



日立電子レンジ

MR-506ST形

取扱説明書

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

電子レンジの機能を十分に発揮させて効果的にご利用いただくためにこの「取扱説明書」を最後までお読みいただき、正しくご使用くださいますようお願い申し上げます。

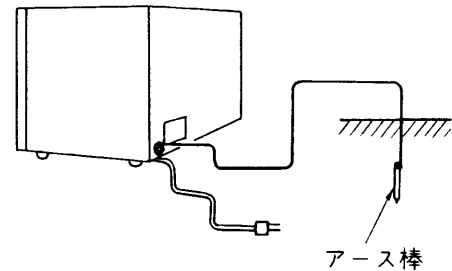
なお、お読みになった後は保証書、サービス網一覧表と共に大切に保管してください。

安全上特にお守りいただきたいこと

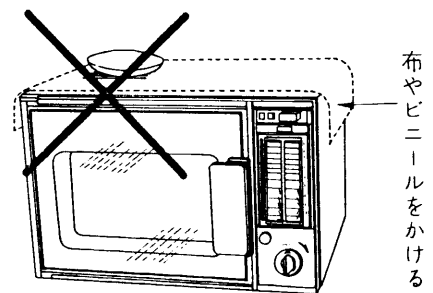
●電子レンジを安全にご使用いただくために、特に次の注意事項をお守りください。

- 1 必ずアースをしてからご使用ください。
事故防止のため、お買上げの販売店または電気工事店に依頼してアースを行なってからご使用ください。
当製品にはアース棒が付属されています。
2 ページ「アース線の接続」の項をご参照ください。
- 2 キャビネットは絶対にあけないでください。
電子レンジの内部には高圧配線がしてあります。危険ですのでキャビネットは絶対にあけないでください。
- 3 食品を必要以上の時間加熱することはおやめください。
焦げたり発煙することがあります。特に少量の食品（まんじゅう1個、シューマイ1個、ポップコーンなど）を加熱するときは加熱し過ぎないように注意してください。すもめ、みりん干しなどを加熱したり、セネベイ、食パン、ポテトチップなどを乾燥するときも同様です。
- 4 ドアにふきんなどをはさまないでください。
ドアにふきんや食品くずなどがはさまった状態で無理にしめたり、ドアに物をはさんだ状態で使用すると、ドアが変形し、電波が漏れやすくなります。
- 5 キャビネット上面の排気口に布をかけたり、ものを置いたりしないでください。
内部機械の冷却が不完全になり故障の原因となるほか、上に置いたものが、過熱したり、水蒸気でぬれることがあります。
- 6 キャビネットの上面に食品や水、油などをこぼしたり、排気口に針金をさしこんだりしないでください。
電子レンジ内部の故障の原因になります。
- 7 金属類はオープンの中に入れてしないでください。
取扱い方によって火花が飛ぶことがありますので、金属類は使用しないでください。
ただし、特に必要な場合は5ページ「容器について」の注意事項を守ってご使用ください。

