

日立トースターレンジ

家庭用

HITACHI

エム アール ティー エフ

# 型式 MRT-F100 取扱説明書

## 保証書付

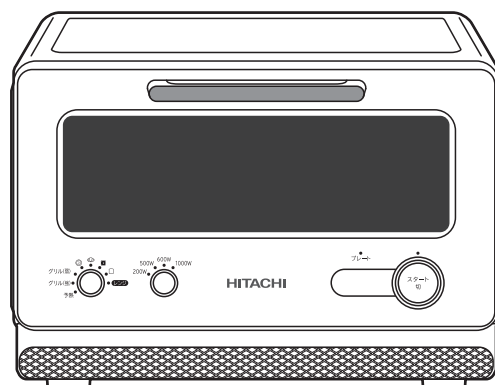
(保証書は裏表紙に付いています)

このたびは日立トースター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.6~11)をお読みいただき、正しくお使いください。



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。

専用モードでさまざまな調理が可能。



### トーストモード (P.24)

食パンの両面を焼いてトーストが作れます。  
パンと一緒に卵などを焼いて調理するトーストセットが作れます。



### アレンジトーストモード (P.25)

具材を食パンにのせて調理するアレンジトーストが作れます。



### パンリバイクモード (P.26)

市販のパン、総菜パンをあたためます。



### ピザモード (P.27)

市販のチルドピザや冷凍ピザが焼けます。  
また、手作りのピザも作れます。

多彩なレシピはこちらから



「webレシピ集」

<https://kadenfan.hitachi.co.jp/range/recipe/mrt-f100/top.html?manual>



「印刷用レシピ集」

<https://kadenfan.hitachi.co.jp/support/range/item/MRT-F100/manual.html>

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.40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

# 初めに行ってほしいこと/付属品

## 1 付属品の確認

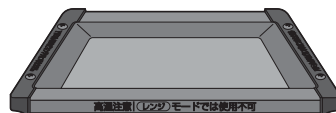
下記を参照し、付属品が全て揃っているか確認をしてください。

### 付属品

付属品の使いかた(→P.18、19)

#### ● グリル皿

表面はフッ素処理が施され、裏面はマイクロ波を吸収して発熱する発熱体(フェライトゴム)が付いています。



## 2 「安全上のご注意」を読む(→P.6~11)

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.12、13)

据え付けの確認・アース線の取り付け・電源の入れかたについて記載しています。

## 4 空焼きをする(→ P.14)

加熱室壁面に付着している油を焼き切るために必要な作業です。

## 5 「使える容器・使えない容器」を確認する(→ P.17)

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

## 6 実際に使ってみましょう(→ P.21)

準備が完了したら、まずは使ってみましょう。

# もくじ

## 確認と準備

ご使用前に必ずお読みください

初めに行ってほしいこと／付属品	2
各部のなまえ	4
操作部	5
安全上のご注意	6
使うときの確認と準備	12
● 据え付けの確認	12
● アース線を取り付ける	12
● 電源を入れる	13
● 空焼きをする	14
● 上手に使いこなすコツ	15
加熱前に確認する	15
調理終了後のコツ	16
お手入れのコツ	16
使える容器・使えない容器	17

## 使いかた

付属品の使いかた	18
● 付属品イラストの見かた	18
● 調理で使う付属品	18
● グリル皿の使いかた	19
あたためのワンポイント	20

## 調理

レンジ加熱する	21
● 1000W～200Wのレンジ加熱	21
加熱時間の決めかた	22
はじけや飛び散りなどを防ぐ加熱のしかた	23
専用モードで調理する	24
● トーストモード	24
● アレンジトーストモード	25
● パンリバイクモード	26
● ピザモード	27
グリル加熱する	28
● グリル(弱)グリル(強)	28
● 予熱	29
加熱のしくみ	30
設定できる単位時間	30
加熱時間の目安	31
● レンジ調理	31

## お手入れ

本体をお手入れする(水滴や汚れをとる)	33
● 本体・付属品	33

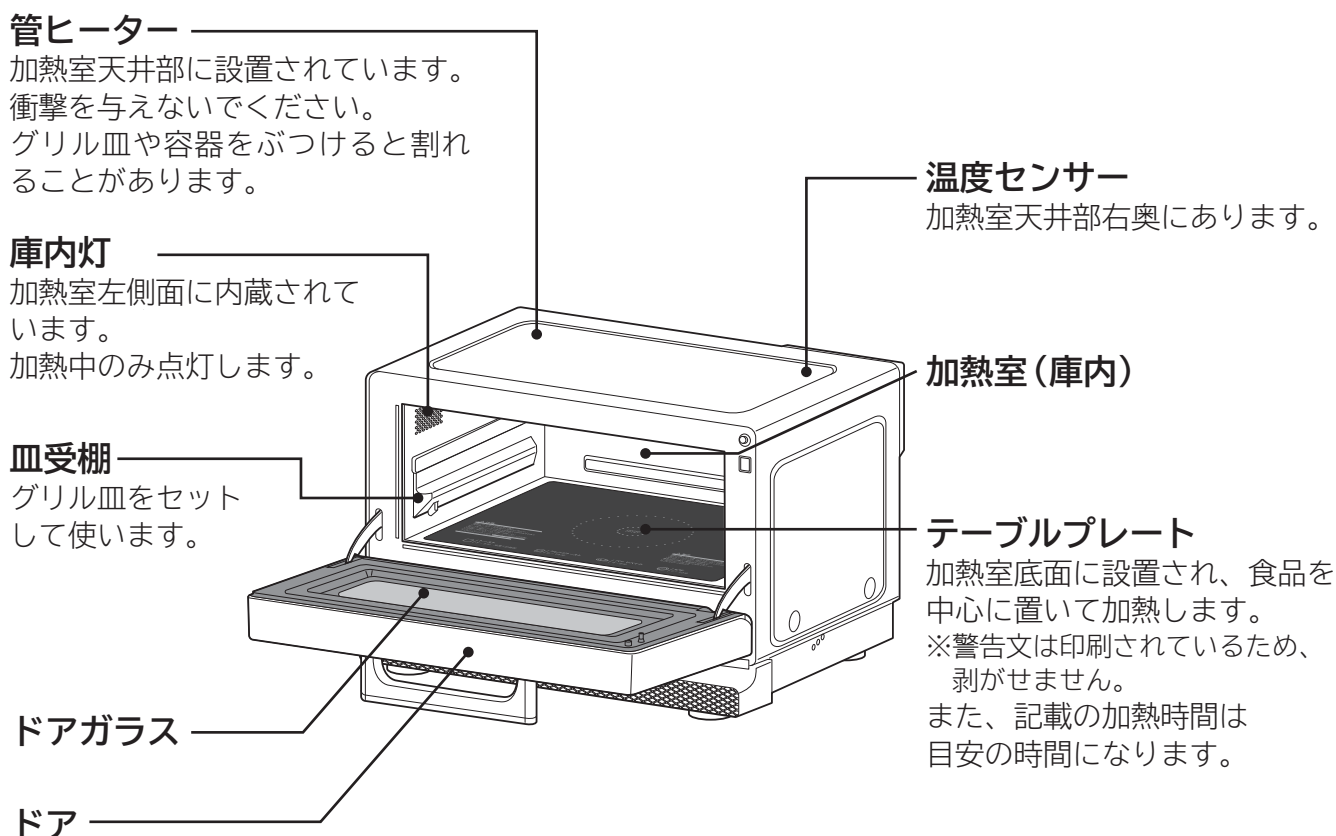
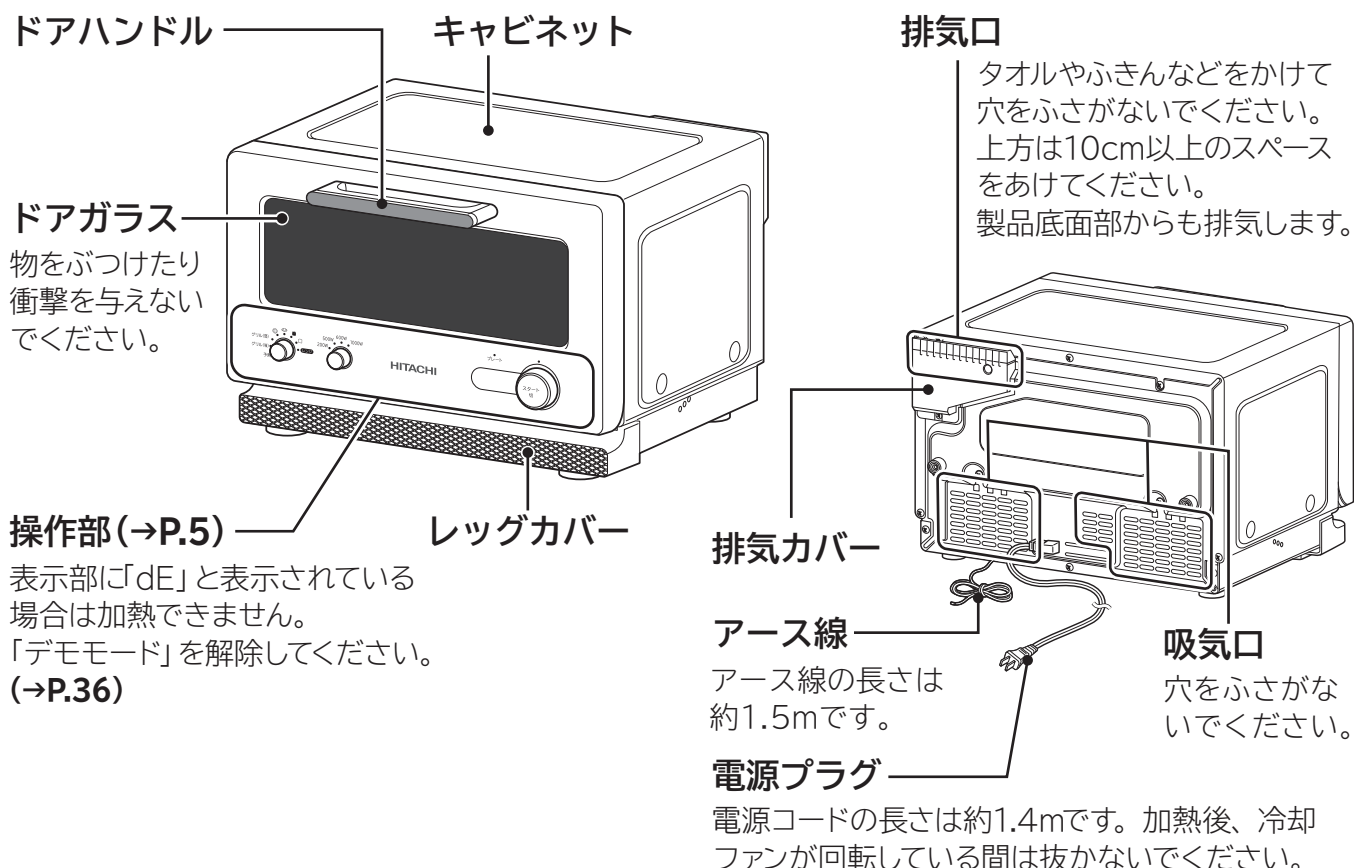
## うまく仕上がらない・お困りのときは

