

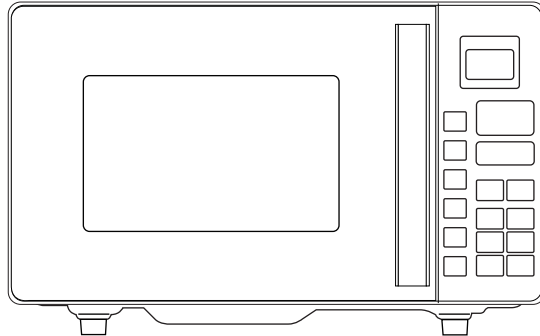
オーブンレンジ

BP-OR161-B

取扱説明書

本製品は家庭用です。不適切な取り扱いが事故につながりますので、初めて使用する際は必ずこの「取扱説明書」をお読みいただき、適切な取り扱いをお願いいたします。この取扱説明書は大切に保管してください。

保証書付



もくじ

●安全上の注意	1～5
●設置	6
●各部のなまえ・準備	7～8
●初めて使う前に	9
●使える容器・使えない容器	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
●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
●お手入れについて	30～31
●故障かな?と思ったときは	31～32
●仕様・各機能	33
●アフターサービス	34
●保証書	裏表紙

安全上の注意

必ず守ってください

使用す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守ってください。



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可能性のあるもの

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または「トップバリュお客さまサービス係」に相談してください。



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、ケガをする恐れがあります。



禁止

不安定な場所、燃えやすい物の近くや、本体周囲に熱がこもる環境で使用しない

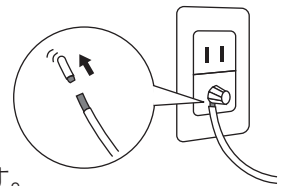


新聞紙など本体の給排気口をふさぐような物の上や、じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上では使用しないでください。熱で変形・変色や火災の原因になります。



必ず守る

設置の際は、アース線を確実に取り付ける



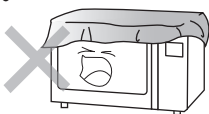
故障や漏電のときに感電の原因になります。

※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

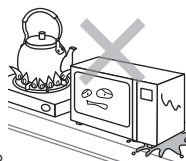


故障の原因になります。



禁止

水のかかる所や湿気の多いところ、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恐れがあります。

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、重い物をのせたり、はさみ込んだり、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。



ホコリを取る

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拭き取る

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、使用しない

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用する

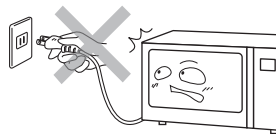
交流100V以外で使用したり、コンセントを他器具と併用すると火災・感電の原因になります。



禁止

使用中に電源プラグを抜き差ししない

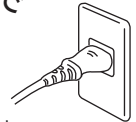
火災や感電、故障の原因になります。



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。



ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

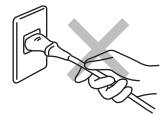
感電やケガの恐れがあります。



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

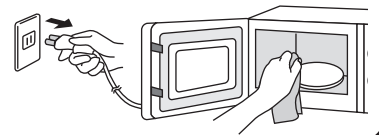
感電やショートして発火する原因になります。



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

感電やケガをする恐れがあります。



プラグを抜く

異常時(焦げくさいニオイがするなど)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または「トップバリュお客様サービス係」に相談してください。



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

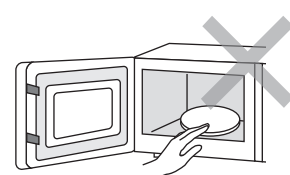
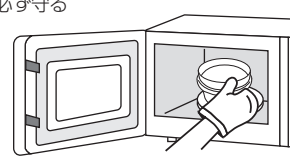
! 次のものはレンジ加熱しない

必ず守る

<p>膜や殻のある物</p>  <p>殻が割れてケガ、やけどの恐れがあります。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>破裂して故障、ケガ、やけどの恐れがあります。蓋をはずしてください。</p>	<p>生卵やゆで卵</p>  <p>破裂してケガ、やけどの恐れがあります。ほぐしてから加熱してください。</p>
<p>瓶や缶詰</p>  <p>容器が割れてケガ、やけどの恐れがあります。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、金箔などの装飾食器</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>破裂してケガ、やけどの恐れがあります。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・発火する原因になります。</p>

