



取扱説明書(保証書付)

MOR-1216 オーブンレンジ

シルバー

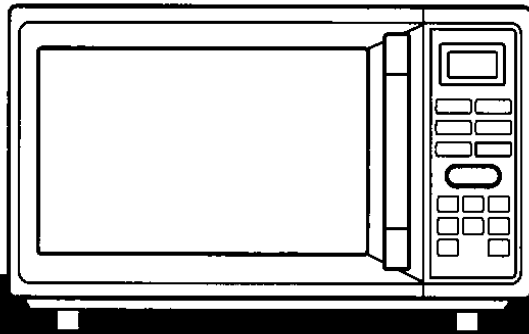
50/60Hz共用

カンタン自動メニュー

ハイパワー600W

16Lサイズ

省エネ基準達成品



このたびは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(保証書付)をよくお読
みになり、正しくご使用ください。

なお、この取扱説明書(保証書付)は大切に保管して
ください。万一ご使用中にわからないことや不具合
が生じたとき、きっとお役に立ちます。

日本国内専用
Use only in Japan

もくじ

操作編

ご使用前に

- **安全上のご注意**・・・・・・・・・・ 3
(必ずお守りください)
- 各部のなまえとはたらき・・・・・・・・ 7
- 初めてお使いになる前に・・・・・・・・ 9
- 使える容器・使えない容器・・・・ 10
- 使用上のご注意・・・・・・・・・・ 11

自動加熱

- 自動加熱の操作のしかた・・・・・・・・ 12
- あたため(解凍あたためは2度押し)・・ 13
- 1 トースト・・・・・・・・・・・・・・ 14
- 2 牛乳(牛乳のあたため)・・・・・・・・ 15
- 3 コーヒー(インスタントコーヒーを作る)・ 16
- 4 フライ・・・・・・・・・・・・・・ 17
- 5 グラタン・・・・・・・・・・・・・・ 18
- 上手にあたためるために・・・・・・・・ 19
- 解凍(生もの解凍)・・・・・・・・・・ 20

手動加熱

- レンジ・・・・・・・・・・・・・・ 21
- グリル・・・・・・・・・・・・・・ 24
- オープン・・・・・・・・・・・・・・ 25

こんなときは

- 故障かな?と思ったら・・・・・・・・ 28
- お手入れのしかた・・・・・・・・・・ 30
- アフターサービスについて・・・・ 31

メニュー編

レシピ

- なすとトマトのグラタン・・・・・・・・ 18
- ショートケーキ・・・・・・・・・・ 27



※デモの解除のしかた→28ページ

安全上のご注意

必ずお守りください

この注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、危害や損害を防ぐために記号などを使って説明しています。必ず守ってください。ご使用前に**安全上のご注意**(3~6ページ)をよくお読みのうえ、正しくお使いください。



危険

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



警告

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



注意

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

絵表示の例



△ 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です。図の中に具体的な注意内容(左図の場合は感電注意)が描かれています。



⊘ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。



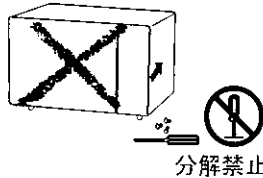
● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く)が描かれています。



危険

**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**

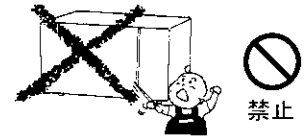
- 火災・感電・けがの原因になります。
- 修理はお買い上げ販売店にご相談ください。



分解禁止

**レンジ本体の穴やすき間、吸・排気口に、
指やピン・針金・金属物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。



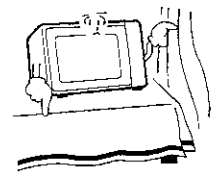
禁止



警告

燃えやすい物や熱に弱い物を近づけない

- 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置いたり、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・破裂するおそれがあります。



家電製品の上にも置かない

- 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・変色するおそれがあります。



禁止

**子供だけで使わせない
幼児の手の届く所では使わない**

- やけど・感電・けがのおそれがあります。



禁止

**電源プラグの刃や刃の取り付け
面に付いたほこりは、ふき取る**

- 火災の原因になります。 プラグのほこりをふき取る



電源コードを傷つけない

- 加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたりしないでください。
- 重い物をのせたり、はさみ込んだりしないでください。
- 電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



禁止

⚠ 警告

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。



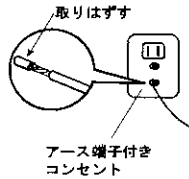
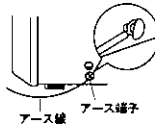
アース線接続

アースの取り付け方法

- アースを取り付けたり、はずしたりするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
- アース線はレンジ本体後面のアース端子(ネジ)に取り付けてあります。

ご家庭のアース端子付きコンセントを使うとき

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。
2. アース線の先端の被覆を取りはずし、芯線をアース端子付きコンセントに確実に固定する。

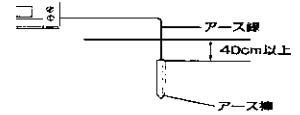


※アース線の先端がコンセントに触れないようにご注意ください。

- アース線がはずれたり、ゆるんでいないか、ときどき点検してください。

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下さい。(本体価格には工事費は含まれていません。)
- アース棒(別売品)をご使用ください。
- 湿気のある場所に埋め込みます。



ご注意

- 次のような所へは絶対に取り付けないでください。
- ガス管(ガスもれや爆発・引火のおそれがあります。)
 - 水道管(完全なアースができません。)
 - 電話のアース線や避雷針(落雷のとき危険です。)

※次の場合は、アース工事(D種接地工事)をするよう法律で義務づけられています

●湿気の多い場所

例) 食堂のかま場
土間・コンクリート床
酒・しょうゆなどの醸造・貯蔵所

●水気のある場所

漏電しや断器の取り付けも義務付けられています。
例) 魚屋の洗い場など水を扱う所
水滴の飛び散る所
地下室のように、結露が起きやすいところ

定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使う

- タコ足配線や延長コードは使わないでください。
- 同じコンセントで他の電気製品を使わないでください。
- 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。



100V・15A以上のコンセントを使用

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。禁止



お手入れは、電源プラグを抜いてから行う

- 感電やけがのおそれがあります。



プラグを抜く

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。



禁止

ぬ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。

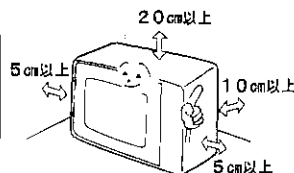


禁止

⚠ 注意

壁などから離す (吸気口・排気口をふさがない)

上…20 cm以上 後…10 cm以上 左右…5 cm以上
 ※窓ガラスからは20 cm以上離してください。
 (窓ガラスが割れるおそれがあります。)



- まわりを密閉した状態にしないでください。過熱して発火するおそれがあります。また、放熱や排気による壁の汚れ・変色・結露・故障の原因になります。

消防法 基準適合 組込形

⚠ 壁などから離す

火気の近くや熱気・蒸気・水などのかかる場所に置かない

- 感電・漏電・故障の原因になります。 禁止

水平で丈夫な場所に置く

- 振動・騒音・レンジ本体の落下の原因になります。 水平な場所に置く

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。 プラグを持って抜く

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。 プラグを抜く

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。 禁止

庫内の包装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。 包装材は取り出す

水をかけないように

- 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ので、水がかからないようにしてください。 禁止

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、電波もれによる障害が起きるおそれがあります。



禁止

レンジ本体が転倒・落下した場合は外部に損傷がなくても使用しない

- 感電や電波もれのおそれがあります。 禁止
- お買い上げ販売店にご相談ください。

ドアに物をはさんだまま加熱しない

- 電波もれによる傷害が起きるおそれがあります。 禁止

上に物を置かない

- 布をかぶせたり、シートなどを貼ったりもしないでください。
- 過熱して焦げたり、変形・発火のおそれがあります。 禁止

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。
- 間違っって運転し、発火・火災のおそれがあります。 禁止

殺菌・消毒や衣類の乾燥など調理以外に使用しない

- 過熱や異常動作して、発火・やけどのおそれがあります。 禁止

ターンテーブルに衝撃を加えない

- 食品の出し入れのときに、ターンテーブルのふちに当てたり、落としたりしないでください。また、容器を引きずって取り出さないでください。
- ターンテーブルがはずれたり、破損して、けがのおそれがあります。 禁止

お手入れは、レンジ本体がさめてから行う

- やけどのおそれがあります。 レンジ本体をさます

庫内や付属品に食品カスなどが付いたまま加熱しない

- 火花や発火、焦げる原因になります。 禁止

お願い

テレビ・ラジオ・アンテナ線からは3 m以上離す

- 映像が乱れたり、雑音が入るおそれがあります。

⚠ 注意

食品や飲み物などを加熱しすぎない

食品(とくに天ぷらやフライなど)

●発煙・発火の原因になります。

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
衝撃を受けると、突然飛び散り(突沸)、
やけどのおそれがあります。

