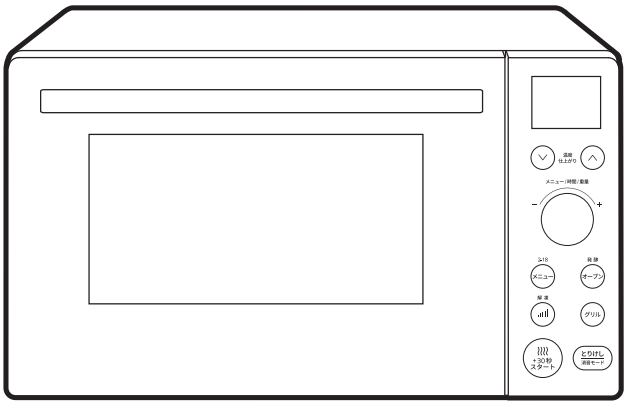
comfee

家庭用

オーブンレンジ

CF-EA181-BK

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
使える容器・使えない容器 …… 6
各部の名称 …… 7
はじめてお使いになる前に …… 9
使いかた …… 10
●簡単あたため　●自動メニュー　●手動メニュー
●チャイルドロックをする　●消音モードで使用する
お手入れ …… 28
故障かな？と思ったら …… 29
仕様 …… 30
保証とアフターサービス …… 30
保証書 …… 裏表紙

1. 安全上のご注意

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

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

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

吸気口・排水口や製品のすきま、庫内の開口部に異物を入れない
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

電源プラグのほこりは定期的にとる
ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災・感電の原因になります。

電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む
ショートによる火災・感電の原因になります。

電源は交流100V、定格15A以上のコンセントを単独で使う
火災の原因になります。

お手入れや点検、移動の際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く
感電やけがの原因になります。
ただし、使用後1分は冷却のため、電源プラグを抜かないでください。

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

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない
ショートによる火災・感電の原因になります。電源コードが破損したときは、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

電源コードをたばねて通電しない
過熱してやけど・火災の原因になります。電源コードは、必ずのばして使用してください。

持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない
火災・感電の原因になります。

電源コードを傷つけない
傷つける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものをのせる、挟み込むなどしないでください。
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

アースは

アースを必ず接続

アースは必ず取り付ける（5ページ参照）
故障したり漏電したりしたときに、感電のおそれがあります。
次のような場所で使用する場合は、法律でアース工事（D種接地工事）が義務付けられています。

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

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

アース線は、ガス管や水道管、電話線や避雷針のアース線には絶対に接続しない
爆発・火災の原因になります。

調理をするときは

繊維質の多い食材・小さく切った食材・少量の食材は発火することがあるので、注意する
ラップをする、加熱し過ぎないなど注意して調理してください。

調理中はそばを離れない
食材が発煙・発火することがあるので、注意してください。

レンジ加熱をするときは

卵は必ず黄身まで割りほぐしてから加熱する

殻や膜付きの食材は必ず切れ目を入れる

びんや密封容器のふたは必ず外してから加熱する
破裂して、けがややけどの原因になります。

乳幼児用のミルクやベビーフード、介護食などをあたためるときは、加熱後かき混ぜて温度を確認する
やけどのおそれがあります。

缶詰・びん詰め・袋詰め・レトルト食品・真空パック食品は加熱しない
破裂のおそれがあります、必ず別容器に移し替えてから加熱してください。

ゆで卵、目玉焼きなどは加熱しない
爆発して大変危険です。

飲み物などを加熱するときは

加熱し過ぎないように注意する

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

その他

吸気口・排気口をふさがない
火災の原因になります。

屋外で使用しない

壁や家具、カーテンなど、燃えやすいものの近くで使用しない

畳・じゅうたん・テーブルクロスなど熱に弱いものの上で使用しない
火災の原因になります。

水まわり、風呂場など湿気のある場所では絶対に使用しない

水ぬれ禁止

本体を水につけたり、本体に水をかけたりしない
火災・感電の原因になります。

水ぬれ禁止

スプレーをかけない（殺虫剤、整髪料、潤滑油など）

引火性のもの（灯油・ガソリン・シンナーなど）、可燃性のもののそばで使わない

油煙の舞う場所や近くで使用しない
火災の原因になります。

子供など取り扱いに不慣れな人だけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない

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。

ドアに無理な力を加えない
変形して電波漏れにより人体に被害を及ぼしたり、火災の原因になります。

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

プラグを抜く

〔異常の例〕
- 異常な音やにおいがする
- 電源コードを動かすと、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。

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

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

本体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

ドアが損傷したときは使用しない
感電や電波漏れによる人体への被害のおそれがあります。点検・修理は、お買い上げの販売店へご依頼ください。

ドアにものをはさんだまま使用しない
誤作動して電波漏れにより人体に被害を及ぼしたり、過熱して火災の原因になります。

電源プラグ・電源コードは

プラグを抜く
電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

プラグを抜く
長期間使わないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く
絶縁低下により、火災・感電の原因になります。

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。

加熱禁止

レンジで金属容器や金串は使用しない
放電･火花･過熱･やけどの原因になります。アルミホイルを使用する場合は、庫内壁面に近づけないよう注意してください。

鮮度保持材（脱酸素剤）を入れたまま加熱しない
火災の原因になります。

庫内が空のまま加熱しない
過熱して火災の原因になります。

衣類の乾燥や、ふきん・テーブル拭きなどの乾燥・消毒・殺菌など、調理以外の用途に使用しない
火災や異常動作の原因になります。

業務など家庭用以外で使用しない
本製品は家庭用として設計されています。業務など家庭用以外の用途に使用すると、火災などの原因になります。

加熱中・加熱後は

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

高温注意
ラップを外すときは注意する
蒸気でやけどするおそれがあります。

食材が発煙・発火した場合は

ドアを開けない
食材が発火した場合は、すぐに調理を中止し、電源プラグを抜いて、炎が消えるまでドアを開けないでください。
空気が流れ込み、炎が大きくなります。また、ドアに水をかけないでください。ガラス窓が割れることがあります。

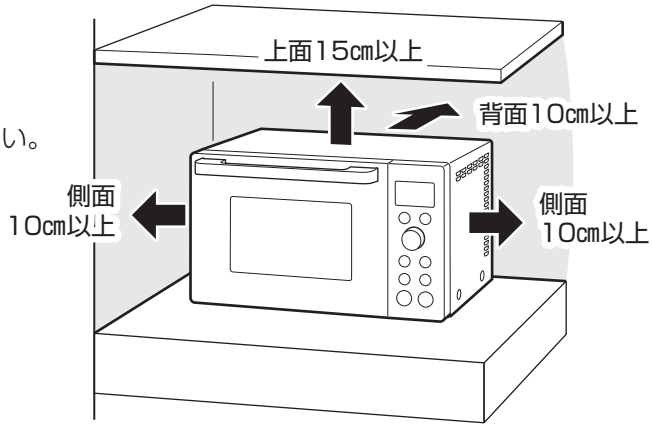
その他

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

設置場所について

ご使用になる場所の安全を確認し、規定の距離を離して設置する

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



アース線の接続について

アースを必ず接続

アースは必ず取り付けて使用する

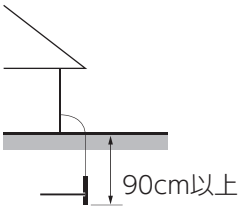
- **コンセントにアース端子がある場合**

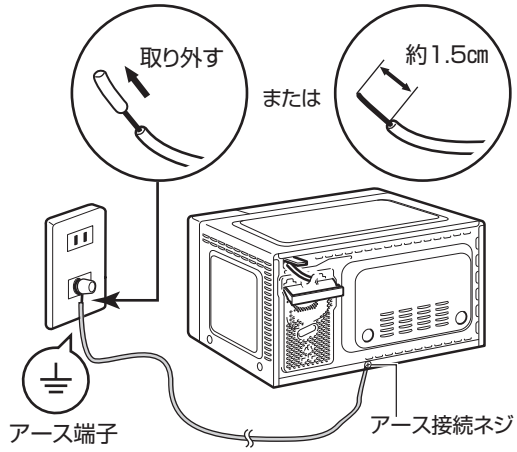
①アース線先端の被覆を外します。または線の先端の被覆を約1.5cmむきます。

②アース付きコンセントのアース端子にしっかり接続します。

- **コンセントにアース端子がない場合**

アース棒の設置が必要です。
販売店または電気工事店にご相談ください。





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

2. 使用上のご注意

- **ラジオやテレビに近づけないでください。**
  ラジオやテレビにノイズが入る場合があります。
- 無線LAN機器から離してください。
  無線LAN通信機能が低下する場合があります。
- **本製品は家庭用として設計されています。**
  業務用など家庭用以外の用途に使用すると、短時間での破損・故障の原因になります。

廃棄について

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

3. 使える容器・使えない容器

● 本製品で使用できる容器と使用できない容器があります。ご使用前に下の表をご確認の上、正しくお使いください。「加熱方法」について詳しくは、「加熱のしくみ」➡8ページをご参照ください。

