

# レンジ生活

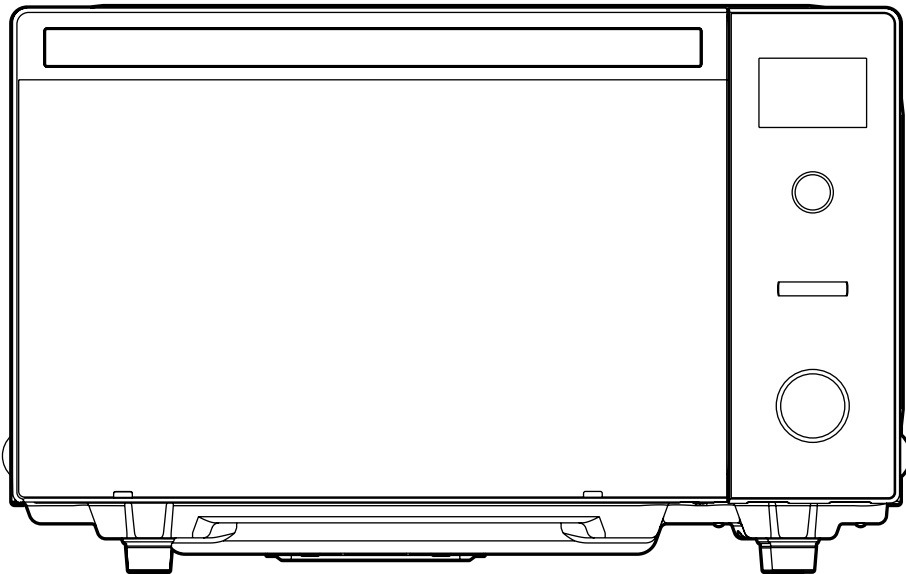
## HC-MV181-WH

### 取扱説明書

本製品は家庭用です。不適切な取り扱いは事故につながりますので、初めて使用する際は必ずこの「取扱説明書」をお読みいただき、適切な取り扱いをお願いいたします。この取扱説明書は大切に保管してください。

**保証書付**

(裏表紙)



※取扱説明書中のイラストは実際の商品と異なる場合があります。

## もくじ




●安全上の注意	2～6	●使い方 モードダイヤル：炊飯器	22
●設置について	7	●使い方 モードダイヤル：ケトル	23
●加熱の仕組み	8	●使い方 モードダイヤル：オープン (予熱あり)	24～25
●使える容器・使えない容器	9～10	●使い方 モードダイヤル：オープン (予熱なし)	26
●各部の名称	11～13	●使い方 モードダイヤル：オープン (発酵)	27
●準備 から焼き	14	●お手入れについて	28
●使い方の基本	15～16	●自動レシピ集	29～35
●自動レシピについて	16	●故障かなと思ったら	36～37
●使い方 モードダイヤル：電子レンジ クイック	17	●仕様	38
●使い方 モードダイヤル：電子レンジ あたため	18	●アフターサービス	39
●使い方 モードダイヤル：電子レンジ 解凍	19	●保証書	40
●使い方 モードダイヤル：トースター クイック	20		
●使い方 モードダイヤル：トースター 時間調理	21		

# 安全上の注意 必ず守ってください。




ご使用前に次の「安全上の注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

※ここに示した注意事項は、本製品を安全に正しくお使いいただき、人体への危害や物的損害を未然に防止するためのものです。

※注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが予想される内容を「危険」「警告」「注意」の3つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。


 <b>危険</b>	 <b>警告</b>	 <b>注意</b>
取り扱いを誤った場合、重傷を負ったり死亡する危険があります。	取り扱いを誤った場合、重傷を負ったり死亡する可能性があります。	取り扱いを誤った場合、傷害を負ったり物的損害が発生する可能性があります。

## 図記号の例







 <p>△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。 図の中には具体的な注意内容(上図の場合は感電注意)が描かれています。</p>	 <p>⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。 図の中には具体的な禁止内容(上図の場合は分解禁止)が描かれています。</p>	 <p>●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。 図の中には具体的な指示内容(上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。</p>
---	--	---

○お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

## 危険

 <p><b>吸排気口や穴などに、ピンや針金などの金属物や異物を入れない</b> 禁止 感電・ケガ・故障の原因になります。</p>	 <p><b>分解・修理・改造をしない</b> 分解禁止 火災・感電の原因になります。 修理はお買い上げの販売店または「トップバリュお客様サービス係」に相談してください。</p>
---	--

## 警告

 <p><b>電源コードをキズつけたり、無理に曲げたり引っぱり張ったり、ねじったり、たばねたり、重い物をのせたり、はさみ込んだり、加工したりしない</b> 禁止 電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。</p>	 <p><b>電源は交流100Vを単独で使用し、コンセントや配線器具の定格を超える使い方をしない</b> 交流 100V 15A 以上 防火 火災の原因になります。 たこ足配線などで定格を超えると発熱による火災の原因になります。</p>
 <p><b>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用しない</b> 禁止 感電・ショート・発火の原因になります。</p>	 <p><b>電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く</b> 感電やショートして発火の原因になります。</p>
 <p><b>電源プラグに金属やごみを付着させない</b> 禁止 感電やショート、発煙・発火の原因になります。</p>	 <p><b>水のかかるところや、火気の近くでは使用しない</b> 禁止 感電や漏電の原因になります。</p>

# 警告



ぬれ手禁止

## ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電やケガをする恐れがあります。



プラグを抜く

## 使用時以外やお手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜く

ケガややけど、絶縁劣化による感電・ショート・火災の原因になります。



プラグを抜く

## 異常・故障時には、直ちに使用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または「トップバリュお客さまサービス係」に相談してください。

### 【異常・故障例】

- 使用中、電源プラグやコード・本体が異常に熱くなる。
- 煙が出たり焦げくさいニオイがする。
- 自動的に切れないときがある。
- 使用中ときどき電源が切れる
- スタートしても加熱しない。
- ドアに著しいガタがある。
- ドアや庫内に著しい変形がある。
- 触れるとピリピリと電気を感じる
- その他の異常や故障がある。



禁止

## 加熱時の破裂や発煙発火を防ぐために

- 卵（生卵やゆで卵）などはほぐしてから加熱してください。
- フタのあるものは、フタをはずしてください。
- 膜や殻のあるものは、切れ目や割れ目を入れてください。
- アルミ箔・金属製食器や金箔などの装飾食器は加熱しないでください。
- 袋入りの食品は袋から取り出して加熱してください。また、脱酸素剤などは取り出してください。
- ビンや缶詰めは、耐熱容器に入れ替えてください。



禁止

## 子供だけで使用したり、幼児の手の届くところで使用しない

感電やケガ、やけどの恐れがあります。



## お手入れは本体が冷えてから行う

やけどの恐れがあります。



禁止

## 壁や家具の近くや周囲に熱がこもる環境で使用しない

熱や蒸気で変形・変色、火災の原因になります。キッチン用収納などで使用するときは蒸気がこもらないように注意してください。



禁止

## 不安定な場所や、熱に弱いテーブルなどで使用しない

じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上でも使用しないでください。熱で変形・変色や火災の原因になります。



禁止

- 火気の近くでは使用しない
- 上に液体の入った容器を置かない
- 引火性のもの（灯油・ガソリン・シンナーなど）可燃性のもののそばで使用しない
- 油煙の舞う場所や近くで使用しない

火災の原因になります。



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 P7 を参照してください。



必ず守る

## 庫内に付着した食品カスや油は必ず拭き取る

そのまま加熱すると、発煙・発火や故障の原因になります。定期的にお手入れし、庫内を清潔に保ってください。

# 注意



## 食品や飲料を加熱しすぎない

食品が発煙・発火したり、突然沸騰してやけどの原因になります。

- 飲み物(水・牛乳・酒・コーヒーなど) やとろみのある食べ物(カレー・シチューなど) 油脂の多いもの(生クリーム・バターなど) は設定時間を控えめにしてください。
- 粉末のコーヒーなどは、加熱する前にスプーンなどでかきまぜてください。
- 飲み口の広いカップなどに入れてください。
- 突沸しやすいものなどを加熱し過ぎた場合は、しばらく冷ましてから取り出してください。
- 少量の加熱時、水分の少ないもの、油がついたもの、高温になりやすいもの、いもなどの根菜類の加熱には注意してください。

禁止



高温注意

## ラップをはずすときは、ゆっくりははずす

蒸気が一気に出て、やけどの原因になります。



禁止

## 食品が発煙・発火した場合は扉を開けない

食品が発火した場合は、すぐに調理を中止し、電源プラグを抜いて、炎が消えるまでトビラを開けないでください。空気が流れ込み、炎が大きくなります。また、扉に水をかけないでください。ガラス窓が割れることがあります。



接触禁止

## 高温になっている部分に触らない

加熱中や加熱後しばらくは、フラットテーブル、ドア、キャビネット、庫内、排気口に触れないでください。食品の出し入れは、乾いたミトンなどを使用してください。



禁止

## 衣類の乾燥や、ふきん・テーブル拭きなどの乾燥・消毒・殺菌など、調理以外の用途に使用しない

発煙発火や故障の原因になります。



禁止

- 本体が転倒・落下した場合は、外部に損傷がなくても使用しない
- 扉が損傷したら使用しない

誤動作したり、感電や電波漏れの恐れがあるので使用を中止して、お買い上げの販売店または「トップバリュお客さまサービス係」に相談してください。



禁止

- 扉にものをはさまない
- 扉にぶら下がったりして無理な力をかけない

誤動作したり、電波漏れにより人体に被害をおよぼす恐れがあります。



禁止

## 肩より高い位置に設置しない

食品を取り出すときに不安定になり、食品やガラス扉に触れやけどする恐れがあります。



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

差し込みが不完全だと、感電や発熱による火災の原因になります。傷んだ電源プラグや、ゆるんだコンセントは使用しないでください。



必ず守る

## ベビーフードや介護食をあたためるときは加熱後によくかきまぜて温度を確認する

やけどの恐れがあります。



必ず守る

## 食品に記載されている加熱時間内で使用する

食品を過度に加熱すると、発煙・発火する危険性があります。加熱時間がわからないものは、あたためり具合を確認しながら少しづつ加熱してください。



禁止

## さつまいもや中華まんなどの加熱時間は、取扱説明書で確認し、長めにしない

長時間加熱すると爆発し燃焼する危険性があります。



必ず守る

## 調理中はその場を離れず、庫内の様子を確認しながら使用する

発煙・発火を早期に見つめたり未然に防ぐため、調理中はその場を離れず、必ず庫内の様子を見ながら加熱してください。



禁止

## 本製品の周囲には、可燃物を置かない

火災の原因になります。また、万一の発火の際に被害拡大につながる危険があります。



必ず守る

## 冷凍食品などは、包装の表示を確認してから加熱する

# ⚠ 注意



## 加熱時間を長くしない

食品を必要以上に加熱しすぎると、庫内で食品が発煙・発火する恐れがあります。様子を見ながら加熱してください。

必ず守る



## 調理以外の目的に使用しない

発煙・発火・破裂・やけどなどの原因になります。

※下記についても、調理以外の使用例となります。

- ・湯たんぽの加熱
- ・おしぼりの加熱、乾燥
- ・ほ乳びんの消毒

禁止



## 本体の上に物を置かない

加熱され焦げたり変形する恐れがあります。

禁止



## 15A以上・交流100Vの専用コンセントを使用する

同じコンセントから他の器具を同時使用しないでください。ブレーカーが切れることがあります。また、タコ足配線やテールタップの使用はしないでください。

禁止



## 異常を感じたらすぐに使用を中止する

タイマーが効かない、異音がするなどの異常を感じたら、すぐに使用を中止してください。異常加熱により発煙・発火する危険性があります。

必ず守る



## 水平で丈夫な場所に置く

不安定な場所に置くと振動・騒音、落下の原因になります。

禁止



## テレビ・ラジオ・無線機器（無線LANなど）・アンテナ線から4m以上離す

テレビ・ラジオなどに雑音が入ったり、映像の乱れ、通信エラーの原因になる場合があります。

必ず守る



## 熱気や蒸気が出るものの近くに置かない

ガスコンロなど、高温になる器具からは、できるだけ離してください。機能が低下し、故障の原因にもなります。また、水や蒸気のかかる場所からも離してください。

禁止



## 万が一の地震に備えて

地震により本製品が転倒・落下し、ケガの原因になることもありますので、転倒・落下防止の処置をおすすめします。

必ず守る

## 注意



### 「突沸現象」に注意

飲み物や、油脂分の多い液体は加熱しすぎた場合、突然沸騰して飛び散る(突沸現象)ことがあります、やけどの原因になりますので注意してください。

#### 【突沸現象】とは

液体が沸点を超えても、沸騰を起こさない状態(ブクブクと泡が出てこない)になる場合があります、これを過熱状態といいます。過熱状態にある液体になにかしらのショック(振動やインスタントコーヒーの粉末や砂糖の投入など)が加わると、突然に沸騰が激しく起こり、この現象を「突沸」といいます。

