

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弊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、この目的のために弊社(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。製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。
- 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。この製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、次の場合は有料修理となります。
 - (イ)使用上の誤り、または不当な修理や改造による故障・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・風水害その他天災地変・塩害・ガス害や異常電圧・指定外の使用電源などによる故障・損傷。
- (ニ)一般家庭用以外(業務用の長時間使用、車輛、船舶への搭載など)に使用された場合の故障・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・販売店名の記入がない場合、または字句を書き換えられた場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.
- 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。
 - 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。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、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の保有期間について、くわしくはアフターサービスの項をご覧ください。

日本エー・アイ・シー株式会社

品 番

AET-GP14C

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

㊞

Premium Club Aladdin(無料)へ登録のお願い

ご登録手順

1

下記 URL にアクセスまたは2次元コードを読み取ってください。
aladdin-aic.com/club

2

「Premium Club Aladdin」から画面に記載した手順に従って、ご登録をお願いします。



Premium Club Aladdin(無料)へ登録すると

特典 1

お手入れ耳より情報をゲット!
ご登録いただいた製品を末永くご愛用いただく為、最新のお手入れ情報をお届けします。

特典 2

不具合情報をいち早くお知らせ!
万が一、製品で不具合が発生した場合の情報をご連絡します。

特典 3

アラジングッズをゲット!
ご登録いただいた方から毎月抽選で10名様にアラジングッズをプレゼントします。

Aladdin(アラジン)公式サイト

aladdin-aic.com

この製品の使いかた・お手入れ・修理などは、お買上げの販売店へご相談ください。または、日本エー・アイ・シーお客様相談室にご相談ください。

アラジンサポートページはこちら

右記2次元コードを読み取ってください。
ご相談前に取扱説明書をご確認ください。
また、アラジンサポートページで、「よくある質問」など各種情報をご覧いただけます。

aladdin-aic.com/support

最新情報はアラジンサポートページでご確認ください。

SUPPORT Aladdin

検索

日本エー・アイ・シーお客様相談室はこちら



メールでのお問い合わせ
右記2次元コードを読み取ってください。
aladdin-aic.com/support/inquiry



お電話でのお問い合わせ
※窓口の内容は予告なく変更させていただきます場合があります。

フリーダイヤル

0120-88-3090

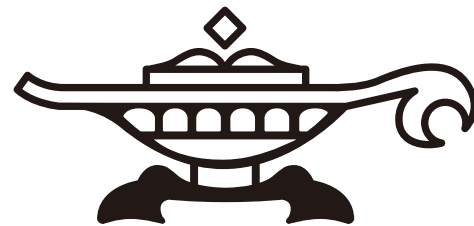
受付時間：平日9:00~17:00
(土曜・日曜・祝日・夏季休暇・年末年始を除く)



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

2608 : ★



Aladdin

グラファイトグリル&トースター

取扱説明書

品番

AET-GP14C

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。
- グラファイトヒータ®はガラス製品のため、落としたり、衝撃を加えないよう十分に注意してください。

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……………9~16

・トースト・冷凍トースト・調理トースト……………9~10
・ピザ……………11
・リベイク……………12
・オープン……………12
・グリル・煮る……………13
・蒸す・低温調理・発酵……………14
・2ステップ調理……………15
・上火・炊飯……………16

温度と調理時間の目安……………17~18
おすすめレシピ……………19~22
ごはん(白米)の炊きかた……………23
日常の点検とお手入れのしかた……………24
故障かな?と思われたときは……………25
仕様……………26
保証とアフターサービス……………26
愛情点検……………26
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
プレミアムクラブアラジンへ登録のお願い……………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。

■ 表示内容を見逃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、または火災の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、または物的損害の発生が想定される」内容です。

■ お守りいただく内容の種類を、次の図記号で区分し、説明しています。

	この図記号は、してはいけない「禁止」内容です。
	この図記号は、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いたりしない 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、はねて発火したり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。
 ぬ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。 - 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、庫内のに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)	
 じゅうたんやビニールシート、プラスチックなど熱に弱い敷物の上や畳の上で使用しない 発火、火災、やけどの原因となります。	 水のかかる場所や火気の近くで使用しない 感電、漏電、火災の原因となります。
 壁や家具の近くで使用しない 変形・変色の原因となります。	 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 故障、変形、発火の原因となります。
 使用中や使用後しばらくは金属部(本体、扉、付属容器など)、ヒーター、ガラス窓、蒸気口などの高温部に直接触れない やけどの原因となります。	 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 感電ややけど、けがの原因となります。
 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 ・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 調理物が焦げたり、発火したりするおそれがあります。	 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。
 使用後は必ずお手入れをする 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。	 使用しないときは、電源プラグを抜く 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。
 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 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。	 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 感電、ショートによる発火の原因となります。

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。
- 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。

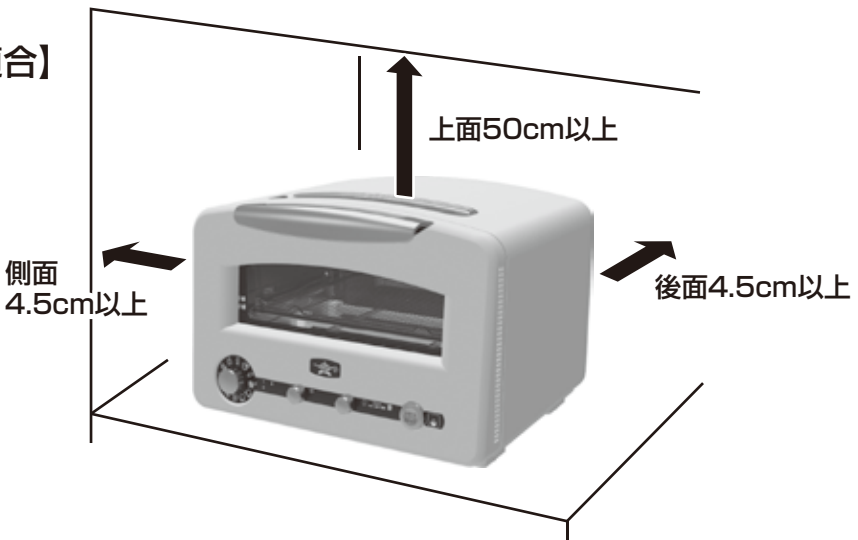
付属容器の取り扱いについて

- 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。
- から焼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になります。
- 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、必ず耐熱温度の高い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。
- 焦げ付きやすい食材の場合は、グリルパンの上にアルミホイルを敷いてください。

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、プラスチック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、扉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。

