

オープンレンジ
Oven Range

型名：RO-121



- ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
- 「取扱説明書」と「保証書」は大切に保存してください。

INDEX

3	待機時消費電力ゼロ／かんたん操作ガイド
3	ご使用の手順
4~8	安全のために必ずお守りください
9	加熱のしくみ
10~13	各部のなまえ(本体／付属品／操作パネル)
13	準備(カラ焼きをする)
14	音量調節／出し忘れお知らせ
15	使える容器・使えない容器
16~17	ごはん・おかずをあたためる
18~19	牛乳・お酒などのみものをあたためる
20~21	肉や魚を解凍する
22~23	野菜をゆでる(ゆでもの)
24~29	自動メニューで調理する
30~31	レンジで調理する
32	お好み温度にあたためる(レンジ加熱)
34	両面グリルで調理する
35~38	オーブンで調理する
39	加熱を延長する
40~41	お手入れ／脱臭
42~43	お料理がうまくできないとき
44~45	故障かな?と思ったら
46	アフターサービス／お客様サポートセンター
47	手動で加熱する場合の時間のめやす
49~83	メニュー集
83	仕様

REALFLEET

REALFLEET co., ltd. m² Harajuku 5F, Jingumae 6-27-8,
Shibuya-ku, Tokyo Japan 150-0001 tel: 03-5774-0947 fax: 03-5467-0431
info@amadana.com

待機時消費電力ゼロ

調理後など使用していないとき、省エネのため自動的に電源が切れます。

■電源を入れる

ドアを開けると電源が入ります。表示部は「0」を表示します。

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

■電源を切る

電源は自動的に切れます。表示部の「0」は消えます。

- ・調理終了後、5分過ぎると電源が切れます。
- ・また、5分以上操作しないと電源が切れます。再度電源を入れるときは、ドアを開閉します。

かんたん操作ガイド

手動で加熱する場合の時間のめやす 47ページ

<あたためるとき>

- ・常温・冷蔵・冷凍のごはん・おかず・市販のレンジ用冷凍食品など → 16ページ
- ・みそ汁・スープなど → 16ページ
- ・牛乳・お酒・コーヒーなど → 18ページ
- ・フライなど(あたため直し) → 24ページ

<解凍するとき>

- ・肉・さしみなど → 20ページ

<野菜をゆでるとき>

- ・ほうれん草・じゃがいも・ブロッコリーなど → 22ページ

ご使用の手順

1. 安全のために必ずお守りくださいを読む (お使いになる際に、必ず守っていただきたいことが記載してあります。) → 4ページ
2. 設置場所を確認して、アースを取付ける (正しい設置場所に本体を置き、アースを確実に取付けてください。) → 4ページ
3. 電源プラグを差込み、ドアを開閉して電源を入れる (待機時消費電力ゼロ機能がついています。) → 3ページ
4. カラ焼きをする (庫内の油を焼き切っておきます。) → 13ページ

これで、調理ができます。

安全のために必ずお守りください

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

■図記号の意味は次のとおりです。



誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつくもの



誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつく可能性があるもの



誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの
損害に結びつくもの



禁止



分解禁止



接触禁止



アース線接続



指示にしたがう



電源プラグを抜く



分解・修理・改造はしない

感電・発火・けがの原因

分解禁止

*修理は、お買上げの販売店または
「お客様サポートセンター」に
ご相談ください。



吸・排気口やすき間・穴などにピン・
針金・金属物など、異物や指を入れない

感電・けがの原因

*異物が入ったときは、電源プラグを抜いて、お
買上げの販売店または「お客様サポートセンター」
にご相談ください。

⚠ 警告



アース線接続

アースを確実に取付ける

故障・漏電のときに感電の原因

- アース端子つきコンセントがある

アース線の先端の皮をむいて、アース端子に確実に固定する。

- アース端子つきコンセントがない

お買上げの販売店にアース工事(D種接地工事)

