comfee

家庭用

# オーブンレンジ

## CFM-BA251

# 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 …… 31
故障かな？と思ったら …… 33
仕様 …… 34
保証とアフターサービス …… 34
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

分解禁止

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

**吸気口・排水口や製品のすきま、庫内の開口部に、異物をいれない**
火災・感電・けがの原因になります。
異物が入ったときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

## ⚠ 警告

### 電源プラグ・電源コードは

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

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

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

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

ぬれ手禁止

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

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

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

**持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない**
火災・感電の原因になります。

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

## アースは

アースを必ず接続

**アースは必ず取り付ける（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。

水ぬれ禁止

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。

---

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。

---

プラグを抜く

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

〔異常の例〕
- 異常な音やにおいがする
- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
- 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- 運転中時々電源が切れる
- 触れるとビリビリ電気を感じる

➡使用を中止し、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

# ⚠注意

## 安全に設置する

水平で安定した場所で使用する
不安定な場所で使用すると、落下・転倒してけがや火災の原因になります。

壁・家具・カーテンなどから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。

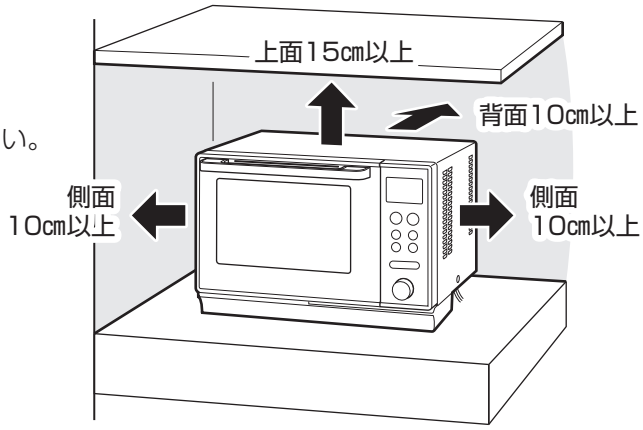
## その他

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

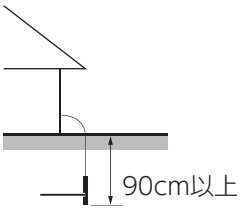
**アースは必ず取り付けて使用する**

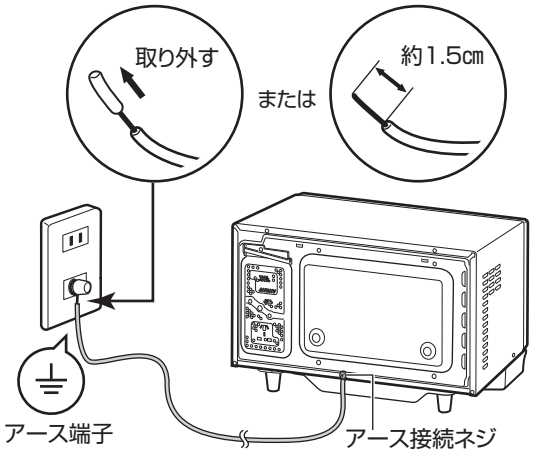
- **コンセントにアース端子がある場合**

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<br>と<br>ヒーター加熱 | ○ 使える<br>**耐熱ガラス**<br>●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<br>**耐熱プラスチック**<br>**陶器・磁器**<br>**耐熱性のあるラップ**<br>●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。<br>●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。<br>●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<br>（オーブン<br>またはグリル） | ○ 使える<br>**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<br>と<br>ヒーター加熱 | ✕ 使えない<br>**一般ガラス・強化ガラス**<br>（耐熱でない）<br>**プラスチック**<br>（耐熱でない）<br>**漆器・竹・紙・木製品**<br>●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。<br>●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。<br>●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<br>**金属製容器・金属の絵付けをされた陶器・磁器**<br>**アルミホイル**<br>●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<br>（オーブン<br>またはグリル） | ✕ 使えない<br>**耐熱プラスチック**<br>**陶器・磁器**<br>**耐熱性のあるラップ**<br>●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。<br>●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。<br>●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

角皿受け（上段）
庫内
角皿受け（下段）
ドア
ドア取っ手
下ヒーター
（底面に内蔵）
排気口
操作パネル
電源コード
上ヒーター
温度センサー
（庫内奥右上）
庫内灯
（庫内）

**電源プラグ**

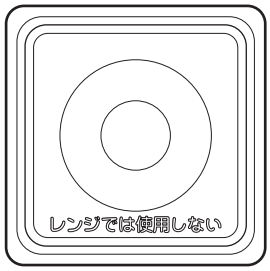
交流100V・定格15Aのコンセントをご使用ください。使用後は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

## 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。

排気口
吸気口
アース線接続ネジ
キャビネット
アース線
アース線は必ず取り付けてください。
➡5ページ参照

## 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

**お願い** ● ご使用時には、庫内の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。

### スタートキー

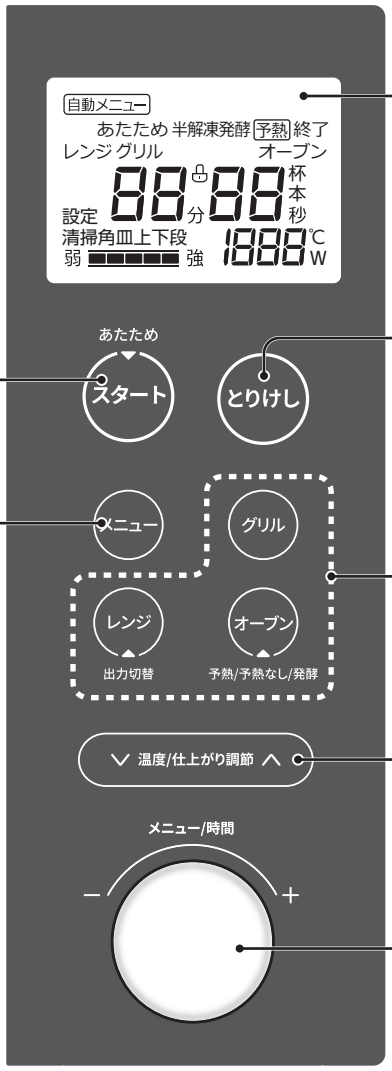
- 押すと、加熱を開始します。
- 加熱中にドアを開けたり、「**とりけし**」キーを押すと加熱を一時停止します。ドアを閉め、再度「**スタート**」キーを押すと加熱を継続します。

### 自動メニューキー

- 温度や時間の設定を自動で行います。
  ➡11～23、32ページ参照

**自動メニュー一覧**（12ページ参照）


1. お弁当 ……13ページ
2. お惣菜 ……13ページ
3. 牛乳 ……14ページ
4. 酒かん ……14ページ
5. 半解凍 ……15ページ
6. 解凍 ……15ページ
7. 葉菜ゆで ……16ページ
8. 根菜ゆで ……16ページ
9. カレー・シチュー ……17ページ
10. トースト ……17ページ
11. しゅうまい ……18ページ
12. ピザ ……18ページ
13. グラタン ……19ページ
14. クッキー ……19ページ
15. 焼き魚 ……20ページ
16. ケーキ ……20ページ
17. ロールパン ……21ページ
18. ハンバーグ ……21ページ
19. 茶碗蒸し ……22ページ
20. プリン ……22ページ
21. フライオーブン ……23ページ
22. シュークリーム ……23ページ
23. 清掃・脱臭 ……32ページ


