Comfee'

家庭用

スチームオーブンレンジ

CFM-CX231

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 …… 6
加熱のしくみ …… 7
使える容器・使えない容器 …… 8
各部の名称 …… 9
はじめてお使いになる前に …… 11
使いかた …… 13
・基本の操作 ……13
自動メニュー
・自動メニュー一覧 ……14
・1あたため……16
・2解凍／3さしみ解凍 ……17
・4牛乳／5お酒 ……18
・6トースト ……19
・7 蒸気あたため……20
・8冷凍ごはん／9お弁当あたため ……21
・10フライのあたため ……22
・11果菜・葉果菜／12根菜 ……23
・基本操作（13鶏のから揚げ～47ピザ）……24
手動メニュー
・レンジを使う ……25
・グリルを使う ……28
・オーブン（予熱なし）を使う ……29
・オーブン（予熱あり）を使う ……31
・発酵を使う ……33
・スチームを使う ……34
お手入れ …… 35
お料理集（自動メニュー 13鶏のから揚げ～47ピザ）…… 37
故障かな？と思ったら …… 55
仕様 …… 57
保証とアフターサービス …… 58
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、漏電遮断器を設置する
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



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。



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



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。



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

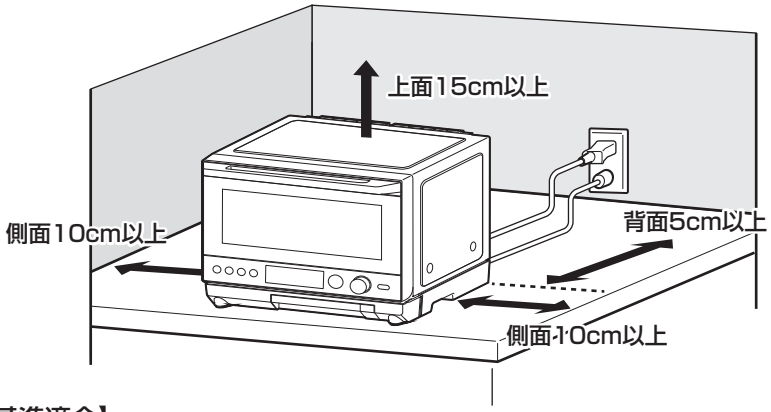
庫内は常にきれいにする
発火するおそれがあります。また、庫内が損傷すると、電波漏れなど危険な状態になるおそれがあります。

設置場所について

ご使用になる場所の安全を確認し、図に示す距離を確保する

過熱により壁などが焦げたり、変形・発火・故障の原因になります。

- 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。



【消防法 基準適合】

- 本体上面は15cm以上、背面は5cm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。

アース線の接続について

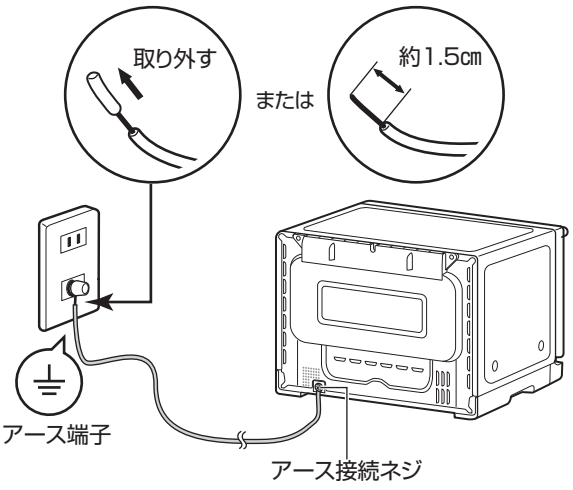
アースを必ず接続

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**

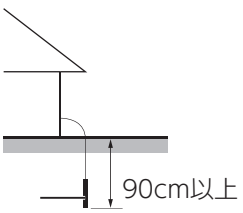
①アース線先端の被覆を外します。または線の先端の被覆を約1.5㎝むきます。

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したがって処理してください。

お願い

- **加熱終了後、ファンが回っているときは、電源プラグを抜かないでください。**
  加熱終了後、本体が高温になっているときは、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。
- **自動メニューで調理後、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。**
- **スチーム加熱を使用するときは、調理前に毎回新しい水を水タンク一杯まで入れ、調理後は残った水を捨ててください。**
- **水タンクに、水道水以外の水(アルカリイオン水・井戸水・ミネラルウォーターなど)を入れないでください。腐食・においなどの原因になります。**

3. 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）」・「スチーム加熱」の加熱機能であたため調理を行います。

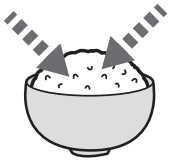
レンジ加熱のしくみ

電波（高周波）で食品を内と外から同時に加熱します。

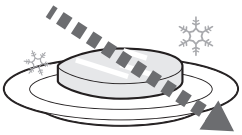
● 電波（高周波）が食品に当たると食品の水分に吸収され、水の分子に摩擦運動が起きます。この摩擦運動による熱で、食品は内と外から加熱されます。

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。



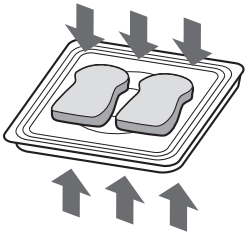
※火花が出ることがあります。

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。

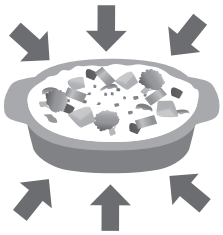
グリル加熱

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

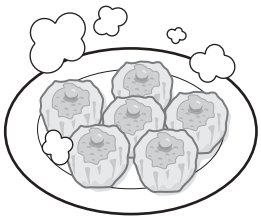
電波（高周波）とヒーターを使用して加熱します。

スチーム加熱のしくみ

蒸気で加熱します。

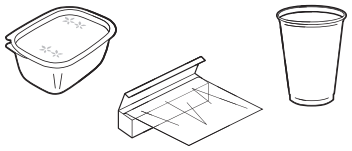
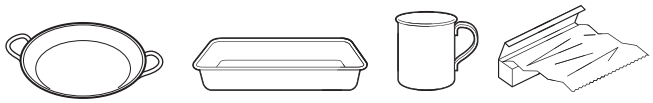
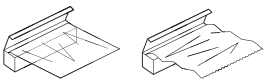
● 蒸し料理をするときや、レンジ加熱との併用でふっくらとした仕上がりになります。

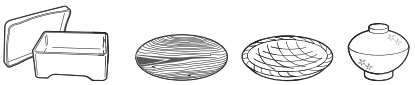
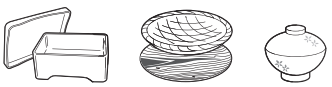
※スチーム加熱を使用するときは、水タンクに給水して使用します。



4. 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」➡7 ページをご参照ください。

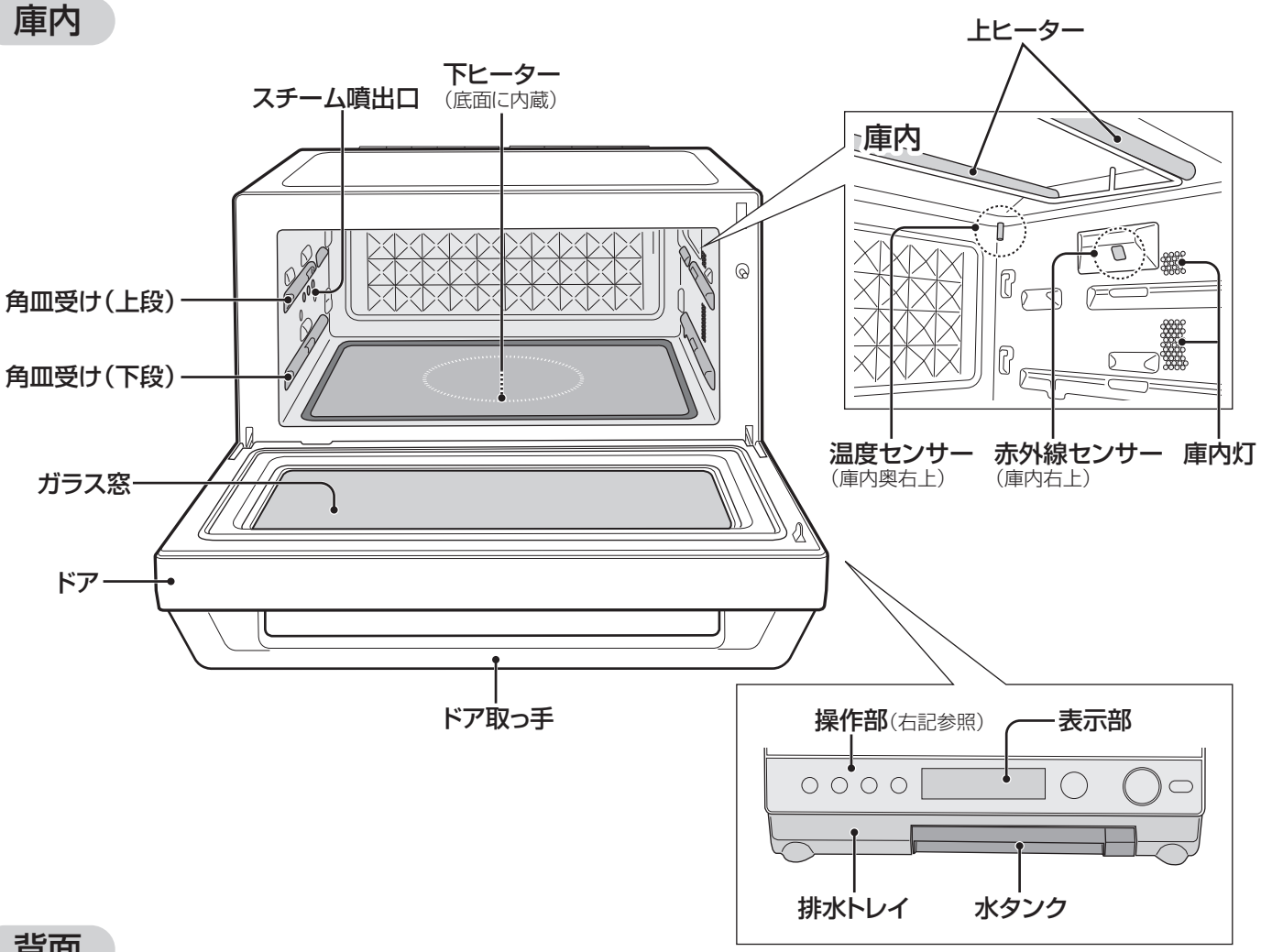
加熱方法	○ 使える容器
レンジ加熱 と ヒーター加熱	○ 使える **耐熱ガラス**  ● 耐熱ガラス容器は、電子レンジに最適です。 ※ただし、急冷・急熱で割れることもあります。
レンジ加熱	○ 使える **耐熱プラスチック** **耐熱性のある陶器・磁器** **耐熱性のあるラップ**  ● 耐熱プラスチックは耐熱温度が140℃以上または「電子レンジ使用可能」の表示があるもの。 ※油脂の多い食品などは高温になるため使えません。 ※ふたは熱に弱いものがありますのでご注意ください。 ● ふだんお使いの耐熱性のある陶磁器はあらゆる料理のあたためや調理にお使いいただけます。 ※金粉・銀粉のほどこさ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えません。 ● 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** 
スチーム加熱	○ 使える **耐熱ガラス** **耐熱プラスチック** **耐熱性のある陶器・磁器** **耐熱性のあるラップ** **金属製容器** **アルミホイル** **クッキングペーパー** 

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 **付属の角皿・網・金属製容器・** **金属の絵付けをされた陶器・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。
スチーム加熱	✕ 使えない **耐熱性がないガラス** **耐熱性がないプラスチック** **耐熱性がない陶器・磁器** **漆器・竹・紙・木製品** 

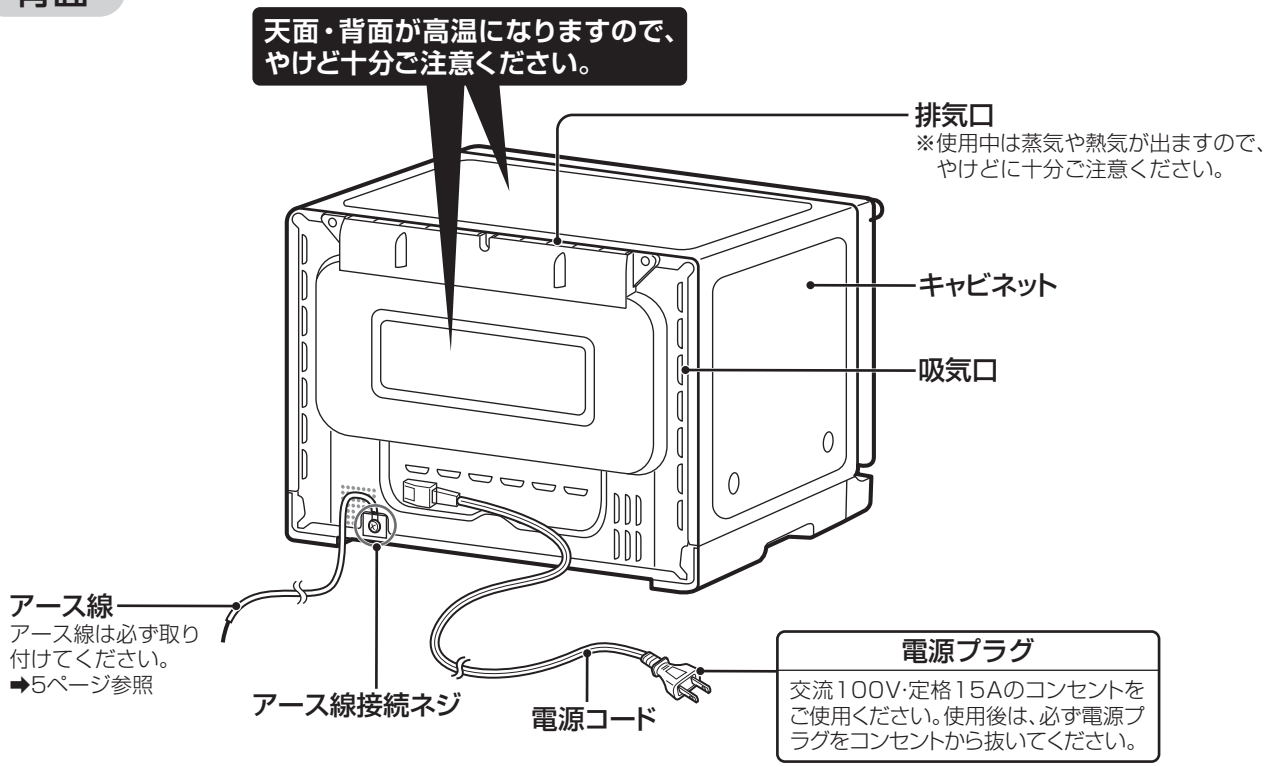
*レトルト容器などの食品によっては電子レンジで調理できる場合があります。食品の容器の表示に従って調理してください。

5. 各部の名称

庫内


上ヒーター
下ヒーター
（底面に内蔵）
スチーム噴出口
庫内
角皿受け（上段）
角皿受け（下段）
ガラス窓
ドア
ドア取っ手
温度センサー
（庫内奥右上）
赤外線センサー
（庫内右上）
庫内灯
操作部（右記参照）
表示部
排水トレイ
水タンク

背面


天面・背面が高温になりますので、
やけど十分ご注意ください。
排気口
※使用中は蒸気や熱気が出ますので、
やけどに十分ご注意ください。
キャビネット
吸気口
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
アース線接続ネジ
電源コード
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。

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。

メニュー・時間・温度ダイヤル

- 自動メニュー「4～50」を選択したり、手動メニューで出力・時間・温度・分量を選択するときに使用します。
- クイック600Wレンジで加熱するときは、"0"を表示中に回します。➡27ページ参照



あたためスタート・決定ボタン

- 加熱を開始(再開)するときや、操作を決定するときに使用します。
- "0"を表示中に押すと、自動メニュー「1.あたため(クイックあたため)」で加熱を開始します。

