

## 電子レンジ KRD-1871

### 取扱説明書 (保証書付)

ご使用前に必ずお読みください。



### 目次

安全上のご注意	1～5
使用上のお願い	5
各部のなまえ	6～7
使える容器・使えない容器	8
上手な使い方	9
1 あたため 2 冷凍ごはん	10
3 飲み物	11～12
4 冷凍食品	13
解凍	14
手動調理「レンジ」	15～16
お手入れのしかた	17
うまく仕上がらないときは	18
故障かな?と思ったら	19
こんな表示が出たときは	19
デモモード解除のしかた	20
仕様	20
アフターサービスについて	21
保証・無料修理規定	22
保証書	23
お客様相談窓口	23

このたびは、コイズミ電子レンジをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。  
ご使用前に、必ずこの「取扱説明書」をよくお読みになり、正しくご使用ください。  
なお、この取扱説明書には保証書が付いています。お読みになった後は、大切に保管してください。

●ご使用前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。→ P.1～5

# 安全上のご注意

ご使用前に、安全上のご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には、お使いになる方や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐための重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

-  **危険** 誤った取り扱いをしたときに、死亡や重傷を負う危険性がきわめて高いもの。
-  **警告** 誤った取り扱いをしたときに、死亡や重傷を負う可能性があるもの。
-  **注意** 誤った取り扱いをしたときに、使用者が軽傷や物的損害をこうむる可能性があるもの。

絵表示の例

-  △記号は、注意をうながすものです。
-  ⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。
-  ●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグを持ってコンセントから抜いてください）が描かれています。

※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場所に必ず保管してください。

## ご使用前

### 危険

-  改造はしない。修理技術者以外の方は、分解したり修理をしない。  
火災・感電・けがの原因となります。  
修理はお買い上げの販売店または小泉成器株式会社「お客様相談窓口」にご相談ください。
-  吸気口、排気口、製品の穴やすき間に針金や指などの異物を入れない。  
感電・異常動作・けが・故障の恐れがあります。異物が入ったときは、お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「お客様相談窓口」にご相談ください。

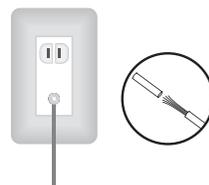
### 警告

-  AC100V以外では使用しない。  
火災・感電の原因となります。
-  コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。  
感電・ショート・発火の原因となります。
- 電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねて使用しない。また、重い物を載せたり、はさみ込んだり、高温部に近づけたりしない。  
電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。
-  延長コードは使用せず、定格15A以上のコンセントを単独で使用する。  
他の器具と併用すると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。
-  電源プラグは清潔にする。刃および刃の取付面にほこりが付着している場合は拭き取る。  
ショート・火災の原因となります。
- 電源プラグは根元まで確実に差し込む。  
感電・発火・発煙の恐れがあります。
-  電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに先端の電源プラグを持って抜く。  
断線して感電・発火する恐れがあります。 
-  長時間使用しないときは、電源プラグを抜く。  
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。

## 据え付けるとき

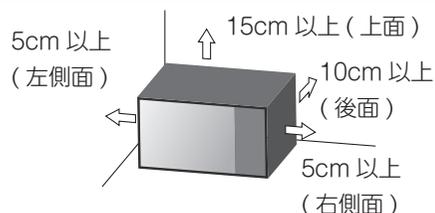
### 警告

	<p>製品の梱包材や付属品はすべて取り除く。 梱包材が発火し、火災・やけどの恐れがあります。</p> <p>包装用ポリ袋は、乳幼児の手の届かない場所に保管または廃棄する。 頭からかぶるなどすると、口や鼻をふさがり窒息の原因となります。</p>
	<p>アースを確実に取り付ける。故障や漏電のときに感電する原因となります。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>アース端子付きコンセントを使用するとき アース線がレンジ本体後面のアース端子（ネジ）に確実に取り付けられていることを確認してから、アース線先端部分の被覆を取りはずし、芯線をアース端子に固定する。アース線の先端がコンセントに触れないように注意する。</li> </ul> <p>※アース線を接続できない物 ガス管、水道管、電話線のアース、避雷針 アース線がはずれたり、ゆるんだりしていないか、定期的に点検してください。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>アース端子付きコンセントがないとき 販売店または電気工事店にご相談ください。（本体価格に工事費は含まれていません）</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>「電気工事士」の有資格者による D 種接地工事が必要な据え付け場所</li> </ul> <p>&lt;湿気の多い場所&gt; 土間、コンクリート床、酒やしょうゆなどの醸造・貯蓄場所など</p> <p>&lt;水気のある場所&gt; 洗い場などの水気のある場所、水を使用する土間、結露がおきやすいところ （漏電遮断器の取り付けも法律で義務付けられています）</p> </div>
	<p>燃えやすい物や熱に弱い物を近づけない。 レンジ本体は、たたみ・じゅうたん・テーブルクロス・プラスチックなどの上には置かないでください。また、カーテンやスプレー缶などを近づけないでください。 引火・破裂の原因となります。</p> <p>水のかかる場所や蒸気の出る機器、火気の近くでは使用しない。 火災・感電・漏電の原因となります。（機器例：加湿器、炊飯器、ポットなど）</p>



### 注意

	<p>壁などから離す。 吸気口・排気口など周りを密閉した状態で使用すると過加熱して発火する恐れがあります。放熱や排気による壁の汚れ・変色・結露・故障の原因となります。 ※後方がガラスの場合、20cm 以上離してください。</p>
	<p>十分な強度を持った平らな場所に置く。 強度が不十分なテーブルや傾いた場所に置くと、落ちたり倒れたりして、けがの原因となります。 ※もし地震などで転倒・落下した場合は、そのまま使用せずお買い上げの販売店または小泉成器株式会社「お客様相談窓口」にご相談ください。</p>



