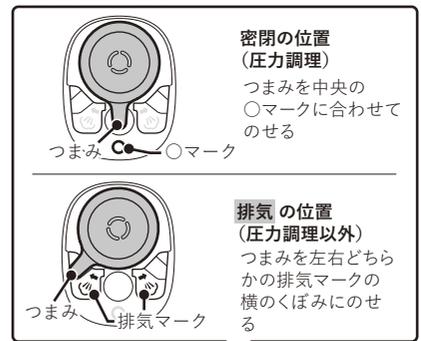


オートメニュー一覽

「予約」欄が●/○→予約調理に対応したメニューです。○は予備加熱は選択できません。
「時短」欄が●/○→時短モードに対応したメニューです。○は時短モードのみのメニューです。

オートメニュー番号・ オートメニュー名 (): おすすめ番号	圧力 切替弁の 位置	調理 方法	総調理 時間 (目安)	予約	時短	オートメニュー番号・ オートメニュー名 (): おすすめ番号	圧力 切替弁の 位置	調理 方法	総調理 時間 (目安)	予約	時短	オートメニュー番号・ オートメニュー名 (): おすすめ番号	圧力 切替弁の 位置	調理 方法	総調理 時間 (目安)	予約	時短
【肉】						【野菜】						【米】					
21 クリームシチュー	密閉	圧力	47分	●	●	62 おでん	排気	スロー	310分	●	●	100 いかめし	密閉	圧力	58分	●	
22 グリーンカレー	密閉	圧力	27分		●	63 かぼちゃの煮物	密閉	圧力	27分	●	●	101 カオマンガイ風	密閉	圧力	24分		○
23 サラダチキン (18)	排気	低温	150分			64 キャベツと肉だ んごのトマト煮	密閉	圧力	41分	●	●	102 かぼちゃの リゾット	密閉	圧力	31分	○	●
24 スタミナ牛丼	密閉	圧力	38分	●	●	65 ゴロゴロ野菜の ラタトゥイユ	密閉	圧力	50分	●	●	103 カレーピラフ	密閉	圧力	25分	○	○
25 スペアリの (4) やわらか煮	密閉	圧力	38分		●	66 パーニャカウダ (20)	密閉	圧力	14分		●	104 さつま芋のおこわ	密閉	圧力	30分	○	○
26 タッカンマリ	密閉	圧力	59分	●	●	67 ひじきの煮物	密閉	圧力	35分	●	●	105 ベーコンとチーズ のりゾット	密閉	圧力	28分	○	●
27 バクテー	密閉	圧力	68分	●	●	68 ふろふき大根	密閉	圧力	50分	●	●	106 もち麦のおかゆ	密閉	圧力	57分	○	
28 ビーフシチュー (6)	密閉	圧力	50分	●	●	69 ポテトサラダ	密閉	圧力	31分	●	●	107 中華風海鮮がゆ	密閉	圧力	64分		
29 ポークカレー (1)	密閉	圧力	58分	●	●	70 ポトフ (11)	密閉	圧力	55分	●	●	108 八宝がゆ	密閉	圧力	44分	○	●
30 ぼっかけ	密閉	圧力	53分	●	●	71 切り干し大根	密閉	圧力	26分	●	●	109 山菜おこわ	密閉	圧力	27分	○	○
31 もつ煮込み (5)	排気	スロー	190分	●		72 厚揚げとかぶの 丸ごと煮	密閉	圧力	32分	●	●	110 玄米 (16)	密閉	圧力	62分	○	○
32 ゆで鶏肉の パンパンジー	密閉	圧力	29分	●	●	73 根菜の温野菜サラダ	密閉	圧力	32分			111 白米 (14)	密閉	圧力	33分	○	○
33 ルーロー飯	密閉	圧力	40分	●	●	74 玉ねぎ丸ごとスープ	密閉	圧力	52分	●	●	112 糖質オフごはん (15)	密閉	圧力	34分	○	○
34 ローストビーフ (19)	排気	低温	120分			75 白菜と豚肉の ミルフィーユ煮	密閉	圧力	20分		●	113 赤飯	密閉	圧力	26分	○	○
35 ローストポーク	排気	低温	270分			76 筑前煮	密閉	圧力	36分	●	●	【スイーツ】					
36 丸鶏のサムゲタン	密閉	低温&圧力	240分		●	77 簡単ピクルス	密閉	圧力	35分		●	114 カスタードプリン	密閉	圧力	13分		
37 丸鶏のロースチキン	密閉	低温&圧力	209分		●	78 蒸しかぼちゃの サラダ	密閉	圧力	24分	●	●	115 チーズケーキ	密閉	圧力	14分		
38 手羽元と卵の さっぱりお酢煮	密閉	圧力	33分	●	●	79 酢ごぼう	密閉	圧力	29分		●	116 チョコとオレンジ のカップケーキ	密閉	圧力	14分		
39 煮込みハンバーグ	密閉	圧力	54分	●	●	80 野菜たっぷり カレー (2)	密閉	圧力	64分	●	●	117 ミニ蒸しケーキ	密閉	圧力	18分		
40 牛すじカレー	密閉	圧力	51分	●	●	【豆】						118 りんごとプルーン のコンポート	密閉	圧力	21分		
