

保証書

持込修理

この保証書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

オーブンレンジ	品番 YMW-WT18J1
★お客様お名前	様
★ご住所 〒	★電話番号 () -
保証期間 ★お買上げ日 年 月 日から 本体1年間（但し付属品は除く）	★取扱販売店名, 住所, 電話番号

★印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

お買上げの日から上記保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルその他の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容にもとづき、お買上げの販売店が無料修理いたしますので、商品と本保証書をご持参ご提示のうえ、お買上げの販売店にご依頼ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。

- イ. 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
- ロ. お買上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
- ハ. 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変ならびに公害や異常電圧その他の外部要因による故障または損傷。
- ニ. 業務用としての使用、車両・船舶への搭載等一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。
- ホ. 本書の提示がない場合。
- ヘ. 本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入がない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
- ト. 消耗部品の交換 } 等
仕様変更

2. 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や、出張修理を行った場合の出張料は、お客様のご負担となります。

3. ご転居の場合は事前にお買上げの販売店にご相談ください。

4. ご贈答品等で本書に記入してあるお買上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、下記の「お客様相談室」にお問い合わせください。

5. 本書は日本国内においてのみ有効です。 Effective only in Japan.

6. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。

●修理メモ

●この保証書は本書に明示した期間、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ので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にお問い合わせください。

●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、30ページの「修理サービスについて」の項をご覧ください。

株式会社ヤマダホールディングス

【お客様相談室】 TEL 0120-258-260 (無料)

〒370-0841 群馬県高崎市栄町1番1号

受付時間：午前10時～午後9時（元日のみ休日）

取扱説明書

オーブンレンジ

品番 YMW-WT18J1

一般家庭用

(業務用としては使用しないでください)

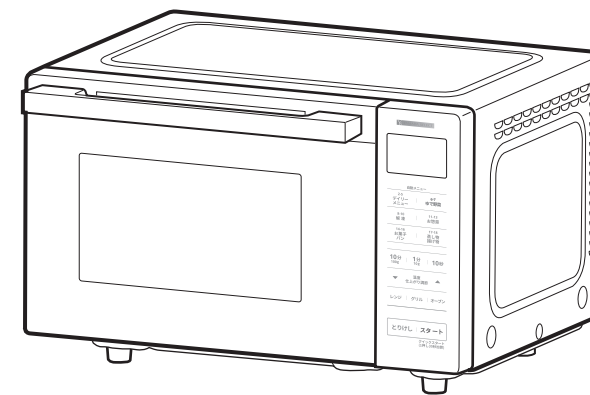
保証書付 (裏表紙)

お買上げまことにありがとうございます。

●この「取扱説明書(保証書付)」をよくお読みのうえ正しくお使いください。お読みになったあとは、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。特に1~4ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。

●この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。

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



もくじ




ページ

- 安全上のご注意 1~4
- 設置について 5
- 使える容器・使えない容器 6
- 各部のなまえ 7~8
- 知っておいていただきたいこと 9~10
- はじめてご使用になる前に 11
- 調理時間の目安について 12
- 使いかた 13~27
 - あたため (クイックスタート) 13
 - お弁当やお惣菜などをあたためる 14
 - 牛乳やお酒などをあたためる 15
 - 野菜をゆでる 16
 - 解凍する 17
 - ピザ・グラタンを焼く 18
 - カレー・シチューをつくる 19
 - クッキー・ケーキを焼く 20
 - トーストを焼く 21
 - 茶碗蒸し・揚げ物をあたためる 22
 - レンジを使う **手動メニュー** 23~24
 - グリルを使う **手動メニュー** 25
 - オーブンを使う (予熱あり) **手動メニュー** 26
 - オーブンを使う (予熱なし・発酵) **手動メニュー** 27
- お手入れ 28
- 故障かな?と思ったら 29
- 愛情点検 29
- 仕様 30
- 修理サービスについて 30
- 保証書 裏表紙

取扱説明書(保証書付)・本体には商品の色記号の表示を省略しています。包装箱に表示している品番の()内の記号が色記号です。

ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
その表示と意味は、次のようになっています。



●この表示を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる内容を、3つに区分しています。

 危険	人が死亡または重傷を負う可能性が高い内容。
 警告	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
 注意	人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。


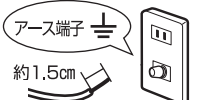





●本文中の絵表示の意味です。

 禁止	○は、してはいけない「禁止」の内容です。	 一般的な禁止	 分解禁止	 接触禁止
 強制	●は、必ず実行していただく「強制」の内容です。	 めれ手禁止	 水ぬれ禁止	 必ず行う
		 アース線を接続する	 電源プラグを抜く	















危険

 吸気口・排気口・穴などにピンや針金など、異物を入れない 感電や異常動作をしてけがをするおそれがあります。	 絶対に改造、分解をしない 改造はしない。また、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。修理はお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。
---	--



警告










 アースを確実に取り付ける 確実に取り付けられていないと、万一故障や漏電をしたときに感電するおそれがあります。 [アースの取り付け方] アース線の先端の被覆を約1.5cmむき、アース付コンセントのアース端子にしっかりと接続します。 ※コンセントにアース端子がない場合はお買上げの販売店にアース工事(有料)をご相談ください。 	 煙が出たり、異常なおいがしたり、異音が出る場合はすぐに電源プラグを抜いて、修理を依頼する
 湿気が多いところ(地下室など)や洗い場の近くなど水のかかりやすいところに設置する場合は、必ずアース線に加え「漏電しゃ断器」をつけてください。	 電源プラグはコンセントの根元までしっかりさし込む さし込みが不完全な場合、発煙・発火・火災・感電・ショートの原因となります。
 次のところへはアース線を接続しないでください。 ガス管・水道管・避雷針・電線のアース線	 お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く 感電・ショート・けがのおそれがあります。

警告

 電源は、交流100V・定格15A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・火災・感電の原因となります。	 異常・故障時には、ただちに使用を中止する 使用を続けると、発煙・発火・火災・感電・けがのおそれがあります。 ＜異常・故障例＞ ●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ●異常なおいや音がする。 ●ドアに著しいガタや変形がある。 ●触れると電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。 ※お買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」に点検、修理を依頼してください。
 電源プラグは清潔にする 電源プラグの刃および刃の取付面にホコリが付着している場合は、乾いた布でよく拭いてください。発煙・発火・火災の原因となります。	
 お子さまのいたずらに注意する 倒したり、上にのったりして、けが・感電・やけど・故障のおそれがあります。	
 加熱するときは、設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱する 食品の分量に対して加熱時間が長いと、発煙・発煙・やけどの原因となります。 特に、少量の加熱時や油脂の多い食品・液体、さつまいもなどの根菜類の加熱にはご注意ください。	 油脂の多い食品・液体*1、粒入りスープ*2を加熱するときは突沸に注意する 加熱後、取り出したあとに、突然沸騰(突沸)して飛び散る場合があります、やけどの原因となります。 *1…バター・生クリーム・オリーブ油など *2…コーンの粒やあさりなどが入ったスープ・小豆の粒が入ったおしるこなど
 殻や膜などのある食品(トマト・イカ・栗・銀杏など)は、切れ目や割れ目を入れてから加熱する そのまま加熱すると、破裂して、やけど・けがの原因となります。	 缶詰・ビン詰・レトルト袋などの食品は別の容器に移してから加熱する。また、鮮度保持剤(脱酸素剤)を入れたまま加熱しない 発火や破裂して、やけど・けがの原因となります。
 加熱前、加熱後は必ずスプーンでかき混ぜる 加熱後、取り出したあとに、突然沸騰(突沸)して飛び散る場合があります、やけどの原因となります。	 容器を使用するときは、広口で背の低い容器を使用し、8分目まで入れる 少量の加熱は、沸騰による飛び散りの原因となります。
 卵はそのまま加熱しないでよく割りほぐしてから加熱する 破裂して、やけど・けがの原因となります。	 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、電源プラグを持ってまっすぐ引き抜く 感電・ショート・発火・火災の原因となります。
 食品を加熱しすぎない 加熱しすぎると、食品が炭化し、発煙・発火に至る場合があります。 万一発煙・発火した場合は次のことを行ってください。 ●すぐに電源プラグを抜く ●ドアを開けずに鎮火するのを待つ ●鎮火しない場合は消化器で消火する 処理後はそのまま使用せず、お買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。	 電源コードや電源プラグは乱暴に取り扱わない 電源コードまたは、電源プラグを傷つける、加工する、熱器具に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重いものをのせる、束ねて使用する、などをしない。 感電・ショートによる発火の原因となります。修理はお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。

 警告	
 子供や不慣れなただけで使用させたり、子供の手の届くところで使用しない、保管しない やけど・感電・けがの原因となります。	 ドアが破損したり、ドアのロックに異常がある場合は使用しない 電波が漏れて、人体に障害を与えるおそれがあります。
 ゆで卵の加熱はしない 破裂して、やけど・けがの原因となります。	 電源コードや電源プラグが傷ついたり、コンセントのさ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。すぐにお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。修理技術者以外の方が、修理をしないでください。
 延長コードを使用しない 火災・やけどの原因となります。	
 調理以外の目的で使用しない 発熱や異常動作をして発煙・発火・破裂・火災の原因となります。 ●湯たんぽの加熱 ●おしぼりの加熱・乾燥 ●哺乳ビンの消毒 ●衣類の乾燥 など	 飲み物を加熱しすぎない 加熱後、取り出したあとに、突然沸騰(突沸)して飛び散る場合があります、やけどの原因となります。加熱しすぎたときは、そのまま 20~30 秒ほど庫内で冷ましてから取り出してください。
 燃えやすいもののそばに置いたり、熱に弱いものやカーテンなどの近くで使用しない 火災のおそれがあります。	 熱に弱い敷物(畳・じゅうたん・テーブルクロスなど)の上には置かない 火災の原因となります。
 本体の上に水や、その他の液体の入ったものを置かない 水分がこぼれて、感電・故障の原因となります。	 業務用として使用しない 本製品は家庭用として設計・製造されています。業務用としての使用は、絶対しないでください。
 ぬれた手で電源プラグを抜きさししない ショート・感電・けがの原因となります。 ぬれ手禁止	 本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いをしない 感電・ショート・発火・故障の原因となります。 水ぬれ禁止

 注意	
 本体のお手入れは、必ず電源プラグを抜き本体が冷えてから行う 感電・やけどのおそれがあります。	 お弁当をあたためるときは、ふたやラップを外し、ゆで卵・アルミケース・調味料類は取り出す 火花が出たり、破裂によるけが・やけどをするおそれがあります。
 本体を移動するときは必ず電源プラグを抜き、アース線を外して移動する けが・故障の原因となります。	 壁との間を空けて置く 過熱して発火するおそれがあります。
 使用後はお手入れをする 雑菌が繁殖したり、発火・故障の原因となります。	 長期間使用しないときは電源プラグをコンセントから抜く けがや絶縁劣化による感電・ショート・火災の原因となります。 電源プラグを抜く