【消防法 基準適合】



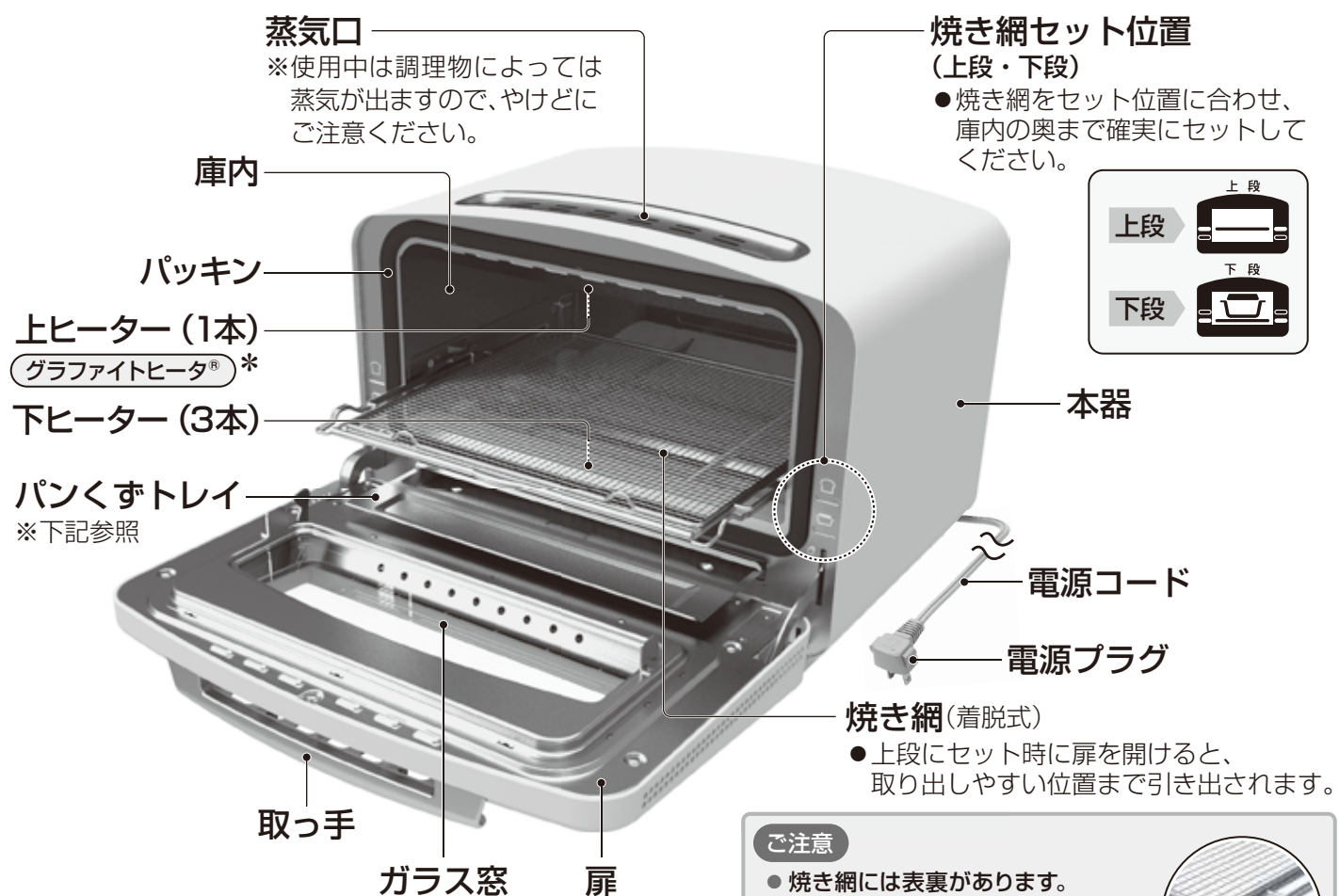
上面50cm以上

側面4.5cm以上

後面4.5cm以上

4

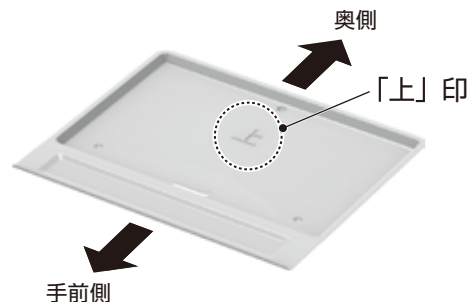
各部のなまえとはたらき



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

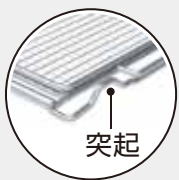
パンくすトレイについて

- 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 ●使用するときには、必ず「パンくすトレイ」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

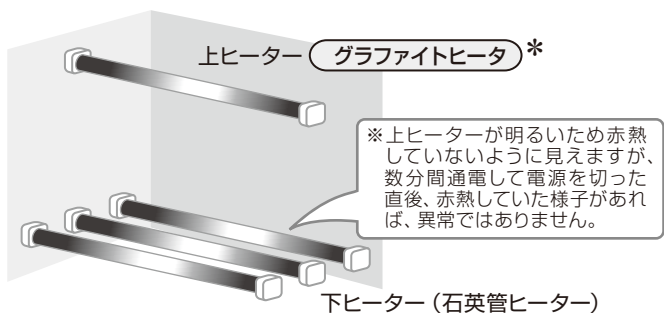
ご注意
●焼き網には表裏があります。突起のある方が表面です。反対向きでさし込むと扉は閉まりません。
●焼き網は、庫内の奥まで確実にさし込んでください。



*「グラファイトヒーター」は株式会社千石の登録商標です。

ヒーターについて

※本器は、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

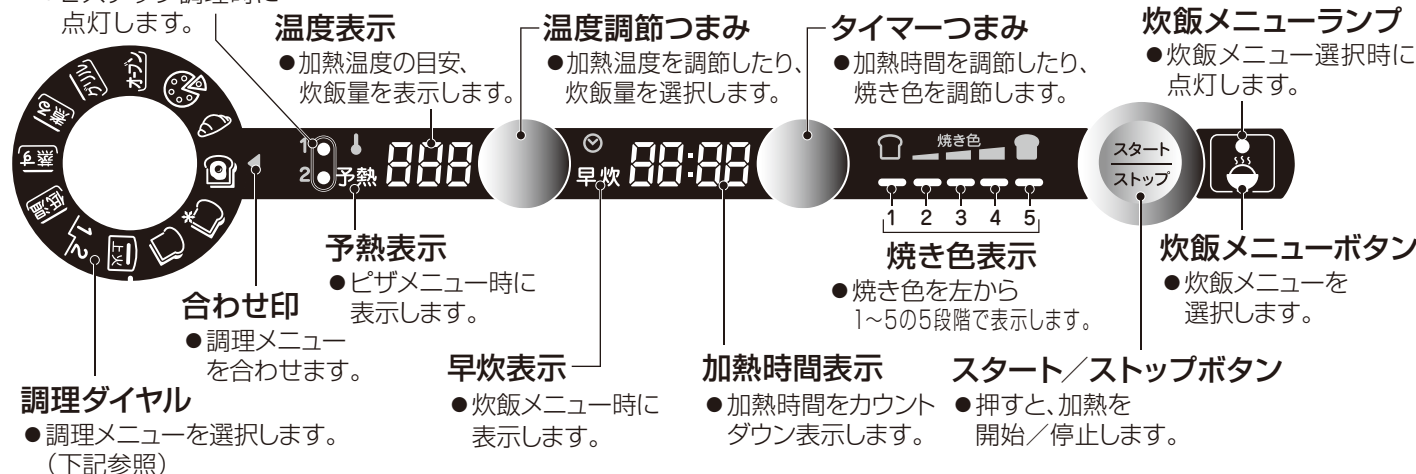
本製品は、メモリー機能のはたらきにより電源を切っても前回設定した内容を記憶しています。
※電源プラグをコンセントから抜いたり、停電から復旧したあとは初期状態に戻ります。

