



家庭用

日本国内専用
Use only in Japan

区分：持込修理

電子レンジ

ANG-MO-C5

取扱説明書（保証書付）

ご使用前に必ずお読みください。



目次

安全上のご注意	1～6
使用上のお願い	6
各部のなまえ	7～8
使える容器・使えない容器	9
赤外線センサーを使用する	
自動調理の上手な使い方	10～11
おまかせ温め	12
おまかせ解凍	13
牛乳	14
ごはん	15
お弁当	16
葉野菜	17
手動調理	18～19
電子音のON/OFFについて	
チャイルドロック	20
お手入れのしかた	21
うまく仕上がらないときは	22
故障かな？と思われたときは	23
こんな表示が出たときは	24
仕様	24
デモモード解除のしかた	25
アフターサービスについて	25
ご相談窓口・修理窓口のご案内	26
ご相談窓口	
～商品に関するお問い合わせ～	26
修理窓口	
～修理に関するお問い合わせ～	26
保証・無料修理規定	27

このたびは、電子レンジをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

ご使用前に、必ずこの「取扱説明書」をよくお読みになり、正しくご使用ください。

なお、この取扱説明書には保証書が付いています。




お読みになった後は、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。

●ご使用前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。 → P.1～6



安全上のご注意

ご使用前に、安全上のご注意をよくお読みの上、正しくお使いください。

ここに示した注意事項には、お使いになる方や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐための重大な内容を記載していますので必ずお守りください。





-  **危険** 誤った取り扱いをしたときに、死亡や重傷を負う危険性がきわめて高いもの。
-  **警告** 誤った取り扱いをしたときに、死亡や重傷を負う可能性があるもの。
-  **注意** 誤った取り扱いをしたときに、使用者が軽傷や物的損害をこうむる可能性があるもの。






絵表示の例

-  ○記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。
-  ●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグを持ってコンセントから抜いてください）が描かれています。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

ご使用前






 危険	
	<p>分解・改造・修理をしない。 火災・感電・けがの原因となります。 修理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、本体の穴やすき間に針金や指などの異物を入れない。 感電・異常作動・けが・故障の恐れがあります。 異物が入ったときは、お買い上げの販売店にご相談ください。</p>
	<p>ドア、または庫内とドアが接する面に損傷がある場合は使用しない。 ドア、または庫内とドアが接する面に損傷がある場合は、すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご相談ください。</p>

 警告	
	<p>AC100V以外、また定格15A以上でないコンセントを使用しない。 火災・感電の原因となります。</p>
	<p>傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない。 電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。感電・ショート・発火の原因となります。</p>
	<p>電源コードを傷つけない。 加工したり、束ねて使用したりしないでください。重い物をのせたり、無理に曲げたり、引っ張ったりねじったり、はさみ込んだりしないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。</p>
	<p>コンセントは単独で使用する。 他の器具と併用するとコンセント部が発火する原因となります。 また、延長コードは使用しないでください。異常発熱し発火・感電の原因となります。</p>





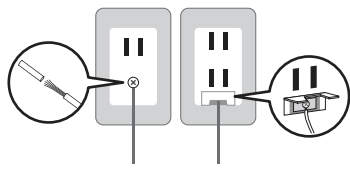





タコ足禁止

ご使用前（つづき）

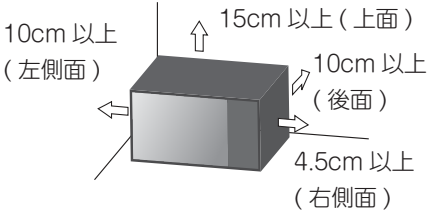
 警告	
	電源プラグについたほこりを定期的に拭き取る。 ほこりが付着すると火災の恐れがあります。
	電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに先端の電源プラグを持って抜く。 断線して感電・発火する恐れがあります。 
	長時間使用しないときは、電源プラグを抜く。 絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。

据え付けるとき

 警告	
	本体の梱包材や付属品はすべて取り除く。 梱包材が発火し、火災・やけどの恐れがあります。
	包装用ポリ袋は、乳幼児の手の届かないところに保管または廃棄する。 頭からかぶるなどすると、口や鼻をふさぎ窒息する原因となります。
	アースを確実に取り付ける。 故障や漏電のときに感電する恐れがあります。 <ul style="list-style-type: none"> ●アース端子付きコンセントを使うとき アース線が本体後面のアース取付部のネジに確実に取り付けられていることを確認してから、アース線先端部分の被覆を取り外し、芯線をアース端子に固定する。電源プラグを抜いた状態で接続する。アース線の先端がコンセントに触れないよう注意する。 ●アース端子付きコンセントがないとき お買い上げの販売店または電気工事店にご相談ください。（本体価格に工事費は含まれていません） ●アース線を接続できない物（法令で禁止されています） ガス管、水道管、電話線のアース、避雷針 アース線がはずれたり、ゆるんだりしていないか、定期的に点検してください。 <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px; text-align: center;"> アース接地工事が必要なときは </div> <ul style="list-style-type: none"> ●次の場合は、感電事故を防止するため電気工事は資格者による、施工「D種接地工事」が法律で義務付けられています。 お買い上げの販売店、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（漏電遮断器の取り付けも義務付けられています） 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
	燃えやすい物や熱に弱い物を近づけない。 本体は、たたみ・じゅうたん・テーブルクロス・プラスチックなどの上には置かないでください。また、カーテンやスプレー缶などを近づけないでください。 引火・破裂の原因となります。 
	水のかかるところや蒸気の出る機器、火気の近くでは使用しない。 火災・感電・漏電の原因となります。（機器例：加湿器、炊飯器、ポットなど）

安全上のご注意 (つづき)




据え付けるとき (つづき)

⚠ 注意	
!	<p>壁などから離す。</p> <p>吸気口・排気口などのまわりを密閉した状態で使用すると過加熱して発火する恐れがあります。放熱や排気による壁の汚れ・変色・結露・故障の原因となります。</p> <p>※後方がガラスの場合、温度差で割れる恐れがあるので、20cm 以上離してください。</p>
	
	<p>十分な強度を持った平らな場所に置く。</p> <p>強度が不十分なテーブルや傾いた場所に置くと、落ちたり倒れたりして、けがの原因となります。</p> <p>※もし地震などで転倒・落下した場合は、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。</p>
⊘	<p>戸棚の中に置いて使用しない。</p> <p>給気口・排気口などのまわりを密閉した状態で使用すると過加熱して発火する恐れがあります。放熱や排気による壁の汚れ・変色・故障の原因となります。</p>




使用するとき

⚠ 警告	
!	<p>異常・故障時には、ただちに使用を中止する。</p> <p>発火・発煙・感電の恐れがあります。</p> <p>すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご相談ください。</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。 • 本体にさわると電気を感じる。 • 異常なおいがしたり煙が出る。 • 電源が自動的に切れないときがある。 • ドアや庫内に著しい変形がある。 • その他の異常・故障がある。
	<p>取り扱いが不慣れな方や子供だけで使わせない・幼児の手の届くところでは使用しない。</p> <p>やけど・感電・けがの原因となります。</p>
	<p>調理以外の目的で使用しない。</p> <p>過加熱・異常作動による発火・やけど・けが・破損・火災の原因となります。</p> <p>衣類・ふきん類・市販のレンジ加熱用湯たんぽ・哺乳瓶（消毒バッグ）・カイロ・風呂湯保温器などは加熱しないでください。</p>
⊘	<p>食品カスや油などが付いたまま加熱しない。</p> <p>バターやチーズなど、油脂分の多い食品が庫内に付着したまま使用すると、発煙・発火の原因となります。</p>
	<p>使用中に電源プラグを抜き差ししない。</p> <p>感電・火災の恐れがあります。</p>
	<p>本体のまわりを密閉した状態にしたり、吸気口・排気口をふさいだりしない。</p> <p>過加熱して発火する恐れがあります。</p>
	<p>本体の上に物を置いたり、布などをかぶせたりしない。</p> <p>置いた物が過加熱し、変形・変色する恐れがあります。</p>
	<p>ドアに乗ったり、ぶら下がったり、無理な力を加えたりしない。</p> <p>本体が倒れたり落下したり電波漏れによる傷害・やけどの原因となります。</p>