注意

■オープン・グリル加熱のとき

<p>! 加熱中や加熱後しばらくは高温のため、庫内や本体、天板、側板には触れない (ドアの取っ手や操作パネルは除く)</p> <p>禁止</p>  <p>やけどの恐れがあります。</p>	<p>! 食品の出し入れは、ミトンを使う</p> <p>必ず守る</p>  <p>やけどの恐れがあります。また、破れたりぬれたミトンは使用しないでください。</p>
<p>! 調理後のターンテーブルは、本体の上や熱に弱い物の上に置かない</p> <p>禁止</p> <p>焦げたり、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>やけどの恐れがあります。</p> <p>! 蓋のある容器を加熱しない</p> <p>必ず守る</p> <p>破裂して故障、ケガ、やけどの恐れがあります。蓋をはずしてください。</p>

⚠️ 注意



レンジ加熱したラップをはずすときは、ゆっくりはずす

必ず守る

蒸気が一気に出て、やけどの恐れがあります。



食品や飲料を加熱しすぎない

禁止

食品が発煙・発火したり、飲料は突然沸騰してやけどの恐れがあります。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。少量のイモや根菜類を加熱しすぎると発煙・発火することがあります。



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に使用しない

禁止

過熱や異常動作による発火や、やけどの恐れがあります。



開口カバーをはずさない。また挟まった食品カスなどはこまめに掃除する

必ず守る

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



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

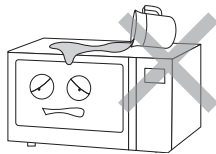
禁止

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または「トップバリュお客さまサービス係」に相談してください。



水に浸けたり、水をかけたりしない

水ぬれ禁止



ショート・感電の原因になります。



子供だけで使用したり、幼児の手の届くところで使用しない

禁止

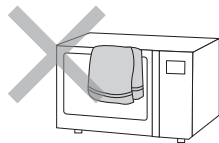


感電やケガ、やけどの恐れがあります。



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

禁止

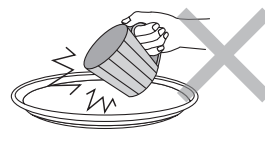


電磁波漏れによる障害が起きることがあります。



ターンテーブルに衝撃を加えたり、熱い状態で冷水に浸けない

禁止



破損してケガの恐れがあります。



本体の上に物を置かない

禁止

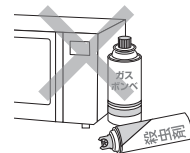


熱で焦げたり変形する原因になります。



可燃性スプレーを使ったり、燃えやすい物を近くに置かない

禁止



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(食品無し)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)



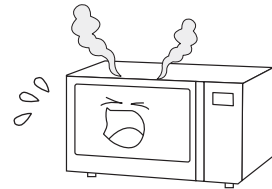
食品が燃え出したときは、ドアを開けない
酸素が入り、勢いよく燃えます。

【次の処置をしてください】

1. ドアを閉めたまま、「とりけし」ボタンを押す。
2. 電源プラグを抜く。
3. 燃えやすい物を本体から遠ざけ、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または「トップバリュお客さまサービス係」に点検を依頼してください。



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、もう一度始めから加熱することになり、食品が焦げたり、発火することがあります。

●繰返し、加熱するときは仕上がりキーを使い、様子を見ながら加熱する

庫内が熱い場合は、うまく仕上がらないことがあります。

●記載の材料・分量を守る

材料や分量を変えるときは、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。

■レンジ加熱のとき

●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焦げたりして、故障の原因になります。

■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用しない

溶けたり、発火するため使えません。

●でき上がったら、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

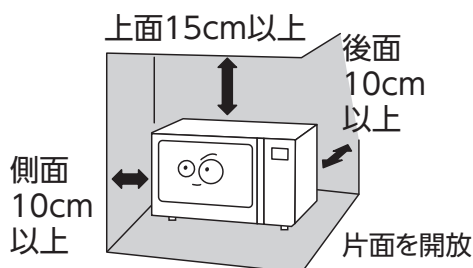
●換気をしながら調理する

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物を使用する(P10参照)

