

電子レンジ

ANG-MO-B5

取扱説明書（保証書付）

ご使用前に必ずお読みください。



目次

安全上のご注意	1～5
使用上のお願い	5
各部のなまえ	6～7
使える容器・使えない容器	8
赤外線センサーを使用する	
自動調理の上手な使い方	9～10
自動あたため	11
解凍	12
飲みもの	13
ごはん	14
手動調理	15～16
お手入れのしかた	17
うまく仕上がらないときは	18
故障かな？と思われたときは	19
こんな表示が出たときは	20
仕様	20
デモモード解除のしかた	21
アフターサービスについて	21
ご相談窓口・修理窓口のご案内	22
ご相談窓口～製品に関する	
お問い合わせ～	22
修理窓口～修理に関する	
お問い合わせ～	22
保証・無料修理規定	23

このたびは、電子レンジをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

ご使用前に、必ずこの「取扱説明書」をよくお読みになり、正しくご使用ください。

なお、この取扱説明書には保証書が付いています。

お読みになったあとは、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。

●ご使用前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。 → P.1～5

安全上のご注意

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お守りください。

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



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

※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

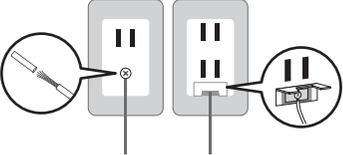
	分解・改造・修理をしない 火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店にご相談ください。
	吸気口、排気口、本体の穴やすき間に針金や指などの異物を入れない 感電・異常作動・けが・故障の恐れがあります。 異物が入ったときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

警告

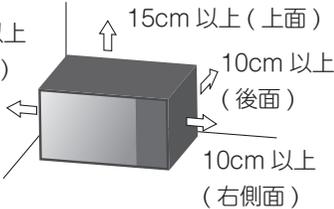
	交流100V以外、また定格15A以上でないコンセントを使用しない 火災・感電の原因になります。	
	コンセントは単独で使用する 他の器具と併用するとコンセント部が発火する原因になります。 また、延長コードは使用しないでください。異常発熱し発火・感電の原因になります。	
	傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない 電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。感電・ショート・発火の原因になります。	
	電源コードを傷つけない 加工したり、たばねて使用したりしないでください。重いものをのせたり、無理に曲げたり、引っ張ったりねじったり、挟み込んだりしないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。	
	電源プラグについたほこりを定期的に拭き取る ほこりが付着すると火災の恐れがあります。	
	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 断線して感電・発火する恐れがあります。	
	長時間使用しないときは、電源プラグを抜く 絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。	

据え付けるとき

⚠ 警告

	<p>本体の梱包材や付属品はすべて取り除く 梱包材が発火し、火災・やけどの恐れがあります。</p>
	<p>包装用ポリ袋は、幼児の手の届かないところ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の原因になります。</p>
	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> • アース端子付きコンセントを使うとき アース線が本体後面のアース取付部の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。電源プラグを抜いた状態で接続する。アース線の先端がコンセントに触れないよう注意する。 • 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) <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> • 「電気工事士」の有資格者による D 種接地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、土間、地下室など結露がおきやすいところ (漏電遮断器の取り付け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 アース線がはずれたり、ゆるんだりしていないか、定期的に点検してください。 </div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">  </div>
	<p>燃えやすいものや熱に弱いものを近づけない 本体は、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。 引火・破裂の原因になります。</p> <div style="text-align: right;">  </div>
	<p>水のかかるところや蒸気の出る機器、火気の近くでは使用しない 火災・感電・漏電の原因になります。(機器例：加湿器、炊飯器、ポットなど)</p>

⚠ 注意

	<p>壁などから離す 吸気口・排気口などのまわりを密閉した状態で使用すると過加熱して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、温度差で割れるおそれがあるので、20cm 以上離してください。</p>	<div style="text-align: center;">  </div>
	<p>十分な強度を持った平らな場所に置く 強度が不十分なテーブルや傾いた場所に置くと、落ちたり倒れたりして、けがの原因になります。 ※もし地震などで転倒・落下した場合は、そのまま使用せずお買い上げの販売店にご相談ください。</p>	

安全上のご注意 (つづき)

使用するとき

警告

	<p>異常・故障時には、ただちに使用を中止する 発火・発煙・感電の恐れがあります。 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にご相談ください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ● 本体にさわると電気を感じる。 ● 異常なおいがしたり煙が出る。 ● 電源が自動的に切れないうちがある。 ● ドアや庫内に著しい変形がある。 ● その他の異常・故障がある。
	<p>取り扱いが不慣れな方や子供だけで使わせない・幼児の手の届くところでは使用しない やけど・感電・けがの原因になります。</p>
	<p>調理以外の目的で使用しない 過加熱・異常作動による発火・やけど・けが・破損・火災の原因になります。 衣類・ふきん類・市販のレンジ加熱用湯たんぽ・哺乳瓶（消毒バッグ）・カイロ・風呂湯保温器などは加熱しないでください。</p>
	<p>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・発火の原因になります。</p>
	<p>使用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。</p>
	<p>本体のまわりを密閉した状態にしたり、吸気口・排気口をふさいだりしない 過加熱して発火する恐れがあります。</p>
	<p>本体の上にものを置いたり、布などをかぶせたりしない 置いたものが過加熱し、変形・変色する恐れがあります。</p>
	<p>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 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。</p>

注意

	<p>食品は容器の形状に合わせて置く位置を変える 「飲みもの」で使用する容器は  マークに、他の容器は庫内中央に置いてください。 正しい位置に置かないと赤外線センサーが検知できず、食品の発煙・発火や突沸の恐れがあります。</p>
	<p>ドアを開閉するときは、指のはさみ込みに注意する。 やけど・けがの原因になります。</p>
	<p>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。</p>
	<p>ドアにものをはさんだまま加熱しない 電波漏れによる傷害の恐れがあります。</p>
	<p>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。 ドアを閉めたまま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。 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または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にご相談ください。</p>

使用するとき（つづき）

⚠ 注意

	家庭用以外（店舗などでの長時間使用や不特定多数の人の使用など）では使用しない 故障や発煙・発火などの不具合の原因になります。
	テーブルプレート、ドアガラスにものをぶつけたり衝撃を加えない 破損・けがの原因になります。
	食品容器の出し入れは引きずらない テーブルプレートに傷が付くと、破損・火花・故障の原因になります。

