



家庭用  
修理区分：持込

# 取扱説明書

電子レンジ調理器

保証書付（裏表紙）

ANGL-MISD15-A



この度は、e angle 電子レンジ調理器をお買い上げいただき  
まことにありがとうございます。

ご使用前に、この取扱説明書をよくお読みいただき

正しいご使用をお願いいたします。

また、この取扱説明書はいつでも見ることができる所に  
保管してください。

この製品は日本国内用に設計されていますので、  
日本国外では使用できません。

この取扱説明書の内容は改善のため、  
予告なく変更することがあります。

**FOR USE IN JAPAN ONLY.**

## もくじ

安全上のご注意	2
使い方	3
調理の前に加熱時間について	4
よくある質問	5
簡単レシピ集	6
仕様	18
アフターサービス	19
保証書	裏表紙

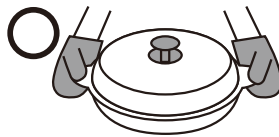
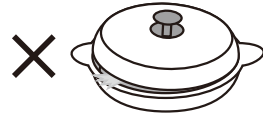
## 安全上のご注意

本製品は電子レンジ機能専用調理器です  
また、W数と時間をご自身で設定する手動加熱のみに対応しています。  
その他の機器や機能では絶対に使用しないでください。

### 調理できないもの

- 揚げ物など調理油を多く使う料理はできません。本製品内に調理油を溜めての加熱は絶対にしないでください。温度が上がり過ぎて破損や火災等事故の恐れがあります。
- 乾き物や、干し物等、水分の少ない食材は調理できません。本製品の破損に繋がりますので、決して調理しないでください。

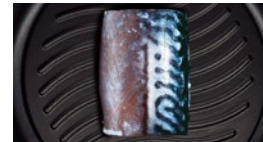
- 空焚き(食材を入れない状態での加熱)は絶対にしないでください。
- 電子レンジの出力は1000Wを超えて使用しないでください。
- 電子レンジが熱くなっている場合は冷めるのを待ってから使用してください。
- 本製品の使用前に電子レンジの庫内の汚れは必ず拭き取ってください。庫内が汚れたまま本製品を使用すると、マイクロ波が汚れた部分に集中して火花が発生する場合があります、破損や火災など事故の恐れがあります。
- 本体・フタはきれいにしてから使用してください。汚れが残っていると焦げ付きのようになります。
- 調理時、アルミ箔や金属製のものを入れないでください。
- 食材のみを入れてください。プラスチックの容器やビニール袋、ラップ、アルミ箔等は一緒に入れしないでください。溶けたり燃えたりして危険です。
- 本体とフタの間に食材が挟まった状態で使用しないでください。しっかりとフタを閉じて使用してください。
- 電子レンジ対応の容器やトレー等は本製品と一緒に使用しないでください。破損や火災など事故の恐れがあります。
- 調理後、電子レンジから取り出す時、フタや持ち手が熱くなりますので、調理用耐熱手袋等(ミトンなど)を使用してください。
- 調理後本製品の底部は熱くなっておりますので、必要に応じて鍋敷き等を使用してください。
- 落下等強い衝撃を与えないでください。破損のおそれがあります。また、破損した場合は使用を中止し、廃棄してください。
- 子どもだけでの使用はさせないでください。
- 調理後、長時間料理を本体に入れたまま保存しないでください。
- 直射日光、高温多湿、火のそばには置かないでください。



## 使い方

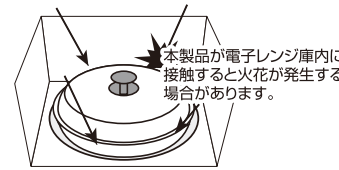
本製品は電子レンジ機能専用調理器(手動加熱のみ対応)です。以下の調理器・機能は使用できません。

**使用できない調理器、レンジ機能**  
ガスコンロ、オープンレンジ、IH調理器等、電子レンジ以外の調理機器や直火、オート加熱、オープン機能、グリル機能等は不可



必ず  
しっかり  
フタをする

絶対に  
接触しない  
ように



**はじめに** プレートのコーティングを守るため焦げ付きやすい食材を使用する場合は少量の油をひくことをおすすめします。

**食材を入れ、必ずフタをして電子レンジに入れてください。**(必ず付属のフタを使用してください。サイズが合っても他のフタは使用しないでください。)

**注意** ※必ず電子レンジの中央にセットし、本製品が電子レンジ庫内に接触していないことを確認の上使用してください。  
※ターンテーブル式の場合は、ターンテーブルが正常に回転し、回転時に本製品が庫内に接触していないことを確かめてから使用してください。また、電子レンジ付属の丸皿は外さずに、丸皿の上に本製品をのせて使用してください。(本製品が電子レンジ庫内に接触したり、ターンテーブルを外したり、正常に回転しないと火花が発生する場合があります、破損や火災など事故の恐れがあります。)

