

■年間消費電力量 50/60Hz (kWh/年)	区分	年間消費電力量*2	電子レンジ機能の年間消費電力量	オープン機能の年間消費電力量	年間待機時消費電力量
	F*1	70.5*3	58.0	12.5	0.0*3

*1 区分について F:オープンレンジ(熱風循環加熱方式のもの) *2 年間消費電力量は、電子レンジ機能、オープン機能、待機時の消費電力量を省エネ法に基づく測定法(周囲温度23±2℃)により算出し、合計した値です。数値はキロワット時毎年の単位で、小数点第一位まで表示しています。*3 無線LAN機能なしの場合。無線LAN機能ありの場合、消費電力は約3Wです。*4 総庫内容量とは、JISの規定に基づいて算出された容量です。*5 短時間高出力機能です。オート調理は限定したメニューにのみ働きます。*6 240～310℃の運転時間は約5分間です。その後は自動的に230℃に切りかわります。300℃、310℃は予熱有り時のみ設定できます。*7 レシピ数はwebレシピ集に掲載されている材料・作り方の数です。オートメニュー数はあたたため・解凍・下ゆでと応用メニューを含んだオートでできるメニューの数です。ヘルシーシェフアプリからオープンレンジ本体をアップデートすることでメニュー数が増えます。2026年7月時点の数値です。※本体と壁などとの間の必要寸法はあけてください。熱に弱い家具やコンセントがある壁面に排気に向けて設置する場合は変形するおそれがあるため遠ざけてください。コードは排気口や温度の高い部分に近づけないでください。冷蔵庫などの上に置く場合は耐熱100℃以上かをご確認ください。

webレシピ集はこちら!

省エネ性マークについて

このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。『省エネ基準達成率』及び『達成率』は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

安全にお使いいただくためのお願い

電子レンジをご使用のお客様へ

突然の沸騰(突沸)にご注意ください。

●飲み物(水・牛乳・酒・コーヒー・豆乳など)やとろみのある物(カレーやシチューなど)、油脂分の多い物は、加熱中や加熱後に、突然沸騰して飛び散ることがあります。やけどにご注意ください。●加熱直後は顔を近づけたり食品を上からのぞき込まないようにしてください。●開口が細い容器は特に注意し、小さなカップ、マグカップも注意してください。●飲み物やとろみのある物、油脂分の多い物は加熱前によくかき混ぜ、加熱室から取り出すときは静かに取り出してください。●オート調理で加熱するときは、食品の分量・容器は取扱説明書の記載内容に従い行ってください。少量(100g未満)の食品は、手動調理で時間設定を控えめにし、仕上がりをしながら加熱してください。

安全に関するご注意

●ご使用の前に取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

取扱説明書はホームページからもご覧いただけます。https://kadenfan.hitachi.co.jp/support/manual/

●消費電力が1kW以上の機器は、定格15A以上の電源コンセントに直接接続してお使いください。火災の原因となります。

●アース線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。アース線の取り付けは電気工事店または、販売店にご相談ください。

●調理以外の目的には使用しないでください。

長年ご使用の電子レンジの点検を!

●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年です。

愛情点検

ご使用の際、このような症状はありませんか?

●電源コードやプラグが異常に熱くなる。●スタートスイッチを入れても食品が加熱されない。●自動的に切れないときがある。●こげ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音や火花(スパーク)がでる。●電子レンジにさわるとビリビリと電気を感じることもある。●その他の異常や故障がある。

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販売店に点検・修理をご相談ください。

保証書に関するお願い

●ご購入の際は、ご購入年月日、販売店名などの所定事項が記入された「保証書」をお受け取りになり、大切に保存してください。

●「製造番号」は、安全確保上重要なものです。ご購入の際は、商品本体に「製造番号」が表示されているかお確かめください。

●「保証書」には製品および発売時期により、取扱説明書の裏表紙に印刷されたもの、または保証書単体のもの(複写式)があります。

●本製品を輸出される場合、外国為替および外国貿易法の規制ならびに米国輸出管理規制など、外国の輸出関連法規をご確認のうえ、必要な手続きをお取りください。●このカタログに掲載の商品は国内家庭用です。●機種によっては品切れ場合があります。●実際の商品には、ご使用上の注意を表示しているものがあります。●印刷物ですので、実際の商品の色調とは多少異なる場合があります。●付属品に海外生産品を使用している場合があります。

