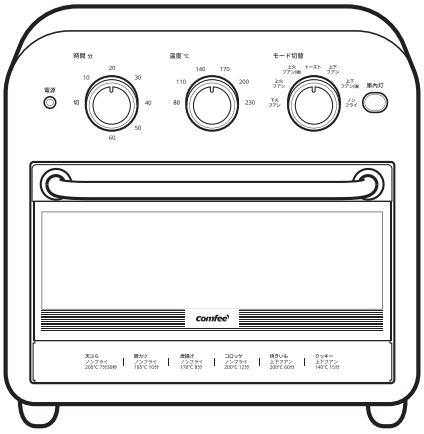
Comfee

家庭用

コンベクションオーブン

CF-CF101

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 …… 5
各部の名称 …… 6
ご使用前の準備 …… 8
使いかた …… 9
お手入れ …… 12
故障かな？と思ったら …… 13
仕様 …… 14
保証とアフターサービス …… 14
保証書 …… 裏表紙

1. 安全上のご注意　必ずお守りください

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

● **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「**禁止**」の内容	必ず実行していただく「**強制**」の内容	「**注意をうながす**」内容

⚠ 危険

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にご相談ください。

通気孔・排気孔や製品のすきま、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にご相談ください。

⚠ 警告

電源プラグ・電源コードは

プラグを抜く

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
- 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
- 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。

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き、本体が冷えてから行う
感電・けが・やけどをする原因になります。

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。

その他

角皿に油を入れて使わない
発煙・発火・火災の原因になります。

通気孔・排気孔をふさがない
故障・感電・発火の原因になります。

屋外で使用しない
故障の原因になります。

必要以上に加熱しない
過熱により発火するおそれがあります。

水ぬれ禁止

水まわりや蒸気のかか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。

調理物が発煙・発火したときは、ドアを開けない
- すぐ電源・時間設定ダイヤルを「切」の位置にして電源を切り、電源プラグを抜いてください。
- 炎が消えるまでドアを開けないでください。空気が入って炎が大きくなります。
- 水をかけないでください。ガラスが割れてけがの原因になります。

スプレーをかけない（殺虫剤、整髪料、潤滑油など）

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

の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。

ドアやガラス窓・ヒーター・サーモスタットに強い衝撃を与えたり、無理な力を加えない
破損・故障・変形してけがの原因になります。

家庭用以外（店舗などでの長時間使用や不特定多数の人の使用など）では使用しない
故障・発煙・発火などの不具合の原因になります。

⚠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・カーテンなどから規定の距離を離して設置する（5ページ参照）
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。
風通しがよく、水などのかからないところに設置してください。

本体の上や下にものを置かない
火災の原因になります。

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

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。

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。

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
使用時以外は、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。

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。

加熱中・加熱後は

接触禁止
使用中や使用後しばらくは、本体の表面・ガラス窓・庫内・ヒーターなど高温になっている部分にさわらない
やけどのおそれがあります。食品を取り出すときは、ミトンやふきんなどを使用してください。

使用中は、本体から離れない
調理物が発火することがあります。離れるときは、電源を切ってください。

その他

使用後はお手入れを行う
調理くずなどが残ったまま使用すると発煙・発火の原因になります。

使用するときは、必ずパンくずトレイをセットする
熱によるテーブルの変質や火災の原因になります。

アルミホイルなどをパンくずトレイに敷いて使用しない
火災・故障の原因になります。

調理以外の目的で使わない
故障の原因になります。

ドアを開けたまま加熱しない
調理物の発火・やけどの原因になります。

ドアやガラス窓が損傷したときは使用しない
けが・感電・やけどの原因になります。点検・修理は、お買い上げの販売店へご依頼ください。

付属のクッキングトレイ以外を取り付けて使用しない
故障・発火・やけどの原因になります。

付属のクッキングトレイを直火にかけたり、他の調理器具に使用しない
変形・破損の原因になります。

次のような調理はしない
故障の原因になります。

- **バターやジャムを塗ったパンを焼かない**
  発火して火災の原因になります。
- **缶詰や瓶詰めを直接加熱しない**
  破裂してやけどやけがの原因になります。
- **肉・魚やフライなど油の出るものは、エアフライバスケットや焼き網で調理しない**
  角皿を使用せずに直接加熱すると発火・やけど・火災の原因になります。
  汁や油が多く出るものは、アルミホイルを使用している場合でも角皿を使用してください。
- **角皿に水や調味料などの液体を入れて使用しない**
  発煙・発火・やけどの原因になります。
- **蒸し物料理はしない**
  水蒸気で故障の原因になります。
- **湯沸かしや飲み物のあたためなどをしない**
  こぼれたり蒸気の発生により、やけど・故障の原因になります。

