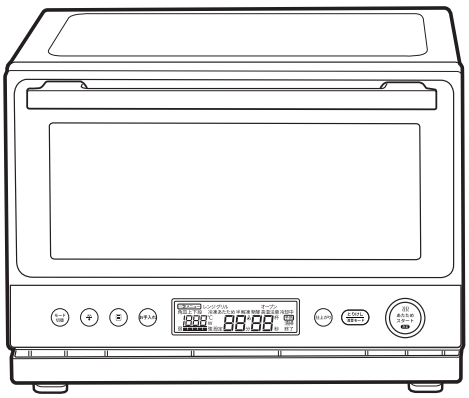
Comfee'

家庭用

26Lオーブンレンジ

CF-DX261-BK

取扱説明書



目次

●安全上のご注意…… 1
●容器について …… 5
●各部の名称 …… 7
●ご使用前の準備 ……9
●使いかた…… 11
●お手入れのしかた …… 51
●故障かな? と思ったら …… 52
●製品仕様 …… 54
●保証書 ……裏表紙

このたびは本製品をお買上げいただきましてまことにありがとうございました。

保証書付き （裏表紙）

安全に末永くお使いいただくために、ご使用前にこの「取扱説明書(保証書付)」をよくお読みになり、正しくお使いください。お読みになったあとは、いつでも取り出せる所に大切に保管してください。とくに1~4ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。

安全上のご注意　必ずお守りください

ここに記した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき危害や損害を未然に防ぐためのものです。ここでは注意事項を「⚠危険」と「⚠警告」と「⚠注意」に区分して安全にご使用いただくために必ずお守りいただくことを記載しています。

記号は＜禁止＞(しないでください) を表示します。
記号は＜強制＞(必ずしてください) を表示します。

⚠危険
人が死亡または重傷を負う可能性が高い内容

分解・改造・修理をしない
分解禁止
火災・感電・けがの原因となります。
※点検・修理は販売店または弊社までご相談ください。

すき間などから異物を入れない
禁 止
本体のすき間や開口部からピンなどの金属物や異物を入れないでください。
感電・ショート・故障・けがの原因となります。

⚠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

アースの取り付けについて
アースを必ず接続
■次のような場合はアースを必ず取り付ける（D 種設置工事）
・湿気の多い場所
・飲食店の厨房
・土間やコンリート床
・酒、醤油などの醸造、貯蔵庫
・水気のある場所
・洗い場などのような水を扱う場所
・水滴が飛び散る場所
・地下室のように結露が起きやすい場所
取り付けをしないと、故障時や漏電時に感電のおそれがあります。

厳 守
■水気の多い所で使用する場合は、漏電遮断器を設置する
詳しくはお買上げの販売店にご相談ください。

禁 止
■次のような場所にアース線を接続しない
・ガス管
・水道管
・電話線
・電線のアース線
爆発や火災の原因となります。

水で濡らしたり水をかけたりしない
水濡れ禁止
本体は防水ではありません。
ショート・感電・故障の原因となります。

お子様だけで使わせない
禁 止
お子様または介護が必要な方だけでのご使用やお子様の手の届く所に保管しないでください。
思わぬ事故・けがの原因となります。

整髪料・殺虫剤などのスプレーを吹き付けない
禁 止
火災の原因となります。

本体にのらない
禁 止
本体にのったり、腰掛けたり、踏み台にしないでください。部品の破損や故障の原因となります。

製品に異常が発生したらすぐに使用を中止する

次のような場合はすぐに使用を中止してください。そのまま使用を続けると発煙・発火・感電・漏電・ショート・けがなどの原因となります。



- 電源プラグや電源コードが異常に熱くなる
- 電源プラグや電源コードを動かすと通電したりしなかったりする
- 異臭がする
- 本体が変形したり異常に熱くなる
- 異常な煙が出ている

電源プラグをコンセントから抜いて販売店または弊社までご相談ください。

※万一、この機器が落下したり破損した場合は、電源プラグをコンセントから抜いて販売店または弊社までご相談ください。

次のような場所で使用しない



- 不安定な場所
- 湿気のある場所（水回り・ふろ場など）
- ホコリや金属片の多い場所
- 油、油煙、引火性ガスの近く
- 屋外（この製品は屋内専用です）
- 燃えやすいものの近く（壁・家具・カーテンなど）
- 樹脂製家具や容器の中または上
- 熱に弱いものの上（畳・じゅうたん・テーブルクロスなど）

感電・ショート・火災・発火の原因、また、事故・故障の原因となります。

高温に注意する



調理後は受皿や食材が、熱くなっています。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。
直接手で触れるとやけどの原因となります。
また、ラップを外す際は蒸気にご注意ください。

食材から煙が出たり発火したときは次の内容を守る



- すぐにドアを開けない
  ※空気が入ると火が大きくなります。
- 電源プラグをコンセントから抜く
- ドアに水をかけない
  ※ガラス窓が割れることがあります。

電源プラグ・電源コードは正しく使う



■濡れた手で電源プラグを抜き差ししない
感電・けがの原因となります。



■電源コードに次のようなことをしない
・傷つける　・引っ張る　・加熱する
・挟み込む　・加工する　・無理に曲げる
・束ねる　・重いものをのせる
・ねじる　・高温部に近づける
感電・ショートの原因となります。



■電源プラグはコンセントの根元まで差し込む
接続が不完全だと、発火やホコリの付着による火災・感電の原因となります。
※また、感電のおそれがありますのでご使用中は電源プラグに触れないでください。



■電源プラグのホコリは定期的に取り除く
電源プラグやその付近にホコリなどの異物が付着しているときは、乾いた布などで取り除いてください。発火による火災・感電の原因となります。



■次のような場合は電源プラグを抜く
・各部品の取り付け、取り外し時
・お手入れ時や移動時
火災・感電・けがの原因となります。



■電源プラグが傷んでいるときやコンセントの差し込みがゆるいときは使わない
感電・ショート・発火の原因となります。



■交流 100V 以外は使わない、コンセントや配線器具の定格を超える使い方はしない
発熱・発火・火災・感電・故障の原因となります。
※たこ足配線はしないでください。
※定格 15A 以上のコンセントを単独で使用してください。



■電源コードを束ねたまま通電しない
過熱によるやけどや火災の原因となります。



■お子様に電源プラグをなめさせない
感電の原因となります。

使用中や使用直後は高温部に触れない



本体・本体内部・ドア・ガラス窓に手や顔を近づけないでください。
やけどの原因となります。

安全上のご注意　必ずお守りください

調理に関するご注意

厳守

■次のような食材を調理する際は発火しないよう注意する
・繊維質の多い食材
・小さくカットされた食材
・少量の食材
ラップをかけたり加熱時間に注意して調理してください。

禁止

■加熱するときは、設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱する
食品の分量に対して加熱時間が長いと、発火・発煙・やけどの原因となります。

厳守

■レンジ加熱中は次の内容に注意する
・卵は黄身を割りほぐして加熱する
・殻や膜がある食材は切れ目を入れる
・びんや密封容器は必ずふたを外す
破裂によるけがややけどの原因となります。

・乳幼児の食材や介護食は加熱後に必ずよく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

■次の食品をそのまま加熱しない
・缶詰、びん詰
・袋詰めの食品
・レトルト食品
・真空パック食品
そのまま加熱すると破裂の原因となります。
別の容器に移して加熱してください。

禁止

■次の食品は加熱しない
・ゆで卵・目玉焼き
・生卵（殻付き／殻なしとも）
加熱すると破裂の原因となります。

禁止

■鮮度保持剤を入れたまま加熱しない
発火や破裂によるやけど・けがの原因となります。

禁止

■油脂分の多い食材や飲み物を加熱し過ぎない
突然沸騰してやけどの原因となります。
加熱し過ぎた場合は、庫内で冷ましてから取り出してください。

⚠注意

人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容

禁止

ドアに無理な力や衝撃を加えない
本体の落下による故障やけが・やけどの原因となります。
また、ドアの変形による電波漏れの原因となります。

厳守

ドアが損傷したら使用を中止する
感電や電波漏れの原因となります。

禁止

ドアにものを挟んだまま使用しない
感電や電波漏れの原因となります。

厳守

本体が落下した場合は使用を中止する
感電や電波漏れの原因となります。

電源プラグを抜く

電源プラグを抜くときはプラグ部分を持って抜く
感電・ショートによる発火の原因となります。

厳守

長期間使用しない場合は電源プラグを抜く
けがや絶縁劣化による感電・ショート・火災の原因となります。

禁止

電源コードは本体の下を通さない
火災の原因となります。

禁止

業務用として使用しない
この製品は一般家庭用です。業務用として使用すると、無理な負担がかかり、火災・故障の原因となります。

禁止

本体を落下させたり、強い衝撃を与えない
破損・故障・感電・けがの原因となります。
※移動時などはとくにご注意ください。

禁止

本体の上にものをのせない
変形・火災の原因となります。

禁止

本体の下のすき間にものを入れない
変形・火災の原因となります。

厳守

本体や各部が冷めてからお手入れをする

高温部に触れるなどしてやけどの原因となります。

禁止

調理以外の目的に使用しない

故障の原因となります。

禁止

金属容器や金串をレンジで使用しない

放電・火花・過熱・やけどの原因となります。
※アルミホイルを使用する場合は、庫内壁面に近づけないでください。

禁止

非耐熱のガラスを使用しない

ガラスが破損し、けがの原因となります。

禁止

必要以上に過熱しない

発煙または発火の原因となります。

厳守

使用後は必ずお手入れをする

汚れや調理くずが残っていると火災の原因となります。

おねがい

・テレビやラジオにノイズが入る場合は本機をテレビやラジオから離して設置してください。

・無線 LAN の機能が低下することがありますので、無線 LAN から離して設置してしてください。

・廃棄の際は、お住まいの自治体のルールに従ってください。

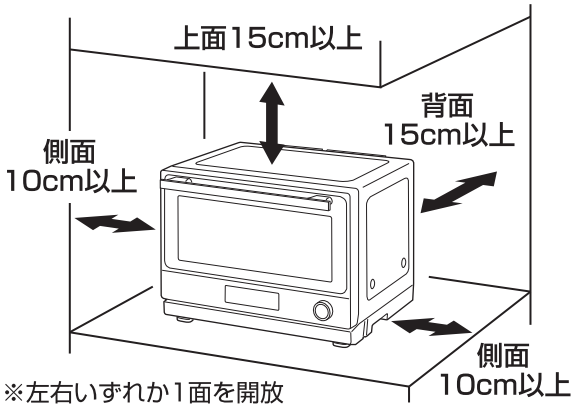
設置に関するご注意

■次の内容を守って設置する

厳守

・肩より高い位置に設置しない
・水平で安定した場所に設置する
・図の距離を空ける

※左右いずれか 1 面を開放する
※カーテンの開閉や揺らいだ際にカーテンに覆われない場所に設置する
※窓・家具のガラスからは 20cm 以上離す



※左右いずれか1面を開放

アースの取り付けについて

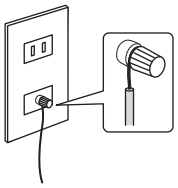
①アース先端の皮をむきます
②先端を外します
※芯線を傷つけないようにお気をつけください。



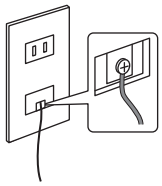
③コンセントにアース線を接続します

アース端子付き

つまみタイプ



ふた付きタイプ



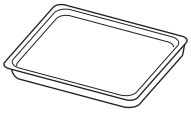
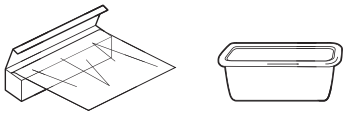
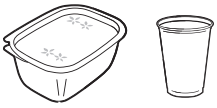
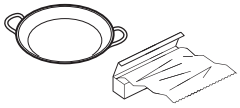
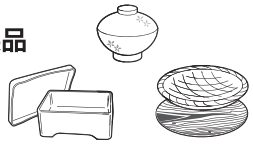
コンセントにアース端子がない場合は

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

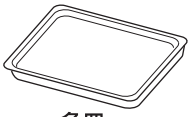
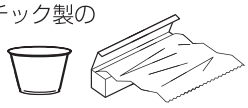
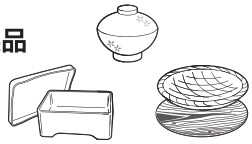
容器について

● 記載のない容器については、容器の販売元、製造元にお問い合わせください。

レンジ加熱

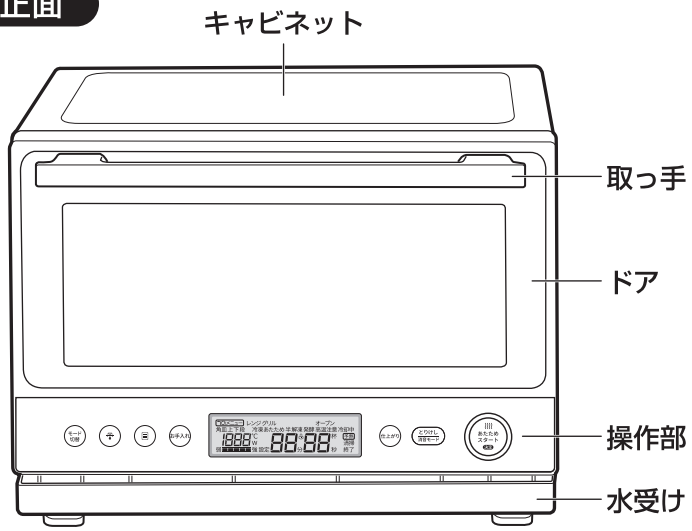
容器の種類	○ 使えます	× 使えません
角皿 スチームカップ	● **スチームカップ** ・本書の使いかたに従って正しくお使いください。 	● **角皿** ・火花が飛ぶ原因となります。 
ガラス	● **耐熱ガラス** ・加熱後急冷すると割れるおそれがあります。 	● **非耐熱ガラス・一般ガラス・強化ガラス** ・割れるおそれがあります。 
陶器・磁器	● **耐熱性のある陶器・磁器** ・加熱後急冷すると割れるおそれがあります。 	● **耐熱のない陶器・磁器** ● **金粉・銀粉・色絵のある陶器・磁器** ・割れたり火花がでるおそれがあります。 
プラスチックなど	● **耐熱性のあるプラスチック容器・シリコン容器・ラップ** ・耐熱温度が140℃以上または「電子レンジ使用可能」の表示があるもの。 	● **耐熱性のない（140℃未満）のプラスチック容器・シリコン容器・ラップ** ● **ふたなど熱に弱いもの** ● **油脂の多い食品などへは高温になるため使えません。** ・高温になり、溶けるおそれがあります。 
金属		● **アルミホイル・ステンレス・ホーロー・金属模様のある容器など** ・解凍時に部分的に使用する場合は、注意して使用してください。 
紙・木・竹	● **クッキングペーパー・クッキングシート** ・加熱しすぎると燃えるおそれがあります。 ・製品の注意事項をよくお読みのうえ、正しくお使いください。	● **耐熱性のない紙** ● **漆器・竹・紙・木製品** 

