

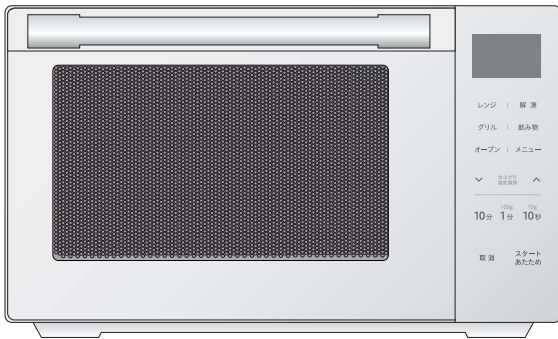


# オーブンレンジ YRJ-F182TV

## 取扱説明書

保証書付

### もくじ



- 安全上のご注意……………①～⑤
- 設置……………⑥
- 各部の名称・準備……………⑦～⑧
- いろいろな機能……………⑨～⑩
- から焼きをする……………⑪
- 使える容器・使えない容器……………⑫
- メニュー……………⑬～⑲

#### 【自動メニュー】

- ・あたため
- ・デイリーメニュー（お弁当のあたため、お惣菜のあたため）
- ・野菜の下ごしらえ（葉果菜、根菜）
- ・お惣菜（ピザ、グラタン、カレー・煮物）
- ・お菓子・パン（クッキー、ケーキ、トースト）
- ・蒸し物・揚げ物（茶碗蒸し、フライあたため）

#### 【手動メニュー】

- ・デイリーメニュー（牛乳、お酒）
- ・解凍（冷凍あたため、肉・魚解凍、さしみ）

### 家庭用

- 業務用として使用しないでください。
- 他の用途でのご使用はしないでください。思わぬ事故の原因になります。

- ・このたびは弊社オーブンレンジをお買い上げいただきまして誠にありがとうございました。
- ・ご使用前に、この取扱説明書を必ずよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- ・お読みになった後は大切に保管してください。

- レンジを上手に使うポイント……………⑳～㉔
- 手動調理 レンジを使う……………㉕
- 手動調理 グリルを使う……………㉖
- 手動調理 オープンを使う(予熱あり)……………㉗
- 手動調理 オープンを使う(予熱なし・発酵)……………㉘
- 加熱のしくみ……………㉙
- お手入れのしかた……………㉚
- 故障かな?と思ったら……………㉛～㉜
- 仕様……………㉝
- アフターサービスについて……………㉞
- 保証書……………裏表紙

この商品は、海外ではご使用になれません。  
FOR USE IN JAPAN ONLY

# 安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。



## 警告

誤った取扱いをしたときに死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの



## 注意

誤った取扱いをしたときに傷害または物的損害に結びつくもの

### 図記号の説明



禁止

禁止（してはいけないこと）を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



指示

指示する行為の強制（必ずすること）を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



注意

注意を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。

## 警告



分解禁止

### 分解・修理・改造をしない

火災・感電の原因になります。修理はお買い上げの販売店にご相談ください。



禁止

### すき間からピンや針金など、異物を入れない

高圧部があり、感電や異常動作して、けがの原因になります。



禁止

### 不安定な場所、燃えやすいものの近くや、本体周囲に熱がこもる環境で使わない

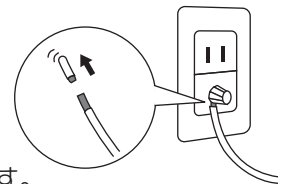


新聞紙など本体の給排気口をふさぐようなものの上や、じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上では使わないでください。火災ややけどの原因になります。



必ず守る

### 設置の際は、アース線を確実に取り付ける

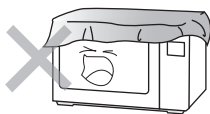


故障や漏電のときに感電する原因になります。  
※アース取り付けはP6を参照してください。



禁止

### 吸気口や排気口をふさいだり、布やカバーをかけて使用しない

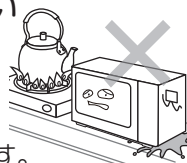


故障の原因になります。



禁止

### 水のかかる所や湿気の多い所、また火気の近くでは使用しない



感電や漏電の原因になります。



必ず守る

### 使用前に梱包材や保護テープは全て取り除く

変形・発火・火災の原因になります。また、取り除いた梱包材は、乳幼児の手の届くところに置かないでください。ポリ袋や箱に入り窒息する原因になります。

# 警告

## ■電源プラグ・電源コードなどは



禁止

電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



ほこりをとる

電源プラグの刃、刃の取付面やコンセントにほこりが付いているときは乾いた布で拭き取る

火災の原因になります。



禁止

電源プラグや電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

感電・ショート・発火の原因になります。



交流100V  
15A以上

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う

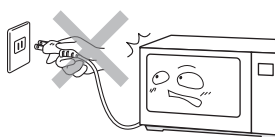
交流100V以外で使ったり、コンセントを他器具と併用すると火災・感電の原因になります。



禁止

使用中に電源プラグを抜き差ししない

火災や感電、故障の原因になります。



根元まで差し込む

電源プラグは根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発火の原因になります。



濡れ手禁止

濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電やけがの原因になります。



プラグを持って抜く

電源プラグを抜くときは電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く

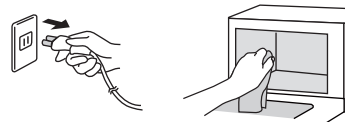
感電やショートして発火する原因になります。



プラグを抜く

お手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜いて本体が冷めてから行う

感電やけがをすることがあります。



プラグを抜く

異常時(コゲくさいにおいなど)は運転を停止して電源プラグを抜く

異常のまま運転を続けると火災・感電の原因になります。運転を停止してお買い上げの販売店にご相談ください。



プラグを抜く

長期間使用しないときは電源プラグをコンセントから抜く

ほこりがたまり発煙、発火の原因になります。

## ⚠ 警告

### ■加熱時の破裂を防ぐために

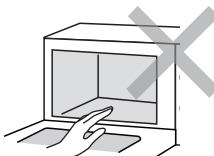

❗ 次のものはレンジ加熱のときに注意する

必ず守る

<p>膜や殻のあるもの</p>  <p>殻が割れてけが、やけどの原因になります。切れ目や割れ目をいれてください。</p>	<p>蓋のある容器</p>  <p>破裂してけが、やけどの原因になります。蓋を外してください。</p>	<p>生卵やゆで卵</p>  <p>破裂してけが、やけどの原因になります。ほぐしてから加熱してください。</p>
<p>瓶や缶詰</p>  <p>容器が割れてけが、やけどの原因になります。耐熱容器に入れ替えてください。</p>	<p>アルミ箔、金属製食器、金箔等の装飾食器</p>  <p>火花が出て発煙、発火の原因になります。</p>	<p>袋入りの食品</p>  <p>脱酸素剤</p> <p>破裂してけが、やけどの原因になります。袋から取り出して加熱してください。また、脱酸素剤などは、必ず取り出してください。発煙・発火するおそれがあります。</p>

## ⚠ 注意

### ■オープン・グリル加熱のとき

<p>❌ 加熱中や加熱後しばらくは高温のため庫内や本体には触れない (ドアのハンドルや操作部は除く)</p> <p>禁止</p>  <p>やけどの原因になります。</p>	<p>❗ 食品の出し入れはミトンを使う</p> <p>必ず守る</p>  <p>やけどの原因になります。また、破れたり濡れたミトンは使わないでください。</p>
<p>❌ 調理後の角皿は、本体の上や熱に弱いものの上に置かない</p> <p>禁止</p> <p>こげたり、変形する原因になります。</p>	<p>❗ お手入れは、本体や庫内が冷めてから行う</p> <p>必ず守る</p> <p>やけどの原因になります。</p>