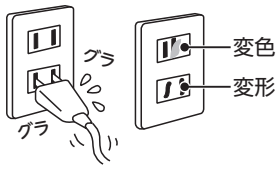
定期的にコンセントの点検をしてください。

- 通電中は電源プラグが多少温かくなりますが、電源プラグが傷ついていたりコンセントとの接触が悪いときなどは異常に熱くなることがあります。コンセントなどの配線器具は、設置後徐々に経年劣化し、発煙・発火・火災の原因になりますので、異常を感じたら、コンセントの点検を行ってください。（下記参照）

コンセントの点検

次のようなときは、早めにコンセントを交換してください。

- 電源プラグにぐらつきがある。
- 電源プラグが差し込みやすく、抜けやすい。
  （正常なコンセントは差し込みがしっかりしています。）
- 変色していたり、変形している。



2. 使用上のご注意

ご使用の前に知っておいていただきたいこと

- 通電開始や通電終了後、しばらく本体よりピチピチと音がすることがありますが、これは金属部分などの熱膨張や収縮によるもので、故障ではありません。
- 使用中や使用後しばらくは、本体の表面・ガラス窓・庫内・ヒーターなど高温になっている部分にさわらないでください。やけどの原因になります。
- 調理中や調理後の熱くなったガラス窓に水をかけたりしないでください。割れてけがをするおそれがあります。また、キズが付いたら使用を中止し、販売店に修理をご相談ください。
- 使用するときは、必ずパンくずトレイを取り付けてください。
- 本製品は庫内が高温になると、サーモスタットのはたらきによりヒーターが自動的についたり消えたりしますが、庫内の温度制御をするためで故障ではありません。
  ※連続して加熱したときなど、庫内の温度が高い状態では調理開始時にヒーターがつかないことがあります。
- ご使用前に、梱包材を取り外してください。「**4.ご使用前の準備** (8ページ) 」をご参照ください。
- はじめてご使用になるときは、少しにおいや煙がでることがありますが故障ではありません。ご使用にともない出なくなります。においが気になる場合は空焼き (8ページ参照) を行ってください。

コンベクションオーブンとは

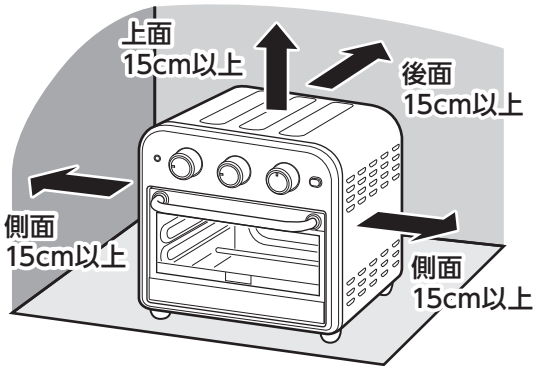
- 上下ヒーターの熱をファンで対流させ、効率よく食材全体を熱で包み込み、均一に加熱します。
- 油分の少ない食材やパン粉を使用する食材でも、少量の油、または油を使用せずにサクサク感ある仕上がりに調理します。
- 冷凍食品や惣菜、油分の多い食材などは、余分な油を落としながら加熱します。

