

家庭用

Si 全ロセンサー搭載
センサーコンロ

ガスビルトインコンロ

(レンジフード連動機能付)

取扱説明書 保証書付

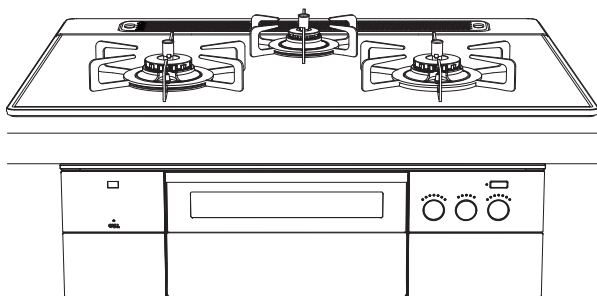
型番

210-H720型

210-H722型

マルチグリル

電源(AC100V)仕様



このたびは、大阪ガスのガスビルトインコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
お買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
- 来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと、著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

料理をする際は、付属のスタートガイドを参照してください

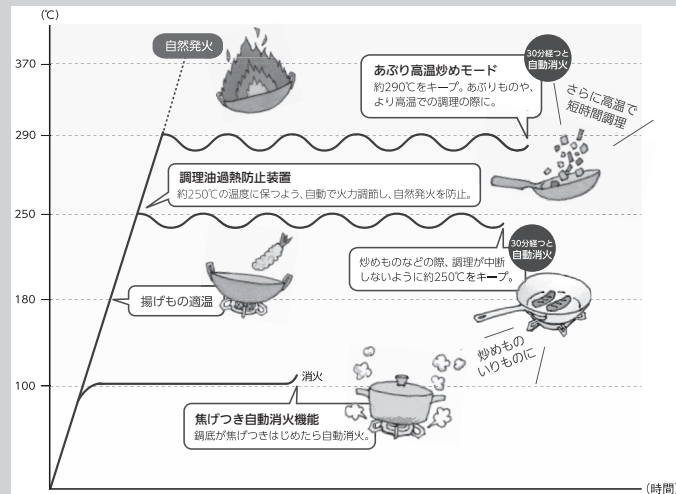
Siセンサーコンロについて

Siセンサーコンロ

全ロセンサー搭載

安心 (Safety)、便利 (Support)、笑顔 (Smile) を約束する、賢い (Intelligent) センサーを搭載した、進化したコンロです。

温度センサーのはたらき



- ◎風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます！ **立消え安全装置**
- ◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します！ **消し忘れ消火機能**
- ◎天ぷら油の過熱を未然に防止します！ **調理油過熱防止装置**
- ◎煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火します！ **焦げつき自動消火機能**
- ◎そで口への引火を未然に防ぎます！ (鍋を置かないと、安全のため点火しません) **鍋なし検知機能**

※鍋なし検知機能は左右コンロのみにはたらく機能です。

とくに多いご質問です

・火がつかない

鍋なし検知機能がはたらいているためです。鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。鍋などを置いて、点火してください。

☞ 19

・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

安心・安全機能がはたらいているためです。自動的に火力を弱火に調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。また、あぶり高温炒めキーを押すと、通常時より高温での調理ができますが、異常過熱を防止するために自動的に火力を弱火にします。また、温度センサーの温度が上がりすぎたり、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。※火力調節位置より一瞬炎が大きくなる場合があります。異常ではありません。

☞ 18 43

停電時も使用できます

乾電池(単1形:2本)で使用できます。非常用電池ケースに乾電池を入れて使用してください。

☞ 21

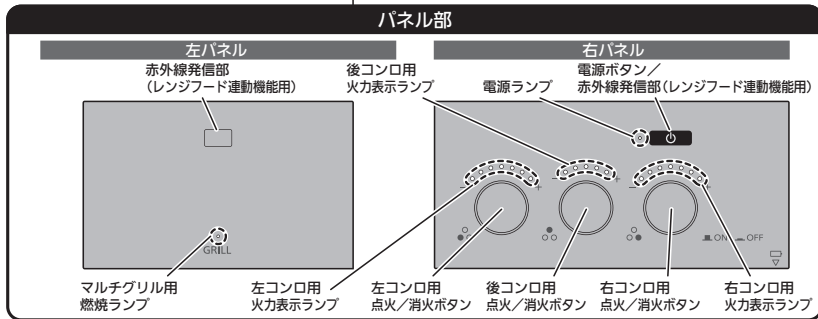
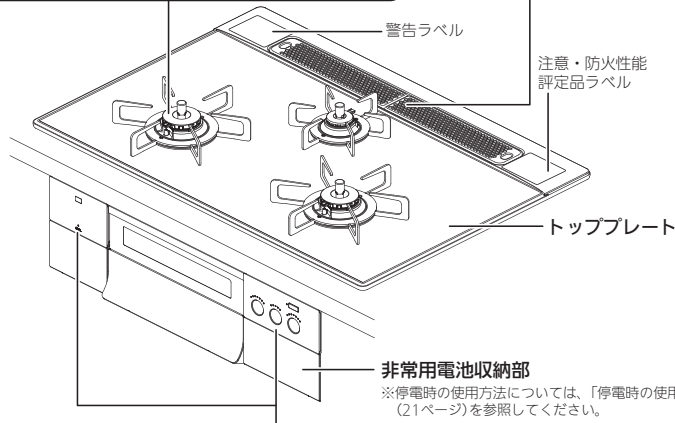
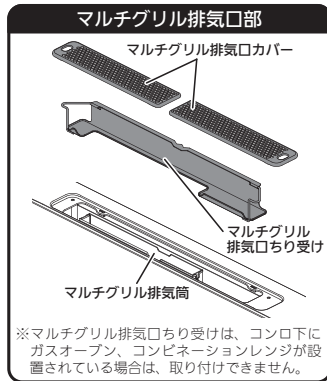
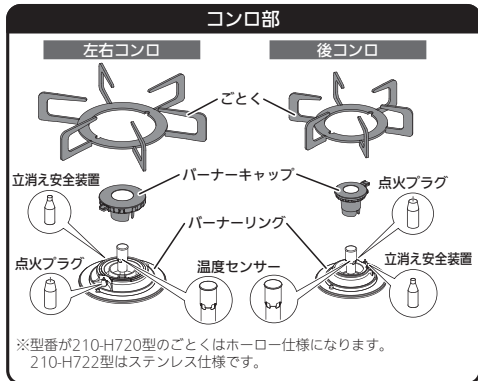
※☞字□内の数字は、参照ページを示しています。

もくじ

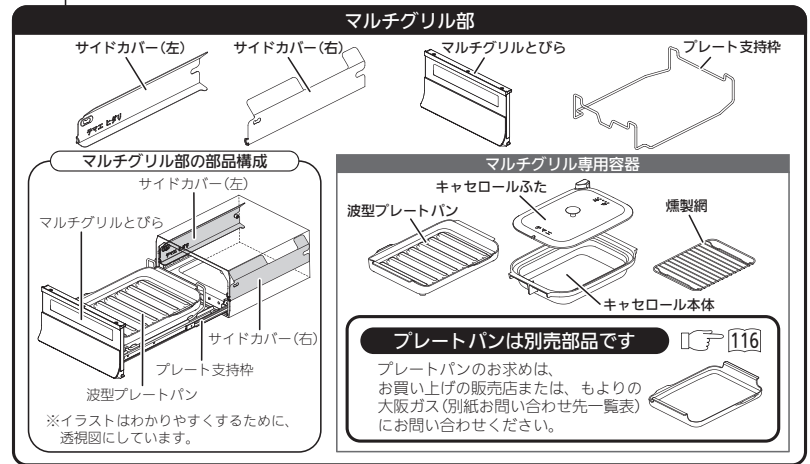
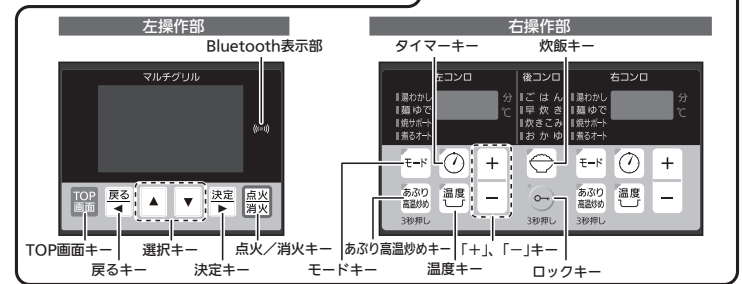
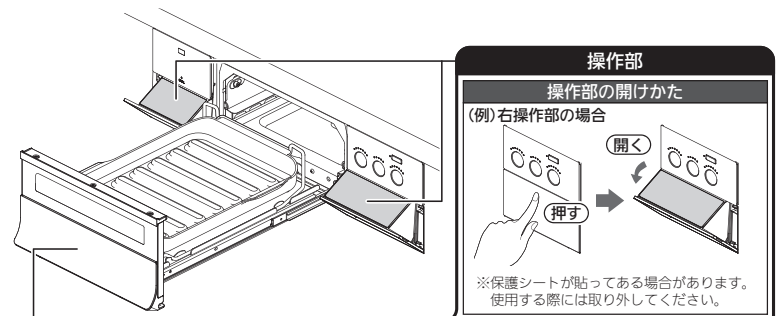
各部のなまえ	3
かんたん操作ガイド	5
安全なご利用のために	
必ずお守りください(安全上の注意)...	7
このコンロについて	
お知らせ機能	17
安心・安全機能	18
停電時の使用について	21
毎日の使いかた	
コンロを使う準備	23
コンロの使いかた(基本操作)	25
タイマーモード(左右コンロ)	27
温度キープモード(左右コンロ)	29
湯わかしモード(左右コンロ)	31
麵ゆでモード(左右コンロ)	33
焼サポートモード(左右コンロ)	35
煮るオートモード(左右コンロ)	37
炊飯の準備	39
炊飯モード(後コンロ)	41
あぶり高温炒めモード(左右コンロ)	43
マルチグリルで調理	45
マルチグリルを使う準備	47
オートメニュー	49
オートメニュー(ごはん)	55
調理モード	57
調理モード(解凍焼き上げ)	59
調理モード(冷凍食品)	63
調理モード(無水調理)	67
調理モード(低温調理)	69
調理モード(焼き)	71
調理モード(パン発酵焼き上げ)	75
おすすめメニュー	77
アプリ	
コンロアプリを使う準備	79
コンロアプリ	81
便利な使いかた	
レンジフード連動機能	83
各種設定の変更(カスタマイズ機能)	84
長くご利用いただくために	
日常点検とお手入れ	87
お手入れ	89
よくあるご質問	103
プザー報知とお知らせ表示	109
長期間使用しない場合/仕様	113
アフターサービス/廃棄時のお願い	114
交換部品(消耗部品)	115
別売部品	116
保証書	裏表紙