### 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。

※説明のためすべての文字を表示しています。

### 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**（30ページ）」参照

### 手動メニューキー

- 手動調理を行うときに使います。
  ➡24～29ページ参照

### 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／時間ダイヤル

- 自動メニューを選択したり、時間を設定するときに使います。

## 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。

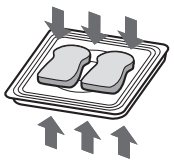
※火花が出ることがあります。

### 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。**

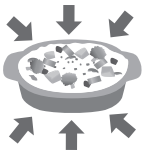
**グリル加熱**

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。レンジ加熱とヒーター加熱が自動で切り替わります。**

# 5. はじめてお使いになる前に

## から焼きを行う　※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

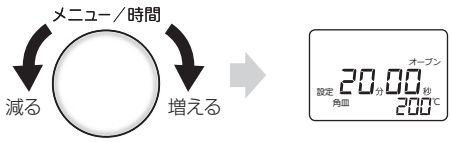
### 4 (オーブン) を2回押し、「オーブン」にする

● 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。

### 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」ダイヤルを回して「20分」に設定する

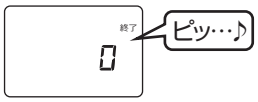



### 7 (スタート) を押し、空焼きを開始する

● 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｜ご飯やおかずをあたためる

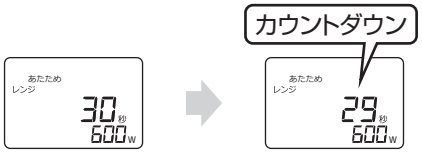
※食品トレイに入ったお弁当やお惣菜などは、「**自動メニュー｜お弁当やお惣菜などをあたためる**」➡13ページをご参照ください。

### 1 食品を庫内に入れ、ドアを閉める

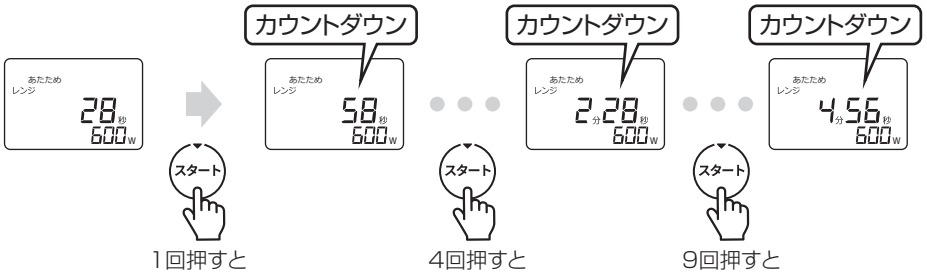
- 表示部が消灯している場合は、ドアを開閉して「電源入り」の状態にしてください。表示部に“0”を表示します。

### 2 スタート を押す

- 庫内灯が点灯し、「**600W**」で加熱を開始します。
- 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。

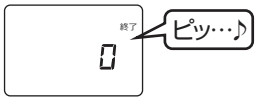



### 3 「ピッ…」とお知らせ音が 5 回鳴り、調理が完了

- 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～600g

※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、「3.牛乳」、または「4.酒かん」メニューで加熱してください。
（➡14ページ参照）

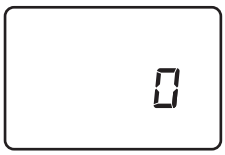
**お願い**
- 調理後は庫内が熱くなっています。食品の出し入れの際は、やけどをしないように注意してください。
- 続けて調理する場合は、ドアを開け庫内を冷ましてから調理を行ってください。

# 自動メニュー｜自動メニューの基本操作

●自動メニュー（13～23 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

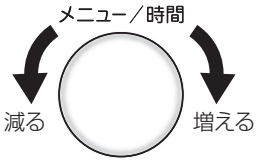
● 表示部が消灯している場合は、ドアを開閉して「電源入り」の状態にしてください。
表示部に“0”を表示します。




※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。

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

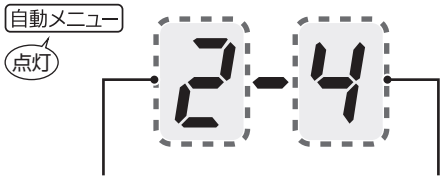
● 自動メニューは、「1-1」～「23」まであります。12ページの「**自動メニュー一覧**」をご参照ください。
● 操作を取り消すときは、「**とりけし**」キーを押してください。
※操作をしない状態が1分間続くと、操作が取り消されます。




※「**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）
2. **お惣菜**メニューで、**400g** のお惣菜を調理する場合




「1」から「23」までの自動メニューを表示します。

分量や数量（人数）を表示します。

## 3 ∨ 温度/仕上がり調節 ∧ 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。

∧ を押して、1目盛上がるごとに、加熱時間が1～2割長くなります。

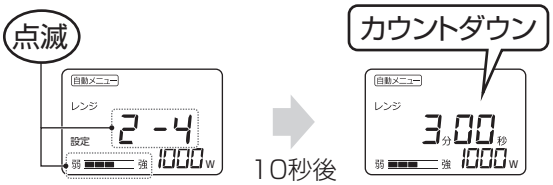
弱 ■■■□□ 強 ➡ 弱 ■■■■■ 強

∨ を押して、1目盛下がるごとに、加熱時間が1～2割短くなります。

弱 ■■■□□ 強 ➡ 弱 ■■□□□ 強

## 4 スタート を押す

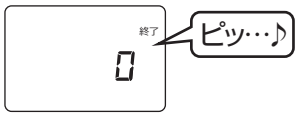
● 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
● 表示部に、メニュー番号と仕上がりの強さを10秒間点滅したあと、残り時間が表示されます。
● 残り時間が表示されるまでは、お好みで仕上がりの強さを調節できます。
● 加熱中にドアを開けたり「**とりけし**」キーを押すと、加熱を一時停止します。
一時停止中に「**スタート**」キーを押すと加熱を再開し、「**とりけし**」キーを押すと、加熱を中止し表示部に“0”を表示します。




● 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。➡24～29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｜自動メニュー一覧

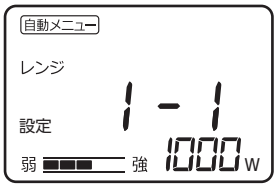
※分量・調理時間は目安です。あたため前の食品の温度や種類に変わりますので、様子を見ながら加熱してください。

