

日立過熱水蒸気オーブンレンジ 家庭用

エム アール オー エス ディー

型式 MRO-S8D

取扱説明書

保証書付

(保証書は裏表紙に付いています)

このたびは日立過熱水蒸気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.7~12)をお読みいただき、
正しくお使いください。

HITACHI

ヘルシーシェフ

日立過熱水蒸気オーブンレンジ



webレシピ集ならスマホでレシピをいつでもどこでも簡単検索。



フリーワードから検索。
複数検索もできます。

調理分類や食材から検索。

材料



画面はイメージです。
実際のアプリ画面とは異なります。

基本のあたため、解凍・下ゆでメニュー

1 おかず
2 ごはん

3 冷凍ごはん
4 飲み物・牛乳

5 解凍あたため
6 冷凍(左)と冷蔵(右)

7 解凍
8 半解凍

9 下ゆで 葉・果菜
10 下ゆで 根菜

多彩なレシピはこちらから



「webレシピ集」

<https://kadenfan.hitachi.co.jp/range/recipe/mro-s8d/top.html>



「WEB取説(印刷用)」

<https://kadenfan.hitachi.co.jp/support/range/item/MRO-S8D/manual.html>

本書にレシピ集は掲載していません。webレシピ集をご覧ください。

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。
詳しくはP.68をご覧ください。

- 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

もくじ

確認と準備

ご使用前に必ずお読みください

初めて行ってほしいこと/付属品/操作パネル	4
メニューシール	5
各部のなまえ	6
安全上のご注意	7
使うときの確認と準備	13
● 据え付けの確認	13
● アース線を取り付ける	13
● 電源を入れる	14
● 終了音(報知音)を変更する	14
● 空焼き(脱臭)をする	15
● 上手に使いこなすコツ	16
加熱前に確認する	16
メニューを選んで調理する	17
調理終了後のコツ	18
お手入れのコツ	18
0点調節をする	18
使える容器・使えない容器	19

使いかた

付属品の使いかた	20
● 付属品イラストの見かた	20
● 手動調理で使う付属品	20
● テーブルプレートの使いかた	21
● スチーム小皿の使いかた	22
あためのワンポイント	23

※本書に掲載の写真やイラストはイメージです。
実物とは異なることがあります。

食品別にあためメニューを選ぶ

オートメニュー

オートメニューの選びかた	24
あためる	25
● お総菜・ごはんのあため	25
1 おかず 2 ごはん	
● 常温や冷蔵で保存した食品の異なる2品の同時あため	27
1 おかず	
● 冷凍や冷蔵で保存した食品の異なる2品(冷凍ごはん・お総菜など)の同時あため	28
6 冷凍(左)と冷蔵(右)	
● 冷凍保存したごはん・お総菜のあため	29
3 冷凍ごはん	
5 解凍あため	
● 飲み物のあため	31
4 飲み物・牛乳	
下ごしらえする	33
● 肉や魚の解凍	33
7 解凍	
8 半解凍	
● 野菜の下ゆで	35
9 下ゆで葉・果菜 10 下ゆで根菜	
調理する	37
● 予熱をしないメニュー	37
● 予熱をするメニュー	38

お総菜

お総菜をあためる

→ 1 おかず (→P.25、26)



冷凍保存したお総菜をあためる

→ 5 解凍あため (→P.29、30)

飲み物

牛乳・お茶・コーヒー・水をあためる

→ 4 飲み物・牛乳 (→P.31、32)



ごはん

(常温・冷蔵・
冷凍保存)



ごはんをあためる

→ 2 ごはん (→P.25、26)

冷凍保存したごはんをあためる

→ 3 冷凍ごはん (→P.29、30)

解凍



肉・魚の解凍

7 解凍 (→P.33、34)

8 半解凍 (→P.33、34)

手動調理

レンジ加熱する	39
● 1000W～100Wのレンジ加熱	39
加熱時間の決めかた	40
はじけや飛び散りなどを防ぐ加熱のしかた	41
● リレー加熱(加熱途中で強い加熱から弱い加熱に下げる)	42
● スチームレンジ	43
グリル加熱する	44
オーブン加熱する	45
● 予熱有	45
● 予熱無	46
リベイク加熱する	47
発酵する	49
● オーブン発酵	49
● レンジ発酵	50
加熱のしくみ	51
手動調理で設定できる単位時間	51
手動調理の加熱時間の目安	52
● レンジ調理	52
● スチームレンジ調理	53
● オーブン・グリル調理	53

お手入れ

お手入れする(水滴や汚れをとる)	54
● 本体・付属品	54
● 清掃(加熱室の汚れをとる)	55
80 清掃	
● 脱臭(加熱室の臭いをとる)	55
81 脱臭	

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	56
お困りのとき	60
お知らせ表示が出たとき	63
別売り部品	68
日立家電メンバーズクラブのご案内	68
仕様	69
保証とアフターサービス	70
ご相談窓口	71
保証書	裏表紙

レシピ集(web) 64~65

レシピ集の見かた	64
----------	----

調理済み食品、まんじゅう、パン類、冷凍野菜などは、必ず手動調理(レンジ加熱)で調理をしてください。

2品

(ごはんや
お総菜)



常温・冷蔵保存した食品を2品同時にあたためる

→ [1 お か す] (→P.27)

.....

冷凍保存した食品と冷蔵保存した食品を2品同時にあたためる

→ [6 冷凍(左)と冷蔵(右)] (→P.29)

下ゆで



野菜の下ゆで

→ [9 下 ゆ で 葉・果 菜] (→P.35, 36)

→ [10 下 ゆ で 根 菜] (→P.35, 36)

初めてに行ってほしいこと/付属品/操作パネル

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.20~22)

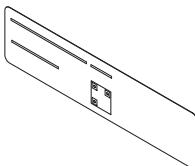
● テーブルプレート

セラミック製の石目模様の皿です。
基本は加熱室底面にセットして使います。
調理メニューによって皿受棚にセットして使
います。
レンジ・オーブン・グリル兼用になります。



● メニューシール

一部のオートメニューと
WEBレシピへのコードを記
載しています。
本書を参考に機体に貼り付
けることができます。



● スチーム小皿

スチーム機能を使う時に水を入れ
て使用します。
※指定以外の用途では使用しない
でください。



操作パネル

液晶表示部

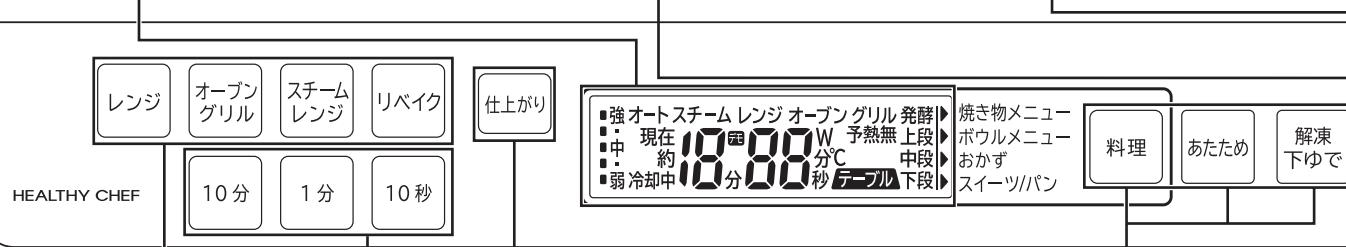
設定内容や運転状況を
表示します。
(図の表示は全点灯イ
メージ図です)

メニュー/温度ボタン

オートメニューのメニュー番号
選択や手動調理の温度の設定を
行います。

あたため/スタートランプ

オートメニュー、手動調理のとき点滅して
■あたため
■スタートを押すとスタートすることをお知ら
せします。(加熱を開始すると消えます)



手動調理ボタン

手動調理で調理する
ときに加熱の種類に
合わせて選びます。

時間設定ボタン

手動調理の時間を設
定します。

仕上がりボタン

1 おかず、オートメニューの
仕上がり調節(→P17)を行
います。

オートメニューボタン

オートメニューの種類を
選びます。

2 「安全上のご注意」を読む (→P.7~12)

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.13,14)

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(脱臭)をする (→ P.15)

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。お手入れボタンを押して、空焼き (81 脱臭) を行ってください。

5 「使える容器・使えない容器」を確認する (→ P.19)

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.25)

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 おかず」でお総菜をあたためてみましょう。

メニューシール

お手入れボタン

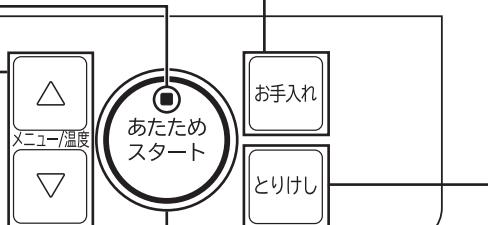
80 清掃 [81 脱臭] を選びます。
(→P.55)

とりけしボタン

設定内容や運転をとりけします。

同梱されているメニューシールは、ドアガラスの下記点線内に貼り付けることができます。

シールは気泡や異物が入らないように、貼り付ける部分をきれいにしてから貼り付けてください。



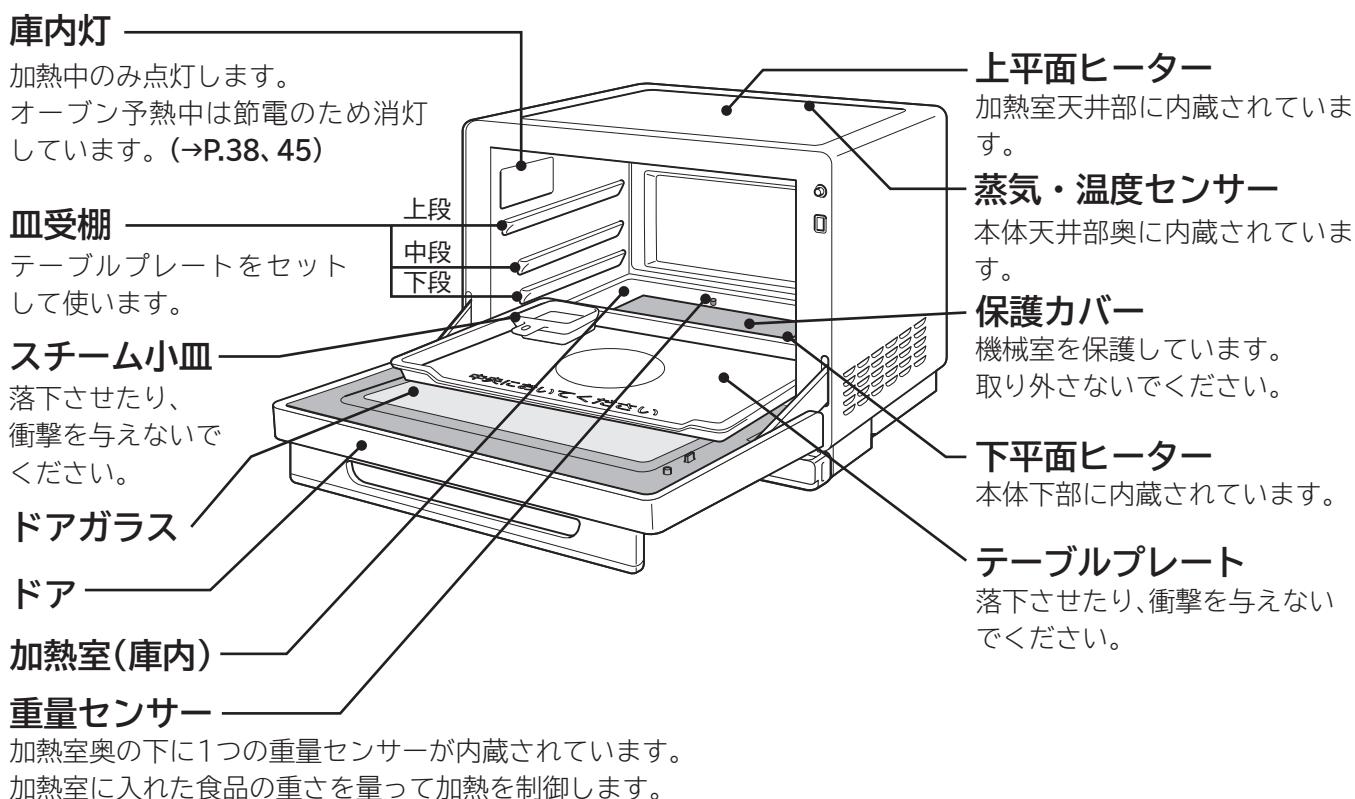
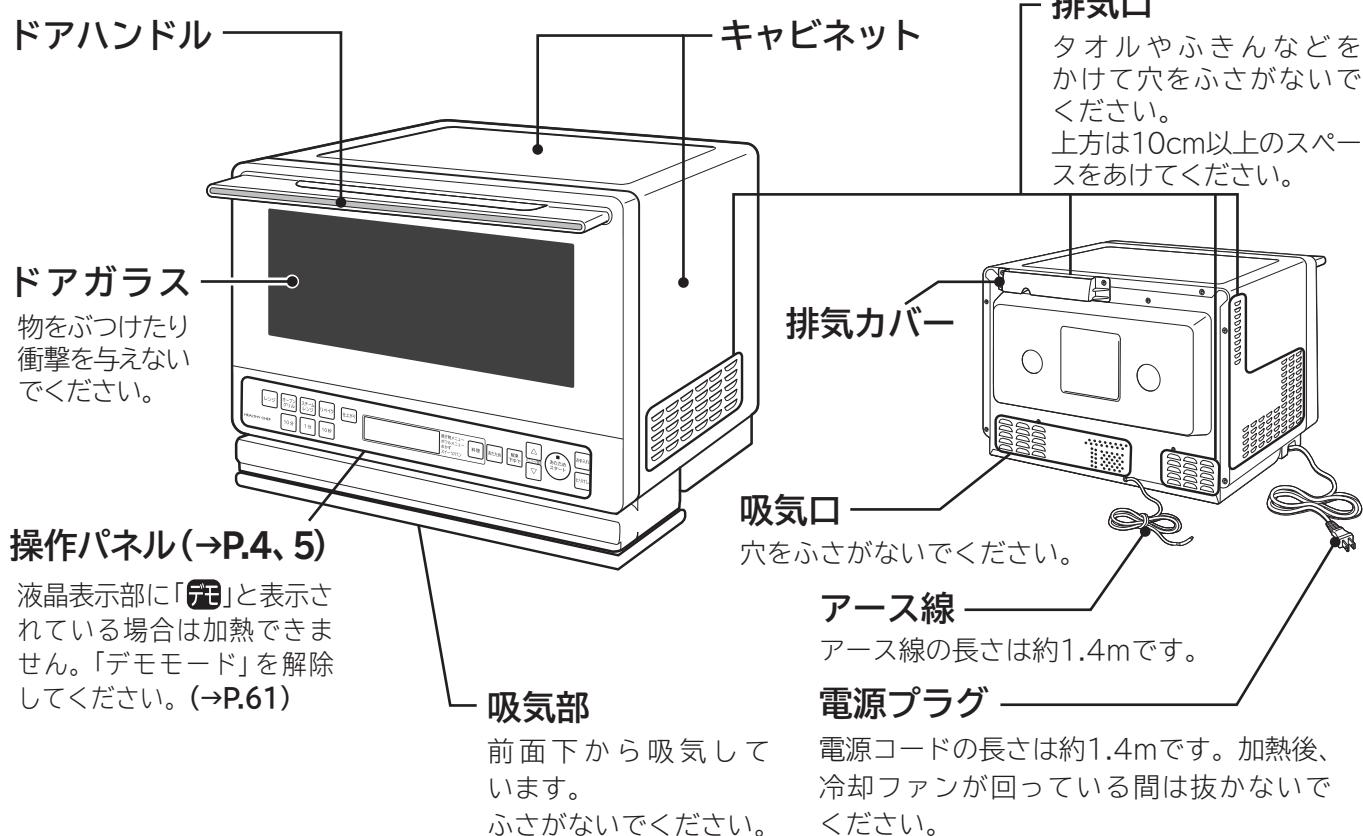
あたため/スタートボタン

「1 おかず」、オートメニュー、手動調理などの運転のスタートします。
調理中にドアを開閉した場合に調理を再開します。



再貼付けはできません

各部のなまえ



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.13)
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.71)

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 **とりけし** 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

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防ぐために
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・火災を防ぐために

