

# 電子レンジ

CFM-BM172

## 取扱説明書



この製品は、海外ではご使用になれません  
FOR USE IN JAPAN ONLY

### 保証書付 (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。
- ご使用になる前に、必ずこの取扱説明書をよくお読みいただき、正しくお使いください。
- お読みになったあとは、大切に保管してください。

## もくじ

|              |     |
|--------------|-----|
| 安全上のご注意      | 1   |
| 使用上のご注意      | 7   |
| 使える容器・使えない容器 | 8   |
| 各部の名称        | 9   |
| 据え付け         | 11  |
| 使いかた         | 12  |
| 調理の目安        | 17  |
| お手入れ         | 19  |
| 故障かな？と思ったら   | 20  |
| 仕様           | 21  |
| 保証とアフターサービス  | 22  |
| 電源周波数と地域について | 22  |
| 保証書          | 裏表紙 |

# 1. 安全上のご注意

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。

|                                                                                             |                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
|  <b>危険</b> | 人が死亡または重傷を負う可能性が高い内容           |
|  <b>警告</b> | 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容        |
|  <b>注意</b> | 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 |

- 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。

|                                                                                                      |                                                                                                         |                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  してはいけない<br>「禁止」の内容 |  必ず実行していただく<br>「強制」の内容 |  「注意をうながす」内容 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 危険



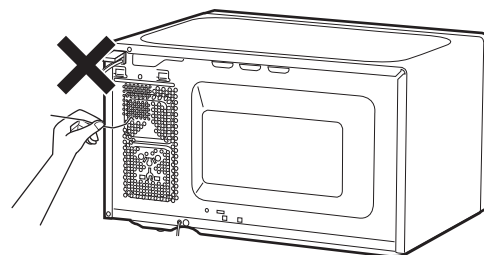
### 分解・修理・改造をしない

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にご相談ください。



### 吸気口・排水口や製品のすきま、庫内の開口部に、異物をいれない

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にご相談ください。



## 警告

### 電源プラグ・電源コードは



#### 電源プラグのほこりは定期的にとる

ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良となり、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。



お手入れや点検、移動の際は、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、使用後1分は冷却のため、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。



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、お買い上げの販売店へお問い合わせください。



電源コードをたばねて通電しない  
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。



電源コードを傷つけない  
傷つける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものをのせる、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。

## アースは



アースを  
必ず接続

アースは必ず取り付ける  
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



水気の多いところで使用する場合は、漏電遮断器を接地する  
水気の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。



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



**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。



**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、加熱し過ぎないなど注意して調理してください。



**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。



**乳幼のミルクやベビービッド、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。



**缶詰・びん詰め・袋詰め・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



**加熱し過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。

加熱し過ぎたときは、庫内で冷ましてから取り出してください。

## その他

- ❌ 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。

- ❌ 水まわり、風呂場など湿気のある場所では絶対に使用しない

水ぬれ禁止

- ❌ 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。

水ぬれ禁止

- ❌ 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。



- ❌ 子供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  
変形して電波漏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。

- ⚡ 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。

プラグを抜く

### 〔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
  - 触れるとビリビリ電気を感じる
- ➡使用を中止し、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

## ⚠ 注意

### 安全に設置する



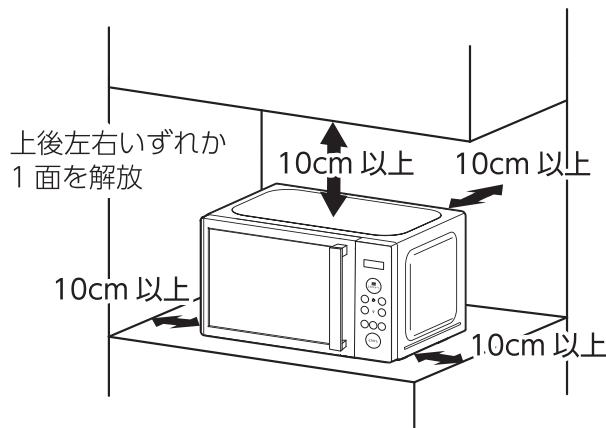
#### 水平で安定した場所で使用する

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、加熱・火災の原因になります。風通しがよく、水などのかからないところに設置してください。



#### 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。



#### 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



#### 扉が損傷したときは使用しない

感電や電波漏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

誤作動して電波漏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。

### 電源プラグ・電源コードは



プラグを抜く

#### 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。



プラグを抜く

#### 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。

## 加熱禁止



### 金属容器や金串は使用しない

放電・火花・過熱・やけどの原因になります。  
アルミホイルを使用する場合は、庫内壁面に近づけないよう注意してください。



### 鮮度保持材（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。



### 庫内が空のまま加熱しない

過熱して火災の原因になります。



### 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の用途に使用すると、火災などの原因になります。

## 加熱中・加熱後は



接触禁止

### 高温になっている部分にさわらない

加熱中・加熱後しばらくは、容器・扉・庫内などが熱くなっていることがあるので、やけどのおそれがあります。  
食器を取り出すときは、ミトンやふきんなどを使用してください。



高温注意

### ラップを外すときは注意する

蒸気でやけどするおそれがあります。

## 食材が発煙・発火した場合は



### 扉を開けない

食材が発火した場合は、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。

## その他



### 庫内は常にきれいにする

発火するおそれがあります。  
また、庫内が損傷すると、電波漏れなど危険な状態になるおそれがあります。



### 丸皿に衝撃を加えない

破損してけがの原因になります。

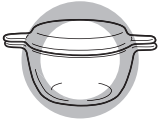
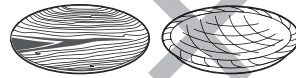
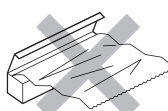
## 2. 使用上のご注意

- 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通信機能が低下する場合があります。
- 本製品は家庭用として設計されています。  
業務用など家庭用以外の用途に使用すると、短時間での破損・故障の原因になります。
- 加熱中は加熱むらをおさえるために付属の「丸皿」が回ります。  
回転方向は調理のたびに変わることがあります。

