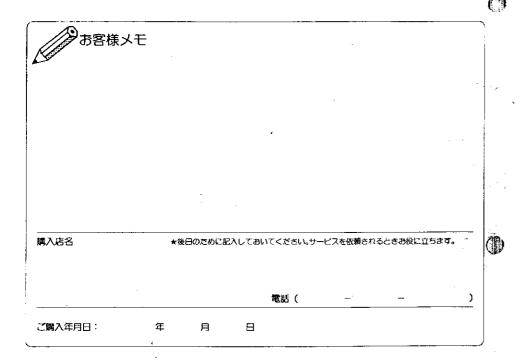
# 仕 様

電源	交流100V、50/60Hz 共用
電消費電力	990W (レンジ弱 450W相当)
電川消費電力	500W(レンジ強)、200W相当(レンジ弱)
ジー発振周波数	2,450MHz
グ リ ル	消費電力 1.250W(ヒーター 1,200W)
オーブン	消費電力 1,250W(ヒーター 1,200W)
温度調節範囲	発酵、120~250°C
外形寸法	幅 595×奥行 520×高さ 556㎜
加熱室有効寸法	幅 320×奥行 325×高さ 215㎜
ターンテーブル直径	305 mm
重 量	約28kg (設置用付属部品含む)



#### 日立家電販賣株式會社 日丘熱器具株式會社

〒105 東京都港区西新橋2丁目15番12号 電話(03)502-2111

831654 111(S)

## 取扱説明書



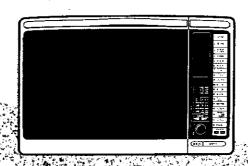
# 日立ヒルトインオーブンレンジ

(ウォールインタイプ)

# MRO-A95SK形

家庭用

このたびは日立ビルトインオーブンレンジをお求 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 ■ よくお読みになり、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

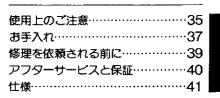
特長1
各部のなまえとはたらき2
付属品とその使いかた5
調理を始める前に······6
据付けと準備9
容器について11
安全上特にお守りいただきたいこと…13
オートクッキング 15~22

#### ●電子レンジ料理 あたため、生からの調理、炊く・煮込料理15 ●生解凍 …………17 ●グリル料理………19 オープン料理……19

手動クッキング	23~32
電子レンジ	······23
グリル	25
オープン	27
発酵	·····31
	21

#### その他の使いかた 33.34

<ul><li>◆ククレットスケールの使いかた…・3</li></ul>	3	
● お知らせタイフーの使いかた3	3	



## オートクッキング



2つのセンサー(分量・温度)で幅広いメニューをオートクッキング 予熱のいらない オーブン調理

センサーが加熱室の温度を調べ、マイコンが火加減をコントロールして上手に焼き上げます。

### 使用する付属品、調理プロセスをお知らせメニューガイド

●クイックペア加熱は熱風加熱と電子レンジ加熱の効率のよい組み合わせを、マイコンがコント ロールする加熱方法です。

(レンジ強)(レンジ弱)(グリル)(オーブン)(ドライ)の、 5つの調理指示キーの使い分けで幅広く利用できます。

●(オーブン)はマイコンの働きで予熱なしのスピード調理です。



(レンジ強)電波で食品をスピ ーディーに加熱します。

(レンシ弱)弱い電波でソフト に加熱します。卵料理、溶か レバターなどの湯せんに使い ます。(レンジ強)と組み合わ せて、煮込料理などにも使い ます。

# 幅広い料理ができる



強力熱風で焼き魚などをこん がり焼きます。

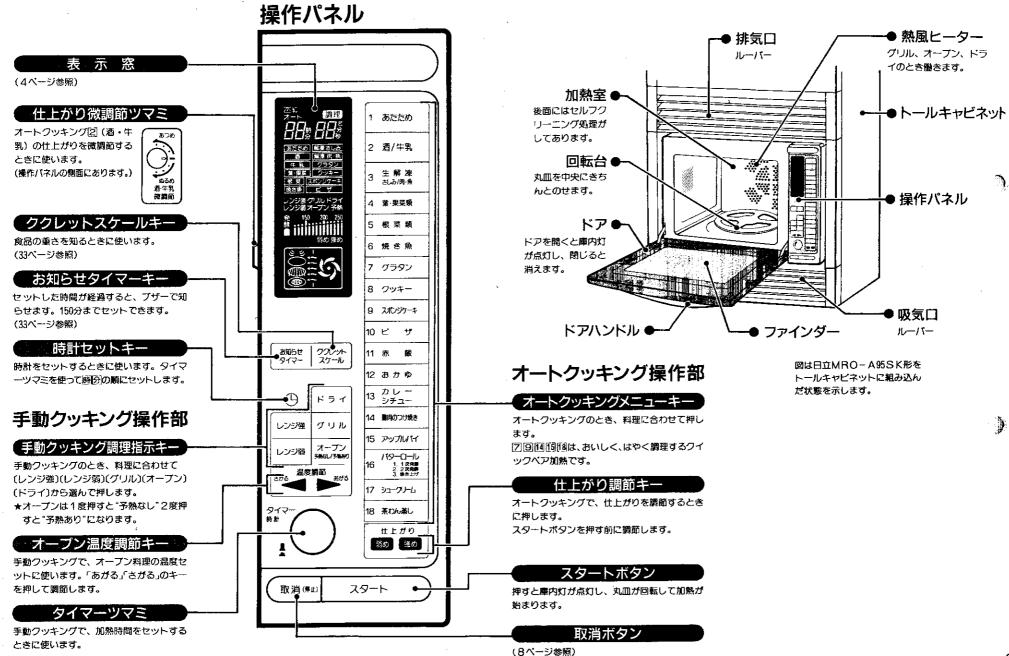
(レンジ強)と組み合わせて、 グラタンなどを電波でスピー ド調理し、強力熱風でサッと こげ目をつけます。