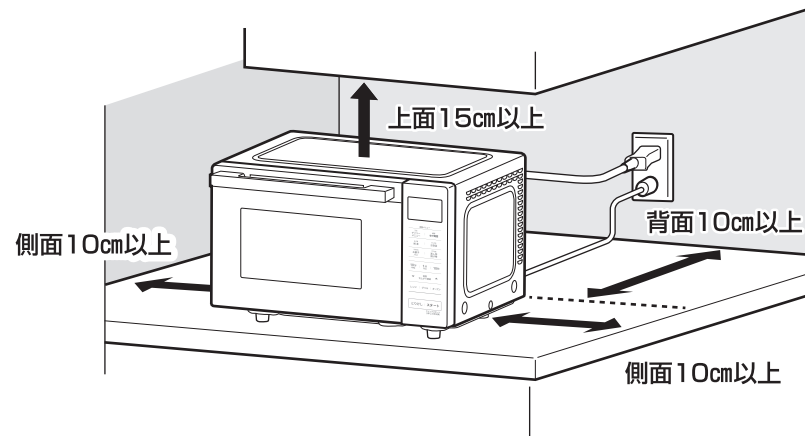
 注意	
 水平で丈夫な場所に置く 不安定な場所に置くと振動・騒音・落下の原因となります。	 熱気や蒸気が出るものから離す 機能が低下し、故障の原因となります。
 ガソリン・シンナー・ベンジン・アルカリ性洗剤・灯油・ベンゾール・アルコール・みがき粉などで拭かない。また、殺虫剤などをかけない 樹脂や塗装部分が、変色・変質する原因となります。	 庫内に付着した調理物や油を放置したまま加熱しない 発煙・発火の原因となります。必ず庫内が冷えてから拭きとってください。ドアに付着した汚れは必ず拭きとってください。
 工場や厨房など多量の粉じんや油脂の発生するところに設置しない 火災・故障の原因となります。	 直射日光の当たる場所など高温になる場所に置かない 熱による変形・変色の原因となります。
 壁や家具の近くで使用しない 熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因となります。	 水のかかるところや、火気の近くでは使用しない 感電・漏電の原因となります。
 ドアにもものを挟んだまま使用しない 電波漏れによる障害が起きることがあります。	 本体の上にもものを置かない 加熱して焦げたり、変形するおそれがあります。
 ドアに無理な力や衝撃を加えない 本体の転倒、落下によるけがや、変形して電波漏れや故障の原因となります。	 屋外や車の中で使用しない 本製品は屋内専用です。熱による変形・変色・感電・故障の原因となります。
 お弁当は、「1.あたため(クイックスタート)」メニューを使用してあたためない 容器が変形したり、溶けたりするおそれがあります。	 テレビ・ラジオ・パソコンなど電子機器の近くで使わない 雑音や通信速度の低下などが発生するおそれがあります。
 衣類の乾燥など調理以外の目的に使用しない 過熱や異常動作をして発火・やけどの原因となります。	 加熱中や、加熱後しばらくは内部・ドアなどの高温部に触れない やけどの原因となります。調理品を取り出すときはミトンなどをご使用ください。食品のラップを外すときは熱い蒸気などにご注意ください。 接触禁止

お願い	
乳児のミルクなどのあたためは仕上がり温度を確認する 中身をかき混ぜて温度を均一にしてから、仕上がり温度を確認してください。 やけどのおそれがあります。	庫内が汚れたまま加熱しない 発火・発煙のおそれがあります。
	加熱中は庫内を時々確認する
レンジ加熱を行う前に容器の材質などを確認する 金属容器・アルミホイル・非耐熱のガラスなどを使用すると火花が出て発火・発煙したり、ガラスが破損することがあります。	加熱終了後、ファンが回っているときは、電源プラグを抜かない 加熱を終了しても、本体が高温になっているときは、電子部品を冷却するため一定時間ファンが回る場合があります。

設置について

置き場所のご注意

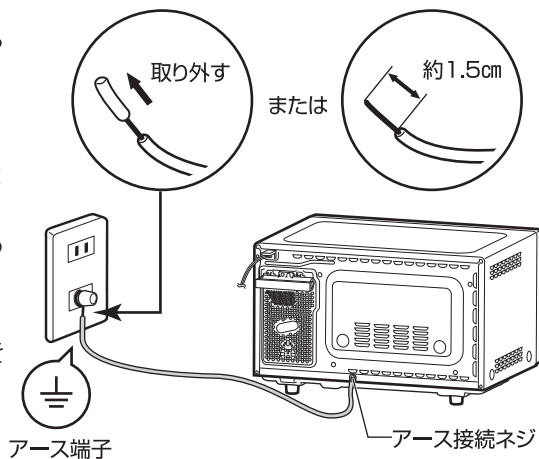
- ！** ご使用になる場所の安全を確認する
- 本体上面は15cm以上、背面は10cm以上、左右側面は10cm以上、どちらか一方を開放してください。また、前面は何もない状態にしてください。
 - 水平で丈夫な床の上に置いてください。
 - 燃えやすいものの近くに置かないでください。
 - カーテンの開閉や揺らぎにご注意ください。
 - 本体の上に腰掛けたり、ものをのせないでください。
 - 上方からの落下物のおそれのないところでご使用ください。



アース線を取り付ける

- ⚡** アース線を取り付ける
アース線が確実に取り付けられていないと故障や漏電のときに、感電の原因となります。

- コンセントにアース端子がある場合
 - ① アース線先端の被覆を外します。または線の先端の被覆を約1.5cmむきます。
 - ② アース付きコンセントのアース端子にしっかり接続します。
- コンセントにアース端子がない場合
お買上げの販売店にアース工事(有料)をご相談ください。



⚠ 警告

ガス管・水道管・避雷針・電線のアース線には絶対に接続しないでください。

使える容器・使えない容器

本製品で使用できる容器と使用できない容器があります。ご使用前に下の表をご確認の上、正しくお使いください。「加熱方法」について詳しくは「加熱のしくみ」→10ページをご参照ください。

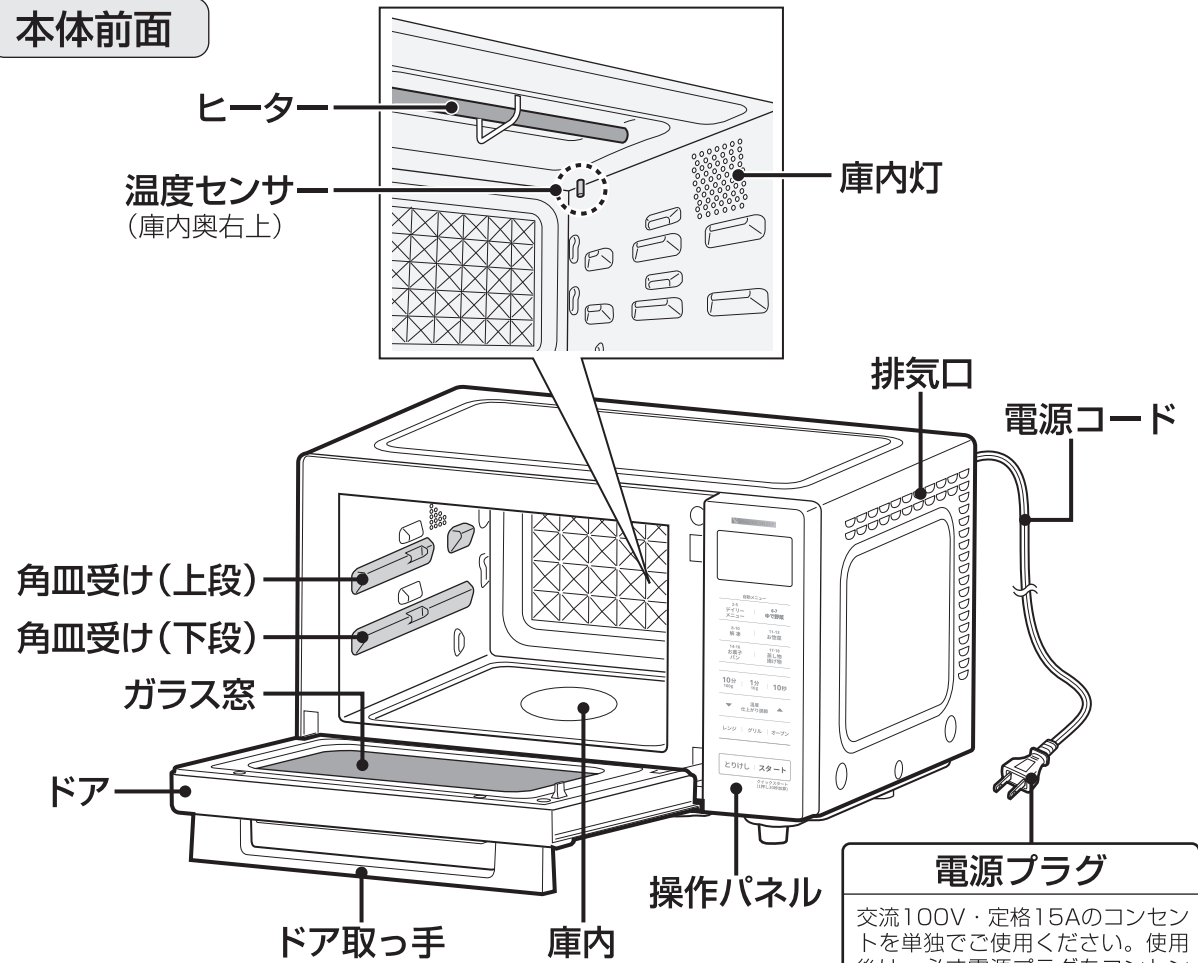
加熱方法	使える容器
レンジ加熱とヒーター加熱	<p>○ 耐熱ガラス</p> <p>● 耐熱ガラス容器は、電子レンジに最適です。 ※急冷・急熱で割れることがあります。</p>
レンジ加熱	<p>○ 耐熱プラスチック 陶器・磁器 耐熱性のあるラップ</p> <p>● 耐熱プラスチックは耐熱温度が140℃以上または「電子レンジ使用可能」の表示があるもの。 ※油脂の多い食品などは高温になるため使えません。 ※ふたは熱に弱いものがありますのでご注意ください。</p> <p>● ふだんお使いの陶磁器はあらゆる料理のあたためや調理にお使いいただけます。 ※金粉・銀粉のほどこされているものは器を傷めたり、火花が飛ぶことがありますので使えません。</p> <p>● 耐熱性のあるラップは、耐熱温度が140℃以上のもの。 ※油脂の多い食品などは高温になるため使えません。</p>
ヒーター加熱(オープンまたはグリル)	<p>○ 金属製容器・アルミホイル</p> <p>● 金属製容器・アルミホイル</p>