ヒーター加熱（グリル・オーブン・スチーム）

容器の種類	○ 使えます	× 使えません
角皿 スチームカップ	• 本書の使いかたに従って正しくお使いください。  角皿  スチームカップ	
ガラス	● **耐熱ガラス** • 加熱後急冷すると割れるおそれがあります。 	● **非耐熱ガラス・一般ガラス・強化ガラス** • 割れるおそれがあります。 
陶器・磁器	● **耐熱性のある陶器・磁器** • 加熱後急冷すると割れるおそれがあります。 	● **耐熱のない陶器・磁器** • 割れたり、焦げるおそれがあります。 
プラスチックなど		● **プラスチック容器・シリコン容器・ラップ全般** • 高温になり、溶けるおそれがあります。 • 「オーブン・トースト・グリル使用可」の表示のあるものは、製品の注意事項をよくお読みのうえ、正しくお使いください。 
金属	● **アルミホイル・ステンレス・ホーロー・などの金属製容器** • 取っ手などがプラスチック製の容器は使えません。 	
紙・木・竹	● **クッキングペーパー・クッキングシート** • ただし、「オーブン・トースト・グリル使用可」の表示のあるもの • 加熱しすぎると燃えるおそれがあります。製品の注意事項をよくお読みのうえ、正しくお使いください。	● **耐熱性のない紙** ● **漆器・竹・紙・木製品** • 発煙・発火・火災の原因となります。 

各部の名称

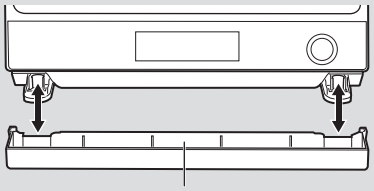
正面



水受けの取り外し・取り付けかた

- ●取り外すときは、水受けの両端を持ち、本体から引き抜いてください。
- ●取り付けるときは、“カチッ”と音がするまで確実に差し込んでください。

※水受けは、食品から蒸発した水分や結露した水滴などを受ける容器です。こまめにお手入れをおこなってください。
※使用するときは必ず取り付けてください。



この部分に水などがたまります。

⚠警 告	**使用中や使用直後は高温部に触れない** 本体･庫内･ドア･ガラス窓に手や顔などを近づけないでください。やけどの原因となります。

付属品

※角皿は、レンジ加熱調理で使用しないでください。

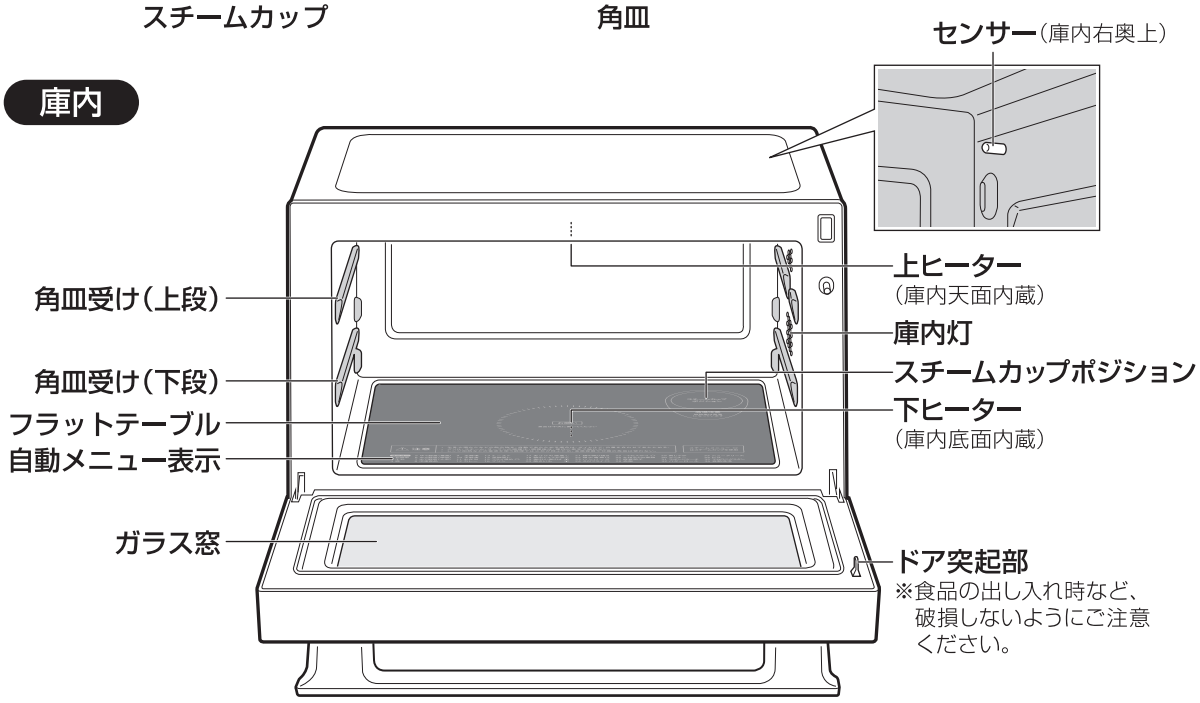


スチームカップ

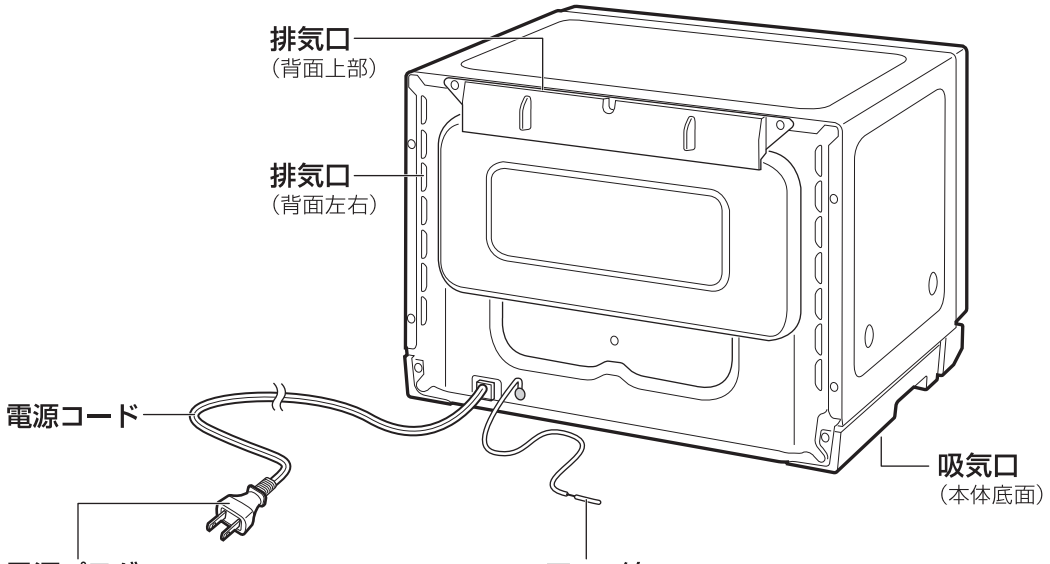


角皿

庫内



背面



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。本体のお手入れをおこなうとき、長期間使用しないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

アース線
※アース線は必ず取り付けてください。
➡4 ページ参照

操作部

※説明のため、すべての文字を表示しています。

解凍ボタン
●自動メニューの「**9. 全解凍**」「**10. 半解凍**」を選択するときに使用します。

お手入れボタン
●お手入れをおこなうときに使用します。
※自動メニュー「**36. 自動洗浄**」が選択されます。

とりけしボタン
●加熱の停止や設定を取り消すときに使用します。

仕上がりボタン
●自動メニューの仕上がりを調節します。

設定ダイヤル
●自動メニューを選択したり、出力・温度・加熱時間などを設定します。



モード切替ボタン
●手動加熱で、加熱の種類を切り替えるときに使用します。

自動メニューボタン
●自動メニュー「**2〜35**」、「**36. 自動洗浄**」を選択するときに使用します。

表示部
●自動メニュー番号・出力・加熱時間などを表示します。

あたためスタート・決定ボタン
●加熱を開始するときや設定した内容を決定するときに使用します。
●「0」表示のときに押すと、クイックあたため（自動メニュー 1）で加熱を開始します。

ご使用前の準備

加熱のしくみ

本製品は、「レンジ加熱」と「ヒーター加熱（グリル・オーブン）」で加熱します。

レンジ加熱のしくみ

電波（高周波）で食品を内と外から同時に加熱します。

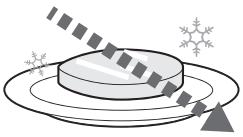
- 電波（高周波）が食品に当たると食品の水分に吸収され、水の分子に摩擦運動が起きます。この摩擦運動による熱で、食品は内と外から加熱されます。

電波の特性

水分のある食品は、吸収されます。



水分が凍っていると、電波が吸収されにくくなります。



耐熱性のあるガラス容器、陶器などは、透過します。



金属製の器などは、反射します。



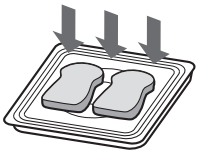
※火花が出ることがあります。

ヒーター加熱のしくみ

庫内の上・下ヒーターを使用して加熱します。

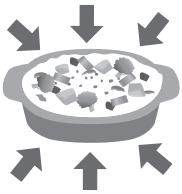
グリル加熱

上ヒーターを使用し、高温で焼き上げます。表面に焼き色をつけたり、火の通りやすい食品を調理するときに使用します。



オーブン加熱

庫内全体を上下のヒーターで一定に保ち、じっくり焼き上げます。中まで熱を通すときに使用します。



スチーム加熱のしくみ

レンジやヒーター（グリル・オーブン）の熱で蒸気を発生させて加熱します。

- 食品の外側が“カリッ”と中は“モチモチッ”とした仕上がりになります。

※セットのしかたは「**スチーム加熱をするときは**（12ページ）」をご参照ください。



スチームカップ

設置する

包装材をすべて取り除き、下記の内容に従って正しく設置してください。設置が終わったら、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。

- **アースの取り付けについて ➡「アースの取り付けについて**（1ページ）」
- **設置のしかた ➡「設置に関するご注意**（4ページ）」

カラ焼きをする

はじめてお使いになるときは、庫内の油を焼き切るためカラ焼きをおこなってください。

ご注意
- 換気のために、窓を開けたり換気扇を回したりしてください。
- 煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は、別の部屋に移してください。
- 油の焦げるにおいや煙が出たりすることがありますが、異常ではありません。
- 空焼きは連続しておこなわないでください。
- 空焼き後に庫内底面に汚れやしみなどが出る場合があります。庫内が冷めてからお手入れをおこなってください。
- 空焼きをせずに調理をおこなってしまった場合でも食品には影響はありません。

1 庫内に何も入れずにドアを閉める

- ドアを開閉すると表示部が点灯し、「0」が表示されます。

2 オーブン（予熱なし）を選択する





3 温度を「200℃」に設定し、決定を押す







4 加熱時間を「20分」に設定する





5 加熱を開始する

- 表示部に残り時間が表示されます。





6 カラ焼き終了

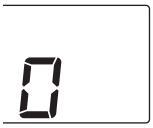
- 加熱終了音が鳴ります。

※ 加熱中や加熱終了後しばらくは、本体・庫内・ドア・ガラス窓に手や顔などを近づけないでください。やけどの原因となります。



※一定時間経過すると、自動で電源が切れます。（12 ページ参照）

電源を入れるときは



- 電源プラグをコンセントにさし込み、ドアを開閉すると表示部が点灯し“0”を表示します。
  ※表示部は、無操作状態が約1分続くと消灯します。
- 電源を再度入れるにはドアを開閉してください。電源が入り表示部が点灯し“0”と表示されます。

※無操作状態で約1分経過すると表示部が消灯し、約5分経過すると自動で電源がOFFになります。

加熱モードについて

- 本製品は、出力や時間を自動で設定して加熱する「**自動メニュー**」と、手動で設定して加熱する「**手動加熱**」があります。調理する内容に合わせて使い分けてください。

自動メニュー



15～40ページ参照

手動加熱



41～50ページ参照

加熱や設定をとりけすときは



- 加熱途中で「**とりけし**」ボタンを押すと加熱が停止し、表示部に“0”と表示されます。
- 設定中に「**とりけし**」ボタンを押すと設定がとりけされ、表示部に“0”と表示されます。

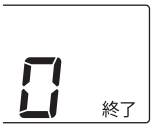
加熱を一時停止するときは



- 加熱途中にドア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、ドアを閉め、「**あたためスタート**」ボタンを押してください。

※一時停止の状態が約10分続くと、加熱や設定が取り消されます。
※加熱途中で食品をかき混ぜたり、取り出すときは、必ずミトンなどを使用してやけどに十分注意してください。

加熱が終了したときは



- 加熱が終了すると「ピーピーピーピー」と終了音が鳴り、表示部には“0”が表示されます。
- 加熱終了後は1分ごとに「ピッ、ピッ、ピッ、ピッ、ピッ」と取り忘れお知らせ音が鳴ります。
  ※ドアを開けたり「**とりけし**」ボタンを押すと、取り忘れお知らせ音は鳴りません。

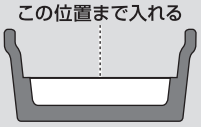
※加熱終了後、本体を冷却するため一定時間冷却ファンが回転する場合があります。

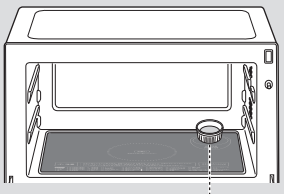
スチーム加熱をするときは

- 付属のスチームカップに水を入れ、庫内右奥の「**スチームカップポジション**」に置いてください。
- 自動メニュー「15」・「19」・「20」・「24」・「25」などで加熱するときにご使用ください。

※カラ（水なし）の状態で加熱しないでください。

●水を段差の位置まで入れてください。
※水は、入れすぎたり少なすぎたりしないように入れてください。

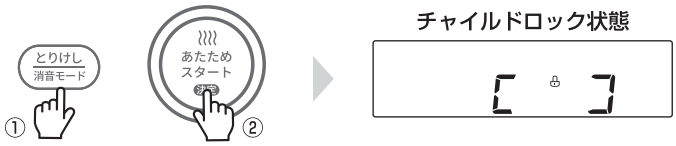




※使用後は高温になりますのでやけどにご注意し、庫内から取り出してお手入れをおこなってください。

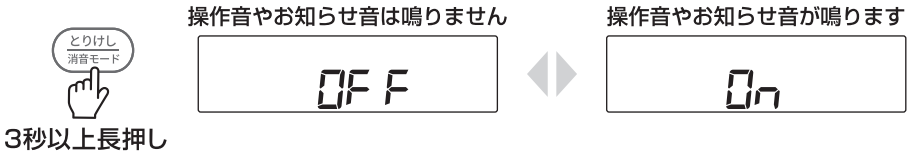
チャイルドロックをかけるときは

- 子供の誤った操作による事故やけがを防ぐときは、チャイルドロックをかけてください。
- チャイルドロックをかけたり、解除するときは、「**とりけし**」ボタンを押しながら「**あたためスタート**」ボタンを押してください。
  ※「**とりけし**」ボタンをはじめに押してください。
  ※「**とりけし**」ボタンを3秒以上押し続けると「**消音モード**（下記参照）」に切り替わります。