各部のなまえ

・取り付け方法については、「お手入れ」(91~102ページ)を参照してください。



型番	トッププレート(ガラス)	ごとく	左右コンロ仕様
210-H720型	プラチナシルバー	ホーロータイプ	チャオバーナー
210-H722型	ロイヤルブラック	ステンレスタイプ	



かんたん操作ガイド

コンロを使う準備 [23] マルチグリルを使う準備 [47]

共通操作


はじめに・・・電源を入れる ①



『ビッ』と音がするまで押す (約0.3秒)


左右コンロ タイマーで煮る、ゆでる [27]

② 点火し、火力調節する




炎があふれない程度に調節

③ タイマー設定する



④ 点火/消火ボタンを戻す




終了30秒前 秒 30分 ビビビッ

終了(自動消火) 点滅 00 ビーン


左右コンロ 揚げる、焼く [29]

② 点火し、火力調節する




炎があふれない程度に調節

③ 温度を設定する



④ 調理が終了したら、消火する

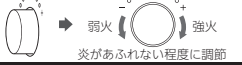


設定温度到達 180℃ ビビビッ

調理開始


左右コンロ お湯をわかす [31]

② 点火し、火力調節する




炎があふれない程度に調節

③ 湯かかしを設定する



湯かかし 種ゆで 焼サポート 煮るオート

④ 点火/消火ボタンを戻す



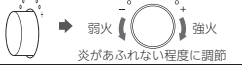
ふっとうしたら、保温開始

終了30秒前 秒 30分 ビビビッ

終了(自動消火) 点滅 00 ビーン


左右コンロ 麺をゆでる [33]

② 点火し、火力調節する




炎があふれない程度に調節

③ 麺ゆでを設定する



湯かかし 種ゆで 焼サポート 煮るオート

④ 点火/消火ボタンを戻す



ふっとう


調理開始

終了30秒前 秒 30分 ビビビッ


終了(自動消火) 点滅 00 ビーン

左右コンロ 焼サポート [35]

② 点火する




③ 焼サポートを設定する



湯かかし 種ゆで 焼サポート 煮るオート


予熱開始 予熱終了 表面調理開始

④ 表面調理を開始する




表面調理開始

⑤ 表面調理を開始する



表面調理開始

⑥ 点火/消火ボタンを戻す



表面タイマー終了30秒前 秒 30分 ビビビッ

表面タイマー終了 点滅 00分 ビビビッ


表面調理開始 点滅 00分 ビビビッ

表面タイマー終了30秒前 秒 30分 ビビビッ


表面タイマー終了 点滅 00分 ビーン

左右コンロ 煮るオート [37]

② 点火する



③ 煮るオートを設定する




湯かかし 種ゆで 焼サポート 煮るオート

残り時間を表示 秒 30分 ビビビッ

終了30秒前 秒 30分 ビビビッ


終了(自動消火) 点滅 00分 ビーン

④ 点火/消火ボタンを戻す




後コンロ ごはんを炊く [41] (炊飯の準備 [39])

② 点火する



③ 炊飯を設定する



ごはん 炊き 炊きこみ おかゆ

ごはんなら、こちらの場合


自動消火後、むらし開始

むらし終了2分前

終了


ごはん 炊き 炊きこみ おかゆ

④ 点火/消火ボタンを戻す




左右コンロ あぶる、炒める [43]

② 点火し、火力調節する



炎があふれない程度に調節

③ あぶり高温炒めを設定する




押し続けている間点滅 3秒停止

あぶりの 高温炒め 3秒停止


調理開始

④ 調理が終了したら、消火する



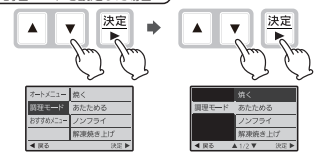
マルチグリル 各メニュー、モードで調理する [49~77]

② 容器を設定する (波型プレートパンを設定した場合)



決定


③ 各メニュー、モードを設定する (調理モードを設定した場合)



決定

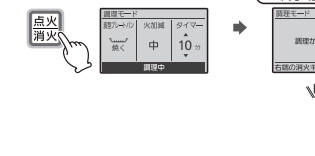
④ 火加減、タイマーを設定する

火加減を設定




決定

タイマーを設定



決定

⑤ 点火する



点火 消火

決定

終了(自動消火)

調理モード

調理が終了しました。

石皿の火かきを待たずにください。

ビーン

必ずお守りください (安全上の注意)

■このコンロの設計上の標準使用期間は製造から10年です

標準使用期間を超えて使い続けると、経年劣化によって思わぬ事故に至るおそれがありますので、製造後10年経過したら、あんしん点検を受けるか機器の取り替えをお勧めしています。あんしん点検については114ページをご覧ください。

・設計上の標準使用期間とは、標準的な使用頻度で適切に使用・維持管理された場合に安全上支障なく使用できる標準的な年数のことで、この年数の算出条件は一般社団法人日本ガス石油機器工業会が定めた自主基準を基にしています。(製造年月の確認のしかたは、銘板の確認方法(16ページ)をご覧ください。)

・使いかたによっては、設計上の標準使用期間よりも早く劣化することがあります。

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

使用される方や他の方への危害、財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分、表示をしています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害、損害の程度による内容の区分

危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害の発生が想定される内容を示しています。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容を示しています。

■注意、禁止内容の絵表示

	必ず守る		換気する		アースする		感電注意		
	禁止		火気禁止		分解禁止		接触禁止		ぬれ手禁止

ガス漏れに気づいたときは

危険

- 絶対に火をつけない
- 電気器具(換気扇など)のスイッチの入/切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話をしない

火や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

すぐに使用をやめる

- 1 火を消し、ガス栓を閉める。
- 2 窓や戸を開け、ガスを外に出す。
- 3 お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡する。

異常時

警告

- 点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音などを感じたときは、すぐに使用をやめる

- 1 火を消し、ガス栓を閉める。
- 2 『よくあるご質問』(103～108ページ)、『プザー報知とお知らせ表示』(109～112ページ)に従い、処置をする。
- 3 上記の処置をしても、直らない場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡する。

- 地震、火災などの緊急の場合は、ただちに使用を中止し、ガス栓を閉める

使用時や使用後は

警告

- 点火、消火のあとは、必ず炎を確かめる

火災や思わぬ事故の原因になります。
※また、使用後は、ガス栓を閉めてください。

注意

- 使用するバーナーの点火/消火ボタンを確認してから点火操作をする
- 間違っていると操作すると、別のバーナーが点火して、火災や思わぬ事故の原因になります。
- 点火操作をしても点火しない場合は、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐに点火操作をすると、周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

機器周辺には

禁止

- 爆発のおそれがあるもの、引火しやすいものや燃えやすいものを機器の近くで使用したり、置いたりしない
- 熱で圧力上がるもの(スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど)爆発のおそれがあります。
- 引火しやすいもの(スプレー、ガソリン、ベンジンなど)
- 燃えやすいもの(樹脂製品、電気製品、可燃物(ふきん、タオル、カーテン、調理油、新聞紙、ビニールシートなど))

火災の原因になります。

禁止

- 調理以外の用途には使用しない
- 練炭の火起こしや衣類(ふきんなど)の乾燥などに使用しないでください。
- 異常過熱、異常燃焼による機器焼損、火災の原因になります。
- 補助具(アルミはく製する受け、省エネごとくなど)は、機器に付属または機器指定の補助具以外、使用しない
- 一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- マルチグリルに指定以外の容器やプレートを入れて使用しない
- 一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- 焼網は使用しない
- トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。
- コンロをおおうような、大きな鉄板や鍋は使用しない
- 不完全燃焼をおこしたり、機器の異常過熱のおそれがあります。
- スマートフォン、IT機器を使ってガスビルトインコンロを操作する外付け装置は、安全性を確認できないため使用しない
- ※点火を含む操作部付近に設置し、インターネット通信などを介して操作できる装置。
- マルチグリルとびら、操作部、非常用電池収納部などに、ものをのせたり、強い力を加えない
- けが、機器損傷の原因になります。

使用中は

警告

- 火をつけたまま離れない
- 火をつけたまま就寝や外出は絶対にしない

調理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。
※くに天ぷらや揚げもの調理、マルチグリルを使用しているときは注意してください。電話や来客の場合は、一旦火を消してください。

必ずお守りください (安全上の注意)

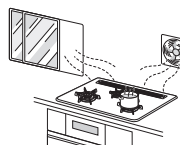
使用中は(続き)



必ず換気をする

窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わずに、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

※屋内設置(密閉式は除く)の給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。換気扇を回すと給湯器やふろがまの排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



点火操作時や使用中は、バーナーとマルチグリル排気口付近に顔や手などを近づけない。炎や熱で顔や手などに、やけどをするおそれがあります。



使用中や使用直後は操作部以外には触れない

機器本体とその周辺や調理用具の熱で、やけどのおそれがあります。

・1カ所のみのコロコを使用している場合でも、使用していないコロコ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。

・マルチグリルのみを使用してもマルチグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートやマルチグリルとびらのガラスが熱くなります。

・ビルトインオープンを設置している場合、コロコやマルチグリルを使用していなくてもオープンを使用すると、トッププレートやマルチグリル排気口カバーが熱くなります。



つかまり立ち、伝い歩きをする乳幼児がマルチグリルとびらでやけどしないように注意する。やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



マルチグリル排気口にふきんや異物を入れない

火災の原因になります。また、思わぬ事故や故障の原因になります。

※ふきんや異物が入った場合は、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。



子供だけで使わせたり、乳幼児が触れないように注意する

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

乳幼児が触れても点火しないよう、ロック機能を設定することができます。(24ページ)



操作部などのすき間に異物を入れない

思わぬ事故や故障の原因になります。



ペット(犬や猫など)を室内で飼っている場合、機器を使用しないときはロック機能を設定する、またはガス栓を閉める

ペット(犬や猫など)が機器や流し台に飛び乗ろうとしたり、飛びかかった際に誤って点火/消火ボタンを押してしまうことがあります。ペットがやけどをしたり、火災のおそれがあります。機器を使用しないときは、ロック機能を設定してください。(24ページ) または、ガス栓を閉めてください。



電波について



本製品には、電波法に基づく小電力データ通信システムの無線局として、工場設計認証を受けた無線設備を内蔵しています。



本機の使用上の注意事項

本機の使用周波数は2.4GHz帯です。この周波数帯では電子レンジなどの産業、科学、医療用機器の他、他の同種無線局、工場の製造ラインなどで使用される免許を要する移動体識別用構内無線局、免許を要しない特定小電力無線局、アマチュア無線局など(以下「他の無線局」と略す)が運用されています。

