

お客様の個人情報のお取り扱いについて

お受けしましたお客様の個人情報は当社個人情報保護方針に基づき適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託をする場合及び法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行ないません。

<利用目的> お受けしました個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせ及び修理対応のみを目的として使用させていただきます。尚、この目的のために当社(日本エーアイシー(株))及び関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

<業務委託の場合> 上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を実施させるとともに適切な管理・監督をいたします。

販売店様へのお願い ▶ 下の保証書に必要な事項をご記入のうえ、お客様にお渡しください。

Aladdin グラファイトグリル&トースター 保証書 持込修理

本書は、本書記載内容で無料修理をさせていただくことをお約束するものです。保証期間中に故障が発生した場合は、製品と本書をご持参、ご提示のうえ、お買上げの販売店に修理をご依頼ください。お買上げ年月日、販売店名など記入もれがありますと無効となります。必ずご確認ください、記入のない場合は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、大切に保管してください。商品をお買上げの販売店やメーカーへ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。

無料修理規定

- 取扱説明書・本体注意ラベルなどの注意書にしたがった正常な使用状態で、保証期間内に故障した場合にはお買上げの販売店が無料修理いたします。ただし、離島およびこれに準ずる遠隔地への出張修理は、出張に要する実費をいただきます。
- 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、製品と本書をご持参、ご提示の上、お買上げの販売店にご依頼ください。この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に関わる実費を申し受けます。
- ご転居の場合は事前にお買上げの販売店にお問い合わせください。
- ご贈答などで本書に記入してあるお買上げの販売店に修理をご依頼できない場合には、弊社へお問い合わせください。
- 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、または改造や不当な修理による故障または損傷。
 - ロ. お買上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
 - ハ. 火災・公害および地震・風水害その他の天災地変・塩害・ガスや異常電圧・指定外の使用電源などによる故障・損傷。
 - ニ. 業務用としての使用、車両・船舶への搭載など一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。
 - ホ. 業務用に使用されて生じた故障または損傷。
 - ヘ. 本書のご提示がない場合。
 - ト. 本書にお買上げ年月日、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換えられた場合。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
7. 本書は再発行いたしませんので、たいせつに保管してください。
 - 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などにつきまして、ご不明の場合は、お買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または補修用性能部品について、くわしくはアフターサービスの項をご覧ください。

型 式		
AET-GP14A・CAT-GP14A		
保証期間	本 体	1 年
お買上げ日		
年	月	日より

お 客 様	
ふりがな お名前	様
〒	
ご住所	
TEL	

取扱販売店
店名・住所・電話番号
(印)

「取扱説明書のダウンロード」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。

aladdin-aic.com (で検索してください。)

故障・修理の際の連絡先

修理・故障などのアフターサービスについてご不明な点はお買上げの販売店か、右記へお問い合わせください。窓口の内容は予告なく変更させていただく場合があります。

日本エー・アイ・シー(株) お客様相談室	フリーダイヤル 0120-88-3090 受付時間：平日9:00~17:00 (土曜・日曜・祝日・夏季休暇・年末年始を除く)
日本エー・アイ・シー株式会社 本社 〒675-2462兵庫県加西市別所町395番地 ☎0790(44)1025 FAX0790(44)2191 2106:★	



Aladdin グラファイトグリル&トースター

取扱説明書

型式 **AET-GP14A**
 型式 **CAT-GP14A**

保証書付 日本国内家庭用
Use only in Japan

このたびは、お買上げいただき、まことにありがとうございました。

- ご使用の前にこの取扱説明書(保証書付)をよくお読みのうえ、ご家族全員で安全に正しくお使いください。お読みになった後は大切に保管し、必要なときにお役立てください。特に「安全上のご注意」(1~3ページ)は、ご使用前に必ずお読みください。

保証書は「お買上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

- このグラファイトグリル&トースターは一般家庭用です。他の用途でのご使用はしないでください。思わぬ事故の原因となります。
- 地震・火災など緊急時や異常時には、直ちに電源プラグを抜き、ご使用を中止してください。



安全上のご注意	1~3
使用上のご注意	4
各部のなまえとはたらき	5~6
基本的な使いかた	7~8
調理メニュー	9~14
・トースト・冷凍トースト	9~10
・温め・オープン	11
・高温グリル・煮る	12
・蒸す・低温調理・発酵	13
・炊飯(1合・2合)	14
温度と調理時間の目安	15~16
おすすめレシピ	17~18
ごはん(白米)の炊きかた	19
日常の点検とお手入れのしかた	20
故障かな?と思われたときは	21
仕様	22
保証とアフターサービス	22
愛情点検	22
お客様の個人情報のお取り扱いについて	裏表紙
保証書	裏表紙

必ずお守りください



安全上のご注意










お使いになる人や他の人への危害・物的損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。












■ 表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。






 警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
 注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■ お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
	この絵表示は、必ず実行していただく「指示」内容です。

 警告(WARNING)	
 電源コードを傷付けたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりしない 電源コードが破損し、火災、感電の原因となります。	 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントのさし込みがゆるい時は使用しない 感電、発火の原因となります。
 電源プラグをなめさせない 乳幼児が誤ってなめないように注意してください。感電やけがの原因となります。	 電源プラグにピンやごみを付着させない 感電、発火の原因となります。
 本製品に、付属容器以外の調理器具などを入れて使用しない 発火、火災、故障の原因となります。	 燃えやすい物をそばに置いたり、熱に弱い物やカーテン等の可燃物の近くで使用しない 火災のおそれがあります。
 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところには置かない やけど、感電、けがのおそれがあります。	 フライなど油の出るものや、生の肉や魚のフライなどを焼き網に直接置いて加熱しない 調理物の油が落ちたり、はねて発火するおそれがあります。

 警告(WARNING)	
 缶詰や瓶詰などの密閉状態にある食品を直接加熱しない 破裂によるけがや高温によるやけどの原因となります。	 グリルパンなどの付属容器に油をためて使わない 火災のおそれがあります。
 扉の上に物を置いたり、ガラス窓に強い衝撃を与えない 扉やガラス窓が破損したり本体が倒れたりして、故障、発火、やけど、けがの原因となります。	 改造はしない。また修理技術者以外は分解したり修理しない 火災、感電、けがの原因となります。修理はお買上げの販売店、または当社までご相談ください。
 めれた手で電源プラグを抜きさししない 感電やけがをすることがあります。	 本体を水につけたり、水をかけたりしない やけど、感電、けがの原因となります。
 異常・故障時には、ただちに使用を中止する そのまま使用すると、火災、感電、けがに至るおそれがあります。 • 電源コードの電源プラグが変形・変色・破損している。 • 電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い。 • 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする。 • 本体からこげ臭いニオイがする。 • ヒーターや本体が変形・破損している。 ※すぐに電源プラグを抜いて、お買上げの販売店へ点検、修理を依頼する。	 電源は、交流100Vを使用する また、電源プラグはコンセントの根元まで確実にさし込む 火災・感電の原因となります。
	 定格15A以上のコンセントを単独で使用する 他の器具と併用すると、コンセント部が異常発熱して発火し、火災に至るおそれがあります。
	 電源プラグの刃、および刃の取り付け面にほこりが付着している場合はよく拭く 火災の原因となります。

 注意(CAUTION)	
 調理以外の目的で使用しない 過熱、異常動作して発火、やけどをすることがあります。	 バターやジャムを塗ったパンを焼かない パンが発火することがあります。
 不安定な場所で使用しない 火災の原因となります。	 不必要に、本体のから焼きはしない 故障の原因となります。 ※初めてお使いになるときは、庫内のおいを取り除くため、から焼きを行ってください。(8 ページ参照)

⚠ 注意(CAUTION)

<p>⊘ じゅうたんやビニールシート、樹脂など熱に弱い敷物の上や畳の上で使用しない</p> <p>発火、火災、やけどの原因となります。</p>	<p>⊘ 水のかかる場所や火気の近くで使用しない</p> <p>感電、漏電、火災の原因となります。</p>
<p>⊘ 壁や家具の近くで使用しない</p> <p>変形・変色の原因となります。</p>	<p>⊘ 本体の上に物を載せたり、本体のすきまに物を入れたりしない</p> <p>故障、変形、発火の原因となります。</p>
<p>⊘ 使用中や使用後しばらくは金属部（付属容器）、ヒーター、ガラス窓、蒸気口などの高温部に触れない</p> <p>やけどの原因となります。</p>	<p>! お手入れや持ち運びの際は、本体が十分さめてから電源プラグを抜いて行う</p> <p>感電ややけどの原因となります。</p>
<p>! 下記の調理物は、本体から離れずでき具合をみながら調理する</p> <ul style="list-style-type: none"> ・油脂、糖類を含むバターロール、フライ、クッキーなど ・薄切りのパンやもちなど <p>調理物が焦げたり、発火するおそれがあります。</p>	<p>! 必ず「パンくずトレイ」をセットする</p> <p>取り外したまま使用すると、火災の原因となります。</p>
<p>! 使用後は必ずお手入れをする</p> <p>調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙、発火の原因となります。</p>	<p>⊘ 使用しないときは、電源プラグを抜く</p> <p>けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。</p>
<p>⊘ 調理物が発煙、発火した場合はすぐに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く</p> <p>火災の原因となります。炎が消えるまで扉を開けないでください。空気が入り、炎が大きくなります。またガラス窓が割れることがありますので、水をかけないでください。</p>	<p>⊘ 電源プラグを抜くときは、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く</p> <p>感電、ショートによる発火の原因となります。</p>

