

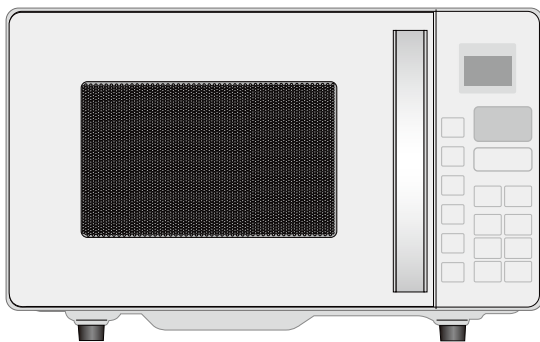


# オープンレンジ YRC-161V

## 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、弊社オープ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
- から焼……………⑨
- 使える容器……………⑩
- ご飯やおかずをあたためる……………⑪
- 加熱の目安……………⑫
- オートメニュー……………⑬～⑱

トーストをつくる／お弁当・お惣菜をあたためる  
飲み物をあたためる／野菜をゆでる  
解凍する／フライをあたためる

- 手動調理 レンジを使う……………⑲
- レンジを上手に使うポイント……………⑳～㉑
- 手動調理 グリルを使う……………㉒
- 手動調理 オープンを使う(予熱あり)……………㉓
- 手動調理 オープンを使う(予熱なし・発酵)……………㉔
- レシピ……………㉕～㉘
- 加熱のしくみ……………㉙
- お手入れ……………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



## 注意

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。

## 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

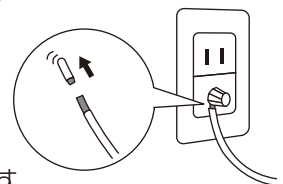


新聞紙など本体の給排気口をふさぐようなものの上や、じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上では使わないでください。火災ややけどの原因になります。



必ず守る

### 設置の際は、アース線を確実に取り付ける

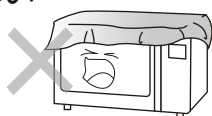


故障や漏電のときに感電する原因になります。  
※アース取り付けはP6を参照してください。



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

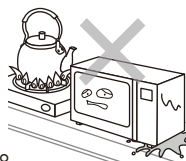


故障の原因になります。



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

電源コードや電源プラグが傷んだり、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

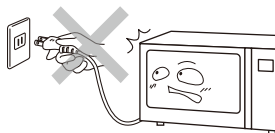
交流100V以外で使ったり、コンセントを他器具と併用すると火災・感電の原因になります。



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

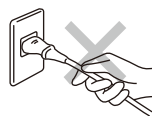
感電やけがの原因になります。



プラグを持って抜く

電源プラグを抜くときは、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

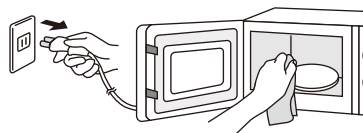
感電やショートして発火の原因になります。



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（コゲくさい臭いがするなど）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

### ■加熱時の破裂を防ぐために

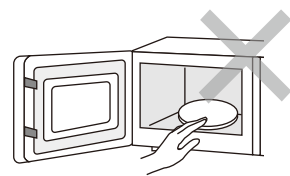
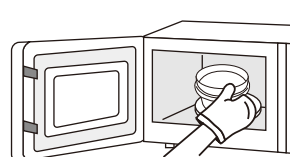
❗ 次のものはレンジ加熱しない

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。耐熱容器に入れ換えてください。</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

### ■オーブン・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（ドアの取っ手や操作パネルは除く）</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>❌ 調理後のターンテーブルは、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

開口カバーを外さない。また挟まった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

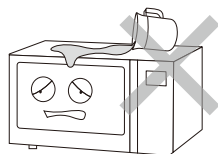
本体が転倒、落下したときは外部に損傷がなくても使用しない

感電や電磁波漏れのおそれがありますので、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

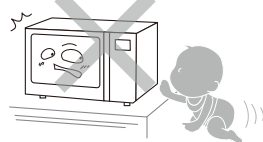


ショート・感電の原因になります。



禁止

子供だけで使ったり、幼児の手の届く所で使わない

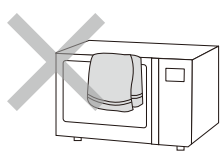


感電やけが、やけどの原因になります。



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

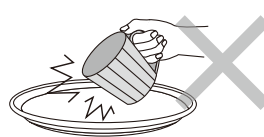


電磁波漏れによる障害が起きることがあります。



禁止

ターンテーブルに衝撃を加えたり、熱い状態で冷水につけない



破損してけがの原因になります。



禁止

本体の上に物を置かない

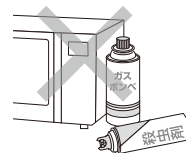


熱で焦げたり変形するおそれがあります。



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



庫内に付着した油や食品カスを放置したまま加熱しない

発火や発煙の原因になります。



庫内がカラ（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。（オーブン機能での空焼きを除く）



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】

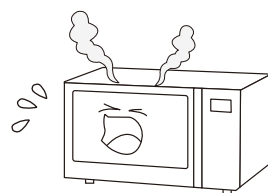
1. ドアをしめたまま、「とりけし」ボタンを押す。

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。



## 調理のときのお願い

### ■オート（自動）加熱のとき

- 加熱が足りないときは、手動加熱を使う

オート加熱を使うと、もう1度始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、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

