

TOSHIBA

東芝オーブンレンジ 家庭用

取扱説明書・料理集

日本国内専用
Use only in Japan

形名

ER-R16



- このたびは東芝オーブンレンジをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。
- この商品を安全に正しく使っていただくために、お使いになる前に取扱説明書・料理集をよくお読みになり十分理解してください。
- お読みになったあと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。
- 保証書を必ずお受け取りください。

もくじ

準備と確認	安全上のご注意	1~5
	加熱のしくみ	6
	使える容器・使えない容器	7
	各部のなまえとはたらき	8
	初めてお使いになる前に	
	重量センサーのセット	9
庫内のカラ焼き・脱臭	9	

調理のしかた	自動調理	
	ごはんやおかずをあたためる	10
	上手にあたためるために	11
	オートメニュー(牛乳・ゆで野菜・解凍)	12
	上手に使うコツ	
	・牛乳・ゆで野菜	13
	・解凍	14
	オートメニュー(トースト)	15
	手動調理	
	レンジで加熱する	16
レンジ加熱の設定時間の目安	17	
オーブン・発酵で調理する	18~19	
グリルで調理する	20	

料理集	型抜きクッキー	21
	スポンジケーキ	22
	バターロール	23
	マカロニグラタン	24
	ホワイトソース	24

こんなときは	お手入れのしかた	25
	修理を依頼される前に	26~27
	お料理が上手にできないとき	27
	こんな表示が出たときは	28
	ブザー音の消しかたと戻しかた	28
	保証とアフターサービス	29
仕様	裏表紙	

初めに必ずしましょう!

STEP 1 「安全上のご注意」を読む (1~5ページ)
*必ず守っていただきたいことが記載してあります。



STEP 2 「アース」を取り付ける (2ページ)
*必ず守っていただきたいことが記載してあります。



STEP 3 電源プラグを差し込み、とびらを開閉する



STEP 4 重量センサーのセットをする (9ページ)
*重量センサーを正しく働かせるため、セットをしてください。

STEP 5 庫内のカラ焼きをする (9ページ)
*庫内が熱くなるので、冷めてから使用してください。



付属品

付属品が入っているか確認し、正しくお使いください

回転網 1枚



・いつも庫内にセットしておきます。

丸皿 1枚

(セラミック製)



・トースト以外の調理に使います。
*この製品には、角皿は付属していません。

省エネ機能 オートパワーオフ

使用していないときは自動的に電源が切れる機能です。

- 5分以上操作をしなかったとき、自動で電源が切れます。([0]表示が消えます)
- ・ただし、「高温注意」表示されている間は、電源は切れません。

とびらを開けると電源が入ります

表示部に「0」が表示されます(電源プラグを差し込んだだけでは電源は入りません)

安全上のご注意

安全のために必ずお守りください

● 人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。

■ 記載事項を守らない使いかたで生じる危害や損害の程度を、区別して説明しています。

■ お守りいただく内容を、図記号で区分して説明しています。



危険 「死亡」や「重傷」を負うおそれが特に高い内容



してはいけない「禁止」内容



警告 「死亡」や「重傷」を負う可能性が想定される内容



「指示を守る」内容



注意 「軽傷」や「家屋・家財などの損害」が発生する可能性が想定される内容



「注意をうながす」内容

準備と確認

安全上のご注意

内部には高圧部があります



危険

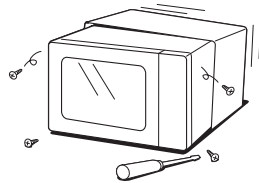


分解禁止

自分で分解・修理・改造をしない

火災・感電・けがの原因になります。

修理は、お買い上げの販売店または東芝生活家電ご相談センターにご連絡ください。

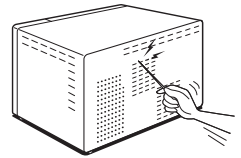


禁止

吸気口・排気口・穴などにピンや針金などの金属物または異物、指を入れない

感電・けがの原因になります。

もし、異物が入ったときは、電源プラグを抜き、お買い上げの販売店または東芝生活家電ご相談センターにご連絡ください。



電源プラグ・電源コード・コンセントの取り扱い



警告



コンセントを単独に使用

電源は、交流100Vで、定格15A以上のコンセントを単独で使用する

交流100V以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと火災・感電の原因になります。



禁止

傷んだ電源コードや電源プラグ・ゆるんだコンセントは使用しない

火災・感電の原因になります。



禁止

電源コードや電源プラグを傷つけない

加工する、排気口などの高温部に近づける、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、束ねる、重いものをのせる、挟み込むなどすると、コードが破損し、火災・感電の原因になります。



電源プラグは、根元まで確実に差し込む

感電や発熱による火災の原因になります。



電源プラグのほこりは、乾いた布で定期的に取り除く

ほこりを取る

ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因となります。



ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電の原因になります。



電源プラグをコンセントから引き抜くときは、電源プラグを持って引き抜く

プラグを持って抜く

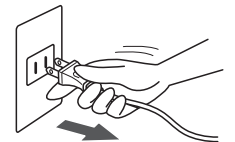
コードを持って引き抜くとコードが破損し、火災・感電の原因になります。



コンセントから抜く

長期間使用しないときは、電源プラグを抜く

絶縁劣化により漏電火災の原因になります。



据え付けるとき

警告



包装材を取り除く

使用前に、包装材はすべて取り除く

取り除かないと運転中に発火し、火災・やけどの原因になります。



包装用ポリ袋は、幼児の手の届かない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になります。



禁止

水のかかるところや蒸気の出る機器および火気の近くでは使用しない

火災・感電・漏電の原因になります。



禁止

燃えやすいもの、熱に弱いものを本体に近づけない

スプレー缶などを近づけない

焦げや、火災の原因になります。

スプレー缶は引火や破裂のおそれがあります。たたみ・じゅうたん・テーブルクロスなどの上に置いたり、カーテンなどを近づけないでください。

また、熱に弱い家具・コンセントのある壁面・熱に弱い壁材に排気口を向けて設置する場合は、熱変形するおそれがあるため、遠ざけてください。



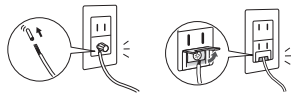
アースを接続する

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になります。アースの取り付けは販売店にご相談ください。

●アース端子を使う場合

- アース線が本体のアースねじにしっかり接続していることを確認してから、アース線先端の皮をむき、芯線部をアース端子につなぐ。電源プラグを抜いた状態で接続してください。



ふたつきの場合は、開けてつなぐ。

●アース端子がない場合

- アース工事(電気工事資格者によるD種接地工事)を行ってください。工事の依頼はお買い上げの販売店にご相談ください。

ご注意

ガス管、水道管、避雷針、電話のアース線には絶対に接続しないでください

法令で禁止されています。

■次の場合はアース工事(電気工事資格者によるD種接地工事)をするように法律で義務付けられています

・湿気の多い場所

食堂のかま場、土間、コンクリート床、酒・しょう油などの醸造・貯蔵所など

・水気のある場所(漏電遮断器の取り付けも義務付けられています)

水を扱う土間、洗い場などの水気の多い所、地下室のように水滴が漏出したり結露するところ

注意



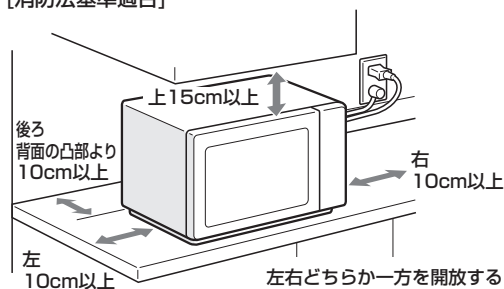
壁との間をあける

壁との間をあけて置く

過熱し火災の原因になります。製品の後方・側面には庫内からの排気口があります。

- 熱に弱い壁・家電製品・家具・コンセントがある場合は、右記の記載寸法以上にすき間をあけて置いてください。また、コンセントが排気口の近くにあったり、汚れが気になるときも、排気が直接当たらないよう右記の記載寸法以上にすき間をあけて置いてください。
- 後方がガラスの場合、温度差で割れるおそれがあるので、20cm以上あけてください。(あけても温度差によって割れることがあります)
- 排気による壁の汚れや結露が気になる場合は、壁との距離をあけるか、壁面にアルミホイルなどを貼ると壁の汚れや蒸気の影響を軽減できます。

[消防法基準適合]



⚠ 注意



平らな
場所に置く

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、けがの原因になります。また、結露水が床にこぼれる場合があります。

もし地震などで転倒・落下した場合は、外部に損傷がなくてもそのまま使用せずお買い上げの販売店に点検を依頼してください。本体の落下・転倒を防ぐための転倒防止金具(別売り: 部品コード32582136)をお求めの方は販売店にご相談ください。

使用するとき

⚠ 警告



異常時は
使用を
中止する

異常・故障時には直ちに使用を中止する

発火や発煙、感電のおそれがあります。

〈異常・故障例〉

- 電源コードやプラグが異常に熱くなる。
- 使用中に異常な音や臭いがする。
- 自動的に電源が切れないことがある。
- スパーク(火花)または煙が出ることもある。
- とびらに著しいガタつきや変形がある。
- 上ヒーターが割れている。
- 触れると電気を感じる。

■すぐに電源プラグを抜いて、販売店に点検・修理を依頼してください。



禁止

調理中に、電源プラグを抜き差ししない

抜き差しすると火花が発生し、火災・感電の原因になります。



禁止

調理以外の目的には使用しない

過熱・異常動作して、やけど・けが・破損・火災の原因になります。衣類・布巾類・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。



禁止

本体の上に、ものを置いたり、布などをかぶせたりしない

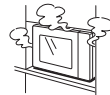
置いたものが過熱し、変形・焦げ・発火・火災の原因になります。



禁止

吸気口や排気口をふさがない

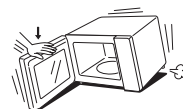
火災の原因になります。



禁止

とびらや庫内に、無理な力や衝撃を加えない とびらにぶらさがったり、乗ったりしない

変形し、電波漏れによる人体障害のおそれがあります。また、とびらにぶらさがったり、乗ったりすると、本体が転倒・落下し、けがをする原因になります。



禁止

取り扱いに不慣れな方やお子様だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない

特に、ヒーター加熱中・加熱直後は、お子様から目を離さない。感電・けが・やけどの原因になります。

⚠ 注意



禁止

とびらにものをはさんだまま使用しない

電波漏れによる、人体障害や発火のおそれがあります。



禁止

丸皿、庫内、とびらのガラス、上ヒーターに物をぶつかけたり衝撃を加えない

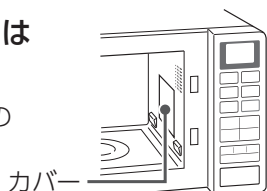
破損して、けがの原因になります。容器や茶わんの出し入れのときは、丸皿のふちやとびらのガラスにぶつけないようにしてください。ガラスに傷が付くと、使用中割れることがあります。