レンジ加熱のとき

⚠ 警告

	缶詰、ビン詰、袋詰、レトルト食品、真空パック入り食品は開封し、中身を別の容器に移し替える 鮮度保持剤（脱酸素剤）は取り除く 発火・破裂・本体の破損・やけど・けがの原因になります。
	殻や膜のある食品は殻を取るか切れ目を入れる イカ・栗・ぎんなん・ソーセージなどは破裂し、やけど・けがをします。 
	密閉性の高い容器のふたや栓は外す 容器が破裂し、やけど・けがの恐れがあります。
	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 やけどの恐れがあります。
	ラップを外すときは、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。
	食品や飲みものなどを加熱しすぎない 発煙・発火の原因になります。また、液体にインスタントコーヒーなどの粉末状の ものを入れたときに、突然沸とうする場合があります。 <ul style="list-style-type: none"> ● 食品：油脂分の多い食品（生クリーム、バター、天ぷらなどの揚げもの）など ● とろみのあるもの：カレー・シチュー、粒入りスープなど ● 飲みもの：牛乳・コーヒー・お茶・豆乳・水・お酒・汁物など 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、庫内から取り出してください。 ※少量の食品（100g未満）や小さい食品、または再加熱するときは自動調理で加熱せず、手動調理で様子を見ながら加熱してください。 ※低めで広口の容器を使用してください。 ※飲みものは「自動あたため」で加熱しないでください。牛乳・コーヒーは「飲みもの」（→ P.13）、 水・お茶・お酒などは手動調理（→ P.15～16）で様子を見ながら加熱してください。 
	生卵やゆで卵（殻付き、殻なし）、目玉焼きは加熱しない レンジで卵を加熱すると破裂し、本体の破損・けが・やけどの原因になります。取り出した後に、 突然破裂することもあります。 ※卵はよく溶きほぐしてから加熱してください。 ※ゆで卵（おでん、八宝菜などの卵）のあたため直しもしないでください。
	ふたのある容器は自動調理、解凍では使用しない ふたがあると赤外線センサーが正しく作動しません。過加熱となり、食品の発火や容器が割れる原因に なります。使用する際は、容器のふたは外して加熱してください。

安全上のご注意 (つづき)

レンジ加熱のとき (つづき)

⚠ 注意

	少量の食品 (100g 未満) や小さい食品は自動調理で加熱しない 過加熱となり食品が発火する恐れがあります。手動調理で様子を見ながら加熱してください。→ P.15
	使用中は、できるだけ本体からはなれない 加熱しすぎで食品が発煙・発火する恐れがあります。
	庫内が空のまま加熱しない 故障・発火の原因になります。また、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。
	加熱直後は庫内に触れない 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。 終了直後は庫内に触れないでください。
	金属製の容器や金串は使用しない 食品を金属容器に入れてレンジ加熱すると、ドアガラスが割れたり、火花が散ったり、庫内に火が見えたりする場合があります。 使用できない金属容器の例として、アルミで加工した紙箱やパック、テープ、金串、金銀模様のある容器、コップなど→ P.8



お手入れのとき

⚠ 警告

	お手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行う やけど・感電・けがの恐れがあります。
	ぬ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。

使用上のお願い

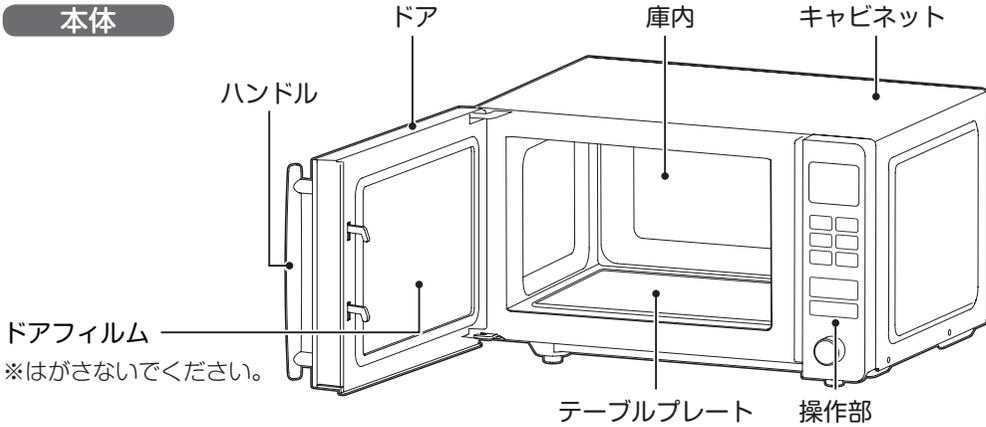
自動調理および調理全般について

- 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、手動調理で様子を見ながら加熱してください。
- 加熱した食品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5分以内にキーを押す
ドアを閉めて5分以上経過した場合、自動的に消灯します。
- 加熱直後は庫内が高温のため、連続して使用せず、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。
- ミックスベジタブルや小さく切った根菜類(さつまいも、にんじんなど)は、少量での加熱はしない
火花が出て焦げたり、発煙・発火の原因になります。
- 少量の食品(100g未満)や小さい食品を加熱するときは、手動調理で加熱時間を20～30秒に設定し、様子を見ながら加熱する

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。

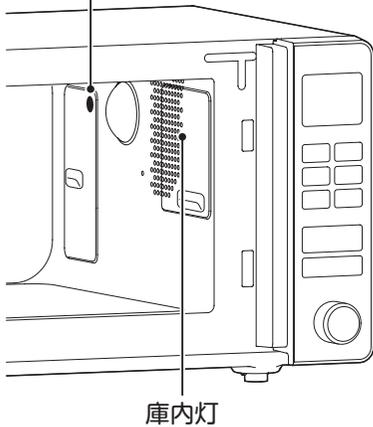
各部のなまえ

本体



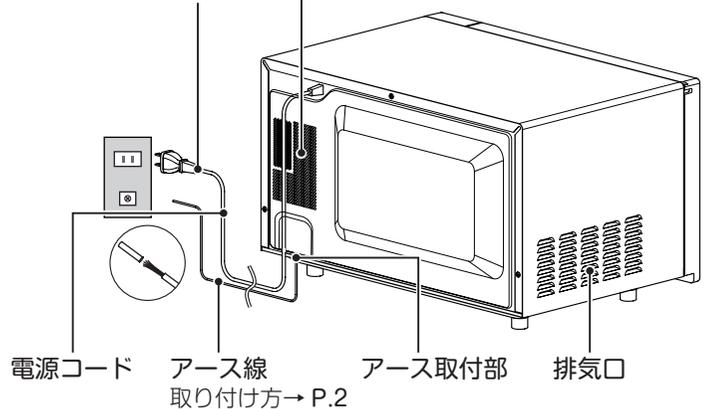
赤外線センサー

※センサー部に指や物を入れないでください。



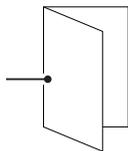
電源プラグ

吸気口



付属品

取扱説明書… 1部
(保証書付)



