

HITACHI

家庭用

日立オーブンレンジ

エム アール オー エフ ディー
型式 MRO-F18D

もくじ

確認と準備 「ご使用前に必ずお読みください」

初めに行ってほしいこと/付属品	2
各部のなまえ	3
操作パネル	4
安全上のご注意	5
使うときの確認と準備	11
使える容器・使えない容器	17

使いかた

付属品の使いかた	18
あたためのワンポイント	20

オートメニュー

オートメニューの選びかた	21
--------------	----

あたため

お総菜・ごはんのあたため	22
冷凍保存したお総菜・ごはんのあたため	23
飲み物のあたため	25
揚げ物のあたため	27
弁当のあたため	28

下ごしらえする

肉や魚、刺身の解凍	29
野菜の下ゆで	31

調理する

トーストする	33
予熱をしないメニュー	34
予熱をするメニュー	35

手動調理

レンジ加熱する	36
グリル加熱する	39
オーブン加熱する	40
発酵する	42
加熱のしくみ	43
手動調理で設定できる単位時間	43
手動調理の加熱時間の目安	44

このたびは日立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した。

この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
お読みになったあとは、大切に保管してください。

「安全上のご注意」(→P.5~10)をお読みいただき、
正しくお使いください。

取扱説明書

保証書付

(保証書は裏表紙に付いています)

お手入れ

本体をお手入れする（水滴や汚れをとる）46

うまく仕上がらない・お困りのときは

うまく仕上がらないとき47

お困りのとき50

お知らせ表示が出たとき53

別売り部品64

日立家電メンバーズクラブのご案内64

仕様65

保証とアフターサービス66

ご相談窓口67

保証書裏表紙

レシピ集

レシピ集をご紹介します54

レシピ集の見かた54



日立家電メンバーズクラブの
My家電への製品登録をおすすめします

さまざまなサービスをご利用いただけます。

- 家電品の登録・管理
- お役立ち情報
- 安全点検サービス割引
- パーツショップ送料特典
- お知らせ



登録は
こちら

詳しくはP.64をご覧ください。

初めに行ってほしいこと/付属品

1 付属品の確認

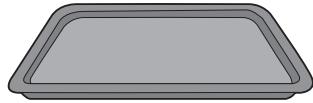
下記を参照し、付属品が全て揃っているか確認をしてください。

付属品

付属品の使いかた(→P.18、19)

● 角皿

金属製の黒色の皿です。皿受棚にセットして使用します。
表面はホーロー加工が施されています。
熱による変形を防ぐため、中央が膨らんだ形状をしています。
基本は本体と別にして保管してください。



2 「安全上のご注意」を読む (→P.5~10)

お客様の安全と、長く使って頂くために必ずお読みください。

3 設置と電源の入れかたの確認 (→ P.11、12)

据え付けの確認・アース線の取り付け・電源の入れかたについて記載しています。

4 空焼きをする (→ P.13)

加熱室壁面に付着している油を焼き切るために必要な作業です。

5 「使える容器・使えない容器」を確認する (→ P.17)

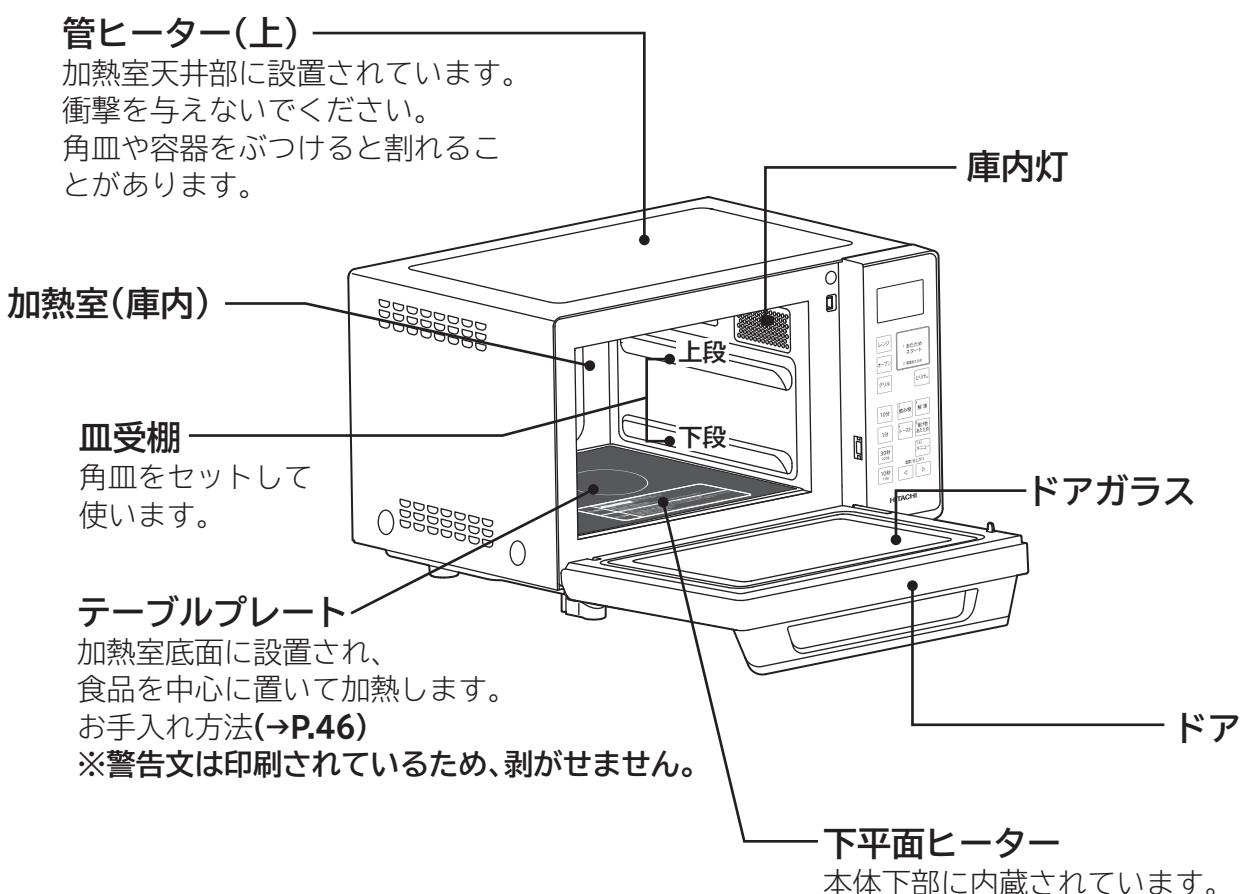
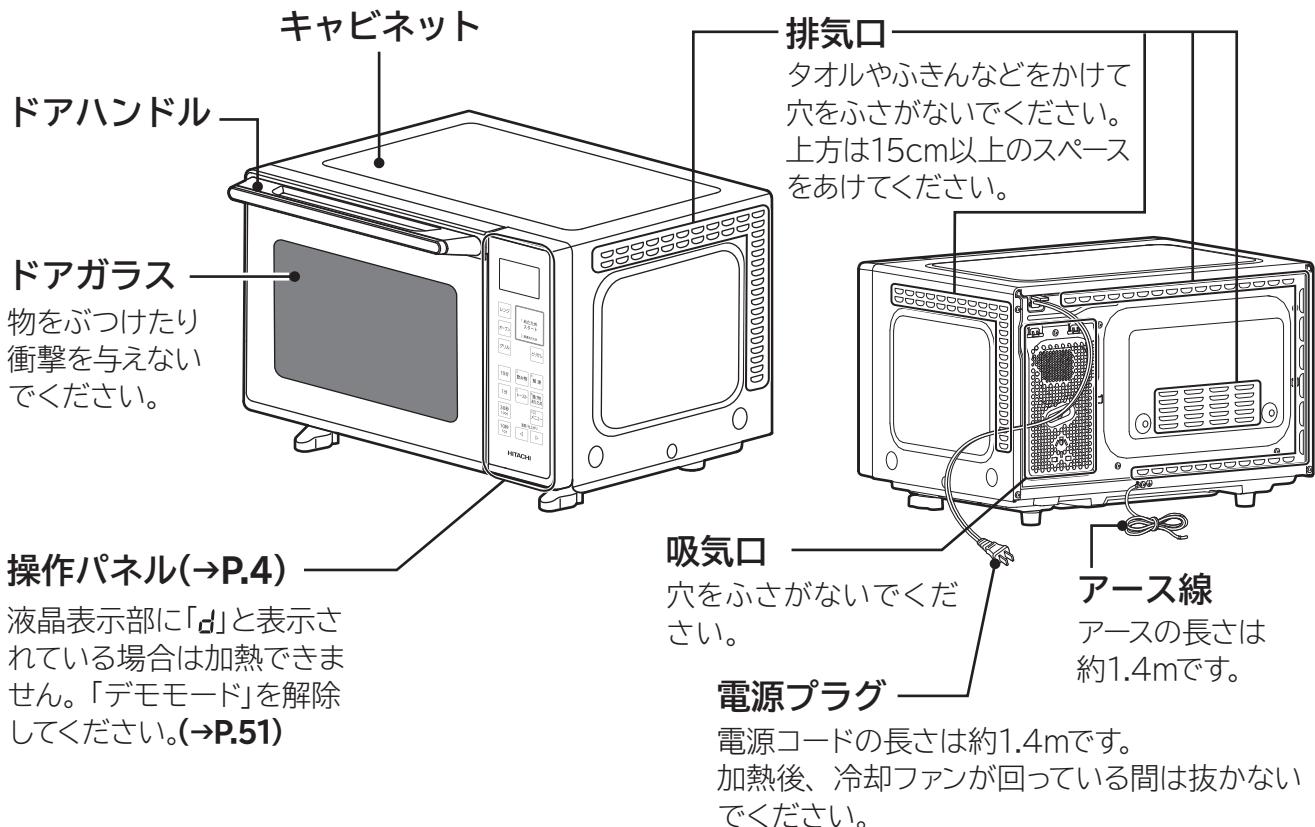
各加熱方法で使える容器と使えない容器が異なります。
加熱の前に使用可能かどうか、確認をしてからご使用ください。

6 実際に使ってみましょう (→ P.22)

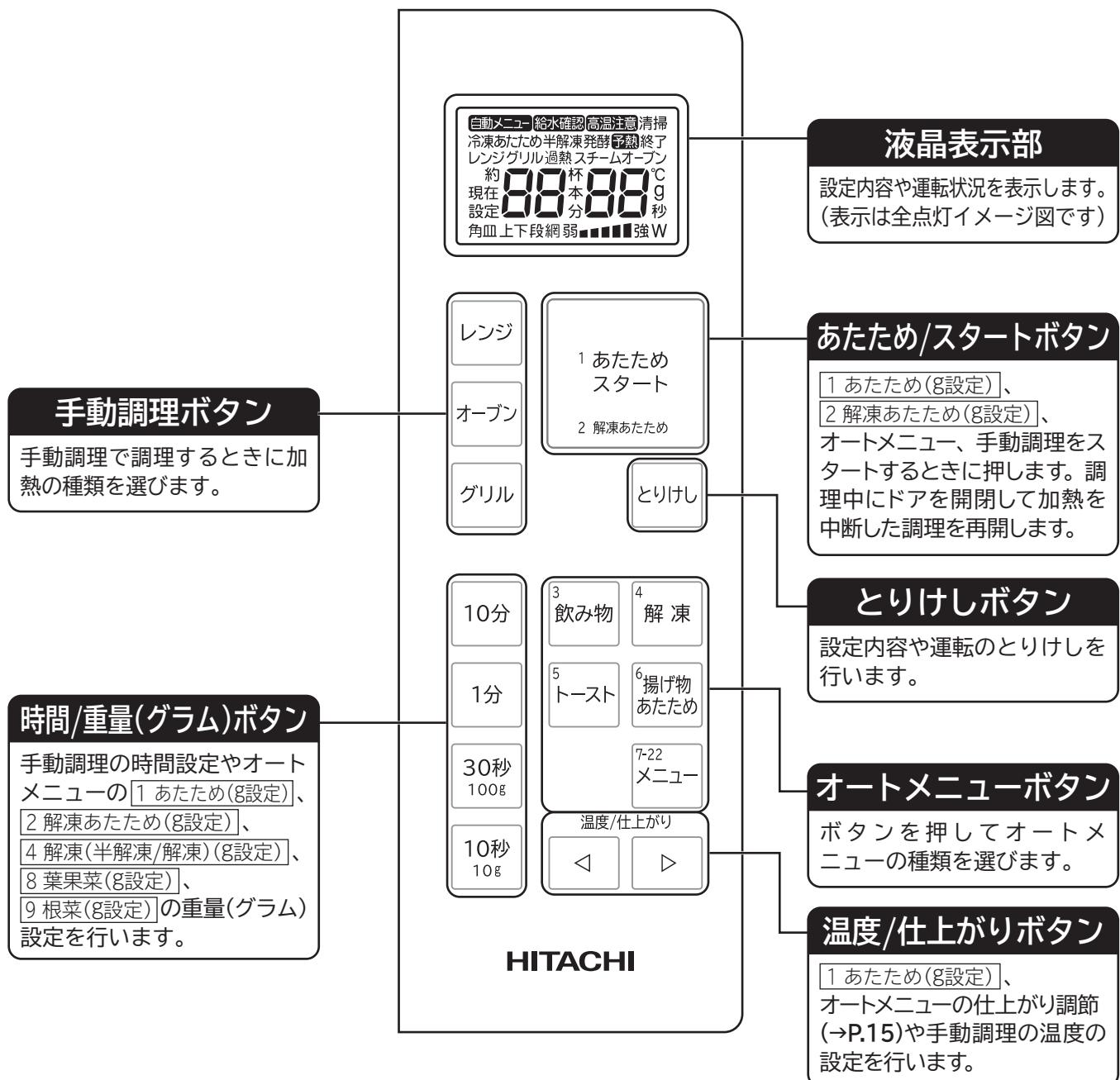
準備が完了したら、まずは使ってみましょう。

オートメニューの[1 あたため(g設定)]でお総菜をあたためてみましょう。

各部のなまえ



操作パネル



お知らせ

- **900Wについて**
高周波出力900Wは、短時間高出力機能(最大2分間)です。
- **オートメニューのメニューは全部で22あります。** (→P.21)

安全上のご注意

この製品は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

人身への危害、財産への損害を未然に防ぐため、お守りいただくことを、次のように区分して、説明しています。本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくご使用ください。

- 誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。



「死亡または重傷を負うおそれがある」内容です。



「死亡または重傷を負うおそれがある」内容です。



「傷害を負うおそれや、物的損害の発生のおそれがある」内容です。

- お守りいただく内容を図記号で区分して、説明しています。



「警告や注意を促す」内容です。



してはいけない「禁止」内容です。



実行しなければならない「指示」内容です。

製品内部には高圧部があります

火災・感電・けがのおそれ

故障したり、異物が本体に入ったりした場合は、電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店にご相談ください



- 改造はしない
- サービスエンジニア以外の人は修理・分解をしない



分解禁止



吸気口・排気口など、製品の穴やすき間に指や物を差し込まない
特に子供のいたずらなどに注意する

禁止

アース線は



- アース線を確実に取り付ける(→P.11)
故障や漏電のときに、感電のおそれがあります。
- アース線はコンセントのアース端子に接続する。
 - ガス管、水道管、電話や避雷針のアースには取付けないでください。(法令で禁止されています)
 - 電源コンセントにアース端子がないとき、湿気の多い場所、水気のある場所では、接地工事(電気工事有資格者によるD種接地工事)が必要です。(本体価格には、工事費は含まれていません)
- D種接地工事が必要なときやアース線の長さが足りないときは、お買い上げの販売店にご相談ください(→P.67)

次の場合は接地工事(電気工事有資格者によるD種接地工事)を行うように法律で義務付けられています

- 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、酒やしょうゆなどを醸造・貯蔵する場所

- 水気のある場所(漏電遮断機の取付けも義務付けられています)

水を取り扱う土間、洗い場など水気の多い場所、地下室などの水滴が漏出したり結露する場所

異常・故障時は



直ちに を押し使用を中止する

火災・感電・けがの原因になります

すぐに電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店に点検・修理をご依頼ください



指示

安全上のご注意(つづき)

電源プラグ・電源コード・コンセントの発火や漏電をふせぐために
感電・けが、発煙・発火・火災のおそれ

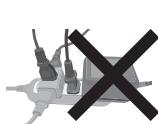
⚠ 警告

コンセントは



禁止

- 電源は、交流100V・定格15A以上ではないものは使用せず、他製品と複数接続をしない
- 傷ついたり、ゆるんだりしたコンセントを使用しない
- タコ足配線はしない



電源プラグ、
電源コードは



禁止

- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
- 電源プラグ、電源コードに水をつけたり、水をかけたりしない
- 電源プラグを水につけた場合は使用しない
- 電源プラグ、電源コードを傷つけない
 - ・加工しない・無理に曲げない、引っ張らない、ねじらない、束ねない
 - ・加重をかけない、重い物をのせない、挟み込まない



指示

- 電源プラグはコンセントの奥までしっかりと差し込む
- 電源プラグのほこりは確実にふき取る(特に刃や刃の取り付け面)



電源プラグを抜く

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

⚠ 注意

電源プラグ、
電源コードは



禁止

- 電源プラグを抜くときは、電源コードを引っ張って抜かない
- 電源コードは排気口などの高温部に近づけない

据え付けによる事故・感電・火災をふせぐために

感電・けが・壁の変色・電気部品の損傷・本体の落下のおそれ

⚠ 警告



次のような場所には設置しない

- ・幼児の手の届く場所
- ・カーテンやスプレー缶など、燃えやすい物の近く
- ・たたみ・じゅうたん・テーブルクロスなど、熱に弱い物の上



指示

製品や付属品の梱包材はすべて取り除き、
ポリ袋は幼児の手の届かない場所に保管、
または廃棄する

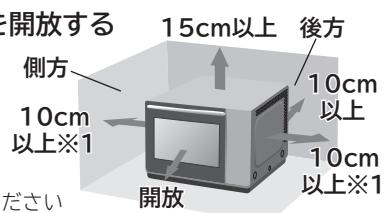


- 流しやコンロなど、水のかかるところや火気・熱気の近くで使用しない
- 熱に弱い壁材や家具の近く、コンセントが排気口の近くになる場所に据え付けない



- 水平で丈夫な場所に据え付ける
- 本体と壁の距離は下表以上の距離を確保し、左右どちらか一方を開放する
 - ・この電子レンジは、「消防法 設置基準」に基づく試験基準に適合しています

場所	上方	下方	左方	右方	前方	後方
隔離距離(cm)	15	0	10	10	開放	10



※1 左右どちらか一方を開放する

後方にガラスがある場合、温度差で割れるおそれがあるので、20cm以上あけてください

・壁の材質によっては接触跡がついたり結露することがあります。熱に弱い壁、コンセント、物などが排気口の近くにあったり、よごれが気になる場合、上記表の寸法以上にすき間を開けてください

ご使用の際の事故・感電・火災をふせぐために

やけど・感電・火災・けが・電波洩れ・電気部品の損傷・本体の落下のおそれ

⚠ 警告



禁止

- 子供だけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない
- ドアやドアハンドルにぶら下がらない



指示

食品分量・容器・使用付属品など、本書記載の内容に従って調理する



禁止

- 調理の目的以外には使用しない
- 本体の上に物を置かない

オーブン加熱やグリル加熱などは、本体が高温となるため、スプレー缶などの物が過熱して事故・やけど・変形の原因になります
付属品も過熱して変形、焦げの原因になるため置かないでください

⚠ 注意



禁止

- 吸気口・排気口をふさがない
- 加熱室壁面やテーブルプレートなどに食品くずや油分が残ったまま調理しない
- ドアに物を挟んだまま調理しない
- ドアガラスに物をぶつけたり、衝撃を加えたり、傷を付けたりしない
小さな傷でも、ガラスが割れることがあります。また、傷が付いてもすぐに割れず、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
- ドアに無理な力や衝撃を加えたり、本体にのったりしない
- テーブルプレートは、容器を強く当たりしない
割れたり、ひびが入ったときは、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
- 管ヒーター(上)に衝撃を加えない
テーブルプレートや管ヒーター(上)が割れたり、ひびが入ったときは、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