禁止

カバー(電波の出口)ははずさない

火花が出て、発火や発煙の原因になります。



カバー



禁止

庫内で食品が燃えたときは、とびらを開けない

とびらを開けると酸素が入り、勢いよく燃え、火災の原因になります。

- 食品が燃えたときは次の手順で処置してください。
- ①とびらを閉めたまま「とりけし」キーを押し、運転を停止する。
- ②電源プラグを抜く。
- ③本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。
- ④鎮火しないときは、水か消火器で消火する。
- そのまま使用せずに、販売店に点検を依頼してください。



禁止

丸皿や回転網を手で無理に回したり、衝撃を加えない

破損して、けがの原因になります。

レンジ加熱のとき

警告



食品は加熱しすぎない

食品の分量に対して、加熱時間が長いと発煙・発火・火災の原因となります。

- 手で加熱する場合は17ページの設定時間の目安を参考に時間を控えめに設定し、様子を見ながら加熱してください。
- 特に、少量、油のついた食品(バター付きパン、フライなど)、水分の少ないもの(ポップコーンなど)、根菜類(さつまいも、にんじんなど)、高温になりやすいもの(あんまんなど)は気をつけてください。
- 自動であたためる場合は、分量、容器、ラップのかけかたなど取扱説明書の記載内容を守ってください。



100g未満の食品は自動調理で加熱しない

過加熱となり、食品が発火する原因になります。

- 手で様子を見ながら、加熱してください。



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・けが・やけどの原因になります。



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



密閉性の高い容器のふたやせんをはずし、皮や殻・膜のある食品(いか、栗、ぎんなんなど)は、切れ目や割れ目を入れる

ふたを取る殻に切れ目を入れる

破裂して、飛び散りや衝撃による庫内の破損・けが・やけどの原因になります。



飲みもの・油脂の多い食品は加熱しすぎない

取り出すとき・取り出したあとに突然沸騰し、やけどの原因になります。また、液体にインスタントコーヒーなどの粉末状のものを入れたときに、突然沸騰する場合があります。

- 飲みものは「あたため」キーで加熱しない。牛乳は、「牛乳」キーを使ってあたためる。お酒、コーヒー、水などは、17ページの時間を参考に設定時間を控えめに手で加熱する。
- 加熱しすぎたときは、そのまま2分以上おいて庫内で冷ましてから取り出す。
- 低めで広口の容器を使う。
- 分量・容器・置かたなどは、取扱説明書に記載の内容を守る。
- 飲みものはあたためる前後にスプーンなどでよくかき混ぜる。

突沸



飲みもの：コーヒー、牛乳、豆乳、水、ヨーグルトなどの液体、みそ汁などの汁物
油脂の多い食品：生クリーム、バターなど
とろみのある食品：カレー、シチュー、粒入りスープなど



生卵やゆで卵(殻付き、殻なし)、目玉焼きは加熱しない

禁止

レンジで卵を加熱すると破裂し、飛び散りや衝撃による庫内の破損・けが・やけどの原因になります。また、取り出したあとに、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)のあたためなおしもしないでください。



注意



アルミホイル・金属容器・金串・金属のひも・アルミテープ・アルミなど金属で表面加工された容器や袋は使わない

禁止

火花が発生し、とびらのガラス割れなどでけがの原因になります。



庫内がカラのまま加熱しない

禁止

火花が出たり、本体や庫内が異常に加熱され、高温になり、やけどの原因になります。また長時間加熱や、少量の食品加熱後も庫内が熱くなり、やけどの原因になりますので終了直後は庫内に触れないでください。



食器や食品を取り出すとき、ラップをはずすときなどは注意する

高温になっていたり、ラップをはずすときに蒸気が一気に出て、やけどの原因になります。

高温注意

ヒーター加熱のとき

⚠ 注意



接触禁止

調理中や調理後は、高温部(庫内・とびら・本体・排気口)および取り出した丸皿には触れない

- 高温のため、やけどの原因になります。
- 調理後、取り出した丸皿は、熱に弱い場所に置かないでください。変形や変色のおそれがあります。



水ぬれ禁止

調理中や調理後は、とびら・ヒーター・丸皿などに水をかけたり、急に冷却しない

割れてけがをしたり、変形の原因となります。また、発生する蒸気やしびきでやけどの原因になります。



食品の出し入れや付属品の取り出しには市販の厚手のミトンを使う

直接接触すると、やけど・けがの原因になります。また、破れたりぬれたミトンは使わないでください。



小動物を移動する

ヒーター加熱のときは、小鳥など煙や臭いに影響を受けやすい小動物は別の部屋に移す

換気のために換気扇を回すか窓を開ける

特に最初、カラ焼きを行って庫内の油を焼き切るときは、煙が出たり、臭いがします。



禁止

付属の回転網の上に、直接魚や肉を置いて焼かない

バターやジャムを多量にぬったパンを焼かない

油脂などが底面に落ち、発火するおそれがあります。

お手入れ

⚠ 警告



プラグを抜き冷めてから

本体のお手入れは電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う

感電・けが・やけどの原因になります。



禁止

庫内に付着した油や食品カス、水分を残したまま加熱しない

電波が汚れた部分に集中して、火花の発生・発煙・発火などのおそれがあります。また、さびの原因になります。
• 付着した場合は、本体が冷めてから必ずその都度拭き取ってください。

お願い

テレビ・ラジオ・アンテナ線などから4m以上離す

画像や音声などが乱れる原因になります。

製品の近くでは無線LAN機器の通信性能が低下することがあります

無線LAN機器の取扱説明書などをお読みのうえご使用ください。

熱や、蒸気から離す

炊飯器・ポットなどの蒸気が、本体や操作部にかからないようにしてください。故障することがあります。

本体の移動の際は気をつける

製品を左右から抱きかかえるように確実に持って、移動してください。

加熱のしくみ

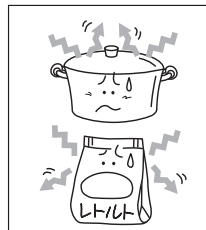
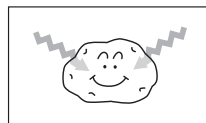
レンジ加熱

電波で食品を加熱します。

- ・金串などの金属物は使えません。

電波の性質

- ・電波が食品に当たると食品の水分に吸収され、水の分子にまさつ運動が起こります。その結果、熱が発生し、食品は内部と外部が同時に加熱されます。
- ・陶器や磁器などは電波を通しますが、金属製の容器や、アルミニウムのレトルトパックなどは電波を反射するので加熱できません。



レンジ調理のポイント

- **加熱時間は**
食品の分量にほぼ比例します。分量を2倍にした場合は、加熱時間も2倍弱に合わせてください。
- **レンジ加熱は**
食品の水分が飛び、乾燥したり固くなりやすいので、時間は短めに設定して、様子を見ながら加熱してください。

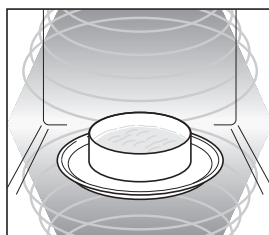
ヒーター加熱

オーブン

上下ヒーターを利用した庫内全体の熱で、食品を加熱します。

- ・お惣菜やお菓子を調理するときなどに使います。詳しくは料理集をご覧ください。

※庫内温度は測定場所や食品の量などによってばらつくことがあります。



オーブン調理のポイント

- **食品の置きかたは**
加熱により、大きくなるメニューもあります。適度な間を空けてください。
- **加熱時間は**
食品の様子を見ながら加減してください。続けて加熱するときなど庫内温度が高いときは、加熱時間を短く設定し様子を見ながら加熱してください。
- **加熱中は**
庫内の温度が下がりやすいのでとびらの開閉は少なくしてください。
- **焼きムラが気になるときは**
濃い焼き色部分だけアルミホイルをかけてください。
- **加熱後は**
焦げすぎを防ぐため、すぐに食品を取り出してください。

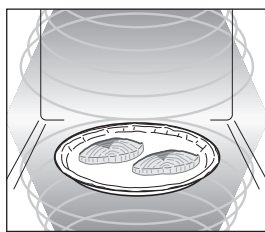
発酵

温度を制御しながらヒーターで加熱します。パン生地などの発酵に使います。

グリル・トースト

上下ヒーターの強い熱を直接使って、食品の表面に焦げめをつけます。

- ・食品を丸皿にのせます。
- ・トーストは丸皿を使わず、回転網にパンを置きます。



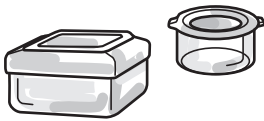



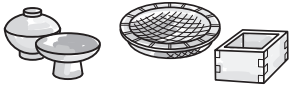


- **加熱後は**
焦げすぎを防ぐため、すぐ取り出しましょう。

使える容器・使えない容器

加熱する前に加熱の種類を確認してください。間違えると発煙・発火のおそれがあります。

お願い ここに記載のない容器の使いかたについては、販売メーカーまたは容器の製造メーカーにお問い合わせください。

加熱の種類	○ 使える容器	
レンジ加熱 ヒーター加熱	耐熱ガラス 	●ただし、加熱後急冷すると、割れることがあります。
レンジ加熱	陶器・磁器 	●ただし、下記の容器は使えません。 ・金銀を使った容器(火花が飛ぶ) ・色絵が付いた容器(絵がはげる) ●電波で容器が熱くなるものがあります。やけどに注意してください。
	耐熱温度140℃以上のプラスチック容器 	●ただし、下記のもの使えません。 ・油脂、糖分の多い食品(高温になる) ・密閉性の高いふた、熱に弱いふた ・「電子レンジ使用可」表示のない容器 ・アルミなど金属で表面加工された容器や袋 ・市販のレンジゆで卵器(うまくできない場合があります)
	耐熱温度140℃以上のラップ 	●ただし、油分の多い料理は高温になるので使えません。 ●ポリエチレン製のラップは、溶けて燃えることがあるので使えません。
ヒーター加熱	アルミニウム・ホーローなどの金属容器、金網、金串、アルミホイル	●ただし、取っ手が樹脂のものは溶けるため使えません。
	シリコン容器 	●オーブンの設定温度は、《容器の耐熱温度-30℃》以下にしてください。(設定温度200℃の場合、耐熱温度230℃以上の容器) 庫内天面付近は、設定温度より高温になるため、容器の形状によっては変形することがあります。
加熱の種類	× 使えない容器	
レンジ加熱 ヒーター加熱	耐熱性のないガラス 	●カットガラスや強化ガラスなどは使えません。 ●ガラスの厚みの変化が大きなもの、ひずみのあるものも使えません。
レンジ加熱	漆器、木・竹・紙製品 	●塗りがはがれたり、ヒビが入るおそれがあります。 ●スパークしたり、燃えたりすることがあります。 ●ただし、耐熱加工を施した紙・オーブンシート・クッキングシート・ケーキ用硫酸紙はパッケージの耐熱温度に従って使うことができます。
	アルミニウム・ホーローなどの金属容器、金網、金串、アルミホイル	●特に、金網・金串は火花が飛ぶことがあります。 ●ただし、アルミホイルはレンジ(解凍・お酒)で部分的に使うこともあります。本書の記載に従って、使ってください。
	耐熱温度140℃未満のプラスチック容器・ラップ	●溶けて変形したり、割れたりすることがあります。 ●ポリエチレン・スチロール・フェノール・メラミン・ユリア樹脂などは使えません。
ヒーター加熱	プラスチック容器・ラップ*	●溶けて変形したり、割れたりすることがあります。
	陶器・磁器*	●ただし、耐熱性のある陶器・磁器は使えます。