・本機を使用する前に、近くで「他の無線局」が運用されていないことを確認してください。

・万一、本機の「他の無線局」との間に電波干渉が発生した場合には、速やかに本機の使用場所を変えるか、または機器の運用を停止(電波の発射を停止)してください。

電気事故防止のために



電源アダプターはぬれた手でさわらない
感電の原因になります。



電源アダプターはコンセントの根元まで差し込む

電源プラグの刃にほこりなどがたまり、発火の原因になります。



電源コード、電源アダプターに無理な力を加えたり、加工をしない。束ねたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、物をのせたり、衝撃を与えたりして無理な力を加えない。キズをつけない。加工をしない。感電、ショート、火災の原因になります。



電源プラグのほこりは定期的に取り除く

ほこりがたまること、発火の原因になります。

電源アダプターを抜き、乾いた布でふいてください。



電源アダプターは、コードを持って抜かない

コードを持って抜くと、コードが破損し、発熱、火災、感電の原因になります。



アース線を確認に取り付ける

機器が故障した場合、感電の原因になります。



コンロ編

使用中は



コンロ使用中は、身体や衣服が炎に近づかないように注意する

衣服に炎が移って、やけどをするおそれがあります。

また、温度センサーがはたらいで炎が自動的に大きくなったり、風で炎がおおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。



エアコン、扇風機などの風がコンロの炎にあたらないように配慮して使用する

風があたると温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、炎が途中で消えたり機器損傷の原因になります。



やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

はみ出した炎により、やかんや鍋の取っ手などが過熱され、やけどや取っ手などの焼損の原因になります。

揚げもの調理の際は



あぶり高温炒めモードで揚げもの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。



耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理をしない

調理油過熱防止装置が正常に作動せず、調理油が発火するおそれがあります。



揚げものは食材全体が十分につかるまで調理油(必ず200mL以上)を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。

とくに、フライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油に十分につかっていると、発火するおそれがあります。



冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に冷凍食材が密着させた状態で揚げものをすると、

温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。

食材は中央部を避けて置いてください。



複数回使った調理油で揚げものをしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火するおそれがあります。



揚げすぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは、とくに注意してください。揚げすぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。



調理油過熱防止装置がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため

注意する。やけどやけがの原因になります。

必ずお守りください (安全上の注意)

コンロ編

- 警告**
- 調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない。廃油凝固剤の分量を守り、油の温度が上がすぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。廃油凝固剤を入れすぎたり、加熱しすぎると、発火のおそれがあります。

トッププレートについて

- 警告**
- 衝撃や荷重を加えない
 - 上にのらない
- トッププレートが変形、破損して、異常過熱や火災の原因になります。
※破損したときは、けがの原因になりますので、程度的大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。

温度センサーは

- 警告**
- 温度センサーの改造や取り外しての使用は行わない。温度センサーが正しくはたらかなくなり、火災の原因になります。
- 注意**
- 強いショックを加えたり、キズをつけない。鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。また、温度センサーが故障すると安心・安全機能が作動しない場合があります。
 - こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する。鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。密着しない場合、点検、修理を依頼してください。

鍋などについて

- 警告**
- 温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない
 - 鍋底やフライパンの底などに異物や著しい汚れ、焦げなどが付着したまま使用しない。温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
 - 鍋の重さは、調理物を含め250g以上で調理する。とくに片手鍋は調理物の重さが軽くなると温度センサーの力により、鍋やフライパンなどが押し上げられて傾いたり、ずれ落ちる場合があります。取っ手を持って安定した状態で使用してください。
 - 鍋などが、トッププレートからはみ出した状態では使用しない。火災や機器焼損の原因になります。
- 注意**
- 石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理用具は使用しない。異常過熱による機器焼損の原因になります。
 - 片手鍋、底がへこんだ鍋や丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない
 - 片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると、温度センサーの力により押し上げられ、傾いたりずれ落ちる場合があるので取っ手を持って使用する。調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。
 - 片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる。取っ手を持って使用する、取っ手などを機器の前からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。
 - 中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。

コンロ編

鍋などについて(続き)

- 注意**
- ごとくを外して鍋などを直接コンロに置いて使用しない。不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。
 - トッププレートに鍋などをのせない。トッププレートのキズや損傷の原因になります。また、排気の流れが変わるため、機能が正しくはたらかない場合があります。
 - 陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する。異常過熱による機器焼損の原因になります。

マルチグリル編

マルチグリルについて







- 警告**
- マルチグリル排気口の上に、ふきんやタオル、アルミはくなどをのせたり、ふさがない。マルチグリル排気口の周りには、ものを置かない。火災や不完全燃焼の原因になります。
 - マルチグリル使用前はマルチグリル庫内を点検する。マルチグリル庫内に食品くずやふきんなどがあると、使用中に燃えることがあります。また、マルチグリルとびらに調理物をはさみこんだまま使用しないでください。
 - 脂が出る料理には、波型プレートパンの上にアルミはくを敷かない。※鶏肉や脂ののったさんまなどは、脂が多く出ます。波型プレートパン アルミはく
 - マルチグリル専用容器にグリル石やグリルシートなどを入れない。たまった脂が過熱されたり、グリルシートに着火し、火災の原因になります。グリル石
- 注意**
- マルチグリルとびらがガラスに衝撃を加えたり(マルチグリルとびらの落下も含む)キズをつけたりしない。使用中や使用直後に水をかけない。マルチグリルとびらが割れて、やけどやけがの原因になります。
 - マルチグリル使用中や使用直後は、マルチグリルとびら取っ手以外は触らない。やけどの原因になります。
 - 波型プレートパンに水などを入れて使用しない。マルチグリル機能が正しくはたらかず、燃焼不良の原因になります。また、水などが高温になり、こぼすとやけどの原因になります。※水分の多い食材を加熱すると消火する場合があります。
 - マルチグリルで揚げもの調理をしない。油が過熱され、発火のおそれがあります。
 - プレート支持棒、マルチグリル専用容器を必ず使用する。機器の故障や調理物が異常に過熱され、発火のおそれがあります。
 - マルチグリルを使用するときは、マルチグリル排気口に手や顔などを近づけない。高温の排気が出て、やけどの原因になります。
 - 鍋の取っ手などがマルチグリル排気口にかからないようにする。高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手などの焼損の原因になります。
 - マルチグリルとびらを開けたままマルチグリルを使用しない。ワークトップ(キッチン)の天板を焦がしたり、機器上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。
 - マルチグリル専用容器は、正しいメニュー/モードで使用する。変色、変形の原因や、機器の故障の原因になります。

本ページの『波型プレートパン』は、プレートパン(別売部品)も含み説明しています。





必ずお守りください (安全上の注意)



マルチグリル編

マルチグリル使用中は

- 注意**  エアコン、扇風機などの風がマルチグリル排気口にあたらないように配慮して使用する風があたると温度センサーが温度を正しく検知できず、調理物が焼け足りなかったり、焼きムラができます。
- 注意**  調理物を焼きすぎない
調理物に火がつき、マルチグリル排気口から炎が出ることがあり、火災の原因になります。マルチグリル庫内で調理物が燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
① 点火ノブ消火キーを押し、マルチグリルを消火する。
② 調理物の炎が消え、マルチグリル庫内が冷めるまでマルチグリルとびらを開けない。
③ 消火後、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に点検を依頼する。
- 注意**  異なる調理物(焼き上がりの早い調理物、遅い調理物)を、同時に焼くときは注意する調理物が焦げたり、発火するおそれがあります。
- 注意**  鶏肉やさんまなどの脂の多い食材を焼くときは注意する
飛び散った脂に引火して、瞬間的にマルチグリル排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。
- お願い**  調理中にマルチグリルとびらを開けるときは、必ず一旦消火する
プレート検知機能(20ページ)がはたらき、約30秒経過すると自動消火します。
- お願い**  とびらの開閉はゆっくり行う
調理物の水分、油分、低温調理の水がこぼれ、やけどや機器の故障の原因になります。






マルチグリル使用後は

- 警告**  マルチグリル使用後および連続使用するときには、マルチグリル専用容器やサイドカバーにたまった脂、食品くずは、使用の都度取り除く
たまった脂、食品くずに火がついて火災のおそれがあります。
- 注意**  使用直後に波型プレートパンから調理物を出し入れする場合は、マルチグリルとびらやプレート支持台は取り外さない
また、波型プレートパンにミトンや鍋つかみで手を添えたり、波型プレートパンをつかんで取り外さない波型プレートパン、マルチグリルとびらなどが高温になっており、やけどの原因になります。
- 注意**  波型プレートパンを持ち運びするときは、冷めてから持ち運ぶ
使用中や使用直後は、波型プレートパンは高温になっています。また、たまった脂などが高温になっており、やけどの原因になります。
- 注意**  キャセロールを持ち運んだり、ふたを外したりするときは、必ずミトンや鍋つかみを使用する
キャセロールが高温になっており、やけどの原因になります。また、高温の調理物などがこぼれないように注意してください。

ミトンや鍋つかみを使用しても熱く感じる場合は、乾いたふきんなどを使ってキャセロールを持ち運びしてください。(ぬれふきんは使用しないでください。やけどの原因になります。)
- 注意**  マルチグリル過熱防止センサーがはたらいたときは、マルチグリルとびらガラスやマルチグリル専用容器などの温度が相当高くなっているため注意する
やけどやけがの原因になります。
- お願い**  高温のマルチグリル専用容器をワークトップ(キッチンの天板)やテーブルに置く際は、鍋しきなどを使用する
ワークトップやテーブルが、変形や変色する原因になります。




マルチグリル編

マルチグリル専用容器について

- 注意**  波型プレートパンはマルチグリル以外では使用しない
機器の故障の原因や、温度センサーが正常にはたらかず、発火のおそれがあります。
- 注意**  キャセロールは必ず正しくふたをセットして調理する
プレート検知機能(20ページ)がはたらき、点火しません。また、やけどや機器の故障の原因になります。
- 注意**  マルチグリル専用容器は、使用中および使用直後は高温になるため、取り扱いに注意する
持ち手、ふたなどが高温になっており、やけどの原因になります。
- お願い**  調理終了後、マルチグリル専用容器が高温の状態の水などに入れて急冷しない
変形などの原因になります。
- お願い**  マルチグリル専用容器は汚れが残ったまま使用しない
汚れがとれにくくなったり、塗装のはがれ、脂汚れによる発火や食材がくっつく原因になります。ご使用の都度、お手入れしてください。






別売部品編

ふた(油はねガード)について

- 注意**  ふた(油はねガード)は、マルチグリル使用中および使用直後は高温になるため、取り出すときは必ず付属のホルダーを使用する。また、ふた(油はねガード)、マルチグリルとびらや波型プレートパンなどに手を触れないように気をつける
やけどの原因になります。
 - 注意**  ふた(油はねガード)は波型プレートパン以外に使用しない
破損の原因になります。
 - 注意**  調理終了後、高温状態のふた(油はねガード)を水などに入れて急冷しない
変形などの原因になります。
- ※詳しくは、別売部品のふた(油はねガード)取扱説明書を参照してください。