「突沸」の事例として挙げられるのは、水、牛乳、豆乳、お酒、コーヒー、スープ、味噌汁などですが、その他の飲み物や食べ物でも発生する可能性があります。

なお、「突沸現象」は、電子レンジのみで起こる現象ではなく、お鍋で味噌汁のあたため直しをしたら、急にフタが吹き飛び、中の具と共に飛び散る事例もあります。

突沸現象は、常に発生する訳ではなく、いくつかの条件の組み合わせが重なった場合にごく稀に発生する現象ですが、下記の予防法を心がけて加熱を行ってください。

- ・加熱しすぎないでください。
- ・開口部が小さい容器は特に注意をはらってください。
- ・小さなカップ・マグカップを使用するときも注意してください。
- ・飲み物はスプーンなどで加熱前にかきまぜてください。
- ・加熱しすぎた場合は、少し時間(1~2分間)をおいてから庫内から取り出し、かきまぜてください。
- ・沸騰した液体を取り出すときは十分注意してください。



### 「破裂」に注意

破裂による飛び散りや衝撃による庫内底面やヒーター割れなどでケガややけどの恐れがあります。

殻付き卵やゆで卵は電子レンジで加熱しないでください。

殻付き卵【ゆで卵・生卵】は殻の一部に強い圧力がかかかって破裂します。

殻をむいたゆで卵や目玉焼きの再加熱でも破裂します。

生卵の黄身(殻を割った状態)のままでも破裂する場合があります。

卵調理器具を使用してのゆで卵や目玉焼きもしないでください。

くりや銀杏などは殻付きのまま加熱しないでください。殻が破裂します。

## 設置について

●丈夫で安定した水平な場所に置いてください。不安定な場所に置くと、落下・転倒して故障やケガの原因になります。

●本体と壁・家具・カーテンなどの間は右図に示す距離以上あけてください。

●吸気口・排気口をふさがないでください。

●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。温度差により割れる場合があります。

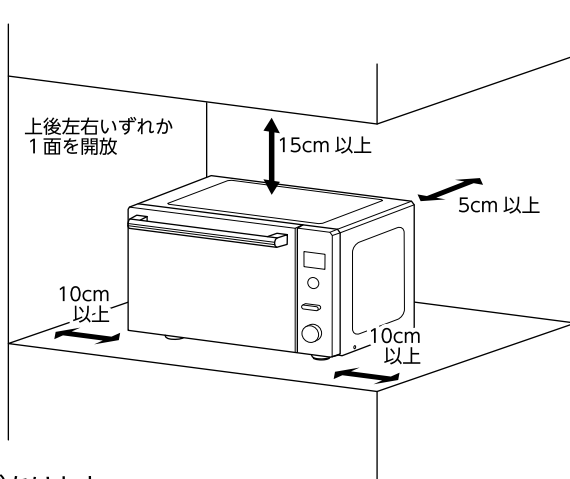
●本製品の上にものを置かないでください。

●テレビ・ラジオ・アンテナ線から4m以上離してください。映像が乱れたり、雑音が入る恐れがあります。

●水蒸気が後方より出力されるため、後方の壁が木材や壁紙である場合は、変形や湿りによる剥がれやひずみを生じることがありますので、後方への水蒸気の影響を受けない程度にすぎ間を取ってください。

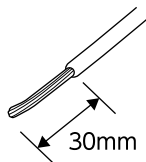
●本製品の近くは無線LAN機器の通信性能が低下することがあります。無線LAN機器の取扱説明書をお読みの上使用してください。

●アースを取り付けてください。故障や漏電のときに感電する恐れがあります。

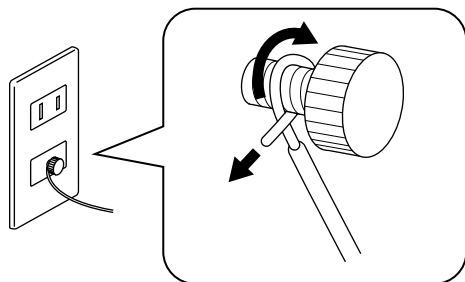


### 【アース付きコンセントがある場合】

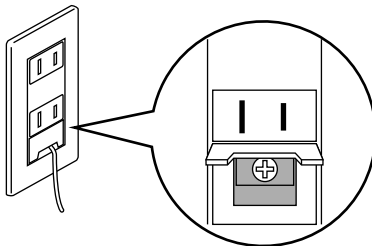
①アース線の先端を切断して30mmむき出しにしてください。



②アース専用端子に確実に固定してください。



※フタ付きの場合は、フタを開けてつないでください。



### 【アース付きコンセントがない場合】

お買い上げの販売店や電気工事店に相談し、アース工事を実施してください。

※ガス管、水道管、電話線、避雷針のアースには接続しないでください。

次のような場所で使用する場合は、法律でアース工事（D種設置工事）が義務付けられています。

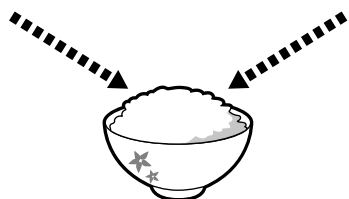
- ・湿気が多い場所
- ・水けのある場所
- ・コンクリートや土間、貯蔵室、湿気が多い台所など
- ・洗い場などの水を扱うところや水滴が飛び散るところ、地下室などの結露しやすい場所

# 加熱の仕組み

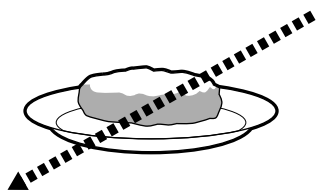
本製品は、レンジ加熱とヒーター加熱（オーブン・トースター）の機能を持った調理器です。それぞれの機能を単独で使用できる他、自動メニューではこれらを組み合わせて適切な加熱方法で調理します。

## ■レンジ加熱

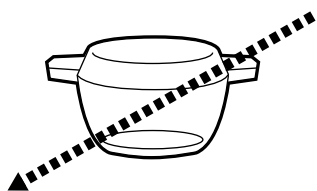
庫内に電波が放射されると、食品に含まれる水分子に吸収されます。



水分のある食品は電波を吸収します。



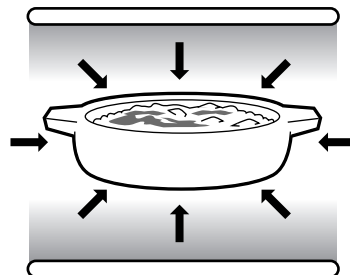
水分が凍っていると電波が吸収されにくくなります。



ガラス容器、陶器などは電波が透過し、吸収されません。

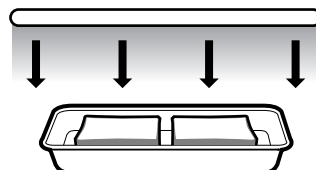
## ■ヒーター加熱（オーブン）

上下にあるヒーターで、庫内の温度を一定に保ちじっくり焼き上げます。中までよく火を通したいときに使用します。



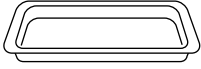



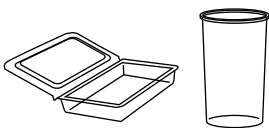
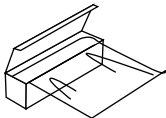

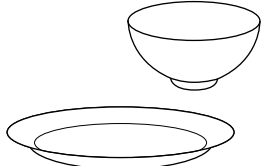
## ■ヒーター加熱（トースター）

上にあるヒーターで、高温で一気に焼き上げます。火の通りやすいものや、表面に焦げ目をつけたいときに使用します。

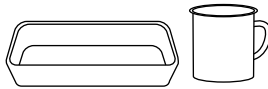
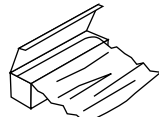
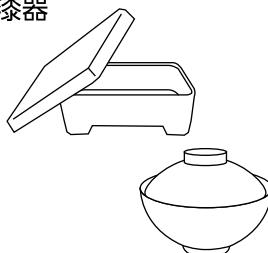
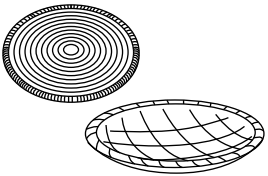
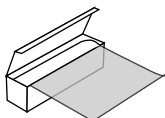




# 使える容器・使えない容器

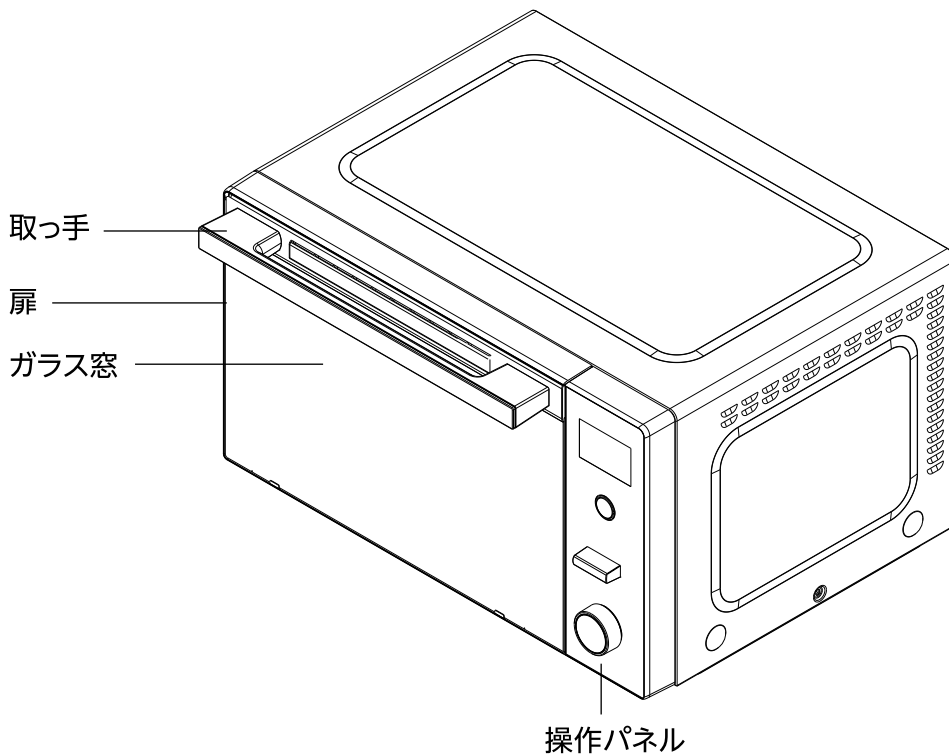
容器の種類		レンジ加熱	ヒーター加熱 (オーブン・トースター)
付属の角皿 		× 使えない ・放電・火花・発火の原因になります。	○ 使える
ガラス	耐熱性がある 	○ 使える ・ただし急熱・急冷すると割れることがあります。	
	耐熱性がない 	× 使えない ・カットグラス・強化ガラスも使えません。	
プラスチック	耐熱性がある (耐熱温度：140℃以上) 	○ 使える ・「電子レンジ使用可能」の表示のあるものが使えます。 ・金属ネジを使用しているものは使えません。放電・火花・発火の原因になります。 ・ただし、油分の多い料理は耐熱温度より高温になるので使えません。	× 使えない ・ただしオーブン調理で設定温度が耐熱温度以下であれば使えます。
	耐熱性がない (耐熱温度：140℃未満) 	× 使えない ・耐熱性容器でも、フタは耐熱性でないことがあるので確認してください。 ・熱で変形するものも使えません。(スチロール・ポリエチレン (PE) など) ・ただし、レンジ加熱の解凍やオーブン加熱の発酵などでは使えます。	
	ラップ (耐熱温度：140℃以上) 	○ 使える ・ただし、油分の多い料理は耐熱温度より高温になるので使えません。	× 使えない ・ただし、オーブン加熱の発酵では使うことができます。
陶磁器	耐熱性がある 	○ 使える ・ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。	○ 使える ・ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。
	耐熱性がない 	× 使えない ・ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。 ・金銀模様・絵柄・ひび模様のある器は火花が出たり、傷んだりすることがあるので使えません。	