電源を入れるには

ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示し、バックライトが点灯します。

とりけしキーを押すと、表示部のバックライトが消灯します。

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。

待機電力 節約機能

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。

表示部が「0」のまま、または選択の途中で放置すると、5分後に自動的に消灯します。

加熱後、ファンが回る (作動音がある)

加熱終了後、庫内を冷却するために約 1 分 30 秒ファンが回ることがあります。(ドアを開けても回ります)

作動中は電源プラグをコンセントから抜かないでください。

各部のなまえ (つづき)

操作部

キーは中央を押してください。キーの端を押すと、作動しないことがあります。

自動調理キー

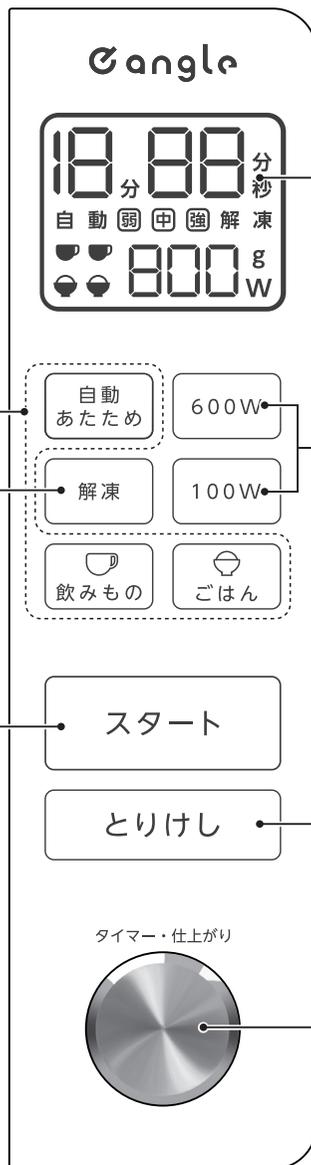
- 時間設定が不要なメニューです。キーを選択後、スタートキーを押すだけで自動的に加熱します。
- 自動あたたため…P.11
- 飲みもの……………P.13
- ごはん……………P.14

解凍キー

- 解凍するとき 사용합니다。→ P.12

スタートキー

- 加熱をはじめるときに押します。加熱の途中でドアを開け、再び加熱をはじめるときは、ドアを閉めてもう1度押します。(1分以上経過すると「0」表示に戻ります)



表示部

(説明のためすべてを表示した状態です)

- レンジ出力、時間、Endなどを表示します。
- ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示し、バックライトが点灯します。
- 加熱の途中でドアを開けると、動作内容が点滅します。

手動調理キー

- レンジ出力を設定するとき 사용합니다。→ P.15 ~ 16

とりけしキー

- 押し間違えたときや途中で加熱をやめたいとき 사용합니다。
- 表示部が「0」のときにとりけしキーを押すと、表示部のバックライトを消灯します。

ダイヤル

- 時間、仕上りの設定に 사용합니다。→ P.15 ~ 16

手動調理の最大設定時間、設定時間単位について

最大設定時間

加熱モード	最大設定時間
600W/500W	30分
100W/200W	60分

設定時間単位

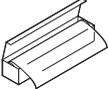
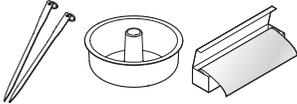
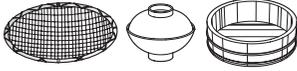
設定時間	単位
~ 5分	10秒
5 ~ 10分	30秒
10 ~ 60分	1分

- 詳しくは、手動調理の使い方のページを参照ください。→ P.15

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用しないでください。

容器の種類	注意
<p>プラスチック容器・シリコン容器</p> <p>耐熱性プラスチック容器 シリコン容器</p> 	<p>○ 使える</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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用できます。 ●熱に弱いふたや、密閉性の高いふたは外してください。 ●自動調理、解凍に使用する際は、ふたを外してください。 ●砂糖やバター、油を使った料理などは、高温になるため使用できません。
<p>熱に弱いプラスチック容器</p> 	<p>✕ 使えない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●耐熱温度が140℃未満のもの、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。
<p>陶器・磁器</p> 	<p>○ 使える</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●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。
<p>ガラス容器</p> 	<p>○ 使える</p> <ul style="list-style-type: none"> ●耐熱性のあるものは使えます。 ※急に冷やすと割れることがあります。 ●自動調理、解凍に使用する際は、ふたを外してください。 <p>✕ 使えない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●耐熱性のないもの、カットガラスや強化ガラスは使えません。
<p>耐熱温度が140℃以上の ラップ類</p> 	<p>○ 使える</p> <p>✕ 使えない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ポリエチレン製のラップは使えません。 ●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。 ●ラップのかけ方について→ P.9
<p>その他</p> <p>金属容器・金串 アルミホイル</p> 	<p>✕ 使えない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ただし、アルミホイルは加熱しすぎる部分を覆うなど部分的に使えます。詳しくは P.12 を参照ください。
<p>木・竹・紙製品、漆器など</p> 	<p>✕ 使えない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●焦げたり、燃えたり、火花が飛ぶことがあります。 ●塗りがはげたり、ひび割れ、変色の恐れがあります。 ●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。

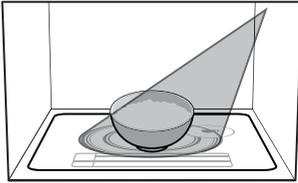
赤外線センサーを使用する自動調理の上手な使い方

赤外線センサーとは

- 食品が放射する赤外線量を測定して、食品の表面温度を検知するセンサーです。食品の表面温度を検知しながら加熱するため、食品の初期温度、容器の重さなどの影響を受けず、最適な温度に食品を加熱することができます。

