

HITACHI
Inspire the Next

クッキングガイド 〈取扱説明書・料理集〉

保証書別添付

日立オープンレンジ

家庭用

型式 **MRO-ST10**

このたびは日立オープンレンジをご購入いただき、
まことにありがとうございました。
このクッキングガイドをよくお読みになり、正しく
お使いください。
お読みになったあとは、保証書とともに大切に保存して
ください。

「安全上のご注意」→P.6~10 をお読みいただき、
正しくお使いください。

※写真はイメージです。



はじめに

一度ドアを開閉し、表示部に「0」を表示させてからお使いください。

- 使用していないときの消費電力を節約するため、「0」表示の状態では、約5分後に、自動的に電源を切ります。

また、電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入りません。
(待機時消費電力オフ機能)

待機時消費電力オフ機能について

使用していないとき、ボタン操作やドアの開閉がない場合は、省エネの為、自動的に電源が切れます。

- 表示部に「0」のみを表示している場合→約5分後に電源が切れます。

電源を入れるときは

- ドアを1秒以上開けてください。(電源が入り表示部に「0」が点灯します。)
- ドアが開いているときは、1度ドアを閉めてから再度ドアを1秒以上開けると電源が入ります。
- 電源プラグを抜いていたときは、コンセントに差し込み、ドアを1秒以上開けてください。

加熱のしくみ

レンジ

電波(高周波)で食品を加熱します。

電波(高周波)には3つの性質があります。



水分を含んだ食品には「吸収」されます。



金属にあたると「反射」します。



ガラス、陶磁器などの容器では「透過」します。

食品に吸収された電波は、水の分子のまさつ運動を活かし、熱を発生させます。このまさつ熱で食品をスピーディーに加熱します。

レンジ加熱の特長



スピーディーで経済的です。



色や形、風味が保たれます。



水を使わないので栄養素が保たれます。



盛りつけたままで加熱できます。

グリル



食品を上ヒーターで加熱し、食品の表面に焦げ目を付け、中はやわらかく仕上がります。

オーブン



上下ヒーターで加熱室の温度を均一に保ち、食品全体を包み込むようにして焼き上げます。

もくじ

ご使用前に

| | |
|---------------------------|------|
| はじめに | 2 |
| 各部のなまえ・操作パネル・付属品 | 4~5 |
| 安全上のご注意 | 6~10 |
| (必ずお守り下さい) | |
| 初めてお使いになるときの準備 | 11 |
| ・加熱室の空焼きをする(脱臭) | 11 |
| 使える容器・使えない容器 .. | 12 |

オート調理

| | |
|-----------------------------|----|
| あたため 解凍あたため | 13 |
| 1 トースト | 14 |
| 2 牛乳 | 15 |
| 3 冷凍ごはん | 16 |
| 4 コンビニ弁当 | 17 |
| 5 温野菜 (1度押し 葉果菜、2度押し 根菜) | 18 |
| 解凍 半解凍 | 19 |

手動調理

| | |
|-------------------|-------|
| レンジ加熱 | 20~22 |
| グリル加熱 | 23 |
| オーブン加熱(予熱なし・発酵) | 24 |
| オーブン加熱(予熱あり)..... | 25 |

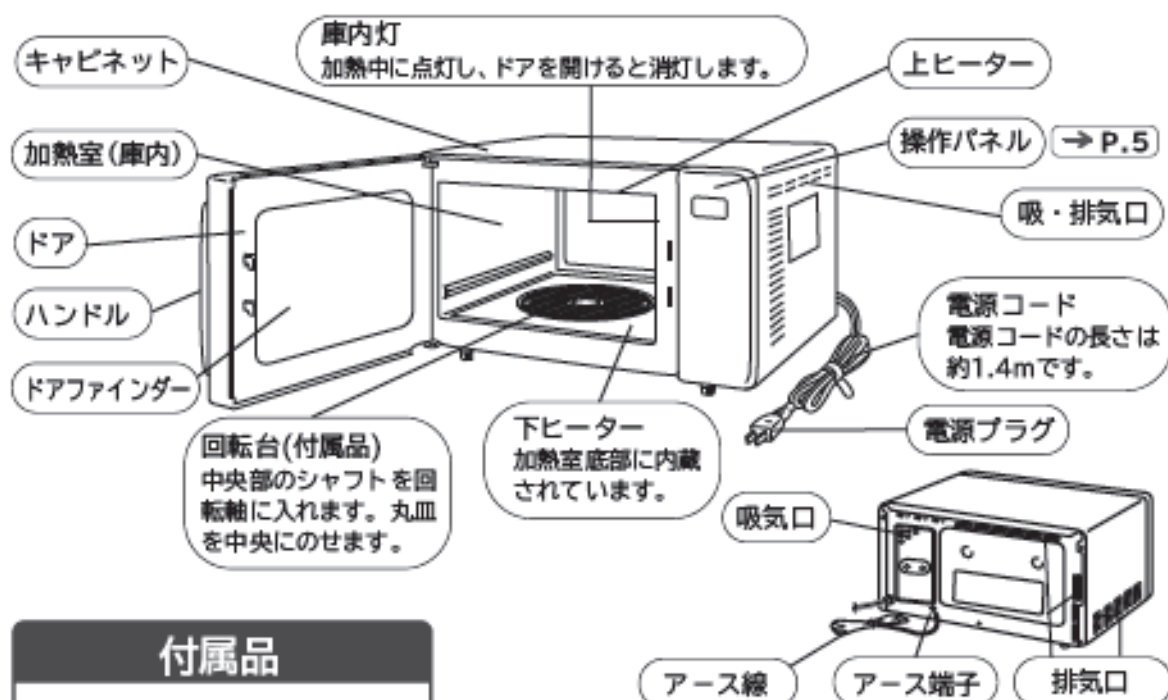
料理集

| | |
|-----------------|----|
| ショートケーキ | 26 |
| りんごジャム..... | 27 |
| クッキー..... | 27 |
| マカロニグラタン | 28 |
| 白身魚のホイル焼き | 28 |
| 焼きとり | 29 |
| 小松菜のごまあえ | 29 |

こんなときは

| | |
|-------------------|-------|
| お料理がうまくできない | 30 |
| お困りのときは | 31~32 |
| このような表示がでたときは | 32 |
| 本体・付属品のお手入れ | 33 |
| 臭いが気になるとき(脱臭) .. | 33 |
| メモ | 34 |
| 保証とアフターサービス | 35 |
| 仕様 | 裏表紙 |

各部のなまえ・操作パネル・付属品



付属品

■丸皿



※丸皿と回転台は、一度よく洗ってからご使用ください。

■回転台



■クッキングガイド(本書)

■保証書

注意

加熱室天面のヒーターに衝撃を加えると割れます。



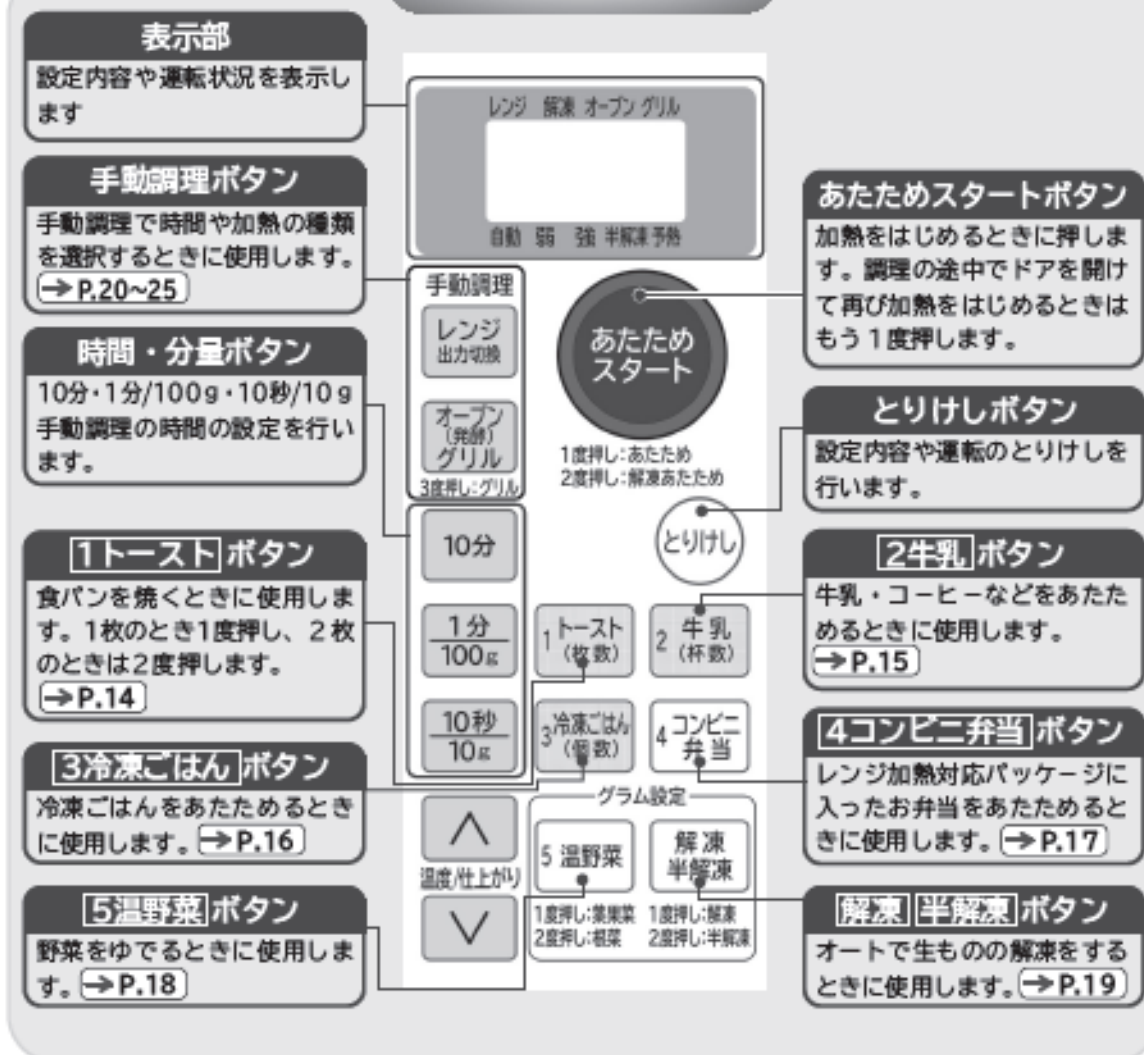
回転台、丸皿を著脱するときや、容器や調理物の出し入れの際は、ヒーターに当てない。

