



# Panasonic®

## 取扱説明書

ビルトインオーブンレンジ(家庭用)

品番 **NE-DB1000**



### もくじ

加熱のしくみと付属品	2
安全上のご注意	4
使用上のお願い	9
各部の名前	10
● ブザー音について	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、追加加熱など	

自動メニュー 一覧	18
あたためる	19
● 1: あたため	19
● 2: 飲み物 3: 酒かん	22
● 9: 冷凍肉まんあたため	24
あたためるときの注意とコツ	20
解凍する	26
野菜を蒸す	28
自動メニューで調理する	30
レンジで加熱する	32
スチームで蒸す	34
グリルで焼く	35
オーブンで調理する	36
● 予熱ありで焼く	36
● 予熱なしで焼く/発酵する	38
スチームプラス	39
手動加熱するときの目安時間	40

お手入れする	44
自動でお手入れする	46

うまく仕上がらない	49
故障かな?	52
別売品	54
仕様	55
保証とアフターサービス	裏表紙

保証書別添付 取付設置説明書別添付 レシピブック付

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

■取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

■ご使用前に「安全上のご注意」(4~9ページ)を必ずお読みください。

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

#### コンロ下設置のストッカーをお使いのお客様へ

- ご使用前に、「安全上のご注意」(9ページ)を必ずお読みください。
- 「保証とアフターサービス」は裏表紙をご覧ください。

準備と確認

自動で加熱する

毎日の使いかた

手動で加熱する

お手入れ

困ったとき



料理に合った  
加熱方式を選んで、

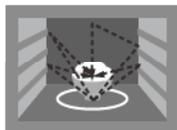


手間をかけずに  
おいしく調理。

## 加熱のしくみと 付属品

### レンジ

レンジ加熱



800W~  
150W

電波の作用で、食品の水分子が摩擦熱を起こし、食品の表面と内部がほぼ同時に加熱されます。

- 食品のあたためや、解凍など

レンジ 300W スチーム加熱



300W+  
スチーム

電波とスチームで食品を加熱し、ラップなしでもしっとりふっくら仕上げます。

- 食品のあたためなど

### スチーム

スチーム加熱



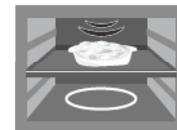
メニューによつては  
2段調理も

スチームで食品を加熱し、蒸し上げます。

- 茶わん蒸し・鶏ハム・蒸しプリンなど
- 缶詰やレトルトパウチ食品のあたため（缶詰はふたを外す）

### グリル

ヒーター加熱



上ヒーターで食品を加熱します。食品の上面に焼き色を付けられます。（両面を焼く場合は裏返しが必要です）

- トーストなど

### オープン（発酵）

ヒーター加熱



メニューによつては  
2段調理も

循環ファンヒーターで加熱します。（発酵のみ上ヒーターを使用）

- ローストチキン・スポンジケーキ・山形食パンなど

## 使える付属品



ガラス皿



調理あみ



角皿



ガラス皿



調理あみ



角皿



ガラス皿



角皿



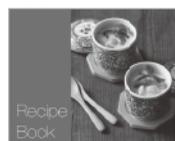
ガラス皿

## ⚠ 注意

- レンジ(電波)を使う加熱では、庫内に食品などが入っていない状態で、動作させない  
火花が出て、庫内底面が赤熱により、異常高温になるため、やけどのおそれがあります。  
容器や付属品だけでも動作させない。  
異常高温になると安全機能が働き、自動的に動作を停止することがあります。

## 付属品

レシピブック 1冊  
品番: A0617-1V30



角皿 2枚  
品番: A0603-1V30



- 熱変形防止のため  
平らではありません。

調理あみ 1枚  
品番: A060V-1V30



ガラス皿 1枚  
品番: A0621CH00BP



- 付属品は、販売店で買い求めいただけます。  
パナソニックの家電製品直販サイトでお買い求めいただける物もあります。  
詳しくはパナソニックの家電製品直販サイトをご覧ください。

パナソニックグループのショッピングサイト  
<https://ec-plus.panasonic.jp/>



# 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)

 <b>危険</b>	「死亡や重傷を負うおそれ大きい内容」です。
 <b>警告</b>	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
 <b>注意</b>	「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。

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

## 危険

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

 **吸気口・排気口(→ P.11)・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  
まず専用プレーカーを切り、お買い上げの販売店にご相談ください。

## 警告

### ご使用時の環境について

 **吸気口・排気口(→ P.11)はふさがらない**  
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。

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

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

 **水のかかる場所では使わない**  
感電や漏電の原因になります

 **電源は定格20A以上、交流200Vの専用プレーカーにつなさ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

 **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  
アース工事はお買い上げの販売店または電気工事店にご相談ください。  
(アース工事費は本体価格には含まれていません)

## 警告

### レンジ(電波)の加熱時は

 **食品を加熱しすぎない**  
過熱により、発火や発煙、やけどのおそれがあります  
●以下の場合、自動で加熱しない  
●少量や指定分量\*1以外の食品  
●100g未満の食品  
●ふた、およびふた付きの容器での加熱\*2  
➔手動「レンジ」で様子を見ながら加熱する。  
※1 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。  
※2 ふたが必要な自動メニューもあります。各ページを参照してください。

 **手動「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、過熱により、発火や発煙、やけどのおそれがあります  
特に、水分が少ない食品、薄く小さく切った野菜、油脂の多い食品・液体は、少量だけ加熱すると、焦げやすく、加熱が進むと煙が出たり、発火したりする場合があります。  
必ず、加熱時間を控えめにし様子を見ながら加熱してください。

### 飲み物などの加熱時、やけどを防ぐために(突沸に注意)

 **飲み物を加熱しすぎない**  
加熱後、取り出したあとに、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります  
●牛乳、コーヒー、お茶、ジュース、水などを自動であたためるときは、必ず、「2:飲み物」で杯数を合わせて加熱する。  
➔ P.22  
●お酒を自動であたためるときは、必ず、「3:酒かん」で本数を合わせて加熱する。  
➔ P.22



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

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

 **容器は庫内中央に置き、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、取り出したあとに、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります



# 安全上のご注意

必ずお守りください



## 警告

### レンジ(電波)を使う加熱時の破裂を防ぐために

- |   |   |
|---|---|
| ゆで卵(殻付き・殻なし)は加熱しない<br>破裂による飛び散りや、衝撃による庫内底面の割れなどですが、やけどのおそれがあります   | 卵は必ず割りほぐす<br>破裂による飛び散りや、衝撃による庫内底面の割れなどですが、やけどのおそれがあります<br>  |
| 殻付きの卵は、自動「16:ゆで卵」、「17:温泉卵」、手動「スチーム」以外では加熱しない<br>皮に割れ目を入れていない栗は、手動「スチーム」以外では加熱しない<br>破裂による飛び散りや、衝撃による庫内底面の割れなどですが、やけどのおそれがあります | ぎんなんなど、殻や膜のある食品は割れ目を入れる<br>破裂による飛び散りや、衝撃による庫内底面の割れなどですが、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<br>破裂による飛び散りや、衝撃による庫内底面の割れなどですが、やけどのおそれがあります<br>●密閉状態にならないようにする。<br>●レンジ用のふたやラップをするときは、すき間をあける。 |

### 次の点もご注意ください

- |   |   |
|---|---|
| 子供だけで使わせたり、幼児に触らせない<br>やけど、感電、けがのおそれがあります                                       | 本体のお手入れは、専用ブレードを切り、庫内が冷めてから行う<br>やけど、感電、けがのおそれがあります |
| 操作部や排気口(⇒P.10)に煮汁や水をかけない<br>漏電や感電のおそれがあります<br>■万一誤って水がかかったときはお買い上げの販売店にご相談ください。 | 長期間使用しないときは、専用ブレードを切る<br>絶縁劣化などで火災の原因になります          |
| ベビーフードや介護食をあたためるときは、加熱後、かき混ぜてから温度を確認する<br>やけどのおそれがあります                          |   |

### 異常・故障時には

- 
- 直ちに使用を中止し、専用ブレードを切る
- 
- 発火や発煙、感電のおそれがあります
- 
- 異常・故障例**
- 
- ブレードが落ちる。 ●トアや庫内に著しいガタや変形がある。 ●異常なおいみや音がする。 ●触ると電気を感じる。
- 
- ▶ すぐにお買い上げの販売店へ点検・修理を依頼してください。



## 注意

### 発火や発煙などを防ぐために、ご使用前に確認する

- |  |  |
|--|--|
| 調理以外の目的には使わない<br>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<br>発火や発煙の原因になります<br>必ず庫内が冷めてから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<br>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<br>容器や付属品だけでも動作させない。<br>異常高温になると安全機能が働いて自動的に動作を停止することがあります。 | 庫内の包装材は取り出す<br>焦げや変形、発火の原因になります                                    |
|  | 鮮度保持剤(脱酸素剤)などを取り出す<br>発火や発煙のおそれがあります                               |

### 金属容器・付属の調理あみ、角皿は

- 
- レンジ(電波)を使う加熱では、金属容器、レトルトパウチ食品、缶詰、付属の調理あみ、角皿などは使わない
- 
- 火花が出て、発火、発煙、食品の破裂、ドアガラスの割れ、庫内底面の赤熱による割れなどで、けが、やけどのおそれがあります
- 
- 使用できない金属容器の例
- 
- 金属製のケーキ型、アルミホイール、アルミ製のお弁当用カップなど。
- 
- レトルトパウチ食品は、パッケージの指示に従って加熱してください。
- 
- 付属の調理あみは一部の自動メニューのみ使えます。
- 
- 

### 手動「グリル」でトーストを焼くときなどは

- 
- 設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱する
- 
- 加熱時間が長いと、発火や発煙、やけどのおそれがあります

### お弁当をあたためるときは

- |  |  |
|--|--|
| 自動「1:あたため」ではあたためない<br>容器の変形や溶けのおそれがあります<br>手動「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する。<br>⇒P.40 | ふた・ラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類は取り出す<br>火花が出たり、破裂したりして、けが、やけどのおそれがあります |
|--|--|

# 安全上のご注意

必ずお守りください



注意

調理中、調理後は

**❌ 万一、庫内で食品が燃えたら、ドアは開けない**

酸素が入り、勢いよく燃えます

● 次の処置をして鎮火を待ってください。

- ① を押す。
- ② 専用ブレーカーを切る。
- ③ 燃えやすい物を、本体から遠ざける。

万一、鎮火しないときは

- 水や消火器で消火する。
- そのまま使用せず、必ずお買い上げの販売店へご相談ください。

**❌ 排気口に手を近づけない**

湯気や熱風でやけどのおそれがあります



特に、オープンやグリルの調理中、調理後は、熱風が排気され高温になります。製品の前に立ったり、庫内を確認したりするときは気を付けてください。

**❌ 庫内底面に、衝撃を加えたり、水をかけたりしない**

破損してけがをすることがあります

万一、破損したら

そのまま使用せず、必ずお買い上げの販売店へご相談ください。

**🚫 ヒーターやスチームを使う調理中、調理後は、高温部(本体・ドア・庫内など)に素手で触れない**

やけどのおそれがあります

特に、本体や付属の角皿・ガラス皿・調理あみは高温になります。

**⚠️ 次の場合、熱い容器や蒸気、飛まつに気を付ける**

やけどのおそれがあります

- ドアを開けるとき
- 食品を取り出すとき
- ふたやラップを外すとき
- ヒーター加熱後、付属の角皿やガラス皿、調理あみを急冷するとき

**⚠️ 付属の角皿に、湯をはる調理では、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

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

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

**❌ ドアに乗ったり、無理な力を加えたりしない**

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

コンロ下設置のストッカーをお使いのときは

**❌ オープンストッカーに乗ったり、6kg以上の収納をしたりしない**

ストッカーに負荷をかけると、ストッカーが外れ、破損によるけがのおそれがあります

**⚠️ オープンストッカーを閉めるとき、手や指を挟まないように注意する**

けがをすることがあります

## 使用上のお願い

### 無線機器などへの影響について

- テレビやラジオから4m以上離してください。画像や音声などが乱れる原因になります。
- 本体の近くでは、無線機器(無線LANなど)の通信機能が低下することがあります。無線機器の取扱説明書などをよくお読みの上、ご使用ください。