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1-1 | お弁当 | 1個 | レンジ | 約1分30秒 | − | 13 |
| 1-2 | | 2個 | | 約2分30秒 | − | |
| 2-1 | お惣菜 | 100g | レンジ | 約1分10秒 | − | 13 |
| 2-2 | | 200g | | 約1分50秒 | − | |
| 2-3 | | 300g | | 約2分30秒 | − | |
| 2-4 | | 400g | | 約3分10秒 | − | |
| 2-5 | | 500g | | 約3分50秒 | − | |
| 3-1 | 牛乳 | 1杯 | レンジ | 約1分20秒 | − | 14 |
| 3-2 | | 2杯 | | 約2分20秒 | − | |
| 3-3 | | 3杯 | | 約3分50秒 | − | |
| 3-4 | | 4杯 | | 約4分40秒 | − | |
| 4-1 | 酒かん | 1本 | レンジ | 約1分15秒 | − | 14 |
| 4-2 | | 2本 | | 約1分50秒 | − | |
| 4-3 | | 3本 | | 約2分30秒 | − | |
| 4-4 | | 4本 | | 約3分10秒 | − | |
| 5-1 | 半解凍 | 100g | レンジ | 約1分30秒 | − | 15 |
| 5-2 | | 200g | | 約2分15秒 | − | |
| 5-3 | | 300g | | 約3分 | − | |
| 5-4 | | 400g | | 約3分45秒 | − | |
| 5-5 | | 500g | | 約4分30秒 | − | |
| 6-1 | 解凍 | 100g | レンジ | 約1分30秒 | − | 15 |
| 6-2 | | 200g | | 約2分15秒 | − | |
| 6-3 | | 300g | | 約3分 | − | |
| 6-4 | | 400g | | 約12分 | − | |
| 6-5 | | 500g | | 約14分 | − | |
| 7-1 | 葉菜ゆで | 100g | レンジ | 約1分40秒 | − | 16 |
| 7-2 | | 200g | | 約2分20秒 | − | |
| 7-3 | | 300g | | 約3分10秒 | − | |
| 7-4 | | 400g | | 約4分10秒 | − | |
| 7-5 | | 500g | | 約5分 | − | |
| 8-1 | 根菜ゆで | 100g | レンジ | 約3分30秒 | − | 16 |
| 8-2 | | 200g | | 約4分20秒 | − | |
| 8-3 | | 300g | | 約6分30秒 | − | |
| 8-4 | | 400g | | 約7分50秒 | − | |
| 8-5 | | 500g | | 約8分50秒 | − | |
| 9-1 | カレー・シチュー | 1人前 | レンジ＋オーブン | 約39分10秒 | − | 17 |
| 9-2 | | 2人前 | | 約46分 | − | |
| 9-3 | | 3人前 | | 約52分50秒 | − | |
| 9-4 | | 4人前 | | 約59分40秒 | − | |
| 10-1 | トースト | 1枚 | グリル | 約4分30秒 | 上段 | 17 |
| 10-2 | | 2枚 | | 約4分30秒 | 上段 | |
| 10-3 | | 3枚 | | 約4分40秒 | 上段 | |
| 10-4 | | 4枚 | | 約4分40秒 | 上段 | |
| 11-1 | しゅうまい | 6個 | レンジ | 約1分20秒 | − | 18 |
| 11-2 | | 12個 | | 約2分20秒 | − | |
| 11-3 | | 18個 | | 約3分20秒 | − | |
| 11-4 | | 24個 | | 約4分20秒 | − | |
| 12 | ピザ | − | オーブン | 約18分 | 下段 | 18 |
| 13 | グラタン | − | オーブン | 約20分 | 下段 | 19 |
| 14 | クッキー | − | オーブン | 約13分30秒 | 上段 | 19 |
| 15 | 焼き魚 | − | グリル | 約20分 | 上段 | 20 |
| 16 | ケーキ | − | オーブン | 約30分 | 下段 | 20 |
| 17 | ロールパン | − | オーブン | 約16分 | 下段 | 21 |
| 18 | ハンバーグ | − | オーブン | 約40分 | 下段 | 21 |
| 19 | 茶碗むし | − | オーブン | 約30分 | 下段 | 22 |
| 20 | プリン | − | オーブン | 約35分 | 下段 | 22 |
| 21-1 | フライオーブン | − | オーブン | 約16分 | 下段 | 23 |
| 21-2 | | − | | 約19分 | 下段 | |
| 22 | シュークリーム | − | オーブン | 約30分 | 下段 | 23 |
| 23 | 清掃・脱臭 | − | オーブン＋グリル | 約20分 | − | 32 |

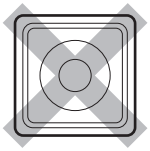
# 自動メニュー｜お弁当やお惣菜などをあたためる

## 1.お弁当

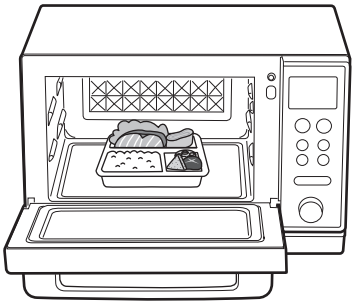
レンジ




角皿：使用できません



| 一度に加熱できる分量 |
| --- |
| ● 400g～700g |



### ■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、

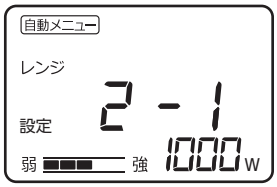
- レンジの手動調理で様子をみながら追加加熱してください。
  ➡24～25ページ参照

**お知らせ**

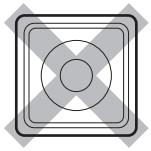
- 加熱時間は、料理の種類や分量によって異なります。

## 2.お惣菜

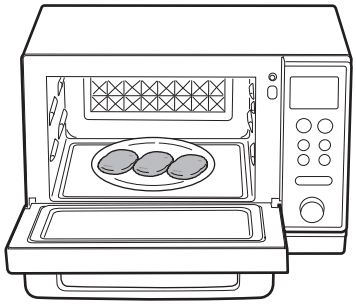
レンジ




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、

- 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みながら追加加熱してください。
  ➡24～25ページ参照

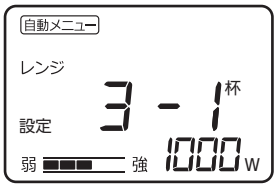
**お知らせ**

- 加熱時間は、料理の種類や分量によって異なります。

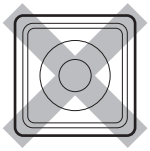
# 自動メニュー｜飲み物(牛乳や酒かんなど)をあたためる

**⚠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。

## 3.牛乳 (レンジ)



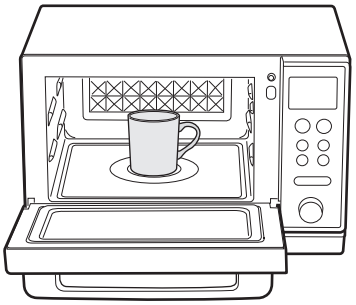

角皿:使用できません



**一度に加熱できる分量**

- 1～4杯
- 加熱前の基準温度:冷蔵保存 約8℃

※2杯以上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。

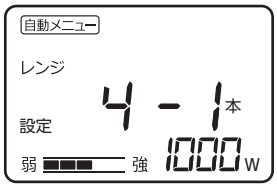
### ■加熱中は、
- 様子を見ながら加熱してください。

### ■加熱後は、
- 必ずスプーンなどでよくかき混ぜてください。

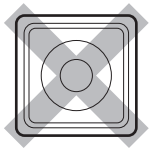
### ■加熱が足りないときは、
- レンジの手動調理で様子をみながら追加加熱してください。
➡24～25ページ参照

**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。

## 4.酒かん (レンジ)



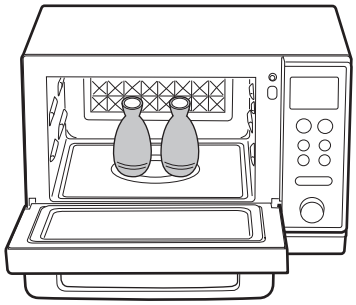

角皿:使用できません



**一度に加熱できる分量**

- 1～4本
- 加熱前の基準温度:常温保存 約20℃

※2杯以上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。

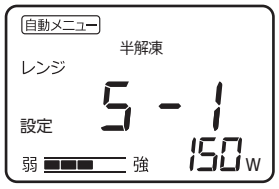
### ■加熱後は、
- 必ずスプーンなどでよくかき混ぜてください。

### ■加熱が足りないときは、
- レンジの手動調理で様子をみながら追加加熱してください。
➡24～25ページ参照

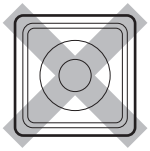
**お知らせ**
- 加熱時間は、料理の種類や分量によって異なります。

## 5.半解凍

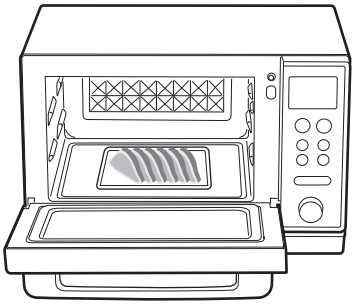
レンジ




角皿：使用できません



| 一度に加熱できる分量 |
|---|
| ● 肉・魚（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半解凍することをおすすめします。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半解凍してください。
- 加熱調理を行ったあとに半解凍をするときは、ドアを開け十分に庫内を冷やしてから半解凍してください。