操作音やお知らせ音を切るときは（消音モード）

- 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「OFF」と「On」が切り替わります。



知っておいていただきたいこと

- **自動電源OFF機能（省エネ機能）**
  本製品は、無操作状態で約5分経過すると自動で電源がOFFになり待機状態になります。

- **冷却ファンの動作について**
  加熱終了後、本体を冷却するため一定時間冷却ファンが回転する場合があります。
  ※冷却ファンの動作中は、電源プラグを抜かないでください。

- 「**高温注意**」**表示について**
  加熱終了後、庫内が高温になっていると表示部に「**高温注意**」と表示されます。
  続けて加熱するときは「**高温注意**」表示が消灯してから加熱してください。



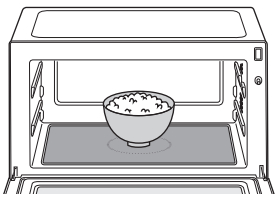
● **ごはん・冷凍ごはんをあたためるときなど、メニューを選ばずレンジ（600W）で加熱を開始します。**
※ 付属の角皿や金属の容器・アルミホイルなどは使用しないでください。
※ おかずや惣菜は、必ず自動メニュー「**2.お惣菜**（**おかずやお惣菜をあたためる**➡16ページ）」であたためてください。
※ 飲み物は突然沸騰（突沸）してやけどの原因となりますので使用しないでください。飲み物のあたためは、必ず自動メニュー「**3.牛乳**（**牛乳・コーヒーのあたため**➡17ページ）」または「**4.酒**（**お酒のあたため**➡18ページ）」であたためてください。
※ 冷凍食品は、自動メニュー「**8.冷凍あたため**（**冷凍食品のあたため**➡20ページ）」であたためてください。
※ お弁当は、必ず自動メニュー「**11.お弁当**（**お弁当のあたため**➡22ページ）」であたためてください。

1 食品を入れる

- 食品は耐熱性の容器に入れてください。
- 食品は庫内中央に置いてください。
- 「レンジあたためのポイント（14ページ）」もご参照ください。

※ ドアを開閉すると表示部が点灯し“0”を表示します。

食品	1回の分量
ごはん（常温）	1～3杯（1杯150g）
ごはん（冷凍）	1～2杯（1杯150g）



● ご飯はラップをせずに加熱します。
● 固めのご飯を加熱するときは、水を少量ふりかけてから加熱します。

2  を押す

- 加熱が開始されます。
- 加熱中は「-（バー）」が連続表示されます。

仕上がりを調節するときは…

- 加熱開始から10秒以内に（仕上がり）を押してください。



● 押すたびに5段階で調節できます。（15 ページ参照）

加熱を一時停止するときは

・加熱中にドアを開けると加熱を一時停止します。
・再開するときは、ドアを閉め、「**あたためスタート**」ボタンを押してください。

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。

3 加熱終了

- 加熱終了音が鳴ります。

※ 加熱が足りないときは、手動加熱レンジ 600W（41～43 ページ）で様子を見ながら加熱してください。



⚠注 意

加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

レンジあたためのポイント

● **レンジであたためるときは、下記を参考に食品に合わせて上手にあたためてください。**
※ 使用できる容器・使用できない容器については「**容器について**（5〜6ページ）」をご参照ください。

⚠警 告

- 食品の温度や種類によって仕上がりが変わります。加熱するときは、加熱時間を控えめにし、様子を見ながら加熱してください。
- 食材が少量のときや油脂の多い食品（バター・生クリーム・オリーブ油など）、パン・さつまいもなどの根菜類、水分の少ない食品は加熱しすぎないように、様子を見ながら加熱してください。発煙・発火の原因となります。
- 液状の食品（コーンが入ったスープ・小豆の粒が入ったおしるこなど）や液体が多い食品は、加熱中や加熱後に突然沸騰（突沸）して飛び散る場合があり、やけどの原因となります。飲みものはあたためる前後にスプーンなどでよくかき混ぜ、時間を控えめに設定し、様子を見ながら加熱してください。
- ゆで卵・うずらの卵・目玉焼き・生卵（殻付き／殻なしとも）などは破裂の原因となりますので加熱できません。
- 食品トレイ、耐熱プラスチックなどは加熱しすぎると、溶けたり変形するおそれがあります。
- 調味料の容器やアルミカップなどは取り出してから加熱してください。火花が出たり、破裂によるけが・やけどの原因となります。
- 庫内に付着した調理物や油を放置したまま加熱しないでください。発煙・発火の原因となります。

※市販の冷凍食品は、製品に記載の加熱方法・加熱時間などを参考にしてください。

上手にあたためるポイント

加熱するときは

- お弁当などは、上下に積み重ねたりせず1個ずつあたためる。
- 容器を必ず確認し、発泡スチロールや耐熱性のない容器は使用しない。
- ゆでる・煮るなどの調理は、
  - •加熱ムラを少なくするため、厚みや大きさをそろえる。
  - •加熱後、庫内から取り出し、ラップをしたまま5分ほど蒸らす。
- 加熱の途中で、裏返したりかき混ぜる。

※ ゆで卵・うずらの卵・目玉焼き・生卵（殻付き／殻なしとも）などは破裂の原因となりますので加熱できません。

解凍・半解凍するときは

- 手動加熱で解凍するときは、必ず「200W」の出力で解凍・半解凍する。
- ラップやふた・飾りなどは取り外し、平皿にキッチンペーパーなどを敷き、食品を置いて解凍・半解凍する。
- 食品は、解凍・半解凍する直前まで冷凍室に入れておく。
- 庫内が熱いときは、庫内が十分に冷めてから解凍・半解凍する。
- 解凍ムラを少なくするため、厚みや大きさをそろえる。

※小さく切ったものや少量で加熱すると、火花が出て焦げたり、乾燥することがあります。
様子を見ながら加熱してください。
※食品の出し入れの際は、やけどをしないように注意してください。

ラップの使いかた

ラップをするとき

- 煮物・蒸し物・汁物・調理済みの冷凍食品全般などをしっかりあたためたいとき。
- 具の多いスープなど、はじけるおそれのあるとき。

ラップをしないとき

- ごはんもの・揚げ物・焼き物・炒め物など、水分を飛ばしたいとき。

※ラップは、余裕をもたせて容器をゆったりと覆い、食品・食材に沿わせます。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りますので注意して使用してください。

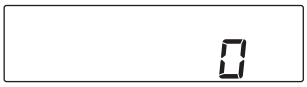
自動メニュー 2〜35 自動メニューの基本操作

● **自動メニュー「2」〜「35」で調理するときの基本操作です。詳しくは、それぞれのメニューの説明をご参照ください。**

1 食品を入れる

- 容器は「**容器について**（5〜6ページ）」をご参照ください。
- 付属の角皿やスチームカップの置きかたは、それぞれのメニューの説明をご参照ください。
- 食品は庫内中央に置いてください。

※オーブン（予熱）メニューは、食品を入れないでください。



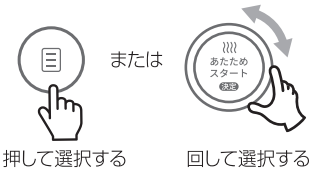
● ドアを開閉すると表示部が点灯し“0”を表示します。

2 自動メニューを選択する

- 「**2**」〜「**35**」の自動メニューを選択できます。
- 「**とりけし**」ボタンを押すと設定が取り消されます。



- 「**解凍**」ボタンを押すと、自動メニュー「**9.全解凍**」・「**10.半解凍**」をワンタッチで選択できます。（21ページ参照）



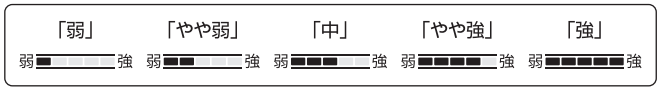
※15.フライ温めの場合

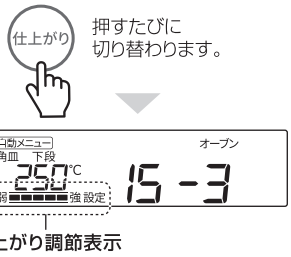


3 仕上がりを調節する

- 押すたびに5段階で調節できます。

※ 仕上がりの強弱は、加熱開始後も10秒以内は調節できます。





4  を押す

- 加熱が開始されます。
- 「-（バー）」を約10秒間連続表示後、メニューによって出力表示または残り時間表示に切り替わります。



約10秒後に「設定」が消灯

※レンジ加熱の場合



※グリル・オーブン加熱の場合



加熱を一時停止するときは

・加熱中にドアを開けると加熱を一時停止します。
・再開するときは、ドアを閉め、「**あたためスタート**」ボタンを押してください。

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。

● メニューによっては加熱途中で裏返したり、食品を入れたりするため、お知らせ音が鳴り、加熱が一時停止します。ドアを開けてそれぞれのメニューに従って調理してください。

5 加熱終了

- 加熱終了音が鳴ります。

※ 加熱時間は、料理の種類や分量によって異なります。

※ 加熱が足りないときは、手動加熱（41〜50ページ）で様子を見ながら加熱してください。



⚠注 意

加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

おかずやお惣菜をあたためる

● **レンジで加熱します。「レンジあたためのポイント**（14ページ）**」もご参照ください。**
※ 付属の角皿や金属の容器・アルミホイルなどは使用しないでください。




角皿(使用不可)

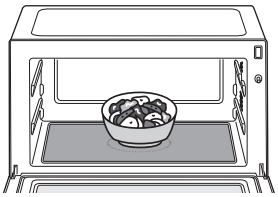
食 品	1回の分量
おかず・惣菜	100～300g

⚠警 告

- 食材が少量のときや油脂の多い食品、パン・さつまいも、水分の少ない食品は加熱しないでください。発煙・発火の原因となります。
- 液状の食品や液体が多い食品は、加熱中や加熱後に突然沸騰（突沸）して飛び散る場合があり、やけどの原因となります。
- ゆで卵・うずらの卵・目玉焼き・生卵（殻付き／殻なしとも）などは破裂の原因となりますので加熱できません。
- 調味料の容器やアルミカップなどは取り出してから加熱してください。火花が出たり、破裂によるけが・やけどの原因となります。

1 食品を入れる

- 容器は「**容器について**（5～6ページ）」をご参照ください。
- 食品によっては、あらかじめ混ぜる・よくほぐすなどをし、なるべく重ならないようにしてください。
- 食品は庫内中央に置いてください。



● はじけるおそれのある食品はラップをしてください。

2 自動メニューを選択する

- お好みで仕上がりを調節してください。



3  を押す

- 加熱が開始され、約10秒後に出力が表示されます。



4 加熱終了

- 加熱終了音が鳴ります。

※ 加熱後、食品をすぐにかき混ぜてください。
※ 加熱が足りないときは、手動加熱レンジ600W（41～43ページ）で様子を見ながら加熱してください。



⚠注 意

加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

使いかた｜自動メニュー3 牛乳・コーヒーのあたため

● **レンジで加熱します。「レンジあたためのポイント**（14ページ）**」もご参照ください。**
※ 付属の角皿や金属の容器・アルミホイルなどは使用しないでください。

3.牛乳




角皿(使用不可)

飲み物	1回の分量
牛乳	1～2杯（1杯200mL）
コーヒー	1～2杯（1杯150mL）

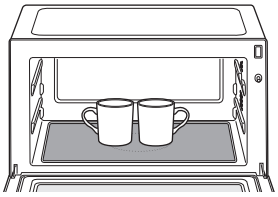
⚠警 告

- 飲み物を加熱しすぎないでください。突沸の原因となります。加熱しすぎたときは、そのまま1～2分ほど庫内で冷ましてから取り出してください。
- 飲み物は、必ず加熱前と加熱後にスプーンなどでかき混ぜてください。
- ビンに入っている飲み物は、必ず容器に移し替えてから加熱してください。

1 飲み物を入れる

- 容器は「**容器について**（5～6ページ）」をご参照ください。
- 飲み物は低めの広口容器に8分目まで入れ、入れすぎたり、少なすぎたりしないように入れてください。
- 2杯入れるときは分量をそろえてください。
- 容器は庫内中央に置いてください。
- 加熱前の温度（基準温度）

牛乳	コーヒー
約9℃	約20℃



● 加熱後、少し時間をおき、スプーンなどでゆっくりかき混ぜてください。

2 自動メニューを選択する

- お好みで仕上がりを調節してください。

※ とろみのある飲み物や、沸騰しやすい飲み物は仕上がりを弱めに設定してください。

1杯の場合

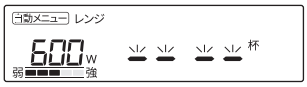


2杯の場合



3  を押す

- 加熱が開始され、約10秒後に出力が表示されます。

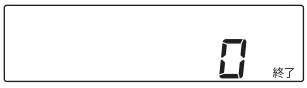


4 加熱終了

- 加熱終了音が鳴ります。

※ 加熱後、少し時間をおき、スプーンなどでゆっくりかき混ぜてください。

※ 加熱が足りないときは、手動加熱レンジ 600W（41～43 ページ）で様子を見ながら加熱してください。



⚠注 意

加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

お酒のあたため

● **レンジで加熱します。「レンジあたためのポイント**（14ページ）**」もご参照ください。**
※ 付属の角皿や金属の容器などは使用しないでください。

4.酒




角皿(使用不可)

飲み物	1回の分量
日本酒	1～2杯（1杯180mL）

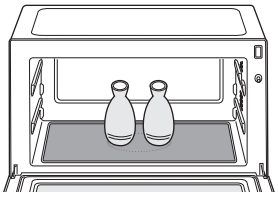
⚠警 告

- お酒を加熱しすぎないでください。突沸の原因となります。加熱しすぎたときは、そのまま1～2分ほど庫内で冷ましてから取り出してください。
- お酒は、必ず加熱前と加熱後にスプーンなどでかき混ぜてください。
- 酒のかんでアルミホイルを使用するときは、庫内壁面やドアに触れないように注意してください。火花が出たり、ドアのガラス窓が割れる原因となります。

1 お酒を入れる

- 容器は「**容器について**（5～6ページ）」をご参照ください。
- お酒は容器の8分目まで入れ、入れすぎたり、少なすぎたりしないように入れてください。
- 2杯入れるときは分量をそろえてください。
- 容器は庫内中央に置いてください。
- 加熱前の温度（基準温度）

お酒
約20℃



● 必ず、加熱前後にかき混ぜてください。

2 自動メニューを選択する

- 仕上がりは弱めに設定し、加熱が足りないときは、手動加熱レンジ600Wで様子を見ながら加熱してください。

1杯の場合

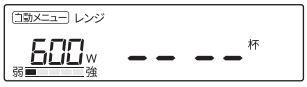


2杯の場合



3 あたためスタート を押す

- 加熱が開始され、約10秒後に出力が表示されます。



4 加熱終了

- 加熱終了音が鳴ります。

※ 加熱後、少し時間をおき、ゆっくりかき混ぜてください。
※ 加熱が足りないときは、手動加熱レンジ 600W（41～43 ページ）で様子を見ながら加熱してください。