熱風で焼き上げます。イース ト発酵もできます。 (レンジ強)と組み合わせて、

焼き豚などガスピーティーに 調理できます。

# 各部のなまえとはたらき



 $(1,0,0) = (1,0) \times (\underline{Y}(0,0)) = (1,0) \times (\underline$ 

### 表示窓のはたらき

#### 現在時刻の表示



時計として、現在時刻を表示します。(12時間計) ※合わせかたは8ページを参照してください。

#### 調理選択表示



選択した加熱方法を表示します。

●オートクッキングのとき

(オート)[加熱方法](メニューキー番号)(メニュー名)を表示します。

●手動クッキングのとき

(レンジ強)(レンジ弱)(グリル)(オーブン)(ドライ)など 選択した加熱方法を表示します。

#### 加熱時間表示



セットした加熱時間を表示します。

調理が進むにつれ、残り時間を刻々と表示します。

#### オーブン温度表示



オーブン料理のとき加熱温度を表示します。

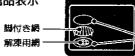
\*オーブン(予熱あり)のときはスタートボダンを押すと 加熱が始まり、温度が上がるにしたがって、刻々と赤 色で加熱室の温度を表示します。

#### 仕上がり調節表示



オートクッキングのとき、仕上がり調節キーを押すと「強め」「弱め」を表示します。

#### 使用付属品表示



オートクッキングのとき、メニューキーを押すと使用する付属品を表示します。

一丸皿

#### 加熱方法絵表示

加熱方法(電子レンジ、グリル、オーブン、ドライ)を絵表示します。







電子レンジ

グリル

オープン/ドライ

#### その他の表示 ▼次のときは、表示が点滅し異常を知らせます。

- ●「オートクッキング」①~図 のとき、加熱室が熱い場合 はスタート後ブザーが鳴っ て〔オート〕が点滅します。 (16ページ参照)
- ●「生解凍」のとき、分量が重すぎた リ、軽すぎる場合はブザーが鳴っ て表示窓の表示 (重いときはメニュ ー名、軽いときは丸皿と解凍用網)が点 滅します。(18ページ参照)
- ●「オートクッキング」の とき、分量センサーの 「0点調節」がずれてい ると〔オート〕が点滅し ます。(6ページ参照)

# 付属品とその使いかた

○印は使用できます。 ×印は使用できません。

#### ■丸皿(2枚) ■脚付き網 ■解凍用網 付属品の種類 電子レンジにも使えるよ 丸皿にのせて使います。 生ものの冷凍食品を解凍 うに作られたホーロー製 脚を丸皿のふちにきち するとき、丸皿にのせて の受皿です。 んとのせてください。 使います。 ※ガス火で使わないで 回転台にのせて使います。 ※解凍以外には絶対に使 ※急冷しないでください。 ください。 わないでください。変 変形の原因になります。 形したり、溶けたりす る場合があります。 電子レンジ 「オートクッキング) 1~5 11~13 レンジ強 レンジ弱 (解凍のみ) グリル オーブン ドライ グリルとレンジ強の併用 オーブンとレンジ強の併用

#### ■取っ手



丸皿、脚付き網の取り 出しに使います。

#### ■ククレット ガイド

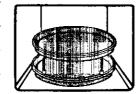
よくお読みになり

### 正しくお使いください。

#### 初めてお使いになるとき、加熱室と付属品を空焼きしてください。

丸皿(2枚)、脚付き網を加熱室に入れます。解凍用網は入れないでください。

- **① (オーブン)の調理指示キーを1度**押します
- ② (オーブン温度期節キー)を押して250℃に合わせます
- (スタートボタン)を押して空焼きします
  - ■"ビツ、ビツ、…"と鳴って空焼きが終了します。



※においや油汚れをとりのぞく ことができます。

## 調理を始める前に

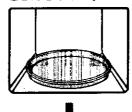
### 分量センサーの「O点調節」を行います

分量センサーを正しく働かせるために、ご使用前に必ず次の手順で 「口点調節」を行ってください。

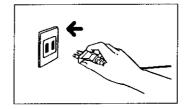
- ●据付けのとき
- ●差込プラグをコンセント から抜いたとき



回転台に丸皿(1枚)だけを きちんとのせます



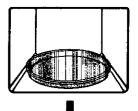
↑ 差込プラグをコンセントに 🖊 差し込みます



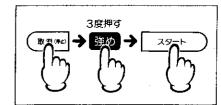
●オートクッキングのメニューキーを 押して、スタートボタンを押すまで 表示窓の(オート)が点滅するとき



回転台に丸皿(1枚)だけを きちんとのせます



季込プラグがコンセントに差し込んだ。 ▲ ままのときは次の順に押します





(丸皿)が約1秒間表示され、「0点調節」が完了します。

■ドアは閉じていても、開いたままでも動作します。



ご注意と

- ●ご使用にならないときは、回転台には丸皿だけをのせた状態にして
  - 万一停電し、再度電源が入ったとき自動的に「〇点調節」をします。

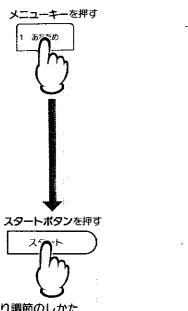
の「口点調節

# 調理を始める前に

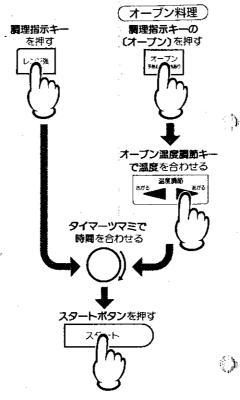
### 操作の手順

#### オートクッキング

#### 手動クッキング



- ■仕上がり調節のしかた
- 1 好みによって、「仕上がり調節ギー」の(強め) または(弱め)を押します。
- 2. メニューキー 2.酒/牛乳 は、「仕上がり微調節 ツマミ」で調節しておきますと、そのつど調節 する必要がありません。