禁止

- 本体に水をかけない
誤って水をこぼした場合は、お買い上げの販売店にご相談ください
- 本体が転倒・落とした場合は、そのまま使用しない

お買い上げの販売店へ点検をご依頼ください。
転倒・落下を防ぐ「転倒防止金具セット」(別売品)をご利用ください(→P.64)
詳細は本書記載の「修理に関するご相談窓口」にお問い合わせください(→P.67)



指示

- 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
- 空焼きは次の状態で行う(→P.13)
油の焼ける臭いや煙が出る場合があります
・加熱室内に何も入れない
・煙や臭いなどに敏感な小鳥などの小動物は、別の部屋に移す
・窓を開けるか換気扇を回す

調理中や調理後の事故・感電・火災をふせぐために

やけど・感電・火災・けが・電波洩れ・電気部品の損傷・本体の落下のおそれ

⚠ 警告



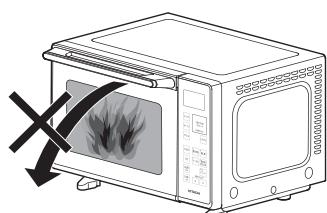
禁止

加熱室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 **とりけし** を押して運転を止め、電源プラグを抜く
2. 本体から燃えやすい物を遠ざけ、鎮火するまで待ち、火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にご相談ください



指示

調理やお手入れを中止するときは電源プラグを抜かず **とりけし** を押す

安全上のご注意(つづき)

調理中や調理後の事故・感電・火災を防ぐために(つづき)

やけど・感電・火災・けが・電波洩れ・電気部品の損傷・本体の落下のおそれ

⚠ 注意



- 食品を入れた容器にふたをしたまま加熱しない
- 高温になっているので、キャビネット・排気口・ドアガラス・加熱室・テーブルプレートなどに直接触れない
- ドアを開けるときはのぞき込まない
- 高温のドアガラスやテーブルプレートなどに水をかけない
- 冷却ファンが作動しているときは電源プラグを抜かない
- 小鳥などの小動物を近づけない



食品や容器、付属品などの出し入れは、厚めの乾いたふきんやオーブン用手袋を使用する



ドアを開閉するときは、指の挟み込みに注意する

指のケガに注意

お手入れの際の事故・感電・火災を防ぐために

やけど・感電・けが・電気部品の損傷・破損のおそれ

⚠ 警告



電源プラグを抜いてから行う

電源プラグを抜く



本体各部や付属品などが冷めてから行う

指示



- 本体や付属品などは金属たわしや鋭利な物でこすらない
- 管ヒーター(上)は押したり、強くこすったりしない

割れたり、ひびが入ったときは、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
そのまま使用するとけがや感電の原因になります

オートメニューのあたためや手動調理の「レンジ加熱」の事故・感電・火災をふせぐために

やけど・けが・火災・発煙・発火・ドアガラス、テーブルプレートの破損のおそれ

⚠ 警告



● 食品以外は加熱しない

市販のレンジ加熱用の湯たんぽ、哺乳びん(消毒パック)、玩具などは加熱しないでください



● 電子レンジ加熱のときは金属製の物は使用しない

- ・ 金ぐしや金属の調理用具
- ・ アルミホイル
- ・ 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
- ・ レンジ加熱で焼き目がつくと称した鍋
- ・ レトルトパウチ食品などの金属容器



● 少量の食品(100g未満)を加熱する場合や手動調理で加熱を追加するときはそばを離れない

● 食品を加熱し過ぎない

- ・ 少量の食品(100g未満)は手動調理[レンジ][500W]以下で、加熱時間を20～50秒に設定し、様子を見ながら加熱する
- ・ オートメニューは、食品分量・容器など本書記載の内容に従って加熱し、容器の重さは、食品分量と同じくらいの物を使用して加熱します
- ・ 手動調理(レンジ加熱)は、設定する時間を控えめにし、食品の仕上がり具合を見ながら加熱する



次のような状態で加熱しない

- ・ 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
- ・ びんや容器にふたや栓などをした状態
- ・ キッキンペーパーなどの紙類で包んだ状態
- ・ 缶詰の缶のままの状態
- ・ 上記食品を加熱する場合は、鮮度保持剤は出し、ラベル・テープは剥がし、ふたや栓は外し、紙類の包みを剥がし、缶詰などは別の容器に移し替えてください

● 生卵やゆで卵(殻つき・殻なしとも)、目玉焼きは加熱しない



生卵



ゆで卵



黄身や目玉焼き



卵は溶きほぐしてから加熱する



殻や皮(膜)のある食品は、割り目や切り目を入れてから加熱する

例: イカや栗、ぎんなんなど



⚠ 注意



● 加熱室に食品を入れない状態で加熱しない

● 金属製の次の物は使用しない

- ・ 付属品の角皿(オートメニューの一部は除く)
- ・ 金ぐしや金属の調理用具
- ・ アルミホイル
- ・ 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
- ・ レンジ加熱で焼き目がつくと称した鍋
- ・ レトルトパウチ食品などの金属容器



● 乳幼児用ミルク、ベビーフードや介護食をあたためるときは、手動調理(レンジ加熱)で加熱後、かき混ぜてから、温度を確認する

● 市販のベビーフードは、別の容器に移しかえて加熱する

● ラップなどのおおいは、加熱後、蒸気が一気に出て、やけどをする恐れがあるので、ゆっくりと剥がす

安全上のご注意(つづき)

飲み物などをあたためる際の突然の沸騰(突沸)をふせぐために

やけど・けが・テーブルプレート破損のおそれ

⚠ 警告



禁止

- 飲み物などを加熱し過ぎない
 - ・ 飲み物(水・牛乳・お酒・コーヒー・豆乳など)
 - ・ とろみのある物(カレー・シチューなど)
 - ・ 油脂分の多い物(生クリーム・バターなど)
 加熱し過ぎた場合は、1 ~ 2分程度加熱室内で冷ましてから取り出してください
- [1 あたため(g設定)]で飲み物や汁物などを加熱しない
 - ・ 牛乳は[3 飲み物(牛乳)]で加熱する
 - ・ お酒は[3 飲み物(お酒)]で加熱する
 - ・ みそ汁・スープなどは手動調理(レンジ加熱)で加熱する
 加熱後に追加で加熱するときは、手動調理[レンジ][500W]以下で様子を見ながら加熱してください



禁止

- 加熱直後は上からのぞき込まない
- 容器の半分以下(少量)のときはオートメニューで加熱しない
- 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



指示

- 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
- 加熱前によくかき混ぜる
- 加熱室から取り出すときは、静かに取り出す



加熱前

使うときの確認と準備

初めて使うときは以下の手順(→P.11~16)に従って、確実に確認と準備をしてください。

据え付けの確認

安全上のご注意(→P.5、6)をよく読んで据え付けてください

- 水平で丈夫な場所に据え付けてください
- 調理中や調理後は本体上面・周囲が高温となる場合があるので、下図の距離以内に物を置かないでください
- 設置の際は右図に従って設置してください
また次のことを確認してください
 - 左右どちらか一方を開放する
壁の材質によっては接触後がついたり結露することがあります
熱に弱い壁、コンセント、物などが排気口の近くにあつたり、よごれが気になる場合、右記の記載寸法以上にすき間をあけて置いてください
 - 排気による壁のよごれや変色が気になる場合は、壁面と本体の間を少しあけ、壁面側にアルミホイルを貼り、保護してください
 - 後方にガラスがある場合、温度差で割れる恐れがあるので20cm以上あけてください
- 熱に弱い物やカーテンのそばに据え付けないでください
- 本体の下に、炊飯器や電気ポットなどの水蒸気が出る物を設置しないでください
- 吸気口、排気口をふさぐ設置はしないでください
- 本体を、ラジオ、テレビ、無線機器(無線LAN)やアンテナ線などから3m以上離してください
雑音や映像の乱れ、通信状態が悪くなるなどの原因になります。
- 本製品の近くでは、無線通信機器の通信状態が低下することがあります
ご使用の無線通信機器(無線LANルーターなど)の取扱説明書をよくお読みのうえ、お使いください。

転倒防止金具セット(別売品)

転倒防止金具セットを別売品として扱っています。
お買い上げの販売店にご相談ください。(→P.64)

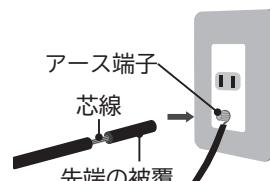
お願い

医療用ペースメーカーをお使いの方は、この製品をご使用の際には、専門家とよく相談の上お使いください。

アース線を取り付ける

アース線先端の被覆を取り、芯線をコンセントのアース端子に確実に取り付ける

コンセントにアース端子がない場合、湿気の多い場所や水気のある場所で使用する場合はD種接地工事をする必要があります。お買い上げの販売店にご相談ください。
アース線の長さが足りないときは、市販のアース線(導体断面積 1.25mm^2 以上のもの)を購入して付けかえる必要があります。お買い上げの販売店、または電気工事店にご相談ください。



使うときの確認と準備(つづき)

電源を入れる

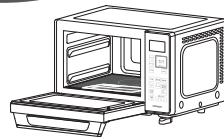
1

電源プラグをコンセントに差し込む

使用していないとき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りません。

ドア開閉

→ 電源「入」



2

ドアを開閉する

電源が「入」になり、液晶表示部に「0」を表示します。
ドアがきちんと閉まっていることを確認する。

待機時消費電力オフ機能

- ドアを閉めて液晶表示部に「0」を表示したまま放置すると、約5分後には表示がすべて消え、自動的に電源が切れます。
- 待機時消費電力オフ機能で電源が切れた場合は、再度ドアを開閉すると電源が「入」になります。
- 加熱終了後、ドアを開けたままにすると約5分後に表示がすべて消え、自動的に電源が切れます。ドアを閉じると再度電源が入ります。

電源「入」



約5分後 電源「切」



ドアを開けると

消音モードを設定する

変更の必要な人のみ操作してください。

スタート音、終了音などの報知音を電子音(ブザー音)から無音に設定できます。

工場出荷時は、「電子音(ブザー音)」になっています。

準備

ドアを開閉する

液晶表示部に「0」を表示させます。

1

とりけし を3秒以上押す

- 解除するときは再度 とりけし を3秒以上押します。
・ 設定／解除時は「On」または「OFF」を3秒間表示したあと、「0」の表示に戻ります。

「無音」にしたときは、取り出し忘れ防止音(→P.16)、操作音も「無音」になります。

報知音あり

On

報知音なし

OFF

報知音の一例

- 操作音
- 加熱スタート音
- 終了音
- 取り出し忘れ防止音
- その他・・・

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。

次のページは「上手に使いこなすコツ」

空焼きをする

⚠ 注意



空焼きを行うときは、加熱室に何も入れない

禁止



空焼きの加熱中や終了後しばらくは、本体(ドア、キャビネット、加熱室とその周辺)に触れない

接触禁止

やけど・けがの原因になります



空焼きを行うときは、油の焼ける臭いや煙が出る場合があるので、窓を開けるか、換気扇を回す

指示



煙や臭いなどに敏感な小鳥などの小動物は、別の部屋に移す

指示

加熱室壁面に付着している油を焼き切るために空焼きを次の手順で行ってください。

空焼き中は臭いや煙が出ますが、故障ではありません。

準備

液晶表示部に「角皿」と表示されるが角皿を入れない

- 加熱室の中の付属品、梱包材を全て取り出して空の状態にしてドアを閉める。
- 窓を開けるか、換気扇を回し換気を行う。



1

オーブン を2回押して「オーブン予熱無(予熱表示なし)」を選ぶ

2

温度/仕上がり
◀ ▶ を押して「200°C」に設定し、
を押す

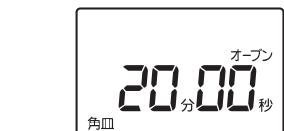


3

10分 を2回押して「20分」に設定し、
を押す

終了音が鳴ったら終了です。本体が熱くなっています。
ご注意ください。

空焼き終了後、冷却ファンが回転し、冷却終了後自動で停止します。



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。

準備

ドアを開閉する

液晶表示部に「□」を表示させます。

1

とりけし を押しながら **を押す**

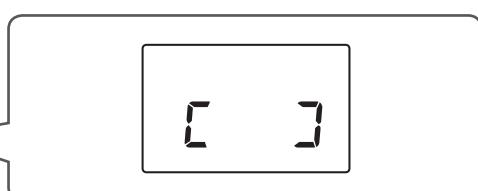
● 解除するときは再度 **とりけし** を押しながら **を押す** を押します。

● チャイルドロック中はボタン操作がすべて無効になります。

● 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。

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。



使うときの確認と準備(つづき)

上手に使いこなすコツ

加熱前に確認する

あたためメニューは食品と容器の重さをそろえる

■食品の分量

- 食品の分量は100g以上にします。オートメニューによって1回に加熱できる分量は異なります。
- 「使いかた」に記載の各オートメニューのコツやレシピ集(→P.54)に記載の分量を確認してください。

■容器の重さと大きさ

食品の分量と同じくらいの重さで、食品を入れたときに容器の7～8分目になる大きさの物を使います。

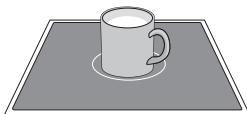


■2個以上の食品を同時にあたためるときは

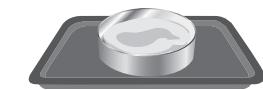
食品の分量や容器の大きさ・重さをそろえます。

食品は中央に置く

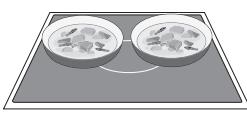
端や隅に置くとうまく仕上がりません。



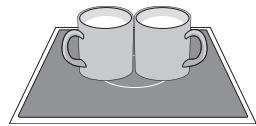
レンジ加熱の場合



オーブン・グリル加熱の場合



お総菜は少し離して
中央に寄せる



飲み物は中央に寄せる

食品に合わせてラップをする

はじけや飛び散る恐れがある食品はラップをします。

- 皮や殻つきの物は殻を割り、表面に切り目を入れるとはじけや飛び散りを防ぎます。(→P.38)
- とろみのあるものは加熱前によくかき混せてラップします。

お願い

100g未満の食品をあたためるときは手動調理[レンジ] [500W](→P.36～38)で加熱時間を20～50秒に設定し、様子を見ながら加熱します。

市販の冷凍食品をあたためるときは手動調理であたためます。

加熱時間は冷凍食品メーカーが表示している[レンジ] [600W]または[レンジ] [500W]の時間を目安にして加熱します。

「あたためのワンポイント」(→P.20)

次のページは「調理終了後とお手入れのコツ」

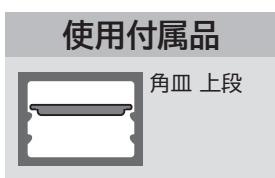
メニューを選んで調理する

食品の種類でオートや手動を使い分ける

	オート／手動	使いかた
あたためる	オート 1 あたためスタート 2 解凍あたため	1 あたため(8設定)でお総菜・ごはんをあたためる (→P.22、23)
	3 飲み物 6 揚げ物 あたため	食品(解凍を除く)をあたためる (→P.23~27)
	4 解凍	「肉や魚、刺身の解凍」に記載の食品を解凍する (→P.29、30)
	手動 レンジ	レンジの出力や加熱時間を選択してあたためる (→P.36~38)
	オート 1 あたためスタート 2 解凍あたため 5 トースト 7-22 メニュー	レシピ集(→P.54)に記載のレシピを調理する (→P.33~35)
	手動 レンジ オープン グリル	市販の料理ブックのレシピを調理する (→P.36~42)

メニューに合った付属品を使う

使用する付属品は、各調理メニューのイラストで確認します。



「付属品イラストの見かた」(→P.18)

「手動調理で使う付属品」(→P.18)

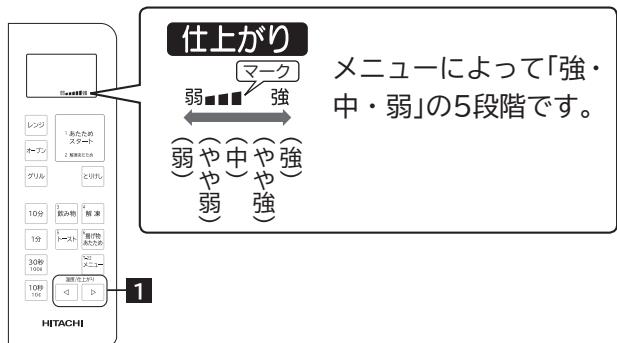
「角皿の使いかた」(→P.19)

オートメニューの仕上がりをお好みに近づける(仕上がり調節)

● 仕上がりが、加熱し過ぎる、加熱が足りないと感じたときは調節できます。

● オートメニューをスタートする前に、仕上がり調節を設定します。

例：3 飲み物(牛乳/お酒) (→P.25、26)の場合



1 温度/仕上がり を押してマークをお好みの位置に合わせる
仕上がりは「中(標準)」に自動設定されています。

調理中のドア開閉は短時間にする

すぐに を押して加熱を再開する。

ドアを開けると加熱を中断します。
中断の時間が長いと加熱室の温度が下がって上手く仕上がりません。加熱が十分だった場合は、
 を押して加熱を終了してください。

使うときの確認と準備(つづき)

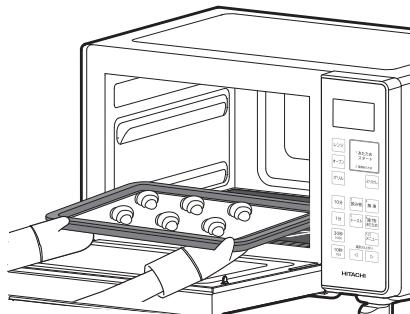
上手に使いこなすコツ(つづき)

調理終了後のコツ

食品を取り出す

- 余熱で仕上がり(焼き色)がかわることがあります。
- 食品、特に飲み物や汁物を取り出すときは、こぼさないように気を付けます。
- オーブン加熱やグリル加熱後は本体や付属品が熱くなっています。

付属品を取り出すときは、やけどに注意して厚めの乾いた布きんやオーブン用手袋を使い両手で取り出します。



- 食品を取り出しうまると、音が鳴ってお知らせします。

取り出しうまると、音が鳴ってお知らせします。取り出しうまると、音が鳴ってお知らせします。

加熱が足りないときは手動調理で加熱を追加する

オートメニューで手動調理で加熱後にもう少し熱くしたいとき、焼きたいときは、手動調理で様子を見ながら加熱を追加します。

「手動調理」の使いかた(→P.36~42)

電源プラグを抜かない

内部電気部品等の冷却のために冷却ファンが回ることがあります。

電源プラグを抜くときは、冷却ファンが停止していることを確認してください。

お手入れのコツ

続けて調理しないときは、こまめなお手入れがポイントです。加熱室が冷めてからお手入れします。

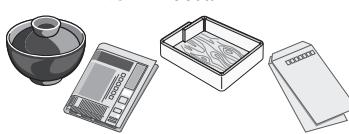
加熱室の汚れをとる

加熱室が冷めてから、加熱室の汚れを拭きます。(→P.46)

使える容器・使えない容器

使用上のご注意

- レンジ加熱とオーブン、グリル加熱を間違えないでください。間違えると食品や容器が発煙・発火することがあります。加熱する前に、加熱の種類と容器の種類を確認してください。
- 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。材質や耐熱温度の表示がない物は使わないでください。