をご相談ください。

アース工事は「電気工事士」の資格が必要です。

- ガス管、水道管、避雷針、電話機のアース線には接続しない

感電・爆発・引火の原因



禁止

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



傷つけ禁止

電源コード・プラグを傷つけない
重い物をのせたり、折ったり、束ねたり
すると、破損して感電・発火の原因



禁止

調理中に電源プラグを抜差ししない
感電・火災の原因



コンセントの
単独使用

電源は交流100Vで定格15A以上の
コンセントを単独で使う

他の器具と併用したり、机や家具のコンセント、延長コードを使うと、異常発熱して
発火・火災の原因



禁止

熱に弱い物を近づけない

- たたみ、じゅうたん、冷蔵庫、
テーブルクロスなどの上に置かない。

- 燃えやすい物、カーテン、スプレー缶などを近づけない。

ヒーター加熱時の高温で火災・破裂の原因



使用禁止

傷んだ電源コード・プラグや
差込みのゆるいコンセントは
使わない

感電・ショート・発火の原因



プラグを抜く

お手入れのときは電源プラグを抜く

お手入れは本体が冷めてから行う。
プラグを抜く
ぬれた手で抜差ししない。

感電・やけど・けがの原因



電源プラグの刃および
刃の取付面のほこりをとる

ほこりをとる
ほこりが付着していると、火災の原因

安全のために必ずお守りください

⚠ 注意

⚠ 庫内の包装材は、使用前に取出す
焦げ・変形・発火を防ぐため
包装材は取る

🚫 電源コードを排気口や温度の
高い部分に近づけない
近づけ禁止 感電・火災の原因

⚠ 水平で丈夫な場所に置く
振動・騒音を防ぐため
*置台は壁に固定することをおすすめします。
4輪キャスター付き置台は不安定なため
おすすめできません。

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

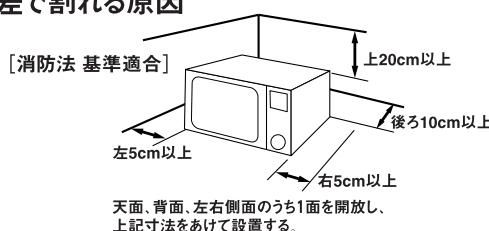
🚫 火気の近くや水のかかるところに
置かない
禁上 感電・漏電の原因

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

⚠ 壁との間をあける
■排気が壁に直接あたらないように据付ける。
過熱による発火の原因
間を開ける

⚠ お手入れは本体が冷めてから行う
やけどを防ぐため
本体を冷ます

■窓ガラスの場合、排気口（10ページ参照）と
20cm以上離す。
温度差で割れる原因



*上記寸法を離しても、調理物の油や蒸氣で、
壁が汚れたり、結露することがあります。

🚫 食品カス・油・煮汁をつけたまま
放置したり、加熱しない
禁上 ■付着したときは、必ずふき取る。
(特に庫内底面、ドア)
火花・発煙・発火・故障・サビの原因
→「お手入れ」41ページ

🚫 本体の上に物を置かない
加熱しすぎて、変形・焦げ・発火の原因
禁上

🚫 ドアに物をはさんだまま使わない
電波もれによる障害の原因
禁上

🚫 吸気口・排気口をふさがない
火災の原因
*吸気口・排気口は10ページを参照

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

🚫 庫内底面（耐熱セラミック製）に衝撃
を加えたり、水をかけない
禁上 割れてけが・火花・故障の原因
*割れたときは、そのまま使わずに、
販売店にご相談ください。

⚠ 注意



禁止

飲み物や食品などを加熱しすぎない

- 牛乳、生クリーム、粘りや油脂分の多い液体、コーヒー、お酒、水、ジュースなど

突然沸とうして飛び散り(突沸)、やけどの原因

*加熱前にスプーンなどでかき混せます。

*加熱しすぎたときは、少し時間をおいて取出します。

- 少量、干物、スナック菓子など

発煙・発火の原因

*加熱中はそばを離れないでください。



ドアを開けない

食品が燃え出したら、ドアを開けない

ドアを開けると空気が入り、火勢を増す原因

- CANCEL とりけし を押して、電源プラグを抜く。
 - 本体から燃えやすい物を遠ざけて、鎮火を待つ。
(鎮火しないときは、水か消火器で消す。)
- *そのまま使わずに、必ず販売店に点検を依頼してください。