### 調理するときは

- ご使用時には必ずクリーントレー、給水タンクを取り付けた状態でお使いください。→ P.10
- 仕上がりや手動加熱時間は、食品の状態(大きさ、厚み、鮮度、野菜の季節、肉・魚の脂の多少、保存状態など)によって異なります。特に冷蔵庫内のパーシャルやチルドで保存された食品は、内部温度が低めに仕上がる場合があります。
- 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。
- スチーム調理後、クリーントレーにたまった水は、毎回捨ててください。調理直後にクリーントレーを外すと水がこぼれることがあります。→ P.10

### 調理後は

- 庫内底面にたまった湯や水滴は、冷めてからふきなどでふき取ってください。
- 角皿・ガラス皿・調理あみでの調理後は、高温のため必ずお手持ちのミトンなどを使い、落とさないよう両手で出し入れてください。熱に弱い物の上に置かないでください。

### 長い間ご使用いただくために

- 庫内に付着した油、食品カス、水滴などは放置せず、調理後、庫内が冷めてから必ずふき取ってください。(さびの原因になります)
- この製品は、スチームを効率よく使用できるように、気密性の高い設計になっているため、加熱終了後、庫内に湯がたまったり、水滴が付着したりします。冷めてから、そのつどふきなどでふき取ってください。
- また、ドアを少し開けた状態にして蒸気や熱気を逃がしたり、乾燥させたりしてください。→ P.11

### 付属品について

- 取扱説明書やレシピブックに記載されている付属品をお使いください。調理あみや角皿は、加熱方法によって使えない場合があります。

- 調理あみ、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。ただし、付属の調理あみは一部の自動メニューのみ使えます。(安全上のご注意 → P.7)



は使えません。

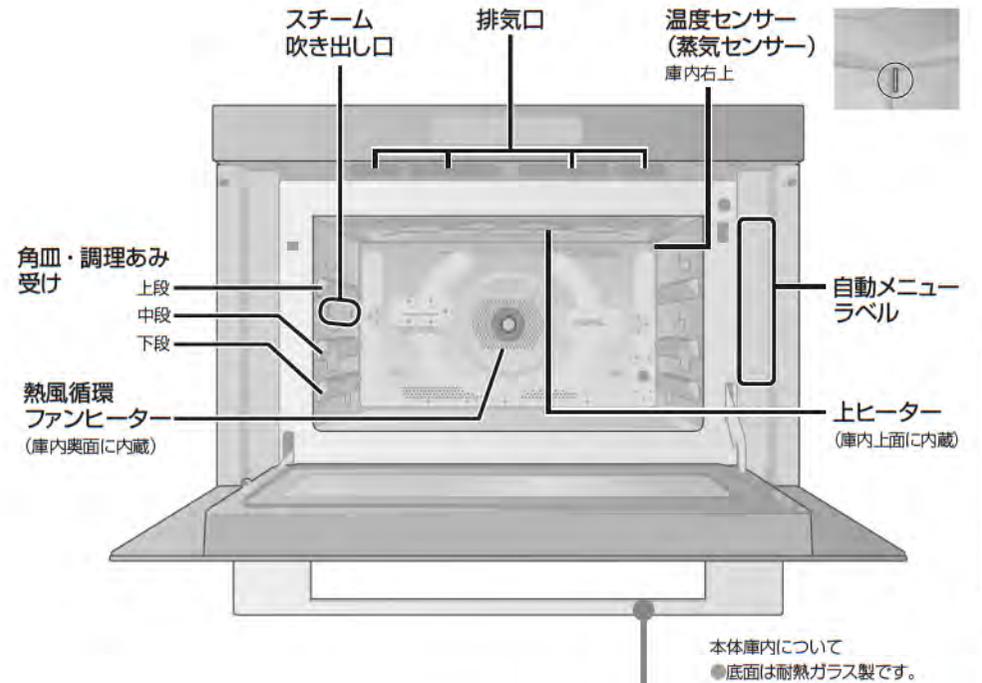
加熱方法	調理あみ	角皿	ガラス皿
レンジ	×	×	○
スチーム	○	○	○
グリル	○	○	○
オープン(発酵)	×	○	○

# 各部の名前

本体



ボトムカバーを開けて、クリーントレーを外した状態



## クリーントレー／給水タンク

ご使用時には、必ずクリーントレーと給水タンクを取り付けた状態でお使いください。

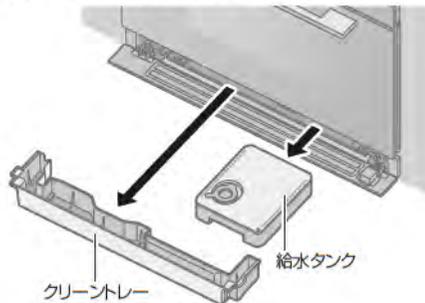
●クリーントレー：食品カスや水滴、スチームの水などを受けるトレイです。

### ■取り外しかた

①ボトムカバーを押して開ける



②クリーントレー、給水タンクの順で取り外す



### 取り外すときは

- スチーム調理後、すぐにクリーントレーを外すと水がこぼれることがあります。しばらくたってから外してください。
- クリーントレー内に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。

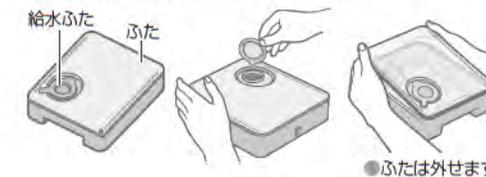
### ■取り付けかた

- ①給水タンク、クリーントレーの順で取り付ける
- ②ボトムカバーを閉める

### 取り付けるときは

- 給水タンクのふたと給水ふたが確実に閉まっていることを確認してください
- 給水タンク、クリーントレーを奥までしっかりと押し込んでください。

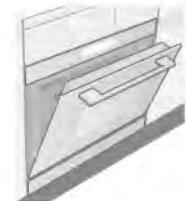
スチームを使うときは、給水タンクの給水ふたを開け、「FULL」まで水を入れてセットします。→ P.16



## ドア(ドアハンドル)

- 自動電源オフ時は、ドアを開けると庫内灯が点灯し、電源が入ります。

- ドアを少し開けた状態で固定できます。加熱後、庫内の蒸気や熱気を逃がしたり、乾燥させたりするとき便利です。(顔を近づけないでください)



**注意**

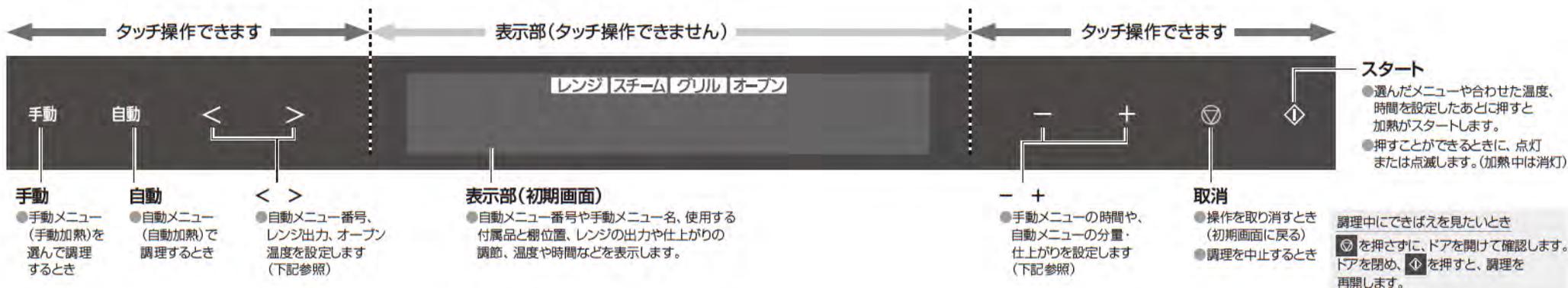
ドアを開けると、蒸気に気をつけるやけどのおそれがあります

準備と確認

各部の名前(本体)

# 各部の名前

## 操作部



### 手動メニューを選んで調理するとき

● 例: レンジ500Wで5分加熱するときの表示



### 自動メニューで調理するとき

● 例: 「2: 飲み物2杯」を加熱するときの表示



#### ■手動メニュー(手動加熱)とは

レンジの出力、オープン(発酵)の温度、加熱時間などを設定して加熱するメニューです。

#### ■自動メニュー(自動加熱)とは

レンジの出力やオープンなどの温度や加熱時間などの設定が不要な加熱メニューです。

● 自動メニュー一覧 ▶ P.18

#### ■自動電源オフ機能

しばらく操作をしないと、表示部が暗くなります。また、加熱後しばらくすると自動で電源が切れます。電源が切れる時間は調理したメニューなどにより異なります。(約2~15分)

#### ■電源を入れるには



自動電源オフ時は、ドアを開けると電源が入ります。(庫内灯が点灯し、初期画面を表示します)

#### ■ブザー音について

操作音と終了音などが消せます。(終了音などには、取り出し忘れ防止ブザー音、一部の自動メニューやオープンの予熱完了ブザー音などが含まれます)

##### ブザー音を消したいとき

**手動** ビップと鳴るまで2秒間押す (3回くり返す)

▼ (「OFF」が表示される)



▼ (3秒後、初期画面に戻る)



##### ブザー音を消すと

- ブザー音を消しているときは予熱完了ブザーも鳴りません。
- 予熱時間は各メニューを参考にし、予熱完了の表示をご確認ください。

##### ブザー音を鳴らしたいとき

**手動** ビップと鳴るまで2秒間押す (3回くり返す)

▼ (「On」が表示される)



▼ (3秒後、初期画面に戻る)



# 使える容器・使えない容器

		レンジ (300Wスチームはレンジ+スチーム加熱)	
○ 使えます	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	
× 使えません	金属容器、アルミホイル、金ぐし 	●付属の調理あみや角皿、市販の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.7 ●付属の調理あみは、一部の自動メニューのみ使えます。	
	耐熱140℃未満のプラスチック	●高温になり、溶けたり、変形したりします。	
	ポリエチレン、メラミン、フェノール、ユリア樹脂	●電波で変質します。	
	漆器	●塗りがまげたり、ひび割れたり、燃えたりします。	
	耐熱性のないガラス	●カットガラスや強化ガラスも溶けたり、割れたりします。	
	紙製品、木製容器 	●市販の発熱体を使用した容器などで加熱すると、異常高温になり、安全機能が働いて自動的に動作を停止することがあります。 ●針金を使っている物は燃えやすくなります。 ●ただし、耐熱加工されているクッキングシートはレシピに従って使うことができます。	
		スチーム (スチーム加熱)	
○ 使えます	陶器、磁器、耐熱ガラス、金属容器、アルミホイル、金ぐし、耐熱加工されている紙製品や木製容器	●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。 ●缶詰やレトルトパウチ食品をあたためることができます。 → P.42	
	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	
× 使えません	耐熱140℃未満のプラスチック	●高温になり、溶けたり、変形したりすることがあります。	
	漆器	●塗りがまげたり、ひび割れることがあります。	
	耐熱性のないガラス	●カットガラスや強化ガラスも割れることがあります。	

