

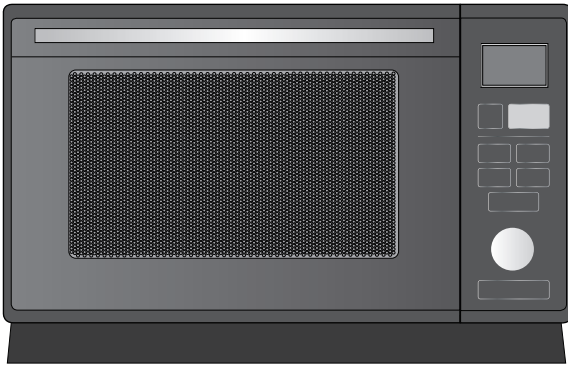


# オーブンレンジ CRK-F2530TSV

## 取扱説明書

保証書付

### もくじ



#### 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。

- 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
- 食品をあたためる……………⑬
- 自動メニュー……………⑭～⑲

- ・飲み物(牛乳、スープ、酒)
- ・解凍(冷凍あため、全解凍、半解凍)
- ・自動調理(トースト、弁当あため、葉野菜ゆで、根菜ゆで、グラタン、冷凍ピザ、カレー、肉じゃが、フライあため、クッキー、鶏の照り焼き、ハンバーグ、ローストビーフ、塩鮭、焼きなす、鶏のから揚げ、麻婆なす、焼きいも、きんぴらごぼう、スイートポテト、チーズケーキ)
- ・スチーム(茶碗蒸し、スポンジケーキ、シュークリーム)




- レンジを上手に使うポイント……………⑳
- レンジ加熱の目安……………㉑
- 手動調理 レンジを使う……………㉒
- 手動調理 グリルを使う……………㉓
- 手動調理 オープンを使う(予熱あり)……………㉔
- 手動調理 オープンを使う(予熱なし・発酵)……………㉕
- 加熱のしくみ……………㉖
- お手入れのしかた……………㉗
- 故障かな?と思ったら……………㉘～㉙
- 仕様……………㉚
- アフターサービスについて……………㉛
- 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。

	<b>危険</b>	誤った取り扱いをしたときに死亡や重傷に結びつく可能性が高いもの
	<b>警告</b>	誤った取り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
	<b>注意</b>	誤った取り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。

## 危険



禁止

穴やすき間に金属物を入れない。自分で絶対に分解・修理・改造をしない  
感電・発火の恐れがあります。修理はお買い上げの販売店にご相談ください。

## 警告



必ず守る

ドアやドアのシールに損傷がある場合は使用しない  
電波漏れの恐れがあります。修理をお買い上げの販売店にご相談ください。

## ■設置する時



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  
(P6「設置」参照)

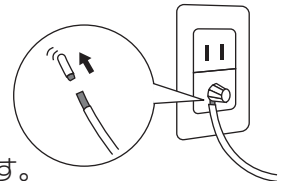


新聞紙など本体の吸排気口をふさぐようなものの上や、じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上では使わないでください。火災ややけどの原因になります。



必ず守る

設置の際は、アース線を確実に取り付ける (P6「設置」参照)



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

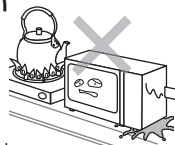


発火や故障の原因になります。



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。



ホコリをとる

電源プラグの刃、刃の取付面やコンセントにホコリが付いているときは乾いた布でふき取る

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

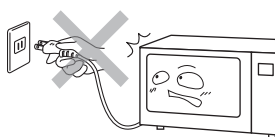
交流100V以外で使ったり、コンセントを他器具と併用すると火災・感電の原因になります。



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

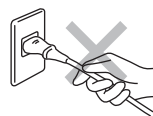
感電やけがの原因になります。



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

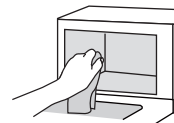
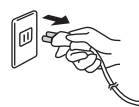
感電やショートして発火する原因になります。



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

ホコリがたまり発煙、発火の原因になります。

## 警告



### 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。



### 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。



### 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。



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。

## ■加熱時の破裂を防ぐために



必ず守る

### 次のものはレンジ加熱のときに注意する

<p>膜や殻のあるもの</p>  <p>破裂してけが、やけどの原因になります。切れ目や割れ目を入れてください。</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・発火する恐れがあります。</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

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

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

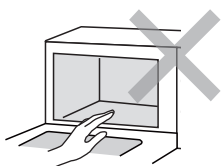
引火してやけどや火災の原因になります。

## ■オーブン・グリル加熱のとき



禁止

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)



やけどの原因になります。



必ず守る

食品の出し入れは、ミトンを使う



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。



禁止

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

こげたり、変形する原因になります。



必ず守る

お手入れは、本体や庫内が冷めてから行う

やけどの原因になります。

## ⚠ 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

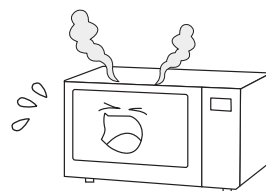
酸素が入り、勢いよく燃えます。

【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温度調節ボタンを使い、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

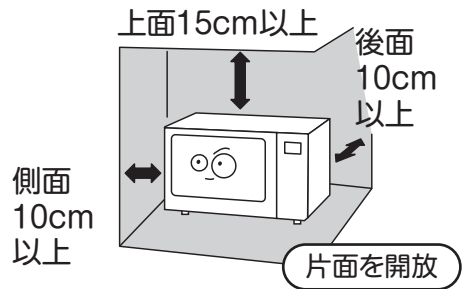
- ラップやプラスチック容器を使わない  
溶けたり、発火するため使えません。
- できあがったら、すぐに庫内から取り出す  
余熱で焼きすぎることになります。
- ドアの開閉はすばやく行い、回数を少なくする  
庫内の温度が下がり、うまく仕上がらない原因になります。

### ■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

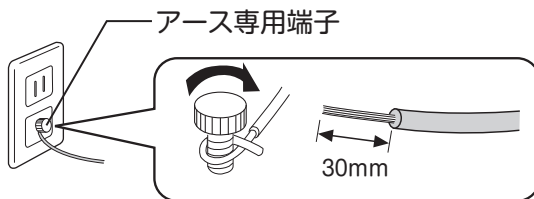
- 壁や家具などの可燃物から、図のように距離を離してご使用ください。
- 窓ガラスがある場合は、排気口から20cm以上離してください。  
(温度差によって割れる場合があります。)
- 図のようなすき間があっても、周りを密閉した状態にしないでください。
- テレビ・ラジオ・アンテナ線から3m以上離してください。  
映像が乱れたり雑音が入る恐れがあります。