使用するとき（つづき）

 注意	
	食品や容器を庫内中央に置く。 正しい位置に置かないと赤外線センサーが検知できず、食品の発煙・発火や突沸の恐れがあります。
	ドアを開閉するときは、指のはさみ込みに注意する。 やけど・けがの原因となります。
	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、やけどの原因となります。
	ドアに物をはさんだまま加熱しない。 電波漏れによる傷害の恐れがあります。
	庫内の食品が燃え出したときはドアを開けない。 ドアを開けると空気が入り、勢いよく燃え出し、火災の原因となります。 ドアを閉めたままとりけしキーを押し、運転を止めてから電源プラグを抜きます。 本体から燃えやすい物を遠ざけ火が消えるのを待ってください。 ※火が消えないときは水または消火器で消してください。 ※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。
	家庭用以外（店舗などでの長時間使用や不特定多数の人の使用など）では使用しない。 故障や発煙・発火などの不具合の原因となります。
	テーブルプレート、ドアガラスに物をぶつかけたり衝撃を加えない。 破損・けがの原因となります。
	食品容器の出し入れは引きずらない。 テーブルプレートに傷が付くと、破損・火花・故障の原因となります。
	熱くなったドアガラスやテーブルプレートに水をかけない。 ドアガラスやテーブルプレートが割れて、けがの原因となります。



レンジ加熱のとき

 警告	
	缶詰、ビン詰、袋詰、レトルト食品、真空パック入り食品は開封し、中身を別の容器に移し替える。 鮮度保持剤（脱酸素剤）は取り除く。 発火・破裂・本体の破損・やけど・けがの原因となります。
	殻や膜のある食品は殻を取るか切れ目を入れる。 イカ・栗・ぎんなん・ソーセージなどは破裂し、やけど・けがをする恐れがあります。 
	密閉性の高い容器のふたや栓ははずす。 容器が破裂し、やけど・けがの恐れがあります。
	ベビーフードや介護食を加熱するときは、加熱後にかき混ぜてから温度を確認する。 やけどの恐れがあります。
	ラップをはずすときは、蒸気の熱に注意する。 蒸気が一気に出て、やけどの恐れがあります。



安全上のご注意 (つづき)

レンジ加熱のとき (つづき)




⚠ 警告



	<p>食品や飲み物などを加熱しすぎない。 発煙・発火の原因となります。また、液体にインスタントコーヒーなどの粉末状の物を入れたときに、突然沸とうする場合があります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 食品：油脂分の多い食品（生クリーム、バター、オリーブ油、天ぷらなどの揚げ物）など ● とろみのある物：カレー・シチュー、粒入りスープ（コーンの粉やあさりなどが入ったスープ）など ● 飲み物：牛乳・コーヒー・お茶・豆乳・水・お酒・汁物など <p>加熱中や、加熱後食品を取り出すときにテーブルに置いたり異物が入るなどの衝撃を受けると突然飛び散ることがあり、やけどの恐れがあります。</p> <p>※加熱しすぎたときは、少し時間をおいて、庫内から取り出してください。</p> <p>※低めで広口の容器を使用してください。</p> <p>※飲み物は「おまかせ温め」で加熱しないでください。牛乳は「牛乳」（→ P.14）、水・コーヒー・お茶・お酒などは手動調理（→ P.18～19）で様子を見ながら加熱してください。</p>	
	<p>少量の食品（100g 未満）や小さい食品は自動調理で加熱しない。 過加熱となり食品が発火する恐れがあります。手動調理で加熱時間を20～30秒に設定し、様子を見ながら加熱してください。→ P.18</p>	
	<p>生卵やゆで卵（殻付き、殻なし）、目玉焼きは加熱しない。 レンジで卵を加熱すると破裂し、本体の破損・けが・やけどの原因となります。取り出した後に、突然破裂することもあります。</p> <p>※卵はよく溶きほぐしてから加熱してください。</p> <p>※ゆで卵（おでん、八宝菜などの卵）は加熱しないでください。</p>	
	<p>ふたのある容器は自動調理、解凍では使用しない。 ふたがあると赤外線センサーが正しく作動しません。過加熱となり、食品の発火や容器が割れる原因となります。使用する際は、容器のふたははずして加熱してください。</p>	

⚠ 注意

	<p>使用中は、できるだけ本体からはなれない。 加熱しすぎで食品が発煙・発火する恐れがあります。</p>	
	<p>庫内が空のまま加熱しない。 故障・発火の原因となります。また、本体や庫内が異常に加熱され、高温になり、やけどの原因となります。</p>	
	<p>加熱直後は庫内に触れない。 長時間加熱や、少量の食品、小さい食品の加熱後も庫内が熱くなり、やけどの原因となります。終了直後は庫内に触れないでください。</p>	
	<p>金属製の容器や金串は使用しない。 食品を金属容器に入れてレンジ加熱すると、ドアガラスが割れたり、火花が散ったり、庫内に火が見えたりする場合があります。 使用できない金属容器の例として、アルミで加工した紙箱やパック、テープ、金串、金銀模様のある容器、コップなど→ P.9</p>	

お手入れのとき

 警告	
	お手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行う。 やけど・感電・けがの恐れがあります。
	ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない。 感電する恐れがあります。

 注意	
	スチームクリーナーを使用して清掃をしない。 腐食、変形の原因となります。

使用上のお願い

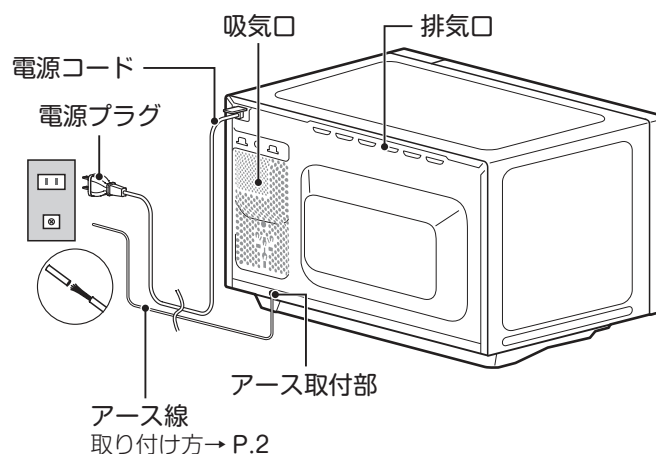
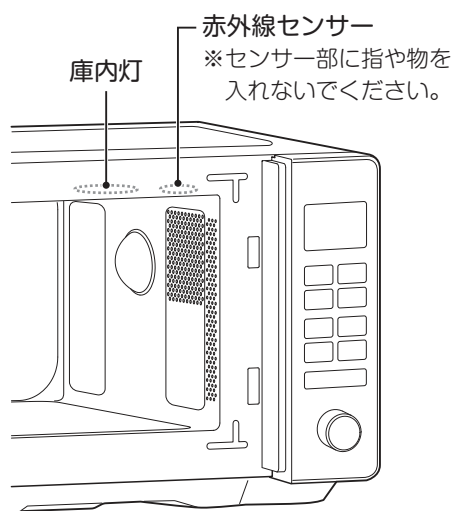
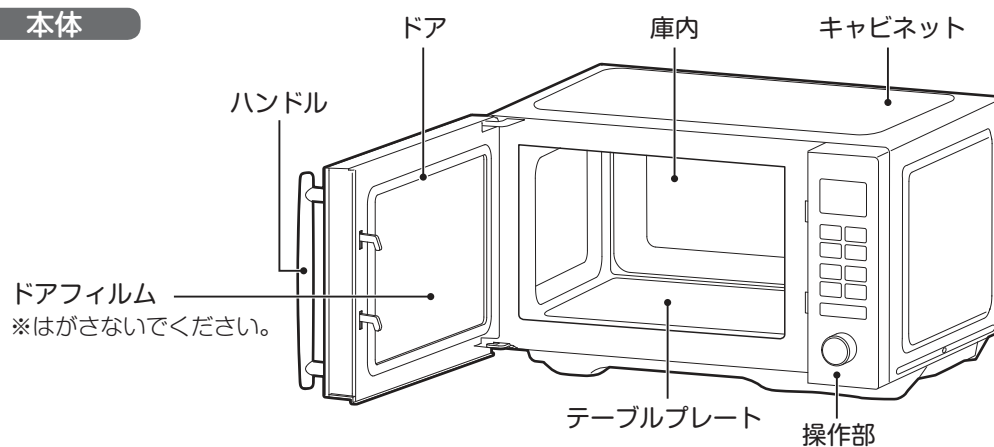
自動調理および調理全般について

- 本書に記載している材料・分量・調理方法で加熱する。
記載している内容と違うと、仕上がりが悪くなる原因となります。指定分量以外の場合や市販の料理本などの調理は、手動調理で様子を見ながら加熱してください。
- 加熱した食品を庫内に入れたままにしない、また庫内を収納庫として使用しない。
間違えて運転した際、発火・火災の恐れがあります。
- 食品を入れ、ドアを閉めて5分以内にキーを押す。
ドアを閉めて5分以上経過した場合、自動的に消灯します。
- 加熱直後は庫内が高温のため、連続して使用せず、ドアを開けて十分に冷ましてから使用する。
庫内の余熱で加熱しすぎたり、ラップをかけて食品を庫内に入れたときに溶ける恐れがあります。
また、連続して使用した場合うまく加熱できないことがあります。
- ミックスベジタブルや小さく切った根菜類（さつまいも、にんじんなど）は、少量での加熱はしない。
火花が出てこげたり、発煙・発火の原因となります。
- 少量の食品（100g未満）や小さい食品を加熱するときは、手動調理で加熱時間を20～30秒に設定し、様子を見ながら加熱する。