設置

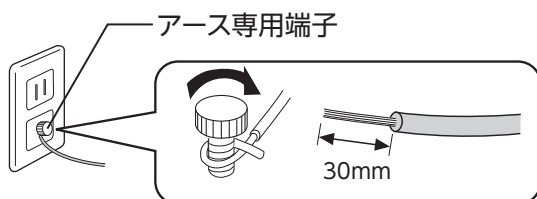
- 壁や家具などの可燃物から、図のように距離を離して使用してください。
- 窓ガラスがある場合は、排気口から20cm以上離してください。
(温度差によって割れる場合があります。)
- 図のようなすき間があっても、周りを密閉した状態にしないでください。
- テレビ・ラジオ・アンテナ線から、3m以上離してください。
映像が乱れたり雑音が入るおそれがあります。



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無い場合】

販売店または電気工事店に相談し、アース工事(D種接地工事)をしてください。(有料)

■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物

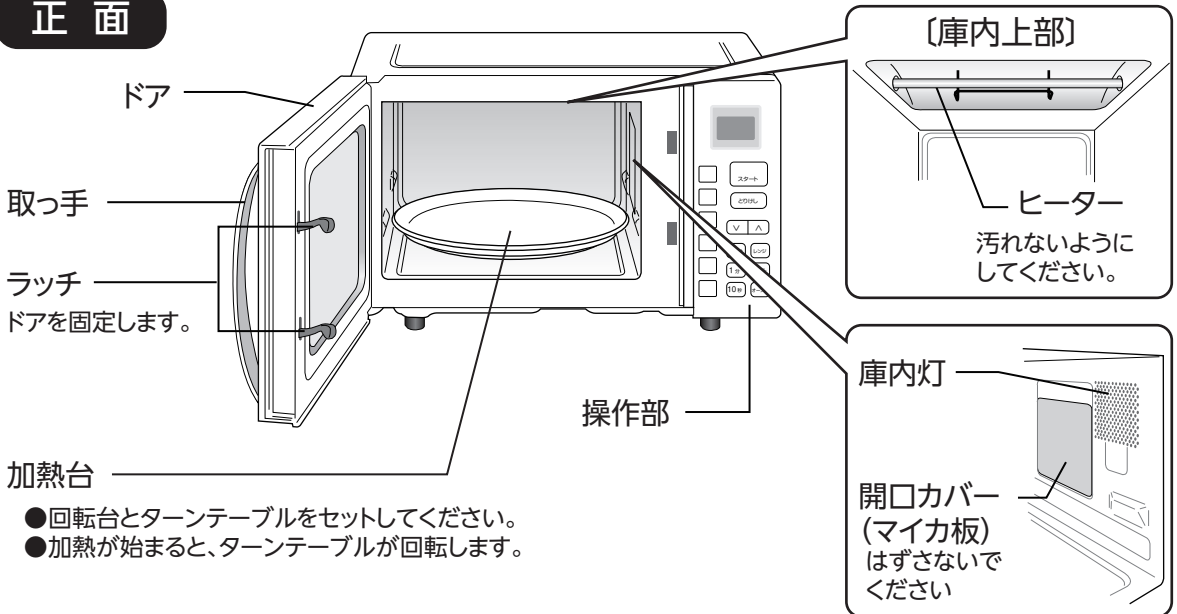
ガス管、水道管、電話線や避雷針のアースには絶対に接続しないでください。

〔 注 意 〕

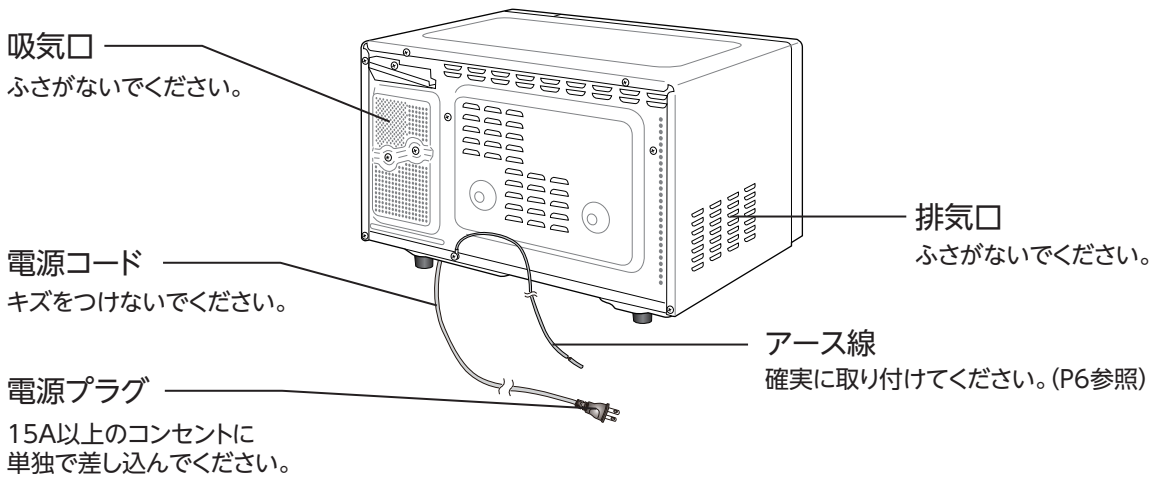
- アース線が本体アース端子に確実に取り付けられているか確認してください。
- 設置場所の変更や転居の際には、再度アースの取り付けを行ってください。