お手入れ編

お手入れの際は

- 注意**  機器が十分冷めてから、手袋をして行う
やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。
- 注意**  機器や機器周辺(キッチンの天板など)に水をかけたり、水を流しての掃除はしない
機器内部に水が浸入し、点火不良、不完全燃焼、故障の原因になります。
- 注意**  ぬれふきんやスポンジたわしを使用する場合はよくしぼり、水分を切ってから使用する
機器内部に水が浸入し、点火不良、不完全燃焼、故障の原因になります。
- 注意**  トッププレートは取り外さない
裏面でけがをする原因になります。
また、ガラス裏面に洗剤や薬剤などが付着すると、変色したりキズの原因になります。
- 注意**  コンロのバーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る
水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

必ずお守りください (安全上の注意)

お願い

機器の使用について

- 使用中も、ときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- ガス栓を閉めて火を消さないでください。
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 機器の下にオープンを設置して使用している場合、オープンのとびらを半開きのままで使用しないでください。
やけどや過熱による変形などの原因になります。
- トッププレートの上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。
磁力線により、機器が故障する原因になります。
- トッププレートの上で、硬いものを落下させたり、鋭利なものでこすったりしないでください。
トッププレートが割れたり、キスの原因になります。
- 弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらや、マルチグリルとびらをゆっくり開閉してください。
開閉により発生した風で、火が消える場合があります。
- トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。
もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。
貼り替える場合はトッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

コンロの使用について

- 弱火のときは炎が見えにくい場合がありますので、消し忘れに注意してください。
- 調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してください。
- 強火で長時間使用すると土鍋やホーロー鍋など、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。(ホーロー仕様のごとくの場合)
長時間使用したあとに、鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。
ごとくがくっついた場合は、すぐに元の位置に戻し、機器が冷めてからくっついたごとくを鍋から外してください。
くっついたまま動かすと、ごとくが落下し、やけど、けが、機器損傷の原因になります。
- 煮こぼれしたときは、その都度お手入れを行ってください。
バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、点火不良や機器焼損の原因になります。機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。

突沸現象について

- みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにし、よくかき混ぜてください。
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。(とくにだし入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。)

突沸現象とは、突然にふっとうする現象です。

水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ(容器をゆすぶ、塩、砂糖などを入れる)で生じます。この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをするおそれがあります。これらの予防法として次の点にご注意ください。

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁もの温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。(強火で急に加熱しない。)
- 熱い汁ものに、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱する。

設置編

警告

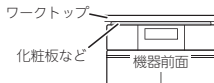
必ず守る

分解禁止

注意

禁止

- 機器の設置、移動、取り外しの際は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に依頼する
ガス配管接続には専門の資格、技術が必要です。
- 絶対に改造、分解は行わない
改造、分解は、不完全燃焼による一酸化炭素中毒となるおそれがあります。
また、火災の原因になります。
- ワークトップ(キッチンの天板)の前面部と機器本体
上面との間を化粧板などで閉塞しない
不完全燃焼の原因になります。



警告

必ず守る

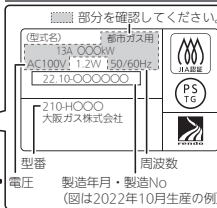
- 銘板に表示しているガス(ガスグループ)、電源(電圧、周波数)で使用する
- 転居時は、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する
表示以外のガス、電源で使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒、異常点火や機器が故障する原因になります。
供給ガスがわからない場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

銘板の確認方法

- ①左操作部ふたを押し、左操作部を開ける。
- ②左操作部ふたの両端上側を裏から両手で手前へ引く。
(左操作部と左操作部ふたが分かれます。)
- ③左操作部を機器本体へ押し込む。



銘板 ※図は都都市ガス用13Aの場合



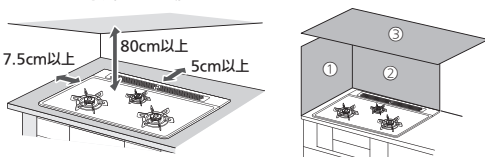
※銘板を確認後は、左操作部ふたを押し込み、浮きがないこと、スムーズに開閉できることを確認してください。(22ページ)

警告

必ず守る

- 可燃性の部分(棚、壁、家具など)から十分離して設置する
火災予防条項で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。可燃性の壁との離隔距離を下図のように取れない場合は、必ず別売部品の防熱板を取り付けてください。
※表面がステンレスやタイルでも壁の内側がベニヤ板などの場合があります。確認できない場合は、防熱板が必要です。詳しくは、工事説明書を参照してください。
※防熱板のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

<可燃性の壁の場合>



防熱板

- ① DP0128型…側壁用
- ② 4015-0100-0208型…後壁用
- ③ 4015-0100-0207型…天井用

- 機器周囲の改装をする場合(吊り戸棚を付けるなど)も、可燃物との離隔距離を確実に保つ
火災の原因になります。

お知らせ機能

お知らせ機能

各動作をブザー音とともに音声でお知らせ

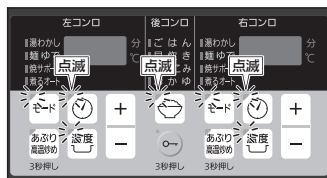
音声お知らせ機能 (左右コンロ) (後コンロ) (マルチグリル)

音声お知らせ機能の有無および音量を変更することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。

電源を入れた際や点火操作時に操作できるキーをお知らせ

お知らせサイン (左右コンロ) (後コンロ)

電源を入れた際や点火操作をすると、操作できるキーを点滅でお知らせします。
・お知らせサインは、解除することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。



自動火力調節中に火力が弱火から強火に切り替わる際に、ブザー音でお知らせ

強火切替お知らせブザー (左右コンロ) (後コンロ)

火力が自動で弱火から強火に切り替わる際に、ブザー音『ビピッ』でお知らせします。
・強火切替時のブザー音は、解除することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。

マルチグリル調理中に自動で再点火する際に、ブザー音でお知らせ

マルチグリル再点火お知らせ機能 (マルチグリル)

マルチグリル調理中に自動で再点火する際に、ブザー音『ビピッ』でお知らせします。
・マルチグリル再点火お知らせ機能のブザー音は、解除することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。

調理終了後にマルチグリルとびらを開けないと、ブザー音でお知らせ

マルチグリル取り出し忘れお知らせ機能 (マルチグリル)

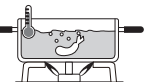
マルチグリル調理終了後にマルチグリルとびらを開けていない状態が約30秒続くと、調理物の取り出し忘れと判断して、ブザー音『ビピッ』(5回)でお知らせします。
・マルチグリル取り出し忘れお知らせ機能のブザー音は、解除することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。

安心・安全機能

過熱を未然に防止

調理油過熱防止装置 (左右コンロ) (後コンロ)

油の温度を約250℃に保つよう、自動で強火と弱火を繰り返し、過熱による発火を防ぎます。
自動火力調節している状態が約30分続くと自動で火を消します。また、弱火の状態でも温度が上昇し、約250℃以上になった場合も自動で火を消します。
・鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。

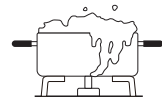


火力調節
します

炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置 (左右コンロ) (後コンロ) (マルチグリル)

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



ガスを
止めます

万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 (左右コンロ) (後コンロ)

コンロは点火後、約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。
※コンロタイマーを設定した場合は、タイマーが優先されます。

火を
消します

マルチグリル消し忘れ消火機能 (マルチグリル)

点火して一定時間が経過すると、消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。
※マルチグリルタイマーを設定した場合は、タイマーが優先されます。

火を
消します

煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

焦げつき自動消火機能 (左右コンロ) (後コンロ) (マルチグリル)

煮もの調理などで鍋底が焦げつきはじめたら、自動で火を消します。
・鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
・弱火から強火に切り替えたときに焦げつき自動消火機能がはたらいて自動消火することがあります。再度点火して使用してください。
・あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。



火を
消します

地震のときにも自動消火

地震停止機能 (左右コンロ) (後コンロ) (マルチグリル)

機器本体が震度約4以上の揺れを検知すると、コンロ・マルチグリルとも自動で火を消します。
・地震停止機能は『解除』にすることができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。

火を
消します

電源を消し忘れても自動で電源オフ

電源オートパワーオフ機能 (左右コンロ) (後コンロ) (マルチグリル)

調理終了後、電源を切り忘れても、約3分後に自動で電源を切ります。
・電源オートパワーオフ機能の時間は変更することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。

電源を
切ります

安心・安全機能

誤って操作されるのを防止

ロック機能 (左右コンロ) (後コンロ) (マルチグリル)

小さなお子さまのいたずらや誤って操作された場合でも、作動しないようにロックすることができます。ロックキーを3秒以上長押しすると、電源ボタン以外の操作キーがすべてロックされます。電源ボタンを「切」にしても、ロックを解除するまでロック状態を記憶しています。(24ページ)

点火時の炎あふれを防止

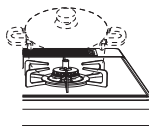
中火点火機能 (左右コンロ)

左右コンロ点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。

そで口への引火を未然に防止

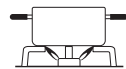
鍋なし検知機能 (左右コンロ)

コンロの温度センサーには、鍋の有無を判断する検知機能を搭載しています。鍋を置かないと点火しません。

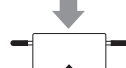


点火
しません

- 調理中に鍋やフライパンを持ち上げると自動で弱火になります。弱火の状態が約1分続くと、自動で火を消します。また、調理中に鍋やフライパンを戻す(置く)と、自動で元の火力になります。※火力が13段階中の4以下の場合は鍋を持ち上げても火力は変わりません。
- あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。



弱火に
します



火力が弱まります
「ビビビッ」

注意

調理途中、鍋を上げたあとに鍋を戻すと、火力は元に戻ります。パーナー付近には顔や手を近づけないでください。やけどの原因になります。

温度センサーの異常を自動でチェック

センサーチェック機能 (左右コンロ)

温度センサーの上下動作による異常がないかを自動でチェックを行う機能です。鍋などをコンロ上に長時間置いたまま点火操作を行うと、温度センサーが長時間動いていないため、機器が異常と判断し、点火しません。

解除するには・・・

- ①点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻す。(お知らせ表示が消えます。)
- ②コンロ上に置いてある鍋などを一旦持ち上げて、温度センサーから離す。

※上記方法でも使用できない場合は、点検が必要です。
お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

点火
しません

マルチグリル庫内が過熱すると自動消火

マルチグリル過熱防止センサー (マルチグリル)

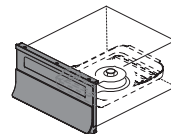
魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、マルチグリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火力を弱めたり、火を消します。