とりけしボタン

- 設定を間違えたときや、加熱を途中で取り消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。➡13ページ参照

温度／仕上がり調節ボタン

- 自動メニューで、仕上がりの強弱を調節します。

ワンタッチ解凍ボタン

- 自動メニューの「2.解凍」／「3.半解凍」を選択するときに使います。➡17ページ参照

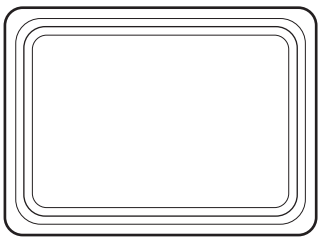
自動メニューボタン

- 自動メニュー「4～50」を選択するときに使います。
  ➡14～24、37～54ページ参照

モード切替ボタン

- 手動メニューで加熱方法や時間・温度を設定して調理するときに使います。
  ➡25～34ページ参照

付属品



角皿(1枚)

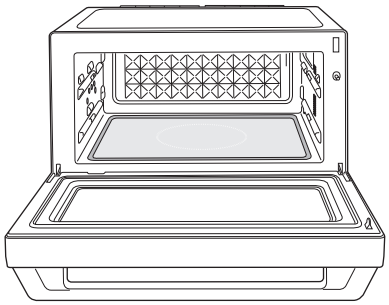
※電波を使用するレンジ加熱調理では、ご使用できません。

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。**

6. 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 モード切替 を3回押し、「オーブン」に設定する

- 押すたびに、「レンジ」➡「グリル」➡「オーブン」➡「オーブン（予熱）」➡「発酵」➡「スチーム」➡「レンジ」…と表示が切り替わります。



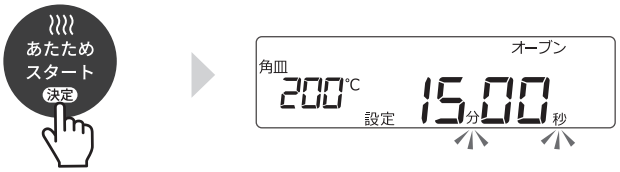
5 メニュー・時間・温度ダイヤルを回し、「200℃」に設定する

- 温度は、100℃～250℃の範囲で10℃刻みで設定できます。

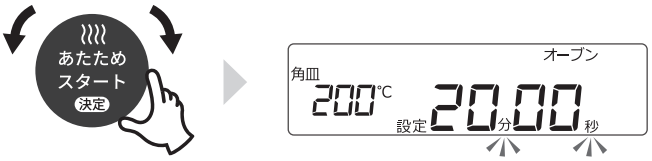


6 あたためスタート・決定ボタンを押す

- 時間設定表示に切り替わります。



7 メニュー・時間・温度ダイヤルを回し、「20分」に設定する



8 あたためスタート・決定ボタンを押す

- 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。

※ 空焼きを途中で停止するときは、「**とりけし**」ボタンを押してください。



9 「ピー…」とお知らせ音が鳴り、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。

水タンクに給水する　※スチーム加熱を使用するときは、水を水タンクに入れてください。

⚠ 注意	●水道水以外の水（アルカリイオン・井戸水・ミネラルウォーターなど）は使用しないでください。腐食・においなどの原因になります。 ●調理後は残った水を捨て、調理前に毎回新しい水を入れてください。

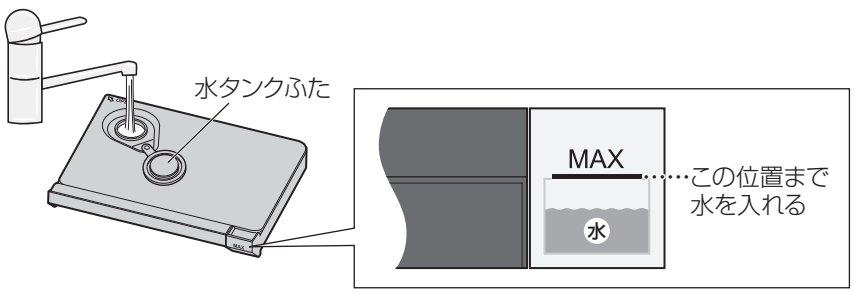
●スチーム加熱を使用するときに水タンクの水が不足していたり、水タンクが確実にセットされていないと、「水確認」が表示されます。
●スチーム加熱で調理中（お手入れメニューを含む）に水タンクの水がなくなると、調理が一時停止され「水確認」が点滅します。調理を再開するときは、水タンクに給水後、あたためスタート・決定ボタンを押してください。

1 水タンクを手前に引き出す



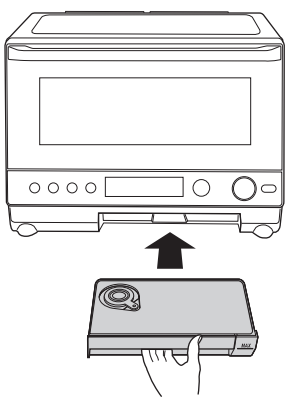
2 水タンクふたを開け、「MAX」の位置まで水道水を入れる

※水を入れ終わったら、水タンクふたを確実に閉めてください。
※水タンクに付着した水滴は拭き取ってください。
※水タンクを傾けたり、ひっくり返すと水がこぼれるおそれがありますのでご注意ください。



3 水タンクを確実にセットする

※水タンクが本体に確実にセットされていないと「水確認」が表示されます。



7. 使いかた 基本の操作

電源の入れかた

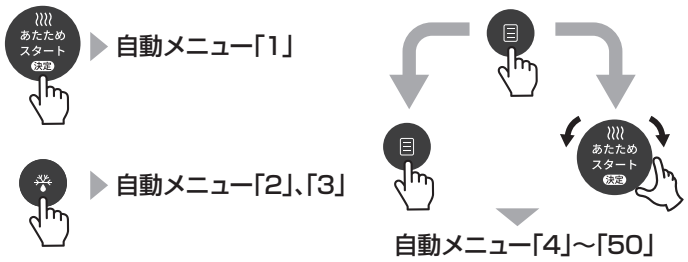
- ドアを開けると電源が入り、庫内灯が点灯し、表示部に“0”を表示します。



- ドアを閉めたあと、無操作状態が約5分間継続すると電源が切れ、表示部が消灯します。
- ドアを開けたまま10分経過すると庫内灯は消灯しますが、電源は切れません。

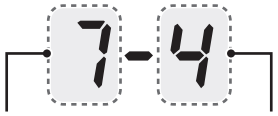
自動メニュー（1〜50）の選択のしかた

- 表示部に“0”を表示中にあたためスタート・決定ボタンを押すと自動メニュー「**1（クイックあたため）**」で加熱を開始します。自動メニュー「**2**」、「**3**」は、ワンタッチ解凍ボタンを押して選択してください。
- 自動メニュー「**4**」〜「**50**」は、表示部に“0”を表示中に自動メニューボタンを1回押したあと、自動メニューボタンを押すか、メニュー・時間・温度ダイヤルを回して選択してください。



自動メニューの表示について

自動メニュー「7.スチームあたため」で「400g」の食品をあたためる場合



自動メニュー番号を表示します。　**分量や数量（人数）を表示します。**

クイック600Wレンジで加熱するとき

- クイック600Wレンジで加熱するときは、表示部に“0”を表示中にメニュー・時間・温度ダイヤルで時間を設定し、あたためスタート・決定ボタンを押してください。（27ページ参照）



時間設定

操作を取り消すとき／加熱を停止するとき

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



加熱を一時停止するとき

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

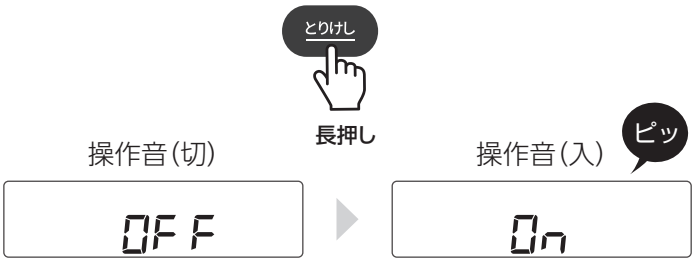


取り忘れ防止機能

- 本製品は取り忘れ防止のために、調理終了後ドアを開けないと、“ピー…”とお知らせ音が鳴ります。
- お知らせ音は1分ごとに5回くり返し、5分後に電源が切れます。
- 取り忘れ防止機能は、ドアを開けると解除されます。

操作音・お知らせ音を消すとき（消音モード）

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



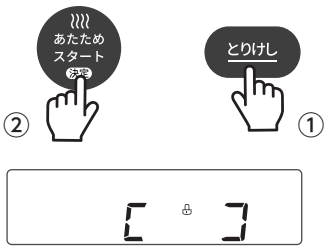
※3秒経過すると、表示部は「0」表示に切り替わります。

チャイルドロック機能

- お子様のいたずらや誤操作防止のため、チャイルドロックをかけることができます。
- チャイルドロックをかけると、チャイルドロック解除以外の操作ができなくなります。
- チャイルドロック機能は、停電等から復旧したあとも設定を記憶しています。

チャイルドロックのかけかた

①「とりけし」ボタンを押しながら、
②「あたためスタート・決定」ボタンを押す。



チャイルドロック状態

チャイルドロック解除のしかた

上記の「チャイルドロックをのかけかた」と同じ操作で解除してください。



チャイルドロック解除状態

自動メニュー　自動メニュー一覧

●基本の操作については、13、24ページをご参照ください。
●自動メニューの調理ついては、16～23、37～54ページをご参照ください。

表示	加熱メニュー	一度に調理できる分量(目安)	加熱方法	角皿	参照ページ
1	あたため	100g～500g	レンジ	×	P.16
2	解凍	100g～300g	レンジ	×	P.17
3	さしみ解凍	100g～300g	レンジ	×	P.17
4	牛乳	1 杯～3 杯	レンジ	×	P.18
5	お酒	1 合～3 合	レンジ	×	P.18
6	トースト	2 枚	グリル	○上段	P.19
7	蒸気あたため	100g～400g	スチーム+レンジ	×	P.20
8	冷凍ごはん	100g～300g	レンジ	×	P.21
9	お弁当あたため	250g～400g	レンジ	×	P.21
10	フライあたため	100g～300g	スチーム+オーブン(予熱なし)	○上段	P.22
11	果菜・葉果菜	100g～400g	レンジ	×	P.23
12	根菜	100g～300g	レンジ	×	P.23
13	鶏のから揚げ	1 人～4 人分	オーブン(予熱なし)	○上段	P.37
14	一口とんかつ	1 人～4 人分	スチーム+オーブン(予熱なし)	○下段	P.37
15	エビフライ	3 人分	スチーム+オーブン(予熱なし)	○下段	P.38
16	フライドポテト	2 人分	オーブン(予熱なし)	○下段	P.38
17	春巻き	4 人分	オーブン(予熱なし)	○下段	P.39
18	鶏の照り焼き	1 人～4 人分	オーブン(予熱なし)	○下段	P.39
19	ホイル焼き	4 人分	オーブン(予熱なし)	○上段	P.40
20	ハンバーグ	1 人～4 人分	オーブン(予熱なし)	○下段	P.40
21	スペアリブ	4 人分	オーブン(予熱なし)	○下段	P.41
22	グラタン	1 人～4 人分	グリル	○下段	P.41
23	塩ざけ・塩さば	1 人～4 人分	グリル	○上段	P.42
24	焼きいも	4 人分	オーブン(予熱なし)	○下段	P.42
25	肉じゃが	2 人分	レンジ	×	P.43
26	豚ブラ大根	2 人分	レンジ	×	P.43
27	かぼちゃの煮物	2 人分	レンジ	×	P.44
28	ラタトゥイユ	4 人分	レンジ	×	P.44
29	茶わん蒸し	4 個分	スチーム	○下段	P.45
30	あさりの酒蒸し	4 人分	レンジ	×	P.45
31	赤飯・おこわ	4 人分	レンジ+スチーム	×	P.46
32	ふかしいも	2 人分	スチーム	○下段	P.46

自動メニュー　自動メニュー一覧

●基本の操作については、13、24ページをご参照ください。
●自動メニューの調理ついては、16～23、37～54ページをご参照ください。

表示	加熱メニュー	一度に調理できる分量(目安)	加熱方法	角皿	参照ページ
33	シュウマイ(手作り)	16 個分	スチーム	○下段	P.47
34	中華まん(手作り)	4 個分	スチーム	○下段	P.47
35	小籠包	14 個分	スチーム	○下段	P.48
36	肉団子と青菜蒸し	2 人分	スチーム	○下段	P.48
37	ゆで卵	1 個～4 個分	スチーム	○下段	P.49
38	鶏ハム	4 人分	スチーム	○下段	P.49
39	いかの柔らか蒸し	2 人分	スチーム	○下段	P.50
40	朝食セット	2 人分	グリル	○下段	P.50
41	おつまみセット	2 人分	グリル	○下段	P.51
42	クッキー	20 枚分	オーブン(予熱あり)	○下段	P.51
43	スポンジケーキ	直径 18cm	オーブン(予熱あり)	○下段	P.52
44	チーズケーキ	直径 18cm	オーブン(予熱あり)	○下段	P.52
45	プリン	6 個分	オーブン(予熱なし)+スチーム	○下段	P.53
46	ロールパン	9 個分	オーブン(予熱あり)	○下段	P.53
47	ピザ	直径 23cm	オーブン(予熱あり)	○下段	P.54
48	清掃 (※)	お手入れメニュー (スチーム＋グリル＋オーブンを使用します)			P.36
49	ボイラー水抜き (※)	お手入れメニュー (スチーム＋オーブンを使用します)			P.36
50	庫内乾燥 (※)	お手入れメニュー (グリル＋オーブンを使用します)			P.36

※自動メニュー「48」・「49」・「50」は、お手入れメニューです。お手入れのしかたは、36ページの「お手入れメニュー（自動メニュー「48」・「49」・「50」）を使用してお手入れをする」をご参照ください。

自動メニュー 1 あたため

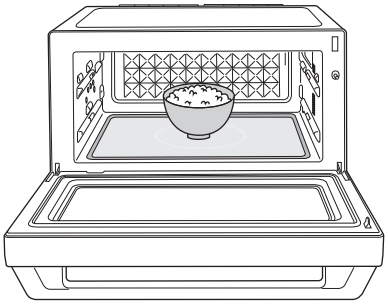
レンジで加熱します

・付属の角皿・金属の容器・アルミホイルは使用できません。
☞「**使える容器・使えない容器** (8ページ) 参照」

⚠ 警告	• 飲み物を加熱しすぎないでください。また飲み物は、加熱前と加熱後にスプーンなどでかき混ぜてください。突沸の原因になります。 • お弁当をあたためるときは、調味料の容器・丸ごとの卵・アルミカップなどを取り出してから加熱してください。

1 食品を庫内に入れ、ドアを閉める

● ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。
● 食品は耐熱性の容器に入れ、庫内中央に均等に置いてください。



ワンポイント

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

2 あたためスタート・決定ボタンを押す

● 庫内灯が点灯し、加熱を開始します。
● 加熱中は、「 1」を点滅表示します。
● 加熱開始から 10 秒間は「600W」と「設定」が点滅表示します。



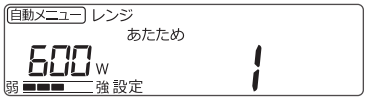


表 示	分 量（目安）
1	100g～500g

加熱を停止するときは

・加熱を途中で停止するときは、「**とりけし**」ボタンを押してください。

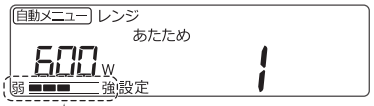
加熱を一時停止するときは

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

3 仕上がりを押して、お好みの仕上がりに調節する

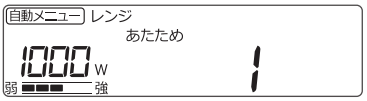
● 仕上がりの強弱は、5段階で調節できます。
※ 仕上がり調節は、加熱開始後10秒以内（「設定」が点滅中）に調節してください。