●飲み物は加熱前にかき混ぜます。

※加熱しすぎたときは、
少し時間をおいて、
庫内から取り出してください。



※少量の食品は、自動で加熱せず、
手動で様子を見ながら加熱して
ください。



禁止

使用するキーを間違えない

●仕上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 **あたため** で加熱すると、
沸とうしたり、庫内から取り出した後に
突沸して、やけどのおそれがあります。



禁止

庫内の食品が燃え出したときは ドアを開けない

●開けると空気が入り、勢いよく燃えてしまう
おそれがあります

1. **とりけし** キーを押し、運転を止めてから
電源プラグを抜く。
2. レンジ本体から燃えやすい物を離し、
火が消えるのを待つ。
(火が消えないときは、水が消火器で消す。)

↓
そのまま使用しないで、
必ずお買い上げ販売店に
ご相談ください。



禁止

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 付属品に触れない

(ただし、ハンドル・操作部は除く。)

●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。

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や油でぬれたときや
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。



接触禁止

電子レンジ加熱のとき

殻や膜のある食品は、 殻をとるか切れめを入れる

●栗・ぎんなん・ソーセージなどは
破裂して、やけど・けがのおそれ
があります。



殻を取るか
切れめを入れる



卵は割りほぐしてから加熱する

●破裂して、やけど・けがのおそれがあります。

●ゆで卵を作ったり、あたためたりも
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。



卵を割り
ほぐす

金属製容器や金串などは使用しない

●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。
火花や発火のおそれがあります。

●金銀模様のある容器も使用しないで
ください。器を傷めたり、火花が出る
おそれがあります。



禁止

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。

●容器も熱くなっていることがあるので
ご注意ください。



ラップをはずすときは
蒸気に注意

ビンや密封性の高い容器の ふたや栓は、はずす

●容器が破裂して、やけど・
けがのおそれがあります。



ふたや栓を
はずす



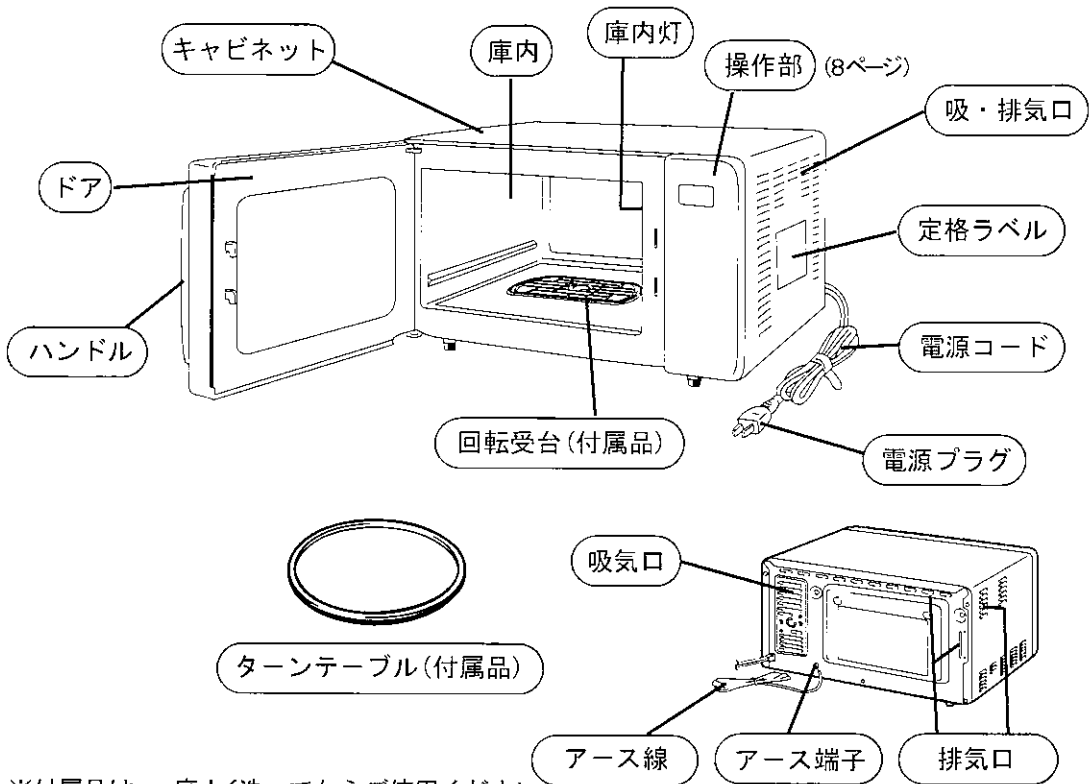
脱酸素剤や乾燥剤を入れた まま加熱しない

●燃えるおそれがあります。


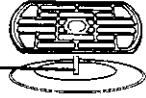

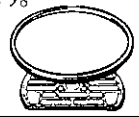


禁止

各部のなまえとはたらき



※付属品は、一度よく洗ってからご使用ください。

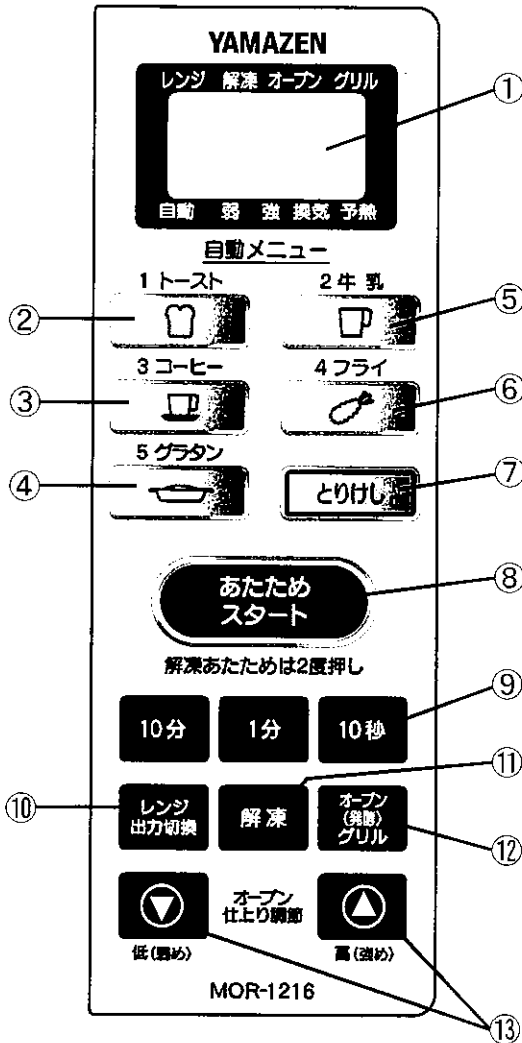
付属品	使いかた	電子レンジ加熱	グリル加熱		オープン加熱
			焼きとりなど	トーストなど	
 回転受台 (1個)	トーストなどに使います。 ●庫内底面の軸にきちんとはめ込みます。 	○	○	○	○
 ターンテーブル (1個)	電子レンジ(あたためや解凍など)、グリル、オープンなどに使います。 ●回転受台の上に、がたつかないようにセットします。 ●加熱中、右または左に回転し、加熱後もとの位置に戻って止まります。 	○	○	×	○

○印は使えます。
×印は使えません。

●取扱説明書：1冊 → 保証書は裏表紙にあります。

各部のなまえとはたらき

操作部



①表示部

加熱コース・加熱の残り時間・オープン温度キーの番号などを表示します。(表示部に「換気」のバーが点灯しているとき29ページ)

②トーストキー (自動キー)

③コーヒーキー (自動キー)

④グラタンキー (自動キー)

⑤牛乳キー (自動キー)

⑥フライキー (自動キー)

⑦とりけしキー

押し間違えたときや途中で加熱をやめたいときに使います。

⑧あたためスタートキー

加熱をはじめるときに使います。途中でドアを開け、再び加熱をはじめるときも使います。ごはんやおかずをあたためるときにも使います。(あたため、解凍あたため:自動キー→13ページ)

⑨時間キー (10分・1分・10秒)

加熱時間を合わせるときに使います。キーを押すごとに、10分単位・1分単位・10秒単位で増えていきます。(キーを押し続けても変わります。)

⑩レンジ出力切換キー (手動キー)

⑪解凍キー (自動キー)

⑫オープン(発酵)グリルキー (手動キー)

⑬オープン仕上り調節キー (手動キー)

● オープン温度を合わせるときに使います。

▲ を押しと数字が増え、▼ を押しと減つていきます。(キーを押し続けても変わります。)

● 自動加熱のとき、調理の仕上りを調節する場合に使います。(手動のときはできません、自動キーを押した後、15秒以内に押します。)

▼ を押し 低(弱め) ▲ を押し 高(強め)

