

お客様の個人情報のお取り扱いについて

お受けしましたお客様の個人情報は弊社個人情報保護方針に基づき適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託をする場合及び法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。

<利用目的> お受けしました個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせ及び修理対応のみを目的として使用させていただきます。尚、この目的のために弊社(日本エー・アイ・シー(株))及び関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

<業務委託の場合> 上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を実施させるとともに適切な管理・監督をいたします。

販売店様へのお願い▶ 下の保証書に必要な事項をご記入のうえ、お客様にお渡しください。

Aladdin

グラファイトオープンレンジ 保証書

持込修理

本書は、本書記載内容で無料修理をさせていただくことをお約束するものです。
保証期間中に故障が発生した場合は、製品と本書をご持参、ご提示のうえ、お買上げの販売店に修理をご依頼ください。
お買上げ年月日、販売店名など記入もれがありますと無効となります。
必ずご確認いただき、記入のない場合はお買上げの販売店にお申し出ください。
本書は、再発行いたしませんので、大切に保管してください。製品をお買上げの販売店やメーカーへ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。

無料修理規定

- 取扱説明書・本体注意ラベルなどの注意書にしたがった正常な使用状態で、保証期間内に故障した場合にはお買上げの販売店が無料修理いたします。
 - 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、製品と本書をご持参、ご提示の上、お買上げの販売店にご依頼ください。この製品について出張修理をご希望の場合には、出張に関わる実費を申し受けます。
 - ご転居の場合は事前にお買上げの販売店にお問い合わせください。
 - ご贈答などで本書に記入してあるお買上げの販売店に修理をご依頼できない場合には、弊社へお問い合わせください。
 - 保証期間内でも、次の場合は有料修理となります。
 - (イ)使用上の誤り、または不当な修理や改造による故障・損傷。
 - (ロ)お買上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または、損傷。
 - (ハ)火災・公害および地震・風水害その他天災地変・塩害・ガス害や異常電圧・指定外の使用電源などによる故障・損傷。
 - (ニ)一般家庭用以外(業務用の長時間使用、車輛、船舶への搭載など)に使用された場合の故障・損傷。
 - (ホ)業務用に使用されて生じた故障または損傷。
 - (ヘ)本書のご提示がない場合。
 - (ト)本書にお買上げ年月日・お客様名・販売店名の記入がない場合、または字句を書き換えられた場合。
 - 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.
 - 本書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。
- この保証書は本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買上げの販売店にお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理または補修用性能部品の保有期間について、くわしくはアフターサービスの項をご覧ください。

日本エー・アイ・シー株式会社

型 式

AEM-G14A

保証期間

本 体

1 年

お買上げ日

年

月

日より

お 客 様

ふりがな

お名前

様

〒

ご住所

TEL

取扱販売店

店名・住所・電話番号



Aladdin

グラファイトオープンレンジ

取扱説明書

型式 AEM-G14A

保証書付

日本国内家庭用
Use only in Japan

このたびは、お買上げいただき、まことにありがとうございました。

- ご使用の前にこの取扱説明書(保証書付)をよくお読みのうえ、ご家族全員で安全に正しくお使いください。
お読みになった後は大切に保管し、必要なときにお役立てください。
特に「安全上のご注意」(3～6ページ)は、ご使用前に必ずお読みください。

保証書は「お買上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

- このグラファイトオープンレンジは一般家庭用です。他の用途でのご使用はしないでください。思わぬ事故の原因となります。
- 地震・火災など緊急時や異常時には、直ちに電源プラグを抜き、ご使用を中止してください。

グラファイトオープンレンジの特長…1～2
安全上のご注意……………3～6
使用上のご注意……………7～8
各部のなまえとはたらき……………9～10
加熱の種類としくみ……………11～12
使える容器・使えない容器……………13～14
基本的な使いかた……………15～16
調理メニュー……………17～38

自動メニュー

- ・あたため……………17～18
- ・解凍……………19～20
- ・飲み物……………21～22
- ・トースト……………23～24
- ・リベイク……………25～26

手動メニュー

- ・レンジ……………27～30
- ・オープン(予熱あり)……………31～32
- ・オープン(予熱なし)……………33～34
- ・オープン(発酵)……………35～36
- ・グリル……………37～38

日常の点検とお手入れのしかた…39～40
うまく仕上がらないときは…41～42
故障かな?と思われたときは…43～44
仕様……………45
保証とアフターサービス……………46
愛情点検……………46
お客様の個人情報のお取り扱いについて……………裏表紙
保証書……………裏表紙

Premium Club Aladdin(無料)へ登録のお願い

☆ご登録手順☆

1 下記 URL にアクセスまたは2次元コードを読み取ってください。
aladdin-aic.com/club

2 「Premium Club Aladdin」から画面に記載した手順に従って、ご登録をお願いします。



☆Premium Club Aladdin(無料)へ登録すると☆

- 特典1** お手入れ耳より情報をゲット!
ご登録いただいた製品を末永くご愛用いただく為、最新のお手入れ情報をお届けします。
- 特典2** 不具合情報をいち早くお知らせ!
万が一、製品で不具合が発生した場合の情報をご連絡します。
- 特典3** アラジングッズをゲット!
ご登録いただいた方から毎月抽選で10名様にアラジングッズをプレゼントします。

Aladdin(アラジン)公式サイト

aladdin-aic.com

この製品の使いかた・お手入れ・修理などは、お買上げの販売店へご相談ください。または、日本エー・アイ・シーお客様相談室にご相談ください。

■アラジンサポートページはこちら
右記2次元コードを読み取ってください。
ご相談前に取扱説明書をご確認ください。
また、アラジンサポートページで、「よくある質問」など各種情報をご覧いただけます。
aladdin-aic.com/support
最新情報はアラジンサポートページでご確認ください。
SUPPORT Aladdin 検索



■日本エー・アイ・シーお客様相談室はこちら

✉ メールでのお問い合わせ
右記2次元コードを読み取ってください。
aladdin-aic.com/support/inquiry



☎ お電話でのお問い合わせ
※窓口の内容は予告なく変更させていただきます場合があります。
フリーダイヤル 0120-88-3090
受付時間：平日9：00～17：00
(土曜・日曜・祝日・夏季休暇・年末年始を除く)

日本エー・アイ・シー株式会社

本社 〒675-2462兵庫県加西市別所町395番地
☎ 0790(44)1025 FAX0790(44)2191

2503 : ★

グラファイトオーブンレンジの特長



グラファイトヒータ®とは

グラファイトヒータ*は、人工衛星にも使用されている特殊な素材を利用した高効率ヒーターです。0.2秒で瞬間発熱し最高温度1300℃と高温になるため、食材を加熱するのに適しています。

0.2 秒
瞬間発熱

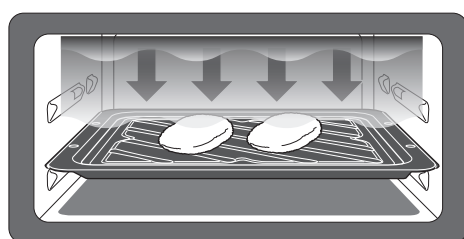
1300℃
最高温度

∞ グラファイトレンジ加熱

グラファイトヒータによるヒーター加熱とレンジ加熱をコンビネーションさせる、アラジン独自のコンビ技で“もっとおいしく、もっとラクに”を実現させました。

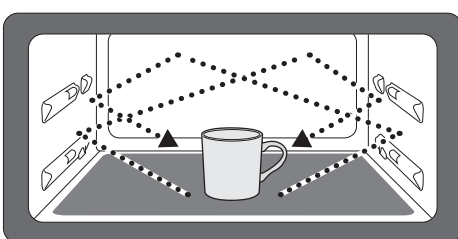
グラファイト -GRAPHITE-

ヒーター



電子レンジ -MICROWAVE-

マイクロウェーブ



コンビネーション



『グラファイトレンジ加熱』
搭載調理メニュー



リバイク

解凍

トースト

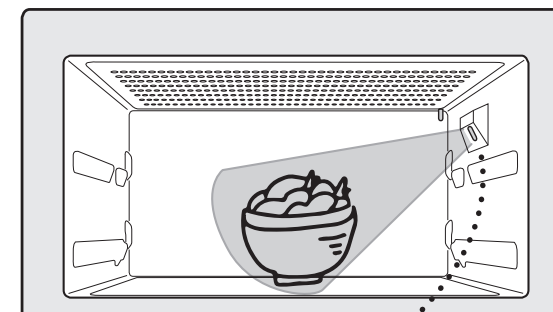
グリル

ワンランク上の仕上がりに

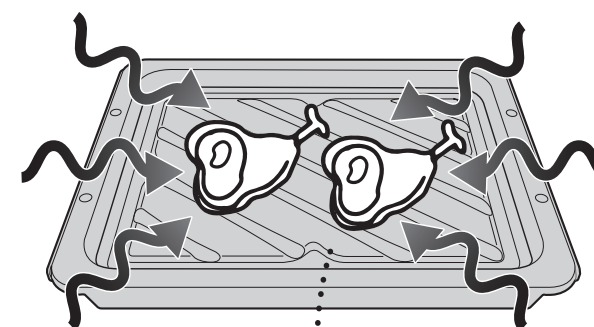
おいしさの秘密

1. 赤外線センサー Infrared Sensor

食材の表面温度を測定し、
飲み物メニューでは好みの温度に設定ができ、
あたため中の温度を確認できるので安心。



赤外線センサー



ヒートトレイ

2. ヒートトレイ Heat Tray

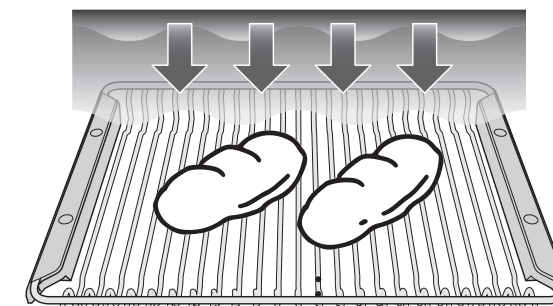
トレイ裏面の特殊な発熱体がレンジ加熱に反応、
フライパンのように高温になり、
食材を加熱します。

★グリルメニュー・トーストメニューでは
ひっくり返さず調理が可能に。
★オープン調理にもお使いいただけます。

3. マジックラック Magic Rack

レンジ加熱でも使用できるように設計された
魔法のラック

★レンジ加熱で食材をすばやく温め、
グラファイトヒータでカリッと仕上げる
リバイクに最適です。



マジックラック

*「グラファイトヒータ」は株式会社千石の登録商標です。

必ずお守りください

安全上のご注意

お使いになる人や他の人への危害・物的損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■ 表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

	危険	この表示の欄は、「死亡または重傷を負うおそれが高い」内容です。
	警告	この表示の欄は、「死亡または重傷を負うおそれがある」内容です。
	注意	この表示の欄は、「軽傷を負う、または財産に損害を受けるおそれがある」内容です。

■ お守りいただく内容の種類を、次の図記号で区分し、説明しています。

	この図記号は、してはいけない「禁止」内容です。
	この図記号は、必ず実行していただく「指示」内容です。

 危険(DANGER)	
 自分で絶対に分解・修理・改造をしない 感電・火災・けがの原因となります。故障した場合はすぐに電源プラグを抜いて、お買上げの販売店へ点検、修理をご依頼ください。	 吸排気口や穴などに、ピンや針金などの金属物や異物を入れない 感電・けが・故障の原因となります。

 警告(WARNING)	
 電源コードを傷付けたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりしない 電源コードが破損し、火災、感電の原因となります。	 ゆるんだコンセントは使わない 火災、発火、感電の原因となります。
	 傷んだ電源プラグやコードは使わない 火災、発火、感電の原因となります。
 ぬれた手で電源プラグを抜きさししない 感電・けがの原因となります。	 電源プラグは、根元まで確実にさし込む 発火の原因となります。
 お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、冷めてから行う 感電・やけど・けがの原因となります。	 定期的に電源プラグに付いたほこりを乾いた布で拭き取る ほこりがたまると、火災の原因となります。

 警告(WARNING)	
 定格15A以上・交流100Vの専用コンセントを単独で使う 他の器具と併用した分岐コンセントや延長コードなどを使用すると、異常発熱し、発火・感電の原因となります。	 アースを確実に取り付ける 故障や漏電のときに、感電のおそれがあります。水気や湿気の多い所に設置する場合やアース端子がない場合は、お買上げの販売店に相談して、必ずアース工事をしてください。 →アース線について詳しくは、7ページをご参照ください。
 本体を水につけたり、水をかけたりしない 感電・やけど・けがの原因となります。	
 卵(ゆで卵・うすら卵含む)など、膜や殻付きのものはレンジ加熱しない 破裂・やけどの原因となります。 ● おでんの卵、目玉焼きなどは、爆発するおそれがあるため大変危険です →卵をレンジ加熱するときは、必ず溶きほぐしてください。 ● 膜(いかなど)や殻付き(クリなど)のものは、切れ目や割れ目を入れてください。 →衝撃で食器や庫内底面などが割れるおそれがあります。	 食品・飲み物を加熱しすぎない 突然の沸とう・発煙・発火・やけどのおそれがありますので、必ず加熱方法をお守りください。加熱しすぎたときは、そのまま1〜2分程度庫内で冷ましてから取り出してください。 ● 100g未満の食品を自動メニューで調理しないでください(リベイクは50g未満) ● 突然の沸とうのおそれのある食品は、次のことを守る →飲み物は自動メニューの「あたため」で加熱すると、突然の沸とうによりやけどのおそれがあります。自動メニューの「飲み物」を使用するか手動メニューで様子を見ながら加熱してください。 ● カレー・シチュー、煮物、汁物などは、分量・加熱時間など取扱説明書の記載内容を守る ● 油脂分の多いもの(バター・生クリームなど)は、手動メニュー(レンジ)で様子を見ながら加熱する →低めの広口容器に入れて加熱してください。 →加熱前・加熱後に必ずかき混ぜてください。 ● 下記などの発煙・発火のおそれのある食品は、手動メニューで様子を見ながら加熱する ・少量の食品 ・パン、さつまいもなど、水分の少ない食品 ・バター付きパン、フライものなど、油が付いた食品 ・あんまんなど、高温になりやすい食品
 ベビーフードやミルク、介護食をあたためるときは、加熱後、かき混ぜてから温度を確認する やけどのおそれがあります。	
 ビン・密封容器の栓やフタを外す 加熱のしすぎにより、容器が破裂してやけど・けがの原因となります。	
 熱に弱いものを近付けない 発火・火災・やけどの原因となります。	
 異常・故障時には、ただちに使用を中止する そのまま使用すると、火災、感電、けがに至るおそれがあります。 ・電源プラグやコードが異常に熱くなる。 ・自動的に電源が切れないときがある。 ・コゲ臭いにおいがしたり、異常な音や振動がする。 ・スタート操作をしても加熱しない。 ・ドアが変形や破損していたり、ガタつきがある。 ・触れるとピリピリと電気を感じる。 ・その他の異常や故障がある。 ※すぐに電源プラグを抜いて、お買上げの販売店へ点検、修理をご依頼ください。	 たたみ・じゅうたん・テーブルクロスなどの敷物の上や、カーテンなどの燃えやすいものの近くに置かない 発火・火災・やけどをしたり、変形・変色・反りの原因となります。
	 子供だけで使わせたり、幼児の手の届く所で使わない 感電・やけど・けがの原因となります。
	 電源プラグをなめさせない 乳幼児が誤ってなめないように注意してください。感電やけがの原因となります。