使用上のご注意

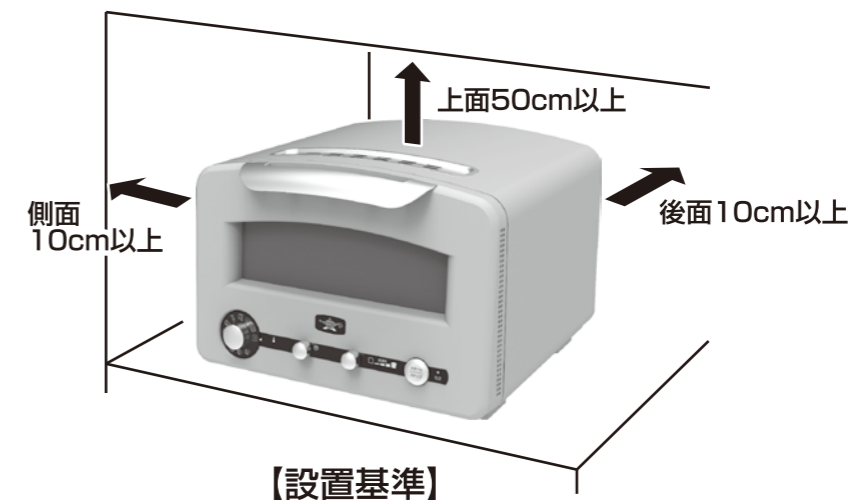
- 調理物を必要以上に加熱しないでください。加熱するときは、様子をみながら加熱してください。
- 下記のような調理器具は焼き網の上に直接置いて使用しないでください。発煙、発火の原因となります。
 - ・硫酸紙
 - ・クッキングシート
 - ・ケーキ用の紙製焼き型
 - ・シリコン製の容器など
- チーズなど溶けて具が落ちやすい調理物は、付属容器に入れて使用してください。
- 他の電気製品の上や熱器具の上に設置しないでください。
- アルミホイルを使用するときは、加熱中ヒーターに接触しないように注意してください。
- 焼き網を上段にセット時に扉を開けると、取り出しやすい位置まで引き出されます。扉を開けるときはゆっくり開けてください。勢いで調理物がこぼれたり、付属容器が倒れる原因となります。
- 本製品を使用するときは、必ず所定の位置に焼き網をセットしてください。

付属容器の取扱いについて

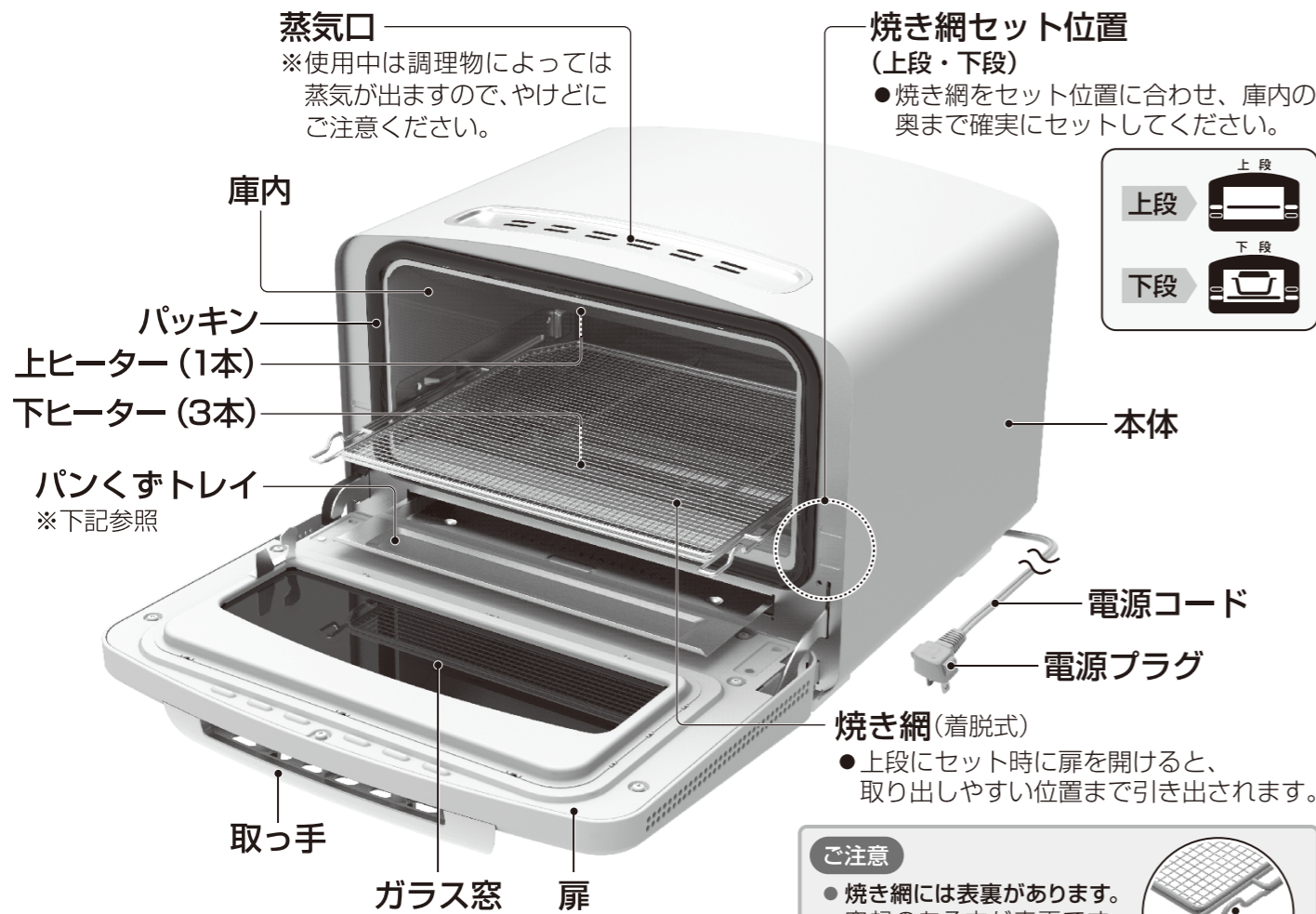
- グリルパンなどの付属容器を鋭利な調理器具や金属製のたわしなどでこすらないでください。容器の表面加工が傷ついたり、はがれる原因となります。
- 空だきは絶対にしないでください。表面加工の劣化やはがれの原因となります。
- 付属容器に料理の残りや水を入れたまま長期間放置しないでください。容器がさびたり、こびりつきや腐食の原因となります。
- 付属容器は本製品専用容器のため、本製品以外の製品に使用したり、直火にかけたりしないでください。容器が変形したり破損する原因となります。
- 付属容器を庫内から取り出すときは素手で持たず、必ずミトンなどを使用して取り出してください。やけどをするおそれがあります。
- 庫内に付属容器を入れたまま本体を持ち運んだり移動しないでください。庫内が破損したり、故障する原因となります。
- 熱くなった付属容器を急激に冷やさないでください。急激な温度変化により変形するおそれがあります。

設置場所について

- 安定した場所に設置してください。
- じゅうたんやビニールシート、樹脂など熱に弱い敷物の上や畳の上で使用しないでください。
- 肩よりも高い位置に設置しないでください。調理物を取り出す際、ドアなどに手が触れてやけどのおそれがあります。
- 他の電気製品の上や熱器具の上に設置しないでください。
- 片面（右側または左側）は開放してください。
- 壁や家具の近くで使用しないでください。木製の壁や家具など周囲の可燃物から下図の距離を離して設置してください。

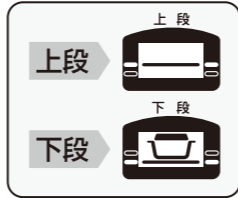


各部のなまえとはたらき



蒸気口
※使用中は調理物によっては蒸気が出ますので、やけどにご注意ください。

焼き網セット位置 (上段・下段)
●焼き網をセット位置に合わせ、庫内の奥まで確実にセットしてください。

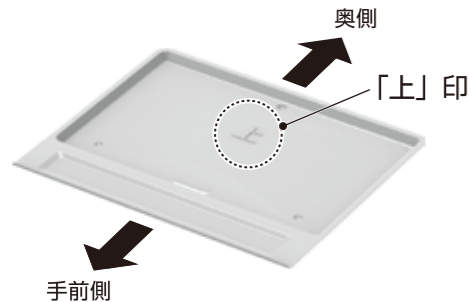


警告 ●扉の上に物を置いたり、ガラス窓に強い衝撃を与えない

ご注意
●焼き網には表裏があります。突起のある方が表面です。反対向きでさし込むと扉は閉まりません。

パンくずトレイについて

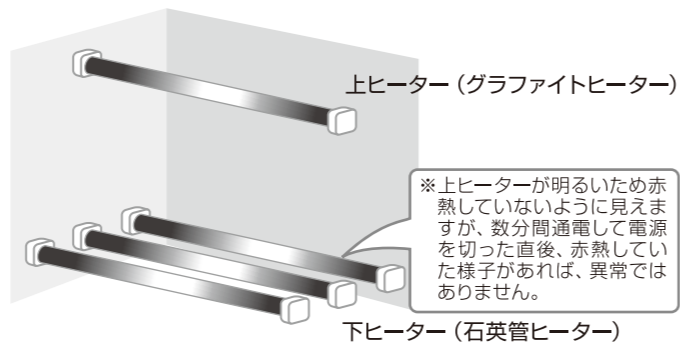
- 取り外しかた
扉を開け、手前側に引き出してください。
- 取り付けかた
「上」印を上側にして本体の奥まで確実にさし込んでください。



注意
●使用するときは、必ず「パンくずトレイ」をセットする
取り外したまま使用すると、火災の原因となります。
●お手入れの際は、十分さめてから引き出す

ヒーターについて

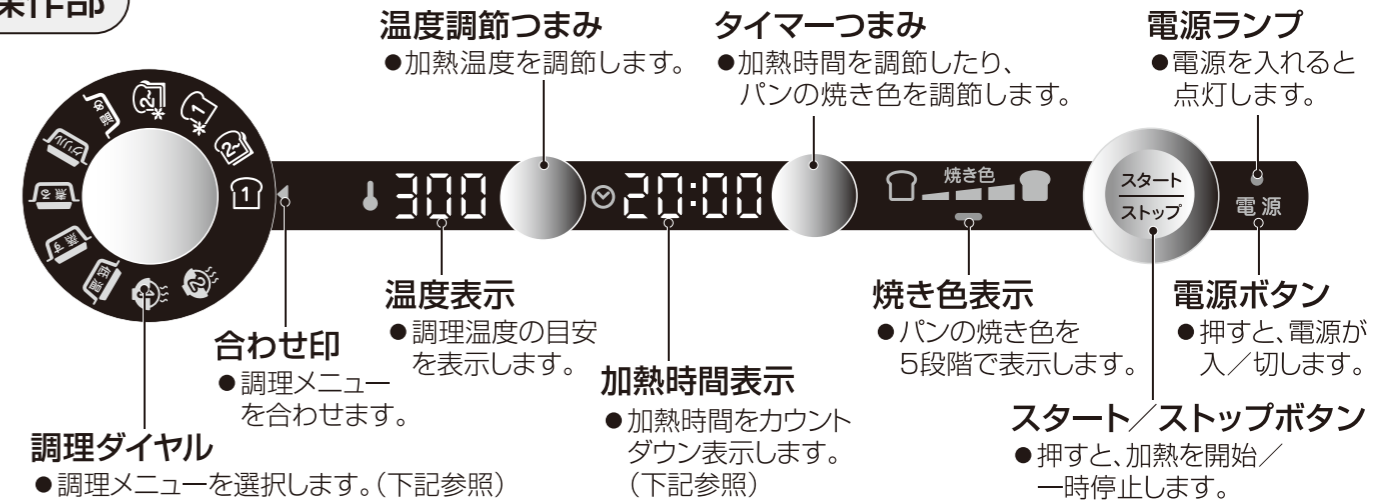
※本製品は、ヒーター（発熱部）の温度を段階的に変えています。そのため、ヒーターの色が部分的に異なりますが、異常ではありません。