### 廃棄について

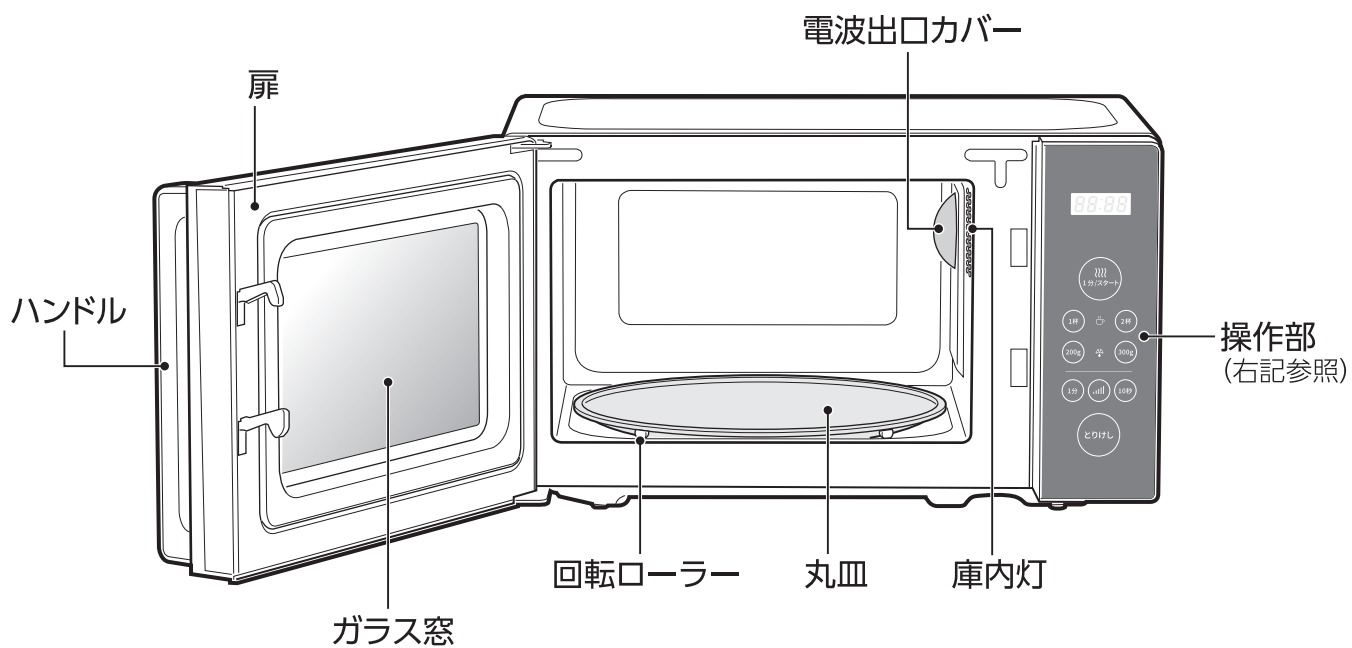
- 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

### 3. 使える容器・使えない容器

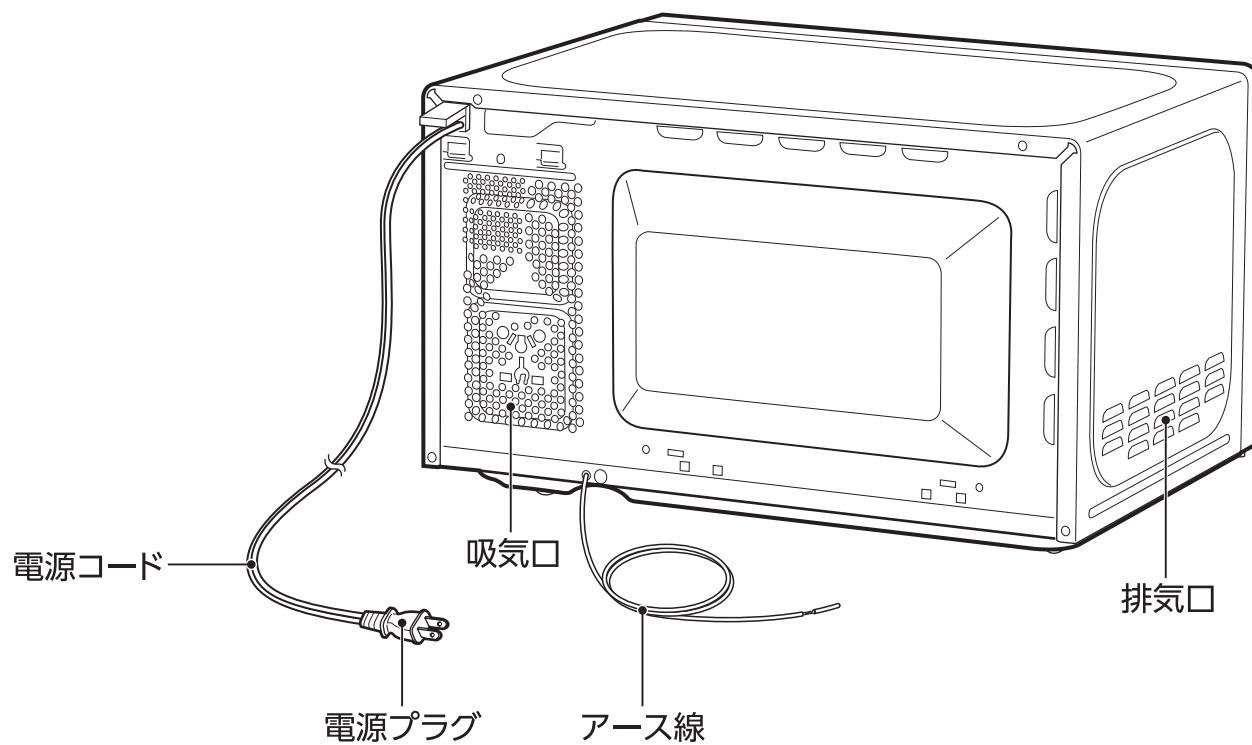
|        |                                                                                                               |                                                                                          |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| ガラス    | 耐熱性がある<br>                   | <b>使えます</b><br>・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<br>                   | <b>使えません</b><br>・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<br>(耐熱温度：140℃以上)<br>  | <b>使えます</b><br>・「電子レンジ使用可能」の表示のあるものが使えます。<br>・ふたは、熱に弱いものがあるので、耐熱温度を確認してください。             |
|        | 使耐熱性がない<br>(耐熱温度：140℃未満)<br> | <b>使えません</b><br>・熱で変形するものも使えません。<br>(発泡スチロール・ポリスチレン・ポリエチレン・フェノール樹脂・メラミン樹脂・ユリア樹脂など)       |
| 陶磁器・漆器 | 陶器・磁器<br>                   | <b>使えます</b><br>・ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。<br>・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。 |
|        | 漆器<br>                     | <b>使えません</b><br>・塗りがはげたり、ひび割れしたりすることがあります。                                               |
| 金属     | アルミ・ほうろうなどの金属容器<br>        | <b>使えません</b><br>・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。                                    |
| その他    | 紙・木・竹<br>                  | <b>使えません</b><br>・加熱しすぎると燃えたりすることがあります。<br>・釘や針金など金属を使用しているものは使えません。                      |
|        | ラップ<br>(耐熱温度：140℃以上)<br>   | <b>使えます</b><br>・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。                                          |
|        | アルミホイル<br>                 | ・なま物の解凍などで部分的に使うことがあります。<br>(庫内壁面に近づけたり、鋭利な部分をつくらないようにしてください。)                           |