操作部

- スタート/ストップボタン、炊飯メニューボタンを押す、または調理ダイヤル、つまみを回すと電源が入ります。
- スタート/ストップボタンを長押し(約2秒)する、または無操作の状態が1分間続くと電源が切れます。

2ステップ表示

- 2ステップ調理時に点灯します。



調理メニューの表示について

※調理メニューについて詳しくは、9～16ページをご参照ください。

トースト	…トーストを1～4枚焼きます。 9ページ	グリル	…鶏のから揚げ、焼き魚などグリル調理をします。 13ページ
冷凍トースト	…冷凍トーストを1～4枚焼きます。 9ページ	煮る	…肉じゃが、カレーなどの煮込み料理をします。 13ページ
調理トースト	…チーズトーストやエッグトーストなどの調理トーストを1～4枚焼きます。 9ページ	蒸す	…シュウマイ、蒸しパンなどの蒸し料理をします。 14ページ
リベイク	…お惣菜やバターロールの温めや冷凍パンの焼き直しをします。 12ページ	低温調理	…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。 14ページ
ピザ	…常温・冷蔵・冷凍のピザを予熱してから焼きます。 11ページ	2ステップ調理	…温度と時間を2段階で設定できます。 15ページ
オープン	…もち、クッキー、スポンジケーキを焼きます。 12ページ	上火	…グラタンの仕上げ焼きや調理トーストの表面の追加焼きができます。 16ページ
		炊飯	…白ご飯、炊き込みご飯などの炊飯料理をします。 16ページ

付属品

※付属容器を使用するときは、グリルパン(浅)をトレイとして使用する場合を除き、焼き網を下段にセットし調理してください。

※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」(24ページ)



消耗品のお買い求めについて
お買上げの販売店でお求めください。

・焼き網	・グリルパン(浅・深)
・すのこ	・パンくすトレイ
・炊飯釜	・計量カップ

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。
煙やに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む

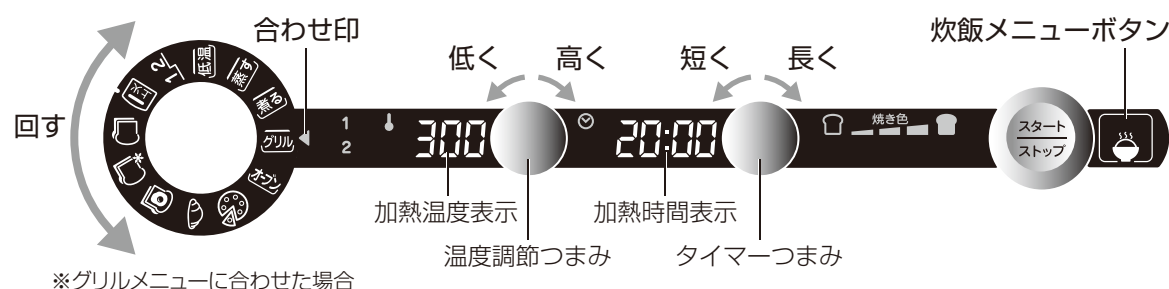
- 表示部が一時的にすべて点灯⇒消灯し、運転待機状態になります。

スタート/ストップボタン、炊飯メニューボタンを押す、または調理ダイヤル、つまみを回し電源を入れる

- “ピッ”と鳴り、表示部が点灯します。
※本製品では無操作の状態が1分間続くと、“ピッ”と鳴り、自動で電源が切れます。

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 炊飯を行う場合は、炊飯メニューボタンを押す

- 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(9~16ページ)参照」 ☞「温度と調理時間の目安(17、18ページ)参照」
※加熱中に調理ダイヤルを回すと加熱を停止します。



料理に合わせて
調理メニューを
選んで、
加熱スタート

から焼きのしかた

- 庫内に何も入れず、調理ダイヤルを「グリルメニュー(13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

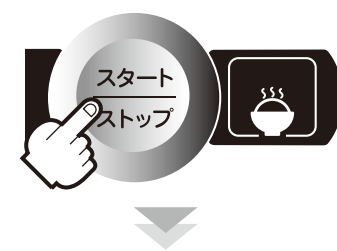
- 焼き網をセットし、付属容器を庫内に正しく入れてください。
☞「調理メニュー(9~16ページ)参照」
- 下ごしらえが必要な料理は、下ごしらえをしたあと付属容器に入れて準備してください。

※イメージはグリルパンを使用しています。



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。
- 加熱途中で停止するときは、スタート/ストップボタンを押してください。



※加熱温度を200℃、加熱時間を5分に設定した場合



注意

- 使用中や使用後しばらくは金属部(本体、扉、付属容器など)、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。

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、耐熱温度の高いミトンなどを使用し、十分注意して取り出してください。

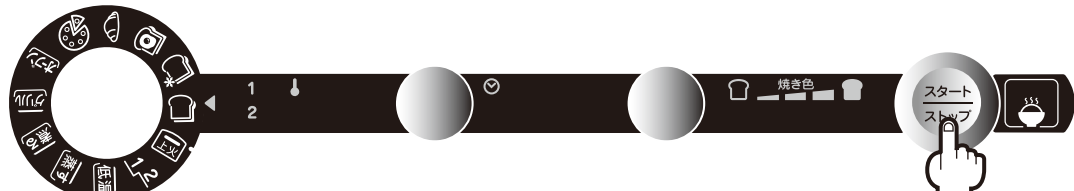


- ※加熱終了後、自動で電源が切れます。
- ※お手入れを行うときは、各部が十分冷えてから行ってください。
- ※パンくずトレイはこまめにお手入れを行ってください。
☞「日常の点検とお手入れのしかた(24ページ)参照」
- ※手動で電源を切る場合は、スタート/ストップボタンを長押し(約2秒)してください。



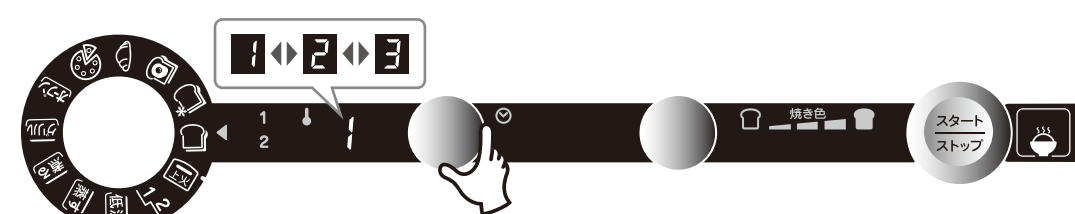
完了音の変更のしかた

- ① 電源が切れている状態で、スタート/ストップボタンを“ピッ”と音が鳴るまで3秒以上押してください。



※本機能は停電時や電源プラグをコンセントから抜いた場合、設定の記憶はリセットされます。

- ② 温度調整つまみで「1. 完了音A」「2. 完了音B」「3. 消音」を選択してください。
※消音は操作音や完了音、ピザメニューの予熱完了音や1分ごとの再度予熱完了音なども含め、すべての報知音が消えます。



- ③ スタート/ストップボタンを押して、完了音を決定してください。

調理メニュー

● トーストを焼くときに使用するメニューです。

トーストメニュー

● トーストを焼くとき

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。

突起

上段

動画で早わかり!