火を
消します

誤った使用やワークトップ(キッチンの天板)が焦げることを未然に防止

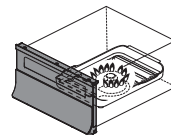
プレート検知機能 (マルチグリル)

マルチグリルのプレート検知センサーには、マルチグリル専用容器の有無、キャセロールふたの有無、調理途中のマルチグリルとびらの開閉状態を判断する検知機能を搭載しています。波型プレートパン、プレートパン、ふたをしたキャセロールを置き、マルチグリルとびらを閉めないで点火しません。

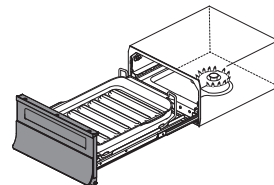


点火
しません

- 調理途中にマルチグリルとびらを開けると自動で火力が弱まり、マルチグリルとびらを閉めると、自動で元の火力になります。マルチグリルとびらを開けた状態が約30秒続くと、自動で火を消します。※右図はわかりやすくするため、マルチグリル庫内を透過させて表現しています。



弱火に
します



プレート検知センサーの異常を自動でチェック

プレート検知センサーチェック機能 (マルチグリル)

マルチグリルプレート検知センサーに異常がないかを自動でチェックを行う機能です。マルチグリル専用容器をマルチグリル庫内に長時間置いたまま点火操作を行うと、プレート検知センサーが長時間動いていないため、機器が異常と判断し、点火しません。

点火
しません

解除するには・・・

- ①点火/消火キーを押す。(お知らせ表示が消えます。)
- ②マルチグリルとびらを開け閉めする。

※上記方法でも使用できない場合は、点検が必要です。
お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

停電時の使用について

停電時に非常用電池ケースにアルカリ乾電池(単1形：2個)をセットして、使用できます。
※新品のアルカリ乾電池の場合は約7日間使用可能です。

⚠️ 注意

⊘ 乾電池は充電、分解、加熱したり、火の中に投入しない
⊘ 乾電池が破裂し、手や服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。

お願い

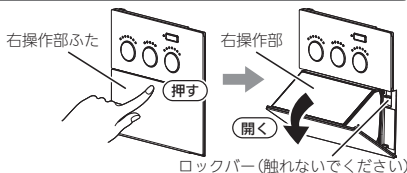
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。
- 乾電池が正しく組み込まれていなかったり、乾電池の容量がなくなった場合は使用できません。
- 乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。
(使用状況、乾電池製造メーカーにより使用可能時間が短くなる場合があります。また、新しい乾電池と古い乾電池の組み合わせや、種類の違う乾電池を混ぜて使用した場合や、マンガン乾電池を使用した場合は、使用可能時間が短くなります。)
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は、自然放電により使用可能時間が短くなる場合があります。
- 非常用電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。電池機能不良の原因となります。
- 単2形、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スパーサーや充電式単1形乾電池は、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも使用可能時間が極端に短くなります。

1 機器が冷めていることを確認する

2 右操作部を開ける

●右操作部ふたを押し、右操作部を開けてください。

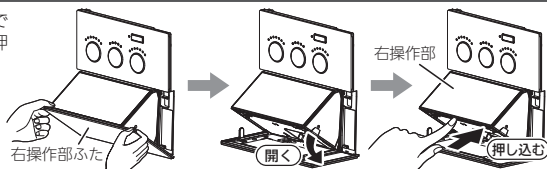
※ロックバーには触れないでください。
ロックバーを上げると、パネルふたが外れます。パネルふたが機器本体から外れた場合は、お手入れ(100ページ)の「パネルふたが機器本体から外れた場合」を参照してください。



3 右操作部ふたを外し、右操作部を押し込む

●右操作部ふたの両端上部を両手で矢印の方向に開け、右操作部を押し込んでください。

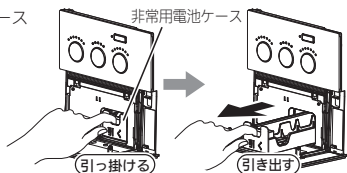
※右操作部ふたは、約90°まで開きます。それ以上は無理に開けないでください。また、片手で引っ張るなどして無理な力を加えないでください。右操作部ふたが、破損する原因になります。



4 非常用電池ケースを引き出す

●非常用電池ケースの上部に指を引っ掛けて、非常用電池ケースを引き出してください。

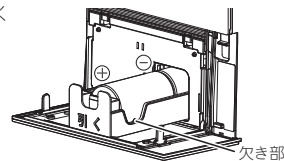
※非常用電池ケースは、落下防止のため、乾電池が取り出せる位置で止まります。
※非常用電池ケースを引き出すときは、ゆっくりと引き出してください。強く引き出すと、破損する原因になります。



5 乾電池を取り付ける

●アルカリ乾電池(単1形：2個)の⊕⊖を確かめて取り付けてください。

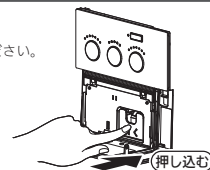
※乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。発熱や液漏れの原因になります。



6 非常用電池ケースを押し込む

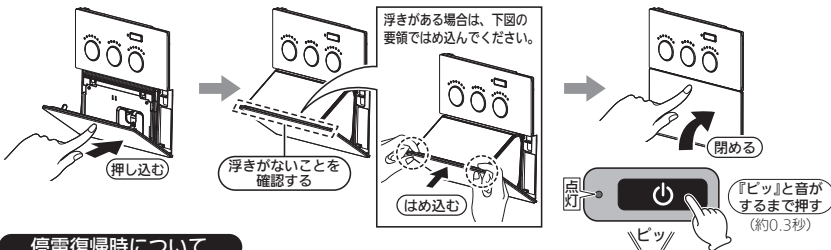
●非常用電池ケースをしっかりと奥まで押し込んでください。

※非常用電池ケースを奥まで押し込んでいない状態で、右操作部ふたを閉めないでください。右操作部ふたが、破損する原因になります。



7 右操作部ふたを閉める

●右操作部ふたを元通りに閉めて、電源ボタンを押して機器の電源が入るか確認してください。



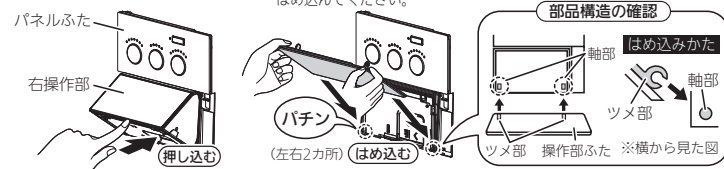
停電復帰時について

- 乾電池を入れたままでは使用できません。必ず非常用電池ケースから乾電池を取り外してください。非常用電池ケース右側の欠き部(「乾電池を取り付ける」のイラスト参照)より指を入れて、上方向に取り出してください。奥の乾電池を取り出すときは、乾電池の上に指を添え、まっすぐ手前に引き出し、上方向に取り出してください。
- 乾電池を取り外さずにいると、乾電池の液漏れ、発熱の原因になります。
- 調理中に停電復帰した場合は、乾電池を入れたまま使用できますが、最長で約60分後は自動消火します。

操作部ふたが機器本体から外れた場合

※下図は右操作部ふたで説明しています。左操作部ふたも同じ要領で取り付けてください。
※パネルふたが機器本体から外れた場合は、お手入れ(100ページ)の「パネルふたが機器本体から外れた場合」を参照してください。

- 操作部を本体に押し込んでください。
- 以降の手順は上記の「右操作部ふたを閉める」を参照してください。



コンロを使う準備

調理に適した鍋

※炊飯に適した鍋については40ページを参照してください。

鍋などの種類	煮もの類	炒めもの揚げものなど (揚げもの時の油の量: 200mL以上)	便利機能				
			温度キープモード [F]29 (揚げもの時の油の量: 500~1000mL)	湯わかしモード [F]31 (水の量: 500~2000mL)	麺ゆでモード [F]33 (水の量: 500~3000mL)	焼サポートモード [F]35	煮るオートモード [F]37 (水の量: 2000~4000mL)
フライパン	アルミ製	×	○	×	×	○	×
	鉄製	×	○	○※1※3	×	×	×
鍋	アルミ製	○	○	○	○	○※4	×
	ホーロー製	○	○	○	○	○※4	×
	ステンレス製(厚手) (鍋底厚み2.5mm以上)	○	○	○	○	○※4	×
	ステンレス製(薄手) (鍋底厚み2.5mm未満)	○※1	×	×	○	○※4	×
	耐熱ガラス製	○※2	×	×	×	×	×
銅、中華鍋(底が平らなもの)	鉄製	○	○	×	×	×	×
無水鍋、多層鍋	ステンレス製	○※2	○	×	○	○※4	×
土鍋	陶磁器製	○※2	×	×	×	×	×
圧力鍋	アルミ製、ステンレス製	○※2	×	×	×	×	×
やかん	アルミ製、ステンレス製	×	×	×	○	×	×

○: 適しています。 ×: 適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)

※1: 焦げつきがきつくなります。

※2: 途中消火したり、焦げつく場合があります。

左右コンロはあぶり高温炒めモード(43ページ)にすると途中消火せず使用できます。ただし、焦げつき自動消火機能がはたらかないため注意してください。

※3: フライパンは焼きものに使用してください。

※4: 深めのものを使用してください。

中華鍋を使うときのお願い

- ・底の平らな鍋を使用してください。
- ・鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- ・中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
- ・必ず取っ手を持って調理してください。

① ガス栓を全開にする

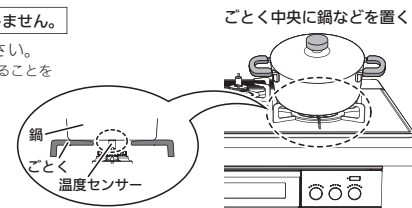
- ガス栓を『開』の状態にしてください。



② 鍋などを置く

鍋などをごとくに置いていないと点火しません。

- ごとくの中央に鍋などを置いてください。
※点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。



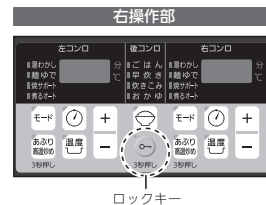
③ 電源を入れる

- 電源を入れてください。
※ブザー音がするまで押してください。(約0.3秒)



ロック機能について

小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するために、操作をロックすることができます。



ロックを設定/解除する

- 電源を入れ、機器を使用していない状態で、ロックキーを3秒以上押してください。
※ロックキーを押して設定すると、左操作部液晶にロック設定画面が表示されます。
※ロック状態で電源を切っても(電源オートパワーオフしても)、ロックは解除されません。

