

日立電子レンジ

取扱説明書MRO-5700S形

お客様メモ

後日のために記入しておいてください。サービスを依頼されるときお役に立ちます。

購入店名

電話

ご購入年月日： 昭和 年 月 日

— メモ —

日立家電販賣株式会社 日立熱器具株式会社

〒105 東京都港区西新橋2丁目15番12号
電話 (03) 502-2111

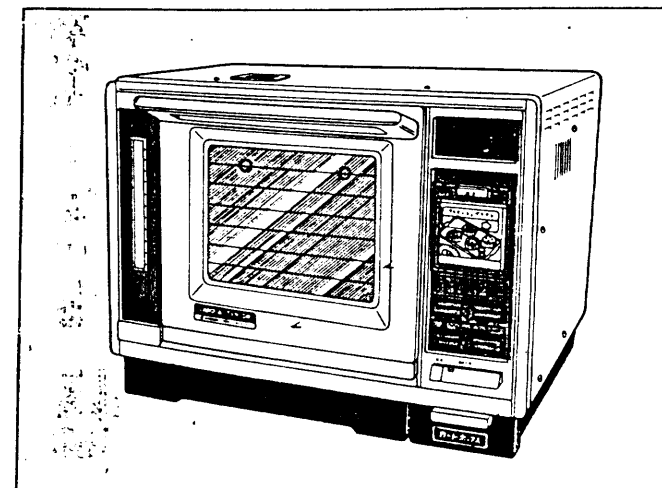
831526(B) 07A(S)



 HITACHI

上手に使って上手に節電

カード&センサーのククレット



このたびは、日立電子レンジをお求めいただき、まことにありがとうございました。この「取扱説明書」と別冊の「ククレットガイド」をよくお読みいただき、正しくご使用ください。

なお、お読みになった後は、保証書、ご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

目次

特長	2
安全上特にお守りいただきたいこと	3
据付けと準備	5
各部の名称と使いかた	7
付属品とその使いかた	11
容器について	12
●カードフッキングの使いかた	13
●記憶カードの使いかた(記憶方法)	16
●センサーフックマチックの使いかた	17
●手動調理 電子レンジの使いかた<スピード加熱><ゆっくり加熱>	19
グリルの使いかた	20
オープンの使いかた	21
発酵のしかた	22
スチームの使いかた	23
スチームの給水、排水のしかた	24
使用上のご注意	25
お手入れ	27
アフターサービス	29
保証と仕様	30

特長

カードフッキング カードで手作り料理が手軽に楽しめます。

- カードをセットすると、カードのメニューに合った加熱方法、加熱時間、加熱温度を自動セット。スタートボタンを押すだけで手軽に調理できます。
- 印の分量は自動セットされます。その他の分量のときは、カードの表示(□印)にタイマーを合わせて分量調節できます。好み調節もできます。
- カードにお料理の材料、使用容器、作り方、使用する付属品が書いてあります。
- わが家の自慢メニューは、記憶カードに記憶させて、カードフッキングができます。

センサーフックマチック 温度センサーが仕上がり温度をキャッチして、お料理のあたためや、野菜の下ごしらえが手軽にできます。

- 加熱時間はセンサーとマイコンが自動調節、タイマーを合わせる必要はありません。
- 好みによって仕上がりを調節できます。
- センサーフックマチックの早見表はカードケースについています。

手動調理 5つの調理指示ボタンの使い分けで幅広く使えます。

- 〈スピード加熱〉：電波で食品をスピーディーに加熱します。
- 〈ゆっくり加熱〉：弱い電波でソフトに加熱します。卵料理、さしみの解凍などに使います。〈スピード加熱〉と組み合わせて煮込料理などにも使います。
- 〈スチーム〉：加熱室をスチームで満たし、料理をふんわり蒸します。〈スピード加熱〉と組み合わせて、肉や野菜の蒸しものなど時間がかかるメニューも短時間に仕上げます。
- 〈グリル〉：強力上ヒーターで焼き魚やハンバーグをこんがりと焼きます。〈スピード加熱〉と組み合わせて、グラタンなどを電波でスピード調理し、強力上ヒーターでサッとこげ目をつけます。
- 〈オープン〉：上下ヒーターで焼きあげます。イースト発酵もできます。〈スピード加熱〉と組み合わせて肉の蒸し焼きなどがスピーディーに調理できます。

安全上特にお守りいただきたいこと

安全に電子レンジをお使いいただくために、特に次の事をお守りください。

キヤビネットは絶対に開けないでください。



●内部には高圧配線がしてあり、危険です。

安全スイッチの穴、排気口、放熱口、加熱室の穴などは絶対に差し込まないでください。



●スイッチや内部部品の故障の原因となるばかりでなく、感電等の危険を生じることがあります。

調理以外の目的は使用しないでください。



●衣類の乾燥などに使用しますと発煙や発火の原因になります。

ハンドルをぶらさずからないでください。



●ドアの密着が悪くなり、電波もれの原因になります。また、重みで本体が倒れると危険です。

キヤビネットの排気口、吸気口をふさいだり、物を置かないでください。



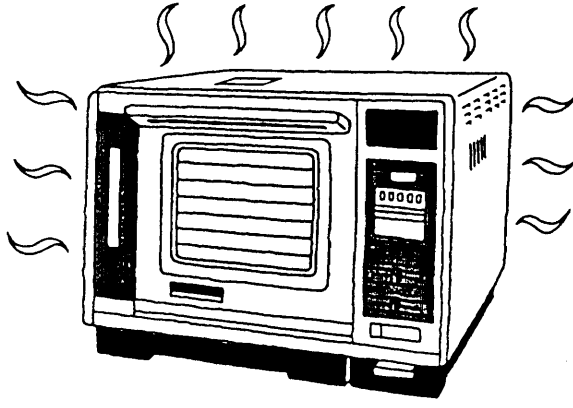
●内部機構の冷却が不完全になり故障の原因となるばかりでなく、上に置いたものなどが過熱し危険です。

ドアはものをのぼさずかた状態で使用しないでください。



●電波もれの原因となり危険です。

オープン、タリル、スチームの調理中や、直後は、やけどをしないようご注意ください。



●加熱室やドアなどが熱くなっています。
●特にヒーターは熱くなっていますので、触れるとやけどをします。

ゆで卵は〈スピード加熱〉〈ゆで卵〉加熱では加熱しないでください。



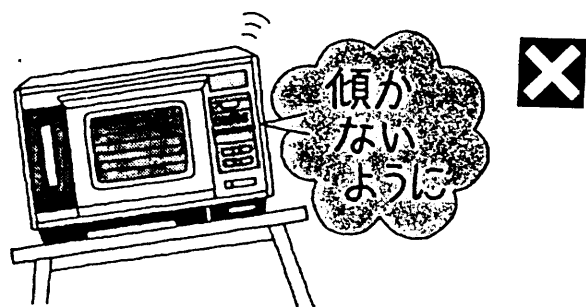
●破裂して飛び散ることがあります。必ず〈スチーム〉をご使用ください。

据付けと準備

- アースの取り付けは、お買い求めの販売店、または電気工事に依頼してください。
- アース工事、漏電しゃ断器の設置は有料です。

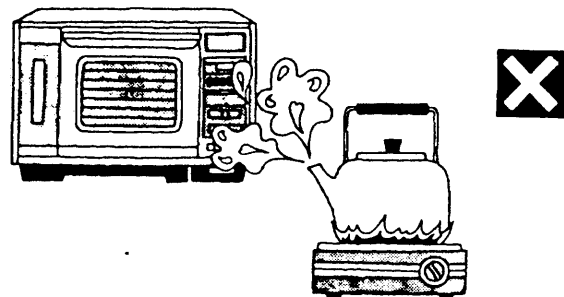
据付け場所について

重量が約32kgあります。水平で丈夫な台の上に据付けてください。



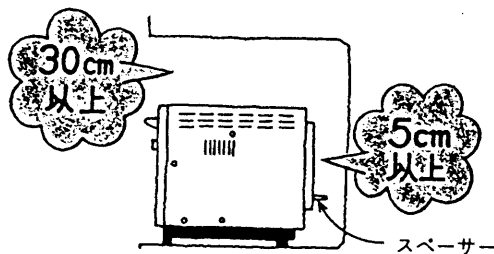
- 据付け台の面が水平面に対して0.7cmをこえる傾きがあると、スチームが発生しなかったり湯滴が流れ出すことがあります。

ガスレンジなどの熱気や湯気の出るものの近く、流し台など水のかかるところに置かないでください。



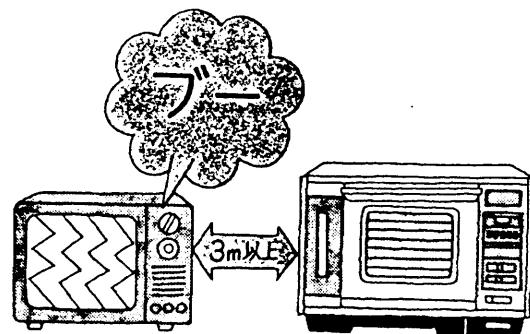
- 部品の故障や漏電の原因となります。

キャビネット上面は30cm以上、両側面、背面は5cm以上あけてください。また、カーテンなどのそばには、据付けしないでください。



- 吸気、排気が不十分となり正常に動作せず、故障の原因になります。
- 別売の「日立ククレット専用置台」で特別に注意のある場合はこの限りではありません。
- 背面のスペーサーは、持ち上げるようにして後方にたおし、背面のスペース確保に使用します。