#### 手動クグキングのときのタイマーの合わせかた

表示窓の表示を見ながら合わせてください。加熱方法によって、30分計と150分計に変わります。

●時間表示が最大のとき、タイマーツマミを左に1~2回回しても表示が変わらない場合がありますが故障ではありません。

30分計 10秒間隔 30秒間隔 1分間隔 ●(レンジ強)●(レンジ弱) **●**(グリル) ●(グリルとレンジ強の併用) 10分 30分 ●(オーブン)●(ドライ) 150分計 ●(レンジ強とレンジ弱の併用) ●(オーブンとレンジ強の併用) 150<del>/3</del> ●(お知らせタイマー) 0 30<del>分</del> 60分

### 時計セットのしかた

例:10時15分に合わせる場合

時計セットキーを 押します



●上2ケタに数字が 表示され、「時」が 点滅します。

タイマーツマミを回し ▲ 「時」を合わせます





● 0時から11時まで、 セットできます。

3 時計セットキーを 押します





●「時」が点灯し、下 2ケタにも数字が 表示され、「分」が 点滅します。

タイマーツマミを回し 「分」を合わせます





5 時計セットキーを 押します





●「分」が点灯し、時 計が動き始めます。

■差込プラグを抜いたり、停電した場合、時計は取り消されます。

### 知っておいていただきたいこと

(オーブン)料理のオートクッ キングと手動クッキングの「予 熱なし」のとき、残りの加熱時 間の表示が途中で変わること がありますが故障ではありま せん。

●くり返し加熱による加熱室の初期 温度の違いや、電源電圧の違いを マイコンが検知して、上手な仕上 がりになるように加熱時間を自動 調節します。

▮ 次の場合、ブザーがピ ッピッ・・と4回鳴り、 ■加熱しません。

- 電子レンジ、グリル、オー ブン(予熱なし)、ドライに よる加熱のとき、丸皿をセ ットしないでスタートした とき。
- ●オーブン(予熱あり)の予熱 のとき、丸皿をセットして スタートしたとき。

#### | 取消ボタンのはたらき

- ●間違えて操作したとき、途 中で加熱を停止したり、取 り消すときに使います。
- ●加熱中に1度押すと加熱を 停止し、2度押すと取り消 します。 ただし、オートクッキング 124511~(3(レンジ強)

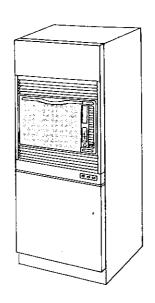
と[レンジ弱]の併用では、 1度押すと取り消しになり ます。

# 据付けと準備

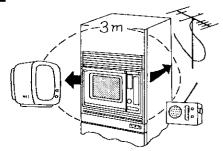
#### 据付け場所について

このオーブンレンジは、600m幅トールキャビネット組込タイプ用です。組み込みできるトールキャビネットは別売りとなります。

別売りとなる日立MRO-A95SK形のトールキャビネットへの取り付けは、専門の据付施行者が取り扱いますので、トールキャビネット取扱店にご相談ください。

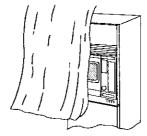


#### ラジオ、テレビおよびアンテナ線から 3m以上離してください。



雑音や映像が乱れる原因になります。

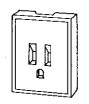
| 排気口、吸気口の部分がフキンやその他 | のものでふさがれない場所に据付けてく | ださい。



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、排気口の近くのものなどが過熱 し危険です。

#### アースは必ず取り付けてください。

- ●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。
- ■このオーブンレンジは、アース線のついた接地形差込ブラグが付いています。 相手のコンセントは、アース工事を行った接地形コンセント(2P-15A、125V)をご使用ください。



ご注意

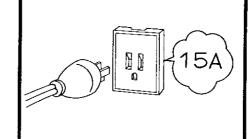
ガス管、水道管、避雷針や電話のアース線への接続は やめてください。 ガス管に接続すると爆発や 引火の危険があります。

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。

■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1000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。

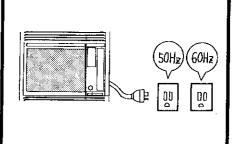
- 1. 湿気の多い場所
- ●水蒸気が充満する場所
- ●土間、コンクリート床
- ●酒、しょうゆなどを醸造し、または貯蔵する場所
- 2. 水気のある場所(この場合、漏電しや断器の取り付けも義務づけられています。)
  - ●水を取り扱う土間、洗い場など水気がある場所
  - ●地下室など常に水滴が漏出したり、結離する場所

#### 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。



コンセントはアース工事を行った接地形埋込 コンセントをご使用ください。

#### 50Hz・60Hzのどちらの電源周波数の 地域でもそのままご使用できます。



(ご注意)量金串、金属容器、竹串、楊枝、紙は料理によっては使えます。

*,* ■耐熱容器でも高温になったものを急冷すると割れることがあります。

	ガラス容器		陶磁器	
	耐熱容器	普通容器	耐熱容器	普通容器
容器の種類				
電子レンジ		カットガラス、 強化ガラス、ク リスタルガラス		ひび割れや傷が あったり、金、銀 粉や派手な色絵
(レンジ強・レンジ弱)	0	は低くません。	0	付のものは使え ません。
グ リ ル オーブン ド ラ イ	0	×	0	×
(グリルとレンジ強の併用) (オーブンとレンジ強の併用)	O	X	O	Xo
説明	●パイロセラム、 パイレックス、コ レール、クックマ スターなどの耐熱 性の高いガラス容 器はいずれの調理 にも最適です。	●普通のガラスコ ップや哺乳びんは 酒や牛乳のあたた めに使えます。	●いずれの調理に も最適です。	

