

## 取扱説明書

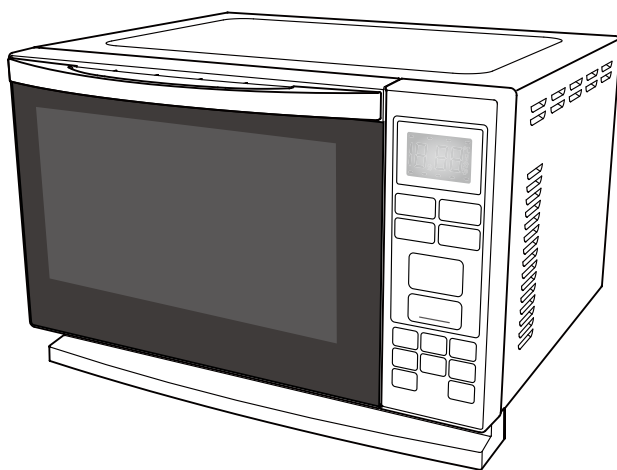
この製品は調理用です。不適切な取り扱いとは事故につながりますので、初めてご使用の際は必ず「取扱説明書」をよくお読みになり、十分理解された上、正しくご使用いただくようお願いいたします。

取扱説明書は大切に保管ください。

### 保証書別紙

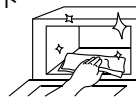
#### もくじ

はじめてお使いになる前に	2
安全上のご注意	3～7
使用上のお願い	8
各部のなまえ	9～10
使える容器・使えない容器	11
あたため～冷凍もの2度押し～	12
解凍・半解凍	13
飲み物	14
冷凍ごはん	15
コンビニ弁当	16
温野菜	17
レンジ	18～19
オープン（予熱なし）	20
（予熱あり）	21
グリル	22
発酵	23
うまく仕上がらないときは	24
故障かな？と思われたときは	25～26
こんな表示が出たときは	26
レシピ	27～34
お手入れのしかた	35
仕様	39
保証とアフターサービスについて	40



#### フラット庫内

庫内がフラット  
 なので簡単  
 にお手入れが  
 できます。



#### よく使う4つの 自動メニュー

飲み物、冷凍ごはん、  
 コンビニ弁当のあたためと  
 温野菜の調理が簡単です。

#### 縦開きドア

設置しやすく  
 使いやすい  
 縦開きドアです。



#### オープン用 角皿付き

オープン、グリル調理の時に  
 便利な角皿付きです。



(内寸約25cm角)

# はじめてお使いになる前に

●はじめてお使いのときは、梱包材を取り出し、カラ焼きを行ってください。

最初、煙が出たり、においがすることがありますが、故障ではありません。

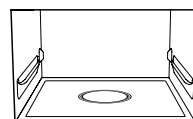
- カラ焼き（脱臭）を行うときは、庫内には何も入れないでください。
- カラ焼き（脱臭）を行うときは、煙やにおいが出ることがあるため、部屋の換気をしてください。
- 加熱中や加熱後しばらくは、本体（キャビネット・ドア・庫内など）に触れないでください。

## 1. 電源プラグをコンセントに差し込み、ドアを1秒以上開ける

- ドアを開けると電源が入り、表示部の【0】が点灯します。
- 電源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。



## 2. 庫内には何も入れないでドアを閉める



## 3. オープングリル/発酵 を1度押す

- 【180℃】が表示され、オープンのマークが点灯します。



## 4. 仕上がり調節 を押して温度を設定する

- ▲ キーを2度押し、温度を200℃に合わせてください。



## 5. 10分 を押して時間を設定する

- 10分キーを2度押し、時間を20分に合わせてください。



## 6. あたためスタート 冷凍品の2進め を押す

- 加熱（カラ焼き）の残り時間を表示します。

## 7. 終了音が鳴ったら「カラ焼き」完了

- 庫内を冷ましてからお使いください。

### 待機時消費電力オフ機能

待機中の消費電力を節約するため、電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入らないようになっています。

ドアを開閉することで電源が入り、表示部に「0」を表示します。




表示部が「0」のまま、および選択の途中で放置すると、約5分後に自動的に電源が切れます。

# 安全上のご注意




安全のために必ずお守りください

ご使用前に、安全上のご注意をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

ここに示した注意事項には、お使いになる方や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐための重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

-  **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・注意の行為であることを告げるもの
-  ⊘記号は、禁止の行為であることを告げるもの
-  ●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








※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

## ご使用前

### 危険

- |   |  |
|---|--|
|  <ul style="list-style-type: none"><li>●絶対にキャビネットを外さない<br/>また、分解・改造・修理をしない<br/>火災・感電・ケガの原因になります。<br/>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」にご相談ください。</li></ul> |  <ul style="list-style-type: none"><li>●吸気口、排気口、製品の穴や隙間に針金や指などの異物を入れない<br/>感電・異常動作・ケガ・故障の恐れがあります。異物が入ったときは、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」にご相談ください。</li></ul> |
|---|--|

### 警告

- |  |   |
|--|---|
|  <ul style="list-style-type: none"><li>●単相100V・定格15A以上のコンセントを単独で使う<br/>延長コードは使用しないでください。複数の電化製品を併用した分岐コンセントは使用しないでください。(タコ足配線禁止) 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。<br/><br/>(タコ足配線禁止)</li></ul> |  <ul style="list-style-type: none"><li>●傷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<br/>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。</li></ul>   |
|  |  <ul style="list-style-type: none"><li>●電源コードをキズつけない<br/>加工したり、たばねて使用したりしないでください。重いものをのせたり、無理に曲げたり、引っ張ったりねじったり、挟み込んだりしないでください。電源コードが破損し、火災や感電の原因になります。</li></ul>   |
|  <ul style="list-style-type: none"><li>●電源プラグについたほこりを拭き取る<br/>ほこりが付着すると火災の恐れがあります。</li></ul>   |  <ul style="list-style-type: none"><li>●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<br/>感電・断線して発火する恐れがあります。<br/></li></ul> |

## 据え付けるとき

### 警告

**●使用前に、付属品の梱包材はすべて取り除く**  
 取り除かないと運転中に梱包材が発火し、火災・やけどの恐れがあります。

**●包装用ポリ袋は、幼児の手の届かない所に保管または廃棄する**  
 頭からかぶるなどすると、口や鼻をふさぎ窒息する原因になります。

**●火気の近くや水のかかる場所では使わない**  
 感電・漏電・故障の原因になります。

**●燃えやすいものや熱に弱いものを近づけない**

レンジ本体をたたみ・じゅうたんテーブルクロス・プラスチックなどの上には置かないでください。また、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、高温で引火や破裂する原因になります。



**●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恐れがあります。

**●アース端子付きコンセントを使うとき**

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してから、アース線先端部分の被覆を取り外し、芯線をアース端子に固定する。アース線の先端がコンセントに触れないように注意する。



**●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ください。（本体価格に工事費は含まれていません）



**●「電気工事士」の有資格者によるD種設置工事が必要な据え付け場所**

<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・貯蓄場所など

<水気のある場所>

洗い場などの水気のある場所、水を使う土間、結露がおきやすいところ

（漏電遮断器の設置も法律で義務付けられています）

**●アース線を接続できないもの**

ガス管、水道管、電話線のアース、避雷針

※アース線が外れたり、ゆるんだりしていないか、定期的に点検してください。

### 注意

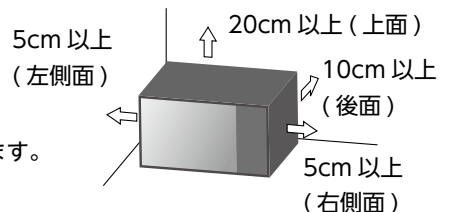


**●壁などから離す**

吸気口・排気口など周りを密閉した状態で使用すると過熱して焦げ、発煙、発火する恐れがあります。

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。

※後方がガラスの場合、20cm以上離してください。



**●レンジ本体の設置場所は、テレビ・ラジオ・無線機器（無線LANなど）やアンテナ線などからは4m以上離す**

雑音や映像の乱れ、通信エラーの原因になります。

## 使用するとき

### 警告

**●異常・故障時には、ただちに使用を中止する**

すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、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」にご相談ください。



- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 異常なおいがしたり煙が出る。
- ドアや庫内に著しい変形がある。
- 本体にさわると電気を感じる。
- 自動的に切れないときがある。
- その他の異常・故障がある。



**●子供だけで使わせない**

幼児の手の届くところでは使わない  
やけど・感電・ケガの原因になります。



**●加熱中に電源プラグを抜き差ししない**

感電・火災の恐れがあります。



**●オープン用角皿は落としたり、急冷しない**

変形や破損の原因になります。



**●不安定な場所に置かない**

落ちたり倒れたりしてケガの原因になります。  
※もし地震などで転倒・落下した場合は、そのまま使用せず、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」にご相談ください。



**●殺菌・消毒や衣類の乾燥など調理以外の目的で使用しない**

過熱や異常動作による発火・やけどの恐れがあります。



**●製品のまわりを密閉した状態にしたり、吸気口・排気口ふさいだりしない**

過熱して発火する恐れがあります。



**●ドアに乗ったり、ぶら下がったり、無理な力を加えたりしない**

レンジ本体が倒れたり落下したり電波漏れによる傷害、やけどの原因になります。

### 注意



**●ドアを開けるときは、のぞき込まない**

熱気や水蒸気などでやけどの原因になります。



**●オープン用角皿、庫内やドアガラスに、ものをぶついたり衝撃を加えない**

破損して、ケガの原因になります。



**●ドアにものをはさんだまま加熱しない**

電波漏れによる障害の恐れがあります。



**●レンジ本体の上にものを置いたり、布などをかぶせたりしない**

置いたものが過熱し、焦げ、発煙、発火する恐れがあります。



**●調理の目的以外には使用しない**

やけど・ケガ・発火の恐れがあります。



**●電源コードや電源プラグは、排気口や温度の高いところに近づけない**

火災・感電の原因になります。



**●庫内の食品が燃え出したときはドアを開けない**

ドアを開けると空気が入り、勢いよく燃え出し、火災の原因になります。

まず、とりけしキーを押し、運転を止めてから電源プラグを抜きます。レンジ本体から燃えやすいものを遠ざけ火が消えるのを待ってください。

※火が消えないときは水か消火器で消してください。



※そのまま使用せず、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」にご相談ください。

## ⚠ 注意

<p>●<b>使用するキーを間違えない</b> 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。飲み物をあたためキーで加熱すると、庫内から取り出した後に突然沸騰し、やけどの恐れがあります。(突沸現象)</p>	<p>●<b>食品容器の出し入れは引きずらない</b> テーブルプレートにキズが付くと、破損・火花・故障の原因になります。</p>
--	---