●加熱の種類の詳細については、「加熱のしくみ」をご参照ください。→ P.2

		グリル オープン70~230℃ (ヒーター加熱)	
○ 使えます	陶器、磁器、耐熱ガラス	●高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。	
	金属容器、アルミホイル、金ぐし、シリコン容器*	●ただし、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、オープンのみで使えます。 容器に記載された耐熱温度以下でお使いください。 グリル上面では使えません。	
× 使えません	オープンやグリル用以外のプラスチック、ラップ	●高温になり、溶けます。	
	漆器	●塗りがまげたり、ひび割れたり、燃えたりします。	
	耐熱性のないガラス	●カットガラスや強化ガラスも溶けたり、割れたりします。	
	紙製品、木製容器	●ただし、次の物はレシピブックに従って使えます。 ●竹ぐし、硫酸紙 ●耐熱加工されているクッキングシート、オープンシート (オープンではパッケージ記載の耐熱温度内で使用可)	
		オープン35~65℃(発酵) (ヒーター加熱)	
○ 使えます	陶器、磁器、耐熱ガラス、金属容器、アルミホイル、耐熱110℃以上のプラスチック、ラップ、シリコン容器*	●ただし、密閉したふたや袋は使えません。 ※シリコン容器は、ヨーグルトなどでの使用は、衛生上不向きのため使えません。	
× 使えません	耐熱110℃未満のプラスチック、ラップ		
	漆器	●塗りがまげたり、ひび割れることがあります。	
	耐熱性のないガラス		
	紙製品、木製容器	●ただし、耐熱加工されているクッキングシート、オープンシート、硫酸紙はレシピブックに従って使うことができます。	

準備と確認

使える容器・使えない容器

# 使いこなしのポイント

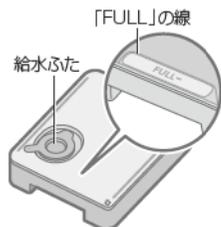
初めて使うときのカラ焼きは必要ありません。そのままご使用ください。

## 準備するとき

■スチームを使うときは

### 給水タンクに「FULL」まで 水を入れ、クリーントレーを 取り付ける

- ①ボトムカバーを押して開け、クリーントレーを取り外す。
- ②給水タンクを取り出す。
- ③給水ふたを開け、「FULL」の線まで水を入れる。



- ④給水ふたをしっかりと閉め、タンクを水平に持ち、奥に当たるまで差し込む。  
(斜めに持つと水漏れすることがあります)
- ⑤加熱時は、必ずクリーントレーを奥までしっかり押し込んで取り付けてください。

- 水は、毎回入れかえてください。
- 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。  
●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
- 調理後は、クリーントレーにたまった水を、毎回捨ててください。
- タンクへの給水忘れを防ぐために、スチームを使うメニューを選ぶと、表示部に「水確認」を点滅表示します。タンクに水が入っていても表示します。加熱をスタートすると表示は消えます。

#### 異常ではありません!

スチームを使うと…

- 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、庫内に湯がたまったり、ドアにも水滴が付着したりします。  
冷めてからふきんなどでそのつどふき取ってください。

イラストは、実物と異なる場合があります。

## 加熱するとき

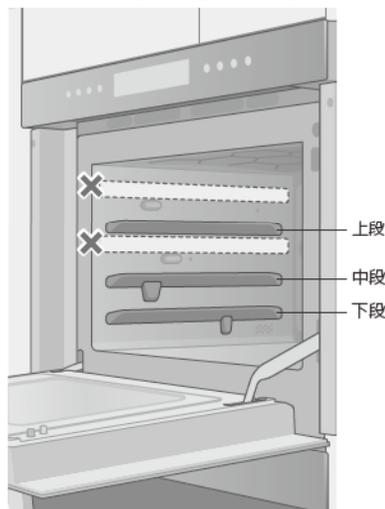
■調理するメニューに合わせて

### 付属品を正しく使う

- 加熱方法によって、使える付属品と使えない付属品があります。→ P.2、9
- 自動メニューでは必要な付属品とセットする位置を表示します。



- 調理あみと角皿は、セットする位置を間違えないように注意してください。  
正しくセットされていないと、うまくできません。

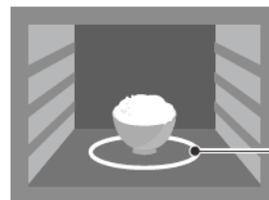


- 調理あみを使っての調理時、水けが多い食材などで水滴などが気になるときは、ガラス皿を庫内底面に置いてください。



■食品は

### 容器に入れ、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、付属の調理あみや角皿、ガラス皿が必要です。→ P.9

■あたためや解凍などをするときに

### 庫内が熱いときは手動を使う

ヒーター加熱後、レンジの連続使用後など、庫内が熱いときは「U50」を表示することがあります。

☑を押して手動「レンジ」で調理できます。

加熱時間の目安 → P.40

「U50」について → P.54

■時間設定などに

### 便利な早送り機能があります (オートカウントアップ機能)

時間を合わせるなど、押しつづけると時間が進みます。長い時間を設定するときに便利です。

最大設定時間は、各使いかたのページをご覧ください。

■スタート後に

### 仕上がりを変えられます

スタート後、下図の仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)に「-」で変更できます。



- 選んでいる仕上がり到下線が表示されます。



- メニューにより、仕上がりを変えられ、または5段階に調節できます。

## スタート、加熱後は

■取り出すときは

### 熱いので気を付ける

- 調理あみや角皿、ガラス皿は、必ずお手持ちのミトンなどを使い、落とさないよう両手で取り出してください。
- あたためなどで熱くなった容器は、ふきんなどを使って、取り出してください。
- 庫内に取り忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。(6分間)
- 加熱後、ドアを少し開けた状態にして蒸気や熱気を逃がしたり、乾燥させたりしてください。(顔を近づけないでください) → P.11

■加熱が足りないときは

### 追加加熱をする

- 加熱終了後、「+」を押して、時間を合わせて「▶」を押してください。ただし、自動「1: あたため」、「2: 飲み物」はこの機能はありません。

<追加加熱できる時間>

- 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。

- 追加加熱の画面表示が消えたときは、各使いかたのページを見ながら、再度、設定して加熱してください。

- 追加加熱を取り消したいときは、☑を押してください。

# 自動メニュー一覧

メニューに適した加熱方法と調理時間を自動でコントロール。  
あたためから料理までおいしく仕上げます。

💧: スチームを使用したメニューです。給水タンクに「FULL」まで水を入れてください。→ P.16

■自動メニューラベルが庫内右側にはられています。

	メニュー番号	メニュー名	取扱説明書 レシピブック	水
	毎日使い	1	あたため	
	2	飲み物	P.22	
	3	酒かん	P.22	
	4	スチーム解凍 (gセット)	P.26	水
	5	トースト (裏返し)	P.69	
蒸し野菜	6	蒸し青菜*	P.28 P.57, 109	水
	7	蒸しブロッコリー*	P.28 P.109	水
	8	蒸しじゃがいも*	P.28 P.108~111	水
スチーム	9	冷凍肉まんあたため	P.24	水
	10	肉まん (手作り)	P.31 P.44	水
	11	えび蒸しぎょうざ	P.31 P.42	水
	12	手作りしゅうまい	P.31 P.43	水
	13	アクアパッツア	P.31 P.48	水
お菓子・パン	14	鶏ハム	P.31 P.45	水
	15	茶わん蒸し	P.30 P.46	水
	16	ゆで卵	P.31 P.47	水
	17	温泉卵	P.31 P.47	水
	18	フライドポテト	P.31 P.107	
	19	マカロニグラタン	P.30 P.31	
	20	手羽元の香味焼き	P.31 P.13	
	21	油淋鶏	P.31 P.24	
	22	スペアリブ	P.31 P.8	
	23	焼き豚	P.31 P.9	
	24	蒸しプリン	P.31 P.92	水
	25	スポンジケーキ	P.31 P.72	水
	26	シュークリーム	P.30 P.94	水
	27	フランスパン	P.31 P.60	水

\*その他の野菜も蒸せます。→ P.28

# あたためる



## 自動 1: あたため

レンジ加熱

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。  
上手にあたためるためにP.20の「あたためるときの注意とコツ」を必ずお読みください。

**準備**

- 食品は庫内中央に付属の角皿使用不可
- 必ず、食品の分量に合った耐熱容器を使って加熱する。
- 食品により、ラップをする。→ P.21
- 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。
- 使える容器 → P.14
- 食品の分量 → P.21

**1 「自動」を押す**

**2 スタートする (加熱開始)**

**仕上がりを変えるとき (3段階)**

**でき上がり**

- 庫内に取り忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。(6分間)
- スタート後、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)、3段階(標準、やや強、強)で調節できます。

■加熱不足のときは追加加熱をする

- 取り出して混ぜたり、並べかえたりして手動「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱します。→ P.40

●「U50」を表示したら [ ] を押して手動「レンジ」600Wで加熱してください。→ P.32、54

自動メニュー一覧/あたためる

毎日の使いかた

「あたためるときの注意とコツ」は次ページへ

# あたためるときの注意とコツ

■以下の食品をあたためるときは安全上、自動「1:あたため」を使用しないでください。

(安全上のご注意 → P.5)

食品	加熱方法 または 注意事項
<ul style="list-style-type: none"> <li>●少量や指定分量以外の食品</li> <li>●50g未満の食品</li> <li>●ふた、およびふた付きの容器に入った食品</li> </ul> <p>→センサーで正しく検知できず、加熱しすぎによる発火や発煙のおそれ</p>	<p>手動「レンジ」で様子を見ながら加熱する → P.40</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●少量や指定分量以外の食品は、600Wで</li> <li>●ふた、およびふた付きの容器は、様子を見ながら</li> <li>●油脂の多い液体や粒入りスープは、ラップをして500Wで</li> <li>●バターはふたをして、500Wで</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●油脂の多い液体 (バター、生クリーム、オリーブ油など)</li> <li>●粒入りのスープ (コーンの粒やあさりなどが入ったスープ)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>●牛乳、コーヒー、お茶、ジュース、水など</li> <li>●お酒</li> </ul> <p>→突然沸とうして飛び散るおそれ</p>	<p>自動「2:飲み物」または「3:酒かん」で加熱する → P.22</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●割りほくしていない卵、ゆで卵 (殻付き・殻なし)</li> <li>●ざんなんなどの殻や膜のある食品</li> <li>●ふた・せんなどを閉めた容器、ビン、密閉状態の食品</li> </ul> <p>→破裂によるけがのおそれ</p>	<p>手動「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●卵は割りほくす</li> <li>●ざんなんなどの殻や膜には割れ目を入れる</li> <li>●ふた・せんは外す (レンジ用のふたやラップはすき間をあける)</li> </ul> 
<ul style="list-style-type: none"> <li>●お弁当</li> </ul> <p>→容器の変形や溶けるおそれ</p>	<p>手動「レンジ」600Wで加熱する → P.40</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●ふたやラップを外し、ゆで卵やアルミケース・調味料は取り出す</li> </ul>

■以下の食品は、自動「1:あたため」で上手にあたためられません。

食品	加熱方法 または 注意事項
<ul style="list-style-type: none"> <li>●冷凍肉まんあたため</li> <li>●冷蔵肉まんあたため</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●自動「9:冷凍肉まんあたため」で加熱する → P.24</li> <li>●手動「レンジ」300Wスチームで加熱する → P.42</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●冷凍カレー、市販の冷凍食品・加工食品、500gを超える食品</li> </ul> 	<p>手動「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する → P.40</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●市販の食品は、パッケージの指示に従う</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●乾干物・ポップコーン・冷凍したゆで野菜</li> </ul>	<p>手動「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する → P.40</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●いかなどのはじけやすい食品</li> </ul> 	<p>手動「レンジ」300Wで様子を見ながら加熱する → P.40</p>

## ラップをする / しないのコツ

**ラップをする**



- 炒め物
- 煮物
- 蒸し物 など



- 野菜炒め、焼きそばなど
- しょうまいなどの蒸し物
- ハンバーグ ・カレー、シチュー
- 肉じゃがなど ・煮魚
- たれがかかった食品など
- 冷凍した食品

●ラップはゆったりとかけてください。密閉すると破裂することがあります。(安全上のご注意 → P.6)

**ラップをしない**



- カラッと仕上げたい物
- 汁物など



- ごはん
- みそ汁・スープ\*
- 焼き魚
- フライ、天ぷら

\*コーンの粒やあさりなどが入ったスープ、ポタージュスープは、ラップをして手動「レンジ」500Wで加熱してください。 → P.40

## 上手にあたためるには

食品	分量	加熱方法 または コツ
●ごはん 炒め物・焼き物	100~500g	●ごはんを柔らかく仕上げたいときは水か酒をふる。 ●チャーハンなど油を使ったごはん物はふた(ラップ)なしで加熱する。
●汁物	100~500g	●陶器や耐熱性の容器に入れ、加熱後、必ず混ぜる。
●煮物・蒸し物	100~500g	●深めの耐熱容器で加熱する。 ●カレー・シチューは必ずラップをして、加熱後に混ぜる。
●どんぶり物	300~400g	●ラップをして加熱する。

