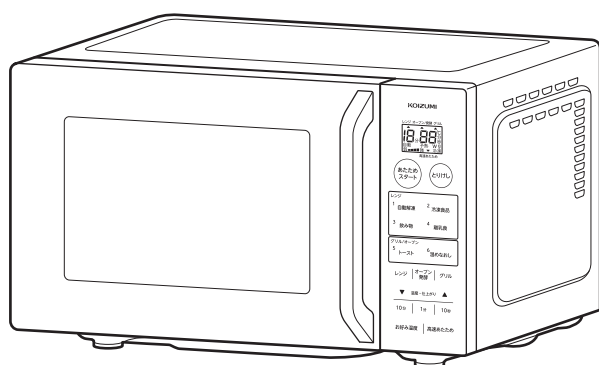


オーブンレンジ KOR-1605

取扱説明書 (保証書付)

ご使用前に必ずお読みください。



このたびは、コイズミ オーブンレンジをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

正しくご使用いただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。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。

●特に2～7ページの「安全上のご注意」と「使用上のご注意」を必ずお読みください。

目次

はじめてお使いになる前に	1
安全上のご注意	2～6
使用上のご注意	7
各部のなまえ	8～10
使える容器・使えない容器	11
赤外線センサーを使用する自動調理の 上手な使いかた	12～13
自動あたため	14
お好み温度	15
高速あたため	16
1 自動解凍	17
2 冷凍食品	18
3 飲み物	19～20
4 離乳食	21
5 トースト	22
6 温めなおし	23
手動調理「レンジ」	24～25
手動調理「オープン（予熱あり）」	26
手動調理「オープン（予熱なし）」	27
手動調理「発酵」	28
手動調理「グリル」	29
料理レシピ集	30～46
お手入れのしかた	47
うまく仕上がらないときは	48
故障かな？と思ったら	49
デモモード解除のしかた	50
電子音の ON / OFF について	50
チャイルドロック	50
こんな表示が出たときは	51
仕様	52
アフターサービスについて	53
お客様の個人情報のお取り扱いについて	53
保証・無料修理規定	54
保証書	55
お客様相談窓口	55

はじめてお使いになる前に

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

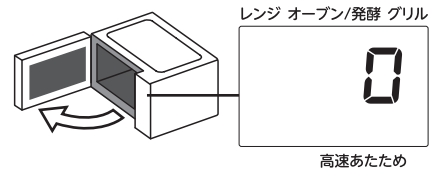
庫内のカラ焼き オープン機能を利用し、庫内の油を焼き切ります。

- カラ焼きをすると、調理中の煙やにおいが軽減されます。
- カラ焼きを行うときは、煙やにおいが出ることがあるため、必ず窓を全開にするか、換気扇を回してください。
- 煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は、別の部屋に移動してください。
- カラ焼きを行うときは、庫内には何も入れないでください。
- カラ焼きは、庫内が冷めた状態で汚れを拭き取った後に行ってください。
- 加熱中や加熱後しばらくは、本体（キャビネット・ドア・庫内など）に触れないでください。

電源の入れ方

1 電源プラグをコンセントに差し込み、ドアを開ける

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



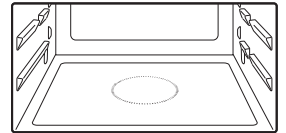
待機電力 オフ機能

待機中の消費電力を節約するため、電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入らないようになっています。ドアを開けると電源が入り、表示部の「0」が点灯します。表示部が「0」点灯のまま約1分経過するとバックライトが消灯、約5分経過すると自動的に電源が切れます。選択の途中で放置すると約5分後に表示部が「0」に戻ります。

カラ焼き

カラ焼き後すぐは、熱に弱い容器を置くと溶けたり、変形することがあるので注意してください。

1 庫内には何も入れないでドアを閉める



2 オープンを設定する

- **オープン 発酵** を2回押してください。



3 温度を設定する

- **▼ 温度・仕上がり ▲** を押して 200°C を設定してください。



4 時間を設定する

- **10分** を2回押して20分を設定し、**あたため スタート** を押してください。



5 **あたため スタート** を1回押す

- 残りの加熱時間を表示します。

6 終了音が鳴ったら「カラ焼き」完了

- 庫内が冷めてからお使いください。

安全上のご注意

ご使用の前に、この「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要な内容を記載していますので必ずお守りください。

-  **危険** 誤った取り扱いをしたときに、死亡または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、死亡または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、使用者が傷害を負ったり、物的損害の可能性があるもの。

絵表示の例

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

※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。修理技術者以外の人は、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。
 タコ足禁止
-  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。

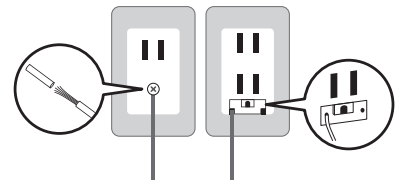
-  長時間使用しないときは、電源プラグを抜く。
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。

安全上のご注意 (つづき)

据え付けるとき

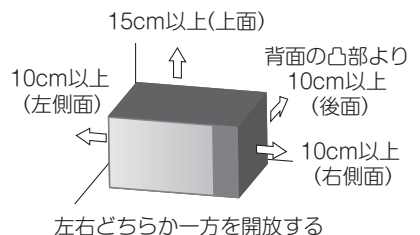
⚠ 警告

	付属品の梱包材はすべて取り除く。 梱包材が発火し、火災・やけどの恐れがあります。 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、口や鼻をふさぎ窒息する原因となります。
	アースを確実に取り付ける。故障や漏電のときに感電する原因となります。 - アース端子付きコンセントを使うとき。 アース線がレンジ本体後面のアース取付部のネジに確実に取り付けられていることを確認してから、アース線先端部分の被覆を取りはずし、芯線をアース端子に固定する。アース線の先端がコンセントに触れないよう注意する。 - アース端子付きコンセントがないとき。 販売店または電気工事店にご相談ください。(本体価格に工事費は含まれていません) ●「電気工事士」の有資格者による D 種接地工事が必要な据え付け場所 <湿気の多い場所>土間、コンクリート床、酒やしょうゆなどの醸造・貯蓄場所など <水気のある場所>洗い場などの水気のある場所、水を使う土間、結露がおきやすい場所 (漏電遮断器の取り付けも法律で義務付けられています) アース線を接続できないもの - ガス管、水道管、電話線のアース、避雷針 アース線がはすれたり、ゆるんだりしていないか、定期的に点検してください。
	燃えやすい物や熱に弱い物を近づけない。 レンジ本体をたたみ・じゅうたん・テーブルクロス・プラスチックなどの上には置かないでください。また、カーテンやスプレー缶などを近づけないでください。オープン・グリル加熱のとき、高温で引火や破裂する原因となります。 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)



⚠ 注意

	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、温度差で割れる恐れがあるので、20cm 以上離してください。
	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。



使用するとき

警告

	異常・故障時には、直ちに使用を中止する。 発火・発煙・感電の恐れがあります。 すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店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。 ● 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ● 異常なおいがしたり煙が出る。 ● ドアや庫内に著しい変形がある。 ● 本体に触ると電気を感じる。 ● 自動的に切れないときがある。 ● その他の異常・故障がある。
	子供だけで使用させない。 乳幼児の手の届く場所では使用しない。 やけど・感電・けがの原因となります。 調理以外の目的で使用しない。 過加熱・異常動作による発火・やけど・けが・破損・火災の原因となります。 衣類・ふきん類・市販のレンジ加熱用湯たんぽ・哺乳瓶（消毒バッグ）・カイロ・風呂湯保温器などは加熱しないでください。 加熱中に電源プラグを抜き差ししない。 感電・火災の恐れがあります。 製品のまわりを密閉した状態にしたり、吸気口・排気口をふさいだりしない。 過加熱して発火する恐れがあります。 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。 置いた物が過加熱し、変形・変色する恐れがあります。 ドアに乗ったり、ぶら下がったり、無理な力を加えたりしない。 レンジ本体が倒れたり落下したり電波漏れによる傷害・やけどの原因となります。

注意

	ドアを開けるときは、のぞき込まない。 熱気や水蒸気などで、やけどの原因となります。 ドアに物をはさんだまま加熱しない。 電波漏れによる傷害の恐れがあります。 角皿は落としたり、急冷しない。 変形・割れなど破損の原因となります。 角皿やテーブルプレート、ドアガラスに物をぶつかけたり衝撃を加えない。 破損・けがの原因となります。
--	---

安全上のご注意 (つづき)

使用するとき (つづき)

 注意	
	庫内の食品が燃え出したときはドアを開けない。 ドアを開けると空気が入り、勢いよく燃え出し、火災の原因となります。 まず、「とりけし」キーを押し、運転を止めてから電源プラグを抜きます。レンジ本体から燃えやすい物を遠ざけ火が消えるのを待ってください。 ※火が消えないときは水または消火器で消してください。 ※そのまま使用せず、お買い上げの販売店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。
	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。

レンジ加熱のとき

 警告	
	缶詰、ビン詰、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。 
	ビンなど、密閉性の高い容器のふたや栓ははずす。 容器が破裂し、やけど・けがの恐れがあります。
	ベビーフードや介護食をあたためるときは、加熱後にかき混ぜてから温度を確認する。 やけどの恐れがあります。
	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。また、液体にインスタントコーヒーなどの粉末状の物を入れたときに、突然沸騰する場合があります。 ・食品：油脂分の多い食品（生クリーム、バター、天ぷらなどの揚げ物）など ・とろみのある物：カレー・シチューなど ・飲み物：牛乳・コーヒー・お酒・汁物など 加熱中や、加熱後食品を取り出すときにテーブルに置いたり異物が入るなどの衝撃を受けると突然飛び散ることがあり、やけどの恐れがあります。 ※加熱しすぎたときは、少し時間をおいて、庫内から取り出してください。 ※少量の食品や指定分量以外の食品を再加熱するときは自動メニューで加熱せず、手動で様子を見ながら加熱してください。 ※低めで広口の容器を使用してください。 ※飲み物は「あたためスタート」キーで加熱せず、P.19、20 を参照ください。 

レンジ加熱のとき（つづき）

⚠ 注意

	生卵やゆで卵（殻付き、殻なし）、目玉焼きは加熱しない。 レンジで卵を加熱すると破裂し、製品の破損・やけど・けがの原因となります。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で加熱しない。 過加熱となり食品が発火する恐れがあります。手動で様子を見ながら加熱してください。→ P.24
	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。
	庫内がカラのままレンジ加熱しない。 故障・発火の原因となります。 ● 本体や庫内が異常に加熱され、高温になり、やけどの原因となります。 ● また長時間加熱や、少量の食品加熱後も庫内が熱くなり、やけどの原因となりますので終了直後は庫内に触れないでください。 付属のオープン調理用の角皿、金属製の容器や金串は使用しない。 食品を金属容器に入れてレンジ加熱すると、ドアガラスが割れたり、火花が散り、庫内に火が見えたりする場合があります。 使用できない金属容器の例として、アルミで加工した紙箱やパック、テープ、金串、金銀模様のある容器、コップなど



オープン・グリル加熱のとき

⚠ 注意

	オープン・グリル加熱時は換気をする（換気扇をつける、窓を開ける）。 ● 加熱中に煙やにおいがでることがあるため、煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は、別の部屋に移してください。 食品や付属品の出し入れは、市販のミトンやふきんなどを使う。 やけどの恐れがあります。
	加熱中や加熱後、ドア・庫内・付属品などに水をかけたり、急に冷却しない。 割れてけがの恐れがあります。
	加熱中や加熱後しばらくは、レンジ本体・ドア・庫内・付属品などには直接触れない。 やけど・けがの恐れがあります。

お手入れのとき

⚠ 警告

	お手入れはレンジ本体が冷めてから行う。 やけどの恐れがあります。
	ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない。 感電する恐れがあります。
	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。

使用上のご注意

自動加熱および調理加熱全般について

- 本書に記載している材料・分量・調理方法で加熱する。
記載している内容と違うと、仕上がりが悪くなる原因となります。指定分量以外の場合や市販の料理本などの調理は、手動調理キーで様子を見ながら加熱してください。
- 食品や調味料などを庫内に入れたままにしない。
間違って運転した際、発火・火災の恐れがあります。
- 食品を入れ、ドアを閉めて1分以内にキーを押す。
ドアを閉めて1分以上経過してから「あたためスタート」キーを押すと、表示部に「E04」が点灯します。「E04」が表示されたときは、とりけしキーを押して、もう一度ドアを開閉してから「あたためスタート」キーを押してください。→ P.51

