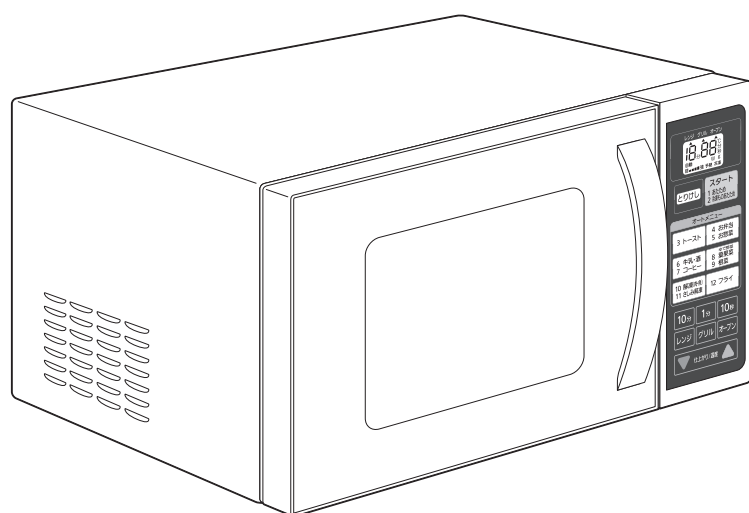


# オーブンレンジ EMO6013

## 取扱説明書



### 目次

ページ

|                      |     |
|----------------------|-----|
| 安全上のご注意              | 2   |
| 各部の名称                | 8   |
| 準備                   |     |
| 設置のしかた               | 10  |
| 付属品をセットする            | 10  |
| 空焼きのしかた              | 11  |
| 使える容器・使えない容器         | 12  |
| 加熱の仕組み               | 13  |
| 使いかた                 |     |
| ご飯やおかずのあたため          | 14  |
| 加熱時間の目安              | 15  |
| 食パンを焼く               | 16  |
| 料理をあたためる             | 17  |
| 飲み物をあたためる            | 18  |
| 野菜をゆでる               | 19  |
| 解凍する                 | 20  |
| 揚げ物をあたためる            | 21  |
| 手動調理 レンジ             | 22  |
| レンジを使うポイント           | 23  |
| 手動調理 オーブン加熱(予熱あり)    | 24  |
| 手動調理 オーブン加熱(予熱なし・発酵) | 25  |
| 手動調理 グリル加熱           | 26  |
| お手入れのしかた             | 27  |
| 故障かな?と思ったら           | 28  |
| 仕様                   | 30  |
| 保証とアフターサービス          | 31  |
| 保証書                  | 裏表紙 |

### 保証書付

このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- この取扱説明書をよくお読みになり、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。
- この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう大切に保管してください。
- 「保証書」は、「お買い上げ日」「販売店名」の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

この商品は、海外ではご使用になれません。  
FOR USE IN JAPAN ONLY

# 安全上のご注意

ご使用になる前に、この「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は、お使いになる方や他の人々への危害や損害を未然に防止するためのもので、「危険」「警告」「注意」の3つに分けて説明しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。



## 危険

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う  
おそれ大きい内容を示しています。



## 警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う  
おそれがある内容を示しています。



## 注意

誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、  
物的損害が発生するおそれがある内容を示しています。

### 図記号の意味



してはいけない「禁止」内容です。



しなければならない「指示」内容です。



## 危険



禁止

### ●修理技術者以外の人、分解・改造・修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。  
本体やドアなどの分解・修理・改造を行うのは危険です。  
また、キャビネットを外した状態では絶対に使用しないでください。  
修理はお買い求めの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

### ●吸気口・排気口にピンや針金などの金属物や異物、指を入れない

感電・けがの原因になります。  
異物が中に入ったときは、使用を中止し  
お買い求めの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。



## 警告



禁止

●水のかかるところや火気の近くで使用しない

感電・火災の原因になります。

●本体や庫内に水をかけない

電気絶縁が悪くなり、ショート・感電・火災のおそれがあります。

●子どもだけで使わせたり、乳児の手の届くところでは使わない

感電・けが・やけどの原因になります。

●燃えやすいもの、熱に弱いものを近づけない

じゅうたん・畳・テーブルクロスの上に置いたり、カーテンなどの近くに置かないでください。  
焦げや火災の原因になります。

また、スプレー缶は引火や破裂のおそれがあるため近づけないでください。

●上に水など液体の入った容器を置かない

こぼれた水などで電気絶縁が悪くなり、感電・漏電火災のおそれがあります。

●包装されていたポリ袋は、幼児の手の届くところに置かない

中に入ったり、頭からかぶるなどして、窒息する原因になります。

●交流100V以外では使用しない

コンセント部が異常発熱し、火災・感電の原因になります。

●電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

発火・ショート・感電の原因になります。

●お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く

感電やけがをするおそれがあります。

●電源プラグは、濡れた手で抜き差ししない

感電やけがをするおそれがあります。

●調理中は絶対に電源プラグを抜かない

感電や火災の原因になります。

●電源コードは、排気口や温度の高い部分に近づけない

火災・感電の原因になります。

●電源プラグを本体で押し付けない

傷つき、過熱・火災の原因になります。

●電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねて通電したり、高温部に近づけたり、重いものを乗せたり、挟み込んだり、加工したりしない

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

●ドアやドアのすき間が破損した場合は使用しない

必ず修理を依頼し、修理後に使用してください。電波が漏れ、人体に障害をあたえるおそれがあります。

●レンジ使用时、密封容器に液体食品を入れて加熱しない

爆発するおそれがあります。

# 警告

●**繊維質の多い食材は発煙・発火することがあるので注意する**  
ラップをする、加熱しすぎないなど注意して調理してください。

●**使用前に、包装材は全て取り除く**  
変形・発火・火災の原因になります。

●**定格15A以上のコンセントを単独で使用する**  
他の器具と併用した場合、分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

●**お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く**  
感電やけがをするおそれがあります。

●**電源プラグの刃および刃の取付面にホコリが付着している場合はよく拭く**  
火災の原因になります。

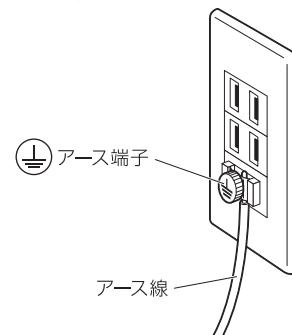
●**異常時(煙・におい等)は、運転を中止して電源プラグを抜く**  
異常のまま運転を続けると、故障・感電・火災の原因になります。  
お買い求めの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

●**アースを確実に取り付ける**  
アースを取り付けないと、故障や漏電のときに感電するおそれがあります。  
アースの取り付けはお買い上げの販売店にご相談ください。

## アースの取り付け方法

■**コンセントにアース端子があるとき**  
アース線先端の皮をむき、コンセントの  
アース端子に確実に接続してください。

■**コンセントにアース端子がないとき**  
お買い求めの販売店に、アース工事（有料）を依頼してください。  
アース工事（D種接地工事）は電気工事士の資格が必要です



●**次の場所で使うときは、必ずアースおよび漏電しゃ断器を取り付けてください。**  
・地下室などの湿気の多いところ  
・土間やコンクリートの床など湿気の多いところ  
・洗い場など、水のかかりやすいところ

●**次のところにはアース線を接続しないでください。**  
ガス管 ……爆発や引火の危険性があります。  
水道管 ……プラスチックの部分があり、アース効果がありません。  
避雷針・電話のアース線 ……落雷のときに大電流が流れ危険です。

