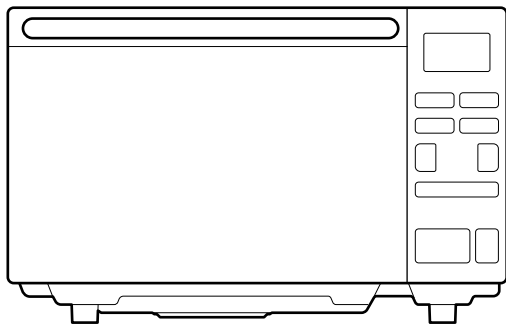


## 取扱説明書

オーブンレンジ  
保証書付（裏表紙）

### ANGV-MOS18-A



### — もくじ —

お使いになる前に	2
本製品でできること	2
知っておいていただきたいこと	3
安全上のご注意	4
各部のなまえ	11
据え付けの確認	13
庫内を空焼きする	14
加熱のしくみ	14
使いかた	15
使える容器・使えない容器	15
自動であたためる	16
好みの温度にあたためる	18
解凍する	20
ごはんをあたためる	22
飲み物をあたためる	23
野菜を加熱する（ゆでる）	24
お弁当をあたためる	26
調理する	27
お料理メニューのレシピ	28
手動であたためる	32
グリルで調理する	34
オーブン・発酵で調理する	35
加熱時間のめやす	37
消音モード	39
チャイルドロック	39
長くご愛用いただくために	40
お手入れのしかた	40
あたため・解凍・調理が	
うまくできないときは	42
故障かな？と思ったら	44
部品・消耗品・付属品	45
仕様	46
アフターサービス	47
保証書	裏表紙

この度は、e angle オーブン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す。

ご使用前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、  
正しいご使用をお願いいたします。

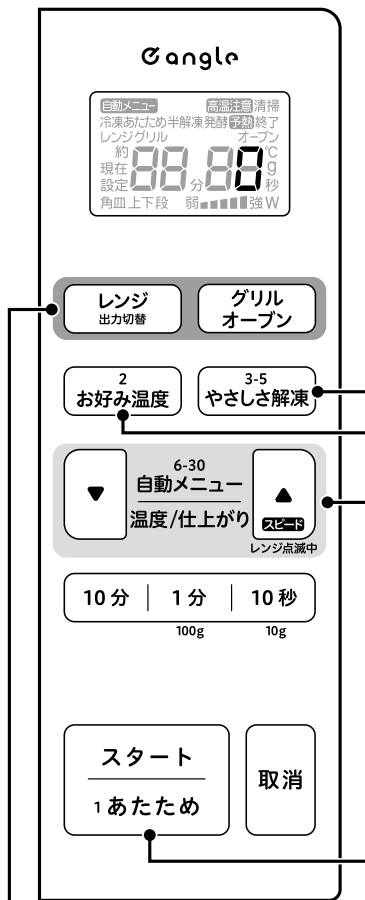
また、この取扱説明書はいつでも見ることができる所に  
保管してください。

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.

# 本製品でできること

食材をあたためるだけでなく、グリル・オーブン機能により焼き上げる調理も可能です。



## 自動であたためる／自動で調理する **自動メニュー**

出力(W) / 温度と時間を設定せずにあたためや解凍、調理を行います。レンジ加熱では、赤外線センサーで食品の表面温度を検知し、最適な温度にあたためます。

### ▶ あたため (P 16)

**スタート**  
1 あたため を押す

### ▶ ごはん (P 22)

**自動メニュー** を押し、ごはんは「6」、  
冷凍ごはんは「7」を選ぶ

### ▶ お好み温度 (P 18)

-10℃～90℃までお好みの温度  
にあたためます。  
バターやアイスクリームをやわらかくしたり、ごはんやおかずをあたためます。

**2 お好み温度** を押し、  
**自動メニュー** で温度を選ぶ

### ▶ 飲み物(牛乳・酒かん) (P 23)

**自動メニュー** を押し、牛乳は「8」、  
酒かんは「9」を選ぶ

### ▶ 根菜・葉果菜 (P 24)

**自動メニュー** を押し、葉果菜は「11」、  
根菜は「12」を選ぶ

### ▶ やさしさ解凍 (P 20)

**3-5 やさしさ解凍** を押し、  
ひき肉／薄切り肉は「3」、肉／魚は  
「4」、刺身は「5」を選ぶ

### ▶ お弁当 (P 26)

**自動メニュー** を押し、「13」を選ぶ

### ▶ お料理メニュー\*1 (P 27)

メニューを選ぶだけで、それぞれのメニューに合わせた調理時間で調理できます。  
材料や作りかたの詳細は「お料理メニューのレシピ」(P 28)をご覧ください。

**自動メニュー** を押し、メニュー番号を選ぶ

- |               |            |
|---------------|------------|
| 10 味噌汁 / スープ  | 22 焼きいも    |
| 14 かんたんパスタ    | 23 グラタン    |
| 15 肉じゃが       | 24 鶏の照り焼き  |
| 16 トースト 1 枚   | 25 から揚げ    |
| 17 トースト 2 枚   | 26 ハンバーグ   |
| 18 冷凍トースト 1 枚 | 27 バターロール  |
| 19 冷凍トースト 2 枚 | 28 スポンジケーキ |
| 20 塩ざけ・塩さば    | 29 クッキー    |
| 21 惣菜あたため     |            |

## 手動であたためる(レンジ) (P 32)

お好みの出力 (W) と時間を設定して、あたためや解凍を行います。出力 900/600/500/200/100 W から選びます。

## グリル・オーブン・発酵調理 (P 34、35)

お好みの温度と時間を設定して、焼き調理、発酵調理を行います。

### ▶ スピード機能\*2 (P 32)

高出力に切り替えて加熱することにより、加熱時間を短縮できる機能です。500 W/600 Wの加熱スタート後、「レンジ」が点滅している10秒以内に《▲(スピード)》ボタンを押します。

\*1 お料理メニューのレンジ加熱は赤外線センサーを使用しません。

\*2 本体の状況や使用条件により、一時的に使えない場合や時間短縮効果が異なる場合があります。

# 知っておいていただきたいこと

## 安全に長くお使いいただくために

庫内やドア内側に食品くずなどの異物や汚れが付いたまま加熱すると、火花(スパーク)が発生し、発火の原因になります。

➔「お手入れのしかた」(P 40)

## ファンの動作について

繰り返し加熱した後や《取消》ボタンを押したとき、本体内部の冷却のため、ファンが回転することがありますが、故障ではありません。ファンの動作中は電源プラグを抜かないでください。ファンの動作中でも食品の取り出しや続けて加熱することができます。

## 自動電源オフ(省エネ機能)

「0」が表示された状態で5分以上操作しなかったとき、自動で電源が切れ、「0」表示が消えます。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。



### ご注意

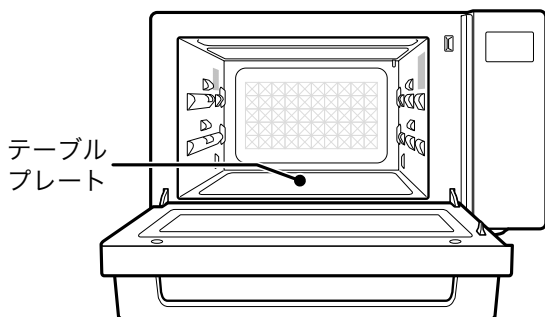
- ドアを閉めた状態のとき、電源プラグを差し込んだだけでは電源は入りません。

## 加熱中にドアを開けると

加熱を一時停止します。ドアを閉め、《スタート》ボタンを押すと再スタートします。

## テーブルプレートについて

- 調理中や調理後しばらくは高温になっています。手を触れるとやけどのおそれ、熱に弱い容器を置くと溶けるおそれがあります。
- テーブルプレートは急冷や衝撃を与えると割れることがあります。



テーブルプレート

## レンジ加熱について

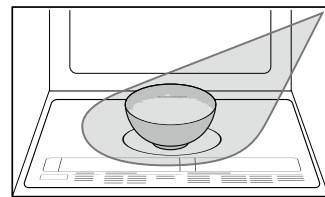
### ▶ 赤外線センサーとは

食品が放射する赤外線の量を測定して、食品の表面温度を検知するセンサーです。

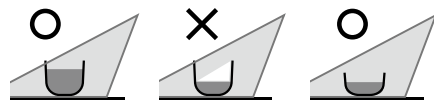
食品の表面温度を検知しながら加熱するので、食品の初期温度や、容器の重さなどの影響を受けずに、設定した温度に食品をあたためることができます。

### ▶ 赤外線センサーの検知イメージ

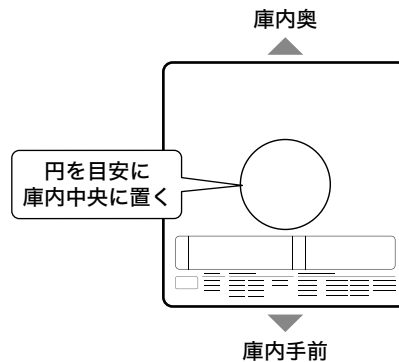
- 右奥にある赤外線センサーが食品の表面温度を検知し、最適な温度に加熱します。



- 容器の高さに対して食品の量が少ないと、赤外線センサーが食品の温度をうまく検知できず、上手にあたためられません。



### ▶ 食品は庫内中央に置く



- 中央から外れた位置に置くと過加熱になったり、あたたまらない場合があります。必ず庫内の中央に置いてください。
- 飲み物は、中央から外れた位置に置くと過加熱になり、沸とうしたり、内から取り出したあとに突然吹き出したりして、やけどの原因になります。
- 複数の食品をあたためる場合は、種類・分量・初期温度をそろえてください。そろえないとうまくあたたまらない場合があります。
- 小さい食品は、中央に置いても正しく検知できないことがあり、食品が発煙・発火する原因になります。少量の食品は手動のレンジで時間を控えめに設定し、様子を見ながらあたためてください。




お使いになる前に

# 安全上のご注意



— 必ずお守りください —

ここに示した注意事項は、お使いになるかたや他のかたへの危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために重要な内容を記載しています。お使いになる前によくお読みになり、記載事項を必ずお守りください。

## 表示の説明

	<b>危険</b> 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が特に高い内容です。
	<b>警告</b> 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。
	<b>注意</b> 取り扱いを誤った場合、傷害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。

## 図記号の説明

	禁止（してはいけない内容）を示します。
	強制（実行しなくてはならない内容）を示します。

## 危険



分解禁止

**分解・修理や改造を絶対に行わない**  
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または家電の119番にお問い合わせください。



接触禁止

**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・故障のおそれがあります。異物が本体に入った場合はすぐに使用を中止し、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家電の119番にお問い合わせください。

## 警告

### 本製品の取り扱いについて



禁止

**子ども、取り扱いに不慣れな人、補助を必要とする人だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない**  
やけど・感電・けがの原因になります。操作できる人が必ず付き添ってください。



水ぬれ禁止

**本体を水に浸けたり、本体や操作部に水をかけたりしない**  
感電・ショートの原因になります。



**食品分量・容器など本書記載の内容に従って調理する**  
発火・火災の原因になります。



禁止

**屋外で使用しない**  
雨水のかかる場所で使用すると、漏電・感電の原因になります。



**調理を中止するときは《取消》ボタンを押す**  
先に電源プラグを抜くと、火災・感電の原因になります。



**本製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を中止する**

製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・漏電・ショート・けがなどの原因になります。

<異常・故障例>

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる
- 電源が自動的に切れないことがある
- 焦げくさいにおいがしたり、異常な音や火花（スパーク）がでる
- ドアに著しいガタや変形がある
- ドア、または庫内とドアが接する面に損傷がある
- 触ると電気を感じる など

上記のような場合は、すぐに使用を中止し、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家電の119番にお問い合わせください。



禁止

**調理以外の用途では使用しない**

故障・やけど・けが・火災の原因になります。市販のレンジ加熱用のゆたんぼ・ほ乳瓶（消毒ケース）・玩具などは加熱しないでください。

 **警告**

お使いになる前に

**本製品の取り扱いについて (つづき)**



**カーテンなど可燃物の近くで使わない**  
火災の原因になります。

禁止



**付属の角皿に油を入れて使わない**  
火災の原因になります。

禁止



**スプレー缶などの近くで使わない**  
ヒーター使用時の熱で引火や破裂の原因になります。

禁止

**電源コード・電源プラグについて**



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・けがの原因になります。



禁止

**電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない**  
電源コードや電源プラグを以下のような状態で使うと、感電・ショート・火災の原因になります。  
傷つける、加工する、無理に曲げる、高温部に近づける、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、挟み込むなど



禁止

**電源コードが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない**  
感電・ショート・発火の原因になります。



プラグを抜く

**電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く**  
感電やショートによる発火の原因になります。



**電源プラグは根元まで確実に差し込む**  
差し込みが不完全だと、感電や発熱による火災の原因になります。



プラグを抜く

**お手入れをするときは必ず電源プラグをコンセントから抜く**  
やけど・感電・けがの原因になります。



**電源プラグの刃および刃の取り付け面に付着したほこりは乾いた布でふき取る**  
ほこりが付着していると、火災・感電の原因になります。



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**  
絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。



禁止

**電源プラグをなめさせない**  
感電・けがの原因になります。特に乳幼児には触れさせないように注意してください。



水ぬれ禁止

**電源コード・電源プラグを水につけたり、水をかけたりしない**  
ショート・感電の原因になります。



**電源は交流100 Vで、定格15 A以上のコンセントを単独で使用する**  
交流100 V以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使うと、火災・感電・故障の原因になります。延長コードを使用したり、たこ足配線などで定格を超えると、異常発熱し、発火の原因になります。



禁止

**電源コードは排気口などの高温部に近づけない**  
電源コードを傷める原因になります。



禁止

**電源コードを束ねて使わない**  
熱の逃げ場がなくなって高温になり、ショート・発火の原因になります。



警告

## 食品のレンジ加熱について



禁止

**市販のレンジ加熱用金属製調理器具は使用しない**

テーブルプレートの破損や本体の故障の原因になります。



禁止

**食品を加熱しすぎない**

食品の分量に対して、加熱時間が長いと、発煙・発火・火災・やけどの原因となります。

- 手動のレンジで加熱するときは、設定する時間を控えめにし、様子を見ながら加熱する。
- 少量(100 g 未満)の食品は自動メニューで加熱しない。
- 自動メニューで加熱するときは、分量・容器・ラップのかけかたなど本書記載の内容に従う。



**手動のレンジで加熱するときは設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱する**

食品の分量に対して、加熱時間が長いと、過熱により発火や発煙、やけどの原因になります。水分が少ない食品・薄く小さく切った野菜・油脂の多い食品・液体は、少量だけ加熱すると焦げやすく、煙が出たり、発火したりすることがあります。



**殻や膜のある食品は、割れ目や切れ目を入れてから加熱する**

破裂して、やけど・けがの原因になります。



禁止

**生卵やゆで卵(殻つき・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。



生卵



ゆで卵



黄身や目玉焼き



**生卵を加熱する場合は溶きほぐしてから加熱する**



禁止

**次のような状態のまま加熱しない**

やけど・けが・火災の原因になります。

- 鮮度保持剤(脱酸素剤など)を入れた状態
  - 包装や食品にラベルやテープを貼った状態
  - ビン詰など密閉性の高い容器にふたや栓などをした状態
  - 缶詰の缶のままの状態
  - 市販のレトルト食品の袋のままの状態
- 上記のような商品を加熱する場合は鮮度保持剤を取り出し、ラベルやテープを剥がし、ふたや栓を外し、缶詰などは別の容器に移しかえて加熱してください。