メモリー機能について

本製品は、メモリー機能のはたらきにより電源を切っても前回設定した内容を記憶しています。
※電源プラグをコンセントから抜いたり、停電から復旧したあとは初期状態に戻ります。

操作部



調理メニューの表示について ※調理メニューについては、9～14ページをご参照ください。

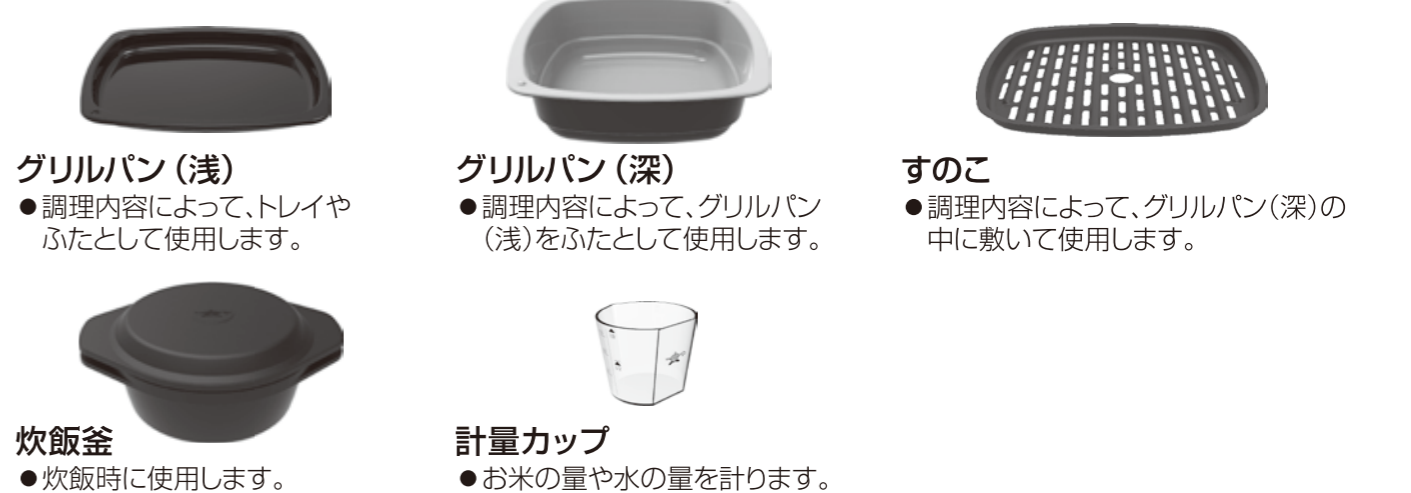
- トースト** 1 2 ...トーストを1枚、または2～4枚焼きます。☞9ページ
- 冷凍トースト** *1 *2 ...冷凍トーストを1枚、または2～4枚焼きます。☞9ページ
- 温めオープン** 温め ...バターロール、コロックなどの温めや、もち、ピザを焼きます。☞11ページ
- 高温グリル** グリル ...鶏のから揚げ、グラタンなどのグリル調理をします。☞12ページ
- 煮る** 煮る ...肉じゃが、カレーなどの煮込み調理をします。☞12ページ
- 蒸す** 蒸す ...シューマイ、蒸しパンなどの蒸し調理をします。☞13ページ
- 低温調理発酵** 低温 ...ローストビーフやパン生地発酵などの低温調理をします。☞13ページ
- 炊飯** 1 2 ...白ご飯、炊込みご飯などの炊飯調理をします。☞14ページ

加熱時間表示について ●加熱時間を次のように表示します。
※トースト・冷凍トースト・炊飯メニューは自動で時間を調節します。

加熱時間	0秒	10秒	1分	10分	30分	1時間(60分)	1時間30分(90分)	3時間
温め・オープンメニュー	00:00	00:10	01:00	10:00	30:00	60:00	-	-
その他メニュー	00:00	-	01:00	10:00	30:00	60:00	90:00	3H:00

付属品 ※付属容器「グリルパン(浅・深)・すのこ・炊飯釜」を使用するときは、必ず焼き網を下段にセットし、その上に付属容器を置いて調理してください。

※初めてお使いになるときは、焼き網・付属容器を洗ったあと、十分乾燥させてからご使用ください。
「日常の点検とお手入れのしかた (☞20ページ)」



基本的な使いかた

※初めてお使いになるときは、右記の「**から焼きのしかた**」に従ってから焼きをしてください。
煙やおいが出ることがありますが故障ではありません。ご使用にともない出なくなります。

準備する

電源プラグをコンセントにさし込み、電源ボタンを押して電源を入れる

- “ピッ” と鳴り、電源ランプが点灯します。
- ※ 「スタート/ストップ」 ボタンを押しても電源は入りません。電源を入・切するときは、電源ボタンを押してください。
- ※ 本製品は無操作の状態が1分間続くと、“ピッ” と鳴り、自動で電源が切れます。



から焼きのしかた

- 庫内に何も入れず、調理ダイヤルを「**高温グリルメニュー** (12ページ参照)」に合わせ、**320℃**で**3分間**ほどから焼きをしてください。

庫内に調理物 (付属容器) を入れる

- 焼き網をセットし、付属容器を庫内に正しく入れてください。
☞ 「**調理メニュー** (9~14ページ) 参照」
- 下ごしらえが必要な料理は、下ごしらえをしたあと付属容器に入れて準備してください。

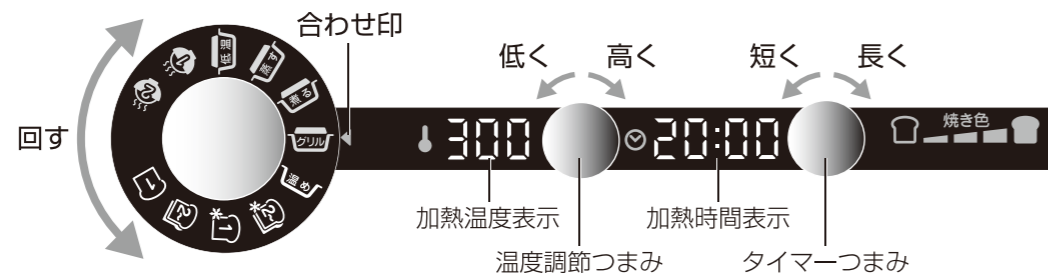
※イメージはグリルパンを使用しています。



料理に合わせて調理メニューを選んで、加熱スタート

調理ダイヤルを回し、調理メニューを合わせ印に合わせる

- 調理内容に合わせて最適な調理メニューを選択してください。
- 必要に応じて温度調節つまみ(加熱温度)、タイマーつまみ(加熱時間、焼き色)を調節してください。
☞ 「**調理メニュー** (9~14ページ) 参照」 ☞ 「**温度と調理時間の目安** (15、16ページ) 参照」
- ※ 加熱中に調理ダイヤルを回すと加熱を一時停止します。再開するときは、「スタート/ストップ」ボタンを押してください。



※グリルメニューに合わせた場合

スタート/ストップボタンを押して加熱を開始する

- “ピッ” と鳴り、ヒーターが点灯します。
- 調理中は、調理メニューに応じて加熱温度/残り時間/焼き色を表示します。
- 加熱を途中で一時停止するときは、「スタート/ストップ」ボタンを押してください。加熱を再開するときは、もう一度「スタート/ストップ」ボタンを押してください。
- ※ 加熱中に温度調節つまみ/タイマーつまみを回すと、加熱温度/加熱時間を変更できます。



※加熱温度を200℃、加熱時間を5分に設定した場合



※カウントダウン表示します。

注意

- 使用中や使用後しばらくは金属部(付属容器)、ヒーター、ガラス窓、蒸気口などの高温部に触れないでください。やけどの原因となります。

料理を取り出す

加熱終了

- “ピピピー…” と2回鳴り、加熱終了をお知らせします。

注意

- 庫内や付属品、調理物などが熱くなっていますので、ミトンなどを使用し、十分注意して取り出してください。



ミトンなど

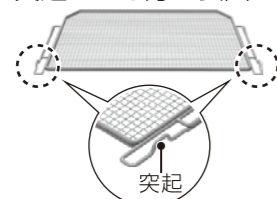


- ※ 加熱終了後、自動で電源が切れます。
- ※ お手入れを行うときは、各部が十分冷えてから行ってください。
- ※ パンくすトレイはこまめにお手入れを行ってください。
☞ 「**日常の点検とお手入れのしかた** (20ページ) 参照」

焼き網と付属容器の使いかた

焼き網

- 庫内上段、または下段に置きます。
- ※ 突起のある方が表面です。

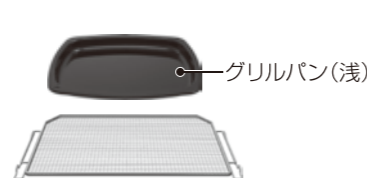


ご注意

- 焼き網は、庫内の奥まで確実にさし込んでください。
- 付属容器を使用するときは、必ず焼き網をセットして、焼き網の中央に水平に置いてください。

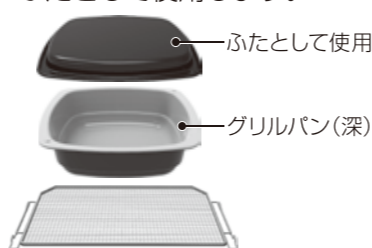
グリルパン(浅)