禁止

調理以外の目的に使わない

故障・発煙・発火の原因

*市販の「レンジ用容器・道具」を使用して本体が故障した場合の保証はできません。
→「使える容器・使えない容器」15ページ



禁止

本体が転倒、落下したときは使用せず、点検を依頼する

感電や電波もれを防ぐため



禁止

加熱中や加熱後しばらくは、高温部(庫内・ドア・本体・天面・付属品など)に触れない

ただし、操作パネルやドアハンドルはのぞく

高温のため、やけどの原因

レンジ加熱・ハイブリッド加熱のとき



ふたをはずす

BINのふたや栓ははずす

- 密封性の高いふたもはずす。

容器が破裂して、やけど・けが・故障の原因



割りほぐす

卵は割りほぐす

■ゆで卵や目玉焼きのあたためもしない。

破裂して、やけど・けが・故障の原因



切れ目を入れる

殻や膜のある物は、割れ目や切れ目を入れる

例) ぎんなん・栗・イカ・ソーセージ

殻や膜が破裂して、やけど・けが・故障の原因



熱に注意

容器を取出すときは、熱くなっていることがあるので注意する

ラップをはずすときは、蒸気の熱に注意する

やけどを防ぐため



禁止

鮮度保持剤(脱酸素剤など)を入れたまま加熱しない

発火の原因



温度を確認

乳幼児のミルクなどのあたためは仕上がり温度を確認する

やけどを防ぐため

安全のために必ずお守りください

お願い

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

**テレビ・ラジオ・無線機器（無線LANなど）・
アンテナ線を近づけない**

■4m以上離す。
画像の乱れ・雑音・通信エラーの原因

**ドアに衝撃を与えない
加熱中、ドアに水をかけない**

■ドアは急冷したり、ぶつけたり、傷つけない。
直後やその後の調理中に、
ドアガラスが割れる原因

**付属品を落としたり、急冷しない
けが・変形・ひび・欠け・割れる原因**

**落雷のおそれがあるときは、
電源プラグをコンセントから抜く
故障を防ぐため**

**容器の出し入れは引きずらない
庫内底面に傷がつくと、
割れけが・火花・故障の原因**

**使用するキーをまちがえない
加熱しすぎて、焦げ・発煙・発火の原因**

■のみものを **▶ START** あたためで加熱しない。
突然沸とうして飛び散り（突沸）、やけどの原因

表示部に HIGH TEMP (高温) が表示されているときは、庫内や庫内底面が熱くなっているので注意する

やけどを防ぐため

■耐熱性のない容器やラップ包装した食品などを
のせない。

溶け・変形の原因

レンジ加熱・ハイブリッド加熱のとき

**金属容器、金串、アルミホイルなどを
使わない**

■アルミで加工したもの（紙やテープなど）や、
金銀の模様のある容器も使わない。

火花・発煙・発火・故障・ドアの破損の原因

**缶詰、レトルト食品などは他の容器に移す
火花・発煙・発火・破裂を防ぐため**

**カラのまま加熱しない
少量や乾燥した物を加熱しすぎない**

■小さく切った根菜の少量加熱はしない。
庫内やドアの内側が異常に熱くなり、
やけど・火花・発煙・発火・故障の原因

*少量の食品は自動で加熱せず、
手動で様子を見ながら加熱します。

**庫内底面にのせる分量は、
容器の重さを含めて4kgまでにする**

割れ・故障を防ぐため

**食品は庫内中央に置く食品や容器が
庫内壁面に当たらないように置く**

**端に置くと、正しく検知できずに
発煙・発火の原因**

ヒーター加熱・ハイブリッド加熱のとき

**角皿の出し入れは、
ミトンや乾いた厚手の布などを使い、
両手でする
やけどを防ぐため**

**調理後の角皿は、本体や熱に弱い物の上
に置かない**

変形・焦げの原因

加熱のしくみ

レンジ加熱

電波で食品を内と外から同時に加熱

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

▶ START あたため、■のみもの、◀解凍、▶ゆでのみのもの、
Chosen Temperature お好み温度、
Microwave レンジ（「レンジ発酵」を除く）キー

電波の性質



ヒーター加熱

オーブン

上下ヒーターで包むように外側から加熱します。設定できる温度は発酵30°C・35°C・40°C・45°C、100~270°Cです。

⑩-12 オートメニュー10-12、⑯-16 オートメニュー13-16、
①.Oven オーブンキー

ケーキ、パンなどのお菓子をふっくら焼き上げる

グリル

高温の上下ヒーターで表面に焼き色をつけます。
300°Cの高温で加熱し、温度の変更はできません。

Grill 両面グリルキー

ハイブリッド加熱

レンジとヒーターで同時に加熱

調理時間を短縮します。（手動での設定はできません）

①-③ ハイブリッドメニュー1-3、④-⑥ ハイブリッドメニュー4-6、
⑦-⑨ ハイブリッドメニュー7-9、Microwave レンジ 「レンジ発酵」キー

茶わんむしなどを早く加熱

赤外線センサーについて

▶ START あたため、■のみもの、
Chosen Temperature お好みの温度は赤外線センサーを使っています。
食品の表面温度を継続して測り、設定温度になったとき、自動で加熱を終わらせます。
*安全のため、少量のときなど庫内底面の温度が急に上がると、レンジ出力を低下させます。

コツとお願い

■食品は庫内の中央に置く
食品の温度を正しく検知するため中央に置いてください。
複数個を同時に加熱するときは、中央に寄せて置いてください。

■容器は陶磁器、耐熱性のものを使う
食品の量にあった大きさの、陶磁器、耐熱性の容器を使います。
④-⑧ 解凍以外は、スチロールトレーを使用しないでください。

■ふたは使わない

陶器製やガラス製のふたは赤外線センサーがうまく働かないため、使えません。
分量の多いときやカレーなど飛び散るものはラップをします。
ラップをすると仕上がり温度が低めになります。

■庫内を充分に冷まして使う

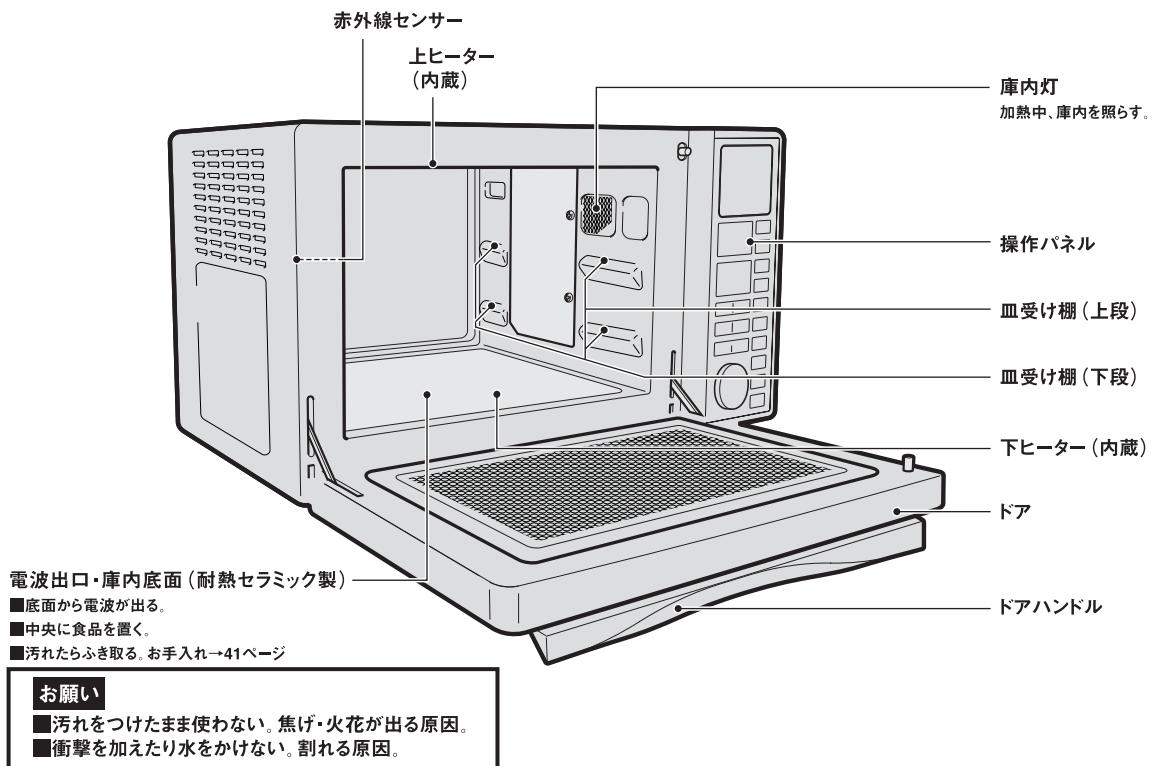
庫内の温度が高いと、赤外線センサーが使えないため、ブザーが鳴りホット表示が出て、運転が止まります。
(ホット表示→32ページ)
■ CANCEL とりけしを押し、ドアを開けて庫内が冷めるのを待ちます。
(手動 Microwave レンジ はすぐに使える)
また、レンジ連続使用時など、庫内底面が熱いときは、赤外線センサーがうまく動かず、仕上がり温度が低くなることがあります。