				)ので忘れするC音!	
プラス	プラスチック容器		金属容器		竹、木、籐、紙、 ニス・うるし
ポリプロピレン 製容器	その他の容器	なべ、金串、 アルミホイル など	ケーキ型、 流し型		塗り容器など
				STATE OF THE PARTY	
O		×	X	肉、揚げもの、 砂糖類など高温 になるものは、 じかに包むと、 されてしまちの で使えません。	×
X	X	取っ手がブラス チックの大のは、 オーブンやグリ ルでも使えません。	0	×	×
°X	X	×	O	X	×
●家庭用品品質表示法の表示で、耐熱温度が120℃以上のものは、食品温度が100℃を超えない場合に使えます。	●スチロール製容器 (カップ・ボールなど) ●ボリエチレン製容器 (ボールなど) ●メラミン製容器 (幼児食器、ボールなど) ●フエノール製容器 (おわんなど) これらは電波を吸収し て自己発熱しやすいも のや、熱に弱いもので す。	●電波を通ってないので電子を通りというでは使えません。 ●金は料理に使えます。 ●オーブンンやが強し、サインは、サイン・サインが、サイン・サイン・サイン・サイン・サイン・サイン・サイン・サイン・サイン・サイン・	●開口が広いケー キ型や流し型は、 レンジ強併用の場 合も使えます。	●耐熱温度が120 で以上のものは、 食品の温度が100 でを超えない場合 に使えます。	●竹・篠 (かご、 ざるなど)、紙(カップ、無(カップ、皿すぎると、 こけます。 ・ニス塗り (おしばり) ます。 ・コンジン (おしばり) はかんながれることがあります。

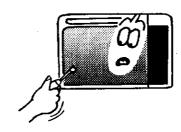
# 安全上 特にお守りいただきたいこと

能接收。維持。這種的學科學的學科學的學術學的學術。

★安全にお使いいただくために、次のことをお守りください。

キャビネットは絶対にあけないでください。

内部には高圧配線がしてあり危険です。



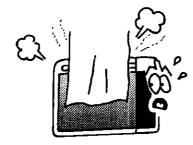
安全スイッチの穴、排気口、吸気口、 加熱室の小穴などに物を 差し込まないでください。

スイッチや内部部品の故障になるばか リでなく、感電等の危険を生じること があります。



キャビネットの排気口、吸気口をふさいだりしないでください。

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



ドアに物をはさんだ状態で使用 しないでください。

電波もれの原因になり危険です。



il Mail I i seri — I d'és let les cett à direit monit u indultée à seriet annéement de ble tenritéende différe

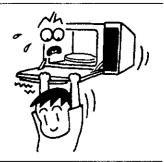
# 調理以外の目的に使用しないでください。

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。



#### ドアにぶらさがらないでください。

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。



オーブン・グリルの調理中や 直後はやけどをしないように ご注意ください。

加熱室やドアが熱くなっています。



#### ゆで卵は絶対に作ったり、あたため たりしないでください。

電子レンジは食品の内側と外側をほとんど同時に加熱しますので破裂して危険です。 目玉焼きのあたためもしないでください。



14

# オートクッキング 1 2 4 5 11~13

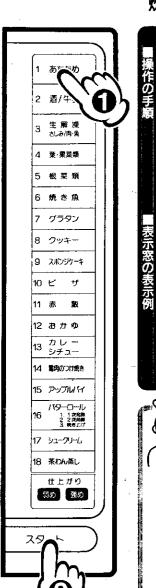
電子レンジ料理)あたため 1あたため 2酒/牛乳 / 1度押しは酒、

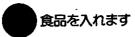
牛からの調理 4葉·果菜類 5根菜類

炊く・煮込料理 11 赤飯 12 おかゆ 13 カレー・シチュー

● 付属の丸皿、脚付き網を 使います。







■食品は丸皿の上に置いてくだ

はみ出して置くと回転のさまた げになります。

> ミ」を使って仕上がり温度の微調節 ができます。 (加熱が始まると調節できません。)

> ■仕上がり調節キーは、好みによっ

て 強め または 弱め を押してくださ

■[2酒/牛乳]は「仕上がり微調節ツマ



**スタートボタン**を

庫内灯が点灯し、丸皿が回転して加 熱が始まります。

(たんし、メニューキー2と1、4の) 弱めの場合は表示しません。

■残り時間の表示をしているとき以 外はトアをあけないでください。 加熱が取り消されます。



と鳴ったら食品を 取り出します

表示が"0"になり、加熱が 終ります。



ビッピッ・と鳴ったら冷却が 終わります

スタートボタンを押したあと "オート"の表示が点滅した場合

加熱室を冷却してから

ご使用ください。

[オーブン][グリル]使用後にオー

トクッキング[7]~[73]を使用します

と、ピッピッピッと鳴り"オート" 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

**7** メニューキー(11~13)の

**クスタートボタン**を押します

加熱室の冷却を行います。

■庫内灯は点灯し

ますが、加熱はさ れません。

-- オートが点滅しファンが回転して、

**1 1つ**を押します

丸皿だけにしてく

■食品を取り出し、オー

くたさい。

■10~30分冷却す ると表示が"0"に なり、冷却が終り ます。



■冷却中はドアをあけたり、取消 ボタンを押したりしないでくださ い。冷却を中断しますと、冷却が 不十分でも表示が点滅しなくなり、 オートクッキングM~間は正常に 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、手動クッキング(23ページ) をご覧になってお使いください。