⚠注 意

加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

使いかた｜自動メニュー5・6・7 野菜をゆでる

● **レンジで加熱します。「レンジあたためのポイント**（14ページ）**」もご参照ください。**
※ 付属の角皿や金属の容器・アルミホイルなどは使用しないでください。

5.ゆで野菜（葉菜）




角皿(使用不可)

食 品	1回の分量
葉果菜	100～300g

6.ゆで野菜（根菜）




角皿(使用不可)

食 品	1回の分量
根菜	150～600g

7.ゆで野菜（人参）




角皿(使用不可)

食 品	1回の分量
根菜(にんじん)	100～300g

葉果菜

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

- 葉と茎を交互に重ね、太い部分は包丁で切り込みを入れる。
- アクのある野菜（ほうれん草・春菊・小松菜・なす・ブロッコリー・カリフラワーなど）は、加熱前後にアク抜きをする。
- 色の濃い野菜（なす・ブロッコリー・さやいんげん・グリーンアスパラガスなど）は加熱後すぐに水に取り、色止めをする。
- 量が多いときは、半分に分けてラップに包む。
- ラップは幅広く包み、皿からはみ出さないようにする。

根菜

●ラップに包み、ラップの重なり合った部分を下にして皿にのせてください。

■ 丸ごとゆでるとき

- 2個以上のときは仕上がりを同じにするため、大きさをそろえる。
- 洗って皮が付いたままラップで包む。
- 加熱の途中で食品の上下をひっくり返す。
- 加熱後庫内から取り出し、ラップをしたまま5分ほど蒸らす。

■ 切ってゆでるとき

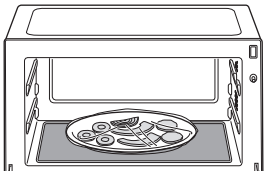
- 皮をむいて大きさをそろえて切り、水をふりラップに包んで平皿にのせる。

ご注意

- 小さく切ったものや少量で加熱すると火花が出て焦げたり、乾燥することがあります。様子を見ながら加熱してください。
- 繊維質の多い食材を加熱するときは、発煙・発火することがありますのでご注意ください。

1 食品を入れる

- 容器は「**容器について**（5～6ページ）」をご参照ください。
- 食品は、なるべく重ならないように入れてください。
- 食品は庫内中央に置いてください。



● ラップを上手に使用してください。

2 自動メニューを選択する

- にんじんは「**7.ゆで野菜（人参）**」で加熱してください。
- お好みで仕上がりを調節してください。

※5.ゆで野菜（葉菜）の場合



3 あたため スタート を押す

- 加熱が開始され、約10秒後に出力が表示されます。



4 加熱終了

- 加熱終了音が鳴ります。

※ 加熱が足りないときは、手動加熱レンジ 600W（41～43 ページ）で様子を見ながら加熱してください。

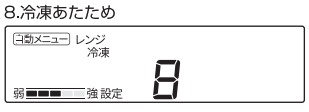


⚠注 意

加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

冷凍食品のあたため

● **レンジで加熱します。「レンジあたためのポイント**（14ページ）**」もご参照ください。**
※ 付属の角皿や金属の容器・アルミホイルなどは使用しないでください。




角皿(使用不可)

食品(例)	1回の分量
冷凍シュウマイ	5～12個

⚠警 告

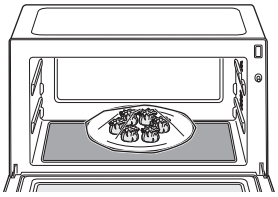
- ゆで卵・うずらの卵・目玉焼き・生卵（殻付き／殻なしとも）などは破裂の原因となりますので加熱できません。
- あんの入った食品（あんまん・今川焼きなど）、パン、水分の少ない食品や少量の食品などは加熱しないでください。発煙・発火の原因となります。

ご注意

- 市販の冷凍食品を加熱するときは、必ず「**電子レンジ可**」と記載のあるものを加熱してください。
- 市販の冷凍食品は、製品に記載の加熱方法・加熱時間などを参考にしてください。
- 食品によっては「8.冷凍あたため」で上手にあたためられない食品があります。その場合は、手動加熱レンジ600W（41～43ページ）で様子を見ながら加熱してください。
- 下記の食品は「8.冷凍あたため」であたためないでください。あたためるときは、手動加熱レンジ600Wで様子を見ながら加熱してください。
  - **・量の少ない食品　・バターなど油のついた食品　・干物など水分の少ない食品**
  - **・根菜類　・パセリや青じそなどの乾燥野菜　・あんまんなど高温になりやすい食品**

1 食品を入れる

- 容器は「**容器について**（5～6ページ）」をご参照ください。
- 食品は、なるべくくっついたり重ならないように置いてください。
- ピラフやチャーハンなどはあらかじめよくほぐしてください。
- シュウマイは両面に水を振りかけます。
- 食品は庫内中央に置いてください。



●「皿にのせて加熱する」と記載のある食品は皿に移し替えてください。

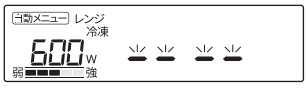
2 自動メニューを選択する

- お好みで仕上がりを調節してください。



3  を押す

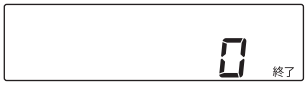
- 加熱が開始され、約10秒後に出力が表示されます。



4 加熱終了

- 加熱終了音が鳴ります。

※ 焼きそばやスパゲティなどは、加熱後すぐにかき混ぜてください。
※ 加熱が足りないときは、手動加熱レンジ 600W（41～43 ページ）で様子を見ながら加熱してください。



⚠注 意

加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

使いかた｜自動メニュー9・10 全解凍・半解凍する

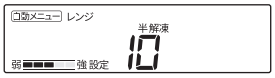
● **レンジで加熱します。「レンジあたためのポイント**（14ページ）**」もご参照ください。**
※ 付属の角皿や金属の容器は使用しないでください。

9.全解凍




角皿(使用不可)

10.半解凍




角皿(使用不可)

食品	1回の分量
全解凍(肉・魚)	100～500g

食品	1回の分量
半解凍(さしみ)	100～500g

⚠警告

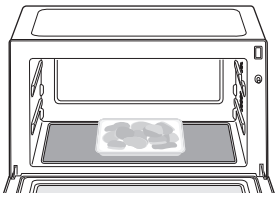
- アルミホイルを使用するときは、庫内壁面やドアに触れないように注意してください。火花が出たり、ドアのガラス窓が割れる原因となります。

ご注意
- グリルやオーブン加熱のあとは庫内が熱くなっていますので、十分に冷めてから解凍・半解凍してください。
  ※庫内が高温になっていると解凍・半解凍ができません。
- 発泡スチロールのトレーは熱で溶けることがありますので、加熱のしすぎに注意してください。

お願い
- 食品は、解凍・半解凍する直前まで冷凍室に入れておいてください。
- ラップなどに包んで冷凍した食品は、平皿にキッチンペーパーなどを敷いた上に置いて解凍・半解凍してください。
- 溶けかけている食品を解凍・半解凍するときは、手動加熱レンジ200Wで様子を見ながら加熱してください。
- 少量（100g未満）の食品を解凍・半解凍するときは、手動加熱レンジ200Wで様子を見ながら加熱してください。
- 300g以上の食品を解凍・半解凍するときは、同量ずつ2つに分けて冷凍したものをご使用ください。

1 食品を入れる

- 容器は「**容器について**（5～6ページ）」をご参照ください。
- 食品の種類、大きさをそろえておくとムラなく解凍・半解凍できます。
- 食品のラップは外し、発泡スチロールのトレーにのせたまま庫内に入れてください。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。
- 食品は庫内中央に置いてください。



● 食品の細い部分、薄い部分にアルミホイルを巻くと、煮えや変色をおさえて解凍・半解凍できます。

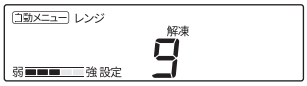
2 自動メニューを選択する

- 肉・魚は「**9.全解凍**」、さしみは「**10.半解凍**」を選択してください。



- 「**解凍**」ボタンを押すと、ワンタッチで選択できます。
  押すたびに「**9. 全解凍**」・「**10. 半解凍**」が切り替わります。
- お好みで仕上がりを調節してください。

※9.全解凍の場合



3  を押す

- 加熱が開始され、約10秒後に出力が表示されます。



4 加熱終了

- 加熱終了音が鳴ります。
- 食品の形状種類によっては部分的に煮えることがあります。

※ 加熱が足りないときは、手動加熱レンジ 200W（41～43ページ）で様子を見ながら加熱してください。



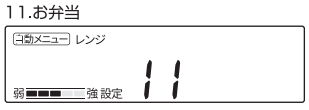
⚠注意

加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

お弁当のあたため

● **レンジで加熱します。「レンジあたためのポイント**（14ページ）**」もご参照ください。**

※ 付属の角皿や金属の容器·アルミホイルなどは使用しないでください。




角皿(使用不可)

食 品	1回の分量
お弁当	250～500g（1人分）

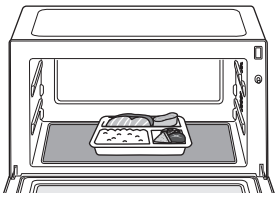
⚠警 告

● ゆで卵·うずらの卵·目玉焼き·生卵（殻付き／殻なしとも）などは破裂の原因となりますので加熱できません。

ご注意
- 調味料の容器·アルミカップなどを取り出してから加熱してください。火花が出たり、破裂によるけが·やけどをするおそれがあります。
- 必ず「**電子レンジ可**」と記載のあるお弁当を加熱してください。
- 必ずお弁当の容器を確認してください。発泡スチロールや耐熱性のない容器は加熱しないでください。

1 食品を入れる

- 容器は「**容器について**（5～6ページ）」をご参照ください。
- お弁当は1個ずつあたためてください。上下に積み重ねたりすると上手にあたたまりません。
- 食品は庫内中央に置いてください。



● ラップやふたは取り外してください。

2 自動メニューを選択する

- お好みで仕上がりを調節してください。



3  を押す

- 加熱が開始され、約10秒後に出力が表示されます。



4 加熱終了

- 加熱終了音が鳴ります。

※ 弁当の種類によって、あたたまり具合が異なります。

※ 加熱が足りないときは、手動加熱レンジ 600W（41～43 ページ）で様子を見ながら加熱してください。



⚠注 意

加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

使いかた｜自動メニュー12 ポークカレーをつくる

● **レンジで加熱します。「レンジあたためのポイント**（14ページ）**」もご参照ください。**
※ 付属の角皿や金属の容器・アルミホイルなどは使用しないでください。




角皿(使用不可)

加熱時間	手動加熱の目安
約51分	レンジ600W 約6分 ＋ レンジ200W 約45分



材料（2人分）

豚肉（角切り）……150g
玉ねぎ……200g
じゃがいも……150g
にんじん……100g
水……250mL
市販のカレールー……60g
塩・こしょう……適量
しょうが・にんにく……1切れ

ポイント!

- 肉や野菜は焦げやすいので、スープから出ないように入れてください。
- 加熱が足りないときは、手動加熱レンジで様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

作りかた

1 豚肉は角切りにし、塩・こしょうで味を整え、玉ねぎはスライス、にんじん・じゃがいもは乱切りする。

2 フライパンを中火で熱し、サラダ油（分量外）大さじ2、しょうが、にんにくを入れて炒め、塩・こしょうをした豚肉を入れて半分火が通るまで炒めてから取り出す。玉ねぎ、にんじん、じゃがいもを加えて半分火が通るまで炒めてから取り出す。

3 25cmの電子レンジ用ボウルにカレールーと水を入れ、ラップで軽く覆い、中央に置く。手動加熱レンジ600Wの加熱を選択し、6分間加熱して取り出し、よくかき混ぜる。

4 「**3**」にステップ「**2**」を加えて混ぜ、ラップで軽く覆い、中央に置き、ドアを閉めて自動メニュー「**12**」で加熱する
※加熱中、カレールーがくっつかないように2回ほどかき混ぜる。

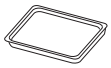
トーストを焼く

● **グリルで加熱します。**

※ 付属の角皿を使用してください。

13.トースト



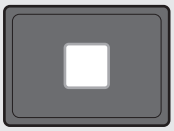


角皿(上段)

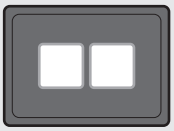
食 品	1回の分量
トースト	1～4枚（4～8枚切り）

お願い

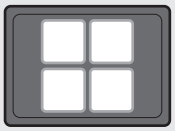
● トーストは角皿の中央に、重ならないように均等に置いてください。



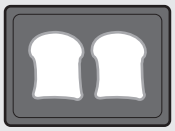
1枚



2枚



4枚

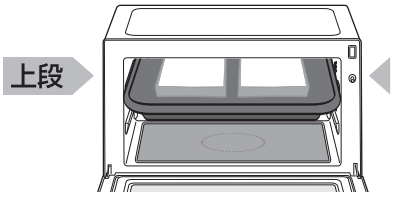


山切りパン2枚の場合

1 トーストを入れる

- トーストを付属の角皿に置き、角皿受け（**上段**）に入れてください。

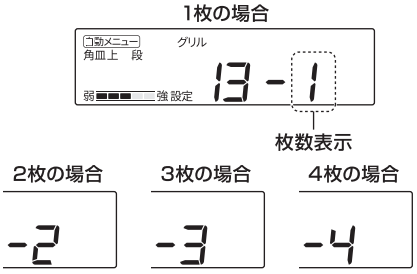
※ トーストの置きかたは上記をご参照ください。



● 「上段」に入れてください。

2 自動メニューを選択する

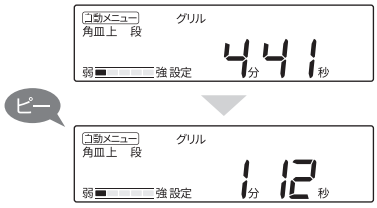
- トーストの枚数に合わせて、自動メニュー「13-1～13-4」を選択してください。
- 仕上がりを調節して、お好み焼き色に調節してください。



3 あたためスタート を押す

- 加熱が開始され、約10秒後に残り時間が表示されます。
- 加熱の途中で“ピー”と鳴ったら、ドアを開けてトーストを裏返し、ドアを閉めたあと「**あたためスタート**」ボタンを押して加熱を再開してください。

※ ドアを開閉しないと加熱を再開できません。



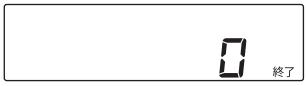
● ドアを開け、上下を裏返してください。

4 加熱終了

- 加熱終了音が鳴ります。

※ 加熱後、庫内に置いておくと余熱により焼き色が濃くなります。

※ 加熱が足りないときは、手動加熱グリル(44 ページ)で様子を見ながら加熱してください。



⚠注 意

加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

使いかた｜自動メニュー14 茶碗蒸し

● **オーブン（予熱なし）で加熱します。**
※ 付属の角皿を使用してください。



角皿（下段）

加熱時間	手動加熱の目安
約35分 （加熱後、庫内で5分蒸らす）	オーブン（予熱なし） 160℃ 約35分 （加熱後、庫内で5分蒸らす）



材料（4人分）

干し椎茸（水に浸したもの）…2枚
海老……4尾
かまぼこ（5mm厚）……4枚
鶏胸肉……100g

A
椎茸の戻し水……大さじ2
醤油……大さじ1
砂糖……大さじ1
B
酒、薄口醤油……各小さじ1/2
卵液
卵……2個
だし汁……2杯（400mL）
薄口醤油……小さじ1
みりん……小さじ2
塩……少々

ポイント!