各部のなまえ

正面



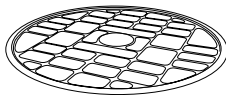
背面



付属品

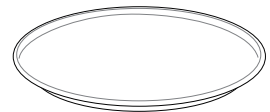
回転台

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
テーブルをのせずに、
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、
注意してください。



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用します。

【チャイルドロック】

「とりけし」ボタンを押しながら、「スタート」ボタンを押します。表示部に「」と表示され、どのボタンを押しても操作ができなくなります。

※解除するときは、再び「とりけし」ボタンを押しながら「スタート」ボタンを押してください。

スタートボタン

加熱を開始するときに使用します。
 ※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用します。
 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

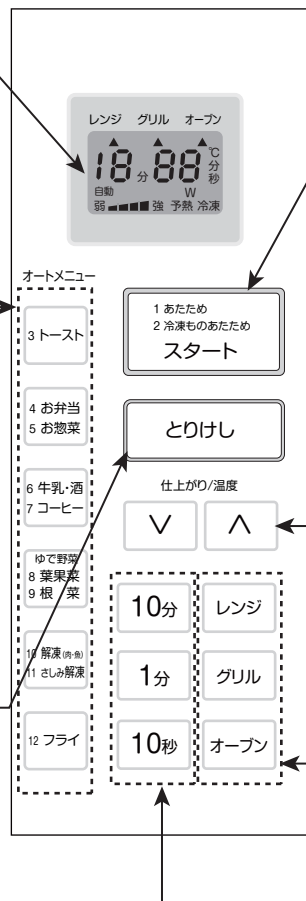
- Ⓐ 加熱時間が10～20%長くなる。
- Ⓥ 加熱時間が10～20%短くなる。

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用します。

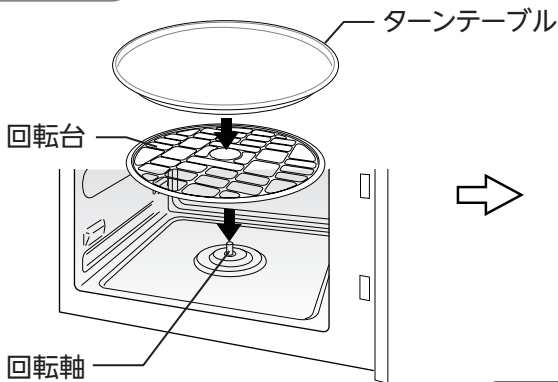
時間設定ボタン

手動で調理するときの時間設定に使用します。



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。
 ※ターンテーブルがガタつかないようにしてください。



注意



使用時にはターンテーブルの汚れや水分は、よく拭き取ってください。
 発煙、発火の恐れがあります。

初めて使う前に

■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。

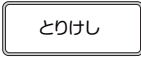
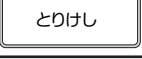
2 ドアを開け、表示部に「0」を表示した状態でドアを閉め  **を**
押しながら3秒以内に  **を押す**

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。
その際は電源プラグをコンセントから抜き、初めから「0点調節」を行ってください。



合格表示

注  を3秒以上押しすと、消音モードになりブザー音が鳴らなくなります。
意 復帰させるには、再度  を3秒以上押ししてください。

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。

■空焼きをする

- 初めて使用する前に、庫内の油分やニオイを取り除くために、行ってください。
- 煙やニオイが出ますので、窓を開けたり換気扇を回してください。
- 煙やニオイ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

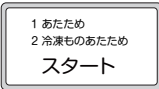
庫内に何も無いことを確認してください。

2  **を押して、次に**  **を押して200℃に合わせる**



3  **を押して時間を20分に合わせる**



4  **を押す**

庫内灯が点灯して、空焼きが始まります。このとき、残り時間が表示されます。

加熱

空焼き完了

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充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、天板、側板が熱くなっていますので、やけどなどに注意してください。