## レンジ加熱のとき

## ⚠ 警告

<p>●<b>缶詰、ビン詰、袋詰、レトルト食品、真空パック入り食品は移し替える</b> また鮮度保持剤(脱酸素剤)は取り除いてから加熱します。発火・破裂・ケガ・やけどの恐れがあります。</p>	<p>●<b>殻や膜のある食品は殻を取るか切れ目を入れる</b> 栗・ぎんなん・ソーセージなどは破裂し、やけどやケガをする恐れがあります。</p> 
<p>●<b>ベビーフードや介護食をあたためるときは加熱後にかき混ぜてから温度を確認する</b> やけどの恐れがあります。</p>	<p>●<b>ビンなど、密閉性の高い容器のフタや栓ははずす</b> 容器が破裂し、やけどやケガの恐れがあります。</p>
<p>●<b>食品や飲み物などを加熱しすぎない</b> 発煙・発火・突沸の原因になります。 食 品：とくに天ぷらなどの揚げもの 飲 物：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の衝撃を受けると突然飛び散ることがあり、やけどの恐れがあります。 ※加熱しすぎたときは、少し時間をおいてから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。</p> 	

## レンジ加熱のとき

## ⚠ 注意

<p>●<b>金属製の容器や金串、アルミホイルなどを使用してレンジ加熱しない</b> 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恐れがあります。アルミで加工した紙箱やパック、テープ、金銀模様のある容器も使用しないでください。ただし、特殊な加熱方法でアルミホイルを使用することがありますが、本書の記載通りに使用してください。</p>	<p>●<b>庫内がカラのまま加熱しない</b> 故障・発火の原因になります</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 本体や庫内が異常に加熱され、高温になり、やけどの原因になります。</li> <li>● また長時間加熱や、少量の食品加熱後も庫内が熱くなり、やけどの原因になりますので、終了直後は庫内に触れないでください。</li> </ul>
--	---

## レンジ加熱のとき

## 注意



### ●卵は割りほぐしてから加熱する

破裂し、やけどケガををする恐れがあります。  
ゆで卵を作ったり、あたためたりしないでください。  
ゆで卵を使ったソース、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。



●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恐れがあります。

## オーブン・グリル加熱のとき

## 注意



### ●オーブン・グリル加熱時は換気をする

加熱中に煙やにおいがでることがあるため、  
煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は、別の部屋に移してください。



●食品や付属品の出し入れは、市販のミトンやふきんなどを使う  
やけどの恐れがあります。



●加熱中や加熱後しばらくは、レンジ本体・ドア・庫内・付属品などには直接触れない  
やけど・ケガの恐れがあります。



●加熱中や加熱後、ドア・庫内・付属品などに水をかけたり、急に冷却しない  
割れてケガの恐れがあります。



●ラップをかけたままオーブン・グリル加熱しない  
ラップがとけて食品に入ってしまう恐れがあります。

## お手入れのとき

## 警告



●お手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜く  
感電やケガの恐れがあります。



●お手入れはレンジ本体が冷めてから行う  
やけどの恐れがあります。



●濡れた手で電源プラグを抜き差ししない  
感電する恐れがあります。

## 自動加熱および調理加熱全般について

- 本書に記載している材料・分量・調理方法で加熱する  
記載している内容と違う材料・分量・方法で調理すると、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本などの調理は、手動で様子を見ながら加熱してください。
- 食品や調味料などを庫内に入れたままにしない  
間違えて運転した際、発火・火災の恐れがあります。
- 食品を入れ、ドアを閉めて1分以内にキーを押す  
ドアを閉めて1分以上経過してから自動キーを押すと、表示部に【E 06】が点灯します。  
【E 06】が表示されたときは、とりけしキーを押して操作をやり直してください。
- 食品カスや油などが付いたまま加熱しない  
バターやチーズなど油脂分の多い食品が庫内に付着したまま使用すると発煙や発火の原因になります。

## レンジ加熱のとき

- 加熱直後は庫内が高温のため、ドアを開けて十分に冷ましてから使用する  
庫内の余熱で加熱しすぎたり、ラップをかけて食品を庫内に入れたときに溶ける恐れがあります。

## オーブン・グリル加熱のとき

- 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。
- ドアの開閉は手早く、回数は少なくする  
庫内や食品の温度が下がり、十分に仕上がらない原因になります。
- 加熱後、オーブン用角皿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、割れる恐れがあります。
- 加熱中や加熱後は、オーブン用角皿に直接触れない  
やけどの原因になります。
- 加熱後のオーブン用角皿は、本体や熱に弱いものの上に置かない  
変形・焦げの原因になります。
- 破れたり、水や油で濡れたミトンは使わない  
やけどの原因になります。
- 調理メニューによってはオーブン用角皿が焦げつくことがあります  
その場合、市販のオーブンシートを敷いてください。

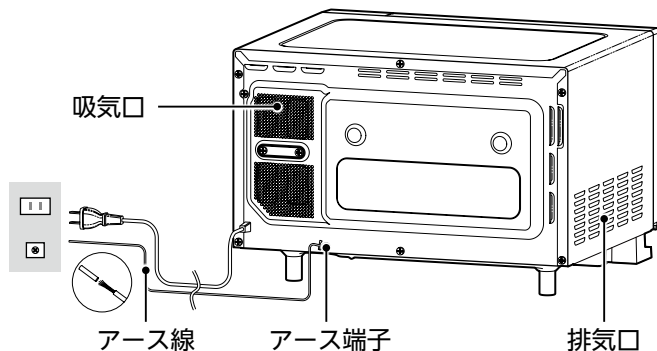
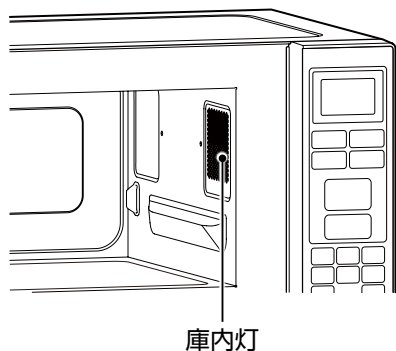
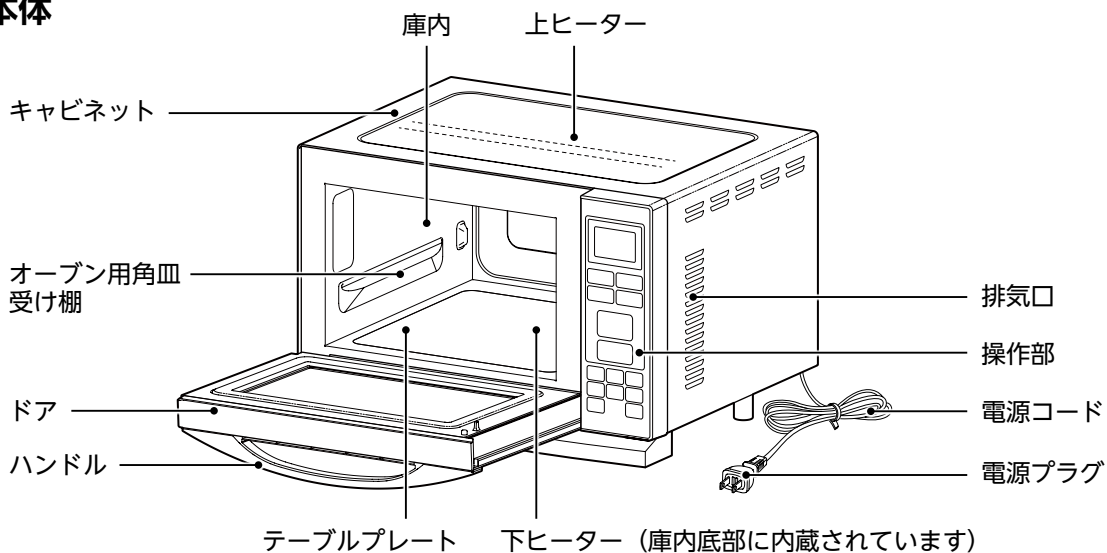