## ⚠ 注意



必ず守る

レンジ加熱したラップを外すときは、ゆっくり外す

蒸気が一気に出て、やけどの原因になります。



禁止

食品や飲料を加熱しすぎない

食品が発煙・発火したり、飲料は突然沸騰してやけどの原因になります。少量の加熱時や油脂の多い食品・液体、イモなどの根菜類の加熱には注意してください。



禁止

おしぼりやタオルの温めや衣類の乾燥など調理目的以外の使用はしない

過熱や異常動作による発火、やけどの原因になります。



必ず守る

庫内に付着した油や食品カス等はこまめに掃除する

火花が飛び、発火や発煙の原因になります。食品カス等がたまると発火の原因になります。



禁止

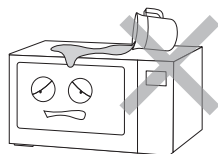
本体が転倒、落下したときは外部に損傷がなくても使用しない

感電や電磁波漏れの恐れがありますので、お買い上げの販売店にご相談ください。



水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない

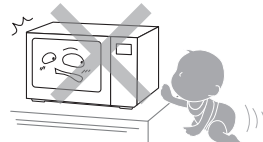


ショート・感電の原因になります。



禁止

子供だけで使ったり、幼児の手の届く所で使わない

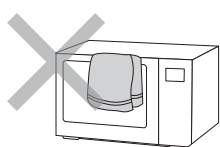


感電やけが、やけどの原因になります。



禁止

ドアにぶらさがったりして無理な力をかけたり、物をはさんだまま使用しない

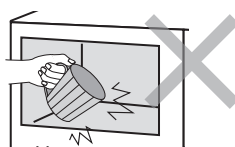


電磁波漏れによる障害が起きることがあります。



禁止

加熱台に衝撃を加えたり、熱い状態で水をかけたりしない



破損の原因になります。



禁止

本体の上に物を置かない

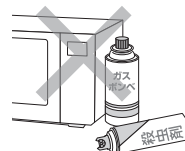


熱で焦げたり変形する恐れがあります。



禁止

可燃性スプレーを使ったり、燃えやすいものを近くに置かない



引火してやけどや火災の原因になります。

## ⚠ 注意



### 庫内が、から（食品なし）のまま作動させない

異常高温になり、やけどや発火、故障の原因になります。（オープン機能でのから焼きを除く）



### 食品が燃え出したときは、ドアを開けない

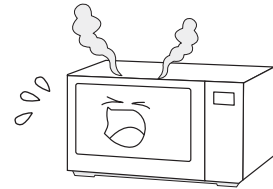
酸素が入り、勢いよく燃えます。

【次の処置をしてください】

1. ドアをしめたまま、「取消」ボタンを押す。
2. 電源プラグを抜く。
3. 燃えやすいものを本体から遠ざけ、鎮火するのを待つ。

■鎮火しない場合は、水や消火器で消火してください。

■そのまま使用せずに、必ずお買い上げの販売店に点検をご依頼ください。



## 調理のときのお願ひ

### ■自動加熱のとき

- 少量の食品のときは自動で加熱しない  
少量の加熱は手動で様子を見ながら行ってください。
- 加熱が足りないときは、手動加熱を使う  
自動加熱を使うと、もう1度初めから加熱することになり、食品がこげたり、発火することがあります。
- 繰り返し、加熱するときは仕上がりキーを使い、様子を見ながら加熱する  
庫内が熱い場合は、うまく仕上がらないことがあります。
- 記載の材料・分量を守る  
材料や分量を変えるときは、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。

### ■レンジ加熱のとき

- 付属の角皿や金属類は、絶対に使用しない  
火花が出て、機器を傷めたり破損することがあります。
- 根菜などの少量加熱は、必ず浸るぐらいの水を入れる  
少量（100g以下）の加熱は、火花の発生や食品がこげたりして、故障の原因になります。
- オープン・グリル加熱後はドアを開けて、庫内を十分冷やす  
庫内の熱で加熱しすぎたり、ラップなどが溶けることがあります。
- 庫内が、からのまま加熱しない  
庫内が異常高温になり、故障ややけどの原因になります。

### ■オープン・グリル加熱のとき

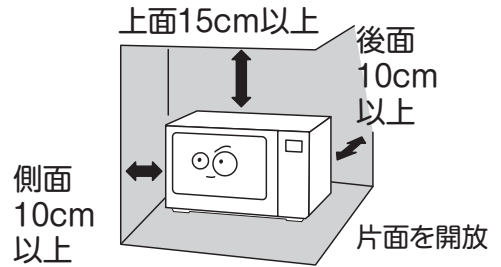
- ラップやプラスチック容器を使わない  
溶けたり、発火するため使えません。
- できあがったら、すぐに庫内から取り出す  
余熱で焼きすぎることになります。
- ドアの開閉はすばやく行い、回数を少なくする  
庫内の温度が下がり、うまく仕上がらない原因になります。

### ■すべての加熱について

- 換気をしながら調理する  
煙が多く出る場合があります。
- 容器など、それぞれの加熱に合ったものを使う（P12参照）

# 設置

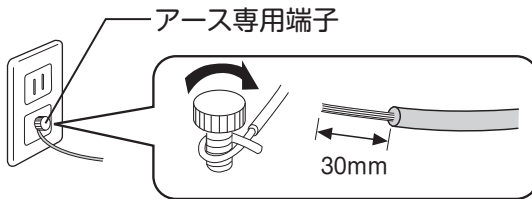
- 壁や家具などの可燃物から図のように距離を離してご使用ください。
- 窓ガラスがある場合は、排気口から20cm以上離してください。  
(温度差によって割れる場合があります。)
- 図のようなすき間があっても周りを密閉した状態にしないでください。
- テレビ・ラジオ・アンテナ線から4m以上離してください。  
映像が乱れたり雑音が入る恐れがあります。



## アースの取り付け

アースを確実に取り付けてください。故障や漏電のときに感電する恐れがあります。

### 【アース付きコンセントがある場合】



アース線先端の剥きしろを約30mmに切断して、アース端子に確実に固定してください。

### 【アース付きコンセントがない場合】

販売店または電気工事店に、ご相談いただきアース工事(D種接地工事)をしてください。

#### ■アース工事(電気工事資格者によるD種接地工事)が必要な場所

- 湿気の多い場所  
土間、コンクリート床、酒やしょうゆなどの醸造・貯蔵所
- 水気のある場所(アースの他に漏電遮断機の設置も必要)  
洗い場など水を扱う場所、水滴の飛び散る場所、地下室など結露のおきやすい場所

#### ■アース線を接続できないもの

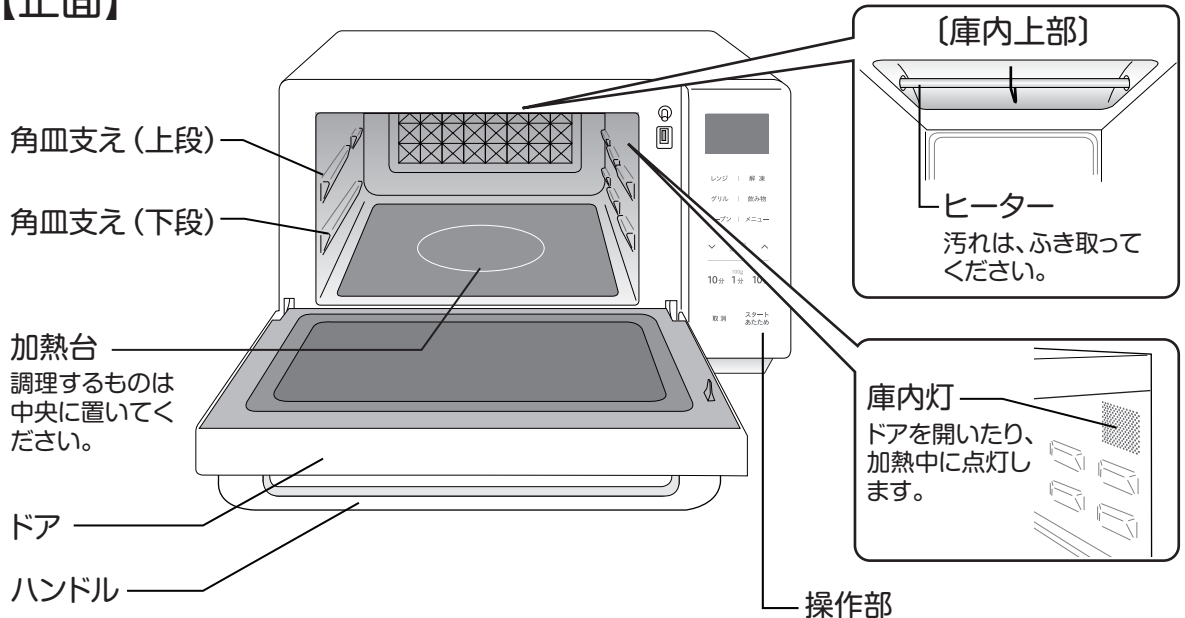
ガス管、水道管、電話線や避雷針のアースには絶対に接続しないでください。

#### 〔 注 意 〕

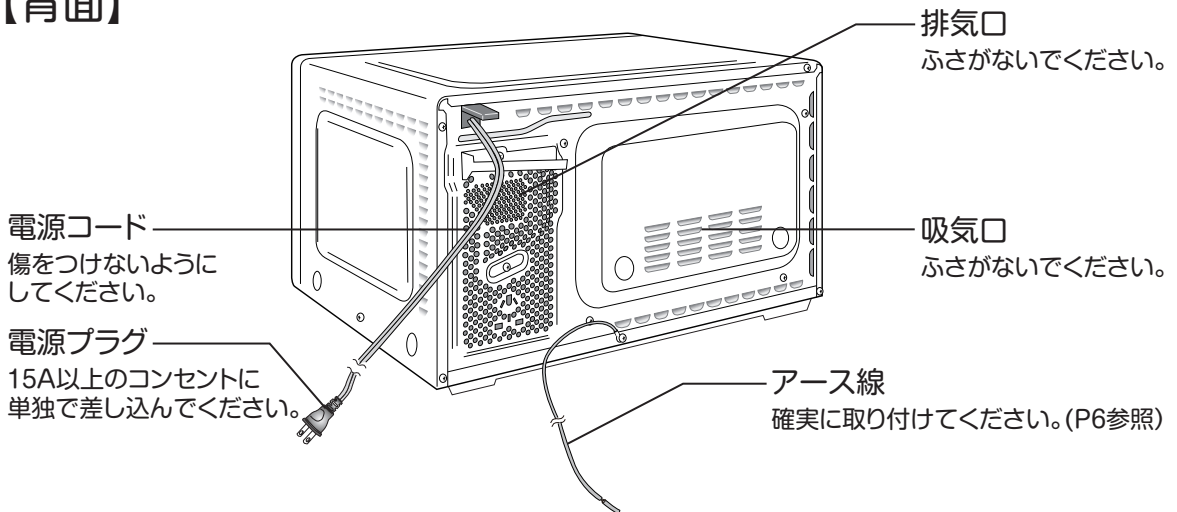
- アース線が本体アース端子に確実に取り付けられているか確認してください。
- 設置場所の変更や転居の際には、再度アースの取り付けを行ってください。

