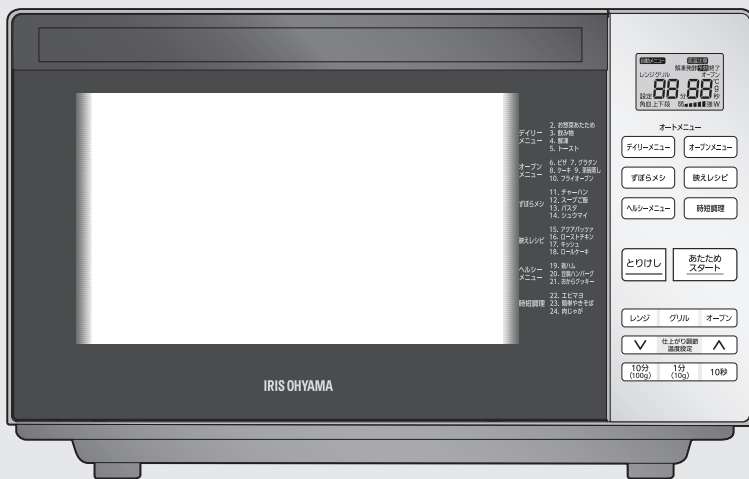


# IRIS OHYAMA

## オーブンレンジ MO-F1810

### 取扱説明書

室内・家庭用



### 準備と確認

安全上の注意	2
使用上の注意	7
各部の名称	8
使える容器・使えない容器	10
加熱のしくみ	11
ご使用前の準備と確認	
設置	12
基本の使いかた	13
空焼き（脱臭）をする	16

### 使いかた

簡単あたたため	18
オートメニュー	
オートメニュー一覧	20
レンジ加熱調理	21
オーブン加熱調理（予熱あり）	23
オーブン加熱調理（予熱なし）	25
グリル加熱調理	27
レシピサイト	29
手動メニュー	
レンジ	30
レンジ加熱の目安	32
グリル	33
オーブン	35
使いかたのポイント	41
お手入れ	42

### こんなときには

うまく仕上がらないとき	43
故障かな？と思ったら	44
仕様	46
保証とアフターサービス	47
保証書	裏表紙

#### 保証書付き(裏表紙)

このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。

- この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
- ご使用前に「安全上の注意」を必ずお読みください。
- この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう、大切に保管してください。
- 「保証書」は「お買い上げ日」「販売店名」の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

本製品は海外ではご使用になれません。FOR USE IN JAPAN ONLY

ウェブサイトにレシピを掲載しています。  
<https://www.irisohyama.co.jp/mo-oven/recipe/>



# 安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよく読んでいただき、正しく使用してください。  
人への危害や、財産への損害を未然に防止するため、必ず守る必要があることを説明しています。

## 図記号の意味



注意を促す記号です。



禁止を示す記号です。



必ず行うことを示す記号です。



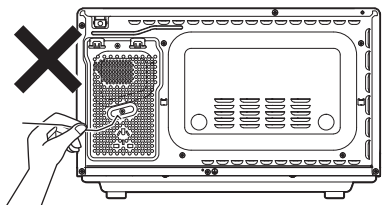
## 危険

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれが高い、差し迫った内容を示しています。



禁止

- 吸気口・排気口や製品のすき間、庫内の開口部に、異物を入れない  
火災・感電・けがの原因になります。  
異物が入ったときは、お買い上げの販売店または修理専用コールにご相談ください。



分解禁止

- 分解・修理・改造をしない  
火災・感電・けがの原因になります。  
修理技術者以外の方が修理を行うことは危険です。  
修理については、お買い上げの販売店または修理専用コールにご相談ください。



## 警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

## 電源プラグ・電源コードは正しく使う



必ず行う

- 電源プラグのほこりは定期的に取り  
ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良になり、火災・感電の原因になります。
- 電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む  
ショートによる火災・感電の原因になります。
- 電源は交流100V、定格15A以上のコンセントを単独で使う  
火災の原因になります。



プラグを抜く

- お手入れや点検、移動のときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く  
感電やけがの原因になります。  
ただし、使用直後は冷却のため、電源プラグを抜かないでください。



ぬれ手禁止

- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない  
感電・やけど・けがの原因になります。



禁止

- 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない  
ショートによる火災・感電の原因になります。  
電源コードが破損したときは、修理専用コールへお問い合わせください。
- 電源コードを束ねて通電しない  
過熱してやけど・火災の原因になります。  
電源コードは、必ずのばして使用してください。
- 持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない  
火災・感電の原因になります。
- 電源コードを傷付けない  
傷付ける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものを載せる、挟み込むなどしないでください。  
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

## 電源プラグ・電源コードは正しく使う つづき



アースを必ず接続

### ● アースを必ず取り付ける

故障したり漏電したりしたときに、感電のおそれがあります。

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

- 湿気の多い場所  
土間・コンクリート床・貯蔵室など  
飲食店の厨房など
- 水気のある場所  
洗い場など水を扱うところ  
水滴が飛び散るところ  
地下室など結露しやすいところ



必ず行う

### ● 水気が多いところで使用する場合は、漏電遮断器を設置する

水気が多いところに設置する場合は、アースの他に漏電遮断器の設置が義務付けられています。（ご家庭の分電盤に設置されていることがあります。）  
詳しくは、お買い上げの販売店または電気工事店にご相談ください。



禁止

### ● アース線は、ガス管や水道管、電話線や避雷針のアース線には絶対に接続しない

爆発・火災の原因になります。

## 調理中は



必ず行う

### ● 繊維質の多い食材・小さく切った食材・少量の食材は発火することがあるので、注意する

ラップをする、加熱しすぎないなど注意して調理してください。



禁止

### ● 調理中はそばを離れない

食材が発煙・発火することがあるので、注意してください。

## レンジ加熱時は



必ず行う

- 卵は必ず割りほぐしてから加熱する
- 殻や膜付きの食材は必ず切れ目を入れる
- びんや密封容器のふたは必ず外してから加熱する  
破裂して、けがややけどの原因になります。
- 乳児のミルクやベビーフード、介護食などをあたためるときは、加熱後かき混ぜて温度を確認する  
やけどのおそれがあります。



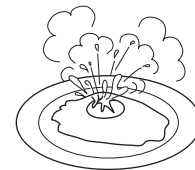
禁止

### ● 缶詰・びん詰・袋詰・レトルト食品・真空パック食品は加熱しない

破裂のおそれがあります。必ず別容器に移し替えてから加熱してください。

### ● ゆで卵、目玉焼きなどは加熱しない

爆発して大変危険です。



## 飲み物などの加熱時は



必ず行う

- 加熱しすぎないように注意する
- 加熱前・加熱後はスプーンなどでかき混ぜる

飲み物や油脂分の多い液体（生クリームなど）は、加熱後取り出すときに突然沸騰して飛び散ることがあり、やけどの原因になります。  
加熱しすぎたときは、庫内で冷ましてから取り出してください。

# 安全上の注意 つづき

## その他



禁止

- 屋外で使用しない
- 壁や家具、カーテンなど、燃えやすいものの近くで使用しない
- 畳・じゅうたん・テーブルクロスなど熱に弱いものの上で使用しない  
火災の原因になります。



禁止

- スプレーをかけない  
(殺虫剤、整髪料、潤滑油など)
- 引火性のもの(灯油・ガソリン・シンナーなど)、可燃性のもののそばで使わない
- 油煙の舞う場所や近くで使用しない  
火災の原因になります。



禁止

- 子どもなど取り扱いに不慣れな人だけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない
- 乗ったり寄りかかったりしない  
感電・やけど・けがなどの原因になります。
- 扉に無理な力を加えない  
変形して電波もれにより人体に被害を及ぼしたり、火災の原因になります。



必ず行う

- 異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜く  
発煙・火災・感電のおそれがあります。

### 〔異常の例〕

- 異常な音やにおいがする
- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
- 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- 運転中時々電源が切れる
- 触れるとピリピリ電気を感じる
- ➔ 使用を中止し、お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。



水ぬれ禁止

- 水まわり、ふる場など湿気のある場所では絶対に使用しない
- 本体を水につけたり、本体に水をかけたりしない  
火災・感電の原因になります。



## 注意

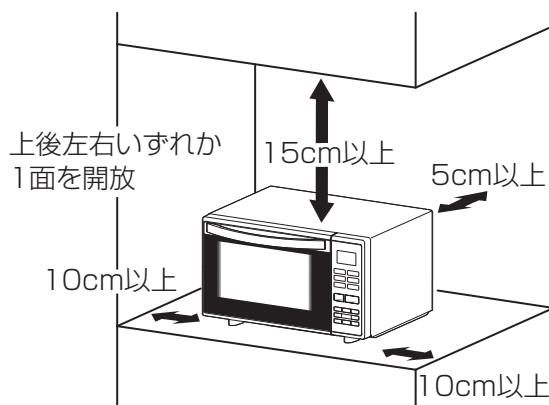
誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害が発生するおそれがある内容を示しています。