市販のオーブンシート



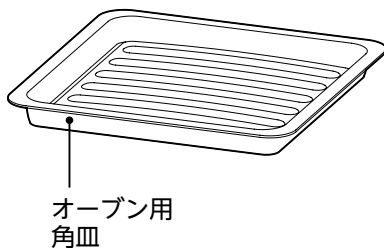
# 各部のなまえ

## 本体



## 付属品

- 取扱説明書（本書）… 1部
- 保証書…………… 1部
- オープン用角皿…………… 1枚



※オープン用角皿の出し入れには、市販の厚手のミトンをお使いください。  
 ※オープン用角皿受け棚に乗せて使用してください。

## ドアガラス

自動メニュー

### 自動メニューの操作方法

#### 1 飲み物

- 1杯 1度押し
- 2杯 2度押し
- 3杯 3度押し

#### 2 冷凍ごはん

- 1人前 1度押し
- 2人前 2度押し

#### 3 コンビニ弁当

- 1人前 1度押し

#### 4 温野菜

- 葉菜 1度押し
- 根菜 2度押し

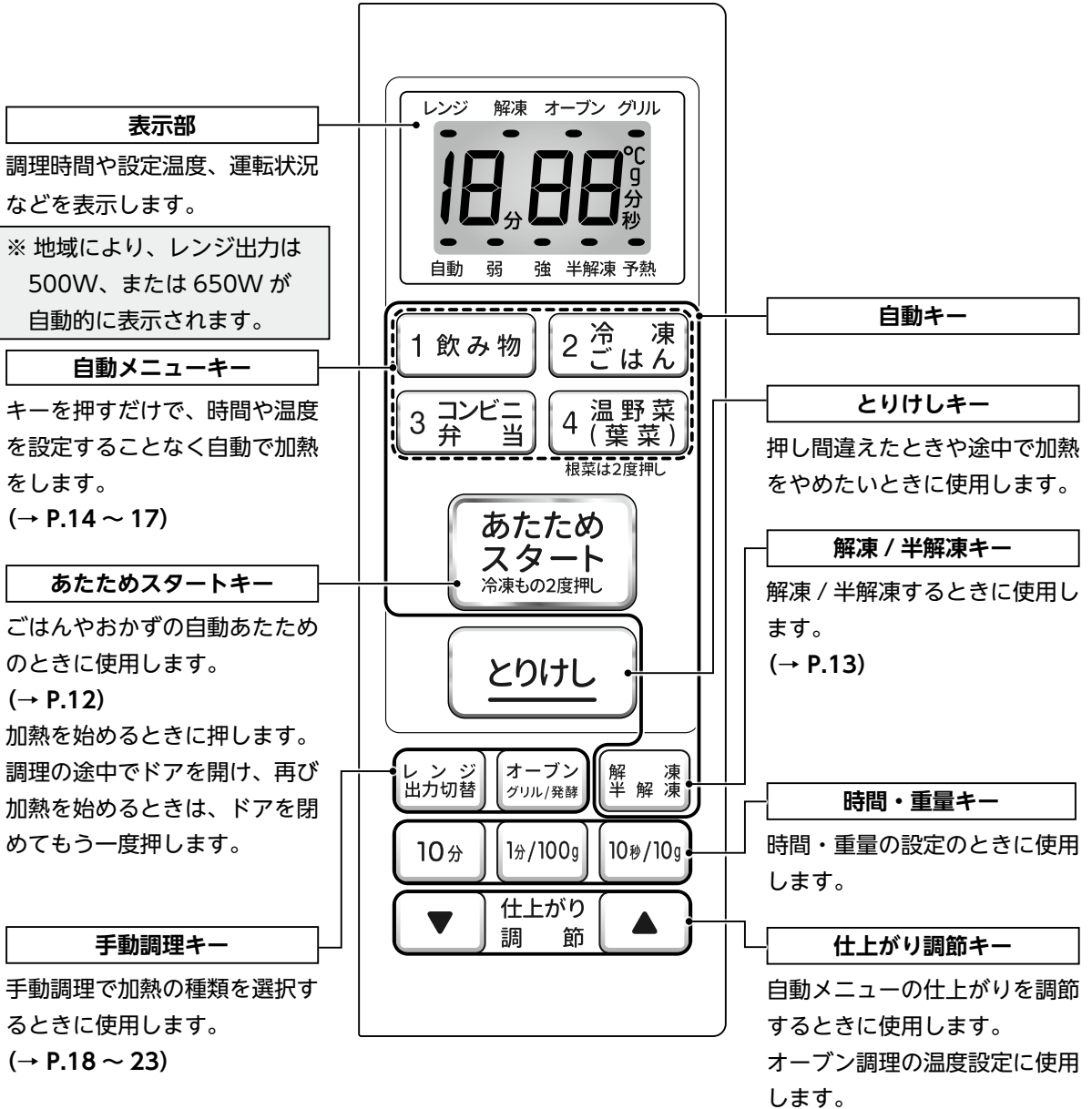
#### レンジ出力（強）

- 50Hz 500W
- 60Hz 650W

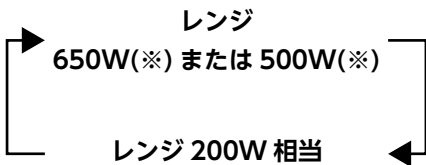
電源を入れるときは扉を開閉してください。

# 各部のなまえ (つづき)

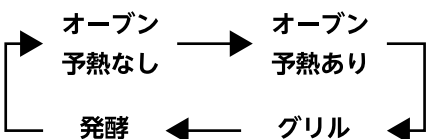
## 操作部



### ◎レンジ出力の切替



### ◎オープン / グリル / 発酵の切替



# 使える容器・使えない容器

使えない容器にご注意ください。

■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覧ください。

■材質や耐熱温度がわからない容器は使わないでください。

表示の説明

○：使える

✕：使えない

容器の種類	レンジ	オープン・グリル
<p>耐熱性ガラス容器</p> 	<p>○</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ただし、急に冷やすと割れることがあります。</li> </ul>	<p>○</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ただし加熱後、急に冷やすと割れることがあります。</li> </ul>
<p>陶器・磁器</p> 	<p>○</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ただし、色絵付け・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。</li> <li>素焼きの陶器などの吸水性の高いものは、熱くなることがあるので注意してください。</li> </ul>	<p>○</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ただし、内側に色絵付けのあるものは、はげることがあるので使えません。</li> </ul>
<p>耐熱性プラスチック容器</p> 	<p>○</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>耐熱温度が140℃以上のもので「電子レンジ使用可」の表示のあるものは使えます。</li> <li>熱に弱いフタや、密閉性の高いフタは、はずしてください。</li> <li>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。</li> <li>ただし、砂糖やバター、油を使った料理など高温になる食品には使えません。</li> </ul>	<p>✕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ただし、「オープン使用可」の表示のあるものは使えます。</li> </ul>
<p>ラップ類</p> 	<p>○</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>耐熱温度が140℃以上のものは使えます。</li> <li>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。</li> </ul>	<p>✕</p>
<p>金属容器・金串 アルミホイル</p> 	<p>✕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>電波を反射するので使えません。</li> <li>ただし、アルミホイルは電波を反射する性質を利用し、加熱しすぎる部分をおおうなど部分的に使えます。このとき庫内壁面やドアガラスに触れると、火花が出て破損や故障の恐れがあるので注意してください。</li> </ul>	<p>○</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ただし、取っ手がプラスチックのものは使えません。</li> </ul>
<p>耐熱性のないガラス容器</p> 	<p>✕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>カットガラスや強化ガラスも使えません。</li> </ul>	<p>✕</p>
<p>熱に弱いプラスチック容器</p> 	<p>✕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>	<p>✕</p>
<p>木・竹・紙製品、漆器など</p> 	<p>✕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>焦げたり、燃えたり、火花が出ることがあります。</li> <li>塗りがはげたり、ひび割れ、変色の恐れがあります。</li> <li>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燃えやすくなります。</li> </ul>	<p>✕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ただし、オープンシートや耐熱性の加工を施した紙製品は使えます。</li> </ul>

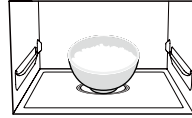
# あたため～冷凍もの2度押し～

自動でごはんやおかずをあたためます。

## 1. 食品を庫内に入れる

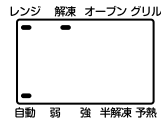
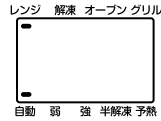
(ドアを開けると電源が入ります)

- 食品は庫内中央に置いてください。



## 2. あたためスタート 冷凍もの2度押し を押す

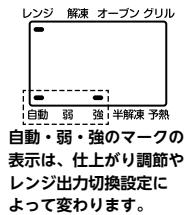
- 常温・冷蔵の食品は1度押ししてください。レンジのマークが点灯し、自動的に加熱が始まります。
- 冷凍保存した食品は2度押ししてください。レンジのマークと解凍のマークが点灯し、自動的に加熱が始まります。
- 3度押しすと常温・冷蔵のあたために戻ります。



## 3. 仕上がりを調節するときは

を押す

- スタート後15秒以内に選択してください。
- : 仕上がりを強くするときや量が多いとき。
- : 仕上がりを弱くするときや量が少ないとき。



## 4. 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)

### あたためるときのポイントと注意点

- **ごはん (常温・冷蔵)**  
冷蔵保存して固くなっている場合は、少量の水をかけて加熱してください。
- **めん類**  
加熱後によくかき混ぜてください。
- **おかず**  
加熱後によくかき混ぜてください。  
また、丸のままの卵は加熱しないでください。
- **カレー・シチューなど**  
飛び散る恐れがありますので、ふんわりとラップをしてください。

## レンジ加熱

オーブン用角皿は  
使用しない

ご注意ください!

■牛乳やコーヒーのあたためは、自動メニュー1「飲み物」を利用してください。(→ P.14)

食品が焦げたり、発煙・発火の恐れがあります。

■庫内が冷めた状態で加熱してください。

庫内が熱いと上手にあたためできません。表示部に【E 03】が表示されたときは26ページを参照ください。

上手にあたためるために

- 1～2人前で加熱してください。(約100～500g)
- 食品の分量に合う大きさの容器を使用してください。(食品を入れたときに7～8分目)

さらに加熱するには

- 手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。(→ P.18～19)

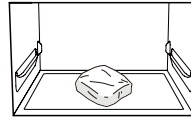
# 解凍 / 半解凍

生ものの解凍をします。重量を設定すると、調理時間は自動で設定されます。

## 1. 食品を庫内に入れる

(ドアを開けると電源が入ります)

- 食品は庫内中央に置いてください。



## 2. を押す

- 解凍の場合は 1 度押してください。  
レンジのマークと解凍のマークが点灯し【100g】が表示されます。
- 半解凍の場合は 2 度押してください。  
レンジのマークと解凍のマークが点灯し【100g】が表示されます。
- 3 度押すと解凍モードに戻ります。





## 3. を押して重量を設定する

- 重量を選択してください。  
解凍：100～400g  
半解凍：100～500g
- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。



## 4. 仕上がりを調節するときは

  を押す

- スタート後 15 秒以内に選択してください。
-  : 仕上がりを強くするときや量が多いとき。
-  : 仕上がりを弱くするときや量が少ないとき。



自動・弱・強のマークの表示は、仕上がりを調節やレンジ出力切替設定によって変わります。

## 5. 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1 分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5 分間)

## レンジ加熱

オープン用角皿は  
使用しない

ご注意ください!