*「発酵」は使えます。耐熱性のものをお使いください。

各部のなまえとはたらき

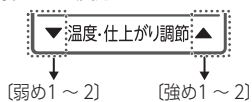
操作部

温度・仕上がり調節キー

オープン・発酵の温度設定および調理中の時間と温度の調節に使用します。
オートメニュー、あたためのための仕上がり調節に使用します。

オートメニューの仕上がり調節

メニュー選択後、またはスタート後15秒以内に押し設定する
▼と▲の部分にキーになっています。
真ん中を押しても反応しません。



あたため/スタート 兼用キー

ごはんやおかずのあたため (10 ~ 11 ページ) と、調理を開始するときに使用します。
・キーを押すとすぐに加熱が始まります。
・「あたため」はとびらを開閉してから1分以上たつと動作しません。「扉開閉」が表示されます。もう一度、とびらを開閉してから「あたため」キーを押してください。



表示部

時間や温度、調理内容などを表示します。

オートメニューキー

時間や温度設定が不要なメニューです。キーを選択し、スタートキーを押すだけで自動的に加熱します。(10 ~ 15 ページ)

とりけしキー

キーを押し間違えたときや、途中で調理を止めるときに押します。

手動調理キー

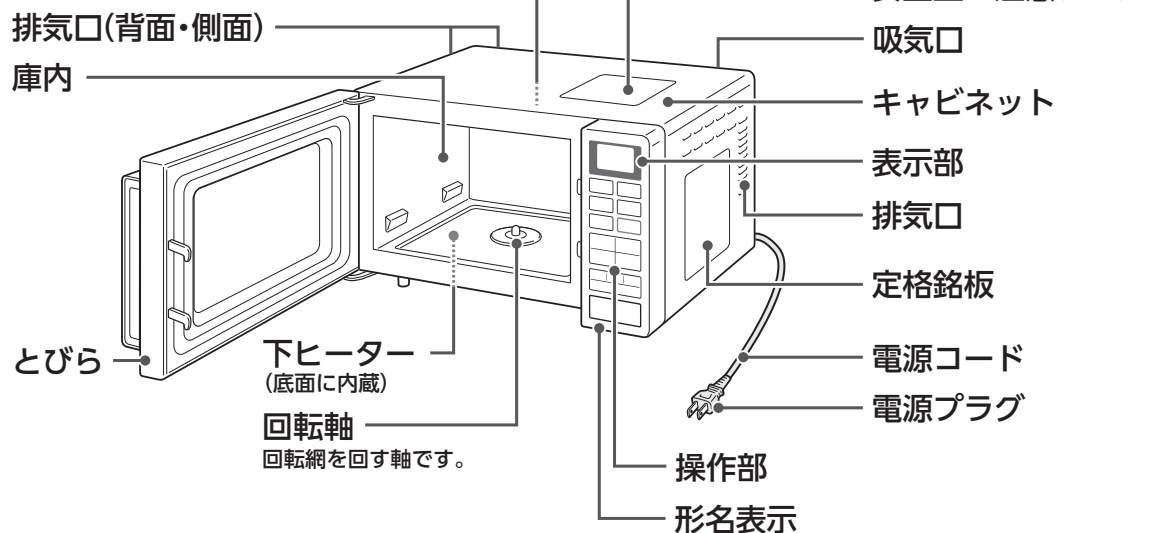
調理に応じて時間や温度を設定して使用します。(16 ~ 20 ページ)

時間合わせキー

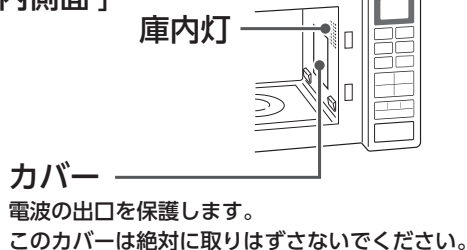
手動調理の時間設定に使用します。

本体

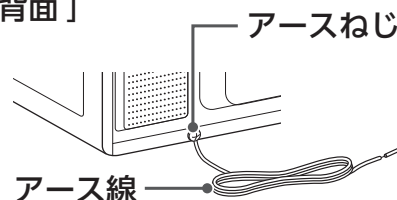
〔正面〕



〔庫内側面〕



〔背面〕



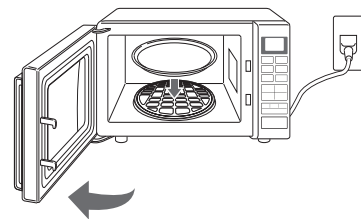
初めてお使いになる前に

● 重量センサーのセット

初めてお使いのときは、重量センサーを正しく働かせるために「0点調節」を行ってください。
また、1カ月に1回程度は「0点調節」をしていただくことをおすすめします。

1 電源プラグをコンセントに差し込みとびらを開ける

- ▶ 表示部に「0」が表示される
- 「0」が表示されてから1分以内に「0点調節」を行ってください。



2 庫内に回転網と丸皿だけセットする

- 回転網を庫内底部の回転軸へ差し込み、静かに回転させて、しっかりはまったことを確認する。

3 とびらを閉めて、「とりけし」を押しながら、「グリル」を同時に押す

- ▶ 丸皿が回り、約10秒後、表示部に「0d」と表示
- 正しく「0点調節」を行うため、途中でとびらを開けたり、本体を動かしたりしないでください。



4 「とりけし」を押すと「0点調節」が完了

お知らせ

- 重量センサーのセットに丸皿が回り、庫内灯が点灯しますが故障ではありません。
- 丸皿のセットを忘れるなど、操作を間違えたときは、電源プラグを抜き、再度重量センサーのセットを行ってください。
- 重量センサーのセットが正しく行われていないと、「[!]」などのエラー表示が出ます。再度重量センサーの「0点調節」を正しく行ってください。

● 庫内のカラ焼き・脱臭

初めてお使いのときは、庫内の油を焼き切っておきます（カラ焼き）。最初、煙が出たり、臭いがしますが、故障ではありません。
小鳥などの小動物は別の部屋に移し、換気のために換気扇を回すか窓を開けてください。

1 庫内に回転網だけをセットし、とびらを閉める

- 回転網以外の付属品は入れません。

2 「グリル」を押す

3 「10分」を2回押して20分に合わせる

4 「1. あたためスタート」を押す

- ▶ カラ焼き開始
- ↓
- ▶ ブザーが3回鳴り、カラ焼き終了
- 表示部に「高温注意」が表示されます。



5 とびらを開け、温度が下がるのを待つ

- とびらのガラス面や庫内が熱くなっているので、ご注意ください。
- 繰り返しカラ焼きをしないでください。

準備と確認

各部のなまえとはたらき / 初めてお使いになる前に

時間・出力を合わせずに自動調理

ごはんやおかずを あたためる

★「あたため」「冷凍ごはん・おかず」キーで一度にあたためられる分量は100～300gです。

★室温・冷蔵のごはんやおかずは「あたため」キーで、冷凍したごはんやおかずは「冷凍ごはん・おかず」キーを使います。

警告



100g未満の食品は自動調理で加熱しない
過加熱となり、食品が発火する原因になります。

禁止



食品は加熱しすぎない
飲みものは「あたため」キーで加熱しない

禁止

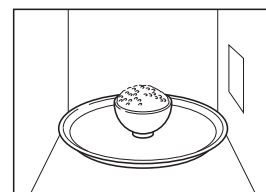
発煙・発火・突然沸騰する原因になります。



例：ごはんをあたためる

1 食品を入れる

- 食品の量にあった耐熱性の容器に入れます。



2 1. あたため スタート を押す

- とびらを閉めて1分以内に押ししてください。

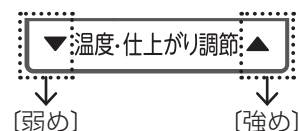
冷凍ごはんやおかずは、

2. 冷凍ごはん・おかず を押して 1. あたため スタート を押す

▶ 丸皿が回転し加熱開始

■ お好みの仕上がりを選ぶには

- スタート後15秒以内に「温度・仕上がり調節」の「▼」か「▲」を押して加減する
(2 冷凍ごはん・おかずはメニュー選択後もできます)
- 強め、弱めとも1、2があります。



▶ 途中で残り時間を表示

- 残り時間は食品の種類・量によって変わります。



▶ ブザーが3回鳴り、加熱終了

- 容器が熱くなっているので、気をつけて取り出してください。

■ 調理終了後さらに加熱したいとき

→ 手動の「レンジ」で出力と時間を合わせて様子を見ながら行う

■ 調理終了後、ファンが動作することがあります。

- ファンが動作中は、電源プラグを抜かないでください。
ファンが動作中でも続けて調理できます。



レンジ オープン 発酵 グリル

2. 冷凍
ごはん・おかず

3. 牛乳
1杯・2杯

ゆで野菜
4. 葉菜 5. 根菜

6. 解凍

7. トースト
1枚・2枚

とりけし

レンジ

オープン

発酵

グリル

10分 | 1分 | 10秒

▼ 温度・仕上がり調節 ▲

1. あたため
スタート

上手にあたためるために

必ず容器に入れて、あたためます。

容器は食品を入れたとき、8分目くらいになる大きさが適当です。

また茶わんは130～150gのものをお使いください。

- 自動あたためは、食品と容器の重さを重量センサーが検知して加熱時間が決まるしくみになっています。

● コンビニ弁当や冷凍食品は、パッケージの記載内容を参考にして、手動の「レンジ」で様子を見ながらあたためる

- 自動であたためると、うまくあたたまらないことがあります。

● 室温や冷蔵の食品はラップをしないで加熱する
(ラップをする食品もあるので下表を参考にしてください)