■温度の表示はめやすです

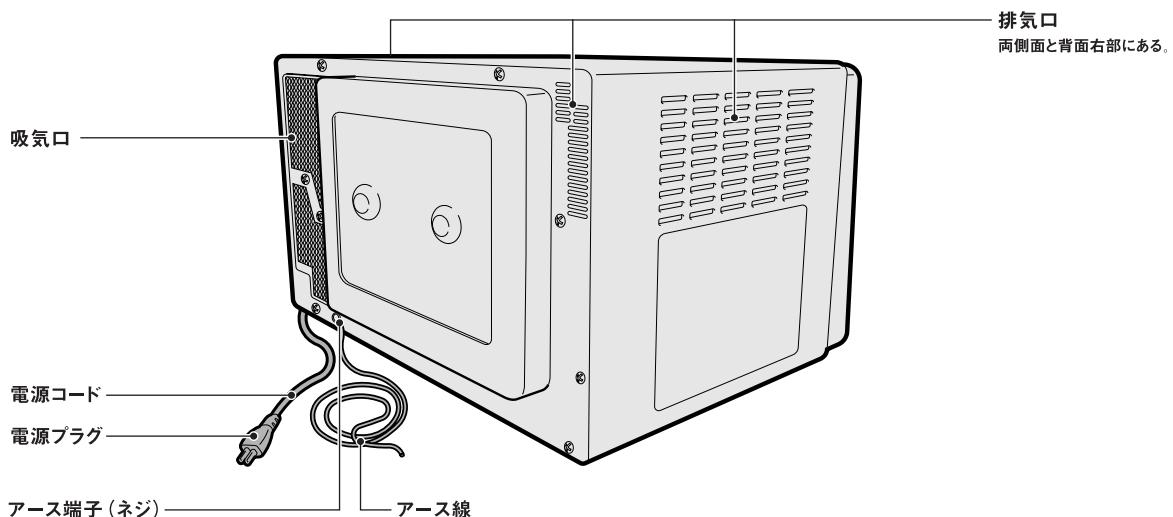
スタート後約25秒で現在温度を表示します。
表示は食品のおよその温度です。
短い時間であたたまるものは、表示しない場合があります。

各部のなまえ

本体前面

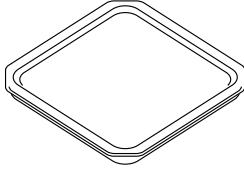
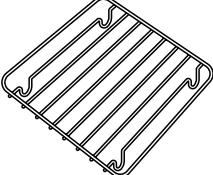
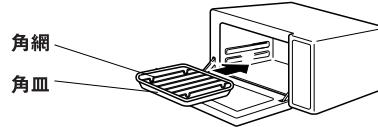


本体背面



付属品

○使える ×使わない

付 属 品	使 い 方	加 热 方 法			
		レンジ	オーブン	グリル	ハイブリッド (レンジ+ヒーター)
角皿 1枚 (耐熱セラミック製) 	<ul style="list-style-type: none"> ■皿受け棚にのせる。 ■汚れたまま使わない。焦げつき・変色の原因。 ■強い衝撃を加えない。ひび・欠け・割れる原因。 ■加熱中や加熱直後は、角皿に直接触れない。やけどの原因。 角皿や食品を出し入れするときは、ミトンや乾いた厚手の布などを使う。 	<input type="circle"/>	<input type="circle"/>	<input type="circle"/>	<input type="circle"/>
角網 1コ 	<ul style="list-style-type: none"> ■角皿に入れて使う。 	<input type="cross"/>	<input type="circle"/>	<input type="circle"/>	<input type="cross"/>
アース線 1本	■本体背面に取付けてある。「アースの取付け方」→4ページ				
取扱説明書／メニュー集(本書) 1部	保証書 1部				

*オーブン・グリル・ハイブリッド調理時の角皿の出入用「持ち手」が別売品としてあります。(部品コード:M18 357 180U) お買上げの販売店でお求めください。

*付属の角皿を割ってしまったときは、お買上げの販売店でお求めください。

角皿について 一底面プレートとしての使い方ー

角皿を底面プレートとして使うことができます。(庫内底面の汚れ防止になります。)

<使い方>

1. 角皿を庫内底面から少し持ち上げたまま、奥まで入れる。
2. 角皿を庫内底面にゆっくり置く。
3. 食品を角皿(底面プレート)の中央に置いて加熱する。

お願い

■調理後、角皿(底面プレート)が熱くなっていることがあるので、気

をつける。

■角皿(底面プレート)の出入用は、冷めてから両手です。

また、庫内底面から少し持ち上げて入れる。

(ひきずって入れると、庫内底面が傷つきます)