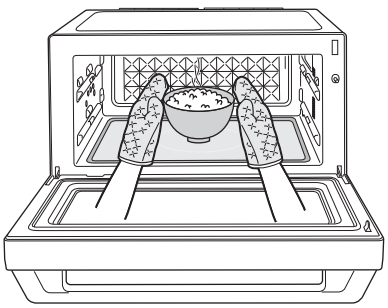
加熱開始から10秒後



4 加熱終了

● 加熱が終了するとお知らせ音が鳴り、表示部には“0”を表示し“終了”が点滅します。
※ 加熱が足りないときは、手動メニューの「レンジ 600W（➡25 ページ）」で様子を見ながら加熱してください。





⚠ 注意	● 加熱中・加熱後しばらくは、ガラス窓や庫内壁面、容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

自動メニュー 2 解凍／3 さしみ解凍

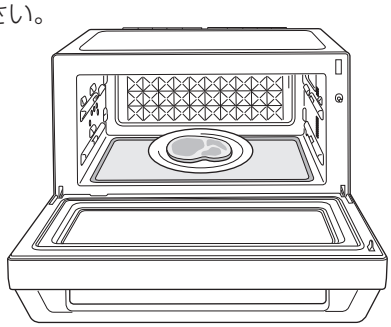
レンジで加熱します

・付属の角皿・金属の容器・アルミホイルは使用できません。
☞「**使える容器・使えない容器** (8ページ) 参照」

⚠ 注意	• 発泡スチロールのトレーは熱で溶けることがありますので、加熱のし過ぎにご注意ください。

1 食品を庫内に入れ、ドアを閉める

- ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。
- 食品は耐熱性の容器に入れ、庫内中央に均等に置いてください。



お願い

- 食材のラップは外し、発泡スチロールのトレーにのせたまま庫内に入れ、ドアを閉めてください。発泡スチロールのトレーがないときは、耐熱性の容器に入れてください。
- 食材の大きさ、厚さをそろえて冷凍しておくとムラなく解凍できます。
- 解凍しかかっている食材は仕上がりにむらが出て、一部が煮えてしまうことがあります。解凍する直前まで冷凍庫から出さないでください。
- 少量の食材(100g未満)は、煮えや変色のおそれがありますので解凍はできません。

2 を押し、「2.解凍」または「3.さしみ解凍」を選択する

- 押すたびにメニュー表示が切り替わります。

※自動メニューの選択のしかたは13ページをご参照ください。

2. 解凍(100g)の場合



3.さしみ解凍(200g)の場合



表示	分量(目安)
2-1／3-1	解凍(100g)／さしみ解凍(100g)
2-2／3-2	解凍(200g)／さしみ解凍(200g)
2-3／3-3	解凍(300g)／さしみ解凍(300g)

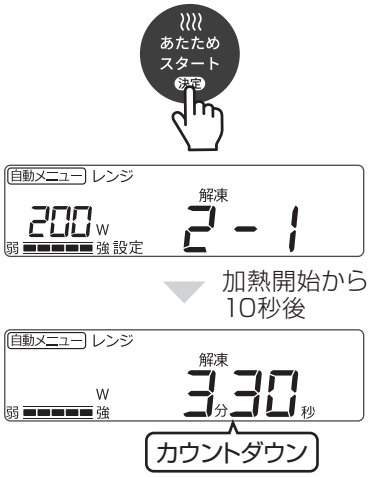
3 仕上がりを押して、お好みの仕上がりに調節する

- 仕上がりの強弱は、5段階で調節できます。



4 あたためスタート・決定ボタンを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱を開始します。
- 加熱開始後 10 秒以内(「設定」が点滅中)は、仕上がりの強弱が調節できます。
- 10 秒経過すると、加熱終了までの時間をカウントダウン表示します。



加熱を停止するときは

・加熱を途中で停止するときは、「**とりけし**」ボタンを押してください。

加熱を一時停止するときは

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

5 加熱終了

- 加熱が終了するとお知らせ音が鳴り、表示部には“0”を表示し“終了”が点滅します。

※加熱が足りないときは、手動メニューの「レンジ 200W (➡25 ページ)」で様子を見ながら加熱してください。



自動メニュー　4 牛乳／ 5 お酒

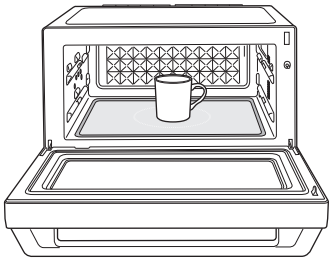
レンジで加熱します

・付属の角皿・金属の容器・アルミホイルは使用できません。
☞「**使える容器・使えない容器** (8ページ) 参照」

⚠ 警告	• 飲み物を加熱しすぎないでください。また飲み物は、加熱前と加熱後にスプーンなどでかき混ぜてください。突沸の原因になります。

1 食品を庫内に入れ、ドアを閉める

- ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。
- 食品は耐熱性の容器に入れ、庫内中央に均等に置いてください。



お願い
- 2杯(2本)以上を同時に加熱するときは分量をそろえてください。
- 低めの広口容器を使用し、容器の8分目まで入れてください。

2 目 を押し、「4.牛乳」または「5.お酒」を選択する

※自動メニューの選択のしかたは13ページをご参照ください。

4. 牛乳の場合



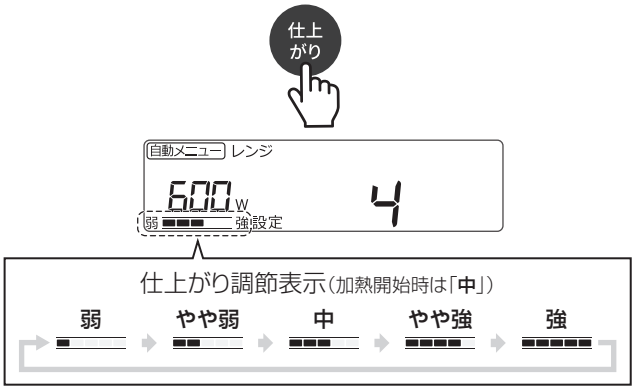
5. 酒の場合



表 示	分 量 (目安)
4／5	1杯(1本)～3杯(3本)

3 仕上がり を押して、お好みの仕上がりに調節する

- 仕上がりの強弱は、5段階で調節できます。



4 あたためスタート・決定ボタンを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱を開始します。
- 加熱開始後 10 秒以内(「設定」が点滅中)は、仕上がりの強弱が調節できます。





加熱を停止するときは

・加熱を途中で停止するときは、「**とりけし**」ボタンを押してください。

加熱を一時停止するときは

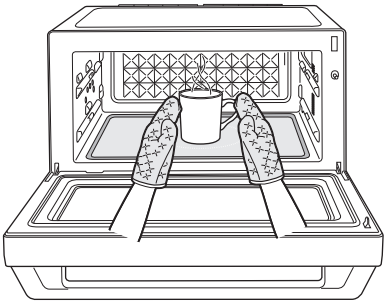
・加熱中にドアを開けると、加熱を一時停止します。
・加熱を再開するときは、ドアを閉め、「**あたためスタート・決定**」ボタンを押してください。加熱を再開します。

5 加熱終了

- 加熱が終了するとお知らせ音が鳴り、表示部には“0”を表示し“終了”が点滅します。

※加熱が足りないときは、手動メニューの「レンジ 600W (➡25 ページ)」で様子を見ながら加熱してください。





⚠ 注意	● 加熱中・加熱後しばらくは、ガラス窓や庫内壁面、容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

自動メニュー 6 トースト

グリル（ヒーター）で加熱します

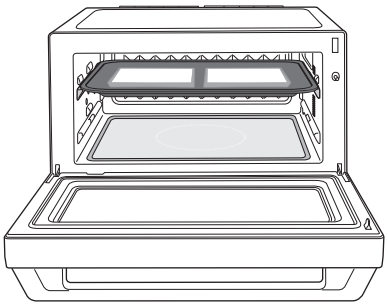
・付属の角皿を使用し、加熱途中でお知らせ音が鳴ったらパンを裏返します。

1 トーストを角皿にのせ、庫内上段に入れる

- ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。
- トーストは、付属の角皿の中央に均等に置いてください。



トースト2枚



お願い ●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。

2 目 を押し、「6.トースト」を選択する

※ 自動メニューの選択のしかたは13ページをご参照ください。



表示	分量（目安）
6	2枚

3 仕上がり を押して、お好みの仕上がりに調節する

- 仕上がりの強弱は、5段階で調節できます。





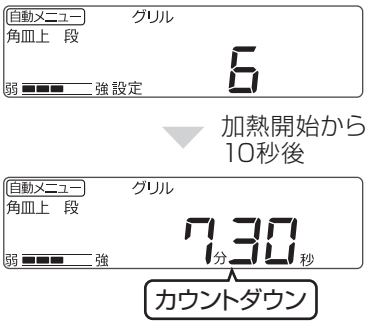
仕上がり調節表示（加熱開始時は「中」）

弱 → やや弱 → 中 → やや強 → 強

4 あたためスタート・決定ボタンを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱を開始します。
- 加熱開始後 10 秒以内（「設定」が点滅中）は、仕上がりの強弱が調節できます。
- 10 秒経過すると、加熱終了までの時間をカウントダウン表示します。





加熱を停止するときは

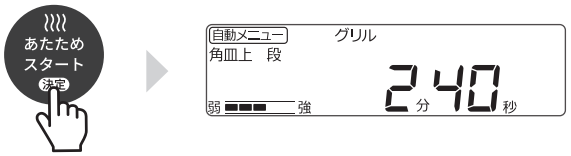
・加熱を途中で停止するときは、「**とりけし**」ボタンを押してください。

加熱を一時停止するときは

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

5 お知らせ音が鳴ったら裏返してあたためスタート・決定ボタンを押す

- お知らせ音（ピピッ）の後、5分以内に裏返してあたためスタート・決定ボタンを押してください。



6 加熱終了

- 加熱が終了するとお知らせ音が鳴り、表示部には“0”を表示し“終了”が点滅します。

※ 加熱が足りないときは、手動メニューの「グリル（➡28ページ）」で様子を見ながら加熱してください。



⚠ 注意 ●加熱中・加熱後しばらくは、ガラス窓や庫内壁面、容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

自動メニュー 7 蒸気あたため

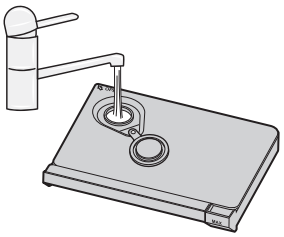
スチームとレンジで加熱します

・付属の角皿・金属の容器・アルミホイルは使用できません。
☞「**使える容器・使えない容器** (8ページ) 参照」

1 水タンクに給水する

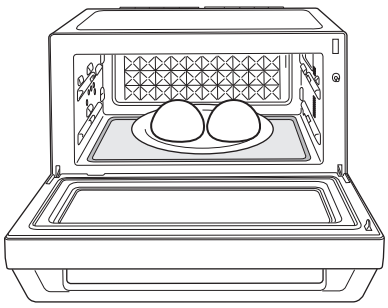
※給水のしかたは12ページをご参照ください。

⚠ 注意	●水道水以外の水（アルカリイオン・井戸水・ミネラルウォーターなど）は使用しないでください。腐食・においなどの原因になります。 ●調理後は残った水を捨て、調理前に毎回新しい水を入れてください。



2 食品を庫内に入れ、ドアを閉める

● ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。
● 食品は耐熱性の容器に入れ、庫内中央に均等に置いてください。



お願い ● 食品にラップはしないでください。

3 目 を押し、「7. 蒸気あたため」を選択する

※自動メニューの選択のしかたは13ページをご参照ください。

スチームあたため（200g）の場合

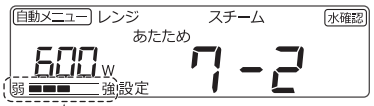


表示	分量（目安）
7-1	100g
7-2	200g
7-3	300g
7-4	400g

4 仕上がり を押して、お好みの仕上がりに調節する

● 仕上がりの強弱は、5段階で調節できます。





仕上がり調節表示（加熱開始時は「**中**」）

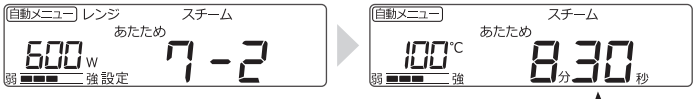
弱 ▬ → やや弱 ▬▬ → 中 ▬▬▬ → やや強 ▬▬▬▬ → 強 ▬▬▬▬▬

5 あたためスタート・決定ボタンを押す

● 庫内灯が点灯し、加熱を開始します。
● 加熱開始後 10 秒以内（「設定」が点滅中）は、仕上がりの強弱が調節できます。
●10 秒経過すると、加熱終了までの時間をカウントダウン表示します。



加熱開始から10秒後



カウントダウン

加熱を停止するときは

・加熱を途中で停止するときは、「**とりけし**」ボタンを押してください。

加熱を一時停止するときは

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

6 加熱終了

● 加熱が終了するとお知らせ音が鳴り、表示部には“0”を表示し“終了”が点滅します。
※加熱が足りないときは、手動メニューの「スチーム 100℃（➡34 ページ）」で様子を見ながら加熱してください。



⚠ 注意	●加熱中・加熱後しばらくは、ガラス窓や庫内壁面、容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

自動メニュー　8 冷凍ごはん／ 9 お弁当あたため

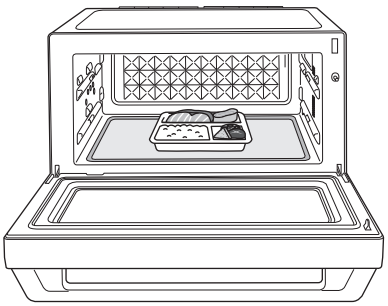
レンジで加熱します

・付属の角皿・金属の容器・アルミホイルは使用できません。
☞「**使える容器・使えない容器** (8ページ) 参照」

⚠ 警告	• お弁当をあたためるときは、調味料の容器・丸ごとの卵・アルミカップなどを取り出してから加熱してください。

1 食品を庫内に入れ、ドアを閉める

- ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。
- 食品は耐熱性の容器に入れ、庫内中央に均等に置いてください。



お願い
- 解凍しかかっている食材は仕上がりにむらが出る原因になりますので、解凍する直前まで冷凍庫から出さないでください。

2 目 を押し、「8. 冷凍ごはん」または「9.お弁当あたため」を選択する

※自動メニューの選択のしかたは13ページをご参照ください。

8. 冷凍ご飯あたための場合



9. お弁当あたための場合



表 示	分 量（目安）
8	100g～300g
9	250g～400g

3 仕上がり を押して、お好みの仕上がりに調節する

- 仕上がりの強弱は、5段階で調節できます。



仕上がり調節表示（加熱開始時は「**中**」）

弱 ⇒ やや弱 ⇒ 中 ⇒ やや強 ⇒ 強

4 あたためスタート・決定ボタンを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱を開始します。
- 加熱開始後 10 秒以内（「設定」が点滅中）は、仕上がりの強弱が調節できます。



加熱を停止するときは

・加熱を途中で停止するときは、「**とりけし**」ボタンを押してください。

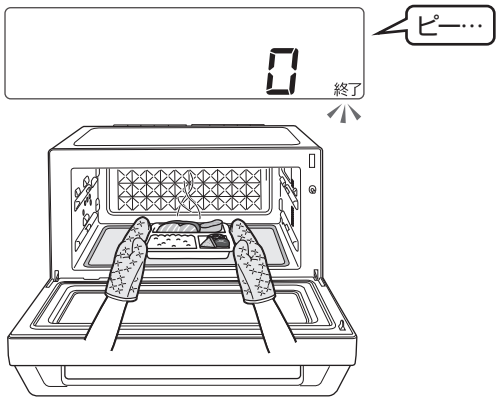
加熱を一時停止するときは

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

5 加熱終了

- 加熱が終了するとお知らせ音が鳴り、表示部には“0”を表示し“終了”が点滅します。

※加熱が足りないときは、手動メニューの「レンジ 600W（➡25 ページ）」で様子を見ながら加熱してください。



⚠ 注意	● 加熱中・加熱後しばらくは、ガラス窓や庫内壁面、容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