**ポイント** 初めは加熱の目安よりも少なめの時間で始め、加熱が足りない場合はもう少し加熱してください。(食材や、環境、電子レンジの個体差により調理時間に差異が生じる場合があります。)

**注意** ※一度開けた後も忘れずにフタをしてから加熱してください。

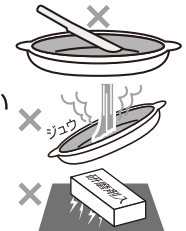
本製品が冷めきる前に連続使用(次の料理)する場合は、調理時間を短縮して加熱してください(約1分)。

電子レンジによっては連続使用できないものもあります。その場合は使用できるようになるまでお待ちください。また、レンジが使用できる状態でも電子レンジ庫内及び、本体が熱くなっている場合は少し冷めるのを待って使用してください。

### 調理後

※プレート表面は焦げ付きにくいようにコーティングされています。  
以下の注意を守って使用してください。

- プレート面に金属製のナイフ、フォークなどは使用しないでください。コーティングが傷んで焦げ付きの原因になります。
- 調理後、まだ熱い状態のまま本製品に水をかけたり、急に冷やさないでください。コーティングが傷んだり変形したりする恐れがあります。
- 付け置き洗いや食洗機も使えます。但し、研磨剤入りたわし、金属たわしやクレンザーなどは使用しないでください。コーティングが傷む原因になります。



## 調理の前に・加熱時間について

本書に記載された加熱時間はあくまで目安です。食材の大きさ(量)や環境、レンジの種類によっても調理時間に差異が生じる場合があります。

### 予熱※と追加加熱について

本製品は「空焚き」は禁止していますが、予熱と追加加熱については注意の上で使用していただくかまいません。

- 予熱は500W(または600W)で1分ほど
- 追加加熱は食材の火の通り方にもよりますが30秒～1分くらいをめどに行ってください。但しレンジの方で冷却中になっている場合はそちらが終了するのを待ってから使用してください。無理な使用は電子レンジを破損させるおそれがあります。

※「予熱」は調理前に本製品を温めておくこと。  
「余熱」は加熱後に蓋を開けずに本製品の温度のみで加熱すること。

低いW数では時間はかかりますが火の通りにくい食材や、弱火でじっくり加熱する料理等には低いW数を使用することをお勧めします。

主な食材の加熱時間の目安		①は一度食材を取り出して裏返す	
焼き秋刀魚(サンマ)	焼く	[500W] 3分40秒 ①1分10秒	[600W] 3分 ①1分
焼き鮭、アジの開き	焼く	[500W] 3分40秒 ①1分10秒	[600W] 3分 ①1分
焼きイカ(丸焼き)	焼く	[500W] 3分40秒 ①1分10秒	[600W] 3分 ①1分
鳥モモ肉(350g)	焼く	[500W] 6分 ①2分	[600W] 5分 ①1分40秒

### 長時間の加熱は注意

水分が少ない食材や料理の場合10分を超える加熱はしないでください。  
本製品及び電子レンジが熱により破損するおそれがあります。

- 水分を多く含む食材につきまとは、その水分により底のプレート面の温度が上がらずに焼き目が付きにくい場合がございますので、あらかじめ食材の水分を取っていただき調理してください。
- 加熱時間の目安は調理方法ではありません。食材によりあらかじめ下処理(下味をつける、切れ目を入れる、水分をふき取る、塩をすりこむ等)が必要な場合は、下処理を行ったうえで、加熱時間の目安を参考に調理してください。

## 時間が分からない場合

W数を変えたいけど時間が分からない時は右記のように計算すると必要な時間が分かります

### 電子レンジW数ごとの加熱時間換算式

知りたい時間=分かっているW数×分かっている時間÷使いたいW数

例：600Wで4分の調理を800Wで使いたい場合  
知りたい時間=600W×4分÷800W(使いたいW数)  
知りたい時間=3分

## よくある質問

### Q：焼き目が付かない

- A：①水分を多く含む食材では、その水分により底のプレート面の温度が上がらずに焼き目が付きにくい場合があります。あらかじめ食材の水分を取ってから調理してください。
- ②電子レンジの製造年月日や機種によって加熱出力に個体差があります。加熱出力が弱い電子レンジの場合、本製品底部の温度が上がりにくく、焼き目が付きにくい場合がございます。その場合、電子レンジのW数の切り替えが可能な場合は出力を上げてお試しください。  
500W/600W以上の出力がない場合のみ、あらかじめ500W/600Wで2分以内の予熱をかけておくと上手に焼けます。