※赤外線センサーを使用する自動調理キーは、「自動あたため」「飲みもの」「ごはん」です。

赤外線センサーの検知イメージ

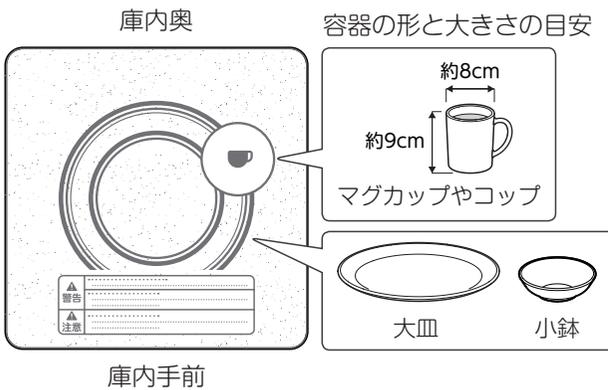


- 右奥側にあるセンサーが食品の表面温度を検知し、最適な温度に加熱します。
- 加熱中は「- - -」が左から右へ点灯します。



例：「自動あたため」

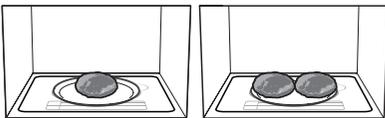
置き方の例



容器の形状に合わせて置く

- 容器はできるだけ背が低く、口の広いものを使用してください。
- 複数の食品の場合は、中央に寄せて置いてください。飲みものを加熱するときは、必ず1個は☺マークに置いてください。

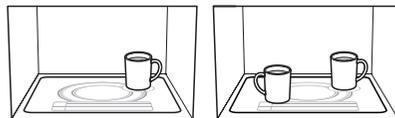
自動あたため



1 個

2 個

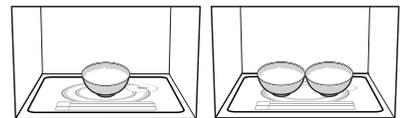
飲みもの



1 杯

2 杯

ごはん

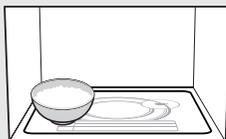


1 杯

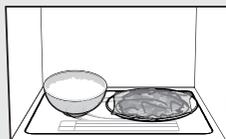
2 杯

上手に加熱ができないときの例

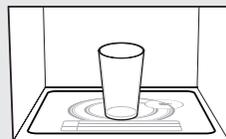
- 以下のような場合、食品が過加熱になったり、食品を上手に加熱できません。



食品が中央から外れている。



違う大きさの容器を複数使用。



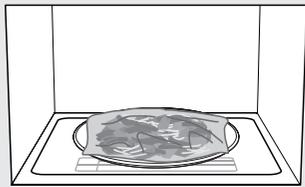
背の高い容器を使用。



ふたや、ラップをすき間なくかけて使用。

安全にお使いいただくために

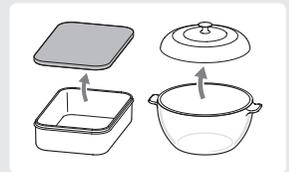
● ラップのかけ方



- 煮物・蒸し物、カレーやシチューなどの汁物にはラップをかけます。
 - ごはんやおかずの加熱でラップをかけるときは、食品に密着するように落とし込み、容器のふちにかかるラップはすき間をあけてください。(ラップで密閉しない)
- ※すき間をあけないと、蒸気がラップ内に充満し、食品の温度が正しく検知できません。

● ふたは外して使用する

- 陶器製、ガラス製、プラスチック製などのふたをすると、赤外線センサーが食品の温度を正しく検知できず、上手に加熱できません。
- 市販のお弁当もふたを取り、アルミホイルなどを取り出してください。



● 加熱するときの注意点

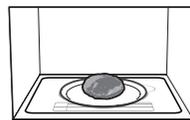
- 庫内が熱いと、赤外線センサーが食品の温度を正しく検知できず、上手に加熱することができません。
- 熱に弱い容器（プラスチック製など）は溶けたり、変形することがあります。→ P.8
- 複数の食品を温める場合は、種類・分量・初期温度を揃えてください。上手にあたたまらない場合があります。
- 少量の食品(100g未満)や小さい食品は、手動調理で20～30秒に設定し、様子を見ながら加熱してください。→ P.15
- 食品を入れる前に、庫内の食品カス、庫内やドアの水滴などを拭き取ってください。食品の温度を正しく検知できず、上手にあたたまらない場合があります。また、発煙・発火の原因になります。

 警告		少量の食品(100g未満)や小さい食品は自動調理で加熱しない 過加熱となり食品が発火する恐れがあります。手動調理で様子を見ながら加熱してください。 → P.15
		ふたのある容器は自動調理、解凍では使用しない ふたがあると赤外線センサーが正しく作動しません。過加熱となり、食品の発火や容器が割れる原因になります。使用する際は、容器のふたは外して加熱してください。

自動あたため

1 食品を庫内に入れる

- 食品はテーブルプレート中央に置いてください。
- 中央から外れた位置に置くと、赤外線センサーがうまく働かず、過加熱になったり、あたたまらない場合があります。



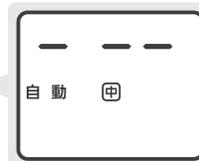
置き方の例

2 自動あたため を押し、スタート を押す

- 「- -」が左から右へ点灯します。

※表示部が「0」の状態でも、スタート を押しでも加熱されます。

- 一度に加熱できる分量は 100g ~ 400g です。
加熱が足りないときや、400g を超える食品を加熱するときは、手動調理で様子を見ながら加熱してください。



3 お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後 15 秒以内にダイヤルを回して、設定してください。
- 仕上がりは、中 に自動設定されています。

強	… 仕上がりを強めにするとき
中	… 標準設定
弱	… 仕上がりを弱めにするとき

4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1 分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5 分間)

加熱するときのポイント

- ごはん類 (常温・冷蔵)
かたまりはほぐし、固めのは水を振りかけて加熱してください。
- カレー・シチューなど
飛び散る恐れがありますので、ラップをかけてください。
ラップは食品に密着するように落とし込み、容器のふちにかかるラップはすき間をあけてください。
(ラップで密閉しない)
- めん類 (スバゲッティ・焼きそば)
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、生卵やゆで卵 (殻付き、殻なし)、目玉焼きは、破裂する恐れがあるので、加熱しないでください。
- コンビニ弁当
包装しているラップやふたは必ず外して使用して加熱してください。
※容器の種類については「使える容器・使えない容器」(→ P.8) をご参照ください。

※冷凍食品は、手動調理で様子を見ながら加熱してください。→ P.15 ~ 16

お願い

■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加熱できません。
連続して使用する場合はドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。