使用時のお願い

- アルミホイルは加熱中、ヒーターに接触すると溶けて付着するおそれありますのでご注意ください。
- クッキングシートはオーブントースターで使用できるものを選んでください。加熱時間や調理条件によっては発火することがありますのでご注意ください。
- 硫酸紙やキッチンペーパー・ケーキ用紙製焼型は、発火のおそれがありますので使用しないでください。
- 熱に弱いトレイ・ラップ・容器・シリコーン容器などは、溶けたり、燃えるおそれがあります入れないでください。
- 開けたドアの上や本体の上に調理物をのせないでください。
- 持ち運ぶときや移動するときに、取っ手や排気孔を持って持ち運ばないでください。
- 加熱中にドアを開ける場合は、ミトンなどを使用し、やけどに注意して短時間で行ってください。
- 庫内やクッキングトレイ・パンくずトレイに調理物の残りなどが付着していたり汚れているときは、汚れたまま放置せず、ご使用のたびにお手入れを行ってください。発煙・発火の原因になります。
- 「肉・魚など油や汁が出るもの」「たれや液体調味料などのかかっているもの」「形がくずれやすいもの」は、付属の角皿を使用して加熱してください。

設置場所について

- 壁や家具などの可燃物から図のように距離を離してご使用ください。
- 側面（右側もしくは左側のどちらかの面）は開放してください。
- 肩より高い位置に設置しないでください。調理物を取り出すときにドアに手が触れてやけどの原因になります。
- 不安定な場所やビニールクロスなど熱に弱い敷物の上、天然木のキッチンカウンターの上、壁や家具の近くでは使用しないでください。



3. 各部の名称

本 体

排気孔

背 面

ファン

サーモスタット

上ヒーター4本
(庫内上)

庫 内

庫内灯

操作部
➡7ページ参照

通気孔
(左右・背面)

トレイ受け(上段)

トレイ受け(中段)

トレイ受け(下段)

パンくずトレイ
挿入位置

電源コード

ガラス窓

取っ手

脚

ドア

下ヒーター2本
(庫内下)

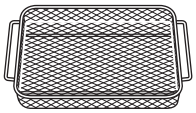
パンくずトレイ➡8ページ参照
※使用中は必ずセットしてください。

電源プラグ

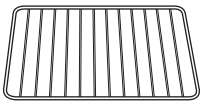
交流100V・定格15Aのコンセントを単独でご使用ください。使用後は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

付属品

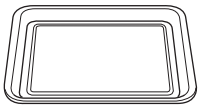
クッキングトレイ (3種) ➡8ページ参照



エアフライバスケット (1枚)



焼き網 (1枚)



角皿 (1枚)

使用中や使用後しばらくは、本体の表面・ガラス窓などが非常に熱くなります。適切な設置場所に設置し、やけどに十分注意してご使用ください。

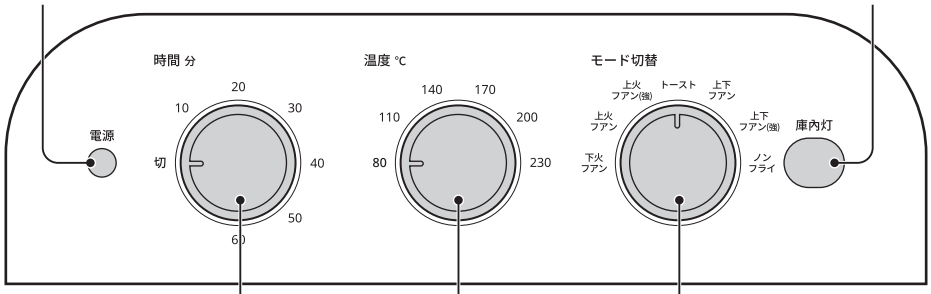
⚠注意

- エアフライバスケット・焼き網・角皿を直火にかけたり、他の調理器具に使用しないでください。変形・破損のおそれがあります。
- 紙やプラスチックなど熱に弱い容器を入れないでください。発火して火災のおそれがあります。
- アルミホイルなどをパンくずトレイに敷かないでください。故障の原因になります。

操作部

電源ランプ
・電源が入ると点灯し、電源が切れると消灯します。

庫内灯スイッチ
・押すたびに庫内灯が点灯／消灯します。



電源・時間設定ダイヤル
・電源の入／切、調理時間（分）を設定します。
※10分以内にセットするときは、「10」以上まで回してから設定時間まで戻してセットしてください。