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

⚠ 注意



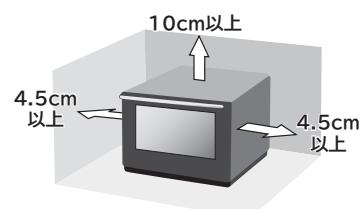
- 流しやコンロなど、水のかかるところや火気・熱気の近くで使用しない
- 热に弱い壁材や家具の近く、コンセントが排気口の近くになる場所に据え付けない



- 水平で丈夫な場所に据え付ける
- 本体と壁との距離は下表以上の距離を確保する

・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
「消防法 設置基準」組込形

場所	上方	下方	左方	右方	前方	後方
離隔距離(cm)	10	0	4.5	4.5	開放	0



・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つたり、よごれが気になる場合、上記表の寸法以上にすき間をあけてください

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、容器を強く当たり落としたりしない
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



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・落下した場合は、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.68)
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.71)



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(**81 脱臭**)は次の状態で行う(→P.15)
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**

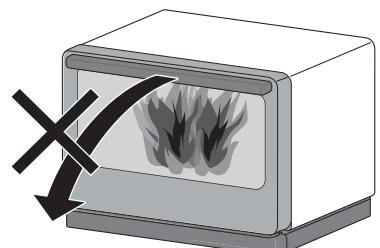


禁止

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・火災をふせぐために(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

スチーム小皿は



- 水以外は入れない
- 破損したまま使わない
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥機などで洗ったり、乾燥させたりしない
- コンロのそばや本体の上など高温になる場所に置かない
- 熱湯につけたり、熱湯消毒などはしない



- 新しい水を入れる
- こまめに洗い、清潔を保つ

衛生上の問題発生の原因になります

お手入れの際の事故・感電・火災をふせぐために

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

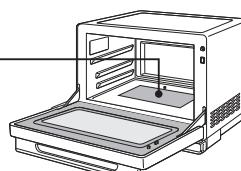
指示



- 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
- 加熱室底面の保護カバーは取り外さない

保護カバーは機械室内部の回転機構部を保護するためのカバーです

保護カバー
(取り外さない)



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・火災を防ぐために

やけど・けが・火災・発煙・発火・ドアガラスや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する。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
- キッチ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



● 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

- 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 おかず]**で飲み物や汁物などを加熱しない

- ・ 牛乳、お茶、コーヒー、水は**[4 飲み物・牛乳]**で加熱する
- ・ お酒は手動調理(レンジ加熱)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

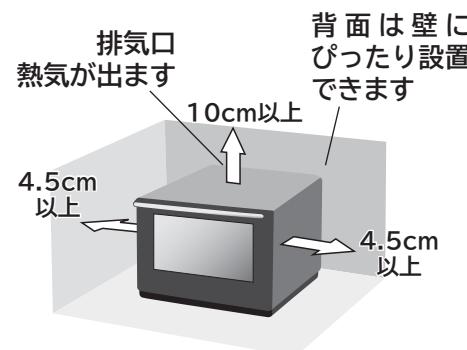
使うときの確認と準備

初めて使うときは以下の手順(→P.13~18)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. 7、8)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
 - 背面はぴったりと設置できます
 - 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.68)

お願い

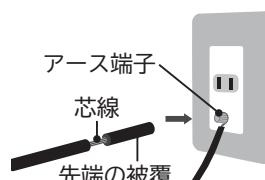
医療用ペースメーカーをお使いの方は、この製品をご使用の際には、専門家とよく相談の上お使いください。

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「」を表示します。

- 約3分間操作しないと、液晶表示部のバックライトが消灯します。
- ドアが開いた状態は電源が「入」になっています。

(液晶表示部に「」と表示されている場合は(→P.61)

電源「入」 液晶表示部のバックライトが点灯

0

約3分後 液晶表示部のバックライトが消灯

0

約10分後 電源「切」 消灯

ドアを開けると

待機時消費電力オフ機能

- ドアを閉めて液晶表示部に「」を表示したまま放置すると、約10分後に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待機時消費電力オフ機能がはたらきません。ドアを閉じてください。

終了音(報知音)を変更する

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メロディー音から電子音にかえたり、無音にできます。
工場出荷時は「メロディー音」になっています。

準備

ドアを開閉する

液晶表示部に「」を表示させます。

1

【仕上り】を3秒以上押す

- 終了音(報知音)は、【仕上り】を押すたびに「メロディー音」「電子音」「無音」の順に切りかえられます。
→メロディー音(メロディーが鳴る)▶電子音('ピピピピッ' と3回鳴る)▶無音('ピッ' と鳴る)
「無音」にしたときは、取り出し忘れ防止音(→P.18)、操作音も「無音」になります。
- 冷却中に終了音の変更はできません。「冷却中」の表示が消えてから操作します。
- 変更した内容は、電源を切っても記憶されています。
設定を変更するときは、同じ操作を行ってください。

報知音の一例

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

空焼き(脱臭)をする

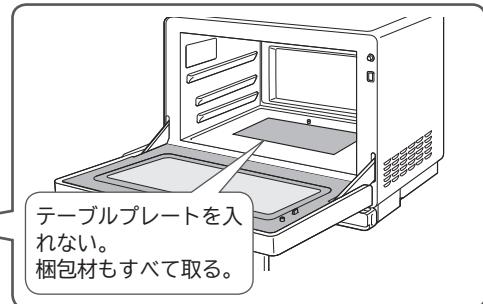
81 脱臭

加熱室壁面に付着している油を焼き切るために空焼き(81 脱臭)を次の手順で行って下さい。

空焼き(81 脱臭)中は臭いや煙が出ますが、故障ではありません。

準備

テーブルプレートを取り外し、加熱室を空の状態にしてドアを閉める



1

お手入れを2回押して**81 脱臭**を選ぶ

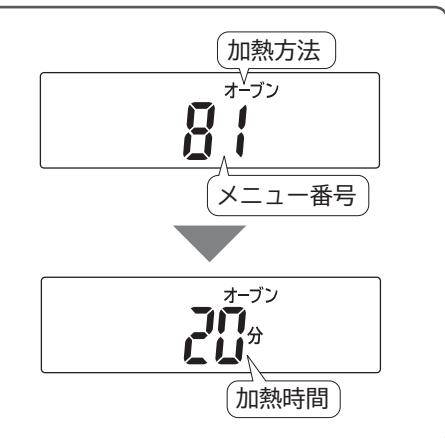
2

**あたため
スタート**を押してスタートする

空焼き(81 脱臭)はヒーター(グリル・オーブン加熱)で行います。加熱時間は約20分です。

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(81 脱臭)終了後、冷却ファンが最大約10分間回転し、冷却終了後に自動で停止します。



⚠ 注意



空焼き(81 脱臭)を行うときは、加熱室に何も入れない

禁止



空焼き(81 脱臭)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



空焼き(81 脱臭)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
やけど・けが・火災の原因になります



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

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webレシピ集(→P.64)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



オープン・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。(→P.26、30)

- 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.41)
- とろみのあるものは加熱前によくかき混ぜてラップします。

解凍時は皿などの容器にのせない

冷凍ごはんの解凍あたため、肉や魚の解凍はより良い仕上がりにするため、食品の分量だけを量っています。

容器にのせて加熱すると、重量センサーが食品の分量を正しく量れず、加熱し過ぎの原因になります。

- 冷凍ごはんの解凍あたためはテーブルプレートの中央に直接置きます。
- 肉や魚の解凍は発泡スチロール製のトレーにのせるか、クッキングシートやキッチンペーパーを敷き、その上にのせます。

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.39~41)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.23)

次のページは「調理終了後のお手入れのコツ」

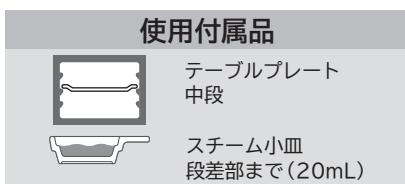
メニューを選んで調理する

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 	ワンタッチ(1おかず)でお総菜をあたためる (→P.25~27)
		「食品別にあたためメニューを選ぶ」(→P.2, 3)に記載の食品をあたためる (→P.25~36)
		「食品別にあたためメニューを選ぶ」(→P.2, 3)に記載の食品(解凍、下ゆでメニューを除く)をあたためる (→P.25~32)
		「肉や魚の解凍」(→P.33) 「野菜の下ゆで」(→P.35)に記載の食品を解凍する。 肉や魚の解凍 (→P.33, 34) 野菜の下ゆで (→P.35, 36)
	手動 	レンジの出力や加熱時間を選択してあたためる (→P.39~42)
	オート 料理 解凍 	webレシピ集(→P.64)に記載のオートメニューのレシピを調理する (→P.37, 38)
調理する	手動 オープン グリル リバイク 	webレシピ集(→P.64)に記載の手動調理のレシピと市販の料理ブックのレシピを調理する。 (→P.39~50)

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.20)

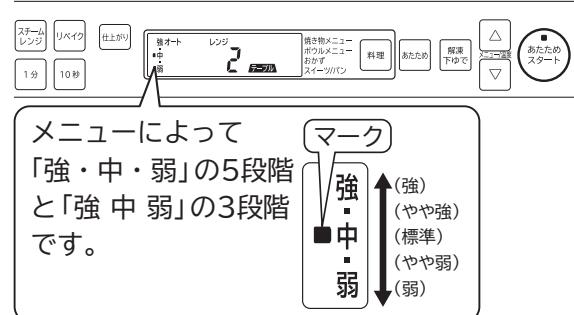
「手動調理で使う付属品」(→P.20)

「付属品の使いかた」(→P.20~22)

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：[2 ごはん] (→P.25、26)の場合



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。
 - 4 飲み物・牛乳**は前回の仕上がり設定を記憶しています。

- ワンタッチで **1おかず** (→P.25~27) をスタートした場合のみ  を押した後に仕上がり調節を設定します。

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、とりけい 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

食品を早めに取り出す

- 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つけます。
- 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。



- 食品を取り出しうれると、音が鳴ってお知らせします。

取り出しうれ防止のために調理終了後、ドアが開けられるまでの3分間、1分ごとに「ピピピッ」と鳴ってお知らせします。

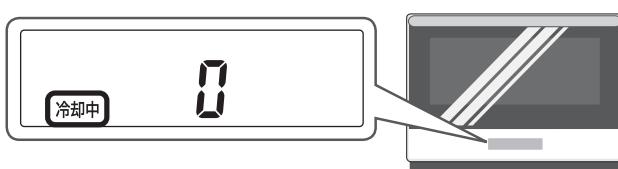
加熱が足りないときは手動調理で加熱を追加する

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.39~50)

電源プラグを抜かない

- 冷却のために冷却ファンが回ることがあります。
 - 冷却ファンの運転時間は最大約10分です。
- 電源プラグを抜くときは、「冷却中」の表示が消え、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

スチームを発生させ加熱室の汚れを拭きとりやすくしてから、加熱室を拭きます。

「清掃(加熱室の汚れをとる)」(→P.55)

加熱室の臭いをとる

加熱室の臭いが気になるときは空焼きをして脱臭します。

「空焼き(脱臭)をする」(→P.15)

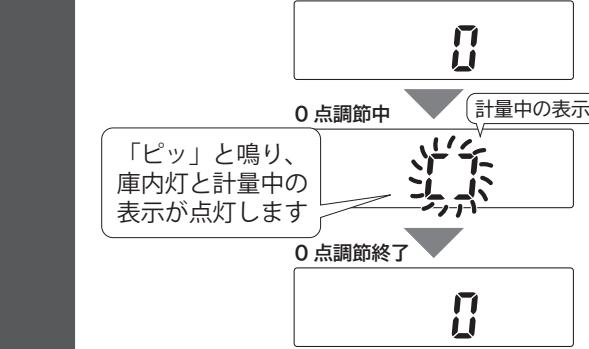
0点調節をする

オートメニューを使って調理をしたときに、料理が加熱不足や加熱し過ぎになる場合は、食品の重さを計量する基準値がずれている場合があります。0点調節を行って、基準値を調節してください。

1 加熱室底面にテーブルプレートだけをセットしてドアを閉める

2 液晶表示部に「0」が表示されていることを確認して トリケレ を3秒以上押す
「冷却中」の表示が出ているときは0点調節はできません。

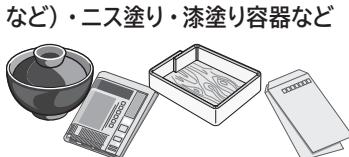
「冷却中」表示が消え、加熱室内が完全に冷めていることを確認してから行って下さい。



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°C以上のある物</p> <p>✗ 使えない ・「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°C未満の物</p>	<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 ・「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</p>
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 ・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>	<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、カットガラス、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、カットガラス、強化ガラスなど</p>
その他	<p>○ 使える 耐熱が140°C以上の物</p> <p>✗ 使えない 耐熱が140°C未満の物</p> <p>ラップ類</p> 	<p>✗ 使えない ただし、45°C以下の発酵に限り使えます。</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>✗ 使えない ただし、アルミホイルは解凍時に加熱し過ぎる部分をおおう用途に限り使えます。火花(スパーク)を防ぐため、加熱室壁面やドアガラスに触れないように注意する。 電子レンジ専用調理器具(金属製鍋)の使用は推奨できません。</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>✗ 使えない ただし、竹ぐし・楊枝・紙製品、耐熱処理されたクッキングシートはwebレシピ集に記載している使いかたに限り使えます。</p> <p>竹・木・籐・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webレシピ集(→P.64)のイラストに従い、正しくセットしてください。

使いかた

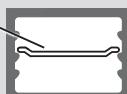
使う付属品の例

テーブルプレートを使用し、スチーム小皿を使用する場合

付属品のセット位置

テーブルプレートを中段にセットする。

使用付属品



テーブルプレート
中段

使用する付属品

スチーム小皿
段差部まで(20mL)

スチーム小皿の状態

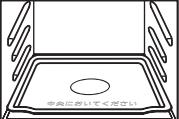
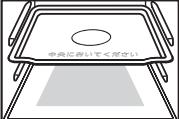
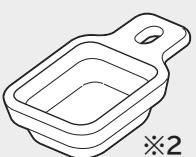
水を段差部まで入れてセットする。

スチーム小皿の段差部まで水を入れてテーブルプレートの左奥に置き、ドアを閉める。

スチーム小皿のイラストが無い場合、スチーム小皿は使用しません。

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)		
	テーブルプレート	スチーム小皿	
レンジ	 底面	 上段・中段・下段	 ※2
レンジ発酵	 使えます 底面	 使えません 上段・中段・下段	 使えません 底面
スチームレンジ	安全のため、食品の重さを量っています。 上段・中段・下段にセットすると、重さをはかれないため、 使えません。		 使えます 底面
オーブン オーブン発酵	 使えません 底面	 使えます 上段・中段・下段	 使えません 上段・中段・下段
グリル(上・中段)			
リベイク(上・中段)			

※1 テーブルプレートは本書に従い、上記の使いかたの例を参照し、上段、中段、下段、底面に正しくセットしてお使いください。

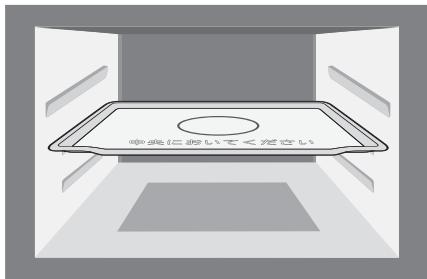
※2 スチーム小皿は本書に従い、上記の使いかたの例を参照し、底面に正しくセットして、お使いください。
オート調理時には本書に従い、メニューに合った皿受棚にセットしたテーブルプレートの上にスチーム小皿をセットして、お使いください。

テーブルプレートの使いかた

- 手動調理/オートメニューにて使用します。(81 脱臭)は除く)

セットのしかた

- レンジ調理の際は、必ず底面に置いてください。
- オーブン、グリル調理の際は、必ず上段、中段、下段の皿受棚に置いてください。メニューによって棚の位置は使い分けます。
テーブルプレートの汚れが気になるときは、クッキングシートを敷きます。
- テーブルプレートが無い状態(保護カバー上)で調理しないでください。故障の原因になります。
- 落下させたり、衝撃を加えると割れるおそれがあります。
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。
そのまま使用すると故障の原因になります。
- 皿受棚にセットするときは、食品の重さを2kgまでにしてください。

