

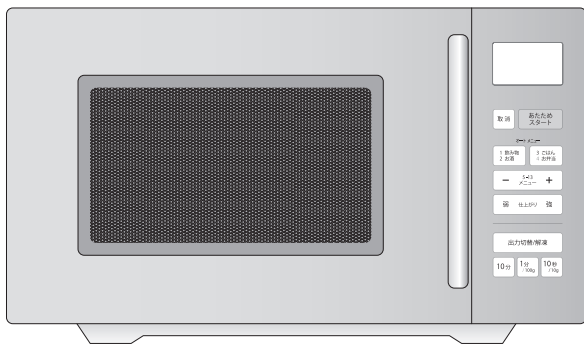


# 電子レンジ YRV-F230

## 取扱説明書

保証書付

### もくじ



- 安全上のご注意…………… ①～④
- 設置…………… ⑤
- 各部の名称…………… ⑥～⑦
- 出力切替…………… ⑧
- 解凍…………… ⑨
- あたため…………… ⑩
- オートメニュー…………… ⑪～⑫
- 使える容器・使えない容器…………… ⑬
- 加熱の目安…………… ⑭
- お手入れ…………… ⑮
- 故障かな?と思ったら/点検…………… ⑯
- 仕様…………… ⑰
- アフターサービスについて…………… ⑱
- 保証書…………… 裏表紙

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

#### 家庭用

- 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。

- ・このたびは弊社電子レンジをお買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
- ・ご使用前に、この取扱説明書を必ずよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- ・お読みになった後は、大切に保管してください。

# 安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。



## 警告

誤った取扱いをしたときに死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの



## 注意

誤った取扱いをしたときに傷害または物的損害に結びつくもの

### 図記号の説明



禁止

禁止 (してはいけないこと) を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



指示

指示する行為の強制 (必ずすること) を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



注意

注意を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。

## 警告



分解禁止

### 分解・修理・改造をしない

火災・感電の原因になります。修理はお買い上げの販売店にご相談ください。



禁止

### すき間からピンや針金など、異物を入れない

高圧部があり、感電や異常動作して、けがの原因になります。



禁止

### 不安定な場所、燃えやすいものの近くや、本体周囲に熱がこもる環境で使わない

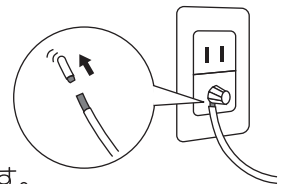


新聞紙など本体の給排気口をふさぐようなものの上や、じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上では使わないでください。火災ややけどの原因になります。



必ず守る

### 設置の際は、アース線を確実に取り付ける



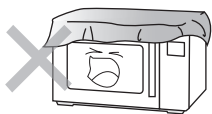
故障や漏電のときに感電する原因になります。

※アース取り付けはP5を参照してください。



禁止

### 吸気口や排気口をふさいだり、布やカバーをかけて使用しない

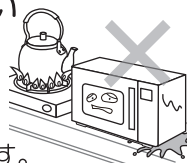


故障の原因になります。



禁止

### 水のかかる所や湿気の多い所、また火気の近くでは使用しない



感電や漏電の原因になります。



必ず守る

### 使用前に梱包材や保護テープは全て取り除く

変形・発火・火災の原因になります。また、取り除いた梱包材は、乳幼児の手の届くところに置かないでください。ポリ袋や箱に入り窒息する原因になります。

# 警告

## ■電源プラグ・電源コードなどは



禁止

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、たばねたり、重いものをのせたり、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。



ほこりをとる

電源プラグの刃、刃の取付面やコンセントにほこりが付いているときは乾いた布で拭き取る

火災の原因になります。



禁止

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

感電・ショート・発火の原因になります。



交流100V  
15A以上

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う

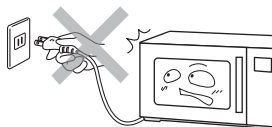
交流100V以外で使ったり、コンセントを他器具と併用すると火災・感電の原因になります。



禁止

使用中に電源プラグを抜き差ししない

火災や感電、故障の原因になります。



根元まで差し込む

電源プラグは根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発火の原因になります。



濡れ手禁止

濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない

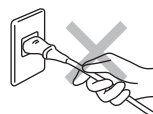
感電やけがの原因になります。



プラグを持って抜く

電源プラグを抜くときは電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く

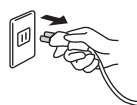
感電やショートして発火する原因になります。



プラグを抜く

お手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜いて本体が冷めてから行う

感電やけがをすることがあります。



プラグを抜く

異常時(コゲくさいにおいなど)は運転を停止して電源プラグを抜く

異常のまま運転を続けると火災・感電の原因になります。運転を停止してお買い上げの販売店にご相談ください。



プラグを抜く

長期間使用しないときは電源プラグをコンセントから抜く

ほこりがたまり発煙、発火の原因になります。

## 警告

### ！ 次のものはレンジ加熱しない

必ず守る

<p><b>膜や殻のあるもの</b></p>  <p>殻が割れてけが、やけどの原因になります。切れ目や割れ目をいれてください。</p>	<p><b>蓋のある容器</b></p>  <p>破裂してけが、やけどの原因になります。蓋を外してください。</p>	<p><b>生卵やゆで卵</b></p>  <p>破裂してけが、やけどの原因になります。ほぐしてから加熱してください。</p>
<p><b>瓶や缶詰</b></p>  <p>容器が割れてけが、やけどの原因になります。耐熱容器に入れ替えてください。</p>	<p><b>アルミ箔、金属製食器、金箔等の装飾食器</b></p>  <p>火花が出て発煙、発火の原因になります。</p>	<p><b>袋入りの食品</b></p>  <p>脱酸素剤</p> <p>破裂してけが、やけどの原因になります。袋から取り出して加熱してください。また、脱酸素剤などは、必ず取り出してください。発煙・発火するおそれがあります。</p>

