

SHARP®

オーブンレンジ **家庭用**

アール イー エス シー

形名 **RE-S160C**

※業務用として使用しないでください。

COOKBOOK

クックブック (取扱説明編／料理編)



お買いあげいただき、まことにありがとうございました。

このクックブック (取扱説明編／料理編) をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

ご使用前に、「安全上のご注意」を必ずお読みください。



このクックブック (取扱説明編／料理編) は、保証書とともに、いつでも見ることが出来る所に必ず保存してください。

はじめに

安全にお使いいただくために本書を必ずお読みください。

○内の数字は、主な説明のあるページを示しています。

■付属品の確認(各1)

回転網 	常に庫内にセットしておきます。	クックブック (取扱説明編／料理編) 当商品は日本国内向けであり、日本語以外のクックブックはありません。 This model is designed exclusively for Japan, with manuals in Japanese only. 保証書
丸皿 	陶器製です。 落としたり、ぶついたりしないでください。	

- 付属品や食品の出し入れ時には、必要に応じて市販のミトンやふきんなどをお使いください。
※使用中に破損したり、紛失したときは、お買いあげの販売店へお申し付けください。(有料)

■知っておくと便利です

電源オートオフ機能 (省エネ設計)

詳しい説明 (P.9)

ドアを開けると電源が入ります。
ドアを閉めると1分後に電源が切れます。

庫内灯 キー (省エネ設計)

加熱中に押すと庫内灯を点灯・消灯することができます。(P.8)

※工場出荷時は「消灯」になっています。

仕上りの調節について

詳しい説明 (P.18)

自動加熱のときは、弱め(ひかえめ)、強めに加熱を調節することができます。
※酒のかんなど、必ず弱めを押して加熱するメニューもあります。



丸皿のお手入れについて

汚れが取れにくい部分は、クリームクレンザーを付け、丸めたラップでこすり落としてください。(P.27)

お知らせ音(加熱終了音など)を消すとき、鳴らすとき

音を消すとき  を『ピピッ』と鳴るまで4秒間押します。

音を鳴らすとき  を『ピッ』と鳴るまで4秒間押します。

 を押して  表示にしてください。

設定完了です。

※表示が消えても(電源プラグを抜いても)設定された状態を保ちます。
エラー時の音(ピピピピピ)は、お知らせ音を消す設定にされていても鳴ります。

お総菜

▶ 野菜をゆでる	21
▶ マカロニグラタン	22
▶ じゃがいもと きのこのグラタン	22
▶ 市販の冷凍グラタン	22
▶ ぶりの照り焼き	23
▶ 鮭とコーンのホイル焼き	23

手軽に作れる簡単メニュー

▶ 山菜おこわ	23
▶ あさりの酒蒸し	23
▶ 市販の冷凍ピザ	23
▶ 焼きいも	23
▶ もち	23

お菓子・パン

▶ 型抜きクッキー	24
▶ スポンジケーキ	24
▶ ロールパン	25

加熱早見表

材料表の分量の表記は、

1カップ=200mL、

大さじ1=15mL、

小さじ1=5mLを使用しています。

(1mL=1cc)

カタログ等で表記している自動

メニュー数とは、

1 サックリ解凍・全解凍

2 冷凍ごはん 3 牛乳・酒

4 トースト 5 フライあたたため

6 コンビニメニューの

計8メニューです。

必ずお読みください

安全上のご注意 危険・警告・注意…………… 4~7

ご使用前に

■ 各部のなまえ	8
■ 電源を入れて、カラ焼きをしてください	9
お手入れ	
■ 加熱のしくみ	10
■ 調理のときのお願い	10
■ 使える容器 使えない容器にご注意を	11

自動加熱

ごはんやおかずをあたためる	12
■ あたため	
肉や魚を解凍する	14
■ 1 サックリ解凍 (全解凍)	
冷凍ごはんをあたためる	14
■ 2 冷凍ごはん	
飲み物をあたためる	14
■ 3 牛乳・酒	
食パンを焼く	16
■ 4 トースト	
フライものをあたためる	16
■ 5 フライあたため	
コンビニのお弁当やお総菜をあたためる	16
■ 6 コンビニメニュー	
■ 仕上がりキーの使いかた	18

手動加熱

■ レンジ	20
■ トースターグリル	20
■ オープン (発酵) 発酵の操作方法	19

こんなとき


■ お手入れ	27
■ 故障かな?	28
• こんな表示が出たら調べるところ • 重量センサーの調整	
■ 保証とアフターサービス	30
■ お客様ご相談窓口のご案内	31
■ 仕様	裏表紙


安全上のご注意


必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を防止するため、お守りいただくことを説明しています。


■表示を無視して、誤った取り扱いをすることによって生じる内容を次のように区分しています。


 **危険** 「死亡または重傷を負うおそれが高い」内容です。

 **警告** 「死亡または重傷を負うおそれがある」内容です。

 **注意** 「けがをしたり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、次の表示で区分しています。


 絶対にしてはいけない「**禁止**」内容を示しています。

 必ず実施しなければならない「**強制**」内容を示しています。

危険


高圧部に触ると危険

 ● 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)


 ● 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)
万一、異物が入った場合や修理は、お買いあげの販売店、またはお客様ご相談窓口にご連絡ください。 (P.31)

警告


食品を加熱しすぎない


 発煙・発火のおそれがありますので、様子を見ながら加熱します。
加熱早見表 (目安時間) (P.26)

特に注意する食品

- 少量のもの
- 水分の少ないもの
パン・焼きいもなど 
- 高温になりやすいもの
あんまんなど
- 油が付いたもの
バター付きパン・フライものなど
- 油脂分の多いもの
牛乳・生クリームなど

飲み物を加熱しすぎない

 加熱をしすぎると突然の沸騰により、飛び散り・やけどのおそれがあります。
自動加熱の**あたため**は、使わない

- 水・お酒・コーヒー・牛乳(豆乳)は、突然沸騰して飛び散り(突沸)、やけどをすることがあります 


- 自動加熱を使うときは、必ず専用の**3牛乳・酒**で加熱する (P.14)

- 低めの広口容器を使う
- 加熱前・加熱後にかき混ぜる
- 乳幼児のミルクは、仕上がり温度を確認する

加熱しすぎたとき

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。

子供だけで使わせない

 ● 幼児の手の届く所で使わない
(感電・やけど・けがの原因)

警告

コンセントは単独で使う



必ず実施

- 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[延長コード]を使うと、異常発熱し、発火・感電の原因)

アースを確実に取り付ける



(故障や漏電のときに、感電するおそれ)

アース線接続

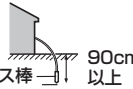
アース端子付きコンセントがある場合

アース線先端の皮をむき、アース専用端子
アース端子に確実に固定します。15mm



アース端子付きコンセントがない場合

販売店または最寄りの電気工事店に、ご相談いただき、湿気のある場所にアース棒(別売り)を打ち込むアース工事(D種接地工事)をしてください。アース棒 90cm以上



ガス管や水道管、電話や避雷針のアース線には絶対に接続しないでください。

水気や湿気が多い所に設置する場合は、お買いあげの販売店または、電気工事店に依頼して、必ずアース工事(D種接地工事)をしてください。

湿気が多い場所

- 飲食店の厨房 ● 土間・コンクリート床
- 酒・しょうゆなどの醸造、貯蔵所

水気のある場所

(アースとともに漏電しゃ断器も設置してください)

- 八百屋・魚屋の洗い場など、水を扱う所
 - 水滴の飛び散る所 ● 地下室のように結露が起きやすい所
- ※設置場所の変更やご転居の際には、必ず再度アースの取り付けをおこなってください。

付属のアース線の長さが足りないときは、導体径1.25mm²以上のものを、ご使用ください。

熱に弱いものを近付けない



禁止

- たたみ・じゅうたん・テーブルクロスなどの敷物の上に置いたり、カーテンなどの燃えやすいものの近くに置かない
(変形・変色・反りの原因)
- スプレー缶を近付けない
(引火や破裂の原因)

異常・故障時には、直ちに使用を中止する



必ず実施

- すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する
(発煙・発火・感電・けがのおそれ)
- コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 自動的に切れないときがある。
- 焦げくさい臭いがしたり、異常な音や振動がする。
- スタート操作しても加熱しない。
- ドアに著しいガタがある。
- 触れるとピリピリと電気を感じる。
- ドアや庫内に著しい変形がある。
- その他の異常や故障がある。

電源プラグやコードは、乱暴に扱わない 定期的にはほこりを取り除く



禁止

- ゆるんだコンセントは使わない
- 傷んだ電源プラグやコードは使わない
- 傷付けたり、変形させない
(加工する・高温部[排気口]に近付ける・無理に曲げる・引っ張る・ねじる・束ねる・重い物をのせる・挟み込むなどをすると、コードが破損し、火災・感電・ショートの原因)



必ず実施

- 電源プラグは根元まで、確実に差し込む
(発火の原因)
- 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)



プラグを抜く

- お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、冷めてからおこなう。また、濡れた手で抜き差ししない
(感電・けがの原因)

注意



禁止

- 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
(感電やショートして、発火の原因)



プラグを抜く

- 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)

⚠ 注意

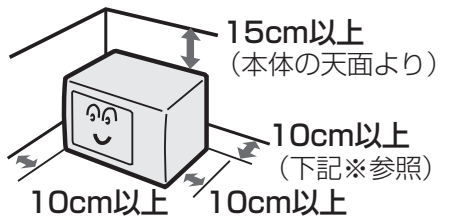
安全な場所に設置する



必ず実施

- 丈夫で安定した場所に置く
(騒音や振動、ガタ付きの原因)
- 壁との間をあけ、周りを密閉した状態にしない
新鮮な空気で吸排気が十分にできるように、天面・後面・両側面に開放空間を設ける。製品のまわりにすきまがあっても、5面で囲まれているところに設置しない。
- 電源プラグやコードを製品で壁などに挟み込まない
(火災・感電・ショートの原因)
- 吸気口・排気口 (P.8) をふさがない (過熱による発火や故障のおそれ)

消防法 基準適合



※(ただし、背面の凸部で一番飛び出しているところより9cm以上)

上記の記載寸法を離しても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と、汚れを防ぐことができます。※製品に貼らないでください
- 窓ガラスがある場合は、排気口と20cm以上離します。(それでも温度差によって割れる場合があります)
- 熱に弱い家具やコンセントのある壁面に排気口が向き合うときは、熱変形するおそれがあるため、遠ざけてください。
- 製品が転倒・落下した場合は、外部に損傷がなくても使用せず、点検を依頼する
感電や電波漏れすることがあります。
落下・転倒防止用金具「品番RK-TB1」(別売)については、裏表紙をご覧ください。