うまく仕上がらないとき	34
お困りのとき	35
お知らせ表示が出たとき	37
別売り部品	40
日立家電メンバーズクラブのご案内	40
仕様	41
保証とアフターサービス	42
ご相談窓口	43

## レシピ集(Web) 38～39

ホームページからレシピ集を見る	38
-----------------	----

# 各部のなまえ



# 操作部

## モード切替ダイヤル

調理するときのモードを切替えます。

- |                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| トーストモード<br>(→P.24)  | パンリバイクモード<br>(→P.26) |
| アレンジトーストモード (→P.25) | ピザモード<br>(→P.27)     |

## プレートランプ

グリル皿を使用するモードで調理するとき点灯します。

## スタート/切ランプ

点滅しているときにスタート/切ボタンを押してスタートすることをお知らせします。



## レンジ出力切替ダイヤル

レンジで調理するときの出力を切替えます。

## 表示部

調理時間を表示します。

## スタート/切ボタン・タイマーダイヤル



運転をスタート/とりけしするときに押します。



調理するときダイヤルを回して時間を設定します。

## 運転中にドアを開けて一時停止したときのとりけしのしかた



ドアを閉めます。

を2回押して運転をとりけします

## お知らせ

### ●1000Wについて


高周波出力1000Wは、短時間高出力機能(最大3分間)です。  
庫内の温度状況によって自動的に600Wに切り替わります。


# 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。



 **危険** 「死亡または重傷を負うおそれが高い」内容です。



 **警告** 「死亡または重傷を負うおそれがある」内容です。

 **注意** 「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

## 危険



分解禁止

- 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



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

## アース線は

## 警告



アース線を接続せよ

- アース線を確実に取り付ける (→P.12)  
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しないでください (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 (電気工事に資格者による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.43)

次の場合は接地工事 (電気工事に資格者による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

## 警告



指示

直ちに  を押し使用を中止する

火災・感電・けがの原因になります

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



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

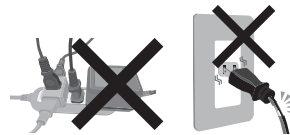
### 警告

コンセントは



禁止

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



電源プラグ、  
電源コードは



禁止

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



指示

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



電源プラグを抜く

長期間使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜く

### 注意

電源プラグ、  
電源コードは



禁止

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

## 据え付けによる事故・感電・火災をふせぐために

感電・けが・壁の変色・電気部品の損傷・本体の落下のおそれ

### 警告



禁止

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



禁止

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



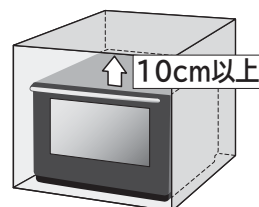
指示

- 水平で丈夫な場所に据え付ける
- 本体と壁の距離は下表以上の距離を確保する
  - ・ このトースターレンジは、「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	0	0	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ったり、よごれが気になる場合、上記表の寸法以上にすき間をあけてください



# 安全上のご注意(つづき)

## 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からない



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  
専用モードやグリル加熱は、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



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

### 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かけたり、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后(放置時)の熱膨張・熱収縮により割れることがあります



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。  
転落・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.40)  
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.43)



指示

- 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、容器を強く当たったり落したりしない  
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

- 落雷のおそれがあるときは、電源プラグをコンセントから抜く
- 空焼きは次の状態でやる(→P.14)  
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

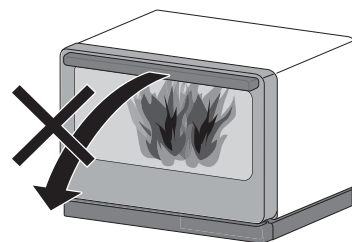
加熱室内で食品が燃え出したときはドアを開けない  
勢いよく燃えるおそれがあります

1. すぐに  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  を押す





## 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

### 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、グリル皿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、グリル皿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

## 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



本体各部や付属品などが冷めてから行う



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

# 安全上のご注意(つづき)

## レンジ加熱の事故・感電・火災をふせぐために

やけど・けが・火災・発煙・発火・ドアガラス、テーブルプレートの破損のおそれ

### 警告



禁止

#### ● 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



湯たんぽ

#### ● 電子レンジ加熱のときは金属製の物は使用しない

- ・ 付属品のグリル皿(レンジモード運転時)



- ・ 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[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
- ・ 食品分量・容器など本書記載の内容に従って加熱し、容器の重さは、食品分量と同じくらいの物を使用して加熱します
- ・ レンジ加熱は、設定する時間を控えめにし、食品の仕上がりに具合を見ながら加熱する



禁止

#### 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



指示

卵は溶きほぐしてから加熱する



指示

殻や皮(膜)のある食品は、割り目や切り目を入れてから加熱する

例：イカや栗、ぎんなんなど



### 注意



禁止

#### ● 加熱室に食品を入れない状態で加熱しない

#### ● 金属製の次の物は使用しない

- ・ 付属品のグリル皿(レンジモード運転時)



- ・ 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



指示

#### ● 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、レンジ加熱後、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

# 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

加熱後に追加で加熱するときは、**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
- 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

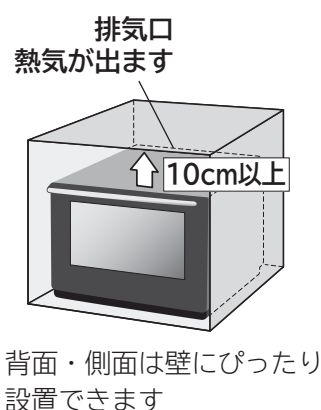
# 使うときの確認と準備

初めて使うときは以下の手順(→P.12~16)に従って、確実に確認と準備をしてください。

## 据え付けの確認

**安全上のご注意(→P.6、7)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りますので、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・側面はぴったりと設置できますが、壁の材質によっては接触跡がついたり結露することがあります  
熱に弱い壁、コンセント、物などが排気口の近くにあって、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しないでください
- 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.40)