- 庫内を十分に冷ましてください。  
庫内が熱いと上手に解凍 / 半解凍できません。表示部に【E03】が表示されたときは P.26 を参照ください。
- 冷凍庫から出したらすぐに解凍 / 半解凍してください。  
とけかけている場合は、重量設定を少なめに合わせて、様子を見ながら解凍 / 半解凍してください。

上手にあたためるために

- 1～2 人前で加熱してください。  
解凍：包丁が軽く入る状態。  
すぐに調理するときなどに使用してください。  
半解凍：中心が軽く凍った状態。  
材料の切り分けやすさなどの際に使用してください。
- 食品の大きさをそろえます。  
極端に薄い部分がないように形をそろえて冷凍保存してください。身の細い部分など早く解凍 / 半解凍されてしまうところにはアルミホイルを巻いて解凍 / 半解凍します。  
• アルミホイルが庫内壁面やドアにふれると火花が出てドアガラスが割れる恐れがあります。
- 食品の種類や保存状態によって仕上がりの状態は変わります。  
お好みで調節してください。

さらに加熱するには

- 手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。  
(→ P.18～19)

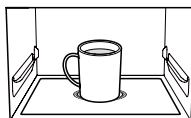
# 自動メニュー 1 「飲み物」

牛乳やコーヒーなどの飲み物を3杯まで自動であたためます。

## 1. 食品を庫内に入れる

(ドアを開けると電源が入ります)

- 食品は庫内中央に置いてください。



## 2. 1 飲み物 を押す

- 1 杯の場合は1度押してください。  
レンジのマークと自動のマークが点灯し【1-1】が表示されます。
- 2 杯の場合は2度、3 杯の場合は3度押してください。  
レンジのマークと自動のマークが点灯し【1-2】、【1-3】が表示されます。
- 4度押すと【1-1】に戻ります。
- 一度にあたためられる分量は1～3杯です。

メニュー名	1 杯の分量
牛乳 (冷蔵)	200ml
コーヒー (常温)	

- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。

## 3. 仕上がりを調節するときは

▼ ▲ を押す

- スタート後 15 秒以内に選択してください。
- ▲ : 仕上がりを強くするときや量が多いとき。
- ▼ : 仕上がりを弱くするときや量が少ないとき。

レンジ 解凍 オープン グリル



自動 弱 強 半解凍 予熱

レンジ 解凍 オープン グリル



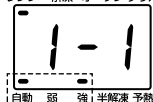
自動 弱 強 半解凍 予熱

レンジ 解凍 オープン グリル



自動 弱 強 半解凍 予熱

レンジ 解凍 オープン グリル



自動・弱・強のマークの表示は、仕上がりを調節やレンジ出力切替設定によって変わります。

## 4. 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)

### あたためるときのポイント

- 容器は広口のマグカップで、一杯の分量が8分目に入る大きさのものを使用してください。
- 加熱前と加熱後にかき混ぜてください。
- コーヒーは常温の物をあたためてください。
- 牛乳は、冷蔵庫から出してすぐのものをあたためてください。

## レンジ加熱

オープン用角皿は  
使用しない

ご注意ください!

### ■指定分量を守ってください。

分量が多いと上手にあたためられません。分量が少ないとあたためすぎて焦げたり、突沸の原因になります。

また、加熱後取り出したあとに、突然の沸騰による飛びちりなどで、やけどする恐れがあります。

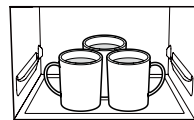
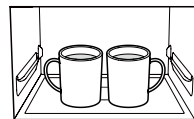
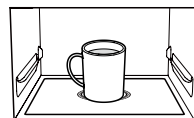
### ■牛乳びんや牛乳パックのまま加熱しないでください。

### ■加熱した後、少し時間をおいて取り出してください。

上手にあたためるために

### ■複数個を加熱するときは、中央によせて置きます。

2杯目以上は分量をそろえてください。



さらに加熱するには

### ■手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。

(→ P.18 ~ 19)

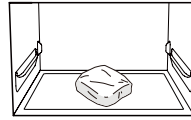
# 自動メニュー2 「冷凍ごはん」

300g までの冷凍したごはんを自動であたためます。

## 1. 食品を庫内に入れる

(ドアを開けると電源が入ります)

- 食品は庫内中央に置いてください。



## 2. **2** **冷** **凍** **ご** **は** **ん** を押す

- 1人前 (約 150g) の場合は1度押してください。  
レンジのマークと自動のマークが点灯し【2-1】が表示されます。
- 2人前 (約 300g) の場合は2度押してください。  
レンジのマークと自動のマークが点灯し【2-2】が表示されます。
- 3度押すと【2-1】に戻ります。
- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。

レンジ 解凍 オープン Grill



レンジ 解凍 オープン Grill

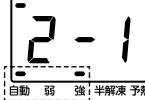


## 3. 仕上がりを調節するときは

**▼** **▲** を押す

- スタート後 15 秒以内に選択してください。
- ▲** : 仕上がりを強くするときや量が多いとき。
- ▼** : 仕上がりを弱くするときや量が少ないとき。

レンジ 解凍 オープン Grill



自動・弱・強のマークの表示は、仕上がりを調節やレンジ出力切替設定によって変わります。

## 4. 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)

### あたためるときのポイント

- 一度にあためられる分量は、1～2人前です。  
(1人前 約 150g、2人前 約 300g)
- 冷凍保存するときに、1回分ずつに分けて 3cm 以下の厚みになるよう平たく整えラップします。
- テーブルプレートの上に直接のせます。
- ラップが重なり合う部分を下にして加熱します。
- 冷凍庫から出してすぐにあたためてください。  
とけかけている場合、手動レンジで時間を合わせ様子を見ながら加熱してください。(→ P.18～19)

## レンジ加熱

オープン用角皿は  
使用しない

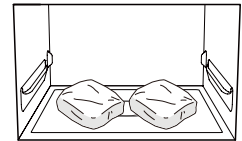
ご注意ください!

■ 指定分量を守ってください。

分量が多いと上手にあたまりません。分量が少ないとあたまりすぎて焦げたり、発煙・発火の原因になります。

上手にあたためるために

■ 複数個を加熱するときは、大きさを揃えて中央によせて置きます。



さらに加熱するには

■ 手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。

(→ P.18～19)

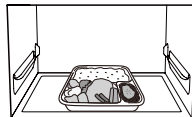
# 自動メニュー 3 「コンビニ弁当」

レンジ加熱対応パッケージに入ったお弁当やお惣菜を自動であたためます。

## 1. 食品を庫内に入れる

(ドアを開けると電源が入ります)

- 食品は庫内中央に置いてください。



## 2. **3 コンビニ弁当** を押す

- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。



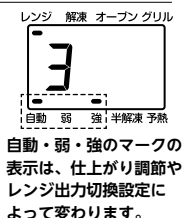
## 3. 仕上がり調節するときは

**▼ ▲** を押す

- スタート後 15 秒以内に選択してください。

**▲** : 仕上がりを強くするときや量が多いとき。

**▼** : 仕上がりを弱くするときや量が少ないとき。



自動・弱・強のマークの表示は、仕上がり調節やレンジ出力切替設定によって変わります。

## 4. 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1 分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5 分間)

### あたためるときのポイント

- 一度にあたためられる分量は、お弁当や丼もの 1 人前です。(1 人前 約 400g)
- レンジ加熱対応容器に入ったお弁当をあためてください。お弁当屋さんの持ち帰り弁当など電子レンジ加熱に向かない容器(発泡スチロールなど)に入ったお弁当は、耐熱容器に移しかえてからあたためるようにしてください。

### レンジ加熱

オープン用角皿は  
使用しない

ご注意ください!

#### ■指定分量を守ってください。

分量が多いと上手にあたためられません。分量が少ないとあたためすぎて焦げたり、発煙・発火の原因になります。

#### ■タレなどが入った袋や容器・アルミケース・丸ごとのゆで卵は取り出してください。

破裂や発火の恐れがあります。

上手にあたためるために

#### ■お弁当の種類によって仕上り温度は違います。

お好みで調節してください。

さらに加熱するには

#### ■手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。

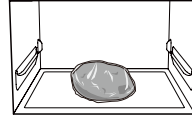
(→ P.18 ~ 19)



### 1. 食品を庫内に入れる

(ドアを開けると電源が入ります)

- 食品は庫内中央に置いてください。



### 2. 4 [温野菜 (葉菜)] を押す

- 葉菜の場合は1度押してください。  
レンジのマークと自動のマークが点灯し【4-1】が表示されます。
- 根菜の場合は2度押してください。  
レンジのマークと自動のマークが点灯し【4-2】が表示されます。
- 3度押すと【4-1】に戻ります。



### 3. 1kg/100g を押して重量を設定する

- キーを押して重量を設定してください。  
葉菜：100～300g  
根菜：100～500g
- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。



例) 300g

### 4. 仕上がりを調節するときは

▼ ▲ を押す

- スタート後15秒以内に選択してください。
- ▲：仕上がりを強くするときや量が多いとき。
- ▼：仕上がりを弱くするときや量が少ないとき。



自動・弱・強のマークの表示は、仕上がり調節やレンジ出力切換設定によって変わります。

### 5. 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)

根 菜	葉 菜
じゃがいも	ほうれん草
さつまいも	菊 菜
にんじん	キャベツ
だいこんなど	白 菜 など

- 葉、果・花菜類(ブロッコリーやグリーンアスパラガスなど)は、自動メニューでは上手にあたためられません。19ページ「手動調理の加熱時間表」を参考に、加熱時間を設定してください。

## レンジ加熱

オープン用角皿は  
使用しない

ご注意ください!

- 指定分量を守ってください。  
分量が多いと上手にあたたまりません。分量が少ないとあたたまりすぎて焦げたり、発煙・発火の原因になります。  
指定分量外は手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。(→ P.18～19)

上手にあたためるために

- 複数個を加熱するときは、大きさをそろえてください。
- 19ページ「野菜をゆでる」を参考に、ラップに包んでください。

さらに加熱するには

- 手動レンジで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。(→ P.18～19)

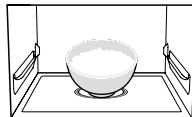
# 手動調理 「レンジ」

レンジで食品をあたためます。

## 1. 食品を庫内に入れる

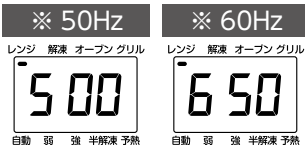
(ドアを開けると電源が入ります)

- 食品は庫内中央に置いてください。



## 2. レンジ出力切替を押す

- レンジのマークが点灯し【出力(※)】が表示されます。  
食品をあたためるときにご使用ください。



※ 地域により、レンジ出力は 500W、または 650W が自動的に表示されます。

- レンジ出力 200W の場合は 2 回押してください。レンジのマークと弱のマークが点灯し、【200W】が表示されます。

出力 200W は、食品の解凍や煮込み料理などにご使用ください。



自動・弱・強のマークの表示は、仕上がり調節やレンジ出力切替設定によって変わります。

## 3. 10分 1#/100g 10#/10g を押して時間を設定する

- キーを押して調理時間を設定してください。

最大設定時間：出力 500/650W (※) … 30 分  
出力 200W …………… 60 分



## 4. あたためスタートを押す

- 加熱の残り時間を表示します。

## 5. 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1 分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5 分間)

## レンジ加熱

オーブン用角皿は  
使用しない

ご注意ください!