# 各部の名称

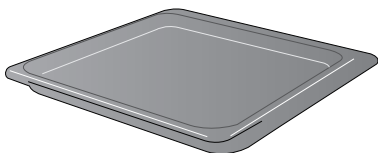
## 【正面】



## 【背面】



## 【付属品】



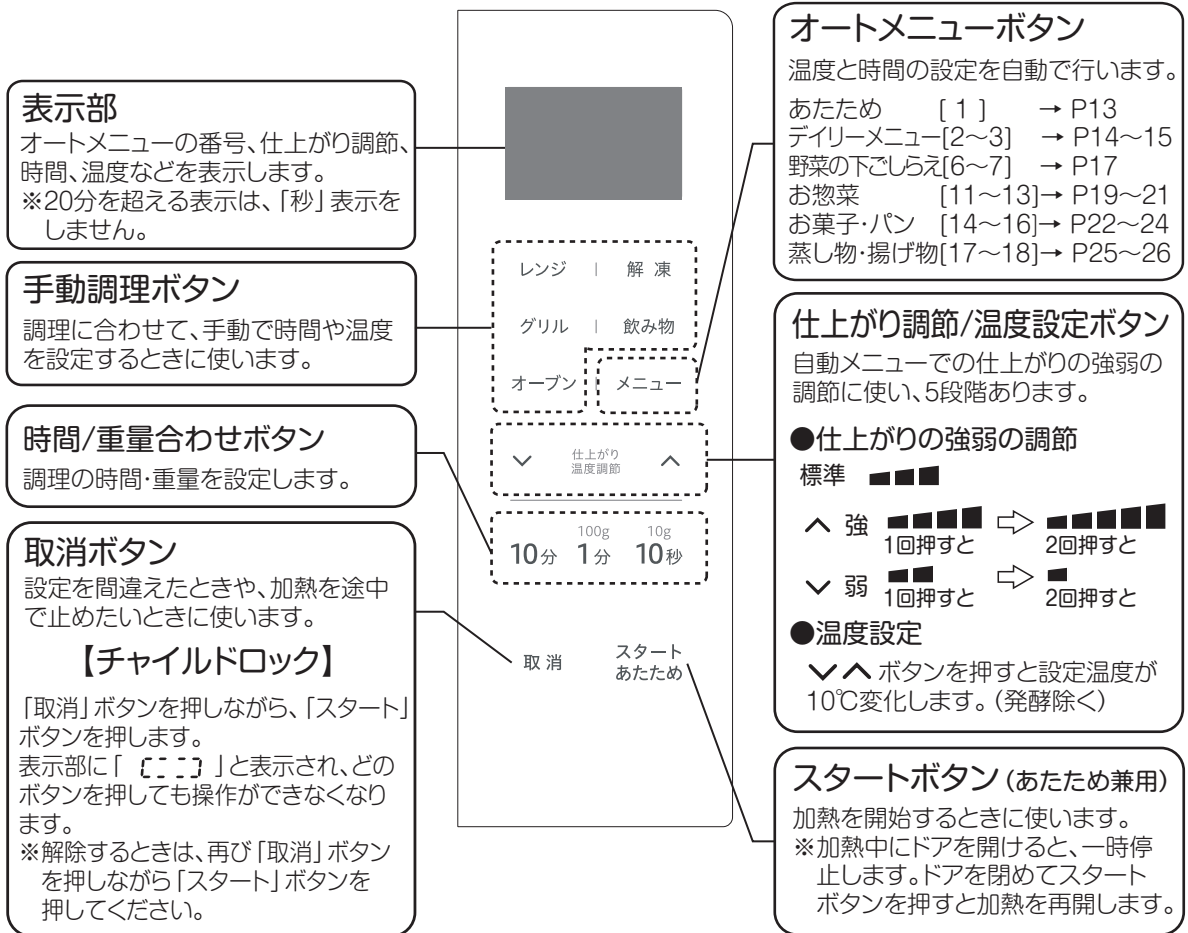
### 角皿

- オープンやグリル調理をするときに使用します。
- レンジには使用しないでください。火花が飛んで使用できません。



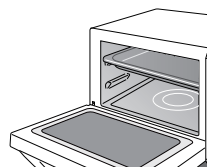
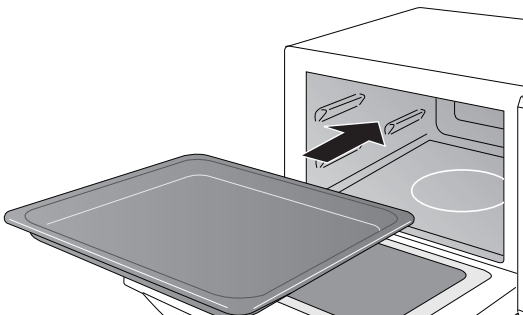
# 各部の名称

## 【操作部】

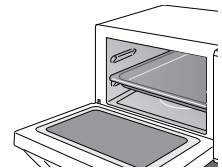


## 準備

- オープンやグリルを使用するときは角皿をセットしてください。調理するものによって上段、または下段にセットします。(自動メニューの場合は表示部に上段、または下段を表示します。)
- レンジを使用するときは、角皿を使用しないでください。



[上段]



[下段]



注意

ご使用時には角皿や庫内の汚れや水分は、よく拭き取ってください。発煙、発火のおそれがあります。

# いろいろな機能1

---





## 【電源を入れるには】

- 電源プラグをコンセントに差し込み、ドアを開けることで電源が入ります。このとき、表示部に「0」と表示されます。

## 【オートオフ機能】

- ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」と表示されます。
- ドアを閉めて、何もしないと電源が切れて、表示部の表示が消えます。
- オートオフが働き電源が切れたときは、ドアを開けることで電源が入り、表示部に「0」と表示されます。
- 次の場合は、電源が切れません。
  - ・冷却ファンが回っているとき
  - ・庫内が高温のとき

## 【仕上がり調整機能】

- 自動加熱のときに   を押すことで加熱時間を増減できます。
  -  1回押すと、加熱時間が約5%長くなり、もう1回押すと、加熱時間が約10%長くなります。
  -  1回押すと、加熱時間が約5%短くなり、もう1回押すと、加熱時間が約10%短くなります。
- お酒を加熱するときは、弱めに調整してください。

## 【庫内灯について】

- ドアを開くと庫内灯が点灯します。
- 加熱中は、庫内灯が点灯して、加熱が終了すると消灯します。

## 【消音モード】

- ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」と表示されます。このとき、取消ボタンを3秒以上押すと、消音モードになりボタン操作音が鳴らなくなります。
- 復帰させるには、表示部に「0」と表示された状態で、再度取消ボタンを3秒以上押してください。

# いろいろな機能2

## 【取消ボタン】

- 各運転の設定中に取消ボタンを押すと、設定がリセットされ、「0」と表示されます。
- 加熱中に取消ボタンを押すと加熱を中断し、表示の時間が一時停止します。
  - ※もう1度押すと設定が解除され、「0」と表示されます。
  - ※ スタート  
あたため を押すと再び加熱を始めます。

加熱中にドアを開けても一時加熱を中止します。ドアを閉めて スタート  
あたため ボタンを押すと、残りの加熱を再開しますが、一時停止するときは取消ボタンを使用してください。

## 【加熱時間表示】

スタート  
あたため を押して加熱が始まると、残りの加熱時間を表示します。

## 【冷却ファン】

加熱後は、機器の冷却のためファンが回りますので、電源プラグを抜かないでください。

## お知らせ

機器の運転時には以下のような音がしますが、異常ではありません。

### 加熱中の音

- 「ブーン」→冷却ファンの回る音、内部変圧器などの動作音
- 「カチッ」→出力を切換・調整するためにスイッチが動作する音

### 加熱後の音

- 「ブーン」→冷却ファンの回る音

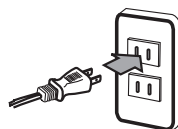
設置場所によっては共鳴して大きく聞こえることもあります。以前までなかった音が急に鳴り出したり、異音と思われる場合は販売店、または取扱説明書記載の「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。