本体の設置場所は、テレビ・ラジオ・無線機器（無線LANなど）やアンテナ線などからは4m以上離す。
雑音や映像の乱れ、通信エラーの原因となります。

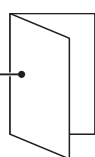
各部のなまえ

本体



付属品

取扱説明書… 1部
(保証書付)



電源を入れるには

ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示し、バックライトが点灯します。
とりけしキーを押すと、表示部のバックライトが消灯します。
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。

待機電力 節約機能

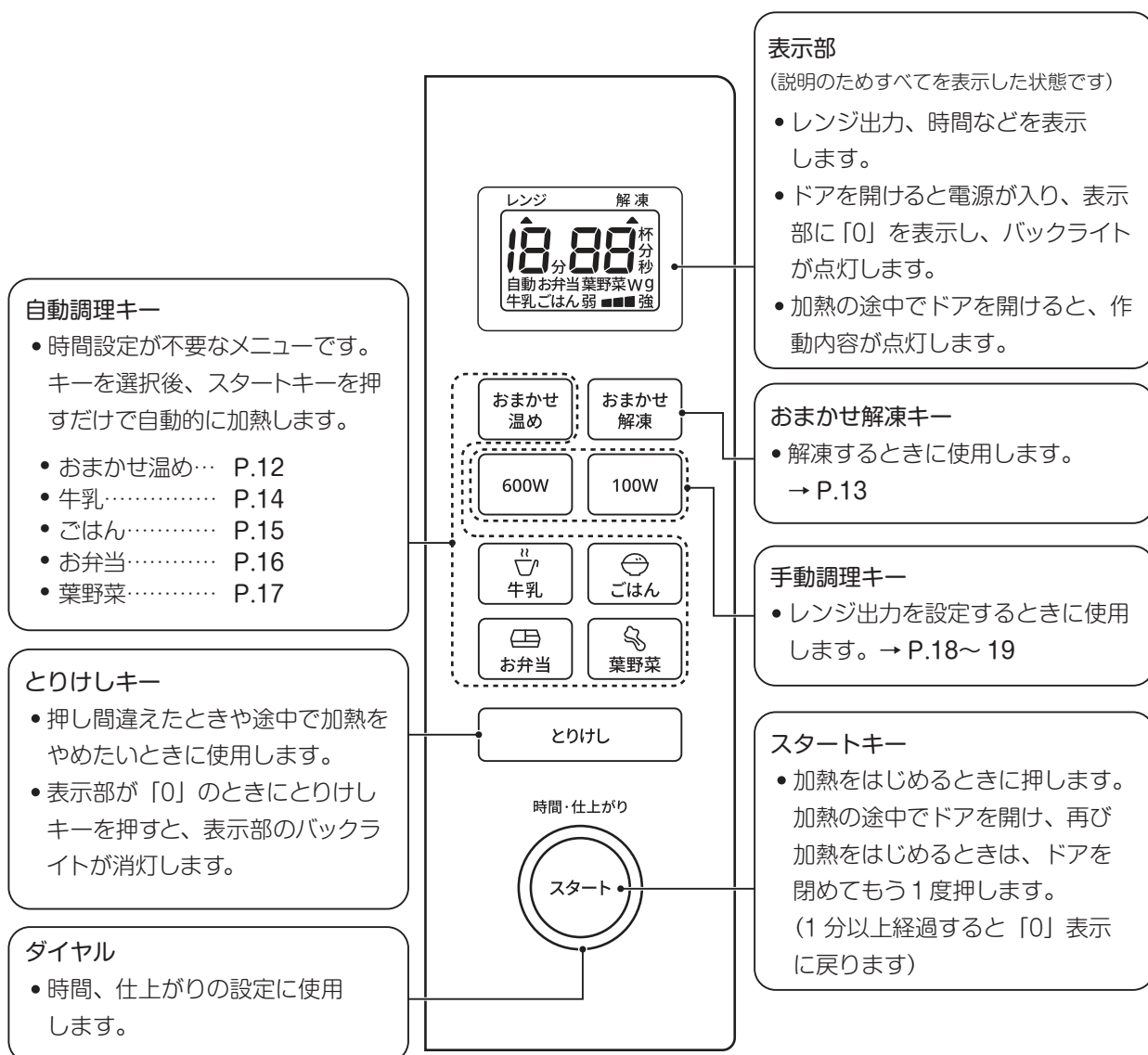
待機中の消費電力を節約するため、電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入らないようになっています。
表示部が「0」のまま放置すると、5分後に自動的に消灯します。

加熱後、ファンが回る（作動音がする）

加熱終了後、庫内を冷却するためにファンが回ることがあります。（ドアを開けても回ります）
冷却が終わると自動的に止まります。
作動中は電源プラグをコンセントから抜かないでください。

操作部

キーは中央を押してください。キーの端を押すと、作動しないことがあります。



手動調理の最大設定時間、設定時間単位について

最大設定時間

加熱モード	最大設定時間
600W/500W	15分
100W/200W	60分

設定時間単位




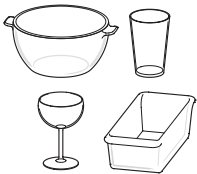
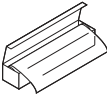
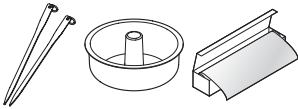

設定時間	単位
～5分	10秒
5～10分	30秒
10～60分	1分

- 詳しくは、手動調理の使い方のページを参照ください。→ P.18

使える容器・使えない容器

使えない容器にご注意ください。

- 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覧ください。
- 材質や耐熱温度がわからない容器は使用しないでください。

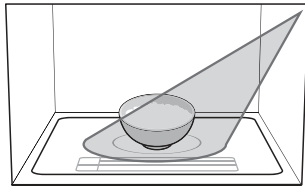
容器の種類	注意
<p>プラスチック容器・シリコン容器</p> <p>耐熱性プラスチック容器 シリコン容器</p> 	<p>○ 使える</p> <ul style="list-style-type: none"> ●耐熱温度が140℃以上の物で「電子レンジ使用可」の表示のある物は使用できます。 ●熱に弱いふたや、密閉性の高いふたははずしてください。 ●自動調理、解凍に使用する際は、ふたをはずしてください。 ●砂糖やバター、油を使った料理などは、高温になるため使用できません。
<p>熱に弱いプラスチック容器</p> 	<p>✕ 使えない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●耐熱温度が140℃未満の物、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）は変形したり、燃えたりすることがあるので使えません。
<p>陶器・磁器</p> 	<p>○ 使える</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ただし、色絵付け・ひび模様・金銀模様のある物は器を傷めたり、火花が出るので使えません。 ●素焼きの陶器などの吸水性の高い物は、熱くなることがあるので注意してください。
<p>ガラス容器</p> 	<p>○ 使える</p> <ul style="list-style-type: none"> ●耐熱性のある物は使えます。 ※急に冷やすと割れることがあります。 ●自動調理、解凍に使用する際は、ふたをはずしてください。 <p>✕ 使えない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●耐熱性のない物、カットガラスや強化ガラスは使えません。
<p>耐熱温度が140℃以上のラップ類</p> 	<p>○ 使える</p> <p>✕ 使えない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ポリエチレン製のラップは使えません。 ●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。 ●ラップのかけかたについて→P.11
<p>金属容器・金串 アルミホイル</p> 	<p>✕ 使えない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ただし、アルミホイルは加熱しすぎる部分を覆うなど部分的に使えます。詳しくはP.13を参照ください。
<p>木・竹・紙製品、漆器など</p> 	<p>✕ 使えない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●こげたり、燃えたり、火花が飛ぶことがあります。 ●塗りがはげたり、ひび割れ、変色の恐れがあります。 ●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燃えやすくなります。

赤外線センサーを使用する自動調理の上手な使い方

赤外線センサーとは

- 食品が放射する赤外線量を測定して、食品の表面温度を検知するセンサーです。食品の表面温度を検知しながら加熱するため、食品の初期温度、容器の重さなどの影響を受けず、最適な温度に食品を加熱することができます。
- ※赤外線センサーを使用する自動調理キーは、「おまかせ温め」「おまかせ解凍」「牛乳」「ごはん」「お弁当」「葉野菜」です。