### 設置する



必ず行う

- 水平で安定した場所で使用する  
不安定な場所で使用すると、落下・転倒してけがや火災の原因になります。
- 壁・家具・カーテンなどから図に示す距離を離す  
壁・家具・カーテンの損傷・汚損、さらにせまい場所に設置すると、過熱・火災の原因になります。風通しが良く、水などのかからないところに設置してください。  
※ 上後左右いずれか一面を開放してください。  
※ 排気による壁の汚れ・変色・結露が気になる場合は、壁との距離をあけるか、壁にアルミホイルなどを貼って保護してください。



〔消防法 基準適合 一般形〕

場所	上方	左方	右方	前方	後方	下方
隔離距離 (cm)	15	10	10	開放	5	0



禁止

- 肩より高い位置に設置しない  
食材を取り出すときに不安定になり、けがややけどの原因になります。



禁止

- 吸気口・排気口をふさがない  
過熱して発火・故障のおそれがあります。
- 蒸気や水のかかるところ、火気の近くで使用しない  
感電・漏電の原因になります。
- 本体の上は高温になるため、物を置いたり、近づけない

### 加熱禁止



禁止

- レンジで金属容器・金串・アルミホイルは使用しない  
放電・火花・過熱・やけどの原因になります。
- 鮮度保持剤（脱酸素剤）を入れたまま加熱しない  
火災の原因になります。
- 庫内が空のままレンジ加熱しない  
過熱して火災の原因になります。

### 食材が発煙・発火した場合は



禁止

- 扉を開けない  
食材が発火した場合は、とりけしボタンを押してすぐに調理を中止し、電源プラグを抜いて、炎が消えるまで扉を開けないでください。空気が流れ込み、炎が大きくなります。また、扉に水をかけないでください。ガラス窓が割れることがあります。

# 安全上の注意

つづき

## 加熱中・加熱後は



接触禁止

- 高温になっている部分に触らない  
加熱中・加熱直後は、庫内・扉・排気口・角皿などが熱くなっているため、やけどのおそれがあります。  
食器を取り出すときは、ミトンや乾いたふきんなどを使用してください。



高温注意



禁止

- ラップを外すときは注意する  
蒸気でやけどをするおそれがあります。
- ぬれたミトンやふきんは使用しない  
熱が伝わりやすく、やけどのおそれがあります。

## その他



禁止

- 本体が転倒・落下した場合は、外部に損傷がなくても使用しない
- 扉が損傷したら使用しない  
感電や電波もれによる人体への被害のおそれがあります。点検・修理は、お買い上げの販売店または修理専用コールへご依頼ください。
- 扉にものをはさんだまま使用しない  
誤動作して、電波もれにより人体に被害を及ぼしたり、過熱して火災の原因になります。



禁止

- 衣類の乾燥や、ふきん・テーブル拭きなどの乾燥・消毒・殺菌など、調理以外の用途に使用しない  
火災や異常動作の原因になります。
- 業務など家庭用以外で使用しない  
本製品は家庭用として設計されています。業務など家庭用以外で使用すると、火災などの原因になります。



禁止



禁止



プラグを抜く

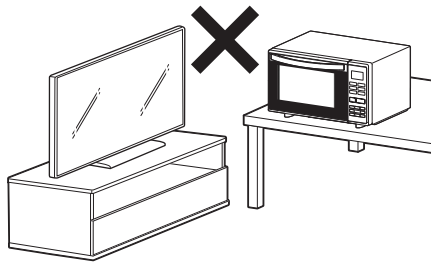
- 本体の上にものを置かない
- 本体の下にものを置かない  
火災の原因になります。
- 電源コードは本体の下を通さない  
火災の原因になります。
- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く  
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
- 長期間使わないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く  
絶縁低下により、火災・感電の原因になります。
- 庫内は常にきれいにする  
庫内や扉に付着した油や食品カスが残っていると発火するおそれがあります。また、庫内が損傷すると、電波もれなど危険な状態になるおそれがあります。



必ず行う

# 使用上の注意

- ラジオやテレビに近づけないでください。  
ラジオやテレビにノイズが入る場合があります。



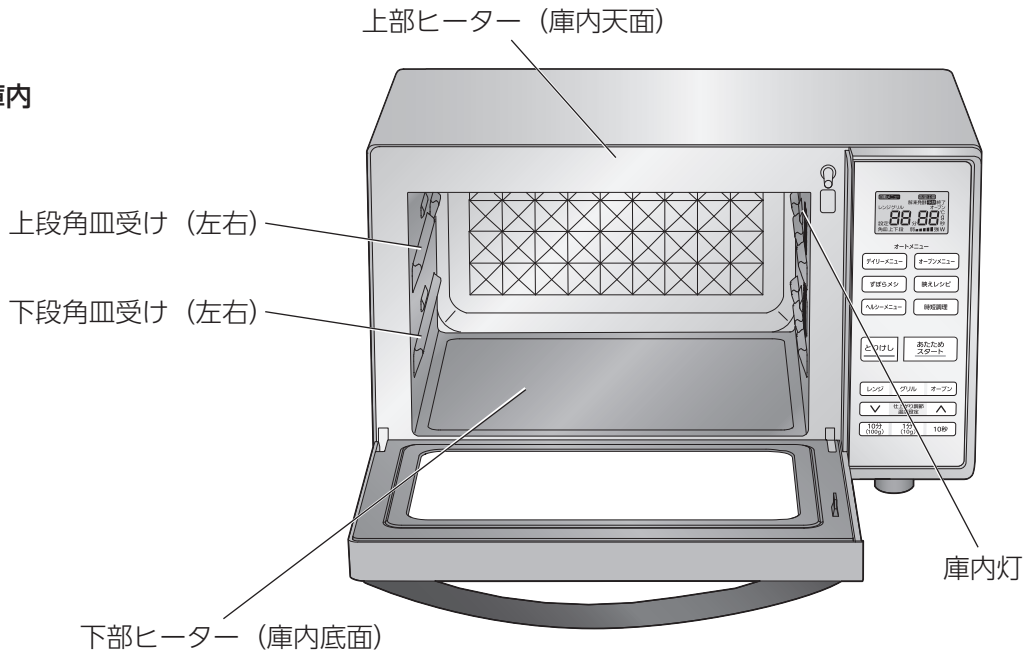
- 無線LAN機器から離してください。  
無線LANの通信機能が低下する場合があります。
- 扉を開けると電源が入り、庫内灯が点灯します。扉を開けたままにすると、約10分後に庫内灯は消灯しますが、電源は切れません。
- 扉を閉めた状態で、何も操作をしないで約5分経過すると、電源が切れます。
- 本製品は、ボタンを操作するとお知らせ音が鳴ります。加熱終了も音でお知らせします。(音を消すこともできます。)
- 取り忘れ防止のために、加熱終了後、扉を開けないと「ピッ♪」と5回鳴ってお知らせします。(これを1分ごとに5回繰り返した後、電源が切れます。)

# 各部の名称

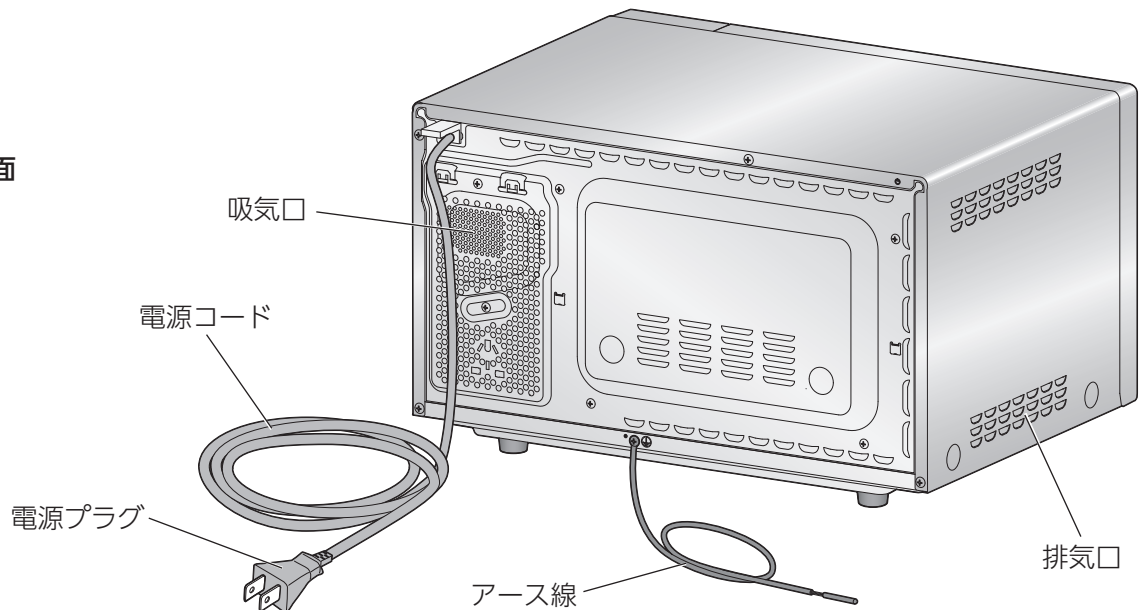
## ■ 正面



## ■ 庫内



## ■ 背面

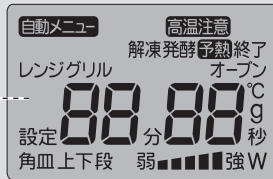




## ■ 操作パネル

## 表示部

加熱時間やメニュー番号などが表示されます。



## とりけしボタン

設定を取り消したり、加熱を途中で止めるときに押します。

(→P13)