# 調理 上のご注

加熱室が熱い場合、オー トクッキング 4 5 で鶏肉 の酒蒸しなど容器を使う 料理は、加熱しすぎにな りますので加熱室がさめ てからご使用ください。

■ 丸皿が熱い場合は、冷却 ■してご使用ください。

煮込料理や炊飯を行った直後 は、丸皿が熱くなっています ので、正常に動作しないこと があります。

食品の量は極端すぎない ■ようにしてください。

食品の量が多すぎたり、少なすぎ たりすると上手に仕上がらないこ とがあります。「ククレットガイト」 11ページを参照してください。 ・

■オートクッキング[4][5]で 葉・果菜類や根菜類を調 理する場合、容器を使い ますと加熱しすぎになり ますので使わないでくだ

お酒や牛乳のあたためは、 容器に八分目まで(150cc 以上)入れてください。紙容 ■器は使わないでください。

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



お酒や牛乳の仕上が り温度が低かった場 合は、(レンジ強)で 加熱してください。

オートクッキングで追加加 熱すると、熱くなりすぎる ことがあります。



# オートクッキング 3

### 3 生解凍 (1度押しは さしみ、2度押しは 肉・魚)

表示窓の

●付属の丸皿、解凍用網を使います。 **汁受皿は使わないでください。皿の重量** 



ガプラスされ解凍しすぎになります。



解凍用網は丸皿に のせて使います。



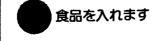
バターロール

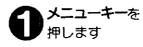
17 シュークリーム

18 茶わん蒸し

仕上がり

弱め 強め





■仕上がり調節キーは、好みによっ て「強めまたは「弱め」を押してくださ



**スタートボタン**を 押します

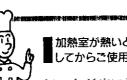


ペルピッ・・ と鳴ったら食品を 取り出します

表示が"0"になり、加熱が終ります。







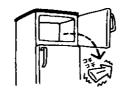
#### 加熱室が熱いときは、冷却 してからご使用ください。

[オーブン][グリル]使用後で、 加熱室が熱くなっているときは、 さめるまで待ってから使ってく たさい。



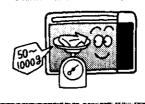
#### 冷凍食品は、コチコチ に凍っているものを。

冷凍食品は冷凍室から出 したての、コチコチに凍 っているものをお使いく たさい。



#### 食品の量は、50~1000g までが適量です。

食品が重すぎたり、軽すぎる場 合は、"ピッピッピッ"と鳴り、 表示窓の表示(重いときメニュ 一名、軽いとき丸皿と解凍用網) が点滅し解凍されません。



#### ■必ず解凍用網をご使用 **■**ください。

付属の丸皿に解凍用網をのせ、 その上に冷凍食品をのせます。



#### 包装をはずした状態で 解凍してください。

ラップや袋に包まれていると、 うまく解凍されません。





### グリル料理

6 焼き魚

7 グラタン

#### 14 鶏肉のつけ焼き

●付属の丸皿、脚付き網を 使います。



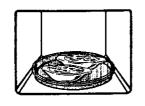
⑥ 焼き魚 (7) グラタン(4個以上) 141 集肉のつけ焼き

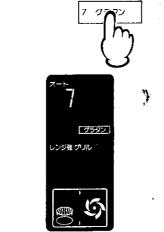


⑦ グラタン(3個以下)

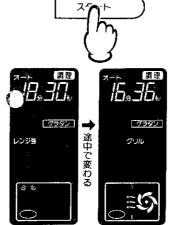


■食品は丸皿の上に覆いてください。 はみ出して置くと回転のさまたげに なります。





# **スタートボタン**を 押します



と鳴ったら食品を 取り出します

表示が"0"になり、加熱が 終ります。



# 調理上の

- ●個別グラタン皿は、1個あたり 200~3509のものをご使用くだ さい。アルミの皿は使えません。 4人分を一度に料理する場合は 500~800 の容器をお使いくだ さい。
- ●加熱中コトコトと断続音がしま すが故障ではありません。
- ●焼き魚や鶏肉のつけ焼きに汁受 け皿を使わないでください。 皿の重量がプラスされ、加熱し すぎになります。

### オーブン料理

8 クッキー

9 スポンジケーキ

10ピザ

15 アップルバイ

17 シュークリーム

18 茶わん蒸し

●付属の丸皿、脚付き網を 使います。

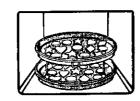
[9][5][f8]では(レンジ強)を併用 しますので丸皿を2段でセット しては使用できません。 スパーク(火花)がでます。



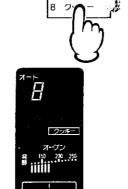


# 食品を入れます

■食品は丸皿の上に置いてください。 はみ出して置くと回転のさまたげに なります。



**りメニューキー**を 押します



、スタートボタンを 押します





# と鳴ったら食品を

取り出します

表示が"〇"になり、加熱が 終ります。





調理上の

●食品の量は極端すぎないように してください。

食品の量が多すぎたり、少なす ぎたりすると上手にてきあがり ません。

「ククレットガイド」78~109ペー ジを参照して適量で調理してく ださい。







オーブン料理

16 バターロール

●付属の丸皿、脚付き網を 使います。



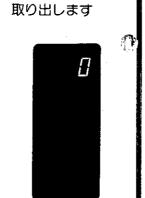
次発酵 食品を入れ メニューキーを1度 押します



スタートポタンを 押します



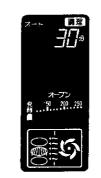
と鳴ったら食品を



次発酵



スタートボタンを 押します



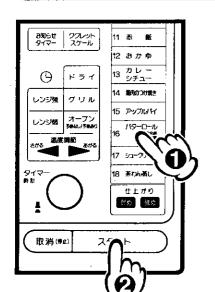
●発酵するとき[グリル](オーブン]使用後で 加熱室が熱くなっている場合は、さめるま

調理上のご注意

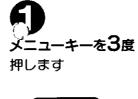
で待ってから使ってください。

と鳴ったら食品を 取り出します

















■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。



取消(桃)

#### |レンジ弱|(レンジ強)と(レンジ弱)の併用|

●付属の丸皿、脚付き網 を使います

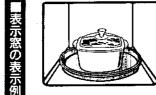








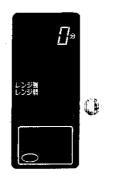
■食品は丸皿の上に置いてくだ さい。 はみ出して置くと回転のさまた げになります。