### 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。

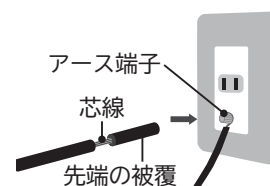
## アース線を取り付ける

**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、湿気が多い場所や水気のある場所では使用の場合は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<sup>2</sup>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。



# 電源を入れる

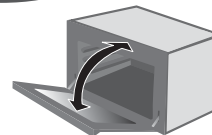
1

## 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、表示部に「0」を表示します。  
ドアが開いた状態は電源が「入」になっています。

### 待機時消費電力オフ機能

- ドアを閉めて表示部に「0」を表示したまま放置すると、約10分後には表示がすべて消え、自動的に電源が切れます。
- 待機時消費電力オフ機能で電源が切れた場合は、再度ドアを開閉すると電源が「入」になります。

電源「入」

「0」表示

プ

スタート  
切

約10分後 電源「切」

表示なし

プ

スタート  
切

ドアを開けると

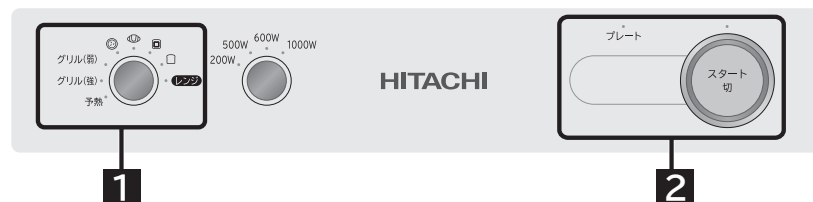
# 使うときの確認と準備 (つづき)

## 空焼きをする

初めてお使いの時は、空焼きをする前にドアガラス保護シート、包装材、テープ類をすべてはずしたか確認してからお使いください。

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

空焼き中は臭いや煙が出ますが、故障ではありません。



1

2

### 準備

加熱室を空の状態にしてドアを閉める

### 1

モード切替ダイヤルを **予熱** に合わせる

### 2

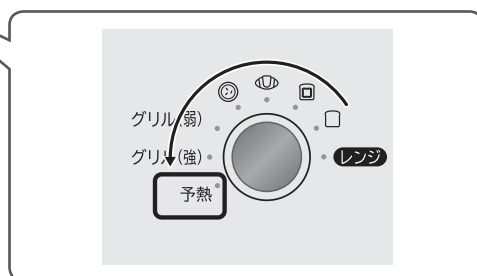
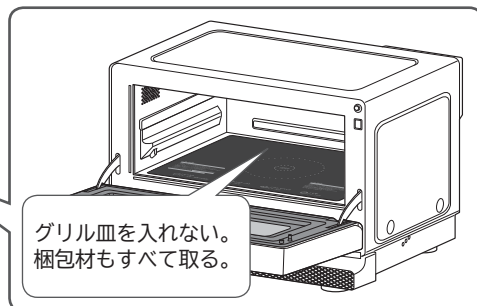
タイマーダイヤルを回し、加熱時間を「20分」に設定してスタートボタンを押す

表示部に時間が表示されます。

終了音(報知音)が鳴ったら終了です。

本体が熱くなっているので、ご注意ください。

空焼き終了後、冷却ファンが最大約3分間回転し、冷却終了後自動で停止します。



## ⚠ 注意



禁止

空焼きを行うときは、加熱室に何も入れない



接触禁止

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

やけど・けがの原因になります



指示

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



指示

煙や臭いなどに敏感な小鳥などの小動物は、別の部屋に移す



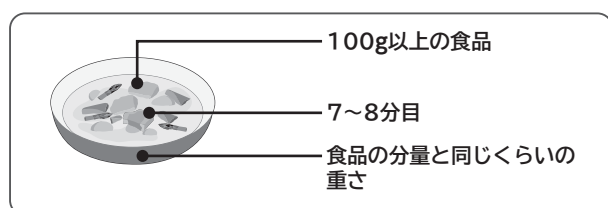
# 上手に使いこなすコツ

## 加熱前に確認する

### あたためメニューの容器の重さ・大きさ

#### ■ 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。

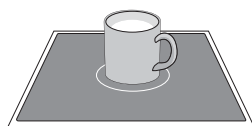


#### ■ 2個以上の食品を同時にあたためるときは

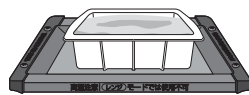
食品の分量や容器の大きさ・重さをそろえます。

### 食品は中央に置く

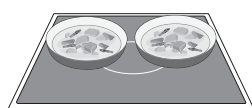
テーブルプレート、グリル皿の端や隅に置くとうまく仕上がりにません。



レンジ加熱の場合



専用モード・  
グリル加熱の場合



お総菜は少し離して  
中央に寄せる



飲み物は中央に寄せる

### 食品に合わせてラップをする

はじけや飛び散る恐れがある食品はラップをします。

- 皮や殻つきの物は殻を割り、表面に切り目を入れるとはじけや飛び散りを防ぎます。(→P.23)
- とろみのあるものは加熱前によくかき混ぜてラップをします。

#### お願い

100g未満の食品をあたためるときは

**レンジ 500W** (→P.21～23) 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レンジモードであたためます。

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

「あたためワンポイント」(→P.20)

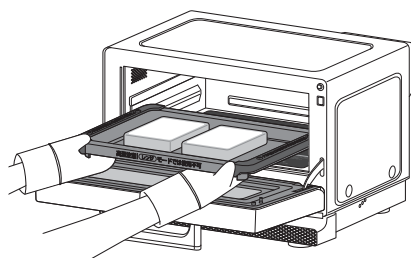
# 使うときの確認と準備 (つづき)

## 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付けます。
- 専用モードでの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。



- 食品を取り出し忘れると、音が鳴ってお知らせします。

取り出し忘れ防止のために調理終了後、ドアが開けられるまでの5分間、1分ごとに「ピー、ピー」と鳴ってお知らせし、その後自動的に電源が切れます。

#### 加熱が足りないときは

加熱後にもう少し熱くしたいとき、焼きたいときは、再度同じモードで様子を見ながら加熱を追加します。

加熱モードの使いかた(→P.21~29)

#### 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3分です。

### お手入れのコツ

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

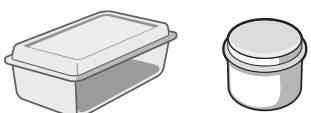
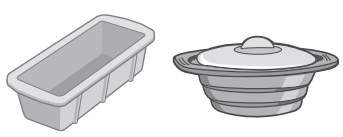
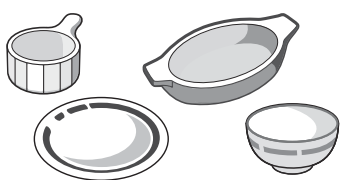



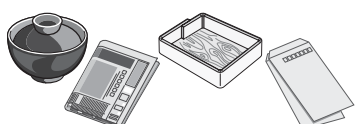
#### 加熱室の汚れをとる

加熱室が冷めてから、加熱室の汚れを拭きとります。(→P.33)

# 使える容器・使えない容器

## 使用上のご注意

- レンジ加熱と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	専用モード (□□☺☺)グリル
プラスチック容器・シリコン容器	プラスチック容器 	○ 使える 「電子レンジ使用可」の表示があり、耐熱温度が140℃以上の物	○ 使える 「オープン・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。
	パウンドケーキ型、シリコンスチーマーなど 	✕ 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℃未満の物	✕ 使えない ・「オープン・グリル使用可」の表示がない物 ・耐熱温度の表示がない物 ・金属製のケーキ型など
陶器・磁器		○ 使える ココット皿、グラタン皿など ✕ 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	○ 使える 耐熱性のある物 ✕ 使えない 耐熱性のない物
	ガラス容器  ※耐熱性のある物でも、加熱後に急冷すると割れることがあります。	○ 使える 耐熱性のある物 ✕ 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	○ 使える 耐熱性のある物 ✕ 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
その他	ラップ類 	○ 使える 耐熱が140℃以上の物 ✕ 使えない 耐熱が140℃未満の物	✕ 使えない
	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 	✕ 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(金属製品)の使用は推奨できません。	✕ 使えない
	竹・木・籐・紙(新聞紙・封筒・紙袋など)・ニス塗り・漆塗り容器など 	✕ 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。	○ 使える クッキングシート、硫酸紙など ※耐熱処理された物に限り使えます。 ✕ 使えない 上記以外の物