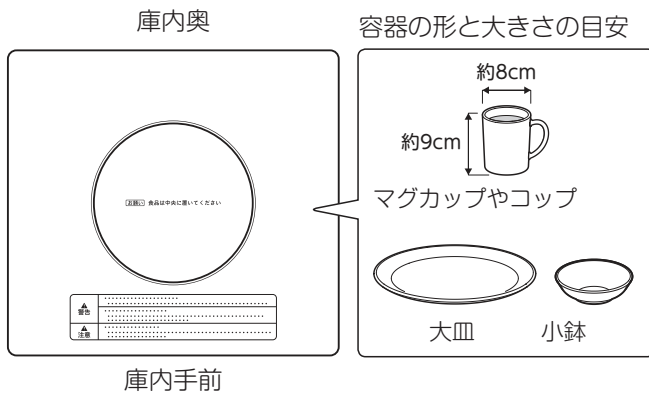
赤外線センサーの検知イメージ



- 右上手前にあるセンサーが食品の表面温度を検知し、最適な温度に加熱します。
- 加熱中は「--」が右回りに点灯します。センサーが検知後は、残り時間が表示されます。



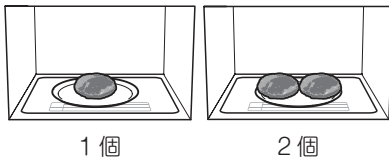
置き方の例



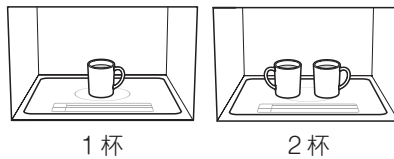
容器の形状に合わせて置く

- 容器はできるだけ背が低く、口の広い物を使用してください。
- 複数の食品の場合は、中央に寄せて置いてください。

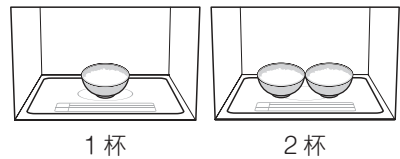
おまかせ温め



牛乳

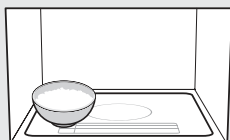


ごはん



上手に加熱ができないときの例

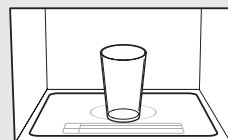
- 以下のような場合、食品が過加熱になったり、食品を上手に加熱できません。



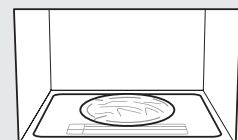
食品が中央からはずれている。



違う大きさの容器を複数使用。



背の高い容器を使用。



ふたや、ラップをすき間なくかけて使用。

赤外線センサーを使用する自動調理の上手な使い方(つづき)

安全にお使いいただくために

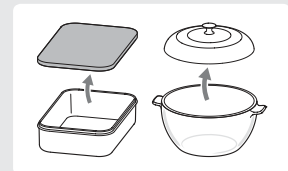
● ラップのかけかた



- 煮物・蒸し物、カレーやシチューなどの汁物にはラップをかけます。
 - ごはんやおかずの加熱でラップをかけるときは、食品に密着するように落とし込み、容器のふちにかかるラップはすき間をあけてください。(ラップで密閉しない)
- ※すき間をあけないと、蒸気がラップ内に充満し、食品の温度が正しく検知できません。

● ふたははずして使用する

- 自動調理の際にふたをしたままだと、赤外線センサーが食品の温度を正しく検知できず、上手に加熱できません。
- 市販のお弁当もふたを取り、アルミホイルなどを取り出してください。



陶器製、ガラス製、プラスチック製のふたなど

● 加熱するときの注意点

- 庫内が熱いと、赤外線センサーが食品の温度を正しく検知できず、上手に加熱することができません。
- 熱に弱い容器（プラスチック製など）は溶けたり、変形することがあります。→ P.9
- 複数の食品を温める場合は、種類・分量・初期温度を揃えてください。上手に加熱できない場合があります。
- 少量の食品(100g未満)や小さい食品は、手動調理で加熱時間を20~30秒に設定し、様子を見ながら加熱してください。→ P.18
- 食品を入れる前に、庫内の食品カス、庫内やドアの水滴などを拭き取ってください。食品の温度を正しく検知できず、上手に加熱できない場合があります。また、発煙・発火の原因となります。



警告



少量の食品(100g未満)や小さい食品は自動調理で加熱しない。

過加熱となり食品が発火する恐れがあります。手動調理で加熱時間を20~30秒に設定し、様子を見ながら加熱してください。→ P.18

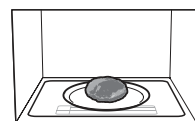
ふたのある容器は自動調理、解凍では使用しない。

ふたがあると赤外線センサーが正しく作動しません。過加熱となり、食品の発火や容器が割れる原因となります。使用する際は、容器のふたははずして加熱してください。

おまかせ温め

1 食品を庫内に入れる

- 食品はテーブルプレート中央に置いてください。
- 中央からはずれた位置に置くと、赤外線センサーがうまく働かず、過加熱になったり、加熱できない場合があります。



置き方の例

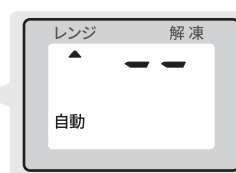
- ※ふた付きの容器の場合、必ずふたをはずして使用してください。
- ※容器の種類については「使える容器・使えない容器」(P.9)をご確認ください。
- ※冷凍食品は、手動調理で様子を見ながら加熱してください。→P.18~19

2 おまかせ温め を押し、(スタート) を押す

- 「-」が右回りに点灯します。センサー検知後は残りの加熱時間が表示されます。

※表示部が「0」の状態、(スタート) を押しても加熱されません。

- 一度に加熱できる分量は 100g ~ 400g です。
- 加熱が足りないときや、400g を超える食品を加熱するときは、手動調理で様子を見ながら加熱してください。



3 お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後 15 秒以内にダイヤルを回して、設定してください。
- 仕上がりは、**弱 ■■ 強** に自動設定されています。

- 弱 ■■ 強 ... 仕上がりを強めにするとき
- 弱 ■■ 強 ... 標準設定
- 弱 ■ 強 ... 仕上がりを弱めにするとき

4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1 分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5 分間)

加熱するときのポイント

- ごはん類 (常温・冷蔵)
かたまりはほぐし、固めの物は水を振りかけて加熱してください。
- カレー・シチューなど
飛び散る恐れがありますので、ラップをかけてください。
ラップは食品に密着するように落とし込み、容器のふちにかかるラップはすき間をあけてください。
(ラップで密閉しない)
- めん類 (スパゲッティ・焼きそば)
加熱後によくかき混ぜてください。
- おかず
加熱後によくかき混ぜてください。また、生卵やゆで卵 (殻付き、殻なし)、目玉焼きは、破裂する恐れがあるので、加熱しないでください。
※容器の種類については「使える容器・使えない容器」(→ P.9) をご参照ください。

お願い

- 庫内が冷めた状態で加熱してください。
庫内が熱いと上手に加熱できません。
連続して使用する場合はドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。

上手に加熱するために

- 食品の分量に合う大きさの容器を使用してください。
(食品を入れたときに7~8分目)

さらに加熱するには

- 手動調理で時間を合わせて、様子を見ながら加熱してください。
→ P.18 ~ 19



- 少量の食品 (100g 未満) や小さい食品は自動調理で加熱しない。
過加熱となり食品が発火する恐れがあります。手動調理で加熱時間を20~30秒に設定し、様子を見ながら加熱してください。→ P.18
- 飲み物は「おまかせ温め」で加熱しない。
過加熱となり、加熱中や取り出すときに突然沸とうし、やけどの原因となります。
※牛乳は「牛乳」(→ P.14)、水・コーヒー・お茶・お酒などは手動調理(→ P.18~19)で様子を見ながら加熱してください。

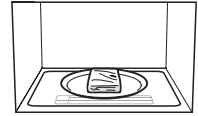
おまかせ解凍

1 食品を庫内に入れる

- 耐熱性の平皿の上のせた食品は、テーブルプレート中央に置いてください。
- 中央からはずれた位置に置くと、赤外線センサーがうまく働かず、過加熱になったり、解凍できない場合があります。

※ふた付きの容器の場合、必ずふたをはずして使用してください。

※容器の種類については「使える容器・使えない容器」(P.9)をご確認ください。



置き方の例

2 おまかせ解凍 を押し、分量を設定する

- おまかせ解凍 を押すごとに 100g → 200g → 300g → 400g と変わります。



(設定後、約1分放置すると「0」表示に戻ります)

- 1度に解凍できる分量は100g～400gです。(100g単位で設定できます)