- 生卵やゆで卵・目玉焼きなどの加熱はしないでください。  
破裂する恐れがあります。卵を加熱するときは、必ず割りほぐしてください。
- イカなど膜がある食品やえび・栗など殻付きの食品には切れ目や割れ目を入れてください。  
破裂する恐れがあります。
- 少量の食品を加熱するときは時間設定を短めにしてください。  
発煙・発火の恐れがあります。  
加熱時間を 20～30 秒に設定し、様子を見ながら加熱してください。

上手にあたためるために

- 1 度にあたためられる分量は、約 100～500g です。
- 食品の分量に合う大きさの容器を使用してください。  
(食品を入れたときに 7～8 分目)
- 60Hz でご使用のお客さまへ。  
食品に記載されている加熱時間が出力 600W の場合、本機 (650W) で同じ時間の加熱を行ってください。お好みで仕上がりを調節してください。

●手動調理するときの加熱時間の目安です。

調理時間は、食材の素材・量・大きさ・調理前の温度などにより異なります。

レンジ ～あたため～

	メニュー	分量	加熱時間	ラップ
常 温 ・ 冷 蔵	ごはん	1杯 (150g)	約1分～1分10秒	-
	チャーハン・ピラフ	1人前 (250g)	約2分～2分10秒	-
	みそ汁	1人前 (150ml)	約1分30秒～1分50秒	-
	カレー・シチュー	1人前 (300g)	約3分30秒～3分40秒	○
	コンソメスープ	1人前 (200ml)	約2分～2分10秒	-
	ポタージュスープ	1人前 (200ml)	約2分～2分10秒	○
	焼き魚	1切 (80g)	約50秒～1分	○
	ハンバーグ	1個 (80g)	約1分～1分20秒	-
	天ぷら	100g	約50秒～1分	-
	コロッケ	2個 (100g)	約50秒～1分	-
	トンカツ	1枚 (100g)	約50秒～1分	-
	肉まん	1個 (120g)	約1分～1分20秒	○
	しゅうまい	10個 (180g)	約2分10秒～2分20秒	○
	焼きそば	200g	約1分50秒～2分	-
	野菜のいため物	150g	約2分～2分10秒	-
野菜の煮物	200g	約1分50秒～2分	-	
煮魚	1切 (100g)	約50秒～1分	○	
お酒	1杯 (160ml)	約1分～1分10秒	-	
冷 凍	チャーハン・ピラフ	1人前 (250g)	約4分40秒～5分	○
	カレー・シチュー	1人前 (300g)	約8分50秒～9分	○
	ハンバーグ	1人前 (150g)	約4分30秒～4分50秒	○
	肉まん	1人前 (120g)	約1分30秒～1分50秒	○
	しゅうまい	15個 (230g)	約4分30秒～4分40秒	○
焼きそば	200g	約3分50秒～4分	○	

レンジ ～温野菜～

メニュー	分量	加熱時間	ラップ
じゃがいも	1個 (150g)	約3分20秒～3分30秒	○
さつまいも	1本 (200g)	約4分～4分10秒	○
さといも	100g	約2分30秒～2分40秒	○
にんじん	100g	約2分30秒～2分40秒	○
だいこん	200g	約4分30秒～4分40秒	○
ほうれん草・菊菜	200g	約1分30秒～1分40秒	○
キャベツ・白菜	100g	約1分20秒～1分40秒	○
かぼちゃ	100g	約3分～3分10秒	○
ブロッコリー	100g	約1分30秒～1分40秒	○
カリフラワー	200g	約1分30秒～1分40秒	○
グリーンアスパラガス	100g	約1分30秒～1分40秒	○

お願い

- 少量の食品を加熱すると、発煙・発火の恐れがあります。様子を見ながら加熱するようにしてください。

- 本製品は電源が50Hzと60Hzで高周波出力が異なります。(60Hz時は50Hz時よりやや出力が高くなります)  
上記の加熱時間については60Hzは短い時間、50Hzは長い時間を目安に加熱してください。

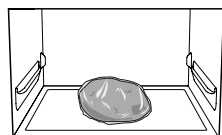
●野菜をゆでる

- 洗った後の水気はそのままラップをしてください。
- ラップが重なり合う部分を下にして庫内中央に置き、加熱します。

根菜

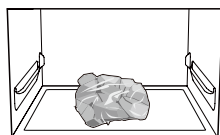
加熱後、庫内から取り出し、ラップしたまま約5分蒸らしてください。

じゃがいも (まるごと加熱)



- 洗って、皮つきのままラップに包んでください。
- 2個以上を一緒に加熱するときは、なるべく同じ大きさのものを選んでください。

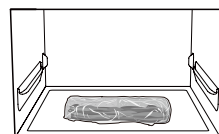
じゃがいも (切って加熱)



- 皮をむき大きさをそろえて切ってラップに包んでください。

葉菜

ほうれん草



- 葉と茎を交互に重ねてラップに包んでください。
- 太い茎には十文字に包丁を入れてください。
- アクのある野菜は、加熱後すぐに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。

# 手動調理 「オーブン」

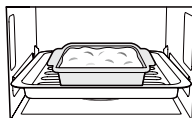
上下ヒーターで庫内の温度を一定に保ちながら食品をこんがり焼き上げます。

## 【予熱なし】

### 1. 食品をオーブン用角皿の中央に置く

(ドアを開けると電源が入ります)

- オーブン用角皿は、オーブン用角皿受け棚に乗せます。



### 2. **オーブン** を 1 度押す

- 【180℃】が表示され、オーブンのマークが点灯します。



### 3. **▼ ▲** を押して温度を設定する

- キーを押して温度を設定してください。

設定温度範囲：100～250℃



### 4. **10分 1#/100g 10#/10g** を押して時間を設定する

- キーを押して調理時間を設定してください。

最大設定時間：60分



### 5. **あたため** を押す

- 加熱の残り時間を表示します。

### 6. 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)

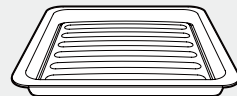
#### お願い

オーブン用角皿は熱くなっています。

- 取り出したオーブン用角皿は、本体や熱に弱いものの上に置かないでください。
- 子供や幼児の手が触れないように気をつけてください。
- 市販の厚手のミトンを使用してください。  
(素手で直接オーブン用角皿には触れないでください)
- 破れたり、水や油で濡れたミトンは使わないでください。

## オーブン加熱

使用する付属品



ご注意ください!

■オーブン調理が終了したらすぐに取り出してください。

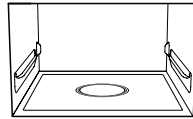
余熱で焼けすぎてしまいます。

## 【予熱あり】

### 1. 庫内には何も入れない

(ドアを開けると電源が入ります)

- オープン用角皿・食品は入れません。



### 2. を 2 度押す

- 【180℃】が表示され、オープンのマークと予熱のマークが点灯します。



### 3. を押して温度を設定する

- キーを押して温度を設定してください。

設定温度範囲：100～250℃



### 4. を押して時間を設定する

- キーを押して調理時間を設定してください。

最大設定時間：60分



### 5. を押す

予熱が始まります。



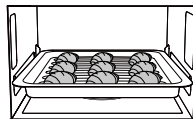
### 6. 予熱完了

- 予熱が終了すると、ブザーが鳴ってお知らせします。
- ドアを開けないと3分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。
- ドアを開けるまで20分間予熱状態を保ちます。



### 7. 食品をオープン用角皿の中央に置く

- オープン用角皿は、オープン用角皿受け棚に乗せます。
- ドアを開けると温度が下がるので、手早く開閉します。



### 8. を押す

- 加熱の残り時間を表示します。

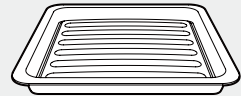


### 9. 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)

## オーブン加熱

使用する付属品



ご注意ください！

■予熱中は、庫内に食品を入れないでください。

オープン用角皿や食品を入れた状態で予熱をすると、上手に予熱できません。

■予熱が終了したらすぐに調理を始めてください。

20分以内に調理を開始しないと、エラーになります。

表示部に【E04】が表示されたときはとりけしキーを押して、操作をはじめからやり直してください。(→P.26)

■オーブン調理が終了したらすぐに取り出してください。

余熱で焼けすぎてしまいます。

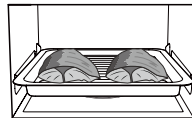
# 手動調理 「グリル」

食品の表面に焦げ目をつけて焼き上げます。

## 1. 食品をオーブン用角皿の中央に置く

(ドアを開けると電源が入ります)

- オーブン用角皿は、オーブン用角皿受け棚に乗せます。



## 2. **オープングリル/発酵** を3度押す

- [0 秒] が表示され、グリルのマークが点灯します。



## 3. **10分** **1分/100g** **10分/10g** を押して時間を設定する

- キーを押して調理時間を設定してください。

最大設定時間：30分



## 4. **あたためスタート** を押す

- 加熱の残り時間を表示します。

## 5. 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)

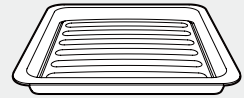
### お願い

オーブン用角皿は熱くなっています。

- 取り出したオーブン用角皿は、本体や熱に弱いものの上に置かないでください。
- 子供や幼児の手が触れないように気をつけてください。
- 市販の厚手のミトンを使用してください。  
(素手で直接オーブン用角皿には触れないでください)
- 破れたり、水や油で濡れたミトンは使わないでください。

## グリル加熱

使用する付属品



ご注意ください！

- 加熱中ににおいや煙が出ることがありますが、故障ではありません。食品の脂が焼けているためです。
- 加熱後、庫内のにおいが気になるときはカラ焼きをしてください。(→ P.2)

上手に焼くために

- 両面にしっかり焼き色を付けるときは、加熱の途中で食品を裏返ししてください。

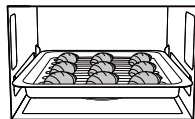
# 手動調理 「発酵」

パンの生地などを発酵します。

## 1. 食品をオーブン用角皿または、耐熱性のある容器に入れて庫内に入れる

(ドアを開けると電源が入ります)

- オーブン用角皿は、オーブン用角皿受け棚に乗せます。



## 2. を4度押す

- [40℃] が表示され、オーブンのマークが点灯します。



## 3. を押して時間を設定する

- キーを押して調理時間を設定してください。



最大設定時間：60分

## 4. を押す

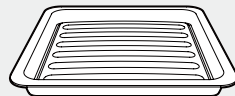
- 加熱の残り時間を表示します。

## 5. 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)

## 発酵

使用する付属品



ご注意ください!

