YAMAZEN

取扱説明書・保証書

●業務用として使用しないでください。
●他の用途でのご使用はしないでください。
思わぬ事故の原因になります。

家庭用

オーブンレンジ

YRZ-WF150TV
NERZ-WF150TV

ご使用前に必ずお読みください。

もくじ

はじめてお使いになる前に…… 1
安全上のご注意…… 2～5
使用上のお願い…… 6
使える容器・使えない容器…… 7
各部のなまえ……8～10
自動加熱
自動あたため…… 11～12
1 牛乳 /2 コーヒー ……13
3 酒かん ……14
4 コンビニ弁当……15
5 冷凍ごはん……16
6 フライあたため……17
7 プレスチーム……18
8 解凍 /9 半解凍 ……19
10/11 ゆで野菜 (根菜 / 葉菜) ……20
12 トースト /13 冷凍トースト …… 21～22
14～32 自動メニュー …… 23～24
手動調理
レンジ…… 25～26
オーブン (予熱なし / 発酵) ……27
オーブン (予熱あり) ……28
グリル……29
お手入れの仕方……30
うまく仕上がらないときは……31
故障かな？と思ったら……32
こんな表示が出たときは……33
デモモード解除の仕方……34
仕様 / アフターサービスについて……37
お客様ご相談窓口……38
保証書……裏表紙

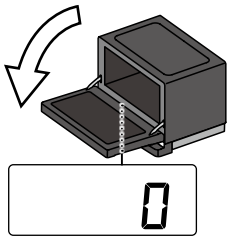
- このたびは、弊社オーブンレンジをお買い上げいただきまことにありがとうございました。
- ご使用前に、この「取扱説明書」と「保証書」をよくお読みになり、正しくご使用ください。
- お読みになったあとは、いつでも取り出せるところに大切に保管ください。
- ご使用の前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。
→ P.2～5

この商品は、海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY
最新情報はオリジナルブランドページ
YAMAZEN BOOK を
チェック!

はじめてお使いになる前に

ご使用の前に、安全上のご注意をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
電源プラグをコンセントに差し込み、ドアを開けると電源が入ります。
アース線を確実に取り付けてください。→ P.3

電源の入れ方



1 電源プラグをコンセントに差し込み、ドアを開ける

- ドアを開けると電源が入り、表示部の「0」が点灯します。
- 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。
  表示部は何も表示しません。

待機電力 オフ機能

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。
ドアを開けると電源が入り、表示部の「0」が点灯します。
表示部が「0」のまま、および選択の途中で放置すると、約 5 分後に自動的に電源が切れます。

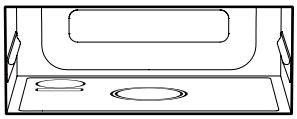
カラ焼き

庫内のカラ焼き（脱臭） オーブン機能を利用し、庫内の油を焼き切ります。

●はじめてお使いのときは、カラ焼きを行ってください。
最初は、煙が出たり、においがすることがありますが、故障ではありません。

- カラ焼き後すぐは、熱に弱い容器を置くと溶けたり、変形することがあるので注意してください。
- カラ焼き（脱臭）を行うときは、煙やにおいが出ることがあるため、必ず窓を全開にするか、換気扇を回してください。
- カラ焼き（脱臭）を行うときは、庫内には何も入れないでください。
- カラ焼き（脱臭）は、庫内が冷めた状態で汚れを拭き取ったあとに行ってください。
- 加熱中や加熱後しばらくは、本体（キャビネット・ドア・庫内など）に触れないでください。
- カラ焼き（脱臭）をすると、調理中の煙やにおいが軽減されます。

1 庫内には何も入れないでドアを閉める



2 オーブン (予熱なし) を設定する

- （オーブン グリル）を 1 度押し、オーブン（予熱なし）を設定します。

3 時間を設定する

- （1 分）を押して時間を 20 分に設定します。
- （1 分）：長押しすると 1 秒毎に 10 分増えます。

4 （あたため スタート）を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

5 終了音が鳴ったら「カラ焼き」完了

- 庫内が冷めてからお使いください。

安全上のご注意

ご使用の前に、安全上のご注意をよくお読みのうえ、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要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、注意をうながすものです。
⃠	⃠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コンセントから抜いてください）が描かれています。

ご使用の前

⚠危険

技術者 (サービスマン) 以外は分解・改造・修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店にご相談ください。

吸気口、排気口、製品の穴やすき間に指や針金などの異物を入れない
感電・異常動作・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。

⚠警告

電源は交流 100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

いた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・発火の原因になります。

電源コードを傷つけない
加工したり、たばねて使用したりしないでください。重いものをのせたり、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・感電の原因になります。

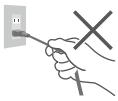
定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用するとコンセント部が発火する原因になります。また、延長コードは使用しないでください。異常発熱し、感電・発火の原因になります。

タコ足禁止

電源プラグについたほこりを拭き取る
ほこりに湿気がたまり、絶縁不良で火災の恐れがあります。

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･漏電火災の原因になります。

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。



据え付けるとき

⚠警告

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・漏電の原因になります。(機器例：加湿器、炊飯器、ポットなど)

燃えやすいものや熱に弱いものを近づけない
レンジ本体をたたみ・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。
オーブン・グリル加熱のとき、高温で引火や破裂する原因になります。

安全上のご注意（つづき）

据え付けるとき (つづき)

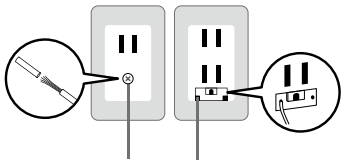
⚠ 警告

包装用ポリ袋は、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になります。

付属品の梱包材はすべて取り除く
梱包材が発火し、火災・やけどの恐れがあります。

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原因になります。

- **アース端子付きコンセントを使うとき**
  アース線がレンジ本体後面のアース取り付け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はずし、芯線をアース端子に固定する。
  アース線の先端がコンセントに触れないように注意する。
- **アース端子付きコンセントがないとき**
  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）



- **「電気工事士」の有資格者による D 種接地工事が必要な据え付け場所**

＜湿気の多い場所＞土間、コンクリート床、お酒やしょうゆなどの醸造・貯蓄場所など
＜水気のある場所＞洗い場などの水気のある場所、水を使う土間、結露がおきやすいところ
（漏電遮断器の取り付けも法律で義務付けられています）

アース線を接続できないもの

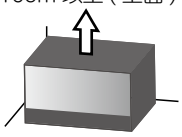
- ガス管、水道管、電話線のアース、避雷針

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。

⚠ 注意

本体上面、壁との間は、右図の離隔距離以上の空間を設ける
吸気口・排気口など周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・故障の原因になります。
※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。
(それでも温度差により割れる場合があります。)

10cm 以上 (上面)



場所	上方	左方	右方	前方	後方	下方
間隔距離 (cm)	10	0	0	開放	0	0

十分な強度を持った平らな場所に置く
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、けがの原因になります。
※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。

使用するとき

⚠ 警告

レンジ本体の上にものを置いたり、布などをかぶせたりしない
置いたものが過加熱し、変形、変色する恐れがあります。

加熱中に電源プラグを抜き差ししない
感電・火災の恐れがあります。

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
やけど・感電・けがの原因になります。

製品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
過加熱して、発火する恐れがあります。

調理以外の目的で使用しない
過加熱･異常動作による発火･やけど･けが･破損･火災の原因になります。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。

使用するとき (つづき)

⚠ 警告

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
レンジ本体が倒れたり落下したり電波漏れによる傷害・やけどの原因になります。

異常・故障時には、ただちに使用を中止する
発火・発煙・感電の恐れがあります。
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。

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 異常なにおいがしたり煙が出る。
- ドアや庫内に著しい変形がある。
- 本体にさわると電気を感じる。
- 自動的に切れないときがある。
- その他の異常・故障がある。

⚠ 注意

ドアにもの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。

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

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・故障の原因になります。

角皿やスチーム小皿、テーブルプレート、ドアガラスにものをぶつけたり衝撃を加えない
破損・けがの原因になります。

食品カスや油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・発火の原因になります。

13 cm以上の背の高い容器 (コップやとっくり等) は使用しない
破損・けがの原因になります。

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になります。

庫内の食品が燃え出したときはドアを開けない
ドアを開けると空気が入り、勢いよく燃え出し、火災の原因になります。
まず、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。
レンジ本体から燃えやすいもの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。

角皿・スチーム小皿は落としたり、急冷しない
変形・割れなど破損の原因になります。

ドアの開閉時は、指のはさみ込みに注意する。
やけど・けがの原因になります。

レンジ加熱のとき

⚠ 警告

食品や飲み物などを加熱しすぎない
発煙・発火の原因になります。また、液体にインスタントコーヒーなどの粉末状のものを入れたときに、突然沸とうする場合があります。

- 食　品 : 油脂分の多い食品 （生クリーム、バター、天ぷらなどの揚げもの） など
- とろみのあるもの : カレー・シチューなど
- 飲み物 : 牛乳・コーヒー・お酒・汁物など
  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。

※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。
※少量の食品、または再加熱するときは自動メニューで加熱せず、手動で様子を見ながら加熱してください。
※低めで広口の容器を使用してください。
※飲み物はあたためスタートキーで加熱せず、牛乳、コーヒーは P.13、酒かんは P.14 を参照ください。

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。

安全上のご注意（つづき）

レンジ加熱のとき (つづき)

⚠ 警告

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、製品の破損・やけど・けがの原因になります。取り出したあとに、突然破裂することもあります。
※卵はよく割り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）のあたため直しもしないでください。

100g 未満の食品は自動加熱で加熱しない
過加熱となり食品が発火する恐れがあります。手動で様子を見ながら加熱してください。
→ P.25 ～ 26

缶詰、ビン詰、袋詰、アルミニウムのレトルト食品、真空パック入り食品は移し替える
鮮度保持剤（脱酸素剤）は取り除く
発火・破裂・製品の破損・やけど・けがの原因になります。

ビンやタッパーなど、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あたためるときは、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。

⚠ 注意

庫内がカラのまま加熱しない
故障・発火の原因になります。
- 本体や庫内が異常に加熱され、高温になり、やけどの原因になります。
- また長時間加熱や、少量の食品加熱後も庫内が熱くなり、やけどの原因になりますので終了直後は庫内に触れないでください。