# から焼きをする

- 初めて使用する前に、庫内の油分やにおいを取り除くために、行ってください。
- 煙やにおいが出ますので、窓を開けたり換気扇を回してください。
- 煙やにおいに敏感なペットなどは、別の部屋に移してください。

## 1 電源プラグをコンセントに差し込む

必ず15A以上のコンセントに単独で差し込んでください。



## 2 ドアを開けて電源をいれる

- 「0」と表示されることを確認してドアを閉めてください。
- 庫内に何も無いことを確認してください。



## 3 「オープン」ボタンを2回押す



## 4 ^ を3回押して200℃に合わせる



## 5 時間/重量合わせボタンを押して20分に合わせる



## 6 スタート あなたため を押す

から焼きが始まり、残り時間が表示されます。



**から焼き完了**

ブザーが鳴ってお知らせします。  
約1分間、機器の冷却のためファンが回りますので、電源プラグを抜かないでください。

- ※続けて調理を行う場合は、ドアを開けて庫内を十分冷ましてから行ってください。
- ※連続してから焼きをしないでください。
- ※庫内が熱くなっていますので、やけどなどにご注意ください。

# 使える容器・使えない容器

○使える容器 ×使えない容器

容器の種類		レンジ	オーブン・グリル
ガラス	■耐熱性のあるもの	○ 急に熱したり冷やさないでください。割れるおそれがあります。	○ 急に熱したり冷やさないでください。割れるおそれがあります。
	■耐熱性のないもの 強化ガラス、クリスタルガラス、カットグラスなど	×	×
プラスチック	■耐熱性のあるもの 耐熱温度140℃以上または「電子レンジ使用可」の表示があるもの	○ ●ふた部分だけが熱に弱いものがありますので、ご注意ください。 ●糖分や油分の多い料理は高温になり、変形したり、溶けたりするため、使えません。 ●時間をかけすぎると変形することがあります。	×
	■熱に弱いもの (耐熱温度140℃未満)	×	×
陶磁器	■陶器、磁器 よく確認して使ってください	○ ●ただし、絵付け、ヒビ模様、金や銀の装飾のあるものは、器を傷めたり、火花をおこすので使えません。 ●急に熱したり冷やすと割れることがあります。	×
	■漆器、竹製品、木製品、紙	×	×
金属	■アルミ、ステンレス、ホーローなどの金属	×	○
	■アルミホイル	×	○
その他	■ラップ (耐熱温度140℃以上)	○ ただし、油分などが多い料理は、高温になり、溶けるため使えません。	×
	■特殊な形状の容器	×	×

# 1 あたため

オートメニュー

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

## 1 食品を庫内に入れる

ドアを開けて、食品を庫内中央に置いてください。

1度に加熱できる量:100~500g

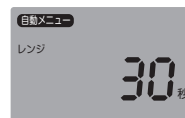
※飲み物は、加熱しないでください。

飲み物は、飲み物ボタンまたは手動設定 (P16参照) であたためてください。

## 2 加熱する

ドアを閉めて スタート  
あたため を押してください。

- 1回押すと、30秒を表示します。2回押すと、30秒追加します。押すたびに30秒追加され、最大5分まで設定できます。
- 加熱が始まり、残り時間が表示されます。



※ラップする食品は、ゆとりを持たせて軽にかぶせます。

加熱

できあがり

ブザーが鳴ってお知らせします。

### ■加熱が足りないとき

再度1~2をおこなうか、様子を見ながら手動でレンジ加熱してください。(P29参照)

### ■加熱ムラ

食品によっては加熱ムラができることがあります。

加熱の途中でかき混ぜたり、裏返したり、向きを変えてください。

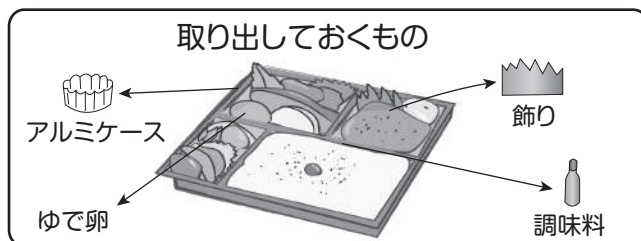
# 2 お弁当のあたたため

## オートメニュー

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

### 1 お弁当を庫内に入れる

ドアを開けて、食品を庫内中央に置いてください。



※包装しているラップやふたは、変形したり溶けるものがあるため、必ず外してください。  
※次のものは、破裂や発火の恐れがありますので、必ず取り出してください。

・調味料が入った容器や袋 ・ゆで卵 ・アルミケース ・アルミホイル ・飾り

お弁当の重さは、400gが標準設定になっています。

### 2 メニューを決める

ドアを閉めて、メニューボタンを押して**メニュー番号2**に合わせてください。



### 3 加熱する

スタートあたためを押してください。加熱が始まり、表示部に残り時間が表示されます。



#### ■仕上がりを調整したいとき (加熱前に設定)

加熱時間が約5~10%長くなる。お弁当が標準より重いときにも。  
加熱時間が約5~10%短くなる。お弁当が標準より軽いときにも。

加熱

**できあがり** ブザーが鳴って、お知らせします。

#### ■加熱が足りないとき

手動で、レンジ650W (60Hz) または500W (50Hz/60Hz共通) に設定して様子を見ながら加熱してください。(P29参照)

# 3 お惣菜のあたため

オートメニュー

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

## 1 お惣菜を庫内に入れる

ドアを開けて、食品を庫内中央に置いてください。

1度に加熱できる量:100~300g

## 2 メニューを決める

ドアを閉めて、メニューボタンを押してメニュー番号3に合わせて、スタートを押してメニュー番号を決定してください。



100gのとき



200gのとき



300gのとき

## 3 加熱する

スタートを押してください。加熱が始まり、表示部に残り時間が表示されます。



100gのとき



200gのとき



300gのとき

### ■仕上がりを調整したいとき（加熱前に設定）



加熱時間が約5~10%長くなる。 お惣菜が標準より重いときにも。  
加熱時間が約5~10%短くなる。 お惣菜が標準より軽いときにも。



**できあがり** ブザーが鳴って、お知らせします。

### ■加熱が足りないとき

手動で、レンジ650W (60Hz) または500W (50Hz/60Hz共通) に設定して様子を見ながら加熱してください。(P29参照)



# 4・5 牛乳・お酒(あたたため)

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

## 1 食品を容器に入れて、庫内中央に置きドアを閉じる

飲み物を低めの広口容器に8分目まで入れて、庫内に入れます。  
(2杯入れるときは、分量をそろえてください。)

- |  |                                       |                     |
|--|---------------------------------------|---------------------|
| ●加熱前の基準温度<br>牛乳→冷蔵保存(約8℃)<br>お酒→常温保存(約20℃) | ●加熱できる基準量<br>牛乳1杯:200mL<br>お酒1杯:180mL | ●1度に加熱できる分量<br>1~2杯 |
|--|---------------------------------------|---------------------|

## 2 メニューを決める

ドアを閉めて、飲み物ボタンを押してメニュー番号4・5に合わせてください。



4 牛乳1杯



4 牛乳2杯



5 酒1杯



5 酒2杯

## 3 加熱する

スタート あたため を押してください。加熱が始まり、表示部に残り時間が表示されます。



■仕上がりを調整したいとき(加熱前に設定)

加熱時間が約5~10%長くなる。加熱時間が約5~10%短くなる。

**できあがり** ブザーが鳴って、お知らせします。

### ■加熱が足りないとき

手動で、レンジ650W(60Hz)または500W(50Hz/60Hz共通)に設定して様子を見ながら加熱してください。(P29参照)

- ビンに入っている飲み物は、必ず耐熱容器に移しかえてください。
- コップは、低めの広口容器をご使用ください。
- ふたやラップをしないでください。
- 加熱前と加熱後には、必ず混ぜてください。
- 加熱しすぎないでください。
- お酒を加熱するときは、弱めに調整してください。



突沸注意!