■発酵させるときは庫内を十分冷ましてください。

庫内が熱いとうまく発酵させることができません。

表示部に【E 03】が表示されたときは26ページを参照ください。

# うまく仕上がらないときは

	症状	原因・対応
ごはんやおかずなど	仕上がりが熱すぎる	● あたためる分量が少なすぎませんか。一度にあためられる分量は約100g以上です。
	あたためても熱くならない	● 食品が、アルミホイルでおおわれていると加熱されません。
	ごはんがパサつく	● 加熱前に霧を吹いたり、水を少量かけるとしっとりと仕上がります。
	汁ものをあためると熱い部分とぬるい部分がある	● 加熱後にかき混ぜてください。
	タレが飛び散る	● タレは加熱後にかけてください。
	焼き魚やフライが上手にあたまらない	● 重ならないように平らに並べてください。
	煮汁が飛び散る	● 汁気を切り、深めの容器に入れてあたためてください。
	フライや天ぷらがベタつく	● ペーパータオルを敷いた皿の上に並べてください。 ※オープン、グリルではペーパータオルは使用できません。
	加熱ムラがある	● 食品の厚みが不均一だと、加熱ムラになります。
	冷凍ごはんがあたまらない	● 手動レンジで様子を見ながらあたためてください。
野菜	加熱ムラがある	● かぼちゃ・じゃがいもなどは大きさをそろえてください。 ● ほうれん草などは茎と葉を交互に重ねます。
	野菜が乾燥気味になる	● 野菜を洗い、水気を切らずにラップに包んでください。
飲みもの	熱くなりすぎる	● 容器に少ししか入れないと沸騰する場合があります。容器の7～8分目まで入れてください。
	容器の上の方と下の方では、温度が異なる	● 加熱前と加熱後によくかき混ぜてください。
	牛乳が熱くなりすぎる	● 自動メニュー「1 飲み物」であたためていますか。 「あたためスタート」キーで加熱すると熱くなりすぎる場合があります。
解凍	上手に解凍できない	● 食品の厚みや形が不均一だと、部分的に加熱されやすくなります。 ● 解凍するときは、同じ種類、大きさをそろえてください。



# 故障かな？と思われたときは

症状	原因・対応
電源プラグをコンセントに差し込んでも、何も表示しない	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入らないようになっています。ドアを開けることで電源が入ります。</li> </ul>
調理後、ファンが回る	<ul style="list-style-type: none"> <li>● レンジ調理終了後、機械室を換気するためにファンが回ることがありますが、故障ではありません。しばらくすると自動的に止まります。</li> </ul>
まったく動かない	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 表示部に【0】が表示されていますか。 電源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。 ドアを開閉してください。(待機時消費電力オフ機能 → P.2)</li> <li>● ご家庭のヒューズやブレーカーが切れていませんか。</li> <li>● 電源プラグが抜けていませんか。</li> </ul>
食品があたたまらない	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食品が、アルミホイルでおおわれていませんか。</li> </ul>
運転中、「カチカチ」や「ボコン」という音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 出力を切り換えるスイッチの動作音です。異常ではありません。</li> <li>● 熱により庫内壁面が膨張し、音が鳴ることがありますが、異常ではありません。</li> </ul>
加熱中、何度もブザーが鳴る	<ul style="list-style-type: none"> <li>● オープン予熱ありの、予熱完了をお知らせするブザーです。 予熱後20分間、3分ごとに鳴ります。</li> </ul>
加熱後、何度もブザーが鳴る	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食品の出し忘れをお知らせするブザーです。 加熱終了後5分間、1分ごとに鳴ります。</li> </ul>
火花・異常音が出る	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 電子レンジ加熱のとき、金属製の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。</li> <li>● 庫内壁面やドアガラスにアルミホイルが触れていませんか。</li> <li>● 庫内が汚れていませんか。(→ P.35)</li> </ul>
何もしていないのにカチッと音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 電源が切れる音です。</li> </ul>
煙やいやなおいがする	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 庫内が汚れていませんか。(→ P.35)</li> <li>● 1度目のカラ焼きではありませんか。 庫内のおいが気になるときはカラ焼きをしてください。(→ P.2)</li> </ul>

## 故障かな？と思われたときは



症状	原因・対応
グリル加熱中、煙やにおいが 出る	● 食品の脂が焼けているためです。
庫内に水滴が付着する	● メニューによって食品から出た水蒸気が水滴として付着します。 かたく絞った布で拭き取ります。

## こんな表示が出たときは

表示	症状	原因・対応
ブザーが鳴り 【E03】を表示  E 03	● 庫内温度が高いために「あたため」「発酵」「解凍」が行えず、キーの操作が無効になっている。	● 食品を取り出し、ドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。庫内の冷却が終わるとブザーが鳴り、表示部に【0】を表示します。約15分～25分で庫内が冷却されます。 「とりけし」キーを押して解除した場合は、ブザーは鳴りません。
ブザーが鳴り 【E04】を表示  E 04	● オープン調理での予熱終了後、調理を開始せずに20分以上経過した。	● 「とりけし」キーを押して操作をはじめからやり直してください。
キーを押すと 【E06】を表示  E 06	● 庫内に食品を入れ、ドアを閉めて1分以上経過してから、自動キーを押した。 ● 加熱中に「とりけし」キーを押し、そのままの状態でも1分以上経過してから、自動キーを押した。 ● 調理終了後、そのままの状態でも自動キーを押した。	● 「とりけし」キーを押して解除してください。
ブザーが鳴り、次の記号を表示  E 01   E 02   E 05		● 製品が故障していることが考えられます。電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店に点検・修理の依頼をしてください。

## 焼き魚（さば）

魚焼きグリルを使わずふっくらと焼き上げます

使用キー	付属品
 オープン（予熱なし） 250℃	 加熱時間 約10分

### 作り方

1. 軽くさばの水気をとる。
2. オープン用角皿に 1. を並べ、オープン（予熱なし）250℃で約10分焼く。



### 調理のポイント



- 焦げつきを防ぐために、オープンシートを敷いてください。（→ P.8）

材料 / 2人分

塩さば…………… 2切れ

## ぶりの照り焼き

甘辛いタレが食欲をそそります

使用キー	付属品
 オープン（予熱なし） 250℃	 加熱時間 約14分

### 作り方

1. ぶりに塩（分量外）をふって約10分おき、水で洗い、水気をとる。
2. ぶりを A に約30分つけ込む。
3. オープン用角皿に 2. を並べ、A のタレを大さじ1ふりかける。
4. オープン（予熱なし）250℃で約14分焼く。



### 調理のポイント

- 焦げつきを防ぐために、オープンシートを敷いてください。（→ P.8）

### ご注意ください！

- タレをかけすぎると、焦げつきの原因になります。

材料 / 2人分

ぶり…………… 2切れ

砂糖…………… 大さじ ½

しょうゆ…………… 大さじ 1



A 酒…………… 大さじ 1

みりん…………… 大さじ 1

おろししょうが…………… 10g

# ハンバーグ

定番のおかずをオーブンで

使用キー	付属品
 オーブン (予熱なし) 250℃	 加熱時間 約12分

材料 / 2人分

玉ねぎ	80g
合挽きミンチ	150g
パン粉	10g
牛乳	大さじ1
A 卵	½個
塩、こしょう	少々
ナツメグ	適量

作り方

- 玉ねぎはみじん切りにする。
- フライパンに油 (分量外) を熱し、  
1. を炒め、冷ましておく。
2. と A を粘りが出るまでよくこねる。
3. を 2 等分にして厚さ 2 cm の小判形にして、フライパンで焼き色がつくまで両面を焼く。
- オーブン用角皿に 3. を並べ、オーブン (予熱なし) 250℃ で約 12 分焼く。


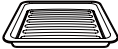


## 調理のポイント

■焦げつきを防ぐために、オーブンシートを敷いてください。  
(→ P.8)

# 肉巻き野菜

野菜を豚肉で巻いて、美味しくいただけます

使用キー	付属品
 オーブン (予熱なし) 210℃	 加熱時間 約25分

材料 / 2人分

豚肉 (薄切り)	200g
玉ねぎ	80g
にんじん	60g
さやいんげん	20g
砂糖	大さじ1
A しょうゆ	大さじ1½
酒	大さじ1
みりん	大さじ1


作り方

- 玉ねぎ、にんじんは拍子木切りにし、さやいんげんは両端を切り、さらに半分に切る。にんじんは下ゆでしておく。
- 豚肉を縦に広げ、塩、こしょうをふり下味をつける。
1. を 2. の手前側に並べて巻き、薄く薄力粉をまぶして A に 30 分つけ込む。
- 肉の巻きおわりを下にして、オーブンシートを敷いたオーブン用角皿に並べ、オーブン (予熱なし) 210℃ で約 25 分焼く。



# マカロニグラタン

玉ねぎの甘みがきいたホワイトソースの手作りグラタン

使用キー	付属品
◎下ごしらえ レンジ 出力切替 レンジ 500W/650W(※)	使用しない
	加熱時間 約40秒
使用キー	付属品
◎下ごしらえ レンジ 出力切替 レンジ 500W/650W(※)	使用しない
	加熱時間 約2分
使用キー	付属品
オープン グリル/発酵 オープン(予熱なし) 250℃	
	加熱時間 約15分