### Q：市販品の冷凍食品(油・水なし羽付き冷凍餃子)がうまく焼けない

- A：市販品の冷凍食品は、パッケージに記載されている作り方で調理していただきますが、蓋を外して水分を飛ばして焼き上げることができないため、食品メーカーの意図した仕上がりにならない場合がございます。  
※作り方に「フタを取り、羽根全体に焼き色が付くまで焼く。」と記載されており、蓋を外して調理することができないため。

### Q：取扱説明書記載のレシピ以外のものも調理できますか？

- A：本製品は、一般的なガスやIHでの加熱調理が電子レンジで行える商品となりますので、レシピはガスやIHでの調理方法と変わりません。一般的なレシピを参考にさせていただき調理ができます。違いは蓋を外しての調理ができないことで、火力は500/600Wの場合中火程となります。

# 電子レンジ調理器 簡単レシピ集

このレシピのレンジでの加熱は**600W**を基準としています。  
特に記載のないものは600Wで加熱してください。  
※スイーツでは例外あり。

## はじめにお読みください

- ※記載のレシピは全て1～2人前です。
- ※記載の加熱時間は全て**600W**での時間です（例外有）。加熱するときにご使用になる電子レンジのW数を確認して加熱時間を調整してください。
- ※電子レンジの機種や製造年月日や入れる食材のカットの仕方、厚み、食材の量などにより加熱の効用に差が出ます。初めて調理する食材は途中で様子を見て加熱時間を調整してください。
- ※レシピ集に記載の食材や調味料は参考です。お好みで材料・分量・加熱時間等を変更してみてください。

## レシピ集 もくじ

### ～焼く・温める～

さばの塩焼き	7
ステーキ	7
ハンバーグ	8
しょうが焼き	8
やきとり	8
ビーフペッパーライス	9
ベーコンエッグ	9
ピザ	9
ミートソースドリア	10
焼きビビンバ	10
チヂミ	10

### ～炒める～

チースタッカルビ	11
酢豚	11
～蒸す・茹でる・煮る～	
あさりの酒蒸し	12
アクアパッツァ	12
あさりと大葉、明太の和風コンソメバスタ	13
ペスカトーレ	13
肉じゃが	14
さばの味噌煮	14
キーマカレー	15
かぼちゃの煮物	15
冷凍ロールキャベツのコンソメスープ煮	15

### ～炊く～

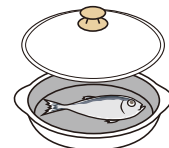
炊きこみご飯	16
パエリア	16

### ～スイーツ～

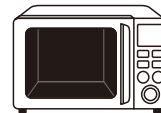
フレンチトースト	17
チーズケーキ	17

## 焼く・温める

### 焼き料理の主な流れ



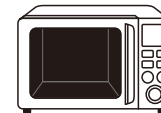
①食材を入れてしっかりフタをする



②レンジに入れて加熱



③取り出して食材を裏返す



④再度レンジに入れて加熱

※加熱が足りない時は再度加熱（30秒～1分くらい）してください。

焼く・温める

## さばの塩焼き



加熱時間  
約4分

- ①さばの表面の水気をふき取り、皮面に切れ目を入れる。
- ②皮面を下にして本製品に入れ、フタをして、3分加熱する。
- ③一旦さばを取り出し、裏返して1分加熱する。
- ④最後にレモンを飾って出来上がり。

材料  
さばの切り身 1切れ

## ステーキ



加熱時間  
約4分

- ①ステーキを本製品に入れ、ふたをして3分加熱する。
- ②一旦取り出し、余分な油をふきとり裏返して1分加熱する。

材料  
牛ステーキ肉 200g

## ハンバーグ



加熱時間  
約 12分

余熱時間  
約 6分

- ①パン粉に牛乳をかけ充分浸して、ひき肉、玉ねぎ、たまご、塩、胡椒、ナツメグを入れ粘りが出るまで混ぜる。
- ②①で混ぜたものを半分にし、空気を抜きながら厚さは薄めに小判型にする。  
※真ん中をすこし凹ませると熱が通りやすくなります。
- ③本製品にふたをして6分間加熱、裏返してさらに6分間加熱する。
- ④カットした野菜を追加して、更に6分間ふたを開けずに余熱調理を行う。※野菜の追加時間はカットサイズや量により調節してください。

材料			
合挽きひき肉	200g	塩、胡椒	少々
玉ねぎ	1/2個	ナツメグ	お好みで
パン粉	大さじ4	フロッコリー	3~4かけ
牛乳	大さじ	人参	3~4かけ
たまご	1個		