- グリルパン(浅)を焼き網にのせ、トレイとして使用します。



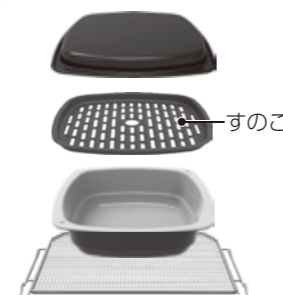
グリルパン(深)

- 調理によりグリルパン(浅)をふたとして使用します。



すのこ

- グリルパン(深)の中に敷いて使用します。
- ※ 焼き網の上に直接のせて使用しないでください。



炊飯釜

- 炊飯釜にふたをして使用します。



- お料理や調理メニューに合わせて、適切な容器をお使いください。

消耗品のお買い求めについて
お買い上げの販売店でお求めください。

	部品番号
・焼き網	AET611
・グリルパン(浅・深)	AET612SA
・パンくすトレイ	AET607
・すのこ	AET616
・炊飯釜	CAT050SA
・計量カップ	CAT052

調理メニュー

トーストメニュー 冷凍トーストメニュー



● トーストを焼くときに使用するメニューです。

● トーストを1枚焼くとき

トースト (1枚) メニュー

焼き網を、庫内上段にセットします。
※突起が表面になるようにセットします。

● トーストを2~4枚焼くとき

トースト (2~4枚) メニュー

焼き網を、庫内上段にセットします。
※突起が表面になるようにセットします。

● 冷凍トーストを焼くとき使用するメニューです。

● 冷凍トーストを1枚焼くとき

冷凍トースト (1枚) メニュー

焼き網を、庫内上段にセットします。
※突起が表面になるようにセットします。

● 冷凍トーストを2~4枚焼くとき

冷凍トースト (2~4枚) メニュー

焼き網を、庫内上段にセットします。
※突起が表面になるようにセットします。

加熱温度・焼き色調節

加熱温度 自動で温度調節をします。

焼き色 タイマーつまみを回し、5段階で調節します。

薄くするときは左に回す

濃くするときは右に回す

※焼き色に伴い、調理時間も変動します。

加熱温度・焼き色調節

加熱温度 自動で温度調節をします。

焼き色 タイマーつまみを回し、5段階で調節します。

薄くするときは左に回す

濃くするときは右に回す

※焼き色に伴い、調理時間も変動します。

ご注意

- 糖分や油分の多いパンや小さいパンは焦げやすいので焼き色を薄めに設定してください。
- 霧吹きなどで湿らせたパンは焦げにくいので、焼き色を濃いめに設定してください。
- 焼き色はパンの大きさや種類により変わります。
- バターやジャムを塗ったパンを焼かないでください。発煙・発火の原因となります。
- 加熱終了後、庫内に置いたまま放置すると余熱により焼け過ぎの原因となります。焼き上がったら早めに庫内から取り出してください。
- トーストは上面が少し濃く焼けます。

パンの置きかた ※パンを上手に焼くために、下記を参考に置いてください。

角食パンの場合

1枚

● 頭(くぼんでいる側)を前側にして焼き網中央に置く

2枚

● 頭(くぼんでいる側)を手前にして焼き網前側に置く

3枚

● 頭(くぼんでいる側)を外側にして焼き網奥側に2枚、前側に1枚置く

4枚

● 頭(くぼんでいる側)を外側にして置く

山型パンの場合

1枚

● 山側を手前にし焼き網前側に置く

2枚

● 山側を手前にし焼き網前側に置く

バゲット(フランスパン)の場合

1枚

● 焼き網中央に置く

2枚

● 焼き網中央に置く

3枚

● 焼き網中央に置く

4枚

● 焼き網中央に置く

美味しさのポイント

- しっとり感を出したいときは、霧吹きなどで軽く湿らせてから焼いてください。
- パンを冷蔵庫で保存すると、美味しさを損なう原因となります。保存するときは、冷凍庫で保存してください。
- 焼き足りないときは、余熱を上手に使いましょう。

お知らせ

● トーストメニュー/冷凍トーストメニューでは、温度センサーが庫内の温度を検知し、最適な加熱時間を自動で設定します。そのため、加熱中に残り時間が減ることがあります。

ポイント

- 庫内の温度を検知し、加熱時間を自動で設定するため連続で焼くことができます。
- 冷凍トーストを焼くときは、表面の霜を取り除いてから焼いてください。
- 厚切りの冷凍トーストも中までしっかり焼き上げます。
- 焼き足りないときは、様子を見ながら追加焼きをしてください。加熱終了後の余熱でも焼くことができます。
- 焼き上がり前は、タイマーつまみで焼き時間を調節できます。
- 開始直後に焼き色を変更するときは、スタート/ストップボタンで停止し、焼き色を変更してください。

調理メニュー

■ 温め・オープンメニュー

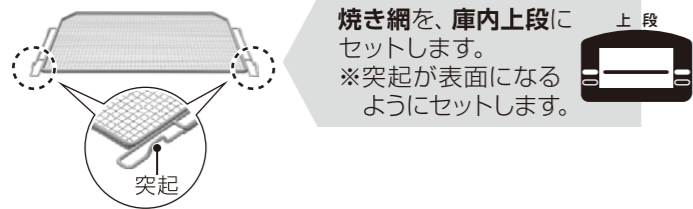


● バターロール、コロッケなどの温めや、もち、ピザを焼くときに使用するメニューです。

焼き網を使用する場合

● バターロール・パックもち・チーズトースト・冷凍ピザ・クッキーなどを温めたり、焼くとき

使用する容器



焼き網を、庫内上段にセットします。
※突起が表面になるようにセットします。



ポイント

● パックもちを焼くときは、焼き網に均等に並べて置いてください。



加熱温度・加熱時間

加熱温度 100℃～260℃の範囲で10℃刻みで調節できます。

加熱時間 0分～60分の範囲で設定できます。

おすすめレシピ (17ページ参照)

料理名	調理時間(目安)
クッキー	12～16分

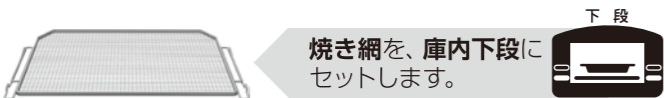
グリルパン(浅)を使用する場合

● コロッケ・エビの天ぷら・カレーパン・フレンチトーストなどを温めたり、焼くとき

使用する容器



必ず、グリルパン(浅)をトレイとしてご使用ください。



焼き網を、庫内下段にセットします。



加熱温度・加熱時間

加熱温度 100℃～260℃の範囲で10℃刻みで調節できます。

加熱時間 0分～60分の範囲で設定できます。

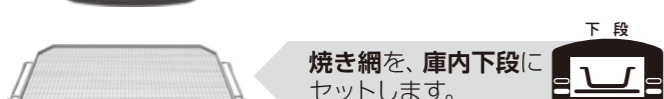
グリルパン(深)を使用する場合

● スポンジケーキ・手作りパンなどを焼くとき

使用する容器



グリルパン(深)を使用します。



焼き網を、庫内下段にセットします。



加熱温度・加熱時間

加熱温度 100℃～260℃の範囲で10℃刻みで調節できます。

加熱時間 0分～60分の範囲で設定できます。

おすすめレシピ (17ページ参照)

料理名	調理時間(目安)
スポンジケーキ	32～34分

ポイント

- 温めメニューは調理物によって焼き網の高さ、グリルパンの使いかたが異なりますので、正しい使いかたで調理してください。
- 温度調節について、設定温度が200℃以下の場合は上ヒーターの火力を下げ、上面を焦がさずに焼き上げますので、パンの焼成などに向いています。210℃以上は上ヒーターの火力を上げて焼きますので、ピザや餅といった上面もしっかり焼き上げたい調理に向いています。
- グリルパン(深または浅)を使用するときは、必ず焼き網を下段に置いてください。
- 加熱が足りないときは、様子を見ながら追加加熱をしてください。加熱終了後の余熱でも焼くことができます。
- スポンジケーキ、手作りパンなど調理物によっては、加熱終了後の余熱を使うとしっかり焼き上がります。

■ 高温グリルメニュー ■ 煮るメニュー



● グラタンなどのグリル調理をするときに使用するメニューです。

● グリルチキン・ハンバーグ・鶏のから揚げ・鮭のバター焼き・さばの塩焼き・グラタン・焼きいもなどのグリル調理

使用する容器



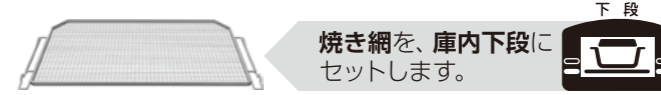
必ず、グリルパン(浅)をふたとしてご使用ください。



すのこは、調理物に合わせてご使用ください。



グリルパン(深)を使用します。



焼き網を、庫内下段にセットします。



加熱温度・加熱時間

加熱温度 140℃～320℃の範囲で10℃刻みで設定できます。

加熱時間 0分～90分の範囲で設定できます。

おすすめレシピ (17ページ参照)

料理名	調理時間(目安)
グリルチキン	40～45分
鮭のバター焼き	11～18分
グラタン	14～16分

高温グリルメニュー



ポイント

- グリルメニューは、最大320℃で調理ができますので、ハンバーグやグリル料理などの熱量が必要な調理をするときにご使用ください。
- 温度表示は、グリルパン内部の温度を表示しています。必ずグリルパンを使用してください。
- グリルパンを使用することで、庫内をきれいに保てます。

● 肉じゃがなどの煮込み調理をするときに使用するメニューです。

● 肉じゃが・カレー・スープなどの煮込み調理

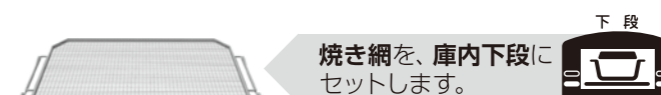
使用する容器



必ず、グリルパン(浅)をふたとしてご使用ください。



グリルパン(深)を使用します。



焼き網を、庫内下段にセットします。



加熱温度・加熱時間

加熱温度 自動で温度調節をします。

加熱時間 0分～60分の範囲で設定できます。

おすすめレシピ (18ページ参照)