弱い ← 標準(表示)なし → 強い

初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。

必ず庫内のカラ焼きをする（脱臭）

- 庫内の油を焼き切るためカラ焼きをしてください。約18分で終了します。
- カラ焼き中は煙やにおいが出ることもあるため、換気をしてください。
(庫内の油を焼いているためで、故障ではありません。)

1 さし込みプラグを専用コンセントに差し込み、ドアを1秒以上開ける

レンジ 解凍 オープン グリル

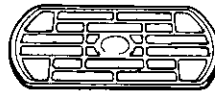


自動 弱 強 換気 予熱

- 電源が入り、表示部の「0」が点滅します。「0」の点滅から点灯に変わると、ご使用できます。

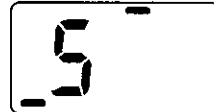
ドアを開けないと、電源が入りません。

2 回転受台だけを庫内にセットする



3 を押す

レンジ 解凍 オープン グリル



自動 弱 強 換気 予熱

- 表示部「オープン」のバーが点滅。途中から残り時間を表示。

- 自動的にカラ焼きをして、終了すると終了音が鳴ります。

- ※ カラ焼き中やカラ焼き後しばらくは、高温部(レンジ本体・ドア・庫内など)に触れないでください。
- やけどのおそれがあります。
- 高温になっていますので、ハンドル以外には触れないように注意しながらドアを開け、庫内をさましてからお使いください。
- ※ 操作中、表示部に「U50」が点滅したときは、ドアを閉鎖してやり直してください。

庫内のにおいが気になるときは、庫内がさめてから、汚れをふき取った後、カラ焼き（脱臭）をしてください。→お手入れのしかたは30ページ

待機時消費電力ゼロWについて

使用していないとき、キー操作やドアの開閉がない場合は、省エネのため、自動的に電源が切れます。

- 表示部に「0」のみを表示している場合→約5分後に切れます。
- 表示部に「0」以外を表示している場合→約30分後に切れます。
- ※ 表示部に「U00」「E00」が表示されているときは、電源は切れません。→29ページ



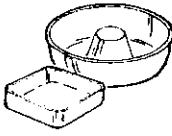


↑ 数字 ↓

電源を入れるときは





- ドアを1秒以上開けてください。(電源が入り、表示部に「0」が点滅し、その後点灯に変わります。)
- ドアが開いているときは、1度ドアを閉めてから再度ドアを1秒以上開けると電源が入ります。
- 電源プラグを抜いていたときは、コンセントに差し込み、ドアを1秒以上開けて下さい。

使える容器 使えない容器

○印は使えます。×印は使えません。

容器の種類	電子レンジ加熱	オープン・グリル加熱
耐熱性ガラス容器 	○ ただし、急に冷やすと割れることがあります。	○ ●ただし、急に冷やすと割れることがあります。
陶器・磁器 	○ ●色絵つけ、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収性の高いものは、熱くなることがあるので注意ください。	○ ●内側に色絵つけのあるものは、はげることがあるのでさけてください。
耐熱性プラスチック容器 	○ ●耐熱温度が140℃以上のものは使えます。 ●ふたには熱に弱いものや密封性の高いものがあるので、はずしておいてください。 ●ゴムパッキンや止め金具のついているものは使えません。 ●時間をかけすぎると、変形したり、燃えたりすることがあります。 ●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・グリル用指定のものは使えます。
金属製容器・金串	× ●アルミやホーローなどの金属容器も使えません。 ●アルミで加工した紙箱やパックなども火花がでることがあるので使えません。	○ ●取ってが樹脂のものは熱に弱いため使えません。
アルミホイル 	× ●ただし電波を反射する性質を利用して、加熱しすぎる部分をおおうなど、部分的には使えます。このとき、庫内壁側やドアガラスに触れると、火花が出て、ドアガラスが割れるおそれがあるのでご注意ください。 →解凍20ページ	○ ●焦げめを調節したいときなどに使います。
ラップ類 	○ ●耐熱温度が140℃以上のものは使えます。 ●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。	×

どの調理にも使えません

容器の種類	電子レンジ加熱	オープン・グリル加熱
耐熱性のないガラス容器 	× ●カットガラスや強化ガラスも使えません。 ●普通のガラスコップは、酒や牛乳を短時間あためる程度には使えます。	×
熱に弱いプラスチック容器 	× ●耐熱温度が140℃未満のものや電波で変質するもの(ポリエチレン、スチロール、メラミン、フェノール、ユリア樹脂など)は変形したり、燃えたりすることがあるので使えません。	×
漆器 	× ●ぬりがはげたり、ひび割れ、変色する事があります。	×
木・竹・紙製品 	× ●特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、焦げることがあります。	× ●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。

※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らんください。
※材質や耐熱温度がわからない容器はお使いにならないでください。

使用上のご注意

電子レンジ加熱のとき

食品を入れずに加熱しない

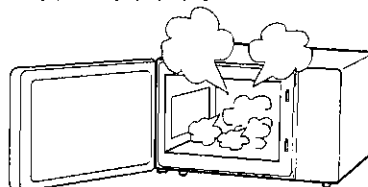
- 部品の寿命を縮めたり、故障の原因になります。

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・グリル加熱後は、ドアを開けて、庫内を十分さましてから使用する

- 庫内の熱で加熱しすぎたり、ラップが溶けるおそれがあります。



オープン・グリル加熱のとき

ドアの開閉はすばやく、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、付属品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。



自動加熱のときは、次の項目もご注意ください

本書に記載している材料・分量・調理方法で

- 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、市販の料理ブックの料理は手動で様子を見ながら加熱してください。

食品を入れ、ドアを開けて1分以内にキーを押す

- ドアを開けて1分以上過ぎてからキーを押すと、表示部に「U50」が点滅します。(食品なしで加熱するのを防ぐための機能です。) →ドアを開閉してやり直してください。

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

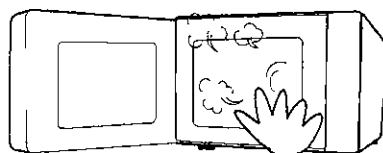
- 自動で加熱すると、加熱しすぎたり、食品が焦げたり、発煙・発火のおそれがあります。

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。

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

- 自動加熱で追加すると、加熱しすぎるおそれがあります。



自動加熱の操作のしかた

1 トースト



2 牛乳



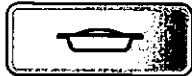
3 コーヒー



4 フライ



5 グラタン



あたため
スタート

解凍あたためは2度押し

解凍

とりけし

● 1 トースト

食パンを焼くときに使います。
1枚(1度押し) 2枚(2度押し)
〈グリル加熱〉→14ページ

● 2 牛乳

牛乳をあたためるときに使います。
1~3杯(1~3度押し)〈電子レンジ加熱〉
→15ページ

● 3 コーヒー

インスタントコーヒーを作るときに使います。
1~3杯(1~3度押し)〈電子レンジ加熱〉
→16ページ

● 4 フライ

市販の調理済み冷凍食品をあたためるときに使います。
〈電子レンジ加熱+オープン加熱〉
→17ページ

● 5 グラタン

グラタンを焼くときに使います。
〈オープン加熱〉→18ページ

● あたためスタート

ごはんやおかずをあたためるときに使います。
あたため(1度押し)
解凍あたため(2度押し)
〈電子レンジ加熱〉→13ページ

● 解凍

生もの解凍に使います。
〈電子レンジ加熱〉→20ページ

● とりけし

押し間違えた時や途中で加熱をやめたい時に使います。

お好みの仕上りにしたいときは

- 目的のキーを押した後15秒以内にオープン仕上り調節キーを押して調節してください。



を押す

低(弱め)



を押す

高(強め)

弱 ← 標準(表示なし) → 強

加熱中や加熱後しばらくは

- メニューによって、レンジ本体・ドア・庫内などや付属品が熱くなっていることがあります。食品を取り出すときは、市販の厚手のミトンやふきんなどを使い、やけどにご注意ください。

自動でごはんやおかずをあたためます。

あたため(常温・冷蔵食品のあたため)/解凍あたため(冷凍食品のあたため)

1 食品を庫内に入れる



ターンテーブル

- ドアを閉めた後、1分以内にキーを押してください。

2 あたためスタートを押す

あたため
(1度押し)

レンジ 解凍 オープングリル



自動 弱 強 換気 予熱

解凍あたため
(2度押し)

レンジ 解凍 オープングリル



自動 弱 強 換気 予熱

- 仕上がり調節のしかた→12ページ
- 庫内灯がつき、ターンテーブルが回転。
↓ピッ
- 加熱開始。
- 表示部「レンジ」や「解凍」のバーが点滅。途中から残り時間を表示するときとしないときがあります。

加熱終了(終了音が鳴ります)

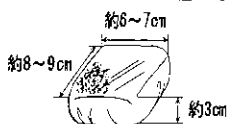
食品を取り出す

- 終了後、ドアを開けないときは、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(終了後5分間)
※ もう少し熱くしたいときは「レンジ出力600W」で様子を見ながら加熱してください。→21ページ