禁止

- 蒸気や水のかかる所や火気の近くで使わない
(感電・漏電の原因)
- 製品の上は、高温になるため、物を置いたり、近付けない

卵(殻付き卵やゆで卵)をレンジ加熱しない



禁止

- ゆで卵(おでんの卵など)の加熱や密閉容器など完全に密閉されたものはレンジ加熱しない
(爆発し、大変危険)



また、その衝撃によって、ドアが開いたり、食器や丸皿が割れることがあります。

※卵を加熱するときは、必ず割りほぐしてください。

加熱前に食品・容器を確認する



必ず実施

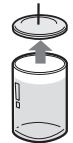
- 膜(いかなど)や殻付き(クリなど)のものは、切れ目や割れ目を入れる



- ビン・密封容器の栓やフタをはずす

必ずはずす

殻や容器が破裂して、やけどやけがをすることがあります。



- 加熱に合った容器を使う (P.11)



禁止

- 金属類やアルミホイルなどを使用して、レンジ加熱しない
レトルト食品・金串・アルミケース・アルミテープ等を加熱しない。

アルミテープ

※このクックブックでは、使いかたを限定してアルミホイルを使用することがあります。記載通りにお使いください。



- 鮮度保持剤(脱酸素剤)を入れたまま、加熱しない

(火花が出て本体を傷めたり、食品の発煙・発火の原因)

- 回転網の上に汁や油分が落ちそうなもの(バター付きトーストなど)は焼かない

(発火の原因)

⚠ 注意

高温部に触らない



接触禁止

- 加熱中や加熱後しばらくは、高温箇所(ドア・キャビネット・庫内・排気口・付属品・容器など)に触れない

(やけどの原因)

※食品や付属品の出し入れは、ミトン(乾いたもの)などをご使用ください。



必ず実施

- ラップをはずすときは、注意する蒸気が一気に出て、やけどをすることがあるので、ゆっくりはずします。

調理後の庫内やドアに水をかけない



禁止

- 丸皿に衝撃を加えたり、急冷したり使用中のドアにも水をかけない(割れるおそれ)

庫内が汚れた状態で加熱しない



禁止

- 庫内やドアに油・食品カス・煮汁を付けたままで放置したり、加熱したりしない

(発火・発煙・さびる原因)

お手入れ (P.27)

調理以外に使わない カラ(食品なし)の状態では加熱しない



禁止

- 過熱・異常動作して、発火することがあります。また、庫内を収納庫として使わない

ドアを傷めない、物を挟まない



禁止

- 庫内やドアに物をぶつかけたり、ドアに物を挟んだまま使わない(電波漏れやドアのガラスが割れるおそれ)

- 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)

回転網をはずすときは 上ヒーターに当てない



禁止

- 上ヒーターが割れてけがをすることがあります

お手入れ (P.27)

庫内の食品が燃え出したときは、 ドアを開けない



禁止

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**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、水か消火器で消火する。
- そのまま使用せずに、必ず販売店に点検を依頼する。

- お願い ●テレビ、ラジオから4m以上離す。(雑音や画像が乱れる原因)

- 電子レンジの近くでは無線LAN機器の通信性能が低下することがあります。

無線LAN機器の取扱説明書などをお読みのうえ、ご使用ください。

レンジ加熱とヒーター加熱を間違えない

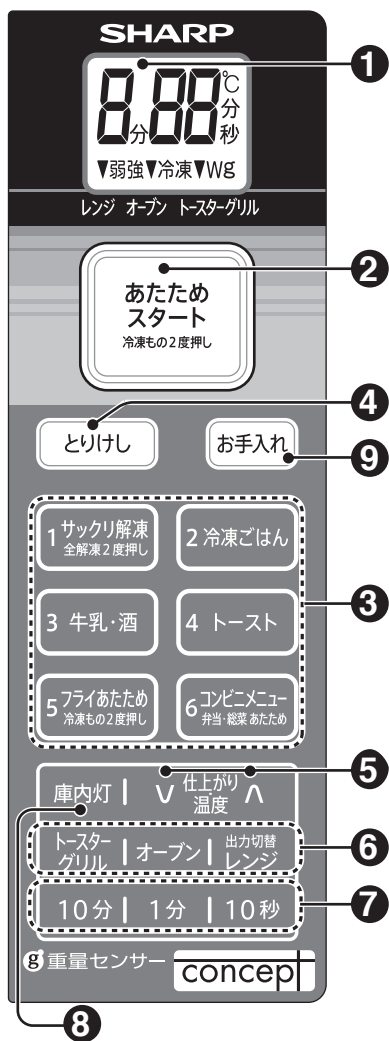
加熱の種類を間違えると、食品や容器が発煙・発火することがあります。

加熱スタート後も加熱の種類を確認してください。

各部のなまえ

お買いあげの機種によっては、この取扱説明書で記載しているキーのデザインと異なっている場合がありますが、使いかたは同じです。

操作部



1 表示部 (バックライトは点灯しません) 説明用にすべてを表示
加熱時間、温度、加熱の進行などを表示します。
※10分を超える表示は、「秒」表示をしません。

自動加熱 時間や温度を合わせずに自動で加熱します。

2 あたため・スタート キー

あたためを自動でする(冷凍ものは、2度押しする)ときや、
手動加熱の加熱スタートをするときに。

3 自動メニューキー(1~6)

4 とりけし キー

途中で加熱をやめるときや、キーを押し間違えたときに。
※加熱途中でかき混ぜたりするとき(一時停止)は、**とりけし** を
押さずにドアを開けます。

5 仕上がり・温度 キー

- 自動加熱の仕上がり調節をするときに。
- 手動オープン加熱の温度合わせに。

手動加熱 時間や温度を合わせて加熱するときに使います。

6 トスターグリル・オープン・レンジ キー

発酵は、**オープン** を使い、温度キーで40℃に合わせます。

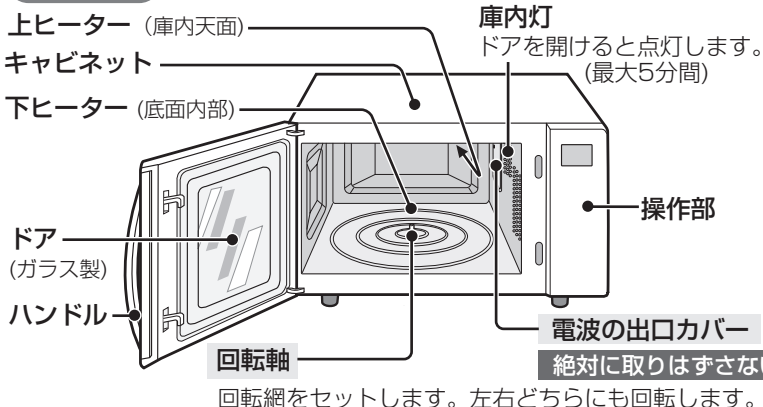
7 時間合わせキー 手動加熱の時間合わせに。

8 庫内灯 キー

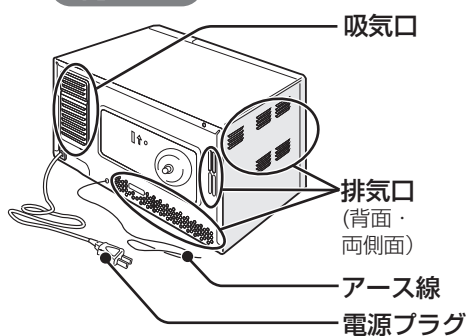
加熱中の庫内灯を点灯、または消灯させるときに。
工場出荷時は「消灯」になっています。 ※発酵時は点灯しません。

9 お手入れ キー カラ焼きするときや庫内のにおいが気になる
ときに。 **P.9**

前面



背面



回転軸部分・電波の出口カバーについてのご注意

必ずお守りください。

食品カスが付着したままで使用すると、焦げたり火花が飛んだりします。こまめにお手入れしましょう。 **P.27**

電源を入れて、カラ焼きをしてください

- ご購入後初めてお使いになるときは、カラ焼きをして庫内に付着している油を焼き切ります。
「お手入れ」キーを使います。

カラ焼き時は、かならず換気をしてください

庫内が高温になると排気口から煙やにおいが出ますので

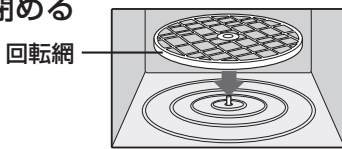
- ・必ず部屋の窓を全開するか、換気扇を回しておこなってください。
- ・煙やにおいに敏感な小鳥などは、別の部屋に移しておきましょう。

カラ焼きをしなくても調理できますが、その場合、調理中に庫内が高温になると煙やにおいが出ます。

※操作を間違えたときは、「とりけし」を押してやり直してください。

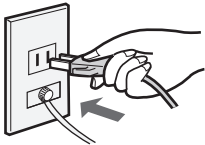
電源を入れる

- 1 回転網を庫内にセットし、ドアを閉める



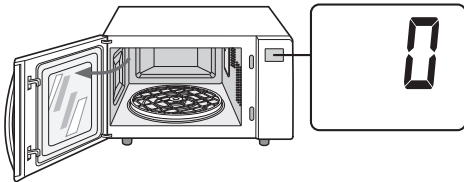
- 回転網は、常にセットしておきます。

- 2 電源プラグを差し込む



表示部には何も表示しません。

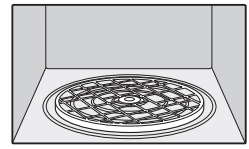
- 3 ドアを開ける
- 「0」表示点灯。(電源が入ります)



「お手入れ」でカラ焼きをする

- 1 回転網のみを庫内にセットし、ドアを閉める

※丸皿は、入れません。



- 2 「お手入れ」



押すとオープン200℃で20分の運転がスタートし、残り時間を表示します。

▼は加熱の種類(オープン)を示しています。

カラ焼き完了

加熱

終了音
ピーピー……

本体が熱くなります。
ご注意ください。

加熱中・加熱後のご注意

- 高温のため庫内壁が膨張するときに「ポン」と鳴ることがあります。冷めるときも鳴ることがあります。

電源オートオフ機能 (省エネ設計)

- ドアを開けると電源が入ります。(「0」点灯)
 - ドアを閉めると1分後に電源が切れます。(「0」消灯)
- ※ドアを開けていたり、「0」表示以外のときは、電源は切れません。
- ※庫内温度が高いときは、電源が切れるまで最大10分程度かかります。
- 加熱終了後、製品内部を冷やすために、最大3分程度ファンが回転します。

ご使用前に

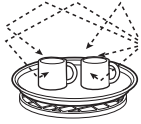
各部のなまえ／電源を入れて、カラ焼きをしてください

加熱のしくみ

上ヒーターは、断続制御しているので、メニューによって赤熱しない場合があります。(ヒーター加熱のとき)

レンジ加熱(電波で加熱)

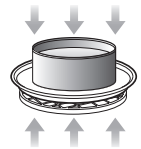
食品中の水分子が、^{まさつねつ}摩擦熱を起こし、食品の外側と内部がほぼ同時に加熱します。