ヒーターが破損し、感電、故障、けがの原因になります。

| | 丸皿 | 回転台 |
|--------|-----------------------|--------------------------------------|
| | 加熱中は、右または左に回転します。 | 加熱室底部の回転軸に差し込みます。 |
| レンジ加熱 | ○ | ○ レンジ加熱のときは回転台だけで加熱すると故障の原因になります。 |
| オープン加熱 | ○ | ○ |
| グリル加熱 | ○ | ○ |

※オート調理「1トースト」の場合は、回転台のみを使う。(丸皿は使わない)

操作パネル



お好みの仕上がりにしたいときは (仕上がり調節のしかた)

●オートメニューボタンを押した後、15秒以内に仕上がり調節ボタンを押してください。

▲ を押す: 強い ← 標準 (表示なし) → 弱い: ▼ を押す



加熱中や加熱後しばらくは

●本体 (キャビネット・ドア・加熱室など) や付属品が熱くなっていることがあります。食品を取り出すときは、市販の厚手のミトンや厚めの乾いたふきんなどを使い、やけどにご注意ください。




安全上のご注意






この製品は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

人身への危害、財産への損害を未然に防ぐため、お守りいただくことを、次のように区分して説明しています。本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくご使用ください。





■誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

■お守りいただく内容を図記号で区分して説明しています。

| | |
|---|---|
|  | 危険 「死亡または重傷を負うおそれが高くなる」内容です。 |
|  | 警告 「死亡または重傷を負うおそれがある」内容です。 |
|  | 注意 「傷害を負うおそれや、物的損害の発生のおそれがある」内容です。 |

| | |
|--|----------------------|
|  | 「警告や注意を促す」内容です。 |
|   | してはいけない「禁止」内容です。 |
|   | 実行しなければならない「指示」内容です。 |

製品内部には高圧部があります

|  危険 | |
|---|---|
|  <p>分解禁止</p> <p>改造はしない 修理技術者(サービスマン)以外の人は修理・分解をしない 火災・感電・けがの原因になります</p> <p>故障した場合は、お買い上げの販売店にご相談ください。</p> |  <p>吸気口・排気口など、製品の穴やすき間に指や物を差し込まない(特に子供のいたずらなどに注意する) 火災・感電・けがの原因になります</p> <p>異物が本体に入った場合は、電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店にご相談ください。</p>  |

電源プラグ・電源コード・コンセントは

|  警告 | |
|---|---|
|  <p>ぬれ手禁止</p> <p>ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない 感電のおそれがあります</p> |  <p>電源プラグ、電源コードを傷付けない 感電・発火・火災の原因になります</p> <p>傷付けのおそれのある取り扱い例</p> <ul style="list-style-type: none"> ●加工する ●無理に曲げる ●引っ張る ●ねじる ●束ねる ●重い物をのせる ●挟み込む |
|  <p>傷付いた物、ゆるんだコンセントを使用しない 感電・発火・火災の原因になります</p>  |  <p>電源プラグのほこりは確実にふき取る(特に刃や刃の取り付け面) ほこりに湿気がたまり、絶縁が弱まり、火災の原因になります</p> |
|  <p>電源は、交流100V・定格15A以上のコンセントを単独で使用する 他の器具との併用は、コンセント部が異常発熱して、発火の原因になります。</p>  <p>(タコ足配線は禁止)</p> |  <p>長期間使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜く 絶縁が弱まり、漏電・感電・火災の原因になります</p> <p>電源プラグを抜く</p> |
|  注意 | |
|  <p>電源コードは排気口などの高温部に近づけない 電源コードを傷める原因になります</p> |  <p>電源プラグを抜くときは、電源コードを引っ張って抜かない 断線して、発火の原因になります 電源プラグを持って抜いてください。</p> |

据え付けは

警告



次のような場所では使用しない

- 幼児の手の届く場所
事故・やけど・けがの原因になります
- カーテンやスプレー缶など燃えやすい物の近く
- たたみ、じゅうたん、テーブルクロスなど、熱に弱い物の上



オープンやグリル加熱時などの高温で、引火の原因になります



本体の上に物を置かない

オープンやグリル加熱時などは、高温となり過熱して焦げたり、変形することがあります



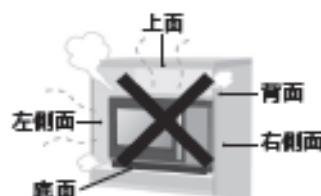
製品や付属品の梱包材はすべて取り除き、ポリ袋は幼児の手の届かない場所に保管、または廃棄する。梱包材の発火、ポリ袋をかぶることによる窒息事故の原因になります

注意

(火災・発火・感電の原因になります)



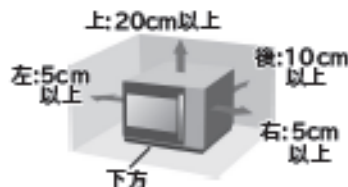
- すき間があっても5面(上面、左側面、右側面、背面、底面)を囲む配置はしない。
- 水のかかるところや熱気、火気の近くで使わない。
(感電や漏電の原因になります。)
- 水平で丈夫な場所に置く。
(振動・騒音・本体落下の原因になります。)



- 本体と壁などの間は下表の距離以上にあける。(過熱して変色、変形、発火の原因になります。)

| 消防法 基準適合 | | | | |
|-----------------|-------|-------|----|----|
| 可燃物からの離隔距離 (cm) | | | | |
| 上方 | 側方(左) | 側方(右) | 後方 | 下方 |
| 20 | 5 | 5 | 10 | 0 |

左右どちらか一方を開放する



このオープンレンジは「消防法 設置基準」に基づく試験基準に適合しています。建築物の可燃物等からの離隔距離は表に掲げる値以上の距離を保ってください。

周囲の保護のために

周囲が熱に弱い壁材や家具でない場所・コンセントが排気口近傍に無い場所に据え付けてください。後方がガラスの場合、温度差で割れるおそれがあるので、20cm以上あけてください。表や図の距離をあけても、排気で汚れたり結露することがあります。距離をさらにあけるか、壁面側にアルミホイルを貼ると汚れや結露を軽減できます。

アース線は

警告

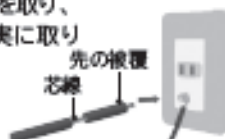


アース端子接続は

アースを確実に取り付ける

感電や漏電の原因になります

コンセントにアース端子がある場合アース線先端の被覆を取り、芯線をアース端子に確実に取り付ける



- アース端子がない場合は、アース接地工事する

接地工事には「電気工事士」の有資格者による接地工事が法律で義務付けられています。お買い上げの販売店にご相談ください(本体価格には、工事費は含まれていません)

- 湿気の多い場所や水気のある場所に設置する場合は、感電事故を防止するため「電気工事士」の有資格者によるD種接地工事が法律で義務付けられています

→ P.10

ガス管、水道管、電話や避雷針のアースには取り付けしないでください(爆発・火災・感電などの事故防止のため法令で禁止されています)。

調理にあたっては

安全上のご注意(つづき)

 警告

子供だけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない
やけど・感電・けがの原因になります



調理の目的以外には使用しない
やけど・けが・火災の原因になります



食品分量・容器・使用付属品など、本書記載の内容に従って調理する
発火・火災の原因になります

 注意

ドアに物を挟んだまま調理しない
電波もれや熱もれによる傷害・やけど・発火・
火災の原因になります



丸皿は、容器を強く当てたり落としたり
しない
ひびや割れるおそれがあり、そのままの使用は
故障の原因になります
ひびや割れた場合はそのまま使用せず、お買
い上げの販売店へ点検をご相談ください。



本体が転倒・落下した場合は、そのまま
使用しない
電波もれや熱もれ・感電・やけどの原因になります
お買い上げの販売店へ点検をご依頼ください
転倒・落下を防ぐ「転倒防止金具」(別売品)をご
利用ください(部品番号MRO-N80-016)



吸気口・排気口をふさがない
発火・火災の原因になります



加熱室壁面や丸皿などに食品くずが付い
たまま調理しない
発火・火災の原因になります



本体に水をかけない
誤って水をこぼした場合は、お買い上げの
販売店へ点検をご相談ください。



ドアに無理な力を加えたり、本体にのったりしない
ドアがガタつき、電波もれや熱もれによる傷害・やけどの原因になります



空焼き(脱臭)は次の状態で行う
●加熱室内に何も入れない
●煙や臭いなどに敏感な小鳥などの小動物は、
別の部屋に移す

●窓を開けるか換気扇を使って換気する
油の焼ける臭いや煙が出る場合があります

調理中や調理後は(空焼き(脱臭)運転を含む)

 警告

調理を中止するときは「とりけし」ボタンを押す
先に電源プラグを抜くと、火災・感電の原因になります

 注意

ドアを開けるときは、のぞき込まない
熱気や水蒸気などで、やけどの原因になります



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



高温のドアファインダー(ドアガラス)や丸
皿などに水をかけない
割れるおそれがあります

1. すぐに「とりけし」ボタンを押し、運転を止
め、電源プラグを抜く
2. 本体から燃えやすい物を遠ざけ、鎮火するま
で待つ。火がなかなか衰えないときは水か消
火器で消す



高温になっているので、キャビネット・ドア・
加熱室・丸皿・回転台などに直接触れない
やけど・けがの原因になります

接触禁止

鎮火後、そのまま使用せず、お買い求めの販売
店に点検をご相談ください。



食品や容器、付属品などの出し入れは、
厚めの乾いたふきんや、市販のオープン
用手袋を使用する
直接触れると、やけど・けがの原因になります



ドアを開閉するときは、指の挟み込みに
注意する
やけど・けがの原因になります

オート調理(あたため)や手動調理(レンジ加熱)は

警告



食品以外は加熱しない
やけど・けが・火災の原因になります
市販のレンジ加熱用の湯たんぽ、
哺乳びん(消毒パック)などは加熱
しないでください。



次のような状態のまま加熱しない
やけど・けが・火災の原因になります
●鮮度保持剤(脱酸素剤など)を入れた状態
●包装や食品にラベルやテープを貼った状態
●びんや容器にふたや栓などをした状態
●缶詰の缶のままの状態
●市販のレトルト食品の袋のままの状態
鮮度保持剤は出す、ラベル・テープははがす、
ふたや栓は外し、缶詰などは別の容器に移し
換えて加熱してください。



生卵やゆで卵(殻付き・殻なしとも)、目玉
焼きは加熱しない

●卵を加熱する場合は、溶きほぐしてから加熱
する。卵が破裂して、丸皿やドアファインダーが
破損するおそれがあります



生卵



ゆで卵



黄身や目玉焼き



あたためで飲み物や汁物などを加熱しない
加熱し過ぎとなり、沸とうや突然の沸とうの原因
になります

●牛乳・コーヒー・水・お茶・豆乳のあたため
は **2牛乳** で加熱し、お酒やその他の飲み物
のあたためは手動調理(レンジ加熱)で様
子を見ながら加熱する



食品を加熱し過ぎないように、次のようにする
発火や沸とう・突然の沸とう(突沸)の原因になります

- オート調理は、食品分量・容器など本書記載の内容に従って加熱する
・少量(100g未満)の食品は手動調理(レンジ加熱)で様子を見ながら加熱する
・容器の重さは、食品分量と同じくらいの物を使用して加熱する
- 手動調理(レンジ加熱)は、時間設定を控えめにし、食品の仕上がりを見ながら加熱する