⚠ 注意(CAUTION)

⊘

電源プラグを抜くときは、電源コードを持って引き抜かない
断線やスパークして、発火の原因となります。

⊘

庫内やドアに物をぶつけたり、ドアに物を挟んだまま使わない
電波漏れやドアガラスが割れる原因となります。

⊘

金属類（アルミホイル・アルミケース・アルミテープ・レトルトパウチ食品・缶詰・金串など）を使用して、レンジ加熱しない
火花が出て、発火、発煙、食品の破裂、ドアガラスの割れ、庫内底面の赤熱による割れなどで、けが、やけどのおそれがあります。
※レトルトパウチ食品は、製品記載の指示に従って加熱してください。

⊘

加熱に合った容器を使う
製品の破損・けが・やけどの原因となります。

⊘

調理以外の目的で使用しない
庫内が空の状態でレンジ加熱をしないでください。また、庫内を収納庫として使わないでください。過熱・異常動作して、発火の原因となります。

⊘

庫内・庫内底面やドアなどに衝撃を与えたり、調理中や調理後水をかけるなど急冷しない
破損する原因となります。

⊘

庫内の食品が燃え出したときは、ドアを開けない
ドアを開けると酸素が入り、勢いよく燃えます。次の処置をしてください。
① ドアを閉めたままとりけしキーを押す
② 電源プラグを抜く
③ 本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ
※鎮火しない場合は、水か消火器で消火してください。
※そのまま使用せずに、必ずお買上げの販売店へ点検、修理をご依頼ください。

⚡

長期間使用しないときは、電源プラグを抜く
絶縁劣化などで感電や漏電・火災の原因となります。

⊘

ドアやハンドルに無理な力を加えない
本体が倒れて、けがをしたり、電波漏れの原因となります。

⊘

鮮度保持剤(脱酸素剤)を入れたまま、加熱しない
火花が出て製品を傷めたり、食品の発煙・発火の原因となります。

!

缶詰・ビン詰・袋詰・レトルト食品・真空パック入り食品は移し替える
破裂・製品の破損・けが・やけどの原因となります。

!

ラップを取り外すときは、注意する
蒸気が吹き出し、やけどをする原因となります。ラップはゆっくり取り外してください。

⊘

加熱中や加熱後しばらくは、高温部（庫内底面・ドア・キャビネット・庫内・排気口・付属品・容器など）に素手で触らない
やけどの原因となります。食品や付属品の出し入れは、乾いたミトンなどをご使用ください。

⊘

庫内やドアに油・食品カス・煮汁が付着したままで放置したり、加熱したりしない
発火・発煙・さびの原因となります。

⊘

製品の上は高温になるため、物を置いたり近付けない
発火・火災・やけどの原因となります。

⊘

吸気口・排気口をふさがない
過熱による発火や故障の原因となります。

⊘

蒸気や水のかかる所や火気の近くで使用しない
感電・漏電の原因となります。

5

⚠ 注意(CAUTION)

!

安定した水平な場所に設置する
騒音や振動、ガタつきの原因となります。

!

製品が転倒・落下した場合は、外部に損傷がなくても使用を中止し、点検を依頼する
感電・電波漏れの原因となります。

!

本体上面、壁との間は、下表以上の距離を確保する
過熱による壁などの焦げや変形、発火、故障などの原因となります。
● 熱に弱い壁材、家具などが排気口(9ページ)に近い場合は、変形・変色・汚れのおそれがあるため、下表の寸法以上に壁や家具から離す。
● 窓ガラスがある場合は、排気口(9ページ)と20cm以上離す。
● 電源プラグやコードを製品で壁などに挟み込まないようにする。
※ 下記の記載寸法を離しても、排気に調理中の油や湯気が混じり、排気口付近の壁が汚れたりすることがあります。
※ 壁の汚れが気になる場合は、壁面にアルミホイルなどを貼ることをおすすめします。
※ アルミホイルなどは、製品に直接貼らないでください。

この電子レンジの離隔距離は「消防法 設置基準」に基づく試験基準に適合しています。

場 所	上方	左方	右方	前方	後方	下方
離隔距離(cm)	15	0	0	開放	3	0

15cm以上

3cm以上

【消防法 基準適合】

6

使用上のご注意

アース線の接続について



アースは必ず取り付けて使用する

※アース線の接続の際は、必ず電源プラグをコンセントから抜いた状態で行ってください。

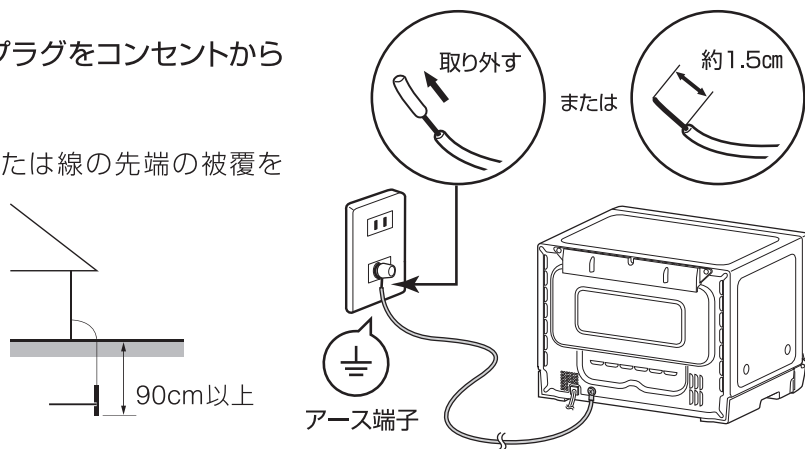
●コンセントにアース端子がある場合

①アース線先端の被覆を外します。または線の先端の被覆を約1.5cmむきます。

②アース付きコンセントのアース端子にしっかり接続します。

●コンセントにアース端子がない場合

アース棒の設置が必要です。
販売店または電気工事店にご相談ください。



警告

ガス管や水道管、電話線や避雷針のアース線には絶対に接続しないでください。

本体の設置、無線機器などへの影響について

- 壁の材質によっては、壁に本体との接触の跡が付く場合があります。気になる場合は、壁面から少しすき間をあけて設置してください。
- 設置の際、本体の手前に段差などがある場合は、つゆ受けがうまく取り外せないことがあります。
- 本体は、テレビやラジオから4m以上離してください。画像や音声などが乱れる原因となります。
- 本体の近くでは、無線機器（無線LANなど）の通信機能が低下することがあります。無線機器の取扱説明書などをよくお読みのうえ、ご使用ください。

長期間ご使用いただくために

- 庫内に付着した油、食品カス、水滴などは放置せず、調理後、庫内が冷めてから必ずふき取ってください。そのまま放置すると発煙・発火・さび・異臭の原因となります。

調理するときは

- 使用時は、つゆ受けを必ず取り付けてください。取り外したまま使用すると、水滴や調理物がこぼれ落ちる原因となります。
- 本製品に付属のレシピブックに記載の分量や食品の置きかたをお守りください。分量や置きかたが違うと上手にできない場合があります。
- 仕上がりや手動加熱時間は、食品の状態（大きさ、厚み、鮮度、野菜の季節、肉・魚の脂の多少、保存状態など）によって異なります。特に冷蔵庫内のパースシャルやチルドで保存された食品は、内部温度が低めに仕上がる場合があります。
- レンジ使用調理では、缶詰（金属容器）や、レトルトパウチ食品（包装の一部にアルミを使用）は、別の容器に移して加熱してください。

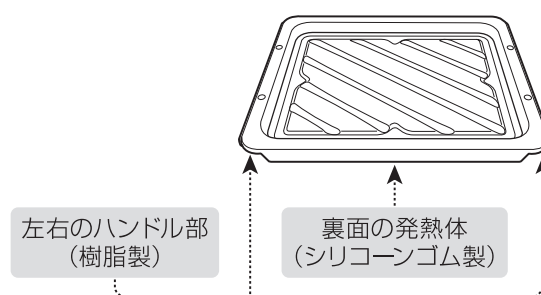
調理後は

- 予熱完了後や加熱後は庫内や使用容器（ヒートトレイなど）が高温になるため、食品の出し入れなどの際は必ずミトンなどを使い、やけどやけがに十分注意してください。また、使用容器（ヒートトレイなど）は熱に弱い物の上に置かないでください。
- ラップを取り外すときは、蒸気や飛まつに注意してください。

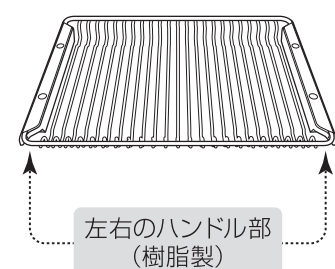
付属のヒートトレイ・マジックラックについて

材質について

ヒートトレイ（フッ素コート加工）



マジックラック（メッキ加工）



ヒートトレイ・マジックラックを取り扱うときは、下記の項目にご注意ください。

- 落としたりぶつけたりしないでください。変形・けがの原因となります。
- ご使用前に破損していないことを確認してください。割れ・欠け・破損などがある場合は使用しないでください。
- 直接火にかけたり、加熱し過ぎないでください。
- 空だきや食品が少ない状態で使用しないでください。
- 加熱後は高温になります。熱に弱いものの上に置かないでください。
- 熱いまま水などに入れて、急激に冷やさないでください。
- ひっくり返して使用しないでください。
- 調理したメニューによっては食品の水分や油分がたまっていることがあります。セットしたり取り出すときは、こぼさないように十分注意してください。
- 本製品専用です。他の製品に使用したり、他の用途に使用しないでください。

けが・やけどの原因となりますので、以下の項目を必ずお守りください。

- ヒートトレイの上で金属製のヘラ・ Tongue・包丁などは使わないでください。表面のフッ素皮膜が傷ついたり、はがれたりする原因となります。
- ヒートトレイ・マジックラックに食品を並べるときは、各メニューの説明を確認して並べてください。
- ヒートトレイ・マジックラックを本体の上に置かないでください。ヒートトレイ・マジックラックや本体に傷がつく原因となります。特に加熱後に置くと、変形・焦げの原因となります。
- ヒートトレイ・マジックラックは加熱後、高温になります。必ず十分に冷めてから取り扱ってください。
- ヒートトレイ・マジックラックを出し入れするとき、庫内のトレイ・ラック受けに擦れあとが残ることがありますが、品質上問題はございませんので、安心してご使用ください。また、庫内のトレイ・ラック受けや庫内側面に強い力が加わらないようにご注意ください。塗装面に深い傷がつく原因となります。

お知らせ

- 付属のヒートトレイで冷たいものを調理すると、調理物のある部分とない部分の温度の上がり方が異なるため、ヒートトレイが変形することがありますが、温度が下がると元に戻ります。

ヒートトレイのフッ素コート加工はご使用にともない消耗します。

- 色ムラができたりはがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響（害）はなく、調理をする上で問題なくご使用いただけます。
- フッ素コート加工のはがれが気になるときや、ヒートトレイが変形したときは購入できます。

消耗品のお買い求め品については、お買い上げの販売店でお買い求めください。

ヒートトレイ

マジックラック

本体正面



- 使用時は、つゆ受けを必ず取り付けてください。取り外したまま使用すると、水滴や調理物がこぼれ落ちる原因となります。

本体背面



操作部

- 途中で加熱をやめるときや、操作をとりけすときに使用します。

※加熱中に一時停止するときは、ドアを開けます。再スタートは
ドアを閉め、スタート/決定キーを押します。

- 自動メニューの「トースト」をワンタッチで選択するときに使用します。

※自動メニューの「トースト」はメニューダイヤルでも選択できます。

- 設定した内容を決定するときや、加熱を開始するときに使います。

あたため レンジ 解凍 飲み物
トースト リペイク オーブン グリル

予熱なし 完熟酵母 強
半解凍 ラック
トレイ 上冷凍

1888 枚数 90℃
W 時間 88 分

延焼約高温消費

設定 スタート 決定

とりけし

メニュー

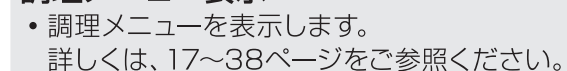
トースト

- ・メニューを選択するときに使用します。

※中央部は押せません。

- 出力、温度、時間、仕上がりなどを設定するときに使用します。

※説明のため、すべて表示しています。



- ヒートトレイを使用するときに表示します。

- マジックラックを使用するときに表示します。

- ヒートトレイおよびマジックラックを上段で使用するときに表示します。

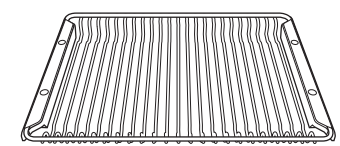
- ・デモモード時に表示します。

※調理はできません。
解除方法は、43ページをご参照ください。

- 延長の設定が可能なときに表示します。
- 表示中に設定ダイヤルで時間を設定し、スタート／決定キーを押すと加熱を延長できます。
- 延長できる時間はメニューにより変わります。
- 加熱終了後、約5分間表示します。
- 延長表示中に別の調理をする場合は、とりかえキーを押してから操作してください。

付属品

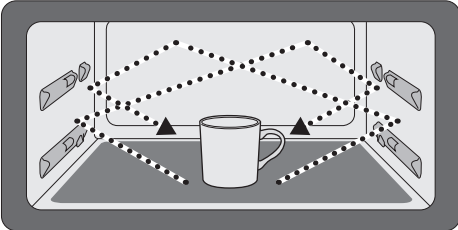
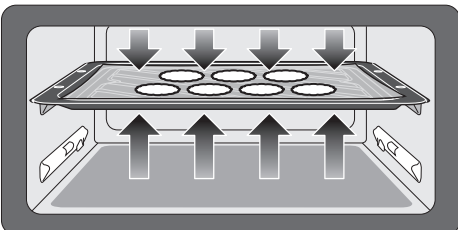
- ・トースト、グリル、オーブンで使用できます。