### ■加熱中は、

- 厚みのある食品は、向きを変えながら半解凍してください。

### ■加熱が足りないときは、

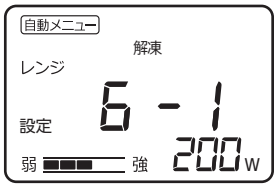
- レンジの手動調理出力150Wで解凍時間を設定し、様子をみながら追加解凍してください。
➡24～25ページ参照

**お知らせ**

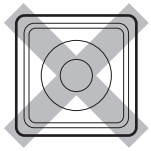
- 庫内が熱いときは、ドアを開けて冷ましてから半解凍してください。
- 食品の形状、解凍開始時の食品温度によっては、部分的に煮えることがあります。
- 加熱時間は、料理の種類や分量によって異なります。

## 6.解凍

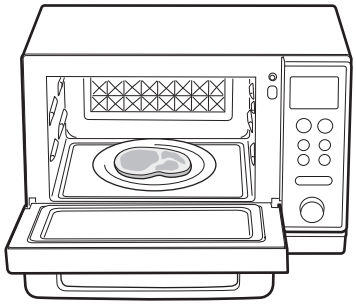
レンジ




角皿：使用できません



| 一度に加熱できる分量 |
|---|
| ● 肉・魚（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、

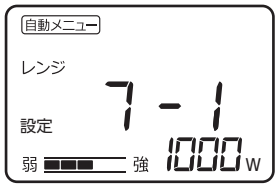
- レンジの手動調理（出力200Wまたは150W）で解凍時間を設定し、様子をみながら追加解凍してください。
  ・100g～300gの場合は、出力200W
  ・400g～500gの場合は、出力100W
➡24～25ページ参照

**お知らせ**

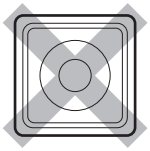
- 庫内が熱いときは、ドアを開けて冷ましてから解凍してください。
- 食品の形状、解凍開始時の食品温度によっては、部分的に煮えることがあります。
- 加熱時間は、料理の種類や分量によって異なります。

## 7.葉菜ゆで

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**

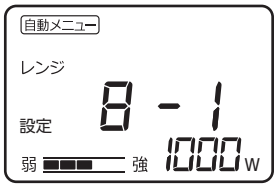
- 葉と茎を交互に重ねます。（太い部分は包丁で切り込みを入れてください。）
- アクのある野菜（ほうれん草、春菊、小松菜など）は、加熱後すぐに流水にさらしてアク抜きをし、その後冷水に取って色止めをします。
- 量が多いとき（300g以上）は、半分に分けてラップに包んでください。

**果菜類**

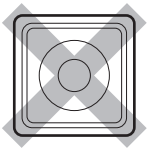
- 大きさをそろえて切ります。
- アクのある野菜（なす、ブロッコリー、カリフラワーなど）は、加熱前に食塩水につけてアク抜きをします。
- 色の濃い野菜（なす、ブロッコリー、さやいんげん、グリーンアスパラガスなど）は、加熱後すぐに流水にさらしてアク抜きをし、その後冷水に取って色止めをします。

## 8.根菜ゆで

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。

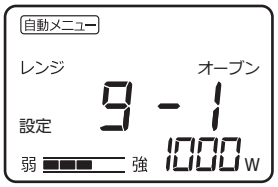
### ■加熱が足りないときは、

- レンジの手動調理で様子をみながら追加加熱してください。
  ➡24～25ページ参照

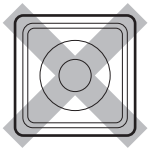
**お知らせ**

- 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。

## 9. カレー・シチュー （レンジ）（オーブン）




角皿：使用できません



**材料（3～4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。

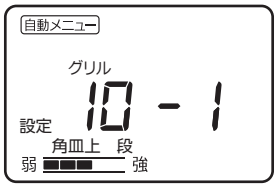
### ■加熱が足りないときは、

- 手動メニューの「レンジ」で様子をみながら追加加熱してください。
➡24～25ページ参照

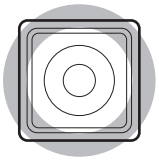
**お知らせ**

- 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。

## 10.トースト （グリル）




角皿：上段



**一度に加熱できる分量**

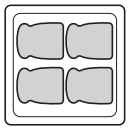
- 1～4枚（4～8枚切り）
※3枚以上は6～8枚切り

### ■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


4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。

**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。

### ■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、

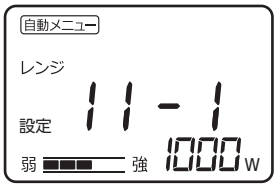
- 手動メニューの「グリル」で様子をみながら追加加熱してください。
➡26ページ参照

**お知らせ**

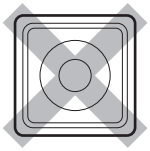
- 加熱時間は、分量によって異なります。

## 11.しゅうまい

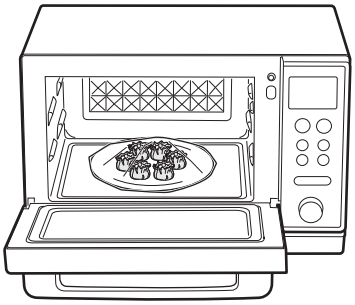
レンジ




角皿：使用できません



| 一度に加熱できる分量 |
|---|
| ● 市販の冷凍しゅうまい（6個～24個）<br>● 100g～400g |



### ■食品を庫内に入れるときは、

- 耐熱性の容器に入れて、ラップをしてください。
- 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、

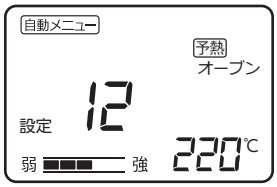
- レンジの手動調理で様子をみながら追加加熱してください。
  ➡24～25ページ参照

**お知らせ**

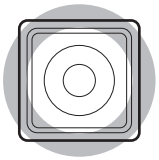
- 加熱時間は、料理の種類や分量によって異なります。

## 12. ピザ

オーブン




角皿：下段



**材料**

市販の冷凍ピザ……1枚

### ■食品を庫内に入れるときは、

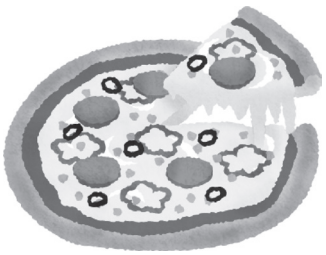
① **食品を庫内に入れずに、「スタート」キーを押し、予熱を開始します。**
② 予熱が完了すると、「ピッ、ピッ」と電子音でお知らせします。
③ 包装している箱やラップ類を外し、角皿の中央に置き、角皿を下段に入れてドアを閉めてください。
※庫内が高温になっていますので、やけどにご注意ください。
④ 「**スタート**」キーを押し、加熱を開始してください。