## 注意



禁止

### 食品や飲料を加熱しすぎない

食品が発煙・発火したり、飲料は突然沸騰してやけどの原因になります。少量の加熱時や油脂の多い食品・液体、イモなどの根菜類の加熱には注意してください。



必ず守る

### ラップを外すときは、ゆっくり外す

蒸気が一気に出て、やけどの原因になります。



必ず守る

### ベビーフードや介護食を加熱したときは、食品の温度を確認する

食品をかき混ぜたり振ったりして温度を均一にしてください。やけどの原因になります。



必ず守る

### 庫内に付着した油や食品カスを放置せず、必ずお手入れする

放置して加熱すると、発火や発煙の原因になります。

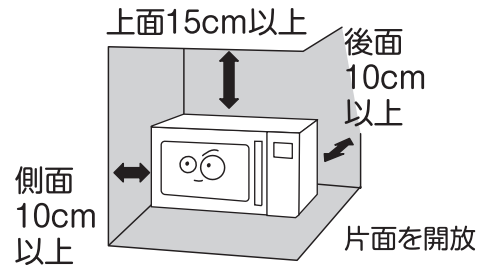
# ⚠ 注意

## ■ 次の点にもご注意ください

<p> 禁止</p> <p>子供だけで使ったり、幼児の手の届く所で使わない</p> <p>感電やけが、やけどの原因になります。</p> 	<p> 禁止</p> <p>可燃性スプレーを使ったり、燃えやすいものを近くに置かない</p> <p>引火してやけどや火災の原因になります。</p> 
<p> 禁止</p> <p>ドアにぶらさがったりして無理な力をかけたり、物をはさんだまま使用しない</p> <p>電磁波漏れによる障害がおきることがあります。</p> 	<p> 水濡れ禁止</p> <p>水につけたり、水をかけたりしない</p> <p>ショート・感電の原因になります。</p> 
<p> 禁止</p> <p>本体の上に物を置かない</p> <p>熱で焦げたり変形するおそれがあります。</p> 	
<p> 禁止</p> <p>おしぼりやタオルの温めや衣類の乾燥など調理目的以外の使用はしない</p> <p>過熱や異常動作による発火、やけどの原因になります。</p>	
<p> 禁止</p> <p>庫内がカラのまま加熱しない</p> <p>異常高温になり、やけどや故障の原因になります。</p>	
<p> 禁止</p> <p>本体が転倒、落下したときは外部に損傷がなくても使用しない</p> <p>感電や電磁波漏れのおそれがありますので、お買い上げの販売店にご相談ください。</p>	
<p> 禁止</p> <p>食品が燃え出したときは、ドアを開けない</p> <p>酸素が入り、勢いよく燃えます。</p> <p>【次の処置をしてください】</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. ドアを閉めたまま、「取消」ボタンを押す。</li><li>2. 電源プラグを抜く。</li><li>3. 燃えやすいものを本体から遠ざけ、鎮火するのを待つ。</li></ol> <p>■ 鎮火しない場合は、水や消火器で消火してください。</p> <p>■ そのまま使用せずに、必ずお買い上げの販売店に点検をご依頼ください。</p>	

# 設置

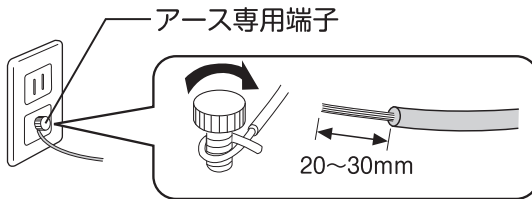
- 壁や家具などの可燃物から図のように距離を離してご使用ください。
- 窓ガラスがある場合は、排気口から20cm以上離してください。  
(温度差によって割れる場合があります。)
- 図のようなすき間があっても周りを密閉した状態にしないでください。
- テレビ・ラジオ・アンテナ線から3m以上離してください。  
映像が乱れたり雑音が入るおそれがあります。



## アースの取り付け

アースを確実に取り付けてください。故障や漏電のときに感電するおそれがあります。

### 【アース付きコンセントがある場合】



アース線先端を20~30mm程度剥き、アース端子に確実に固定してください。

### 【アース付きコンセントがない場合】

販売店または電気工事店に、ご相談いただきアース工事(D種接地工事)をしてください。

#### ■アース工事(電気工事資格者によるD種接地工事)が必要な場所

- 湿気の多い場所  
土間、コンクリート床、酒やしょうゆなどの醸造・貯蔵所
- 水気のある場所(アースの他に漏電遮断機の設置も必要)  
洗い場など水を扱う場所、水滴の飛び散る場所、地下室など結露のおきやすい場所