## 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

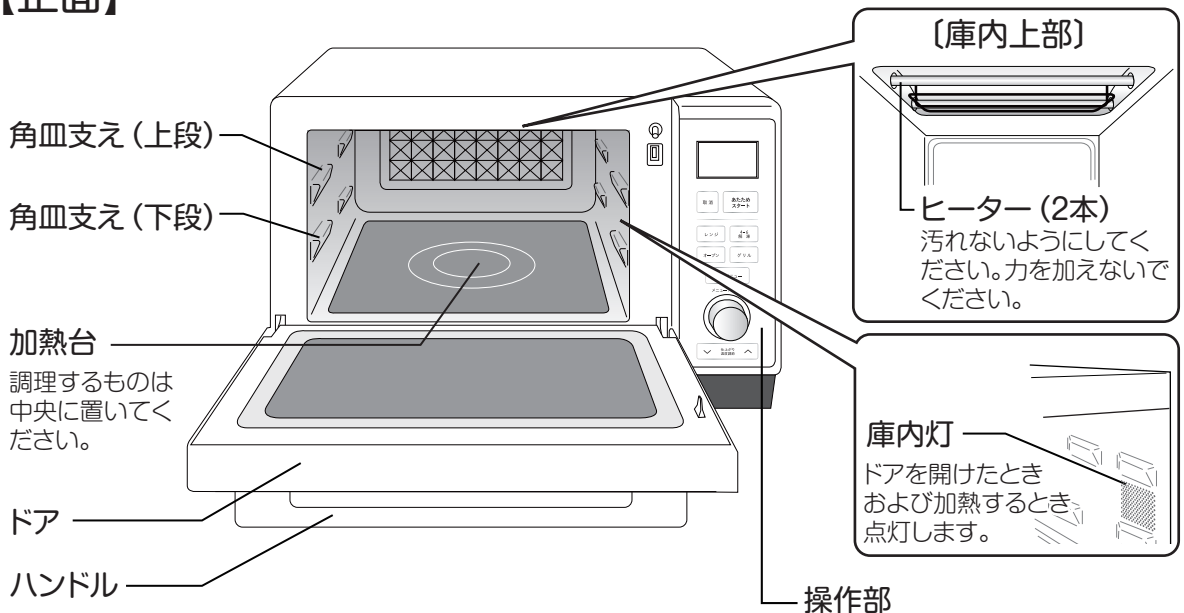
ガス管、水道管、電話線や避雷針のアースには、絶対に接続しないでください。

#### 〔 注 意 〕

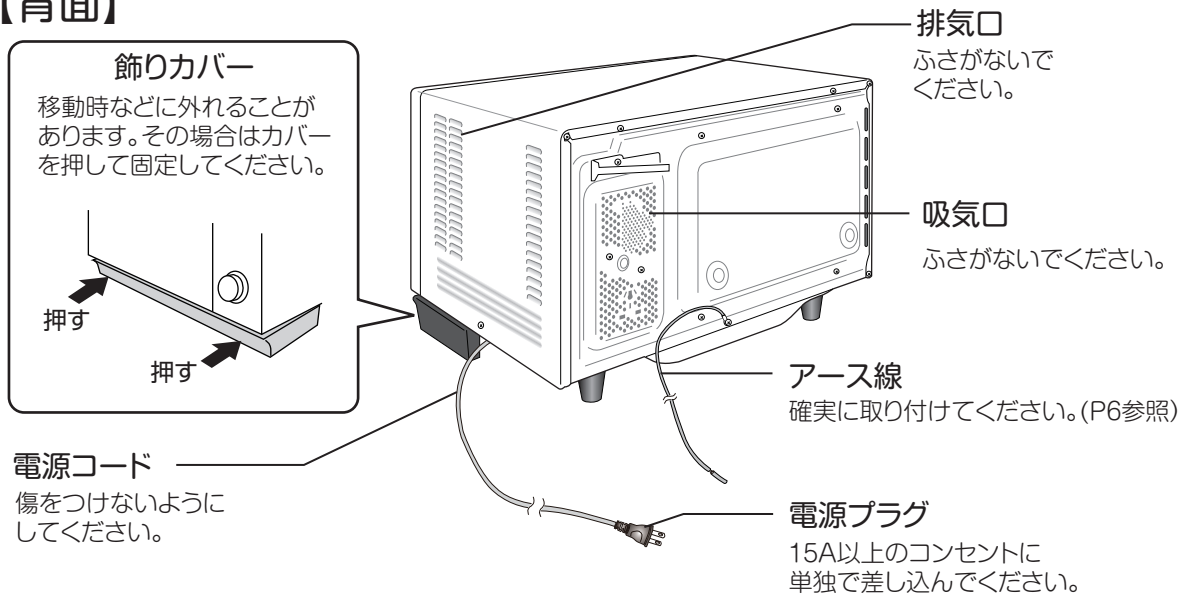
- アース線が本体アース端子に確実に取り付けられているか確認してください。
- 設置場所の変更や転居の際には、再度アースの取り付けを行ってください。

# 各部の名称

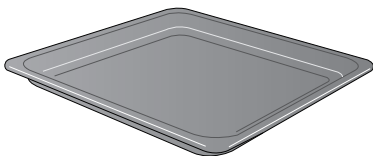
## 【正面】



## 【背面】



## 【付属品】



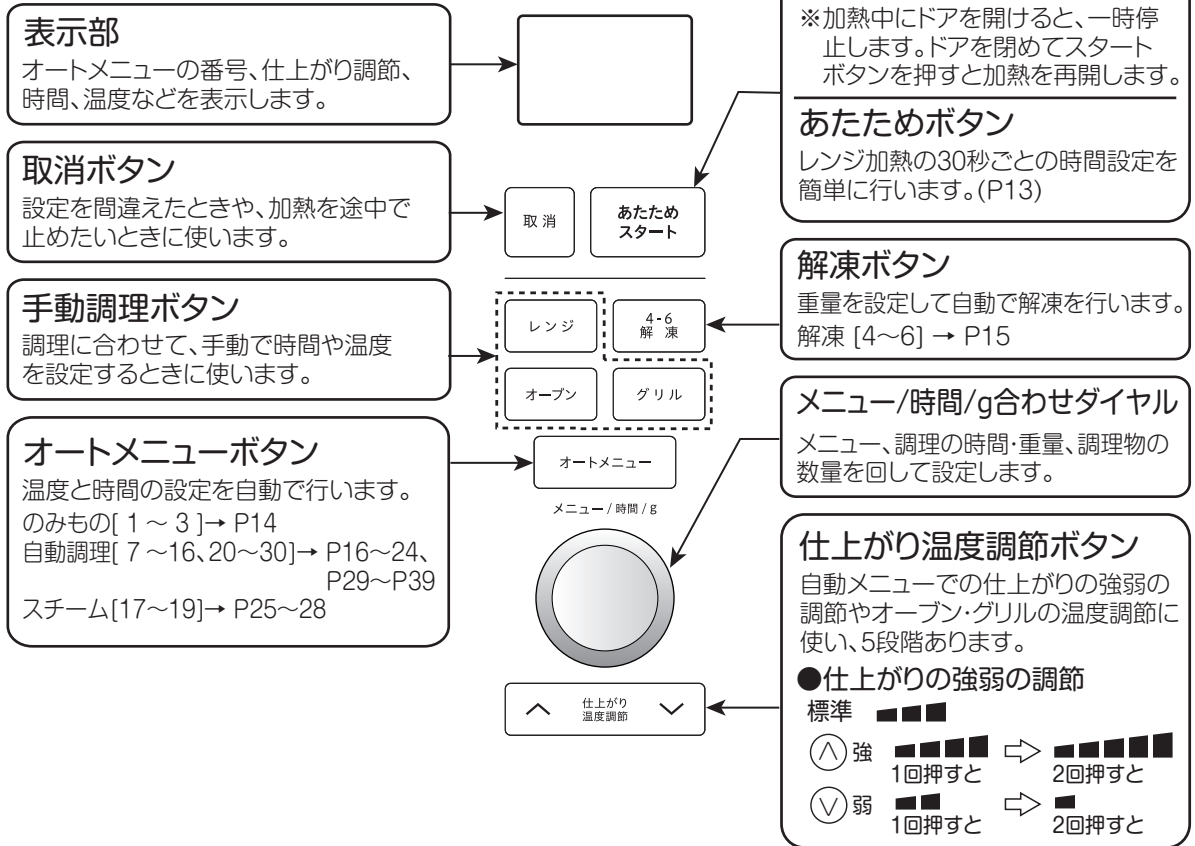
### 角皿

- オープンやグリル調理をするときに使用します。
- スチームメニューのときは、隅の凹部に水を入れます。
- 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。



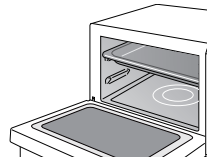
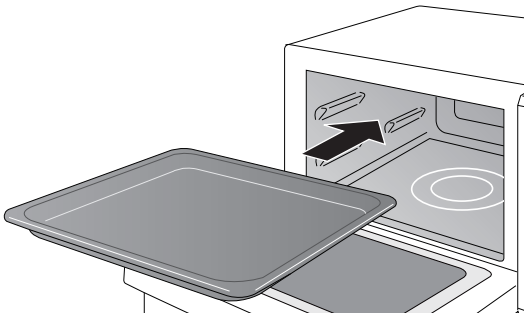
# 各部の名称