# 安全上のご注意 (つづき)

## 使用するとき

### 警告

	<p>異常・故障時には、直ちに使用を中止する。</p> <p>発火・発煙・感電の恐れがあります。すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「お客様相談窓口」にご相談ください。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。</li><li>● 本体にさわると電気を感ずる。</li><li>● 異常なおいがしたり煙が出る。</li><li>● 自動的に切れないときがある。</li><li>● ドアや庫内に著しい変形がある。</li><li>● その他の異常・故障がある。</li></ul>
	<p>子供だけで使用させない。</p> <p>乳幼児の手の届く場所では使用しない。</p> <p>やけど・感電・けがの原因となります。</p>
	<p>調理以外の目的で使用しない。</p> <p>過加熱や異常動作による発火・やけど・けが・破損・火災の原因となります。</p> <p>衣類・ふきん類・市販のレンジ加熱用湯たんぽ・哺乳瓶（消毒バッグ）・カイロ・風呂湯保温器などは加熱しないでください。</p>
	<p>加熱中に電源プラグを抜き差ししない。</p> <p>感電・火災の恐れがあります。</p>
	<p>製品のまわりを密閉した状態にしたり、吸気口・排気口をふさいだりしない。</p> <p>過加熱して発火する恐れがあります。</p>
	<p>ドアに乗ったり、ぶら下がったり、無理な力を加えたりしない。</p> <p>レンジ本体が倒れたり落下したり電波漏れによる傷害・やけどの原因となります。</p>
<p>レンジ本体の上に物を置いたり、布などをかぶせたりしない。</p> <p>置いた物が過加熱し、変形・こげ・発火・火災の原因となります。</p>	

### 注意

	<p>ドアを開けるときは、のぞき込まない。</p> <p>熱気や水蒸気などで、やけどの原因となります。</p>
	<p>ドアガラスに物をはさんだまま加熱しない。</p> <p>電波漏れによる障害の恐れがあります。</p>
	<p>テーブルプレートやドアガラスに、物をぶついたり衝撃を加えない。</p> <p>破損し、けがの原因となります。</p>
	<p>庫内の食品が燃え出したときはドアを開けない。</p> <p>ドアを開けると空気が入り、勢いよく燃え出し、火災の原因となります。</p> <p>食品が燃えたときは次の手順で処置してください。</p> <ol style="list-style-type: none"><li>① ドアを閉めたままとりけしキーを押し、運転を止めてから電源プラグを抜きます。</li><li>② レンジ本体から燃えやすい物を遠ざけ火が消えるのを待ってください。</li><li>③ 火が消えないときは水が消火器で消してください。</li></ol> <p>※そのまま使用せず、お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「お客様相談窓口」にご相談ください。</p>
	<p>使用するキーを間違えない。</p> <p>仕上りが悪くなる原因となります。</p> <p>加熱しすぎてこげ・発火・火災の原因となります。</p>

## ⚠ 注意

業務用として使用しない。また、不特定多数の人が使用する場所に置かない。  
連続過負荷による故障の恐れがあります。



食品容器の出し入れは引きずらない。  
テーブルプレートに傷が付くと、破損・火花・故障の原因となります。

食品カスや油などが付いたまま加熱しない。  
バターやチーズなど、油脂分の多い食品が庫内に付着したまま使用すると、発煙・発火の原因となります。



ドアを開閉するときは、指のはさみ込みに注意する。  
やけど・けがの原因となります。

## 調理するとき

## ⚠ 警告

缶詰、びん詰、袋詰、レトルト食品、真空パック入り食品は移し替える。  
鮮度保持剤（脱酸素剤）は取り除く。  
発火・破裂・製品の破損・やけど・けがの原因となります。



殻や膜のある食品は殻を取るか切れ目を入れる。  
イカ・栗・ぎんなん・ソーセージなどは破裂し、やけど・けがをする恐れがあります。



びん詰など、密閉性の高い容器のフタや栓ははずす。  
容器が破裂し、やけど・けがの恐れがあります。

ベビーフードや介護食をあたためるときは、加熱後にかき混ぜてから温度を確認する。  
やけどの恐れがあります。

食品や飲み物などを加熱しすぎない。

発煙・発火の原因となります。

食品：特に天ぷらなどの揚げ物

飲み物：牛乳・コーヒー・生クリーム・油脂分の多い液体やお酒など

加熱中や、加熱後食品を取り出すときにテーブルに置いたり異物が入るなどの衝撃を受けると突然飛び散ることがあり、やけどの恐れがあります。

※加熱しすぎたときは、少し時間をおいて、庫内から取り出してください。

※少量の食品は自動で加熱せず、手動で様子を見ながら加熱してください。

※牛乳、コーヒーは P.11～12、お酒は P.15～16を参照してください。



生卵やゆで卵（殻付き、殻なしとも）、目玉焼きは加熱しない。

レンジで卵を加熱すると破裂し、製品の破損・けが・やけどの原因となります。取り出した後に、突然破裂することもあります。

※卵はよく割りほぐしてから加熱してください。

※ゆで卵（おでん、八宝菜などの卵）のあたため直しもしないでください。

100g 未満の食品は自動加熱しない。

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

# 安全上のご注意 (つづき)

## 調理するとき (つづき)

### 注意

	<p>庫内に何も入っていない状態のまま加熱しない。 故障・発火の原因となります。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 本体や庫内が異常に加熱され、高温になり、やけどの原因となります。</li><li>● また長時間加熱や、少量の食品加熱後も庫内が熱くなり、やけどの原因となりますので、終了直後は庫内に触れないでください。</li></ul>
	<p>金属製の容器や金串は使用しない。 火花が出て、テーブルプレートやドアガラス割れによるけがの恐れがあります。 アルミで加工した紙箱やパック、テープなども使用しないでください。金銀模様のある容器も使用しないでください。</p>
	<p>ラップをはずすときは、蒸気の熱に注意する。 蒸気が一気に出て、やけどの恐れがあります。</p>

## お手入れのとき

### 警告

	<p>お手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜く。 感電・けがの恐れがあります。</p>
	<p>お手入れはレンジ本体が冷めてから行う。 やけどの恐れがあります。</p>
	<p>ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない。 感電する恐れがあります。</p>