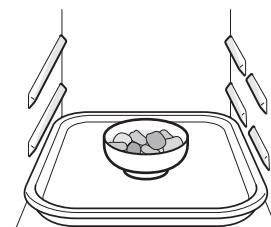
■手動(Microwave)レンジで使うときは、加熱時間をやや長め(約1割程度)

にする。

■角皿(底面プレート)は、汚れたまま加熱しない。

汚れはすぐにふきとるか、はずして洗う。お手入れ→41ページ

汚れたままで加熱すると落ちにくくなり、焦げつき・変色の原因。



■オーブン・グリル加熱の時は、角皿(底面プレート)ははずす。

置いたままオーブン・グリル加熱を行うと、調理の仕上がりが悪くなることがある。

また、角皿(底面プレート)についた汚れが焼きつき、落ちにくくなる。

ただし、メニュー集記載の一部のメニュー(庫内底面に容器を置いて調理するもの)では、角皿(底面プレート)を置いたまま、調理できる。

各部のなまえ（操作パネル）

操作パネル

操作パネル

各部のなまえ

- START** (at the top left)
- あたため・スタートキー** (at the top right)
 - あたため** → 16~17ページ
■時間設定が不要。
 - スタート**
■加熱をスタートするときに押す。
*加熱の途中でトアを開けると加熱は中断する。
続けるときはもう一度押す。
- CANCEL** (at the middle left)
- とりけしキー**
■キーを押し間違えたとき、途中で加熱をやめたいときに使う。
- 手動キー** (at the bottom left)
 - 30~38ページ
■料理に応じて温度・時間を設定して使う。
- ダイヤル** (at the bottom left)
 - 時間の設定に使う。
- Output**, **Temperature**, **Finish** (at the bottom left)
 - Output** 出力
■Microwave レンジ「1000W」「600W」「200W」「レンジ発酵」の出力の設定に使う。
 - Temperature** 温度
■温度の設定に使う。
 - Finish** 仕上がり
■自動キー（あたため、のみもの以外）のとき、仕上がりの強弱を調節したいときに使う。
■スタート前かスタート後20秒以内に調節できる。
（▼（弱め）…加熱時間が約2割減る。）
（▲（強め）…加熱時間が約2割増える。）
- OVEN**, **MICROWAVE**, **GRILL**, **HIGH TEMP.**, **DEFROST**, **SET**, **FERMENT**, **KEEP WARM** (top center)
 - PREHEAT HIGH LOW UPPER LOWER
 - 1888 °C W
 - 18.88 °C MIN. SEC.
 - NOW APPROX.
- START** (center)
 - 1 - 3
 - 4 - 6
 - 7 - 9
 - 10 - 12
 - 13 - 16
 - 1. ➡ 2. ⚡
 - 1. ⚡ 2. ➡
 - +
 - *
- CANCEL** (center)
 - 1 - 3
 - 4 - 6
 - 7 - 9
 - 10 - 12
 - 13 - 16
 - 1. ➡ 2. ⚡
 - 1. ⚡ 2. ➡
 - +
 - *
- Chosen Temperature**, **Microwave** (center)
 - Grill 1. Oven 2. Preheat
 - Output / Temperature / Finish
- TIME** (center)
 - ▼ ▲
- 自動キー** (right side)
 - 時間・温度設定が不要。
 - 1 - 3 ハイブリッドメニュー1-3** → 24~25ページ
1. 手作りグラタン gratin
2. チャーシュー char siu
3. 直火煮込み stew
 - 4 - 6 ハイブリッドメニュー4-6** → 24~25ページ
4. ふんわりケーキ cake
5. フライ再加熱 reheat fried food
6. 焼きいも baked sweet potato
 - 7 - 9 ハイブリッドメニュー7-9** → 24~25ページ
7. 手作りとうふ tofu
8. 茶わんむし steamed egg hotchpotch
9. 手作りしゅうまい shao mai
 - 10 - 12 オートメニュー10-12** → 26~27ページ
10. スポンジケーキ sponge cake
11. シフォンケーキ chiffon cake
12. クッキー cookie
 - 13 - 16 オートメニュー13-16** → 26~29ページ
13. ヘルシーフライ healthy fry
14. ピザ pizza
15. ロールパン bread roll
16. 予熱トースト preheat toast
 - のみもの** → 18~19ページ
ゆでのもの → 22~23ページ
解凍 → 20~21ページ
- 延長キー** (bottom right)
 - 加熱後、もう少し加熱したいときに使う。
- 脱臭キー** (bottom right)
 - 初めにカラ焼きするとき、庫内のにおいが気になるときに使う。

■自動調理は、(▶ START)あたため、(▣)のみもの、(⌚)解凍(2メニュー)、(➡ ⚡)ゆでのもの(2メニュー)、(1-3)ハイブリッドメニュー1-3(3品目、7メニュー)、(4-6)ハイブリッドメニュー4-6(3品目、3メニュー)、(7-9)ハイブリッドメニュー7-9(3品目、4メニュー)、(10-12)オートメニュー10-12(3品目、3メニュー)、(13-16)オートメニュー13-16(4品目、19メニュー)の合計46メニューです。

準備 (カラ焼きをする)