41 牛タンシチュー	密閉	圧力	67分	●	●	81 ポークビーンズ	密閉	圧力	20分	●	●	119 田舎しるこ	密閉	圧力	36分		●
42 紅茶豚	密閉	圧力	38分	●	●	82 五目豆	密閉	圧力	32分	●	●	120 糀甘酒 (17)	排気	温度	360分		
43 絶品牛テール スープ	密閉	圧力	59分	●	●	83 大豆水煮	密閉	圧力	33分		●	【スープ】					
44 肉じゃが (7)	密閉	圧力	56分	●	●	84 発酵あんこ	排気	温度	480分			87 かぼちゃのスープ	密閉	圧力	42分	●	●
45 肉豆腐	密閉	圧力	43分	●	●	85 金時豆	密閉	圧力	65分	●	●	88 キャベツたっぷり ミネストローネ (12)	密閉	圧力	41分	●	●
46 豚の角煮 (3)	密閉	低温&圧力	244分		●	86 黒豆煮	密閉	圧力	56分	●	●	89 キャベツのスープ	密閉	圧力	42分	●	●
47 大人の豚の角煮	密閉	低温&圧力	244分		●	【卵】						90 ひよこ豆と野菜の スープ	密閉	圧力	44分	●	●
48 鶏レバーのしぐれ煮	密閉	圧力	22分	●	●	91 ベジタブロスの クリームパスタ	密閉	圧力	26分		●	92 ベジタブロスの	密閉	圧力	68分		
49 鶏肉のトマト 煮込み (13)	密閉	圧力	51分	●	●	93 ポーンブロス	密閉	圧力	118分	●	●	94 腸内環境を 整えるスープ	密閉	圧力	34分	●	●
【魚】						95 簡単薬膳スープ	密閉	圧力	36分	●	●	96 豚汁	密閉	圧力	47分	●	●
50 アクアパッツァ	密閉	低温&圧力	48分		●	【調理方法について】						<p>密閉の位置 (圧力調理) つまみを中央の○マークに合わせてのせる</p> <p>排気的位置 (圧力調理以外) つまみを左右どちらかの排気マークの横のくぼみにのせる</p>					
51 いかと里芋の煮物	密閉	圧力	35分	●	●	おすすめ番号について 「おすすめ」カテゴリーのメニューは「肉」、「魚」などのカテゴリーからも選べます。メニュー番号は異なりますが、同じメニューです。											
52 いわしの梅煮 (8)	密閉	圧力	55分	●	●	<p>総調理時間について オートメニューを選択すると、選択したメニューの総調理時間の目安などがディスプレイに表示されます。総調理時間は、付属のレシピブックに記載されている食材に合わせた加熱と減圧を含めた調理時間の目安です。《人数》により総調理時間が変わります。上表は4人分(白米、玄米は5合分、糖質オフごはんは2合分、その他の米類は3合分)の総調理時間です。食材や調理環境によって、加熱が終わった時点で調理時間が前後することがあります。</p>											
53 サーモンのコンフィ	排気	低温	50分			97 ゆで卵	密閉	圧力	13分		○	98 温泉卵	排気	低温	54分		
54 さばの味噌煮	密閉	圧力	35分	●	●	99 茶わん蒸し	密閉	圧力	12分								
55 さんまの (9) しょうが煮	密閉	圧力	42分		●												
56 たこじゃが	密閉	圧力	26分	●	●												
57 ぶり大根 (10)	密閉	圧力	52分	●	●												
58 一尾魚の煮つけ	密閉	圧力	15分		●												
59 牡蠣カレー	密閉	低温&圧力	51分		●												
60 骨まで食べられる さばの水煮	密閉	圧力	100分		●												
61 鮭ときのこの しょうゆ煮	密閉	圧力	23分		●												

圧力切替弁の位置について



おすすめ番号について

「おすすめ」カテゴリーのメニューは「肉」、「魚」などのカテゴリーからも選べます。メニュー番号は異なりますが、同じメニューです。

総調理時間について

オートメニューを選択すると、選択したメニューの総調理時間の目安などがディスプレイに表示されます。総調理時間は、付属のレシピブックに記載されている食材に合わせた加熱と減圧を含めた調理時間の目安です。《人数》により総調理時間が変わります。上表は4人分(白米、玄米は5合分、糖質オフごはんは2合分、その他の米類は3合分)の総調理時間です。食材や調理環境によって、加熱が終わった時点で調理時間が前後することがあります。