## 冷凍した食品を上手にあたためるには

食品	分量	加熱方法 または コツ
●ごはん物 炒め物・焼き物	100~300g	●冷凍ごはんはラップに包み、耐熱性の平皿にのせる。 ●冷凍した焼きおにぎりは重ならないように耐熱性の平皿にのせる。
●汁物	100~500g	●広口のスープ皿か深めの容器で加熱する。加熱後混ぜる。
●蒸し物	100~400g	●乾燥防止のため水をふりかける。

●平たく、均一に1人分、1個ずつ包むと上手に冷凍できます。



**注意** レンジ(電波)を使う加熱では、レトルトパウチ食品などはあたためない  
火花が出て、発火、発煙、食品の破裂、ドアガラスの割れ、庫内底面の赤熱による割れなどで、けが、やけどのおそれがあります  
●レトルトパウチ食品は、パッケージの指示に従って加熱してください。

# あたためる



飲み物は加熱しすぎない(突沸に注意)

加熱後、取り出したあとに、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります。自動であたためる場合、必ず、本ページの記載に従い、「2: 飲み物」または「3: 酒かん」に合わせ、杯数、本数を合わせて加熱する。

突沸



## 自動 2: 飲み物 3: 酒かん

レンジ加熱

牛乳、コーヒー、お酒などをあたためます。

準備

食品は庫内中央に  
付属の角皿使用不可

■個数に合わせた置きかたがあります(中央に寄せて置く)



### あたためのコツ

- 1杯の分量は200mlが基準(お酒は180ml)
- 加熱前温度の基準  
牛乳 : 冷蔵庫温(約8℃)  
コーヒー : 室温(約20~25℃)  
お酒 : 約15℃
- 牛乳などは1~4杯、お酒は1~2本まで。  
(2杯以上は、分量をそろえます)
- 広口で背の低い容器を使います。  
・ 酒かんは背の低い、すんぐりとした容器。  
・ コップでお酒をあたためるときは広口のコップ。
- 容器の8分目まで入れます。
- 加熱の前後は、必ず混ぜます。
- 飲み物の種類や容器の大きさ、形状、材質、厚みによって仕上がりが変わるため、スタート後、仕上りを調節してください。



1 「自動」を押す



2 「2」または「3」を選ぶ



■メニューの使い分け

- 「2: 飲み物」: 牛乳やコーヒー など
- 「3: 酒かん」: お酒

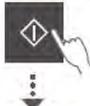
3 杯数または本数  
を選ぶ



■設定杯数・本数

- 「2: 飲み物」: 1~4杯
- 「3: 酒かん」: 1~2本

4 スタートする  
(加熱開始)



でき上がり

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

仕上がりを変えるとき



- スタート後、仕上りの表示が点滅中(約14秒間)、5段階(弱~強)で調節できます。
- 前回設定した仕上りが記憶されます。(変えたいときは設定し直してください)

■加熱不足のときは追加加熱をする

- 手動「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱します。→ P.40
- 追加加熱をする前も、必ず混ぜてください。

● 「U50」を表示したら [ ] を押して手動「レンジ」600Wで加熱してください。→ P.32、54

あたためる

毎日の使いかた

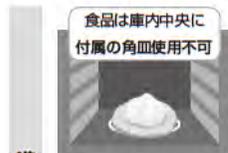
# あたためる



## 自動 9: 冷凍肉まんあたため

レンジ+スチーム加熱

市販の肉まんを、フワッとしっかり仕上げます。  
(加熱時間の目安 4個: 約12分)



給水タンクに「FULL」まで水を入れる。→ P.16

■個数に合わせた置きかたがあります



- 冷凍庫で保存した肉まんのあたために。
  - 分量は一度に1~4個まで。(1個の重さは70~120gまで)
  - ふたやラップはしません。
  - 耐熱性の平皿にのせます。
  - 冷蔵庫で保存した物や、手作りの物はあたためられません。
- 手動「レンジ」300Wスチームまたは手動「スチーム」で、様子を見ながら加熱してください。  
→ P.42

1 「自動」を押す



2 「9」を選ぶ



3 個数を選ぶ



4 スタートする (加熱開始)



でき上がり

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

種類、大きさ、重さに合わせて仕上がりを変える



	弱	やや弱	標準	やや強	強
肉まん	-	-	小	中	大
目安重量	70~120g				
あんまん	小	中	大	-	-
目安重量	70~120g				

- スタート後、仕上がりが表示が点滅中(約14秒間)、5段階(弱~強)で調節できます。
- 70g未満や120gを超える肉まん・あんまんのあたためはうまくできません。手動「レンジ」300Wスチームで様子を見ながら加熱してください。→ P.42

■加熱不足のときは追加加熱をする

- 「0秒」表示中(6分間)に、「-」+ で追加時間を合わせてスタートします。→ P.17
- 「0秒」表示が消えたときは、手動「レンジ」300Wスチームで加熱します。→ P.32

■加熱終了後、別の操作をしたいとき

- 電源ボタンを押してから操作してください。

■手動であたためるとき

- 「レンジ」300Wスチームまたは手動「スチーム」で、加熱時間を合わせます。→ P.42

● 「U50」を表示したら 電源ボタンを押して手動「レンジ」300Wスチームまたは手動「スチーム」で加熱してください。  
→ P.32、34、54

# 解凍する



## 自動 4: スチーム解凍

レンジ+スチーム加熱

冷凍庫で保存していた肉や魚を、スピーディーに解凍します。重量(g)の設定が必要です。

準備

食品は庫内中央に  
付属の角皿使用不可



給水タンクに「FULL」まで水を入れる。→ P.16

- 分量は100~500gまで。
- ラップなしで、発泡スチロールのトレーのまま入れます。
- トレーがなければ、耐熱性の平皿で。
- 表面に付いた霜は取り除きます。(煮えの原因)
- 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。

### 解凍のコツ

#### ■重量や食品の形状により、仕上がりの調節をする

- 以下の場合、仕上がりが「弱」で解凍する
  - ・ さしみや肉の細切り、いかに切り目を入れる場合など、包丁で切れる固さにするとき
- 以下の場合、仕上がりが「やや弱」で解凍する
  - ・ 1枚ずつ広げてパックされている薄切り肉
  - ・ バラや霜降りなど脂身の多い薄切り肉
  - ・ バラバラで冷凍された肉
- 仕上がりは  
形状、肉質、冷凍状態、開始温度によっては部分的に煮えたり、固めになったりすることがあります。

#### ■まずは上手に冷凍しましょう

- 新鮮な食材を選ぶ。
- 食材はラップでしっかり密封する。
- 薄切り肉は、極端に厚い、薄い部分がないようにできるだけ厚みをそろえる。
- ミンチ肉は2~3cmに厚みをそろえ、押さえつけずにふんわりと形を整える。
- さしみは厚みを均一に、魚介類はできるだけ重ねない。
- 鶏肉は折り曲げたりせず、厚みがでないように平たく広げる。

#### ■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「レンジ」150Wで様子を見ながら解凍します。→ P.41

#### ■手動で解凍するとき

「レンジ」150Wで加熱時間を合わせます。→ P.41

#### お知らせ

以下の食品は、自動「4: スチーム解凍」は使えません。

- ・ 冷凍ごはんなどは、自動「1: あたため」で加熱してください。→ P.19
- ・ ゆでて冷凍した野菜は手動「レンジ」600Wで時間を合わせて解凍してください。→ P.40

#### 1 「自動」を押す



#### 2 「4」を選ぶ



#### 3 重量(g)を合わせる



#### 4 スタートする (加熱開始)



でき上がり

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

#### 仕上がりを変えるとき



● スタート後、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)、5段階(弱~強)で調節できます。

#### ■加熱不足のときは追加加熱をする

- 「0秒」表示中(6分間)に、「-」+ で追加時間を合わせてスタートします。→ P.17
- 「0秒」表示が消えたときは、手動「レンジ」150Wで加熱します。→ P.32

#### ■加熱終了後、別の操作をしたいとき

- 停止ボタンを押してから操作してください。

● 「U50」を表示したら 停止ボタンを押して手動「レンジ」150Wで解凍してください。→ P.32、54

解凍する

毎日の使いかた

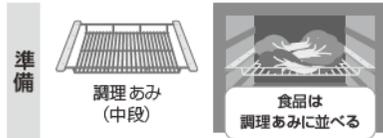
# 野菜を蒸す



## 自動 6: 蒸し青菜 7: 蒸しブロッコリー

## 8: 蒸しじゃがいも スチーム加熱

ほうれん草、ブロッコリーなどの葉果菜や、じゃがいも、大根などの根菜を蒸します。



- ⚠ 給水タンクに「FULL」まで水を入れる。→ P.16
- 野菜を洗ったときの水分は残しておく。
  - 調理あみに直接のせて、重ならないように並べる。
  - 小さく切った野菜は、調理あみから落ちるため、ガラス皿に並べてから、調理あみの上に置いて加熱してください。

### 蒸すコツ

季節や野菜の状態により仕上がりが異なります。

#### 「6: 蒸し青菜」(分量: 100~200gまで)

##### ● ほうれん草、小松菜

- 葉と茎は交互にして重ならないように並べる
- 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、アクを抜く。

##### ● キャベツ

- 固い芯を取る
- 大きさをそろえて切る

##### ● グリーンアスパラガス

- 穂先と根元を交互にして平らに並べる

→加熱後、流水にさらす。

#### 「7: 蒸しブロッコリー」(分量: 100~200gまで)

##### ● なす

- 大きさをそろえて切り、塩水につける

##### ● かぼちゃ

- 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

- 小房に分ける

#### 「8: 蒸しじゃがいも」(分量: 100~500gまで)

##### ● にんじん、大根

- いちよう切り
- 厚さ2~3cmの輪切り

##### ● じゃがいも、さつまいも、さといも

- 一口大(約3cm角)に切る
- 切らずに丸ごと蒸す場合は、手動「スチーム」で様子を見ながら加熱してください。→ P.43

●手動「スチーム」を使うと野菜の2段蒸しができます。→ P.43

### 1 「自動」を押す



### 2 「6」「7」「8」から選ぶ



#### ■メニューの使い分け

- 「6: 蒸し青菜」: 葉野菜(ほうれん草、小松菜 など)
- 「7: 蒸しブロッコリー」: 果野菜(なす、かぼちゃ など)
- 「8: 蒸しじゃがいも」: 根菜(大根、にんじん など)

### 3 スタートする (加熱開始)



#### でき上がり

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

#### 仕上がりを変えるとき



- スタート後、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)、3段階(弱~強)で調節できます。

#### ■加熱不足のときは追加加熱をする

- 「0秒」表示中(6分間)に、**−** **+** で追加時間を合わせてスタートします。→ P.17
- 「0秒」表示が消えたときは、手動「スチーム」で加熱します。→ P.34