# 使える容器・使えない容器

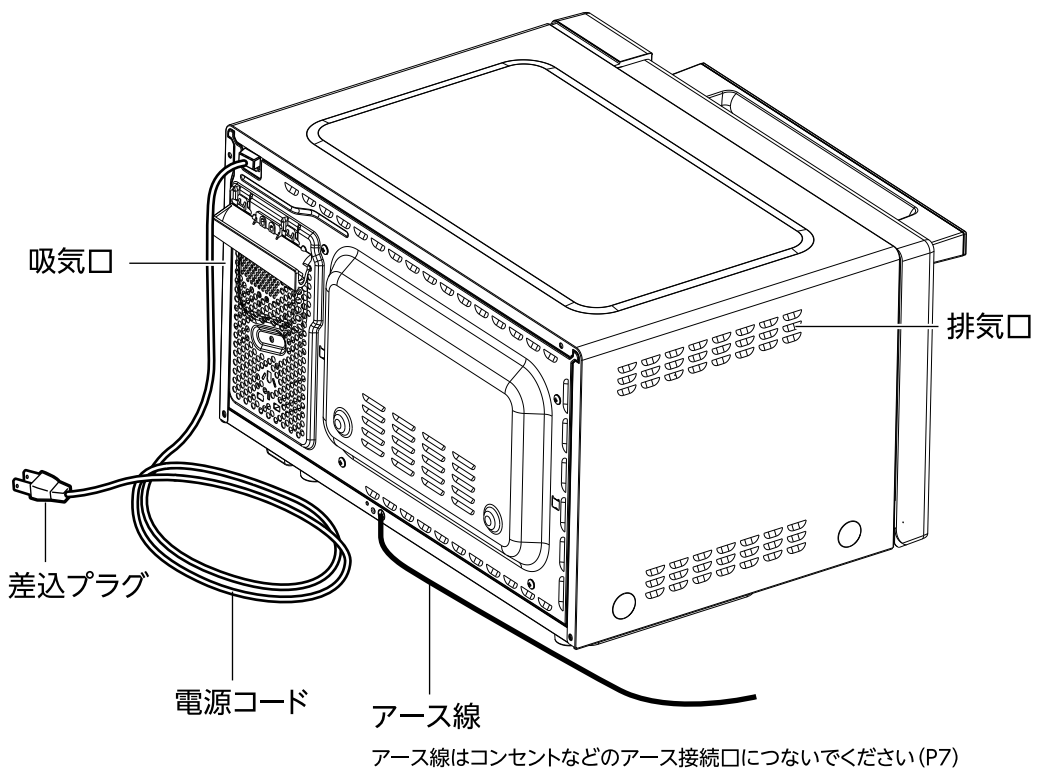
容器の種類		レンジ加熱	ヒーター加熱 (オーブン・トースター)
金属	アルミ・ほうろうなどの 金属容器  	× 使えない  ・放電・火花・発火の原因になります。 ・金串・金網・金箔・銀箔のフィルムやテープ 針金の入ったものも使えません。	○ 使える
	アルミホイル  	× 使えない  ・放電・火花・発火の原因になります。	○ 使える  ・ただし、ヒーターに直接触れないようにし てください。 また、必ず付属の角皿の上で使用してくだ さい。
紙・木・竹	漆器  	× 使えない  ・塗りがはげたり、ひび割れたりすることがあります。	
	紙・木・竹  	× 使えない  ・加熱しすぎると燃えたりすることがあります。 ・くぎや針金など金属を使用しているものは 放電・火花・発火の原因になります。	× 使えない  発煙・発火の恐れがあります。
	クッキングペーパー クッキングシート クッキングパック  	△  ・クッキングシートは自動メニューで使うこと があります。 ・発煙・発火することがあるので注意して使用 してください。	○ 使える  ・ただし調理方法によっては、発煙・発火す ることがあるので注意して使用してくださ しい。 ※キッチンペーパーはクッキングガイドに記 載している使い方に限り使用できます。

# 各部の名称

## ■正面

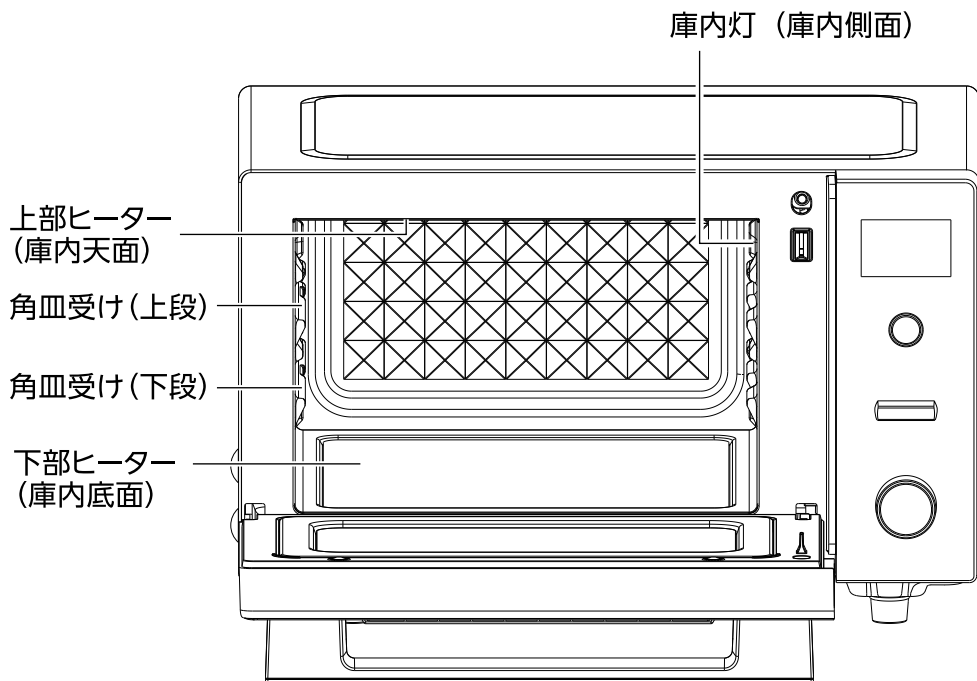


## ■背面



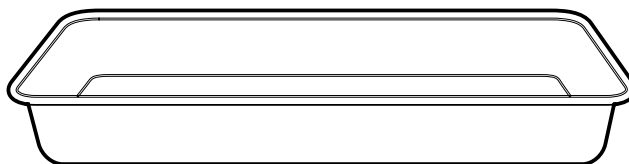
# 各部の名称

## ■内部



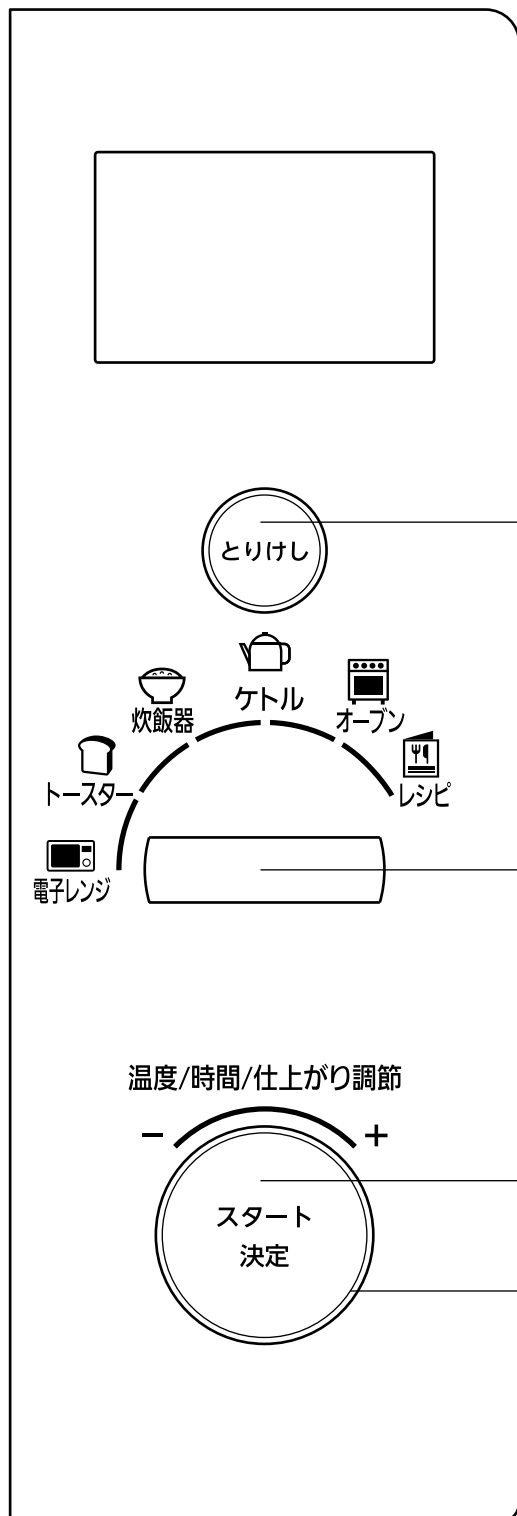
## ■角皿

オープン・トースター・発酵などで使用します。  
表示部に「角皿不可」と表示されるメニューでは使用できません。  
使用後に急冷すると、塗装剥がれや変形の恐れがあります。

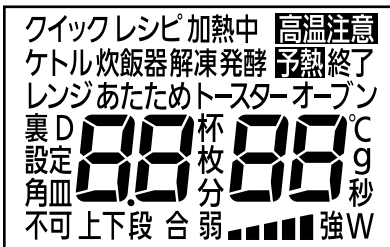


# 各部の名称

## ■操作パネル



### 液晶表示



### とりけしボタン

設定・操作中に押すと、設定状態が待機状態に戻ります。  
加熱中に押すと、調理を一時停止します。

### モードダイヤル

- …… 電子レンジ
- …… トースター
- …… 炊飯器
- …… ケトル
- …… オーブン
- …… 自動レシピ

### スタート / 決定ボタン

調理メニューや各種設定を確定するとき  
に押します。  
LED 点滅中に押すと、調理開始されます。

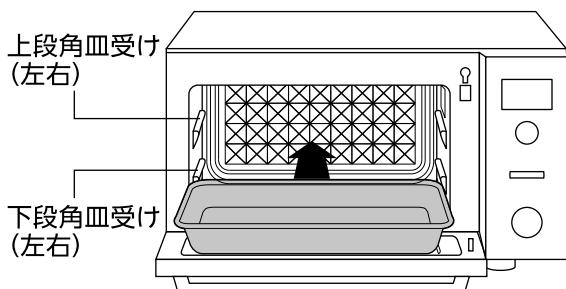
### 操作ダイヤル

自動レシピの選択や、手動メニューの温度や  
時間選択するとき使用します。


# 準備 から焼き

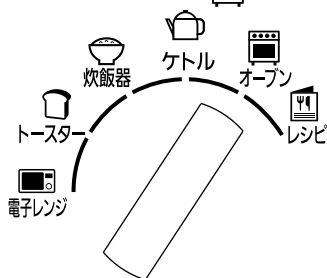
オープン・トースターを初めて使用するとき、煙やニオイが発生することがありますので、使用前にから焼きしてください。から焼きは換気しながら行ってください。小鳥などのペットは別の部屋に移しておいてください。

## 1. 扉を開けて角皿を入れる。



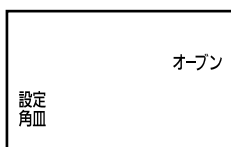
## 2. オープンモードを選ぶ

モードダイヤルを「」に合わせる。



## 3. 操作ダイヤルでオープンを選び

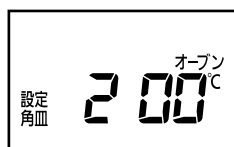
スタート / 決定ボタンを押す



## 4. 操作ダイヤルで温度設定して

スタート / 決定ボタンを押す

200℃に合わせてください。



## 5. 操作ダイヤルで時間を設定する

20分に合わせてください。



## 6. スタート / 決定ボタンを押す

加熱が開始され、表示部に残り時間が表示されます。



加熱が終了すると、ブザー音が鳴ってお知らせします。

## ⚠ 注意

- 角皿が熱くなっていますので、取り出しには気を付けてください。ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。
- 予熱中・加熱中・加熱直後はガラス扉や庫内壁面が熱くなりますのでやけどに注意してください。
- 調理終了後、内部の電気部品を冷却するためにファンが回ることがあります。ファン運転中は電源プラグを抜かないでください。

ファン動作中でも続けて調理できます。

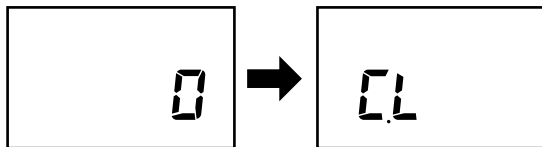
# 使い方の基本 つづき

## ■チャイルドロックについて

待機画面で、とりけしボタンを押しながらスタート / 決定ボタンを押すと、チャイルドロックになり、操作を受け付けなくなります。チャイルドロックを解除するには、同様の操作を行ってください。