レンジ加熱のとき

- 加熱直後は庫内が高温のため、ドアを開けて十分に冷ましてから使用する。
庫内の余熱で加熱しすぎたり、ラップをかけて食品を庫内に入れたときに溶ける恐れがあります。
- ミックスベジタブルや小さく切った根菜類（さつまいも、にんじんなど）は、少量でのあたためはしない。
火花が出てこげたり、発煙・発火の原因となります。
- 少量の食品（100g 未満）や指定分量以外の食品を加熱するときは、手動調理で様子を見ながら加熱する。

オープン・グリル加熱のとき

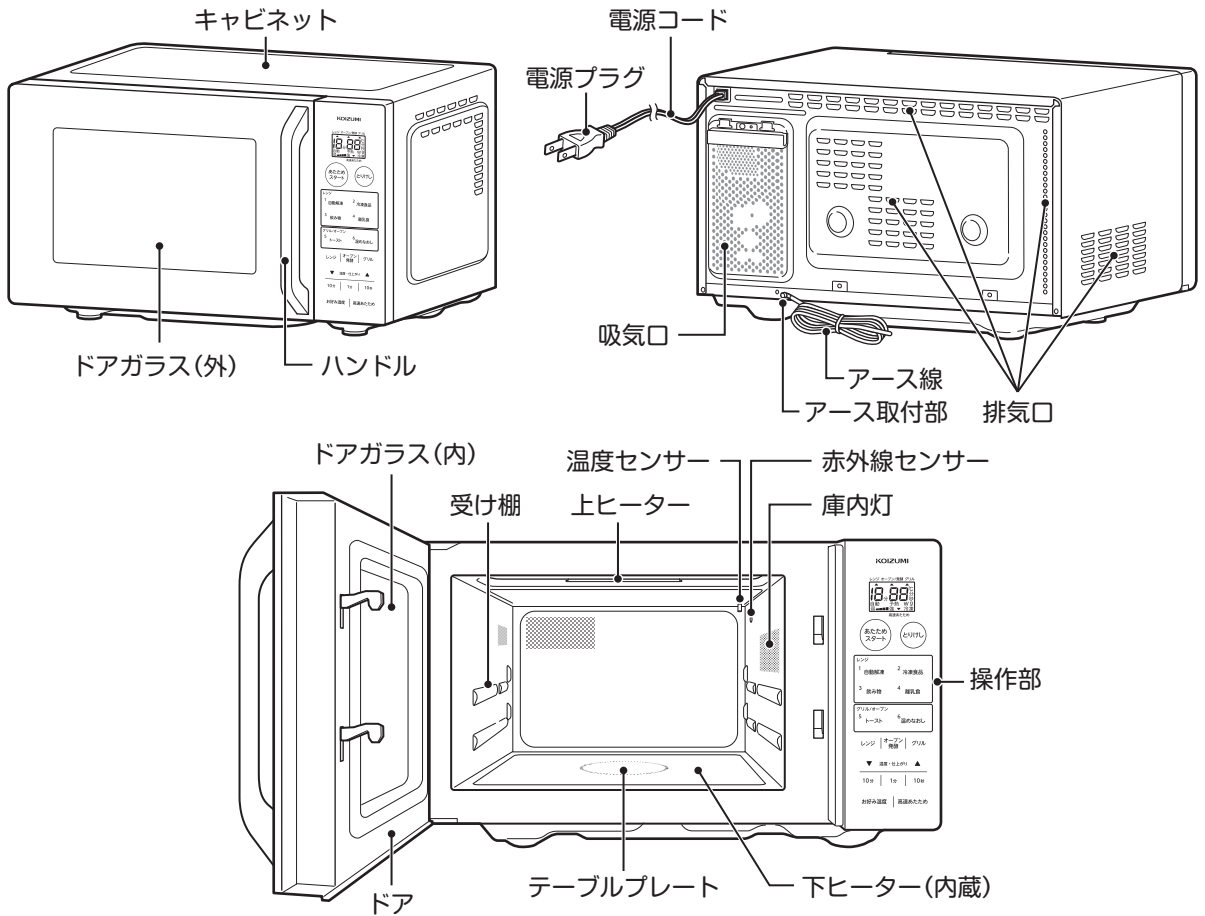
- 加熱が終われば、すぐに食品を取り出す。
余熱で加熱しすぎたりこげすぎる原因となります。
- ドアの開閉は手早く、回数は少なくする。
庫内や食品の温度が下がり、十分に仕上がらない原因となります。
- 加熱後、角皿や容器などを急に冷やさない。
- 加熱中や加熱後、ドアに水をかけない。
ひびが入ったり、割れる恐れがあります。
- 加熱中や加熱後は、角皿に直接触れない。
やけどの原因となります。
- 加熱後の角皿は、本体や熱に弱い物の上に置かない。
変形・こげの原因となります。
- 破れたり、水や油でぬれたミトンを使用しない。
やけどの原因となります。
- 角皿の出し入れには、市販の厚手のミトンなどを使用し、両手で出し入れする。
- 角皿は、両側面にある受け棚（上段 / 下段）にのせて使用する。
- 調理メニューによっては、角皿に食品がこげ付くことがあるので、市販のクッキングシートを敷く。



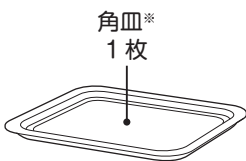
- レンジ本体の設置場所は、テレビ・ラジオ・無線機器（無線 LAN など）やアンテナ線などからは 4m 以上離す
雑音や映像の乱れ、通信エラーの原因となります。

各部のなまえ

本体



付属品



※角皿は必ず付属の物を使用してください。

加熱モード	レンジ加熱	オープン加熱	グリル加熱
付属品	自動…あたため 自動解凍 など 手動…レンジ お好み温度	自動…温めなおし 手動…オープン、発酵	自動…トースト 手動…グリル
角皿	×	○	○



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

各部のなまえ (つづき)

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。

あたためスタートキー

- ごはんやおかずなどを自動であたためるときに使用します。→ P.14
- 加熱をはじめるときに押します。調理の途中でドアを開け、再び加熱をはじめるときは、ドアを閉めてもう1度押します。

1 自動解凍キー

- 解凍/半解凍するときを使用します。→ P.17

3 飲み物キー

- 飲み物をあたためるときに使用します。→ P.19 ~ 20

5 トーストキー

- トーストを調理するときを使用します。→ P.22

手動調理キー

- 手動調理のときに使用します。→ P.24 ~ 29

温度・仕上がり調節キー

- お好み温度の温度や手動調理の温度、仕上がり調節の設定に使用します。

時間設定キー

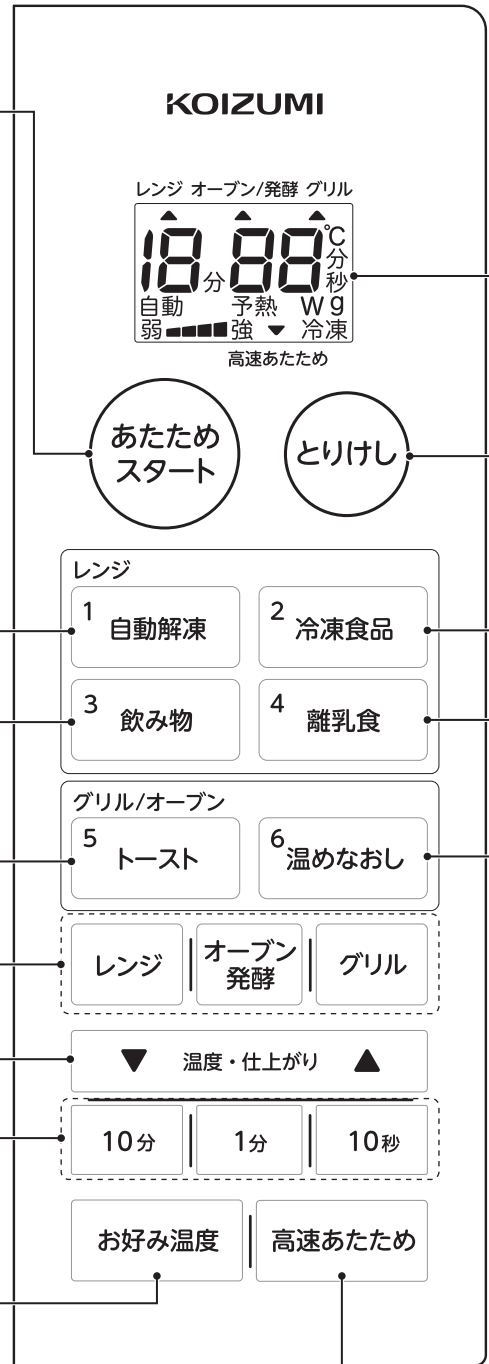
- 手動調理時の時間の設定に使用します。

お好み温度キー

- お好みの温度であたためたいときに使用します。→ P.15

高速あたためキー

- 表示部が「0」のとき、「あたためスタートボタン」を押し、10秒以内に「高速あたためキー」を押すと、出力を上げて短い時間で加熱することができます。→ P.16
- 手動調理の 500W / 600W 運転時に、10秒以内に「高速あたためキー」を押すと、900W で運転し、短い時間で調理することができます。



表示部（説明のためすべてを表示した状態です）

- 調理時間や温度設定、運転状況などを表示します。
※ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」が点灯します。

とりけしキー

- 押し間違えたときや、途中で加熱をやめたいときに使用します。

2 冷凍食品キー

- 冷凍シューマイ、冷凍パスタ、冷凍チャーハン等のあたために使用します。
→ P.18

4 離乳食キー

- 冷凍離乳食をあたためるときに使用します。
→ P.21

6 温めなおしキー

- 揚げ物等をあたためなおすときに使用します。
→ P.23

手動調理の最大設定時間、設定時間単位について

最大設定時間

加熱モード		最大設定時間
レンジ	900W	2 分
	600W、500W	20 分
	200W	60 分
オープン		90 分
発酵		90 分
グリル		30 分

加熱モードの記載ページ

レンジ		P.24 ~ 25
オープン		P.26 ~ 27
発酵		P.28
グリル		P.29

- 詳しくは、各モードの使い方のページを参照ください。
加熱を繰り返し行くと電気部品保護のため、900W 加熱のとき、自動的に 600W に下げる場合があります。

待機電力オフ機能

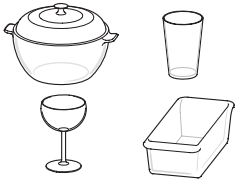
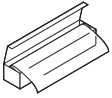
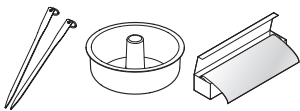
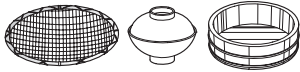
待機中の消費電力を節約するため、電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入らないようになっています。
ドアを開けると電源が入り、表示部の「0」が点灯します。
表示部が「0」点灯のまま約 1 分経過するとバックライトが消灯、約 5 分経過すると自動的に電源が切れます。
選択の途中で放置すると約 5 分後に表示部が「0」に戻ります。