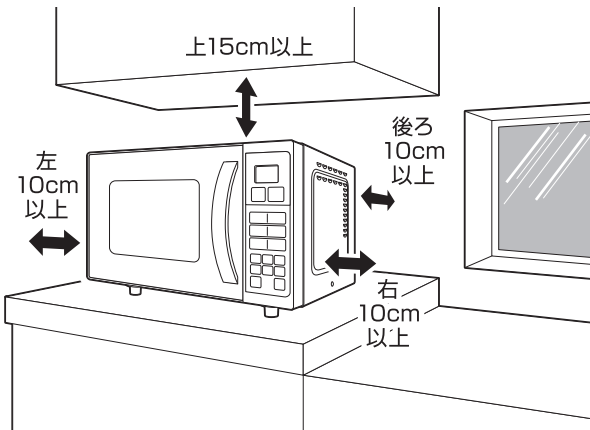
## 漏電しゃ断器について

水気の多いところに据え付ける場合は、アースの他に漏電しゃ断器を設置することが義務づけられています。詳しくは、お買い求めの販売店にご相談ください。



必ず実施

# 注意

|                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div><br/>必ず実施</div>   | <div>●すき間をあけて置く</div> <div>過熱し火災の原因になります。<br/>また、左右どちらか一方を必ず開放して設置してください。</div> <div>窓ガラスがある場合は、<br/>窓ガラスから20cm以上離してください。<br/>窓ガラスが割れるおそれがあります。</div> <div>左右どちらか一方を<br/>必ず開放してください。</div> <div></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                         | <div>●吸気口・排気口をふさがない</div> <div>内部の温度上がり、火災の原因になります。</div> <div>●衣類・ふきんの乾燥など、調理以外に使用しない</div> <div>過熱・異常動作して発火・火災の原因になります。</div> <div>●庫内で発煙・発火した場合はドアを開けない</div> <div>ドアを開けると勢いよく燃え、火災の原因になります。</div> <div><div>対応手順</div><div>発煙・発火してしまったときは、次の処置をしてください</div><div>①ドアを開けずに、とりけしキーを押してください。<br/>②電源プラグをコンセントから抜いてください。<br/>③本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待ってください。<br/>④鎮火しない場合は、水または消火器で消火してください。</div><div>●処理後は、そのまま使用せずに、必ずお買い求めの販売店に点検を依頼してください。</div></div> <div>●ドアに無理な力を加えない</div> <div>本体が倒れてけがをしたり、変形し電波漏れの原因になります。</div> <div>●丸皿に衝撃を加えない</div> <div>破損したり、落下してけがの原因になります。容器や食器の出し入れのときは、丸皿のふちに当たらないように注意してください。</div> <div>●ドアにもものをはさんだまま使用しない</div> <div>電波が漏れ、人体に障害をあたえるおそれがあります。</div> <div>●不安定な場所に置かない</div> <div>落ちたり倒れたりして、けがの原因になります。また、置き台からはみ出さないように設置してください。</div> <div>●上にものを置いたり、布などをかぶせたりしない</div> <div>天面は必ず開放してください。変形・発火・火災の原因になります。</div> <div>●食品・油・煮汁などで汚れたままにしたり、加熱したりしない</div> <div>さびや発煙・発火の原因になります。付着したときは必ずふき取ってください。</div> |
| <div><br/>必ず実施</div> | <div>●電源プラグを抜くときは、コードを持たずにプラグを持って抜く</div> <div>コードを引っ張ると、コードが破損し、感電・ショート・火災の原因になります。</div> <div>●長期間で使用にならない場合は、安全のために電源プラグをコンセントから抜く</div> <div>絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



## 注意

### レンジ加熱時



禁止

#### ●卵はそのまま加熱しない

大爆発（破裂）し大変危険です。

卵を加熱するときは、よく割りほぐしてください。ゆで卵のあたためもしないでください。

#### ●加熱しすぎない

飲み物（牛乳、コーヒー、水など）は、ふきこぼれたり、取り出すときに振動で突然沸騰して飛び散り、やけどのおそれがあります。加熱前によくかき混ぜてください。加熱後は、少し時間をおいてから取り出してください。少量の食品（ポップコーン・ミックスベジタブルなど）、水分の少ない野菜（かぼちゃ・さつまいも・しょうがなど）、乾物などは発火することがあります。

#### ●金属製のもの、アルミホイルなどは使わない

火花が発生し、故障の原因になります。

※ただし、アルミホイルの電波を反射する特性を利用して、解凍などに部分的に使うことがあります。



必ず実施

#### ●缶詰、ビン詰、レトルト袋の食品は容器に移してから加熱する

発火・破裂し、けが・やけどの原因になります。

また、鮮度保持剤（脱酸素剤）を入れたまま加熱しないでください。発火することがあります。

#### ●容器の取り出しや、ラップを外すときは注意する

容器が熱くなっていたり、蒸気が一気に出てやけどをするおそれがあります。

#### ●乳児のミルクなどのあたためは、仕上がり温度を確認する

幼児がやけどをするおそれがあります。よくかき混ぜてから仕上がり温度を確認してください。

#### ●皮や殻のある食品は、切れ目や割れ目を入れて加熱する

破裂して、けが・やけどの原因になります。

#### ●容器のふたや栓は外して加熱する

破裂して、けが・やけどの原因になります。



## 注意

### オーブン・グリル加熱時



禁止

#### ●加熱や加熱後しばらくは高温のため庫内やキャビネットには触れない

やけどの原因になります。

※ドアの取っ手や操作パネルは除く

#### ●調理後の丸皿は、キャビネットや熱に弱いものの上に置かない

焦げや変形の原因になります。

#### ●回転台の上に汁や油分が落ちそうな時は、バター付トーストなどをのせて焼かない

発火することがあります。



必ず実施

#### ●食品の出し入れはミトン（厚めの手袋）を使う

やけどのおそれがあります。

また、破れたり濡れているミトンは使わないでください。熱く感じたり、やけどのおそれがあります。

#### ●加熱後のお手入れは、本体や庫内が冷めてからおこなう

やけどのおそれがあります。

# お願い

●調理以外の目的に使わないでください。

加熱により、発火・発煙・やけどのおそれがあります。

●丸皿や容器を急に冷やさないでください。

加熱後、庫内にあった丸皿や容器を急に冷やさないでください。ヒビが入ったり、割れたりすることがあります。  
また、ドアに水をかけたりしないでください。

●テレビやラジオから4m以上離してください。

雑音や映像の乱れの原因になります。

●庫内がカラのまま作動させないでください。

庫内が異常に高温になり、故障・やけどの原因になります。(オーブン機能での空焼きを除く。)