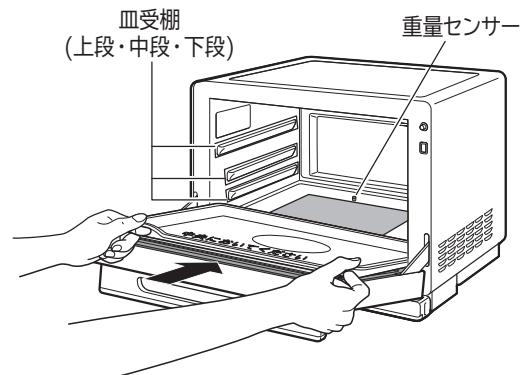


オーブン、グリル調理
皿受棚、中段の場合

底面へのセットのしかた

文字が読める側を手前にし、開いたドアの上にのせます。
両手で持ってゆっくりと斜めに持ち上げながら押し込み、
加熱室底面の重量センサーにのせます。

このとき、テーブルプレートより上に皿受棚の上段・中段・下段が見えていること、奥までテーブルプレートが押し込まれていることを確認してください。



! 注意



指示

熱くなったテーブルプレート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

このテーブルプレートは、レンジ、オーブン、グリル加熱時に使用するため、各加熱時によりテーブルプレートの置く位置が異なるので注意する



指示

オーブン、グリル使用後は、テーブルプレートが熱くなっているため、ラップ類やプラスチック容器を使用する際は、テーブルプレートが冷めてから使用する
溶けるおそれがあります

付属品の使いかた(つづき)

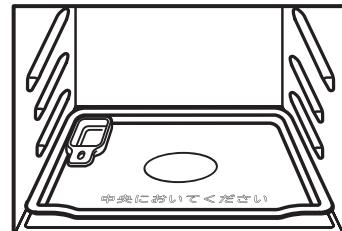
スチーム小皿の使いかた

スチームを使う手動調理/オートメニューにて使用します。

使いかた

セットのしかた

- スチーム小皿内側の段差部まで水を入れます。
(水量目安は20mlです)
- 水を入れない状態で加熱しないでください。
- スチーム小皿はテーブルプレートの左奥に置いて使用します。



⚠ 注意



指示

熱くなったテーブルプレートの出し入れは厚めの乾いたふきんやオープン用手袋を使う

やけどのおそれがあります

テーブルプレートは、レンジ、オーブン、グリル加熱時に使用するため、各加熱時によりテーブルプレートの置く位置が異なるので注意する



指示

オーブン、グリル使用後は、テーブルプレートが熱くなっているため、ラップ類やプラスチック容器を使用する際は、テーブルプレートが冷めてから使用する

溶けるおそれがあります



指示

テーブルプレート・スチーム小皿は落下させたり、衝撃を加えると割れるおそれがあります

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

そのまま使用すると故障の原因になります



指示

加熱後のスチーム小皿は高温になるため、出し入れは厚めの乾いたふきんやオープン用手袋を使う

やけどのおそれがあります

スチーム小皿を取り出す際は、お湯がこぼれないよう注意する



指示

水が少ないと突沸する恐れがあります

スチームレンジ運転の都度、水を入れ替えてください



禁止

スチーム小皿は水以外入れないでください

予備工程中にドアを開けないでください

予備工程を繰り返さないでください

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.39~41)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ー 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

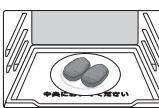


- ② 手動調理のレンジ加熱(600W、500W)(→P.39)で加熱時間を設定し、テーブルプレートの中央に食品を置き、を押してあたためます。

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

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。



食品は
テーブルプレート
の中央に置く

	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)			

市販のお弁当のあたため

- ① 食品のパッケージに指示されている出力(W)・加熱時間を目安に手動レンジ(→P.39)で設定し、テーブルプレートの中央に食品を置き、加熱します。

レンジ加熱目安
500w 3分00秒



食品は
テーブルプレート
の中央に置く

- ② 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。

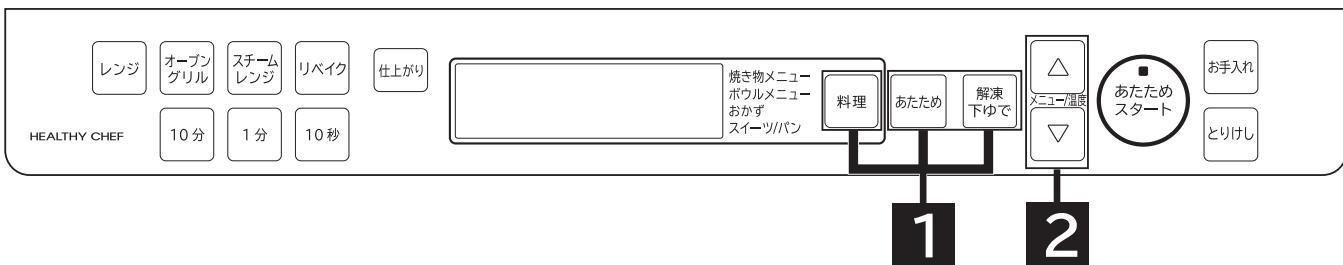
ふたをしたまま加熱する場合は、様子を見ながら加熱します。

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 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



本書にレシピ集は掲載していません。詳しくはwebレシピ集をご覧ください(→P.64)

1 **あたため** **解凍下ゆで** **料理** を押してオートメニューの種類を選ぶ

料理キーでは「焼き物メニュー」▶「ボウルメニュー」
▶「おかず」▶「スイーツ/パン」の順に選べます

2 **△** メニュー/温度 **▽** を押してメニュー番号を選ぶ

オートメニュー一覧

レンジ加熱を行うメニューでは、金ぐしや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。「●」はオーブン/グリル加熱時に予熱を行うメニューです。
オーブン/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	グリル/パン	スチーム	操作方法 参照ページ
	No.	メニュー名				
あたため	1	おかず	○	-	-	25~27
	2	ごはん	○	-	-	25, 26
	3	冷凍ごはん	○	-	-	29, 30
	4	飲み物・牛乳	○	-	-	31, 32
	5	解凍あたため	○	-	-	29, 30
	6	冷凍(左)と冷蔵(右)	○	-	-	28
解凍・下ゆで	7	解凍	○	-	-	33, 34
	8	半解凍	○	-	-	33, 34
	9	下ゆで葉・果菜	○	-	-	35, 36
	10	下ゆで根菜	○	-	-	35, 36
焼き物メニュー	11	らくらくプレート焼き(鶏)	○	○	-	37
	12	らくらくプレート焼き(鶏)(冷凍)	○	○	-	37
	13	らくらくプレート焼き(魚)	○	○	-	37
	14	らくらくプレート焼き(魚)(冷凍)	○	○	-	37
	15	ハンバーグ	-	○	-	37
	16	ローストビーフ	-	○	-	37
	17	豚のしょうが焼き	-	○	-	37
	18	さけのホイル焼き	-	○	-	37
	19	焼き野菜	-	●	-	38
	20	焼きいも	-	○	-	37
	21	野菜とチーズのグリル	○	○	-	37
ボウルメニュー	22	チンジャオロウスター	○	-	-	37
	23	牛肉と玉ねぎのバターいため	○	-	-	37
	24	ホイコウロウ	○	-	-	37
	25	白菜と鶏肉の中華いため	○	-	-	37
	26	チンゲン菜いため	○	-	-	37
	27	ピーマンとツナのおつまみ	○	-	-	37
	28	カレー(ポーク&ビーフ)	○	-	-	37
	29	キーマカレー	○	-	-	37
	30	クリームシチュー	○	-	-	37
	31	肉豆腐	○	-	-	37
	32	肉じゃが	○	-	-	37
	33	簡単肉じゃが	○	-	-	37
	34	筑前煮	○	-	-	37
スイーツ/パン	35	ふろしき大根	○	-	-	37
	36	きんぴらごぼう	○	-	-	37
	37	かつお昆布だし	○	-	-	37
	38	とん汁	○	-	-	37
	39	かぼちゃスープ	○	-	-	37
	40	ブロッコリーのおかかマヨ和え	○	-	-	37
	41	ゆであげパスタ	○	-	-	37
	42	カルボナーラ	○	-	-	37
	43	ペペロンチーノ	○	-	-	37
	44	マカロニグラタン	-	○	-	37
おかず	45	えびチリ	○	-	-	37
	46	なすのみそいため	○	-	-	37
	47	茶わん蒸し	-	○	-	37
	48	鶏の簡単蒸し	○	-	-	37
	49	鶏の酒蒸し	○	-	-	37
	50	あさりの酒蒸し	○	-	-	37
	51	なすときのこの蒸しサラダ	○	-	-	37
	52	鶏のから揚げ	○	○	○	37
	53	手羽先のから揚げ	○	○	○	37
	54	とんかつ	○	○	○	37
	55	ヒレカツ	○	○	○	37
	56	えびフライ	○	○	○	37
	57	ポテトコロッケ	○	○	○	37
	58	えびの天ぷら	○	○	○	37
	59	チキン南蛮	○	○	○	37
	60	焼きそば	○	-	-	37
事えれ	61	焼きうどん	○	-	-	37
	62	冷凍鶏のから揚げ	○	○	-	37
	63	冷凍チャーハン	○	○	-	37
	64	冷凍たこ焼き	○	○	-	37
	65	冷凍ピザ	○	○	-	37
	66	スponジケーキ (デコレーションケーキ)	-	●	-	38
	67	シフォンケーキ(プレーン)	-	○	-	37
	68	パウンドケーキ(プレーン)	-	○	-	37
	69	バナナメープルカップケーキ	-	●	-	38
	70	オートミールシリアルバー	-	●	-	38
	71	型抜きクッキー	-	●	-	38
事えれ	72	らくらくクッキー	-	●	-	38
	73	アソートクッキー	-	●	-	38
	74	アイスピックスクッキー	-	●	-	38
	75	冷凍今川焼き	○	○	-	37
	76	冷凍たい焼き	○	○	-	37
	77	バターロール(ロールパン)	-	●	-	38
	78	簡単パン	-	●	-	38
	79	ピザ(パン生地)	-	●	-	38
	80	清掃	○	-	○	55
	81	脱臭	-	○	-	15, 55

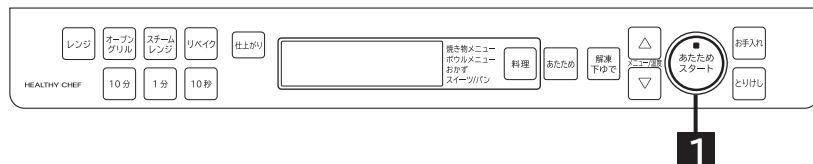
あたためる(オートメニュー)

お総菜・ごはんのあたため

1 おかず 2 ごはん

常温、冷蔵保存した食品をあたためます。

- 冷凍ごはんのあたためは [3 冷凍ごはん] (→P.29、30)
- 冷凍保存（ホームフリージング）したお総菜のあたためは [5 解凍あたため] (→P.29、30)
- 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.23)



お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備

食品を中心置いたテーブルプレートを底面に入れ、ドアを閉める

1

■ おかずをあたためるときは

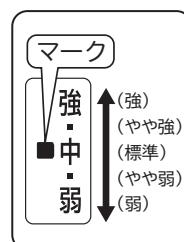
「あたためスタート」を押してスタートする

メニュー番号「1」(1 おかず)を表示し、自動的に加熱がスタートします。

仕上がり調節するときは、加熱時間が表示される前に設定する

「仕上がり」を押してマークをお好みの位置に合わせます。

仕上がりは「中(標準)」に自動設定されています。



■ ごはんをあたためるときは

「あたため」を押した後 △ メニュー/温度 を押してメニュー番号

「2」[2 ごはん]を選び 「あたためスタート」を押して

スタートする

仕上がり調節を設定するときは(→P.17)

2

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.54)

お願い

- 約10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「あたためスタート」を押してください。(→P.14)

使用付属品



テーブルプレート
底面

注意

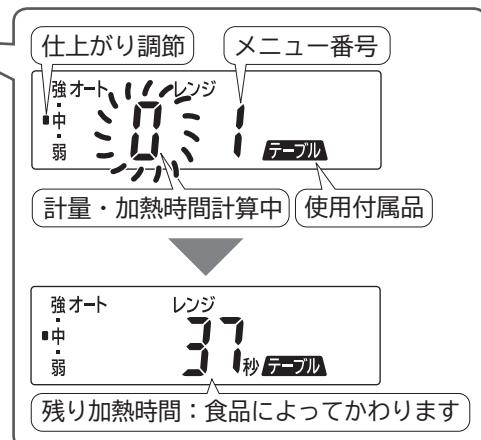


分量が100g未満のときはオートメニューで加熱しない

火災の原因になります。

[レンジ] 500W (→P.39~41)
で様子を見ながら加熱します

例：1 おかずの場合



お知らせ

1 おかずでは

「あたため」を1回押して「あたため」のメニュー番号「1」を選んだ後、「あたためスタート」を押してもスタートできます。

あたためる(オートメニュー)

お総菜・ごはんのあたため(つづき)

保存した食品をあたためる(容器あり)

ラップの有無の「-」はラップを
しなくても良いことを示す

1 おかず

メニュー名および調理のコツ		ラップの有無	メニュー名および調理のコツ	ラップの有無		
めん類		スパゲッティ・焼きそば 皿にのせる。加熱後、かき混ぜる。 冷蔵は仕上がり調節中または やや強に合わせる。	—		野菜の煮物・おでん(たまごは取り除く) 容器に入れて、煮汁をかける。 冷蔵は仕上がり調節中または やや強に合わせる。	—
焼き物		焼き魚 焼き魚は身が飛び散ることがある のでラップをする。 冷蔵は仕上がり調節中または やや強に合わせる。			煮魚 容器に入れて、煮汁をかける。煮魚 は身が飛び散ることがあるので、 深めの皿を使い、ラップをする。 冷蔵は仕上がり調節中または やや強に合わせる。	
		ハンバーグ 加熱後、裏返して1~2分おく。ソース は飛び散ることがあるので加熱 後にかける。 冷蔵は仕上がり調節中または やや強に合わせる。	—		シユーマイ 少しすき間をあけて皿に並べ、水分 を補ってから加熱する。乾燥気味 のときは、さっと水にくぐらせる。 冷蔵は仕上がり調節中または やや強に合わせる。	—
		焼きとり・焼き肉 皿に並べる。たれを塗ってから加 熱する。 冷蔵は仕上がり調節中または やや強に合わせる。	—		カレー・シチュー 冷凍保存した物や、えびやいかは 飛び散ることがあるので、ラップ をする。(丸ごとのマッシュルーム はあらかじめ取り除き、加熱後加 える) 加熱後よくかき混ぜる。(冷凍保存 した物はかたまりをほぐす) 仕上がり調節中またはやや強に 合わせる。 みそ汁・スープなどは、手動調理 (レンジ加熱) (→P.39~41) で様子 を見ながらあたためる。	
		天ぷら・フライ・コロッケ 皿に並べる。冷蔵は仕上がり調節 中またはやや弱に合わせる。 油が気になるときは、加熱後、キッチンペーパーで取る。 ただし、えびやいかは飛び散ること があるのでラップをする。	—		—	—
揚げ物		野菜のいため物・酢豚・八宝菜・ ミートボール 容器に入れる。野菜いためが乾燥 している場合は、バターかサラダ油 を加える。加熱後、かき混ぜる。 冷蔵は仕上がり調節中または やや強に合わせる。	—		—	—
いため物		—	—		—	—

お総菜・ごはんの上手なあたためかた

■1回にあたためられる分量は
100~900gです。

■容器の重さは(→P.16)

食品の分量と同じぐらいの重さの物を使います。

■食品の重量が容器の重量より重いときは
仕上がり調節をやや強に合わせます。

■食品の温度の目安は

常温は約20°C、冷蔵は0~10°C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、温度センサーが食品の表面温度を正しく測れず、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.39~41)で様子を見ながらあたためます。

■チャーハンやピラフは、加熱後、かき混ぜる

■冷蔵のごはんは仕上がり調節中またはやや強に合わせる。

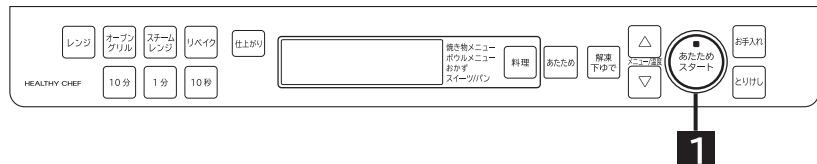
■茶碗一杯の分量は約150gです。

常温や冷蔵で保存した食品の異なる2品の同時あたため

1 おかず

異なる2品を同時にあたためます。

- 冷凍保存した食品と冷蔵保存した食品の同時あたためは
[6 冷凍(左)と冷蔵(右)]を使います。(→P.28)
- 冷凍保存した食品と常温保存した食品の同時あたためはできません。



