

コンパクトオーブンレンジ 家庭用

# YRG-F160V

## 取扱説明書 / 料理集

---



- このたびはコンパクトオーブンレンジをお求めいただきまして、まことにありがとうございました。
- ご使用前に、この「取扱説明書」と「保証書」をよくお読みになり、正しくご使用ください。
- お読みになったあとは、いつでも取り出せるところに「保証書」とともに大切に保管ください。

# はじめてお使いになる前に

- 必ず本書に記載している方法でお使いください。  
記載方法でお使いいただかないと上手に仕上がらなかったり、故障の原因になります。

**庫内のカラ焼き (脱臭)** オープン機能を利用して、庫内の油を焼き切ります。

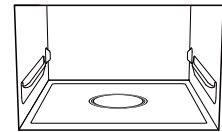
- カラ焼き (脱臭)を行うときは、煙やにおいが出ることがあるため、部屋の換気をしてください。
- カラ焼き (脱臭)を行うときは、庫内には何も入れないでください。
- 加熱中や加熱後しばらくは、本体 キャビネット・ドア・庫内など)に触れないでください。
- カラ焼き (脱臭)は、庫内が冷めた状態で汚れを拭き取ったあとに行ってください。

## 1 電源プラグをコンセントに差し込み ドアを1秒以上開ける

- ドアを開けると電源が入り、表示部の【0】が点灯します。
- 電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは、電源は入りません。



## 2 庫内には何も入れないでドアを閉める



## 3 **オープン 発酵/グリル** を1度押す

- 【180℃】が表示され、オープンマークが点灯します。



## 4 **仕上がり調節** を押して温度を設定する

- ▲キーを2度押し、温度を200℃に合わせてください。



## 5 **10分** を押して時間を設定する

- 10分キーを2度押し、時間を20分に合わせてください。



## 6 **あたため スタート** 冷凍もの2度押し を押す

- 加熱(カラ焼き)の残り時間を表示します。

## 終 終了音が鳴ったら「カラ焼き」完了

- 庫内を冷ましてからお使いください。

### 待機時消費電力オフ機能

待機時の消費電力を節約するため、電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入らないようになっています。ドアを開閉することで電源が入り、表示部に【0】を表示します。電源「入」の状態では約5分後に自動的に電源が切れます。

# もくじ

## ■はじめに

はじめてお使いになる前に	2
もくじ	3
各部のなまえ	4
安全上のご注意	7
使用上のお願い	11
使える容器・使えない容器	12

## ■操作のしかた

あたため	13
・冷凍もの2度押し	
+10秒・+1分あたためキー	14
解凍/半解凍	15
<b>自動メニュー</b> 1 飲み物	16
2 冷凍ごはん	17
3 コンビニ弁当	18
4 さくっとグリル	19
レンジ	20
<b>手動調理</b> 手動調理の加熱時間表	21
オープン 予熱なし・発酵	22
予熱あり	23
グリル	24

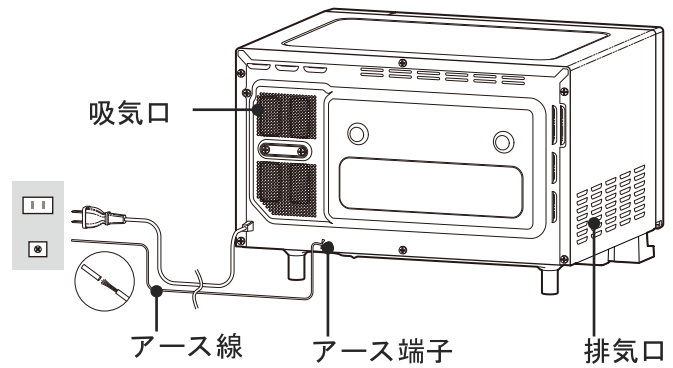
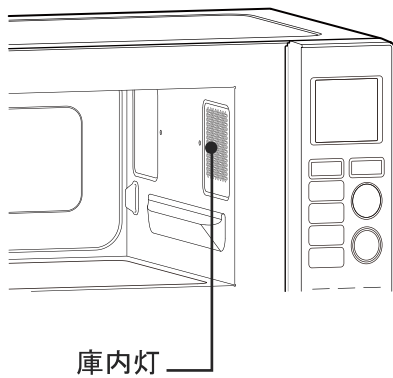
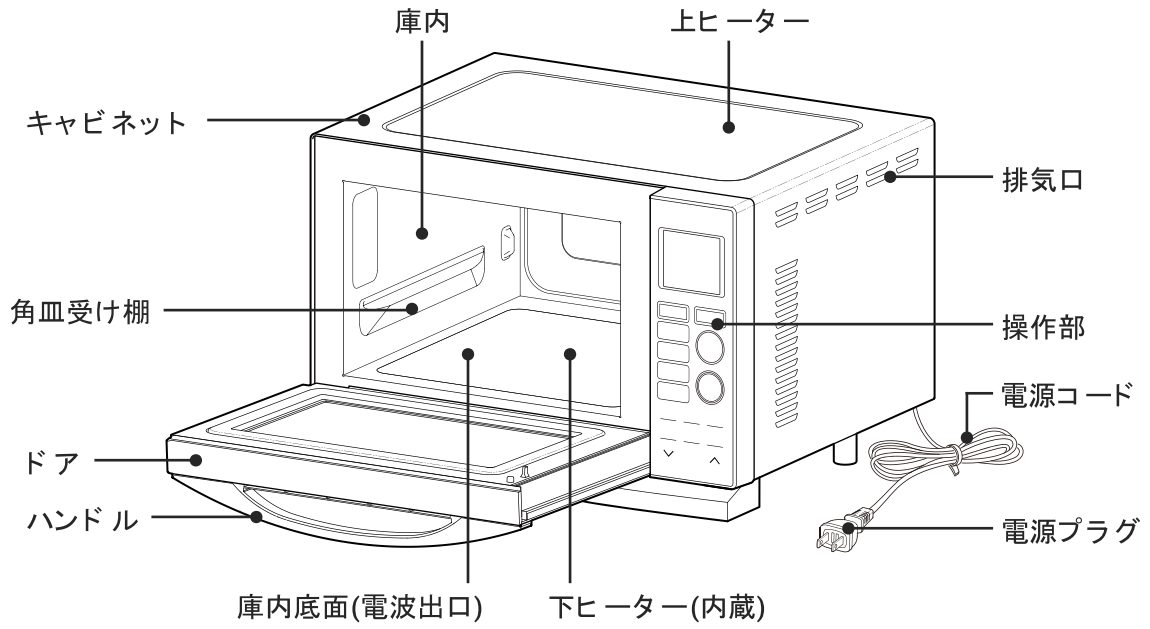
## ■こんなときは

うまく仕上がらない	25
故障かな?と思ったら	26
このような表示が出たときは	27

## ■レシピ

トースト	28
蒸しパン	28
バターロール	29
クッキー	29
スポンジケーキ	30
ロールケーキ	30
焼き魚(さば)	31
ぶりの照り焼き	31
ハンバーグ	32
肉巻き野菜	32
マカロニグラタン	33
からあげ	33
あさりの酒蒸し	34
茶碗蒸し	34
白身魚の包み蒸し	35
かぼちゃの煮物	35
小松菜のごま和え	35
お手入れ	38
仕様	39
アフターサービスについて	39
お客様ご相談窓口	40

# 本体





## 付属品

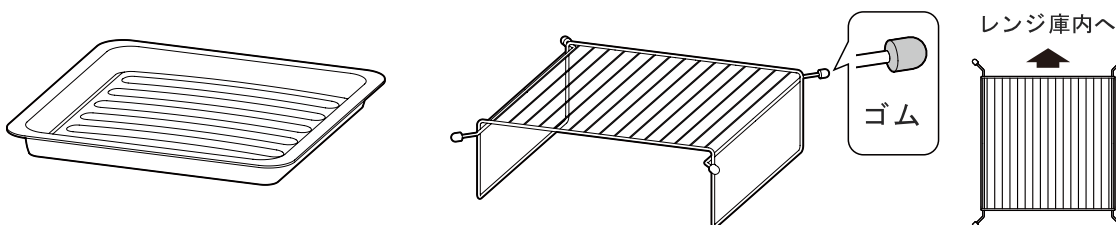
- 取扱説明書 (本書) 1部
- 保証書 1部

- 角皿 1枚

- ・角皿受け棚にのせて使用してください。

- 焼き網 1個

- ・庫内へそのまま入れてください。
- ・ゴムは外さないでください。火花・傷・割れの原因になります。
- ・焼き網を庫内に入れる際、向きに注意してください。



◆調理メニューによって、使用できる付属品が異なります。

○：使う。または使用することができる。

×：使わない。または使用することができない。

使用した場合、火花が出るおそれがあります。

調理メニュー	レンジ加熱	自動メニュー 4 さくっとグリル	オーブン加熱	グリル加熱
角皿	×	×	※○	※○
焼き網	×	○	※○	※○

※角皿と焼き網は同時使用できません。

### ⚠ 注意







- 加熱中や加熱後しばらくは、高温部(レンジ本体・ドア・庫内など)や角皿、焼き網に触れない。(ハンドル・操作部を除く)
- 加熱後の角皿の出し入れは、けが・やけどのおそれがあるため、厚手のふきんやミトンなどを使って取り出す。
- レンジ加熱のとき、角皿や焼き網など、金属製の容器や金串は使用しない。
- 加熱後の角皿は、本体や熱に弱いものの上に置かない。
- 加熱後、角皿や容器などを急に冷やさない。






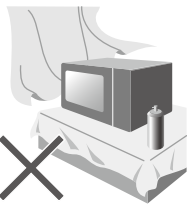





## 操作部








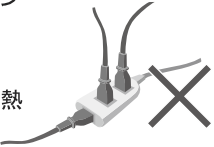
# 安全上のご注意


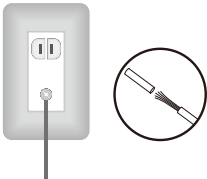
ご使用前に、安全上のご注意をよくお読みのうえ、正しくお使いください。  
ここに示した注意事項には、お使いになる方や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐための重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