### ■加熱中は、

- 様子を見ながら加熱してください。

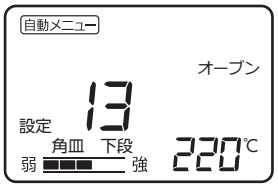
### ■加熱が足りないときは、

- 手動メニューの「オーブン」で様子をみながら追加加熱してください。
  ➡28ページ参照

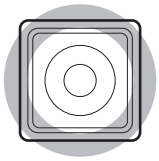


## 13.グラタン

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.小麦粉をバターで炒め、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、

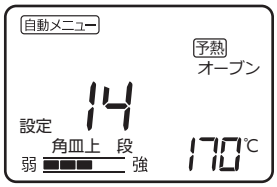
- 様子を見ながら加熱してください。

### ■加熱が足りないときは、

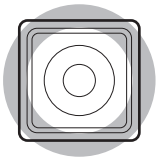
- 手動メニューの「オーブン」で様子をみながら追加加熱してください。
➡28ページ参照

## 14. クッキー

オーブン




角皿：上段



**材料（約20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……80g
※室温でやわらかくしておく
砂糖（グラニュー糖）……90g
卵（溶いておく）……1個
とけるチーズ……40～50g
ベーキングパウダー……小さじ1
※よくふるっておく
バニラエッセンス……少々
ココア粉……適宜
抹茶粉……適宜
オーブン用シート

**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、

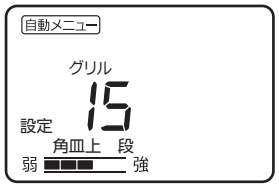
- 様子を見ながら加熱してください。

### ■加熱が足りないときは、

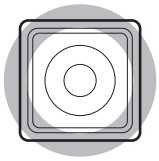
- 手動メニューの「オーブン」で様子をみながら追加加熱してください。
➡28ページ参照

## 15. 焼き魚

グリル




角皿：上段



**材 料（4人分）**

塩ざけ …… 4切れ（1切れ80g）
クッキングシート

**作りかた**

① 角皿にクッキングシートを敷き、さけを表側を上にして並べる

### ■食品を庫内に入れるときは、

- 食品を角皿の中央に置き、上段に入れてドアを閉めてください。

### ■加熱中は、

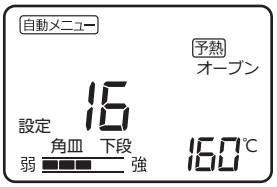
- 様子を見ながら加熱してください。

### ■加熱が足りないときは、

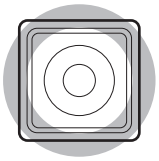
- 手動メニューの「グリル」で様子をみながら追加加熱してください。
➡26ページ参照

## 16.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下段に入れ、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、

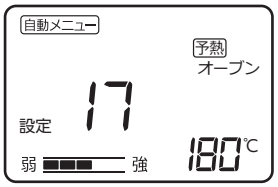
- 様子を見ながら加熱してください。

### ■加熱が足りないときは、

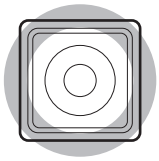
- 手動メニューの「オーブン」で様子をみながら追加加熱してください。
➡28ページ参照

## 17. ロールパン

オーブン




角皿：下段



**材 料（9個分）**

【パン生地】
強力粉……210g
砂糖……大さじ2
塩……小さじ1／2
ドライイースト……小さじ1（3g）
牛乳（室温のもの）……110mL
溶き卵……M1/2個分
バター……40g
【ドリュール（混ぜる）】
溶き卵……M1/4個分
塩……少々

**作りかた**

※❶～❾は、手動メニューのオーブン（発酵）を使用します。
❶大きいボウルに強力粉、砂糖、塩をふるい入れ、ドライイーストを加えて混ぜ、牛乳、卵を順に入れて軽く混ぜたあと、柔らかくしたバターを混ぜ込む
❷生地をひとまとめにし、強力粉（分量外）をふった台の上でたたきつけるようにして力を入れて約10分、全体が均一に耳たぶくらいの柔らかさになるまでこねる
※こね方が足りないと、空気を包み込むグルテン（小麦粉に含まれるタンパク質）の膜が十分にできず、空気が通り抜けてしまい、ふくらみにくくなります。
❸生地をのばしてみて、指が透けて見えればちょうどよい状態
❹きれいに丸めなおして薄くバター（分量外）をぬったボウルに生地を入れ、ラップをかける
❺角皿にのせて下段に入れ、手動メニューの発酵（40℃）で40～50分加熱する
「手動メニュー｜オーブンを使う（発酵）（29ページ）」参照
※発酵後の生地は2～2.5倍にふくれています。指に粉をつけて中央を押し、穴がそのまま残ればほどよく発酵しています。穴がもどるのは発酵不足。様子を見ながら約10分を目安に発酵時間を足します。
❻生地を軽く押してガスを抜き、生地の端をつかんで四方から折り込む（ガス抜き）
❼生地をスケッパーか包丁で9等分して小さく丸め、ラップをかけて約20分おき、休ませる（ベンチタイム）
❽生地を細めの涙形にしてめん棒でのばし、太い方から巻く。薄くバターをぬった角皿に間隔をあけて巻き終わりを下にして並べ、生地に霧を吹く
❾下段に入れ、手動メニューの発酵（40℃）で35～40分加熱する
「手動メニュー｜オーブンを使う（発酵）（29ページ）」参照
※発酵後の生地は2～2.5倍にふくれています。発酵不足の場合は、様子を見ながら約10分を目安に発酵時間を足します。
❿発酵が終わったら、角皿と生地を取り出し、自動メニュー「17」で加熱（予熱）する
⓫予熱の間に生地の表面にドリュールをぬる

### ■食品を庫内に入れるときは、

① **食品を庫内に入れずに、「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下段に入れ、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、

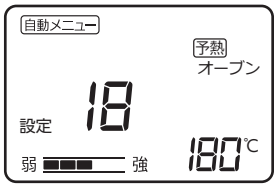
● 様子を見ながら加熱してください。

### ■加熱が足りないときは、

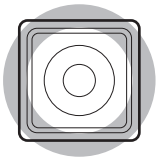
● 手動メニューの「オーブン」で様子をみながら追加加熱してください。➡28ページ参照

## 18. ハンバーグ

オーブン




角皿：下段



**材 料（4人分）**

たまねぎ……小1個（150g）
（みじん切り）
バター……10g
パン粉……30g
牛乳……大さじ3
合びき肉……400g
塩……小さじ1／2
【材料A】
溶き卵……M1／2個分
こしょう、ナツメグ……各少々
クッキングシートまたは、
アルミホイル

**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 たまねぎとバターを耐熱容器に入れ、ラップをして庫内中央に置く（角皿は入れません）
❷ 手動メニューのレンジ600Wで2～2分30秒加熱し、加熱後、汁気をきって冷ます
「手動メニュー｜レンジを使う（24 ページ）」参照
③ パン粉は牛乳で湿らせておく
④ ボウルに合びき肉と塩を入れてしっかり練り、❷と③、「材料A」を加えて混ぜる
⑤ ④を4等分して空気を抜きながら、縦9cmの楕円形にする
※ 中央を少しくぼませると加熱後に真ん中が盛り上がるのが防げます。
⑥ 角皿にクッキングシートを敷き、④を並べる（庫内には入れません）
※ アルミホイルを敷いて、四辺を立てると汁がこぼれず、お手入れが楽です。
⑦ 自動メニュー「18」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

### ■食品を庫内に入れるときは、

① **食品を庫内に入れずに、「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下段に入れ、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、