お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備

2品を間隔をあけて中央に置いたテーブルプレートを底面に入れ、ドアを閉める



あたためられる食品の組み合わせ

常温 常温
常温 冷蔵
冷蔵 冷蔵
冷蔵 常温

1

【あたためスタート】を押してスタートする

- 仕上がり調節を設定するときは加熱時間が表示される前に調節します。(→P.25)
- メニュー番号「1」([1 おかず])を表示し、自動的に加熱がスタートします。
- 【あたため】を押して[1 おかず]を選ぶこともできます。(→P.25)

2

終了音が鳴ったら、食品を取り出す

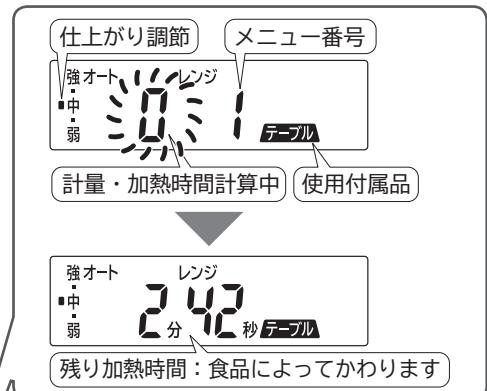
加熱室が冷めてからお手入れをする(→P.54)

使用付属品



テーブルプレート
底面

例：1 おかずの場合



次の場合はうまく仕上がりません

- 冷凍と常温、冷凍と冷蔵の組み合わせはできません
冷凍と冷蔵は[6 冷凍(左)と冷蔵(右)]であたためます。
- 冷凍と冷凍の異なる2品の組み合わせはできません
1品ずつ[5 解凍あたため](→P.29、30)であたためます。
- 飲み物は[4 飲み物・牛乳](→P.31、32)であたためてください
異なる種類の飲み物を同時にあたためることはできません。
- 以下の食材の2品同時あたためはできません
 - 塩分の多い食品と糖分の多い食品
 - 汁けの多い食品と少ない食品
 - あたためのワンポイント(→P.23)
手動調理(レンジ加熱)(→P.39~41)で様子を見ながらあたためます。

1 おかずで異なる2品をあたためるコツ

■食品の分量は

- 1品の分量は100~300gです。
- 2品の分量をほぼ同じにします。
この分量以外はオートメニューで調理できません。
手動調理(レンジ加熱)(→P.39~41)で様子を見ながら加熱してください。

■容器の大きさは

- 食品の分量にあった大きさ、重さの容器を使います。
2品とも同程度の大きさ、重さの容器を使います。

■上手に仕上げるには(→P.16、26)

- 食品により、飛び散りを防いだり適温にあたためるためにラップなどのおおいが必要です。
- タレ、ソース、煮汁のかかった食品
 - カレー、シチューなどのとろみのある食品
表面が乾燥ぎみのときや、柔らかく仕上げたい場合は水やお酒をふるか霧を吹きます。
 - カレー、シチュー、野菜いためなどは、加熱後、よくかき混ぜます。

あたためる(オートメニュー)

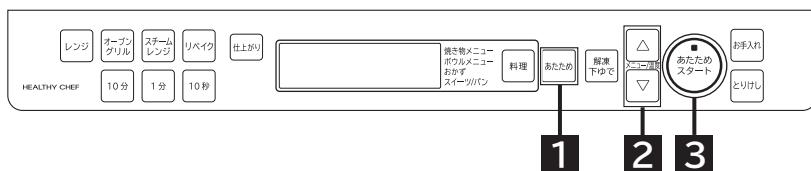
冷凍や冷蔵で保存した食品の

異なる2品(冷凍ごはん・お総菜など)の同時あたため

6 冷凍(左)と冷蔵(右)

冷凍保存した食品と冷蔵保存した食品を同時にあたためます。

●冷凍と保存した食品と常温保存した食品のあたためは、同時にできません。1品ずつあたためてください。



使用付属品



テーブルプレート
底面

あたためられる食品の組み合わせ

冷凍 冷蔵

お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備

冷凍した食品を左側、冷蔵した食品を右側に
間隔をあけて中央に置いたテーブルプレート
を底面に入れ、ドアを閉める

1

あたためを押す

2

△メニュー選択を押してメニュー番号「6」

6 冷凍(左)と冷蔵(右)を選ぶ

仕上がり調節を設定するときは(→P.17)

3

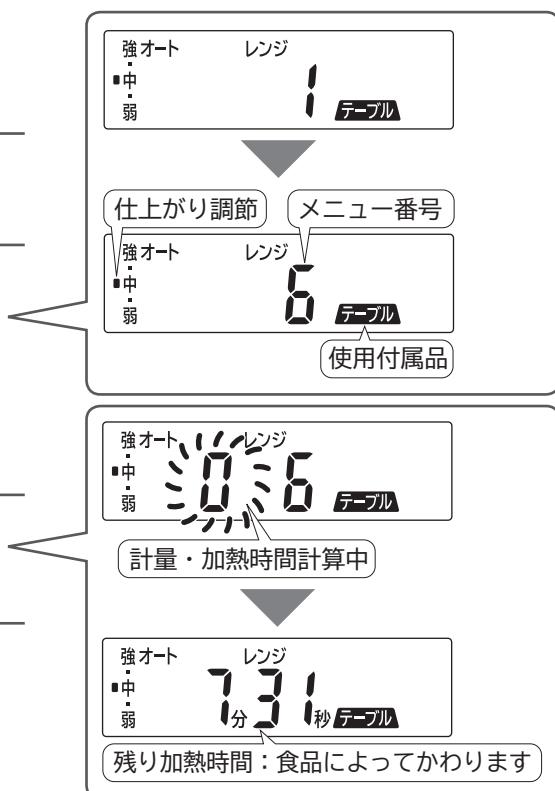
あたためスタートを押してスタートする

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.54)

例：6 冷凍(左)と冷蔵(右)の場合



6 冷凍(左)と冷蔵(右)で異なる2品をあたためるコツ

■食品を置く位置は

置く位置が決まっています。

左側：冷凍保存の食品 右側：冷蔵保存の食品



■食品の分量は

「1おかず」で異なる2品をあたためるコツ」(→P.27)
を参照します。

■容器の大きさは

「1おかず」で異なる2品をあたためるコツ」(→P.27)
を参照します。

■上手に仕上げるには(→P.16、26)

■分量が100g未満の食品、冷凍野菜、まんじゅうは、

2品同時にあたためられません。

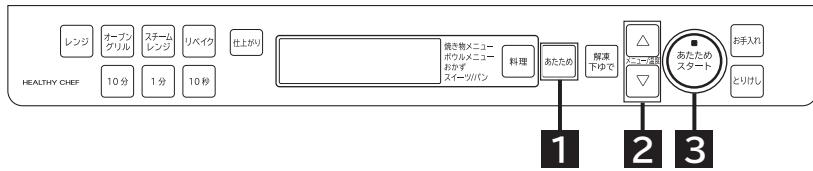
手動調理(レンジ加熱)(→P.39~41)で様子を見ながらあたためます。

■あたためられる食品は

チルド食品、調理済み冷凍食品のハンバーグや焼き
おにぎりなどの焼き物、揚げ物、フライです。

冷凍保存したごはん・お総菜のあたため 3 冷凍ごはん 5 解凍あたため

- 冷凍ごはんのあたためは[3 冷凍ごはん]を使います。
- 冷凍保存したお総菜のあたためは[5 解凍あたため]を使います。



お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備 テーブルプレートを底面に入れ、食品はテーブルプレートの中央に置いて、ドアを閉める



1 **あたため** を押す

2 **△** を押して

[3 冷凍ごはん]はメニュー番号「3」、または
[5 解凍あたため]はメニュー番号「5」を選ぶ

● **△** を押すごとに
1 おかず ▶ 2 ごはん …… ▶ 5 解凍あたため
▶ 6 冷凍(左)と冷蔵(右)の順に選べます。

●仕上がり調節を設定するときは(→P.17)

3 **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

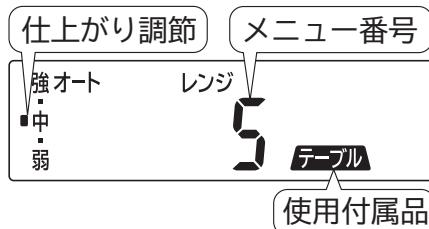
加熱室が冷めてからお手入れをする(→P.54)

使用付属品



テーブルプレート
底面

例: [5 解凍あたため]の場合



あたためる(オートメニュー)

冷凍保存したごはん・お総菜のあたため(つづき)

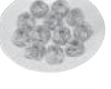
冷凍保存した食品(ごはん物)を解凍してあたためる

3 冷凍ごはん

メニュー名および調理のコツ			ラップの有無
ごはん物 	冷凍ごはん・チャーハン・ピラフ <ul style="list-style-type: none"> ●ラップで四角形に包んだ冷凍ごはんは、テーブルプレートの中央に直接置く。 ●2個以上のときは分量を同じにして、中央に置く。 ●冷凍チャーハン、ピラフは、仕上がり調節[やや弱]に合わせ、加熱後かき混ぜる。 <p>冷凍ごはんを皿にのせてあたためる場合は5 解凍あたためで加熱します</p>		

冷凍保存した食品を解凍してあたためる(容器あり)

5 解凍あたため

メニュー名および調理のコツ		ラップの有無	メニュー名および調理のコツ	ラップの有無
めん類 	冷凍スパゲッティ・焼きそば 皿にのせる。加熱後、かき混ぜる。		いたため物 	冷凍八宝菜・ミートボール 容器に入れる。加熱後、かき混ぜる。
焼き物 	冷凍ハンバーグ 皿にのせる。加熱後、裏返して1~2分ほどおく。		蒸し物 	冷凍シーマイ サッと水にくぐらせて皿に並べる。加熱後はすぐにラップを外す。
揚げ物  	冷凍天ぷら・フライ・コロッケ 皿に並べる。仕上がり調節[やや弱]または[弱]に合わせる。 油が気になるときは、加熱後、キッチンペーパーで取る。	—	とろみのある物 	冷凍カレー・シチュー 容器に入れ、ラップをする。ゆとりをもっておおい、仕上がり調節[やや強]または[強]に合わせる。加熱後、かたまりをほぐし、よくかき混ぜる。

冷凍保存したごはん・お総菜の上手なあたためかた

■1回にあたためられる量は、**3 冷凍ごはん**は100~600g、**5 解凍あたため**は100~900g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.39~41)

■**3 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テーブルプレートの中央に直接置きます。

■**5 解凍あたため**は食品の分量と容器の重さを同じくらいにしてください
食品の分量が容器の重量よりも重いときは仕上がり調節[やや強]に合わせます。

■冷凍保存した食品の温度の目安は、約-18℃です

上手な冷凍保存(フリージング)のコツ

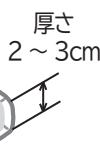
■材料は新鮮な物を使います

■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、中まであたためにくくなります。

■ラップなど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。



■ごはんやカレーなどは

ごはんは1杯分(150g)ずつに、カレーなどは100~300gずつに分け、薄く(厚さ2~3cm)平らにして冷凍します。
丸ごとのマッシュルームなど飛び散りやすい物は、あらかじめ半分に切っておきます。

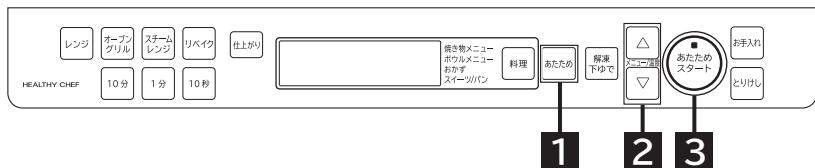
■野菜は

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。

飲み物のあたため

4 飲み物・牛乳

- 牛乳、豆乳は[4 飲み物・牛乳]であたためます。
- お茶、コーヒー、水は[4 飲み物・牛乳]仕上がり調節[強]であたためます。
- お酒は手動で様子を見ながらあたためます。(\rightarrow P.39~41)

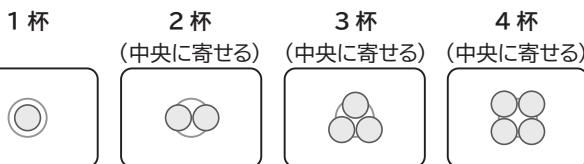


お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備

食品を中央に置いたテーブルプレートを底面に入れ、ドアを閉める

食品の置きかた
(テーブルプレートの中央に置く)



1

あたためを押す

2

メニュー温度を押してメニュー番号「4」

4 飲み物・牛乳を選ぶ

● △を押すごとに

メニュー温度
1 おかず ▶ 2 ごはん ▶ 3 冷凍ごはん ▶
4 飲み物・牛乳 ▶ 6 冷凍(左)と冷蔵(右) の順に選べます。

●仕上がり調節を設定するときは(\rightarrow P.17)

●[4 飲み物・牛乳]は仕上がり調節の設定を記憶します。

3

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(\rightarrow P.54)

使用付属品



テーブルプレート
底面

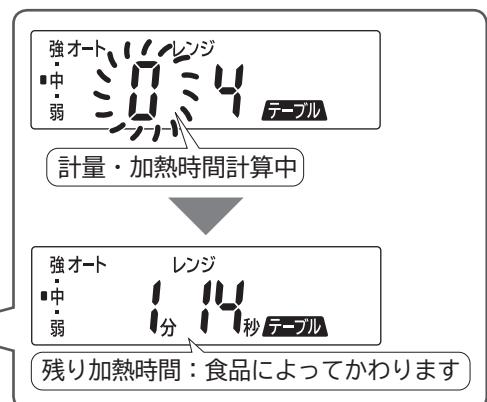
警告



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)
(\rightarrow P.39~41)で様子を見ながら加熱します

オートメニュー

例: [4 飲み物・牛乳]の場合



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

4 飲み物・牛乳

■あたためられる飲み物は

冷蔵保存した牛乳、常温・冷蔵保存したお茶、コーヒー、水などです。
お茶、コーヒー、水は仕上がり調節[強]に合わせます。

■汁物やとろみのある物は

[レンジ] [600W] (→P.39~41) 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(1~4杯分)は

牛乳、お茶、コーヒー、水は150~800mLです。

■加熱前によくかき混ぜます

■あたためる分量と容器の重さは同じくらいにします

飲み物が容器より軽いときは、仕上がり調節[やや弱]または[弱]に合わせます。

■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個以上を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おかず]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.39~41) 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

手動

■加熱時間の決めかた(→P.40)

■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個以上を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.39~41)

■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] [600W] (→P.39~41) で、様子を見ながら加熱します。

下ごしらえする(オートメニュー)

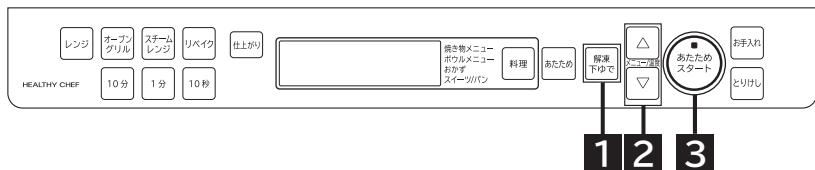
肉や魚の解凍

7 解凍 8 半解凍

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。

●解凍のコツ(→P.33、34)



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、底面に入れ、ドアを閉める

1

解凍下ゆでを押す

2

メニュー温度を押して用途に合わせて「7 解凍」はメニュー番号「7」、「8 半解凍」はメニュー番号「8」を選ぶ

- △を押すごとに「7 解凍」▶「8 半解凍」▶「9 下ゆで葉・果菜」▶「10 下ゆで根菜」の順に選べます。

●仕上がり調節を設定するときは(→P.17)

3

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

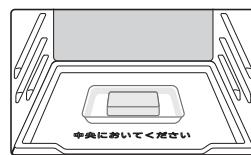
加熱室が冷めてからお手入れをする(→P.54)