#### ■アース線を接続できないもの

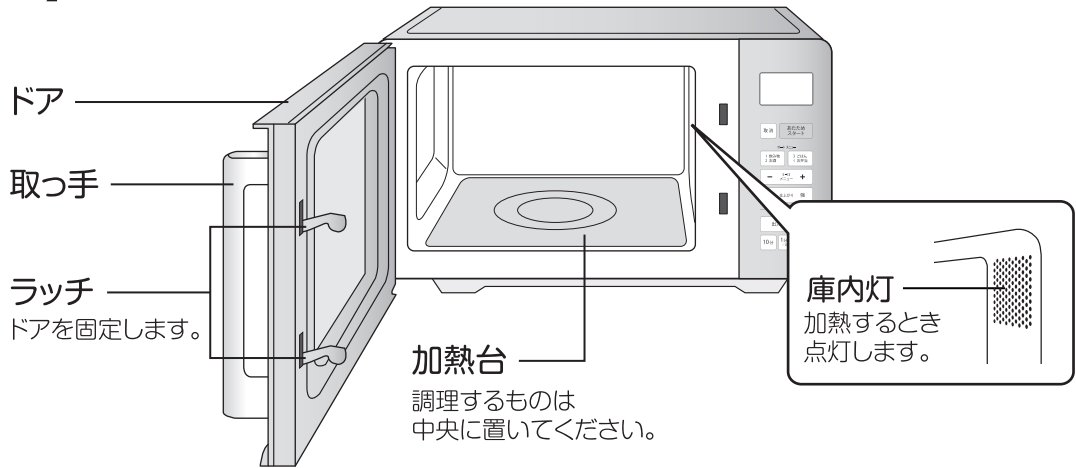
ガス管、水道管、電話線や避雷針のアースには、絶対に接続しないでください。

#### 〔 注 意 〕

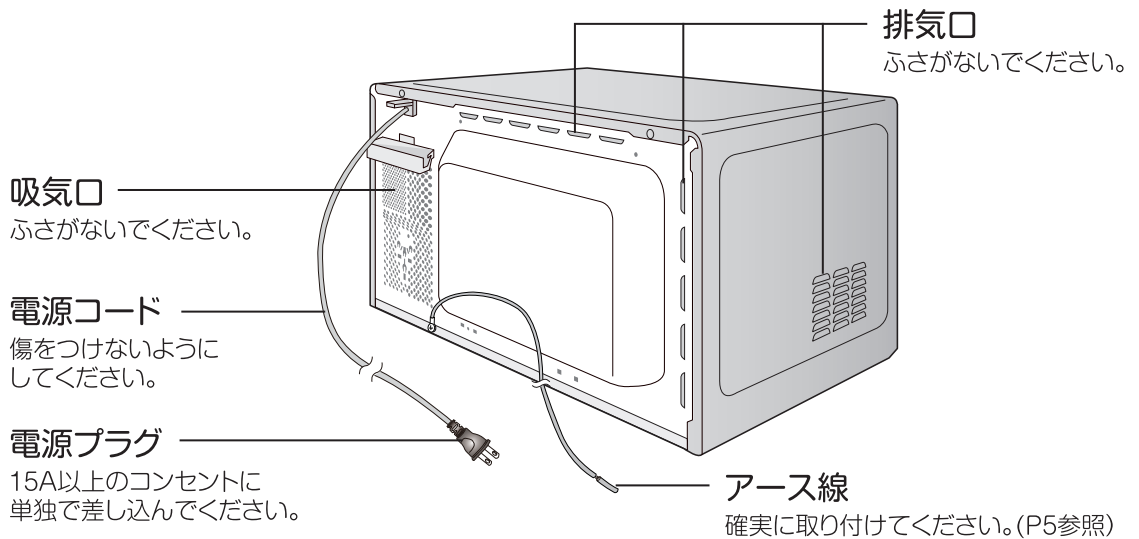
- アース線が本体アース端子に確実に取り付けられているか確認してください。
- 設置場所の変更や転居の際には、再度アースの取り付けを行ってください。

# 各部の名称

## 【正面】

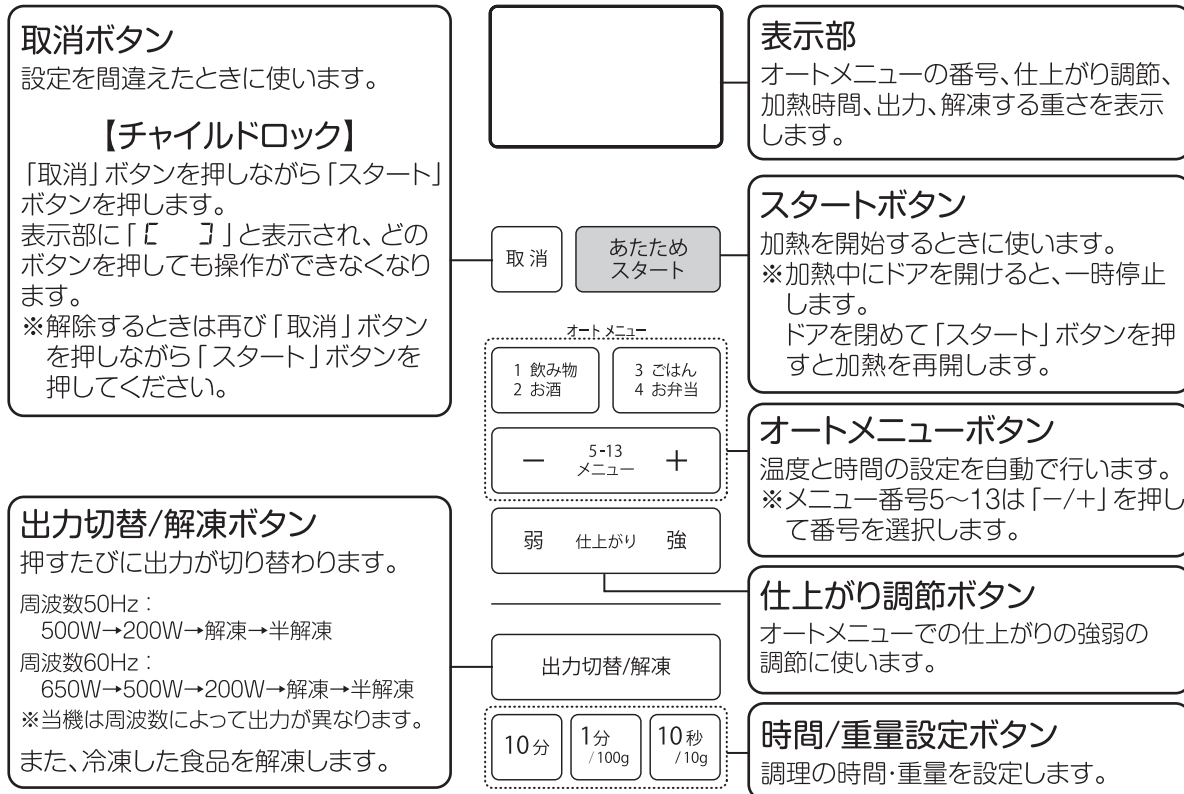


## 【背面】



# 各部の名称

## 【操作部】



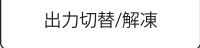


# 出力切替

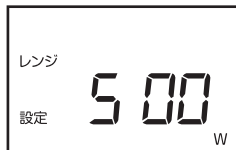
表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

## 1 食品を容器に入れて、庫内中央に置きドアを閉じる

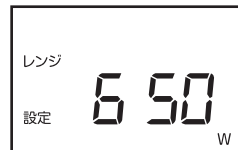
## 2 出力を切り替える

ドアを閉めて  を押しください。

500W(50Hz)または650W(60Hz)と表示され、押すたびに出力が切り替わります。



50Hz地域の場合



60Hz地域の場合

※当機は周波数によってレンジ出力が異なります。

お住いの地域の周波数50Hz：500W→200W→解凍→半解凍

お住いの地域の周波数60Hz：650W→500W→200W→解凍→半解凍

## 3 加熱時間を設定する

「時間設定ボタン」を押して加熱時間を設定してください。

設定できる時間

650W：10秒～15分

500W：10秒～15分

200W：10秒～90分

## 4 を押す

庫内灯が点灯して加熱が始まり、残り時間が表示されます。

## 5 できあがり

ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約5分後、表示が消えます。)