上手に加熱するために

■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

■手動調理で時間を合わせて、様子を見ながら加熱してください。

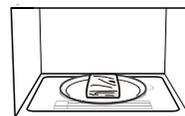
→ P.15 ~ 16

 警告		少量の食品 (100g 未満) や小さい食品は自動調理で加熱しない 過加熱となり食品が発火する恐れがあります。手動調理で様子を見ながら加熱してください。 → P.15
		飲みものは「自動あたため」で加熱しない 過加熱となり、加熱中や取り出すときに突然沸とうし、やけどの原因になります。 ※牛乳・コーヒーは「飲みもの」(→ P.13)、水・お茶・お酒などは手動調理(→ P.15 ~ 16)で様子を見ながら加熱してください。

解凍

1 食品を庫内に入れる

- 耐熱性の平皿の上のせた食品は、テーブルプレート中央に置いてください。



置き方の例

2 解凍 を押し、分量を設定する

- 解凍 を押しごとに 100g → 200g → 300g → 400g と変わります。



(設定後、約1分放置すると「0」表示に戻ります)

- 1度に解凍できる分量は100g～400gです。(100g単位で設定できます)



例：100gのとき

3 スタート を押す

- 残りの解凍時間を表示します。



4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5分間)

解凍するときのポイント

- 食材は1回分ずつ薄く(3cm以内)、厚みは均一、平らな形にそろえてください。小さすぎたり、重ねたり、かたまり状にすると上手に解凍できません。
- 複数解凍するときは、食品の種類、大きさをそろえ、中央によせて置いてください。
- 食品の形状や種類によっては、部分的に煮えたり、かたいところが残ったりすることがあります。
- さしみの解凍は煮えやすいため、手動調理100Wで様子を見ながら加熱してください。→ P.15～16

お願い

- 庫内が冷めた状態で解凍してください。

庫内が熱いと上手に解凍できません。連続して使用する場合はドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。

- 冷凍庫から出したらずちに解凍してください。

溶けかけている場合は、分量の設定を少なめに設定し、様子を見ながら解凍してください。

上手に解凍するために

- 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されてしまうところにはアルミホイルを巻いて解凍します。



※アルミホイルが庫内壁面やドアに触れると火花が飛びドアフィルムが焼けたり、破損や故障の恐れがあります。

- 食品の種類や保存状態によっては、上手に解凍できない場合があります。

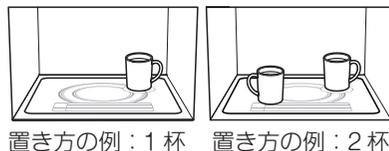
手動調理で時間を合わせて、様子を見ながら解凍してください。

→ P.15～16

飲みもの

1 飲みものを庫内に入れる

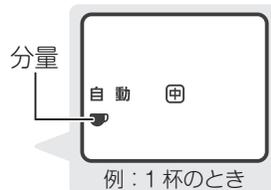
- 飲みものを入れたマグカップやコップは
 マークの上に置いてください。



2 飲みものを設定する

-  を押すごとに
 飲みもの と変わります。(設定後、約1分放置すると「0」表示に戻ります)
 「戻る」

食品名	状態	1杯の容量
牛乳	冷蔵	200ml
コーヒー	常温	



- 1度に加熱できる分量は1～2杯です。
 ※マグカップやコップには、1人分(200ml)ずつに分けて入れてください。

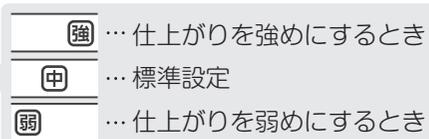
3 スタート を押す

- 「- - -」が左から右へ点灯します。



4 お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後 15 秒以内にダイヤルを回して、設定してください。
- 仕上がりは、④ に自動設定されています。



5 終了音が鳴ったら、飲みものを取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5分間)
- 加熱が足りないときは、手動調理で時間を合わせて、様子を見ながら加熱してください。

加熱するときのポイント

- 容器は広口のマグカップやコップで、200ml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。
- コーヒーは常温のものを加熱してください。
- 牛乳は冷蔵庫から出してすぐのものを加熱してください。

お願い

- 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加熱できません。連続して使用する場合はドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。

- 牛乳ビンや牛乳パックのまま加熱しないでください。

■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、突沸の原因になります。また、加熱後とり出した後に、突然の沸とうによる飛びちりなどで、やけどの恐れがあります。

上手に加熱するために

- 2杯を加熱するときは、必ず  マークの上に1個置いてください。分量をそろえてください。

さらに加熱するには

- 手動調理で時間を合わせて、様子を見ながら加熱してください。
 → P.15～16

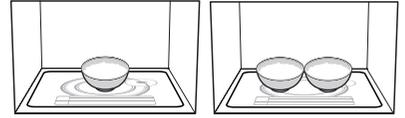


飲みものは加熱しすぎない
 過加熱となり、加熱中や取り出すときに突然沸とうし、やけどの原因になります。

ごはん

1 ごはんを庫内に入れる

- ごはんを入れた耐熱性の容器は、テーブルプレート中央に置いてください。
 - 中央から外れた位置に置くと、赤外線センサーがうまく働かず、過加熱になったり、あたたまらない場合があります。
- ※ふた付きの容器の場合、必ずふたを外して使用してください。



置き方の例：1杯 置き方の例：2杯

2 ごはんを設定する

- を押すごとに → と変わります。

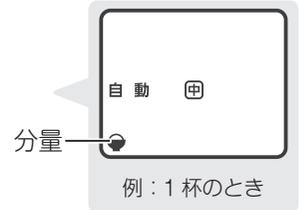
(設定後、約1分放置すると「0」表示に戻ります)

- 1度に加熱できる分量は1～2杯です。

: 1人分 150g～200g

: 2人分 300g～400g

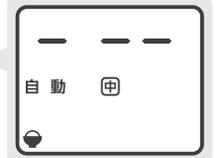
※耐熱性の容器には、1人分ずつに分けて入れてください。



例：1杯のとき

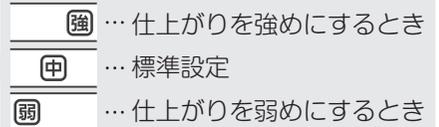
3 スタート を押す

- 「- - -」が左から右へ点灯します。



4 お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後15秒以内にダイヤルを回して、設定してください。
- 仕上がりは、 に自動設定されています。