- 金属類は、絶対に使用しない

火花が出て、機器を傷めたり、付属品が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。

### ■オーブン・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。

### ■すべての加熱について

- 換気をしながら調理する

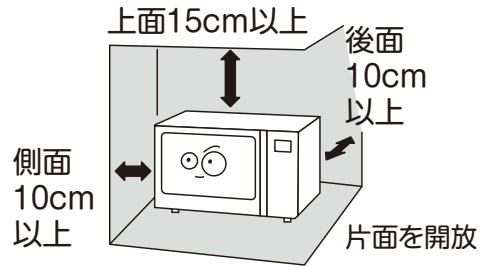
煙が多く出る場合があります。

- 容器など、それぞれの加熱にあったものを使う（P10参照）



# 設置

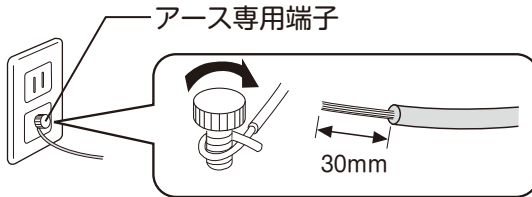
- 壁や家具などの可燃物から、図のように距離を離してご使用ください。
- 窓ガラスがある場合は、排気口から20cm以上離してください。  
(温度差によって割れる場合があります。)
- 図のようなすき間があっても、周りを密閉した状態にしないでください。
- テレビ・ラジオ・アンテナ線から、3m以上離してください。  
映像が乱れたり雑音が入るおそれがあります。