加熱方法	使えない容器
レンジ加熱とヒーター加熱	<p>× 一般ガラス・強化ガラス(耐熱でない) プラスチック(耐熱でない) 漆器・竹・紙・木製品</p> <p>● 一般ガラスは、耐熱性がないので割れます。強化ガラスも使えません。</p> <p>● プラスチックは、溶けたり、燃えたりするので使えません。ポリスチレン・フェノール・メラミン・ユリアなども使えません。</p> <p>● 漆器・竹・紙・木製品は、耐熱性がないので、塗りがはがれたり、ひび割れを起こすことがあります。特に、針金などを使用しているものは発火(スパーク)することがあります。ただし、オープンシートは使えます。</p>
レンジ加熱	<p>× 金属製容器・金属の絵付けをされた陶器・磁器 アルミホイル</p> <p>● 金属製容器・金属の絵付けをされた陶磁器は、電波を反射し、調理ができません。</p>
ヒーター加熱(オープンまたはグリル)	<p>× 耐熱プラスチック 陶器・磁器 耐熱性のあるラップ</p> <p>● 耐熱プラスチックは、原則使えません。ただし、「オープン・トースト・グリル使用可」の表示のあるものは使えます。</p> <p>● 陶磁器は、原則使えません。ただし、耐熱性のある陶磁器やグラタン皿などは使えます。</p> <p>● ラップは溶けたり、燃えたりするので使えません。</p>

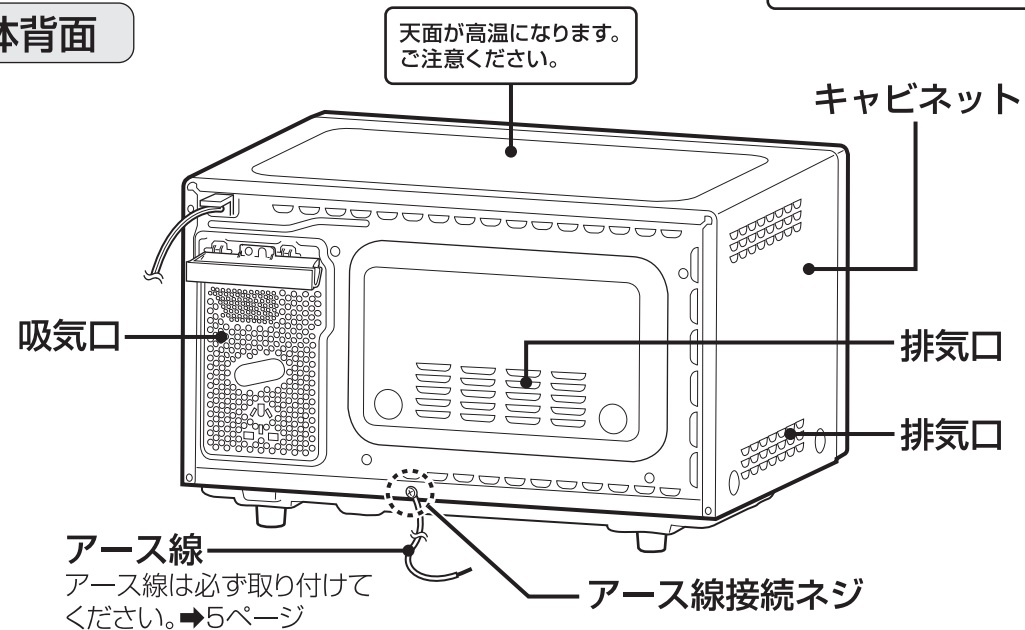
*レトルト容器などの食品によっては電子レンジで調理できる場合があります。食品の容器の表示に従って調理してください。

各部のなまえ

本体前面



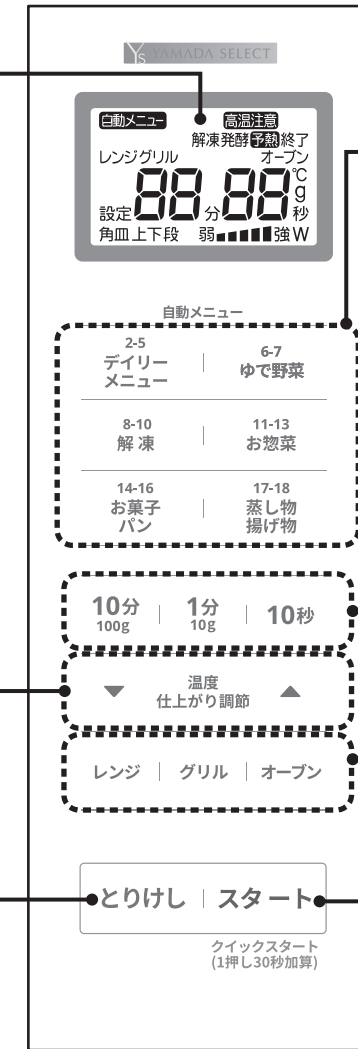
本体背面



操作パネル

表示部

出力や調理時間などを表示します。表示部に“0”が表示されていないときは、待機状態(省エネ)のため操作できません。ドアを開閉して「電源入り」の状態にしてください。
※説明のためすべての文字を表示しています。



自動メニューキー

温度や時間の設定を自動で行います。

- ②お弁当 / ③お惣菜 …… 14ページ
- ④牛乳 / ⑤お酒 …… 15ページ
- ⑥葉果菜類 / ⑦根菜類 …… 16ページ
- ⑧冷凍あたたため / ⑨解凍
- ⑩さしみ解凍 …… 17ページ
- ⑪ピザ / ⑫グラタン …… 18ページ
- ⑬カレー・シチュー …… 19ページ
- ⑭クッキー / ⑮ケーキ …… 20ページ
- ⑯トースト …… 21ページ
- ⑰茶碗蒸し / ⑱揚げ物 …… 22ページ

時間・重量設定キー

手動で時間や重量を設定するとき 사용합니다。

手動メニューキー

手動メニューで調理するとき 사용합니다。
→23~27 ページ

スタートキー

動作を開始するときや、自動メニュー「1.あたたため(クイックスタート)」で調理を行うとき 사용합니다。
加熱中にドアを開けると一時停止します。ドアを閉め、再度スタートキーを押すと加熱を続けます。

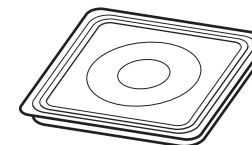
温度・仕上がり調節キー

レンジでの仕上りの調節や、オープンで加熱温度を設定するとき 사용합니다。

とりけしキー

設定を間違えたとき 사용합니다。加熱中は一時停止し、再度押すと加熱を停止します。

付属品



角皿(1枚)

お願い

ご使用時には角皿や庫内の汚れ・水分は、よく拭きとってください。発煙・発火のおそれがあります。

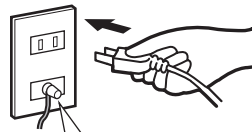
準備

- オープンやグリルを使用するときは角皿をセットしてください。調理するものによって上段または下段にセットします。
※自動メニューの場合は表示部に上段または下段を表示します。
- レンジを使用するときは、角皿を使用しないでください。

知っておいていただきたいこと

電源を入れるには

- 電源プラグをコンセントにさし込み、ドアを開閉して表示部が点灯し“0”を表示させます。
- 表示部に“0”と表示されている間のみ各種操作をすることができます。
- 無操作状態および調理終了後約1分経過すると、表示部が消灯します。
- 無操作状態で約5分経過すると自動で待機状態（表示部の“0”が消灯）になります。（省エネ設計）
- 再度電源を入れるにはドアを一度開閉してください。電源が入り表示部が点灯し“0”と表示されます。



アース線は安全のため必ず配線してください。

加熱モードについて

- 本製品は、電波（高周波）であたためる「レンジ加熱」とヒーターであたためる「オーブン加熱」／「グリル加熱」の3種類の 방법으로食品を加熱します。詳しくは「加熱のしくみ」➡10ページをご参照ください。
- レンジ加熱は、50Hz電源をご使用の場合：「500W」／「解凍（200W）」の2種類、60Hz電源をご使用の場合：「650W」／「500W」／「解凍（200W）」の3種類の出力があります。
- あたためる方法には温度や時間の設定を自動で行う「自動メニュー」と手動で設定を行う「手動メニュー」があります。調理の内容に合わせて最適の方法を選んでください。詳しい操作方法はそれぞれの「使いかた」➡13～27ページをご参照ください。
- 加熱中にドアを開くと運転が一時停止します。再開するときはドアを閉め「スタート」キーを押してください。加熱をとりけしするときは、「とりけし」キーを押してください。

時間・質量設定について

- 設定できる最長時間は、「650W」「500W」のときは15分、「200W」のときは60分です。
※650・500Wでの連続運転は約15分です。その後、350Wに自動で切り替わります。
350Wに切り替わった場合、10分以上休ませると再び650・500Wが使用できます。
※連続して使用する場合は、30秒以上間隔をあけて使用してください。間隔をあけずに使用した場合、電子部品保護のため、電波（高周波）を一時停止いたします。

調理が終了したとき

- 加熱が終了すると「ピッ、ピッ、ピッ、ピッ、ピッ」と終了音が鳴り、表示部には“0”を表示します。
- やけどに注意して食品を取り出してください。加熱終了後、食品を取り出さないとお知らせ音が1分ごとに5回鳴り、5分後に待機状態（表示部の“0”が消灯）になります。
- 加熱終了後（お知らせ音が鳴り、表示部には“0”を表示）、本体が高温のとき電子部品を保護するため一定時間冷却ファンが動作する場合があります。

消音モードで使用するには

消音モードに設定すると、操作音が鳴らなくなります。

※取り出し忘れ防止のため、加熱終了音・お知らせ音は鳴ります。

※消音モードの「設定」「解除」は表示部に“0”を表示している場合のみ切り替えできます。

消音モードに設定する場合

とりけし を3秒間押す

- 表示部に“OFF”と表示され、消音モードに設定されます。

消音モードを解除する場合

とりけし を3秒間押す

- お知らせ音が鳴り、表示部に“On”と表示され、消音モードが解除されます。

※無操作状態で5分経過し待機状態（表示部の“0”が消灯）となると、消音モードが解除されます。

加熱のしくみ

レンジ加熱のしくみ

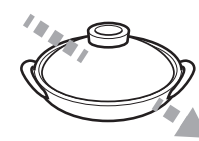
- 電波（高周波）で食品を内と外から同時に加熱します。
- 電波（高周波）が食品に当たると食品の水分に吸収され、水の分子に摩擦運動が起きます。この摩擦運動による熱で、食品は内と外から加熱されます。