●オーブンレンジの近くでは無線機器(無線LANなど)の通信機能が低下することがあります。

無線機器の取扱説明書をお読みの上、ご使用ください。

●ミックスベジタブルは、少量での解凍・加熱はしないでください。

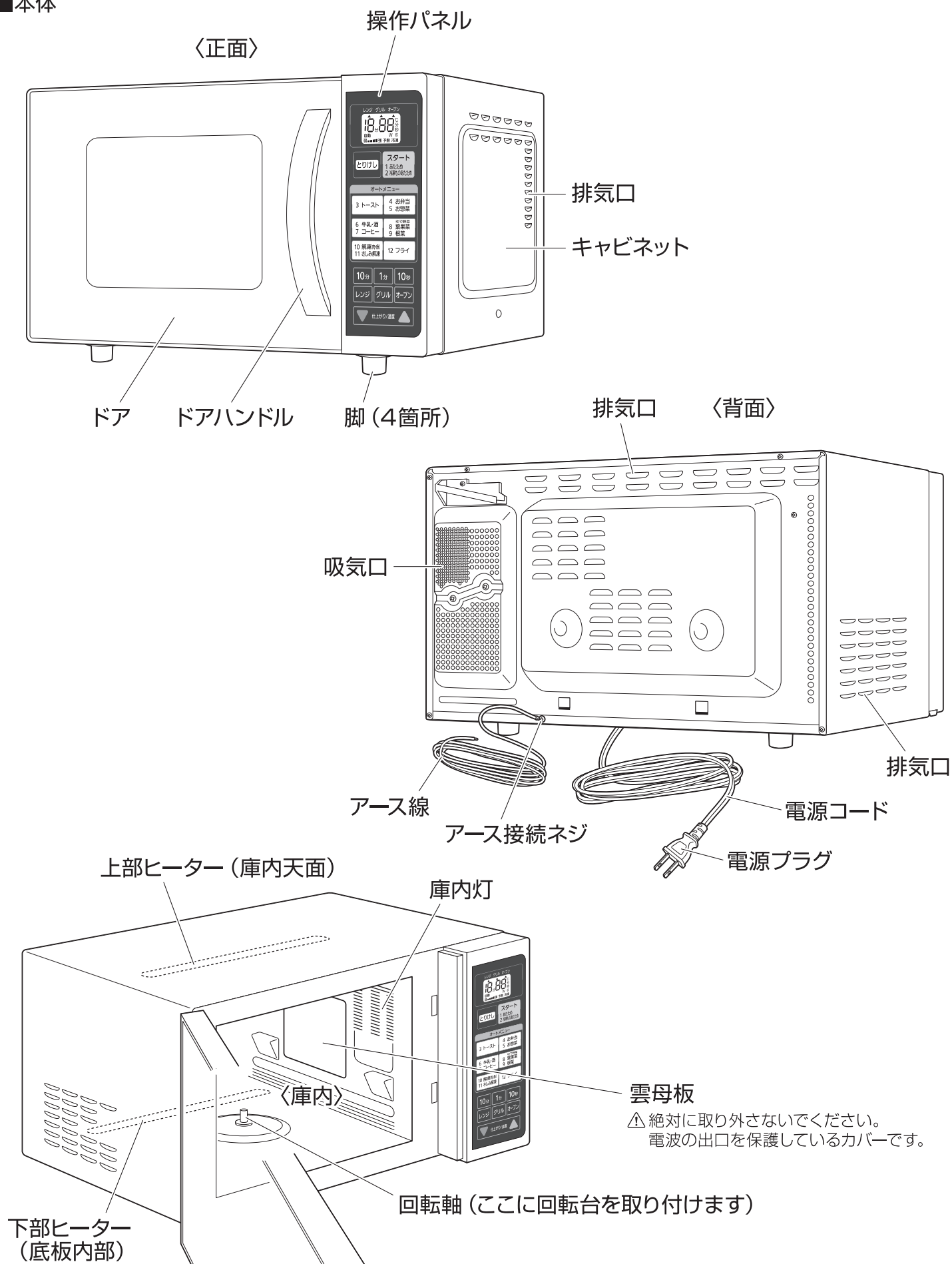
爆発・火花・発火・故障の原因になります。

●調理中は時々庫内を確認してください。

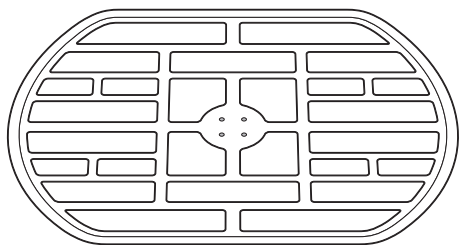
加熱しすぎによる容器の変形や発火を防ぐため、時々庫内を確認してください。

# 各部の名称

## ■本体

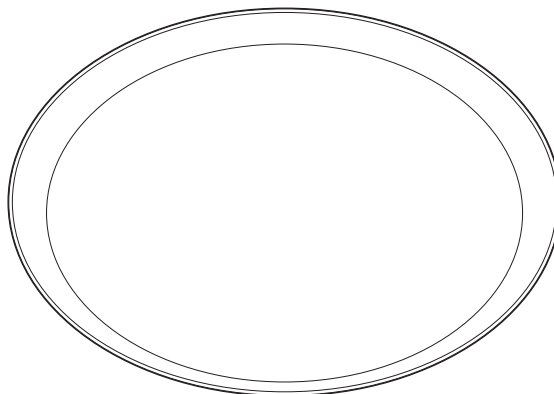


## ■付属品



### 回転台 1枚

常に庫内にセットしておきます。  
この上に丸皿を乗せます。



### 丸皿 1枚

陶器製です。  
落したり、ぶついたりしないでください。

## ■操作パネル

### 表示部

オートメニューの番号や仕上がり調節、時間、温度などを表示します。

### とりけし キー

設定を間違えたときや、加熱を途中でやめたいときに使います。

### 時間設定 キー

手動調理するときの時間設定に使います。

### 手動調理 キー

調理に合わせて、手動で時間や温度を設定するときに使います。  
→ 22 ~ 26 ページ



### あたため・スタート キー

**スタート**  
加熱を開始するときに使います。  
加熱中にドアを開けると一時停止します。ドアを閉めスタートキーを押すと加熱を再開します。

**あたため／冷凍ものあたため**  
キーを押すと自動でレンジ加熱を行います。 → 14 ページ

### オートメニュー キー

温度や時間の設定を自動で行います。

|            |         |
|------------|---------|
| 3 トースト     | → 16ページ |
| 4 お弁当      | → 17ページ |
| 5 お惣菜      | → 17ページ |
| 6 牛乳・酒     | → 18ページ |
| 7 コーヒー     | → 18ページ |
| 8 葉果菜      | → 19ページ |
| 9 根菜       | → 19ページ |
| 10 解凍(肉・魚) | → 20ページ |
| 11 さしみ解凍   | → 20ページ |
| 12 フライ     | → 21ページ |

### 仕上がり／温度 キー

自動メニューでの仕上がりの強弱の調節やオープン加熱の温度合わせに使います。

#### 仕上がりの強弱の調節

- ▼ 加熱時間が1 ~ 2割短くなる
- ▲ 加熱時間が1 ~ 2割長くなる

## 自動電源オフ機能

調理後しばらく何もしないと、自動電源オフ機能がはたらき、電源が切れます。  
(ドアを開閉することで電源が入ります。電源が入ると表示部に「0」と表示します。)

## 準備 設置の仕方

### 1 水平で安定したところに本体を置く

5ページを参照し、壁や家具との間隔に気をつけて設置してください。

**⚠ 注意** ●本体を設置する際に、電源コードを折り曲げたり、本体の脚で踏んだりしないようにしてください。

### 2 ドアを開けて庫内の付属梱包品を取り出す

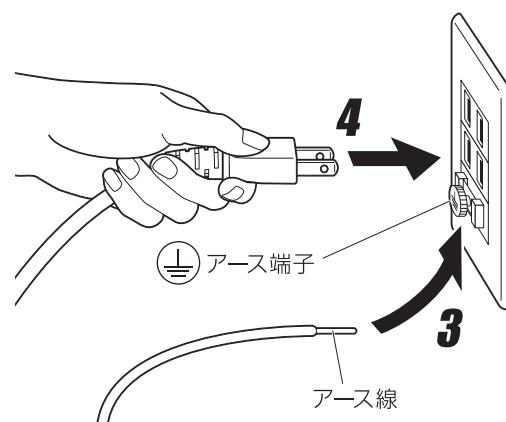
庫内になにもないことを確認してください。

### 3 アース線を取り付ける

- アース端子付きコンセントを使う場合  
アース線先端の皮をむき、アース端子に確実に固定します。
- アース端子付きコンセントがない場合  
市販のアース棒の使用が必要になります。  
お買い上げの販売店または電気工事店にご相談ください。

### 4 電源プラグをコンセントに差し込む

電源プラグをコンセントに差し込みます。  
交流100V・定格15Aのコンセントを単独で使用してください。



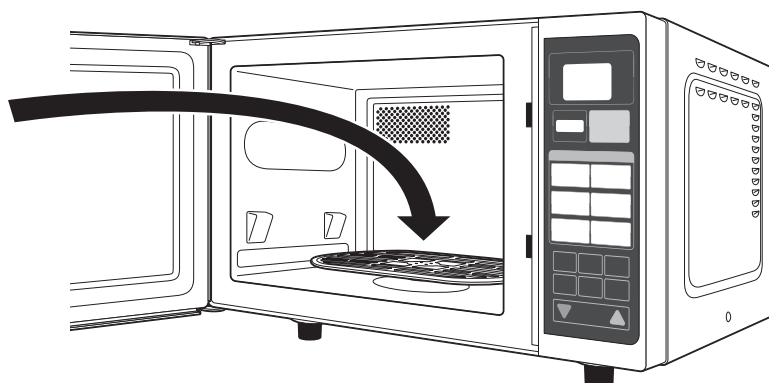
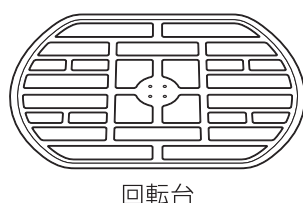
### 5 空焼きを行う

11ページ参照

**⚠ 注意** ●調理に使う前に、はじめに空焼きをおこなってください。

## 準備 付属品をセットする

### 1 回転軸に回転台を取り付ける



### 2 回転台の上に丸皿を乗せる

調理により、丸皿をセットしてください。

# 準備 空焼きのしかた

## ⚠ 注意

- 空焼き時は、必ず換気をしてください。  
庫内が高温になると吸・排気口から煙やにおいが出ます。  
必ず部屋の窓を全開にするか換気扇を回してください。  
煙やにおいに敏感な小鳥などは別の部屋に移してください。

## 1 回転軸に回転台を取り付ける

## 2 [オープン] を押す

## 3 [▼] [▲] を押して200℃に設定する

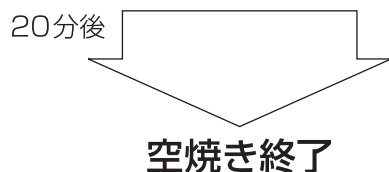


## 4 [10分] を押して時間を20分に設定する



## 5 [スタート] を押して、空焼きを始める

庫内灯が点灯し、残り時間の表示に変わります。



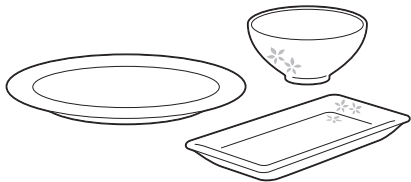
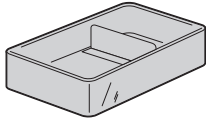
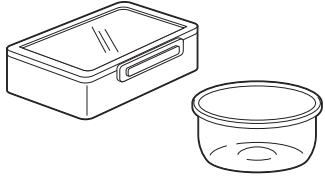
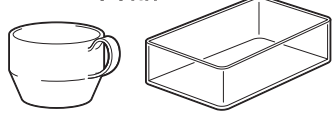
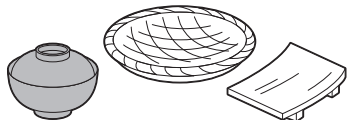
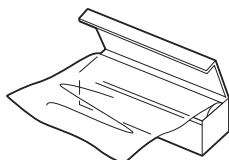
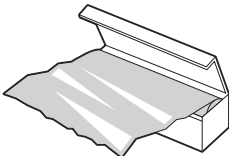
電子音が鳴り、庫内灯が消灯します。  
(さらに5分後に自動的に待機状態になり、表示部が消えます。)  
続けて調理をおこなう場合は、ドアを開け、庫内が冷めるまで  
待ってからおこなってください。

## ⚠ 注意

- 空焼きは連続して行わないでください。空焼き後に庫内底面に  
汚れやしみなどが出る場合があります。庫内が冷めてからお手入  
れを行ってください。空焼きをせずに調理を行ってしまった場合  
でも食品には影響はありません。



## ■使える容器・使えない容器

| 容器の種類                                                                                                               | レンジ加熱                                                                                                                                                                                    | ヒーター加熱(オープン・グリル)                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>陶磁器</b><br>                     | <br>使えます<br>普段お使いの陶磁器はあらゆる料理のあたためや調理にお使いいただけます。<br>ただし、金粉、銀粉のほどこされているものは器を傷めたり、火花が飛ぶことがありますので使わないでください。 | <br>使えません<br>ただし、耐熱性のある陶磁器やグラタン皿などは使えます。            |
| <b>耐熱ガラス容器</b><br><b>耐熱陶磁器</b><br> | <br>使えます<br>耐熱ガラス容器は、電子レンジに最適です。<br>ただし、急冷・急熱で割れることがあります。                                               | <br>使えます<br>ただし、急冷・急熱で割れることがあります。                   |
| <b>通常のガラス容器</b><br>                | <br>使えません<br>耐熱性がないので割れます。強化ガラスも使えません。                                                                  | <br>使えません                                           |
| <b>金属製容器</b><br>                  | <br>使えません<br>電波を反射し、調理が出来ません。                                                                          | <br>使えます                                           |
| <b>耐熱プラスチック容器</b><br>            | <br>使えます<br>耐熱温度が140℃以上または「電子レンジ使用可能」の表示があるもの。<br>油分の多い食品などは高温になるため使えません。また、ふたは熱に弱いものがありますのでご注意ください。  | <br>使えません<br>ただし、「オープン、トースト、グリル使用可」の表示のあるものは使えます。 |
| <b>プラスチック容器</b><br>              | <br>使えません<br>溶けたり、燃えたりするので使えません。ポリエチレン、フェノール、メラミン、ユリア樹脂なども使えません。                                      | <br>使えません                                         |
| <b>漆器および紙・木・竹製などの容器</b><br>      | <br>使えません<br>耐熱性がないので、塗りがはがれたり、ひび割れを起こすことがあります。特に、針金等を使用しているものは発火(スパーク)することがあります。                     | <br>使えません<br>ただし、オープン用クッキングペーパーは使えます。             |
| <b>耐熱性のあるラップ</b><br>             | <br>使えます<br>耐熱温度が140℃以上のもの。<br>油分の多い食品などは高温になるため使えません。                                                | <br>使えません<br>溶けたり、燃えたりするので使えません。                  |
| <b>アルミホイル</b><br>                | <br>使えません<br>電波を反射し、調理が出来ません。ただし、電波を反射する特性を利用して、解凍などに部分的に使うことがあります。                                   | <br>使えます                                          |