ラジオ、テレビおよびアンテナ線から3m以上離してください。



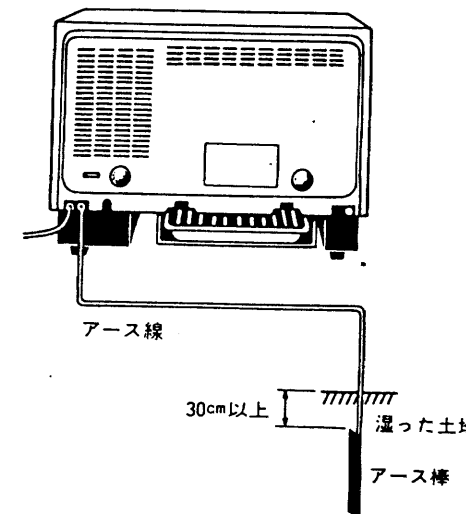
- 雑音や映像が乱れる原因になります。

アースは必ず取り付けてください。(アース棒は付属品となっております)

- 万一の事故防止のため、必ずアースを取り付けてください。

■アース棒をご使用になるとき

- 日陰など湿気の多い場所に地中深く打ち込んでください。
- ガス管や水道管への接続はやめてください。ガス管に接続すると爆発や引火の危険があります。また水道管は硬質ビニール管のものが多くあり、完全なアースができません。



■アース端子付コンセントをご使用になるとき

- (アース棒は転居等のことを考え保存しておいてください)
- アース線の先端を約1.5cm皮をむき、コンセントのアース端子に確実に固定してください。

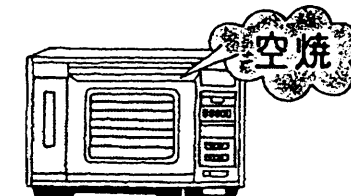
■次のような場所に据付ける場合は法律で第3種接地工事(接地抵抗100Ω以下)をすることが義務づけられています。必ずアース工事をしてください。

1. 湿気の多い場所
 - 水蒸気が充満する場所
 - 土間、コンクリート床
 - 酒、しょうゆなどを醸造し、または貯蔵する場所
2. 水気のある場所 (この場合、漏電しゃ断器の取り付けも義務づけられています)
 - 水を取扱う土間、洗い場など水気がある場所
 - 地下室など常に水滴が漏出したり露結する場所

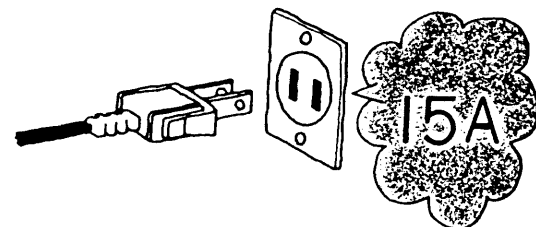
初めてご使用になるとき、オーブンで空焼きしてください。

オープン皿(2枚)、角網を加熱室の3段の皿受棚に分けて入れ、〈オープン〉の調理指示ボタンを押し、タイマーを [10分]、温度調節ツマミを [250] 目盛に合わせて空焼きしてください。

- においや油汚れをとりのぞくことができます。



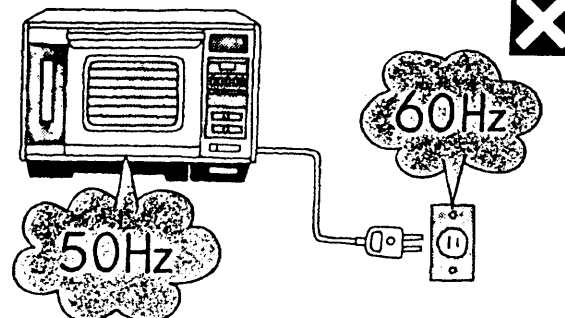
電源は必ず電流容量15A以上のコンセントをご使用ください。



- たこ足配線は電流容量との関係で危険な場合がありますからおやめください。

定格周波数に合った周波数の地域でご使用ください。

定格周波数はキャビネットにはりつけてある銘板で確かめてください。



- 合っていないと正常に動作せず故障の原因になります。

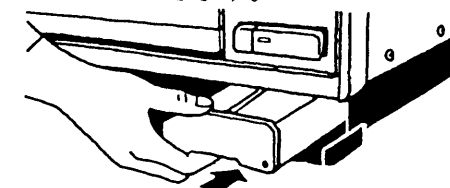
付属品の収納方法

オープン皿2枚と角網を重ね、取っ手を図のように引っかけて、収納部へ入れます。

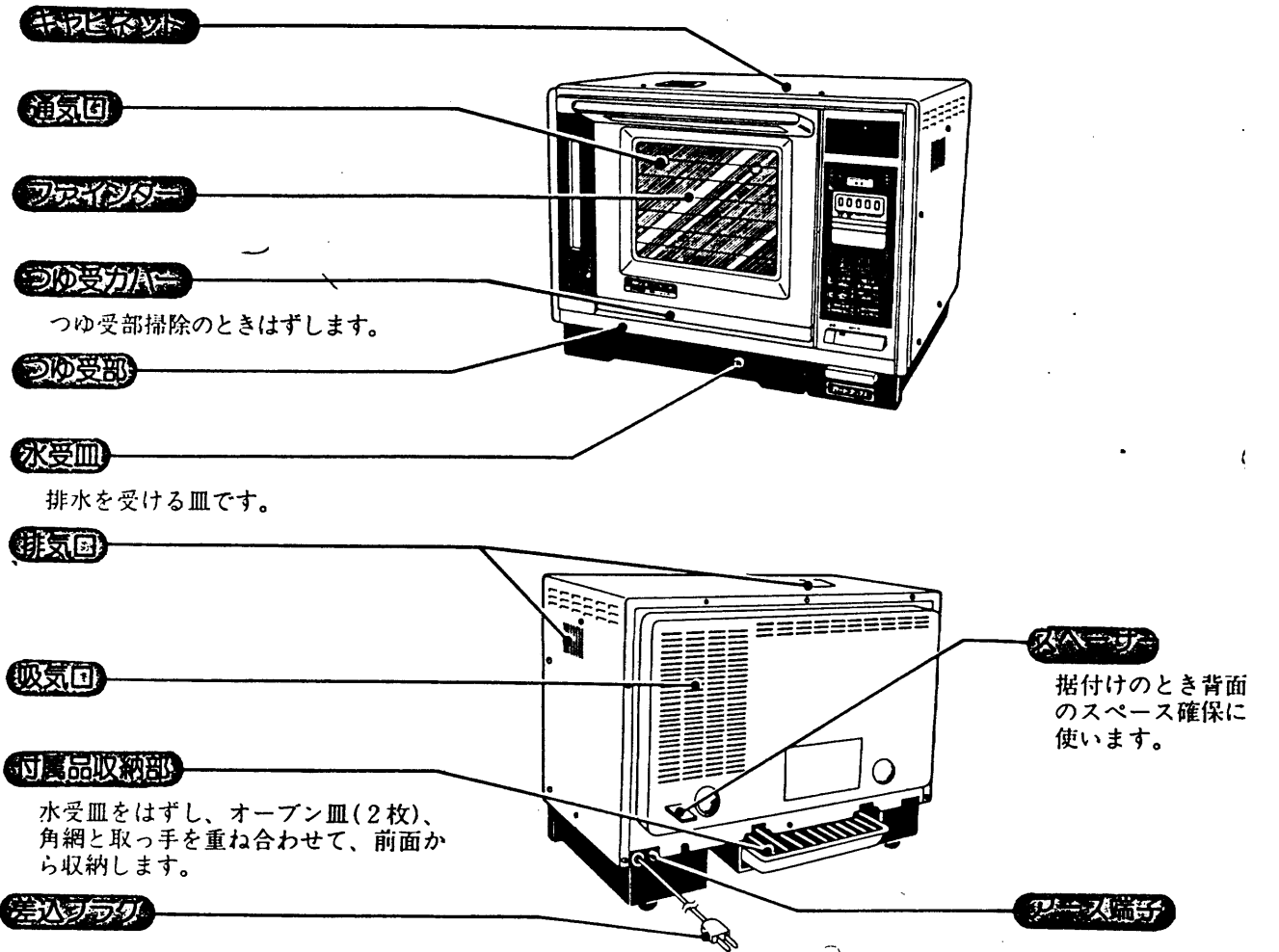
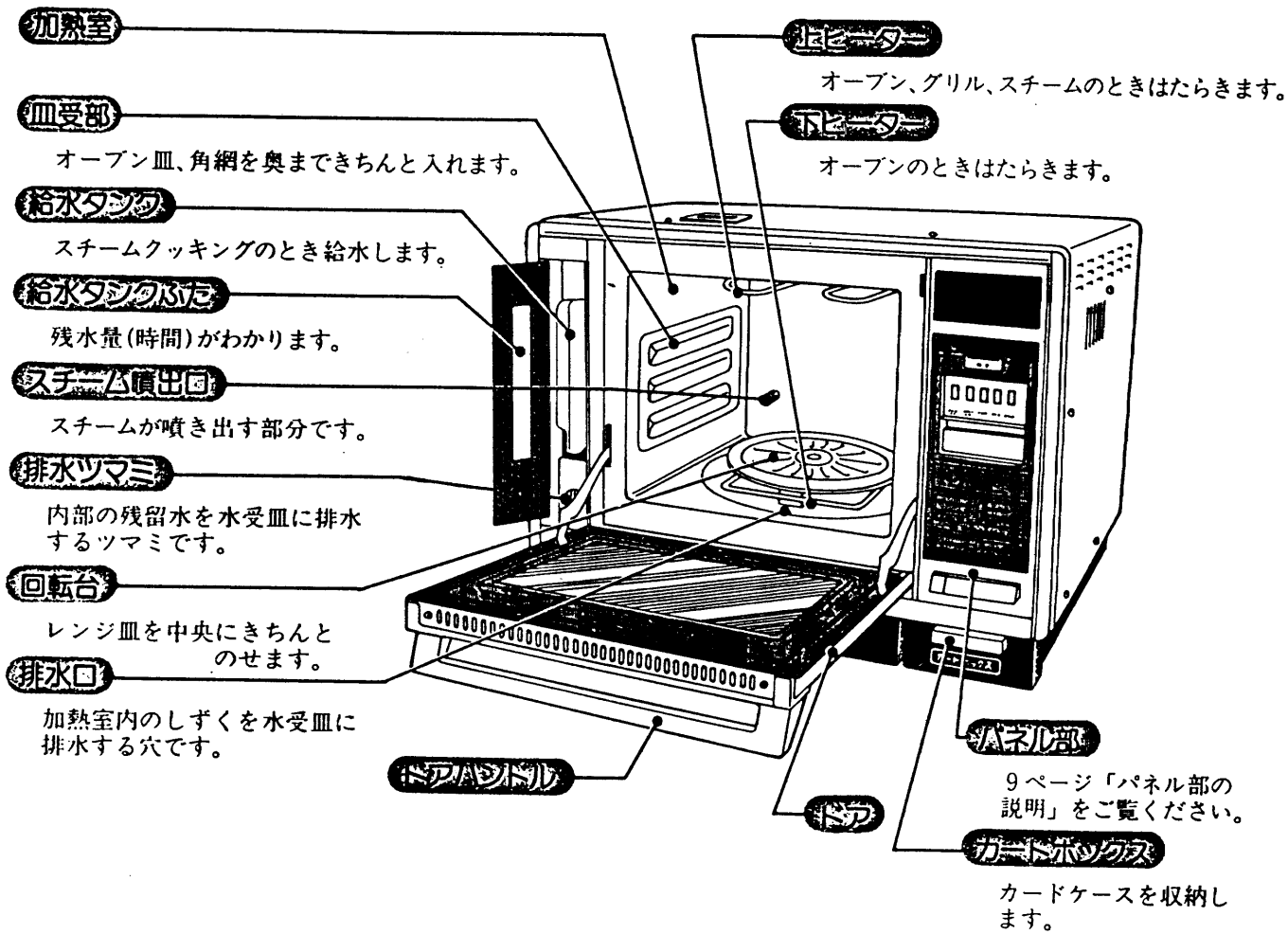