警告

## 液体のレンジ加熱について (突沸\*に注意)

お使いになる前に



禁止

### 液体を加熱しすぎない

加熱中や加熱後に突然沸とう(突沸)して飛び散り、やけど・けがの原因になります。

- 飲み物 (水・牛乳・コーヒーなど)
  - とろみのあるもの (カレー・シチューなど)
  - 油脂分の多いもの (生クリーム・バターなど)
- 加熱しすぎた場合は、1～2分程度庫内で冷ましてから取り出してください。



禁止

加熱直後は容器を上からのぞき込まない  
突然沸とう(突沸)して飛び散り、やけど・けがの原因になります。



禁止

加熱直後はインスタントコーヒーなどの  
粉末や、ミルクなどの液体を入れない  
突然沸とう(突沸)して飛び散り、やけど・けがの原因になります。



禁止

### 《あたため》で飲み物や汁物などを加熱しない

加熱中や加熱後に突然沸とう(突沸)して飛び散り、やけど・けがの原因になります。

- 牛乳は自動メニューの《8 牛乳》、酒かんは自動メニューの《9 酒かん》、それ以外は手動のレンジで加熱する。
- 加熱後に追加で加熱するときは、手動のレンジの500 W以下で様子を見ながら加熱してください。



### 飲み物をあたためるときは、背の低い広口の容器を使用する

背の高い細口の容器を使用すると、加熱中や加熱後に突然沸とう(突沸)して飛び散り、やけど・けがの原因になります。



### 加熱前によくかき混ぜる

加熱中や加熱後に突然沸とう(突沸)して飛び散り、やけど・けがの原因になります。

\*突沸とは…

過加熱状態(沸点を超えても沸とうしない状態)の液体に、何らかの刺激(振動を与える、調味料を入れるなど)が加わると、突然、爆発するように沸とうして中身が飛び出る現象です。

## アース線について



### 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おそれがあります。

- アース線をアース端子に接続してください。
- ➡「アース線の取り付けについて」(P 13)
- ガス管や水道管、電話や避雷針のアース線には絶対に接続しないでください。法令で禁止されています。

- アース端子がない場合や、湿気の多いところや水気のある場所で使用する場合は、アース接地工事(「電気工事士」の有資格者による接地工事)を行ってください。工事はお買い上げの販売店にご相談ください。(本体の価格には、工事費は含まれていません。)

## 安全上のご注意



### 注意

#### 設置に関する注意事項



**不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない**

転倒によるけが・故障や火災の原因になります。以下のような物の上では使わないでください。毛足の長いじゅうたん・ふとん・プラスチック樹脂など



**コンセントが排気口近くになる場所に置かない**

コンセントが排気口付近にあると、蒸気により結露し、漏電の原因になります。コンセントが排気口近くにならないように、コンセントよりも高い位置に本体を据え付けてください。



**水のかかるおそれのある場所や湿気の多い場所では使わない**

ショート・感電の原因になります。

水ぬれ禁止



**直射日光が当たるところでは使用しない**

変色の原因になります。

禁止



**水平で丈夫な場所に据え付ける**

不安定な場所は、騒音・振動・本体落下の原因になり、けがをするおそれがあります。また、庫内の食品が見えにくい高さの位置には設置しないでください。



**炊飯器やポットなどの蒸気がかかる場所に置かない**

故障の原因になります。

禁止



**火気の近くに置かない**

感電・漏電・火災の原因になります。

禁止



**本体上面と壁の距離は下表以上の距離を確保する**

場所	上方	左方	右方	前方	後方	下方
離隔距離(cm)	15	10	10	開放	10	0

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おそれがあります。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、20 cm以上離してください。



**熱に弱い壁や家具の近くで使わない**

蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になります。

禁止



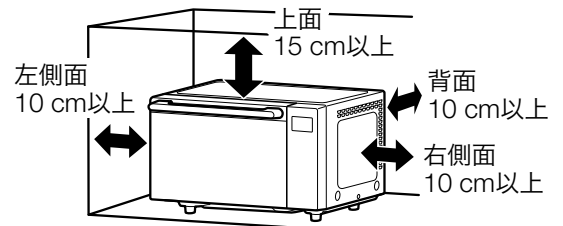
**本体の梱包材はすべて取り除く**

梱包材が発火し、火災・やけどの原因になります。



**包装用ポリ袋は、乳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する原因になります。



左右いずれか1面を開放



### 注意

#### 使用上の注意事項



**本体の上に物を置いたり、布などをかぶせたりしない**

置いた物が過加熱し、変形・変色するおそれがあります。

禁止



**ドアに物を挟んだまま調理しない**

電波漏れや熱漏れ・やけど・発火・火災の原因になります。

禁止

注意

お使いになる前に

使用上の注意事項 (つづき)



禁止

**ドアガラスやテーブルプレートの割れ防止のため、以下のような使いかたはしない**

ガラスが割れて、けがの原因になります。傷がついてもすぐに割れず、使用中や使用後の熱膨張・熱収縮により割れることがあります。

- 局部的に熱を加えない、直火をあてない
- 落としたり、強い衝撃を与えない
- 調理中や調理直後に水をかけたり、急激に冷やさない
- 傷をつけない (みがき粉・金属タワシなどでお手入れしない)



**お手入れは冷えてから行う**

高温部に触れ、やけどの原因になります。



禁止

**食品くず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。



禁止

**本体が転倒・落下した場合は、そのまま使用しない**

電波漏れや熱漏れ・感電・やけどの原因になります。本体に損傷がなくとも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家電の119番にお問い合わせください。



禁止

**本体に水をかけない**

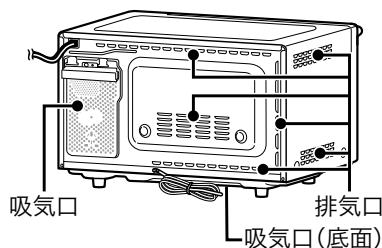
故障・感電の原因になります。誤って水などをこぼした場合は、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または家電の119番に点検・修理を依頼してください。



禁止

**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**

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おそれがあります。ほこりなどがたまるないように定期的にお手入れしてください。また、布や紙の上に本体を置かないでください。



禁止

**ドアを開けるときは庫内をのぞき込まない**  
熱気や水蒸気などによるやけどのおそれがあります。



禁止

**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・やけどの原因になります。



接触禁止

**調理中・調理後は高温になっているため、本体・排気口・ドア・庫内・付属の角皿などに直接触れない**

やけど・けがの原因になります。特に本体や角皿は高温になります。



**ドアの開閉時に指などをはさまないように注意する**

けがの原因になります。



**食品や容器・付属の角皿を取り出すときは必ずミトンなどをはめる**

直接触れると、やけど・けがの原因になります。濡れたふきんなどは熱が伝わりやすいため使わないでください。



禁止

**庫内で食品が燃え出したときはドアを開けない**

勢いよく燃えるおそれがあります。

1. すぐに《取消》ボタンを押し、運転を止め、電源プラグを抜く
  2. 燃えやすいものを本体から遠ざけ、鎮火するまで待ち、火の勢いがなかなか衰えないときは、水か消火器で消す
- 鎮火後、そのまま使用せず、お買い上げの販売店または家電の119番にお問い合わせください。



**落雷のおそれがあるときは、電源プラグをコンセントから抜く**

故障の原因になります。

## ⚠ 注意

### レンジ加熱における注意事項



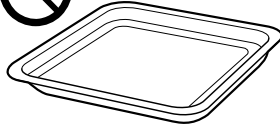
禁止

**レンジ加熱のとき、付属の角皿や金属製の次のものは使用しない**

火花(スパーク)で故障・発火・テーブルプレート破損の原因になります。

また、火花(スパーク)が出てもすぐには割れず、その後のご使用中またはご使用後(放置時)の熱膨張・熱収縮により割れることがあります。

- 金ぐしや金属の調理用具
- アルミ箔
- 金属・ホーローの鍋・ふた
- アルミなどで表面加工されたプラスチック容器
- 市販のレンジ加熱用金属製調理器具



禁止

**庫内に食品が入っていない状態でレンジ加熱しない**

故障・発火の原因になります。



**乳幼児用ミルク、ベビーフード、介護食などをあたためるときは、加熱後、かき混ぜてから温度を確認する**

やけどの原因になります。



**市販のベビーフードは、別の容器に移しかえて加熱する**

やけど・けがの原因になります。



**ラップなどのおおいは、ゆっくりと剥がす**

蒸気が一気に出てやけどの原因になります。

### オーブン加熱における注意事項



禁止

**必要以上にオーブン加熱しない**

過熱により、発火する原因になります。調理時間は短めに合わせて、でき具合を見ながら調理してください。



禁止

**調理後の角皿は本体や熱に弱い物の上に置かない**

変形・焦げの原因になります。



禁止

**調理後の角皿を急激に冷やさない**

角皿がゆがむ原因になります。



**本書記載のレシピ以外をグリル・オーブン加熱で調理するときは、様子を見ながら加熱する**

類似メニューの温度や時間を参考にしてください。



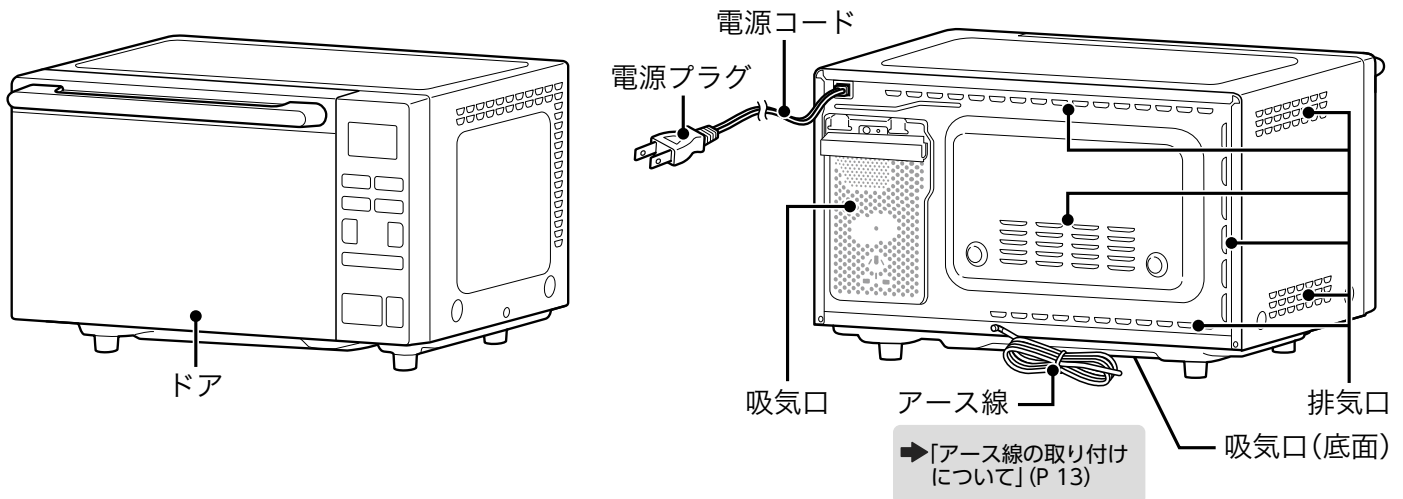
**オーブン加熱の際は耐熱容器を使う**

紙・プラスチック製など熱に弱い容器は使わないでください。また、ラップなど耐熱性のない素材を庫内に入れないでください。発火の原因になります。

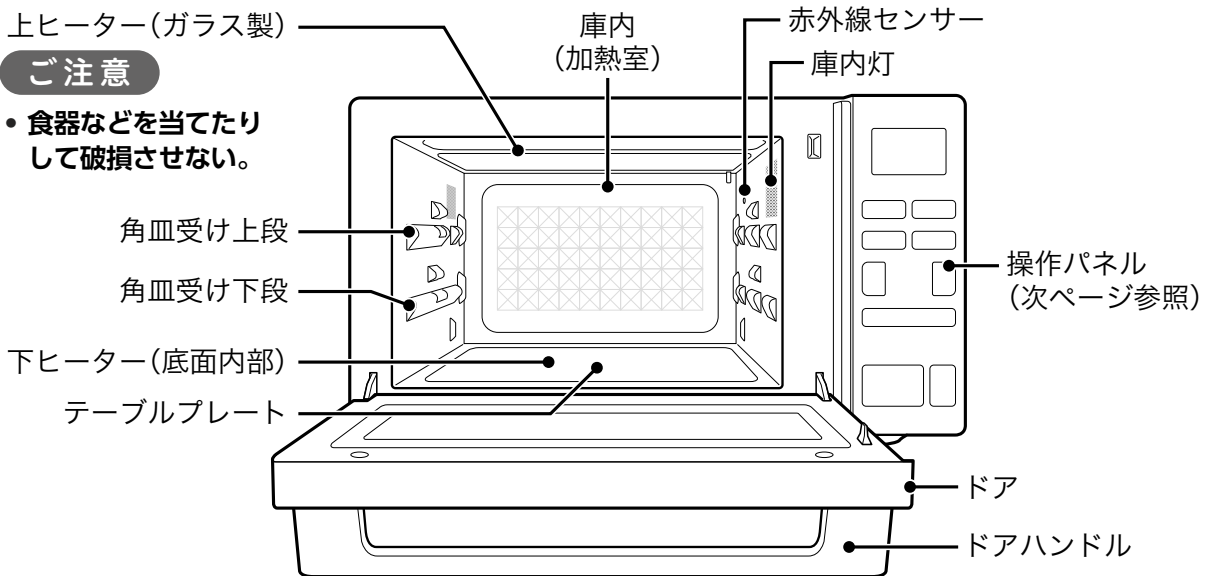
### お願い

- 本体はラジオ・テレビ・無線機器(無線LAN機器・Bluetooth対応機器・2.4 GHz帯の電波を使用する機器)やアンテナ線などから4 m以上離してください。雑音や映像の乱れ、通信エラーの原因になります。
- 医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品を使用する際には専門医師とよくご相談の上、使用してください。