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。

付属オーブン調理用の角皿、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

オーブン・グリル加熱のとき

⚠ 注意

加熱中や加熱後しばらくは、レンジ本体やドア・庫内・付属品などには直接触れない
やけど・けがの恐れがあります。

加熱中や加熱後、ドア・庫内・付属品などに水をかけたり、急に冷却しない
割れてけがの恐れがあります。

オーブン・グリル加熱時は換気をする
(換気扇を付ける、窓を開ける)
加熱中に煙やにおいがでることがあるため、煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は、別の部屋に移してください。

食品や付属品の出し入れは、市販のミトンやふきんなどを使う
やけどの恐れがあります。

お手入れのとき

⚠ 警告

お手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜く
感電・けがの恐れがあります。

お手入れはレンジ本体が冷めてから行う
やけどの恐れがあります。

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。

使用上のお願い

自動加熱および調理加熱全般について

●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になります。
指定分量以外の場合や市販の料理本などの調理は、手動調理キーで様子を見ながら加熱してください。

●食品や調味料などを庫内に入れたままにしない
間違って運転した際、発火・火災の恐れがあります。

●食品を入れ、ドアを閉めて１分以内にキーを押す
ドアを閉めて１分以上経過してから自動キー※を押すと、表示部に「C06」が点灯します。
「C06」が表示されたときは、とりけしキーを押して操作をやり直してください。→ P.33

※自動キーは「自動メニュー」「トースト」「プレスチーム」「あたためスタート」です。

レンジ加熱のとき

●加熱直後は庫内が高温のため、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。

●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、少量でのあたためはしない
火花が出て焦げたり、発煙・発火の原因になります。

●少量の食品 (100g 未満) を加熱するときは、手動調理で様子を見ながら加熱する

オーブン・グリル加熱のとき

●加熱が終われば、すぐに食品を取り出す
余熱で加熱しすぎたり焦げすぎる原因になります。

●加熱中のドアの開閉は手早く、回数は少なくする
庫内や食品の温度が下がり、十分に仕上らない原因になります。

●加熱後、角皿やスチーム小皿、容器などを急に冷やさない

●加熱中や加熱後、ドアに水をかけない
ひびが入ったり、割れる恐れがあります。

●加熱中や加熱後は、角皿やスチーム小皿に直接触れない
やけどの原因になります。

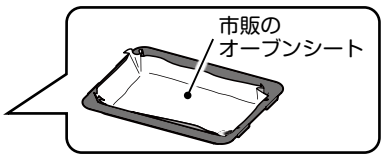
●加熱後の角皿やスチーム小皿は、本体や熱に弱いものの上に置かない
変形・焦げの原因になります。

●破れたり、水や油でぬれたミトンは使用しない
やけどの原因になります。

●角皿やスチーム小皿の出し入れには、市販の厚手のミトンなどを使用する
また、角皿は両手で出し入れする

●角皿は、メニューによって置き位置が異なるため、料理レシピ集にしたがって使用する

●調理メニューによっては、角皿に食品が焦げつくことがあるため、市販のオーブンシートを敷く



●脂が多く出る食品やタレ付きの食品は、脂やタレが高温になり角皿が変形することがあるため、必ずアルミホイルまたはオーブンシートを角皿に敷いて加熱する

• レンジ本体の設置場所は、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、通信エラーの原因になります。

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。

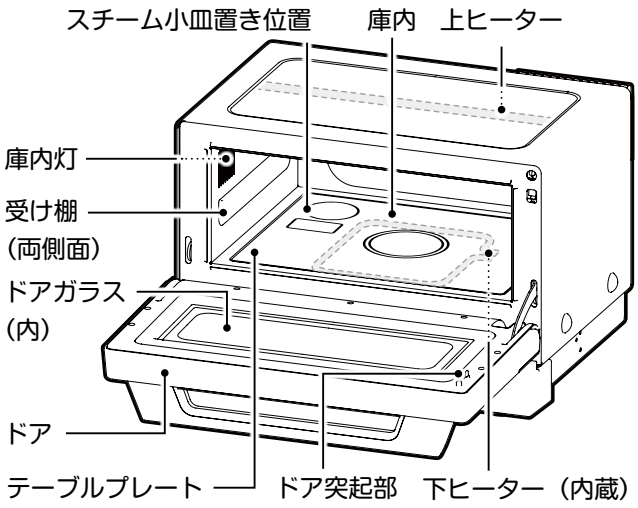
●材質や耐熱温度がわからない容器は使用しないでください。

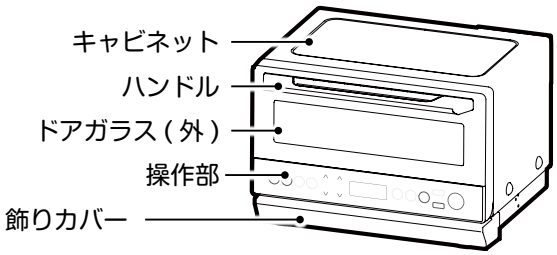
●13ｃm以上の背の高い容器(コップやとっくり等)は使用しないでください。

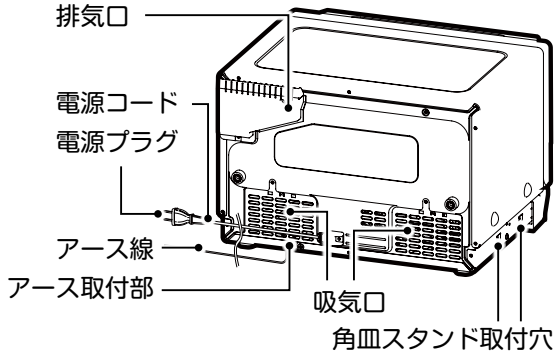
容器の種類		レンジ	オーブン・グリル
プラスチック容器・シリコン容器	耐熱性プラスチック容器 シリコン容器	○ 使える ●耐熱温度が１４０℃以上のもので「電子レンジ使用可」の表示のあるものは使えます。 ●熱に弱いふたや、密閉性の高いふたははずしてください。	× 使えない ●ただし、「オーブン・グリル使用可」の表示のあるものは使えます。 ※耐熱温度以下に限り使えます。
	熱に弱いプラスチック容器	× 使えない ●耐熱温度が１４０℃未満のもの、電波で変質するもの（ポリエチレン、スチロール、メラミン、フェノール、ユリア樹脂など）は使えません。	× 使えない
陶器・磁器		○ 使える ●ただし、色絵付け・ひび模様・金銀模様のあるものは器を傷めたり、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ものは、熱くなることがあるので注意してください。	○ 使える
ガラス容器		○ 使える ●耐熱性のあるものは使えます。 ※急に冷やすと割れることがあります。 × 使えない ●耐熱性のないもの、カットガラスや強化ガラスは使えません。	○ 使える ●耐熱性のあるものは使えます。 ※急に冷やすと割れることがあります。 × 使えない ●耐熱性のないもの、カットガラスや強化ガラスは使えません。
その他	耐熱温度が140℃以上のラップ類	○ 使える ●ただし、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。	× 使えない
	金属容器・金串 アルミホイル	× 使えない ●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.19 を参照ください。	○ 使える ●ただし、取っ手がプラスチックのものは、溶ける恐れがあるため使えません。
	木・竹・紙製品、漆器など	× 使えない	○ 使える ●オーブンシートや耐熱性の加工を施した紙製品は使えます。 × 使えない ●上記以外のもの

各部のなまえ

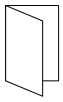
本体







付属品

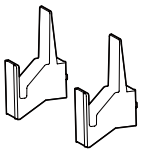


取扱説明書
（本書 : 保証書付）…1 部

スチーム小皿…1 個

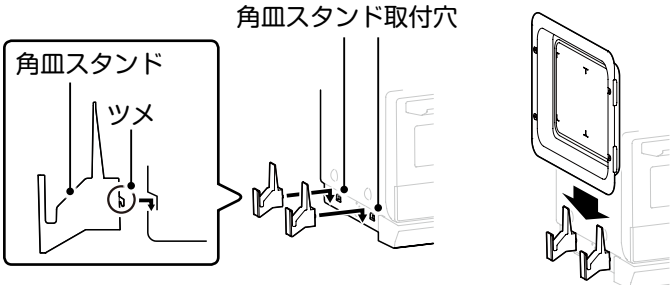
角皿※1…1 枚
※ 1: 角皿は必ず付属のものを使用してください。

樹脂カバー※2
※ 2: 庫内を保護するものです。取り外さないでください。



角皿スタンド…2 個

角皿スタンドの取り付け方



1 角皿スタンドのツメをレンジ横の角皿スタンド取付穴 (2 か所) に引っ掛ける。

2 角皿スタンドに角皿を立てかける。※3

※ 3: 角皿は、熱いまま角皿スタンドに立てかけないでください。

加熱モード / 付属品	レンジ加熱	オーブン加熱	グリル加熱
角皿	×	○	○
スチーム小皿	○	○	○

注意

レンジ加熱のときは角皿を使用しない
火花が出て、テーブルプレートやドアガラス割れによるけがの恐れがあります。

各部のなまえ（つづき）

テーブルプレート

■ あたためいろいろ
1 牛乳　2 コーヒー　3 酒かん　4 コンビニ弁当　5 冷凍ごはん　6 フライあたため　7 プレスチーム

■ 解凍・下ゆで
8 解凍　9 半解凍　10 ゆで野菜（根菜）　11 ゆで野菜（葉菜）

■ トースト
12 トースト　13 冷凍トースト

■ 焼き物・揚げ物
14 塩ざけ・塩さば　15 焼き鳥　16 グラタン　17 冷蔵ピザ　18 ハンバーグ　19 焼きいも　20 鶏のからあげ　21 とんかつ

■ 煮物・蒸し物
22 カレー　23 肉じゃが　24 カレイの煮つけ　25 きんぴらごぼう

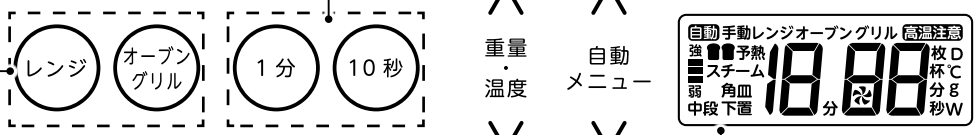
自動メニュー
- 自動メニューには、「1 ～ 33」があります。
  表示部にメニュー番号が表示されますので、使用するメニュー番号に合わせて使用してください。

操作部

キーは中央を押してください。キーの端を押すと、動作しないことがあります。

手動調理キー
- 手動調理のときに使用します。
  → P.25 ～ 29

時間設定キー
- 加熱の時間を設定するときに使用します。
  1 分キーを長押しすると 1 秒毎に 10 分増えます。
  10 秒キーを長押しすると 1 秒毎に 10 秒増えます。