## 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おそれがあります。

### 【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

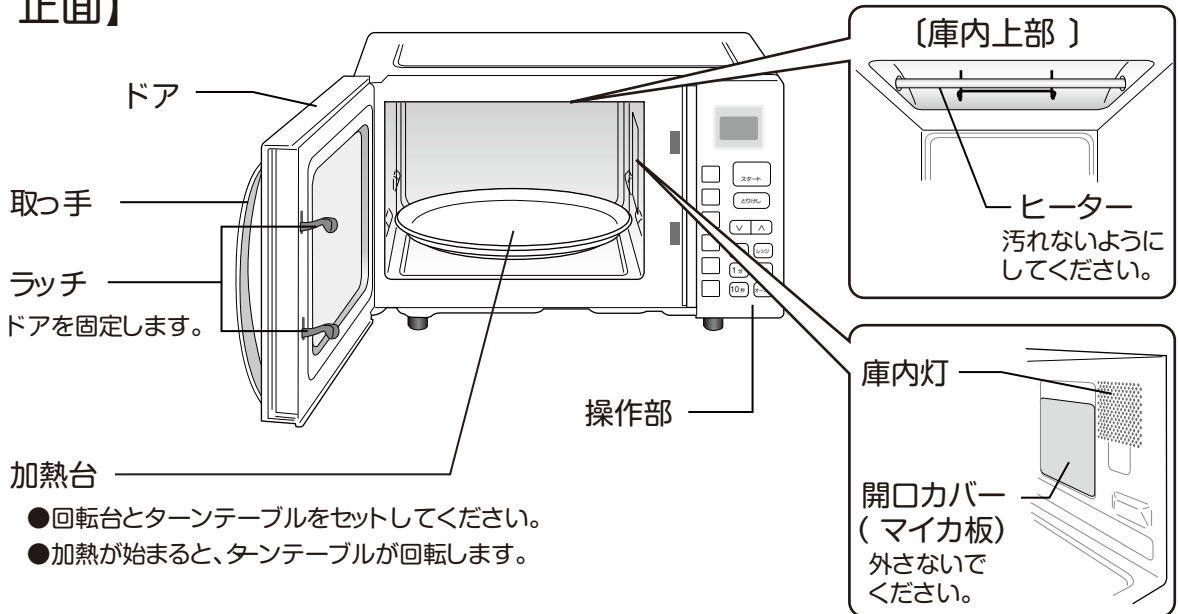
ガス管、水道管、電話線や避雷針のアースには絶対に接続しないでください。

#### 〔 注 意 〕

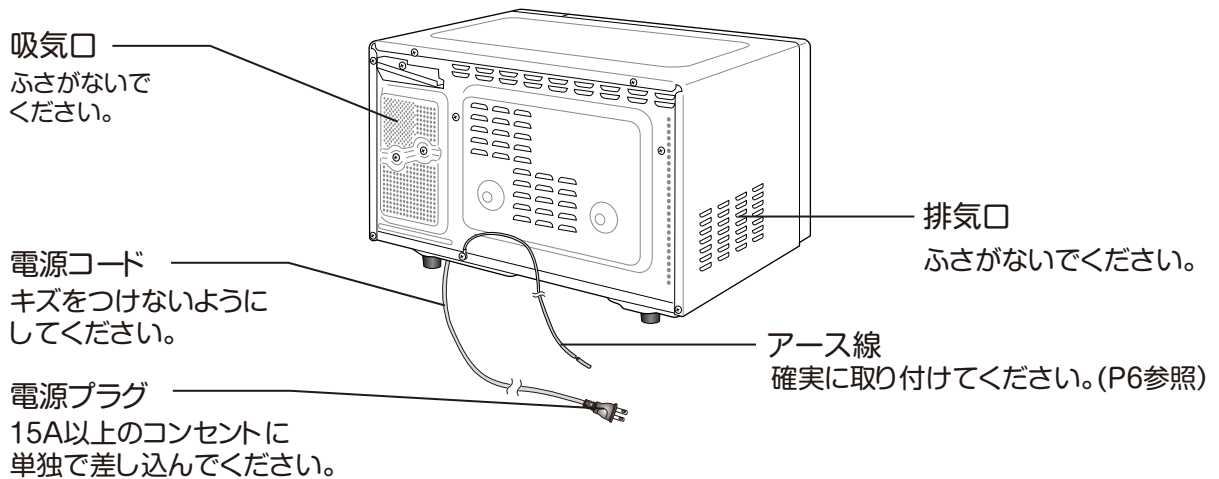
- アース線が本体アース端子に確実に取り付けられているか確認してください。
- 設置場所の変更や転居の際には、再度アースの取り付けを行ってください。

# 各部の名称

## 【正面】



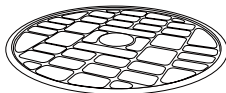
## 【背面】



## 【付属品】

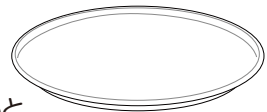
### 回転台

ターンテーブルをささえてスムーズに回転させます。  
トーストは、ターンテーブルを乗せずに、直接置いて焼きます。



### ターンテーブル

回転台にのせます。  
落としたり衝撃を与えると割れることがありますので、ご注意ください。





# 各部の名称

## 【操作部】

### 表示部

オートメニューの番号、仕上がり調節、時間、温度を表示します。

### オートメニューボタン

温度と時間の設定を自動で行います。

- ③トースト → P13
- ④お弁当⑤お惣菜 → P14
- ⑥牛乳・酒⑦コーヒー → P15
- ⑧葉果菜⑨根菜 → P16
- ⑩解凍(肉・魚)⑪さしみ解凍 → P17
- ⑫フライ → P18

### とりけしボタン

設定を間違えたときや、加熱を途中で止めたいときに使います。

### 時間設定ボタン

手動で調理するときの時間設定に使います。

### スタートボタン

加熱を開始するときに使います。  
 ※レンジ加熱のときは、1回押すと「あたため」、もう1回押すと「冷凍ものあたため」になります。  
 ※加熱中にドアを開けると、一時停止します。  
 ドアを閉めてスタートボタンを押すと、加熱を再開しますが、一時停止するときには、「とりけし」ボタンを使用してください。

### 仕上がり/温度調節ボタン

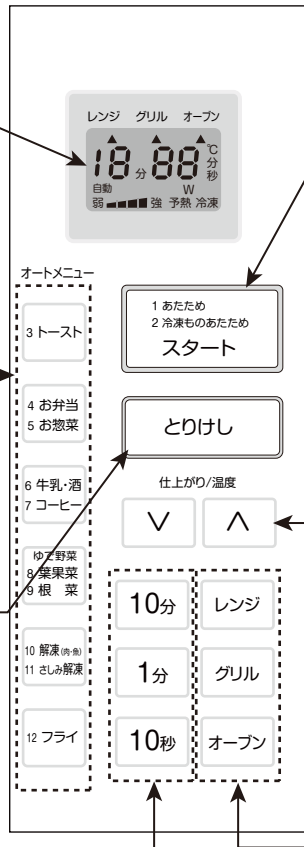
オートメニューでの仕上りの強弱の調節や、オープン加熱の温度合わせに使います。  
 スタートボタンを押す前(加熱前)に設定してください。