# 解凍

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

## 1 食品を容器に入れて、庫内中央に置きドアを閉じる

## 2 ドアを閉めて を押す

解凍・半解凍に設定してください。

## 3 解凍する重さを設定する

「重量設定ボタン」を押して重さを設定してください。

設定できる重さ：100～500g



解凍・100gの場合

## 4 を押す

庫内灯が点灯して加熱が始まり、残り時間が表示されます。

## 5 できあがり

ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約5分後、表示が消えます。)



### 【加熱が足りないとき】

手動で出力と加熱時間を設定して、様子を見ながら加熱してください。(P8参照)

### 解凍のポイント

- 食品は、同じ種類・大きさにそろえてください。
- 冷凍庫から出したばかりの凍った食品を解凍してください。
- 材料を冷凍するときは、200g程度に分けて3cm以内に厚みをそろえるようにします。

# あたため

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

## 1 食品を庫内に入れる

ドアを開けて、食品を庫内中央に置いてください。

1度に加熱できる量：100～500g

※飲み物は、加熱しないでください。

飲み物は、

1 飲み物
2 お酒

を押して「1 飲み物」「2 お酒」、または手動設定  
(P8参照)であたためてください。

## 2 加熱する

あたため スタート
--------------

を押してください。

- 1回押すと、30秒を表示します。2回押すと、30秒追加します。押すたびに30秒追加され、最大5分まで設定できます。
- 加熱が始まり、残り時間が表示されます。



※ラップする食品は、ゆとりを持たせて軽くかぶせます。

加熱

**できあがり** ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約5分後、表示が消えます。)

### 【加熱が足りないとき】

手動で出力と加熱時間を設定して、様子を見ながら加熱してください。(P8参照)

# 1・2 飲み物・お酒

オートメニュー

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

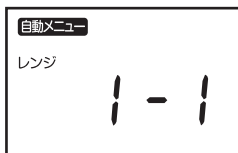
## 1 飲み物・お酒を庫内中央に置く

飲み物を低めの広口容器に8分目まで入れて、庫内に入れます。  
(2杯入れるときは、分量をそろえてください。)

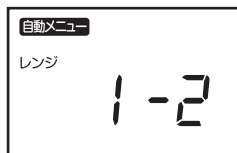
1度に加熱できる分量：1～2杯

## 2 メニューを決める

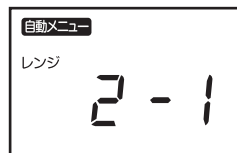
- 1 飲み物  
2 お酒 を押して番号を合わせてください。
- 仕上がりを調節したいときは「仕上がり調節ボタン」を押してください(加熱中も変更できます)。



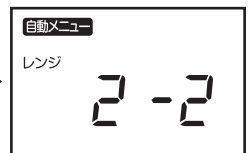
1 飲み物1杯



1 飲み物2杯



2 お酒1杯



2 お酒2杯

## 3 加熱する

あたため  
スタート

を押すと庫内灯が点灯して加熱が始まり、残り時間が表示されます。

## 4 できあがり

ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約5分後、表示が消えます。)



### 【加熱が足りないとき】

手動で出力と加熱時間を設定して、様子を見ながら加熱してください。(P8参照)

- ビンに入っている飲み物は、必ず耐熱容器に移しかえてください。
- ふたやラップをしないでください。
- 加熱前や加熱後には、必ず混ぜてください。
- 加熱しすぎないでください。



突沸注意!

# 3 ごはんあたたため

オートメニュー

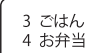
表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

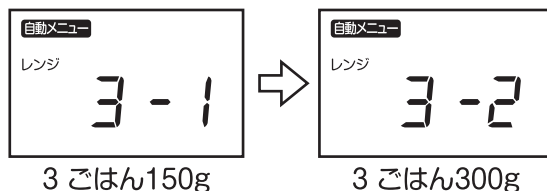
## 1 ごはんを庫内中央に置く

ドアを開けて、ラップをして庫内中央に置いてください。  
(ラップは、ゆとりを持たせて軽くかぶせます。)

加熱の基準量：150g (1杯)

## 2 加熱する量を合わせる

-  を押して加熱する量を合わせてください。
- 仕上がり調節したいときは「仕上がり調節ボタン」を押してください(加熱中も変更できます)。



## 3 加熱する

あたたため  
スタート

を押すと庫内灯が点灯して加熱が始まり、残り時間が表示されます。

## 4 できあがり

ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約5分後、表示が消えます。)



### 【加熱が足りないとき】

手動で出力と加熱時間を設定して、様子を見ながら加熱してください。(P8参照)

- ラップは加熱後、すぐに外します。このとき、ゆっくりと外してください。蒸気がふきだし、やけどの原因になります。
- 加熱後は容器が熱くなっているため、ふきんやミトンなどを使って取り出してください。

# 4 お弁当あたたため

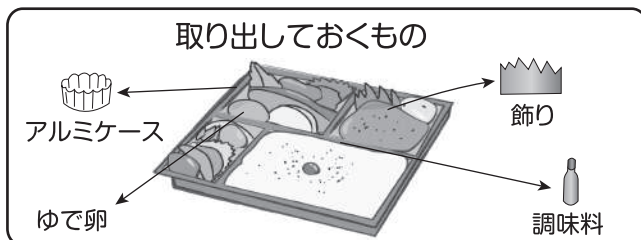
オートメニュー

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

## 1 お弁当を庫内に入れる

ドアを開けて庫内中央に置いてください。

加熱の基準量  
小：300g  
大：400g

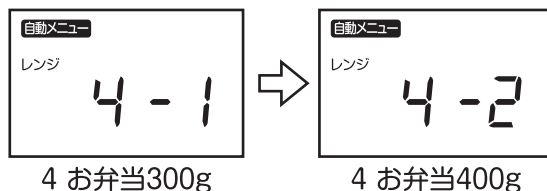


※包装しているラップやふたは、変形したり溶けるものがあるため、必ず外してください。  
※次のものは、破裂や発火の恐れがありますので、必ず取り出してください。

・調味料が入った容器や袋 ・ゆで卵 ・アルミケース ・アルミホイル ・飾り

## 2 加熱する量を合わせる

- 3 ごはん  
4 お弁当 を押して加熱する量を合わせてください。
- 仕上がりを調節したいときは「仕上げ調節ボタン」を押してください(加熱中も変更できます)。