例：200gのとき

3 スタート を押す

- 「--」が右回りに点灯します。センサーで検知し、残り20秒から時間が表示されます。



4 お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後15秒以内にダイヤルを回して、設定してください。
- 仕上がりは、**弱 ■■ 強** に自動設定されています。

- 弱 ■■ 強 … 仕上がりを強めにするとき
- 弱 ■■ 強 … 標準設定
- 弱 ■ 強 … 仕上がりを弱めにするとき

5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5分間)


解凍するときのポイント

- 食材は1回分ずつ薄く(3cm以内)、厚みは均一、平らな形にそろえてください。小さすぎたり、重ねたり、かたまり状にすると上手に解凍できません。
- 複数解凍するときは、食品の種類、大きさをそろえ、中央に寄せて置いてください。
- 食品の形状や種類によっては、部分的に煮えたり、かたいところが残ったりすることがあります。
- さしみの解凍は煮えやすいため、手動調理100Wで様子を見ながら解凍してください。→ P.18～19

お願い

- 庫内が冷めた状態で解凍してください。庫内が熱いと上手に解凍できません。連続して使用する場合はドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。庫内が熱いと表示部に「E01」と表示され、運転が止まる場合があります。
- 冷凍庫から出したらすぐに解凍してください。溶けかけている場合は、分量を少なめに設定し、様子を見ながら解凍してください。

上手に解凍するために

- 食品の大きさをそろえます。極端に薄い部分がないように形をそろえて冷凍保存してください。身の細い部分など早く解凍されてしまうところにはアルミホイルを巻いて解凍します。
※アルミホイルが庫内壁面やドアに触れると火花が飛びドアフィルムが焼けたり、破損や故障の恐れがあります。
- 食品の種類や保存状態によっては、上手に解凍できない場合があります。手動調理で時間を合わせて、様子を見ながら解凍してください。→ P.18～19

牛乳

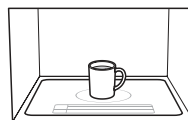
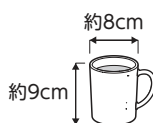
1 牛乳を庫内に入れる

- 牛乳を入れたマグカップやコップは庫内中央に置いてください。
- 中央からはずれた位置に置くと、赤外線センサーがうまく働かず、過加熱になったり、加熱できない場合があります。

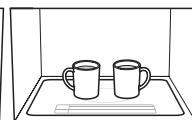
※ふた付きの容器の場合、必ずふたをはずして使用してください。

※容器の種類については「使える容器・使えない容器」(P.9)をご確認ください。

目安サイズ



置き方の例：1杯



置き方の例：2杯

2 牛乳を設定する

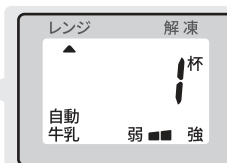
- を押すごとに 1杯 → 2杯 と変わります。



(設定後、約1分放置すると「0」表示に戻ります)

- 1度に加熱できる分量は1～2杯です。

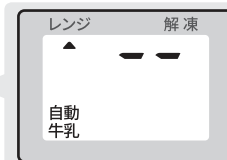
※マグカップやコップには、1人分(200ml)ずつに分けて入れてください。



例：1杯のとき

3 を押す

- 「--」が右回りに点灯します。センサー検知後は残りの加熱時間が表示されます。



4 お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後15秒以内にダイヤルを回して、設定してください。
- 仕上がりは、 に自動設定されています。

- 弱 ■■■ 強 … 仕上がりを強めにするとき
- 弱 ■■ 強 … 標準設定
- 弱 ■ 強 … 仕上がりを弱めにするとき

5 終了音が鳴ったら、牛乳を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5分間)
- 加熱が足りないときは、手動調理で様子を見ながら加熱してください。

加熱するときのポイント

- 容器は広口のマグカップやコップで、200mlの分量が8分目に入る大きさの物を使用してください。
- 加熱前と加熱後にかき混ぜてください。
- 牛乳は冷蔵庫から出してすぐの物を加熱してください。

お願い

- 庫内が冷めた状態で加熱してください。庫内が熱いと上手に加熱できません。連続して使用する場合はドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。
- 指定分量を守ってください。分量が多いと上手に加熱できません。分量が少ないと過加熱になりこげたり、突沸の原因となります。また、加熱後とり出した後に、突然の沸とうによる飛びちりなどで、やけどの恐れがあります。
- 牛乳ビンや牛乳パックのまま加熱しないでください。

上手に加熱するために

- 2杯を加熱するときは、中央に寄せて置いてください。分量をそろえてください。

さらに加熱するには

- 手動調理で時間を合わせて、様子を見ながら加熱してください。→ P.18～19



警告



飲み物は加熱しすぎない。

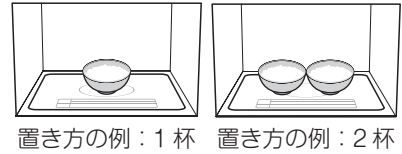
過加熱となり、加熱中や取り出すときに突然沸とうし、やけどの原因となります。

※水・コーヒー・お茶・お酒などは手動調理(→ P.18～19)で様子を見ながら加熱してください。



ごはん

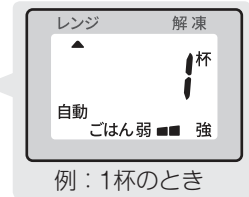
1 ごはんを庫内に入れる

- ごはんを入れた容器は、テーブルプレート中央に置いてください。
 - 中央からはずれた位置に置くと、赤外線センサーがうまく働かず、過加熱になったり、加熱できない場合があります。
- ※ふた付きの容器の場合、必ずふたをはずして使用してください。
※容器の種類については「使える容器・使えない容器」(P.9)をご確認ください。



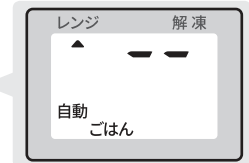
2 ごはんを設定する

-  を押すごとに 1杯 → 2杯 と変わります。

- (設定後、約1分放置すると「0」表示に戻ります)
- 1度に加熱できる分量は1～2杯です。
1杯：1人分 150g～200g
2杯：2人分 300g～400g
- ※容器には、1人分ずつに分けて入れてください。





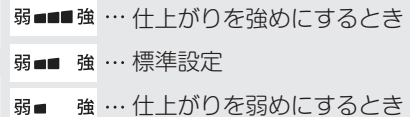
3 を押す

- 「-」が右回りに点灯します。センサー検知後は残りの加熱時間が表示されます。



4 お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後 15秒以内にダイヤルを回して、設定してください。
- 仕上がりは、  に自動設定されています。



5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5分間)
- 加熱が足りないときは、手動調理で時間を合わせて、様子を見ながら加熱してください。

加熱するときのポイント

- かたまりはほぐし、固めの物は水を振りかけて加熱してください。
- 400gを超えるごはんを加熱する場合は、手動調理で様子を見ながら加熱してください。→ P.18～19

お願い

- 庫内が冷めた状態で加熱してください。庫内が熱いと上手に加熱できません。連続して使用する場合はドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。

上手に加熱するために

- 2杯を加熱するときは、中央に寄せて置きます。容器の大きさ、分量をそろえてください。

さらに加熱するには

- 手動調理で時間を合わせて、様子を見ながら加熱してください。→ P.18～19



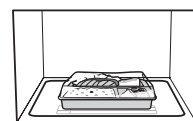
少量の食品(100g未満)や小さい食品は自動調理で加熱しない。

過加熱となり食品が発火する恐れがあります。手動調理で加熱時間を20～30秒に設定し、様子を見ながら加熱してください。→ P.18

お弁当

1 お弁当を庫内に入れる

- お弁当はテーブルプレート中央に置いてください。
- 中央からはずれた位置に置くと、赤外線センサーがうまく働かず、過加熱になったり、加熱できない場合があります。

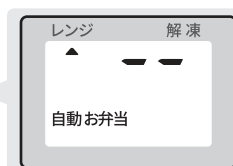


置き方の例



※お弁当を温める場合は、必ず包装しているラップやふたをはずしてから加熱してください。
※容器の種類については「使える容器・使えない容器」(P.9)をご確認ください。







2 を押し、 を押し

- 「--」が右回りに点灯します。センサー検知後は残りの加熱時間が表示されます。
- 一度に加熱できる分量の目安は 400g です。
加熱が足りないときや、400g を超えるお弁当を加熱するときは、手動調理で様子を見ながら加熱してください。



3 お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後 15 秒以内にダイヤルを回して、設定してください。
- 仕上がりは、  に自動設定されています。

  強 … 仕上がりを強めにするとき
  強 … 標準設定
  強 … 仕上がりを弱めにするとき

4 終了音が鳴ったら、お弁当を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1 分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5 分間)