#### ●仕上りの強弱の調節

- Ⓐ 加熱時間が10~20%長くなる。
- Ⓥ 加熱時間が10~20%短くなる。

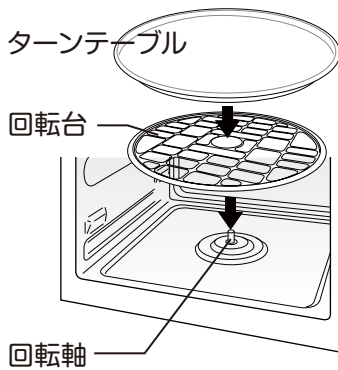
### 手動調理ボタン

調理に合わせて、手動で時間や温度を設定するときに使います。

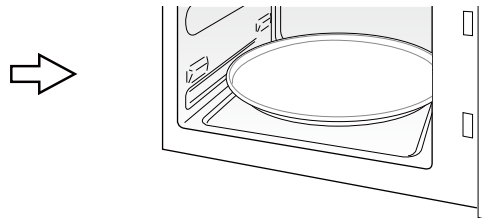


## 準備

回転台とターンテーブルをセットします。



本体の回転軸に回転台を差し込み  
 ターンテーブルをのせてください。  
 ※ターンテーブルががたつかない  
 ようにしてください。



**注意**

ご使用時にはターンテーブルの汚れや水分は、よくふき取ってください。  
 発煙、発火のおそれがあります。

# 初めてお使いになる前に

## ●重量センサーの「0点調節」をする

1 電源プラグをコンセントに差し込む 15A以上のコンセントに単独で差し込んでください。

- 差し込む前に、回転台とターンテーブルを確実にセットしてください。
- 電源プラグをコンセントに差し込んでから、1分以内に「0点調節」をしてください。

2 ドアを開け、表示部に「0」を表示した状態でドアを閉め  を押しながら  を押す

- ターンテーブルが回り、約10秒後表示部に「Gd」と表示します。
- 途中でドアを開けたり、1分を過ぎてから操作すると「0点調節」ができません。その際は、初めから「0点調節」を行ってください。



3  を押すと0点調節が完了

※よい仕上がりを保つために、1ヶ月に1回程度は「0点調節」をしていただくことをおすすめします。

## ●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小鳥などは、別の部屋に移してください。

1 庫内にターンテーブルをセットせずにドアを閉める  
庫内に何も無いことを確認してください。

2  を押す

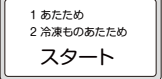


3  を押して200°Cに合わせる



4  を押して時間を20分に合わせる



5  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。(5分後、表示が消えます。)

- ※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	○ ●急に熱したり冷やすと割れることがあります。 ●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。	×
	■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)	○ 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	×	×


# ご飯やおかずをあたためる

## 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。

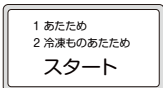
1度に加熱できる量:100~600g

※飲み物は、加熱しないでください。

飲み物は、 ボタン、または手動調理 (P19参照) であたためてください。

※食品の量が少ない (80g以下) 場合には、ブザーが鳴って加熱を停止します。食品の量を増やすか、容器を変えてください。または手動調理 (P19参照) で3分以内にセットして様子を見ながら加熱してください。

## 2 加熱する

ドアを閉めて  を押してください。

1回押すと、「1 あたため」、2回押すと「2 冷凍ものあたため」になります。庫内灯が点灯して、加熱が始まり、約15秒後に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くかぶせます。

### ■仕上がりを調整したいとき

 加熱時間が10~20%長くなる。  加熱時間が10~20%短くなる。



**できあがり** ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(5分後、表示が消えます。)

### ■加熱が足りないとき

手動で、レンジ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。(P19参照)

※加熱後のラップは、やけどに気をつけてすぐに外します。(食品・容器の変形の原因)

レンジ グリル オープン



1 あたため

レンジ グリル オープン



2 冷凍ものあたため

# 加熱の目安

【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	ポイント
ごはん物	ごはん	1~4人分 (約150~600g)	固いときは霧吹きなどで水または酒をかける。
	チャーハン		
	どんぶりもの		
汁物	みそ汁	1~4人分 (約150~600ml)	加熱後、かき混ぜる。
	コンソメスープ		
	ポタージュスープ		
焼物	焼き魚	1~4人分 (約100~400g)	ソース類は、加熱後にかける。 (飛び散りや、焦げ付きを防ぐため)
	ハンバーグ		
揚げ物	天ぷら	1~4人分 (約100~400g)	平らな皿に重ならないよう並べる。 仕上がりを弱めに設定する。 「12 フライ」で加熱する。(P18参照)
	コロッケ		
	とんかつ		
炒め物	スパゲティー	1~2人分 (約100~400g)	加熱後、かき混ぜる。
	焼そば		
	野菜炒め		
蒸物	シウマイ	1~4人分 (約150~600g)	平らな皿に重ならないよう並べる。
煮物	煮物	1~4人分 (約150~600g)	加熱後、かき混ぜる。
	カレー・シチュー		ラップが触れないように深めの耐熱容器に入れる。

## 【冷凍ものあたため】

食品名		分量	ポイント
ごはん物	ごはん	1~4人分 (約150~600g)	耐熱容器に入れて加熱する。
	チャーハン	1~2人分 (約250~500g)	
汁物	コンソメスープ	1~2人分 (約150~400ml)	加熱後、かき混ぜる。
	ポタージュスープ		
焼物	ハンバーグ	1~4個 (約100~400g)	仕上がりを強めに設定する。
炒め物	スパゲティー	1~2人分 (約100~300g)	加熱後、かき混ぜる。
	焼そば		
蒸物	シウマイ	10~20個 (約100~300g)	軽く水をかけ、キッチンペーパーなどを敷いた皿に乗せる
煮物	カレー・シチュー	1~2人分 (約100~400g)	加熱後、かき混ぜる。ラップが触れないように深めの耐熱容器に入れる。
その他	ミックスベジタブル	約100~300g	耐熱容器に入れて加熱する。
	さやいんげん		