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

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

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

4. 各部の名称

庫内

上ヒーター

温度センサー
（庫内奥右上）

庫内

角皿受け（上段）

表示部

角皿受け（下段）

操作部
（右記参照）

ガラス窓

ドア

ドア取っ手

下ヒーター
（底面に内蔵）

背面

排気口
（右･左･背面）

天面・背面が高温になりますので、十分ご注意ください。

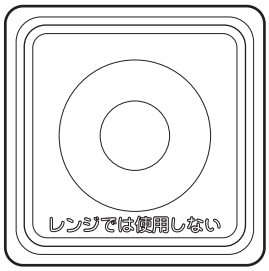
アース線接続ネジ

吸気口

アース線
アース線は必ず取り付けてください。

お願い ● ご使用時には、庫内や角皿に付着した汚れや水分をよく拭きとってください。発煙･発火のおそれがあります。

付属品

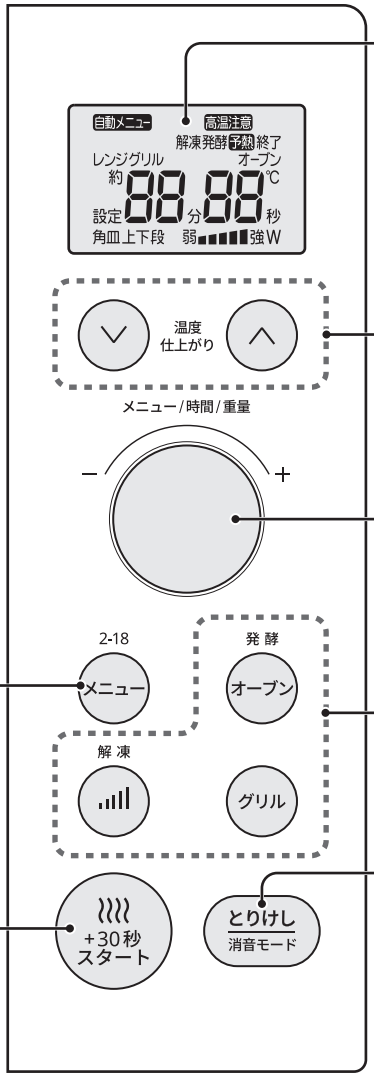


角皿（1枚）

※電波を使用するレンジ加熱調理では、ご使用できません。

操作部

※ 説明のためすべての文字を表示しています。



表示部

- 出力や調理時間などを表示します。
  表示部に"0"が表示されていないときは、待機状態(省エネ)のため操作できません。ドアを開閉して「**電源入り**」の状態にしてください。

自動メニューキー

- 温度や時間の設定を自動で行います。

自動メニュー一覧(12ページ参照)

簡単あたため ……10ページ
2. お弁当のあたため ……13ページ
3. お惣菜のあたため ……13ページ
4. 牛乳 ……14ページ
5. お酒 ……14ページ
6. 葉・果菜 ……15ページ
7. 根菜 ……15ページ
8. 冷凍あたため ……16ページ
9. 肉・魚解凍 ……16ページ
10. さしみ ……16ページ
11. ピザ ……17ページ
12. グラタン ……17ページ
13. カレー・煮物 ……18ページ
14. クッキー ……18ページ
15. ケーキ ……19ページ
16. トースト ……19ページ
17. 茶碗蒸し ……20ページ
18. フライあたため ……20ページ

温度／仕上がり調節キー

- 自動メニューでの仕上がりの調節や、手動メニューのオーブンで加熱温度を設定するときに使います。

メニュー／時間／重量ダイヤル

- 自動メニューを選択したり、時間や重量を設定するときに使います。

手動メニューキー

- 手動で時間や温度を設定して調理するときに使います。
  ➡21～26ページ参照

とりけしキー

- 設定を間違えたときや、加熱を途中でとりけしたいときに使います。
- 長押しすると操作音の「**切**／**入**」を変更できます。
  ➡「**消音モードで使用する**(27ページ)」参照

スタートキー

- 押すと、加熱を開始します。
- 加熱中にドアを開けたり、「**とりけし**」キーを押すと加熱を一時停止します。ドアを閉め、再度「**スタート**」キーを押すと加熱を継続します。

加熱のしくみ

• 本製品は、「レンジ加熱」・「ヒーター加熱（グリル・オーブン）」の加熱機能であたため調理を行います。

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。

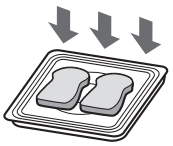
※火花が出ることがあります。

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。

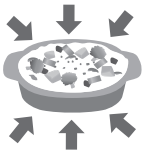
グリル加熱

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。

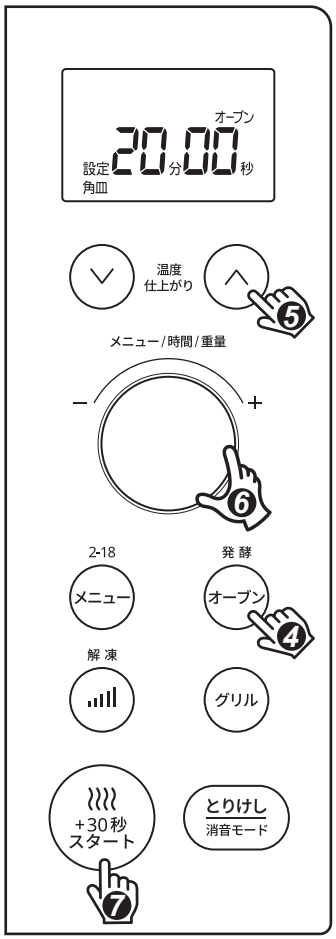


レンジ加熱+ヒーター加熱のしくみ

電波（高周波）とヒーターを使用して加熱します。

5. はじめてお使いになる前に

空焼きを行う　※初めて使う前に、油やにおいを取り除くため空焼きを行ってください。



1 庫内に何もセットせずにドアを閉める

2 電源プラグをコンセントに差し込む

3 ドアを開閉し表示部に "0" を表示する

4 (オーブン) を2回押し、「オーブン」に設定する

● 押すたびに、「予熱／オーブン」➡「オーブン」➡「発酵」➡…と表示が切り替わります。

オーブンに設定する

5 (∧) を3回押し、「200℃」に設定する

● 温度は、100℃～250℃の範囲で10℃刻みで設定できます。

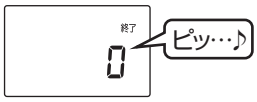
6 「メニュー／時間／重量」ダイヤルを回して「20分」に設定する

7 (+30秒スタート) を押し、空焼きを開始する

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

8 「ピッ…」とお知らせ音が 5 回鳴り、空焼き完了

● 庫内灯が消え、表示部には "0" を表示します。
※続けて調理を行う場合は、ドアを開け庫内を十分に冷やしてから行ってください。

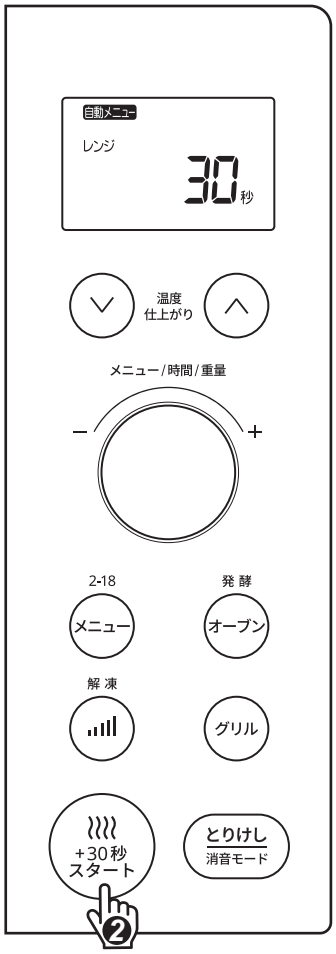


お願い
- 換気のために、窓を開けたり換気扇を回したりしてください。
- 油の焦げるにおいや煙が出たりすることがありますが、異常ではありません。
- 空焼きは連続して行わないでください。
- 空焼き後に庫内底面に汚れやしみなどが出る場合があります。庫内が冷めてからお手入れを行ってください。
- 空焼きをせずに調理を行ってしまった場合でも食品には影響はありません。

6. 使いかた

簡単あたため（自動メニュー）｜ご飯やおかずをあたためる

※食品トレイに入ったお弁当やお惣菜などは、「**自動メニュー｜お弁当やお惣菜などをあたためる**」➡13ページをご参照ください。

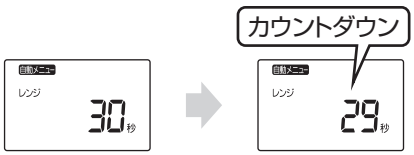


1 食品を庫内に入れ、ドアを閉める

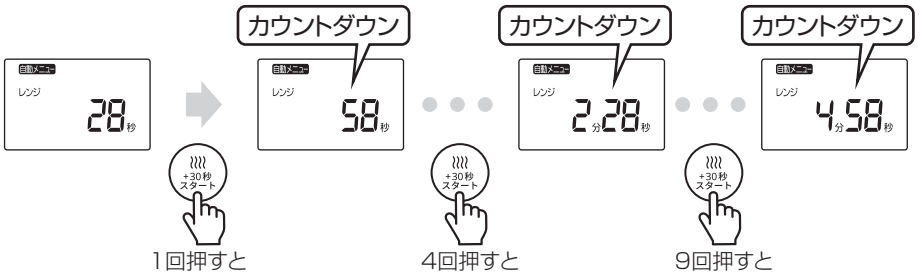
- 表示部が消灯している場合は、ドアを開閉して「電源入り」の状態にしてください。表示部に“0”を表示します。

2 （+30秒スタート）を押す

- 庫内灯が点灯し、「**650W**（60Hzの地域）」「**500W**（50Hzの地域）」で加熱を開始します。
  ※出力と周波数については、30ページをご参照ください。
- 表示部には残り時間（初期時間は30秒）が表示されます。
- 加熱中にドアを開けたり「**とりけし**」キーを押すと、加熱を一時停止します。
  一時停止中に「**スタート**」キーを押すと加熱を再開し、「**とりけし**」キーを押すと、加熱を中止し表示部に“0”を表示します。



- 加熱中（カウントダウン中）に「**スタート**」キーを1回押すごとに残り時間が30秒単位で増え、最長5分まで設定できます。

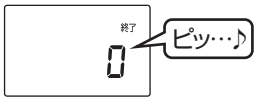


3 「ピッ…」とお知らせ音が5回鳴り、調理が完了

- 庫内灯が消え、表示部には“0”を表示します。

※加熱終了後、食品を取り出さないとお知らせ音が1分ごとに5回鳴り、5分後に待機状態（表示部が消灯）になります。

※**調理完了後は、本体が高温のとき、電子部品を冷却するため一定時間ファンが回る場合があります。**



一度に加熱できる分量

- 100g～500g

※飲み物はあたためないでください。
牛乳・お酒、またはコーヒー・お茶・ジュース・水などを自動であたためるときは、必ず、「4.牛乳」、または「5.酒」メニューで加熱してください。
（➡14ページ参照）