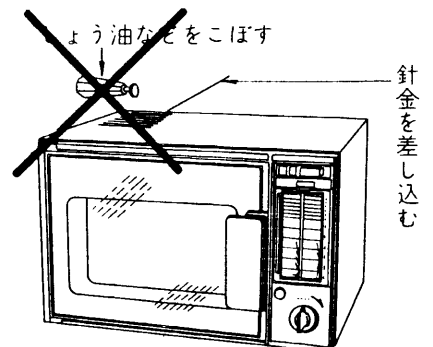
1. 必ずアースを行なう



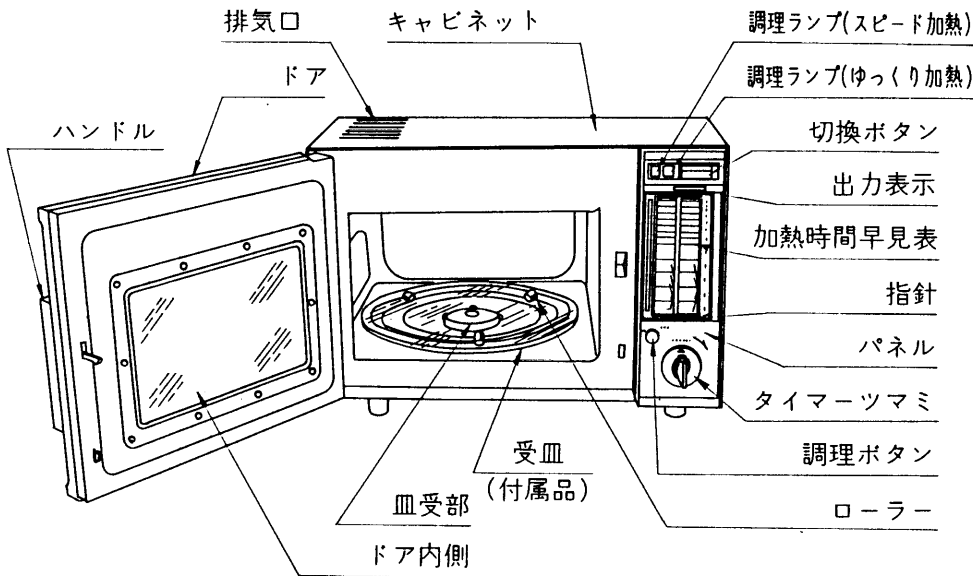
5. キャビネットの上に布をかけたり、排気口の上にものを置いたりしない。



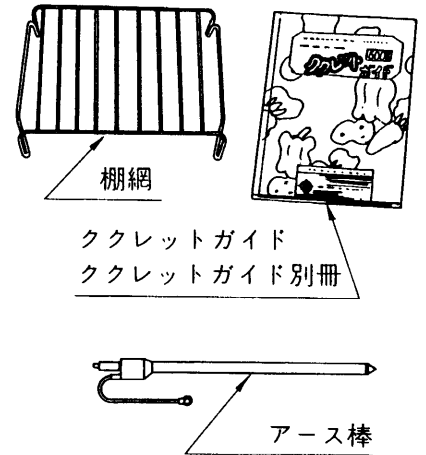
6. キャビネットの排気口にものを入れない。



各部の名称



●付属品



据付けと準備

●据付けと点検は、お買上げの販売店がいたしますが、あらかじめ次の点にご留意ください。

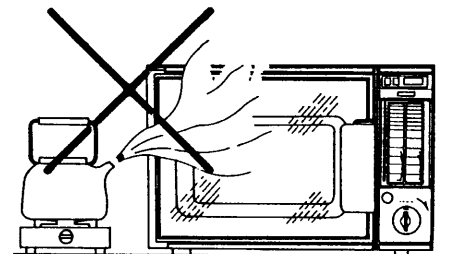
1 持ち運び

この電子レンジは、正面から見てタイマー側が重くなっておりますのでご注意ください。

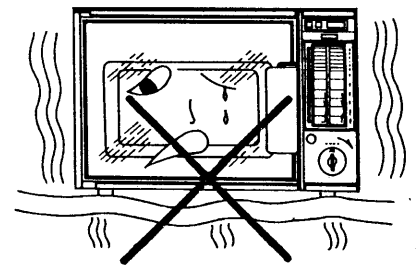
2 据付け場所

- (1) ガスレンジなどの熱気や湯気の出るものの近くにおきますと、機能が低下し、故障の原因となりますので、できるだけ離してください。
- (2) キャビネット上面に排気口があります。排気口をふさぐと冷却が不完全になり故障の原因となりますので、キャビネットの上面は5cm以上あけておいてください。
- (3) 雑音や映像の乱れを防ぐため、ラジオ・テレビおよびアンテナやファイダから3m以上離してください。
- (4) この電子レンジは重さが約29kgありますので、しっかりした台の上に据付けてください。
また、電子レンジが水平でない場合、開いたドアが自然に閉じてしまうことがありますので水平な台の上にのせてください。

2-(1)



2-(4)