●市販の揚げ調理済みの冷凍フライは、「12 フライ」で加熱すると、カラッと仕上がります。(P18参照)

※少量(100g以下)の場合は加熱できないことがあります。食品の量を増やすか、容器を変えてください。(P32参照)

※市販の食品に添付されている脱酸素剤は、絶対に加熱しないでください。高温になり発火して危険です。

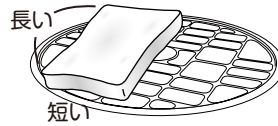
# 1 ターンテーブルをセットせずに食パンを庫内に置く

- 回転台は外さないでください。

※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：1～2枚

- 焼き時間：約6分30秒～7分



1枚焼くとき



2枚焼くとき

※食パンは、図のように長短を間違えないように置いてください。

食パンの大きさや置き方によっては、食パンが庫内の壁面に当たって、回転台が動かなくなることがあります。その際は、置き方を変えたり、枚数を減らしてください。

※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。発火するおそれがあります。

# 2 メニューを決める

ドアを閉めて  を押してください。

1回押すと、「3-1 (1枚)」、2回押すと「3-2 (2枚)」になります。

押すごとに「3-1」と「3-2」が交互に切り換ります。

レンジ グリル オープン



食パン1枚

レンジ グリル オープン



食パン2枚

# 3 食パンを焼く

1 あたため  
2 冷凍ものあたため  
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。

## ■仕上がりを調整したいとき

加熱時間が10～20%長くなる。

加熱時間が10～20%短くなる。



**できあがり**

ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(5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。(P22参照)

- 続けて食パンを焼く場合は、ドアを開けて庫内を冷ましてから行ってください。
- 調理後は、庫内や回転台が熱くなっています。食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。
- 回転台の汚れや底面のパンくずは、こまめに取り除いてください。発煙・発火の原因になります。

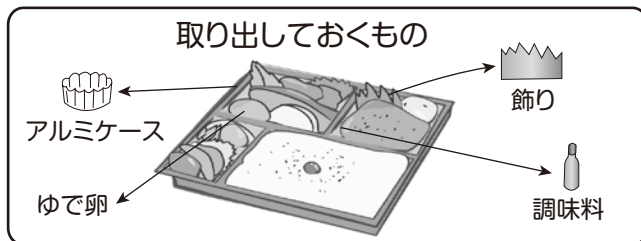


## 1 食品を庫内に入れる

※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。

1度に加熱できる分量

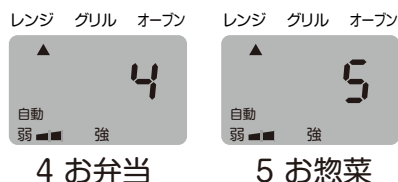
4 お弁当：400～700g  
5 お惣菜：300～500g



## 2 メニューを決める

ドアを閉めて 4 お弁当  
5 お惣菜 を押してください。

1回押すと、「4 お弁当」、2回押すと「5 お惣菜」になります。  
押すごとに「4」と「5」が交互に切り換ります。



## 3 加熱する

1 あたため  
2 冷凍ものあたため  
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。

### ■仕上がりを調整したいとき

▲

加熱時間が10～20%長くなる。

▼

加熱時間が10～20%短くなる。



**できあがり**

ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(5分後、表示が消えます。)

### ■加熱が足りないとき

手動で、レンジ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。(P19参照)

※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、破裂や発火のおそれがありますので、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

## 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。

一度に加熱できる分量：1～4杯

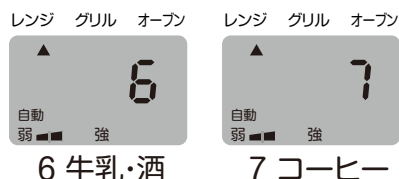
- 加熱前の基準温度

牛乳 → 冷蔵保存(約8℃)  
酒・コーヒー → 常温保存(約20℃)

## 2 メニューを決める

ドアを閉めて  を押してください。

1回押すと、「6 牛乳・酒」、2回押すと「7 コーヒー」になります。  
押すごとに「6」と「7」が交互に切り換ります。





## 3 加熱する

1 あたため  
2 冷漢ものあたため  
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。約15秒後、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

-  加熱時間が10～20%長くなる。
-  加熱時間が10～20%短くなる。  
(お酒をあたためるときは、押して様子を見てください。)



**できあがり** ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(5分後、表示が消えます。)

### ■加熱が足りないとき

手動で、レンジ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。(P19参照)