温度調節ダイヤル
・調理温度を80℃～230℃の範囲で設定します。

モード切替ダイヤル ➡下記参照
・調理モードを選択します。

調理モードについて

● 調理メニューに合わせてモード切替ダイヤルを切り替えてご使用ください。
調理メニューについては、「**調理の目安**（11ページ）」をご参照ください。

モード切替ダイヤル	加熱のしくみ	上ヒーター	下ヒーター	ファン
下火ファン	**下ヒーター**の熱をファンで対流させて加熱します。 《調理例》調理物の表面に焦げ目、焼き色をつけずにあたためるときなど	—	○	○
上火ファン	**上ヒーター**の熱をファンで対流させて加熱します。 《調理例》肉や魚を焼いたり、ケーキや料理の仕上げにあぶって焼き色や焦げ目をつけるときなど	○	—	○
上火ファン（強）	**上ヒーター**の熱をファンで対流させ、強火で加熱します。グリルのように加熱します。 《調理例》肉料理をしっかり炙るときなど	○	—	○
トースト	**上・下ヒーター**の熱で加熱します。 トーストを焼きあげるときに適したモードです。 《調理例》常温トースト、冷凍トーストなど	○	○	○
上下ファン	**上・下ヒーター**の熱をファンで対流させ、食材を熱で包み込んで加熱します。 《調理例》ローストビーフ、クッキー、パンなど	○	○	○
上下ファン（強）	**上・下ヒーター**の熱をファンで対流させ、食材を熱で包み込み、強火でしっかり加熱します。 《調理例》グラタン、えびフライ、唐揚げなど	○	○	○
ノンフライ	**上・下ヒーター**の熱をファンで対流させ、食材全体を熱で効率よく包み込んでサクサク感ある仕上がりに調理します。 《調理例》少量の油または油を使用せずに「サクッ」、「カラッ」と仕上げたいとき、また、冷凍食品や惣菜などの余分な油を落としながらあたためるとき	○	○	○

サーモスタット（庫内温度調節装置）のはたらきについて

● 本製品は、サーモスタットのはたらきにより自動的にヒーターとファンがON／OFFし、庫内の温度を調節します。
ヒーターは調理温度の設定が低くなるほどOFFの時間が長くなります。

4. ご使用前の準備

■ はじめてご使用になる前に

梱包材を取り外す

- 梱包材を取り外し、固定用のテープをはがしてください。
- パンくずトレイ、クッキングトレイ（エアフライバスケット・焼き網・角皿）を取り出してください。
- 庫内を拭いてください。（柔らかい布に水を含ませて固くしぼってからふき、乾いた布で水分をふき取ってください）

空焼きを行う

※はじめてご使用になるときやにおいが気になる場合は、空焼きを行ってください。

- **庫内に何も入れない状態**で、**モード切替ダイヤル**を「**トースト**」、**温度調節ダイヤル**を「**230℃**」、**電源・時間設定ダイヤル**を「**15 分**」にセットして空焼きを行ってください。操作方法について詳しくは、「**5. 使い方**（9〜10 ページ）」をご参照ください。

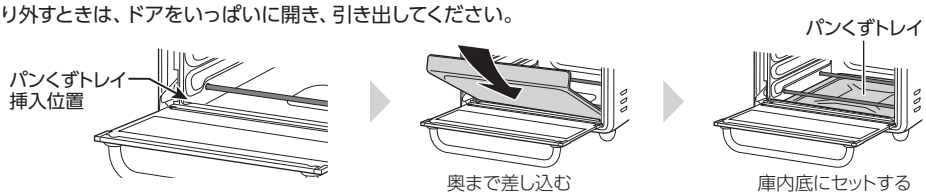
※ 空焼き中ににおいや煙が出ることがありますが、異常ではありません。換気をして空焼きを行ってください。

■ パンくずトレイ・クッキングトレイについて

- パンくずトレイ・クッキングトレイは、ご使用前によく洗い、十分乾燥させてからセットしてください。

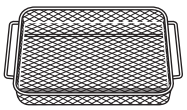
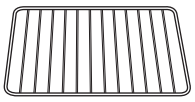
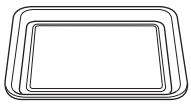
パンくずトレイを取り付ける

- ご使用前に、パンくずトレイを必ず取り付けてください。
  - ・取り付けるときは、ドアをいっぱいに開き、パンくずトレイ挿入位置から庫内奥に突き当たるまで確実に差し込んでください。
    ※パンくずトレイをクッキングトレイ用のトレイ受けに取り付けないでください。
  - ・取り外すときは、ドアをいっぱいに開き、引き出してください。