	レンジ	オーブン・グリル		
プラスチック容器・シリコン容器	<p>○ 使える 「電子レンジ使用可」の表示があり、耐熱温度が140℃以上の物</p> <p>✗ 使えない</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「電子レンジ使用可」の表示がない物 ・耐熱温度の表示がない物 ・耐熱温度が140℃未満の物 	<p>○ 使える 「オーブン・グリル使用可」の表示と耐熱温度の表示がある物 ※耐熱温度以下に限り使えます。</p> <p>✗ 使えない</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「オーブン・グリル使用可」の表示がない物 ・耐熱温度の表示がない物 		
陶器・磁器	<p>○ 使える ココット皿、グラタン皿など</p> <p>✗ 使えない</p> <ul style="list-style-type: none"> ・色絵付け、ひび模様、金・銀模様のある物 ・素焼きの陶器、土鍋 ・吸水性の高い物 	<p>○ 使える 耐熱性のある物</p> <p>✗ 使えない 耐熱性のない物</p>		
ガラス容器	<p>○ 使える 耐熱性のある物</p> <p>✗ 使えない 耐熱性のない物 クリスタルガラス、カットグラス、強化ガラスなど</p> <p>※耐熱性のある物でも、急熱・急冷すると割れことがあります。</p>	<p>○ 使える 耐熱性のある物</p> <p>✗ 使えない 耐熱性のない物 クリスタルガラス、カットグラス、強化ガラスなど</p>		
その他	<p>○ 使える 耐熱が140℃以上の物</p> <p>✗ 使えない 耐熱が140℃未満の物</p> <p>ラップ類</p> 	<p>✗ 使えない ただし、45℃以下の発酵に限り使えます。</p> <p>金属・金属製のケーキ型・金属容器・金ぐし・アルミホイルなど</p> 	<p>○ 使える ただし、プラスチックの持ち手がついている物は、溶けるおそれがあるため使えません。</p> <p>竹・木・籠・紙(新聞紙・封筒・紙袋など)・ニス塗り・漆塗り容器など</p> 	<p>○ 使える クッキングシート、ケーキ用型紙など ※耐熱温度以下に限り使えます。</p> <p>✗ 使えない 上記以外の物</p>

付属品の使いかた

付属品イラストの見かた

メニューによって、使う付属品が異なります。

操作手順やレシピ集(→P.54)のイラストに従い、正しくセットしてください。

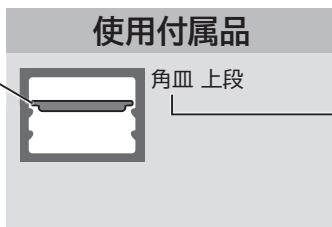
使いかた

使う付属品の例

角皿を使用する場合

付属品のセット位置

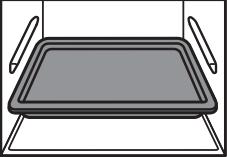
角皿を皿受棚の上段にセットする。



使用する付属品

手動調理で使う付属品

オートメニューとは使いかたが異なります。

手動調理の加熱方法	付属品の種類 (○:使える ×:使えない)	
	角皿	
		※1
レンジ	 	使えません 使えません
オーブン		使えます
オーブン発酵		
グリル (上段のみ)		使えます

※1 角皿は本書に従い、上記の使いかたの例を参照し、上段、下段に正しくセットしてお使いください。

角皿の使いかた

- オーブン加熱・グリル加熱を使うオートメニューおよび手動調理で使用します。
- レンジ加熱を行う調理では使用できません。

!**注意**



禁止

角皿はレンジ加熱を使用するオートメニュー(1 あたため(g設定)など)や手動調理(レンジ加熱)では使用しない
火花(スパーク)で故障・発火の原因になります

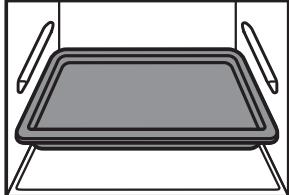


指示

熱くなった角皿の出し入れは厚めの乾いたふきんやオーブン用手袋を使う
やけどのおそれがあります

セットのしかた

角皿



- 皿受棚にセットします。
- メニューによって上段・下段を使い分けます。

あたためのワンポイント

オートメニューでは加熱し過ぎたり、皮や袋がはじけて飛び散ることがあります。

手動調理 レンジ 500W(→P.36~38)で様子を見ながらあたためるもの

- 分量が100g未満の食品
- 冷凍野菜
- まんじゅう
- パン類

市販の冷凍食品・弁当、チルド食品は手動調理の下記調理方法であたためます。

市販の冷凍食品・チルド食品のあたため

- ① 食品メーカーが指示するトレイや容器に入れます。

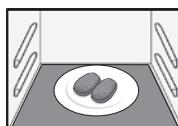
電子レンジ可・レンジで調理などの表示があるか確認をしてください



- ② 手動調理のレンジ加熱(600W、500W)(→P.36)で加熱時間を設定し、テーブルプレートの中央に食品を置き、
 を押してあたためます。

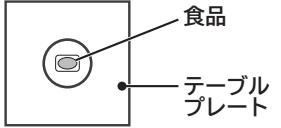
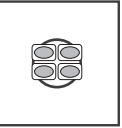
加熱時間は食品のパッケージに記載の出力(W)・加熱時間を目安にして設定します。

調理時間の目安	
500W	600W
約2分40秒	約2分30秒



食品は
テーブルプレート
の中央に置く

冷凍食品の中にはターンテーブル式のオープンレンジ対応の置きかたが記載されているものがありますが、本製品はフラットテーブル式のオープンレンジです。端に食品を置くとうまく仕上がりません。

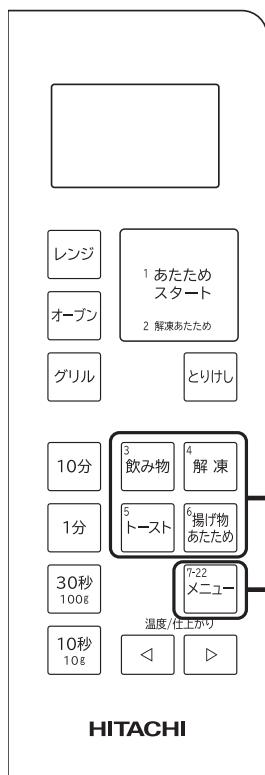
	1個の場合	2個の場合	4個の場合
本製品での食品の置きかた (中央に寄せて置きます)			
パッケージに記載の置きかた (本製品とは異なります)			

パッケージに加熱方法の記載がない市販の調理済み食品

- ① 包装やプラスチック容器から別の耐熱容器に移しかえます。

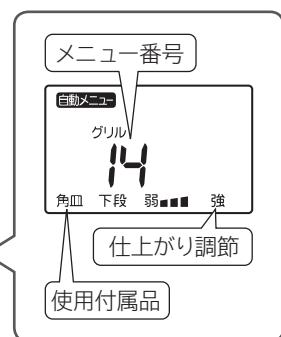
- ② 手動調理のレンジ 500W で様子を見ながら加熱します。

オートメニューの選びかた



- 1 (1)** [3 飲み物(牛乳/お酒)] ~ [6 揚げ物あたため] の場合
[3 飲み物] [4 解凍] [5 トースト] [6 揚げ物あたため] を押してオートメニューの種類を選ぶ
仕上がり調節を設定するときは(→P.15)
- 1 (2)** [7 弁当] ~ [22 鶏のから揚げ] の場合
[7-22 メニュー] を押してオートメニューの種類を選ぶ
仕上がり調節を設定するときは(→P.15)

例: [14 マカロニグラタン] の場合



1 (1) : [3 飲み物(牛乳/お酒)] ~ [6 揚げ物あたため] の場合

1 (2) : [7 弁当] ~ [22 鶏のから揚げ] の場合

オートメニュー一覧

レンジ加熱を行うメニューでは、付属品の角皿、金ぐし、金属製の調理器具やアルミホイルなどは使えません。各オートメニューの加熱方式は下表を参照してください。「●」はオープン/グリル加熱時に予熱を行うメニューです。オープン/グリルが対象のメニューには食品にラップをかけません。

種類	オートメニュー		レンジ	/オグリブルン	操作方法 参照ページ
	No.	メニュー名			
あたため	1	あたため(g設定)	○	-	22, 23
	2	解凍あたため(g設定)	○	-	23, 24
	3	飲み物(牛乳/お酒)	○	-	25, 26
解凍	4	解凍(半解凍/解凍) (g設定)	○	-	29, 30
トースト	5	トースト(裏返し)	-	○	33
あたため	6	揚げ物あたため	-	○	27
メニュー	7	弁当	○	-	28
	8	葉巻菜(g設定)	○	-	31, 32
	9	根菜(g設定)	○	-	31, 32
	10	型抜きクッキー	-	●	35
	11	スポンジケーキ	-	●	35
	12	バターロール(ロールパン)	-	●	35
	13	焼き魚	-	○	34

種類	オートメニュー		レンジ	/オグリブルン	操作方法 参照ページ
	No.	メニュー名			
メニュー	14	マカロニグラタン	-	○	34
	15	茶わん蒸し	-	○	34
	16	カレー(ポーク&ビーフ)	○	-	34
	17	ナポリタン	○	-	34
	18	肉じゃが	○	-	34
	19	なめらかプリン	-	○	34
	20	焼きいも	-	○	34
	21	ハンバーグ	-	○	34
	22	鶏のから揚げ	-	○	34

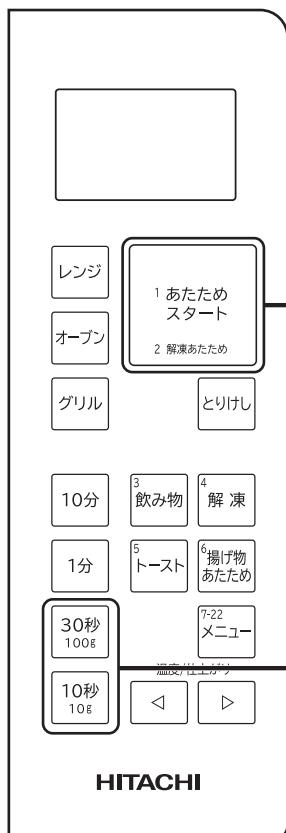
あたためる(オートメニュー)

お総菜・ごはんのあたため

1 あたため(g設定)

常温・冷蔵保存した食品をあたためます。

- 飲み物(牛乳、お酒など)は[3 飲み物(牛乳/お酒)]であたためます。(**→P.25、26**)
- 冷凍保存(ホームフリージング)したお総菜、冷凍ごはんのあたためは[2 解凍あたため(g設定)]を使います。(**→P.23、24**)
- 市販の冷凍食品は手動調理(レンジ加熱)であたためてください。(**→P.20**)



お知らせ

ドアを開けると電源が入ります。

準備

食品をテーブルプレートの中央に置き、ドアを閉める

1

1
2
3

を押す

2

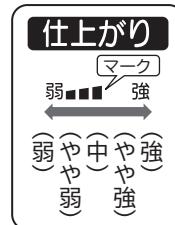
30秒
100g

10秒
10g

を押して重量(グラム)を選ぶ

温度/仕上がり
温度/仕上がり
を押してマーク
をお好みの位置に合わせる

- 仕上がりは「中(標準)」に自動設定されています。
- 仕上がり調節を設定するときは(**→P.15**)



3

1
2

を押してスタートする

4

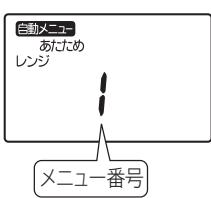
終了音が鳴ったら、食品を取り出す

加熱室が冷めてからお手入れをする(**→P.46**)

使用付属品

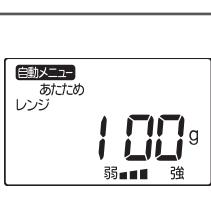


角皿は使いません



100 g

38 秒



残り加熱時間: 重量によってかわります。



注意



分量が100g未満のときはオートメニューで加熱しない
手動調理[レンジ]500W以下で加熱
時間20~50秒に設定し、様子を見ながら加熱する。

お願い

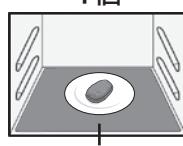
- 約5分間放置すると待機時消費電力オフ機能が働き、電源が切れます。ドアを開閉して電源を入れてから[1 あたためスタート]を押してください。**(→P.12)**

食品の置きかた

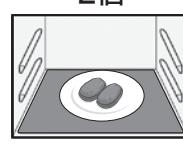
テーブルプレートの中央に置く

食品を端に置いたり、少量の食品をオートメニューで加熱したりすると、加熱し過ぎとなり、発煙・発火のおそれがあります。

1個



2個



テーブルプレート

食品が2個以上の場合、中央に寄せる

お総菜・ごはんの上手なあたためかた

1 あたため(g設定)

■1回にあたためられる分量は

100～500gです。茶わん一杯の分量は約150gです。

■容器は(→P.14)

食品の分量が7～8分目くらいになる物が目安です。

■食品の温度の目安は

常温は約20℃、冷蔵は0～10℃です。

■ふた、およびふた付きの容器は使用しない

容器にふたをして加熱すると、うまく仕上がりません。ふたをして加熱するときは手動調理(レンジ加熱)(→P.36～38)で様子を見ながらあたためます。

冷凍保存したお総菜・ごはんのあたため 2 解凍あたため(g設定)

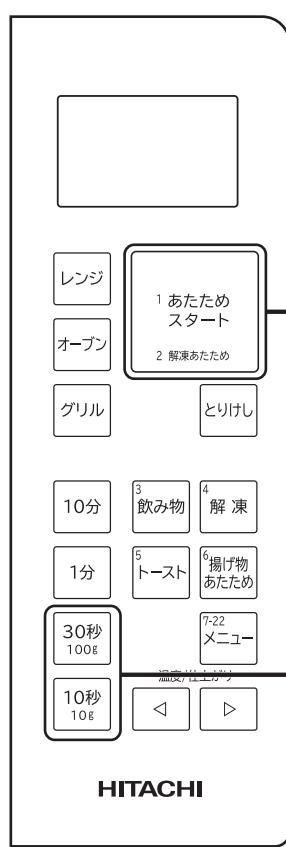
冷凍保存(ホームフリージング)したお総菜、冷凍ごはんをあためます。

使用付属品



角皿は使いません

例: 2 解凍あたため(g設定)
の場合



お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備

食品をテーブルプレートの中央に
置き、ドアを閉める

1

を2回押して

2 解凍あたため(g設定)を選ぶ

2

30秒 100g 10秒 10g を押して重量(グラム)を選ぶ

仕上がり調節を設定するときは(→P.15)

3

1 あたため
スタート
2 解凍あたため
を押してスタートする

4

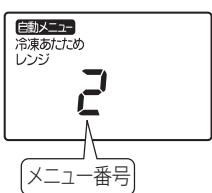
終了音が鳴ったら、食品を取り出す

加熱室が冷めてからお手入れをする(→P.46)



角皿は使いません

例: 2 解凍あたため(g設定)
の場合



調理終了

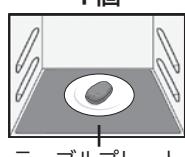


食品の置きかた

テーブルプレートの中央に置く

食品を端に置いたり、少量の食品をオートメニューで加熱したりすると、加熱し過ぎとなり、発煙・発火のおそれがあります。

1個



2個



食品が2個以上の場
合、中央に寄せる

あたためる(オートメニュー)

冷凍保存したお総菜・ごはんのあたため(つづき)

冷凍保存したお総菜・ごはんの上手なあたためかた 2 解凍あたため(g設定)

■1回にあたためられる量は

100～500gです。100g未満の食品は手動調理(レンジ加熱)で様子を見ながらあたためます。(→P.36～38)

■容器は(→P.14)

食品の分量が7～8分目くらいになる物が目安です。

■冷凍保存した食品の温度の目安は、約-18°Cです

■冷凍ごはんはラップの重なりを下にしてください
食品の上部でラップが重なっていると、うまく仕上がりません。ラップの重なりを下にして容器(平皿)にのせ、テーブルプレートの中央に置きます。

上手な冷凍保存(フリージング)のコツ

■材料は新鮮な物を使用します

■冷凍する分量と形は

1回分ずつ(200～300g)に分け、2～3cmの厚さで、極端に薄くならないように平らな形にまとめます。
丸めたり、指定の分量以上をひとまとめにすると、中まであたまりにくくなります。

厚さ
2～3cm



■ごはんは

1杯分(150g)ずつに分け、薄く(厚さ2～3cm)平らにして冷凍します。

■野菜は

かためにゆで、水けをよく切って1回分(100～200g)ずつラップなどで包み、冷凍します。

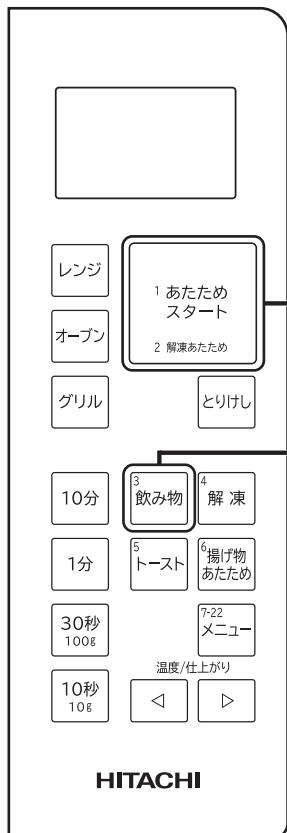
■ラップでぴったり密封をします

食品の分量にあった大きさのラップで、食品とラップの間に隙間ができるないようにぴったり包みます。加熱するときに上側になる面に、ラップが重ならないようにします。

飲み物のあたため

3 飲み物(牛乳/お酒)

- 牛乳の1杯は[3-1 (牛乳1杯)]、2杯は[3-2 (牛乳2杯)]であたためます。
- お酒の1杯は[3-3 (お酒1杯)]、2杯は[3-4 (お酒2杯)]であたためます。



お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備

食品をテーブルプレートの中央に置き、ドアを閉める

1

[3 飲み物] を押す

● [3 飲み物] を押すごとに

3-1 (牛乳1杯) ▶ 3-2 (牛乳2杯)
3-3 (お酒1杯) ▶ 3-4 (お酒2杯) の順に選べます。

● 仕上がり調節を設定するときは(→P.15)

2

[1 あたためスタート] を押してスタートする

3

終了音が鳴ったら、食品を取り出す

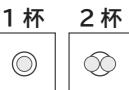
加熱室が冷めてからお手入れをする(→P.46)

使用付属品

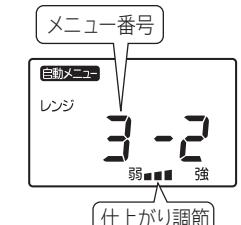


角皿は使いません

食品の置きかた
(テーブルプレートの中央に置く)



例: 3 飲み物(牛乳/お酒)
の牛乳2杯の場合



警告



飲み物は容器の半分以下(少量)のときは
オートメニューで加熱しない



加熱し過ぎになり、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
手動調理(レンジ加熱)(→P.36~38)で様子を見ながら加熱します

あたためる(オートメニュー)

飲み物のあたため(つづき)

飲み物の上手なあたためかた

3 飲み物(牛乳)

- **3 飲み物(牛乳/お酒)** あたためられる飲み物は冷蔵保存した牛乳です。
- **汁物やとろみのある物**は [レンジ] [600W] (→P.36~38) または [レンジ] [500W] で様子を見ながら加熱します。
- **1回にあたためられる分量(1 ~ 2杯)**は 1杯200mLです。
- **加熱前によくかき混ぜます**
- **牛乳は冷蔵庫から出したての物を使います**
- **100mL未満の少量であたためるときは** 加熱室から取り出した後でも、突然沸とう(突沸)して飛び散りややけどをすることがあります。手動調理(レンジ加熱)で様子を見ながら加熱します。(→P.36~38)

■容器の種類と飲み物の入れかた

- 容器はマグカップやコップ(背が低く、広口の物)を使い、飲み物を容器の7~8分目まで入れます。
- 牛乳びんでの加熱はできません。



■テーブルプレートの中央に置きます

2個同時にあたためる場合は、テーブルプレート中央に寄せて置きます。

■ **1あたため(g設定)** では熱くなり過ぎます

食品に合ったオートメニューであたためてください。

■ **仕上がりがぬるかったときは**

[レンジ] [500W] (→P.36~38) で、様子を見ながら加熱します。

お酒の上手なあたためかた

3 飲み物(お酒)

- **1回にあたためられる分量(1 ~ 2杯)**は 1杯180mLです。
- **加熱前によくかき混ぜます**
- **テーブルプレートの中央に置きます** 2個同時にあたためる場合は、テーブルプレート中央に寄せて置きます。
- **半分以下の少量であたためるときは** 加熱室から取り出した後でも、突然沸とう(突沸)して飛び散りや、やけどをすることがあります。手動調理(レンジ加熱)で様子を見ながら加熱します。(→P.36~38)

■容器の種類と入れかたは

- 容器はコップまたは徳利を使います。
- コップ(背が低く、広口の物)であたためる場合は、7~8分目まで入れます。
- 徳利であたためる場合は、くびれた部分より1cm下くらいまで入れます。
- びん詰めのお酒は栓を抜きます。