3 電源

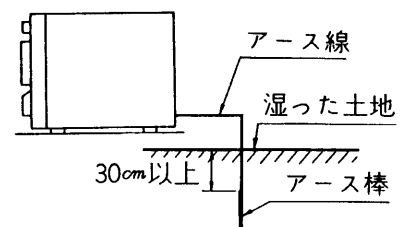
コードは約2mあります。この電子レンジは約9.9Aの電流が流れます。コードの届くところに15A以上の専用コンセントをご用意のうえ、コンセントにさし込みください。
他の器具を同じコンセントから同時に使用することはおやめください。また、たこ足配線やテーブルタップはコードが焼けることがありますのでやめてください。

4 アース線の接続

事故防止のため、必ずアースを行なってください。
アースはお買上げの販売店、電気工事店に依頼し、次の点に注意してください。

- 注：1. 湿気の多い場所や水気のある場所で使用する場合には、第3種接地工事をするように法律で義務づけられています。この場合は、電気工事店に依頼して取付けてください。
2. 付属のアース棒を使用し、日陰など湿気の多い場所で、ガス管、水道管をさけて、地中深く打ち込んでください。

4. 埋設法の一例



3. ガス管や水道管への接続はやめてください。

ガス管に接続しますと、危険ですから絶対にやめてください。また、水道管には硬質ビニール管使用のものが多くあり、完全なアースができません。

4. アース線は電子レンジ本体裏面のアース端子ねじに接続してください。

接続に際しては、電子レンジの差込プラグを必ずコンセントから抜いてください。

5. アース線が短い場合は、断面積1.25mm²以上のビニール電線をハンダ付けで接続し、絶縁テープを巻いてください。

6. その他、付属のアース棒についている注意書をご参照ください。

5 受皿の設置

付属の受皿をオープン中央の皿受部にきちんとはめ込み、ローラーの上にのせてください。

正しいご使用方法

1 ドアをあけてオープンの中に食品を入れ、ドアを確実にしめてください。

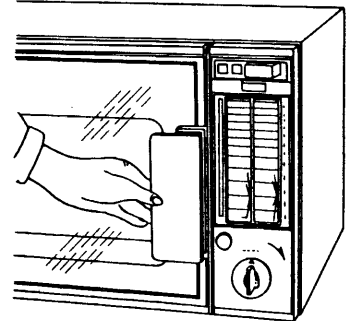
(1) ドアをあける場合

ハンドルがラッチ機構になっていますので、ハンドルをひいてドアをあけてください。

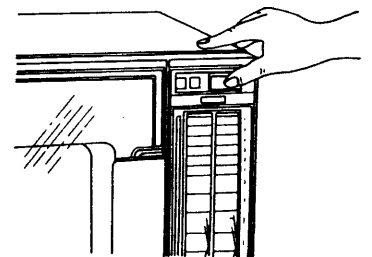
(2) ドアをしめる場合

オープンにハンドルを押しつけるようなかたちでしめてください。しめたとき、ラッチが動作して「カチッ」という音がします。ドアが完全にしまっていないと、スイッチが入りません。

1.



2.



2 調理する食品によりスピード加熱にするかゆっくり加熱にするかを選んでください。

「スピード加熱」は出力が「ゆっくり加熱」の2.5倍で、電子レンジ特有のスピード加熱料理ができます。「ゆっくり加熱」は冷凍食品の解凍、卵料理などに便利です。

切換ボタンを押すと「スピード加熱」と「ゆっくり加熱」が切り換ります。

注：間違えて「ゆっくり加熱」の料理を「スピード加熱」で加熱した場合は、目玉焼など破裂したり焦げたりする場合がありますので、出力表示を確かめてご使用ください。

3 タイマーツマミを回して加熱時間早見表の指針をご希望の目盛に合わせてください。

*加熱時間について

(1) 加熱時間は出力、食品の種類、分量、初温（加熱する前の温度）などによって、また同じ重量でも含水率の違いにより加熱時間が異なります。

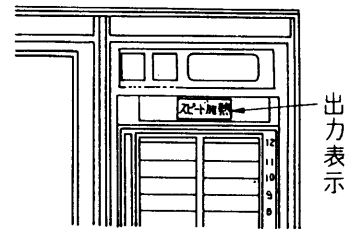
(2) 早見表の指針を料理品目の表示に合わせるだけでセットできるスライド指針になっています。なお、加熱する食品名、分量がないときは、類似のものから推定します。