- 庫内に入れるときは、角皿に冷水を200mL入れてください。
  ※加熱後、角皿に湯が残っている場合はやけどに注意して取り出してください。
- 加熱終了後はドアを開けずに、庫内で約5分間蒸らしてから取り出してください。
- 加熱が足りないときは、手動加熱オーブン（予熱なし）で様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

作りかた

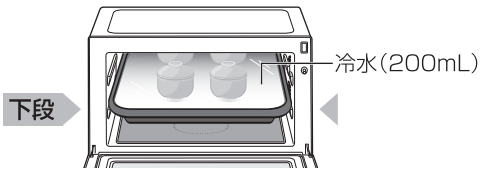
1 椎茸は半分に切り、Aを入れた容器に入れる。ラップをかけず、手動加熱レンジ600Wで1分ほど加熱し、粗熱を取る（ひと肌以下）。

2 鶏胸肉の筋を取り、食べやすい大きさに切り、海老は殻を剥き（尾は残す）、背ワタを取り除き、Bに加え、具材をよく混ぜる。

3 卵を溶き、だし汁を加えてよく混ぜ、薄口醤油、みりん、塩を加えて「卵液」を作り、ざるでこす。

4 4つの容器に「**2**」の具材、「**1**」の椎茸（戻し汁は入れません）、かまぼこの順にそれぞれ4等分にして入れ、「**3**」の卵液をそれぞれ均等に流し入れ（約8分目）、蓋をする。

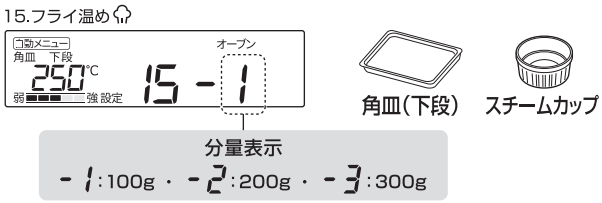
5 「**4**」の4つの容器を角皿に置き、角皿に冷水を200mL入れ、下段に置き、自動メニュー「**14**」で35分加熱します。



6 調理終了後、庫内で約5分蒸してから取り出す。

フライのあたため【スチーム加熱】

● **オーブン（予熱なし）でスチーム加熱をします。**
※ 付属の角皿とスチームカップを使用してください。



加熱時間	手動加熱の目安
約11～12分	オーブン(予熱なし) 250℃ 約11～12分



材料（1人分）

★肉や魚、野菜などの揚げ物料理

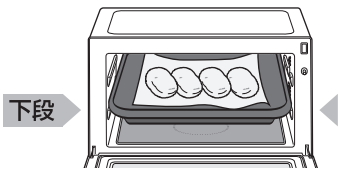
ポイント!

- 付属のスチームカップに水を入れて加熱すると、蒸気により食品の外側が“カリッ”と中は“モチモチッ”とした仕上がりになります。
  ※食品により上手に仕上がらない場合もあります。
- 加熱が足りないときは、手動加熱オーブン（予熱なし）で様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

作りかた

準備 自動メニュー「**15**」は、**スチーム加熱をします。**
付属のスチームカップに水を入れ、庫内の右奥に置く。（右記参照）

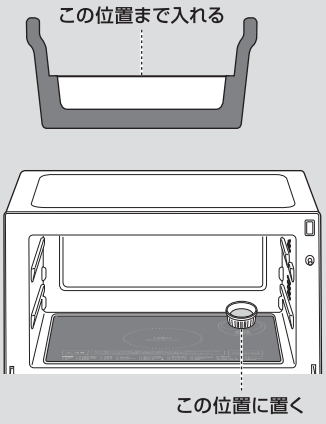
1 クッキングペーパー（オーブン用）を敷いた角皿に揚げ物を並べ、下段に入れて、自動メニュー「**15**」で加熱する。



2 加熱終了後、取り出す。

スチームカップの置きかた

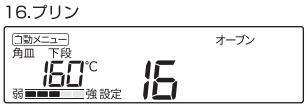
●水を段差の位置まで入れてください。
※水は、入れすぎたり少なすぎたりしないように入れてください。

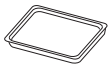


※使用後は高温になりますのでやけどにご注意し、庫内から取り出してお手入れをおこなってください。

使いかた｜自動メニュー16 プリン

● **オーブン（予熱なし）で加熱します。**
※ 付属の角皿を使用してください。




角皿（下段）

加熱時間	手動加熱の目安
約30分	オーブン（予熱なし） 160℃ 約30分

材料（4人分）

牛乳……200mL
砂糖……30g
生クリーム……100mL
卵黄……3個
バニラエッセンス……少々



ポイント!

- 庫内に入れるときは、角皿に冷水を200mL入れてください。
  ※加熱後、角皿に湯が残っている場合はやけどに注意して取り出してください。
- 加熱後、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やしてください。
- 加熱が足りないときは、手動加熱オーブン（予熱なし）で様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

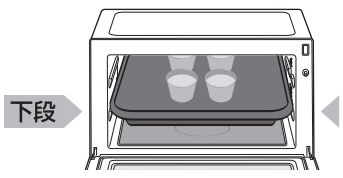
作りかた

1 牛乳、砂糖を耐熱容器に入れ、ラップをせずに、手動加熱レンジ600Wで約2分加熱する。

2 「**1**」に残りの材料を加え、しっかりと均一に混ぜ合わせ、こす。

3 4等分して4個のプリン型に注ぐ。
【プリン型の例】
使用容器：直径8cm、高さ5cmのココット型

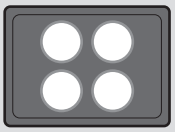
4 プリン型を角皿に載せ、角皿に冷水を200mL入れ、下段に置いてから、自動メニュー「**16**」で加熱する。
※プリン型の置き方は右記をご参照ください。



5 加熱後、取り出し、冷ましてから冷蔵庫で冷やす。

プリン型を並べるときは

●角皿の中央に均等に置いてください。


プリン型：4個

あさりの酒蒸し・鶏のしょうが蒸し

● **レンジで加熱します。「レンジあたためのポイント**（14ページ）**」もご参照ください。**
※ 付属の角皿や金属の容器・アルミホイルなどは使用しないでください。

17.あさりの酒蒸し




角皿(使用不可)

加熱時間	手動加熱の目安
約5分30秒	レンジ600W 約5分30秒



ポイント!

- あさりは、重ならないように並べてください。
- 加熱が足りないときは、手動加熱レンジで様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

材料（4人分）

あさり……400g
日本酒……50mL

作りかた

1 あさりを塩水に30分以上浸けて砂抜きをしてから洗う。

2 底の平らな皿にあさりを重ならないように並べ、日本酒を加えて軽くラップをかけ、庫内の中央に置いて自動メニュー「**17**」で加熱する。

18.鶏のしょうが蒸し




角皿(使用不可)

加熱時間	手動加熱の目安
約8分	レンジ500W 約8分



ポイント!

- 鶏肉にたれを絡ませ、少し冷ましてからお召しあがりください。
- 加熱が足りないときは、手動加熱レンジで様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

材料（2人分）

鶏もも肉……1枚（200g）
しょうが（みじん切り）…1/2個

Ⓐ
醤油……大さじ1
砂糖……大さじ1/2
日本酒……小さじ1

作りかた

1 鶏皮にフォークで穴を開け、肉厚の部分に切り込みを入れる。

2 鶏肉の皮目を上にして皿に置き、しょうがをのせて混ぜ合わせたⒶを鶏肉の上にかける。

3 「**2**」を耐熱容器に入れ、自動メニュー「**18**」で加熱する。

使いかた｜自動メニュー 19・20 鮭の塩焼き・焼きいも【スチーム加熱】

● グリルでスチーム加熱をします。

※ 付属の角皿とスチームカップを使用してください。

19.塩さけ・塩さば





角皿（上段）　スチームカップ

加熱時間	手動加熱の目安
約12分	グリル 約12分



ポイント!

- 加熱が足りないときは、手動加熱グリルで様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

材料（4人分）

鮭の塩焼き……4 切れ（80g/ 切）

作りかた

準備 自動メニュー「**19**」は、**スチーム加熱をします。**
付属のスチームカップに水を入れ、庫内の右奥に置く。「スチームカップの置きかた（12ページ）参照」

1 角皿にアルミホイルを敷き、魚の皮目を上にして並べ、角皿を上段に入れて自動メニュー「**19**」で加熱する。

● オーブン（予熱なし）でスチーム加熱をします。

※ 付属の角皿とスチームカップを使用してください。

20.焼きいも





角皿（下段）　スチームカップ

加熱時間	手動加熱の目安
約50分	オーブン（予熱なし） 230℃ 約50分



ポイント!

- 加熱が足りないときは、手動加熱オーブン（予熱なし）で様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

材料（4人分）

さつまいも……4 本

作りかた

準備 自動メニュー「**20**」は、**スチーム加熱をします。**
付属のスチームカップに水を入れ、庫内の右奥に置く。「スチームカップの置きかた（12ページ）参照」

1 さつまいもにフォークで穴を開ける
※加熱したときに皮が破れないようにします。

2 角皿にアルミホイルを敷き、さつまいもを並べる。

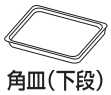
3 角皿を下段に入れ、自動メニュー「**20**」で加熱する。

鶏の照り焼き・鶏の唐揚げ

● **オーブン（予熱なし）で加熱します。**
※ 付属の角皿を使用してください。

21.鶏の照り焼き





角皿（下段）

加熱時間	手動加熱の目安
約21分	オーブン（予熱なし） 230℃ 約21分



ポイント!

- 加熱が足りないときは、手動加熱レンジで様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

材料（4人分）

鶏もも肉……4枚（500g）

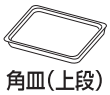
<調味料>
醤油……大さじ2
みりん……大さじ1
日本酒……小さじ2
砂糖……小さじ1

作りかた

1. 鶏皮にフォークで穴を開け、肉厚の部分に切り込みを入れる。
2. 調味料をビニール袋に入れ、鶏肉を加えて袋を結び、上下によく混ぜ、30分ほど漬け込む。
3. 角皿にアルミホイルを敷き、鶏皮を上にして置く。
4. 角皿を下段に入れ、自動メニュー「**21**」で加熱する。

22.鶏の唐揚げ





角皿（上段）

加熱時間	手動加熱の目安
約15分	オーブン（予熱なし） 230℃ 約15分



ポイント!

- 加熱が足りないときは、手動加熱レンジで様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

材料（4人分）

鶏もも肉……4枚（500g）

<調味料>
から揚げ粉……30g

作りかた

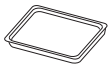
1. 鶏皮にフォークで穴を開け、肉厚の部分に切り込みを入れる。
2. 調味料をビニール袋に入れ、鶏肉を加えて袋を結び、上下によく混ぜ、30分ほど漬け込む。
3. 角皿にアルミホイルを敷き、余分な粉を2回払い落とし、粉が濡れる前に鶏皮を上にして角皿に並べる。
4. 角皿を上段に入れ、自動メニュー「**22**」で加熱する。

使いかた｜自動メニュー23 ハンバーグ

● **オーブン（予熱なし）で加熱します。**
※ 付属の角皿を使用してください。

23.ハンバーグ




角皿（下段）

加熱時間	手動加熱の目安
約24分	オーブン（予熱なし） 230℃ 約24分



材料（4人分）

玉ねぎ（みじん切り）……150g
バター……10g
パン粉……30g
牛乳……大さじ3
ひき肉……400g
塩……小さじ1/2

Ⓐ
卵液……1/2個
こしょう、ナツメグ……各少々

ポイント!

- 加熱が足りないときは、手動加熱オーブン（予熱なし）で様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

作りかた

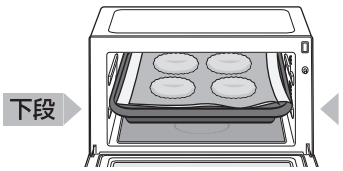
1 玉ねぎとバターを耐熱容器に入れ、ラップをして手動加熱レンジ600Wで2分～2分30秒加熱する。加熱後、出てきた汁気を捨ててから冷ます。

2 牛乳をパン粉の上に注ぎ、よく混ぜる。

3 ひき肉と塩を大きめのボウルに入れ、粘り気がでるまで練り、「**1**」、「**2**」、Ⓐを加えてよく混ぜる。

4 「**3**」を4等分し、9cmの楕円形にまとめる。加熱時に中央が膨らまないように、中央を少しへこます。

5 角皿にクッキングペーパー（オーブン用）を敷き、その上にアルミホイルを敷いて「**4**」のハンバーグのたねを並べる。



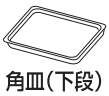
6 角皿を下段に入れ、自動メニュー「**23**」で加熱する。

えびフライ・一口とんかつ【スチーム加熱】

● **オーブン（予熱なし）でスチーム加熱をします。**
※ 付属の角皿とスチームカップを使用してください。

24.えびフライ





角皿（下段） スチームカップ

加熱時間	手動加熱の目安
約12分	オーブン（予熱なし） 230℃ 約12分



ポイント!

- えびは焦げないように、角皿の中央を避け、奥側や手前側、両端に置いてください。
- 加熱が足りないときは、手動加熱オーブン（予熱なし）で様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

材料（4人分）

パン粉……50g
サラダ油……大さじ2
えび……12尾（30g/尾）
塩、こしょう、日本酒……各少々
薄力粉、卵液……各適量

作りかた

準備 自動メニュー「**24**」は、**スチーム加熱をします。** 付属のスチームカップに水を入れ、庫内の右奥に置く。「スチームカップの置きかた（12ページ）参照」

1 パン粉とサラダ油を均等に混ぜ合わせ、フライパンに入れて弱火で黄金色になるまで焼く。

2 えびは殻をむき、塩、こしょう、日本酒をふる。

3 薄力粉、卵液、パン粉の順でえびに衣をつける。

4 角皿にクッキングペーパー（オーブン用）を敷き、えびを並べる。

5 角皿を下段に入れ、自動メニュー「**24**」で加熱する。

25.一口豚カツ





角皿（下段） スチームカップ

加熱時間	手動加熱の目安
約16分	オーブン（予熱なし） 230℃ 約16分



ポイント!