# 使用上のお願い

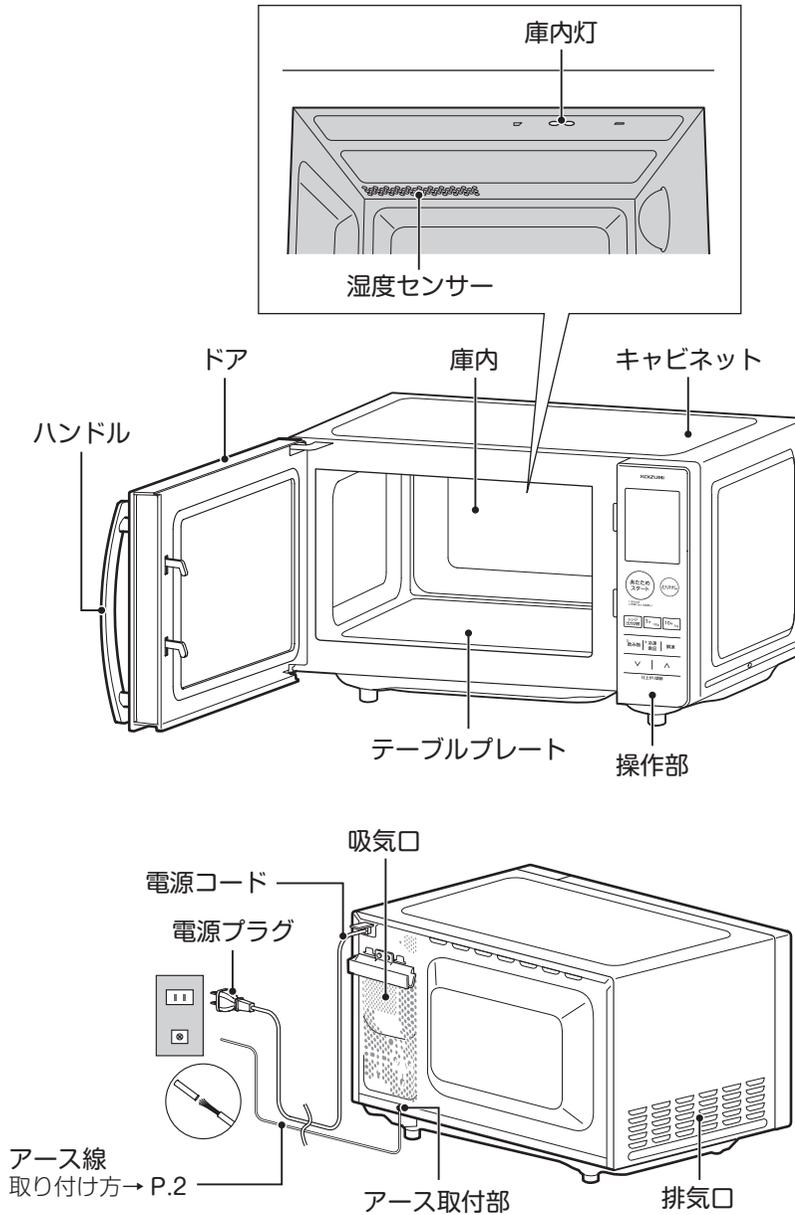
## 自動加熱および調理加熱全般について

- 本書に記載している食品・分量・調理方法で加熱する。  
記載している内容と違うと、仕上がりが悪くなる原因となります。指定分量以外の場合や市販の料理本などの調理は、手動調理「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。
- 食品や調味料などを庫内に入れたままにしない。  
間違えて運転した場合、発火・火災の恐れがあります。
- 食品を入れ、ドアを閉めて5分以内にキーを押す。  
5分以上経過した場合、自動的に電源が切れます。
- 加熱直後は庫内が高温のため、ドアを開けて十分に冷ましてから使用する。  
庫内の余熱で加熱しすぎたり、ラップをかけて食品を庫内に入れたときに溶ける恐れがあります。
- ミックスベジタブルや小さく切ったにんじんは、少量でのあたためはしない。  
火花が出てこげたり、発煙・発火の原因となります。
- 少量の食品(100g未満)を加熱するときは、手動調理で加熱時間を20～30秒に設定し、様子を見ながら加熱する。

レンジ本体の設置場所は、テレビ・ラジオ・無線機器(無線LANなど)やアンテナ線などからは4m以上離す  
雑音や映像の乱れ、通信エラーの原因となります。

# 各部のなまえ

## 本体



### 電源を入れるには

ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」が点灯します。  
電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは、電源は入りません。

### 待機電力オフ機能

待機中の消費電力を節約するため、電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入らないようになっています。

ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」が点灯します。  
「0」表示のまま放置すると、約5分後に自動的に電源が切れます。

# 各部のなまえ (つづき)

## 操作部

キーは中央を押してください。キーの端を押すと、動作しないことがあります。

### 表示部

(説明のためすべてを表示した状態です)

- レンジ出力、時間、仕上り調節、仕上りサインなどを表示します。
- ドアを開けると電源が入り、表示部の「0」が表示され、バックライトが点灯します。

### スタートキー

- ◎1回押し → ごはんやおかずの自動あたため。
- ◎2回押し → 冷凍ごはんの自動あたため。
- 加熱をはじめるときに押します。調理の途中でドアを開けると、動作内容が点灯します。再び加熱をはじめるときは、ドアを閉めてもう1度押します。(5分以上経過すると自動的に電源が切れます)  
※1あたため～4冷凍食品は、加熱をはじめてから10秒以内にドアを開けた場合は「0」に戻ります。

### レンジ出力切替キー

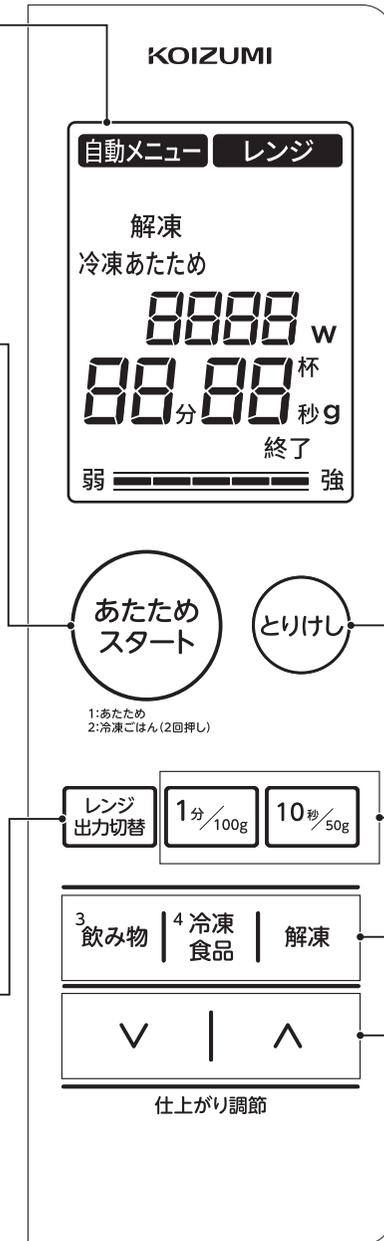
- レンジ出力を設定するときを使用します。→ P.15
- ◎レンジ出力の切替



と変わります。

### ※電源周波数地域と表示について

電源周波数によって、レンジ出力値が異なります。  
50Hz … 500W  
60Hz … 650W・500W



### とりけしキー

- 押し間違えたとき、途中で加熱をとりけしたいときに使用します。

### 時間 / 重量キー

- 加熱の時間や重量の設定のときに使用します。

### 自動メニュー

- 下記の調理に使用します。  
3 飲み物 (牛乳、コーヒー)  
4 冷凍食品  
解凍

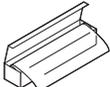
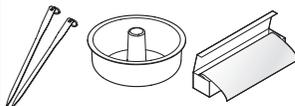
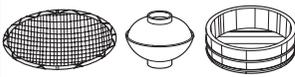
### 仕上り調節キー