チャイルドロック中は下の表示になります。

※コンセント抜き差しなどで、電源を入れなおした時もチャイルドロックは継続されます。

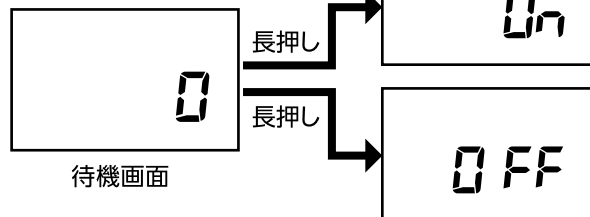


待機画面

## ■消音モードについて

待機画面で、とりけしボタンを3秒間長押しすると消音モードになり、操作音やブザー音が鳴らなくなります。消音モードを解除するには、同様の操作を行ってください。

表示



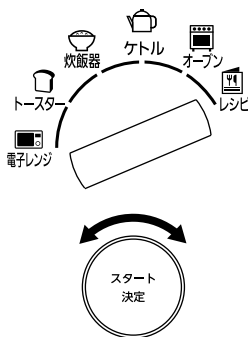
待機画面

# 自動レシピについて

P31～P37 に掲載された料理を作るレシピです。本格的な料理を自動で調理してくれます。

## 自動レシピ操作手順

1. モードダイヤルを「 レシピ」に合わせます。

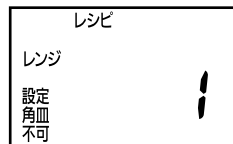


2. 操作ダイヤルでメニュー番号に合わせます。

3. スタート / 決定ボタンを押します。



表示



## ■自動レシピ 一覧表

掲載ページ	メニュー番号	メニュー名	モード	設定	時間	トレイ
29	1	ツナともやしのナムル	レンジ	500W	3分	
	2	キャベツとベーコンのトマト煮風	レンジ	500W	5分	
30	3	じゃがコーンバター	レンジ	500W	5分30秒	
	4	きんぴらごぼう	レンジ	500W	5分	
31	5	ほうれん草のごま浸し	レンジ	500W	4分30秒	
	6	豚の角煮	レンジ	500W	6分	
32	7	イワシの梅煮	レンジ	500W	6分	
	8	サバの味噌煮	レンジ	500W	7分	
33	9	あさりの酒蒸し	レンジ	500W	3分	
	10	かぼちゃの煮物	レンジ	500W	7分	
34	11	カスタードクリーム	レンジ	500W	5分	
	12	チョコレートバーク	レンジ	500W	2分30秒	
35	13	そばかりんとう (ごま塩味)	レンジ	500W	10分	
	14	ローストビーフ	オープン	150℃予熱なし	15分	上段

※レシピページに記載している調理方法を守ってください。

# 使い方 モードダイヤル：電子レンジ クイック

レンジ加熱

角皿不可

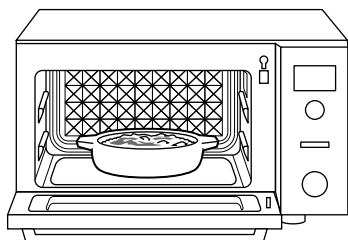
レンジ出力を使ってあたためる機能です。  
付属の角皿や金属の容器は使えません。

## 1. 電源を入れる

扉を開けると庫内灯が点灯し電源が入ります。  
液晶は下図のような表示になります。



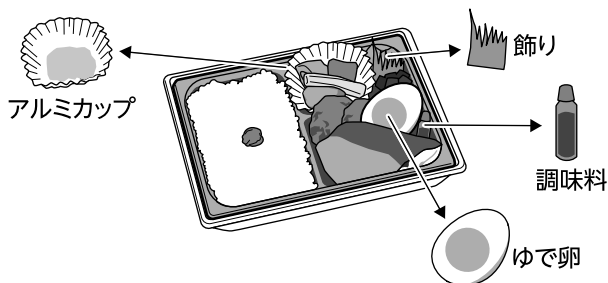
庫内灯が点灯します。  
食品は耐熱容器に入れて庫内中央に置き、扉を閉めます。あたため前の基準温度は常温(約20℃)です。



扉を閉めた後、なにも操作しないと、約3分後に自動で電源が切れます。ごはんやおかずをラップをするときは、密閉せず、すき間をあけてください。

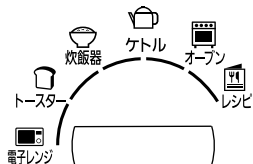
## 注意

- アルミカップや飾り、付属の調味料は取り出してください。
- 丸ごとのゆで卵も取り出してください。

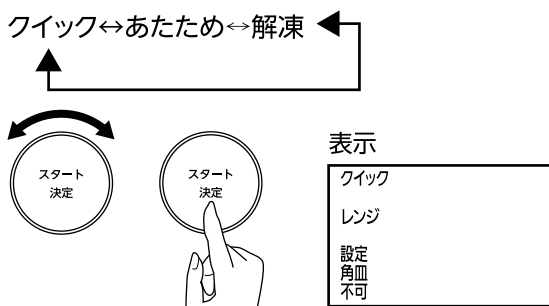


## 2. レンジモードを選ぶ

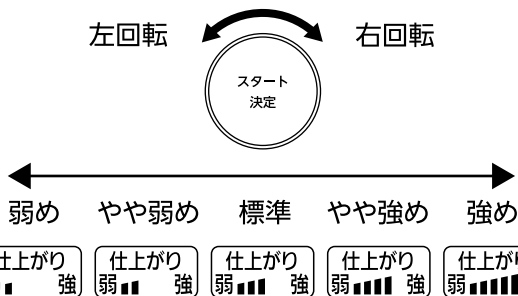
モードダイヤルを「**■**」に合わせる



## 3. 操作ダイヤルでクイックモードを選びスタート / 決定ボタンを押す



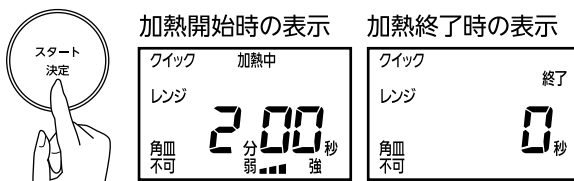
## 4. 操作ダイヤルにて仕上がりの調整をする。(通常設定は3です)



加熱を取り消すときは、とりけしボタンを押してください。  
加熱が終了するとブザー音が鳴ってお知らせします。  
※消音モード時はブザー音は鳴りません。

## 5. スタート / 決定ボタンを押す

加熱が開始され、表示部に残り時間が表示されます。



## 注意

- 容器が熱くなっていますので、取り出しには気を付けてください。ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。
- 水分の少ないものや乾燥したものは、手動レンジで様子を見ながら加熱してください。
- 調理終了後、内部の電気部品を冷却するためにファンが回ることがあります。ファン運転中は電源プラグを抜かないでください。

ファン動作中でも続けて調理できます。



# 使い方 モードダイヤル：電子レンジ あたため

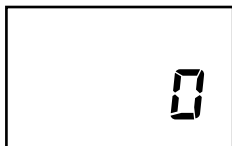
レンジ加熱

角皿不可

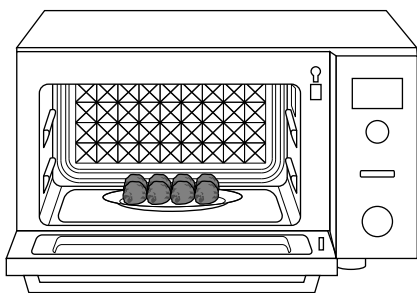
レンジ出力を使って冷凍した食品をあたためる機能です。  
 付属の角皿や金属の容器は使えません。  
 市販の冷凍食品は、パッケージの記載内容に従って手動加熱してください。

## 1. 電源を入れる

扉を開けると庫内灯が点灯し電源が入ります。  
 液晶は下図のような表示になります。



庫内灯が点灯します  
 食品は耐熱容器に入れて庫内中央に置き、扉を閉めます。あたため前の基準温度は常温(約 20℃)です。



扉を閉めた後、なにも操作しないと、約3分後に自動で電源が切れます。

## 2. レンジモードを選ぶ

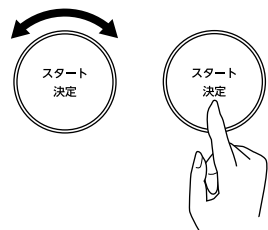
モードダイヤルを「」に合わせる



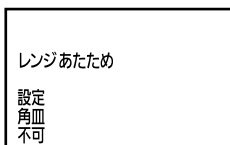
## 3. 操作ダイヤルであたためモードを選び

スタート / 決定ボタンを押す

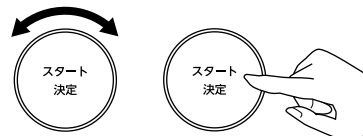
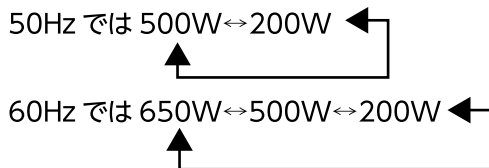
クイック↔あたため↔解凍 ←



表示



## 4. 操作ダイヤルで出力調整を合わせ、スタート / 決定ボタンを押す



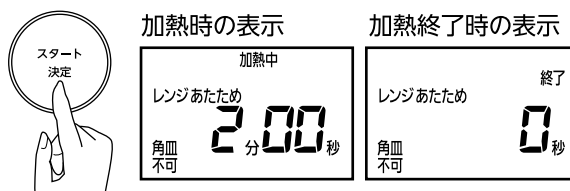
## 5. 操作ダイヤルで加熱時間を設定する



10秒～5分	10秒単位	650W/500W で 最大15分 200Wで最大60分
5～10分	30秒単位	
10分～60分	1分単位	

## 6. スタート / 決定ボタンを押す

加熱が開始され、表示部に残り時間が表示されます。



加熱を取り消すときは、とりけしボタンを押してください。  
 加熱が終了するとブザー音が鳴ってお知らせします。  
 ※消音モード時はブザー音は鳴りません。

## ⚠ 注意

- 容器が熱くなっていますので、取り出しには気を付けてください。ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。
- 水分の少ないものや乾燥したものは、手動レンジで様子を見ながら加熱してください。
- 調理終了後、内部の電気部品を冷却するためにファンが回ることがあります。ファン運転中は電源プラグを抜かないでください。

ファン動作中でも続けて調理できます。

# 使い方 モードダイヤル：電子レンジ 解凍

レンジ加熱

角皿不可

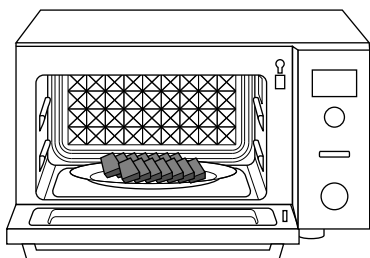
レンジ出力を使って肉や魚などを解凍し、料理の下ごしらえができる状態にします。付属の角皿や金属の容器は使えません。  
市販の冷凍食品は、パッケージの記載内容に従って手動加熱してください。

## 1. 電源を入れる

扉を開けると庫内灯が点灯し電源が入ります。  
液晶は下図のような表示になります。



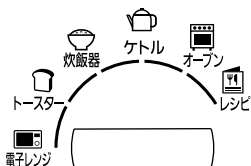
庫内灯が点灯します。  
食材はラップをはずし浅めの発泡スチロールトレイに入れてください。  
発泡スチロールトレイがない場合は耐熱性の平皿にキッチンペーパーを敷き、その上に置いてください。  
食材の厚さは3cm以下を目安にして、できるだけ均一にしてください。  
庫内中央に置き、扉を閉めます。