# 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、付属品のセット位置が異なります。

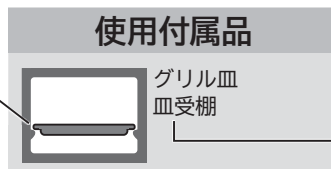
操作手順やWebレシピ集のイラストに従い、正しくセットしてください。

### 使う付属品の例

グリル皿を使用する場合

#### 付属品のセット位置

グリル皿を皿受棚にセットする。



使用する付属品

## 調理で使う付属品

加熱方法	グリル皿のセット位置 (○: 使える ×: 使えない)	
	グリル皿	皿受棚
レンジ 予熱	<p>使えません</p> <p>皿受棚</p> <p>グリル皿をレンジ加熱で使用すると火花（スパーク）が発生し、塗装がはがれたり、ドアガラスが破損して故障・ケガの原因になります。 加熱室底面へ直接置いたり、皿受棚へセットしないでください。</p>	
トーストモード	<p>使えます</p> <p>皿受棚</p>	
アレンジトーストモード		
パンリバイクモード		
ピザモード		
グリル		

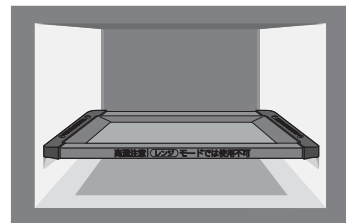
※1 グリル皿は本書に従い、上記の使いかたの例を参照し、皿受棚に正しくセットしてお使いください。

# グリル皿の使いかた

レンジモード以外の運転モードにて使用します。レンジモードには使用しないでください。

## セットのしかた

- 専用モード、グリル調理の際は必ず皿受棚に置いてください。
- 専用モード、グリル調理の際はグリル皿が無い状態で調理しないでください。故障の原因になります。
- グリル皿の汚れや傷が気になるときは、クッキングシートを敷きます。  
アルミホイルは使わないでください。
- 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。



グリル皿を初めて使用される場合は調理終了後に発熱体（フェライトゴム）の臭いがする場合がありますが、調理には影響はありません。また、ご使用にともない徐々に臭いはなくなります。

## ⚠ 注意



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

指示



専用モード、グリル使用後は、グリル皿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、グリル皿が冷めてから使用する  
溶けるおそれがあります

指示



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



グリル皿はレンジモードでは使用できません  
破損・溶解・変形の原因になります

禁止



グリル皿の上で金属製のへら・トンガ・包丁などは使わない  
表面のフッ素コートが傷ついたり、はがれたりする原因になります

禁止

# あたためのワンポイント

レンジ 500W (→P.21~23)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


市販の冷凍食品・弁当、チルド食品は下記調理方法であたためます。

## 市販の冷凍食品・チルド食品のあたため

① 食品メーカーが指示するトレイや容器に入れます。

電子レンジ可・レンジで調理などの表示があるか確認をしてください

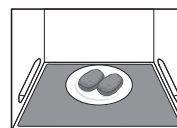


② レンジ加熱 (600W、500W) (→P.21)で加熱時間を設定し、テーブルプレート<sup>※</sup>の中央に食品を置き、を押してあたためます。

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。

冷凍食品の中にはターンテーブル式のオーブ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、本製品はテーブルプレート式のトースターレンジです。端に食品を置くとうまく仕上がりにません。

調理時間の目安	
500W	600W
約 2分 40 秒	約 2分 30 秒



食品は  
テーブルプレート  
の中央に置く

	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)			

●レンジ加熱の出力・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。

## 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 レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。

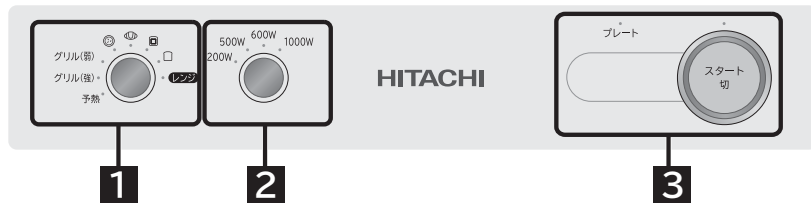


# レンジ加熱する

## 1000W～200Wのレンジ加熱

レンジの1000W 600W 500W 200Wから選びます。

レンジ1000Wは、庫内温度が高い場合、出力が600Wになる場合があります。



### 使用付属品



グリル皿は使用しません

### 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

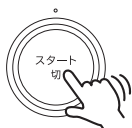


ゆで卵



黄身や目玉焼き

運転中にドアを開けて一時停止したときのとりけしのしかた



ドアを閉めます。

スタートを2回押して運転をとりけします

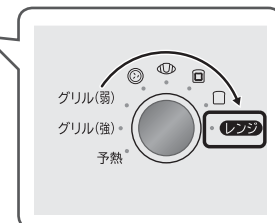
お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

### 準備

食品をテーブルプレートの中央に置き、ドアを閉める

### 1

モード切替ダイヤルをレンジに合わせる



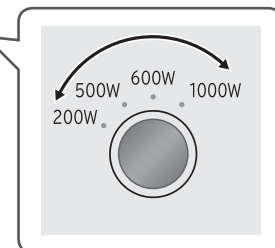
### 2

レンジ出力切替ダイヤルを回して「出力(W)」を選ぶ

加熱時間

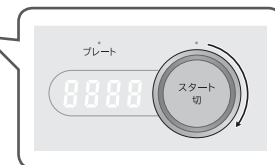
出力	加熱時間
1000W	10秒～ 3分
600W 500W	10秒～15分
200W	10秒～60分

設定できる単位時間(→P.30)



### 3

タイマーダイヤルを回し、加熱時間を設定してスタートボタンを押す  
表示部に時間が表示されます。



### 4

終了音(報知音)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.33)

# レンジ加熱する

## 1000W～200Wのレンジ加熱(つづき)

### 加熱時間の決めかた

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

同じ分量でも食品の種類によって加熱時間は異なります。

食品の種類		生からの調理	あたため	食品の種類	生からの調理	あたため
野菜類	葉・果菜類 	1～2分	——	めん類 	——	40秒～1分
	根 菜 	1～3分	——	揚げ物 (フライ、コロッケなど) 	——	20～50秒
魚介類 		——	20～50秒	汁物 (みそ汁・スープなど) 	——	30～50秒
肉 類 		——	1分10秒～ 1分40秒	飲み物 (お酒・牛乳など) 	——	30～50秒
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、冷蔵庫や冷凍室から出して使う場合は、時間がかかります。

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

また、夏と冬では多少加熱時間が違います。


- **レンジ 500W** で加熱する場合の加熱時間は、約1.2倍にします。  
(食品温度が常温(約20℃)のとき)

#### 少量の食品(100g未満)を加熱する場合

**レンジ 500W** で加熱時間を20～50秒に設定し、様子を見ながら加熱します。特に小さく切ったにんじんなど野菜が少量(100g未満)のときに、乾燥したり、火花(スパーク)が出て焦げたりすることがあります。水を多めにふりかけてラップに包むか、皿などに広げひたるくらいの水を入れてラップでおい、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、たこ、えびなど 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●表面に切り目を入れる。</li> <li>●<b>レンジ 200W</b>で控えめに加熱する。</li> </ul>
	栗、ぎんなん 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●殻に割り目を入れる。</li> <li>●ラップなどでおおう。</li> </ul>
マッシュルーム 		半分に切る。
ひじき		<ul style="list-style-type: none"> <li>●ラップなどでおおう。</li> <li>●<b>レンジ 200W</b>で控えめに加熱する。</li> </ul>
100g未満のさいの目野菜 (約1cm角)		<ul style="list-style-type: none"> <li>●水を多めにふりかける。</li> <li>●ラップなどでおおう。</li> <li>●<b>レンジ 500W</b>で様子を見ながら加熱する。</li> </ul> 
とろみのある物 (シチュー・カレーなど)		<ul style="list-style-type: none"> <li>●加熱前によくかき混ぜる。</li> <li>●ラップなどでおおう。</li> </ul> <div style="display: flex; align-items: center;">  <span style="margin: 0 10px;">▶</span>  </div> <p style="text-align: center; margin-top: -10px;">加熱前</p>