## 4. 各部の名称

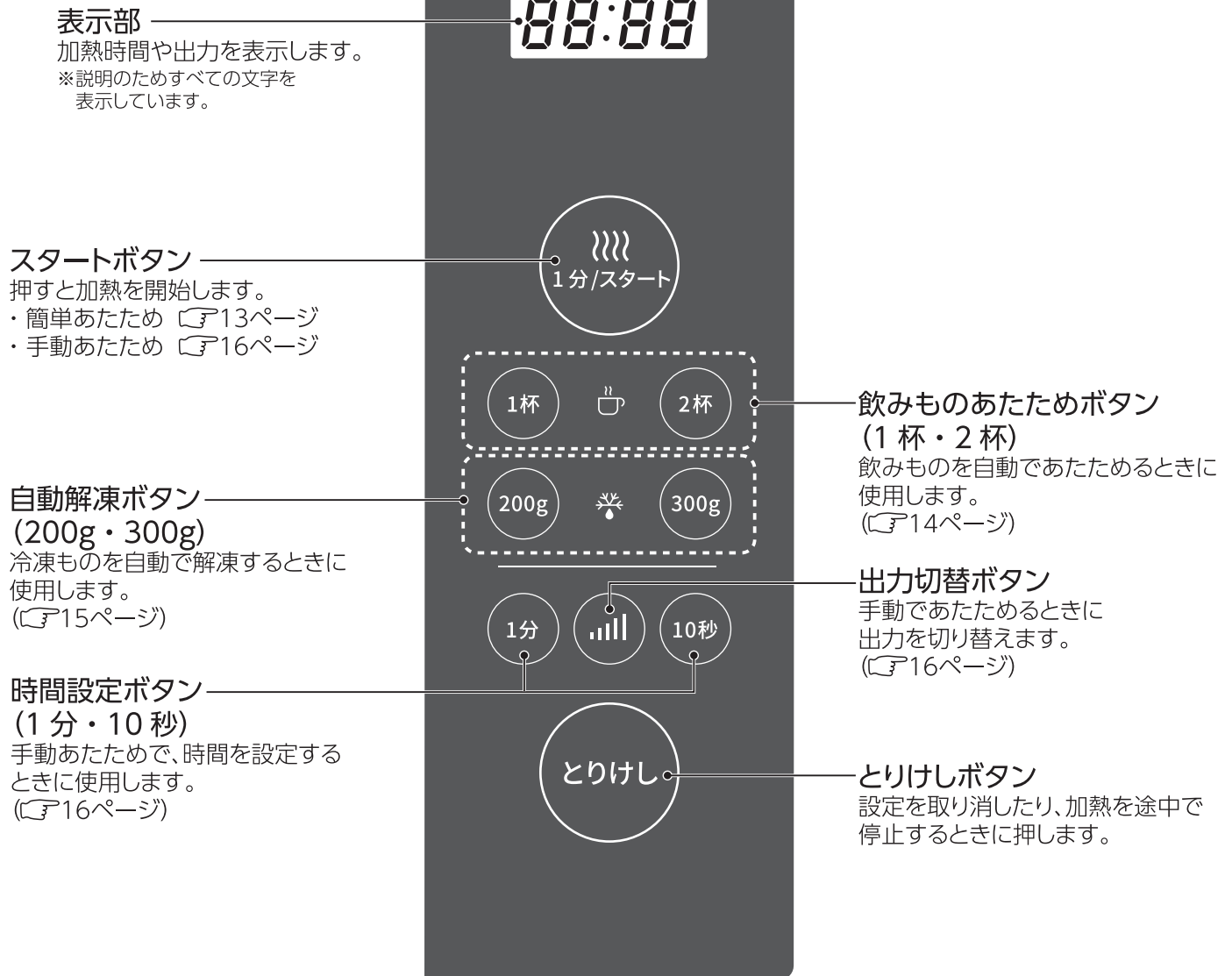
### 庫内



### 背面



## 操作部



## 付属品

※破損したり、紛失したときは、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

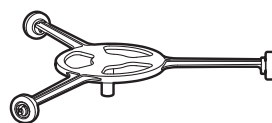
### 丸皿

回転ローラーにのせて  
使用します。



### 回転ローラー

庫内にセットし、  
丸皿を上に乗せます。



## 5. 据え付け

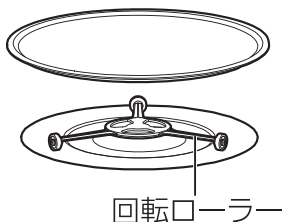
**1** 5ページの「安全に設置する」に従って、設置する

**2** 扉を開けて、傷防止用のビニールシートを外す

1. 扉固定用のテープを外します。
2. 扉を開けて、傷防止用のビニールシートを外します。
3. 丸皿を取り出し、梱包材を外します。

**3** 丸皿をセットする

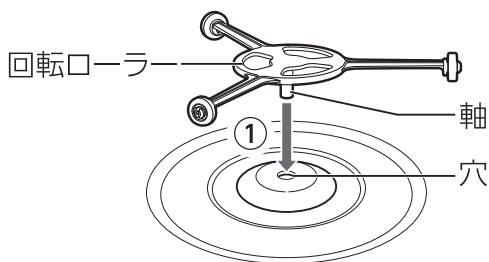
- ・ 回転ローラーの上に丸皿をのせます。



回転ローラー

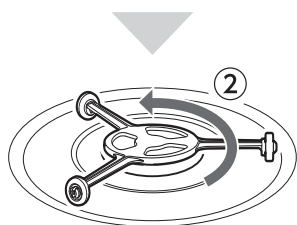
回転ローラーの取り付けるときは

- ① 回転ローラーの軸を庫内中央の穴に差し込む。
- ② 回転ローラーを回転させ、軸が突き当たるまで差し込む。



回転ローラー

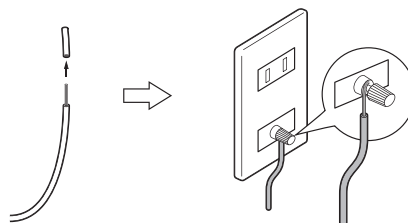
軸  
穴



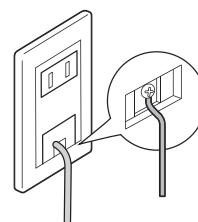
**4** アース線を接続する

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剥き取り、誘導部分をアース端子に差し込んで固定します。

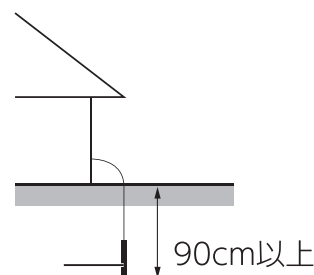


- ・ ふた付きの場合は開けて接続してください。



アース端子付きコンセントがない場合

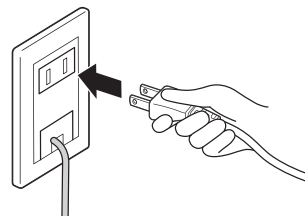
- ・ アース棒の設置が必要です。販売店または電気工事店にご相談ください。



**警告**

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。

**5** 電源プラグをコンセントに差し込む



## 6. 使いかた

### 基本操作

#### 電源の入れかた

- 扉を開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。