冷凍保存のしかた

ごはん類

茶わん1杯分(約150g)ずつ小分けにして包む。約3cmの厚みで、できるだけ平たく形を整える。



カレー・シチュー

フリージングバックに入れて冷凍するときは、なるべく薄く平らな形(厚さ3cm以下)にする。耐熱性プラスチック容器のときは、分量を容器の7分目ぐらいまでにする。

野菜類

かたゆでにして、水気をよく切ってから、1回分ずつラップに包む。



スープ・ソース類

そばつゆなどは製氷器で凍らすと少量ずつ使えて便利。スープストックやだしなどは凍ると膨張するので、容器の7分目まで入れる。

加熱できる分量(目安) 1~2人分

陶磁器や耐熱性の容器に入れます。

- 食品の分量に合った大きさの容器を使用してください。
食品の分量に合った容器を使用しないと、仕上がりが悪くなります。

指定分量以外のときはレンジ出力600Wで様子を見ながら加熱してください。
→21ページ

次の場合、「あたため」ではできません

- パンなど水分の少ない食品、量が極端に少ない食品
(焦げたり、発煙・発火のおそれがあります。)
→「レンジ出力600W」で加熱する→21ページ
- 牛乳・コーヒーやお酒などの飲み物
(沸とうしたり、庫内から取り出した後に突沸して、やけどのおそれがあります。)
→牛乳などは「2牛乳」「3コーヒー」で加熱する。
→15~16ページ
→お酒はレンジ出力600Wで加熱する。
→21~22ページ
- いかなど、はじけやすい食品
→「レンジ出力600W」で、様子を見ながら加熱する。→21ページ
- みそ汁、肉まん、あんまん
(上手に仕上がません。また、あんまちは、中のあんだけ熱くなり、やけどのおそれがあります。)
→「レンジ出力600W」で加熱する。
→21ページ

1 食パンを回転受台に のせる



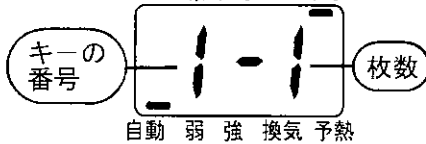
回転受台

- ドアを閉めた後、1分以内にキーを押してください。

2 を1度押す

キーを押すごとに、1枚→2枚の順に変わります。
(キーを押し続けても変わります。)

レンジ 解凍 オープン グリル



- 仕上り調節のしかた→12ページ
- 庫内灯がつき、ターンテーブルが回転。
↓ピッ
- 加熱開始。
- 表示部「グリル」のバーが点滅。
途中から残り時間を表示。

加熱終了 (終了音が鳴ります)

食品を取り出す

- ※ もう少し焼きたいときは、【グリル】キーで様子を見ながら追加加熱してください。
→24ページ

加熱できる分量: 1~2枚 (4~8枚切り)

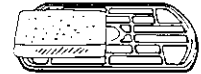
パンの置き方

- 食パンを回転受台に置きます。

パンの置き方



(2枚)

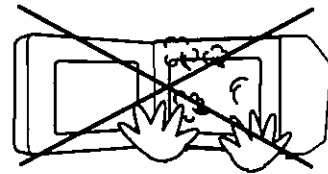


(1枚)

- メーカーやパンの種類によって、焼け具合が異なりますので、【仕上り調節】でお好みに調節してください。
→12ページ
- 冷凍食パンと山型パンは、【仕上り調節】強で加熱します。
→12ページ
- 焼き上がったから、すぐに取り出してください。そのままにしておくと、余熱で焼けすぎてしまいます。

※ 加熱中や加熱後しばらくはレンジ本体・ドア・庫内などや付属品が熱くなっています。

やけどのおそれがありますので素手でさわらないでください。
市販の厚手のミトンやふきんなどを使って、出し入れしてください。



- ※ 表示部に「換気」のバーが表示されているときは
→29ページ

自動で牛乳をあたためます。

1 食品を庫内に入れる



- ドアを閉めた後、1分以内にキーを押してください。

2 ^{2牛乳} を1度押す

キーを押すごとに、1杯→2杯→3杯の順に変わります。
(キーを押し続けても変わります。)



- 仕上り調節のしかた→12ページ
- 庫内灯がつき、ターンテーブルが回転。
↓ピッ
- 加熱開始。
- 表示部「レンジ」のバーが点滅。
途中から残り時間を表示。

加熱終了(終了音が鳴ります)

食品を取り出す

- 終了後、ドアを開けないときは、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(終了後5分間)
- 加熱後かき混ぜてください。
- ※ もう少し熱くしたいときは **レンジ出力600W** で様子を見ながら加熱してください
→21ページ

加熱できる分量:1~3杯(1杯 約200ml)

背の低い広口のカップを使用します。

(8分目に200mlが入る大きさ)

- 牛乳びんや牛乳パックで加熱しないでください。仕上りが悪くなったり、沸とうするおそれがあります。

加熱前にかき混ぜます。

- かき混ぜないと、沸とうしたり、庫内から取り出した後に突沸して、やけどのおそれがあります。

置きかた

- ターンテーブルの中央に置きます。



〈こんなときは **仕上り調節** を〉

- 強** 1杯分の量が多いとき
- 弱** 1杯分の量が少ないとき
牛乳を室温で保存していたとき

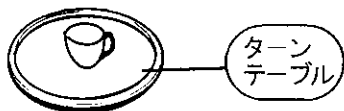
指定分量以外の場合は **レンジ出力600W**

で様子を見ながら加熱してください。

→21ページ

自動でコーヒーをあたためます。

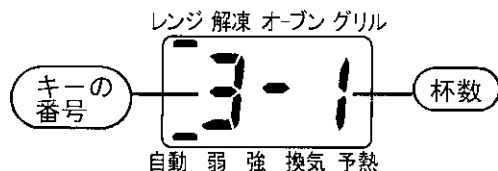
1 食品を庫内に入れる



- ドアを閉めた後、1分以内にキーを押してください。

2 ³コーヒーを押す

キーを押すごとに、1杯→2杯→3杯の順に変わります。
(キーを押し続けても変わります。)



- 仕上り調節のしかた→12ページ
- 庫内灯がつき、ターンテーブルが回転。

↓ピッ

- 加熱開始。
- 表示部「レンジ」のバーが点滅。
途中から残り時間を表示。

▲
加熱終了（終了音が鳴ります）

食品を取り出す

- 終了後、ドアを開けないときは、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(終了後5分間)
- 加熱後かき混ぜてください。
- ※ もう少し熱くしたいときは **レンジ出力600W** で様子を見ながら加熱してください→21ページ

バリエーション

- 水140mlをカップに入れ、**3** ³ **コーヒー** **仕上り調節** 強で加熱してから、ココアやカフェオレミックス、緑茶や紅茶のティーバッグを入れて、お好みの飲み物を楽しむことができます。
- ペットボトルや紙パック入りのリキッドコーヒーをあたためることができます。カップに移しかえて加熱してください。
さめかけたコーヒーをあたためるときは **レンジ出力600W** で様子を見ながら加熱してください。→21ページ

加熱できる分量:1~3杯(1杯約140ml)

背の低い広口のカップを使用します。

(8分目に140mlが入る大きさ)

- カップにインスタントコーヒーを適量入れ、水140mlを注いでよくかき混ぜます。
(完全には溶けません)
- 砂糖やミルク、ミルクパウダーは、加熱後に入れてください。
- 水温は約20℃を基準にしています。

加熱前と加熱後は必ずかき混ぜます。

- かき混ぜないと、沸とうしたり、庫内から取り出した後に突沸して、やけどのおそれがあります。

置きかた

- ターンテーブルの中央に置きます。



＜こんなときは **仕上り調節** を＞

強 1杯分の量が多いとき
加熱前の水温が低いとき(約10℃)

弱 1杯分の量が少ないとき
加熱前の水温が高いとき(約30℃)

指定分量以外や水温が30℃を超えるときは **レンジ出力600W** で様子を見ながら加熱してください。→21ページ
(水温が高いと、沸とうすることがあります。)

自動で市販の揚げ調理済み冷凍食品（フライ・コロッケ・から揚げなど）をあたためます。電子レンジとヒーターを使い、カラッと仕上げます。



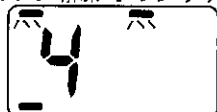
1 食品を庫内に入れる



- ドアを閉めた後、1分以内にキーを押してください。

2 を押す

レンジ 解凍 オープン グリル



自動 弱 強 換気 予熱

- 仕上り調節のしかた→12ページ
- 庫内灯がつき、加熱開始。
- ターンテーブルが回転。
- 表示部「レンジ」「オープン」のバーが点滅。途中から残り時間を表示。