電波の特性

水分のある食品は、吸収されます。



耐熱性のあるガラス容器、陶器などは、透過します。



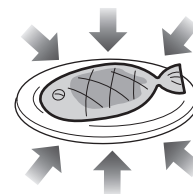
金属製の器などは、反射します。



ヒーター加熱のしくみ

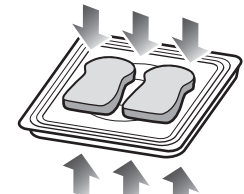
オーブン加熱

庫内全体を上下のヒーターと温度センサーで一定に保ち、加熱し焼き上げます。



グリル加熱

上下のヒーターで食品の表面を加熱し、焼き色をつけたり、様子を見ながら追加焼きをします。



警告

加熱するときは、設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱する

食品の分量に対して加熱時間が長いと、発火・発煙・やけどの原因となります。特に、少量の加熱時や油脂の多い食品・液体、さつまいもなどの根菜類の加熱にはご注意ください。

<加熱しすぎた場合の事例>

- ごはん類・ドライフルーツ・ミックスベジタブル
➡白煙があがり、炭化します。
- 食品トレイのお弁当・お惣菜
➡食品トレイが変形したり溶けたりします。
- 耐熱プラスチック
➡ふたをした状態で加熱を行うと、ふたが変形します。

油脂の多い食品・液体*1、粒入りスープ*2を加熱するときは突沸に注意する

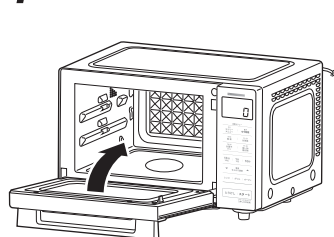
加熱後、取り出したあとに、突然沸騰（突沸）して飛び散る場合があります。やけどの原因となります。

- *1…バター・生クリーム・オリーブ油など
- *2…コーンの粒やあさりなどが入ったスープ・小豆の粒が入ったおしるこなど

はじめてご使用になる前に

空焼きをする ※はじめてご使用になる前に、油やおいを取り除くため空焼きを行ってください。

1 庫内に何もセットせずにドアを閉める

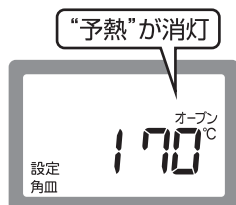


※庫内には何も入れないでください。



2 オープンを2回押す

- “予熱”が消灯します。



3 温度仕上がり調節を押して200℃に設定する

- 押すたびに10℃単位で100℃～250℃の範囲で設定できます。



4 10分100gを押して時間を20分に設定する



5 スタートを押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間が表示され空焼きが始まります。
※空焼き中は冷却ファンが自動で「ON/OFF」します。



空焼き完了

- 終了音が鳴り、庫内灯が消え、表示部には“0”を表示します。
- 「とりけし」キーを押すか、ドアを開閉して空焼きを終了してください。空焼きを終了しない場合、お知らせ音が1分ごとに5回鳴り、5分後に待機状態（表示部の“0”が消灯）になります。
※続けて調理を行う場合は、ドアを開け庫内を十分に冷やしてから行ってください。



お願い

- 換気のために、窓を開けたり換気扇を回したりしてください。
- 油の焦げるにおいや煙が出たりすることがありますが、異常ではありません。
- 空焼きは連続して行わないでください。
- 空焼き後に庫内底面に汚れやしみなどが出る場合があります。庫内が冷えてからお手入れを行ってください。
- 空焼きをせずに調理を行ってしまった場合でも食品には影響はありません。

調理時間の目安について

あたため時間を設定するときの目安を表示しています。あたため前の食品の温度や種類によって適正な時間が変わります。様子を見ながら加熱してください。※食品に加熱時間などの表示がある場合は、そちらも参考にしてください。

あたため ※出力は500Wを基準としています。

食品の種類	分量	加熱時間	ラップふた	説明	
常温・冷蔵食品	ごはん	1杯(150g)	約1分30秒	—	ごはんがかたいときは、霧吹きなどで水を振りかける。
	煮物	200g	約2分	する	加熱後は混ぜる。
	味噌汁・スープ	1杯(200ml)	約2分	する	加熱後はかき混ぜる。
	カレー・シチュー	200g	約5分	する	深めの容器で加熱する。加熱後はかき混ぜる。
	焼きそば	1人分(200g)	約2分	—	乾いているときは、サラダ油を少し混ぜる。加熱後はかき混ぜる。
	ハンバーグ	2個(140g)	約2分	する	表面が乾いているときは、サラダ油を塗る。
	天ぷら・フライ	1人分(200g)	約2分	—	キッチンペーパーを敷き、重ならないように並べる。 ※イカは破裂することがあるので控えめに加熱
	焼きとり	6本(180g)	約1分30秒	—	先にタレを塗る。(照りを出す)
	牛乳	1杯(200ml)	約1分30秒	—	加熱後はかき混ぜる。
	コーヒー	1杯(180ml)	約1分30秒	—	加熱後はかき混ぜる。
	お酒	1杯(180ml)	約1分	—	加熱後はかき混ぜる。
	肉まん・あんまん	1個(75g)	約1分	する	水にぬらしたキッチンペーパーをのせ、1つずつゆったりとラップをかける。 ※あんまはあんが熱くなり、舌をやけどしたり、発煙のおそれがあるため、加熱時間を控えめにする。
冷凍食品	お弁当	1個(400g)	約3分	—	しょう油の容器・アルミ小容器・丸ごとのゆで卵などは取り出してから加熱する。
	ごはん	1杯(150g)	約3分	する	ラップにくるんだまま耐熱容器に入れて加熱する。
	チャーハン・ピラフ	1人分(250g)	約4分30秒	する	加熱後はかき混ぜる。
	カレー・シチュー	200g	約5分	する	深めの容器で加熱する。加熱後はかき混ぜる。
	ハンバーグ	4個(140g)	約3分	※	※冷凍食品パッケージの説明を確認してください。
ゆで野菜	おまんじゅう	1個(65g)	約1分	する	あんが熱くなり、舌をやけどしたり、発煙のおそれがあるため、加熱時間を控えめにする。
	シューマイ	12個(170g)	約4分	※	※冷凍食品パッケージの説明を確認してください。
	だいこん	400g	約8分	する	大きさをそろえる。
	じゃがいも	200g	約5分	する	大きさをそろえる。
	にんじん	150g	約4分30秒	する	野菜が浸るぐらいの水を入れてふたをする。
	白菜・キャベツ	200g	約2分30秒	する	太い芯はあらかじめ除いておく。
	ほうれん草	200g	約3分	する	加熱後すぐに水にさらす。(あく抜きや色止めのため)
かぼちゃ	400g	約5～6分	する	大きさをそろえる。	
カリフラワー・ブロッコリー	200g	約2分30秒	する	あらかじめ食塩水につけてあく抜きをする。小房に分ける。	

必ずお守りください

- 加熱しすぎると、取り出すときに突然沸騰して飛び散ったり、やけどをすることがあります。そのまま20～30秒ほど冷ましてから取り出してください。
- 設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱してください。

<加熱しすぎた場合の事例>

- ごはん類・ドライフルーツ・ミックスベジタブル
→ 白煙があがり、炭化します。
- 食品トレイのお弁当・お惣菜
→ 食品トレイが変形したり、溶けたりします。
- 耐熱プラスチック
→ ふたをした状態で加熱を行うと、ふたが変形します。

使いかた

自動メニュー 1

あたため(クイックスタート)

スタート

※食品トレイに入ったお弁当やお惣菜などは、「使いかた | お弁当やお惣菜などをあたためる」

→14 ページをご参照ください。

1 食品を庫内に入れる

- ドアを開けると「電源入り」の状態となり、表示部が点灯し「0」を表示します。
- 表示部が消灯したときは、ドアを開閉して「電源入り」の状態にしてください。

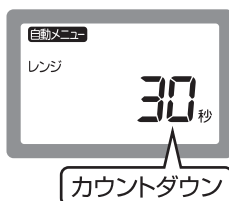


■一度に加熱できる分量
100~600g

※ 飲み物はあたためないでください。
牛乳・お酒または、コーヒー・お茶・ジュース・水などを自動であたためるときは、必ず、「4.牛乳」メニューまたは「5.お酒」メニューで加熱してください。(→15ページ参照)

2 スタートを押す

- 時計が30秒よりカウントダウンを始め、加熱が始まります。
- 加熱中は庫内灯が点灯します。
- 加熱中「スタート」キーを1回押すごとに30秒単位で増え、最長5分まで設定できます。
- 出力は、50Hz電源をご使用の場合：「500W」
60Hz電源をご使用の場合：「650W」
- 加熱を途中でとりけしたいときは、「とりけし」キーを2回押してください。



カウントダウン

できあがり(加熱終了)

- 終了音が鳴り、庫内灯が消え、表示部には「0」を表示します。
- 食品を取り出してください。
- ※加熱終了後、食品を取り出さないとお知らせ音が1分ごとに5回鳴り、5分後に待機状態(表示部の「0」が消灯)になります。
- ※加熱終了後、本体が高温のときは、電子部品を冷却するため一定時間ファンが回る場合があります。



加熱が足りないときは…

手動メニューのレンジで様子を見ながら追加加熱してください。
→23~24ページ参照

便利な使い方

- 加熱中に「とりけし」キーを押すと一時停止となります。
- 続けて加熱が必要な場合は、ドアを閉め「スタート」キーを押すと残りの加熱を再開します。
- 加熱が不要なときは「とりけし」キーを押して、加熱をとりけしてください。

お知らせ

- 加熱時間は、料理の種類や分量によって異なります。
- 加熱中にドアを開けると一時停止します。ドアを閉め「スタート」キーを押すと残りの加熱を再開します。加熱が不要なときは「とりけし」キーを押して、設定を解除(表示部は「0」を表示)してください。

使いかた

自動メニュー 2・3

お弁当やお惣菜などをあたためる

2-5
デイリー
メニュー

1 食品を庫内に入れる

- ドアを開けると「電源入り」の状態となり、表示部が点灯し「0」を表示します。
- 表示部が消灯したときは、ドアを開閉して「電源入り」の状態にしてください。

■一度に加熱できる分量

2.お弁当:400g 3.お惣菜:100~300g

2 を押し、メニューを選択する

- 「2.お弁当」メニューを選択する場合は1回、「3.お惣菜」メニューを選択する場合は2~4回押してください。

※選択するメニューを過ぎたときは、「とりけし」キーを押しやり直してください。

2.お弁当メニュー



1回押す

3.お惣菜メニュー



お惣菜の重さ:100g
2回押す



お惣菜の重さ:200g
3回押す



お惣菜の重さ:300g
4回押す

仕上がりの強さを調節したいときは…

「温度・仕上がり調節」キーを押して調節してください。

加熱時間が5~10%短くなります。 ← 温度仕上がり調節 → 加熱時間が5~10%長くなります。

3 スタートを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
- 加熱を途中でとりけしたいときは、「とりけし」キーを2回押してください。