- 扉を開けたときは、庫内灯が点灯します。  
※庫内灯は約10分後に消灯しますが、電源は切れません。
- ※扉を閉めたあと、無操作状態が約5分間継続すると電源が切れ、表示部が消灯します。
- ※設定中、無操作状態が約1分間継続すると表示部に「0」を表示します。

電源「入」時の表示



#### 操作を取り消すとき／加熱を停止するとき

- 操作を取り消すときや加熱を停止するときは、「とりけし」ボタンを押してください。



#### 加熱を一時停止するとき

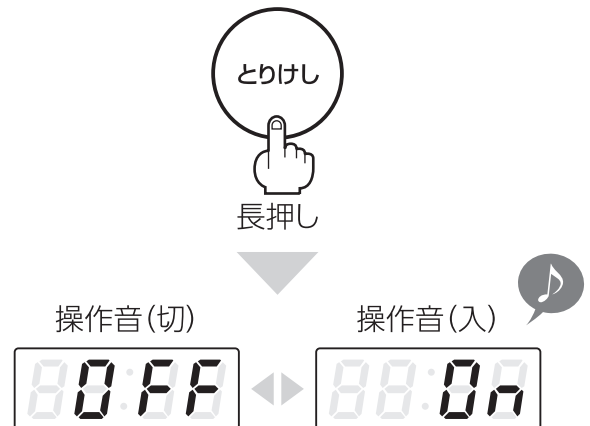
- 加熱中に扉を開けると、加熱を一時停止します。
- 加熱を再開するときは、扉を閉め、「スタート」ボタンを押してください。



「スタート」ボタンを押すと、  
加熱を再開します。

#### 操作音（“ピッ”音）を消すとき

- 表示部に「0」が表示されているときに、「とりけし」ボタンを3秒以上長押ししてください。長押しするたびに、操作音（入／切）が切り替わります。
- ※停電等から復旧したあとも、設定は記憶しています。



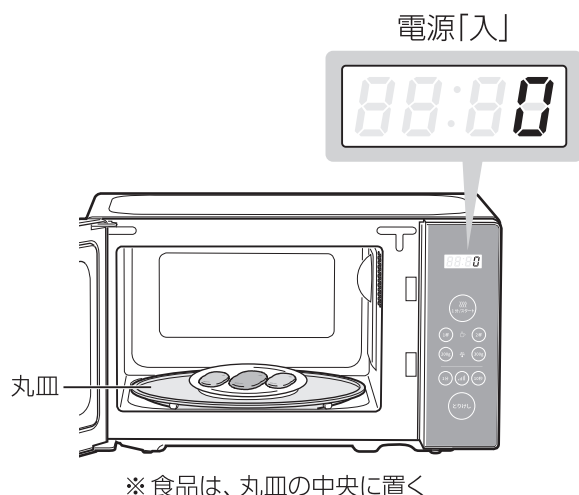
※3秒経過すると、表示部は「0」表示に切り替わります。

#### 取り忘れ防止機能

- 本製品は取り忘れ防止のために、調理終了後扉を開けないと、「ピッ、ピッ、ピッ」とお知らせ音が鳴ります。
- お知らせ音は1分ごとに5回くり返し、5分後に電源が切れます。

## 1 食品を庫内に入れ、扉を閉める

- ・扉を開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。
- ・食品は耐熱性の容器に入れ、丸皿の中央に均等に配置してください。



### 加熱を停止するときは

- ・加熱を途中で停止するときは、「とりけし」ボタンを押してください。



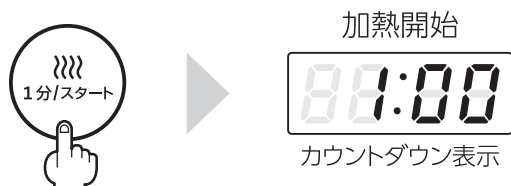
### 加熱を一時停止するときは

- ・加熱中に扉を開けると、加熱を一時停止します。
- ・加熱を再開するときは、扉を閉め、「スタート」ボタンを押してください。加熱を再開します。



## 2 「スタート」ボタンを押す

- ・加熱時間「1分」を表示し、加熱を開始します。
- ・加熱中は庫内灯が点灯し、表示部に残り時間をカウントダウン表示します。



### 加熱時間を変更するときは

- ・加熱中に「スタート」ボタンを押すと、加熱時間が1分増えます。
  - ・「スタート」ボタンを押すたびに加熱時間が1分増え、最大5分まで設定できます。
- ※ 加熱し過ぎないように様子を見ながら加熱してください。