次の食品は、加熱前と加熱後にかき混ぜる。加熱室から取り出すときは、静かに取り出す
加熱直後は食品を上からのぞき込まない

加熱中や加熱後に突然沸とうして飛び散り、やけど・けが・丸皿の破損の原因になります

- 飲み物(水、牛乳、お酒、コーヒー、豆乳など)
- とろみのある物(カレーやシチューなど)
- 油脂分の多い物(生クリーム、バターなど)



殻や膜のある食品は、割れ目や切り目を入れてから加熱する
破裂して、やけど・けがの原因になります



注意



加熱室に食品を入れない状態で加熱し
ない

故障・発火の原因になります



金属製の次の物は使用しない

火花(スパーク)で故障・発火・ガラス破損の
原因になります

- 金ぐしや金属の調理用具
- アルミホイル
- アルミなどで表面加工されたプラスチック容器
- 金属・ホーロー製の鍋やふた



乳幼児用ミルクやベビーフードはオート調
理で加熱しない

手動調理(レンジ加熱)で様子を見ながら加
熱する
やけどの原因になります



市販のベビーフードは、別の容器に移
し換えて加熱する

(手動調理で様子を見ながら加熱し、仕上がり
温度を確認してください)



ラップなどのおおいは、ゆっくりはがす
蒸気が一気に出てやけどの原因になります

お手入れをするときは

安全上のご注意(つづき)



警告



電源プラグ
を抜く

電源プラグを抜いてから行う
差し込んだままでは、感電の原因になります



本体各部や付属品などが冷めてから行う
熱いと、やけどの原因になります

異常・故障時は



警告



直ちに「とりけし」ボタンを押し使用を
中止する
火災・感電・けがの原因になります
すぐに電源プラグをコンセントから抜き、
お買い上げの販売店に点検・修理をご相談
ください

異常・
故障の
例

- 電源コードや電源プラグが異常に熱い
- 焦げくさい臭いがする
- 異常な音がする
- 火花(スパーク)が出る
- 本体に触れるとビリビリと電気を感ずる
- ドアに著しいガタつきや変形がある
- 加熱が自動的に終了しないときがある

お願い

- 本体は、ラジオ、テレビ、無線機器(無線LAN)やアンテナ線などから3m以上離す
雑音や映像の乱れ、通信エラーの原因になります
- 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
故障の原因になります

アース工事が必要なときは

- 次の場合は、感電事故を防止するため電気工事士の資格のある者による、施工「D種接地工事」が法律で
義務づけられています。
お買い上げの販売店、電気工事店にご相談ください。(本体価格には工事費は含まれていません)
- 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または貯蔵する場所
- 水気のある場所(漏電遮断機の取り付けも義務づけられています)
水を取り扱う土間、洗い場など水気のある場所
地下室など常に水滴が漏出したり、結露する場所

初めてお使いになるときの準備

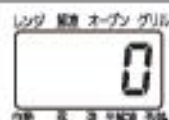
必ず本書に記載している内容でお使いください。

記載内容でお使いいただかないと、上手に仕上がらなかったり、故障の原因になります。

加熱室の空焼きをする(脱臭) オープン機能を利用して、加熱室の油を焼き切ります。

- 空焼き(脱臭)を行うときは、煙や臭いが出ることがあるため、部屋の換気をしてください。
- 加熱中や加熱後しばらくは、本体(キャビネット・ドア・加熱室など)に触れないでください。
- 空焼き(脱臭)は、加熱室が冷めた状態で汚れをふき取ったあとに行ってください。

- 1** 電源プラグをコンセントに差し込みドアを1秒以上開ける
電源が入り表示部に「0」が点灯します。
(ドアを開けないと、電源が入りません。)



- 2** 回転台を加熱室にセットする
丸皿は入れません。
(加熱室に回転台以外の物は入れないでください。)



- 3** **オープン(脱臭)グリル** を1度押し、仕上がり調節ボタンで
200℃に設定する



- 4** **10分** を2度押しして20分に設定する



- 5** **あたためスタート** を押してスタートする



加熱開始 表示部「オープン」のバーが点滅。
途中から残り時間を表示。

加熱終了 (終了音が鳴ります)
高温になっていますので、ハンドル以外には触れないように
注意しながらドアを開け、加熱室を冷ましてからお使いください。

⚠ 注意



(やけど・けが・火災の原因になります)






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







- 空焼き(脱臭)を行うときは、加熱室に回転台以外は何も入れない。
- 空焼き(脱臭)を行うときは、油の焼ける臭いや、煙が出る場合があるので、窓を開けるか、換気扇を使って換気を行う。
- 煙や臭いなどに敏感な小鳥などの小動物は、別の部屋に移す。

使える容器・使えない容器

○印は使えます。×印は使えません。

| 容器の種類 | レンジ加熱 | オープン・グリル加熱 |
|---|--|-----------------------------------|
| 耐熱性ガラス容器  | ○ ●ただし、急に冷やすと割れることがあります。 | ○ ただし、急に冷やすと割れることがあります。 |
| 陶器・磁器  | ○ ●色絵付け、ひび模様、金・銀模様のある物は器を傷めたり、火花(スパーク)が出るので使えません。 ●素焼きの陶器など吸収性の高い物は、熱くなることがあるのでご注意ください。 | ○ 内側に色絵付けのある物は、はげることがあるのでさけてください。 |
| 耐熱性プラスチック容器  | ○ ●耐熱温度が140℃以上の物は使えます。 ●ふたには熱に弱い物や密封性の高い物があるので、外しておいてください。 ●ゴムパッキンや止め金具の付いている物は使えません。 ●時間をかけ過ぎると、変形することがあります。 ●砂糖、バター、油を使った料理など高温になる食品には使えません。 | × ただし、「グリル、オープン使用可」の表示のある物は使えます。 |
| 金属製容器・金ぐし | × ●アルミやホーローなどの金属容器も使えません。 ●アルミで加工した紙箱やパックなども火花(スパーク)がでることがあるので使えません。 | ○ 取っ手がプラスチックの物は使えません。 |
| アルミホイル  | × ●ただし電波を反射する性質を利用して、加熱し過ぎる部分をおおうなど、部分的には使えます。このとき、加熱室壁側やドアファインダーに触れると、火花(スパーク)が出て、破損や故障のおそれがあるのでご注意ください。 → P.19 | ○ 焦げ目を調節したいときなどに使います。 |
| ラップ類  | ○ ●耐熱温度が140℃以上の物は使えます。 ●砂糖、バター、油を使った料理など高温になる食品には使えません。 | × ただし、発酵では使えません。 |

どの調理にも使えません

| 容器の種類 | レンジ加熱 | オープン・グリル加熱 |
|---|---|-------------------------------|
| 耐熱性のないガラス容器  | × ●カットガラスや強化ガラスも使えません。 ●普通のガラスコップは、酒や牛乳を短時間あたためる程度には使えます。 | × |
| 非常に弱いプラスチック容器  | × ●耐熱温度が140℃未満の物や電波で変質する物(ポリエチレン、スチロール、メラミン、フェノール、ユリア樹脂など)は、変形することがあるので使えません。 | × |
| 漆器  | × ●塗りがはげたり、ひび割れ、変色することがあります。 | × |
| 木・竹・紙製品  | × ●特に針金やホッチキスを使っている物は、そこに電波が集中して、焦げることがあります。 | × ただし、硫酸紙や耐熱性の加工を施した紙製品は使えます。 |

※プラスチック類は家庭用品品質表示法に基づく耐熱温度表示をごらんください。
※材質や耐熱温度がわからない容器はお使いにならないでください。

ごはんやお総菜をあたためます。

あたたため (常温・冷蔵食品をあたためます) / **解凍あたたため** (冷凍食品を解凍してあたためます)

1 食品を丸皿の中央に置く

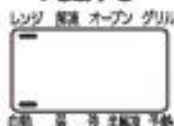


●ドアを開けた後、1分以内にあたためスタートボタンを押してください。

2 **あたためスタート** を押してスタートする



あたたため
1度押し



解凍あたたため
2度押し



仕上がり調節のしかた → P.5

加熱開始

表示部「レンジ」や「解凍」のバーが点滅

加熱開始

加熱終了 (終了音が鳴ります)
食品を取り出す

加熱できる分量 (目安) 1~2人分

陶磁器や耐熱性の容器に入れます。

●食品の分量に合った大きさの容器を使用してください。食品の分量に合った容器を使用しないと、仕上がりが悪くなります。

指定分量以外の場合は手動調理レンジ500Wで様子を見ながら加熱してください。→ P.20

次の場合、あたためはできません

●パンなど水分の少ない食品、量が極端に少ない食品 (焦げたり、発煙・発火のおそれがあります。)

→手動調理レンジ500Wで加熱する。→ P.20

●牛乳・コーヒーやお酒などの飲み物

(沸とうしたり、加熱室から取り出した後に突然沸とう (突沸) して、やけどのおそれがあります)

→牛乳などは **2牛乳** で加熱する。→ P.15

お酒は手動調理レンジ500Wで様子を見ながら加熱する。→ P.20, 21

●みそ汁、肉まん、あんまん

(上手に仕上がりにません。また、あんまんに、中のみそ汁だけ熱くなり、やけどのおそれがあります。)

→手動調理レンジ500Wで様子を見ながら加熱する。→ P.20, 21

冷凍ごはんの場合

●冷凍ごはんをあたためる時は、**3冷凍ごはん** を使用して下さい。→ P.16

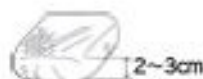
取り出し忘れ防止のために調理終了後、ドアを開けられるまでに5分間、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。

●もう少し熱くしたいときは手動調理レンジ500Wで様子を見ながら加熱してください。→ P.20

冷凍保存のしかた

ごはん類

茶わん1杯分(約150g)ずつ小分けにして包む。2~3cmの厚みで、できるだけ平たく形を整える。



カレー・シチュー

フリージングバックに入れて冷凍するときは、なるべく薄く平らな形(厚さ3cm以下)にする。耐熱性プラスチック容器のときは、分量を容器の7分目ぐらいまでにする。

野菜類

かたゆでにして、水気をよく切ってから、1回分ずつラップに包む。



スープ・ソース類

そばつゆなどは製氷器で凍らすと少量ずつ使えて便利。スープストックやだしなどは凍ると膨張するので、容器の7分目まで入れる。

食パンをこんがりおいしく焼きます。
一度に加熱できる分量は1～2枚（6枚切り）です。

1 食パンを回転台に直接のせる



回転台

- ドアを開めた後、1分以内にメニューボタンを押して下さい。

2 トースト (枚数) を押し、メニュー番号と枚数を選択する



ボタンを押すごとに、1枚→2枚の順に変わります。1-1はボタンの番号と枚数を表します。

仕上がり調節のしかた → P.5

加熱開始 表示部「グリル」のバーが点滅。途中から残り時間を表示。

加熱終了（終了音が鳴ります）
食品を取り出す

- パンの置き方
食パンを回転台に直接置きます。



1枚



2枚

- メーカーやパンの種類によって、焼け具合が異なりますので、仕上がり調節でお好みに調節してください。→ P.5
- 冷凍食パンと山型パンは、仕上がり調節強で加熱します。→ P.5