- ごはん…かたまりをほぐし、冷蔵のごはんなど固めのは水を振りかけて加熱します。
- 煮物…煮汁を切って加熱します。
煮魚など身がはじけるおそれのあるものは、ラップをします。
- むしもの…パサついているときは霧を吹いて加熱します。



● 冷凍した食品はラップをして、器にのせて加熱する

- 冷凍ごはん…小分けに冷凍したものを、皿や器に入れてラップをして加熱します。
- 市販の冷凍食品…容器に移し替えて加熱します。
- 冷凍ゆで野菜…手動の「レンジ」で出力と時間を合わせて様子を見ながら加熱します。
(16～17ページ参照)



● カレーや八宝菜のようなとろみのある食品はラップをして加熱する

- 深めの器に入れ、ラップをして加熱後、混ぜ合わせます。

● 食品の分量にあった容器を使用する

- 食品の分量に比べ、極端に容器が大きすぎたり、小さすぎたり、重すぎたり、軽すぎたりすると、うまくあたたまらないことがあります。

あたためる食品と使用キー

食品名	使用キー	ラップ	参照ページ
ごはん	1 あたため	—	—
冷凍ごはん	2 冷凍ごはん・おかず	する	—
スープ・みそ汁	1 あたため	—	—
野菜の煮物	1 あたため	—	—
煮魚	1 あたため + [弱め]	する	—
シュウマイ	1 あたため	する	—
カレー・シチュー	1 あたため + [強め]	する	—
中華・肉・あんまん	レンジ	する	16～17ページ
カレー・シチュー (冷凍)	2 冷凍ごはん・おかず + [強め]	する	—
シュウマイ (冷凍)	2 冷凍ごはん・おかず	する	—
牛乳	3 牛乳	—	12～13ページ
酒かん	レンジ	—	16～17ページ

お願い

次のものは「1 あたため」や「2 冷凍ごはん・おかず」であたためないでください。

- 量の少ないもの
- 油のついた食品(バター付きパン、フライなど)
- 水分の少ないもの(ポップコーンなど)
- 根菜類(さつまいも、にんじん)
- 高温になりやすいもの(あんまんなど)

時間・出力を合わせずに自動調理

オートメニュー (牛乳・ゆで野菜・解凍)

警告



飲みもの・油脂の多い食品は加熱しすぎない

禁止

取り出すとき、取り出したあとに突然沸騰し、やけどの原因になります。



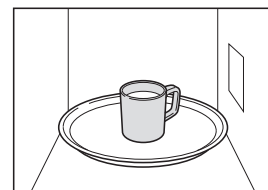
100g未満の食品は自動調理で加熱しない
過加熱となり、食品が発火する原因になります。

禁止



例：牛乳をあたためる

1 食品を入れる



2 3. 牛乳 1杯・2杯 を押す

- 押すごとに 3-1杯 ↔ 3-2杯 と変わります。
- 「ゆで野菜」の場合は、押すごとに 4 葉菜 ↔ 5 根菜 と変わります。

3 1. あたため スタート を押す

- ▶ 加熱開始
- ▶ 途中で残り時間を表示
 - 残り時間は食品の種類・量によって変わります。

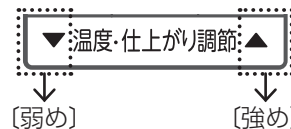


- ▶ ブザーが3回鳴り、加熱終了
 - 容器などが熱くなっているので、気をつけて取り出してください。



■ お好みの仕上がりを選ぶには

- メニュー選択後、またはスタート後15秒以内に「温度・仕上がり調節」の「▼」か「▲」を押して加減する
 - 強め、弱めとも1、2があります。



■ 調理終了後さらに加熱したいとき

- 手動の「レンジ」で出力と時間を合わせて様子を見ながら行う



2. 冷凍
ごはん・おがず

3. 牛乳
1杯・2杯

ゆで野菜
4. 葉菜 5. 根菜

6. 解凍

7. トースト
1枚・2枚

とりけし

レンジ

オープン

発酵

グリル

10分 | 1分 | 10秒

▼ 温度・仕上がり調節 ▲

1. あたため
スタート

3 牛乳(1杯、2杯)

マグカップに入れた牛乳をレンジ加熱であたためます。

★押すごとに 3-1杯↔3-2杯 と変わります。

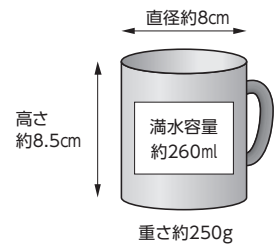
(過加熱の原因となりますので、杯数を選択するときに、よく確認してください)

- 一度にあたためられる量… 3-1杯：1杯、3-2杯：2杯
- マグカップは丸皿の中央に置きます。2杯の場合は中央に寄せて置いてください。
- 容器の種類・大きさ・牛乳の量を守ってください。

容器の種類・大きさ・牛乳の量が違くと、うまくあたたまらない場合があります。

- 容 器…背が低く広口のマグカップ。
マグカップは右の大きさのものを目安にお使いください。
- 1杯の量…200mlを基準としています。
(基準より少ない場合は、沸騰するおそれがあります)

- 取り出すとき、牛乳が突然沸騰し、飛び散ってやけどの原因になることがあります。
 - あたためる前後に牛乳をスプーンなどでよくかき混ぜてください。
 - あたためたあとは、少し時間をおいて取り出してください。



■ 容器の種類・大きさや牛乳の量が異なる場合には
→手動の「レンジ」で様子を見ながらあたためてください。(16ページ)

■ お酒・コーヒー・水などの飲みものは
→手動の「レンジ」で時間を控えめに設定し、様子を見ながらあたためてください。(16ページ)



突沸に
注意!

ゆで野菜

4 葉菜：ほうれん草／ブロッコリー／キャベツなど

- 一度に加熱できる分量 … 100～300g(食品の重さのみ)
- ゆでかた … 水洗いして水気を切らずにラップできっちり包み、直接丸皿にのせて加熱する。
 - 葉と茎を交互に重ね、太い茎には十文字に包丁を入れて、ラップできっちり包みます。
 - できるだけ幅広く包む。量が多いときは、半分に分けてラップで包んでください。
 - アクの強い野菜は加熱後に水にさらしてアク抜きしてください。



5 根菜：じゃがいも／さといも／かぼちゃなど

- 一度に加熱できる分量 … 100～600g(食品の重さのみ)
- ゆでかた
 - 丸ごとゆでるとき…水洗いして水気を切らずにラップできっちり包み、直接丸皿にのせて加熱する。加熱後は庫内から取り出し、ラップをしたまましばらく(約5分)おいておく。
(食品が乾きやすいのでラップは取らずにおいておきます)
 - 切ってゆでるとき…皮をむいて大きさをそろえて切り、水をふってラップで包み、直接丸皿にのせて加熱する。



■ 容器は使用しないでください。

- 容器を使用すると加熱しすぎになり、食品が発煙や発火するおそれがあります。

■ 水分を多く加えてゆでたい野菜(にんじんなど)は

- 多めに水をふり、ラップをして加熱する。

■ 少量のミックスベジタブルを「ゆで野菜」で加熱しないでください。

火花が出たり、発煙・乾燥することがあります。

- 大きめの容器に野菜が浸かるぐらいの水を入れ、ラップをして手動の「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。

6 解凍

- 自然解凍のようにきちんとはがせたり、ほぐせるまで解凍。

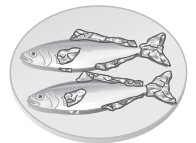
冷凍庫で冷凍保存していた肉などをレンジ加熱で解凍します。
冷凍庫から出したらすぐに、カチコチの状態で解凍してください。

- 一度に解凍できる量… 100～300 g
 - ラップやふたをしないで、発泡トレイのまま解凍する。
 - 発泡トレイがない場合は、丸皿にキッチンペーパーを敷き、その上に置いて解凍してください。
 - 解凍する食品の厚さ、複数を解凍するとき。
 - 上手に解凍できる厚さは3cmまで。厚さは均一にして、周囲に薄いところがないように準備します。
 - 同時に2つ以上解凍するときは同じ種類、同じ大きさのものをそろえます。
 - 薄切り肉は、仕上がりを〔弱め〕に設定してください。
 - 庫内を十分冷ましてから解凍する。
 - 「スタート」キーを押したあと、表示部に「C21」「高温注意」が表示されたときは、「とりけし」キーを押し、とびらを開けて庫内温度が下がるまでお待ちください。
 - 解凍する食品の形状や種類によっては、部分的に煮えたり、かたいところが残ったりすることがあります。
- 次の場合は手動の「レンジ200W」で様子を見ながら解凍してください。(16ページ)
- 解凍する食品の分量が100g未満の場合
 - さしみ
 - 解凍不足のとき



■ 魚を解凍するときは手動の「レンジ200W」で様子を見ながら解凍してください。

- アルミホイルで、変色や煮えを防ぐ。
 - 魚など不均一な形の場合に、薄い・細い部分に巻いて、加熱しすぎを防ぎます。
 - ※アルミホイルはきちんと巻いてください。アルミホイルが庫内壁面・底面・とびらに触れると、火花が出たり、とびらのガラスが割れるおそれがありますので触れないように注意してください。



上手な冷凍をして、上手に解凍しましょう！

- 食材は新鮮なものを用意し、冷凍してください。
- 食材は1回分ずつ薄く(2～3cm)厚みは均一、平らな形にそろえてください。重ねたり、かたまり状にすると上手に解凍できません。

時間・温度を合わせずに自動調理

オートメニュー(トースト)



(丸皿は不要です)

7-1

レンジ オープン 発酵 グリル

2. 冷凍 ごはん・おかず	3. 牛乳 1杯・2杯
ゆで野菜 4. 葉菜 5. 根菜	6. 解凍
7. トースト 1枚・2枚	とりけし

レンジ	オープン
発酵	グリル

10分 | 1分 | 10秒
▼ 温度・仕上がり調節 ▲

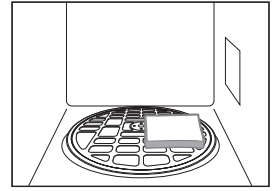
1. あたため
スタート

1 焼網の上に食パンをのせる

- 並べかた
1枚：片方に寄せてください。
2枚：横一列に並べてください。



- 山型食パンは山型を互い違いに並べます。庫内壁に当たるときは、1枚で焼いてください。
- 食パンは6枚切りを標準としています。焼き色は「温度・仕上がり調節」で加減してください。(強め…焼き色濃いめ、弱め…焼き色薄め)