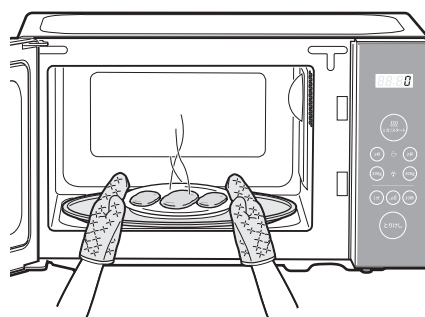


- ※ 「スタート」ボタンを押すたびに1分増えます。
- ※ 加熱中はカウントダウン表示します。



## 3 加熱終了

- ・加熱が終了すると、「ピー…」とお知らせ音が4回鳴ります。



### 注意

加熱後しばらくは容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

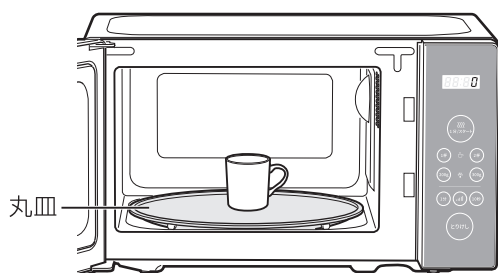


## 警告

- ・飲みものは、加熱し過ぎないように注意する
- ・飲みものは、加熱前・加熱後にスプーンなどでかき混ぜる  
飲みもの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。加熱し過ぎたときは、庫内で冷ましてから取り出してください。

## 1 食品を庫内に入れ、扉を閉める

- ・扉を開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。
- ・一度にあたためられる量は、「1杯」または「2杯」です。
- ・食品は耐熱性の容器に入れ、丸皿の中央に置いてください。



※ 食品は、丸皿の中央に置く

## 2 「飲みものあたため」ボタン(1杯または2杯)を押し、加熱を開始する

- ・1杯をあたためる場合は「1杯」ボタン、2杯をあたためる場合は「2杯」ボタンを押してください。
- ・加熱中は庫内灯が点灯し、表示部に残り時間をカウントダウン表示します。

※「飲みものあたため」ボタンの「1杯」、または「2杯」は目安です。

※加熱が足りないときは食品を取り出して混ぜたり、食品の量を調節したりして、様子を見ながら手動であたためてください。

☞「手動あたため(16ページ)」参照

※加熱し過ぎないように様子を見ながら加熱してください。

### 「飲みものあたため」ボタンと加熱時間について

- ・「飲みものあたため」ボタンと加熱時間については次の表をご参照ください。

※加熱時間は、ご使用になる地域の電波周波数によって異なります。

電源周波数と地域について詳しくは、「電源周波数と地域について(☞22ページ)」をご参照ください。

|    | ■「50Hz」の地域で<br>ご使用の場合 | ■「60Hz」の地域で<br>ご使用の場合 |
|----|-----------------------|-----------------------|
| 1杯 | 加熱時間: 1分35秒<br>       | 加熱時間: 1分45秒<br>       |
| 2杯 | 加熱時間: 3分30秒<br>       | 加熱時間: 3分45秒<br>       |

### 加熱を停止するときは

- ・加熱を途中で停止するときは、「とりけし」ボタンを押してください。



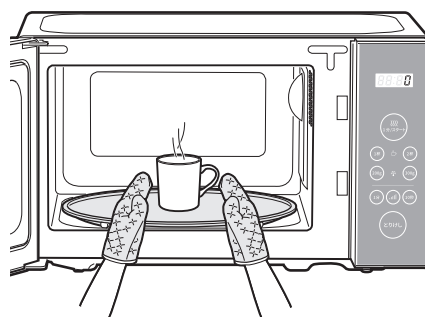
### 加熱を一時停止するときは

- ・加熱中に扉を開けると、加熱を一時停止します。
- ・加熱を再開するときは、扉を閉め、「スタート」ボタンを押してください。加熱を再開します。



## 3 加熱終了

- ・加熱が終了すると、「ピー…」とお知らせ音が4回鳴ります。



## 注意

加熱後しばらくは容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

## 自動解凍

### ● 冷凍ものを解凍するとき。

- 食材は3cm以内に厚さをそろえてください。
- 解凍しかかっている食材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。
- 少量の食材（100g未満）は、煮えや変色のおそれがありますので解凍はできません。
- 食材の細かい部分や薄い部分にはアルミホイルを巻くと、煮えや変色をおさえることができます。

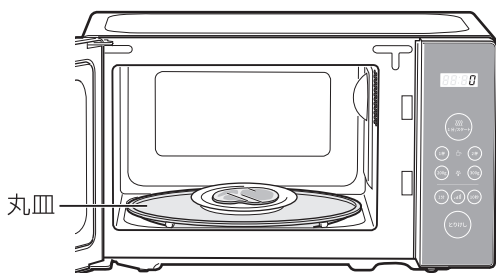


### 注意

アルミホイルを使用するときは、庫内壁面に近づけないでください。また、鋭利な部分を作らないでください。火花が出ることがあります。

## 1 食材を庫内に入れ、扉を閉める

- ・ 扉を開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。
- ・ 食材のラップは外してください。
- ・ 食材は耐熱性の容器に入れ、丸皿の中央に均等に配置してください。



※ 食材は、丸皿の中央に置く

## 2 「解凍」ボタン(200gまたは300g)を押し、加熱を開始する

- ・ 食材の重さを目安に、「200g」ボタン、または「300g」ボタンを押してください。
- ・ 加熱中は庫内灯が点灯し、表示部に残り時間をカウントダウン表示します。
- ※ 「解凍」ボタンの「200g」、または「300g」は目安です。
- ※ 300g以上の食材を解凍するときや、うまく解凍ができない場合は、様子を見ながら手動で解凍してください。
- 📖 「手動あたため (16 ページ)」参照
- ※ 加熱し過ぎないように様子を見ながら加熱してください。

