30秒~3分
ひじきの煮物	100g	約2分~2分30秒
総菜パン	1個(130g)	約1~2分
ハンバーガー	1個(100g)	約1~2分
バターロール	1個(30g)	約40秒~1分
	3個(90g)	約50秒~1分20秒

メニュー名	分量	設定時間 300Wスチーム
冷蔵中華まん	1個	約2分~2分30秒
	2個	約3分~3分30秒
	3個	約4分30秒~5分
	4個	約6分~6分30秒
冷凍中華まん	1個	約2分30秒~3分30秒
	2個	約5分30秒~6分30秒
	3個	約8~10分
	4個	約10~12分
冷凍しゅうまい	12個(170g)	約7~8分
冷凍焼きおにぎり	2個(100g)	約3分30秒~4分30秒
冷凍ホットケーキ	1枚(60g)	約2分

両面グリル弱・両面グリル強

「両面グリル」→「両面グリル弱」、「両面グリル強」

メニュー名	分量	付属品と 棚位置	設定時間 両面グリル弱	備考
さばのみりん干し	2枚(1枚120g)	グリル皿上段	約6~11分	—
さわらのみそ漬	4切れ(1切れ100g)		約8~13分	—
メニュー名	分量	付属品と 棚位置	設定時間 両面グリル強	備考
あじの塩焼き	2尾(1尾250g)	グリル皿上段	約15~20分	—
さんまの開き	2枚(1枚130g)	グリル皿上段	約7~12分	スタート後、スチーム ショットを3分入れる

加熱終了後、上面の焼き色が薄い場合は、手動の「上面グリル」機能で追加熱してください。

オープン/発酵

「オープン」→「予熱あり」

メニュー名	標準分量	付属品と 棚位置	予熱	設定時間 オープン	備考
骨付き鶏もも肉	250~300g×4本	角皿下段	無	230℃ 約18~22分	アルミホイルを敷く
スコーン	直径5cm 約15個		有	200℃ 約15~17分	—
冷蔵ピザ	直径22cm 1枚		無	230℃ 約8~13分	—

オープン予熱時間の目安: 150℃ 約3分 170℃ 約4分 180℃ 約4分 200℃ 約5分
230℃ 約6分 250℃ 約6分 300℃ 約10分

骨付き鶏もも肉の焼きかた

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

※材料や作りかたを掲載していないメニューがあります。お手持ちの料理本と上の表を参考にして作ってください。

お手入れする

お手入れ

お手入れ前に、角皿、グリル皿、セラミックカバーを取り出し、庫内の汚れをふき取っておく。

汚れてきたら

水 タンクに満水まで
水を入れる→ P.16

「18 庫内」

スチームで庫内の汚れを
浮かせて、落としやすくします。

(目安時間 約33分)

スチーム加熱

庫内においが
気になるときに

「19 脱臭」

庫内においの原因(汚れなど)
を焼き切って脱臭します。

(目安時間 約20分)

ヒーター加熱

汚れてきたら

「20 水受皿」

洗浄用のクエン酸
(別売P.2)を使い、
水受皿の水アカなどを
取ります。

(目安時間 約20分)

水受皿
フッ素加工で汚れが
つきにくく、ふき取りやす
くなっています。
汚れた場合はぬれぶきんで
ふき取ってください。

ヒーター+スチーム加熱

水を抜きたいとき

給水タンクから水受皿までの給水経路
にたまるスチーム用の水を抜くことが
できます。

1 角皿、グリル皿、
セラミックカバー
を取り出す

1 角皿、グリル皿、
セラミックカバー
を取り出す

4 左ダイヤルをまわして
自動メニューの「20 水受皿」を選ぶ

自動 20

1 角皿、グリル皿、
セラミックカバー、
給水タンクを取り出す

汚れやおいが
気になったときに
「お手入れ」機能



2 左ダイヤルを まわして お手入れの 番号を選ぶ



(例: 「18 庫内」で
お手入れするとき)