カタログの内容についてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。もし販売店でおわかりにならないときは、下記にてご確認、お問い合わせください。

日立の家電品 webお問い合わせ

スマートフォンからチャットでお問い合わせできます。>>>

チャット自動応答時間 24時間

オペレーター回答時間 月曜～金曜 9:00～17:00 (土曜・日曜・祝日、年末年始は休業)

■お客様相談センター〈日立家電品の商品情報やお取り扱いに関するご相談窓口〉

固定電話から:0120-3121-11 携帯電話から:050-3155-1111 (有料)

■日立家電品とスマートフォンとの接続やネットワーク接続に関するご相談窓口

TEL:0120-554-201

受付時間 月曜～金曜 9:00～17:30 (土曜・日曜・祝日、年末年始は休業)

●本窓口等で取得致しましたお客様の個人情報は、お客様のご相談およびサポート等への対応を目的として利用し、適切に管理します。●ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社や協力会社にお客様の個人情報を提供し対応させていただくことがあります。●弊社の「個人情報保護に関して」は、こちらをご参照ください。

https://corp.hitachi-gls.co.jp/utility/privacy

表示を正しく
家電公取協会員

このカタログの記載内容は
2026年7月現在のものです。
YH-1156

当社は、適正な表示を推進しています。

総庫内容量*4、庫内形状		30L ワイド&フラット庫内	
センサー種類		Wスキャン(重量センサー＋ センター赤外線センサー)＋温度センサー	
レンジ	最高出力*5	1,000W(手動:最大5分／自動:最大3分)	
オープン	最高温度:自動 ／段数／方式／ヒーター	310℃※1 ／2段／熱風コンベクション式／ダブル光速ヒーター	
グリル		大火力平面グリル	
レシピ数／オートメニュー数*7		298／253	
付属品		外して丸洗いテーブルプレート、 角皿410×300mm 2枚、焼網	
寸法	本体外形寸法 幅×奥行(ハンドル含む)×高さ	497×442(495)×375 (mm)	
	庫内有効寸法 幅×奥行×高さ	401×322×218 (mm)	
質量		約18.0kg	
基本性能	電源	AC100V(50-60Hz)	
	オープン	出力／消費電力	1,360W／1,400W
		温度調節	100～250℃・300℃・310℃(240～310℃は 短時間運転*6)、スチーム発酵(30・35・40・45℃)
	グリル	出力／消費電力	1,300W／1,330W
	レンジ	手動出力	1,000W、600W、500W、200W相当、100W相当
		消費電力(最高)	1,430W

※1 短時間運転*6。300℃、310℃は予熱有り時のみ設定可。

グリーン購入法適合商品
この表記のある商品は、グリーン購入法(国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律)に対応している商品です。『グリーン購入法』とは、国の各機関などに対し、環境に配慮した商品の優先購入を義務づける法律で、2001年4月1日から施行されました。(地方公共団体、事業者や国民に対しても、できる限り同法に適合した商品を選択するよう推進されています。)

HITACHI

電子レンジ

MRO-WEE6

angleSelect

最大4品 温度の異なる複数品を組みあわせて同時にあたたため。[複数同時あたたため]

4品同時なら、2人分の食事もまとめてあたためられる。

4品同時あたための例

冷凍ごはん

冷凍ごはん

冷蔵おかず

冷蔵おかず

2人そろっていただきます!

冷凍

冷蔵

常温

の組みあわせに対応

3品同時あたための例

冷凍ごはん

冷蔵おかず

常温汁もの

1人遅く起きた日も、かんたん朝食!

ごはん・おかず・汁ものを一度にあたためてサッと用意できる。

2品同時あたための例

常温汁もの

冷蔵めん類

昼食の準備もらくらく!