### 「解凍」ボタンについて

#### ■ 「200g」の食材を解凍する場合

加熱時間：5 分 30 秒



#### ■ 「300g」の食材を解凍する場合

加熱時間：8 分 30 秒



### 加熱を停止するときは

- ・ 加熱を途中で停止するときは、「とりけし」ボタンを押してください。



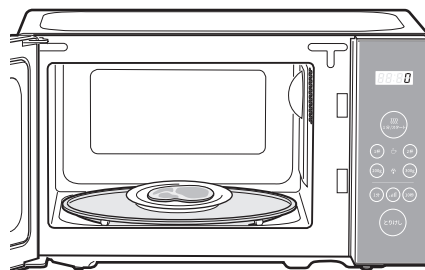
### 加熱を一時停止するときは

- ・ 加熱中に扉を開けると、加熱を一時停止します。
- ・ 加熱を再開するときは、扉を閉め、「スタート」ボタンを押してください。加熱を再開します。



## 3 加熱終了

- ・ 加熱が終了すると、「ピー…」とお知らせ音が4回鳴ります。



## 手動あたため

### ●手動で時間を設定して加熱するときに。

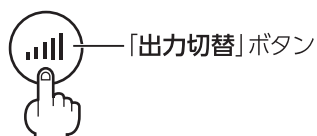
加熱し過ぎないように様子を見ながら加熱してください。

- 量が多いときは、適量に分けて加熱してください。
- ごはんやカレーなどは、平たく均一に一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。
- ラップの使いかたは、8ページ、18ページをご参照ください。
- ゆで野菜を作るときは、18ページをご参照ください。

## 1 食品を庫内に入れ、扉を閉める

- 食品は耐熱性の容器に入れ、丸皿の中央に均等に配置してください。

## 2 「出力切替」ボタンを押す、レンジの出力を選択する



※本製品は、電源周波数「50Hz」地域と「60Hz」地域のどちらの地域でもご使用になれますが、ご使用になる地域によって出力の表示が異なります。

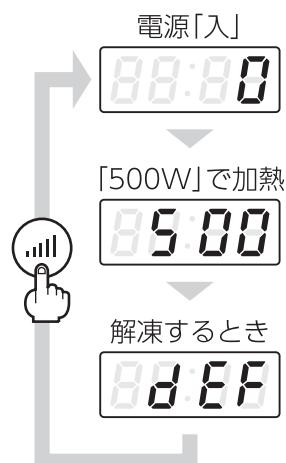
下記の「**出力切替**」ボタンについてをご参照ください。

電源周波数と地域について詳しくは、「**電源周波数と地域について**」(P22ページ)をご参照ください。

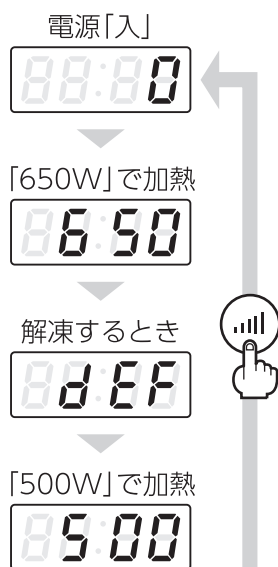
### 「出力切替」ボタンについて

- 「出力切替」ボタンを押すたびに、表示部の表示が下記のように切り替わります。

#### ■「50Hz」の地域でご使用の場合



#### ■「60Hz」の地域でご使用の場合



## 3 「時間設定」ボタンを押す、加熱時間を設定する

### 「時間設定」ボタンについて

- 「時間設定」ボタンを押すたびに、表示部の表示が下記のように切り替わります。
- 加熱時間は「10秒」～「15分」まで10秒刻みに設定できます。
- 「時間設定」ボタンを押し続けると連続して時間が切り替わります。
- 設定を取り消すときは、「とりけし」ボタンを押してください。

#### ■「1分」ボタンを押すと



#### ■「10秒」ボタンを押すと



### 加熱を停止するときは

- 加熱を途中で停止するときは、「とりけし」ボタンを押してください。

### 加熱を一時停止するときは

- 加熱中に扉を開けると、加熱を一時停止します。
- 加熱を再開するときは、扉を閉め、「スタート」ボタンを押してください。加熱を再開します。

## 4 「スタート」ボタンを押す

- 加熱を開始します。
- 加熱中は庫内灯が点灯し、表示部に残り時間をカウントダウン表示します。
- 加熱中に「出力切替」ボタンを押すと、選択されている出力が表示されます。

## 5 加熱終了

- 加熱が終了すると、「ピー」とお知らせ音が4回鳴ります。



### 注意

加熱後しばらくは容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

## 7. 調理の目安

※出力650Wで加熱する場合の目安です。  
500Wで加熱する場合は、加熱時間をもう少し長めに設定してください。

### あたため

| 食 材                                                                                                                                                                                                     | 分 量       | ラップ | 加熱時間   | ワンポイント                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|--------|---------------------------------------------|
| 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、先にタレを塗る。                            |
| てんぷら・フライ                                                                                                                                                                                                | 1人前(150g) | －   | 約1分    | キッチンペーパーなど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。                                      |
| 焼そば・スパゲッティ                                                                                                                                                                                              | 1人前(200g) | －   | 約1分30秒 | 加熱後かき混ぜる。バサつきがあるときは、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   | あんが熱くなるため、控えめに加熱する。                         |
| 肉まん・あんまん                                                                                                                                                                                                | 1個(110g)  | する  | 約40秒   | 底の紙がある場合は取り除き、さっと水にくぐらせたあと、1個ずつゆったりとラップに包む。 |
|  <b>注意</b> ● あんまは、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    | 上下両面に水をふりかけて加熱する。                           |
| みそ汁                                                                                                                                                                                                     | 1杯(150g)  | する  | 約1分    | 加熱前と加熱後にかき混ぜる。                              |
| 煮物                                                                                                                                                                                                      | 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 | 加熱後にかき混ぜる。                                  |
| 丼物                                                                                                                                                                                                      | 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。                              |
| お酒 (常温)                                                                                                                                                                                                 | 1本(180mL) | －   | 約1分    | 加熱前と加熱後にかき混ぜる。                              |
| 茶わんむしのあたため                                                                                                                                                                                              | 1個        | －   | 30～60秒 | 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ため、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   |                                             |

※レトルト食品などで500Wが推奨されている場合は、「出力切替」ボタンで「500W」を選択してください。

## ラップの使いかた

### • ラップをするもの

- ・煮物、蒸し物、汁物、調理済みの冷凍食品全般など、しっとり仕上げたい場合
- ・具の多いスープなど、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、揚げ物、焼き物、炒め物など、水分を飛ばし気味にしたい場合