- 食品の種類・加熱前の温度によって加熱時間は、異なります。
- 食品の分量が2倍になると加熱時間は、2倍弱になります。

オーブン加熱(ヒーターで加熱)

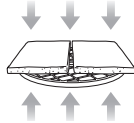
上下にあるヒーターで庫内の温度を一定に保ち、食品を包み込んでふっくら焼き上げます。



- 発酵は庫内を冷ましてから、オーブン温度40℃に設定しておこないます。

トースターグリル加熱(ヒーターで加熱)

上下にあるヒーターからの強い熱で焼き上げます。



- 手動加熱の場合、庫内が熱いうちに焼くときは加熱時間を控えめに。
- 汁や油分が底面に落ちそうなメニューは、丸皿にのせて加熱してください。
- 素材の種類や脂の乗りによる、焦げかたが変わるため、様子を見ながら焼いてください。たれ付きメニューをするときは、丸皿にアルミホイルを敷き、食品をのせます。(あと始末が楽です)

組み合わせ加熱(電波とヒーターで加熱)

レンジ加熱とヒーター加熱が連続して入り、微妙な火加減を自動で調節します。(手動加熱で設定はできません)

5 フライあための加熱方法です。

調理のときのお願い

「安全上のご注意」も

あわせてご覧ください。

P.4~7

自動加熱のときは

付属品・容器は、加熱に合ったものを使う

各操作のページに記載している加熱の種類を参考に確認してください。「使える容器」(P.11)

加熱が足りないときは手動加熱で様子を見ながら加熱を追加する

自動加熱を使うと食品が焦げたり、発火することがあります。

加熱中は、ドアの開閉に注意する

残り時間表示が出るまで開けないでください。(食品に合った加熱内容を決めています)もし、途中で開けたり、停電になった場合は、料理編の「■手動ですときは」を参考に様子を見ながら手動で加熱してください。

自動加熱で作るメニューをくり返して作るときは仕上がりキーを使う

庫内や付属品が熱い場合、うまく仕上がらないことがあります。

記載の材料・分量を守る

この製品に合わせた内容を記載しています。

材料・分量を変えるときは、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。

レンジ加熱のときは(電波加熱)

金串、金属容器などの金属物は使わない

火花が出て、本体を傷めます。このクックブックの中でアルミホイルなどを使用することがありますが、記載通りにお使いください。

小さく切った根菜などの少量加熱は、必ず浸るぐらいの水を入れる

少量の加熱(100g以下)は、火花の発生や食品が焦げたり燃えたりして、故障の原因になります。

大きめの容器に野菜が浸るぐらいの水を入れて、フタをして加熱してください。(P.21)の **ご注意**

レトルト食品や缶詰は、移し替える

アルミなど金属製の容器では、容器の中があたたまらず、火花が出て本体を傷めたりします。

オーブン・トースターグリル加熱のときは(ヒーター加熱)

ラップやプラスチック容器を使わない

溶けたり、発火するので使えません。

換気をしながら調理する

メニューによっては、煙が多く出る場合があります。

加熱中のドアの開閉は、なるべくしない

庫内温度が急に下がります。加熱状態の確認は、残り時間表示になってから、すばやくおこなってください。

市販の本や、ガスオーブン・他の電気オーブンでのレシピは様子を見ながら調理する

できあがったら、すぐに取り出す

庫内に入れておくと、余熱で焼きすぎになることがあります。


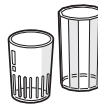
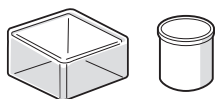



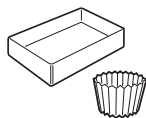


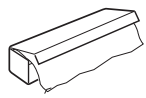

市販の本などの加熱時間や温度では、うまく仕上がらないことがあります。

使える容器

使えない容器にご注意を

× 使えません。 **○** 使えます。

※は、使えない理由、または使いかたによって、使用できないことを記載しています。

加熱の種類		レンジ加熱 (電波)	組み合わせ 加熱	オープン・トースターグリル加熱 (ヒーター)
容器の種類				
ガラス	耐熱140℃以上の容器 	○ ※急熱・急冷すると割れることがあります。		
	耐熱性のない容器 強化ガラス・カットガラス・クリスタルガラスなど。 	× ●レンジ加熱では、カットのないもので、油や砂糖を使わないものであれば1~2分以内の加熱に使えます。		
プラスチック	耐熱140℃以上の容器  フタは、熱に弱いものがあるのでご注意ください。	○ ※砂糖や油分の多い料理は、高温になり、変形したり、溶けたりするため使えません。 ※時間をかけすぎると変形や溶けることがあります。 電子レンジ加熱用の表示があるものをお使いください。	× ※変形したり、焦げたりするので、使えません。	
	発泡トレイなどの熱に弱いプラスチック容器 (耐熱温度140℃未満) 	× ※溶けたり、燃えたりするので使えません。 スチロール・ポリエチレン・メラミン(幼児用食器など)・フェノール・ユリアなども、溶けたり焦げたりして使えません。		
陶磁器・漆器など	陶器 磁器 	○ ※急熱・急冷すると割れることがあります。 ※色絵やひび、金・銀箔、金・銀線、金・銀粉のある器は傷めたり、火花が出るので使えません。		
	漆器 竹製品 木 紙 	× ※漆器は塗りがはげたり、ひび割れたりして使えません。 紙・木・竹製品も焦げたり燃えたりして使えません。 ●竹串・キッチンペーパー・天ぷら敷紙など、このクックブックで記載している使いかたであれば、使用できます。		
金属	アルミ ステンレス ホーローなどの金属容器 	× ※火花が出て、本体を傷めるので、小さなアルミケースも使えません。	○	
その他	耐熱140℃以上のラップ 	○ ※油分の多い料理は高温になり溶けるため使えません。	× ※溶けたり、発火するので使えません。	
	アルミホイル 	× ※火花が出るので使えませんがこのクックブックで記載している使いかたであれば、使用できます。(酒のかん・解凍など)	○	
	オープン用クッキングペーパー 	○ ●ケーキ作りで使う硫酸紙・オープン用クッキングペーパーなどは使えます。 ※庫内壁面に接触させると焦げることがあります。		
	特殊な形をした容器 	× ※とくに注ぎ口の細長い容器などでレンジ加熱をすると、容器の細い部分が集中的に加熱されるため「突沸」しやすく、やけどの原因になります。		

ご使用前に

加熱のしくみ／調理のときのお願ひ／使える容器

お願ひ ここに記載のない容器の使いかたについては、容器の製造メーカーにお問い合わせください。

あたため の操作方法 レンジ加熱

●手動で加熱するときの目安時間 (P.26)

飲み物の加熱には使わないでください

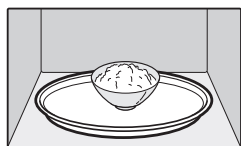
突然沸騰し、フタをしたままのカップ酒は、爆発します。



3 牛乳・酒 を使しましょう。 (P.14)

注意

卵(殻付き卵・ゆで卵・おでんの卵など)を加熱しない
【爆発のおそれ】

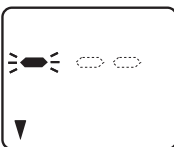


陶磁器・耐熱性の容器に入れて、中央に置く
食器が軽いと、ぬるめに仕上がります。

量が多いときは2つに分ける



1



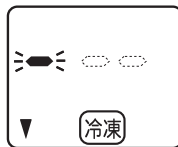
レンジ オープン トスターグリル



あたためスタート
冷凍もの2度押し

冷凍ものときは、
2度押し

「冷凍」が点灯



レンジ オープン トスターグリル

加熱終了

加熱

●加熱途中で残り時間を表示

終了音
ピーピー……

食品を取り出す

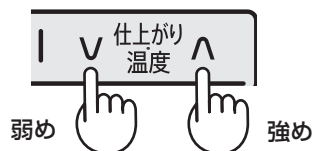
あたため を使って加熱すると

食品と容器の重さで自動的に加熱時間が決まります。

- 食品の分量に比べ、容器が大きすぎたり、小さすぎたり、また極端に重い容器を使うと、上手にできないことがあります。
- 軽い耐熱性プラスチック容器や市販の冷凍お弁当用おかずのトレーを用いたり、容器を使わずに食品だけを丸皿にのせて加熱すると、ぬるく仕上がります。

こんなときは、仕上がりキーを使います

- お好みや食品に合わせて使います。操作方法は、加熱スタート後(30秒以内)に弱めまたは、強めを押します。(「弱」または、「強」を表示します)



・ぬるめにするとき
・量が少ないとき

・あつめにするとき

他の自動加熱キーも仕上がりを調節することができます。
仕上がりキーの使いかた (P.18)

ご注意

●ごはん・おかず以外には、**あたため** を使わない。
加熱のしすぎで、発煙・発火する食品があります。

- 中華まん・茶わん蒸し・パン類・水分の少ないものなどは、手動で加熱する。 (P.26)
- 発泡トレーや、耐熱性のないプラスチック容器は、溶けたりするので使わない。
- トスターグリルやオープン加熱の後には、丸皿が熱くなっているので、プラスチックなど熱に弱い容器を置いたり、ラップを敷かない。
- 加熱後のラップは、やけどに気を付けて、すぐにはずす。(食品・容器の変形の原因)
- 市販の調理済み冷凍食品等は、パッケージに記載されている加熱方法を参考に手動で加熱する。

常温・冷蔵もの

あたため を1度押します

ラップをするもの
しっとり仕上げたい場合に

煮もの



分量：約100～400g

カレー・シチュー



分量：約200～400g

- 加熱後、かき混ぜる。

汁物(スープ)



分量：1～3杯(約600mL)

- 加熱後、かき混ぜる。

ご注意

食器の重さによって、仕上がりに差が出ます。
写真の食器を参考にしてください。

ラップをしないもの
水分をとばしぎみにしたい場合に

ごはん



分量：1～3杯(約450gまで)

- 固めのごはんは、霧吹きなどで水をふりかける。

炒め物(焼きそば)



分量：約100～200g
スタート直後： (弱め)

- パサついているときは、サラダ油かバターを少し混ぜる。
加熱後、混ぜる。

焼き物(ハンバーグ)

分量：1～4個(約360g)
スタート直後： (弱め)

- 表面が乾いていれば、あらかじめサラダ油をぬる。

揚げ物(天ぷら)

分量：約100～400g

- 皿にキッチンペーパーや天ぷら敷紙を敷き、重ならないように並べる。

※いかは、はじけるので
レンジ 200Wで控えめに
加熱します。(P.20)

※ **5 フライあたため** で加熱するとカラッと仕上がります。
(P.16)

焼きとり

分量：2～15本(約380g)
スタート直後： (弱め)