使用付属品

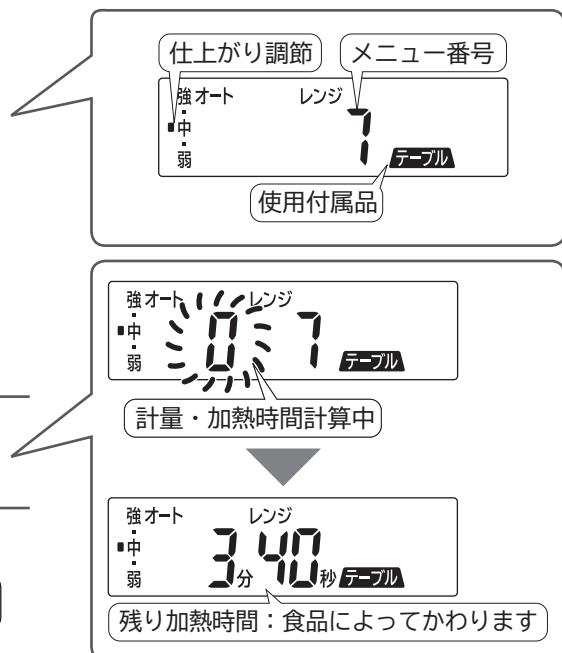


テーブルプレート
底面

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



例: 7 解凍の場合



解凍後の用途に合わせてオートメニューを使い分けます

解凍後の用途	オートメニュー	解凍後は
肉を解凍後、調理する	7 解凍 ひき肉やかたまり肉はやや強で加熱します。	薄切り肉は両手で大きくしならせます。
刺身を解凍後、生で食べる	8 半解凍	中心が少し凍った状態に仕上がります。包丁で切りやすく、食卓で食べごろになります。

下ごしらえする(オートメニュー)

肉や魚の解凍(つづき)

上手な解凍のしかた

■1回に解凍できる分量は、100～1000g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
- 陶磁器や耐熱容器などは使わないでください。解凍し過ぎになり、うまく解凍できません。

■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

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.39～41)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°C以下の冷凍食品

レンジ 100W で加熱する。



溶けかけている食品

レンジ 100W または
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。丸めたり、指定の分量以上をひとまとめにすると、うまく解凍できません。

■薄くて細長い形状の肉は

煮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

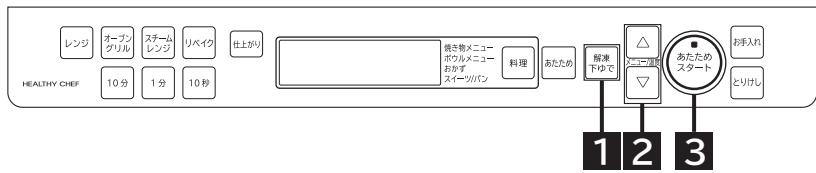
■魚の下ごしらえは

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

9 下ゆで葉・果菜 | 10 下ゆで根菜

野菜の種類に合わせた下ゆでをします。



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
- 野菜を中心置いたテーブルプレートを底面に入れ、ドアを閉める

1

解凍
下ゆで を押す

2

△
メニュー選択 を押して野菜の種類に合わせて

9 下ゆで葉・果菜はメニュー番号「9」、または10 下ゆで根菜はメニュー番号「10」を選ぶ

- △を押すごとに 7 解凍 ▶ 8 半解凍 ▶ 9 下ゆで葉・果菜 ▶ 10 下ゆで根菜 の順に選べます。

- 仕上がり調節を設定するときは(→P.17)
- さいの目切りや薄切りにした野菜を下ゆでするときは(→P.36)
- にんじん、さつまいも、かぼちゃ、アスパラガスを下ゆでするときは(→P.36)

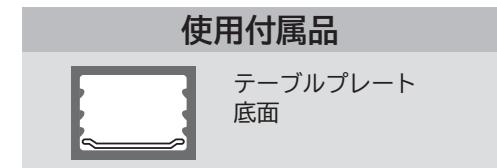
3

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.54)



使用付属品

テーブルプレート
底面

！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.39~41)
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

例：10 下ゆで根菜の場合



計量・加熱時間計算中



残り加熱時間：食品によってかわります

下ごしらえする(オートメニュー)

野菜の下ゆで(つづき)

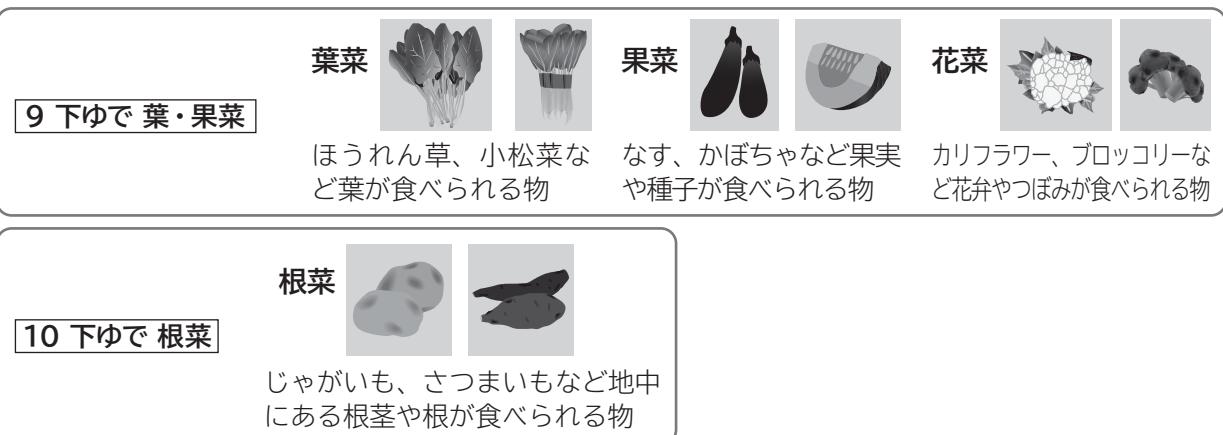
上手な野菜のゆでかた

9 下ゆで 葉・果菜 10 下ゆで 根菜

■水けを切らずラップでぴったりと包み、テーブルプレートの中央に直接置いて加熱します

皿などの上にのせて加熱すると加熱し過ぎの原因になります。

■加熱できる分量は9 下ゆで 葉・果菜は100~500g、10 下ゆで 根菜は100~1000gです

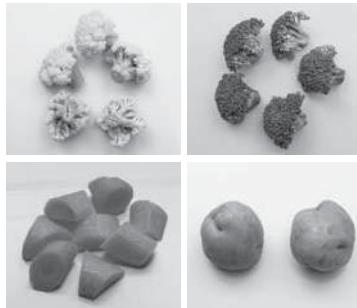


オートメニュー

■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。

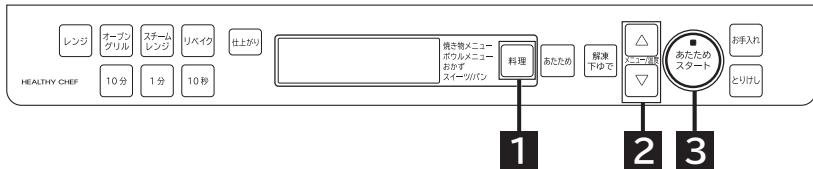
■仕上がり調節は

- さいの目切りや薄切りにした場合
仕上がり調節弱に合わせます。
- にんじん、さつまいも
仕上がり調節弱に合わせます。太い場合は仕上がり調節中に合わせます。
- かぼちゃ
仕上がり調節強に合わせます。
- アスパラガス
仕上がり調節やや強に合わせます。

調理する(オートメニュー)

予熱をしないメニュー

webレシピ集(→P.64)に記載のメニューのうち、予熱時間が記載されていないメニューの使いかたです。(→P.24)



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テーブルプレートの中央に置き、メニューに合った皿受棚にセットし、ドアを閉める
- スチーム小皿の段差部まで水を入れ、テーブルプレートの左奥に置き、ドアを閉める

1

- 料理 を押して「焼き物メニュー」「ボウルメニュー」「おかず」または「スイーツ/パン」を選ぶ
料理 を押すごとに「焼き物メニュー」「ボウルメニュー」「おかず」「スイーツ/パン」の順に選べます。

2

- △ メニュー番号 を押して「メニュー番号」を選ぶ

仕上がり調節を設定するときは(→P.17)

3

- あたためスタート を押してスタートする

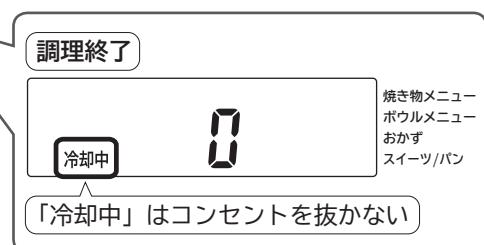
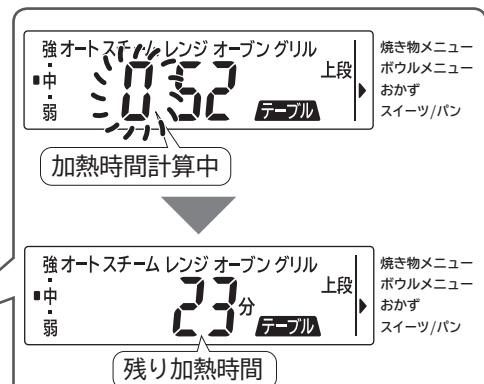
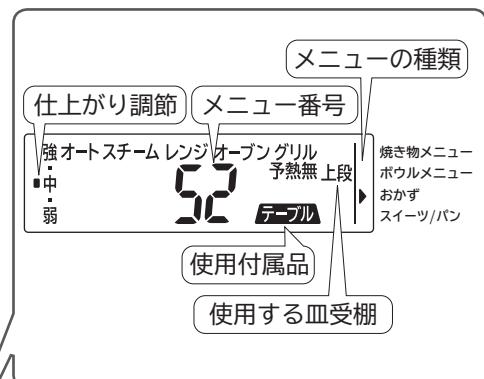
4

- 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.54)

- 調理後の加熱室の油汚れや臭いが気になるときは
[81 脱臭] で加熱します。(→P.15)

例: [52 鶏のから揚げ]の場合



注意



テーブルプレート、スチーム小皿の出し入れは、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

- 取り出したテーブルプレートは、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

webレシピ集(→P.64)に記載のメニューのうち、予熱時間が記載されているメニューの使いかたです。(→P.24)



お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備

- テーブルプレートを取り外し、ドアを閉める
- テーブルプレートに食品をのせて用意しておく手順③の予熱が終わったら加熱室に入れます。

1

料理 を押して「焼き物メニュー」または「スイーツ／パン」を選ぶ

料理 を押すごとに「焼き物メニュー」▶「ボウルメニュー」▶「おかず」▶「スイーツ／パン」の順に選べます。

2

△ を押して「メニュー番号」を選ぶ

仕上がり調節を設定するときは(→P.17)

3

あたためスタート を押して予熱する

予熱中は節電のため庫内灯を消灯しています

予熱中に加熱室の様子を見たいときは**あたためスタート** を押すと点灯します。消灯させるときは、再度押してください。

4

予熱終了音が鳴ったら、ドアを開け、食品をのせたテーブルプレート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。

5

あたためスタート を押してスタートする

6

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.54)

- 調理後の加熱室の油汚れや臭いが気になるときは**81 脱臭**で加熱します。(→P.15)

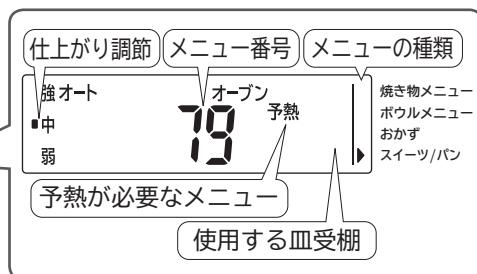
⚠ 注意



テーブルプレートの出し入れは、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

- 取り出したテーブルプレートは、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

例: 79 ピザ(パン生地)の場合



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)

1000W~100Wのレンジ加熱

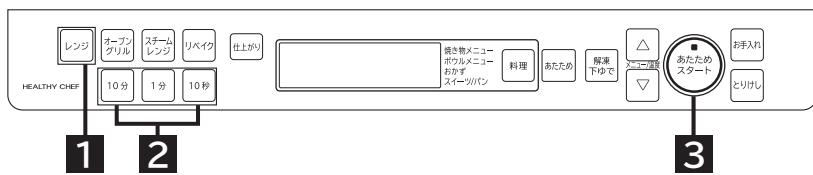
レンジの1000W 600W 500W 200W 100Wから選びます。

● [スチームレンジ]で加熱するときは「スチームレンジ調理」(→P.43)を参照してください。

● [レンジ発酵]で加熱するときは「レンジ発酵」(→P.50)を参照してください。

● 食品の重さが軽い場合や、庫内の温度が高い場合は自動的に出力が切りかわることがあります。

● 手動[レンジ]1000Wは庫内温度が高い場合や、食品重量が軽い場合は、出力が600Wになる場合があります。



お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備 食品を中心置いたテーブルプレートを底面に入れ、ドアを閉める

1 **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します。

レンジ1000W▶レンジ600W▶レンジ500W▶
レンジ200W▶レンジ100W▶レンジ発酵▶…

使用付属品



テーブルプレート
底面

警告



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

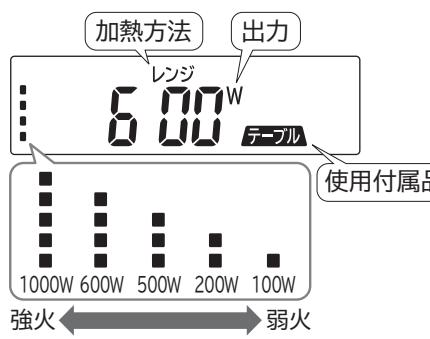


ゆで卵



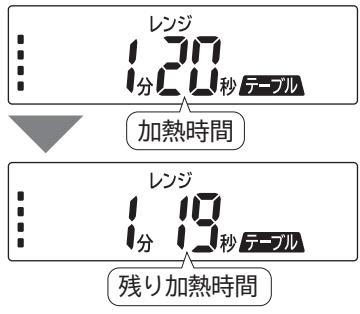
黄身や目玉焼き

例:レンジ600Wで1分20秒加熱する場合



加熱時間

出力	加熱時間
1000W	10秒~3分
600W 500W	10秒~19分50秒
200W 100W	10秒~90分
設定できる単位時間(→P.51)	



2 **10分** **1分** **10秒** を押して「加熱時間」を選ぶ

3 **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.54)

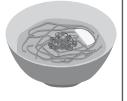
レンジ加熱する(手動調理)

1000W~100Wのレンジ加熱(つづき)

加熱時間の決めかた

- 常温(約20°C)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20秒	—	めん類 	—	—	50秒~ 1分10秒
	根菜 	1分40秒~ 2分10秒	—	揚げ物 (フライ、コロッケなど) 	—	—	40秒~ 1分10秒
魚介類 		—	約1分10秒	汁物 (みそ汁・スープなど) 	—	—	40秒~ 1分10秒
肉類 	—	1分~ 1分50秒	—	飲み物 (お酒・牛乳など) 	—	—	40秒~1分
ごはん類 	—	30~50秒	—	パン・ まんじゅう 	—	—	20~40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°C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で加熱する場合は加熱時間を、約1.2倍にします。

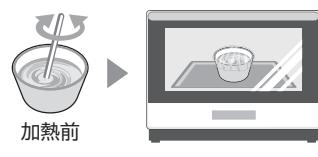
(食品温度が常温(約20°C)のとき)

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。

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。

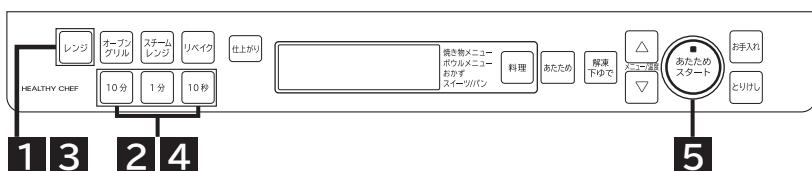
食品の種類と調理のコツ			
皮や殻つきの物	いか、えびなど 	●表面に切り目を入れる。 ●レンジ [200W] で控えめに加熱する。	
栗、ぎんなん 		●殻に割り目を入れる。 ●ラップなどでおおう。	
マッシュルーム 		半分に切る。	
ひじき		●ラップなどでおおう。 ●レンジ [200W] で控えめに加熱する。	
100g未満のさいの目野菜 (約1cm角)		●水を多めにふりかける。 ●ラップなどでおおう。 ●レンジ [500W] で様子を見ながら加熱する。	
とろみのある物 (シチュー・カレーなど)		●加熱前によくかき混ぜる。 ●ラップなどでおおう。	 加熱前

レンジ加熱する(手動調理)

リレー加熱(加熱途中で強い加熱から弱い加熱に下げる)