#### ■加熱終了後、別の操作をしたいとき

- ⏻**を押してから操作してください。

#### ■お願い

- 取り出すときは調理あみ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。

●「U50」を表示したら **⏻** を押して手動「スチーム」で加熱してください。→ P.34, 54

# 自動メニューで調理する 自動10~27



■自動メニュー一覧表 → P.18



## 分量選択ありメニュー

●例：自動メニュー「15：茶わん蒸し」のとき

**1 「自動」を押す**

**2 「15」を選ぶ**

**3 分量を選ぶ**

### ■分量選択メニュー

- 15：茶わん蒸し
- 19：マカロニグラタン
- 26：シュークリーム

**4 スタートする (加熱開始)**

### 仕上がりを変えるとき

●スタート後、仕上がりが表示が点滅中(約14秒間)、3段階(弱～強)で調節できます。

### でき上がり

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

### ■加熱不足のときは追加加熱をする

- 「0秒」表示中(6分間)に、**- +** で追加時間を合わせてスタートします。→ P.17

### ■加熱終了後、別の操作をしたいとき

- ⏏**を押してから操作してください。

## 分量選択なしメニュー

●例：自動メニュー「10：肉まん(手作り)」のとき

**1 「自動」を押す**

**2 「10」を選ぶ**

**3 スタートする (加熱開始)**

### 仕上がりを変えるとき

●スタート後、仕上がりが表示が点滅中(約14秒間)、3または5段階(弱～強)で調節できます。

### でき上がり

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

### ■加熱不足のときは追加加熱をする

- 「0秒」表示中(6分間)に、**- +** で追加時間を合わせてスタートします。→ P.17

### ■加熱終了後、別の操作をしたいとき

- ⏏**を押してから操作してください。

# レンジで加熱する



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

## 800~150W レンジ加熱 / 300W スチーム レンジ+スチーム加熱

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。

準備

食品は庫内中央に  
付属の角皿使用不可



800~  
150W

●あたためなど、自分で出力や時間を設定して、加熱します。  
●食品により、ふたまたはラップをします。→ P.21

300W  
スチーム

●給水タンクに「FULL」まで水を入れる。→ P.16  
●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。  
●ラップはしません。

●付属のガラス皿は使えます。

1 「手動」を押す



2 出力を合わせる



●>を押すと、600W→800Wの順に出力を表示。  
●<を押すと、600W→500W→300W→300Wスチーム→150Wの順に出力を表示。

3 時間を合わせる



●出力ごとの最大設定時間

800W	600~300W	300Wスチーム	150W
6分	30分	15分	300分

4 スタートする  
(加熱開始)



●300Wスチームは、約1分後にスチームが出ます。

### ■加熱不足のときは追加加熱をする

●加熱終了後、取り出して混ぜたり、並べかえたりして追加加熱の表示中(6分間)に追加時間を合わせてスタートします。→ P.17  
●「0秒」表示が消えたときは、手動「レンジ」で加熱します。

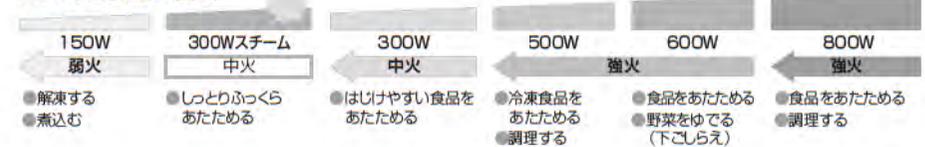
### お知らせ

●加熱後、電気部品を冷ますために、最大7分間ファンがまわります。

でき上がり

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

### ■火力と調理の目安



### 強火と弱火を組み合わせる(連動調理)

レンジ加熱

五目豆など、最初に強火でひと煮たちさせ、弱火で煮る料理に適しています。

●例: 600Wで10分→150Wで35分

1 P.32の準備・手順1~3で「600W・10分」を設定する

2 再度、「手動」を押す



●出力表示が150Wに変わる(150W設定のみ)

3 時間を合わせる



●最大設定時間: 300分

4 スタートする  
(加熱開始)



### ■加熱不足のときは追加加熱をする

●加熱終了後、取り出して混ぜたり、並べかえたりして追加加熱の表示中(6分間)に追加時間を合わせてスタートします。→ P.17  
●「0秒」表示が消えたときは、手動「レンジ」で加熱します。

でき上がり

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

●600Wの加熱終了後、自動的に150Wに切り換わります。



### お知らせ

●加熱後、電気部品を冷ますために、最大7分間ファンがまわります。

# スチームで蒸す



## スチームで蒸す

スチーム加熱

肉、野菜、魚介類などをスチームでじっくり蒸し上げます。(一部の野菜は2段蒸しもできます→ P.43)  
また缶詰やレトルトパウチ食品などもあたためられます→ P.42

準備



調理あみ  
(中段)

●付属のガラス皿は使えます。



角皿  
(中段・上下段)



食品は調理あみ  
または角皿に並べる

水 給水タンクに「FULL」まで水を入れる。  
→ P.16

- ラップはしません。(ただし、メニューによってはラップをする場合もあります)
- 食品は、調理あみまたは角皿に並べます。
- 耐熱容器や金属製の容器が使えます。  
→ P.14

1 「スチーム」を  
選ぶ

手動 (2度押す)



2 時間を合わせる



●最大設定時間:30分

3 スタートする  
(加熱開始)



●スタートして約1分後にスチームが出ます。

### ■加熱不足のときは追加加熱をする

- 「0秒」表示中(6分間)に、**— +**で追加時間を合わせてスタートします。  
→ P.17
- 「0秒」表示が消えたときは、手動「スチーム」で加熱します。

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

### ■スチーム調理終了後は

- 庫内に、湯がたまりません。冷めてから、ふきんなどでふき取ってください。
- クリーントレーにも水がたまりません。毎回捨ててください。
- すぐにクリーントレーを外すと水がこぼれることがあります。しばらくたってから外してください。→ P.10

#### お知らせ

- 加熱後、電気部品を冷ますために、最大7分間ファンがまわります。

# グリルで焼く



## グリルで焼く(片面焼き)

ヒーター加熱

肉や魚などを焼くときなど、裏返して片面ずつ焼きます。  
上部に焼き色を付けたい追加加熱にも便利です。

準備

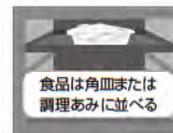


角皿  
(上段・中段・下段)

●付属のガラス皿は使えます。



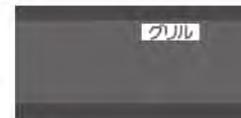
調理あみ  
(上段・中段・下段)



食品は角皿または  
調理あみに並べる

1 「グリル」を選ぶ

手動 (3度押す)

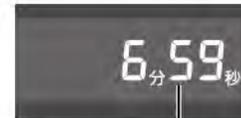


2 時間を合わせる



●最大設定時間:30分

3 スタートする  
(加熱開始)



●焼き色が薄い場合は、様子を見ながら追加加熱をしてください。(脂が少ない肉や魚は、焼き色が付きにくくなります)

### ■加熱不足のときは追加加熱をする

- 「0秒」表示中(6分間)に、**— +**で追加時間を合わせてスタートします。  
→ P.17
- 「0秒」表示が消えたときは、手動「グリル」で加熱します。

#### お知らせ

- 加熱後、電気部品を冷ますために、最大7分間ファンがまわります。

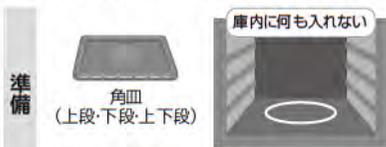
# オーブンで調理する



## 予熱ありで焼く

ヒーター加熱

パンやお菓子などは、庫内をあらかじめあたためてから、食品を入れて焼き上げます。



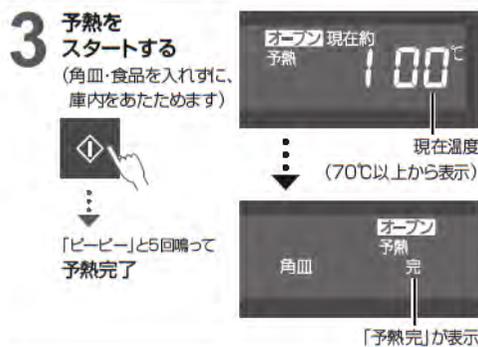
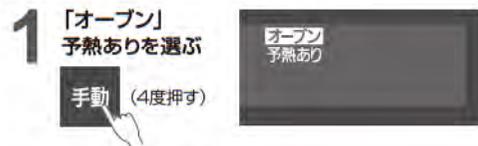
- 角皿や食品を入れて予熱すると、焼き上がりが悪くなります。
- フランスパンは庫内に角皿を入れて予熱します。
- オープン予熱時間の目安

150℃	170℃	180℃	200℃	230℃
約6分	約7分	約8分	約10分	約13分

室温や庫内温度などの諸条件により、実際の予熱時間は変動します。

### お願い

- アルミホイルやオープンシートを敷く場合は、角皿の穴をふさがらないでください。焼きムラの原因になります。



- 予熱スタートから約50分間予熱を保持します。
- 予熱中に < > で温度が変更されます。
- ブザー音を操作音と終了音などを消すに設定しているときは、予熱完了ブザーは鳴りません。各メニューの予熱時間を参考に予熱完了の表示をご確認ください。ブザー音設定のしかた → P.13

## 4 食品を入れる

(上段・下段 / 上下段)



- 中段は使えません。熱風による影響で焼きムラになります。
- 発酵でラップを使用した場合は、必ず外してください。
- メニューによっては2段調理もできます。

## 5 時間を合わせる



- 最大設定時間:
  - ・70~110℃: 4時間 (240分)
  - ・120~230℃: 2時間 (120分)

## 6 スタートする



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

- 加熱中も < > で温度が変更されます。ただし、70~110℃設定で121分以上(2時間を超える時間)の加熱をしているときは、120℃以上に温度変更できません。
- 加熱中は庫内温度を保つため、ドアの開閉は控えめにしてください。
- 焼きムラが気になる場合は、加熱途中で、食品の前後などを入れかえます。
- 加熱後は、焦がさないために、すぐに取り出します。

### ■加熱不足のときは追加加熱をする

- 「0秒」表示中(6分間)に、- + で時間(最大10分)を合わせてスタートします。→ P.17
- 「0秒」表示が消えたときは、手動「オープン」(予熱なし)で加熱します。

### お知らせ

- 加熱後、電気部品を冷ますために、最大7分間ファンがまわります。

# オーブンで調理する(発酵する)



## 予熱なしで焼く/発酵する

ヒーター加熱

始めから食品を入れて予熱なしで焼き上げます。

- 準備**
- 角皿 (上段・下段・上下段)
  - 付属のガラス皿は使えます。
  - 食品は角皿に並べる
  - パンなどは2段の発酵もできます。
  - 中段は使えません。熱風による影響で焼きムラになります。
  - **お願い**
  - アルミホイルやオープンシートを敷く場合は、角皿の穴をふさがらないでください。焼きムラの原因になります。

- 1 「オープン」予熱なしを選ぶ**  
(5度押す)



- 2 温度を合わせる**



- 30~230℃まで
- 30~65℃ (5℃刻み): 発酵
- 70~230℃ (10℃刻み): オープン

- 3 時間を合わせる**



- 最大設定時間:
- 30~65℃: 8時間(480分)
- 70~110℃: 4時間(240分)
- 120~230℃: 2時間(120分)

- 4 スタートする**  
(加熱開始)



- 30~65℃以外は、加熱中も **- +** で温度が変更されます。ただし、70~110℃設定で121分以上(2時間を超える時間)の加熱をしているときは、120℃以上に温度変更できません。

### ■加熱不足のときは追加加熱をする

- 「0秒」表示中(6分間)に、**- +** で追加時間を合わせてスタートします。▶ P.17
- 「0秒」表示が消えたときは、手動「オープン」(予熱なし)で加熱します。

### 発酵について

- 設定温度が室温に近い、または室温以下の場合(夏場など)は、様子を見ながら発酵の温度、時間を調節してください。
- 冬場など室温が低いときは、時間を長めに設定し、生地を温めながら発酵させてください。
- 食品や室温などにより、庫内温度が変わるため様子を見ながら発酵の温度や時間を調節し、また生地が乾燥するときは霧吹きをしてください。

# スチームプラス

## グリル、オープンのときにスチームを入れる

火の通りや、ケーキなどのふくらみをよくしたいときに使います。

**準備** 水 給水タンクに「FULL」まで水を入れる。▶ P.16

### グリル

■スチームを入れるタイミング ●調理時間の約%を過ぎ、焼き色が付き始めたとき、約1分間を目安に設定する。

- 1 調理中に「手動」を2秒押す**(「水確認」表示)



●グリルで焼く▶ P.35

- 2 5秒以内に時間を合わせる**



「スチーム」表示 (3秒後)