扉を閉めた後、なにも操作しないと、約3分後に自動で電源が切れます。

## 2. レンジモードを選ぶ

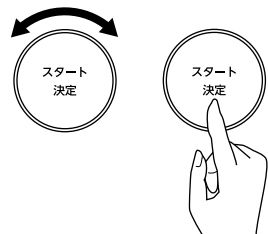
モードダイヤルを「」に合わせる



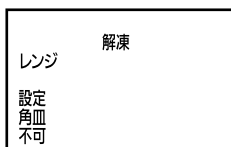
## 3. 操作ダイヤルで解凍モードを選び

スタート / 決定ボタンを押す

クイック⇄あたため⇄解凍



表示



## 4. 操作ダイヤルを回して量を選択し

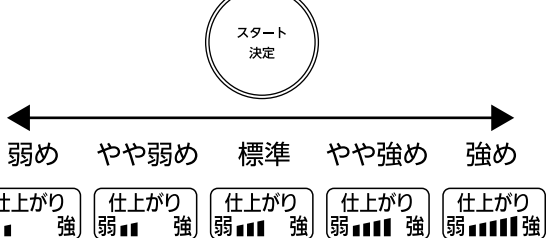
スタート / 決定ボタンを押す

100g、200g、300g、400g、500gの5種類から選択  
100g⇄200g⇄300g⇄400g⇄500g



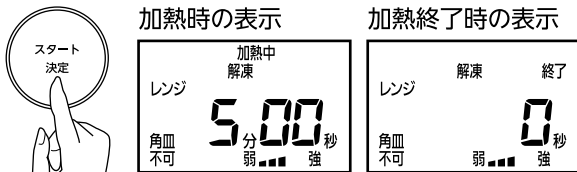
## 5. 仕上り調整する

左回転 右回転



## 6. スタート / 決定ボタンを押す

加熱が開始され、表示部に残り時間が表示されます。



加熱を取り消すときは、とりけしボタンを押してください。  
加熱が終了するとブザー音が鳴ってお知らせします。  
※消音モード時はブザー音は鳴りません。  
※食材を取り出さないで1分ごとにブザー音でお知らせします。5分経過すると調理終了となり表示が消えます。

## 注意

●100g以下の場合には煮えたり変色する場合があります。  
●発泡スチロールのトレイは加熱し過ぎると溶ける場合があります。  
●食材が小さすぎたり、重ねたりすると上手に解凍できません。  
●解凍しかかっている状態では上手に解凍できません。冷凍庫から出したらすぐに調理してください。  
●調理終了後、内部の電気部品を冷却するためにファンが回ることがあります。ファン運転中は電源プラグを抜かないでください。

ファン動作中でも続けて調理できます。

# 使い方 モードダイヤル：トースター クイック

トースター

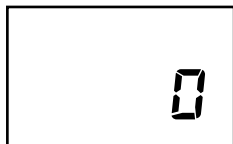
角皿

ヒーター過熱(トースター)を使って食パンをトーストする機能です。  
付属の角皿を使用します。

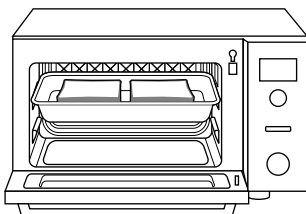
使用可能な容器については、「使える容器・使えない容器」(P9、10)をご覧ください。

## 1. 電源を入れる

扉を開けると庫内灯が点灯し電源が入ります。  
液晶は下図のような表示になります。



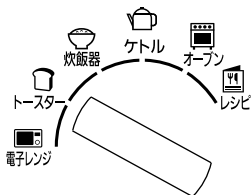
庫内灯が点灯します。  
食品を角皿にのせ、上段の角皿受けにセットして扉を閉めます。



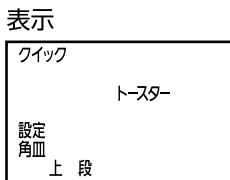
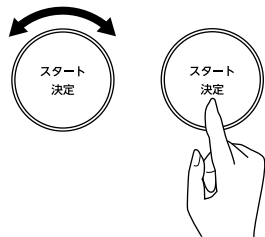
扉を閉めた後、なにも操作しないと、約3分後に自動で電源が切れます。

## 2. トースターモードを選ぶ

モードダイヤルを「ト」に合わせる

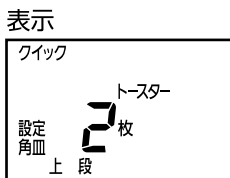
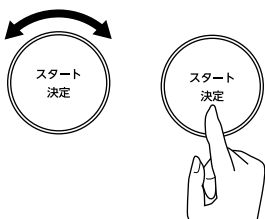


## 3. 操作ダイヤルでクイックモードを選びスタート / 決定ボタンを押す

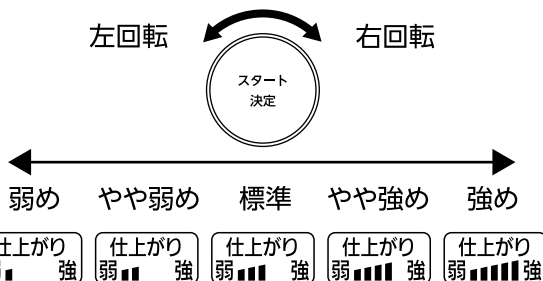


## 4. 操作ダイヤルを回して枚数を選択しスタート / 決定ボタンを押す

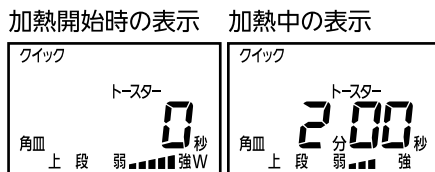
1枚または2枚の2種類を選択できます。



## 5. 仕上り調整をする



## 6. スタート / 決定ボタンを押す



加熱が開始され、表示部に残り時間が表示されます。  
加熱を取り消すときは、とりけしボタンを押してください。

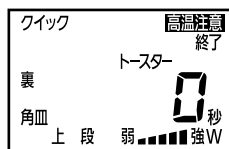
## 7. 裏返りする

ブザー音で裏返しのお知らせ報知が鳴ったら、10分以内に裏返してスタート / 決定ボタンを押し、再スタートさせてください。

加熱が終了すると、ブザー音が鳴ってお知らせします。  
※お知らせ報知後になにもせず5分経過すると調理終了となります。

※消音モード時はブザー音は鳴りません。

加熱終了時の表示



## ⚠ 注意

- 調理終了後、庫内や角皿は熱くなっていますのでミトンやふきんなどで取り出してください。
- 調理終了後、内部の電気部品を冷却するためにファンが回ることがあります。ファン運転中は電源プラグを抜かないでください。
- 容器が熱くなっていますので、取り出しには気を付けてください。ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

ファン動作中でも続けて調理できます。

# 使い方 モードダイヤル：トースター 時間調理

トースター

角皿

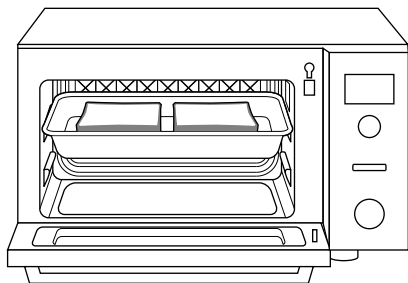
ヒーター過熱(トースター)を使って食パンをトーストする機能です。  
 付属の角皿を使用します。  
 使用可能な容器については、「使える容器・使えない容器」(P9、10)をご覧ください。

## 1. 電源を入れる

扉を開けると庫内灯が点灯し電源が入ります。  
 液晶は下図のような表示になります。



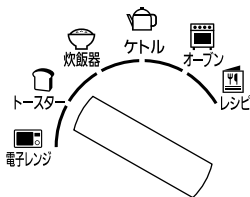
庫内灯が点灯します  
 食品を角皿にのせ、上段の角皿受けにセットして  
 扉を閉めます。



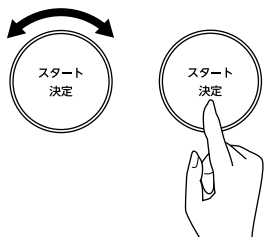
扉を閉めた後、なにも操作しないと、約3分後に自動で電源が切れます。

## 2. トースターモードを選ぶ

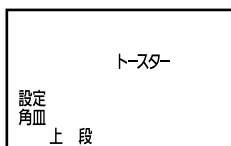
モードダイヤルを「ト」に合わせる



## 3. 操作ダイヤルで時間調理モードを選び スタート / 決定ボタンを押す



表示



## 4. 操作ダイヤルで加熱時間を設定する



表示



10秒～5分	10秒単位
5～10分	30秒単位
10分～15分	1分単位

## 5. スタート / 決定ボタンを押す

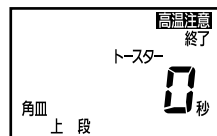
加熱が開始され、表示部に残り時間が表示されます。



加熱中の表示



加熱終了時の表示



加熱が開始され、表示部に残り時間が表示されます。  
 加熱を取り消すときは、とりけしボタンを押してください。  
 加熱が終了すると、ブザー音が鳴ってお知らせします。  
 ※消音モード時はブザー音は鳴りません。  
 ※食材を取り出さないと1分ごとにブザー音でお知らせします。5分経過すると調理終了となり表示が消えます。

## ⚠ 注意

- 調理終了後、庫内や角皿は熱くなっていますのでミトンやふきんなどで取り出してください。
- 調理終了後、内部の電気部品を冷却するためにファンが回ることがあります。ファン運転中は電源プラグを抜かないでください。

ファン動作中でも続けて調理できます。

# 使い方 モードダイヤル：炊飯器

レンジ加熱

角皿不可

付属の角皿や金属の容器は使えません。

## 1. 電源を入れる

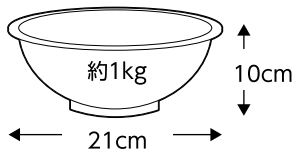
扉を開けると庫内灯が点灯し電源が入ります。  
液晶は下図のような表示になります。



炊飯の準備

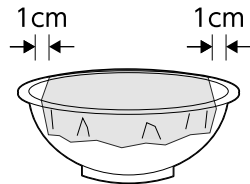
- ①米をしっかりときぎます。
- ②耐熱ボウル※に米と常温の水(約20℃)を入れます。

※推奨容器  
耐熱ガラスボウル

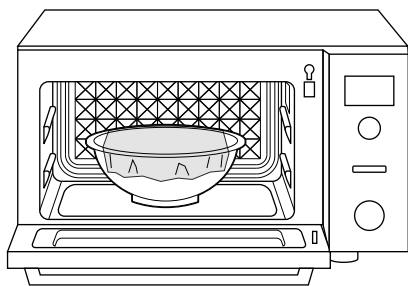


0.5合の場合：水170ml  
1合の場合：水270ml

- ③ラップを左右に1cm程度すき間が空くようにかけます。



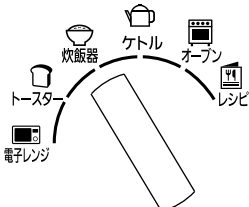
- ④本体に入れ、扉を閉めます。



扉を閉めた後、なにも操作しないと、約3分後に自動で電源が切れます。

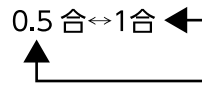
## 2. 炊飯器モードを選ぶ

モードダイヤルを「炊飯器」に合わせる

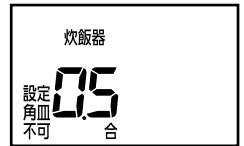


## 3. 操作ダイヤルで炊飯量を選択する

0.5合または1合の2種類が選択できます。



表示



## 4. スタート / 決定ボタンを押す

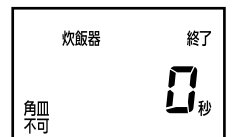
加熱が開始され、表示部に残り時間が表示されます。



加熱中の表示



加熱終了時の表示



炊飯完了の目安

0.5合：33分  
1合：39分

加熱が完了すると、ブザー音が鳴ってお知らせします。  
※消音モード時はブザー音は鳴りません。

### ★ポイント

- 加熱完了後、ラップをすき間がないようになおしてから5分～10分程蒸らして頂くと、更に美味しく召し上がれます。
- 調理開始前に、米を30分ほど常温の水につけておくと更に美味しく召し上がれます。

## ⚠ 注意

- 容器が熱くなっていますので、取り出しには気を付けてください。ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。● 予熱中・加熱中・加熱直後はガラス扉や庫内壁面が熱くなりますのでやけどに注意してください。● 調理終了後、内部の電気部品を冷却するためにファンが回ることがあります。ファン運転中は電源プラグを抜かないでください。● 米の研ぎ方が不十分だったり、推奨容器より小さい容器を使用すると、ふきこぼれる可能性があります。

ファン動作中でも続けて調理できます。

# 使い方 モードダイヤル：ケトル

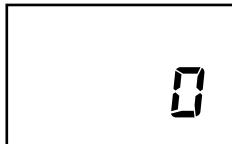
レンジ加熱

角皿不可

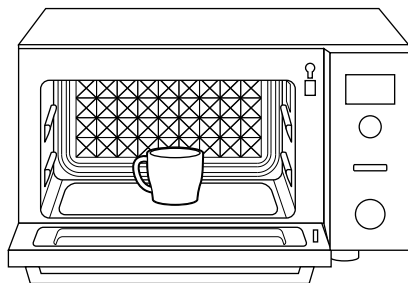
レンジ出力を使って、牛乳、酒、水などをあたためる機能です。  
付属の角皿や金属の容器は使えません。