## 【操作部】

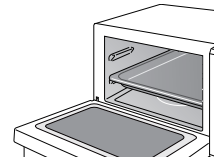


## 準備

- 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をよくふき取ってください。  
発煙、発火の恐れがあります。

# 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、ドアを開くと「ピー」と鳴って電源が入ります。この時、表示部に「0」と表示されます。
- オートオフ機能が働き電源が切れたときは、表示部の「0」表示が消えます。ドアを開くことで電源が入ります。


## 【オートオフ機能】

- 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、ドアを開くことで電源が入り、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。


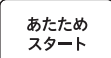
 押すと加熱時間が長くなります。

 押すと加熱時間が短くなります。

※加熱前 ( を押す前) に設定してください。

※お酒を加熱するときは、弱めに調整してください。

## 【チャイルドロック】

-  を押しながら  を押してください。

ブザーが1回鳴って、表示部に  を表示します。

このときは、どのボタンを押しても操作ができなくなります。 [表示部]

- チャイルドロックは、オートオフが動作しても、電源コードを抜いても保持されます。

## 解除

解除するときは、再び  を押しながら  を押してください。

## 【庫内灯について】

加熱中 (予熱含む) およびドアが開いているときは、庫内灯が点灯します。

# いろいろな機能2

## 【取消ボタン】

- 各運転の設定中に **取消** 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** 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 **取消** を押すと設定が解除され、「0」と表示されます。
  - ※ **あたためスタート** 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 **あたためスタート** 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。

## 【取り忘れブザー】

それぞれの加熱調理が終了したとき、庫内から食品を取り出さないと約1分後にブザーが鳴ってお知らせします。(1分おきに5回)

## 【加熱時間表示】

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



(例) 残り6分30秒

## 【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。

## 【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** 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** を3秒以上押してください。

## 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

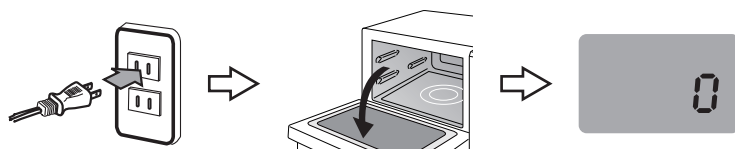
設置場所によっては共鳴して大きく聞こえることもあります。以前までしなかった音が急に鳴り出したり、異音と思われる場合は販売店、または取扱説明書記載の「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。

# 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み、ドアを開く

必ず15A以上のコンセントに単独で差し込んでください。  
このときブザーが1回鳴り、「0」を表示します。



## 2 庫内に何もセットせずにドアを閉める

庫内に何もいないことを確認してください。(角皿も入れないでください。)

## 3 **オープン** を2回押す



## 4 **▲ ▼** を押して200℃に合わせる



## 5 **ダイヤル** を回して20分に合わせる



## 6 **あたためスタート** を押す

庫内灯が点灯して、から焼きが始まります。このとき、残り時間が表示されます。



**から焼き完了**

ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(1分後、表示が消えます。) 終了後、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。
- ※連続して空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。割れる恐れがあります。	○ 急に熱したり冷やさないでください。割れる恐れがあります。
	■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、糖分や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	×	×

# 食品をあたためる

## レンジ加熱

### 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。

※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。

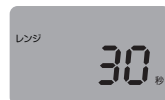
飲み物は、 ボタン、または手動設定 (P31参照) であたためてください。

※ラップする食品は、ゆとりを持たせて軽くかぶせます。

### 2 加熱する

ドアを閉めて  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。
- 庫内灯が点灯して、加熱が始まり、残り時間が表示されます。



加熱

できあがり

- ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

#### ■加熱が足りないとき

手動で、レンジ600Wに設定して様子を見ながら加熱してください。(P31参照)

#### ■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。

- レンジ加熱に適した容器をお使いください。(P12参照)
- 加熱の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。
- 加熱後のラップは、やけどに気をつけてすぐに外してください。  
食品・容器の変形の原因になります。

# 1~3 飲み物(牛乳・スープ・酒)をあたためる

## 自動メニュー

### 1 飲み物を庫内に入れる

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杯以上入れるときは、分量をそろえてください。)

※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度に加熱できる分量：1~4杯

#### ●加熱前の基準温度

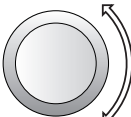
- 1 牛乳 → 冷蔵保存(約8℃)
- 2 スープ 3 酒 → 常温保存(約20℃)

#### ●加熱できる基準量

- 牛乳1杯 → 200mL
- スープ1杯 → 150mL
- 酒1杯 → 180mL

### 2 メニューを決める

① ドアを閉めて **オートメニュー** を押してください。

②  を回してメニューと分量を決めてください。



### 3 加熱する

**あたためスタート** を押してください。

■仕上がり进行调整したいとき(加熱前に設定)

**△** 加熱時間が長くなります。      **▽** 加熱時間が短くなります。

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。

加熱

**できあがり**

●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

#### ■加熱が足りないとき

手動で、レンジ600Wに設定して様子を見ながら加熱してください。(P42参照)

- 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。
- ふたやラップをしないでください。
- 加熱前と加熱後には、必ずスプーンなどでよくかき混ぜてください。
- 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!

# 4~6 解凍する

## 自動メニュー

### 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。

※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度に解凍できる重量：100~500g

※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。  
※解凍する食品が複数の場合は、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 **4-6 解凍** を押してください。

1回押す→「4 冷凍あたたため」  
2回押す→「5 全解凍」  
3回押す→「6 半解凍」



4 冷凍あたたため



5 全解凍



6 半解凍

### 3 重量を合わせる

あたたため  
スタート

を押して、 を回して重量を合わせてください。



(例) 200gの場合

### 4 加熱する

あたたため  
スタート

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)



加熱時間が長くなります。



加熱時間が短くなります。

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。

加熱

できあがり

●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

■加熱が足りないとき

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。(P31参照)

- 発泡トレーを使わないときは、平皿にキッチンペーパーを敷いた上に食品を置きます。
- 変色や煮えを防ぐため、細い部分や薄い部分にはアルミホイルを巻いてください。  
※アルミホイルを巻いたままレンジで加熱すると、スパークして本体を傷めるため、冷凍あたたためや続けてレンジ加熱する場合は必ず外してください。



# 7 トーストを焼く

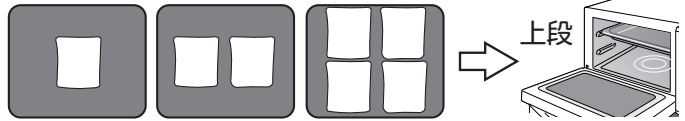
自動メニュー

## 1 食パンを角皿に置いて庫内に入れる

食パンを角皿の中央に置き、庫内の上段にセットしてください。

※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。

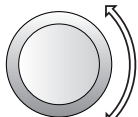
1度に焼ける枚数：1～4枚



- ※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 メニューと食パンの枚数を決める

① ドアを閉めて **オートメニュー** を押してください。

②  を回してメニューと食パンの枚数を決めてください。



(例) 食パン2枚

## 3 食パンを焼く

■仕上がり进行调整したいとき(加熱前に設定)

**あたためスタート** を押してください。



加熱時間が長くなります。



加熱時間が短くなります。

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。

## 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 **あたためスタート** を再び押してください。

加熱

**できあがり**

●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

■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。(P43参照)

- 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。角皿にオープンレンジ用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、ミトンを使用し、やけどをしないように十分ご注意ください。

