

MITSUBISHI

三菱オーブンレンジ(家庭用)

形名

RO-DG1

取扱説明書



- この商品は、待機時消費電力ゼロです。使っていないときは、自動的に電源が切れます。ドアを開閉すると電源が入ります。
- ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
- 「取扱説明書」と「保証書」は大切に保存してください。

ご使用の前に ご確認ください

特長・ご使用の手順	2
加熱のしくみ	4
安全のために	6
各部のなまえ	10
使える容器・使えない容器	14
準備(カラ焼きをする)	15

自動で調理する

ごはん・おかずをあたためる	16
のみものをあたためる	18
解凍する	20
ゆでる	22
オートメニュー	24

手動で調理する

お好み温度	34
レンジ	36
両面グリル	37
オーブン	38
スチーム	43
延長する	44

お手入れ(脱臭)	46
----------	----

困ったときは 裏表紙から探すこともできます	48
--------------------------	----

●メニュー集 別冊

さあ、あたらしい料理を楽しみましょう。

高火力
300℃
オープン



炭がま焼きで調理する

味

豊富な遠赤外線
で包み焼く

炭がま焼き

味はもちろん、
時間も短縮。
ヘルシーに。

同時加熱
ヒーター×レンジ

早

ヒーターとレンジの
同時加熱で
調理時間を短縮

ハイブリッド
加熱



ハイブリッド加熱で調理する

健

食品の余分な
脂や塩分を落とす

ハイブリッド
スチーム

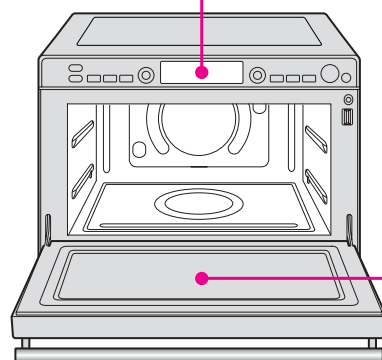
ハイブリッド
300℃
オープン



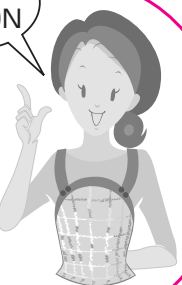
ハイブリッドスチームで調理する

ドアを開けると電源が入ります。

また、このオープンレンジは、待機時の消費電力をゼロにするため、調理が終わって5分たつと自動的に電源が切れます。



開けると
電源 ON



0

ドアを開けると表示部に「0」が表示されて、電源が入ります。調理終了後、約5分経過すると表示部の「0」が消えて電源が切れます。再び電源を入れるときは、ドアを開閉してください。

(ドアが開いているときは、
ドアを閉めると、電源が入ります。)

*電源プラグを差込んだだけでは、電源は入りません。(キーを押しても受付ません。)

お知らせ

加熱終了後、電気部品を冷やすため、数分間本体内部のファンが回ることがあります。(表示部は送風表示(風)が点灯します)

ご使用の手順

設置の方法から実際の調理・お手入れまでの手順です。

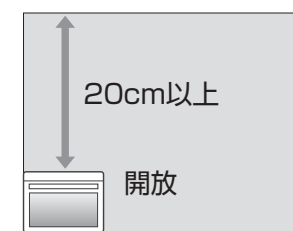
1 まずは「安全のために」をお読みください。

お使いになる際に、必ず守っていただきたいことが記載してあります。 P6

2 次に設置場所を決めて、設置しましょう。

背面は壁につけて設置することができます。設置には次の条件があります。詳細は P7

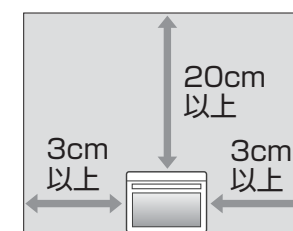
■左右側面のどちらかをあける



20cm以上

開放

■5面を囲むときは



20cm以上

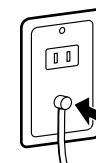
3cm以上

3cm以上

※熱に弱い壁・家具にはつけないでください。

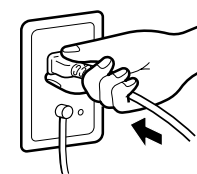
3 アース線も忘れずに取付けてください。

故障・漏電のときに感電を防止します。



P6

4 いよいよ電源を入れます。



電源プラグをコンセントに差込み、
ドアを開閉します。

5 お料理の前にカラ焼きをしてください。

ヒーター加熱時のにおいを抑えるために、
庫内の油を焼き切ります。 P15

6 これで準備は完了です。

それではお料理に入りましょう。

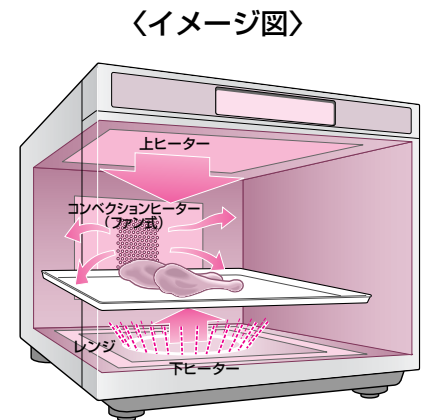
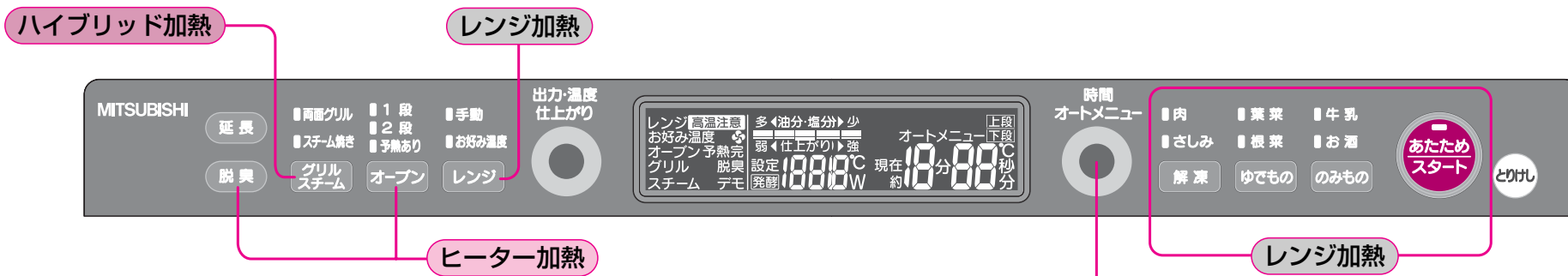


7 お料理が終わったら、

こまめにお手入れしましょう。

末永くお使いいただくために、本体・庫内・底面・付属品などをお手入れしましょう。 P46

加熱のしくみ



レンジ加熱

電波で食品を内と外から同時に加熱

電波が食品に当たると、食品の水分に吸収されて、水の分子にまさつ運動が起こります。その結果、熱が発生して、食品は内側と外側から同時に加熱されます。

電波の性質



食品や水分に吸収されます。
ガラス、陶器は通り抜けます。レンジ加熱に使えます。
金属に当たると反射します。レンジ加熱では使えません。火花の原因。

ポイントなど

- 金属容器、アルミ容器、角網は使えません。(火花の原因)
 - 食品の量が2倍になると加熱時間は2倍弱になります。
 - 加熱時間は短めにし、途中でできばえを見て調節したり、かき混ぜや裏返しをします。
- *安全のため、少量のときなど庫内底面の温度が上がると、レンジ出力を低下させます。

赤外線センサーについて

食品の表面温度を測り、仕上がりを判断します。P35

あたため、のみもの、お好み温度で使用

- 食品は庫内の中央に置く
- 容器は陶磁器、耐熱性のものを使う
- ふたは使わない
- 庫内を十分に冷まして使う (オープン加熱直後など、庫内が熱いと使えません)

ヒーター加熱

上下ヒーターと庫内奥のコンベクションヒーターで、加熱します。

オープン メニュー例：お菓子、パンなど

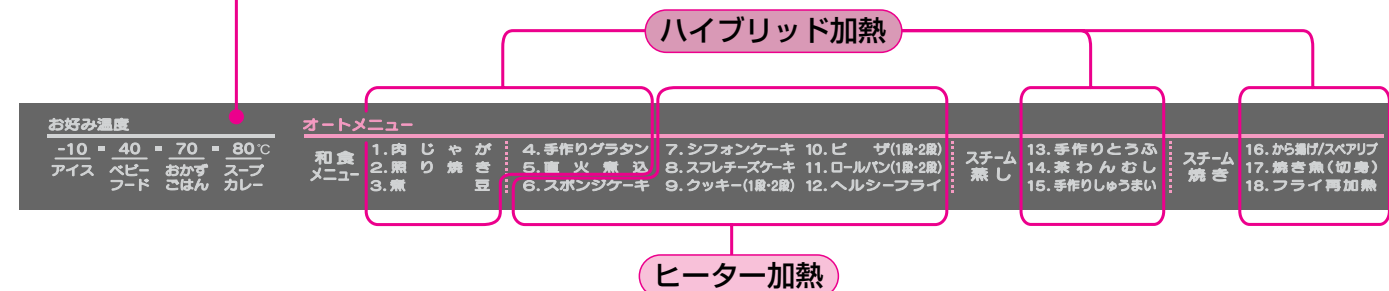
包むように食品を加熱します。設定できる温度は、発酵 30℃・35℃・40℃・45℃、100～300℃です。

グリル メニュー例：グラタン、肉や魚のグリルなど

食品の表面に焼き色をつけます。300℃の高温で加熱し、温度の変更はできません。

ポイントなど

- 焼きムラが気になるときは、加熱の途中で角皿の前後を入れかえます。上段と下段の焼きムラが気になるときは、上段、下段を入れかえます。
- ガスオープンや市販の料理ブックでの作り方や温度に合わせた場合、仕上がりがよくないことがあります。お好みの仕上がりにするように温度や時間をかえてください。
- 予熱中はドアを開けないでください。加熱中も、ドアの開閉は控えめに。(庫内温度が下がり、仕上がりが悪くなります)
- 予熱後は、できるだけ早く食品を入れて、加熱します。
- 加熱後は、焦げを防ぐため、すぐに取り出します。
- 庫内が大きいので、トースト、おもちも焼けません。
- 油脂の少ないもの(野菜や魚など)は、焦げ色がつかないことがあります。



ハイブリッド加熱

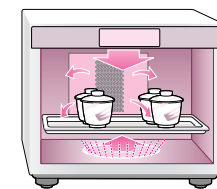
スチームなし

レンジとヒーターで同時加熱調理時間を短縮します。

スチームあり

スチーム蒸し

レンジとヒーターで蒸気を作り、食品をしっとり蒸します。



ポイントなど

- スチーム蒸し・スチーム焼きの水は、レシピ通りの量を入れます。多すぎたり、少なすぎると仕上がりが変わります。

レンジ加熱

ハイブリッド加熱

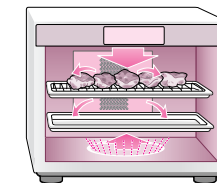
ヒーター加熱

- ・上ヒーター
- ・コンベクションヒーター
- ・下ヒーター

- オートメニューはメニューにより、レンジとヒーターの割合が異なります。使える容器については、必ず別冊メニュー集の記載をお守りください。

スチーム焼き

レンジとヒーターで作った蒸気を、庫内奥のコンベクションヒーターでさらに加熱。過熱水蒸気にして、食品の外はパリッと中はジューシーに仕上げます。



- スチーム焼きは、予熱中はドアを開けないでください。予熱後は、庫内温度が下がらないよう、できるだけ早く食品を入れて加熱します。また、続けて加熱するときも、予熱から行います。

安全のために必ずお守りください

●誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明しています。

危険	誤った取扱いをしたときに、死亡や重症に結びつくもの
警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重症に結びつく可能性があるもの
注意	誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの

●図記号の意味は次のとおりです。(一例)

	禁止
	指示を守る

ご使用の前に

危険

分解・修理・改造をしない
感電・発火・けが・異常動作の原因
*修理は、お買上げの販売店または、「三菱電機 修理窓口」にご相談ください。

吸・排気口やすき間・穴などにピン・針金・金属物などの異物や指を入れない
感電・発火・けがの原因
*異物が入ったときは、電源プラグを抜いて、お買上げの販売店または「三菱電機 修理窓口」にご相談ください。

設置のときに

警告

熱に弱い物を近づけない
●たたみ、じゅうたん、テーブルクロス、冷蔵庫(耐熱100℃未満)などの上に置かない。
●燃えやすい物、カーテン、スプレー缶などを近づけない。
ヒーター加熱時の高温で火災・破裂の原因

アースを確実に取付ける
故障・漏電のときに感電の原因
■アース端子つきコンセントがある
アース線の先端の皮をむいて、アース端子に確実に固定する。

■アース端子つきコンセントがない
●ガス管、水道管、避雷針、電話線のアースには接続しない。**感電・爆発・引火の原因**
お買上げの販売店にアース工事(D種接地工事)をご相談ください。(工事は有料)
アース工事は「電気工事士」資格が必要です。

注意

火気の近くや水のかかるところに置かない
感電・漏電の原因

吸・排気口をふさがない
火災の原因
*吸・排気口 P10

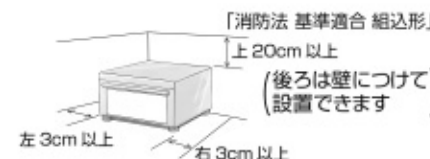
水平で安定した丈夫な場所に置く
落下によるけが、振動・騒音を防ぐため
*置台は壁に固定することをおすすめします。
冷蔵庫の上、4輪キャスター付置台は不安定なためおすすめできません。

本体が転倒、落下したときは、使用せず、点検を依頼する
感電や電波もれを防ぐため
*落下を防止するために、別売の転倒防止金具セット(部品コード:M18363200SET)をお買上げの販売店でお買い求めください。

設置のときに

注意

壁との間をあける
●排気が壁に直接あたらないように据付ける。**加熱による発火を防ぐため**
●窓ガラスの場合、排気口(P10)と20cm以上あける。**温度差で割れる原因**