レンジの1000W 600W 500Wから途中で自動的に200W 100Wにする加熱です。

●煮込み調理や炊飯などに使う加熱方法です。



使用付属品



テーブルプレート
底面

お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備

食品を中心置いたテーブルプレートを底面に入れ、ドアを閉める

1

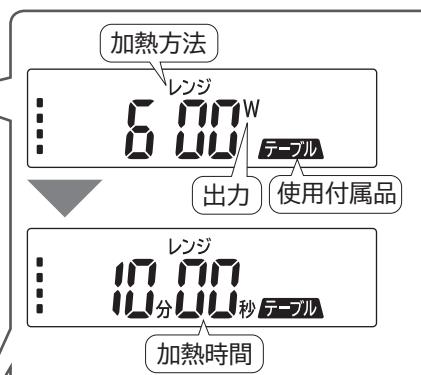
レンジを押し、「レンジ1000W」「レンジ600W」または「レンジ500W」を選ぶ

●レンジを押すごとに以下の順に表示します。

レンジ1000W▶レンジ600W▶レンジ500W▶
レンジ200W▶レンジ100W▶レンジ発酵▶…

●「レンジ200W」「レンジ100W」を選ぶと、リレー加熱はできません。

例:レンジ600Wで10分加熱後、
レンジ200Wで30分加熱する場合



2

10分 1分 10秒 を押して「加熱時間」を選ぶ

加熱時間

出力	加熱時間
1000W	10秒~3分
600W [500W]	10秒~19分50秒

設定できる単位時間(→P.51)

3

レンジを押し、「レンジ200W」または「レンジ100W」を選ぶ

レンジを押すごとに以下の順に表示します。

レンジ200W◀レンジ100W

リレー2つ目 出力



4

10分 1分 10秒 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.51)



5

あたためスタートを押してスタートする

加熱スタート



6

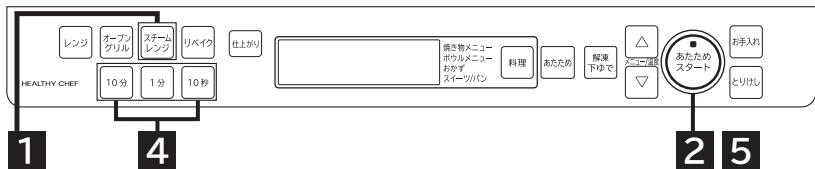
終了音が鳴ったら、食品を取り出す

加熱室が冷めてからお手入れをする(→P.54)

手順1の出力がスタートし、続いて手順3の出力がスタートします。

スチームレンジ

庫内に蒸気を発生させて食品の乾燥を防ぎながら、しっとりみずみずしくあたためます。



1 4 2 5

お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備

- 食品は入れずに、テーブルプレートを底面にセットする
食品は手順②の予備工程が終わったら加熱室に入れます。
- スチーム小皿(→P.22)の段差部まで水を入れ、テーブルプレートの左奥に置き、ドアを閉める

1

スチームレンジを押す

2

あたためスタートを押して予備工程(1分)を開始する

食品を加熱する前に、庫内に蒸気を発生させます。
※終了音が鳴るまでドアを開けないでください。

3

予備工程終了音が鳴ったら、ドアを開け、食品をテーブルプレートにのせて、ドアを閉める

- ドアを開けたままにすると蒸気が逃げてしまいます。ドアの開閉は素早く行ってください。
- 終了音が鳴った後、2分間は庫内のスチーム量を保持する為にレンジが動作します。

4

10分 1分 10秒 を押して「加熱時間」を選ぶ

加熱時間：10秒～19分50秒 設定できる単位時間(→P.51)

5

あたためスタートを押してスタートする

6

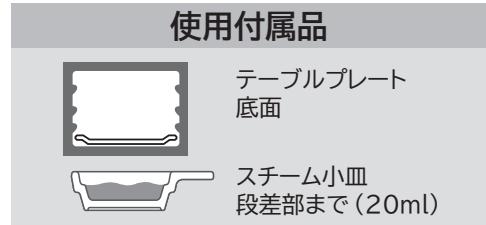
終了音が鳴ったら、食品を取り出す

加熱室が冷めてからお手入れをする(→P.53)

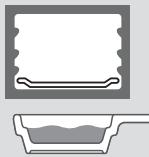
繰り返し使用する場合は、準備から始めてください。

スチームレンジの上手な使い方

- 食品を加熱している間も蒸気を発生させるため、スチーム小皿は入れたままにします。
- スチームが逃げないよう、ドアの開閉は素早くします。



使用付属品



テーブルプレート
底面



スチーム小皿
段差部まで(20ml)

注意



加熱後のテーブルプレート、
スチーム小皿は高温になっ
ています

指示

- テーブルプレート、スチーム小皿を取り出すときは、スチーム小皿の中に残ったお湯でやけどしないように気を付け、厚めのふきんやオーブン用手袋を使う
- 庫内に多少水が飛び散ることがあります
- 取り出したテーブルプレート、スチーム小皿は、本体や熱に弱いものの上に置かないでください
- 子供や幼児が触れないように気をつけてください



食品の分量が100g未満
のときはスチームレンジ
で加熱しない

火災の原因になります

加熱の種類

スチームレンジ

テーブル

使用付属品



待機中



スチームレンジ

1分30秒 テーブル

加熱時間



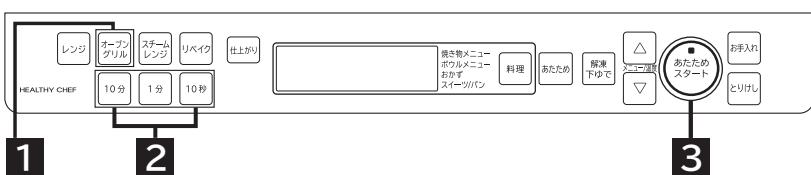
スチームレンジ

30秒 テーブル

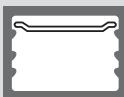
残り加熱時間

グリル加熱する(手動調理)

食品の上面に焼き色をつけてながら焼きます。



使用付属品



テーブルプレート
上・中段

お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備

食品をのせたテーブルプレート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
グリル** を3回押して「グリル」を選ぶ

**オープン
グリル** を押すごとに「オープン予熱有」▶「オープン予熱無」▶「グリル」の順に選べます。

2

10分 1分 10秒 を押して「加熱時間」を選ぶ

加熱時間：10秒～40分 設定できる単位時間(→P.51)

3

**あため
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.54)

調理後の加熱室の油汚れや臭いが気になるときは
81 脱臭で加熱します。(→P.15)

注意



指示

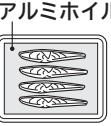
テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやオーブン用手袋を使う

- 取り出したテーブルプレートは、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

例:グリルで15分加熱する場合



グリルの上手な使いかた

焼ける 食品	切り身の魚、焼き鳥など ●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。
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。テーブルプレートの汚れや、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。 

■手動の**グリル**では、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。

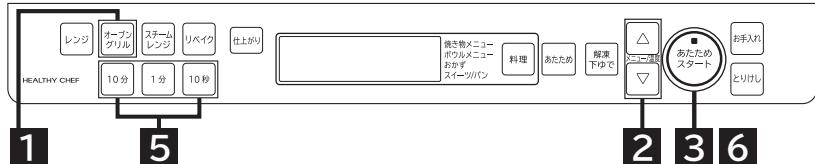
■**グリル** 加熱中に  を押すと、1分単位で増減できます。焼き上がりの調整にお使いください。

- 加熱時間が40分でスタートした場合は増やせません。
- 残り時間が1分未満の場合は増減できません。

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。



お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備

- テーブルプレートを取り外し、ドアを閉める
- テーブルプレートに食品をのせて用意しておく

手順③の予熱が終わったら加熱室に入れます。

1

- オープングリル** を押して「オーブン予熱有」を選ぶ
オープングリル を押すごとに「オーブン予熱有」▶「オーブン予熱無」▶「グリル」の順に選べます。

2

- △** を押して「温度」を選ぶ

- 温度：100～210°C (10°C単位)、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。
- 加熱室が熱い場合、最大設定温度は210°Cです。

3

- あたためスタート** を押して予熱する

- 予熱中は節電のため庫内灯を消灯しています。
予熱中に加熱室の様子を見たいときは **あたためスタート** を押すと点灯します。消灯させるときは、再度押してください。
- 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35分です。予熱が終わってそのままにしておくと、約20分間予熱を継続後、待機状態のままヒーターが切れます。

4

- 予熱終了音が鳴ったら、ドアを開け、食品をのせたテーブルプレート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** **10秒** 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.51)

6

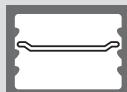
- あたためスタート** を押してスタートする

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.54)
調理後の加熱室の油汚れや臭いが気になるときは
[81 脱臭] で加熱します。 (→P.15)

使用付属品



テーブルプレート
上・中・下段

⚠ 注意



テーブルプレートの出し入れは、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

- 取り出したテーブルプレートは、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

例: オーブン「予熱有」200°Cで
30分加熱する場合



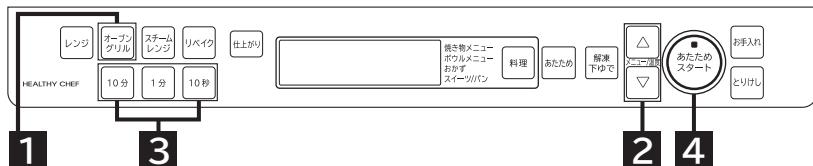
オーブンの上手な使いかた

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.46)

オーブン加熱する(手動調理)

予熱無

加熱室を予熱しないで「オーブン」で調理します。



お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備

食品をのせたテーブルプレート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

[オーブングリル]を2回押して「オーブン予熱無」(「予熱無」表示あり)を選ぶ

- **[オーブングリル]**を押すごとに「オーブン予熱有」▶「オーブン予熱無」▶「グリル」の順に選べます。
- 約2秒後に時間表示に切りかわりますが、そのまま手順2に進みます。

2

[△ メニュー選択] [▽]を押して「温度」を選ぶ

- 温度: 100 ~ 210°C (10°C単位)、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。
- 加熱室が熱い場合、最大設定温度は210°Cです。

3

[10分] [1分] [10秒]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.51)

4

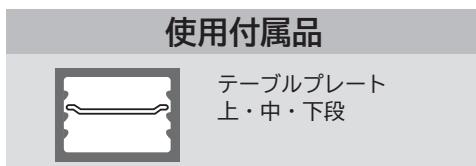
[あたためスタート]を押してスタートする

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.54)

調理後の加熱室の油汚れや臭いが気になるときは
[81 脱臭]で加熱する。(→P.15)



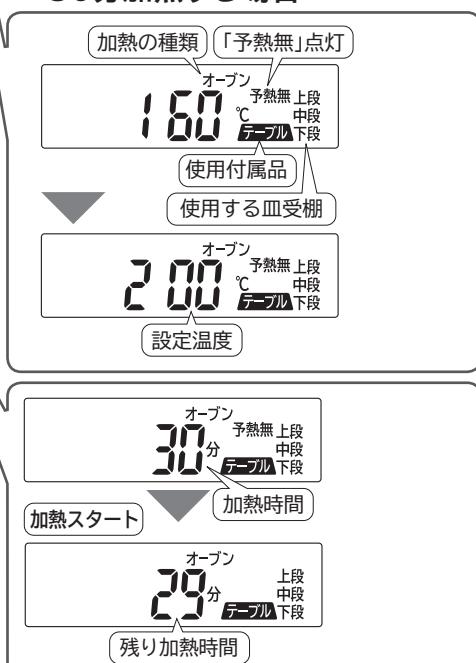
注意



指示 テーブルプレートの取り出しが、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

- 取り出したテーブルプレートは、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

例: オーブン「予熱無」200°Cで
30分加熱する場合



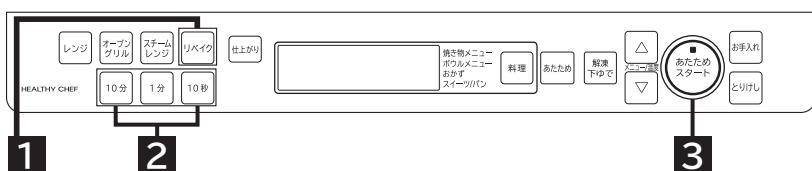
オーブンの上手な使いかた

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/予熱中に**[オーブングリル]**を押すと、セットした温度が表示され、**[△] [▽]**を押して温度をかえることができます。
約5秒後に元の表示に戻ります。
- 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1分未満の場合は増減できません。

リベイク加熱する(手動調理)

レンジ加熱とグリル加熱で市販の揚げ物や総菜パンをあたためます。



使用付属品



テーブルプレート
上・中段

お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備 食品をのせたテーブルプレート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 **リベイク** を押す

2 **10分** **1分** **10秒** を押して「加熱時間」を選ぶ
加熱時間：2分～40分 設定できる単位時間(→P.51)

3 **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.54)
調理後の加熱室の油汚れや臭いが気になるときは
[81 脱臭]で加熱します。(→P.15)

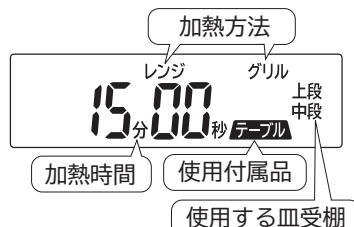
注意



テーブルプレートの出し入れは、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

- 取り出したテーブルプレートは、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

例:リベイクで15分加熱する場合



リベイクのコツ

リベイク

■あたためられる食品は
常温や冷蔵保存した食品です。

■冷凍の食品はあたためることができません
冷凍した食品は自然解凍をしてからあたためます。

■包装や容器ははずす
必ず包装や容器をはずしてからあたためてください。

■皿などの容器は使わない
テーブルプレートの上に直接食品を置いてください。

■追加加熱する場合は
手動の[グリル](→P.44)で様子を見ながら行ってください。

リベイク加熱する(手動調理)

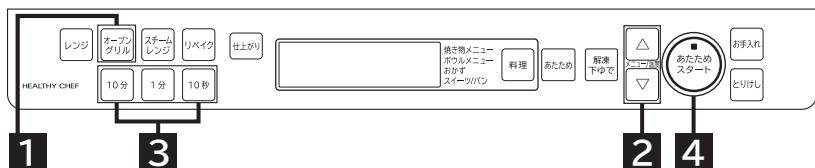
加熱時間の目安

メニュー名		分量	皿受棚	加熱時間
揚 げ 物	コロッケ	2個(160g) 4個(320g)	テーブルプレート・ 上段	2個：約16分 4個：約20分
	鶏のから揚げ	4個(160g) 8個(320g)		4個：約16分 8個：約20分
	とんカツ	1枚(110g) 2枚(220g)		1枚：約14分 2枚：約17分
	えびの天ぷら	4本(160g) 8本(320g)		4本：約14分 8本：約17分
パン類	カレーパン	1個(110g) 2個(220g)	テーブルプレート・ 上段	1個：約10分 2個：約13分
	あんパン	1個(110g) 2個(220g)		1個：約8分 2個：約11分
	ソーセージパン	1個(100g) 2個(200g)		1個：約8分 2個：約11分
	ピザパン	1個(120g) 2個(240g)		1個：約10分 2個：約13分
スイーツ	アップルパイ	1個(110g) 2個(220g)		1個：約10分 2個：約13分
	たい焼き	1個(90g) 2個(180g)		1個：約8分 2個：約11分

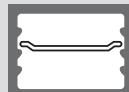
発酵する(手動調理)

オーブン発酵

パンの生地などの発酵をします。



使用付属品



テーブルプレート
上・中・下段

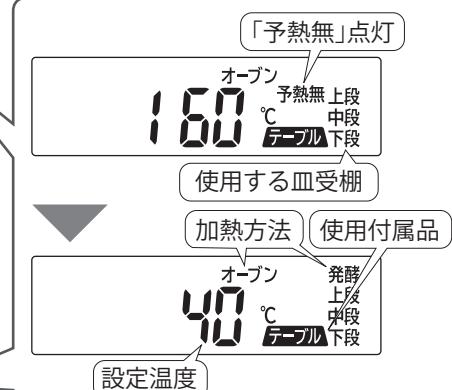
お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備 食品をのせたテーブルプレート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。