表示の説明	図記号の説明
 <b>危険</b> : 誤った取り扱いをしたときに、死亡や重傷を負う危険性がきわめて高いもの	 : △記号は、危険・警告・注意を促す内容があることを告げるもの
 <b>警告</b> : 誤った取り扱いをしたときに、死亡や重傷を負う可能性があるもの	 : ⊘記号は、禁止の行為であることを告げるもの
 <b>注意</b> : 誤った取り扱いをしたときに、使用者が傷害や物的損害をこうむる可能性があるもの	 : ●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるもの



 <b>危険</b>	
 絶対にキャビネットを外さない また、分解・改造・修理をしない  火災・感電・けがの原因になります。 修理はお買い上げの販売店にご相談ください。	 吸気口・排気口など、製品の穴やすき間に指や針金などの異物を入れない  感電・異常動作・けが・故障のおそれがあります。 異物が本体に入った場合は、お買い上げの販売店にご相談ください。
 <b>警告</b>	
 燃えやすいものや熱に弱いものを近づけない  レンジ本体をたたみ・じゅうたん・テーブルクロス・プラスチックなどの上には置かないでください。また、カーテンやスプレー缶などを近づけないでください。オープン・グリル加熱のとき、高温で引火や破裂するおそれがあります。 	 火気の近くや水のかかる場所では使わない 感電・漏電・故障の原因になります。
 家電製品の上に置かない  家電製品の天面がプラスチック製のものがあります。その場合、オープン・グリル加熱のとき、高温で変形や変色するおそれがあります。	 電源コードを傷つけない  加工したり、束ねたりしないでください。重いものをのせたり、無理に曲げたり、引っ張ったりねじったり、挟み込んだりしないでください。電源コードが破損し、火災や感電の原因になります。
 子供だけで使わせない 幼児の手の届くところでは使わない  やけど・感電・けがのおそれがあります。	 いたんだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使わない  電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。感電・ショート・発火の原因になります。

## 警告

<p> 電源プラグについたほこりを拭き取る ほこりが付着すると火災の原因になります。</p>	<p> 加熱中に電源プラグを抜き差ししない 感電・火災の原因になります。</p>
<p> 濡れた手で電源プラグを抜き差ししない 感電するおそれがあります。</p>	<p> 定格15A以上・交流100Vのコンセントを 単独で使う</p>
<p> お手入れは電源プラグを抜いて行う 感電やけがのおそれがあります。</p>	<p>延長コードは使用しないでください。 複数の電化製品を併用した分岐コン セントは使用しないでください。 (タコ足配線禁止) 電源コードやコンセントが異常発熱 し発火や感電の原因になります。</p> 

<p> アースを確実に取り付ける 故障や漏電のときに感電するおそれがあります。</p>	
<p>アースの取り付け方法(必ず電源プラグをコンセントから抜いて行う)</p>	
<p>●ご家庭のアース端子付きコンセントを使うとき</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.アース線がレンジ本体後面のアース端子(ネジ)に確実に取り付けられていることを確認する。</li> <li>2.アース線先端部分の被覆を取り外し、芯線をアース端子に固定する。(アース線の先端がコンセントに触れないよう注意する)</li> </ol>	<p>●ご家庭にアース端子付きコンセントがないとき 販売店または電気工事店にご相談ください。 (本体価格に工事費は含まれていません)</p> <p>●「電気工事士」の有資格者によるD種接地工事が 必要な据え付け場所 湿気の多い場所 水蒸気が充満する場所 土間・コンクリート床 酒やしょうゆなどの醸造・貯蔵場所 水気のある場所 (漏電遮断器の取り付けも義務付けられています) 洗い場など水気のある場所 地下室のように、結露が起きやすいところ</p> 
<p><b>△注意</b> ガス管・水道管・電話や避雷針のアースには取りつけないでください。</p> <p>アース線がはずれたり、ゆるんだりしていないか、ときどき点検してください。</p>	

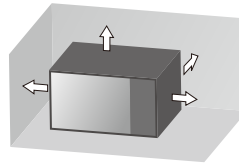
## 注意

<p> 使用するキーを間違えない 仕上がりが悪くなる原因になります。 加熱しすぎて焦げ・発火・火災の原因になります。 飲み物をあたたためキーで加熱すると、庫内から取り出した後に突然沸とうし、やけどのおそれがあります。(突沸現象)</p>	<p> 加熱中や加熱後しばらくは、高温部(レンジ本体・ドア・庫内など)や角皿、焼き網に触れない(ハンドル・操作部を除く)</p> <p>高温のため、やけどのおそれがあります。 電子レンジ加熱の場合も高温になることがあります。</p>
---	---

## ⚠ 注意

### ❗ 壁などから離す

吸気口・排気口など周りを密閉した状態で使用すると過熱して発火するおそれがあります。  
放熱や排気による壁の汚れ・変色・結露・故障のおそれがあります。



上面 20cm以上  
後面 10cm以上  
左右側面 5 cm以上  
(窓ガラスからは  
20cm以上離してください)

レンジ本体の設置場所は、テレビ・ラジオ・無線機器(無線LANなど)やアンテナ線などからは3 m以上離す  
雑音や映像が乱れ、通信エラーの原因になります。

### ⊘ レンジ本体の上にものを置かない

レンジ本体の上から布をかぶせたり、ものを置いたりしないでください。  
過熱により発火するおそれがあります。

### ❗ 水平で丈夫な場所に置く

振動・騒音・レンジ本体落下の原因になります。

### ⊘ ドアに無理な力を加えない

レンジ本体が倒れたり落下したり電波漏れによる障害がおきるおそれがあります。

### ⊘ ドアにものをはさんだまま加熱しない

電波漏れによる障害がおきるおそれがあります。

### ⊘ 角皿、庫内底面やとびらのガラスに、ものをぶつかけたり衝撃を加えない。

破損して、けがの原因になります。

### ⊘ 調理の目的以外には使用しない

やけど・けが・発火のおそれがあります。

### ❗ 庫内の梱包材は使用前に取り出す

焦げ・変形・発火のおそれがあります。

### ⊘ 水をかけない

使用中、前面のガラスに水がかかると割れるおそれがあります。

### ⊘ 電源コードは排気口や温度の高い部分に近づけない

熱器具にも近づけないでください。  
火災・感電の原因になります。

### ⊘ 庫内の食品が燃え出したときはドアを開けない

ドアを開けると空気が入り、勢いよく燃えるおそれがあります。

### ⊘ レンジ本体が転倒・落下した場合は外部に損傷がなくとも使用しない

感電・電波漏れのおそれがあります。  
お買い上げの販売店にご相談ください。

まず、とりけしキーを押し、運転を止めてから電源プラグを抜きます。レンジ本体から燃えやすいものを離し火が消えるのを待ってください。

※火が消えないときは水か消火器で消してください。  
※そのまま使用せず、お買い上げの販売店に必ずご相談ください。

### ❗ 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに先端の電源プラグを持って抜く


感電・ショート・発火するおそれがあります。



### ⊘ 食品や調味料などを庫内に入れたままにしない

食品の収納庫として使用しないでください。  
誤って運転した際、発火・火災のおそれがあります。

## 注意

 食品や飲み物などを加熱しすぎない

発煙・発火の原因になります。

食品：とくに天ぷらなどの揚げもの


飲み物：牛乳・コーヒー・生クリーム・油脂分の多い液体やお酒など

加熱中や、加熱後食品を取り出すときにテーブルに置いたり異物が入るなどの衝撃を受けると突然飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります。


※加熱しすぎたときは、少し時間をおいてから庫内から取り出して下さい。

※少量の食品は自動で加熱せず、手で様子を見ながら加熱してください。




 庫内や付属品に食品カスなどが付いたまま加熱しない


火花が出たり、発火・焦げの原因になります。

 角皿や焼き網は落としたり、急冷しない。

変形・割れなど破損の原因になります。


 食品容器の出し入れは引きずらない


庫内底面に傷が付くと、破損・火花・故障の原因になります。

 食品や付属品の出し入れは市販の厚手のミトンやふきんなどを使う


ミトンやふきんが水・油でぬれているときや、布地が破れた状態では使用しないでください。

やけどのおそれがあります。

 長時間使わないときは、電源プラグを抜く  
絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。


 お手入れはレンジ本体が冷めてから行う  
やけどのおそれがあります。

### 電子レンジ加熱のとき

 殻や膜のある食品は殻を取るか  
切れ目を入れる




栗・ぎんなん・ソーセージなどは破裂し  
やけどやけがをするおそれがあります。

 角皿や焼き網(付属品は除く)など、金属製の容器や金串は使用しない


庫内壁面やドアガラスなどに触れると、火花が出てドアガラスが割れるおそれがあります。

アルミで加工した紙箱やパック、テープなども使用しないでください。


金銀模様のある容器も使用しないでください。


 卵は割りほぐしてから加熱する

破裂し、やけどやけがをするおそれがあります。  
ゆで卵を作ったり、あたためたりしないでください。  
ゆで卵を使ったフライ類・目玉焼き・魚の白子なども加熱しないでください。

 ビンなど、密閉性の高い容器のふたや栓は、  
はずす

容器が破裂し、やけどやけがのおそれがあります。

 ラップをはずすときは、蒸気の熱に注意する  
蒸気が一気に出て、やけどのおそれがあります。

 脱酸素剤や乾燥剤を入れたまま加熱しない  
燃えるおそれがあります。

## 警告

### 異常・故障時



ただちに使用を中止する

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 異常なおいがしたり煙が出る。
- ドアや庫内に著しい変形がある。
- その他の異常・故障がある。
- スタートしても食品が加熱されない。
- 本体にさわると電気を感じる。
- 自動的に切れないときがある。