自動メニュー 10 フライあたため

スチームとオーブンで加熱します

・付属の角皿を使用します。
☞「**使える容器・使えない容器** (8ページ) 参照」

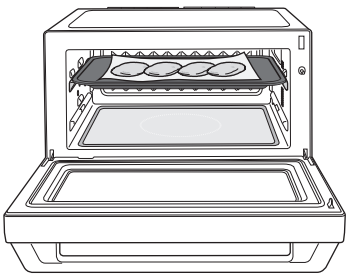
1 水タンクに給水する

※給水のしかたは12ページをご参照ください。

⚠ 注意	●水道水以外の水（アルカリイオン・井戸水・ミネラルウォーターなど）は使用しないでください。腐食・においなどの原因になります。 ●調理後は残った水を捨て、調理前に毎回新しい水を入れてください。

2 食品を角皿にのせ、庫内上段に入れる

● ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。
● 食品は、付属の角皿の中央に均等に置いてください。



3 を押し、「10. フライあたため」を選択する

※自動メニューの選択のしかたは13ページをご参照ください。



表示	分量（目安）
10	100g～300g

4 仕上がり を押して、お好みの仕上がりに調節する

● 仕上がりの強弱は、5段階で調節できます。





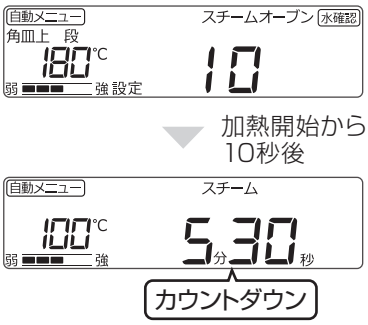
仕上がり調節表示（加熱開始時は「**中**」）

弱 ⇒ やや弱 ⇒ 中 ⇒ やや強 ⇒ 強

5 あたためスタート・決定ボタンを押す

● 庫内灯が点灯し、加熱を開始します。
● 加熱開始後 10 秒以内（「設定」が点滅中）は、仕上がりの強弱が調節できます。
●10 秒経過すると、加熱終了までの時間をカウントダウン表示します。





加熱を停止するときは

・加熱を途中で停止するときは、「**とりけし**」ボタンを押してください。

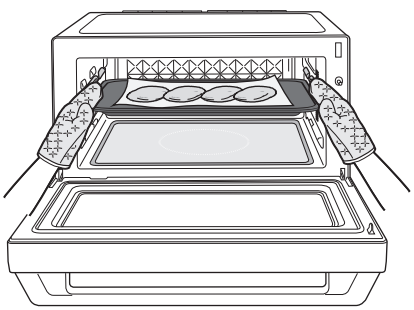
加熱を一時停止するときは

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

6 加熱終了

● 加熱が終了するとお知らせ音が鳴り、表示部には“0”を表示し“終了”が点滅します。
※加熱が足りないときは、手動メニューの「オーブン 180℃（予熱なし）（➡29 ページ）」で様子を見ながら加熱してください。





⚠ 注意	●加熱中・加熱後しばらくは、ガラス窓や庫内壁面、容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

自動メニュー 11 果菜・葉果菜／12 根菜

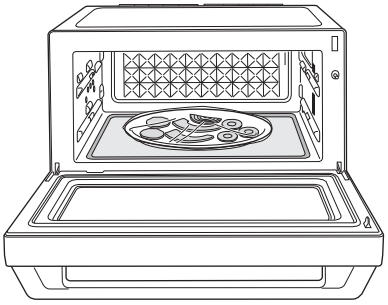
レンジで加熱します

・付属の角皿・金属の容器・アルミホイルは使用できません。
☞「**使える容器・使えない容器** (8ページ) 参照」

⚠ 注意	• 小さく切ったにんじんなどを少量だけ加熱すると、火花がでることがあります。100gより少ないときは、手動メニューで加熱してください。☞「**レンジ加熱の目安**(26～27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

- ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。
- 食品は耐熱性の容器に入れ、庫内中央に均等に置いてください。



お願い
- 食材は3cm以内に厚さをそろえてください。
- 食材は、耐熱皿にできるだけ重ならないように並べ、ラップで覆います。

※油分を含む食材を加熱するときは、ラップの耐熱温度を超えるおそれがありますのでご注意ください。

2 目を押し、「11.果菜・葉果菜」または「12.根菜」を選択する

※自動メニューの選択のしかたは13ページをご参照ください。

11. 果菜・葉果菜の場合



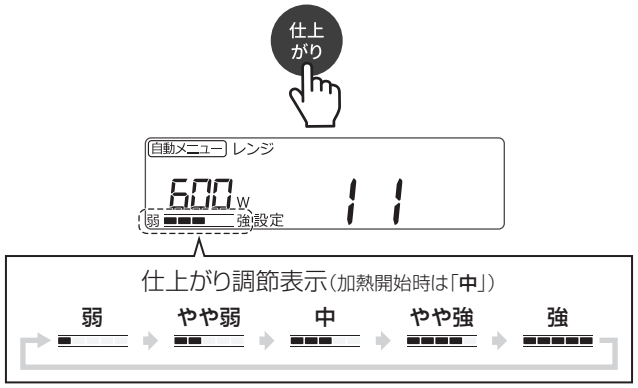
12. 根菜の場合



表示	分量（目安）
11	100g～400g
12	100g～300g

3 仕上がりを押して、お好みの仕上がりに調節する

- 仕上がりの強弱は、5段階で調節できます。



4 あたためスタート・決定ボタンを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱を開始します。
- 加熱開始後 10 秒以内(「設定」が点滅中)は、仕上がりの強弱が調節できます。



加熱を停止するときは

・加熱を途中で停止するときは、「**とりけし**」ボタンを押してください。

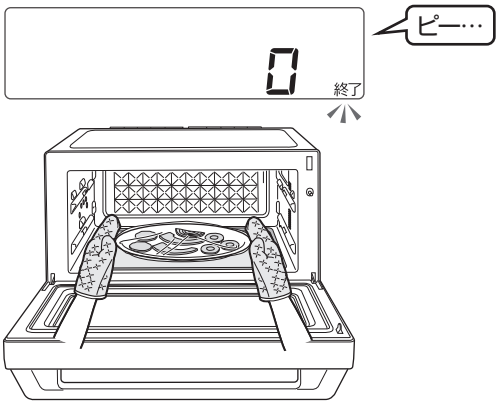
加熱を一時停止するときは

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

5 加熱終了

- 加熱が終了するとお知らせ音が鳴り、表示部には“0”を表示し“終了”が点滅します。

※加熱が足りないときは、手動メニューの「レンジ 600W (➡25 ページ)」で様子を見ながら加熱してください。



⚠ 注意	• 加熱中・加熱後しばらくは、ガラス窓や庫内壁面、容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

自動メニュー 13 鶏のから揚げ ～ 47 ピザ

● 自動メニュー「**13. 鶏のから揚げ**（37 ページ）」～「**47. ピザ**（54 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。

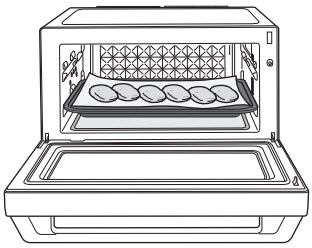
お願い
- 「**使える容器・使えない容器**（8ページ）」を参考に、調理に合わせて適切な容器を使用してください。
- **オーブン（予熱）で調理を行うときは、食品を入れないでください。**
- スチームを使用するメニューを調理するときは、調理開始前に水タンクの「**MAX**」の位置まで給水してください。

1 食品を庫内に入れ、ドアを閉める

● ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。



電源「入」の状態



2 目 を押し、自動メニューを選択する

● 自動メニューの選択のしかたは13ページをご参照ください。
● 自動メニュー一覧は14ページをご参照ください。
● 操作を取り消すときは、「**とりけし**」ボタンを押してください。

14. 一口とんかつの場合



3 仕上がり を押して、お好みの仕上がりに調節する

● 仕上がりの強弱は、5段階で調節できます。





仕上がり調節表示（加熱開始時は「**中**」）

弱 ⇒ やや弱 ⇒ 中 ⇒ やや強 ⇒ 強

4 あたためスタート・決定ボタンを押す

● 庫内灯が点灯し、加熱を開始します。
● 加熱開始後 10 秒以内（「設定」が点滅中）は、仕上がりの強弱が調節できます。
● オーブン（予熱あり）など、自動メニューによっては加熱の途中でドアを開け、調理物の出し入れを行います。調理物を入れ、ドアを閉めたあと加熱を再開するには「**あたためスタート・決定**」ボタンを押してください。





加熱を停止するときは

・加熱を途中で停止するときは、「**とりけし**」ボタンを押してください。

加熱を一時停止するときは

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

5 加熱終了

● 加熱が終了するとお知らせ音が鳴り、表示部には“0”を表示し“終了”が点滅します。



⚠ 注意

● 加熱中・加熱後しばらくは、ガラス窓や庫内壁面、容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

お願い

■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、
● 手動メニューで、様子を見ながら追加加熱してください。
➡25～34ページ参照

手動メニュー　レンジを使う

レンジで加熱します

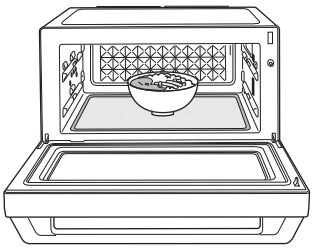
・付属の角皿・金属の容器・アルミホイルは使用できません。
☞「**使える容器・使えない容器** (8ページ) 参照」
・ラップの使いかたについては「**ラップの使いかた** (8、26ページ)」をご参照ください。
・量が多いときは、適量に分けて加熱してください。
・ご飯やカレーなどは、平たく均一に一人前ずつ冷凍しておくと、上手にあたためることができます。

⚠ 警告

- 飲み物を加熱しすぎないでください。また飲み物は、加熱前と加熱後にスプーンなどでかき混ぜてください。突沸の原因になります。

1 食品を庫内に入れ、ドアを閉める

- ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。
- 食品は耐熱性の容器に入れ、庫内中央に均等に置いてください。



- **クイック600Wレンジで加熱するときは、27ページをご参照ください。**

2 モード切替 を1回押し、「レンジ」に設定する

- 押すたびに、「レンジ」➡「グリル」➡「オーブン」➡「オーブン（予熱）」➡「発酵」➡「スチーム」➡「レンジ」…と手動メニュー表示が切り替わります。



3 メニュー・時間・温度ダイヤルを回し、レンジの出力を選択する

- 出力は、100W・200W・500W・600W・1000Wから選択できます。



- 選択後、「**あたためスタート・決定**」ボタンを押してください。時間設定表示に切り替わります。



4 メニュー・時間・温度ダイヤルを回し、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。

※ 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**」ボタンを押して、最初からやり直してください。



設定できる最大時間	設定できる時間単位
1000W…　3分	0～　1分 ……5秒単位
600W… 30分	1～　5分 … 10秒単位
500W… 30分	5～10分 … 30秒単位
200W… 90分	10～30分 …… 1分単位
100W … 90分	30～90分 ……5分単位

5 あたためスタート・決定ボタンを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱を開始します。
- 表示部に加熱終了までの時間をカウントダウン表示します。



加熱を停止するときは

・加熱を途中で停止するときは、「**とりけし**」ボタンを押してください。

加熱を一時停止するときは

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

6 加熱終了

- 加熱が終了するとお知らせ音が鳴り、表示部には“0”を表示し“終了”が点滅します。

※ 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。



⚠ 注意

- 加熱中・加熱後しばらくは、ガラス窓や庫内壁面、容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

レンジ加熱の目安　※出力「600W」で加熱する場合の目安です。

●食材の種類や加熱前の温度などで仕上がりが異なりますので、様子を見ながら加熱してください。
●食品の分量を2倍にした場合は、加熱時間を2倍にしてください。
●市販の冷凍食品を加熱するときは、商品に記載の出力･加熱時間をご参考ください。

⚠ 警告

- 食品は加熱し過ぎないでください。発火・発煙の原因になります。
- まんじゅう、あんまんの「あん」は高温になると発煙・発火します。
- 根菜類（ごぼう・にんじんなど）は、水分が少なくなり、発煙・発火の原因になります。
- 飲み物は加熱し過ぎないでください。加熱後取り出したあとに、突然の沸騰（突沸）による飛び散りなどでやけどのおそれがあります。
- 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。
- 小さく切ったにんじんなどを少量だけ加熱すると火花が出ることがあります。100gより少ないときは、大きめの容器に野菜が浸るくらいの水を入れ、ラップをして加熱してください。

食　材	分　量	ラップ	加熱時間	ワンポイント
ハンバーグ	1個(80g)	―	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	角皿に並べる。
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。
ご飯（冷凍）	1杯(150g)	する	約2分30秒	
焼きおにぎり（冷凍）	1個(80g)	する	約1分	
おにぎり	1個(80g)	―	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	

ゆで野菜　※出力「600W」で加熱する場合の目安です。

⚠ 警告	• 繊維質の多い食材は、発煙・発火することがあります。ラップをする、加熱しすぎないなど、注意して調理してください。

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

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

ラップの使いかた

• ラップをするもの

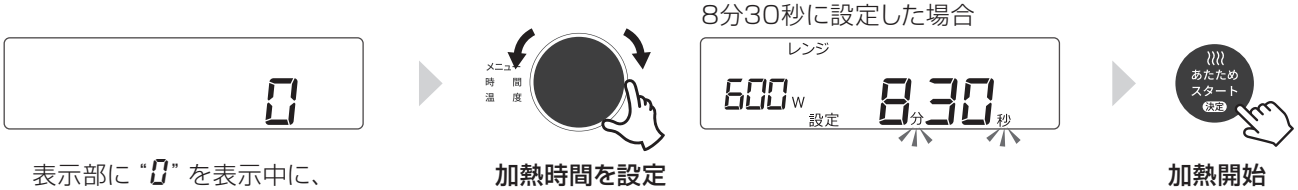
・煮物、蒸し物、汁物、調理済みの冷凍食品全般など、しっとり仕上げたい場合
・具の多いスープなど、はじけるおそれのあるもの

• ラップをしないもの

・ご飯もの、揚げ物、焼き物、炒め物など、水分を飛ばし気味にしたい場合

クイック600Wレンジについて

●お急ぎのときなど、手早く600Wで加熱したいときはクイック600Wレンジで加熱してください。クイック600Wレンジでは出力を600Wに固定し、加熱時間のみ設定して加熱します。
※設定できる最大加熱時間は30分です。



表示部に“0”を表示中に、　**加熱時間を設定**　**加熱開始**

手動メニュー　グリルを使う

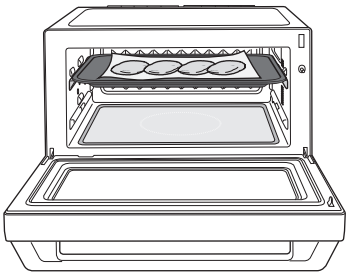
グリル（ヒーター）で加熱します

・付属の角皿を使用します。耐熱性のない容器・ラップなどは使用できません。
☞「**使える容器・使えない容器**（8ページ）参照」

お願い　● グリル加熱では温度の設定ができません。手動で時間を設定して、仕上がりを調節してください。

1 食品を角皿にのせ、庫内上段に入れる

● ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。
● 食品は耐熱性の容器に入れ、庫内中央に均等に置いてください。



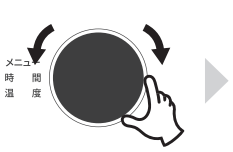
2 モード切替 を2回押し、「グリル」に設定する

● 押すたびに、「レンジ」➡「グリル」➡「オーブン」➡「オーブン（予熱）」➡「発酵」➡「スチーム」➡「レンジ」…と手動メニュー表示が切り替わります。



3 メニュー・時間・温度ダイヤルを回し、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。
※ 操作を取り消すときは「**とりけし**」ボタンを押して、最初からやり直してください。