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	<p>■耐熱性のある物</p> <p>○ 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。</p>	<p>○ 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。</p>
	<p>■耐熱性のない物</p> <p>強化ガラス、クリスタルガラス、カットグラスなど</p> <p>×</p>	×
プラスチック	<p>■耐熱性のある物</p> <p>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</p> <p>○</p> <ul style="list-style-type: none"> ●フタ部分だけが熱に弱い物がありますので、注意してください。 ●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。 	<p>×</p> <p>「オーブン・トースター・グリル使用可」の表示のある物は使えます。</p>
	<p>■熱に弱い物</p> <p>(耐熱温度140℃未満)</p> <p>×</p> <p>溶けたり、変形するので使用できません。</p> <p>※スチロール、メラミン、フェノール、ユリアなど</p> <p>※耐熱温度表示100℃以下のポリエチレン</p>	×
陶磁器	<p>○</p> <p>■陶器、磁器</p> <p>よく確認して使ってください</p> <ul style="list-style-type: none"> ●急に熱したり冷やすと割れることがあります。 ●絵付け、ひび模様、金や銀の装飾のある物は、器を傷めたり、火花をおこすので使えません。 	<p>×</p> <p>耐熱性のある陶磁器やグラタン皿などは使えます。</p>
漆器など	<p>×</p> <ul style="list-style-type: none"> ●漆器は塗りがはげたり、ひび割れたり変色することがあり使えません。 ●竹、木、紙製品も焦げたり、燃えたりして使えません。 	<p>×</p> <p>オーブンシートは使用できません。</p>
金属	<p>×</p> <p>■アルミ、ステンレス、ホーローなどの金属</p> <p>■アルミホイル</p> <p>スパークして本体を傷めるため使えません。</p> <p>金・銀箔のあるフィルムやテープ、針金の入ったテープなども使えません</p>	○
その他	<p>○</p> <p>■ラップ</p> <p>(耐熱温度140℃以上)</p> <p>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。</p>	×
	<p>×</p> <p>■特殊な形状の容器</p> <p>注ぎ口の細い容器などは、細い部分が集中的に加熱され突沸しやすく、やけどの恐れがあります。</p>	×


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。

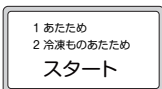
一度に加熱できる量:100~600g

※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。



でき上がり 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。)

※重量センサーによって加熱時間を決めていますので、同じ食品の量でも器の重さによって加熱時間は違ってきます。

■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はずします。(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	シュウマイ	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	シュウマイ	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(80g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。

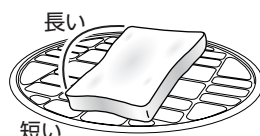
1 ターンテーブルをセットせずに食パンを庫内に置く

- 回転台ははずさないでください。

※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。

一度に焼ける枚数：1～2枚

- 焼き時間：約6分30秒～7分



1枚焼くとき

パンを回転台の中央にあわせる



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。発火する恐れがあります。

2 メニューを決める

ドアを開けて 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

※裏側は表側に比べて焼き色が薄くなりますが機器の特性上のものでご了承ください。

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。



でき上がり

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)

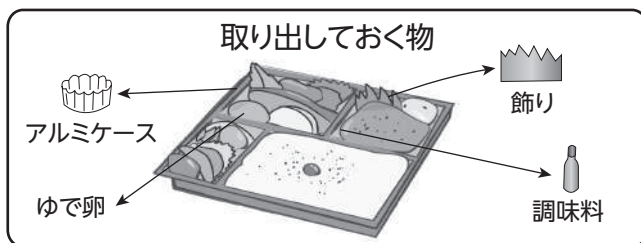
- 調理後は、庫内や回転台が熱くなっています。食パンの出し入れの際には、やけどをしないように充分注意してください。
- 回転台の汚れや底面のパンくずは、こまめに取り除いてください。発煙・発火の原因になります。

お弁当・お惣菜をあたためる オートメニュー

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。

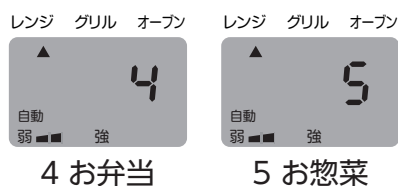
一度に加熱できる分量
4 お弁当：400～700g
5 お惣菜：300～500g