# 各部のなまえ



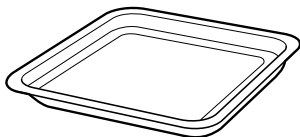
お使いになる前に



**お知らせ** • 本体に貼られた二次元コードをスマートフォンで読み取ると、取扱説明書(本書)にアクセスできます。

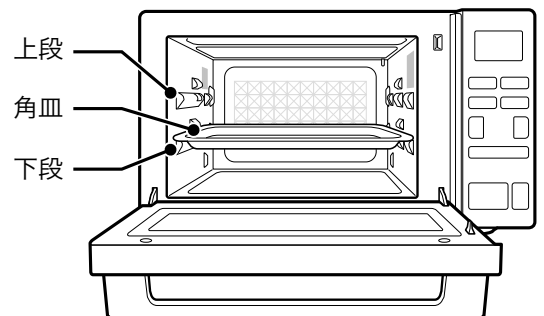
## 付属品

### ▶ 角皿



### 角皿の使いかた

角皿はグリル・オーブン調理で使います。上段または下段にセットできます。

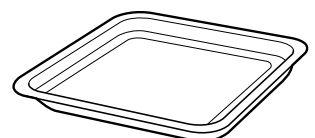


### ご注意

- 角皿はレンジ加熱を行う自動メニューや手動のレンジで使用しないでください。火花(スパーク)が出て、故障・発火の原因になります。

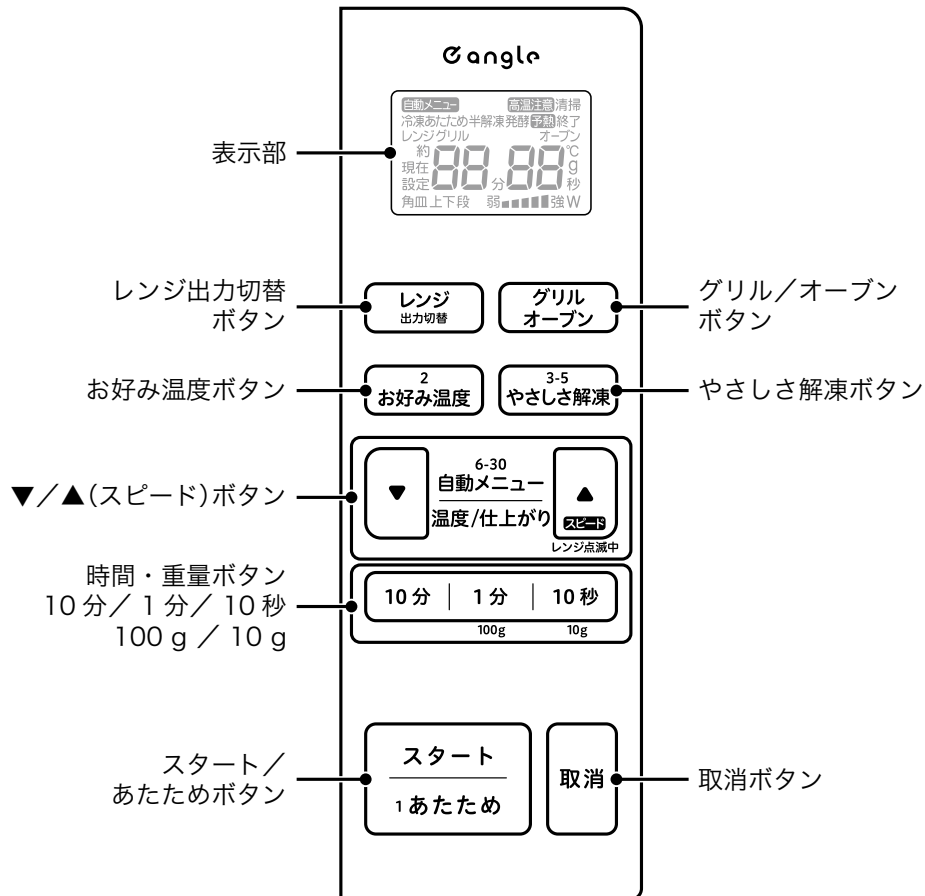


レンジ加熱では絶対に使わない



# 各部のなまえ

## 操作部



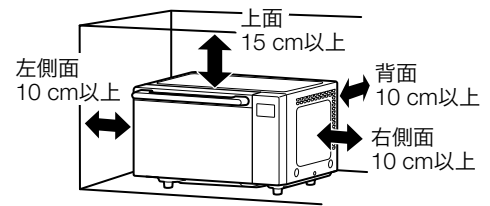
名称	説明
表示部	メニュー番号・加熱時間・出力・加熱温度・解凍時の重量などが表示されます。
レンジ出力切替ボタン	手動のレンジの出力を切り替えます。
グリル/オープンボタン	「グリル」・「オープン」・「オープン(予熱あり)」のモードを切り替えます。
好み温度ボタン	仕上がり温度を指定してあたためるときに押します。
やさしさ解凍ボタン	解凍モードを切り替えます。
▼/▲(スピード)ボタン	自動メニューのメニュー番号・温度・仕上りの強弱を設定するときには押します。 手動のレンジの500 W/600 Wの加熱時、「レンジ」が点滅中に▲(スピード)ボタンを押すと加熱時間を短縮できます。(P 32)
時間・重量ボタン 10分/1分/10秒 100g/10g	手動のレンジの加熱時間、加熱後の追加加熱時間、解凍時の重量を設定します。
スタート/あたためボタン	<ul style="list-style-type: none"> <li>ボタンを押すとあたためが始まります。</li> <li>自動メニュー・手動のレンジなどの運転をスタートするときには押します。</li> </ul>
取消ボタン	ボタンを押し間違えたときや、あたためを中止するときには押します。

# 据え付けの確認

## 設置場所について

火災を防ぐために、壁や家具など周囲の可燃物から右図の距離を離して設置してください。

→「設置に関する注意事項」(P 8)



お使いになる前に

### 重要

左右いずれか1面を開放する。

樹脂製の、熱に弱い壁や家具などの場合は、さらに距離を離す。

不安定な場所や熱に弱いものの上、近くでは使わない。

- じゅうたん・ふとん・畳・テーブルクロス・布・紙・プラスチックの置台・塗装を施してある台や家具などの上や近く、カーテンなどの燃えやすいもののそばなどで使わないでください。変色・変形・火災の原因になります。
- 本体の下に布などがあると、ファンが動作したときに底面の吸気口をふさいで冷却できなくなり、故障の原因になります。
- 本製品を冷蔵庫・電子レンジ・オープンレンジなどの上に乗せて使わないでください。

肩よりも高い位置に置いて使わない。

食品を取り出すときに不安定になり、けが・やけどの原因になります。

壁面がガラスの場合、20 cm以上あける。

温度差で割れる原因になります。

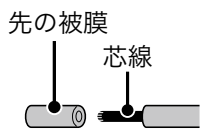
### ご注意

• 地震などによる本体転倒、落下に注意してください。

振動により本製品が転倒、落下し、けがの原因となります。市販の転倒防止器具で固定されることをお勧めします。

## アース線の取り付けについて

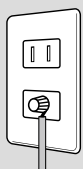
### ▶ コンセントにアース端子がある場合



アース線先端の被膜を取ってください。このとき、芯線を傷つけないように注意してください。

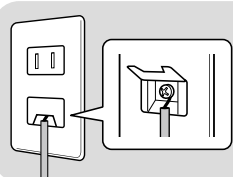
← 被膜を取る

アース端子の例



#### つまみタイプ

つまみを緩め、ねじ部分にアース線先端の芯線を巻きつけ、つまみを締めてください。



#### ふた付タイプ

ふたを開けてドライバーでねじを緩め、ねじ部分にアース線先端の芯線を巻きつけます。ドライバーでねじをしめ、ふたを閉めてください。

### ▶ コンセントにアース端子がない場合

アース接地工事(電気工事有資格者によるD種接地工事)を行ってください。工事はお買い上げの販売店にご相談ください。

次の場合は、感電事故を防止するため電気工事有資格者による、D種接地工事が法律で義務づけられています。

- 湿気の多い場所  
水蒸気が充満する場所、土間・コンクリート床、酒・しょうゆなどを醸造または貯蔵する場所
- 水気のある場所(漏電遮断機の取り付けも義務づけられています。)  
水を取り扱う土間、洗い場など水気のある場所  
地下室など常に水滴が漏出したり、結露する場所

# 庫内を空焼きする

お使いになる前に、庫内に付着している油を焼き切るために空焼きを行ってください。空焼きをすると調理中の煙やにおいが軽減されます。

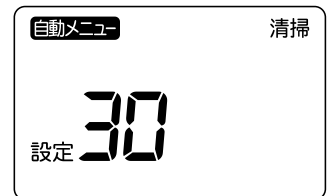
## ご注意

- 空焼きの加熱中や終了後しばらくは庫内・ドアに触らないでください。やけど・けがの原因になります。
- 油の焼けるにおいや煙が出ることがあるので、窓を開けるか、換気扇を回してください。煙やにおいに敏感な小鳥などは別の部屋に移してください。

## 1 庫内に何も入っていないことを確認して、ドアを閉める

- 梱包材などは必ず取り除いてください。角皿は入れないでください。

## 2 《▼》ボタンを2回押し、自動メニュー番号30（脱臭）を選ぶ



## 3 《スタート》ボタンを押す

- 加熱が始まり、残り時間が表示されます。加熱時間は20分です。

# 加熱のしくみ

加熱の種類	加熱のしくみ	角皿(付属品)の使用
レンジ	食品に含まれる水分子をマイクロ波(2.4 GHz)で振動させることで加熱します。	×
グリル	上ヒーターで加熱します。高火力で短時間に焼き上げるため、表面に焼き目をつけたい調理に向いています。	○
オープン	上下のヒーターで庫内の温度を一定にキープしながら、じっくり加熱します。全体を均一に焼き上げる調理に向いています。	○

# ○使える容器・×使えない容器

## ご注意

- ・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。
- ・市販のレンジ加熱用金属製調理器具は使わないでください。故障の原因になります。

容器の種類		レンジ加熱	グリル／オーブン
プラスチック容器・シリコン容器	耐熱温度140℃以上のプラスチック容器・シリコン容器 ポリプロピレン製など	○ ただし、次のものは使えません。 ・油脂・糖分・塩分の多い食品、ケチャップなど(高温になるため) ・「電子レンジ使用可」表示のない容器 ・密閉性の高いふた・熱に弱いふた	× 「オーブン・トースター・グリル使用可」の表示のあるものは使えます。
	その他のプラスチック容器	× 耐熱温度が140℃未満のもの(ポリエチレン・スチロール樹脂など)や、耐熱温度が高くても電波で変形するもの(メラミン・フェノール・ユリア樹脂・アルミなどで表面加工した樹脂など)は使えません。	×
陶器・磁器	耐熱性のある陶器・磁器 ココット皿・グラタン皿など	○	
	日常使っている陶器・磁器 茶碗、皿など	○ ただし、次のものは使えません。容器を傷めたり、火花(スパーク)が出ることがあります。 ・金・銀を使った容器 ・色絵が付いた容器・ひび模様のある容器	×
ガラス容器	耐熱性のあるガラス容器	○ ただし、加熱後に急冷すると割れることがあります。	
	耐熱性のないガラス容器 強化ガラス・クリスタルガラス・カットグラスなど	×	
その他	ラップ類 耐熱温度が140℃以上のもの	○ ただし、砂糖・バター・油を使った料理は高温になり、ラップが溶けるため使えません。	×
	アルミ・ステンレス・ホーローなどの金属容器・アルミ箔	× 電波を反射するため使えません。庫内壁面・ドア・テーブルプレートに触れると火花(スパーク)が出て、破損や故障の原因になります。	○
	竹・木・藤・紙・ニス塗り・漆塗り容器など	× 焦げたり、塗りがはげたり、ひび割れることがあるため使えません。特に針金を使っているものは燃えやすくなります。	× オーブンシートは使用できます。

使いかた

# 自動であたためる

## 警告

《1：あたため》であたためるときは



- 100 g未満の食品を加熱しない  
発煙・発火の原因になります。手動のレンジで様子を見ながら加熱してください。(P 32)



- 飲み物は加熱しない
- 水分の少ないもの、乾燥したもの、弾けやすい食材の入ったものは加熱しない  
発煙・発火・突沸の原因になります。

スタート  
1あたため

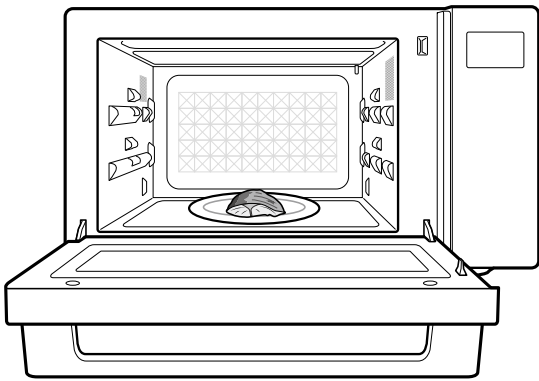
### 自動メニュー 1：あたため

常温・冷蔵のお惣菜、ご家庭で調理した食品(おかずなど)を自動であたためます。

- 1回分の量のためやす：  
1～2人分(100～300 g)
- 食品の温度のためやす：  
常温は約20℃、冷蔵は0～10℃

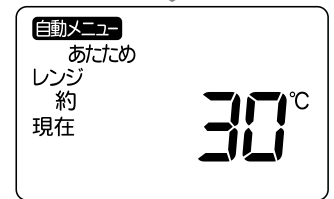
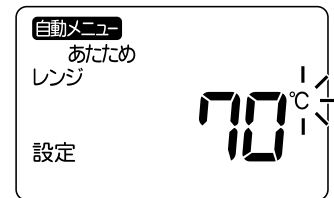
## 1 食品を入れる

- 食品の量に合った耐熱性の容器に入れ、庫内中央に置きます。食品によりラップをします。  
➔「使える容器・使えない容器」(P 15)  
➔「常温・冷蔵保存した食品のあたため」(P 17)



## 2 《スタート》ボタンを押す

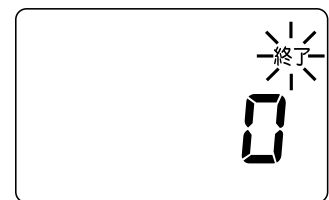
- 仕上がり温度が表示され、加熱が始まります。  
加熱中は現在温度が表示されます。



### 仕上がり温度を変更するとき

加熱開始後、[℃]が点滅している10秒以内に《▼》/《▲》ボタンを押して仕上がり温度を変更します。40℃～90℃まで10℃単位で設定可能です。初期設定は70℃です。変更した温度は記憶され、次の加熱時はその温度設定で加熱が始まります。

## 3 ブザーが鳴ったら食品を取り出す



- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーで5分間お知らせします。

**加熱終了後、さらに加熱したいときは**

ブザーが鳴ってから1分以内([終了]が点滅しているあいだ)に時間(10分/1分/10秒)ボタンを押して時間を設定し、《スタート》ボタンを押します。(最長15分)

別の調理を始めるときは《取消》ボタンを押してください。

**常温・冷蔵保存した食品のあたため**

▶ **野菜の煮物・おでん** ラップなし

卵は取り除いてください。容器に入れて、煮汁をかけます。

▶ **煮魚** ラップあり

容器に入れて、煮汁をかけます。煮魚は身が飛び散ることがあるので、深めの皿に入れ、ラップをしてください。

▶ **カレー・シチュー** ラップあり

エビやイカ、丸ごとのマッシュルームは飛び散ることがあるので、ラップをしてください。加熱後はよくかき混ぜてください。

**ご注意**

次の食品は自動メニュー《1あたため》であたためないでください。

- 肉まん・あんまんなどあん入りの食品
- みそ汁・スープなどの汁物
- 薄く小さく切った野菜  
(ミックスベジタブルなど)

手動のレンジで様子を見ながら加熱してください。

▶「手動であたためる」(P 32)

容器は、陶磁器や耐熱性のある容器をご使用ください。漆器や耐熱性のない容器は使えません。

▶「使える容器・使えない容器」(P 15)

使  
い  
か  
た

# お好みの温度にあたためる

## 警告

《2：お好み温度》であたためるときは



- 100 g未満の食品を加熱しない  
赤外線センサーが正しく検知できずに発煙・発火の原因になります。手動のレンジで様子を見ながら加熱してください。(P 32)



- ふた・ふたつきの容器は使用しない  
容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが正しく検知できずに食品が発煙・発火の原因になります。