●ドアを開けると、電源が入ります。表示部は「0」を表示します。

表示部

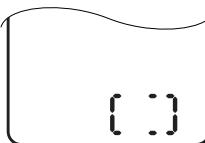
■加熱時間や選んだ機能、働いている機能を表示します。

<例>レンジ「600W」で1分30秒。



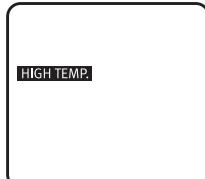
その他の表示

<加熱表示>



加熱時間や現在温度が確定するまで表示する。

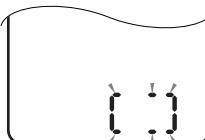
<高温表示>



- オーブン・グリル・ハイブリッド 加熱中に庫内の温度が高くなると点灯。
- 庫内底面の温度が高いときは点滅して表示。

→45ページ

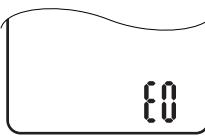
<ホット表示>



庫内の温度が高いときに点滅して表示。

→45ページ

<故障表示>



故障したとき、E0、P0などを表示。

→45ページ

*「DEMO」が表示されているときは、店頭展示用モードになっています。

使用時は、デモを解除してください。

→45ページ

ヒーター加熱

初めてのご使用前に必ずカラ焼きを!

■ヒーター加熱時の気になるにおいを抑えるため、

最初に庫内の油を焼き切れます。

■約15分で終了します。

お願い

煙やにおいが出ますが、故障ではありません。

窓を開けるか、換気扇を回してください。

①電源プラグをコンセントに差込み、ドアを開ける

ドアを開けると「0」を表示。



②庫内に何もないことを確認して、ドアを閉める

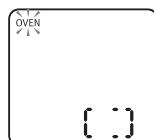
お願い

角皿、角網、包装材、燃えやすい紙などは必ず取る。

③ [] を押す

脱臭がスタート。

加熱表示し、20秒後、残り時間を表示。



終了 終了音が鳴る

△注意

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

*調理は本体が冷めてから行う。

お知らせ

■カラ焼きをする前に調理をしても、食品には影響ありません。

■カラ焼き後、庫内底面に汚れがシミ状に出ることがあります。

お手入れを行ってください。

→41ページ

音量調節／出し忘れお知らせ

便利機能 お好みで設定してください。

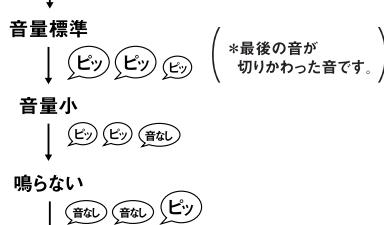
音量調整

音量をかえたり、消すことができます。

音量をかえる・音を消すとき

表示部が「0」のとき、ドアを開けたまま、

Grill を続けて3回押す



をくり返す。

*切りかわると、2秒間「0」を点滅後、「0」を表示します。

「鳴らない」に設定すると

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

お知らせ

電源プラグを抜いても記憶しています。

便利機能 お好みで設定してください。

出し忘れのお知らせ

加熱終了後、食品をすぐに取出さないと、ブザーでお知らせする機能です。

(全てのキーで働きます。出荷時は設定されていません。)

出し忘れお知らせにするとき

表示部が「0」のとき、ドアを開けたまま、

► START を続けて3回押す

(ピッピッピーッと鳴る)

*切りかわると、2秒間「0」を点滅後、「0」を表示します。

*戻すときも同じ手順です。(ピッピッピーッと鳴る)

設定すると

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

お知らせ

電源プラグを抜いても記憶しています。

使える容器・使えない容器

容器の種類	レンジ加熱	ヒーター加熱	ハイブリッド加熱 (レンジ+ヒーター)
陶器、磁器 	○ 使える *ただし、ひび、傷、金銀の模様、色絵のある器は、傷めたり、火花が出るので使えない。		
耐熱性ガラス容器 	○ 使える *ただし、ひび、傷のある器を使ったり、急熱、急冷すると割れことがある。		
耐熱性のないガラス容器 	✗ 使えない ■クリスタルガラス、カットガラス、強化ガラスなども使えない。		
耐熱性プラスチック容器 	○ 使える ■耐熱温度が140°C以上で、「電子レンジ使用可」の表示のある物が使える。 *ただし、電波で変質する物、砂糖・油分の多い料理など、高温になる食品には使えない。	✗ 使えない *ただし、オーブン・グリル指定のものは使える。	
その他プラスチック容器 	✗ 使えない ■耐熱温度が140°C未満の物、電波で変質する物も使えない。 (例:スチロール、ポリエチレン、メラミン、ユリア、フェノール樹脂など) *ただし、スチロールトレーは(↓)解凍のみ使える。		
漆器、竹・木・炭・簾・紙製品 	✗ 使えない ■クリスタルガラス、カットガラス、強化ガラスなども使えない。		
ラップ 	○ 使える ■耐熱温度が140°C以上の物が使える。 *ただし、砂糖・油分の多い料理など、高温になる食品には使えない。	✗ 使えない *ただし、手動 [1.Oven] オーブン「発酵」には使える。	✗ 使えない
金属容器、金串、金網、アルミホイルなど 	✗ 使えない *ただし、アルミホイルは電波を反射する性質を利用して部分的に使うことがある。 (↓)解凍など)	○ 使える *ただし、取っ手などがプラスチックの物は使えない。	✗ 使えない *ただし、(4-6)ハイブリッドメニューや4.ふんわりケーキには、金属製ケーキ型を使う。