例:オーブン発酵「予熱無」40°Cで50分加熱する場合

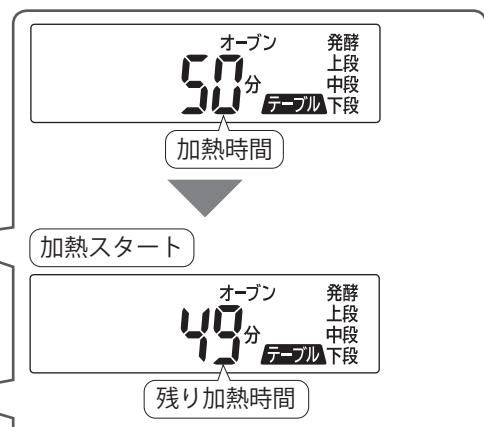
1 を2回押して「オーブン予熱無」('予熱無'表示あり)を選ぶ

- を押すごとに「オーブン予熱有」▶「オーブン予熱無」▶「グリル」の順に選べます。
- 約2秒後に時間表示に切りかわりますが、そのまま手順**2**に進みます。



2 を押して「発酵温度」を選ぶ

- 温度: 30 ~ 45°C (5°C単位)
- 「オーブン予熱有」を選んでいると100°C未満は選べません。



3 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.51)

発酵時のコツ

■ 加熱室は冷ましてから
オーブン[グリル][81 脱臭]使用後で、加熱室が熱いとうまく仕上がりません。

4 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.54)

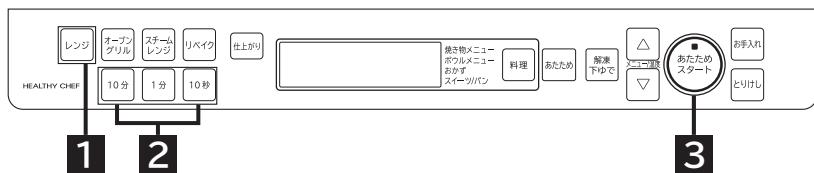
お知らせ

- 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。

発酵する(手動調理)

レンジ発酵

300g程度の生地の発酵が手早くできます。



使用付属品



テーブルプレート
底面

注意



禁止

加熱室の温度が低いとき、上ヒーターが加熱する場合があり、ドア、キャビネット、加熱室とその他の周辺に触れないやけどの原因になります



禁止

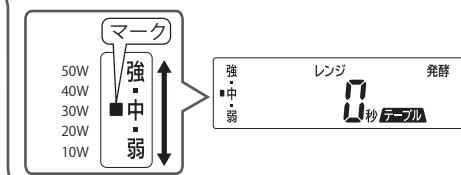
金属製容器を使わない
火花(スパーク)による故障、
発火の原因になります

例:レンジ発酵で10分加熱する場合



仕上がり調節の出力

仕上がりを押して仕上がり調節でお好みの出力を選べます。



レンジ発酵のコツ

■発酵時間と温度はメニューによって異なります
webレシピ集(→P.64)の各メニューに従ってください。

■市販の料理ブックやお好みの料理の発酵は
[オープン発酵](→P.49)で様子を見ながら行ってください。

■発酵温度の目安は
こねあげた生地(220~300g)の温度が約25℃のとき、仕上がり調節[中]設定で10分加熱したときは、発酵終了時の生地の温度は約30℃になります。

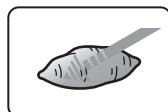
■webレシピ集(→P.64)に記載のバターロール、山形食パンの一次発酵を[レンジ発酵]で行う場合は
●耐熱ガラスボウルにこね上げた生地を入れ、テーブルプレートに置き、[レンジ発酵]仕上がり調節[中][20~30分]で加熱します。2次発酵は[オープン発酵]を使います。

●78簡単パン(webレシピ集)(→P.64)を参照し、ポリ袋(市販)を使ってこねることもできます。この場合は、袋のまま記載の発酵時間の少なめを目安にして発酵させます。

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。

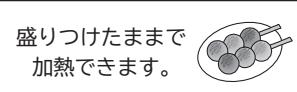
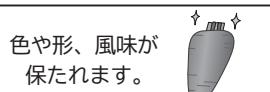
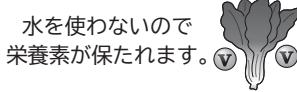


ガラス、陶磁器などの容器は「透過」します。

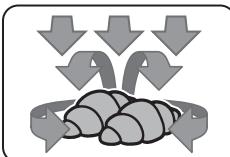


金属にあたると「反射」します。

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。

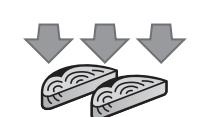


オーブン



上下平面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。

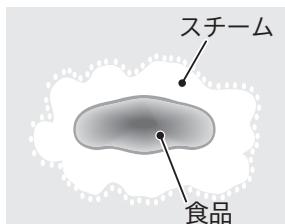
グリル



食品を上下平面ヒーターで加熱し、食品に焼き色をつけ、中は柔らかく仕上げます。

スチーム + レンジ

加熱室にスチーム(100℃前後の水蒸気)を充満させながらレンジで食品を加熱します。食品に水分を加えてしっとり柔らかく仕上げます。

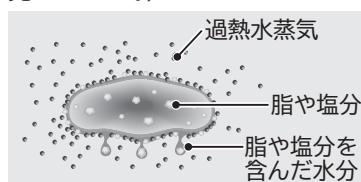


過熱水蒸気 + オーブン

過熱水蒸気 + グリル

加熱室に過熱水蒸気(高温ヒータで100℃以上に加熱した水蒸気)を充満させながらオーブンまたはグリルと組み合わせて食品を加熱します。

肉などから余分な脂や魚などの塩分を落としてヘルシーに仕上げます。(100℃以上の過熱水蒸気の粒子は非常に細かいため見えません。)



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
1000W	10秒～3分	10秒
600W	10秒～19分50秒	10秒
500W		
200W	10秒～20分	10秒
100W	20分～90分	1分

オーブン

設定時間	単位時間
10秒～20分	10秒
20分～90分	1分

レンジ発酵

設定時間	単位時間
10秒～20分	10秒
20分～90分	1分

スチームレンジ

設定時間	単位時間
10秒～19分50秒	10秒

グリル

設定時間	単位時間
10秒～20分	10秒
20分～40分	1分

オーブン発酵

設定時間	単位時間
10秒～20分	10秒
20分～90分	1分

リベイク

設定時間	単位時間
2分～20分	10秒
20分～40分	1分

手動調理の加熱時間の目安

レンジ調理

野菜下ゆで

次のページは「ごはん・お総菜のあたため」「冷凍食品の解凍あたため」

- ラップの有無の「-」は、ラップをしなくても良いことを示す。
- オートメニューで調理する場合、葉菜、果・花菜は9下ゆで葉・果菜（→P.35、36）で、根菜は10下ゆで根菜で加熱します。

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、冷水に取ってアク抜き、色止めをする。	200g	2分～2分30秒
	白菜・もやし キヤウベツ	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 ブロッコリー	小房に分ける。	200g	2分30秒～3分
	なす	用途に合わせて切り、塩水につけてアク抜きをする。 加熱後、冷水に取って色止めをする。		
アスパラガス	アスパラガス	はかまを外し、穂先と根元を交互にする。オートメニューの場合はやや強に合わせる。	1本(300g)	5～6分
	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	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。	200g	3分～3分30秒
	かぼちゃ	大きさをそろえて切る。オートメニューの場合は強に合わせる。		
根菜	にんじん	オートメニューの場合は弱に合わせる。	200g	約4分
	さつまいも	さつまいもの太い物は中に合わせる。		
里いも	里いも	皮をむいた里いもは、塩もみして水で洗い、ぬめりを取る。	150g 300g	約4分 6～7分
	ごぼう れんこん	酢水につけ、アク抜きしてから、酢をふりかけて加熱する。		
じゃがいも	じゃがいも	じゃ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、オートメニューの場合は弱に合わせる。	200g	約4分 6～7分
	大根			

生ものの解凍

メニュー名	分量	加熱時間 レンジ 100W	ラップの有無
まぐろ（ブロック）	200g	4～6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）	4～8分	-
魚の干物	1枚（約100g）	3～5分	-
ひき肉	200g	5～7分	-
薄切り肉	200g	4～6分	-
鶏もも肉（骨なし）	250g	6～7分	-
鶏もも肉（骨あり）	250g	7～8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	1分50秒～2分10秒	-
さやいんげん	200g	約2分	-

- 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。
- ラップやふたなどを外し、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）	3分20秒～4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）	3分50秒～4分	有
冷凍ミックスベジタブル	200g	2分～2分40秒	有
冷凍さやいんげん	200g	2分40秒～3分	有
冷凍枝豆・かぼちゃ	200g	2分～3分20秒	有
冷凍スイートコーン	1本（400g）	6分～7分20秒	有
冷凍あんまん・肉まん	各1個（80g）	50秒～1分20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.40）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・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 またはレンジ 500W（→P.39～41）の時間を目安にして、加熱します。（→P.23）

手動調理の加熱時間の目安(つづき)

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	1杯(150g)	50秒~1分	—
おにぎり	1個(150g)	約1分	—
チャーハン・ピラフ	1人分(各250g)	約1分50秒	—
スパゲッティ・焼きそば	1人分(各250g)	約2分40秒	—
焼き魚	1人分(100g)	約1分	有
ハンバーグ	1個(100g)	約1分	—
フライ	2~4個(100g)	40~50秒	—
コロッケ	2個(150g)	50秒~1分	—
野菜のいため物	1人分(200g)	約1分50秒	—
八宝菜	1人分(300g)	約2分40秒	—
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
シユーマイ	1人分(200g)	約1分50秒	—
みそ汁・コンソメスープ	1人分(150g)	1分~1分50秒	—
カレー・シチュー	1人分(各200g)	約1分50秒	有
ポタージュスープ	1人分(150g)	1分40秒~2分	—
牛乳	1杯(200mL)	約1分40秒	—
コーヒー	1杯(150mL)	約1分10秒	—
お酒	1本(180mL)	50秒~1分	—
ハンバーガー	1個(100g)	30~40秒	—
ホットドッグ	1本(80g)	20~30秒	—
バターロール	2個(80g)	約20秒	—
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	—
コンビニ弁当	1個(500g)	1分40秒~2分	—

スチームレンジ調理

ごはん・お総菜のあたため、冷凍食品の解凍あたため

しっとりみずみずしくあたためたい物や、かたくなりやすいお総菜をあたためます。(ラップはしない。)

メニュー名	分量	加熱時間 [スチームレンジ]	ラップ の有無
ごはん	1杯(150g)	1分20秒~1分30秒	—
シユーマイ	12個(170g)	1分20秒~2分	—
肉まん	1個(100g)	50秒~1分20秒	—
焼きそば	1人分(250g)	1分30秒~2分10秒	—
まんじゅう	2個(100g)	1分~1分20秒	—
ハンバーグ	1個(100g)	40秒~1分30秒	—
ハンバーガー	1個(100g)	50秒~1分20秒	—
ホットドッグ	1本(100g)	30秒~1分10秒	—
冷凍シユーマイ	12個(170g)	2分50秒~3分10秒	—
冷凍肉まん	1個(100g)	1分20秒~1分50秒	—
冷凍焼きおにぎり	2個(100g)	1分30秒~2分10秒	—

オーブン・グリル調理

代表メニューのみ記載しています。
手動で調理をするときは、類似したメニューを参照してください。

メニュー名	分量	皿受棚	温度	加熱時間	
				予熱有	予熱無
焼き物 ハンバーグ	4個	テーブルプレート ・上段	250°C*	25~30分	—
グラタン マカロニグラタン	4皿	テーブルプレート ・中段	180°C	25~35分	—
ケーキ スポンジケーキ (デコレーションケーキ)	直径15cm 直径18cm 直径21cm	テーブルプレート ・下段	150°C	35~45分 45~55分 45~55分	—
シフォンケーキ(プレーン)	直径20cm		160°C	45~55分	—
パウンドケーキ(プレーン)	19x8.5x6cm		160°C	55~65分	—
バターロール(ロールパン)	10個		170°C	20~30分	—
パン フランスパン (バタール・クーベ)	バタール1本 クーベ2個		180°C	35~45分	—
簡単パン	8個		180°C	20~30分	—
ピザ ピザ(パン生地)	1枚	テーブルプレート ・中段	200°C	18~29分	—

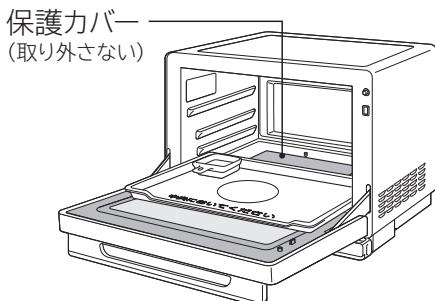
*250°Cの運転時間は約5分です。その後は自動的に210°Cに切りかわります。

- テーブルプレートを皿受棚に入れて使用します。
- 作りかたは、webレシピ集(→P.64)を参照してください。
- 焼きむらが気になるときは、加熱途中で食品の前後を入れかえたり、テーブルプレートの前後を入れかえます。入れかえるタイミングは、加熱時間の $\frac{2}{3}$ ~ $\frac{3}{4}$ が経過してからにしてください。
- 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きは、webレシピ集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焼いてください。
- 焼き魚類は、焼き時間の $\frac{3}{4}$ を経過してから裏返しをしてさらに焼きます。
- テーブルプレートの汚れが気になるときは、クッキングシートまたはアルミホイルを敷きます。

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、かたく絞ったぬれふ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・保護カバー

かたく絞ったぬれふきんでふきます

- 加熱室内についた水滴はかたく絞ったぬれふ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ふ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。
- 保護カバーは押したり、強くこすったりしないでください。破損、割れ、欠けのおそれがあります。
- 保護カバーのネジは外さないようにしてください。故障の原因となります。
- 保護カバーはぬれふきんで拭くとキラキラしたものが拭き取れることがあります、性能上問題ありません。
- 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。

スチーム小皿

傷が付かないように、やわらかいスポンジで洗い、よく乾燥させます

- 汚れが取れにくいときは、台所用合成洗剤(中性)で洗ってください。食器洗い乾燥機には入れないでください。
- スチーム小皿はつけ置きしないでください。カビの発生や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。そのまま使用すると故障の原因になります。
- スチーム小皿は水以外入れないでください。

警告



保護カバーは取り外さない
けが・故障の原因になります
保護カバーは機械室内部の回転機構
部を保護するためのカバーです

注意



加熱室内壁、ドアガラスに食品くず
や油分、汁を付けたままにしない
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



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

テーブルプレート

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。

- テーブルプレートの落ちにくい汚れは市販の
クリームクリーナー(研磨剤入り)をつけて、
その部分をこすって洗い流します。

テーブルプレートを落下させたり、衝撃
を加えると割れるおそれがあります

- 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。
そのまま使用すると故障の原因になります。

お願い

次のものは塗装が剥がれたり、傷付
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

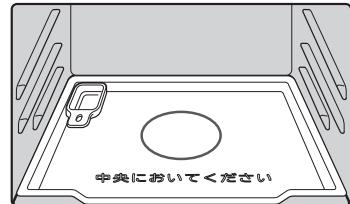
清掃(加熱室の汚れをとる)

80 清掃

スチームを発生させ、加熱室内の汚れをふき取りやすくします。

準備

テーブルプレートを底面にセットして、段差部まで水を入れたスチーム小皿を、テーブルプレートの左奥に置き、ドアを閉める



1

お手入れを押して80 清掃を選ぶ

スチームレンジ
80 テーブル

2

あたためスタートを押してスタートする

3

終了音が鳴り、加熱室が冷めてから汚れをふき取ります。

81 脱臭

脱臭(加熱室の臭いをとる)

加熱室の臭いの原因を焼き切って脱臭します。

●窓を開けるか換気扇を回してください。加熱室内の臭いが気になるときに行ってください。
「空焼き(脱臭)をする」(→P.15)

お手入れ

！注意



80 清掃の加熱中や終了後、顔などを近づけて、ドアを開けない
やけど・けがの原因になります
加熱終了後も一部スチームが出ていることや、お湯が飛び出しがあります



80 清掃の加熱中や終了後、スチーム小皿は高温になるため、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
スチーム小皿を取り出す際は、お湯がこぼれないよう注意する