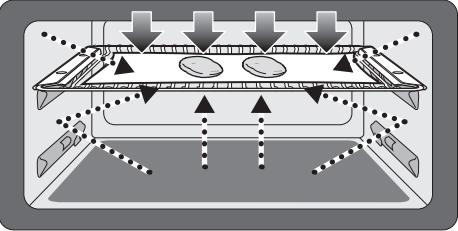
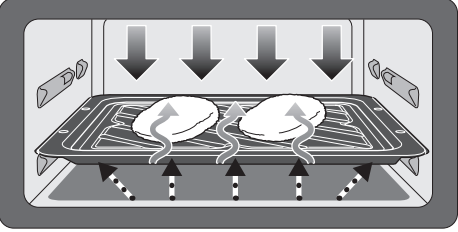
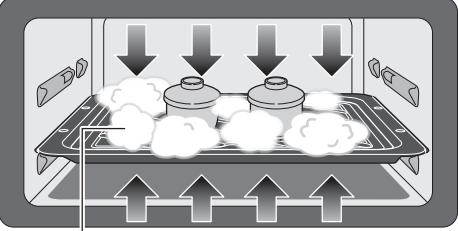


- ・リベイク、オープンで使用できます。

※油分の多い食材を加熱するときは、オープン用シートを敷いてください。

加熱の種類としくみ

加熱方法	加熱のしくみ	調理メニュー
レンジ加熱	 ● マイクロ波の作用によって、食品に含まれる水分が摩擦熱を起こし加熱します。 ● 食品を素早く加熱できます。 マイクロ波の性質  ● 食品や水分には、吸収されます。  ● 陶器・磁器・ガラスは、透過します。  ● 金属製の容器・アルミニウム製のレトルトパックなどは、反射し、加熱できません。 ご注意 ● マイクロ波で加熱するため、金属類は絶対に使用しないでください。火花が出て、製品を痛めます。	あたため 📖 17～18ページ 飲み物 📖 21～22ページ レンジ 📖 27～30ページ
	 ● 上ヒーター（グラファイトヒータ）と下ヒーターで加熱します。 ● 庫内全体の熱で食材を焼き上げます。	オーブン（予熱あり） 📖 31～32ページ オーブン（予熱なし） 📖 33～34ページ オーブン（発酵） 📖 35～36ページ

加熱方法	加熱のしくみ	調理メニュー
ヒーター加熱 (グラファイトヒータ) + レンジ加熱	 ● レンジ調理（マイクロ波）と上ヒーター（グラファイトヒータ）で加熱します。	リベイク 📖 25～26ページ 解凍 📖 19～20ページ
ヒーター加熱 (グラファイトヒータ) + ヒートトレイ加熱 (レンジ加熱)	 ● レンジ調理（マイクロ波）で発熱するヒートトレイと上ヒーター（グラファイトヒータ）で加熱します。	トースト 📖 23～24ページ グリル 📖 37～38ページ
スチーム加熱 (簡易スチーム)	 スチーム ● 100℃前後の水蒸気を充満させながら、ヒーター加熱と組み合わせて食品を加熱します。 ポイント ● ヒートトレイに水もしくはお湯を入れて加熱してください。	オーブン（予熱あり） 📖 31～32ページ オーブン（予熱なし） 📖 33～34ページ

使える容器・使えない容器

- 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確認してください。
- 容器のパッケージに記載の使いかたに従ってください。

調理メニュー	容器の種類	付属品		陶器 磁器		ガラス		ラップ・プラスチック シリコン容器		金属容器・金串 アルミホイル	木・竹 紙製品・漆器
		ヒートトレイ	マジックラック			耐熱性あり	耐熱性なし	耐熱140℃以上	耐熱140℃未満		
あたため		✕ 使えません	✕ 使えません	○ 使えます ・急熱・急冷すると割れることがあります。 ・ひび・傷・金銀の模様・色絵のあるものは使えません。		○ 使えます ・急熱・急冷すると割れることがあります。 ・ふた付き容器は、ふたを外してください。	✕ 使えません ・カットガラス・強化ガラスも溶けたり割れたりするため使えません。 ・ガラスの厚みの変化が大きいものやひずみのあるものも使えません。	○ 使えます ・「電子レンジ使用可能」表示のない容器やアルミなどの金属で表面加工された容器は使用できません。 ・ふた付き容器は、ふたを外してください。	✕ 使えません ・溶けて変形するおそれがあります。 ・スチロール・ポリエチレン・メラミン・フェノール・ユリア樹脂などは、電波で変質します。	✕ 使えません ・火花が出て製品を傷める原因となります。	✕ 使えません ・塗りはがれ、ひび割れ、発火のおそれがあります。 ・オープン用シートなどはパッケージに記載の使いかたに従って使えます。
オーブン（予熱あり）		○ 使えます	○ 使えます	○ 使えます ・急熱・急冷すると割れることがあります。 ・ひび・傷・金銀の模様・色絵のあるものは使えません。		○ 使えます ・急熱・急冷すると割れることがあります。 ・ふた付き容器は、ふたを外してください。	✕ 使えません ・カットガラス・強化ガラスも溶けたり割れたりするため使えません。 ・ガラスの厚みの変化が大きいものやひずみのあるものも使えません。	✕ 使えません ・オープン用、グリル用のプラスチック・シリコン容器は使えます。	✕ 使えません ・溶けたり、焦げたりして、変形・発火の原因となります。	○ 使えます ・とっ手が樹脂やプラスチック製のものは使えません。溶けたり変形するおそれがあります。	✕ 使えません ・塗りはがれ、ひび割れ、発火のおそれがあります。 ・オープン用シートなどはパッケージに記載の使いかたに従って使えます。
オーブン（予熱なし）											
オーブン（発酵）											
リベイク		✕ 使えません	○ 使えます ・必ず使用してください。	○ 使えます ・急熱・急冷すると割れることがあります。 ・ひび・傷・金銀の模様・色絵のあるものは使えません。		○ 使えます ・急熱・急冷すると割れることがあります。 ・ふた付き容器は、ふたを外してください。	✕ 使えません	✕ 使えません ・オープン用、グリル用のプラスチック・シリコン容器は使えます。	✕ 使えません ・溶けたり、焦げたりして、変形・発火の原因となります。	✕ 使えません ・火花が出て製品を傷める原因となります。	✕ 使えません ・塗りはがれ、ひび割れ、発火のおそれがあります。 ・オープン用シートなどはパッケージに記載の使いかたに従って使えます。
解凍		✕ 使えません	✕ 使えません	○ 使えます ・急熱・急冷すると割れることがあります。 ・ひび・傷・金銀の模様・色絵のあるものは使えません。		○ 使えます ・急熱・急冷すると割れることがあります。 ・ふた付き容器は、ふたを外してください。	✕ 使えません	○ 使えます ・「電子レンジ使用可能」表示のない容器やアルミなどの金属で表面加工された容器は使用できません。	✕ 使えません ・発泡トレイは使えます。 	✕ 使えません ・火花が出て製品を傷める原因となります。	✕ 使えません ・塗りはがれ、ひび割れ、発火のおそれがあります。 ・オープン用シートなどはパッケージに記載の使いかたに従って使えます。
トースト		○ 使えます ・必ず使用してください。	✕ 使えません	✕ 使えません ・急熱・急冷すると割れることがあります。 ・ひび・傷・金銀の模様・色絵のあるものは使えません。		✕ 使えません	✕ 使えません ・カットガラス・強化ガラスも溶けたり割れたりするため使えません。 ・ガラスの厚みの変化が大きいものやひずみのあるものも使えません。	✕ 使えません ・オープン用、グリル用のプラスチック・シリコン容器は使えます。	✕ 使えません ・溶けたり、焦げたりして、変形・発火の原因となります。	✕ 使えません ・火花が出て製品を傷める原因となります。	✕ 使えません ・塗りはがれ、ひび割れ、発火のおそれがあります。 ・オープン用シートなどはパッケージに記載の使いかたに従って使えます。
グリル		○ 使えます ・必ず使用してください。	✕ 使えません	○ 使えます ・急熱・急冷すると割れることがあります。 ・ひび・傷・金銀の模様・色絵のあるものは使えません。		○ 使えます ・急熱・急冷すると割れることがあります。	✕ 使えません ・カットガラス・強化ガラスも溶けたり割れたりするため使えません。 ・ガラスの厚みの変化が大きいものやひずみのあるものも使えません。	✕ 使えません ・オープン用、グリル用のプラスチック・シリコン容器は使えます。	✕ 使えません ・溶けたり、焦げたりして、変形・発火の原因となります。	✕ 使えません ・火花が出て製品を傷める原因となります。	✕ 使えません ・塗りはがれ、ひび割れ、発火のおそれがあります。 ・オープン用シートなどはパッケージに記載の使いかたに従って使えます。

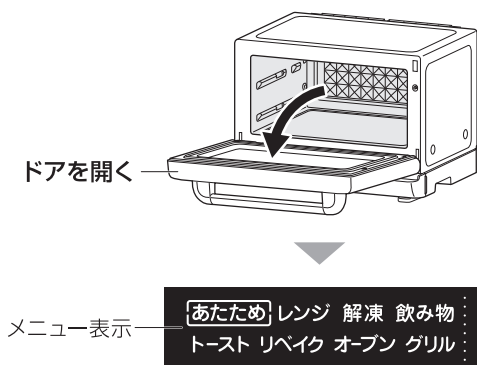
基本的な使いかた

※ 初めてお使いになるときには右記の消臭(空焼き)をおこなってください。

電源の入れかた

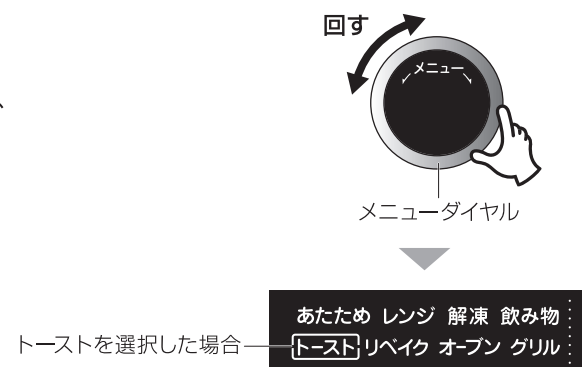
- ドアを開けると電源が入り、庫内灯が点灯し、表示部にメニューが表示されます。
- ドアを閉めたあと、無操作状態が5分間継続すると電源が切れ、表示部が消灯します。
- ドアを開けたまま10分経過すると庫内灯及び表示部が消灯します。

※メニュー表示の初期位置は、過去に使用したメニューに応じて、「あたため」もしくは「レンジ」を表示します。



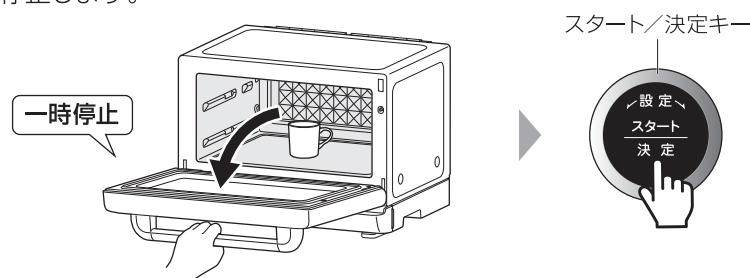
メニューの選択のしかた

- メニューダイヤルを回して選択します。
- ※トーストを選択するときは、トーストキーを押すことで、ワンタッチで設定できます。



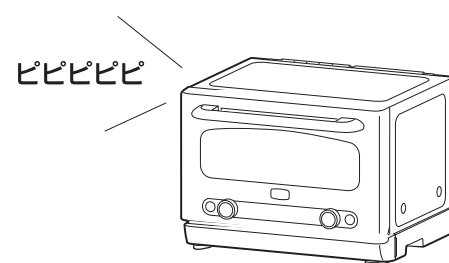
加熱を一時停止するとき

- 加熱中にドアを開けると、加熱を一時停止します。
- 加熱を再開するときは、ドアを閉め、スタート/決定キーを押してください。



取り忘れ防止機能について

- 加熱が終わると、「ピピピー ピピピー」と完了音が鳴ります。
- 取り忘れ防止のために、調理終了後ドアを開けないと、「ピピピピピ」とお知らせ音が鳴ります。
- お知らせ音は1分ごとに5回繰り返し、5分後に電源が切れます。
- 取り忘れ防止機能は、ドアを開けると解除されます。



消臭（空焼き）機能について

- 購入後、初めてお使いになるときには、消臭を行ってください。
 - 消臭機能は、庫内のにおいの原因（汚れなど）を消臭します。詳しい使いかたは、39ページをご参照ください。
- ※消臭機能を使用するときは、部屋をしっかりと換気しながら行ってください。



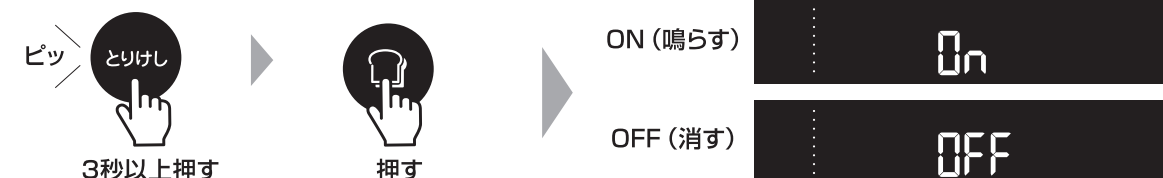
報知音について

- 操作音やお知らせ音などの報知音を消すことができます。ドアを開閉して「電源入り（表示部が点灯）」の状態を設定・解除を行ってください。

※ 本機能は電源「切」時、または停電時や電源プラグをコンセントから抜いた状態でも設定を記憶しています。

設定・解除方法

- ① とりけしキーを“ピッ”と音が鳴るまで3秒以上押してください。
 - ② 表示部が消灯し30秒以内に、トーストキーを押してください。
- ※設定・解除時は「ON」または「OFF」を約3秒間表示したあと、初期表示に戻ります。