- 加熱が足りないときは、手動加熱オーブン（予熱なし）で様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

材料（4人分）

豚ロース肉……400g
※1枚約25～30g
塩、こしょう……各少々
薄力粉、卵液……適量
パン粉……60g
サラダ油……大さじ3

作りかた

準備 自動メニュー「**25**」は、**スチーム加熱をします。** 付属のスチームカップに水を入れ、庫内の右奥に置く。「スチームカップの置きかた（12ページ）参照」

1 パン粉とサラダ油を均等に混ぜ合わせ、フライパンに入れて弱火で黄金色になるまで焼く。

2 豚ロース肉は7～8mm厚に切り、両面に均等に塩・こしょうを振る。

3 豚ロース肉に、薄力粉、卵液、パン粉の順に衣をつけ、角皿に並べ、下段に入れ、自動メニュー「**25**」で加熱する。

使いかた｜自動メニュー 26・27 かぼちゃの煮物・麻婆茄子

● **レンジで加熱します。「レンジあたためのポイント**（14ページ）**」もご参照ください。**
※ 付属の角皿や金属の容器・アルミホイルなどは使用しないでください。

26.かぼちゃの煮物




角皿(使用不可)

加熱時間	手動加熱の目安
約10分	レンジ600W 約10分



ポイント!

- 加熱が足りないときは、手動加熱レンジで様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

材料（4人分）

かぼちゃ(種を取った状態)……400g

<調味料>
砂糖……大さじ2
醤油、酒、みりん……各大さじ1

作りかた

1 かぼちゃの種を取り、少し皮をむいて、3cm角で切る。

2 かぼちゃと調味料を電子レンジ用ボウルに入れ、よく混ぜ合わせ、ラップで軽く覆い、庫内中央に置き、自動メニュー「**26**」で加熱する。

3 加熱終了後、軽く混ぜる。

27.麻婆茄子




角皿(使用不可)

加熱時間	手動加熱の目安
約13分（全体）	レンジ600W 約6分 ＋ レンジ600W 約7分



ポイント!

- 手動加熱で調理するときは、はじめに「**6分**」、取り出したあとなす以外のすべての材料と調味料を加え、「**7分**」加熱してください。
- 加熱が足りないときは、手動加熱レンジで様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

材料（4人分）

なす……4本(400g)
サラダ油……大さじ1
豚肉……200g
ピーマン(種を取り、縦に8等分に切る)……2個(60g)
にんじん(2〜3mmの薄切り)…80g
ショウガ(みじん切り)……大さじ2

<調味料>
醤油……小さじ4
豆板醤、コチュジャン……各小さじ2
砂糖、コーンスターチ、ごま油……各小さじ1
こしょう……少々

作りかた

1 なすは1口サイズに切り、サラダ油と混ぜる。ボウルに入れ、ラップをかけ、自動メニュー「**27**」で加熱（約6分後に自動で一時停止）する。

2 お知らせ音が鳴ったらボウルを取り出し、調味料をボウルにすべて入れ、よく混ぜ合わせる。肉、ピーマン、にんじん、ショウガを加えてよく混ぜ合わせ、なすに具材をムラなくからませ、ラップで軽く覆って庫内に戻し、「**あたためスタート**」ボタンを押す。

3 加熱終了後、軽く混ぜる。

自動メニュー 28・29

赤飯・肉じゃが

● **レンジで加熱します。「レンジあたためのポイント**（14ページ）**」もご参照ください。**
※ 付属の角皿や金属の容器・アルミホイルなどは使用しないでください。

28.赤飯





角皿(使用不可)

加熱時間	手動加熱の目安
約15分	レンジ600W 約10分 ＋ レンジ600W 約5分



ポイント!

- 手動加熱で調理するときは、はじめに「**10分**」、取り出してかき混ぜたあと、さらに「**5分**」加熱してください。
- 加熱が足りないときは、手動加熱レンジで様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

材料（4人分）

もち米……2杯(340g)　水……適量
小豆……50g

作りかた

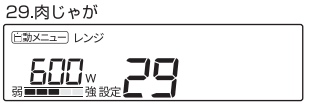
1 小豆を鍋に入れ、指でつぶせる状態になるまで煮る（約20分）。冷ましてから小豆と煮汁を分けておく。

2 洗ったもち米と小豆を耐熱容器に入れて混ぜる。煮汁に水を加えて360mLにし、耐熱容器に注ぎ入れ、表面を平らにして約1時間浸す。

3 ラップをして自動メニュー「**28**」で加熱（約10分後に自動で一時停止）し、お知らせ音が鳴ったら取り出してよくかき混ぜ、庫内に戻して「**あたためスタート**」ボタンを押す。

4 加熱終了後、軽くかき混ぜる。すぐに食べないときは、湿らせた布で覆って乾燥を防ぐ。

29.肉じゃが





角皿(使用不可)

加熱時間	手動加熱の目安
約25分	レンジ600W 約12分30秒 ＋ レンジ600W 約12分30秒



ポイント!

- 手動加熱で調理するときは、はじめに「**12分30秒**」、取り出してかき混ぜたあと、さらに「**12分30秒**」加熱してください。
- 加熱が足りないときは、手動加熱レンジで様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

材料（4人分）

牛肉薄切り(3〜4cm)……200g
じゃがいも(4〜8個に切る)……4個(600g)
玉ねぎ(角切り)……2個(400g)
にんじん(乱切り)……80g

Ⓐ
日本酒……大さじ2
醤油、砂糖、水……各大さじ3
みりん……大さじ1

作りかた

1 牛肉、Ⓐ、じゃがいも、玉ねぎ、にんじんを耐熱容器に入れ、よく混ぜ合わせる。

2 自動メニュー「**29**」で加熱（約12分30秒後に自動で一時停止）し、お知らせ音が鳴ったら取り出してよくかき混ぜ、庫内に戻して「**あたためスタート**」ボタンを押す。

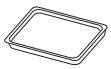
3 加熱終了後、よくかき混ぜる。

使いかた｜自動メニュー30 クッキー

● **オーブン（予熱あり）で加熱します。**
※ 付属の角皿を使用してください。

30.クッキー





角皿（下段）
予熱後に入れる

加熱時間	手動加熱の目安
約17分	オーブン（予熱あり） 170℃ 約17分



材料（36〜40個分）

バター……90g
砂糖……80g
卵……1/2個
バニラエッセンス……少々
薄力粉……190g

ポイント!

- 1枚の厚さを「5mm」にしてください。薄すぎたり厚すぎたりすると上手に焼きあがりません。
- 加熱が足りないときは、手動加熱オーブン（予熱なし）で様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

作りかた

1 砂糖を柔らかくなったバターに加え、白っぽくなるまでよく混ぜる。

2 溶いた卵にバニラエッセンスを加え、よく混ぜる。

3 薄力粉をふるいながら加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜ、丸い生地に練り上げる。

4 ラップで包み、冷蔵庫で30分ほど冷やす。

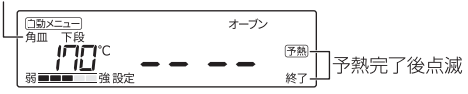
5 麺棒で「**4**」の生地を5mmの厚さにのばし、クッキー型で抜く。

6 自動メニュー「**30**」で予熱を開始する。
※庫内には角皿など何も入れないでください。

7 角皿の上にバター（分量外）を薄く塗る。

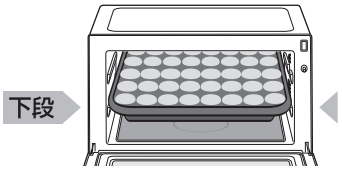
8 型抜きした生地を角皿に等間隔に並べる。予熱完了後、角皿を下段に入れ、「**あたためスタート**」ボタンを押す。

角皿下段点灯



※ドアを開けると表示が切り替わります。





9 加熱完了後、熱いうちに取り出す。

自動メニュー31

スポンジケーキ

● **オーブン（予熱あり）で加熱します。**
※ 付属の角皿を使用してください。

31.スポンジケーキ





角皿（下段）
予熱後に入れる

加熱時間	手動加熱の目安
約33分	オーブン（予熱あり） 150℃ 約33分



材料（金属製直径18㎝ケーキ型 1個分）

薄力粉…… 90g
上白糖…… 90g
卵…… 3個
牛乳…… 大さじ1
バター…… 15g
バニラエッセンス…… 少々

ポイント!

- 型は底が抜けるものを使ってください。底が抜けないと、型から取り出しにくくなります。
- 焼きあがったら、冷めてから型から取り出してください。冷める前に型から取り出すと、形がくずれます。
- 加熱が足りないときは、手動加熱オーブン（予熱なし）で様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

作りかた

1 型の内側にバター（分量外）を薄く塗る。クッキングペーパー（オーブン用）を貼る。

2 卵白と卵黄を分ける。大きめのボウルで卵白を泡立て、砂糖の半分を3回に分けて加える。泡立て器を持ち上げたときに、ピンと角が立つまでしっかり泡立てる。

3 別のボウルで卵黄に残りの砂糖の半量を加え、泡立てる。

4 「**3**」の卵黄に「**2**」の卵白を加え、バニラエッセンスを垂らしてよく混ぜる。

5 「**4**」にふるいにかけた薄力粉を加え、よく混ぜる。

6 牛乳とバターを小型のボウルに入れ、ラップをかけて手動加熱レンジ200Wで1分ほど加熱して溶かす。

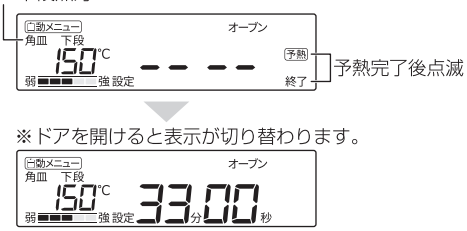
7 熱いうちに「**6**」を「**5**」のケーキ生地に流し込み、よく混ぜる。

8 自動メニュー「**31**」で予熱を開始する。
※庫内には角皿など何も入れないでください。

9 ケーキ生地を高い位置から型に流し込み、型を2、3回テーブルに落として空気を抜く。

10 予熱完了後、型を角皿に置き、下段に入れて、「**あたためスタート**」ボタンを押す。

角皿下段点灯



※ドアを開けると表示が切り替わります。

11 加熱終了後、型を取り出し、ケーキクーラーや冷却ラックなどに置いて冷ます。冷めたら、型を20～30cmの高さから1回落とし、ケーキを取り出す。

使いかた｜自動メニュー32 バターロール

● **オーブン（予熱あり）で加熱します。**
※ 付属の角皿を使用してください。

32.バターロール





角皿（下段）
予熱後に入れる

加熱時間	手動加熱の目安
約10分	オーブン（予熱あり） 180℃ 約10分



材料（9個分）

強力粉……210g
砂糖……大さじ2
塩……小さじ1/2
酵母……小さじ1（3g）
牛乳（室温）……110mL
卵液……1/2個
バター……40g

表面用卵液（混合）
卵液……1/4個
塩……少々

ポイント!

- 加熱が足りないときは、手動加熱オーブン（予熱なし）で様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

作りかた

1 大型のボウルに強力粉、砂糖、塩を入れ、酵母を混ぜ入れる。さらに牛乳、卵を順に入れ、軽く混ぜたあと柔らかくしたバターを加えて混ぜる。

2 「**1**」の生地を1つにまとめ、強力粉（分量外）を敷いた台の上で10分ほどこね、全体が均一になり、耳たぶくらいの柔らかさになるまでこねる。

3 生地を伸ばしたとき、膜状になり指が透けて見えるくらいにする。

4 生地を円形にこね、ボウルにバターを薄く塗り、生地を入れてラップで覆う。

5 角皿に「**4**」の生地をのせて庫内に入れ、手動加熱オーブン（発酵）で40℃／40～50分発酵させる。
※発酵のしかたは、49～50ページ参照

6 発酵が終わったら生地を取り出し、軽く手のひらで押しつぶして空気を抜き、生地の四方を合わせるように折る（ガス抜き）。

7 ヘラで生地を9等分にし、ボール状にこねて、ラップに包んで約20分置く。

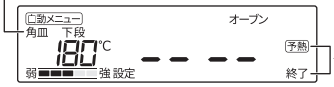
8 生地をしずく状にこね、麺棒で広げ、三角形に伸ばし、幅の広いほうから巻いていく。角皿にバターを薄く塗り、巻き終わりを下にして置き、生地に水を霧吹きする。

9 生地を40℃で30～40分発酵させる。
※発酵のしかたは、49～50ページ参照

10 自動メニュー「**32**」で予熱を開始する。
※庫内には角皿など何も入れないでください。
予熱中にクロワッサンの上面に卵液を塗る。

11 予熱完了後、生地ののった角皿を下段に入れて、「**あたためスタート**」ボタンを押す。

角皿下段点灯



予熱完了後点滅

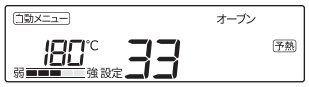
※ドアを開けると表示が切り替わります。



シュークリーム

● **オーブン（予熱あり）で加熱します。**
※ 付属の角皿を使用してください。

33.シュークリーム





角皿（下段）
予熱後に入れる

加熱時間	手動加熱の目安
約30分	オーブン（予熱あり） 180℃ 約30分



材料（9個分）

水……80mL
バター（小さく切っておく）…… 40g
薄力粉…… 40g
卵（溶いておく）…… 2〜3 個
市販のカスタードクリームなど
…… 適宜

ポイント!

- 加熱が足りないときは、手動加熱オーブン（予熱なし）で様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

作りかた

1 水とバターを大型ボウル（直径22cm以上）に入れ、薄力粉小さじ1/2を加え、ラップをせず、手動加熱レンジ600Wで約3分30秒加熱する。
※加熱不足の場合は、沸騰するまで時間を延長する。

2 残りの薄力粉を加え、木べらで手早く混ぜて生地を作り、手動加熱レンジ500Wで40〜50秒加熱する。

3 卵1個分の卵液を加え、よく混ぜる。シュー生地の状態を見ながら卵液を少量ずつ加え、その都度よく混ぜて、シュー生地が卵液によくなじむようにする。

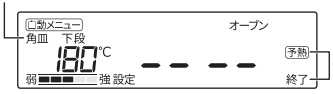
4 シュー生地が木べらから5秒程度で落ちるようになると生地は完成。

5 自動メニュー「**33**」で予熱を開始する。
※庫内には角皿など何も入れないでください。

6 角皿にクッキングシート（オーブン用）を敷き、生地を絞り袋に入れ、角皿の上に均等な大きさになるように9等分に絞る。

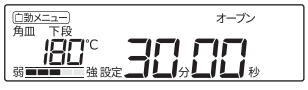
7 予熱完了後、シュー生地の表面に水を霧吹きし、角皿を下段に入れて、「**あたためスタート**」ボタンを押す。

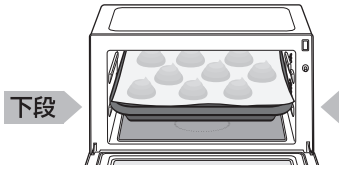
角皿下段点灯



予熱完了後点滅

※ドアを開けると表示が切り替わります。





8 シュー生地に市販のカスタードクリームなど、お好みのクリームを注入する。

使いかた｜自動メニュー34 手作りピザ

● **オーブン（予熱あり）で加熱します。**
※ 付属の角皿を使用してください。

34.ピザ





角皿（下段）
予熱後に入れる

加熱時間	手動加熱の目安
約14分	オーブン（予熱あり） 200℃ 約14分



材料（直径23cm 1枚分）

<生地>
強力粉……120g
砂糖……小さじ2
塩……1g
酵母……2g
サラダ油……大さじ1/2
水……70mL

<具>
ピザソース……適量
玉ねぎ（薄切り）……1/4個（50g）
ピーマン（薄切り）……1個
ソーセージ（薄切り）……10本
チーズ……80g

ポイント!