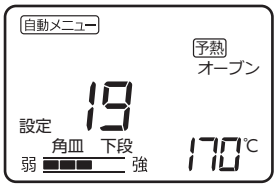
● 様子を見ながら加熱してください。

### ■加熱が足りないときは、

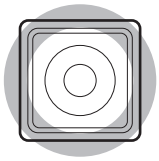
● 手動メニューの「オーブン」で様子をみながら追加加熱してください。➡28ページ参照

## 19.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 600W で約 1 分加熱する
**「手動メニュー｜レンジを使う（24 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
えびは尾を残して殻をむき、背ワタを取る
④ 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
⑤ 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）
⑥ 自動メニュー「19」で加熱（予熱）し、予熱が終わったら⑤を庫内下段に入れ、加熱する
⑦ 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。

### ■食品を庫内に入れるときは、

① **食品を庫内に入れずに、「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下段に入れ、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、

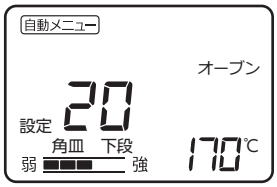
● 様子を見ながら加熱してください。

### ■加熱が足りないときは、

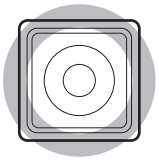
● 手動メニューの「オーブン」で様子をみながら追加加熱してください。➡28ページ参照

## 20. プリン

オーブン




角皿：下段



**材 料（直径9cm、高さ5cmのココット型　4個分）**

【材料A】
牛乳……200mL
砂糖……30g
生クリーム……100mL
卵黄……M3個
バニラエッセンス……少々
アルミホイル

**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 耐熱容器に「材料A」を入れ、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 600W で約 2 分加熱する
**「手動メニュー｜レンジを使う（24 ページ）」参照**
③「材料 A」の加熱が終わったら、残りの材料を加えてよく混ぜ合わせて、こす
④ ③を型に同量ずつ注ぎ、1個ずつアルミホイルでフタをして角皿に並べる
※ 加熱後、庫内で約5分蒸らし、粗熱を取り、冷蔵庫で冷やしてください。

### ■食品を庫内に入れるときは、

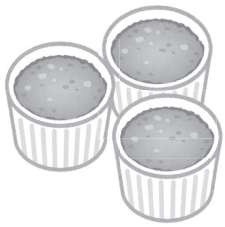
● 食品を角皿の中央に置き、下段に入れてドアを閉めてください。

### ■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、

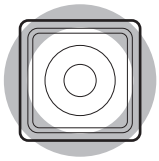
● 手動メニューの「オーブン」で様子をみながら追加加熱してください。
➡28ページ参照



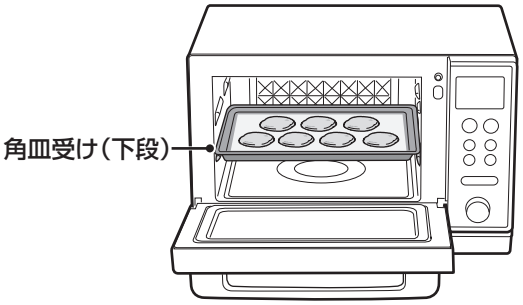
## 21.フライオーブン

オーブン

角皿：下段



| 一度に加熱できる分量 |
|---|
| ● 100～300g |




### ■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、

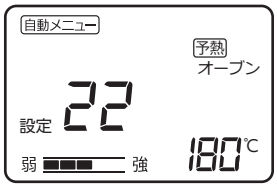
● 手動メニューの「オーブン」で様子をみながら追加加熱してください。
➡28ページ参照

**お知らせ**

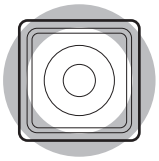
● 加熱時間は、分量によって異なります。

## 22.シュークリーム

オーブン




角皿：下段



**材料（シュー生地：9個分）**

薄力粉……60g
※よくふるっておく
無塩バター……45g
※常温で溶かしておく
卵（溶いておく）……2個
水……40mL
牛乳……40mL
クッキングシート

**作りかた**

① 水、牛乳、無塩バター、薄力粉（小さじ1）を入れた鍋を火にかけ、沸騰させる
② ①に残りの薄力粉を加え、ダマが消えるまでよく練り混ぜる
③ ②を火から下ろして粗熱を取ったあと、卵を少しずつ加えてよく練り混ぜる
④ 角皿にクッキングシートを敷き、絞り袋に入れたシュー生地③を、直径5～6cmの大きさで9個絞り出す
※ シュー生地は等間隔に並べ、水をつけたフォークなどで形を整える

### ■食品を庫内に入れるときは、

① **食品を庫内に入れずに、「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下段に入れ、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」で様子をみながら追加加熱してください。
➡28ページ参照

## 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 レンジ を押して出力を設定する

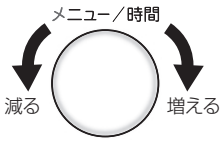
- 出力が表示されます。

※押すたびに「600W」➡「500W」➡「200W」➡「150W」と切り替わります。

600Wの場合　500Wの場合　200Wの場合　150Wの場合

## 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。




| 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 | 600W…5 秒 ～ 30 分まで |
| 1 分～ 5 分…10 秒単位 | 500W…5 秒 ～ 30 分まで |
| 5 分～ 10 分…30 秒単位 | 200W…5 秒 ～ 90 分まで |
| 10 分～30 分… 1 分単位 | 150W…5 秒 ～ 90 分まで |
| 30 分～90 分… 5 分単位 | |

※時間設定キーを押したあとに出力を変えたい場合は、「**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 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。

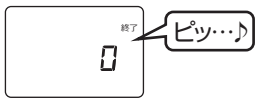
600W、5分30秒と設定した場合

## 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。




**飲み物のあたためについて**

600Wか500Wの出力で様子を見ながら加熱してください。

**⚠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。

# 手動メニュー｜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。<br>• 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。<br>• 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。<br>• 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。<br>• 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。<br>• 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。 |

## ■手動メニューで加熱するときの加熱時間の目安　※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、商品に記載の出力･加熱時間をご参考ください。

| 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) | － | 約1分 | |
| ハンバーグ（冷凍） | 1個(80g) | する | 約1分30秒 | 加熱後、2～3分ラップをしたまま蒸らす。 |
| 焼きとり | 6本(150g) | － | 約1分 | 照りを出すため、先にタレを塗る。 |
| てんぷら・フライ | 1人前(150g) | － | 約1分 | キッチンペーパーなどの上に重ならないように並べる。 |
| フライ（冷凍） | 4個(100g) | － | 約1分30秒 | 皿に並べる。 |
| 焼そば・スパゲッティ | 1人前(200g) | － | 約1分30秒 | 加熱後かき混ぜる。バサつきがあるときは、サラダ油かバターを少し混ぜる。 |
| ピラフ（冷凍） | 1人前(250g) | する | 約4分30秒 | あらかじめ、ほぐしておく。 |
| ごはん（冷凍） | 1杯(150g) | する | 約2分30秒 | |
| 焼きおにぎり（冷凍） | 1個(80g) | する | 約1分 | |
| おにぎり | 1個(80g) | － | 約30秒 | |
| まんじゅう | 1個(65g) | － | 約20秒 | あんが熱くなるため、控えめに加熱する。 |
| 肉まん・あんまん | 1個(110g) | する | 約40秒 | 底の紙がある場合は取り除き、さっと水にくぐらせたあと、1個ずつゆったりとラップに包む。 |
| しゅうまい（冷凍） | 1袋(230g) | する | 約3分 | 上下両面に水をふりかけて加熱する。 |
| みそ汁 | 1杯(150g) | する | 約1分 | 加熱前と加熱後にかき混ぜる。 |
| 煮物 | 1人前(200g) | する | 約1分30秒 | |
| カレー・シチュー | 1人前(200g) | する | 約1分30秒 | 加熱後にかき混ぜる。 |
| 丼物 | 1人前(350g) | する | 約2分 | |
| 牛乳（冷蔵） | 1杯(200mL) | － | 約1分30秒 | 加熱前と加熱後にかき混ぜる。 |
| お酒（常温） | 1本(180mL) | － | 約1分 | 加熱前と加熱後にかき混ぜる。 |
| 茶わんむしのあたため | 1個 | － | 30～60秒 | 様子を見ながら加熱する。 |
| ロールパンのあたため | 2個(80g) | － | 約20秒 | 時間がたつと固くなるため、食べる直前に加熱する。 |
| 今川焼き（冷凍） | 1個(90g) | する | 約1分30秒 | |
| ミックスベジタブル(冷凍) | 100g | する | 約1分30秒 | |
| 里いも（冷凍） | 300g | － | 約10分 | |