● 冷凍トーストを焼くとき使用するメニューです。

冷凍トーストメニュー

● 冷凍トーストを焼くとき

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。

突起

上段

動画で早わかり!

● 調理トーストを焼くとき使用するメニューです。

調理トーストメニュー

● 調理トーストを焼くとき

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。

突起

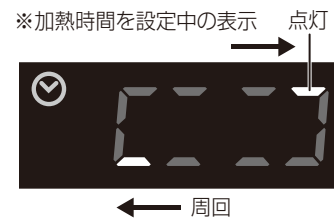
上段

必ず、焼き網の上にアルミホイルを敷いてください。

動画で早わかり!

お知らせ

- トーストメニュー／冷凍トーストメニュー／調理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、開始直後は目安の焼き時間が表示され、約1分後に焼き上がりの時間を表示します。
- 初期設定のトーストメニューは2:00、冷凍トーストメニューは5:30の表示をします。
- 庫内の温度を検知し、加熱時間を自動で設定しているため連続で焼くことができます。



ポイント

- 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。
- 焼きが足りないときは、様子をみながら上火メニューで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。
- 開始直後に焼き色を変更するときは、スタート/ストップボタンを押して停止し、焼き色を変更してください。
- 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。

トースト 冷凍トースト 調理トースト



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

左に回す

薄く

焼き色

薄い

濃くするとき

右に回す

濃く

焼き色

濃い

※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。

チーズトーストなどの軽く焼くもの
具材量の少ないもの

1 2

焼き色

ピザトーストなどのほどよく焼くもの

2 3 4

焼き色

エッグトーストなどのしっかり焼くもの
具材量の多いもの

4 5

焼き色

※焼き色に伴い、調理時間も変動します。

おすすめレシピ (19ページ参照)

料理名	調理時間(目安)
チーズトースト	4~6.5分
エッグトースト	8.5~11分

動画で早わかり!

調理メニューに記載の二次元コードを読み取って各調理メニューの使い方動画をご覧ください。

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

くぼみ

前側

● 頭(くぼんでいる側)を前側に
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

くぼみ

くぼみ

● 頭(くぼんでいる側)を外側に
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)を外側に置く

山型パンの場合

1枚

前側

● 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。
- パンを冷凍庫で保存すると、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、上火メニューや余熱を上手に使いましょう。

調理メニュー



● 常温・冷蔵・冷凍のピザを予熱をしてから焼くときに使用するメニューです。

ピザメニュー



● 予熱中

使用する容器

庫内には、何も入れないでください。

お知らせ

- 予熱は350℃まで行います。
- 2回目以降で庫内が十分に温かい場合は、予熱は330℃まで行います。
- 予熱は庫内が冷えている状態から3～4分で完了します。

● 常温・冷蔵・冷凍のピザを焼くとき

使用する容器



必ず、焼き網の上にアルミホイルを敷いてください。



焼き網を、庫内下段にセットします。



ポイント

- 焼き網は庫内下段にセットしてください。
- 焼き上がり前は、タイマーつまみで焼き時間を調整できます。
- 予熱が不要な場合は、オープンメニューをご使用ください。
- ピザがアルミホイルにくっつく場合は、薄くオリーブオイルを塗ってください。

ご注意

- 油が庫内に落ちたり、加熱しすぎたりすると火災の原因となります。

加熱温度・加熱時間



加熱温度 自動で温度調整をします。



加熱時間 3分～12分の範囲で30秒刻みで設定できます。

おすすめレシピ (20ページ参照)

料理名	調理時間(目安)
常温ピザ (25cm)	4分～6分
冷蔵ピザ (25cm)	5分～7分
冷凍ピザ (25cm)	6分～8分

ピザメニューの使いかた

1. 調理ダイヤルを回し、ピザメニューに合わせる

- 予熱表示が点灯します。

2. スタート/ストップボタンを押し、予熱を開始する

- 予熱表示が点滅に変わり、庫内温度(目安)が表示されます。

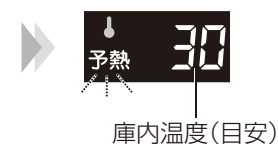
3. 予熱完了

- 完了音が鳴り、予熱の完了をお知らせします。
- 予熱表示が点灯に変わり、加熱時間が表示されます。

4. 加熱時間を調理時間(目安)を参考に設定する

5. スタート/ストップボタンを押し、加熱を開始する

- 予熱表示が消灯します。



お知らせ

- 予熱が完了してから1分ごとに再度完了音が鳴ります。
- 予熱が完了してから無操作の状態が10分間続くと自動で電源が切れます。
- 予熱完了後も庫内温度を維持させるため、ヒーターがON/OFFします。

動画で早わかり!

調理メニューに記載の二次元コードを読み取って各調理メニューの使い方動画をご覧ください。

リベイク オープン

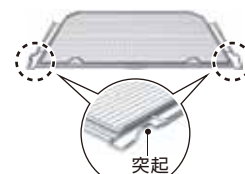


● お惣菜やバターロールの温め、冷凍パンの焼き直しをするときに使用するメニューです。

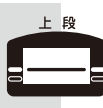
リベイクメニュー



● 油分の少ないパンをリベイクするとき



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。

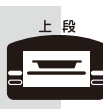


● コロッケ・天ぷらや油分の多いパンなどをリベイクするとき



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・加熱時間



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段階で調整します。

クロワッサン
バターロール
エビの天ぷらなど



コロッケ
カレーパンなど



冷凍クロワッサン
冷凍コロッケ
冷凍カレーパンなど



※焼き色に伴い、調理時間も変動します。

ポイント

- 同じ種類のパンを複数個リベイクするときも1個リベイクするときと同じ焼き色に設定してください。
- 違う種類のパンを同時にリベイクするときは焼き色の大きい方に合わせてください。

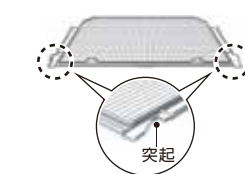
お知らせ

- 焼き上がり前は、タイマーつまみで焼き時間を調整できます。
- 具材の多い冷凍のパンは必要に応じて解凍してからリベイクしてください。
- 焼き網を上段にセットする場合は、焼き網の上に1.5kg以上のものは置かないでください。

● もち、クッキー、スポンジケーキなど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 【パックもち・クッキーなどを焼くとき】

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。



お知らせ

- 焼き網を上段にセットする場合は、焼き網の上に1.5kg以上のものは置かないでください。

加熱温度・加熱時間



加熱温度 100℃～280℃の範囲で10℃刻みで設定できます。



加熱時間 10秒～60分の範囲で設定できます。
(1分未満:10秒刻み)
(1分以上10分未満:30秒刻み)
(10分以上:1分刻み)

おすすめレシピ (19ページ参照)

料理名	調理時間(目安)
クッキー	12～16分

オープンメニュー



グリルパンを使用する場合 【スポンジケーキ・手作りパンなどを焼くとき】



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。



ポイント

- ちぎりパンなどの容器に深さが必要な場合は、グリルパン(深)を使用してください。250℃以下の調理には、炊飯釜を使用することも可能です。



おすすめレシピ (19、20、22 ページ参照)

料理名	調理時間(目安)
フレンチトースト	6～7分
スポンジケーキ	28～30分
アップルパイ	13～14分
ちぎりパン	55～68分

ポイント

- オープンメニューは調理物によって焼き網の高さ、グリルパンの使い方が異なりますので、正しい使い方で調理してください。
- グリルパンを使用するときは、必ず焼き網を置いてください。
- 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。

調理メニュー

グリル 煮る

● 鶏のから揚げ、焼き魚などのグリル調理をするときに使用するメニューです。

グリルメニュー

グリル

動画で早わかり!