加熱終了（終了音が鳴ります）

食品を取り出す

- 終了後、ドアを開けないときは1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。（終了後5分間）

ご注意

- 小さいコロッケ1個など(50g未満)を加熱するときは、食品メーカー指定の調理方法で加熱してください。
- 平皿などは使用しないでください。平皿を使用すると、カラッと仕上がらない。
- アルミホイルは使用しないでください。電子レンジ加熱のときに火花が出るおそれがあります。
- 加熱後、ターンテーブルが熱くなっているため、市販の厚手のミトンやふきんなどを使って取り出してください。また、テーブルに置くときは、鍋敷きなどの上に置いてください。

標準分量

1袋分(約100~180g)

- 標準分量より多めのときは「仕上り調節」強、少なめのときは「仕上り調節」弱で加熱します。

袋やパック、ラップやビニールをはずします。

- はずさないとお煙・発火のおそれがあります。

食品をターンテーブルに直接のせます。

指定分量以外のときは「レンジ出力600W」で様子を見ながら加熱してください。

→21ページ

市販の調理済み冷凍食品の場合、食品メーカー指定の調理方法とは異なりますのでご注意ください。



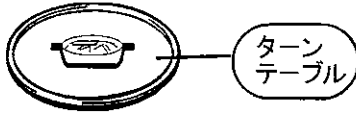
- 加熱後、食品が取りにくいときは、フライ返しを使って、ていねいに取りはずしてください。また、クッキングシート(オープン用)を使用すると、くっつきもなく後片づけも楽にできます。クッキングシートを使用するときは、メーカーの指導方法を参照ください。
- 市販食品はメーカーや種類、保存状態によって、仕上がりが多少異なります。もう少し熱くしたいときは「オープン」(予熱なし)220℃で様子を見ながら加熱してください。→25~26ページ

市販の冷凍グラタンや、下ごしらえよりつくるグラタンを調理します。

焼き足りないときは、「オープン」(予熱なし)220℃で様子を見ながら焼いてください。

「仕上り調節」で焼き色の調節ができます。(薄く仕上げたいときは、「弱」に合わせて下さい。)

1 食品を庫内に入れる



- ドアを閉めた後、1分以内にキーを押してください。

2 を押す

レンジ 解凍 オープン グリル



自動 弱 強 換気 予熱

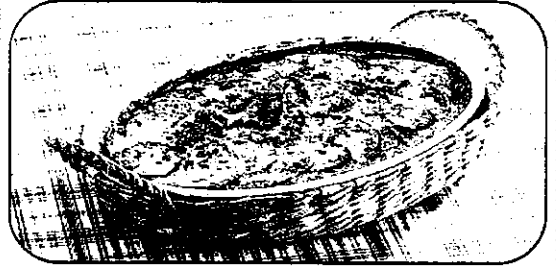
- 庫内灯がつき、加熱開始。
- ターンテーブルが回転。
- 表示部「レンジ」「オープン」のバーが点滅。途中から残り時間を表示。

加熱終了 (終了音が鳴ります)

食品を取り出す

- 詳しい調理方法は、右のレシピをごらんください。

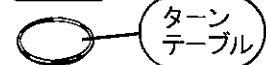
なすとトマトのグラタン



使用キー



付属品




加熱時間：約16分30秒

材料(2人分)

- ・なす(5mm厚さに切る)・・・2個
- ・サラダ油・・・大さじ1/2
- ・塩・こしょう・・・各少々
- ・トマト(5mm厚さの輪切り)
 - ・・・1個(約150g)
- ・ミートソース(缶詰)・・・80g
- ・ナチュラルチーズ(短冊切り)・・・50g
- ・粉チーズ・・・大さじ1
- ・溶かしバター・・・大さじ1/2

作り方

- ① なすは塩水につけてアクを抜く。フライパンにサラダ油を熱し、なすに焼き色をつけて塩・こしょうをする。
- ② 大きめのグラタン皿にサラダ油(分量外)を薄くぬり、ミートソースを広げてチーズの半量をのせる。その上になすとトマトを交互に重ねながら並べる。最後に残りのチーズをのせ、粉チーズをふりかけて溶かしバターをかける。
- ③ ターンテーブルに②をのせ、 「仕上り調節」弱で焼く。

- 手動で焼くとき：オープン(予熱なし)220℃、約16～18分

上手にあたためるために


必ず容器に入れて、あたためます。

容器は食品を入れたとき、8分目くらいになる大きさが適当です。
また茶わんは130～150gのものをお使いください。

●室温や冷蔵の食品はラップをしないで加熱する

- ・ごはん…かたまりをほぐし、冷蔵のごはんなど固めのは水を振りかけて加熱します。
- ・煮もの…煮汁を切って加熱します。
- ・むしもの…パサついているときは霧を吹いて加熱します。

●冷凍した食品はラップをして、器にのせて加熱する

- ・冷凍ごはん…小分けに冷凍したものを、皿や器に入れてラップをして加熱します。
- ・市販の冷凍食品…容器に移しかえて加熱します。
- ・冷凍ゆで野菜…  で出力と時間を合わせて様子を見ながら加熱します。
(22ページ参照)

●カレーや八宝菜のようなとろみのある食品はラップをして加熱する

- ・深めの器に入れ、ラップをして加熱後、混ぜ合わせます。

●食品の分量にあった容器を使用する

- ・容器が大きすぎたり、小さすぎたりすると、センサーが正しく働かないことがあります。

食品の重さを合わせるだけで、自動で生ものを解凍します。

1 食品を庫内に入れる



- ドアを閉めた後、1分以内にキーを押してください。

2 **解除** を押して重さを合わせる

キーを1回押すと「50g」となり、その後、キーを押すごとに増えていきます。(キーを押し続けても変わります。)

- 800gまで・・・10g単位

例) 200g

レンジ 解凍 オブングリル



自動 弱 強 換気 予熱

- 庫内灯がつき、ターンテーブルが回転。
↓ピッ
- 加熱開始。
- 表示部「解除」のバーが点滅。
途中から残り時間を表示。

加熱終了 (終了音が鳴ります)

食品を取り出す

※ 肉・魚は、手で軽く曲げられ、ほぐせる状態に、さしみは、サクサクと包丁で切れるのが良い状態です。

- 終了後、ドアを開けないときは、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(終了後5分間)

※ もう少し解凍したいときは **レンジ出力200W** で、様子を見ながら解凍してください。
→21ページ

ご注意

- 平皿などは使用しないでください。上手に仕上がらないことがあります。
- 庫内が高温のときは、しばらくさましてください。
発泡スチロール製のトレーが溶けたり、加熱しすぎるおそれがあります。
庫内温度が非常に高いときは、ブザーが5回鳴り、表示部に「U21」が表示されます。→29ページ
- 発泡スチロール製のトレーは、解凍以外に使用しないでください。
溶けたり、燃えたりするおそれがあります。

解凍できる分量：50～800g

- さしみは **仕上り調節** 弱で解凍します。
- 冷凍庫から出したてのカチカチに凍ったものを解凍します。
溶けかけているものは重さを少なめに合わせて、できぐあいを見ながら解凍してください。

食品を包装している発砲スチロールトレーごと解凍します。

- ターンテーブルより小さいものを使用してください。大きいと回転のさまたげになり、上手に仕上りません。
- 発砲スチロール製のトレーがないときは、ターンテーブルにラップまたはペーパータオルを敷き、その上に食品を直接のせます。

ラップやふた、バランなどの飾りや敷きものは取り除きます。

- 取り除かないと、仕上りが悪くなります。

50g未滿のときは、**レンジ出力200W** で様子を見ながら解凍してください。
→21ページ

生ものを解凍するときは

- 身の細い部分など早く解凍できるところにはアルミホイルを巻きましょう。アルミホイルが庫内壁面やドアガラスに触れないように巻いてください。
- 火花が出てドアガラスが割れるおそれがあります。



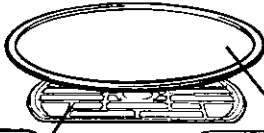
アルミホイル

発泡スチロール製のトレーは

- 1回分(200g～300g)ずつに分け、薄く平たく整えてラップにぴったりと包む。(厚さ3cm以下)



使用する付属品



回転受台

ターンテーブル

- 庫内にセットしておきます。

- **レンジ出力切換** を押すごとに、600W→500W→200Wの順に変わります。

合わせることができる時間

- レンジ出力600W・500W・・・30分まで
あたためや野菜のゆでものなどに使います。
 - レンジ出力200W・・・60分まで
解凍や煮込み料理などに使います。
- ※ 20分以上になると、10秒キーは使えません。

1 食品を庫内に入れる



2 **レンジ出力切換** を押して出力を合わせる

例) 600W
レンジ 解凍 オープングリル

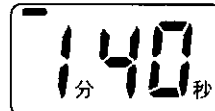


自動 弱 強 換気 予熱

3 **10分 1分 10秒** を押して時間を合わせる

例) 1分40秒

レンジ 解凍 オープングリル



自動 弱 強 換気 予熱

- キーを押すごとに、10分単位・1分単位・10秒単位で増えていきます。
(キーを押し続けても変わります。)