# 6・7 野菜の下ごしらえ

## オートメニュー

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

### 1 野菜を庫内に入れる

- 野菜をラップするか、容器に入れて庫内中央に置いてください。

1度に加熱できる重量

6 葉果菜：100～500g  
7 根菜：100～500g

※材料の大きさは、そろえておきます。

※水気を残して加熱してください。

※アクの強い野菜は、加熱の前後にアク抜きをしてください。

### 2 メニューを決める

ドアを閉めて、メニューボタンを押して  
メニュー番号6・7に合わせてください。



6 葉果菜

キャベツ、白菜、ホウレンソウ、ナス、ピーマン、かぼちゃ、ブロッコリー



7 根菜

大根、にんじん、ごぼう、イモ類

### 3 重量を合わせる

時間/重量合わせボタンを押して重量を合わせてください。



(例) 200gの場合

### 4 加熱する

スタート  
あたため を押してください。加熱が始まり、表示部に残り時間が表示されます。



■仕上がりを調整したいとき (加熱前に設定)

↑ 加熱時間が約5～10%長くなる。 ↓ 加熱時間が約5～10%短くなる。

**できあがり**

ブザーが鳴って、お知らせします。

#### ■加熱が足りないとき

手動で、レンジ650W (60Hz) または500W (50Hz/60Hz共通) に設定して様子を見ながら加熱してください。(P29参照)

- 加熱後、庫内から取り出し、ラップをしたまま5分ほど蒸らすと、ムラなく仕上がります。
- 加熱しすぎたり、少量を加熱すると発煙・発火の原因になります。

# 8・9・10 解凍

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

## 1 食品を庫内に入れる

ドアを開けて、食品を庫内中央に置いてください。

1度に解凍できる重量：100～500g

### 冷凍あたため

- 冷凍してある食品をあたためます。
- 冷凍庫から出したばかりの凍った食品を解凍してください。溶けかけているときは、レンジ200Wで様子を見ながら解凍します。
- 解凍する食品は、同じ種類で、大きさをそろえてください。

## 2 メニューを決める

ドアを閉めて、解凍ボタンを押してメニュー番号8・9・10に合わせてください。



8 冷凍あたため 9 肉・魚解凍 10 さしみ

## 3 重量を合わせる

時間/重量合わせボタンを押して重量を合わせて、

スタートあたためを押して重量を決定してください。



(例) 200gの場合

## 4 加熱する

スタートあたためを押してください。加熱が始まり、表示部に残り時間が表示されます。



■仕上がりを調整したいとき(加熱前に設定)



加熱時間が約5～10%長くなる。加熱時間が約5～10%短くなる。

**できあがり** ブザーが鳴って、お知らせします。

### ■加熱が足りないとき

- 冷凍あたための場合は手動で、レンジ500Wに設定して様子を見ながら加熱してください。(P29参照)
- 肉・魚解凍と刺身の場合は手動で、レンジ200Wに設定して様子を見ながら加熱してください。(P29参照)

### ■加熱ムラ

食品によっては加熱ムラができることがあります。加熱の途中でかき混ぜたり、裏返したり、向きを変えてください。

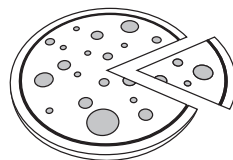
# 11 ピザ(あたため)

オートメニュー

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

## ●材料

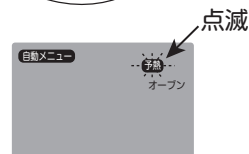
冷凍ピザ 直径約22cm×1枚(約250g)



## ●作りかた

①メニューボタンを押してメニュー番号11に合わせてください。

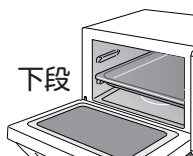
② スタート あたため を押して予熱させます。



③予熱中に角皿にアルミシートを敷き、ピザを置きます。

※予熱が終了すると、ブザーが鳴ってお知らせします。

④ドアを開いて角皿を**下段**に入れ、ドアを閉じて スタート あたため を押します。



加熱が始まり、表示部に残り時間が表示されます。

## ■仕上がりを調整したいとき(加熱前に設定)



加熱時間が約5~10%長くなる。



加熱時間が約5~10%短くなる。



できあがり

ブザーが鳴って、お知らせします。

手動調理で加熱するときの設定目安：オープン200℃(予熱)→約18分

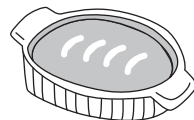
# 12 グラタン

オートメニュー

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

## ●材料 (マカロニグラタン2人分)

ホワイトソース：薄力粉15g、バター15g、牛乳1カップ、塩少々、こしょう少々  
マカロニ40g (鍋でゆでておく)、マッシュルーム25g、チーズ40g  
A (鶏むね肉 (一口大) 50g、むきえび50g、玉ねぎ (薄切り) 50g、バター大さじ1、  
塩・こしょう各少々、白ワイン大さじ1)



## ●作りかた

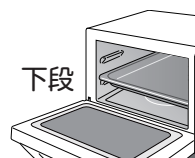
- ①耐熱容器に薄力粉とバターを入れ、庫内中央に置きます。  
「1分」に設定して スタート あたため を押してレンジ加熱してください。  
加熱後よく混ぜ合わせて、牛乳を一度に加えさらに混ぜ合わせてください。  
再び庫内に置き、「4分30秒」に設定して沸騰するまでレンジ加熱し、途中2~3度混ぜ合わせてください。
- ②加熱後、塩と胡椒を加えて、味を整えます。
- ③耐熱容器にAを入れ、ラップをして庫内中央に置きます。「4分」に設定してレンジ加熱し、加熱後混ぜ合わせます。次にマッシュルームを加えて「1分」に設定し、レンジ加熱します。
- ④ ③にホワイトソースとゆでたマカロニを入れ、混ぜ合わせます。
- ⑤薄くバターをぬったグラタン皿に④を入れ、残りのホワイトソースをかけ、チーズをのせます。
- ⑥角皿に並べ下段に入れ、ドアを閉めて、メニューボタンを押してメニュー番号12に合わせて スタート あたため を押してください。加熱が始まり、表示部に残り時間が表示されます。



■仕上がりを調整したいとき  
(加熱前に設定)

↑  
加熱時間が約5~10%長くなる。

↓  
加熱時間が約5~10%短くなる。



できあがり

ブザーが鳴って、お知らせします。

手動調理で加熱するときの設定目安：オープン220℃→約17分

# 13 カレー・煮物

オートメニュー

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

## [ カレーをつくる ]



### ●材料 (2人分)

じゃがいも中1個 (150g)、牛肉または豚肉薄切り150g、  
玉ねぎ中 (薄切り) 1/2個、ニンジン (薄切り) 適宜、  
水250ml、塩・胡椒少々、カレールー2片

### ●作りかた

- ①じゃがいもは皮をむいて6~8等分にし、肉は3~4cm幅に切り、塩・胡椒を振り  
ます。
- ②中火で熱したフライパンにサラダ油 (大さじ1) をひき、玉ねぎとニンジンと①を  
炒めます。
- ③深めの耐熱容器に②と水を入れ、ラップをして庫内中央に置いてください。
- ④ドアを閉めて、メニューボタンを押して**メニュー番号13**に合わせてから  
スタート  
あたため を押して加熱してください。庫内灯が点灯して、加熱が始まります。  
このとき表示部に残り時間が表示されます。



■仕上がりを調整したいとき (加熱前に設定)

↑  
加熱時間が約5~10%長くなる。加熱時間が約5~10%短くなる。  
↓



- ⑤約30分後 (表示10分) に取消ボタンを押して容器を取り出し、  
カレールーを溶かします。

※容器が熱くなっていますので、ミトンなどを使って  
やけどをしないよう注意してください。  
※煮物などは、ブザーが鳴るまで加熱を続けてください。

- ⑥庫内に容器を戻し、再び スタート  
あたため を押します。



できあがり

ブザーが鳴って、お知らせします。

手動調理で加熱するときの設定目安：レンジ200W約40分

# 14 クッキー

## オートメニュー

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

### ●材料 (25個分)

薄力粉160g、バター70g、砂糖55g、溶き卵2/3 個、バニラエッセンス少々



### ●作りかた (角皿を使用して下段に入れます。)

- ①ボウルに柔らかくしたバターと砂糖を入れ、泡立て器で白っぽくなるまでよく混ぜてください。
- ②溶き卵を少しずつ加えてさらに混ぜ、バニラエッセンスを加えます。
- ③②に薄力粉をふるって加え、木べらで混ぜ合わせて、ひとまとめにします。
- ④ポリ袋に入れ麺棒で5mmの厚さに伸ばして、冷蔵庫に30分以上ねかせてください。
- ⑤メニューボタンを押して**メニュー番号14**に合わせて スタート  
あたため を押して予熱させます。

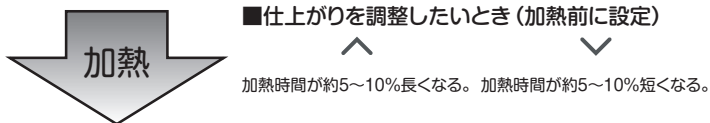
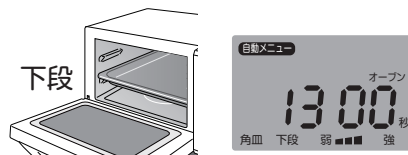


- ⑥予熱の間に、生地を打ち粉をした台に取り出し好みの型で抜き、バターを薄く塗った角皿に並べてください。

※予熱が終了するとブザーが鳴ってお知らせします。

- ⑦ドアを開き角皿を**下段**に入れて スタート  
あたため を押します。

加熱が始まり、表示部に残り時間が表示されます。



**できあがり**

ブザーが鳴って、お知らせします。

手動調理で加熱するときの設定目安：オープン170℃ (予熱) →約13分

# 15 ケーキ(スポンジケーキ)

オートメニュー

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

## ●材料(18cmケーキ型1個分)

薄力粉90g、卵3個、砂糖90g、牛乳大さじ1、バター15g、バニラエッセンス少々  
<ホイップクリーム> 生クリーム300g、砂糖55g、ブランデー大さじ1  
フルーツ：適量