長押しすると、お知らせ音の切/入を切り替えできます。

(→P14)

仕上がり調節／  
温度設定ボタン

オートメニューの仕上がり調節や、手動メニューでオープンの調理温度の設定に使用します。

## オートメニュー

デイリーメニュー

オープンメニュー

ずぼらメシ

映えレシピ

ヘルシーメニュー

時短調理

とりけし

あたため  
スタート

レンジ

グリル

オープン

仕上がり調節  
温度設定10分  
(100g)1分  
(10g)

10秒

## オートメニューボタン

オートメニューを選びます。  
(→P20 ~ 28)

## あたためスタートボタン

ボタンを押すと加熱を開始します。

## 手動メニューボタン

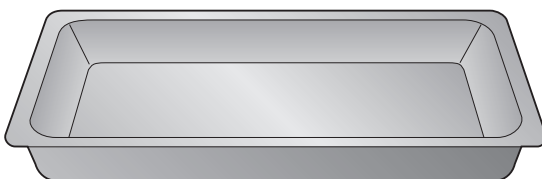
手動で加熱するとき、加熱の種類を選びます。  
(→P30 ~ 41)

## 時間・重量設定ボタン

手動メニューで、時間または重量を設定するとき使用します。


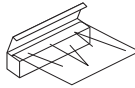
## ■ 付属品

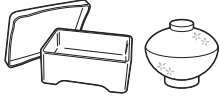
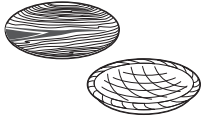
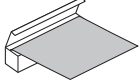
角皿 (金属製)



# 使える容器・使えない容器

○ 使えます × 使えません

容器の種類		レンジ加熱	ヒーター加熱 (グリル・オーブン)
付属の角皿 		× ・ 放電・火花・発火の原因になります。	○
ガラス	耐熱性がある 	○ ・ ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。	
	耐熱性がない 	× ・ カットグラス・強化ガラスも使えません。	
プラスチック	耐熱性がある (耐熱温度：140℃以上) 	○ ・ 「電子レンジ使用可能」の表示のあるものが使えます。 ・ 金属ねじを使用しているものは使えません。放電・火花・発火の原因になります。	× ・ ただし、オーブン調理で設定温度が耐熱温度以下であれば使えます。
	耐熱性がない (耐熱温度：140℃未満) 	× ・ 耐熱性容器でも、ふたは耐熱性でないことがあるので確認してください。 ・ 熱で変形するものも使えません。(スチロール・ポリエチレン(PE)など) ・ ただし、レンジ加熱の解凍や、オーブン加熱の発酵などでは使えます。	
	ラップ (耐熱温度：140℃以上) 	○ ・ ただし、油分の多い料理は耐熱温度より高温になるので使えません。	× ・ ただし、オーブン加熱の発酵では使うことができます。
陶磁器	耐熱性がある 	○ ・ ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。 ・ 金銀模様・絵柄・ひび模様のある器は、火花が出たり、傷んだりすることがあるので使えません。	○ ・ ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。
	耐熱性がない 		×
金属	アルミ・ほうろうなどの金属容器 	× ・ 放電・火花・発火の原因になります。 ・ 金串、金網、金箔・銀箔のフィルムやテープ、針金の入ったものも使えません。	○
	アルミホイル 	× ・ 放電・火花・過熱・やけどの原因になります。	○ ・ ただし、ヒーターに直接触れないようにしてください。また、必ず付属の角皿の上で使用してください。

容器の種類		レンジ加熱	ヒーター加熱 (グリル・オーブン)
紙・木・竹	漆器 	✕ ・塗りがはげたり、ひび割れしたりすることがあります。	
	紙・木・竹 	✕ ・加熱しすぎると燃えたりすることがあります。 ・釘や針金など金属を使用しているものは、放電・火花・発火の原因になります。	✕
	クッキングペーパー クッキングシート キッチンペーパー 	○ ・ただし、加熱しすぎると燃えたりすることがあります。	○ ・ただし、調理方法によっては、発煙・発火することがあるので、注意して使用してください。 ※ キッチンペーパーはレシピサイトに記載している使いかたにかぎり使用できます。

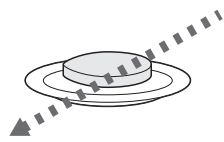
# 加熱のしくみ

## レンジ加熱

庫内に電波が放射されると、食品に含まれる水分子に吸収され加熱されます。



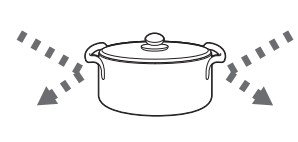
水分のある食品は電波を吸収します。



水分が凍っていると電波が吸収されにくくなります。



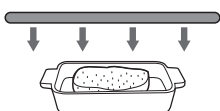
ガラス容器、陶器などは電波が透過し、吸収されません。



金属製の器は電波を反射します。(火花が出ることがあります。)

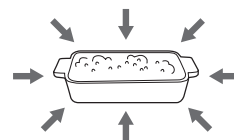
## グリル加熱

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



## オーブン加熱

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



# ご使用前の準備と確認

## ■ 設置

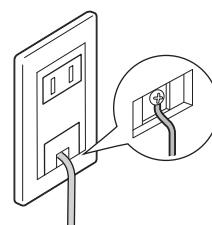
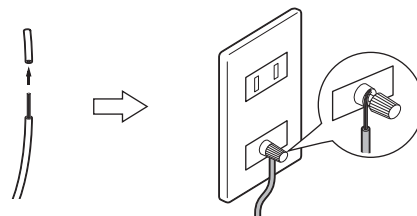
1 P5「設置する」にしたがって、設置する

### 2 アースを接続する

#### アース端子付きコンセントがある場合

- ・アース線先端の絶縁被覆を抜き取り、芯線部分をアース端子に差し込んで固定します。

- ・ふた付きの場合は開けてつないでください。

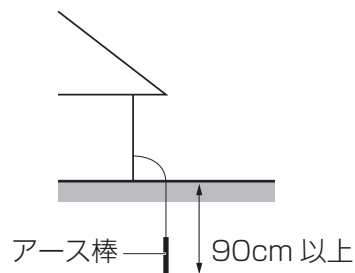


#### アース端子付きコンセントがない場合

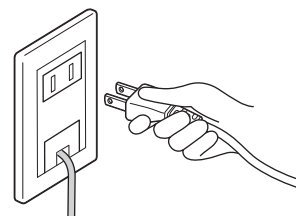
- ・アース棒の設置が必要です。  
販売店または電気工事店に相談してください。



- ガス管や水道管、電話線や避雷針のアース線には絶対に接続しないでください。



3 電源プラグをコンセントに差し込む



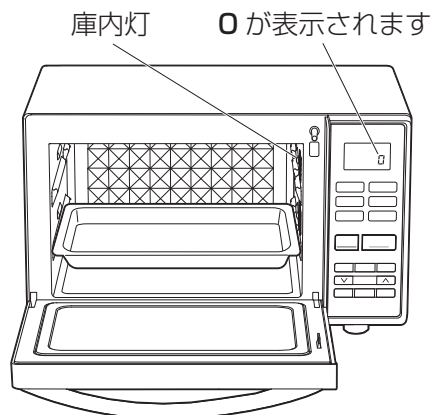
## ■ 基本の使いかた

### 電源を入れる

- ・扉を開けると電源が入り、庫内灯が点灯します。

#### ポイント

- ※扉を閉めた後、何も操作をしないと、約5分で電源が切れます。
- ※扉を開けたままだと、約10分で庫内灯は消灯しますが、電源は切れません。



### 操作を取り消すには

- ・操作中に **とりけし** を押すと、操作は取り消されて最初の状態にもどります。

#### ポイント

- ・1分間何も操作をしなかった場合も、それまでの操作は取り消されます。

### 加熱を一時停止するには

- ・加熱中に **とりけし** を押すと、加熱は一時停止します。
- ・加熱の途中で扉を開けたときも、加熱が一時停止します。
- ・扉を閉めて、**あたためスタート** を押すと、加熱が再開します。

### 加熱を停止するには

- ・一時停止中に **とりけし** を押すと、加熱は停止して最初の状態に戻ります。

## お知らせ音の消しかた・もどしかた

- 表示部に0が表示されているときに、を3秒以上長押ししてください。長押しするたびに、お知らせ音の切/入が切り替わります。

## 庫内灯の消灯

- 加熱中は庫内灯が点灯します。
- 加熱中に  を3秒以上長押しすると、庫内灯は消灯します。再度  を3秒以上長押しすると、庫内灯は点灯します。

## チャイルドロック

子どものいたずらや事故を防ぐために、チャイルドロックをかけることができます。

### チャイルドロックのかけかた

- **とりけし** を押しながら、 **あたためスタート** を押します。
- チャイルドロックがかかると表示部に【**ここ**】が表示されます。

#### ❗ お願い

- ※ **あたためスタート** を先に押すと加熱を開始してしまいます。 **とりけし** を先に押してください。

### チャイルドロックの解除のしかた

- 再度 **とりけし** を押しながら **あたためスタート** を押してください。

# ご使用前の準備と確認

つづき

## ■空焼き（脱臭）をする

- ヒーター加熱（オーブンまたはグリル）を初めて使用するときに、煙やにおいが出ることがあるので、使用を始める前に空焼きしてください。
- 空焼きするときは、必ず換気してください。また、小鳥や小動物は別の部屋に移してください。