調理のしかた

上手に使うコツ(解凍) / オートメニュー(トースト)

2 7トースト 1枚・2枚 を押す

- 押すごとに 7-1 (1枚) ↔ 7-2 (2枚) と変わります。

3 1. あたため スタート を押す

▶ 加熱開始

- 加熱時間：約7～8分(庫内の温度により短くなったりすることもあります)

▶ 途中で残り時間を表示



▶ ブザーが3回鳴り、調理終了

- 焼き上がったパンはすぐに取り出してください。余熱で焼きすぎになります。
- 庫内や回転網が熱くなっているので、気をつけて取り出してください。
- 終了後、表示部に「高温注意」が出ます。

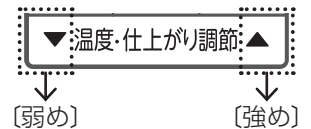


庫内や回転網が熱くなっています
取り出しには
気をつけて



■ お好みの仕上がりを選ぶには

- メニュー選択後、またはスタート後15秒以内に「温度・仕上がり調節」の「▼」か「▲」を押して加減する
- 強め、弱めとも1、2があります。



■ 調理終了後さらに加熱したいとき

- 手動の「グリル」で様子を見ながら行う

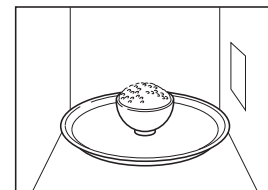
出力・時間を合わせて

レンジで加熱する



1 食品を入れる

- 食品の量にあった耐熱性の容器に入れます。



2 レンジ を押す

- 押すごとに 600W → 500W → 200W → 850W と変わります。

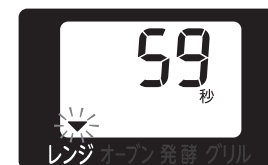
3 10分 | 1分 | 10秒 を押して時間を合わせる

- 最大設定時間
レンジ850W：2分
レンジ600W、500W：20分
レンジ200W：60分

4 1. あたため スタート を押す

▶ ブザーが3回鳴り、加熱終了

- 容器が熱くなっているので、気をつけて取り出してください。



■途中で加熱時間を増減したいとき

→ 加熱中に「温度・仕上がり調節」の「▼」か「▲」を押して加熱時間を増減する

●食品に合わせてラップを使う

- あたためはラップ不要ですがメニューによってはラップをかけて加熱します。詳しくはレンジ加熱の設定時間の目安や料理集を確認してください。

お願い

- ミックスベジタブルの少量でのあたためはしないでください。
火花が出たり、発煙・乾燥することがあります。

レンジ加熱の設定時間の目安

警告



食品は加熱しすぎない

発煙・火災の原因となります。

- 禁止
- 時間を控えめに設定し、調理中、様子を見ながら加熱してください。



飲みもの・油脂の多い食品などは加熱しすぎない

取り出すときに突然沸騰し、やけどの原因となります。

- 禁止
- 飲みものはあたためる前後にスプーンなどでよくかき混ぜてください。
 - 時間を控えめに設定し、調理中、様子を見ながら加熱してください。

出力と時間を設定する調理時間の目安です。
加熱時間は食品の分量にほぼ比例します。
分量を半分にしたら、加熱時間も約半分にしてください。

- 容量の単位：ml = cc
- 常温：約20℃、冷蔵：約10℃、冷凍：約-20℃

注意！



レトルトパウチ食品や缶詰などはあたためないでください。
発火・破裂・製品の破損・けが・やけどの原因となります。

あたため (レンジ600W)

メニュー名	分量	目安時間	ラップ
ごはん	1杯(150g)	約1分	—
スープ・みそ汁	1杯(150ml)	約2分	—
野菜の煮物	150g	約1分40秒	—
カレー・シチュー	200g	約3分	する
シュウマイ	6個(100g)	約1分	する
中華・肉・あんまん	1個(90g)	約1分	する

飲みもの (レンジ600W)

メニュー名	分量	目安時間	ラップ
牛乳(冷蔵)	1杯(200ml)	約1分50秒	—
酒かん(常温)	とっくり1本* (160ml)	約50秒	—
水(常温)	1杯(200ml)	約1分40秒	—
コーヒー(常温)	1杯(150ml)	約1分20秒	—

- *加熱ムラを小さくしたいときは、とっくりの首の細い部分をアルミホイルできちんと巻いてください。
・アルミホイルが庫内壁面・底面・とびらに触れると火花が出たり、とびらのガラスが割れることがありますので、触れないよう注意してください。

野菜のゆでもの (レンジ600W)

メニュー名	分量	目安時間	ラップ
ほうれん草	100g	約2分	する
キャベツ	100g	約2分	する
ブロッコリー	100g	約2分	する
じゃがいも	1個(150g)	約4分	する
かぼちゃ	150g	約3分	する
にんじん	100g	約3分30秒	する

- 市販の冷凍食品や加工品は、パッケージの記載内容を参考にして様子を見ながらあたためてください。
- ポップコーンはパッケージの加熱方法に従って、必ず近くにおいて様子を見ながら調理してください。

冷凍した食品のあたため (レンジ600W)

メニュー名	分量	目安時間	ラップ
ごはん(冷凍)	1杯(150g)	約3分	する
カレー・シチュー(冷凍)	300g	約8分	する
シュウマイ(冷凍)	5個(100g)	約2分	する
中華・肉・あんまん(冷凍)	1個(90g)	約1分40秒	する

- ラップをしてあたためます。
- カレーなどトロみのある食品は、あたたまったら全体を混ぜ合わせてください。

冷凍の肉・さしみの解凍 (レンジ200W)

メニュー名	分量	目安時間	ラップ
肉	100g	約3分	—
	200g	約4分30秒	—
	400g	約9分	—
	600g	約12分	—
さしみ	100g	約1分30秒	—
	200g	約3分	—
	400g	約5分	—
	600g	約7分	—

冷凍ゆで野菜の解凍 (レンジ600W)

メニュー名	分量	目安時間	ラップ
枝豆	100g	約1分50秒	する
さといも	100g	約1分50秒	する
かぼちゃ	150g	約3分	する

温度・時間を合わせて

オーブン 予熱あり 予熱なし ・発酵で調理する



予熱あり

1 庫内に回転網だけをセットして

オーブン を1回押す

▶表示部に「予熱」を表示します。

2 ▼ 温度・仕上がり調節 ▲ の「▼」か「▲」を押して温度を合わせる

- 押すごとに10℃ずつ変わります。
- 設定温度：100～200℃

3 **1. あたため
スタート** を押す

▶予熱開始



▶ブザーが5回鳴り、予熱が完了 「予熱終」が点灯

- 予熱は約22分間保持されます。
その間、何もしないとピーピーピーと鳴って設定が取り消されます。

4 食品を庫内に入れ、**10分** **1分** **10秒** を

押して時間を合わせ、**1. あたため
スタート** を押す

- 最大設定時間：90分
- 時間設定して「スタート」キーを押さないと設定が取り消されます。

▶調理開始



▶ブザーが3回鳴り、調理終了

- 終了後、表示部に「高温注意」が出ます。
- 庫内や丸皿などが熱くなっているので、気をつけて取り出してください。



庫内や丸皿が
熱くなっています
取り出しには
気をつけて



■調理中は、ファンが動作したり、しなかったりします。

予熱なし/発酵

1 調理にあった付属品と食品を入れて

オープン を2回押す

発酵のときは **発酵** を押す

・発酵は押すごとに、40℃ ↔ 35℃と設定が変わります。

2 オーブン予熱なしのときは **▼温度・仕上がり調節▲**の「▼」か「▲」を押して温度を合わせる

- ・押すごとに10℃ずつ変わります。
- ・設定温度：100～200℃

3 **10分** **1分** **10秒** を押して時間を合わせる

- ・最大設定時間：90分

4 **1. あたためスタート** を押す

▶調理開始



▶ブザーが3回鳴り、調理終了

- ・終了後、表示部に「高温注意」が出ます。(発酵は出ません)
- ・庫内や丸皿などが熱くなっているので、気をつけて取り出してください。

庫内や丸皿が熱くなっています
取り出しには気をつけて



設定温度について

オーブンの設定温度は庫内の中心部を熱電温度計法により測定しています。(JISの測定法による)
市販の温度計で温度を測定すると、温度が合わないことがあります。

予熱あり

●予熱とは

- ・あらかじめ庫内をあたためておくことです。

■予熱中の調理時間・温度の変更

→できません。

■設定温度と予熱温度の関係

→設定温度と同じ温度で予熱します。

■予熱時間の目安は

- 200℃のとき、約9分です。
- ・予熱をする前の庫内温度や室温、電圧などにより、予熱時間は多少前後することがあります。
- また、設定温度によっても予熱時間は変わります。

発酵

パン生地などを発酵します

●庫内や付属品を十分冷ましてから使用してください

表示部に「C21」「高温注意」が表示されたときは、「とりけし」キーを押し、とびらを開けて庫内温度が下がるまでお待ちください。庫内温度が高いと発酵がうまくできません。

- ・生地が乾燥する場合は様子を見ながら霧吹きをしてください。
- ・庫内温度と設定温度が近くなるとヒーターが動作しませんが、故障ではありません。
- ※発酵は40℃、35℃の設定ができます。

■途中で調理時間を変更したいとき

→加熱中に「温度・仕上がり調節」の「▼」か「▲」を押して増減する

■途中で調理温度を変更したいとき

→加熱中に「オープン」を押し、温度を表示中(約3秒)に「温度・仕上がり調節」の「▼」か「▲」を押して10℃ずつ増減する

- ・発酵は途中で調理温度を変更できません。

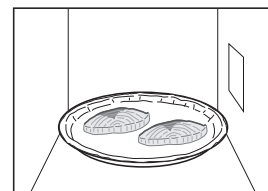
時間を合わせて

グリルで調理する



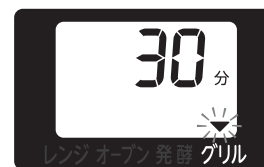
例：グリルで魚を焼く

1 食品を入れて
グリル を押す



2 10分 1分 10秒 を押して時間を合わせる
• 最大設定時間：30分

3 1. あたため
スタート を押す



▶ 調理開始

- 両面に焼き色をつけたいときは、加熱の途中で食品を裏返し、再び「スタート」キーを押します。
- 庫内や丸皿などが熱くなっているのので、気をつけて取り出してください。