## 1. 電源を入れる

扉を開けると庫内灯が点灯し電源が入ります。  
液晶は下図のような表示になります。



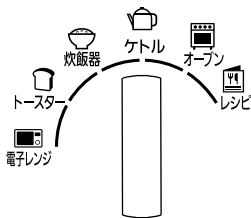
庫内灯が点灯します。  
容器は耐熱性があり金属でない物を使用します。  
庫内中央に置き、扉を閉めます。



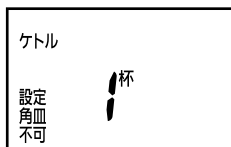
扉を閉めた後、なにも操作しないと、約3分後に自動で電源が切れます。

## 2. ケトルモードを選ぶ

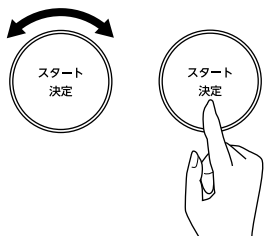
モードダイヤルを「」に合わせる



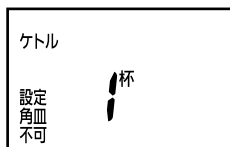
表示



## 3. 操作ダイヤルで杯数を選び スタート / 決定ボタンを押す

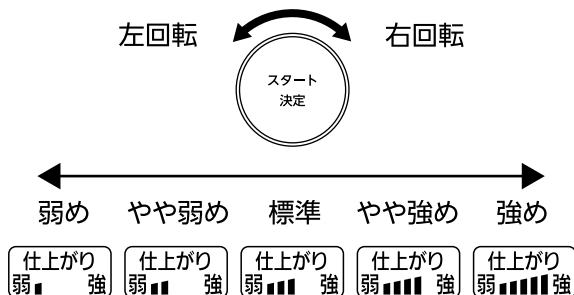


表示



1杯：200mL  
2杯：400mL

## 4. 仕上り調整をする

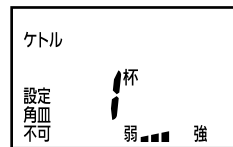


## 5. スタート / 決定ボタンを押す

加熱が開始されます。



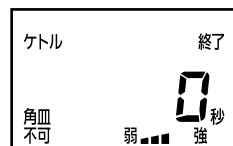
表示



加熱中の表示



加熱終了時の表示



加熱が開始され、表示部に残り時間が表示されます。  
加熱を取り消すときは、とりけしボタンを押してください。  
加熱が終了すると、ブザー音が鳴ってお知らせします。  
※消音モード時はブザー音は鳴りません。

## ⚠ 注意

- 容器が熱くなっていますので、取り出しには気を付けてください。ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。
- 調理終了後、内部の電気部品を冷却するためにファンが回ることがあります。ファン運転中は電源プラグを抜かないでください。

ファン動作中でも続けて調理できます。

# 使い方 モードダイヤル：オープン（予熱あり）

オープン

角皿

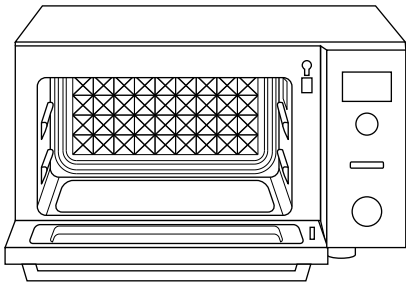
ヒーター加熱を使用します。  
付属の角皿を使用します。

## 1. 電源を入れる

扉を開けると庫内灯が点灯し電源が入ります。  
液晶は下図のような表示になります。

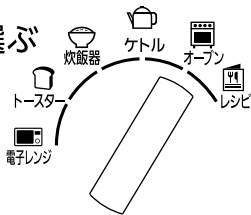


庫内灯が点灯します



扉を閉めた後、なにも操作しないと、約3分後に自動で電源が切れます。

## 2. オープンモードを選ぶ モードダイヤルを「」に合わせる



## 3. 操作ダイヤルを回して予熱を選択し スタート / 決定ボタンを押す



予熱 ↔ (予熱) なし ↔ 発酵

## 4. 操作ダイヤルを回して温度設定する



100～250℃の範囲で設定できます。  
※庫内温度が高いときは、100～210℃の範囲で設定できます。

## 5. スタート / 決定ボタンを押す

加熱が開始されます。

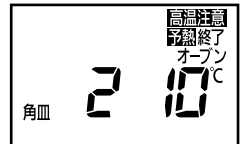


表示



加熱を取り消すときは、とりけしボタンを押してください。

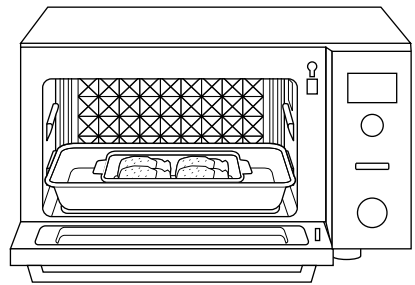
予熱完了時の表示



予熱が完了すると、ブザー音が鳴ってお知らせします。  
※消音モード時はブザー音は鳴りません。

## 6. 予熱が完了したら、10分以内に食材を入れる

庫内灯が点灯します。  
食品は耐熱容器に入れて角皿にのせ、角皿を上段または下段の角皿受けにセットして、扉を閉めます。



## 7. 時間を設定する



表示

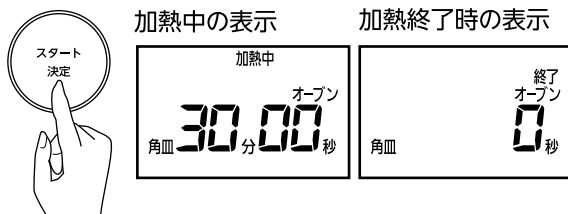


90分まで右のように設定できます。

10秒～5分	10秒単位
5～10分	30秒単位
10分～90分	1分単位

## 8. スタート / 決定ボタンを押す

加熱が開始され、表示部に残り時間が表示されます。



加熱を取り消すときは、とりけしボタンを押してください。

加熱が完了すると、ブザー音が鳴ってお知らせします。

※消音モード時はブザー音は鳴りません。

### ⚠ 注意

- 容器が熱くなっていますので、取り出しには気を付けてください。ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。
- 予熱中・加熱中・加熱直後はガラス扉や庫内壁面が熱くなりますのでやけどに注意してください。
- 調理終了後、内部の電気部品を冷却するためにファンが回ることがあります。ファン運転中は電源プラグを抜かないでください。

ファン動作中でも続けて調理できます。



# 使い方 モードダイヤル：オープン（予熱なし）

オープン

角皿

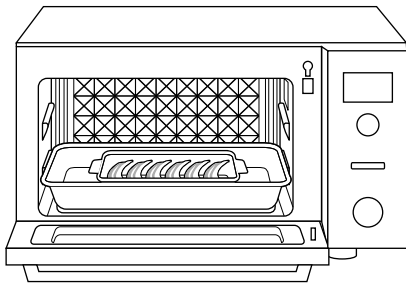
ヒーター加熱を使用します。  
付属の角皿を使用します。  
予熱はせずに調理を開始します。

## 1. 電源を入れる

扉を開けると庫内灯が点灯し電源が入ります。  
液晶は下図のような表示になります。



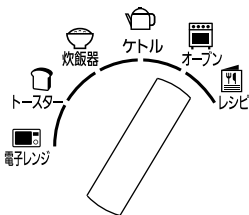
庫内灯が点灯します。  
食品は耐熱容器に入れて角皿にのせ、角皿を上段  
または下段の角皿受けにセットして、扉を閉めます。



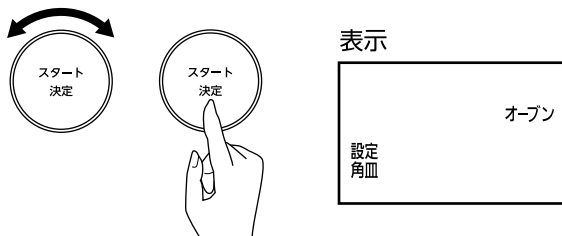
扉を閉めた後、なにも操作しないと、約3分後に自動で電源が切れます。

## 2. オープンモードを選ぶ

モードダイヤルを「」に合わせる

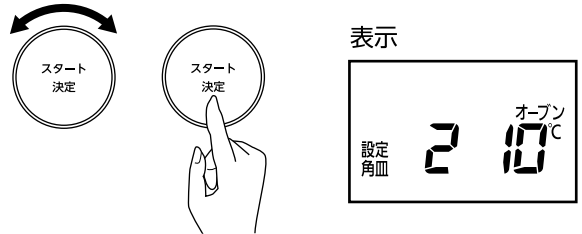


## 3. 操作ダイヤルを回して予熱なしを選択し スタート / 決定ボタンを押す



予熱 ↔ (予熱) なし ↔ 発酵

## 4. 操作ダイヤルを回して温度設定し スタート / 決定ボタンを押す



100～250℃の範囲で10℃単位で設定できます。  
※庫内温度が高いときは、100～210℃の範囲で設定できます。

## 5. 時間を設定する



90分まで右のように設定できます。

10 秒～5 分	10 秒単位
5～10 分	30 秒単位
10 分～90 分	1 分単位

## 6. スタート / 決定ボタンを押す

加熱が開始され、表示部に残り時間が表示されます。



加熱を取り消すときは、とりけしボタンを押してください。  
加熱が終了すると、ブザー音が鳴ってお知らせします。  
※消音モード時はブザー音は鳴りません。

## ⚠ 注意

- 容器が熱くなっていますので、取り出しには気を付けてください。ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。
- 予熱中・加熱中・加熱直後はガラス扉や庫内壁面が熱くなりますのでやけどに注意してください。
- 調理終了後、内部の電気部品を冷却するためにファンが回ることがあります。ファン運転中は電源プラグを抜かないでください。

ファン動作中でも続けて調理できます。

# 使い方 モードダイヤル：オーブン（発酵）

オーブン

角皿

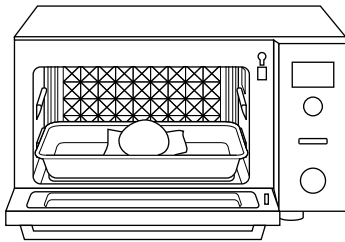
ヒーター加熱を使用します。  
付属の角皿を使用します。  
予熱はせずに調理を開始します。

## 1. 電源を入れる

扉を開けると庫内灯が点灯し電源が入ります。  
液晶は下図のような表示になります。



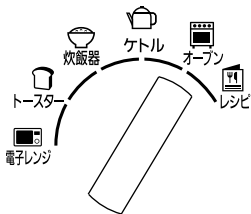
庫内灯が点灯します。  
食材は耐熱容器に入れて角皿にのせ、角皿を上段または下段の角皿受けにセットして、扉を閉めます。



扉を閉めた後、なにも操作しないと、約3分後に自動で電源が切れます。

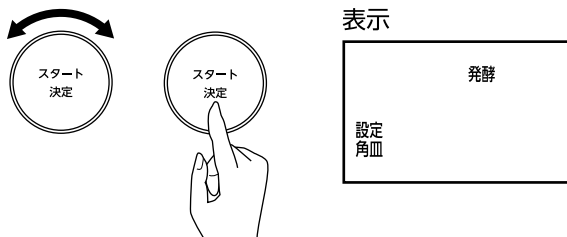
## 2. オーブンモードを選ぶ

モードダイヤルを「」に合わせる



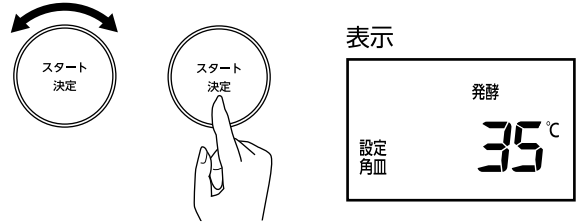
## 2. 操作ダイヤルを回して、発酵を選択し

スタート / 決定ボタンを押す



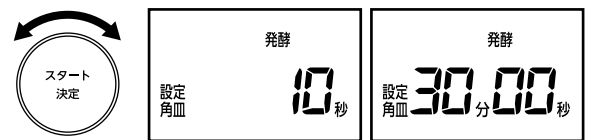
予熱 ↔ (予熱)なし ↔ 発酵 ←

## 4. 操作ダイヤルを回して温度設定し スタート / 決定ボタンを押す



35°Cと40°Cに設定できます。

## 6. 時間を設定する

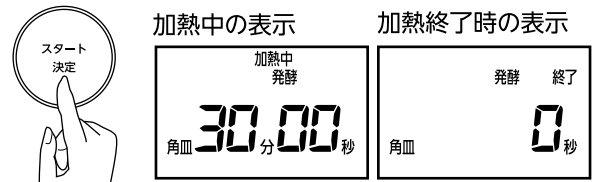


90分まで右のように設定できます。

10 秒～5 分	10 秒単位
5～10 分	30 秒単位
10 分～90 分	1 分単位

## 7. スタート / 決定ボタンを押す

加熱が開始され、表示部に残り時間が表示されます。



加熱を取り消すときは、とりけしボタンを押してください。  
加熱が終了すると、ブザー音が鳴ってお知らせします。  
※消音モード時はブザー音は鳴りません。

庫内の温度が高い場合は、高温表示がされて、動作しません。冷めるまで待ってから、使用してください。

## ⚠ 注意

- 容器が熱くなっていますので、取り出しには気を付けてください。ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。
- 調理終了後、内部の電気部品を冷却するためにファンが回ることがあります。ファン運転中は電源プラグを抜かないでください。