- 最大設定時間: 3分
- 残り時間以上に設定することはできません。
- 表示される残りの時間には、スチームプラスの時間も含まれます。

### オープン

■スチームを入れるタイミング ● スポンジケーキ: 薄焼き色が付いたとき、約5~10分間を目安に設定する。

- シフォンケーキ: 焼き色が付いてから、約5分間を目安に設定する。
- シュー: 加熱を開始したときに、約10~15分間を目安に設定する。

- 1 調理中に「手動」を2秒押す**(「水確認」表示)



●オープンで調理する▶ P.36、38  
●30~65℃の発酵のときは、スチームプラスは使えません。

- 2 5秒以内に時間を合わせる**



「スチーム」表示 (3秒後)



- 最大設定時間: 30分
- 残り時間以上に設定することはできません。
- 表示される残りの時間には、スチームプラスの時間も含まれます。
- スチームプラス中は、オープンの温度は変更られません。

### ■途中でスチームを止めたいとき

手動をピッと鳴るまで2秒間押す。(停止を押すと、すべての加熱が中止されます)

# 手動加熱するときの目安時間

自分で時間などを合わせて加熱するときの設定温度・時間の目安です。

## レンジ600W(あたため)

種類	メニュー名	分量	設定時間 レンジ600W	ラップ ふた
室温・冷蔵	冷やごはん	1杯(150g)	約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2分30秒~3分30秒	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~2分	有
	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	有
	野菜炒め	1人分(200g)	約2分	有
	スバゲティ・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	-
	バターロールなど	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	400g	約1分30秒~2分	-
コロッケ	1個(100g)	約20~30秒	-	

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

- ・加熱不足や加熱ムラが気になる場合は、取り出して混ぜたり、並べかえたりして追加加熱をしてください。
- ・食品の分量を2倍にした場合は、加熱時間を2倍弱に合わせます。
- ・いか・えびなどは、手動「レンジ」300Wで様子を見ながらあたためてください。
- ・パンは、時間がたつと固くなるので食べる直前にあたためてください。
- ・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・シチューは加熱後混ぜてください。(こびり付きが気になるときは途中で混ぜる)
- ・ポップコーン(パッケージ)の加熱方法に従ってください。
- ・市販の冷凍食品(レンジ用)や加工食品は、パッケージの加熱方法に従ってください。
- ・冷凍食品は、冷凍庫から出して時間がたった場合(温度が上がった食品)は、設定時間を控えめにしてください。

種類	メニュー名	分量	設定時間 レンジ600W	ラップ ふた
冷凍	ごはん(固まり)	1杯(150g)	約2~3分	有
	ピラフ (バラバラの物)	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	-
	バターロールなど	1個(30g)	約20~30秒	-
	ミックスペジタブル	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

## レンジ600W(ゆでる)

素材名	分量	設定時間 レンジ600W	ラップ ふた	アク 抜き*	色止め*
ほうれん草	200g	約2分~2分30秒	有	-	要
キャベツ	100g	約1分30秒		-	-
小松菜	200g	約3分~3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
さやいんげん	100g	約1分30秒		-	要
かぼちゃ	200g	約2~3分		-	-
じゃがいも	1個(150g)	約3~4分		-	-
さつまいも	1本(200g)	約4~5分		-	-
さといも	5個(200g)	約4~5分		-	-
にんじん	100g	約1~2分		-	-
とうもろこし**	1本(250~300g)	約4~6分	-	-	

\*1 アクの強い野菜は、アクを抜き、色止めをする。

- ・アク抜き…加熱前に水にさらす。
- ・色止め…加熱後に流水にさらす。

\*2 とうもろこしのゆでかたのポイントについて → レシピブック P.106

## レンジ600W(解凍)

素材名	分量	設定時間 レンジ600W	ラップ ふた
冷凍ミックスペジタブル	100g	約1分40秒	-
冷凍さやいんげん	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。
- ・大きさがそろっていない場合は、設定時間を控えめにし、解凍できた食品から取り出します。



警告



食品・飲み物は加熱しすぎない

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



注意



お弁当をあたためるときはふた・ラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類は取り出す  
火花が出たり、破裂したりして、けが、やけどのおそれがあります

## レンジ150W(解凍)

素材名	分量	設定時間 レンジ150W	ラップ ふた
ひき肉	300g	約6~8分	-
薄切り肉	300g	約6~8分	-
厚切り肉	300g	約6~9分	-
鶏もも肉 (骨なし)	200g	約6~9分	-
鶏もも肉 (骨付き)	200g	約7~10分	-
えび	200g(10尾)	約4~6分	-
いか (ロール)	100g	約2~4分	-
まぐろ (ブロック)	200g	約3~5分	-
一尾魚	1尾(約300g)	約7~9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。



# 手動加熱するときの目安時間 (つづき)

## レンジ300Wスチーム(あたため)

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めです。(ラップなし)

メニュー名	分量	設定時間 300Wスチーム	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30秒~3分	ハンバーガー	1個(100g)	約1~2分
しゅうまい	8個(150g)	約3分30秒~4分	冷蔵肉まん、あんまん (1個80g)	1個(80g)	約2~3分
まんじゅう	1個(60g)	約1分~1分30秒		2個(160g)	約3~4分
焼き魚	1切れ(80g)	約2~3分		3個(240g)	約4分30秒~5分30秒
煮魚	1切れ(100g)	約2~3分		4個(320g)	約5分30秒~6分30秒
ハンバーグ	1個(90g)	約2分30秒~3分30秒	冷凍肉まん、あんまん (1個80g)	1個(80g)	約3分20秒~4分
焼きとり	4本(100g)	約2分~2分30秒		2個(160g)	約5~6分
うなぎのかば焼き	½尾	約2分~2分30秒		3個(240g)	約7~8分
とんかつ	1枚(150g)	約2分30秒~3分	4個(320g)	約9分30秒~11分	
ひじきの煮物	100g	約2分~2分30秒	冷凍しゅうまい	12個(170g)	約6~7分
惣菜パン	1個(130g)	約1~2分	冷凍焼きおにぎり	2個(100g)	約3分30秒~4分30秒
バターロールなど	1個(30g)	約1分~1分20秒	冷凍ホットケーキ	1枚(60g)	約2分~2分30秒
	3個(90g)	約1分10秒~1分30秒			



注意



レンジ(電波)を使う加熱では、レトルトパウチ食品などはあたためない  
火花が出て、発火、発煙、食品の破裂、ドアガラスの割れ、庫内底面の赤熱による割れなどで、  
けが、やけどのおそれがあります

## スチーム(あたため)

手動スチームでは、缶詰のあたため、レトルトパウチの食品をそのままあたためることもできます。

メニュー名	分量	付属品と 棚位置	設定時間 スチーム	備考
レトルトパウチのカレー	200g	調理あみ中段	約10~12分	そのまま加熱可
パックごはん(市販)	200g	 ルーとごはんの 同時あたためも可	約10~12分	パッケージのふたは外す
惣菜の缶詰	100g	調理あみ中段	約8~10分	缶詰のふたは外す
冷蔵肉まん、あんまん	1~4個		約10~15分	調理あみに直接のせる
冷凍肉まん、あんまん	1~4個		約15~20分	
茶わん蒸しのあたため	4個	角皿下段	約20~25分	

あんまをあたためるときは

あんのほうが先に熱くなるのでご注意ください。

## スチーム(野菜を蒸す)

調理あみと角皿を使用して、2段蒸しもできます。

野菜は、火通りをよくするために重ならないように並べてください。

メニュー名	分量、準備 など		付属品と棚位置	設定時間 スチーム	備考
ブロッコリー	1段	100~200g	小房に分ける	1段: 調理あみ(中段)	約9~11分
	2段	200~500g			
かぼちゃ	1段	100~400g	大きさをそろえて 葉と茎を交互に置く	中段	約10~12分
	2段	200~800g			
小松菜	1段	100~200g	軸は切り込みを入れる 葉と茎を交互に置く	2段: 調理あみ(上段) 角皿(下段)	約8~10分
	2段	200~500g			
じゃがいも	1段	100~500g	一口大または 厚さ1cmに切る	上段	約15~17分
	2段	500g~1kg			
にんじん	1段	100~500g	一口大または 厚さ1cmに切る	下段	約15~17分
	2段	500g~1kg			
とうもろこし	1段	1~4本 (1本250~300g)	・皮とひげを取り除き、 水洗いする ・間隔をあけて並べる		約15~20分

スチーム調理終了後は

- 庫内に、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。
- クリーントレーにも水がたまります。毎回捨ててください。
- すぐにクリーントレーを外すと水がこぼれることがあります。しばらくたってから外してください。▶ P.10

# お手入れする



**警告**

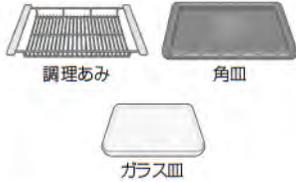
- お手入れ時、専用ブレーカーを切る感電のおそれがあります
- 庫内が冷めてからお手入れするやけどやけがのおそれがあります



**注意**

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

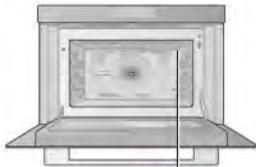
## 調理あみ・角皿・ガラス皿



### 柔らかいスポンジで、台所用洗剤(中性)を使って洗う

- 調理あみ、角皿、ガラス皿の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。

## 庫内(ドア内側)



温度センサー  
(庫内右上)

### 固く絞ったぬれぶきんで、水ぶきする

長い間ご使用いただくために、付着した油や食品・水分はすぐにふき取ってください。さびの原因になります。

スチームを効率よく使用できるように、気密性の高い設計になっているため、調理後、庫内に湯がたまったり、ドアに水滴が付着したりします。冷めてから、そのつど、ふきんなどでふき取ってください。汚れがひどい場合は、台所用洗剤(中性)を布にしみ込ませてふき取ります。また、ドアを少し開けた状態にして蒸気や熱気を逃がしたり、乾燥させたりしてください。▶ P.11

- 天井に食品カスなどの固形物が付着した場合はぬれぶきんで軽くふき取ります。
- においが気になる場合は ▶ P.48
- 底面のひどい汚れはクリームクレンザーでふき取り、その後ぬれぶきんでふいてください。
- 底面に水をかけたり、衝撃を与えたりしないでください。(耐熱ガラス製のため、割れるおそれがあります)
- 庫内右上にある温度センサーに触れないでください。▶ P.10 (センサーが曲がると正しい温度が検知できなくなります)
- 庫内やパッキン部(庫内、ドア)を強くこすらないでください。(庫内のフッ素加工や、パッキン部がはがれる原因になります)

## ドア・本体前面



### 柔らかい布で、水ぶきする

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

- ドアの外側・ハンドル部  
水ぶきのあと、柔らかい布でからぶきしてください。
- 操作部と表示部  
少量の水分が残っていると、水分に反応して数秒後に画面の表示が変わることがあります。水ぶきのあと、柔らかい布でからぶきしてください。

## お願い

- 右図のたわしなどは使わないでください。(調理あみ、角皿、ガラス皿を傷付けるため)



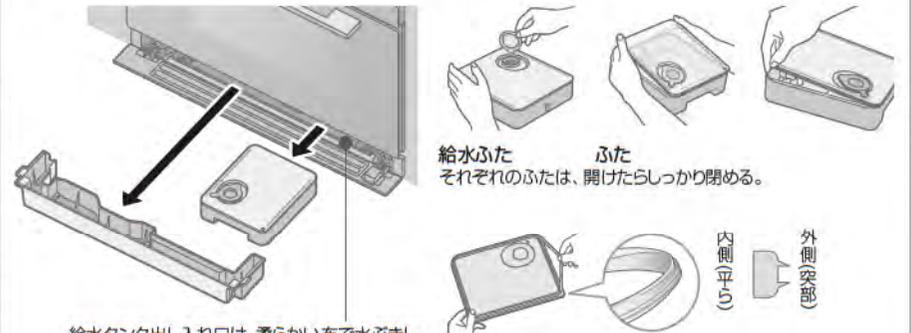
- 右図の洗剤は、使わないでください。(傷が付いたり、色がはげたりします)