▶ ブザーが3回鳴り、調理終了

- 終了後、表示部に「高温注意」が出ます。
- 庫内や丸皿などが熱くなっているのので、気をつけて取り出してください。

庫内や丸皿が
熱くなっています
取り出しには
気をつけて



■途中で調理時間を変更したいとき

→ 加熱中に「温度・仕上がり調節」の「▼」か「▲」を押して増減する

■調理中は、ファンが動作したり、しなかったりします。

COOKING BOOK

●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。
- 料理写真と実物とは、室温・形・量・大きさ・初期温度・電源電圧などにより、仕上がりが異なる場合があります。
- 調理時間は、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。料理集に示されている調理時間・温度は一応の目安です。
- 卵の大きさはMサイズを基準としています。卵の大きさにより、ふくらみなど、仕上がりが異なることがあります。
- ml=cc、1カップ=200ml
- 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。

●オーブン調理で上手に仕上げるために

- 室温・形・量・大きさ・初期温度・電源電圧などにより、焼き上がりの状態が変わります。焼きムラが気になるときは、加熱途中で部分的にアルミホイルをかけると上手に仕上がります。
- 型の条件によってはレシピ通りの温度ではうまく仕上がらないことがあります。レシピの温度より10~20℃高め・低めに設定してみてください。

●付属品について

- 付属品・容器は、調理方法(加熱方法)に合ったものを使ってください。

型抜きクッキー

キー名と加熱時間	付属品
オープン(予熱あり) 170℃ 14~19分	

材料 / 約20個分

薄力粉	100g
バター	45g
砂糖	35g
溶き卵	Mサイズ ½個(約25g)
バニラエッセンス	少々



作りかた

- ボウルにやわらかくしたバターと砂糖を入れ、泡立て器で白っぽくなるまでよくすり混ぜる。
- 1に溶き卵を少しずつ加えてさらに混ぜ、バニラエッセンスを加える。
- 2に薄力粉をふるって加え、木べらで混ぜ合わせ、ひとまとめにする。



- 適当な分量に分け、ビニール袋に入れ、めん棒で5mmくらいの厚さにのばし、冷蔵庫で約30分休ませる。



- 〈オープン(予熱あり)・170℃〉で予熱する。


- 4の生地を打ち粉をした台に取り出し、抜き型(直径約3cm)で抜き、アルミホイルを敷いてサラダ油を薄くぬった丸皿に20個並べる。
※一度型で抜いた生地は、まとめてのばし、型で抜くことを繰り返します。

- 6を庫内に入れ、〈14~19分〉に合わせてスタートを押して加熱する。加熱終了後、あみの上で冷ます。

アドバイス

バターはやわらかくなるまで、レンジ200Wで加熱すると、楽にクリーム状にすることができます。
生地がベタついてきたらラップをして冷蔵庫で少し冷やし固めます。

スポンジケーキ

キー名と加熱時間	付属品
オープン(予熱あり) 150℃ 43~48分	

材料/金属製直径18cmケーキ型1個分
 薄力粉……………90g
 卵……………Mサイズ3個
 砂糖……………90g
 牛乳……………大さじ1
 バター……………大さじ1(15g)
 バニラエッセンス……………少々
 〈ホイップクリーム〉
 生クリーム… 1 1/2カップ(300ml)
 砂糖…………… 1/2カップ(55g)
 ブランデー……………大さじ1
 いちご……………適宜



作りかた

1 ケーキ型の底とまわりにバター(分量外)を薄くぬり、オープンシートを敷く。

2 ボウルに卵白を入れ、かたく泡立てて、1/2量の砂糖を2~3回に分けて加え、角が立つようになるまでよく泡立てる。



3 別のボウルに卵黄と残りの砂糖を入れ、卵黄が白っぽくなるまで泡立てる。



4 2に3を加え、クリーム状になり、字が書けるようになるまで、さらに強く泡立て、バニラエッセンスを加える。



5 耐熱容器にバターと牛乳を入れ、ラップなしで丸皿にのせ、〈レンジ500W・約30秒〉で加熱し、バターを溶かす。

6 〈オープン(予熱あり)・150℃〉で予熱する。

7 4に薄力粉をふるって広げるように加える。



8 木べらで切るようにしながら手早く混ぜ合わせる。



9 8に5を加え、切るようにしながら粉が残らないように手早く混ぜ合わせる。



10 ケーキ型に生地を入れ、5~10cmの高さから2~3回落とし大きな泡を消す。



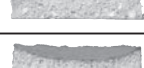




11 予熱終了後、10を丸皿にのせて庫内に入れ、〈43~48分〉に合わせ、スタートを押して加熱する。

12 加熱終了後、竹ぐしを刺して、生地が付いてこなければ焼き上がりです。焼き落ちを防ぐため、すぐに型ごと20~30cmの高さから1回落として空気を抜き、底を上にしてあみの上に出す。オープンシートを静かにはがして完全に冷ます。

13 12をホイップクリームやいちごなどで、デコレーションする。

焼き上がりの確認


状態	断面	原因
きめが細かく均一 弾力性がある 形が整っている		
ふくらみが悪く きめが詰まっている		●卵の泡立て不足。 ●粉を入れてから混ぜすぎた。 ●生地を作ってすぐ焼かなかった。
きめが粗く、粉がダマになって残っている		●粉をふるっていない。 ●粉の混ぜ合わせ不足。
パサつく 中央が沈む		●卵を泡立てすぎた。 ●生地を型に入れたとき、空気を抜かなかった。
表面に目立つしわがある		●焼き上がったあと、空気を抜かなかった。

ホイップクリーム

ボウルに生クリーム・砂糖・ブランデーを入れ、ボウルの底を氷水に当ててクリーム状に泡立てます。泡立てすぎたり、温度が高いと分離して泡が消えるので、ボウルの底を氷水に当てるなどして、10℃以下に冷やしてから、手早く泡立てるようにします。ボウルは、冷えやすい金属製のもののほうが楽に泡立てられます。



バターロール

キー名と加熱時間	付属品
オープン(予熱あり) 200℃ 12~17分	

材料/6個分

強力粉	125g
牛乳(室温のもの)	70ml(72g)
砂糖	10g
塩	小さじ1/3
溶き卵	Mサイズ 1/4個(約13g)
バター(常温に戻す)	25g
インスタントドライイースト	2g
(ドリール)	
卵黄	Mサイズ 1個分
水	大さじ1
(溶き卵の残りでも可)	

※発酵は40℃で行います。

作りかた

- ボウルに強力粉をふるって入れ、インスタントドライイーストを加えて混ぜる。
- 容器に牛乳(室温のもの)を入れ、溶き卵・砂糖・塩を加えてよく混ぜ合わせる。
- 1の中央にくぼみをつけ、2を入れ、まわりの粉を少しずつくずして、指先で軽く混ぜ、粉と水分が均一に混ざるようにする。
- 水分が全体に行き渡るようにさらに混ぜる。
- 4にやわらかくしたバターを加え、バター全体がなじむように混ぜ込む。
- 強力粉(分量外)をふった台の上に5を取り出し、こすりつけるようにしてまとまるまでこねる。まとまってきたら、なめらかな生地になるまでよくこねる。
初めはベタベタくっつきますが、こねているうちに、台や手にもあまり生地がつかなくなります。
- のばしてみて、膜状になり、指が透けて見ればこね上がり完了。



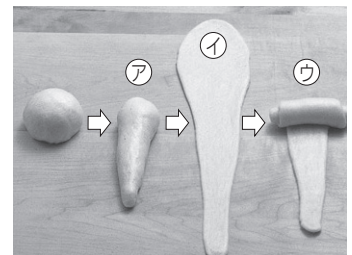
- 〈一次発酵〉**
なめらかな面が出るように丸め、合わせ目をしっかりとじて、油(分量外)を薄くぬったボウルに合わせ目を下にして入れ、ラップをして丸皿にのせ庫内に入れる。
〈発酵・40℃・30~40分〉で約2倍になるまで発酵させる。
- 〈フィンガーテスト〉**
発酵状態を確認する。指に強力粉をつけ、生地の中央にさして、くぼんだあとがそのまま残れば発酵完了。

穴が戻る場合は発酵不足なので、様子を見ながら発酵時間を追加してください。指を抜くとしばむ場合は発酵が進みすぎています。

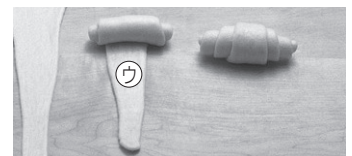
- 〈ガス抜き〉**
生地を軽くつぶして、外から中へたむようにひとまとめにし、ガス抜きをする。(いじりすぎると弾力がなくなります)
- パン生地を6等分(1個約40g)に切る。
- 〈ベンチタイム〉**
パン生地をなめらかな面が出るように丸め、かたく絞ったぬれ布巾またはラップをかけて約10分休ませる。



- 休ませたパン生地を8cmくらいのにんじん形にする(写真ア)、めん棒で20cmくらいの三角形にのばす(写真イ)。



- 三角形にのばしたパン生地を、幅の広い方から巻く(写真ウ)。




- 丸皿に油(分量外)を薄くぬり、14の巻き終わりを下にして放射状に並べる。
- 〈成形発酵〉**
15のパン生地と庫内に霧を吹いて庫内に入れ、〈発酵・40℃・30~40分〉で約2倍になるまで発酵させる。
- 発酵終了後、16を庫内から出し、〈オープン(予熱あり)・200℃〉で予熱する。

- 〈焼成〉**
パン生地の表面にハケでドリールをぬり、予熱終了後、庫内に入れる。(12~17分)に合わせ、スタートを押して加熱する。

- 加熱終了後、あみの上で冷ます。

マカロニグラタン

キー名と加熱時間	付属品
オープン(予熱なし) 200℃ 13~18分	


材料/2人分	
マカロニ	40g
A	鶏むね肉(一口大) 50g
	バター 大さじ1/2
	むきえび 50g
	玉ねぎ(みじん切り) 正味40g
	白ワイン 大さじ1/2
	塩、こしょう 少々
マッシュルーム	小1/2缶
〈ホワイトソース〉	
	薄力粉 大さじ3(25g)
	バター 大さじ2(25g)
B	牛乳 1 1/2カップ(300ml)
	塩 小さじ1/3
	こしょう 少々
ナチュラルチーズ(短冊切り)	40g