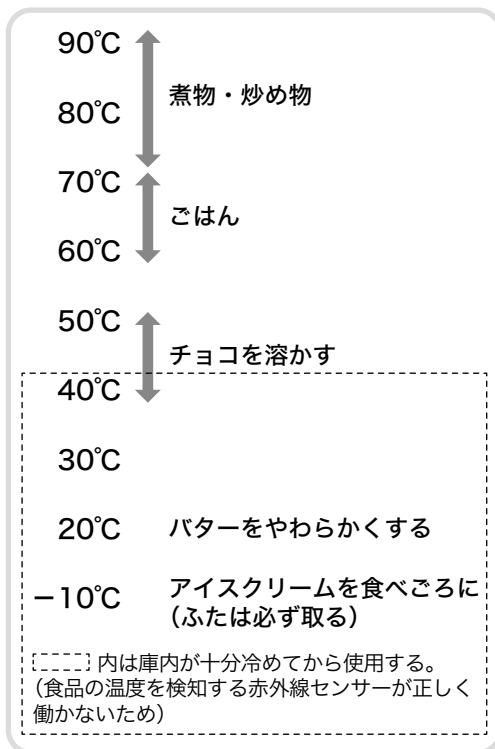
### 2 お好み温度

#### 自動メニュー 2：お好み温度

−10℃～90℃までお好みの温度にあたためます。  
バターやアイスクリームをやわらかくしたり、ごはんやおかずをあたためます。

#### 温度設定の目安

※温度とは、食品の表面温度を示し、分量は1～2人分(約200g以下)を基準にしています。

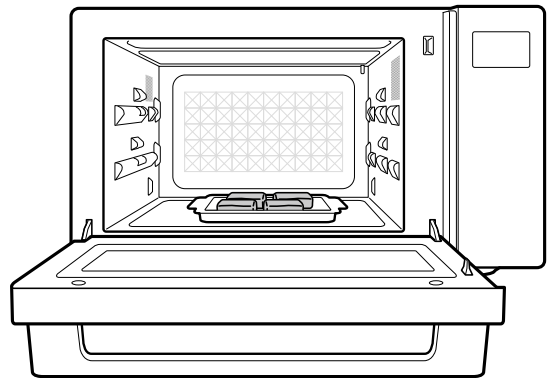


## 1

例) バターをやわらかくする

### 食品を入れる

- 食品の量に合った耐熱性の容器に入れ、庫内中央に置きます。
- ラップやふたをしないでください



## 2

《お好み温度》ボタンを押す

## 3

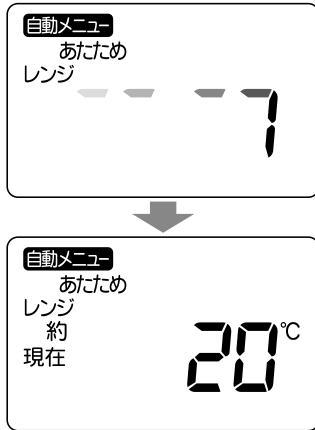
《▼》 / 《▲》ボタンを押して仕上がり温度を選ぶ



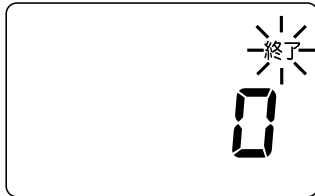
- −10℃～90℃まで10℃単位で設定可能です。初期設定は70℃です。
- 変更した温度は記憶され、次の加熱時はその温度が設定されます。

## 4 《スタート》ボタンを押す

- 加熱が始まり、しばらくすると現在温度が表示されます。



## 5 ブザーがなったら食品を取り出す



- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーで5分間お知らせします。

### 加熱終了後、さらに加熱したいときは

ブザーが鳴ってから1分以内([終了]が点滅しているあいだ)に時間(10分/1分/10秒)ボタンを押して時間を設定し、《スタート》ボタンを押します。(最長15分)

別の調理を始めるときは《取消》ボタンを押してください。

### おしらせ

- 赤外線センサーは食品の表面温度を読み取るため、内部は設定通りの温度にならないことがあります。食品内部の温度は食品の種類や厚み・調味料などによって設定温度より高くなったり、低くなったりすることがあります。
- 容器の大きさ・形状・材質により仕上がり温度が変わることがあります。

# 解凍する

3-5  
やさしさ解凍

自動メニュー 3 : ひき肉 / 薄切り肉 (解凍)

自動メニュー 4 : 肉 / 魚 (解凍)

自動メニュー 5 : 刺身 (半解凍)

冷凍庫で保存していた肉や魚などを解凍または半解凍します。

半解凍は、中心が軽く凍った程度に解凍します。加熱後、3～5分放置して自然解凍します。



## 大きさのめやす

ひき肉 / 薄切り肉 : 厚さ約2 cm、分量100～500 g

肉 / 魚 : 厚さ2～3 cm、分量100～500 g

刺身 : ブロック(さく)のもの、厚さ2.5～4.5 cm、分量100～500 g

## ご注意

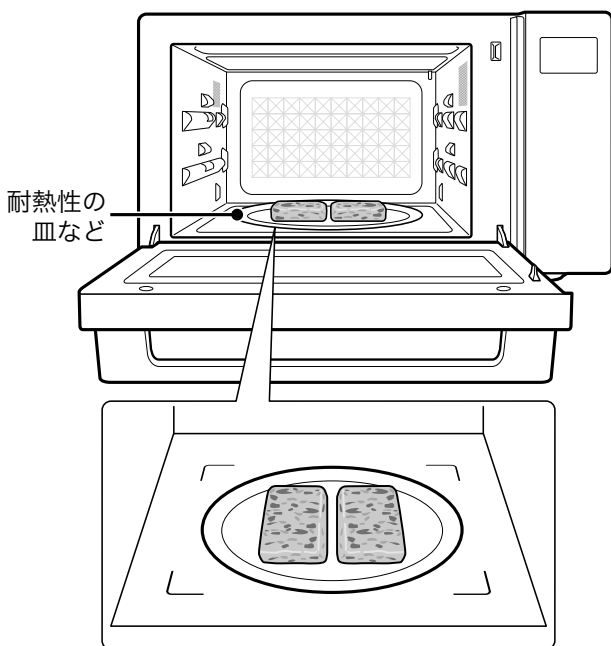
次のような食品は、手動のレンジで様子を見ながら加熱してください。

- 分量が100 g未満の食品
- 冷凍庫から出してしばらく時間のたった食品
- 溶けかけている食品

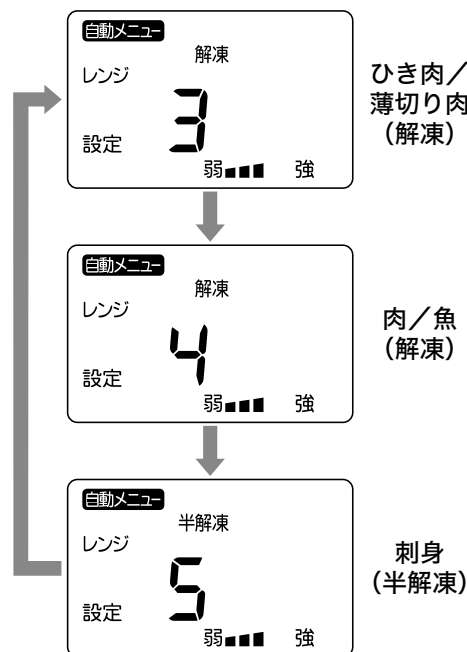
## 1 食品を入れる

- 冷凍庫から取り出した食品を量に合った耐熱性の容器に入れ、庫内中央に置きます。ラップなどの包装は外してください。発泡スチロールのトレーも使えますが、耐熱性の皿より加熱されやすいため、部分的に煮えたりすることがあります。

➡「使える容器・使えない容器」(P 15)



## 2 《やさしさ解凍》ボタンを押し、メニュー番号(3, 4, 5)を選ぶ



## 3 重量(100g / 10g) ボタンを押して、重量を設定する

- 100～500 gまで、10 g単位で設定可能です。



## ご注意

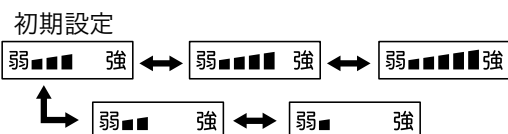
- 解凍モードは重量(g)の設定が必要です。必ず重量(g)を設定してから《スタート》ボタンを押してください。

## 4 《スタート》ボタンを押す

- 加熱が始まります。
- 加熱途中で残り時間の表示に変わります。

### 仕上がりを調節するには

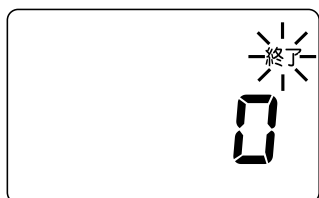
スタート後、[設定]が点灯している10秒以内に《▼》/《▲》ボタンを押して、仕上がりの強弱(5段階)を選びます。初期設定は3段階目です。



### ご注意

- 庫内が高温になっているときはスタートできません。《取消》ボタンを押してドアを開け、庫内が冷えるまでお待ちください。

## 5 ブザーが鳴ったら食品を取り出す



- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーで5分間お知らせします。

### 加熱終了後、さらに加熱したいときは

ブザーが鳴ってから1分以内([終了]が点滅しているあいだ)に時間(10分/1分/10秒)ボタンを押して時間を設定し、《スタート》ボタンを押します。(最長30分)

別の調理を始めるときは《取消》ボタンを押してください。

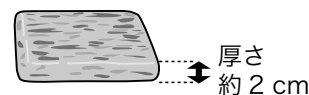
### ご注意

- 形状や肉質・冷凍状態・温度によっては部分的に煮えたり、固めになったり、凍った部分が残ったりすることがあります。

## 食材別冷凍のしかた

### ▶ 肉

ひき肉は約2 cmの厚さ、薄切り肉はなるべく重ならないようにラップで包み、密封できる保存袋に入れて冷凍します。

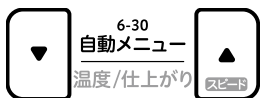


### ▶ 魚

水気をしっかり拭き取り、ラップで包み、密封できる保存袋に入れて冷凍します。

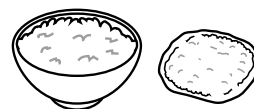
使  
い  
か  
た

# ごはんをあたためる



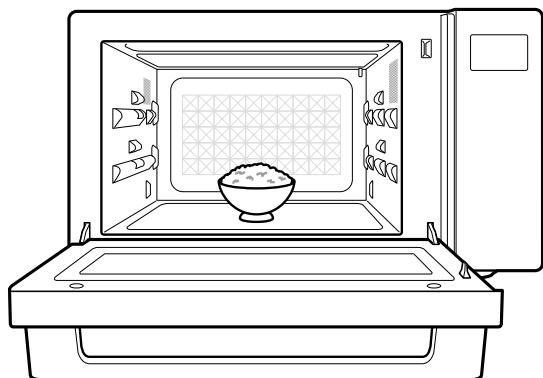
自動メニュー 6: 冷蔵ごはん  
自動メニュー 7: 冷凍ごはん

常温/冷蔵のごはん・冷凍したごはんをあたためます。  
1 膳分のみやす: 150 g



## 1 ごはんを入れる

- 常温・冷蔵ごはん: ラップはせず、しっかりとさせたいときは水を振ります。
  - 冷凍ごはん: ラップに包んだ冷凍ごはんは耐熱性の皿の上にのせます。
  - 庫内中央に置きます。
- ▶「使える容器・使えない容器」(P 15)



## 2 《▼》 / 《▲》ボタンを押し、メニュー番号を選ぶ

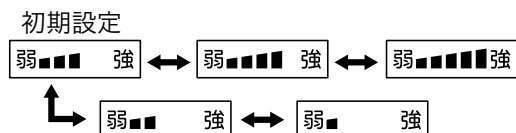
- 冷蔵ごはんは6、冷凍ごはんは7を選択します。

## 3 《スタート》ボタンを押す

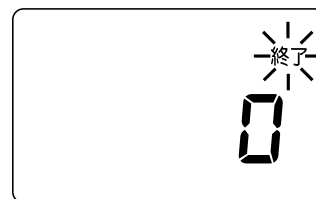
- 加熱が始まります。
- 加熱途中で残り時間の表示に変わります。

### 仕上がりを調節するには

スタート後、[設定]が点灯している10秒以内に《▼》 / 《▲》ボタンを押し、仕上がりの強弱(5段階)を選びます。初期設定は3段階目です。



## 4 ブザーが鳴ったら食品を取り出す



- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーで5分間お知らせします。

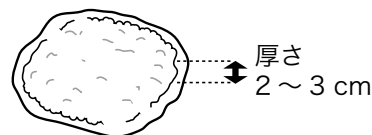
### 加熱終了後、さらに加熱したいときは

ブザーが鳴ってから1分以内([終了]が点滅しているあいだ)に時間(10分 / 1分 / 10秒)ボタンを押して時間を設定し、《スタート》ボタンを押します。(最長15分)

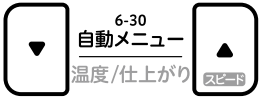
別の調理を始めるときは《取消》ボタンを押してください。

## ごはんの冷凍のしかた

温かいうちに茶わん1杯分(約150 g)を薄く(厚さ2~3 cm)平らにして包み、粗熱をとってから冷凍します。丸めたり、大量のごはんをひとまとめにすると、中まであたたまりにくくなります。



# 飲み物をあたためる



## 自動メニュー 8：牛乳、9：酒かん

コーヒー・お茶・水・みそ汁・スープなどの汁物は手動のレンジであたためます。  
➔「手動であたためる」(P 32)



### 警告



#### ・飲み物は加熱しすぎない(突沸に注意)

取り出すとき飲み物が突然沸とう(突沸)して飛び散り、やけど・けがの原因になります。

加熱前、加熱後によくかき混ぜてください。

使  
い  
か  
た

## 1 飲み物を入れる

飲み物の種類	1杯分の分量	加熱前の温度のめやす
牛乳	200 ml	約10℃
酒かん	180 ml	20～25℃

- ・ 広口で背の低い容器(コップ・酒かんなど)を使います。
  - ・ ラップはせず、飲み物を庫内中央に置きます。
  - ・ 容器の7～8分目が適量です。
- ➔「使える容器・使えない容器」(P 15)

### ご注意

- ・ ペットボトルや缶入りの飲料をそのまま加熱しないでください。  
容器が破裂したり、中身が噴き出す原因になります。

## 2 《▼》 / 《▲》ボタンを押し、メニュー番号を選ぶ

- ・ 牛乳は8、酒かんは9を選択します。

## 3 《スタート》ボタンを押す

- ・ 加熱が始まります。
- ・ 加熱途中で残り時間の表示に変わります。

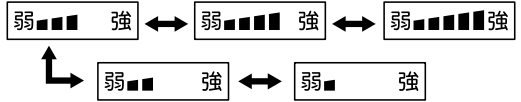
### ご注意

- ・ 庫内が高温になっているときはスタートできません。《取消》ボタンを押してドアを開け、庫内が冷えるまでお待ちください。

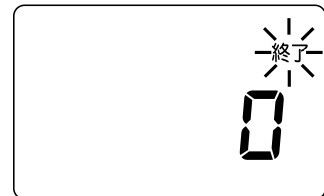
### 仕上りを調節するには

スタート後、[設定]が点灯している10秒以内に《▼》 / 《▲》ボタンを押して、仕上りの強弱(5段階)を選びます。初期設定は3段階目です。

初期設定



## 4 ブザーが鳴ったら取り出す



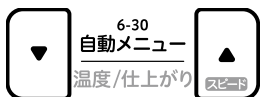
- ・ 取り忘れがあると、1分ごとにブザーで5分間お知らせします。

### 加熱終了後、さらに加熱したいときは

ブザーが鳴ってから1分以内([終了]が点滅しているあいだ)に時間(10分 / 1分 / 10秒)ボタンを押して時間を設定し、《スタート》ボタンを押します。(最長15分)

別の調理を始めるときは《取消》ボタンを押してください。

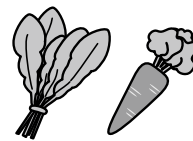
# 野菜を加熱する (ゆでる)



自動メニュー 11：葉果菜

自動メニュー 12：根菜

野菜を加熱します。耐熱性の皿を使用してください。



- 1回分の量のめやす：葉果菜(100～300 g)、根菜(100～400 g)

## 葉果菜

素材名	調理のコツ	ラップの有無
葉菜	ほうれん草 太い茎には切れ目を入れ、葉先と根元を交互に並べてラップで包み、皿に置く。加熱後、冷水で一気に冷ましアク抜き、色止めをする。	有
	キャベツ 芯を削ぎ落とし、8 cm幅くらいのざく切りにしてラップで包み、皿に置く。	
花・果菜	ブロッコリー 小房に分けて洗い、皿の中央に置き、ラップをゆったりかける。加熱後、冷水で一気に冷まし色止めをする。	有
	とうもろこし 皮をむき、皿に置いてラップをゆったりかける。	
	かぼちゃ 2～3 cm幅に切り、皿に並べてラップをゆったりかける。	