■加熱中は、

- 様子を見ながら加熱してください。

■加熱が足りないときは、

- レンジの手動調理で様子を見ながら追加加熱してください。
  ➡21～22ページ参照

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

●自動メニュー（13～20 ページ）で調理するときは、下記の基本操作に従って調理してください。

1 食品を庫内に入れ、ドアを閉める

- 表示部が消灯している場合は、ドアを開閉して「電源入り」の状態にしてください。表示部に“0”を表示します。

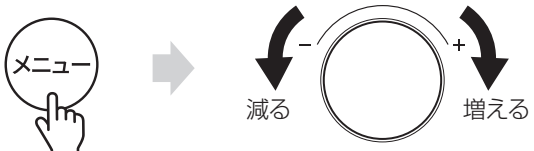
※オーブン（予熱）で調理を行うときは、食品を入れないでください。

「**電源入り**」の状態

2 メニュー を押し、「メニュー／時間／重量」ダイヤルを回して自動メニューを選択する

- 自動メニューは、「2」～「18」まであります。12ページの「**自動メニュー一覧**」をご参照ください。
- 操作を取り消すときは、「**とりけし**」キーを押してください。

※操作をしない状態が1分間続くと、操作が取り消されます。

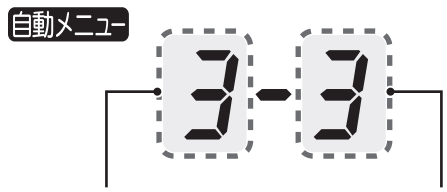


※「**メニュー**」キーを押しても、自動メニューを選択できます。

自動メニューの表示について

（表示例）

3. お惣菜のあたためメニューで、**300g** のお惣菜を調理する場合

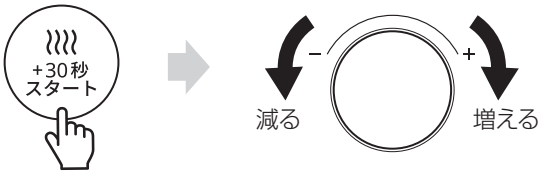


自動メニュー「2」～「18」を表示します。

分量や数量（人数）を表示します。

重量の設定のしかた

- 下記の自動メニューで調理するときは、手順**2**でメニューを決定後、「**スタート**」キーを押して重量を設定してください。
  - 「**6.** 葉・果菜」メニュー
  - 「**7.** 根菜」メニュー
  - 「**8.** 冷凍あたため」メニュー
  - 「**9.** 肉・魚の解凍」メニュー
  - 「**10.** さしみ」メニュー



- 重量を設定するときは、「**メニュー／時間／重量**」ダイヤルを回してください。**100g**～**500g**まで、10g刻みで設定できます。

3 ∨ 温度 仕上がり ∧ を押し、仕上がりの強さを調節する

- 仕上がりの強さは弱～強の5段階で調節できます。

※お好みで仕上がりの強さを調節してください。

∧を押すたびに1目盛増え、
加熱時間が5～10%長くなります。

弱■■■　強 ➡ 弱■■■■　強

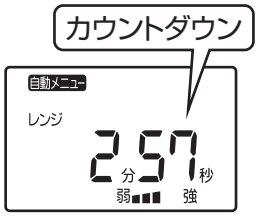
∨を押すたびに1目盛減り、
加熱時間が5～10%短くなります。

弱■■■　強 ➡ 弱■■　強

4

を押す

- 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。表示部には残り時間が表示されます。
- 加熱中にドアを開けたり「**とりけし**」キーを押すと、加熱を一時停止します。再度「**スタート**」キーを押すと加熱を再開します。
- 加熱を中止するときは、「**とりけし**」キーを押してください。表示部に“0”を表示し、加熱が停止します。



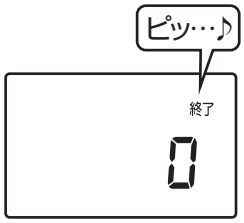
- メニューによって、食材を入れたり裏返したりするために、加熱の途中でドアを開ける場合があります。ドアを閉めたあと、「**スタート**」キーを押すと加熱を再開します。
  ※各メニューの手順に従って調理してください。

5 「ピッ…」とお知らせ音が5回鳴り、調理が完了

- 庫内灯が消え、表示部には“0”を表示します。

※加熱終了後、食品を取り出さないとお知らせ音が1分ごとに5回鳴り、5分後に待機状態（表示部が消灯）になります。

※調理完了後は、本体が高温のとき、電子部品を冷却するため一定時間ファンが回る場合があります。



■加熱が足りないときは、

- 手動メニューで様子を見ながら追加加熱してください。➡21～26ページ参照

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

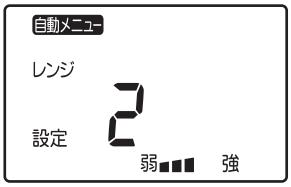
自動メニュー一覧

※分量・調理時間は目安です。あたため前の食品の温度や種類によって仕上がりが変わりますので、様子を見ながら加熱してください。
※分量や仕上がりの強さを変更すると、調理時間も自動で変更されます。

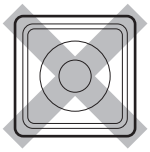
表示	メニュー	分量	加熱方法	調理時間の目安	角皿	参照ページ
一	簡単あたため	100～500g	レンジ	約30秒～5分	－	10
2	お弁当のあたため	400g	レンジ	約4分	－	13
3-1	お惣菜のあたため	100g	レンジ	約1分30秒	－	13
3-2		200g		約2分20秒	－	
3-3		300g		約3分10秒	－	
4-1	牛乳	1杯	レンジ	約1分50秒	－	14
4-2		2杯		約3分30秒	－	
5-1	お酒	1本	レンジ	約1分	－	14
5-2		2本		約1分40秒	－	
6	葉・果菜	100gの場合	レンジ	約2分20秒	－	15
7	根菜	100gの場合	レンジ	約3分40秒	－	15
8	冷凍あたため	100gの場合	レンジ	約2分40秒	－	16
9	肉・魚の解凍	100gの場合	レンジ	約2分10秒	－	16
10	さしみ	100gの場合	レンジ	約2分	－	16
11	ピザ	250g	オーブン	約18分	下段	17
12	グラタン	2人分	オーブン	約17分	下段	17
13	カレー・煮物	2人分	レンジ	約40分	－	18
14	クッキー	25個分	オーブン	約13分	下段	18
15	ケーキ	1個分	オーブン	約30分	下段	19
16-1	トースト	1枚	グリル	約5分	上段	19
16-2		2枚		約5分58秒	上段	
17	茶碗蒸し	4人前	オーブン	約40分	下段	20
18	フライあたため	200g	オーブン	約10分	下段	20

2.お弁当のあたため

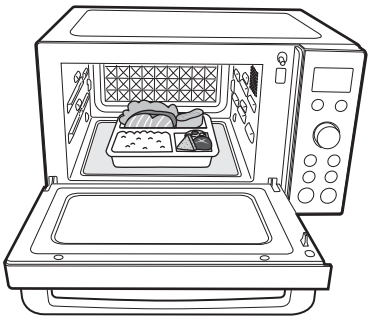
レンジ



角皿：使用できません



一度に加熱できる標準設定量
● 400g



■食品を庫内に入れるときは、

- お弁当は、庫内中央に置いてください。
- 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。
- お弁当の容器を必ず確認してください。発泡スチロールや耐熱性のない容器は、あたためないでください。
- お弁当をあたためるときは、ラップやふたを取り外し、調味料などが入った容器や袋などを取り出してください。
- 卵はそのまま加熱しないでください。大爆発（破裂）し大変危険です。卵を加熱するときは、よく割りほぐしてください。ゆで卵のあたためもしないでください。

■加熱中は、

- 様子を見ながら加熱してください。

■加熱が足りないときは、

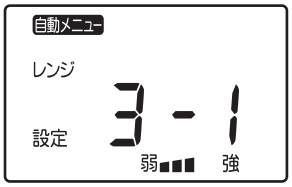
- レンジの手動調理で様子を見ながら追加加熱してください。
➡21～22ページ参照

お知らせ

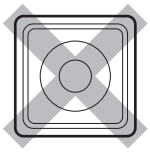
- 加熱時間は、料理の種類や分量によって異なります。

3.お惣菜のあたため

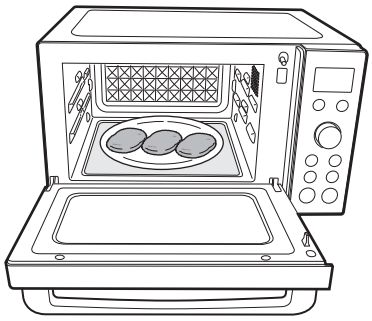
レンジ



角皿：使用できません



一度に加熱できる分量
● 100g（3-1）～300g（3-3）



■食品を庫内に入れるときは、

- 食品は、耐熱性の容器に入れてください。
- 食品は、できるだけ中央に均等に置いてください。

■加熱中は、

- 様子を見ながら加熱してください。

■加熱が足りないときは、

- レンジの手動調理で様子を見ながら追加加熱してください。
➡21～22ページ参照

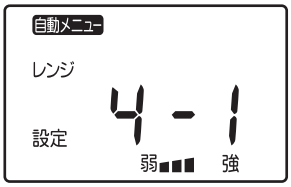
お知らせ

- 加熱時間は、料理の種類や分量によって異なります。

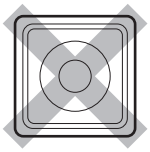
自動メニュー｜飲み物(牛乳や酒かんなど)をあたためる

警告 飲み物を加熱しすぎない（突沸に注意）
- 加熱後取り出したあとに、突然の沸騰による飛び散りなどでやけどのおそれがあります。

4.牛乳 レンジ



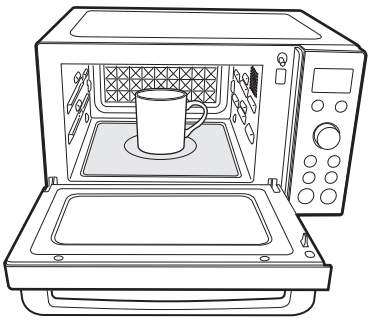
角皿：使用できません



一度に加熱できる分量

- 1杯(4-1)～2杯(4-2)
- 加熱前の基準温度：冷蔵保存 約8℃

※2杯の場合は分量をそろえてください。
※容器の8分目まで入れてください。
※コップは低めの広口容器を使ってください。



■食品を庫内に入れるときは、
- 飲み物は、耐熱性の容器に入れてください。
- 容器は、庫内中央に置いてください。
- 容器にふたやラップをしないでください。
- 加熱前に、必ずスプーンなどでよくかき混ぜてください。