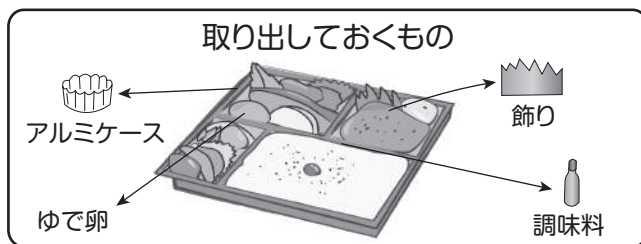
# 8 お弁当をあたためる

## 自動メニュー

### 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。

※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。



※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

### 2 メニューを決める

① ドアを閉めて **オートメニュー** を押してください。

② を回してメニューを決めてください。



### 3 重さを決める

**あたためスタート** を押して、 を回して弁当の重量を合わせてください。



(例) 300gのとき

※300/400/500gの設定ができます。

### 4 加熱する

**あたためスタート** を押してください。

■仕上がり調整したいとき(加熱前に設定)

加熱時間が長くなります。 加熱時間が短くなります。

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。

加熱

**できあがり**

●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

■加熱が足りないとき

手動で、レンジ600Wに設定して様子を見ながら加熱してください。(P42参照)

# 9~10 野菜をゆでる

自動メニュー

## 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。

※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度に加熱できる重量

9 葉果菜：100～500g

10 根菜：100～1000g

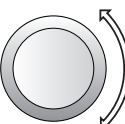
※材料の大きさは、そろえておきます。

※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

①ドアを閉めて **オートメニュー** を押してください。

②  を回してメニューを決めてください。



9 葉果菜

キャベツ、白菜、ホウレン草、ナス、ピーマン、かぼちゃ、ブロッコリーなど



10 根菜

大根、にんじん、ごぼう、イモ類など

## 3 重量を合わせる

あたため  
スタート

を押して、 を回して重量を合わせてください。



(例) 200gの場合

## 4 加熱する

あたため  
スタート

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)

▲

加熱時間が長くなります。

▼

加熱時間が短くなります。

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。

加熱

できあがり

●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

### ■加熱が足りないとき

手で、レンジ600Wに設定して様子を見ながら加熱してください。(P42参照)

●じゃがいもなどを丸ごとゆでるときは、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。

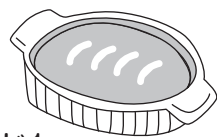
●加熱しすぎたり、少量を加熱すると発煙・発火の原因になります。

# 11 グラタンをつくる

自動メニュー

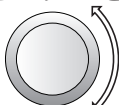
## ●材料(マカロニグラタン2人分)

ホワイトソース(薄力粉15g、バター15g、牛乳1カップ、塩・胡椒少々)  
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。

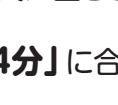
を2回押し  を回して「1分」に合わせ  を押ししてください。

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  を2回押し  を回して「4分30秒」に合わせ  を押しして沸騰するまで加熱し、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。

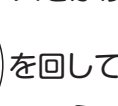
③耐熱容器にAを入れ、ラップをして庫内中央に置きます。

を2回押し  を回して「4分」に合わせ  を押しして加熱後混ぜ合わせます。次にマッシュルームを加え

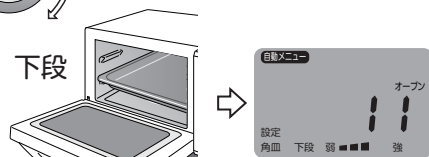
を2回押し  を回して「1分」に合わせ  を押しして加熱してください。

④③にホワイトソース半量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、チーズをのせてから

角皿に並べ下段に入れます。  を押し、  を回してメニュー番号11に合わせ、  を押しします。

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)

加熱時間が長くなります。  加熱時間が短くなります。

できあがり

●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

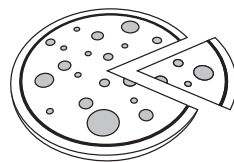
手動調理で加熱するときの設定目安：オープン200℃(予熱なし)→約26分

# 12 冷凍ピザをあたためる

## 自動メニュー

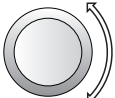
### ●材料

冷凍ピザ直径約22cm×1枚(約250g)



### ●作りかた

①包装しているラップを外し、角皿にのせ、**下段**に入れます。

② **オートメニュー** を押して、 を回してメニュー番号12に

合わせ **あたためスタート** を押します。



### ■仕上がりを調整したいとき(加熱前に設定)

加熱時間が長くなります。  加熱時間が短くなります。

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。



### できあがり

●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

手動調理で加熱するときの設定目安：オープン200℃(予熱なし)→約22分

●調理後は庫内や角皿が熱くなっています。ピザの出し入れの際には、ミトンを使用し、やけどをしないように十分注意してください。

# 13 カレーをつくる

自動メニュー

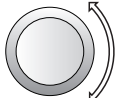
## ●材料 (3~4人分)

じゃがいも中1個 (150g)、牛肉または豚肉薄切り150g、  
玉ねぎ (薄切り) 1個、人参 (薄切り) 1本  
水500ml、牛乳500ml、塩・胡椒少々、カレールー4片



## ●作りかた ※角皿は使用しません。

- 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、玉ねぎと人参と①を炒めます。
- ③深めの耐熱容器に②と水、牛乳、カレールーを入れて軽く混ぜて、ラップをして庫内中央に置いてください。

- ④ **オートメニュー** を押して、 を回してメニュー番号13に





合わせ **あたためスタート** を押してください。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。



■仕上がり进行调整したいとき(加熱前に設定)

-  加熱時間が長くなります。
-  加熱時間が短くなります。

- ⑤途中 (20分程度経過) で **取消** を押して、2~3回混ぜてください。

※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。

- ⑥再び **あたためスタート** を押します。



**できあがり**

●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

手動調理で加熱するときは、レンジ500Wで様子を見ながら行う

# 14 肉じゃがをつくる

## 自動メニュー

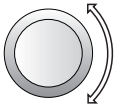
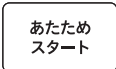
### ●材料 (2~3人分)

じゃがいも2個 (300g)、牛肉または豚肉薄切り150g、  
玉ねぎ (薄切り) 120g、さやえんどう (ゆでたもの) 適宜  
A (水200ml、砂糖大さじ2、酒大さじ1、みりん大さじ1、しょうゆ大さじ3)



### ●作りかた ※角皿は使用しません。

- ①じゃがいもは皮をむいて6~8等分にし、牛肉は3~4cm 幅に切ります。
- 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①を炒めます。
- ③深めの耐熱容器に②とAを入れ、オーブンシートなどで、落しぶたをします。さらにラップをして庫内中央に置いてください。

オートメニュー を押して、 を回してメニュー番号14に  
合わせ  を押します。



### ■仕上がりを調整したいとき(加熱前に設定)

 加熱時間が長くなります。  加熱時間が短くなります。

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。



### できあがり

- ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)
- 加熱後、さやえんどうを加えて、出来上がりです。

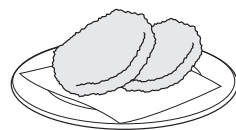
手動調理で加熱するときは、レンジ500Wで様子を見ながら行う

# 15 フライをあたためる

## 自動メニュー

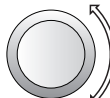
### ●材料

常温または冷蔵フライ（約200g）

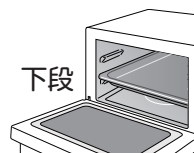


### ●作りかた

①角皿に冷蔵フライを並べて、**下段**に入れます。

② **オートメニュー** を押して、 を回してメニュー番号15に

合わせ **あたためスタート** を押します。



### ■仕上がりを調整したいとき(加熱前に設定)



加熱時間が長くなります。



加熱時間が短くなります。

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。

加熱

### できあがり

●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

手動調理で加熱するときの設定目安：グリル約20分

●調理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、ミトンを使用し、やけどをしないように十分注意してください。