30分に設定した場合



設定できる最大時間	設定できる時間単位
30分	0～ 1分 ……5秒単位 1～ 5分 … 10秒単位 5～10分 … 30秒単位 10～30分 …… 1分単位

4 あたためスタート・決定ボタンを押す

● 庫内灯が点灯し、加熱を開始します。
● 表示部に加熱終了までの時間をカウントダウン表示します。





両面に焼き色をつけたいときは

・加熱中にドアを開け、食品を裏返してください。
※角皿や庫内が熱くなっていますので、ミトンなどを使用し、注意して取り出してください。

加熱を停止するときは

・加熱を途中で停止するときは、「**とりけし**」ボタンを押してください。

加熱を一時停止するときは

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

5 加熱終了

● 加熱が終了するとお知らせ音が鳴り、表示部には“0”を表示し“終了”が点滅します。
※ 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。ファン



⚠ 注意　● 加熱中・加熱後しばらくは、ガラス窓や庫内壁面、容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

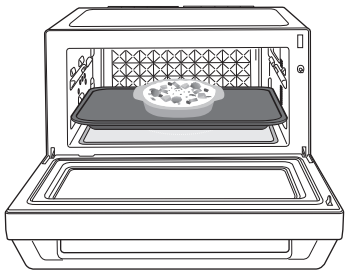
手動メニュー　オーブン（予熱なし）を使う

オーブン（ヒーター）で加熱します

・付属の角皿を使用します。耐熱性のない容器・ラップなどは使用できません。
☞「**使える容器・使えない容器** (8ページ) 参照」
・予熱をせずに加熱調理を開始します。調理後の庫内温度が上がっているときや、食品を低温から調理するときに使用します。

1 食品を角皿にのせ、庫内上段または下段に入れる

- ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。
- 食品は耐熱性の容器に入れ、庫内中央に均等に置いてください。



2 モード切替 を3回押し、「オーブン」に設定する

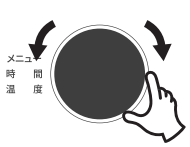
- 押すたびに、「レンジ」➡「グリル」➡「オーブン」➡「オーブン（予熱）」➡「発酵」➡「スチーム」➡「レンジ」…と手動メニュー表示が切り替わります。



3 メニュー・時間・温度ダイヤルを回し、温度を設定する

- 右に回すと温度が高くなり、左に回すと温度が低くなります。

※操作を取り消すときは「**とりけし**」ボタンを押して、最初からやり直してください。



230℃に設定した場合



設定できる温度	設定できる温度単位
100℃～250℃ ※庫内温度が高いときは、100℃～210℃の範囲	10℃単位

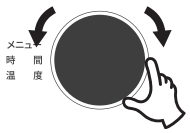
- 設定後、「**あたためスタート・決定**」ボタンを押してください。時間設定表示に切り替わります。



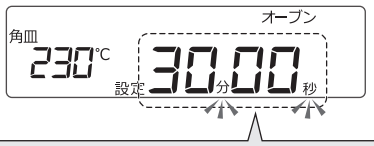


4 メニュー・時間・温度ダイヤルを回し、時間を設定する

- 右に回すと時間が増え、左に回すと時間が減ります。



30分に設定した場合



設定できる最大時間	設定できる時間単位
90分	0～ 1分 ……5秒単位 1～ 5分 … 10秒単位 5～10分 … 30秒単位 10～30分 …… 1分単位 30～90分 ……5分単位

5 あたためスタート・決定ボタンを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱を開始します。
- 表示部に加熱終了までの時間をカウントダウン表示します。





両面に焼き色をつけたいときは

・加熱中にドアを開け、食品を裏返してください。
※角皿や庫内が熱くなっていますので、ミトンなどを使用し、注意して取り出してください。

加熱を停止するときは

・加熱を途中で停止するときは、「**とりけし**」ボタンを押してください。

加熱を一時停止するときは

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

6 加熱終了

- 加熱が終了するとお知らせ音が鳴り、表示部には“0”を表示し“終了”が点滅します。

※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。ファン



⚠ 注意	●加熱中・加熱後しばらくは、ガラス窓や庫内壁面、容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

手動メニュー　オーブン(予熱あり)を使う

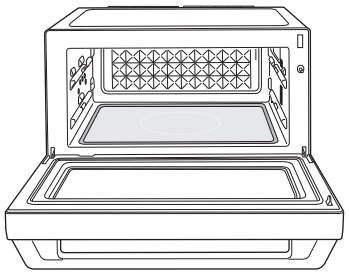
オーブン (ヒーター) で加熱します

・付属の角皿を使用します。耐熱性のない容器・ラップなどは使用できません。
☞「**使える容器・使えない容器** (8ページ) 参照」
・予熱をして庫内の温度を上げてから、調理します。

1 庫内に何も入ずに、ドアを閉める

● ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。

※庫内には何も入れない



2 モード切替 を4回押し、「オーブン(予熱)」に設定する

● 押すたびに、「レンジ」➡「グリル」➡「オーブン」➡「オーブン（予熱）」➡「発酵」➡「スチーム」➡「レンジ」…と手動メニュー表示が切り替わります。



3 メニュー・時間・温度ダイヤルを回し、温度を設定する

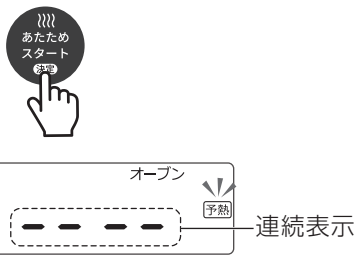
● 右に回すと温度が高くなり、左に回すと温度が低くなります。
※ 操作を取り消すときは「**とりけし**」ボタンを押して、最初からやり直してください。



設定できる温度	設定できる温度単位
100℃～250℃ ※庫内温度が高いときは、100℃～210℃の範囲	10℃単位

4 あたためスタート・決定ボタンを押す

● 庫内灯が点灯し、予熱を開始します。
● 予熱中は「-(バー)」が連続表示されます。
※予熱開始後は、温度を変更できません。



加熱を停止するときは

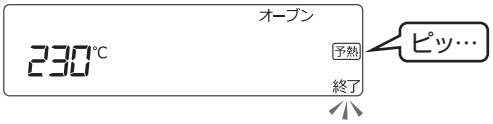
・加熱を途中で停止するときは、「**とりけし**」ボタンを押してください。

加熱を一時停止するときは

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

5 予熱終了

● 予熱が終了すると「ピッピッピッピッピッ」とお知らせ音が鳴り、“終了”が点滅します。

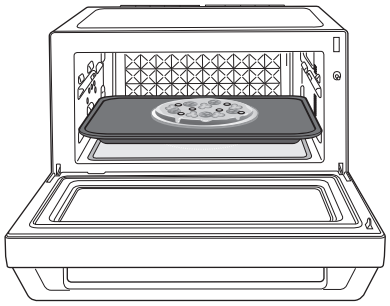


⚠ 注意

● 加熱中・加熱後しばらくは、ガラス窓や庫内壁面、容器が熱くなっていますので、やけどに注意してください。

6 予熱が完了したら10分以内に食品を庫内に入れ、ドアを閉める

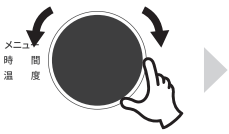
- 食品を耐熱容器に入れて角皿にのせ、上段または下段に入れてください。
- 食品はできるだけ庫内中央に、均等に配置してください。
- 加熱時間設定表示に切り替わります。



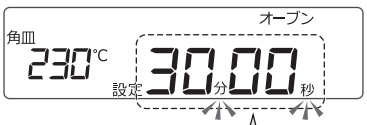


7 メニュー・時間・温度ダイヤルを回し、時間を設定する

- 右に回すと時間が増え、左に回すと時間が減ります。



30分に設定した場合



設定できる最大時間	設定できる時間単位
90分	0～ 1分 ……5秒単位 1～ 5分 … 10秒単位 5～10分 … 30秒単位 10～30分 …… 1分単位 30～90分 ……5分単位

8 あたためスタート・決定ボタンを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱を開始します。
- 表示部に加熱終了までの時間をカウントダウン表示します。





加熱を停止するときは

・加熱を途中で停止するときは、「**とりけし**」ボタンを押してください。

加熱を一時停止するときは

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

9 加熱終了

- 加熱が終了するとお知らせ音が鳴り、表示部には“0”を表示し“終了”が点滅します。

※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。ファン



⚠ 注意	●加熱中・加熱後しばらくは、ガラス窓や庫内壁面、容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

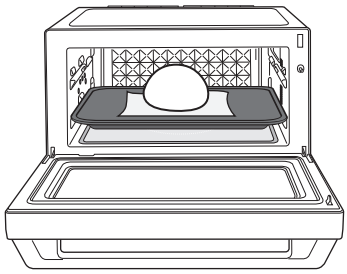
手動メニュー　発酵を使う

オーブン（ヒーター）で加熱します

・付属の角皿を使用します。使用できる容器については、「**使える容器・使えない容器**（8ページ）をご参照ください。

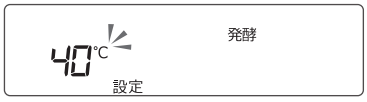
1 食品を角皿にのせ、庫内上段または下段に入れる

- ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。
- 食品は霧吹きなどが必要な場合は済ませ、乾燥しないようにラップなどをかぶせてください。
- 食品は発酵するとふくらみます。間隔をあけ、均等に配置してください。



2 モード切替 を5回押し、「発酵」に設定する

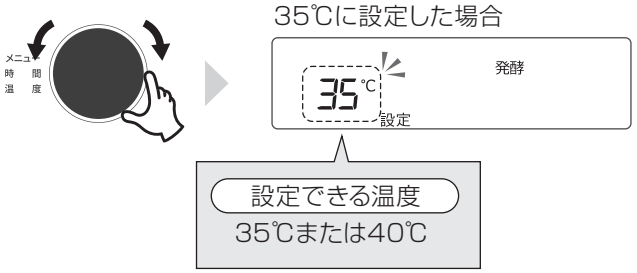
- 押すたびに、「レンジ」➡「グリル」➡「オーブン」➡「オーブン（予熱）」➡「発酵」➡「スチーム」➡「レンジ」…と手動メニュー表示が切り替わります。



3 メニュー・時間・温度ダイヤルを回し、温度を設定する

- 右に回すと温度が高くなり、左に回すと温度が低くなります。

※操作を取り消すときは「**とりけし**」ボタンを押して、最初からやり直してください。

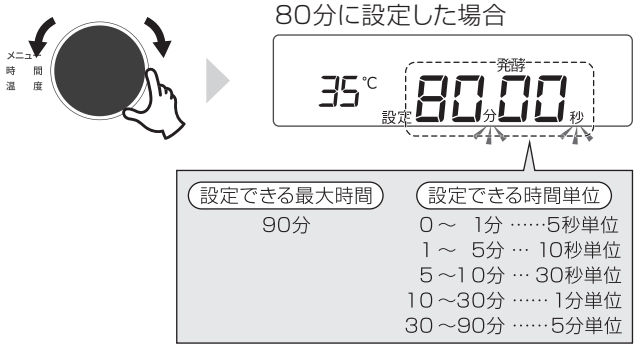


- 設定後、「**あたためスタート・決定**」ボタンを押してください。時間設定表示に切り替わります。



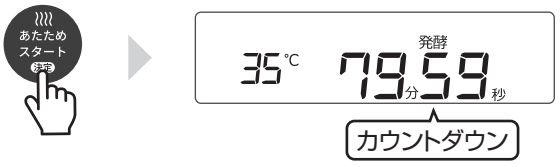
4 メニュー・時間・温度ダイヤルを回し、時間を設定する

- 右に回すと時間が増え、左に回すと時間が減ります。



5 あたためスタート・決定ボタンを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱を開始します。
- 表示部に加熱終了までの時間をカウントダウン表示します。



加熱を停止するときは

・加熱を途中で停止するときは、「**とりけし**」ボタンを押してください。

加熱を一時停止するときは

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

庫内温度が高いときは

・庫内温度が高いときは、「**高温注意**」が点滅表示され、加熱は開始されません。「**高温注意**」が表示されたときは、「**とりけし**」ボタンを押して、庫内が十分冷えてから再度加熱を開始してください。



6 加熱終了

- 加熱が終了するとお知らせ音が鳴り、表示部には“0”を表示し“終了”が点滅します。

※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。ファン



⚠ 注意

- 加熱中・加熱後しばらくは、ガラス窓や庫内壁面、容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

手動メニュー　スチームを使う

スチームで加熱します

・メニューに合わせて付属の角皿を使用します。
☞「**使える容器・使えない容器** (8ページ) 参照」

1 水タンクに給水する

※給水のしかたは12ページをご参照ください。

⚠ 注意	●水道水以外の水（アルカリイオン・井戸水・ミネラルウォーターなど）は使用しないでください。腐食・においなどの原因になります。 ●調理後は残った水を捨て、調理前に毎回新しい水を入れてください。

2 食品を庫内に入れ、ドアを閉める

- ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。
- 食品を耐熱容器に入れて角皿にのせ、上段または下段に入れてください。
- 食品はできるだけ庫内中央に、均等に配置してください。

3 モード切替 を6回押し、「スチーム」に設定する

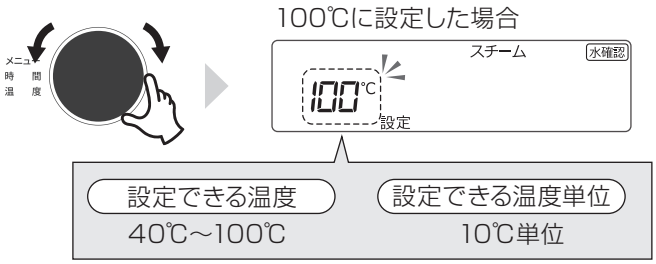
- 押すたびに、「レンジ」➡「グリル」➡「オーブン」➡「オーブン（予熱）」➡「発酵」➡「スチーム」➡「レンジ」…と手動メニュー表示が切り替わります。



4 メニュー・時間・温度ダイヤルを回し、温度を設定する

- 右に回すと温度が高くなり、左に回すと温度が低くなります。

※操作を取り消すときは「**とりけし**」ボタンを押して、最初からやり直してください。

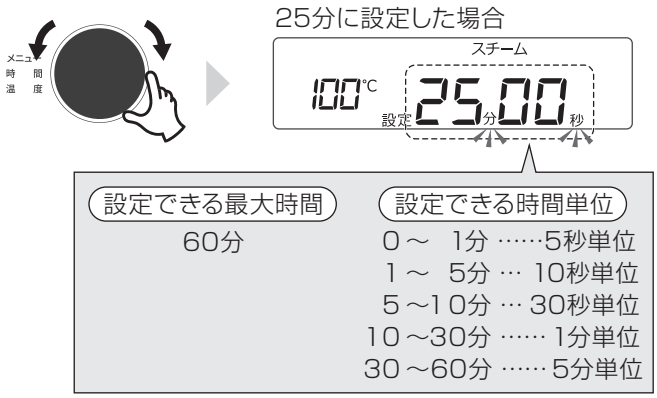


- 設定後、「**あたためスタート・決定**」ボタンを押してください。時間設定表示に切り替わります。



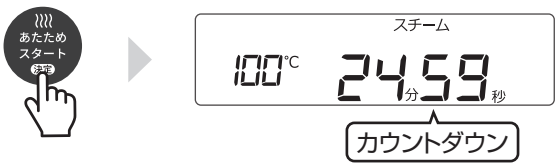
5 メニュー・時間・温度ダイヤルを回し、時間を設定する

- 右に回すと時間が増え、左に回すと時間が減ります。



6 あたためスタート・決定ボタンを押す

- 庫内灯が点灯し、加熱を開始します。
- 表示部に加熱終了までの時間をカウントダウン表示します。



加熱を停止するときは

・加熱を途中で停止するときは、「**とりけし**」ボタンを押してください。

加熱を一時停止するときは

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

「水確認」が表示されたときは

・加熱中に水タンクの水がなくなると、調理が一時停止され「水確認」が点滅します。調理を再開するときは、水タンクに給水後、「**あたためスタート・決定**」ボタンを押してください。