重量・温度キー
- 重量や温度を設定するときに使用します。
  重量：解凍、半解凍
  　　ゆで野菜（根菜 / 葉菜）
  温度：オーブン
  　　（予熱なし / あり）

自動メニューキー
- キーを押すことで、表示部にメニュー番号が表示されます。
  （解凍・半解凍やその他調理メニューなど）

表示部（説明のためすべてを表示した状態です）
- 調理時間や温度設定、運転状況などを表示します。

※ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」が点灯します。→ P.1

手動調理の最大設定時間について

最大設定時間

加熱モード		最大設定時間
レンジ	1000W	3 分
	500W、600W	15 分
	100W、200W	60 分

加熱モード	最大設定時間
オーブン	60 分
発酵	60 分
グリル	30 分

加熱モードの記載ページ

レンジ …… P.25 ～ 26
オーブン / 発酵 … P.27 ～ 28
グリル …… P.29

- 詳しくは、各モードの使い方のページを参照ください。
  加熱を繰り返し行うと電気部品保護のため、1000W 加熱のとき、自動的に 600W に下げる場合があります。

26 あさりの酒蒸し
27 茶碗蒸し
28 蒸し鶏

■ パン・お菓子
29 ロールパン
30 スポンジケーキ
31 プリン
32 クッキー
33 お手入れ

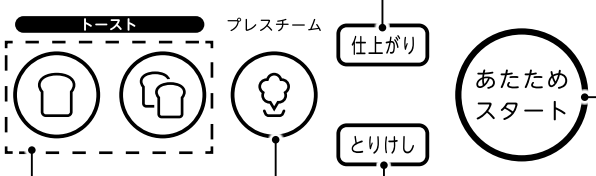
料理レシピ集

料理レシピ集
- 料理レシピ集をご覧いただけます。

※アドレスは予告なく変更もしくは削除されることがあります。

仕上がりキー
- 仕上がりを調節するときに使用します。
- 押すごとに、強（強）→ 強（弱）→ 強（標準）と変わります。
- 仕上がりは、強（標準）に自動設定されています。

強 ― 仕上がりを強くするときや量が多いとき
― 標準設定
弱 ― 仕上がりを弱くするときや量が少ないとき



あたためスタートキー
- ごはんやおかずを自動であたためるときに使用します。→ P.11 ～ 12
- 加熱をはじめるときに押します。調理の途中でドアを開け、再び加熱をはじめるときは、ドアを閉めてもう１度押します。

とりけしキー
- 押し間違えたときや、途中で加熱をやめたいときに使用します。

プレスチームキー
- 庫内に蒸気を発生させてから加熱をするメニューに使用します。→ P.18

トーストキー
- トーストを焼くときに使用します。→ P.21 ～ 22

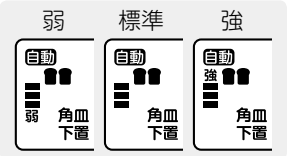
トースト焼き色調節モード

自動メニュー「12 トースト」のみ通常の仕上がりとは別に、焼き色をやや強め、強めにする設定ができます。

① （トースト）または（トースト）を２秒間長押しすると、仕上がりバーが点滅します。

② 仕上がり を押すごとに、▬ 初期（標準）→ ▬（やや強め）→ ▬（強め）と変わります。

③ 再び（トースト）または（トースト）を押すと、焼き色が調節され、0 表示に戻ります。
（調節した設定は記憶されます）
次に、トーストを焼くときも調節した焼き色で、トーストすることができます。
調節した焼き色は、仕上がりバーで確認できます。



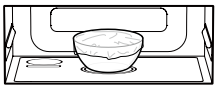
「トースト焼き色調節モード」
強めに設定したとき

自動あたため

レンジ加熱

ごはんやおかずのあたためにに使います。

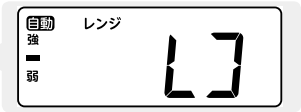
1 食品を庫内に入れる



角皿は
使いません

- 食品はテーブルプレート中央に置いてください。

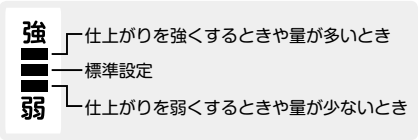
2 (あたため スタート) を押す



- レンジ加熱を開始します。
  重量：100 ～ 400g
  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。

お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後、15 秒以内に (仕上がり) を押して設定してください。
- 押すごとに、(強) → (弱) → (標準) と変わります。
- 仕上がりは、(標準) に自動設定されています。



3 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)

あたためるときのポイント

- ごはん類（常温・冷蔵）
  かたまりはほぐし、固めのものは
  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、
  ふんわりとラップをしてください。
- めん類
  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（殻つき、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。

※冷凍ものは、手動調理「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。→ P.25 ～ 26

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あたためできません。表示部に「Hot」が表示されたときは、庫内温度が高くなっています。ドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。
→ P.33

上手にあたためるために

■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「レンジ」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.25～26

ラップを正しく使う

- 食品によってラップをかける場合と、かけない場合があります。
- おかずやごはんのあたためでラップをかけるときは、ふんわりとかけてください。
  (ラップで密閉しないでください)
  また、冷蔵庫で保存していた食品などをあたためるときも、ふんわりとラップをかけなおしてください。

ふんわりと
ラップをかける

- カレーやシチューなどにラップをかけるときは、ラップが直接食品に触れないようにかぶせてください。
  (油分が多いため、ラップが溶ける恐れがあります)
- ラップで包んだものをあたためるときは、ラップの重なり合う部分が下になるようにして耐熱性の皿の上に置きます。
- 正しく使わないと、仕上がりが悪くなることがあります。
  また、食品が焦げたり、発煙･発火、ラップの破裂による庫内底面の割れ･やけど･けがの原因になります。

あたためるときのお願い

- 密閉状態の容器や袋は、使わないでください。
- フタを閉めたまま加熱しないでください。温度センサーが食品の温度を正しく検知できず、上手にあたためられません。
- 冷凍食品をあたためるときは、手動調理「レンジ」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.25 ～ 26
  市販の冷凍食品はパッケージの記載に従って手動調理「レンジ」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。
- 以下の食品は、自動あたためで加熱しないでください。
  (加熱のしすぎで、発煙・発火するおそれがあります)

  - 水分の少ないもの (干物・落花生・油揚げ・天かすなど)
  - 乾燥したもの・パセリ・青じそなど
  - はじけやすい食材の入ったもの (いかなど)

  手動調理「レンジ」200W で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.25 ～ 26
- 高温で使用したあとのテーブルプレートに、プラスチックなど熱に弱い容器を置かないでください。
  (溶けたり、変形の原因になります)

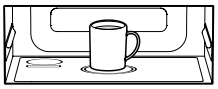
⚠ 警告	🚫	**100g 未満の食品は自動加熱で加熱しない** 過加熱となり食品が発火する恐れがあります。手動で様子を見ながら加熱してください。 → P.25 ～ 26
	🚫	**飲み物は自動あたためで加熱しない** 過加熱となり、加熱中や取り出すときに突然沸とうし、やけどの原因になります。 ※牛乳、コーヒーは P.13、酒かんは P.14 を参照ください。
	🚫	**生卵やゆで卵（殻付き、殻なし）、目玉焼きは加熱しない** レンジで卵を加熱すると破裂し、製品の破損・やけど・けがの原因になります。 取り出したあとに、突然破裂することもあります。 ※卵はよく割りほぐしてから加熱してください。 ※ゆで卵（おでん、八宝菜などの卵）のあたため直しもしないでください。

自動メニュー「1 牛乳 / 2 コーヒー」

レンジ加熱

牛乳・コーヒーのあたためにに使います。

1 食品を庫内に入れる



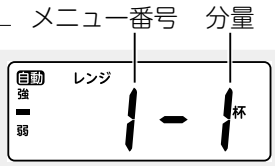
角皿は
使いません

- 飲み物を入れた広口のマグカップはテーブルプレート中央に置いてください。

2 自動メニュー 1 または 2 を設定する

- 自動メニュー の ∧∨ を押してメニュー番号と分量を設定します。

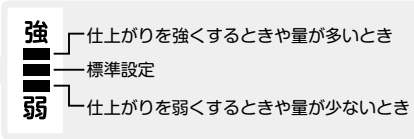
一度にあたためられる分量は 1 ～ 2 杯です。



メニュー番号	メニュー名	1 杯の容量
1	牛乳（冷蔵）	200ml
2	コーヒー（常温）	

お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート前、またはスタート後 15 秒以内に 仕上がり を押して設定してください。
- 押すごとに、強 (強) → 強 (弱) → 強 (標準) と変わります。
- 仕上がりは、強 (標準) に自動設定されています。



3 あたため スタート を押す

- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。

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)

あたためるときのポイント

- 容器は広口のマグカップで、200ml の分量が 8 分目に入る大きさのもの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。
- コーヒーは常温のものをあたためてください。
- 牛乳は冷蔵庫から出してすぐのものをあたためてください。

お願い

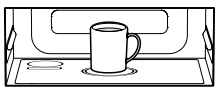
■指定分量を守ってください。
分量が多いと上手にあたたまりません。分量が少ないとあたたまりすぎて、突沸の原因になります。

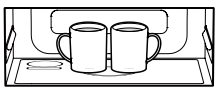
■加熱したあと、少し時間をおいて取り出してください。

■牛乳ビンや牛乳パックのままで加熱しないでください。

上手にあたためるために

■複数を加熱するときは、中央によせて置きます。
2 杯目以上は分量をそろえてください。





さらに加熱するには

■手動調理「レンジ」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.25～26

警告

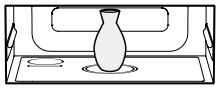
飲み物は加熱しすぎない
過加熱となり、加熱中や取り出すときに突然沸とうし、やけどの原因になります。

自動メニュー「3 酒かん」

レンジ加熱

お酒のあたためにに使います。

1 食品を庫内に入れる



角皿は
使いません

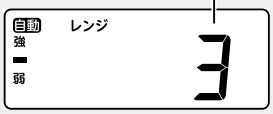
- お酒は、とっくりまたは広口のコップに入れて、テーブルプレート中央に置いてください。