ファン動作中でも続けて調理できます。

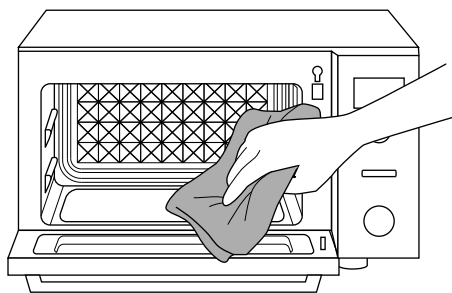
# お手入れについて

## ⚠ 注意

お手入れは、必ず本体が冷めてから行ってください。  
食品の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。火災の原因になります。  
使用後は早めにお手入れしてください。  
みがき粉、たわし、シンナー、ベンジンなどは使用しないでください。

### ■ 本体・庫内

よく絞ったふきんで拭く。



### お願い

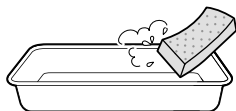
- ・周囲のシリコンパッキンや庫内塗装面はキズがつくのでこすらないでください。
- ・金属たわしや先のとがったものでこすったり、衝撃を与えたりしないでください。キズついたり、割れることがあります。

## ⚠ 注意

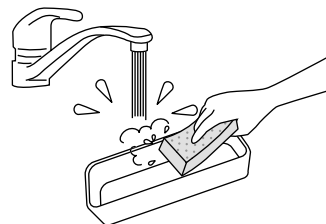
庫内は汚れがついたままにしないでください。火災の原因になります。

### ■ 角皿

- ・薄めた食器用洗剤で洗い流す。
- ・洗ったあと、よく乾かしてください。



- ・落ちにくい汚れは、ぬるま湯に浸け置きしてから洗ってください。
- ・汚れが気になるときは、食器用洗剤（中性）で洗ってください。
- ・角皿に水けが残っているとサビが付くことがあります。
- ・角皿の汚れが取りにくい場合



### お願い

食器洗浄乾燥機や食器乾燥機に入れたり、乾燥させるときに直射日光にあてて乾燥させないでください。変形破損の原因になります。



メラミンフォームスポンジ  
(洗剤を使わないタイプの白いスポンジ)で  
こすって落としてください。

時短

## ツナともやしのナムル

自動【1】  
3分

レンジ

### 材料 (2人分)

豆もやし (根切り) ……100g  
ツナ (油漬・缶) ……1缶 (70g) ] A  
塩 ……適量

### 作り方

- ①耐熱ボウルにAを入れ、ふんわりラップをかけて自動メニュー【1】を選択し、スタートする。
- ②混ぜ合わせて塩で味を調え、軽く汁気を切って器に盛る。

時短調理で完成する野菜の副菜です。

ツナ缶は油ごとそのまま調理に活用して、合わせるだけの簡単調理を実現！

時短

## キャベツとベーコンのトマト煮風

自動【2】  
5分

レンジ

### 材料 (2人分)

キャベツ ……100g  
玉ねぎ ……1/4個 (50g)  
スライスベーコン ……1枚  
トマトケチャップ ……大さじ1  
コンソメ (顆粒) ……小さじ1/2 ] A

### 作り方

- ①キャベツはザク切り、玉ねぎは薄切り、スライスベーコンは短冊切りにする。
- ②耐熱ボウルに①とAを入れ、ふんわりラップをかけて自動メニュー【2】を選択し、スタートする。
- ③混ぜ合わせて器に盛る。

時短調理で完成する野菜の副菜です。

常備菜のキャベツや玉ねぎに、ベーコンのうまみをプラス。

時短

# じゃがコーンバター

自動【3】  
5分30秒

レンジ

## 材料 (2人分)

じゃがいも・・・2個 (200g)  
ホールコーン (缶)・・・大さじ3  
バター・・・15g  
塩・・・適量  
粗挽き黒こしょう・・・適量

A

## 作り方

- ①じゃがいもは1個を6等分くらいの乱切りにする。
- ②耐熱ボウルに①とAを入れ、ふんわりラップをかけて自動メニュー【3】を選択し、スタートする。
- ③混ぜ合わせて器に盛り、粗挽き黒こしょうを振る。

時短調理で完成する野菜の副菜です。  
常備菜のじゃがいもと彩りコーンを、バター風味で包みます。

時短

# きんぴらごぼう

自動【4】  
5分

レンジ

## 材料 (2人分)

ごぼう・・・1/2本 (60g)  
にんじん・・・1/3本 (50g)  
ごま油・・・小さじ1  
白ごま・・・小さじ2  
砂糖・・・小さじ2  
しょうゆ・・・小さじ2

A

## 作り方

- ①ごぼうは皮をこすり洗いして縦割り後、斜め切りにし、酢水 (分量外) につけてアク抜きする。
- ②にんじんは棒切りにする。
- ③耐熱ボウルに①と②を入れてごま油を絡め、Aを加えてふんわりラップをかけて自動メニュー【4】を選択し、スタートする。混ぜ合わせて器に盛る。

時短調理で完成する野菜の副菜です。  
手間のかかる根菜類も自動メニューでお手軽に。少量絡めたごま油が美味しさのコツ！

時短

# ほうれん草のごま浸し

自動【5】  
4分30秒

レンジ

## 材料 (2人分)

ほうれん草・・・1/2束 (120g)  
黒すりごま・・・大さじ1  
しょうゆ・・・大さじ1/2  
砂糖・・・大さじ1/2

A

## 作り方

- ①ほうれん草はザク切りにし、根の部分は4つ割りにする。
- ②耐熱ボウルに①とAを合わせ混ぜ、ふんわりラップをかけて自動メニュー【5】を選択し、スタートする。
- ③混ぜ合わせて器に盛る。

時短調理で完成する野菜の副菜です。  
他の葉物でアレンジも可!

中華

# 豚の角煮

自動【6】  
6分

レンジ

## 材料 (2人分)

豚バラかたまり肉・・・300g  
しょうが・・・1片 (15g)  
にんにく・・・1片 (10g)  
長ねぎ・・・5cm (10g)

長ねぎ (青いところ)・・・10g  
八角・・・2~3個  
しょうゆ・・・大さじ1と1/2  
はちみつ・・・大さじ1と1/2  
酒・・・大さじ1  
オイスターソース・・・大さじ1

A

## 作り方

- ①豚バラかたまり肉はフォークで数カ所穴を開け、3cm幅に切り、しょうがは薄切り、にんにくは潰す。
- ②ビニール袋にAを合わせ、①を入れて軽くもみ込み、15分ほど漬け込む。
- ③袋から出して耐熱ボウルに入れ、ふんわりラップをかけて自動メニュー【6】を選択してスタート、終了したら肉を上下返してラップをかけ、15分ほど蒸らす。
- ④長ねぎは縦に細切りにして水にさらして白髪ねぎにし、器に盛った③に添える。

自動調理でじっくり加熱することでやわらか角煮が手軽に完成。  
出来立てを蒸らすことで味がほどよく馴染み、より美味しく仕上がります。

和食

# イワシの梅煮

自動【7】  
6分

レンジ

## 材料 (2、3人分)

イワシ (頭とワタなし)・・・5尾 (275g)  
しょうが・・・1片 (10g)  
梅干し (小)・・・3個 (30g)  
酒・・・大さじ2  
砂糖・・・大さじ2  
しょうゆ・・・大さじ1

A

## 作り方

- ①イワシは2等分に切り、しょうがは千切りにする。
- ②耐熱皿に①と梅干しを入れ、合わせたAをかける。
- ③ラップをかけて竹串などで空気穴を開け、自動メニュー【7】を選択してスタートし、終了したら器に盛る。

レンジで本格的な味わいに。梅のさっぱりとした風味がイワシの美味しさを引き立てます。

和食

# サバの味噌煮

自動【8】  
7分

レンジ

## 材料 (2、3人分)

サバ (半身・骨なし)・・・2枚 (300g)  
しょうが・・・1片 (10g)  
水・・・大さじ2  
みりん・・・大さじ2  
味噌・・・大さじ1  
酒・・・大さじ1  
砂糖・・・大さじ1

A

## 作り方

- ①サバは1枚を3等分のそぎ切りにし、皮目に十字の飾り包丁を入れ、しょうがは千切りにする。
  - ②耐熱皿に①を入れて、順に合わせたAの調味料をかけ、ラップをかけて竹串などで空気穴を開ける。
  - ③自動メニュー【8】を選択してスタートし、終了したら器に盛る。
- ※ 煮汁のみさらにレンジモードで500Wを選択し、2分加熱してかけると、より美味しくいただけます。

レンジで簡単、サバの味噌煮。お手持ちの調味料で家庭的な味わいに。しょうが風味が効いています。

和食

## あさりの酒蒸し

自動【9】  
3分

レンジ

### 材料 (2人分)

あさり (殻付き) ……200g  
酒 ……大さじ2  
小ねぎ (小口切り) ……適量

### 作り方

- ①砂抜きしたあさを耐熱皿に入れて酒を振りかける。
- ②ふんわりラップをかけて自動メニュー【9】を選択してスタートする。
- ③終了したら器に盛り、小ねぎを散らす。

シンプル調理で、あさりのうまみが凝縮！  
あさりの身は加熱し過ぎず、ぷっくりとした仕上がりに。

和食

## かぼちゃの煮物

自動【10】  
7分

レンジ

### 材料 (2人分)

かぼちゃ ……200g  
水 ……大さじ2  
みりん ……大さじ1  
砂糖 ……大さじ1  
酒 ……大さじ1  
しょうゆ ……大さじ1/2

A

### 作り方

- ①かぼちゃはピーラーを使ってまだらに皮をむき、大きめのひと口大に切る。(8切れ目安)
- ②耐熱ボウルに①とAを入れてふんわりラップをかけ、自動メニュー【10】を選択してスタートする。
- ③終了したら器に盛る。

自動調理で作る簡単かぼちゃ煮。  
ほどよく味が染み込んで、彩りよくほっくりと仕上がります。



お菓子

# カスタードクリーム

自動【11】  
5分

レンジ

材料 (出来上がり約280g)

卵・・・1個  
砂糖・・・大さじ4  
牛乳・・・200ml  
薄力粉・・・大さじ2  
バニラエッセンス・・・適量  
バター (無塩)・・・10g

## 作り方

- ①耐熱ボウルに卵を入れて溶きほぐし、砂糖を加えて泡立て器でよく混ぜる。
- ②牛乳を少しずつ加えて混ぜ合わせ、振った薄力粉を入れてさらに混ぜ、バニラエッセンスを加える。
- ③ラップなしで自動メニュー【11】を選択してスタートし、終了したら取り出してすぐに泡立て器でよく混ぜ合わせ、バターを加えてさらによく混ぜる。
- ④ザルでこし、粗熱が取れたら表面に密着するようにラップをかけ、冷蔵庫で冷やす。

レンジで作る簡単カスタードクリームは、クリーミーな仕上がり。  
シンプルに、卵の美味しさが引き立ちます。

お菓子

# チョコレートバーク

自動【12】  
2分30秒

レンジ

材料 (15cm角1枚分)

板チョコレート (ミルク)・・・1枚 (50g)  
板チョコレート (ホワイト)・・・1枚 (45g)  
ミックスマッツ・・・大さじ2  
ミックドライフルーツ・・・大さじ2

## 作り方

- ①2種の板チョコレートはそれぞれ適当な大きさに割り、クッキングシートを敷いた耐熱皿の上に間を開けずにランダムに並べる。(15cm角が目安です)
- ②自動メニュー【12】を選択してスタートし、終了しチョコレートが柔らかくなったら取り出して竹串で線を引き、マーブル模様を描く。
- ③粗砕きしたミックスマッツとミックドライフルーツをちりばめて冷蔵庫に入れ、冷やし固める。
- ④適当な大きさに割って器に盛る。