- 照りを出すため、あらかじめたれをぬる。

ピラフ・焼きめし

分量：約100～400g

- 加熱後、混ぜる。

冷凍もの

あたため を2度押します

必ずラップをします

ごはん



分量：約100～600g

- 皿にのせる。

※ **2 冷凍ごはん** でも加熱できます。(P.14)

カレー・シチュー



分量：約100～200g

- 浅い容器に入れる。
加熱後かき混ぜる。

焼き物(ハンバーグ)

分量：1～4個(約360g)

- 加熱後、ラップをしたまま2～3分蒸らす。

里いも・かぼちゃ

分量：約100～500g

蒸し物(シュウマイ)

分量：5～15個(約230g)

- 両面に水をふりかける。

ピラフ

分量：約100～400g

- あらかじめよくほぐしておく。
- 400gのときは、スタート直後に (強め) を押します。

ミックスベジタブル

分量：約100～300g
スタート直後： (弱め)

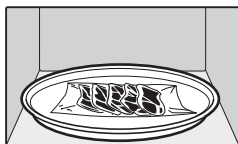
- 少量加熱は火花が出ることがあるので **レンジ** で加熱する。

(P.21) の **ご注意** 参照

1 サックリ解凍

全解凍2度押し

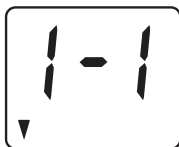
レンジ加熱



ラップを敷いて
中央に置く

食器にはのせない

1

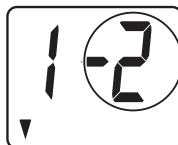


レンジ オフン トスタ・グリル



全解凍のときは、
2度押し

「1」から「2」に
変わる



レンジ オフン トスタ・グリル

加熱終了

加熱

●加熱途中で
残り時間を表示

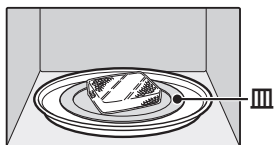
終了音
ピーピー…

食品を取り出す

庫内が高温のときは、スタートしません。「U04」を表示します。 P.29

2 冷凍ごはん

レンジ加熱



ラップに包んだものは、
皿にのせる

容器入りは、直接丸皿
に置き、
食器には
のせない

1



レンジ オフン トスタ・グリル



30秒以内に

容器入りの
冷凍ごはんは、
仕上がりキー
[^] (強め)を押す

「強」が点灯



レンジ オフン トスタ・グリル

加熱終了

加熱

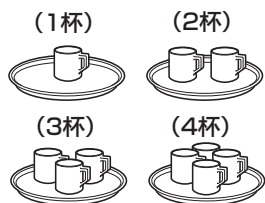
●加熱途中で
残り時間を表示

終了音
ピーピー…

食品を取り出す

3 牛乳・酒

レンジ加熱



中央に置く

フタやラップはしない

1



レンジ オフン トスタ・グリル



30秒以内に

酒のかんは、
仕上がりキー
[v] (弱め)を押す

「弱」が点灯



レンジ オフン トスタ・グリル

加熱終了

加熱

●加熱途中で
残り時間を表示

終了音
ピーピー…

食品を取り出す

⚠ 注意



アルミホイルを使うときは庫内壁面やドアに触れないようにする
火花が出て、ドアガラスが割れたり、本体を傷めます。

■キーの使い分けと1度に解凍できる分量

サククリ解凍 (300~500gまで) …必要な分だけ切り分けるとき (全解凍より短時間)

全解凍 (100~400gまで) …解凍後すぐ、調理に使うとき (時間をかけてほぐしやすい固さに解凍)

- 解凍する直前まで冷凍室に入れておいた食品を使います。
- 溶けかけているときは、様子を見ながら「レンジ」200Wで解凍します。(P.20)
- ゆでて冷凍した野菜の解凍は、「あたため」の2度押しで加熱します。(P.12)

■素材別のポイント

	素材名	サククリ解凍	全解凍
肉類	ひき肉・薄切り肉	—	—
	かたまり肉	仕上がりキー A (強め)	仕上がりキー A (強め)
	とり肉	—	※骨付きの場合は、足の細い部分にアルミホイルを巻く。
魚介類	まぐろ(赤身)・えび	さしみの場合は仕上がりキー A (強め)	仕上がりキー V (弱め)
	切り身魚	—	※一尾魚は、尾の細い部分にアルミホイルを巻く。

■上手に解凍するための冷凍方法

- バランなどの飾りや敷物・調味料入りの小袋は取り除く。
- 新鮮なものを薄く、平たく整え、必ず空気を抜きラップなどで密封する。
- 1回分(200~300g)ずつに分ける。
かたまり肉以外は、極端に薄くならないよう、3cm以内に厚みをそろえる。厚みのあるものは、解凍されにくくなります。サククリ解凍のときは、小分けにする必要はありません。

ラップに包んで冷凍したごはんや、冷凍からあたためまでできる市販の容器(ポリプロピレン製)に入れて冷凍したごはんをあたためるときに使います。

■ラップに包んで冷凍したごはん

- 耐熱性の皿にのせて加熱する。
- 1度に加熱できる分量は、100~600gまで。
- 300g以上を冷凍する場合は、1個を150~200gぐらいに分けて平たく均一にする。

■冷凍からあたためまでできる市販の容器に入れて冷凍したもの

- フタをいったんはずして容器の上に軽くのせ、直接丸皿にのせて、仕上がりキー **A** (強め)を押す。
※容器の種類により、フタの耐熱温度が低く「電子レンジ不可」となっているものもありますので耐熱温度が140℃未満のものは、フタをとり、ラップをかけて加熱してください。
- 1度に加熱できる分量は、容器1個(ごはん100~200gを入れて冷凍したもの)~2個まで。
- 容器の種類や大きさにより、加熱が異なる場合があります。加熱が足りない場合は、「レンジ」500Wで加熱を追加してください。(P.20)
- 高温で使用した後の丸皿にのせると変形する恐れがありますので、粗熱がとれてから容器をのせてください。

- 容器に入れる一杯あたりの基準分量を守る。(牛乳:200mL、コーヒー:150mL、酒:180mL)
- 容器は、基準分量を入れて8分目ぐらいになるものを使い、コップは、低めの広口容器を使う。
とっくりは、くびれているところより量が上にくるときは、その部分にアルミホイルを巻く。

- 基準分量よりもかなり少ないときは、「レンジ」500Wで様子を見ながら、あたためる。(P.20)
- 加熱前、加熱後も必ずかき混ぜます。
- 牛乳・コーヒーは、加熱前の温度によっては、仕上がりキーを押してください。(P.18)

アルミホイル



加熱し過ぎたときは、1~2分ほど庫内で冷ましてから取り出してください。

⚠ 警告



飲み物を加熱しすぎない
突然の沸騰により飛び散り、やけどのおそれがあります。

ご注意

- 必ず、容器に移し替える。
ビンのままで加熱するとふき出します。

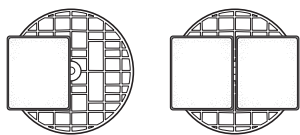
メニュー番号 4～6 の操作方法

4 トースト

トースターグリル加熱

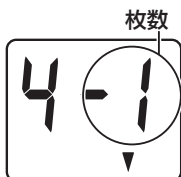
丸皿を取り出し、回転網にのせる

1枚のとき、片側に置きます。
2枚のとき、一列に並べます。



食パンが庫内壁面に触れないように、中央に寄せる

1



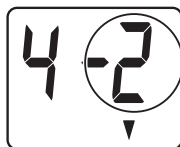
レンジ オフン トースターグリル



30秒以内に

2枚のときは、
2度押す

「1」から「2」に
変わる



レンジ オフン トースターグリル

冷凍のときは、
仕上がりキー

△ (強め) を押す
「強」が点灯

加熱

- 加熱途中で
残り時間を表示



食品を取り出す

加熱終了

5 フライ あたため

組み合わせ加熱



重ならないように置く

食器にはのせない

オープン用クッキングペーパー
を敷くとお手入れが簡単

1



レンジ オフン トースターグリル



冷凍のときは、
2度押す

「冷凍」が点灯



レンジ オフン トースターグリル

加熱

- 加熱途中で
残り時間を表示



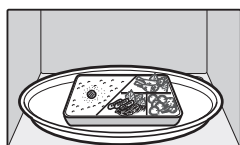
食品を取り出す

加熱終了

6 コンビニ メニュー

弁当・総菜あたため

レンジ加熱



中央に置く

ラップやフタをはずす

1



レンジ オフン トースターグリル



加熱

- 加熱途中で
残り時間を表示



食品を取り出す

加熱終了

- 1度に食パンが2枚まで焼けます。
- 冷凍保存の食パンは、保存状態により焼き色が異なります。
- パンの種類・大きさ・厚みにより、焼けかたが異なるため様子を見ながら焼いてください。

ご注意

- プラスチック容器やラップは溶けたり、焦げたりするため使わない。
- バターをぬった食パンは焼かないでください。
(バターが庫内底面に落ち、発煙・発火のおそれ)
- 回転網の構造上、上面と下面の焼け具合は、異なります。
- ピザトースト、パン類のあたためは、**トースターグリル**で、様子を見ながら加熱します。(P.26)

市販の揚げ調理済みフライやから揚げをあたためるときに使用します。

- 一度に100～300g(1個25～100g)まで加熱できます。
- クリームコロッケは、中身がはじけることがあるので様子を見ながら加熱してください。
- 加熱が足りないときは、**トースターグリル**で様子を見ながら、加熱を追加してください。(P.20)
- 焦げすぎるときは、加熱途中、残り時間表示が出てから、アルミホイルをかぶせます。
加熱スタート時は、レンジ加熱が入るため、火花が飛び、故障の原因になります。
絶対に使わないでください。
- 仕上がりキーは、使えません。
- 市販食品はメーカーや中身の材料、保存状態、製造年月日などにより、仕上がりが異なることがあります。また、記載の加熱方法と時間は、商品パッケージ記載のものと若干異なる場合があります。

ご注意

- プラスチック容器やラップは溶けたり、焦げたりするため使わない。
- 包装は、必ずはずす。

コンビニエンスストアやスーパーなどで売られているレンジ加熱対応パッケージに入ったお弁当やお総菜をあたためるときに使用します。

- 一度に加熱できる分量は
お弁当、丼物、スパゲティ、焼きそばは、1人分(300～500g)まで。
お総菜(野菜の煮物、焼き物、揚げ物など)は、1～2パック(1パック100～200g)まで。
- 皿や容器に移し替えてあたためる場合は、**あたため**で加熱してください。(P.12)
- 中身によって出来上がり具合が異なるため、加熱が足りない場合は、**レンジ**500Wで様子を見ながら加熱を追加する。(P.20)