ロック設定

ロックランプ

3秒押し
3秒以上押す

点灯

3秒押し
ビビビッ

左操作部液晶

ロック解除

ロックランプ

3秒押し
3秒以上押す

消灯

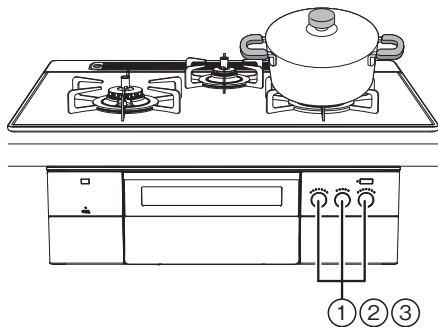
3秒押し
ビーン

左操作部液晶

コンロの使いかた (基本操作)

準備する 『コンロを使う準備』(23ページ)

ごとく中央に鍋などを置く



ポイント

- ・炒めもの(野菜炒めなど)、焼きもの(目玉焼き、ハンバーグなど)をする場合は、1分程度予熱する。
※予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安心・安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。(自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。)
- ・直火調理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんばんに上げる料理)は、あぶり高温炒めモードで調理する。(43ページ)
※あぶり高温炒めモードを使わずに、水分が蒸発しても加熱を続ける料理をした場合、焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。
- ・揚げものは温度キープモードで調理する。(29ページ)
※温度キープモードを使わずに多めの油を加熱すると機器が煮もの調理と判断し、低い温度で自動消火することがあります。



ご注意ください

- ・鍋などをごとくにのせた状態で、激しく動かさないでください。
トッププレートにキズがつくおそれがあります。

お願い

- ・みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜてください。
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをするおそれがあります。(とくに、だし入り豆みそ(赤みそなど)のときは注意してください。)
※突沸現象については、15ページを参照してください。

お知らせ

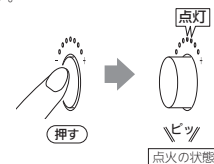
- ・約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。(18ページ)
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は変更することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。
※コンロタイマーを設定した場合は、タイマーが優先されます。
- ・点火後、約30分おきにブザー音『ビビッ』で使用中和であることをお知らせします。
- ・高温で自動火力調節する際に、ブザー音『ビビッ』でお知らせします。
- ・自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ビビッ』でお知らせします。(17ページ)

◎コンロ使用時は、その場を離れない

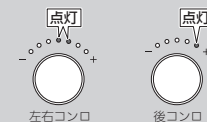
1 点火する

- 点火/消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。



火力表示ランプ



※左右コンロは、中火で点火します。
中火点火機能(19ページ)を参照してください。

2 火力調節する

- 点火/消火ボタンを左右にゆっくりと回し、炎があふれない程度に調節してください。



火力表示ランプ

火力は左右コンロが13段階、
後コンロが9段階調節できます。
※後コンロの最大火力表示は、
9段階目となります。

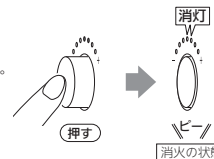
火力	火力表示ランプの状態
強	13
	12
	11
	10
	9
中	8
	7
	6
	5
	4
	3
	2
弱	1

※点火/消火ボタンを回すたびに、
火力表示ランプが点灯し、表示
されます。

3 消火する

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。

※必ず火が消えたことを確認してください。

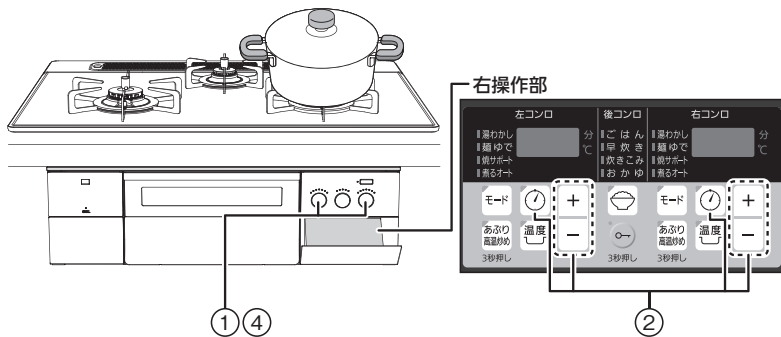


タイマーモード (左右コンロ)

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消すモードです。

準備する 『コンロを使う準備』(23ページ)

ごとく中央に鍋などを置く



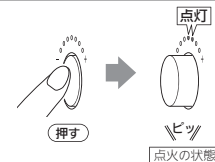
お知らせ

- いりものや炒めものなどの高温になる調理をする場合、タイマー時間は30分以内に設定することをおすすめします。(高温状態が約30分続くと、安心・安全機能がはたらき自動消火します。)
- タイマーモードは、『あぶり高温炒めモード』と同時に使用することができます。

◎コンロ使用時は、その場を離れない

1 点火し、火力調節する

- 点火/消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。
※必ず火がついたことを確認してください。



- 点火/消火ボタンを左右にゆっくりと回し、炎があふれない程度に調節してください。



2 タイマーを設定する

- タイマーキーを押してください。(点火する前にも設定できます。)



- 「+」、「-」キーを押して、タイマーを設定してください。

- ※1分刻みで1~120分(最長)に設定できます。(押し続けると、10分刻みで変わります。)
- ※タイマー設定時間は調理中でも変更できます。
- ※あぶり高温炒めモード使用時は最長60分です。
- ※設定を取り消すときは、タイマーキーを押してください。
- ※設定を取り消しても消火しません。



3 タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



4 消火の状態に戻す

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



温度キープモード (左右コンロ)

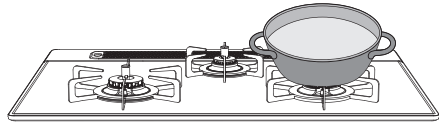
自動で火力を調節し、設定した温度をキープするモードです。

準備する 『コンロを使う準備』(23ページ)

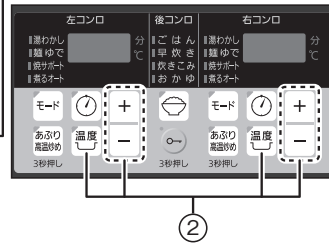
	適した鍋	適した油の量
揚げもの	直径：18~24cm 材質：鉄、アルミ 種類：天ぷら鍋 中華鍋(底が平らなもの)	500~1000mL
焼きもの	材質：アルミ、鉄※1 種類：フライパン	—

※1：焦げつきがきっかけになります。

ごとく中央に鍋などを置く



右操作部



1 4

2

ポイント

- 複数の揚げものをするとき、温度設定の低いものから調理しましょう。調理中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかります。
- 揚げものをするとき、次のような下ごしらえをすると油の飛び散りをおさえることができます。

イカ 皮をむき、両面に切り目を入れる。	ししとう (中が空洞の野菜など) 切り目を入れる。	ドーナツ 生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。
エビ 尾は先を切る。	うずら (ゆで卵など) 串などで刺す。	魚介類や野菜など 水分をふき取る。

ご注意ください

- 油の温度は鉄製天ぷら鍋を基準に設定されています。鍋の種類、材質、大きさや厚み、油量などにより設定温度と異なったり、温度変化が大きくなる場合があります。
- 油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油を足すと、設定温度と油の温度が異なる場合があります。
- 焼きものをしたときの焼き色は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。
- 一度に揚げ量は、油の表面積の半分程度にしてください。調理物を入れすぎると、温度調節がうまくできなくなります。
- 設定温度になっても調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。

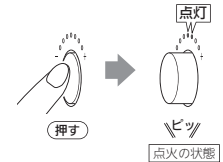
お知らせ

- 自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、プザー音「ビビッ」でお知らせします。(17ページ)

◎コンロ使用時は、その場を離れない

1 点火し、火力調節する

- 点火ノ消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。
※必ず火がついたことを確認してください。



- 点火ノ消火ボタンを右にゆっくりと回し、中火以上で鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。

※弱火で使用すると温度調節機能が正しくはたきません。



2 温度を設定する

- 着火後すぐに温度キーを押してください。(点火する前にも設定できます。)

※初期設定は180℃に設定されています。

※「+」、「-」キーを押すか、約5秒たつと、温度表示が点灯になり、数秒後に「℃」表示が点滅になります。設定温度になるまで点滅が続きます。



- 「+」、「-」キーを押して、温度を設定してください。

※130~220℃まで10℃刻みで設定できます。

※設定すると設定温度表示が点灯し、数秒後に「℃」表示のみ点滅になります。設定温度になるまで「℃」表示の点滅が続きます。

※調理中でも、温度の変更は可能ですが、設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間「℃」表示の点滅が続きます。

※設定を取り消すときは、再度、温度キーを押してください。

※設定を取り消しても消火しません。



3 調理する

- 設定温度になるとプザー音でお知らせし、「℃」表示が点灯に変わります。



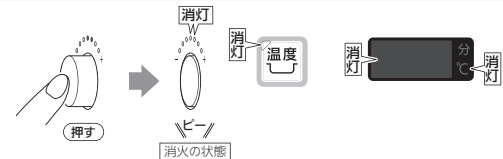
- 調理を開始してください。

※自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。

		設定温度のめやす									
		130℃	140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	210℃	220℃
揚げもの	冷凍食品						手作りコロッケ!	冷凍食品(コロッケなど、天ぷら)			
							から揚げ、フライ、とんかつ!				
							ドーナツ、フリッター!				
焼きもの										ステーキ ソテー	
							ギョーザ、お好み焼き				
							だし巻き、ハンバーグ ホットケーキ				

4 消火する

- 点火ノ消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。
※必ず火が消えたことを確認してください。



湯わかしモード (左右コンロ)

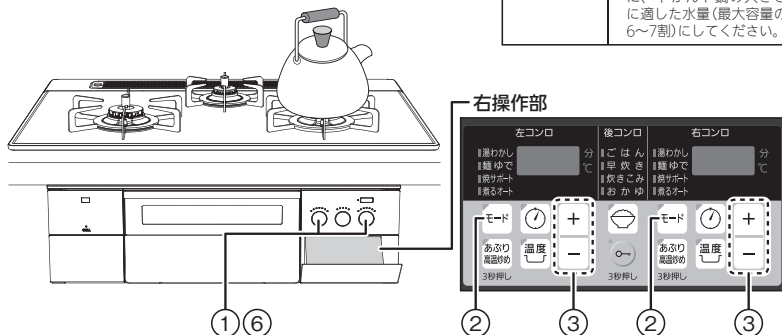
◎コンロ使用時は、その場を離れない

湯わかしモードは、ふっとう後、自動で火を消します。また、保温時間を設定すると、ふっとう後、弱火で保温した後、自動で火を消します。

準備する 『コンロを使う準備』(23ページ)
『各種設定の変更(カスタマイズ機能)』(84ページ)

ごとく中央にやかんなどをふたを置いて置く

適した鍋	適した水の量
やかん 底の平らな鍋	500~2000mL ※ふきこぼれを防ぐために、やかんや鍋の大きさに適した水量(最大容量の6~7割)にしてください。