## ■加熱の仕組み

### レンジ加熱

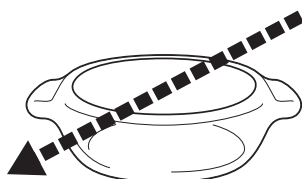
電波で、食品を内と外から同時に加熱します。

- 電波が食品に当たると、食品の水分に吸収され、水分子に摩擦運動が起きます。  
この摩擦運動による熱で、食品は内と外から加熱されます。

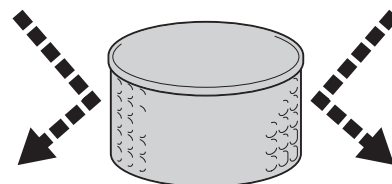
#### 電波の特性



水分のある食品は、  
電波を吸収します。



耐熱性のあるガラス容器、  
陶器などは、電波を透過します。

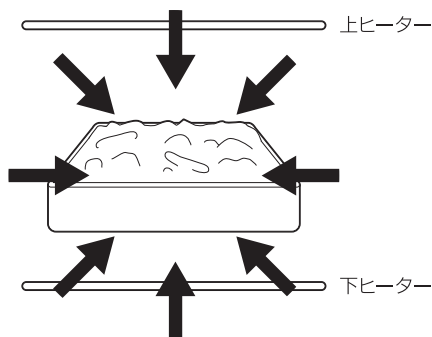


金属性の器などは、  
電波を反射します。

### ヒーター加熱

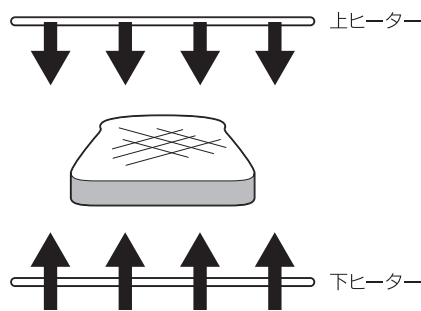
#### ■オーブン加熱

上下にあるヒーターで庫内の温度を  
一定に保ち、焼き上げます。



#### ■グリル加熱

上下のヒーターで加熱し、  
食品の表面に焼き色を付けます。



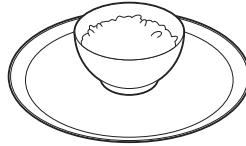
### レンジ加熱 + ヒーター加熱

電波（高周波）とヒーター加熱が断続的に加熱して自動で火加減を調整します。  
「⑫フライ」キーの加熱方法です。（手動加熱では設定できません）

一度に加熱できる分量：100～600g

### 1 食品を庫内に入れる

待機状態の時（表示部が消えている時）は、ドアを開けると電源が入ります。



### 2 [スタート]を押す

1 回押すと「①あたため」、  
2 回押すと「②冷凍ものあたため」になります。

①あたため



②冷凍もののあたため



庫内灯が点灯し、加熱が始まります。  
約15秒後に残り時間が表示されます。

●仕上がり/強弱の調節したいときは...

- ▼ 加熱時間が1～2割短くなる
- ▲ 加熱時間が1～2割長くなる

**できあがり（調理終了）**

電子音が鳴り、庫内灯が消灯します。  
（さらに5分後に自動的に待機状態になり、表示部が消えます。）

食品を取り出してください。

●加熱が足りないときは...

レンジ「600W」で様子を見ながら加熱してください。（22ページ）



**警告**

●直接スタートキー（「①あたため」または「②冷凍もののあたため」）を押してあたためるときは、100g未満の食品はあたためないでください。発火・発煙のおそれがあります。100g未満の食品は、レンジ手動調理で様子を見ながら加熱してください。



**注意**

●飲み物は、温めないでください。飲み物は、「⑥牛乳・酒⑦コーヒー」キー（18ページ）または手動設定（22ページ）であたためてください。

- 加熱時間は、料理の種類や分量によって異なります。
- 加熱中にドアを開けると一時停止します。ドアを閉めスタートを押すと残りの加熱を再開します。

## ■加熱の目安

### ●あたため（常温、冷蔵食品のあたため）

※冷蔵食品の場合は仕上がり調節で強めで加熱します。

| 食品の種類 |          | ラップ | 分量                    | あたためのポイント                                               |
|-------|----------|-----|-----------------------|---------------------------------------------------------|
| ごはん物  | ごはん      | しない | 1～4人分<br>(約150～600g)  | かたいときは、水または酒をふりかける                                      |
|       | どんぶりもの   |     |                       |                                                         |
|       | チャーハン    |     |                       |                                                         |
| 汁物    | コンソメスープ  | しない | 1～4人分<br>(約150～600ml) | 加熱後は混ぜる                                                 |
|       | ポタージュスープ | する  |                       | 表面に膜ができるのを防ぐためにラップをする<br>加熱後は混ぜる                        |
| 焼き物   | 焼き魚      | しない | 1～4人分<br>(約100～400g)  | ソース類は加熱後にかける<br>(飛び散りや焦げ付きを防ぐため)                        |
|       | ハンバーグ    |     |                       |                                                         |
| 揚げ物   | 天ぷら      | しない | 1～4人分<br>(約100～400g)  | 平らな皿に重ならないようにのせる<br>仕上がりを弱めに調節する<br>「⑫フライ」で加熱する(P.21参照) |
|       | コロッケ     |     |                       |                                                         |
|       | とんかつ     |     |                       |                                                         |
| 炒め物   | ハンバーグ    | する  | 1～2人分<br>(約100～400g)  | 乾いているときはバターやサラダ油を少量加えて加熱する<br>加熱後は混ぜる                   |
|       | スパゲティ    |     |                       |                                                         |
|       | 焼きそば     |     |                       |                                                         |
| 蒸し物   | シュウマイ    | しない | 1～4人分<br>(約150～600g)  | 平らな皿に重ならないようにのせる<br>表面が乾燥しないようにラップをする                   |
| 煮物    | 野菜炒め     | しない | 1～4人分<br>(約150～600g)  | 煮汁あるときは、少し加えて加熱する<br>加熱後は混ぜる                            |
|       | 煮物       |     |                       |                                                         |
|       | カレー・シチュー | する  |                       | 深めの耐熱容器に入れ加熱する<br>加熱後は混ぜる                               |

### ●冷凍もののあたため（冷凍食品のあたため）

| 食品の種類 |           | ラップ | 分量                    | あたためのポイント                                         |
|-------|-----------|-----|-----------------------|---------------------------------------------------|
| ごはん物  | ごはん       | する  | 1～4人分<br>(約150～600g)  | ラップに包んだまま、皿や耐熱容器に入れ加熱する                           |
|       | ピラフ       |     | 1～2人分<br>(約250～500g)  | 平らな皿にのせ、ほぐして加熱する                                  |
| 汁物    | コンソメスープ   | する  | 1～2人分<br>(約150～400ml) | 深めの耐熱容器に入れ加熱する<br>加熱後は混ぜる                         |
|       | ポタージュスープ  |     |                       |                                                   |
| 焼き物   | ハンバーグ     | する  | 1～4個<br>(約100～400g)   | 加熱後は混ぜる<br>仕上がり調節を強めにする                           |
| 炒め物   | スパゲティ     | する  | 1～2人分<br>(約100～300g)  | 加熱後は混ぜる                                           |
|       | 焼きそば      |     |                       |                                                   |
| 蒸し物   | シュウマイ     | する  | 10～20個<br>(約100～300g) | 表面が乾かないように、軽く水にくぐらせる<br>天ぷら敷紙やキッチンペーパーなどを敷いた皿にのせる |
| 煮物    | カレー・シチュー  | する  | 1～2人分<br>(約100～400g)  | 深めの耐熱容器に入れ加熱する<br>加熱後は混ぜる                         |
|       | 酢豚        |     |                       |                                                   |
| その他   | ミックスベジタブル | する  | 約100～300g             | 耐熱容器に入れ加熱する                                       |
|       | さやいんげん    |     |                       |                                                   |
|       | コーン       |     |                       |                                                   |



## 注意

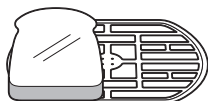
●冷凍野菜（ミックスベジタブルなど）は、少量での加熱はしないでください。  
発火することがあります。

●市販の揚げ調理済みの冷凍食品は、「⑫フライ」で加熱するとカラッと仕上がります。（21ページ参照）

一度に加熱できる分量：食パン1～2枚(4～8枚切り)