## ゆで野菜

| 食 材              | 分 量  | ラップ | 加熱時間   | ワンポイント                                                                                        |
|------------------|------|-----|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| じゃがいも<br>さつまいも   | 150g | する  | 約3分    | まるごと加熱する場合は、丸皿の中央を避けて置く。                                                                      |
| にんじん             | 200g | －   | 約6分    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・用途に合わせて切っておく。</li> <li>・容器に入れ、浸るくらいの水を加える。</li> </ul> |
| だいこん             | 200g | する  | 約4分    | 大きさをそろえておく。                                                                                   |
| キャベツ・白菜          | 200g | する  | 約2分30秒 | 芯の太いものは、あらかじめ取り除く。                                                                            |
| 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。                                                                             |
| カリフラワー<br>ブロッコリー | 200g | する  | 約2分30秒 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・小房に分けておく。</li> <li>・あらかじめ食塩水に浸けておく。</li> </ul>        |
| グリーンアスパラガス       | 200g | する  | 約2分30秒 | 根元の固い皮を取り、軽く塩でもんでおく。                                                                          |



### 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・発火の原因になりますのでご注意ください。

## 8. 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。
- 食材の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。火災の原因になります。
- 使用後は、早めにお手入れを行ってください。
- 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。

### 丸皿

薄めた台所用中性洗剤で洗い、水で流す

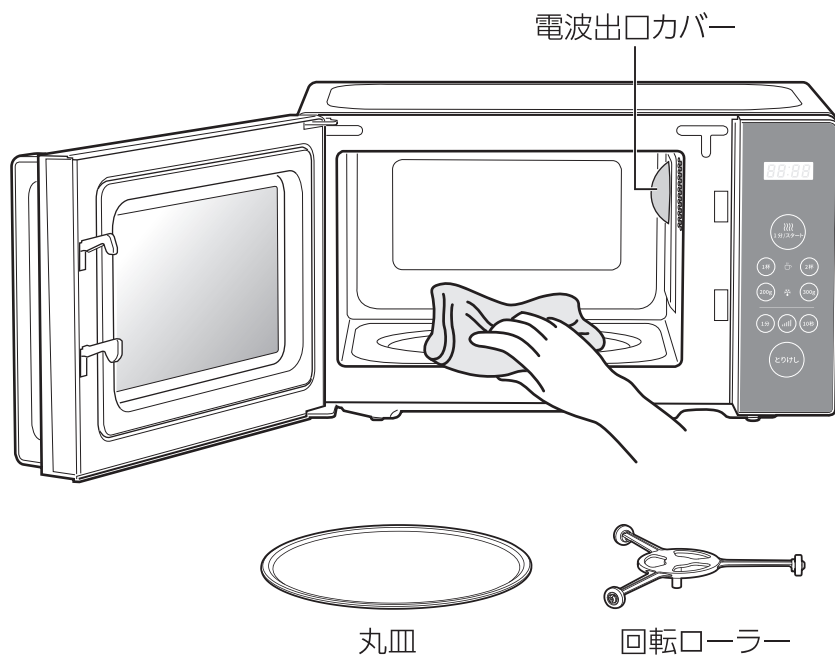
- 洗ったあと、よく乾かしてください。



### 本体・庫内

よくしぼったふきんで拭く

- 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あと、固くしぼった布などで洗剤分を拭き取ってください。
- 庫内のお手入れを行うときは、丸皿と回転ローラーを取り外してお手入れを行ってください。



※取り付けるときは、  
「5. 据え付け (P. 11 ページ)」をご参照ください。

### ⚠ 注意

- 電波出口カバー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。

## 9. 故障かな？と思ったら

ご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うえ、以下の点をご確認ください。

| 状 態                            | 考えられる理由                       | 処 置                                                       |
|--------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| スタートボタンを押しても動作しない              | ● 電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていない    | ● 電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。                               |
|                                | ● 電源ブレーカーが入っていない              | ● 安全を確認のうえ、電源ブレーカーを入れください。                                |
| 加熱中に電源が切れる<br>(ブレーカーが切れる)      | ● 使用できる電気の量を超えている             | ● 他の電気製品のスイッチを切る、別のブレーカーの回路を接続するなどして、回路の容量を超えないようにしてください。 |
| 動作しない                          | ● 扉がしっかり閉まっていない               | ● 扉をしっかり閉めてください。                                          |
| 食品があたたまらない                     | ● 食品がアルミホイルなどでおおわれている         | ● 食品をアルミホイルなどでおおうと、加熱されません。                               |
| 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 | ● 加熱をコントロールしている               | ● 故障ではありません。<br>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               |                               |                                                           |
| 火花が出る                          | ● アルミホイルが庫内壁面に近い              | ● アルミホイルを庫内壁面から離してください。<br>(P 8 ページ)                      |
|                                | ● アルミホイルなどに鋭利な部分がある           | ● アルミホイルは鋭利な部分は作らないでください。<br>(P 8 ページ)                    |
|                                | ● 金銀模様のある容器を使用している            | ● 金銀模様のある容器は使用しないでください。<br>(P 8 ページ)                      |
|                                | ● 庫内に食品かすなどが付着している            | ● 庫内壁面をお手入れを行ってください。<br>(P 19 ページ)                        |
| 加熱中、扉に水滴がついたり落ちたりする            | ● 食品から出た水蒸気が扉に結露する            | ● ふきんで拭き取ってください。                                          |
| 丸皿が回転しない                       | ● 回転ローラー、丸皿が正しくセットされていない      | ● 回転ローラー・丸皿を正しくセットしてください。                                 |
| 丸皿の回転方向が変わる                    | ● 加熱開始のタイミングにより、丸皿は左または右に回転する | ● 故障ではありません。                                              |