● 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・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。

下 段

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

1分～90分の範囲で設定できます。
(60分未満：1分刻み)
(60分以上：5分刻み)

おすすめレシピ（20ページ参照）

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

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。

煮るメニュー

煮る

動画で早わかり!

● 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。

調理物の量に合わせて、どちらかをご使用ください。

必ず、**ふた**をしてください。

炊飯釜を使用します。

焼き網を、庫内下段にセットします。

下 段

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

1分～60分の範囲で1分刻みで設定できます。

おすすめレシピ（20、21ページ参照）

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

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、吹きこぼれないように量を調節してください。

動画で早わかり！ 調理メニューに記載の二次元コードを読み取って各調理メニューの使い方動画をご覧ください。

蒸す 低温調理・発酵

● 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

蒸す

動画で早わかり!

● チルドシュウマイ・手作りシュウマイ・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。

下 段

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

1分～30分の範囲で1分刻みで設定できます。

おすすめレシピ（21ページ参照）

料理名	調理時間(目安)
手作りシュウマイ	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・パン生地を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

低温

動画で早わかり!

● 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を発酵

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ことがあります。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。

下 段

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

1分～3時間の範囲で設定できます。
(60分未満：1分刻み)
(60分以上：5分刻み)

おすすめレシピ（21、22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。

● 調理物が少量の場合は、炊飯釜を使用することも可能です。

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（13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。

13

14

調理メニュー

2ステップ調理

1 2

- 2段階で温度、時間を設定できるメニューです。

- 焼きいも・かたまり肉・冷凍クロワッサン生地などの調理

使用する容器



調理物に合わせて使用する容器を使い分けてください。

使用する容器に合わせて焼き網をセットしてください。

加熱温度・加熱時間

加熱温度 40℃～280℃の範囲で10℃刻みで設定できます。

加熱時間 各ステップ1分～60分の範囲で1分刻みで設定できます。

おすすめレシピ (22ページ参照)

料理名	調理時間(目安)
ジューシーハンバーグ	11分～14分
冷凍クロワッサン生地	30分
じっくり焼きいも	1時間30分

ポイント

- グリルパンをふたありで使用することで、庫内への油の飛び散りを防ぐことができます。
- 250℃以下の調理には、炊飯釜を使用することも可能です。



動画で早わかり!



2ステップ調理の使いかた

1. 調理ダイヤルを回し、2ステップ調理メニューに合わせる
 - 2ステップ表示が点滅「1●」します。



2. 1ステップ目の温度と時間を設定する

3. スタート/ストップボタンを押し、1ステップ目を確定する
 - 2ステップ表示が点灯「1●」に変わり、2ステップ表示が点滅「2●」します。



4. 2ステップ目の温度と時間を設定する

5. スタート/ストップボタンを押し、加熱を開始する

- 2ステップ表示が点灯「1● 2●」に変わり、3秒後からはステップごとの数字が点灯します。
- 加熱温度表示はステップごとに設定した温度を表示します。
- 加熱時間表示は1ステップ目と2ステップ目を合わせた合計時間を表示します。



お知らせ

- 2ステップ調理メニューは開始後に加熱温度、加熱時間の変更ができません。
- グリルパンをふたありで使用すると、グリルパン内部の温度が設定の温度より高くなるため、調理時間、温度を調整の上、様子をみながら調理してください。

動画で早わかり!

調理メニューに記載の二次元コードを読み取って各調理メニューの使い方動画をご覧ください。

上火 炊飯



- 上ヒーターだけで加熱を行うメニューです。

- グラタンの仕上げ焼きや調理トーストの表面の追加焼き

使用する容器



グリルパン(浅)を使用する場合は、トレイとしてご使用ください。



調理物に合わせて使用する容器を使い分けてください。



使用する容器に合わせて焼き網をセットしてください。

ポイント

- 追加焼きをするときは、短時間で焼き色に変化しやすいので、絶対に本体から離れず様子を見ながら加熱してください。

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 10秒～30分の範囲で設定できます。
(3分未満:10秒刻み)
(3分以上10分未満:30秒刻み)
(10分以上:1分刻み)

「おすすめレシピ (22ページ)」

料理名	調理時間(目安)
マカロニグラタン	6～8分

- 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。

- 白ご飯・炊き込みご飯などを炊くとき

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。



ポイント

- 早炊はお急ぎの場合、もしくはお好みの時間で浸水を行った場合にご使用ください。

炊飯量

炊飯量 1合(早炊)、1合2合(早炊)、2合を選択できます。

加熱時間 1合(早炊)は28分、1合は46分
2合(早炊)は30分、2合は48分です。

おすすめレシピ (21ページ参照)

料理名	調理時間(目安)
炊き込みご飯	48分

炊飯メニューの使いかた

1. 炊飯メニューボタンを押す

- 初回は1合(早炊)が表示されます。



2. 温度調整つまみで、炊飯量(1合または2合)を選択する



3. タイマーつまみで炊飯時間を選択する



4. スタート/ストップボタンを押し、加熱を開始する



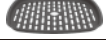
ご注意

- 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たりすると、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 (23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「H1」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 (25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。

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	焼き色・温度	調理時間(分)	メ モ
			トースト	1枚	焼き色 1～5	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。
				2枚		2～3	
				3枚		2.5～3	
				4枚		2.5～3.5	
			冷凍トースト	1枚	焼き色 1～5	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。
				2枚		5～6.5	
				3枚		5.5～7	
				4枚		6～7	
			チーズトースト	2枚	焼き色 1・2	4～6.5	
			ピザトースト	2枚	焼き色 3	7～8	
			エッグトースト	2枚	焼き色 4・5	8.5～11	
			クロワッサン温め	3個(30g/個)	焼き色1	3	
			バターロール温め	3個(30g/個)	焼き色1	3	
			冷凍クロワッサン	3個(30g/個)	焼き色3	6	
			エビの天ぷら温め	2個(30g/個)	焼き色 1・2	3～4.5	
			クロック温め	2個(70g/個)	焼き色 2・3	4.5～6.5	
			カレーパン温め	1個(120g/個)	焼き色 2・3	4.5～6.5	
			冷凍クロック	2個(70g/個)	焼き色4	9	
			冷凍カレーパン	1個(120g/個)	焼き色 4・5	9～12	
			常温ピザ	25cm	予熱 350℃	4～6※	・ピザがアルミホイルにくっつく場合は、薄くオリーブオイルを塗ってください。 油が庫内に落ちたり、加熱しすぎたりすると火災の原因となりますので、ご注意ください。 ※ 予熱後の調理時間です。
			冷蔵ピザ	25cm		5～7※	
			冷凍ピザ	25cm		6～8※	
			パックもち	1個(50g)	250℃	4～4.5	焼き網の上にアルミホイルを敷いてください。
				3個(150g)		4.5～5	
				6個(300g)		4.5～5.5	
			クッキー	12枚(厚さ6mm)	160℃	12～16	
			フレンチトースト	2人分	250℃	6～7	
			アップルパイ	4個 (115g/個)	190℃	13～14	
			スポンジケーキ	1台 (直径18cm型)	150℃	予熱7～10 + 加熱28～30	市販のケーキ型を使用してください。
			ちぎりパン(焼成)	9個分 (500g)	160℃	15～18	