ご注意

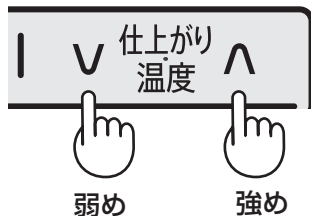
- 包装しているラップやフタは、焦げたり燃えたりするため、必ずはずす。
- 加熱中に破裂や発火のおそれのあるものは、取り出しておく。
(しょうゆ、ソースなどの入った容器・袋、丸ごとのゆで卵、アルミケース)
- アルミで加工された容器に入ったものやアルミホイルは、使わない。
(レンジ加熱が入るため、火花が飛び、故障の原因)
- 庫内や丸皿が高温のときは、冷ましてから使う。(容器が溶けます)

仕上がりキーの使いかた

お好みに応じて調節するとき

操作方法

自動加熱キーを押した後(30秒以内)に仕上がりキーを押します。「弱」または、「強」を表示します。



● 操作をしないときは、標準の仕上がりです。
レンジ

● **V** (弱め)を押したとき
レンジ

● **^** (強め)を押したとき
レンジ

「弱」から標準に戻すときは、**^** (強め)を押します。
「強」から標準に戻すときは、**V** (弱め)を押します。

こんなときは、仕上がりキーを使います

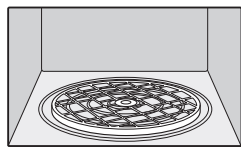
- お好みに応じて調節するとき。
- 食品によって、必ず押すものがあります。

自動加熱キー	V 弱め	^ 強め
あたため	<ul style="list-style-type: none"> ● ぬるめにするとき ● 量が少ないとき 	<ul style="list-style-type: none"> ● あつめにするとき
1 サックリ解凍 <small>全解凍2度押し</small> サックリ解凍 1-1 全解凍 1-2	— <ul style="list-style-type: none"> ● 魚介類のとき 	<ul style="list-style-type: none"> ● さしみとして解凍するとき ● かたまり肉のとき
2 冷凍ごはん	—	<ul style="list-style-type: none"> ● 冷凍からあたためまでできる市販の容器で加熱するとき
3 牛乳・酒 基準温度とは 牛乳：冷蔵保存 約8℃ コーヒー：常温保存 約20℃	酒のかんをするとき必ず押します (標準の仕上がりになります) 仕上りを調節するときは、 レンジ 500Wで様子を見ながら、加熱してください。	
	牛乳・コーヒーのとき <ul style="list-style-type: none"> ● ぬるめにするとき ● 加熱前の基準温度より高いとき 	
	<ul style="list-style-type: none"> ● あつめにするとき ● 加熱前の基準温度より低いとき 	
4 トースト	<ul style="list-style-type: none"> ● 焼き色を薄めにするとき 	<ul style="list-style-type: none"> ● 冷凍保存の食パンを焼くとき ● 焼き色を濃いめにするとき
6 コンビニメニュー <small>弁当・総菜あたため</small>	<ul style="list-style-type: none"> ● ぬるめにするとき ● 量が少ないとき 	<ul style="list-style-type: none"> ● あつめにするとき

※**5 フライあたため**では、仕上がりキーは使えません。

オーブン (発酵) の操作方法

予熱をする



丸皿を取り出し、回転網のみにする

1



レンジ オフ トスタグリル

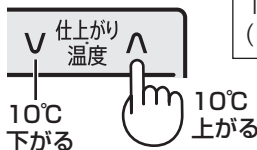


●初め、170°Cを表示

2



レンジ オフ トスタグリル



加熱温度を合わせる

180°Cに合わせる
ときは **▲** (上がる) を
1回押す

設定範囲
40°C (発酵のとき)
110°C~200°C
(10°C単位)

3



●予熱温度まで自動で加熱

予熱完了



レンジ オフ トスタグリル

予熱が完了すると(設定温度になると)
ピッピッピッピッ

●30分間予熱状態を保っていますが、
合わせた温度が190°C以上のときは、
15分間となります。
(その間、温度表示は点滅)

焼き上げる



丸皿と食品を入れる

ドアを開けると
温度が下がります。
すばやくドアの開閉
をしてください。

4



レンジ オフ トスタグリル



加熱時間を合わせる

設定範囲 99分まで

20分に
合わせる
ときは**10分**
を2回押す

5



●残り時間を表示

加熱終了



終了音
ピーピー...

食品を
取り出す

●加熱終了後に加熱を追加するときにお使いください。

予熱なしオープン加熱の操作方法

食品を庫内に入れて、上記の操作 **1→2→4→5** の順におこなってください。

※予熱なしは、庫内の温度が高いうちに加熱を追加する目的で使います。

加熱途中で温度変更するとき

加熱中…… **オープン** を押して温度表示に
予熱中 なるから **温度キー** **V** (仕上がり温度) **▲** を
押すと変更できます。

発酵の操作方法

丸皿に食品をのせ、庫内に入れてドアを閉める。

上記の操作を参考に **1→2** (40°Cに設定) → **4→5** の順で操作します。

●庫内が高温のときは、スタートしません。「U04」を表示します。(P.29)

仕上がりキーの使いかた

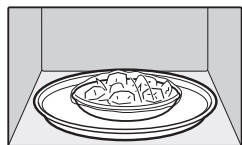
自動加熱

手動加熱

オープン (発酵)

レンジ・トースターグリルの操作方法

レンジ



中央に置く
2つに分けた場合も
中央に寄せる

1



レンジ オブン トースターグリル



●初め、500Wを表示

押すごとに500W・
200Wが切り替わります。

2



レンジ オブン トースターグリル

10分 | 1分 | 10秒



5分に合わせる
ときは「1分」を
5回押す

加熱時間を合わせる

設定範囲
500Wのとき15分まで
200Wのとき99分まで

3



●残り時間を表示

加熱

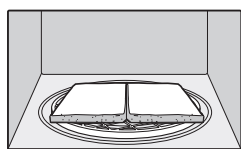


●加熱中に「レンジ」を
押すと 出力の確認
ができます。

食品を取り出す

加熱終了

トースターグリル



丸皿を取り出し、
回転網にのせる

汁や油分が底面に落ち
そうな食品は丸皿に
のせて加熱します。

1

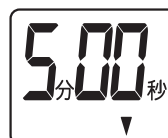


レンジ オブン トースターグリル



●秒を表示

2



レンジ オブン トースターグリル

10分 | 1分 | 10秒



5分に合わせる
ときは「1分」を
5回押す

加熱時間を合わせる

設定範囲 20分まで

3



●残り時間を表示

加熱



食品を取り出す

加熱終了

野菜をゆでる



加熱時間を控えめに合わせて、様子を見ながら加熱してください。

ポイント

- 耐熱性の容器や皿にのせ、必ずラップかフタをして加熱します。
- 材料の大きさはそろえます。
- 水気を残して加熱します。
(食品の乾燥や脱水を防ぎます)
- アクの強い野菜は、加熱前や後にアク抜きをします。

注意



加熱しすぎない

特に根菜類「さつまいも」などは、水分が少なくなり発煙・発火のおそれがあります。

根菜類

例：じゃがいも

- 丸ごと加熱するときは、耐熱性の皿にのせてラップをし、丸皿の中央を避けて置く。
- 切って加熱するときは、大きさをそろえて切り、耐熱容器に入れラップをする。



丸ごとゆでるとき 切ってゆでるとき

- 1個(150g)のとき
レンジ 500Wで約3分30秒に合わせ、**スタート**を押す。
- 加熱後ラップをしたまま2~3分蒸らし、熱いうちに皮をむく。

じゃがいも さつまいも	150g / 約3分30秒
にんじん*	200g / 約4分30秒
だいこん	400g / 約7分30秒

* 野菜が浸かるぐらいの水(1カップ)を加えて加熱する。

ご注意

- 少量の根菜(冷凍ミックスベジタブル・にんじんなど)をゆでるときは、大きめの容器に野菜が浸かるぐらいの水を入れ、フタをして**レンジ**500Wで加熱してください。加熱しすぎると発煙・発火のおそれがあります。※にんじん50g(水25mL)のとき 約1分30秒
- 加熱中、ドアの下部に水滴が付いたり落ちる場合がありますが、食品から出た水分(水蒸気)であり、故障ではありません。

葉菜類

例：ほうれん草

- 太い根には十文字の切りこみを入れて、葉と茎を交互に重ねてラップに包み、皿にのせる。
※量が多いとき(300g以上)は同量ずつ2つに分けます。



- 200gのとき
レンジ500Wで、約2分30秒に合わせ、**スタート**を押す。
- アク抜きと色止めのため、すぐに水に取る。

ほうれん草	200g / 約2分30秒
キャベツ・白菜	200g / 約2分30秒
カリフラワー ブロッコリー	200g / 約2分30秒
グリーンアスパラガス	100g / 約2分
かぼちゃ	400g / 約4分20秒

マカロニグラタン



材料 (2人分)

- ホワイトソース
 - 薄力粉、バター……各15g
 - 牛乳……1カップ
 - 塩、こしょう……各少々
- マカロニ(ゆでて、バター適量をからめておく)……40g
- えび……100g
- 玉ねぎ……1/4個(50g)

- ① マッシュルーム(缶詰・薄切り)……25g
- 白ワイン……大さじ1
- バター……10g
- 塩、こしょう……各少々
- ピザ用チーズ……40g

- 1** 大きめの耐熱容器に薄力粉とバターを入れ、フタをせずに丸皿にのせる。**レンジ**500Wで約1分に合わせ、**スタート**を押す。加熱後、泡立器でよくかき混ぜ、牛乳を少しずつ加えてのばし、塩、こしょうでひかえめに味を付ける。再びフタをせずに**レンジ**500Wで約4分30秒に合わせ、**スタート**を押す。途中、残り時間が**2分30秒**と**1分**のときに取り出して混ぜ、**スタート**を押す。
※加熱途中に取り出す場合は**とりげし**は押さずに、ドアを開けて、加熱を一時停止し、食品を取り出してください。
- 2** えびは殻をむいて背ワタを取り、玉ねぎは薄切りにして耐熱容器に入れ、①を加えてラップをする。**レンジ**500Wで約2分40秒に合わせ、**スタート**を押す。加熱後、出た煮汁は**1**のホワイトソースに混ぜる。
- 3** **2**にゆでたマカロニを加えて塩、こしょうとホワイトソースの半量であえ、薄くバターをぬったグラタン皿に2等分して入れる。残りのホワイトソースを等分にかけて、ピザ用チーズを散らす。
- 4** **3**を丸皿に並べ、**レンジ**500Wで約2分に合わせ、**スタート**を押す。加熱後、続けて**トースターグリル**で17～18分に合わせ、**スタート**を押す。

※2人分を大皿で一度に焼くときも、同じようにします。ただし、焼く前にソースや具が冷めている場合は、フタをせずに丸皿にのせ、**あたため**を押してあたためてから焼いてください。

じゃがいもと
きのこのグラタン

材料 (2人分)