使える容器・使えない容器

使えない容器にご注意ください。

●プラスチック類は家庭用品品質表示法に基づく耐熱温度表示をご覧ください。

●材質や耐熱温度がわからない容器は使用しないでください。

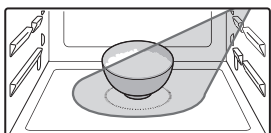
容器の種類		レンジ	オープン・グリル
プラスチック容器・シリコン容器	耐熱性プラスチック容器 シリコン容器 	○ 使える ●耐熱温度が 140℃以上の物で「電子レンジ使用可」の表示のある物は使えます。 ●熱に弱いふたや、密閉性の高いふたははずしてください。	○ 使える ●「オープン・グリル使用可」の表示のある物は使えます。 ※耐熱温度以下に限り使えます。
	熱に弱いプラスチック容器 	✕ 使えない ●耐熱温度が 140℃未満の物、電波で変質する物（ポリエチレン、スチロール、メラミン、フェノール、ユリア樹脂など）は使えません。	✕ 使えない ●「オープン使用可」の表示のない物、耐熱温度の表示がない物は使えません。
陶器・磁器		○ 使える ●ただし、色絵付け・ひび模様・金銀模様のある物は器を傷めたり、火花が出るので使えません。 ●素焼きの陶器などの吸水性の高い物は、熱くなることがあるので注意してください。	○ 使える
ガラス容器		○ 使える ●耐熱性のある物は使えます。 ※急に冷やすと割れることがあります。 ✕ 使えない ●耐熱性のない物、カットガラスや強化ガラスは使えません。	○ 使える ●耐熱性のある物は使えます。 ※急に冷やすと割れることがあります。 ✕ 使えない ●耐熱性のない物、カットガラスや強化ガラスは使えません。
その他	耐熱温度が 140℃以上のラップ類 	○ 使える ●ただし、ポリエチレン製のラップは使えません。 ●砂糖・バター・油を使った料理など高温になる食品には使えません。	✕ 使えない
	金属容器・金串 アルミホイル 	✕ 使えない ●ただし、アルミホイルは加熱しすぎる部分を覆うなど部分的に使えます。 詳しくは P.17 を参照ください。	○ 使える ●ただし、取っ手がプラスチックの物は、溶ける恐れがあるため使えません。
	木・竹・紙製品、漆器など 	✕ 使えない	○ 使える ●クッキングシートや耐熱性の加工を施した紙製品は使えます。 ✕ 使えない ●上記以外の物

赤外線センサーを使用する自動調理の上手な使いかた

赤外線センサーとは

- 食品が放射する赤外線量を測定して、食品の表面温度を検知するセンサーです。食品の表面温度を検知しながら加熱するため、食品の初期温度、容器の重さなどの影響を受けず、最適な温度に食品を加熱することができます。
- ※ 赤外線センサーを使用する自動調理キーは、「自動あたため」「お好み温度」「1 自動解凍～4 離乳食」です。

赤外線センサーの検知イメージ



- 右上にあるセンサーが食品の表面温度を検知し、最適な温度に加熱します。
- 加熱中は数字部がスクロール点灯します。センサーが検知後は、メニューによって残りの時間が表示されます。



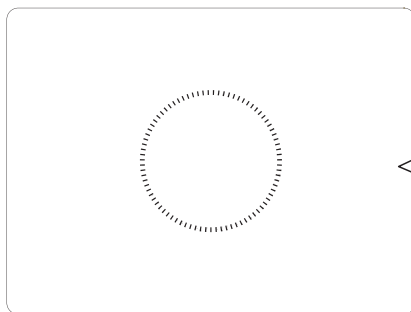
例：「自動あたため」

置き方の例

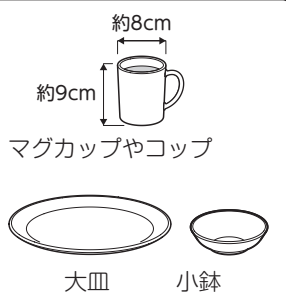
庫内奥

容器の形と大きさの目安

容器の形状に合わせて置く

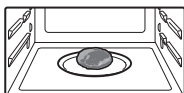


庫内手前

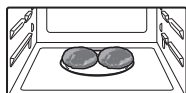


- 容器はできるだけ背が低く、口の広い物を使用してください。
- 複数の食品の場合は、中央に寄せて置いてください。

自動あたため

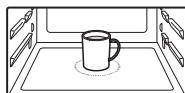


1 個

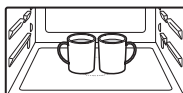


2 個

飲み物

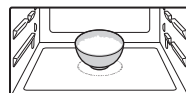


1 杯

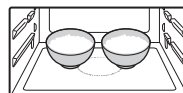


2 杯

ごはん



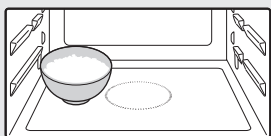
1 杯



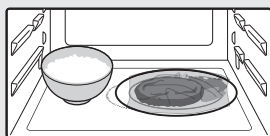
2 杯

上手に加熱ができないときの例

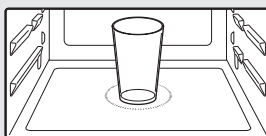
- 以下のような場合、食品が過加熱になったり、食品を上手に加熱できません。



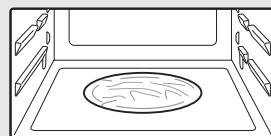
食品が中央からはずれている。



違う大きさの容器を複数使用。



背の高い容器を使用。

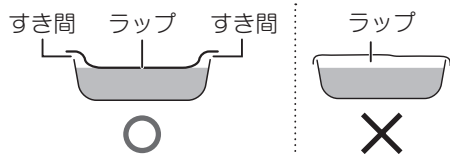
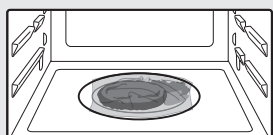


ふたや、ラップをすき間なくかけて使用。

赤外線センサーを使用する自動調理の上手な使いかた(つづき)

安全にお使いいただくために

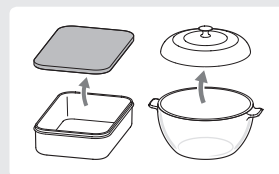
●ラップのかけかた



- 煮物・蒸し物、カレーやシチューなどの汁物にはラップをかけます。
 - ごはんやおかずの加熱でラップをかけるときは、食品に密着するように落とし込み、容器のふちにかかるラップはすき間をあけてください。(ラップで密閉しない)
- ※すき間をあげないと、蒸気がラップ内に充満し、食品の温度が正しく検知できません。

●ふたははずして使用する

- 自動調理の際にふたをしたままだと、赤外線センサーが食品の温度を正しく検知できず、上手に加熱できません。
- 市販のお弁当もふたを取り、アルミホイルなどを取り出してください。



陶器製、ガラス製、プラスチック製のふたなど

●加熱するときの注意点

- 庫内が熱いと、赤外線センサーが食品の温度を正しく検知できず、上手に加熱することができません。
- 熱に弱い容器（プラスチック製など）は溶けたり、変形することがあります。→ P.11
- 複数の食品をあたためる場合は、種類・分量・初期温度を揃えてください。上手に加熱できない場合があります。
- 少量の食品（100g 未満）や指定分量以外の食品は、手動調理で様子を見ながら加熱してください。→ P.24
- 食品を入れる前に、庫内の食品カス、庫内やドアの水滴などを拭き取ってください。食品の温度を正しく検知できず、上手に加熱できない場合があります。また、発煙・発火の原因となります。



警告



少量の食品（100g 未満）や指定分量以外の食品は自動調理で加熱しない。

過加熱となり食品が発火する恐れがあります。手動調理で様子を見ながら加熱してください。→ P.24

ふたのある容器は自動調理、解凍では使用しない。

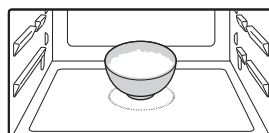
ふたがあると赤外線センサーが正しく作動しません。過加熱となり、食品の発火や容器が割れる原因となります。使用する際は、容器のふたははずして加熱してください。

自動あたため

レンジ加熱

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。



角皿は
使えません

2 あたため スタートを押す

- レンジ加熱を開始します。
一度にあたためられる分量は：100～300g
加熱が足りないときは、手動調理で様子を見ながら加熱してください。



3 お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後 10 秒以内に ▼ 温度・仕上がり ▲ を押して設定してください。
- 仕上がりは、弱 ■ ■ ■ ■ ■ 強 に自動設定されています。

弱 ■ ■ ■ ■ ■ 強 …仕上りを強めにするときや
量が多いとき
弱 ■ ■ ■ 強 …標準
弱 ■ ■ ■ 強 …仕上りを弱めにするときや
量が少ないとき

4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

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

あたためるときのポイント

- 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
平らにラップで包み (厚み 2～3cm、1 杯約 150g)、耐熱平皿に載せて加熱してください。
- カレー・シチューなど
飛び散る恐れがありますので、ふんわりとラップをしてください。
- めん類
加熱後によくかき混ぜてください。
- おかず
加熱後によくかき混ぜてください。また、生卵やゆで卵 (殻付き、殻なし)、目玉焼きは、破裂する恐れがあるので、加熱しないでください。

※冷凍物 (冷凍ごはん以外) は、「2 冷凍食品」または手動調理「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。
→ P.24

お願い

- 庫内が冷めた状態で加熱してください。
庫内が熱いと上手にあたためできません。表示部に「C21」が表示されたときは、庫内温度が高くなっています。ドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。→ P.51

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.24



警告



100g 未満の食品は自動あたためで加熱しない。

過加熱となり食品が発火する恐れがあります。手動で様子を見ながら加熱してください。
→ P.24

飲み物は自動あたためで加熱しない。

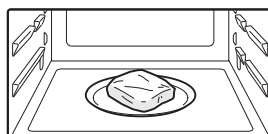
過加熱となり、加熱中や取り出すときに突然沸とうし、やけどの原因となります。
※飲み物は「あたためスタート」キーで加熱せず、P.19、20 を参照ください。

お好み温度

レンジ加熱

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。



角皿は
使えません

2 お好み温度 を押す

- ▼ 温度・仕上がり ▲ を押すごとに、設定温度が変わります。
- 初期設定は 40℃ です。次回からは前回加熱した温度を記憶し、表示します。
- 設定温度範囲は - 10 ~ 90℃ で、10℃ 単位で設定できます。



設定温度のめやす 分量：一人分（150g）

メニュー	温度
アイスクリーム	- 10 ~ 0℃
バター	10 ~ 20℃
クリームチーズ	20 ~ 30℃
ベビーフード	30 ~ 40℃
チョコレート	40 ~ 50℃
ごはん・おかず	60 ~ 70℃
味噌汁・カレー・シチュー	70 ~ 90℃

3 あたためスタート を押す

- 設定温度によって、しばらくすると残りの加熱時間を表示します。

4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

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

お願い

- 庫内が冷めた状態で加熱してください。
庫内が熱いと上手にあたためできません。表示部に「C21」が表示されたときは、庫内温度が高くなっています。
ドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。→ P.51
- 食品の種類や保存状態、容器の大きさ、形状、材質によって仕上がりの状態は変わります。
加熱後は温度を確認してください。

高速あたため

- 高速あたためが使えるメニューは自動あたため、手動調理「レンジ」の 500/600W のみです。

自動あたため

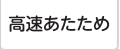
(表示部が「0」のとき)

 **を押し、10 秒以内に**  **を押す**

- 出力を上げて短い時間で加熱することができます。

手動調理「レンジ」

(手動調理「レンジ」の 500W / 600W 運転時に)

10 秒以内に  **を押す**

- 900W で運転し、短い時間で調理することができます。
- 食材によって、加熱不足や加熱ムラが出やすくなることがあります。
- 高速あたため加熱時は▼が点灯します。



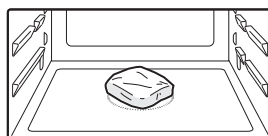
- あたためのとや高速あたため機能を連続使用時は、一時的に使えない場合があります。
※「高速あたため」キーを押すとブザー音がなり、お知らせします。
一度電源が切れた後、もしくはレンジ機能未使用の状態でも 10 分経過した後に使えるようになります。

1 自動解凍

レンジ加熱

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。



角皿は
使えません

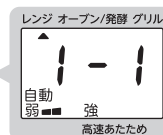
2 自動解凍 を押す

- 自動解凍 を押すごとに、1-1（解凍）→ 1-2（半解凍）と変わります。

- 仕上がりは、弱 ■ ■ ■ 強 に自動設定されています。
- ▼ 温度・仕上がり ▲ を押すごとに、仕上がり設定が変わります。

解凍のめやす

全解凍	100 ～ 300g
半解凍	



解凍



半解凍

弱 ■ ■ ■ 強 …仕上がりを強めにするときや
量が多いとき
弱 ■ ■ 強 …標準
弱 ■ 強 …仕上がりを弱めにするときや
量が少ないとき

3 あたため スタート を押す

- スタート後 10 秒以内に ▼ 温度・仕上がり ▲ を押すと、仕上がりの変更ができます。

4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

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

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。表示部に「C21」が表示されたときは、庫内温度が高くなっています。ドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。
→ P.51
- 冷凍庫から出したらずちに自動解凍してください。