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。



でき上がり 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フタは、変形したり溶ける物があるため、必ずはずしてください。
※次の物は、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

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

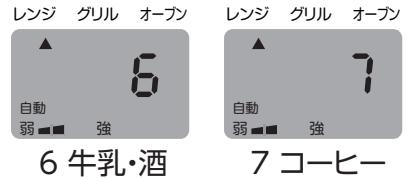
- 加熱前の基準温度

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 6 牛乳・酒
7 コーヒー 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。
(お酒をあたためるときは、押して様子を見てください。)

加熱

でき上がり

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 ゆで野菜
8 葉果菜
9 根 菜 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。

▼ 加熱時間が10～20%短くなる。



でき上がり 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。

一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すくなりますので、使い切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 10 解凍(肉・魚) 11 さしみ解凍 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。



でき上がり

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)

- 発泡トレーを使用しないときは、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。

一度に加熱できる量:100~300g

2 メニューを決める

ドアを開けて 12 フライ を押してください。



3 加熱する

1 あたため
2 冷凍ものあたため
スタート

12 フライ 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。



でき上がり

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。)

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。



でき上がり 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、フタ、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、アルミホイルを使用しないでください。

●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、加熱前に食塩水に浸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、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。
・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

ラップの使用について

【ラップをする物】

- 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物。
(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。)

【ラップをしない物】

- 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)してやけどをする恐れがあります。
- いかなどはじけやすい物 →はじけて、やけどをすることがあります。
- 乾燥した物や水分の少ない物 →発煙・発火することがあります。



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。

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

でき上がり

- 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。

※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充分注意してください。

手動調理 —オーブを使う(予熱あり)—

1 ターンテーブルをはずして 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

  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

電子音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

   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

でき上がり

- 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 —オーブンを使う(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

でき上がり

- 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充分注意してください。

●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(ゆでた物)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、落とし蓋をします。
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。



でき上がり

- 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、でき上がりです。

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 (ターンテーブルははずしておきます。)

- ①ボウルにやわ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 **オープン** 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。



でき上がり

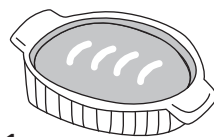
●ブザーが鳴って庫内灯が消えます。

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** を押して**「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 **レンジ** を**1回**押し **1分** **10秒** を押して**「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** を押して**「4分」**に合わせ 1 あたため
2 冷凍ものあたため
スタート を押して、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** を押して**「1分」**に合わせ 1 あたため
2 冷凍ものあたため
スタート を押して加熱します。

④ **オープン** を押して **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 を押して
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トーブルにのせます。※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トーブルにセットします。(やけどをしないよう、注意してください。)

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

加熱

でき上がり

●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卵を卵黄と卵白に分け、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。

レンジ を1回押して **10秒** を押して**[40秒]**に合せ **1 あたため
2 冷凍ものあたため
スタート** を押してバターを溶かします。

- ⑤ **オーブン** を押して **▽** **△** を押し、**[150℃]**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、注意してください。)

- ⑨ **10分** **1分** を押して**[40分]**に合わせ、 **1 あたため
2 冷凍ものあたため
スタート** を押して加熱します。

加熱

でき上がり

●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でき上がりです。

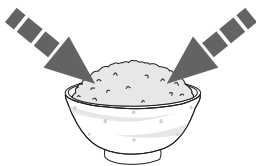
加熱のしくみ

レンジ加熱

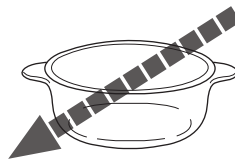
電波(高周波)が食品に当たると食品の水分が摩擦熱を起こし、加熱します。

- ※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。

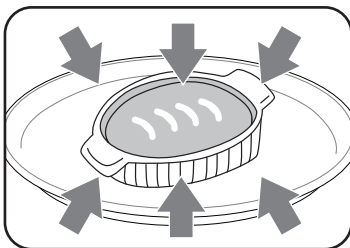


金属性の器などは
反射します。

ヒーター加熱

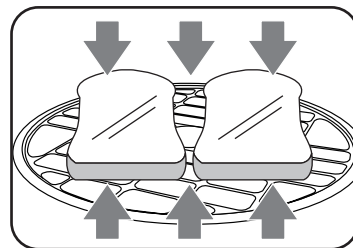
■オーブン加熱

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、様子を見ながら追加焼きをするときに使用します。



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)