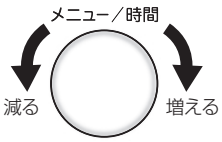
## 1 食品を庫内に入れ、ドアを閉める

- 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。
- 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（上段）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 |

※時間設定キーを押したあとに出力を変えたい場合は、「**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 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。

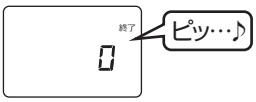
5分30秒と設定した場合

## 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。




**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。

# 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。

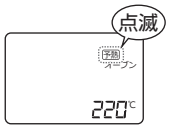
※予熱のときは角皿を入れないでください。
（焼き上がりが悪くなります。）

## 2 （温度/仕上がり調節）を押し、温度を設定する

220℃に設定した場合

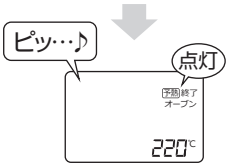
- 10℃単位で100℃～250℃の範囲で設定できます。

## 3 （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。

### 予熱完了




- 「ピッ、ピッ」と電子音で予熱の完了をお知らせします。

※約15分間予熱を保持します。（予熱温度が200℃のとき、約10分後に温度が180℃まで下がります。）

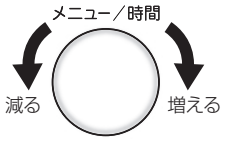
## 4 角皿に食品を置き、庫内に入れドアを閉める

※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」ダイヤルを回して時間を設定する

60分に設定した場合

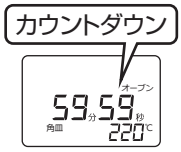
- 右に回すと時間が増え、左に回すと時間が減ります。
- 下記の単位で 5 秒～90 分の範囲で設定きます。




**設定できる時間の単位**

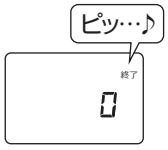
| | |
|---|---|
| 0 秒～ 1 分… | 5 秒単位 |
| 1 分～ 5 分… | 10 秒単位 |
| 5 分～ 10 分… | 30 秒単位 |
| 10 分～30 分… | 1 分単位 |
| 30 分～90 分… | 5 分単位 |

## 6 （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。

## 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。

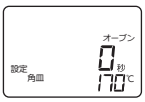
# 手動メニュー｜オーブンを使う（予熱なし）

## 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。
- 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（上段または下段）にセットしてください。

## 2 （オーブン）を押し、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。

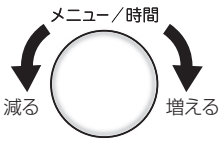



## 3 （温度/仕上がり調節）を押し、温度を設定する

- 10℃単位で100℃～250℃の範囲で設定できます。

## 4 「メニュー／時間」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 |

※時間設定キーを押したあとに出力を変えたい場合は、「**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 （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。

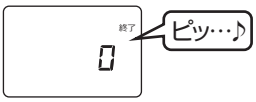
180℃、60分と設定した場合

## 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。

# 手動メニュー｜オーブンを使う（発酵）

## 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。
- 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（上段または下段）にセットしてください。

## 2 （オーブン）を押し、3回押し、「オーブン」を選択する

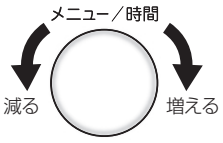
- 「**オーブン**」キーを押すたびに「予熱／オーブン」➡「オーブン」➡「発酵」➡「予熱オーブン」➡…と表示が切り替わります。

## 3 （温度/仕上がり調節）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」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 |

※時間設定キーを押したあとに出力を変えたい場合は、「**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 （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。

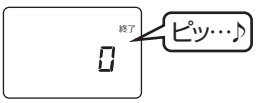
40℃、20分と設定した場合

## 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。



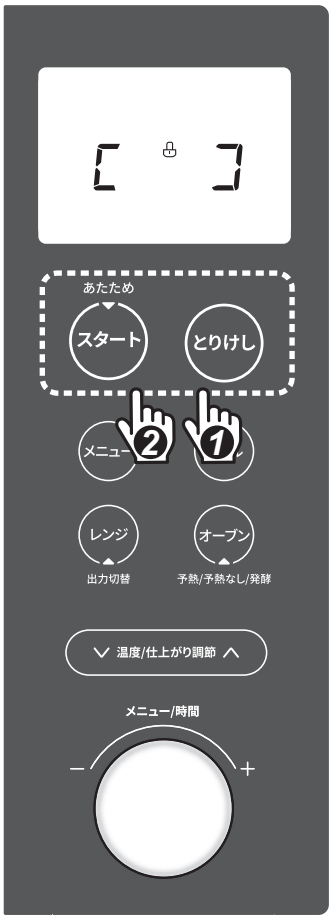

**飲み物のあたためについて**

室温やご使用される容器によって、庫内温度は変わることがあります。様子を見ながら時間を調節してください。

**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。

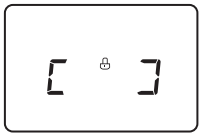
# チャイルドロックをする

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。



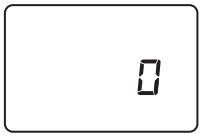

## 1 とりけし を押しながら スタート を押す

- 表示部に“[ ]”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表示部に“[ ]”と表示され、すべてのキー操作ができません。



## 2 もう一度 とりけし を押しながら スタート を押すと、チャイルドロックが解除される

- 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・終了音・お知らせ（取り出し忘れ）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 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 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

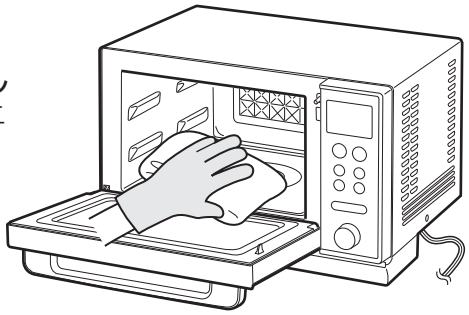
| | |
|---|---|
| ⚠ 注意 | • お手入れを行うときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、冷めてから行ってください。感電・やけど・けがをする原因になります。<br>• ガソリン、シンナー、ベンジン、アルカリ性洗剤、灯油、ベンゾール、アルコール、みがき粉などで拭かないでください。樹脂や塗装部分が、変色・変質する原因になります。<br>• ヒーターはお手入れの際、強くさわると破損するおそれがあります。<br>• 庫内は汚れがついたままにしないでください。火災の原因になります。 |

## 本体 外側

本体外側は柔らかい乾いた布などで拭いてください。
汚れのひどい場合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。
●汚れがひどいときや、においが気になるときは、32ページの「**庫内のセルフクリーニングをする（自動メニュー｜23.清掃・脱臭）**」に従ってクリーニングを行ってください。