## ビーフペッパーライス



加熱時間  
約 7分

- ①常温に戻しておいた牛こま肉とみりんをビニール袋に入れ軽くもんでなじませる。
- ②本製品に真ん中を開けて肉を並べ(輪状)、フタをして2分加熱する。
- ③一旦取り出し真ん中にご飯をいれ、コーン、刻んだ細ネギを入れ、ご飯の上にバターをのせる。焼き肉のたれを回しかけ、粗びき胡椒を全体に振り、全体を軽く混ぜ、2分加熱する。
- ④再度取り出して焼け具合を確認しながら全体を混ぜて味をなじませ、焼け具合に合わせて更に2~3分加熱する。

材料			
牛肉こま肉	100g	コーン	適量
ご飯	100g	バター	適量
細ネギ(葉味ネギ)	適量	みりん	適量
粗びき胡椒	適量		
焼き肉のたれ	適量	にんにく(チューブで可)	お好みで適量

## しょうが焼き



加熱時間  
約 5分

- ①(A)をよく混ぜる。
- ②①を豚ロースにかけ、本製品に入れて約5分加熱する。
- ③キャベツをお好みで添えて出来上がり。

材料	
豚ロース	300g
キャベツ	1~2枚
(A)	
生姜チューブ	4cm
砂糖	小さじ1
酒	大さじ2
醤油	大さじ2
みりん	大さじ2

## ベーコンエッグ



加熱時間  
約 6分

- ①本製品に食べやすい大きさに切ったベーコンを並べ、その上にたまごを割って入れる。
- ②たまごにフォークなどを刺して表面に穴を軽く開け、約6分間加熱する。(穴は1、2カ所開けば十分です。大きく開くと卵が崩れてしまいますので注意してください。)
- ※穴を開けないと黄身が破裂するおそれがあります。
- ③お好みで塩、胡椒をふる。

材料	
たまご	2個
ベーコン	2枚
塩、胡椒	少々

## やきとり



加熱時間  
約 8分

- ①鶏もも肉は一口大に切ってボールに入れ、(A)を揉みこみ10分くらい置く。
- ②本製品に入れて、約8分加熱する。
- ③最後に刻んだ薬味ネギをお好みで乗せて出来上がり。

材料	
鶏もも肉	200g
(A)	
酒	50g
砂糖	小さじ1
塩	小さじ1/4
薬味ネギ	1~2本 ※お好みで増減

## ピザ



加熱時間  
約 10分

- ①ソーセージを0.5cm幅の斜め切りにする。ピーマンのヘタと種を取り除き薄切りにする。
- ②ボウルに塩以外の生地材料を入れて混ぜ合わせる。
- ③まとってきたら塩を入れて捏ね、ひとまとめにする。打ち粉をした台に移し、滑らかになるまでさらに捏ねる。
- ④生地を3等分にしてラップで包み、常温で15分ほど発酵させる。
- ⑤ピザソースを塗り、具材を順にのせる。
- ⑥本製品に入れて、約10分加熱する。

材料		
生地		オリーブオイル 20g
強力粉	200g	強力粉(打ち粉) 適量
薄力粉	50g	ピザソース 60g
砂糖	20g	
塩	小さじ1/2	具材
ドライイースト	5g	ソーセージ 9本
水	150mL	ピーマン 2個
		ピザ用チーズ 90g

## ミートソースドリア



加熱時間  
約8分

- ①ボールに炊いたご飯を入れて溶かしたバターを入れて混ぜる。そこに小麦粉を入れて混ぜる。混ぜたら牛乳を半量ずつ入れて混ぜる。
  - ②①に(A)を入れて混ぜ合わせ、本製品に入れて5分加熱する。
  - ③一旦取り出して裏返し、温めたミートソースをかけ、その上にチーズを乗せて更に3分加熱する。
- ※裏返すとき平らな皿などをかぶせて一緒にひっくり返し、その皿から滑らせるように戻すと型崩れしません。

材料		ホワイトソース:	
ミートソース	1人分	バター	10g
ご飯	1人分	小麦粉	大さじ1
とろけるチーズ	適量	牛乳	100mL
		(A) コンソメ(顆粒)	小さじ1/2
		ブラックペッパー	少々

## レンチンご飯でつくる 焼きビビンバ(牛そぼろ入り)



加熱時間  
約9分半

- ①ひき肉に(A)を混ぜ合わせたら、本製品にごま油を大さじ1/2ひき、1分半加熱する。一旦取り出し、ひき肉を軽く混ぜ返してからさらに1分半加熱し、ひき肉は別容器に移しておく。
- ②本製品にごま油を大さじ1/2ひき、パックのご飯をそのまま入れ軽くほぐします。水50mLをご飯にまぶし、①とナムルをご飯の上に並べたら、6分30秒加熱します。
- ③仕上げにコチュジャンをお好みでのせてください。