4 **あたためスタート** を押す

加熱終了 (終了音が鳴ります)

食品を取り出す

- 庫内灯がつき、加熱開始。
- ターンテーブルが回転。
- 表示部「レンジ」のバーが点滅。
残り時間を表示。

- 加熱中に **レンジ出力切換** を押すと、出力を3秒間表示します。
- 終了後、ドアを開けないときは、1分ごとにブザーがなってお知らせします。(終了後5分間)

加熱時間一覧表

- 一覧表の加熱時間は目安です。食品の種類、加熱前の温度などにより仕上がりが変わりますので、様子を見ながら加熱してください。また、いかなどは、はじけることがあります。
- 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。

ごはん・おかず・飲みものあたため

レンジ出力600W

食品名	ラップ	分量	加熱時間
ごはんもの			
ごはん	しない	1杯(150g)	約50秒
どんぶりもの		1人分	約2分30秒
チャーハン		1皿(250g)	約2分
汁もの			
みそ汁	しない	150ml	約1分40秒
コンソメスープ		200ml	約2分
ポタージュスープ	する	200ml	約2分
焼きもの			
焼き魚	しない	1切(80g)	約50秒
ハンバーグ		1個(80g)	約50秒
揚げもの			
天ぷら	しない	100g	約50秒
コロッケ		2個(100g)	約50秒
とんかつ		1枚(100g)	約50秒
蒸しもの			
しゅうまい	する	10個(180g)	約1分50秒
肉まん		1個(80g)	約50秒
あんまん		1個(80g)	約40秒
炒めもの			
焼きそば	しない	200g	約1分50秒
野菜炒め		150g	約1分50秒

食品名	ラップ	分量	加熱時間
煮もの			
野菜の煮もの	しない	200g	約1分40秒
煮魚		1切(100g)	約50秒
カレー・シチュー	する	300g	約3分30秒
飲みもの			
酒のかん	しない	1本(150ml)	約1分10秒
牛乳		1杯(200ml)	約1分40秒
お弁当			
お弁当(中)	する	約400g	約1分40秒
お弁当(小)		約300g	約1分20秒

フリージング食品

食品名	ラップ	分量	加熱時間
ごはん	する	1杯(150g)	約2分40秒
ピラフ		250g	約4分30秒
ハンバーグ		1個(150g)	約3分30秒
しゅうまい		15個(230g)	約4分40秒
肉まん		1個(80g)	約1分30秒
あんまん		1個(80g)	約1分
焼きそば		200g	約4分
さやいんげん		100g	約2分30秒
ミックスベジタブル		100g	約2分30秒
カレー・シチュー		300g	約9分
スープ		200g	約6分
酢豚		200g	約6分

※ 冷凍野菜を少量加熱した場合は、火花が出ることがあります。

野菜をゆでる

レンジ出力600W

- 食品の種類、加熱前の温度などにより仕上がりが変わりますので、様子を見ながら加熱してください。
- 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。

葉・果菜類 ラップに包み、ラップの重なり合う部分を下にして平皿にのせます。

- 洗った後の水滴をつけたままラップをします。

〈葉菜類〉

- 葉と茎を交互に重ねます。太い茎には十字に包丁を入れます。
- 量が多いとき(300g以上)は、半分に分けてラップに包みます。
- アクのある野菜(ほうれん草、春菊、小松菜など)は、加熱後、すぐ流水にさらしてアク抜きをし、冷水に取って色止めをします。



(ほうれん草)

平皿



(ブロッコリー)

〈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、カリフラワーなど)は、加熱前に食塩水につけてアク抜きをします。
- 色の濃い野菜(さやいんげん、グリーンアスパラガス、なす、ブロッコリーなど)は、加熱後、すぐ流水にさらしてアク抜きをし、冷水に取って色止めをします。

葉菜類

食品名	分量	加熱時間	加熱前 アク抜き	加熱後 色止め
ほうれん草	200g	約2分30秒	しない	する
春菊	200g	約2分30秒		する
キャベツ	100g	約2分		しない
白菜	200g	約3分		しない

果・花菜類

食品名	分量	加熱時間	加熱前 アク抜き	加熱後 色止め
グリーンアスパラガス	100g	約2分	しない	する
なす	100g	約2分	する	する
ブロッコリー	100g	約2分	する	する
カリフラワー	100g	約2分	する	しない
かぼちゃ	200g	約3分30秒	しない	しない

根菜類 ラップに包み、ラップの重なり合う部分を下にして平皿にのせます。

〈丸のままゆでる〉

- 洗って、皮つ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ます。
- 途中一度上下を返します。
- じゃがいも、さつまいも、さといもなどは、加熱後、庫内から取り出し、ラップをしたまま5分ほど蒸らします。



(じゃがいも)

平皿



(じゃがいも)

〈切ってゆでる〉

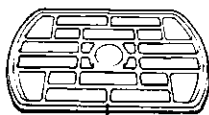
- 皮をむき、大きさをそろえて切ります。

食品名	分量	加熱時間
さつまいも	1本(200g)	約4分
じゃがいも	1個(150g)	約3分30秒
さといも	100g	約2分30秒
だいこん	200g	約4分30秒
にんじん	100g	約2分30秒

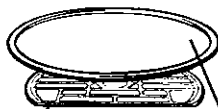
ご注意

小さく切ったにんじんや少量のにんじんを加熱すると、火花が出て焦げたり、乾燥することがあります。

使用する付属品

トースト
おもち など焼きとり
焼き魚 など合わせることができる時間・・・30分まで
※20分以上になると、10秒キーは使えません。

回転受台

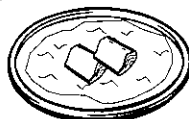


回転受台

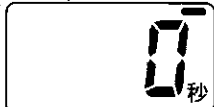
ターンテーブル

●庫内にセットしておきます。

1 食品を庫内に入れる

2 **オープン(強制)グリル** を3度押す

レンジ 解凍 オープン グリル

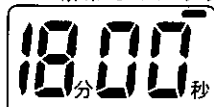


自動 弱 強 換気 予熱

3 **10分** **1分** **10秒**

を押して時間を合わせる

例) 18分 レンジ 解凍 オープン グリル



自動 弱 強 換気 予熱

●キーを押すごとに、10分単位・1分単位・10秒単位で増えていきます。
(キーを押し続けても変わります)4 **あたためスタート** を押す

加熱終了(終了音が鳴ります)

食品を取り出す

●庫内灯がつき、加熱開始。
●ターンテーブルが回転。
●表示部「グリル」のバーが点滅。残り時間を表示。●終了後、ドアを開けないときは、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします(終了後5分間)
※加熱中、煙やおいが出ることがありますが、食品の脂が焼けているため、故障ではありません。
※加熱後、庫内のおいが気になるときは、カラ焼き(脱臭)をしてください。→9ページ

加熱中や加熱後しばらくは

●レンジ本体・ドア・庫内などや付属品が熱くなっています。やけどのおそれがありますので、素手でさわらないでください。
●市販の厚手のミトンやふきんなどを使って、取り出してください。

<予熱なし・発酵> (1度押し)本書メニュー編のオープンメニューは予熱なしで簡単にできます。

<予熱あり> (2度押し)市販の料理ブックで予熱が必要なメニューのときに使います。
合わせた温度まで自動的に予熱をします。
予熱時間を合わせる必要はありません。

使用する付属品

予熱をするとき

回転受台

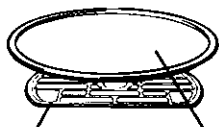


- 回転受台だけを庫内にセットしておきます。

予熱後、加熱するとき

予熱なしのとき

発酵のとき



回転受台

ターンテーブル

- 回転受台は庫内にセットしておきます。
- 食品をターンテーブルにのせて庫内にセットします。

合わせることができる温度

- 40°C(発酵)
- 100~220°C(10°C単位)

合わせることができる時間

- 60分まで

※ 温度と時間は、どちらからでも合わせることができます。

※ 20分以上になると、10秒キーは使えません。

予熱なし・発酵

1 食品を庫内に入れる



2 **オープン(発酵)グリル** を1度押す

レンジ 解凍 オープングリル



自動 弱 強 換気 予熱

3 **低(弱め)** **高(強め)** を押して温度を合わせる

例)200°C レンジ 解凍 オープングリル



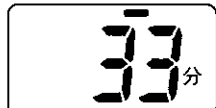
自動 弱 強 換気 予熱

- **高(強め)** を押すごとに温度が上がり、**低(弱め)** を押すごとに下がります。(キーを押し続けても変わります)

4 **10分** **1分** **10秒**

押して焼き上げ時間を合わせる

例) 33分 レンジ 解凍 オープングリル



自動 弱 強 換気 予熱

- キーを押すごとに、10分単位・1分単位・10秒単位で増えていきます。(キーを押し続けても変わります)