- 仕上りを調節するときを使用します。→ P.10～14

# 使える容器・使えない容器

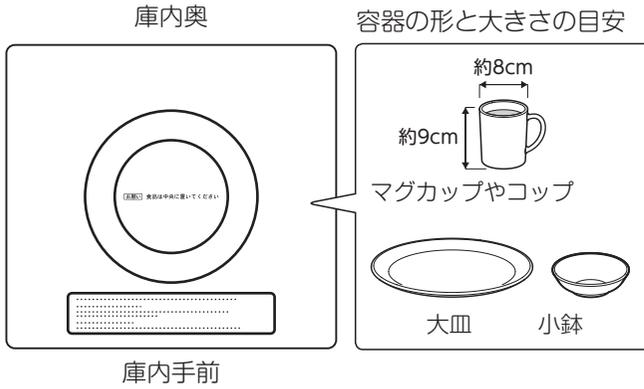
使えない容器にご注意ください。

- プラスチック類は家庭用品品質表示法に基づく耐熱温度表示をご覧ください。
- 材質や耐熱温度がわからない容器は使わないでください。

○: 使える容器	注意
<p>耐熱性ガラス容器</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ただし、急に冷やすと割れることがあります。</li> </ul>
<p>陶器・磁器</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ただし、色絵付け・ひび模様・金銀模様のある物は器を傷めたり、火花が飛ぶことがあるので使えません。</li> <li>●素焼きの陶器などの吸水性の高い物は、熱くなることがあるので注意してください。</li> </ul>
<p>耐熱性プラスチック容器 シリコン容器</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●耐熱温度が 140℃以上の物で「電子レンジ使用可」の表示のある物は使えます。</li> <li>●熱に弱いふたや、密閉性の高いふたは、はずしてください。</li> <li>●時間をかけすぎると、変形したり、燃えたりすることがあります。</li> <li>●砂糖やバター、油を使った料理など高温になる食品には使えません。</li> </ul>
<p>ラップ類</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●耐熱温度が 140℃以上の物は使えます。</li> <li>●砂糖・バター・油を使った料理など高温になる食品には使えません。</li> </ul>
✕: 使えない容器	注意
<p>金属容器・金串 アルミホイル</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●火花が出て、テーブルプレートやドアガラス割れによるけがの恐れがあるので使えません。</li> <li>●ただし、アルミホイルは加熱しすぎる部分を覆うなど部分的に使えます。</li> <li>●詳しくは P.14 を参照ください。</li> </ul>
<p>耐熱性のないガラス容器</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●カットガラスや強化ガラスも使えません。</li> </ul>
<p>熱に弱いプラスチック容器</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●耐熱温度が 140℃未満の物や電波で変質する物（ポリエチレン、スチロール、メラミン、フェノール、ユリア樹脂など）は、変形したり、燃えたりすることがあるので使えません。</li> </ul>
<p>木・竹・紙製品、漆器など</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●こげたり、燃えたり、火花が飛ぶことがあります。</li> <li>●塗りがはげたり、ひび割れ、変色の恐れがあります。</li> <li>●特に針金やホッチキスを使っている物は、そこに電波が集中して燃えやすくなります。</li> </ul>

# 上手な使い方

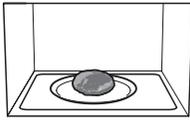
## 置き方の例



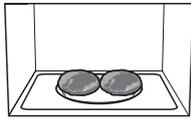
### 容器の形状に合わせて置く

- 容器はできるだけ背が低く、口の広い物を使用してください。
- 複数の食品の場合は、中央に寄せて置いてください。

### あたため

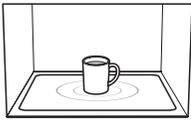


1 個

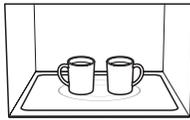


2 個

### 飲み物

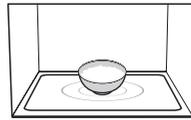


1 杯

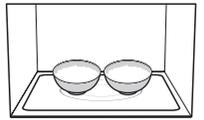


2 杯

### ごはん



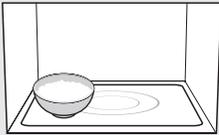
1 杯



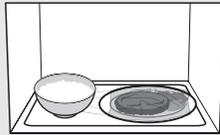
2 杯

## 上手に加熱ができないときの例

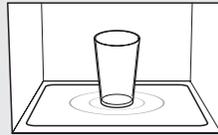
- 以下のような場合、食品が過加熱になったり、食品を上手に加熱できません。



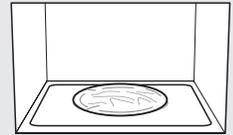
食品が中央からはずれている。



違う大きさの容器を複数使用。



背の高い容器を使用。

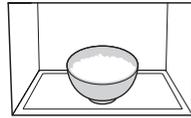


ふたや、ラップをすき間なくかけて使用。

# 1 あたため 2 冷凍ごはん

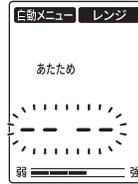
## 1 食品を庫内に入れる

- 食品はテーブルプレート中央に置いてください。



## 2 あたためスタートを押す

- 1回押し → ごはん、おかずのあたため
- 2回押し → 冷凍ごはんのあたため (3秒間) 約3秒後に加熱が始まります。
- 「- - -」が左から右へ点灯します。



## 3 お好みの仕上りを選ぶには

- ▼ または ▲ を押して強め弱めを加減してください。
- スタート後 15 秒以内に設定してください。



▼ : 仕上りを弱くするとき。 ▲ : 仕上りを強くするとき。

※何もしなければ自動で [弱] に設定されます。

## 4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5分間)

### お願い

- 飲み物のあたためは、飲み物キーを使用してください。→ P.11~12
- 庫内が冷めた状態で加熱してください。庫内が熱いと上手にあたためできません。

### 上手にあたためるために

- 食品の分量に合う大きさの容器を使用してください。(食品を入れたときに7~8分目)