# 16 クッキーを焼く

自動メニュー

## ●材料 (25個分)

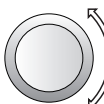
薄力粉200g、バター80g、砂糖80g、溶き卵1個、バニラエッセンス少々



## ●作りかた

- 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1時間程度ねかせてください。

⑤ **オートメニュー** を押して、 を回してメニュー番号16に

合わせ **あたためスタート** を押して予熱させます。



(予熱点滅)

## ■仕上がりを調整したいとき(予熱前に設定)



加熱時間が長くなります。



加熱時間が短くなります。

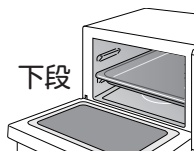
約10分

予熱

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 **あたためスタート** を押します。



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。

加熱

できあがり

●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

手動調理で加熱するときの設定目安：オープン170℃(予熱)→約15分

●調理後は庫内や角皿が熱くなっています。クッキーの出し入れの際には、ミトンを使用し、やけどをしないように十分注意してください。

# 17 茶碗蒸し

自動メニュー

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。

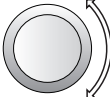
## ●材料 (4人前)

干しいたけ (水で戻す) 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 (干しいたけの戻し汁大さじ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)

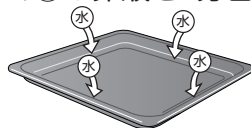


## ●作りかた

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

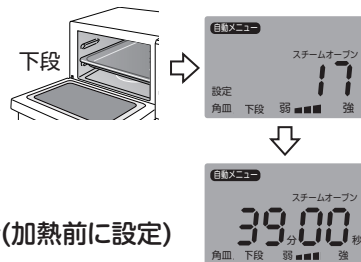
**レンジ** を2回押して、 を回して「1分」に合わせ **あたためスタート** を押します。

- 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。
- ⑤耐熱性の蒸し茶わんに①②③とかまぼこ、ぎんなんを入れ、④の卵液を8分目まで入れます。
- ⑥角皿に⑤を均等に置きます。
- ⑦角皿の四隅に各15mL (合計60mL) の水を注ぎます。



⑧ドアを開いて角皿を下段に入れ、

**オートメニュー** を押して、 を回してメニュー番号17に  
合わせ **あたためスタート** を押します。



■仕上がりを調整したいとき(加熱前に設定)



- △** 加熱時間が長くなります。
- ▽** 加熱時間が短くなります。

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**

●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

⑨庫内から取り出し、みつ葉を散らします。

### [ お願い ]

- 調理後は庫内や角皿が熱くなっています。ミトンなどを使用しやけどをしないように十分注意してください。
- 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℃ (予熱なし) →約40分

# 18 スポンジケーキ

自動メニュー

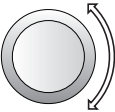
## ●材料(18cmケーキ型1個分)

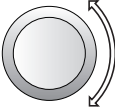


薄力粉90g、卵3個、砂糖90g、牛乳大さじ1、バター15g、  
バニラエッセンス少々、フルーツ適量  
<ホイップクリーム> 生クリーム300g、砂糖55g、ブランデー大さじ1



## ●作りかた

- ①卵を卵黄と卵白にわけ、卵白はボウルに入れ湯煎をして、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。

レンジを2回押して  を回して「40秒」に合わせ あたためスタートを押してバターを溶かします。

- ⑤ オートメニューを押して、 を回してメニュー番号18に合わせ あたためスタートを押します。
-  →  (予熱点滅)

約10分

予熱

■仕上がりを調整したいとき(予熱前に設定)

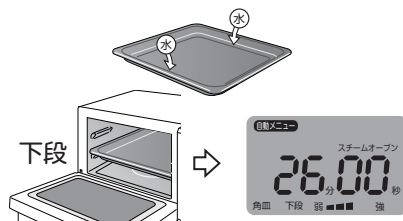
 加熱時間が長くなります。  加熱時間が短くなります。

- 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手早く混ぜ合わせてください。
- ⑦ケーキ型に⑦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。
- ⑧角皿の前後の隅に各15mL(合計30mL)の水を注ぎます。

※予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  を押します。

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。



加熱

できあがり

●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

- ⑩焼き上がったら、焼き落ちを防ぐため、すぐに型ごと20~30cmの高さから1回落とします。
- ⑪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。
- ⑫冷めた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：オーブン160℃(予熱)→約30分

# 19 シュークリームを焼く 自動メニュー

## ●材料 (9個分)

薄力粉60g、バター45g、水40cc、牛乳40cc、卵2個



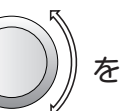
## ●作りかた

①薄力粉はふるってください。

大きめの耐熱容器に水・牛乳・バターを入れ、さらに薄力粉(小さじ1)を入れ、ラップなしで庫内中央に置きます。

レンジ を2回押して  を回して「2分30秒～3分30秒」に合わせ、沸騰するまで加熱します。

②容器を取り出し、残りの薄力粉を一度に手早く入れて、よく混ぜ合わせ、ラップなしで庫内中央に置きます。

レンジ を2回押して  を回して「1分～1分30秒」に合わせ加熱します。

途中均一に仕上げるために2～3度混ぜ合わせ、加熱後も手早く混ぜ合わせてください。

③割りほぐした卵を少しずつ加えます。木べらですくって、ゆっくりと落ちるくらいまで、様子を見ながら加えてください。(卵が残ることもあります。)

④ オートメニュー を押して、 を回してメニュー番号19に



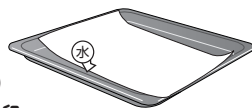
合わせ あたためスタート を押して予熱させます。

(予熱点滅)

約13分  ■仕上がりを調整したいとき(予熱前に設定)

 加熱時間が長くなります。  加熱時間が短くなります。

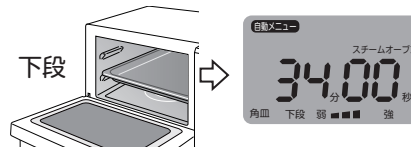
⑤予熱の間に角皿の前の隅に15mLの水を注ぎ、クッキングペーパーを敷きます。



⑥③の生地を絞り出し袋に入れて、クッキングペーパーの上に直径約5cmの大きさに9個、すき間をあけて絞り出し、フォークを水で濡らして上を軽く抑えてください。(生地に角皿の水が付かないように注意)

※予熱が終了するとブザーが鳴ってお知らせします。

⑦ドアを開いて角皿を**下段**に入れ あたためスタート を押します。



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。

 加熱

**できあがり**

●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

⑧焼き上がったら、すぐに角皿から外して、あみなどにのせて冷まします。

⑨冷めたら、半分に切ってカスタードクリーム(P28参照)を詰めてください。

手動調理で加熱するときの設定目安：オーブン190℃(予熱)→約34分

---

[カスタードクリーム] シュー皮ができる前に作って、冷やしておきます。

●材料 (約600mL)

牛乳450cc、薄力粉大さじ2、砂糖75g、コーンスターチ大さじ1.5、卵黄4個分、  
バター大さじ2、バニラエッセンス少々、ラム酒小さじ1

●作りかた

①耐熱ボールに牛乳を入れ、庫内の中央に置きます。

レンジ を2回押して  を回して「3分」に合わせ、あたためスタート を押して加熱します。

②薄力粉・砂糖・コーンスターチをふるっておいてください。

③泡だて器でよく混ぜながら②を少しずつ加えてください。(混ぜながらでないと、コーンスターチが塊になってしまうので注意してください。)

④卵黄を少しずつ加え、よく混ぜ、再び庫内の中央に置きます。

レンジ を2回押して  を回して「5分」に合わせ、あたためスタート を押して加熱します。

途中で3回くらい取り出してよく混ぜてください。  
(加熱中にぶくぶく沸騰したように温まるのが目安です。)

⑤④にバターとバニラエッセンスを混ぜてください。

⑥あら熱が取れたら、ラム酒を加えてできあがりです。

# 20 鶏の照り焼き

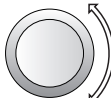
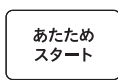
自動メニュー