## 3 加熱する

あたたため  
スタート

を押すと庫内灯が点灯して加熱が始まり、残り時間が表示されます。

## 4 できあがり

ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約5分後、表示が消えます。)



### 【加熱が足りないとき】

手動で出力と加熱時間を設定して、様子を見ながら加熱してください。(P8参照)

- ラップは加熱後、すぐに外します。このとき、ゆっくりと外してください。蒸気がふきだし、やけどの原因になります。
- 調理後はごはんが熱くなっているため、混ぜてからお召し上がりください。

# 5 かぼちゃの煮物

オートメニュー

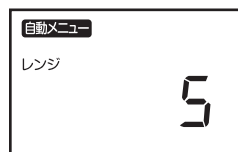
表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

## ●材料(4人分)

かぼちゃ …400g  
醤油・砂糖・酒…大さじ2  
水 …50ml

## ●作りかた

- ①かぼちゃは種とわたを取り、皮を所々むき、3cm角に切ります。
- ②かぼちゃと調味料を耐熱容器に入れ、よく混ぜてラップをかけて庫内に入れます。
- ③オートメニューボタンを押して番号を合わせてください。  
仕上がりを調節したいときは、「仕上がり調節ボタン」を押してください(加熱中も変更できます)。



- ④ **あたためスタート** を押すと庫内灯が点灯して加熱が始まり、残り時間が表示されます。



**できあがり**

ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約5分後、表示が消えます。) 加熱後は軽く混ぜてください。

### 【加熱が足りないとき】

手動で出力と加熱時間を設定して、様子を見ながら加熱してください。(P8参照)

# 6 きんぴらごぼう

オートメニュー

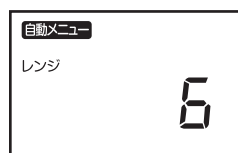
表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

## ●材料(4人分)

ごぼう …150g 醤油・砂糖・酒・ごま油…大さじ1  
にんじん…50g

## ●作りかた

- ①にんじんは細切りにします。ごぼうはさがきにしてアク抜きをします。
- ②調味料と①を耐熱容器に入れ、よく混ぜてラップをかけて庫内に入れます。
- ③オートメニューボタンを押して番号を合わせてください。  
仕上がりを調節したいときは、「仕上げ調節ボタン」を押してください(加熱中も変更できます)。



- ④ **あたためスタート** を押すと庫内灯が点灯して加熱が始まり、残り時間が表示されます。

加熱

**できあがり**

ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約5分後、表示が消えます。) 加熱後はよく混ぜてください。

### 【加熱が足りないとき】

手動で出力と加熱時間を設定して、様子を見ながら加熱してください。(P8参照)



# 7 麻婆なす

オートメニュー

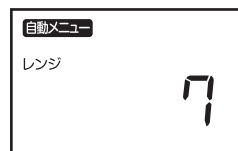
表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

## ●材料(4人分)

なす …4本(400g) ※輪切り	醤油・砂糖・片栗粉…大さじ1
豚ひき肉…200g	豆板醤・甜面醤 …小さじ1
ピーマン…2個 ※1個縦8等分	サラダ油 …大さじ2
にんじん…80g ※短冊切り	ごま油 …小さじ2
しょうが …大さじ2 ※みじん切り	胡椒 …少々

## ●作りかた

- ①切ったなすを500W 3分であたためた後(P8参照)、サラダ油を回しかけます。
- ②豚ひき肉と調味料を耐熱容器に入れてよく混ぜた後、野菜を加えてよく混ぜます。ラップをかけて庫内に入れます。
- ③オートメニューボタンを押して番号を合わせてください。  
仕上がりを調節したいときは、「仕上がり調節ボタン」を押してください(加熱中も変更できます)。



- ④ **あたためスタート** を押すと庫内灯が点灯して加熱が始まり、残り時間が表示されます。



- ⑤残り時間が8分のとき、ブザーが鳴って加熱を一時停止します。

容器を取り出してよく混ぜた後、**あたためスタート** を押して加熱を再開してください。



**できあがり**

ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約5分後、表示が消えます。) 加熱後は軽く混ぜてください。

### 【加熱が足りないとき】

手動で出力と加熱時間を設定して、様子を見ながら加熱してください。(P8参照)

# 8 えびのチリソース

オートメニュー

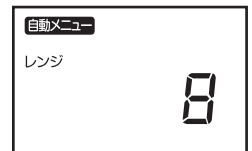
表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

## ●材料(4人分)

冷凍むきえび…16個	醤油・砂糖・酒・片栗粉…大さじ1
コーン缶 …80g	トマトソース …大さじ2
ねぎ…20g ※みじん切り	豆板醤 …小さじ1
生姜…10g ※みじん切り	サラダ油 …小さじ2

## ●作りかた

- ①むきえびは解凍してキッチンペーパーで水分を取り、片栗粉をかけて混ぜます。
- ②残りの材料と①を耐熱容器に入れてよく混ぜます。  
ラップをかけて庫内に入れます。
- ③オートメニューボタンを押して番号を合わせてください。  
仕上がりを調節したいときは、「仕上げ調節ボタン」を押してください(加熱中も変更できます)。



- ④ **あたためスタート** を押すと庫内灯が点灯して加熱が始まり、残り時間が表示されます。

加熱

**できあがり**

ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約5分後、表示が消えます。) 加熱後はよく混ぜてください。

### 【加熱が足りないとき】

手動で出力と加熱時間を設定して、様子を見ながら加熱してください。(P8参照)