### さらに加熱するには

- 手動調理「レンジ」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→P.15~16

あたためるときのポイントと注意点 ※1度にあたためられる分量は100~300gです。

- ごはん類 (常温・冷蔵)  
かたまりはほぐし、固めの物は水を振りかけて加熱してください。
- 冷凍ごはん 1杯約150g  
平らにラップで包み(厚み2~3cm)、耐熱平皿に載せて加熱してください。
- めん類  
加熱後によくかき混ぜてください。
- おかず  
加熱後によくかき混ぜてください。  
また、生卵やゆで卵(殻つき、殻なしとも)、目玉焼きは、破裂する恐れがあるので、加熱しないでください。
- カレー・シチューなど  
飛び散る恐れがありますので、ふんわりとラップをしてください。

※冷凍ごはん以外の冷凍物は、4 冷凍食品か、手動調理「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。→ P.13、15~16

## 警告



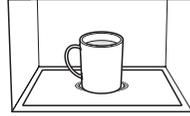
100g 未満の食品は自動加熱しない。  
過加熱となり食品が発火する恐れがあります。

冷凍物と飲み物は自動あたためで加熱しない。  
過加熱となり、加熱中や取り出すときに突然沸とうし、やけどの原因となります。  
※牛乳、コーヒーは P.11~12、お酒は P.15~16 を参照ください。

# 3 飲み物

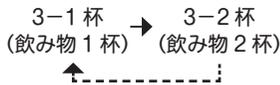
## 1 食品を庫内に入れる

- 飲み物を入れたマグカップはテーブルプレート中央に置いてください。



## 2 飲み物を設定する

- 3** 飲み物 を押して飲み物と分量を設定します。
- 3** 飲み物 を押すごとに



と変わります。

- 1 度にあたためられる分量は 1 ~ 2 杯です。(約 1 分経過すると「0」表示に戻ります)

メニュー名	状態	1 杯の容量
牛乳	冷蔵	200ml
コーヒー	常温	

### 好みの仕上りを選ぶには

- ▼ または ▲ を押して強め弱めを加減してください。

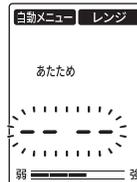


▼ : 仕上りを弱くするとき。 ▲ : 仕上りを強くするとき。

※何もしなければ自動で **弱** に設定されます。

## 3 **あたためスタート** を押す

- 「- - -」が左から右へ点灯します。
- スタート後 15 秒以内に ▼ または ▲ を押すと、仕上がり設定を変更できます。

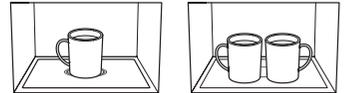


### お願い

- 指定分量を守ってください。  
分量が多いと上手にあたためられません。分量が少ないとあたためすぎてこげたり、突沸の原因となります。また、加熱後とり出した後に、突然の沸とうによる飛びちりなどで、やけどする恐れがあります。
- 牛乳びんや牛乳パックのまま加熱しないでください。
- 加熱した後、少し時間を置いて取り出してください。

### 上手にあたためるために

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



### さらに加熱するには

- 手動調理「レンジ」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→P.15~16

#### 4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5分間)

##### あたためるときのポイント

- 容器は広口のマグカップで、200mlの分量が8分目に入る大きさの物を使用してください。
- 加熱前と加熱後にかき混ぜてください。
- コーヒーは常温の物をあたためてください。
- 牛乳は、冷蔵庫から出してすぐの物をあたためてください。

#### 警告



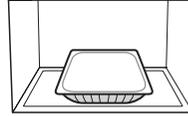
飲み物は加熱しすぎない

過加熱となり、加熱中や取り出すときに突然沸とうし、やけどの原因となります。

## 4 冷凍食品

### 1 食品を庫内に入れる

- 食品はテーブルプレート中央に置いてください。



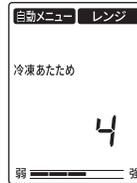
お願い

- 加熱した後、少し時間をおいて取り出してください。

### 2 冷凍食品を設定する

- **冷凍食品** を押します。

- 1度にあたためられる分量は 100g ~ 350g です。  
(約 1 分経過すると「0」表示に戻ります)



さらに加熱するには

- 手動調理「レンジ」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→P.15~16

好みの仕上りを選ぶには

- **∨** または **∧** を押して強め弱めを加減してください。



**∨** : 仕上りを弱くするとき。 **∧** : 仕上りを強くするとき。

※何もしなければ自動で **弱** に設定されます。

### 3 **あたためスタート** を押す

- 「--- --」が左から右へ点灯します。
- スタート後 15 秒以内に **∨** または **∧** を押すと、仕上りの設定を変更できます。



### 4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1 分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5 分間)

## 警告

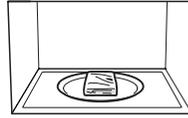


100g 未満の食品は自動加熱しない。  
過加熱となり食品が発火する恐れがあります。

# 解凍

## 1 食品を庫内に入れる

- 食品はテーブルプレート中央に置いてください。



## 2 解凍を設定する

- **解凍** を押します。



## 3 重量を設定する

- **1分/100g** または **10秒/50g** を押して重量を設定してください。  
重量は 50g ~ 400g まで設定できます。  
(約 1 分経過すると「0」表示にもどります)



### お好みの仕上りを選ぶには

- **∨** または **∧** を押して強め弱めを加減してください。

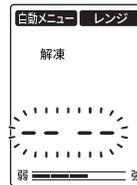


**∨** : 仕上りを弱くするとき。 **∧** : 仕上りを強くするとき。

※何もしなければ自動で **弱** に設定されます。

## 4 **あなたためスタート** を押す

- 「- - -」が左から右へ点灯します。
- スタート後 15 秒以内に **∨** または **∧** を押すと、仕上りの設定を変更できます。



## 5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1 分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5 分間)

### お願い

- 庫内が冷めた状態で加熱してください。  
庫内が熱いと上手に解凍できません。
- 冷凍庫から出したらすぐに解凍してください。  
とけかけている場合は、重量設定を少なめに設定し、様子を見ながら解凍してください。