材料		(A)	焼き肉のたれ	大さじ2/3
レンジ用パックご飯	1パック(200g)		お酒	大さじ1/2
ナムル	100g		ナツメグ	適量
牛ひき肉	60g			
ごま油	大さじ1		※お好みでコチュジャン	
水	50mL		又はラー油適量	

## チヂミ



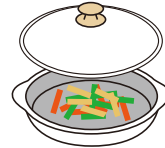
加熱時間  
約8分

- ①ボウルに(A)を入れて混ぜる。ニラを3cm程に切り、カニカマといっしょに加えてさらに混ぜる。
- ②ごま油をひき、生地を流し込み、4分加熱する。
- ③一旦取り出し、生地を裏返したら生地のフチに沿ってさじで少量のごま油を流し入れ、4分加熱する。
- ④適当に切ってつけダレに付けてお召し上がりください。

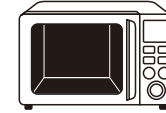
材料		つけダレ		
ニラ	1/3束	(B)	醤油	大さじ1
カニカマ	適量		砂糖	小さじ2
			酢	大さじ1
生地			※お好みでコチュジャン	
(A)			又はラー油適量	
卵	1個		ごま油	適量
薄力粉	50g		ラー油	適量
水	70mL			
片栗粉	大さじ1と1/2			
鶏ガラスープの素	小さじ1/2			
ごま油	小さじ2			

## 炒める

### 炒め料理の主な流れ



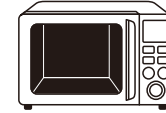
①食材を入れてしっかりフタをする



②レンジに入れて加熱する



③一旦取り出して食材をよく混ぜる



④再度レンジに入れて加熱

※加熱が足りない時は再度加熱(30秒~1分くらい)してください。

## チーズタッカルビ



加熱時間  
約10分半

- ①鶏もも肉を一口大に切り皮を下にして本製品に並べ、周りに野菜を置いて、6分半加熱する。その間タレ(A)は混ぜ合わせておく。
- ②一旦取り出し、よくかき混ぜたら(A)を全体にかけてからチーズを上のにせ、再度4分加熱する。

材料		タレ	
鶏もも肉	150g	コチュジャン	大さじ1+2/3
玉ねぎ	100g	酒	大さじ1
人参	40g	醤油	大さじ1
キャベツ	100g	みりん	大さじ1
		砂糖	5g
		おろしにんにく	4g
		おろし生姜	4g
		ピザ用チーズ	70g

## 酢豚



加熱時間  
約9分

- ①ピーマンはヘタと種を取り除いておく。人参は皮をむいておく。
- ②豚ロース肉を一口大に切る。ジップ付き保存袋に(A)と共に入れてよく揉みこみ、10分程置いたら片栗粉をまぶす。
- ③人参は乱切りにする。耐熱容器に入れてラップをかけ、5分加熱する。
- ④玉ねぎを1cm幅に切る。ピーマンを一口大に切る。
- ⑤ボウルに(B)を入れて混ぜ合わせる。
- ⑥③、④、⑤をよく混ぜる。
- ⑦本製品に入れて、約4分加熱する。

材料		(A)		(B)	
豚ロース肉(厚切り)	200g	すりおろしニンニク	小さじ1	酢	大さじ2
		すりおろし生姜	小さじ1	醤油	大さじ1
				砂糖	小さじ2
				鶏ガラスープの素	小さじ1
				ケチャップ	大さじ2
				水溶き片栗粉	大さじ1
				サラダ油	大さじ1
片栗粉	1本				
人参	1/2個				
玉ねぎ	3個				
ピーマン					