# 9 赤飯

## オートメニュー

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

### ●材料(4人分)

もち米…2カップ  
小豆 …50g

④ 小豆のゆで汁+水…360ml

### ●作りかた

- ①小豆を洗って鍋に入れ、小豆の5倍量の水を入れて火にかけます。煮立ったらお湯を捨て、再び5倍量の水を入れ強火で固めにゆでます。
- ②小豆とゆで汁を分けて、ゆで汁をお玉ですくい落としながら空気に触れさせ、手早く冷まします。
- ③耐熱容器に洗ったもち米を入れ、もち米の上に小豆をのせます。④を入れて表面を平らにして1時間浸しておいた後、ラップをかけて庫内に入れます。
- ④オートメニューボタンを押して番号を合わせてください。  
仕上がりを調節したいときは、「仕上げ調節ボタン」を押してください(加熱中も変更できます)。



- ⑤ **あたためスタート** を押すと庫内灯が点灯して加熱が始まり、残り時間が表示されます。



- ⑥残り時間が7分のとき、ブザーが鳴って加熱を一時停止します。

容器を取り出して軽く混ぜた後、**あたためスタート** を押して加熱を再開してください。



### できあがり

ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約5分後、表示が消えます。) 加熱後は軽く混ぜてください。

### 【加熱が足りないとき】

手動で出力と加熱時間を設定して、様子を見ながら加熱してください。(P8参照)

# 10 肉じゃが

オートメニュー

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

## ●材料(4人分)

薄切り牛肉 …200g  
じゃがいも …4個(600g) ※乱切り  
玉ねぎ …2個(400g) ※くし切り  
にんじん …80g ※乱切り  
醤油・砂糖・酒・水…大さじ2

## ●作りかた

①全ての材料を耐熱容器に入れてよく混ぜます。ラップをかけて庫内に入れます。

③オートメニューボタンを押して番号を合わせてください。  
仕上がりを調節したいときは、「仕上げ調節ボタン」を  
押してください(加熱中も変更できます)。



④ **あたためスタート** を押すと庫内灯が点灯して加熱が始まり、残り時間が表示されます。



⑤残り時間が14分のとき、ブザーが鳴って加熱を一時停止します。

容器を取り出してよく混ぜた後、**あたためスタート** を押して加熱を再開してください。



**できあがり**

ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約5分後、表示が消えます。) 加熱後はよく混ぜてください。

### 【加熱が足りないとき】

手動で出力と加熱時間を設定して、様子を見ながら加熱してください。(P8参照)

# 11 さばのみそ煮

オートメニュー

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

## ●材料(4人分)

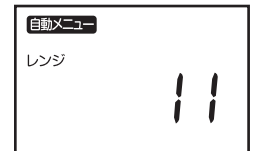
さばの切り身…4切れ  
生姜 …適量

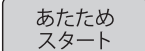
① 塩…小さじ1/2  
酒…大さじ2

② 砂糖・味噌…大さじ2  
醤油 …大さじ1  
酒 …大さじ3

## ●作りかた

- ① さばの皮に十字の切れ目を入れます。①をさばにかけて10分置き、キッチンペーパーで水分を取ります。
- ② ②をよく混ぜ合わせます。生姜は薄く切っておきます。
- ③ さばを耐熱容器に並べて、さばに生姜をのせて、②をかけます。ラップをかけて庫内に入れます。
- ④ オートメニューボタンを押して番号を合わせてください。仕上がりを調節したいときは、「仕上げ調節ボタン」を押してください(加熱中も変更できます)。



- ⑤  を押すと庫内灯が点灯して加熱が始まり、残り時間が表示されます。

加熱

できあがり

ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約5分後、表示が消えます。) 加熱後はよく混ぜてください。

### 【加熱が足りないとき】

手動で出力と加熱時間を設定して、様子を見ながら加熱してください。(P8参照)

# 12 しいたけの肉詰め

オートメニュー

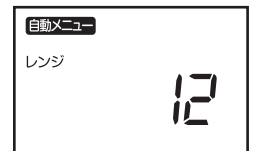
表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

## ●材料(4人分)

しいたけ…12個	酒・片栗粉…大さじ1
豚ひき肉…150g	ごま油 …小さじ2
玉ねぎ …60g	胡椒 …少々

## ●作りかた

- ①しいたけの軸を取り、かさの内側に片栗粉をまぶします(分量外)。
- ②残りの材料と①をボウルに入れてよく混ぜ、12等分します。
- ③しいたけのかさの内側に②を詰めます。  
耐熱容器に並べてラップをかけて庫内に入れます。
- ④オートメニューボタンを押して番号を合わせてください。  
仕上がりを調節したいときは、「仕上げ調節ボタン」を押してください(加熱中も変更できます)。



- ⑤ **あたためスタート** を押すと庫内灯が点灯して加熱が始まり、残り時間が表示されます。



**できあがり**

ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約5分後、表示が消えます。) 加熱後はよく混ぜてください。

### 【加熱が足りないとき】

手動で出力と加熱時間を設定して、様子を見ながら加熱してください。(P8参照)

# 13 豚バラと白菜の重ね蒸し

オートメニュー

表示部に何も表示がないときは、電源が入っていません。ドアを開けると電源が入り、「0」が表示されます。

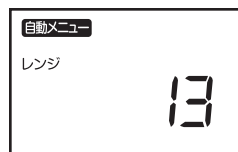
## ●材料(4人分)

白菜 …8枚 ※5~6cmに切る  
豚バラ肉 …400g  
ねぎ …1本 ※斜め切り  
酒 …大さじ2  
塩・胡椒 …適量  
生姜 …適量 ※千切り

④ 醤油・酢 …各大さじ1  
砂糖・ごま油…各大さじ1/2

## ●作りかた

- ①耐熱容器に白菜、豚バラ肉の順に重ねます。ねぎ・生姜をのせて塩・胡椒をします。
- ② ①を2~3回繰り返して、最後に白菜をのせて酒をふりかけます。ラップをかけて庫内に入れます。
- ③オートメニューボタンを押して番号を合わせてください。  
仕上がりを調節したいときは、「仕上げ調節ボタン」を押してください(加熱中も変更できます)。