お願い

■庫内が冷めた状態で加熱してください。

庫内が熱いと上手に加熱できません。
連続して使用する場合はドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。

■市販のお弁当を加熱する場合は「レンジ加熱」に対応しているか必ずご確認ください。

■卵は加熱しないでください。

ゆで卵や目玉焼きが入っている場合は破裂する恐れがありますので必ず取り出してください。

上手に加熱するために

■食品の分量に合う大きさのお弁当容器を使用してください。

(食品を入れたときに7~8分目)

さらに加熱するには

■手動調理で時間を合わせて、様子を見ながら加熱してください。
→ P.18 ~ 19



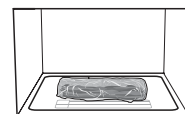
少量のお弁当(100g 未満) や小さい食品は自動調理で加熱しない。
例：からあげ、しゅうまいなどの小分けのお惣菜、おにぎりなど

過加熱となり食品が発火する恐れがあります。手動調理で加熱時間を20~30秒に設定し、様子を見ながら加熱してください。→ P.18

葉野菜

1 食品を庫内に入れる

- 食品は庫内中央に置いてください。
- 中央からはずれた位置に置くと、赤外線センサーがうまく働かず、過加熱になったり、加熱できない場合があります。



置き方の例

※容器の種類については「使える容器・使えない容器」(P.9)をご確認ください。

2 を押し、分量を設定する

-  を押すごとに 100g → 200g → 300g と変わります。



(設定後、約1分放置すると「0」表示に戻ります)

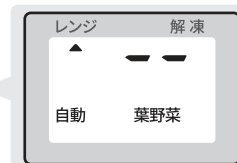
- 1度に加熱できる分量は100g～300gです。(100g単位で設定できます)



例：200gのとき

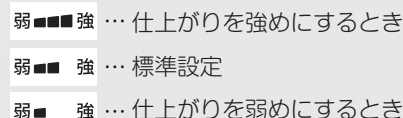
3 を押す

- 「--」が右回りに点灯します。センサー検知後は残りの加熱時間が表示されます。



4 お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後15秒以内にダイヤルを回して、設定してください。
- 仕上がりは、**弱 ■■ 強** に自動設定されています。



5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままと、1分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5分間)

お願い

■このモードは「葉野菜」専用です。ミックスベジタブルや小さく切った根菜類(さつまいも、にんじんなど)は、手動調理で加熱してください。

■庫内が冷めた状態で加熱してください。

庫内が熱いと上手に加熱できません。連続して使用する場合はドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。

上手に加熱するために

■複数の食材を加熱するときは、大きさをそろえてください。

■P.19「野菜をゆでる」を参考に、ラップに包んでください。

さらに加熱するには

■手動調理で時間を合わせて、様子を見ながら加熱してください。

→ P.18～19



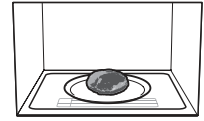
少量の食品(100g未満)や小さい食品は自動調理で加熱しない。

過加熱となり食品が発火する恐れがあります。手動調理で加熱時間を20～30秒に設定し、様子を見ながら加熱してください。→ P.18

手動調理

1 食品を庫内に入れる

- 食品はテーブルプレート中央に置いてください。
 - 中央からはずれた位置に置くと、過加熱になったり、加熱できない場合があります。
- ※容器の種類については「使える容器・使えない容器」(P.9)をご確認ください。

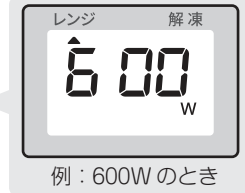


置き方の例

2 レンジ出力を設定する

- **600W** または **100W** を押し、レンジ出力を設定します。
- **600W** を押すごとに 600W → 500W と変わり、

- **100W** を押すごとに 100W → 200W と変わります。

例：600W のとき

出力の 使い分け 目安	100W	200W	500W / 600W
	弱火		中火
	<ul style="list-style-type: none"> • 解凍する 	<ul style="list-style-type: none"> • 煮込み 	<ul style="list-style-type: none"> • 調理全般 • 市販の冷凍食品を加熱する • はじけやすい食品を加熱する • 食品を加熱する • 野菜をゆでる (下ごしらえ)

3 時間を設定する

- ダイヤルを回して時間を設定します。



例：15分のとき

最大設定時間

出力 600W / 500W…15 分
出力 100W / 200W…60 分

4 **スタート** を押す

- 加熱の残り時間を表示します。





5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1 分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5 分間)

お願い

- 少量の食品(100g未満)や小さい食品を加熱するときは、時間設定を短めにしてください。
発煙・発火の恐れがあります。手動調理で加熱時間を20～30秒に設定し、様子を見ながら加熱してください。
- ミックスベジタブルや小さく切った根菜類(さつまいも、にんじんなど)は、少量での加熱はしないでください。
火花が出てこげたり、発煙・発火の原因となります。
- 庫内が冷めた状態で加熱してください。
庫内が熱いと上手に加熱できません。
連続して使用する場合はドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。
- 食品の分量に合う大きさの容器を使用してください。
(食品を入れたときに7～8分目)

 警告		<p>生卵やゆで卵(殻付き、殻なし)、目玉焼きは加熱しない。 レンジで卵を加熱すると破裂し、本体の破損・やけど・けがの原因となります。 取り出した後に、突然破裂することもあります。 ※卵はよく溶きほぐしてから加熱してください。 ※ゆで卵(おでん、八宝菜などの卵)は加熱しないでください。</p>
--	---	---

手動調理 (つづき)

●手動調理するときの加熱時間の目安

- 加熱時間は、食品の素材・量・大きさ・加熱前の温度などにより異なります。
- ラップについて、○が付いているメニューではラップを使用してください。

レンジ 600W ～加熱～

	メニュー	分量	加熱時間	ラップ
冷蔵	みそ汁	1人分(約 150ml)	約 1分 50秒	—
	カレー	1人分(約 180g)	約 2分 30秒	○
	シチュー	1人分(約 300g)	約 3分 00秒	○
	ポタージュスープ	1人分(約 200ml)	約 2分 20秒	○
	焼き魚	1切れ(約 80g)	約 1分 10秒	○
	ハンバーグ	1個(約 80g)	約 1分 20秒	○
	コロッケ	1個(約 80g)	約 40秒	—
	トンカツ	1枚(約 100g)	約 1分 30秒	—
	肉まん	1個(約 120g)	約 1分 20秒	○
	しゅうまい	12個(約 160g)	約 1分 30秒	○
	焼きそば	1人分(約 200g)	約 2分 30秒	—
	野菜の煮物	1人分(約 200g)	約 2分 20秒	—
冷凍	煮魚	1切れ(約 100g)	約 1分 30秒	○
	ごはん	1杯(約 150g)	約 2分 30秒	○
	チャーハン・ピラフ	1人分(約 250g)	約 4分 10秒	○
	カレー	1人分(約 180g)	約 5分 00秒	○
	シチュー	1人分(約 300g)	約 7分 00秒	○
	ハンバーグ	1個(約 80g)	約 2分 00秒	○
肉まん	1個(約 120g)	約 2分 00秒	○	
しゅうまい	12個(約 160g)	約 3分 10秒	○	

レンジ 600W ～温野菜～

メニュー	分量	加熱時間	ラップ
じゃがいも	1個(約 150g)	約 3分 00秒	○
さつまいも	1本(約 200g)	約 3分 40秒	○
さといも	約 100g	約 2分 20秒	○
にんじん	約 100g	約 2分 30秒	○
だいこん	約 200g	約 4分 00秒	○
ほうれん草・菊菜	約 200g	約 2分 30秒	○
キャベツ	約 100g	約 1分 50秒	○
白菜	約 100g	約 1分 10秒	○
かぼちゃ	約 100g	約 2分 00秒	○
ブロッコリー	約 100g	約 1分 40秒	○
カリフラワー	約 100g	約 1分 40秒	○
グリーンアスパラガス	4本(約 80g)	約 1分 20秒	○

レンジ 100W ～冷凍の肉、さしみ～

- 耐熱性の平皿の上のせて解凍してください。

メニュー	分量	加熱時間	ラップ
薄切り肉	約 300g	約 7分 30秒	○
鶏もも肉(骨なし)	約 250g	約 8分 30秒	○
えび	約 130g	約 4分 00秒	○
いか(ロール)	約 130g	約 5分 30秒	○
まぐろ(ブロック)	約 100g	約 4分 00秒	○
	約 200g	約 5分 30秒	
切り身魚	1切れ(約 60g)	約 2分 00秒	○