温度/仕上がり

- 焼き上がったら、すぐに取り出してください。そのままにしておくと、余熱で焼けすぎてしまいます。
- 加熱中や加熱後しばらくはレンジ本体・ドア加熱室などや付属品が熱くなっています。

注意

- やけどのおそれがありますので素手でさわらないでください。市販の厚手のミトンや乾いたふきんなどを使って、出し入れしてください。

取り出し忘れ防止のために調理終了後、ドアを開けられるまでに5分間、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。

※もう少し焼きたいときは、手動調理グリルで様子を見ながら追加加熱してください。→ P.23

牛乳やコーヒー、お茶、豆乳などの飲み物をあたためます。
加熱できる分量は1～3杯（1杯約200mL）です。

1 飲み物をよくかき混ぜ丸皿の中央に置く



- ドアを閉めた後、1分以内にメニューボタンを押して下さい。

2 牛乳（杯数） を押し、メニュー番号と杯数を選択する



ボタンを押すごとに、1杯→2杯→3杯の順に変わります。2-1はメニュー番号と杯数を表します。

仕上がり調節のしかた → P.5

加熱開始 表示部「レンジ」のバーが点滅。
途中から残り時間を表示。

加熱終了（終了音が鳴ります）
食品を取り出す

- 置きかた
丸皿の中央に置きます。



- 背の低い広口カップを使用します。
（8分目に200mLが入る大きさ）
牛乳びんや牛乳パックのまま加熱しないでください。仕上がりが悪くなったり、沸とうするおそれがあります。別の容器に移し換えて加熱してください。容器はマグカップやコップを使い、飲み物を容器の7～8分目まで入れます。半分以下の少量で加熱すると、加熱室から取り出した後でも、突然沸とう（突沸）して飛び散り、やけどすることがありますので、手動調理レンジ500Wで加熱します。

- こんなときは仕上がり調節を
強→1杯分の量が多いとき
弱→1杯分の量が少ないとき
牛乳を室温で保存していたとき



注意

- 加熱前、加熱後にかき混ぜます。
かき混ぜないと、沸とうしたり、加熱室から取り出した後に突然沸とう（突沸）して、やけど・けが・丸皿の破損の原因になります。

取り出し忘れ防止のために調理終了後、ドアを開けられるまでに5分間、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。

※もう少し熱くしたいときや、指定分量以外のときは、手動調理レンジ500Wで様子を見ながら加熱してください。 → P.20

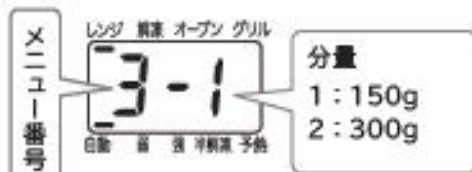
冷凍ごはんをあたためます。
1度にあたためられる分量は150g～300gまでが目安です。

1 食品を丸皿の中央に置く



- ドアを開けた後、1分以内にメニューボタンを押して下さい。

2 3冷凍ごはん (個数) を押し、メニュー番号と分量を選択する



ボタンを押すごとに、150g分→300g分の順に変わります。3-1はメニュー番号と分量（1は150g、2は300g）を表します。

仕上がり調節のしかた → P.5

加熱開始 表示部「レンジ」のバーが点滅。
途中から残り時間を表示。

加熱終了（終了音が鳴ります）
食品を取り出す

- 必ずラップをします。
ラップに包んだまま平皿にのせるか、耐熱容器（陶磁器やガラス容器）に入れて下さい。（極端に重い容器は使用しないで下さい。）

- ラップは食品にぴったりつけないと、上手に加熱できません。ラップに包んだ冷凍ごはんはラップの重なっている方を下にして皿にのせて加熱します。

- 冷凍庫から出してすぐ、コチコチの状態加熱します。

- 上手な冷凍保存のコツは、150g（およそ茶碗1杯分）ずつ小分けにしてラップで包み、薄く（厚さ2～3cm）平たく形を整えて冷凍します。

取り出し忘れ防止のために調理終了後、ドアを開けられるまでに5分間、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。

※もう少し熱くしたいときや、指定分量以外のときは、手動調理レンジ500Wで様子を見ながら加熱してください。 → P.20

コンビニエンスストア等で売られている、レンジ加熱対応パッケージに入ったお弁当を手軽にあたためることができます。

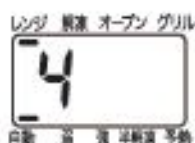
丸皿（内径約27cm）からはみ出さないようにして下さい。

1 食品を丸皿の中央に置く



- ドアを閉めた後、1分以内にメニューボタンを押して下さい。
- お弁当が丸皿よりはみ出さないようにして下さい。

2 4 コンビニ弁当 を押してスタートする



4はメニュー番号を表します。



仕上がり調節のしかた → P.5

加熱開始 表示部「レンジ」のバーが点滅。
途中から残り時間を表示。

加熱終了（終了音が鳴ります）
食品を取り出す

- 調味料など
加熱中に破裂や、発火のおそれのある物は取り除きます。（しょうゆ、ソースなどの入った容器・袋、丸ごとのゆで卵、アルミケースなど）
- ラップやふたなど
包装しているラップやふたは、変形することがあるため、必ず外します。
- 移し換えてあたためる場合
レンジ加熱対応パッケージに入ったお惣菜を皿や容器に移し換えてあたためる場合は、**あたため**で加熱してください。→ P.13
- あたためられない弁当の例
 - ・ お弁当屋さんの持ち帰り弁当
 - ・ から揚げ、シューマイなど、1種類ずつ小分けしている弁当
 - ・ おにぎり
 - ・ 対角線・直径が27cm以上の容器の弁当
 - ・ レンジ加熱に使えない容器を使用している弁当

上手にあたためるために

- 1個ずつあたためる
2個同時に入れたり、上下に積み重ねると上手にあたまりません。
- 冷たくなっている場合、仕上がり調節強で加熱して下さい。
仕上がり調節のしかた → P.5
- 容器を確認する
レンジ加熱に使えない容器（発泡スチロールなど）のご使用はさけて下さい。
- 揚げ物は熱めに、厚みのある食品は少しぬるめに仕上がる場合がありますので、仕上がり調節弱または強で加熱して下さい。



- ゆで卵や目玉焼きは破裂するおそれがあるので加熱しない。（あたためる前に取り除きます）

取り出し忘れ防止のために調理終了後、ドアを開けられるまでに5分間、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。

※もう少し熱くしたいときや、指定分量以外のときは、手動調理レンジ500Wで様子を見ながら加熱して下さい。→ P.20

オート調理

5温野菜

1度押し: **葉果菜**、2度押し: **根菜** レンジ加熱

野菜をゆでます。1度に加熱できる分量は葉果菜が100g~300gまで、根菜が100g~500gまでです。

1

食品を丸皿の中央に置く



根菜はラップに包んで丸皿に置く

- ドアを閉めた後、1分以内にメニューボタンを押して下さい。

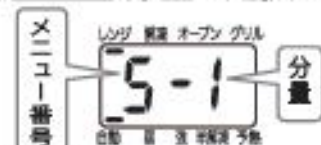
- 葉果菜は、食品のみラップをして平皿の上に置いてください。(水気は取らない)
 - 根菜は、容器を使いません。加熱時間が長くなり、加熱のし過ぎになります。(水気は取らない)
- 素材によっては、仕上がり調節弱または強で加熱して下さい。

2

メニューを選択する

【1: **葉果菜**】

5温野菜を1度押し、分量を選択する



【分量設定のしかた】
初期設定: 100g
↓
100g表示後に $\frac{1分}{100g}$ を分量ぶん押す。
1度押し: 200g
2度押し: 300g
 $\frac{30秒}{10g}$ (10g単位) は設定できません。

【2: **根菜**】

5温野菜を2度押し、分量を選択する



【分量設定のしかた】
初期設定: 100g
↓
100g表示後に $\frac{1分}{100g}$ を分量ぶん押す。
1度押し: 200g 3度押し: 400g
2度押し: 300g 4度押し: 500g
 $\frac{30秒}{10g}$ (10g単位) は設定できません。

加熱開始

仕上がり調節のしかた → P.5

表示部「レンジ」のバーが点滅。途中から残り時間を表示。

加熱終了(終了音が鳴ります) 食品を取り出す

注意



- (火災の原因になります)
分量が100g未満のときはオート調理で加熱しない。
手動調理レンジ500Wで様子を見ながら加熱します。→ P.20
- オープンシートなどの紙類で包んで加熱しない。

取り出し忘れ防止のために調理終了後、ドアを開けられるまでに5分間、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。

※もう少し熱くしたいときや、指定分量以外のときは、手動調理レンジ500Wで様子を見ながら加熱してください。→ P.20

食品の重さを合わせるだけで、自動で生ものを解凍します。

1 食品を丸皿の中央に置く



お皿は使用しません。

ドアを開けた後、1分以内にメニューボタンを押してください。

2 を押してメニューを選択する

解凍
半解凍

1度押し: 解凍
2度押し: 半解凍

1分
100g

30秒
10g

を押して分量を選択する

例) 200g



初期設定は「100g」となります。

その後、 を押すごとに増えていきます。

加熱開始 表示部「解凍」のバーが点滅。
(または「半解凍」のバーが点滅。)
途中から残り時間を表示。

加熱終了 (終了音が鳴ります)
食品を取り出す

●解凍できる分量: 100~400g

(半解凍は500gまで)

冷凍庫から出したてのコチコチに凍った物を使います。溶けかけている物は重さを少なめに合わせて、できあいをしながら解凍してください。

●丸皿にオープンシートかペーパータオルを敷き、その上に食品を直接のせます。

●ラップやふた、バランなどの飾りや敷き物は取り除きます。取り除かないと、仕上がりが悪くなります。

●上手に解凍するために

身の細い部分など早く解凍できるところにはアルミホイルを巻きましょう。アルミホイルが加熱室壁面やドアファインダーに触れないように巻いてください。火花(スパーク)が出てドアファインダーや丸皿が割れるおそれがあります。