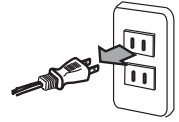
お手入れについて

1 電源プラグをコンセントから抜く



警告

お手入れは、本体が充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拭き取った後、固くしぼったふきんで洗剤分を拭き取ってください。
- 吸気口についたホコリなどは、掃除機や乾いた布などで定期的に取り除いてください。

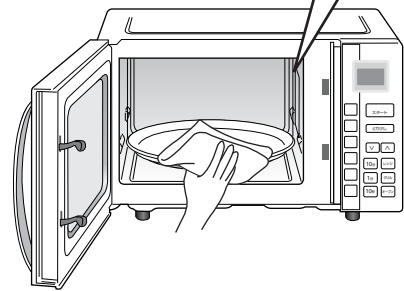


庫内・ドアの内側

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

開口カバー

開口カバーは取りはずさないでください。また、強く押すと破損するおそれがありますので、注意してください。



ターンテーブル

- 使用ごとにスポンジなどで洗い、水分を拭き取り、よく乾かしてください。



電源プラグ

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



注意

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



お手入れについて

■電源プラグ・コードの安全点検

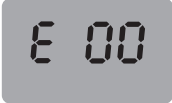
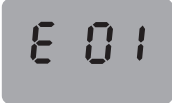
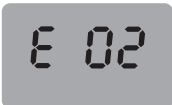

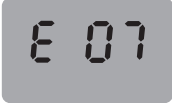
- 電源プラグやコードが手で持てないくらい熱くなり、異常と感じたときは、次のことを確認してください。
 - ・延長コードを使用していませんか。→コードは、長くするほど抵抗が大きくなり発熱します。
 - ・同じコンセントで他の電気製品を使用していませんか。
→コンセントの容量いっぱいで使用すると、発熱する原因になります。
 - ・電源コードにキズがあったり、異常にやわらかい部分がありませんか。
→電源プラグ付近のコードは、抜き差し回数が多かったり電源プラグを持たずに抜いたりして負荷をかけると内部で断線することがあり発熱します。
 - ・電源プラグが変形したり、変色、汚れが付着していませんか。→コンセントとの接触不良で発熱する原因になります。
 - ・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出ない場合は、使用し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または「トップバリュお客さまサービス係」に相談してください。

故障かな?と思ったときは

異常が生じたときは、修理を依頼される前に次の点を調べてから、お買い上げの販売店または「トップバリュお客さまサービス係」に相談してください。

こんなときは	確認してください
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、容量内で使用してください。 ●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	●ドアを閉めて約5分後に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」表示が出てか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」表示が出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。
火花が出る(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用していませんか。 →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」表示が出たら操作してください。
煙が出たり、いやなニオイがする	●購入後に空焼きをしましたか。(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。→拭き取ってください。
加熱中にヒーターがついたり消えたりする	●メニューによってヒーターの制御をしています。故障ではありません。
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。
ドアがぐもり水滴が落ちる	●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?と思ったときは

こんな表示がでたら	
	●「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。
	●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。
	●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。
	●機器が故障している場合があります。 →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「トップバリュお客さまサービス係」に相談してください。
	●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直らなかったり、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または「トップバリュお客さまサービス係」に相談してください。

仕様

定格電圧	AC100V	
定格周波数	50Hz/60Hz共用	
外形寸法	幅46.1cm×奥行32.9cm×高さ29.3cm	
質量	(約) 13.3kg	
加熱室の有効寸法	幅28.2cm×奥行28.6cm×高さ約16.8cm	
ターンテーブル直径	(約) 26.0cm	
コード長	(約) 1.5m	
電子レンジ	消費電力	920W/1250W(50Hz/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。
- 実際に使用する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化しますので、目安としてご覧ください。
- 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いてください。
- この製品は、日本国内用に設計されていますので、日本国外では使用できません。FOR USE IN JAPAN ONLY.