※解凍する食材は、薄く、厚みは均一、平らな形にそろえてください。小さすぎたり、重ねたり、かたまり状にすると上手に解凍できません。

※煮込みに使用するときには、様子を見ながら加熱してください。

- 冷凍したカレー・シチューの加熱は、こびり付きを防ぐため、途中で混ぜてください。

- 市販の冷凍食品を加熱するときには、パッケージ記載内容に従って、様子を見ながら加熱してください。

- しっとりさせたい食品や、はじけやすい食品、とろみのある食品には、ふんわりとラップをかけてください。(炒め物、蒸し物、煮物、冷凍した食品など)

- ポップコーンはパッケージの調理方法に従って、必ず近くで様子を見ながら加熱してください。

レンジ 600W ～飲み物～

	メニュー	分量	加熱時間	ラップ
常温	水	1杯(約 200ml)	約 1分 40秒	—
	コーヒー	1杯(約 200ml)	約 1分 30秒	—
	お茶(緑茶・烏龍茶)	1杯(約 200ml)	約 1分 30秒	—
	お酒	1杯(約 160ml)	約 1分 00秒	—

お願い

- 少量の食品や小さい食品を加熱すると、発煙・発火の恐れがあります。市販の食品を加熱するときには、パッケージの記載に従って、様子を見ながら加熱してください。
- ミックスベジタブルや小さく切った根菜類(さつまいも、にんじんなど)は、少量で加熱しないでください。こげたり、発煙・発火の原因となります。

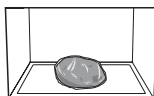
●野菜をゆでる

- 洗った後の水気はそのままラップをしてください。
- ラップが重なり合う部分を下にしてテーブルプレート中央に置き、加熱します。

根菜

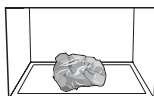
※加熱後、庫内から取り出し、ラップしたまま約5分蒸らしてください。

じゃがいも
(まるごと加熱)



- 洗って、皮つきのままラップに包んでください。
- 2個以上を一緒に加熱するときは、なるべく同じ大きさの物を選んでください。

じゃがいも
(切って加熱)

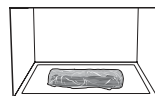


- 皮をむき大きさをそろえて切ってラップに包んでください。

葉野菜

※「葉野菜」ボタンでも調理ができます。→P.17

ほうれん草



- 葉と茎を交互に重ねてラップに包んでください。
- 根元や太い茎には包丁を入れてください。
- アクのある野菜は、加熱後すぐに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。

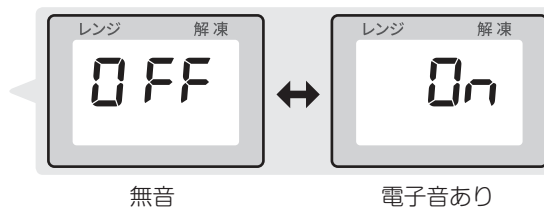
電子音のON/OFFについて

- 操作音、終了音などのブザー音を無音にすることができます。

設定／解除

- 表示部に「0」が表示されているときに
とりけし を長押し（約3秒）する。

※ 押すごとに無音／電子音ありに切り替わります。



チャイルドロック

- 子供が誤ってボタンを押しても動作しないよう、操作部のキーをロックできます。

設定／解除

- とりけし と スタート を同時に長押し（約3秒）する。

※ 押すごとに設定／解除が切り替わります。

※ 作動していないときにチャイルドロックする場合は「とりけし」を2回押してから操作してください。



お手入れのしかた

- ご使用後はお早めにお手入れしてください。ただし、本体が冷めてから行ってください。
- 汚れはこまめに拭き取り、いつも清潔にご使用ください。
庫内が汚れたまま使用すると、汚れがこびりついたりさびや腐食・悪臭のもとになります。
- 長時間ご使用にならないときは、各部のお手入れをし、湿気やほこりがかからない状態にしてください。

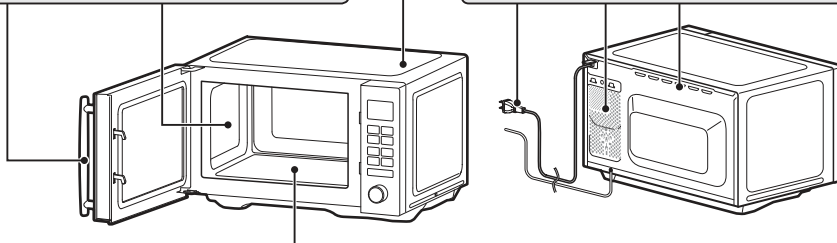
本体

キャビネット・庫内・ドア・操作部

- かたく絞った布で水拭きする
汚れがひどいときは、うすめた台所用中性洗剤をしみ込ませた布で拭きます。その後、乾いた布できれいに拭き取ってください。

排気口・吸気口・電源プラグ

- やわらかい布でから拭きする
乾いた布で定期的にはこりを取り除いてください。



テーブルプレート

- テーブルプレートの汚れはぬれた布ですぐに拭き取る
汚れがついたまま加熱すると、こげて焼きつき、落ちにくくなります。
- 汚れが落ちにくいときは、汚れた部分に液体クレンザー（クリームクレンザー）を付け、2分程度おいて、丸めたラップでこすり落とします。その後、固く絞った布で水拭きしてください。
※液体クレンザー（クリームクレンザー）が使えるのは、テーブルプレートのみです。
- テーブルプレートの黒色のゴムは強くこすらない
- 衝撃を与えない
傷がついたり、割れることがあります。

 警告		<p>お手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行う。 やけど・感電・けがの恐れがあります。</p>
		<p>ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない。 感電する恐れがあります。</p>
		<p>食品カスや油などが付いたまま加熱しない。 バターやチーズなど、油脂分の多い食品が庫内に付着したまま使用すると、発煙・発火の原因となります。</p>

 注意		<p>お手入れに、金属たわし・金属ブラシは使用しない。 傷や割れなど、破損の原因となります。</p>
		<p>食品カスや水・洗剤などを、本体のすき間やパンチング穴、赤外線センサー取付部（庫内右上手前）に入れない。 故障の原因となります。</p>
		<p>お手入れのときは台所用中性洗剤を使い、次の物は使用しない。 住宅家具用洗剤（弱アルカリ、アルカリ、弱酸性、酸性など）・オープンクリーナー・ガラスクリーナー・粉末クレンザー・漂白剤・アルコール・ベンジン・シンナーなど。変形・変色・故障などの恐れがあります。 ※テーブルプレートのみ、液体クレンザー（クリームクレンザー）をご使用いただけます。</p>
		<p>スチームクリーナーを使用して清掃をしない。 腐食、変形の原因となります。</p>

うまく仕上がらないときは

症状		原因・対応
飲み物 おかず・野菜・ごはん	上手に加熱できない	<ul style="list-style-type: none"> 連続して加熱していませんか。庫内が高温になると出力を下げた運転するため、上手に加熱されない場合があります。ドアを開けて十分に冷ましてから使用してください。
	「おまかせ温め」で加熱すると熱くなりすぎる	<ul style="list-style-type: none"> 加熱する分量が少なすぎませんか。一度に加熱できる分量は100g以上です。少量の食品(100g未満)を加熱するときは、手動調理で加熱時間を20～30秒に設定し、様子を見ながら加熱してください。→P.18 食品は庫内の表示を参考に、正しい位置に置いて使用してください。位置がずれると、上手に加熱されない場合があります。 赤外線センサーでの検知を正しく行うために、容器はできるだけ背が低く、口の広い物を使用してください。
ごはんやおかずなど	食品が加熱できない	<ul style="list-style-type: none"> 食品は庫内の表示を参考に、正しい位置に置いて使用してください。 アルミホイルで覆われていると加熱されません。
	ごはんがパサつく	<ul style="list-style-type: none"> 加熱前に霧を吹いたり、水を少量かけるとしっとり仕上がります。
	汁物を加熱すると熱い部分とぬるい部分がある	<ul style="list-style-type: none"> 加熱後にかき混ぜてください。
	タレが飛び散る	<ul style="list-style-type: none"> タレは加熱後にかけてください。 深めの耐熱容器に入れ、ラップをして手動調理で様子を見ながら加熱してください。
	冷凍食品が加熱できない	<ul style="list-style-type: none"> 冷凍食品は、手動調理で様子を見ながら加熱してください。 市販の冷凍食品はパッケージの記載に従って、手動調理で様子を見ながら加熱してください。→P.18
	煮汁が飛び散る	<ul style="list-style-type: none"> 汁気を切り、深めの耐熱容器に入れ、ラップをして手動調理で様子を見ながら加熱してください。
	フライや天ぷらがべとつく	<ul style="list-style-type: none"> キッチンペーパーを敷いた耐熱容器の上に並べ、手動調理で様子を見ながら加熱してください。→P.18
	加熱ムラがある	<ul style="list-style-type: none"> 食品の厚みをそろえてください。
	ごはんが上手に加熱できない	<ul style="list-style-type: none"> ごはんを入れた容器は、テーブルプレート中央に置いてください。 加熱が足りないときは、再度ごはんキーで設定するか、手動調理で時間を合わせて、様子を見ながら加熱してください。
野菜	加熱ムラがある	<ul style="list-style-type: none"> かぼちゃ・じゃがいもなどは大きさをそろえてください。 ほうれん草などは茎と葉を交互に重ねます。
	野菜が乾燥気味になる	<ul style="list-style-type: none"> 野菜を洗い、水気を切らずにラップに包んでください。
飲み物	熱くなりすぎる	<ul style="list-style-type: none"> 分量が少ないと沸とうする場合があります。広口のマグカップなどに7～8分目まで入れてください。 上手に加熱できない場合は手動調理で様子を見ながら加熱してください。→P.18
	容器の上の方と下の方で、温度が異なる	<ul style="list-style-type: none"> 加熱前と加熱後によくかき混ぜてください。
	牛乳が熱くなりすぎる	<ul style="list-style-type: none"> 「牛乳」で加熱していますか。→P.14 「おまかせ温め」で加熱すると熱くなりすぎることがあります。 ※「牛乳」で上手に加熱できない場合は手動調理で様子を見ながら加熱してください。→P.18
解凍	上手に解凍できない	<ul style="list-style-type: none"> 食品の厚みや形が不均一だと、部分的に加熱されやすくなります。 解凍するときは、種類、大きさをそろえてください。→P.13