●冷凍保存のしかた

1回分(200g~300g) ずつに分け、薄く平たく整えてラップにぴったりと包む。(厚さ2~3cm)

●肉・魚は、手で軽く曲げられ、ほぐせる状態に、さしみは、サクサクと包丁で切れるのが良い状態です。

●ひき肉やかたまり肉は仕上がり調節強で加熱します。

取り出し忘れ防止のために調理終了後、ドアを開けられるまでに5分間、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。

●もう少し解凍したいときは、手動調理レンジ200Wで、様子を見ながら加熱してください。→P.20

ご注意

●平皿などは使用しないでください。上手に仕上がらないことがあります。

●加熱室が高温のときは、しばらく冷ましてください。

●加熱室温度が非常に高いときは、ブザーが5回鳴り、表示部に「E03」が表示されます。→P.32

用意する付属品



回転台は加熱室にセットしておきます。
食品を丸皿のせて加熱室にセットします。

例：レンジ500Wで1分40秒加熱する場合

1 食品を丸皿の中央に置く



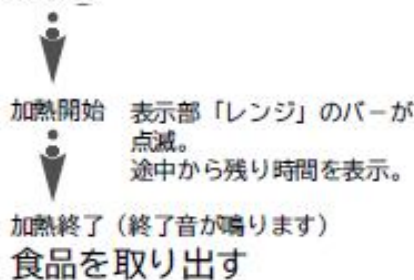
2 レンジ出力切換を押して出力を選択する



3 10分 1分 10秒 100g 10g を押して加熱時間を設定する



4 高熱スタートを押してスタートする



- **レンジ出力切換** を押すごとに、500W → 200W の順に変わります。

合わせることができる時間

- レンジ500W・・・30分まで
あたためや野菜のゆで物などに使います。
- レンジ200W・・・60分まで
解凍や煮込み料理などに使います。
※20分以上になると、10秒ボタンは使えません。
- **10分単位**、**1分単位**、**10秒単位**で増えていきます。

下準備をする はじけや飛び散りを防ぎます。

- イカ、タコ、エビなどの皮や殻付きの物は、表面に切り目を入れる
※手動調理レンジ200Wで加熱時間を控えめにします。
- 殻付きの栗やぎんなん
※切れ目や割れ目を入れておいをして加熱します。
- マッシュルームは半分に切る
- ひじき
※手動調理レンジ200Wで加熱時間を控えめにします。
- さいの目野菜(にんじんなど)
※100g以上にするか、水をふりかけ、ラップをして手動調理レンジ500Wで加熱します。
- とろみのある物などはおおいをして加熱前と加熱後にかき混ぜる

警告



レンジ加熱では加熱しない。
(破裂のおそれがあります)



生卵 ゆで卵 黄身や目玉焼き

(※生卵を加熱する場合は、溶きほくしてから加熱する。)

取り出し忘れ防止のために調理終了後、ドアを開けられるまでに5分間、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。

加熱時間一覧表

- 一覧表の加熱時間は目安です。食品の種類、加熱前の温度などにより仕上がりが変わりますので、様子を見ながら加熱してください。また、いかなどは、はじけることがあります。
- 食品の分量が2倍になると、加熱時間は2倍弱になります。

ごはん・おかず・飲み物あたたため

レンジ500W

| 食品名 | ラップ | 分量 | 加熱時間 |
|----------|-----|-----------|-------------|
| ごはん物 | | | |
| ごはん | なし | 1杯(150g) | 50秒~1分20秒 |
| 丼物 | | 1人分 | 2分~2分50秒 |
| チャーハン | | 1皿(250g) | 1分50秒~2分20秒 |
| 汁物 | | | |
| みそ汁 | なし | 150mL | 約1分50秒 |
| コンソメスープ | | 200mL | 約2分10秒 |
| ポタージュスープ | | 200mL | 1分20秒~2分 |
| 焼き物 | | | |
| 焼き魚 | あり | 1切(80g) | 40秒~1分 |
| ハンバーグ | なし | 1個(100g) | 50秒~1分20秒 |
| 揚げ物 | | | |
| 天ぷら | なし | 100g | 50秒~1分20秒 |
| コロッケ | | 2個(150g) | 1分~1分30秒 |
| とんかつ | | 1枚(100g) | 50秒~1分20秒 |
| 蒸し物 | | | |
| シューマイ | あり | 12個(180g) | 1分30秒~2分10秒 |
| 肉まん | | 1個(80g) | 40秒~1分 |
| あんまん | | 1個(80g) | 30秒~50秒 |
| いため物 | | | |
| 焼きそば | なし | 200g | 1分40秒~2分30秒 |
| 野菜いため | | 150g | 1分40秒~2分30秒 |

| 食品名 | ラップ | 分量 | 加熱時間 |
|----------|-----|-----------|-------------|
| 煮物 | | | |
| 野菜の煮物 | なし | 200g | 1分40秒~2分30秒 |
| 煮魚 | あり | 1切(100g) | 40秒~1分 |
| カレー・シチュー | | 300g | 2分~3分30秒 |
| 飲み物 | | | |
| 酒のかん | なし | 1本(150mL) | 50秒~1分20秒 |
| 牛乳 | | 1杯(200mL) | 1分20秒~2分 |
| 弁当 | | | |
| 弁当(中) | なし | 約400g | 1分50秒~2分30秒 |
| 弁当(小) | | 約300g | 1分10秒~1分40秒 |

※お弁当のふたや包装のラップは、変形することがあるため、必ず外します。

フリージング食品(冷凍) レンジ500W

| 食品名 | ラップ | 分量 | 加熱時間 |
|-----------|-----|-----------|-------------|
| ごはん | あり | 1杯(150g) | 2分30秒~2分50秒 |
| ピラフ | | 250g | 4分~4分30秒 |
| ハンバーグ | | 1個(100g) | 2分50秒~3分20秒 |
| シューマイ | | 12個(180g) | 3分~4分 |
| 肉まん | | 1個(80g) | 50秒~1分30秒 |
| あんまん | | 1個(80g) | 50秒~1分10秒 |
| 焼きそば | | 200g | 4分~5分 |
| さやいんげん | | 100g | 1分30秒~2分30秒 |
| ミックスベジタブル | | 100g | 1分30秒~2分 |
| カレー・シチュー | | 300g | 7分30秒~8分30秒 |
| スープ | | 200g | 4分30秒~5分30秒 |
| 酢豚 | | 200g | 3分30秒~4分30秒 |

※冷凍野菜を少量加熱した場合は、火花(スパーク)が出る場合があります。

- あんまん、肉まんのあたためは、底の紙を取り、サツと水にくぐらせてから、ゆとりをもってラップで包み、平皿にのせて加熱します。
- パンやまんじゅうのあたためは、時間がたつと固くなるので、食べる直前に加熱します。
- ミックスベジタブルや枝豆は、水にくぐらせて皿に広げて加熱します。少量(100g未満)をラップに包んで加熱すると、火花(スパーク)が発生して食品が焦げたり、乾燥することがあります。(→P.22)「少量の食品(100g未満)を加熱する場合」参照)水を多めにふりかけてラップで包むか皿などに広げ、浸るくらいの水を入れてラップでおおい、加熱します。
- 市販の冷凍食品(フライやコロッケなど)を加熱するときは、食品メーカーが指示するトレーや容器に入れて、丸皿の中央に寄せて置きます。加熱時間は、食品メーカーが表示している時間を目安にして、加熱します。

野菜をゆでる レンジ500W

食品の種類、加熱前の温度などにより仕上がりが変わりますので、様子を見ながら加熱してください。食品の分量が2倍になると、加熱時間は約2倍になります。

葉・果菜類 ラップに包み、ラップの重なり合う部分を下にして平皿にのせます。

●洗った後の水滴を付けたままラップをします。

〈葉菜類〉



(ほうれん草)
平皿

- 葉と茎を交互に重ねます。太い茎には十文字に包丁を入れます。
- アクのある野菜（ほうれん草、春菊、小松菜など）は、加熱後、すぐ流水にさらしてアク抜きをし、冷水に取って色止めをします。

〈果・花菜類〉



(ブロッコリー)
平皿

- 大きさをそろえて切ります。
- アクのある野菜（なす、ブロッコリー、カリフラワーなど）は、加熱前に食塩水につけてアク抜きをします。
- 色の濃い野菜（さやいんげん、グリーンアスパラガス、なす、ブロッコリーなど）は、加熱後、すぐ流水にさらしてアク抜きをし、冷水に取って色止めをします。

| 葉菜類 | | | | |
|-------|------|-------------|-------------|------------|
| 食品名 | 分量 | 加熱時間 | 加熱前 アク抜き | 加熱後 色止め |
| ほうれん草 | 200g | 1分40秒～2分40秒 | しない | する |
| 春菊 | 200g | 1分40秒～2分40秒 | | する |
| キャベツ | 100g | 1分～2分 | | しない |
| 白菜 | 100g | 1分～2分 | | しない |

| 果・花菜類 | | | | |
|------------|------|-------------|-------------|------------|
| 食品名 | 分量 | 加熱時間 | 加熱前 アク抜き | 加熱後 色止め |
| グリーンアスパラガス | 100g | 1分10秒～1分50秒 | しない | する |
| なす | 100g | 1分10秒～1分50秒 | する | する |
| ブロッコリー | 100g | 1分10秒～1分50秒 | する | する |
| カリフラワー | 100g | 1分10秒～1分50秒 | する | しない |
| かぼちゃ | 100g | 1分30秒～2分30秒 | しない | しない |

根菜類 ラップに包んで加熱します。お皿は使用しません。

〈丸のままゆでる〉

- 洗って、皮つきのままラップに包みます。
- 2個以上のときは、できるだけ大きさをそろえて、重ならないように並べます。
- 途中一度上下を返します。
- じゃがいも、さつまいも、さといもなどは、加熱後、加熱室から取り出し、ラップをしたまま5分ほど蒸らします。

〈切ってゆでる〉

- 皮をむき、大きさをそろえて切ります。

| 食品名 | 分量 | 加熱時間 |
|-------|----------|-------------|
| さつまいも | 1本(200g) | 3分30秒～4分 |
| じゃがいも | 1個(150g) | 3分～3分30秒 |
| さといも | 100g | 2分～2分30秒 |
| だいこん | 200g | 4分～4分30秒 |
| にんじん | 100g | 1分30秒～2分10秒 |

●少量の食品（100g未満）を加熱する場合

少量の食品（100g未満）を加熱する場合、手動調理レンジ500Wで加熱時間を控えめに設定し、様子を見ながら加熱します。特に小さく切ったにんじんなど野菜が少量（100g未満）のときに乾燥したり、火花（スパーク）が出て焦げたりすることがあります。水を多めにふりかけてラップに包むか皿などに広げ、浸るくらいの水を入れてラップでおおい加熱します。