強 … 仕上がりを強めにするとき

中 … 標準設定

弱 … 仕上がりを弱めにするとき

5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5分間)
- 加熱が足りないときは、手動調理で時間を合わせて、様子を見ながら加熱してください。

加熱するときのポイント

- かたまりはほぐし、固めのものは水を振りかけて加熱してください。
- 400gを超えるごはんを加熱する場合は、手動調理で様子を見ながら加熱してください。→ P.15～16

お願い

- 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加熱できません。連続して使用する場合はドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。

上手に加熱するために

- 2杯を加熱するときは、中央によせて置きます。

容器の大きさ、分量をそろえてください。

さらに加熱するには

- 手動調理で時間を合わせて、様子を見ながら加熱してください。

→ P.15～16



少量の食品(100g未満)や小さい食品は自動調理で加熱しない

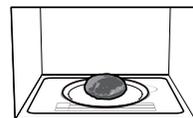
過加熱となり食品が発火する恐れがあります。手動調理で様子を見ながら加熱してください。

→ P.15

手動調理

1 食品を庫内に入れる

- 食品はテーブルプレート中央に置いてください。



置き方の例

2 レンジ出力を設定する

- 600W** または **100W** を押し、レンジ出力を設定します。

- 600W** を押すごとに 600W → 500W と変わり、



- 100W** を押すごとに 100W → 200W と変わります。



例：600W のとき

出力の使い分け目安

100W

200W

500W / 600W

弱火

中火

- 解凍する

- 煮込み

- 調理全般

- 市販の冷凍食品を加熱する

- はじけやすい食品を加熱する

- 食品を加熱する

- 野菜をゆでる（下ごしらえ）

3 時間を設定する

- ダイヤルを回して時間を設定します。



例：30分のとき

最大設定時間

出力 600W / 500W...30分

出力 100W / 200W...60分

4 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

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。（5分間）

お願い

- 少量の食品（100g未満）や小さい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。

手動調理で加熱時間を20～30秒に設定し、様子を見ながら加熱してください。

- ミックスベジタブルや小さく切った根菜類（さつまいも、にんじんなど）は、少量での加熱はしない。火花が出て焦げたり、発煙・発火の原因になります。

上手に加熱するために

- 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）



生卵やゆで卵（殻付き、殻なし）、目玉焼きは加熱しない

レンジで卵を加熱すると破裂し、本体の破損・やけど・けがの原因になります。

取り出した後に、突然破裂することもあります。

※卵はよく溶きほぐしてから加熱してください。

※ゆで卵（おでん、八宝菜などの卵）のあたため直しもしないでください。

●手動調理するときの加熱時間の目安

- 加熱時間は、食品の素材・量・大きさ・加熱前の温度などにより異なります。
- ラップについて、○が付いているメニューではラップを使用してください。

レンジ 600W ～あたたため～

	メニュー	分量	加熱時間	ラップ
冷蔵	みそ汁	1人分(約150ml)	約1分50秒	—
	カレー	1人分(約180g)	約3分00秒	○
	シチュー	1人分(約300g)	約4分00秒	○
	ポタージュスープ	1人分(約200ml)	約2分20秒	○
	焼き魚	1切れ(約80g)	約1分10秒	○
	ハンバーグ	1個(約80g)	約1分20秒	○
	コロッケ	1個(約80g)	約40秒	—
	トンカツ	1枚(約100g)	約1分30秒	—
	肉まん	1個(約120g)	約1分20秒	○
	しゅうまい	12個(約160g)	約1分30秒	○
	焼きそば	1人分(約200g)	約2分20秒	—
	野菜の煮物	1人分(約200g)	約2分20秒	—
	煮魚	1切れ(約100g)	約1分30秒	○
冷凍	ごはん	1杯(約150g)	約2分30秒	○
	チャーハン・ピラフ	1人分(約250g)	約4分10秒	○
	カレー	1人分(約180g)	約5分00秒	○
	シチュー	1人分(約300g)	約7分00秒	○
	ハンバーグ	1個(約80g)	約2分00秒	○
	肉まん	1個(約120g)	約2分00秒	○
	しゅうまい	12個(約160g)	約3分10秒	○

レンジ 600W ～飲みもの～

	メニュー	分量	加熱時間	ラップ
常温	水	1杯(約200ml)	約1分40秒	—
	お茶(緑茶・烏龍茶)	1杯(約200ml)	約1分30秒	—
	お酒	1杯(約160ml)	約1分00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。市販の食品を加熱するときは、パッケージの記載に従って、様子を見ながら加熱してください。
- ミックスベジタブルや小さく切った根菜類(さつまいも、にんじんなど)は、少量で加熱しないでください。焦げたり、発煙・発火の原因になります。

レンジ 600W ～温野菜～

メニュー	分量	加熱時間	ラップ
じゃがいも	1個(約150g)	約3分00秒	○
さつまいも	1本(約200g)	約3分40秒	○
さといも	約100g	約2分20秒	○
にんじん	約100g	約2分30秒	○
だいこん	約200g	約4分00秒	○
ほうれん草・菊菜	約200g	約2分30秒	○
キャベツ	約100g	約1分50秒	○
白菜	約100g	約1分10秒	○
かぼちゃ	約100g	約2分00秒	○
ブロッコリー	約100g	約1分40秒	○
カリフラワー	約100g	約1分40秒	○
グリーンアスパラガス	4本(約80g)	約1分20秒	○

レンジ 100W ～冷凍の肉、さしみ～

- 耐熱性の平皿の上のせて解凍してください。

メニュー	分量	加熱時間	ラップ
薄切り肉	約300g	約7分30秒	○
鶏もも肉(骨なし)	約250g	約8分30秒	○
えび	約130g	約4分00秒	○
いか(ロール)	約130g	約5分30秒	○
まぐろ(ブロック)	約100g	約4分00秒	○
	約200g	約5分30秒	
切り身魚	1切れ(約60g)	約2分00秒	○

※解凍する食材は、薄く、厚みは均一、平らな形にそろえてください。小さすぎたり、重ねたり、かたまり状にすると上手に解凍できません。

※煮込みに使用するときには、様子を見ながら加熱してください。

- 冷凍したカレー・シチューの加熱は、こびり付きを防ぐため、途中で混ぜてください。
- 市販の冷凍食品を加熱するときは、パッケージ記載内容に従って、様子を見ながら加熱してください。
- しっとりさせたい食品や、はじけやすい食品、とろみのある食品には、ふんわりとラップをかけてください。(炒め物、蒸し物、煮物、冷凍した食品など)
- ポップコーンはパッケージの調理方法に従って、必ず近くで様子を見ながら加熱してください。