## ●作りかた

- ①卵を卵黄と卵白にわけ、卵白はボウルに入れ、泡立て器で角が立つようになるまでよく泡立て、半量の砂糖を2~3回に分けて加え、さらによく泡立ってます。
- ②卵黄の方に残りの砂糖を入れ白っぽくなるまで泡立ってます。
- ③①に②を加え、クリーム状になるまで泡立て、バニラエッセンスを加えてください。
- ④耐熱容器にバターと牛乳を入れ、庫内中央に置いてください。

「40秒」でレンジ加熱し(P29参照)、バターを溶かします。

- ⑤メニューボタンを押してメニュー番号15に合わせ、スタートを押す予熱させます。



- ⑥予熱の間に用意します。

薄力粉をふるいながら加えて木べらで切るようにしながら手早く混ぜ合わせて④があたたかいうちに加えて手早く混ぜ合わせてください。

- ⑦ケーキ型に⑥を高い位置からゆっくり流し入れ、とんとんとたたいて空気を抜き、角皿にのせます。

※予熱が終了するとブザーが鳴ってお知らせします。

- ⑧ドアを開いて角皿を下段に入れスタートを押します。

加熱が始まり、表示部に残り時間が表示されます。



■仕上がりを調整したいとき(加熱前に設定)

↑ 加熱時間が約5~10%長くなる。 ↓ 加熱時間が約5~10%短くなる。

できあがり

ブザーが鳴って、お知らせします。

- ⑨焼き上がったら、焼き落ちを防ぐため、すぐに型ごと20cm~30cmの高さから1回落とします。
- ⑩ボウルに生クリーム・砂糖・ブランデーを入れ、底を氷水に当ててクリーム状に泡立ってます。
- ⑪スポンジケーキにホイップクリームやフルーツなど表面で飾ってできあがりです。

手動調理で加熱するときの設定目安：オープン150℃(予熱)→約30分



# 16 トースト

## オートメニュー

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

### 1 食パンを角皿に置いて庫内に入れる

食パンを角皿中央に均等に置き、庫内の上段にセットしてください。

1度に焼ける枚数：1～2枚



- ※食パンの大きさや種類によって焼け具合が違います。様子を見ながら時間を調整してください。
- ※連続して焼くときは、自動メニューを使わないでください。焼け過ぎてしまいますので、手動のグリル調理で行ってください。
- ※食パンにバターやジャムなどを塗って焼かないでください。発火の恐れがあります。

### 2 メニューを決める

ドアを閉めて、メニューボタンを押して  
メニュー番号16に合わせてください。



16 食パン1枚



16 食パン2枚

### 3 食パンを焼く

スタート  
あたため を押してください。

加熱が始まり、表示部に残り時間が表示されます。

■仕上がりを調整したいとき(加熱前に設定)

↑ ↓  
加熱時間が約5～10%長くなる。加熱時間が約5～10%短くなる。

### 4 食パンを裏返す

①ブザーが鳴ったら、ドアを開けて手早くパンを裏返してください。  
熱いためミトンなどを使用し、やけどに注意してください。

② スタート  
あたため を再び押してください。

**できあがり** ブザーが鳴って、お知らせします。

■加熱が足りないとき グリルで、様子を見ながら加熱してください。(P30参照)

- 焼き上がった食パンの角皿にのせた面は水蒸気で柔らかくなります。角皿に足つき網などを置き、その上に食パンを置くと柔らかくなることを防げますが、焼き過ぎになることがありますのでご注意ください。
- 調理後は庫内や角皿が熱くなっています。パンの出し入れの際には、やけどをしないように十分注意してください。

# 17 茶わん蒸し

オートメニュー

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

## ●材料 (4人前)

干しいたけ (水でもどす) 2枚、ささみ100g、えび4尾  
かまぼこ4切れ、ぎんなん8粒、みつ葉適宜  
A (干しいたけのもどし汁大さじ2、しょうゆ大さじ1、砂糖大さじ1)  
卵液 (卵2個、だし汁2カップ、塩小さじ1/3、しょうゆ小さじ1、みりん小さじ2)



## ●作りかた

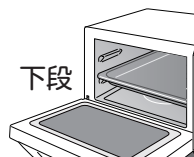
- ①干しいたけは、半分に切って、耐熱容器にAと一緒に入れ庫内中央に置いてから時間/重量合わせボタンを押して、「1分」に合わせてスタートを押してください。
- ②ささみは、酒・塩をかけて臭みを取り、出てきた水分を拭き取ったら一口大にカットします。
- ③えびは殻をむいて背わたを取ったら酒・塩をかけて臭みを取り、軽く湯通します。
- ④卵をよくときほぐしてだし汁でのばし、塩、しょうゆ、みりんを加えて混ぜ、こします。角皿を使用し下段に入れます。
- ⑤メニューボタンを押してメニュー番号17に合わせてから、スタートを押し予熱させます。



- ⑥予熱の間に用意します。  
耐熱性の蒸し茶わんに①②③の具を入れ、④の卵液を8分目まで入れます。
- ⑦角皿の寸法に合わせた分厚いキッチンペーパーを2重にして敷いて、⑥を均等に置きます。
- ⑧角皿の四隅に200mLのお湯 (50℃程度) を注いでキッチンペーパーを湿らせます。

※予備加熱が終了するとブザーが鳴ってお知らせします。

- ⑨ドアを開いて角皿を下段に入れスタートを押します。



加熱が始まり、表示部に残り時間が表示されます。



■仕上がりを調整したいとき (加熱前に設定)

加熱時間が約5~10%長くなる。 加熱時間が約5~10%短くなる。

できあがり

ブザーが鳴ってお知らせします。

- ⑩庫内から取り出し、みつ葉を散らします。

## [ お願い ]

調理後は、庫内に水蒸気がこもっています。必ずドアを開けて十分乾燥させてください。

手動調理で加熱するときの設定目安：オープン150℃ (予熱) →約40分

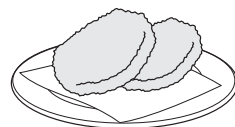
# 18 フライあたたため

オートメニュー

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

## ●材料

冷蔵フライ(約200g)



## ●作りかた

- ①角皿にキッチンペーパーを敷いて冷蔵フライを均等に並べて、**下段**に入れてください。



- ②メニューボタンを押して**メニュー番号18**に合わせてから、**スタートあたたため**を押してください。

### ■仕上がりを調整したいとき(加熱前に設定)

加熱時間が約5~10%長くなる。 加熱時間が約5~10%短くなる。

加熱が始まり、表示部に残り時間が表示されます。



加熱

**できあがり**

ブザーが鳴ってお知らせします。

手動調理で加熱するときの設定目安：オープン220℃→約10分

# レンジを上手に使うポイント

## 上手に加熱するために

- **容器を必ず確認する (P12参照)**  
耐熱性のない容器やアルミホイルなどは、あたためないでください。
- **卵はそのまま加熱しない**  
・破裂して危険です。卵を加熱するときは、割ってから、よくほぐしてください。  
・ゆで卵もあたためないでください。
- **お弁当は1個ずつあたためる**  
・上下に積み重ねたりすると、うまくあたたまりません。  
・調味料の容器、アルミケース、飾りなどを取り除いてからあたためてください。
- **ゆでる(煮る)調理は、食材の厚みや大きさをそろえる**  
加熱ムラを少なくすることができます。
- **加熱の途中でかき混ぜたり、裏返す**  
加熱ムラを少なくすることができます。

## 上手に解凍するために

- 手動で解凍するときは必ず200Wにする
- **ラップ、ふた、飾りは取り除く**  
・発泡トレーのまま解凍できます。  
・ラップなどに包んであった食品は、平皿にキッチンペーパーなどを敷いた上に食品を置いて解凍してください。
  - **冷凍した食品を常温で放置しない**  
・冷凍庫から出したばかりの凍った食品を解凍してください。  
・溶けかけているときは、レンジ200Wで様子を見ながら解凍します。
  - **アルミホイルを活用する**  
形や厚みが均一でない食品は、薄いところや細いところの外周をアルミホイルで包むことで、解凍ムラを防ぐことができます。  
※アルミホイルが庫内側面やドアに当たらないようにしてください。  
※解凍以外には、アルミホイルを使わないでください。
  - **加熱調理後に解凍するとき**  
加熱調理後に、解凍するときはドアを開けて庫内を冷ましてから解凍してください。