チョコレートで木の皮 (バーク) を模したアメリカの定番おやつ。  
チョコレートは2色使うとマーブル状に仕上げられます。

お菓子

# そばかりんとう(ごま塩味)

自動【13】  
10分

レンジ

## 材料 (12個分)

ゆでそば・・・1玉 (170g)  
白ごま・・・小さじ4  
薄力粉・・・小さじ2  
塩・・・小さじ1/2

A

## 作り方

- ①そばは洗ってキッチンペーパーでよく水けを拭き取り、5～6cm長さに切る。
- ②ビニール袋に①とAを入れてよくまぶす。
- ③12個に分け、クッキングペーパーを敷いた耐熱皿に真ん中をあけて6個置き、自動メニュー【13】を選択してスタートする。(2回繰り返す)
- ④終了して粗熱が取れたら器に盛る。

ゆでそばを使って作るかりんとうは、香ばしいごま塩味と仕上がりのサクサク感が後を引く味わい。

洋食

# ローストビーフ

自動【14】  
15分

  
角皿 上段

オーブン

## 材料 (2、3人分)

牛かたまり肉(※)・・・400g  
しょうゆ・・・大さじ1  
塩・・・小さじ2/3  
赤ワイン・・・大さじ1  
おろしにんにく・・・小さじ1/3  
〈付け合わせ〉  
粗挽き黒こしょう・・・少々  
ミックスベビーリーフ・・・適量  
オリーブ油・・・小さじ1  
ミニトマト・・・適量  
あらびきマスタード・・・適量

B

※8cm×5cm×14cm程度の牛肉を使用

## 作り方

- ①牛かたまり肉は冷蔵庫から出して2時間ほどおいて室温に戻し、Aを全体にもみ込み、形を整える。
- ②フライパンにオリーブ油を熱し、強火で表面に30秒ずつ焼き色をつける。(6面)
- ③角皿にクッキングシートを敷き、②のをせて上段に入れ、自動メニュー【14】を選択してスタートし、終了したらそのまま20分置いて火を通す。
- ④クッキングシートに残った肉汁は、こして小鍋に入れ、Bを加えてひと煮立ちさせる。
- ⑤③を食べやすく切って器に盛り、付け合わせを添えて④を別添する。

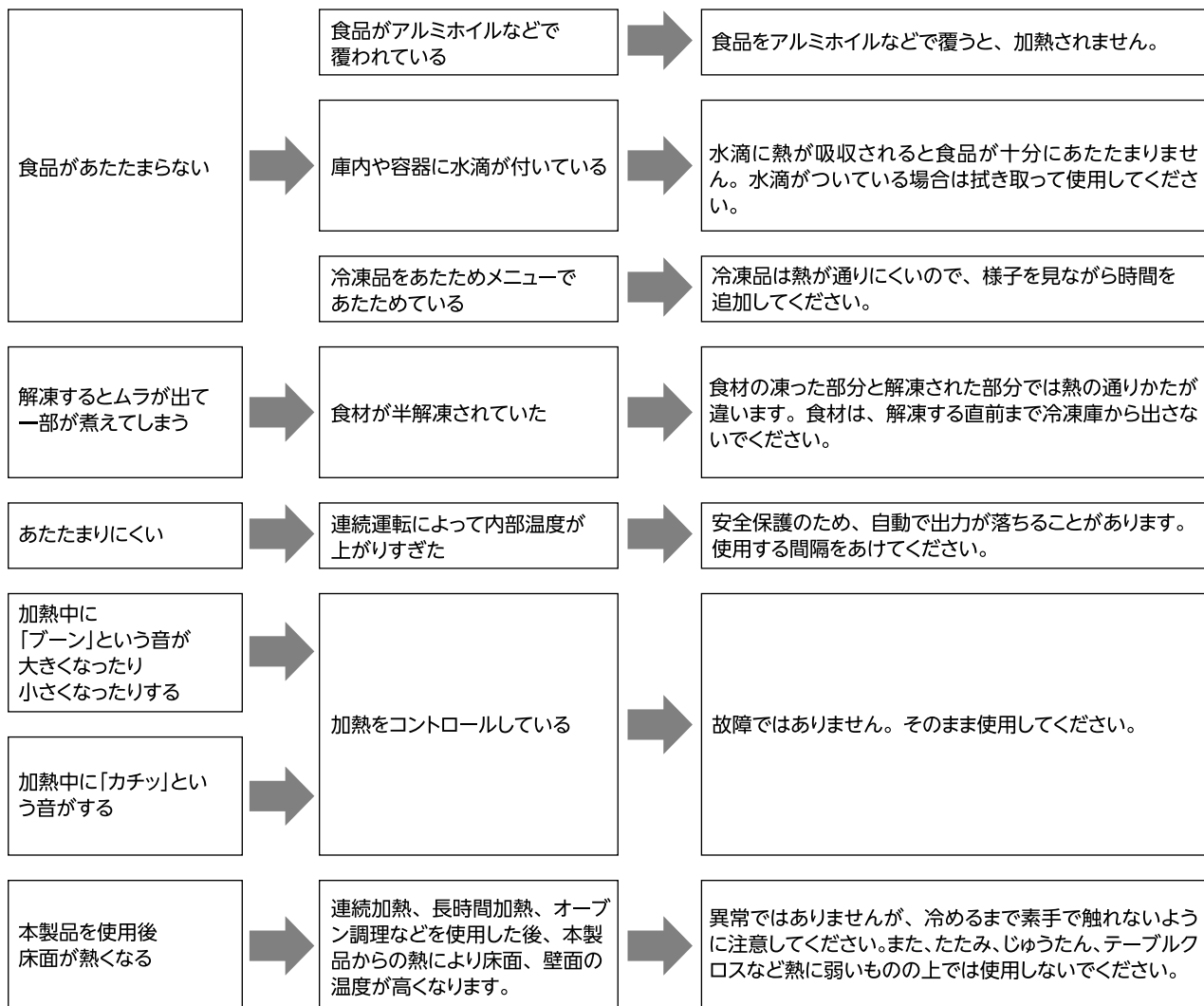
焼き色を付けたら自動調理で、ごちそうローストビーフの完成です。

# 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読み、以下の点を確認してください。

扉を開けても電源が入らない	電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていない	電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
	電源ブレーカーが入っていない	安全を確認の上、電源ブレーカーを入れてください。
ボタンを押しても反応しない	電源が切れている(表示が消えている)	扉を開けて電源を入れてください。
	チャイルドロックされている	チャイルドロックを解除してください。(→P16)
加熱中に電源が切れる(ブレーカーが切れる)	使用できる電源の量を超えている	他の電気製品のスイッチを切る、別のブレーカーの回路に接続するなどして、回路の容量を超えないようにしてください。
動作しない	扉がしっかり閉まっていない	扉をしっかり閉めてください。
1分ごとに、5分までお知らせ音が鳴る	調理後、食品を取り忘れている	扉を開けると音は止まります。庫内の食品を取り出してから、扉を閉めてください。
火花が出る	アルミホイルを使用している	レンジ加熱ではアルミホイルは使用しないでください。(→P10)
	金銀模様のある容器を使用している	金銀模様のある容器は使用しないでください。(→P10)
	庫内に食品かすなどが付着している	庫内をお手入れしてください。(→P28)
煙が出る、ニオイがする	初めて使用する前から焼きをしていない	初めて使用する前から焼きをしてください。(→P14)
レンジ加熱中扉に水滴がつく	食品から出た水蒸気が扉に結露する	故障ではありません。結露したときは、ふきんで拭き取ってください。
加熱が終了してもファンの音がする	加熱が終了した後も内部を冷却するためにファンが回る	内部が冷却されるまでお待ちください。電源プラグは抜かないでください。

# 故障かなと思ったら



# 仕様

電源		AC100V	
定格周波数		50Hz	60Hz
レンジ	定格消費電力	900W	1250W
	定格高周波出力	500W、200W 相当	650W、500W、200W 相当
	発振周波数	2450MHz	
	タイマー	650W・500W：10秒～15分、200W相当：10秒～60分	
トースター	定格消費電力	820W	
	ヒーター出力	上ヒーター:800W	
	タイマー	10秒～30分	
オープン	定格消費電力	1380W	
	ヒーター出力	上ヒーター：800W、下ヒーター：550W	
	温度調節	35/40℃(発酵)、100～250℃(庫内温度が高いときは210℃まで)	
	タイマー	10秒～90分	
外形寸法		幅485×奥行376×高さ302mm	
加熱室の有効寸法		幅283×奥行322×高さ192mm	
庫内総容量※1		18L	
製品質量（付属品含まず）		15.3kg	
電源コード長さ		1.5m	
区分名※2		B	
電子レンジ機能の年間消費電力量※3		62.0kWh/年	
オープン機能の年間消費電力量※3		10.6kWh/年	
年間待機時消費電力量※3		0.0kWh/年	
年間消費電力量※3		72.6kWh/年	

※1 庫内総容量とは、JISの判定基準にもとづき算出された容量です。

※2 区分名は、家庭用品品質表示法および省エネ法にもとづき、機能・加熱方式・庫内容量の違いで分かれています。

※3 年間消費電力量は、省エネ法特定機器「電子レンジ」測定法により測定した数値です。実際に使用する年間消費電力量は、周囲環境・使用回数・使用時間・食品の量によって左右されます。

コンセントに電源プラグを接続した状態で、表示部が消灯しているとき（待機時）の消費電力は0Wです。

※商品の仕様は予告なく変更する場合があります。

## アフターサービス（必ずお読みください）

### 1. 保証書の内容のご確認と保管について。

この商品には保証書がついています。保証書はお買い上げの販売店にて販売店名・お買い上げ日などの記入をご確認の上、内容をよくお読みになり大切に保管してください。

### 2. 保証期間はお買い上げの日から1年間です。

保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

### 3. 保証期間後に修理を依頼される時は・・・

お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる製品については、ご要望により有料で修理いたします。

### 4. 補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後 8 年間です。

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。

### 5. 修理依頼、消耗品のご購入は、お買い上げの販売店、または「トップバリュお客さまサービス係」にご相談ください。修理品は、持ち込み修理となります。

### 6. ご使用中に普段と変わった状態になりましたら、ただちにご使用を中止して、点検・修理をお買い上げの販売店、または「トップバリュお客さまサービス係」にご相談ください。

### 7. アフターサービスについてわからないことは・・・

アフターサービスについてご不明な場合は、本書に記載の「トップバリュお客さまサービス係」にお問い合わせください。

商品の譲渡・リサイクル品については、保証適用を受けられない場合があります。ご注意ください。

品番	HC-MV181-WH		
※お買い上げ日	年	月	日
※お客さま	ご住所 ご芳名	様 電話 ( )	—
※販売店	住所 店名	電話 ( )	—

※印欄に記入のない場合は無効になりますので必ずご確認ください。

本書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。お買い上げの日から上記期間中に故障が発生した場合は本書をご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

〈無料修理規定〉

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店で無料修理いたします。
- 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合には、商品と本書をご持参・ご提示のうえ、お買い上げの販売店にご依頼ください。
- ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- ご贈答品等で本保証書に記入してある販売店に修理がご依頼できない場合には、下記のトップバリュお客さまサービス係にご相談ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  - (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
  - (ロ) 落下等による故障及び損傷。
  - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障及び損傷。
  - (ニ) 一般家庭用以外（例えば、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。
  - (ホ) 本書の提示がない場合。
  - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客さま名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。 This warranty is valid only in Japan.
- 本書再発行はいたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。

修理メモ

※この保証書は本書に表示した期間、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お客さまの法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または下記のトップバリュお客さまサービス係にご相談ください。

※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詳しくは「アフターサービス」をご覧ください。

### 愛情点検

### ●長年ご使用の「レンジ生活」の点検を！



このような症状はありませんか？

- 電源コード・プラグが異常に熱い。
- コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 異常な音や焦げくさいニオイがする。
- その他異常や故障がある。
- オープン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。
- スタートしても加熱しない。
- 加熱終了しないときがある。

ご使用中止

事故の防止のため、電源プラグを抜き、必ずお買い上げのお店に点検（有料）を相談してください。

### ●中国製

販売者 **イオン株式会社**  
〒261-8515 千葉県千葉市美浜区中瀬1-5-1  
●トップバリュお客さまサービス係  
TEL.0120-30-1580(10~17時:日曜日は除く)



未来に森を残すため  
FSC® 認証材および管理原材料  
からつくられています。