2.お弁当メニュー



15秒後



カウントダウン

できあがり(加熱終了)

- 終了音が鳴り、庫内灯が消え、表示部には「0」を表示します。
- 食品を取り出してください。
- ※加熱終了後、食品を取り出さないとお知らせ音が1分ごとに5回鳴り、5分後に待機状態(表示部の「0」が消灯)になります。
- ※加熱終了後、本体が高温のときは、電子部品を冷却するため一定時間ファンが回る場合があります。
- ※お弁当のあたためは、ご飯が炊きたてをよそったときに近い90℃以上に温まるように設定しています。
低めの温度がお好みの方は、手動メニューのレンジで様子を見ながら加熱してください。

加熱が足りないときは…

手動メニューのレンジで様子を見ながら追加加熱してください。
→23~24ページ参照

お知らせ

- 加熱時間は、料理の種類や分量によって異なります。
- 加熱中にドアを開けると一時停止します。ドアを閉め「スタート」キーを押すと残りの加熱を再開します。加熱が不要なときは「とりけし」キーを押して、設定を解除(表示部は「0」を表示)してください。

1 食品を庫内に入れる

- ドアを開けると「電源入り」の状態となり、表示部が点灯し「0」を表示します。
- 表示部が消灯したときは、ドアを開閉して「電源入り」の状態にしてください。

■一度に加熱できる分量

4.牛乳:1~2杯 **5.お酒**:1~2杯

- ※ 加熱前の基準温度 牛乳…冷蔵保存(約8℃) 酒・コーヒー…常温保存(約20℃)
- ※ 2杯同時にあたためるときは分量をそろえてください。
- ※ 容器の8分目まで入れてください。
- ※ コップは低めの広口容器を使ってください。

2 を押し、メニューを選択する

- 「**4.牛乳**」メニューを選択する場合は5~6回、「**5.お酒**」メニューを選択する場合は7~8回押ししてください。

4.牛乳メニュー



牛乳:1杯
5回押し



牛乳:2杯
6回押し

5.お酒メニュー



お酒:1杯
7回押し



お酒:2杯
8回押し

仕上りの強さを調節したいときは…

「温度・仕上がり調節」キーを押して調節してください。

加熱時間が5~10%短くなります。 ← 温度仕上がり調節 → 加熱時間が5~10%長くなります。

3 スタートを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
- 加熱を途中でとりけしたいときは、「とりけし」キーを2回押ししてください。

できあがり(加熱終了)

- 終了音が鳴り、庫内灯が消え、表示部には「0」を表示します。
- 食品を取り出してください。
- ※加熱終了後、食品を取り出さないとお知らせ音が1分ごとに5回鳴り、5分後に待機状態(表示部の「0」が消灯)になります。
- ※加熱終了後、本体が高温のときは、電子部品を冷却するため一定時間ファンが回る場合があります。

加熱が足りないときは…

手動メニューのレンジで様子を見ながら追加加熱してください。
→23~24ページ参照

警告 飲み物を加熱しすぎない(突沸に注意)

- 加熱後取り出したあとに、突然の沸騰による飛び散りなどでやけどの原因となります。

お知らせ

- 加熱時間は、料理の種類や分量によって異なります。
- 加熱中にドアを開けると一時停止します。ドアを閉め「スタート」キーを押すと残りの加熱を再開します。加熱が不要なときは「とりけし」キーを押して、設定を解除(表示部は「0」を表示)してください。

1 野菜を庫内に入れる

- ドアを開けると「電源入り」の状態となり、表示部が点灯し「0」を表示します。
- 表示部が消灯したときは、ドアを開閉して「電源入り」の状態にしてください。
- 野菜をラップに包むか、容器に入れて庫内中央に置いてください。

■一度に加熱できる分量

6.葉果菜:100~500g **7.根菜**:100~500g

- ※ 材料の大きさは、そろえてください。
- ※ 水気を残して加熱してください。
- ※ アクの強い野菜は、加熱の前後にアク抜きをしてください。

2 を押し、メニューを選択する

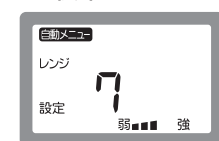
- 「**6.葉果菜**」メニューを選択する場合は1回、「**7.根菜**」メニューを選択する場合は2回押ししてください。

6.葉果菜メニュー



1回押し

7.根菜メニュー



2回押し

3 を押し、重量を設定する

- 「100g」~「500g」の間で設定できます。

6.葉果菜メニュー



300gの場合

仕上りの強さを調節したいときは…

「温度・仕上がり調節」キーを押して調節してください。

加熱時間が5~10%短くなります。 ← 温度仕上がり調節 → 加熱時間が5~10%長くなります。

4 スタートを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
- 加熱を途中でとりけしたいときは、「とりけし」キーを2回押ししてください。

できあがり(加熱終了)

- 終了音が鳴り、庫内灯が消え、表示部には「0」を表示します。
- 食品を取り出してください。
- ※加熱終了後、食品を取り出さないとお知らせ音が1分ごとに5回鳴り、5分後に待機状態(表示部の「0」が消灯)になります。
- ※加熱終了後、本体が高温のときは、電子部品を冷却するため一定時間ファンが回る場合があります。

加熱が足りないときは…

手動メニューのレンジで様子を見ながら追加加熱してください。
→23~24ページ参照

お知らせ

- 加熱後、庫内から取り出し、ラップをしたまま5分ほど蒸らすと、よりムラなく仕上がります。
- 加熱時間は、料理の種類や分量によって異なります。
- 野菜はゆで上がり後水に浸すと、色鮮やかに加熱のしすぎを防ぎます。

1 食品を庫内に入れる

- ドアを開けると「電源入り」の状態となり、表示部が点灯し「0」を表示します。
- 表示部が消灯したときは、ドアを開閉して「電源入り」の状態にしてください。

■一度に加熱できる分量

8.冷凍あたたため:100~500g **9.**解凍:100~500g **10.**さしみ解凍:100~500g

2 を押し、メニューを選択する

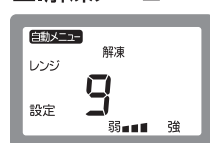
- 「**8.冷凍あたたため**」メニューを選択する場合は1回、「**9.解凍**」メニューを選択する場合は2回、「**10.さしみ解凍**」メニューを選択する場合は3回押ししてください。

8.冷凍あたたためメニュー



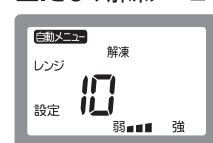
8-10 解凍
1回押し

9.解凍メニュー



8-10 解凍
2回押し

10.さしみ解凍メニュー



8-10 解凍
3回押し

3 を押し、重量を設定する

- 「100g」～「500g」の間で設定できます。

仕上りの強さを調節したいときは…

「温度・仕上がり調節」キーを押して調節してください。

加熱時間が5~10%短くなります。 ← 温度 仕上がり調節 → 加熱時間が5~10%長くなります。

9.解凍メニュー



500gの場合

4 スタートを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
- 加熱を途中でとりけしたいときは、「とりけし」キーを2回押ししてください。

できあがり (加熱終了)

- 終了音が鳴り、庫内灯が消え、表示部には「0」を表示します。
 - 食品を取り出してください。
- ※加熱終了後、食品を取り出さないとお知らせ音が1分ごとに5回鳴り、5分後に待機状態(表示部の「0」が消灯)になります。
- ※加熱終了後、本体が高温のときは、電子部品を冷却するため一定時間ファンが回る場合があります。

お知らせ

- 庫内や容器が熱いときは、ドアを開けて庫内が冷えてから解凍してください。
- 食品の形状、解凍開始時の食品温度によっては、部分的に煮えることがあります。
- 加熱中にドアを開けると一時停止します。ドアを閉め「スタート」キーを押すと残りの加熱を再開します。加熱が不要なときは「とりけし」キーを押して、設定を解除(表示部は「0」を表示)してください。

- 表示部が消灯したときは、ドアを開閉して「電源入り(表示部に「0」を表示)」の状態にしてください。
- 加熱終了後、冷却のため一定時間ファンが回ります。

11.ピザメニュー

材料

冷凍ピザ(直径約20cm×1枚(約220g))

作りかた

- 「お惣菜」キーを1回押し、「11ピザ」メニュー選択し、「スタート」キーを押す
- 予熱を開始します。

1



仕上りの強さを調節したいときは…

※加熱スタート前に設定します。

加熱時間が5~10%短くなる ← 温度 仕上がり調節 → 加熱時間が5~10%長くなる

2

- 予熱中にアルミシートを角皿に敷き、ピザを置く
- 予熱が終了するとお知らせ音が鳴ります。



- 予熱が終了したら、角皿を下段に入れ、「スタート」キーを押す
- 加熱が始まります。

3



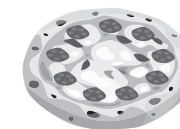
加熱中

4

- できあがり(加熱終了)
- やけどに注意して食品を取り出してください。

加熱が足りないときは…

手動メニューのオープン(200℃)に設定して様子を見ながら加熱してください。→27ページ参照



12.グラタンメニュー

材料 (マカロニグラタン 3人分)

ホワイトソース …… 1缶(290g)	牛乳 ……………… 200mL
鶏もも肉 ……………… 300g	バター…………… 20g
たまねぎ ……………… 1/2個(100g)	塩・こしょう …… 適量
マカロニ(乾麺) ……………… 80g	サラダ油…………… 適量
溶けるチーズ(細切り) …… 40g	

作りかた

- 下準備
- マカロニは茹でておく。
 - たまねぎはスライスする。
 - 鶏肉は一口大に切り、両面に塩・こしょうを少し強めにする。

1

熱したフライパンにサラダ油を少量入れて鶏もも肉の皮面から焼き、フタをして中火で焼き色をつけながら両面を焼き、肉汁ごと取り出す。

2

フライパンにバターを入れ、たまねぎを加えてしんなりするまで炒める。

3

「2」にホワイトソース1缶と牛乳を加えて、なめらかになるまで混ぜながら加熱し火を止める。

4

「3」にマカロニと鶏肉を肉汁ごとと混ぜ、塩・こしょうで味を調える。

5

耐熱皿に盛分けて、溶けるチーズをのせる。



- 角皿を下段に入れ、「お惣菜」キーを2回押し、「12グラタン」メニューを選択し、「スタート」キーを押す
- 加熱を開始します。

6



加熱中

仕上りの強さを調節したいときは…

※加熱スタート前に設定します。

加熱時間が5~10%短くなる ← 温度 仕上がり調節 → 加熱時間が5~10%長くなる

7

- できあがり(加熱終了)
- やけどに注意して食品を取り出してください。

加熱が足りないときは…

手動メニューのオープン(200℃)に設定して様子を見ながら加熱してください。→27ページ参照

- 表示部が消灯したときは、ドアを開閉して「電源入り(表示部に“0”を表示)」の状態にしてください。
- 加熱終了後、冷却のため一定時間ファンが回ります。

13. カレー・シチューメニュー



材料

カレー(2人前)	
牛肉(豚肉).....150g	固形ルー.....2片
じゃがいも.....中1個	塩・こしょう.....少々
玉ねぎ.....中1/2個	水.....250mL
にんじん.....100g	サラダ油.....大さじ1