それでも解決できないときはお買い上げの販売店にお問い合わせください。



### 警告

- ご自分での分解・修理・改造はしないでください。

## 10. 仕様

|                              |                             |                    |
|------------------------------|-----------------------------|--------------------|
| 品 番                          | CFM-BM172                   |                    |
| 電 圧                          | AC 100V                     |                    |
| 定格周波数※ <sup>1</sup>          | 50Hz                        | 60Hz               |
| 定格消費電力                       | 950W                        | 1300W              |
| 定格高周波出力                      | 500W、解凍(200W)               | 650W、500W、解凍(200W) |
| 発振周波数                        | 2,450MHz                    |                    |
| タイマー                         | 15 分                        |                    |
| 外形寸法                         | 幅 440 × 奥行き 325 × 高さ 255 mm |                    |
| 加熱室の有効寸法                     | 幅 306 × 奥行き 307 × 高さ 190 mm |                    |
| 丸皿径                          | 255mm                       |                    |
| 庫内総容量※ <sup>2</sup>          | 約 17L                       |                    |
| 製品質量                         | 約 11Kg                      |                    |
| 区分名※ <sup>3</sup>            | A                           |                    |
| 電子レンジ機能の年間消費電力※ <sup>4</sup> | 59.5kWh                     | 59.5kWh            |
| 年間待機時消費電力量※ <sup>4</sup>     | 0.0kWh / 年                  |                    |
| 年間消費電力量※ <sup>4</sup>        | 59.5kWh                     | 59.5kWh            |
| 電源コードの長さ                     | 1.5m                        |                    |

※<sup>1</sup> 定格周波数は、ご使用される地域によって異なります。詳しくは、「電源周波数と地域について (22ページ)」をご参照ください。

※<sup>2</sup> 庫内総容量とは、JISの判定基準にもとづき算出された容量です。

※<sup>3</sup> 区分名は、家庭用品品質表示法および省エネ法にもとづき、機能・加熱方式・庫内容量の違いで分かれています。

※<sup>4</sup> 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。

※商品の仕様は予告なく変更することがあります。

## 11. 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。

保証書がありませんと、無料修理保証期間内でも代金を請求される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、お買い上げ日より1年間です。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にお問い合わせください。

## 12. 電源周波数と地域について

本製品は、電源周波数「50Hz」地域と「60Hz」地域のどちらの地域でもご使用になれますが、ご使用になる地域によって、「自動あたため（飲みもの）」の加熱時間と、「出力切替」ボタンを押したときの表示が異なります。

※「自動あたため（飲みもの）」について、詳しくは「自動あたため（飲みもの）」（P.14ページ）をご参照ください。

※「出力切替」ボタンについて、詳しくは「手動あたため」（P.16ページ）をご参照ください。

### 地域により周波数が異なります。

- ご使用になる地域の周波数をご確認ください。

#### ● 50<sup>ヘルツ</sup>Hz 地域

北海道、青森、秋田、岩手、山形、宮城、福島、栃木、群馬、埼玉、茨城、東京、千葉、神奈川、山梨

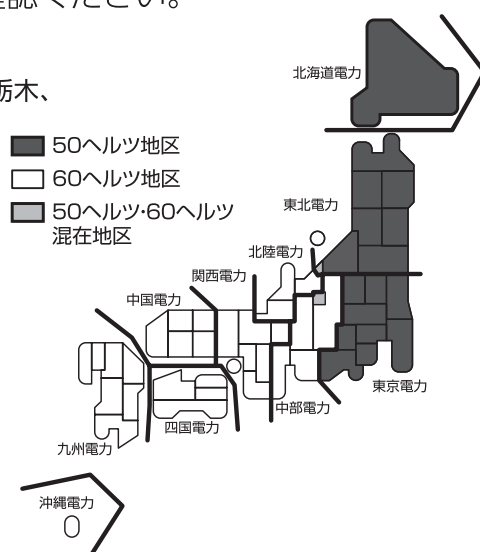
#### ● 混在<sup>ヘルツ</sup>地域（50<sup>ヘルツ</sup>・60<sup>ヘルツ</sup>Hz）

長野、静岡、新潟

※混在地域に関しては、使用地域の周波数を電力会社、不動産会社等にご確認下さいませ。

#### ● 60<sup>ヘルツ</sup>Hz 地域

富山、石川、岐阜、愛知、福井、滋賀、三重、京都、大阪、奈良、岡山、和歌山、兵庫、鳥取、島根、広島、山口、香川、愛媛、高知、徳島、福岡、大分、宮崎、佐賀、熊本、長崎、鹿児島、沖縄



■ ご使用になる地域の電源周波数が不明のときは、お近くの電力会社営業所にお問い合わせください。

■ 必ずアース線を取り付けてご使用ください。

# 電子レンジ 保証書

持込修理

|      |            |                        |            |
|------|------------|------------------------|------------|
| 品番   | CFM-BM172  |                        |            |
| 保証期間 | 本体         | お買い上げ年月日               | 年 月 日より1年間 |
| お客様  | お名前<br>ご住所 | 様 電話 ( )<br>〒          |            |
| 販売店  | 店名<br>住所   | 電話 ( )<br><div>印</div> |            |

本書は、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。

上記「保証期間」中に故障が発生した場合は、商品と本書をご持参ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

- 所定記入欄が空欄のままですと、本書は有効とはなりません。記入のない場合は直ちに買い上げの販売店にお申し出ください。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないように大切に保管してください。

## 〈無料修理規定〉

- 取扱説明書、本体添付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で、保証期間内に故障した場合は、無料修理いたします。
- ご転居、ご贈答品等で修理依頼ができない場合には、下記に記載の連絡先までご相談ください。
- 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) 使用上の誤りや不当な修理、改造による故障及び損傷。
  - (ロ) お買い上げ後の転倒、使用場所の移動、輸送、落下等による故障及び損傷。
  - (ハ) 火災、地震、風水害、ガス害、落雷、その他天災地変、公害や異常電圧その他の外部要因による故障及び損傷。
  - (ニ) 一般家庭用以外（業務用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷。
  - (ホ) 本書のご提示がない場合。
  - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.

\*お客様にご記入いただいた個人情報(保証書控)は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

\*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)、及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い上げの販売店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取扱説明書をご覧ください。

本書に記載の内容とは異なる方法や目的で使用されますと、保証の対象外となります。  
また、生じた損害についても弊社は一切責任を負いません。

この商品についてのお取り扱い・お手入れ方法などのご相談はEメールで受け付けております。商品名・品番・ご相談内容・お名前・お電話番号をご記入の上、ご相談ください

お問い合わせ: cs\_jp@midea.com

販売元：日本美的株式会社

大阪府大阪市淀川区宮原4丁目1-4 KDX新大阪ビル4F