作りかた

- マカロニはやわらかくなるまでゆでる。
- 耐熱容器にAを入れ、ラップなしで丸皿にのせ、〈レンジ600W・約2分〉で加熱し、混ぜ合わせる。マッシュルームを加え、さらに〈レンジ600W・約30秒〉で加熱する。
- Bでホワイトソースを作る(下記参照)。1/2量のホワイトソースに2とマカロニを加え、混ぜ合わせる。
- グラタン皿にバター(分量外)を薄くぬり、3を入れる。残りのホワイトソースをかけ、チーズをのせる。
- 4を丸皿に並べ、〈オープン(予熱なし)・200℃・13~18分〉で加熱する。

ホワイトソース

キー名と加熱時間	付属品
レンジ600W 約1分 ↓ レンジ600W 約5分	

材料	
薄力粉	大さじ3(25g)
バター	大さじ2(25g)
牛乳	1 1/2カップ(300ml)
塩	小さじ1/3
こしょう	少々

作りかた

- 耐熱容器にバターと薄力粉を入れ、ラップなしで丸皿にのせ、〈レンジ600W・約1分〉で加熱し、混ぜ合わせる。
- 1に牛乳を一度に加え、さらに混ぜ合わせる。ラップなしで丸皿にのせ、〈レンジ600W・約5分〉で沸騰するまで加熱する。均一に仕上げるため、途中で2~3度泡立て器でよく混ぜる。



アドバイス

1では、バターと薄力粉がフツツと音をたてて沸騰する状態まで加熱します。加熱しすぎると、焦げついて茶色くなる場合がありますので、注意してください。

- 加熱終了後、塩・こしょうで味をととのえる。

お手入れのしかた

お手入れはすぐにこまめにがポイントです

警告



本体のお手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う

プラグを抜き、感電・けが・やけどの原因となります。冷めてから



庫内に付着した油や食品カス、水分を残したまま加熱しない

禁止 電波が汚れた部分に集中して、火花の発生・発煙・発火などのおそれがあります。また、さびの原因になります。
・付着した場合は、本体が冷めてから必ずその都度拭き取ってください。

次のものは使わないでください

損傷、変色、変形、発煙、発火、さびなどの原因になります。また、汚れが落ちにくくなります。



ベンジン
シンナー



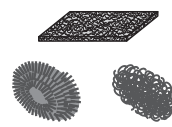
オーブンクリーナー
粉末クレンザー、漂白剤



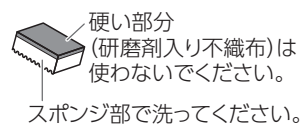
住宅家具用洗剤
(アルカリ・酸性など)



可燃性ガス(LPGなど)入り
スプレー洗剤



たわし・金属たわし
硬めのスポンジ、研磨剤入りナイロンたわし



硬い部分
(研磨剤入り不織布)は
使わないでください。
スポンジ部で洗ってください。

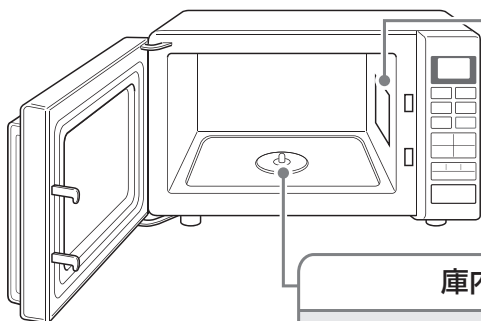
本体(内側・外側)

かたくしぼった、ぬれ布巾で拭く。

- 調理後に結露した水分は、冷めてから乾いた布で必ずその都度拭き取ってください。
- 落ちにくい汚れは、台所用洗剤(中性)をつけた布で拭き取り、ぬれた布巾で洗剤をよく拭き取ってください。
- 庫内底面は、回転網をはずして拭いてください。お手入れ後、回転網は確実に回転軸に差し込みます。

庫内の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、カラ焼きをしてください。(9ページ参照)



カバー(電波の出口)

絶対に取り外さない

破損しないようにやさしく水拭きをする
お願い

- 汚れがついたまま使用しないでください。
発煙・発火の原因になります。

庫内・とびらの内側・回転軸部分

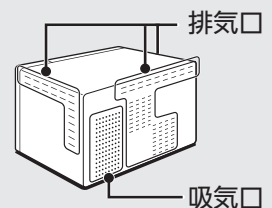
お願い

- たわしやフォークなど先のとがったものでこすらないでください。
傷になります。
- 回転軸部に食品カスや液体を入れないでください。
故障の原因になります。

吸気口・排気口

ほこりを拭き取る

- 排気できずに、故障のおそれがあります。



回転網・丸皿

やわらかいスポンジで汚れを落とし、十分に水気を拭き取りよく乾燥させる。

- 回転網に水気が残っているとさびが付くことがあります。
- 丸皿の汚れが落ちないときは、クリームクレンザーをつけて、丸めたラップでこすり落とすか、水で薄めた漂白剤に一晩つけてください。

お願い

- 回転網・丸皿は使用后、急冷しないでください。破損・変形することがあります。
また、加熱直後に水をかけると蒸気が発生したり、熱いしぶきが飛びます。
- 丸皿は金属たわしや先のとがったものでこすったり、落としたりしないでください。傷付いたり、割れることがあります。

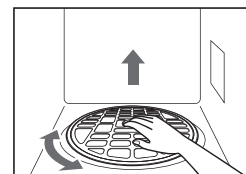
■回転網のはずしかた

回転網の中央部をつかみ、軽く回しながら少しずつ真上に持ち上げる。

- 回転網の周囲を無理に持ち上げてはまずと、回転軸の破損や庫内の塗装がはがれることがあります。
- はずすとき、上ヒーターに当たらないでください。

■回転網の取り付けかた

回転網にしっかりと差し込み、静かに回転させしっかりとまったことを確認する。



料理のときは集

マカロニグラタン・ホワイトソース / お手入れのしかた

修理を依頼される前に

次のような場合は故障ではありません。

現象	理由(処置)
調理中、調理後に音(ファン)がしたり、しなかったりする。	<ul style="list-style-type: none"> 電気部品などを冷却するファンの音で故障ではありません。 調理後、冷却ファンが回ることがありますが故障ではありません。冷却ファン動作中は、電源プラグを抜かないでください。
調理中、カチカチと音がする。	<ul style="list-style-type: none"> 製品内部のスイッチ切り換え音です。故障ではありません。
オープンなど、ヒーター加熱時に、ポコポコという連続音や、ポコンという音がする。	<ul style="list-style-type: none"> 熱収縮による庫内壁面の音で故障ではありません。
レンジ調理の開始時および途中で、ポコンという音やチリチリという連続音がする。	<ul style="list-style-type: none"> レンジ調理時の動作音で故障ではありません。
電源プラグをコンセントに差し込んで、何も表示しない。	<ul style="list-style-type: none"> とびらを閉じた状態で、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。一度とびらを開けると、電源が入り表示します。
とびらを開けると表示部に「E」が表示する。	<ul style="list-style-type: none"> とびらを開けたとき電源が入る仕様です。
キーを押しても受け付けず、何も表示しない。	<ul style="list-style-type: none"> 省エネルギーのため、とびらを開けたあと5分を過ぎると電源を切るためです。(とびらを開け、食品を入れてから操作してください)
表示部に「Ld」が表示したままになっている。	<ul style="list-style-type: none"> 「重量センサーのセット」をしてください。(9ページ)
とびらがくもる。	<ul style="list-style-type: none"> 調理中や調理後に、とびらのガラスがくもる場合がありますが、故障ではありません。2時間くらいすると自然に消えます。庫内のカラ焼きをすれば、30分くらいで消えます。(9ページ参照)
加熱後、庫内やとびら内側に水滴が付着する。 水滴が落ちる。	<ul style="list-style-type: none"> 調理性能を向上させるために、庫内の密閉性を高めているためです。メニューによっては、食品から出た水蒸気が付着します。水滴は冷めてから、乾いた布で拭き取ってください。また、設置面が弱かったり傾いていると、水滴が落ちやすくなります。十分な強度を持った平らな場所に置いてください。
とびらと本体の間から蒸気が漏れる。	<ul style="list-style-type: none"> 蒸気の量や室温によって、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、レンジ調理での電波漏れはありません。
煙や、いやな臭いが出た。	<ul style="list-style-type: none"> 使い始めは、防錆の油が焼けて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。 庫内のカラ焼きはしましたか。 庫内やとびらが汚れていませんか。
調理中に火花が出た。	<ul style="list-style-type: none"> レンジを使うメニューで金属容器、金網、金串を使用していませんか。 金・銀粉、金・銀箔使用の容器は火花が飛ぶことがあります。 庫内が汚れていませんか。電波が汚れた部分に集中して、火花が出ることがあります。汚れは拭き取ってください。(25ページ)
庫内が設定温度にならない。	<ul style="list-style-type: none"> 温度は庫内が空の状態为中心部を熱電温度計法により測定しています。(JISの測定法による)庫内に食品や付属品を入れて市販の温度計で温度を測定すると、温度が合わないことがあります。料理を作る場合は、料理集の温度を目安にしてください。
レンジ加熱で食品のあたたまりかたが不十分なことがある。	<ul style="list-style-type: none"> 食品が少量のときは、製品の保護のため、出力を落とすことがあります。故障ではありません。
まったく動かない。	<ul style="list-style-type: none"> 停電ではありませんか。 電源プラグが抜けていませんか。 ご家庭のヒューズやブレーカーが切れていませんか。 途中でとびらを開閉しませんでしたか。 電源が切れた状態で、キー操作をしていませんか。一度とびらを開けると電源が入ります。








修理を依頼される前に次のことを点検してください。

現象	理由(処置)
「あたため」キーを押しても加熱されない。	<ul style="list-style-type: none"> とびらを閉め、1分を過ぎてから「あたため」キーを押していませんか。(一度とびらを開閉してから、キーを押してください) 「高温注意」が表示されていませんか。(とびらを開けて庫内を冷まし、「高温注意」表示が消えてからキーを操作してください) とびらがきちんと閉まっていますか。 デモモードになっていませんか。28ページの「d表示」を参照して解除してください。
「冷凍ごはん・おかず」「牛乳」「ゆで野菜」「解凍」「トースト」キーを押しても加熱されない。	<ul style="list-style-type: none"> 「冷凍ごはん・おかず」「牛乳」「ゆで野菜」「解凍」「トースト」キーを押したあと、「スタート」キーを押すとスタートします。
ブザーが鳴らない。	<ul style="list-style-type: none"> ブザー音を消す設定になっていませんか。ブザー音の消しかたと戻しかた(28ページ)を参照して、設定しなおしてください。
ブレーカーが落ちた。	<ul style="list-style-type: none"> 家庭の電気容量(電力会社との契約容量A)以上で電気製品を使用していませんか。他の必要のない電気製品の電源をOFFにして、ブレーカーを復帰させてから再度使用してください。
料理のでき上がりが悪い。	<ul style="list-style-type: none"> 調理のしかたは正しいですか。(ふた、ラップの有無、付属品など確認してください) 庫内が、熱いまま調理しませんでしたか。(庫内の温度が下がるまで待ってください) 食品の量は適当でしたか。 庫内の上面や底面が汚れていませんか。 メニューを正しく選んで調理開始しましたか。 お料理が上手にできないときを参照してください。 「重量センサーのセット」のしかたは正しいですか。(9ページ)