チャイルドロック機能

- チャイルドロックを設定すると、すべての操作（解除を除く）ができなくなります。ドアを開閉して「電源入り（表示部が点灯）」の状態を設定・解除を行ってください。

※ 本機能は電源「切」時、または停電時や電源プラグをコンセントから抜いた状態でも設定を記憶しています。

設定・解除方法

- ① とりけしキーを“ピッ”と音が鳴るまで3秒以上押してください。
- ② 表示部が消灯し30秒以内に、とりけしキーを押してください。



表示部消灯機能について

- 表示部の点灯を消すことができます。

設定方法

- とりけしキーを“ピッ”と音が鳴るまで3秒以上押してください。
- ※ ドアを開けると表示部が点灯します。



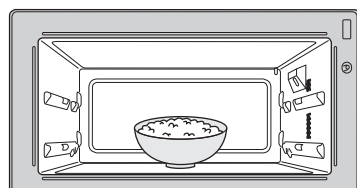
自動メニュー あたため

● ごはん（常温、冷蔵、冷凍）や調理済みのおかずをあたためる自動メニューです。

準備

食品を入れる

- 食品は、庫内中央に置いてください。
- ※使用できる容器については、「**使える容器・使えない容器**（13ページ）」をご参照ください。
- ※密閉したままの容器や袋は加熱できません。



庫内中央に置く

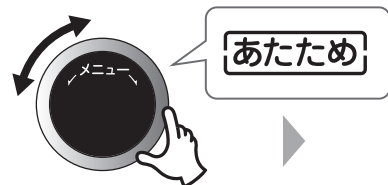


警告

- 100g未満の食品を加熱しないでください。発煙・発火の原因になります。
- 飲み物は、「飲み物（21ページ）」で加熱してください。
- 水分の少ないもの、乾燥したもの、弾けやすい食材の入ったものは加熱しないでください。発煙・発火・突然の沸とうの原因になります。

1 「あたため」に合わせる

- メニューダイヤルを回して、「あたため」を選択してください。



2 スタート／決定キーを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱が開始されます。
- バー（-）の回転表示後、残り時間の表示に切り替わります。

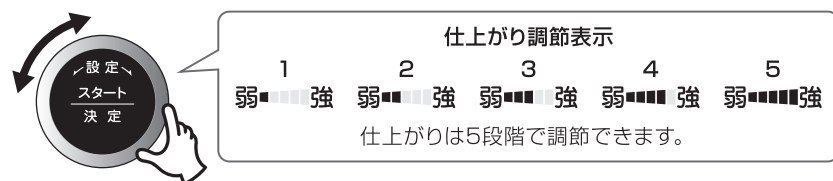


仕上がり表示 バー表示



残り時間表示

- 加熱開始後、仕上がり調節表示が点滅中（約12秒間）に設定ダイヤルを回すと、仕上がり調整できます。
- 仕上がり調節表示が点滅中にスタート／決定キーを押すか、約12秒経過すると仕上がり確定します。
- ※仕上がり調節の初期値は3（弱■■■強）です。
- ※仕上がりは前回の設定を記憶しています。



3 加熱終了

- 完了音が鳴り、加熱が終了します。
- 加熱が足りないときは、手動メニューの「手動メニュー：レンジ（27ページ）」で様子を見ながら加熱してください。
- 続けて加熱する際は、とりけしキーを押してからご使用ください。

ご注意

- 加熱後しばらくは容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。
- ラップをしていた場合は、加熱後、やけどに注意してすぐに外してください。食品や容器が変形する原因となります。



上手にあたためるためのポイント



警告

- 卵（殻付き卵・ゆで卵・おでんの卵・うずら卵など）を加熱しないでください。食品が破裂・爆発するおそれがあります。
- あんまん・パン・焼きいも、水分の少ないもの、少量のものを加熱しないでください。発煙・発火の原因となります。
- 液状のもの、とろみのある食品など突然の沸とうのおそれのある食品は加熱前・加熱後に必ずかき混ぜ、取り出すときはやけどに十分注意してください。加熱中や加熱後に突然の沸とうで飛び散ることがあります。
- お弁当をあたためるときはふた・ラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類は取り出してください。火花が出たり、破裂したりして、けが・やけどのおそれがあります。

食品	分量	状態	ラップ	ワンポイント
ごはん	1～3杯 (150～450g)	常温・冷蔵	×	・固めのごはんには、水を振りかける。
冷凍ごはん	1～2杯 (150～300g)	冷凍	○	・ラップの重なりを下にして、皿にのせる。 ・あたためが足りないときは余熱を使う。
おかず	1～2人分 (100～400g)	常温・冷蔵	○	・仕上がりを強める。 ・赤外線センサーを正しく検知させるために広口で浅めの耐熱容器を使用する。
汁物	1人前 (100～200g)	常温・冷蔵	×	・仕上がりを強める。 ・赤外線センサーを正しく検知させるために広口で浅めの耐熱容器を使用する。
カレー・シチュー	1人前 (100～200g)	常温・冷蔵	○	・仕上がりを強める。 ・臭気はじけたり汁気が飛ぶため、必ず深めの耐熱容器に入れてラップをする。 ・加熱後に必ず混ぜる。

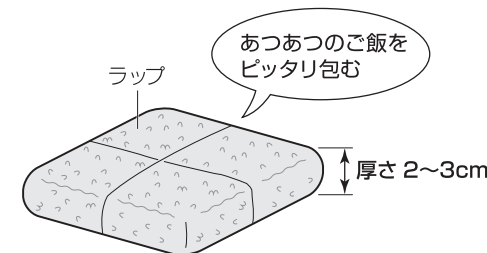
- 食品の状態に合わせて仕上がりの調節をしてください。
- 飲み物をあたためるときは、「**飲み物**（21ページ）」であたためてください。
- 時間や出力を設定して加熱するときは、「**手動メニュー：レンジ**（27ページ）」で様子を見ながら加熱してください。

ご飯の冷凍のしかた

- 150g（茶碗約1杯分）のご飯を厚さ2～3cmの平らな形に整え、ラップですき間なく包んでください。
- ご飯は炊き立ての熱い状態のものを用意してください。炊き立てのご飯を包むと蒸気を逃さず保存でき、解凍時（加熱時）に乾燥しにくくなります。

※丸めたり大量のご飯をひとまとめにすると、中まであたたまらない原因となります。

※保存容器や保存袋などに入れて冷凍・解凍（加熱）すると、上手にあたたまらない原因となります。



ラップの使いかた

ラップをするもの

- 煮物、蒸し物、調理済みの冷凍食品全般など
- しっとり仕上げたい食品
- カレー・シチュー、たれのかかった食品など、はじけるおそれのあるもの

ラップをしないもの

- ごはんもの、揚げ物、焼き物、炒め物、汁物など
- 水分を飛ばし気味にしたい食品

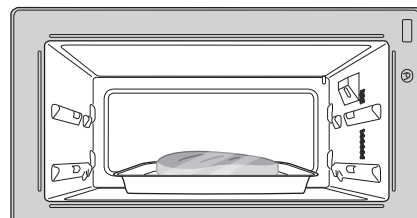
自動メニュー 解凍

● 冷凍した肉や魚を解凍／半解凍する自動メニューです。

準備

食品を入れる

- 食品は、庫内中央に置いてください。
- ※使用できる容器については、「使える容器・使えない容器（13ページ）」をご参照ください。
- ※市販の冷凍食品を解凍するときは、商品のパッケージに記載の説明に従ってください。



庫内中央に置く

注意

- アルミホイルを使用するときは、庫内壁面に近づけないでください。また、鋭利な部分を作らないでください。火花が出ることがあります。

ご注意

- 市販の冷凍食品は、必ず「電子レンジ可」と記載のあるものを加熱してください。
- 食材のラップは外し、発泡スチロールのトレーにのせたまま庫内に入れ、扉を閉めてください。発泡スチロールのトレーがないときは、耐熱性の容器に入れてください。
- 解凍しかかっている食材は仕上がりにむらが出て、一部が煮えてしまうことがあります。解凍する直前まで冷凍庫から出さないでください。
- 少量の食材（100g未満）は、煮えや変色のおそれがありますので解凍はできません。
- オープンやグリル、リベイクで加熱したあとは庫内が熱くなっていますので、十分に冷めてからご使用ください。

お知らせ

- 冷凍したごはんは、自動メニューの「あたため（17ページ）」で加熱してください。
- ゆでて冷凍した野菜は、手動メニューの「レンジ（27ページ）」で様子を見ながら加熱してください。

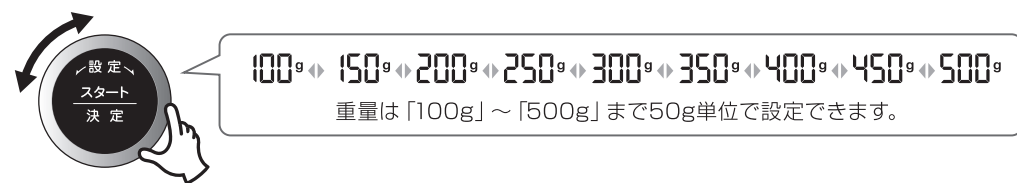
1 「解凍」に合わせ、「解凍」または「半解凍」に設定し、スタート／決定キーを押す

- 表示部に「解凍」または「半解凍」が表示されます。



2 重量を設定する

- 設定ダイヤルを回して、食品の重量を設定してください。
- ※重量の初期値は200gです。



3 スタート／決定キーを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱が開始されます。
- バー（-）の回転表示後、残り時間の表示に切り替わります。
- ※加熱開始後、ヒーターが点灯しますが問題はありません。

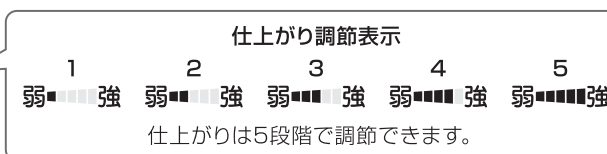


バー表示



残り時間表示

- 仕上がり調節表示が点滅中にスタート／決定キーを押すか、約12秒経過すると仕上がりが確定します。
- ※仕上がり調節の初期値は3（弱■■■■強）です。



4 加熱終了

- 完了音が鳴り、加熱が終了します。
- 解凍が足りないときは、加熱時間を再設定し、様子を見ながら追加加熱をしてください。
- 最大10分まで延長加熱できます。
- 食品によっては、解凍後3～5分放置し、自然解凍してください。



延長表示

仕上がり調節について

- 以下の肉は、仕上がりを弱めてください。
 - ・1枚ずつ広げてバックされている薄切り肉
 - ・バラや霜降りなど脂身の多い薄切り肉
 - ・バラバラに冷凍された肉
- 以下の肉は、仕上がりを強めてください。
 - ・厚みのある肉
 - ・鶏肉などのかたまり肉
- 形状、肉質、冷凍状態、開始温度によっては、部分的に煮えたり、固めになったりすることがあります。

上手に冷凍保存するためのポイント

- 新鮮な食材を使用してください。
- 冷凍する食品は、1回分ずつ（200～300g）に分け、2～3cmの厚さで、極端に薄くならないように平らな形にひとまとめにして冷凍してください。
- 薄くて細長い形状の肉は煮えるおそれがありますので、折りたたんで2～3cmの厚さの平らな形にして冷凍してください。
- ブロック肉などの厚みが不均一な肉は、折り込んで厚みを均一にして冷凍してください。
- ラップで包むときは、食品にぴったりと密封させ、ラップが食品の間に入らないように包んでください。
- バランなどの飾りや敷き物は取り除いて冷凍してください。
- 魚はうろこやえら、内臓を取り除き、塩水で洗って水気を拭き取り、1尾ずつ冷凍してください。

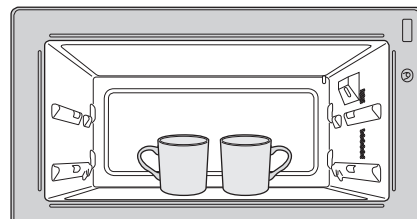
自動メニュー 飲み物

- コーヒーや牛乳などの飲み物をあたためる自動メニューです。

準備

食品を入れる

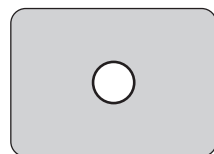
- 食品は、庫内中央に置いてください。（下記参照）
- ※使用できる容器については、「使える容器・使えない容器（13ページ）」をご参照ください。
- 飲み物の種類や容器の大きさ、形状、材質、厚みによって仕上がりが変わるため、仕上がり温度で調節してください。



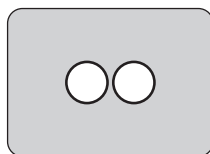
庫内中央に置く

食品の置きかた

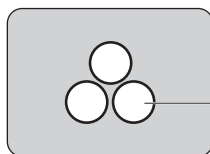
1 杯のとき



2 杯のとき



3 杯のとき



容器

食品は、庫内中央に寄せて置いてください。

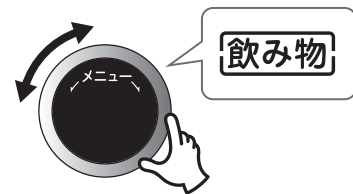


警告

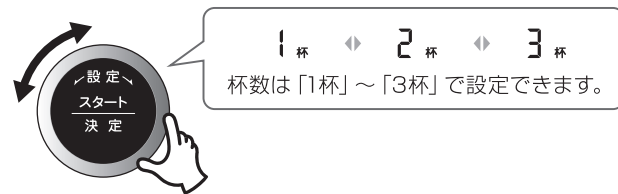
- 飲み物を加熱しすぎないでください。突然の沸とうの原因となります。加熱し過ぎたときは、そのまま1～2分ほど庫内で冷ましてから取り出してください。
- 容器の半分以下（少量）の飲み物は、「飲み物」であたためないでください。少量の飲み物は、必ず「手動メニュー：レンジ（27ページ）」で様子を見ながらあたためてください。
- 飲み物は、加熱前と加熱後にスプーンなどでかき混ぜてください。突然の沸とうの原因となります。

1 「飲み物」に合わせ、杯数を設定し、スタート／決定キーを押す

- あたためる杯数が表示されます。



飲み物



杯数は「1杯」～「3杯」で設定できます。



飲み物

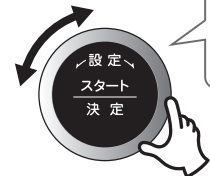
杯数表示

2 仕上がり温度を設定する

- 設定ダイヤルを回して、仕上がり温度を設定してください。
- ※仕上がり温度の初期値は60℃です。
- ※仕上がり温度は前回の設定を記憶します。



仕上がり温度表示

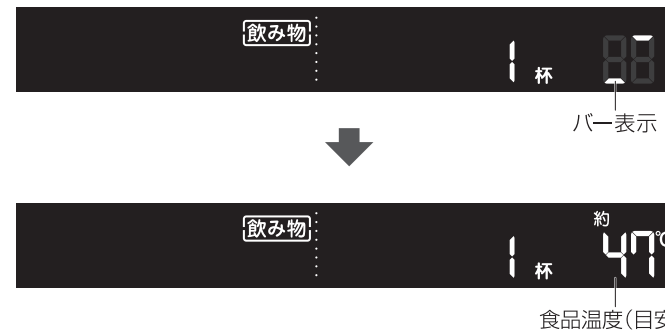


40℃ ◀ 45℃ ◀ 50℃ ◀ 55℃ ◀ 60℃ ◀ 65℃ ◀ 70℃

仕上がり温度は「40℃」～「70℃」まで5℃単位で設定できます。

3 スタート／決定キーを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱が開始されます。
- バー（-）の回転表示後、加熱中の食品温度（目安）が表示されます。