3 スタートする



庫内灯が点灯

「庫内」
終了後、庫内灯が消灯。
庫内が冷めてから、
専用ブレーカーを切り、
庫内の汚れをふき取る。

「脱臭」では
終了後、庫内灯が消灯。
ヒーターを使用している
ため、終了後、本体や
庫内が熱くなっています。
お気を付けください。

2 水にクエン酸を 混ぜて溶かす



3 2 を水受皿にあふれない程度に 注ぎ、セラミックカバーを戻す



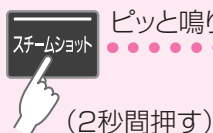
5 スタートする



6 終了後、 セラミックカバーを水洗いし、 すみやかに水受皿に残った湯をふき取る

- 時間をおくと、フッ素コートが傷むことがあります。
- 強くこすらないでください。フッ素コートがはがれる原因になります。
- 特にクレンザー・漂白剤などは使用しないでください。

2 排水する



ピッと鳴りノズルから排水される

3 水受皿に排水された 水をふき取る

- 連続使用は3回まで。

お手入れする

警告

- お手入れ時、専用ブレーカーを切る
感電のおそれがあります
- 庫内が冷めてからお手入れする
やけどやけがのおそれがあります

注意

- ⊘ 付着した油や食品カスを放置したまま加熱をしない
発火や発煙の原因になります。庫内が冷めてから必ず
ふき取ってください

■次の物は、使わないでください。
(傷が付いたり、色がはげたりします)

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

(庫内底面のみ
クリームクレンザーが使えます)

■洗剤や食品カスを、すき間やパンチング穴、赤外線センサー取り付け部(奥面上部)に入れないでください。
(故障の原因になります)

使うたびに

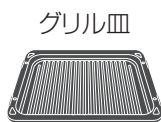
■グリル皿・角皿



柔らかいスポンジで水洗いする

左記のたわしなどはグリル皿や角皿を傷付けるため
使わないでください。

(特にグリル皿はフッ素コートがはがれたり、裏面の発熱体が傷付いて効果が薄れます)



※使ったらすぐに洗ってください。
調味料を付けたままで放置すると
フッ素コートを傷める原因になります。



※汚れが取れにくい場合のみ
メラミンフォームのスポンジ
(洗剤を使わないタイプの白いスポンジ)
でこすってください。

使うたびに

■外まわり・庫内 柔らかい布で、水ぶきする

汚れがひどい場合は、台所用洗剤(中性)を布にしみ込ませて
ふき取ります。
汚れたまま放置するとさびの原因になります。

■ドアの内側・外側・ハンドル部

水ぶきのあと、柔らかい布でからぶきして
ください。

■天井・側面

天井はヒーター調理中に油汚れを焼き切る
セルフクリーニング加工。
側面は汚れにくいフッ素加工。

■奥面

さらにひどい汚れはメラミンフォームのスポンジ
(洗剤を使わないタイプの白いスポンジ)に水を付け
てこする。

■底面

さらにひどい汚れはクリームクレンザーでふき取り、
その後ぬれ布きんでふき取ります。

- 庫内や周囲のパッキン部を強くこすらないでください。
(庫内のフッ素加工がはがれ、効果の低下や、パッキン部のはがれの原因になります)
- 底面に水をかけたり、衝撃を与えたりしないでください。(セラミックガラス製なので割れるおそれがあります)
- においが気になるときは、お手入れ「19 脱臭」をしてください。➡ P.46

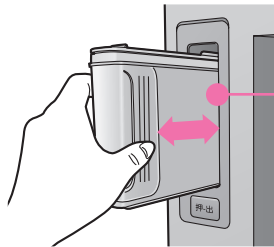
水アカ、カビなどの発生を抑えるために週1回

■給水タンク

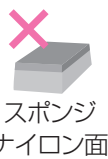
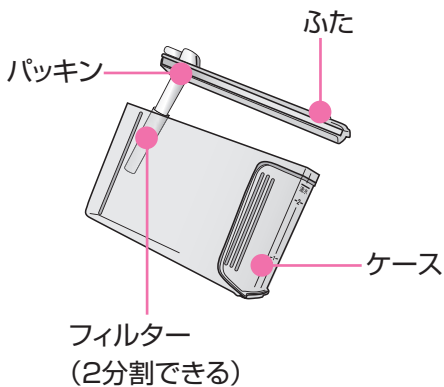
取り外して、柔らかいスポンジで水洗いする