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
			鮭のバター焼き	2人分 4人分	220℃	11～13 15～18	鮭の下に玉ねぎなどの野菜を敷いてください。
			ハンバーグ	2個(150g/個) 4個(150g/個)	280℃	14～16 18～22	 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	 オープン用シートを敷いてください。
			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。
			さばの塩焼き	2人分 4人分	300℃	11～13 14～16	 すのこの上に食材を置いてください。
			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。
			ミネストローネ	4人分		25～30	
			カレー	4人分		40～45	
			チルドシュウマイ	8個(18g/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。
			手作りシュウマイ	9個(30g/個)		10～12	
			蒸しプリン	2個(110g/個) 4個(110g/個)		8～10 10～13	
			蒸しパン	4個(50g/個)		18～22	
			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。
			サラダチキン	2人分(300g)	80℃	60～65	 すのこの上に食材を置いてください。
			ちぎりパン(発酵)	9個(500g)	40℃	1次発酵25～30 + 2次発酵15～20	 オープン用シートを敷いてください。
			ジューシーハンバーグ	4個(150g/個)	1ステップ目 280℃ 2ステップ目 200℃	6～8 5～6	 すのこの上に食材を置いてください。
			じっくり焼きいも	2本 (直径5～6cm)	1ステップ目 130℃ 2ステップ目 200℃	30 60	 すのこの上にアルミホイルを敷いてください。 ※さつまいもは、ねっとり系の品種を使用してください。
			冷凍クロワッサン生地	2個(50g/個)	1ステップ目 60℃ 2ステップ目 150℃	10 20	 オープン用シートを敷いてください。
			グラタン	2人分	自動設定	6～8	 焼き網の上にアルミホイルを敷いてください。
			白ご飯	1合 米150g 水240ml	自動設定	46	早炊は28分
			白ご飯	2合 米300g 水430ml		48	早炊は30分
			炊き込みご飯	1.5合			

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♪

右の二次元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、仕上がりや調理時間は、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。

チーズトースト



温度
—
調理時間
4～6分30秒

■材料／2人分
食パン(6枚切り)……………2枚
ピザ用チーズ……………80g(1人当たり40g)



- ① 焼き網にアルミホイルを敷き、食パンを並べ、チーズをまんべんなくのせる。
- ② 焼き網を上段にセットし、「調理トースト」焼き色1もしくは焼き色2で加熱する。

エッグトースト



温度
—
調理時間
8分30秒～11分

■材料／2人分
食パン(6枚切り)……………2枚
卵……………M2個
マヨネーズ……………40g(1枚当たり20g)
粗びき黒こしょう……………少々



- ① 焼き網にアルミホイルを敷き、食パンを並べる。食パンのふちを囲むようにマヨネーズで壁を作り、真ん中に卵を割り入れ、粗びき黒こしょうをふる。
- ② 焼き網を上段にセットし、「調理トースト」焼き色4もしくは焼き色5で加熱する。
※耳が焼けやすいため、気になる方は耳のふちに水を塗ってください。

フレンチトースト



温度
250℃
調理時間
6～7分

■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



- 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 グリルパン(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 焼き網を上段にセットし、グリルパンを入れ、「オープン」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。

クッキー



温度
160℃
調理時間
12分～16分

■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



- 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になるようにめん棒でのばし、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。
- ⑦ ⑥を上段に入れ、「オープン」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熱を取る。

スポンジケーキ



温度
150℃
調理時間
28～30分

■材料／1台分(直径18cm型)
卵……………M3個
グラニュー糖……………100g
バター……………30g
牛乳……………20g
薄力粉……………90g



- ① 型にサラダ油(分量外)を塗りオープン用シートを底と側面に敷き込む。バターは湯せんにかけて溶かす。牛乳は約40℃に温めておく。薄力粉はふるいにかけておく。
- ② ボウルに卵を割り入れ、溶きほぐし、グラニュー糖を加え、湯せんにかけてながら、泡立て器で混ぜる。人肌くらいになったら湯せんから外し、ハンドミキサーでしっかりと泡立てる。
- ③ 白くもったりして、すくって落とすと跡がしばらく残るまで泡立ったら、薄力粉を加え、ゴムベラですくい上げながらさっくりと混ぜる。
- ④ 粉けがなくなるまで混ぜたら、溶かしたバターと温めた牛乳を入れて手早く混ぜ合わせる。ゴムベラですくい上げながらさっくりと混ぜる。このとき、「オープン」150℃で7～10分予熱しておく。
- ⑤ きれいに混ぜたら、型に流し入れ、台に2～3回軽く叩きつけ、グリルパン(浅)に入れる。
- ⑥ 焼き網を下段にセットし、グリルパンを入れ、「オープン」150℃で28分～30分加熱する。
※様子を見ながら加熱してください。
- ⑦ 焼き上がったらクーラーの上に逆さにし、型から出して粗熱を取る。

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。

アップルパイ



温度
190℃
調理時間
13分～14分

■材料／4個分
冷凍パイシート
(18cm×11cm)……………2枚
溶き卵……………適量
りんごのコンポート>
りんご……………中1個(250g)
砂糖……………大さじ2
バター……………10g
レモン汁……………少々



- ① 冷凍パイシートは冷蔵庫で解凍しておく。
- ② りんごは皮をむき、1cm弱の角切りにする。
- ③ 小鍋にりんご、砂糖、バター、レモン汁を入れて弱火にかけてふたをする。ときどき混ぜながら水分が出てりんごの形が少し崩れるまで加熱する。
- ④ りんごの水分がとび、透明感が出てきたら、火を消して冷ます。
- ⑤ まな板に打ち粉(分量外)をし、パイシートを半分に切り、さらに三角形になるように切る。パイ生地の1/2量をフォークで穴をあけ土台にし、残りは包丁で線を入れるように横に2本切り込みを入れて上の生地にする。もう1枚も同様にする。
- ⑥ 土台のパイシートの真ん中にりんごのコンポート1/4量をのせ、その上に切り込みを入れたパイシートをかぶせ、ふちをフォークの先端で軽く抑えてとじる。表面に溶き卵を薄く塗る。
- ⑦ グリルパン(浅)にオープン用シートを敷き、⑥を並べる。焼き網を上段にセットし、グリルパンを入れ、「オープン」190℃で13分～14分加熱する。