※とっくりは、高さ 13 ㎝以内のものを使用してください。

2 自動メニュー 3 を設定する

- 自動メニュー ∧∨ の ∧∨ を押してメニュー番号を設定します。
  一度にあたためられる分量は 1 杯です。

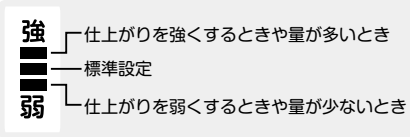
メニュー番号



メニュー番号	メニュー名	1 杯の容量
3	酒かん (常温)	180ml

お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート前、またはスタート後 15 秒以内に 仕上がり を押して設定してください。
- 押すごとに、強/弱 (強) → 強/弱 (弱) → 強/弱 (標準) と変わります。
- 仕上がりは、強/弱 (標準) に自動設定されています。



3 あたためスタート を押す

- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。

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)

あたためるときのポイント

- 容器はとっくりまたは広口のコップで、180ml の分量が 8 分目に入る大きさのもの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。
- お酒は常温のものをあたためてください。

お願い

■指定分量を守ってください。
分量が多いと上手にあたたまりません。分量が少ないとあたたまりすぎて突沸の原因になります。

■加熱したあと、少し時間をおいて取り出してください。

■容器の大きさ・形状・材質で仕上り温度は違います。
お好みで調節してください。

さらに加熱するには

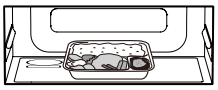
■手動調理「レンジ」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.25～26

自動メニュー「4 コンビニ弁当」

レンジ加熱

レンジ加熱対応パッケージに入ったお弁当などのあたために使います。

1 食品を庫内に入れる



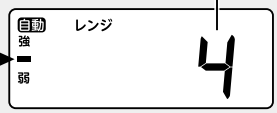
角皿は
使いません

- 食品はテーブルプレート中央に置いてください。
- 包装しているラップやフタは必ずはずし、ゆで卵 (うずら卵を含む) やアルミケース、調味料類、飾りも取り出してください。
  (火花が出たり、破裂によるやけどや、けがのおそれがあります)

2 自動メニュー 4 を設定する

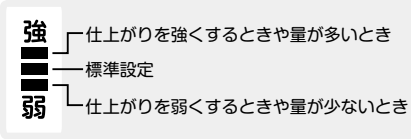
- 自動メニュー の ∧∨ を押してメニュー番号を設定します。
  一度にあたためられる分量はお弁当や丼もの1 人分です。(300 ～ 500g)

仕上がり	重量
強	500g
標準	400g
弱	300g



お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート前、またはスタート後 15 秒以内に 仕上がり を押して設定してください。
- 押すごとに、強 弱 (強) → 強 弱 (弱) → 強 弱 (標準) と変わります。
- 仕上がりは、強 弱 (標準) に自動設定されています。



3 あたため スタート を押す

- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。

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)

あたためるときのポイント

- レンジ加熱対応容器に入ったお弁当をあたためてください。
  お弁当屋さんの持ち帰り弁当など、電子レンジ加熱に向かない容器（発泡スチロールなど）に入ったお弁当は、耐熱容器に移しかえてからあたためるようにしてください。

お願い

■**指定分量を守ってください。**
分量が多いと上手にあたたまりません。分量が少ないとあたたまりすぎて焦げたり、発煙・発火の原因になります。

■**タレなどが入った袋や容器・アルミケース・ゆで卵 (殻つき、殻なしとも)、目玉焼きは取り出してください。**
破裂・発火の恐れがあります。

■**お弁当の種類によって仕上り温度は違います。**
お好みで調節してください。
量が多いときは仕上がりを強、量が少ないときは仕上がりを弱にしてください。

さらに加熱するには

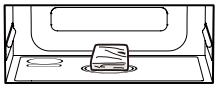
■**手動調理「レンジ」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。**→ P.25～26

自動メニュー「5 冷凍ごはん」

レンジ加熱

冷凍保存したごはんのあたためにに使います。

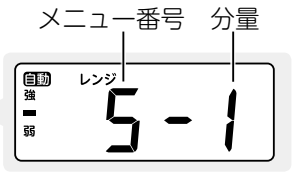
1 食品を庫内に入れる



角皿は
使いません

- ラップに包んである冷凍ごはんは、ラップの重なっている面を下にしてテーブルプレート中央に置いてください。

2 自動メニュー 5 を設定する



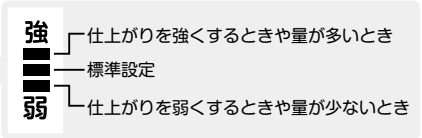
- 自動メニュー の ∧∨ を押してメニュー番号と分量を設定します。

一度にあたためられる分量は 1 人～ 2 人分です。
(150g/300g)

分量 1 ：1 人分 150g
分量 2 ：2 人分 300g

お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート前、またはスタート後 15 秒以内に 仕上がり を押して設定してください。
- 押すごとに、強 (強) → 強 (弱) → 強 (標準) と変わります。
- 仕上がりは、強 (標準) に自動設定されています。



3 あたため スタート を押す

- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。

4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

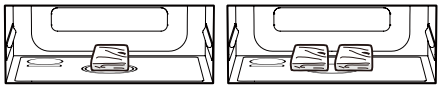
- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1 分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5 分間)

あたためるときのポイント

- 一度にあたためられる分量は、1 ～ 2 人分です。
  (1 人分 約 150g、2 人分 約 300g)
- 冷凍保存するときに、1 人分 (150g) ずつに分けて 3cm 以下の厚みになるよう平たく整え、ラップします。
- 冷凍庫から出してすぐにあたためてください。
  とけかけている場合、手動調理「レンジ」で時間を合わせ様子を見ながら加熱してください。→ P.25 ～ 26
- 耐熱性プラスチックの冷凍保存容器に入った冷凍ごはんは、保存容器のメーカーの指示通りに準備してからテーブルプレート中央に直接置いてください。

上手にあたためるために

■複数を加熱するときは、大きさをそろえて中央によせて置きます。



さらに加熱するには

■手動調理「レンジ」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.25～26

警告

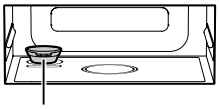
食品は加熱しすぎない
発煙・発火の原因になります。

自動メニュー「6 フライあたため」

レンジ → オーブン加熱

常温や冷蔵保存の調理済み揚げ物の衣を、蒸気でサクッとあたためます。

1 スチーム小皿に水 (20㎖) を入れて庫内に入れる


スチーム小皿

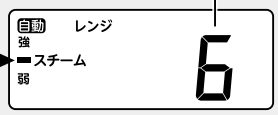
- スチーム小皿の使い方→ P.18
- 常温・冷蔵の食品をあたためる調理です。冷凍保存の食品は調理できません。
- 食品例…フライ、コロッケ、から揚げなど。

2 自動メニュー 6 を設定する

- 自動メニュー の ∧∨ を押してメニュー番号を設定します。

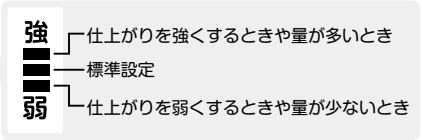
一度にあたためられる分量は 100 ～ 300g
(1 個当たり 20 ～ 100g)

仕上がり	重量
強	300g
標準	200g
弱	100g



お好みの仕上がりを選ぶには

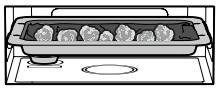
- スタート前、またはスタート後 15 秒以内に 仕上がり を押して設定してください。
- 押すごとに、強 弱 (強) → 強 弱 (弱) → 強 弱 (標準) と変わります。
- 仕上がりは、強 弱 (標準) に自動設定されています。



3 あたため スタート を押す

- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。

4 プレスチーム終了音が鳴ったら、食品をのせた角皿をすぐに庫内に入れる


角皿置き位置：中段

- スチーム小皿は取り出しません。
- 終了後、ドアが閉じられたままだと、ブザー音が鳴ってお知らせします。(2 分間)
- 角皿にしわを寄せたアルミホイルを敷き、間隔をあけて食品を並べます。
- 加熱途中で、焦げそうな場合はアルミホイルをかぶせます。
- 耐熱性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えません。

あたためるときのポイント

- プレスチーム終了音が鳴ったあと、ドアを開けなければ、約 2 分間スチーム状態を保ちます。
  表示部に「スチーム / 加熱時間」が表示されスチーム表示が点灯し、ブザー音が鳴ってお知らせします。(2 分間)
  2 分を過ぎると、表示部が「0」表示のみになり、始めからやり直す必要があります。
- 庫内の蒸気が逃げないよう、ドアの開閉はすばやくします。

5 あたため スタート を押す

- 加熱の残り時間を表示します。

6 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

■ラップやビニールなどの熱に弱い包装、容器は取りはずしてください。
溶けたり、変形の原因になります。

さらに加熱するには

■手動調理「オーブン」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.27

上手にあたためるために

■調理物の種類によって仕上がり温度が異なります。
お好みで仕上がりを調節してください。

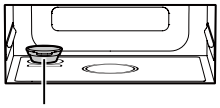
自動メニュー「7 プレスチーム」

レンジ加熱

庫内を蒸気で充満させます。

1 スチーム小皿に水 (20㎖) を入れて庫内に入れる

- スチーム小皿の内側の線まで水 (20㎖ / 中さじ 2 杯) を入れ、右のイラストのように、スチーム小皿置き位置に置きます。



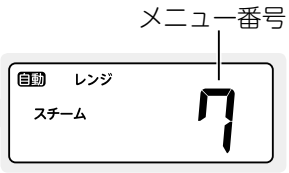
角皿は使いません

スチーム小皿置き位置

ここまで入れる

2 自動メニュー 7 を設定する

- を押してメニュー番号を設定します。
- 自動メニュー の ∧∨ を押してもメニュー番号を設定できます。



3 あたためスタート を押す

- 加熱の残り時間を表示します。

4 プレスチーム終了音が鳴ったら、食品をすぐに入れる

- スチーム小皿は取り出しません。
- 終了後、ドアが閉じられたままだと、ブザー音が鳴ってお知らせします。(2 分間)

あたためるときのポイント

- プレスチーム終了音が鳴ったあと、ドアを開けなければ、約 2 分間スチーム状態を保ちます。
  表示部に「スチーム /0」が表示されスチーム表示が点灯し、ブザー音が鳴ってお知らせします。(2 分間)
  2 分を過ぎると、表示部が「0」表示のみになり、始めからやり直す必要があります。
- 庫内の蒸気が逃げないよう、ドアの開閉はすばやくします。

5 目的のメニュー番号や加熱方法を設定し、あたためスタート を押す

- 「14 塩ざけ・塩さば」など、「7 プレスチーム」で庫内に蒸気を発生させてから加熱をするメニューがあります。プレスチームを推奨するメニューについては、料理レシピ集をご確認ください。