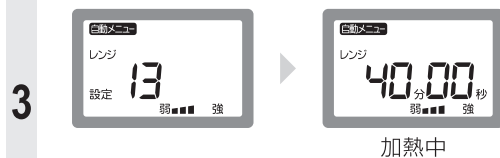
作りかた

- 下準備**
- 肉は3~4cmにカットして塩・こしょうをする。
 - 野菜をカットしておく。
 - ・にんじんは、薄めの半月切り
 - ・じゃがいもは、9~10等分
 - ・玉ねぎは、薄切り

1 中火で熱したフライパンにサラダ油(大さじ1)をひき、下準備した肉と野菜を炒める。

2 「1」の材料と水(250mL)が入る耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをして、庫内中央に置く。

「お惣菜」キーを3回押し、「13カレー・シチュー」メニューを選択し、「スタート」キーを押す
●加熱を開始します。



加熱中

仕上りの強さを調節したいときは...

※加熱スタート前に設定します。



4 調理終了の終了音が鳴ったら、ミトンなどを使用しやけどに注意して、取り出す。

5 カレールーを加えて、よくまぜて溶かす。ふんわりラップをする。

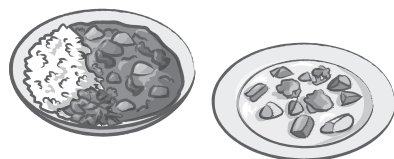
庫内に容器を戻し、手動メニューのレンジ(出力200W)で10分加熱する。
→23~24ページ参照



6 **できあがり(加熱終了)**
●やけどに注意して食品を取り出してください。

加熱が足りないときは...

手動メニューのレンジ(出力200W)に設定して様子を見ながら加熱してください。→23~24ページ参照



- 表示部が消灯したときは、ドアを開閉して「電源入り(表示部に“0”を表示)」の状態にしてください。
- 加熱終了後、冷却のため一定時間ファンが回ります。

14. クッキーメニュー



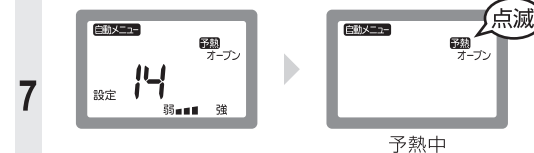
材料

(直径約5cmのもの 18枚分)	
薄力粉.....120g	グラニュー糖.....40g
無塩バター.....50g	塩.....少々
卵黄.....Mサイズ1個分	

作りかた

- 下準備**
- バターは厚さ1cmに切り、卵黄はラップをかけて、ともに室温に30分ほど置く。
 - 薄力粉は、ふるいにかけておく。
 - オープンシートを天板の大きさに合わせて切っておく。
- 1 ボールにバターを入れ、泡立て器でなめらかなクリーム状になるまでよく練り混ぜる。
 - 2 「1」にグラニュー糖と塩少々を一度に加え、ふわっとして白っぽくなるまでよく混ぜる。
 - 3 「1」・「2」に卵黄を加えて手早く混ぜ、まんべんなく混ぜたら、ふるいにかけて薄力粉をくわえる。
 - 4 ゴムべらでよく混ぜ合わせ、粉っぽさが完全になくなり、全体がしっとりとしたそばろ状態になるまで混ぜ合わせる。
 - 5 手でかるくひとつにまとめ、生地をラップに包み四角く形を整える。冷蔵庫で30分以上休ませる。
 - 6 生地を冷蔵庫から取り出し、生地をのばす準備をする。

「お菓子・パン」キーを1回押し、「14クッキー」メニューを選択し、「スタート」キーを押す
●予熱を開始します。



仕上りの強さを調節したいときは...

※加熱スタート前に設定します。



8 40×30cmのラップの上に生地を置き、その上にラップをのせてめん棒で厚さ4~5mmにのばす。のばした生地の上面のラップをはずして、お好みの型で抜く。

9 角皿にオープンシートを敷き、型抜きしたクッキー生地を並べる。

予熱が終了したら、角皿を下段に入れ、「スタート」キーを押す
●加熱が始まります。



加熱中

11 **できあがり(加熱終了)**
●やけどに注意して食品を取り出してください。
●焼きあがったら、ケーキクーラー(または網)の上で冷ましてください。

加熱が足りないときは...

手動メニューのオープン(170℃)に設定して様子を見ながら加熱してください。→27ページ参照

15. ケーキメニュー



材料

(バターケーキ <パウンド型>)	
無塩バター.....100g	ベーキングパウダー.....小さじ1/2
砂糖(上白糖使用).....100g	卵.....2個
薄力粉.....100g	

作りかた

- 下準備**
- パウンド型に合わせてオープンシートを敷いておく。
 - 室温に無塩バターをおく。指が入る程度に柔らかくする。
 - 薄力粉はベーキングパウダーと合わせ1回以上粉ふるいにかけておく。
 - 卵2個は、泡立てすぎないようにまぜておく。

1 ボールに柔らかくなった無塩バターを入れてハンドミキサーで練る。

2 「1」に砂糖を3回くらいに分けてハンドミキサーですり混ぜる。(しっかり空気を入れるイメージで)

3 「2」に卵を3回くらいに分けて混ぜる。空気を含ませながら、ふんわりと分離しないように混ぜ込む。

4 ふるっておいいた粉類を全部加えて、ヘラを生地に対して切るように混ぜ合わせる。(練ってしまうと膨らみが悪くなります)もっちりしてきますが、根気よく、練らないようにボウルのふちについた生地もまともめます。粉っぽさがなくなり、ふんわり弾力のある生地になります。

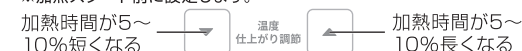
「お菓子・パン」キーを2回押し、「15ケーキ」メニューを選択し、「スタート」キーを押す
●予熱を開始します。



予熱中

仕上りの強さを調節したいときは...

※加熱スタート前に設定します。



6 オープンシートを敷いたパウンド型に生地を入れる。(四隅にもしっかり生地を送りこむ)

予熱が終了したら、角皿を下段に入れ、「スタート」キーを押す
●加熱が始まります。



加熱中

8 **できあがり(加熱終了)**
●やけどに注意して食品を取り出し、竹串などを中央に刺し生地の生地がついてこなければできあがり。1~2分おいて、オープンシートごと型からはずして、ケーキクーラー(または網)の上で冷ます。

加熱が足りないときは...

手動メニューのオープン(170℃)に設定して様子を見ながら加熱してください。→27ページ参照

1 トーストを角皿に置き、角皿受け（上段）にセットする

- ドアを開けると「電源入り」の状態となり、表示部が点灯し「0」を表示します。
- 表示部が消灯したときは、ドアを開閉して「電源入り」の状態にしてください。

■一度に加熱できる分量 1~2枚

- ※ 食パンの大きさや種類によって焼け具合が違います。様子を見ながら時間を調整してください。
- ※ 連続して焼くときは、自動メニューを使わないでください。焼け過ぎてしまいますので、手動のグリル調理で行ってください。
- ※ 食パンにバターやジャムなどを塗って焼かないでください。発火のおそれがあります。

■トーストの置きかた

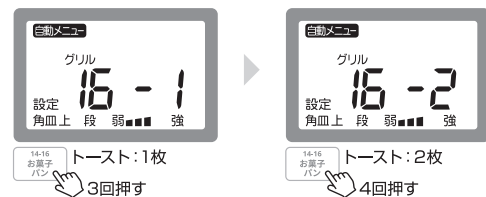
※ 角皿の中央に均等に置いてください。



2 14-16 お菓子パン を押し、メニューを選択する

- トーストを1枚焼くときは3回、トーストを2枚焼くときは4回押してください。

16.トーストメニュー



仕上がりの強さを調節したいときは…

「温度・仕上がり調節」キーを押して調節してください。



3 スタート を押す

- 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
- 加熱を途中でとりけしたいときは、「とりけし」キーを2回押してください。

4 お知らせ音が鳴ったらトーストを裏返し、再度 スタート を押す

- 加熱が再開します。

できあがり（加熱終了）

- 終了音が鳴り、庫内灯が消え、表示部には「0」を表示します。
- 食品を取り出してください。
- ※ 加熱終了後、食品を取り出さないとお知らせ音が1分ごとに5回鳴り、5分後に待機状態（表示部の「0」が消灯）になります。
- ※ 加熱終了後、本体が高温のときは、電子部品を冷却するため一定時間ファンが回る場合があります。

加熱が足りないときは…

手動メニューのグリルで様子を見ながら追加加熱してください。
→25ページ参照

お知らせ

- 焼き上がったトーストの角皿にのせた面は水蒸気で柔らかくなります。角皿に足つき網などを置き、その上にトーストを置くと柔らかくなることを防げますが、焼き過ぎになることがありますのでご注意ください。
- 調理後は庫内や角皿が熱くなっています。トーストの出し入れの際には、やけどをしないように十分ご注意ください。
- 加熱中にドアを開けると一時停止します。ドアを閉め「スタート」キーを押すと残りの加熱を再開します。加熱が不要なときは「とりけし」キーを2回押して、設定を解除（表示部は「0」を表示）してください。