上手にあためるために

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

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



※ アルミホイルが庫内壁面やドアガラスに触れないようにしてください。

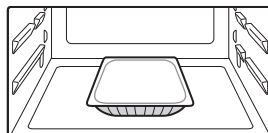
- 食品の種類や保存状態によって仕上がりの状態は変わります。
お好みで調節してください。

2 冷凍食品

レンジ加熱

1 冷凍食品を庫内に入れる

- 冷凍食品はテーブルプレート中央に置いてください。



角皿は
使えません

2 冷凍食品を押す

- 仕上がりは、弱■■強 に自動設定されています。
- ▼温度・仕上がり▲を押すごとに、仕上がり設定が変わります。
- 一度にあたためられる分量は 100 ～ 300g です。



弱■■■強 …仕上りを強めにするときや
量が多いとき
弱■■強 …標準
弱■強 …仕上りを弱めにするときや
量が少ないとき

3 あたためスタートを押す

- しばらくすると残りの加熱時間を表示します。
- スタート後 10 秒以内に ▼温度・仕上がり▲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

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

※冷凍ごはんは「自動あたため」で加熱してください。→ P.14

お願い

- 庫内が冷めた状態で加熱してください。
庫内が熱いと上手にあたためできません。表示部に「C21」が表示されたときは、庫内温度が高くなっています。ドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。→ P.51

さらに加熱するには

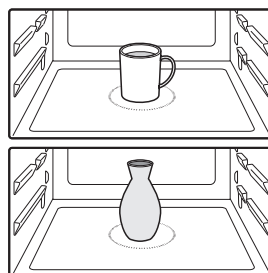
- 手動調理「レンジ」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.24

3 飲み物

レンジ加熱

1 食品を庫内に入れる

- 飲み物を入れたマグカップやとっくりはテーブルプレート中央に置いてください。



角皿は
使えません

2 ³ 飲み物 を押す

- ³ 飲み物 を押すごとに、3-1 (牛乳) → 3-2 (コーヒー) → 3-3 (お酒) と変わります。



牛乳



コーヒー



お酒

- 仕上がりは、弱 ■■■ 強 に自動設定されています。
- ▼ 温度・仕上がり ▲ を押すごとに、仕上がり設定が変わります。
- 一度にあたためられる分量は 1 ～ 2 杯です。

弱 ■■■ 強 …仕上がりを強めにするときや
量が多いとき
弱 ■■ 強 …標準
弱 ■ 強 …仕上がりを弱めにするときや
量が少ないとき

3 ^{あたためスタート} を押す

- 残り 20 秒から時間を表示します。
- スタート後 10 秒以内に ▼ 温度・仕上がり ▲ 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

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

あたためるときのポイント

- 容器は広口のマグカップで、200ml の分量が 8 分目に入る大きさの物を使用してください。
- お酒の場合、容器は広口のコップや、160ml の分量が 8 分目に入る大きさのとっくり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。
- 酒かんは常温の物をあたためてください。

3 飲み物 (つづき)

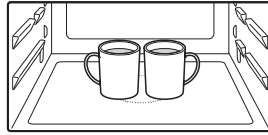
レンジ加熱

お願い

- 庫内が冷めた状態で加熱してください。
庫内が熱いと上手にあたためできません。表示部に「C21」が表示されたときは、庫内温度が高くなっています。ドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。→ P.51
- 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ません。分量が少ないとあたためすぎて、突沸の原因となります。
- 加熱した後、少し時間をおいて取り出してください。
- 牛乳ビンや牛乳パックのままで加熱しないでください。

上手にあためるために

- 複数を加熱するときは、中央によせて置きます。
2杯目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.24

- お酒の場合、とっくりのくびれた部分より約 1cm 下を目安に入れてください。



警告



飲み物は加熱しすぎない。

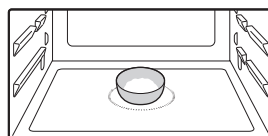
過加熱となり、加熱中や取り出すときに突然沸とうし、やけどの原因となります。

4 離乳食

レンジ加熱

1 離乳食を庫内に入れる

- 離乳食はテーブルプレート中央に置いてください。



角皿は
使えません

2 離乳食 を押す

- 仕上がりは、弱 ■■■ 強 に自動設定されています。
- ▼ 温度・仕上がり ▲ を押すごとに、仕上がり設定が変わります。
- 一度にあたためられる分量は 50 ～ 150g（冷凍離乳食のあたため用）です。



弱 ■■■ 強 …仕上がりを強めにするときや
量が多いとき
弱 ■■ 強 …標準
弱 ■ 強 …仕上がりを弱めにするときや
量が少ないとき

3 あたため スタート を押す

- しばらくすると残りの加熱時間を表示します。
- スタート後 10 秒以内に ▼ 温度・仕上がり ▲ を押すと、仕上が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

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



食品の種類や保存状態、容器の大きさ、形状、材質によって仕上がりの状態は変わります。
必ずかき混ぜて、温度を確認してください。

お願い

- 庫内が冷めた状態で加熱してください。
庫内が熱いと上手にあたためできません。表示部に「C21」が表示されたときは、庫内温度が高くなっています。ドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。→ P.51

さらに加熱するには

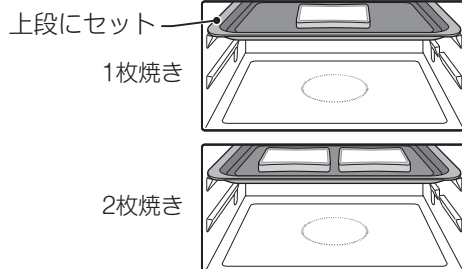
- 手動調理「レンジ」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.24

5 トースト

グリル加熱

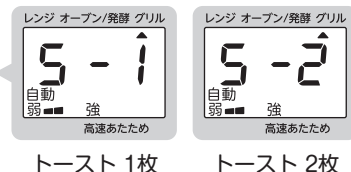
1 角皿に食パンをのせて庫内に入れる

- 角皿は上段にセットしてください。
- 食パンは角皿の中央に置いてください。



2 ⁵ トースト を押す

- ⁵ トースト を押すごとに、5-1（トースト 1 枚）→ 5-2（トースト 2 枚）と変わります。
- 仕上がりは、弱 ■ ■ ■ ■ 強 に自動設定されています。
- ▼ 温度・仕上がり ▲ を押すごとに、仕上がり設定が変わります。
- 一度に焼ける枚数は、1～2 枚です。



弱 ■ ■ ■ ■ 強 …仕上がりを強めにするときや量が多いとき
弱 ■ ■ 強 …標準
弱 ■ 強 …仕上がりを弱めにするときや量が少ないとき

3 ^{あたためスタート} を押す

- しばらくすると残りの加熱時間を表示します。
※裏返し面も含めた総加熱時間です。
- スタート後 10 秒以内に ▼ 温度・仕上がり ▲ を押すと、仕上がりの変更ができます。

4 アラームが鳴ったら食パンを裏返す

- 5 分以内に裏返してください。一度ドアを開けないと再スタートできません。
- ※ドアを開けないと 1 分ごとにブザー音が鳴ってお知らせいたします。

5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

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

お願い

角皿は熱くなっています。

- 取り出した角皿は、本体や熱に弱い物の上に置かないでください。
- 子供や乳幼児の手が触れないよう気を付けてください。

- 角皿の出し入れには、市販の厚手のミトンなどを使用し、両手で出し入れしてください。
(素手で直接角皿には触れないでください)
- 破れたり、水や油でぬれたミトンは使用しないでください。

お願い

- 食パンにバターを塗って加熱しないでください。
発火の恐れがあります。

- 保存状態やパンのメーカーにより、焼き色は異なります。
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。
余熱で焼けすぎてしまいます。

さらに加熱するには

- 手動調理「グリル」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.29

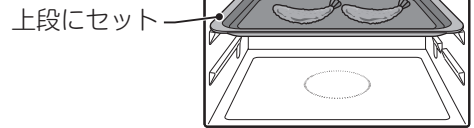
電気部品保護のため、加熱中ファンが回ったり止まったりします。故障ではありません。

6 温めなおし

オーブン加熱

1 角皿に食品をのせて庫内に入れる

- 角皿は上段にセットしてください。



2 6 温めなおし を押す

- 6 温めなおし を押すごとに、6-1 (100g) → 6-2 (200g) → 6-3 (300g) と変わります。



100g

200g

300g

- 仕上がりは、弱 ■ ■ ■ 強 に自動設定されています。
- ▼ 温度・仕上がり ▲ を押すごとに、仕上がり設定が変わります。
- 一度にあたえられる分量は 100 ～ 300g です。

弱 ■ ■ ■ 強 ...仕上がりを強めにするときや量が多いとき
弱 ■ ■ 強 ...標準
弱 ■ 強 ...仕上がりを弱めにするときや量が少ないとき

3 あたためスタート を押す

- しばらくすると残りの加熱時間を表示します。
- スタート後 10 秒以内に ▼ 温度・仕上がり ▲ を押すと、仕上がりの変更ができます。

4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

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

あたためるときのポイント

- 食品の包装、容器は取りはずし、角皿に直接食品を置いてください。
- 食品の種類、個数によって仕上がり調節してください。

さらに加熱するには

- 手動調理「オープン」で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。→ P.26 ～ 27

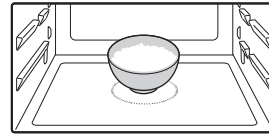
電気部品保護のため、加熱中ファンが回ったり止まったりします。故障ではありません。

手動調理「レンジ」

レンジ加熱

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。



角皿は
使えません

2 レンジ出力を設定する

- レンジ** を押し、レンジ出力を設定します。
- レンジ** を押すごとに 600W → 500W → 200W → 900W と変わります。



出力の使い分け目安

弱火 200W

- 解凍する
- 煮込み

中火 500W

- 調理全般
- 冷凍食品をあたためる
- はじけやすい食品をあたためる

600W

- 野菜をゆでる（下ごしらえ）
- 食品をあたためる

強火 900W

- 食品をすばやくあたためる

3 時間を設定する

- 10分**、**1分**、**10秒** のいずれかを押して時間を設定します。



最大設定時間

出力 600W … 20 分
出力 500W … 20 分
出力 200W … 60 分
出力 900W … 2 分

加熱を繰り返し行くと電気部品保護のため、900W加熱のとき、自動的に600Wになる場合があります。

4 **あたためスタート** を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

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

お願い

- 少量の食品や 100g 未満の食品を加熱するときは、時間設定を短めにしてください。発煙・発火の恐れがあります。手動調理で加熱時間を 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根菜類（さつまいも、にんじんなど）は、少量でのあたためはしない。火花が出てこげたり、発煙・発火の原因となります。