### 上手に解凍するために

- 食品の大きさをそろえます。  
極端に薄い部分がないように形をそろえて冷凍保存してください。  
身の細い部分など早く解凍されてしまうところにはアルミホイルを巻いて解凍します。



※アルミホイルが庫内壁面やドアにふれると火花が飛びドアフィルムが焼けたり、破損や故障の恐れがあります。

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

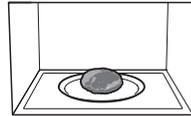
### さらに加熱するには

- 手動調理「レンジ」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→P.15~16

# 手動調理「レンジ」

## 1 食品を庫内に入れる

- 食品はテーブルプレート中央に置いてください。



## 2 レンジ出力を設定する

- レンジ出力切替** を1度押すと出力が表示されます。押すごとに、出力が下記の順に切り替わります。



出力 200W  
食品の煮込み料理などにご使用ください。

## 3 時間を設定する

- 1分/100g** または **10分/50g** を押して時間を設定します。長押しすると連続して時間の表示が切り替わります。

最大設定時間：出力 500W/650W (※) …15分  
出力 200W …………… 60分

## 4 **あたためスタート** を押す

- 出力と残りの加熱時間を表示します。

## 5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

- 取り忘れがあると、1分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。(5分間)

### 少量の食品を加熱するときは

- 少量の食品を加熱するときは時間設定を短めにしてください。発煙・発火の恐れがあります。(20～30秒に設定し、様子を見ながら加熱してください)
- ミックスベジタブルや小さく切ったにんじんを少量であたためないでください。こげたり、発煙・発火の原因となります。

### 上手にあたためるために

- 一度にあたためられる分量は、80～500gです。
- 食品の分量に合う大きさの容器を使用してください。(食品を入れたときに7～8分目)

※本製品は電源が50Hz(東日本)と60Hz(西日本)で高周波出力が異なります。加熱時間については50Hzは長い時間、60Hzは短い時間を目安に加熱してください。→ P.16

## 警告



生卵やゆで卵(殻付き、殻なしとも)、目玉焼きは加熱しない。  
レンジで卵を加熱すると破裂し、製品の破損・やけど・けがの原因となります。  
取り出した後に、突然破裂することもあります。  
※卵はよく割りほぐしてから加熱してください。  
※ゆで卵(おでん、八宝菜などの卵)のあたため直しもしないでください。

●調理時間は、食品の素材・量・大きさ・調理前の温度などにより異なります。

※下記の加熱時間については、50Hz(東日本)は長い時間、60Hz(西日本)は短い時間を目安に加熱してください。

### レンジ 650W/500W ～あたたため～

	メニュー	分量	加熱時間	ラップ
冷蔵	ごはん	1杯(約150g)	約1分20秒～1分40秒	-
	みそ汁	1人分(約150ml)	約2分～2分30秒	-
	カレー・シチュー	1人分(約300g)	約4分～4分30秒	○
	ポタージュスープ	1人分(約200ml)	約2分30秒～2分50秒	○
	焼き魚	1切(約80g)	約1分10秒～1分30秒	○
	ハンバーグ	1個(約80g)	約1分20秒～1分40秒	-
	コロッケ	1個(約100g)	約1分～1分20秒	-
	トンカツ	1枚(約100g)	約1分～1分20秒	-
	肉まん	1個(約120g)	約1分10秒～1分30秒	○
	しゅうまい	10個(約180g)	約2分10秒～2分40秒	○
	焼きそば	1人分(約180g)	約2分10秒～2分30秒	-
	野菜の煮物	1人分(約150g)	約2分20秒～2分30秒	-
	煮魚	1切(約100g)	約2分20秒～2分40秒	○
冷凍	ごはん	1杯(約150g)	約2分50秒～3分10秒	○
	チャーハン・ピラフ	1人分(約250g)	約5分30秒～5分40秒	○
	カレー・シチュー	1人分(約300g)	約10分～10分10秒	○
	ハンバーグ	1個(約150g)	約4分40秒～4分50秒	○
	肉まん	1個(約120g)	約2分10秒～2分20秒	○
	しゅうまい	10個(約180g)	約4分30秒～4分40秒	○

### レンジ 650W/500W ～飲み物～

	メニュー	分量	加熱時間	ラップ
冷蔵	牛乳	1杯(約200ml)	約1分30秒～2分	-
常温	コーヒー	1杯(約200ml)	約1分30秒～2分	-
	お酒	1杯(約160ml)	約1分10秒～1分30秒	-

#### お願い

- 少量の食品を加熱すると、発煙・発火の恐れがあります。市販の食品をあたためるときは、パッケージの記載を参考にし、様子を見ながら加熱してください。
- ミックスベジタブルや小さく切ったにんじんを少量であたためないでください。こげたり、発煙・発火の原因となります。

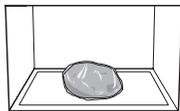
#### ●野菜をゆでる

- 洗った後の水気はそのままラップをしてください。
- ラップが重なり合う部分を下にしてテーブルプレート中央に置き、加熱します。

#### 根菜

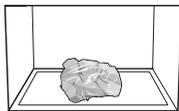
※加熱後、庫内から取り出し、ラップをしたまま約5分蒸らしてください。

じゃがいも (まるごと加熱)



- 洗って、皮つきのままラップに包んでください。
- 2個以上を一緒に加熱するときは、なるべく同じ大きさの物を選んでください。

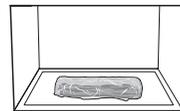
じゃがいも (切って加熱)



- 皮をむき大きさをそろえて切ってラップに包んでください。

#### 葉菜

ほうれん草



- 葉と茎を交互に重ねてラップに包んでください。
- 太い茎には十字に包丁を入れてください。
- アクのある野菜は、加熱後すぐに流水にさらしてアク抜きをし、冷水に取って色止めをします。

### レンジ 650W/500W ～温野菜～

メニュー	分量	加熱時間	ラップ
じゃがいも	1個(約150g)	約3分50秒～4分	○
さつまいも	1本(約200g)	約4分40秒～5分	○
里いも	約100g	約2分40秒～2分50秒	○
にんじん	約100g	約2分50秒～3分	○
だいこん	約200g	約4分20秒～4分30秒	○
ほうれん草・菊菜	約100g	約1分30秒～1分40秒	○
キャベツ・白菜	約100g	約1分30秒～1分50秒	○
かぼちゃ	約100g	約2分50秒～3分	○
ブロッコリー	約100g	約1分20秒～1分30秒	○
カリフラワー	約200g	約1分20秒～1分30秒	○
グリーンアスパラガス	4本(約100g)	約1分20秒～1分30秒	○