クッキングトレイについて

- 調理物やメニューに合わせてクッキングトレイ（エアフライバスケット・焼き網・角皿）使い分けてください。
- セットするときは各トレイ受け（上段・中段・下段）に1枚ずつセットしてください。同じトレイ受けに2枚以上のクッキングトレイを同時にセットできません。

 **エアフライバスケット**	● **天ぷら・豚カツ・唐揚げ・コロッケ・えびフライ・ポテトチップ・焼きおにぎりなどを調理するときに使用します。** ● **ノンフライモードで「サクサク」とした仕上がりにしたいときにご使用ください。** ※ 汁や油の出るものを調理するときは、角皿を使用するか、下のトレイ受けに角皿をあらかじめセットしてください。 ※ 調理物によっては、アルミホイルを敷く、または包んで調理してください。
 **焼き網**	● **トースト・ベーグル・グラタン・焼きいも・もちなどを調理するときに使用します。** ※ 加熱によりもちなどが膨らんだ際に、ヒーターに接触しなように注意してください。 ※ 汁や油の出るものを調理するときは、角皿を使用するか、下のトレイ受けに角皿を別途セットしてください。 ※ 調理物によっては、アルミホイルを敷く、または包んで調理してください。
 **角皿**	● **ローストビーフ・ピザ・魚介類や肉類などを調理するときに使用します。** ※ 汁や油の出るものを調理するときは、必ず使用してください。 ※ 発火や故障の原因になりますので、角皿に油や水を入れて調理しないでください。 ※ 調理物によっては、アルミホイルを敷く、または包んで調理してください。

5. 使いかた

⚠注 意

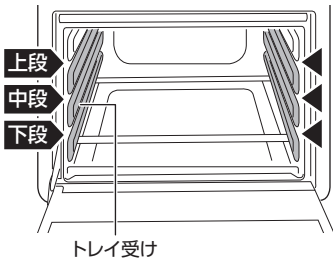
- 使用中や使用後しばらくは、本体の表面・ガラス窓・庫内・ヒーターなど高温になっている部分にさわらないでください。やけどの原因になります。

※はじめてご使用になるときは、少しにおいや煙がでることがありますが、故障ではありません。ご使用にともない出なくなります。においが気になる場合は空焼きを行ってください。

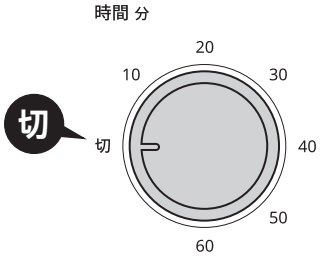
1 調理メニューに合わせて、クッキングトレイをトレイ受け（上段・中段・下段）にセットする

- 庫内奥に突き当たるまで入れてください。
- クッキングトレイの用途については、8ページをご参照ください。
- 調理メニューに合わせたクッキングトレイの使いかたは、11ページをご参照ください。

※ パンくずトレイを必ず取り付けてください。（8 ページ参照）



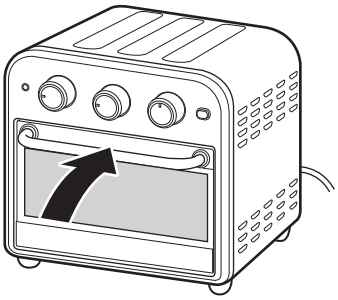
2 電源・時間設定ダイヤルが「切」になっていることを確認し、電源プラグをコンセントに差し込む



3 調理物をトレイに置き、ドアを閉める

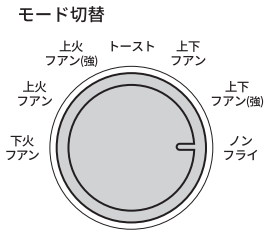
- 調理物を置きにくい場合は、一度クッキングトレイを取り出してから置いてください。
- **汁や油の出るものを調理するときは、角皿を使用するか、下のトレイ受けに角皿をあらかじめセットしてください。**