- じゃがいも 1個(150g)
 - しめじ(小房に分ける)……1/2パック(50g)
 - 玉ねぎ(みじん切り)……1/4個(50g)
- ピーマン(1cmの角切り)……1個
- ツナ(缶詰・ほぐす)……50g
- 塩……小さじ1/4
- こしょう……少々
- ピザ用チーズ……75g

- 1** じゃがいもは、皮ごと丸のまま耐熱性の皿にのせ、ラップをする。丸皿の中央を避けてのせ、**レンジ**500Wで約**3分30秒**に合わせ、**スタート**を押す。加熱後、ラップをしたまま2～3分蒸らし、皮をむいてつぶす。
- 2** **1**に①とピザ用チーズのうち15gを加えて混ぜ合わせ、薄くバターをぬったグラタン皿に2等分して入れ、残りのピザ用チーズを等分に散らす。
- 3** **2**を丸皿に並べ、**レンジ**500Wで約**2分**に合わせ、**スタート**を押す。加熱後、続けて**トースターグリル**で17～18分に合わせ、**スタート**を押す。

市販の冷凍グラタン



●アルミ容器入りのもの

- 包装されているラップをはずして丸皿にのせる。(1皿のときは、丸皿の片側にのせる)
- 1皿(約240g)の場合
トースターグリルで約**20分**に合わせて**スタート**を押す。
加熱後、続けて**トースターグリル**で、**11～12分**に合わせて**スタート**を押す。

- 電子レンジ対応の容器(ポリプロピレンなど)入りのもの
包装されているラップをはずして丸皿にのせ、パッケージ記載の加熱時間を参考に、**レンジ**500Wで様子を見ながら加熱時間を加減してください。

※メーカーや中身の材料、保存状態、製造年月日などにより、仕上がりが異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。

ぶりの照り焼き



鮭とコーンのホイル焼き



材料 (2人分)

- ぶり…2切れ(1切れ100g)
- たれ
 - しょうゆ…大さじ1½
 - みりん…大さじ1
 - 酒…大さじ½

材料 (2人分)

- じゃがいも…1個(150g)
- 生鮭…2切れ(1切れ80g)
- 塩、こしょう…各適量
- サラダ油…適量
- スィートコーン(缶詰・粒状)…40g
- タルタルソース…30g
- 生クリーム…大さじ1½
- アルミホイル(25cm角)…2枚

- 1 ビニール袋にたれとぶりを入れ、途中上下を返しながらか約1時間冷蔵庫で漬けこむ。
- 2 丸皿にアルミホイルを敷き、サラダ油を薄くぬって、汁気をきった1の裏側を上にして並べる。
トースターグリルで11~12分に合わせ、スタートを押す。加熱後、取り出して裏返し、再びトースターグリルで6~7分に合わせ、スタートを押す。

- 1 じゃがいもは5mm厚さの輪切りにし、耐熱性の皿にのせ、ラップをする。丸皿にのせ、レンジ500Wで約3分30秒に合わせ、スタートを押す。
- 2 予熱する。(庫内は回転網のみ) オープン190℃で、スタートを押す。
- 3 アルミホイルを広げてサラダ油をぬり、1、塩、こしょうをした生鮭の順にのせ、混ぜ合わせたAを等分にかけて包む。
- 4 丸皿に3を並べ、予熱が終われば、丸皿を入れ、28~30分に合わせ、スタートを押す。

手軽に作れる簡単メニュー

操作の手順と付属品は (P.19~20) をご覧ください。

メニュー名	分量	加熱の種類と目安時間	作りかた (mL=cc)
山菜おこわ	もち米 2カップ分	レンジ500Wで 約10分 加熱後、全体を混ぜ レンジ500Wで 約9分	もち米2カップ(340g)は、洗って大きめの耐熱容器に入れ、水気をきった山菜の水煮120gと水300mL、薄口しょうゆ大さじ1/2、塩少々を加え約1時間漬けたのち、ラップをして加熱する。約10分加熱後、取り出して全体を混ぜ、再びラップをして加熱する。
あさりの酒蒸し	2人分	レンジ500Wで 2分30秒~3分	あさり200gは塩水につけて砂出ししたのち、底の平らな耐熱容器に入れて酒大さじ1%をふり、ラップをして加熱する。
市販の冷凍ピザ	直径 約15cm	トースターグリルで 15~16分	包装をはずし、直接丸皿にのせます。 ※メーカーや中身の材料、保存状態、製造年月日などにより、仕上がりが異なることがあります。様子を見ながら加熱してください。
焼きいも	2本 (1本200g)	オープン190℃で 50~55分	さつまいもは、洗って水気をふき、フォークで数箇所穴を開け、アルミホイルを敷いた丸皿に並べる。 ※太さや重さなどにより、加熱具合が違ってきますので様子を見ながら加熱してください。
もち	4個 (1個50g)	トースターグリルで 13~14分	丸皿にオープン用クッキングペーパーを敷き、もちを中央を避けて並べる。 ※焼き色は付きにくいですが、ふくれてきたら焼き上がりです。もちの質や保存期間などにより、加熱具合が違ってきますので、様子を見ながら加熱してください。

型抜きクッキー

手動
オープン

付属品



材料 (約21個分)

- バター……………35g
- 砂糖……………30g
- 溶き卵……………大さじ1
- バニラエッセンス……………少々
- 薄力粉……………70g

- 1** やわらかくしたバターと砂糖を白っぽくなるまで練り混ぜ、溶き卵を加えてよく混ぜ、バニラエッセンスを加える。



- 2** ①に薄力粉をふるい入れてサクリと混ぜ合わせる。

- 3** ②をひとまとめにしてラップに包み、冷蔵庫で30分以上ねかせる。

- 4** 予熱する。(庫内は回転網のみ)
[オープン] 170℃で、[スタート]を押す。

- 5** ③の生地をラップとラップの間にはさみ、めん棒で5mm厚さにのばし、好みの型で抜く。
※一度型で抜いた生地は、まともては、抜くことをくり返します。



- 6** 薄くバターをぬった丸皿に⑤を並べる。予熱が終われば、丸皿を入れ、16~18分に合わせ、[スタート]を押す。

※アイシング(粉砂糖10g、レモン汁小さじ 1/2弱を混ぜ合わせたもの)で、さめたクッキーに模様を書いてもよいでしょう。

スポンジケーキ

手動
オープン

付属品



材料 (直径18cmの金属製丸型1個分)

mL=cc

- スポンジケーキ生地
 - 薄力粉……………90g
 - 卵……………M3個
 - 砂糖……………90g
 - バニラエッセンス……………少々
 - バター……………15g
 - 牛乳……………大さじ1
- ホイップクリーム
 - 生クリーム……………300mL
 - 砂糖……………大さじ3
 - バニラエッセンス・ブランデー……………各少々
- 仕上げ用フルーツ
(いちご・缶詰のフルーツなど好みで)……………適量
- 硫酸紙または
オープン用クッキングペーパー

- 1** 丸型に薄くバター(分量外)をぬり、硫酸紙を敷く。薄力粉はふるう。

- 2** 卵は卵黄と卵白に分け、卵白は大きいボールに入れてツノが立つまで泡立て、半量の砂糖を少しずつ加えてさらにツヤが出るまで泡立てる。



※ボールや泡立器は、水分や油分の付いていないものを使います。水分や油分が付いていると泡立ちが悪くなります。

- 3** 卵黄の方に残りの砂糖を加えて白っぽく筋がつくくらい(マヨネーズ状)まで泡立てる。



- 4** ②と③を合わせ、バニラエッセンスを加えて、泡立器でなめらかなるまで混ぜ合わせる。

- 5** ④に薄力粉をふるいながら加え、泡をこわさないようにサクリと粉けがなくなるまで底から生地を持ち上げるようにして混ぜる。

※混ぜかたが足りないとキメが粗く、混ぜすぎるとふくらみが悪くなります。

- 6** 耐熱容器にバターと牛乳を入れ、ラップをして丸皿にのせる。[レンジ]200Wで1~2分に合わせ、[スタート]を押して、かたまりがなくなるまで溶かす。加熱後、あたたかいうちにヘラをつたわせて⑤に加え、手早く混ぜ合わせる。

- 7 予熱する。(庫内は回転網のみ)
[オープン] 150℃で [スタート] を押す。

- 8 1の型に6を流し入れ、型をゆすって表面をならしたあと、トントンと型を少し落として空気抜きをし、丸皿にのせる。予熱が終われば、丸皿を入れ、約40分に合わせ、[スタート]を押す。
※竹串を中心に刺してみても生地がついてこなければ焼き上がりです。
加熱後、焼き縮みを防ぐため、すぐに型ごと 20～30cm高さから1回落とし、型から出してさます。



- 9 ボールに冷やした生クリームと砂糖を入れ、氷水でボールごと冷やしながらかき立て、トロリとしたらバニラエッセンス、ブランデーを加え、ツノが立つまで泡立てる。

- 10 フルーツは飾り用のものを残して薄切りにする。ケーキは横半分に切り、ホイップクリームとフルーツをサンドして残りのホイップクリームとフルーツで表面を飾る。

- 1 大きいボールに④を合わせてふるい入れる。ドライイーストを加えて混ぜ、牛乳、溶き卵を順に入れて軽く混ぜたあと、やわらかくしたバターを加える。

- 2 生地をひとまとめにし、強力粉をふった台の上でたたきつけるようにして力を入れて約10分、生地全体が均一に耳たぶくらいのやわらかさになるまでこねる。生地をのばしてみても指が透けて見ればちょうどよい状態。生地がちぎれるようなときは、もう少しこね足す。



- 3 薄くバターをぬったボールに生地を入れ、ラップをして丸皿にのせる。[オープン] 40℃(発酵)で、40～50分に合わせ、[スタート]を押して1次発酵をする。

※1次発酵後の生地は2～2.5倍にふくらんでいます。指に粉をつけて中央を押し、穴がそのまま残れば、ほどよく発酵しています。穴がもどるのは発酵不足ですので様子を見ながら5～15分発酵時間を足してください。

- 4 生地を軽く握りこぶしで押してガスを抜き、生地の端をつかんで四方から折りこむ。スケッパーか包丁で6等分して小さく丸め、ラップをかけて、15～20分おき、生地を休ませる。

- 5 丸くなっている生地を涙形(〇)にして、めん棒でのばし太い方から巻く。これを、薄くバターをぬった丸皿に間隔をあけて並べる。



- 6 5に霧を吹く。[オープン] 40℃(発酵)で、30～40分に合わせ、[スタート]を押して2次発酵をする。途中表面が乾いてくれば、霧を吹く。
※2次発酵後の生地は2～2.5倍にふくらんでいます。発酵不足の場合は、様子を見ながら5～15分発酵時間を足してください。

- 7 予熱する。(庫内は回転網のみ)
[オープン] 180℃で、[スタート]を押す。

- 8 6の表面にドリュールをぬる。予熱が終われば、丸皿を入れ、17～19分に合わせ、[スタート]を押す。加熱後あら熱をとり、人肌程度になったら、ビニール袋に入れて乾燥を防ぐ。