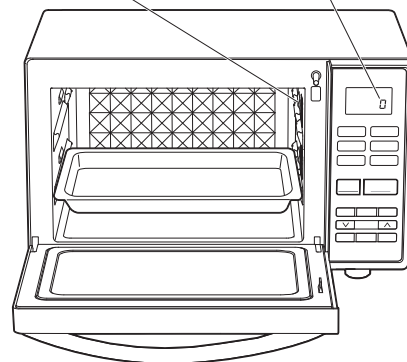
### 1 角皿を上段または下段にセットする

- ・庫内灯が点灯します。



- ・扉を閉めた後、何も操作をしないと、約5分で電源が切れます。
- ・食品は入れずに扉を閉めます。

庫内灯 0が表示されます



### 2 扉を閉め、手動メニューの **オープン** を2回押す

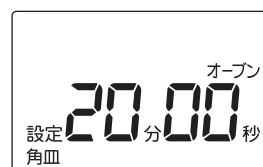
- ・オープン（予熱なし）になります。（設定・角皿・オープン・170℃が表示）

※操作を取り消すとき、加熱を途中で止めるときは **とりけし** を押してください。

### 3 **▼** **仕上がり調節 温度設定** **▲** で、温度を200℃に設定する



### 4 **10分 (100g)** **1分 (10g)** **10秒** で、時間を20分に設定する





# 5

あたため  
スタート

を押す

- すぐに空焼きを開始します。
- 表示部に残り時間が表示されます。
- 終了すると、「ピッ♪」と5回鳴って、お知らせします。



ポイント

※ 1回の空焼きでにおいが取りきれない場合でも、何度か加熱をすることでにおいはしなくなります。



注意

- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内壁面、角皿が熱くなるのでやけどに注意してください。

# 簡単あたたため

●レンジ加熱を使用します。付属の角皿、金属の容器、アルミホイルは使えません。(→P10～11)

あたたため  
スタート

を押すだけの、簡単あたたため機能です。

## 1

### 食品を入れて扉を閉める

- 扉を開けると電源が入り、庫内灯が点灯します。扉を閉めた後、何も操作をしないと、約5分で電源が切れます。
- 食品を耐熱性の容器に入れて庫内に入れ、扉を閉めます。
- 食品は、できるだけ中央に、均等に配置してください。

#### ！ お願い

※ ごはんをあたためるときは、ラップをせず、固めの場合は水をふりかけてください。



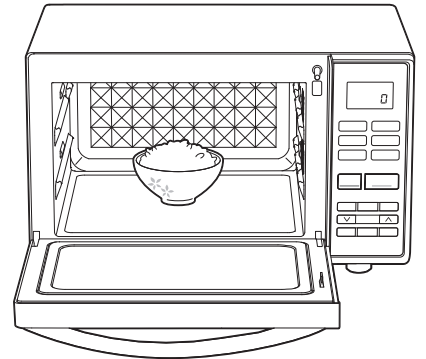
警告

- お弁当は、調味料の容器・丸ごとのゆで卵・アルミカップなどは取り出してから加熱してください。



注意

- 飲み物は、加熱前と加熱後にスプーンなどでかき混ぜてください。突然沸騰して、やけどの原因になります。



## 2

あたたため  
スタート

を押す

- 30秒間の加熱を開始し、残り時間が表示されます。

レンジ

29 秒

- 加熱中に **あたたためスタート** を押すたびに、加熱時間が30秒延長されます。(最大5分まで)

- **とりけし** を押すか、扉を開けると、加熱は一時停止します。

扉を閉めて **あたたためスタート** を押すと、加熱を再開します。

- 一時停止中に **とりけし** を押すと、加熱は停止します。

レンジ

58 秒

### 3

#### できあがり

- ・加熱が終了すると、「ピッ♪」と5回鳴って、お知らせします。



#### 注意

- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内壁面が熱くなるので、やけどに注意してください。
- 加熱後は容器が熱くなるので、ミトンや乾いたふきんなどを使用して取り出してください。

# オートメニュー

## オートメニュー一覧

### もくじ

表示	ボタン	メニュー	加熱できる分量	加熱方法	ページ
	あたためスタート	あたため		レンジ	18
2	デイリーメニュー	お惣菜 あたため	100 ~ 300g	レンジ	21
3-1		飲み物	1杯	レンジ	21
3-2			2杯	レンジ	21
4		解凍	100 ~ 500g	レンジ	21
5-1		トースト	1枚	グリル	27
5-2	2枚		グリル	27	
6	オープンメニュー	ピザ	1枚	オーブン (予熱あり)	23
7		グラタン	2人前	オーブン (予熱なし)	25
8		ケーキ	1個	オーブン (予熱あり)	23
9		茶碗蒸し	4個	オーブン (予熱あり)	23
10		フライ オーブン	200g	オーブン (予熱なし)	25
11	ずぼらメシ	チャーハン	1人前	レンジ	21
12		スープ ご飯	1人前	レンジ	21
13		パスタ	1人前	レンジ	21
14		シュウマイ	2人前	レンジ	21

表示	ボタン	メニュー	加熱できる分量	加熱方法	ページ
15	映えレシピ	アクア パツツア	2人前	オーブン (予熱なし)	25
16		ロースト チキン	2個	オーブン (予熱あり)	23
17		キッシュ	1個	オーブン (予熱あり)	23
18		ロール ケーキ	1個	オーブン (予熱あり)	23
19	ヘルシーメニュー	鶏ハム	2人前	レンジ	21
20		豆腐 ハンバーグ	2人前	オーブン (予熱なし)	25
21		おから クッキー	4人前	オーブン (予熱あり)	23
22	時短調理	エビマヨ	1 ~ 2人前	レンジ	21
23		焼きそば	1人前	レンジ	21
24		肉じゃが	2人前	レンジ	21

●レンジ加熱を使用します。金属の容器、アルミホイルは使えません。(→P10～11)

### 1 食品を入れる

- ・扉を開けると電源が入り、庫内灯が点灯します。扉を閉めた後、何も操作をしないと、約5分で電源が切れます。
- ・食品を耐熱性の容器に入れて庫内に入れ、扉を閉めます。
- ・食品は、できるだけ中央に、均等に配置してください。
- ・解凍するときは食材のラップは外し、発泡スチロールのトレーに載せたまま庫内に置きます。
- ・発泡スチロールのトレーがないときは、耐熱性の容器に入れてください。



#### 警告

●お弁当は、調味料の容器・丸ごとのゆで卵・アルミカップなどは取り出してから加熱してください。



#### 注意

●飲み物は、加熱前と加熱後にスプーンなどでかき混ぜてください。突然沸騰して、やけどの原因になります。

### 2 お好みのオートメニューボタンを押して、メニューを選ぶ

表示	ボタン	メニュー	加熱できる分量
2	Dairyメニュー	お惣菜あたため	100～300g
3-1		飲み物	1杯
3-2			2杯
4		解凍	100～500g
11	ずぼらメシ	チャーハン	1人前
12		スープご飯	1人前
13		パスタ	1人前
14		シュウマイ	2人前
19	ヘルシーメニュー	鶏ハム	2人前
22	時短調理	エビマヨ	1～2人前
23		焼きそば	1人前
24		肉じゃが	2人前

・ボタンを押すたびにメニューが切り替わります。

※操作を取り消すときは とりけし を押してください。



#### ポイント

※1分間何も操作をしなかった場合も、操作は取り消されます。

# オートメニュー

## レンジ加熱調理 つづき

### 3 必要に応じて 仕上がり調節 温度設定 で調節する

- ・仕上がりの強弱が調節できます。


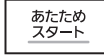



仕上がり  
調節表示

### 4 「2 お惣菜あたため」と「4 解凍」は で分量を設定する



### 5 を押す

- ・加熱を開始し、残り時間が表示されます。
- ・ を押すか、扉を開けると、加熱は一時停止します。  
扉を閉めて  を押すと、加熱を再開します。
- ・一時停止中に  を押すと、加熱は停止します。

### 6 できあがり

- ・加熱が終了すると、「ピッ♪」と5回鳴って、お知らせします。
- ・加熱が足りないときは、手動メニューのレンジ（→P30）を使用して、様子を見ながら追加加熱してください。



#### 注意

- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内壁面が熱くなるので、やけどに注意してください。
- 加熱後は容器が熱くなるので、ミトンや乾いたふきんなどを使用して取り出してください。