- 丸網は入りません。

カードをカードケースに色別に入れます。カードケースを使わないときには、カードボックスへ入れておきます。



各部の名称と使いかた



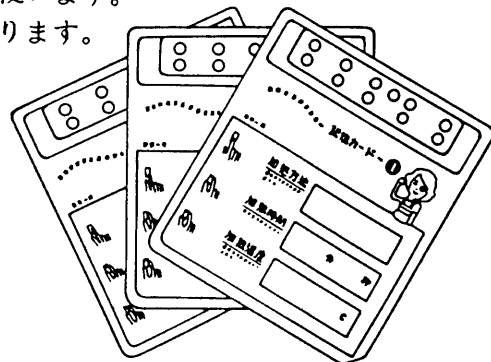
カード

カードクッキングのとき使います。
45枚あります。



記憶カード

料理の本などを参考にしたわが家の自慢メニューを記憶させて、カードクッキングするとき使います。
3枚あります。



●カードは、キャビネット上面など高温になるところには置かないでください。
変形して正常な操作ができなくなります。

カードケース

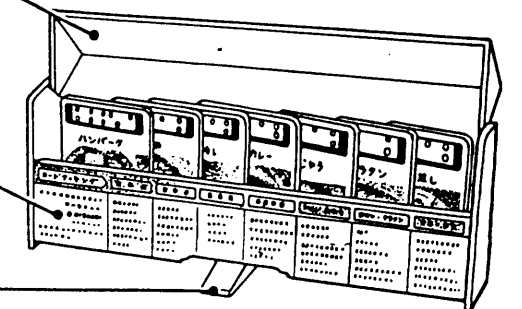
色分けされているカードを、カードケースの色別分類に合わせて入れます。

早見表

カードを分類した早見表です。
カードケースの裏側には、センサークックマッチクの早見表がついています。

カードケース立て

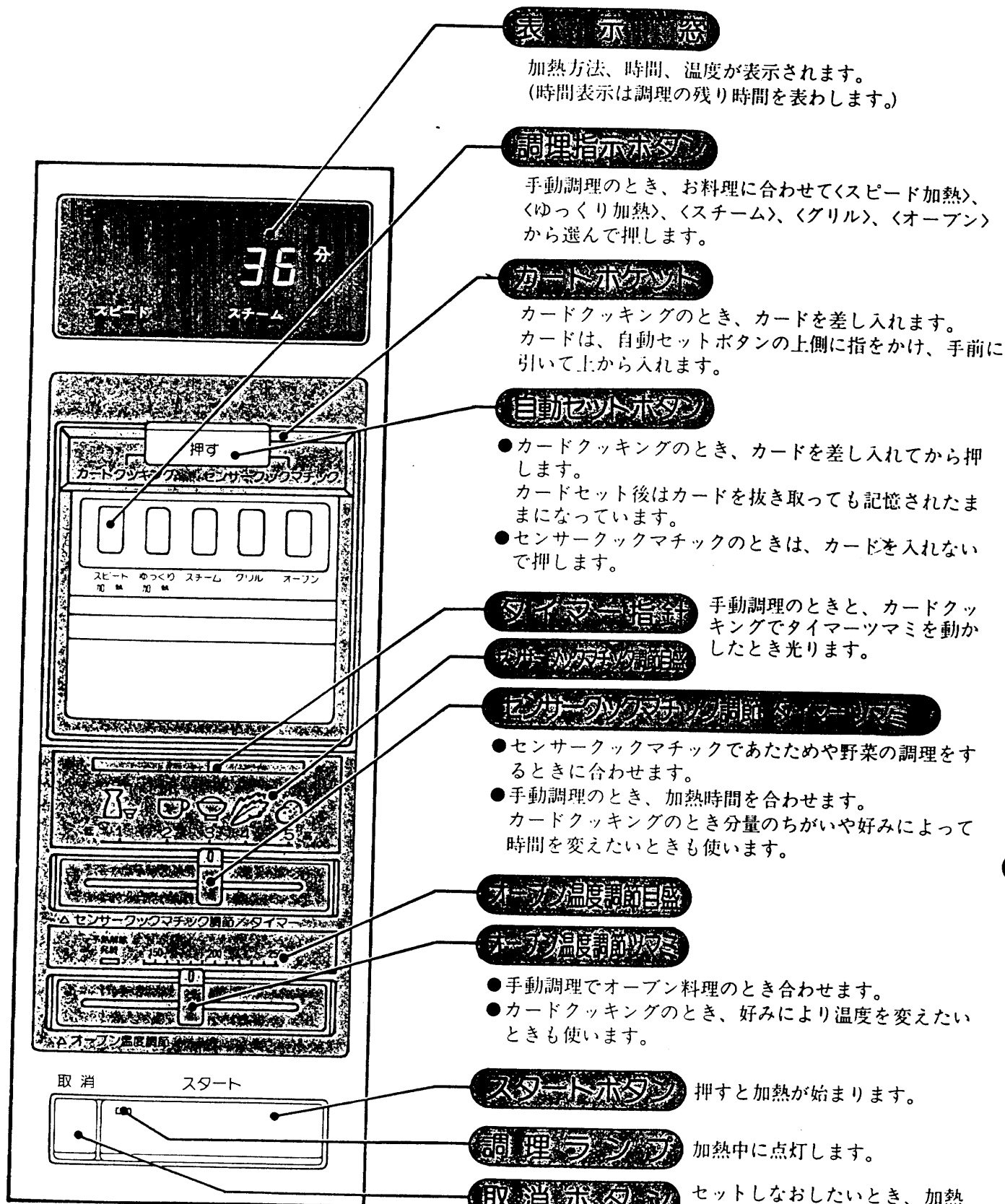
カードケースをたてておくときに 90° 回転させて使います。しまうときには、戻します。



●カードケースは、キャビネット上面排気口の上には絶対に置かないでください。
調理中に高温になりますので変形します。

各部の名称と使いかた (つづき)

■パネル部の説明



表示窓

加熱方法、時間、温度が表示されます。
(時間表示は調理の残り時間を表わします。)

調理指示ボタン

手動調理のとき、お料理に合わせて〈スピード加熱〉、〈ゆっくり加熱〉、〈スチーム〉、〈グリル〉、〈オープン〉から選んで押します。

カードポケット

カードクッキングのとき、カードを差し入れます。
カードは、自動セットボタンの上側に指をかけ、手前に引いて上から入れます。

自動セットボタン

- カードクッキングのとき、カードを差し入れてから押します。
カードセット後はカードを抜き取っても記憶されたままになっています。
- センサークックマチックのときは、カードを入れないで押します。

タイマー指針

手動調理のときと、カードクッキングでタイマーつまみを動かしたとき光ります。

センサークックマチック調節つまみ

- センサークックマチックであたためや野菜の調理をするときに合わせます。
- 手動調理のとき、加熱時間を合わせます。
カードクッキングのとき分量のちがいや好みによって時間を変えたいときも使います。