グリルチキン

温度
320℃
調理時間
40分～45分

■材料／4人分
丸鶏……………1羽(1kg)
香草(ローリエ、ローズマリー、バジルなど)……………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(200g)
じゃがいも……………1個(150g)
セロリの茎の部分……………1本(100g)
にんじん……………1/2本(75g)



- 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 グリルパン(深)に玉ねぎ、じゃがいも、セロリ、にんじんを敷き、その上にお腹側が上になるように丸鶏をのせ、グリルパン(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、グリルパンを入れ、「グリル」320℃で40～45分加熱する。

スナックピザ



■材料／直径25cm 2人分
A薄力粉……………250g
Aベーキングパウダー……………5g
A塩……………5g
オリーブオイル……………大さじ2
水……………135ml
<トッピング>
ピザ用ソース……………90g
玉ねぎ……………1/3個(60g)
ピーマン……………1個(40g)
ベーコン……………2枚
ピザ用チーズ……………90g



- ① 玉ねぎは薄切り、ピーマンは細めの輪切りにする。ベーコンは1cm幅に切る。
- ② ボウルにAを合わせてゴムベラで混ぜる。
- ③ ②に水とオリーブオイルを入れ、ひとまとまりになるまでゴムベラでこねる。丸めてラップをかけ、15分ほど休ませる。
- ④ 2等分にしてそれぞれ丸め、表面に打ち粉(分量外)をする。
- ⑤ アルミホイルに刷毛で薄くオリーブオイルを塗り、その上に生地を1枚のせ、麺棒で直径25cmになるように丸く広げていく。フチ1cmは厚みを残す。
※もう1枚の生地は乾燥しないようにラップをかけておく。
- ⑥ アルミホイルごと焼き網の上に寄せ、フチをあげてピザ用ソースを塗り、玉ねぎ、ピーマン、ベーコンの順にのせ、ピザ用チーズをかける。
- ⑦ 「ピザ」で予熱する。
- ⑧ ⑥を下段にセットし、5分30秒～6分、フチに焼き色がつくまで加熱する。
残りの生地も同様に加熱する。

鮭のバター焼き



温度
220℃
調理時間
15分～18分

■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(100g)
しめじ……………1袋(120g)
えのき……………1袋(120g)
バター……………40g



- 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ぐす。バターは4等分に切る。
- ③ グリルパン(深)に玉ねぎ、しめじ、えのきを入れる。その上に鮭とバターをのせ、グリルパン(浅)でふたをする。
- ④ 焼き網を下段にセットし、グリルパンを入れ、「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。

ミネストローネ



■材料／4人分
じゃがいも……………1個(150g)
にんじん……………1/2本(100g)
玉ねぎ……………1/2個(100g)
キャベツ……………2枚(100g)
Aにんにく(すりおろし)……………大さじ1
Aホールトマト缶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



- ① じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、キャベツは1cm角に切る。
- ② グリルパン(深)に①とAを入れ、混ぜ合わせ、グリルパン(浅)でふたをする。このとき、トマトはほぐしておく。
- ③ 焼き網を下段にセットし、グリルパンを入れ、「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。

おすすめレシピ

もっとレシピを見てみよう♪

右の二次元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、仕上がりや調理時間は、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。

カレー

煮る



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

温度
—
調理時間
40分～45分

- 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。カレールーは細かく刻む。
- ② Grillパン(深)にじゃがいも・にんじん・玉ねぎ・牛肉・水・カレールーの順に入れ、混ぜ合わせ、Grillパン(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、Grillパンを入れ、「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。

手作りシュウマイ

蒸す



■材料／9個分
シュウマイの皮……………9枚
豚ひき肉……………120g
玉ねぎ……………1/2個(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

温度
—
調理時間
10分～12分

- 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シュウマイの皮に②をのせて包む。
- ④ Grillパン(深)に水150ml(分量外)を入れ、すのこを敷き、その上に③を並べ Grillパン(浅)でふたをする。
- ⑤焼き網を下段にセットし、Grillパンを入れ、「蒸す」で10～12分加熱する。
- ⑥器にレタスを敷き、シュウマイを盛る。

蒸しプリン

蒸す



温度
—
調理時間
10分～13分
■材料／4個分
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

- 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しっかりと混ぜ合わせる。
 - 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 Grillパン(深)に水150ml(分量外)を入れ、すのこを敷き、その上に④を並べ Grillパン(浅)でふたをする。
 - ⑥焼き網を下段にセットし、Grillパンを入れ、「蒸す」で10～13分加熱する。
 - ⑦粗熱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。

サラダチキン

低温



■材料／2人分
鶏むね肉……………1枚(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。

温度
80℃
調理時間
60分～65分

- ①鶏肉は皮を取り、混ぜ合わせたAに常温で約1時間漬け込む。
- ② Grillパン(深)にすのこを敷き、鶏肉をのせ、Grillパン(浅)でふたをする。
- ③焼き網を下段にセットし、Grillパンを入れ、「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。

炊き込みご飯

炊き込み



■材料／2～3人分
米……………1.5合(225g)
水……………280ml
鶏ささみ……………100g
ごぼう……………1/3本(50g)
にんじん……………1/3本(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)……………適宜

温度
—
調理時間
48分

- ①米はといで、ざるに上げて水けを切る。炊飯釜に入れ、水を加える。
- ②ごぼうはささがきにして約5分水にさらして水けを切る。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。

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。

ジューシーハンバーグ

1,2



■材料／4個分
合いびき肉……………400g
玉ねぎ……………1/2個(100g)
A卵……………1個
Aパン粉……………大さじ5
A牛乳……………大さじ2
ナツメグ……………小さじ1/2
塩……………小さじ3/4
粗びき黒こしょう……………適量
デミグラスソース……………適量
お好みの野菜……………適宜

調理時間
1ステップ目 6～8分
2ステップ目 5～6分
温度
280℃
200℃

- ①玉ねぎはみじん切りにする。Aは合わせて混ぜておく。ボウルに合いびき肉、玉ねぎ、A、ナツメグ、塩、粗びき黒こしょうを合わせ、全体が白っぽくなり、粘りが出るまでよく混ぜる。ボウルにたたきつけて空気を抜き、平らにならして4等分の目安をつける。1/4量ずつ空気を抜きながら小判型に成型する。
- ② Grillパン(深)にすのこを敷き、肉だねを並べ、Grillパン(浅)でふたをする。焼き網を下段にセットし、Grillパンを入れ、「2ステップ調理」280℃で7分、200℃で5～6分加熱する。
- ③器にハンバーグを盛り、デミグラスソースをかけ、お好みの野菜を添える。

じっくり焼きいも

1,2



調理時間
1ステップ目 30分
2ステップ目 60分
温度
130℃
200℃

■材料／2本分
さつまいも(直径5～6cm)……………2本

※ねっとり系の品種…べにはるか、安納芋、シルクスイートなど

- ①さつまいもをきれいに洗う。
 - ② Grillパン(深)にすのこを敷き、その上にアルミホイルを敷く。
さつまいもをのせ、Grillパン(浅)でふたをする。
 - ③焼き網を下段にセットし、Grillパンを入れ、「2ステップ調理」130℃で30分、200℃で60分加熱する。
- ※さつまいもの大きさ、太さによって仕上がりが変わります。