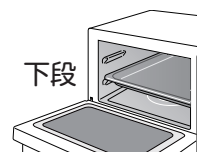
## ●材料(4人分)

鶏もも肉2枚(500g)、しょうゆ大さじ2、みりん大さじ1、酒小さじ2、砂糖小さじ1

## ●作りかた

- ①鶏もも肉は皮目をフォークで何箇所か刺しておきます。
- ②調味料と、鶏もも肉をポリ袋に入れ、均等になじませるよう揉み合わせて30分置きます。
- ③アルミホイルを角皿に敷き、鶏もも肉の皮を上向きにして並べます。
- ④ドアを開いて角皿を**下段**に入れ、

オートメニュー を押して、 を回してメニュー番号20に  
合わせ  を押します。



### ■仕上がりを調整したいとき(加熱前に設定)

 加熱時間が長くなります。  加熱時間が短くなります。

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。



**できあがり** ●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

手動調理で加熱するときの設定目安：オープン250℃(予熱なし)→約20分

●調理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、ミトンを使用しやけどをしないように十分注意してください。

# 21 ハンバーグ

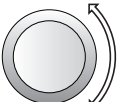
自動メニュー

## ●材料(4人分)

玉ねぎ(みじん切り)150g、バター10g、パン粉30g、牛乳大さじ3、ひき肉400g、塩小さじ1/2  
A(卵液1/2個、胡椒、ナツメグ少々)

## ●作りかた

①耐熱皿に玉ねぎとバター入れてラップをします。

レンジ を2回押し  を回して「1分」に合わせ あたためスタート を押してください。

②パン粉に牛乳を入れ、なじませます。

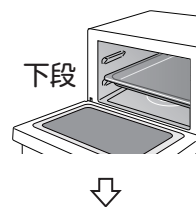
③ひき肉に塩を入れ、粘りが出るまでよく捏ねます。①、②、Aを入れて混ぜます。

④③を4等分に分けて縦9cmの楕円型に成形します。中心部は少し押さえてくぼませます。

⑤角皿にアルミホイルまたはクッキングシートを敷き、④を並べます。

⑥ドアを開いて角皿を下段に入れ、

オートメニュー を押して、 を回してメニュー番号21に  
合わせ あたためスタート を押します。



### ■仕上がりを調整したいとき(加熱前に設定)

▲ 加熱時間が長くなります。 ▼ 加熱時間が短くなります。



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。



**できあがり** ●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

手動調理で加熱するときの設定目安：オープン220℃(予熱なし)→約25分

●調理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、ミトンを使用しやけどをしないように十分注意してください。

# 22 ローストビーフ

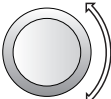
自動メニュー

## ●材料 (6人分)

牛ヒレブロック (脂肪あり) 800g、塩小さじ1.5、黒胡椒適量、  
A(ブイヨン1/2カップ (固形ブイヨンを少量の湯で溶き、水でのぼす)、ブランデー大さじ1/2)  
B(わさび大さじ2.5、生クリーム大さじ2、塩少々)

## ●作りかた

①牛肉を常温に戻します。紐で肉を縛り、塩と黒胡椒を全体にかけます。

② **オートメニュー** を押して、 を回してメニュー番号22に

合わせ **あたためスタート** を押して予熱させます。



(予熱点減)

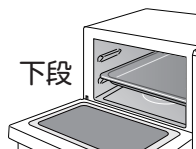
### ■仕上がりを調整したいとき(予熱前に設定)

**▲** 加熱時間が長くなります。 **▼** 加熱時間が短くなります。

予熱

③予熱の間に、角皿にアルミホイルを敷き、脂肪部分を上向きに置きます。  
※予熱が終了するとブザーが鳴ってお知らせします。

④ドアを開き角皿を**下段**に入れ **あたためスタート** を押します。



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。

加熱

## できあがり

●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

- ⑤その後、庫内でそのまま10分間置きます。肉汁を器に移し、肉をホイルで包んで1時間置きます。
- ⑥肉汁をフライパンに入れ、Aを加えて煮詰めてから静かに置き、表面の脂を取り除いて、Bを加えて混ぜ、ソースの完成です。
- ⑦肉の紐を解き、薄切りにしてソースをかけて完成です。

手動調理で加熱するときの設定目安：オープン250℃ (予熱) →約30分



# 23 塩鮭

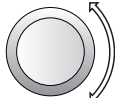
## 自動メニュー

### ●材料(4人分)

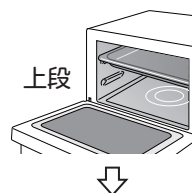
塩鮭4切れ(80g/1切れ)

### ●作りかた

①角皿にアルミホイルを敷き、皮面を上向きにして並べ、角皿を**上段**に入れます。

② **オートメニュー** を押して、 を回してメニュー番号23に

合わせ **あたためスタート** を押します。



### ■仕上がりを調整したいとき(加熱前に設定)

 加熱時間が長くなります。  加熱時間が短くなります。



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。



③途中(残り7分のとき)で **取消** を押して、上下を返してください。

④再び **あたためスタート** を押します。



### できあがり

●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

手動調理で加熱するときの設定目安：グリル約20分

●調理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、ミトンを使用しやけどをしないように十分注意してください。

# 24 焼きなす

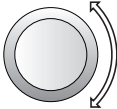
自動メニュー

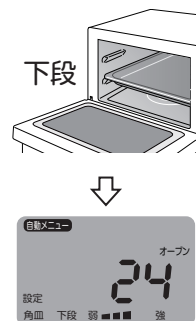
## ●材料(4人分)

なす4個(150g/個)、しょうゆ適量  
A(おろし生姜、鰹節、白ねぎ各少々)

## ●作りかた

- ①なすを洗って水分をふき取り、爪楊枝で表面を刺しておきます。
- ②角皿にアルミホイルを敷き、なすを並べます。
- ③ドアを開いて角皿を**下段**に入れ、

オートメニュー を押して、を回してメニュー番号24に  
合わせ を押します。



### ■仕上がりを調整したいとき(加熱前に設定)

 加熱時間が長くなります。  加熱時間が短くなります。

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。



**できあがり** ●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

- ④加熱後、皮を剥き醤油とAをかけたら完成です。

手動調理で加熱するときの設定目安：オーブン250℃(予熱なし)→約30分

●調理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、ミトンを使用しやけどをしないように十分注意してください。

# 25 鶏のから揚げ

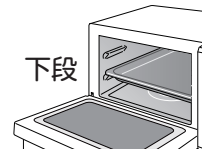
自動メニュー

## ●材料(4人分)

鶏もも肉2枚(500g)、から揚げ粉30g

## ●作りかた

- ①鶏もも肉は皮目をフォークで何箇所か刺しておきます。
- ②鶏もも肉とから揚げ粉をポリ袋に入れ、均等になじませて30分置きます。
- ③角皿にアルミホイルを敷き、②を鶏もも肉の皮を上向きにして並べます。
- ④ドアを開いて角皿を**下段**に入れ、



### ■仕上がりを調整したいとき(加熱前に設定)

-  加熱時間が長くなります。  加熱時間が短くなります。

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。



**できあがり** ●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

手動調理で加熱するときの設定目安：オープン230℃(予熱なし)→約20分

- 調理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、ミトンを使用しやけどをしないように十分注意してください。

# 26 麻婆なす

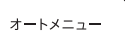
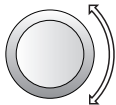
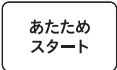
自動メニュー

## ●材料 (4人分)

なす4個 (400g)、サラダ油大さじ1、豚肉ミンチ200g、青唐辛子 (種抜き、8等分) 2個、人参 (2~3mm薄切り) 80g、生姜 (千切り) 大さじ2  
調味料(しょうゆ小さじ4、豆板醤・甜麺醤各小さじ2、砂糖・片栗粉・ごま油各小さじ1、胡椒少々)