オープン温度調節目盛

オープン温度調節つまみ

- 手動調理でオープン料理のとき合わせます。
- カードクッキングのとき、好みにより温度を変えたいときも使います。

スタートボタン

押すと加熱が始まります。

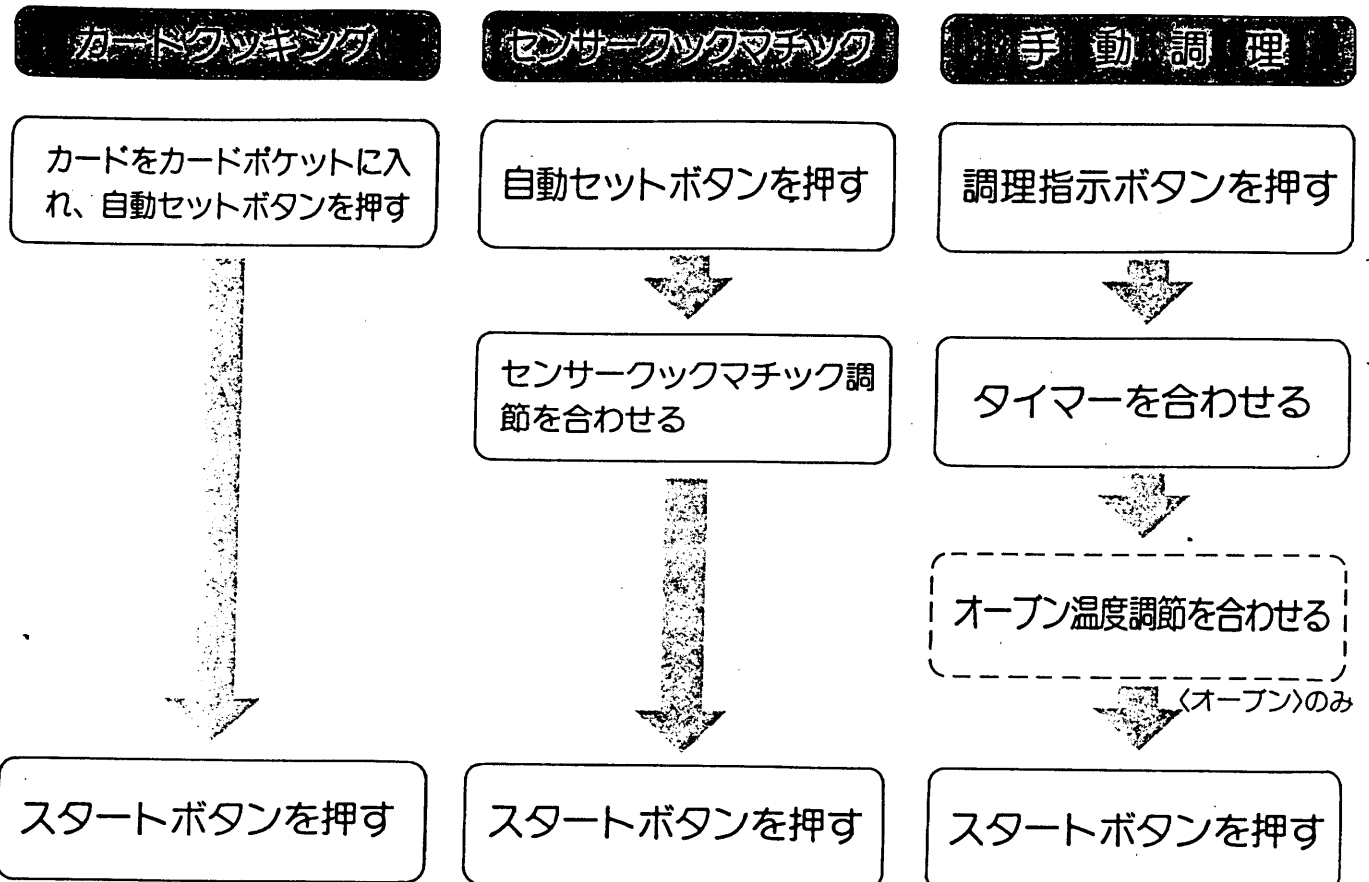
調理ランプ

加熱中に点灯します。

取消ボタン

セットしなおしたいとき、加熱途中で加熱を止めたいときに押します。

■操作手順



■タイマーの説明

加熱方法	セットできる時間
〈スピード加熱〉、〈ゆっくり加熱〉	2分まで10秒きざみ 2～8分まで30秒きざみ 8分以上 1分きざみ } で15分まで
〈スピード加熱〉と〈ゆっくり加熱〉を併用	5分きざみで 150分まで
〈グリル〉、〈グリル〉と〈スピード加熱〉を併用	1分きざみで 30分まで
〈スチーム〉、〈スチーム〉と〈スピード加熱〉を併用 〈オープン〉、〈オープン〉と〈スピード加熱〉を併用	2分きざみで 60分まで

■パネル操作上のご注意

- 自動セットボタンは、中央部を押し込むようにして確実に押してください。確実にないと"E"(エラー)表示が出ます。"E"(エラー)表示が出たら、取消ボタンを押してもう1度やりなおしてください。
- スタートボタンを押して加熱が始まると時間は変えられません。変えたい場合は、取消ボタンを押し、もう一度やりなおしてください。
- スタートボタンだけを押しした場合は"0"の表示が出ます。取消ボタンを押せば消えます。
- 取消ボタンは確実に押してください。確実にないと表示が消えません。
- 手動調理で、タイマーを0分に合わせてスタートボタンを押すと"E"(エラー)表示が出ます。

付属品とその使いかた

(カードクッキングの場合は、カードの裏面に書いてある「使用する付属品」により使い分けます。)

付属品の種類	説明	電子レンジ (センサー クックマチック スピード加熱 ゆっくり加熱)	スチーム グリル オープン	スチーム グリル オープン と スピード加熱 の併用
レンジ皿	セラミックの受皿で、回転台にのせて使います。 ●急冷しないでください。破損の原因となります。	○	○	○
オープン皿 (2枚)	ホーロー製の受皿です。発酵以外のときは同時に2枚使うことはありません。 ●急冷しないでください。変形の原因となります。	×	○	×
丸網	電子レンジやグリル、オープンとスピード加熱併用のときにレンジ皿の上にのせて使います。 ●ガス火で使わないでください。	○	○	○
角網	スチーム調理のとき使います。グリル調理の焼きものをするときは、オープン皿の上にのせて使います。 ●ガス火で使わないでください。	×	○	×
給水タンク	スチーム調理の給水に使用します。キャップはねじ込み式になっています。			
取っ手	レンジ皿、オープン皿、角網の取り出しに使います。			
アース棒	万一の事故防止のため、必ずアースを取り付けてください。			
カード	カードクッキングのとき使います。使わないときはカードケースに入れカードボックスにしまっておきます。			
記憶カード	わが家の自慢メニューを記憶させて、カードクッキングをします。			
カードケース	カードを分類別に入れておきます。			
クックレット	よくお読みになり正しくお使いください。			

容器について

○印は使用できます。×印は使用できません。
(詳しくは「グレットガイド」をご覧ください。)

容器の種類	説明	電子レンジ (センサー クックマチック スピード加熱 ゆっくり加熱)	スチーム	スチームと スピード加熱 の併用	グリル オープン	グリル オープン とスピード加熱 の併用
ガラス容器	耐熱容器	●パイロセラム、パイレックス等の耐熱性の高いガラス容器はいずれの調理にも最適です。	○	○	○	○
	普通容器	●普通のガラスコップや牛乳ビン、哺乳びんは酒や牛乳のあたために使えます。 ●カットガラス、強化ガラス、クリスタルガラスは電子レンジにも使えません。	○	—	—	×
陶磁器	耐熱容器	●いずれの調理にも最適です。	○	○	○	○
	普通容器	●ひび割れや傷があったり、金、銀粉や派手な色絵付のものは電子レンジやスチームにも使えません。	○	○	○	×
プラスチック容器	ポリプロピレン製容器	●家庭用品品質表示で耐熱温度が120℃以上のものは、食品温度が100℃をこえない場合に使えます。	○	○	○	×
	熱に弱い容器	●スチロール製容器(カップ、ボールなど) ●メラミン製容器(幼児食器、ボールなど) ●ポリエチレン製容器(ボールなど) ●フェノール製容器(おわんなど)	×	×	×	×
金属容器 金串、金網など	●アルミニウム(弁当箱、ボールなど)、ホーローびき(カップなど)は電子レンジでは使えません。 ●取っ手の部分がプラスチックのものはオープン、グリルでも使えません。	×	○	×	○	×
竹・木・紙 ニス・うるし塗り 容器など	●竹・藤(かご、ザルなど)、紙(カップ、皿など)は加熱しすぎると焦げることがあります。 ●ニス塗り(おしぼり台)、うるし塗り(おわんなど)は塗料がはがれることがあります。	×	×	×	×	×
ラップ類	●食品の温度が100℃を超えない場合に使えます。	○	○	○	×	×

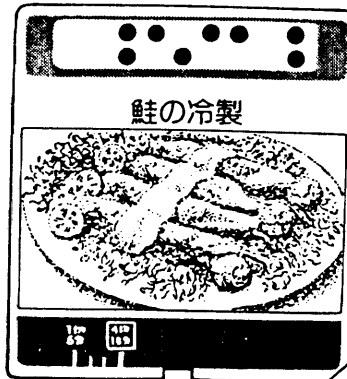
注) アルミホイル、金串、金属容器、竹串、楊枝、紙は調理法によって使えます。

カードフックの使いかた

カードについて

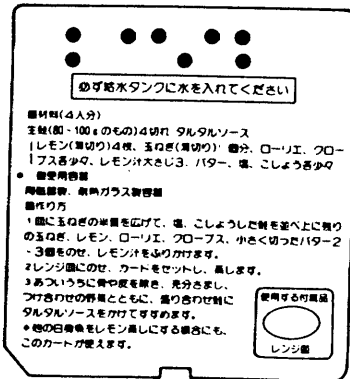
カードは45枚あり、料理グループ別に7色に色分けしてあります。

表



- 加熱時間や、加熱温度の表示があります。
- 印の分量は、自動セットできます。
- 自動セット以外の分量のときは、カードの表示（□印）にタイマー指針を合わせてください。
最小分量の表示（□印）上には分量と加熱時間が記載されています。小さい表示（□印）は最大と最小の間の分量表示です。
- お好みによっても、カードの表示を目安にしてつまみを動かせば、調節できます。