※ビンに入っている飲み物は、必ず耐熱容器に移しかえて加熱してください。

### 1 野菜を庫内に入れる

●野菜をラップするか、容器に入れて庫内に入れます。

※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。

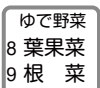
一度に加熱できる分量  
8 葉果菜：100～400g  
9 根 菜：100～1000g

※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。

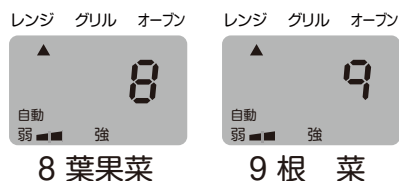
※アクの強い野菜は、加熱の前後にアク抜きをしてください。

### 2 メニューを決める

ドアを閉めて  を押してください。

1回押すと、「8 葉果菜」、2回押すと「9 根菜」になります。

押すごとに「8」と「9」が交互に切り換ります。



### 3 加熱する

1 あたため  
2 冷凍ものあたため  
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。約15秒後、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

^ 加熱時間が10～20%長くなる。

v 加熱時間が10～20%短くなる。



**できあがり**

ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(5分後、表示が消えます。)

#### ■加熱が足りないとき

手動で、レンジ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。(P19参照)

●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。

### 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。

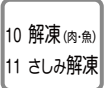
#### 1度に解凍できる分量

10 解凍 (肉・魚) : 100~400g  
11 さしみ解凍 : 300~500g

※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。

- 電子レンジでの解凍は時間のないときに便利ですが、一度解凍したものは傷みややすくなりますので、使いきるくらいの量に分けて冷凍して解凍してください。
- 肉や魚は解凍し過ぎないことが重要なコツです。中心部分は凍ったままの程度にとどめ、すぐさま調理してください。

### 2 メニューを決める

ドアを閉めて  を押してください。

1回押すと、「10 解凍 (肉・魚)」、2回押すと「11 さしみ解凍」になります。押すごとに「10」と「11」が交互に切り換ります。



10 解凍 (肉・魚) 11 さしみ解凍

### 3 加熱する

1 あたため  
2 冷凍ものあたため  
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。約15秒後、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



加熱時間が10~20%長くなる。



加熱時間が10~20%短くなる。

加熱

できあがり

ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(5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。(P19参照)

- 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。

## 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。

レンジで使用できる耐熱皿にキッチンペーパーを敷いてフライを置いてください。

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 **12 フライ** を押してください。

レンジ グリル オープン



12 フライ

## 3 加熱する

1 あたため  
2 冷凍ものあたため  
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。約15秒後、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



加熱時間が10~20%長くなる。



加熱時間が10~20%短くなる。

加熱

**できあがり**

ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(5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。(P22参照)

# 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。

※食品の量が少ない(80g以下)場合には、ブザーが鳴って加熱を停止します。  
食品の量を増やすか、容器を変えてください。または、3分以内にセットして様子を見ながら加熱してください。

## 2 出力を決める

ドアを閉めて **レンジ** を押してください。

500Wと表示され、押すごとに切り換えます。



お住いの地域の周波数50Hz： 500W ↔ 200W

お住いの地域の周波数60Hz： → 500W → 200W → 650W ←

※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

10分

1分

10秒

を押して加熱時間を設定してください。

※200Wで20分以上に設定したときは、秒の設定はできません。

※時間を設定した後で出力を変えたい場合は **とりけし** 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 → 90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。

## 4 加熱する

1 あたため  
2 冷凍ものあたため  
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。約15秒後、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。(5分後、表示が消えます。)

- 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。



# 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 (P10参照)  
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。  
※加熱の際には、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・花果菜をゆでるとき

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。
- 花果菜類  
・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。  
(油分が多いため、ラップが溶けるおそれがあります。)

### 【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。
- 飲み物 → 取り出すときに突然沸騰(突沸)してやけどをするおそれがあります。
- 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。



# 手動調理 —グリルを使う—

## 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 を押す

## 3 加熱時間を設定する

   を押して加熱時間を設定してください。

※20分以上に設定したときは、秒の設定はできません。  
※10秒～30分までの設定ができます。

## 4 加熱する

1 あたため  
2 冷凍ものあたため  
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。

加熱

できあがり

- ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(5分後、表示が消えます。)
- 約1分間、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、庫内や回転台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)—

## 1 ターンテーブルを外して オープン を押す

※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 温度を決める

V ^ を押して温度を設定します。

押すごとに10℃単位で100℃～200℃の範囲で設定ができます。

※40℃(発酵)は、予熱ができません。

※温度設定後に、時間を合わせると予熱なしの設定になります。

## 3 予熱する

1 あたため  
2 冷凍ものあたため  
スタート

を押してください。庫内灯が点灯して、予熱が始まります。

予熱

予熱完了

ブザーで予熱完了をお知らせします。

※約20分間予熱を保持します。

(予熱温度の設定が190～200℃のときは、約10分後に180℃まで下がります。)