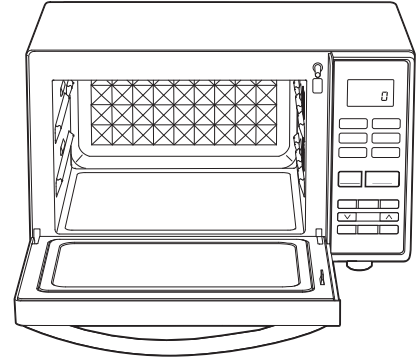
# オートメニュー

## オーブン加熱調理（予熱あり）

●ヒーター加熱を使用します。使用可能な容器については、P10～11をご覧ください。

### 1 扉を開けて電源を入れる

- 扉を開けると電源が入り、庫内灯が点灯します。扉を閉めた後、何も操作をしないと、約5分で電源が切れます。
- 何も入れずに扉を閉めます。



### 2 お好みのオートメニューボタンを押して、メニューを選ぶ

表示	ボタン	メニュー	加熱できる分量
6		ピザ	1枚
8	オートメニュー	ケーキ	1個
9		茶碗蒸し	4個
16		ローストチキン	2個
17	映えレシピ	キッシュ	1個
18		ロールケーキ	1個
21	ヘルシーメニュー	おからクッキー	4人前

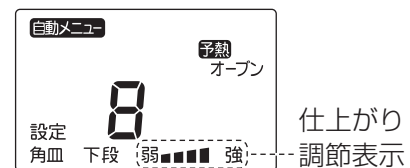
• ボタンを押すたびにメニューが切り替わります。

※ 操作を取り消すときは **とりけし** を押してください。

※ 1分間何も操作をしなかった場合も、操作は取り消されます。

### 3 必要に応じて **▽** **仕上がり調節 温度設定** **▲** で調節する

• 仕上がりの強弱が調節できます。



オートメニュー レンジ加熱調理 / オーブン加熱調理（予熱あり）

### 4

あたため  
スタート

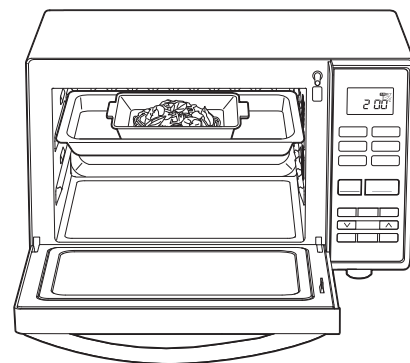
を押す

- 扉を開けると、加熱は一時停止します。  
扉を閉めて **あたためスタート** を押すと、加熱を再開します。
- とりけし** を押すと、加熱は停止します。
- 予熱が終了すると、「ピッ」 と2回鳴って、**予熱終了**が点灯します。

### 5

予熱が終了したら、角皿に食品を載せてセットし、扉を閉める

- 扉を開けると、**予熱終了**は消灯します。
- 食品を耐熱性の容器に入れて付属の角皿に載せ、角皿を上段または下段にセットして扉を閉めます。
- 食品は、できるだけ中央に、均等に配置してください。



### 6

あたため  
スタート

を押す

- 調理を開始し、残り時間が表示されます。
- ※ 残り時間表示中に、**とりけし** を押すと、加熱は一時停止します。もう一度 **とりけし** を押すと加熱は停止して最初の状態に戻ります。一時停止中に **あたためスタート** を押すと加熱を再開します。

### 7

できあがり

- 加熱が終了すると、「ピッ」 と5回鳴って、お知らせします。
- 加熱が足りないときは、手動メニューの**オーブン（予熱あり）**（→P35）を使用して、様子を見ながら追加加熱してください。



注意

- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内壁面が熱くなるので、やけどに注意してください。
- 加熱後は容器が熱くなるので、ミトンや乾いたふきんなどを使用して取り出してください。



# オートメニュー

## オーブン加熱調理（予熱なし）

●ヒーター加熱を使用します。使用可能な容器については、P10～11をご覧ください。

### 1 食品を入れる

- ・扉を開けると電源が入り、庫内灯が点灯します。扉を閉めた後、何も操作をしないと、約5分で電源が切れます。
- ・食品を耐熱性の容器に入れて庫内に入れ、扉を閉めます。
- ・食品は、できるだけ中央に、均等に配置してください。

●10（フライオーブン）は、冷蔵の揚げものをあたためます。

### 2 お好みのオートメニューボタンを押して、メニューを選ぶ

表示	ボタン	メニュー	加熱できる分量
7	オートメニュー	グラタン	2人前
10		フライオーブン	200g
15	映えレシピ	アクアパッツァ	2人前
20	ヘルシーメニュー	豆腐ハンバーグ	2人前

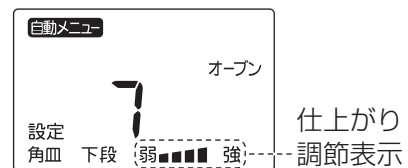
- ・ボタンを押すたびにメニューが切り替わります。
- ※操作を取り消すときは **とりけし** を押してください。



※1分間何も操作をしなかった場合も、操作は取り消されます。

### 3 必要に応じて **▽** **仕上がり調節 温度設定** **▲** で調節する

- ・仕上がりの強弱が調節できます。



### 4 **あたためスタート** を押す

- ・加熱を開始し、残り時間が表示されます。
- ・**とりけし** を押すか、扉を開けると、加熱は一時停止します。  
扉を閉めて **あたためスタート** を押すと、加熱を再開します。
- ・一時停止中に **とりけし** を押すと、加熱は停止します。

### 5

#### できあがり

- 加熱が終了すると、「ピッ」 と5回鳴って、お知らせします。
- 加熱が足りないときは、手動メニューの**オーブン（予熱なし）**（→P37）を使用して、様子を見ながら追加加熱してください。



#### 注意

- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内壁面が熱くなるので、やけどに注意してください。
- 加熱後は容器が熱くなるので、ミトンや乾いたふきんなどを使用して取り出してください。

# オートメニュー

## グリル加熱調理

- ヒーター加熱を使用します。使用可能な容器については、P10～11をご覧ください。
- 食パンの枚数に応じてメニューを変えます。

### 1 食パンを角皿にのせ、上段にセットして扉を閉める

- ・扉を開けると電源が入り、庫内灯が点灯します。扉を閉めた後、何も操作をしないと、約5分で電源が切れます。
- ・食パンは、できるだけ中央に、均等に配置してください。

### 2 **ディリ-メニュー**を押して、メニューを選ぶ

表示	ボタン	メニュー	加熱できる分量
5-1	<b>ディリ-メニュー</b>	トースト	1枚
5-2			2枚

- ・ **ディリ-メニュー** を押すたびにメニューが切り替わります。

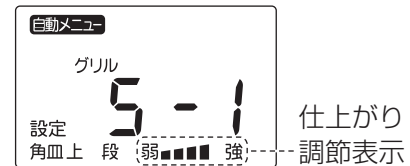
※ 操作を取り消すときは **とりけし** を押してください。



※ 1分間何も操作をしなかった場合も、操作は取り消されます。

### 3 必要に応じて **▽** **仕上がり調節 温度設定** **▲** で調節する

- ・ 仕上がりの強弱が調節できます。



### 4 **あたためスタート**を押す

- ・ 加熱を開始し、残り時間が表示されます。
- ・ **とりけし** を押すか、扉を開けると、加熱は一時停止します。  
扉を閉めて **あたためスタート** を押すと、加熱を再開します。
- ・ 一時停止中に **とりけし** を押すと、加熱は停止します。

### 5

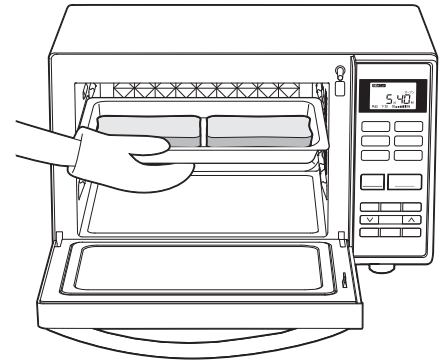
#### お知らせ音が鳴ったら、食パンを裏返す

- 「ピッ♪」と3回鳴って、お知らせします。
- 扉を開けて角皿を取り出し、食パンを裏返してください。
- 再度角皿を上段にセットしたら、扉を閉めてください。



**注意**

- 食パンを裏返すときは、角皿が熱くなっているため、ミトンなどを使用してください。
- 角皿を落とさないように注意してください。
- ガラス窓や庫内壁面が熱くなるので、やけどに注意してください。



### 6

#### できあがり

- 加熱が終了すると、「ピッ♪」と5回鳴って、お知らせします。
- 冷凍食パンの場合は焼き色が薄くなります。
- 加熱が足りないときは、手動メニューの**グリル**（→P33）を使用して、様子を見ながら追加加熱してください。



**注意**

- 加熱後は角皿が熱くなるので、トーストを取り出すときに注意してください。
- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内壁面が熱くなるのでやけどに注意してください。

# レシピサイト

ウェブサイトにレシピを掲載しています。

二次元バーコードで簡単にアイリスオーヤマ オープンレンジ レシピサイトにアクセスできます。



- 二次元バーコードが読み取れない場合は、以下のURLにアクセスしてください。  
<https://www.irisohyama.co.jp/mo-oven/recipe/>

# 手動メニュー レンジ

- レンジ加熱を使用します。金属の皿・容器、アルミホイルは使えません。(→P10～11)

手動で出力と時間を設定して加熱します。

## 1 食品を入れて扉を閉める

- ・扉を開けると電源が入り、庫内灯が点灯します。扉を閉めた後、何も操作をしないと、約5分で電源が切れます。
- ・食品を耐熱性の容器に入れて庫内に入れ、扉を閉めます。