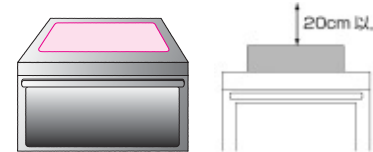
〈離隔距離表〉

	右側面	左側面	背面	上面
イ	開放	0cm	0cm	20cm
ロ	0cm	開放	0cm	20cm
ハ	3cm	3cm	0cm	20cm

- *上記寸法を離しても、調理物の油や蒸気で、壁が汚れたり、結露することがあります。
- *左右側のうち、どちらか一方を開放している場合、もう一方は壁につけて設置できます。(熱に弱い壁や家具などには、つけて設置しない)
- *本体の上に物を置くときは、左右側面のうち、どちらか一方を開放してください。

指示を守る

- 設置など**
- 左右側面のうち、どちらか一方を開放して設置する。
*5面(底面、天面、左右側面、背面)が囲まれた設置の場合は、物を置かないでください。
 - 物は天面のへこんだ範囲内に置く。
 - 上方向は、物の上から20cm以上あける。



- 物を置くとき、物を取るときは、ていねいに。(引きずると傷の原因)

置いてはいけないもの

- 耐熱温度が95℃未満の物は置かない。
 - 紙類、布類、食品、漆器、花びんなどの水が入った物も置かない。
 - 耐熱性のないプラスチック製品(スチロール、ポリエチレンなど)や耐熱性のないガラス製品も置かない。
 - 重さが4kg以上の物は置かない。
- 変形・焦げ・発火・故障を防ぐため**

電源コード・プラグ

警告

電源コード・プラグを傷つけない
高温部(排気口など)に近づけたり、重い物をのせたり、無理に曲げたり、束ねたりすると、破損して感電・発火の原因

傷んだ電源コード・プラグや差込みのゆるいコンセントは使わない
感電・ショート・発火の原因

調理中に電源プラグを抜差ししない
感電・火花の原因

ぬれた手で電源プラグを抜差ししない
感電の原因

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う
コンセントを他の器具と同時に使ったり、机や家具のコンセントを使うと、異常発熱して発火・火災の原因
*延長コードも定格15A以上のものを単独でお使いください。

電源プラグの刃および刃の取付面のほこりをとる
ほこりが付着していると、火災の原因

お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う
●ぬれた手で抜差ししない。
感電・やけど・けがの原因

注意

電源プラグを持って抜く
電源コードを持って引き抜くと感電・ショート・発火の原因

長期間使わないときは、電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・漏電・火災を防ぐため

安全のために必ずお守りください(つづき)

安全のために必ずお守りください

ご使用のときに<ご使用前>

警告

禁止 お子さまだけで使わせない
 幼児の手の届くところで使わない
 やけど・感電・けがの原因

注意

禁止 庫内底面(耐熱セラミック製)に
 衝撃を加えたり、水をかけない
 ●庫内底面にのせる分量は、容器の重さを含めて
 4kgまでにする。
 割れてけが・火花・故障の原因
 *割れたときは、そのまま使わずに、販売店にご相
 談ください。

禁止 調理以外の目的に使わない
 発煙・発火・故障の原因

禁止 ドアに物をはさんだまま使わない
 電波もれによる障害の原因

禁止 ドアに無理な力を加えない
 重さが4kg以上の物はのせない
 本体が倒れ、けが・電波もれの原因

ご使用のときに<お料理時>

禁止 鮮度保持剤(脱酸素剤など)を
 入れたまま、加熱しない
 発火の原因

! 殻や膜のある物は、
 割れ目や切れ目を入れる
 (例) ぎんなん・栗・イカ・ソーセージ
 切れ目を入れる
 破裂して、やけど・けが・破損の原因

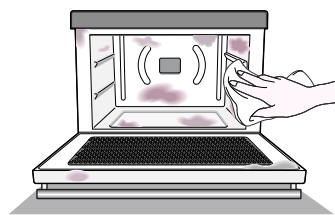
! ビンのふたや栓ははずす
 ●密封性の高いふたも、はずす。
 容器が破裂して、やけど・けが・破損の原因

! 容器を取出すときは、熱くなって
 いることがあるので注意する
 ラップをはずすときは、
 蒸気の熱に注意する
 やけどを防ぐため

! 乳幼児の離乳食・牛乳などの
 あたためは仕上がり温度を
 確認する
 やけどを防ぐため

注意

禁止 食品カス・油・煮汁をつけたまま放置したり、
 加熱しない 火花・発煙・発火・故障・サビの原因
 ●付着したときは、必ずふき取る。(特に庫内底面、ドア)「お手入れ」P46



禁止 飲み物や食品などを加熱しすぎない
 ●牛乳、生クリーム、粘りや油脂分の多い液体、
 コーヒー、お酒、水、ジュースなど
 突然沸とうして飛び散り(突沸)、やけどの原因
 *加熱前にスプーンなどでかき混ぜ、
 様子を見ながら加熱してください。
 ●少量の食品、干物、乾燥したもの(のり、せんべ
 い、食塩)スナック菓子、小さく切った根菜など
 やけど・火花・発煙・発火・故障の原因
 *少量の食品は自動で加熱せず、手動で様子を見ながら加熱してください。



禁止 食品が燃え出したら、ドアを開けない
 ドアを開けると空気が入り、火勢を増す原因
 1. とりけしを押して、電源プラグを抜く。
 2. 本体から燃えやすい物を遠ざけて、鎮火を待つ。
 (鎮火しないときは、水か消火器で消す。)
 *そのまま使わずに、必ず販売店に点検を依頼してください。

レンジ加熱・ハイブリッド加熱のとき

! 卵は割り、よくほぐす
 ●ゆで卵(おでんの卵)や目玉焼き
 を作ったり、あたため直しはし
 ない。
 破裂して、やけど・けが・破損の原因
 裏表紙



ヒーター加熱・ハイブリッド加熱のとき

! 加熱中、加熱後しばらくは
 高温部(庫内・ドア・本体
 など)に触れない
 接触禁止
 ただし、操作パネルや
 ドアハンドルはのぞく
 ●付属品は素手で持たない
 高温のためやけどの原因

安全のために

お願い

冷えやすい場所や蒸気・油のかかる場所には置かない
 (本体が結露して、故障の原因)

テレビ・ラジオ・無線機器(無線LANなど)・アンテナ線を
 近づけない(4m以上離す。画像の乱れ・雑音・通信エラーの原因)

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(故障を防ぐため)

ドアに衝撃を与えない
 加熱中、ドアに水をかけない
 ●ドアは急冷したり、ぶつけたり、傷つけない。
 直後やその後の調理中に、ドアガラスが割れる原因

付属品を落としたり、急冷しない
 けが・変形・ひび・欠け・割れの原因

市販の「レンジ用容器・道具」を使用するの不具合や、
 本体が故障した場合の保証はできない

「使える容器・使えない容器」 P14

飲み物をあたためで加熱しない
 突然沸とうして飛び散り(突沸)、やけどの原因
 *食品をあたためるときは、決められたキーを使ってください。

表示部に「高温注意」が表示されているときは、
 庫内や庫内底面が熱くなっているため注意する
 やけどを防ぐため
 ●耐熱性のない容器やラップ包装した食品などを入れない。
 溶け・変形の原因

容器の出し入れは引きずらない
 庫内底面や角皿(底面プレート)に傷がつくと、
 割れてけが・火花・故障の原因

ヒーター加熱・ハイブリッド加熱のとき

角皿の出し入れは、ミトンを使って両手で行う
 *片手だけでは、落とすおそれがあります。
 やけどを防ぐため
 *破れたり水や油でぬれたミトンは使わないでください。
 やけどの原因

調理後の角皿は、本体や熱に弱い物の上に置かない
 変形・焦げの原因
 *ドアに角皿を置くときは、引きずって傷つけないよう、
 気を付けてください。

レンジ加熱・ハイブリッド加熱のとき

カラのまま加熱しない
 庫内やドアの内側が異常に熱くなり、
 やけど・火花・発煙・発火・故障の原因

金属容器、金串、アルミホイルなどを使わない
 ●アルミで加工したもの(紙やテープなど)や、金銀の模様
 のある容器も使わない。
 火花・発煙・発火・故障・ドアの破損の原因

缶詰、レトルト食品などは他の容器に移す
 火花・発煙・発火・破裂を防ぐため

各部のなまえ

本体前面

コンベクションヒーター(内蔵)

後ろヒーターの熱をファンで庫内に送る。

上ヒーター(内蔵)

天面
物を置くとき P7

温度センサー

ピン形状で奥上部にある。

操作パネル

庫内灯

加熱中、庫内を照らす。

赤外線センサー(穴)

皿受け棚(上段)

皿受け棚(下段)

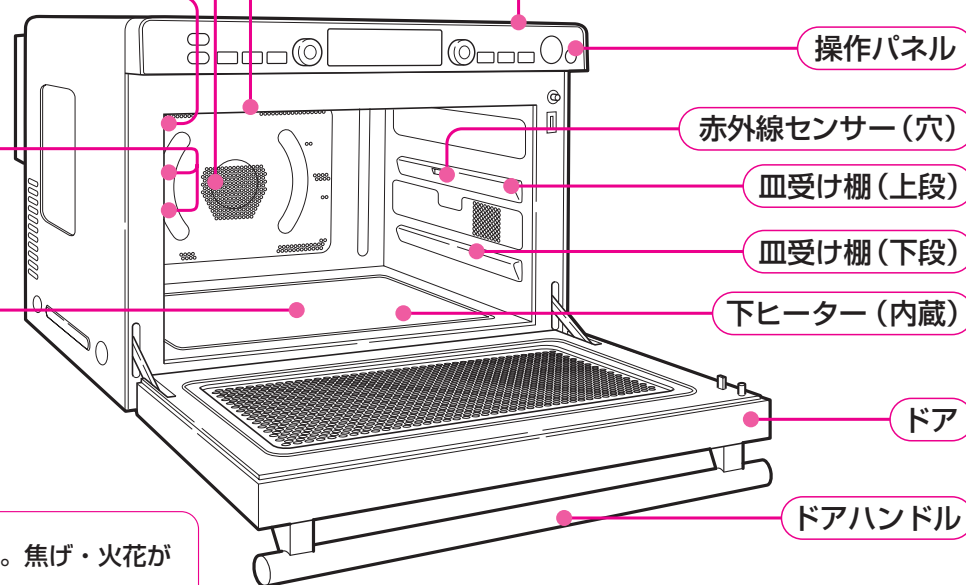
庫内底面(電波出口)

(耐熱セラミック製)
●中央に食品を置く。
●汚れたらふき取る。
お手入れ P47

下ヒーター(内蔵)

お願い

- 汚れをつけたまま使わない。焦げ・火花が出る原因。
- 衝撃を加えたり水をかけない。割れる原因。



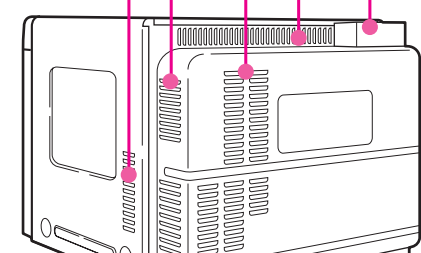
ドア

ドアハンドル

本体背面

排気口

吸気口



アース端子(ネジ)

アース線

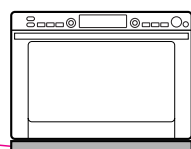
電源コード

電源プラグ

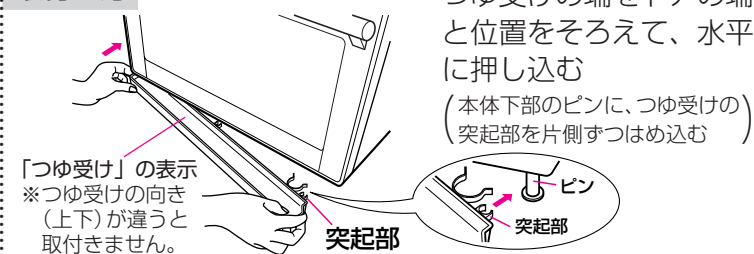
つゆ受けの取付け方・はずし方

ゆでものや煮込料理などの蒸気で、ドア内側がくもり、つゆがつくことがあります。つゆが床にたれないよう、付属のつゆ受けを取付けて、ご使用ください。

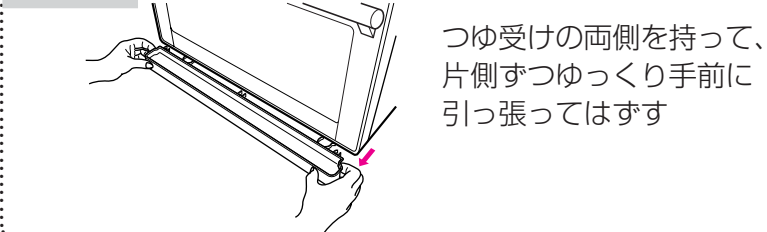
つゆ受け



取付け方



はずし方



*つゆの多い調理後は、つゆ受けの水を捨ててください。
お手入れ P46

付属品

○使える ×使えない

付 属 品	加 熱 方 式				使 い 方
	レンジ	オーブン	グリル	ハイブリッド (レンジ+ヒーター)	
角 皿 2枚 (耐熱セラミック製) 	○ 底面プレートとして使える	○ 皿受け棚にのせて使う	○ 皿受け棚にのせて使う	○ 皿受け棚にのせて使う	●汚れたまま使わない。焦げつき・変色の原因。 ●強い衝撃を加えない。ひび・欠け・割れの原因。 ●加熱中や加熱直後は、角皿に直接触れない。やけどの原因。 ●加熱後、テーブルなどの上に置くときは、鍋敷など熱に強い敷物などを使う。
角 網 1コ 	×	○	○	×	●角皿に入れて使う。 ●加熱中や加熱直後は、角網に直接触れない。 <small>ただし、メニューにより、使える(別冊メニュー集参照)</small>
スチーム用 水量カップ 1コ 					●水量をはかるときに使う。 ●庫内に入れて加熱しない。溶けの原因。
つゆ受け 1コ 					●本体への取付け方・はずし方 P10
ミ ト ン 1組 					●角皿を皿受け棚から取出すときに使う。 ●破れたり、水や油でぬれたミトン使わない。やけどの原因。
アース線 1本					●本体背面に取付けてある。「アースの取付け方」 P6
取扱説明書(本書) 1部 メニュー集 1部 保証書 1部					