感電・けが・火災のおそれがあります。とりけしキーを押して使用を中止し、すぐに電源プラグをコンセントから抜いてお買い上げの販売店に点検修理をご相談ください。

## 使用上のお願い

本書に記載している材料・分量・調理方法で行う

- 材料・分量・調理方法が違うと、仕上がりが悪くなる原因になります。
- 指定分量以外の場合や市販の料理本などの場合は、手動で様子を見ながら加熱してください。

少量の食品や乾燥したものは手動で様子を見ながら加熱する

- 自動調理で加熱すると加熱しすぎたり、食品が焦げたり、発煙・発火のおそれがあります。

加熱終了後、加熱を追加するときは手動で様子を見ながら加熱する

- 自動調理で追加加熱すると、加熱しすぎるおそれがあります。

食品を入れ、ドアを閉めて1分以内にキーを押す

- ドアを閉めて1分以上経過してからキーを押すと、表示部に【E06】が点灯します。
- 【E06】が表示されたときは、とりけしキーを押して操作をやり直してください。

加熱中にドアを開けない

- 庫内や食品の温度が下がり、仕上がりが悪くなる原因になります。

### 電子レンジ加熱のとき

食品を入れずに加熱しない

- 部品の寿命を縮めたり、故障の原因になります。

レトルト食品や缶詰などは容器に移す

- アルミの袋や容器に入った食品は加熱されません。
- 火花が出たり、袋がはじけるおそれがあります。

### オープン・グリル加熱のとき

ドアの開閉は手早く、回数は少なくする

- 庫内の温度が下がり、十分に仕上がらない原因になります。

加熱が終われば、すぐに食品を取り出す

- 余熱で加熱しすぎたり焦げすぎる原因になります。

加熱後、角皿や容器などを急に冷やさない

加熱中や加熱後、ドアに水をかけない

- ひびが入ったり、割れるおそれがあります。

加熱中や加熱後は、角皿・焼き網に直接触れない。  
やけどの原因になります。

加熱後の角皿・焼き網は、本体や熱に弱いものの上には置かない。変形・焦げの原因になります。

加熱直後は庫内が高温のため、ドアを開けて十分に冷ましてから使用する

- 庫内の余熱で加熱しすぎたり、ラップをかけて食品を庫内に入れたときに溶けるおそれがあります。

破れたり、水や油でぬれたミトンを使わない。  
やけどの原因になります。



# 使える容器・使えない容器






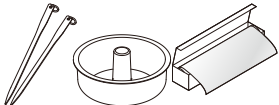
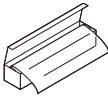
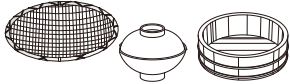
使えない容器にご注意ください。

■プラスチック類は家庭用品品質表示法に基づく耐熱温度表示をご覧ください。

■材質や耐熱温度がわからない容器は使わないでください。

表示の説明 ○ : 使える × : 使えない

使える容器。  
使えない容器。

容器の種類	レンジ	オープン・グリル
耐熱性のある プラスチック容器 	○ 耐熱温度が140℃以上のもので「電子レンジ使用可」の表示のあるものは使えます。砂糖・バター・油を使った料理など高温になる食品には使えません。	× ただし、「オープン使用可」の表示のあるものは使えます。
その他のプラスチック容器 	× 耐熱温度が140℃未満のものや電波により変質するもの(ポリエチレン・スチロール樹脂・メラミン・フェノール・ユリア樹脂など)は使えません。	×
耐熱性のあるガラス容器 	○ ただし加熱後、急に冷やすと割れることがあります。	○ ただし加熱後、急に冷やすと割れることがあります。
耐熱性のないガラス容器 	×	×
陶器・磁器 	○ ただし、色絵付け・ひび模様・金銀模様のあるものは器を傷めたり、火花が出るので使えません。素焼きの陶器など吸水性の高いものは、熱くなることがあるので注意してください。	○ ただし、内側に色絵付けのあるものは、はげることがあるので使えません。
金属容器・金串 アルミホイル 	× 電波を反射するので使えません。ただし、アルミホイルは電波を反射する性質を利用し、加熱しすぎる部分をおおうなど部分的に使えます。このとき庫内壁面やドアガラスに触れると、火花が出て破損や故障のおそれがあるので注意してください。	○ ただし、取っ手がプラスチックのものは使えません。
ラップ類 	○ 耐熱温度が140℃以上のものは使えます。ただし、砂糖・バター・油を使った料理など高温になる食品には使えません。	×
竹・木・藤・紙 ニス塗り・漆塗り容器など 	× 焦げたり、塗りがはげたり、ひび割れすることがあるので使えません。とくに針金やホッチキスを使っているものは、そこに電波が集中して燃えやすくなります。	× ただし、硫酸紙や耐熱性の加工を施した紙製品は使えます。



# あたため ～冷凍もの2度押し～

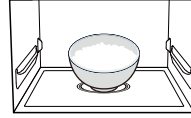
自動でごはんやおかずをあたためます。

角皿	焼き網
×	×

1

## 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。



2

あたため  
スタート  
冷凍もの2度押し

## を押す

- 常温・冷蔵の食品は1度押ししてください。  
レンジマークが点灯し、自動的に加熱が始まります。
- 冷凍保存した食品は2度押ししてください。  
レンジマークと解凍マークが点灯し、自動的に加熱が始まります。



### ご注意ください！

牛乳やコーヒーのあたためは、自動メニュー 1 飲み物を利用してください。→ P.16

突然沸とうすることがあります。

極端に少ない量での加熱はしないでください。

食品が焦げたり、発煙・発火のおそれがあります。

庫内が冷めた状態で加熱してください。

庫内が熱いと上手にあたためできません。表示部【E03】が表示されたときは27ページを参照ください。

3

## 仕上がりを調節するときは

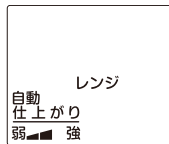
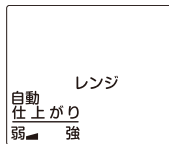


仕上がり調節



を押す

- スタート後15秒以内に選択してください。  
▲：仕上がりを強くするとき・量が多いとき  
▼：仕上がりを弱くするとき・量が少ないとき



### 上手にあたためるために…

1～2人前で加熱してください。  
(約100～500g)

食品の分量に合う大きさの容器を使用してください。

食品を入れたときに7～8分目くらいがちょうどよい大きさです。

極端に重い容器を使用しないでください。

終

## 終了音が鳴ったら食品を取り出す

- 取り忘れがあると1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)

### ◆調理のポイントと注意点

- ・ごはん(常温・冷蔵)  
冷蔵保存して固くなっている場合は少量の水をかけて加熱します。
- ・ごはん(冷凍)  
極端に薄い部分がないように約3cmの厚みで形作ったもので加熱します。
- ・めん類  
加熱後によくかきまぜてください。
- ・おかず  
加熱後によくかきまぜてください。  
また、丸ごとの卵は加熱しないでください。
- ・カレー・シチューなど  
飛び散るおそれがあるのでふんわりラップをします。

終了後、さらに加熱するには…  
手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。  
→ P.20

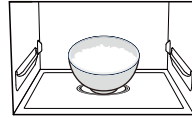
## +10秒・+1分あたたため

角皿	焼き網
×	×

キーを押すだけで、レンジ加熱をスタートします。

## 1 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。



ご注意ください！

常温・冷蔵の食品をあたためる調理です。冷凍保存の食品は調理できません。

## 2 +10秒 または +1分 を押す。

- キーを押して時間を設定してください。
- キーを押すごとに時間が増えていきます。  
最大設定時間：10分



牛乳やコーヒーのあたためは、自動メニュー 1 飲み物を利用してください。→ P.16

突然沸とうすることがあります。

極端に少ない量での加熱はしないでください。

食品が焦げたり、発煙・発火のおそれがあります。

1～2人前で加熱してください。  
(約100～500g)

## 3 加熱開始

- 3秒経過すると自動でレンジ加熱を開始します。  
加熱開始後の時間の変更、追加はできません。
- 

食品の分量に合う大きさの容器を使用してください。

食品を入れたときに7～8分目くらいがちょうどよい大きさです。

極端に重い容器を使用しないでください。

## 終 終了音が鳴ったら食品を取り出す

- 取り忘れがあると1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)

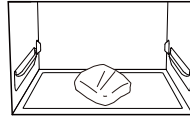
# 解凍/半解凍

生もの解凍をします。重量を設定すると、調理時間は自動で設定されます。

角皿	焼き網
×	×

## 1 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。



ご注意ください！

庫内を十分冷ましてください。  
庫内が熱いと上手に解凍できません。  
表示部【E 03】が表示されたときは  
27 ページを参照ください。

## 2 解凍/半解凍を押す

- 解凍の場合は1度押してください。  
レンジマークと解凍マークが点灯し  
【100g】が表示されます。
- 半解凍の場合は2度押してください。  
レンジマークと半解凍マークが点灯し  
【100g】が表示されます。



冷凍庫から出したらすぐに解凍  
してください。  
とけかけている場合は重量設定を少  
なめに合わせて様子を見ながら解凍  
してください。

## 3 1分/100g 10秒/10g を押して重量を設定する

- キーを押して重量を設定してください。  
解凍：100～400g  
半解凍：100～500g



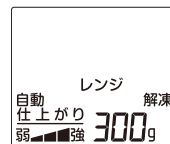
上手に解凍するために…

用途に応じて使い分けます。  
解凍：サククリと包丁が入る状態。  
すぐに調理するときなどに使  
用してください。  
半解凍：中心が軽く凍った状態。  
材料の切り分けやさしみなど  
のときに使用してください。

## 4 仕上がりを調節するときは

仕上がり調節 を押す

- ③の操作後15秒以内に選択してください。  
▲：仕上がりを強くするとき・量が多いとき  
▼：仕上がりを弱くするとき・量が少ないとき



食品の大きさをそろえます。  
極端に薄い部分がないように形をそ  
ろえて冷凍保存してください。  
身の細い部分など早く解凍されてし  
まうところにはアルミホイルを巻い  
て解凍します。