### ポイント

- ・食品は、できるだけ中央に、均等に配置してください。

※量が多いときは、少量ずつに分けて加熱してください。

※ごはんやカレーなどは、平たく均一に1人前ずつ冷凍しておく、上手にあたためることができます。

※ラップの使いかたについては、P32、41をご覧ください。

## 2

### レンジ を押す

- ・ **レンジ** を押すたびに、出力が切り替わります。

50Hz の電源周波数で使用している場合

→ 500W → 200W (解凍)

60Hz の電源周波数で使用している場合

→ 650W → 500W → 200W (解凍)

- ・手動で解凍をする場合は、**200W**を選びます。

電源周波数はお住まいの地域によって異なります。  
不明な場合は、お住まいの地域の電力会社にお問い合わせください。

- ※操作を取り消すときは **とりけし** を押してください。



### ポイント

- ※1分間何も操作をしなかった場合も、操作は取り消されます。

## 3


**10分 (100g) 1分 (10g) 10秒** で、時間を設定する

- ・**650W・500W**は15分まで、**200W**は60分まで設定できます。




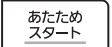
## 4

### を押す

- 加熱を開始し、残り時間が表示されます。
- 残り時間表示中は、を押すと設定出力が3秒間表示されます。

※ 調理開始後は、を押すと、加熱は一時停止します。

もう一度を押すと加熱は停止して最初の状態に戻ります。

※ 一時停止中にを押すと、加熱を再開します。



## 5

### できあがり

- 加熱が終了すると、「ピッ ♪」と5回鳴って、お知らせします。



### 注意

- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内壁面などが熱くなるのでやけどに注意してください。
- 加熱後は容器が熱くなるので、ミトンや乾いたふきんなどを使用して取り出してください。

# 手動メニュー

## レンジ加熱の目安

あたため レンジ 500Wで加熱する場合の目安です。

食品・食材	分量	ラップ	加熱時間	メモ
ハンバーグ	1個 (80g)	—	約1分	
ハンバーグ (冷凍)	1個 (80g)	する	約1分30秒	加熱後、2～3分ラップをしたまま蒸らす
焼きとり	6本 (150g)	—	約1分	照りを出すため、先にたれを塗る
てんぷら・フライ	1人前(150g)	—	約1分	キッチンペーパーやてんぷら敷き紙の上に、重ならないように並べる
 <b>注意</b> ●いかは、はじけることがあるので加熱時間は控えめにしてください。				
フライ (冷凍)	4個 (100g)	—	約1分30秒	皿に並べる
焼きそば・スパゲティ	1人前(200g)	—	約1分30秒	加熱後かき混ぜる ぱさついているときはサラダ油かバターを少し混ぜる
ピラフ (冷凍)	1人前(250g)	する	約4分30秒	あらかじめ、ほぐしておく
ごはん (冷凍)	1杯 (150g)	する	約2分30秒	
焼きおにぎり (冷凍)	1個 (80g)	する	約1分	
おにぎり	1個 (80g)	—	約30秒	
まんじゅう	1個 (65g)	—	約20秒	あんが熱くなるので、控えめに加熱する
肉まん・あんまん	1個 (110g)	する	約40秒 (冷凍品は約1分～1分30秒)	底の紙を取って、さっと水にくぐらせ、1個ずつゆったりとラップに包む
 <b>注意</b> ●あんまんなは、先にあんが熱くなり、3分以上 (冷凍品は4分以上) 加熱すると発煙・発火のおそれがあります。				
しゅうまい (冷凍)	1袋 (230g)	する	約3分	両面に水をふりかける
みそ汁	1杯 (150g)	する	約1分	加熱前と加熱後にかき混ぜる
煮もの	1人前(200g)	する	約1分30秒	
カレー・シチュー	1人前(200g)	する	約1分30秒	加熱後かき混ぜる
丼もの	1人前(350g)	する	約2分	
牛乳 (冷蔵)	1杯 (200mL)	—	約1分30秒	加熱前と加熱後にかき混ぜる
酒 (常温)	1本 (180mL)	—	約1分	加熱前と加熱後にかき混ぜる
茶わん蒸しのあたため	1個	—	約40秒～1分	様子を見ながら加熱する
ロールパンのあたため	2個 (80g)	—	約20秒	時間がたつと固くなるので、食べる直前に加熱する
今川焼き (冷凍)	1個 (90g)	する	約1分30秒	
ミックスベジタブル (冷凍)	100g	する	約1分30秒	
 <b>注意</b> ●小さく切ったにんじんなどを少量だけ加熱すると火花が出ることがあります。100gより少ないときは、大きめの容器に野菜が浸るくらいの水を入れ、ラップをして加熱してください。(にんじん50g+水50mLで約2分)				
里いも (冷凍)	300g	—	約10分	



# 手動メニュー グリル

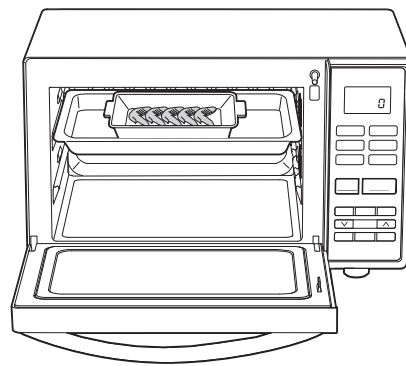
- ヒーター加熱を使用します。使用可能な容器についてはP10～11をご覧ください。
- 付属の角皿を使います。

手動で時間を設定してグリル調理します。

※ 温度の設定はできません。

## 1 食品を入れて扉を閉める

- ・扉を開けると電源が入り、庫内灯が点灯します。扉を閉めた後、何も操作をしないと、約5分で電源が切れます。
- ・食品を耐熱性の容器に入れて付属の角皿に載せ、角皿をセットして扉を閉めます。
- ・食品は、できるだけ中央に、均等に配置してください。



## 2 手動メニューの **グリル** を押す

- ・加熱時間の設定表示になります。

※ 操作を取り消すときは **とりけし** を押してください。



**ポイント**

※ 1分間何も操作をしなかった場合も、操作は取り消されます。



## 3 **10分 (100g)** **1分 (10g)** **10秒** で、時間を設定する

- ・30分まで設定できます。



## 4 **あたためスタート** を押す

- ・加熱を開始し、残り時間が表示されます。

※ 調理開始後は、**とりけし** を押すと、加熱は一時停止します。もう一度 **とりけし** を押すと加熱は停止して最初の状態に戻ります。

※ 一時停止中に **あたためスタート** を押すと、加熱を再開します。

# 手動メニュー

## グリル つづき

### 5

#### できあがり

- 加熱が終了すると、「ピッ♪」と5回鳴って、お知らせします。



#### 注意

- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内壁面などが熱くなるので、やけどに注意してください。
- 加熱後は容器が熱くなるので、ミトンや乾いたふきんなどを使用して取り出してください。

# 手動メニュー オープン

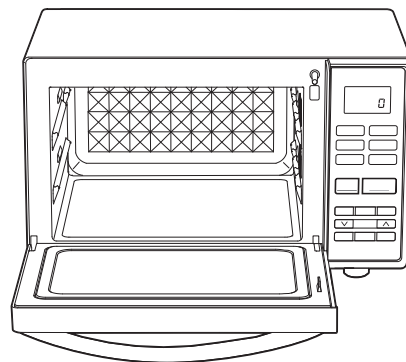
## ■予熱あり

- ヒーター加熱を使用します。使用可能な容器についてはP10～11をご覧ください。
- 付属の角皿を使います。

手動で温度と時間を設定してオープン調理します。予熱をして庫内温度を上げてから調理します。

### 1 扉を開けて電源を入れる

- 扉を開けると電源が入り、庫内灯が点灯します。扉を閉めた後、何も操作をしないと、約5分で電源が切れます。
- 何も入れずに扉を閉めます。



### 2 手動メニューの **オープン** を1回押す

- **オープン** を押すたびに、右のように切り替わります。

予熱オープンを選ぶと、予熱ありのオープン調理の温度設定画面になります。

※操作を取り消すときは **とりけし** を押してください。



※1分間何も操作をしなかった場合も、操作は取り消されます。

→ 予熱あり → 予熱なし → 発酵



### 3 **↑** **仕上がり調節 温度設定** **↓** で温度を設定する

- 100℃～250℃の範囲で設定できます。

※庫内温度が高いときは、設定範囲が100℃～210℃になります。



### 4 **あたため スタート** を押す

- 予熱を開始します。
- 予熱中は**予熱**が点滅します。

※調理を途中で止めるときは **とりけし** を押してください。

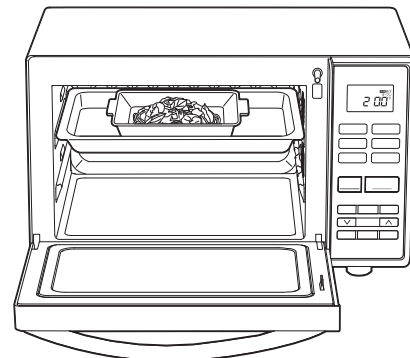
- 予熱が終了すると、「ピッ♪」と2回鳴って、**予熱終了**が点灯します。



# 手動メニュー オープン つづき

## 5 予熱が終了したら、角皿に食品を載せてセットし、扉を閉める

- 扉を開けると、予熱終了は消灯します。
- 食品を耐熱性の容器に入れて付属の角皿に載せ、角皿を上段または下段にセットして扉を閉めます。
- 食品は、できるだけ中央に、均等に配置してください。