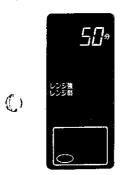
#### メニューに適した 調理指示キーを 🥼 押します

- ●(レンジ強)と(レンジ弱) を併用する場合は、両方の 調理指示キーを押します。
- ■巣ごもり卵などを(レンジ・ 強)で加熱すると破裂します。



#### **"タイマーツマミで** <sup>し</sup>評問を合わせます

●(レンジ強)と(レンジ弱)を 併用する場合は、〔レンジ強〕 での加熱時間はセンサーが自 動調節しますので(レンジ弱) で煮込む時間だけを合わせま



#### スタートボタンを 押します

■(レンジ弱)の調理中は断続動作音 がしますが、異常ではありません。



#### と鳴ったら食品を 取り出します

表示が"0"になり、加熱が 終ります。



#### 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。

手動クッキング電子レンジ

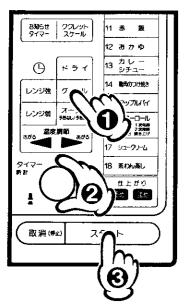
# 手動クッキンググリル

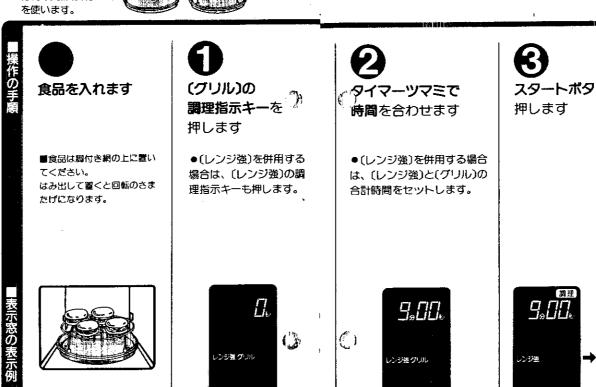
### グリル (グリル)と(レンジ強)の併用

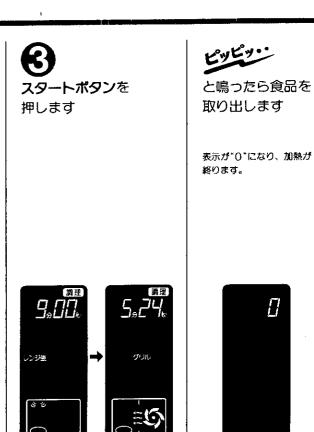
●付属の丸皿、脚付き網 を使います。











(レンジ強)を併用の場合は途中で変わる

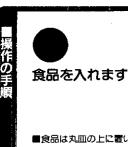
# 手動クッキング オーブン(予熱なし)

### オーブン (オーブン)と(レンジ強)の併用

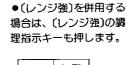
◆付属の丸皿、脚付き網を使います。
 (レンジ強)併用のときは、丸皿を2段でセットしては使用できません。
 スパーク(火花)がでます。







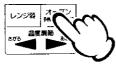
■食品は丸皿の上に覆いてください。 はみ出して置くと回転のさまた げになります。



(オーブン)の

押します

調理指示キーを





0

オーブン温度調節キーで温度を合わせます







**タイマーツマミで** に調を合わせます

●(レンジ強)を併用する場合 は、(レンジ強)と(オープン)の 合計時間をセットします。

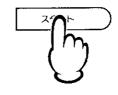


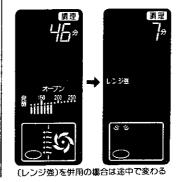




**スタートボタン**を 押します

■加熱中は温度は変えられますが、時間は変えられません。







と鳴ったら食品を 取り出します

表示が"O"になり、加熱が終ります。

■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。





調理上のご注意

予熱なし(オーブン)料理は、ククレットガイドに記載してあるメニューを作るときに使います。

●ククレットガイド以外の料理を行う場合は、予熱あり (オーブン)を使います。

加熱中に温度を変えたいとき ■オーブン温度調節キーで温度を変えることがで

●付属の丸皿、脚付き網を使います。 (レンジ強)併用のときは、丸皿を2段で セットしては使用できません。 スパーク(火花)がでます





1段調理

2段調理



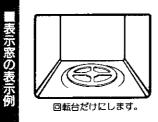
(オーブン)の調理指示キーを 2度押しても「予熱」にならな いとき

(オーブン)の調理指示キーを1度 押し、オーブン温度調節キーで温 度を合わせ、もう1度(オーブン) の調理指示キーを押します。

「予熱」が表示され、予熱ありの状 態になります。

# 予熱をします

/続けて調理するときも\ \予熱をします。

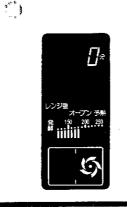


#### (オーブン)の 調理指示キー を2度押します

●(レンジ強)を併用する 場合は、(レンジ強)の調 理指示キーも押しまで



#### オーブン温度 調節キーで 温度を 合わせます



#### タイマーツマミ で時間を 合わせます

●(レンジ強)を併用する場 合は、(レンジ強)と(オーブ ン)の合計時間をセットしま す。



#### スタートボタン を押します

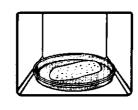
**運内灯が点灯し、回転台が回転し** て予熱が始まります。

■セットした温度になるか、15分 経過すると"ビッピッピッピー" とブザーが鳴り予熱が終ります。



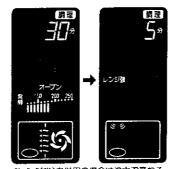
#### 予熱が終ったら すぐ食品を入れます

■予熱が終って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。





#### スタートボタンを 押します



(レンジ強)を併用の場合は途中で変わる

#### ピッピッ・・ と鳴ったら食品を 取り出します

表示が"〇"になり、加熱が終ります。

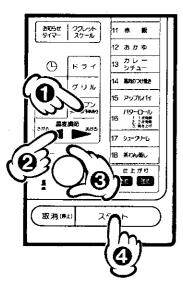
■できあがつたら、 すぐ取り出します。 余熱で必要以上に こげてしまうこと **があります。** 