### 1 丸皿をセットせず、回転台に食パンを乗せる

回転台は外さないでください。  
食パンは2枚まで焼くことができます。  
待機状態の時(表示部が消えている時)は、  
ドアを開けると電源が入ります。



例：トースト1枚のとき

### 2 [トースト]を押す

1回押すと「3-1」(食パン1枚の場合)、  
2回押すと「3-2」(食パン2枚の場合)のメニューになります。  
(押すごとに、3-1と3-2が交互に切り換ります。)

トースト1枚



1枚

トースト2枚



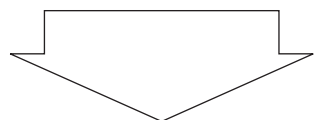
2枚

#### ●仕上がり/強弱の調節したいときは...

- ▼ 加熱時間が1～2割短くなる
- ▲ 加熱時間が1～2割長くなる

### 3 [スタート]を押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。  
約15秒後に残り時間が表示されます。



**できあがり(調理終了)**

電子音が鳴り、庫内灯が消灯します。  
(さらに5分後に自動的に待機状態になり、表示部が消えます。)

庫内が熱くなっていますので注意して取り出してください。

#### ●加熱が足りないときは...

グリルで様子を見ながら加熱してください。(26ページ)



**注意**

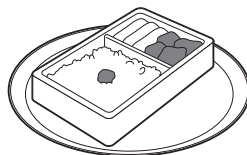
- 調理後は庫内が熱くなっています。  
食品の出し入れの際は、やけどをしないように注意してください。

- 続けて調理する場合は、ドアを開け庫内を冷ましてから調理を行ってください。
- 加熱中にドアを開けると一時停止します。ドアを閉めスタートを押すと残りの加熱を再開します。

一度に加熱できる分量：④お弁当：400～700g ⑤お惣菜：300～500g

## 1 食品を庫内に入れる

待機状態の時（表示部が消えている時）は、ドアを開けると電源が入ります。



## 2 [お弁当／お惣菜] を押す

1 回押すと「④お弁当」、  
2 回押すと「⑤お惣菜」のメニューになります。  
(押すごとに、④と⑤が交互に切り換ります。)

④お弁当



⑤お惣菜



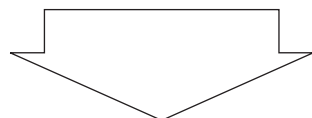
●仕上がりの強弱の調節したいときは...

▼ 加熱時間が1～2割短くなる

▲ 加熱時間が1～2割長くなる

## 3 [スタート] を押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。  
約15秒後に残り時間が表示されます。



### できあがり（調理終了）

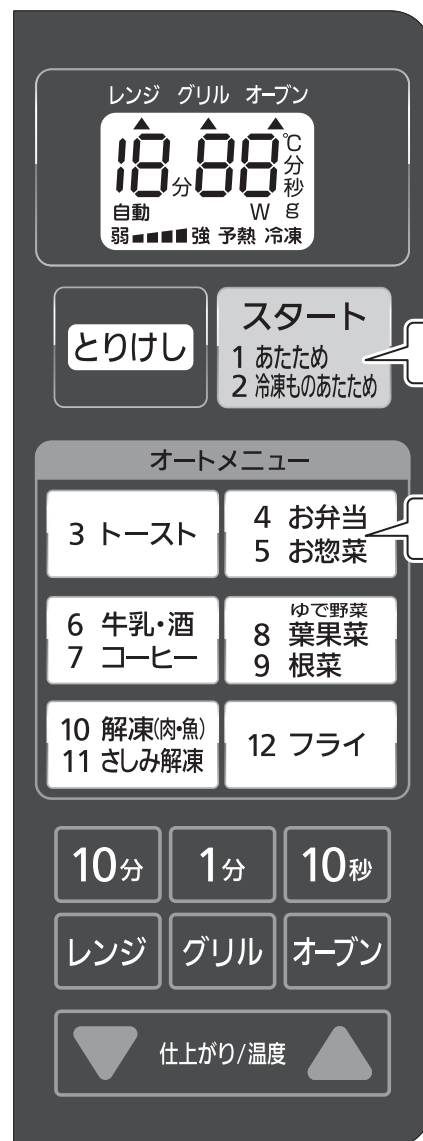
電子音が鳴り、庫内灯が消灯します。  
(さらに5分後に自動的に待機状態になり、表示部が消えます。)

食品を取り出してください。

●加熱が足りないときは...

レンジ「600W」で様子を見ながら加熱してください。(22ページ)

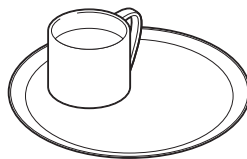
- 加熱時間は、料理の種類や分量によって異なります。
- 加熱中にドアを開けると一時停止します。ドアを閉めスタートを押すと残りの加熱を再開します。



一度に加熱できる分量：1～4杯

## 1 飲み物を庫内に入れる

待機状態の時 (表示部が消えている時) は、ドアを開けると電源が入ります。



- 加熱前の基準温度  
牛乳…冷蔵 (約8℃) 酒・コーヒー…常温 (約20℃)
- 2杯以上は分量をそろえてください。
- 容器の8分目まで入れてください。
- コップは低めの広口容器を使ってください。

## 2 [牛乳・酒／コーヒー] を押す

1 回押すと「⑥牛乳・酒」、  
2 回押すと「⑦コーヒー」のメニューになります。  
(押すごとに、⑥と⑦が交互に切り換ります。)

⑥牛乳・酒



⑦コーヒー

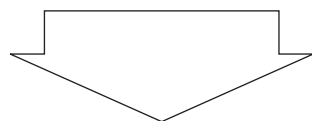


●仕上がりの強弱の調節したいときは...

- ▼ 加熱時間が1～2割短くなる
- ▲ 加熱時間が1～2割長くなる

## 3 [スタート] を押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。  
約15秒後に残り時間が表示されます。



**できあがり (調理終了)**

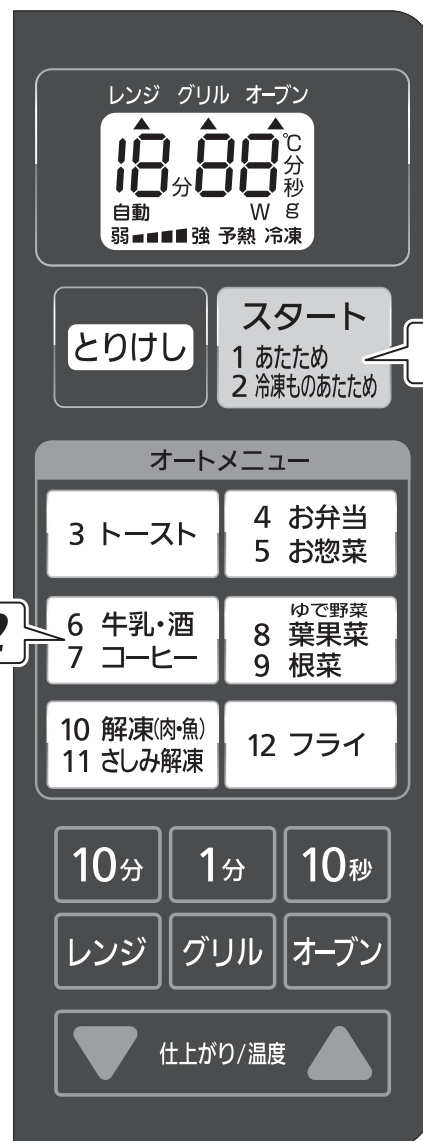
電子音が鳴り、庫内灯が消灯します。  
(さらに5分後に自動的に待機状態になり、表示部が消えます。)

食品を取り出してください。

●加熱が足りないときは...

レンジ「600W」で様子を見ながら加熱してください。(22ページ)

- 加熱時間は、料理の種類や分量によって異なります。
- 加熱中にドアを開けると一時停止します。ドアを閉めスタートを押すと残りの加熱を再開します。



一度に加熱できる分量：⑧葉果菜：100～400g ⑨根菜：100～1000g

### 1 食品を庫内に入れる

待機状態の時（表示部が消えている時）は、ドアを開けると電源が入ります。



### 2 [ゆで野菜 葉果菜／根菜] を押す

1 回押すと「⑧葉果菜」、  
2 回押すと「⑨根菜」のメニューになります。  
(押すごとに、⑧と⑨が交互に切り換ります。)

⑧葉果菜



⑨根菜



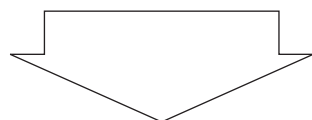
●仕上がりの強弱の調節したいときは...