- 加熱が足りないときは、手動加熱オーブン（予熱なし）で様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

作りかた

1 生地の材料を大型のボウルに入れてよく混ぜ、滑らかな生地に練り上げる。

2 大型のボウルにサラダ油を薄く塗り、「**1**」の生地を入れ、ラップで覆って角皿に置き、下段に入れる。

3 生地を手動加熱オーブン（発酵）で40℃／約30分発酵させる。
※発酵のしかたは、49～50ページ参照
※発酵後、生地の大きさはあまり変化しません。

4 発酵が終わったら生地を取り出し、まるく練り上げ、ラップで覆い、10分ほど寝かせる。

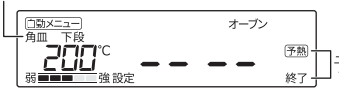
5 テーブルの上に強力粉（分量外）を振り、生地をのせて、麺棒で23cmになるまで伸ばす。

6 自動メニュー「**34**」で予熱を開始する。
※庫内には角皿など何も入れないでください。

7 角皿にキッチンペーパー（オーブン用）を敷き、生地を置き、ピザソースを塗り、具をのせる。

8 予熱完了後、生地ののった角皿を下段に入れて、「**あたためスタート**」ボタンを押す。

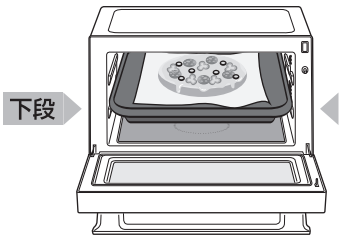
角皿下段点灯



予熱完了後点滅

※ドアを開けると表示が切り替わります。



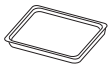


マカロニグラタン

● **グリルで加熱します。**
※ 付属の角皿を使用してください。

35.マカロニグラタン





角皿(下段)

加熱時間	手動加熱の目安
約12分	グリル 約12分



ポイント!

- 加熱が足りないときは、手動加熱オーブン（予熱なし）で様子を見ながら加熱してください。
- 加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

材料（2人分）

マカロニ(茹でてバター適量と混ぜる)……40g
ピザ用チーズ……50g

<ホワイトソース>
バター……15g
薄力粉……15g
牛乳……1杯(200mL)
塩、こしょう……各少々

Ⓐ
えび(殻を剥き背ワタを取り除く)……100g
玉ねぎ(薄切り)……1/4個(50g)
白ワイン……大さじ1
バター……10g
塩、こしょう……各少々

作りかた

1 バターと薄力粉を耐熱容器に入れ、ラップをせずに、手動加熱レンジ600Wで約1分20秒加熱する。

2 泡立て器で「**1**」に粘りがでるように注意しながらゆっくりと牛乳を加え、塩･こしょうを加える。

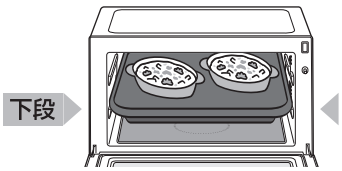
3 「**2**」にラップを被せず、手動加熱レンジ600Wで約6分加熱する。
※必要に応じて時間を増減してください。
加熱中、残り5分と3分の時点で取り出してかき混ぜる。加熱終了後、よくかき混ぜる。

4 Ⓐを耐熱容器に入れ、ラップをして手動加熱レンジ600Wで約4分加熱する。にじみ出たスープを「**3**」のホワイトソースに注ぎ、よく混ぜる。

5 マカロニを「**4**」に加え、ホワイトソースの半量を注いでよく混ぜ、グラタン皿に均等に分ける。

6 残りのホワイトソースをかけ、ピザ用チーズを散らし、角皿に置く。

7 角皿を下段に入れ、自動メニュー「**35**」で加熱する。



使いかた｜出力・時間を合わせて レンジで加熱する

● **出力・時間を合わせてレンジで加熱します。**
※ 付属の角皿や金属の容器・アルミホイルなどは使用しないでください。

⚠警 告

- 食材が少量のときや油脂の多い食品、パン・さつまいも、水分の少ない食品は加熱しすぎないように、様子を見ながら加熱してください。発煙・発火の原因となります。
- 液状の食品や液体が多い食品は、加熱中や加熱後に突然沸騰（突沸）して飛び散る場合があり、やけどの原因となります。飲みものはあたためる前後にスプーンなどでよくかき混ぜ、時間を控えめに設定し、様子を見ながら加熱してください。
- ゆで卵・うずらの卵・目玉焼き・生卵（殻付き／殻なしとも）などは破裂の原因となりますので加熱できません。
- 調味料の容器やアルミカップなどは取り出してから加熱してください。火花が出たり、破裂によるけが・やけどの原因となります。

1 食品を入れる

- 容器は「**容器について**（5〜6ページ）」をご参照ください。
- 食品は庫内中央に置いてください。
- 市販の冷凍食品などは、製品の記載内容に従って加熱してください。

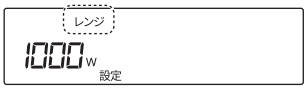


● ドアを開閉すると表示部が点灯し“0”を表示します。

2 加熱モードを「レンジ」に合わせる

- 押すたびに、**レンジ➡グリル➡オーブン（予熱なし）➡オーブン（予熱あり）➡オーブン（発酵）➡レンジ**…と切り替わります。
- 「**とりけし**」ボタンを押すと設定が取り消されます。





3 出力を合わせる

- 「**1000W**」・「**600W**」・「**500W**」・「**200W**」・「**100W**」の5段階で設定できます。
- 「**あたためスタート**」ボタンを押すと決定されます。



※「600W」に合わせた場合





4 時間を合わせる

- 次の範囲で設定できます。

■最大加熱時間	■設定単位
1000W…… 3分まで	0〜 1分……5秒単位
600W … 30分まで	1〜 5分 …10秒単位
500W … 30分まで	5〜10分…30秒単位
200W … 90分まで	10〜30分……1分単位
100W … 90分まで	30〜90分……5分単位



※「3分」に合わせた場合



5  を押す

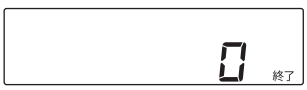
- 加熱が開始されます。



※残り時間が表示されます。



※加熱終了



加熱を一時停止するときは

・加熱中にドアを開けると加熱を一時停止します。
・再開するときは、ドアを閉め、「**あたためスタート**」ボタンを押してください。

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。

⚠注 意

加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

レンジ加熱の目安　※出力「600W」で加熱する場合の目安です。

- 食材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、様子を見ながら加熱してください。
- 食品の分量を2倍にした場合は、加熱時間を2倍にしてください。
- 市販の冷凍食品を加熱するときは、製品に記載の出力・加熱時間をご参考ください。
- 「**レンジあたためのポイント**（14ページ）」もご参照ください。

⚠警 告

- 食品は加熱し過ぎないでください。発火・発煙の原因になります。
- まんじゅう、あんまんの「あん」は高温になると発煙・発火します。
- 根菜類（ごぼう・にんじんなど）は、水分が少なくなり、発煙・発火の原因になります。
- 飲み物は加熱し過ぎないでください。加熱後取り出したあとに、突然の沸騰（突沸）による飛び散りなどでやけどのおそれがあります。
- イカなどははじけてやけどの原因になります。加熱時間を短くするか、小さく切ったり穴をあけるなどして調理してください。
- 乾燥した食材や水分の少ない食材は、発煙・発火するおそれがあります。
- 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。

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)	ー	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)	ー	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)	ー	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。
フライ（冷凍）	4個(100g)	ー	約1分30秒	皿に並べる。
焼そば・スパゲッティ	1人前(200g)	ー	約1分30秒	加熱後かき混ぜる。パ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。
ご飯（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)	ー	約30秒	
まんじゅう	1個(65g)	ー	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。
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)	ー	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)	ー	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	ー	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)	ー	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。
ミックスベジタブル(冷凍)	100g	する	約1分30秒	
里いも（冷凍）	300g	ー	約10分	

ゆで野菜　※出力「600W」で加熱する場合の目安です。

●「レンジあたためのポイント（14ページ）」もご参照ください。

⚠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

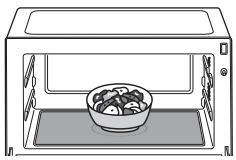
● 加熱時間は目安であり、分量や調理状態により異なります。必要以上に加熱すると、発煙・発火の原因になりますのでご注意ください。

食　材	分　量	ラップ	加熱時間	ワンポイント
じゃがいも さつまいも	150g	する	約3分50秒	まるごと加熱する場合は、皿の中央を避けて置く。
にんじん	200g	する	約2分	• 用途に合わせて切っておく。 • 容器に入れ、浸るくらいの水を加える。
だいこん	200g	する	約3分30秒	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	100g	する	約1分50秒	葉と茎を交互に重ねてラップに包む。
カリフラワー ブロッコリー	100g	する	約1分30秒	• 小房に分けておく。 • あらかじめ食塩水に浸けておく。
グリーンアスパラガス	200g	する	約2分30秒	根元の固い皮を取り、軽く塩でもんでおく。

600Wクイックスタートについて

● **お急ぎのときなど、手早く600Wで加熱したいときは600Wクイックスタートをご使用ください。600Wクイックスタートでは、出力を600Wに固定し、加熱時間のみ設定して加熱します。**

1 食品を入れる



● ドアを開閉すると表示部が点灯し“0”を表示します。



2 時間を合わせる

• 最大加熱時間は、30分です。



※「5分30秒」に合わせた場合



3 加熱開始

• 加熱が開始されます。



※残り時間が表示されます。

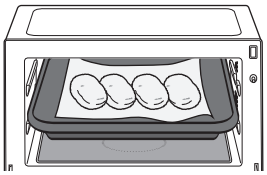


グリルで加熱する

● **時間を合わせてグリルで加熱します。**
※ 温度の設定はできません。時間を増減して調節してください。

1 食品を入れる

- 容器は「**容器について**（5～6ページ）」をご参照ください。
- 食品を耐熱容器に入れて付属の角皿にのせ、上段または下段に入れてください。
- 食品は、できるだけ庫内中央に、均等に配置してください。



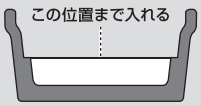


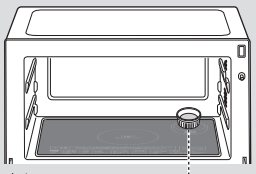
● ドアを開閉すると表示部が点灯し“0”を表示します。

スチーム加熱をするときは

・付属のスチームカップに水を入れ、庫内右奥の「**スチームカップポジション**」に置いてください。

●水を段差の位置まで入れてください。
※水は、入れすぎたり少なすぎたりしないように入れてください。





※使用後は高温になりますのでやけどにご注意し、庫内から取り出してお手入れをおこなってください。

2 加熱モードを「グリル」に合わせる

- 押すたびに、**レンジ➡グリル➡オーブン（予熱なし）➡オーブン（予熱あり）➡オーブン（発酵）➡レンジ**…と切り替わります。
- 「**とりけし**」ボタンを押すと設定が取り消されます。





3 時間を合わせる

- 次の範囲で設定できます。

■最大加熱時間	■設定単位
30分	0～ 1分……5秒単位
	1～ 5分 …10秒単位
	5～10分…30秒単位
	10～30分……1分単位



※「12分」に合わせた場合



4  を押す

- 加熱が開始されます。
- 加熱終了後、本体を冷却するため一定時間冷却ファンが回転する場合があります



※残り時間が表示されます。



※加熱終了



加熱を一時停止するときは

・加熱中にドアを開けると加熱を一時停止します。
・再開するときは、ドアを閉め、「**あたためスタート**」ボタンを押してください。

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。

⚠注 意

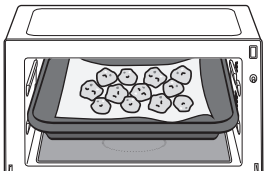
加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

使いかた｜温度・時間を合わせて オーブン（予熱なし）で加熱する

● **温度・時間を合わせてオーブン（予熱なし）で加熱します。**
※ 食品を低温から加熱するときに使用します。

1 食品を入れる

- 容器は「**容器について**（5～6ページ）」をご参照ください。
- 食品を耐熱容器に入れて付属の角皿にのせ、上段または下段に入れてください。
- 食品は、できるだけ庫内中央に、均等に配置してください。



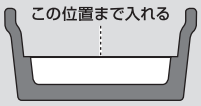


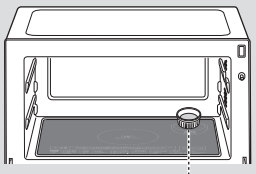
● ドアを開閉すると表示部が点灯し“0”を表示します。

スチーム加熱をするときは

・付属のスチームカップに水を入れ、庫内右奥の「**スチームカップポジション**」に置いてください。

●水を段差の位置まで入れてください。
※水は、入れすぎたり少なすぎたりしないように入れてください。





※使用後は高温になりますのでやけどにご注意し、庫内から取り出してお手入れをおこなってください。

2 加熱モードを、「オーブン（予熱なし）」に合わせる

- 押すたびに、**レンジ➡グリル➡オーブン（予熱なし）➡オーブン（予熱あり）➡オーブン（発酵）➡レンジ**…と切り替わります。
- 「**とりけし**」ボタンを押すと設定が取り消されます。





3 温度を合わせる

- 「**100℃**」～「**250℃**」の範囲で10℃単位で設定できます。
- 「**あたためスタート**」ボタンを押すと決定されます。





※「230℃」に合わせた場合



4 時間を合わせる

- 次の範囲で設定できます。

■最大加熱時間　■設定単位

90分　　0～　1分……5秒単位
1～　5分 …10秒単位
5～10分…30秒単位
10～30分……1分単位
30～90分……5分単位



※「24分」に合わせた場合



5  を押す

- 加熱が開始されます。
- 加熱終了後、本体を冷却するため一定時間冷却ファンが回転する場合があります

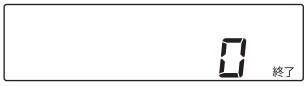


加熱開始

※残り時間が表示されます。



※加熱終了



加熱を一時停止するときは

・加熱中にドアを開けると加熱を一時停止します。
・再開するときは、ドアを閉め、「**あたためスタート**」ボタンを押してください。

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。

⚠注 意

加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

使いかた｜温度・時間を合わせて オーブン（予熱あり）で加熱する

● **温度・時間を合わせてオーブン（予熱あり）で加熱します。**
※ 予熱をして、庫内の温度を上げてから食品を入れます。

1 庫内に何も入れずにドアを開閉する

※ 庫内に角皿やスチームカップがある場合は取り出してください。



● ドアを開閉すると表示部が点灯し“0”を表示します。

2 加熱モードを、「オーブン（予熱あり）」に合わせる

- 押すたびに、**レンジ➡グリル➡オーブン（予熱なし）➡オーブン（予熱あり）➡オーブン（発酵）➡レンジ**…と切り替わります。
- 「**とりけし**」ボタンを押すと設定が取り消されます。