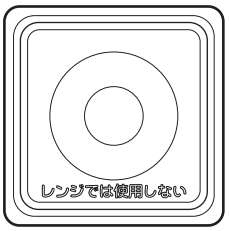


## 電源プラグ

柔らかい乾いた布などで拭いてください。
液体は使わないでください。

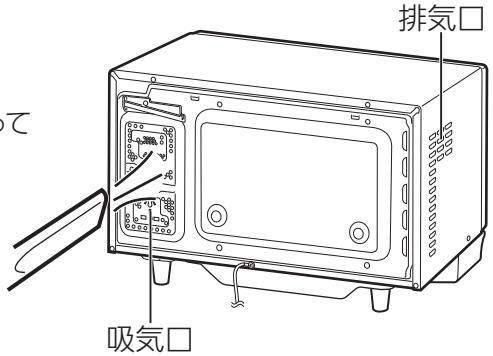
## 角 皿

柔らかいスポンジで汚れを落としたあと、柔らかい乾いた布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。

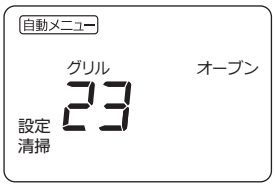



## 吸気口・排気口

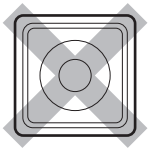
柔らかい乾いた布などで拭いてください。
ほこりが吸気口などに入り込んでいる場合は、掃除機のノズルなどを使ってほこりを吸い取ります。



## 23. 清掃・脱臭 （オーブン）（グリル）




角皿：使用できません



### ■清掃・脱臭メニューとは、

- 庫内を加熱して汚れを落としやすくしたり、においを取ったりします。

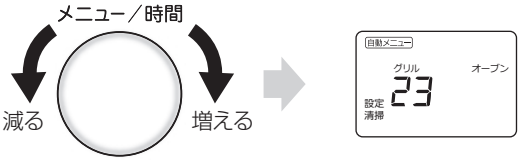
### 1 庫内に何もセットせずにドアを閉める

- 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 （メニュー）を押し、「メニュー／時間」ダイヤルを回して「23. 清掃・脱臭」を選択する

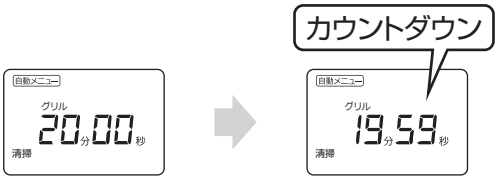
- 操作を取り消すときは、「**とりけし**」キーを押してください。

※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。

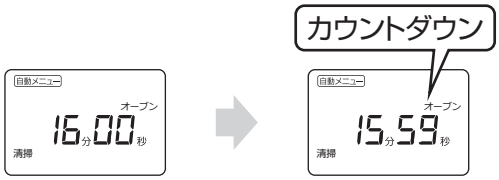



### 3 （スタート）を押す

- 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
- 表示部に、残り時間（20分）が表示されます。
- 加熱を中止するときは、「**とりけし**」キーを2回押してください。表示部に“0”を表示し、加熱を中止します。




- 4分経過すると、「グリル」➡「オーブン」に自動で切り替わり、「清掃・脱臭」メニューを継続します。

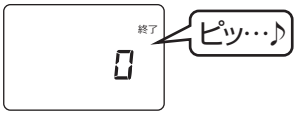



### 4 20分経過すると、「ピッ…」とお知らせ音が5回鳴り、清掃・脱臭が完了

- 庫内灯が消え、表示部には“0”を表示します。

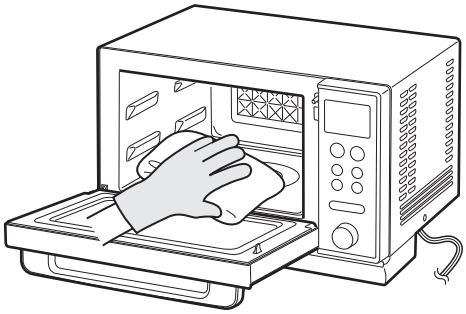
※加熱終了後、食品を取り出さないとお知らせ音が1分ごとに5回鳴り、5分後に待機状態（表示部が消灯）になります。

※清掃・脱臭の完了後は、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。




### 5 ふきんで庫内を拭きとります。

- 熱さを確かめながら、やけどに注意してふきんで庫内を拭きとってください。



**⚠ やけどに注意**

**お願い**
- 清掃・脱臭の完了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。

# 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？<br>● 停電ではありませんか？<br>● ブレーカーが切れていませんか？<br>● 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。**<br>● チャイルドロックが設定されていませんか？<br>**➡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。**<br>● メニューは選びましたか？（出力、時間の設定はしましたか？）<br>● チャイルドロックが設定されていませんか？<br>**➡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。<br>**➡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？<br>● 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<br>いやなにおいがする | ● 購入後に空焼きされましたか？<br>● 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？<br>● 調理の設定時間が長くないですか？<br>● 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<br>※「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。<br>**➡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 | CFM-BA251 |
| 電　　圧 | AC 100V |
| 定格周波数 | 50/60Hz 共用 |
| 定格消費電力 | 電子レンジ：1450W、グリル／オーブン：1330W |
| 定格高周波出力 | 1000W |
| 発振周波数 | 2450MHz |
| ヒーター出力 | 1300W |
| 外形寸法（約） | 幅 513 × 奥行き 403 × 高さ 332 mm |
| 庫内有効寸法（約） | 幅 328 × 奥行き 355 × 高さ 206 mm |
| 庫内総容量 ※1 | 約 25L |
| 製品質量 | 約 13.3kg |
| 区分名※2 | B |
| 電子レンジ機能の年間消費電力量※3 | 58.1kWh ／年 |
| オーブン機能の年間消費電力量※3 | 14.0kWh ／年 |
| 年間待機時消費電力量※3 | 0.0kWh ／年 |
| 年間消費電力量※3 | 72.1kWh ／年 |
| 電源コードの長さ | 1.5m |
| 安全装置 | 電源ヒューズ：20A |

※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1年間です。
保証期間内に故障した場合は、保証規定に従って修理させていただきます。

## ■ 保証期間経過後の修理

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

## ■ 補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品を製造打ち切り後、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 | CFM-BA251 | |
| 保証期間 | 本　体 | お買い上げ年月日　　年　　月　　日より1年間 |
| お客様 | お名前<br>ご住所 | 様　電話（　　）<br>〒 |
| 販売店 | 店　名<br>住　所 | 電話（　　）<br>印 |

本書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。
上記「保証期間」中に故障が発生した場合は、商品と本書をご持参ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

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

## 〈無料修理規定〉

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

＊お客様にご記入いただいた個人情報(保証書控)は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
＊この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等について、ご不明の場合はお買い上げの販売店にお問い合わせください。
＊保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については取扱説明書をご覧ください。

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

**商品の修理サービスについてのご相談**

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

お電話でのお問合せ
comfee Japan サービスセンター
受付時間：午前10時～12時・午後1時～5時
ナビダイヤル **0570－080－117（有料）**
・PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。
・土日・祝日、年末年始、お盆期間は休業とさせていただきます。

Eメールでのお問合せ **cs_jp@feelcomfee.com**
お問合せの際は、商品名・品番・ご相談内容・お名前・電話番号をご記入ください。

販売元：日本美的株式会社
大阪府大阪市淀川区宮原4丁目1-4 KDX新大阪ビル4F

PN:16170000A87538