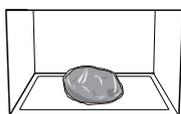
●野菜をゆでる

- 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テーブルプレート中央に置き、加熱します。

根菜

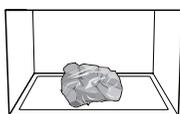
※加熱後、庫内から取り出し、ラップしたまま約5分蒸らしてください。

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。

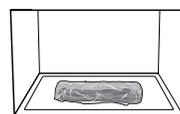
じゃがいも(切って加熱)



- 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。
- 根元や太い茎には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。

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。
- 長時間ご使用にならないときは、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ください。

本体

キャビネット・庫内・ドア・操作部

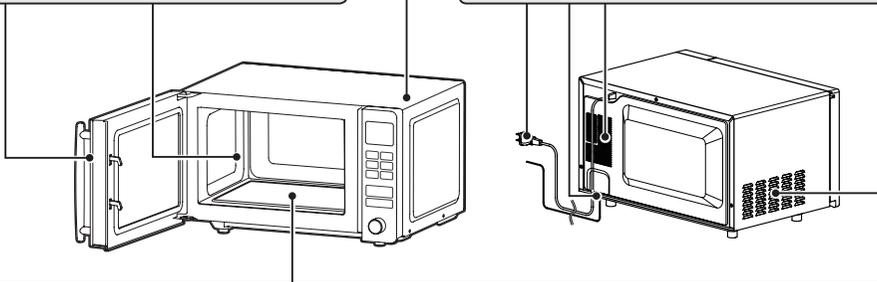
•かたく絞った布で水拭きする

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、乾いた布できれいに拭き取ってください。

排気口・吸気口・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ぬれた布ですぐに拭き取る

汚れがついたまま加熱すると、焦げて焼きつき、落ちにくくなります。

•汚れが落ちにくいときは、汚れた部分に液体クレンザー（クリームクレンザー）を付け、2分程度おいて、丸めたラップでこすり落とします。その後、固く絞った布で水拭きしてください。

※液体クレンザー（クリームクレンザー）が使えるのは、テーブルプレートのみです。

•テーブルプレートの黒色のゴムは強くこすらない

•衝撃を与えない

傷がついたり、割れることがあります。

警告	!	お手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行う やけど・感電・けがの恐れがあります。
	⊘	ぬ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。
	⊘	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・発火の原因になります。

注意	⊘	お手入れに、金属たわし・金属ブラシは使用しない 傷や割れなど、破損の原因になります。
	⊘	食品カスや水・洗剤などを、本体のすき間やパンチング穴、赤外線センサー取付部 (庫内右上奥) 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 住宅家具用洗剤（弱アルカリ、アルカリ、弱酸性、酸性など）・オーブクリーナー・ガラスクリーナー・ 粉末クレンザー・漂白剤・アルコール・ベンジン・シンナーなど。変形・変色・故障などの恐れがあります。 ※テーブルプレートのみ、液体クレンザー（クリームクレンザー）をご使用いただけます。

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	「自動あたため」で加熱すると熱くなりすぎる	<ul style="list-style-type: none"> 加熱する分量が少なすぎませんか。一度に加熱できる分量は 100g 以上です。少量の食品(100g 未満)を加熱するときは、手動調理で加熱時間を20～30秒に設定し、様子を見ながら加熱してください。→ P.15 食品は庫内の表示を参考に、正しい位置に置いて使用してください。位置がずれると、上手に加熱されない場合があります。 赤外線センサーでの検知を正しく行うために、容器はできるだけ背が低く、口の広いものを使用してください。
	食品があたたまらない	<ul style="list-style-type: none"> 食品は庫内の表示を参考に、正しい位置に置いて使用してください。 アルミホイルで覆われていると加熱されません。
	ごはんがパサつく	<ul style="list-style-type: none"> 加熱前に霧を吹いたり、水を少量かけるとしっとり仕上がります。
	汁ものを加熱すると熱い部分とぬるい部分がある	<ul style="list-style-type: none"> 加熱後にかき混ぜてください。
	タレが飛び散る	<ul style="list-style-type: none"> タレは加熱後にかけてください。 深めの耐熱容器に入れて、ラップをして加熱してください。
	冷凍食品があたたまらない	<ul style="list-style-type: none"> 冷凍食品は、手動調理で様子を見ながら加熱してください。 市販の冷凍食品はパッケージの記載に従って、手動調理で様子を見ながら加熱してください。→ P.15
	煮汁が飛び散る	<ul style="list-style-type: none"> 汁気を切り、ラップをかけて深めの耐熱容器に入れて加熱してください。
	フライや天ぷらがべとつく	<ul style="list-style-type: none"> キッチンペーパーを敷いた耐熱容器の上に並べ、手動調理で様子を見ながら加熱してください。→ P.15
	加熱ムラがある	<ul style="list-style-type: none"> 食品の厚みをそろえてください。
野菜	ごはんが上手にあたたまらない	<ul style="list-style-type: none"> ごはんを入れた耐熱性の容器は、テーブルプレート中央に置いてください。 加熱が足りないときは、手動調理で時間を合わせて、様子を見ながら加熱してください。
	加熱ムラがある	<ul style="list-style-type: none"> 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。
飲みもの	野菜が乾燥気味になる	<ul style="list-style-type: none"> 野菜を洗い、水気を切らずにラップに包んでください。
	熱くなりすぎる	<ul style="list-style-type: none"> 分量が少ないと沸とうする場合があります。広口のマグカップなどに7～8分目まで入れてください。 上手にあたたまらない場合は手動調理で様子を見ながら加熱してください。→ P.15
	容器の上の方と下の方で、温度が異なる	<ul style="list-style-type: none"> 加熱前と加熱後によくかき混ぜてください。
解凍	牛乳やコーヒーが熱くなりすぎる	<ul style="list-style-type: none"> 「飲みもの」で加熱していますか。→ P.13 「飲みもの」で上手にあたたまらない場合は手動調理で様子を見ながら加熱してください。→ P.15 「自動あたため」で加熱すると熱くなりすぎる場合があります。
	上手に解凍できない	<ul style="list-style-type: none"> 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。→ P.12