7 加熱終了

- 加熱が終了するとお知らせ音が鳴り、表示部には“0”を表示し“終了”が点滅します。

※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。ファン



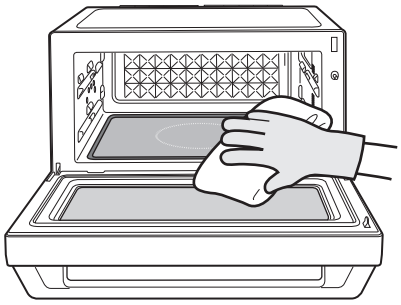
⚠ 注意	●加熱中・加熱後しばらくは、ガラス窓や庫内壁面、容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

8. 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。 • 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。



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。

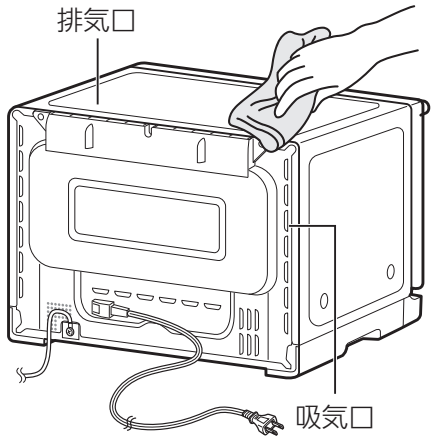
電源プラグ

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。

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、11ページに従って空焼きを行ってください。

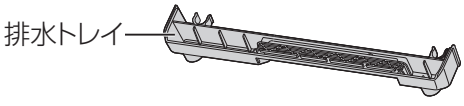
※庫内塗装面や周囲のシリコンパッキンが傷付かないようにお手入れを行ってください。

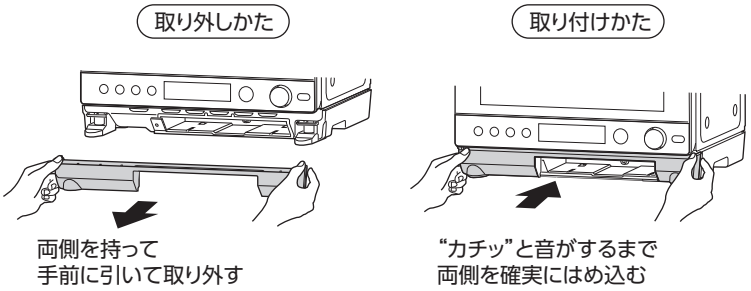


排水トレイ

- ●取り外してから溜まった水を捨て、汚れを水で洗い流してください。洗ったあとは、柔らかい乾いた布で水気をよく拭き取ってください。

※調理後は熱くなっていますので、十分冷えてからお手入れを行ってください。



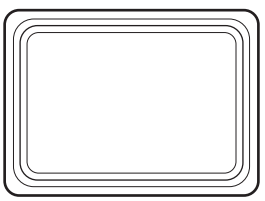


角 皿

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。

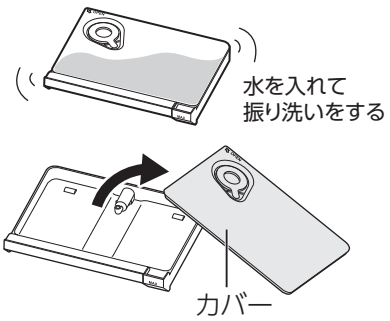
※調理後、急激に冷やさないでください。蒸気や熱湯が飛びはね、やけどをするおそれがあります。また、角皿が変形する原因になります。

※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

水タンク



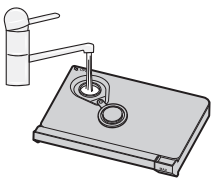
●調理後、水タンクに残った水を捨ててください。
●水タンクに水を入れ、振り洗いをしてください。
●カバーを取り外し、柔らかいスポンジで汚れを落としたあと、水で洗い流してください。
●水洗いをしたあとは、よく乾かしてください。
●使用するときは、カバー・水タンクふたを確実に閉めてください。
※水タンクの取り外し・取り付けかたは、12ページをご参照ください。

お手入れメニュー（自動メニュー「48」・「49」・「50」）を使用してお手入れをする

●お手入れメニューを使用してお手入れを行うときは、下記に従ってお手入れを行ってください。

1 水タンクに給水する

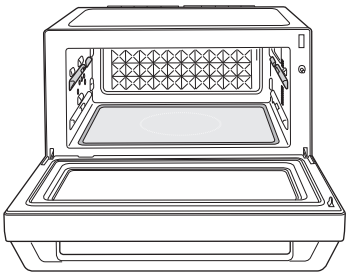
※ 給水のしかたは12ページをご参照ください。



⚠ 注意	●水道水以外の水（アルカリイオン・井戸水・ミネラルウォーターなど）は使用しないでください。腐食・においなどの原因になります。 ●調理後は残った水を捨て、調理前に毎回新しい水を入れてください。

2 庫内に何も入ずに、ドアを閉める

● ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」を表示します。



3 目 を押し、お手入れメニューを選択する

※ 自動メニューの選択のしかたは13ページをご参照ください。

49. ボイラー水抜きの場合

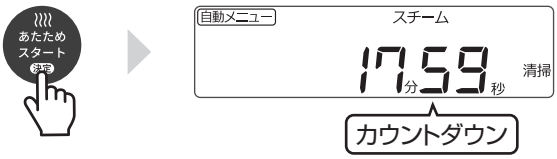


表 示	メニュー	お手入れ内容	目安時間
48	清掃	スチーム+グリル+オーブンを使用して庫内の汚れを落としやすくします。	20分
49	ボイラー水抜き	ボイラー内部を洗浄します。スチームの出が悪くなった場合にご使用ください。	18分
50	庫内乾燥	グリルとオーブンを使用して庫内を乾燥します。	15分

4 あたためスタート・決定ボタンを押す

● 庫内灯が点灯し、お手入れが開始されます。
● 表示部に、お手入れ終了までの時間がカウントダウン表示されます。

49. ボイラー水抜きの場合



ボイラー水抜きメニューの場合

・ボイラー水抜きメニューでは、お手入れ途中（約15分15秒後）にお知らせ音が鳴り、一時停止します。水タンクを取り外し、再度あたためスタート・決定ボタンを押してください。清掃が再開されます。

停止するときは

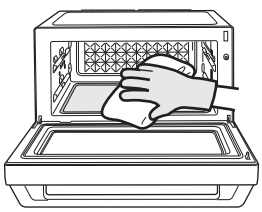
・途中で停止するときは、「**とりけし**」ボタンを押してください。

一時停止するときは

・お手入れ中にドアを開けると、一時停止します。
・お手入れを再開するときは、ドアを閉め、「**あたためスタート・決定**」ボタンを押してください。

5 お手入れ終了

● お手入れが終了するとお知らせ音が鳴り、表示部には“0”を表示し“終了”が点滅します。
● お手入れ後は、庫内の汚れや水分をよく拭き取ってください。
● 排水トレーを取り外し、溜まった水を捨ててください。（35ページ参照）
● ボイラー水抜きメニューでお手入れを行ったあとは、水タンクを取り付けてください。



⚠ 注意	●お手入れ中・お手入れ後しばらくは、ガラス窓や庫内壁面、容器が熱くなっていますので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。 ※特にボイラー水抜きを行ったあとは、庫内が熱くなりますので十分ご注意ください。

9. お料理集 自動メニュー

※すべての調理写真はイメージです。実際の仕上がりと異なる場合があります。

13 鶏のから揚げ



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
上 段	オーブン 予熱なし	18分 （4人分）

材 料（4人分）

- とりもも肉……500g
- 市販の唐揚げ粉 …… 袋記載の分量

作りかた

① とりもも肉を一口大（1個約30g）に切り、唐揚げ粉をまぶす。10分ほどおいて、粉っぽさがなくなるまでなじませる。

② 角皿にクッキングシートを敷き、①の皮を上にして並べ、上段にセットする。

③ 自動メニュー「13」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

14 一口とんかつ



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	スチーム 水タンク給水 オーブン 予熱なし	21分30秒 （4人分）

材 料（4人分）

- 豚ひれ肉（一口かつ用）…400g
- サラダ油……大さじ1
- 薄力粉……適量
- パン粉……50g
- 塩・こしょう……少々
- 溶き卵……適量

作りかた

① フライパンにサラダ油を敷き、パン粉を入れて、こげないようにこまめに混ぜながら、きつね色になるまで炒める。

② 肉をたたいて1.5cmの厚さにし、塩・こしょうをしておく。

③ ②に、薄力粉・溶き卵・①のパン粉の順につける。

④ 角皿にクッキングシートを敷き、③を並べて下段にセットし、自動メニュー「14-4」を選んで「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

15 エビフライ



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	スチーム 水タンク給水 オーブン 予熱なし	11分30秒

材 料（3人分／12本）

無頭えび……12尾
小麦粉（薄力粉）……大さじ2
塩・こしょう……少々
卵（溶き卵）……1個

A
煎りパン粉……60g
パセリ（みじん切り）……少々

作りかた

① えびは尾と一節を残して皮をむき、背わたを取る。

②①に塩こしょうをし、小麦粉、溶き卵、合わせたAの順につける。

③角皿にアルミホイルまたはクッキングシートを敷き、中央に②を寄せて並べて下段にセットし、自動メニュー「15」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

16 フライドポテト



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	オーブン 予熱なし	18分

材 料（2人分）

じゃがいも……250g｜塩……適量

作りかた

① じゃがいもはよく洗い、厚さ1.5〜2cmのくし形に切り15分以上水にさらしておく。

②①をざるに上げて水気を切り、ペーパータオルでふき取る。

③角皿にアルミホイルまたはクッキングシートを敷き、②が重ならないようにして中央に寄せて、並べて下段にセットし、自動メニュー「16」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

④加熱後、熱いうちに塩をまぶす。

17 春巻き



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	オーブン 予熱なし	20分

材 料（4人分／8本）

豚もも薄切り肉…… 100g
A
しょうゆ・酒・ごま油…各大さじ1
鶏がらスープの素（顆粒）…小さじ1
こしょう……少々
B
たけのこ水煮（せん切り）… 100g
ピーマン（せん切り）……2個
にんじん（せん切り）…… 30g
春雨（乾燥のまま1～2cmの長さに切る）…… 10g
C
小麦粉（薄力粉）……大さじ2
ごま油……適量
砂糖……小さじ1
片栗粉……大さじ1
長ねぎ（せん切り）……1本
生しいたけ（せん切り）……2枚
春巻きの皮（市販のもの）……8枚
水……大さじ2

作りかた

①豚肉は、繊維に垂直に5cmの長さの細切りにし、深めの耐熱容器に入れAを加えて混ぜておく。

②①にBを加えてよく混ぜ手動メニューのレンジ600Wで約6分加熱する。

③春雨を加えて混ぜ8等分にする。

④皮を広げて具をのせ、混ぜ合わせたCをつけながら、しっかりと巻く。

⑤④をごま油を入れた器の中で転がし、全体に油をまぶす。

⑥角皿にクッキングシートを敷き、⑤を並べる。

⑦下段にセットして、自動メニュー「17」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

※お知らせ音（ピピッ）が鳴ったら、5分以内に裏返して、「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

18 鶏の照り焼き



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	オーブン 予熱なし	18分（4人分）

材 料（4人分）

とりもも肉…… 2枚（500g）
みりん……大さじ2
しょうゆ……大さじ2
酒……大さじ1

作りかた

①とりもも肉を厚みが均一になるように切り開き、フォークなどで皮に穴をあけておく。

②①を、しょうゆ・みりん・酒につけ、冷蔵庫で30分置く。

③角皿にクッキングシートを敷き、②の皮を上にして並べ、下段にセットする。

④自動メニュー「18-4」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

19 ホイル焼き



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
上 段	オーブン 予熱なし	16分

材 料（4人分）

生鮭……4切（1切80g）
しめじ……120g
バター……40g
えのき……100g
酒……大さじ2
塩・こしょう……少々

作りかた

①鮭は、塩・こしょうをしておく。えのき・しめじは小房に分けておく。

②適当な大きさのアルミホイルを4枚用意して、鮭・えのき・しめじ・バターを4等分にしてのせ、酒をかけて包む。

③②を角皿に並べて上段にセットし、自動メニュー「19」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

20 ハンバーグ



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	オーブン 予熱なし	28分（4人分）

材 料（4人分）

合びき肉……300g
パン粉……25g
玉ねぎ……小1個（150g）
牛乳……大さじ2

A
卵……1個
ナツメグ……少々
塩……小さじ1/2
こしょう……少々

作りかた

①みじん切りにした玉ねぎを耐熱ガラス製ボウルに入れ、ラップをかけすに庫内中央に置いて、手動メニューのレンジ600Wで4分加熱し、冷ましておく。

②パン粉は牛乳で湿らせておく。

③ボウルに、合びき肉と①、②、Aを入れ、ねばりが出るまでよく混ぜ合わせる。

④③を4等分にし、厚さ2cmの小判形に整える。

⑤角皿にクッキングシートを敷き、④を並べて下段にセットし、自動メニュー「20」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

21 スペアリブ



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	オーブン 予熱なし	30分

材 料（4個分／6〜8本）

スペアリブ……100g

A

トマトケチャップ……小さじ2
赤ワイン……小さじ3
豆板醤(トウバンジャン)…小さじ1/4
塩……小さじ1/4
塩･こしょう……少々
ウスターソース……大さじ1
しょうゆ……大さじ1
にんにく(すりおろす)……1/2片
こしょう･ナツメグ……少々

作りかた

①スペアリブは骨にそって2/3　ほど切り込みを入れ、塩・こしょうをし、合わせたAにつけ、ときどき返しながら冷蔵室で半日以上おく。

②角皿に①の骨側を上にして寄せて並べて下段にセットし、自動メニュー「21」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

※角皿の汚れが気になるときは、アルミホイルまたはクッキングシートを敷く。

22 グラタン



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	グリル	15分 （4人分）

材 料（4人分）

マカロニ……50g
牛乳……270mL
ナチュラルチーズ(ピザ用)……80g
コーン……40g
コンソメスープ……150mL

A

玉ねぎ(薄切り)……中1/2個(100g)
むきえび……100g
オリーブオイル……大さじ1
マッシュルーム(薄切り)……40g
バター……5g

B

バター……30g
薄力粉……30g

作りかた

①マカロニを柔らかくなるまでゆで、水気を切る。

②耐熱ガラス製ボウルにAを入れ、庫内中央に置き、手動メニューのレンジ600Wで5分加熱する。

③別の耐熱ガラス製ボウルにBを入れ、庫内中央に置いて、手動メニューのレンジ600Wで1分30秒加熱し、取り出して泡立て器でよく混ぜ合わせる。

④③に牛乳とコンソメスープを少しずつ加え、さらに混ぜ合わせる。

⑤④を庫内中央に置き、手動メニューのレンジ600Wで、だまにならないように途中2〜3回混ぜ合わせながら5分加熱する。

⑥⑤に、②とマカロニ、コーンを加えて、混ぜ合わせてグラタン皿に等分に入れる。

⑦チーズをのせ、角皿に並べて下段にセットし、自動メニュー「22-4」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

23 塩ざけ・塩さば



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
上 段	グリル	15分 （4人分）

材 料（4人分）

【塩ざけ】
塩ざけの切り身
（甘塩・1切れ約80g）
……4切れ

【塩さば】
塩さば（1切れ約100g）
……4切れ

作りかた

①皮面を下にして並べて上段にセットし、自動メニュー「23」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