くわしくは付属の「ククレットガイド」「ククレットガイド別冊」をご参照ください。

*タイマーについて

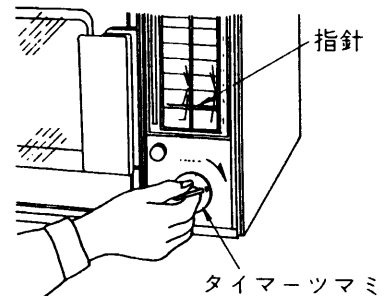
(1) タイマーの数字は分を表わします。また、50Hzの場合は6分まで、60Hzの場合は5分まで10秒きざみの拡大目盛になっています。

(2) タイマーを回すと早見表の指針が連動します。



出力表示

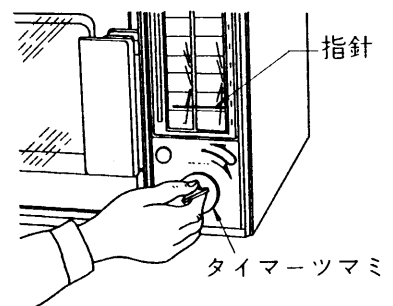
3.



タイマーツマミを回すと
早見表の指針が連動する

- (3) タイマーをセットするときは、ご希望の目盛を一度通り越してから逆に戻して合わせてください。
- (4) 最大目盛以上、長時間料理するときは、最大目盛で一度調理した後残りの時間だけさらに調理します。
- (5) 加熱の途中でも、タイマーつまみを左右に回して調理時間を自由に変えることができます。
- (6) 加熱の途中でドアを開閉してもかまいません。ドアを閉めて調理ボタンを押せば、ふたたびタイマーが動き始め調理は続けられます。

タイマーについて(3)



4

調理ボタンを押してください。

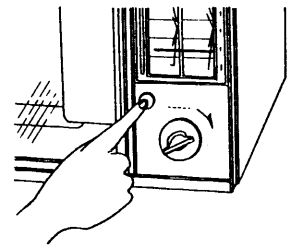
調理ランプがついて、加熱（電波が発射）していることを知らせます。

また、受皿回転用モーター音がして受皿が回転します。

同時に加熱時間早見表の指針は“切”方向に戻り始めます。

* 電子レンジの出力が「スピード加熱」のときは左側の調理ランプ（オレンジ）がつき、「ゆっくり加熱」のときは右側の調理ランプ（グリーン）がつかます。

4.



5

調理ランプが消え、ベルが鳴ったらドアをあけ食品をとりだしてください。

ご希望の時間がたちますと、加熱時間早見表の指針が“切”に戻り、調理

ランプが消え、受皿の回転が止まり、ベルが鳴って調理が終了することを知らせます。同時に電源も切れます。

注：調理の途中でドアをあけ、そのまま調理をやめるときは、早見表の指針を必ず“切”に戻してください。

6

調理がすみましたら、オープン内をきれいにふいてください。

ご使用上の注意

1

ドア前面のファインダに物をぶつけないでください。
割れることがあります。

2

あけたドアに力を加えないでください。

お子さまがぶらさがるとして力を加えますと、本体が前に倒れ危険です。
また、ドアがきちんとしなくなり故障の原因になります。

3

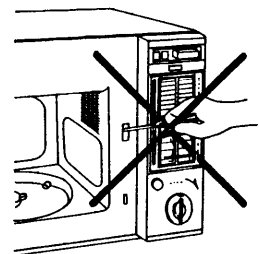
ラッチの穴およびドアスイッチの穴に物を入れないでください。
スイッチの故障の原因となります。