## 葉菜・果花菜をゆでるとき

洗った後の水滴がついたままラップに包み、ラップの重なり合った部分を下にして皿に乗せます。

- **葉菜類**  
・葉と茎を交互に重ねます。  
・太い茎には、十文字に切り込みを入れる。  
・アクのある野菜(ほうれん草、春菊、小松菜など)は加熱後、すぐに流水にさらして、アクを抜き、その後冷水に取って、色止めします。  
・量が多いとき(300g以上)は、同量ずつ半分に分けてください。
- **果花菜類**  
・大きさを、そろえて切ります。  
・アクのある野菜(なす、ブロッコリーなど)は、加熱前に食塩水につけてアクを抜きます。  
・色の濃い野菜(なす、ブロッコリー、さやいんげん、グリーンアスパラなど)は、加熱後すぐに流水にさらし、その後冷水に取って色止めをします。

## 根菜をゆでるとき

ラップに包み、ラップの重なり合った部分を下にして皿に乗せます。

- **丸のままゆでるとき**  
・洗ってから、皮付きのままラップに包みます。  
・2個以上のときは、出来るだけ大きさをそろえて重ならないように並べてください。  
・加熱の途中で、ドアを開けて上下を変えます。  
・ジャガイモやさつまいも、さといもなどは、加熱後庫内から取り出して、ラップをしたまま5分程度蒸らし、熱いうちに皮をむきます。
- **切ってゆでるとき**  
皮をむき、大きさをそろえて切ってください。

# レンジを上手に使うポイント

## ラップのご使用について

### 【ラップをするもの】

- 煮物、蒸し物、汁物、調理済み食品全般などしっかりと仕上げたいもの。  
(冷凍食品は、それぞれ記載のある加熱方法に従ってください。)
- 野菜などを下ごしらえしたり、温野菜にするとき。
- ラップは、容器のふちにぴったりと、食品部分にはゆとりを持たせてかぶせてください。
- カレーやシチューなどにラップが直接触れないようにかぶせてください。  
(油が多いためラップが溶ける恐れがあります。)

### 【ラップをしないもの】

- 揚げ物、焼き物、炒め物など水分を飛ばしぎみにしたいとき。

### 【注意:加熱しすぎると発煙・発火します】

- あんまん・まんじゅう → 「あん」は高温になると発煙します。
- 根菜類(ごぼう、れんこんなど) → 水分が少なくなり発煙・発火することがあります。
- いかなどはじけやすいもの → はじけてやけどをすることがあります。
- 乾燥したものや水分の少ないもの → 発煙・発火することがあります。

## 飲み物などの加熱時に、やけどを防ぐために

- 加熱しすぎない  
飲み物(お茶、コーヒー、牛乳、酒など)やシチューなど油脂の多い食品、液体は加熱後、取り出した後に、突然沸騰して飛び散って、やけどのおそれがあります。  
加熱するときは、設定時間を控えてください。
- 広口で背の低い容器に8分目まで入れる
- 加熱前や加熱後には、必ずスプーンでかき混ぜる



突沸注意!

# 手動調理 —レンジを使う—

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

## 1 食品を庫内に入れる

ドアを開けて、食品を庫内中央に置いてください。

## 2 出力を決める

ドアを閉めて、レンジボタンを押してください。  
500W(50Hz)または650W(60Hz)と表示され  
押すたびに切り換ります。



50Hz地域の場合



60Hz地域の場合

お住いの地域の周波数50Hz：500W⇔200W

お住いの地域の周波数60Hz：650W→500W→200W

※当機は周波数によって  
レンジ出力が異なります。

## 3 加熱時間を決める

時間/重量合わせボタンを押して加熱時間を設定して  
ください。

※時間を設定した後で、出力を変えたい場合は、  
取消ボタンを押して手順2から、やり直してください。

### ■設定できる時間

650W → 15分まで

500W → 15分まで

200W → 60分まで

### 60Hzでご使用のお客様へ

食品に記載されている加熱時間が  
出力600Wの場合、650Wで同じ  
時間で加熱を行ってください。  
お好みで仕上がりを調節してくだ  
さい。

## 4 加熱する

スタート  
あたため を押してください。加熱が始まり、表示部に残り時間が表示されます。



**できあがり** ブザーが鳴って、お知らせします。

- 食品の量が2倍になると、加熱時間は約2倍弱になります。
  - 加熱中は、途中で様子を見ながら調理してください。
- ※角皿は使用しないでください。

# 手動調理 —グリルを使う—

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

## 1 角皿に食品を入れて庫内にセットする

ドアを開けて、食品を置いた角皿を庫内に入れてください。

## 2 グリルボタンを押す



## 3 加熱時間を設定する

時間/重量合わせボタンを押して加熱時間を設定してください。

※30分までの設定ができます。



(例) 30分設定時

## 4 スタート あたため を押して加熱する

加熱が始まり、表示部に残り時間が表示されます。



**できあがり**

- ブザーが鳴って、お知らせします。
- 加熱後、冷却ファンが回ります。

●続けて調理する場合は、ドアを開けて庫内を冷ましてから調理を行ってください。  
※加熱後は、庫内や角皿が熱くなっています。食品の出し入れの際には、やけどをしないよう十分注意してください。

# 手動調理 **—オーブを使う(予熱あり)—**

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り「0」が表示されます。

## 1 オープンボタンを押す

このとき、角皿と食品は入れません。



## 2 加熱温度を設定する

温度設定ボタンを押して温度を設定します。  
10°C単位で100°C～250°Cの範囲で設定ができます。



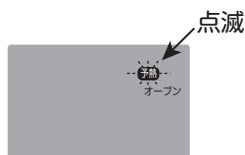
(例) 200°C設定時

## 3 スタート あたため を押して予熱する



**予熱完了**

ブザーで予熱完了をお知らせします。  
※約10分間予熱を保持します。



## 4 角皿に食品を入れて庫内にセットする

## 5 加熱時間(調理時間)を設定する

時間/重量合わせボタンを押して加熱時間を設定してください。  
※90分までの設定ができます。



(例) 35分設定時

## 6 スタート あたため を押して加熱する

加熱が始まり、表示部に残り時間が表示されます。



**できあがり**

- ブザーが鳴って、お知らせします。
- 加熱後、冷却ファンが回ります。

●続けて調理する場合は、ドアを開けて庫内を冷ましてから調理を行ってください。  
※加熱後は、庫内や角皿が熱くなっています。食品の出し入れの際には、やけどをしないよう十分注意してください。



# 手動調理 **—オーブを使う(予熱なし・発酵)—**

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り「0」が表示されます。

## 1 角皿に食品を入れて庫内にセットする

## 2 オープンボタンを押す

- 通常加熱 (100~250℃) → 2回押す
- 発酵 (35℃) → 3回押す → **∧** を押すと発酵 (40℃)



通常加熱時



発酵時

## 3 加熱温度を設定する

温度設定ボタンを押して温度を設定します。

- ※10℃単位で100℃~250℃の範囲で設定ができます。(例) 通常加熱 200℃設定時
- ※35・40℃ (発酵) は、予熱ができません。(例) 発酵35℃設定時



(例) 通常加熱  
200℃設定時



(例) 発酵35℃設定時

## 4 加熱時間 (調理時間) を設定する

時間/重量合わせボタンを押して加熱時間を設定してください。

※90分までの設定ができます。



(例) 通常加熱  
30分設定時



(例) 発酵30分設定時

## 5 スタート あたため を押して加熱する

加熱が始まり、表示部に残り時間が表示されます。



**できあがり**

- ブザーが鳴って、お知らせします。
- 加熱後、冷却ファンが回ります。

- 続けて調理する場合は、ドアを開けて庫内を冷ましてから調理を行ってください。
- ※加熱後は、庫内や角皿が熱くなっています。食品の出し入れの際には、やけどをしないよう十分注意してください。

### [温度設定について]

- 設定温度250℃の運転時間は約3分です。その後は自動的に210℃に切り換ります。
- 設定温度200℃の運転時間は約30分です。その後は自動的に180℃に切り換ります。
- 庫内温度が100℃以上の場合は、100~210℃までの設定範囲になります。

# 加熱のしくみ

## レンジ加熱

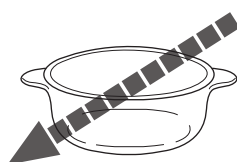
電波（高周波）が食品に当たると食品の水分が摩擦熱を起こし、加熱します。

- ※食品の種類・加熱前の温度によって加熱時間は、異なります。
- ※食品の分量が2倍になると加熱時間は2倍弱になります。
- ※水分の少ない食品は、過熱して発火することがありますので、注意してください。
- ※市販の食品に添付されている脱酸素剤を加熱しないでください。異常高温になり危険です。
- ※庫内に何も入れずに加熱しないでください。異常高温になり危険です。