※アルミホイルが庫内壁面やドア  
にふれると火花が出てドアガラ  
スが割れるおそれがあります。

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

## 5 加熱開始

- しばらく経過すると加熱の残り時間を表示します。

## 終 終了音が鳴ったら食品を取り出す

- 取り忘れがあると1分ごとにブザーが鳴って  
お知らせします。(5分間)

終了後、さらに解凍するには…  
手動レンジ200Wで時間を合  
わせて様子を見ながら解凍して  
ください。→P.20

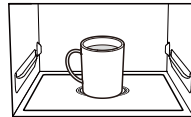
# 飲み物

角皿	焼き網
×	×

牛乳やコーヒーなどの飲み物を3杯まで自動であたためます。

## 1 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。



ご注意ください！

指定分量を守ってください。  
分量が多いと上手にあたまりません。分量が少ないとあたまりすぎて焦げたり、発煙・発火の原因になります。

指定分量外は手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.20

## 2 1 飲み物 を押す

- 1杯の場合は1度押してください。  
レンジマークと自動マークが点灯し【1-1】が表示されます。
- 2杯の場合は2度、3杯の場合は3度押してください。  
レンジマークと自動マークが点灯し【1-2】、【1-3】が表示されます。



1杯



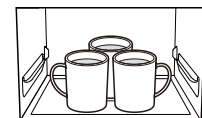
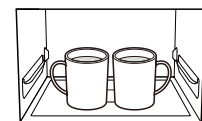
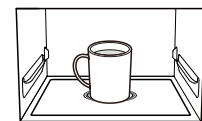
2杯



3杯

上手にあたためるために…

複数個を加熱するときは、中央によせて置きます。



## 3 仕上がりを調節するときは

▽ 仕上がりを調節 ▲ を押す

- ②の操作後15秒以内に選択してください。  
▲：仕上がりを強くするとき・量が多いとき  
▼：仕上がりを弱くするとき・量が少ないとき



終了後、さらに加熱するには…  
手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。  
→ P.20

## 4 加熱開始

- しばらく経過すると加熱の残り時間を表示します。

## 終 終了音が鳴ったら食品を取り出す

- 取り忘れがあると1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)

### ポイント

- ・1度にあためられる分量は1～3杯です。

飲み物	1杯の分量
牛乳 (冷蔵)	180ml
コーヒー(常温)	200ml

- ・加熱前と加熱後にかき混ぜてください。
- ・コーヒーは、常温のものをあたためてください。

- ・容器は広口のマグカップで、200mlの分量が8分目に入る大きさのものを使用してください。  
少量での加熱は、突然沸とうして飛び散り、やけどをするおそれがあります。

- ・牛乳は、冷蔵庫から出したものをあたためてください。
- ・牛乳びんや牛乳パックで加熱しないでください。

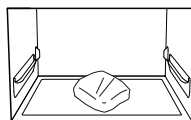
## 冷凍ごはん

300gまでの冷凍したごはんを自動であたためます。

角皿	焼き網
×	×

## 1 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。



ご注意ください！

指定分量を守ってください。  
分量が多いと上手にあたためりません。分量が少ないとあたためりすぎて焦げたり、発煙・発火の原因になります。  
指定分量外は手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.20

## 2 冷凍ごはんを押す

- 1人前の場合は1度押してください。  
レンジマークと自動マークが点灯し【2-1】が表示されます。
- 2人前の場合は2度押してください。  
レンジマークと自動マークが点灯し【2-2】が表示されます。



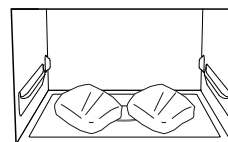
1人前



2人前

上手にあたためるために…

複数個を加熱するときは、大きさをそろえて中央によせて置きます。



## 3 仕上がりを調節するときは

仕上がり調節 を押す

- ②の操作後15秒以内に選択してください。  
▲：仕上がりを強くするとき・量が多いとき  
▼：仕上がりを弱くするとき・量が少ないとき



終了後、さらに加熱するには…  
手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。  
→ P.20

## 4 加熱開始

- しばらく経過すると加熱の残り時間を表示します。

## 終 終了音が鳴ったら食品を取り出す

- 取り忘れがあると1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)

## ポイント

- ・1度にあためられる分量は1～2人前です。  
(1人前 約150g)
- ・冷凍保存するとき、1回分ずつに分けて3cm以下の厚みになるよう平たく整えラップします。
- ・ラップが重なり合う部分を下にして加熱します。
- ・冷凍庫から出してすぐにあたためてください。  
とけかけている場合は手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.20

## コンビニ弁当

角皿	焼き網
×	×

レンジ加熱対応パッケージに入ったお弁当やお惣菜を自動であたためます。

1

## 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。



2

## 3 コンビニ弁当 を押す



3

## 仕上がりを調節するときは



- ②の操作後15秒以内に選択してください。
  - ▲：仕上がりを強くするとき・量が多いとき
  - ▼：仕上がりを弱くするとき・量が少ないとき



4

## 加熱開始

- しばらく経過すると加熱の残り時間を表示します。

終

## 終了音が鳴ったら食品を取り出す

- 取り忘れがあると1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)

## ご注意ください！

指定分量を守ってください。

分量が多いと上手にあたまりません。分量が少ないとあたまりすぎて焦げたり、発煙・発火の原因になります。

指定分量外は手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→P.20

たれなどが入った袋や容器・アルミケース・丸ごとのゆで卵は取り出してください。

破裂や発火のおそれがあります。

## 上手にあたためるために…

包装しているラップやふたは必ずはずしてあたためてください。

包んだ状態や、上からおおった状態では上手にあたまらないことがあります。

お弁当の種類によって仕上がり温度は違います。

お好みで仕上がりを調節してください。

## 終了後、さらに加熱するには…

手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。

→P.20

## ポイント

- ・1度にあためられる分量は、お弁当や丼もの1人前です。  
(1人前 約400g)

- ・コンビニエンスストアで売られているような、レンジ加熱対応容器に入ったお弁当をあたためてください。

お弁当屋さんの持ち帰り弁当など、電子レンジ加熱に向かない容器(発砲スチロールなど)に入ったお弁当は、耐熱容器に移しかえてからあたためるようにしてください。

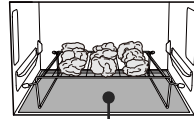
# さくっとグリル

調理済みの揚げ物をレンジとヒーターであたためます。(冷凍食品はできません)

角皿	焼き網
×	○

## 1 付属の焼き網の上に食品をのせて庫内に入れる

- 食品のラップや梱包、容器を取り外してください。  
油が落ちるので、焼き網の下にクッキングシートを敷いてください。



クッキングシート

参考分量	
からあげ	9個
エビフライ	4本

ご注意ください!

- レンジとヒーターの組み合わせ加熱です。

火花のおそれ

- ・角皿やアルミホイルなどの金属は使用しないでください。
- ・焼き網は付属のもの以外は使用しないでください。
- ・焼き網は庫内壁面に触れないようにしてください。
- ・焼き網のゴムは外さないでください。

## 2 さくっとグリル を 押す



包装・容器は取り外す  
高温になるので、ラップやビニールなどの包装や容器は取り外してください。  
溶けたり、変形の原因になります。

## 3 仕上がりを調節するときは



- ②の操作後15秒以内に選択してください。  
▲: 仕上がりを強くするとき・量が多いとき  
▼: 仕上がりを弱くするとき・量が少ないとき



極端に少ない量での加熱はしないでください。

食品が焦げたり、発煙・発火のおそれがあります。

上手にあたためるために…

調理物の種類によって仕上がりが温度が異なります。

## 4 加熱開始

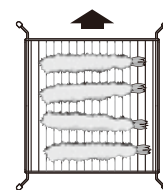
- しばらく経過すると加熱の残り時間を表示します。

## 終 終了音が鳴ったら食品を取り出す

- 取り忘れがあると1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)

食品を焼き網に乗せるとき、焼き網の向きにお気を付けください。

レンジ庫内へ



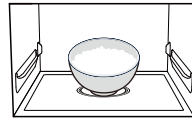
# レンジ

角皿	焼き網
×	×

レンジで食品をあたためます。

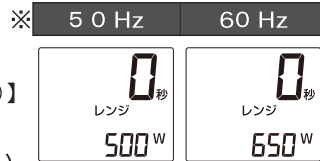
## 1 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。



## 2 レンジ出力切替を押す

- レンジマークが点灯し【出力(※)】が表示されます。  
食品をあたためるときにご使用ください。



- 出力200Wの場合は2度押してください。  
レンジマークが点灯し【200W】が表示されます。  
食品を解凍するときや煮込み料理のときなどにご使用ください。



## 3 10分 1分/100g 10秒/10g を押して時間を設定する

- キーを押して時間を設定してください。  
最大設定時間：出力500/650W(※) 30分  
出力200W 60分

## 4 あたためスタートを押す

- 加熱の残り時間を表示します。

## 終 終了音が鳴ったら食品を取り出す

- 取り忘れがあると1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)

ご注意ください！

生卵やゆで卵・目玉焼きなどの加熱はしないでください。  
破裂するおそれがあります。  
卵を加熱するときは、必ず割りほぐしてください。

イカなど膜がある食品やえび・栗など殻付きの食品には切れ目や割り目を入れてください。  
破裂するおそれがあります。

少量の食品を加熱するときは時間設定を短めにしてください。  
発煙・発火のおそれがあります。  
加熱時間を20～30秒に設定し、様子を見ながら加熱してください。