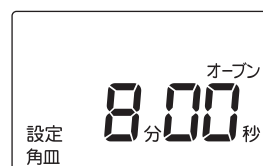


- 調理時間の設定表示になります。



## 6 10分(100g) 1分(10g) 10秒 で、時間を設定する

- 90分まで設定できます。



## 7 あたためスタート を押す

- 調理を開始し、残り時間が表示されます。
  - 残り時間表示中は、**オープン** を押すと設定温度が3秒間表示されます。
- ※ 残り時間表示中は、**とりけし** を押すと、加熱は一時停止します。もう一度 **とりけし** を押すと加熱は停止して最初の状態に戻ります。一時停止中は **あたためスタート** を押すと加熱を再開します。

## 8 できあがり

- 調理が終了すると、「ピッ♪」と5回鳴って、お知らせします。



### 注意

- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内壁面などが熱くなるので、やけどに注意してください。
- 加熱後は容器が熱くなるので、ミトンや乾いたふきんなどを使用して取り出してください。

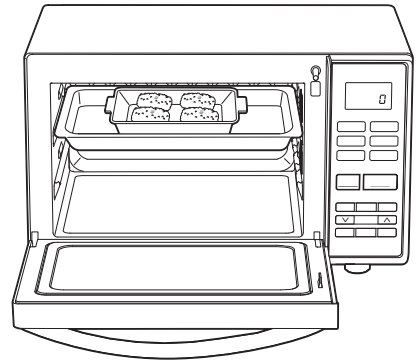
# ■ 予熱なし

- ヒーター加熱を使用します。使用可能な容器についてはP10～11をご覧ください。
- 付属の角皿を使います。

手動で温度と時間を設定してオーブン調理します。予熱をせずに調理を開始します。

## 1 食品を入れて扉を閉める

- 扉を開けると電源が入り、庫内灯が点灯します。扉を閉めた後、何も操作をしないと、約5分で電源が切れます。
- 食品を耐熱性の容器に入れて付属の角皿に載せ、角皿を上段または下段にセットして扉を閉めます。
- 食品は、できるだけ中央に、均等に配置してください。



## 2 手動メニューの **オープン** を2回押す

- **オープン** を押すたびに、右のように切り替わります。

**オープン**（予熱は消灯）を選ぶと、予熱なしのオープン調理の温度設定画面になります。

※操作を取り消すときは **とりけし** を押してください。

※1分間何も操作をしなかった場合も、操作は取り消されます。

→ 予熱あり → 予熱なし → 発酵



## 3 **↓** 仕上がり調節 温度設定 **↑** で温度を設定する

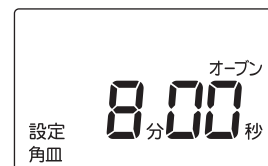
- 100℃～250℃の範囲で設定できます。

※庫内温度が高いときは、設定範囲が100℃～210℃になります。



## 4 **10分 (100g)** **1分 (10g)** **10秒** で、時間を設定する

- 90分まで設定できます。



# 手動メニュー オープン つづき

5

あたため  
スタート

を押す

- ・ 調理を開始し、残り時間が表示されます。
- ・ 残り時間表示中は、**オープン** を押すと設定温度が3秒間表示されます。
- ※ 残り時間表示中は、**とりけし** を押すと、加熱は一時停止します。もう一度**とりけし** を押すと加熱は停止して最初の状態に戻ります。一時停止中は **あたため  
スタート** を押すと加熱を再開します。

6

できあがり

- ・ 調理が終了すると、「ピッ♪」と5回鳴って、お知らせします。



注意

- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内壁面などが熱くなるので、やけどに注意してください。
- 加熱後は容器が熱くなるので、ミトンや乾いたふきんなどを使用して取り出してください。

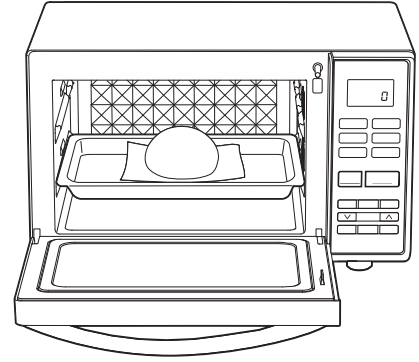
# ■発酵

- ヒーター加熱を使用します。使用可能な容器についてはP10～11をご覧ください。
- 付属の角皿を使います。

低温でオーブン加熱して食品を発酵させます。

## 1 食品を入れて扉を閉める

- 扉を開けると電源が入り、庫内灯が点灯します。扉を閉めた後、何も操作をしないと、約5分で電源が切れます。
- 角皿に食品を載せ、上段または下段にセットして扉を閉めます。
- 食品は霧吹きなどが必要な場合はあらかじめ済ませて、乾燥しないようにラップなどをかぶせてください。
- 食品は発酵するとふくらむので、間を空け、均等に配置してください。



## 2 手動メニューの **オープン** を3回押す

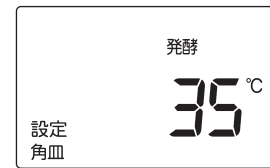
- **オープン** を押すたびに、右のように切り替わります。

**発酵** を選ぶと、発酵の温度設定画面になります。

※ 操作を取り消すときは **とりけし** を押してください。

※ 1分間何も操作をしなかった場合も、操作は取り消されます。

→ 予熱あり → 予熱なし → 発酵

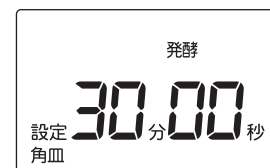


## 3 **↓** 仕上がり調節 温度設定 **↑** で温度を設定する

- 35°Cまたは40°Cに設定できます。

## 4 **10分 (100g)** **1分 (10g)** **10秒** で、時間を設定する

- 90分まで設定できます。



# 手動メニュー オープン つづき

## 5

あたため  
スタート

を押す

- 加熱を開始し、残り時間が表示されます。
- 残り時間表示中は、**オープン** を押すと設定温度が3秒間表示されます。
- ※ 庫内温度が高いときは、**高温注意**が点滅し、加熱を開始しません。このようなときは、**とりけし** を押し、庫内が十分冷えてから再度操作してください。
- ※ 夏場など室温が高いときは、庫内温度が低くならず、加熱を開始できないことがあります。
- ※ **とりけし** を押すと、加熱は一時停止します。もう一度 **とりけし** を押すと加熱は停止して最初の状態に戻ります。一時停止中は **あたためスタート** を押すと加熱を再開します。



## 6

### できあがり

- 加熱が終了すると、「ピッ」 と5回鳴って、お知らせします。



注意

- 加熱中・加熱直後はガラス窓や庫内壁面などが熱くなるので、やけどに注意してください。
- 加熱後は容器が熱くなるので、ミトンや乾いたふきんなどを使用して取り出ししてください。



# 手動メニュー

## 使いかたのポイント

### ■ 解凍のコツ

- ラップをしたまま耐熱性の容器に入れてください。または、ラップを外し、発泡スチロールのトレーに載せたまま庫内中央に置いてください。
  - 食品は2cm以内に厚さをそろえてください。
  - 解凍しかかっている食品は仕上がりにむらが出て、一部が煮えてしまうことがあります。解凍する直前まで冷凍庫から出さないでください。
  - 形状、肉質、冷凍状態などによっては、部分的に煮えたり変色したりする場合があります。
- ※少量（100g未満）の食品・食材は、煮えや変色のおそれがあるので、解凍はできません。



#### 注意

- 発泡スチロールのトレーは熱で溶けることがあるので、加熱のしすぎに注意してください。

### ■ ゆで野菜（葉野菜・根菜）のコツ

- 食材は3cm以内に厚さをそろえてください。
  - 食品は耐熱性の容器にできるだけ重ならないように並べ、ラップをして、庫内中央に置いてください。
- ※油分を含む食材を加熱するときは、ラップの耐熱温度を超えるおそれがあるので注意してください。



#### 注意

- 少量の野菜を加熱すると、火花が出たり、焦げたりすることがあります。100gより少ないときは、手動メニューの「レンジ加熱の目安」にしたがってください。（→P32）

レンジ 500Wで加熱する場合の目安です。

食材	分量	ラップ	加熱時間	メモ
じゃがいも／さつまいも	150g	する	約3分	丸ごと加熱するときは、なるべく庫内中央に置く
にんじん	200g	する	約6分	用途に合わせて切り、容器に入れて浸るくらいの水を加え、ふたかラップをする
だいこん	200g	する	約5分	大きさをそろえる
キャベツ・白菜	200g	する	約2分30秒	太い芯はあらかじめそいでおく
ほうれん草	200g	する	約2分	葉と茎を交互に重ねてラップに包む
ブロッコリー	200g	する	約2分30秒	小房に分け、あらかじめ食塩水につけておく
グリーンアスパラガス	200g	する	約2分30秒	根元の固い皮を取る