▼ 加熱時間が1～2割短くなる

▲ 加熱時間が1～2割長くなる

### 3 [スタート] を押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。  
約15秒後に残り時間が表示されます。



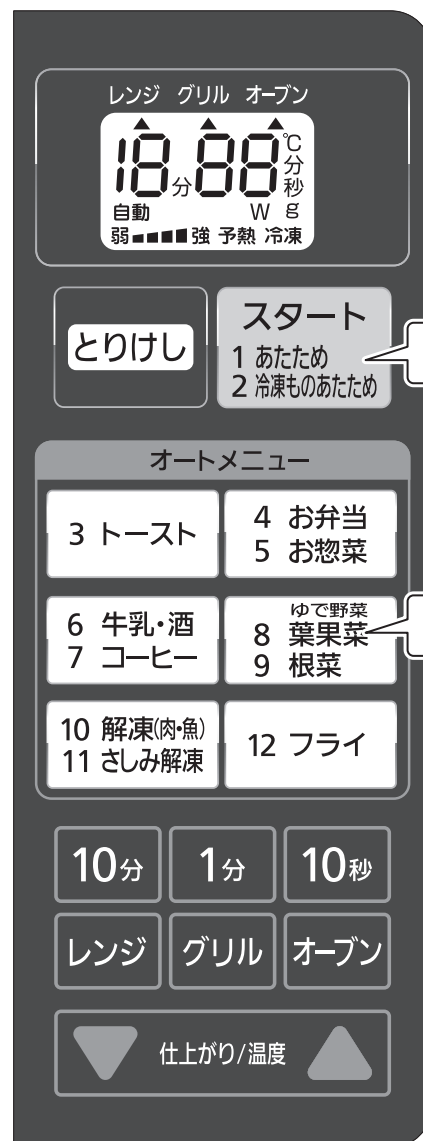
**できあがり（調理終了）**

電子音が鳴り、庫内灯が消灯します。  
(さらに5分後に自動的に待機状態になり、表示部が消えます。)

食品を取り出してください。

●加熱が足りないときは...

レンジ「600W」で様子を見ながら加熱してください。(22ページ)



23ページ  
「野菜をゆでるときのポイント」も  
合わせてご覧ください

- 加熱後、庫内から取り出し、ラップをしたまま5分ほど蒸らすと、よりムラなく仕上がります。
- 加熱時間は、料理の種類や分量によって異なります。
- 加熱中にドアを開けると一時停止します。ドアを閉めスタートを押すと残りの加熱を再開します。



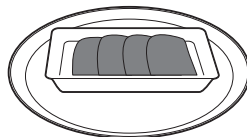
**警告**

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

一度に加熱できる分量：⑩解凍：100～400g ⑪さしみ解凍：300～500g

### 1 食品を庫内に入れる

待機状態の時（表示部が消えている時）は、ドアを開けると電源が入ります。



### 2 [解凍／さしみ解凍] を押す

1 回押すと「⑩解凍（肉・魚）」、  
2 回押すと「⑪さしみ解凍」のメニューになります。  
（押すごとに、⑩と⑪が交互に切り換ります。）

⑩解凍（肉・魚）



⑪さしみ解凍



●仕上がりの強弱の調節したいときは...

▼ 加熱時間が1～2割短くなる

▲ 加熱時間が1～2割長くなる

### 3 [スタート] を押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。  
約15秒後に残り時間が表示されます。

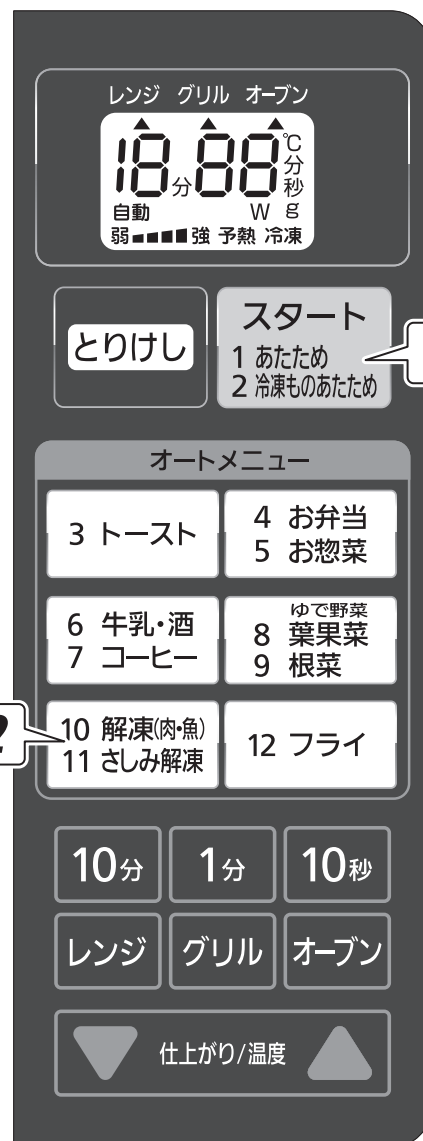
### できあがり（調理終了）

電子音が鳴り、庫内灯が消灯します。  
（さらに5分後に自動的に待機状態になり、表示部が消えます。）

食品を取り出してください。

●解凍が足りないときは...

レンジ「200W」で様子を見ながら加熱してください。（22ページ）



2

3

- 発泡トレーを使わない場合は、平らな皿にキッチンペーパーなどを敷いた上に食品を置いて解凍してください。
- 庫内や丸皿が熱いときは、ドアを開けて冷ましてください。
- 加熱時間は、料理の種類や分量によって異なります。
- 加熱中にドアを開けると一時停止します。ドアを閉めスタートを押すと残りの加熱を再開します。

# 使いかた 揚げ物(天ぷらや唐揚げ)をあたためる レンジ加熱+ヒーター加熱

一度に加熱できる分量：100～300g

## 1 食品を庫内に入れる

待機状態の時(表示部が消えている時)は、  
ドアを開けると電源が入ります。

※レンジとオーブンに使用可能な容器を使用してください。  
(12ページ参照)

## 2 [フライ]を押す

「⑫フライ」メニューになります。



●仕上がりの強弱の調節したいときは...

- ▼ 加熱時間が1～2割短くなる
- ▲ 加熱時間が1～2割長くなる

## 3 [スタート]を押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。  
約15秒後に残り時間が表示されます。

### できあがり(調理終了)

電子音が鳴り、庫内灯が消灯します。  
(さらに5分後に自動的に待機状態になり、表示部が消えます。)

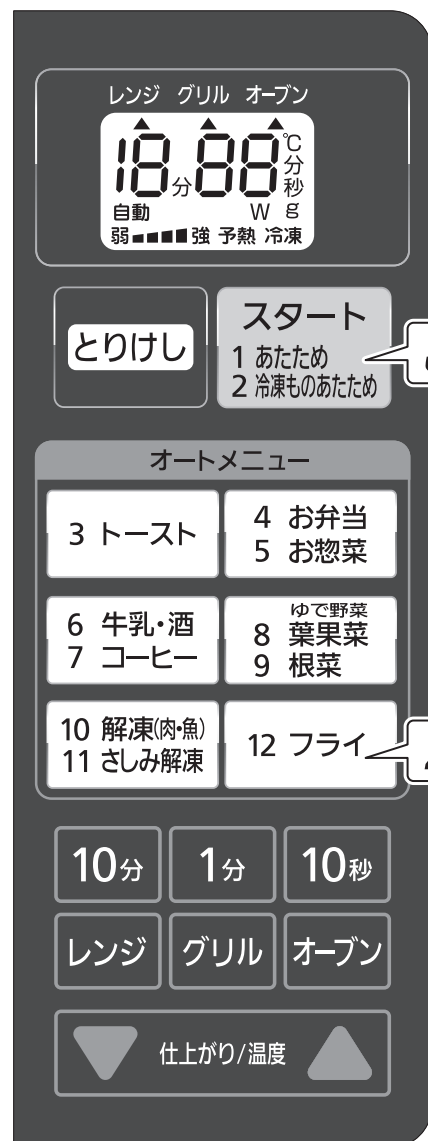
食品を取り出してください。

●加熱が足りないときは...

グリルで様子を見ながら加熱してください。(26ページ)

●加熱時間は、料理の種類や分量によって異なります。

●加熱中にドアを開けると一時停止します。ドアを閉めスタートを押すと残りの加熱を再開します。



# 使いかた 手動調理 レンジ

## 1 食品を庫内に入れる

待機状態の時（表示部が消えている時）は、ドアを開けると電源が入ります。

## 2 [レンジ] を押して出力を合わせる

押すごとに、600W→450W→200Wと切り替わります。



## 3 [10分] [1分] [10秒] を押して時間を設定する

### ■設定できる時間

600W … ～30分まで  
450W … ～99分まで  
200W … ～99分まで

※20分以上に設定する場合は、秒は設定できません。

※時間設定の後に、レンジ出力を変更したい場合は、とりけしキーを押して手順2からやり直してください。

## 4 [スタート] を押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。

### できあがり（調理終了）

電子音が鳴り、庫内灯が消灯します。

（さらに5分後に自動的に待機状態になり、表示部が消えます。）

食品を取り出してください。

- 途中で様子を見ながら調理してください。
- 食品の量が2倍になると、加熱時間は2倍弱が目安です。
- 加熱中にドアを開けると一時停止します。ドアを閉めスタートを押すと残りの加熱を再開します。



## ■レンジを使うポイント

### 上手に調理（加熱）するために...

お弁当などは1個ずつ温める

- 上下に積み重ねたりすると上手にあたためられません。

容器は必ず確認する

- 発泡スチロールや耐熱性のない容器は、あたためないでください。

ゆでる・煮るなどの調理は、  
食材の厚みや大きさをそろえる

- 厚みや大きさをそろえることにより、加熱むらを少なくすることができます。
- 加熱後、庫内から取り出し、ラップをしたまま5分ほど蒸らすと、よむうなく仕上がります。