■加熱中は、
- 様子を見ながら加熱してください。

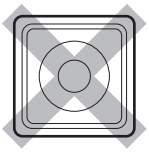
■加熱後は、
- 必ずスプーンなどでよくかき混ぜてください。

■加熱が足りないときは、
- レンジの手動調理で様子を見ながら追加加熱してください。
➡21～22ページ参照

お知らせ
- 加熱時間は、料理の種類や分量によって異なります。

5.お酒 レンジ

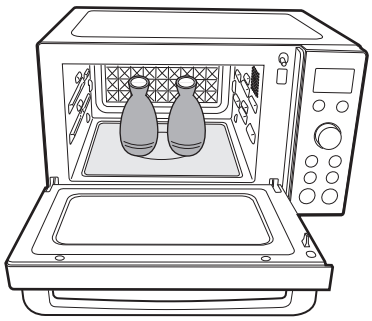
角皿：使用できません



一度に加熱できる分量

- 1本(5-1)～2本(5-2)
- 加熱前の基準温度：常温保存 約20℃

※2本の場合は分量をそろえてください。
※容器の8分目まで入れてください。
※コップは低めの広口容器を使ってください。



■食品を庫内に入れるときは、
- 飲み物は、耐熱性の容器に入れてください。
- 容器は、庫内中央に置いてください。
- 容器にふたやラップをしないでください。
- 加熱前に、必ずスプーンなどでよくかき混ぜてください。

■加熱中は、
- 様子を見ながら加熱してください。

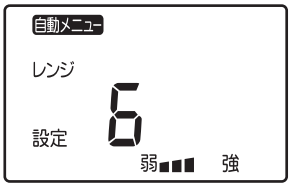
■加熱後は、
- 必ずスプーンなどでよくかき混ぜてください。

■加熱が足りないときは、
- レンジの手動調理で様子を見ながら追加加熱してください。
➡21～22ページ参照

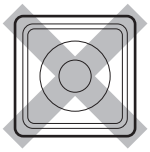
お知らせ
- 加熱時間は、容器の種類や分量によって異なります。

6.葉・果菜

レンジ



角皿：使用できません



一度に加熱できる分量
● 100g～500g

■食品を庫内に入れるときは、

- 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容器にのせます。

葉菜類

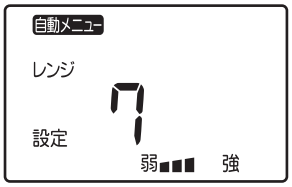
- 葉と茎を交互に重ねます。（太い部分は包丁で切り込みを入れてください。）
- アクのある野菜（ほうれん草、春菊、小松菜など）は、加熱後すぐに流水にさらしてアク抜きをし、その後冷水に取って色止めをします。
- 量が多いとき（300g以上）は、半分に分けてラップに包んでください。

果菜類

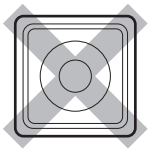
- 大きさをそろえて切ります。
- アクのある野菜（なす、ブロッコリー、カリフラワーなど）は、加熱前に食塩水につけてアク抜きをします。
- 色の濃い野菜（なす、ブロッコリー、さやいんげん、グリーンアスパラガスなど）は、加熱後すぐに流水にさらしてアク抜きをし、その後冷水に取って色止めをします。

7.根菜

レンジ



角皿：使用できません



一度に加熱できる分量
● 100g～500g

■食品を庫内に入れるときは、

- ラップに包み、ラップの重なり合った部分を下にして容器にのせます。

丸のままゆでるとき

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

切ってゆでるとき

- 皮をむき、大きさをそろえて切ります。

■加熱中は、

- 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。

■加熱後は、

- 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。
- 庫内から取り出し、ラップをしたまま5分ほど蒸らすと、よりムラなく仕上がります。

■加熱が足りないときは、

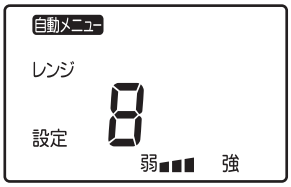
- レンジの手動調理で様子を見ながら追加加熱してください。
  ➡21～22ページ参照

お知らせ

- 加熱時間は、料理の種類や分量によって異なります。
- 野菜はゆで上がり後水に浸すと、色鮮やかに加熱のしすぎを防ぎます。

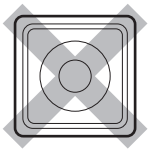
8.冷凍あたため ／ 9.肉・魚の解凍 ／ 10.さしみ

レンジ

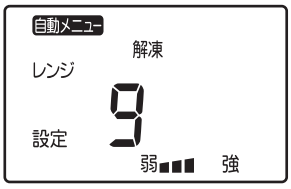


8.冷凍あたため

角皿：使用できません

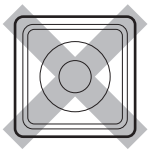


一度に加熱できる分量
● 100g～500g

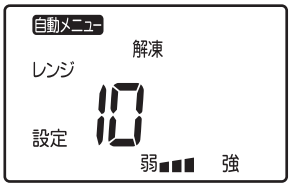


9.肉・魚の解凍

角皿：使用できません

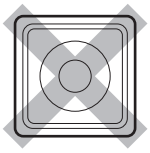


一度に加熱できる分量
● 100g～500g



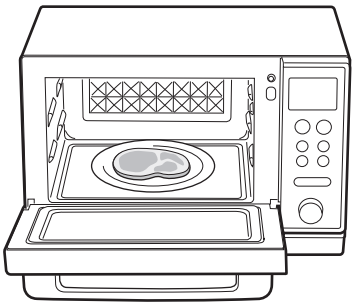
10.さしみ

角皿：使用できません



一度に加熱できる分量
● 100g～500g

■食品を庫内に入れるときは、



- 食品は、冷凍庫から出してすぐに解凍することをお勧めいたします。食品から水（汁）が出るなどして風味や鮮度を損なう原因になります。
- 付属の角皿・金属の容器は使用できません。
- 食品のラップやふた、飾りを外してください。
- ラップなどに包んで冷凍した食品は、平らな皿にキッチンペーパーなどを敷いた上に食品を置いて解凍してください。
- 加熱調理を行ったあとに解凍をするときは、ドアを開け十分に庫内を冷やしてから解凍してください。

■加熱中は、

- 厚みのある食品は、向きを変えながら解凍してください。

■加熱が足りないときは、

- レンジの手動調理で解凍時間を設定し、様子を見ながら追加解凍してください。
  - **・冷凍あたため**の場合は、出力「**500W**」
  - **・肉・魚の解凍**／**さしみ**の場合は、出力「**200W**」

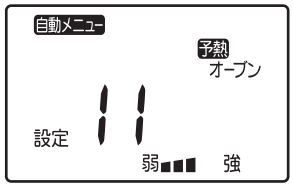
➡21～22ページ参照

お知らせ

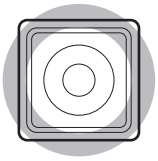
- 庫内が熱いときは、ドアを開けて冷ましてから解凍してください。
- 食品の形状、解凍開始時の食品温度によっては、部分的に煮えることがあります。
- 加熱時間は、料理の種類や分量によって異なります。

11. ピザ

オーブン



角皿：下段



材料

市販の冷凍ピザ　<直径約22cm × 1枚(約250g)>

■食品を庫内に入れるときは、

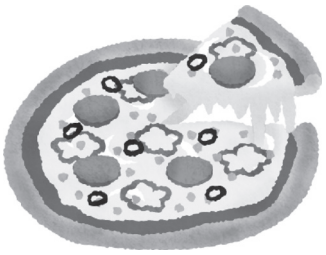
① **食品（角皿）を庫内に入れずに、「スタート」キーを押し、予熱を開始します。**
② 予熱が完了すると、「ピッ、ピッ」と電子音でお知らせします。
③ 食品を包装している箱やラップ類を外し、角皿にアルミホイルを敷き、ピザを中央に置いてください。
※ 庫内が高温になっていますので、やけどにご注意ください。
④ 角皿を下段に入れてドアを閉めてください。
⑤「**スタート**」キーを押し、加熱を開始してください。

■加熱中は、

- 様子を見ながら加熱してください。

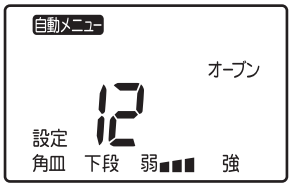
■加熱が足りないときは、

- 手動メニューの「オーブン（予熱なし）」で様子を見ながら追加加熱してください。
➡25ページ参照

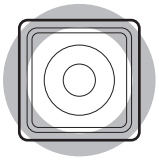


12.グラタン

オーブン



角皿：下段



材料（2人分）

【具材】
マカロニ……50g
たまねぎ…… 50g（1/2個）
むきえび…… 50～70g
きのこ類……30g
（マッシュルーム、しめじ、生しいたけなど）
ウインナー ……小2本
とけるチーズ…… 40～50g

【ベシャメルソース】
薄力粉…… 15g
バター …… 15g
牛乳……200mL
塩こしょう ……少々
固形コンソメ……適宜

作りかた

① マカロニを市販の袋の表示に従って茹でておく
② たまねぎ、むきえび、きのこ類、ウインナーを適当な大きさに切る
③ ベシャメルソースを作る
　1.薄力粉をバターで炒め、よく混ぜ合わせる
　2.ダマが残らないように牛乳を少しずつ加えて沸騰するまで加熱する
　3.塩こしょうを入れ、味を整える
　※お好みで固形コンソメを細かく砕いていれる
④ サラダ油を引いたフライパンに具材を入れて炒め、ベシャメルソースと茹でたマカロニを加える
⑤ グラタン用の皿（耐熱皿）に④を入れ、とけるチーズをふりかける