強い熱を直接使って、食品の表面に焦げめを付けます。 ※丸身の魚、焼きもち等は焼けません。

用意する付属品

トースト

回転台は加熱室にセットしておきます。



回転台

焼きとり
焼き魚など

回転台は加熱室にセットしておきます。食品を丸皿にのせて加熱室にセットします。



回転台

丸皿

1

食品を丸皿の中央に置く



アルミホイルまたはオープンシート

丸皿

2

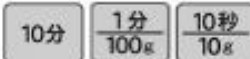


を3度押して
グリルを選択する



レンジ 解凍 オープン グリル

3



を押して時間を設定する

例) 18分



10分 :1度押し

1分/100g :8度押し

ボタンを押すごとに、10分単位・1分単位・10秒単位で増えていきます。

4



を押してスタートする

加熱開始 表示部「グリル」のバーが点滅。
途中から残り時間を表示。

加熱終了(終了音が鳴ります)
食品を取り出す

合わせることができる時間・・・30分まで
(20分以上になると、10秒ボタンは使えません)

- 加熱中煙や臭いが出ることがありますが、食品の脂が焼けているためで、故障ではありません。
- 加熱後、加熱室の臭いが気になるときは、空焼き(脱臭)をしてください。→P.11

注意

(やけどのおそれがあります)

- レンジ本体・ドア・加熱室などや付属品が熱くなっています。やけどのおそれがありますので、素手で触れないでください。
- 市販の厚手のミトンや乾いたふきんなどを使って、取り出してください。

取り出し忘れ防止のために調理終了後、ドアを開けられるまでに5分間、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。


手動調理

オーブン 予熱なし・発酵 オープン加熱

加熱室を予熱しないで調理します。
本書料理集のオープン料理は予熱なしで簡単にできる物があります。

用意する付属品

予熱なしのとき
発酵のとき



丸皿
回転台

回転台は加熱室にセットしておきます。
食品を丸皿にのせて加熱室にセットします。

設定温度・・・40℃(発酵)、100～200℃(10℃単位)
設定時間・・・60分まで

- 20分以上になると、10秒ボタンは使えません。

発酵するときの注意


- 加熱室が高温のときは、しばらく冷ましてください。発酵し過ぎたり、イースト菌が死んでしまうおそれがあります。
- 加熱室温度が非常に高いときは、ブザーが5回鳴り、表示部に「E03」が表示されます。→P.32

注意

加熱中や加熱後しばらくは

- レンジ本体・ドア・加熱室などや付属品が熱くなっています。やけどのおそれがありますので、素手で触れないでください。
- 市販の厚手のミトンや乾いたふきんなどを使って、食品を出し入れしてください。

加熱中に温度を確認したいときは

- 加熱中に温度を確認するときは、 を1度押して下さい。(約2秒間表示します)


◆予熱なし◆ 発酵

例：予熱なし 200℃で33分加熱する場合

- 食品を丸皿の中央に置く
- オープン(発酵)グリル を1度押して
オープン(発酵)予熱なし
を選択する

3度押し:グリル


レンジ 解凍 オープン グリル



自動 弱 強 半解凍 予熱
- ↑ ↓ を押して加熱温度を設定する

例)200℃

レンジ 解凍 オープン グリル



自動 弱 強 半解凍 予熱

↑ を押すごとに温度が上がります。
↓ を押すごとに下がります。
- スタート を押してスタートする


加熱開始 表示部「オープン」のバーが点滅。
途中から残り時間を表示。

加熱終了(終了音が鳴ります)
食品を取り出す

4 10分 1分/100s 10秒/10s を押して加熱時間を設定する

例)33分

レンジ 解凍 オープン グリル



自動 弱 強 半解凍 予熱

10分 1分/100s 10秒/10s を押すごとに、10分単位・1分単位・10秒単位で増えていきます。

取り出し忘れ防止のために調理終了後、ドアを開けられるまでに5分間、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。

手動調理

オーブン 予熱あり

オーブン加熱

先に加熱室を予熱してから調理します。市販の料理ブックで予熱が必要なメニューのとき使います。設定した温度まで自動的に予熱をします。予熱時間を合わせる必要はありません。

用意する付属品



設定温度
100～200℃（10℃単位）

設定時間
60分まで

●20分以上になると、10秒ボタンは使えません。

◆予熱あり◆ 予熱中は食品を入れないでください。

例：予熱あり 200℃で33分加熱する場合

1 回転台のみをセットし、
「**オープン(実熱)グリル**」を2度押しして
オープン予熱ありを選択する
3度押し:グリル

レンジ 解凍 オープン グリル
180℃ 表示部「予熱」のバーが点灯
自動 前 後 半解凍 予熱

4 「**あたためスタート**」を押してスタートする
1.5分間、200℃で予熱、加熱します

予熱開始 表示部「予熱」のバーが点滅。

予熱終了
ブザーが鳴って「予熱」のバーが消え、温度が点滅します。ドアを開けないときは、15分間予熱温度を保ち続け、15分経過しますとエラー表示されます。「E04」 → P.32
(この間5分ごとにブザーが鳴ります)

2 「**▲**」
を押して加熱温度を設定する
例)200℃

レンジ 解凍 オープン グリル
200℃
自動 前 後 半解凍 予熱

「**▲**」を押すごとに温度が上がります。
「**▼**」を押すごとに下がります。

5 食品を丸皿の中央に置き、
回転台にセットする

ドアを開けると温度が下がります。すばやくドアの開閉をして下さい。

3 「10分」 「1分/100g」 「10秒/10g」を押して
加熱時間を設定する
例)33分

レンジ 解凍 オープン グリル
33分
自動 前 後 半解凍 予熱

「10分」:3度押し
「1分/100g」:3度押し

「**10分**」「**1分/100g**」を押すごとに、10分単位・1分単位・10秒単位で増えていきます。

6 「**あたためスタート**」を押してスタートする
1.5分間、200℃で予熱、加熱します


加熱開始 表示部「オープン」のバーが点滅。途中から残り時間を表示。

加熱終了（終了音が鳴ります）
食品を取り出す

取り出し忘れ防止のために調理終了後、ドアを開けられるまでに5分間、1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。

手動調理

ショートケーキ

| 使用ボタン | 加熱方法 | 付属品 |
|-------------------------------|--|---|
| レンジ 出力切替 → P.20 | (下ごしらえ) レンジ500W |  |
| オープン (食料) グリル → P.24 | (焼き上げ) オープン(予熱なし) 160℃ 43~48分 | 丸皿 回転台 |



材料(直径21cmの金属製ケーキ型1個分)

スポンジケーキ

卵……………M寸4個
砂糖(ふるう)……………120g
小麦粉(薄力粉)……………120g
A [バター(小さくきざむ)……………20g
牛乳……………大さじ1
バニラエッセンス……………少々
硫酸紙(型に敷く)

ホイップクリーム

生クリーム……………300mL
B [粉砂糖……………大さじ5
ブランデー……………少々

シロップ

C [砂糖……………大さじ5
水……………大さじ5
(合わせてレンジ500Wで約2分30秒加熱)
リキュール……………大さじ1
(Cと合わせる)
いちご……………25~30個

★★★ デコレーション ★★★
よく冷やした生クリームにBを加え、ツノが立つまで泡立てる。

↓
スポンジケーキは横半分に切り、切り口にシロップを塗る。

↓
いちごは飾り用の物を残して薄切りにし、ホイップクリームと共に挟み込む。残りのクリームといちごで好みのデコレーションに仕上げる。

加熱時間を変えることにより、直径18cm、24cmのケーキも焼くことができます。作り方は21cmの型と同じ要領です。

【アドバイス】

焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったときは、表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。

作り方

(スポンジケーキ)

1
ケーキ型の内側にサラダ油(分量外)を薄く塗り、硫酸紙を敷く。

2
耐熱容器にAを入れてラップをし、レンジ500Wで約40秒加熱してバターを溶かす。

3
卵は卵白と卵黄に分け、別々のボールに入れる。卵白は泡立器でツノが立つまで泡立て、半量の砂糖を2~3回に分け入れてつやが出るまでさらに泡立てる。

4
卵黄に残りの砂糖を入れ、白くもったりするまで泡立てる。

5
3に4とバニラエッセンスを加えて混ぜ合わせる。

6
5に薄力粉をふるいながら加え、泡をこわさないように、さっくりと粉が消えるまで混ぜ合わせ、2をふりまくように加えて混ぜる。
バターは底に沈みやすいので、底からすくい上げるように手早く混ぜ込む。


7
6をケーキ型に流し入れ、トントンと軽くたたいて空気抜きをする。

8
丸皿に7をのせ、オープン(予熱なし)160℃、約43~48分で焼く。
竹くしをさして、何もついてこなければでき上がり。

9
焼き上がれば、すぐに型ごと20cm位の高さから1回落とし、焼き縮みを防ぐ。ケーキを型から取り出し、硫酸紙をはがす。十分に冷まし、クリームやいちごなどで飾る。

| 容器 | 材料 | 卵 | 薄力粉 | 砂糖 | バター | 牛乳 | 加熱時間の目安 |
|--------|----|------|------|------|-----|----------|---------|
| 直径18cm | | M寸3個 | 90g | 90g | 15g | 小さじ2 | 約40~45分 |
| 直径21cm | | M寸4個 | 120g | 120g | 20g | 大さじ1 | 約43~48分 |
| 直径24cm | | M寸5個 | 170g | 170g | 25g | 大さじ1 1/2 | 約48~53分 |

りんごジャム

| 使用ボタン | 加熱方法 | 付属品 |
|-----------------------|---|--|
| レンジ 出力切替 → P.20 | レンジ500W 約15分 ↓ レンジ200W 約15分 |  丸皿 回転台 |

材料
りんご……正味400g
A [砂糖……200g
レモン汁……大さじ1
サラダ油……2滴

作り方

- 1 りんごはきれいに洗ってから、水気をよく切り、皮をむいて芯を取り、4等分に切ってすりおろす。
- 2 深めの大きな耐熱容器にすりおろしたりんごとAを入れ、軽く混ぜ合わせて丸皿の中央に置く。
- 3 レンジ500Wで約15分加熱して、途中で一度アクを取り、混ぜ合わせる。レンジ200Wで約15分加熱する。



クッキー

| 使用ボタン | 加熱方法 | 付属品 |
|-------------------------------|----------------------------------|--|
| オープン （再熱） グリル → P.25 | オープン （予熱あり） 190℃ 20～25分 |  予熱のとき 回転台のみ ↓  予熱後、加 熱するとき 丸皿 回転台 |