上手にあたためるために

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



警告



生卵やゆで卵（殻付き、殻なし）、目玉焼きは加熱しない。

レンジで卵を加熱すると破裂し、製品の破損・やけど・けがの原因となります。

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。

●手動調理するときの加熱時間の目安

調理時間は、食品の素材・量・大きさ・調理前の温度などにより異なります。

レンジ 600W ～あたたため～

	メニュー	分量	加熱時間 600W	ラップ
冷蔵	ごはん	1 杯 (約 150g)	約 1 分 30 秒	-
	チャーハン・ピラフ	1 人分 (約 250g)	約 2 分 30 秒	-
	みそ汁	1 人分 (約 150ml)	約 1 分 50 秒	-
	カレー・シチュー	1 人分 (約 300g)	約 3 分 30 秒	○
	コンソメスープ	1 人分 (約 200ml)	約 2 分 20 秒	-
	ポタージュスープ	1 人分 (約 200ml)	約 2 分 20 秒	○
	焼き魚	1 切 (約 80g)	約 1 分 20 秒	○
	ハンバーグ	1 個 (約 80g)	約 1 分 20 秒	-
	コロッケ	1 個 (約 80g)	約 1 分 20 秒	-
	とんかつ	1 枚 (約 100g)	約 1 分 20 秒	-
	肉まん	1 個 (約 120g)	約 2 分 10 秒	○
	シュウマイ	12 個 (約 180g)	約 2 分 10 秒	○
	焼きそば	1 人分 (約 200g)	約 2 分 10 秒	-
	野菜のいため物	1 人分 (約 150g)	約 2 分 30 秒	-
常温	野菜の煮物	1 人分 (約 200g)	約 2 分 10 秒	-
	煮魚	1 切 (約 100g)	約 1 分 20 秒	○
	コーヒーマ	1 杯 (約 200ml)	約 1 分 10 秒	-
	お酒	1 杯 (約 160ml)	約 1 分 10 秒	-
冷凍	チャーハン・ピラフ	1 人分 (約 250g)	約 4 分 40 秒	○
	カレー・シチュー	1 人分 (約 300g)	約 9 分	○
	ハンバーグ	1 人分 (約 80g)	約 2 分 30 秒	○
	肉まん	1 人分 (約 120g)	約 1 分 30 秒	○
	シュウマイ	12 個 (約 180g)	約 4 分 10 秒	○
	焼きそば	1 人分 (約 200g)	約 3 分 50 秒	○

レンジ 600W ～温野菜～

メニュー	分量	加熱時間 600W	ラップ
じゃがいも	1 個 (約 150g)	約 4 分 20 秒	○
さつまいも	1 本 (約 200g)	約 5 分	○
さといも	約 100g	約 3 分 30 秒	○
にんじん	約 100g	約 3 分 30 秒	○
だいこん	約 200g	約 5 分 30 秒	○
ほうれん草・菊菜	約 200g	約 2 分 30 秒	○
キャベツ・白菜	約 100g	約 2 分 30 秒	○
かぼちゃ	約 100g	約 4 分	○
ブロッコリー	約 100g	約 2 分 30 秒	○
カリフラワー	約 200g	約 2 分 30 秒	○
グリーンアスパラガス	4 本 (約 100g)	約 2 分 30 秒	○

レンジ 200W ～解凍～

素材名	分量	加熱時間 100W	ラップ
ひき肉	約 300g	約 5 分	○
薄切り肉	約 300g	約 4 分	○
鶏もも肉 (骨なし)	約 250g	約 3 分 30 秒	○
えび	10 尾 (約 130g)	約 4 分	○
いか (ロール)	約 130g	約 3 分	○
まぐろ (ブロック)	約 200g	約 3 分	○
切り身魚	1 切れ (約 60g)	約 50 秒	○

※ 煮込みに使用するときには、様子を見ながら加熱してください。



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。

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、パッケージの記載に従って、様子を見ながら加熱してください。
- ミックスベジタブルや小さく切った根菜類 (さつまいも、にんじんなど) は、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。

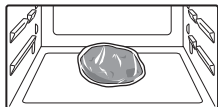
●野菜をゆでる

- 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

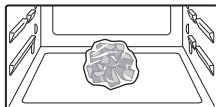
※ 加熱後、庫内から取り出し、ラップしたまま約 5 分蒸らしてください。

じゃがいも (まるごと加熱)



- 洗って、皮付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。

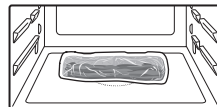
じゃがいも (切って加熱)



- 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。

葉野菜

ほうれん草



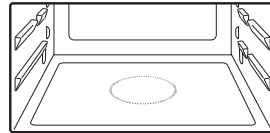
- 葉と茎を交互に重ねてラップに包んでください。
- 太い茎には十文字に包丁を入れてください。
- アクのある野菜は、加熱後すぐに流水にさらしてアク抜きをし、冷水に取って色止めをします。

手動調理「オーブン（予熱あり）」

オーブン加熱

1 庫内には何も入れない

- 角皿・食品は入れません。



使用する付属品



2 オーブン（予熱あり）を選択し、温度を設定する

- **オーブン 発酵** を1度押し、オーブン（予熱あり）を選択します。
- **▼ 温度・仕上がり ▲** を押すごとに、設定温度が変わります。



設定温度範囲
100 ~ 200℃

3 時間を設定する

- **10分**、**1分**、**10秒** のいずれかを押しして時間を設定します。



最大設定時間
…90分

4 **あたため スタート** を押す

- 予熱を開始します。

5 予熱完了

- 終了音でお知らせします。ドアを開けるまで21分間予熱状態を保ちます。

※ ドアを開けないと3分ごとにブザー音が鳴ってお知らせします。ドアを開けないとスタートできません。

- 調理温度を予熱温度と異なる温度に変更したいときは、予熱完了後にドアを開閉して **オーブン 発酵** を押し、**▼ 温度・仕上がり ▲** を押し、温度を設定してください。3秒後に設定した時間が表示されます。さらに時間を変更したい場合は、**10分**、**1分**、**10秒** を押しして時間を変更できます。（調理温度の設定可能範囲は100 ~ 200℃です）

※ 調理温度を変更せずに調理時間を変更したい場合は、ドアを開けて **10分**、**1分**、**10秒** を押しと時間を変更できます。

6 角皿に食品をのせて庫内に入れる

- 食品は角皿の中央に置いてください。
- ドアを開けると温度が下がるので、手早く開閉してください。

7 **あたため スタート** を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

8 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

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

お願い

■ 予熱中は、庫内に食品を入れな
いください。
角皿を入れた状態で予熱をする
と、上手に仕上がりにません。

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

■ 予熱が終了したらすぐに調理を
始めてください。
21分以内に調理を開始しない
と、表示部が「0」に戻ります。

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

■ 加熱後、庫内のにおいが気になる
ときは、庫内の油分をきれいに
拭き取ったあと、カラ焼きし
てください。→ P.1

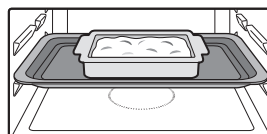
電気部品保護のため、加熱中ファンが回ったり止まったりします。故障ではありません。

手動調理「オーブン（予熱なし）」

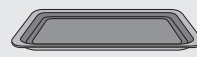
オーブン加熱

1 角皿に食品をのせて庫内に入れる

- 食品は角皿にのせてください。



使用する付属品



2 オーブン（予熱なし）を選択し、温度を設定する

- オーブン 発酵** を2度押し、オーブン（予熱なし）を選択します。
- ▼ 温度・仕上がり ▲** を押すごとに、設定温度が変わります。



設定温度範囲
100～200℃

3 時間を設定する

- 10分**、**1分**、**10秒** のいずれかを押しして時間を設定します。



最大設定時間
…90分

4 **あたため スタート** を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

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

お願い

角皿は熱くなっています。

- 取り出した角皿は、本体や熱に弱い物の上に置かないでください。
- 子供や乳幼児の手が触れないよう気を付けてください。

- 角皿の出し入れには、市販の厚手のミトンなどを使用し、両手で出し入れしてください。（素手で直接角皿には触れないでください）
- 破れたり、水や油でぬれたミトンは使用しないでください。

お願い

- 加熱中ににおいや煙が出ることがありますが、故障ではありません。
食品の脂が焼けているためです。
- 加熱後、庫内のにおいが気になるときは、庫内の油分をきれいに拭き取ったあと、カラ焼きしてください。
→ P.1
- オーブン調理が終了したらすぐに取り出してください。
余熱で焼けすぎてしまいます。

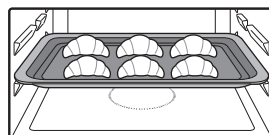
電気部品保護のため、加熱中ファンが回ったり止まったりします。故障ではありません。

手動調理「発酵」

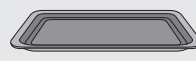
オープン加熱

1 角皿に食品をのせて庫内に入れる

- 食品は角皿にのせてください。



使用する付属品



2 発酵を選択し、温度を設定する

- オープン 発酵** を3度押し、発酵を選択します。
- ▼ 温度・仕上がり ▲** を押すごとに、設定温度が変わります。



設定温度範囲
35°C / 40°C

3 時間を設定する

- 10分**、**1分**、**10秒** のいずれかを押し、時間を設定します。



最大設定時間
…90分

4 **あたため スタート** を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

5 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

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

お願い

- 発酵させるときは庫内が冷めた状態ではじめてください。

庫内が熱いと上手に発酵させることができません。表示部に「C21」が表示されたときは、庫内温度が高くなっています。ドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。→ P.51

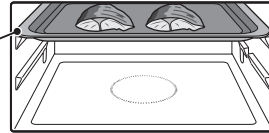
手動調理「グリル」

グリル加熱

1 角皿に食品をのせて庫内に入れる

- 食品は角皿にのせてください。
- 角皿は上段にセットしてください。

上段にセット



使用する付属品



2 グリルを選択し、時間を設定する

- **グリル** を1度押し、**10分**、**1分**、**10秒** のいずれかを押し、時間を設定します。



最大設定時間
…30分

3 **あたためスタート** を押す

- 残りの加熱時間を表示します。

4 終了音が鳴ったら、食品を取り出す

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

お願い

角皿は熱くなっています。

- 取り出した角皿は、本体や熱に弱い物の上に置かないでください。
- 子供や乳幼児の手が触れないよう気を付けてください。

- 角皿の出し入れには、市販の厚手のミトンなどを使用し、両手で出し入れしてください。(素手で直接角皿には触れないでください)
- 破れたり、水や油でぬれたミトンは使用しないでください。

お願い

- 加熱中ににおいや煙が出ることがありますが、故障ではありません。
食品の脂が焼けているためです。
- 加熱後、庫内のにおいが気になるときは、庫内の油分をきれいに拭き取ったあと、カラ焼きしてください。→ P.1

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

上手に焼くために

- 両面にしっかり焼き色を付けるときは、加熱の途中で食品を裏返してください。

料理レシピ集

オーブンレンジ KOR-1605

レンジ

蒸しなすうめだれ	31
ナムル	31
ピクルス	32
ブロッコリーのごま和え	32
かぼちゃの煮物	33
中華オムレツ（ケチャップあん）	33
たらこの二うだれ	34
かじき鮪のレモン蒸し	34
金目鯛の煮付け	35
あさりとキャベツの蒸し煮	35
カレイの煮付け	36
よだれ鶏	36
キャベツと豚バラ蒸し煮	37
ささみとアスパラの洋風ごま和え	37
包まずヘルシーシュウマイ	38
肉じゃが	38
カレー	39
サバ缶としめじのトマト煮	39
自家製ミートソース	40

オーブン

ハンバーグ	41
照り焼きチキン	41
じゃがいもとベーコンのグラタン	42
鶏手羽元のタンドリーチキン	42
バナナパウンドケーキ	43
フォカッチャ	44
クリーミーチーズケーキ	44

グリル

塩さばとじゃがいものグリル	45
手羽先とパプリカピーマンのグリル	45
鮭のちゃんちゃんマヨ焼き	46
なすとトマトの重ね焼き	46

お料理を始める前に

- 掲載の写真は調理後の盛り付け例です。
- 写真と実物とは、形・量・大きさ・初期温度・室温・電源電圧などにより、仕上がり異なる場合があります。
- 調理の時間・温度は、食品の種類・形・大きさ・初期温度・室温などで多少異なります。レシピ中に示されている時間・温度は目安です。
- 卵の大きさは M サイズを使用しています。
- 市販の料理本などのレシピは様子を見ながら調理してください。
- 調理メニューによっては角皿がこげ付くことがあります。その場合、市販のクッキングシートをご使用ください。
- レシピ中の加熱時間には＜オーブン＞予熱ありメニューの予熱時間は含まれていません。

蒸しなすうめだれ

加熱モード		加熱時間
レンジ < 600W >		2 分
付属品		
使用しない		
材料 /2 人前		
なす		2 本 (160g)
大葉		2 枚
A	梅肉	梅干し 2 個分
	米油	大さじ 1/2
	酢	大さじ 1
	はちみつ	小さじ 1



作り方

1. なすはヘタを取り、竹串で刺して穴をあけたものを水でくぐらせ、1 本づつラップで包み [レンジ] 600W で 2 分加熱する
2. 粗熱が取れたら縦 4 等分程度に裂き、かるく手で絞り水気を切る
3. ボウルに A、2、ちぎった大葉を加え、冷蔵庫で冷やして味をなじませる