■食品を庫内に入れるときは、

- 食品（グラタン用の皿）を角皿の中央に置き、下段に入れてドアを閉めてください。

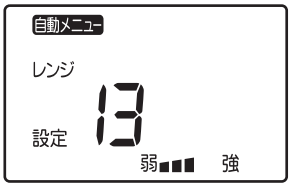
■加熱中は、

- 様子を見ながら加熱してください。

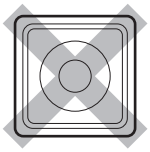
■加熱が足りないときは、

- 手動メニューの「オーブン（予熱なし）」で様子を見ながら追加加熱してください。
➡25ページ参照

13. カレー・煮物 (レンジ)



角皿：使用できません



材料（2〜3人分）

たまねぎ……大1個	にんにく……2片
にんじん……1/2本	牛肉（カレー用）……100g
なす……中1個	水……500mL
じゃがいも……大2個	カレー（シチュー）ルー……4人分
しめじ……1/2パック	サラダ油……適量
	はちみつ……適宜

作りかた

① たまねぎ、にんじん、なす、じゃがいも、しめじ、牛肉を食べやすい大きさに切り、サラダ油を引いた鍋に入れて炒める
② 炒めた具材を深めの耐熱容器に入れ、水、牛乳、カレーのルーまたはシチューのルーを入れて軽くかき混ぜる
③ 耐熱容器にラップをふんわりとかけ、庫内に入れる

■加熱中は、

- 様子を見ながら加熱してください。
- 途中でドアを開け、2〜3回かき混ぜてください。

■加熱後は、

- お好みで、はちみつなどを加えたり、カレーのルーの料を調節してください。

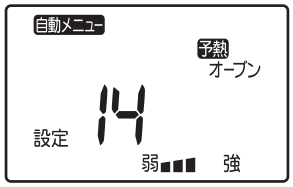
■加熱が足りないときは、

- レンジの手動調理で様子を見ながら追加加熱してください。
➡21〜22ページ参照

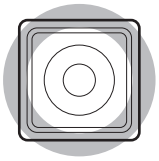
お知らせ

- 肉や野菜がスープから出ていると焦げやすくなりますので、スープから出ないようにしてください。
- 加熱時間は、料理の種類や分量によって異なります。

14. クッキー (オーブン)



角皿：下段



材料（約25個分）

薄力粉（打ち粉を除く）……200g	ベーキングパウダー……小さじ1
※よくふるっておく	※よくふるっておく
無塩バター……80g	バニラエッセンス……少々
※室温でやわらかくしておく	ココア粉……適宜
砂糖（グラニュー糖）……90g	抹茶粉……適宜
卵（溶いておく）……1個	オーブン用シート
とけるチーズ……40〜50g	

作りかた

① 大きめのボウルに無塩バターを入れてクリーム状になるまでねり、砂糖を2〜3回に分けて加え、なめらかになるまでよく混ぜる
② ①に溶いた卵を加えてよく混ぜ、バニラエッセンスを入れる
③ ②に薄力粉、ベーキングパウダーを加え、ゴムベラで粉が消えるまで混ぜる
④ ③の生地をひとまとめにし、ラップをして冷蔵庫で約1時間休ませる
⑤ 打ち粉（薄力粉）を広げ、生地をのせてめん棒などで3〜5mmの厚さにのばし、クッキー型で抜く
⑥ 角皿にオーブン用シートを敷き、型抜きしたクッキーを等間隔に並べる

■食品を庫内に入れるときは、

① **食品（角皿）を庫内に入れずに、「スタート」キーを押し、予熱を開始します。**
② 予熱が完了すると、「ピッ、ピッ」と電子音でお知らせします。
③ 食品をのせた角皿を上段に入れ、ドアを閉めてください。
※ 庫内が高温になっていますので、やけどにご注意ください。
④ 「**スタート**」キーを押し、加熱を開始してください。

■加熱中は、

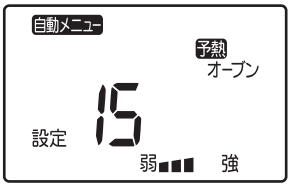
- 様子を見ながら加熱してください。

■加熱が足りないときは、

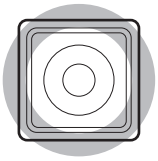
- 手動メニューの「オーブン（予熱なし）」で様子を見ながら追加加熱してください。
➡25ページ参照

15.ケーキ

オーブン



角皿：下段



材料（7号：直径22～23cn金属金型1個分）

薄力粉(打ち粉を除く)……200g
※よくふるっておく
無塩バター……70g
※常温で溶かしておく
砂糖(グラニュー糖)……100g
ベーキングパウダー……小さじ1
※よくふるっておく
卵黄……4個
卵白……4個
バニラエッセンス……少々
ブランデー……少々

作りかた

① 中くらいのボウルに卵黄を溶きほぐし、砂糖を分量の2／3、バニラエッセンス、ブランデーを加えてよく混ぜながら湯せんにかける
② 大きめのボウルに卵白を入れ、ボウルを氷水で冷やしながら泡立て器で角が立つまでよく泡立て、途中で残りの砂糖を加えて混ぜる
③ ②に①を2～3回に分けて、ゴムベラでざっくりと混ぜ合わせながら加える
④ ③に薄力粉、ベーキングパウダーを入れ、粉が消えるまで混ぜ、無塩バターを手早く混ぜ入れる
⑤ ④を型に流し入れる（高い位置からゆっくりと入れる）
⑥ 型をトントンと2、3回テーブルに落として空気を抜いたあと、角皿の中央に置く

■食品を庫内に入れるときは、

① **食品（角皿）を庫内に入れずに、「スタート」キーを押し、予熱を開始します。**
② 予熱が完了すると、「ピッ、ピッ」と電子音でお知らせします。
③ 食品をのせた角皿を上段に入れ、ドアを閉めてください。
※ 庫内が高温になっていますので、やけどにご注意ください。
④ 「**スタート**」キーを押し、加熱を開始してください。

■加熱中は、

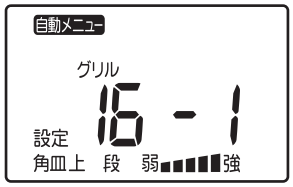
- 様子を見ながら加熱してください。

■加熱が足りないときは、

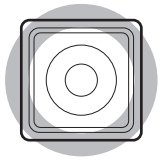
- 手動メニューの「オーブン（予熱なし）」で様子を見ながら追加加熱してください。
➡25ページ参照

16.トースト

グリル



角皿：上段



一度に加熱できる分量
● 1枚（16-1）～2枚（16-2）

■食品を庫内に入れるときは、

- トーストを角皿に置き、上段に入れてください。
※トーストは、角皿の中央に均等に置いてください。

1枚

2枚

■お知らせ音が鳴ったら、トーストを裏返す

- 加熱の途中で“ピッ、ピッ”とお知らせ音が鳴ったら、ドアを開け、トーストを裏返してください。
- ドアを閉め、「**スタート**」キーを押すと加熱を再開します。
※ ドアを開けずに1分経過すると、自動で加熱を再開します。
※ ドアを閉めたあと、「**スタート**」キーを押さないと加熱が再開されません。

■加熱後は、

- 焼き上がると、「ピッ…」とお知らせ音が5回鳴ってお知らせします。やけどに十分注意して取り出してください。

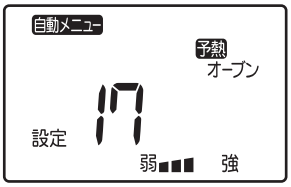
■加熱が足りないときは、

- 手動メニューの「グリル」で様子を見ながら追加加熱してください。➡23ページ参照

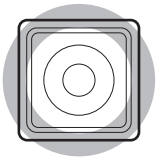
お願い
- 庫内が熱くなっていますので、食品の出し入れの際は、ミトンをするなど、やけどをしないように注意してください。
- トーストの大きさや種類に合わせて仕上がりの強さを調節してください。
- 連続して焼くときは、手動メニューのグリルで焼いてください。自動メニューで焼くと焼けすぎの原因になります。
- トーストにバターやジャムなどを塗って焼かないでください。発火するおそれがあります。

17.茶碗むし

オーブン



角皿：下段



材料（4人分）

干ししいたけ……2枚
（水でもどす）
【材料A】
干ししいたけのもどし汁……大さじ2
しょうゆ……大さじ1
砂糖……大さじ1
【材料B】
酒、薄口しょうゆ……各小さじ1／2

鶏ささ身……100g
えび……4尾
かまぼこ（5mmの厚さ）……4枚
【卵液】
卵……M2個
だし汁……2カップ（400mL）
薄口しょうゆ……小さじ1
みりん……小さじ2
塩……少々

作りかた

※❶～❷は、手動メニューのレンジを使用して下ごしらえします。
❶ 干ししいたけは半分に切って耐熱容器に「材料A」とともに入れ、ラップをせずに庫内中央に置く（角皿は使用しません）
❷ 手動メニューのレンジ 500W で約 1 分加熱する
「手動メニュー｜レンジを使う（21 ページ）」参照

③ 鶏ささ身は筋を取って、そぎ切りにし、「材料B」ふっておく
④ えびは尾を残して殻をむき、背ワタを取る
⑤ 卵をよく溶きほぐして、だし汁でのばし、薄口しょうゆ、みりん、塩を加えて混ぜ、こす
⑥ 蒸し茶わんに具と「卵液」を等分に入れ、フタをして角皿に均等に並べる（庫内には入れません）
⑦ 自動メニュー「17.茶碗むし」で加熱（予熱）し、予熱が終わったら⑥を庫内下段に入れ、加熱する
※ 庫内が高温になっていますので、やけどにご注意ください。
⑧ 加熱後、お好みで、三つ葉やぎんなんを添える

<ポイント>
※ 卵とだし汁の割合は、1：4です。（卵液の温度は、15℃～25℃が適切です）
※ 容器は、具と卵液を入れて、8分目になるものを使います。

■加熱中は、

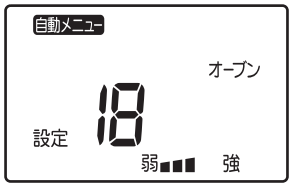
- 様子を見ながら加熱してください。

■加熱が足りないときは、

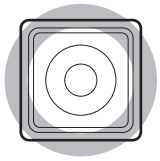
- 手動メニューの「オーブン（予熱なし）」で様子を見ながら追加加熱してください。
➡25ページ参照