料理名	調理時間(目安)
肉じゃが	35～40分
カレー	40～45分
ミネストローネ	25～30分

煮るメニュー



ポイント

- 煮るメニューは上面を焦がさないように上ヒーターをON/OFFさせて調節しています。
- 長時間煮込むときは、具材が水面から出ないように入れてください。(すのこは使用しません。)
- 水分の多い食材を入れるときは、吹きこぼれるおそれがあります。

調理メニュー

蒸すメニュー 低温調理・発酵メニュー



● 蒸し料理をするときに使用するメニューです。

蒸す
メニュー



● チルドシューマイ・手作りシューマイ・蒸しプリン・蒸しパンなどの蒸し調理

使用する容器



必ず、**グリルパン(浅)**をふたとしてご使用ください。



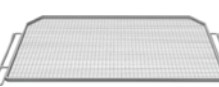
水の量は付属の**計量カップ**で計って入れてください。



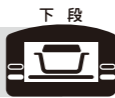
すのこをグリルパン(深)に敷いてください。



グリルパン(深)を使用します。



焼き網を、**庫内下段**にセットします。



加熱温度・加熱時間

加熱温度 自動で温度調節をします。

加熱時間 0分～30分の範囲で設定できます。

おすすめレシピ (18ページ参照)

料理名	調理時間(目安)
手作りシューマイ	10～12分
蒸しプリン	8～13分

ポイント

- 蒸すメニューは、上面を焦がさないように上ヒーターをON/OFFさせて調節しています。
- グリルパン(深)に150mlの水を入れ、必ずグリルパン(浅)をふたとしてご使用ください。

● 低温調理・パン生地の発酵をするときに使用するメニューです。

低温調理
発酵
メニュー



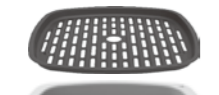
● ローストビーフ・サラダチキンなどの低温調理やパン生地の発酵

注意 ● 低温で調理するときは、材料や器具をよく洗い、衛生的に調理してください。温度により菌が繁殖しやすくなる場合があります。十分にご注意ください。また、調理したものは早めに食べきってください。

使用する容器



必ず、**グリルパン(浅)**をふたとしてご使用ください。



すのこは、調理物に合わせてご使用ください。



グリルパン(深)を使用します。



焼き網を、**庫内下段**にセットします。



加熱温度・加熱時間

加熱温度 40℃～90℃の範囲で5℃刻みで設定できます。

加熱時間 0分～3時間の範囲で設定できます。

おすすめレシピ (18ページ参照)

料理名	調理時間(目安)
サラダチキン	60～65分
ちぎりパン	55～68分

ポイント

- 低温調理・発酵メニューはヒーターの出力を下げ、グリルパン内部の温度を均等に保ちます。
- パンを発酵するときは温度を40℃に設定してください。(すのこは使用しません。)
- 温度表示は、グリルパン内部の温度を表示しています。必ずグリルパンを使用してください。

低温調理をするときは

- 低温調理・発酵メニューを使用する前に、庫内衛生のため、グリルメニュー(12ページ参照)の320℃で3分ほどから焼きをし、庫内が完全に冷めてから低温調理・発酵メニューを使用してください。
- ※ から焼きをするときは、焼き網・付属容器を取り外して行ってください。
- ※ 庫内の温度が高いと低温調理や発酵ができません。から焼きやグリル調理などの高温になる調理を行ったあとは、庫内を十分に冷ましてからご使用ください。

炊飯メニュー



● お米を炊くときに使用するメニューです。専用の炊飯釜を使用します。

炊飯
(1合)
メニュー



● 白ご飯を「1合」炊くとき

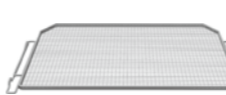
使用する容器



ふたをしてください。



炊飯釜を焼き網に置きます。



焼き網を、**庫内下段**にセットします。



加熱温度・加熱時間

加熱温度 自動で温度調節をします。

加熱時間 28分です。

炊飯
(2合)
メニュー



● 白ご飯・炊き込みご飯などを「2合」炊くとき

使用する容器



ふたをしてください。



炊飯釜を焼き網に置きます。



焼き網を、**庫内下段**にセットします。



加熱温度・加熱時間

加熱温度 自動で温度調節をします。

加熱時間 30分です。

おすすめレシピ (18ページ参照)

料理名	調理時間(目安)
炊き込みご飯	30分

ご注意

- 付属の炊飯釜以外を使用しないでください。故障・発火の原因となります。
- 必ず焼き網をセットし、その上に炊飯釜を置いて使用してください。
- 炊飯釜の外側や底面に付着した水滴や米つぶは、必ず拭きとってください。
- 炊飯釜のふたを確実に取り付けてください。上手に炊けなかったり、ふきこぼれの原因となります。
- お米を炊くときは、お米と水の量を正確に計ってください。お米や水が多すぎたり少なすぎると、ふきこぼれや焦げ付きの原因となります。→「ごはん(白米)の炊きかた(19ページ)」をご参照ください。
- 炊飯メニューは庫内の温度が高い場合、エラー「H！」を表示し調理できません。扉を開け、庫内が冷めてから調理を行ってください。→「エラー表示について(21ページ)」をご参照ください。
- 炊飯中に扉を開けないでください。庫内の温度が下がり、ご飯が固くなるなどおいしく炊き上がらない原因となります。
- 本製品には保温機能はありません。炊き上がった後、できるだけ早めにお召し上がりください。

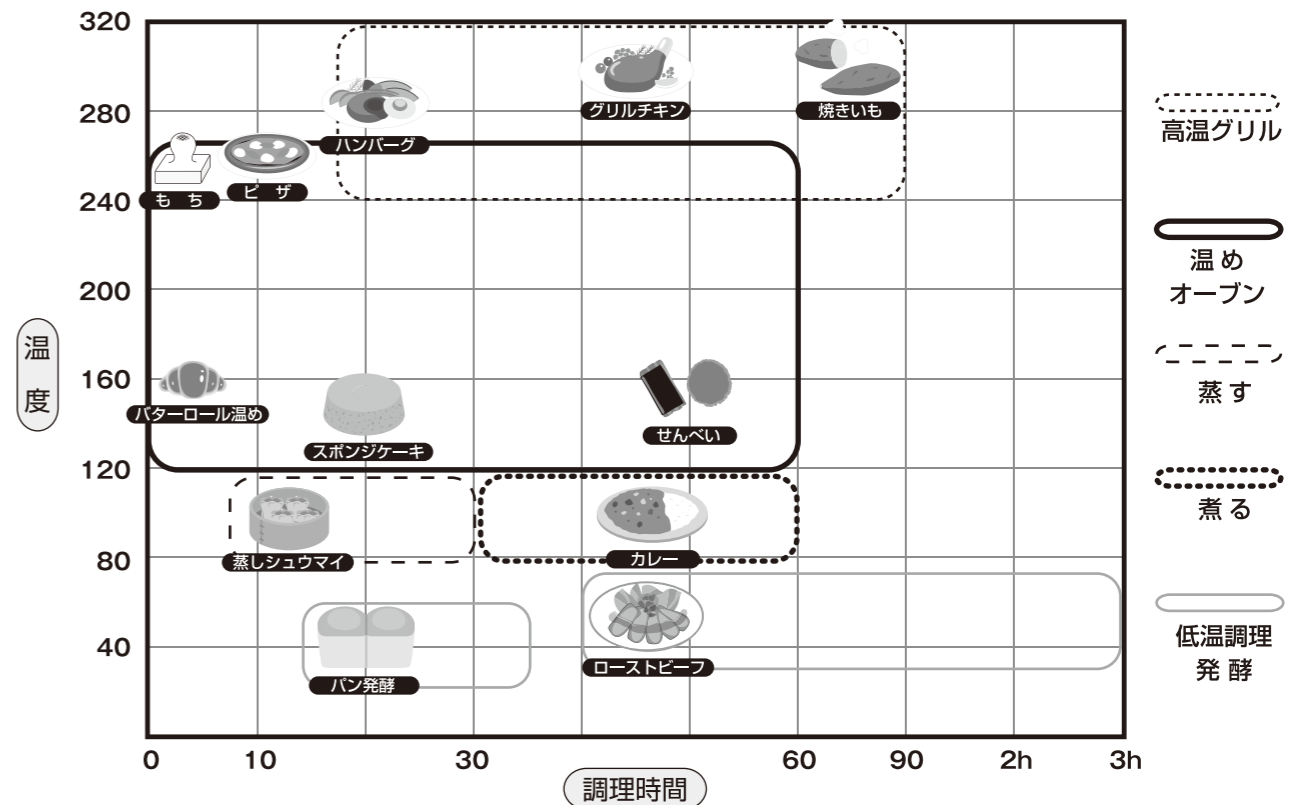
温度と調理時間の目安

温度・調理時間は初回の目安です。食品の温度・種類・量・室温などで異なりますので、できぐあいを見て加減してください。

調理メニュー	焼き網位置(上・下)	付属品	料理名	1回量	温度	調理時間(分)	メモ				
🍞 トースト	上段		トースト 1枚	1枚	自動設定	1.5~2.5	温度センサーが庫内の温度を検知し、最適な加熱温度を自動で設定します。				
			トースト 2枚	2枚		2~3					
			トースト 3枚	3枚		2.5~3					
			トースト 4枚	4枚		2.5~3.5					
	*1	上段		トースト 1枚	1枚	5~6	冷凍トーストを焼くときは、表面の霜を取り除いてください。				
				トースト 2枚	2枚	5~6.5					
				トースト 3枚	3枚	5.5~7					
	*2	上段		トースト 4枚	4枚	6~7					
				トースト 1枚	1枚	160℃	3				
	🍲 バターロール温め	上段		バターロール温め	1個	160℃	3				
				3個	3~4						
パックもち				1個(50g)	250℃	4~4.5					
				3個		4.5~5					
6個				4.5~5.5							
チーズトースト				1枚(チーズ40g)	220℃	4~5	エッグトースト	1枚	220℃	7~9	
				クッキー		12枚(厚さ6mm)		160℃		12~16	
せんべい				9枚	150℃	50~55					
🍲 コロッケ温め				下段		コロッケ温め	2個(70g/個)	200℃	4~6		
	エビの天ぷら温め	2個(30g/個)	160℃			3~4					
	カレーパン温め	1個(120g)	200℃			4~6					
	フレンチトースト	2人分	250℃			6~7	フライパン用アルミホイルまたはオープン用シートを敷いてください。				
🍰 スポンジケーキ	下段		スポンジケーキ	1台(直径18cm型)	150℃	予熱10 + 加熱22~24	市販のケーキ型を使用してください。				
			ちぎりパン(焼成)	4人分	160℃	15~18	オープン用シートを敷いてください。				
🍗 グリル	下段		グリルチキン	丸鶏1羽(約1kg)	320℃	40~45	丸鶏の下に、野菜を敷いてください。				
			ハンバーグ	4個(150g/個) 2個(150g/個)	280℃	18~22 14~16	すのこの上に食材を置いてください。				
			鶏のから揚げ	9個(30g/個)	260℃	14~16	すのこの上に食材を置いてください。				
			鮭のバター焼き	4人分 2人分	220℃	15~18 11~13	鮭の下に玉ねぎなどの野菜を敷いてください。				
			さばの塩焼き	4人分 2人分	300℃	14~16 11~13	すのこの上に食材を置いてください。				
			グラタン	4人分	280℃	14~16					
			焼きいも	2本(直径5~6cm)	320℃	60~70	洗った後に軽く水をふき取りアルミホイルで巻いてください。 すのこの上に食材を置いてください。				