■ **仕上がりがぬるかったときは**

[レンジ] [500W] (→P.36~38) で、様子を見ながら加熱します。

揚げ物のあたため

6 揚げ物あたため

[6 揚げ物あたため]は常温や冷蔵保存の調理済み揚げ物の衣をサクッとあたためます。



お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備

食品を中央に置いた角皿を下段に入れ、ドアを閉める

1

揚げ物
あたため
を押す
仕上がり調節を設定するときは(→P.15)

2

揚げ物
あたため
を押してスタートする

3

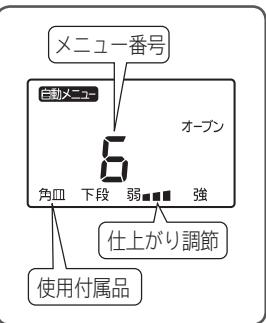
終了音が鳴ったら、食品を取り出す
加熱室が冷めてからお手入れをする(→P.46)

使用付属品



角皿 下段

例:[6 揚げ物あたため]の場合



揚げ物の上手なあたためかた

6 揚げ物あたため

■あたためられる食品は
常温や冷蔵保存の揚げ物です。

■ラップなどの包装は
オーブンまたはグリル加熱をするため外します。

■1回にあたためられる揚げ物の分量は
100~300gまでです。

■冷凍の揚げ物はうまくあたまりません
[2 解凍あたため(8設定)](→P.23、24)を使ってください。

■100g未満のあたためはできません

100g未満の場合は手動調理で様子を見ながらあたためます。角皿に並べて下段にセットし[オーブン]
[予熱無][180°C](→P.41)で様子を見ながら加熱します。

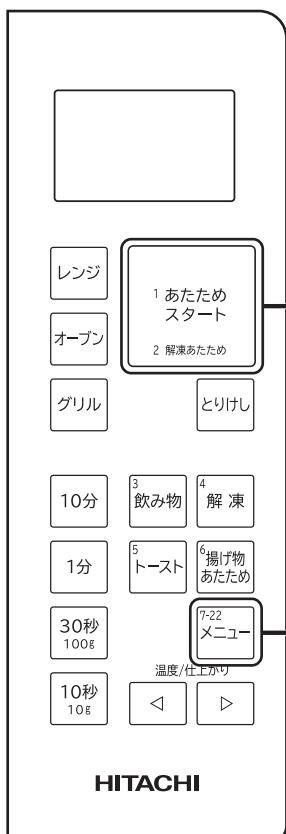
■加熱後に天ぷらなどの底面がベタつくときは
キッチンペーパーなどで油分を取ります。

あたためる(オートメニュー)

弁当のあたため

7弁当

あたためられる弁当はコンビニエンスストアなどで販売されている弁当です。



お知らせ

ドアを開けると電源が入ります。

準備

- 付属のソース、しょうゆ等の袋や容器を取り外します
- 食品をテーブルプレートの中央に置き、ドアを閉める

使用付属品



角皿は使いません

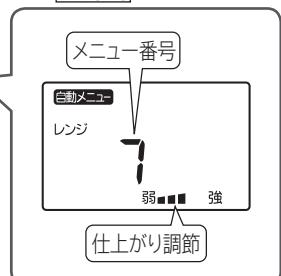
1

7-22 メニュー を押して 7弁当 を選ぶ

- 7-22 メニュー を押すごとにオートメニュー番号が順に選べます。

- 仕上がり調節を設定するときは
(→P.15)

例: 7弁当の場合



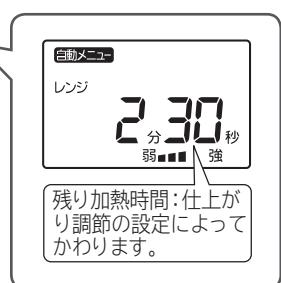
2

1あたため スタート を押してスタートする

3

終了音が鳴ったら、食品を取り出す

加熱室が冷めてからお手入れをする(→P.46)

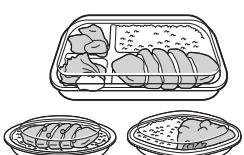


警告



ゆで卵や目玉焼きは破裂するおそれがあるので、加熱しない
(加熱する前に取り除きます)

■1回にあたためられる分量は1個(1人分)です。冷蔵室から出した物は仕上がり調節[やや強]または[強]に合わせます。



■加熱時間の目安は

7弁当で弁当1個(約400g)を加熱した際の加熱時間は約2分30秒になります。

■あたためられる弁当の種類は

- 「幕の内弁当」のように、ごはんとおかずが分かれている弁当
- 「のり弁当」や「さけ弁当」のように、ごはんの上に具がのっている弁当
- 「カツ丼」や「カレーライス」、「チャーハン」、「スペゲッティ」など

■あんかけ類(中華丼、あんかけ焼きそばなど)をあたためる場合あんかけの具(いか、えび、うずらの卵など)が加熱中に破裂したりする場合があります。
ふたを取り外し、これらの具は電子レンジを使わず、別の鍋などで温めてから加えます。

■以下の弁当は7弁当ではあたためられません

- 電子レンジ加熱に使えない容器を使用している弁当
紙や木でできた容器、アルミで加工された容器、発泡スチロール製の容器、ホツチキスなどで止めてある容器などを使用した弁当
- 弁当屋さんの持ち帰り弁当
使われている容器が耐熱容器ではない場合があるため
- 1種類ずつ小分けしているお総菜のパック、おにぎりから揚げ・シューまいなど、お総菜のパックやおにぎりは、少量のためうまく仕上がりません。手動調理[レンジ] [600W]で様子を見ながらあためます。(→P.36~38、45)

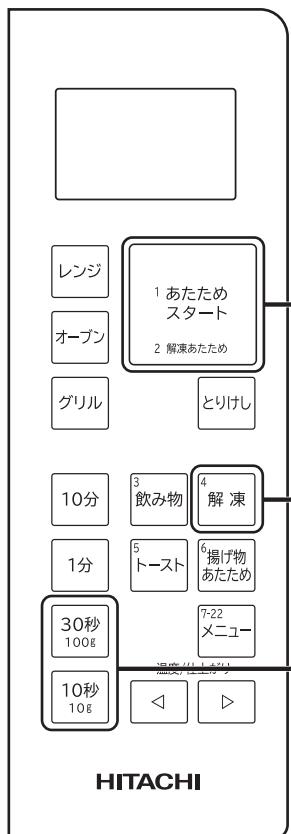
下ごしらえする(オートメニュー)

肉や魚、刺身の解凍

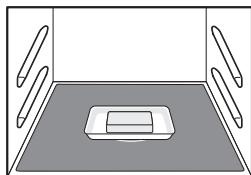
4 解凍(半解凍/解凍)(g設定)

肉や魚の形状、種類などに合わせた解凍をします。

冷凍室から取り出してすぐに加熱します。



冷凍した肉や魚の
置きかた
テーブルプレートの
中央に置く



お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備

- 冷凍保存した食品のラップなどの包装を外し、発泡スチロール製のトレーのままのせる

トレーがない場合は、ラップなどの包装を外し、テーブルプレートにクッキングシートかキッチンペーパーを敷き、その上に冷凍保存した食品をのせます

- 食品をのせたトレーをテーブルプレートの中央に置き、ドアを閉める

1 **4 解凍** を押す

4 解凍 を押すごとに4-1(半解凍) ⇄ 4-2(解凍)に切りかわります。

2 **30秒 100g** を押して重量(グラム)を選ぶ
仕上がり調節を設定するときは(→P.15)

3 **1 あたため
スタート** を押してスタートする

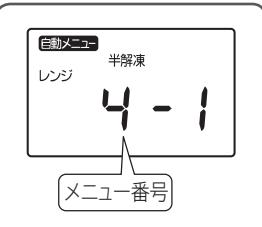
4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す
加熱室が冷めてからお手入れをする(→P.46)

使用付属品



角皿は使いません

例：4 解凍(半解凍/解凍) (g設定)
の半解凍 100g の場合



下ごしらえする(オートメニュー)

肉や魚、刺身の解凍(つづき)

上手な解凍のしかた

■1回に解凍できる分量は、100～500gです

分量が多過ぎると、うまく解凍できません。減らしてください。

■発泡スチロール製のトレーにのった物はラップなどの包装を外し、トレーのままテーブルプレートの中央に置きます

トレーがない場合は、ラップなどの包装を外し、テーブルプレートにクッキングシートかキッチンペーパーを敷き、その上にのせます。

■冷凍室から取り出して、すぐに加熱します

■加熱室やテーブルプレートを、十分冷ましてから解凍してください

加熱室が熱いと表示部に高温注意が表示され加熱できません。オープン・グリル使用後は加熱室やテーブルプレートが熱くなっています。熱いままでは、トレーが溶けたり、解凍し過ぎになります。

■解凍後、そのまま3～5分おいて自然解凍させます

■形や厚みが均一でない物はアルミホイルを使って解凍します

アルミホイルは加熱室壁面やドアガラスに触れないようにしてください。触ると火花(スパーク)が出てテーブルプレートやドアガラスが破損するおそれがあります。

形状、太さ、厚み、種類	アルミホイルを巻く部分
太さや厚みが不均一	細い部分、薄い部分
大きなかたまり	側面



次の場合は手動調理(レンジ加熱)(→P.36～38)で途中様子を見ながら解凍します

調理済み冷凍食品や 冷凍野菜

レンジ 200W で加熱する。

解凍の目安は 200g で 4～5 分です。

- 分量が 100g 未満の場合
- バラバラになって凍っている物
- 解凍が足りなかったとき
- 20℃以下の冷凍食品

レンジ 200W で加熱する。



溶けかけている食品
レンジ 200W で加熱する。

上手な冷凍保存(フリージング)のコツ

■材料は新鮮な物を使います

■冷凍する分量と形は

1回分ずつ(200～300g)に分け、2～3cmの厚さで、極端に薄くならないように平らな形にひとまとめにします。

■薄くて細長い形状の肉は

煮えてしまうことがあるので、折りたたんで2～3cmの厚さの平らな形にして冷凍します。



■ブロック肉などの厚みが不均一な肉は 折り込んで厚みを均一にして冷凍します。

■ラップなどで、ぴったり密封をします

ラップで包むときは、ラップが食品の間に入らないように包むとはがしやすくなります。

■バランなどの飾りや敷き物は取り除きます

■魚の下ごしらえは

魚はうろこやえら、内臓を取り除き、塩水で洗って水けをふき取り、1尾ずつ冷凍します。

野菜の下ゆで

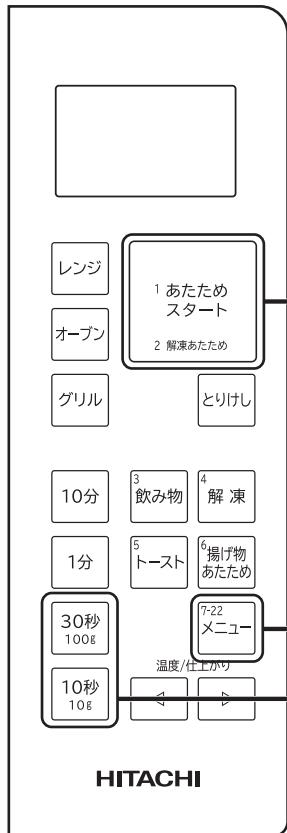
8 葉果菜(g設定) 9 根菜(g設定)

野菜の種類に合わせた下ゆでをします。

使用付属品



角皿は使いません



お知らせ

ドアを開けると電源が入ります。

準備

- 野菜をラップでぴったり包む
- 野菜を容器(平皿)にのせ、テーブルプレートの中央に置き、ドアを閉める

1

7-22 メニュー を押して 8 葉果菜(g設定)

2

9 根菜(g設定) を選ぶ

7-22 メニュー を押すごとにオートメニュー番号が順に選べます。

3

30秒 100g 10秒 10g を押して重量(グラム)を選ぶ

仕上がり調節を設定するときは(→P.15)

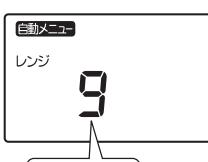
4

1 あたためスタート を押してスタートする

終了音が鳴ったら、食品を取り出す

加熱室が冷めてからお手入れをする
(→P.46)

例: 9 根菜(g設定)の場合



注意



分量が100g未満のときはオートメニューで加熱しない

火災の原因になります

レンジ [500W]
(→P.36~38)

で様子を見ながら加熱します



キッチンペー
パーなどの紙類
で包んで加熱し
ない

火災の原因にな
ります

オートメニュー

下ごしらえする(オートメニュー)

野菜の下ゆで(つづき)

8 葉果菜(g設定) | 9 根菜(g設定)

上手な野菜のゆでかた

8 葉果菜(g設定) | 9 根菜(g設定)

■水けを切らずラップでぴったりと包み容器(平皿)にのせ、テーブルプレートの中央に置いて加熱します

■加熱できる分量は8 葉果菜(g設定)で100~300g、9 根菜(g設定)で100~500gです



■料理に合わせた下ごしらえを

葉菜、果菜、花菜の根元の太い物には、十文字の切り目を入れたり、房になっている物は小房に分けます。

根菜類は、同じ大きさに切りそろえたり、なるべく同じ大きさの物を選びます。



■材料に合ったアク抜きを

ほうれん草などは、加熱後すぐに水に取ります。なすやカリフラワーなどは、加熱前に薄い塩水や酢水にさらしてアク抜きをします。

■ラップでの包みかた

- ほうれん草などの葉菜
茎と葉を交互にして重ね、ラップでしっかりと包みます。
- ブロッコリーなどの果菜、花菜
小房に分け、重ならないようにし、ラップの上にすき間を作らないように並べて、ぴったりと包みます。
- じゃがいもなどの根菜を丸のまま
中央をあけてラップでぴったりと包みます。
加熱後は上下をひっくり返して3~5分ほどそのままおきます。
- アスパラガス
はかまを外し、穂先と根元を交互にし、包みます。

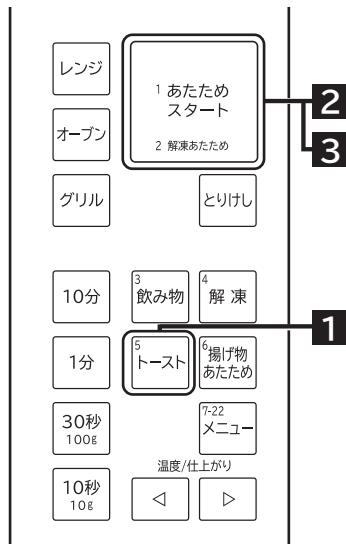


調理する(オートメニュー)

トーストする

5 トースト(裏返し)

5 トースト(裏返し)で焼けるパンは厚さ1.5～3cmの6枚切りの食パン2枚までです。4枚切りや8枚切りの食パンはグリル(→P.39)で様子を見ながら焼きます。



お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備 食パンを中央に置いた角皿を上段に入れ、ドアを閉める

1 **5 トースト** を押して枚数を選ぶ

● **5 トースト** を押すごとに5-1(1枚) ⇌ 5-2(2枚)に切りかわります。

枚数	1枚	2枚
並べかた		
仕上がり調節 / 加熱時間の目安	中	約5分

● 仕上がり調節を設定するときは(→P.15)

2 **1 あたためスタート** を押してスタートする

3 裏返しの報知音が鳴ったらドアを開け、食パンを裏返して **1 あたためスタート** を押す

食パン・角皿が熱くなっていますので、裏返す際はやけどにご注意ください。

ドアが開けられるまで残り加熱時間が点滅し続けます。

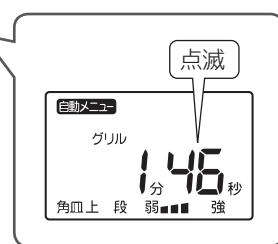
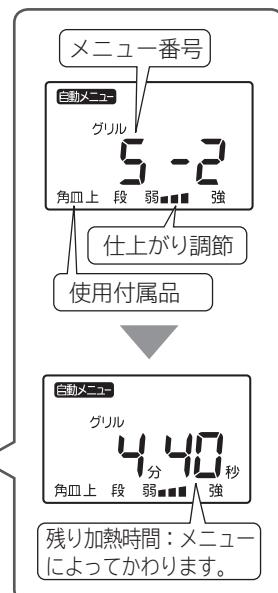
4 終了音が鳴ったら、すぐに取り出す

加熱室が冷めてからお手入れをする(→P.46)

使用付属品



例: 5 トースト(裏返し)を 2 枚の場合



※トースターで焼くより時間がかかります。

お願い

報知音を「無音」に設定していると、裏返しの報知音が鳴りません。残り加熱時間が点滅しているのを確認してから、食パンを裏返してください。

トースト(裏返し)のコツ

5 トースト(裏返し)

■ 手動で焼くときは(→P.39)

グリル [2～5分] で焼き、裏返してグリル [1～3分] で焼きます。

連続して焼くときはグリル [1～4分] で焼き、裏返してグリル [1～3分] で様子を見ながら焼きます。

■ 焼き色を変えたいときは

5段階の仕上がり調節で焼き加減を調節します。食パンの保存状態によって焼け具合が異なります。糖分や油脂分が多く含まれているものや厚い物は濃く焼けるため、仕上がり調節 [弱] または [やや弱] で焼きます。

■ 冷蔵または冷凍保存した食パンは

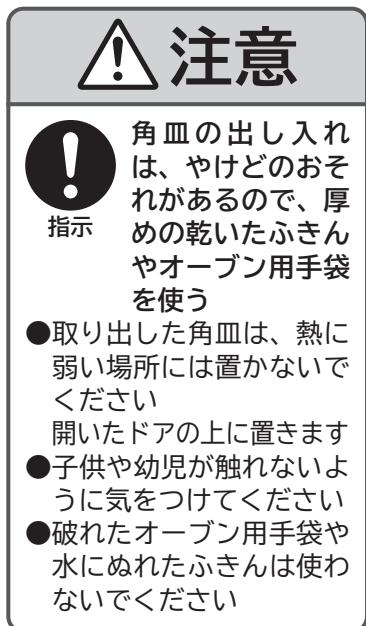
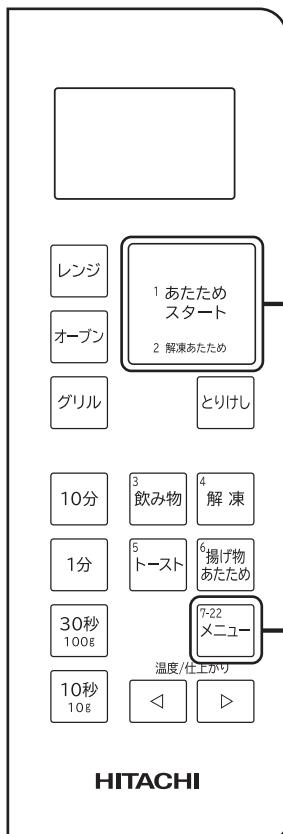
6枚切りの食パンでも保存状態によって焼け具合にむらが出たり、中まであたたまりにくくなります。焼きが足りなかった面を上にしてグリル(→P.39)で様子を見ながら焼きます。

調理する(オートメニュー)

予熱をしないメニュー

レシピ集(→P.54)に記載の予熱をしないメニューの使いかたです。

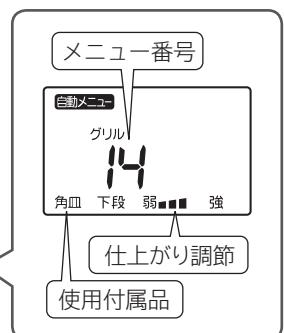
対象メニューは「オートメニューの選びかた」(→P.21)のオートメニュー一覧を参照



お知らせ ドアを開けると電源が入ります。
準備 メニューに合った食品を角皿の中央に置き、メニューに合った皿受棚にセットし、ドアを閉める

例: 14 マカロニグラタンの場合

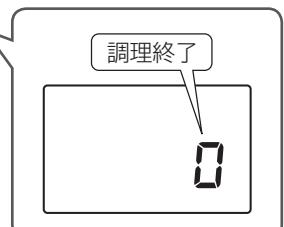
1 [7-22 メニュー] を押してメニューを選ぶ
● [7-22 メニュー] を押すごとにオートメニュー番号が順に選べます。
● 対象のオートメニュー番号と順番は「オートメニューの選びかた」を参照。(→P.21)
● 仕上がり調節を設定するときは(→P.15)



2 [1 あたため スタート] を押してスタートする



3 終了音が鳴ったら、食品を取り出す
加熱室が冷めてからお手入れをする(→P.46)