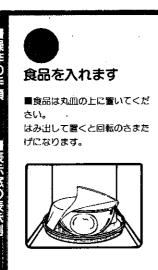
●付属の丸皿、 脚付き網を使います。





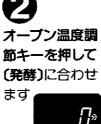








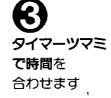




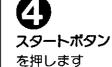


●付属の丸皿、

脚付き網を使います。







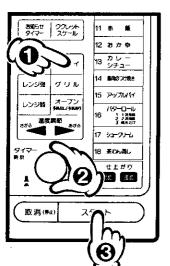




と鳴ったら食品 を取り出します 表示が"0"になり、発酵 が終ります。



# 手動クッキングドライ

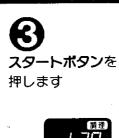
















取り出します 表示が"0"になり、加熱が終りま

と鳴ったら食品を



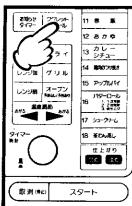


手動クッキング 発酵

ドライ

# ククレットスケールの使いかた

- ●食品のおおよその重量を5g単位で表示します。
  - ●お料理やお菓子などの材料の重さを知りたいときにお使いください。





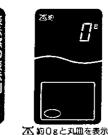
接丸皿

丸皿をセットし 物をのせないで (ククレットスケール) キーを押します

●表示がOgにならないと きは、(ククレットスケール) キーを再度押します。

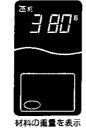






料理材料を 丸皿の中央に のせます





取消(94)

12 8 # 9

MADTHE

PUTME

2 200

7 47-77-1

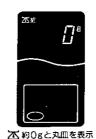
# E # P

0

丸皿をセットし 物をのせないで (ククレットスケール) キーを押します

●表示がOgにならないと きは、(ククレットスケール) キーを再度押します。





P

容器を丸皿の中央 にのせます



容器をのせたまま (ククレットスケール) キーを押します

表示が0gにならな いときは、(ククレット スケール) キーを再度 押します。



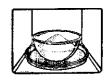
料理材料を容器に 入れます

ククレットスケ

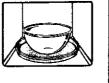
の使いかた/お知らせタイマ

の使い

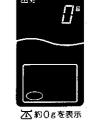
かた











# 使用上のご注意

- ●品物の売買、取引やおおやけにその重さを証明する場合には使わないで ください。
- ●丸皿をセットしないで(ククレットスケール)キーを押すと"**本約----g**" が表示され"◯"が点滅します。
- ●最大重量は約1500gです。約1500g以上の場合には"<a>乙約----g"が表</a> 示されます。
- ●容器に材料を入れて使うときの容器の重量は約1000 年以下のものをお使 いください。約1000g以上のときは(ククレットスケール)キーを押した とき "**本**約 ----g" と "( )" が表示されます。
- ◆使用中"O"表示が点滅する場合は、丸皿だけをセットし、再度(ククレッ トスケール) キーを押してください。
- ●使うときは、強い振動を与えないようにしてください。
- 加熱室温度が高いときは、トアをあけて温度を下げてからお使いください。

# お知らせタイマーの使いかた

(お知らせタイマー) キーを押します



タイマーツマミの位置 の時間を表示

2

タイマーツマミ で時間をセット します



0 スタートポタン を押します

●セット時間が経過すると

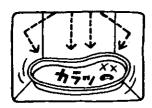
ブザーが鳴ってお知らせします。



1分経避するごとに 残り時間を表示

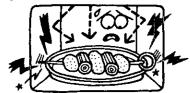
時間がきたら ピッピッ・・と 鳴ってお知らせ します





ドア、丸皿および回転台が過熱したり、電子レンジの重要な部分であるマグネトロンの寿命を縮め、故障の原因になります。

金属の調理道具やアルミホイルを使う ときは、加熱室内壁、ファインダ、丸皿、 脚付き網に触れないようにしてくださ い。



スパーク(火花)が飛びガラスが割れたり、丸皿 が損傷することがあります。

食品を加熱しすぎないでください。



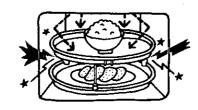
少量の食品を加熱しすぎるとこげたり、もえた りすることがあります。

また、お酒や牛乳などをあたためすぎると中から吹きこぼれて、やけどをすることがあります。

"这种,我会不知,便是明初的,我会就会,我们的一定,我们就要没有一个明显,不是的人们的,我们会会被做了,我们会会被不会的,我会会会会会,不是的人,我会会会会会

### 使用上のご注意

電子レンジの2段調理はしないでください。



丸皿と脚付き網との間でスパーク(火花)が発生 し、損傷することがあります。

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めを入れ てください。



破裂することがあり危険です。

レトルト食品は移しかえてから加熱してください。



レトルト食品(アルミで包装されている食品)の 袋は電波を反射するので、加熱できません。 容器に移しかえてから、加熱してください。



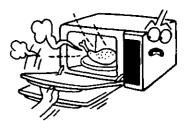
熱くなったドアの内側のガラスに水を かけないでください。



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。

### 使用上のご注意

加熱中、ドアの開閉はしないでください。



加熱室の温度が下がり、上手に仕上がらないことがあります。

食品を取り出すときは取っ手をご使用ください。 重い食品を取り出すときは、取っ手の他にオーブン用手袋や乾いたふきん などを用いてください。







- \*\*<sup>/</sup> ■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。
- ■丸皿はご使用中、熱膨張により多少そります。

### セルフクリーニングについて

加熱室の後面には、セルフクリーニング処理がしてあります。 加熱中に飛び散った油汚れは、熱と空気により、炭酸ガスと水に分解されます。 \*電子レンジ調理ではセルフクリーニング効果はありません。

#### 

- ■表面が油でひどくおおわれると、汚れが分解し にくくなりますので、油分の多い料理は連続し て(4~5回)調理しないでください。
- ■セルフクリーニング処理面はオープンクリーナ ーや中性洗剤を使わないでください。
  - ■タワシなどかたいものでこすらないでください。