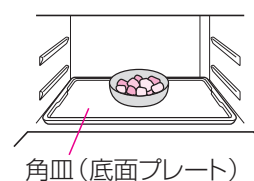
*付属の角皿を割ってしまったときは、お買上げの販売店でお買求めください。

角皿について - 底面プレートとしての使い方 -

角皿1枚を庫内底面に置いて、調理することもできます。(庫内底面の汚れ防止になります)

レンジ加熱のとき

角皿(底面プレート)の中央に食品を置いて、加熱する。
●**手動レンジ**で使うときは、加熱時間をやや長め(約1割増)にする。



オーブン・グリル・ハイブリッド加熱のとき

角皿(底面プレート)ははずす。
(置いたまま加熱を行うと、調理の仕上がりが悪くなります。)

お願い

- 調理後、角皿(底面プレート)が熱くなっていることがあるので、気をつける。
- 角皿(底面プレート)の出し入れは、冷めてから両手でする。また、庫内底面から少し持ち上げて出し入れする。(引きずらない)
- 角皿(底面プレート)は、汚れたまま加熱しない。汚れはすぐにふき取るか、はずして洗う。お手入れ P46
汚れたままで加熱すると落ちにくくなり、焦げつき・変色・割れの原因。

各部のなまえ (つづき)

操作パネル

<ランプについて> 操作が必要なときにランプが点滅してお知らせします。



手動キー P34~43

●料理に応じて温度・時間を設定して使う。

脱臭キー P46

●初めにカラ焼きするとき、庫内の臭いが気になるときに使う。

延長キー P44

●加熱後、もう少し加熱したいときに使う。

左ダイヤル (出力・温度・仕上がり)

出力

●レンジのとき出力の設定に使う。

温度

- あたため、のみもの、お好み温度のとき仕上がり温度の設定に使う。
- 1段オープン、2段オープン、スチームのとき温度の設定に使う。

仕上がり

- 解凍、ゆでもの、オートメニューのとき、仕上りの強弱 (オートメニュー16~18は食品に残る油分・塩分の量) の調節に使う。(5段階)
- スタート前か、スタート後約20秒間 (ランプ点灯中) だけ調節できる。

やや弱め・弱め } 左に回す。
 やや多め・多め } 加熱時間が約1~2割減る。
 やや強め・強め } 右に回す。
 やや少なめ・少なめ } 加熱時間が約1~2割増える。

右ダイヤル (時間・オートメニュー)

時間

●時間の設定に使う。

オートメニュー P24~33

●オートメニュー1~18の番号設定に使う。

とりけしキー

●キーを押し間違えたとき、途中で加熱をやめたいときに使う。

あたため/スタートキー

あたため P16~17

●時間設定が不要。

スタート

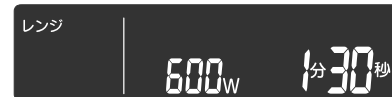
●加熱をスタートするときに押す。
 *加熱の途中でドアを開けると加熱は中断する。続けるときはもう一度押す。

自動キー

●時間設定が不要。 P18~23

表示部

●加熱時間や選んだ機能、働いている機能・状態を表示します。 <例>



・レンジ「600W」で1分30秒。

加熱表示



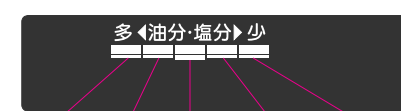
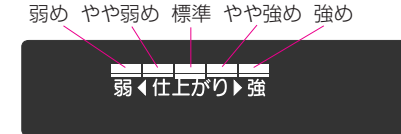
加熱時間や現在温度が確定するまで表示する。

高温注意表示



P53

仕上がり表示



P53

ホット表示



P53

送風表示



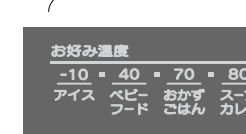
P53

*「デモ」が表示されているときは、店頭展示用モードです。このときは、調理できません。デモを解除して使用してください。 P53

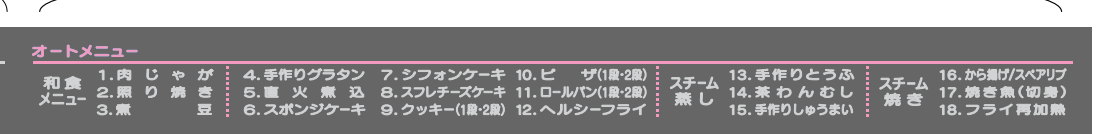
ドアパネル部

●お好み温度のめやすとオートメニューのメニュー番号とメニュー名を表示しています。

お好み温度表示




オートメニュー表示



●自動調理は、
あたため、**解凍** (2メニュー)、**ゆでもの** (2メニュー)、**のみもの** (2メニュー)、
オートメニュー (18品目、74メニュー) の合計81メニューです。

使える容器・使えない容器

容器の種類	レンジ加熱	ヒーター加熱	ハイブリッド加熱 (レンジ+ヒーター)
陶器、磁器 	○ 使える *ただし、ひび、傷、金銀の模様、色絵のある器は、傷めたり、火花が出るので使えない。		
耐熱性ガラス容器 	○ 使える *ただし、ひび、傷のある器を使ったり、急熱、急冷すると割れることがある。		
耐熱性のない ガラス容器 	✕ 使えない ●クリスタルガラス、カットガラス、強化ガラスなども使えない。		
耐熱性 プラスチック容器 	○ 使える ●耐熱温度が140℃以上で、「電子レンジ使用可」の表示のある物が使える。 *ただし、電波で変質する物、砂糖・油分の多い料理など、高温になる食品には使えない。	✕ 使えない *ただし、オープン・グリル指定のものは使える。	
その他 プラスチック容器 	✕ 使えない ●耐熱温度が140℃未満の物、電波で変質する物も使えない。 (例：スチロール、ポリエチレン、メラミン、ユリア、フェノール樹脂など) *ただし、スチロールトレイは解凍のみ使える。		
漆器、 竹・木・炭・籐・紙製品 	✕ 使えない ●こげたり、塗りがはがれたり、ひび割れすることがある。 *ただし、紙、楊枝、竹串などは料理によっては使うことがある。		
ラップ 	○ 使える ●耐熱温度が140℃以上の物が使える。 *ただし、砂糖・油分の多い料理など、高温になる食品には使えない。	✕ 使えない *ただし、手動オープン「発酵」には使える。	✕ 使えない *ただし、手動レンジ「発酵」には使える。
金属容器、金串、金網、 アルミホイルなど 	✕ 使えない *ただし、アルミホイルは電波を反射する性質を利用して部分的に使うことがある。 (解凍など)	○ 使える *ただし、取っ手などがプラスチックの物は使えない。	✕ 使えない *ただし、オートメニュー2と16~18、手動スチームでは、付属の角網が使える。

*耐熱温度は、容器に表示されている家庭用品品質表示法の表示をご覧ください。
材質や耐熱温度がわからない容器は使わないでください。
*あたため、のみもの、解凍、お好み温度のとき(赤外線センサー使用時)、ふた(陶器、ガラス、プラスチックなど)を使うと、センサーの働きが悪くなるので使わないでください。

使える容器・使えない容器

準備／音量調節／出し忘れお知らせ

準備 カラ焼きをする

ヒーター加熱 ●ヒーター加熱時の気になるにおいを抑えるため、最初に庫内の油を焼き切ります。

初めてのご使用前に必ずカラ焼きを！

1 電源プラグをコンセントに差込み、ドアを開ける

ドアを開けると、表示部は「0」を表示。

2 庫内に何も無いことを確認して、ドアを閉める

3 脱臭 押す

脱臭がスタート。(約15分)



残り時間を表示。

終了 終了音が鳴る

△注意
加熱中や加熱後は、高温部(庫内・本体など)に触れない。
高温のため、やけどの原因。

*調理は本体が冷めてから行う。

お願い

●煙やにおいが出ますが、故障ではありません。窓を開けるか、換気扇を回してください。

お願い

●角皿、包装材、燃えやすい紙などは必ず取る。

お知らせ

●カラ焼きをする前に調理をしても、食品には影響ありません。
●カラ焼き後、庫内底面に汚れがシミ状に出ることがあります。お手入れを行ってください。P47
●加熱終了後、電気部品を冷やすため、数分間本体内部のファンが回ります。(表示部は送風表示(🌀)が点灯します)

使える容器・使えない容器／準備／音量調節／出し忘れお知らせ

音量調節

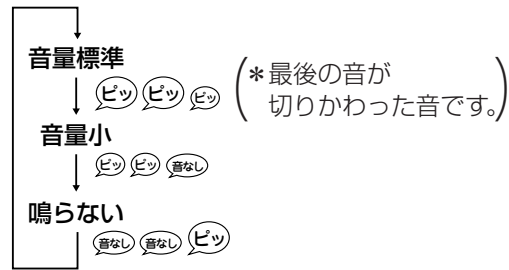
音量をかえたり、消すことができます。

音量をかえる・音を消すとき

表示部が「0」のとき、ドアを開けたまま、

延長 を続けて3回押す

3回押すごとに、



をくり返す。

*切りかわると、2秒間「0」を点滅後、「0」を表示します。

「鳴らない」に設定すると

- 全てのキー受付音、加熱終了音が鳴りません。
- 出し忘れお知らせ機能を設定していても動きません。

お知らせ

●電源プラグを抜いても記憶しています。

出し忘れお知らせ

加熱終了後、食品をすぐに取り出さないと、ブザーでお知らせする機能です。

(全てのキーで働きます。出荷時は設定) (されていません。)

出し忘れお知らせにすると

表示部が「0」のとき、ドアを開けたまま、

あたためスタート を続けて3回押す

(ピッピッピーッと鳴る)

*切りかわると、2秒間「0」を点滅後、「0」を表示します。
*戻すときも同じ手順です。(ピッピッピーッと鳴る)

設定すると

- 加熱終了後、ドアを開けないと、1分ごとにブザーが鳴ります。(10分間。表示部は「0」を表示。)
- 鳴っているブザーを消すときは、ドアを開けるか、**とりけし**を押します。

お知らせ

●電源プラグを抜いても記憶しています。

ごはん・おかずをあたためる

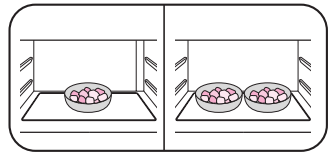
赤外線センサー P35 レンジ加熱

- 食品の分量は100~500gです。
- 手動で加熱する場合の時間のめやす P45



1 食品を入れる

容器に入れて庫内中央に置く。
 角皿を底面に置いて使うと、底面の汚れ防止になります。 P11



2個以上の場合、中央に寄せる
 *端に置いたり、少量の食品を加熱すると、正しく食品の温度がはかれず、発煙・発火の原因。

2 あたためスタートを押す

- 設定温度は80℃です。ごはんは70℃に設定する。
- でき上がり温度を選ぶとき P19 左ダイヤル(温度)を回して60~90℃を選ぶ。



約25秒後に現在温度(めやす)を表示。
 (短い時間であたたまるものは表示しない)



加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。
 (容器も熱くなっていることがあるので、気をつける)

- もっと熱くしたいとき P44 加熱終了後、5分以内に**延長**を押して、**右ダイヤル(時間)**で時間を合わせる。

お願い

- 庫内底面が熱い(表示部に「高温注意」が点滅している)ときは、耐熱性のない容器や、ラップ包装した食品などをのせない。溶けたり、変形の原因。
- 食品が少量(100g未満)のときは、**手動レンジ「600W」**で様子を見ながら加熱する。

お知らせ

- 庫内の温度が高いと、ブザーが鳴り、ホット表示となって使えません。**とりけし**を押して、ドアを開けて庫内が冷めるのを待ちます。 P53
- 加熱中など、ドアの内側がくもることがありますが、本体には影響ありません。
- 加熱中、食品からパチパチ音がすることがありますが、異常ではありません。







お願い

- ゆで卵や目玉焼きを作ったり、あたため直しはしない。破裂してやけど・けが・破損の原因。
- 市販のおべんとうは、ラップやふた、アルミホイルや別容器の調味料を取除いてから加熱する。
- ごはんとかレーなど加熱後の仕上げ温度が異なる食品は、同時に加熱しない。

【下記の食品はそれぞれのキーであたためる】

- 牛乳・お酒・コーヒーなど
→ **のみもの** P18 (あたためでは沸とうして飛び散ったり、上手に加熱できない)
- 肉まん・あんまん・パン
→ **手動レンジ「600W」**で様子を見ながら加熱 (P45 「あたため」)
●肉まん、あんまんなは水をふってから加熱(あんが先に熱くなるので注意する)

ごはん・おかずのあたため

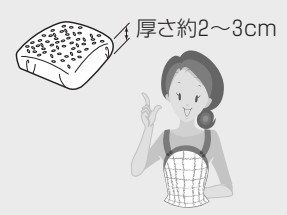
ラップをするもの	ラップをしないもの
<ul style="list-style-type: none"> ●分量が多いとき ●あたためると飛び散って庫内がよごれるとき(カレーなど) ●ラップは、食品部はゆったりと、容器のふちは蒸気がもれないようにぴったりおおう(ラップの破裂防止のため)  冷凍ごはん 冷凍品	 ごはん・ピラフ (常温・冷蔵) しっとり仕上げたいときは、水をふる
 焼きそば・野菜炒め・煮もの 加熱後、混ぜる。 焼き魚・煮魚 煮魚は煮汁を少しかける。	 汁もの(1人分) みそ汁・すまし汁 加熱前にかき混ぜる。 (突然沸とうして、飛び散り)を防ぐため
 カレー シチュー 加熱後、混ぜる。	 しゅうまい ハンバーグ 焼きとり (常温・冷蔵品)

冷凍品について

- 食品を上手に仕上げるため、パッケージに記載された調理時間より長くなる場合があります。
- クリームコロッケのような中身のやわらかい物は、中身が出てしまうことがあります。

上手な加熱のコツ

- 冷凍ごはんを作るときのコツ
- 分量は一人分(1回約150g程度)ずつにする。
- 熱いうちに、平ら(厚さ約2~3cm)に均一になるようピッタリとラップに包む。



上手な加熱のコツ

- 食品の量にあった大きさ(重さ)の、陶磁器、耐熱性の容器を使う。 P14
- 食品は高さ均一になるように盛りつける。食品が薄くて平らな物のときや少量(100g以下)のときは、**手動レンジ「600W」**で様子を見ながら加熱する。
- 加熱の途中や終了後に、かき混ぜや裏返しをする。
- ぬるい部分があるときは、かき混ぜたり、裏返して**延長**または**手動レンジ「600W」**で様子を見ながら加熱する。