加熱の途中で、裏返したりかき混ぜる

- 加熱むらを少なくすることができます。

卵はそのまま加熱しない

- 大爆発（破裂）し大変危険です。
- 卵を加熱するときは、よく割りほぐしてください。
- ゆで卵のあたためもしないでください。

### 上手に解凍するために...

手動設定で解凍するときは、  
必ず200Wの出力で解凍する

ラップやふた、飾りは外して解凍する

- 発泡トレイのまま解凍できます。ラップなどに包んで冷凍した食品は、平らな皿にキッチンペーパーなどを敷いた上に食品を置いて解凍してください。

解凍前に常温で放置しない

- 冷凍庫から出してすぐに解凍することをお勧めいたします。食品から水（汁）が出るなどして風味や鮮度を損なう原因になります。

アルミホイルを上手に利用する

- 形や厚みが均一でない食品は薄いところや細かいところを、厚みのある食品は外周をアルミホイルで包むことにより、解凍むらを防ぐことができます。

※アルミホイルは庫内側面やドアに当たらないように注意してください。また、通常の加熱調理にはアルミホイルを使わないでください。発火（スパーク）して故障の原因になります。

加熱調理を行った後は、  
庫内を十分に冷ましてから解凍する

- 加熱調理を行った後に解凍をするときは、ドアを開け十分に庫内を冷やしてから解凍してください。

## ■野菜をゆでるときのポイント

### 葉菜類・果菜類

洗った後の水滴がついたままラップに包み、ラップの重なり合った部分を下にして皿にのせます。

#### 葉菜類

- 葉と茎を交互に重ねます。（太い茎には十文字に包丁を入れてください。）
- アクのある野菜（ほうれん草、春菊、小松菜など）は、加熱後すぐに流水にさらしてアク抜きをし、その後冷水に取って色止めをします。
- 量が多いとき（300g以上）は、半分に分けてラップに包んでください。

#### 果菜類・花菜類

- 大きさをそろえて切ります。
- アクのある野菜（なす、ブロッコリー、カリフラワーなど）は、加熱前に食塩水につけてアク抜きをします。
- 色の濃い野菜（なす、ブロッコリー、さやいんげん、グリーンアスパラガスなど）は、加熱後すぐに流水にさらしてアク抜きをし、その後冷水に取って色止めをします。

### 根菜類

ラップに包み、ラップの重なり合った部分を下にして皿にのせます。

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

#### そのままゆでるとき

- 洗って、皮付きのままラップに包みます。
- 2個以上のときは、できるだけ大きさをそろえて重ならないように並べます。
- 加熱の途中で一度上下を返します。
- じゃがいも、さつまいも、さといもなどは、加熱後庫内から取り出し、ラップをしたまま5分ほど蒸らします。

#### 切ってゆでるとき

- 皮をむき、大きさをそろえて切ります。

※小さく切ったものや少量で加熱すると、火花が出て焦げたり、乾燥することがあります。様子を見ながら加熱してください。

# 使いかた 手動調理オーブン加熱（予熱あり）

## 1 丸皿を外し、[オーブン]を押す

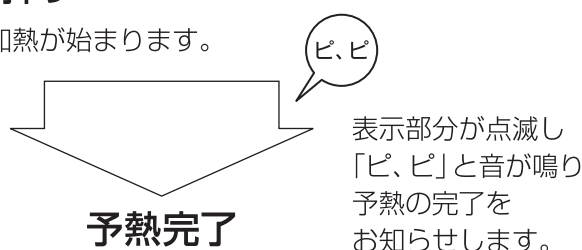
待機状態の時（表示部が消えている時）は、ドアを開けると電源が入ります。  
予熱のときは丸皿を入れないでください。  
焼き上がりが悪くなります。

## 2 [▼] [▲]を押して温度を設定する

押すごとに10℃単位で100℃～200℃の範囲で設定できます。  
40℃（発酵）は予熱できません。  
温度設定後に、時間を合わせると予熱なしの設定になります。

## 3 [スタート]を押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。



※約15分間予熱を保持します。  
予熱温度が200℃のとき、  
約10分後に温度が180℃まで下がります。

## 4 ドアを開け、丸皿をセットし、食品を庫内に入れる

## 5 [10分] [1分] [10秒]を押して時間を設定する

※10秒～99分の設定ができます。  
※20分以上に設定する場合は、秒は設定できません。

## 6 [スタート]を押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。



電子音が鳴り、庫内灯が消灯します。  
（さらに5分後に自動的に待機状態になり、表示部が消えます。）  
食品を取り出してください。



### ⚠ 注意

●予熱・調理後は庫内が熱くなっています。食品の出し入れの際は、やけどをしないように注意してください。

- 加熱中にドアを開けると一時停止します。ドアを閉めスタートを押すと残りの加熱を再開します。
- 加熱終了後は電気部品を冷却するため、約1分間ファンが回りますので、電源プラグを抜かないでください。
- 続けて調理する場合は、ドアを開け庫内を冷ましてから調理を行ってください。

# 使いかた 手動調理 オープン加熱（予熱なし・発酵）

## 1 食品を庫内に入れる

待機状態の時（表示部が消えている時）は、ドアを開けると電源が入ります。

## 2 [オープン] を押す

## 3 [▼] [▲]を押して温度を設定する

押すごとに40℃発酵  
または10℃単位で100℃～200℃の範囲で設定できます。

## 4 [10分] [1分] [10秒] を押して時間を設定する

※10秒～99分の設定ができます。  
※20分以上に設定する場合は、秒は設定できません。

## 5 [スタート] を押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。

できあがり（調理終了）

電子音が鳴り、庫内灯が消灯します。  
（さらに5分後に自動的に待機状態になり、表示部が消えます。）

食品を取り出してください。



### 発酵について

室温やご使用される容器によって庫内温度は変わることがあります。様子を見ながら時間を調整してください。



### 注意

●調理後は庫内が熱くなっています。食品の出し入れの際は、やけどをしないように注意してください。

- 加熱中にドアを開けると一時停止します。ドアを閉めスタートを押すと残りの加熱を再開します。
- 加熱終了後は電気部品を冷却するため、約1分間ファンが回りますので、電源プラグを抜かないでください。（発酵を除く）
- 続けて調理する場合は、ドアを開け庫内を冷ましてから調理を行ってください。

# 使いかた 手動調理 グリル加熱

## 1 食品を庫内に入れる

待機状態の時（表示部が消えている時）は、  
ドアを開けると電源が入ります。

## 2 [グリル] を押す

## 3 [10分] [1分] [10秒] を押して時間を設定する

※10秒～99分の設定ができます。

※20分以上に設定する場合は、秒は設定できません。

## 4 [スタート] を押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。

できあがり（調理終了）

電子音が鳴り、庫内灯が消灯します。

（さらに5分後に自動的に待機状態になり、表示部が消えます。）

食品を取り出してください。



### 注意

●調理後は庫内が熱くなっています。食品の出し入れの際は、やけどをしないように注意してください。

●加熱中にドアを開けると一時停止します。ドアを閉めスタートを押すと残りの加熱を再開します。

●続けて調理する場合は、ドアを開け庫内を冷ましてから調理を行ってください。

# お手入れのしかた



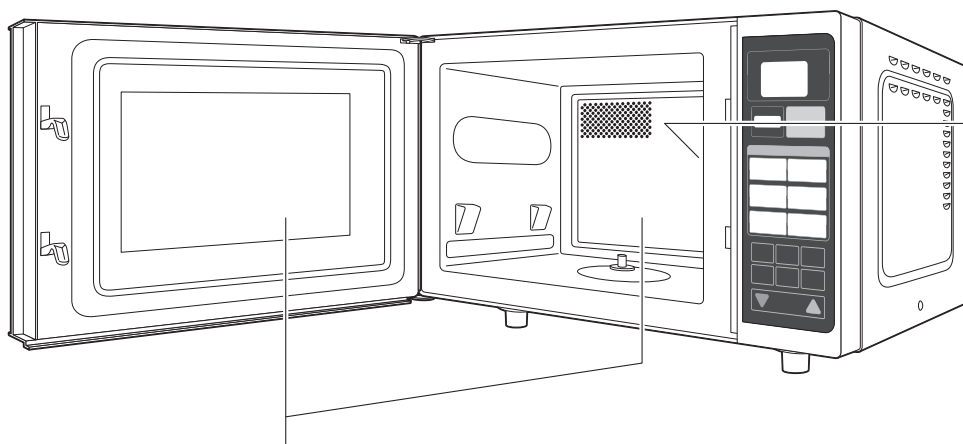
## 警告

- 必ず電源プラグをコンセントから抜いてから作業をしてください。



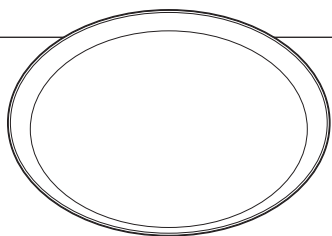
## 注意

- 本体や庫内に水をかけないでください。感電・故障の原因になります。
- 洗剤を使用する場合は、台所用中性洗剤（食品・野菜・調理器具用）をうすめて使用してください。
- 揮発性のあるものは使わないでください。ベンジン、シンナー、アルコールなどを使用すると、変形・発煙・発火の原因になります。



### ■庫内、ドアの内側

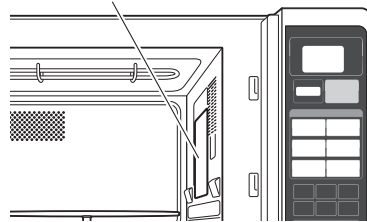
固くしぼったぬれふきんで拭いてください。庫内底面は、丸皿・回転台を外して拭いてください。落ちにくい汚れは、ぬれふきんをのせ、ふやかしてから拭いてください。



### ■丸皿、回転台

- ・柔らかいスポンジを使って使い、洗った後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、台所用中性洗剤を使います。
- ・丸皿の汚れはクリームクレンザーなどをつけて、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しやすくなります。