故障かな？と思われたときは

症状	原因・対応
電源プラグをコンセントに差し込んで、何も表示しない	待機中の消費電力を節約するため、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らないようになっています。 ⇒ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示し、バックライトが点灯します。表示部が「0」のまま放置すると、5分後に自動的に消灯します。
本体が作動しない	ご家庭のヒューズやブレーカーが切れていませんか。 電源プラグが抜けていませんか。 ドアを開けたとき表示部に「0」が表示されますか。 ⇒ドアを開けてください。「待機電力 節約機能→P.7」 それでも動かないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。
バックライトが消灯した	表示部が「0」のときにとりけしキーを押すと、表示部のバックライトが消灯します。
加熱終了後、ファンが回る作動音がある	故障ではありません。 ⇒加熱終了後、庫内を冷却するためにファンが回ることがあります。（ドアを開けても回ります）冷却が終わると自動的に止まります。 作動中はコンセントを抜かないでください。
運転中、「カチカチ」や「ポコン」という音がある	異常ではありません。 ⇒出力を切り替えるスイッチの作動音です。 ⇒熱により庫内壁面が膨張し、音が鳴ることがあります。
加熱終了後、何度もブザー音が鳴る	異常ではありません。 ⇒食品の取り忘れをお知らせするブザー音です。 加熱終了後、1分ごとにブザー音が鳴ります。（5分間）
火花・異常音が出る	金属製の容器や金銀模様のある容器、金串などを使用していませんか。→P.9 ミックスベジタブルや小さく切った根菜類(さつまいも、にんじんなど)を少量で加熱していませんか。→P.19 庫内壁面やドアガラスにアルミホイルが触れていませんか。 庫内が汚れていませんか。→P.21
何もしていないのにカチッと音がある	異常ではありません。 ⇒電源が切れる音です。
煙やいやなににおいがする	お使いになり始めは、防錆の油が焼けて臭いや煙が出ることがあります。 庫内やドアが汚れていませんか。→P.21
庫内に水滴が付着する	食品によっては、食品から出た水蒸気で水滴が付着することがあります。 ⇒かたく絞った布で拭き取ります。
ドアと本体の間から蒸気が漏れる	庫内の蒸気量によって蒸気が漏れることがありますが、加熱など性能上の影響はありません。
バックライトが点いたまま表示内容が次々と変わっている 操作を受けつけない	「店頭用デモモード」です。解除方法についてはP.25をご参照ください。

こんな表示が出たときは

表示	原因	対応
E 01	庫内が高温のとき、「おまかせ解凍」を使用すると表示されます。	ドアを開けて庫内を十分冷ましてください。
E XX E XX 表示例 E 02	外部ノイズなどの影響による一時的な誤作動や機械室内の異常を検出した際になどに運転を停止します。	電源プラグをコンセントから抜いてください。 もう一度、電源プラグをコンセントに差し込み、再度使用してください。 それでもエラー表示が繰り返し表示される場合は、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

仕様

電源	AC100V、50/60Hz 共用
外形寸法	幅 469×奥行 344×高さ 300 mm
庫内有効寸法	幅 300×奥行 310×高さ 195 mm
コードの長さ	約 1.5 m
質量	約 9 kg
消費電力	1,350W
高周波出力	900W※1、600W、500W、200W 相当、100W 相当
発振周波数	2,450 MHz
区分名	A
電子レンジ機能の年間消費電力量	59.4kWh/年
年間待機時消費電力量	0kWh/年※2
年間消費電力量	59.4kWh/年

※1 高周波出力 900W は短時間高出力機能（約 3 分間）であり、加熱中自動的に 600W に切り替わります。
これは「おまかせ温め」で働きます。

※2 コンセントに電源プラグを差し込んだ状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は「0」Wです。


●年間消費電力量（kWh/年）は省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定法による数値です。「区分名」も同法に基づいています。

●実際に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。

●この製品は日本国内用に設計されているため、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 product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country.


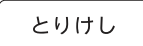
No product service is available outside of Japan.

愛情点検		★長年ご使用の電子レンジの点検を！	
	ご使用の際 このような ことはあり ませんか？	<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。 ●スタートしても食品が加熱されない。 ●異常なおいがしたり煙が出る。 ●電子レンジにさわると電気を感ずる。 ●ドアや庫内に著しい変形がある。 ●電源が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
			このような症状のときは、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必ず販売店にご相談ください。

デモモード解除のしかた

- 表示内容が次々と変わっているときは「店頭用デモモード」です。この場合、使用することができません。

解除のしかた

-  を押しながら  を5回押すと解除されます。

※電源プラグを抜いても解除することはできません。

アフターサービスについて

アフターサービスについてご不明の場合

アフターサービスについてご不明の場合には、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

保証書

- 保証書は取扱説明書に付いています。保証書は内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げ日より1年間です。ただし、マグネトロンのみ2年間です。
- 一般家庭用以外に使用される場合は除きます。

補修用性能部品の保有期間

- 補修用性能部品は製造打ち切り後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。

修理を依頼されるときは

持込修理

- P.22～24に従ってご確認いただき、それでも異常があるときは、使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご相談ください。

●保証期間中は

- 製品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容により無料修理いたします。

●保証期間が過ぎているときは

- お買い上げの販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

●修理料金のしくみ

- 修理料金は技術料、部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	製品のある場所へ、技術員を派遣する料金です。

●ご転居のときは

- この製品は50Hz/60Hz共用ですので、電源周波数の異なる地域へお引越されても、そのままお使いいただけます。
- ご使用の際には、必ずアース線を取り付けてください。

廃棄時のお願い

廃棄はお住まいの市区町村のルールに従ってください。

ご相談窓口・修理窓口のご案内

お取り扱い・修理に関してはお買い上げの販売店へご相談ください

※お買い上げの販売店にご依頼できない場合（転居や贈答品など）は各窓口へお問い合わせください。

ご提供いただいたお客様の個人情報は、ご意見・ご質問への回答および弊社のお客様サービス向上のために利用させていただきます。

ご質問の内容によりましては、適切な回答のためにエディオングループ、および関係会社に情報を提供する場合がございます。

その他、ご提供頂いたお客様の個人情報はエディオングループ個人情報保護方針に基づいてお取り扱いいたします。

エディオングループ個人情報保護方針：<https://www.edion.co.jp/privacy>

ご相談窓口 ～商品に関するお問い合わせ～

■エディオンお客さま相談センター



0570-07-0557 (有料)

受付時間：月曜日～金曜日 9：30～18：30（土日祝・年末年始除く）

〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島二丁目3番33号 大阪三井物産ビル

- お電話は番号をよくお確かめのうえ、お間違いのないようにおかけください。
- 所在地・電話番号・受付時間などについては予告なく、変更になることがあります。(2024.1時点)

修理窓口 ～修理に関するお問い合わせ～

■家電の119番



0570-06-0119 (有料)

受付時間：月曜日～日曜日 9：00～19：00（年中無休）

※年末年始に関しては受付時間が変更される場合がございます。

- お電話は番号をよくお確かめのうえ、お間違いのないようにおかけください。
- 電話番号・受付時間などについては予告なく、変更になることがあります。(2024.1時点)