- 洗剤や食品カスを、すき間やノッチング穴に入れないでください。(故障の原因になります)
- メラミンフォームのスポンジ(洗剤を使わないタイプの白いスポンジ)は調理あみ、角皿、ガラス皿に使えます。その他のお手入れには使用しないでください。
- 調理あみ、角皿、給水タンク、クリーントレーのお手入れに、食器乾燥器や食器洗い乾燥機は使えません。(変形の原因になります)

## 給水タンク 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。
- ふたが閉まっていない場合や、取り付けがまちがっている場合は、水漏れの原因になります。

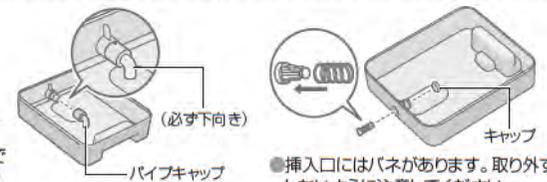


給水タンク出し入れ口は、柔らかい布で水ぶきし、ひどい汚れは薄めた洗剤(中性)でふき取る。

パッキンゴム  
ゴムの内側と外側を、正しく取り付ける。

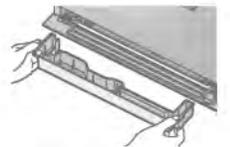
## パイプキャップ

- 取り外しにくいとき  
左右にふりながら外す。
- 取り付けるとき  
右図イラストのように下向きに  
取り付け。  
(向きを変えると、水を最後まで  
吸い上げることができません)



- 挿入口にはバネがあります。取り外すときは紛失しないように注意してください。
- パイプキャップの挿入口の部品が外れたら  
上図のように、バネをはめて、挿入口に  
差し込んでキャップを取り付ける。

## 汚れてきたら クリーントレー 柔らかいスポンジで水洗いする



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

使ったあと

お手入れする  
お手入れ

# 自動でお手入れする

汚れやおいなどが  
気になったときに  
「お手入れ」機能



## 使うたびに 30: 洗浄・水抜き

- 給水経路を洗浄しながら水を抜くことができます。経路の水はクリーントレーに排出します。
- スチームを使った調理をしばらく(2週間から1か月)しなかったときは、調理時に庫内やクリーントレーに白い粉\*や水(白色または無色)が排出される場合があります。調理前に「30: 洗浄・水抜き」をしてください。  
※白い粉は、水道水に含まれているカルシウムやマグネシウムなどのミネラル成分が結晶化した物で無害です。給水経路に固着すると、クリーントレーに排出されずに庫内に排出されることがあります。その場合は、「31: クエン酸洗浄」をしてください。▶ P.47

💧 クリーントレーに水が残っていないことを確認し、給水タンクに水1カップを入れてセットしてください。水量は必ず守ってください。水量が多くて、少なくてうまく水抜きができません。

### 1 「自動」を押す



### 2 「30」を選ぶ



### 3 スタートする



残り時間

- 目安時間: 約50秒
- 洗浄中はクリーントレーを外さないでください。
- お手入れ完了後、 を押してください。押さないと「ピーピー」と2分おきに6分間、お忘れ防止ブザーが鳴ります。
- 水が出ないときは、数回「30: 洗浄・水抜き」をくり返して使うと水が出てくる場合があります。また、給水経路が詰まっている場合がありますので、「31: クエン酸洗浄」をしてください。▶ P.47
- 水を捨てたあと、クリーントレーを水洗いしてください。

● スチームを使った調理直後に、「30: 洗浄・水抜き」を行うときは、湯が排出される場合があります。クリーントレーを取り外すときは注意してください。

## このような場合は 31: クエン酸洗浄

スチーム加熱

● お手入れの時期が来ると、スチームを使うメニューの加熱終了時に「クエン酸洗浄」の表示が出ます。(1度表示されると、お手入れするまで表示されます) 長期間お手入れをしないと給水経路がつまり、スチームが出にくくなります。

● お手入れ時期前でも、白い粉や水(白色または無色)\*1がスチーム吹き出し口から出たら、必ずお手入れしてください。  
※1 白い粉や水は水道水に含まれているカルシウムやマグネシウムなどのミネラル成分が結晶化した物で無害です。

● 給水タンクに市販の洗浄用クエン酸\*2を溶かしたクエン酸水を入れて給水経路を洗浄します。クエン酸水で洗浄したあと、水ですすぎ洗浄をします。洗浄、すすぎに使った水はクリーントレーに排出します。  
※2 無添加、または純度99.5%以上のクエン酸をお使いください。当社クエン酸があります。(別売品 P.54参照)

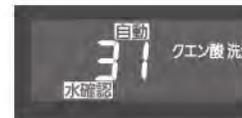
💧 クリーントレーに水が残っていないことを確認し、水1カップにクエン酸\*2小さじ4(約16g)を混ぜて溶かし、給水タンクに入れてセットしてください。

クエン酸洗浄

### 1 「自動」を押す



### 2 「31」を選ぶ



### 3 スタートする (クエン酸洗浄開始)



残り時間

- 目安時間: 約29分
- クリーントレーを外さないでください。洗浄、すすぎに使った水を排出します。

### 4 クエン酸洗浄終了

ピーピー  
(5回)



- クリーントレーにたまった水を必ず捨ててください。(外すとき、水がこぼれないように注意する) 捨てたあと、クリーントレーを必ずセットしてください。
- 給水タンクのクエン酸水を捨ててください。

### 5 給水タンクの「FULL」ラインまで水を入れてセットし、スタートする (すすぎ洗浄開始)



- 目安時間: 約1分
- すすぎ洗浄終了後、クリーントレーにたまった水を必ず捨ててください。(外すとき、水がこぼれないように注意する)
- お手入れ完了後、 を押してください。押さないと「ピーピー」と2分おきに6分間、お忘れ防止ブザーが鳴ります。
- 水(ぬるま湯)を捨てたあと、クリーントレーを水洗いしてください。

自動でお手入れする

お手入れ

# 自動でお手入れする (つづき)

## 汚れてきたら 28: 庫内

スチーム加熱

スチームで庫内の汚れを浮かせて、落としやすくします。  
お手入れ前に、角皿、ガラス皿、調理あみを取り出します。

給水タンクに「FULL」まで水を入れる。→ P.16

### 1 「自動」を押す



### 2 「28」を選ぶ



### 3 スタートする



残り時間

- 目安時間：約20分
- 終了後、庫内の奥面や側面などの浮き出た汚れをふき取る。
- ドアを開けない状態で、ふき取り忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。(6分間)

## 庫内のおいが気になる場合は 29: 脱臭

ヒーター加熱

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

お手入れ前に、角皿、ガラス皿、調理あみを取り出し、庫内側面・底面の汚れをふき取っておく。

### 1 「自動」を押す



### 2 「29」を選ぶ



### 3 スタートする



残り時間

- 目安時間：約30分
- 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。

#### お願い

- 加熱後、電気部品を冷ますために、最大7分間ファンがまわります。

# うまく仕上がらない

## ■1: あたため

熱くならない

- もう少し加熱したい場合は、手動「レンジ」600Wで時間を合わせて追加加熱をしてください。→ P.32
- 冷凍カレーは自動ではうまくあたためられません。ラップをして手動「レンジ」600Wで時間を合わせて加熱してください。→ P.40

たれが飛び散る

- 深めの耐熱容器に入れて、ラップをしてあたためてください。
- たれは加熱後にかけましょう。

熱すぎる

- あたためる分量が少なすぎませんか。100g以上にしてください。

ごはんが熱すぎる

- 手動「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱してください。

冷凍ごはんがぬるい  
うまくあたまらない

- あたためる分量が多すぎませんか。300g以下にしてください。
- ラップの重なっている方を上にしていませんか。必ず下にしてください。

## ■9: 冷凍肉まんあたため

うまくできない

- 肉まんの種類や重さなどに合わせて仕上がりを選んでください。
  - 自動では70~120gまであたためることができます。それ以外の小さな物、大きな物は手動「レンジ」300Wスチームまたは手動「スチーム」で様子を見ながら加熱してください。
  - 冷凍庫で保存した冷凍肉まんのあたためにお使いください。冷凍あんまんは仕上がりの調節「-」+で1~2段階弱めに設定してください。
  - 個数の設定をまちがえていませんか。
  - 置きかたをまちがえていませんか。
- 「9: 冷凍肉まんあたため」→ P.24

## ■2: 飲み物・3: 酒かん

熱すぎる  
上と下で温度が違う

- 数量の設定・置きかたをまちがえていませんか。
  - 「2: 飲み物」「3: 酒かん」→ P.22を使用しましたか。
  - 少量を加熱すると沸とうします。容器の8分目まで入れてください。
  - 加熱後よく混ぜてください。
- 「2: 飲み物」「3: 酒かん」→ P.22

## ■4: スチーム解凍

食品が煮えた

- 重量(g)の設定をまちがえていませんか。設定にはメモリー機能があります。→ P.26
- 食品の厚みが不均一だと薄い部分が煮えやすくなります。冷凍するときは、食品の厚みを3cm以下にそろえてください。
- ラップなどの包装を取り外してください。
- 形状、開始温度によっては煮えることがあります。
- さしみは仕上がりを「弱」に調節してください。→ P.26
- 1枚ずつ広げて/ックされている薄切り肉や霜降りなど脂身の多い薄切り肉は煮えることがあります。仕上がりを「弱」に調節してください。→ P.26

自動

自動でお手入れする / うまく仕上がらない

お手入れ

困ったとき

# うまく仕上がらない (つづき)

## ■6: 蒸し青菜・7: 蒸しブロッコリー・8: 蒸しじゃがいも

- うまできない → ●野菜を直接庫内に置いて加熱したり、陶器・ガラス・プラスチック製のふたを使っていますか。野菜は調理あみの上に重ならないように並べて加熱してください。
- 2段蒸しをするとうまできない → ●自動では2段蒸しはできません。手動「スチーム」で調理あみと角皿を使用して時間を合わせて加熱してください。▶ P.43

## ■5: トースト(裏返し)

- うまできない → ●途中で裏返しをして焼いていますか。加熱途中でフーが5回回り、表示部に「裏返し」が点滅したらすぐにドアを開け、パンをすばやく裏返して焼いてください。(熱いのでやけどに注意)
- 焼き色が薄い・濃い → ●「仕上がりの強」「やや強」で濃く、「弱」「やや弱」で薄く焼くことができます。また、食パンの種類などで焼き色が変わります。●連続で焼いたときなど、庫内の温度によって焼き色が変わる場合があります。様子を見ながら追加加熱をしてください。

## ■15: 茶わん蒸し

- うまできない → ●給水タンクに水は入っていますか。●容器の置きかたをまちがえていませんか。●個数の設定をまちがえていませんか。「15: 茶わん蒸し」▶ レシピブック P.46

## ■21: 油淋鶏

- 生っぽさが残る → ●肉の厚い部分に切れ目を入れて、平らになっていますか。厚い部分は温度が上がりにくい場合があります。

## ■20: 手羽元の香味焼き

- 生っぽさが残る → ●手羽元は観音開きにしていますか。開かないと、骨のまわりの温度が上がりにくい場合があります。

## ■19: マカロニグラタン

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

## ■25: スポンジケーキ

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

## ■26: シュークリーム(1段・2段)

- うまく焼けない → ●段数設定(1段・2段)をまちがえていませんか。
- 焼き色にムラがある  
大きさにムラがある → ●生地を同じ大きさに絞り出しましたか。大きさが異なると、焼いたときムラになります。
- うまくふくらまない → ●バターをよく沸とうさせてから粉を加えましたか。「生地作りのコツ」▶ レシピブック P.94

## ■27: フランスパン

- うまく焼けない  
うまくふくらまない → ●生地の発酵状態は良好でしたか。発酵時に生地の温度が高すぎるとうまくふくらまず、焼き上がりも悪くなります。「パン作りのコツ」▶ レシピブック P.59
- 焼き色にムラがある → ●予熱時、焼き上げ時にカラの角皿を庫内に入れましたか? 入れないとうまく焼けません。▶ レシピブック P.61