バー表示



食品温度(目安)

4 加熱終了

- 完了音が鳴り、加熱が終了します。
- 加熱が足りないときは、手動メニューの「レンジ（27ページ）」で様子を見ながら加熱してください。
- 続けて加熱する際は、とりけしキーを押してからご使用ください。



ご注意

- 加熱後しばらくは容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

上手にあたためるためのポイント

- あたためられる飲み物は、牛乳、お茶、コーヒー、水などです。
- 汁物やとろみのある食品は、手動メニューの「レンジ（27ページ）」で様子を見ながら加熱してください。
- 1回にあたためられる分量1～3杯分は、牛乳、お茶、コーヒー、水で150～600mLです。
- 容器はマグカップやコップ（背が低く、広口の容器）を使用し、飲み物を容器の7～8分目まで入れてください。

ご注意

- お酒をあたためるときは、手動メニューの「レンジ（27ページ）」で様子を見ながら加熱してください。
- 牛乳びんなどを直接加熱しないでください。

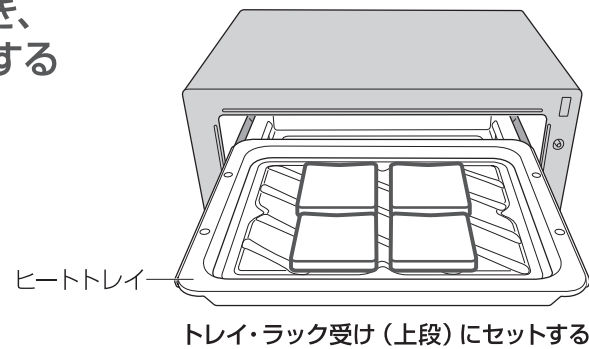
自動メニュー トースト

- トースト、冷凍トーストを1～4枚焼く自動メニューです。

準備

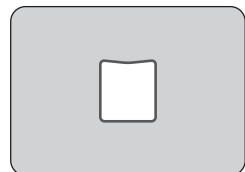
トーストを付属のヒートトレイに置き、トレイ・ラック受け（上段）にセットする

- トーストは、ヒートトレイの中央に置いてください。（下記参照）
- ※ 必ず、付属のヒートトレイをセットしてください。

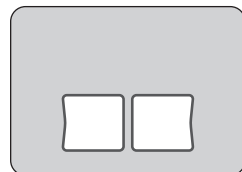


トーストの置きかた

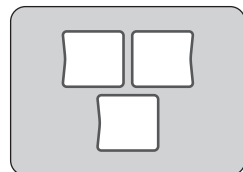
1枚のとき



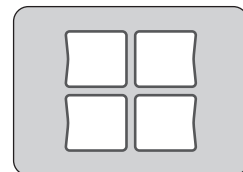
2枚のとき



3枚のとき



4枚のとき



⚠ 注意

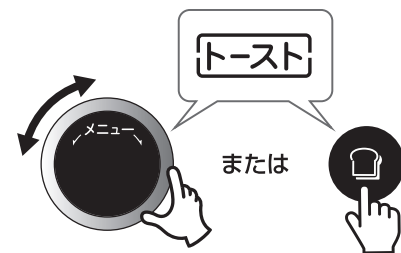
- 取り出したヒートトレイは、熱に弱い場所には置かないでください。また、ドアの上には置かないでください。
- 取り出したヒートトレイに子供や幼児が触れないように十分注意してください。

ご注意

- 冷凍保存した食パンは保存状態により焼き色が異なります。

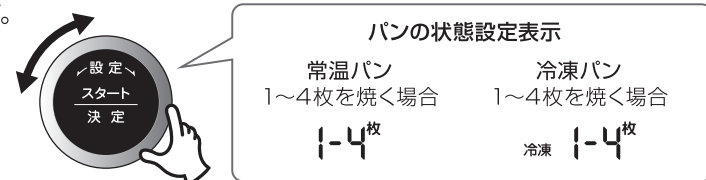
1 「トースト」に合わせる

- メニューダイヤルを回すか、トーストキーを押して「トースト」を選択してください。



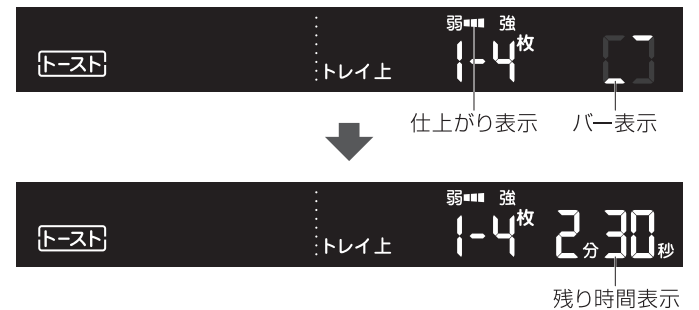
2 パンの状態を設定する

- 設定ダイヤルを回して、焼き上げるパンの状態（常温パン／冷凍パン）を設定してください。
- ※ パンの状態の初期値は常温パンです。
- ※ パンの状態は前回の設定を記憶しています。

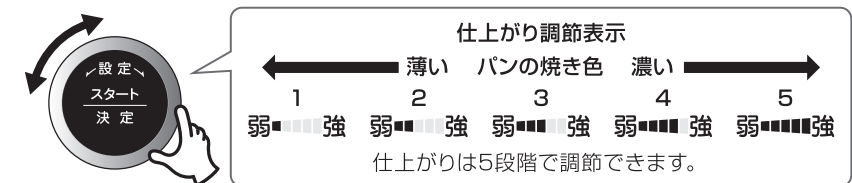


3 スタート／決定キーを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱が開始されます。
- バー（-）の回転表示後、残り時間の表示に切り替わります。



- 加熱開始後、仕上がり調節表示が点滅中（約12秒間）に設定ダイヤルを回すと、仕上がり（パンの焼き色）が調整できます。
- 仕上がり調節表示が点滅中にスタート／決定キーを押すか、約12秒経過すると仕上がりが確定します。
- ※ 仕上がり調節の初期値は3（弱■■■強）です。
- ※ 仕上がりは前回の設定を記憶しています。



4 加熱終了

- 完了音が鳴り、加熱が終了します。
- 加熱が足りないときは、加熱時間を再設定し、様子を見ながら追加加熱をしてください。
- 最大1分30秒まで延長加熱できます。
- 延長加熱は表面のみ加熱します。裏面を焼く場合は、裏返して延長加熱してください。



ご注意

- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内が熱くなりますので、やけどにご注意ください。
- 加熱後しばらくはヒートトレイが熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

トーストを焼くときのポイント

- パンの厚さ、種類、大きさ、電圧、室温や庫内の温度などによって、焼け具合が異なります。
- 糖分や油分の多いパンや小さいパンは焦げやすいので仕上がりを弱めに設定して加熱してください。
- バターやジャムを塗ったパンを焼かないでください。発煙・発火の原因となります。
- トーストは上面が少し濃く焼けます。
- 冷凍トーストを焼くときは、表面の霜を取り除いてください。

食 品	分 量	加熱時間	ワンポイント
トースト	1枚	約3分40秒	● センサーが温度を検知し、最適な加熱時間を自動で設定する。
	2枚	約4分10秒	
	3枚	約4分30秒	
	4枚	約4分50秒	
冷凍トースト	1枚	約4分30秒	● センサーが温度を検知し、最適な加熱時間を自動で設定する。 ● 表面の霜を取り除いておく。
	2枚	約4分30秒	
	3枚	約4分30秒	
	4枚	約4分50秒	

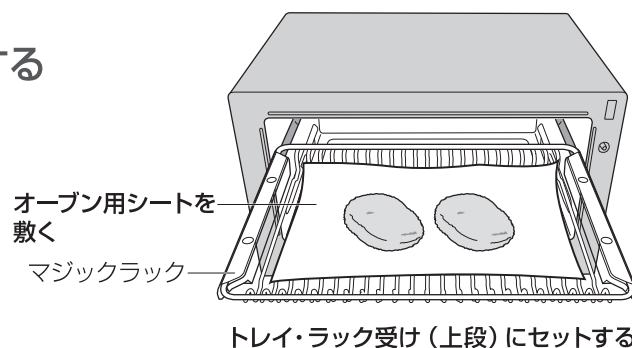
自動メニュー **リベイク**

- ロールパンやコロッケ、冷凍のたい焼きなどをあたため直す自動メニューです。

準備

食品を付属のマジックラックに置き、
トレイ・ラック受け（上段）にセットする

- 油分の多い食材を加熱するときは、オープン用シートを敷いてください。オープン用シートがない場合は、耐熱性の容器を代用してください。
- 食品は、マジックラックの中央に置いてください。
※必ず、付属のマジックラックをセットしてください。
※使用できる容器については、「使える容器・使えない容器（13ページ）」をご参照ください。



⚠ 注意

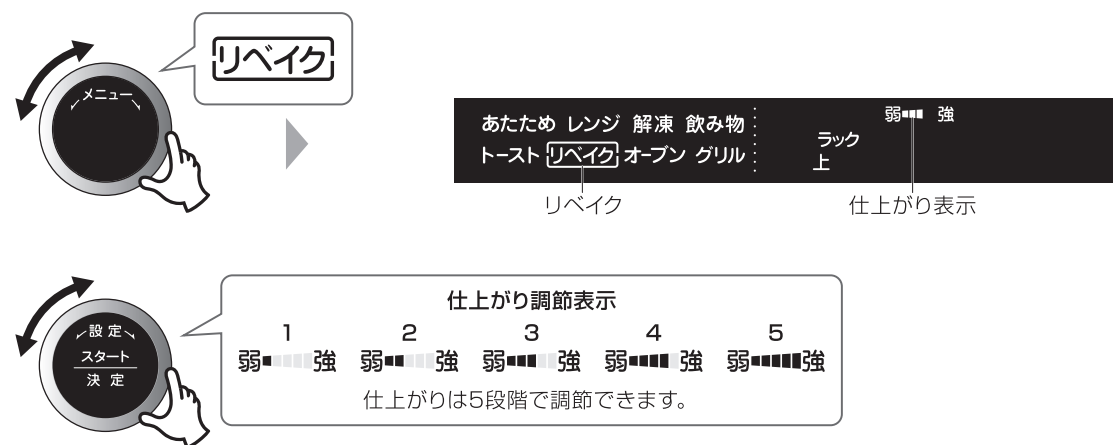
- 50g未満の食品を加熱しないでください。発煙・発火の原因となります。
- 取り出したマジックラックは、熱に弱い場所には置かないでください。また、ドアの上には置かないでください。
- 取り出したマジックラックに子供や幼児が触れないように十分注意してください。

ご注意

- アルミホイル、ラップは使用できません。オープン用シート、耐熱性の容器を使用してください。

1 「リベイク」に合わせ、仕上がりを設定する

- 仕上がり調節が表示されます。
※仕上がり調節の初期値は3（弱■■■強）です。
※仕上がりは前回の設定を記憶しています。



2 スタート／決定キーを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱が開始されます。
- バー（-）の回転表示後、残り時間の表示に切り替わります。



3 加熱終了

- 完了音が鳴り、加熱が終了します。
- 加熱が足りないときは、加熱時間を再設定し、様子を見ながら追加加熱をしてください。
- 最大1分30秒まで延長加熱できます。



ご注意

- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内が熱くなりますので、やけどにご注意ください。
- 加熱後しばらくはマジックラックなどが熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

上手にあたためるためのポイント

- 必ず、マジックラックはトレイ・ラック受けの上段にセットしてください。
- 食品は中央に集めて置いてください。
- 冷凍状態の食品は仕上がりを強めてください。
- 食品の種類、大きさ、電圧、室温や庫内の温度などによって、焼け具合が異なります。
- 食品の表面を“サクッ”と仕上げるため、食品を入れ過ぎないでください。
- アルミホイル、ラップは使用できません。

食 品	分 量	状 態	仕 上 がり	ワ ン ポ イ ン ト
ロールパン・クロワッサン	2～4個	常温	弱■■■強	
惣菜パン	1～2個	常温・冷蔵	弱■■■強 弱■■■強	
天ぷら	2～4個	常温・冷蔵	弱■■■強 弱■■■強	● マジックラックの上にオープン用シートを敷く。 ● 油をふき取ってから加熱する。 ● 食材の量が多い場合は仕上がりを強める。
フライ・コロッケ	2～4個	常温・冷蔵	弱■■■強 弱■■■強	
冷凍たい焼き	1～3個	冷凍	弱■■■強 弱■■■強	● 表面の霜を取り除いておく。
冷凍から揚げ	2～4個	冷凍	弱■■■強 弱■■■強	● マジックラックの上にオープン用シートを敷く。

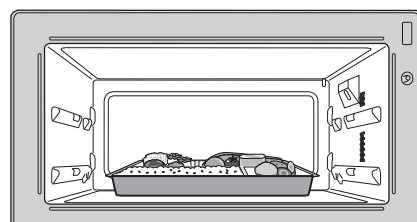
手動メニュー レンジ

● 出力と時間を設定してあたためる手動メニューです。

準備

食品を入れる

- 食品は、庫内中央に置いてください。
- ※ 使用できる容器については、「使える容器・使えない容器（13ページ）」をご参照ください。
- ※ 食材や食品については「レンジ加熱の目安（29ページ）」をご参照ください。
- ※ 密閉したままの容器や袋は加熱できません。



庫内中央に置く



警告

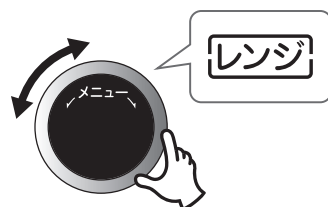
- 飲み物を加熱しすぎないでください。また飲み物は、加熱前と加熱後にスプーンなどでかき混ぜてください。突然の沸とうの原因となります。