下記は、プレスチームを使用するメニューです。

- 14 塩ざけ・塩さば
- 15 焼き鳥
- 20 鶏のからあげ
- 21 とんかつ

料理レシピ集

加熱終了後のお願い

スチーム小皿は熱くなっています。

- 取り出すときは、スチーム小皿に残った湯でやけどしないように注意してください。
- 取り出したスチーム小皿は、本体や熱に弱いものの上に置かないでください。
- スチーム小皿を取り出して、お手入れしてください。→ P.30
- スチーム小皿に残った湯 (または水) を放置すると、カビの発生や破損の原因になります。

お願い

■ラップはしないでください。

さらに加熱するには

■手動調理「レンジ」または「オーブン」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.25～27

自動メニュー「8 解凍 / 9 半解凍」

レンジ加熱

冷凍庫で冷凍保存していた肉や魚をレンジ加熱で解凍します。

1 食品を庫内に入れる

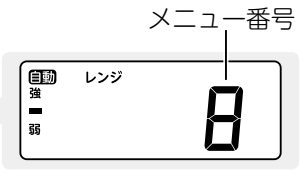
角皿は
使いません

- 食品はテーブルプレート中央に置いてください。

2 自動メニュー 8 または 9 を設定する

- 自動メニュー の ∧∨ を押してメニュー番号を設定します。

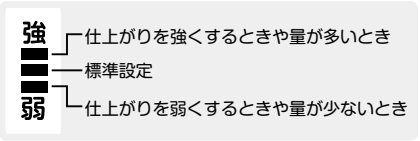
解　凍：メニュー 8
半解凍：メニュー 9



- 解　凍：包丁が軽く入る状態。すぐに調理するときなどに使用してください。
- 半解凍：中心が軽く凍った状態。材料の切り分けやさしみなどのときに使用してください。

お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート前、またはスタート後 15 秒以内に 仕上がり を押して設定してください。
- 押すごとに、強 (強) → 強 (弱) → 強 (標準) と変わります。
- 仕上がりは、強 (標準) に自動設定されています。



3 重量を設定する

- 重量・温度 の ∧∨ を押して重量を設定します。

解　凍：100 ～ 400g
半解凍：100 ～ 500g
(50g 単位で設定できます)

4 あたため スタート を押す

- しばらくすると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

■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解凍 / 半解凍できません。表示部に「Hot」が表示されたときは、庫内温度が高くなっています。ドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。
→ P.33

■冷凍庫から出したらすぐに解凍 / 半解凍してください。
とけかけている場合は、重量設定を少なめに合わせて、様子を見ながら解凍 / 半解凍してください。

上手に解凍するために

■食材は新鮮なものを用意し冷凍してください。
食材は 1 回分ずつ、薄切り肉は約 1㎝の厚さで、その他の肉や魚は 2㎝以内の厚さで、極端に薄くならないように平らな形にひとまとめにしてください。

■発泡スチロール製のトレーにのった食品はラップなどの包装を外し、トレーのままテーブルプレート中央に置いてください。

■食品の大きさをそろえます。
極端に薄い部分がないよう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 / 半解凍されてしまう部分にはアルミホイルを巻いて解凍 / 半解凍します。

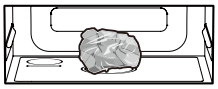
※アルミホイルが庫内壁面やドアガラスに触れないようにしてください。

■食品の種類や保存状態によって仕上がりの状態は変わります。
お好みで調節してください。

自動メニュー「10/11 ゆで野菜（根菜 / 葉菜)」 レンジ加熱

野菜の種類に合わせて下ゆでをします。

1 食品を庫内に入れる



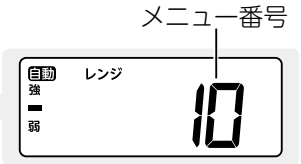
角皿は
使いません

- 食品はテーブルプレート中央に置いてください。

2 自動メニュー 10 または 11 を設定する

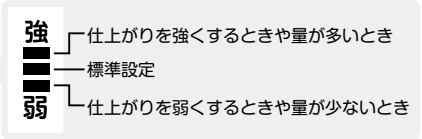
- 自動メニュー ∧∨ の ∧∨ を押してメニュー番号を設定します。

ゆで野菜（根菜）：メニュー 10
ゆで野菜（葉菜）：メニュー 11



お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート前、またはスタート後 15 秒以内に 仕上がり を押して設定してください。
- 押すごとに、強 弱（強）→ 強 弱（弱）→ 強 弱（標準）と変わります。
- 仕上がりは、強 弱（標準）に自動設定されています。



3 重量を設定する

- 重量・温度 ∧∨ の ∧∨ を押して重量を設定します。

根菜：100 ～ 500g
葉菜：100 ～ 300g
（100g 単位で設定できます）

4 あたためスタート を押す

- しばらくすると残りの加熱時間を表示します。

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）

※ブロッコリーやグリーンアスパラガスなどの葉果菜類は、自動メニューでは上手に加熱できません。P.26「手動調理するときの加熱時間の目安」を参考にしてください。

根　菜	葉　菜
じゃがいも	ほうれん草
さつまいも	菊　　菜
にんじん	キャベツ
だいこんなど	白　　菜など

お願い

■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、皿に広げ浸るくらいの水を入れ、ふんわりとラップをかけ、加熱時間を 20 ～ 50 秒に設定し、手動調理で様子を見ながら加熱してください。

上手にあたためるために

■複数を加熱するときは、大きさをそろえてください。

■ P.26「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「レンジ」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.25～26

警告

100g 未満の食品は自動加熱で加熱しない

過加熱となり食品が発火する恐れがあります。手動で様子を見ながら加熱してください。

→ P.25 ～ 26

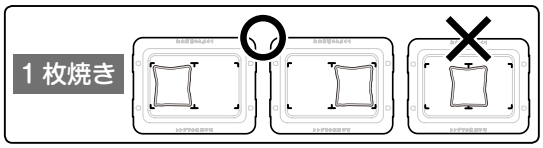
自動メニュー「12 トースト/13 冷凍トースト」 オーブン加熱

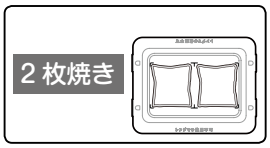
裏返しなしでトーストを焼くことができます。

1 角皿に食パンをのせて庫内に入れる

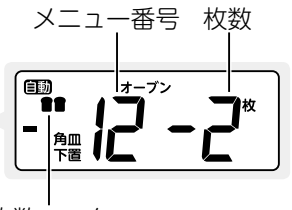
- 食パンは、下記のイラストのように置いてください。
  トースト 1 枚を焼くときは、左右どちらかの枠内に置いてください。
  中央に置くと、裏面が上手に焼けない原因になります。

※角皿は必ずテーブルプレートに直置きしてください。中段にのせると裏面に焼き色が付きません。

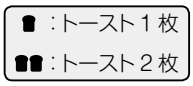




2 自動メニュー 12 または 13 を設定する



- 自動メニュー の ∧∨ を押してメニュー番号と枚数を設定します。
  一度に加熱できる枚数は、1 枚～ 2 枚です。

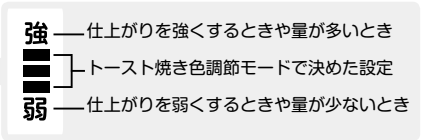


- 自動メニュー12は、下記の設定方法でもメニュー番号を設定できます。
- を押すと、トースト 1 枚を設定できます。
- を押すと、トースト 2 枚を設定できます。

メニュー番号	メニュー名
12-1	トースト 1 枚
12-2	トースト 2 枚
13-1	冷凍トースト 1 枚
13-2	冷凍トースト 2 枚

自動メニュー「12 トースト」のお好みの仕上がりを選ぶには

- スタート前、またはスタート後 15 秒以内に 仕上がり を押して設定してください。
- 押すごとに、強 (強) → 弱 (弱) → (標準) と変わります。
- 仕上がりは、(標準) に自動設定されています。



自動メニュー「12 トースト」は、さらに焼き色をお好みで調節することができます

トースト焼き色調節モード

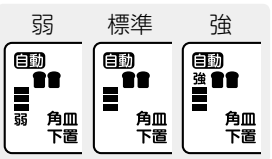
自動メニュー「12 トースト」のみ通常の仕上がりとは別に焼き色をやや強め、強めにする設定ができます。

【設定の仕方】

① または を 2 秒間長押しすると、仕上がりバーが点滅します。

② 仕上がり を押すごとに、初期(標準)→ (やや強め)→ (強め)と変わります。

③ 再び または を押すと、焼き色が調節され、0 表示に戻ります。
(調節した設定は記憶されます)
次に、トーストを焼くときも調節した焼き色でトーストすることができます。
調節した焼き色は、仕上がりバーで確認できます。



「トースト焼き色調節モード」
強めに設定したとき

自動メニュー「13 冷凍トースト」のお好みの仕上がりを選ぶには

- スタート前、またはスタート後 15 秒以内に 仕上がり を押して設定してください。
- 押すごとに、強 (強) → 強 (弱) → 強 (標準) と変わります。
- 仕上がりは、強 (標準) に自動設定されています。

強 ┐仕上がりを強くするときや量が多いとき
　 ┃
　 ┃ ─標準設定
　 ┃
弱 ┘仕上がりを弱くするときや量が少ないとき

3 あたため スタート を押す

- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。

4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

焼きあがったらすぐに取り出してください。
余熱で焼けすぎてしまいます。

- 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)

- 食パンは 6 枚切りを標準としています。
- パンの種類・大きさ・厚みなどにより、焼けかたが異なるため、様子を見ながら焼いてください。

※耐熱性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、使用しないでください。

焼くときのポイント

- パンの種類や大きさ、保存状態によって焼きムラが出ることがあります。
- 冷凍トーストは、中まで温まりにくいことがあります。
- 高級食パンなど糖分や油分の多いパンは､焼き色が濃くなることがあります。

焼き色	パンの特徴	焼き色設定
つきやすい	●砂糖や油脂などが多いパン : 高級食パン・デニッシュ食パン・ブリオッシュなど ●レーズンやチョコなど、甘い具材を練りこんだパン	仕上がりは、 標準がおすすめです
つきにくい	●中に空洞が少なくずっしり重いパン : 天然酵母パン・グルテンフリーパンなど	仕上がりは、 強がおすすめです