作り置きの食事を同時にあたためてすぐに食べられる。

ここがポイント

ダブル「Wスキャン」と新開発のマイクロ波制御で[複数同時あたたため]を実現

STEP1

「Wスキャン」で重さと表面温度をはかり*1、加熱時間を算出。

表面温度をはかるセンター赤外線センサー

重さをはかる重量センサー

STEP2

庫内底面を4エリアに分け、食品の温度変化から重点加熱エリア*1を特定。

※1 あたたまりの遅い食品が配置されたエリア。

イメージ図

STEP3

マイクロ波を制御するアンテナを、重点加熱エリアで往復回転してあたためることで、食品ごとに適温*2にします。

回転アンテナ

マイクロ波のイメージ

冷凍1品と冷蔵3品のあたため例

イメージ図

1.複数同時あたたため **NEW**

2.熱風旨み焼き

3.310℃※2熱風コンベクションオープン2段

※2 短時間運転*3。300℃、310℃は予熱有り時のみ設定可。
※熱風コンベクションオープン2段は手動のみ。

ワイド&フラット庫内

総庫内容量

30L

ヘルシーシェフ

MRO-WEE6 **NEW**

オープン価格*

グリーン購入法適合商品

目標年度

2008年度

省エネ基準達成率

104%

年間消費電力量

70.5kWh/年

※無線LAN機能なしの場合。

チャコールグレー (H)

*1 食品(容器を含む)の重さと温度をはかります。加熱前の表面温度とメニューごとに規定した表面温度までの温度変化をみます。
*2 食品の形状・種類・庫内温度・容器等により仕上がりが異なります。調理終了後の食品の平均温度を、あらかじめ定められた目標温度にあたためます。
*3 240～310℃の運転時間は約5分間です。その後は自動的に230℃に切りかわります。
○**NEW** は新発売の商品です。従来商品から機能・仕様・素材等を変更したこととともない型式を変更したものを含みます。★オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。

商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

日立グローバルライフソリューションズ株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋 2-15-12

360°/ヒート
ひとりひとりに、笑顔のある暮らしを

「熱風旨み焼き」日立独自※1の「セラミックプレート」と「クワトロ加熱」で、旨みを閉じ込め、こんがりジューシー。

※1 セラミック製の外して丸洗いテーブルプレートを庫内底面、上段、中段、下段にセットして直接調理に使用できます。

ここがポイント

4種類の加熱を自動で制御、火加減おまかせでおいしく焼き上げ。
[冷凍][冷蔵][常温] 食材を組みあわせて調理できる。

表面温度をはかる※1
「センター
赤外線センサー」

レンジ加熱もできる
「セラミックプレート」

マイクロ波

レンジ

レンジ加熱で食材の中の温度を上げることで、調理時間が短くなり、ジューシーな仕上がりに。

イメージ図

オーブン・過熱水蒸気

過熱水蒸気とオーブンの熱風でお肉を包み込むように焼き、旨みを閉じ込める。

イメージ図

グリル

グリルで一気に加熱して、表面をこんがり焼き上げれば完成。

イメージ図

大火力
平面グリル
ヒーター

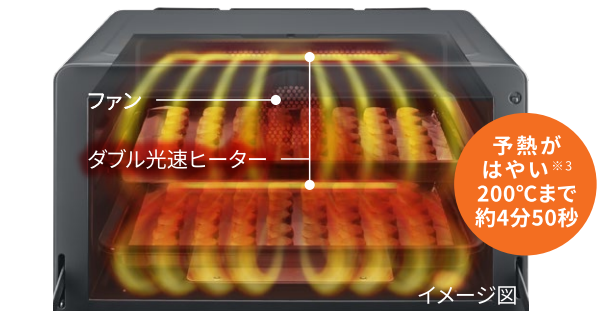
クワトロ加熱

レンジ
オーブン
過熱水蒸気
グリル

「310℃※2熱風コンベクションオープン 2段」 大火力&オートでこんがり焼き上げ。

※2 短時間運転※2。300℃、310℃は予熱有り時のみ設定可。※熱風コンベクションオープン2段は手動のみ。

ダブル光速ヒーターとファンで
熱風を庫内全体に循環。



※3 周囲温度23℃の場合。使用する条件により時間は異なります。



ここがポイント

オープン調理後に連続でオートあたため可能。
※庫内の温度が高い場合はやけどにご注意ください。
※あたため(温度設定)メニューは除きます。

「簡単ボウルメニュー」洗い物を増やさず、 ボウルひとつでメインから副菜までオート調理。

家にあるお好みの食材で手軽にオート調理ができる※4。
「わがやのアレンジ料理」

ボウルにお好みの材料を入れる※4

加熱後、かるくかき混ぜたら完成。

完成!