洗剤で洗うと、においの原因になります。

給水タンクは分解してお手入れできます。

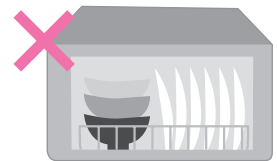


タンク挿入口は、柔らかい布で水ぶきし、ひどい汚れは薄めた洗剤(中性)でふき取る。

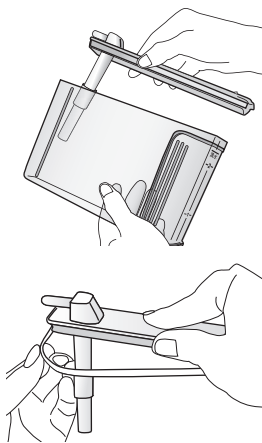


左記のたわしは使わないでください。ケースに傷が付いて水量を検知できない場合があります。

- 食器洗い乾燥機、食器乾燥機は、使わないでください。(変形や破損、シールのはがれの原因になります)

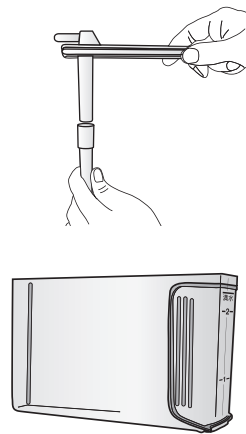


■ふたとパッキン



- 1 ふたの凸部に指を引っ掛けふたを外す。
- 2 ふたの裏のパッキンを外し、柔らかいスポンジで水洗いする。
- 3 パッキンを取り付ける。

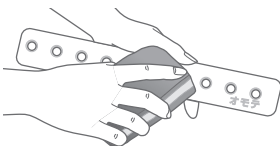
■フィルターとケース



- 1 ふたのうらのフィルターの先をまわして外し、柔らかいスポンジ・歯ブラシなどで水洗いし、中もよくすすぐ。(給水経路になるため清潔にします。)
- 2 フィルターの先を取り付ける。
- 3 ケースを柔らかいスポンジで水洗いする。(ケースに傷を付けないでください。)

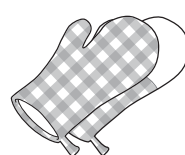
汚れてきたら

■セラミックカバー 取り外して、水洗いする



- ※ 陶器製です。(落とすと割れるのでご注意ください)
- ひどい汚れには、クリームクレンザーが使えます。

■ミトン 手洗いする



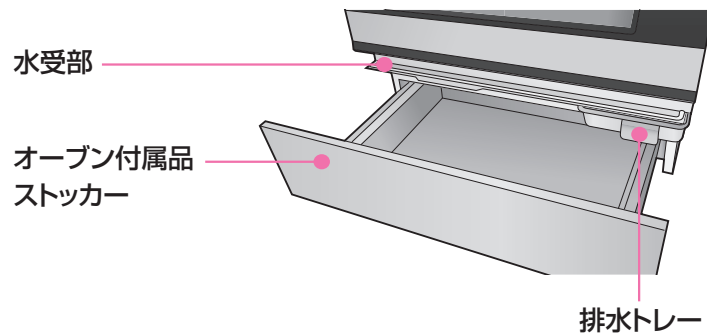
手洗いする

- 洗濯機や乾燥機は使わないでください。(布が傷む原因になります)
- 漂白は、酸素系漂白剤を使ってください。

使いかた...お手入れ

お手入れする(つづき)

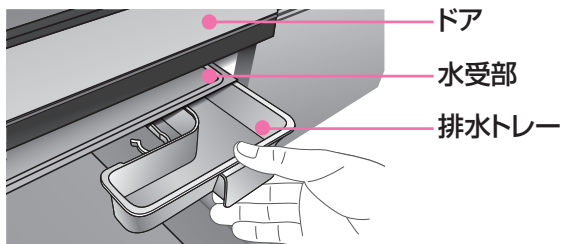
汚れてきたら



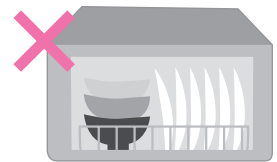
■水受部 柔らかい布でふき取る

- オープン付属品ストッカーを引き出して、水受部にたまっている水や食品カスを柔らかい布でふき取ります。スチームを使用する調理の後は必ずふき取ってください。

■排水トレイ 取り外して、スポンジで水洗いする



- 食器洗い乾燥機、食器乾燥機は、使わないでください。(変形の原因になります)