### ■電波の特性



水分のある食品は  
吸収されます。



耐熱性のあるガラス容器  
陶器などは透過します。

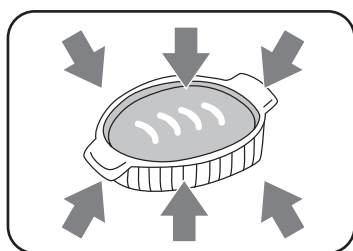


金属性の器などは  
反射します。

## ヒーター加熱

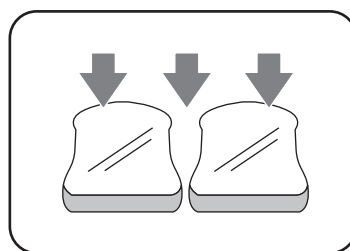
### ■オープン加熱

上下のヒーターの加熱を温度センサーで調整し、設定した庫内温度で焼き上げます。



### ■グリル加熱

上のヒーターで加熱し、食品の表面に焼き色を付けたり、様子を見ながら追加焼きをするときに使います。



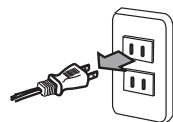
# お手入れのしかた

## 1 電源プラグをコンセントから抜く



**警告**

お手入れは、本体が十分冷えたことを確認してから行ってください。



## 2 お手入れをする

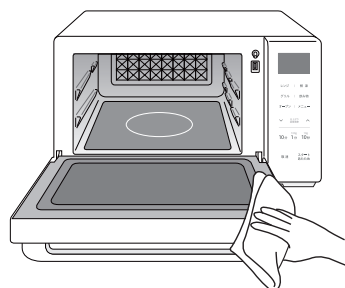
### 本体・ドア

- 本体外側やドアは台所用中性洗剤を含ませたふきんなどで汚れを拭き取った後、固くしぼったふきんで洗剤分を拭き取ってください。
- 吸気口についたほこりなどは掃除機や乾いた布などで定期的に取り除いてください。



### 庫内・ドアの内側

- 調理中にこぼれた汁や飛び散った油・食品カスなどは、早めに拭き取ってください。汚れたまま使用すると、こげ付いて取れにくくなったり、発煙・発火する原因になります。
- 汚れは台所用中性洗剤を含ませたふきんなどで汚れを拭き取った後、固くしぼったふきんで洗剤分を拭き取ってください。



### 加熱台・角皿

- 加熱台はご使用ごとに、ふきんなどで汚れを拭き取ってください。
- 角皿はご使用ごとにスポンジなどで洗い、水分を拭き取り、よく乾かしてください。



### 電源プラグ

- 電源プラグの刃、刃の取付面やコンセントにほこりが付いているときは乾いた布で拭き取ってください。



**注意**

お手入れにはシンナー・クレンザー・金属たわしなどは使わないでください。  
変色・変質・劣化などの原因になります。



# 故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、次の点をお調べください。

## こんなとき

## ご確認ください

動かない

- 電源プラグが抜けていませんか。  
→しっかりと電源プラグを差し込んでください。
- 配電盤のブレーカーが切れていませんか。  
→お使いの電気製品を確認して容量内でお使いください。
- 停電していませんか。
- 調理中にドアを開閉しませんでしたか。  
→スタートボタンを押すか、または再度設定してください。

何も表示していない

- ドアを閉めてしばらくすると自動的に電源が切れます。(オートオフ機能)  
→ドアを開閉して、「0」表示がでたら操作してください。

操作ボタンを押しても  
反応しない

- 表示部が「0」を表示していますか。  
→ドアを開閉して、「0」表示がでたら操作してください。

スタートボタンを押し  
ても加熱しない

- ドアが完全に閉まっていますか。  
→ドアを確実に閉めてください。
- メニューは選びましたか。
- 出力、時間などの設定は行いましたか。

すぐに加熱が止まる

- 庫内が熱くなっていませんか。  
→庫内が熱いときは、温度センサーが働き加熱を停止することがあります。ドアを開けて庫内を冷ましてから加熱してください。

火花がでる(レンジ調理)

- 金属容器やアルミホイル、金粉や銀粉などの飾りのある容器などを使っていますか。  
→使用できる容器に変えてください。(P12参照)
- 庫内が空だったり、食品の量が少なすぎる状態で加熱していませんか。  
→適量の食品を入れてください。

煙がでたり、  
いやなにおいがする

- ご購入後から焼をしましたか。(P11参照)
- 庫内やドアに、調理物のカスや油などが付着していませんか。  
→拭き取ってください。

加熱中にヒーターが  
ついたり消えたりする

- メニューによってヒーターの制御をしています。故障ではありません。

加熱中に音がする

- レンジの出力を切り換えたり、スイッチの切り換え音です。故障ではありません。
- 加熱中の「ボコン」と鳴ったり、きしみ音は、高温のために庫内壁面が膨張する音です。故障ではありません。

加熱後に音がする

- 部品を冷却するファンの音です。故障ではありません。

ドアがくもり水滴が落ちる

- 食品の水分が水蒸気となったものです。拭き取ってください。

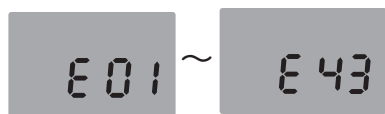
# 故障かな?と思ったら

## こんな表示がでたら



「高温注意」点滅

- オープン加熱などで庫内が高温の場合に表示します。  
→ドアを開けて、庫内を冷ましてください。



- 機器が故障している場合があります。  
→ご使用を中止して、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店、またはお客様相談室にご相談ください。

※それぞれの確認や処置をしても異常がなおらなかったり、原因がわからないときは、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店へご連絡ください。

## 点検

電源コード、電源プラグはときどき点検を行ってください。

※電源コードやプラグに異常があるときは修理をご依頼ください。

- 電源プラグやコードが手で持てないくらい熱くなり、異常と感じたときは、次のことをご確認ください。

1. 延長コードを使用していませんか。  
→コードは長くするほど抵抗が大きくなり発熱します。
2. 同じコンセントで他の電気製品を使っていますか。  
→コンセントの容量いっぱいで使用すると発熱する原因になります。
3. 電源コードに傷があったり、異常に柔らかい部分がありませんか。  
→電源プラグ付近のコードは、抜き差しの回数が多かったり電源プラグをもたずに抜いたりして負荷をかけると内部で断線することがあり発熱します。
4. 電源プラグが変形したり、変色、汚れが付着していませんか。  
→コンセントとの接触不良で発熱する原因になります。
5. 別のコンセントでも熱くなりますか。  
→別のコンセントで症状がでない場合は、使っていたコンセントを確認してください。  
差し込みがゆるくなっていると熱くなる原因になります。

- 運転中、電源コードを動かすと電源が切れるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

# 仕様

定格電圧	AC100V	
定格周波数	50Hz/60Hz共用	
外形寸法	幅485mm×奥行376mm×高さ302mm	
質量	約15.3kg	
庫内有効寸法	幅283mm×奥行322mm×高さ約192mm	
コード長	約1.5m	
電子レンジ	消費電力	900/1250W(50/60Hz)
	高周波出力	650W (60Hzのみ)/500W/200W相当
	発振周波数	2450MHz
オーブン	消費電力	1380W(50/60Hz)
	温度調節範囲	35・40℃ (発酵)、100～250℃
グリル	消費電力	820W(50/60Hz)
区分名	B	
電子レンジ機能の年間消費電力量	62kWh /年(50/60Hz)	
オーブン機能の年間消費電力量	10.6kWh /年(50/60Hz)	
年間待機時消費電力量	0.0kWh/年(50/60Hz)	
年間消費電力量	72.6kWh /年(50/60Hz)	

- 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電子レンジ」新測定法による数値です。
- 区分名は、省エネ法に基づき、機能、加熱方法、庫内容量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は、周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量などによって変化しますので、目安としてご覧ください。
- 定格高周波出力(650/500W)は、短時間高周波出力で運転約15分後、自動的に定格連続高周波出力(350W)に切り換ります。
- 長期間ご使用になられないときは、電源プラグをコンセントから抜いてください。

# アフターサービスについて

## 製品の保証について

- この説明書には製品の保証書がついています。  
保証書は、お買い上げの販売店で「お買上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げ日より1年間です。(マグネトロンのみ2年間です。)  
保証書の記載内容により修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合があります。
- 保証期間後の修理  
お買い上げ販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料修理いたします。

## 修理を依頼されるときは

「故障かな?と思ったら」に沿ってご確認していただき、それでも異常のあるときは、ただちにご使用を中止し、お買い上げ販売店に修理をお申しつけください。ご自分での分解・修理は、絶対にしないでください。  
感電やけがの恐れがあります。

## 補修用性能部品について

この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後8年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## ■使いかたやお手入れなどのご相談は下記へ

この商品についてのお取扱い・お手入れ方法などのご相談、ご転居されたりご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、右記までご相談ください。

### お客様ご相談窓口

ダイヤル  **0570-019-700**

※PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。  
受付時間 10:00～17:00 (土・日・祝日を除く)

- Eメールでのご相談も受け付けております。  
その際は商品名・品番・ご相談内容・お名前  
お電話番号をご記入の上、ご相談ください。

### Eメールでのご相談は

[info\\_a@yamazen.co.jp](mailto:info_a@yamazen.co.jp)

### 個人情報のお取扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせの際には保証書に記載の商品名・品番をご連絡ください。