裏

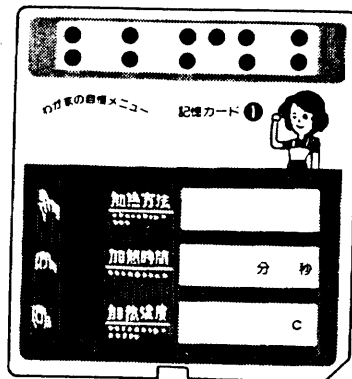


- 材料、■使用容器、■作り方、使用する付属品、給水タンクへの給水（スチームの場合）が書いてあります。よく読んでお使いください。

記憶カードについて

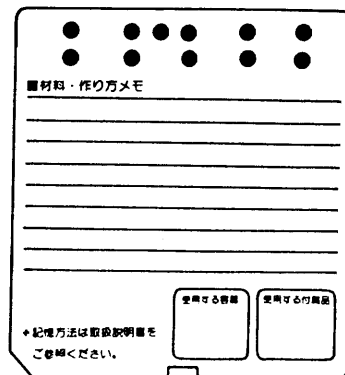
料理の本などを参考にしたい方が家の自炊メニューを記憶カードに記憶させて、カードフックができます。記憶カードは、HB程度のやわらかい鉛筆で書きこむことができます。消すときは消しゴムを使用してください。

表



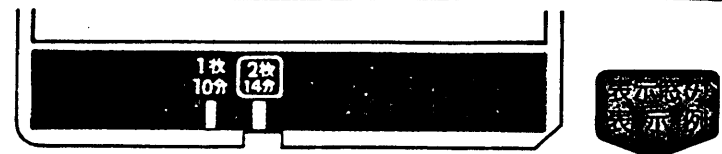
- 加熱方法、加熱時間、加熱温度を書きこみます。
- 記憶方法は16ページを参照してください。

裏



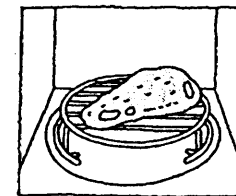
- 材料、作り方、使用容器、使用する付属品をメモしておきます。

カードに温度表示がないもの



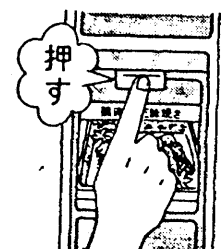
1

食品を入れます

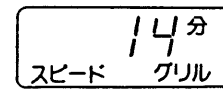


2

カードをカードポケットに入れ、自動セットボタンを押します



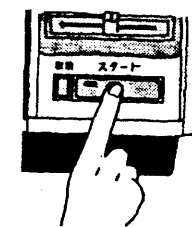
- 加熱方法、加熱時間が表示されます。



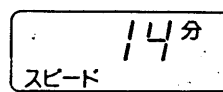
- 自動セット以外の分量を調理する場合には、カードの□印にタイマーを合わせます。タイマーつまみを動かすと指針が光り表示窓の時間表示が変わります。自動セットの場合でも好みで時間を変えるときは同様にします。
- カードセット後はカードを抜き取っても記憶されたままになっています。

3

スタートボタンを押します



- 調理ランプと庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
- 焼魚やハンバーグの場合は途中で“ヒッヒッヒッピー”とブザーが鳴ったら食品を裏返します。再度スタートボタンを押して加熱します。



4

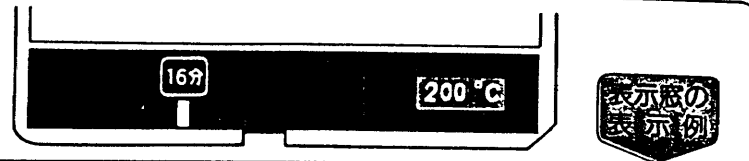
“ピー”と鳴ったら食品を取り出します



- 表示が“0”になり、電源が切れます。
- 途中で加熱をやめるときは、取消ボタンを押してください。



カードに温度表示があるもの



1	<p>予熱をします (続けて二枚目を焼くときも予熱します)</p> <p>カードをカードポケットに入れ、自動セットボタンを押します</p>	<p>●加熱方法が表示され、加熱時間と加熱温度が交互に表示されます。</p> <p>↓ 交互表示</p> <p>●好みによって加熱時間、加熱温度を変えたいときはつまみを動かします。タイマーつまみを動かすと指針が光り、加熱時間が変えられます。オープン温度調節つまみを動かすと温度目盛が照明され、温度が変えられます。</p>
	<p>スタートボタンを押します</p>	<p>●庫内温度が表示されます。</p> <p>●調理ランプと庫内灯が点灯し加熱が始まります。</p> <p>●セットした温度になるか、15分経過すると、「ピッピッピッ」とブザーが鳴り、予熱が完了して時間表示に変わります。</p>
	<p>予熱が終わったら食品を入れます</p>	<p>●予熱が終わってもそのままにしておくと、2分間予熱を継続した後セットした時間加熱し、電源が切れます。</p> <p>●オープン皿はメニューに合った棚の位置に、奥まできちんと入れてください。</p>
	<p>スタートボタンを押します</p>	<p>●調理ランプと庫内灯が点灯し加熱がはじまります。</p>
4	<p>「ピー」と鳴ったら食品を取り出します</p>	<p>●表示が「0」になり電源が切れます。</p> <p>●できあがったらすぐに取り出します。余熱で必要以上にこげてしまうことがあります。</p> <p>●途中で加熱をやめるときは、取消ボタンを押してください。</p>

*追加加熱などで予熱をしないときは、追加時間をセットし、オープン温度調節つまみを **予熱解除** に合わせてスタートボタンを押したあと、加熱温度に合わせます。

付属品は11ページの「付属品とその使いかた」をよく読んで使い分けます。



1	<p>カードに加熱方法、加熱時間、加熱温度(オープンのみ)を書きます</p>	<p>●〈オープン〉、〈オープン〉と〈スピード加熱〉併用の場合以外は加熱温度は書きません。</p>
	<p>調理指示ボタンを押します</p>	<p>●加熱方法とつまみの位置の時間、温度(オープンのみ)が表示され、タイマー指針が光ります。</p> <p>●〈オープン〉、〈オープン〉と〈スピード加熱〉併用の場合には温度目盛も表示されます。</p>
	<p>タイマー、オープン温度調節つまみを合わせます</p>	<p>●〈オープン〉、〈オープン〉と〈スピード加熱〉併用の場合以外にはオープン温度調節つまみは合わせる必要はありません。</p>
	<p>記憶カードをカードポケットに入れ自動セットボタンを押します</p>	<p>●表示が消え、記憶されます。</p>

記憶済のカードのご使用方法は14~15ページのカードクッキングの使いかたと同じです。

- 記憶カード①、②、③にそれぞれ別のメニューを1品ずつ記憶させられます。
- 記憶済のカードに新しいメニューを記憶させなおしたいときは、上記の手順で記憶させると、前の記憶は消されて、新しいものが記憶されます。
- センサークックマチックのみでは記憶できません。
- 差込プラグを抜いたり、停電した場合は、記憶が消えますので、再度上記の手順で記憶させてください。
- 記憶させていないカードをセットすると「E」表示が出ます。

センサークックマチックの使いかた

付属品はレンジ皿、丸網を使います。



- オープン皿、角網は使えません。スパーク(火花)が出ます。

回転台の中央にきちんと
のせて使います。

丸網はレンジ皿にのせて
使います。



1	<p>食品を入れます</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●食品をはしに置いたり、はみ出して置くと回転のさまたげになります。
2	<p>自動セットボタンを押します</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●表示窓に加熱方法(☼、スピード)が表示され、センサークックマチック調節目盛が照明されます。 ●カードポケットにカードが入っている場合は抜きとってから押します。
3	<p>センサークックマチック調節を合わせます</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●カードケースに記載してあるセンサークックマチック早見表を参考に合わせます。 ●好みに仕上がり温度を調節できます。ツマミを左に動かすとぬるく、右に動かすとあつくなります。
4	<p>スタートボタンを押します</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●調理ランプと庫内灯が点灯し、レンジ皿が回転して加熱が始まります。 ●加熱中はセンサークックマチック調節は変えられません。 ●途中でドアをあけないでください。ドアをあけると電源が切れます。
5	<p>"ピー"と鳴ったら食品を取り出します</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●表示が"0"になり、電源が切れます。 ●センサークックマチックは15分以上の連続加熱はできません。15分経過すると安全装置が働き電源が切れます。

加熱室が熱いときは冷却してからご使用ください。

〈オープン〉、〈グリル〉、〈スチーム〉使用後にセンサークックマチックを使用しますと、表示窓の表示が点滅し、加熱されません。
この場合は、次の手順で冷却してください。

1	<p>自動セットボタンを押します</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱方法(☼、スピード)が表示されます。 ●センサークックマチック調節目盛は照明されません。 ※食品やレンジ皿は取り出してください。
2	<p>スタートボタンを押します</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●表示窓の表示が点滅し、ファンが回転して加熱室の冷却を行ないます。 ※調理ランプ、庫内灯は点灯しますが、加熱はされません。
3	<p>"ピー"と鳴ったらレンジ皿を入れます</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●20~30分冷却するとブザーが鳴り、冷却が終了します。

- 冷却途中はドアをあけたり、取消ボタンを押したりして冷却を中断しないでください。中断しますと、表示窓の表示が点滅しなくなっても冷却が不十分となり、センサークックマチックは正常に動作しません。
- 冷却を中断した場合や、冷却を行わない場合は、加熱室が十分さめてから(約1時間)ご使用ください。さめない状態で使用される場合は、「クレットガイド」12ページをご覧ください。

センサークックマチック使用上のご注意

<p>1回の分量はあたためは1~2人分、野菜の下ごしらえは100~300gが適量です。</p>	<p>お酒や牛乳のあたためは、大きめの容器に八分目まで(150cc以上)入れてください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●分量が少ないときや、容器の形状によって熱くなることがあります。
<p>レンジ皿が熱い場合は冷却してご使用ください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●煮込料理や炊飯を行った直後はレンジ皿が熱くなっていますので正常動作しないことがあります。 	<p>お酒や牛乳の仕上がり温度が低かった場合、〈スピード加熱〉で追加加熱してください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●センサークックマチックで追加加熱すると、熱くなりすぎることがあります。