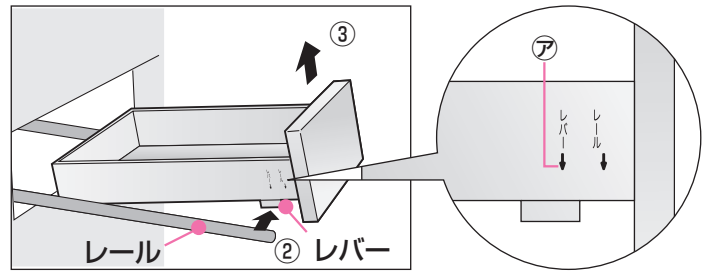
■オープン付属品ストッカー 柔らかい布で、水ぶきする

- 汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を布にしみ込ませてふき取り、柔らかい布でからぶきしてください。

オープン付属品ストッカーについて

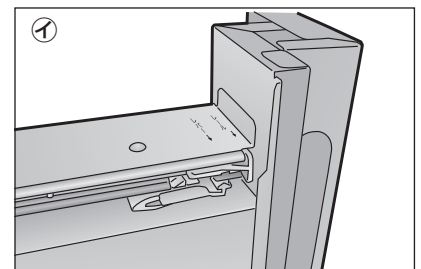
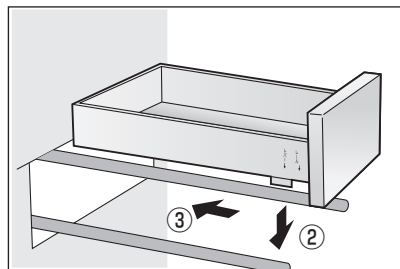
取り外しかた

- ① ストッカーをいっぱいまで引き出す。
- ② ストッカーの両側下部にあるレバーを内側に押す。
(アの矢印の下を押す)
- ③ レバーを押しながら片方ずつ持ち上げて外す。



取り付けかた

- ① レールをいっぱいまで引き出す。
- ② 引き出しを両側のレールに載せる。
- ③ カチッと音がするまでゆっくりストッカーを押し込む。
- ④ 再度ストッカーを引き出して強くしめる。(正しく装着させるため)



※レールに正しく装着されていないとストッカーを引き出したときに、オープンレンジのドアで指をはさむおそれがあります。

正しく装着されているか下記に従いで確認ください。

1. ストッカーを引き出し、少し持ち上げてレールより外れないこと。
(レールより外れる場合は再度強くストッカーをしめてください。④が正しく装着された状態です。)
2. ストッカーがスムーズに開閉すること。

お願い

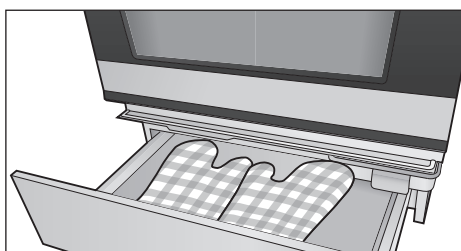
本体下奥部に吸気の穴があります。付属品が穴をふさがないように収納してください。また、付属品を収納するときに布やビニールでおおわないでください。穴がふさがれ故障の原因となります。

⚠️ 注意



オープン付属品ストッカーを閉めるとき、手や指をはさまないように注意する
けがをするおそれがあります

収納のしかた



下から
角皿(2枚) → グリル皿 → ミトンの
順番に重ねて置くと、きれいに収納できます。

お願い

付属品以外、収納しないでください。(耐荷重は6kgまでです。)