- ④ **あたためスタート** を押すと庫内灯が点灯して加熱が始まり、残り時間が表示されます。



- ⑤ ④をよく混ぜ合わせておきます。

**できあがり**

ブザーが鳴って庫内灯が消えます。(約5分後、表示が消えます。) 加熱後は⑤を回しかけてください。

### 【加熱が足りないとき】

手動で出力と加熱時間を設定して、様子を見ながら加熱してください。(P8参照)

# 使える容器・使えない容器

○ 使える容器		× 使えない容器
<b>■耐熱性のあるもの</b> ※急に熱したり冷やさないでください。割れるおそれがあります。	ガラス	<b>■耐熱性のないもの</b> 強化ガラス、クリスタルガラス、カットグラスなど
<b>■耐熱性のあるもの</b> 「電子レンジ使用可」の表示があるもの ※ふた部分だけが熱に弱いものがありますので、ご注意ください。 ※糖分や油分の多い料理は高温になり、変形したり溶けたりするため、ご注意ください。 ※時間をかけすぎると変形することがあります。	プラスチック	<b>■熱に弱いもの（耐熱温度140℃未満）</b> 溶けたり、変形するので使用できません。 ※スチロール、メラミン、フェノール、ユリアなど ※耐熱温度表示100℃以下のポリエチレン
<b>■陶器、磁器</b> ※急に熱したり冷やすと割れることがあります。 ※絵付け、ヒビ模様、金や銀の装飾のあるものは器を傷めたり、スパークをおこすので使えません。	陶磁器・漆器など	<b>■漆器、竹製品、木製品、紙</b> ※漆器は塗りがはげたり、ひび割れたり変色することがあり使えません。 ※竹、木、紙製品も焦げたり、燃えたりして使えませんが、耐熱加工されているクッキングシートなどは、記載されている指示に従ってください。
<b>■ラップ（耐熱温度140℃以上）</b> ※油分などが多い料理は高温になり溶けるためご注意ください。	その他	<b>■アルミ、ステンレス、ホーローなどの金属</b> ※スパークして本体を傷めるため使えません。金・銀箔のあるフィルムやテープ、針金の入ったテープなども使えません <b>■アルミホイル</b> ※スパークするため原則として使用できません。 <b>■特殊な形状の容器</b> ※注ぎ口の細い容器などは、細い部分が集中的に過熱され突沸しやすく、やけどの原因になります。

よく確認して使ってください



## ラップのご使用について

### 【ラップをするもの】

- 煮物、蒸し物、汁物、調理済み食品全般など、しっかりと仕上げたいもの。  
（冷凍食品は、それぞれ記載のある加熱方法に従ってください。）
- 野菜などを下ごしらえしたり、温野菜にするとき。
- ラップは、容器のふちにぴったりと、食品部分にはゆとりを持たせてかぶせてください。
- カレーやシチューなどにラップが直接触れないようにかぶせてください。  
（油分が多いため、ラップが溶けるおそれがあります。）

### 【ラップをしないもの】

- 揚げ物、焼き物、炒め物など水分を飛ばしぎみにしたいとき。



# 加熱の目安

- 記載の加熱時間は、出力「500W」での目安として参考にしてください。
- 食品の種類や加熱前の温度などで仕上がりが異なりますので、加熱時間を短めにセットして、様子を見ながら加熱してください。
- 加熱する分量が倍になれば加熱時間も倍になり、ほぼ量に比例します。
- 市販の冷凍食品の加熱は、袋などに記載されている加熱時間を参考にしてください。

【あたため】食品は、受皿の中央に置きます。  の食品は、ラップをします。

	食品名	分量	加熱時間	ポイント
室温もの・冷蔵もの	ごはん	1杯 (150g)	約1分	固いときは霧吹きなどで水をかける。
	チャーハン	1皿 (250g)	約2分	
	バターロール	1個 (40g)	約10秒	食べる直前に加熱する。
	みそ汁	150mL	約1分	
	焼き魚	1切 (80g)	約30秒	
	煮魚	1切 (100g)	約40秒	
	ハンバーグ	1個 (100g)	約40秒	
	天ぷら	100g	約40秒	キッチンペーパーや天ぷら敷き紙などに
	とんかつ	1枚 (100g)	約40秒	重ならないよう並べる。
	シューマイ	10個 (180g)	約1分30秒	ゆとりを持ってラップに包み、加熱後ラップを
	肉まん	1個 (80g)	約40秒	したまま2~3分蒸らす。
	野菜炒め	150g	約1分30秒	
	煮物	200g	約2分	
	カレー・シチュー	300g	約2分30秒	加熱後、かき混ぜる。
	牛乳	200mL	約1分20秒	加熱前と加熱後に、かき混ぜる。
	お酒	1本 (180mL)	約1分	
	お弁当	約400g	約1分40秒	調味料の入った容器などを取り出す。
	どんぶりもの	約300g	約2分	
ゆで野菜	キャベツ	200g	約3分	太い芯は、あらかじめさいておく。
	にんじん	200g	約4分30秒	用途に合わせて切り、ひたひたの水を加える。
	ジャガイモ	150g	約3分	途中で1度上下を返す。
	なす	100g	約2分	塩水であく抜きをしておく。
	ブロッコリー	100g	約2分	小房に分け、塩水であく抜きをしておく。

ムラなく加熱するには

- 食品を庫内に直接置かず、平皿などにのせて加熱します。
- 厚みや高さのある食品は、途中でひっくり返します。

## 【注意:加熱しすぎると発煙・発火します】

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



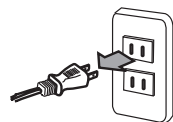
# お手入れ

## 1 電源プラグをコンセントから抜く



**警告**

お手入れは、本体が十分冷えたことを確認してから行ってください。



## 2 お手入れをする

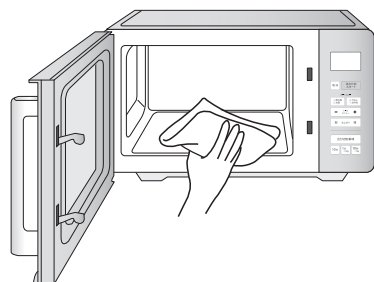
### 本体・ドア

- 本体外側やドアは、台所用中性洗剤を含ませたふきなどで汚れをふき取った後、固くしぼったふきんで洗剤分をふき取ってください。
- 吸気口についたホコリなどは、掃除機や乾いた布などで定期的に取り除いてください。