## ●作りかた ※角皿は使用しません。

①なすを一口サイズに角切りし、サラダ油を塗り25cm皿に置きラップをします。

②  を押して、 を回してメニュー番号26に合わせ  を押します。




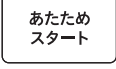
### ■仕上がりを調整したいとき(加熱前に設定)

 加熱時間が長くなります。  加熱時間が短くなります。

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。



③途中(6分経過)で、 を押します。調味料を全て耐熱容器に入れて均等に混ぜ、なす・豚肉ミンチ・青唐辛子・人参・生姜を入れて全体をよく混ぜて、再びふんわりとラップをします。

④再び  を押します。



**できあがり**

- ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)
- 加熱後、軽く混ぜてください。

手動調理で加熱するときは、レンジ600Wで様子を見ながら行う

# 27 焼きいも


自動メニュー

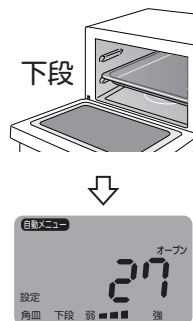
## ●材料(4人分)

さつまいも4本

## ●作りかた

- ①皮をフォークで何箇所か刺しておきます(加熱するときの破裂防止)。
- ②角皿にアルミホイルを敷き、さつまいもを並べます。
- ③ドアを開いて角皿を**下段**に入れ、

オートメニューを押して、を回してメニュー番号27に  
合わせ を押します。



### ■仕上がりを調整したいとき(加熱前に設定)

加熱時間が長くなります。  加熱時間が短くなります。

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。



**できあがり** ●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

手動調理で加熱するときの設定目安：オーブン250℃(予熱なし)→約50分

●調理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、ミトンを使用しやけどをしないように十分注意してください。

# 28 きんぴらごぼう

自動メニュー

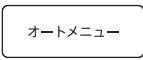
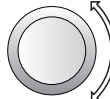
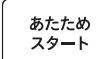
## ●材料 (4人分)

ごぼう150g、人参50g

A(しょうゆ・みりん・料理酒各大さじ2、砂糖・ごま油各大さじ1)

## ●作りかた ※角皿は使用しません。

- ①ごぼうと人参を長さ5cmに切り、ごぼうを2～3分ほど水に浸けます。
- ②ごぼうの水を拭き、人参とAを耐熱容器に入れてよく混ぜます。容器にふんわりとラップをします。

- ③  を押して、 を回してメニュー番号28に合わせ  を押します。



### ■仕上がりを調整したいとき(加熱前に設定)

-  加熱時間が長くなります。  加熱時間が短くなります。

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。



**できあがり** ●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

手動調理で加熱するときは、レンジ600Wで様子を見ながら行う

# 29 スイートポテト

自動メニュー

## ●材料 (12個分)

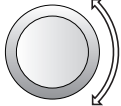
さつまいも2本(500g)

A(砂糖40g、卵黄1個、バター70g、バニラエッセンス少々)

B(卵黄1個、牛乳・蜂蜜適量)

## ●作りかた

①皮付きさつまいもを4等分に切り、耐熱皿に入れ、ラップをします。

②  を2回押し  を回して「9~11分」に合わせ  を押してください。

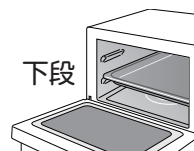
③加熱後、皮を剥いてよく潰してください。

④潰したさつまいもにAを入れて混ぜます(さつまいもが硬いときは、牛乳を入れて調整します)。12等分に分けて形を整えます。

⑤角皿にオーブンシートを敷き、④の表面にBの卵黄を塗ります。

⑥ドアを開いて角皿を**下段**に入れ、

を押して、 を回してメニュー番号29に合わせ  を押します。



### ■仕上がりを調整したいとき(加熱前に設定)

加熱時間が長くなります。  加熱時間が短くなります。

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。



**できあがり** ●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

⑦加熱後、温かいうちに蜂蜜を塗ります。

手動調理で加熱するときの設定目安：オーブン200℃(予熱なし)→約13分

●調理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、ミトンを使用しやけどをしないように十分注意してください。

# 30 チーズケーキ

自動メニュー

## ●材料 (18cmケーキ型1個分)

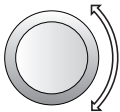


卵2個、クッキー (甘さ控えめ) 60g、砂糖50g、バター40g、クリームチーズ200g  
A(薄力小麦粉20g、生クリーム50ml、レモン汁大さじ2)

## ●作りかた

- ①ケーキ型に薄くバターを塗り、ベーキングシートをつけます。卵の卵黄と卵白を分けます。  
②クッキーをポリ袋に入れ細かく砕きます。バターを耐熱容器に入れ、ラップをします。

- ③ **レンジ** を3回押し  を回して「50秒～1分」に合わせ **あたためスタート** を押して  
バターを溶かしてください。

- ④砕いたクッキーとバターをよく混ぜてケーキ型に入れ、上から押して平らにして冷蔵庫に入れて冷やします。  
⑤クリームチーズをやわらかくなるまで混ぜ、卵黄とAを入れよく混ぜます。

- ⑥ **オートメニュー** を押して、 を回してメニュー番号30に  
合わせ **あたためスタート** を押して予熱させます。
- 
- 
- (予熱点減)

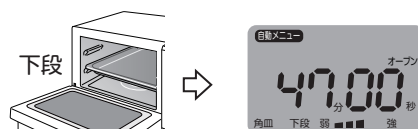


### ■仕上がりを調整したいとき(予熱前に設定)

-  加熱時間が長くなります。  加熱時間が短くなります。

- ⑦卵白に砂糖を入れて角が立つようになるまでよく泡立てます。  
⑧⑦を⑤に入れざっくりと混ぜてケーキ型に入れます。ケーキ型を角皿に置きます。  
※予熱が終了するとブザーが鳴ってお知らせします。

- ⑨ドアを開き角皿を**下段**に入れ **あたためスタート** を押します。



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。



できあがり

- ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)

- ⑩加熱後、ナイフを使いベーキングシートを取り、冷蔵庫に入れて冷やします。

手動調理で加熱するときの設定目安：オープン150℃(予熱)→約47分

- 調理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、ミトンを使用しやけどをしないように十分注意してください。



# 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、使用しないでください。

### ●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のせます。

### ●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ます。  
・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のせます。

### ●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、でき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。  
・じゃがいもやさつまいも、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。

## 【ラップをするもの】

- 煮物、蒸し物、汁物、調理済み食品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。(油分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。

# レンジ加熱の目安

- 記載の加熱時間は、600W設定での目安として参考にしてください。
  - 食品の種類や加熱前の温度などで仕上がりが異なりますので、加熱時間を短めにセットして、様子を見ながら加熱してください。
  - 加熱する分量が倍になれば加熱時間も倍になり、ほぼ量に比例します。
  - 市販の冷凍食品の加熱は、袋などに記載されている加熱時間を参考にしてください。
- ※角皿は使用しないでください。