ナムル

加熱モード		加熱時間
レンジ < 500W >		3 分
付属品		
使用しない		
材料 /2 人前		
にんじん		30g (1/5 本)
小松菜		80g 程度 (1 株)
もやし		100g (1/2 袋)
A	ごま油	大さじ 1/2
	しょうゆ	小さじ 1/2
	塩	小さじ 1/4
	白ゴマ	小さじ 1/2
にんにく (チューブ)		1cm



作り方

1. にんじんは太めの千切り、小松菜は 3cm 長さのざく切りに切る
2. 耐熱ボウルにもやしと 1 を入れ、ふわっとラップをして [レンジ] 500W で 3 分加熱する
3. 2 の水気をよく切り、A を加え全体を和える

ピクルス

加熱モード

レンジ
< 500W >

加熱時間

4 分

付属品

使用しない

材料 / 2 人前

かぶ	1/2 個 (80g)
玉ねぎ	1/4 個 (50g)
黄パプリカピーマン	1/4 個 (50g)
ミニトマト (赤)	4 個

A	酢	150cc
	水	100cc
	砂糖	大さじ 4
	塩	小さじ 1
	ベイリーフ	1 枚
	赤唐辛子	1 本
	黒こしょうホール	10 粒



作り方

1. かぶは皮をむき 1/4 のくし形切り、玉ねぎ、黄パプリカピーマンは 1cm 程度のくし形に切る
2. 耐熱ボウルに A を合わせ、ミニトマト以外の野菜を加え、ふわっとラップをして [レンジ] 500W で 4 分加熱する
3. 2 にミニトマトを加え、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やして味をなじませる

ブロッコリーのごま和え

加熱モード

レンジ
< 500W >

加熱時間

2 分

付属品

使用しない

材料 / 2 人前

ブロッコリー	150g (1/2 房)	
A	白すりごま	大さじ 2
	砂糖	小さじ 1
	しょうゆ	小さじ 1



作り方

1. ブロッコリーを小房に分け、水にくぐらせる
2. 耐熱皿にブロッコリーを広げ、ふわっとラップをして [レンジ] 500W で 2 分加熱し、粗熱が取れたら水気をよく切る
3. ボウルに A を合わせて 2 を加え、よく和える

かぼちゃの煮物

加熱モード		加熱時間
レンジ < 600W >		7 分
付属品		
使用しない		
材料 /2 人前		
かぼちゃ		300g (1/4 個)
A	めんつゆ (3 倍濃縮)	大さじ 3
	水	大さじ 5

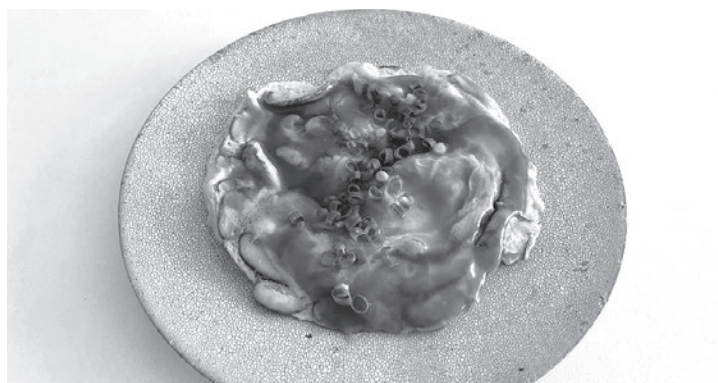


作り方

1. 耐熱ボウルにAを入れ、かぼちゃを重ならないように入れ
[レンジ] 600W で 7 分加熱する
2. 加熱が終わったら全体を混ぜ、味をなじませる

中華オムレツ (ケチャップあん)

加熱モード		加熱時間
レンジ < 500W >		4 分
付属品		
使用しない		
材料 /2 人前		
卵		3 個
しいたけ		2 個 (15g) 薄切り
かにかまぼこ		20g (細かくほぐす)
万能ねぎ		2 本 (小口切り)
A	鶏ガラスープの素	小さじ 1
	しょうが (チューブ)	1cm
●ケチャップあん		
ケチャップ		大さじ 1
めんつゆ		大さじ 1
片栗粉		小さじ 1
水		大さじ 3 (分量のうち後入れ大さじ 1)



作り方

1. ボウルに卵を割りほぐしAを加えてよく混ぜ、20cm 程度の耐熱皿に流し入れ、しいたけとかにかまぼこを散らす
2. 1 にふわっとラップをして [レンジ] 500W で 4 分加熱する
粗熱が取れるまでラップをしたまま 2 ~ 3 分おく
3. 2 のオムレツにケチャップあんをかける
4. 3 の上に小口切りにした万能ねぎを散らす

〈ケチャップあん〉

1. 小さな耐熱ボウルに水大さじ 1 以外のケチャップあんの材料を
全て合わせ、ふわっとラップをして [レンジ] 500W で 1 分加熱する
2. ラップをはずしたら水大さじ 1 を加えて手早く混ぜる

たらのにらだれ

加熱モード

レンジ
< 500W >

加熱時間

4 分

付属品

使用しない

材料 /2 人前

たら（切り身）	2 切れ（200g）	
にら	2 本（20g）	
めんつゆ（3 倍濃縮）	大さじ 1/2	
一味唐辛子	お好みで	
A	しょうゆ	大さじ 1
	酢	大さじ 1
	砂糖	小さじ 1/2
	ごま油	大さじ 1



作り方

1. たらは塩少々（分量外）をして 10 分おき、ペーパーで水気をふく
2. にらは 3 mm 程度に刻み、A を加えてタレを作る
3. 耐熱皿に 1 を並べてめんつゆに水（大さじ 1 杯、分量外）を加えたものをまわしかけ、ふわっとラップをして【レンジ】500W で 4 分加熱する
4. 器に 3 を盛り付けて 2 のタレをのせ、一味唐辛子をふる

かじき鮪のレモン蒸し

加熱モード

レンジ
< 500W >

加熱時間

2 分 30 秒

付属品

使用しない

材料 /2 人前

かじき鮪（切り身）	2 切れ（160g）
レモンスライス	2 枚
タイム	2 本
にんにく（スライス）	1 片分
料理酒	大さじ 1 杯
オリーブオイル	大さじ 1



作り方

1. かじき鮪は塩少々（分量外）をして 10 分おき、ペーパーで水気を拭いたら半分に切る
2. 25 × 20cm 程度に切ったクッキングシートに 1 をおき、上にレモン、にんにく、タイムをのせ、料理酒とオリーブオイルをまわしかけ、両サイドをキャンディのようにひねり、中央は空洞を作るようにふわっと包む
3. 2 を【レンジ】500W で 2 分 30 秒加熱する

金目鯛の煮付け

加熱モード		加熱時間
レンジ < 500W >		4 分
付属品		
使用しない		
材料 /2 人前		
金目鯛	2 切れ (200g)	
長ねぎ	50g (1/3 本)	
しょうが	4 枚	
A	めんつゆ (3 倍濃縮)	大さじ 2
	料理酒	大さじ 1



作り方

1. 金目鯛は塩少々 (分量外) をして 10 分おき、ペーパーで水気をふく
2. 長ねぎの白い部分は 4cm の長さに、緑の部分は斜め切りにする
3. 耐熱皿に 1 を並べ、上に薄く切ったしょうがと長ねぎの青い部分、周りに長ねぎの白い部分を置いて A をまわしかけ、ふわっとラップをして [レンジ] 500W で 4 分加熱する
4. 器に 3 を盛り付けて、上から煮汁をかける

あさりとキャベツの蒸し煮

加熱モード		加熱時間
レンジ < 500W >		8 分
付属品		
使用しない		
材料 /2 人前		
あさり (砂抜き済み)	6 粒	
キャベツ	1/4 個 (300g)	
しょうが	10g	
料理酒	大さじ 3	
塩	小さじ 1/3	
赤唐辛子	1 本	
ごま油	小さじ 2	



作り方

1. 耐熱皿にざく切りしたキャベツを広げ、まわりにあさを置く
2. 1 の上にしょうがの千切り、種を取って輪切りにした赤唐辛子を散らし、塩をふったら料理酒とごま油をまわしかけ、ふわっとラップをして [レンジ] 500W で 8 分加熱する

カレイの煮付け

加熱モード

レンジ
< 500W >

加熱時間

6分

付属品

使用しない

材料 / 2 人前

カレイ 2 切れ (250g)

椎茸 (2 本) 60g

しょうが 4 枚

三つ葉 お好みで

A | めんつゆ (3 倍濃縮) 大さじ 3
料理酒 大さじ 3



作り方

1. カレイは塩少々 (分量外) をして 10 分おき、ペーパーで水気をふく
2. 椎茸は半分のそぎ切り、しょうがは千切りにする
3. 耐熱皿に 1 を並べ、上にしょうが、周りに椎茸を置いて A をまわしかけ、ふわっとラップをして [レンジ] 500W で 6 分加熱する
4. 器に 3 を盛り付けて、上から煮汁をかけお好みで三つ葉を添える

よだれ鶏

加熱モード

レンジ
< 500W >

加熱時間

4分

付属品

使用しない

材料 / 2 人前

鶏むね肉 1 枚 (250g)

料理酒 大さじ 2

きゅうり 1 本

A | ボン酢しょうゆ 大さじ 1 と 1/2
ごま油 小さじ 1
ラー油 少々
白ごま お好みで



作り方

1. 鶏むね肉は肉の厚い部分に包丁を入れて開き、更に縦に浅く 4 本筋を入れる
2. 耐熱皿に 1 の皮面を下にして置き、料理酒をかけてふわっとラップをし、[レンジ] 500W で 4 分加熱後、そのまま 3 分置き粗熱をとる
3. 2 をそぎ切りにし、きゅうりはピーラーでリボン状にそぐ
4. 器に 3 を盛り付け、A を合わせたタレをかけ、お好みで白ごまをふる

キャベツと豚バラ蒸し煮

加熱モード	加熱時間
レンジ < 600W >	5 分
付属品	
使用しない	
材料 /2 人前	
豚バラ肉（薄切り）	80g
キャベツ	1/4 個
塩	小さじ 1/3
料理酒	大さじ 2
オリーブオイル	大さじ 1
レモン	1/8 個



作り方

1. キャベツは固い芯の部分は切り落とし、くし形に切る
2. 豚バラ肉は 7 ～ 8cm 長さに切り、キャベツの葉の間に挟む
3. 2 に塩と料理酒をふりかけ、オリーブオイルをまわしかけたらふわっとラップをして【レンジ】600W で 5 分加熱する
4. 器に 3 を盛り付け、レモンのくし切りを添える

ささみとアスパラの洋風ごま和え

加熱モード	加熱時間	
レンジ < 500W >	2 分	
付属品		
使用しない		
材料 /2 人前		
ささみ（筋なし）	1 本	
アスパラ	3 本	
料理酒	大さじ 2	
A	白すりごま	大さじ 2
	マヨネーズ	大さじ 1
	粒マスタード	小さじ 1
	しょうゆ	小さじ 1



作り方

1. ささみは包丁で浅く 4 本筋を入れて小さめの耐熱皿に並べ、料理酒をふり、ふわっとラップをする
2. アスパラは固い部分を切り落とし、ピーラーで皮を剥いたら水で濡らしてラップで包む
3. 電子レンジ庫内に 1 と 2 を置き【レンジ】500W で 2 分加熱する
4. 粗熱が取れたら水気を切り、ささみは食べ易く裂いて、アスパラは 4 ～ 5 等分の斜め切りにする
5. ボウルに A と 4 を合わせて和え、味をなじませる