のみものをあたためる

赤外線センサー P35 レンジ加熱

のみもの専用キーであたためます。

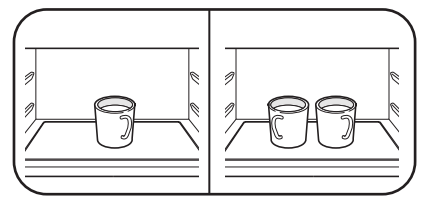
- 食品の分量は1～4杯までです。
- 手動で加熱する場合の時間のめやす P45



1 食品を入れる

牛乳はマグカップに、酒はとっくりか耐熱性のコップに入れて庫内中央に置く。

角皿を底面に置いて使うと、底面の汚れ防止になります。 P11



2個以上の場合、中央に寄せる

*端に置くと仕上がりが悪くなる。また、沸とうしたり、庫内から取出した後でも、突然沸とうして飛び散り、やけどの原因。

2 のみもの を押して、牛乳／お酒のどちらかを選ぶ

- | | |
|--|--|
| <p>〈牛乳〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ■牛乳 : 1回押す ■お酒 : 1回押す | <p>〈お酒〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ■牛乳 : 2回押す ■お酒 : 2回押す |
|--|--|



- 設定温度は牛乳は60°C、お酒は50°Cです。
- でき上がりの温度を選ぶとき P19 **左ダイヤル(温度)**を回して設定温度を選ぶ。

3 あたためスタート を押す

加熱がスタート。



約25秒後に現在温度(めやす)を表示。(短い時間であたたまるものは表示しない)

加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。
(容器や取っ手も熱くなっていることがあるので、気をつける)

- もっと熱くしたいとき P44
加熱終了後、5分以内に**延長**を押して、**右ダイヤル(時間)**で時間を合わせる。

お願い

- 庫内底面が熱い(表示部に「高温注意」が点滅している)ときは、耐熱性のない容器やラップ包装した食品などをのせない。溶けたり、変形の原因。

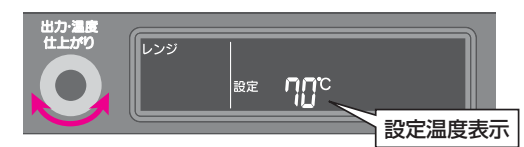
お知らせ

- 庫内の温度が高いと、ブザーが鳴り、ホット表示となって使えません。**とりけし**を押して、ドアを開けて庫内が冷めるのを待ちます。

P53

でき上がりの温度を選ぶとき

スタート前かスタート後20秒以内(ランプ点灯中)に**左ダイヤル(温度)**を回して、設定温度を選ぶ(あたためはスタート後のみ)



【設定できる温度】

あたため 60～90°C	のみもの 〈牛乳〉 40～80°C 〈お酒〉 40～60°C
------------------------	---

*5°C単位で設定できます。

右に回すと設定温度が上がる
左に回すと設定温度が下がる

上手な加熱のコツ

- 1杯分の分量のめやす (1mL = 1cc)
 - 牛乳＝約200mL
 - 酒かん＝約180mL
 - 容器の約8分目をめやすに入れる。
 - 容器に対して少量しか入れないと上がり温度が高くなり、沸とうする場合があります。
- 分量にあった容器を使う
 - 容器の大きさ、形状、厚さ、材質により、上がり温度が変わる。
 - とっくりは背の低い物を使う。
 - 牛乳ビンや紙パックでの加熱はしない。
- 首の細いとっくりは
上1/3をアルミホイルでおおって、しっかりと押さえる。
- 加熱後は
よくかき混ぜる。



肉や魚を解凍する

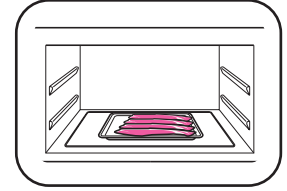
レンジ加熱

- 食品の分量は約100~500gです。
- 出力約100W相当のレンジ加熱です。
- 手動で加熱する場合の時間のめやす P45



1 食品を入れる

ラップをはずし、スチロールトレイごと庫内中央に置く。



角皿を底面に置いて使うと、底面の汚れ防止になります。P11

2 解凍を押して、肉/さしみのどちらかを選ぶ

〈肉〉
肉 : 1回押す
さしみ : 2回押す

〈さしみ〉
肉 : 2回押す
さしみ : 2回押す

レンジ 弱 仕上がり 強

●仕上りの調節をしたいとき P12
左ダイヤル(仕上がり)を回して、調節する。

3 あたためスタートを押す

加熱がスタート。(約3~20分)



数分後、残り時間を表示する。(ただし、表示しない場合もある)

加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。

- まだ解凍できていないとき P44
加熱終了後、5分以内に**延長**を押して、**右ダイヤル(時間)**で時間を合わせる。

- お願い**
- ラップ、飾りははずす。
 - 庫内底面が熱い(表示部に「高温注意」が点滅している)ときは、ドアを開けて冷やしてから使う。(約15分)

- お知らせ**
- 庫内の温度が高いと、ブザーが鳴り、ホット表示となって使えません。**とりけし**を押して、ドアを開けて庫内が冷めるのを待ちます。P53
 - 食品の形状・初期温度によっては、部分的に煮えることがあります。

スチロールトレイのあり/なし

あり	なし
ラップをはずしてスチロールトレイごと庫内中央に置く	平皿の上に、ラップをはずした食品をのせ、庫内中央に置く

【次の場合、自動でできません】

- 少量(100g未満)のとき
- オープン使用後など、庫内があたたかいとき
- ラップ包装のまま解凍したいとき
- 冷凍室から出してしばらく時間のたったもの、溶けかけているもの

↓
手動**レンジ**「200W」で様子を見ながら解凍する

解凍前の下準備

肉解凍：1回押す	さしみ解凍：2回押す
●解凍後、加熱調理するときなど(ほぐせる仕上がり)	●解凍後、そのまま生で食べるするときなど(包丁で切れる仕上がり)
<p>薄切り肉 冷凍時に、できるだけ重ねないで平らにする。</p> <p>ひき肉 冷凍時に、薄く平らな形に小分けする。</p> <p>かたまり肉 側面にアルミホイルを巻く。 仕上がり「やや強め・強め」を使う。</p> <p>とり肉 骨付きのもも肉は、細い部分にアルミホイルを巻く。</p>	<p>まぐろ・切り身魚 厚さが均一でないときは、薄い部分にアルミホイルを巻く。</p> <p>えび 冷凍時に、重ねないで平らにする。</p> <p>一匹魚 頭、尾などの細い部分にアルミホイルを巻く。</p>

- お願い**
- アルミホイルは庫内底面や壁、ドアに触れないように巻く。触れると火花の原因。
- 上手な解凍のコツ**
- ラップをはずす
ラップをしたままでは、自動で解凍できない。
 - 厚みのある物、かたまり肉などは側面にアルミホイルを巻く
側面だけ早く解凍されるのを防ぐことができる。また、**左ダイヤル(仕上がり)**で「**やや強め・強め**」を使う。
 - 細い部分、薄い部分にはアルミホイルを巻く
解凍のしずぎを防ぐことができる。また、薄い物は**左ダイヤル(仕上がり)**で「**やや弱め・弱め**」を使う。
 - 冷凍室から出してすぐに解凍
溶けかけている物、100g未満の物は、解凍しすぎを防ぐため、**手動レンジ**「200W」で様子を見ながら解凍する。
 - ホームフリージングは
 - 新鮮な物を選ぶ。
 - 飾りや敷き物は取除く。
 - 1回分(約200g)ずつに分けて、約3cm以内に厚さをそろえる。
 - 空気を抜き、ラップなどで密封する。

野菜をゆでる (ゆでもの)

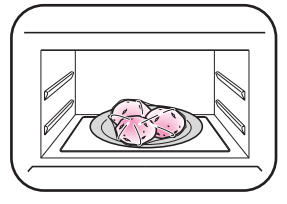
レンジ加熱

- 食品の分量は葉菜が約100~500g、根菜が約100~600gです。
- 手動で加熱する場合の時間のめやす P45



1 食品を入れる

- ①食品を洗い、水気を残したままラップでピッタリ包む。
- ②平らな耐熱皿にのせて、庫内中央に置く。



角皿を底面に置いて使うと、底面の汚れ防止になります。P11

お願い

- 庫内や底面が熱い(表示部に「高温注意」が点滅している)ときは、耐熱性のない容器やラップ包装した食品などをのせない。溶けたり、変形の原因。
- 少量(100g未満)や、すでに加熱されたものは、**ゆでもの**は使わない。**手動レンジ「600W」**で様子を見ながら加熱する。
- 細く小さいもの(100g未満)、保存などにより乾燥しているものは、**手動レンジ「600W」**で加熱時間を短めにして、様子を見ながら加熱する。

2 ゆでものを押して、葉菜/根菜のどちらかを選ぶ

- | | |
|---|---|
| <p>〈葉菜〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ■葉菜 : 1回押す ■根菜 | <p>〈根菜〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ■葉菜 ■根菜 : 2回押す |
|---|---|



- 仕上がりの調節をしたいとき P12 **左ダイヤル(仕上がり)**を回して、調節する。

3 あたためスタートを押す

加熱がスタート。



数分後、残り時間を表示する。

加熱終了 加熱終了音が鳴る食品を取出す。

- 加熱がたりないとき P44 加熱終了後、5分以内に**延長**を押して、**右ダイヤル(時間)**で時間を合わせ、様子を見ながら加熱する。
(再度、**ゆでもの**で加熱しない。
さつまいもなどは加熱しすぎとなり、焦げ・発煙・発火の原因)

お知らせ

- 庫内の温度が高いと、ブザーが鳴り、ホット表示となって使えません。**とりけし**を押し、ドアを開けて庫内が冷めるのを待ちます。P53
- 加熱中など、ドアの内側がくもることがありますが、本体には影響ありません。

加熱前の下準備

葉・花・果菜：1回押す

- 洗ってラップに包み、耐熱皿にのせる。

ブロッコリー・カリフラワー



小房に分けて太い部分に切り込みを入れる。

なす



加熱後、水にさらしてアクを抜く。

ほうれん草・キャベツ・白菜など



茎と葉を交互に重ねてラップに包む。アクの強い物は、加熱後、水にさらしてアクを抜く。

グリーンアスパラガス



根元の固い部分の皮をむく。穂先と根元を交互に重ねて、ラップに包む。加熱後、水にさらして色止めをする。

根菜・火の通りにくいもの：2回押す

- 洗ってラップに包み、耐熱皿にのせる。

じゃがいも・さつまいも



加熱後、約5分庫内でむらす。

かぼちゃ



大きさをそろえて平らにし、ラップに包む。

とうもろこし



皮をむいてラップに包む。(はじける音がするときがある。)

【細かく切ったもの・少量のとき】

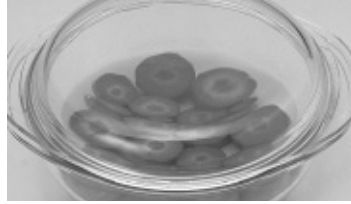
→手動レンジ「600W」で様子を見ながら加熱する

例) 玉ねぎのみじん切り



中1コ(200g) = 約4分 ふたをしないで加熱する。

にんじんのスライス



中1本(100g) = 約8~10分 ひとひたの水を入れ、ふたをして加熱する。

お知らせ

- 薄く切ったもの、小さく切ったもの(にんじん、ミックスベジタブルなど)の少量加熱は、火花が出ることがあります。耐熱容器に入れ、ひとひたの水を加えたり、様子を見ながら**手動レンジ「600W」**で加熱してください。

上手な加熱のコツ

- 洗ったあとの水気を残したまま加熱する。
- 厚さや大きさをそろえて加熱する。
- 加熱の途中で、裏返しやかき混ぜをすると、加熱ムラが少なくなる。
- ほうれん草やなすなどアクの強い野菜は、加熱前や加熱後に水にさらしてアクを抜く。

こんなメニューにも

- コロッケ→じゃがいも…水っぽくならず、コロッケの形を整えやすくなります。
- マーボーなす→なす…炒めるとき、油の量を減らせます。
- かぼちゃの煮物→かぼちゃ…煮込みの時間が短くできます。

オートメニュー (1~5) で調理する

ハイブリッド加熱
付属品はメニュー集にしたがう

右ダイヤルでメニュー番号を合わせるだけで、別冊メニュー集の料理が自動でできます。

●レンジとヒーターを同時に使う、ハイブリッド加熱のメニューです。



例 グラタンを焼くとき

1 食品を入れる

角皿に食品をのせ、棚上段にのせる。

2 (右ダイヤル) を回してメニュー番号を「4. 手作りグラタン」に合わせる



右に回すと、メニュー番号が「1」→「18」にかわる。左に回すと、「18」→「1」にかわる。

●仕上がりの調節をしたいとき P12
左ダイヤル(仕上がり)を回して、調節する。

3 あたためスタートを押す

加熱がスタート。約10秒後に加熱表示。



約20秒後、残り時間を表示。
〔4. 手作りグラタン〕では、残り時間を表示するまで15分程度かかったり、残り時間が表示されないことがある。

加熱終了 加熱終了音が鳴る食品を取出す。
●加熱時間を延長したいとき P44
加熱終了後、5分以内に**延長**を押して、**右ダイヤル(時間)**で時間を合わせる。

お願い
●角皿は奥までしっかり入れる。

お知らせ
●メニュー番号とメニュー名はドア下側にあります。
●設定温度の変更はできません。
●予熱は必要ありません。

オートメニュー表

メニュー番号	メニュー名	別冊番号	メニュー番号	メニュー名	別冊番号
ハイブリッド加熱です	筑前煮 肉じゃが	→別冊P92 →別冊P98	4	手作りグラタン	
ハイブリッド加熱です	マカロニグラタン 豆乳グラタン ほうれん草とさけのグラタン 野菜グラタン シーフードグラタン チキンソテー なすのグラタン ラザニア もちのラザニア風	→別冊P64 →別冊P64 →別冊P65 →別冊P65 →別冊P65 →別冊P66 →別冊P66 →別冊P67 →別冊P67			
メニュー番号	2 照り焼き		メニュー番号	5 直火煮込	
ハイブリッド加熱です	ぶりの照り焼き まぐろの照り焼き とりの照り焼き とり手羽先の香り焼き	→別冊P75 →別冊P75 →別冊P81 →別冊P81	ハイブリッド加熱です	ビーフシチュー レストランカレー ミートソース クリームシチュー サンゲタン	→別冊P58 →別冊P58 →別冊P59 →別冊P59 →別冊P59
メニュー番号	3 煮豆				
ハイブリッド加熱です	黒豆 金時豆	→別冊P106 →別冊P106			