調理メニュー	焼き網位置(上・下)	付属品	料理名	1回量	温度	調理時間(分)	メモ
🍲 煮る	下段		肉じゃが	4人分	自動設定	35~40	具材が水面から出ないように入れてください。
			カレー	4人分		40~45	
			ミネストローネ	4人分		25~30	
🍲 蒸す	下段		チルドシューマイ	8個	自動設定	8~10	付属の計量カップをご使用ください。 150mlの水を入れて使用してください。
			手作りシューマイ	9個(30g/個)		10~12	
			蒸しプリン	4個(110g/個) 2個(110g/個)		10~13	
			蒸しパン	4個(50g/個)		8~10 18~22	
🍲 低温調理(低温調理・発酵)	下段		ローストビーフ	500g(厚さ5cm)	70℃	40~45	*ローストビーフは、加熱後アルミホイルに包んで約30分置いてください。 すのこの上に食材を置いてください。
			サラダチキン	300g	80℃	60~65	オープン用シートを敷いてください。
			ちぎりパン(発酵)	4人分	40℃	1次発酵25~30 + 2次発酵15~20	
🍚 炊き込みご飯	下段		白ご飯	1合 米150g 水240ml	自動設定	28	
			炊き込みご飯	2合 米300g 水430ml		30	

調理設定マップ



ご注意

- 焼き網は、庫内の奥まで確実にさし込んでください。
- 付属容器を使用するときは、必ず焼き網をセットして、焼き網の中央に水平に置いてください。

アドバイス

- 焼き色がうすい場合は、温度を上げてください。
- 中まで火が通っていない場合は、時間をのばしてください。

おすすめレシピ

もっとレシピを見てみよう！


右のQRコードからレシピページへアクセス！



※レシピの内容は目安であり、仕上りや調理時間は、食品の種類・形・大きさ・初期温度・室温などで多少異なります。

クッキー

温度 160℃ **調理時間** 12～16分



①ボウルに常温に戻したバターと砂糖を入れ、泡立て器で白っぽくなるまで練り混ぜる。
②溶いた卵を少しずつ加えてまんべんなく混ぜたら、バニラエッセンスを加える。
③ふるいにかけて薄力粉を入れ、ゴムベラで切るようにさっくりと混ぜひとまとめにする。
④生地をラップに包み、冷蔵庫で約30分寝かせる。

⑤厚さ約6mmになるようめん棒でのばし、お好みの型で抜く。
⑥焼き網にアルミホイルを敷き、間隔をあけて並べる。
⑦⑥を上段に入れ、「温め」160℃で12～16分加熱する。
⑧焼き上がったら熱いうちにアルミホイルからはずし粗熟を取る。

■材料/12枚
バター……………45g
砂糖……………40g
卵……………M1/2個
バニラエッセンス……………少々
薄力粉……………100g

フレンチトースト

温度 250℃ **調理時間** 6～7分



①食パンを半分に切る。
②ボウルに卵、牛乳、グラニュー糖を入れ、混ぜ合わせたら、平らなバットなどに流し入れる。食パンを入れ、常温で片面約30分ずつ浸す。
③ GrillPan(浅)にフライパン用アルミホイルまたは、オープン用シートを敷き、食パンを並べる。
④焼き網を下段にセットし、GrillPanを入れ、「温め」250℃で6～7分加熱する。
⑤器に盛り、お好みでメープルシロップ、粉砂糖をかける。

■材料/2人分
食パン(6枚切り)……………2枚
卵……………M2個
牛乳……………160ml
グラニュー糖……………大さじ2
メープルシロップ……………適宜
粉砂糖……………適宜

せんべい

温度 150℃ **調理時間** 50～55分



①ビニール袋にすべての材料を入れ混ぜ合わせ、均等に混ぜる。袋から取り出し、9等分にして丸める。
②ラップの上に①を置き、上からラップを重ね、手で押しつぶす。
③焼き網にアルミホイルを敷き、間隔をあけて並べる。
④③を上段に入れ、「温め」150℃で50～55分加熱する。
⑤焼き上がったら熱いうちにアルミホイルからはずし粗熟を取る。

■材料/9枚
ご飯……………150g
しょうゆ……………小さじ2
白いりごま……………大さじ1
片栗粉……………大さじ1

鮭のバター焼き

温度 220℃ **調理時間** 15～18分




①鮭の両面に塩、こしょうをふり約5分置き、キッチンペーパーで水けを拭く。
②玉ねぎは薄切りにする。しめじ、えのきは石づきを取ってほくす。バターは4等分に切る。
③ GrillPan(深)に玉ねぎ、しめじ、えのきを入れる。その上に鮭と②ターをのせ、GrillPan(浅)でふたをする。
④焼き網を下段にセットし、GrillPanを入れ、「グリル」220℃で15～18分加熱する。
※2人分の場合、材料を半量にし、「グリル」220℃で11～13分加熱する。

■材料/4人分
生鮭……………4切れ
塩……………少々
こしょう……………少々
玉ねぎ……1/2個(約100g)
しめじ……………1袋(約120g)
えのき……………1袋(約120g)
バター……………40g

グリルチキン

温度 320℃ **調理時間** 40～45分




①丸鶏のお腹の中、全体を水でよく洗い、キッチンペーパーで水けを拭く。フォークで全体に穴をあける。
②玉ねぎはくし形切りに、じゃがいもは幅10mmの輪切りに、セロリはスティック状に、にんじんは小さめの乱切りにする。
③丸鶏のお腹の中に香草、にんにくを詰め、開いた部分をつまようじで留め簡単にふさぐ。
④丸鶏の表面全体にオリーブオイルを塗り、塩、こしょうをふる。

⑤ GrillPan(深)に玉ねぎ、じゃがいも、セロリ、にんじんを敷き、その上にお腹側に上になるように丸鶏をのせ、GrillPan(浅)でふたをする。このとき、丸鶏がふたに接しないようにする。
⑥焼き網を下段にセットし、GrillPanを入れ、「グリル」320℃で40～45分加熱する。

■材料/4人分
丸鶏……………1羽(約1kg)
香パローリエ、ローズマリー、草ハジルなど……………各適量
にんにく(薄切り)……………適量
オリーブオイル……………適量
塩……………適量
こしょう……………適量
玉ねぎ……………1個(約200g)
じゃがいも……………1個(約150g)
セロリの茎の部分……………1本(約100g)
にんじん……………1/2本(約75g)

グラタン

温度 280℃ **調理時間** 14～16分



①玉ねぎを薄切りにする。エリンギは食べやすい大きさの薄切りにする。
②鍋にお湯を沸かして塩(分量外)を入れ、マカロニを少し硬めにゆで、お湯をきる。
③フライパンにバターを入れ、弱火で溶かし、薄力粉を加え粉けがなくなるまで混ぜながら炒める。ふつぷつ泡が出てきたら、混ぜながら牛乳を少しずつ加える。なめらかなクリーム状になれば塩、こしょうで味をととのえる。

④ GrillPan(深)に玉ねぎ、エリンギ、えび、マカロニ、ホワイトソース、塩、こしょうを入れ混ぜ合わせる。
⑤チーズをまぶし、GrillPan(浅)でふたをする。
⑥焼き網を下段にセットし、GrillPanを入れ、「グリル」280℃で14～16分加熱する。

■材料/4人分
マカロニ……………150g
むきえび……………200g
玉ねぎ……………3/4個(約150g)
エリンギ……………2本(約60g)
ナチュラルチーズ……………100g
塩、こしょう……………各少々

<ホワイトソース>
バター……………60g
薄力粉……………60g
牛乳……………600ml
塩、こしょう……………各少々

ご注意
●調理を行うときは、必ず焼き網を敷き、付属容器を使用してください。
●調理メニューと付属容器の正しい組み合わせを確認して調理を行ってください。

肉じゃが

温度 35～40分 **調理時間**



①しらたきはさつとゆで、食べやすい長さに切る。
②じゃがいもは一口大に切り水にさらす。にんじんは乱切りに、玉ねぎはくし形切りにする。牛肉は一口大に切る。
③ GrillPan(深)に②とAを入れ混ぜ合わせた。しらたきを入れ、GrillPan(浅)でふたをする。このとき具材が水面から出ないようにする。
④焼き網を下段にセットし、GrillPanを入れ、「煮る」で35～40分加熱する。
⑤混ぜてから器に盛る。

■材料/4人分
牛切り落とし肉……………200g
じゃがいも……………2個(約300g)
にんじん……………1本(約150g)
玉ねぎ……………1個(約200g)
しらたき……………200g
A水……………750ml
A和風だし(顆粒)……………小さじ1
Aしょうゆ……………大さじ4
Aみりん……………大さじ4
A砂糖……………大さじ2