24 焼きいも



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	オーブン 予熱なし	50分

材 料（4人分／4本）

さつまいも（1本約250g）
……4本

作りかた

①さつまいもは皮にフオークで穴をあけるか、包丁で切り目を入れ、角皿に並べて下段にセットする。

②自動メニュー「24」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

25 肉じゃが



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
使用できません	レンジ	25分

材料（2人分）

豚ばら肉（薄切り）……200g
にんじん……50g
玉ねぎ……60g
糸こんにゃく……80g
じゃがいも……200g
絹さや……適量

A
だし汁……70mL
しょうゆ……大さじ1・1/2
すりおろししょうが……少々
砂糖……大さじ1・1/2
酒……大さじ1・1/2

作りかた

①豚ばら肉は食べやすい大きさに、にんじんは小さめの乱切り、じゃがいもは乱切り、玉ねぎは薄切りにする。糸こんにゃくは食べやすい大きさに切り、ゆでてあく抜きをしておく。

②耐熱ガラス製ボウルににんじんを入れ、上に豚ばら肉を散らしながら並べる。さらに、じゃがいも、糸こんにゃく、玉ねぎの順に入れ、合わせておいたAを加える。

③ボウルにふんわりとラップをして庫内中央に置き、自動メニュー「25」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

※お知らせ音（ピピッ）が鳴ったら、5分以内に混ぜ合わせて、「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

④加熱が終了したらよく混ぜ合わせ、お好みでゆでた絹さやを散らす。

26 豚ブラ大根



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
使用できません	レンジ	15分

材料（2人分）

だいこん……250g
豚ばら肉……150g

A
水……適量
しょうゆ……大さじ1
みりん……大さじ2
ほんだし（顆粒和風だし）…小さじ1
すりおろし生姜……小さじ1/2

作りかた

①だいこんは5mm幅の半月切りにして、手動メニューのレンジ600Wで3分加熱する。

②豚ばら肉は5cm幅に切っておく。

③ボウルにAを入れて混ぜ合わせる。

④①に②を一枚すつ広げてのせる。③を加えて、自動メニュー「26」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

※お知らせ音（ピピッ）が鳴ったら、5分以内に混ぜ合わせて、あたためスタート・決定」ボタンを押す。

27 かぼちゃの煮物



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
使用できません	レンジ	10分

材 料（2人分）

かぼちゃ……200g

A
だし汁……大さじ2
しょうゆ……小さじ2
みりん……大さじ1

作りかた

①かぼちゃを3cm角に切り、皮を下にして耐熱ガラス製ボウルに入れ、Aを加える。

②ボウルにふんわりとラップをして庫内中央に置き、自動メニュー「27」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

28 ラタトゥイユ



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
使用できません	レンジ	18分

材 料（4人分）

ズッキーニ（3mm厚の薄切り）…60g
なす（3mm厚の薄切り）……50g
パプリカ（小さめの一口大）……50g
玉ねぎ（薄切り）……60g
しめじ（小房に分ける）……50g
粉チーズ……大さじ1・1/2
パセリ（みじん切り）……適量

A
トマトペースト……大さじ1
オリーブ油……大さじ1
はちみつ……小さじ1
コンソメ（顆粒）……小さじ1
塩・こしょう……適量

作りかた

①耐熱ボウルに、切った野菜とAを加え、全体をよく混ぜ合わせる。

②①にラップをして、庫内中央に置いて、自動メニュー「28」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

③加熱終了後、粉チーズを加えてよく混ぜ合わせ、パセリをふる。

29 茶わん蒸し



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	スチーム 水タンク給水	30分

材 料（4個分）

卵……2個
酒……小さじ1
しいたけ……2枚
ぎんなん（缶詰）……8個
とりもも肉……40g
えび……4尾
かまぼこ（3mm厚）……4枚
水菜……適量

A
だし汁……350mL
みりん……大さじ1/2
うすくちしょうゆ…大さじ1/2
塩……小さじ1/2

作りかた

①卵を割りほぐし、Aを加えて泡立て器でよく混ぜ合わせ、裏ごしをする。

②とりもも肉を2cm角に切り、酒につけておき、えびは、尾を残して殻をむき背わたを取る。しいたけは4つ切りにする。

③それぞれの具と①を4等分して茶わん蒸しの容器に8分目まで入れ、ふたをする。

④③を角皿に並べ下段にセットし、自動メニュー「29」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

⑤加熱終了後、取り出して、水菜を載せてふたをし、5分ほど蒸らす。

30 あさりの酒蒸し



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
使用できません	レンジ	6分30秒

材 料（4人分）

あさり……400g ｜ 酒……大さじ3

作りかた

①砂抜きをしたあさりを耐熱ガラス製ボウルに入れ、酒をふりかける。

②ラップをし、庫内中央に置いて、自動メニュー「30」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

31 赤飯・おこわ



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
使用できません	レンジ スチーム 水タンク給水	30分

赤飯

材 料（4人分）

もち米……320g
あずき……30g
あずきのゆで汁+水…30mL

作りかた

① もち米は洗ってざるに上げ、よく水気を切る。
② あずきを鍋でゆで（約20分）、十分に冷まして、あずきとゆで汁を別々に取っておく。
③ 耐熱ガラス製ボウル(直径22cm程度が適しています。)にもち米とあずきを入れ、あずきのゆで汁と水を合わせて350mL加え、ラップをして1時間ひたす。
④ ラップを外して、容器を庫内中央に置き、自動メニュー「31」を選択して「あたためスタート･決定」ボタンを押す。
※ お知らせ音（ピピッ）が鳴ったら、5分以内に混ぜ合わせて、「あたためスタート･決定」ボタンを押す。
⑤ 加熱が終了したら、取り出して混ぜ合わせる。

おこわ

材 料（4人分）

もち米……320g
とりもも肉……80g
にんじん……50g
しいたけ……2枚
ごま油……大さじ1/2

A
だし汁……340mL
しょうゆ……大さじ1
砂糖……小さじ1
酒……大さじ1

B
酒……小さじ1
しょうゆ……小さじ1

作りかた

① もち米は洗ってざるに上げ、よく水気を切る。
② 耐熱ガラス製ボウル（直径22cm程度が適しています。）に① を入れて、Aを加え、ラップをして1時間ひたす。
③ とりもも肉を2cm角に切り、Bにつけておく。にんじんは千切りに、しいたけは薄切りにする。
④ ②に、③をのせて、こま油をまわしかける。
⑤ 容器を庫内中央に置き、自動メニュー「31」を選択して「あたためスタート･決定」ボタンを押す。
※ お知らせ音（ピピッ）が鳴ったら、5分以内に混ぜ合わせて、「あたためスタート･決定」ボタンを押す。
⑥ 加熱が終了したら、取り出して混ぜ合わせる。

32 ふかしいも



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	スチーム 水タンク給水	50分

材 料（2人分）

さつまいも(太さ3～5cmのもの)……2本（1本250g）

作りかた

① さつまいもは洗って、水気を拭き取る。フオークで数ヵ所穴をあけて、耐熱皿に載せる。

②① をラップなしで庫内中央に置いて、自動メニュー「32」を選択して「あたためスタート･決定」ボタンを押す。

③30分経過後「水確認」ランプが点滅したときは、水タンクへ給水後、再度「あたためスタート･決定」ボタンを押す。

33 シュウマイ（手作り）



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	スチーム 水タンク給水	20分

材 料（16個分）

A
- 豚ひき肉 …… 140g
- 片栗粉 …… 大さじ1
- 塩・こしょう …… 少々
- しょうが汁 …… 少々
- 干ししいたけ（戻してみじん切り）…1枚
- しょうゆ・砂糖・酒 …… 各大さじ1/2
- ごま油 …… 少々
- にんにく（すりおろす）…… 少々
- 玉ねぎ（みじん切り）…… 50g
- シューマイの皮（市販品）…16枚
- しょうゆ …… 適量
- ねりからし …… 適量

作りかた

①玉ねぎを耐熱容器に入れて、手動メニューのレンジ500Wで約1分加熱し、冷ましておく。

②ボウルにAと①を入れ、ねばりがでるまでよく混ぜ合わせ、16等分する。

③親指と人差し指で輪を作って皮をのせ、②をのせて指のくぼみで円筒形にし、形を整えてから皮の角を折り込む。

④角皿にクッキングシートを敷き、③を中央に寄せて並べ、ふたをセットする。

⑤④を下段にセットし、自動メニュー「33」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

⑥加熱後、しょうゆ、お好みでねりからしを添える。

34 中華まん（手作り）



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	スチーム 水タンク給水	26分

材 料（4個分）

- 干ししいたけ …… 2枚
- 長ねぎ …… 40g
- 豚ひき肉 …… 90g
- たけのこ（水煮）…… 40g
- しょうが …… 10g

A
- しょうゆ …… 大さじ1
- 砂糖 …… 大さじ1/2
- 塩・こしょう …… 少々
- 酒 …… 大さじ1/2
- ごま油 …… 大さじ1

B
- 薄力粉 …… 50g
- ドライイースト …… 小さじ1
- サラダ油 …… 大さじ1/2
- 強力粉 …… 50g
- 砂糖 …… 大さじ1・1/2
- ぬるま湯（40g）…… 50mL

作りかた

① 干ししいたけは水で戻してみじん切りに、たけのこ・長ねぎ・しょうがもみじん切りにしてボウルに入れ、豚ひき肉とAを加えて、ねばりが出るまでよく混ぜ合わせ、4等分にする。※しいたけの戻し汁は取っておき、他の料理にお使いください。
② 別のボウルにBを入れて、粉っぽさがなくなるまで全体をよく混ぜる。さらに、強力粉（分量外）をふった台の上に取り出して、手のひらでこすりつけるようにしながら、なめらかになるまでこねる。
③ ②をなめらかな面が出るように丸め、サラダ油（分量外）を薄く塗ったボウルに入れる。
④ 表面に霧を吹き、ラップをして、角皿に載せて下段にセット、手動メニューの発酵35℃で20分発酵させる。
⑤ 発酵が終了したら、再度強力粉をふった台の上に取り出し、包丁かスケッパーで4等分して丸める。乾燥しないようにラップをかけておく。
⑥ 麺棒で軽くのばし、手のひらにのせ、中心が厚くなるように指で直径10cm　にのばす。※のばした後も、乾燥しないようにラップをかけておき、一つずつ取り出しながら作ってください。
⑦ 人差し指と親指で輪を作り、のばした生地をのせる。
⑧ 具を中心にのせ、周囲の生地をつまんで閉じるようにしながらひだを作っていく。最後にひだを全部つまんでひねり、口をしっかり閉じる。
⑨ ⑧をクッキングシートにのせ、角皿に並べる。下段にセットして自動メニュー「34」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

35 小籠包



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	スチーム 水タンク給水	20分

材 料（14個分）

豚ひき肉 …… 140g
長ねぎ …… 10g
粉ゼラチン …… 3g

A
とりがらスープの素 …. 小さじ1/2

B
塩 …… 少々
ごま油 …… 小さじ1
しょうゆ …… 小さじ1

干ししいたけ …… 2枚
ぎょうざの皮（大判） …… 14枚

水 …… 70mL

酒 …… 小さじ1
オイスターソース … 小さじ1/2
すりおろししょうが …… 小さじ1

作りかた

①Aを耐熱容器に入れて、手動メニューのレンジ600Wで1分20秒加熱する。

②加熱後、ゼラチンを加えて溶けるまでよく混ぜ、冷蔵庫で冷やし固める。

③戻した干ししいたけ・長ねぎをみじん切りにしてボウルに入れ、豚ひき肉とBを加えて、ねばりが出るまでよく混ぜ合わせる。

④冷やし固めた②を細かく刻み、③と混ぜ、16等分する。

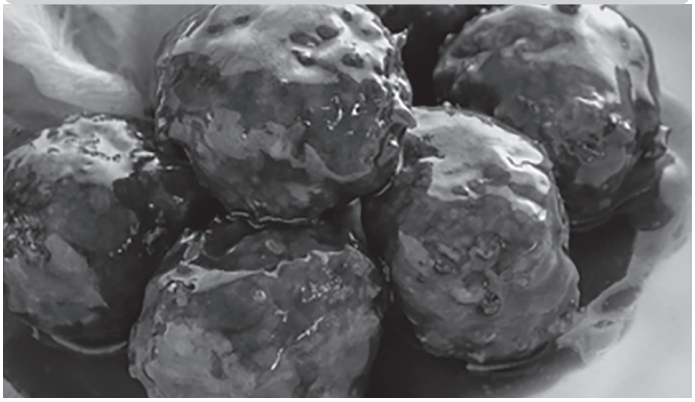
※ ゼリーが溶けないよう、具を冷蔵庫で冷やしてから包んでください。

⑤ぎょうざの皮の中央に④をのせ、皮の周囲に水をつける。右手の親指と人差し指で最初のひだをつまみ、左手で回しながら、右手の人差し指で次々とひだを寄せてつまみ、最後に上部を閉じ合わせる。

⑥角皿にクッキングシートを敷いて、⑤を閉じ合わせた面を上にして並べる。

⑦⑥を下段にセットし、自動メニュー「35」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

36 肉団子と青菜蒸し



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	スチーム 水タンク給水	16分

材 料（2人分）

豚ひき肉 …… 200g
しょうが …… 10g

A
酒 …… 小さじ2
片栗粉 …… 小さじ2

B
酒 …… 大さじ2
砂糖 …… 小さじ1

ねぎ …… 1/3本

ごま油 …… 小さじ2
塩・こしょう …… 少々

しょうゆ …… 大さじ1・1/2〜2

作りかた

①チンゲンサイは根元を少し切り落として外側の葉を1枚ずつはがし、長いものは半分に切る。内側の小さい部分は縦半分に切る。

②ボウルに豚ひき肉、みじん切りにしたねぎ、すりおろしたしょうが、Aを入れ、手で混ぜる。全体に混ざったら、さらに粘りが出るまで練り混ぜる。

③②を12等分にし、両手でキャッチボールをするようにして空気を抜き、だ円形に形を整える。

④③を耐熱のガラスボウル等に入れ、スープとBを加える。その上にチンゲンサイをのせ、角皿に置く。

⑤下段にセットして、自動メニュー「36」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

※ 仕上がりの様子を見て、火の通りが悪ければ、手動メニューのレンジ加熱で調節してください。

37 ゆで卵



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	スチーム 水タンク給水	15分

材 料（1〜4個分）

卵（冷蔵のもの）
……M寸1〜4個（1個約60g）

作りかた

①角皿に卵を並べて下段にセットし、自動メニュー「37」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

②加熱後、必ず冷水につけ、十分に冷めてから殻をむく。

38 鶏ハム



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	スチーム 水タンク給水	35分

材 料（4人分）

とりむね肉（皮なし）… 1枚（250g）
砂糖……大さじ1
塩……小さじ1
ハーブ・黒こしょう…お好みで

作りかた

①とり肉は余分な脂肪や血管を取り除き、観音開きにして厚みを均一にする。（味がしみ込みやすく、巻きやすくなる）縦に2等分にする。

②両面に、砂糖、塩の順にまんべんなくふりかけてすり込み、ビニール袋に入れて空気を抜き、口を閉じて冷蔵庫に1時間以上寝かせる。

③袋から出したとり肉をボウルへ入れ、流水にさらしながらよく洗い、塩を抜く。

④ラップを横長になるように広げ、水気をふき取ったとり肉を手前側にのせる。（お好みでラップの上にハーブや黒こしょうをふっておいてもよい）

⑤手前から奥へ空気が入らないように巻いていく。（直径約3〜3.5cmの棒状にする）巻き終わったら、キャンディ包みのように端のラップをくるくるとねじり、ゆるまないように結ぶ。（余分なラップは切る）