## 冷凍保存したお総菜・ごはんの上手なあたためかた

### ■1回にあたためられる量は

100g～600gです。100g未満の食品は様子を見ながらあたためます。

### ■食品の分量と容器の重さを同じくらいにしてください

### ■冷凍保存した食品の温度の目安は、約－18℃です

### ■冷凍ごはんはラップの重なりを下にしてください

食品の上部でラップが重なっているとうまく仕上がりにません。ラップの重なりを下にして容器（平皿）にのせ、テーブルプレートの中央に置きます。

# 専用モードで調理する

## トーストモード

レンジ加熱とグリル加熱で食パンの両面を焼いてトーストが作れます。

パンと一緒に卵などを焼いて調理するトーストセットが作れます。

● アルミホイルなしで調理を行います



### 使用付属品



グリル皿  
皿受棚

### 注意



禁止

バター、ジャム等を多量に塗ったパンを焼かない  
アルミホイルは使用しない  
火災の原因になります



指示

グリル皿の出し入れは、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

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

### お知らせ

ドアを開けると電源が入ります。

### 準備

食パンを中央に置いたグリル皿を皿受棚にセットし、ドアを閉める

### 1

モード切替ダイヤルを  
**トースト**モードに合わせる

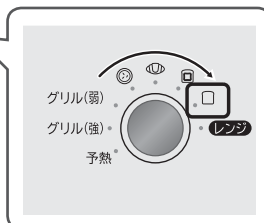
### 2

タイマーダイヤルを回し、加熱時間を設定してスタートボタンを押す  
表示部に時間が表示されます。

### 3

終了音(報知音)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.33)



枚数	1 枚	2 枚
並べかた		
加熱時間の目安(常温)	3 ~ 5 分	
加熱時間の目安(冷凍)	4 ~ 6 分	

## トーストのコツ

### トースト

#### ■ 焼き色を変えたいときは

食パンの種類(糖分、油脂分などの含有比率)や食パンの厚さ、保存状態によって焼け具合が異なります。焼き色の様子を見ながら加熱します。

#### ■ 冷凍保存した食パンは

加熱時間の目安(冷凍)の時間を参考に加熱します。

#### ■ 加熱時間の目安

上記の加熱時間の目安は6枚切りです。5枚切りや8枚切りの場合は、6枚切りの加熱時間の目安を参考に焼き色の様子を見ながら加熱します。

#### ■ 連続調理は

毎回、ドアを開けて約2分間庫内を冷まし、2回目以降はタイマーを短めに合わせて加熱します。

#### ■ 調理一時停止中に加熱時間の増減ができます。

⏸ を回すと、各モードの設定できる単位時間(→P.30)で増減できます。

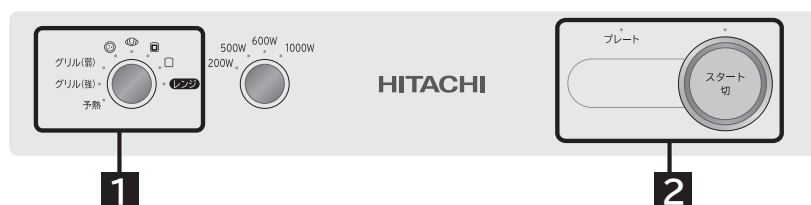
● 加熱時間が10分でスタートした場合は増やせません。

● 残り時間が10秒未満の場合は減らせません。

# アレンジトーストモード

レンジ加熱とグリル加熱で具材を食パンにのせて調理するアレンジトーストが作れます。

## ● アルミホイルなしで調理を行います



### 使用付属品



## 注意



アルミホイルは使用しない  
火災の原因になります



グリル皿の出し入れは、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

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

**お知らせ** ドアを開けると電源が入ります。

## 準備

食品を中央に置いたグリル皿を皿受棚にセットし、ドアを閉める

## 1

モード切替ダイヤルをアレンジトーストモードに合わせる

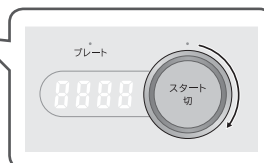
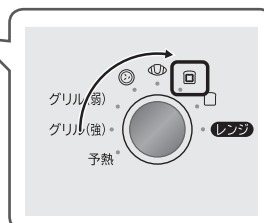
## 2

タイマーダイヤルを回し、加熱時間を設定してスタートボタンを押す  
表示部に時間が表示されます。

## 3

終了音(報知音)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.33)



代表メニューのみ記載しています。

アレンジトーストモードメニュー	加熱時間の目安(1枚)
チーズトースト	9～10分
フレンチトースト	9分30秒～11分30秒
ピザトースト	11～12分
エッグトースト	11～12分

## アレンジトーストのコツ

### アレンジトースト

### ■ 上面の焼き色がつきにくいときは

再度同じモードで様子を見ながら加熱を追加します。

### ■ 2枚あたためるときは

加熱時間の目安(1枚)の時間に約1分追加し、様子を見ながら加熱します。

### ■ 調理一時停止中に加熱時間の増減ができます。

を回すと、各モードの設定できる単位時間(→P.30)で増減できます。

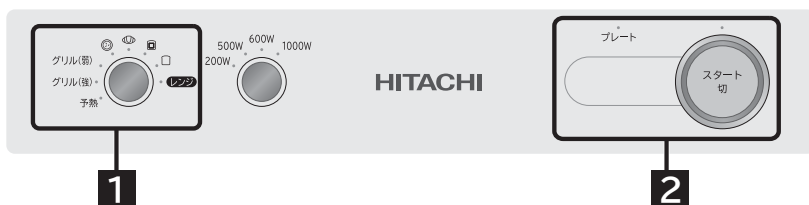
- 加熱時間が15分でスタートした場合は増やせません。
- 残り時間が10秒未満の場合は減らせません。

# 専用モードで調理する

## パンリバイクモード

レンジ加熱とグリル加熱で市販のパン、総菜パンをあたためます。

● アルミホイルなしで調理を行います



### 使用付属品



グリル皿  
皿受棚

## 注意



アルミホイルは使  
用しない  
火災の原因になります



グリル皿の出し入  
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

- 取り出したグリル皿は、  
熱に弱い場所には置かな  
いください  
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  
ないください

**お知らせ** ドアを開けると電源が入ります。

### 準備

食品を中央に置いたグリル皿を  
皿受棚にセットし、ドアを閉める

### 1

モード切替ダイヤルを  
**パンリバイク**モードに合わせる

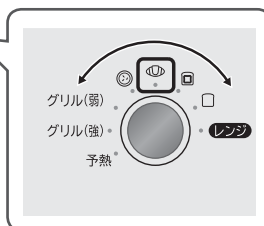
### 2

タイマーダイヤルを回し、加熱時間  
を設定してスタートボタンを押す  
表示部に時間が表示されます。

### 3

終了音(報知音)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.33)



代表メニューのみ記載しています。

パンリバイクモードメニュー	加熱時間の目安(1個)
クロワッサンのリバイク	3～5分
あんぱんのリバイク	5～6分
メロンパンのリバイク	5分30秒～6分30秒
カレーパンのリバイク	6分30秒～7分30秒

## パンリバイクのコツ

### パンリバイク

#### ■あたためられるパンは

常温や冷蔵保存した市販のパンです。

#### ■冷凍のパンはあたためることができません

冷凍したパン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

必ずパンの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

加熱し過ぎの原因になります。

#### ■2個あたためるときは

加熱時間の目安(1個)の時間に約1分追加し、様子  
を見ながら加熱します。

#### ■調理一時停止中に加熱時間の増減ができます。

を回すと、各モードの設定できる単位時間  
(→P.30)で増減できます。

●加熱時間が15分でスタートした場合は増やせま  
せん。

●残り時間が10秒未満の場合は減らせません。

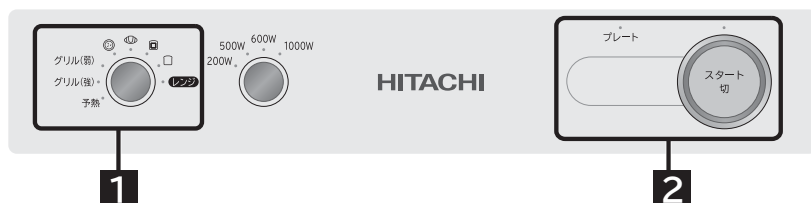


## ピザモード

レンジ加熱とグリル加熱で市販のチルドピザや冷凍ピザが焼けます。

また、手作りのピザも作れます。

### ● アルミホイルなしで調理を行います



#### 使用付属品



グリル皿  
皿受棚

## 注意



アルミホイルは使  
用しない  
火災の原因になります



グリル皿の出し入  
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

- 取り出したグリル皿は、  
熱に弱い場所には置かな  
いください  
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  
ないください