煮物のほか、いろいろなメニューをお好みの食材で手軽に※4。

冷凍食材もOK

肉も使える

お好みの調味液でもOK

わがやの煮物

わがやの Pasta

わがやのスープ NEW

わがやのカレーシチュー

大火力で野菜を
すばやく調理するから
シャキシャキ食感。
「野菜シャキシャキ」



※1 食品の温度をはかります。加熱前の表面温度とメニューごとに規定した表面温度までの温度変化をみます。※2 240～310℃の運転時間は約5分間です。その後食品の平均温度。あたためる飲み物や食品により設定温度は異なります。※4 食品の形状・庫内温度・容器等により仕上がりが異なります。薄切り肉など8種類とメニューごとに規定した表面温度までの温度変化をみます。※6 庫内に食品くずや煮汁などが付いたまま使い続けると壁面に汚れがこびりついて落ちなくなります。インターネット接続環境と無線LANルーターが必要です。Androidは、Google LLCの登録商標です。iOSは、Apple Inc.のOS名称機能は、予告なく変更することがあります。また、提供サービスは予告なく終了することがあります。

「あたため・解凍」おまかせで、おいしい温度に適温※3あたため。 ムラを抑えて※4肉・魚を解凍。食事のしたくをスムーズに。

あたため
11オートメニューから
あたためかたを選べます。



解凍
レンジとスチームを組みあわせて
解凍。すぐにほぐして使える。



ここがポイント

加熱のパワーや時間をオートでコントロール。
重さと温度をはかる※5「Wスキャン」

重さをはかる

重さをはかるから必要なあたため時間を計算。センター赤外線センサーの温度変化とあわせて、食品と容器のバランスを推測。

イメージ図

120分割

8眼センサーが15段階にスイング(120分割)して、食品(容器を含む)の表面温度をはかる。温度をはかるからあたため具合がよくわかる。残り時間もオートで計算。

イメージ図

食品(容器を含む)の表面温度をはかる
センター赤外線
センサー

メニュー表示や付属品を
教えてくれるフルドット液晶
(バックライト付き)



angle

ここがオリジナル!

料理 解凍 あたため

「りれき」ボタンで、よく使うメニューが簡単に呼びだせる

りれき

最大20メニュー

光る文字でボタンが見やすい

おすすめの「ジャンル」や「調理分類」からメニューが選べる

料理 1/5

熱風旨み焼き 簡単ボウル ノンフライ

よく使うお手入れ機能が大きな文字表示で選びやすい

清掃 水抜き 脱臭

その他設定

「お手入れ」調理後の庫内お手入れがらくに。らくメンテ

丸洗い OK 日立独自

外して丸洗いテーブルプレート

汚れが落としやすい※6側面

拭きやすいフラットな天面

お手入れコース 清掃

大量のスチームで汚れが落としやすい※6。

「ヘルシーシェフアプリ※7」 スマホとつなげて新しいレシピの提案も。

※無線LAN機能ありの場合には待機時消費電力がかかります。

献立決めにサポートするから、
お買い物も短時間で。

イメージ図

アプリのダウンロードはこちら

QRコード

左右・背面
壁ピッタリ設置

高さ375mm

奥行442mm
(ハンドル含む
奥行495mm)

幅497mm

壁にピッタリと設置できる商品でも、壁の材質によっては接触跡がついたり結露することがあります。壁面と本体の間を少しあけ、壁面側にアルミホイルを貼り、保護してください。後方にガラスがある場合、温度差で割れるおそれがあるので20cm以上あけてください。

※1 食品の温度をはかります。加熱前の表面温度とメニューごとに規定した表面温度までの温度変化をみます。※2 240～310℃の運転時間は約5分間です。その後食品の平均温度。あたためる飲み物や食品により設定温度は異なります。※4 食品の形状・庫内温度・容器等により仕上がりが異なります。薄切り肉など8種類とメニューごとに規定した表面温度までの温度変化をみます。※6 庫内に食品くずや煮汁などが付いたまま使い続けると壁面に汚れがこびりついて落ちなくなります。インターネット接続環境と無線LANルーターが必要です。Androidは、Google LLCの登録商標です。iOSは、Apple Inc.のOS名称機能は、予告なく変更することがあります。また、提供サービスは予告なく終了することがあります。