## 蒸す

### 蒸す料理の主な流れ

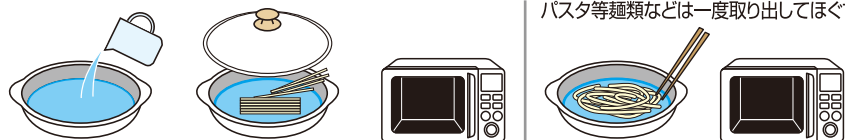


- ①食材と呼び水を入れる ②しっかりフタをする ③レンジに入れて加熱

※加熱が足りない時は再度加熱（30秒～1分くらい）してください。

## 茹でる

### 茹でる料理の主な流れ



- ①先に水を入れる ②食材を入れて ③レンジに入れて ④一旦取り出して ⑤再度レンジに  
しっかりフタをする 加熱する 食材をよくほぐす 入れて加熱

※パスタ等長いものは半分に折ってから入れる

※パスタはタマになりやすいのでよくほぐしてください。

※加熱が足りない時は再度加熱（30秒～1分くらい）してください。

## あさりの酒蒸し



- ①活アサリの場合は塩水につけ、暗い場所に置き、砂抜きしておく。
- ②酒と醤油を混ぜる。
- ③本製品にアサリを入れ、上から②を全体的にかかるように回しかけ4分程度加熱する。  
※醤油が多すぎると味が濃くなるので注意。
- ④フタをしたまま1分程度余熱で蒸らして出来上がり。

材料  
殻付きアサリ 150g  
酒 大さじ2杯  
醤油 適量

加熱時間 約4分  
余熱時間 約1分

## あさりと大葉、明太の和風コンソメパスタ



- ①本製品に水200mLを先に入れてからパスタを半分に折って入れ、3分加熱する。
- ②一旦取り出してからパスタをよくほぐし、あさり、玉ねぎ、ニンニク、コンソメと水100mLを追加してから、再度6分加熱する。
- ③お皿に盛ってから明太子、細かく刻んだ大葉を絡めて出来上がり。

材料  
パスタ1.4mm 100g 明太子 適量  
むきあさり 60g 大葉 1～2枚  
ニンニク 3g  
玉ねぎ 20g  
水 200+100mL  
顆粒コンソメ 大さじ1

加熱時間 約9分

## アクアパッツァ



- ①(A)を混ぜておく。
- ②プチトマトは半分に、玉ねぎ、ピーマンはスライス、ニンニクはみじん切りにしておく。
- ③本製品に白身魚を入れ、胡椒を両面にまぶし、②を入れ、(A)と水30mLをまわしかけて本製品に入れ、6分半加熱する。

材料  
白身魚 1切れ バセリ 適量  
(鯛、すずき、鰯等) ピーマン 適量  
胡椒 少々 にんにく 1かけ  
むきあさり 30g オリーブオイル 大さじ1  
プチトマト 6個 (A) 白ワイン 大さじ2  
玉ねぎ 20g 顆粒コンソメ 大さじ1/2  
水 30mL

加熱時間 約6分半

## ペスカトーレ



- ①ニンニクと玉ねぎをみじん切りにする。
- ②シーフードミックスはキッチンペーパーで水気を吸い取る。(生臭さがなくなります)
- ③水220mLを先に入れてからパスタを半分に折って入れ、残りの食材も入れ、3分加熱する。
- ④一旦取り出してからパスタをよくほぐし、再度7分加熱する。

材料  
パスタ1.4mm 100g 顆粒コンソメ 少々  
ニンニク 4g 鷹の爪 1/2本  
玉ねぎ 50g オリーブオイル 12g  
水 220mL ローリエ 1枚  
トマトピューレ 150g  
シーフードミックス 60g

加熱時間 約10分

## 煮る

### 煮る 料理の主な流れ



- ①水やだし汁等を入れてから食材を入れ、フタをする
- ②レンジに入れて加熱する
- ③一旦取り出して食材をよく混ぜる
- ④再度レンジに入れて加熱

※火の通りにくい食材はなるべく細かく切り、気になる場合は事前にその食材のみをレンジであたためておいてください。

※加熱が足りない時は再度加熱（30秒～1分くらい）してください。

### 肉じゃが



加熱時間  
約20分

- ①玉ねぎをくし切りにし、ラップで包んでレンジで2分温める（シャキシャキした玉ねぎが好みの場合は省略しても可）。
- ②本製品に肉を先に入れ、乱切りしたじゃがいも・人参を入れ、その上に①を入れ4分加熱。
- ③一旦取り出し、軽く混ぜ合わせたら、(A)を入れ16分加熱する。

材料		タレ	
豚肉	150g	(A)	醤油 大さじ1
玉ねぎ(大)	2/3		酒 大さじ1
人参	1/3本		みりん 大さじ1
じゃがいも(小)	2個		砂糖 小さじ1
			顆粒だしのもと 大さじ1と1/2
			水 220mL

### さばの味噌煮



加熱時間  
約7分

- ①さばに塩を振って10分程おきキッチンペーパーで水気をとる。
- ②(A)を混ぜ合わせ、しょうがは薄切りにする。
- ③本製品に皮を上にしてさばを入れ、②を入れ、7分加熱する。