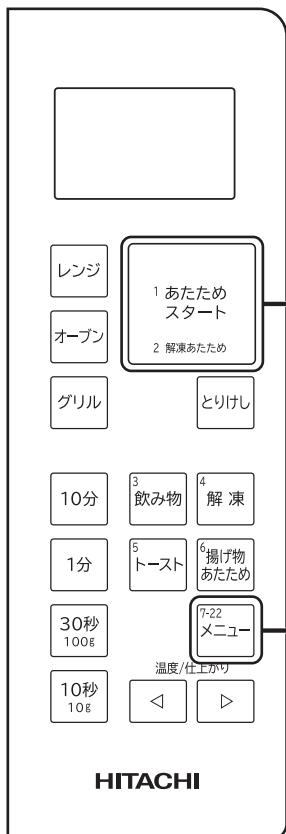
お願い
調理終了後、冷却ファンが回転する場合がありますが、冷却終了後自動停止します。
電源プラグを抜かないでください。

調理する(オートメニュー)

予熱をするメニュー

レシピ集(→P.54)に記載の予熱をするメニューの使いかたです。

対象メニューは「オートメニューの選びかた」(→P.21)のオートメニュー一覧を参照



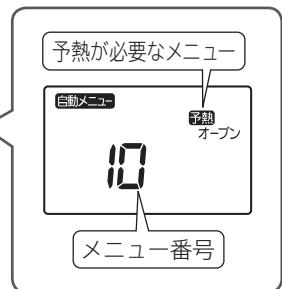
お知らせ

ドアを開けると電源が入ります。

準備

- 角皿を取り外し、ドアを閉める
 - 角皿に食品をのせて用意しておく
- 手順②の予熱が終わったら加熱室に入れます。

例: 10型抜きクッキーの場合



オートメニュー

1
2
4

1 [7-22メニュー] を押してメニューを選ぶ

- [7-22メニュー] を押すごとにオートメニュー番号が順に選べます。

- 対象のオートメニュー番号と順番は「オートメニューの選びかた」を参照。(→P.21)

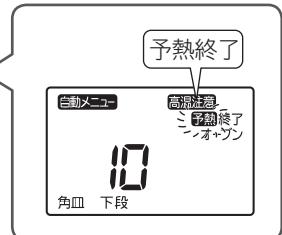
2

1 [あたためスタート] を押して予熱する

3

予熱終了音が鳴ったら、ドアを開け、やけどに注意して、食品をのせた角皿を皿受棚にセットし、ドアを閉める

- メニューに合わせて皿受棚を使い分けます。
- 仕上がり調節を設定するときは(→P.15)



4

1 [あたためスタート] を押してスタートする

5

終了音が鳴ったら、食品を取り出す

加熱室が冷めてからお手入れをする(→P.46)



お願い

調理終了後、冷却ファンが回転する場合がありますが、冷却終了後自動停止します。

電源プラグを抜かないでください。

レンジ加熱する(手動調理)

900W~200Wのレンジ加熱

レンジの900W 600W 500W 200Wから選びます。

使用付属品



角皿は使いません



角皿を使わない

例: レンジ600Wで1分20秒加熱する場合

レンジ :1回

レンジ出力(W)

レンジ
600 W

加熱方法

1分 :1回

10秒 10g :2回

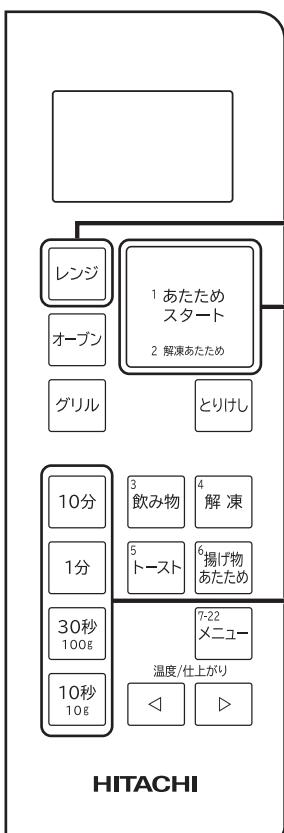
レンジ
1分 20秒

レンジ
1分 18秒

レンジ
1分 18秒

残り加熱時間

手動調理



警告



禁止

生卵やゆで卵(殻つき・殻なしとも)、目玉焼きは加熱しない

卵が破裂してテーブルプレートやドアガラスが破損するおそれがあります

卵を加熱する場合は、溶きほぐしてから加熱する



生卵



ゆで卵



黄身や目玉焼き

お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備

食品をテーブルプレートの中央に置き、ドアを閉める

1

3

2

レンジ を押して「出力(W)」を選ぶ

レンジ を押すごとに以下の順に表示されます。

レンジ600W▶レンジ500W▶レンジ200W▶900W▶...

10分 1分 30秒 100g 10秒 10g を押して「加熱時間」を選ぶ

加熱時間

出力	加熱時間
900W	10秒~2分
600W 500W	10秒~20分
200W	10秒~60分

設定できる単位時間(→P.43)

3

1あたため
スタート
2解凍あたため を押してスタートする

4

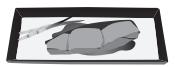
終了音が鳴ったら、食品を取り出す

加熱室が冷めてからお手入れをする(→P.46)

加熱時間の決めかた

● 常温(約20℃)の食品の [レンジ] [600W] の加熱時間の目安(100g当たり)

同じ分量でも食品の種類によって加熱時間は異なります。

食品の種類		生からの調理	あたため	食品の種類		生からの調理	あたため
野菜類	葉・果菜類 	1分～ 1分30秒	50秒～ 1分10秒	めん類 	——	50秒～ 1分10秒	
	根菜 	1分30秒～ 2分	50秒～ 1分10秒	揚げ物 (フライ、コロッケなど) 	——	40～50秒	
魚介類 		1分30秒～ 2分	50秒～ 1分10秒	汁物 (みぞ汁・スープなど) 	——	1分10秒～ 1分30秒	
肉類 		1分50秒～ 2分30秒	1分～ 1分30秒	飲み物 (お酒・牛乳など) 	——	40秒～1分	
ごはん類 		——	40～50秒	パン・ まんじゅう 	——	30～50秒	

● 食品の分量に比例した加熱時間にします。

分量が2倍の時は時間も2倍が目安です。

● 使う容器によっても違います。

容器の材質や大きさ、形状によっても加熱時間は多少違ってきます。

● 加熱前の食品温度によっても違います。

同じ食品でも、冷蔵室や冷凍室から出して使う場合は、時間がかかります。

常温(約20℃のとき)の加熱時間に対して、冷蔵は約1.3倍、冷凍は約2.3倍が目安です。

また、夏と冬では多少加熱時間が違います。

● レンジ [500W] で加熱する場合の加熱時間は、約1.2倍にします。

(食品温度が常温(約20℃)のとき)

少量の食品(100g未満)を加熱する場合

レンジ [500W] で加熱時間を20～50秒に設定し、様子を見ながら加熱します。特に小さく切ったにんじんなど野菜が少量(100g未満)のときに、乾燥したり、火花(スパーク)が出て焦げたりすることがあります。水を多めにふりかけてラップに包むか、皿などに広げひたるくらいの水を入れてラップでおおい、加熱します。

レンジ加熱する(手動調理)

900W~200Wのレンジ加熱(つづき)

はじけや飛び散りなどを防ぐ加熱のしかた

以下の物は、はじけや飛び散ることがあるので、調理の時に工夫します。

食品の種類と調理のコツ	
皮や殻つきの物	いか、たこ、えびなど ●表面に切り目を入れる。 ●レンジ [200W] で控えめに加熱する。
	栗、ぎんなん ●殻に割り目を入れる。 ●ラップなどでおおう。
マッシュルーム	半分に切る。
ひじき	●ラップなどでおおう。 ●レンジ [200W] で控えめに加熱する。
100g未満のさいの目野菜 (約1cm角)	●水を多めにふりかける。 ●ラップなどでおおう。 ●レンジ [500W] で様子を見ながら加熱する。 
とろみのある物 (シチュー・カレーなど)	●加熱前によくかき混ぜる。 ●ラップなどでおおう。  加熱前

グリル加熱する(手動調理)

食品の上面に焼き色をつけながら焼きます。



注意



指示

- 角皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやオーブン用手袋を使う
- 取り出した角皿は、熱に弱い場所には置かないでください
開いたドアの上に置きます
- 子供や幼児が触れないように気をつけてください
- 破れたオーブン用手袋や水にぬれたふきんは使わないでください

お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備 食品をのせた角皿を皿受棚にセットし、ドアを閉める

1 グリルを押す

2 10分 1分 30秒 100g 10秒 10g を押して「加熱時間」を選ぶ

加熱時間：10秒～30分
設定できる単位時間(→P.43)

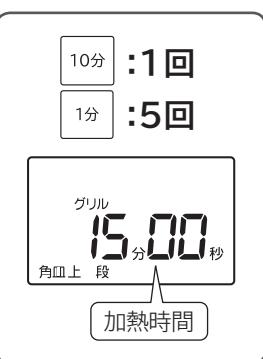
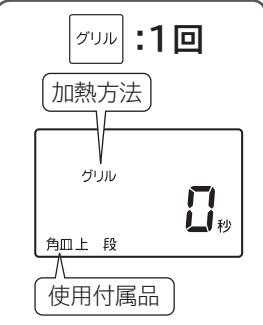
3 1あためスタート 2解凍あため を押してスタートする

4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す
加熱室が冷めてからお手入れをする(→P.46)

使用付属品



例：グリルで15分加熱する場合



手動調理

グリルの上手な使いかた

焼ける食品

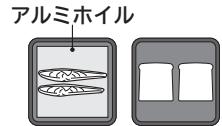
切り身の魚、トーストなど

- 焼きもち、内臓を取り除いていない丸身の魚はうまく焼けません。
- トーストはトースターで焼くより時間がかかります。

並べかた/焼きかた

途中で裏返す

- 切り身の魚などは、盛りつけたとき下になる面を上にして焼き、途中で裏返してさらに焼きます。角皿の汚れや、身のくつきが気になるときは、アルミホイルまたはクッキングシートを敷いてください。
- トーストは焼き時間の3/4が経過してから裏返し、さらに焼きます。(→P.33)



■手動のグリルは、下面に焼き色はつきません。焼き色を両面につけたい場合は、途中で裏返してください。

■グリル加熱中に 温度/仕上がり を押すと、1分単位で増減できます。

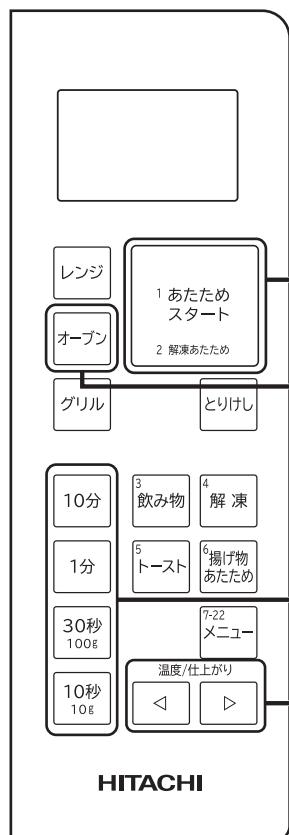
焼き上がりの調整にお使いください。

- 加熱時間が30分でスタートした場合は増やせません。
- 残り時間が5分未満の場合は10秒単位で増減できます。
- 1回の調理で設定できる時間は、増やせる時間を含め30分になります。

オーブン加熱する(手動調理)

予熱有

先に加熱室を予熱して オーブン で調理します。



注意



指示 角皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやオーブン用手袋を使う

- 取り出した角皿は、熱に弱い場所には置かないでください
開いたドアの上に置きます
- 子供や幼児が触れないよう気をつけてください
- 破れたオーブン用手袋や水にぬれたふきんは使わないでください

オーブンの上手な使いかた

食品の焼き色を調節するため、加熱途中に温度と加熱時間をかえることができます。 (→P.41)

お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備

- 角皿を取り外し、ドアを閉める
 - 角皿に食品をのせて用意しておく
- 手順 4 の予熱が終わったら加熱室に入れます

1

- オーブン を押して「オーブン予熱有(予熱表示あり)」を選ぶ
押すごとに「オーブン予熱有(予熱表示あり)」 \leftrightarrow 「オーブン予熱無(予熱表示なし)」が切りかわります。

2

- 温度/仕上がり \triangleleft \triangleright を押して「温度」を選ぶ
- 温度: 100 ~ 250°C (10°C単位)
 - 250°Cの運転時間は約5分です。その後は自動的に210°Cに切りかわります。
 - 温度を220°C以上に設定したときも自動的に210°Cに切りかわります。
 - 加熱室が熱い場合、最大設定温度は210°Cです。

3

- 1あたためスタート
2解凍あたため を押して予熱する

設定した温度になると予熱は終了します。最大予熱時間は20分です。予熱が終わってそのままにしておくと、予熱は約20分間保持され、その後なにもしなければ約5分後に報知音がなって設定が取り消され、しばらくすると電源が切れます。

4

- 予熱終了音が鳴ったら、ドアを開け、食品をのせた角皿を皿受棚にセットし、ドアを閉める
食品に合わせて皿受棚を使い分けます。
ドアを開けないと時間設定できません。

5

- 10分 1分 30秒 100g 10秒 10g を押して「加熱時間」を選ぶ
加熱時間: 10秒 ~ 90分
設定できる単位時間(→P.43)

6

- 1あたためスタート
2解凍あたため を押してスタートする

7

- 終了音が鳴ったら、食品を取り出す
加熱室が冷めてからお手入れをする(→P.46)

使用付属品



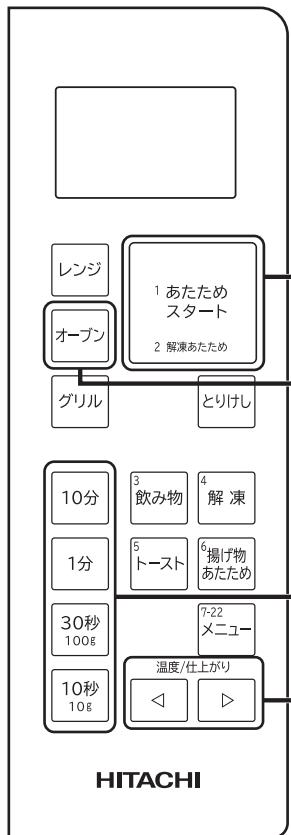
角皿 上・下段

例: オーブン「予熱有」
170°Cで18分加熱する場合



予熱無

加熱室を予熱しないで [オープン] で調理します。



注意



指示 角皿の取り出しは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやオープン用手袋を使う

- 取り出した角皿は、熱に弱い場所には置かないでください
開いたドアの上に置きます
- 子供や幼児が触れないよう気をつけてください
- 破れたオープン用手袋や水にぬれたふきんは使わないでください

お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備

食品をのせた角皿を皿受棚にセットし、ドアを閉める

食品に合わせて皿受棚を使い分けます

1

[オープン] を2回押して「オープン予熱無(予熱表示なし)」を選ぶ

押すごとに「オープン予熱有(予熱表示あり)」 \leftrightarrow 「オープン予熱無(予熱表示なし)」が切りかわります。

2

温度/仕上がり [◀] [▶] を押して「温度」を選ぶ

- 温度: 100 ~ 250°C (10°C単位)
- 250°Cの運転時間は約5分です。その後は自動的に210°Cに切りかわります。
- 温度を220°C以上に設定したときも自動的に210°Cに切りかわります。
- 加熱室が熱い場合、最大設定温度は210°Cです。

3

[10分] [1分] [30秒 100g] [10秒 10g] を押して「加熱時間」を選ぶ

加熱時間: 10秒 ~ 90分

設定できる単位時間(\rightarrow P.43)

4

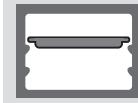
[1 あたため スタート] を押してスタートする

5

終了音が鳴ったら、食品を取り出す

加熱室が冷めてからお手入れをする(\rightarrow P.46)

使用付属品



角皿 上・下段

例: オーブン「予熱無」
200°Cで30分加熱する場合

オープン :2回



:2回



10分 :3回



29分59秒

残り加熱時間

オーブンの上手な使いかた

食品の焼き色を調節するため、加熱途中で温度と加熱時間をかえることができます。

- オーブン 加熱中に [オープン] を押すと、セットした温度が表示されます。 [◀] [▶] を押して温度をかえることができます。約3秒後に時間表示に戻ります。
- オーブン 加熱中に [◀] [▶] を押すと、1分単位で加熱時間の増減ができます。

加熱時間を90分でスタートした場合は増やせません。

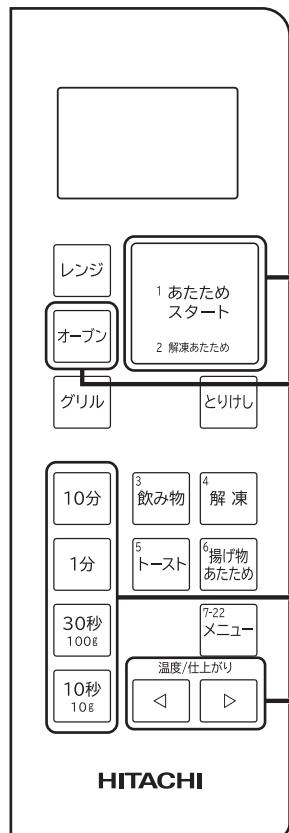
残り時間が5分未満の場合は10秒単位で増減できます。

1回の調理で設定できる時間は、増やせる時間を含め90分になります。

発酵する(手動調理)

オーブン発酵

パンの生地などの発酵をします。



お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備

食品をのせた角皿を下段にセットし、ドアを閉める

1

オーブンを2回押して「オーブン予熱無(予熱表示なし)」を選ぶ

押すごとに「オーブン予熱有(予熱表示あり)」 \leftrightarrow 「オーブン予熱無(予熱表示なし)」が切りかわります。

2

温度/仕上がりを押して「発酵温度」を選ぶ

- 温度: 35°C, 40°C
- 「オーブン予熱有(予熱表示あり)」を選んでいると100°C未満は選べません。

3

10分 1分 30秒 100g 10秒 10g を押して「加熱時間」を選ぶ

加熱時間: 10秒~90分

設定できる単位時間(\rightarrow P.43)

4

「高温注意」が表示されているときはスタートしません
ドアを開けて、加熱室を冷ましてください

5

終了音が鳴ったら、食品を取り出す

加熱室が冷めてからお手入れをする(\rightarrow P.46)

使用付属品



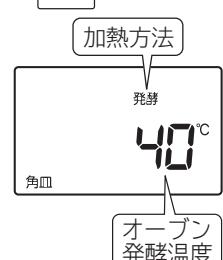
角皿 下段

例: オーブン発酵「予熱無」40°Cで50分加熱する場合

オーブン :2回



温度/仕上がり :9回



10分 :5回



お知らせ

- 周囲の温度が高いとき、ヒーターが加熱しない場合があります。
- 周囲の温度により発酵の仕上がり具合が変わります。発酵不足の場合は様子を見ながら時間を追加してください。

加熱のしくみ

レンジ



電波(高周波)で食品を加熱します。
電波(高周波)には3つの性質があります。



水分を含んだ食品には「吸収」されます。

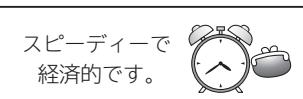


ガラス、陶磁器などの容器は「透過」します。

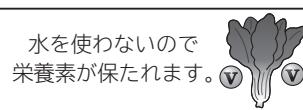


金属にあたると「反射」します。

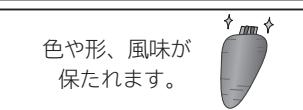
食品に吸収された電波は、水の分子の振動運動を活発にし、熱を発生させます。
この熱で食品をスピーディーに加熱します。