お願い

角皿は熱くなっています。

- 取り出した角皿は、本体や熱に弱いものの上に置かないでください。
- 熱くなった角皿は、角皿スタンドに置かないでください。
- 子供や幼児の手が触れないよう気をつけてください。
- 角皿の出し入れには、市販の厚手のミトンなどを使用し、両手で出し入れしてください。
  (素手で直接角皿には触れないでください)
- 破れたり、水や油でぬれたミトンは使用しないでください。

お願い

■表示部に｢Hot｣が表示されたときは、庫内を冷ましてください。
庫内が熱いと上手にトーストが焼けません。表示部に｢Hot｣が表示されたときは、庫内温度が高なっています。ドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。→ P.33

■角皿に強い力を加えないでください。
変形すると焼き色が変わります。

■食パンにバターやジャムを塗って加熱しないでください。
発火の恐れがあります。

■保存状態やパンのメーカーにより、焼き色は異なります。

さらに加熱するには

■裏面が焼けていないときは、食パンを裏返し角皿を中段に置き、手動調理「グリル」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。
→ P.29

■両面が焼けていないときは、角皿は直置きで、手動調理「オーブン」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.27

自動メニュー「14 ～ 32」

レンジ / オーブン / グリル加熱

時間・温度を合わせずに自動調理ができます。

自動メニュー「14 ～ 32」の基本的な操作

- 各メニューの詳しい作り方は、コードを読み取り、料理レシピ集をご覧ください。
  メニューによって操作や表示が一部異なります。

使用する付属品は、
料理レシピ集を
ご覧ください。

料理レシピ集のコードについて

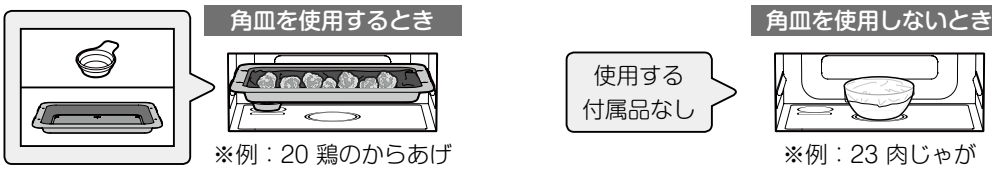
- テーブルプレートのコードを読み取ることで、ホームページから料理レシピ集をご覧頂くことができます。
- コードが読み取れない場合は、下記の URL を入力してください。
  https://book.yamazen.co.jp/user/recipe/YRZ-WF150TV_recipe.pdf

料理レシピ集

予熱が不要な調理の操作 (自動メニュー 14 ～ 29、31)

1 食品を入れる

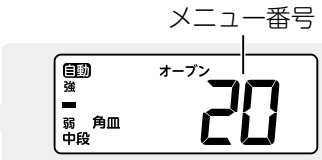
- 角皿・スチーム小皿を使用するメニューは、料理レシピ集をご覧ください。
- 角皿を使用しないメニューは、テーブルプレート中央に置いてください。



※例：20 鶏のからあげ　　※例：23 肉じゃが

2 自動メニューを設定する

- 自動メニュー の ∧∨ を押してメニュー番号を設定します。



例：20 鶏のからあげのとき

予熱が不要な自動メニュー

焼き物・揚げ物		煮物・蒸し物		パン・お菓子
14 塩ざけ・塩さば	18 ハンバーグ	22 カレー	26 あさりの酒蒸し	29 ロールパン
15 焼き鳥	19 焼きいも	23 肉じゃが	27 茶碗蒸し	30 スポンジケーキ
16 グラタン	20 鶏のからあげ	24 カレイの煮つけ	28 蒸し鶏	31 プリン
17 冷蔵ピザ	21 とんかつ	25 きんぴらごぼう		32 クッキー

囲まれているメニューは、
プレスチームを推奨するメニューです。

お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート前、またはスタート後 15 秒以内に 仕上がり を押して設定してください。
- 押すごとに、強 (強) → 強 (弱) → 強 (標準) と変わります。
- 仕上がりは、強 (標準) に自動設定されています。

強 ─ 仕上がりを強くするときや量が多いとき
─ 標準設定
弱 ─ 仕上がりを弱くするときや量が少ないとき

3 あたため スタート を押す

- しばらくすると加熱の残り時間を表示します。

4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

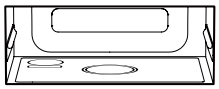
- 終了後、ドアが閉じられたままだと、1分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5 分間)

注意

食品や付属品の出し入れは、市販のミトンやふきんなどを使う
やけどの恐れがあります。

予熱が必要な調理の操作 (自動メニュー 30、32)

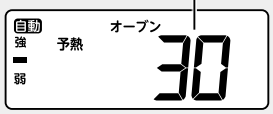
1 庫内には何も入れない



- 角皿、食品は入れません。

2 自動メニューを設定する

- 自動メニュー の ∧∨ を押してメニュー番号を設定します。



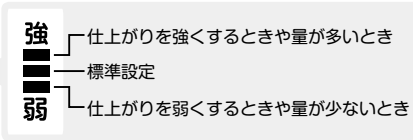
例：30 スポンジケーキのとき

予熱が必要な自動メニュー

■ 焼き物・揚げ物		■ 煮物・蒸し物		■ パン・お菓子
14 塩ざけ・塩さば	18 ハンバーグ	22 カレー	26 あさりの酒蒸し	29 ロールパン
15 焼き鳥	19 焼きいも	23 肉じゃが	27 茶碗蒸し	30 スポンジケーキ
16 グラタン	20 鶏のからあげ	24 カレイの煮つけ	28 蒸し鶏	31 プリン
17 冷蔵ピザ	21 とんかつ	25 きんぴらごぼう		32 クッキー

お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート前、またはスタート後 15 秒以内に 仕上がり を押して設定してください。
- 押すごとに、強 (強) → 強 (弱) → 強 (標準) と変わります。
- 仕上がりは、強 (標準) に自動設定されています。



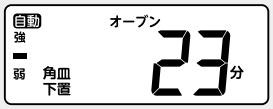
3 あたため スタート を押す

- 予熱を開始します。

4 予熱完了

- 終了音でお知らせします。ドアを開けるまで 20 分間予熱状態を保ちます。

※ドアを開けないと 3 分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。

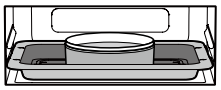


例：30 スポンジケーキのとき

5 角皿に食品をのせて庫内に入れる

- 食品は、角皿にのせてください。
- ドアを開けると温度が下がるのですばやく開閉してください。

※角皿の置き位置は、必ず料理レシピ集をご確認ください。
角皿の置き位置が違うと、焼き色が付かないことがあります。


例：30 スポンジケーキのとき

6 あたため スタート を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

7 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

■予熱中は、庫内に角皿や食品を入れないでください。
角皿や食品を入れた状態で予熱をすると、上手に予熱できません。

■加熱中ににおいや煙が出ることがありますが、故障ではありません。
食品の脂が焼けているためです。

■予熱が終了したらすぐに調理を始めてください。
20分以内に調理を開始しないと、エラーになります。表示部に「C04」が表示されたときはとりけしキーを押し、操作を初めからやり直してください。→ P.33

■オーブン調理が終了したらすぐに取り出してください。
余熱で焼けすぎてしまいます。

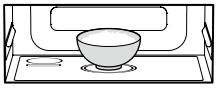
■加熱後、庫内のにおいが気になるときはお手入れをしてください。
→ P.30

手動調理「レンジ」

レンジ加熱

手動で、出力や加熱時間を設定して、加熱します。

1 食品を庫内に入れる



角皿は使いません

- 食品はテーブルプレート中央に置いてください。

2 レンジ出力を設定する

- (レンジ)を押し、レンジ出力を設定します。

押すごとに、600W → 500W → 200W → 100W → 1000W と変わります。

(戻る)

出力の使い分け目安

100W/200W	500W	600W	1000W
弱火	中火		強火
●解凍する ●煮込み	●調理全般 ●冷凍食品をあたためる ●はじけやすい食品をあたためる	●野菜をゆでる (下ごしらえ) ●食品をあたためる	●食品をすばやくあたためる

3 時間を設定する

- (1分) / (10秒) を押して時間を設定します。
- (1分)：長押しすると 1 秒毎に 10 分増えます。
- (10秒)：長押しすると 1 秒毎に 10 秒増えます。

加熱を繰り返し行うと電気部品保護のため、1000W 加熱のとき、自動的に 600W に下げる場合があります。

最大設定時間
出力 600W…15 分
出力 500W…15 分
出力 200W…60 分
出力 100W…60 分
出力 1000W…3 分

4 (あたためスタート) を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

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

■少量の食品や 100g 未満の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、皿に広げ浸るくらいの水を入れ、ふんわりとラップをかけ、加熱時間を 20 ～ 50 秒に設定し、手動調理で様子を見ながら加熱してください。

上手にあたためるために

■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)

警告

- あんまん・まんじゅうは、「あん」が高温になると発煙します。
- 根菜類 (ごぼう・れんこんなど) は、水分が少なくなり発煙・発火することがあります。
- 飲み物は、取り出すときに突然沸騰 (突沸) してやけどをする恐れがあります。
- いかなどのはじけやすいものは、はじけてやけどをすることがあります。
- 乾燥したものや水分の少ないものは、発煙・発火することがあります。