18.フライあたため

オーブン

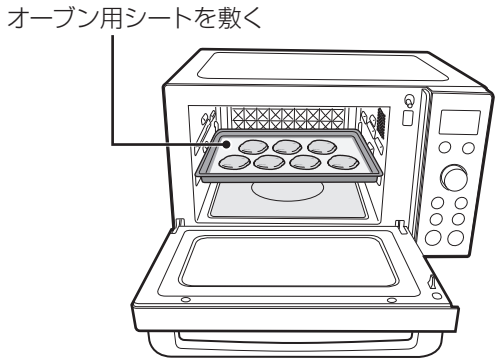


角皿：下段



一度に加熱できる分量

- 200g（冷凍フライ）



■食品を庫内に入れるときは、

- 角皿の上にオーブン用シートを敷き、食品を等間隔に並べて角皿受けの下段に入れてください。

■加熱中は、

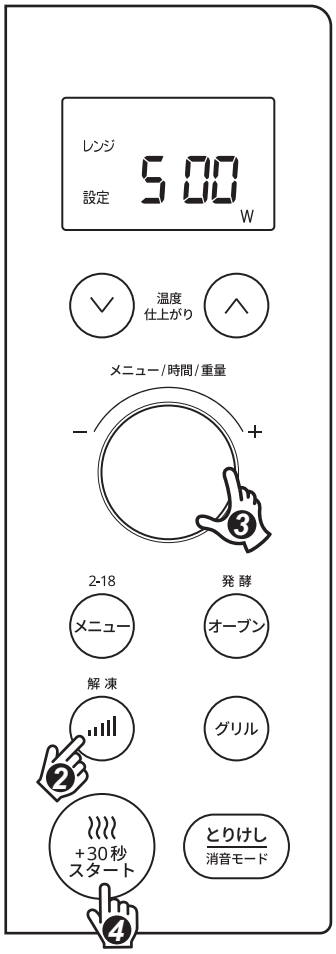
- 様子を見ながら加熱してください。

■加熱が足りないときは、

- 手動メニューの「オーブン（予熱なし）」で様子を見ながら追加加熱してください。
➡25ページ参照

お知らせ

- 加熱時間は、分量によって異なります。



飲み物のあたためについて

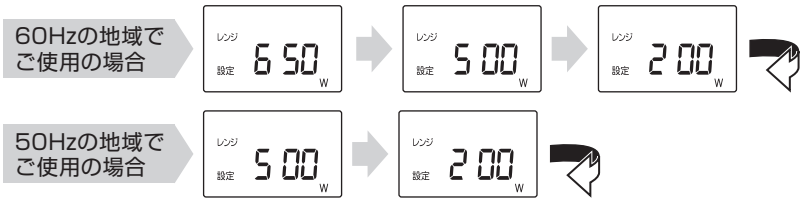
飲み物は加熱し過ぎないように、様子を見ながら加熱してください。

1 食品を庫内に入れ、ドアを閉める

- 表示部が消灯している場合は、ドアを開閉して「電源入り」の状態にしてください。表示部に“0”を表示します。

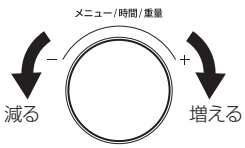
2 を押して出力を設定する

- 出力（650Wまたは500W）が表示され、押すたびに下記のように切り替わります。



3 「メニュー／時間／重量」ダイヤルを回して時間を設定する

- 右に回すと時間が増え、左に回すと時間が減ります。



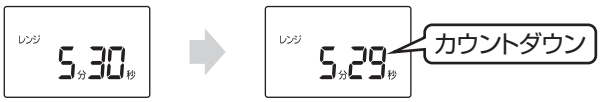
設定できる時間の単位	設定できる時間の範囲
0秒～ 1分… 5秒単位	650W…5秒 ～ 15分まで
1分～ 5分… 10秒単位	500W…5秒 ～ 15分まで
5分～10分…30秒単位	200W…5秒 ～ 60分まで
10分～30分… 1分単位	
30分～60分… 5分単位	

※時間を設定したあとに出力を変更したい場合は、「**とりけし**」キーを押して、**手順2**からやり直してください。

4 を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間が表示され、加熱が始まります。
- 残り時間を表示中に を押すと、加熱中の出力を3秒間表示します。
- 加熱中にドアを開けたり「**とりけし**」キーを押すと、加熱を一時停止します。
  一時停止中に「**スタート**」キーを押すと加熱を再開し、「**とりけし**」キーを押すと、加熱を中止し表示部に“0”を表示します。

500Wで5分30秒に設定した場合

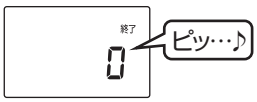


5 「ピッ…」とお知らせ音が5回鳴り、調理が完了

- 庫内灯が消え、表示部には“0”を表示します。

※加熱終了後、食品を取り出さないとお知らせ音が1分ごとに5回鳴り、5分後に待機状態（表示部が消灯）になります。

※調理完了後は、本体が高温のとき、電子部品を冷却するため一定時間ファンが回る場合があります。



⚠警告
- 設定時間を控えめに様子を見ながら加熱してください。

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

レンジ加熱の目安

⚠ 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。
- 卵や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。

■出力650Wで加熱する場合の目安です。500Wで加熱する場合は、加熱時間を1～2割程度長めに設定してください。

●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、商品に記載の出力・加熱時間・加熱方法をご参考ください。

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。
ごはん（冷凍）	1杯(150g)	する	約2分30秒	
焼きおにぎり（冷凍）	1個(80g)	する	約1分	
おにぎり	1個(80g)	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。
今川焼き（冷凍）	1個(90g)	する	約1分30秒	
ミックスベジタブル(冷凍)	100g	する	約1分30秒	
里いも（冷凍）	300g	ー	約10分	

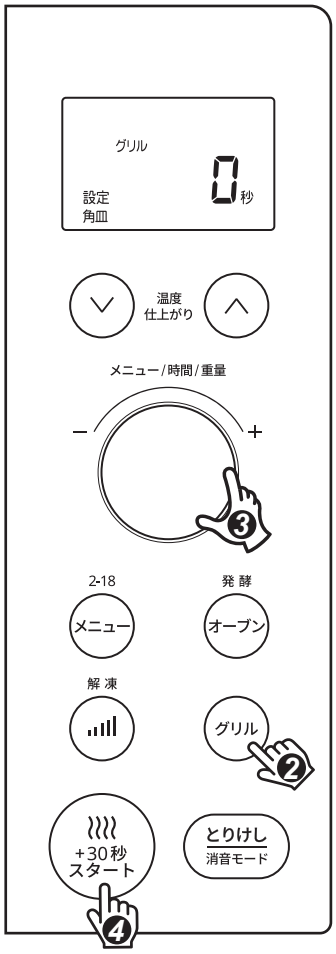
ラップをする食品

●煮物、蒸し物、汁物、調理済み食品などをしっとりと仕上げるとき。
●野菜などを下ごしらえしたり、温野菜にするとき。
●ラップは容器のふちに密着させ、食品部分にはゆとりを持たせる。
●カレーやシチューなどは、ラップが直接触れないようにかぶせる。

ラップをしない食品

●揚げ物、焼き物、炒め物などをカラッと仕上げたいときやあたためなおすとき。

手動メニュー｜グリルを使う



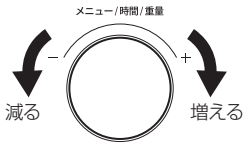
1 食品（角皿）を庫内に入れ、ドアを閉める

- 表示部が消灯している場合は、ドアを開閉して「電源入り」の状態にしてください。
  表示部に“0”を表示します。
- 食品を耐熱性の容器に入れ、付属の角皿にのせたあと、角皿受けにセットしてください。

2 （グリル）を押す

3 「メニュー／時間」ダイヤルを回して時間を設定する

- 右に回すと時間が増え、左に回すと時間が減ります。
- 下記の単位で 5 秒〜30 分の範囲で設定きます。



（設定できる時間の単位）

0 秒〜　1 分…	5 秒単位
1 分〜　5 分…	10 秒単位
5 分〜 10 分…	30 秒単位
10 分〜30 分…	1 分単位

4 （+30秒 スタート）を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間が表示され、加熱が始まります。
- 加熱中にドアを開けたり「**とりけし**」キーを押すと、加熱を一時停止します。
  一時停止中に「**スタート**」キーを押すと加熱を再開し、「**とりけし**」キーを押すと、加熱を中止し表示部に“0”を表示します。

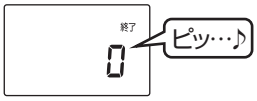
15分30秒に設定した場合

5 「ピッ…」とお知らせ音が 5 回鳴り、調理が完了

- 庫内灯が消え、表示部には“0”を表示します。

※加熱終了後、食品を取り出さないとお知らせ音が1分ごとに5回鳴り、5分後に待機状態（表示部が消灯）になります。

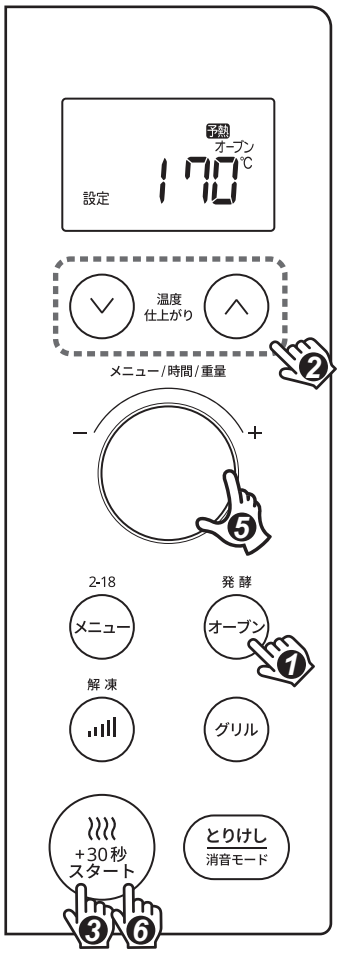
※調理完了後は、本体が高温のとき、電子部品を冷却するため一定時間ファンが回る場合があります。