包まずヘルシーシュウマイ

加熱モード

レンジ
< 600W >

加熱時間

5 分

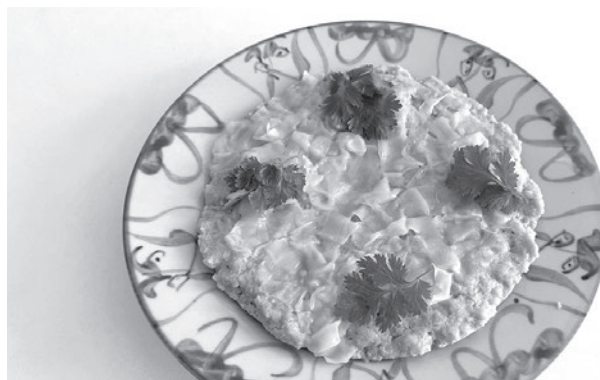
付属品

使用しない

材料 /2 人前

シュウマイの皮	10 枚
水	大さじ 1
パクチー	お好みで
酢しょうゆ	お好みで

A	絹ごし豆腐	150g
	えのき	100g (1/2 パック)
	豚ひき肉	100g
	鶏ガラスープの素	小さじ 1
	片栗粉	大さじ 2
	しょうゆ	小さじ 1
	しょうが (チューブ)	2cm



作り方

1. ボウルにAを合わせてよく混ぜる
2. 23cm 程度の耐熱皿に1を広げ、縦8等分に切ったシュウマイの皮を上にならしたら、シュウマイの皮に少しずつ水をかけてふわっとラップをし【レンジ】600Wで5分加熱する
3. 粗熱が取れたらお好みでパクチーの葉を添え、酢しょうゆなどをかける

肉じゃが

加熱モード

レンジ
< 600W >

加熱時間

15 分

付属品

使用しない

材料 /2 人前

玉ねぎ	1 個 (200g)
じゃがいも	2 個 (150g)
にんじん	1/4 本 (40g)
牛細切れ肉	100g

A	しょうゆ	大さじ 2
	料理酒	大さじ 1
	水	大さじ 1
	砂糖	大さじ 1



作り方

1. 玉ねぎは12等分程度のくし形切り、じゃがいもは半分、にんじんは小さめの乱切りに切る
2. 耐熱ボウルに玉ねぎを入れ、中心に牛肉、まわりにじゃがいも、にんじんを散らしたら、合わせたAをまわし入れてふわっとラップをし【レンジ】600Wで15分加熱する
3. 粗熱が取れたら全体を混ぜて味をなじませる

カレー

加熱モード	加熱時間
レンジ < 600W >	15 分
付属品	
使用しない	
材料 /2 人前	
豚バラ薄切り肉	80g
玉ねぎ	1/2 個 (100g)
じゃがいも	2 個 (160g)
にんじん	1/4 本 (40g)
カレールー	3 かけ (60g)
水	300cc



作り方

1. 玉ねぎは 4 等分程度のくし形切り、じゃがいもは 4 等分、にんじんは小さめの乱切りに切り、豚バラ肉は 4cm の長さに切る
2. 深めの耐熱ボウルに玉ねぎを入れ、中心に豚バラ肉、周りにじゃがいも、にんじん、カレールーをのせて水を注ぎ入れ [レンジ] 600W で 15 分加熱する

サバ缶としめじのトマト煮

加熱モード	加熱時間
レンジ < 600W >	8 分
付属品	
使用しない	
材料 /2 人前	
サバの水煮缶	1 缶 (200g 程度)
しめじ	1 パック (100g)
トマトソース (市販)	100g 程度
にんにく (チューブ)	1cm
バジルの葉	お好みで
パン	お好みで



作り方

1. 耐熱ボウルにバジルの葉とパン以外の全ての材料を入れ混ぜて [レンジ] 600W で 8 分加熱する
2. 器に 1 を盛り付け、お好みでバジルの葉、パンを添える
* パスタのソースとしてもおすすめです

自家製ミートソース

加熱モード

レンジ
< 600W >

加熱時間

20 分

付属品

使用しない

材料 /2 人前

合い挽き肉	150g
玉ねぎ	1/2 個 (100g)
にんじん	1/5 本 (30g)
トマト水煮缶詰 (カットタイプ)	1 缶 220g
ケチャップ	大さじ 2
薄力粉	大さじ 2
しょうゆ	小さじ 1
塩	小さじ 1
ローリエ	1 枚
バター	15g
パセリ	お好みで



作り方

1. 玉ねぎ、にんじんはみじん切りに切る
2. 耐熱ボウルにバターとパセリ以外の全ての材料、調味料を合わせて全体を混ぜ合わせ【レンジ】600W で 20 分加熱する
3. 熱いうちにバターを加えて溶かし込みながら混ぜる
4. 茹でたパスタにかけて、お好みでパセリのみじん切りをのせる

ハンバーグ

加熱モード

加熱時間

オープン
< 200℃ > 予熱あり

20 分

付属品



材料 /2 人前

牛豚合挽肉	200g
玉ねぎ	1/3 個 (70g)
トマト	お好みで
茹でたいんげん	お好みで

A	パン粉	大さじ 2
	卵	1 個
	塩	小さじ 1/3
	コショウ	適量

●ソース

中濃ソース	大さじ 1
ケチャップ	大さじ 2
粒マスタード	大さじ 1



作り方

1. 玉ねぎは粗みじん切りにする
2. ボウルに合挽肉、1 と A を加えよく捏ねる
3. 2 のタネを成形して、クッキングシートを敷いた角皿に並べる
4. [オープン] 200℃に予熱し、20 分加熱する
5. 4 を器に盛り付け、合わせたソースをかけて、お好みでトマトや茹でたいんげんを添える

オープン

照り焼きチキン

加熱モード

加熱時間

オープン
< 200℃ > 予熱あり

15 分

付属品



材料 /2 人前

鶏のもも肉	1 枚 (300g)
生野菜	お好みで

A	しょうゆ	大さじ 1
	みりん	大さじ 1
	料理酒	大さじ 1/2
	はちみつ	大さじ 1



作り方

1. 鶏のもも肉は半分に切り、皮目にフォークで穴をあける
2. ビニール袋に 1 と A を加え揉み込む
3. クッキングシートを敷いた角皿に 2 を並べる
4. [オープン] 200℃に予熱し、15 分加熱する
5. 4 とお好みの野菜を盛り付ける

じゃがいもとベーコンのグラタン

加熱モード

オープン
< 180℃ > 予熱なし

加熱時間

20 分

付属品



角皿
< 下段 >

材料 / 2 人前

じゃがいも	3 個 (200g)
ベーコン	3 枚 (60g)
ピザ用チーズ	60g
生クリーム	100cc
パン粉	大さじ 2
塩、コショウ	少々



作り方

1. じゃがいもは皮を剥き、スライサーで 2mm 程度の薄切りにする
2. 水にくぐらせた 1 を耐熱皿に広げ、ラップをして [レンジ] 600W で 2 分加熱する
3. バターを塗ったグラタン皿にペーパーで水気を取った 2 と、3cm 幅に切ったベーコンを交互に重ねる
4. 3 に生クリームを注ぎチーズをのせ、塩、こしょう、パン粉をふって角皿に置き、[オープン] 予熱なしの 180℃ で 20 分加熱する

鶏手羽元のタンドリーチキン

加熱モード

オープン
< 200℃ > 予熱なし

加熱時間

30 分

付属品



角皿
< 下段 >

材料 / 2 人前

手羽元	4 本 (200g)	
ズッキーニ	40g (1/5 本)	
玉ねぎ	1/4 個 (50g)	
赤パプリカピーマン	1/4 個 (50g)	
オリーブオイル	小さじ 1	
A	プレーンヨーグルト	大さじ 2
	粒マスタード	小さじ 1
	しょうゆ	小さじ 1
	カレー粉	小さじ 1/2
	塩	小さじ 1/3
	しょうが (チューブ)	1cm



作り方

1. 手羽元は皮目にフォークで穴をあける
2. ズッキーニは 1cm の輪切り、パプリカは乱切り、玉ねぎはくし形に切る
3. ビニール袋に 1 と A を加え揉み込む
4. クッキングシートを敷いた角皿に 2、3 を並べ、オリーブオイルをまわしかける
5. [オープン] 予熱なしの 200℃ で 30 分加熱する

バナナパウンドケーキ

加熱モード

加熱時間

オープン
< 180℃ > 予熱あり

30 分

付属品



角皿
< 下段 >

材料 / 8cm × 18cm パウンド型 (1 台)

バナナ	1 本 (100g)
きび砂糖	70g
卵液 (全卵を溶いたもの)	40g
無塩バター	55g
A	薄力粉 100g
	ベーキングパウダー 4g



作り方

< 下準備 >

- ・ 卵は常温にする
- ・ パウンド型にクッキングシートを敷き込む
- ・ バターは溶かしておく

1. ボウルにホイッパーで粗く潰したバナナ (60g)、溶きほぐした卵、きび砂糖を加えよく混ぜ、最後に溶かしバターも加えて混ぜる
2. 1 に A をふるいながら加え、均一になるまで混ぜる
3. 型に 2 を入れ、表面をならし、10cm くらいの高さから 2、3 回落として空気を抜き、上に 1cm の厚さに切ったバナナ (40g) を並べ、少し押して生地と密着させる
4. 角皿に 3 を置き、[オープン] 180℃ に予熱し、30 分加熱する
5. 4 の中心を竹串などで刺し、何もついてこなければ焼き上がり (バナナが焦げつきそうになった場合はアルミホイルをかける)

フォカッチャ

加熱モード

オープン
< 200℃ > 予熱あり

加熱時間

18 分

付属品



角皿
< 下段 >

材料 / 直径 20cm 丸型 (1 台)

強力粉	200g
砂糖	10g
塩	3g
ドライイースト	3g
オリーブオイル	18g
水	160g
ドライハーブ (バジル)	小さじ 1/4
オリーブ (種無し) みじん切り	10 粒

●仕上げ用

塩	小さじ 1/4
オリーブオイル	大さじ 3



作り方

1. ボウルに水とオリーブオイル以外の材料を入れてホイッパーで混ぜる
2. 1 に水とオリーブオイルを入れてゴムべらで混ぜる
3. 2 の生地を打ち粉 (分量外) をした台に出して、10 分程度こねる (途中打ち粉をする)
4. 3 をひとつに丸めてボウルに入れ、ラップをして [発酵] 35℃ で 60 分発酵させる (生地が約 2 倍に膨らみ、指で刺して穴が塞がらなければ OK)
5. 4 の生地をガス抜きして広げ丸く整え、とじ目を下にしてボウルをかぶせて 15 分ほどねかす (ベンチタイム)
6. クッキングシートを敷いた角皿に 5 を置き、中心から外側に向かって手で伸ばし広げ、直径 20cm 程度にのばす
7. 6 の生地に指先で穴をあけ、仕上げ用の塩をふり、オリーブオイルをまわしかけ [オープン] 200℃ に予熱し、18 分加熱する

クリーミーチーズケーキ

加熱モード

オープン
< 170℃ > 予熱あり

加熱時間

35 分

付属品



角皿
< 下段 >

材料 / 直径 18cm ケーキ型 (1 台)

クリームチーズ	200g
生クリーム	200cc
砂糖	70g
薄力粉	30g
卵	2 個 (120g)
レモン汁	大さじ 2



作り方

〈下準備〉

・クリームチーズを室温で柔らかくしておく

1. ボウルにクリームチーズ入れ、ホイッパーで柔らかくしたら、生クリーム、溶きほぐした卵、砂糖、レモン汁の順に加えながら混ぜる
2. 1 に薄力粉をふるいながら加え、更に混ぜる
3. クッキングシートを敷き込んだ型に 2 を流し入れて角皿に置き [オープン] 170℃ に予熱し、35 分加熱後、粗熱が取れたら冷蔵庫でよく冷やす

塩さばとじゃがいものグリル

加熱モード

グリル

加熱時間

15 分

付属品



角皿
<下段>

材料 /2 人前

塩さば	1 枚 (150g)
じゃがいも	1 個 (80g)
タイム	1 本
オリーブオイル	大さじ 1
レモン	1/8 個



作り方

1. クッキングシートを敷いた角皿に 7mm 幅に切ったじゃがいもを並べ、上に 4 つに切ったさばをのせる
2. タイムを 1 の上にのせ、オリーブオイルをまわしかけて [グリル] で 15 分加熱する
3. 器に 2 を盛り付け、レモンを添える