### レンジ 200W ～冷凍の肉、さしみ～

メニュー	分量	加熱時間	ラップ
ひき肉	約300g	約5分～5分20秒	○
薄切り肉	約300g	約4分20秒～4分40秒	○
鶏もも肉(骨なし)	約250g	約3分40秒～4分	○
えび	10尾(約130g)	約3分50秒～4分10秒	○
いか(ロール)	約130g	約3分10秒～3分30秒	○
まぐろ(ブロック)	約200g	約3分20秒～3分40秒	○
切り身魚	1切れ(約60g)	約1分20秒～1分40秒	○

※煮込みに使用するときには、様子を見ながら加熱してください。

#### ●ラップをする

- しっとりさせたい食品や、はじけやすい食品にはふんわりとラップをかけてください。

(炒め物、蒸し物、煮物、冷凍した食品など)

#### ●冷凍食品やポップコーンについて

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

# お手入れのしかた

- ご使用後はお早めにお手入れしてください。ただし、本体が冷めてから行ってください。
- 汚れはこまめに拭き取り、いつも清潔にしてご使用ください。  
庫内が汚れたまま使用すると、汚れがこびりついたりさびや腐食・悪臭のもとになります。
- 長時間ご使用にならないときは、各部のお手入れをし、湿気やほこりがかからない状態にしてください。

## ⚠ 警告



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



ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない。  
感電する恐れがあります。

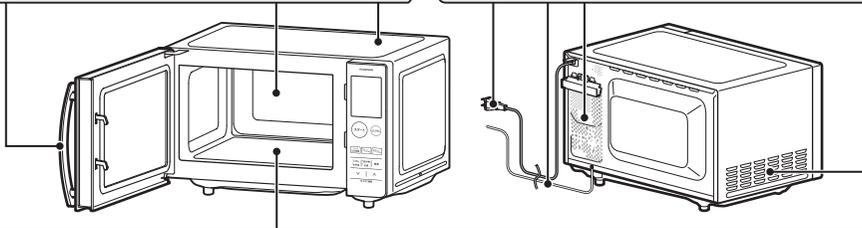
## 本体

### キャビネット・庫内・ドア

- かたく絞った布で水拭きする。  
汚れがひどいときは、薄めた台所用中性洗剤をしみ込ませた布で拭きます。  
その後、乾いた布できれいに拭き取ってください。  
住宅家具用洗剤（弱アルカリ、アルカリ、弱酸性、酸性など）、オープンクリーナー・ガラスクリーナー、クレンザー・漂白剤、アルコール・ベンジン・シンナーなどは使用しないでください。  
変形・変色・故障などの恐れがあります。
- お手入れに、金属たわし・金属ブラシは使用しない。  
傷や割れなど、破損の原因となります。

### 排気口・吸気口・アース端子・電源プラグ

- やわらかい布でから拭きする。  
乾いた布で定期的にはこりを取り除いてください。



### テーブルプレート

- テーブルプレートの汚れはぬれふきんですぐに拭き取ります。  
汚れがついたまま、調理すると、こげて焼きつき、落ちにくくなります。  
汚れが落ちにくいときは、汚れた部分に液体クレンザー（クリームクレンザー）を付け、2分程度おいて、丸めたラップでこすり落とします。その後、固く絞った布で水拭きしてください。  
※液体クレンザー（クリームクレンザー）が使えるのは、テーブルプレートのみです。
- テーブルプレートの黒色のゴムは強くこすらないでください。
- 衝撃を与えないでください。  
傷が付いたり、割れることがあります。

## ⚠ 注意



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

食品カスや油などがついたまま加熱しない。  
バターやチーズなど、油脂分の多い食品が庫内に付着したまま使用すると、発煙・発火の原因となります。

# うまく仕上がらないときは

症状		原因・対応
ごはんやおかずなど	仕上がりが熱すぎる	自動であたためる分量が少なすぎませんか。一度にあたためられる分量は約 100g 以上です。 市販の食品をあたためるときはパッケージの記載を参考にし、様子を見ながら加熱してください。
	食品があたたまらない	アルミホイルで覆われていると加熱されません。
	ごはんがパサつく	加熱前に霧を吹いたり、水を少量かけるとしっとりと仕上がります。
	汁物をあたためると熱い部分とぬるい部分がある	加熱後にかき混ぜてください。
	タレが飛び散る	タレは加熱後にかけてください。
	焼き魚やフライが上手にあたたまらない	重ならないように平らに並べてください。
	煮汁が飛び散る	汁気を切り、深めの容器に入れて加熱してください。
	フライや天ぷらがべとつく	ペーパータオルを敷いた耐熱容器の上に並べてください。
	加熱ムラがある	食品の厚みが不均一だと、加熱ムラになります。
野菜	加熱ムラがある	かぼちゃ・じゃがいもなどは大きさをそろえてください。 ほうれん草などは茎と葉を交互に重ねます。
	野菜が乾燥気味になる	野菜を洗い、水気を切らずにラップに包んでください。
飲み物	熱くなりすぎる	容器に少ししか入れないと沸とうする場合があります。容器の7～8分目まで入れてください。 上手くあたたまらない場合は手動調理「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。
	容器の上の方と下の方では、温度が異なる	加熱前と加熱後によくかき混ぜてください。
	牛乳が熱くなりすぎる	飲み物キーで飲み物を設定して温めてください。 あたためスタートキーで加熱すると熱くなりすぎる場合があります。
解凍	上手に解凍できない	食品の厚みや形が不均一だと、部分的に加熱されやすくなります。 解凍するときは、同じ種類、大きさをそろえてください。