**お知らせ** ドアを開けると電源が入ります。

### 準備

食品を中央に置いたグリル皿を  
皿受棚にセットし、ドアを閉める

### 1

モード切替ダイヤルを  
**ピザ**モードに合わせる

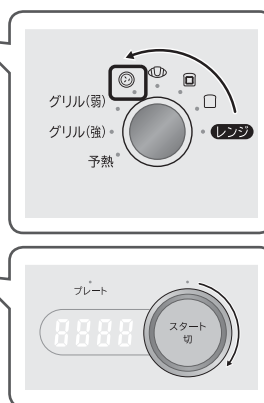
### 2

タイマーダイヤルを回し、加熱時間  
を設定してスタートボタンを押す  
表示部に時間が表示されます。

### 3

終了音(報知音)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.33)



代表メニューのみ記載しています。

ピザモードメニュー	加熱時間の目安
チルドピザ	6～8分
冷凍ピザ	7～8分
ピザ(パン生地)	9～10分

## ピザのコツ

### ピザ


#### ■市販のピザの加熱時間は

パッケージに記載された加熱時間を参考にし、様子を見ながら加熱します。

#### ■調理可能なピザのサイズ

直径約23cm以下になります。

#### ■調理一時停止中に加熱時間の増減ができます。

 を回すと、各モードの設定できる単位時間(→P.30)で増減できます。

- 加熱時間が15分でスタートした場合は増やせません。
- 残り時間が10秒未満の場合は減らせません。

# グリル加熱する

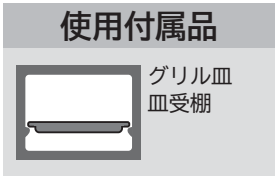
## グリル(弱)    グリル(強)

グリル(弱) は焼きいもやクッキーなどの食品の上面に薄く焼き色をつけながら焼きます。

グリル(強) は焼き魚やグラタンなどの食品の上面に焦げ目をつけながら焼きます。

予熱を必要とする調理をするときは、**予熱** (→P.29) で先に加熱室をあたためます。

### ● アルミホイルなしで調理を行います



### ⚠ 注意



アルミホイルは使用しない  
火災の原因になります



グリル皿の出し入れは、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

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

**お知らせ** ドアを開けると電源が入ります。

### 準備

食品を中央に置いたグリル皿を皿受棚にセットし、ドアを閉める

### 1

モード切替ダイヤルを**グリル(弱)**、**グリル(強)**に合わせる

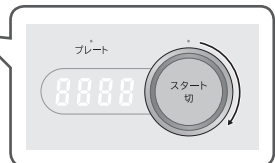
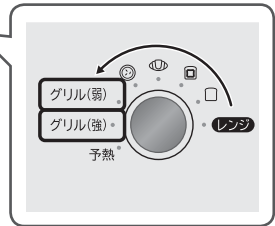
### 2

タイマーダイヤルを回し、加熱時間を設定してスタートボタンを押す  
表示部に時間が表示されます。

### 3

終了音(報知音)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.33)



代表メニューのみ記載しています。

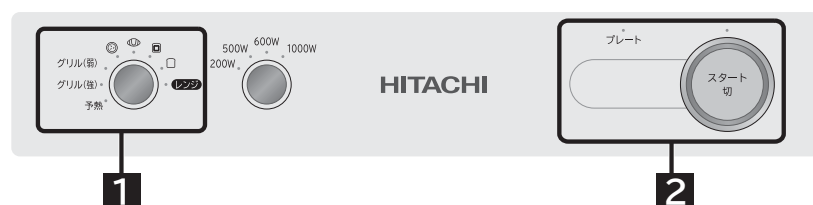
グリル(弱)メニュー	加熱時間の目安	
	予熱有	予熱無
型抜きクッキー(18個)	18～19分	—
バイクドチーズケーキ	—	50～52分
焼きいも(2本)	—	58～60分
グリル(強)メニュー	加熱時間の目安	
	予熱有	予熱無
揚げ物あたため(150g)	—	11～13分
塩ざけ(2切れ)	—	13～15分
マカロニグラタン(2皿)	—	14～16分

## 予熱

予熱を必要とする調理レシピで使用します。(型抜きクッキー(18個)、ブラウニーなど)

※レシピ集につきましては、webレシピ集(→P.38)をご参照ください。

また、空焼き(→P.14)を行う際にも使用します。



### 使用付属品



グリル皿は使用しません

**お知らせ** ドアを開けると電源が入ります。

### 準備

加熱室を空の状態にしてドアを閉める

### 1

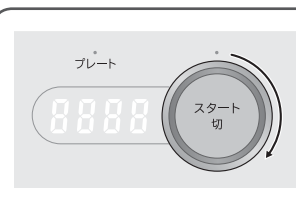
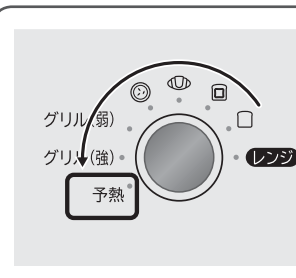
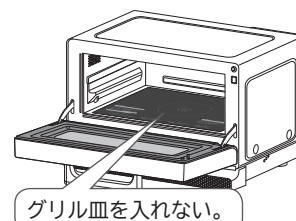
モード切替ダイヤルを  
**予熱**に合わせる

### 2

タイマーダイヤルを回し、予熱時間を設定して  
スタートボタンを押す  
表示部に時間が表示されます。

### 3

終了音(報知音)が鳴ったら、グリル加熱の手順を行う  
(→P.28)



## グリルの上手な使いかた

■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、グリル皿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2/3 ~ 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グリル調理や市販の生地を使うときは、Webレシピ集(→P.38)の類似した設定  
と時間を参照して、様子を見ながら焼いてください。

■グリル皿の汚れや傷が気になるときは、クッキングシートを敷きます。

■加熱中に加熱時間の増減ができます。



を回すと、各モードの設定できる単位時間(→P.30)で増減できます。

- **グリル(弱)** 加熱時間が60分でスタートした場合は増やせません。
- **グリル(強)** 加熱時間が30分でスタートした場合は増やせません。
- 残り時間が10秒未満の場合は減らせません。

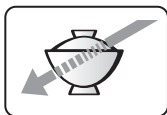
# 加熱のしくみ

## レンジ

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



水分を含んだ食品には「吸収」されます。



ガラス、陶磁器などの容器は「透過」します。



金属にあたると「反射」します。

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

スピーディーで  
経済的です。



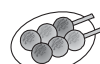
水を使わないので  
栄養素が保たれます。



色や形、風味が  
保たれます。

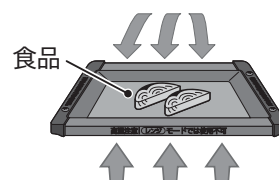


盛りつけたままで  
加熱できます。



## グリル

食品を管（上）ヒーターで加熱し、食品の表面に焦げ目をつけ、  
焼き上げます。  
グリル皿は底面をマイクロ波を吸収する発熱体（フェライトゴム）に  
より発熱させ、食品の下面を焼き上げます。  
●アルミホイルなしで調理を行います



# 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～10分	10秒
500W	10分～15分	30秒
200W	10秒～10分	10秒
	10分～20分	30秒
	20分～30分	1分
	30分～60分	2分

## グリル

グリル名	設定時間	単位時間
グリル(弱)	10秒～10分	10秒
	10分～20分	30秒
	20分～30分	1分
	30分～60分	2分
グリル(強)	10秒～10分	10秒
	10分～20分	30秒
	20分～30分	1分
予熱		