材料 / 2皿分

鶏もも肉	100g
玉ねぎ	50g
マカロニ	40g
薄力粉	大さじ3
Aバター	20g
コンソメ	小さじ2
牛乳	300ml
塩、こしょう	少々
チーズ、パン粉、粉チーズ	適量

作り方

- マカロニは大きめの鍋でゆでる。鶏もも肉は一口大に切り、玉ねぎはうす切りにする。
- フライパンでサラダ油(分量外)を熱し、鶏もも肉と玉ねぎを焦がさないように炒めて塩、こしょうで味付けする。
- 2.と、ゆでたマカロニをグラタン皿に分け入れる。
- 耐熱ボウルにAを入れてレンジ500W/650W(※)で約40秒加熱し、泡立て器でダマにならないようによく混ぜ合わせる。
- 4.に牛乳を加えてレンジ500W/650W(※)で約2分加熱して混ぜ、レンジ500W/650W(※)でさらに約2分加熱する。この作業を4~5回くり返す。
- 5.を、3.の上にかけてチーズ、パン粉、粉チーズをのせ、オープン用角皿にのせてオープン(予熱なし)250℃で焦げ目がつくまで約15分焼く。



**ご注意ください!**

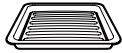
- グラタン皿は12×22cm以下の大きさのものを使用してください。

※電源周波数地域と表示について

電源周波数によって、レンジ出力値が異なります。  
50Hz … 500W  
60Hz … 650W

# からあげ

「揚げない」からあげでヘルシーに

使用キー	付属品
オープン グリル/発酵 オープン(予熱なし) 200℃	
	加熱時間 約20分

材料 / 2人分

鶏もも肉	250g
からあげ粉	適量

作り方

- 鶏肉を一口大に切る。
- ポリ袋に1.とからあげ粉を入れ、よく振ってまんべんなく粉をつける。
- 鶏肉の皮を上にしてオープン用角皿に並べ、オープン(予熱なし)200℃で約20分焼く。



**ご注意ください!**

- 食品の大きさや厚みをそろえてください。
- 衣の上から少量の油を塗ると、揚げ物の風味が増します。

# あさりの酒蒸し

本来の旨みを生かしたシンプル料理

使用キー	付属品
 レンジ 500W/650W(※)	使用しない
	加熱時間
	約5～6分

材料 / 2人分

あさり	250g
しょうゆ	小さじ 1/2
酒	大さじ 3
バター	5g

作り方

- 1.耐熱ボウルに砂抜きしたあさりを入れ、酒をふりかける。
- 2.レンジ500W / 650W(※)であさりの口が開くまで約5～6分加熱する。
- 3.あさを小鉢に移し、残った汁にしょうゆとバターを加えて混ぜる。
- 4.あさに3.の汁をかけ、お好みでねぎや大葉を添える。





## 砂抜きのしかた

- 1) ボウルとざるを重ねたところにあさりを入れ、ひたひたになるように水を注ぎ、塩を入れて薄めの塩水(約3%)にする。
- 2) 紙などをかぶせて、涼しくて暗い場所に3～4時間置き、砂をはかせる。
- 3) ざるをボウルからあげ、流水の下であさりの殻をこすり合わせて洗い、水気をきる。

# 茶碗蒸し

なめらかな舌触りで、ほっとする一品

使用キー	付属品
 オーブン(予熱なし) 140℃	
	加熱時間
	約45分

材料 / 2人分

卵	2個
だし汁	250ml
みりん	小さじ 1
薄口しょうゆ	小さじ 1/2
塩	小さじ 1/2
A	
鶏ささみ	20g
小えび	2尾
B	
しいたけ	1/4個
銀杏	2個

作り方

- 1.ボウルに卵をわり入れてよく溶きほぐし、Aを加えて混ぜ、裏ごしする。鶏ささみはそぎ切り、しいたけは石づきをとって薄切りにする。小えびは背ワタを取っておく。
- 2.茶碗蒸し容器にBと1.を2等分に入れ、サッとかき混ぜて共フタをする。(フタはアルミホイルでも代用できます)
- 3.オーブン用角皿に厚めのキッチンペーパーを敷き、水(分量外)を100ml注ぎ入れ、その上に2.を並べる。
- 4.オーブン(予熱なし)140℃で約45分加熱する。


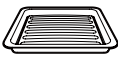


## 調理のポイント

- 卵液の初期温度は25℃前後(20～30℃)が適当です。高すぎたり、低すぎたりする場合は、加熱時間を加減してください。
- 必ず、フタをして加熱します。(フタはアルミホイルでも代用できます)
- 固まり具合がゆるめの時は、フタをしたまましばらく放置しておいてください。余熱で固まってきます。

# 白身魚の包み蒸し

おいしさを閉じ込め、ふんわり仕上げます

使用キー	付属品
 オープン (予熱なし) 210℃	 加熱時間 約20分

材料 / 2人分

白身魚…………… 2切れ  
 パプリカ…………… 20g  
 しめじ…………… 20g  
 酒…………… 大さじ1  
 塩、こしょう…………… 少々


作り方

- 1.白身魚は骨を取り除いて塩、こしょう、酒をふってしばらくおく。
- 2.パプリカは種を取って縦に切り、しめじは石づきを取ってほぐす。
- 3.オーブンシートに1.を1切れずつのせてから塩、こしょうをする。その上に2.をのせて包む。
- 4.3.をオーブン用角皿に並べ、オープン (予熱なし) 210℃で約20分加熱する。



# かぼちゃの煮物

電子レンジで時短調理、ほくほくであたたまります

自動調理	付属品
 レンジ 500W/650W(※) レンジ200W	使用しない 加熱時間 約12分

材料 / 2人分

かぼちゃ…………… 300g  
 | 砂糖…………… 大さじ2  
 | しょうゆ…………… 大さじ1  
 A | みりん…………… 大さじ1  
 | 水…………… 140ml


作り方

- 1.かぼちゃは一口大に切る。耐熱ボウルに入れ、1.とAを入れてラップをかける。
- 2.レンジ500W / 650W (※) で約5～7分加熱して混ぜ、レンジ200Wで約6分加熱する。



# 小松菜のごま和え

たっぷりの胡麻と和えるだけ。毎日食べても飽きない定番おかず

使用キー	付属品
 レンジ 500W/650W(※)	使用しない 加熱時間 約4分

材料 / 2人分

小松菜…………… 300g  
 | 砂糖…………… 大さじ1½  
 | しょうゆ…………… 大さじ1½  
 A | 出し汁…………… 大さじ3  
 | すりごま…………… 大さじ5

作り方

- 1.小松菜は洗って、水気を切らずにラップで包み、レンジ500W / 650W (※) で約4分加熱する。
- 2.すぐ冷水にとってアク抜きをしよく絞って約3cmの長さに切る。
- 3.Aと2.を和える。



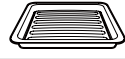




※電源周波数地域と表示について

電源周波数によって、レンジ出力値が異なります。  
 50Hz … 500W  
 60Hz … 650W

# バターロール

毎日食べても飽きない、バターロール

使用キー	付属品
 発酵（一次）	使用しない
	加熱時間 約50分
使用キー	付属品
 発酵（二次）	
	加熱時間 約40分
使用キー	付属品
 オープン（予熱あり） 170℃	
	加熱時間 約15分

材料 / 9個分

強力粉	200g
砂糖	15g
塩	3g
ドライイースト	3g
牛乳	100ml
バター	40g
卵	½個

作り方

1. ボウルに全ての材料を合わせ、生地がべとつかなくなり、ボウルから離れるまでよくこねる。
2. 打ち粉（分量外）をした台にたたきつけて、のぼしたりしながら約10分間こねる。
3. バター（分量外）を薄く塗った耐熱ボウルに2.を入れ、ラップをかけて発酵40℃、約50分にセットして一次発酵させる（→ P.23）。
4. 3.を手で軽く押してガス抜きをする。生地を9等分にし、表面がなめらかになるように丸め、ラップをかけて約20分休ませる。
5. 生地を手ですり合わせるようにしながら円すい形にし、さらにめん棒で細長い三角形に伸ばし、幅の広い方から巻く。
6. オープン用角皿にバター（分量外）を薄く塗り、5.の巻きおわりを下にして並べ、発酵40℃、約40分にセットして二次発酵させる（→ P.23）。
7. 表面につや出し用卵を塗り、オープン（予熱あり）170℃、約15分にセットして予熱する。  
（予熱終了まで5～7分）  
予熱終了後、6.を庫内に戻して焼く。


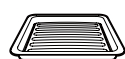


**ご注意ください！**

- 室温や生地の初期温度などの条件によって、発酵の仕上がり具合が異なる場合があります。様子を見ながら発酵時間を調節してください。
- 生地の表面が乾燥すると膨らみが悪くなります。固く絞った布巾をかけたり、霧を吹いたりして湿り気を与えてください。

# 蒸しパン

ふわふわでしっとり、甘くて優しい味わい

使用キー	付属品
 オープン（予熱あり） 180℃	
	加熱時間 約10分

材料 / 9個分

卵	1個
砂糖	20g
サラダ油	小さじ2
牛乳	75ml
薄力粉	50ml
A   ベーキングパウダー	小さじ1
バニラオイル	少々

作り方


1. ボウルに卵を入れ砂糖を加えて混ぜる。
2. 1.にサラダ油、牛乳、バニラオイルを加えて混ぜ合わせる。
3. Aをふるい入れ、ダマが残らないようにさっくりと混ぜ合わせる。
4. アルミカップに生地を分け入れ、オープン用角皿に厚手のキッチンペーパーを敷き、水（分量外）100ml注ぎ入れる。
5. オープン（予熱あり）180℃、約10分にセットして予熱する。  
（予熱終了まで5～7分）  
予熱終了後、4.を庫内に入れて焼く。





# クッキー

ベーシックなサクサククッキー

使用キー	付属品
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">                     オープン グリル/発酵                 </div> オープン（予熱あり） 170℃	 加熱時間 約15分