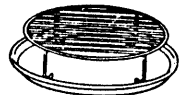
電子レンジの使いかた <スピード加熱> <ゆっくり加熱>

付属品はレンジ皿、丸網を使います。

●電子レンジ加熱では、オープン皿、角網は使えません。スパーク(火花)が出ます。



回転台の中央にきちんと
のせて使います。



丸網はレンジ皿にのせ
て使います。



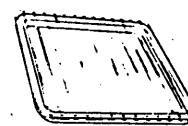
1	<p>食品を入れます</p>	<p>●食品ははしに置いたりはみ出して置くと回転のさまたげになります。</p>
2	<p>調理指示ボタンを押します</p>	<p>●表示窓に加熱方法、ツマミの位置の時間が表示され、タイマー指針が光ります。</p> <p>●<スピード加熱>と<ゆっくり加熱>を押すと、強火で煮たて、弱火で煮込む煮込料理に使えます。強火は<センサークックマチック>となり、加熱時間を自動調節します。</p> <p>●メニューに適した調理指示ボタンを押してください。間違えて<ゆっくり加熱>のメニューを<スピード加熱>で加熱すると、目玉焼きが破裂したり、生で食べる冷凍食品が煮えたりします。</p>
3	<p>タイマーを合わせます</p>	<p>●<スピード加熱>と<ゆっくり加熱>を併用して煮込料理をする場合は、<ゆっくり加熱>で煮込む時間だけを合わせます。</p> <p>●最大セット時間以上加熱する場合は調理指示ボタンを押しなおして、残り時間だけさらに加熱します。</p>
4	<p>スタートボタンを押します</p>	<p>●調理ランプと庫内灯が点灯し、レンジ皿が回転して加熱が始まります。</p> <p>●<スピード加熱>と<ゆっくり加熱>を併用する場合は、表示窓には<🌀、スピード>の表示となり、途中で<ゆっくり>の表示に変わります。</p>
5	<p>"ピー"と鳴ったら食品を取り出します</p>	<p>●表示が"0"になり、電源が切れます。</p> <p>●途中で加熱をやめるときは取消ボタンを押してください。</p>

■加熱時間の決めかた ●加熱時間は食品の種類、分量、温度などによって、また同じ分量でも含水率の違いにより異なる場合があります。詳しくは「ククレットガイド」12ページをご覧ください。

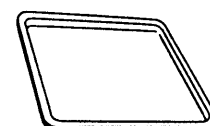
グリルの使いかた

付属品はオープン皿、角網、レンジ皿と丸網を使います。

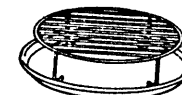
●<スピード加熱>併用のときはオープン皿、角網は使えません。スパーク(火花)が出ます。



焼魚に



ハンバーグ等に



グラタン、焼いも等に



1	<p>食品を入れます</p>							
2	<p>調理指示ボタンを押します</p>	<p>●表示窓に加熱方法、ツマミの位置の時間が表示され、タイマー指針が光ります。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>メニュー</th> <th>調理指示ボタン</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ハンバーグ 焼魚 など</td> <td><グリル></td> </tr> <tr> <td>グラタン類・焼肉 焼いも など</td> <td><スピード加熱><グリル></td> </tr> </tbody> </table>	メニュー	調理指示ボタン	ハンバーグ 焼魚 など	<グリル>	グラタン類・焼肉 焼いも など	<スピード加熱><グリル>
メニュー	調理指示ボタン							
ハンバーグ 焼魚 など	<グリル>							
グラタン類・焼肉 焼いも など	<スピード加熱><グリル>							
3	<p>タイマーを合わせます</p>	<p>●<グリル>の場合は表裏両面焼く時間をセットします。</p> <p>●<スピード加熱>と<グリル>を併用する場合は、合計時間をセットします。加熱途中で<スピード加熱>から、<グリル>に自動切換します。表示窓の加熱方法の表示も同時に変わります。</p>						
4	<p>スタートボタンを押します</p>	<p>●調理ランプと庫内灯が点灯しレンジ皿が回転して加熱が始まります。</p> <p>●しばらくして(約3分)上ヒーターが赤熱します。</p> <p>●焼魚やハンバーグを<グリル>で焼くとき途中で"ピッピッピ"とブザーが鳴りますので食品を裏返して、再度スタートボタンを押して加熱します。</p> <p>●調理途中でドアをあけ、続けて調理するときはスタートボタンを押しなおしてください。</p>						
5	<p>"ピー"と鳴ったら食品を取り出します</p>	<p>●表示が"0"になり、電源が切れます。</p> <p>●途中で加熱をやめるときは、取消ボタンを押してください。</p>						

オーブンの使いかた

付属品はオープン皿、レンジ皿、丸網を使います。

●<スピード加熱>併用のときはオープン皿・角網は使えません。スパーク(火花)が出ます。



パン、お菓子に ローストチキン等に 焼豚などに

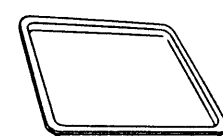


1 予熱をします (続けて二枚目を焼くときは予熱はしません。)	調理指示ボタンを押します	●加熱方法、ツマミの位置の時間、温度が交互表示され、タイマー指針が光り、温度目盛が照明されます。	30分 予熱 オープン
	タイマー、オープン温度調節つまみを合わせます	●予熱がはじまると時間は変えられません。温度は変えられます。 ●<スピード加熱>と<オープン>を併用する場合は、合計時間をセットします。加熱途中で<オープン>から<スピード加熱>に自動切換します。	1:00 予熱 オープン 2:10 予熱 オープン
	スタートボタンを押します	●表示窓に庫内温度表示がでます。 ●調理ランプと庫内灯が点灯し、加熱が始まります。 ●セットした温度になるか、15分経過すると、「ピッピッピッ」とブザーが鳴り、予熱が終って時間表示に変わります。	20℃ 予熱 オープン
	予熱が終わったらすぐ食品を入れます	●予熱が終ってもそのままにしておくと、2分間予熱を継続した後、セットした時間加熱し電源が切れます。 ●オープン皿はメニューに合った棚の位置に、奥まできちんと入れてください。	14分 オープン
3	スタートボタンを押します	●調理ランプと庫内灯が点灯し、加熱が始まります。(上ヒーターは赤熱しません) ●調理途中でドアをあけるとヒーターへの通電は止まります。続けて調理する場合はドアをしめて、スタートボタンを押しなおしてください。	14分 オープン
	「ピー」と鳴ったら食品を取り出します	●表示が「0」になり、電源が切れます。 ●できあがったらすぐ取り出します。余熱で必要以上にこげてしまうことがあります。 ●途中で加熱をやめるときは、取消ボタンを押してください。	0

*追加加熱などで予熱をしないときは、追加時間をセットし、オープン温度調節つまみを **予熱解除** に合わせスタートボタンを押したあと、加熱温度に合わせます。

発酵のしかた

付属品はオープン皿を使います。



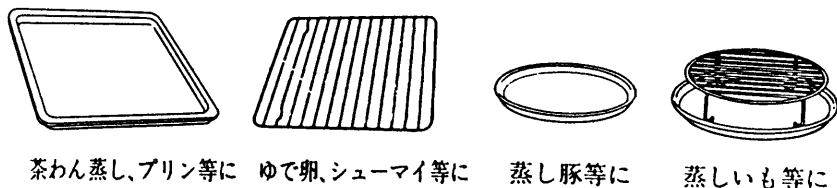
1 2 3 4 5	食品を入れます		
	<オープン>の調理指示ボタンを押します	●加熱方法、ツマミの位置の時間、温度が交互表示され、タイマーの指針が光り、温度目盛が照明されます。	30分 オープン 1:00 予熱 オープン
	タイマーを合わせ、オープン温度調節つまみを発酵に合わせます	●加熱時間と発酵温度「40℃」が交互に表示されます。	60分 オープン 40℃ オープン
	スタートボタンを押します	●調理ランプと庫内灯が点灯し、発酵が始まります。 ●調理途中でドアをあけるとヒーターへの通電は止まります。続けて調理する場合はドアをしめて、スタートボタンを押しなおしてください。	60分 オープン
	「ピー」と鳴ったら食品を取り出します	●表示が「0」になり、電源が切れます。 ●途中で加熱をやめるときは取消ボタンを押してください。	0

●発酵のとき予熱は不要です。
●<オープン>や<グリル>、<スチーム>使用後で加熱室が熱くなっているときは、庫内がさめるまで待ってから使ってください。

スチームの使いかた

付属品はオープン皿、角網、レンジ皿、丸網を使います。

●<スピード加熱>と併用のときはオープン皿、角網は使えません。スパーク(火花)が出ます。



茶わん蒸し、プリン等に ゆで卵、シューマイ等に 蒸し豚等に 蒸しいも等に

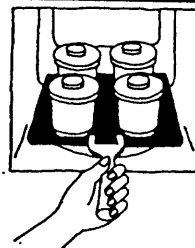
1 給水タンクに水を入れます

24ページの〔給水のしかた〕の手順で給水します。

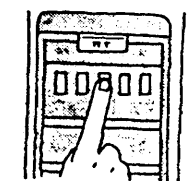
●給水しないでスチーム加熱した場合は、ブザーが10秒間断続的に鳴った後、<スチーム>の表示が点滅します。給水すれば、点滅がとまり、使用できます。