*耐熱温度は、容器に表示されている家庭用品品質表示法の表示をご覧ください。材質や耐熱温度がわからない容器は使わないでください。

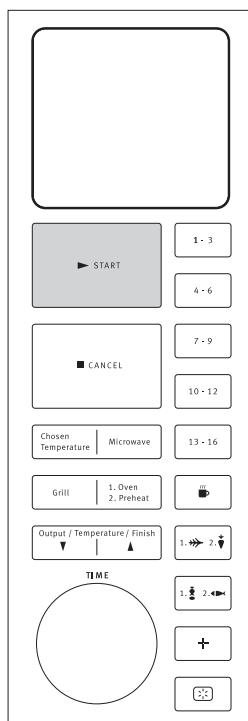
*(START)あたため、(■)のみもの、(↓)解凍、(Chosen Temperature)お好み温度のとき(赤外線センサー使用時)、ふた(陶器、ガラス、プラスチックなど)を使うと、センサーの働きが悪くなるので使わないでください。

ごはん・おかずをあたためる

▶ START



レンジ加熱



庫内の温度が高いと

ブザーが鳴り、ホット表示し、使えません。

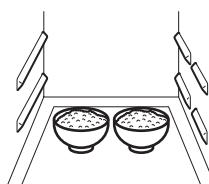
■ CANCEL とりけしを押し、ドアを開けて庫内が冷めるのを待ちます。
→45ページ

赤外線センサーについて→9ページ



食品の置き方

庫内中央に置く



2個以上の場合、中央に寄せる

* 食品を端に置いたり、少量の食品を加熱すると、正しく食品の温度をはかれず、発煙・発火の原因。

□ 設定温度は80°Cです。60~90°Cに調節できます。

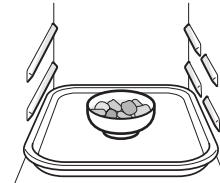
温度の表示はめやすです。(レンジ加熱です)

□ 食品の分量は約100~500gです。

□ 手動で加熱する場合の時間のめやす。→47ページ

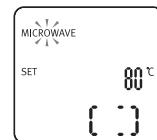
1 食品を入れる

容器に入れて庫内の中間に置く。
(角皿を底面にしきこともできます→11ページ)



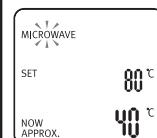
2 ▶ START を押す

加熱がスタート。
加熱表示し、
25秒後、現在温度(めやす)を表示。



▼ 25秒後

■ でき上がりの温度を選ぶとき
→17ページ
スタート後20秒以内に
▼ ▲ を押して60~90°Cを選ぶ。
ごはん(常温・冷蔵・冷凍)は70°Cに設定する。



加熱終了

食品を取出す。(容器も熱くなっていることがあるので、気をつける)

■ もっと熱くしたいとき→39ページ

加熱終了後5分以内に、+ 延長を押してダイヤルで時間を合わせる。

お願い

■ ゆで卵や目玉焼きを作ったり、あたため直したりしない。破裂して、やけど・けが・故障の原因。
■ 市販のおべんとうは、ラップやふた、アルミホイルや別容器の調味料は取除いてから加熱する。
■ 庫内底面が熱い(表示部に HIGH TEMP (高温) が点滅している)ときは、耐熱性のない容器やラップ包装した食品などをのせない。溶けたり、変形の原因。
■ 食品が少量(100g未満)のときは、手動 [Microwave] レンジ「600W」で様子を見ながら加熱する。
■ ごはんとカレーなど加熱後の仕上がり温度が異なる食品は、同時に加熱しない。

お知らせ

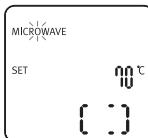
■ 加熱中、食品からバチバチ音がすることがありますが、異常ではありません。

■ 加熱中など、ドアの内側がくもることがあります。

ドアの内側に露がつき、床にたれたときは、布でふいてください。

でき上がりの温度を選ぶとき

スタート後20秒以内に
▼ ▲ を押して、設定温度を選ぶ



最初の設定は80°C。
60~90°C (5°C単位)で
設定できる。

下記の食品は それぞれのキーであたためる

■牛乳・お酒・コーヒーなど

■のみもの (18ページ)

(► START) では沸騰したり、上手に加熱できない)

■肉まん・あんまん・パン

手動 [Microwave] レンジ 「600W」で様子を見ながら加熱
(48ページ「あたため」)

肉まん、あんまんは水をふってから加熱
(あんが先に熱くなるので注意する)

ラップをするもの

■分量が多いとき

- あたためると飛び散って庫内がよごれるとき(カレー等)
- ラップは、食品部はゆったりと、容器のふちはぴったりおおう(ラップの破裂防止のため)



しゅうまい
焼きそば、野菜炒め、煮もの
加熱後、混ぜる。
焼き魚・煮魚
煮魚は煮汁を少しかける。



冷凍ごはん
冷凍品



カレー
シチュー
加熱後、混ぜる。

ラップをしないもの

ごはん・ピラフ
しっとり仕上げたいときは水をふる。



汁もの (1人分)
みぞ汁・すまし汁・スープ



揚げもの



冷凍品について

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

上手な加熱のコツ

- パッケージに並べ方が記載されているときは、その並べ方にする。
- ピラフなどのご飯類、スペaghettiなどのめん類は、加熱後かき混ぜる。
- 冷凍ごはんを作るときのコツ
分量は1人分(1回分約150g程度)ずつにする。
熱いうちに、平ら(厚さ約2~3cm)に
均一になるようピッタリとラップに包む。