上手にあたためるために…

1度にあためられる分量は、約100～500gです。

食品の分量に合う大きさの容器を使用してください。

食品を入れたときに7～8分目くらいがちょうどよい大きさです。

極端に重い容器を使用しないでください。

手動調理の加熱時間表を参考にして加熱時間を設定してください。→P.21

### ※ 電源周波数地域について

電源周波数によって、レンジ出力値が異なります。  
50Hz … 500W  
60Hz … 650W



# 手動調理の加熱時間表 ~レンジ加熱~

手動で調理するときの目安として参考にしてください。

## レンジ ~あたため~

	食品名	分量	加熱時間	ラップ	
常 温 ・ 冷	ごはん	1杯(150g)	約1分~1分10秒	—	
	チャーハン・ピラフ	1人前(250g)	約2分~2分10秒	—	
	みそ汁	1人前(150ml)	約1分30秒~1分50秒	—	
	カレー・シチュー	1人前(300g)	約3分30秒~3分40秒	○	
	コンソメスープ	1人前(200ml)	約2分~2分10秒	—	
	ポタージュスープ	1人前(200ml)	約2分~2分10秒	○	
	焼き魚	1切(80g)	約50秒~1分	○	
	ハンバーグ	1個(80g)	約1分~1分20秒	—	
	天ぷら	100g	約50秒~1分	—	
	コロッケ	2個(100g)	約50秒~1分	—	
	トンカツ	1枚(100g)	約50秒~1分	—	
	肉まん	1個(120g)	約1分~1分20秒	○	
	シューマイ	10個(180g)	約2分10秒~2分20秒	○	
	焼そば	200g	約1分50秒~2分	—	
蔵	野菜のいため物	150g	約2分~2分10秒	—	
	野菜の煮物	200g	約1分50秒~2分	—	
	煮魚	1切(100g)	約50秒~1分	○	
	お酒	1杯(150ml)	約1分~1分10秒	—	
	冷	チャーハン・ピラフ	1人前(250g)	約4分40秒~5分	○
		カレー・シチュー	1人前(300g)	約8分50秒~9分	○
		ハンバーグ	1個(150g)	約4分30秒~4分50秒	○
		肉まん	1個(120g)	約1分30秒~1分50秒	○
		シューマイ	15個(230g)	約4分30秒~4分40秒	○
		焼そば	200g	約3分50秒~4分	○
ミックスベジタブル		100g	約2分30秒~2分40秒	○	

## レンジ ~温野菜~

食品名	分量	加熱時間	ラップ
じゃがいも	1個(約150g)	約3分20秒~3分30秒	○
さつまいも	1本(約200g)	約4分~4分10秒	○
さといも	100g	約2分30秒~2分40秒	○
にんじん	100g	約2分30秒~2分40秒	○
だいこん	200g	約4分30秒~4分40秒	○
ほうれん草・菊菜	200g	約1分30秒~1分40秒	○
キャベツ・白菜	100g	約1分20秒~1分40秒	○
かぼちゃ	100g	約3分~3分10秒	○
ブロッコリー	100g	約1分30秒~1分40秒	○
カリフラワー	200g	約1分30秒~1分40秒	○
グリーンアスパラガス	100g	約1分30秒~1分40秒	○

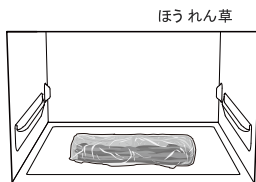
※少量の食品を加熱すると、発煙・発火のおそれがありますので、様子を見ながら加熱するようにしてください。

手動調理

## 野菜をゆでる

- ・洗った後の水滴をつけたまま、ラップをしてください。
- ・ラップが重なり合う部分を下にして庫内中央に置き、加熱します。

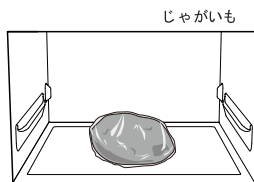
### 葉物



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

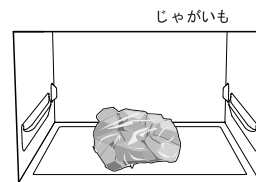
### 根菜

加熱後、庫内から取り出し、ラップをしたまま約5分蒸らしてください。



〔丸ごと加熱〕

- ・洗って、皮つきのままラップに包んでください。
- ・2個以上を一緒に加熱するときは、なるべく同じ大きさのものを選んでください。



〔切って加熱〕

- ・皮をむき大きさをそろえて切ってラップに包んでください。

# オーブン

角皿	焼き網
○	○

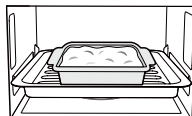
上下ヒーターで庫内の温度を一定に保ちながら食品をこんがり焼き上げます。

角皿と焼き網は同時使用できません

## 予熱なし・発酵

### 1 角皿に食品のせて庫内に入れる

- 食品は角皿の中央に置いてください。



### 2 **オーブン 発酵/グリル** を 1 度押す

- 【180℃】が表示され、オーブンマークが点灯します。



### 3 **仕上がり調節** を押して 温度を設定する

- ▼/▲で設定してください。  
設定温度範囲：発 酵 40℃  
オーブン 100～250℃



### 4 **10分 1分/100g 10秒/10g** を押して 時間を設定する

- キーを押して調理時間を設定してください。  
最大設定時間：60分



### 5 **あたため スタート** を押す

- 加熱の残り時間を表示します。

### 終 終了音が鳴ったら食品を取り出す

- 取り忘れがあると1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)
- 庫内や角皿などが熱くなっているので、気をつけて取り出してください。

ご注意ください！

発酵するときは庫内を十分冷ましてください。

庫内が熱いと上手に発酵できません。  
表示部【E03】が表示されたときは27ページを参照ください。

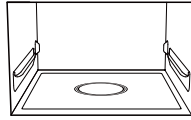
オーブン調理が終了したらすぐに取り出してください。

余熱で焼けすぎてしまいます。

## 予熱あり

### 1 庫内に何も入れない。

- 角皿・食品は入れません。



ご注意ください！

予熱中は、庫内に食品を入れな  
いでください。

角皿や食品を入れた状態で予熱を  
すると上手に予熱できません。

### 2 **オープン 発酵/グリル** を 2 度押す

- 【180℃】が表示され、オープンマークと  
予熱マークが点灯します。



予熱が終了したらすぐに調理を  
はじめてください。

20分以内に調理を開始しないと、  
エラーになります。

表示部に【E04】が表示されたと  
きはとりけしキーを押して、操作を  
初めからやり直してください。

→ P.27

### 3 **仕上がり調節** を押して 温度を設定する

- ▼/▲で設定してください。  
設定温度範囲：100～250℃



調理が終了したらすぐに取り出  
してください。

余熱で焼けすぎてしまいます。

### 4 **10分** **1分/100g** **10秒/10g** を押して 時間を設定する

- キーを押して調理時間を設定してください。  
最大設定時間：60分



### 5 **あたため スタート** 冷菓もの2度押し を押す

- 予熱温度まで自動で加熱します。

### 6 予熱完了

- 予熱完了音でお知らせします。  
ドアを開けるまで20分間予熱状態を保ちます。  
※ドアを開けないと3分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。

### 7 角皿に食品のせて庫内に入れる

- 食品は角皿の中央に置いてください。
- ドアを開けると温度が下がるので、  
手早く開閉します。



### 8 **あたため スタート** 冷菓もの2度押し を押す

- 加熱の残り時間を表示します。

### 終 終了音が鳴ったら食品を取り出す

- 取り忘れがあると1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)
- 庫内や角皿などが熱くなっているので、気をつけて取り出してください。

# グリル

食品の表面に焦げ目をつけて焼き上げます。

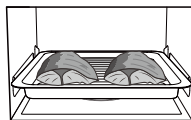
## グリル

角皿	焼き網
○	○

角皿と焼き網は同時使用できません

### 1 角皿に食品のせて庫内に入れる

- 食品は角皿の中央に置いてください。



ご注意ください！

加熱中に煙やおいが出ることがありますが、故障ではありません。

食品の脂が焼けているためです。

加熱後、庫内のおいが気になるときはカラ焼きをしてください。→ P. 2

### 2 **オープン 発酵/グリル** を 3 度 押す

- グリルマークが点灯します。



### 3 **10分** **1分/100g** **10秒/10g** を 押して 時間を 設定する

- キーを押して時間を設定してください。  
最大設定時間：30分



### 4 **あたため スタート** を 押す

- 加熱の残り時間を表示します。

### 終 終了音が鳴ったら食品を取り出す

- 取り忘れがあると1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)
- 庫内や角皿などが熱くなっているので、気をつけて取り出してください。

# うまく仕上がらない

	症 状	対 応
ごはんやお惣菜	仕上がりが熱すぎる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●分量が少なすぎませんか。</li> <li>●一度にあたためられる分量は、約100～500gです。</li> </ul>
	あたためても熱くならない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品が、アルミホイルでおおわれていると加熱されません。</li> </ul>
	ごはんをあたためるとパサつく	<ul style="list-style-type: none"> <li>●加熱前に少量の水をかけるとしっとりと仕上がります。</li> </ul>
	汁ものをあたためると熱い部分とぬるい部分がある	<ul style="list-style-type: none"> <li>●加熱後にかき混ぜてください。</li> </ul>
	たれ付きの食品をあたためるとたれが飛び散る	<ul style="list-style-type: none"> <li>●たれは加熱後にかけてください。</li> </ul>
	焼き魚やフライをあたためると上手にあたたまらない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●重ならないよう平らに並べてください。</li> </ul>
	煮汁が飛び散る	<ul style="list-style-type: none"> <li>●深めの容器に入れてあたためてください。</li> </ul>
	フライや天ぷらがベタつく	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ペーパータオルを敷いた皿の上に並べてください。</li> <li>※オープン、グリル、さくっとグリルではペーパータオルは使用できません。</li> </ul>
	加熱ムラがある	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品の厚みが不均一だと、加熱ムラになります。</li> </ul>
冷凍ごはんがあたたまらない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●手動レンジで様子を見ながらあたためてください。</li> </ul>	
野菜	加熱ムラがある	<ul style="list-style-type: none"> <li>●かぼちゃ・じゃがいもなどは大きさをそろえてください。</li> <li>ほうれん草などは茎と葉を交互に重ねます。</li> </ul>
	野菜が乾燥気味になる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●野菜を洗い、水気を切らずにラップにくるんでください。</li> </ul>
飲み物	熱くなりすぎる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●容器に少ししか入れないと沸とうする場合があります。</li> <li>容器の7～8分目まで入れてください。</li> </ul>
	容器の上の方と下の方では、温度が異なる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●加熱前と加熱後によくかき混ぜてください。</li> </ul>
	牛乳が熱くなりすぎる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●自動メニュー1 飲み物であためていますか。あたためスタートキーで加熱すると熱くなりすぎる場合があります。</li> </ul>
解凍	上手に解凍できない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品の厚みや形が不均一だと、部分的に加熱されやすくなります。</li> <li>●解凍するときは、同じ種類のもの、大きさをそろえてください。</li> </ul>