- 表示部が消灯したときは、ドアを開閉して「電源入り（表示部に「0」を表示）」の状態にしてください。
- 加熱終了後、冷却のため一定時間ファンが回ります。

17.茶碗蒸しメニュー



材料（4人前）

卵 …………… 2個
白だし …………… 300CC
（茶碗蒸し用にうすめた白だし）

ミリン …………… 小さじ2
お好みの具

作りかた

- 1 卵2個をよく溶きほぐして、白だしとみりんを加えて混ぜてからこす。

「蒸し物・揚げ物」キーを1回押し、「17茶碗蒸し」メニューを選択し、「スタート」キーを押す
● 予熱を開始します。



仕上がりの強さを調節したいときは…

※加熱スタート前に設定します。



18.揚げ物メニュー



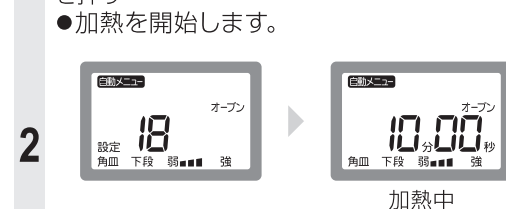
材料

冷蔵フライ（約200g）

作りかた

- 1 角皿にキッチンペーパーを敷いて冷蔵フライを均等に並べる

角皿を下段に入れ、「蒸し物・揚げ物」キーを2回押し、「18揚げ物」メニューを選択し、「スタート」キーを押す
● 加熱を開始します。



仕上がりの強さを調節したいときは…

※加熱スタート前に設定します。



- 3 予熱の間に、茶碗蒸しの容器にお好みの具を入れ、卵液を4等分入れる。

- 4 厚めのキッチンペーパーを角皿の大きさにカットし、2枚敷いて、「3」を並べる（茶碗蒸しにふたはしないでください）

- 5 角皿の四隅に50℃のお湯200mLを注ぎキッチンペーパーを湿らせる。

- 6 予熱が終了したら、角皿を下段に入れ、「スタート」キーを押す

- 加熱が始まります。

できあがり（加熱終了）

- 7 ● 加熱終了後、様子を見て大丈夫なら、10分蒸らして、やけどに注意しながら、取り出してください。

加熱が足りないときは…

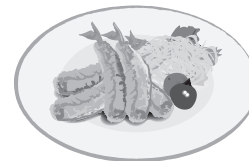
角皿にお湯を足して、手動メニューのオープン（150℃）に設定して様子を見ながら加熱してください。→27ページ参照

できあがり（加熱終了）

- 3 ● やけどに注意して食品を取り出してください。

加熱が足りないときは…

手動メニューのオープン（220℃）に設定して様子を見ながら加熱してください。→27ページ参照



1 食品を庫内に入れる

- ドアを開けると「電源入り」の状態となり、表示部が点灯し“0”を表示します。
- 表示部が消灯したときは、ドアを開閉して「電源入り」の状態にしてください。



■ 飲み物のあたためについて
650Wか500Wの出力で様子を見ながら加熱してください。

2 レンジを押して出力を設定する

- 出力が表示されます。押すたびに出力表示が下記のように切り替わります。

50Hz 電源をご使用の場合

60Hz 電源をご使用の場合



3 10分 1分 10秒 を押して時間を設定する

設定できる時間

- 650W…10秒 ~ 15分まで
 - 500W…10秒 ~ 15分まで
 - 200W…10秒 ~ 60分まで
- ※時間設定キーを押したあとに出力を変える場合は、「とりけし」キーを押して手順2からやり直してください。

4 スタートを押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間が表示され、加熱が始まります。
- 加熱を途中でとりけしたいときは、「とりけし」キーを2回押してください。



カウントダウン

できあがり (加熱終了)

- 終了音が鳴り、庫内灯が消え、表示部には“0”を表示します。
 - 食品を取り出してください。
- ※加熱終了後、食品を取り出さないとお知らせ音が1分ごとに5回鳴り、5分後に待機状態（表示部の“0”が消灯）になります。
- ※加熱終了後、本体が高温のときは、電子部品を冷却するため一定時間ファンが回る場合があります。



警告

- 設定時間を控えめに様子を見ながら加熱してください。
- 飲み物をあたためる場合、突然沸騰(突沸)して飛び散る場合があります、やけどの原因となります。加熱しすぎたときは、そのまま20~30秒ほど庫内で冷ましてから取り出してください。

お願い

- 続けて調理する場合は、ドアを開け庫内が冷えてから調理を行ってください。

お知らせ

- 加熱中にドアを開けると一時停止します。ドアを閉め「スタート」キーを押すと残りの加熱を再開します。加熱が不要なときは「とりけし」キーを押して、設定を解除(表示部は“0”を表示)してください。

上手にレンジを使うポイント

上手に調理(加熱)するために…

- お弁当などは1個ずつあたためる
- 上下に積み重ねたりすると上手にあたたまりません。
- 容器は必ず確認する
- 発泡スチロールや耐熱性のない容器は、あたためないでください。
- ゆでる・煮るなどの調理は、食材の厚みや大きさをそろえる
- 厚みや大きさをそろえることにより、加熱ムラを少なくすることができます。
- 加熱後、庫内から取り出し、ラップをしたまま5分ほど蒸らすと、よりムラなく仕上がります。
- 加熱の途中で、裏返したりかき混ぜる
- 加熱ムラを少なくすることができます。

卵はそのまま加熱しない

- 破裂して、やけど・けがの原因となります。
- 卵を加熱するときは、よく割りほぐしてください。ゆで卵のあたためもしないでください。

上手に解凍するために…

手動設定で解凍するときは、必ず200Wの出力で解凍する

ラップやふた、飾りは外して解凍する

- ラップなどに包んで冷凍した食品は、平らな皿にキッチンペーパーなどを敷いた上に食品を置いて解凍してください。

解凍前に常温で放置しない

- 冷凍庫から出してすぐに解凍することをお勧めいたします。食品から水(汁)が出るなどして風味や鮮度を損なう原因となります。

加熱調理を行ったあとは、庫内が十分に冷えてから解凍する

- 加熱調理を行ったあとに解凍をするときは、ドアを開け十分に庫内が冷えてから解凍してください。

食材の厚みや大きさをそろえる

- 食材の大きさ、厚さをそろえて冷凍しておくともうラップで解凍できます。

野菜をゆでるときのポイント

葉果菜類

洗ったあとの水滴がついたままラップに包み、ラップの重なり合った部分を下にして皿にのせます。

葉菜類

- 葉と茎を交互に重ねます。(太い部分は包丁で切り込みを入れてください)
- アクのある野菜(ほうれん草・春菊・小松菜など)は、加熱後すぐに流水にさらしてアク抜きをし、その後冷水にとって色止めをします。
- 量が多いとき(300g以上)は、半分に分けてラップに包んでください。

果菜類

- 大きさをそろえて切ります。
- アクのある野菜(なす・ブロッコリー・カリフラワーなど)は、加熱前に食塩水につけてアク抜きをします。
- 色の濃い野菜(なす・ブロッコリー・さやいんげん・グリーンアスパラガスなど)は、加熱後すぐに流水にさらしてアク抜きをし、その後冷水にとって色止めをします。

根菜類

ラップに包み、ラップの重なり合った部分を下にして皿にのせます。

丸のままゆでるとき

- 洗って、皮付きのままラップに包みます。
- 2個以上のときは、できるだけ大きさをそろえて重ならないように並べます。
- 加熱の途中で一度上下を返します。
- じゃがいも・さつまいも・さといもなどは、加熱後庫内から取り出し、ラップをしたまま5分ほど蒸らします。

切ってゆでるとき

- 皮をむき、大きさをそろえて切ります。

※小さく切ったものや少量で加熱すると、火花が出て焦げたり、乾燥することがあります。様子を見ながら加熱してください。

※食品の出し入れの際は、やけどをしないように注意してください。

使いかた | 手動メニュー グリルを使う

グリル

1 食品を庫内に入れる

- ドアを開けると「電源入り」の状態となり、表示部が点灯し“0”を表示します。
- 表示部が消灯したときは、ドアを開閉して「電源入り」の状態にしてください。



2 **グリル** を押す

- 時間設定表示に切り替わります。



3 **10分** **1分** **10秒** を押して時間を設定する

- 10秒～30分の設定ができます。
- 温度の設定はできません。



5分30秒に設定した場合

4 **スタート** を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間が表示され、加熱が始まります。
- 動作中は冷却ファンが自動で「ON/OFF」します。
- 加熱を途中でとりけしたいときは、「とりけし」キーを2回押してください。



カウントダウン

できあがり (加熱終了)

- 終了音が鳴り、庫内灯が消え、表示部には“0”を表示します。
 - 食品を取り出してください。
- ※加熱終了後、食品を取り出さないとお知らせ音が1分ごとに5回鳴り、5分後に待機状態（表示部の“0”が消灯）になります。
- ※加熱終了後、本体が高温のときは、電子部品を冷却するため一定時間ファンが回る場合があります。

お願い

- 調理後は庫内が熱くなっています。食品の出し入れの際は、やけどをしないように注意してください。
- 続けて調理する場合は、ドアを開け庫内が冷えてから調理を行ってください。

お知らせ

- 加熱中にドアを開けると一時停止します。ドアを閉め「スタート」キーを押すと残りの加熱を再開します。加熱が不要なときは「とりけし」キーを押して、設定を解除(表示部は“0”を表示)してください。

使いかた | 手動メニュー オーブを使う (予熱あり)

オーブ

1 ドア開ける

- ドアを開けると「電源入り」の状態となり、表示部が点灯し“0”を表示します。
- 表示部が消灯したときは、ドアを開閉して「電源入り」の状態にしてください。
- 庫内に角皿がある場合は取り出してください。



2 **オーブ** を押す

- 表示部に「予熱」が点灯します。

使用上のご注意

- 予熱のときは角皿を入れないでください。焼き上がりが悪くなります。

3 **温度** **仕上がり調節** を押して温度を設定する

- 10℃単位で100℃～250℃の範囲で設定できます。



200℃に設定した場合

4 **スタート** を押す

- 庫内灯が点灯し、予熱が始まります。
- 動作中は冷却ファンが自動で「ON/OFF」します。



予熱中

予熱終了

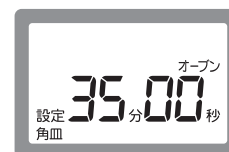
- 「ピッ、ピッ」と電子音で予熱の終了をお知らせします。
 - 食品を取り出してください。
- ※約15分間予熱を保持します。(予熱温度が200℃のとき、約10分後に温度が180℃まで下がります)
- ※消音モード設定中でも、予熱終了音が鳴ります。

5 食品を角皿にセットし、食品を庫内に入れる

- ※庫内が高温になっていますので、やけどにご注意ください。

6 **10分** **1分** **10秒** を押して時間を設定する

- 10秒～90分の設定ができます。



35分に設定した場合

7 **スタート** を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間が表示され、加熱が始まります。
- 動作中は冷却ファンが自動で「ON/OFF」します。



カウントダウン

できあがり (加熱終了)

- 終了音が鳴り、庫内灯が消え、表示部には“0”を表示します。
 - 食品を取り出してください。
- ※加熱終了後、食品を取り出さないとお知らせ音が1分ごとに5回鳴り、5分後に待機状態（表示部の“0”が消灯）になります。
- ※加熱終了後、本体が高温のときは、電子部品を冷却するため一定時間ファンが回る場合があります。

お願い

- 調理後は庫内が熱くなっています。食品の出し入れの際は、やけどをしないように注意してください。
- 続けて調理する場合は、ドアを開け庫内が冷えてから調理を行ってください。