【オートオフ機能】

- ドアを閉めて、何もしないと約5分後に電源が切れて、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

【消音機能】

「とりけし」ボタンを3秒以上長押しし、表示部に「OFF」が表示されたらブザー音がなくなります。解除するときは、再び「とりけし」ボタンを3秒以上長押しして、表示部に「ON」を表示させてください。※「OFF」「ON」を表示した後、「0」表示になることを確認してください。

【チャイルドロック機能】

「とりけし」ボタンを押しながら、「スタート」ボタンを押してください。ブザーが鳴って、表示部に「[]」と表示されます。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。※解除するときは、再び「とりけし」ボタンを押しながら「スタート」ボタンを押してください。

アフターサービス (必ずお読みください)

1. 保証書の内容の確認と保管について。
この製品には保証書がついています。保証書はお買い上げの販売店にて販売店名・お買い上げ日などの記入を確認の上内容をよくお読みになり大切に保管してください。
2. 保証期間はお買い上げの日から本体1年間です（マグネトロンのみ2年間です）。
保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。
3. 修理を依頼するときは…
31ページ・32ページの表に従って確認してください。それでも異常がある場合は、使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてから、お買い上げの販売店または「トップバリュお客さまサービス係」に相談してください。
修理には、技術料・部品代などがかかります。保証期間を過ぎた商品などの修理は有料で承ります。
なお、食品の補償など商品修理以外の責任はご容赦ください。
4. 保証期間終了後に修理を依頼するときは…
お買い上げの販売店に相談してください。修理すれば使用できる商品については、要望により有料で修理いたします。
5. 電子レンジの補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後8年間です。
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。
6. 修理依頼、消耗品の購入は、お買い上げの販売店、または「トップバリュお客さまサービス係」に相談してください。
7. 使用中に普段と変わった状態になりましたら、ただちに使用を中止して、点検・修理をお買い上げの販売店または「トップバリュお客さまサービス係」に相談してください。
8. アフターサービスについてわからないことは…
アフターサービスについて不明な場合は、本書に記載の「トップバリュお客さまサービス係」にお問い合わせください。

商品の譲渡・リサイクル品については、保証適用を受けられない場合があります。注意してください。

販売者 **イオン株式会社**

〒261-8515 千葉県千葉市美浜区中瀬1-5-1

●トップバリュお客さまサービス係

TEL.0120-30-1580 (10~17時:日曜日は除く)

- 本商品について万一満足いただけない場合は、お買い上げの店まで連絡してください。お取り替えまたは返金いたします。

品番	BP-OR161-B		
お買い上げ日	年 月 日	保証期間	本体 1年
お客さま	ご住所 ご芳名	様 電話 () -	
販売店	住所 店名	電話 () -	

本書は本書記載内容で無料修理を行うことを約束するものです。お買い上げの日から上記期間中に故障が発生した場合は本書を提示のうえ、お買い上げの店に修理を依頼してください。

〈無料修理規定〉

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの店で無料修理いたします。保証期間内に故障して無料修理を受ける場合には、本商品と本書を持参・提示のうえ、お買い上げの店に依頼してください。
- 転居の場合は事前にお買い上げの店に相談してください。
贈答品等で本保証書に記入してある販売店に修理が依頼できない場合には、下記のトップバリュお客さまサービス係に相談してください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
(イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
(ロ) 落下等による故障および損傷。
(ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
(ニ) 一般家庭用以外 (例えば、業務用の長期間使用、車両、船舶への搭載) に使用された場合の故障および損傷。
(ホ) 本書の提示がない場合。
(ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客さま名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。This warranty is valid only in Japan.

修理メモ

※この保証書は本書に表示した期間、条件のもとにおいて無料修理を約束するものです。したがってこの保証書によってお客さまの法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間終了後の修理等について不明の場合は、お買い上げの店または下記のトップバリュお客さまサービス係に相談してください。

※保証期間終了後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは「アフターサービス」をご覧ください。

愛情点検

●長年使用の『オーブンレンジ』の点検を!



このような症状はありませんか?

- 電源コード、プラグが異常に熱い
- 電源コードに深いキズや変形がある
- 異常な音や焦げくさいニオイがする
- 電源が自動的に切れないことがある
- スパーク(火花)や煙が出ることもある
- その他異常や故障がある

使用中止

事故防止のため、電源プラグを抜き、必ずお買い上げの店に点検(有料)を相談してください。

●中国製

販売者 **イオン株式会社**

〒261-8515 千葉県千葉市美浜区中瀬1-5-1

●トップバリュお客さまサービス係

TEL.0120-30-1580 (10~17時:日曜日は除く)

- 本商品について万一満足いただけない場合は、お買い上げの店まで連絡してください。お取り替えまたは返金いたします。