3. ラッチの穴やドアスイッチの穴に物を入れない。

4

食品は受皿のはしにかたよせて置かないでください。

牛乳びん、徳利などを受皿のはしにかたよせて置きますと、受皿が傾き、回転しないことがあります。



5

受皿を手で無理に回すことはやめてください。

無理に回すと故障の原因になります。

6

受皿からはみ出して食品を置かないでください。

食品が回転の途中でオープン壁にふれて倒れたり、回転のさまたげとなる場合があります。

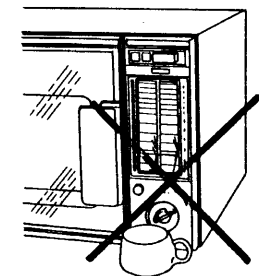
8. ツマミの近くに物を置かない。

7

ビンづめなど密封された食品は、ふたをはずしてから加熱してください。

密封したまま加熱しますと、破裂する場合があります危険です。

また、口のせまい容器の場合、内容物がふき出ることがありますので、別の容器に移しかえてください。



8

タイマーつまみの近くに物を置かないでください。

コップなどを置きますと、タイマーつまみが回転して“切”方向に戻るとき当って止まることがあります。この状態になると電波が出たままになり、食品が長時間加熱され、炭化して燃えることがありますので危険です。

9

熱くなったドア内側のガラスに水をかけないでください。

長時間使用して熱くなったガラスに水をかけるとガラスが割れることがあります。

10

受皿の回転はゆれてみえます。

受皿の中心をずらして回転させていますので、受皿はゆれて回転しますが異常ではありません。

11

受皿の回転中は音がでます。

受皿の回転中は、受皿回転用モーターから回転音が聞えますが、異常ではありません。

調理上のご注意

- 1 受皿を取り除いたまま使用することはおやめください。
食品が皿受部にふれ、皿受部が破損したり、食品がたおれたりすることがあります。
- 2 食品を入れなくて、調理ボタンを押す（電波を発射する）と空焼きとなりますのでおやめください。
受皿が破損したり、電子レンジの重要な部分であるマグネトロンを寿命を縮め故障の原因となります。
- 3 卵料理にはコツがいります。卵黄と卵白では電波の吸収率が異なるためです。
(1) ゆで卵は破裂しますので作れません。また、あたためもおやめください。
(2) 目玉焼は「ゆっくり加熱」で作ります。（出力表示窓で「ゆっくり加熱」になっているかどうか確認してください）
*ご注意
●時間をかけすぎると破裂することがありますのでご注意ください。また、あたためは破裂することがありますのでおやめください。
●でき上り直後、卵黄をホークやつまようじで、突つくと破裂することがありますので、ご注意ください。
(3) その他の卵料理は、付属の「クレットガイド」をご参照ください。
- 4 穀のある食品には切り目を入れてください。
栗、ぎんなんなどの堅い皮をかぶった食品は、そのまま加熱すると破裂します。あらかじめ切り目を入れるか殻を取り除いてから加熱してください。
- 5 密封された食品は加熱しないでください。
プラスチックで包装された食品は、そのまま加熱すると破裂しますので、容器に移してから加熱してください。また、ふたのある容器に入った食品（酒、牛乳など）を加熱するときは、コップなどに移してから加熱するか、ふたとってから加熱し、コップなどに移しかえてください。
- 6 引火性のある酒類などを加熱するときは、金線や銀線のある徳利、アルミ箔などを利用しないでください。
金属間で火花が出て、アルコールなどがもえることがあります。
- 7 お料理によっては加熱むらを生じることがあります。
食品の形や個数などがさまざまであるため、温度むらが生じることがあります。
加熱むらを防止するには、加熱の途中で1～2度食品の向きをかえたり、うらがえしをしたりしてください。
かきまぜてさしつかえないものは、途中でかきまぜますと、むらが少なく仕上がります。