## 専用モード

モード名	設定時間	単位時間
トースト	10秒～10分	10秒
アレンジトースト	10秒～10分	10秒
パンリバイク		
ピザ	10分～15分	30秒

# 加熱時間の目安

## レンジ調理

### 野菜の下ゆで

ラップの有無の「－」は、ラップをしなくても良いことを示す。

メニュー名	調理のコツ	調理の目安 (レンジ 600W)		ラップ の有無
		分量	加熱時間	
葉果菜	ほうれん草 小松菜・春菊	200g	2～3分	有
	白菜・もやし キャベツ	100g	1分～1分30秒	
菜果・花菜	カリフラワー	200g	1分30秒～2分	有
	ブロッコリー	100g	1分30秒～2分	
	アスパラガス	100g	1分～1分30秒	
	かぼちゃ	100g	1分30秒～2分	
根菜	にんじん	100g	1分～1分30秒	有
	さつまいも	200g	2～3分	
	里いも	100g	2～3分	
	じゃがいも	150g	2～3分	
	大根	200g	2～3分	

### 生ものの解凍

メニュー名	調理の目安 (レンジ 200W)		ラップ の有無
	分量	加熱時間	
まぐろ(ブロック)	200g	2～3分	－
いか(ロール)	150g	2～3分	－
えび	10尾(約130g)	1分～1分30秒	－
切り身魚	1切れ(約60g)	1分～1分30秒	－
ひき肉	200g	3～4分	－
薄切り肉	200g	2～3分	－
鶏もも肉(骨なし)	250g	3分～4分	－

### ゆでて冷凍した野菜の解凍

メニュー名	分量	調理の目安 (レンジ 600W)	ラップ の有無
ミックスベジタブル	100g	30秒～1分	－

- 解凍はラップやふたなどを外し、発泡スチロール製のトレーのままのせて加熱します。
- 加熱後、3～5分おいて自然解凍させます。

### 冷凍食品の解凍あたたため

メニュー名	調理の目安 (レンジ 600W)		ラップ の有無
	分量	加熱時間	
冷凍ごはん(2～3cm 厚さのかたまり)	1杯分 (150g)	2～3分	有
冷凍ピラフ(パラパラ の物)	1人分 (250g)	4分～4分30秒	有
冷凍ハンバーグ	1個(100g)	2～3分	有
冷凍カレー・シチュー	1人分(200g)	4分～4分30秒	有
冷凍シューマイ	12個(180g)	3分～3分30秒	有
冷凍肉まん	各1個(120g)	1分30秒～2分	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.22)参照)
- 市販の冷凍食品(フライやコロッケなど)を加熱するときは、食品メーカーが指示するトレーや容器に入れて、テーブルプレート中央に寄せて置きます。加熱時間は、食品メーカーが表示している「レンジ 600W」(→P.21～23)または「レンジ 500W」の時間を目安にして加熱します。

# レンジ調理(つづき)

## ごはん・お総菜のあたため

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

メニュー名		調理の目安 (レンジ 600W)		ラップの有無
		分量	加熱時間	
ごはん類 めん類	ごはん	1杯(150g)	1分～1分30秒	－
	チャーハン・ピラフ	1人分(各250g)	2分～2分30秒	－
	スパゲッティ・焼きそば	1人分(各200g)	2分～2分30秒	－
焼き物	焼き魚	1人分(100g)	30秒～1分	有
	ハンバーグ	1個(100g)	1分30秒～2分	－
揚げ物	とんカツ	1個(100g)	1分～1分30秒	－
	コロッケ	1個(100g)	30秒～1分	－
いため物	野菜のいため物	1人分(150g)	1分30秒～2分	－
煮物	野菜の煮物	1人分(200g)	2分～2分30秒	－
	煮魚	1切れ(100g)	1分～1分30秒	有

メニュー名		調理の目安 (レンジ 600W)		ラップの有無
		分量	加熱時間	
蒸し物	シューマイ	12個 (180g)	1分30秒～2分	－
	みそ汁・コンソメスープ	1人分 (150g)	1分30秒～2分	－
汁物	カレー・シチュー	1人分 (各200g)	2分30秒～3分	有
	ポタージュスープ	1人分 (150g)	1分30秒～2分	－
飲み物	牛乳	1杯 (200mL)	1分30秒～2分	－
	コーヒー	1杯 (200mL)	1分30秒～2分	－
	お酒	1本 (180mL)	1分～1分30秒	－
まんじゅう	肉まん	各1個 (120g)	1分～1分30秒	有
その他	コンビニ弁当	1個 (500g)	3分30秒～4分	－

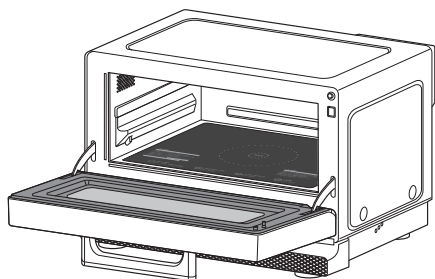
●肉まんのあたためは、底の紙を取り、サッと水にくぐらせてから、ゆとりをもってラップで包み、皿にのせて加熱します。



# 本体をお手入れする(水滴や汚れをとる)

## 本体・付属品

お手入れは**すぐにこまめ**にがポイントです。



### 外側・ドア前面

柔らかい布でふき取ります

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

### 加熱室内壁・ドア内側

かたく絞ったぬれぶきんでふきます

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

## ⚠ 注意



禁止

加熱室内壁、ドアガラスに食品くずや油分、汁をつけたままにしない  
火花(スパーク)が出たり、さびや悪臭・破損・発煙・火災の原因になります  
傷つきやすいので、たわしなどかたい物でこすらないでください



禁止

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

### グリル皿

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

- グリル皿の表面に食品がこびりついたり、焦げ付いたりした場合は、グリル皿にお湯(約40～50℃)を入れ、10分程度つけおきをして、食品のこびりつきをふやかしてから、台所用中性洗剤をつけたスポンジで汚れを落としてください。
- 割れたり、ひびが入ったときは、そのまま使用せず、お買い上げの販売店にご相談ください。そのまま使用すると故障の原因になります。

### お願い

(ドア内側・テーブルプレート・グリル皿)  
次のものは塗装がはげたり、傷付いたりして汚れが落ちにくくなるため使わないでください。

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

# うまく仕上がらないとき

こんなときは		確認してください／直しかた
① うまく仕上がらない	料理のでき具合が悪い	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グリル調理や市販の生地を使うと上手にできないことがある	このWebレシピ集の類似したメニューの設定と時間を参照して、様子を見ながら加熱してください。(→P.38)
② ごはんのあたため	仕上がりにむらがみられる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●あたためる分量が多すぎませんか。300g以下を目安にあたためるか、加熱の途中でかき混ぜて、様子を見ながら加熱してください。</li> <li>●食品の分量(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。</li> </ul>
	食品をあたためても熱くならない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ごはんの分量(重量)に対して、大き過ぎる容器を使っていますか。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ます。(→P.15)</li> <li>●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。</li> <li>●テーブルプレートの中央に置いて、加熱してください。</li> </ul>
	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"> <li>●ラップの重なっている部分を下にして皿にのせ、加熱します。</li> <li>●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。</li> <li>●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2～3cmの四角形に作ります。</li> <li>●2杯分(1個約150g)以上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て加熱します。</li> </ul>
③ 解凍	食品が煮えた	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●解凍するときは、ラップなどの包装は外してください。</li> <li>●同時に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。</li> </ul>

# お困りのとき






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






読み取れない場合は以下のURLを入力します。

[https://kadenfan.hitachi.co.jp/support/range/manual\\_movie/sound/2025/rw.html](https://kadenfan.hitachi.co.jp/support/range/manual_movie/sound/2025/rw.html)

現象		原因
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	●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。 ●表示部に「0」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.13） ●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になりませんか。
	加熱中に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	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.12）、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。
	食品がまったくあたたまらない	 を押し表示部に「dE」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.36）
② 音	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」や「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。
	専用モード加熱、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が、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。
	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。
	調理が終了してもファンのブーン音がする 	調理後、加熱途中で  を押したときやドアを開けたとき、電気部品を冷却するため、冷却ファンが最大約3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。