ロールパン



手動

オープン

付属品



材料 (6個分)

mL=cc

- | | |
|--|----------------------------|
| ④ 強力粉……………150g | ●牛乳(室温のもの)…80mL |
| 砂糖……………大さじ1½ | ●溶き卵……………M⅓個分 |
| 塩……………小さじ⅓ | ●バター……………25g |
| ●ドライイースト…小さじ⅔(2g) | ●ドリュール |
| (予備発酵のいないもの・
(注)ドライイーストは古くなると、
パンのふくらみが悪くなります) | [溶き卵……………大さじ1
塩……………少々 |

【注意】 加熱しすぎると発煙・発火します

あんまん・まんじゅう… 「あん」は、高温になりやすく、発煙することがあります。

乾燥したもの・水分の少ないもの… 発煙・発火することがあります。

飲み物… 取り出すときに突然沸騰してやけどをすることがあります。

「いか」などはじけやすいもの… はじけてやけどをすることがあります。

操作方法 (P.20)

の食品は、
ラップ(フタ)をします。

■あたため (レンジ)500W)

茶わん蒸しは、(レンジ)200Wで加熱します。(1mL=1cc)

	メニュー	分量/目安時間
常温もの・冷蔵もの	煮もの	200g / 約1分30秒
	カレー・シチュー	1人分(200g) / 約1分30秒
	汁もの(スープ)	1杯(200mL) / 約1分40秒
	ごはん	1杯(150g) / 約1分10秒
	焼きそば・スパゲッティ	1皿(200g) / 約1分40秒
	ハンバーグ	2個(180g) / 約1分30秒
	天ぷら・フライ 【注意】	1人分(200g) / 約2分20秒
	焼きとり	6本(150g) / 約1分30秒
	ピラフ・焼きめし	1人分(250g) / 約2分30秒
	牛乳※1 【注意】	1杯(200mL) / 約1分40秒
	酒※1 【注意】	1杯(180mL) / 約1分20秒
	中華まん※2 【注意】	1個(110g) / 約50秒
	まんじゅう 【注意】	1個(65g) / 20~40秒
茶わん蒸し※3	1個(約230g) / (レンジ)200Wで約3分	
コンビニ弁当※3	1個(500g) / 約4分	
冷凍もの	ごはん	150g / 約3分
	カレー・シチュー	1人分(200g) / 約6分20秒
	ハンバーグ	2個(180g) / 約4分30秒
	シュウマイ	15個(230g) / 約5分
	ピラフ・焼きめし	1人分(250g) / 約5分10秒
	ミックスペジタブル	約100g / 約3分30秒
	里いも・かぼちゃ	約500g / 約12分30秒
	中華まん※2 【注意】	1個(110g) / 約1分20秒
	まんじゅう 【注意】	1個(65g) / 30~50秒

■パン類 (トースターグリル)

パン類	分量/目安時間
食パン 常温もの6枚切りするとき	1枚/4分50秒~5分50秒
	2枚/5分30秒~7分
ロールパン(あたため)	2個(1個30g) / 3~4分
ピザトースト	2枚/10~12分

■フライ類のあたため (レンジのあと トースターグリル)

フライ類	分量/目安時間
調理済フライ (常温・冷蔵もの)	100g / (レンジ)500Wで約20秒加熱のあと、 (トースターグリル)で6~7分
調理済フライ (冷凍もの)	150g / (レンジ)500Wで約1分40秒加熱のあと、 (トースターグリル)で7~8分

■その他 (レンジ)200W)

乾燥したもの、水分の少ないもの(干もの、落花生など)、パセリ、青じそなどの乾燥

※加熱しすぎると焦げて煙が出ることがあります。
様子を見ながら加熱をしてください。

※1 加熱しすぎないでください。

取り出すときに突然沸騰してやけどをすることがあります。
加熱しすぎたときは、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。

※2 底の紙を取ってサッと水にくぐらせ、1個ずつゆとりをもたせてラップに包む。加熱後ラップをしたまま、2~3分蒸らす。**※3 具やおかずの種類や量によって、加熱時間が異なるので、様子を見ながら加熱する。**

お手入れ

汚れたら、すぐに！
こまめに！お手入れを

警告



必ず電源プラグをコンセントから
抜き、製品が冷めてからおこなう
【感電・やけど・けがの原因】

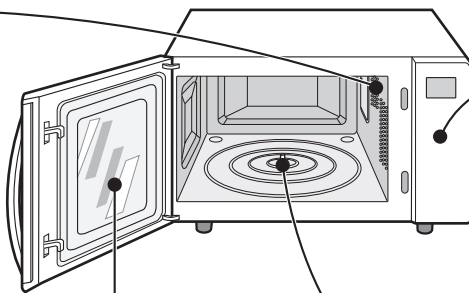
本体(内側・外側)の汚れ

固く絞ったふきんですぐに水拭きをします。
汚れが落ちにくいときは、うすめた台所用合成洗剤(中性)を使い、
最後は水拭きをします。

電波の出口カバー

食品カスがついたまま
使用しない
(発煙・発火の原因)

取りはずさないでくだ
さい。



操作部

スプレー式の洗剤を直接かけ
ない
液が浸透し、故障の原因。

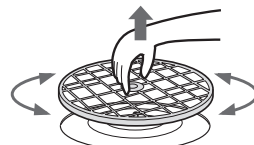
庫内・ドアの内側

食品カスや飛び汁は、穴やすま
まに残したままにしない

●落ちにくい汚れは、ぬれた
ふきんをのせ、しばらくお
いてから拭いてください。

底面、回転軸部分は、回転網を
はずしてお手入れする

軽く左右にゆすりながら垂直に
ゆっくり引き抜きます。



勢いよく引き抜くと天面の
上ヒーターに当たり、割れる場
合があります。

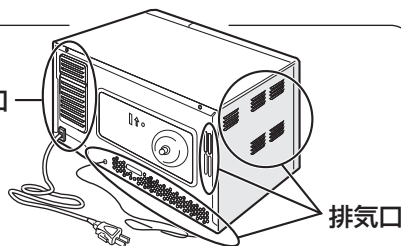
ドアガラス

食器などを当てたりして、傷を付けない
加熱中にひびが入り、割れたりするこ
とがあります。

吸気口・排気口

ほこりは、拭き取って
ください。
換気できずに、故障の
おそれがあります。

吸気口



排気口

庫内のおいが気になるときは

庫内の油分をきれいに拭き取ったあと、**お手入れ**を押して
カラ焼きします。(P.9)

付属品の汚れ

回転網

丸皿



やわらかいスポンジを使い、洗ったあとは、よく乾燥させてください。


- こまめにふきんで水拭きするか、台所用合成洗剤(中性)を使います。
- 丸皿の汚れは、クリームクレンザーを付けて、丸めたラップでこすり
落とすか、漂白剤に浸けておくと落とすしやすくなります。

ご注意

- 台所用合成洗剤(中性)以外やスプレー式洗剤は、使用しないでください。
(アルカリ性・弱アルカリ性・弱酸性・酸性の洗剤などやスプレー式洗剤は、操作部表面を傷めたり、
故障を起こす原因になります)
- シンナー・ベンジン・アルコール・オープンクリーナー・クレンザー・換気扇洗剤・漂白剤・金属
タワシは使用しないでください。また、塗装面に衝撃を与えないでください。
(塗装面を傷めたり、傷が付いたり、塗装がはがれたりして腐食の原因になります)
※丸皿のお手入れには、クリームクレンザー・漂白剤が使用できます。上記のお手入れ内容をお守りください。

故障かな？

修理を依頼される前に、もう一度お調べください。

	こんな場合	故障ではありません
音	加熱中(カラ焼き時も含む)や終了後に「ブーン」とファンが回ったり、止まったりする。	●製品内部の部品を保護するために冷却用ファンが回ります。ファン回転中は、電源プラグを抜かないでください。冷却が足りないため故障の原因になります。
	キーの受け付け音、加熱終了音が鳴らない。	●消音設定をしていませんか？ 「レンジ」を4秒間押し続けると「ピッ」と1回鳴り、解除されます。 お知らせ音を消すとき、鳴らすとき (P.2)
	加熱中にときどき暗くなったり「カチカチ」と音がする。	●加熱をコントロールしているためです。
	オープン・トースター・グリル加熱のときに「ボン」やきしみ音がする。	●高温のため、庫内壁が膨張するときの音です。
	レンジ加熱のとき「パチン」と音がする。	●ドアと本体の接触面に付着していた水滴が、はじける音です。
動作	上ヒーターが赤熱しない。(カラ焼き時も含む) (オープン、トースター・グリル加熱のとき)	●断続制御していますので、メニューによって赤熱しない場合があります。
	コンセントに電源プラグを差し込んでいるのに何も表示しない。	●ドアを開けると「  」を表示し、電源が入ります。 ●ドアを閉めて1分間放置すると表示が消え、電源が切れます。 電源オートオフ機能 をご覧ください。(P.9)
	加熱中、庫内灯が点灯しない。	● 庫内灯 を押すと点灯します。(P.8) ただし、 オープン で発酵操作をするときは、点灯しません。
	丸皿(回転網)が右に回ったり、左に回ったりする。	●加熱スタート時のタイミングによって右または、左に回転するモーターを使っているからです。
	加熱中、ドアの下部に水滴が付いたり、落ちるときがある。	●食品から出た水分が、ドアに付着したものです。 ふきんで拭き取ってください。
	煙が出たり、いやなおいがる。	●ご購入後にカラ焼きをされましたか？(P.9) ●庫内やドアに食品カスなどが付着していませんか？ また、煮汁などの油や液体をこぼしませんでしたか？ 「 お手入れ 」(P.27)
	庫内で火花が出る。 (レンジ加熱のとき)	●金串、アルミホイル、金粉・銀粉の飾りのある容器や金属容器を使っていますか？「 使える容器 」(P.11) ●食品カスなどが付着していませんか？「 お手入れ 」(P.27)
加熱中に電源がすぐ切れる。 (プレーカーが切れる)	●電気の容量を超えていませんか？ 販売店にご相談ください。(P.5)	
仕上がり	加熱した食品が熱くなりすぎたり、加熱不足だったりする。	下記の内容に問題がない場合は、 重量センサーの調整をおこなってください。 (P.29)
	飲み物のとき	● 3牛乳・酒 で加熱されていますか？(P.14) ●容器の重さや加熱前の温度に応じて仕上がりキーを使っていますか？約10℃温度が上下します。
	1 サックリ解凍 のとき	●食器にのせたり、ラップに包むと加熱のしすぎになります。 (P.14)

こんな場合		故障ではありません
仕上がり	市販の料理ブックや他の製品のオープンメニューが上手にできない。	<ul style="list-style-type: none"> このクックブック内の類似メニューの加熱方法を参考に手動で予熱をしてから、様子を見ながら焼いてください。(温度や時間が、市販のお料理ブックなどと異なることがあります)