## 1 野菜を入れる

- 庫内中央に置きます。
- ➔「使える容器・使えない容器」(P 15)

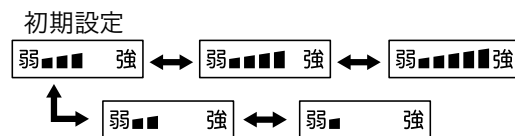
## 2 《▼》 / 《▲》ボタンを押し、メニュー番号11を選ぶ

## 3 《スタート》ボタンを押す

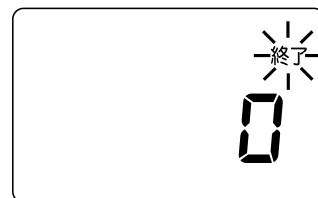
- 加熱が始まります。
- 加熱途中で残り時間の表示に変わります。

### 仕上がりを調節するには

スタート後、[設定]が点灯している10秒以内に《▼》 / 《▲》ボタンを押して、仕上がりの強弱(5段階)を選びます。初期設定は3段階目です。



## 4 ブザーが鳴ったら食品を取り出す



- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーで5分間お知らせします。

### 加熱終了後、さらに加熱したいときは

ブザーが鳴ってから1分以内([終了]が点滅しているあいだ)に時間(10分 / 1分 / 10秒)ボタンを押して時間を設定し、《スタート》ボタンを押します。(最長15分)

別の調理を始めるときは《取消》ボタンを押してください。

**根菜**

水分が少ない野菜(にんにくなど)を加熱する場合は、手動のレンジで様子を見ながら加熱してください。

素材名	調理のコツ	ラップの有無
にんじん	1 cm幅に切り、皿に並べてラップをゆったりかける。	有
さつまいも	1 cm幅に切り水にさらす。水を切って皿に並べてラップをゆったりかける。	
里いも	皮をむいた里いもは、塩もみして水で洗い、ぬめりを取り、皿に並べてラップをゆったりかける。	
れんこん	1 cm幅に切り、酢水につけて水にさらす。水を切って皿に並べてラップをゆったりかける。	
じゃがいも	丸ごとのときは洗った水気を残し、皿の中央に置いてラップをゆったりかける。 切るときは皮付きのまま4等分に切って皿の中央に置いてラップをゆったりかける。	

**1 野菜を入れる**

- 庫内中央に置きます。
- ➔「使える容器・使えない容器」(P 15)

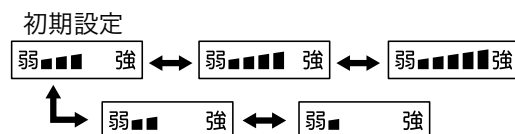
**2 《▼》 / 《▲》ボタンを押し、メニュー番号12を選ぶ**

**3 《スタート》ボタンを押す**

- 加熱が始まります。
- 加熱途中で残り時間の表示に変わります。

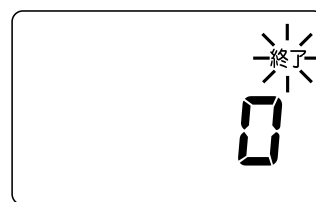
**仕上がり調節するには**

スタート後、[設定]が点灯している10秒以内に《▼》 / 《▲》ボタンを押して、仕上がりの強弱(5段階)を選びます。初期設定は3段階目です。



使  
い  
か  
た

**4 ブザーが鳴ったら食品を取り出す**



- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーで5分間お知らせします。

**加熱終了後、さらに加熱したいときは**

ブザーが鳴ってから1分以内([終了]が点滅しているあいだ)に時間(10分 / 1分 / 10秒)ボタンを押して時間を設定し、《スタート》ボタンを押します。(最長15分)

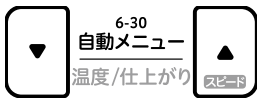
別の調理を始めるときは《取消》ボタンを押してください。

# お弁当をあたためる

## 警告



- お弁当をあたためるときは、ふた・ラップを外し、卵やアルミ箔、調味料類を取り出す  
火花が出たり、破裂したりして、けが・やけどの原因になります。



### 自動メニュー 13：お弁当

## あたためられるお弁当

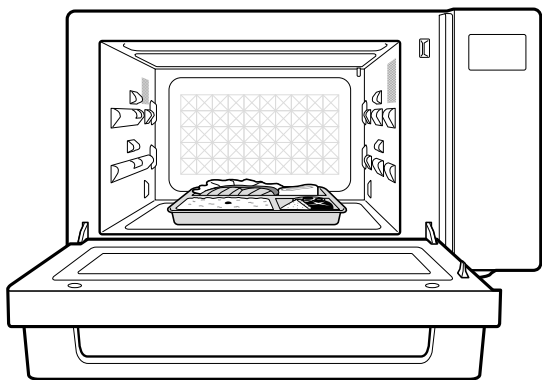
コンビニエンスストアやスーパーマーケットで売られている、「レンジ加熱」の表記のあるお弁当

### おしらせ

- お弁当の種類によって、あたため具合が異なります。
- 揚げ物は熱めに、厚みのある食品はゆるめになることがあります。
- 漬け物などもあたためます。

## 1 お弁当を入れる

- ふた・ラップを外し、庫内中央に置きます。



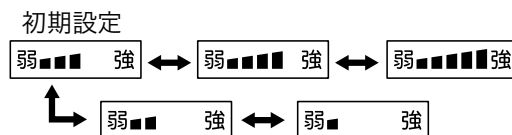
## 2 《▼》 / 《▲》ボタンを押し、メニュー番号13を選ぶ

## 3 《スタート》ボタンを押し

- 加熱が始まります。
- 加熱途中で残り時間の表示に変わります。

### 仕上りを調節するには

スタート後、[設定]が点灯している10秒以内に《▼》 / 《▲》ボタンを押して、仕上りの強弱(5段階)を選びます。初期設定は3段階目です。



## 4 ブザーが鳴ったら食品を取り出す



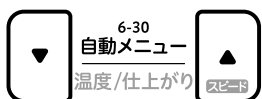
- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーで5分間お知らせします。

### 加熱終了後、さらに加熱したいときは

ブザーが鳴ってから1分以内([終了]が点滅しているあいだ)に時間(10分 / 1分 / 10秒)ボタンを押して時間を設定し、《スタート》ボタンを押します。(最長15分)

別の調理を始めるときは《取消》ボタンを押してください。

# 調理する



## 自動メニュー 10、14～29

メニューを選ぶだけで、それぞれのメニューに合わせた調理時間で調理できます。材料や作りかたの詳細は「お料理メニューのレシピ」(P 28)をご覧ください。

## 基本的な操作のしかた

### 1 食品を入れる

- ▶「お料理メニューのレシピ」(P 28)
- ▶「使える容器・使えない容器」(P 15)

#### ご注意

- レンジ加熱のメニューは角皿を使用しないでください。

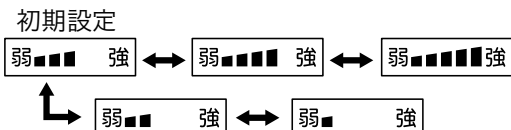
### 2 《▼》 / 《▲》ボタンを押し、メニュー番号を選ぶ

### 3 《スタート》ボタンを押す

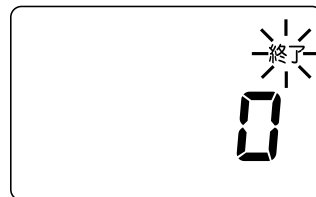
- 加熱が始まります。

#### 仕上がりを調節するには

スタート後、[設定]が点灯している10秒以内に《▼》 / 《▲》ボタンを押して、仕上がりの強弱(5段階)を選びます。初期設定は3段階目です。



### 4 ブザーが鳴ったら食品を取り出す



- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーで5分間お知らせします。

#### 加熱終了後、さらに加熱したいときは

ブザーが鳴ってから1分以内(「終了」が点滅しているあいだ)に時間(10分 / 1分 / 10秒)ボタンを押して時間を設定し、《スタート》ボタンを押します。

(レンジ調理は最長15分、グリル調理は最長30分、オーブン調理は最長90分)  
別の調理を始めるときは《取消》ボタンを押してください。

使いかた

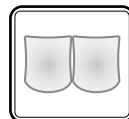
# お料理メニューのレシピ

\* 仕上げ調節 (3段階目) の加熱時間

メニュー／ 加熱時間*のめやす	加熱方法／ 角皿の位置	材料	作りかた
<b>10 味噌汁／スープ</b> 味噌汁 (2杯分) ..... 約5分20秒	<b>レンジ</b> (ラップなし)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ A小松菜(3 cm幅に切る)：1株</li> <li>・ A油揚げ(短冊切り)：1/2枚</li> <li>・ だし汁：300 ml</li> <li>・ みそ：小さじ4</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① マグカップにAを半量ずつ入れ、だし汁を100 mlずつ加える。</li> <li>② ラップをゆったりかけ、マグカップを庫内中央に並べて置き、メニュー 10を選び、《スタート》ボタンを押す。</li> <li>③ ブザーが鳴ったら、マグカップを取り出し、みそを加えて溶かし、残りのだし汁を50 mlずつ加えて混ぜ合わせる。</li> <li>④ ラップをかけずにマグカップを庫内中央に置き、《スタート》ボタンを押す。</li> </ol>
<b>中華スープ</b> (2杯分) ..... 約5分20秒	<b>レンジ</b> (ラップなし)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ Aもやし：40 g</li> <li>・ Aにら(2cm幅に切る)：10 g</li> <li>・ A鶏ガラスープの素(顆粒)：小さじ1</li> <li>・ A塩：ひとつまみ</li> <li>・ Aこしょう：少々</li> <li>・ 水：300 ml</li> <li>・ 溶き卵：1個分</li> <li>・ ごま油：適量</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① マグカップにAを半量ずつ入れ、水を100 mlずつ加える。</li> <li>② ラップをゆったりかけ、マグカップを庫内中央に並べて置き、メニュー 10を選んで《スタート》ボタンを押す。</li> <li>③ ブザーが鳴ったら、溶き卵を半量ずつ加え、残りの水を50 mlずつ加える。</li> <li>④ ラップをかけずにマグカップを庫内中央に置き、《スタート》ボタンを押す。</li> <li>⑤ 卵をほぐし、ごま油を加える。</li> </ol>
<b>14 かんたん パスタ</b> (2人分) 直径21 cmの耐熱 ガラス製ボウル使用 ..... 約11分	<b>レンジ</b> (ラップあり)	<p><b>【ナポリタン】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ スパゲティ (1.6 mm / 2等分に折る)：160 g</li> <li>・ 水：300 ml</li> <li>・ Aソーセージ(斜め切り)：5本</li> <li>・ A玉ねぎ (5 mm幅のくし切り)：1/4個</li> <li>・ Aピーマン (5 mm幅の輪切り)：1個</li> <li>・ Aマッシュルーム (5 mm幅に切る)：3個</li> <li>・ Aバター：15 g</li> <li>・ Bケチャップ：大さじ3</li> <li>・ Bウスターソース：大さじ1/2</li> <li>・ Bこしょう：少々</li> </ul> <p><b>【きのこベーコンの和風パスタ】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ スパゲティ (1.6 mm / 2等分に折る)：160 g</li> <li>・ A水：300 ml</li> <li>・ Aめんつゆ(2倍濃縮)：大さじ2</li> <li>・ Aしょうゆ：小さじ1</li> <li>・ A塩：ひとつまみ</li> <li>・ Bベーコン(1 cm幅に切る)：2枚</li> <li>・ B玉ねぎ(薄切り)：1/4個</li> <li>・ Bしめじ(小房に分ける)：40 g</li> <li>・ Bエリンギ (半分の長さに切り割く)：1本</li> <li>・ Bバター：10 g</li> <li>・ 大葉(千切り)：3枚</li> <li>・ 粗びき黒こしょう、きざみのり：適量</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① ボウルに水を入れ、スパゲティを方向をそろえて入れる。</li> <li>② Aをのせ、ラップをゆったりかけ、庫内中央に置いて、メニュー 14を選び、《スタート》ボタンを押す。</li> <li>③ 加熱後、スパゲティをほぐし、Bを加えて全体を混ぜ合わせる。</li> </ol> <p>④ ボウルにAを入れ、スパゲティを方向をそろえて入れる。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>② Bをのせ、ラップをゆったりかけ、庫内中央に置いて、メニュー 14を選び、《スタート》ボタンを押す。</li> <li>③ 加熱後、スパゲティをほぐし、全体を混ぜ合わせる。</li> <li>④ 器に盛り、粗びき黒こしょうをふり、大葉ときざみのりをのせる。</li> </ol>
<b>15 肉じゃが</b> (2～3人分) 直径21 cmの耐熱 ガラス製ボウル使用 ..... 約8分	<b>レンジ</b> (ラップあり)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ じゃがいも (2 cm幅のいちょう切り)：2個</li> <li>・ 牛薄切り肉(一口大に切る)：120 g</li> <li>・ にんじん (3 mm幅のいちょう切り)：1/4本</li> <li>・ 玉ねぎ (5 mm幅のくし切り)：1/4個</li> <li>・ A水：大さじ3</li> <li>・ A砂糖、しょうゆ：各大さじ1・1/2</li> <li>・ A酒、みりん：各大さじ1</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① Aを混ぜ合わせる。</li> <li>② ボウルに牛薄切り肉を広げて並べ、にんじん→じゃがいも→玉ねぎの順に入れたら①を加える。</li> <li>③ ラップをゆったりかけ、庫内中央に置いて、メニュー 15を選び、《スタート》ボタンを押す。</li> <li>④ 加熱後、10分ほどおいてから全体を混ぜ合わせる。</li> </ol>