※ 調理物をこぼしたり、ヒーターに接触しないように入れてください。



4 モード切替ダイヤルで、調理モードを選択する

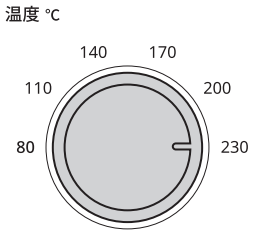
- 調理物や調理メニューに合わせて調理モードを選択してください。
- 調理モードについては「**調理モードについて**（7ページ）」をご参照ください。
- 調理メニューごとの調理モードについては「**調理の目安**（11ページ）」をご参照ください。



「ノンフライ」を選択した場合

5 温度調節ダイヤルで、調理温度を設定する

- 調理メニューに合わせて調理温度を設定してください。
- 調理メニューごとの調理温度については「**調理の目安** (11ページ) 」をご参照ください。



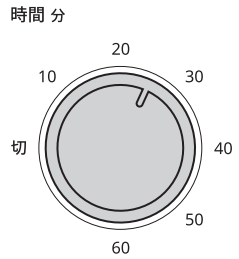
「230℃」に設定した場合

6 電源・時間設定ダイヤルで、調理時間を設定する

※ 10分以内にセットするときは、「10」以上まで回してから設定時間まで戻してセットしてください。

- 電源ランプが点灯し、加熱が開始されます。
- 調理メニューに合わせて調理時間を選択してください。
- 調理メニューごとの調理時間については「**調理の目安** (11ページ) 」をご参照ください。
- 加熱を途中で止めるときは、電源・時間設定ダイヤルを「**切**」の位置まで回してください。

※ 加熱中は本体から離れずに、調理物の様子を見ながら加熱してください。



「25分」に設定した場合

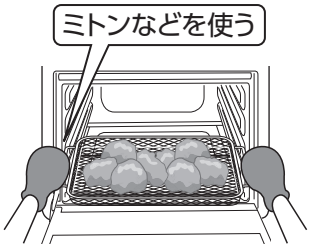
庫内灯について

- 庫内灯スイッチを押すと庫内灯が点灯し、調理物の仕上がり具合を確認できます。もう一度を押すと庫内灯が消灯します。
  ※庫内灯は電源が切れても点灯します。

7 できあがり

- 電源・時間設定ダイヤルが「**切**」になると、“チーン”と鳴り、加熱が終了します。
- 電源が切れると、電源ランプが消灯します。
- **調理物を取り出すときは、ミトンなどを使用して取り出してください。ドアや庫内が大変熱くなっていますので、やけどに十分ご注意ください。**

※ 加熱が足りないときは、様子を見ながら追加加熱をしてください。



お知らせ

・ 加熱終了後、ドアを開けずに庫内に放置すると焼き色が濃くなります。冷凍食品などの中まであたたまりにくい食品などは、加熱終了後の余熱を上手にご利用ください。

8 電源プラグをコンセントから抜く

- **ご使用後は、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が十分冷えてからお手入れを行ってください。**(12ページ参照)

※ ご使用のたびに、庫内やパンくずトレイなどに付着した油や調理物の残りを取り除いてください。

■ 調理の目安

※ 汁や油の出るものを調理するときは、角皿を使用するか、
下のトレイ受けに角皿をあらかじめセットしてください。

● 調理物の種類や加熱前の温度などで仕上がりが異なりますので、様子を見ながら調理してください。加熱が足りないときは様子を見ながら追加加熱をしてください。

調理メニュー	1回量	調理モード	調理温度	調理時間	クッキングトレイ	トレイ受け
常温トースト（2枚焼き）	2枚	トースト	230℃	5〜6分	焼き網	中段
冷凍トースト（2枚焼き）	2枚	トースト	230℃	6〜7分	焼き網	中段
天ぷら	2人分	ノンフライ	200℃	7分30秒	エアフライバスケット	中段
グラタン	2皿分	上下ファン(強)	230℃	13分	焼き網	中段
ピザ（冷蔵品）	1枚(直径22cm)	上下ファン	200℃	7分	角皿	下段
ピザ（冷凍品）	1枚(直径22cm)	上下ファン	200℃	9分	角皿	下段
唐揚げ	2人分	ノンフライ	170℃	8分	エアフライバスケット	中段
クッキー	8個	上下ファン	140℃	15分	角皿	中段
コロッケ	200g	ノンフライ	200℃	12分	エアフライバスケット	中段
焼きいも	2個(600g)	上下ファン	200℃	60分	焼き網	中段
もち	6個	上下ファン	230℃	5分	焼き網	中段
豚カツ	2枚	ノンフライ	185℃	10分	エアフライバスケット	中段
焼き魚	2切	上下ファン	230℃	12分	焼き網	上段