お願い
●容器は、耐熱性のあるガラスや陶磁器で、底が平らな直径20cm深さ9cm程度のふたつきのものを使う。(レンジとオープンの同時加熱なので、金属製のものは使えない)
●メニュー集記載の分量・容器・調理法を守る。(分量が多いとふきこぼれて、庫内底面が汚れて、こびりつきの原因)
●加熱終了後、容器が熱くなっているので、ミトンなどを使って取出す。

お知らせ
●スタート後、約10分経過時点で、ブザーが鳴り、3分間、加熱が止まります。食品をかき混ぜ、**スタート**を押すと、加熱を継続します。(ドアを開けないと、3分後に自動的に加熱を継続します。)

ハイブリッド加熱について

レンジとヒーターを同時に使い調理します。使える容器は耐熱性のあるガラス容器、陶器、磁器です。
●金属製のもの、アルミホイルは使えません。(火花の原因)
ただし、オートメニュー 2 と16~18・手動**スチーム**には、付属の角網が使えます。
●プラスチック製のもの・ラップは使えません。(溶けの原因)
ただし、オープン・グリル指定のものは使えます。

オートメニュー (6~9) で調理する

ヒーター加熱
付属品はメニュー集にしたがう

右ダイヤルでメニュー番号を合わせるだけで、別冊メニュー集の料理が自動でできます。



例 シフォンケーキを焼くとき

1 食品を入れる

食品を庫内中央に置く。

2 (右ダイヤル) を回してメニュー番号を「7. シフォンケーキ」に合わせる

右に回すと、メニュー番号が「1」→「18」にかわる。
左に回すと、「18」→「1」にかわる。

- 仕上がりの調節をしたいとき P12
左ダイヤル(仕上がり)を回して、調節する。

3 あたためスタートを押す

加熱がスタート。
約10秒後に加熱表示。



約20秒後、残り時間を表示。

加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。

- 加熱時間を延長したいとき P44
加熱終了後、5分以内に**延長**を押して、**右ダイヤル(時間)**で時間を合わせる。

お知らせ

- メニュー番号とメニュー名はドア下側にあります。
- 設定温度の変更はできません。
- 予熱は必要ありません。

オートメニュー表

メニュー番号	メニュー名	加熱表示	別冊ページ
6	スポンジケーキ	オープン加熱です	→別冊P108
	スポンジケーキのアレンジメニュー		→別冊P109
7	シフォンケーキ	オープン加熱です	→別冊P110
	シフォンケーキのバリエーション		→別冊P111
8	スフレチーズケーキ	オープン加熱です	→別冊P113
9-1	クッキー1段	オープン加熱です	→別冊P118
	クッキー2段		→別冊P118
9-2	型抜きクッキー		→別冊P118
	アイスボックスクッキー		→別冊P118
	チョコチップクッキー		→別冊P119
	ピーナッツバタークッキー		→別冊P119
	セサミクッキー		→別冊P120

オートメニュー (10~12) で調理する

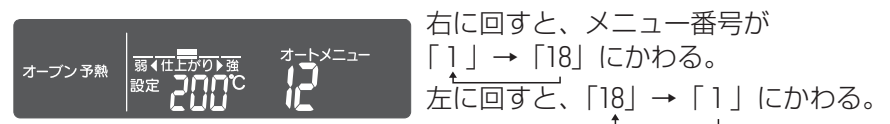
付属品はメニュー集にしたがう
ヒーター加熱

右ダイヤルでメニュー番号を合わせるだけで、別冊メニュー集の料理が自動でできます。



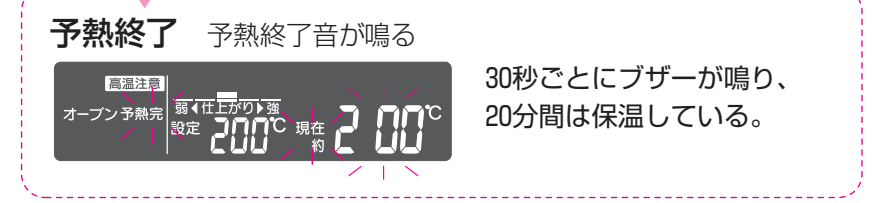
例 ヘルシーフライを作るとき

予熱
1 (右ダイヤル) を回してメニュー番号を「12. ヘルシーフライ」に合わせる



2 **あたためスタート** を押す
表示部は「予熱」が点滅。

予熱がスタート。(予熱時間：12分)
約10秒後に加熱表示になり、約20秒後に現在温度を表示。



加熱
3 食品を入れる
角皿に食品をのせて棚上段にのせる。

△注意
予熱後は、庫内が熱くなっているので、やけどに注意する。

• 仕上がりの調節をしたいとき P12
左ダイヤル (仕上がり) を回して、調節する。

4 **あたためスタート** を押す
表示部は「オープン」が点滅して加熱表示。

加熱がスタート。
約2分後、残り時間を表示。
〔12. ヘルシーフライ〕では、残り時間を表示するまで約6分かかる。

加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。
• 加熱時間を延長したいとき P44
加熱終了後、5分以内に**延長**を押して、**右ダイヤル (時間)**で時間を合わせる。

お知らせ
• メニュー番号とメニュー名はドア下側にあります。
• 設定温度の変更はできません。

お願い
• 角皿は奥までしっかり入れる。

お知らせ
• 保温が終了すると4の操作ができません。手順1からやり直してください。

オートメニュー表

メニュー番号	メニュー名	対応メニュー番号	
10-1	ピザ1段	10-2	ピザ2段
(棚下段：角皿)	かんたんピザ (1段のみ)	別冊P139	
	手作りピザ	別冊P140	
	手作りピザのバリエーション	別冊P140	
(棚上段：角皿) (棚下段：角皿)			
11-1	ロールパン1段	11-2	ロールパン2段
(棚下段：角皿)	ロールパン	別冊P130	
	あんパン	別冊P132	
	コーンマヨネーズパン	別冊P132	
	じゃがいもパン	別冊P132	
	くるみパン	別冊P133	
	ツナマヨネーズパン	別冊P133	
(棚上段：角皿) (棚下段：角皿)			
12	ヘルシーフライ		
(棚上段：角皿)	エビフライ	別冊P60	
	さけフライ	別冊P60	
	とりささみのごま揚げ風	別冊P61	
	ベジタブルアラカルト	別冊P61	
	しいたけのコロッケ	別冊P61	
	ポテトフライ	別冊P61	
	いわしのカレーフライ	別冊P62	
	クリスピーカツレツ	別冊P62	
	春巻き	別冊P62	
	メンチカツ	別冊P63	
	串カツ	別冊P63	
	豚肉のチーズサンド	別冊P63	

オートメニュー (13~15) で調理する

ハイブリッド加熱 付属品はメニュー集にしたがう

右ダイヤルでメニュー番号を合わせるだけで、別冊メニュー集の蒸し料理が自動でできます。
•レンジとヒーターを同時に使う、ハイブリッド加熱のメニューです。



例 茶わんむしを作るとき

1 食品を入れる

角皿に食品をのせ、付属の水量カップで水(200mL)を注ぎ、棚下段にのせる。

2 (右ダイヤル)を回してメニュー番号を「14. 茶わんむし」に合わせる



右に回すと、メニュー番号が「1」→「18」にかわる。
左に回すと、「18」→「1」にかわる。

- 仕上がりの調節をしたいとき P12
左ダイヤル(仕上がり)を回して、調節する。

3 あたためスタートを押す

加熱がスタート。
約10秒後に加熱表示。



約20秒後、残り時間を表示。

加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。
(角皿にお湯が残っていることがあるので、気をつける)

- 加熱時間を延長したいとき P44
加熱終了後、5分以内に**延長**を押して、**右ダイヤル(時間)**で時間を合わせる。

- お願い**
- 角皿は奥までしっかり入れる。
- お知らせ**
- メニュー番号とメニュー名はドア下側にあります。
 - 予熱は必要ありません。
 - ハイブリッド加熱について P25

オートメニュー表

メニュー番号	メニュー名	加熱方式	参考ページ
13	手作りとうふ	ハイブリッド加熱です	別冊P53
14	茶わんむし 中華風茶わんむし	ハイブリッド加熱です	別冊P52 別冊P52
15	手作りしゅうまい 手作りしゅうまいの アレンジメニュー	ハイブリッド加熱です	別冊P53 別冊P53

オートメニュー (16~18) で調理する

ハイブリッド加熱 付属品はメニュー集にしたがう

右ダイヤルでメニュー番号を合わせるだけで、別冊メニュー集の料理が自動でできます。

●レンジとヒーターを同時に使う、ハイブリッド加熱のメニューです。

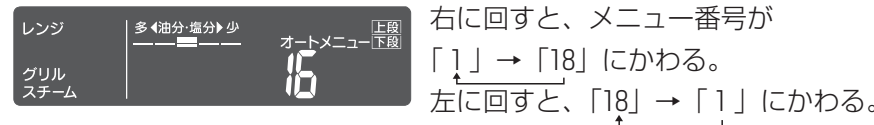


例 から揚げを作るとき

1 角皿に水 (50mL) を入れる
角皿に付属の水量カップで水を入れて、棚下段にのせる。

2 食品を入れる
もう1枚の角皿に角網をのせる。食品をのせて棚上段にのせる。
(1の角皿は入れておく)

3 (右ダイヤル) を回してメニュー番号を「16. から揚げ／スペアリブ」に合わせる



- 食品に残る油分(オートメニュー16と18)、塩分(オートメニュー17)の調節をしたいとき P12
左ダイヤル(仕上がり)を回して、調節する。

4 あたためスタートを押す

加熱がスタート。
10秒後に加熱表示。



約20秒後、残り時間を表示。
(「18.フライ再加熱」では、残り時間を表示するまでに約5分かかる。)

加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。
(角皿にお湯が残っていることがあるので、気をつける)

- 加熱時間を延長したいとき P44
加熱終了後、5分以内に**延長**を押して、**右ダイヤル(時間)**で時間を合わせる。

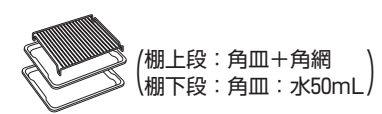
お願い
●角皿は奥までしっかり入れる。

お願い
●角皿は奥までしっかり入れる。

お知らせ
●メニュー番号とメニュー名はドア下側にあります。
●予熱は必要ありません。
●ハイブリッド加熱について P25

オートメニュー表

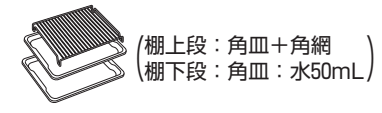
メニュー番号 16 から揚げ／スペアリブ



ハイブリッド加熱です

- とりのから揚げ → 別冊P54
- たこのから揚げ → 別冊P54
- スペアリブ → 別冊P55
- スペアリブのアレンジメニュー → 別冊P55
- とりの網焼き → 別冊P56

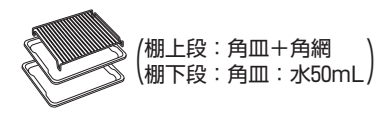
メニュー番号 17 焼き魚(切身)



ハイブリッド加熱です

- さけ焼き → 別冊P56
- あじの開き → 別冊P56
- 塩さば焼き → 別冊P56

メニュー番号 18 フライ再加熱



ハイブリッド加熱です

- 調理済みのフライなど(常温・冷蔵)をサクッと仕上げます。
(冷凍品は**あたため**を使う)
- 食品の分量は約100~300gまでです。
- ラップや包装ははずします。
- 手動で加熱する場合の時間のめやす P45

お好み温度にあたためる

赤外線センサー P35 レンジ加熱

- 温度の表示はめやすです。
- 設定できる温度は-10~90℃、食品の分量は約100~500gです。



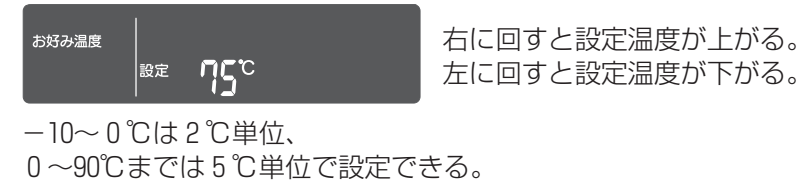
1 食品を入れる

容器に入れて庫内中央に置く。
角皿を底面に置いて使うと、底面の汚れ防止になります。 P11

2 レンジを押す



3 (左ダイヤル)を回してお好みの温度に合わせる



4 あたためスタートを押す



約25秒後に現在温度(めやす)を表示。
(スタート後は、設定温度の変更はできません)

加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。

- お願い**
- 庫内や底面が熱い(表示部に「高温注意」が点滅している)ときは、耐熱性のない容器や、ラップ包装した食品などをのせない。溶けたり、変形の原因。

庫内の温度が高いと(ホット表示)

- お好み温度を選ぶとブザーが鳴り、ホット表示となって使えませんが、**とりけし**を押して、ドアを開けて庫内が冷めるのを待ちます。(約15分)ただし、**手動レンジ**はすぐ使えます。

上手な加熱のコツ P17

お好み温度と食品のめやす

<お好み温度表示> (本体)

お好み温度			
-10	40	70	80℃
アイス	ベビー	おかず	スープ
フード		ごはん	カレー

*ドア下側にあります



*ベビーフードの1回に加熱できる量は60~130g。

赤外線センサーについて

- 温度の表示はめやすです
スタート後、約25秒で現在温度が表示されます。温度は食品のおよその平均温度です。短い時間であたためるものは表示しない場合があります。
- 食品は庫内の中央に置く
食品の温度を正しく検知するために中央に置いてください。複数個を同時に加熱するときは、中央に寄せて置いてください。
- 容器は陶磁器・耐熱性のものを使う
食品の量にあった大きさの、陶磁器・耐熱性の容器を使います。**解凍**以外は、スチロールトレイを使用しないでください。
- 庫内を十分に冷まして使う
庫内の温度が高いと、赤外線センサーが使えません。(ホット表示になります) P34
また、レンジ連続使用時などで、庫内底面が熱いときは、赤外線センサーが上手く働かず、仕上がり温度が低くなる場合があります。
- ふたは使わない
陶器製やガラス製のふたは赤外線センサーが上手く働かないため使えません。
分量の多いときやカレーなど飛び散るものはラップをします。ラップをすると仕上がり温度が変わります。