●こんな表示が出たら調べるところ エラー音 (ピピピピ) が鳴ります。

	<ul style="list-style-type: none"> 丸皿をセットしていますか？ 	<p>左の内容を調べた後、とりけしを押して、やり直してください。</p> <p>それでも、改善されない場合は、下記の重量センサーの調整をおこなってください。</p>
	<ul style="list-style-type: none"> 食品の量が多すぎます。分量を減らしてください。 	
	<ul style="list-style-type: none"> 食品の量が少なすぎます。分量を増やすか、加熱時間を5分以内に合わせてください。 	
	<ul style="list-style-type: none"> 庫内が高温のため使用できません。エラー表示が消えると使用できます。(ドアを開けておきましょう) 	
	<p>製品が故障している場合があります。電源プラグをコンセントから抜き、お買いあげの販売店または、お客様ご相談窓口に表示の内容をご連絡ください。(P.31)</p>	
ただし	<p>の場合は 製品の排気口が壁などに近付きすぎていませんか？ 据え付け状態を確認してください。(P.6)</p>	

●重量センサーの調整 自動加熱のときに重量センサーを正しく働かせるための基準を合わせます。

丸皿は、使いません。
庫内に回転網のみをセットし、ドアを閉めて下記の順に操作してください。

① とりけし	「0」を表示します。	<p>回転網が約1回転し、終了音とともに「0」表示が点灯すると、操作は完了です。</p> <p>お知らせ音(ピピピピ...)が鳴り、「U01」を表示する場合は、もう一度操作に誤りがないか、お確かめのうえ操作してください。</p>
② レンジ	「500W」を表示します。	
③ オープン	「500W」を表示します。(キーの音はしません)	
④ レンジ	「200W」を表示します。	
⑤ トースターグリル	「- - -」を表示します。	
⑥ あたため	「- - -」が点滅します。	

故障かな？

こんなとき

保証とアフターサービス

修理を依頼されるときは **出張修理**

1 「故障かな？」(P.28～29)を調べてください。

2 それでも異常があるときは使用をやめて、必ず電源プラグを抜いてください。

- この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

3 お買いあげの販売店に次のことをお知らせください。

- ・品名：電子レンジ ・形名：(本書の表紙に記載の形名)
- ・お買いあげ日(年月日) ・故障の状態(具体的に)
- ・ご住所(付近の目印も合わせてお知らせください)
- ・お名前 ・電話番号 ・ご訪問希望日

保証書(別添)

- 保証書は「お買いあげ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取ってください。保証書は、内容をよくお読みの後、大切に保存してください。

- 保証期間…お買いあげの日から1年間です。

ただし、マグネトロンのみ2年間です。

保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

- ※一般家庭用以外(たとえば、業務用、車両・船舶への搭載)に使用された場合の故障・損傷など有料です。

保証期間中

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

保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

補修用性能部品の保有期間

- 当社は、電子レンジの補修用性能部品を製品の製造打切後、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。

修理料金のしくみ

修理料金は、技術料・部品代・出張料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者を派遣する場合の料金です。

便利メモ

お客様へ…お買いあげ日・販売店名を記入されると便利です。

お買いあげ日	販売店名
年 月 日	電話() —

愛情点検



長期で使用的場合は商品の点検を！

こんな症状はありませんか？

- 電源コードやプラグが異常に熱くなる。
- 自動的に切れないときがある。
- 焦げくさい臭いがしたり、異常な音や振動がする。
- スタート操作しても食品が加熱しない。
- ドアに著しいガタがある。
- 触れるとビリビリと電気を感じる。
- ドアや庫内に著しい変形がある。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検をご依頼ください。なお、点検・修理に要する費用は、販売店に、ご相談ください。

お客様ご相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れについての「ご相談」ならびに「ご依頼」および、万一、製品による事故が発生した場合は、**お買いあげの販売店、または下記窓口にお問い合わせください。**
電話番号をお確かめのうえ、お間違いのないようにおかけください。
FAX送信される場合は、製品の形名やお問い合わせ内容のご記入をお願いいたします。

よくあるご質問などはパソコンから検索できます。▶▶▶  シャープ お問い合わせ **検索**

<http://www.sharp.co.jp/support/>



使いかたや修理のご相談

【お客様相談センター】



0120 - 078 - 178

携帯電話・PHSからもご利用いただけます。

受付時間

●月曜～土曜：9:00～18:00
●日曜・祝日：9:00～17:00

(年末年始を除く)

■IP電話などでフリーダイヤルサービスをご利用いただけない場合は…

電話	ファックス
06 - 6792 - 1582	06 - 6792 - 5993
〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3-1-72	



「修理品引き取りサービス」のご案内

「修理品引き取りサービス」とは、電話で修理依頼いただきますと、当社指定の運送業者がお客様のご都合の良い日時にご自宅まで訪問してお預かりし、弊社で修理完了後、ご自宅までお届けに伺うサービスです。

ご利用料金

※サービスエリア：日本国内地域。ただし、沖縄県全域(離島を含む)および鹿児島県奄美市・大島郡を除く。

■運送費

保証期間内	無料
保証期間外	1,000円+梱包資材費+代引き手数料

※梱包料を含む往復料金(税別)

■修理料金

保証期間内	無料(保証書記載の「保証規定」に準じます)
保証期間外	有料(修理内容により異なります)

※保証期間内でも有料になる場合があります。詳しくは保証書をご確認ください。

お申し込み

【お客様相談センター】(0120 - 078 - 178) にお電話でお申し込みください。

お引き取り

①

当社指定の運送業者がお引き取りに伺います。

■お引き取りの時間は、下記時間帯よりお選びいただくことができます。

午前中	12:00～14:00	14:00～16:00	16:00～18:00	18:00～21:00
-----	-------------	-------------	-------------	-------------

■お引き取り日は、ご依頼日の翌日以降となります。

■18:00～21:00の時間帯は、土、日、祝日を除きます。

■交通事情などの理由によりご指定の時間にお伺いできない場合がございます。

※離島の場合は、船便等のスケジュールにより、ご訪問できる日時が変動します。

※修理品は当社指定の運送業者が梱包箱を持参してお伺いし、梱包させていただきます。

修理・お届け

②

修理完了後、シャープエンジニアリング(株)よりご連絡いたします。

■ご連絡時にサービス料金(修理料金+利用料)と発送日をご連絡いたします。

■当社指定の運送業者が修理完了品を、お届けに伺います。

■サービス料金(修理料+利用料)を指定運送業者に、現金でお支払いください。

※離島の場合は、船便等のスケジュールにより、ご訪問できる日時が変動します。

仕様

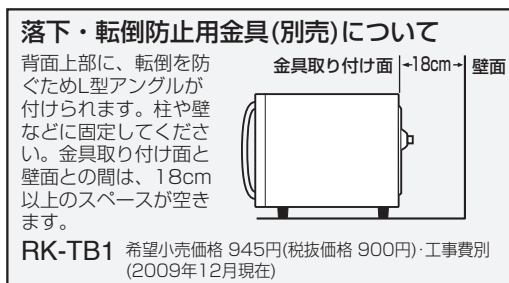
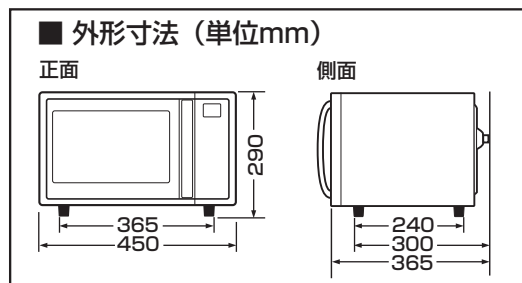
	定格電圧	交流 100V	
	定格周波数	50Hz/60Hz共用	
レンジ	定格消費電力	970W(50Hz)/1,300W(60Hz)*1	
	定格高周波出力	500W*2・200W相当	
	発振周波数	2,450MHz	
トースターグリル	定格消費電力	1,180W	
オープン	定格消費電力	1,180W	
	温度調節範囲	発酵(40℃)110~200℃*3	
外形寸法	幅450mm×奥行365mm×高さ290mm		
加熱室有効寸法	幅285mm×奥行295mm×高さ150mm		
ターンテーブル直径	丸皿260mm/回転網225mm		
質量	約12kg		
電源コードの長さ	約1.4m		
区分名	B		
電子レンジ機能の年間消費電力量	62.2kWh/年	年間待機時消費電力量	0.0kWh/年
オープン機能の年間消費電力量	10.0kWh/年	年間消費電力量	72.2kWh/年

*1 60Hz(1,300W)時は断続運転となるため、消費電力量は、50Hz(970W)時と同じです。(調理時間も同じです)

*2 定格高周波出力500Wは、短時間高出力機能[約30分間(15分×2回)]であり、定格連続高周波出力は、350Wです。350Wへは、自動的に切り替わります。

*3 オープンレンジの200℃での運転時間は、約10分間です。その後は、自動的に170℃に切り替わります。

- 年間消費電力量(kWh/年)は省エネ法・特定機器「電子レンジ」新測定法による数値です。区分名も法に基づき、機能、加熱方式、および庫内容量の違いで分けています。
- 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、食品の量などによって変化しますので目安としてご覧ください。



- 設置するときは、背面10cm以上(ただし、背面の凸部で一番飛び出しているところより9cm以上)、天面15cm以上、両側面10cm以上、空間を設ける必要があります。
- 待機中(表示が消えている状態)の消費電力量は、0Wです。
- 長期間運転しないときは、電源プラグをコンセントから抜いてください。

よくあるご質問などはパソコンから検索できます。▶▶▶ シャープ お問い合わせ

<http://www.sharp.co.jp/support/>



使いかたや修理のご相談

【お客様相談センター】

0120-078-178

携帯電話・PHSからもご利用いただけます。

受付時間 ●月曜～土曜：9:00～18:00
(年末年始を除く) ●日曜・祝日：9:00～17:00

■IP電話などでフリーダイヤルサービスをご利用いただけない場合は…

電話	ファックス
06-6792-1582	06-6792-5993
〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3-1-72	



「修理品引き取りサービス」のご案内

「修理品引き取りサービス」とは、電話で修理依頼いただきますと、当社指定の運送業者がお客様のご都合の良い日時にご自宅まで訪問してお預かりし、弊社で修理完了後、ご自宅までお届けに向うサービスです。

電話でのお申し込みにあたっては、31ページの「ご利用料金」「お引き取り時間」「修理・お届け」を併せてご確認のうえ、ご依頼ください。

お申し込み

【お客様相談センター】

(0120-078-178) にお電話でお申し込みください。

シャープ株式会社

本社 〒545-8522 大阪市阿倍野区長池町22番22号
健康・環境システム事業本部 〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号



Printed in Thailand
S15Bシリーズ

TCADCB022WRRZ 09M-(TH) ②