冷凍クロワッサン生地焼成

1,2



調理時間
1ステップ目 10分
2ステップ目 20分
温度
60℃
150℃
■材料／2個分
冷凍クロワッサン生地……………2個(100g)

- ① Grillパン(浅)にオープン用シートを敷き、冷凍クロワッサン生地を2つ並べる。
- ②焼き網を上段にセットし、Grillパン(浅)を入れ、「2ステップ調理」60℃で10分、150℃で20分加熱する。

マカロニグラタン

上火



■材料／2人分
マカロニ……………60g
鶏もも肉……………1/2枚(150g)
玉ねぎ……………1/3個(60g)
マッシュルーム(缶詰・スライス)……………50g
ナチュラルチーズ……………60g
塩……………ひとつまみ
こしょう……………少々
<ホワイトソース>
バター……………25g
薄力粉……………20g
牛乳……………300ml
塩……………小さじ1/4
こしょう……………各少々

- ①玉ねぎは薄切り、鶏肉は小さめの一口大にする。
- ②鍋にお湯を沸かして塩(分量外)を入れ、マカロニをゆで、お湯をきる。
- ③フライパンにサラダ油を中火で熱し、玉ねぎを炒める。しんなりしたら鶏肉を加えて炒め、最後にマッシュルームを加えてさっと火を通し、塩、こしょうで味をととのえる。
- ④別のフライパンにバターを弱火で溶かし、薄力粉を加え、粉けがなくなるまで混ぜながら炒める。牛乳を少しずつ加えて溶きのばし、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。
- ⑤④に②のマカロニと③を加えて混ぜる。グラタン皿に入れ、ナチュラルチーズを全体にまぶす。
- ⑥アルミホイルを敷いた焼き網を上段にセットし、グラタン皿をのせ、「上火」で6～8分加熱する。

ちぎりパン

低温 オープン



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

■材料／9個分
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

- 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、さっと混ぜ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。のばしたときに生地が透けて指が見えるくらい薄くねばよい。
- ④生地をきれいに丸めて Grillパン(深)に入れ、Grillパン(浅)でふたをする。焼き網を下段にセットし、Grillパンを入れ、「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、指穴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、軽く押してガスを抜き、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分やすませる(ベンチタイム)。
- ⑦9等分に切り分け、生地の表面を張るように丸める。オープン用シートを敷いた Grillパン(深)に入れ、Grillパン(浅)でふたをする。「低温」40℃で15～20分発酵させる(2次発酵)。
- ⑧生地が2～2.5倍に膨らんだら刷毛で溶き卵を塗り、ふたをしないで「オープン」160℃で15～18分加熱する。

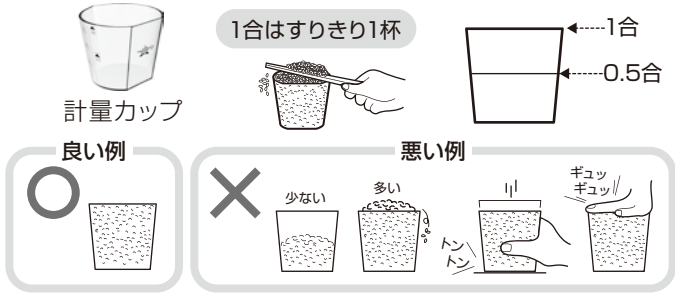
ごはん(白米)の炊きかた

メニュー	米	炊飯量	水位線
炊飯(1合)	白米	1合(150g)	1合(240ml)
炊飯(2合)	白米	2合(300g)	2合(430ml)

※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

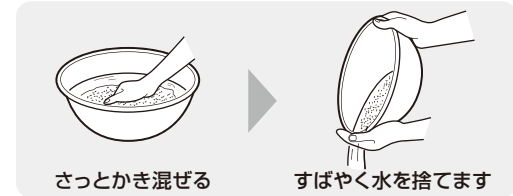
- 付属の計量カップを使用せずにお米を計る場合は、重さで計る場合:1合=150g
体積から計る場合:1合=180ml(または180cc)を目安にしてください。

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る

- 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。

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。(16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)と炊飯時間を設定してください。(操作方法は16ページ参照)
- 早炊は少しかために炊き上がります。お好みに合わせて水の量を少し多めに入れてください。

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し上がりください。



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。
- 炊き込みご飯はおすすめレシピ(21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®)には触らないでください。
- ※パッキンを傷付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。

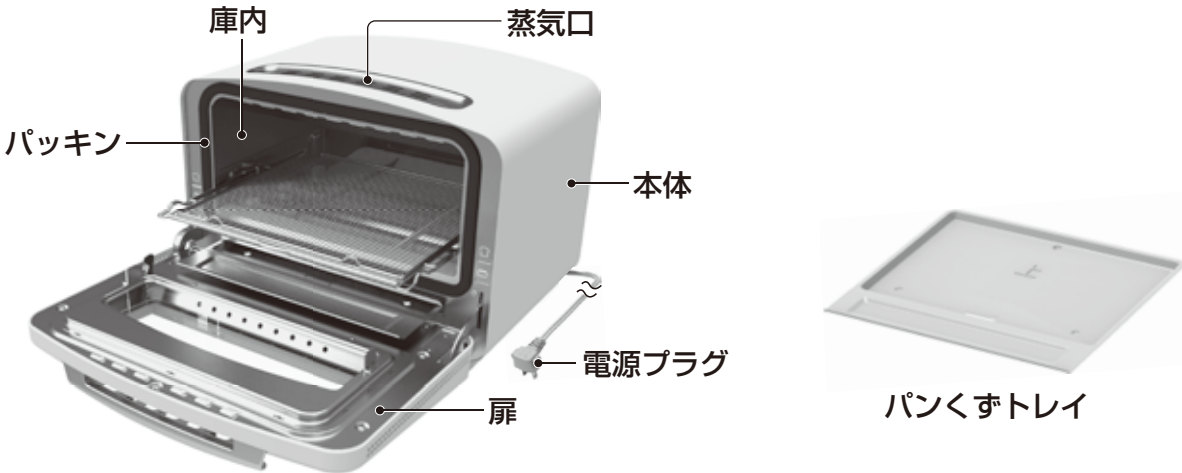
グリルパン(浅・深)が焦げてしまったら

- 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 表示が点灯しない	●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？	●スタート/ストップボタンを押す、または調理ダイヤル、つまみを回し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	●本製品は庫内の温度を調整するため、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・17～18
	●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。	17～18
	●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。	9～16
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。	24
	●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。煙やに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。		8
調理中に「ボン」と音がする	●ヒーターによる加熱で、調理中に金属が膨張し「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。		－
下ヒーターがつかない	●上ヒーターが明るいため、下ヒーターが赤熱していないように見えます。焼き網を外して280℃で約3分間通電した後、タイマーを切った直後に赤熱している様子があれば正常です。		－
ヒーターの中央が赤熱しない	●調理の焼き上がりを均一するため、ヒーターが光らない部分があります。		5

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
	● 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
	● 温度センサーの異常、温度検知不良、故障など
	● 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。

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 34.5cm × 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	約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。	
	このような症状はありませんか ● 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。	ご使用中 止 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。 ※2年に1回程度の定期点検をおすすめします。