レンジで調理する (1000W・600W・500W・200W・100W・発酵)

レンジ加熱

好みのレンジ出力(W)、時間を合わせてあたためます。

- 設定できる時間は、1000Wは10秒～5分、600W・500Wは10秒～20分、200W・100Wは30秒～90分、発酵は30秒～20分です。(発酵はハイブリッド加熱です)



1 食品を入れる

容器に入れて庫内中央に置く。

角皿を底面に置いて使うと、底面の汚れ防止になります。 P11

2 レンジを押す

■手動 : 1回押す

■お好み温度



3 (左ダイヤル)を回してレンジ出力を選ぶ



右に回すと1000W、左に回すと500W、200W、100W、発酵が表示される。

4 (右ダイヤル)を回して時間を合わせる



*20分以上は、分のみを表示

- 1000Wのときは、10秒～30秒は5秒単位、30秒～5分は10秒単位で表示。
- 600W・500Wのときは、10秒～5分は10秒単位、5～20分は30秒単位で表示。
- 200W、100W、発酵のときは、30秒～10分は30秒単位、10～30分は1分単位、30～90分は5分単位で表示。(発酵は20分まで)

5 あたためスタートを押す

加熱がスタート。

- 表示部は「レンジ」が点滅して残り時間を表示。

加熱終了 加熱終了音が鳴る食品を取出す。

- 加熱時間を延長したいとき P44 加熱終了後、5分以内に**延長**を押して、**右ダイヤル(時間)**で時間を合わせる。

お願い

- 庫内底面が熱い(表示部に「高温注意」が点滅している)ときは、耐熱性のない容器や、ラップ包装した食品などをのせない。溶けたり、変形の原因。

お知らせ

- 安全のため、乾燥したものや、少量(100g未満)のものは、レンジ出力を低下させることがある。加熱が不足のときは、**手動レンジ「600W」**を使い、食品の状態を確認しながら、再度、加熱する。
- 加熱中など、ドアの内側がくもることがありますが、本体には影響ありません。

上手な加熱のコツ

- 加熱時間は、食品の量が2倍になると2倍弱になる。
- 加熱時間を短めにし、途中でできばえを見て調節したり、かき混ぜや裏返しをする。
- 煮こみのとき
 - ふきこぼれを防ぐため、必ず深めの耐熱容器を使う。
 - ふたがないときはラップをかける。
 - 落としぶたは、耐熱容器よりもひとまわり小さめの皿やオープンシートでもよい。

両面グリルで調理する

ヒーター加熱

角皿を使う *メニューによっては角皿も使う

表面に焼き色をつける料理などに使います。

- 300℃の高温で加熱します。(温度の変更、予熱はできません。)
- 設定できる時間は1～30分です。



1 食品を入れる

角皿に食品をのせ、棚上段にのせる。

2 グリル スチームを押す

■両面グリル : 1回押す

■スチーム焼き



3 (右ダイヤル)を回して時間を合わせる



1～10分は30秒単位、10～30分は1分単位で表示。(20分以上は分のみを表示。)

4 あたためスタートを押す

加熱がスタート。



残り時間を表示。

加熱終了 加熱終了音が鳴る食品を取出す。

- 加熱時間を延長したいとき P44 加熱終了後、5分以内に**延長**を押して、**右ダイヤル(時間)**で時間を合わせる。

お願い

- 角皿は奥までしっかり入れる。

オーブンで調理する (予熱なし)

ヒーター加熱



1段のとき
*メニューによっては角網も使う



2段のとき
(棚上段・棚下段)

1段/2段を選び、温度、時間を合わせて調理します。

●設定できる温度は100℃～300℃、時間は、1～120分です。



1 食品を入れる

角皿に食品をのせ、棚にのせる。

2 オープンを押す

- <1段>
 - 1段 : 1回押す
 - 2段 : 1回押す
 - 予熱あり
- <2段>
 - 1段 : 3回押す
 - 2段 : 3回押す
 - 予熱あり



発酵40℃が表示される。

3 (左ダイヤル)を回して温度を合わせる



右に回すと、発酵45℃、100～300℃、10℃単位で表示される。左に回すと、発酵35℃、発酵30℃が表示される。

お願い

●角皿は奥までしっかり入れる。

4 (右ダイヤル)を回して時間を合わせる



1～10分は30秒単位、10～30分は1分単位、30～120分は5分単位で表示。(20分以上は分のみを表示。)

5 あたためスタートを押す

加熱がスタート。



残り時間を表示。

- 途中で温度を変更したいとき
 - ① オープンを押す(温度が点滅)
 - ② 左ダイヤル(温度)で温度を合わせる

加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。

- 加熱時間を延長したいとき P44
加熱終了後、5分以内に延長を押して、右ダイヤル(時間)で時間を合わせる。

お願い

●2段オープン 260℃以上の調理では、加熱途中で棚上段と棚下段を入れかえる。(焼きムラを少なくするため)

上手な加熱のコツ

- ガスオープンや市販の料理ブックでの作り方の温度や時間に合わせた場合、仕上がりがよくないことがある。お好みの仕上がりになるように温度や時間をかえる。
- 加熱中は、ドアの開閉は控えめに。(庫内温度が下がる原因)
- 加熱後は、焦げを防ぐため、すぐに取出す。



オーブンで調理する (予熱あり)

ヒーター加熱 予熱のとき、角皿、食品は入れない

予熱してから調理します。

- 設定できる温度は100～300℃、時間は1～120分です。
- 予熱は自動的に行います。予熱時間は約8～25分です。



予熱

1 オープンを押す

- <1段 予熱あり> <2段 予熱あり>
- 1段
 - 2段
 - 予熱あり : 2回押す
 - 1段
 - 2段
 - 予熱あり : 4回押す



2 (左ダイヤル) を回して温度を合わせる



3 あたためスタートを押す

予熱がスタート。



約20秒後に
現在温度を表示。

予熱終了 予熱終了音が鳴る



加熱

4 食品を入れる

角皿に食品をのせ、棚にのせる



△注意
予熱後は、庫内が熱くなっている
ので、やけどに注意する。

5 (右ダイヤル) を回して時間を合わせる



1～10分は30秒単位、10～30分は1分単位、30～120分は5分単位で表示。(20分以上は分のみを表示。)

6 あたためスタートを押す

加熱がスタート。



残り時間を表示。

- 途中で温度を変更したいとき
- ① **オープン**を押す(温度が点滅)
- ② **左ダイヤル (温度)**で温度を合わせる

加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。

- 加熱時間を延長したいとき P44
- 加熱終了後、5分以内に**延長**を押して、**右ダイヤル (時間)**で時間を合わせる。

お知らせ

- 現在温度は、庫内のおよその温度です。途中でドアを開けたときなど、表示と実際の温度が異なる場合があります。

上手な予熱のコツ

- 庫内温度が下がると、仕上がりが悪くなります。
- 予熱中にドアを開けないでください。
- 予熱後は、できるだけ早く食品を入れて、加熱してください。

お願い

- 角皿は奥までしっかり入れる。

お知らせ

- 保温が終了すると5の操作ができません。手順1からやり直してください。

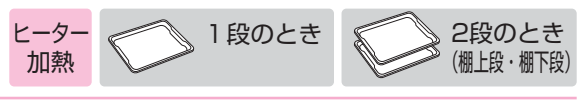
お願い

- 2段オープン 260℃以上の調理では、加熱途中で棚上段と棚下段を入れかえる。
(焼きムラを少なくするため)

上手な加熱のコツ

- ガスオープンや市販の料理ブックでの作り方の温度や時間に合わせた場合、仕上がりがよくないことがある。
お好みの仕上がりになるように温度や時間をかえる。
- 加熱中は、ドアの開閉は控えめに。
(庫内温度が下がる原因)
- 加熱後は、焦げを防ぐため、すぐに取出す。

オーブンで調理する (発酵)



パン生地などの発酵に使います。

- 設定できる温度は30℃、35℃、40℃、45℃です。
- 設定できる時間は、1～120分です。



1 食品を入れる

角皿に食品をのせ、棚にのせる。

2 オープンを押す

<1段> 1段 : 1回押す
2段 : 3回押す

<2段> 1段 : 3回押す
2段 : 3回押す



3 (左ダイヤル)を回して発酵温度を選ぶ

右に回すと45℃、左に回すと35℃、30℃が表示される。

オープン | 設定発酵 | 30℃ | 0秒

4 (右ダイヤル)を回して時間を合わせる

1～10分は30秒単位、10～30分は1分単位、30～120分は5分単位で表示。(20分以上は分のみを表示。)

オープン | 設定発酵 | 30℃ | 50分

5 あたためスタートを押す

発酵がスタート。

オープン | 設定発酵 | 30℃ | 49分

残り時間を表示。(途中で発酵温度の変更はできません)

加熱終了 加熱終了音が鳴る 食品を取出す。

- 加熱時間を延長したいとき P44
- 加熱終了後、5分以内に**延長**を押して、**右ダイヤル (時間)**で時間を合わせる。

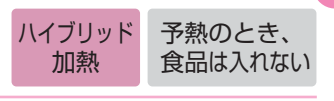
お願い

- 角皿は奥までしっかり入れる。

お知らせ

- 夏場や冬場など室温の高低や、庫内に入れる食品や容器によって、発酵中の庫内の温度が変わってきます。食品の様子を見ながら発酵の温度、時間を調節してください。

スチームで調理する



手動でのスチーム焼き調理などに使います。 P5

- スチーム蒸しは**グリル・スチーム**ではできません。自動調理のみです。
- レンジとヒーターを同時に使って予熱する、ハイブリッド加熱です。
- 設定できる温度は150～300℃、時間は1～60分です。



予熱

1 角皿に水 (50mL) を入れる

角皿に付属の水量カップで水を入れて、棚下段にのせる。

2 グリルスチームを押す

両面グリル
スチーム焼き : 2回押す

3 あたためスタートを押す

- 表示部は「予熱」が点滅して加熱表示。

予熱がスタート。(予熱時間: 6分)

予熱終了 予熱終了音が鳴る

30秒ごとにブザーが鳴り、10分間は保温している。

お願い

- 角皿は奥までしっかり入れる。

加熱

4 食品を入れる

もう1枚の角皿に食品をのせ、棚上段にのせる。(1の角皿は入れておく)

- △注意 予熱後は、庫内が熱くなっているため、やけどに注意する。

お願い

- 角皿は奥までしっかり入れる。

5 (左ダイヤル)で温度、(右ダイヤル)で時間を合わせる

150～300℃、10℃単位で表示。1～10分は30秒単位、10～30分は1分単位、30～60分は5分単位で表示。(20分以上は分のみを表示。)

スチーム | 設定 | 250℃ | 30分

お知らせ

- 保温が終了すると5の操作ができません。手順2からやり直してください。

6 あたためスタートを押す

加熱がスタート。

途中で温度を変更したいとき
① **グリル・スチーム**を押す(温度が点滅)
② **左ダイヤル (温度)**で温度を合わせる

残り時間を表示。

加熱終了 加熱終了音が鳴る 食品を取出す。(角皿にお湯が残っていることがあるので、気をつける)

- 加熱時間を延長したいとき P44
- 加熱終了後、5分以内に**延長**を押して、**右ダイヤル (時間)**で時間を合わせる。

加熱を延長する

加熱終了後、5分以内に延長キーを押すと時間を合わせるだけで、再度、加熱ができます。



1 加熱終了後、5分以内に延長を押す

2 (右ダイヤル)を回して時間を合わせる

あたため、のみもの、レンジ「1000W」のときは、10～30秒は5秒単位、30秒～5分は10秒単位で表示。その他のときは、10秒～5分は10秒単位、5～20分は30秒単位で表示。(20分は分のみを表示。)

3 あたためスタートを押す

加熱がスタート。

加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。
*延長加熱後も同じ手順で、再び、延長できます。

- 加熱後、もう少し加熱したいときに使います。
- 設定できる時間は10秒～20分(あたため、のみもの、レンジ「1000W」は5分まで)です。

お願い

- オープン加熱後の延長は、庫内の温度が下がらないよう、ドアの開閉を控えめにし、なるべく早く行う。

お知らせ

- 加熱中に延長を押しても受けません。
- 加熱終了後、5分過ぎると、自動的に電源が切れるので、延長できません。「待機時消費電力ゼロ」

P2

上手な使い方のコツ

- 厚みのある肉、かたまりの肉などを焼いたら加熱の足りない部分があった。
- 市販の料理ブック通りに作ったら焼き色が薄かった。
- 飲み物をあつあつに仕上げたい。



手動で加熱する場合の時間のめやす

手動で加熱する場合の時間のめやす

加熱時間は、電源電圧・室温・庫内温度・分量・初期温度などで変化します。食品の様子を見ながら加熱してください。

あたため(レンジ「600W」で加熱する)

メニュー	ラップ	分量	加熱時間のめやす	
ごはん	—	1人分(150g)	約50秒～1分30秒	
ピラフ	—	1皿(250g)	約2～2分30秒	
しゅうまい	有	15コ(225g)	約2～2分30秒	
焼き魚	有	1切(70g)	約50秒～1分	
みそ汁	—	1杯(150mL)	約1分30秒～2分	
スープ	—	1杯(200mL)	約2～2分30秒	
焼きそば	有	1皿(300g)	約2～2分30秒	
野菜炒め	有	1皿(250g)	約2～2分30秒	
野菜の煮もの	有	1皿(300g)	約2～3分	
カレー	有	1皿(200g)	約3～4分	
肉まん	有	1コ(80g)	約50秒～1分	
あんまん	有	1コ(80g)	約50秒～1分	
ロールパン	—	1コ(30g)	約10秒	
冷凍	ごはん	有	1人分(150g)	約3～3分30秒
	カレー	有	1皿(200g)	約4～5分
	グラタン	—	1皿(240g)	約7分
	焼きおにぎり	有	2コ(100g)	約1分30秒～2分
	ピラフ	有	1皿(250g)	約4～5分
	スパゲティ	有	1人分(200g)	約4～5分
しゅうまい	有	15コ(225g)	約4～5分	
肉まん	有	1コ(80g)	約1分20秒～1分30秒	
あんまん	有	1コ(80g)	約1～1分20秒	