2 食品を入れます



3 調理指示ボタンを押します

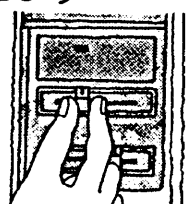


●加熱方法、ツマミの位置の時間が表示され、タイマー指針が光ります。

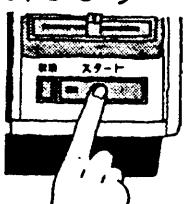


メニュー	調理指示ボタン
卵料理、お菓子など	<スチーム>
肉、野菜の蒸しものなど	<スチーム><スピード加熱>

4 タイマーを合わせます



5 スタートボタンを押します



●調理ランプと庫内灯が点灯し、受皿が回転して加熱が始まります。
●調理途中でドアをあけると加熱は止まります。続けて調理する場合にはドアをしめてスタートボタンを押しなおしてください。



6 "ピー"と鳴ったら食品を取り出します



●表示が"0"になり電源が切れます。
●上ヒーターが熱くなっていますので、ご注意ください。
●途中で加熱をやめるときは取消ボタンを押してください。



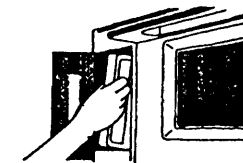
7 排水、通電乾燥をします

●ご使用後は24ページの〔スチーム使用後の排水、通電乾燥〕の手順でお手入れしてください。

<スチーム>の給水、排水のしかた

■給水のしかた 給水は給水タンクふたの残量表示を目安に多めに、そして早めに補充してください。

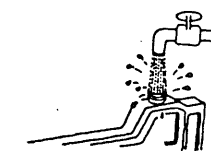
1 給水タンクを取り出します



給水タンクふたを開き給水タンクの手前を持ち上げて引き出します。

●給水タンクは落とすと割れることがあります。

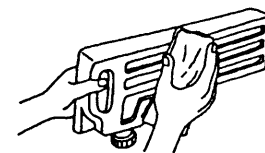
2 給水します



給水タンク内を水ですすぎ洗いし新鮮な飲料水を給水します。

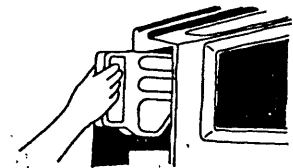
●熱湯は使用しないでください。水もれや給水不良の原因になります。

3 キャップをしめ、しずくをふきとります



キャップは均等に確実にしめてください。

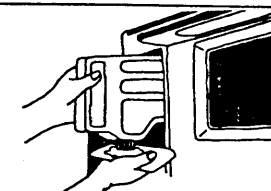
4 給水タンクをおさめます



排水ツマミが閉になっていることを確認して上下の矢印の方向に、静かにおさめます。キャップからしずくが落ちることがありますので、乾いたふきん等をそえてください。

■スチーム使用後の排水、通電乾燥 排水は<スチーム>通電中はしないでください。

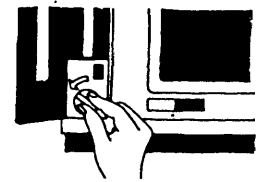
1 給水タンクの排水をします



給水タンクは持ち上げながら静かに手前へ引き出します。

●キャップからしずくが落ちないように乾いたふきん等をそえてください。

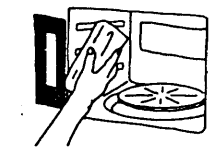
2 内部の排水をします



排水ツマミを左へ回して開にします。排水は約5分間で終了します。

●終了後は必ず閉にしてください。

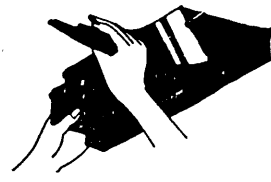
3 加熱室のしずくをふきとります



回転台をはずして、大きなしずくは排水口へ流します。小さなしずくは乾いたふきん等でふきとります。

●上ヒーターが熱くなっていますのでやけどをしないよう気をつけてください。

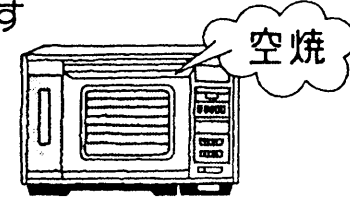
4 水受皿の水をすてます



水受皿を手前に引き出してふたをとり水をすてます。

●終了後は必ずふたをして、奥まできちんと差しこんでください。

5 通電乾燥します



ドアをしめて通電乾燥(空焼)してください。加熱室が清潔になります。

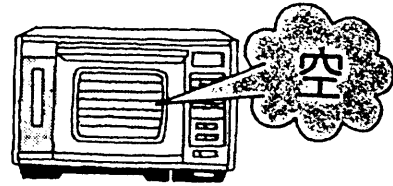
途中でブザーが鳴りますがそのまま加熱します。

調理指示ボタン <オープン>
タイマー 2分
オープン温度調節ツマミ 250

使用上のご注意

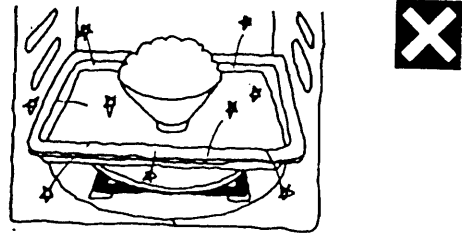
電子レンジの使用上の注意

電子レンジの空焼きはしないでください。



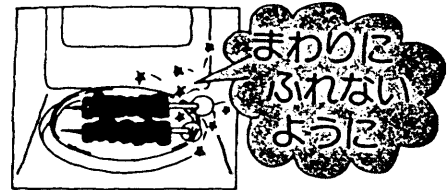
- レンジ皿が破損したり、電子レンジの重要な部分であるマグネトロンを寿命を縮め故障の原因となります。

オープン皿や角網は使用しないでください。



- 加熱室との間でスパーク(火花)が発生し、損傷することがあります。

金属の調理道具を使うときは、加熱室内壁、ファイナダ、丸網に触れないようにしてください。



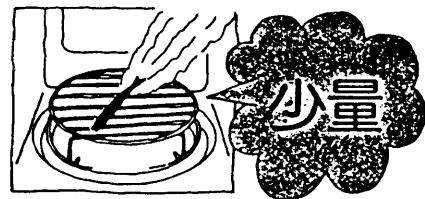
- 火花が飛びガラスが割れることがあります。

ビン類など密封された食品は栓や封をとり、殻のある食品には割れ目をいれてください。



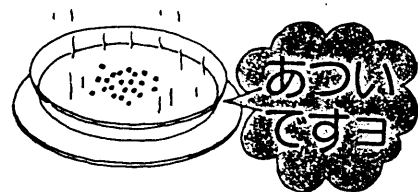
- 破裂することがあります。

少量の食品を長時間加熱しないでください。



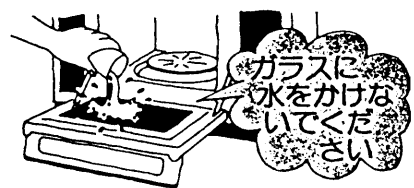
- 食品がこげたりすることがあります。

加熱終了後は容器が熱くなることがあります。取り出すときにはご注意ください。



オープン・グリルの使用上の注意

熱くなったドアの内側のガラスに水をかけないでください。



- ガラスが割れることがあります。割れた状態では絶対に使用しないでください。

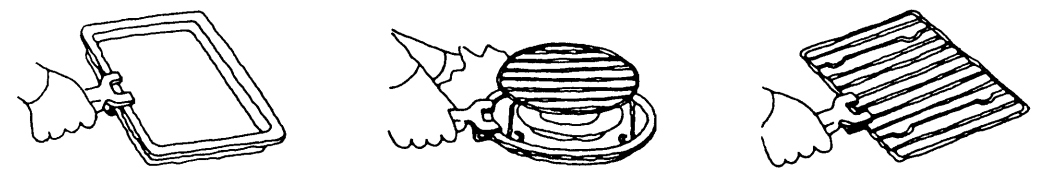
〈オープン〉での予熱中はドアをあけないでください。



- セット温度になるか、15分経過しないと予熱は終了しません。もし、途中であけた場合は、あけたときの温度表示がそのままのこります。

- ドアのしめ方が確実でないとお電しないことがあります。ハンドルを押しつけるようにして確実にしめてください。

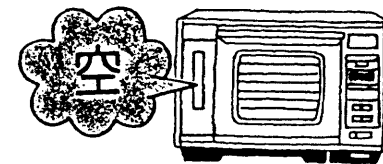
食品を取り出すときは取っ手を使用ください。重い食品を取り出すときは取っ手の他にオープン用足袋や乾いた布巾等を用いてください。



- 加熱中はなるべくドアをあけないでください。料理がうまくできないことがあります。
- 加熱中、加熱室が熱で膨張する音がでますが、異常ではありません。
- オープン皿はご使用中、熱膨張により多少そります。
- ハンバーグなどの調理は、オープン皿の上にアルミホイルを敷いて行くと、お手入れが簡単です。

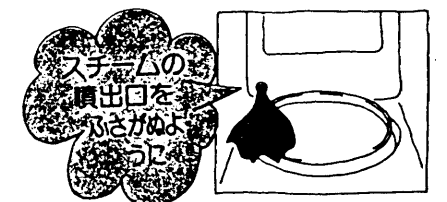
スチームの使用上の注意

給水タンクが空の状態でお電したり、残量表示時間以上お電しないでください。



- スチーム発生装置が空焼きとなり、故障の原因になります。

スチーム噴出口にものをつめこまないでください。



スチーム噴出口がふさがれますとスチーム発生装置の故障の原因となるばかりでなく、スチームが機体内部に噴出し、ろう電等の危険が生じる原因となります。

給水タンク収納部に異物を入れないでください。



- 給水路がつまり故障の原因になります。

ドアは、上部のしずくをふきとってから静かに開いてください。



- しずくが飛び散ると危険です。

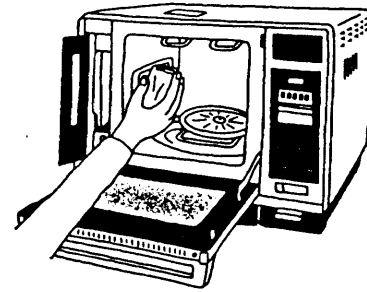
- オープンやグリルを使用直後は、加熱室が熱くなっていますので冷却してからご使用ください。
- 加熱中はなるべくドアをあけないでください。料理がうまくできないことがあります。
- スチームクッキングの途中や終了後に、チリチリという音(スチーム発生装置の膨張収縮音)がしますが異常ではありません。