手羽先とパプリカピーマンのグリル

加熱モード

グリル

加熱時間

20 分

付属品



角皿
<下段>

材料 /2 人前

鶏手羽先	4 本 (200g)	
黄パプリカピーマン	1/8 個 (25g)	
白ごま	小さじ 1/2	
A	しょうゆ	大さじ 1
	はちみつ	小さじ 1
	にんにく (チューブ)	1cm
	しょうが (チューブ)	1cm



作り方

1. 鶏手羽先は皮目にフォークで穴をあける
2. ビニール袋に 1 と A を入れて揉み込む
3. クッキングシートを敷いた角皿に、2 とひと口大に乱切りしたパプリカピーマンを並べ、手羽先の上に白ごまをふる
4. [グリル] で 20 分加熱する

鮭のちゃんちゃんマヨ焼き

加熱モード

グリル

加熱時間

20 分

付属品



角皿
＜下段＞

材料 /2 人前

生鮭	1 切れ (100g)	
キャベツ	100g (3 枚)	
玉ねぎ	1/4 個 (50g)	
ごま油	小さじ 1	
レモン	1/8 個	
A	味噌	大さじ 1
	マヨネーズ	大さじ 1
	料理酒	大さじ 1/2
	しょうが (チューブ)	1cm



作り方

1. 鮭は塩少々 (分量外) をして 10 分おき、ペーパーで水気をふく
2. キャベツと玉ねぎを 2cm 幅に切る
3. 耐熱皿に 2 を敷き、その上に 1 を置いて A を上にのせ、ごま油をまわしかける
4. 角皿に 3 を置き [グリル] で 20 分加熱する
5. 器に 4 を盛り付け、レモンを添える

なすとトマトの重ね焼き

加熱モード

グリル

加熱時間

15 分

付属品



角皿
＜下段＞

材料 /2 人前

なす	1 本 (80g)
トマト	1/2 個 (60g)
バジル	2 枚
ピザ用チーズ	60g
オリーブオイル	大さじ 1
ベーコン	2 枚 (40g)



作り方

1. なすは長さ 4 ～ 5cm、厚さ 7 ～ 8mm 程度に切って塩少々 (分量外) をふり、15 分くらいおいたら、ペーパーで水気をふく
2. トマトは半分に切り、2cm の厚さに切る
3. オリーブオイルを塗ったグラタン皿になすを敷き、上に 3cm 幅に切ったベーコン、その上にトマトを順に重ね、ちぎったバジル、ピザ用チーズをのせる
4. 角皿に 3 を置き [グリル] で 15 分加熱する

グリル

お手入れのしかた

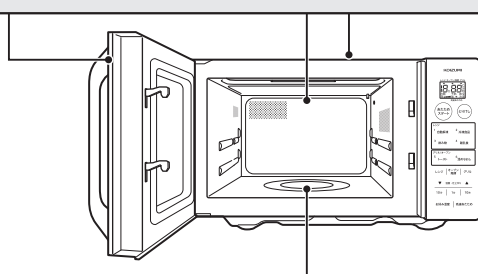
- ご使用後はお早めにお手入れしてください。ただし、本体が冷めてから行ってください。
- 汚れはこまめに拭き取り、いつも清潔にご使用ください。
庫内や付属品が汚れたまま使用すると、汚れがこびりついたりさびや腐食・悪臭のもとになります。
- 庫内のにおいが気になるときは、庫内の油分をきれいに拭き取ったあと、カラ焼きしてください。→ P.1
- 長時間ご使用にならないときは、各部のお手入れをし、湿気やほこりがかからない状態にしてください。

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

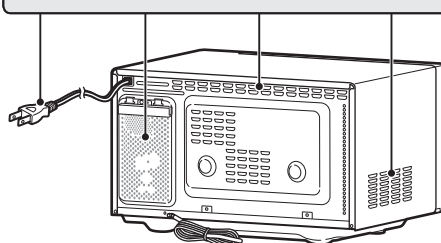
キャビネット・庫内・ドア

- 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。



排気口・吸気口・電源プラグ

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



テーブルプレート

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

角皿

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

 警告		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。
		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。
		お手入れのときは台所用中性洗剤を使い、次の物は使用しない。 住宅家具用洗剤（弱アルカリ、アルカリ、弱酸性、酸性など）・オーブנקリーナー・ガラスクリーナー・粉末クレンザー・漂白剤・アルコール・ベンジン・シンナーなど。変形・変色・故障などの恐れがあります。 ※テーブルプレートのみ、液体クレンザー（クリームクレンザー）をご使用いただけます。

うまく仕上がらないときは

症状		原因・対応
ごはんやおかずなど	「自動あたため」であたためると熱くなりすぎる	あたためる分量が少なすぎませんか。一度にあためられる分量は約100g以上です。 少量の食品（100g未満）を加熱するときは、手動調理で加熱時間を20～30秒に設定し、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。
	冷凍食品があたたまらない	冷凍食品は、「2 冷凍食品」または手動調理「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。→ P.18、P.24 市販の冷凍食品はパッケージの記載に従って手動調理「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。
	煮汁が飛び散る	汁気を切り、深めの耐熱容器に入れて加熱してください。
	フライや天ぷらがべとつく	自動メニューの「6 温めなおし」で加熱してください。→ P.23
	加熱ムラがある	食品の厚みが不均一だと、加熱ムラになります。
	冷凍ごはんが上手にあたたまらない	「自動あたため」または手動調理「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。→ P.14、P.24
野菜	加熱ムラがある	かぼちゃ・じゃがいもなどは大きさをそろえてください。 ほうれん草などは茎と葉を交互に重ねます。
	野菜が乾燥気味になる	野菜を洗い、水気を切らずにラップに包んでください。
飲み物	熱くなりすぎる	容器に少ししか入れないと沸とうする場合があります。 容器は広口のマグカップなどに7～8分目まで入れてください。 上手にあたたまらない場合は手動調理「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。
	容器の上の方と下の方で、温度が異なる	加熱前と加熱後によくかき混ぜてください。
	牛乳が熱くなりすぎる	自動メニュー「3 飲み物」で加熱していますか。 「あたためスタート」キーで加熱すると熱くなりすぎることがあります。 上手にあたたまらない場合は手動調理「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。
解凍	上手に解凍できない	食品の厚みや形が不均一だと、部分的に加熱されやすくなります。 解凍するときは、同じ種類、大きさをそろえてください。

故障かな?と思ったら

症状	原因・対応
電源プラグをコンセントに差し込んで、何も表示しない	待機中の消費電力を節約するため、電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入らないようになっています。 ⇒ドアを開けると電源が入り、表示部の「0」が点灯します。 表示部が「0」のまま約5分経過すると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。 ⇒レンジ調理終了後、庫内を換気するために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2分)
まったく動かない	ご家庭のヒューズやブレーカーが切れていませんか。 電源プラグが抜けていませんか。 ドアを開けたとき表示部に「0」が表示されますか。 ⇒それでも動かないときは、お買い上げの販売店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。
運転中、「カチカチ」や「ポコン」という音がする	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。
オープン加熱中、何度もブザー音が鳴る	異常ではありません。 ⇒オープンの予熱完了をお知らせするブザー音です。 予熱完了後、3分ごとにブザー音が鳴ります。(21分間) 21分以内に調理を開始しないと、表示部が「0」に戻ります。
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	レンジ加熱のとき、金属製の容器や金銀模様のある容器、金串などを使用していませんか。 ミックスベジタブルや小さく切った根菜類(さつまいも、にんじん)を少量で加熱していませんか。 庫内壁面やドアガラスにアルミホイルが触れていませんか。 庫内が汚れていませんか。→P.47
何もしていないのにカチッと音がする	異常ではありません。 ⇒電源が切れる音です。
煙やいやなにおいがする	お使いになり始めは、防錆の油が焼けて臭いや煙が出ることがあります。 庫内のカラ焼きはしましたか。→P.1 庫内やとびらが汚れていませんか。
オープン・グリル加熱中、煙やにおいが出る	異常ではありません。 ⇒食品の脂が焼けているためです。
庫内に水滴が付着する	メニューによって食品から出た水蒸気水滴として付着します。 ⇒かたく絞った布で拭き取ります。
とびらと本体の間から蒸気が漏れる	庫内の蒸気量によって蒸気が漏れることがありますが、調理など性能上の影響はありません。 また、レンジ加熱調理での電波漏れはありません。
「高速あたため」が使えない	「高速あたため」が使えるメニューは「自動あたため」、手動調理「レンジ」の500W/600Wのみです。運転開始後10秒以内に押していますか。 ⇒あたための後や高速あたため機能を連続使用した後は使えなくなります。 一度電源が切れた後、もしくはレンジ機能未使用の状態でも10分経過した後に使えるようになります。→P.16

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

とりけし と 10分 を同時に約 3 秒長押しする

※電源プラグを抜いても解除することはできません。

電子音の ON / OFF について

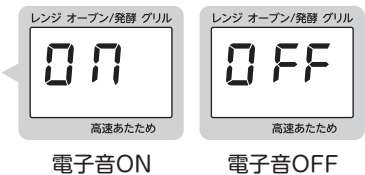
- 操作音、終了音などのブザー音を無音にすることができます。

設定／解除

(表示部に「0」が点灯しているときに)

とりけし と 1分 を同時に約 3 秒長押しする

- ※ 押すごとに無音／電子音ありに切り替わります。
- ※ 電源プラグを抜いても解除することはできません。



チャイルドロック

- 子供が誤ってボタンを押しても動作しないよう、操作部のキーをロックできます。

設定／解除

(表示部に「0」が点灯しているときに)

とりけし と 10秒 を同時に約 3 秒長押しする

- ※押すごとに設定／解除が切り替わります。
- ※電源プラグを抜いても解除することはできません。



こんな表示が出たときは

表示	症状	原因・対応
ブザー音が鳴り 「C21」を表示 	● 庫内温度が高いために「自動あたため」、「1 自動解凍」、「2 冷凍食品」、「3 飲み物」、「4 離乳食」、「お好み温度」が行えず、キーの操作が無効になっている。	● 「とりけし」キーを押し、ドアを開けてしばらく庫内を冷ましてください。
「E04」を表示 	● 庫内に食品を入れ、ドアを閉めて1分以上経過してから「あたためスタート」キーを押した。	● 「とりけし」キーを押して、もう一度ドアを開閉してから「あたためスタート」キーを押してください。
ブザー音が鳴り、次の記号を表示 		● 製品が故障している場合があります。 電源プラグをコンセントから抜いて、差し込み直してください。それでも直らない場合は、電源プラグをコンセントから抜き、表示部の記号を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。

仕様

電源		AC100V、50/60Hz
外形寸法		約 461 (W) × 342 (D) × 293 (H) mm
庫内有効寸法		約 267 (W) × 280 (D) × 190 (H) mm
コードの長さ		約 1.5 m
質量		約 10.2 kg
電子レンジ	消費電力	1400W
	高周波出力	900W (2分) / 600W (20分) / 500W (20分) / 200W (60分)
	発振周波数	2450MHz
オープン	ヒーター	上 750W / 下 250W
	温度調節範囲	100 ～ 200℃
グリル		750W
区分名		B
電子レンジ機能の年間消費電力量		59.4 kWh/ 年
オープン機能の年間消費電力量		14.0 kWh/ 年
年間待機時消費電力量		0.0 kWh/ 年
年間消費電力量		73.4 kWh/ 年
付属品		角皿

- 年間消費電力量 (kWh/ 年) は省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定法による数値です。「区分名」も同法に基づいています。
- 実際にお使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量によって変化します。
- この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This product is designed for use only in Japan and can not be used in any other country.
No product service is available outside of Japan.
- 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。

愛情点検		★長年ご使用のオープンレンジの点検を！	
	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。 ● オープンレンジに触ると電気を感じる。 ● ドアや庫内に著しい変形がある。 ● 自動的に切れないときがある。 ● その他の異常・故障がある。	ご使用 中 止 このような症状のときは、故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店にご相談ください。

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。

2. 修理を依頼されるとき

- 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

- オープンレンジの補修用性能部品の保有期間は製造打切後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。

4. 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が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。

オープンレンジ 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	KOR-1605		
お買い上げ年月日	年	月	日
無料修理 保証期間	対象部分	期間（お買い上げ日より）	
	本体	1 年	
お客様	お名前	様	
	ご住所	〒 TEL 見 本	
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。）