ご注意していただきたいこと

- 必ず水から開始してください。お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうから消火や弱火になるまで時間を要する場合があります。ふっとうする前に消火や弱火になる場合があります。
- やかんや鍋の材質、形状、水の量などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合やふきこぼれる場合がありますので、やけどなどに注意してください。
- 湯わかし開始後、約20秒経過すると設定変更および湯わかしモードの解除ができなため、解除するときは、一度消火してください。

お願い

- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
 - ふたをする。
 - やかんや鍋を動かさない。
 - 途中で水を入れたり具を入れない。
 - ふたを開閉しない。
 - 水をかき混ぜない。
 - 途中で火力を変えない。

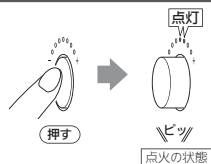
お知らせ

- お好みに合わせ、ふっとうをお知らせするタイミングを変更することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(86ページ)を参照してください。

① 点火し、火力調節する

- 点火/消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。



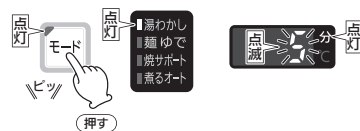
- 点火/消火ボタンを右にゆっくりと回し、中火以上でやかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。

※弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火したり、湯わかしモードの機能が正しくはたらきません。



② 湯わかしを設定する

- 着火後すぐにモードキーを押して、湯わかしを設定してください。(点火する前にも設定できます。)



- 押すたびに、右図のように切り替わります。

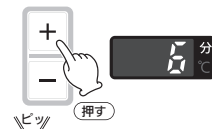
※約20秒経過すると設定が確定します。
※設定を取り消すときは、設定確定前に解除してください。
※設定を取り消しても消火しません。



③ 保温時間を設定する

- 「+」、「-」キーを押して、保温時間を設定してください。

※初期設定は5分に設定されています。
※1分刻みで0~120分(最長)に設定できます。(押し続けると、10分刻みで変わります。)
※ふっとう後、保温なしの場合は『0』に設定してください。『0』に設定すると、『分』の表示は消灯します。



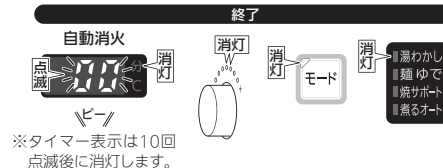
④ ふっとうすると自動で弱火

※保温時間の設定は保温中でも変更できません。



⑤ ふっとうまたは、保温時間が終了すると自動消火

- ふっとうまたは、保温時間が終了するとブザー音でお知らせし自動で火が消えます。



⑥ 消火の状態に戻す

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



麺ゆでモード (左右コンロ)

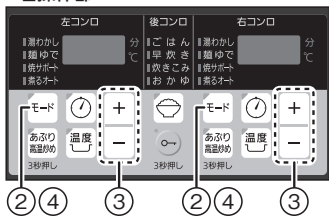
火力を自動で調節し、設定したゆで時間になると自動で火を消し、ふきこぼれやゆで過ぎを防ぐモードです。

準備する 『コンロを使う準備』(23ページ)
『各種設定の変更(カスタマイズ機能)』(84ページ)

ごとく中央に鍋などを
ふたをせずに置く



右操作部



適した鍋	適した水の量
直径：16~28cm 種類：アルミ製の鍋 ホーロー鍋 ステンレス製の 寸銅鍋(厚手)	500~3000ml (最大容量の約半分をめやすに)
※深めのもの	※ふきこぼれを防ぐために、 鍋の大きさに応じた水量に してください。
適した麺	適さない麺
パスタ、そうめん、 ひやむぎ、 うどん(乾燥、生)、 ラーメン(乾燥、生)	そば(乾燥、生) ※ふきこぼれやすいため 冷凍麺 ※おいしく仕上がらないため

ご注意いただきたいこと

- 必ず水から開始してください。お湯から開始すると、ゆで加減が弱くなる場合があります。
- 水量は麺100gに対して水1000mlがめやすです。水量が多かったり少ない場合は、ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。
- 鍋のふたは必ず外してください。ふきこぼれる場合があります。
- 調理食品袋のゆで時間をめやすに、お好みの時間でゆでてください。
- 塩を入れる場合はふつとうのお知らせ後に入れ、溶けるまでよくかき混ぜてください。ゆで不足になる場合があります。
- ふつとうする前に麺を入れしないでください。ふきこぼれる場合があります。
- 粉がついているものは、よくはらい落としてください。ふきこぼれる場合があります。
- 具材などを入れる場合は麺と同時に投入してください。ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。
- 麺ゆで中は火力を自動で調節しますので、手動で火力を変えないでください。ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。
- 差し水をする、わかし加減が弱くなったり、ゆで不足になる場合があります。
- ゆで不足の場合は麺ゆでモードを使用せずに調理してください。
- 鍋の材質、形状、水の量などにより、ふつとうをお知らせするタイミングが異なる場合があります。
- 麺ゆで開始後、約20秒経過すると設定変更および麺ゆでモードの解除ができないため、解除する場合は一度消火してください。
- お好みのゆで加減が必要な場合は、手動で調理してください。

お願い

- 麺ゆで中は、ときどきかき混ぜてください。ゆで不足、ふきこぼれ、飛び散り、焦げつ場合があります。
- 連続して麺をゆでる場合は、一旦消火してから水を入れ替えてください。
- 一度麺ゆでに使ったお湯で麺ゆでる場合は、手動で調理してください。

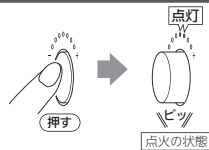
お知らせ

- お好みに合わせて、ふつとうをお知らせするタイミングを変更することができます。
- 各種設定の変更(カスタマイズ機能)(86ページ)を参照してください。
- 自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音「ビッピッ」でお知らせします。(17ページ)

① 点火し、火力調節する

- 点火/消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。



- 点火/消火ボタンを右にゆっくりと回し、中火以上で鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。

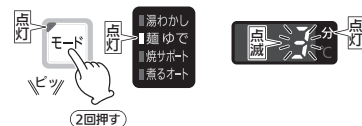
※火力は点火後、約10秒以内に調節してください。
約10秒を超えて火力調節すると、ゆで加減が弱くなる場合があります。
また、鍋径に対して火力が強すぎると、ふきこぼれる場合があります。



◎コンロ使用時は、その場を離れない

② 麺ゆでを設定する

- 着火後すぐにモードキーを2回押して、麺ゆでを設定してください。(点火する前にも設定できます。)



- 押すたびに、右図のように切り替わります。

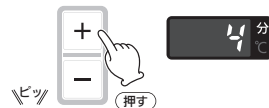
※約20秒経過すると設定が確定します。
※設定を取り消すときは、設定確定前に解除してください。
※設定を取り消しても消火しません。



③ 麺ゆで時間を設定する

- 「+」、「-」キーを押して、麺ゆで時間を設定してください。

※初期設定は3分に設定されています。
※1分刻みで1~30分(最長)に設定できます。
※麺ゆで時間の設定は麺ゆで中でも変更できません。



④ ふつとう後、麺を入れ調理する

- ふつとうすると、ブザー音で麺を入れるタイミングをお知らせし、モードキーが点滅します。
※約30秒おきにブザー報知を行います。

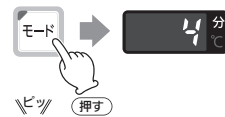


- 麺をほぐしながら入れ、すぐにモードキーを押してください。

※野菜などを入れる場合は、麺と同時に投入してください。
※モードキーを押さないまま、約5分経過すると自動消火します。
※自動で火力を調節します。



麺ゆで開始



⑤ 設定時間になると自動消火

- 設定時間になるとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。

⑥ 消火の状態に戻す

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



焼サポートモード (左右コンロ)

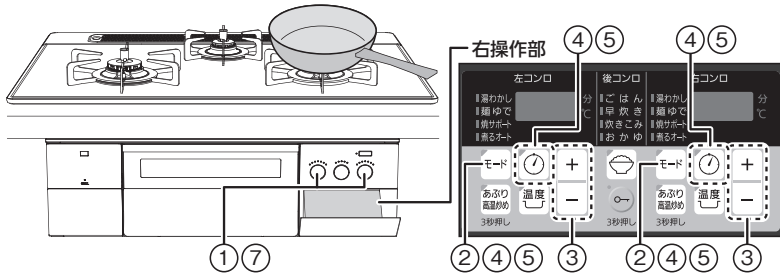
お好み焼きやホットケーキなどの調理で、食材を裏返すタイミングをお知らせし、できあがると自動で火を消す調理をサポートするモードです。

※対応する調理物などについては、付属のスタートガイドを参照してください。

適した調理容器	適した径
アルミフライパン	24~28cm

準備する 『コンロを使う準備』(23ページ)

ごとく中央にフライパンを置く



ご注意ください

- 連続して調理するなどフライパンの温度が高い場合は、焼サポートモードを受け付けない場合があります。モードキーを押すとブザー音「ビビッ」とタイマー表示「H」でお知らせします。しばらく待ってから使用してください。
- 底面の平らなフライパンを使用してください。
- アルミ製のフライパン(多層含む)を使用してください。
- 表面調理ではふたをせず、裏面調理のときは必ずふたをしてください。調理中にふたの使用法を誤ると、うまく仕上がらない場合があります。
- 火力の変更はできません。自動で火力を調節します。
- 焼サポート開始後、約20秒経過すると設定変更および焼サポートモードの解除ができないため、解除する場合は一度消火してください。

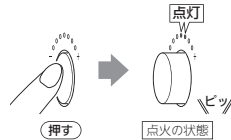
お知らせ

- 自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音「ビビッ」でお知らせします。(17ページ)

1 点火する

- 点火/消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。



2 焼サポートを設定する

- 着火後すぐにモードキーを3回押し、焼サポートを設定してください。(点火する前にも設定できます。)

※焼サポート設定後は、自動的に温度コントロールしているため、火力の調節はできません。



- 押すたびに、右図のように切り替わります。

※点火後、約20秒経過すると設定が確定します。
 ※設定を取り消すときは、設定確定前に解除してください。
 ※設定を取り消しても消火しません。



◎コンロ使用時は、その場を離れない

3 タイマーを設定し、フライパンを予熱する

- 「+」、「-」キーを押して、調理物加熱時間を設定してください。

※調理物加熱時間は、表面タイマーと裏面タイマーを合わせた時間です。
 ※初期設定は10分に設定されています。
 ※お好みによって、1分刻みで4~30分(最長)に設定できます。(調理物加熱時間)