### 庫内・ドアの内側

- 調理中にこぼれた汁や飛び散った油・食品カスなどは、早めにふき取ってください。汚れたまま使用すると、焦げ付いて取れにくくなったり、発煙・発火する原因になります。
- 汚れは、台所用中性洗剤を含ませたふきなどでふき取った後、固くしぼったふきんで洗剤分をふき取ってください。



### 電源プラグ

- 電源プラグの刃、刃の取付面やコンセントにほこりが付いているときは乾いた布でふき取ってください。



**注意**

お手入れには、シンナー・クレンザー・金属たわしなどを使わないでください。  
変色・変質・劣化などの原因になります。



# 故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、次の点をお調べください。

こんなとき	処 置
動かない	<ul style="list-style-type: none"><li>●電源プラグが抜けていませんか。 →しっかりと電源プラグを差し込んでください。</li><li>●配電盤のブレーカーが切れていませんか。 →お使いの電気製品を確認して容量内でお使いください。</li><li>●停電していませんか。</li><li>●調理中にドアを開閉しませんでしたか。 →スタートボタンを押すか、または再度設定してください。</li></ul>
何も表示していない	<ul style="list-style-type: none"><li>●ドアを閉めてしばらくすると自動的に電源が切れます。(オートオフ機能) →ドアを開閉して、「0」表示がでたら操作してください。</li></ul>
操作ボタンを押しても反応しない	<ul style="list-style-type: none"><li>●表示部が「0」を表示していますか。 →ドアを開閉して、「0」表示がでたら操作してください。</li></ul>
火花がでる	<ul style="list-style-type: none"><li>●金属容器やアルミホイルなどを使っていませんか。</li><li>●金粉や銀粉などの飾りのある容器を使っていませんか。 →使用できる容器に変えてください。(P23参照)</li><li>●食品カスなどが付着していませんか。 →取り除いてください。(P25参照)</li></ul>

※上記の点検、または処置をしても異常がなおらなかったり、原因がわからないときは、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店へご連絡ください。

## 点検 電源コード、電源プラグはときどき点検を行ってください。

※電源コードやプラグに異常があるときは修理をご依頼ください。

- 電源プラグやコードが手で持てないくらい熱くなり、異常と感じたときは、次のことをご確認ください。
  - 1.延長コードを使用していませんか。  
→コードは、長くするほど抵抗が大きくなり発熱します。
  - 2.同じコンセントで他の電気製品を使っていませんか。  
→コンセントの容量いっぱいで使用すると、発熱する原因になります。
  - 3.電源コードに傷があったり、異常に柔らかい部分がありませんか。  
→電源コード内部で断線している可能性があります。
  - 4.電源プラグが変形したり、変色、汚れが付着していませんか。  
→コンセントとの接触不良で発熱する原因になります。
- 運転中、電源コードを動かすと電源が切れるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

# 仕様

定格電圧	AC100V	定格周波数	50/60Hz
消費電力	950/1250W <sub>(50/60Hz)</sub>	発振周波数	2450MHz
高周波出力	50Hz 500W/200W/解凍/半解凍		
	60Hz 650W/500W/200W/解凍/半解凍		
外形寸法	(約) 幅496mm×奥行366mm×高さ303mm		
庫内有効寸法	(約) 幅306mm×奥行347mm×高さ204mm		
質量	(約) 12.8kg		
コード長	(約) 1.5m		
区分名	A (単機能レンジ)		
電子レンジ機能の年間消費電力量	60.09kWh/年		
年間待機時消費電力量	0.0kWh/年		
年間消費電力量	60.09kWh/年		

## ●いろいろな機能

### 【オートオフ機能】

- ドアを閉めて、何もしないと電源が切れて、表示部の表示が消えます。
- オートオフが働き電源が切れたときは、ドアを開くことで電源が入り、表示部に「0」と表示されます。

### 【冷却ファン】

加熱後は、機器の冷却のため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。

冷却ファンが回ると「ブーン」と音がしますが、設置場所によっては共鳴して大きく聞こえることもあります。以前までしなかった音が急にし出したり、異音と思われる場合は販売店、または取扱説明書記載の「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。

### 【消音機能】

- ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」と表示されます。このとき、取消 ボタンを3秒以上押しすと、消音モードになりボタン操作音が鳴らなくなります。
- 復帰させるには、表示部に「0」と表示された状態で、再度 取消 ボタンを3秒以上押ししてください。



消音モード設定時



消音モード解除時

# アフターサービスについて

## 製品の保証について

- この説明書には、製品の保証書がついています。  
保証書は、お買い上げの販売店で「お買い上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき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。(マグネトロンのみ2年間です。)  
保証書の記載内容により修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合があります。
- 保証期間後の修理  
お買い上げ販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料修理いたします。

## 修理を依頼されるときは

「故障かな?と思ったら」に沿ってご確認いただき、それでも異常のあるときは、ただちに使用を中止し、お買い上げ販売店に修理をお申しつけください。ご自分での分解・修理は、絶対にしないでください。感電やけがのおそれがあります。

## 補修用性能部品について

この製品の補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切り後8年です。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。

## ■使いかたやお手入れなどのご相談は下記へ

この商品についてのお取り扱い・お手入れ方法などのご相談、ご転居されたりご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、右記までご相談ください。

- Eメールでのご相談も受け付けております。  
その際は商品名・品番・ご相談内容・お名前  
お電話番号をご記入の上、ご相談ください。

### お客様ご相談窓口

ダイヤル  0570-019-700

※PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。  
受付時間 10:00～17:00 (土・日・祝日を除く)

### Eメールでのご相談は

info\_a@yamazen.co.jp

### 個人情報のお取り扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせの際には、保証書に記載の商品名・品番をご連絡ください。

M E M O

A series of horizontal dashed lines for writing.

M E M O

A series of horizontal dashed lines for writing.