ご注意

- 量が多いときは、適量に分けて加熱してください。
- 加熱中は様子を見ながら加熱してください。食品を加熱しすぎると白煙があがり炭化します。

1 「レンジ」に合わせる

- メニューダイヤルを回して、「レンジ」を選択してください。



レンジ

出力表示

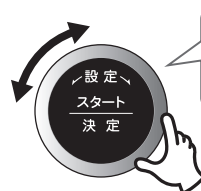
2 出力を設定し、スタート／決定キーを押す

- 設定ダイヤルを回して、出力を設定してください。
- ※ 出力の初期値は600Wです。



レンジ

出力表示



100w ▶ 200w ▶ 500w ▶ 600w ▶ 800w ▶ 1000w
出力は6段階で設定できます。



3 加熱時間を設定する

- 設定ダイヤルを回して、加熱時間を設定してください。表示部に加熱時間が表示されます。
- ※ 加熱時間の初期値は0秒です。



レンジ

加熱時間表示



加熱時間について

- 設定した出力に合わせて下記の範囲で設定できます。

設定できる最大時間

1000W… 3分
800W… 5分
600W… 20分
500W… 20分
200W… 60分
100W… 60分

設定できる時間単位

0～ 5分 … 10秒単位
5～10分 … 30秒単位
10～60分 … 1分単位

4 スタート／決定キーを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱が開始されます。
- 表示部に残りの加熱時間が表示されます。



レンジ

残り時間表示



5 加熱終了

- 完了音が鳴り、加熱が終了します。
- 加熱が足りないときは、加熱時間を再設定し、様子を見ながら追加加熱をしてください。
- 延長加熱時間は最初に設定した時間、出力により異なります。



レンジ

延長表示

ご注意

- 加熱後しばらくは容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。
- ラップをしていた場合は、加熱後、やけどに注意してすぐに外してください。食品や容器が変形する原因となります。

レンジ加熱の目安（出力：600Wの場合）

- 食材の種類や加熱前の温度などで仕上がりが異なりますので、様子を見ながら加熱してください。
- 食品の分量を2倍にした場合は、加熱時間を2倍にしてください。
- 市販の冷凍食品や加工食品を加熱するときは、商品に記載の出力・加熱時間をご参考ください。

⚠ 警告

- 食品は加熱し過ぎないでください。発火・発煙の原因となります。
- まんじゅう、あんまんの「あん」は高温になると発煙・発火します。
- 根菜類（ごぼう・にんじんなど）は、水分が少なくなり、発煙・発火の原因となります。
- 飲み物は加熱し過ぎないでください。加熱後取り出したあとに突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります。
- 卵やイカなどははじけてやけどの原因になります。加熱時間を短くするか、小さく切ったり穴をあけるなどして調理してください。
- 乾燥した食材や水分の少ない食材は、発煙・発火するおそれがあります。
- 小さく切ったにんじんなどを少量だけ加熱すると火花が出ることがあります。100gより少ないときは、大きめの容器に野菜が浸るくらいの水を入れ、ラップをして加熱してください。

食 材	分量	状 態	ラップ	加熱時間	ワンポイント
ごはん	1杯 (150g)	常温	×	約1分	・ 固めのごはんには、水を振りかける。
冷凍ごはん	150g	冷凍	○	約2分20秒	・ 2～3cmの厚みで、ラップに包んで平らに冷凍したものを使う。
ピラフ・チャーハン	1人分 (250g)	冷凍	○	約4分30秒	・ あらかじめ、ほぐしておく。
みそ汁	1杯 (150mL)	常温	×	約1分30秒	・ 加熱前、加熱後にかき混ぜる。
カレー・シチュー	1人分 (200g)	常温	○	約1分40秒	・ 加熱後、かき混ぜる。
煮物	1人分 (200g)	常温	○	約1分20秒	・ 加熱前、加熱後にかき混ぜる。
中華まん	1個 (80～90g)	冷蔵	○	約40秒	・ 底の紙を取ってさっと水にくぐらせ、ふんわりとラップに包む。
シュウマイ	5個 (70g)	冷蔵	○	約1分	・ 水を降りかける。
ハンバーグ	1個 (90g)	常温	○	約1分30秒	・ 加熱の前後は、必ずかき混ぜる。
牛乳	1杯 (200mL)	冷蔵	×	約1分30秒	
コーヒー	1杯 (150mL)	常温	×	約1分30秒	
酒	1本 (180mL)	常温	×	約1分10秒	

ラップの使いかた

⚠ 警告

- お弁当をあたためるときはふた・ラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類は取り出してください。火花が出たり、破裂したりして、けが・やけどのおそれがあります。

ラップをするもの

- 煮物、蒸し物、調理済みの冷凍食品全般など
- しっとり仕上げたい食品
- カレー・シチュー、たれのかかった食品など、はじけるおそれのあるもの

ラップをしないもの

- ごはんもの、揚げ物、焼き物、炒め物、汁物など
- 水分を飛ばし気味にしたい食品

野菜をゆでるときのポイント（出力：600Wの場合）

⚠ 警告

- 繊維質の多い食材は、発煙・発火することがあります。ラップをする、加熱しすぎないなど、注意して調理してください。

- ラップの重なり合った部分を下にして皿にのせてください。葉・果菜類は水滴が付いたままラップに包んでください。
- 葉菜類
 - ・ 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てください。）
 - ・ アクのある野菜（ほうれん草・小松菜など）は、加熱後すぐに流水にさらしてアク抜きをしてください。
 - ・ 量が多いときは、半分に分けてラップに包んでください。
- 果菜類
 - ・ 大きさをそろえて切ってください。
 - ・ アクのある野菜（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てください。
 - ・ 色の濃い野菜（ブロッコリー・アスパラガスなど）は、加熱後すぐに流水にさらしてアク抜きをしてください。
- 根菜類
 - ・ できるだけ大きさをそろえて重ならないように並べてください。
 - ・ 丸ごと加熱する場合は、皮付きのままラップに包み、加熱後はラップをしたまま、4～5分蒸らしてください。

食 材	分量(正味)	ラップ	加熱時間	ワンポイント
ほうれん草・小松菜	1束(200g)	○	約2分30秒	・ 葉と茎を交互に重ねてラップに包む。
ブロッコリー・カリフラワー	1株(200g)	○	約2分30秒	・ 小房に分けておく。 ・ あらかじめ食塩水に浸けておく。
アスパラガス	10本(150g)	○	約1分50秒	・ 根元の固い皮を取り、軽く塩でもんでおく。
かぼちゃ	1/4個(350g)	○	約4分30秒	・ 大きさをそろえておく。 ・ 少量の水を加える。
にんじん・ごぼう	1本(150g)	○	約5分30秒	・ 野菜が浸かるくらいの水を加え、ふんわりとラップをかける。
大根	1/4本(300g)	○	約7分30秒	・ 大きさをそろえておく。 ・ 少量の水を加える。
じゃがいも	1個(150g)	○	約4分	・ 大きさをそろえておく。 ・ 丸ごと加熱する場合は、加熱後ラップをしたまま、4～5分蒸らす。
さつまいも	1本(200g)	○	約5分	・ 大きさをそろえておく。 ・ 丸ごと加熱する場合は、加熱後ラップをしたまま、4～5分蒸らす。
もやし	1袋(200g)	○	約3分20秒	・ さっと洗う。

※ 加熱時間は目安であり、分量や調理状態により異なります。必要以上に加熱すると、発煙・発火の原因となります。

29

30

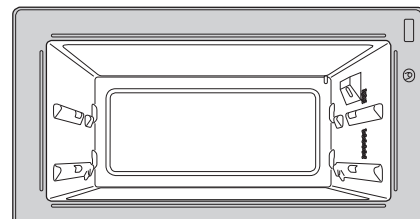
手動メニュー オープン（予熱あり）

- 予熱したあと、温度と時間を設定して加熱する手動メニューです。

準備

食材の下ごしらえをして、
付属のヒートトレイに置いておく

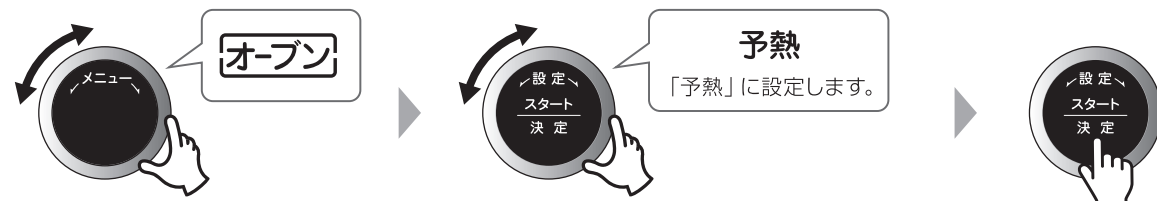
- パンやお菓子など、庫内をあらかじめあたためてから、食品を入れて焼き上げます。
 - 庫内には何も入れないでください。
 - 調理物によっては、付属のマジックラックを使用することも可能です。
- ※使用できる容器については、「使える容器・使えない容器（13ページ）」をご参照ください。



庫内に何も入れない

1 「オープン」に合わせ、「予熱」に設定し、スタート／決定キーを押す

- 表示部に「予熱」が表示されます。



2 加熱（予熱）温度を設定する

- 設定ダイヤルを回して、加熱（予熱）温度を設定してください。表示部に加熱（予熱）温度が表示されます。

※加熱（予熱）温度の初期値は200℃です。



3 スタート／決定キーを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱（予熱）が開始されます。
- 表示部に庫内の温度（目安）が表示されます。



予熱時間の目安

設定温度	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	220℃	250℃
予熱時間	約9分	約10分	約11分	約13分	約14分	約17分	約25分



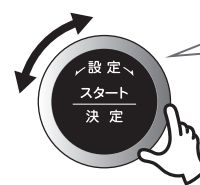
4 予熱完了

- 完了音が鳴ったら予熱完了です。
- 表示部に予熱完了の「完」が表示されます。



5 加熱時間を設定する

- 設定ダイヤルを回して、加熱時間を設定してください。表示部に加熱時間が表示されます。
- ※加熱時間の初期値は10分です。



加熱時間について

- 加熱時間は、下記の範囲で設定できます。

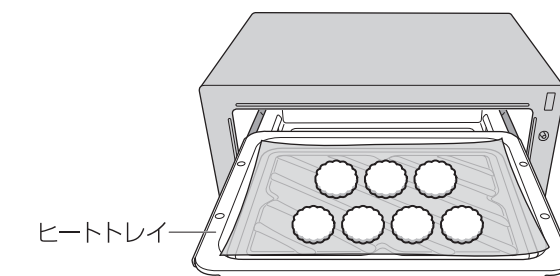
設定できる最大時間	設定できる時間単位
120分	0～60分 … 1分単位
	60～120分 … 5分単位



加熱時間表示

6 食品を入れ、スタート／決定キーを押す

- ドアを開け、付属のヒートトレイにのせた食品を庫内に入れてください。
 - ヒートトレイに水もしくはお湯を入れて加熱することで簡易スチームとして利用することも可能です。
 - 調理物によっては、付属のマジックラックを使用することも可能です。
- ※使用できる容器については、「使える容器・使えない容器（13ページ）」をご参照ください。
- スタート／決定キーを押すと、庫内灯が点灯し、加熱が開始されます。
 - 表示部に残りの加熱時間が表示されます。
 - ドアを開けたあとにも加熱時間の調整ができます。



トレイ・ラック受け（上段または下段）にセットする



残り時間表示

ご注意

- ヒートトレイの端の方に食品を置くと、焼きムラの原因となります。
- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内が熱くなりますので、ミトンやふきんなどを使用し、やけどに十分注意して入れてください。

注意

- 取り出したヒートトレイは、熱に弱い場所には置かないでください。また、ドアの上には置かないでください。
- 取り出したヒートトレイに子供や幼児が触れないように十分注意してください。

7 加熱終了

- 完了音が鳴り、加熱が終了します。
- 加熱が足りないときは、加熱時間を再設定し、様子を見ながら追加加熱をしてください。
- 最大10分まで延長加熱できます。

ご注意

- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内が熱くなりますので、やけどにご注意ください。
- 加熱後しばらくはヒートトレイなどが熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。



延長表示

手動メニュー

オーブン (予熱なし)

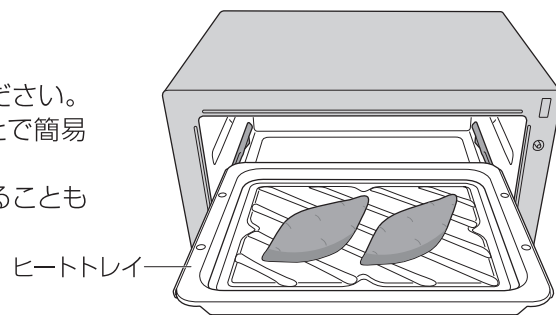
● 予熱をせずに、温度と時間を設定して加熱する手動メニューです。

準備

食品を入れる

- 始めから食品を入れ、予熱をせずに焼き上げます。
- 付属のヒートトレイにのせた食品を庫内に入れてください。
- ヒートトレイに水もしくはお湯を入れて加熱することで簡易スチームとして利用することも可能です。
- 調理物によっては、付属のマジックラックを使用することも可能です。

※使用できる容器については、「使える容器・使えない容器(13ページ)」をご参照ください。



トレイ・ラック受け (上段または下段) にセットする



注意

- 取り出したヒートトレイは、熱に弱い場所には置かないでください。また、ドアの上には置かないでください。
- 取り出したヒートトレイに子供や幼児が触れないように十分注意してください。

1 「オープン」に合わせ、「予熱なし」に設定し、スタート／決定キーを押す

- 表示部に「予熱なし」が表示されます。



オープン 予熱なし表示

2 加熱温度を設定し、スタート／決定キーを押す

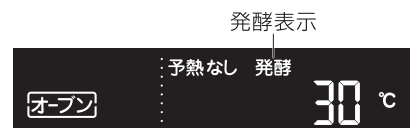
- 設定ダイヤルを回して、加熱温度を設定してください。表示部に加熱温度が表示されます。



加熱温度表示

オープン (発酵) について

- 「30℃」・「35℃」・「40℃」・「45℃」に設定すると「発酵」が点灯します。発酵については、35ページの「オープン (発酵)」をご参照ください。



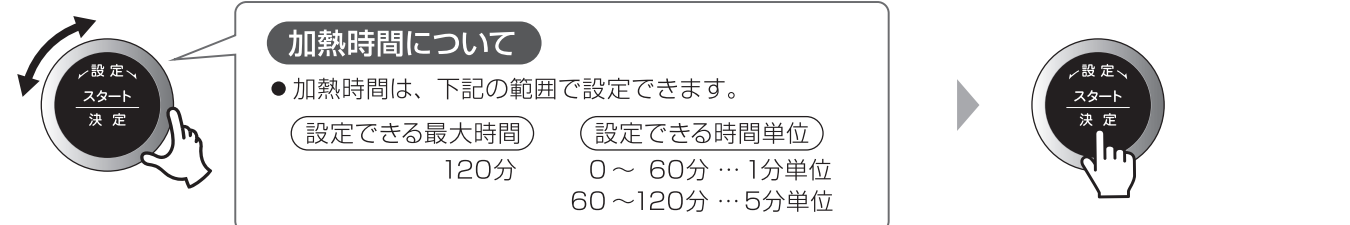
発酵表示



予熱なし

3 加熱時間を設定する

- 設定ダイヤルを回して、加熱時間を設定してください。表示部に加熱時間が表示されます。



加熱時間表示

4 スタート／決定キーを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱が開始されます。
- 表示部に残りの加熱時間が表示されます。