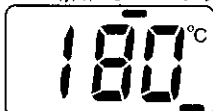
5 **あたためスタート** を押す

- 庫内灯がつき、加熱開始。
- ターンテーブルが回転。
- 表示部「オープン」のバーが点滅。残り時間を表示。

加熱終了(終了音が鳴ります)
食品を取り出す

予熱あり（予熱中は食品を入れないでください。）

1 **オープン（解凍）グリル** を2度押す
レンジ 解凍 オープン グリル



自動 弱 強 換気 予熱

- 表示部「予熱」のバーが点灯

2 **低（弱め）** **高（強め）** 押して温度を合わせる

例) 200°C レンジ 解凍 オープン グリル

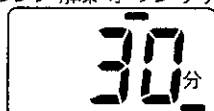


自動 弱 強 換気 予熱

- **高（強め）** を押すごとに温度が上がり、**低（弱め）** を押すごとに下がります。（キーを押し続けても変わります。）

3 **10分** **1分** **10秒** 押して焼き上げ時間を合わせる

例) 30分 レンジ 解凍 オープン グリル



自動 弱 強 換気 予熱

- キーを押すごとに、10分単位・1分単位・10秒単位で増えていきます。（キーを押し続けても変わります。）

4 **あたためスタート** を押す

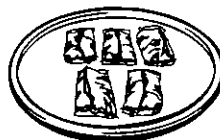
- 庫内灯がつき、予熱開始。
- 回転受台が回転。
- 表示部「予熱」のバーが点滅。

予熱終了

ブザーが鳴って「予熱」のバーが消え、温度が点滅します。

- ドアを開けないときは、15分間予熱温度を保ち続け、15分経過しますと加熱はとりけされます。（この間5分ごとにブザーが鳴ります）

5 食品を庫内に入れる



6 **あたためスタート** を押す

- 庫内灯がつき、加熱開始。
- ターンテーブルが回転。
- 表示部「オープン」のバーが点滅。残り時間を表示。

加熱終了（終了音が鳴ります）

食品を取り出す

- 終了後、ドアを開けないときは、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。（終了後5分間）

加熱中や加熱後しばらくは

- レンジ本体・ドア・庫内などや付属品が熱くなっています。やけどのおそれがありますので、素手でさわらないでください。
- 市販の厚手のミトンやふきんなどを使って、食品を出し入れしてください。

予熱中・加熱中に温度を確認したいときは

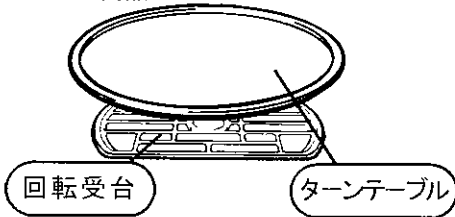
- 加熱中に温度を確認するときは、**仕上り調節** キーを1度押してください。（約3秒間表示します。）
- 変更するときは、続けて **仕上り調節** キーを押してください。
- 発酵のときは、確認・変更できません。

発酵するときのご注意

- 庫内が高熱のときは、しばらくさましてください。発酵しすぎたり、イースト菌が死んでしまうおそれがあります。
- 庫内温度が非常に高いときは、ブザーが5回鳴り、表示部に「U 2 1」が表示されます。→29ページ

使用キー	加熱時間
<下ごしらえ> レンジ	焼き上げ 約44分
<焼き上げ> オープン	

使用する付属品



材料

(直径21cmの金属製ケーキ型1個分)

スポンジケーキ

- 卵……………M寸4個
- 砂糖(ふるう)……………120g
- 薄力粉(ふるう)……………120g
- A { バター(小さきぎむ)……20g
牛乳……………大さじ1
- バニラエッセンス……………少々
- 硫酸紙(型に敷く)

ホイップクリーム

- 生クリーム……………300ml
- B { 粉砂糖……………大さじ5
ブランデー……………少々

シロップ

- C { 砂糖……………大さじ5
水……………大さじ5
(合わせてレンジ出力600Wで約2分加熱)
- リキュール……………大さじ1
(Cと合わせる)
- いちご……………25~30個

作り方

●スポンジケーキ

- ①ケーキ型の内側にサラダ油を薄くぬり、硫酸紙を敷く。
 - ②耐熱容器にAを入れてラップをし、**レンジ出力600W**で約**30秒**加熱してバターを溶かす。
 - ③卵は卵白と卵黄に分け、別々のボールに入れる。卵白は泡立器でツノが立つまで泡立て、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卵黄に残りの砂糖を入れ、白くもったりするまで泡立てる。
 - ⑤③に④とバニラエッセンスを加えて混ぜ合わせる。
 - ⑥⑤に薄力粉をふるいながら加え、泡をこわさないように、さっくりと粉が消えるまで混ぜ合わせ、②をふりまくように加えて混ぜる。
- ※バターは底に沈みやすいので、底からすくいあげるように手早く混ぜ込む。

- ⑦⑥をケーキ型に流し入れ、トントンと軽くたたいて空気抜きをする。
- ⑧ターンテーブルに⑦のをせオープン(予熱なし)150℃で約43~48分焼く。
※竹串をさして、何もついてこなければでき上がり。
- ⑨焼き上がれば、すぐに型ごと20cm位の高さから1回落とし、焼き縮みを防ぐ。ケーキ型から出し、ネットの上でさます。

●デコレーション

- ①よく冷やした生クリームにBを加え、ツノが立つまで泡立てる。
- ②スポンジケーキは横半分に切り、切り口にシロップをぬる。
- ③いちごは飾り用のものを残して薄切りにし、ホイップクリームと共に挟み込む。残りのクリームといちごで好みのデコレーションに仕上げる。

オープン仕上り調節 キーを使うと、直径18cm、24cmのケーキも焼くことができます。

作り方は21cmの型と同じ要領です。

容器	材料	卵	砂糖	薄力粉	バター	牛乳	オープン仕上り調節	加熱時間の目安
直径18cm		M寸3個	90g	90g	20g	小さじ2	弱	約40~45分
直径21cm		M寸4個	120g	120g	20g	大さじ1	標準	約43~48分
直径24cm		M寸5個	170g	170g	25g	大さじ1½	強	約48~53分

故障かな？と思ったら

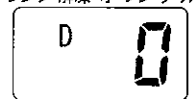
修理やアフターサービスを依頼される前に、次のことをお調べください。

こんな場合	調べるところ
さし込みプラグをコンセントに差し込んで、表示部に何も表示しない	<ul style="list-style-type: none"> ●さし込み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1秒以上開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。⇒9ページ「待機時消費電力ゼロWについて」
全く動かない	<ul style="list-style-type: none"> ●表示部に「0」が表示されていますか。→1度ドアを開け、「0」が表示されてから食品を入れて操作してください。ドアが開いていたときは、1度ドアを閉めてから再度ドアを開けてください。⇒9ページ「待機時消費電力ゼロWについて」 ●停電していませんか。また、ご家庭の配電盤のブレーカーが切れていませんか。→停電・ブレーカー復帰後、1秒以上ドアを開けてください。 ●さし込みプラグが抜けていませんか。→さし込みプラグを差し直して、1秒以上ドアを開けてください。
食品があたたまらない	<ul style="list-style-type: none"> ●ドアは確実に閉まっていますか。 ●電子レンジ加熱のとき、金属容器やアルミホイルなどで食品がおおわれていませんか。 ●表示部に「D」が表示されていませんか。(下記参照)
ターンテーブルが「回転しない」「回転ムラがある」	<ul style="list-style-type: none"> ●ターンテーブルは正しくセットされていますか。 ●食品(容器)が庫内壁面に触れていませんか。
火花が出る 異常音が出る	<ul style="list-style-type: none"> ●電子レンジ加熱のとき、金属容器や金銀模様のある容器、金串などを使用していませんか。 ●解凍のとき、庫内壁面やドアガラス、ターンテーブルにアルミホイルが触れていませんか。20ページ ●庫内やターンテーブルに食品カスや油などが付いたままになっていませんか。
煙が出たり、いやなにおいがする	<ul style="list-style-type: none"> ●庫内のおいが気になるときは、汚れをふき取った後、グラタンキーでカラ焼き(脱臭)をしてください。⇒9ページ ●庫内のカラ焼きの1回目ではありませんか。

上記のことをお調べになり、まだ異常がある場合は、さし込みプラグをコンセントから抜き、お買い上げ販売店にご連絡ください。

表示部に「D」が表示されているときは(デモ運転状態)

レンジ 解凍 オープングリル



自動 弱 強 換気 予熱

●デモ運転状態のときは、加熱できません。

<デモ解除のしかた>

1度さし込みプラグをコンセントから約5秒間抜くか、または、次の操作をしてください。

●表示部の表示が点滅しているときは、**とりけし**キーを1回押す。

① **とりけし**キーを5回押す。

(ピッピッとブザーが鳴り、表示部の「0」が点滅します。)