⚠警告
- 設定時間を控えめに様子を見ながら加熱してください。

お願い
- 調理後は庫内が熱くなっています。食品の出し入れの際は、やけどをしないように注意してください。
- 続けて調理する場合は、ドアを開け庫内を冷ましてから調理を行ってください。
- 表示部に「**高温注意**」と点滅表示されたときは庫内が高温になっていますので、ドアを開け庫内を冷ましてください。

手動メニュー｜オーブンを使う（予熱あり）



1 角皿を取り外しドアを閉めたあと、(オーブン)を1回押し、「予熱オーブン」を選択する

- 「**オーブン**」キーを押すたびに「予熱／オーブン」➡「オーブン」➡「発酵」➡「予熱オーブン」➡…と表示が切り替わります。
- 表示部が消灯している場合は、ドアを開閉して「電源入り」の状態にしてください。表示部に“0”を表示します。

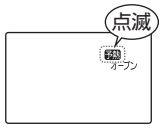
※予熱のときは角皿を入れないでください。(焼き上がりが悪くなります。)

2 (∨)(温度 仕上がり)(∧)を押し、温度を設定する

220℃に設定した場合

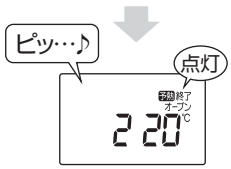
- 10℃単位で100℃～250℃の範囲で設定できます。

3 (+30秒 スタート)を押す



- 庫内灯が点灯し、予熱が始まります。
- 動作中は冷却ファンが自動で「ON／OFF」します。
- 予熱中または加熱中に(オーブン)を押すと、設定温度を3秒間表示します。

予熱完了



- 予熱が完了すると表示部に「**終了**」と表示され、「ピッ、ピッ」と鳴り、予熱の完了をお知らせします。

※約10分間予熱を保持します。

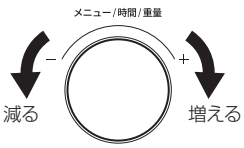
4 角皿に食品を置き、庫内に入れドアを閉める

※庫内が高温になっていますので、やけどにご注意ください。

5 「メニュー／時間／重量」ダイヤルを回して時間を設定する

60分に設定した場合

- 右に回すと時間が増え、左に回すと時間が減ります。
- 下記の単位で 5 秒～90 分の範囲で設定きます。



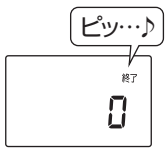
設定できる時間の単位

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

6 (+30秒 スタート)を押す

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

7 「ピッ…」とお知らせ音が 5 回鳴り、調理が完了



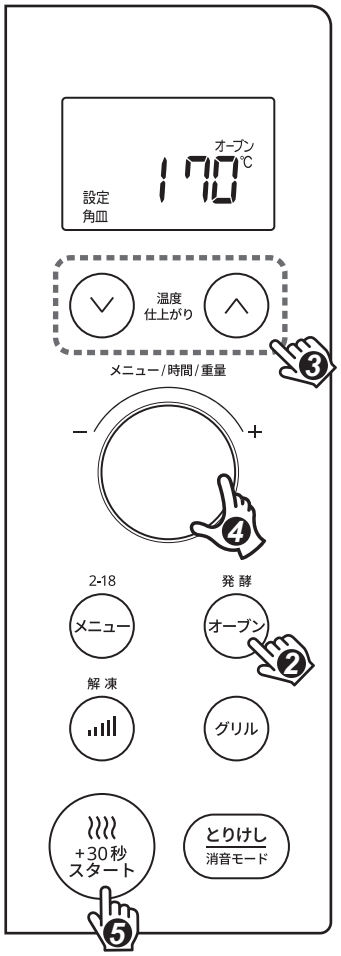
- 庫内灯が消え、表示部には“0”を表示します。

※加熱終了後、食品を取り出さないとお知らせ音が1分ごとに5回鳴り、5分後に待機状態(表示部が消灯)になります。

※**調理完了後は、本体が高温のとき、電子部品を冷却するため一定時間ファンが回る場合があります。**

お願い
- 調理後は庫内が熱くなっています。食品の出し入れの際は、やけどをしないように注意してください。
- 続けて調理する場合は、ドアを開け庫内を冷ましてから調理を行ってください。
- 表示部に「**高温注意**」と点滅表示されたときは庫内が高温になっていますので、ドアを開け庫内を冷ましてください。

手動メニュー｜オーブンを使う（予熱なし）



1 食品（角皿）を庫内に入れ、ドアを閉める

- 表示部が消灯している場合は、ドアを開閉して「電源入り」の状態にしてください。表示部に“0”を表示します。
- 食品を耐熱性の容器に入れ、付属の角皿にのせたあと、角皿受けにセットしてください。

2 （オーブン）を2回押し、「オーブン」を選択する

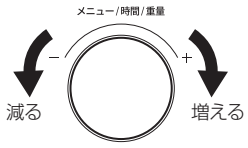
- 「**オーブン**」キーを押すたびに「予熱／オーブン」➡「オーブン」➡「発酵」➡「予熱オーブン」➡…と表示が切り替わります。

3 （∨）温度仕上がり（∧）を押し、温度を設定する

- 10℃単位で100℃～250℃の範囲で設定できます。

4 「メニュー／時間／重量」ダイヤルを回して時間を設定する

- 右に回すと時間が増え、左に回すと時間が減ります。
- 下記の単位で 5 秒～90 分の範囲で設定きます。



設定できる時間の単位

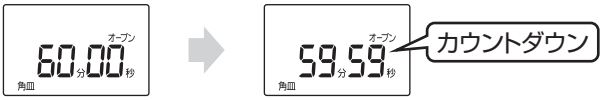
0 秒～ 1 分…	5 秒単位
1 分～ 5 分…	10 秒単位
5 分～ 10 分…	30 秒単位
10 分～30 分…	1 分単位
30 分～90 分…	5 分単位

※時間を設定したあとに温度を変更したい場合は、「**とりけし**」キーを押して、**手順2**からやり直してください。

5 （+30秒スタート）を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間が表示され、加熱が始まります。
- 動作中は冷却ファンが自動で「ON ／ OFF」します。
- 加熱中に（オーブン）を押すと、設定温度を3秒間表示します。

60分に設定した場合

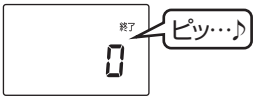


6 「ピッ…」とお知らせ音が 5 回鳴り、調理が完了

- 庫内灯が消え、表示部には“0”を表示します。

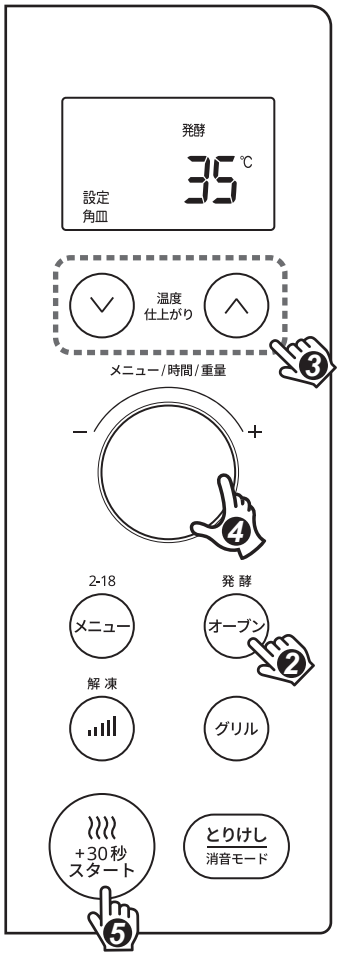
※加熱終了後、食品を取り出さないとお知らせ音が1分ごとに5回鳴り、5分後に待機状態（表示部が消灯）になります。

※**調理完了後は、本体が高温のとき、電子部品を冷却するため一定時間ファンが回る場合があります。**



お願い
- 調理後は庫内が熱くなっています。食品の出し入れの際は、やけどをしないように注意してください。
- 続けて調理する場合は、ドアを開け庫内を冷ましてから調理を行ってください。
- 表示部に「**高温注意**」と点滅表示されたときは庫内が高温になっていますので、ドアを開け庫内を冷ましてください。

手動メニュー｜オーブンを使う（発酵）



発酵時間について

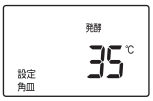
室温や食材の温度、ご使用される容器の温度によって、発酵時間を調節してください。

1 食品（角皿）を庫内に入れ、ドアを閉める

- 表示部が消灯している場合は、ドアを開閉して「電源入り」の状態にしてください。表示部に“0”を表示します。
- 食品を耐熱性の容器に入れ、付属の角皿にのせたあと、角皿受けにセットしてください。

2 （オーブン）を3回押し、「発酵」を選択する

- 「**オーブン**」キーを押すたびに「予熱／オーブン」➡「オーブン」➡「発酵」➡「予熱オーブン」➡…と表示が切り替わります。

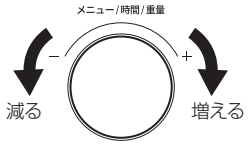


3 （∨）温度仕上がり（∧）を押し、温度を設定する

- 「**35℃**」、または「**40℃**」の温度が設定ができます。

4 「メニュー／時間／重量」ダイヤルを回して時間を設定する

- 右に回すと時間が増え、左に回すと時間が減ります。
- 下記の単位で 5 秒～90 分の範囲で設定きます。



設定できる時間の単位

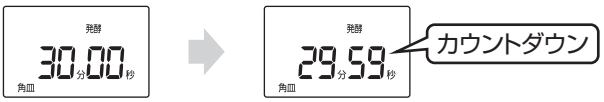
0 秒～ 1 分…	5 秒単位
1 分～ 5 分…	10 秒単位
5 分～ 10 分…	30 秒単位
10 分～30 分…	1 分単位
30 分～90 分…	5 分単位

※時間を設定したあとに温度を変更したい場合は、「**とりけし**」キーを押して、**手順2**からやり直してください。

5 （+30秒スタート）を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間が表示され、加熱が始まります。
- 加熱中に（オーブン）を押すと、設定温度を3秒間表示します。