お知らせ

- 調理物が焦げたり焼き色がつきすぎるときは、調理モードを変更するか、調理温度を低く設定してください。
- 冷凍食品の表面についた霜は、取り除いておくと焼きムラなく調理できます。
- 市販の冷凍食品は、「オーブントースター用」と表示してあるものを使用してください。加熱時間はパッケージの記載内容を参考にして様子を見ながら加熱してください。

アルミホイルの上手な使いかた

・油や汁気の飛びやすい調理物は、アルミホイルを敷く、または包んで調理します。
・表面が焦げやすい調理物や厚さのある調理物は、調理の途中で表面に焼き色が付いたらアルミホイルをかぶせます。
※アルミホイルがヒーターに接触しないようにご注意ください。加熱中に接触すると溶けて付着し、故障・発煙・発火する原因になります。

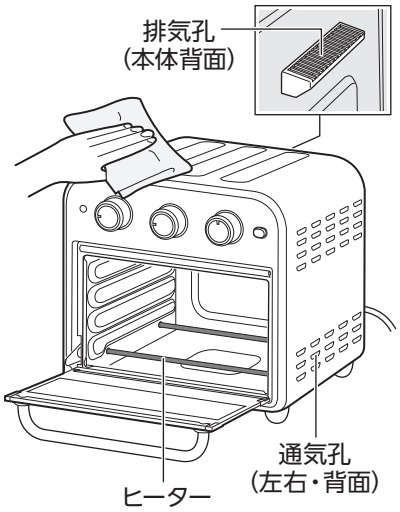
6. お手入れ

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	● お手入れの際は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。感電・けが・やけどをすることがあります。
⚠注意	● 調理物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。 ● お手入れの際は、金属製のたわしや、シンナー・ベンジン・漂白剤・研磨剤入り洗剤などを使わないでください。傷・腐食・変色の原因になります。 ● ヒーター、サーモスタットは傷つけないよう取り扱いに注意してください。ヒーター、サーモスタットが破損・故障するおそれがあります。 ● エアフライバスケット・焼き網・受皿・パンくずトレイは汚れたままや、水を入れたまま放置しないでください。サビが発生するおそれがあります。

本体・ドア・庫内・ヒーター

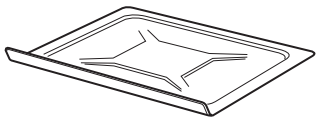
- パンくずトレイ・クッキングトレイを取り外してからお手入れを行ってください。
- 本体・ドアは、柔らかい布に水を含ませ、固くしぼってからふいてください。台所用中性洗剤などをご使用のときは、その後必ず布に水（ぬるま湯）を含ませ、よくしぼってからふき取ってください。そのあと乾いた布でふいてください。
- 通気孔・排気孔に付着したホコリなどは取り除いてください。
- 庫内やヒーターに付着した調理物の残りや汚れは、柔らかい布に水を含ませて固くしぼってからふき取り、乾いた布で水分をふき取ってください。
- 電源プラグの付着した汚れは、乾いた布でふき取ってください。

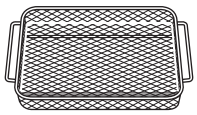


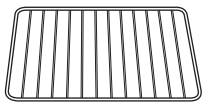
パンくずトレイ・エアフライバスケット・焼き網・角皿

- ご使用のたびにお手入れを行ってください。
- 取り外してから、台所用中性洗剤（食器用）で洗い、よく乾かしてください。
- お手入れが終わったらよく乾かし、本体にセットしてください。