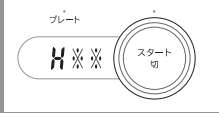


うまく仕上がらない・お困りのときは

# お困りのとき(つづき)

現 象		原 因
③ 火花・煙・付着物	レンジのとき火花（スパーク）が出る	<ul style="list-style-type: none"> <li>●アルミホイルを使って加熱しませんでしたか。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>
	初めてグリルを使ったとき煙がでた	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、空焼きをして油を焼き切ってください。(→P.14)
	専用モード加熱、グリル加熱中、加熱室から煙が出た	加熱室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。かたく絞ったぬれぶきんでふき取ってください。
	専用モード加熱、グリル皿から臭いがする場合がある	使い始めにプラスチックやグリル皿の裏面に貼りつけられている発熱体（フェライトゴム）の臭いがすることがありますが、調理に影響はありません。ご使用とともに臭いは減少します。
④ 水滴・庫内灯ヒーター	加熱中、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、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	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。グリル皿を取り外し、水滴はこまめにふき取ってください。(→P.33)
	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	表示部に「dE」と表示されている（「デモモード」になっている）	<p>&lt;解除方法&gt;</p> <p>①モード切替ダイヤルを「トースト」モード  に合わせて  を「ピッ」と音が鳴るまで長押しする。(約5秒間)</p> <p>②音が鳴ったら、素早く  を5回連続で押す。</p> <p>①、②の操作をすると表示部の「dE」が消え加熱できます。</p>
⑥ その他	ドア部に食品の汚れや調味料が付着した	すぐに汚れをふき取ってください。そのまま放置すると変色、変質などの原因になります。
	ドアから蒸気がもれる	少量の蒸気が出ることはありますが、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.33) 加熱室内にシミがついても性能上問題ありません。
	グリル皿表裏面の汚れ・傷等が目立つ	グリル皿のお手入れは、こまめに行ってください。(→P.33) ご使用に伴い、汚れや傷等が目立つ場合がありますが、性能上問題ありません。

# お知らせ表示が出たとき

お知らせが表示されるときは下表を確認してください。繰り返し表示される場合は、お買い上げの販売店に修理を依頼してください。ご不明な点は「修理に関するご相談窓口」にご相談ください。(→P.43)

表示例	原因・お知らせ内容	直しかた
<p>「H※※」が表示される</p>  <p>※※は2けたの数字を表示します。</p> <p>H※※の表示例</p> 	<p>外来ノイズなどの影響による一時的な誤動作や機械室内の異常を検出した際などに運転を停止します。</p>	<p>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。)</p> <p>「H※※」が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。ご不明点は「修理に関するご相談窓口」にご相談ください。(→P.43)</p>
<p>「C05」が表示される</p> 	<p>加熱室内の温度が高温のため、調理できません。 レンジモードでグリル皿を使用した場合、加熱室内の温度が高温になるため、調理できません。</p>	<p>製品を十分に冷やしたうえで、もう一度電源を入れてください。</p>



# レシピ集 (web)

本製品に搭載されているレシピを  
ホームページから確認できます。

<https://kadenfan.hitachi.co.jp/range/recipe/mrt-f100/top.html>



「レシピ集」

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。

標準計量カップ・スプーンでの質量表(単位 g) (1mL = 1cc)

## ■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。

レシピ集本文に記載している□は加熱の種類を  
示します。

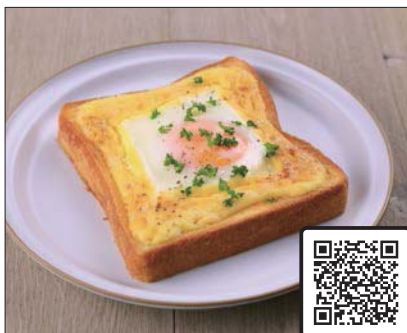
食品名	計量	小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)	食品名	計量	小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)
水・酢・酒		5	15	200	ウスターソース		6	18	240
しょうゆ・みりん・みそ		6	18	230	マヨネーズ		4	12	190
食塩		6	18	240	粉チーズ		2	6	90
砂糖(上白糖)・片栗粉		3	9	130	生クリーム		5	15	200
小麦粉(薄力粉・強力粉)		3	9	110	油・バター		4	12	180
パン粉		1	3	40	ラード		4	12	170
粉ゼラチン		3	9	130	ココア		2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

## トースト、アレンジトーストモードの調理例

### チーズトースト



### エッグトースト



### ピザトースト



### フレンチトースト



### スモアトースト



### トーストセット





## グリル弱モードの調理例

焼きいも



型抜きクッキー



バイクドチーズケーキ



## グリル強モードの調理例

塩づけ



マカロニグラタン



ハンバーグ



## ピザモード の調理例

ピザ（パン生地）



カルボナーラ




ビーフシチュー



## レンジモードの調理例

# 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。

グリル皿	転倒防止金具セット						
 サービスパーツ MRT-F100-001 グリル皿 とご指定ください	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 <table><tr><td>背面と壁の距離</td><td>部品番号</td></tr><tr><td>壁びったり設置</td><td>MRO-JV300-012</td></tr><tr><td>15 ~ 22cm</td><td>MRO-N80-016</td></tr></table>	背面と壁の距離	部品番号	壁びったり設置	MRO-JV300-012	15 ~ 22cm	MRO-N80-016
背面と壁の距離	部品番号						
壁びったり設置	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取扱店（お取り寄せ）  
または「パーツショップ」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おりません。

※一部対象外製品がございます。

#### パーツショップ送料特典

付属品や別売品をパーツショップ（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	式	MRT-F100
電	源	交流100V、50 - 60Hz共用
電子レンジ	消費電力	1,400W
	高周波出力	1,000W※1、600W、500W、200W相当
	発振周波数	2,450MHz
グ	リ	消費電力680W（ヒーター出力650W）
外	形	寸法
		幅464×奥行358(406※2)×高さ302mm
加	熱	室
		有効寸法
		幅349×奥行279×高さ132mm
総	庫	内
		容
		量
		15L
質	量（重量）	約11.5kg
電	源	コードの長さ
		約1.4m

※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600W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。



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

詳しい情報は、当社のホームページでご覧いただけます。[http://corp.hitachi-gls.co.jp/\\_ct/17577871](http://corp.hitachi-gls.co.jp/_ct/17577871)

愛情点検



●長年ご使用のトースターレンジの点検を！

ご使用の際、このような症状はありませんか？

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- ドアに著しいガタや変形がある。
- スタートボタンを押しても食品が加熱されない。
- 自動的に切れないときがある。
- 焦げくさい臭いがしたり。運転中に異常な音や火花（スパーク）が出る。
- トースター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。

ご使用中止

このような症状のときは、故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグを抜いて販売店に点検・修理をご相談ください。

# 保証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.43）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ってからご使用ください。（→P.6、12）

# 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.35～37）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付けいただくときは、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

トースター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。技術者の人件費、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ください。「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

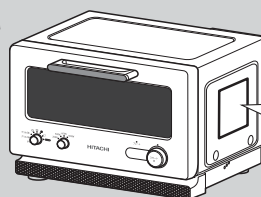
TEL 0120-3121-68  
携帯電話 0570-0031-68 (有料)  
(FAX) 0570-2006-57 (有料)  
受付時間 月～土 : 9:00 ~ 18:00  
日・祝日 : 9:00 ~ 17:00

## ご連絡いただきたい内容

アフターサービスをお申し付けいただくときは、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 : MRT-F100  
製造番号 :



電熱装置の定格消費電力  
定格高周波出力  
製造番号 0000000

- 通話内容の確認と対応品質向上のため、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】

- 個人情報と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。

## 日立トースターレンジ保証書 出張修理

型式	MRT-F100	※ 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〉

- 取扱説明書、本体貼付けラベル等の注意書きに従った正常な使用状態で保証書期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
- (イ) 保証期間内に故障して無料修理をご依頼になる場合には、お買い上げの販売店にお申し付けください。
- (ロ) お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、「修理に関するご相談窓口」(→P.43)にご連絡ください。
- (ハ) この製品は出張修理をさせていただきますので、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.43)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。
- (ハ) 火災、地震、風水害、落雷、その他天災地変、塩害、公害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)による故障または損傷。
- (ニ) 車両、船舶に搭載して使用された場合に生じた故障または損傷。
- (ホ) 一般家庭用以外(例えば業務用等への長時間使用)に使用されて生じた故障または損傷。
- (ヘ) 塗装の色あせ等の経年劣化、または使用に伴う摩耗等により生じる外観上の不具合。
- (ト) 昆虫類や小動物などの侵入が起因する故障及び損傷。
- (チ) 本書のご提示が無い場合。
- (リ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
6. 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。
7. 日立トースター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.

- 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.43)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、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×モ

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

AA0001321-1

C25-FSP1

禁無断転載・不許複製 C5(CR)

MRT-F100