ミネストローネ

温度 25～30分 **調理時間**




①じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、キャベツは1cm角に切る。
② GrillPan(深)に①とAを入れ、混ぜ合わせた。しらたきを入れ、GrillPan(浅)でふたをする。このとき、トマトはほくしておく。
③焼き網を下段にセットし、GrillPanを入れ、「煮る」で25～30分加熱する。
④器に盛り、お好みでパセリを散らす。

■材料/4人分
じゃがいも……………1個(約150g)
にんじん……………1/2本(約100g)
玉ねぎ……………1/2個(約100g)
キャベツ……………2枚(約100g)
Aにんにく(すりおろし)……………大さじ1
Aホールトマト……………1/2缶(200g)
A水……………800ml
Aコンソメ(顆粒)……………15g
Aオリーブオイル……………大さじ1
A塩、こしょう……………各少々
パセリ(みじん切り)……………適宜

カレー

温度 40～45分 **調理時間**



①じゃがいも、にんじんを一口大に切る。玉ねぎはくし形切りにする。牛肉は小さめの一口大に切る。カレーパウダーは細かく刻む。
② GrillPan(深)にじゃがいも、にんじん、玉ねぎ、牛肉、水、カレーパウダーの順に入れ、混ぜ合わせ、GrillPan(浅)でふたをする。このとき具材が水面から出ないようにする。
③焼き網を下段にセットし、GrillPanを入れ、「煮る」で40～45分加熱する。
④よく混ぜてから器にご飯を盛り、カレーをかける。

■材料/4人分
牛肉(カレー用)……………300g
にんじん……………1本(約200g)
じゃがいも……………2個(約300g)
玉ねぎ……………2個(約350g)
カレーパウダー……………1箱(140g)
水……………1000ml
ご飯……………600～700g

手作りシューマイ

温度 10～12分 **調理時間**



①玉ねぎをみじん切りにする。
②ボウルに豚肉、玉ねぎ、Aを入れ、粘りけが出るまでよく混ぜる。
③シューマイの皮に②をのせて包む。
④ GrillPan(深)に水150ml(分量外)を入れ、③を敷き、その上に③を並べ GrillPan(浅)でふたをする。
⑤焼き網を下段にセットし、GrillPanを入れ、「蒸す」で10～12分加熱する。
⑥器にレタスを敷き、シューマイを盛る。

■材料/9個
シューマイの皮……………9枚
豚ひき肉……………120g
玉ねぎ……………1/2個(約100g)
A片栗粉……………大さじ1
A酒……………大さじ1
A砂糖……………小さじ1
Aしょうゆ……………大さじ1/2
Aごま油……………小さじ1
Aしょうが(すりおろし)……………小さじ1/2
A塩、こしょう……………各少々
レタス……………適宜

サラダチキン

温度 80℃ **調理時間** 60～65分



①鶏肉は皮を取り、混ぜ合わせたAに常温で約1時間漬ける。
② GrillPan(深)に①を敷き、鶏肉をのせ、GrillPan(浅)でふたをする。
③焼き網を下段にセットし、GrillPanを入れ、「低温」80℃で60～65分加熱する。
④ラップで包み、冷蔵庫で人肌になるまで冷ます。
⑤食べやすい大きさに切り、器にサラダチキンとレタスを盛り、ドレッシングをかける。

■材料/2人分
鶏むね肉……………1枚(約300g)
A水……………50ml
A酒……………50ml
A砂糖……………大さじ1
A塩……………小さじ1
Aしょうが(すりおろし)……………小さじ1
レタス……………適宜
お好みのドレッシング……………適宜

※調理前に手や器具をよく洗い、衛生的に調理してください。子どもなど免疫力の弱い方、妊娠している方は避けてください。

炊き込みご飯

温度 30分 **調理時間**




①米はといで、ざるに上げて水けを切る。炊飯釜に入れ、水を加えて30～60分浸水させる。
②ごぼうはささがきに約5分水にさらして水けをきる。にんじんは細切りにする。鶏肉は1cm角に切る。
③①にAを入れ混ぜ合わせ、ごぼう、にんじん、鶏肉をのせる。
④焼き網を下段にセットし、炊飯釜を入れ、「炊飯(2合)」で加熱する。
⑤さっくり混ぜて器に盛り、ねぎを散らす。

■材料/2～3人分
米……………1.5合(225g)
水……………280ml
鶏ささみ……………100g
ごぼう……………1/3本(約50g)
にんじん……………1/3本(約40g)
A和風だし(顆粒)……………小さじ1
Aしょうゆ……………大さじ1
A酒……………大さじ1
Aみりん……………大さじ1
万能ねぎ(小口切り)……………適量

蒸しプリン

温度 10～13分 **調理時間**



①鍋に砂糖、水を入れ、中火にかけ、混ぜずに鍋を揺らしながら加熱する。お好みのカラメル色に色づいたら火を止め、お湯を入れたら素早く鍋を揺らしながら混ぜ合わせ、耐熱容器に均等に流し入れる。※お湯を入れる際は、火傷に注意してください。
②ボウルに卵黄、全卵を入れ混ぜる。砂糖を加え泡立て器ですっきりと混ぜ合わせる。
③温めた牛乳(約70～80℃)を②に少しずつ加え、泡立たないように均一に混ぜ、卵液を目の細かいこし器でこす。
④こした卵液の上の泡のかたまりをおたまで取り除き、カラメルが入った耐熱容器にそっと流し入れる。
⑤ GrillPan(深)に水150ml(分量外)を入れ、すのこを敷き、その上に④を並べ GrillPan(浅)でふたをする。
⑥焼き網を下段にセットし、GrillPanを入れ、「蒸す」で10～13分加熱する。
⑦粗熟を取ってから冷蔵庫で冷やす。

※2人分の場合、材料を半量にし、「蒸す」で8～10分加熱する。

■材料/4個
卵黄……………M4個
全卵……………M1個
牛乳……………300ml
砂糖……………50g

<カラメルソース>
砂糖……………大さじ2
水……………大さじ1
お湯……………大さじ1

ちぎりパン

温度 40℃/160℃ **調理時間** 1次発酵25～30分 焼成15～18分 2次発酵15～20分



①ボウルに塩、強力粉、砂糖の順に入れる。
②人肌程度に温めた牛乳にドライイーストを加え、さつと混ぜ①に注ぐ。ゴムベラで粉けがなくなるまで混ぜる。
③台の上に生地をのせ、たたきつける。こねるを繰り返す。生地がまとまってきたら常温にもどしたバターを入れ、混ぜ込む。再び生地がまとまるように、たたきつける。こねるを繰り返す。
④生地をきれいに丸めて GrillPan(深)に入れ、GrillPan(浅)でふたをする。焼き網を下段にセットし、GrillPanを入れ、「低温」40℃で25～30分発酵させる(1次発酵)。
⑤生地が2～2.5倍に膨らんだら、指に粉(分量外)をつけ中央を押し、指がそのまま残れば発酵完了。
⑥打ち粉(分量外)をした台の上に生地をのせ、軽く押ししてラップを抜き、丸め直す。ラップをかけて、その上にぬれ布巾をかぶせ、約10分を待たせる(ベンチタイム)。
⑦9等分に切り分け、生地を透けて指が見えるくらい薄くすればよい。
⑧生地をきれいに丸めて GrillPan(深)に入れ、GrillPan(浅)で25～30分発酵させる(2次発酵)。
⑨焼き網を下段にセットし、「蒸す」で15～20分加熱する。
⑩生地が2～2.5倍に膨らんだら、指に粉(分量外)をつけ中央を押し、指がそのまま残れば発酵完了。

■材料/4人分
強力粉……………250g
砂糖……………15g
塩……………3g
ドライイースト……………6g
牛乳……………200ml
バター……………25g
溶き卵……………適量

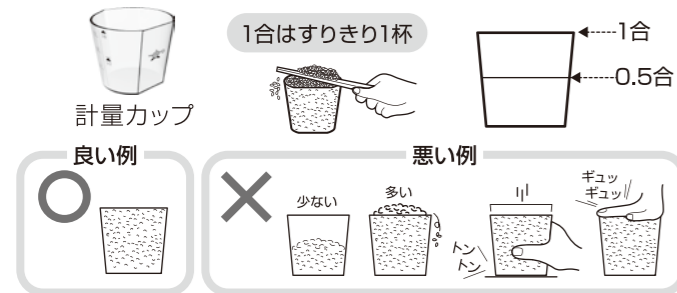
ごはん(白米)の炊きかた

メニュー	米	炊飯量	水位線	炊き上がり時間
炊飯(1合)	白米	1合(150g)	1合(240ml)	28分
炊飯(2合)	白米	2合(300g)	2合(430ml)	30分

※炊飯量1.5合(225g)のときは水330mlで炊飯(2合)メニューで調理してください。

1 お米を正確に計る

- 付属の計量カップを使用し、正確に計ってください。すりきり1杯で1合(約180ml)です。



お知らせ

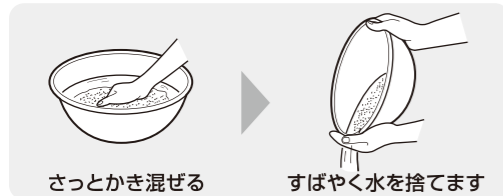
- 付属の計量カップを使用せずにお米を計る場合は、重さで計る場合:1合=150g
体積から計る場合:1合=180ml(または180cc)を目安にしてください。