### ■ ラップの使いかた

#### ラップをするもの

- 煮もの、蒸しもの、汁もの、調理済み冷凍食品全般
- しっとり仕上げたい場合
- とろみのあるスープなど、はじけるおそれのあるもの

#### ラップをしないもの

- ごはんもの（冷凍ごはんは除く）、揚げもの、焼きもの、炒めものなどで、水分を飛ばし気味にしたい場合
- ラップは容器をゆったりとおおい、食品・食材に沿わせず。余裕がないと破れることがあります。
- 油分の多い食品を加熱するときは、ラップの耐熱温度を超えることがあるので注意してください。



#### 警告

- 繊維質の多い食材は、発煙・発火することがあります。ラップをする、加熱しすぎないなど、注意して調理してください。



#### 注意

- 加熱時間は目安であり、分量や調理状態により異なります。必要以上に加熱すると、発煙・発火の原因になるので注意してください。

# お手入れ



## 注意

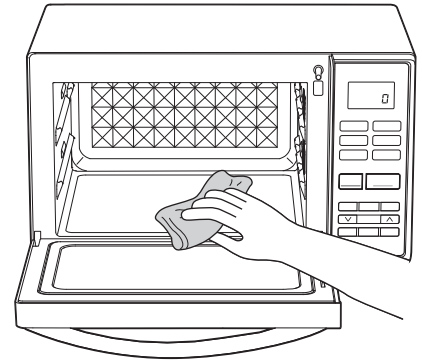
- お手入れは、必ず本体が冷めてから行ってください。
- 庫内は汚れがついたままにしないでください。火災の原因になります。

- 使用後は早めにお手入れしてください。
- みがき粉、たわし、シンナー、ベンジンなどは使用しないでください。

## 本体・庫内

### よく絞ったふきんで拭く

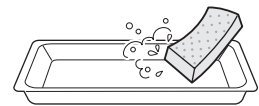
- ・汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭いた後、固く絞った布などで洗剤分を拭き取ってください。



## 角皿

### 薄めた台所用洗剤で洗い、水で流す

- ・洗った後、よく乾かしてください。




# うまく仕上がらないとき

状態	処置
食品があたたまらない	● 食品をアルミホイルなどでおおうと、加熱されません。
	● 水滴に熱が吸収されると食材が十分にあたたまりません。水滴がついている場合は拭き取って使用してください。
	● 冷凍品は熱が通りにくいので、様子を見ながら時間を追加してください。
解凍するとむらが出て、一部が煮えてしまう	● 食材の凍った部分と解凍された部分では熱の通りかたが違います。食材は、解凍する直前まで冷凍庫から出さないでください。

# 故障かな？と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みの上、下記の点を確認してください。

状 態	処 置
扉を開けても、 電源が入らない	● 電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
	● 安全を確認の上、電源ブレーカーを入れてください。
ボタンを押しても、 反応しない	● 扉を開けて電源を入れてください。
	● チャイルドロックを解除してください。(→P15)
加熱中に電源が切れる (ブレーカーが切れる)	● 他の電気製品のスイッチを切る、別のブレーカーの回路に接続するなどして、回路の容量を超えないようにしてください。
動作しない	● 扉をしっかり閉めてください。
お知らせ音が鳴らない	●  を3秒以上長押しして、お知らせ音を入りにしてください。(→P14)
1分ごとに、「ピッ♪」と5回 鳴る	● 扉を開けると音は止まります。庫内の食品を取り出してから、扉を閉めてください。
解凍するとむらが出て、一部 が煮えてしまう	● 食材の凍った部分と解凍された部分では熱の通りかたが違います。食材は、解凍する直前まで冷凍庫から出さないでください。
食品があたたまらない	● 食品をアルミホイルなどでおおうと、加熱されません。
	● 水滴に熱が吸収されると食材が十分にあたたまりません。水滴がついている場合は拭き取って使用してください。
	● 冷凍品は熱が通りにくいので、 <b>解凍メニュー</b> を使用してください。
火花が出る	● レンジ加熱ではアルミホイルは使用しないでください。(→P10)
	● 金銀模様のある容器は使用しないでください。(→P10)
	● 庫内壁面をお手入れしてください。(→P42)

状 態	処 置
煙が出る、においがする	● 初めて使用する前に空焼きをしてください。(→P16)
レンジ加熱中、扉に水滴が付く	● 故障ではありません。結露したときは、ふきんで拭き取ってください。
加熱が終了してもファンの音がする	● 内部が冷却されるまでお待ちください。電源プラグは抜かないでください。
加熱中に「ブーン」という音が大きくなったり小さくなったりする	● 故障ではありません。そのまま使用してください。
加熱中に「カチッ」という音がする	

### それでも解決できないときは

お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。



**警告**

● ご自分で分解・修理・改造をしないでください。

### 廃棄について

● 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

# 仕様

電源		AC 100V	
定格周波数		50Hz	60Hz
レンジ	定格消費電力	900W	1,250W
	定格高周波出力	500W、200W相当	650W、500W、200W相当
	発振周波数	2,450MHz	
	タイマー	650W・500W：10秒～15分、200W相当：10秒～60分	
グリル	定格消費電力	820W	
	ヒーター出力	上ヒーター：800W	
	タイマー	10秒～30分	
オーブン	定格消費電力	1,380W	
	ヒーター出力	上ヒーター：800W、下ヒーター：550W	
	温度調節	35 / 40℃ (発酵)、100～250℃ (庫内温度が高いときは210℃まで)	
	タイマー	10秒～90分	
外形寸法 (ハンドル・突出部を除く)		幅485×奥行376×高さ302 mm	
加熱室の有効寸法		幅283×奥行322×高さ192 mm	
庫内総容量※1		約18L	
製品質量 (角皿含む)		約15.3kg	
区分名※2		B	
電子レンジ機能の年間消費電力量※3		62.0kWh / 年	
オーブン機能の年間消費電力量※3		10.6kWh / 年	
年間待機時消費電力量※3		0.0kWh / 年	
年間消費電力量※3		72.6kWh / 年	

※1 庫内総容量とは、JISの判定基準に基づき算出された容量です。

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

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

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

※ 本製品の仕様は予告なく変更することがあります。

# 保証とアフターサービス

必ずお読みください。

## ■ 保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。保証書がないと、保証期間内でも代金を請求させていただく場合がありますので、大切に保管してください。

## ■ 保証期間

保証期間は、保証書（裏表紙）に記載されています。

保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。

## ■ 保証期間経過後の修理

お買い上げの販売店または修理専用コールにご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料にて修理いたします。



## ■ 補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品を製造打ち切り後、8年間保有しています。

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。

## ■ アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

 <b>愛情点検</b>	<b>長年ご使用のオーブンレンジの点検を！</b>	
	こんな症状はありませんか	<ul style="list-style-type: none"><li>● ボタンを押しても、加熱しないときがある</li><li>● 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなったり、変色したり、こげ臭いにおいがする</li><li>● 電源コードに破れがある</li><li>● 扉のガタつきや変形がある</li><li>● 触れるとピリピリ電気を感じる</li><li>● その他の異常や故障がある</li></ul>  <b>ご使用中止</b>

故障や事故防止のため、すぐに運転を停止し、電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店またはアイリスコールに点検・修理をご相談ください。

# オーブンレンジ MO-F1810

# 保証書

本書は、お買い上げ日から下記期間内に故障が発生した場合に、下記の保証規定により無料修理を行うことをお約束するものです。

お買い上げ日 ※ 年 月 日		保証期間 お買い上げ日より：1年間 ※付属品を除く
お客様	お名前	住所・店名
	ご住所 〒 電話 ( ) - ( ) - ( )	

販売店様へ： ※印欄は必ず記入してお渡しく下さい。

## 保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障および損傷した場合には、弊社が無料で修理または交換いたします。
- 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示のうえ、修理をご依頼ください。
- 保証内容は本製品自体の無料修理にかぎりです。保証期間内においても、その他の保証はいたしかねます。
- ご転居や贈答品などで本保証書に記入してある販売店に修理をご依頼になれない場合には、アイリスコールにお問い合わせください。
- 保証期間内におきましても次の場合には有料修理になります。
  - 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障および損傷
  - お買い上げ後の落下などによる故障および損傷
  - 火災、地震、その他の天災地変による故障および損傷
  - 一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載など）に使用された場合の故障および損傷
  - お買い上げ後の移動、輸送または什器・備品などとの接触による故障および損傷
  - 本書の提示がない場合
  - 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られた場合
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 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。したがって、この保証書によって保証書を発行しているもの（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などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはアイリスコール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は、「保証とアフターサービス」をご覧ください。

## アイリスオーヤマ株式会社

〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号  
ホームページ <https://www.irisohyama.co.jp/>

お客様サポート  
24時間365日  
Web即時回答サービス



専用パーツのご購入  
アイリスオーヤマ  
公認通販サイト



製品に関するお問い合わせ  
（通話料無料）**アイリスコール 0120-311-564**  
9:00～17:00（年末年始・会社都合による休日を除く）

修理に関するお問い合わせ  
（通話料無料）**修理専用コール 0800-170-7070**  
9:00～17:00（年末年始・会社都合による休日を除く）

●お問い合わせの際は、製品の型番をお調べいただき、取扱説明書・ご購入履歴のわかるもの・メモのご用意をお願いします。