故障かな？

故障かな？と思われたときは、以下の項目に従って調べてください。

症状	原因
まったく動かない	<ul style="list-style-type: none"> ● 停電していませんか。 ● 配電盤のブレーカーが切れていませんか。 ● 表示部に「0」を表示していますか。自動電源オフ機能が働いている場合はドアを開け、「0」表示が出てから操作してください。
食品がまったくあたたまらない	<ul style="list-style-type: none"> ● 表示部に「デモ」が出ていませんか。店頭用のモードに設定されています。デモ ● 「レンジ」ボタンを2秒間押します。ピッと1回鳴って「デモ」表示が消え、解除されます。
調理中、調理後にカチカチ音やうなり音などの音がする	<ul style="list-style-type: none"> ● 電子レンジの出力やヒーターを切り換えているスイッチの音、アンテナの制御音、スチームの発生音、部品を冷却するファンの音です。故障ではありません。(発酵時はファンを断続的にまわしています)
調理中に火花が出る	<ul style="list-style-type: none"> ● レンジ(電波)を使うメニューでは、金属容器などは使えません。 ● 金粉・銀粉のある容器を使用していませんか。 ● 庫内の壁に金属(アルミホイル・金ぐしなど)が触れていませんか。 ● 付属品の角皿を使用していませんか。
スチームが漏れる	<ul style="list-style-type: none"> ● スチーム調理中、ドアの周囲から少量の蒸気が出ることはありますが、故障ではありません。
煙やいやなにおいが出た	<ul style="list-style-type: none"> ● 初めて使うときは、防さびの油が焼け、においや煙が出る場合があります。気になる場合は、脱臭をしてください。➡ P.46 ● 庫内・ドア内側に、食品カス・油などが付いていませんか。ヒーター調理中は、排気口などから蒸気や煙が出る場合がありますが故障ではありません。
ドアがくもり水滴が落ちる	<ul style="list-style-type: none"> ● メニューにより若干の水滴が出る場合があります。
現在温度表示が設定温度近くになっているのになかなか終了しない	<ul style="list-style-type: none"> ● 現在温度は食品のおよその平均温度を表示しています。温度の低い部分がある場合は設定温度近くの表示から、しばらく変わらないことがあります。故障ではありません。
スチームが出ない	<ul style="list-style-type: none"> ● 給水タンクは確実にセットされていますか。水は入っていますか。➡ P.16
庫内に水が残る	<ul style="list-style-type: none"> ● スチーム加熱終了後、メニューによっては庫内底面に水がたまります。冷めてからふきんなどでふき取ってください。また、排水トレーにたまった水も捨ててください。➡ P.10
スチーム使用時、ブチュブチュ音がする	<ul style="list-style-type: none"> ● 給水タンクから水を吸い込むときに空気をかみ込む音です。故障ではありません。
レンジ加熱のとき途中で「0」表示になる	<ul style="list-style-type: none"> ● 庫内に食品が入っていない、または少量の食品(100g未満)を入れて加熱していませんか。庫内に食品を入れるか、分量を増やして加熱してください。

症状

原因

オープンの予熱中
庫内灯がつかない

- 予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

「ピピピッ」と鳴り、次の表示が出たときは内容を確認したあと操作し直してください。
「取消」ボタンを押すと表示は消えます。

「給水」と表示した

- 給水タンクの水が足りないときに表示します。
メニューによっては「給水」表示が出ない場合があります。
- 調理中、「給水」を表示し、調理を一時停止するメニュー
「レンジ」300Wスチーム
 - 調理、お手入れを始める前に「給水」表示してスタートできないメニュー
「5 フライあたたため」、「9 茶わん蒸し」、「11 焼魚(切身・減塩)」、
「12 鶏の照り焼き」、「13 鶏のから揚げ」、「15 フランスパン」、
「16 スポンジケーキ」、「17 シュー1段/2段」、
「18 庫内」
- ※タンクに水を入れ(P.16)、「スタート」ボタンを押して開始させてください。

U 15

- タンクの表面や内側に水アカや傷、水滴が付いていないかを確認してください。
- ①水アカや汚れがついているときは柔らかいスポンジで水洗いをしてから
タンクに水を入れて(タンクのまわりの水滴もよくふき取ってください)
再度操作し直してください。
 - ②大きな傷が付いていたときは販売店に連絡してタンクを交換してください。
(有料です)
 - ③①、②を確認してタンクに異常がないときは水位センサーの故障です。
販売店にご相談ください。

U 50

- 庫内の温度が高いときに表示します。
- 表示が消えるまでドアを開けて待つか、「取消」ボタンを押してから
手動メニューで調理してください。

■「故障かな?」(⇒ P.52、53)、COOK BOOK「よくあるお問い合わせ」、「お料理がうまくできないときは」
(⇒ P.128～131)をお調べになり、それでもなお異常があるときは、次の内容をお買い求め先へご連絡ください。

1. 故障状況
2. 製品名(ビルトインオープンレンジ)
3. 品番(NE-DK92K/NE-DK92S)
4. お買い上げ日(年月日)

■次のような表示が出たら、表示内容を販売店にご連絡ください。

「取消」ボタンを押すと表示は消えます。

H□□ Hのあとの□□には、2けたの数字が入ります。

保証とアフターサービス

よくお読みください

使いかた・お手入れ・修理などは

■まず、お買い求め先へご相談ください。

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名

電話 () -

お買い上げ日 年 月 日

修理を依頼されるときは

「故障かな?」、「よくあるお問い合わせ」、「お料理がうまくできないときは」(52～53ページ、COOK BOOK 128～131ページ)でご確認のあと、直らないときは、まず専用ブレーカーを切って、お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