メニュー／加熱時間*のめやす	加熱方法／角皿の位置	材料	作りかた
16 トースト (1枚) ..... 約4分30秒	<b>グリル</b>  上段	・ 食パン：1～2枚  <裏返すまでの時間> 1枚：2分30秒 2枚：3分30秒	① 角皿の中央に食パンを並べ、枚数に合わせてメニュー番号を選び、《スタート》ボタンを押す。 ② ブザーが鳴ったら食パンを裏返して《スタート》ボタンを押す。
17 トースト (2枚) ..... 約6分	 上段		① 角皿の中央に食パンを並べ、枚数に合わせてメニュー番号を選び、《スタート》ボタンを押す。 ② ブザーが鳴ったら食パンを裏返して《スタート》ボタンを押す。
18 冷凍トースト (1枚) ..... 約8分30秒	<b>グリル</b>  下段	・ 冷凍した食パン：1～2枚  <裏返すまでの時間> 1枚：5分30秒 2枚：6分30秒	① 角皿の中央に食パンを並べ、枚数に合わせてメニュー番号を選び、《スタート》ボタンを押す。 ② ブザーが鳴ったら食パンを裏返して《スタート》ボタンを押す。
19 冷凍トースト (2枚) ..... 約9分30秒	 下段		① 角皿の中央に食パンを並べ、枚数に合わせてメニュー番号を選び、《スタート》ボタンを押す。 ② ブザーが鳴ったら食パンを裏返して《スタート》ボタンを押す。
20 塩ざけ・塩さば (2人分) ..... 約11分	<b>グリル</b>  上段	・ 塩ざけ：2切れ(1切れ約80 g) または ・ 塩さば：2切れ (1切れ約100 g/皮に切り込みを入れる)	① 角皿にアルミ箔かオーブンシートを敷き、皮を上にして魚を並べる。 ② メニュー 20を選び、《スタート》ボタンを押す。
21 惣菜あたため ..... 約6分	<b>オープン</b>  上段	・ フライなど：約200 g	① 角皿にアルミ箔かオーブンシートを敷き、フライを並べる。 ② メニュー 21を選び、《スタート》ボタンを押す。
22 焼きいも ..... 約40分	<b>オープン</b>  上段	・ さつまいも：2本 (1本約250 g/直径4～5 cm)	① さつまいもはフォークか竹串で表面に数か所穴をあける。 ② 角皿に並べ、メニュー 22を選び、《スタート》ボタンを押す。
23 グラタン エビグラタン (2人分) ..... 約18分	<b>オープン</b>  下段	・ マカロニ：40 g ・ むきえび：10尾 ・ 白ワイン：小さじ1 ・ 玉ねぎ(みじん切り)：1/4個 ・ マッシュルーム(4等分に切る)：4個 ・ ピザ用チーズ：40 g ・ 粉チーズ：適量  <ホワイトソース> ・ 薄力粉：25 g ・ バター：25 g ・ 牛乳：250 ml ・ 塩：小さじ1/4 ・ こしょう：少々	① <ホワイトソースを作る>耐熱容器に薄力粉とバターを入れて庫内中央に置いて、レンジ600 Wで1分30秒加熱する。加熱後、泡立て器でよく混ぜ、牛乳を少しずつ加えてさらに混ぜ合わせる。庫内中央に置いて、レンジ600 Wで4分加熱する。途中2～3回取り出してかき混ぜる。加熱後、塩・こしょうを混ぜ合わせる。 ② マカロニをゆでる。 ③ 耐熱容器に玉ねぎを入れ、むきえびを並べる。白ワインをふりかけ、ラップをゆったりかける。庫内中央に置いて、レンジ600 Wで2分30秒加熱し、マッシュルームをのせてさらに1分30秒加熱する。 ④ ③にマカロニとホワイトソースを入れて混ぜる。グラタン皿に入れ、ピザ用チーズ、粉チーズをのせる。 ⑤ 角皿に並べ、メニュー 23を選び、《スタート》ボタンを押す。
24 鶏の照り焼き (2人分) ..... 約10分	<b>予熱オープン・グリル</b>  下段	・ 鶏もも肉：1枚 (1枚約250 g / 2等分に切る) ・ Aしょうゆ：大さじ1 ・ A酒、みりん：各大さじ1/2 ・ A砂糖：小さじ1/2 ・ Aにんにく(すりおろし)：少々	① 鶏もも肉は厚い部分は開いて厚みをそろえ、フォーク等で皮に穴を開ける。 ② Aと①を合わせて30分ほど漬け込む。 ③ メニュー 24を選び、《スタート》ボタンを押す。(予熱開始) ④ 角皿にアルミ箔またはオーブンシートを敷き、②を皮を上にして並べる。 ⑤ ブザーが鳴ったら、角皿を入れ、《スタート》ボタンを押す。

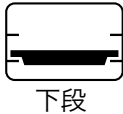

<トーストの並べ方>



使  
い  
か  
た

# お料理メニューのレシピ

メニュー／ 加熱時間*のめやす	加熱方法／ 角皿の位置	材料	作りかた
<b>25 から揚げ</b> (2～3人分) ..... 約11分	<b>予熱オープン・グリル</b>  下段	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ A鶏もも肉(一口大に切る)：300 g</li> <li>・ Aしょうゆ：大さじ1・1/2</li> <li>・ A酒、みりん：各小さじ2</li> <li>・ Aしょうが(すりおろし)：小さじ1</li> <li>・ Aにんにく(すりおろし)：小さじ1/2</li> <li>・ B薄力粉、片栗粉：各大さじ2</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① Aを合わせて30分ほど漬け込む。</li> <li>② メニュー 25を選び、《スタート》ボタンを押す。(予熱開始)</li> <li>③ ①の水気をキッチンペーパー等で軽くふき取り、Bを加えて混ぜ合わせる。</li> <li>④ 角皿にアルミ箔またはオープンシートを敷き、③を皮を上にして並べる。</li> <li>⑤ ブザーが鳴ったら、角皿を入れ、《スタート》ボタンを押す。</li> <li>⑥ 加熱後、キッチンペーパーを敷いた皿に移し、油をきる。</li> </ol>
<b>26 ハンバーグ</b> (2人分) ..... 約13分	<b>予熱オープン</b>  下段	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 合挽き肉：200 g</li> <li>・ 塩：小さじ1/4</li> <li>・ 玉ねぎ(みじん切り)：1/4個</li> <li>・ バター：10 g</li> <li>・ Aパン粉：10 g</li> <li>・ A牛乳：大さじ2</li> <li>・ Aこしょう・ナツメグ：各少々</li> <li>・ A溶き卵：1/2個分</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 耐熱容器に玉ねぎとバターを入れ、庫内中央に置いて、レンジ600 Wで2分加熱し、冷ます。</li> <li>② パン粉を牛乳でふやかす。メニュー 26を選び、《スタート》ボタンを押す。(予熱開始)</li> <li>③ ボウルに合挽き肉と塩を入れ、粘りが出るまで混ぜ、Aと①を加えて混ぜ合わせる。2等分にし、空気を抜きながら厚さ2 cmの小判形にして中央をくぼませる。</li> <li>④ 角皿にアルミ箔またはオープンシートを敷き、③を並べる。ブザーが鳴ったら、角皿を入れ、《スタート》ボタンを押す。</li> </ol>
<b>27 バターロール</b> (8個分) ..... 約14分30秒	<b>予熱オープン</b>  下段	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ A強力粉：160 g</li> <li>・ Aドライイースト：1.5 g</li> <li>・ A砂糖：13 g</li> <li>・ A塩：2 g</li> <li>・ A水：85 ml</li> <li>・ A溶き卵：25 g</li> <li>・ バター (食塩不使用／室温にもどす)：20 g</li> <li>・ 溶き卵(塗り用)：適量</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① ボウルにAを入れて混ぜ合わせる。</li> <li>② 材料をひとまとめにして台に出し、こすりつけるようにしてまとまるまでこねる。手に生地がついてこなくなったら、たたきつける・こねるを繰り返して生地をまとめる。</li> <li>③ バターをクリーム状にして加え、全体に混ぜ込む。</li> <li>④ 約10分間、たたきつける・こねるを繰り返す。のばしてみても、生地が透けて指が見えるくらい薄くのびるようになったらこね上がり。生地を丸め、油(分量外)を薄く塗った耐熱ボウルに入れてラップをする。</li> <li>⑤ ④を角皿にのせ、下段に入れる。35℃で60分ほど発酵させる。(一次発酵)</li> <li>⑥ 生地が2～2.5倍にふくらんだら、指に粉をつけて中央を押し、指穴がそのまま残れば一次発酵完了。</li> <li>⑦ 生地を包丁かスケッパーで8等分(1個約35 g)に分ける。分割した生地の表面がなめらかになるように丸め、固くしぼったぬれふきんをかけて約15分休ませる。</li> <li>⑧ 休ませた生地を手ひらで転がして円すい状にし、めん棒で三角形になるようにのばす。のばした生地を幅の広い方から巻く。</li> <li>⑨ 角皿にオープンシートを敷き、⑧の巻き終わりを下にして並べる。</li> </ol> <p style="text-align: center;">&lt;バターロールの並べ方&gt;</p>  <ol style="list-style-type: none"> <li>⑩ 生地の表面に霧吹きをし、下段に入れる。35℃で40分ほど発酵させる。(二次発酵)</li> <li>⑪ 角皿ごと生地を取り出す。メニュー 27を選び、《スタート》ボタンを押す。(予熱開始)</li> <li>⑫ 生地の表面に溶き卵(塗り用)を塗る。</li> <li>⑬ ブザーが鳴ったら、角皿を入れ、《スタート》ボタンを押す。焼きむらが気になる場合は残り時間3～4分で角皿の前後を入れかえてください。</li> </ol>

メニュー／ 加熱時間*のめやす	加熱方法／ 角皿の位置	材料	作りかた
<b>28 スポンジケーキ</b> (直径18 cmの金属製丸型1個分) ..... 約30分	<b>予熱オープン</b>  下段	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 卵 (Mサイズ/卵黄と卵白に分ける) : 3個</li> <li>・ 砂糖 : 90 g</li> <li>・ バニラエッセンス : 少々</li> <li>・ 薄力粉 : 90 g</li> <li>・ バター (食塩不使用/1 cm角に切る) : 15 g</li> <li>・ 牛乳 : 大さじ1</li> <li>・ お好みのフルーツ : 適量</li> </ul> <p>&lt;ホイップクリーム&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 生クリーム : 200 ml</li> <li>・ 砂糖 : 大さじ2</li> <li>・ バニラエッセンス : 少々</li> </ul> <p>&lt;ホイップクリームの作りかた&gt;</p> <p>ボウルに材料を入れ、冷やしながらかツノが立つまで泡立てる。</p> <p>ご注意 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 予熱完了をお知らせするブザーが鳴ってから20分以内に《スタート》ボタンを押してください。</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 型の内側にバター (分量外)を薄く塗り、オープンシートを敷く。耐熱容器にバターと牛乳を入れ、ゆったりラップをかけ、庫内中央に置いて、レンジ200 Wで1分加熱してバターを溶かす。</li> <li>② メニュー 28を選び、《スタート》ボタンを押す。(予熱開始)</li> <li>③ 卵白を大きいボウルに入れてツノが立つまで泡立て、砂糖の半量を少しずつ加えてつやが出るまで泡立てる。</li> <li>④ 別のボウルに卵黄と残りの砂糖を入れて、白くもったりするまで泡立てる。</li> <li>⑤ ③に④とバニラエッセンスを加えてなめらかになるまで混ぜ合わせる。</li> <li>⑥ 薄力粉をふるい入れ、ゴムベラ等でさっくりと生地を底から持ち上げるように混ぜ、溶かしたバターと牛乳をへらをつたわせて加え、粉けがなくなるまで混ぜ合わせる。</li> <li>⑦ 型に⑥を流し入れ、型をゆすって表面をならし、型を軽くたたいて空気をめき、角皿の中央に置く。</li> <li>⑧ ブザーが鳴ったら、角皿を入れ、《スタート》ボタンを押す。加熱後、型ごと20 cmくらいの高さから一度落として焼き縮みを防ぎ、型から外してオープンシートをそとはがして冷ます。</li> <li>⑨ フルーツは飾り用を残して薄切りにする。ケーキは横半分に切り、ホイップクリームとフルーツをはさみ、残りのホイップクリームとフルーツで表面を飾る。</li> </ol>
<b>29 クッキー</b> (約16枚分) ..... 約14分	<b>予熱オープン</b>  下段	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ バター (食塩不使用/室温にもどす) : 60 g</li> <li>・ 砂糖 : 35 g</li> <li>・ 溶き卵 : 20 g</li> <li>・ バニラエッセンス : 少々</li> <li>・ 薄力粉 : 120 g</li> </ul> <p>ご注意 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 予熱完了をお知らせするブザーが鳴ってから20分以内に《スタート》ボタンを押してください。</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① バターをクリーム状にし、砂糖・卵・バニラエッセンスの順に加えて泡だて器で混ぜ合わせる。</li> <li>② 薄力粉をふるい入れ、ゴムベラ等でさっくりと粉けがなくなるまで混ぜ合わせる。ひとつにまとめ、ラップに包み、平らにして冷蔵庫で20分ほど休ませる。</li> <li>③ メニュー 29を選び、《スタート》ボタンを押す。(予熱開始)</li> <li>④ ②をめん棒で5 mmほどの厚さにのばし、型でぬき、アルミ箔かオープンシートを敷いた角皿に間隔をあけて並べる。</li> <li>⑤ ブザーが鳴ったら、角皿を入れ、《スタート》ボタンを押す。</li> </ol>

使  
い  
か  
た

# 手動であたためる

## スピード機能対応

高出力に切り替えて加熱することにより、加熱時間を短縮できます。

## 警告



● **食品・飲み物は加熱しすぎない**  
 発煙・火災の原因になります。飲み物は取り出すとき飲み物が突然沸とう (突沸) して飛び散り、やけど・けがの原因になります。時間を控えめに設定し、調理中、様子を見ながら加熱してください。

● **次の食品を加熱するときはスピード機能を使わない**  
 ・肉まん、あんまんなどあん入りの食品・みそ汁、スープなどの汁物  
 ・薄く小さく切った野菜 (ミックスベジタブルなど)  
 あんまんは先にあんが熱くなり、加熱しすぎると発煙・火災の原因になります。取り出すとき汁物が突然沸とう (突沸) して飛び散り、やけど・けがの原因になります。

レンジ  
出力切替

### 手動レンジ

手動で出力 (W) と加熱時間を設定してあたためます。

### ▶ 出力設定のめやす

900 W	・食品をあたためる ・調理する	
600 W	・野菜をゆでる ・食品をあたためる ・調理する	200 W
500 W	・冷凍食品をあたためる	100 W

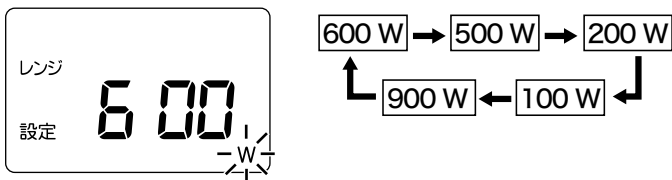
・ 解凍する

## 1 食品を入れる

- 食品を量に合った耐熱性の容器に入れ、庫内中央に置きます。食品により、ふたやラップをします。
- ➔「使える容器・使えない容器」(P 15)
- ➔「加熱時間のめやす」(P 37)

## 2 《レンジ出力切替》ボタンを押し、出力を設定する

- ボタンを押すたびに出力が切り替わります。



## 3 時間(10分 / 1分 / 10秒) ボタンを押して加熱時間を設定する

- 10秒単位で設定できます。
- スピード機能が使用できる加熱時間 (500 W/600 Wのみ) : 1分30秒 ~ 10分

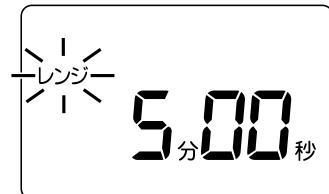
最大設定時間		
900 W	600 W 500 W	200 W 100 W
3 分	15 分	90 分

## 4 《スタート》ボタンを押す

- 加熱が始まります。

### 加熱時間を短縮したいときは

[レンジ] が点滅している10秒以内に《▲ (スピード)》ボタンを押すとスピード機能により加熱時間を短縮できます。(500 W/600 Wのみ)



## 5 ブザーが鳴ったら食品を取り出す



- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーで5分間お知らせします。

### 加熱終了後、さらに加熱したいときは

ブザーが鳴ってから1分以内([終了]が点滅しているあいだ)に時間(10分 / 1分 / 10秒)ボタンを押して時間を設定し、《スタート》ボタンを押します。

(900 Wは加熱時間を含む最長3分、600 W / 500 Wは最長15分、200 W以下は最長90分)別の調理を始めるときは《取消》ボタンを押してください。

### ご注意

- 加熱を繰り返し行くと、製品保護のため、自動的に出力を下げ、「弱」が表示されることがあります。5分ほど時間をおいてから加熱してください。
- スピード機能使用時、食品の種類や状態によっては加熱ムラが生じることがあります。
- 以下のような状況や条件により、一時的に時短機能が使えない場合や時間短縮効果が異なる場合があります。使えない場合は、しばらくすると使えるようになります。
  - あたためのアトやスピード機能の連続使用時
  - 庫内の温度が高い場合

# グリルで調理する

グリル  
オープン

グリルモード(マニュアル)  
手動で加熱時間を設定して調理します。

## 1 食品を入れる

- 角皿に食品を載せ、庫内に入れます。
- 「使える容器・使えない容器」(P 15)