お手入れはヒーターや本体がさめてから次のように行ってください。

■加熱室

調理後は汚れをふきとってください。油污れは中性洗剤をつけた布でふきとります。

- そのままにしておきますと、汚れが取れにくくなりいつまでも食品のおいが残ります。また、食品カスからスパーク(火花)が出ることがあります。
- スチームを約10分間発生させてからお手入れすると、汚れがおちやすくなります。このとき、上ヒーターがあつくなっていますのでやけどをしないようにご注意ください。



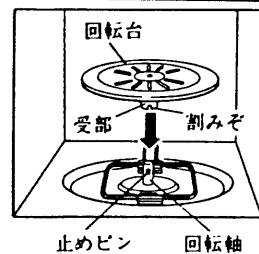
■回転台

汚れがひどいときは回転台を両手で持ち上げて取りはずし、中性洗剤をつけた布かスポンジで水洗いします。

- 回転軸に固定された回転台を手で無理に回すことはやめてください。故障の原因になります。
- お手入れするとき以外は回転台は回転軸にはめこんでおいてください。

取り付けについて

回転台の受部を回転軸に差しこみ
回転台を回しながら割りみぞを止めピンにはめこみます。



■レンジ皿、丸網 オープン皿、角網

油や食品カスが付着したときは水洗いまたは中性洗剤をつけたスポンジで水洗いし、その後水気をふきとってください。

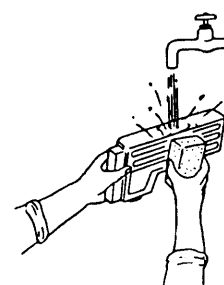
- そのままにしておきますと部分的に加熱されて破損したり、腐食の原因になります。



■給水タンク 水受皿

水あかがたまる前に水洗いをしてください。

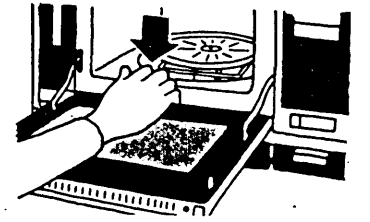
- 水あかがたまったときは、中性洗剤を入れて水ですすぎ洗いをします。



■つゆ受部

つゆ受部の湯滴や汚れは、ドア下部のつゆ受カバーをはずし、やわらかい布でふきとります。

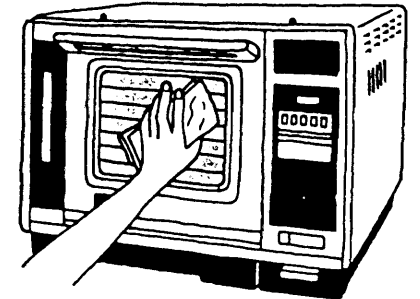
- つゆ受カバーをはずすときは、
①ドアを開いてつゆ受カバーを押し下げます。
②ドアを閉じてつゆ受カバーを手前へ引き出します。
- 清掃後は、つゆ受カバーをドア下部へおさめます。



■外側

やわらかい布でふきとります。汚れがひどいときは中性洗剤をつけた布でふきとり、その後必ずかたくしぼったぬれぶきんで洗剤分をよくふきとってください。

- カードポケットは開いて上側に引っぱれば、はずれます。お手入れ後は元どおりにきちんと取付けてください。かたむいて取付けると誤動作することがあります。
- カードポケットをはずした状態では、カードクッキング、センサークックマチックは使えません。

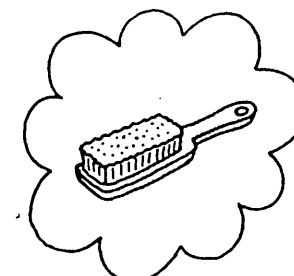


ご注意

加熱室や付属品を金属ブラシや鋭利なもので、こすったりしないでください。

パネル、ドア、サッシなどの表面を、オーブクリーナー、スプレーのガラスみがき、化学ぞうきんでふかないでください。

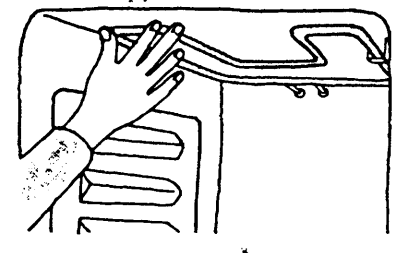
ヒーターに無理な力を加えないでください。ヒーターは固定されていて着脱できません。



●表面を傷つけます。



●文字がうすれたりつやがなくなったり腐食の原因になります。



●ヒーターの根元に無理な力が加わり故障の原因となります。

アフターサービス

●電子レンジ内部には高圧配線がしておりますので
ご家庭での修理はおやめください。

■アフターサービス について

正常に運転しないとき

依頼される前に、つぎのことを点検してください。

- 差込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。
- 電子レンジのドアがきちんとしまっていますか。
- 差込プラグを抜いて差込みなおしても正常になりませんか。

以上のことをお調べいただき、それでも不具合な場合は直ちに差込プラグを抜き、お買い求めの販売店に修理を依頼してください。

■アフターサービスをお申し付けいただくとき、次のことをお知らせください。

1. 形名	:	MRO-5700S
2. 症状	:	できるだけ詳しく
3. 道順	:	付近の目印も

■アフターサービスについてご不明の場合、その他お困りの場合は

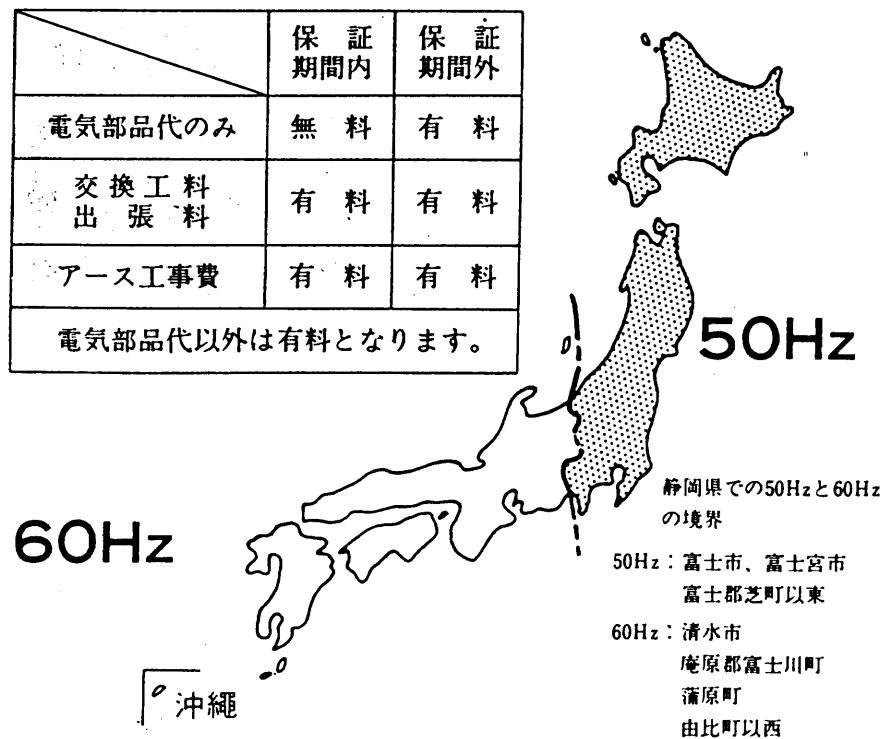
お買い求めの販売店か別紙(黄色用紙「ご相談窓口一覧表」)のご相談窓口にお問い合わせください。

■ご転居される場合は

違った周波数地域にご転居される場合、内部電気部品の交換が必要です。これに伴う費用は次のとおりです。

ご転居される場合は
お買い求めの販売店
にご相談ください。

	保証 期間内	保証 期間外
電気部品代のみ	無料	有料
交換工料 出張料	有料	有料
アース工事費	有料	有料
電気部品代以外は有料となります。		



- ご転居されたり、移動したりした場合は必ず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。

保証と仕様

■保証について

- この商品は保証書付きです。
- 保証書は、販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますから記載内容をご確認いただき、大切に保存してください。
- 保証期間はご購入の日から1年間です。(ただし、マグネトロンは2年間です。)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。
- 保証期間経過後の修理については販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。当社は、販売店からの注文により補修用性能部品を販売店に供給します。

■補修用性能部品の 保有期間について

- 電子レンジの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後8年です。この期間は通商産業省の指導によるものです。
- 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。

■仕様

電 源		交流100V、50Hzまたは60Hzいずれか専用
電子 レン ジ	定格消費電力	990W (ゆっくり加熱450W相当)
	定格高周波出力	500W (センサークックマチック)、200W相当(ゆっくり加熱) スピード加熱
	発振周波数	2,450MHz
スチーム	消費電力1,070W相当 (スチームヒーター1,000Wと上ヒーター1,200Wの交互加熱)	
スピード・スチーム (ペアスチーム)	消費電力1,020W相当 (スピード加熱500Wとスチームヒーター1,000W交互加熱)	
グリル	消費電力1,250W (上ヒーター1,200W)	
オープン	消費電力1,250W (上・下ヒーター1,200W)	
温度調節範囲	発酵、140~250℃	
給水タンク容量	約1.5ℓ	
スチーム持続時間	約60分	
外形寸法	幅596×奥行441×高さ454mm	
加熱室有効寸法	幅280×奥行305×高さ176mm	
ターンテーブル直径	280mm	
重 量	32kg (50Hz)、31kg (60Hz)	