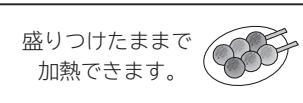
スピーディーで
経済的です。



水を使わないので
栄養素が保たれます。▼▼

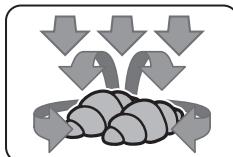


色や形、風味が
保たれます。



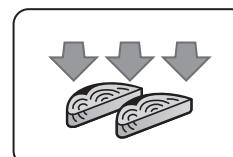
盛りつけたままで
加熱できます。

オーブン



上下ヒーターで加熱室の温度を一定にするよう制御し、食品全体を包み込むようにして焼きます。

グリル



食品を上下ヒーターで加熱し、食品に焼き色をつけ、中は柔らかく仕上げます。

手動調理で設定できる単位時間

レンジ

出力	設定時間	単位時間
900W	10秒～2分	10秒
600W	10秒～20分	10秒
500W		
200W	10秒～60分	10秒

オーブン

設定時間	単位時間
10秒～90分	10秒

グリル

設定時間	単位時間
10秒～30分	10秒

オーブン発酵

設定時間	単位時間
10秒～90分	10秒

手動調理の加熱時間の目安

レンジ調理

野菜下ゆで

●ラップの有無の「-」は、ラップをしなくても良いことを示す。

メニュー名	調理のコツ	手動調理の目安(レンジ 600W)		ラップの有無
		分量	加熱時間	
葉菜 ほ う れ ん 草 小松菜・春菊	太い茎には切り目を入れ、葉先と根元を交互にする。 加熱後、冷水に取ってアグリゲートを抜き、色止めをする。	200g	2分~2分30秒	有
白菜 白 菜 も や し キ ャ ベ ツ	白菜は葉先と根元を交互にする。 加熱後、ざるに上げて水けを切る。			
果 ・ 花 菜 カリフラワー ブロッコリー	小房に分ける。	200g	2分30秒~3分	有
なす	用途に合わせて切り、塩水につけてアグリゲートを抜きをする。 加熱後、冷水に取って色止めをする。			
アスパラガス	はかまを外し、穂先と根元を交互にする。			
さやいんげん さやえんどう	筋を取る。 加熱後、さっと冷水をかけて色止めをする。			
とうもろこし	皮をラップがわりにするときは、ひげを取り除く。	1本(300g)	5~6分	
かぼちゃ	大きさをそろえて切る。	200g	2分~2分30秒	
にんじん さつまいも	ラップでぴったりと包む。	200g	約4分	有
里芋	皮をむいた里芋は、塩もみして水で洗い、ぬめりを取る。			
ごれんこ	酢水につけて、アグリゲートを抜きしてから、酢をふりかけて加熱する。			
じやがいも 大根	じやがいもを丸のまま加熱したときは、加熱後上下を返して3~5分 そのままおく。さいの目切りや薄切りは、加熱時間を控えめにする。	150g 300g	約4分 6分30秒~7分30秒	

生ものの解凍

メニュー名	分量	加熱時間 [レンジ] 200W	ラップの有無
まぐろ(ブロック)	200g	3~4分	-
いか(ロール)	100g	2~3分	-
えび	10尾(約200g)	3~5分	-
切り身魚	1切れ(約100g)	2~3分	-
丸身魚	1尾(約200g)	4~7分	-
魚の干物	1枚(約100g)	2~4分	-
ひき肉	200g	4~6分	-
薄切り肉	200g	3~5分	-
鶏もも肉(骨なし)	250g	5~6分	-
鶏もも肉(骨あり)	250g	6~7分	-

ゆでて冷凍した野菜の解凍

メニュー名	分量	加熱時間 [レンジ] 600W	ラップの有無
ミックスベジタブル	200g	2分~2分30秒	-
さやいんげん	200g	2分~2分30秒	-

- 魚はうろこやえら、内臓を取り除き、塩水で洗って水けをふき取り、1尾ずつ冷凍します。
- 解凍はラップやふたなどのおおいを外し、発泡スチロール製のトレーにのせて加熱します。
- 加熱後、3~5分放置して自然解凍します。

冷凍食品の解凍あたため

メニュー名	分量	加熱時間 [レンジ] 600W	ラップの有無
冷凍ごはん(2~3cm厚さのかたまり)	1杯分(150g)	2分~2分40秒	有
冷凍おにぎり(かたまり)	1個(150g)	2分~2分40秒	有
冷凍ピラフ(パラパラの物)	1人分(250g)	4分~5分	有
冷凍スパゲッティ	1人分(250g)	3分20秒~4分	有
冷凍ハンバーグ	1個(100g)	2分30秒~3分	有
冷凍フライ	2~4個(100g)	1分50秒~2分	-
冷凍シーマイ	12個(170g)	3分~4分20秒	有
冷凍肉だんご(甘酢あんかけ)	1袋(200g)	2分~3分20秒	有
冷凍カレー・シチュー	1人分(200g)	4分~4分30秒	有
冷凍ミックスベジタブル	200g	2分30秒~3分30秒	有
冷凍さやいんげん	200g	3分30秒~4分30秒	有
冷凍枝豆・かぼちゃ	200g	2分30秒~3分30秒	有
冷凍スイートコーン	1本(400g)	5分~7分	有
冷凍あんまん・肉まん	各1個(80g)	1~1分30秒	有

- ミックスベジタブルや枝豆は、水にくぐらせて皿に広げて加熱します。少量(100g未満)をラップに包んで加熱すると、火花(スパーク)が発生して食品が焦げたり、乾燥することがあります。水を多めにふりかけてラップに包むか、皿などに広げ、ひたるくらいの水を入れてラップでおおい、加熱します。(「少量の食品(100g未満)を加熱する場合」(→P.37)参照)
- 市販の冷凍食品(フライやコロッケなど)を加熱するときは、食品メーカーが指示するトレーや容器に入れて、テーブルプレートの中央に寄せて置きます。加熱時間は、食品メーカーが表示している[レンジ] 600W(→P.36~38)または[レンジ] 500W の時間を目安にして、加熱します。

レンジ調理(つづき)

ごはん・お総菜のあたため

焼き魚や煮魚、カレーやシチューのあたためは、加熱中に飛び散ることがあるのでラップをします。

	メニュー名	分量	加熱時間 レンジ 600W	ラップ の有無
ごはん類	ごはん	1杯(150g)	50秒~1分	—
	おにぎり	1個(150g)	約1分	—
めん類	チャーハン・ピラフ	1人分(各250g)	約2分30秒	—
	スパゲッティ・焼きそば	1人分(各250g)	3~4分	—
焼き物	焼き魚	1人分(100g)	約1分	有
	ハンバーグ	1個(100g)	1分~1分20秒	—
揚げ物	フライ	2~4個(100g)	30~40秒	—
	コロッケ	2個(150g)	40~50秒	—
いため物	野菜のいため物	1人分(200g)	約2分	—
	八宝菜	1人分(300g)	2分50秒~3分	—
煮物	野菜の煮物	1人分(200g)	1分50秒~2分	—
	煮魚	1切れ(100g)	約50秒	有

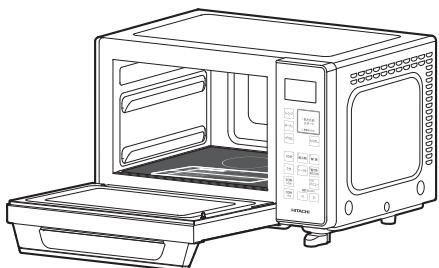
	メニュー名	分量	加熱時間 レンジ 600W	ラップ の有無
蒸し物	シユーマイ	1人分(200g)	1分50秒~2分	—
	みぞ汁・コンソメスープ	1人分(150g)	1分~1分30秒	—
汁物	カレー・シチュー	1人分(各200g)	1分50秒~2分	有
	ポタージュスープ	1人分(150g)	1分~1分30秒	—
飲み物	牛乳	1杯(200mL)	1分30秒~1分40秒	—
	コーヒー	1杯(150mL)	1分10秒~1分30秒	—
お酒	お酒	1本(180mL)	50秒~1分	—
	ハンバーガー	1個(100g)	40~50秒	—
パン類	ホットドッグ	1本(80g)	20~30秒	—
	バーロール	2個(80g)	約20秒	—
まんじゅう	あんまん・肉まん	各1個(80g)	30~40秒	有
	まんじゅう	2個(100g)	20~30秒	—
その他	コンビニ弁当	1個(500g)	2分30秒~3分	—

- あんまん、肉まんのあたためは、底の紙を取り、サッと水にくぐらせてから、ゆとりをもってラップで包み、皿にのせて加熱します。
- パンやまんじゅうのあたためは、時間がたつとかたくなるので、食べる直前に加熱します。

本体をお手入れする(水滴や汚れをとる)

本体・付属品

お手入れはすぐにこまめにがポイントです。



外側・ドア前面・操作パネル

柔らかい布でふき取ります

- 汚れがひどいときは、台所用中性洗剤をつけた布でふき取り、その後必ず、かたく絞ったぬれぶきんで洗剤をよくふき取ります。
- スポンジたわしのかたい部分でこすらないでください。

加熱室内壁・ドア内側

かたく絞ったぬれぶきんでふきます

- 加熱室内についていた水滴はかたく絞ったぬれぶきんでふき取ります。
- 汚れがひどいときは、台所用中性洗剤をつけた布でふき取り、その後かたく絞ったぬれぶきんで洗剤をよくふき取ります。
- ドア内側にすき間があるため、飲み物や汁物をこぼさないように注意してください。
- 内壁にシミが残りますが性能上問題ありません。
- 加熱室内に食品くずや煮汁などが付いたまま使い続けると壁面に汚れがこびりついて落ちなくなります。こまめにお手入れを行ってください。
- 管ヒーター(上)は、押したり、強くこすったりしないでください。衝撃を加えると割れることがあります。

△注意



禁止

加熱室内壁、ドアガラスに食品くずや油分、汁をつけたままにしない
火花(スパーク)が出たり、さびや悪臭・破損・発煙・火災の原因になります
加熱室内は塗装コート処理がしてあります

傷つきやすいので、たわしなどかたい物でこすらないでください



禁止

キャビネットやドア、操作パネル、加熱室内に水をかけない
感電、故障の原因になります



禁止

角皿は金属たわしや鋭利な物でこすらない
さびる原因になります



禁止

管ヒーター(上)やテーブルプレートに衝撃を加えない
けが・感電・破損の原因になります
割れたり、ひびが入ったときは、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。

テーブルプレート

かたく絞ったぬれぶきんでふきます

- ふきんで取れにくい汚れは、市販のクリームクリンザー(研磨剤入り)少量をラップにつけてこすると、取りやすくなります。
- 外周に充填してあるシール材は強くこすらないでください。剥がれがあります。

角皿

台所用中性洗剤をつけたスポンジで汚れを落とし、水洗いして水けを十分にふき取ります

- 角皿を酢や重曹などの酸性やアルカリ性系の水溶液に浸しておくと、表面が白化する場合があります。

お願い

次のものは塗装が剥がれたり、傷付いたりして汚れが落ちにくくなるため使わないでください。

- シンナー、ベンジン
- アルコール(消毒液、塩素系など)
- お酢
- オーブンクリーナー
- クレンザー
- 漂白剤
- 強酸性・強アルカリ性の洗剤(漂白剤、住宅・家具用合成洗剤など)
- 可燃性ガス(LPGなど)入りスプレー洗剤
- スポンジたわしのかたい部分、研磨剤入りのナイロンたわし

うまく仕上がらないとき

こんなときは		確認してください／直しかた
1 うまく仕上がらない	オートメニューのとき、料理が加熱不足や加熱し過ぎになる	<ul style="list-style-type: none"> ●食品を中央に置いてください。 ●仕上がり調節でお好みに合わせてください。 ●仕上がり調節が正しく設定されているか確認してください。セットされている目盛を確認してください。(→P.15)
	料理のでき具合が悪い	<ul style="list-style-type: none"> ●調理の手順、ラップのかけかた、食品の分量、付属品、容器の使いかたなどは正しいですか。本書で、もう一度確認してください。
	市販の料理ブックのオーブン調理や市販の生地を使うと上手にできないことがある	レシピ集(→P.54)の類似したメニューの温度と時間を参照して、手動調理で様子を見ながら加熱してください。
2 ごはんのあたため	ごはんがあたたまらない仕上がりにむらがみられる	<ul style="list-style-type: none"> ●プラスチック製の容器に入れて、加熱していませんか。陶器・磁器(茶わんなど)に入れて加熱してください。 ●ラップやふたなどのおおいをしたままで加熱していませんか。容器にふたをして加熱すると、うまく仕上がりません。ふたをして加熱するときは手動調理(レンジ加熱) (→P.36~38)で様子を見ながらあたためます。 ●ごはんの分量に合った大きさ、重さの容器(茶わんなど)に入れて加熱します。 ●2~4杯を同時にあたためるときは、同じ分量、同じ大きさの容器に入れ、テーブルプレートの中央に寄せて置き、加熱します。 ●ごはんがかたまりになってしまいますか。かたまりになつてると中まであたたまりにくくなります。加熱前にごはんをかるくほぐします。
	ごはんが熱くなり過ぎる	<ul style="list-style-type: none"> ●ラップやふたなどのおおいをしたままで加熱していませんか。容器にふたをして加熱すると、うまく仕上がりません。ふたをして加熱するときは手動調理(レンジ加熱) (→P.36~38)で様子を見ながらあたためます。 ●ごはんの分量に対して、重過ぎる容器を使っていますか。 ●1あたため(g設定)仕上がり調節[やや弱]で加熱してください。
	ごはんがぱさつく	<ul style="list-style-type: none"> ●1あたため(g設定)仕上がり調節[やや弱]で加熱するときは加熱前に霧を吹いてから加熱すると、しっとり仕上がります。 ●長期間保存した物は乾燥や冷凍焼けしてうまく仕上がりません。
3 解凍	2解凍あたため(g設定)で冷凍ごはんがあたたまらない仕上がりにむらがみられる	<ul style="list-style-type: none"> ●ラップの重なっている部分を下にして加熱します。 ●プラスチック製の容器でふたをしたまま加熱していませんか。 ●ごはんを冷凍するときは、ラップでぴったり密封します。1杯分、1人分(約150g)に分け、厚みは2~3cmの四角形に作ります。(→P.24) ●2~3杯分(1個約150g)を同時にあたためるときは、同じ分量にしてテーブルプレートの中央に寄せて置き、加熱します。
	2解凍あたため(g設定)で冷凍ごはんが熱くなり過ぎる	<ul style="list-style-type: none"> ●溶けかけていませんか。冷凍室から取り出して、すぐに加熱します。 ●長期間保存した物は乾燥や冷凍焼けしてうまく仕上がりません。 ●ラップに包んだ冷凍ごはんの重なりを下にして容器(平皿)にのせ、テーブルプレートの中央に置いて加熱してください。
3 解凍	解凍不足でかたい	<ul style="list-style-type: none"> ●重量(グラム)を正しく設定しましたか。 ●半解凍(7~8分目解凍)状態に仕上げます。加熱後3~5分放置して自然解凍をすると、きれいに解凍されます。 ●脂身が上になつていませんか。かたまり肉に赤身と脂身があるときは、赤身を上にしてください。 ●食品(肉や刺身等)や使用用途(解凍後すぐ調理する場合か、生で食べる場合)によって「仕上がり調節」を使い分けます。(→P.15) ●テーブルプレートの中央に置いて加熱します。
	食品が煮えた	<ul style="list-style-type: none"> ●重量(グラム)を正しく設定しましたか。 ●ラップでおおっていたり、袋にいれたまま加熱していませんか。 ●皿などの上にのせて加熱していませんか。発泡スチロール製のトレーにのせて加熱します。 ●食品の厚みや形が不均一だと、細い部分やうすい部分が煮えやすくなります。魚などは、尾にアルミホイルを巻きます。(→P.30) ●冷凍するときは、食品の厚みを2~3cm以下にそろえてください。 ●解凍するときは、ラップなどの包装は外してください。 ●同時に2つ以上を解凍するときは、同じ種類の物で、同じ大きさの物にしてください。

うまく仕上がらないとき(つづき)

こんなときは	確認してください／直しかた
4 お総菜のあたため	食品をあたためても熱くならない
	●ラップやふたなどのおおいをしたままで加熱していませんか。容器にふたをして加熱すると、うまく仕上がりません。ふたをして加熱するときは手動調理(レンジ加熱)（→P.36～38）で様子を見ながらあたためます。 ●食品が、金属容器かアルミホイルでおおわれていると加熱されません。 ●テーブルプレートの中央に置いて、加熱してください。 ●食品の種類や保存状態(常温、冷蔵、冷凍)によってオートメニュー「仕上がり調節」を使い分けます。（→P.15）
	食品をあたためると熱くなり過ぎる
	●ラップやふたなどのおおいをしたままで加熱していませんか。容器にふたをして加熱すると、うまく仕上がりません。ふたをして加熱するときは手動調理(レンジ加熱)（→P.36～38）で様子を見ながらあたためます。 ●あたためる食品の量が少な過ぎませんか。100g以上にしてください。 ●オートメニューを使って加熱を追加できません。食品が加熱し過ぎになります。 [レンジ] [600W] または [レンジ] [500W] で様子を見ながら、追加加熱をしてください。 ●冷めかけた食品をオートメニューで加熱していませんか。 [レンジ] [600W] または [レンジ] [500W] で様子を見ながら加熱してください。
5 牛乳のあたため	揚げ物が熱くなり過ぎる
	はじけや飛び散る恐れがある食品は、ラップなどでおおいをし、仕上がり調節を[やや弱]か[弱]に合わせて加熱してください。 それ以外の食品はラップなどのおおいを取り、[中]または[やや弱]で加熱します。
	冷凍保存した食品があたまらない
4 お総菜のあたため	市販の冷凍食品をあたためたときに仕上げにむらがみられる
	●冷凍食品メーカーが表示している[レンジ] [600W] または [レンジ] [500W] の時間を目安にして加熱します。 ●テーブルプレートの中央に置いてあたまり加減を見ながら加熱し、むらがある場合は加熱途中で食品の前後を入れかえて加熱します。 ●仕上がりがぬるかったときは、[レンジ] [600W] または [レンジ] [500W] で様子を見ながら、追加加熱をしてください。
	牛乳が熱くなり過ぎる
5 牛乳のあたため	牛乳がぬるい
	●牛乳の分量は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[レンジ] [500W] であたまり加減を見ながら加熱してください。 ●冷めかけた牛乳を加熱していませんか。 ●オートメニュー番号や杯数を間違えていますか。[1あたため(g設定)] で加熱すると熱くなりすぎます。 ●設定されている仕上がり調節の目盛を確認してください。
5 牛乳のあたため	牛乳がぬるい
	●容器の八分目くらいまで入れて加熱してください。 ●市販のパックのままで加熱していませんか。マグカップやコップにあけて加熱してください。 ●設定されている仕上がり調節の目盛を確認してください。 ●テーブルプレートの中央に置いて加熱してください。2杯を一度に加熱するときは、分量を同じくらいにして、テーブルプレートの中央に寄せて並べ、加熱します。