容器についてのご注意

◆電子レンジ調理に向く容器と向かない容器

向 く 容 器	<p>①陶磁器 陶磁器はほとんど使えますが、ヒビ割れや傷があつたり、金・銀粉の飾りや模様のあるものは使えません。</p> <p>②耐熱ガラス容器 パイレックス、パイロセラム、クックマスターなどの商品名で売られているものです。これらの容器でも、一部に金属（金・銀粉を含む）を使ってあるものは使えません。</p> <p>③ポリプロピレン製の容器 ポリプロピレン製の容器は、食品の温度が100℃を越えない場合（炊飯、煮もの、ゆでもの、プリン、ケーキづくりなど）に使えます。ポリプロピレン容器のともふたは、すべてポリエチレン製ですから使えません。</p> <p>④ラップ ラップやレイファン（ナイロン製の袋）は、食品の温度が100℃を越えない野菜のゆでものなどに使います。また、容器のふたがわりにも使えます。砂糖、油などの入った高温の調理の場合は溶けることがあります。</p> <p>④その他 *普通のガラスのコップや牛乳ビンなどは、酒や牛乳などのあたために使えます。 *哺乳ビンはミルクのあたために使えます。ふたや乳首の部分は必ずはずしてください。 *取っ手のある容器は、取っ手部分がとれることもあります。注意してください。 *一般に内側に色絵付のしてある陶磁器を加熱すると、微量の鉛が溶出することがあります。特に、酢または果汁を含む食品には使用しないでください。</p>
向 か な い 容 器 の 例	<p>①金属性の容器 なべ（アルミ、鉄、ほうろうびきなど）、針金など一部金属を使用しているもの。</p> <p>②ガラス製の容器 カットグラス、強化ガラス、クリスタルガラスなど。</p> <p>③金・銀粉、金・銀箔使用の容器</p> <p>④うるし塗りの容器、ニス・塗料を使った容器</p> <p>⑤プラスチック容器</p> <p>⑥紙、木、竹の容器</p> <p>⑦針金を使用した容器 *金属容器の場合は電波を透過させないので、食品があたまりません。 *金属、銀粉、銀箔、アルミ箔などの間では火花が起て、そのため食品をこがしたり、アルコールや油に引火する原因となります。 *プラスチック、紙、木材、塗料を使ったものなどは割れや炭化が起り、温度が異常に上がった場合は、発火することがあります。 *針金を芯にした竹製の容器は、発煙する場合があります。 *強化ガラスは割れるときに破裂します。 *材質や耐熱温度がわからない容器は、使わないようにしてください。</p>



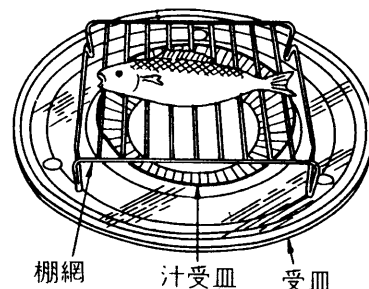
◆金属性の調理道具を使うときの注意

- アルミ箔や金串を使って調理するときは、金属同士が重なったり、棚網やオーブンの金属壁に触れると火花が出て、黒い傷がつくことがありますのでご注意ください。また、もち網など、網目と網目が溶接してないものは使用できません。（「棚網のご使用方法」の項をご参照ください）
- アルミ箔や金串がドア内側にさわると、ガラスが割れたり、塗装面が火花によりはがれたりすることがありますのでご注意ください。
- 金属パック入り食品は、容器に移しかえて加熱してください。

棚網のご使用方法

- 棚網は、魚の姿焼き、ステーキ、バーベキューなどの加熱に用いますと、食品の汁や油がつかず調理できます。次の方法でご使用ください。

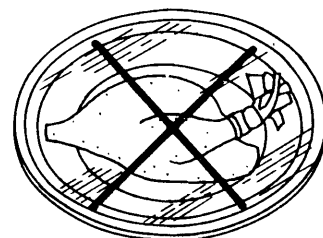
- 1 棚網は受皿の中央にのせてください。
オーブンやドアに接触すると火花が出て、オーブン壁損傷の原因となります。
- 2 棚網の下に別の汁受皿を置いてください。
食品からでる汁や油が、直接受皿の上にこぼれ落ちないようにします。
汁受皿には、耐熱ガラス、陶磁器が最適です。
- 3 少量の食品を長時間加熱しないでください。
棚網が熱くなる場合がありますのでやめてください。なお、棚網と接触している食品部から火花が出ることがありますが、心配ありません。
- 4 棚網をガス火で使用しないでください。
ガス火の熱で変形したり、溶接部がはずれたりすることがあります。
- 5 棚網を使用するときは、金串、アルミ箔、ラップを使用しないでください。
棚網と金串、アルミ箔の間で火花が出たり、ラップがとけたりすることがあります。