お料理が上手にできないとき

項目	こんなときは	対処方法
ごはん・おかずのあたため	食品があたたまらない	<ul style="list-style-type: none"> 食品が金属容器・アルミホイルなどで覆われていませんか。 食品の重さと同じくらいの容器に入れて加熱します。
	「1 あたため」であたためると熱くなりすぎる	<ul style="list-style-type: none"> 「温度・仕上がり調節」[弱め]であたためてください。 あたためる分量が少なすぎませんか。(11ページ)
	ごはんなどの食品がパサつく	<ul style="list-style-type: none"> あたためる前に霧を吹いたり、水を少しかけたりすると、しっとり仕上がります。
	煮物・煮魚などの煮汁が飛び散る	<ul style="list-style-type: none"> 汁気を切って、深めの容器に入れてあたためてください。
	冷凍ごはんがあたたまらない	<ul style="list-style-type: none"> 「2 冷凍ごはん・おかず」であたためていますか。「1 あたため」ではうまくあたためられません。
	冷凍食品があたたまらない	<ul style="list-style-type: none"> 冷凍食品は手動の「レンジ」で様子を見ながらあたためてください。
	フライや天ぷらがベチョツとする	<ul style="list-style-type: none"> キッチンペーパーを敷いた皿の上に並べ、手動のレンジ「500W」で時間を控えめに加熱する。
牛乳のあたため	牛乳が熱くなりすぎる	<ul style="list-style-type: none"> 「3 牛乳」であたためていますか。「1 あたため」ではうまくあたためられません。 あたためる杯数によって「3-1杯」「3-2杯」を選んでください。 容器に対して8分目まで入れてください。容器に対して少量しか入れないと沸騰するおそれや、多いとぬるくなったりします。
	牛乳がぬるい	
解凍	うまく解凍できない	<ul style="list-style-type: none"> うまく解凍できる厚さは3cmまで。厚さは均一にし、細い部分や魚の尾などにはアルミホイルを巻いてください。 同時に2つ以上を解凍するときは、同じ種類のもので同じ大きさに。 解凍するものによって、部分的に煮えたり、かたいところが残ったりすることがあります。 解凍不足の部分は手動の「レンジ200W」で様子を見ながら解凍してください。
ゆで野菜	野菜が乾燥気味になる	<ul style="list-style-type: none"> 野菜を洗い、水気を切らずにラップに包んでください。
	できすぎのところと、加熱の足りないところがある	<ul style="list-style-type: none"> かぼちゃ、じゃがいもなどは大きさをそろえてください。 ほうれん草などは葉と茎を交互に重ねます。 かぼちゃ、じゃがいもなどは加熱後、5分くらいそのままおいてもらいます。
トースト	焼き色が薄い・濃い	<ul style="list-style-type: none"> 薄くしたいときは仕上がり「弱め」、濃くしたいときは仕上がり「強め」に設定してください。 食パンの厚さ・大きさ・配合・パンの種類・水分量・室温・庫内の温度などで焼き色は変わります。

こんな表示が出たときは

表示例	理由(原因)	処置
「扉開閉」表示 	●「あたため」のとき、とびらを閉め、1分すぎたから「あたため/スタート」キーを押すと表示します。	●もう一度とびらを開閉し、1分以内にキーを押してください。
「高温注意」表示 	●ヒーター加熱調理終了後など、庫内が高温のとき表示します。	●とびらを開け、温度が下がるまで待ってください。 (25~30分程度で表示が消えます。 表示中でも「とりけし」キーを押すか、調理メニューを設定すると消え、一部のメニューは使うことができます。)
「C21」と「高温注意」表示 	●オープンなどヒーター加熱調理のあとなどで、庫内温度が高いときに「発酵」を設定すると、表示部に「高温注意」が点滅します。このとき「スタート」キーを押すと、左記の表示になります。	●「とりけし」キーを押し、とびらを開け、温度が下がるまで待ってください。
「C11」表示 	●オープンなどヒーター加熱調理のあとなどで、庫内温度が高いときに「解凍」を開始すると表示します。	●「とりけし」キーを押し、とびらを開け、温度が下がるまで待ってください。 〔手動の「レンジ」は使えます。〕
「C11」表示 	●付属品が間違っていたり、食品の分量が少なすぎると表示します。	●「とりけし」キーを押し、回転網と丸皿を使用してやりなおしてください。
「C20」表示 	●重いものをのせたときに表示します。	●「とりけし」キーを押し、分量を減らしてお使いください。
「d」表示 	●デモモードが設定されていると、「d」を表示します。デモモードが設定されていると表示が次々と変わりますが、加熱は行われません。	●「とりけし」キーをピッピッとブザー音がするまで(約3秒)押したあと、もう一度「とりけし」キーを押してください。 さらに、「とりけし」キーをピッピッとブザー音がするまで(約3秒)押したあと、もう一度「とりけし」キーを押してください。

H○○表示のときは

表示例	理由(原因)	処置
「H」表示 	●製品が故障している場合があります。	●電源プラグを抜き、販売店または東芝生活家電ご相談センターへ表示番号をお知らせください。

ブザー音の消しかたと戻しかた

■ブザー音を消す

1 「0」表示中に **とりけし** をピッピッとブザー音がするまで(約3秒)押す

2 続いて **温度・仕上がり調節** を押す

■ブザー音を鳴るように元に戻す

ブザー音を消した操作と同じ操作を行うことにより、ブザー音が出るようになります。

保証とアフターサービス (必ずお読みください)

修理・お取り扱い・お手入れについてご不明な点は

お買い上げの販売店へご相談ください。

販売店にご相談ができない場合は、下記の窓口へ

東芝生活家電ご相談センター

フリーダイヤル



0120-1048-76

受付時間：365日 9:00～20:00

携帯電話・PHSなど 0570-0570-33 (通話料：有料)

FAX 022-224-6801 (通信料：有料)

※お電話をいただく際には、番号をよくお確かめのうえ
おかけ間違いのないようお願いいたします。

- お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社に、お客様の個人情報を提供する場合があります。

保証書 (別添)

- この東芝オープンレンジには、保証書を別途添付しております。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日、販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みのと、大切に保管してください。
- この東芝オープンレンジの保証期間は、お買い上げいただいた日から1年です。ただし発振管(マグネトロン)は2年です。その他、詳しくは保証書をご覧ください。
- 保証期間中の故障は、保証書の内容に基づき、無料修理となります。無償商品交換ではありません。

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、製造打ち切り後8年です。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
- 修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは

- 26～28ページに従って調べていただき、なお異常があるときは、使用を中止し、必ず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にご相談ください。

出張修理

■ 保証期間中は

- 保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。
※一般家庭用以外(たとえば、業務用・車両・船舶への搭載)に使用された場合の故障・損傷は有料です。

■ 保証期間が過ぎている場合は

- 修理すれば使用できる場合は、ご希望によって有料で修理させていただきます。

■ 修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代・出張料等で構成されています。

技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	商品のある場所へ、技術員を派遣する料金です。

■ ご連絡いただきたい内容

品名	オープンレンジ
形名	ER-R16
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印なども合わせてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問希望日	
便利メモ	電話番号

お買い上げ店名を記入されておくと便利です。

■ ご転居のときは

- この東芝オープンレンジは、電源周波数50Hz/60Hz共用です。周波数の異なる地域に、ご転居されてもそのままお使いいただけます。

こんなときは

こんな表示が出たときは・ブザー音の消しかたと戻しかた / 保証とアフターサービス

仕様

電源	AC100V 50/60Hz共用		
定格消費電力	電子レンジ1400W(14.4A) ヒーター加熱1250W(12.5A)		
高周波出力	850W*1・600W・500W・200W相当 出力切換		
発振周波数	2450MHz		
ヒーター	上750W・下450W		
温度調節範囲	発酵(35、40℃)、100~200℃*2		
外形寸法	461(幅)×337(奥行)×293(高さ)mm		
庫内有効寸法	280(幅)×286(奥行)×164(高さ)mm		
丸皿(セラミックス製)直径	260mm		
質量(重量)	約11kg	総庫内容量	16L
コードの長さ	1.5m	区分名	B
電子レンジ機能の年間消費電力量	61.0kWh/年	オープン機能の年間消費電力量	12.4kWh/年
年間待機時消費電力量	0.0kWh/年	年間消費電力量	73.4kWh/年
タイマー時限	レンジ850W：2分 レンジ600W・500W：20分 グリル：30分 レンジ200W：60分 オープン・発酵：90分		

※1 定格高周波出力850Wは短時間高出力機能(約2分間)であり、定格連続高周波出力は600Wです。600Wへは自動的に切り換わりません。

※2 190℃以上での運転時間は約5分です。その後は自動的に180℃に切り換わります。また、140℃以上での運転時間は、約50分です。その後は自動的に130℃に切り換わります。温度は庫内が空の状態でも中心部を熱電温度計法により測定しています(JISの測定方法による)。庫内に食品や付属品を入れて温度を測定すると、温度が合わないことがあります(料理を作る場合は、料理集の温度を目安にしてください)。

- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用回数や使用時間、食品の量、周囲温度などによって変化しますので、あくまで目安としてご覧ください。
- 年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています)
- 総庫内容量とはJISの規定に基づいて算出された容量のことです。

この製品は日本国内用に設計されているため海外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 servicing is available outside of Japan.

長年ご使用の電子レンジの点検をぜひ！



愛情点検

このような
症状は
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。
- キーを押し、調理を開始しても食品が加熱されない。
- 自動的に切れないことがある。
- 使用中に異常な音や臭いが出ることがある。
- 庫内のカバーや壁面が汚れ、スパーク(火花)または煙が出ることがある。
- その他の異常や故障がある。

ご使用
中 止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理を依頼してください。(技術のあるサービスマン以外の人は絶対にキャビネットをはずさないでください)

東芝ホームテクノ株式会社

家電事業統括部

〒959-1393 新潟県加茂市大字後須田2570-1

2017-C