## 4 ターンテーブルをセットして食品を庫内に入れる

## 5 加熱時間を決める

10分

1分

10秒

を押して加熱時間を設定してください。

設定範囲：10秒～90分

## 6 加熱する

1 あたため  
2 冷凍ものあたため  
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。

加熱

できあがり

- ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(5分後、表示が消えます。)
- 約1分間、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、庫内や回転台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注意してください。特にターンテーブルも予熱する場合は、十分に注意してください。



# 手動調理 **—オーブを使う(予熱なし・発酵)—**

## 1 食品をターンテーブルにのせて、ドアを閉める

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

## 2 を押す

## 3 加熱温度を決める

  を押して温度を設定します。

押すごとに40℃(発酵)、または10℃単位で100℃～200℃の範囲で設定ができます。

## 4 加熱時間を設定する

   を押して加熱時間を設定してください。

設定範囲：10秒～90分

## 5 加熱する

1 あたため  
2 冷凍ものあたため  
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。

加熱

できあがり

- ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(5分後、表示が消えます。)
- 約1分間、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、庫内や回転台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。

# レンジ機能を使う

## ◇肉じゃが◇

### ●材料 (2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を混ぜ合わせます。



### ●作りかた

- 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ターンテーブルの中央に置いてください。

- ④ **レンジ** を1回押して **10分** **1分** を押し、「12分」に設定して **1 あたため  
2 冷凍ものあたため  
スタート** を押し

加熱してください。(P19参照)  
庫内灯が点灯して、加熱が始まります。



**できあがり**

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



# オーブン機能を使う

## ◇クッキー◇

### ●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 (ターンテーブルは外しておきます。)

- 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 **オーブン** を押し **▽** **△** を押し、「**170℃**」に設定して **1 あたため  
2 冷凍ものあたため  
スタート** を押し

予熱させます。(P23参照)



⑥予熱の間に、生地を打ち粉をした台に取り出して好みの型で抜き、クッキングシートを敷いたターンテーブルに並べてください。

注意：クッキングシートがターンテーブルからはみ出さないようにしてください。はみ出るとクッキングシートが内壁に当たり回転しないことがあります。

※予熱が終了するとブザーが鳴ってお知らせします。

⑦ドアを開いてターンテーブルをセットします。

⑧ **10分** **1分** を押し「**15分**」に合わせ、 **1 あたため  
2 冷凍ものあたため  
スタート** を押し加熱します。

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。

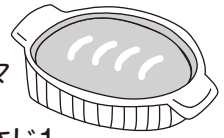
# レンジとオーブン機能を使う

## ◇グラタン◇

### ●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Ⅰに薄力粉とバターを入れ、庫内中央に置きます。

**レンジ** を1回押し **1分** を押し「**1分**」に合わせ **1 あたため  
2 冷凍ものあたため  
スタート** を押しください。

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 **レンジ** を1回押し **1分** **10秒** を押し「**4分30秒**」に合わせ

**1 あたため  
2 冷凍ものあたため  
スタート** を押し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、塩とこしょうを加えて、味を整えます。

③耐熱容器ⅡにAを入れ、ラップをして庫内中央に置きます。

**レンジ** を1回押し **1分** を押し「**4分**」に合わせ **1 あたため  
2 冷凍ものあたため  
スタート** を押し、加熱後混ぜ

合わせます。次にマッシュルームを加え

**レンジ** を1回押し **1分** を押し「**1分**」に合わせ **1 あたため  
2 冷凍ものあたため  
スタート** を押し加熱します。

④ **オープン** を押し **V** **^** を押し、「**200℃**」に設定して **1 あたため  
2 冷凍ものあたため  
スタート** を押し  
予熱させます。

予熱

⑤予熱の間に耐熱容器Ⅱに耐熱容器Ⅰの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。

⑥薄くバターをぬったグラタン皿に⑤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ターンテーブルにのせます。※予熱が終了するとブザーが鳴ってお知らせします。

⑦ドアを開いてターンテーブルにセットします。(やけどをしないよう、ご注意ください。)

⑧ **10分** **1分** を押し「**25分**」に合わせ、**1 あたため  
2 冷凍ものあたため  
スタート** を押し。

加熱

できあがり

●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。

# レンジとオーブン機能を使う ◇ スポンジケーキ ◇

## ●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、無塩バター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、湯煎しながらさらによく泡立てます。
- ②卵黄の方に残りの砂糖を入れ白っぽくなるまで湯煎しながら泡立てます。
- 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。

を1回押して  を押して「40秒」に合し  を押してバターを溶かします。

- ⑤  を押して   を押し、「150°C」に設定して  を押して予熱させます。(P23参照)

予熱

- 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ドアを開いてターンテーブルにセットします。(やけどをしないよう、ご注意ください。)

- ⑨   を押して「40分」に合わせ、  を押して加熱します。

加熱

できあがり

●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。

- ⑩焼き上がったら、竹串を刺して焼け具合を確認し、焼けていなかったら「5分」追加焼きします。
- ⑪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。
- ⑫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てます。
- ⑬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出来上がりです。