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	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。 ⇒ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示し、バックライトが点灯します。 表示部が「0」のまま、または選択の途中で放置すると、5分後に自動的に消灯します。
本体が作動しない	ご家庭のヒューズやブレーカーが切れていませんか。 電源プラグが抜けていませんか。 ドアを開けたとき表示部に「0」が表示されますか。 ⇒ドアを開けてください。「待機電力 節約機能→P.6」 それでも動かないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。
バックライトが消灯した	表示部が「0」のときにとりけしキーを押すと、表示部のバックライトが消灯します。
加熱終了後、ファンが回る作動音がる	故障ではありません。 ⇒加熱終了後、庫内を冷却するために約1分30秒ファンが回ることがあります。 (ドアを開けても回ります) 作動中は電源プラグをコンセントから抜かないでください。
運転中、「カチカチ」や「ポコン」という音がする	異常ではありません。 ⇒出力を切り換えるスイッチの作動音です。 ⇒熱により庫内壁面が膨張し、音が鳴ることがあります。
加熱終了後、何度もブザー音が鳴る	異常ではありません。 ⇒食品の取り忘れをお知らせするブザー音です。 加熱終了後、1分ごとにブザー音が鳴ります。(5分間)
火花・異常音が出る	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。→P.8 ミックスベジタブルや小さく切った根菜類(さつまいも、にんじん)を少量で加熱していませんか。→P.16 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。 庫内が汚れていませんか。→P.17
何もしていないのにカチッと音がする	異常ではありません。 ⇒電源が切れる音です。
煙やいやなにおいがする	お使いになり始めは、防錆の油が焼けて臭いや煙が出ることがあります。 庫内やドアが汚れていませんか。→P.17
庫内に水滴が付着する	食品によっては、食品から出た水蒸気で水滴が付着することがあります。 ⇒かたく絞った布で拭き取ります。
ドアと本体の間から蒸気が漏れる	庫内の蒸気量によって蒸気が漏れることがありますが、加熱など性能上の影響はありません。 また、加熱での電波漏れはありません。
バックライトが点いたまま表示内容が次々と変わっている 操作を受けつけない	「店頭用デモモード」です。解除方法についてはP.21をご参照ください。

こんな表示が出たときは

表示	原因	対応
E 03	食品が正しい位置に置かれていないため、センサーが食品の温度を検知していません。	食品を正しい位置に置いてください。
	自動調理（自動あたため、飲みもの、ごはん）で加熱する際に、食品の分量が多い場合に表示されることがあります。	自動調理で一度に加熱できる分量は最大400gです。食品の分量を減らして自動調理で加熱するか、手動調理で様子を見ながら加熱してください。
E 01 E 02	外来ノイズなどの影響による一時的な誤作動や、機械室内の異常を検出した可能性があります。	電源プラグをコンセントから抜いてください。もう一度、電源プラグをコンセントに差し込み、再度使用してください。それでもエラー表示が繰り返し表示される場合は、電源プラグをコンセントから抜き、表示番号をお買い上げの販売店にご連絡ください。

仕様

電源	AC100V、50/60Hz 共用
外形寸法	幅 460 × 奥行 350 × 高さ 271 mm
庫内有効寸法	幅 293 × 奥行 326 × 高さ 180 mm
コードの長さ	約 1.4 m
質量	約 9 kg
消費電力	1,420W
高周波出力	900W※、600W、500W、200W 相当、100W 相当
発振周波数	2,450 MHz
区分名	A
電子レンジ機能の年間消費電力量	57.5kWh/年
年間待機時消費電力量	2.6kWh/年
年間消費電力量	60.1kWh/年

※高周波出力 900W は短時間高出力機能（約 3 分間）であり、加熱中自動的に 600W に切り替わります。

これは「自動あたため」で働きます。

- 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。
- 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るため、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.

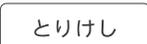
No product service is available outside of Japan.

愛情点検		★長年ご使用の電子レンジの点検を！	
	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"> ●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ●スタートしても食品が加熱されない。 ●異常なおいがしたり煙が出る。 ●電子レンジにさわると電気を感じる。 ●ドアや庫内に著しい変形がある。 ●電源が自動的に切れないときがある。 ●その他の異常・故障がある。 	ご使用中 止
			

デモモード解除のしかた

●表示内容が次々と変わっているときは「店頭用デモモード」です。この場合、使用することができません。

解除のしかた

-  を押しながら  を 5 回押すと解除されます。

※電源プラグを抜いても解除することはできません。

アフターサービスについて

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にお問い合わせください。

保証書

- 保証書は取扱説明書に付いています。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。

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。

修理を依頼されるときは

持込修理

- P18～20に従ってご確認ください、それでも異常があるときは、使用を中止し、必ず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にご相談ください。

●保証期間中は

- 製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、お客様のご要望により有料修理いたします。

●修理料金のしくみ

- 修理料金は技術料、部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修理するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	製品のある場所へ、技術員を派遣する料金です。

●ご転居のときは

- この製品は50Hz/60Hz共用ですので、電源周波数の異なる地域へお引越されても、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。

廃棄時のお願い

廃棄はお住まいの市区町村のルールに従ってください。

ご相談窓口・修理窓口のご案内

お取り扱い・修理に関してはお買い上げの販売店へご相談ください

※お買い上げの販売店にご依頼できない場合（転居や贈答品など）は各窓口へお問い合わせください。

ご提供いただいたお客様の個人情報は、ご意見・ご質問への回答および弊社のお客様サービス向上のために利用させていただきます。

ご質問の内容によりましては、適切な回答のためにエディオングループ、および関係会社に情報を提供する場合がございます。

その他、ご提供頂いたお客様の個人情報はエディオングループ個人情報保護方針に基づいてお取り扱いいたします。

エディオングループ個人情報保護方針：<http://www.edion.co.jp/privacy/>

ご相談窓口 ～製品に関するお問い合わせ～

■エディオンお客さま相談センター



0570-07-0557 (有料)

受付時間：月曜日～金曜日 9：30～18：30（土日祝・年末年始除く）

〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島二丁目3番33号 大阪三井物産ビル

- お電話は番号をよくお確かめのうえ、お間違いのないようにおかけください。
- 所在地・電話番号・受付時間などについては、変更になることがあります。(2021.10時点)

修理窓口 ～修理に関するお問い合わせ～

■エディオンサービスセンター



0570-06-0119 (有料)

受付時間：月曜日～日曜日 9：00～20：00（年中無休）

※年末年始に関しては受付時間の変更がある場合があります。

- お電話は番号をよくお確かめのうえ、お間違いのないようにおかけください。
- 電話番号・受付時間などについては、変更になることがあります。(2021.10時点)