# 故障かな？と思ったら

症 状	原 因・ 対 応
電源プラグをコンセントに差し込んでも、表示部に何も表示されない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入りません。ドアを開けると電源が入り、表示部に【0】が表示されます。(待機時消費電力オフ機能 → P.2)</li> </ul>
調理終了後、ファンが回る	<ul style="list-style-type: none"> <li>●レンジ調理終了後、機械室を換気するためにファンが回るがありますが、故障ではありません。</li> </ul>
全くうごかない キーを押しても受け付けない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●表示部に【0】が表示されていますか。 1度ドアを開け、表示部に【0】が表示されてから、食品を入れて操作をしてください。ドアが開いているときは、ドアを閉め、再度ドアを開けてください。</li> <li>●電源プラグが抜けていませんか。ドアは確実に閉まっていますか。</li> <li>●配電盤のヒューズ、またはブレーカ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>●食品が、アルミホイルでおおわれていませんか。</li> </ul>
加熱中にカチカチと音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●出力を切り換えるスイッチの動作音です。</li> </ul>
加熱中にポコンと音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●熱により庫内壁面が膨張し、音が鳴ることがあります。</li> </ul>
加熱中、何度もブザーが鳴る	<ul style="list-style-type: none"> <li>●オープン予熱ありの、予熱完了をお知らせするブザーです。予熱後20分間、3分ごとに鳴ります。</li> </ul>
加熱後、何度もブザーが鳴る	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品の出し忘れをお知らせするブザーです。加熱終了後5分間、1分ごとに鳴ります。</li> </ul>
火花・異常音が出る	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電子レンジ加熱のとき、金属製の容器や金銀模様のある容器、金串などを使用していないですか。</li> <li>●庫内壁面やドアガラスにアルミホイルが触れていませんか。</li> <li>●庫内が汚れていませんか。( → P.36)</li> </ul>
何もしていないのにカチッと音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源が切れる音です。</li> </ul>
煙が出る・いやなおいがる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●庫内が汚れていませんか。( → P.36)</li> <li>●1度目のカラ焼きではありませんか。</li> <li>●庫内のおいさが気になるときはカラ焼き( → P.2)をしてください。</li> </ul>
温度を40℃(発酵)に設定できない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●オープン加熱の「予熱あり」に設定していませんか。「予熱なし」に設定してください。</li> </ul>

症 状	原 因・対 応
グリル加熱中、煙やにおいが出る	●食品の脂が焼けているためです。
庫内に水滴が付着する	●メニューによって食品から出た水蒸気が水滴として付着します。 かたく絞ったぬれぶきんでふき取ります。


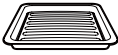
## このような表示が出たときは

表示例	理 由・原 因	対 応
ブザーが鳴り 【E03】を表示 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●庫内温度が高いために「あたため」「発酵」「解凍」が行えず、キーの操作が無効になっている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品を取り出し、ドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。庫内の冷却が終わるとブザーが鳴り、表示部【0】を表示します。約15分～25分で庫内が冷却されます。 とりけしキーを押して解除した場合は、ブザーは鳴りません。</li> </ul>
ブザーが5回鳴り 【E04】を表示 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●オープン調理での予熱終了後、調理を開始せずに20分以上経過した。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●とりけしキーを押して操作をはじめからやり直してください。</li> </ul>
キーを押すと 【E06】を表示 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●庫内に食品を入れ、ドアを閉めて1分以上経過してから、キーを押した。</li> <li>●加熱中にとりけしキーを押し、そのままの状態でも1分以上経過してから、キーを押した。</li> <li>●調理終了後、そのままの状態でもキーを押した。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●とりけしキーを押して解除してください。</li> </ul>
ブザーが鳴り、次の記号を表示   		<ul style="list-style-type: none"> <li>●製品が故障している場合があります。電源プラグをコンセントから抜き、表示部の記号をお買上げの販売店にご連絡ください。</li> </ul>

# レシピ

## トースト

食パンをこんがり焼き上げます。

使用キー	付属品
 オープン(予熱あり) 200℃	 加熱時間 約5分 (予熱 約10分)

材料/2人分

食パン(6枚切).....2枚



作りかた

- ① 角皿だけを庫内に入れ、オープン(予熱あり)200℃、2分~5分にセットして、予熱する。
- ② 予熱終了後、食パンを角皿にのせて庫内に入れ、【あたためスタート】を押して焼く。

アドバイス

- ・ 加熱時間はお好みの焼き色に合わせて調整してください。保存状態やパンのメーカーにより、焼き色は異なります。
- ・ 焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焼けすぎてしまいます。

ご注意ください!

- ・ 食パンにバターを塗ってトーストしないでください。発火のおそれがあります。
- ・ 1度にトーストできる分量は、6枚切食パン1枚~2枚です。上下に積み重ねないでください。

## 蒸しパン

ふわふわでしっとり、甘くて優しい味わい。

使用キー	付属品
 オープン(予熱あり) 180℃	 加熱時間 約10分

材料/9個分

卵.....1個  
 砂糖.....20g  
 サラダ油.....小さじ2  
 ④ 薄力粉.....50g  
     ベーキングパウダー...小さじ1  
 バニラオイル.....少々

作りかた


- ① ボウルに卵を入れ砂糖を加えて混ぜる。
- ② ①にサラダ油、牛乳、バニラオイルを加えて混ぜ合わせる。
- ③ くをふるい入れ、ダマが残らないようにさっくりと混ぜ合わせる。
- ④ アルミカップに生地を分け入れ、角皿に厚手のキッチンペーパーを敷き、水(分量外)100ml注ぎ入れる。
- ⑤ オープン(予熱あり)180℃で約10分焼く。





# バターロール

毎日食べても飽きない、バターロール。

使用キー	付属品
 オープン(予熱あり) 170℃	 加熱時間 約15分

材料/9個分

強力粉	200g
砂糖	15g
塩	3g
イースト	3g
牛乳	100ml
バター	40g
卵	1/2個

作りかた

- ① ボウルに全ての材料を混ぜ合わせ、生地がべとつかなくなり、ボウルから離れるまでよくこねる。
- ② 打ち粉をした台にたたきつけて、のばしたりしながら約10分間にねる。
- ③ バター(分量外)を薄く塗ったボウルに②を入れ、ラップをかけてオープン(予熱なし)40℃、50分で一次発酵させる。
- ④ ③を手で軽く押ししてガス抜きをする。生地を9等分にし、表面がなめらかになるように丸め、ラップを軽くかけて約20分休ませる。
- ⑤ 生地を手ですり合わせるようにしながら円すい形にし、さらにめん棒で細長い三角形にのばし、幅の広い方から巻く。
- ⑥ 角皿にバター(分量外)を薄く塗り、⑤の巻き終わりを下にして並べ、オープン(予熱なし)40℃、40分で二次発酵させる。
- ⑦ 表面につや出し用卵を塗り、オープン(予熱あり)170℃で約15分焼く。





アドバイス

- ・室温や生地の初期温度などの条件によって、発酵の仕上がり具合が異なる場合があります。様子を見ながら発酵時間を調節してください。
- ・生地の表面が乾燥すると膨らみが悪くなります。固く絞った布巾をかけたたり、霧を吹いたりして湿り気をあたえてください。

# クッキー

ベーシックなサクサククッキー。

使用キー	付属品
 オープン(予熱あり) 170℃	 加熱時間 約15分

材料/15~20枚

薄力粉	100g
バター	45g
砂糖	30g
卵	1/4個
バニラエッセンス	少々


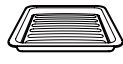

作りかた

- ① バターは白っぽくなるまで泡立て器でよく練ってから砂糖を加えて、さらによく混ぜる。
- ② ①に卵を加えてクリーム状になるまで混ぜ、バニラエッセンスをふりかける。
- ③ ②に薄力粉をふるい入れてさっくりと混ぜ合わせ、ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵庫で約1時間ねかす。
- ④ ③の生地をラップではさんでめん棒で5mm厚さにのばし、型で抜く。
- ⑤ オープンシートを敷いた角皿にならべ、オープン(予熱あり)170℃で約15分焼く。



# スポンジケーキ

フワフワ食感のスポンジケーキ。

使用キー	付属品
 オーブン(予熱あり) 150℃	
下ごしらえ  レンジ200W	
	加熱時間
	直径18cmで 約40分

材料/直径18cmのケーキ型1個分  
 薄力粉……………90g  
 砂糖……………90g  
 卵……………3個  
 ④ バター……………15g  
     牛乳……………小さじ2  
 バニラエッセンス……………少々

直径15～21cmのスポンジケーキが焼けます。

材料	型の直径		
	15cm	18cm	21cm
薄力粉	50g	90g	120g
砂糖	50g	90g	120g
卵	2個	3個	4個
バター	10g	15g	20g
牛乳	大さじ½	小さじ2	大さじ1
加熱時間	約37分	約40分	約43分