1 mL = 1 cc

のみもの(レンジ「600W」で加熱する)

メニュー	ラップ	分量	加熱時間のめやす
牛乳	—	1杯(200mL)	約1分40秒～2分
コーヒー	—	1杯(150mL)	約1分30秒
お酒	—	1杯(180mL)	約1～1分20秒

1 mL = 1 cc

解凍(レンジ「200W」で解凍する)

分量	ラップ	加熱時間のめやす	
1. 肉	100g	—	約1分
	200g	—	約1分30秒～2分
	300g	—	約2分30秒～3分
2. さしみ	100g	—	約1分30秒
	200g	—	約2～2分30秒
	300g	—	約3～3分30秒

★ラップははずす。

ゆでもの(レンジ「600W」で加熱する)

分量	ラップ	加熱時間のめやす	
1. 葉菜	100g	有	約1分30秒～2分
	200g	有	約2分30秒～2分40秒
	300g	有	約3分30秒～4分
2. 根菜	100g	有	約2分30秒～3分
	200g	有	約3分30秒～4分
	300g	有	約5～6分
500g	有	約9～10分	

★根菜は残り時間約1分で、食品を裏返す。

オートメニュー「18.フライ再加熱」(両面グリルで加熱する)

分量	ラップ	加熱時間のめやす
当蓋冷蔵 100～300g	—	約12～16分

★手動レンジで、角皿(底面プレート)を庫内底面に置いて加熱するときは、上記時間よりやや長め(約1割増)にする。

延長する/手動で加熱する場合の時間のめやす

お手入れ

お手入れのときには安全のため、次のことを必ずお守りください。

警告

電源プラグを抜く

- ぬれた手で抜きししない。
- 感電・けがの原因



注意

本体が冷めてから行う

やけどを防ぐため



本体を冷ます

お願い

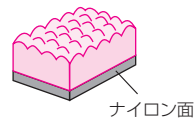
こまめにお手入れ

汚れたままでは汚れが落ちにくくなったり、火花・煙・さび・腐食・ドアのひび・割れの原因。
 *また庫内底面や角皿はセラミック製のため、素材の性質上、汚れが落ちにくくなる場合があります。こまめにお手入れをしてください。

■本体の周囲も清潔に

■布やスポンジとうすめた台所用中性洗剤を使い、次の物は使わない

- 傷・さび・ドアのひび・割れの原因。
- みがき粉・クレンザー（角皿と庫内底面のセラミック部のみ使える）
 - 金属タワシ・スポンジのナイロン面など
 - アルカリ性や酸性の洗剤
 - 揮発性の溶剤や薬品
- オーブンクリーナー・灯油・ガソリン・ベンジン・シンナーなど



脱臭（庫内においが気になるとき）

庫内に脱臭コーティングがしてあり、ヒーターの高温でにおいをやわらげます。
 庫内（特に庫内底面）に汚れがついていると、落ちにくくなるので、ふき取ってから行ってください。

1 庫内をカラにしてドアを閉める

お願い

- 角皿はすべてはずす。

2 脱臭を押す

- 表示部は「脱臭」が点滅。加熱表示後、残り時間を表示。

脱臭がスタート。（約15分）

終了 終了音が鳴る

注意

加熱中や加熱後は、高温部（庫内・本体など）に触れない。
 高温のため、やけどの原因。

お知らせ

- 加熱終了後、電気部品を冷やすため、数分間本体内部のファンが回ります。（表示部は送風表示（風）が点灯します）

付属品

角皿、角網、つゆ受け、水量カップ

スポンジなどでこまめに洗い、水気をふく（つゆ受けは本体から取りはずす P10）

汚れたままで加熱すると落ちにくくなり、焦げつき・変色の原因。

- 汚れはすぐにふき取る。
- 角皿の落ちにくい汚れは、液体クレンザーとスポンジでこすり落とす。

お願い

- 金属タワシなどでこすらない。傷の原因。

ミトン

汚れが気になるときは手洗いし、よく乾かす

（色落ちすることがあるので、単独で洗う）

洗濯機、乾燥機は使えない。傷む原因。

本体

かたく絞った柔らかい布でふく

汚れがひどいときは、うすめた台所用中性洗剤を使う。必ず、洗剤をよくふき取る。

庫内

*庫内に汚れがついたまま調理を行うと、汚れが落ちにくくなります。汚れは早めにふき取ってください。

脱臭コーティングがしてある。

- コーティングを長持ちさせるために、固い物でこすらない。柔らかい布でふく。
- 庫内のおいが気になるときは、脱臭を使う。P46

外観

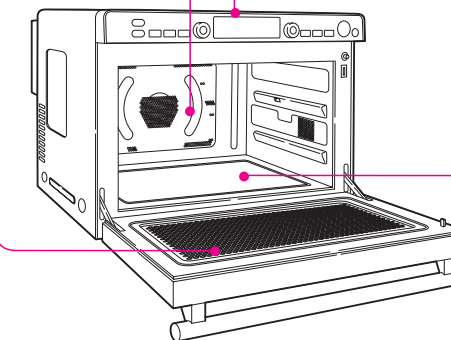
■ドア・操作パネル
 油汚れを残さない。
 ひび・割れの原因。

■吸気口 P10

性能を維持するため、ほこりがつかないように、乾いた布で定期的につく。

ドア内側

汚れをつけたまま使わない。
 焦げ・火花の原因。



庫内底面（セラミック部）

- 衝撃を加えたり、水をかけたりしない。ひび・割れ・故障の原因。
- 汚れをつけたまま使わない。焦げ・火花・割れの原因。

*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、火花が出たり、故障の原因になります。

【汚れは、ぬれふきんですぐふき取る】 *周囲の黒色のゴム部は強くこすらないでください。

汚れがついたまま、調理を行うと、焦げて焼きつき、落ちにくくなります。

焼きついた汚れの落とし方

- ①ラップを丸める
- ②液体（クリーム）クレンザーを少量つけて、こすり落とす
- ③ぬれふきんで、液体クレンザーをふき取る
- ④それでも汚れが落ちないときは、ナイロンたわし（研磨剤入り）に水をつけて、こすり落とす。



*ただし、スポンジや液体クレンザーは、セラミック部のみに使う。
 （周囲の黒いゴム部や本体塗装面に使うと、傷がつくので注意する）

お願い 汚れを残さない、焼きつけないために

- カレーや魚など、飛び散りやすい食品をあたたためるときは、ラップをかける
- 皿や容器、角皿には、あふれるほど食品をのせない
- 皿や容器の底の水滴や汚れをふき取ってから、庫内底面にのせる
- 加熱前に、庫内底面をかたく絞ったぬれふきんでふく（目に見えない汚れが、ヒーター加熱で焦げて焼きつき、シミのようになることがある）
- 汚れたらすぐにふき取る
 汚れたまま加熱を繰り返すと、汚れの焼きつきがひどくなり、落ちにくくなるので、こまめにお手入れする

● ごはん・おかずのあたたため

食品がうまくあたたまらない

- 食品が金属容器・アルミホイルでおおわれていませんか。レンジ加熱では、金属容器は使えません。

あたためであたたためも、熱くならない

- ふた（陶器やガラス製など）を使っていませんか。赤外線センサーがうまく働きません。
 - 食品を中央に置いていますか。端に置くと、上手にあたたまりません。
 - 食品の量が多すぎませんか。100g～500gが上手にできる分量です。
- ☆もう少し加熱したいときは、**延長**を押して**右ダイヤル**（時間）で時間を合わせ、様子を見ながら加熱してください。

あたためであたためると、熱くなりすぎる

- 食品の量が少なすぎませんか。100g～500gが上手にできる分量です。
- 食品の量に対して容器が大きすぎたり、小さすぎませんか。

ごはんがぬるい、あつい

- **左ダイヤル**（温度）で60～90℃に調節してください。
- 食品の量にあった容器を使っていますか。
- 食品を中央に置いていますか。端に置くと、上手にあたたまりません。

冷凍ごはんがあたたまらない

- 食品の量にあった容器を使っていますか。
- 食品を中央に置いていますか。端に置くと、上手にあたたまりません。
- **左ダイヤル**（温度）で60～90℃に調節してください。

ごはんがパサつく

- 加熱前に水を少しかけると、しっとり仕上がります。

カレーやシチューが熱くならない
熱いところとぬるいところがある

- カレーなどトロみのあるものは、**左ダイヤル**（温度）で高め（85～90℃）に合わせ、加熱後はかき混ぜます。
- 煮ものなど、加熱ムラになりやすい食品は、かき混ぜたり、裏返して、**延長**（P44）または**手動レンジ**「600W」で様子を見ながら加熱します。

焼き魚の身が飛び散る

- ラップをして、様子を見ながら加熱します。

● のみもののあたたため

牛乳が熱くなりすぎる

- **のみもの**を使っていますか。**あたたため**では、熱くなりすぎます。
- カップに対して牛乳を少量しか入れていないと沸とうすることがあります。
- カップの7～8分目まで牛乳を入れます。
- それより少ないときは、**左ダイヤル**（温度）で低め（40～55℃）に合わせます。

お酒が熱くなりすぎる

- **のみもの**を使い、2回押して「お酒」に合わせていますか。

上の方と下の方では温度が違う

- 加熱後はよくかき混ぜます。
- 首の細いとっくりは、首の部分をアルミホイルでおおって加熱すると上下の差が少なくなります。

● 解凍

食品が煮えた

- 食品の厚みは均一ですか。
▶ 冷凍時に食品の厚みを3cm以下にそろえてください。
- ラップをはずして解凍しましたか。
- スチロールトレイを使っていますか。
▶ スチロールトレイがないときは、平皿の上に、ラップをはずした食品を置いてください。
- 冷凍庫から出してすぐ解凍しましたか。
▶ 時間がたったり、溶けかけたものは、**手動レンジ**「200W」を使い、様子を見ながら解凍してください。
- 食品の形状・初期温度によっては、部分的に煮えることがあります。

解凍不足

- 食品の量が多すぎませんか。100g～500gが上手にできる分量です。
- ☆さらに解凍したいときは、**延長**を押して**右ダイヤル**（時間）で時間を合わせ、様子を見ながら加熱してください。（再度、**解凍**は使わない）

● ゆでもの

生っぽいところと、できすぎのところが混在する

- じゃがいもなど2個以上ゆでるときは、大きさをそろえてください。ほうれん草などの葉菜類は葉と茎を交互に重ねてください。
- ☆さらに加熱したいときは、**延長**を押して**右ダイヤル**（時間）で時間を合わせ、様子を見ながら加熱してください。（再度、**ゆでもの**は使わない）

お料理がうまくできないとき



困ったときは

困ったときは お料理がうまくできないとき (つづき)

● オープン・グリル調理

グラタン：
焼くたびに焼き色が違う

- チーズの種類・量により焼き色が異なります。様子を見ながら焼いてください。

ケーキ：
うまくふくらまない

- 卵はしっかり泡立てましたか。ハンドミキサーの先から落ちる生地で、文字が書けるくらいまで泡立ってます。
- 粉を入れるとき、混ぜすぎていませんか。サクッと底からすくい上げるように混ぜます。 **コツ** 別冊P109

ケーキ：
泡立がうまくできない

- ボウルやハンドミキサーに水分や油分がついていると、泡立ちが悪くなります。 **コツ** 別冊P109

クッキー：
焼き色にムラがある

- 生地の厚みや大きさは均一ですか。生地は厚み・大きさを均等にします。 **コツ** 別冊P118

オープン・グリル調理：
でき上がりが悪い

- 加熱中、ひんぱんにドアを開閉しませんでしたか。
- 他の料理ブックを使ったとき、でき上がりがよくないことがあります。温度や時間をかえて、様子を見ながら加熱してください。

オープン・グリル調理：
焼き色にムラがある

- 焼き色のムラが気になるときは、加熱途中（加熱時間の約7割経過時）で、角皿の手前と奥を入れかえてください。
- 2段調理で上下の焼きムラが気になるときは、加熱途中で棚上段と棚下段を入れかえてください。260℃以上の調理では、必ず入れかえてください。（入れかえはできるだけ素早く行い、スタートを押します）

● その他

自動メニューが
うまくできない

- メニュー集通りの分量・作り方ですか。
 - ▶ 違う分量・作り方のときは、自動では上手にできません。手動で様子を見ながら加熱してください。
- 仕上がりがお好みに合わないときは、**左ダイヤル**（仕上がり）を回して調節してください。



困ったときは 故障かな? と思ったら

修理を依頼される前に取扱説明書をよくお読みいただき、次の点をお調べください。

● 正しく動かない

表示が出ない

- 電源プラグをコンセントに差込んで、ドアを開閉しましたか。（電源プラグを差込んだだけでは、表示は出ません）
- 操作後、5分を過ぎていませんか。
 - ▶ ドアを開閉してください。（ドアが開いているときは、ドアを閉めてください）
- 加熱終了後、5分過ぎると、自動的に電源が切れて表示が消えますが、故障ではありません。「待機時消費電力ゼロ」のため P2
- 停電していませんか。
- 電源プラグが抜けていませんか。
- 配電盤のヒューズがとんだり、ブレーカーが落ちていませんか。（電流容量不足）

キーを押しても
作動しない

- ドアは確実に閉まっていますか。
- 操作後、5分を過ぎていませんか。
 - ▶ ドアを開閉し、もう一度キーを押してください。「待機時消費電力ゼロ」のため P2

すぐに加熱が止まる

- 庫内底面が熱いとき、赤外線センサーが正しい食品の温度を測れず、加熱を止めることがあります。
 - ▶ ドアを開けて庫内が冷めるのを待つか、手動**レンジ**「600W」で様子を見ながら加熱してください。