材料（25個分）
小麦粉（薄力粉）…105g
バター………50g
砂糖………40g
卵……… $\frac{1}{2}$ 個弱

作り方



- 1 ボウルに柔らかくしたバターと砂糖を入れ、泡立て器で白っぽくなるまでよくすり混ぜる。
- 2 1に割りほぐした卵を少しずつ加えてさらに混ぜ、バニラエッセンス（分量外）を少々加える。
- 3 2に薄力粉をふるって加え、木べらで混ぜ合わせ、ひとまとめにする。
- 4 適当な分量に分け、ポリ袋（市販）に入れ、直径3cm程の棒状にまとめ、冷凍室で約20分休ませたら、5mm幅にカットし、焼く直前まで冷凍室に入れておく。
- 5 オープン（予熱あり）、190℃、焼き時間20～25分にセットして予熱する。
- 6 4の生地を、バター（分量外）を薄く塗った丸皿に25個並べる。
- 7 予熱終了後、6を入れ、あたためスタートボタンを押して焼く。
焼き上がったら網の上で冷ます。

【アドバイス】

バターは柔らかくなるまで、手動調理レンジ200Wで加熱すると、らくにクリーム状にすることができます。仕上がりは生地の厚み・形・大きさが変わることがあります。温度を下げ、時間をのばすと、全体的に仕上がりがよくなります。



マカロニグラタン

| 使用ボタン | 加熱方法 | 付属品 |
|---|----------------------------------|--|
|  → P.24 | オープン (予熱なし) 200℃ 18~22分 |  丸皿 回転台 |

材料(2人分)
 玉ねぎ(うす切り).....小 $\frac{1}{2}$ 個(75g)
 鶏肉(1口大に切る).....100g
 サラダ油.....大さじ1
 バター.....40g
 小麦粉(薄力粉).....大さじ4
 水.....250mL
 牛乳.....100mL
 マカロニ(別ゆでしておく).....40g
 塩・こしょう.....各少々
 ※チーズ・バター・粉チーズは適量をご用意下さい。

作り方

- 1 厚手のなべにバターとサラダ油を熱し、鶏肉と玉ねぎを焦がさないようにいためる。
- 2 いったん火を止め、小麦粉・水・牛乳の順に入れてよく混ぜる。
- 3 マカロニを加えて中火にかけ、かき混ぜながら煮る。沸とうしたら火を弱めて、さらにかき混ぜながら約3分煮る。塩・こしょうを加える。
- 4 耐熱皿に移し、チーズ・バター・粉チーズをのせる。
- 5 丸皿に4をのせ、オープン(予熱なし)200℃、18~22分で焼く。



白身魚のホイル焼き

| 使用ボタン | 加熱方法 | 付属品 |
|---|----------------------------------|--|
|  → P.24 | オープン (予熱なし) 200℃ 30~35分 |  丸皿 回転台 |



材料(2人分)
 白身魚.....2切れ(1切れ約80g)
 塩・こしょう.....各少々
 白ワイン.....大さじ1
 えび(殻を付けたまま背わたを取る).....2尾
 生しいたけ.....2枚
 みつ葉(4cm長さに切る).....適量
 バター.....少々
 アルミホイル(25×25cm).....2枚
 レモン(輪切り).....2枚

作り方

- 1 白身魚に、塩・こしょうをしてから白ワインをふってしばらくおく。
- 2 アルミホイルにサラダ油(分量外)を薄く塗り、中央に1を置き、えび・生しいたけ・みつ葉・バターの順にのせて一切れずつぴったりと包む。
- 3 丸皿に2をのせ、オープン(予熱なし)200℃、30~35分で焼く。
- 4 加熱後、レモンを添える。



焼きとり

| 使用ボタン | 加熱方法 | 付属品 |
|---|---------------|--|
|  → P.23 | グリル 29~34分 |  丸皿 回転台 |

材料 (6本分)

鶏もも肉……………250g
 長ねぎ……………1本

たれ

A

| | |
|------------|------|
| しょうゆ…………… | 50mL |
| みりん…………… | 50mL |
| サラダ油…………… | 大さじ1 |
| しょうが汁…………… | 少々 |

作り方

1

竹ぐしは水に漬けておく。鶏もも肉を約3cm角に切り、カットした長ねぎと交互に竹ぐしにさす。

2

Aを混ぜ合わせたたれに1を並べ、約1時間漬けておく。

3





丸皿にアルミホイルを敷き、サラダ油(分量外)を塗って、2を並べる。

4

3を入れ、グリルで29~34分焼く。



小松菜のごまあえ

| 使用ボタン | 加熱方法 | 付属品 |
|---|--|--|
|  <small>1度押し: 保温調理 2度押し: 保温</small> → P.18 |   |  丸皿 回転台 |



材料 (4~5人分)

小松菜……………300g
 すりごま……………大さじ5
 A

| | |
|-----------|-------|
| 砂糖…………… | 大さじ1½ |
| しょうゆ…………… | 大さじ1½ |
| だし汁…………… | 大さじ3 |

作り方

1

小松菜は洗って、水気を切らずにラップで包み、平皿にのせて丸皿の中央に置く。オート調理  を1度押し、gボタン待ちになったら  を2度押し、300gに設定し、加熱する。加熱後、冷水にさらす。

2

1の小松菜をよく絞って、約3cmの長さに切る。

3

Aを混ぜ合わせ、小松菜にあえる。

【アドバイス】

加熱が足りなかった時は、**手動調理**レンジ500Wで様子を見ながら加熱します。→ P.20



お料理がうまくできない

ごはんやお総菜のあたため・解凍あたため・解凍

| | |
|-------------------------|--|
| 仕上がりが熱過ぎる | ●食品の分量に合った大きさの容器をお使いください。 |
| ごはんをあたためるとバサつく | ●加熱前に霧を吹きかけると、しっとりと仕上がります。 |
| 汁物をあたためると熱い部分とぬるい部分がある | ●加熱後にかき混ぜます。 |
| たれ付きの食品をあたためるとたれが飛び散る | ●たれは加熱後にかけてください。 |
| 焼き魚やフライをあたためると上手にあたまらない | ●重ならないよう平らに並べてください。 |
| 煮魚をあたためると煮汁が飛び散る | ●深めの容器に入れてラップなどでおおい、あたためてください。 |
| フライや天ぷらがベチョツとする | ●ペーパータオルを敷いた皿の上に並べます。 |
| 食品が煮えた | ●食品の厚みが不均一だと、細い部分や薄い部分が煮えやすくなります。冷凍するときは、食品の厚みを2～3cm以下にそろえてください。魚などは、尾にアルミホイルを巻いてください。 |

野菜のゆで物

| | |
|-------------------------------|---|
| でき過ぎのところで、加熱の足りないところがある(加熱むら) | ●かぼちゃ、じゃがいもなどは大きさをそろえてください。(2個以上加熱するときは大きさをそろえてください。) |
| 野菜が乾燥気味になる | ●野菜を洗い、水気を切らずにラップにしっかり包んでください。 |
| じゃがいもが加熱不足になった | ●加熱後ラップを外さないですぐに上下を返してしばらくおいて、蒸らします。 |

牛乳やコーヒー、お酒のあたため

| | |
|-----------------|--|
| 熱くなり過ぎる | ●容器に少ししか入れないと沸とうする場合があります。容器の7～8分目まで入れてください。 |
| 上の方と下の方では温度が異なる | ●加熱後は、よくかき混ぜてください。 |
| 牛乳が熱くなり過ぎる | ● 2牛乳 であたためていますか。メニューボタンを間違えていませんか。 あたため で加熱すると熱くなり過ぎます。 |

グラタン

| | |
|--------------|---|
| 焼くたびに焼き色が異なる | ●チーズの種類により焼き色が異なります。 |
| 焼き色が薄い | ●焼き足りないときは、オープン(予熱なし)200℃で様子を見ながら焼いてください。 |

クッキー

| | |
|-----------|---|
| 焼き色にムラがある | ●生地 of 厚みや1つの大きさは均一ですか。平らに成形し、大きさをそろえると、きれいに焼けます。 |
| 焼き色が薄い | ●生地が厚いと焼き色が薄くなります。オープン(予熱なし)180℃で様子を見ながら焼いてください。 |
| 焼き色が濃い | ●焼くときにバターなどが溶けていませんか。冷蔵庫で冷やしてから焼いてください。 |

※丸身の魚、焼きもち焼けません。

お困りのときは

修理やアフターサービスを依頼される前に、次のことをご確認ください。

| 症状 | 原因・対応 |
|---------------------------------|---|
| 電源プラグをコンセントに差し込んでも、表示部に何も表示されない | <ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入りません。ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。 ⇒P.2「待機時消費電力オフ機能について」 |
| 全く動作しない ボタンを押しても受け付けない | <ul style="list-style-type: none"> ●表示部に「0」が表示されていますか。 1度ドアを開け表示部に「0」が表示されてから、食品を入れて操作してください。ドアが開いているときはドアを閉め、再度ドアを開けてください。 ⇒P.2「待機時消費電力オフ機能について」 ●電源プラグが抜けていませんか。ドアは確実に閉まっていますか。 ●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。 |
| 食品があたたまらない | <ul style="list-style-type: none"> ●食品が、アルミホイルでおおわれていませんか。 |
| 丸皿が回転しない 回転ムラがある | <ul style="list-style-type: none"> ●丸皿は正しくセットされていますか。 ●食品あるいは容器が加熱室壁面に触れていませんか。 |
| 丸皿や回転台が 右に回ったり左に回ったりする | <ul style="list-style-type: none"> ●加熱開始のタイミングによって、どちらにも回ります。 |
| 加熱中にカチカチと音がする | <ul style="list-style-type: none"> ●出力を切り替えるスイッチの動作音です。 |
| 加熱中にポコンと音がする | <ul style="list-style-type: none"> ●熱により加熱室壁面が膨張し、音が鳴ることがあります。 |
| 加熱後、何度もブザーが鳴る | <ul style="list-style-type: none"> ●食品の出し忘れをお知らせするブザーです。 加熱終了後5分間、1分ごとになります。 |
| 火花（スパーク）・異常音が出る | <ul style="list-style-type: none"> ●レンジ加熱のとき、金属製の容器や金・銀模様のある容器、金ぐしなどを使用していませんか。 ●加熱室壁面やドアファインダーに金属製の調理道具やアルミホイルが触れていませんか。 |
| 何もしていないのにカチッと音がする | <ul style="list-style-type: none"> ●電源が切れる音です。 |
| 煙が出る・いやな臭いがする | <ul style="list-style-type: none"> ●加熱室や丸皿が汚れていませんか。 ●1度目の空焼き（脱臭）ではありませんか。 ●加熱室の臭いが気になるときは空焼き（脱臭）をしてください。 ⇒P.11 |
| 調理終了後、ファンが回る | <ul style="list-style-type: none"> ●調理終了後、加熱室を冷却するためにファンが回る場合があります。 |

こんなときは

故障かな?と思ったら

| 症状 | 原因・対応 |
|----------------|---|
| グリル加熱中、煙や臭いがでる | ●食品の脂が焼けているためです。 |
| 加熱室に水滴が付着する | ●食品から出た水蒸気が水滴として付着しています。 かたく絞ったぬれぶきんでふき取ります。 |
| 表示部を触ると黒い線がでる | ●静電気により出ることがあります。 しばらくすると元に戻ります。 |

上記のことをお調べになり、まだ異常がある場合は、電源プラグをコンセントから抜き、お買上げ販売店にご連絡ください。

表示部に「D」が表示されているときは（デモ運転状態）

.....デモ運転状態のときは、加熱できません.....