※ 水で急冷しないでください。変形の原因になります。


パンくずトレイ


エアフライバスケット


焼き網

角皿

※角皿は、金属製のヘラや金属製のたわしなど、かたいものでこすらないでください。表面加工がはがれる原因になります。

7. 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
●焼きムラができる ●本体の下や、テーブルが熱くなる	●パンくずトレイや庫内が汚れたままになっていませんか？	●使用後は、お手入れを行ってください。
	●パンくずトレイが外れていませんか？	●パンくずトレイを本体に正しくセットしてください。
●上手に焼けない	●連続して使用していませんか？	●連続して使用すると、サーモスタットが動作して加熱に時間がかかる場合があります。
	●調理モード・調理温度・調理時間を適切に設定しましたか？	●調理物に合わせて、調理モード・調理温度・調理時間を適切に設定してください。
	●庫内が汚れていませんか？	●庫内が汚れているとサーモスタットが正常に動作しません。お手入れをしてください。
●ドアが閉まらない	●パンくずトレイ、クッキングトレイが確実にセットされていますか?	●パンくずトレイ、クッキングトレイを確実にセットしてください。
	●ドアの開閉部分や枠に異物が付着していませんか？	●取り除いてください。
●揚げ物にサクサク感がない	●食材の油分が少なすぎたり、パン粉などが多すぎではありませんか?	●食材に少量の油（オリーブ油）をぬったり、パン粉の料を減らしてください。
●ヒーターが、点いたり消えたりする	●サーモスタットのはたらきによるもので、異常ではありません。	
●煙がでたり、においがする	●はじめてご使用になるときは、少しにおいや煙がでることがありますが、故障ではありません。ご使用にともない出なくなります。においが気になる場合は空焼き（8 ページ参照）を行ってください。	
●電源・時間設定ダイヤルが正しく動作しない	●電源・時間設定ダイヤルを 10 分以内にセットするときは、「10」以上まで回してから設定時間まで戻してセットしてください。	

●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。

⚠危険	● ご自分での分解・修理・改造はしないでください。

長年ご使用のコンベクションオーブンの点検を！

こんな症状はありませんか	● 電源プラグ･電源コードが異常に熱くなる。 ● 電源プラグ･電源コードに傷がついていたり、動かすと、通電したりしなかったりする ● ヒーターやサーモスタットが破損している。 ● 異常な音やにおいがする。 ● 製品に触れるとビリビリ電気を感じる。 ● 自動的に電源が切れないことがある。 ● その他の異常･故障がある。	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。

8. 仕様

品　　番	CF-CF101
電　　源	AC100V　50/60Hz
消　費　電　力	1250W
タ　イ　マ　ー	10秒～60分計（報知音付）
温　度　調　節	6段階（80℃・110℃・140℃・170℃・200℃・230℃）
外形寸法（約）	幅 000 mm × 奥行き 000 mm × 高さ 000 mm
庫内寸法（約）	幅 000 mm × 奥行き 000 mm × 高さ 000 mm
本体質量（約）	約0.0kg（付属品を除く）
電源コード長さ	約0.0m
付　　属　　品	エアフライバスケット×1枚・焼き網×1枚・角皿×1枚

※この製品は、海外ではご使用になれません。FOR USE IN JAPAN ONLY
※商品の仕様は予告なく変更することがあります。

9. 保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■ 保証書

この説明書には製品の保証書がついています。
保証書は、お買い上げの販売店で「お買い上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき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、保証規定に従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、5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、または弊社サービスセンターにお問い合わせください。

コンベクションオーブン 保証書

持込修理

品　　番	CF-CF101	
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 ご住所	様　電話（　　） 〒
販売店	店　名 住　所	電話（　　） 印

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おい買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〉

1.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。
2.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。
3.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。
4.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。**

商品の修理サービスについてのご相談

- 修理、お取り扱いなどのご相談は、まずは、お買上の販売店にお申し付けください。
- 転居や贈答品などでお困りの場合は、弊社のサービスセンターへお問合せください。

お電話でのお問合せ

comfee Japan サービスセンター
受付時間：午前10時～12時・午後1時～5時

ナビダイヤル **0570－080－117（有料）**

・PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。
・土日・祝日、年末年始、お盆期間は休業とさせていただきます。

Eメールでのお問合せ **cs_jp@feelcomfee.com**

お問合せの際は、商品名・品番・ご相談内容・お名前・電話番号をご記入ください。

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