作りかた

- ① ケーキ型にバター(分量外)を薄くぬって、オーブンシートを敷く。卵は卵白と卵黄に分けて別々のボウルに入れ、薄力粉はふるっておく。
- ② 耐熱容器に④を合わせて入れ、レンジ200Wで1～2分様子を見ながら加熱して溶かす。
- ③ 卵白は、泡立て器で角が立つまで泡立て、半量の砂糖を2～3回に分け入れて、つやが出るまでさらに泡立てる。
- ④ 卵黄は、残りの砂糖を入れて白くもったりするまで泡立てる。
- ⑤ ③に、④とバニラエッセンスを加えて混ぜ合わせる。
- ⑥ 薄力粉をもう一度ふるいながら加え、泡をつぶさないように木ベラでさっくりと混ぜ合わせ、②を加えて手早く混ぜる。
- ⑦ 生地を一気に型に流し入れ、型ごと2～3回軽く落として空気を抜き、角皿にのせてオーブン(予熱あり)150℃で焼く。(加熱時間左図参照)
- ⑧ 型ごと30cmくらいの高さから落として焼き縮みを防ぐ。


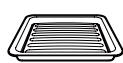



アドバイス

- ・オーブンシートがないときは、型にバターをぬり、薄力粉を薄くふりかけておきます。
- ・卵白と卵黄はしっかりと泡立ててください。  
冬場などは湯せんをしながら泡立て人肌くらいの温度になったら湯せんからはずします。
- ・粉やバターを加えてからは混ぜすぎないようにしてください。  
泡がつぶれて上手にふくらまないことがあります。

# ロールケーキ

お好きなフルーツを入れて、手軽にアレンジを楽しめます。

使用キー	付属品
 オーブン(予熱あり) 170℃	
下ごしらえ  レンジ200W	
	加熱時間
	約15分

材料/25×25cm角皿1個分  
 卵……………3個  
 薄力粉……………50g  
 砂糖……………60g  
 ④ 牛乳……………大さじ1  
     バター……………大さじ1  
 バニラエッセンス……………適量  
 生クリーム、砂糖……………適量

作りかた

- ① 角皿にバター(分量外)を薄くぬって、オーブンシートを敷く。
- ② 耐熱容器に④を合わせて入れ、レンジ200Wで1～2分様子を見ながら加熱して溶かす。
- ③ 卵は、泡立て器で七分通り泡立てる。砂糖を2～3回に分け入れて、つやが出るまでさらに泡立てる。
- ④ ③にバニラエッセンスを加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ 薄力粉をふるいながら加え、泡をつぶさないように木ベラでさっくりと混ぜ合わせ、②を加えて手早く混ぜる。
- ⑥ ①に⑤の生地を一気に流し込み、角皿の底をたたいて表面を平らにする。



- ⑦ オーブン(予熱あり)170℃で約15分焼く。  
焼きあがったら、角皿から取り出し、オーブンシートをはがしてあら熱をとる。
- ⑧ 生クリームを塗り、手前から巻き、巻き終わりを下にして置いて、生地とクリームがなじんでから切る。

## 焼き魚(さば)

魚焼きグリルを使わず、ふっくらと焼き上げます。

使用キー	付属品
 オープン(予熱なし) 250℃	 加熱時間 約10分

作りかた

- ① 軽くさばの水けを拭きとる。
- ② 角皿に①を並べ、オープン(予熱なし)250℃で約10分焼く。



材料/2人分

塩さば……………2切れ

## ぶりの照り焼き

甘辛いタレが食欲をそそります。

使用キー	付属品
 オープン(予熱なし) 250℃	 加熱時間 約12分

作りかた

- ① ぶりに塩(分量外)をふって約10分おき、水で洗い、水けをとる。
- ② ぶりを①に約30分つけ込む。
- ③ 角皿に②を並べ、①のタレを大さじ1ふりかける。
- ④ オープン(予熱なし)250℃で約12分焼く。



材料/2人分

ぶり……………2切れ

① 砂糖……………大さじ½  
 しょうゆ……………大さじ1  
 みりん……………大さじ1  
 酒……………大さじ1  
 しょうが……………10g

アドバイス


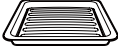
- ・食品が重ならないよう、角皿に並べておいてください。

ご注意ください!

- ・タレをかけすぎると、焦げつきの原因になります。

# ハンバーグ

定番のおかずをオープンで。

使用キー	付属品
 オープン(予熱なし) 250℃	
	加熱時間 約12分

材料/2人分

玉ねぎ	80g
① 合挽きミンチ	150g
パン粉	10g
牛乳	大さじ1
卵	1/2個
塩、こしょう	少々
ナツメグ	適量

作りかた

- ① フライパンに油(分量外)を熱し、玉ねぎを炒め、冷ましておく。
- ② ①と①を粘りが出るまでよくこねる。
- ③ ②を2等分にして厚さ2cmの小判形にして、フライパンで焼き色がつくまで両面を焼く。
- ④ 角皿に③を並べ、オープン(予熱なし)250℃で約12分焼く。


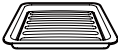


アドバイス

- ・薄く薄力粉をまぶしてから焼くと、肉汁を逃さず焼き上げることができます。

# 肉巻き野菜

野菜を豚肉で巻いて、美味しくいただけます。

使用キー	付属品
 オープン(予熱なし) 210℃	
	加熱時間 約30分

材料/2人分

豚肉(薄切り)	200g
玉ねぎ	80g
にんじん	60g
さやえんどう	20g
塩、こしょう	少々
薄力粉	適量
① 砂糖	大さじ1
しょうゆ	大さじ1 1/2
酒	大さじ1
みりん	大さじ1


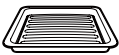

作りかた

- ① 玉ねぎ、にんじんは拍子木切りにし、さやえんどうは両端を切り、さらに半分に切る。にんじんは下ゆでしておく。
- ② 豚肉を縦に広げ、塩、こしょうをふり下味をつける。
- ③ ①を②の手前側に並べて巻き、薄く薄力粉をまぶして①に30分つけ込む。
- ④ 肉の巻きおわりを下にして、オープンシートを敷いた角皿に並べ、オープン(予熱なし)210℃で約30分焼く。



# マカロニグラタン

玉ねぎの甘みがきいたホワイトソースの手作りグラタン。

使用キー	付属品
 オープン(予熱なし) 200℃	
下ごしらえ  レンジ 500W/650W(※)	加熱時間  約25分

材料/2皿分

鶏もも肉……………100g  
 玉ねぎ……………50g  
 マカロニ……………40g  
 ① 薄力粉……………大さじ3  
   バター……………20g  
   固形コンソメ……………1個  
 牛乳……………300ml  
 塩、こしょう……………少々  
 チーズ、パン粉、粉チーズ……………適量

作りかた

- ① マカロニは大きめの鍋でゆでる。鶏もも肉は一口大に切り、玉ねぎはうす切りにする。
- ② フライパンでサラダ油(分量外)を熱し、鶏もも肉と玉ねぎを焦がさないように炒めて塩、こしょうで味付けする。
- ③ ②と、ゆでたマカロニをグラタン皿に分け入れる。
- ④ 耐熱のポウルに①を入れてレンジ500W/650W(※)で40秒加熱し、泡立て器でダマにならないようによく混ぜ合わせる。
- ⑤ ④に牛乳を加えてレンジ500W/650W(※)で2分加熱し、混ぜてさらに2分加熱する。この作業を4～5回くり返す。
- ⑥ ⑤を、③の上にかけてチーズ、パン粉、粉チーズをのせ、オープン(予熱なし)250℃で焦げ目がつくまで約15分焼く。



ご注意ください!

- ・グラタン皿は12×22cm以下のものを使用してください。

# からあげ

「揚げない」からあげでヘルシーに。

使用キー	付属品
 オープン(予熱なし) 200℃	
	加熱時間  約20分

材料/2人分

鶏もも肉……………200g  
 からあげ粉……………適量

作りかた

- ① 鶏肉を一口大に切る。
- ② ポリ袋に①とからあげ粉を入れ、よく振ってまんべんなく粉をつける。
- ③ 鶏肉の皮を上にして角皿に並べ、オープン(予熱なし)200℃で約20分焼く。



アドバイス

- ・食品の大きさや厚みはそろえてください。
- ・衣の上から少量の油を塗ると、揚げ物の風味が増します。

※ 電源周波数地域について

電源周波数によって、レンジ出力値が異なります。

50Hz … 500W

60Hz … 650W

# あさりの酒蒸し

本来の旨みを生かしたシンプル料理。

使用キー	付属品
 レンジ 500W/650(※)	使用しない
	加熱時間
	約5分

材料/2人分

あさり	250g
しょうゆ	小さじ1/2
酒	大さじ3
バター	5g



作りかた

- 耐熱皿に砂抜きしたあさりをならべ、酒をふりかける。
- レンジ500W/650W(※)であさりの口が開くまで約4~6分加熱する。
- あさを小鉢に移し、残った汁にしょうゆとバターを加えてとかす。
- あさに③の汁をかけ、お好みでねぎや大葉を添える。

砂抜きのしかた

- 貝を真水でゴリゴリと洗います。
- ボールなどに移して、海水もしくは海水と同じ塩分濃度の塩水につけます。  
※塩水は1ℓの水に対し、30~50gの塩をとかして作ります。  
※吐いた泥を再び吸い込まないように上げ底をします。
- 砂抜き中に水を吐くので、ふたをして1~2時間おきます。
- ザルにあげて1時間以上おいてから調理に使用します。  
※吸い込んでいる海水を吐き出さないとしょっぱくなりますので、ご注意ください。

# 茶碗蒸し

なめらかな舌触りで、ほっとする一品。

使用キー	付属品
 オープン(予熱なし) 140℃	
	加熱時間
	約45分

材料/2人分

卵	2個
① だし汁	250ml
みりん	小さじ1
薄口しょうゆ	小さじ1/2
塩	少々
② 鶏ささみ	20g
小えび	2尾
生しいたけ	1/4個
銀杏(水煮)	2個

作りかた

- ボウルに卵をわり入れてよく溶きほぐし、①を加え混ぜ、裏ごしする。
- 茶碗蒸し容器に②と①を2等分に入れ、サッとかきまぜ、共ぶたをする(ふたはアルミホイルでも代用できます)。
- 角皿に厚めのキッチンペーパーを敷き、水分量外を100ml注ぎ入れ、その上に②を並べる。
- オープン(予熱なし)140℃で約45分加熱する。