## 故障かな？と思ったら

症状	原因・対応
電源プラグをコンセントに差し込んでも、何も表示しない	待機中の消費電力を節約するため、電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入らないようになっています。 ⇒ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」が点灯します。 「0」表示のまま放置すると、約5分後に自動的に電源が切れます。
調理後、ファンが回る	故障ではありません。 ⇒加熱後に庫内を換気するため、ファンが回ることがあります。(ドアを開けても回ります)調理時間によって回る時間が異なります。(最大 10分) 冷却が終わると、自動的に止まります。
まったく動かない	ご家庭のヒューズやブレーカーが切れていませんか。 電源プラグが抜けていませんか。 ドアを開けたとき、表示部に「0」が表示されますか。 ⇒ドアを開けてください。(待機電力オフ機能 → P.6) それでも動かないときは、お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「お客様相談窓口」にご相談ください。
食品があたたまらない	食品がアルミホイルで覆われていませんか。
運転中、「カチカチ」や「ポコン」という音がある	異常ではありません。 ⇒出力を切り替えるスイッチの動作音です。 ⇒熱により庫内壁面が膨張し、音が鳴ることがあります。
加熱後、何度もブザー音が鳴る	異常ではありません。 ⇒食品の取り忘れをお知らせするブザー音です。 加熱終了後、1分ごとにブザー音が鳴ります。(5分間)
火花・異常音が出る	金属製の容器や金銀模様のある容器、金串などを使用していませんか。 ミックスベジタブルや小さく切ったにんじんを少量であたためていませんか。 庫内壁面やドアにアルミホイルが触れていませんか。 庫内が汚れていませんか。→ P.17
何もしていないのにカチッと音がする	異常ではありません。 ⇒電源が切れる音です。
煙やいやなおいがする	庫内が汚れていませんか。→ P.17
庫内に水滴が付着する	メニューによって食品から出た水蒸気が水滴として付着します。 ⇒かたく絞った布で拭き取ります。

## こんな表示が出たときは

表示	原因・対応
<b>H02</b>	表示部に「H02」が表示されたときは、湿度センサーの故障です。 電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「お客様相談窓口」にご相談ください。

# デモモード解除のしかた

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

## 解除のしかた

 を押しながら  を 5 回押す

※電源プラグを抜いても解除することはできません。

# 仕様

電源	AC100V、50/60Hz 共用
外形寸法	約 458(W) × 351(D) × 282(H) mm
庫内有効寸法	約 292(W) × 308(D) × 181(H) mm
コードの長さ	約 1.5 m
質量	約 12 kg
消費電力	950 W(50Hz) / 1300 W(60Hz)
高周波出力	500 W 200 W 相当(50Hz) / 650 W 500 W 200 W 相当(60Hz)
発振周波数	2450 MHz
区分名	A
電子レンジ機能の年間消費電力量	59.5 kWh/年
年間待機時消費電力量	0 kWh/年*
年間消費電力量	59.5 kWh/年

※コンセントに電源プラグを差し込んだ状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は「0」Wです。

※本機の仕様および外観については、改良のため予告なく変更することがあります。

●年間消費電力量(kWh/年)は省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定法による数値です。「区分名」も同法に基づいています。

●実際にお使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量によって変化します。

●この製品は日本国内用に設計されているため、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country.

No product service is available outside of Japan.

## 愛情点検

## ★長年ご使用の電子レンジの点検を！



ご使用の際  
このような  
ことはありませんか？

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- スタートしても食品が加熱されない。
- 異常なおいがしたり煙が出る。
- 電子レンジにさわると電気を感ずる。
- ドアや庫内に著しい変形がある。
- 自動的に切れないときがある。
- その他の異常・故障がある。



ご使用  
中止

このような症状のときは、故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店にご相談ください。

# アフターサービスについて

## 1. 保証書

- この取扱説明書には保証書が付いています。  
保証書はお買い上げの販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認の上、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げ日より1年間です。  
ただし、マグネトロンのみ2年間です。
- 一般家庭用以外に使用される場合は除きます。

## 2. 修理を依頼されるときは

- 保証期間中は  
商品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容により無料修理いたします。
- 保証期間が過ぎているときは  
お買い上げの販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

## 3. 補修用性能部品の保有期間

- 電子レンジの補修用性能部品は製造打ち切り後8年保有しています。  
補修用性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 4. ご転居のときは

- この製品は50Hz/60Hz共用です。電源周波数の異なる地域へお引越されても、そのままお使いいただけます。
- ご使用の際には、必ずアース線を取り付けてください。

## 5. アフターサービスについてご不明の場合

- アフターサービスについてご不明の場合には、お買い上げの販売店か、小泉成器株式会社「お客様相談窓口」にお問い合わせください。

### お客様の個人情報のお取り扱いについて

お受けしましたお客様の個人情報は当社個人情報保護方針に基づき適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託をする場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。

< 利用目的 >

お受けしました個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理対応のみを目的として使用させていただきます。なお、この目的のために小泉成器株式会社および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

< 業務委託の場合 >

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

# 保証・無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った**正常な使用状態で保証期間内に故障した場合、「無料修理」**致します。
2. 保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、**商品と本書をご持参ご提示の上、お買い上げの販売店にご依頼ください。**
3. **ご購入、ご購入品等**で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼できない場合には、取扱説明書の小泉成器株式会社「お客様相談窓口」へご相談ください。
4. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  - (イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
  - (ロ) お買い上げ後の落下等による故障および損傷。
  - (ハ) 火災、地震、落雷、水害、その他の天災地変、異常電圧による故障および損傷。
  - (ニ) 一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用、車輛、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
  - (ホ) 本書のご提示がない場合。
  - (ヘ) 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た場合。
  - (ト) 譲渡、転売、リサイクル店（中古品）、中古販売店、オークション等により入手された場合。
5. 保証期間内でも商品を修理窓口へ送付された場合の送料はお客様の負担となります。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。日本国外からの修理依頼や補修用部品・消耗部品の発送依頼には対応しておりません。

Effective only in Japan. We do not offer repair service or dispatch maintenance parts or consumables internationally.
7. 本書は再発行致しませんので、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。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およ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等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店、または取扱説明書の小泉成器株式会社「お客様相談窓口」にお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理について詳しくは取扱説明書の「アフターサービスについて」をご覧ください。

# 電子レンジ 保証書 持込修理

本書は、本書記載内容（裏面記載）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下記期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

型番	RND-1871		
お買い上げ年月日	年	月	日
無料修理保証期間	対象部分 本体	見本	期間（お買い上げ日より） 1年
お客様	お名前	様	
	ご住所	〒	TEL
販売店	店名・住所・電話		

★販売店の皆様へのお願い 必ず全項目をご記入、ご捺印の上、お客様にお渡しください。  
小泉成器株式会社 本社 〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号 TEL.06(6268)1423

## お客様相談窓口

製品のお問い合わせ、修理に関するご相談、部品の購入に関するご相談は



ナビダイヤル（全国共通番号） **0570 (07) 5555**

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合 **TEL. 03 (3570) 6730**

受付時間：平日 9：00～17：00（土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く）

小泉成器株式会社 〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号

2024年8月現在(所在地、電話番号などについては変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。)