《デモ解除のしかた》




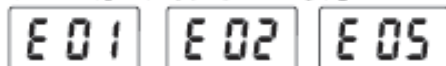
下記のAの方法で解除の操作をしてください。
（コンセントが取り外しにくい場合は、Bで解除してください。）

- A. 1度差し込みプラグをコンセントから約5秒間抜く。
B. （表示部の表示が点滅しているときは、とりけしボタンを1回押す。）
①とりけしボタンを5回押す。
（ビッピッとブザーが鳴り、表示部の「0」が点滅します。）
②あたためスタートボタンを5回押す。

レンジ 解凍 オープン グリル



このような表示がでたときは

| 表示 | 理由・原因 | 対応 |
|--|---|---|
| ブザーが鳴り 「E03」を表示  | ●加熱室温度が高いため、あたため・発酵 解凍が行えず、ボタン操作が無効になっている。 | ●食品を取り出し、ドアを開けてしばらく加熱室を冷ましてください。加熱室の冷却が終わるとブザーが鳴り、表示部に「0」を表示します。 とりけしボタンを押して解除した場合は、ブザーは鳴りません。 |
| ブザーが鳴り 「E04」を表示  | ●オープン調理での予熱終了後、調理を開始せずに15分以上経過した。 | ●とりけしボタンを押して操作をはじめからやり直してください。 |
| ボタンを押すと 「E06」を表示  | ●加熱室に食品を入れ、ドアを閉めてから1分以上ボタンを押さなかった。 ●加熱中にとりけしボタンを押し、そのままの状態でも1分以上経過してから、自動メニューのボタンを押した。 ●調理終了後、そのままの状態でも1分以上経過してから、自動メニューのボタンを押した。 | ●とりけしボタンを押して解除してください。 |
| ブザーが鳴り、次の記号を表示  | ●電源プラグをコンセントから抜き、表示部の記号をお買上げの販売店にご連絡ください。 | |

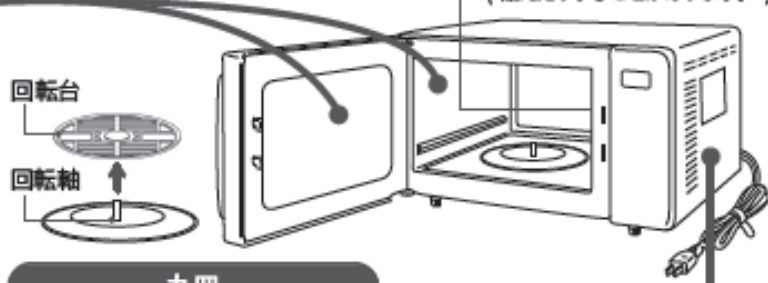
本体・付属品のお手入れ

お手入れはすぐにこまめにがポイントです。

カバー (汚れがついたままだと火花(スパーク)が出たり、焦げたり、燃えたりすることがあります。)

加熱室内壁・前面・ドア内側・カバー

回転台を両手で持ち上げて取り外してから、かたく絞ったぬれがきんでふきます。汚れがひどいときは台所用中性洗剤をつけた布でふき取り、その後、かたく絞ったぬれがきんで洗剤をよくふき取ります。カバーは強くこすらないでください。破損、割れ、カケのおそれがあります。



回転台

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

警告

(感電、やけどの原因になります)
お手入れは電源プラグを抜いて、本体が冷めてから行う。

丸皿

かたく絞ったぬれがきんでふきます。
●ふきんで取れにくい汚れは丸皿を取り出し、市販のクリームクレンザー(研磨剤入り)を付けて、その部分をこすって洗い流します。衝撃を加えると割れるおそれがあります。
●割れたり、ひびが入ったときは、そのまま使用せず、お買い上げの販売店にご相談ください。そのまま使用すると故障の原因になります。

吸気口・排気口

ついたほこりは乾いた布で定期的に取り除いてください。

外側

やわらかい布でふき取ります。汚れがひどいときは台所用中性洗剤をつけた布でふき取り、その後、かたく絞ったぬれがきんで洗剤をよくふき取ります。

注意

(感電、故障、けがの原因になります)
回転台を外すときは上ヒーターに当たらない。

注意

(破損・さびの原因になります)
丸皿、回転台は、金属たわしや鋭利な物でこすらない。丸皿は傷が付く、割れやすくなります。回転台は、さびることがあります。

(傷・変形の原因になります)
操作パネルやドア、加熱室などをオープクリーナー、シンナー、ベンジン、スプレーのガラスみがき、漂白剤などでふかない。

(火花(スパーク)や炎が出たり、さびや悪臭の原因になります)
加熱室内壁、ドアフィンダー、丸皿に食品くずや汁をつけたままにしない。

(さび、感電、故障の原因になります)
キャビネットやドア、操作パネルに水をかけない。

★化学ぞうきんの使用は、その注意書きに従ってください。



●加熱室側面のカバーの汚れがひどく、汚れが取れなくなった場合には、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にご相談ください。
●加熱室底面には塗装コート処理がしてあります。傷付きやすいので、たわしなど固い物でこすらないでください。

※付属品のお手入れは、十分冷ましてから行ってください。

臭いが気になるとき (脱臭)

を使用します

魚を焼いた後、別の料理をするときや、加熱室の臭いが気になるときに使います。加熱室の臭いを軽減することができます。

操作の手順は、初めてお使いになるときの準備「加熱室の空焼きをする(脱臭)」を参照してください。 → P.11

こんなときは

保証とアフターサービス

★本体内部には高圧配線がしてありますので、ご家庭での修理はおやめください。

保証書（別添）

保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、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、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるときは

出張修理

→ P.31~32 に従って調べていただき、なお異常のあるときは、ご使用を中止し、電源プラグを抜いてから、お買い上げの販売店にご相談ください。

■連絡していただきたい内容

| | |
|--------|----------------------|
| 品名 | 日立オープンレンジ |
| 型式 | (銘板に書いてあります) |
| お買い上げ日 | 年 月 日 |
| 故障の状況 | (できるだけ具体的に) |
| ご住所 | (付近の目印等も併せてお知らせください) |
| お名前 | |
| 電話番号 | |
| 訪問ご希望 | |

※銘板は本体右側面にあります。

■保証期間中は

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

■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。

ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電取扱店を紹介させていただきます。

●このオープンレンジは、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、必ず販売店または電気工事店に依頼して、アースの取り付け直しを行ってからご使用ください。

→ P.7、10

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または、「ご相談窓口」(下記)にお問い合わせください。

修理料金のしくみ

修理料金 = 技術料 + 部品代 + 出張料です。

| | |
|-----|---|
| 技術料 | 診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費等が含まれます。 |
| 部品代 | 修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。 |
| 出張料 | 商品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途、駐車料金をいただく場合があります。 |

「ご相談窓口」

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

日立家電品についてのご相談や修理はお買い上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいた物の修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は
エコーセンターへ

TEL 0120-3121-68

FAX 0120-3121-87

(受付時間) 9:00~19:00(365日)
携帯電話、PHSからもご利用できます。

商品情報やお取り扱いについてのご相談は
お客様相談センターへ

TEL 0120-3121-11

FAX 0120-3121-34

(受付時間) 9:00~17:30(月~土)、9:00~17:00(日・祝日)
年末年始は休ませていただきます。
携帯電話、PHSからもご利用できます。

- 「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
- お客様が弊社にお電話いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録(録音など)させていただくことがあります。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

この製品は、日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。また、アフターサービスもできません。

仕様

| | | |
|-------------------------------|-------------------------|-------------|
| 電 源 | 交流100V、50Hz-60Hz共用 | |
| 電 子 レ ン ジ | 消 費 電 力 | 930W/1,280W |
| | 高 周 波 出 力 | 500W、200W相当 |
| | 発 振 周 波 数 | 2,450MHz |
| オ ー プ ン ・ グ リ ル | 消費電力1,260W (ヒーター1,235W) | |
| 温 度 調 節 範 囲 | 40℃、100～200℃ | |
| 外 形 寸 法 | 幅450×奥行366×高さ280mm | |
| 加 熱 室 有 効 寸 法 | 幅280×奥行312×高さ156mm | |
| 質 量 (重 量) | 約12.8kg | |
| タ ー ン テ ー ブ ル 直 径 | 270mm | |
| 電 源 コ ー ド の 長 さ | 約1.4m | |
| 消費電力量の目安 | | |
| 区 分 名 | B | |
| 電 子 レ ン ジ 機 能 の 年 間 消 費 電 力 量 | 65.3kWh/年 | |
| オ ー プ ン 機 能 の 年 間 消 費 電 力 量 | 7.9kWh/年 | |
| 年 間 待 機 時 消 費 電 力 量 | 0.0kWh/年 | |
| 年 間 消 費 電 力 量 | 73.2kWh/年 | |

※コンセントに電源プラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は「0」Wです。(表示部「0」表示時約2W)
 ※年間消費電力量(kWh/年)は省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定方法による数値です。区分名も同法に基づいています。
 ※実際お使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量によって変化します。



このマークは、特定の化学物質(鉛・水銀・カドミウム・六価クロム・PBB(ポリブロモビフェニル)・PBDE(ポリブロモジフェニルエーテル))の含有率が基準値以下であることを示しています。
 (規定の除外項目を除く) JIS C 0950 : 2008

詳しい環境情報は、当社のホームページでご覧いただけます。<http://www.hitachi-ap.co.jp/company/environment/kankyo/>

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 年 月 日

| | | |
|---|---|--|
| <p>愛情点検</p> <p>ご使用の際、このような症状はありませんか?</p> | <p>●長年ご使用のオープンレンジの点検を!</p> <ul style="list-style-type: none"> ●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ●ドアに著しいガタや変形がある。 ●スタートボタンを押しても食品が加熱されない。 ●自動的に切れないときがある。 ●焦げくさい臭いがしたり、運転中に異常な音や火花(スパーク)が出る。 ●本体に触れるとビリビリと電気を感ずることがある。 ●その他の異常や故障がある。 | <p>●オープンレンジの補修用性能部品の保有用期間は製造打ち切り後8年です。</p> <p>ご使用中 止</p> <p>故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグを抜いて販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。</p> |
|---|---|--|

このオープンレンジの製造時期は本体の右側面に表示されています。

日立アプライアンス株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12 電話(03)3502-2111