アドバイス

- 卵液の初期温度は25度前後20~30℃が適当です。高すぎたり、低すぎたりした場合は、加熱時間を加減してください。
- 必ず、ふたをして加熱します。
- 固まり具合がゆるめのときは、ふたをしたまましばらく放置しておいてください。余熱で固まってきます。



## 白身魚の包み蒸し

おいしさを閉じ込め、具材をふんわり。

使用キー	付属品
 オーブン(予熱なし) 210℃	 加熱時間 約20分

材料/2人分  
 白身魚……………2切れ  
 パプリカ……………20g  
 しめじ……………20g  
 酒……………大さじ1  
 塩、こしょう……………少々

- ① 白身魚は骨を取り除いて塩、こしょうをしてから酒をふってしばらくおく。
- ② パプリカは種を取って縦に切り、しめじは石づきを取る。
- ③ オーブンシートに①を1切れずつのせてから塩、こしょうをする。その上に②をのせて密封する。
- ④ ③を角皿に並べ、オーブン(予熱なし)210℃で約20分加熱する。



## かぼちゃの煮物

電子レンジで時短調理、ほくほくであたたまります。

使用キー	付属品
 レンジ200W レンジ 500W/650W(※)	使用しない 加熱時間 約12分

材料  
 かぼちゃ……………300g  
 ① 砂糖……………大さじ2  
 しょうゆ……………大さじ1  
 みりん……………大さじ1  
 水……………140ml

作りかた

- ① かぼちゃは一口大に切り、耐熱皿に入れ①と合わせてラップをかける。
- ② レンジ500W/650W(※)で約5～7分加熱して混ぜ、レンジ200Wで約6分加熱する。



## 小松菜のごま和え

たっぷりの胡麻と和えるだけ。毎日食べても飽きない定番おかず。

使用キー	付属品
 レンジ 500W/650W(※)	使用しない 加熱時間 約3分

材料  
 小松菜……………300g  
 ① 砂糖……………大さじ1½  
 しょうゆ……………大さじ1½  
 だし汁……………大さじ3  
 すりごま……………大さじ5

作りかた

- ① 小松菜は洗って、水気を切らずにラップで包み、レンジ500W/650W(※)で約3～5分加熱する。
- ② すぐ冷水にとってアク抜きをしっかりと絞って約3cmの長さに切る。
- ③ ①と②を和える。



※ 電源周波数地域について

電源周波数によって、レンジ出力値が異なります。  
 50Hz … 500W  
 60Hz … 650W

# メモ

---



# メモ


---

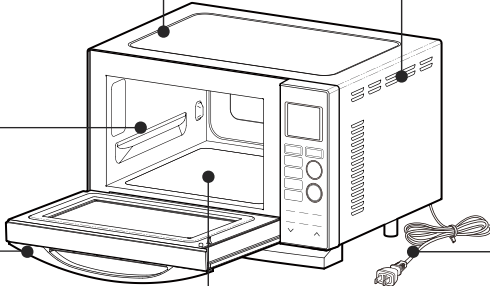
# お手入れ





■汚れはこまめにふき取り、いつも清潔にしてご使用ください。

庫内や付属品が汚れたまま使用すると、汚れがこびりついたりさびや腐食・悪臭のもとになります。また食品カスや汁・油などがついたまま使用すると、火花や発火・発煙の原因になります。レンジ本体の周辺も清潔にしてください。

■長時間ご使用にならないときは、電源プラグをコンセントから抜いて各部のお手入れをし、湿気やほこりがかからない状態にしておいてください。

 <b>警告</b>	<p>お手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、レンジ本体や付属品が冷めてから行うやけどや感電・けがのおそれがあります。</p> <p>ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない感電のおそれがあります。</p>
--	---

<p style="text-align: center;"><b>庫内・キャビネット・ドア</b></p> <p>かたく絞った布で水拭きする          汚れがひどいときは、うすめた台所用中性洗剤をしみ込ませた布で拭き、その後、水拭きして洗剤をきれいに拭き取ってください。          ※庫内は強くこすらないでください。</p>	<p style="text-align: center;"><b>吸気口・排気口・電源プラグ・アース端子</b></p> <p>やわらかい布でから拭きする          乾いた布で定期的にほこりを取り除いてください。</p>
	
<p style="text-align: center;"><b>庫内底面(ガラス)</b></p> <p>・庫内底面の汚れは濡れふきんですぐに拭き取りとる。汚れがついたまま、調理すると、焦げて焼きつき、落ちにくくなります。          ・庫内底面の黒色のゴムは強くこすらないでください。          ・衝撃を与えないでください。傷がついたり、割れることがあります。</p>	<p style="text-align: center;"><b>角皿・焼き網</b></p> <p>スポンジたわしで洗い、十分に水気を拭き取る          やわらかいスポンジを使用して台所用中性洗剤で洗います。          ※金属たわしや鋭利なものでこすらないでください。          ※角皿は使用後急冷しないでください。破損・変形することがあります。          ※また、加熱直後に水をかけると蒸気が発生したり、熱いしぶきがとぶことがあります。</p>

 <b>注意</b>	
<p> お手入れに、金属たわし・金属ブラシは使用しない          傷や割れなど、破損の原因になります。</p>	<p> お手入れのときは台所用中性洗剤を使い、次のものは使用しない          変形・変色・故障などのおそれがあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ アルカリ性洗剤・弱アルカリ性洗剤</li> <li>▪ 酸性洗剤・弱酸性洗剤</li> <li>▪ スプレー式の洗剤</li> <li>▪ オープンクリーナー・ガラスクリーナー</li> <li>▪ クレンザー・漂白剤</li> <li>▪ アルコール・ベンジン・シンナー</li> </ul>
<p> 食品カスや水・洗剤などを、レンジ本体のすき間に入れない          故障の原因になります。</p>	

# 仕様

入力電源	単相100V、50Hz / 60Hz 共用	
外形寸法	幅450 × 奥行366 × 高さ300 mm	
庫内有効寸法	幅263 × 奥行316 × 高さ176 mm	
コード長さ	約1.4 m	
質量(重量)	約1.3 kg	
電子レンジ	消費電力	930W(50Hz) / 1,280W(60Hz)
	高周波出力	650W(60Hz) / 500W(50Hz)、200W相当
	発振周波数	2,450 MHz
グリル	消費電力	1,130W
オープン	消費電力	1,130W
	温度調節範囲	40℃、100～250℃
区分名	B	
電子レンジ機能の年間消費電力量	63.4k Wh / 年	
オープン機能の年間消費電力量	10.0k Wh / 年	
年間待機時消費電力量	0.0k Wh / 年	
年間消費電力量	73.4k Wh / 年	

※年間消費電力量 (kWh/年)は省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定法による数値です。

※オープン温度210～250℃での運転時間は約3分間です。その後は自動的に200℃に切り換わります。

※区分名は法に基づき、機能・加熱方式および庫内容積の違いで分けています。

※実際にお使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量によって変化します。

※この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。

また、外国ではアフターサービスもできません。

# アフターサービスについて

■本体内部には高圧配線がしてありますので、ご家庭での修理はおやめください。

## 保証書 別途添付)

- 保証書は外装箱に添付しております。
- 保証書は販売店から受け取っていただき、「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、内容をよくお読みのあと大切に保管してください。

保証期間はお買い上げ日から1年間です。

- ただし、マグネトロンのみ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。

## 補修用性能部品の保有期間

- 電子レンジの補修用性能部品は、製造打ち切り後8年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

## ご転居のときは

- この製品は50Hz / 60Hz 共用ですので、電源周波数の異なる地域へお引越されても、そのままお使いいただけます。
- ご使用の際には、必ずアース線を取り付けてください。

## 修理を依頼されるときは

- 26～27ページの項目を調べていただき、なお異常があるときは、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

保証期間中は

- 保証書の記載内容により、お買い上げの販売店が修理いたします。
- その他詳細は、保証書をご覧ください。

保証期間が過ぎたあとの修理は

- 修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
- 詳しくは、お買い上げの販売店にご相談ください。

## 修理料金のしくみ

- 修理料金は技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。


# お客様ご相談窓口

## ■まずはお買い上げの販売店へ

修理のご依頼やご相談は、お買い上げの販売店にお申し出ください。

## ■転居や贈答品でお困りの場合は、下記のご相談窓口にお問い合わせください。

### 山善 サポート センター

ナビダイヤル  0570-002-112

受付時間：平日 月曜～金曜）10：00～17：00

※PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。

Eメールでのご相談は… [support@qriom.com](mailto:support@qriom.com)

※ お買い求めの商品名「形名」ご相談内容「お客様のお名前」

「お電話番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

お客様サービス係よりご連絡させていただきます。

### お客様ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取扱いについて

お客様ご相談窓口でお受けしたお客様のお名前・ご住所・お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客様のご同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要とされる場合を除き、第三者への開示は行いません。なお、お客様が当社にお電話でご相談・ご連絡いただいた場合には、お客様のお申し出を正確に把握し、適切に対応するために通話内容を録音させていただくことがあります。

#### 利用目的

お客様ご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理の対応のみを目的として用います。なお、この目的のために株式会社 山善 および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

#### 業務委託の場合

上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせるとともに、適切な管理・監督をいたします。

### 愛情点検

### 長年ご使用の電子レンジの点検を！



こんな症状はありませんか

- ・電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- ・スタートしても食品が加熱されない。
- ・異常なおいがしたり煙が出る。
- ・電子レンジにさわると電気を感じる。
- ・ドアや庫内に著しい変形がある。
- ・自動的に切れないときがある。
- ・その他の異常・故障がある。



ご使用中止

故障や事故の防止のため電源プラグをコンセントから抜き、必ずお買い上げの販売店に点検をご依頼ください。点検・修理についての費用など詳しいことはお買い上げの販売店にご相談ください。

### お客様メモ

お買い上げの際に記入しておいてください。

修理など依頼されるときに便利です。

形	名	YRG-F160V
お買い上げ年月日		年 月 日
お買い上げ販売店名		
	電話（	） —