②

あたため
スタート

キーを5回押す。

(ピッピーとブザーが鳴り、表示部の「0」が点灯表示に変わり、「D」が消えますと、正常にご使用いただけます。)



危険

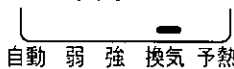

絶対にキャビネットをはずさない
また、分解・改造・修理をしない

- 火災・感電・けがの原因になります。
- 修理はお買い上げ販売店にご相談ください。


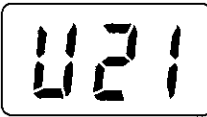


分解禁止

次の場合、故障ではありません。

こんな場合	説明
<p>「換気」バーが点灯し、ファンが回る</p>  <p>自動 弱 強 換気 予熱</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●電子レンジ加熱後、庫内を換気するためファンが回ることがあります。(ドアを開けても回ります。) ●最大約1分30秒で自動的に止まります。
<p>「0」が点滅表示される</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ●「0」の点滅は「とりけし」キーを連続で5回押したときに表示されます。 ●「とりけし」キーを押すと、「0」の点滅が解除され、正常にご使用いただけます
加熱中にカチカチと音がする	●出力を切り換えるスイッチの動作音です。
加熱中にポコンと音がする	●オープン・グリル加熱のとき、熱によって庫内壁面が膨張するために起こる音です。
ターンテーブルや回転受台が右に回ったり、左に回ったりする	●加熱開始のタイミングによって、右または左のどちらにも回ります。
グリル加熱中、煙やにおいがでる	●食品の油が焼けているためです。
加熱後、何度もブザーが鳴る	●食品の出し忘れをお知らせするブザーです。1分ごとにブザーが鳴ります。(加熱終了後5分間)
何もしていないのにカチッと音がする	●電源が切れる音です。(加熱が終了し、約5分後に電源が切れます。)
表示部をさわると黒い線がでる	●静電気により出ることがあります。(しばらくすると、もとに戻ります。)
ドアがくもり、水滴が落ちる	<ul style="list-style-type: none"> ●食品から出た水蒸気により、ドアの内側がくもることがあります。食品から出た水蒸気が多い場合、ドアの内側に水滴がつき、レンジ本体の外部に落ちることがあります。 ●ふきんでふき取ってください。

こんな表示が出たときは

表示	原因	処置
<p>表示部に「U 50」が点滅表示される</p> 	<p>自動キーのとき</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品を入れ、ドアを閉めてから1分以内にキーを押しましたか。 	<p>再びドアを開閉して、1分以内にキーを押してください。</p> <p>※食品なしで加熱されるのを防ぐための機能です。</p>
<p>ブザーが5回鳴り、表示部に「U 21」が表示される</p> 	<p>「あたため」・「解凍」・発酵のとき</p> <ul style="list-style-type: none"> ●庫内が高温になっていませんか。 	<p>「とりけし」キーを押し、手動で様子を見ながら加熱してください。</p> <p>食品を取り出し、ドアを開けて、しばらく庫内をさましてください。(下記参照)</p>
	<p>庫内の冷却が終わると、ブザーが鳴って、表示部に「0」を表示します。約10～20分で終わります。食品を入れて、やり直してください。(「とりけし」キーを押した場合は、ブザーは鳴りません。)</p>	

ブザーが5回鳴り、表示部に次の表示が出たとき

「E 1」「E 2」「E 3」	表示内容を確認し、さし込みプラグをコンセントから抜いて、表示部の記号をお買い上げ販売店にご連絡ください。
-----------------	--

お手入れのしかた

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さめてから行なってください。
汚れはすぐにこまめにふき取り、いつも清潔にご使用ください。

- 庫内や付属品などを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。

固くしぼったぬれぶきんでふき取る

固くしぼったぬれぶきんでふき取る

回転受台を取りはずします。

(お手入れ後は必ず取り付けてください。)

汚れがひどいときは、うすめた台所用中性洗剤(水1Lに対し洗剤1.5ml)をしみ込ませた布を固くしぼってふき、その後、固くしぼったぬれぶきんで洗剤分をふき取ってください。

ほこりを取り除く

吸気口・排気口についたほこりなどは、乾いた布で定期的に取り除いてください。

(性能を維持するためです。)

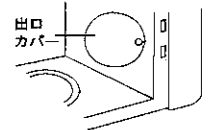
操作部

故障の原因になるため、次のことにご注意ください。

- スプレー式の洗剤は使わない。
- ふきんは、固くしぼる。

電波の出口カバー(庫内の右側面にあります。)

汚れがついたまま使用すると、火花が出たり、焦げたり、燃えたりすることがあります。



庫内のおいが気になるときは、お手入れをした後、庫内のカラ焼き(脱臭)をしてください。(月1回が目安です) →9ページ

- 汚れがひどいとき(油が飛び散る料理の後や食品が庫内に飛び散ったとき)は、まず、庫内をきれいにお手入れした後、カラ焼き(脱臭)をしてください。

スポンジたわしなどで洗い、その後、水気を十分にふき取る

スポンジたわしなどで洗い、その後、水気を十分にふき取る

回転受台の取り付け・取りはずしは

- 取り付けるときは、回転受台を庫内底面の軸にきちんとはめ込みます。
- 取りはずすときは、回転受台の中央部分をつかみ、真上に上げて取りはずしてください。※上ヒーターに当たらないようにご注意ください。
無理にはずして上ヒーターに当たると、上ヒーターが割れ、断線やけがおそれがあります。
上ヒーターが割れたときは、使用しないで買い上げ販売店にご相談ください。

- 付属品を乱暴に扱わないでください。また、加熱後、急に冷やさないでください。(変形したり、割れるおそれがあります。)

ご注意

- 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でください。(傷・変色・変形・故障の原因になります。)
 - アルカリ性洗剤(ハンドルやドアの樹脂の割れの原因になります。)
 - 酸性洗剤
 - アルコール、灯油、ガソリン
 - クレンザー、オーブンクリーナー、漂白剤
 - ベンジン、シンナーなどの溶剤
 - ガラスクリーナーやスプレー式の洗剤
 - 金属たわし、金属ブラシ
- 食品カスや水・洗剤などを、庫内底面の軸部やレンジ本体のすき間に入れないでください。(故障の原因になります)

仕 様

高 周 波 出 力	600W・500W相当・200W相当		
周 波 数	2,450MHz		
消 費 電 力	電子レンジ 1,050W/1,370W (50/60Hz) オープン・グリル加熱 1,390W		
温 度 調 節 範 囲	40℃、100～220℃ ※このオープンレンジの210～220℃の 温度での運転時間は約15分間です。 その後は自動的に200℃に変わります。		
入 力 電 源	単相100V 50-60Hz共用		
外 形 寸 法	(幅)470×(奥行き)360×(高さ)285mm		
庫 内 寸 法 (有 効)	(幅)287×(奥行き)300×(高さ)158mm		
ターnteブル寸法	直径280mm	総 庫 内 容 量	16L
質 量 (重 さ)	13.0kg	区 分 名	B
電子レンジ機能の年間消費電力量	63.5kWh/年	年間待機時消費電力量	0.0kWh/年
オープン機能の年間消費電力量	8.3kWh/年	年間消費電力量	71.8kWh/年

アフターサービスについて

- ①この製品は保証書がついております。お買い上げの際に、販売店より必ず保証欄の「お買い上げ年月日」と「販売店印」の記入をお受け下さい。
- ②保証期間はお買い上げ日より1年です。ただしマグネトロンのみ2年間といたします。保障期間中の修理はお買い上げの販売店にご依頼ください。保証書の記載内容により修理致します。その他詳細は保証書をご覧ください。
- ③保証期間経過後の修理(有料)についてはお買い上げの販売店にご相談ください。
- ④電子レンジの補修性能部品の保有期間は製造打ち切り後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。
- ⑤アフターサービスについてご不明な場合は、本書に記載の『山善』サポートセンターへお問合わせください。

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。

愛情点検



このような
症状おこっ
ていません
か。


長年ご使用の電子レンジの点検を！

- ・電源コードや差込みプラグが異常な熱をもっている。
- ・自動的に運転が止まらない場合がある。
- ・異常な臭いがしたり煙が出ることがある。
- ・スイッチを入れても、ときどき食品が加熱されない場合がある。
- ・手を触れるとピリピリと電気を感じる。
- ・その他の異常や故障がある。

故障や事故防止のため、スイッチを切りコンセントから差込みプラグをはずして使用を中止してください。必ず販売店に点検・修理をご相談ください。

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、『山善』サポートセンターにご相談ください。

『山善』サポートセンター

ナビダイヤル  057-000-2112

※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・祝日は除く）

●季節や時間帯によってナビダイヤルがかかりにくい場合があります。その際は、「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」をご記入の上、Eメールにてお問い合わせください。サービス係よりご連絡させていただきます。

●Eメールでのご相談は

support@qriom.com