【あたため】食品は、受皿の中央に置きます。

の食品は、ラップをします。

	食品名	分量	加熱時間	ポイント
室温もの 冷蔵もの	ごはん	1杯 (150g)	約1分15秒	固いときは霧吹きなどで水をかける。
	チャーハン	1皿 (250g)	約2分20秒	
	バターロール	1個 (40g)	約10秒	食べる直前に加熱する。
	みそ汁	150mL	約1分45秒	
	焼き魚	1切 (80g)	約50秒	
	煮魚	1切 (100g)	約1分	
	ハンバーグ	1個 (100g)	約1分10秒	
	天ぷら	100g	約40秒	キッチンペーパーや天ぷら敷き紙などに
	とんかつ	1枚 (100g)	約40秒	重ならないよう並べる。
	シューマイ	10個 (180g)	約1分45秒	ゆとりを持ってラップに包み、加熱後ラップを
	肉まん	1個 (80g)	約50秒	したまま2~3分蒸らす。
	野菜炒め	150g	約2分20秒	
	煮物	200g	約2分20秒	
	カレー・シチュー	300g	約3分30秒	加熱後、かき混ぜる。
	牛乳	200mL	約1分10秒	加熱前と加熱後にかき混ぜる。
	お酒	1本 (180mL)	約1分	
	お弁当	約400g	約3分	調味料の入った容器などを取り出す。
どんぶりもの	約300g	約3分		
ゆで野菜	キャベツ	200g	約3分30秒	太い芯はあらかじめさいておく。
	にんじん	200g	約4分40秒	用途に合わせて切り、ひたひたの水を加える。
	じゃがいも	150g	約3分	途中で1度上下を返す。
	なす	100g	約2分20秒	塩水であく抜きをしておく。
	ブロッコリー	100g	約2分20秒	小房に分け、塩水であく抜きをしておく。

ムラなく加熱するには

- 食品を庫内に直接置かず、平皿などにのせて加熱します。
- 厚みや高さのある食品は、途中でひっくり返します。

【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。
- 飲み物→取り出すときに突然沸騰 (突沸) してやけどをする恐れがあります。
- いかなどはしけやすいもの→はじけてやけどをする可能性があります。
- 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。




# 手動調理 —レンジを使う—

## 1 食品を庫内に入れる

※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。

## 2 出力を決める

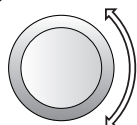
ドアを閉めて  を押してください。

押すたびに、1000W→600W→500W→200Wと切り換わります。




600Wの場合

## 3 加熱時間を決める



を回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、 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

1000W	→	3分まで
600W	→	30分まで
500W	→	30分まで
200W	→	90分まで

## 4 加熱する

 を押してください。

を押し

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。



**できあがり**

- ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約1分後、表示が消えます。)
- 加熱終了後、冷却ファンが回ります。

### 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、やけどの恐れがあります。

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 —グリルを使う—

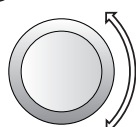
※表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

1 角皿に食品を入れて庫内にセットする

2  を押す



3 加熱時間を設定する



を回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  を押して加熱する

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。



できあがり

- ブザーが鳴って庫内灯が消えます。
- 加熱終了後、冷却ファンが回ります。電源プラグを抜かないでください。

- 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、ミトンなどを使用し、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** 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

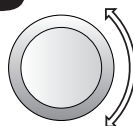
**▲** **▼** を押して温度を設定します。

10℃単位で100℃～250℃の範囲で設定ができます。

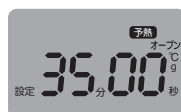


(例) 200℃設定時

## 3 加熱時間 (調理時間) を設定する

 を回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

## 4 **あたため** **スタート** を押して予熱する

予熱

予熱完了

ブザーで予熱完了をお知らせします。  
※約5分間予熱を保持します。



(予熱点滅)

## 5 角皿に食品を入れて庫内にセットする

## 6 **あたため** **スタート** を押して加熱する

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。

加熱

できあがり

- ブザーが鳴って庫内灯が消えます。
- 加熱終了後、冷却ファンが回ります。  
電源プラグを抜かないでください。

●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、ミトンなどを使用し、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** を2回押す



**3** 加熱温度を設定する

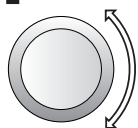
**▲** **▼** を押して温度を設定します。



(例) 200℃設定時

※35・40℃(発酵)、または10℃単位で100℃～250℃の範囲で設定ができます。  
※35・40℃(発酵)は、予熱ができません。

**4** 加熱時間(調理時間)を設定する



を回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) 30分設定時

**5** **あたためスタート** を押して加熱する

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。



**できあがり**

- ブザーが鳴って庫内灯が消えます。
- 加熱終了後、冷却ファンが回ります。  
電源プラグを抜かないでください。

●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、ミトンなどを使用し、やけどをしないよう十分注意してください。

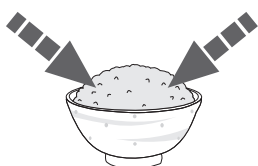
# 加熱のしくみ

## レンジ加熱

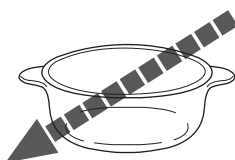
電波（高周波）が食品に当たると食品の水分が摩擦熱を起こし、加熱します。

- ※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。

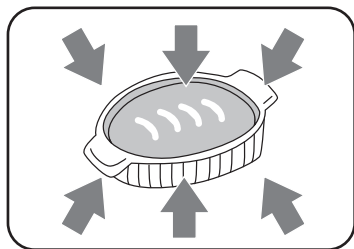


金属性の器などは  
反射します。  
(使用できません)

## ヒーター加熱

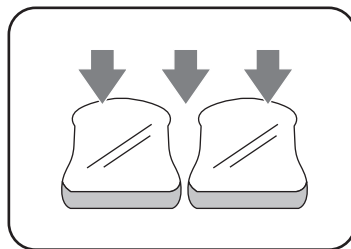
### ■オープン加熱

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。  
両面を焼く時は調理の途中で食品を  
うら返します。



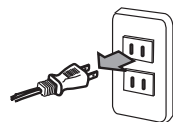
# お手入れのしかた

## 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

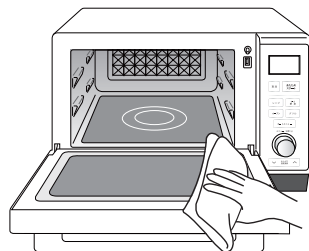
### 本体・ドア

- 本体外側やドアは、台所用中性洗剤を含ませたふきなどで汚れをふき取った後、固くしぼったふきで洗剤分をふき取ってください。
- 吸気口についたホコリなどは、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 (使用ごとにお手入れをしてください。)

- 調理中にこぼれた汁や飛び散った油・食品カスなどは、早めにふき取ってください。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などで汚れをふき取った後、固くしぼったふきで洗剤分をふき取ってください。



### 加熱台・角皿 (使用ごとにお手入れをしてください。)

- 加熱台は、ふきなどで汚れをふき取ってください。
- 角皿は、スポンジなどで洗い、水分をふき取り、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ホコリが付いているときは、乾いた布でふき取ってください。



**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。
- チャイルドロックが設定されていませんか?  
→表示部に「」が表示されている場合は解除してください。(P9参照)
- 消音モードになっていませんか?  
→消音モードではキーを押しても音がしません。(P10参照)

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。
- 庫内に汚れが付着していませんか。  
→汚れをふき取ってください。

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。(P47参照)

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「ポコン」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

E01 ~ E05

E11 E16 E18

E15

●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。

●ドアを一度開けて、確実に閉めなおしてみてください。

※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。

## 仕様

定格電圧	AC100V	
定格周波数	50Hz/60Hz共用	
外形寸法	幅513mm×奥行き403mm×高さ332mm	
質量	約13.1kg	
庫内有効寸法	幅328mm×奥行355mm×高さ206mm	
コード長	約1.5m	
電子レンジ	消費電力	1450W
	高周波出力	1000W/600W/500W/200W相当
	発振周波数	2450MHz
オーブン	消費電力	1330W
	ヒーター出力	1300W
	温度調節範囲	35・40℃(発酵)、100～250℃
グリル	消費電力	1330W
	ヒーター出力	1300W
区分名	B	
電子レンジ機能の年間消費電力量	58.1kWh/年	
オーブン機能の年間消費電力量	14kWh/年	
年間待機時消費電力量	0.0kWh/年	
年間消費電力量	72.1kWh/年	

- 年間消費電力は、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。
- 実際にご使用の際の年間消費電力は、周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量などによって変わります。目安としてご覧ください。
- 長期間、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「お買い上げ日」「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り扱い・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

### 個人情報のお取り扱いについて

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。