3 温度を合わせる

- 「**100℃**」～「**250℃**」の範囲で10℃単位で設定できます。



※「200℃」に合わせた場合



4  を押す

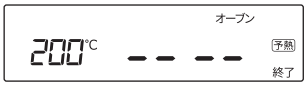
- 予熱が開始されます。
- 予熱中は、「- （バー）」が連続表示します。



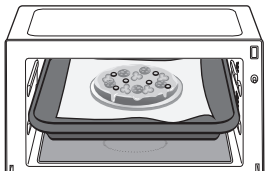


5 予熱が完了したら、15分以内に食品を入れる

- 予熱完了のお知らせ音が鳴ります。
- ドアを開けると、加熱時間の設定表示に切り替わります。
- 容器は「**容器について**（5～6ページ）」をご参照ください。
- 食品を耐熱容器に入れて付属の角皿にのせ、上段または下段に入れてください。
- 食品は、できるだけ庫内中央に、均等に配置してください。



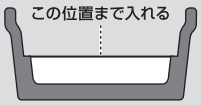


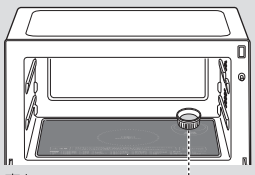


スチーム加熱をするときは

・付属のスチームカップに水を入れ、庫内右奥の「**スチームカップポジション**」に置いてください。

●水を段差の位置まで入れてください。
※水は、入れすぎたり少なすぎたりしないように入れてください。





※使用後は高温になりますのでやけどにご注意し、庫内から取り出してお手入れをおこなってください。

⚠注 意

予熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

6 時間を合わせる

- 次の範囲で設定できます。

■最大加熱時間　■設定単位

90分　　0～　1分……5秒単位
1～　5分 …10秒単位
5～10分…30秒単位
10～30分……1分単位
30～90分……5分単位



※「14分」に合わせた場合



7 を押す



- 加熱が開始されます。
- 加熱終了後、本体を冷却するため一定時間冷却ファンが回転する場合があります



加熱開始

※残り時間が表示されます。



※加熱終了



加熱を一時停止するときは

・加熱中にドアを開けると加熱を一時停止します。
・再開するときは、ドアを閉め、「**あたためスタート**」ボタンを押してください。

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。

⚠注 意

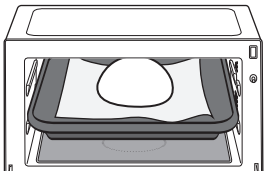
加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

使いかた｜温度・時間を合わせて オーブン（発酵）で加熱する

● **温度・時間を合わせてオーブン（発酵）で加熱します。**
※ 低温で庫内をあたため、食品を発酵させます。

1 食品を入れる

- 容器は「**容器について**（5～6ページ）」をご参照ください。
- 食品は霧吹きなどが必要な場合は済ませ、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みます。間隔をあけ、均等に配置してください。
- 食品を付属の角皿にのせ、上段または下段に入れてください。
- 食品は、できるだけ庫内中央に、均等に配置してください。



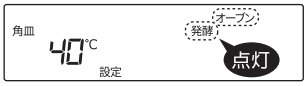


● ドアを開閉すると表示部が点灯し“0”を表示します。

2 加熱モードを、「オーブン（発酵）」に合わせる

- 押すたびに、**レンジ➡グリル➡オーブン（予熱なし）➡オーブン（予熱あり）➡オーブン（発酵）➡レンジ**…と切り替わります。
- 「**とりけし**」ボタンを押すと設定が取り消されます。





3 温度を合わせる

- 「**35℃**」または「**40℃**」に設定できます。
- 「**あたためスタート**」ボタンを押すと決定されます。



※「40℃」に合わせた場合





4 時間を合わせる

- 次の範囲で設定できます。

■最大加熱時間	■設定単位
90分	0～ 1分……5秒単位
	1～ 5分 …10秒単位
	5～10分…30秒単位
	10～30分……1分単位
	30～90分……5分単位



※「40分」に合わせた場合



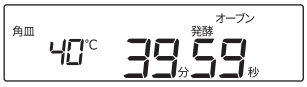
5  を押す

- 加熱が開始されます。
- 加熱終了後、本体を冷却するため一定時間冷却ファンが回転する場合があります



加熱開始

※残り時間が表示されます。



※加熱終了



加熱を一時停止するときは

・加熱中にドアを開けると加熱を一時停止します。
・再開するときは、ドアを閉め、「**あたためスタート**」ボタンを押してください。

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。

⚠注 意

加熱後は庫内や容器が熱くなりますので、ミトンなどを使用して取り出してください。

「高温注意」が表示されたときは

● 加熱終了後、庫内が高温になっていると表示部に「**高温注意**」と表示されます。「**高温注意**」が表示されたときは、「**とりけし**」ボタンを押して、庫内が十分冷めてから再度操作をおこなってください。



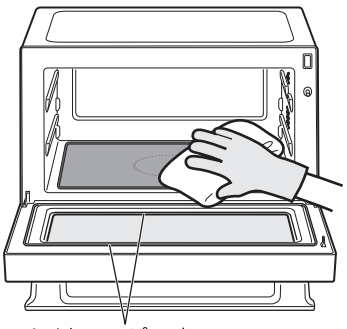
お手入れのしかた

● こまめにお手入れをおこない、汚れたら早めにお手入れをおこなってください。

⚠警 告

- お手入れをおこなうときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、十分冷めてからおこなってください。感電・やけど・けがをする原因になります。
- ガソリン・シンナー・ベンジン・アルカリ性洗剤・灯油・ベンゾール・アルコール・みがき粉などで拭かないでください。また、殺虫剤などをかけないでください。樹脂や塗装部分が、変色・変質する原因となります。
- 庫内に付着した調理物や油を放置したまま加熱しないでください。発煙・発火の原因となります。

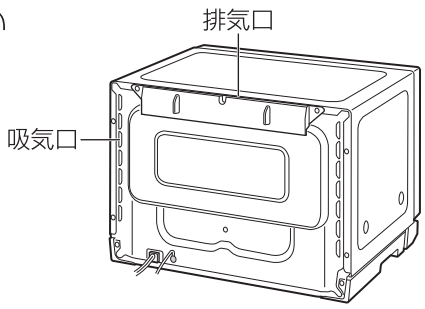
本体・庫内



シリコンパッキン

- 本体表面は、柔らかい乾いた布などで拭いてください。汚れが落ちにくいときは水で薄めた台所用中性洗剤を含ませた布で拭いたあと、よく拭き取ってください。
- 庫内は、かたくしぼった濡れふきんで拭いてください。汚れが落ちにくいときは、「**清掃**」モードでお手入れをおこなってください。庫内の汚れが落としやすくなります。（下記参照）
- 吸気口・排気口に付着したほこりは掃除機で吸い取ってください。
- 庫内のにおいが気になるときはカラ焼きをおこなってください。「**カラ焼きをする**（10 ページ）参照」

※庫内塗装面や周囲・ドア内側のシリコンパッキンが傷付かないようにお手入れをおこなってください。



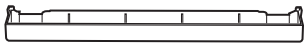
「自動洗浄」モードでお手入れをするには

①スチームカップに水を入れ、庫内に置き、ドアを閉める
「スチームカップの置きかた（12 ページ）参照」
②「お手入れ」ボタンを押し、「あたためスタート」ボタンを押す
• 自動洗浄は 10 分で終了します。
③自動洗浄終了後、ドアを開けて乾いた布などで汚れを拭き取る
※加熱後は庫内やスチームカップが熱くなっていますので、やけどに十分注意してください。



10分経過後、
自動洗浄終了

水受け



水受け

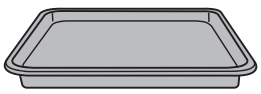
- 取り外してお手入れをおこなってください。
「**水受の取り外し・取り付けかた**（7ページ）参照」
- 調理後はたまった水を捨て、水で洗い、柔らかい乾いた布で水気をよく拭き取ってください。

※加熱直後は熱くなっていますので、冷めてから水を捨ててください。
※水受けは、必ず取り付けて使用してください。

角皿・スチームカップ

- 使用するたびに柔らかいスポンジで洗い、柔らかい乾いた布で水気をよく拭き取ってください。汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤で洗ってください。

※調理後、急激に冷やさないでください。蒸気や熱湯が飛びはね、やけどをするおそれがあります。また変形・破損する原因となります。
※つけ置きしないでください。カビやさびが発生したり、破損の原因となります。
※食器洗い乾燥機には入れないでください。



角皿



スチームカップ

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。

こんなときは	ご確認ください。	処　置
運転しない	電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを、コンセントに確実にさし込んでください。
	電源ブレーカーが切れていませんか？	安全を確認し、電源ブレーカーを入れてください。
	表示部に“0”が表示されていますか？	ドアを開閉して表示部に点灯し“0”を表示させてください。
加熱中に電源が切れる（ブレーカーが切れる）	使用できる電気の容量を超えていませんか？	交流100V・定格15Aのコンセントを単独でご使用ください。 他の電気製品の電源を切るなど、使用できる電気容量を超えないようにしてください。
動作・加熱しない	ドアが確実に閉められていますか？	ドアを確実に閉めてください。
スチーム加熱ができない	スチームカップを入れましたか？	スチームカップに水を入れて庫内に置いてください。（➡12 ページ）
ボタンの操作音・お知らせ音が鳴らない	消音モードになっていませんか？	とりけしボタンを3秒以上押して消音モードを解除してください。（➡12ページ）
1分ごとに「ピッ、ピッ、ピッ、ピッ、ピッ」と鳴る	加熱終了後、ドアを開けて食品を取り出しましたか？	加熱終了後、ドアを開けるとお知らせ音が止まります。（➡11ページ）
加熱中に「ブーン」音が大きくなったり、小さくなったりする	加熱を自動でコントロールするときの音で、故障ではありません。	
加熱中に「カチカチ」と音がする	加熱を自動で切り替えるときの音で、故障ではありません。	
加熱終了後に「ブーン」と音がする	冷却用のファンが回っている音で、故障ではありません。 ファンが回っているときは、電源プラグを抜かないでください。 加熱終了後（表示部に“0”を表示）一定時間冷却ファンが回転する場合があります。	
煙が出る いやなにおいがする	購入後にカラ焼きをしましたか？	カラ焼きをおこなってください。（➡10 ページ）
	庫内やドアに調理物や煮汁などの油・液体が付着していませんか？	お手入れをおこなってください。（➡51 ページ）
	加熱時間を長く設定していませんか？	加熱時間を短めに設定してください。
	少量の食品を加熱していませんか？	食品の量を増やしたり、仕上がりの強弱・出力・加熱時間を調節してください。

故障かな？と思ったら(つづき)

こんなときは	ご確認ください。	処　　置
レンジ加熱時に火花が出る	金属容器やアルミホイルを使用していませんか？	金属容器やアルミホイルを使用しないでください。(➡5ページ)
	金粉・銀粉などの飾りのついた容器を使用していませんか？	金粉・銀粉などの飾りのついた容器を使用しないでください。(➡5ページ)
	庫内が調理物などで汚れていませんか？	お手入れをおこなってください。(➡51 ページ)
解凍時、解凍ムラができたり、部分的に煮える	解凍前に食材を常温で放置したり、半解凍された食材を使用しましたか？	食材は、冷凍庫から出してすぐに解凍してください。半解凍された食材は熱の通りかたが違うため、解凍ムラができやすくなります。
食品が、あたたまらない冷えている	金属容器やアルミホイルを使っていませんか？	金属容器やアルミホイルを使用すると熱が反射され、あたたまりにくくなります。
	庫内や容器に水滴が付着していませんか？	庫内や容器に付着している水滴を拭き取ってください。
	冷凍品を自動メニュー(クイックあたため)であたためていませんか？	冷凍品など、熱が通りにくい食材は手動加熱で様子を見ながら加熱してください。
ドアの下部や本体下部から水がもれる	水受けが確実に取り付けられていますか？	水受けを確実に取り付けてください。(➡7 ページ)
	水受けに水がたまったまま使用していませんか？	調理後は水受けにたまった水を捨ててください。(➡51 ページ)
ドアがくもり、水滴が落ちる	食品から水分や水蒸気が出ることがありますが本体には影響ありません。水滴をふきんなどで拭きとってください。	
スチーム加熱時に庫内に水がたまる	スチーム加熱時に発生した水蒸気が庫内で結露するためで、異常ではありません。調理のたびに拭きとってください。	

※ 点検後、異常がある場合は、お客様ご自身で修理せずにお買上げのへご相談ください。

エラー表示について

- 下記のエラーが表示されたときは、製品が故障している場合があります。
  ※「E00」には、エラー番号が表示されます。

E00	**➡ご使用を中止して電源プラグを抜き、お買上げの販売店へご相談ください。**

製品仕様

品番		CF-DX261-BK
電源		AC 100V、50/60Hz
電子レンジ	定格消費電力	1,430W
	定格高周波出力	1,000W※1、600W、500W、200W相当、100W相当
	発振周波数	2,450MHz
	タイマー	5秒～90分
グリル	定格消費電力	1,070W
	ヒーター出力	1,100W
	タイマー	5秒～30分
オーブン	定格消費電力	1,320W
	ヒーター出力	上ヒーター：1,100W、下ヒーター：250W
	温度調節	35、40℃（発酵）、100～250℃※5
	タイマー	5秒～90分
外形寸法		約 幅 480 × 奥行き 390（440 取っ手を含む）× 高さ 350 mm
庫内有効寸法		約 幅 385 × 奥行き 322 × 高さ 219 mm
庫内総容量※2		約 26L
製品質量（付属品を含まず）		約 17kg
電源コードの長さ		約 1.5m
区分名※3		D
電子レンジ機能の年間消費電力量※4		54.3kWh／年
オーブン機能の年間消費電力量※4		13.5kWh／年
年間待機時消費電力量※4		0.0kWh／年
年間消費電力量※4		67.8kWh／年
付属品		角皿（1 枚）・スチームカップ（1 個）

※1　定格高周波出力1000Wは短時間高出力機能（最大3分）であり、定格連続高周波出力は600Wです。600Wへは自動的に切り替わります。

※2　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。

※3　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。

※4　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。
電源プラグをコンセントに接続した状態で、表示部が消灯しているとき（待機時）の消費電力は0Wです。

※5　250℃での運転時間は約5分です。その後は、自動的に200℃に切り替わります。温度を210℃以上に設定したときも自動的に200℃に切り替わります。190℃以上に設定したときは60分以降は180℃になります。また、設定温度が210℃以上のときは予熱温度は200℃になります。温度は庫内が空の状態で中心部を熱電温度計により測定しています。（JISの測定方法による）庫内に食品や付属品を入れて温度を測定すると、温度が合わないことがあります。（料理を作る場合は、料理の作りかたに記載の温度を目安にしてください）

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

※製品の仕様は予告なく変更することがあります。

電子レンジ 保証書

持込修理

品　　番	CF-DX261-BK	
保証期間	本　体	お買い上げ年月日　　年　　月　　日より2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

日本美的サービスセンター
受付時間：午前10時～12時・午後1時～6時
0120-547-032（無料）
・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
大阪府大阪市港区弁天1-2-1大阪ベイタワー10F