## 2 《グリル／オープン》ボタンを押し、時間(10分／1分／10秒)ボタンを押して加熱時間を設定する

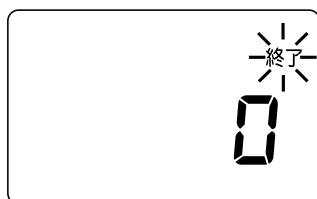


- 設定可能時間は10秒～30分です。
- 10秒単位で設定できます。

## 3 《スタート》ボタンを押す

- 加熱が始まり、残り時間が表示されます。

## 4 ブザーが鳴ったら食品を取り出す



- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーで5分間お知らせします。

### 加熱終了後、さらに加熱したいときは

ブザーが鳴ってから1分以内(「終了」が点滅しているあいだ)に時間(10分／1分／10秒)ボタンを押して時間を設定し、「スタート」ボタンを押します。(最長30分)

別の調理を始めるときは「取消」ボタンを押してください。

### ご注意

- 庫内や角皿が熱くなっています。取り出しの際はご注意ください。

# オーブン・発酵で調理する

グリル  
オープン

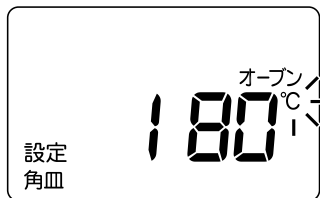
オーブンモード(マニュアル)  
手動で温度と加熱時間を設定して調理します。

## オーブンモード (予熱なし/発酵)

### 1 食品を入れる

- 角皿に食品を載せ、庫内に入れます。
- ▶「使える容器・使えない容器」(P 15)

### 2 《グリル/オーブン》ボタンを2回押し、《▼》/《▲》ボタンを押して温度を設定する



- 設定可能温度は30℃～65℃、100℃～250℃です。
- 30℃～65℃は5℃単位、100℃～250℃は10℃単位で設定できます。

### 3 時間(10分/1分/10秒)ボタンを押して時間を設定する



- 設定可能時間は10秒～90分です。
- 10秒単位で設定できます。
- 210℃以上に設定したとき、設定温度での保持時間は約5分です。その後は自動的に200℃に切り換わります。
- 庫内が高温になっているときは、設定できる温度が210℃までになります。

### 4 《スタート》ボタンを押す

- 加熱が始まり、残り時間が表示されます。

#### ご注意

- 庫内が高温になっているときは発酵(30℃～65℃)はスタートできません。《取消》ボタンを押してドアを開け、庫内が冷えるまでお待ちください。

### 5 ブザーが鳴ったら食品を取り出す



- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーで5分間お知らせします。

#### 加熱終了後、さらに加熱したいときは

ブザーが鳴ってから1分以内([終了]が点滅しているあいだ)に時間(10分/1分/10秒)ボタンを押して時間を設定し、《スタート》ボタンを押します。(最長90分)

別の調理を始めるときは《取消》ボタンを押してください。

#### ご注意

- 庫内や角皿が熱くなっています。取り出しの際はご注意ください。

使  
い  
か  
た

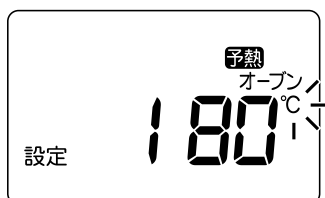
## オーブン・発酵で調理する

### オーブンモード(予熱あり)

#### 1 《グリル／オーブン》ボタンを3回押す

- 庫内には何も入れないでください。

#### 2 《▼》／《▲》ボタンを押して温度を設定する

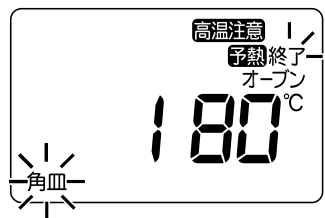


- 設定可能温度は100℃～250℃です。
- 10℃単位で設定できます。
- 庫内が高温になっているときは、設定できる温度が210℃までになります。

#### 3 《スタート》ボタンを押す

- 予熱が始まります。

#### 4 予熱完了ブザーが鳴ったらドアを開け、食品を入れる



- 角皿に食品を載せ、庫内に入れます。
- ➔「使える容器・使えない容器」(P 15)

#### ご注意

- 庫内が熱くなっています。食品を入れる際はご注意ください。

#### 5 時間(10分／1分／10秒)ボタンを押して時間を設定する



- 設定可能時間は10秒～90分です。
- 10秒単位で設定できます。
- 210℃以上に設定したとき、設定温度での保持時間は約5分です。その後は自動的に200℃に切り換わります。

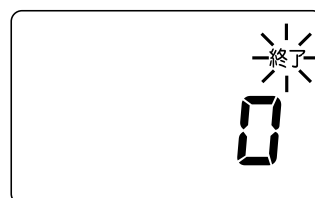
#### 6 《スタート》ボタンを押す

- 加熱が始まり、残り時間が表示されます。

#### ご注意

- 予熱完了をお知らせするブザーが鳴ってから20分以内にスタートしてください。

#### 7 ブザーが鳴ったら食品を取り出す



- 取り忘れがあると、1分ごとにブザーで5分間お知らせします。

#### 加熱終了後、さらに加熱したいときは

ブザーが鳴ってから1分以内([終了]が点滅しているあいだ)に時間(10分／1分／10秒)ボタンを押して時間を設定し、《スタート》ボタンを押します。(最長90分)

別の調理を始めるときは《取消》ボタンを押してください。

#### ご注意

- 庫内や角皿が熱くなっています。取り出しの際はご注意ください。

# 加熱時間のめやす

## レンジ調理

手動のレンジで出力と時間を設定する際の加熱時間のめやすです。加熱時間は食品の分量にほぼ比例します。

### ご注意

- 食品の形状や保存状態、温度によっては、うまくあたたまらなかったり、うまく解凍できなかったりすることがあります。
- 薄く小さく切った野菜(ミックスベジタブルなど)を少量加熱すると、火花(スパーク)が出て焦げることがあります。

使  
い  
か  
た

### ▶ ごはん・おかずのあたため

	メニュー名	ラップの有無	分量	加熱時間(600 W)
ご飯類	ごはん	－	1杯(150 g)	約1分
	コンビニ弁当	－	1人分(400 g)	約2分
揚げ物	フライ	－	1個(100 g)	40～50秒
	コロッケ	－	2個(150 g)	約50秒
汁物	みそ汁・コンソメスープ	－	1人分(150 g)	約1分
	カレー・シチュー	有	1人分(各200 g)	約1分30秒
飲み物	牛乳	－	1杯(200 ml)	約1分30秒
	コーヒー	－	1杯(150 ml)	約1分
	お茶、水	－	1杯(180 ml)	約1分10秒
その他	ハンバーグ	－	1個(100 g)	約40秒
	野菜の煮物	－	1人分(150 g)	1分～1分30秒
	あんまん・肉まん	有	各1個(80 g)	40～50秒

### ▶ 冷凍した食品の冷凍あたため

	メニュー名	ラップの有無	分量	加熱時間(600 W)
	冷凍ごはん	有	1杯(150 g)	2分40秒～3分
	冷凍ピラフ	有	1人分(250 g)	3分30秒～4分
	冷凍ハンバーグ	有	1個(100 g)	2分30秒～3分
	冷凍フライ	－	1個(100 g)	約1分40秒
	冷凍カレー・シチュー	有	1人分(各200 g)	3分50秒～4分
	冷凍あんまん・肉まん	有	各1個(80 g)	約1分20秒

### おしらせ

- 市販の冷凍食品は、パッケージの指示に従ってあたためてください。
- 飲み物の設定時間は、加熱前の温度が下記のときの時間です。  
牛乳：約10℃  
コーヒー・お茶・水：20～25℃

### ▶ 生ものの解凍

- まぐろは中心が軽く凍った程度に解凍します。加熱後、5～7分放置して自然解凍します。

	メニュー名	ラップの有無	分量	加熱時間(200 W)
	ひき肉	－	200 g	3～4分
	薄切り肉	－	200 g	3～5分

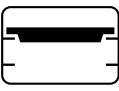
	メニュー名	ラップの有無	分量	加熱時間(100 W)
	まぐろ(ブロック)	－	200 g	3～5分

# 加熱時間のめやす

## ▶ 野菜

素材名	調理のコツ	ラップの有無	分量	加熱時間 (600 W)
葉菜	ほうれん草	有	200 g	2分～2分30秒
	キャベツ			
花・果菜	ブロッコリー	有	200 g	約3分
	とうもろこし		300 g (1本)	約4分
	かぼちゃ		200 g	3分～3分30秒
根菜	にんじん	有	200 g	4分～4分30秒
	さつまいも			約4分
	里いも			
	れんこん			
	じゃがいも			

## グリル調理

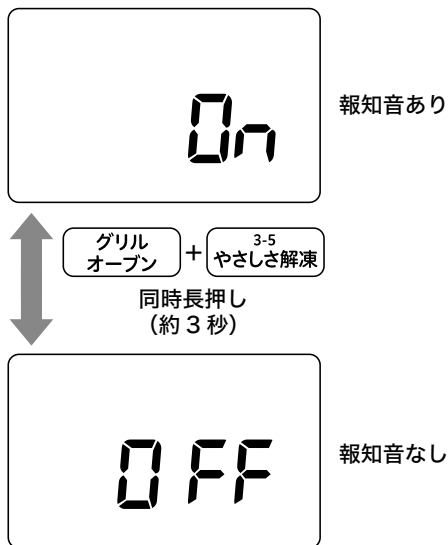
メニュー名	加熱方法／付属品の位置	1回の量	設定温度	加熱時間	メモ
おもち	<p><b>グリル</b></p>  <p>上段</p>	市販の切りもち：4個	—	8～9分	ふくれてきたらできあがり

# 消音モード

終了音や操作音などの報知音を無音にする「消音モード」を設定できます。

設定するときは、調理やあたためを行っていない状態(ディスプレイが「0」の表示の状態)で、《グリル／オープン》ボタンと《やさしさ解凍》ボタンを同時に長押し(約3秒)します。

解除するときは、再度《グリル／オープン》ボタンと《やさしさ解凍》ボタンを同時に長押し(約3秒)します。



- 設定／解除時は「0n」または「0FF」を3秒間表示したあと、「0」の表示に戻ります。

## ご注意

- 消音モード、チャイルドロックの設定は電源プラグを抜いてもリセットされません。設定／解除するときは上記の操作を行ってください。

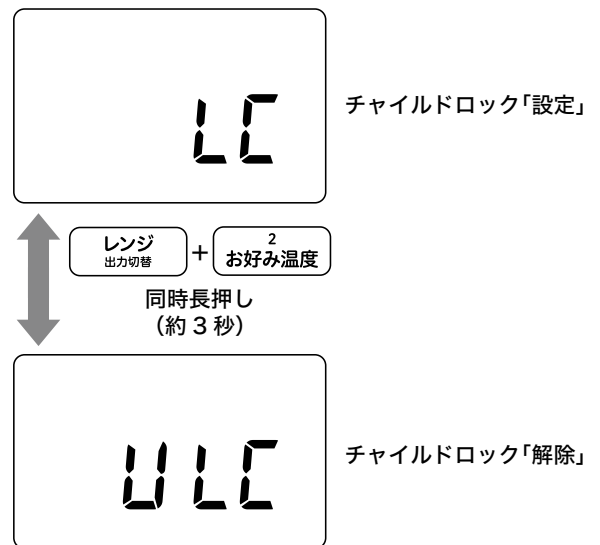
# チャイルドロック

子どもが誤ってボタンを押してしまっても動作させないように、操作パネルのボタンをロックします。

設定するときは、調理やあたためを行っていない状態(ディスプレイが「0」の表示の状態)で、《レンジ出力切替》ボタンと《お好み温度》ボタンを同時に長押し(約3秒)します。

解除するときは、再度《レンジ出力切替》ボタンと《お好み温度》ボタンを同時に長押し(約3秒)します。

使  
い  
か  
た



- チャイルドロック中はボタン操作が全て無効になります。
- 調理中にチャイルドロックを設定／解除することはできません。

# お手入れのしかた

## ご注意

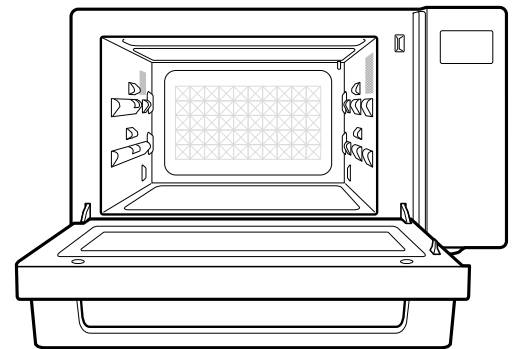
- 庫内壁面やドア内側に食品くずなどの異物を付けたままにすると、火花(スパーク)や炎が出たり、さびや悪臭の原因となります。お使いのたびにお手入れをしてください。
- お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜いて本体を冷ましてから行ってください。
- 本体を丸洗いしたり、水に浸したりしないでください。また、本体や操作パネルに水をかけたりしないでください。感電・ショート・火災・故障の原因になります。
- シンナー・ベンジン・粉末クレンザー・みがき粉・たわし・ナイロンや金属製のたわしは使わないでください。表面に傷が付く原因になります。

## 庫内・ドア内側・テーブルプレート

固く絞ったぬれふきんで拭きます。

汚れや水分が残っていると、さびの原因になります。

汚れがひどいときは、台所用中性洗剤を含ませた布で拭き取り、その後固く絞ったぬれふきんで洗剤を拭き取ってください。テーブルプレートの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って汚れを落とした後、ぬれふきんで洗剤を拭き取ります。



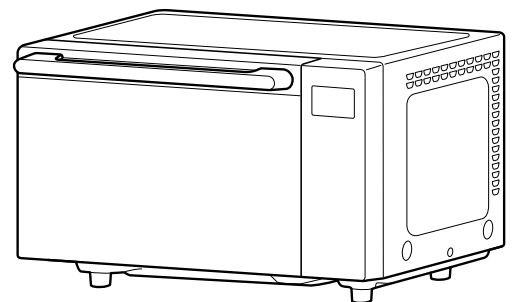
## ご注意

- テーブルプレートの周囲のシール材は強くこすらないでください。
- 上ヒーターは力を加えて拭かないでください。破損の原因になります。

## 本体(外側)

やわらかいふきんで拭きます。

汚れがひどいときは、固く絞ったぬれふきんに台所用中性洗剤を含ませて拭き取ってください。



## 角皿

台所用中性洗剤をつけたスポンジで水洗いし、よく乾燥させます。落ちにくい汚れはぬるま湯につけ置きしてから洗ってください。

### ご注意

- 強い力を加えたり、たわし・研磨剤入りの洗剤などを使用したりしないでください。傷や破損の原因となります。
- 食器乾燥機・食器洗い乾燥機では使用しないでください。
- 角皿に水気が残っていると、サビが付くことがあります。

## 吸気口・排気口

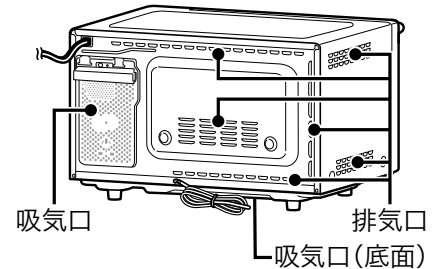
乾いた布でほこりを拭き取ってください。ほこりがたまると、換気できずに故障・火災の原因になります。