●手動調理するときの加熱時間の目安

- 調理時間は、食品の素材・量・大きさ・調理前の温度などにより異なります。

レンジ 600W　～あたため～

メニュー		分量	加熱時間	ラップ
冷蔵	ごはん	1 杯 (約 150g)	約 1 分 30 秒	-
	チャーハン・ピラフ	1 人分 (約 250g)	約 2 分 00 秒	-
	みそ汁・コンソメスープ	1 人分 (約 150ml)	約 1 分 50 秒	-
	カレー・シチュー	1 人分 (約 300g)	約 3 分 50 秒	○
	ポタージュスープ	1 人分 (約 150ml)	約 2 分 00 秒	-
	焼き魚	1 切 (約 80g)	約 1 分 00 秒	○
	ハンバーグ	1 個 (約 100g)	約 1 分 30 秒	-
	コロッケ	1 個 (約 50g)	約 40 秒	-
	とんかつ	1 枚 (約 100g)	約 1 分 10 秒	-
	肉まん	1 個 (約 120g)	約 1 分 00 秒	○
	しゅうまい	12 個 (約 180g)	約 2 分 00 秒	○
	焼きそば	1 人分 (約 200g)	約 2 分 00 秒	-
	野菜のいため物	1 人分 (約 150g)	約 2 分 00 秒	-
	野菜の煮物	1 人分 (約 200g)	約 2 分 00 秒	-
	煮魚	1 切 (約 100g)	約 1 分 10 秒	○
常温	コーヒー	1 杯 (約 200ml)	約 1 分 30 秒	-
	お酒	1 杯 (約 180ml)	約 1 分 10 秒	-
冷凍	チャーハン・ピラフ	1 人分 (約 250g)	約 3 分 40 秒	○
	カレー・シチュー	1 人分 (約 300g)	約 7 分	○
	ハンバーグ	1 人分 (約 100g)	約 2 分 30 秒	○
	肉まん	1 個 (約 120g)	約 1 分 40 秒	○
	しゅうまい	12 個 (約 180g)	約 3 分 00 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 2 分 50 秒	○
さつまいも	1 本 (約 200g)	約 3 分	○
さといも	約 100g	約 2 分 40 秒	○
にんじん	約 100g	約 2 分 00 秒	○
だいこん	約 200g	約 3 分 00 秒	○
ほうれん草・菊菜	約 200g	約 2 分 00 秒	○
キャベツ・白菜	約 100g	約 1 分 10 秒	○
かぼちゃ	約 100g	約 1 分 40 秒	○
ブロッコリー・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 100g)	約 1 分 20 秒	○

レンジ 100W　～解凍～

素材名	分量	加熱時間	ラップ
ひき肉	約 300g	約 5 分	○
薄切り肉	約 300g	約 4 分 50 秒	○
鶏もも肉 (骨なし)	約 250g	約 4 分	○
えび	10 尾 (約 130g)	約 1 分 50 秒	○
いか (ロール)	約 130g	約 2 分 10 秒	○
まぐろ (ブロック)	約 200g	約 3 分	○
切り身魚	1 切れ (約 60g)	約 50 秒	○

※煮込みに使用するときは、様子を見ながら加熱してください。

●ラップをする

- しっとりさせたい食品や、はじけやすい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）

●冷凍食品やポップコーンについて

- 市販の冷凍食品をあたためるときは、パッケージ記載内容を参考にし、様子を見ながら加熱してください。
- ポップコーンはパッケージの加熱方法に従って、必ず近くで様子を見ながら加熱してください。
- 冷凍カレー・シチューのあたためは、こびり付きを防ぐため途中で混ぜてください。

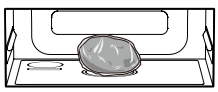
●野菜をゆでる

- 洗ったあとの水気はそのままで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

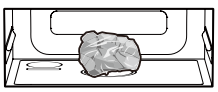
※加熱後、庫内から取り出し、ラップしたまま約 5 分蒸らしてください。

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ものを選んでください。

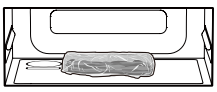
じゃがいも（切って加熱）



- 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。

葉菜

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。
- 太い茎には十文字に包丁を入れてください。
- アクのある野菜は、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。

警告

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、製品の破損・やけど・けがの原因になります。
取り出したあとに、突然破裂することもあります。

※卵はよく割りほぐしてから加熱してください。

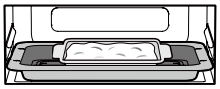
※ゆで卵（おでん、八宝菜などの卵）のあたため直しもしないでください。

手動調理「オーブン (予熱なし / 発酵)」

オーブン加熱

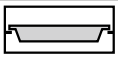
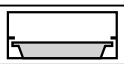
手動で温度や加熱時間を設定し、予熱をしないでオーブン調理・発酵をします。

1 食品をのせた角皿を庫内に入れる



使用する付属品

- 食品は角皿にのせてください。
- 角皿の置き位置は、下記を参考にしてください。

中段		表面をこんがり焼きたいとき。揚げ物や焼き魚など。
直置き		全体的に焼きたいとき。トーストやパン、お菓子など。

2 オーブン (予熱なし) を設定する

- (オーブン グリル) を 1 度押し、オーブン(予熱なし)を設定します。

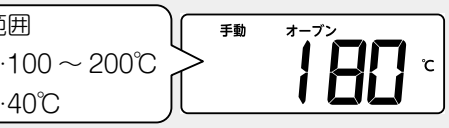
押すごとに、オーブン (予熱なし) →オーブン (予熱あり) →グリルと変わります。

(戻る)

3 温度を設定する

- (重量・温度 ∧∨) の ∧∨ を押して温度を設定します。

設定温度範囲
オーブン…100 ～ 200℃
発　　酵…40℃



4 時間を設定する

最大設定時間
…60 分

- (1 分) / (10 秒) を押して時間を設定します。
- (1 分)：長押しすると 1 秒毎に 10 分増えます。
- (10 秒)：長押しすると 1 秒毎に 10 秒増えます。

5 (あたため スタート) を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

お願い

- 脂が多く出る食品やタレ付きの食品は、脂やタレが高温になり角皿が変形することがあるため、必ずアルミホイルまたはオーブンシートを角皿に敷いて加熱してください。

6 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　角皿は熱くなっています。

- 取り出した角皿は、本体や熱に弱いものの上に置かないでください。
- 熱くなった角皿は、角皿スタンドに置かないでください。
- 子供や幼児の手が触れないよう気をつけてください。
- 角皿の出し入れには、市販の厚手のミトンなどを使用し、両手で出し入れしてください。
  (素手で直接角皿には触れないでください)
- 破れたり、水や油でぬれたミトンは使用しないでください。

お願い

■加熱中ににおいや煙が出ることがありますが、故障ではありません。
食品の脂が焼けているためです。

■加熱後、庫内のにおいが気になるときはお手入れをしてください。
→ P.30

■オーブン調理が終了したらすぐに取り出してください。
余熱で焼けすぎてしまいます。

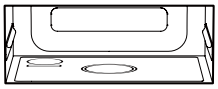
■発酵させるときは庫内が冷めた状態ではじめてください。
庫内が熱いと上手に発酵させることができません。表示部に「Hot」が表示されたときは、庫内温度が高くなっています。ドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。→ P.33

手動調理「オーブン (予熱あり)」

オーブン加熱

手動で温度や加熱時間を設定し、予熱をしてオーブン調理をします。

1 庫内には何も入れない



使用する付属品

- 角皿、食品は入れません。

2 オーブン (予熱あり) を設定する

- (オーブン グリル) を 2 度押し、オーブン(予熱あり)を設定します。

押すごとに、オーブン (予熱なし) →オーブン (予熱あり) →グリルと変わります。

(戻る)

3 温度を設定する

- (重量・温度 ∧∨) の ∧∨ を押して温度を設定します。

設定温度範囲
100 ～ 200℃

4 時間を設定する

- (1 分) / (10 秒) を押して時間を設定します。

最大設定時間
…60 分

- (1 分) : 長押しすると 1 秒毎に 10 分増えます。
- (10 秒) : 長押しすると 1 秒毎に 10 秒増えます。

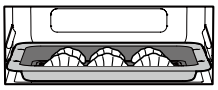
5 (あたため スタート) を押す

- 予熱を開始します。

6 予熱完了

- 終了音でお知らせします。ドアを開けるまで 20 分間予熱状態を保ちます。
  ※ドアを開けないと 3 分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。

7 角皿に食品をのせて庫内に入れる



- 食品は角皿にのせてください。
- ドアを開けると温度が下がるので、すばやく開閉してください。
- 角皿の置き位置は、P.27 を参考にしてください。

8 (あたため スタート) を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

9 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

■予熱中は、庫内に角皿や食品を入れないでください。
角皿や食品を入れた状態で予熱をすると、上手に予熱できません。

■加熱中ににおいや煙が出ることがありますが、故障ではありません。
食品の脂が焼けているためです。

■予熱が終了したらすぐに調理を始めてください。
20分以内に調理を開始しないと、エラーになります。表示部に「C04」が表示されたときはとりけしキーを押し、操作を初めからやり直してください。→ P.33

■オーブン調理が終了したらすぐに取り出してください。
余熱で焼けすぎてしまいます。

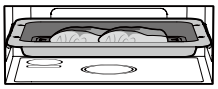
■加熱後、庫内のにおいが気になるときはお手入れをしてください。
→ P.30

手動調理「グリル」

グリル加熱

食品の上面に焼き色を付けながら焼きます。

1 角皿に食品をのせて庫内に入れる



使用する付属品

- 食品は角皿にのせてください。
- 食品の大きさによって、角皿の置き位置を変えてください。

グリルを使用するメニュー例

切り身魚など

- 焼きもち、内臓を取り除いていない丸身の魚は上手に焼けません。

2 グリルを設定する

- (オーブン グリル) を 3 度押し、グリルを設定します。

押すごとに、オーブン (予熱なし) →オーブン (予熱あり) →グリルと変わります。

(戻る)

3 時間を設定する

最大設定時間：30 分

- (1 分) / (10 秒) を押して時間を設定します。
- (1 分)：長押しすると 1 秒毎に 10 分増えます。
- (10 秒)：長押しすると 1 秒毎に 10 秒増えます。

4 (あたため スタート) を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

お願い

- 脂が多く出る食品やタレ付きの食品は、脂やタレが高温になり角皿が変形することがあるため、必ずアルミホイルまたはオーブンシートを角皿に敷いて加熱してください。

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　角皿は熱くなっています。

- 取り出した角皿は、本体や熱に弱いものの上に置かないでください。
- 熱くなった角皿は、角皿スタンドに置かないでください。
- 子供や幼児の手が触れないよう気をつけてください。
- 角皿の出し入れには、市販の厚手のミトンなどを使用し、両手で出し入れしてください。
  (素手で直接角皿には触れないでください)
- 破れたり、水や油でぬれたミトンは使用しないでください。

お願い

■加熱中ににおいや煙が出ることがありますが、故障ではありません。
食品の脂が焼けているためです。

■加熱後、庫内のにおいが気になるときはお手入れをしてください。
→ P.30

■グリル調理が終了したらすぐに取り出してください。
余熱で焼けすぎてしまいます。

上手に焼くために

■手動調理「グリル」では、下面に焼き色は付きません。焼き色を両面に付けたいときは、途中で裏返してください。

お手入れの仕方

●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、いつも清潔にしてご使用ください。
庫内や付属品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

• 庫内の汚れが気になるときは

自動メニュー「33 お手入れ」をすると、汚れが落ちやすくなります。
1. スチーム小皿に水を入れて庫内に置く（スチーム小皿の使い方について→ P.18）
2. 自動メニュー「33 お手入れ」に設定し、スタートキーを押す
加熱後、火傷に注意し、乾いたふきんで拭き取ります。