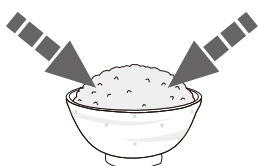
# 加熱のしくみ

## レンジ加熱

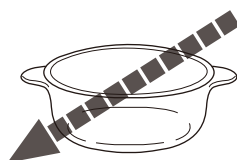
電波（高周波）が食品に当たると食品の水分が摩擦熱を起こし、加熱します。

- ※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。

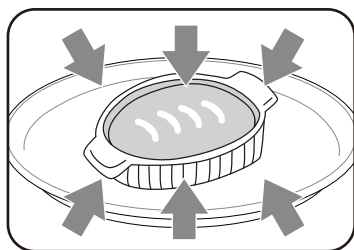


金属性の器などは  
反射します。

## ヒーター加熱

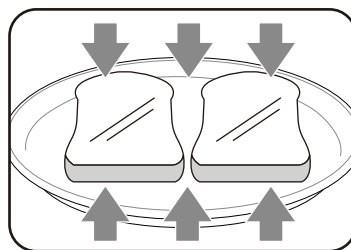
### ■オープン加熱

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

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



## レンジ+ヒーター加熱

電波（高周波）とヒーターで交互に加熱します。（P.18「12 フライ」メニュー）

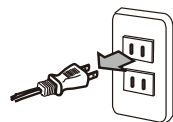
# お手入れのしかた

## 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、固くしぼったふきん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。

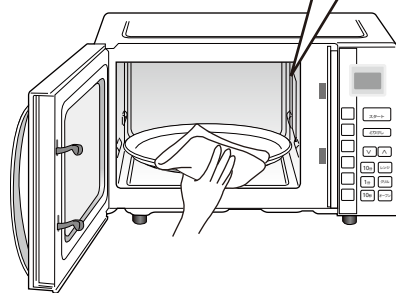


### 庫内・ドアの内側

- 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、固くしぼったふきんで洗剤分をふき取ってください。

開口カバー

開口カバーは取り外さないでください。また、強く押すと破損する恐れがありますので、注意してください。



### ターンテーブル

- ご使用ごとに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。

ターンテーブルが  
回転しない  
回転ムラがある

- 回転台・ターンテーブルが正しくセットされていますか。  
→正しくセットし直してください。(P8参照)
- 食品(容器)が庫内の壁に触れていませんか。  
→壁に触れないように置き直してください。

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。
- メニューを選びましたか。
- 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。(P10参照)
- 庫内が汚れていませんか。→お手入れしてください。(P30参照)

操作ボタンを押しても  
反応しない

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

煙がでたり、  
いやなおいがる

- ご購入後から焼をしましたか。(P9参照)
- 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。  
→ふき取ってください。

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。

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、部品を冷却するファンの音です。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。

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。ふき取ってください。



# 故障かな?と思ったら

## こんな表示がでたら

E 00

- 「0点調節」時にターンテーブルと回転台をセットしていません。  
→確実にセットして「0点調節」してください。  
※ターンテーブルの上には、何も置かないでください。

E 01

- 食品の量が多すぎます。  
→「とりけし」ボタンを押して、分量を減らしてください。  
※それでも「E00~02」を表示するときは「0点調節」をしてください。

E 02

- 手動調理で食品の量が少ない(80g以下)場合に3分を超える設定をしませんでしたか。  
→「とりけし」ボタンを押して、3分以内に設定してください。  
※それでも「E00~02」を表示するときは「0点調節」をしてください。

E 03 ~ E 06

- 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。

E 07

- 庫内温度が異常に高くなっています。(オープン、グリル調理時)  
→ドアを開いて庫内を冷ましてください。

※「0点調節」ができない場合は(調節方法はP9参照)

- 電源プラグをコンセントに差し込んでから1分以内に「0点調節」をしてください。
- すでに電源プラグを差し込んでいる場合は、ドアを開閉して「0」表示させてから電源プラグを抜いて差し込み直してください。または、電源プラグを抜いて1分以上待ってから差し込み直してください。

※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。

## 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せんか。  
→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、抜き差しし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。  
差込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461mm×奥行329mm×高さ293mm	
質量	約13.3kg	
庫内有効寸法	幅280mm×奥行286mm×高さ約168mm	
ターフェル直径	約260mm	
コード長	約1.5m	
電子レンジ	消費電力	920/1250W(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	1250W
	ヒーター出力	1200W(上750W/下450W)
	温度調節範囲	40℃(発酵)、100～200℃
グリル	消費電力	1250W
	ヒーター出力	1200W(上750W/下450W)
区分名	B	
電子レンジ機能の年間消費電力量	62.3kWh /年	
オーブン機能の年間消費電力量	10.5kWh /年	
年間待機時消費電力量	0.0kWh/年	
年間消費電力量	72.8kWh /年	

- 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。
- 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。

## オートオフ機能

- ドアを開閉すると電源が入り、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。
- 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

# 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」に沿ってご確認いただき、それでも異常のあるときは、ただちに使用を中止し、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。  
感電やけがのおそれがあります。

## 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。