材料		味噌だれ	
さばの切り身	2切	(A)	水 大さじ2
生姜	15g		酒 大さじ1
塩	適量		味噌 大さじ1と1/2
			みりん 大さじ1と1/2
			砂糖 大さじ1と1/2
			醤油 大さじ1/2

### キーマカレー



加熱時間  
約11分

- ①(A)をみじん切りにする。  
※人参は細かくした方が火の通りが良くなります。
- ②カレー粉以外の食材と調味料をよく混ぜて本製品に入れ、8分加熱する。
- ③電子レンジから一旦取り出し、細かく刻んだカレー粉を加えて混ぜ、カットした飾り用野菜を追加する。再び電子レンジに入れ、3分加熱する。

材料			
合挽き肉	150g	水	50mL
(A)	玉ねぎ	1/4個	大さじ1/2
	人参	1/4本	大さじ1
	ピーマン	1個	市販のカレー粉 40g
			飾り用野菜(プチトマト)適量
			※野菜はお好みで

### かぼちゃの煮物



加熱時間  
約18分

- ①かぼちゃを一口大に切る。
- ②本製品に調味料を含めて全ての食材を入れて、18分加熱する。

材料	
かぼちゃ	1/4個
水	200mL
みりん	大さじ1
醤油	大さじ1
砂糖	大さじ1

### 冷凍ロールキャベツのコンソメスープ煮



加熱時間  
約8分

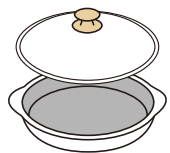
余熱時間  
約4分

- ①冷凍ロールキャベツを解凍しておく。
- ②調味料を含めた全ての食材を本製品にいれて約8分加熱する。
- ③さらにフタをしたままおき、4分余熱調理する。

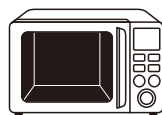
材料	
冷凍ロールキャベツ	2~3個
コンソメキューブ	1個
塩	少々
胡椒	少々
水	300mL

## 炊く

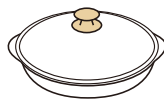
### 炊く調理の主な流れ



①食材を入れてしっかりフタをする



②レンジに入れて加熱



③加熱後すぐにフタをとらずにそのまま蒸らす

※加熱が足りない時は再度加熱（30秒～1分くらい）してください。

### 炊きこみご飯



加熱時間  
約 11分

余熱時間  
約 10分

- ①米を研いで水に浸す。(夏は30分、冬は1時間程度)
- ②たけのこ、ごぼうはスライスし、鶏肉、人参は小さめに切っておき、(A)はあらかじめ混ぜておく。
- ③本製品に水切りした米と全ての具材と(A)を入れてから水を入れ、11分加熱する。
- ④加熱後はそのままフタをとらずに10分程蒸らして出来上がり。

材料		●合わせ調味料		
米	1合	(A)	醤油	大さじ1
鶏もも肉	80g		みりん	大さじ1
たけのこ	30g		酒	大さじ1
ごぼう	20g		砂糖	大さじ1
人参	10g			
水	160mL			

炊く

### パエリア



加熱時間  
約 15分

余熱時間  
約 10分

- ①米、ターメリック、オリーブ油、をよく混ぜる。
- ②ニンニク、ピーマンはみじん切り。玉ねぎ、パプリカは乱切りにする。
- ③①に②と顆粒コンソメ、ローリエ、水を加え、シーフードミックスはキッチンペーパーで水気を吸い取ってから入れる。
- ④フタをして15分加熱し、10分程蒸らして出来上がり。

材料		パプリカ赤	25g
米	1合	ピーマン	25g
ターメリック	少々	シーフードミックス	60g
オリーブ油	10g	水	220mL
ローリエ	1/2枚	顆粒コンソメ	少々
ニンニク	4g		
玉ねぎ	50g		

## スイーツ

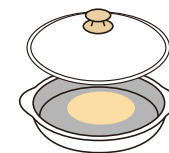
### スイーツ調理の注意点

※焦げやすいので  
弱火でゆっくり焼く  
スイーツ類は 500W 以下で！

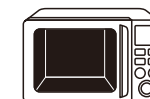
※500W 以下の加熱が出来る場合はそちらをおすすめします。焦げやすいため弱火でじっくり焼くと失敗しにくいです。

※600W しかできない場合は時間を早めにして様子を見ながら焦げないよう加熱してください。

※W 数を変える場合の時間は P4 の計算方法を参考にしてください。



①食材を入れてしっかりフタをする



②レンジに入れて加熱 (500W)