残り時間表示

5 加熱終了

- 完了音が鳴り、加熱が終了します。
- 加熱が足りないときは、加熱時間を再設定し、様子を見ながら追加加熱をしてください。
- 最大10分まで延長加熱できます。

ご注意

- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内が熱くなりますので、やけどにご注意ください。
- 加熱後しばらくはヒートトレイなどが熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。



延長表示

手動メニュー

オーブン（発酵）

● 発酵温度と時間を設定して加熱する手動メニューです。

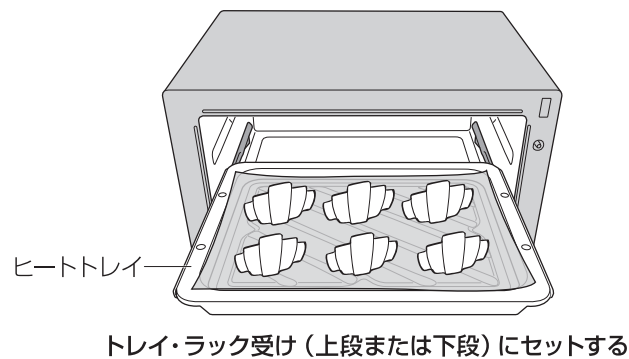
準備

食品を入れる

- 付属のヒートトレイ、もしくは耐熱ボウルを使用し、食品を庫内に入れてください。
- ※使用できる容器については、「使える容器・使えない容器（13ページ）」をご参照ください。

お知らせ

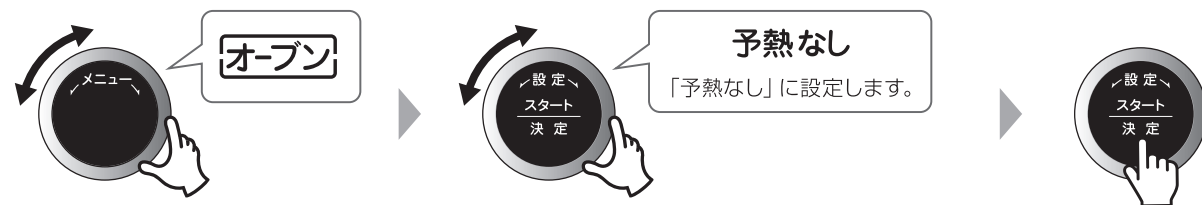
- 庫内が高温のときは使用できません。
- 設定温度が室温に近いまたは室温が高い場合は、様子を見ながら温度・時間を調節してください。
- 室温が低いときは、時間を長めに設定し、様子を見ながら発酵させてください。
- 生地が乾燥するときは、霧吹きをしてください。



トレイ・ラック受け（上段または下段）にセットする

1 「オーブン」に合わせ、「予熱なし」に設定し、スタート／決定キーを押す

- 表示部に「予熱なし」が表示されます。



オーブン 予熱なし表示

2 発酵温度を設定し、スタート／決定キーを押す

- 設定ダイヤルを回して、発酵温度を設定してください。表示部に発酵温度が表示されます。
- ※加熱温度の初期値は200℃です。



発酵表示 発酵温度表示

オーブン（予熱なし）について

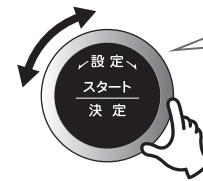
- 加熱温度「80℃」～「250℃」は、オーブン（予熱なし）で加熱する場合の温度です。オーブン（予熱なし）については、33ページの「オーブン（予熱なし）」をご参照ください。

3 加熱時間を設定する

- 設定ダイヤルを回して、加熱時間を設定してください。表示部に加熱時間が表示されます。
- ※加熱時間の初期値は0分です。



加熱時間表示



加熱時間について

- 加熱時間は、下記の範囲で設定できます。

設定できる最大時間	設定できる時間単位
120分	0～60分 … 1分単位
	60～120分 … 5分単位



4 スタート／決定キーを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱が開始されます。
- 表示部に残りの加熱時間が表示されます。



残り時間表示



5 加熱終了

- 完了音が鳴り、加熱が終了します。
- 加熱が足りないときは、加熱時間を再設定し、様子を見ながら追加加熱をしてください。
- 最大10分まで延長加熱できます。



延長表示

手動メニュー

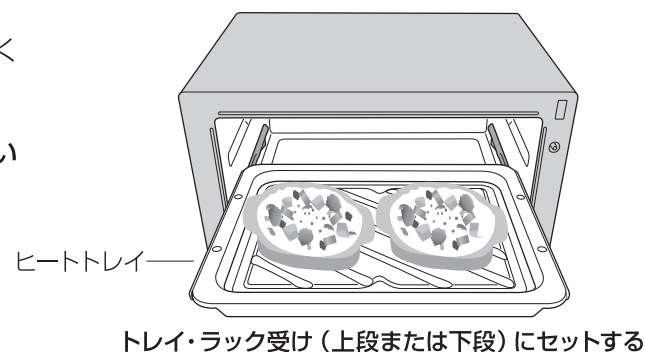
グリル

- ハンバーグや焼き魚などを火力と時間を設定して加熱する手動メニューです。

準備

食品を入れる

- 付属のヒートトレイにのせた食品を庫内に入れてください。
- ※必ず、付属のヒートトレイをセットしてください。
- ※使用できる容器については、「使える容器・使えない容器（13ページ）」をご参照ください。



注意

- 取り出したヒートトレイは、熱に弱い場所には置かないでください。また、ドアの上には置かないでください。
- 取り出したヒートトレイに子供や幼児が触れないように十分注意してください。

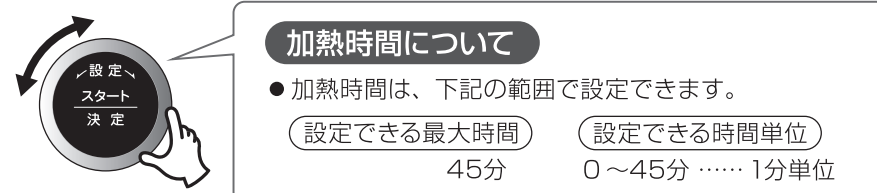
1 「グリル」に合わせ、火力を設定し、スタート／決定キーを押す

- 設定ダイヤルを回して、火力を設定してください。表示部に火力が表示されます。
- ※火力の初期値は強です。



2 加熱時間を設定する

- 設定ダイヤルを回して、加熱時間を設定してください。表示部に加熱時間が表示されます。
- ※加熱時間の初期値は0分です。



3 スタート／決定キーを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱が開始されます。
- 表示部に残りの加熱時間が表示されます。



残り時間表示

4 加熱終了

- 完了音が鳴り、加熱が終了します。
- 加熱が足りないときは、加熱時間を再設定し、様子を見ながら追加加熱をしてください。
- 最大10分まで延長加熱できます。

ご注意

- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内が熱くなりますので、やけどにご注意ください。
- 加熱後しばらくはヒートトレイなどが熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。



延長表示

上手にあたためるためのポイント

- 魚を焼くときは、内臓を取り除いてから焼いてください、うまく焼けない原因となります。
- ヒートトレイの端の方に食品を置くと、焼きムラの原因となります。

食 品	分 量	ヒートトレイの位置	火力	加熱時間	ワンポイント
パックもち	2個(50g／個)	下段	弱■■■■強	約7～9分	● 常温のもちを使用する。
	4個(50g／個)			約8～10分	
冷蔵ピザ	1枚 (20cm)	上段	弱■■■■強	約6～7分	
冷凍ピザ	1枚 (20cm)	上段	弱■■■■強	約7～8分	
グラタン	2人分	下段	弱■■■■強	約10～12分	● 本製品に付属のレシピブックを参照。
ハンバーグ	2個(150g／個)	下段	弱■■■■強	約13～15分	● 本製品に付属のレシピブックを参照。
	4個(150g／個)			約15～16分	
焼き魚(鮭)	2人分	下段	弱■■■■強	約9～10分	● 本製品に付属のレシピブックを参照。

※ 加熱時間は目安であり、分量や調理状態により異なります。必要以上に加熱すると、発煙・発火の原因となります。

※ パック成ちは焼き色が薄く仕上がります。

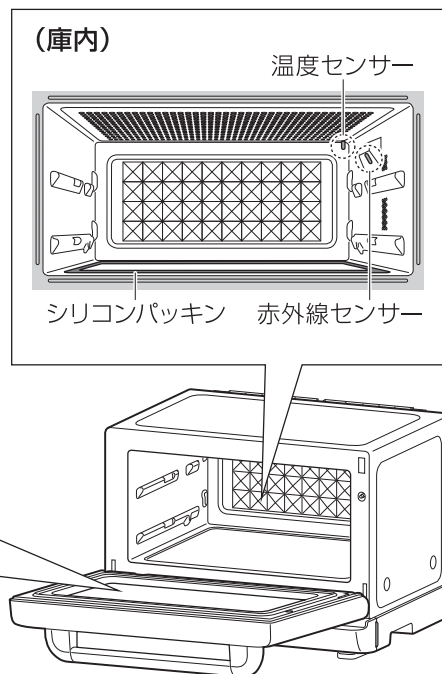
日常の点検とお手入れのしかた

※お手入れは、こまめに行ってください。

 警告	● 本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。 感電・やけど・けがの原因となります。 ● お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、冷めてから行ってください。 感電・やけど・けがの原因となります。
お願い	● ベンジン・シンナー・みがき粉・金属たわし・ナイロンたわしなどは使用しないでください。表面に傷がつく原因となります。 ● 塩素系の洗剤は使用しないでください。サビや故障の原因となります。 ● つゆ受け、付属品のお手入れに食器乾燥機や食器洗い乾燥機は使えません。変形の原因となります。

本体(庫内)

- 固くしぼったぬれふきんで拭いてください。汚れが取れにくいときは、ぬれたふきを汚れの上に置き、30分程度ふやかしてから拭き取ってください。
 - 汚れがひどいときは、水で薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかいふきんで拭いたあと、固くしぼったふきんなどで洗剤を拭き取ってください。
- ※ 赤外線センサー、温度センサーに触れないでください。変形や破損すると、正しい温度が検知できなくなります。
- ※ 庫内天面を強く押さないでください。変形や破損するおそれがあります。
- ※ 庫内天面の穴に箸などを差し込まないでください。変形や破損するおそれがあります。
- ※ 庫内や周囲のシリコンパッキンを強くふいたり、こすったりしないでください。庫内塗装やシリコンパッキンがはがれる原因になります。
- 庫内のにおいが気になるときは、下記に従って消臭を行ってください。



消臭(空焼き)のしかた

1 庫内に何も入れず、ドアを閉める

- 表示部が点灯し、電源「入」になります。
- ※ 消臭を行う前に、庫内のお手入れを行ってください。

ご注意

- 消臭を行うときは、窓を開けるか換気扇を回すなど換気をしてください。
- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内が熱くなりますので、やけどにご注意ください。

【あたため】レンジ 解凍 飲み物
トースト リバイク オープン グリル

2 とりけしキーを“ピッ”と鳴るまで3秒以上押す



3 表示部が点灯し、30秒以内にスタート/決定キーを押す

- 庫内が点灯し、加熱が開始されます。
- 加熱中は表示部に消臭と残り時間が表示されます。



消臭
20分
残り時間表示

4 加熱終了

- 加熱が終了したら消臭の完了です。

本体(外側)

- 柔らかい乾いたふきんなどで拭いてください。汚れがひどいときは、水で薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかいふきんで拭いたあと、よく拭きとってください。

吸気口・排気口

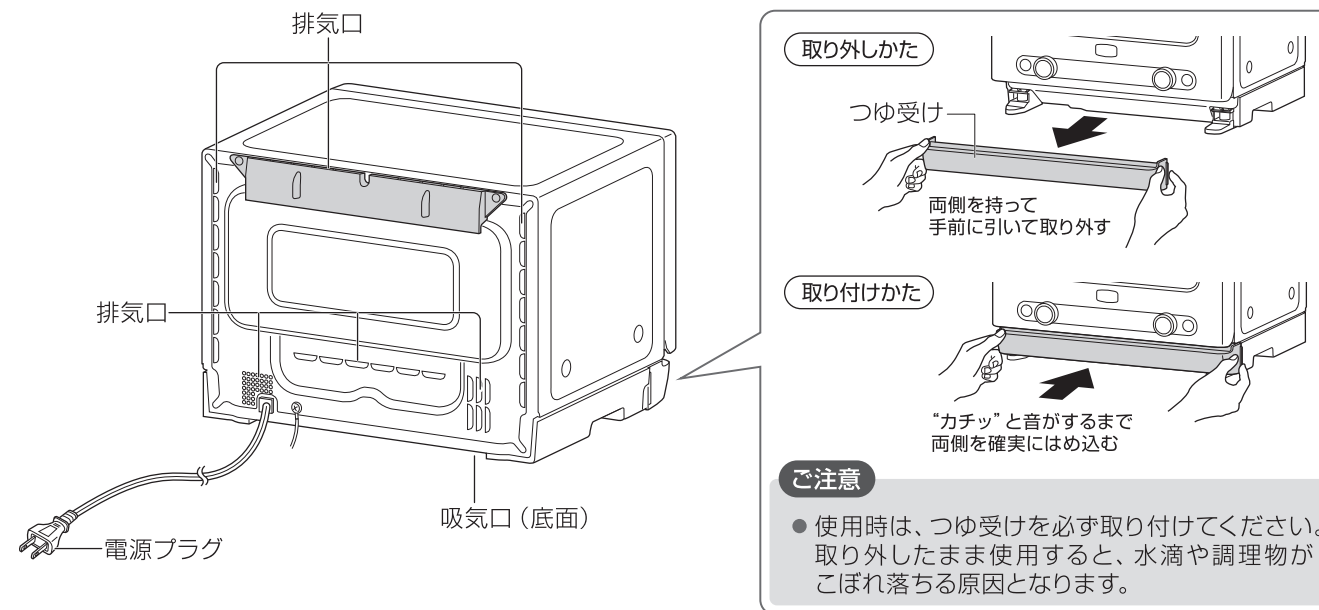
- 柔らかい乾いたふきんなどで拭いてください。ホコリが吸気口などに入り込んでいる場合は、掃除機を使用して吸い取ってください。