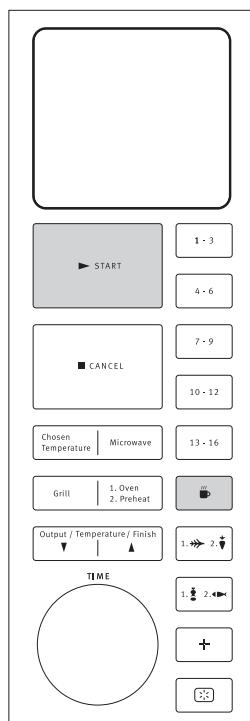
上手な加熱のコツ

- 食品の量にあった大きさ(重さ)の、陶磁器、耐熱性の容器を使う。→ 15ページ
- 食品は高さが均一になるように盛りつける。食品が薄くて平らな物のときは、手動 [Microwave] レンジ 「600W」で様子を見ながら加熱する。
- 加熱の途中で、かき混ぜや裏返しをする。
- ぬるい部分があったり、できたりないときは、かき混ぜたり、裏返して (+) 延長または手動 [Microwave] レンジ 「600W」で様子を見ながら加熱する。

牛乳・お酒などのみものをあたためる



レンジ加熱



庫内の温度が高いと

ブザーが鳴り、ホット表示し、使えません。

■ CANCEL とりけしを押し、ドアを開けて庫内が冷めるのを待ちます。
→45ページ

赤外線センサーについて→9ページ

□ 設定温度は60°Cです。40~80°Cに調節できます。温度の表示はめやすです。

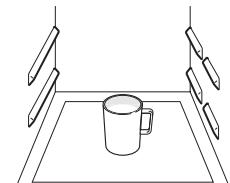
□ 食品の分量は1~4杯までです。

□ 出力600Wのレンジ加熱です。

□ 手動で加熱する場合の時間のめやす。 →47ページ

1 食品を入れる

牛乳はマグカップに、お酒はとっくりか耐熱性のコップに入れて庫内中央に置く。
(角皿を底面にしきこともできます→11ページ)



2 を押す

■ でき上がりの温度を選ぶとき

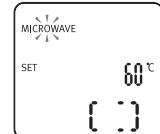
→19ページ

▼ ▲ を押して40~80°Cを選ぶ。

お酒をあたためるときは、50~55°Cに設定する。



3 を押す



加熱がスタート。

加熱表示し、
25秒後、現在温度(めやす)を表示。

加熱終了

食品を取出す。

(容器や取っ手も熱くなっていることがあるので気をつける)

■ もっと熱くしたいとき→39ページ

加熱終了後5分以内に、+ 延長を押してダイヤルで時間を合わせる。

お願い

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

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

でき上がりの温度を選ぶとき

スタート前かスタート後20秒以内に

▼ ▲を押して、設定温度を選ぶ



最初の設定は60°C。
40~80°C (5°C単位)で
設定できる。

上手な加熱のコツ

■1杯分の分量のめやす

- 牛乳=約200mL
- お酒=約180mL (1mL=1cc)
- 容器の約8分目をめやすに入れる。
- 容器に対して少量しか入れないと、
仕上がり温度が高くなり、沸とうする場合がある。



■加熱後は
かき混ぜる。



■首のほそいとっくりは
上1/3をアルミホイルで
おおって、しっかりと押さえる。

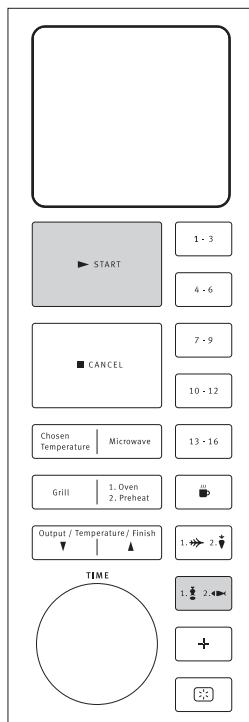
■分量にあった容器を使う

- 容器の大きさ、形状、材質により、仕上がり温度がかわる。
- とっくりは背の低い物を使う。
- 牛乳瓶や紙パックでの加熱はしない。

肉や魚を解凍する



レンジ加熱



庫内の温度が高いと

ブザーが鳴り、ホット表示し、使えません。

■ **CANCEL** とりけしを押し、ドアを開けて庫内が冷めるのを待ちます。
→45ページ

お知らせ

■ 食品の形状・初期温度によっては部分的に煮えることがあります。

■ 少量のとき、ラップをしたままのとき、庫内があたたかいときなど、解凍がすぐに止まる場合があります。このときは、手動 **Microwave** レンジ「200W」で様子を見ながら解凍してください。

- 食品の分量は約100~800gです。
- 出力100W相当のレンジ加熱です。
- 手動で加熱する場合の時間のめやす。 →47ページ

1 食品を入れる

ラップをはずし、スチロールトレーごと庫内中央に置く。
(角皿を底面にしくこともできます→11ページ)



お願い

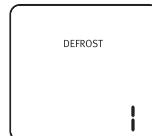
ラップ、飾りははずす。

2

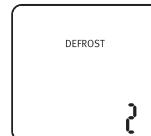


を押す

肉は1回押す



さしみは2回押す



- 仕上がりの調節をしたいとき→12ページ

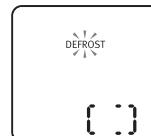
Finish ▽(弱め)または ▲(強め)を選ぶ。

3



を押す

加熱がスタート。(約5~20分)
加熱表示し、数分後、残り時間を表示する。
(ただし、表示しない場合もある)



加熱終了 加熱終了音が鳴る

食品を取出す。

- もっと熱くしたいとき→39ページ

加熱終了後5分以内に、+ 延長を押してダイヤルで時間を合わせる。

お願い

庫内や庫内底面が熱い(表示部に **HIGH TEMP.** (高温) が点滅している)ときは、ドアを開けて冷やしてから使う。(約15分)