2 お米を洗う

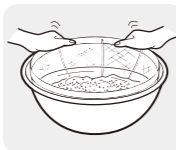
- ボウルとざるを使用し、お米を洗います。

白米の洗いかた

- ① 水を張ったボウルに米を入れ、軽く5、6回かき混ぜてすぐに水を捨てる



- ② 20回ほど軽く揉み、ボウルに水を入れて2、3回かき混ぜてから、米をざるに上げて水をしっかりと切る



- ③ ボウルに水を張り、ざるに上げた米を水につけて2、3回優しくかき混ぜてから、ざるを上下に5、6回動かして、米を水の中で泳がせてから水を切る

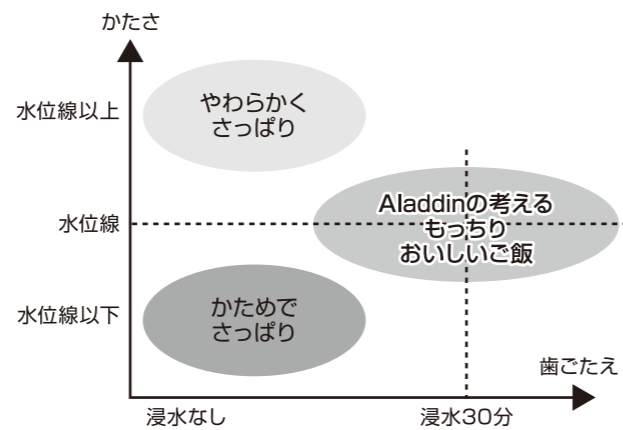


- ④ 手順③を3~4回繰り返す



3 お米を炊飯釜に入れ、対応する水位線まで水を入れ、浸水を行う

- 浸水時間を長くするともちり、なしにするとさっぱりした歯ごたえに調整できます。
- 水加減を多くするとやわらかめに、少なくするとかために食感を調整できます。
- 水道水または軟水がおすすめです。
- 硬水やミネラルウォーターを使うとばさつきなどの原因となります。
- アルカリイオン水を使うと黄変やべたつきの原因となります。
- お米は平らにならしてください。



※ グラフを参考におうち好みの味を見つけてください。

4 炊飯釜を庫内にセットする

- 必ずふたを取り付けてください。(14ページ参照)
- 必ず、焼き網を下段にセットしてください。



5 炊飯メニューで加熱を開始する

- 炊飯量(1合または2合)に合わせて炊飯メニューを設定してください。(14ページ参照)

6 炊き上がったら、炊飯釜を取り出し、ごはんをほぐす

- ふたを開けるときは、高温の蒸気に注意して開けてください。
- ※ 本製品には保温機能はありません。炊き上がったら、できるだけ早めにお召上がりください。

ご注意

- 炊き込みご飯はおすすめレシピ(18ページ)、レシピブック、レシピサイトを参考に調理してください。

日常の点検とお手入れのしかた

※お手入れは、こまめに行ってください。

警告

- 本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。やけど、感電、けがの原因となります。

注意

- お手入れを行うときは、必ず電源プラグを抜き、冷えてから行ってください。高温部に触れ、やけどのおそれがあります。
- ベンジン・シンナー・みがき粉・金属たわし・ナイロンたわしなどは使用しないでください。表面に傷がつく原因となります。
- 塩素系の洗剤は使用しないでください。サビや故障の原因となります。

本体・庫内・扉・蒸気口・焼き網

- 固くしぼったふきんで拭いたあと、乾いた布で拭く。汚れがひどいときは、台所用中性洗剤を含ませたふきんで汚れを拭き取り、固くしぼったふきんで拭き取ったあと、乾いた布で拭く。
- ※ ヒーター(グラファイトヒーター)には触らないでください。
- ※ パッキンを傷つけないように注意してお手入れを行ってください。

電源プラグ

- 電源プラグに付着したほこりを取り除き、乾いた布で拭く。

パンくずトレイ・付属品(グリルパン(浅・深)・すのこ・炊飯釜・計量カップ)

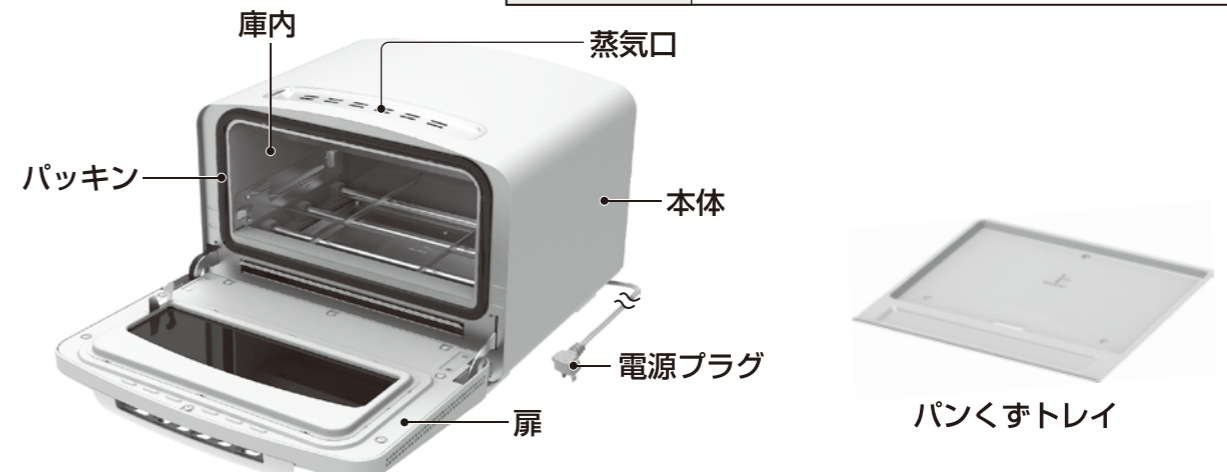
- 台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水分を十分拭き取り、乾燥する。
- ※ 濡れた状態で放置したり、水や、台所用中性洗剤を入れた水に浸けたまま放置しないでください。サビが発生する原因となります。
- ※ 付属容器は鋭利な調理器具や金属製のたわしなどでこすらないでください。容器の表面加工が傷ついたり、はがれる原因となります。
- ※ パンくずトレイは本体から取り外してお手入れを行ってください。取り外し/取り付けかたは、5ページをご参照ください。

グリルパン(浅・深)が焦げてしまったら

- グリルパンにぬるま湯、大さじ2の重曹を入れかき混ぜます。そのまま数時間置き、冷めたらスポンジで洗います。焦げがひどい場合は、丸めたアルミホイルで洗ってください。

注意

- 濡れたままセットしたり、庫内に入れしないでください。故障したり、やけどの原因となります。
- 使用するときには、必ず「パンくずトレイ」をセットしてください。取り外したまま使用すると、火災の原因となります。



故障かな？と思われたときは

修理・サービスを依頼されるまえに次の表に従ってもう一度お確かめください。

症状	確認してください	処置	参照ページ
電源が入らない 電源ランプが 点灯しない	●電源プラグは正しくコンセントにさし込まれていますか？	●電源プラグを正しくさし込んでください。	7
	●本体の電源が入っていますか？	●電源ボタンを押して電源を入れてください。	7
スタート/ストップ ボタンを押しても 加熱を開始しない	●本体の電源が入っていますか？	●電源ボタンを押して電源を入れてください。	7
ヒーターが加熱 途中で消えたり ついたりする	●本製品は過熱防止のため、サーモスタットのはたらきにより、自動的にヒーターが消えたりついたりします。	●故障ではありません。	-
料理のできあがり が悪い 温まりが悪い	●アルミホイルなどで食品が覆われていますか？	●アルミホイルは料理に合わせて正しくお使いください。	-
	●調理ダイヤルや加熱温度、加熱時間が適切な設定になっていますか？	●料理に合わせ、適切な設定で調理してください。	7・15・16
	●料理に合った付属容器を使用し、庫内に正しく置かれていますか？	●付属容器は料理に合ったものを使用し、庫内に正しく置いてください。	15・16
	●調理メニューに適切な付属容器を使用していますか？	●調理メニューに合わせて、適切な付属容器をご使用ください。	9~14
ヒーター付近や 本体内部から煙 が出たりにおい がする	●庫内に食品カス、油が付着したままになっていませんか？	●お手入れを行ってください。	20
	●庫内に本製品の付属品以外のものを入れていませんか？	●本製品に付属の焼き網、容器をご使用ください。	6
	●初めてお使いになるときは、から焼きをしてください。煙やおいが出る場合がありますが故障ではありません。ご使用にともない出なくなります。		8
調理中に「ボン」と音がする	●ヒーターによる加熱で、調理中に「ボン」という音がすることがありますが、異常ではありません。		-

エラー表示について

- 次の表示が出たときは一度電源を切り、しばらくしてから再度電源を入れてください。それでも表示される場合は電源プラグをコンセントから抜き、お買上げの販売店へ点検、修理をご依頼ください。

表示内容	考えられる原因
E0	● 温度センサーの異常、温度検知不良 ● ヒーターの異常、故障など
E1	● 温度センサーの異常、温度検知不良、故障など
H1	● 炊飯メニューで調理するときに、庫内の温度が高くなっている場合 → 扉を開け、庫内を冷ましてから調理を行ってください。庫内の温度を十分冷ましてから炊くとおいしく炊き上がります。

仕様

電源	交流 100V 50-60Hz
定格消費電力	1430W
温度調節つまみ	40℃～90℃ (5℃刻み) / 100℃～320℃ (10℃刻み)
タイマー	電子式3時間タイマー (報知音付き)
大きさ (外寸)	幅 約39.1cm × 奥行 39.1cm × 高さ 27.6cm
(庫内)	幅 約31.0cm × 奥行 27.8cm × 高さ 10.7cm
質量	約 7.1kg
電源コードの長さ	1.2m
付属品	グリルパン(浅)・グリルパン(深)・すのこ・炊飯釜(ふた付き)・計量カップ

保証とアフターサービス

■ 保証書について

裏表紙の保証書は販売店でお渡ししますから、所定事項の記入および記載内容をご確認のうえ保管してください。

保証期間はお買上げの日より1年間です。


- 保証書の記載内容によりお買上げの販売店が修理いたします。その他の詳細は保証書をご覧ください。
- 保証期間が過ぎてからの修理については、お買上げの販売店、または当社にご相談ください。お客さまのご希望により有料修理いたします。

この取扱説明書と本体に表示されている禁止事項・注意事項および通常使用に反して使用された場合の故障・事故は補償いたしません。

■ 補修部品の保有期間について

グラファイトグリル&トースターの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後、6年です。

- 性能部品とは、製品の機能を維持するために必要な部品です。

愛情点検	長年ご使用のグラファイトグリル&トースターの点検を!	● グラファイトグリル&トースターの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後、6年です。
 <p>このような症状はありませんか</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 電源コードや電源プラグがふくれるなどの変形や変色、損傷している。 ● 電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い。 ● 電源コードを動かすと通電したり、しななかったりする。 ● 本体部がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする。 ● 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。 	<p>ご使用中止</p> <p>故障や事故防止のため、電源を切り、コンセントから電源プラグを抜いて販売店に点検・修理をご相談ください。</p> <p>※2年に1回程度の定期点検をおすすめします。</p>