### ▶ 庫内のお手入れ

庫内の汚れなどを高温で焼くことで、汚れを拭き取りやすくします。

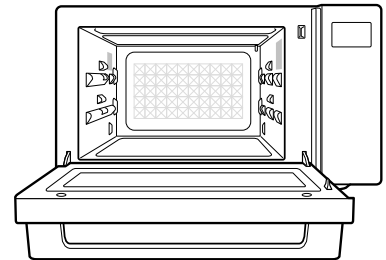
### ご注意

- 加熱中や終了後しばらくは庫内・ドアに触らないでください。やけど・けがの原因になります。
- 油の焼けるにおいや煙が出ることがあるので、窓を開けるか、換気扇を回してください。煙やにおいに敏感な小鳥などは別の部屋に移してください。

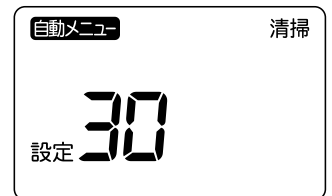


長くご愛用いただくために

## 1 庫内の汚れを拭き取る



## 2 《▼》ボタンを2回押し、自動メニュー番号30 (脱臭) を選ぶ



## 3 《スタート》ボタンを押す

- 加熱が始まり、残り時間が表示されます。加熱時間は20分です。

## 4 ブザーが鳴り、庫内が冷めてから汚れを拭き取る

# あたため・解凍・調理がうまくできないときは

	こんなとき	ここを確認してください
ごはんのあたため	あたたまらない、仕上がりにムラがある	<ul style="list-style-type: none"> <li>プラスチック製の容器で加熱していませんか。陶器・磁器などの容器に入れて加熱してください。</li> <li>ごはんの分量に合った大きさ・重さの容器で加熱してください。</li> </ul>
	熱くなりすぎる	<ul style="list-style-type: none"> <li>「仕上げ調節」を《弱》にしてあたためてください。</li> <li>ぬるめがお好みの場合は、手動のレンジで様子を見ながらあたためてください。</li> </ul>
	ごはんがぱさつく	<ul style="list-style-type: none"> <li>加熱前に、水を振るとしっとり仕上がります。</li> </ul>
	冷凍ごはんを解凍すると熱くなりすぎる	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはんが溶けかけていませんか。冷凍室から取り出したらすぐに加熱してください。</li> </ul>
解凍	解凍不足でかたい	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の厚みが不均一だと厚い部分が溶けにくくなります。冷凍するときは、食品の厚みを揃えてください。</li> <li>200 Wまたは100 Wで様子を見ながら再加熱してください。</li> </ul>
	食品が煮えた	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の厚みが不均一だと細い部分や薄い部分が煮えやすくなります。冷凍するときは、食品の厚みを揃えてください。</li> <li>解凍するときはラップなどの包装は外してください。</li> <li>同時に複数個解凍する場合は、同じ種類で同じ大きさのものにしてください。</li> </ul>
おかずのあたため	あたたまらない、仕上がりにムラがある	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品が、金属容器やアルミ箔でおおわれていると加熱されません。</li> <li>庫内の中央にのせて加熱してください。</li> <li>保存状態(常温・冷蔵・冷凍)が違っていませんか。保存状態が違うものを同時にあたためると上手にあたたまりません。</li> <li>食品の種類や保存状態(常温・冷蔵)によって「仕上げ調節」を使い分けてください。</li> </ul>
	熱くなりすぎる	<ul style="list-style-type: none"> <li>あたためる食品の量が少なすぎませんか。100 g以上にしてください。</li> <li>追加加熱するときは、自動メニューではなく手動のレンジで様子を見ながら加熱してください。</li> <li>冷めかけた食品を自動メニューであたためていませんか。手動のレンジで様子を見ながら追加加熱をしてください。</li> </ul>
	カレーやシチューがあたたまらない	<ul style="list-style-type: none"> <li>加熱前と後に、かき混ぜてください。</li> </ul>
	冷凍食品があたたまらない	<ul style="list-style-type: none"> <li>市販の冷凍食品はパッケージの指示に従い、手動のレンジで様子を見ながら加熱してください。</li> </ul>
飲み物	熱くなりすぎる	<ul style="list-style-type: none"> <li>飲み物の量が少なくありませんか。容器の大きさに対して半分以下の量のときは500 Wで様子を見ながらあたためてください。</li> <li>冷めかけた飲み物をあたためていませんか。牛乳は冷蔵庫から出したてのものを使ってください。</li> <li>メニューを間違えていませんか。《あたため》で加熱すると熱くなりすぎます。</li> </ul>
	ぬるい	<ul style="list-style-type: none"> <li>市販のパックのまま加熱していませんか。マグカップやコップに移しかえて加熱してください。</li> </ul>
グリル・オーブン	トーストの焼き色が薄い・濃い	<ul style="list-style-type: none"> <li>食パンの種類・厚さ・大きさにより焼き色が変わったり、調理時間の加減が必要になったりすることがあります。</li> </ul>
	焦げ目がつきにくい	<ul style="list-style-type: none"> <li>メニューに合わせて角皿を上段、または下段にセットしていますか。メニューに合わせて位置にセットしてください。</li> </ul>
	市販のレシピブックのグリル・オーブン料理がうまくできない	<ul style="list-style-type: none"> <li>オーブンのサイズや構造などの違いにより加熱時間や温度が異なるため、うまくできないことがあります。手動調理で様子を見ながら加熱してください。</li> </ul>





## | あたため・解凍・調理がうまくできないときは

こんなとき		ここを確認してください
野菜	野菜がうまくゆであがらない	▶ <ul style="list-style-type: none"> <li>分量が多すぎたり、少なすぎませんか。ほうれん草などの葉菜は100～300g、じゃがいもなどの根菜は100～400gまで加熱できます。</li> </ul>
	ほうれん草などの葉菜が乾燥したりむらがある	▶ <ul style="list-style-type: none"> <li>ほうれん草などの葉菜は、洗った後の水気を切らない状態でラップで包みます。葉と茎を交互にして重ねてください。</li> </ul>
	じゃがいもやにんじんなどの根菜類が加熱しすぎになった	▶ <ul style="list-style-type: none"> <li>分量が少なすぎませんか。100g以上にしてください。</li> </ul>
	じゃがいもが加熱不足になった	▶ <ul style="list-style-type: none"> <li>2個以上加熱するときは大きさを揃えてください。</li> </ul>
	スピード機能使用時、うまく加熱できない	▶ <ul style="list-style-type: none"> <li>スピード機能が使用できる加熱時間は以下となります。 500W/600Wのみ：1分30秒～10分</li> <li>食品の種類や状態によっては加熱ムラが生じることがあります。</li> </ul>

長くご愛用いただくために

# 故障かな？と思ったら

— 修理を依頼する前にご確認ください —

こんなとき	ここを確認してください
電源が入らない	<ul style="list-style-type: none"><li>電源プラグが抜けていませんか。電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。</li><li>配電盤のヒューズ、またはブレーカーが切れていませんか。</li><li>表示部に「」が表示されていますか。表示がない場合はドアを開閉してください。</li><li>ドアはきちんと閉まっていますか。ドアをしっかり閉めてください。</li><li>専用ブレーカーを切/入し直し、ドアを開閉しても正常にならない場合は、故障の可能性があります。電源プラグを抜いて使用を中止し、販売店または家電の119番へご連絡ください。</li></ul>
レンジ加熱中「ジージー」と音がする	<ul style="list-style-type: none"><li>インバーターの作動音です。</li></ul>
レンジ加熱中「パチン」と音がする	<ul style="list-style-type: none"><li>ドアと庫内の接触面に付着していた水滴がはじける音です。</li></ul>
レンジ加熱中「カチッ カチッ」と音がする	<ul style="list-style-type: none"><li>200 W・100 W運転時に出力を制御するときの切り替え音です。</li><li>長時間連続運転した場合、製品保護のために断続運転する場合があります。</li></ul>
調理終了後、しばらくすると「カチ」と音がする	<ul style="list-style-type: none"><li>待機電力をオフにするスイッチの音です。</li></ul>
調理終了後、しばらくするとブザー音がする	<ul style="list-style-type: none"><li>取り忘れ防止のために調理終了後、ドアが開けられるまでに、1分おきに「ピピッ、ピピッ、ピピッ」と鳴ってお知らせします。</li></ul>
終了音や操作音が無音になった	<ul style="list-style-type: none"><li>消音モードが設定されていませんか。ドアを開閉して表示部に「」を表示させてから、《グリル/オープン》ボタンと《やさしさ解凍》ボタンを同時に長押し(約3秒)すると、終了音や操作音などの報知音を無音にする消音モードの設定/解除ができます。</li></ul>
電源プラグを差し込むとき「カチッ」と音がしたり、火花(スパーク)が出る	<ul style="list-style-type: none"><li>電源回路に充電するため、故障ではありません。</li></ul>
レンジ加熱するとき火花(スパーク)が出る	<ul style="list-style-type: none"><li>角皿を使用していませんか。</li><li>金属容器やアルミ箔を使用していませんか。</li><li>金・銀を使った容器を使用していませんか。</li><li>庫内底面や壁面などに食品くずがついていませんか。庫内壁面やドア内側に食品くずなどの異物を付けたままにすると、火花(スパーク)や炎が出たり、さびや悪臭の原因となります。使用後はしっかりとお手入れをしてください。</li><li>市販のレンジ加熱用金属製調理器具を使用していませんか。</li></ul>
加熱中、表示部やドアがくもったり、水滴が付着する。水滴が落ちる	<ul style="list-style-type: none"><li>メニューによっては食品から出た水蒸気で、表示部やドアの内側がくもったり、庫内に水滴が付着することがあります。ドアの内側などに水滴がつき、床に落ちたときは、ふきんでふき取ってください。</li></ul>
あたたまらない/うまく加熱されない	<ul style="list-style-type: none"><li>加熱を繰り返し行うと、製品保護のため、自動的に出力を下げることがあります。10分以上時間をおいてから、手動のレンジで様子を見ながら加熱してください。</li></ul>
ボタンを押しても操作できない	<ul style="list-style-type: none"><li>「」と表示されていませんか。チャイルドロックが設定されています。チャイルドロックを解除するには、《レンジ出力切替》ボタンと《好み温度》ボタンを同時に長押し(約3秒)します。</li><li>表示部に「」が表示されていますか。表示がない場合はドアを開閉してください。</li></ul>

こんなとき	ここを確認してください
表示部に「高温注意」と表示される	<ul style="list-style-type: none"> <li>加熱途中でドアを開けたときや加熱終了後に点灯します。テーブルプレートなどが高温になっていますので、やけどにご注意ください。冷めると消灯します。</li> <li>「高温注意」が表示されているときや庫内が高温になっているときは、解凍と発酵、飲み物はスタートできません。《取消》ボタンを押してドアを開け、庫内が冷えるまでお待ちください。</li> </ul>
表示部に「EXX」(XXは数字)と表示される	<ul style="list-style-type: none"> <li>故障の可能性があります。電源プラグを抜いて使用を中止し、販売店または家電の119番へご連絡ください。</li> </ul>
表示部に「FAn」と表示される	<ul style="list-style-type: none"> <li>繰り返して加熱した後や《取消》ボタンを押したとき、本体内部の冷却のため、ファンが回転することがありますが、故障ではありません。表示中は電源プラグを抜かないでください。ファンの動作中でも食品の取り出しや続けて加熱することができます。</li> </ul>
ボタン操作はできるが、加熱されない／「d」が表示されている	<ul style="list-style-type: none"> <li>店頭展示用のデモモードに設定されています。デモモード設定中は、安全上、加熱されません。                      &lt;デモモードの解除方法&gt;                     <ol style="list-style-type: none"> <li>《取消》ボタンを音が鳴るまで長押しする</li> <li>《取消》ボタンを4回押す</li> </ol> </li> </ul>

長くご利用いただくために

## 部品・消耗品・付属品

劣化・消耗したり、紛失してしまったときは、販売店でご注文いただけます。

部品名	部品コード
角皿	ANGV-MOS18-A-TR

# 仕様

品名(型番)	オープンレンジ(ANGV-MOS18-A)	
外形寸法	約485 (W) × 302 (H) × 376 (D) mm	
庫内有効寸法	約283 (W) × 189 (H) × 321 (D) mm	
角皿サイズ	約293 (W) × 23 (H) × 293 (D) mm	
質量	約12 kg	
電源コードの長さ	約1.5 m	
電源	AC100 V、50 Hz/60 Hz共用	
レンジ	消費電力	1400 W
	高周波出力	900 W <sup>*1</sup> ・600 W・500 W・200 W相当・100 W相当
	発振周波数	2450 MHz
グリル	消費電力	820 W
オープン	消費電力	1370 W
	温度調節範囲	発酵(30～65℃)・100～250℃ <sup>*2</sup>
消費電力量 のめやす <sup>*3</sup>	区分名	B：オープンレンジ
	電子レンジ機能の 年間消費電力量	56.2 kWh/年
	オープン機能の 年間消費電力量	17.2 kWh/年
	年間待機消費電力量	0.0 kWh/年 <sup>*4</sup>
	年間消費電力量	73.4 kWh/年
原産国	中国	
付属品	角皿	

• 外観、仕様などを予告なく変更する場合があります。

<sup>\*1</sup> 定格高周波出力 900 W は短時間高出力機能（最大約 3 分）であり、定格連続高周波出力は 600 W です。自動メニューは 600 W に自動的に切り換わります。

<sup>\*2</sup> このオープンレンジの 210℃以上での運転時間は約 5 分間です。その後は自動的に 200℃に切り換わります。

<sup>\*3</sup> 年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定方法による数値であり、区分名も同法に基づいています。実際お使いになるときの年間消費電力量は、使用回数や使用時間、食品の量、周囲環境によって変化します。

<sup>\*4</sup> コンセントに電源プラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は「0」W です。

## 重要

この製品は日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。

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.

# アフターサービス

## 修理を依頼されるときは

- 「故障かな?と思ったら」(P 44) をご確認ください。それでも異常があるときは使用を中止し、電源プラグを抜いてください。
- 製品と保証書・お買い上げレシートを準備し、下記のお問い合わせ先か販売店にお問い合わせください。

## 修理料金の仕組み

- 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** 診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

**部品代** 修理に使用した部品および補助材料代です。

**出張料** お客様のご依頼により、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

## 保証書

保証書は記載内容をご確認いただき、大切に保管してください。

《保証期間中》

保証書の内容に従って修理いたします。

《保証期間が過ぎている場合》

修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

※場合によっては修理できない場合もございます。

## 補修用性能部品の最低保有期間

補修用性能部品を製造打ち切り後、8年間保有しております。

※補修用性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です。

# ご相談窓口・修理窓口のご案内

## お取扱い・修理に関しては販売店へご相談ください。

※販売店にご依頼できない場合（転居や贈答品など）は下記の各お問い合わせ先にご相談・お問い合わせください

### お客様の個人情報の取り扱いについて

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もございます。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 <https://www.edion.co.jp/privacy>

# お問い合わせ先

～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



受付時間：月曜日～金曜日  
9:30～18:30（土日祝・年末年始除く）

# 0570-07-0557

有料

※番号をお確かめの上、お掛け間違いのないようお願いいたします。※電話番号・受付時間等につきましては、変更になる場合がございます。

(2025.9月時点)

～修理に関するお問い合わせ～

## 家電の119番



受付時間：月曜日～日曜日  
9:00～19:00（年中無休）

# 0570-06-0119

有料

※年末年始に関しては受付時間が変更となる場合がございます。※番号をお確かめの上、お掛け間違いのないようお願いいたします。



(2025.9月時点)

## 愛情点検

### ●長年ご使用のオーブンレンジの点検を！



こんな症状はありませんか

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる
- スタートボタンを押しても食品が加熱されない
- 電源が自動的に切れないことがある
- 焦げくさいにおいがしたり、異常な音や火花（スパーク）がでる
- ドアに著しいガタや変形がある
- 触ると電気を感ずる

ご使用  
中止

事故の防止のため、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。