⑥角皿に並べて下段にセットし、自動メニュー「38」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

⑦竹ぐしを刺して透明な汁が出たら、粗熱を取り、包んだまま冷蔵庫で冷やす。

※さらにしっとり柔らかく仕上げたいときは、手順②で冷蔵庫に一晩寝かせてください。

39 いかの柔らか蒸し



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	スチーム 水タンク給水	18分

材 料（2人分）

- いか（小）……2杯
- 小ねぎ……3本
- しょうが（すりおろし）……適量
- しょうゆ……適量
- わさび……適量

A
- 水……大さじ3
- 料理酒……大さじ3

作りかた

①いかはさばいて胴と足に分け、胴は軟骨を取り、足は足先を切り落とす。

②小ねぎは4cmの長さに切る。

③角皿にいかを並べ、Aをふる。

④下段にセットし、自動メニュー「39」を選択して「あたためスタート･決定」ボタンを押す。

⑤器に小ねぎを入れ、いかは食べやすく切って盛り合わせる。しょうがとしょうゆを添える。わさびを添えてもよい。

40 朝食セット



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	グリル	7分

材 料（2人分）

- 塩鮭……2切（1切80g）
- アスパラガス……2本
- 卵……2個
- ベーコン……2枚

A
- 砂糖……小さじ1
- しょうゆ……小さじ1
- だし汁……大さじ1

作りかた

①卵を溶き、Aを加えてよく混ぜ合わせ、クッキングシートを敷いた型に流し込む。（型は、5×13cm、深さ5cm以上の金属製ミニパウンドケーキ型が最適）

②アスパラガスは、硬い部分を切り落とし、4等分する。ベーコンは半分に切る。

③アスパラガスを2本すつベーコンで巻き、つまようじで止める。

④角皿にクッキングシートを敷いて①、③と塩鮭を並べて下段にセットし、自動メニュー「40」を選択して「あたためスタート･決定」ボタンを押す。

※お知らせ音（ピピッ）が鳴ったら、5分以内に鮭を裏返し、「あたためスタート･決定」ボタンを押す。

⑤加熱終了後、角皿ごと取り出す。玉子焼きは、そのまま5分置いてから、型から取り出す。

41 おつまみセット



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	グリル	20分

材 料（2人分）

とりもも肉……250g	市販の唐揚げ粉……袋記載の分量
枝豆……100g	塩……適量

作りかた

①とりもも肉を一口大（1個約30g）に切り、唐揚げ粉をまぶす。10分ほどおいて、粉っぽさがなくなるまでなじませる。

②枝豆を軽く洗い、塩をまぶしてよくもみ、うぶ毛を取る。軽く洗い流してから、さらに塩をふる。

③角皿にクッキングシートを敷き、皮が上になるようにとり肉をのせる。枝豆は、アルミ箔で平らな器を作り、重ならないように入れる。

④角皿を下段にセットし、自動メニュー「41」を選択して「あたためスタート･決定」ボタンを押す。

※冷凍の枝豆でも同じように調理することができます。軽く塩をふり、冷凍されたまま調理してください。

42 クッキー



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	オーブン 予熱あり	15分

材 料（20枚分）

薄力粉……110g	バター……50g
砂糖……35g	卵……1/2個

作りかた

①薄力粉をふるっておく。

②室温で柔らかくしておいたバターに砂糖を加え、なめらかになるまでよくすり混ぜる。

③②に溶いた卵、ふるった薄力粉の順に、混ぜながら加えていく。

④ひとまとめにした生地をラップに包み、冷蔵庫で20分ほど休ませる。

⑤麺棒で生地を5mm程度の厚さにのばし、直径5cmくらいの丸型で抜く。

⑥自動メニュー「42」を選択して「あたためスタート･決定」ボタンを押し、予熱を開始する。

⑦角皿にクッキングシートを敷いて⑤を並べ、お知らせ音が鳴って予熱が完了したら下段にセットし、「あたためスタート･決定」ボタンを押す。

⑧焼きあがったら、網などの上で冷ます。

43 スポンジケーキ



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	オーブン 予熱あり	30分

材 料（直径18cm）

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

作りかた

①直径18cmの金属製型の底と周りにバター（分量外）を薄く塗り、クッキングシートを敷く。

②バターと牛乳を耐熱容器に入れ、手動メニューのレンジ200Wで1分加熱する。

③別の容器で、室温に戻した卵を泡立てながら、砂糖を2回に分けて加える。文字が書けるような固さになったら、バニラエッセンスを加えてきめを整える。

④③に薄力粉をふるい入れ、粉がなくなるまでへらでさっくりと混ぜてから②を加えて手早く混ぜる。

⑤自動メニュー「43」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押し、予熱を開始する。

⑥④を型に流し込んだら、型ごと10cmの高さから数回落として空気を抜く。

⑦⑥を角皿にのせ、お知らせ音が鳴って予熱が完了したら、下段にセットし、「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

⑧焼きあがったら、すぐに20～30cmの高さから落として空気を抜き、底を上にして網などの上に取り出す。
お好みでフルーツやホイップクリームなどで飾る。

44 チーズケーキ



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	オーブン 予熱あり	45分

材 料（直径18cm）

クリームチーズ……220g	砂糖……70g
卵……2個	薄力粉……大さじ3
生クリーム……180g	レモン汁……小さじ2
A	
アプリコットジャム……大さじ1	水……大さじ1/2

作りかた

①ボウルにクリームチーズを入れ、柔らかくなるまで練る。

②①に砂糖・卵・薄力粉・生クリーム・レモン汁の順に、加えながら混ぜる。

③動メニュー「44」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押し、予熱を開始する。

④直径18cmの金属製型の底と周りにバター（分量外）を薄く塗り、クッキングシートを敷く。

⑤②を型に流し込んで、角皿にのせ、お知らせ音が鳴って予熱完了したら、下段にセットして「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

⑥加熱終了後、取り出して、型を網にのせ冷やす。

⑦Aを耐熱容器に入れ、ラップをして庫内中央に置き、手動メニューのレンジ600Wで30秒加熱する。

⑧⑥を型から外し、①を表面に塗る。

45 プリン



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	オーブン 予熱なし スチーム 水タンク給水	38分

材 料（6個分）

牛乳……500mL
卵（Mサイズ）……4個
砂糖……80g
バニラエッセンス……少々

【カラメルソース】
砂糖……40g
お湯……大さじ1
水……大さじ1

作りかた

①鍋に砂糖と水を入れて加熱し、茶色になったら火からおろし湯を加える。
※飛び散ることがあるのでやけどにご注意ください。
②金属製プリン型（直径6cm、高さ5.5cm程度）に①のカラメルソースを等分に入れる。
③牛乳と砂糖を耐熱容器に入れ、手動メニューのレンジ600Wで3分30秒加熱する。加熱終了後、かき混ぜて砂糖を溶かす。
④室温に戻した卵を、泡立て器で白身が残らないようによく溶き、③を少しずつ加え、よく混ぜる。最後にバニラエッセンスを加える。
⑤④をこし、②の容器に等分に入れ、アルミホイルでふたをする。角皿に載せて下段にセットし、自動メニュー「45」を選択して「あたためスタート･決定」ボタンを押す。
⑥加熱終了後、そのまま庫内で5分蒸らす。粗熱を取ったら、冷蔵庫へ入れる。
※卵液の温度が低いとうまく固まりません。室温や卵液の温度が低い場合は、「温度／仕上がり調節」ボタンで仕上がりを強めに調整してください。
※容器の形状や材質によって、仕上がりが異なることがあります。
※柔らかい仕上がりの場合、型から外すとくずれることがあります。

46 ロールパン



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
下 段	オーブン 予熱あり	13分

材 料（9個分）

牛乳……110mL
無塩バター……30g
卵……1/2個
溶き卵……適量

A
強力粉……200g
塩……2g
砂糖……20g
ドライイースト……3g

作りかた

①ボウルにAを入れて混ぜる。別の容器に牛乳と卵を入れて混ぜ、Aに加えて混ぜる。べたつきがなくなったら、室温に戻したバターを加えて、なじむまでこねる。
②さらに、強力粉（分量外）をふるった台の上に取り出し、たたきつけながら生地に透明感が出るくらいまでこねる。
③丸くまとめて、大きめのボウルなどに入れる。表面に霧を吹いてラップし、角皿に載せて下段にセットし、手動メニューの発酵35℃で50～60分1次発酵をする。指に強力粉をつけ、生地の中央を押して穴がそのまま残れば取り出す。
④生地を手で押してガス抜きをし、9等分にして表面がなめらかになるように丸め、皿に載せてラップをかぶせ20分休ませる。
⑤生地を手で円錐状にし、麺棒で三角形にのばして広い方から丸める。巻き終わりは下にして置く。
⑥角皿にクッキングシートを敷いて生地を並べ、表面に霧を吹いて下段にセットする。手動メニューの発酵40℃で30～40分2次発酵をする。
⑦角皿ごと取り出し、自動メニュー「46」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押し、予熱を開始する。
⑧生地表面に溶き卵を薄く塗り、お知らせ音が鳴って予熱が完了したら、下段にセットして「あたためスタート・決定」ボタンを押す。
⑨焼きあがったら、網などの上で冷ます。

47 ピザ



角 皿	加熱方法	加熱時間（目安）
 下 段	オーブン 予熱あり	15分

材 料（直径23cm）

- 玉ねぎ……50g
- サラミソーセージ……適量
- ピザソース……50g
- マッシュルーム……20g
- ピーマン……20g
- ナチュラルチーズ（ピザ用）…100g

【生地】

- 強力粉……120g
- ドライイースト……2g
- サラダ油……大さじ1/2
- 砂糖……小さじ2
- 塩……1g
- ぬるま湯……60～70mL

作りかた

① ボウルに生地の材料を入れて混ぜ、丸くまとめる。

② ①を大きめの容器に入れて角皿にのせ、下段にセットする。手動メニューの発酵40℃で30分発酵させる。

③ 玉ねぎ・マッシュルーム・サラミソーセージ・ピーマンは薄切りにする。

④ 発酵が終了したら、強力粉をふった台の上に取り出し、手で押してガス抜きをし、麺棒で直径23cmの円形にして形を整える。

⑤ 自動メニュー「47」を選択して「あたためスタート・決定」ボタンを押し、予熱を開始する。

⑥ 角皿にクッキングシートを敷き、④を載せてピザソースを塗り、具を並べて最後にチーズをのせる。

⑦ お知らせ音が鳴って予熱が完了したら、下段にセットして「あたためスタート・決定」ボタンを押す。

お料理メモ

10. 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	処　　置
まったく動かない	電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグをコンセントに確実にさし込んでください。
	ブレーカーが切れていませんか？	安全を確認し、電源ブレーカーを入れてください。
	表示部に“0”が表示されていますか？	ドアを開けると電源が入り、庫内灯が点灯、表示部に“0”を表示します。
	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。（13ページ）
加熱中に電源が切れる（ブレーカーが切れる）	使用できる電気の容量を超えていませんか？	他の電気製品の電源を切るなど、使用できる電気容量を超えないようにしてください。
動作・加熱しない	ドアが確実に閉められていますか？	ドアを確実に閉めてください。
	チャイルドロック機能が設定されていませんか？	➡チャイルドロック機能を解除してください。（13ページ）
ボタンの操作音が鳴らない	消音モードになっていませんか？	とりけしボタンを3秒間押して消音モードを解除してください。（➡13ページ）
１分ごとに「ピッ、ピッ、ピッ、ピッ、ピッ」と鳴る	加熱終了後、ドアを開けて食品を取り出しましたか？	加熱終了後、ドアを開けるとお知らせ音が止まります。（取り忘れ防止機能➡13ページ）
スチーム加熱しない「水確認」が表示される	水タンクの水が不足していませんか？	水タンクの「MAX」の位置まで給水してください。（➡12 ページ）
	水タンクが確実に取り付けられていますか？	水タンクを確実に取り付けてください。（➡12 ページ）
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？	金属容器やアルミホイルを使用すると熱が反射され、あたたまりにくくなります。
	庫内や容器に水滴が付着していませんか？	庫内や容器に付着している水滴を拭きとってください。
	冷凍品を自動メニュー1.あたため（クイックあたため）であたためていませんか？	冷凍品など、熱が通りにくい食材は手動メニューで様子を見ながら加熱してください。
レンジ加熱時に火花が出る	金属容器やアルミホイルを使用していませんか？	金属容器やアルミホイルを使用しないでください。（➡8ページ）
	金粉・銀粉などの飾りのついた容器を使用していませんか？	金粉・銀粉などの飾りのついた容器を使用しないでください。（➡8ページ）
	庫内が調理物などで汚れていませんか？	お手入れを行ってください。（➡35ページ）
解凍時、解凍ムラができたり、部分的に煮える	解凍前に食材を常温で放置したり、半解凍された食材を使用しましたか？	食材は、冷凍庫から出してすぐに解凍してください。半解凍された食材は熱の通りかたが違うため、解凍ムラができやすくなります。

こんなとき	おたしかめください	処　　置
煙が出る いやなにおいがする	購入後に空焼きをしましたか?	空焼きを行ってください。(➡11ページ)
	庫内やドアに、調理物や煮汁などの油・液体が付着していませんか?	お手入れを行ってください。(➡35ページ)
	加熱時間を長く設定していませんか?	加熱時間を短めに設定してください。
	少量の食品を加熱していませんか?	食品の量を増やしたり、仕上がりの強弱・出力・加熱時間を調節してください。
ドアの下部や本体下部から水がもれる	排水トレーが確実に取り付けられていますか?	排水トレーを確実に取り付けてください。(➡35 ページ)
	排水トレーに水が溜まったまま使用していませんか?	調理後は排水トレーに溜まった水を捨ててください。(➡35 ページ)
加熱中に「ブーン」音が大きくなったり、小さくなったりする	加熱を自動でコントロールするときの音で、故障ではありません。	
加熱中に「カチカチ」と音がする	加熱を自動で切り替えるときの音で、故障ではありません。	
加熱終了後に「ブーン」と音がする	冷却用のファンが回っている音で、故障ではありません。 ファンが回っているときは、電源プラグを抜かないでください。	
ドアがくもり水滴が落ちる	食品から水分や水蒸気が出ることがありますが本体には影響ありません。 水滴をふきんなどで拭きとってください。	
スチーム加熱時、庫内に水が溜まる	スチーム加熱時に発生した水蒸気が庫内で結露するためで、異常ではありません。 調理のたびに拭きとってください。	
スチーム噴出口より水 (無色、または白色) が出る	スチーム加熱使用後、加熱中や加熱後に庫内左側面のスチーム噴出口から、水(無色、または白色)が出てくることがあります。故障ではありません。 水が白くなるのは、ミネラル分の作用によるものです。拭きとってご使用ください。	

■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。

11. 仕様

品番		CFM-CX231
電源		AC 100、50/60Hz
電子レンジ	定格消費電力	1,430W
	定格高周波出力	1,000W、600W、500W、200W相当、100W相当
	発振周波数	2,450MHz
	タイマー	5秒～90分
グリル	定格消費電力	1,420W
	ヒーター出力	上ヒーター：1,050W、下ヒーター：350W
	タイマー	5秒～30分
スチーム	定格消費電力	1,380W
	ヒーター出力	1,350W
	タイマー	5秒～60分
オーブン	定格消費電力	1,420W
	ヒーター出力	上ヒーター：1,050W、下ヒーター：350W
	温度調節	35、40℃（発酵）、100～250℃（庫内温度が高いときは210℃まで）
	タイマー	5秒～90分
外形寸法（ドア取っ手・ダイヤルを含まず）		幅 468 × 奥行き 383 × 高さ 337 mm
庫内有効寸法		幅 387 × 奥行き 310 × 高さ 180 mm
庫内総容量※1		約23L
製品質量		約16.8kg
電源コードの長さ		1.5m
区分名※2		B
電子レンジ機能の年間消費電力量※3		56.2kWh
オーブン機能の年間消費電力量※3		12.3kWh
年間待機時消費電力量※3		0.0kWh
年間消費電力量※3		68.5kWh
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。

12. 保証とアフターサービス

● **必ずお読みください。**

■ 保証書

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

■ 保証期間

保証期間は、お買い上げ日より1年間です。
保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。

■ 保証期間経過後の修理

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

■ 補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品を製造打ち切り後、8年間保有しています。
性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店にお問い合わせください。

スチームオーブンレンジ 保証書

持込修理

品　　番	CFM-CX231	
保証期間	本　体	お買い上げ年月日　　年　　月　　日より1年間
お客様	お名前 ご住所	様　電話（　　） 〒
販売店	店　名 住　所	電話（　　） 印

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

- 所定記入欄が空欄のままですと、本書は有効とはなりません。記入のない場合は直ちにお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