使いかた | 手動メニュー オープンを使う (予熱なし・発酵) オープン

1 食品を庫内に入れる

- ドアを開けると「電源入り」の状態となり、表示部が点灯し「0」を表示します。
- 表示部が消灯したときは、ドアを開閉して「電源入り」の状態にしてください。



2 オープンを押す

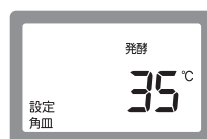
- 「オープン」キーを2回押すと「オープン(予熱なし)」メニューになります。
- 「オープン」キーを3回押すと「発酵」メニューになります。

オープン(予熱なし)



※「予熱」が消灯します。

発酵



3 温度 仕上がり調節を押して温度を設定する

- オープン使用時は10℃単位で100℃～250℃の範囲で設定できます。
- 発酵メニューは、35℃と40℃の温度設定ができます。



オープン(200℃)に設定した場合

4 10分 10g 1分 10g 10秒を押して時間を設定する

- 10秒～90分の設定ができます。
- 時間設定キーを押したあと、出力を変更する場合は、「とりけし」キーを押して手順2からやり直してください。



30分に設定した場合

5 スタートを押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間が表示され、加熱が始まります。
- 動作中は冷却ファンが自動で「ON/OFF」します。



できあがり(加熱終了)

- 終了音が鳴り、庫内灯が消え、表示部には「0」を表示します。
 - 食品を取り出してください。
- ※加熱終了後、食品を取り出さないとお知らせ音が1分ごとに5回鳴り、5分後に待機状態(表示部の「0」が消灯)になります。
- ※加熱終了後、本体が高温のときは、電子部品を冷却するため一定時間ファンが回る場合があります。

お願い

- 調理後は庫内が熱くなっています。食品の出し入れの際は、やけどをしないように注意してください。
- 続けて調理する場合は、ドアを開け庫内が冷えてから調理を行ってください。

お手入れ

お手入れはこまめに行ってください
(必ず電源プラグをコンセントから抜き、
本体が冷えてから行ってください)

⚠ 警告

本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いをしないでください。

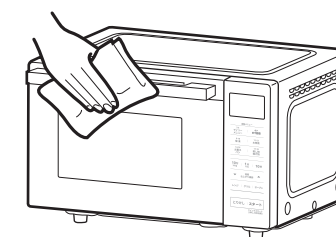
電源プラグ

柔らかい乾いた布などで拭いてください。液体は使わないでください。



本体外側

本体外側は柔らかい乾いた布などで拭いてください。
汚れが落ちにくいときは水で薄めた台所用中性洗剤を含ませた布で拭いたあと、よく拭きとってください。



庫内

⚠ やけどに注意

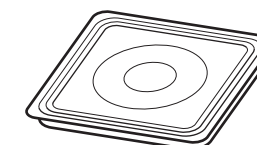
かたくしぼったぬれふきんで拭いてください。
汚れが落ちにくいときは

- ① 耐熱容器にお湯または水を入れて庫内に置く
- ② 手動メニューのレンジ(500W)で1分～2分加熱し、庫内に水蒸気を充満させる(➡23ページ参照)
- ③ 5分程そのまま放置する
- ④ ドアを開け、熱さ確かめながらやけどに注意してふきんで庫内を拭きとる

※ヒーターはお手入れの際、強くさわると破損するおそれがあります。

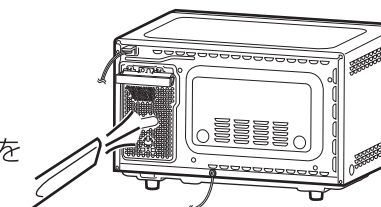
角皿

ご使用ごとに、柔らかいスポンジで汚れを落としたあと、柔らかい乾いた布で水気をよく拭きとってください。
※汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤で洗ってください。



吸気口・排気口

柔らかい乾いた布などで拭いてください。
ホコリが吸気口などに入り込んでいるときは、掃除機のノズルなどを使ってホコリを吸いとります。



⚠ 注意

- お手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、冷えてから行ってください。感電・やけどのおそれがあります。
- ガソリン・シンナー・ベンジン・アルカリ性洗剤・灯油・ベンゾール・アルコール・みがき粉などで拭かないでください。また、殺虫剤などをかけないでください。樹脂や塗装部分が、変色・変質する原因となります。
- 庫内に付着した調理物や油を放置したまま加熱しないでください。発煙・発火の原因となります。 ※必ず庫内が冷えてから拭きとってください。 ※ドアに付着した汚れは必ず拭きとってください。


故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、次のことをお調べください。

こんなとき	おたしかめください
まったく動かない	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグが抜けていませんか？ ●停電ではありませんか？ ●ブレーカーが切れていませんか？
キーを押しても何も反応がない	<ul style="list-style-type: none"> ●表示部に「0」を表示していますか？ →待機状態になっている場合はドアを開閉し「0」表示が出てから操作してください。
スタートを押しても加熱しない	<ul style="list-style-type: none"> ●ドアが正しく閉まっていますか？→再度ドアを閉めなおしてください。 ●メニューは選びましたか？(出力・時間の設定はしましたか？)
すぐに加熱が止まる	<ul style="list-style-type: none"> ●庫内が熱いときは、温度センサーが働き加熱を止めることがあります。 →ドアを開けて庫内が冷えてから加熱してください。
食品があたたまらない	<ul style="list-style-type: none"> ●金属容器やアルミホイルを使っていませんか？ ●加熱をくり返した場合は、製品保護のため出力が下がることがあります。 →10分以上休ませてからご使用ください。 ●連続して使用した場合は、製品保護のため電波(高周波)を一時停止することがあります。 →30秒以上間隔をあけてご使用ください。
レンジ調理のときに火花が出る	<ul style="list-style-type: none"> ●金属容器やアルミホイルを使っていませんか？ ●金粉・銀粉などの飾りのついた容器を使っていませんか？
煙が出る いやなおいがる	<ul style="list-style-type: none"> ●購入後に空焼きされましたか？ ●庫内やドアに、調理物や煮汁などの油、液体がついていませんか？ ●調理の設定時間が長くないですか？ ●少量の食品を加熱していませんか？
加熱中に上ヒーターがついたり消えたりする	<ul style="list-style-type: none"> ●メニューによりヒーター出力を調節しています。故障ではありません。
加熱中に「カチカチ」と音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●機械のスイッチ切り替え音です。故障ではありません。
加熱中に庫内から「ポコン」と鳴ったり、きしむような音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●ヒーター(グリル/オープン)加熱をしているとき、熱で庫内壁面が膨張すると音がすることがあります。
ドアがくもり水滴が落ちる	<ul style="list-style-type: none"> ●食品から水分や水蒸気が出ることがありますが本体には影響ありません。
加熱終了後に「ブーン」と音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●冷却用のファンが回っている音です。電源プラグを抜かないでください。

点検後、異常がある場合は、お客様ご自身で修理せずにお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。詳しくは、30ページの「修理サービスについて」をご参照ください。

愛情点検 長年ご使用のオープンレンジの点検を！



こんな症状はありませんか

- 本体が変形したり、異常に熱い。
- 電源コードや電源プラグが変形・変色・損傷している。
- 電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い。
- 電源プラグや電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 異常なおいや音、振動がする。
- ドアに著しいガタや変形がある。
- ビリビリと電気を感じる。

こんなときは

→

使用を中止してください。

故障や事故防止のため、電源プラグを抜いて、必ずお買上げの販売店に点検をご相談ください。

こんなことはありませんか

電源プラグにホコリやゴミがたまっている。

→

ホコリやゴミを取り除いてください。

仕様

共通仕様	品番	YMW-WT18J1	
	定格容量	18L	
	電源	100V (50/60Hz共用)	
	庫内加熱有効寸法	(約) 幅 283 × 奥行き 322 × 高さ 192 (mm)	
	製品外形寸法	(約) 幅 485 × 奥行き 379 (421 [*]) × 高さ 302 (mm)	
電子レンジ	電源コード	約1.5m	質量 約15.3kg
	消費電力	50Hz:900W 60Hz:1250W	
	高周波出力	50Hz:500W 60Hz:650W	
グリル	消費電力	820W	ヒーター出力 800W
	消費電力	1380W	ヒーター出力 1350W
オープン	温度調節	35・40℃(発酵)・100~250℃	

* ()内は、ドア取っ手を含む奥行き寸法です。

消費電力量の目安			
区分名	B		
電子レンジ機能の年間消費電力量	59.3 kWh/年	年間待機時消費電力量	0.0 kWh/年
オープン機能の年間消費電力量	14.0 kWh/年	年間消費電力量	73.3 kWh/年

●仕様は改良のため予告なく変更することがあります。 ●この製品は、海外ではご使用になれません。FOR USE IN JAPAN ONLY
●定格容量とはJISの規定に基づいて算出された容量のことです。 ●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定法による数値です。(区分名も同法に基づいています)実際の消費電力量は、使用回数や使用時間・食品の量・温度などによって変化します。目安としてご覧ください。
●電源プラグをコンセントにさし込み、ドアが閉まった状態で表示が消灯しているときの消費電力は「0」Wです。

修理サービスについて

(1) 保証書

- この製品には、保証書がついています。保証書は、お買上げの販売店で「販売店名・お買上げ日」等の記入をご確認のうえ、内容をよくお読みのと、大切に保管してください。なお、製品の修理以外の保証はいたしかねます。保証期間は、お買上げ日より本体1年間です。

(2) 修理を依頼される時

- 保証期間中は内部機構をさわらずに(保証期間外の場合でも内部はさわらないでください)お買上げの販売店に修理をご依頼ください。保証書の記載内容により修理いたします。保証書のご提示なき場合、有料修理となることがあります。
- 保証期間が過ぎているときはお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」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

このオープンレンジの補修用性能部品(製品の機能を維持するために必要な部品)の保有期間は、製造打切後8年です。

(4) ご使用中ふだんと変わった状態になりましたら、ただちにご使用を中止し、お買上げの販売店に点検・修理をご依頼ください。

- お客様ご自身での分解・修理は危険です。修理には特殊な技術が必要です。

(5) 修理サービスについてご不明な場合

- 修理サービスや製品についてのご相談は、お買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にお問い合わせください。
- ご転居やご贈答品等でお困りの場合は、株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にお問い合わせください。

株式会社ヤマダホールディングス

お客様相談室や保証書におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

- お客様相談室でお受けした個人情報、保証書にご記入いただいた個人情報は、商品、サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理の対応のみを目的として用います。なお、この目的のために株式会社ヤマダホールディングス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。
- 上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては株式会社ヤマダホールディングスと同等の個人情報保護を行わせると共に、適切な管理・監督をいたします。