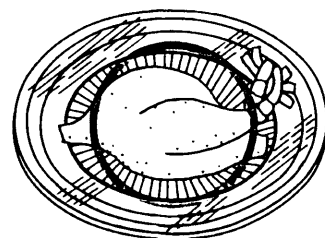
受皿ご使用上の注意

- 付属の受皿は耐熱ガラスです。つぎの点に注意してご使用ください。

- 1 受皿はオーブン中央の皿受部にきちんとはめ込んでからご使用ください。
受皿は皿受部にはめ込み、ローラーの上のせてご使用ください。
- 2 受皿はたえず清潔に保ってください。
油や食品カスが付着したままにしておきますと、部分的に加熱されたり火花が出たりして受皿が割れることがあります。
お手入れは「お手入れの方法」3項をご参照ください。
- 3 油だけの加熱はしないでください。
油を入れた容器を長時間加熱しますと、油が高温になり、割れたりすることがあります。
- 4 食品を直接置かないでください。
ひびが入ったり割れたりすることがあります。
- 5 受皿が熱いうちに、水につけたりして急冷しないでください。
受皿は長い間連続して使ったり高温の調理をしますと、熱くなることがあります。その場合、すぐに水につけたり、つめたいフキンでふいたり、つめたいものの上におかないでください。急に冷やすと割れることがあります。



食品を直接置かないでください。



食品は容器に入れて調理してください。

調理上のテクニック

- 1 **加熱時間の決め方**
 - * 加熱時間早見表の時間は、およその時間を示したもので、お好みの仕上がり温度や食品の種類・形状・初温（加熱する前の温度）および含水率などにより、また食器の材質や形状によって変わります。慣れるまでは、加熱時間早見表の時間よりも少なめにセットし、途中ででき具合を見ながら加熱してください。
 - * 食品の分量と加熱時間とはだいたい比例しますが、2倍の分量の加熱時間は2倍よりやや少なめにセットするのが上手な使い方です。
- 2 **ラップの利用について**
 - * ラップは器のフタとして、また食品を包んで使用しますと蒸したり・ゆでたり・煮たりする場合、蒸気や熱を逃がさず乾燥状態でないふっくらした仕上りに有効です。これは食品に含まれている水分だけで蒸しあげるからです。余分な水分がいらぬかわりに水分を逃がさないことが大切です。
 - また、乾きめのものについては、霧吹きをしてラップでおおって加熱するとふっくら仕上がります。
 - 野菜類は、水洗いのあと完全に水切りをしないでラップで包んでください。食品中の水分だけでは、水分がやや不足気味になるからです。
- 3 **棚網の利用について**
 - * 肉類や魚類を焼肉、焼魚風に仕上げたい場合は、付属の棚網を利用してください。
 - 加熱中に食品から出る汁や油を皿に落さないで出た汁や油で【煮る】ことになってしまうためです。
 - 焦げ目はガス火のように付きません。焦げ目のつけ方については付属の「ククレットガイド」をご参照ください。
- 4 **アルミ箔を利用して**
 - * アルミ箔（クッキングホイル）は金属ですので電波を反射します。この性質を利用して、調理のでき過ぎを防ぐことができます。
 - 茶わんむしのように卵液すれすれまでアルミ箔でおおって上下の温度差を緩和するのにも役立ちます。
 - （注：アルミ箔は金属ですのでアルミ箔の端部をオープン壁面に極端に近づけたり、アルミ箔どうしを近づけて使用しますと、火花が出る原因ともなりますので注意してください。この場合1cm以上離してお使いください。）
- 5 **効果的な加熱を得るために**
 - * 多数個を同時に加熱する場合（茶わんむしやシューマイなど）円周上に並べますと良く仕上がります。
 - 大きな食品（グラタンやさといもなど）や形状が一樣でない食品（とりもも、魚など）の場合は、途中で向きを変えたりうらがえしをした方が良く仕上がります。
 - また、火の通りを一樣にするための適した材料の切り方、並べ方、容器、ラップ、アルミ箔の使い方があります。くわしくは付属の「ククレットガイド」をご参照ください。