こんなときは		確認してください／直しかた
6 野菜	野菜がうまくゆであがらない	<ul style="list-style-type: none"> ●野菜はラップで包んだままの状態で容器(平皿)にのせ、テーブルプレートの中央に置いて加熱します。(<→P.32) ●ラップの重なっている部分を上にして加熱するとうまくゆであがらいません。 ●メニューを間違えていませんか。[1あたため(g設定)]で加熱するとうまく仕上がりません。葉菜・果菜は[8 葉果菜(g設定)]で、根菜は[9 根菜(g設定)]で加熱してください。(<→P.31、32)
	ほうれん草など葉菜が乾燥したり、むらがある	<ul style="list-style-type: none"> ●ほうれん草などの葉菜は、洗った後の水けを切らない状態で、ラップで包みます。(<→P.32、44) ●ラップで包むときは、茎と葉を交互にして重ね、しっかり包みます。ラップの包みかたがゆるかったり、広げた状態で包むと、うまくできません。
	ブロッコリーなどの果菜類を包むときは	ブロッコリーなどの果菜類は小房に分けて、ラップに重ならないようにすき間を作らないようにして並べ、ぴったりと包みます。(<→P.32、44)
	じゃがいもやにんじんなどの根菜が加熱し過ぎになつた	<ul style="list-style-type: none"> ●ラップの重なっている部分を下にしてテーブルプレートの中央に置いて加熱します。 ●100g未満の場合はオートメニューはできません。[レンジ] [500W]で様子を見ながら加熱してください。
	じゃがいもが加熱不足になつた	加熱後ラップを外さないで、すぐに上下を返して3～5分程度そのまま置いて、蒸らします。(<→P.32、44)
7 トースト	焼き色がつかない	<ul style="list-style-type: none"> ●途中で食パンを裏返しましたか。報知音が鳴ったら食パンを裏返してください。 ●トーストはトースターで焼くよりも時間がかかります。 [5 トースト(裏返し)]で加熱します。(<→P.33) ●[5 トースト(裏返し)]で連続して焼いたときなど、加熱室の温度によって焼きが薄くなることがあります。焼きが足りなかつた方を上にして[グリル] (<→P.39>)で様子を見ながら加熱します。
8 スイーツ	クッキー 焼き色にむらがある	生地の大きさや厚みはそろえてください。
	スポンジケーキ ケーキのふくらみが悪い	<ul style="list-style-type: none"> ●卵はしっかりと泡立てましたか。ハンドミキサーや泡立て器の先から落ちる泡で「の」の字が書けるくらい、しっかりと泡立ててください。 ●粉を加えた後やバターを加えた後に、混ぜ過ぎていませんか。
	いくら泡立てても泡立ちが悪い	<ul style="list-style-type: none"> ●泡立てるときのボウルや泡立て器に、水分や油がついていると泡立ちが悪くなります。 ●卵は新鮮な物を使ってください。
	きめがあらく、粉がダマになって残る	<ul style="list-style-type: none"> ●小麦粉はよくふるいながら入れましたか。 ●小麦粉を加えてから、粉がなじむまでしっかりと混ぜてください。
	ケーキがうまく焼けない	分量に合った大きさの型で焼いてください。
9 その他	もちは焼けるか	焼きもちは、ヒーターが遠いため上手に焼けません。
	トーストは焼けるか	焼けます(<→P.33)トースターで焼くよりも時間がかかります。
	丸身の魚は焼けるか	内臓を取り除いていない物は上手に焼けません。

お困りのとき



マークがあるものはホームページからサンプル音を確認できます。スマートフォンやタブレット端末で右記のコードを読み取り、画面の案内に従って操作してください。



読み取れない場合は以下のURLを入力します。

https://kadenfan.hitachi.co.jp/support/range/manual_movie/sound/2026/rw.html

現象	原因
1 動作しない	<p>電源が入らない スタートボタンを押してもスタートしない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグが抜けていませんか。 ●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。 ●液晶表示部に「」が表示されていますか。表示がない場合ドアを開閉してください。(待機時消費電力オフ機能が働いています。) (→P.12) ●ドアはきちんと閉まっていますか。 ●ドアを開け閉めし直しても正常になりませんか。 ●専用ブレーカーを切り、入れ直してドアを開閉しても正常なりませんか。
加熱中に液晶表示部の表示が消え、本体の運転が停止し、電源が入らない	<p>排気口や吸気口がふさがれたまま、加熱をしていませんか。 本体の温度が異常に高くなると、自動で電源が切れます。 本体が冷めてから、据え付けを確認し(→P.11)、排気口や吸気口をふさいでいる物を取り除き、電源を入れてください。</p>
食品がまったくあたたまらない	<p>を押し液晶表示部に「」だけが表示されていませんか。 店頭用の「デモモード」のため加熱できません。解除してください。(→P.51)</p>
電源プラグを差し込むとわずかに「ジー」音がする	<p>電子部品(フィルムコンデンサ)の振動音です。異常ではありません。</p>
加熱中「カチ、カチ」や「ジージー」と音がする	<p>マイコンがレンジやヒーターなどの切りかえをするときのスイッチ音、インバータの作動音です。異常ではありません。</p>
レンジ加熱のとき「パチン」と音がする	<p>ドアと加熱室の接触面に付着していた水滴がはじける音です。異常ではありません。</p>
オーブン、グリル加熱のとき「ポコッ」と音がする	<p>高温のため、加熱室が膨張する音がすることがあります、故障ではありません。</p>
調理終了後、しばらくすると「カチ」と音がする	<p>調理終了後にドアを開けてから5分過ぎたときに働く待機電力をオフするスイッチの音です。異常ではありません。</p>
2 音	<p>運転開始時・終了時やあたため途中に「ゴトゴト」と音がする</p> <p>本体下部に内蔵されたアンテナが回転する音です。 故障ではありません。</p> <p>終了音や操作音が無音になった</p> <p>ドアを開閉して表示部に「」を表示させてからを3秒以上押すと終了音や操作音などの報知音を無音に設定できます。(→P.12)</p> <p>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</p> <p>電源回路に充電するため故障ではありません。</p> <p>調理が終了してもファンのブーン音がする </p> <p>加熱室の温度が高いときや繰り返して調理した後、加熱途中でを押したときやドアを開けたとき、電気部品を冷却するため冷却ファンが回転する場合がありますが、故障ではありません。冷却が終了すると冷却ファンは自動的に停止します。待機時消費電力オフ機能(→P.12)で電源が切れると積算調理時間がリセットされます。</p>

現象		原因
③ 火花・煙・付着物	レンジのとき火花(スパーク)が出る	<ul style="list-style-type: none"> ●アルミホイルを使って加熱しませんでしたか。 ●加熱室壁面、ドアガラスなどに金属製の調理道具やアルミホイルが触れていませんか。 ●加熱室壁面やテーブルプレートなどに食品くずや油分がついていませんか。
	初めてオーブンを用了とき煙がでた	加熱室壁面に油が付着しています。初めてお使いのときは、空焼きをして油を焼き切ってください。(→P.13)
	オーブン加熱中、加熱室から煙が出た	加熱室壁面が汚れています。食品くずや油分がついていませんか。かたく絞ったぬれふきんでふき取ってください。
④ 水滴・庫内灯・ヒーター	加熱中、液晶表示部やドアがくもったり、水滴が落ちる	メニューによって食品から出た水分が水蒸気となり、液晶表示部やドアの内側がくもることがあります。故障ではありません。ドアの内側などに露がつき、床に落ちたときは、ふきんでふき取ってください。
	加熱室内に水滴が付着したり、溜まる	メニューによって食品から出た水蒸気が加熱室壁面に水滴として付着したり、加熱室底面に溜まっています。水滴はこまめにふき取ってください。(→P.46)
	庫内灯の明るさがかわるときがある	断続運転のとき庫内灯の明るさがかわることがあります。故障ではありません。
⑤ 設定・表示	液晶表示部に「♪」が表示されている(「デモモード」になっている)	揚げ物 あたため を3秒以上押し「ピッ」と鳴ったら、トリガル を4回押すと液晶表示部が「♪」になり加熱できます。
	セットした温度が途中でかわることがある	オーブンのとき、250°Cの運転時間は約5分です。その後は自動的に210°Cに切りかわります。
	残り加熱時間の表示がない、表示まで時間がかかる	予熱中は残り加熱時間は表示されません。予熱終了後に残り加熱時間が表示されます。
	予熱終了後オーブン加熱中に加熱時間が増やせない	予熱有オーブンの加熱時間増減は、予熱時間を含めた最大90分になります。

お困りのとき(つづき)

現 象	原 因
ドア部に食品の汚れや調味料が付着した	すぐに汚れをふき取ってください。 そのまま放置すると変色、変質などの原因になります。
ドアから蒸気がもれる	少量の蒸気が出ることがありますが、異常ではありません。
加熱室内壁にシミがついている	加熱室内のお手入れはこまめに行ってください。(→P.46) 加熱室内にシミがついても性能上問題ありません。
加熱室内壁と皿受棚の塗装が剥がれている	加熱室内のお手入れはスポンジたわしのかたい面でこすらないでください。(→P.46) ご使用に伴い、加熱室内の塗装が剥がれる場合がありますが、性能上問題ありません。
使用中に停電になった	<ul style="list-style-type: none">●レンジ、グリル、オーブンの加熱は停止されます。 ドアを開閉して電源を入れ、液晶表示部に「H」が表示されることを確認し、もう一度初めから操作を行ってください。●液晶表示部に「H※※」が表示される場合は、本体に問題が生じた可能性があります。お買い上げの販売店に修理を依頼してください。ご不明点は「修理に関するご相談窓口」にご相談ください。(→P.67)
プラスチック部品に傷のような細い線がある	プラスチックを成形する際に発生する樹脂の流れの跡です。透明な部品や光沢のある部品について特に目立ちやすくなっていますが、強度上の問題はなく割れに至ることはありません。
空焼きをすると、本体が非常に熱くなる	<ul style="list-style-type: none">●空焼きはヒーター(オーブン加熱)で加熱を行います。そのため、加熱中や終了後しばらくは、本体(ドア、キャビネット、加熱室とその周辺)は非常に熱くなりますが、故障ではありません。●加熱終了後、電気部品を冷却するため冷却ファンが回ります。冷却が終了すると冷却ファンは自動的に停止します。

6 その他

お知らせ表示が出たとき

お知らせが表示されるときは下表を確認してください。繰り返し表示される場合は、お買い上げの販売店に修理を依頼してください。ご不明な点は「修理に関するご相談窓口」にご相談ください。（→P.67）

表示例	原因・お知らせ内容	直しかた
「0」と「高温注意」が表示される 0	加熱室内の温度が高温になっています。	ドアを開けて、加熱室を冷ましてください。 表示中でも手動調理（レンジ加熱）は使えます。 手動調理（オーブン加熱）は100～210℃の設定ができます。
「FAn」が表示される F An	調理終了後、部品冷却のためにファンが回っています。	故障ではありません。 ファン動作中でもご使用できます。 ※電源プラグを抜かないでください。
「H※※」が表示される ※※は2けたの数字を表示します。 H※※の表示例 H 91	外来ノイズなどの影響による一時的な誤動作や機械室内の異常を検出した際などに運転を停止します。	とりけしを押します。または電源プラグを抜いて、差し込み直した後、ドアを開閉し、もう一度電源を入れてください。（「H※※」の表示は消えます。） 「H※※」が繰り返し表示される場合は、機械室内の異常ですので、お買い上げの販売店に修理を依頼してください。ご不明点は「修理に関するご相談窓口」にご相談ください。（→P.67） 改善した場合しばらく様子を見ながらご使用ください。

レシピ集

00は「オートメニュー」のメニュー一番号です。

本製品に搭載されているレシピが確認できます。

レシピ集をご紹介します。

[10 型抜きクッキー]	55	[17 ナポリタン]	59
[11 スポンジケーキ (デコレーションケーキ)] ..	55	[18 肉じゃが]	59
[12 バターロール (ロールパン)]	56	[19 なめらかプリン]	60
[13 焼き魚]	57	[20 焼きいも]	60
[14 マカロニグラタン]	57	[21 ハンバーグ]	61
[15 茶わん蒸し]	58	[22 鶏のから揚げ]	61
[16 カレー (ポーク&ビーフ)]	58		

レシピ集の見かた

メニュー番号 → オート
14 マカロニグラタン

加熱時間の目安 → 約 12 分
(予熱をするメニューは予熱時間を表示)

1回に作れる分量 → 2人分

材料 → ④

マカロニ	40g
鶏むね肉 (ひとくち大に切る)	50g
むきえび	50g
玉ねぎ (みじん切り)	40g
バター	6g
白ワイン	大さじ 1/2
塩、こしょう	各少々
マッシュルーム (缶詰、薄切り)	小 1/2 缶 (約 25g)
ホワイトソース	カップ 1・1/2
ピザ用チーズまたは粉チーズ	40g

使用付属品 → 角皿 下段

作りかた

- マカロニは、ゆでて、ザルに上げ、サラダ油(分量外)をまぶす。
- 深めの耐熱容器に④を入れかるくラップをして[レンジ] [600W]約2分で加熱し、混ぜ合わせてマッシュルームを加え[レンジ] [600W]約30秒で加熱し、マカロニと合わせる。
- ②にホワイトソースの 2/3 量を加えてあえる。
- バター(分量外)を塗ったグラタン皿に③を分け入れ、残りのホワイトソースを全体にかけて、上にチーズを散らす。
- 角皿に④を並べ、下段に入れ [14 マカロニグラタン] (→P.34) で加熱する。

オートメニューまたは
手動調理の主な加熱で
使用する付属品
(→P.18)

オートメニュー名
オートメニュー選択後、
1 おため
2 あわせ
を押して
スタートする。

材料、作りかたは
人数・個数などを
確認してください

作りかたで使用する
料理メニューの使い
かた

●本書に使用している計量カップ・スプーンでの質量(重量)は右表の通りです。

●レシピ集本文に記載している□はオートメニューや手動調理の加熱の種類を示します。

■加熱時間

- 約 5 分 : 5 分を目安にして加熱します。
5~10 分 : 5~10 分を目安にして加熱します。
■レシピ集に使われる単位は、次の通りです。
容量: 1mL (ミリリットル) = 1cc (シーシー)
■加熱時間の目安は、食品温度(常温)を基準にしています。
■料理写真は調理後盛りつけた物です。

標準計量カップ・スプーンでの質量表 (単位 g) (1mL = 1cc)

食品名	計量	計量			食品名	計量	計量		
		小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)			小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)
水・酢・酒	5	15	200	ウスター・ソース	6	18	240		
しょうゆ・みりん・みそ	6	18	230	マヨネーズ	4	12	190		
食塩	6	18	240	粉チーズ	2	6	90		
砂糖 (上白糖)・片栗粉	3	9	130	生クリーム	5	15	200		
小麦粉 (薄力粉・強力粉)	3	9	110	油・バター	4	12	180		
パン粉	1	3	40	ラード	4	12	170		
粉ゼラチン	3	9	130	ココア	2	6	90		
トマトケチャップ	5	15	230	白米	—	—	160		
トマトピューレ	5	15	210	炊きたてごはん	—	—	120		

オート 10 型抜きクッキー

加熱時間の目安

予熱：約 10 分
加熱：約 15 分

1回に作れる分量

25 個分

使用付属品



角皿 下段

材料

	25個分
小麦粉（薄力粉）	130g
バター（室温に戻す）	55g
砂糖	45g
卵（溶きほぐす）	½ 個（約 25g）
バニラエッセンス	少々

作りかた

- ① バターは泡立て器で白っぽくなるまでよくねり、砂糖を加えて、さらによく混ぜる。
- ② 卵を加えてクリーム状になるまでよく混ぜ、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
- ③ 小麦粉をふるいながら加え、木しゃもじでさっくりと混ぜる。ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵室で約 30 分程度休ませる。
- ④ 生地をラップの間に挟み、めん棒で 5mm の厚さにのばす。
- ⑤ 上のラップを外し、直径 3cm の型で抜き、バターを薄くぬった角皿に並べる。
- ⑥ 食品を入れずに 10 型抜きクッキー（→ P.35）で予熱する。
- ⑦ 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑤を下段に入れ、加熱する。加熱終了後、あみの上で冷ます。

ひとくちメモ

- 生地がベタついてきたらラップをして冷蔵室で少し冷やし固めます。
- 仕上がりは生地の厚み・形・大きさで変わることがあります。

●手動調理で焼くときは、[オーブン（予熱有）] 170°C で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を下段に入れ、10 ~ 15 分で焼きます。焼きむらが気になるときは温度を下げ、時間を延ばすと全体的に仕上がりがよくなります。

オート 11 スポンジケーキ（デコレーションケーキ）

加熱時間の目安

予熱：約 10 分
加熱：約 27 分

1回に作れる分量

型 1 個分

使用付属品



角皿 下段

材料（直径 18cm の金属製ケーキ型 1 個分）

小麦粉（薄力粉）	90g
砂糖	90g
卵（卵黄と卵白に分ける）	3 個
バニラエッセンス	少々
Ⓐ 牛乳（室温に戻す）	大さじ 1
バター	15g
ホイップクリーム	適量
くだもの（いちごなど）	各適量

作りかた

- ① 型にバター（分量外）を塗ってケーキ用型紙を底と側面にぴったりと敷く。Ⓐを合わせ [レンジ] 500W 約 30 秒 で加熱して溶かす。
- ② 食品を入れずに 11 スポンジケーキ（デコレーションケーキ）（→ P.35）で予熱する。
- ③ ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで七分通り泡立て 1/2 量の砂糖を 2 ~ 3 回に分けて加えながら泡立て、ツノが立つまでかたく泡立てる。
- ④ 卵黄を加えてさらに泡立てる。楊枝の先端から 1/4 を生地に刺してすぐに倒れなければ泡立ては十分。バニラエッセンスを加え、低速で混ぜる。
- ⑤ 小麦粉をふるい入れ、木しゃもじまたはゴムべらでねらないように、粉けがなくなるまでボウルの底からすくいあげるようにしてさっくりと混ぜ、溶かしたⒶを加えて手早く混ぜる。
- ⑥ ①に⑤の生地を一気に流し入れ、型をトントンとかく落として空気を抜き、角皿にのせる。
- ⑦ 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑥を下段に入れ、加熱する。
- ⑧ 加熱後、型ごと 10 ~ 20cm の高さから落として焼き縮みを防ぎ、型から取り出してケーキ用型紙をはがす。十分に冷まし、ホイップクリームやくだものなどで飾る。

ひとくちメモ

手動調理で焼くときは、[オーブン（予熱有）] 160°C で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を下段に入れ、25 ~ 30 分で加熱します。

オート
12

バターロール（ロールパン）

加熱時間の目安

予熱：約 10 分
加熱：約 14 分

1回に作れる分量

6 個分

使用付属品



角皿 下段

材料	6個分
① 小麦粉（強力粉）	150g
砂糖	20g
塩	2g
ドライイースト	2.5g
ぬるま湯（約 40℃）	25mL
② 卵（溶きほぐす）	1/3 個
牛乳（室温に戻す）	50mL
バター	30g
<つや出し用卵> 卵（溶きほぐす）	1/2 個
<つや出し用卵> 塩	少々

作りかた

- ① ボウルに①とドライイーストをふるい入れ、②を加えて手でかかるく混ぜ、バターを少しづつ加え、よく混せてひとまとめにする。
- ② 生地がべつつかなくなり、ボウルからくるんと離れるまでよくこね、台にたたきつけてのばしたり、半分に折って押したりしながら約 15 分こね、生地を丸める。
- ③ バター（分量外）を薄く塗ったボウルに②を入れ、角皿にのせて下段に入れ オーブン発酵 予熱無 40℃ 50～70 分 で 1 次発酵をする。
- ④ 生地が 2～2.5 倍に発酵していれば十分。（指に小麦粉（分量外）をつけ、生地の中央を指してみて、指の穴がそのまま残る状態。）
- ⑤ 打ち粉（強力粉・分量外）をしたのし台に、ボウルをふせて生地を取り出し、手で軽く押して中のガスを抜く。
- ⑥ 生地をスケッパー（または包丁）で 6 個（1 個約 42 g）に切り分ける。手でちぎると生地が傷んでふくらみが悪くなる。
- ⑦ 生地のひとつひとつを手のひらか、のし台で表面がなめらかになるように丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけて、生地の温度が下がらないようにして約 20 分休ませる。（ベンチタイム）
- ⑧ 生地を手のひらに挟み、すり合わせるようにしながら円すい形にし、さらにめん棒で細長い三角形にのばす。
- ⑨ 三角形の底辺からクルクルと巻き、クッキングシートを敷いた角皿に巻き終わりを下にして並べ、角皿を下段に入れ オーブン発酵 予熱無 40℃ 40～60 分 で 2 次発酵をする。終了音が鳴ったら、発酵具合を確認し、2～2.5 倍になれば、発酵は十分。
- ⑩ 発酵後、角皿を取り出し食品を入れずに 12 バターロール（ロールパン）（→ P.35）で予熱する。
- ⑪ ⑨の表面に、つや出し用卵を薄くていねいに塗る。
- ⑫ 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑪を下段に入れ、加熱する。

ひとくちメモ

手動調理で焼くときは、[オーブン(予熱有)] [170℃] で予熱します。

予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を下段に入れ、12～17 分で加熱します。

オート
13 焼き魚

加熱時間の目安

約 15 分

1回に作れる分量

4人分

使用付属品



角皿 上段

作りかた

① 角皿にアルミホイルを敷いて、塩ざけを盛りつけたときに上になる方を上にして、角皿の中央に寄せて並べる。

② 13 焼き魚(→P.34)で加熱する。

材料

4人分(4切れ)

塩ざけの切り身(1切れ約 80g の物)

4切れ

または

塩さばの切り身(1切れ約 100g の物)