●製品名 ビルトインオープンレンジ

●品番 NE-DK92K/NE-DK92S

●故障の状況 できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。

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

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

※修理料金は次の内容で構成されています。

技術料 診断・修理・調整・点検などの費用

部品代 部品および補助材料代

出張料 技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間 **8年**

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

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください。

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

●使いかた・お手入れなどのご相談は…

パナソニック 総合お客様サポートサイト

<http://www.panasonic.com/jp/support/>

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル  **0120-878-365**

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「440#」を押してください。

(番号を押しても案内が続く場合は、「*」ボタンを押してから操作してください。)

■上記番号がご利用 06-6907-1187 ■FAX 0120-878-236
いただけない場合 フリーダイヤル

Help desk for foreign residents in Japan Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787

Open: 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は…

パナソニック 修理サービスサイト

<http://club.panasonic.jp/repair/>

インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル  **0120-878-554**

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

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

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

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

■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

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

北海道地区	札幌	☎ (011)894-1255	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎ (0166)22-3015	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎ (0155)33-8478	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館	☎ (0138)48-6630	函館市西桔梗町589-241
東北地区	青森	☎ (0172)62-0880	青森市浪岡大字浪岡字稲村262-1
	秋田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
首都圏地区	福島	☎ (024)991-9308	郡山市備前館2丁目5
	栃木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎ (048)728-8960	熊谷市宮町1丁目29番
	千葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎ (03)5477-9700	東京都杉並区本天沼3丁目43-16
	山梨	☎ (055)222-5822	中央市山之神通団地1-5-1
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市戸塚区品濃町561-4
	新潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎ (054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛知	☎ (052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鷲4丁目42
	三重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋賀	☎ (077)582-5021	栗東市小柿9丁目4-10
	京都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎ (06)7730-8888	門真市松生町1-15
	奈良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市栗栖373-4
中国地区	兵庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
	鳥取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎ (086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20-14
四国地区	広島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
	香川	☎ (087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
九州地区	高知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
	福岡	☎ (092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
沖縄地区	熊本	☎ (096)367-6067	熊本市東区健軍本町12-3
	鹿児島	☎ (099)246-7050	鹿児島市上谷口町3128-3
	沖縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。 <http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html>


0513

仕 様

電子レンジ	消費電力	レンジ加熱1.45 kW レンジ+ヒーター加熱3.35 kW
	高周波出力	1000 W*・700~150 W相当
	発振周波数	2,450 MHz
	温度調節範囲	-10~90 ℃
スチーム	スチームヒーター出力	0.85 kW
グリル	消費電力	2.7 kW
	ヒーター出力	2.6 kW
オープン	消費電力	3.55 kW
	ヒーター出力	3.25 kW
	温度調節範囲	発酵(30・35・40・45℃)・100~250 ℃・予熱300 ℃ *このオープンレンジの予熱300℃温度での運転時間は約5分間です。 その後は自動的に250℃に切り替わります。
電 源	単相200 V(50 Hz-60 Hz共用)	
質 量	約40 kg	
寸 法	外 形	幅596 mm×奥行750 mm×高さ635 mm
	庫 内	幅394 mm×奥行309 mm×高さ259 mm
オープン付属品ストッカー	耐 荷 重	約6 kg

※高周波出力1000Wは短時間高出力機能(最大3分)であり、調理中自動的に600Wに切り替わります。
これは自動の限定したメニュー(自動メニューの「1 あたため」、「2 飲み物」、「3 酒かん」)で働きます。

- コンセントに電源プラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は「0」Wです。
(表示部「0」表示時2.0W)
- この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
また、アフターサービスもできません。

愛情点検		長年ご使用のスチームオープンレンジの点検を!	
	こんな症状はありませんか	<ul style="list-style-type: none"> ●ブレーカーが落ちる。 ●異常なおいや音がある。 ●ドアに著しいガタや変形がある。 ●触ると電気を感ずる。 ●その他の異常や故障がある。 	ご使用中止 事故防止のため、ご使用中を中止し、ブレーカーを切り、販売店へ点検をご依頼ください。
		▶	

便利メモ(おぼえのため記入されると便利です。)

お買い上げ日	年 月 日	品 番	
販売店名	☎ ()		

製造元 **パナソニック株式会社 キッチンアプライアンス事業部**

〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号

© Panasonic Corporation 2009

A05061U17Z
F0509-70214