# お手入れ お手入れはすぐにさまめにがポイントです。

★セルフクリーニング以外のお手入れは、差込プラグを抜き、本体がさめてから 行ってください。

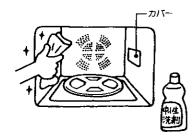
#### ■加熱室(後面)



汚れがひどいときは、表面の油滴をペーパータオルなどでふきとり、オーブン250°Cで30分程度空焼きしますとセルフクリーニングされます。

- ●油の成分の一部が燃えカスとなり残ることがありますので乾いた布でふきとってください。
- ●セルフクリーニング中、排気口から煙がでますが異常ではありません。

#### ■加熱室 (上面、側面、ドア内側)



調理後は、そのつど早めに汚れや食品カスをふきとってください。

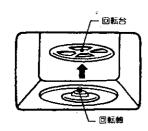
油汚れは中性洗剤をつけた布でふきとります。

◆そのままにしておきますと、汚れがとれにくくなりい つまでも食品のにおいが残るとともに、さびや腐食の 原因になります。

また、食品カスに電波が集中し、スパーク(火花)が出たり、側面のカバーがこげることがあります。

●側面のカバーの汚れがひどく、汚れがとれない場合には、販売店にご相談のうえ、側面のカバーを取りかえてください。

#### ■加熱室(底面)、回転台



底面のお手入れは、回転台を両手で持ち上げて取り はずしてから行ってください。

油汚れは中性洗剤をつけた布でふきとります。 回転台は、食品カスや油がついたときは中性洗剤を つけたスポンジで汚れを落とし水洗いしてください。

- ●回転台に食品カスがついたままにしておくと電波が集中し、スパーク(火花)が出ることがあります。
- ■回転軸部に食品カスなどが入らないようにしてください。
- ●回転台は、お手入れするとき以外は回転軸にはめこん でおいてください。

,我们还是一条的。 ——— 我们都拿起他的脚脚的说道,我们的脚脚进入他来说的,还是这种的人才,也是没有一个一个地位的人。

#### ■丸皿

■脚付き網

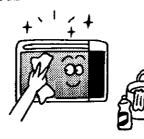
■解凍用網



油や食品カスが付着したときは、中性洗剤をつけた スポンジで汚れを落として水洗いし、水気をふきと ります。

●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。

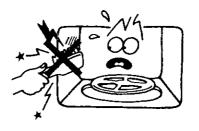
#### ■外側



やわらかい布でふきとります。

汚れがひと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、洗剤をよくふきとってくたさい。

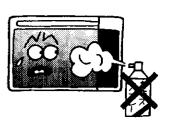
加熱室や付属品を金属ブラシや 鋭利なもので、こすったりしないで ください。



表面を傷つけます。

●化学ぞうきんをご使用の際は、その注意書きに従ってください。

パネル、ドアなどの表面を、オー ブンクリーナーやスプレーのガラス みがきなどでふかないでください。



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。

## 修理を依頼される前に

#### ★修理を依頼される前に、つぎのことを点検してください。

	症  状	点 検		
各機能	動作しない	<ul> <li>●差込ブラグが抜けていませんか。</li> <li>●配電盤のヒュース、またはブレーカーが切れていませんか。</li> <li>●トアはきちんとしまっていますか。</li> <li>●差込ブラグを抜いて、差し込みなおしても正常になりませんか。</li> </ul>		
形 共 通	料理のできぐあいが悪い	<ul> <li>■調理の手順、ラップのかけかた、食品の量、付属品、容器の使いかたなどは正しいですか。</li> <li>(ククレットガイドで、もう一度ご確認ください。)</li> <li>●分量センサーの「○点調節」をされましたか。(6ページ参照)</li> <li>●壁と近づきすぎていませんか。(9ページ参照)</li> </ul>		
撃レンジ	スパーク(火花)がでる	●丸皿と脚付き網など誤って使用していませんか。 ●加熱室壁などに金属製の調理道具が触れていませんか。 ●回転台などに食品カスがついていませんか。		
オートク	スタートボタンを押すまで (オート)表示のみが 点滅する	●分量センサーの「O点調節」をやりなおしてください。 (6ページ参照)		
クッキング	11]~[13]でスタートボタン を押すと、他の表示が消え、 (オート)が点滅する	●加熱室が熱い状態です。冷却してからご使用ください。 (16ページ参照)		

以上のことをお調へいただき、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。

#### 次の場合は故障ではありません。

■動作中「カチ、カチ…」と音がする	マイコンが、電子レンジとヒーターなどの切り換えをする ときのスイッチ音です。
■はじめてオーブンを使ったとき、	加熱室は防錆のために油を塗っています。
煙がでた	初めてお使いのときは、空焼きして油汚れをとってください。(5ページ参照)
■回転台が右に回転したり、	スタートするときのタイミングにより、右または左に回転
左に回転したりする	します。(調理の仕上がりには影響ありません。)
■動作中「コト、コト…」と音がする	グリルのときの熱風ファンモーターの断続音です。

· 1. 1 1987年 1975年 1987年 1987年 1988年 1

# アフターサービスと保証

★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。

# アフターサービスについて

使用中に異常が生じたときは、「修理を依頼される前に」をもとにもう 一度お調べください。

それでも不具合な場合は、直ちに差込ブラグを抜き、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つけいただくとき、右のことをお知らせください。

1.形 名: MRO-A95SK 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「ご相談窓ロー覧表」)のご相談窓 口にお問い合わせください。

## ご転居される場合について

このオーブンレンジは、電源周波数が50Hz・60Hzどちらの 地域でもご使用になれます。

(部品交換の必要はありません。) ご転居されたり、移動したりした場合には、必ずアースの取り付け直し を行ってからご使用ください。



#### 保証について

(1)

- ■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。
- ●保証期間はお買い上げの日から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

- オープン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。