テーブルプレートに油や食品くず、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



テーブルプレート・スチーム小皿に衝撃を加えない
けが・破損の原因になります

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。 ●重量センサーの0点調節値がずれている場合があります。（→P.18） ●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.17）
	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	webレシピ集（→P.64）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。（→P.53）
	2ごはん で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"> ●重量センサーの0点調節値がずれている場合があります。（→P.18） ●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。 ●ごはんの分量（重量）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かねませんか。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。 ●ふた、およびふた付きの容器を使用していませんか。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.39～41）で様子を見ながらあたためます。
	2ごはん でごはんが熱くなり過ぎる	<ul style="list-style-type: none"> ●ごはんの分量（重量）に対して、重過ぎる容器を使っていませんか。 ●1おかず 仕上がり調節[やや弱]で加熱してください。
2 ごはんのあたため	ごはんがぱさつく	<ul style="list-style-type: none"> ●2ごはん 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。
	5解凍あたため 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"> ●容器（平皿）にのせて加熱します。容器（平皿）を使わないでラップに包んだままの状態で加熱すると、あたたまりません。また、プラスチック製の容器に入れて、加熱していませんか。加熱不足でむらのある仕上がりになります。3冷凍ごはん で加熱してください。 ●使う容器（平皿）の大きさは、冷凍ごはんの分量（重量）に合った大きさ、重さの物を使います。 ●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.30） ●2～4杯分（1個約150g）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。
	5解凍あたため で冷凍ごはんが熱くなり過ぎる	<ul style="list-style-type: none"> ●ごはんの分量（重量）に対して、重過ぎる容器を使っていませんか。（→P.16） ●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。
	3冷凍ごはん で冷凍ごはんが熱くなり過ぎる	<ul style="list-style-type: none"> ●陶器、磁器（茶わんなど）の容器に入れて加熱していませんか。ラップに包んだ冷凍ごはんをテーブルプレートの中央に直接置いて加熱してください。 ●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。

こんなときは		確認してください／直しかた
3 解凍	解凍不足でかたい	<ul style="list-style-type: none"> ●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）によってオートメニューを使い分けます。 ●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"> ●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。 ●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。
4 お総菜のあたため	食品をあたためても熱くならない	<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。仕上がり調節[やや強]か[強]に合わせるか、陶器・磁器（茶わんなど）に入れて仕上がり調節[中]に合わせて加熱してください。食品の分量（重量）に合った大きさ、重さの容器に入れて加熱します。（→P.16） ●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.17、25） ●ふた、およびふた付きの容器を使用していませんか。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.39～41）で様子を見ながらあたためます。
	食品をあたためると熱くなり過ぎる	<ul style="list-style-type: none"> ●食品の分量（重量）に対して、大きい（重い）容器を使っていませんか。食品の分量（重量）に合った重さの容器を使ってください。 ●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。
揚げ物が熱くなり過ぎる		はじめや飛び散る恐れがある食品は、ラップなどでおおい、仕上がり調節[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。
カレーやシチューがあたまらない		<ul style="list-style-type: none"> ●とろみがある物はラップなどでおおい、仕上がり調節[やや強]か[強]で加熱します。（→P.26） ●加熱前後で、よくかき混ぜます。
冷凍保存した食品があたまらない		<ul style="list-style-type: none"> ●[5解凍あたため]で加熱します。（→P.29、30） ●プラスチック製の容器に入れたり、容器を使わずに食品だけで加熱していませんか。仕上がり調節[やや強]か[強]に合わせるか、食品の分量（重量）に合った大きさ、重さの容器に入れて加熱してください。 ●テーブルプレートの中央に置いて、加熱してください。
市販の冷凍食品をあためたときに仕上げにむらがみられる		<ul style="list-style-type: none"> ●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、若干多めに加熱します。 ●テーブルプレートの中央に置いてあた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。

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
5 牛乳のあたため	牛乳が熱くなり過ぎる	<ul style="list-style-type: none"> ●牛乳の分量(重量)は少なくありませんか。容器の大きさ(重量)に対して半分以下の量のときは[レンジ] [500W]であた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。 ●メニューを間違えていませんか。[1おかげ]で加熱すると熱くなり過ぎます。 ●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。
	牛乳がぬるい	<ul style="list-style-type: none"> ●牛乳の分量(重量)に対して、軽い容器を使っていませんか。 ●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。2~4杯を一度に加熱するときは、分量(重量)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。
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、テーブルプレートの中央に直接置いて加熱します。 ●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ません。 ●ほうれん草などの葉菜は100~500g、じゃがいもなどの根菜は100~1000gまで加熱できます。分量が多くなり、少な過ぎるとうまくできません。 ●メニューを間違えていませんか。[1おかげ]で加熱するとうまく仕上がりません。葉菜・果菜は[9下ゆで葉・果菜]で、根菜は[10下ゆで根菜]で加熱してください。(→P.35、36)
	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。 ●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。
7 パン	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。
	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"> ●ラップの重なった方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。
トースト	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。
	焼き色がつかない	トーストはトースターで焼くよりも時間がかかります。 [オープン] [予熱無]で様子を見ながら加熱します。(→P.46)
	ふくらみが悪い	<ul style="list-style-type: none"> ●生地の発酵は十分でしたか。発酵途中で生地の表面が乾いているときは霧吹きで水分を補ってください。 ●生地を傷めていませんか。成形するとき生地はていねいに扱ってください。
焼き色にむらがある		生地の大きさが異なると焼いたときにむらになります。

こんなときは		確認してください／直しかた
8 スイーツ	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混せてください。
	ケーキがうまく焼けない	<ul style="list-style-type: none"> ●手動調理で焼く場合の温度と時間は、「手動調理の加熱時間の目安」(→P.53)を参照して焼いてください。 ●分量に合った大きさの型で焼いてください。
	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。
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。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。

お困りのときは

こんなときは		確認してください／直しかた
1 動作しない	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	<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.14) ●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.13)、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>
2 音	食品がまったくあたたまらない	<p>を押し液晶表示部に「」と「」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.61)</p>
	電源プラグを差し込むとわずかに「ジー」音がする	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。
	加熱中「カチ、カチ」と「ジージー」と音がする	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。
	レンジ加熱のとき「パチン」と音がする	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。
	オーブン、グリル加熱のとき「ポコッ」と音がする	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。
	調理終了後、しばらくすると「カチ」と音がする	調理終了後にドアを閉めてから10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。
うまく仕上がらない・お困りのときは		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の音色がかわります。「メロディー音」、「電子音」、「無音」の切りかえができます。(→P.14)
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		電源回路に充電するため故障ではありません。



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/2025/rw.html

こんなときは		確認してください／直しかた
2 音(つづき)	調理中や調理が終了してもファンのブーン音がする	加熱室の温度が高いときや繰り返して調理した後（積算調理時間10分以上の場合）、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最大約10分間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。積算調理時間がリセットされるまでは、調理のたびに、冷却ファンが回ります。待機時消費電力オフ機能（→P.14）で電源が切れると積算調理時間がリセットされます。
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。
	初めてオーブンを使つたとき煙がでた	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（[81 脱臭]）をして油を焼き切ってください。（→P.15）
	オーブン加熱中、加熱室から煙が出た	加熱室内壁面が汚れていたり、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が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	スチーム調理や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、加熱室底面に溜まることがあります。テーブルプレートを取り外し、水滴はこまめにふき取ってください。（→P.54）
	オーブン予熱中に庫内灯が消灯している	<p>オーブン予熱中は節電のため庫内灯を消灯しています。</p> <p>加熱室（庫内）の様子を見たいときは を押してください。</p> <p>消灯するときは、もう一度 を押してください。</p>
	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「元」と表示されている（「元」モードになっている）	<p><解除方法></p> <p>「 を3回押し、 を1回押す」この操作を3回繰り返すと液晶表示部の「元」表示が消え加熱できます。</p>
	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。
	予熱途中で加熱室温度の表示が10～20°C上下するまた断続音がする	加熱室温度が安定するまで温度表示がかわります。故障ではありません。またヒーターと冷却ファンが断続運転するため断続音がすることがありますが、故障ではありません。

お困りのとき(つづき)

こんなときは	確認してください／直しかた
5 設定・表示(つづき)	予熱設定温度が表示される前に予熱が終了した
	電源電圧や室温等の影響で設定温度が表示される前に予熱が終了することがあります。また、予熱開始より35分が経過すると予熱は終了します。予熱が終わってそのままにしておくと、約20分間予熱を継続した後、庫内灯とヒーターがオフのまま待機状態になります。
	残り時間が途中でかわることがある
	オートメニューのとき、食品を上手にあたためる、または料理を上手に仕上げるため加熱途中で残りの加熱時間がかわることがあります。
	ドアを開けると加熱が取り消される
	オートメニューでは残りの加熱時間を表示していないときにドアを開けると、加熱が取り消されます。
	残り加熱時間の表示がでない、表示まで時間がかかる
6 その他	●オートメニューの場合、加熱スタート時は加熱時間を計算中のため、すぐには残り加熱時間は表示されません。残り加熱時間が表示されるまで時間がかかる場合は、各オートメニューの「上手なあたためかた」を確認してください。 ●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。
	使用中に停電になった
	●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.71)
	過熱水蒸気が出ているのが分からない
	[オーブン]、[グリル]と組み合わせて加熱しているため加熱室の温度が高く、過熱水蒸気の粒子が非常に細かいため見えません。
	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。
6 その他	ドアの周りから蒸気や煙がもれる
	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.54) 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
6 その他	加熱室内のお手入れはスポンジたわしのかたい部分でこすらないでください。(→P.54) 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。
	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。
6 その他	空焼き(81 脱臭)をすると、本体が非常に熱くなる
	●空焼き(81 脱臭)はヒーター(グリル・オーブン加熱)で加熱を行い、加熱時間は20分です。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最大約10分間回ります。冷却が終了すると冷却ファンは自動的に停止します。

お知らせ表示が出たとき

お知らせが表示されたときは [リフレッシュ] を押して液晶表示部に「H」を表示させ、下表や手順を確認してから再度操作をおこなってください。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.71）

表示例	原因・お知らせ内容	直しかた
「C00」が表示される 	テーブルプレートがセットされていません。 またはテーブルプレートの上に物をのせています。	加熱室底面にテーブルプレートだけをセットして0点調節をしてください。（→P.18） それでも「C00」表示が直らない場合には、「C00」表示が出ている状態のまま①～⑥の手順で0点調節をしてください。 ①テーブルプレートを取り出し、加熱室を空の状態にしてドアを閉めます。 ②[仕上がり]を3秒以上長押しします。 ③庫内灯が点灯し約3秒後に、液晶表示部に「---」が表示されます。 ④ドアを開け、テーブルプレートを加熱室底面にセットし、ドアを閉めます。 ⑤[仕上がり]を押します。 ⑥庫内灯が点灯し約3秒後に、液晶表示部に「H」が表示されれば完了です。
「C01」が表示される 	0点調節中にドアが開いています。	ドアを閉じて [リフレッシュ] を押してください。（→P.18）
「C02」が表示される 	テーブルプレートがセットされていません。	加熱室底面にテーブルプレートをセットしてドアを閉めて、[あたためスタート]を押します。 くり返し表示される場合は、「C00」で記載の直しかたを行ってください。
「C05」が表示される 	加熱室内の温度が高温のため、オートメニューでは調理できません。	ドアを開けると「C 05」が消えて「冷却中」が表示します。「冷却中」表示が消えるまでドアを開いて、十分に冷却します。
「C09」が表示される 	テーブルプレートを加熱室底面にセットしないメニューのときに、底面にセットされています。	テーブルプレートを底面から取り外して、メニューに合った付属品を確認してください。 直らないときは、「C00」で記載の直しかたを行ってください。
「C18」が表示される 	機械室内部の温度が高くなり過ぎたため、保護装置が働いて運転を停止しました。	運転を停止した状態でしばらくおき、本体を冷ましてから調理を再開してください。
「冷却中」が表示される 	機械室内部の冷却のため冷却ファンが回転しています。 表示中は電源プラグを抜かないでください。 表示中も続けて調理できます。	加熱室の温度が高いときや繰り返して調理した後（積算調理時間10分以上の場合）、加熱途中で [リフレッシュ] 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最大約10分間回転する場合がありますが故障ではありません。
「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  	外来ノイズなどの影響による一時的な誤動作を検出した際などに運転を停止します。	[リフレッシュ] 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.71） 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 (web)

本製品に搭載されているオートメニュー や
レシピをホームページから確認できます。

<https://kadenfan.hitachi.co.jp/range/recipe/mro-s8d/top.html>



「webレシピ集」

レシピ集の見かた

オート ローストビーフ



各webレシピに繋がるリンクです。
作りかたなどはこちらからご確認ください。

●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	小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)	食品名	計量	小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)
水・酢・酒	5	15	200	ウスターーソース	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		
トマトイьюーレ	5	15	210	炊きたてごはん	—	—	120		

らくらくプレート焼きを使ってみよう！

オート らくらくプレート焼き (鶏)



オート らくらくプレート焼き (魚)



油を使わずカラッとフライ調理

オート えびフライ



オート とんカツ



オート 鶏のから揚げ



ボウルひとつでかんたん調理

オート チンジャオロウスー



オート カルボナーラ



オート クリームシチュー



スイーツも焼き物もオーブン調理

オート マカロニグラタン



オート アイスボックスクッキー



オート オートミールシリアルバー



自分好みの仕上がりにあたため(リバイクボタン)

手動 コロッケのあたため



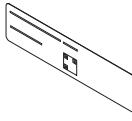
手動 カレーパンのあたため



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。

テーブルプレート	スチーム小皿	メニュー・シール						
 サービスパーツ MRO-W1C-015 テーブルプレート とご指定ください	 サービスパーツ MRO-S7C-001 スチーム小皿と ご指定ください	 本体色に合わせて、 ご希望のサービス パーツをご指定く ださい <table border="1"><tr><td>本体色</td><td>部品番号</td></tr><tr><td>ブラック (K)</td><td>MRO-S8D-001</td></tr><tr><td>ホワイト (W)</td><td>MRO-S8D-002</td></tr></table>	本体色	部品番号	ブラック (K)	MRO-S8D-001	ホワイト (W)	MRO-S8D-002
本体色	部品番号							
ブラック (K)	MRO-S8D-001							
ホワイト (W)	MRO-S8D-002							

転倒防止金具セット	
本体の背面と壁の距離に合わせて、 ご希望のサービスパーツをご指定ください	
背面と壁の距離	部品番号
壁ぴったり設置	MRO-JV300-012
15 ~ 22cm	MRO-N80-016

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「パーティショップ」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ありません。

※一部対象外製品がございます。

パーティショップ送料特典

付属品や別売品をパーティショップ（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	式 源	MRO-S8D 交流100V、50–60Hz共用
電子レンジ	消費電力 高周波出力 発振周波数	1,450W 1,000W ^{*1} 、600W、500W、200W相当、100W相当 2,450MHz
グリル オーブン	温度調節範囲	消費電力1,240W (ヒーター出力1,210W) 発酵 (30~45°C)、100~210°C、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。
外形寸法 加熱室有効寸法	幅487×奥行430 (461 ^{*2}) ×高さ365mm 幅401×奥行344×高さ218mm	
総庫内容量	31L	
質量 (重量)	約15kg	
電源コードの長さ	約1.4m	
年間消費電力量の目安 ^{*3}		
区分分名	E	
電子レンジ機能の年間消費電力量	62.0kWh/年	
オーブン機能の年間消費電力量	17.3kWh/年	
年間待機時消費電力量	0.0kWh/年 ^{*4}	
年間消費電力量	79.3kWh/年	

※1 高周波出力1,000Wは短時間高出力機能(最大3分間)であり、自動的に500Wに切りかわります。定格連続高周波出力は600Wです。

※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。

※3 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」表示時約1W)

	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 0950:2008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。 https://www.hitachi-gls.co.jp/about/environment/jmoss/	

●長年ご使用の過熱水蒸気オーブンレンジの点検を!		
愛情点検	<p>ご使用の際、 このような 症状はあり ませんか？</p> <ul style="list-style-type: none"> 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 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。 過熱水蒸気オーブ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。 	<p>ご使用中止</p> <p>このような症状のときは、故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグを抜いて販売店に点検・修理をご相談ください。</p>

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.71)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.7、13)

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.60~63)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

過熱水蒸気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

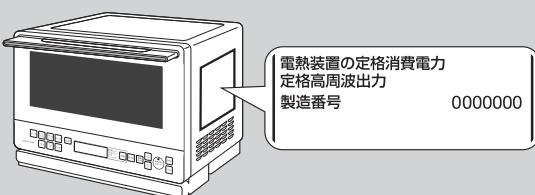
TEL 0120-3121-68
携帯電話 0570-0031-68（有料）
(FAX) 0570-2006-57（有料）
〔受付時間〕 月～土：9:00～18:00
日・祝日：9:00～17:00

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-S8D	※ 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.71)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.71)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.71)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。
- (二) 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

AA0002306-1A

E25-FSP1

禁無断転載・不許複製 | E5 (CR)