• 庫内のにおいが気になるときは

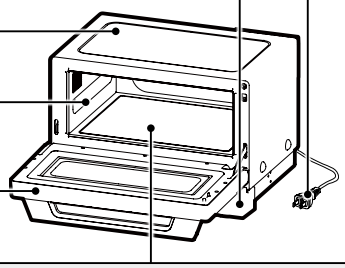
庫内の油分をきれいに拭き取ったあと、カラ焼きをしてください。→ P.1

飾りカバー・排気口・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ほこりを取り除いてください。

キャビネット・庫内・ドア

• 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。



付属品（角皿･スチーム小皿）

• やわらかいスポンジで洗い、十分に水気を拭き取る
汚れが取れにくいときは、つけ置き後、台所用中性洗剤で洗ってください。
※金属たわしや鋭利なものでこすらないでください。
※使用後急冷しないでください。破損・変形することがあります。
※加熱直後に水をかけると蒸気が発生したり、熱いしぶきが飛ぶことがあります。
※角皿は、強い力で押したり、落としたりしないでください。傷が付いたり、変形することがあります。

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
汚れがついたまま調理すると、焦げて焼きつき、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

⊘ 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。

❗ お手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、レンジ本体や付属品が冷めてから行う
やけど・感電・けがの恐れがあります。

⚠ 注意

⊘ 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、破損の原因になります。

⊘ 食品カスや水・洗剤などを、レンジ本体のすき間に入れない
故障の原因になります。

⊘ お手入れのときは台所用中性洗剤を使い、次のものは使用しない
住宅家具用洗剤（弱アルカリ、アルカリ、弱酸性、酸性など）・オーブンクリーナー・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。

うまく仕上がらないときは

症状		原因・対応
ごはんやおかず、トーストなど	「自動あたため」であたためると熱くなりすぎる	あたためる分量が少なすぎませんか。一度にあたためられる分量は約 100g 以上です。 少量の食品 (100g 未満) を加熱するときは、手動調理で様子を見ながら加熱してください。
	食品があたたまらない	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	プレスチーム (→ P.18) を使用するか、 加熱前に霧を吹いたり、水を少量かけるとしっとりと仕上ります。
	汁ものをあたためると熱い部分とぬるい部分がある	加熱後にかき混ぜてください。
	タレが飛び散る	タレは加熱後にかけてください。
	冷凍食品があたたまらない	冷凍食品は、手動調理「レンジ」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「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。
	煮汁が飛び散る	汁気を切り、深めの耐熱容器に入れて加熱してください。
	フライや天ぷらがべとつく	キッチンペーパーを敷いた耐熱容器の上に並べ、手動で様子を見ながら、レンジ加熱してください。→ P.25 ～ 26
	加熱ムラがある	食品の厚みが不均一だと、加熱ムラになります。
	冷凍ごはんが上手にあたたまらない	手動調理「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。
	トーストメニューでトーストに焼きムラができる	角皿を受け棚にのせるとトーストの裏面に焼き目がつきません。 必ずテーブルプレートに直置きしてください。 また、角皿が変形すると焼き目が変わります。
野菜	加熱ムラがある	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	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	容器に少ししか入れないと沸とうする場合があります。 容器は広口のマグカップなどに 7 ～ 8 分目まで入れてください。 上手にあたたまらない場合は手動調理「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。
	容器の上の方と下の方で、温度が異なる	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	自動メニュー「 1 牛乳」で加熱していますか。 あたためスタートキーで加熱すると熱くなりすぎることがあります。 上手にあたたまらない場合は手動調理「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。
解凍	上手に解凍できない	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、同じ種類、大きさをそろえてください。

故障かな？と思ったら

症状	原因・対応
電源プラグをコンセントに差し込んでも、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、表示部の「0」が点灯します。 表示部が「0」のまま、および設定の途中で放置すると、約 5 分後に自動的に電源が切れます。
調理後、ファンが回る	故障ではありません。 ⇒調理終了後、庫内を換気するために約 1 分 30 秒ファンが回ることがあります。（ドアを開けても回ります）
まったく動かない	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。 ⇒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。
運転中、「カチカチ」や「ボコン」という音がする	異常ではありません。 ⇒出力を切り換えるスイッチの動作音です。 ⇒熱により庫内壁面が膨張し、音が鳴ることがあります。
オーブン加熱中、何度もブザー音が鳴る	異常ではありません。 ⇒オーブンの予熱完了をお知らせするブザー音です。 予熱完了後、3 分ごとにブザー音が鳴ります。(20 分間) 20 分以内に調理を開始しないと、エラーになります。 表示部に「C04」が表示されたときはとりけしキーを押し、操作を初めからやり直してください。
加熱後、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) プレスチーム終了後、ドアが閉じられたままだと、ブザー音が鳴ります。(2分間)
火花・異常音が出る	レンジ加熱のとき、金属製の容器や金銀模様のある容器、金串などを使用していませんか。 ミックスベジタブルや小さく切った根菜類 (さつまもいも、にんじん) を少量で加熱していませんか。 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.30
何もしていないのにカチッと音がする	異常ではありません。 ⇒電源が切れる音です。
煙やいやなにおいがする	お使いになり始めは、防錆の油が焼けてにおいや煙が出ることがあります。 庫内のカラ焼き・脱臭はしましたか。→ P.1 庫内やとびらが汚れていませんか。
オーブン・グリル加熱中、煙やにおいが出る	異常ではありません。 ⇒食品の脂が焼けているためです。
庫内に水滴が付着する	メニューによって食品から出た水蒸気が水滴として付着します。 ⇒かたく絞った布で拭き取ります。
とびら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、調理など性能上の影響はありません。 また、レンジ加熱調理での電波漏れはありません。

こんな表示が出たときは

表示	症状	原因・対応
ブザー音が鳴り 「Hot」を表示 Hot	●庫内温度が高いために「自動あたため」「解凍」「トースト」「発酵」が行えず、キーの操作が無効になっている。	●食品を取り出し、ドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。 庫内の冷却が終わるとブザー音が鳴り、表示部に「0」を表示します。 とりけしキーを押して解除した場合は、ブザー音は鳴りません。
高温注意	●庫内が高温になっている。	●表示中でも自動加熱や手動調理は設定可能です。 ●庫内が高温で操作が無効になる場合があります。（上記「Hot」） その場合はドアを開けて、しばらく庫内を冷ましてください。
ブザー音が鳴り 「C04」を表示 C04	●オーブン調理での予熱完了後、調理を開始せずに 20 分以上経過した。	●とりけしキーを押して、操作をはじめからやり直してください。
「C06」を表示 C06	●庫内に食品を入れ、ドアを閉めて 1 分以上経過してから自動キー※を押した。 ●加熱中にとりけしキーを押し、そのままの状態で 1 分以上経過してから自動キー※を押した。 ●調理終了後、そのままの状態で自動キー※を押した。 ※自動キーは「自動メニュー」「トースト」「プレスチーム」「あたためスタート」です。	●とりけしキーを押して解除してください。
「E05」を表示 E05	●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、お買い上げの販売店にご相談ください。
ブザー音が鳴り「E ※※」を表示 E ※※ 「※※」は 2 けたの数字やアルファベットを表示します。 「E ※※」の表示例 E2A　E21	●外来ノイズなどの影響による一時的な誤動作や部品の異常を検出した。	●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、ドアを開け閉めしてやり直してください。 ●正常にならない場合や同じ表示が出る場合は電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店にご相談ください。

デモモード解除の仕方

●自動的に表示部が点灯しているときは「店頭用デモモード」です。
この場合、調理することができません。

解除の仕方

- とりけし を押しながら 1分 を 3 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。

MEMO

MEMO

仕様

電源		AC100V、50-60Hz
外形寸法		幅 464 ×奥行 356 ×高さ 302㎜
庫内有効寸法		幅 353 ×奥行 293 ×高さ 135㎜
コードの長さ		約 1.4m
質量		約 11.4kg
電子レンジ	消費電力	1300W
	高周波出力	1000W※、600W、500W、200W 相当、100W 相当
	発振周波数	2450MHz
オーブン	消費電力	1370W
	温度調節範囲	40℃、100 ～ 200℃
グリル	消費電力	730W
区分名		B
電子レンジ機能の年間消費電力量		59.2kWh/ 年
オーブン機能の年間消費電力量		8.7kWh/ 年
年間待機時消費電力量		0.0kWh/ 年
年間消費電力量		67.9kWh/ 年

※定格高周波出力 1000W は短時間高出力機能 (最大 3 分間) であり、定格連続高周波出力は 600W です。
600W へは自動的に切り換わります。

●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ます。電源電圧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。
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.

アフターサービスについて

1. 保証書

●保証書はこの取扱説明書の裏表紙に記載していますので、保証書はお買い上げの販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認のうえ、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。

2. 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。

3. ご転居のときは

●この製品は、電源周波数が 50Hz・60Hz どちらの地域でもご使用いただけます。
（部品交換の必要はありません）

●ご使用の際には、必ずアース線を取り付けてください。

4. 修理を依頼されるときは

●**保証期間中は**
商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。

5. 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	故障した商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。

お客様ご相談窓口

■お買い上げの販売店へ
修理のご依頼やご相談は、お買い上げの販売店にお申し出ください。

■転居や贈答品でお困りの場合は、下記の相談窓口にお問い合わせください。

山善 サポートセンター

お問い合わせの前に、もう一度P.32「故障かな？と思ったら」をご確認ください。

Eメールでのご相談は…support@qriom.com	ナビダイヤル 0570−002−112
※「お買い求めの商品名」「形名」「ご相談内容」「お客様のお名前」「お電話番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。 お客様サービス係よりご連絡させていただきます。	受付時間：平日(月曜～金曜)10：00～17：00 ※PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。

お客様の個人情報のお取り扱いについて

お客様ご相談窓口でお受けしたお客様のお名前・ご住所・お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客様のご同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要とされる場合を除き、第三者への開示は行いません。なお、お客様が当社にお電話でご相談・ご連絡いただいた場合には、お客様のお申し出を正確に把握し、適切に対応するために通話内容を録音させていただくことがあります。

利用目的

お客様ご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理の対応のみを目的として用います。なお、この目的のために株式会社 山善 および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

業務委託の場合

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

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？	● 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。 ● 異常なにおいがしたり煙が出る。 ● 電子レンジにさわると電気を感じる。 ● ドアや庫内に著しい変形がある。 ● 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。