材料 / 15～20枚分

薄力粉	100g
バター	45g
砂糖	30g
卵	¼個
バニラオイル	少々

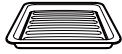
作り方

1. バターは白っぽくなるまで泡立て器でよく練ってから砂糖を加えて、さらによく混ぜる。
2. 1. に卵を加えてクリーム状になるまで混ぜ、バニラオイルをふりかける。
3. 2. に薄力粉をふるい入れてさっくりと混ぜ合わせ、ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵庫で約1時間ねかす。
4. 3. の生地をラップではさんでめん棒で5mm厚さにのばし、型で抜く。
5. オープンシートを敷いたオープン用角皿にならべる。
6. オープン（予熱あり）170℃、約15分にセットして予熱する。（予熱終了まで5～7分）  
予熱終了後、5. を庫内に入れて焼く。



# スポンジケーキ

フワフワ食感のスポンジケーキ

使用キー	付属品
◎下ごしらえ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">                         レンジ 出力切替                     </div> レンジ200W	使用しない 加熱時間 約1～2分
使用キー	付属品
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">                     オープン グリル/発酵                 </div> オープン（予熱あり） 150℃	 加熱時間 直径18cmで 約40分

材料 / 直径18cmのケーキ型1個分

薄力粉	90g
砂糖	90g
卵	3個
バター	15g
A牛乳	小さじ2
バニラオイル	少々


作り方

1. ケーキ型にバター（分量外）を薄く塗って、オープンシートを敷く。卵は卵白と卵黄に分けて別々のボウルに入れ、薄力粉はふるっておく。
2. 耐熱容器にAを合わせて入れ、レンジ200Wで1～2分様子を見ながら加熱して溶かす。
3. 卵白は、泡立て器で角が立つまで泡立て、半量の砂糖を2～3回に分けて入れて、つやが出るまでさらに泡立てる。
4. 卵黄は、残りの砂糖を入れて白くもったりするまで泡立てる。
5. 3. に、4. とバニラオイルを加えて混ぜ合わせる。
6. 薄力粉をもう一度ふるいながら加え、泡をつぶさないように木ベラでさっくりと混ぜ合わせ、2. を加えて手早く混ぜる。
7. 生地を一気に型に流し入れ、型ごと2～3回軽く落として空気を抜く。
8. オープン（予熱あり）150℃、約40分にセットして予熱する。（予熱終了まで5～7分）
9. 予熱終了後、7. を庫内に入れて焼く。型ごと10～20cmくらいの高さから落として焼き縮みを防ぐ。



# ロールケーキ

好きなフルーツを入れて、手軽にアレンジを楽しめます

使用キー	付属品
◎下ごしらえ レンジ出力切替 レンジ 200W	使用しない 加熱時間 約1～2分
使用キー	付属品
オーブン グリル/発酵 オーブン(予熱あり) 170℃	 ◎オーブン調理でのみ使用 加熱時間 約15分

材料 / オーブン用角皿 1個分

薄力粉	50g
砂糖	60g
卵	3個
バター	15g
牛乳	小さじ2
バニラオイル	少々
生クリーム	適量

作り方

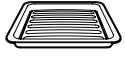
1. オーブン用角皿にバター(分量外)を薄くぬって、オーブンシートを敷く。
2. 耐熱容器にAを合わせて入れ、レンジ200Wで1～2分様子を見ながら加熱して溶かす。
3. 卵は、泡立て器で七分通り泡立てる。砂糖を2～3回に分け入れて、つやが出るまでさらに泡立てる。
4. 3. にバニラオイルを加えて混ぜ合わせる。
5. 薄力粉をふるいながら加え、泡をつぶさないように木ベラでさっくりと混ぜ合わせ、2. を加えて手早く混ぜる。
6. 1. に5. の生地を一気に流し込み、オーブン用角皿ごと10～20cmの高さから2～3回軽く落とすとして表面を平らにする。



7. オーブン(予熱あり)170℃、約15分にセットして予熱する。(予熱終了まで5～7分)
8. 予熱終了後、6. を庫内に入れて焼く。焼きあがったら、オーブン用角皿から取り出し、オーブンシートをはがす。
9. してあら熱をとる。生クリームを塗り、手前から巻き、巻き終わりを下にしておいて、生地とクリームがなじんでから切る。

# トースト

食パンをこんがり焼きあげます

使用キー	付属品
オーブン グリル/発酵 オーブン(予熱あり) 200℃	 加熱時間 約4分

材料 / 2人分

食パン(6枚切)	2枚
----------	----

作り方

1. オーブン用角皿だけを庫内に入れ、オーブン(予熱あり)200℃、約4分にセットして予熱する。(予熱終了まで約10分)
2. 予熱終了後、食パンをオーブン用角皿にのせて庫内に戻して焼く。
  - 下面の焼き色が薄いときは、ひっくり返して200℃、1分～2分にセットして焼く。



## 調理のポイント

- 加熱時間は好みの焼き色に合わせて調節してください。保存状態やパンのメーカーにより、焼き色は異なります。
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焼けすぎてしまいます。



## ご注意ください!

- 食パンにバターを塗ってトーストしないでください。発火の恐れがあります。
- 一度にトーストできる分量は6枚切り食パン1枚～2枚です。上下に積み重ねないでください。

# お手入れのしかた

- ご使用後はお早めにお手入れしてください。ただし、本体が冷めてから行ってください。
- 汚れはこまめに拭き取り、いつも清潔にしてご使用ください。  
庫内や付属品が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。
- 長時間使用されないときは、各部のお手入れをし、湿気やほこりがかからない状態にして保管してください。

## ⚠ 警告

	お手入れは、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冷めてから行うやけどや感電・ケガの恐れがあります。
	濡れた手で電源プラグを抜き差ししない感電する恐れがあります。

### キャビネット・庫内・ドア

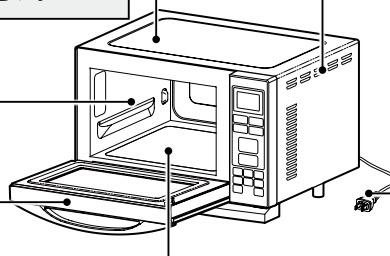
かたく絞った布で水拭きする

汚れがひどいときは、うすめた台所用中性洗剤をしみ込ませた布で拭きます。その後、水拭きして洗剤をきれいに拭き取ってください。

### 排気口・吸気口・アース端子・電源プラグ

やわらかい布でから拭きする

乾いた布で定期的にはこりを取り除いてください。



### テーブルプレート

- テーブルプレートの汚れは濡れふきんですぐに拭き取ります。汚れがついたまま、調理すると、焦げて焼きつき、落ちにくくなります。
- テーブルプレート周囲の黒色のゴムは強くこすらないでください。
- 衝撃を与えないでください。キズがついたり、割れることがあります。

### 付属品（オープン用角皿）

スポンジたわしで洗い、十分に水気を拭き取る

やわらかいスポンジを使用して台所用中性洗剤で洗います。




※金属たわしや鋭利なものでこすらないでください。

※オープン用角皿は使用後急冷しないでください。

破損・変形することがあります。

※また、加熱直後に水をかけると蒸気が発生したり、熱いしぶきが飛ぶことがあります。

## ⚠ 注意

	お手入れに、金属たわし・金属ブラシは使用しない キズや割れなど、破損の原因になります。
	食品カスや水・洗剤などを、レンジ本体のすき間に入れない 故障の原因になります。
	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 住宅用家具用洗剤（弱アルカリ、アルカリ、弱酸性、酸性など）、オープンクリーナー・ガラスクリーナー、クレンザー・漂白剤、アルコール・ベンジン・シンナー 変形・変色・故障などの恐れがあります。







# 仕様

電源	単相 100V、50/60Hz 共用	
外形寸法	幅 450 × 奥行 366 × 高さ 300 mm	
庫内有効寸法	幅 263 × 奥行 316 × 高さ 176 mm	
コードの長さ	約 1.4 m	
質量	約 14 kg	
電子レンジ	消費電力	930 W (50Hz) / 1280 W (60Hz)
	高周波出力	500 W (50Hz) / 650 W (60Hz)、200W 相当
	発振周波数	2450 MHz
オープン	消費電力	1130 W
	温度調節範囲	40℃、100 ~ 250℃
グリル	消費電力	1130W
区分名	B	
電子レンジ機能の年間消費電力量	63.4 kWh/年	
オープン機能の年間消費電力量	10.0 kWh/年	
年間待機時消費電力量	0.0 kWh/年	
年間消費電力量	73.4 kWh/年	

※年間消費電力量 (kWh/年) は省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定法による数値です。「区分名」も同法に基づいています。

※オープン温度 210 ~ 250℃での運転時間は約 3 分間です。その後は自動的に 200℃に切り換わります。

※実際にお使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量によって変化します。

※この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country.

No product service is available outside of Japan.

## 1. 保証書（別途添付）

- 保証書は別途添付されています。
  - 保証書はお買い上げの販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認のうえ、内容をよくお読みの後、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。
- ただし、マグネトロンのみ2年間です。
  - 一般家庭用以外に使用される場合は除きます。

## 2. 修理を依頼されるときは

- 保証期間中は  
商品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容により無料修理いたします。
- 保証期間が過ぎているときは  
お買い上げの販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。

## 3. 補修用性能部品の保有期間

- 補修用性能部品は、製造打ち切り後8年保有しています。
- 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。

## 4. ご転居のときは

- この製品は50Hz/60Hz共用です。電源周波数の異なる地域へお引越しされても、そのままお使いいただけます。
- ご使用の際には、必ずアース線を取り付けてください。

## 5. アフターサービスについてご不明の場合

- アフターサービスについてご不明の場合には、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」にご相談ください。

### ●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)

- 本商品について万が一ご満足いただけない場合は、お買い上げの店までご連絡ください。お取り替えまたはご返金いたします。

愛情点検		★長年ご使用のオープンレンジの点検を！	
	ご使用の際このようなことはありませんか？	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。</li> <li>●スタートしても食品が加熱されない。</li> <li>●異常なおいがしたり煙が出る。</li> <li>●オープンレンジにさわると電気を感じる。</li> <li>●ドアや庫内に著しい変形がある。</li> <li>●自動的に切れないときがある。</li> <li>●その他の異常・故障がある。</li> </ul>	ご使用中 止 このような症状のときは、故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店にご相談ください。

## お客さまメモ

お買い上げの際に記入しておいてください。修理など依頼される時に便利です。

形名	FOR-1660BP
お買い上げ年月日	年 月 日
お買い上げ販売店名	_____
電話 ( )	_____ - _____