## ■自動全般

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

## ■スチーム

- うまできない → ●給水タンクの水がなくなっていないですか。水量が少なかったり、水を入れ忘れていたりした場合にはうまできません。(P.54の「調理中に水確認」と表示する)を参照)
- 生っぽい  
温度が低い → ●加熱が足りないときは、様子を見ながら追加加熱をしてください。

## ■オープン

- 肉が焼けない  
生っぽい → ●冷蔵庫に入れて冷えきったまま焼くと、内部に生の部分が残ることがあります。肉を室温になじませてから焼いてください。
- 焼き色にムラがある  
うまく焼けない → ●クッキー、マドレーヌ、バターロールなどは、生地が大きさがそろっていないと焼きムラが出やすくなります。生地の大さはそろえてください。●バターロール、クッキー、マドレーヌ、ロールケーキなどの焼きムラが気になる場合は、途中、角皿の前または上下段を入れかえることが、きれいに焼くコツです。また、ドアを開けすぎると庫内温度が下がってしまうため、ドアはあまり開けないようにしてください。●型や条件によっては、レシピ通りの温度ではうまく仕上がりにません。10~20℃高め・低めで設定してみてください。

## ■紙型を使うと

- うまできない → ●スポンジケーキやシフォンケーキなどは、金属製の型を使って焼くときよりも焼き時間が長くなる場合があります。様子を見ながら加熱してください。●分量に合った大きさの紙型を使ってください。
- パンがうまく焼けない  
ふくらまない → ●生地の発酵状態は良好でしたか。「パン作りのコツ」▶ レシピブック P.59 ●生地を同じ大きさに成形しましたか。大きさが異なると焼いたときムラになります。
- 肉・魚などの焼き色が薄い  
生っぽい → ●内部が凍っていませんか。必ず、完全に解凍してから焼いてください。●冷蔵庫内のチルドやパースシャルで保存された食品は、内部温度が低めに仕上がる場合があります。

自動

自動

スチーム

オープン

グリル

うまく仕上がらない

困ったとき

# 故障かな？

故障かな？と思われるときは、以下の項目に従って調べてください。

症状	原因
操作できない まったく動かない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●表示部に初期画面を表示していますか。自動電源オフ機能が働いている場合はドアを開けて、初期画面が表示されたら操作してください。</li> <li>●つめの先で操作していませんか。指の腹を使って操作してください。</li> <li>●停電していませんか。</li> <li>●専用ブレンダーが切れていませんか。</li> </ul>
食品があたたまらない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。 【解除方法】 自動をピッと鳴るまで2秒間押す(3回くり返す) <b>デモ</b> ・自動は消灯しますが同じ位置で操作をくり返してください。</li> </ul>
電源を入れたときや加熱中に音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源を入れたとき、内蔵された部品が動作確認で動くため、音がする場合があります。</li> <li>●加熱中、出力やヒーターを切り換えているスイッチの音、スチームの発生音、部品を冷ますファンの音などがします。また、オープンやグリルの加熱中、加熱後に庫内壁面の膨張、収縮音がする場合があります。(発酵時はファンを断続回転)</li> </ul>
調理中に火花が出る	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●金粉・銀粉のある容器や、付属品の角皿を使用していませんか。</li> <li>●庫内の壁に金属(アルミハイル・金くしなど)が触れていませんか。</li> <li>●庫内がさびていませんか。さびが火花の出る原因になることがあります。➡ P.9</li> </ul>
煙やいやなにおいが出た	<ul style="list-style-type: none"> <li>●初めて使うときは、防さびの油が焼け、においや煙が出ることがあります。気になる場合は、しっかり換気を行い、「29:脱臭」をしてください。➡ P.48</li> <li>●庫内・ドア内側に、食品カス・油などが付いていませんか。ヒーター調理中は、排気口などから蒸気や煙が出ることがありますが故障ではありません。</li> </ul>
スチームが濡れる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●スチーム調理中、ドアから少量の蒸気が出ることがありますが、故障ではありません。</li> </ul>
庫内に湯がたまったり、ドアに水滴が付着したりする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●気密性の高い設計になっているため、庫内に湯がたまったり、ドアに水滴が付着したりします。冷めてからふきんなどで、ふき取ってください。</li> </ul>
スチームが出ない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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.10、16</li> </ul>
庫内に水が残る	<ul style="list-style-type: none"> <li>●スチーム加熱終了後、庫内底面に湯がたまりやす。冷めてからふきんなどでふき取ってください。また、クリントレーにたまった水も毎回必ず捨ててください。➡ P.10</li> </ul>

症状	原因
スチームを使うと、音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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、故障ではありません。</li> </ul>
ブザーが鳴らない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ブザー音設定が「操作音と終了音などを消す」になっていませんか。ブザー音を「操作音と終了音などを消す」に設定しているときは、ブザーは鳴りません。➡ P.13</li> </ul>
レンジ加熱中、初期画面に戻る	<ul style="list-style-type: none"> <li>●庫内に食品が入っていない、または少量や指定分量以外の食品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。</li> <li>●市販の発熱体を使用した容器などで加熱していませんか。(使える容器・使えない容器 ➡ P.14) ➔異常高温になり、安全機能が働いて自動的に動作を停止することがあります。</li> </ul>
タッチしていないのに、表示が変わる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●操作部に残った少量の水分などで、表示が変わることがあります。水ぶきをしたり、ぬれた手で触ったあとはからぶきをして水分をふき取ってください。</li> </ul>
表示部が暗くなる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●省エネのため、画面が暗くなり操作ができなくなります。その場合は、ドアを開けると画面は明るくなり操作できます。➡ P.12</li> </ul>
白い粉や水(白色または無色)がスチーム吹き出し口から出たり、庫内やクリントレー内に排出される	<ul style="list-style-type: none"> <li>●白い粉や水は、水道水に含まれているカルシウムやマグネシウムなどのミネラル成分が結晶化した物で無害です。気になる場合は、自動のお手入れ「30:洗浄・水抜き」や「31:クエン酸洗浄」で給水経路の洗浄をしてください。➡ P.46、47</li> <li>●吹き出し口や、庫内に付着した粉や水は、固く絞ったぬれふきんでふき取ってください。</li> <li>●スチーム調理やお手入れ後は、クリントレーにたまった水を捨て、スポンジで水洗いしてください。➡ P.45</li> </ul>

# 故障かな? (つづき)

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。☑を押すと表示は消えます。

症状	原因
調理中に <b>水確認</b> と表示する	調理中、給水タンクの水がなくなったときや、タンクがきちんと差し込まれていないときに表示します。食品の分量やメニューによっては <b>水確認</b> 表示が出ない場合があります。 ●調理中に <b>水確認</b> を表示し、調理を一時停止するメニューが多数あります。 →停止したときは、タンクに水を入れ(➡ P.16)確実に奥まで差し込み、 <b>☑</b> を押して調理を再開させます。 ●調理中に <b>水確認</b> を表示するが、調理を続行するメニュー:「スチームプラス」 →次回からは、スタートする前にタンクの水量を確認してください。➡ P.16
<b>U14</b>	スチームを使う調理時、給水タンクに水がない状態で調理しつづけると表示します。 ●水を入れないと上手にできないため、途中で停止します。 ●調理中に <b>水確認</b> が表示されたら、必ずタンクに水を入れてください。 ●給水タンクの水がなくなったときに <b>水確認</b> を表示し(➡ 上記参照)、一時停止します。 タンクに水を入れなくて <b>☑</b> を押す操作を調理中にくり返すと、3回目のスタート後にしばらくすると「U14」を表示します。
<b>U50</b>	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が、 <b>☑</b> を押してから 手動(レンジ、グリル、オープン、スチーム)で加熱してください。

■以上のことをお調べになり、それでもなお異常があるときは次の内容をお買い上げの販売店へご連絡ください。  
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-DB1000) 4. お買い上げ日(年月日)

■次のような表示が出たら、故障です。修理をご依頼ください。  
→専用プレーカーを切り、表示内容をお買い上げの販売店、または修理ご相談窓口へご連絡ください。

☑を押すと表示は消えます。

Hのあとの□□には、2けたの数字が入ります。 **H □ □**

# 別売品

取っ手 (角皿専用)

品番: A0604-1E00

メーカー希望小売価格: 880円(税込み)



クエン酸 (40g×2袋)

品番: SAN-80

メーカー希望小売価格: 308円(税込み)

●食品添加物につき、食品衛生上無害です。

メーカー希望小売価格は2022年11月現在

●イラストは実物と異なる場合があります。

●別売品は、販売店でお買い求めいただけます。パナソニックの家電製品直販サイトでお買い求めいただける物もあります。詳しくはパナソニックの家電製品直販サイトをご覧ください。

パナソニックグループの  
ショッピングサイト  
<https://ec-plus.panasonic.jp/>



# 仕様

電子レンジ	消費電力	1600 W	
	高周波出力	1000 W*・800~150 W相当	
	発振周波数	2450 MHz	
スチーム	スチ-ヒ-ター出力	1300 W	
グリル	消費電力	1330 W	
	ヒーター出力	1300 W	
オープン	消費電力	1370 W	
	ヒーター出力	1350 W	
	温度調節範囲	発酵(30~65℃)・70~230℃	
電源	単相200 V(50 Hz/60 Hz共用)	質量	約26 kg
寸法	外形	幅595 mm×奥行449 mm×高さ464 mm (ドアハンドルを含む奥行487 mm)	
	庫内	幅394 mm×奥行309 mm×高さ234 mm	

\* 高周波出力1000Wは短時間高出力機能(最大3分)であり、調理中自動的に600Wに切り換わります。これは自動の限定したメニュー(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。

●待機電力について  
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「0.3」Wです。  
(表示部に初期画面を表示時1.7 W)

●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	長年ご使用のビルトインオープンレンジの点検を!
	<p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●プレーカーが落ちる。</li> <li>●異常なおいや音がする。</li> <li>●ドアや庫内に著しいガタや変形がある。</li> <li>●触ると電気を感じる。</li> <li>●その他の異常や故障がある。</li> </ul>
	<p>ご使用中</p> <p>事故防止のため、ご使用中を中止し、専用プレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検をご依頼ください。</p>

# 保証とアフターサービス

よくお読みください

使い方・お手入れ・修理 などは

■まず、お買い上げの販売店へご相談ください。

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名

電話 ( ) -

お買い上げ日 年 月 日

## 修理を依頼されるときは

「うまく仕上がらない」、「故障かな?」  
(49~54ページ)でご確認のあと、  
直らないときは、まず専用プレーカーを  
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/  
ビルトインオープンレンジ ストッカー
- 品番 NE-DB1000
- 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。

サポート総合窓口 <https://panasonic.jp/support/>

**使い方・お手入れなどのご相談**

給湯・電化ご相談窓口

フリーダイヤル **0120-878-695** 受付時間 9:00~18:00 月~土曜日  
(祝日・正月三が日を除く)

■上記電話番号がご利用  
いただけない場合 **06-6907-1187**

■FAX フリーダイヤル ☎ **0120-872-460**

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)

- ・ご使用の回線 (IP電話やひかり電話など) によっては、回線の混雑時に  
数分で切れる場合があります。
- ・上記のURLはお使いの携帯電話等により、正しく表示されない場合が  
あります。
- ・掲載サイトおよび動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担と  
なります。(パケット定額サービスに未加入の場合、高額になる可能性が  
あります)
- ・営業日、受付時間など変更になる場合があります。

**修理に関するご相談**

家電専門店・量販店でご購入されたお客様は

フリーダイヤル **0120-878-554** 受付時間 9:00~18:00 月~土曜日  
(祝日・正月三が日を除く)

■上記電話番号がご利用  
いただけない場合 **03-6633-6700**

<https://panasonic.jp/support/repair.html>

住宅会社・工務店・工事店でご購入されたお客様は

フリーダイヤル **0120-087-704** 受付時間 9:00~18:00 月~土曜日  
(祝日・正月三が日を除く)

<https://sumai.panasonic.jp/support/repair/>

## 【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

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

パナソニック株式会社 暮らしアプライアンス社

〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号  
© Panasonic Corporation 2022

F0003-1V30  
F0922-0