※加熱が足りない時は再度加熱（30秒～1分くらい）してください。

### フレンチトースト



加熱時間  
約 5分

- ①卵を白身が見えなくなるまでよく溶きます。回すのではなく、切るようにしていくとキレイに溶けます。
- ②①に牛乳、砂糖を加え、更に混ぜます。
- ③②に半分に切った食パンをいれ、軽く押しよく染み込ませたらキッチンタオルの上などで余分な液をとりま。
- ④本製品にバターを入れ、バターを全体になじませてからパンを入れ500Wで3分加熱後、レンジから取り出し、裏返してから更に2分加熱。
- ⑤お好みで粉砂糖を振って出来上がり。

材料		バター	適量
食パン	1枚		
卵	1個		
牛乳	50mL		

### チーズケーキ



加熱時間  
約 7分

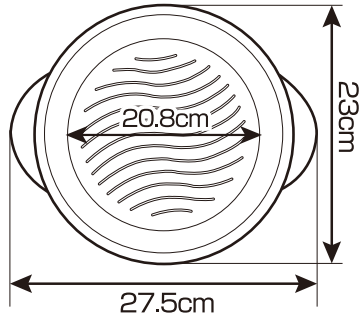
- ①クリームチーズ、バター、砂糖 1/2 をなめらかになるまで混ぜる。
- ②①に卵の卵黄とヨーグルトを加え、ダマがなくなるまで混ぜ合わせる。
- ③①、②に薄力粉をふるい入れて更に混ぜる。
- ④卵の卵白と残りの砂糖をボールに入れメレンゲを作る。
- ⑤③に④を少しづつ入れながら泡を消さないように混ぜる。
- ⑥生地を鍋に流し入れてから500Wで7分加熱する。
- ⑦加熱後つまようじなどを刺して生地がつかなければ出来上がり。※生地がつく場合は1分くらいをめに再加熱。

材料		ヨーグルト	80g
クリームチーズ	200g	卵	2個
バター	15g	薄力粉	大さじ2と1/2杯
砂糖	60g		

※お好みでレモン汁少々(②に入れる)

スイーツ

# 仕様



型番	ANGL-MISD15-A
本体サイズ	外形/幅: 約 27.5cm、奥行: 約 23cm、高さ: 約 11cm (フタを閉じた状態) 内側/幅: 約 20.8cm、奥行: 約 20.8cm、高さ: 約 5.5cm
質量	587g
本体満水容量	1580mL
材質	本体 / 鉄板アルミメッキ + PTFE コーティング、シリコン フタ / 鉄板アルミメッキ、シリコン
耐熱温度	取っ手等のシリコン部: 220℃ 底部加熱部: 250℃
耐冷温度	-50℃

※仕様および外観については、改良の為、予告なく変更することがあります。

※本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。アフターサービスもできません。

This product is designed for use in Japan only and cannot be used in other countries where the power supply voltage and frequency differ. After-sales service is not available outside Japan.

# アフターサービス

## 修理を依頼されるときは

- 本製品と保証書・お買い上げレシートを準備し、下記のお問い合わせ先か販売店にお問い合わせください。

## 保証書

保証書は記載内容をご確認いただき、大切に保管してください。

《保証期間中》  
保証書の内容に従って修理いたします。

《保証期間が過ぎている場合》  
修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。  
※場合によっては修理できない場合もございます。

## ご相談窓口・修理窓口のご案内

お取扱い・修理に関しては販売店へご相談ください。

※販売店にご依頼できない場合(ご転居やご購入品など)は下記の各お問い合わせ先にご相談・お問い合わせください

### お客様の個人情報の取り扱いについて

ご提供いただいたお客様の個人情報は、ご意見・ご質問への回答および弊社のお客様サービス向上のために利用させていただきます。ご質問の内容によりましては、適切な回答のためエディオングループ、および関係会社に情報を提供する場合がございます。その他、ご提供頂いたお客様の個人情報はエディオングループ個人情報保護方針に基づいてお取り扱いいたします。

エディオングループ個人情報保護方針 <https://www.edion.co.jp/privacy>

## お問い合わせ先

～本製品に関するお問い合わせ～

エディオンお客さま相談センター



受付時間: 月曜日～金曜日  
9:30～18:30 (土日祝・年末年始除く)

**0570-07-0557**

【有料】

※番号をお確かめの上、お掛け間違いのないようお願いいたします。※電話番号・受付時間等につきましては、変更になる場合がございます。

(2025年10月時点)

～修理に関するお問い合わせ～

家電の119番



受付時間: 月曜日～日曜日  
9:00～19:00 (年中無休)

**0570-06-0119**

【有料】

※年末年始に関しては受付時間が変更となる場合がございます。※番号をお確かめの上、お掛け間違いのないようお願いいたします。※電話番号・受付時間等につきましては、変更になる場合がございます。

(2025年10月時点)