電源プラグ

- 柔らかい乾いたふきんなどで拭いてください。
- ※ ぬれたふきんで拭いたり、液体は使わないでください。

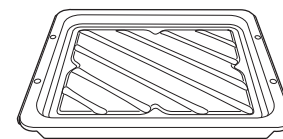
つゆ受け

- 取り外してから溜まった水を捨て、汚れを洗い流してください。洗ったあとは、柔らかい乾いた布で水気をよく拭き取ってから取り付けてください。
- ※ 調理後は熱くなっていますので、十分冷えてからお手入れを行ってください。

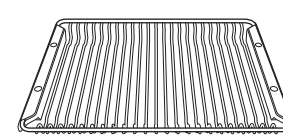


ヒートトレイ・マジックラック

- 柔らかいスポンジで汚れを落としたあと、柔らかい乾いたふきんで水気をよく拭きとってください。汚れが落ちにくい場合は、ぬるま湯につけ置きしてから洗ってください。
- ※ みがき粉、ナイロンタワシ、金属製のタワシなどは使用しないでください。表面加工に傷がついたり、変色・変形・サビの原因となります。
- ※ 調理後は熱くなっていますので、十分冷えてからお手入れを行ってください。
- ※ 調理後、急激に冷やさないでください。蒸気や熱湯が飛びはね、やけどをするおそれがあります。また、変形する原因となります。
- ※ お手入れのあとは水気を十分に拭き取ってください。ぬれたまま保管するとサビの原因となります。



ヒートトレイ



マジックラック

うまく仕上がらないときは

症 状		お調べいただくこと
あたたため	熱くならない	● 食品が金属容器・アルミホイルで覆われていませんか？ ● 陶器・ガラス・プラスチック製のふたを使っていますか？ ● 加熱が足りないときは、手動メニューの「レンジ（27ページ）」で様子を見ながら加熱してください。 ● 庫内が高温のときや長時間加熱・連続加熱・少量加熱などの場合は、電気部品保護のため出力を落とすことがあります。➡追加加熱をしたり、時間を置いてからご使用ください。
	冷凍ご飯が あたたまらない	● あたためる量が多くありませんか？➡300g以下にしてください。 ● ラップが重なる方を上にして置くと、うまくあたたまりません。
	たれが飛び散る	● 深めの耐熱容器に入れて、ラップをしてあたためてください。
	熱くなりすぎる	● 深さに対してできるだけ口が広い容器をお使いください。 ● あたためる量が少なくないですか？➡100g以上にしてください。 ● ふたを外してあたためましたか？ ● 食品は庫内中央に置きましたか？
解凍	食品が煮えた 凍った部分が残る 解凍ムラができる	● 食品の厚みが不均一だと薄い部分は煮え、厚い部分は溶け残りやすくなります。 ➡解凍する食品の厚みは3cmまでにしてください。 ● ラップなどの包装を取り外しましたか？ ● 食品は庫内中央に置きましたか？ ● 食品の形状や大きさ、冷凍の状態などによってはうまく解凍できないことがあります。 ● 煮えが気になる場合は仕上がりを弱め、解凍不足の場合は仕上がりを強めて解凍してください。 ● 同時に解凍するときは、種類や大きさをそろえてください。 ● 100g未満は、手動メニューの「レンジ（27ページ）」で様子を見ながら解凍してください。 ● 解凍が足りないときは、様子を見ながら追加加熱をしてください。
飲み物	飲み物の上と下で 温度にムラがある	● 加熱後はよくかき混ぜましたか？ ● 数量の設定や容器の置きかたは正しいですか？ ● あたためる量が少なすぎていませんか？ ● 杯数は正しく設定しましたか？ ● 加熱が足りないときは、仕上がり温度を高く設定するか、手動メニューの「レンジ（27ページ）」で様子を見ながら加熱してください。
トースト	焼き色が 薄い・濃い	● 仕上がり調節は正しく設定しましたか？➡仕上がり「弱」は薄く、仕上がり「強」は濃く、焼き色がつきます。 ● 食パンの厚さ・大きさ・種類・冷凍具合、室温・庫内の温度などで焼き色は変わります。 ● 焼き色が薄い場合は、様子を見ながら追加加熱をしてください。

症 状		お調べいただくこと
リベイク	うまくできない	● マジックラックを使用していますか？ ● マジックラックを上段にセットしましたか？ ● 仕上がり調節は正しく設定しましたか？ ● 加熱が足りないときは、様子を見ながら追加加熱をしてください。
	庫内が汚れる	● マジックラックにオープン用シートを敷きましたか？
自動メニュー全般	うまくできない	● 仕上がりは、食品の状態（大きさ・厚み・鮮度・野菜の季節・肉、魚の脂の多少・保存状態など）によって変わります。 ● 分量（重量）、切りかた、下ごしらえなどはレシピ通りに行っていますか？ ● ヒートトレイ・マジックラックの位置（上段・下段）を間違えていませんか？ ● 食品をヒートトレイ・マジックラックなどレシピ通りに置いていますか？ ● 加熱が足りないときは、様子を見ながら追加加熱をしてください。
	仕上がりを 変えたい	● 「あたため」・「トースト」・「解凍」は、加熱開始後、仕上がり調節表示が点滅中（約12秒間）に設定ダイヤルを回すと、仕上がりが調整できます。 ● 「リベイク」は加熱開始前、仕上がり調節表示が点滅中に設定ダイヤルを回すと、仕上がりが調節できます。
オープン加熱全般	焼き色に ムラがある	● 室温・形・量・大きさ・初期温度・電源電圧などにより、焼き上がりが変わることがあります。様子を見ながら加熱してください。 ● クッキー、バターロールなどは生地が大きさがそろっていないと、焼きムラが出やすくなります。生地大きさはそろえてください。また、ドアを開けすぎると庫内温度が下がるため、ドアをあまり開けないようにしてください。 ● 焼きムラが気になるときは、途中でヒートトレイの前後を入れ替えてください。 ● ヒートトレイの端の方に食品を置くと、焼きムラの原因となります。
	パンが うまく焼けない ふくらまない	● 生地はうまく発酵しましたか？ ● 生地を同じ大きさに成形しましたか。➡大きさが異なると、焼いたときムラになります。
その他の加熱	市販の冷凍食品 などを加熱したい	● パッケージに記載の加熱方法に従って様子を見ながら加熱してください。
	野菜をゆでるとき うまく ゆであがらない	● 野菜を直接庫内に置いて加熱したり、陶器・ガラス・プラスチック製のふたを使っていますか？➡野菜は耐熱性がある平皿にのせ、ラップをふんわりかけて加熱してください。 ● 100g未満は、手動メニューの「メニュー（27ページ）」で様子を見ながら加熱してください。
	ゆでムラがある	● 同時にゆでる調理物の大きさは、同じくらいのものでそろえてください。 ● じゃがいもなどを丸ごと加熱する場合は、皮付きのままラップに包み、加熱後はラップをしたまま、4～5分蒸らしてください。また、2個以上ゆでるときは大きさが同じくらいのじゃがいもを選んでください。 ● ほうれん草などを加熱する場合は、葉と茎を交互に重ねてラップに包んでください。

故障かな?と思われたときは

●修理・サービスを依頼されるまえに次の表に従ってもう一度お確かめください。

症 状	お調べいただくこと
操作できない まったく動かない	● 停電していませんか。 ● ブレーカーが切れていたり、または電源プラグが抜けていませんか。 ● チャイルドロック機能が設定されていませんか？ ➡「チャイルドロック機能（16ページ）」に従って設定を解除してください。
表示部が点灯しない	● ドアを閉めたあと、無操作状態が5分間継続していませんか？ ➡ドアを開けると電源が入り、庫内灯が点灯し、表示部にメニューが表示されます。
表示部に「D」を表示して あたたまらない	● デモモード（店頭用）になっています。 解除方法 ①トーストキーを“ピッ”と音が鳴るまで3秒以上押してください。 ②トーストキーを“ピッ”と音が鳴るまで3秒以上押してください。 ③トーストキーを押してください。
加熱中や加熱終了後に 「ブーン」と音がする	● 内部の電気部品を冷ますためにファンが回転しています。 ● 加熱終了後もしばらくはファンが回転しますが、故障ではありません。 ※ ファン回転中は電源プラグを抜かないでください。
加熱中に「カチカチ」・ 「ジージー」と音がする	● マイコンがレンジやヒーターなどの切りかえをするときのスイッチ音やインバーターの作動音です。故障ではありません。
オープン・グリルで 加熱中に「ボン」「キシ」 などのきしみ音がする	● 庫内が熱で膨張したり収縮したりするときに音がすることがあります。故障ではありません。
報知音が鳴らない	● 報知音を消していませんか？ ➡報知音の設定を確認してください。「報知音について（16ページ）」参照
レンジ加熱で 食品のあたたまりが 不十分なことがある	● 庫内が高温のときや長時間加熱・連続加熱・少量加熱したときは、電気部品保護のため出力を落とすことがあります。様子を見ながら追加加熱をしたり、時間を置いてからご使用ください。
調理中に火花が出る	● レンジ（電波）を使うメニューで金属類を使用していませんか？ ➡ご使用の容器を確認してください。「使える容器・使えない容器（13ページ）」参照 ● 金粉・銀粉のある容器や金串、アルミホイルを使用していませんか？ ➡ご使用の容器を確認してください。「使える容器・使えない容器（13ページ）」参照 ● 庫内がさびていませんか。さびが火花の出る原因になることがあります。 ● 食品カスが付着しているなど庫内が汚れた状態で調理すると、電波が汚れの部分に集中して火花が出ることがあります。汚れはふき取ってください。
庫内やドアなどに 水滴が付着する	● 食品から出た水分が水蒸気となり、庫内やドアなどに付着することがあります。調理終了後、本体が冷めてからふき取ってください。

症 状	お調べいただくこと
調理中に蒸気が出る	● 加熱中にドア・排気口、またはその周辺から蒸気が出ることがありますが、故障ではありません。
庫内の汚れが気になる 煙が出たり、 いやなにおいがする	● 庫内の消臭を行いましたか？ ➡購入後、初めてお使いになるときや、庫内の汚れが気になるときは、「消臭（空焼き）のしかた（39 ページ）」に従ってを庫内の消臭を行ってください。 ● 庫内に油や食品カスなどが付着していませんか？付着していると煙が出たりにおいがしたりすることがあります。 ➡本体が冷めてから油や食品カスなどをふき取ってください。 ● ヒーター（オープン等）を使う加熱では、排気口から蒸気や煙が出ることがありますが故障ではありません。
表示部に エラーが表示される	● 下記の「エラー表示について」に従って処置を行ってください。

こんな表示が出たときは

● 次の表示をしたときは以下のことをお調べください。

表 示	お調べいただくこと
	● チャイルドロック機能が設定されていませんか？ ➡「チャイルドロック機能（16ページ）」に従って設定を解除してください。
	● 加熱終了後、庫内の温度が高いときに表示します。 ➡温度が下がると表示が消えます。 本体や庫内が熱くなっているのでやけどにご注意ください。
 ※「00」には、 2桁の数字が入ります。	● 故障の可能性があります。 ➡一度電源を切り、しばらくしてから再度電源をいれてください。それでも表示される場合は電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店へ点検、修理を依頼ください。

仕 様

電 源		交流100V 50-60Hz
レンジ	定格消費電力	1430W
	高周波出力	1000W※1・800W・600W・500W・200W相当・100W相当
	発振周波数	2450MHz
オーブン	定格消費電力	1430W
	温度調節範囲	発酵(30～45℃)・80～250℃※2
グリル	定格消費電力	1430W
大きさ	(外寸)	幅 約 468mm × 奥行 387mm (440mm)※3 × 高さ 338mm
	(庫内)	幅 約 371mm × 奥行 320mm × 高さ 179mm
質 量	本体	約15.4kg
	ヒートトレイ	約 0.8kg
	マジックラック	約 0.7kg
電 源 コ ー ド の 長 さ		約1.5m
付 属 品		ヒートトレイ、マジックラック、レシピブック
総 庫 内 容 量		22L
区 分 名		B
電子レンジ機能の年間消費電力量		57.9kWh／年
オーブン機能の年間消費電力量		14.3kWh／年
年 間 待 機 時 消 費 電 力 量		0.0kWh／年
年 間 消 費 電 力 量		72.2kWh／年

※1 定格高周波出力1,000Wは、短時間高出力機能（最大3分）であり、定格連続高周波出力は、600Wです。600Wへは、自動的に切り換わります。

※2 オーブン250℃での運転時間は、約5分です。その後、自動的に210℃に切り換わります。

※3 ()内は、ハンドルを含む奥行寸法です。

- 仕様は改良のため予告なく変更することがあります。
- この製品は、海外ではご使用になれません。FOR USE IN JAPAN ONLY
- 定格容量とは JIS の規定に基づいて算出された容量のことです。
- 年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定法による数値です。(区分名も同法に基づいています) 実際の消費電力量は、使用回数や使用時間・食品の量・温度などによって変化します。目安としてご覧ください。
- 電源プラグをコンセントにさし込み、ドアが閉まった状態が表示が消灯しているときの消費電力は「0」W です。

保証とアフターサービス

■ 保証書について

裏表紙の保証書は販売店でお渡ししますので、所定事項の記入および記載内容をご確認のうえ保管してください。

保証期間はご購入の日より1年間です。

- 保証書の記載内容によりご購入の販売店が修理いたします。その他の詳細は保証書をご覧ください。
- 保証期間が過ぎてからの修理については、ご購入の販売店、または当社にご相談ください。お客さまのご希望により有料修理いたします。

この取扱説明書と本体に表示されている禁止事項・注意事項および通常使用に反して使用された場合の故障・事故は補償いたしません。

■ 補修部品の保有期間について

グラファイトオーブンレンジの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後、8年です。

- 性能部品とは、製品の機能を維持するために必要な部品です。

愛情点検		長年ご使用のグラファイトオーブンレンジの点検を！	
	このような症状はありませんか	●電源コードや電源プラグがふくれるなどの変形や変色、損傷している。 ●電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い。 ●電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。 ●本体部がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする。 ●商品に触れるとビリビリと電気を感じる。 ●ドアや庫内に著しいガタや変形がある。	ご使用中 止 故障や事故防止のため、電源を切り、コンセントから電源プラグを抜いて販売店に点検・修理をご相談ください。