### ■雲母板

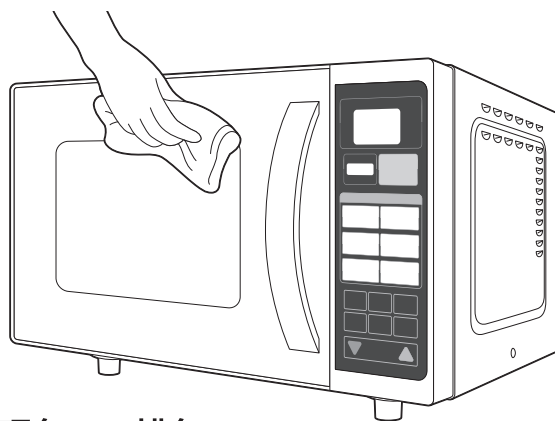


食品カスが着いたまま使用すると焦げたり燃えたりする場合があります。ぬれふきんで素早くふき取ってください。強くこすらないでください。

※雲母板は絶対に取り外さないでください。

### ■キャビネット、ドアの外側

固くしぼったぬれふきんで拭いてください。洗剤を使用した後は、十分に拭き取ってください。



### ■吸気口、排気口

吸気口・排気口に付着したほこりは、定期的に拭き取ってください。

- 食品による汚れは時間が経つとこびりつきやすくなります。ご使用後、なるべく早めにお手入れをしてください。

# 故障かな？と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、下記の点を確認してください。

| 状 態                               | 考えられる原因                       | 処 置                                         |
|-----------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------|
| 動作しない                             | ➡ ●電源プラグがコンセントに接続されていない       | ➡ ●電源プラグをコンセントに接続してください。                    |
|                                   | ➡ ●ドアがきちんと閉じていない              | ➡ ●ドアをしっかり閉めてください。                          |
| キーを押しても反応がない                      | ➡ ●電源オフ機能が働いている（「O」を表示していない。） | ➡ ●ドアを開閉し、表示部に「O」が表示されてから操作してください。          |
| すぐに加熱が止まる                         | ➡ ●庫内が熱くなり温度センサーが働いている        | ➡ ●ドアを開け、庫内を冷ましてから加熱を始めてください。               |
| 加熱中、加熱終了後に「ブーン」音が大きくなったり小さくなったりする | ➡ ●本体内部のファンが回っている音です          | ●故障ではありません。そのままご使用ください。                     |
| 「カチカチ」と音がする                       | ➡ ●機械のスイッチ切換音です               |                                             |
| 「ポコン」と音がする                        | ➡ ●熱で庫内壁面が膨張すると音が鳴ることがあります    |                                             |
| 加熱中、ドアの下部に水が滴る                    | ➡ ●食品から出た水分が水蒸気となりドアに付着している   | ➡ ●布巾などで水分を拭き取ってください。本体に影響はありません。           |
| 火花が出る                             | ➡ ●金・銀模様のある食器や容器を使用している       | ➡ ●金・銀模様のある食器や容器を使用しないでください。                |
|                                   | ➡ ●庫内壁面に金属（アルミホイル）が触れている      | ➡ ●庫内壁面に金属（アルミホイル）が触れないようにしてください。           |
|                                   | ➡ ●食品カスなどが付着している              | ➡ ●付着している食品カスなどを拭き取ってください。                  |
| 煙が出たり、嫌な臭いがする                     | ➡ ●最初にカラ焼きしていない               | ➡ ●そのままご使用できます。臭いや煙はしばらく使用しているうちになくなります。    |
|                                   | ➡ ●食品カスや煮汁などの油や液体が付着している      | ➡ ●付着している食品カスなどを拭き取ってください。                  |
| 加熱中に電源がすぐ切れる（ブレーカーが切れる）           | ➡ ●家庭の電気容量を超えている              | ➡ ●他に使用している電気製品の使用を中止してください。また、販売店にご相談ください。 |
| 加熱中に上部ヒーターがついたり消えたりする             | ➡ ●メニューによりヒーター出力を調整しています      | ➡ ●故障ではありません。そのままご使用ください。                   |

| 状 態            | 考えられる原因                | 処 置                                                 |
|----------------|------------------------|-----------------------------------------------------|
| 丸皿が回転しない       | ➡ ●丸皿、回転台が正しくセットされていない | ➡ ●丸皿、回転台を正しくセットしてください。                             |
|                | ➡ ●食器や容器が庫内壁面に触れている    | ➡ ●食器や容器が庫内壁面に触れないようにしてください。                        |
| エラー表示： E01     | ➡ ●食品の量が多すぎる           | ➡ ●とりけしキーを押して、分量を減らしてください。                          |
| エラー表示： E02     | ➡ ●食品の量が少なすぎる          | ➡ ●とりけしキーを押して、分量を増やすか加熱時間を短くしてください。                 |
| エラー表示： E03~E07 | ➡ ●製品が故障している可能性があります   | ➡ ●ご使用を中止し、電源プラグを抜き、お買い求めの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。 |

## それでも解決できないときは

お買い上げの販売店、またはアイリスコールへお問い合わせください。



## 警告

●ご自分での分解・修理・改造はしないでください。

# 仕様

|       |         |                            |
|-------|---------|----------------------------|
| 共通仕様  | 品番      | EM06013                    |
|       | 製品外寸    | 幅462×奥行329×高さ293 mm        |
|       | 加熱室有効寸法 | 幅281×奥行288×高さ163 mm        |
|       | 丸皿直径    | 約27cm                      |
|       | 製品重量    | 約13.1kg (回転台・丸皿を含む)        |
|       | 電源      | AC100V 50/60Hz共用           |
|       | 電源コード   | 約1.5m (アース線別)              |
| 電子レンジ | 消費電力    | 930W (50Hz) / 1350W (60Hz) |
|       | 高周波出力   | 600W 450W 200W相当           |
|       | 発振周波数   | 2450MHz                    |
| グリル   | 消費電力    | 1250W (50/60Hz)            |
|       | ヒーター出力  | 1200W (上 750W、下 450W)      |
| オーブン  | 消費電力    | 1250W (50/60Hz)            |
|       | ヒーター出力  | 1200W (上 750W、下 450W)      |
|       | 温度調節    | 40℃ (発酵)、100～200℃          |

※この製品は日本国内用に設計されています。電源電圧や周波数の異なる外国ではご使用になれません。

またアフターサービスも対象外となります。FOR USE IN JAPAN ONLY.

※商品の仕様は予告なく変更することがあります。

## 消費電力量の目安

| 区分名             | B                   |
|-----------------|---------------------|
| 電子レンジ機能の年間消費電力量 | 62.3kWh/年 (50/60Hz) |
| オーブン機能の年間消費電力量  | 10.5kWh/年 (50/60Hz) |
| 年間待機時消費電力量 *1   | 0kWh/年 (50/60Hz)    |
| 年間消費電力量         | 72.8kWh/年 (50/60Hz) |

※年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電子レンジ」新測定法による値を表示しています。

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。

※区分名は省エネ法に基づき、機能、加熱方法および庫内容積の違いで分かれています。

\*1 (社)日本電機工業会自主基準による待機時消費電力測定値「0.0W」を示しています。

# 保証とアフターサービス

必ずお読みください。

## ■ 保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。  
保証書がありませんと、無料修理保証期間内でも代金を請求される場合がありますので、大切に保管してください。

## ■ 保証期間

保証期間は、お買い上げ日より1年間です。  
保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。

## ■ 保証期間経過後の修理

お買い上げの販売店またはアイリスコールにご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料にて修理いたします。

## ■ 補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品の製造打ち切り後、6年間保有しています。  
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。

## ■ アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

# オープンレンジ EM06013

## 保証書

本書は、お買い上げ日から下記期間内に故障が発生した場合に、下記の保証規定により無料修理を行うことをお約束するものです。

|            |               |       |  |               |
|------------|---------------|-------|--|---------------|
| お買い上げ日 ※   |               | 年 月 日 |  | 保証期間          |
|            |               |       |  | お買い上げ日より：1年間  |
| お 客 様      | ご芳名           |       |  |               |
|            | ご住所 〒         |       |  |               |
|            |               |       |  | 電話 (      ) - |
| ※<br>販 売 店 | 住所・店名         |       |  |               |
|            | 電話 (      ) - |       |  |               |

販売店様へ： ※印欄は必ず記入してお渡してください。

## 保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料にて修理または交換いたします。
- 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示のうえ、修理をご依頼ください。
- 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内におきましても、その他の保証はいたしかねます。
- ご転居やご贈答品などで本保証書に記入してある販売店に修理をご依頼になれない場合には、アイリスコールにお問い合わせください。
- 保証期間内におきましても次の場合には有料修理になります。
  - ① 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
  - ② お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
  - ③ 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
  - ④ 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷
  - ⑤ お買い上げ後の移動、輸送または什器備品などとの接触による故障及び損傷
  - ⑥ 本書の提示がない場合
  - ⑦ 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

※ この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行しているもの（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については、「保証とアフターサービス」をご覧ください。

製品に関するお問い合わせは **アイリスコール**（通話料無料）に

受付時間 9:00～17:00

（年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く）

**0120-311-564**

修理に関するお問い合わせは **修理専用コール**（通話料無料）に

受付時間 9:00～17:00

（年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く）

**0800-170-7070**

**アイリスオーヤマ株式会社**

〒980-8510

ホームページ

仙台市青葉区五橋2丁目12番1号

<http://www.irisohyama.co.jp/>

160415-KTK-KTK-01  
P170415-KTK-WYT-01