お手入れの方法

- 1 **ドア、パネルなどの表面**

ネルなどやわらかい布でふいてください。汚れがひどいときは、中性洗剤を使いやわらかい布でよくふきとってください。スポンジやかたい布は、ドアやパネルの表面を傷つけますので使用しないでください。

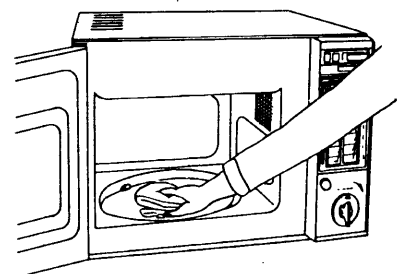
注：ドアやパネル表面を殺虫剤、シンナー、スプレーのガラスみがき、化学ぞうきんなどでふきますと、表示文字がうすれたり、つやがなくなることがあります。
- 2 **オープン、ドアなどの内側**

オープンの内壁、ドアの内側、ドアが接触するオープン表面、オープン上部カバー、受皿の上下などに水分や汁、食品カスが残らないように乾いたやわらかい布でふきとり、いつも清潔にしておいてください。汚れがひどいときは、中性洗剤を使います。

注：1. ドアの内側をブラシなどの固いものでふくと表面を傷つけたり腐食したりする原因となります。

2. オープン内に汁や食品カスがついてしまうと、食品のにおいが残ります。

3. ローラーに食品カスがつかますと回転しないこともあります。



3 受皿

受皿はオーブンに入れたままで使用しますが、油や汁などが受皿に付着したときは取りはずして水洗いしてください。汚れがひどいときには、中性洗剤をつけたやわらかい布、スポンジで水洗いしてください。金属たわしのように硬いものではふかないでください。

*受皿を取りはずすときは、受皿を持ち上げ、手前へ引き出します。

水洗い後は、乾いた布で水気をふきとってから皿受部にはめ込み、ローラーの上ののせてください。

アフターサービス

1 正常に作動しないときや、ドア内側のガラスが割れたときは、差込プラグを抜いて使用を中止し、お買い求めの販売店に修理を依頼してください。この場合は、形式名、故障の状況及び道順を詳しくお知らせください。電子レンジ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。なお、贈答品の修理その他でお困りの場合には、お近くの日立の家電販売店または別添のサービス網一覽表(黄色用紙)のサービス窓口あるいはお客様相談窓口にご相談ください。

2 保証期間中、万一故障した場合には、保証書記載事項に基づき無償修理いたしますので、お買い求めの販売店に保証書をご提示ください。なお保証期間中でも有償となることがありますので、保証書をよくお読みください。

3 ご転居により、お買い求め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、前もってお買い求めの販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品販売店を紹介させていただきます。

4 電子レンジは50Hz(ヘルツ)専用または60Hz専用になっています。違った周波数地域にご転居される場合、部品の交換など、次のような処置が必要になります。

(1) 内部の電気部品の交換(周波数が違いますと焼損することがあります。)

(2) パネルの交換

(3) アースのやりなおし(完全でないと感電することがあります)

5 電子レンジの補修用性能部品の最低保有期間は8年です。

仕 様

電 源	電 圧	単相 100V
	周 波 数	50Hz専用または60Hz専用
	消費電力	990W(入力電流9.9A)
高周波	出 力	500W・200W<2段切換>
	周 波 数	2450±50MHz
製 品 寸 法		幅515×奥行414×高さ357mm
オープン有効寸法		有効直径340×高さ170mm
製 品 重 量		約29kg(50Hz)、約28kg(60Hz)

日立家電販賣株式会社

株式会社 日立製作所

〒105 東京都港区西新橋2丁目15番12号

TEL (03)502-2111