食品が加熱されない

- レンジ加熱のとき、食品が金属容器・アルミホイルなどでおおわれていませんか。
- **あたため**、**自動**キー、**スタート**を押し忘れていませんか。
- 表示部に「デモ」が表示されていませんか。（店頭展示用「デモ」モードになっています）
 - ▶ 電源プラグを抜いて、数秒後に再度、差込んでください。「デモ」が消え、デモモードが解除されます。
- レンジ加熱のとき、乾燥したものや、少量（100g未満）のものは、安全のためレンジ出力が低下することがあります。
 - ▶ 加熱が不足のときは、手動**レンジ**「600W」を使い、食品の状態を確認しながら、くり返し加熱してください。



お料理がうまくできないとき/故障かな?と思ったら

困ったときは

困ったときは故障かな? と思ったら(つづき)

●音について

加熱中、加熱後に音がする

- 電気部品を冷やすため、本体内部のファンが回り、「ブーン」と音がします。
- レンジ加熱中、「ブーン」「ジージー」と音がしますが、これはレンジの動作音です。
- 加熱中の「カチカチ」「カッチン」などの音は、加熱を制御している音で、故障ではありません。
- 熱による膨張、収縮でポコッ、キシキシという音が出る場合があります。

加熱終了のブザーが鳴らない

- 音量調節を「鳴らない」に設定していませんか。 P15

加熱終了後、ブザーが鳴る

- 「出し忘れお知らせ」を設定していませんか。 P15
食品をすぐに取り出さないと、加熱後から1分ごとにブザーが鳴ります。(10分間)

加熱終了後、ブーンと音がする

- 電気部品を冷やすため、本体内部のファンが回っている音です。(ファンは数分間回り、表示部には「🌀」が点灯)

●火花や煙が出る、庫内底面や角皿の変色

火花が出る

- 金・銀模様の容器、針金など金属を使った容器を使用していませんか。
- 庫内の壁にアルミホイルなど金属が触れていませんか。
- 食品の量がきわめて少なくありませんか。
- 庫内底面に汚れ(食品カスなど)がついていませんか。 P47

煙が出たり、いやなおいがる

- カラ焼きをしましたか。 P15
庫内の油を焼き切るため、煙やおいが出ますが、故障ではありません。
- 庫内やドアの内側に食品カス、油などがついていませんか。
▶庫内のおい気になるときは、汚れをふき取った後で脱臭を行ってください。 P46
- 食品は加熱しすぎると、発煙・発火します。
(特に、少量や乾いたものは、発煙・発火しやすいので、手動で様子を見ながら加熱してください。
▶食品が燃え出したら、ドアを開けずにとりけしを押して、電源プラグを抜いてください。

食品から煙が出る

庫内底面や角皿が斑点やシミ状に変色する

- 庫内底面・角皿・使用する容器に汚れがついたまま、ヒーター加熱を行うと、熱により汚れが焼きつき、シミのようになります。
▶お手入れを行ってください。 P46~47

故障かな?と思ったら



●表示について

表示部に「高温注意」が点灯している

- 加熱中に庫内の温度が高くなると、点灯してお知らせします。

ブザーが鳴り、表示部に「高温注意」が点滅している

- 庫内底面の温度が高くなっているときのお知らせです。
▶素手で触らないでください。(やけどの原因)
また、耐熱性のない容器やラップ包装した食品をのせないでください。(溶け、変形の原因)
*「高温注意」が点滅していてもキーは受け付けます。
また、とりけしを押すと、「高温注意」は消えます。

ブザーが鳴り、ホット表示が点滅する

- あたため、のみもの、解凍、ゆでもの、お好み温度で庫内の温度が高いときに表示します。
▶とりけしを押して、ドアを開けて庫内が冷めるのを待ってください。(約15分)ただし、手動レンジはすぐに使えます。

表示部に「🌀」が点灯している

- 電気部品を冷やすため、本体内部のファンが回っていることのお知らせです。(数分間)

“あたため/スタート”のランプが点滅する

- 加熱の途中でドアを開けると点滅します。
▶続けて加熱するときはスタートを押してください。
加熱しないときはとりけしを押してください。

表示部に「デモ」が表示されている

- 店頭展示用(デモ)モードになっています。(キーを押しても加熱されません)
▶電源プラグを抜いて、数秒後に再度、差込んでください。「デモ」が消え、デモモードが解除されます。

現在温度表示が設定温度近くになっているのに、なかなか終了しない

- 現在温度表示は食品のおよその平均温度です。まだ温度の低い部分がある場合は、設定温度近くの表示で、しばらく終了しないことがあります。

●ドアがくもる

表示部がくもる、ドアがくもり、水滴が落ちる

- 冬場やメニューにより、ドアの内側や表示部がくもることがありますが、本体には影響ありません。しばらくすると、くもりは消えます。

困ったときは

以上のことをお調べになって、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてください。故障の状況と表示部の英数字 (R0、R1、R7、E0、E5、F5、F6、P0、P1、P2、P3、P4) をお買上げの販売店にご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容	1. 品名(三菱オープンレンジ)	3. お買上げ日(年 月 日)
	2. 形名(RO-DG1)	4. 故障の状況(できるだけ具体的に)

*付属品のお買求めは、お買上げの販売店にご相談ください。

保証とアフターサービス

■保証書（別添付）

- 保証書は必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受取りください。
- 内容をよくお読みのと、大切に保存してください。

●保証期間●

お買上げ日から、1年です。
ただし、マグネトロン部分は2年です。

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、このオープンレンジの補修用性能部品を製造打ち切り後、8年保有しています。
- 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。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

お買上げの販売店かお近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。

■修理を依頼されるときは

「お料理がうまくできないとき」（48～50ページ）と「故障かな?と思ったら」（51～53ページ）にしたがってお調べください。
なお不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてからお買上げの販売店にご連絡ください。

◎保証期間中は

修理に際しては、保証書をご提示ください。保証書の規定にしたがって、販売店が修理させていただきます。

◎保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

◎修理料金は

技術料+部品代(+出張料金)などで構成されています。

◎修理部品は

部品共用化のため、色等を変更する場合があります。

■転居のときは

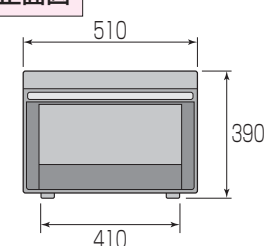
このオープンレンジは電源周波数50Hz・60Hz共用です。周波数の異なる地域に転居されても、そのままお使いいただけます。

仕 様

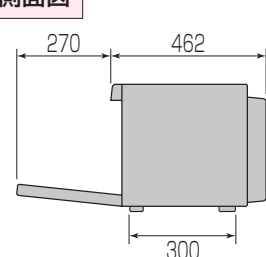
形 名		RO-DG1
電 源		交流100V 50Hz-60Hz共用
電子レンジ	消費電力	1430W
	高周波出力	自動：1000W*~100W相当 手動：1000W*・600W・500W・200W・100W相当
	発振周波数	2450MHz
オープン	消費電力	1430W
	温度調節	30℃・35℃・40℃・45℃（発酵）・100~300℃
グリル	消費電力	1430W
ハイブリッド	消費電力	1370W
「0」表示のとき	消費電力	3.2W
待機時消費電力		0 W
寸 法	外形	幅510×奥行462×高さ390mm
	庫内（有効）	幅405×奥行315×高さ245mm
質 量		21.5kg

外形寸法（単位mm）

正面図



側面図



*高周波出力1000Wは、短時間高出力（最大5分間）であり、調理中自動的に600Wに切り換わります。

- 付属品については11ページをご覧ください。
- 待機時消費電力とは、電源プラグを差込んでも、表示部が消灯している状態の消費電力です。
- このオープンレンジの300℃での運転時間は約12分間です。その後は自動的に200℃に切り換わります。（空焼き防止のためです。庫内に食品が入っている場合は、温度は切り換わりません）
- レンジ出力1000Wでの入力電流は約14A、レンジ出力600Wでは約12A、レンジ出力500Wでは約11Aです。（プレーカー容量を確認の上、ご使用ください。）
- この商品は日本国内専用で、外国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。
This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.
- J-Moss（JIS C 0950）の規定に基づき、対象となる6物質（鉛、水銀、カドミウム、六価クロム、PBB、PBDE）の含有についての情報を公開しております。詳しくはホームページをご覧ください。www.MitsubishiElectric.co.jp/jmoss/

三菱電機 修理窓口・ご相談窓口のご案内（家電品）

修理・取扱いのご相談は
まずお買上げの販売店へ

転居や贈答品などで お買上げの販売店へ
ご依頼できない場合は

修理のお問い合わせは

修理窓口へ

その他のお問い合わせは

ご相談窓口へ

■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。

- 1.お問合わせ（ご依頼）いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的並びに製品品質・サービス品質の改善・製品情報のお知らせに利用します。
- 2.上記利用目的のために、お問合わせ（ご依頼）内容の記録を残すことがあります。
- 3.あらかじめお客様からご了解をいただいている場合及び下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示する事はありません。
①上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
②法令等の定める規定に基づく場合。
- 4.個人情報に関するご相談は、お問合わせをいただきました窓口にご連絡ください。

修理窓口 電話受付：365日 24時間

北海道・東北地区	関東・甲信越地区	九州地区
北海道全域・宮城県 東日本フロントセンター 東京都世田谷区池尻 3-10-3 フリーダイヤル ☎0120-56-8634 通常電話番号（携帯電話対応） (03) 3424-1111 ファックス (03) 3424-1115 インターネット http://www.melco.co.jp	東京都・神奈川県・千葉県・茨城県 埼玉県・栃木県・群馬県・山梨県 長野県（飯田地区除く）・新潟県 静岡県 東日本フロントセンター 東京都世田谷区池尻 3-10-3 フリーダイヤル ☎0120-56-8634 通常電話番号（携帯電話対応） (03) 3424-1111 ファックス (03) 3424-1115 インターネット http://www.melco.co.jp	福岡県・佐賀県 西日本フロントセンター 大阪府北区大淀中 1-4-13 フリーダイヤル ☎0120-56-8634 通常電話番号（携帯電話対応） (06) 6454-3901 ファックス (06) 6454-3900 インターネット http://www.melco.co.jp
青森 (017)773-8381 青森市大字野木字野尻 37-184 八戸 (0178)28-8544 八戸市大字長苗代字下亀子谷地 6-8 盛岡 (019)637-7454 盛岡市羽場13地割 30-11 水沢 (0197)25-4511 奥州市水沢区卸町 2-3 秋田 (018)865-4471 秋田市八橋三和町 19-36 横手 (0182)32-1785 横手市卸町 3-2	大館 (0186)42-2781 大館市餅田 2-5-44 山形 (023)624-0018 山形市大野目 2-1-21 鶴岡 (0235)24-6161 鶴岡市上畑町 5-4 郡山 (024)959-6543 郡山市喜久田町卸 1-76-1 会津 (0242)27-4426 会津若松市天寧寺町 3-7 原町 (0244)24-2842 南相馬市原町区桜井町 1-173 いわき (0246)26-1822 いわき市小島町 1-2-2	長崎 (095)834-1116 長崎市丸尾町 4-4 佐世保 (0956)30-7740 佐世保市木原町 155-1 熊本 (096)380-0211 熊本市石原 1-10-35 八代 (0965)33-5173 八代市緑町 13-1 大分 (097)558-8803 大分市向原西 1-8-1
関西・東海・北陸・中国・四国地区 大阪府・奈良県・和歌山県・兵庫県 京都府・滋賀県・愛知県・三重県 岐阜県・長野県（飯田地区） 石川県・富山県・福井県・広島県 山口県・島根県・鳥取県・岡山県 香川県・徳島県・高知県・愛媛県 西日本フロントセンター 大阪府北区大淀中 1-4-13 フリーダイヤル ☎0120-56-8634 通常電話番号（携帯電話対応） (06) 6454-3901 ファックス (06) 6454-3900 インターネット http://www.melco.co.jp		
宮崎 (0985)56-4900 宮崎市大字赤江字飛江田 150-1 延岡 (0982)21-3540 延岡市惣領町 25-5 鹿児島 (099)260-2421 鹿児島市卸本町 7-17 沖縄 (098)898-3333 宜野湾市大山 7-12-1		

ご相談窓口

当社家電品の購入・取扱い方法・その他ご不明な点は

三菱電機お客さま相談センター

〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3

受付時間 365日 24時間

■全国どこからでも おかけいただけるフリーコール

☎0120-139-365（無料）
いつもサンキュー 365日

■通常電話番号（携帯電話対応）03-3414-9655

■ファックス 03-3413-4049

■ご相談対応 平日 9:00~19:00

土・日・祝 9:00~17:00

上記以外の時間は受付のみ可能です。

困ったときは

6 安全のために
必ずお守りください

14 使える容器・
使えない容器

46 お手入れ
(脱臭)

45 手動で加熱する場合の
時間のめやす

48 お料理がうまく
できないとき

51 故障かな？
と思ったら

54 保証と
アフターサービス
／仕様

気をつけていただきたいこと

レンジ加熱・ハイブリッド加熱

ゆで卵(殻つき、殻なし)・目玉焼き作り禁止
あたため直し(おでんの卵など)禁止

●卵は必ず割り、よくほぐしてから加熱します。

破裂による、やけど・けが・
破損を防ぐため。



のみものは突沸に気をつけて

●牛乳など粘りや油脂分の多い液体
などは、加熱しすぎないように、のみ
ものキーを使います。

●突然沸とうして飛び散り(突沸)を
防ぐには、かき混ぜてから加熱します。



加熱しすぎに気をつけて

●食品は加熱しすぎると、発煙・発火します。
特に「少量」「乾いたもの(干物・スナック菓子・さつまいも
など)」は要注意。
手動で様子を見ながら加熱してください。

庫内・ドア内側は清潔に

●食品カス・油・煮汁などは必ずふき取ってください。
火花・発煙・発火・庫内底面やドアの破損を防ぐため。



●電源が入らないとき → 待機時消費電力ゼロ機能があります P2

愛情点検



長年ご使用のオーブンレンジ・
電子レンジの点検を！

熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、
故障したり、時には安全性を損なって事故につながることもあります。

このような
症状は
ありませんか

- 電源コードやプラグが異常に熱い。
- コゲくさい臭いがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
- 自動的に切れないときがある。
- その他の異常・故障がある。

ご使用
中 止

故障や事故防止のため電源
プラグを抜いてから、必ず
販売店にご相談ください。

三菱電機株式会社

三菱電機ホーム機器株式会社

〒369-1295 埼玉県深谷市小前田1728-1

ZT945Z581H01*