30分に設定した場合

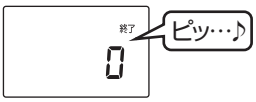


6 「ピッ…」とお知らせ音が 5 回鳴り、調理が完了

- 庫内灯が消え、表示部には“0”を表示します。

※加熱終了後、食品を取り出さないとお知らせ音が1分ごとに5回鳴り、5分後に待機状態（表示部が消灯）になります。

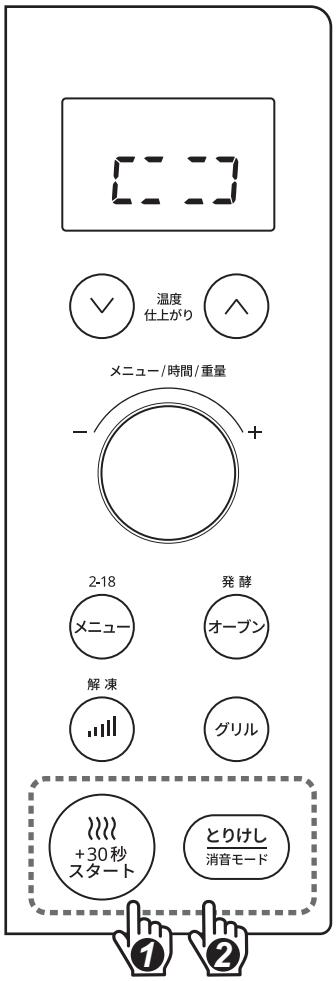
※**調理完了後は、本体が高温のとき、電子部品を冷却するため一定時間ファンが回る場合があります。**



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

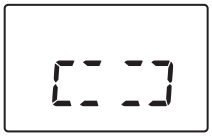
チャイルドロックをする

小さな子供の誤った操作による事故やけがを防ぐため、チャイルドロック機能が備えられています。
表示部に“0”と表示されている間のみご使用できます。
※待機状態（表示部が消灯）の場合は、ドアを開閉すると“0”を表示します。



1 とりけし 消音モード を押しながら +30秒 スタート を押す

- 表示部に“C- -C”と表示され、チャイルドロック状態になります。
- チャイルドロック中は、すべてのキー操作ができません。



2 チャイルドロックを解除するときは、
とりけし 消音モード を押しながら +30秒 スタート を押す

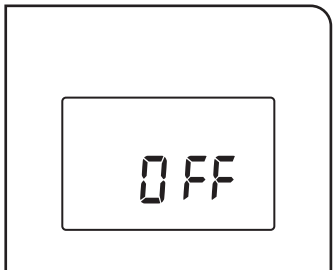
- 表示部に“0”と表示され、チャイルドロックが解除されます。

お知らせ

- 加熱などに使用されるときは、チャイルドロックを解除してください。
- 調理中はチャイルドロックを設定できません。
- 電源プラグを抜いてもチャイルドロックは解除されません。

消音モードで使用する

消音モードで使用すると、操作音が鳴らなくなります。



1 消音モードに設定するときは、とりけし 消音モード を約3秒間押す

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

2 消音モードを解除するときは、とりけし 消音モード を約3秒間押す

- お知らせ音が“ピッ”と鳴り、表示部に“On”と表示されます。

7. お手入れ

⚠ 注意	• お手入れを行うときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、冷めてから行ってください。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。樹脂や塗装部分が、変色・変質する原因になります。 • ヒーターはお手入れの際、強くさわると破損するおそれがあります。 • 食材の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。火災の原因になります。

本体 外側

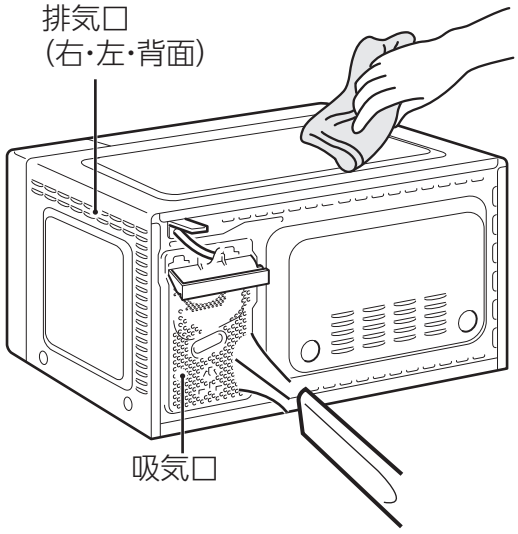
本体外側は柔らかい乾いたふきんなどで拭いてください。
汚れがひどいときは、水で薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかいふきんで拭いたあと、よく拭きとってください。

本体 庫内

●庫内は、かたくしぼったぬれふきんで拭いてください。
●汚れが取れにくいときは、ぬれたふきんを汚れの上に置き、30分程度ふやかしてから拭き取ってください。
●汚れがひどいときは、水で薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかいふきんで拭いたあと、固くしぼったふきんなどで洗剤分を拭き取ってください。
●庫内のにおいが気になるときは、9ページに従って空焼きを行ってください。
※庫内塗装面や周囲のシリコンパッキンが傷付かないようにお手入れを行ってください。

吸気口・排気口

柔らかい乾いたふきんなどで拭いてください。
ほこりが吸気口などに入り込んでいる場合は、掃除機のノズルなどを使ってほこりを吸い取ります。



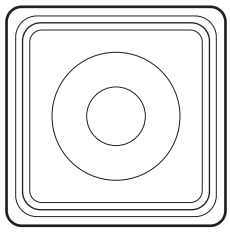
電源プラグ

柔らかい乾いたふきんなどで拭いてください。ぬれたふきんで拭いたり、液体は使わないでください。

角 皿

柔らかいスポンジで汚れを落としたあと、柔らかい乾いたふきんで水気をよく拭きとってください。汚れが落ちにくい場合は、ぬるま湯につけ置きしてから洗ってください。
※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、角皿が変形する原因になります。
※お手入れのあとは水気を十分に拭き取ってください。ぬれたまま保管するとさびの原因になります。

角皿



8. 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	おたしかめください
まったく動かない	● 電源プラグが抜けていませんか？ ● 停電ではありませんか？ ● ブレーカーが切れていませんか？ ● 調理中にドアを開閉しませんでしたか？
キーを押しても何も反応がない	● 表示部に“0”を表示していますか？ **➡電源がOFF（待機状態）になっている場合はドアを開閉し“0”表示が出てから操作してください。** ● チャイルドロックが設定されていませんか？ **➡チャイルドロックの設定を解除してください。**
スタートキーを押しても加熱しない	● ドアが正しく閉まっていますか？ **➡再度ドアを閉めなおしてください。** ● メニューは選びましたか？（出力、時間の設定はしましたか？） ● チャイルドロックが設定されていませんか？ **➡チャイルドロックを解除してください。**
すぐに加熱が止まる	● 庫内が熱いときは、温度センサーが働き加熱を止めることがあります。 **➡ドアを開けて庫内を冷ましてから加熱してください。**
食品があたたまらない	● 金属容器やアルミホイルを使っていませんか？
レンジ調理のときに火花が出る	● 金属容器やアルミホイルを使っていませんか？ ● 金粉、銀粉などの飾りのついた容器を使っていませんか？
煙が出る いやなにおいがする	● 購入後に空焼きされましたか？ ● 庫内やドアに、調理物や煮汁などの油、液体がついていませんか？ ● 調理の設定時間が長くないですか？ ● 少量の食品を加熱してないですか？
加熱中に上ヒーターがついたり消えたりする	● メニューによりヒーター出力を調節しています。故障ではありません。
加熱中に「カチカチ」と音がする	● 機械のスイッチ切り替え音です。故障ではありません。
加熱中に庫内から「ボコン」と鳴ったり、きしむような音がする	● ヒーター（グリル／オーブン）加熱をしているとき、熱で庫内壁面が膨張すると音がすることがあります。
ドアがくもり水滴が落ちる	● 食品から水分や水蒸気が出ることがありますが本体には影響ありません。
加熱終了後に「ブーン」と音がする	● 冷却用のファンが回っている音です。電源プラグを抜かないでください。

■エラー表示（エラー音が鳴ります。）

E00 ※「00」には、エラー番号が表示されます。	● 製品が故障している場合があります。 **➡ご使用を中止して電源プラグを抜き、お買上げの販売店、または弊社サービスセンターへご相談ください。**

点検後、異常がある場合は、お客様ご自身で修理せずにお買上げの販売店、または弊社サービスセンターへご相談ください。詳しくは、下記の「保証とアフターサービス」をご参照ください。

9. 仕様

品　　番		CF-EA181-BK
定格電圧		AC 100V
定格周波数		50/60Hz 共用
外形寸法(約)		幅 485 × 奥行き 376 × 高さ 302 mm
庫内有効寸法(約)		幅 283 × 奥行き 322 × 高さ 192 mm
製品質量(約)		15.3kg
電源コードの長さ(約)		1.5m
電子レンジ	消費電力	900 ／ 1250W(50/60Hz)
	高周波出力	650W(60Hz のみ) ／ 500W ／ 200W 相当
	発振周波数	2450MHz
オーブン	消費電力	1380W(50/60Hz)
	高周波出力	100 ～ 250℃／ 35・40℃(発酵)
グリル	消費電力	820W(50/60Hz)
区分名※2		B
電子レンジ機能の年間消費電力量※3		62kWh ／年 (50/60Hz)
オーブン機能の年間消費電力量※3		10.6kWh ／年 (50/60Hz)
年間待機時消費電力量※3		0.0kWh ／年 (50/60Hz)
年間消費電力量※3		72.6kWh ／年 (50/60Hz)
付属品		角皿(1 枚)

※1　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。
※2　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。
※3　年間消費電力量は、省エネ法特定機器「電子レンジ」測定法により測定した数値です。実際に使用する年間消費電力量は、周囲環境・使用回数・使用時間・食材の量によって左右されます。
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。
※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。

10. 保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■ 保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。保証書がありませんと、無料修理保証期間内でも代金を請求される場合がありますので、大切に保管してください。

■ 保証期間

保証期間は、お買い上げ日より2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、８年間保有しています。
性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店、または弊社サービスセンターにお問い合わせください。

オーブンレンジ 保証書

持込修理

品　　番	CF-EA181-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