4切れ

オート
14 マカロニグラタン

加熱時間の目安

約 12 分

1回に作れる分量

2人分

使用付属品



角皿 下段

作りかた

① マカロニは、ゆでて、ザルに上げ、サラダ油(分量外)をまぶす。

② 深めの耐熱容器にⒶを入れかるくラップをしてレンジ 600W 約 2 分で加熱し、混ぜ合わせてマッシュルームを加えレンジ 600W 約 30 秒で加熱し、マカロニと合わせる。

③ ②にホワイトソースの $\frac{2}{3}$ 量を加えてあえる。

④ バター(分量外)を塗ったグラタン皿に③を分け入れ、残りのホワイトソースを全体にかけて、上にチーズを散らす。

⑤ 角皿に④を並べ、下段に入れ14 マカロニグラタン(→P.34)で加熱する。

材料

2人分(2皿分)

マカロニ	40g
鶏むね肉(ひとくち大に切る)	50g
むきえび	50g
玉ねぎ(みじん切り)	40g
Ⓐ バター	6g
白ワイン	大さじ $\frac{1}{2}$
塩、こしょう	各少々
マッシュルーム(缶詰、薄切り)	小 $\frac{1}{2}$ 缶(約 25g)
ホワイトソース	カップ 1・ $\frac{1}{2}$
ピザ用チーズまたは粉チーズ	40g

オート
15

茶わん蒸し

加熱時間の目安

加熱：約 35 分

1回に作れる分量

4人分

使用付属品



角皿 下段

材料

4人分

卵	2 個 (約 100g)
Ⓐ だし汁	300mL
Ⓐ しょうゆ	小さじ ½
みりん	小さじ 2
鶏もも肉 (そぎ切り)	40g
酒	少々
えび (殻つき)	小 4 尾 (40g)
かまぼこ (薄切り)	4切れ
干しいたけ (戻して石づきを取り、そぎ切り)	2枚
ゆでぎんなん	8個
三つ葉	適量

作りかた

- ① ボウルに卵を割り入れてよく溶きほぐし、Ⓐを加えて混ぜ、裏ごしする。
- ② 鶏肉は酒をふりかけておく。えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。
- ③ 深めの耐熱容器に②を入れてラップまたはふたをしてレンジ [200W] [1~2分] で加熱する。
- ④ 茶わん蒸し容器に③を入れ、三つ葉以外の具を盛り込み、①を等分して注ぎ入れ、さっとかき混ぜ、共ぶたをする。
- ⑤ 角皿に④を均等に並べ、下段に入れ [15 茶わん蒸し] (→P.34) で加熱する。

オート
16

カレー (ポーク&ビーフ)

加熱時間の目安

約 40 分

1回に作れる分量

2人分

使用付属品



角皿は使いません

材料

2人分

じゃがいも	中 1 個 (約 150g)
豚または牛薄切り	150g
玉ねぎ (薄切り)	中 ½ 個
にんじん (薄切り)	100g
水	250mL
塩、こしょう	各少々
カレールー (割る)	2 片

作りかた

- ① じゃがいもは皮をむいて 6~8 等分にし、肉は 3~4cm 幅に切り、塩、こしょうを振る。
- ② 中火で熱したフライパンにサラダ油大さじ 1(分量外) をひき、玉ねぎとにんじんと①をいためる。
- ③ 大きくて深めの耐熱ボウルに、②と水を入れ、混ぜ合わせる。
- ④ ③にかるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き、[16 カレー(ポーク&ビーフ)] (→ P.34) で加熱する。
- ⑤ 約 30 秒後(表示 10 分)に [とりけし] を押して④を取り出し、カレールーを溶かし、再び加熱する。
- ⑥ 加熱後、よくかき混ぜる。

オート
17

ナポリタン

加熱時間の目安

約 14 分

1回に作れる分量

2人分

使用付属品



角皿は使いません

作りかた

- ① 大きくて深めの耐熱ボウルに水を入れ、2等分したパスタを水に浸りやすいように方向をそろえて入れる。
- ② ①をのせ、かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き「17 ナポリタン」(→P.34)で加熱する。
- ③ 加熱後、よくかき混ぜて麺をほぐし、②を加えてさらに混ぜ器に盛る。

材料

2人分

パスタ (太さ 1.6mm の物)	160g
水	300mL
ソーセージ (ナナメ切り)	5本
玉ねぎ (5mm 幅のくし形切り)	1/4個
Ⓐ ピーマン (5mm 幅の輪切り)	1個
マッシュルーム (5mm 幅に切る)	3個
バター	15g
トマトケチャップ	大さじ3
Ⓑ ウスターソース	大さじ 1/2
こしょう	少々

オート
18

肉じゃが

加熱時間の目安

約 20 分

1回に作れる分量

2人分

使用付属品



角皿は使いません

作りかた

- ① 肴いもは皮をむいて6~8等分に切り、中火で熱したフライパンにサラダ油(大さじ1)を入れ、じゃがいもと肉、玉ねぎをいためる。
- ② 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに合わせたⒶを入れ、いためた①を加えてよくかき混ぜる。
- ③ ②にクッキングシートで落としぶたをし、かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き「18 肉じゃが」(→P.34)で加熱する。
- ④ 加熱後、さやえんどうを加える。

材料

2人分

じゃがいも	中2個(約300g)
牛または豚薄切り肉 (3~4cm 幅に切る)	150g
玉ねぎ(薄切り)	120g
さやえんどう(ゆでた物)	適量
Ⓐ しょうゆ	大さじ3
砂糖	大さじ2
Ⓑ 酒	大さじ1
みりん	大さじ1
水	200mL

オート
19

なめらかプリン

加熱時間の目安

加熱：約 35 分

1回に作れる分量

4人分

使用付属品



角皿 下段

材料/4人分(直径約7cm×高さ約5cmの耐熱性陶器4個分)

牛乳	200mL
砂糖	30g
生クリーム	100mL
卵黄	3個分
バニラエッセンス	少々

作りかた

- ① 容器に牛乳と砂糖を合わせて入れレンジ600W約2分で加熱し、かき混ぜて砂糖を溶かす。卵黄と合わせ、裏ごしてバニラエッセンスを加え、容器に分け入れ、1個ずつアルミホイルでふたをする。
- ② 角皿に①を均等に並べる。
- ③ ②を下段に入れ19 なめらかプリン(→P.34)で加熱する。
- ④ あら熱が取れたら冷蔵室で冷やし、ホイップクリームなどお好みの物で飾る。

オート
20

焼きいも

加熱時間の目安

加熱：約 45 分

1回に作れる分量

4人分

使用付属品



角皿 下段

材料

さつまいも
(1本約250g、太さ5~6cmの物)

4人分(4本)

4本

作りかた

- ① さつまいもは洗って水けを拭きとり、皮にフォークで穴を開けるか、切れ目を入れる。
- ② 角皿にさつまいもを並べ、下段に入れ20 焼きいも(→P.34)で加熱する。
- ③ 竹ぐしを刺してみて、通ればでき上がり。

オート 21 ハンバーグ

加熱時間の目安	
加熱：約 20 分	
1回に作れる分量	
2人分	

使用付属品	
	角皿 下段

材料		2人分(2個)
Ⓐ 玉ねぎ(みじん切り)		100g
バター		6g
合びき肉		150g
パン粉		20g
牛乳		大さじ1・½
Ⓑ 卵(溶きほぐす)		½個
塩		少々
こしょう、ナツメグ		各少々
トマトケチャップ、ウスターーソース		各適量

作りかた

- 耐熱容器にⒶを入れレンジ[600W]2~3分で加熱する。
- あら熱を取り、Ⓑを加えてよく混ぜ、等分する。
- 手にサラダ油(分量外)をつけ、②を片手に数回たたきつけて空気を抜き、厚さ1.5~2cmの小判型にして中央をくぼませる。
- サラダ油を薄く塗った角皿に③を並べ、下段に入れ[21 ハンバーグ](→P.34)で加熱する。
- 加熱後、皿に盛り、トマトケチャップとウスターーソースをよく混ぜ合わせてかける。

ひとくちメモ

手動調理で焼くときは、角皿を下段に入れ、[オーブン(予熱無)] [200°C]で18~23分加熱します。

オート 22 鶏のから揚げ

加熱時間の目安	
加熱：約 19 分	
1回に作れる分量	
4人分	

使用付属品	
	角皿 下段

材料		4人分
鶏もも肉(皮つき、1枚約250gの物)		2枚
から揚げ粉(市販の物)		30g

作りかた

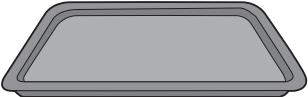
- 鶏肉は皮にフォークなどで穴を開け、1枚を8等分にして、から揚げ粉をまぶしてよくもみこみ、しつとりするまで、30分程度おき、余分な粉をたたいて落とす。
- 角皿にアルミホイルを敷き、①の皮を上にして中央に寄せて並べる。
- ②を下段に入れ[22 鶏のから揚げ](→P.34)で加熱する。
- 加熱後、キッチンペーパーを敷いた皿に移し、油をきる。

MEMO

MEMO

別売り部品

付属応用部品や、補修用性能部品もお買い求めいただけます。

角皿	転倒防止金具セット
 <p>サービスパーツ MRO-F18D-002 角皿 とご指定ください</p>	<p>背面と壁の距離を 15 ~ 22cm 開けて据え付けられます。</p> <p>サービスパーツ MRO-N80-016 転倒防止金具セット とご指定ください</p>

部品のご購入について

部品のご購入は、商品お買い上げの販売店、お近くの日立の家電品取扱店（お取り寄せ）または「パーツショッップ」へご依頼ください。

<https://store.kadenfan.hitachi.co.jp/store/pages/parts.aspx>

日立家電 部品 検索



日立家電メンバーズクラブのご案内

日立家電メンバーズクラブの My 家電に製品をご登録（無料）いただくとスマートフォンやパソコンでお持ちの家電品を一覧管理でき、サポート情報や会員限定の特典などをご利用いただけます。

■ My 家電への製品登録

① コードを読み取る



登録は
こちら

② 画面の案内に従って 家電品を登録^{※1}



※1 家電品の登録には製品型式や
製造番号が必要です。
保証書または製品本体をご確
認ください。

- コードが読み取れない場合は、URL を入力して表示される画面の案内に従ってください。
<https://kadenfan.hitachi.co.jp/my/>

■ 日立家電メンバーズクラブ会員限定のアフターサービス特典のご紹介

web にてご依頼いただくと安全点検サービス割引

ご使用の家電品を長くご利用いただくために安全点検の標準技術料が 10% 引になります。

※本サービスには、不具合の改善や修理作業などは含まれておりません。

※一部対象外製品がございます。

パーツショッップ送料特典

付属品や別売品をパーツショッップ（日立の家電消耗品・部品直販インターネット販売）で商品価格総額 2,000 円（税込）以上お買い上げいただくと送料が無料になります。

※代引きの場合は、代引き手数料が別途かかります。

※上記内容は予告なく変更する場合がございます。

■ ご利用の際は、通信費などの費用がかかります。

■ 「使いかた動画」のホームページ掲載は、予告なく中止することがございます。

詳しくは、日立家電メンバーズクラブのホームページをご覧ください。

仕様

この製品は、日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外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。

型 電 電子レンジ	式 源 消費電力 高周波出力 発振周波数	MRO-F18D 交流100V、50-60Hz共用 1,400W 900W ^{※1} 、600W、500W、200W相当 2,450MHz
グ オ ー ブ ン	リ ル ー ブ ン	消費電力820W (ヒーター出力800W) 消費電力1,370W (ヒーター出力1,350W)
温 度 調 節 範 囲		発酵 (35・40°C)、100~250°C 250°Cの運転時間は約5分です。その後は自動的に210°Cに切りかわります。 220°C以上のときも自動的に210°Cに切りかわります。
外 形 寸 法		幅485×奥行371 (414 ^{※2})×高さ302mm
加 熱 室 有 効 寸 法		幅283×奥行321×高さ189mm
総 庫 内 容 量		18L
質 量 (重 量)		約12kg
電 源 コ ー ド の 長 さ		約1.4m
年間消費電力量の目安 ^{※3}		
区分 名	B	
電子レンジ機能の年間消費電力量	61.0kWh/年	
オープン機能の年間消費電力量	12.4kWh/年	
年間待機時消費電力量	0.0kWh/年 ^{※4}	
年間消費電力量	73.4kWh/年	

※1 高周波出力900Wは短時間高出力機能(最大2分間)であり、定格連続高周波出力は600Wです。600Wへは自動的に切り替わります。

※2 () 内は、ハンドルを含む奥行寸法です。

※3 年間消費電力量 (kWh/年) は省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定方法による数値です。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わります。

※4 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。(表示部「0」表示時2W)



このJ-Mossグリーンマークは、特定の化学物質(鉛・水銀・カドミウム・六価クロム・PBB(ポリブロモビフェニル)・PBDE(ポリブロモジフェニルエーテル))の含有率がJIS C 0950:2021による基準値以下であることを示しています。(規定の除外項目を除く)

詳しい情報は、当社のホームページをご覧いただけます。http://corp.hitachi-gls.co.jp/_ct/17577871

●長年ご使用のオープンレンジの点検を！		
愛情点検 	ご使用の際、 このような 症状はあり ませんか？	●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ●ドアに著しいガタや変形がある。 ●スタートボタンを押しても食品が加熱されない。 ●自動的に切れないときがある。 ●焦げくさい臭いがしたり。運転中に異常な音や火花(スパーク)が出る。 ●オープンレンジにさわるとビリビリと電気を感じることがある。 ●その他の異常や故障がある。

仕様

保証とアフターサービス (よくお読みください)

★本体内部には高圧配線がしてありますので、ご家庭での修理はおやめください。

保証書（裏表紙）

保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、内容をよくお読みのあと、大切に保管してください。

部品について

修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

また、部品共用化のため色などを変更する場合があります。

修理のために取り外した部品は、特段のお申し出が無い場合は、弊社にて引き取らせていただきます。

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびにご不明な点は、お買い上げの販売店または「修理に関するご相談窓口」(→P.67)にお問い合わせください。

ご転居されるときは

ご転居により、お買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

●電源周波数の異なる地域へのご転居に際しても部品の交換は不要です。

●ご転居されたり、移動したりした場合には、販売店または電気工事店に依頼して、アースの取り付け直しを行つてからご使用ください。(→P.5、11)

修理を依頼されるときは（出張修理）

「お困りのとき」「お知らせ表示が出たとき」(→P.50~53)に従って調べていただき、なお異常のあるときは、ご使用を中止し、電源プラグを抜いてから、お買い上げの販売店にご相談ください。

ご連絡いただきたい内容

アフターサービスをお申しつけいただくときは、下記のことをお知らせください。

1. 型式：本体右側面の銘板を確認してください
2. 故障の状況：できるだけ詳しく

保証期間中は

修理に際しましては、保証書をご提示ください。保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

保証期間が過ぎているときは

修理して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。

補修用性能部品の保有期間

オーブンレンジの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後8年です。

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。

修理料金のしくみ

修理料金=技術料+部品代+出張料などで構成されています。

技術料	診断、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。技術者的人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。そのほかに修理に付帯する部材などを含む場合もあります。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途、駐車料金をいただく場合があります。

ご相談窓口

この製品の使いかた・お手入れ・修理などは、お買い上げの販売店へご相談ください
または「日立家電品についてのご相談窓口」（下記）にご相談ください。

ご相談の前に本取扱説明書の「お困りのときは」をご確認ください。
また日立家電品サポートページで、「よくあるご質問」や「使いかた動画」
など各種情報をご覧いただけます。「日立家電品サポートページ」はこちら ➔



※下方の内容は予告なく変更させていただく場合がございます。
最新情報は、日立家電品サポートページをご確認ください。

日立家電 サポート 検索

商品情報や使い方に関するご相談

機能・操作・設定などのご相談ができます。
電話のほかLINE、チャット、メールなど様々な
お問合せ方法を準備しております。詳しくは日立
家電品サポートページをご覧ください。

TEL 0120-3121-11
携帯電話 050-3155-1111（有料）
(FAX) 050-3135-2134（有料）
〔受付時間〕 月～金：9:00～17:30
※土日・祝日、年末年始は休ませて
いただきます。

修理に関するご相談

修理のご依頼やご相談ができます。
24時間、修理のご依頼ができる
「Web修理受付」はこちら ➔



日立家電 修理 Web 検索

TEL 0120-3121-68
携帯電話 0570-0031-68（有料）
(FAX) 0570-2006-57（有料）
〔受付時間〕 月～土：9:00～18:00
日・祝日：9:00～17:00

ご連絡いただきたい内容

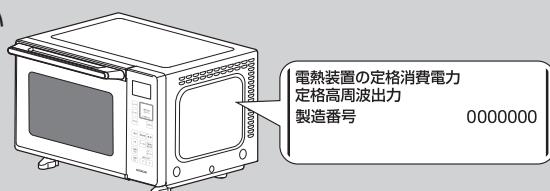
アフターサービスをお申しつけいただくときは、下記のことをお知らせください。

1. 型式・製造番号：本体右側面の銘板を確認してください
2. 故障の状況：できるだけ詳しく

ご連絡内容のメモとしてご利用ください。

型式：MRO-

製造番号：



- 通話内容の確認と応対品質向上のため、録音させていただきます。
- 予期せぬ障害などでお電話が切れてしまった際、折り返し電話を差し上げられるよう、発信者番号の通知をお願いします。「非通知」設定されているお客様は、はじめに「186」をダイヤルしておかけください。
- 営業時間外やお電話が繋がりにくい場合は、時間を変えてお掛け直しをお願いします。
- 修理ご依頼の前に、当社の修理対応方針につきまして、「修理ご利用規約」をご覧ください。



日立修理ご利用規約 検索

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報お取り扱いについて】

- 個人情報は当社の個人情報保護方針に則り適切に管理いたします。
- 当社の個人情報保護方針につきましては、<https://corp.hitachi-gls.co.jp/utility/privacy>をご覧ください。
※ URL は変更する場合があります。日立の家電品ホームページにてご確認ください。
- 製品のサービスの提供、各種お問い合わせへの対応に利用させていただきます。また、アンケートをもとにした製品やサービスを向上させるための分析に利用させていただく場合があります。

日立電子レンジ保証書

出張修理

型式	MRO-F18D	※ お 買 い 上 げ 日	保 証 期 間(お買い上げ日から)
		年 月 日	本 体 : 1年 マグネットロン : 2年
※ お 客 様	お名前	様	
	ご住所	〒	電話 ()
※ 販 売 店	店名		
	住所	〒	電話 ()

※印欄に記入のない場合は無効となります。

記入のない場合、レシートまたはご購入を証明するものが代用となりますので、本保証書とともに大切に保管してください。

〈無料修理規定〉

1. 取扱説明書、本体貼付けラベル等の注意書きに従った正常な使用状態で保証書期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
 (イ) 保証期間内に故障して無料修理をご依頼になる場合には、お買い上げの販売店にお申し付けください。
 (ロ) お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、「修理に関するご相談窓口」(→P.67)にご連絡ください。
 (ハ) この製品は出張修理をさせて頂きますので、修理に際し本書を必ずご提示ください。
2. ご転居の場合には事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
3. 贈り物でいただいたものの修理などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、「修理に関するご相談窓口」(→P.67)にご相談ください。
4. 離島または離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
5. 保証期間内でも次のような場合には有料にさせていただきます。
 (イ) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
 (ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。

- この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または「修理に関するご相談窓口」(→P.67)にお問い合わせください。
- お客様にご記入いただいた保証書の写しの個人情報は、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

修理メモ

- (ハ) 火災、地震、風水害、落雷、その他天災地変、塩害、公害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）による故障または損傷。
- (ニ) 車両、船舶に搭載して使用された場合に生じた故障または損傷。
- (ホ) 一般家庭用以外（例えば業務用等への長時間使用）に使用されて生じた故障または損傷。
- (ヘ) 塗装の色あせ等の経年劣化、または使用に伴う摩耗等により生じる外観上の不具合。
- (ト) 昆虫類や小動物などの侵入が起因する故障及び損傷。
- (チ) 本書のご提示が無い場合。
- (リ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
- 6. 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。
- 7. 日立電子レンジの修理以外は、本書による保証の対象外となります。
- 8. 本書は再発行いたしませんので紛失しないように大切に保管してください。
- 9. 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.

日立グローバルライフソリューションズ株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12 電話(03)3502-2111

AA0003552-1

M25-FSP1

禁無断転載・不許複製

M5(CR)