- 調理物加熱時間を設定すると、予熱が開始し、フライパンをあたためます。



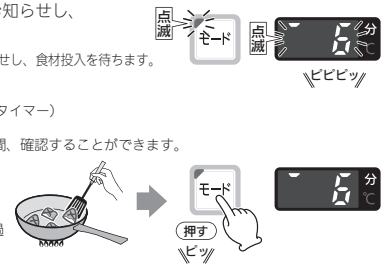
4 食材を投入する

- 予熱が終了すると、ブザー音で食材投入のタイミングをお知らせし、表面タイマーが表示され、点滅します。

※予熱が終了すると火力は強制的に弱火(火力1)になり、ブザー音でお知らせし、食材投入を待ちます。
 ※約30秒おきにブザー音でお知らせします。
 ※表面タイマーは食材を裏返すまでの調理時間です。
 ※お好みによって、1分刻みで1~15分(最長)に設定できます。(表面タイマー)
 また、表面タイマーを変更すると調理物加熱時間も変わります。
 ※調理物加熱時間を確認したい場合は、タイマーキーを押している間、確認することができます。

- 食材を投入し、モードキーを押してください。表面タイマーが開始します。

※食材投入のタイミングを報知後、モードキーを押さずに約3分経過すると自動消火し、焼サポートモードを終了します。
 ※モードキーを押した際、火力が大きくなる場合があります。



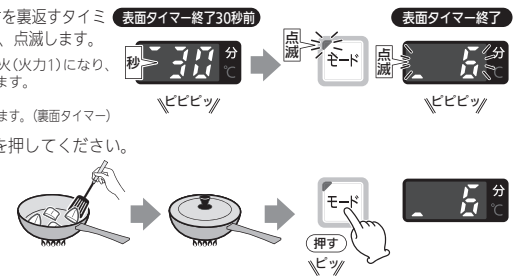
5 食材を裏返す

- 表面タイマーが終了すると、ブザー音で食材を裏返すタイミングをお知らせし、裏面タイマーが表示され、点滅します。

※表面タイマーが終了すると火力は強制的に弱火(火力1)になり、ブザー音でお知らせし、食材の裏返しを待ちます。
 ※約30秒おきにブザー音でお知らせします。
 ※お好みによって、1分刻みで1~15分(最長)に設定できます。(裏面タイマー)

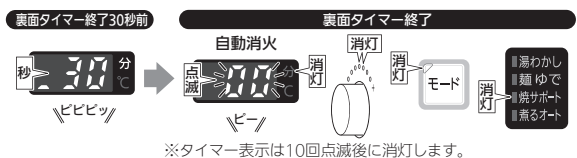
- 食材を裏返し、ふたをして、モードキーを押してください。裏面タイマーが開始します。

※裏返しのタイミングを報知後、モードキーを押さずに約3分経過すると自動消火し、焼サポートモードを終了します。
 ※モードキーを押した際、火力が大きくなる場合があります。



6 タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。

7 消火の状態に戻す

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



煮るオートモード (左右コンロ)

火力を自動で調節し、煮もの調理ができると自動で火を消し、ふきこぼれや煮込みすぎを防ぐモードです。

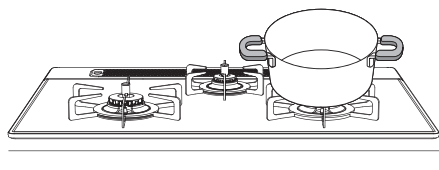
※対応する調理物などについては、付属のスタートガイドを参照してください。

準備する 『コンロを使う準備』(23ページ)

適した鍋	適したメニュー	鍋径	高さ	分量			適した容量
				2人分	4人分	6人分	
アルミ製 (多層含む)	カレー 肉じゃが 筑前煮	18cm	15cm	○	×	×	2000~4000mL
		20cm	16cm	○	○	×	
		22cm	17cm	×	○	○	
		24cm	18cm	×	×	○	

○：調理できます。
×：調理できません。
(ふきこぼれや、焦げつき、煮たらずになる場合があります。)

ごとく中央に鍋を置く



右操作部



① ④

②

②

ご注意いただきたいこと

- 煮るオートモード使用中は、ふた(落としふたは除く)をしないでください。ふたをした場合、ふきこぼれたり、うまく仕上がらないことがあります。
- 底面の平らな鍋を使用してください。
- エアコンや扇風機の風がコンロに当たると、煮込み不足が発生することがあります。風が当たらないように配慮して使用してください。
- 水量は鍋の縁から5cmより下にしてください。ふきこぼれる場合があります。
- 煮足す際は、手動で火加減を調節して煮るオートモードを使わずに調理してください。
- 連続して調理するときなど鍋底の温度が高い場合は、煮るオートモードを受け付けられない場合があります。モードキーを押すとブザー音『ピビ〜』とタイマー表示『H』でお知らせします。しばらく待ってから使用してください。
- 火力の変更はできません。自動で火力を調節します。
- 鍋などの形状、材質、食材の種類、大きさ、調味料によって調理時間が異なる場合があります。
- 煮るオート開始後、約20秒経過すると設定変更および煮るオートモードの解除ができないため、解除する場合は一度消火してください。

お願い

- 煮るオートモードで調理中は、次のことを守ってください。
 - 材料を追加しない。
 - 水や調味料を追加しない。
 - 鍋を動かさない。
 - かき混ぜない。

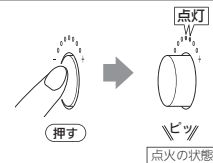
お知らせ

- 自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピビ〜』でお知らせします。(17ページ)

◎コンロ使用時は、その場を離れない

1 点火する

- 点火/消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。
※必ず火がついたことを確認してください。



2 煮るオートを設定する

- 着火後すぐにモードキーを4回押して、煮るオートを設定してください。(点火する前にも設定できます。)



- ※機器が予測した残り時間を表示し、ブザー音『ピビビ〜』でお知らせします。(残り時間は、調理物によって表示するタイミングが異なります。)
- ※煮るオート設定後は、自動的に温度コントロールしているため、火力の調節はできません。また、調理時間の設定もできません。

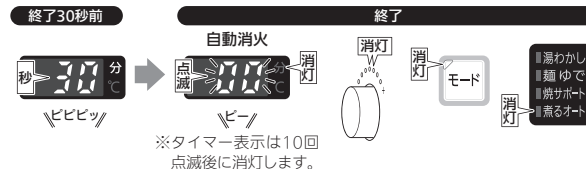
- 押すたびに、右図のように切り替わります。



- ※約20秒経過すると設定が確定します。
- ※設定を取り消すときは、設定確定前に解除してください。
- ※設定を取り消しても消火しません。

3 調理が終了すると自動消火

- 調理が終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



4 消火の状態に戻す

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



炊飯の準備

1 1回で炊ける量

- 計量カップやはかりで、炊飯したいお米の量を正しくはかってください。

180mLの計量カップ



すり切りいっぱい、お米1合です。

後コンロ		マルチグリル	
ごはん・早炊き・もっちりごはん	1~5合	ごはん・ごはん早炊き	1.5~3合
炊きこみごはん	1~4合	炊きこみごはん	
おかゆ	0.5~1合	玄米	

2 お米をとぐ

- たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨ててください。
- 一度目のとき水はすぐに流してください。
- 「とぐー洗い流す」を素早く数回繰り返してください。

※ぬかを含んだ最初のとき水を、お米が吸わないようにするためです。

※といだあとのお米は、よく水を切ってください。

※お米の量が足りない、においや黄色および、ふきこぼれの原因になり、炊飯がうまくできない場合があります。

※玄米の場合は、たっぷりの水で2~3回、軽くすすいでください。強くすすぐと、玄米の胚芽部分がとれてしまいます。

3 お米に水を含ませる

お米と水の量のめやす

- ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節してください。

※炊きあがりはお米の種類や質、鍋の種類や水温などによって異なりますので、お好みに応じて加減してください。

※増減する水量のめやすは、±10%程度にしてください。

ごはん、早炊き、炊きこみごはん、もっちりごはん	
お米の量	水の量
1.0合(150g)(180mL)	約300mL
1.5合(225g)(270mL)	約400mL
2.0合(300g)(360mL)	約500mL
2.5合(375g)(450mL)	約600mL
3.0合(450g)(540mL)	約700mL
3.5合(525g)(630mL)	約800mL
4.0合(600g)(720mL)	約900mL
4.5合(675g)(810mL)	約1000mL
5.0合(750g)(900mL)	約1100mL

※炊きこみごはんの場合は、お米に水分を吸収させるため、調味料、だしなどは炊く直前に入れてください。具は、お米の上のせて炊いてください。

おかゆ	
お米の量	水の量
0.5合(75g)(90mL)	約700mL
1.0合(150g)(180mL)	約1000mL

※おかゆは後コンロのみ

玄米	
お米の量	水の量
1.5合(234g)(270mL)	約540mL
2合(312g)(360mL)	約640mL
2.5合(390g)(450mL)	約750mL
3合(468g)(540mL)	約850mL

※玄米はマルチグリルのみ

お米を水に浸す時間

- といだあと必ず30分以上、水に浸してください。(冬場または玄米は1時間以上)

※といだあと、すぐに炊飯をすると、でんぷん質が沈殿し、うまく炊けない原因になります。

※ごはんに芯が残るので、お湯を使わないでください。

※一度水に浸したお米は砕けやすくなります。

砕け米、粉末などが混ざった状態で炊飯すると、炊きムラや焦げの原因になります。

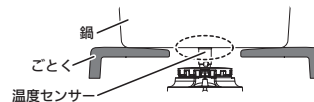
無洗米を炊くとき

- 1~2回すすいでください。
- ※にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、うまく炊けない原因になります。
- すずいだと必ず30分以上、水に浸してください。(冬場は1時間以上)
- 水の量を3%程度多くしてください。または、無洗米専用の計量カップを使用してください。
- よく混ぜて気泡をとばしてください。
- ※水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されず、うまく炊けない原因になります。

4 ふたをした鍋をセットする

- 水に浸した状態のお米が入っている鍋を正しくごとくに置いてください。

※温度センサーの上面や、鍋底に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

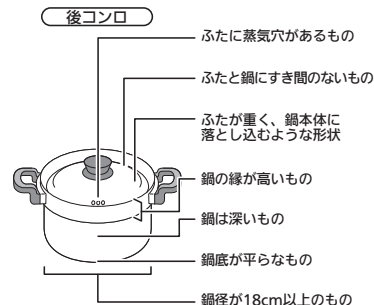


炊飯に適した鍋

- おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選んでください。

※市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。

炊飯専用鍋(別売部品)として販売しています。(116ページ)



鍋の種類	炊飯モード
炊飯専用鍋(別売部品)	ごはん : 1~5合 炊きこみ : 1~4合 おかゆ : 0.5~1合 もっちりごはん : 1~5合
アルミ製鍋 (鍋底厚み2mm未満の場合、焦げつきやすくなります。)	○ ※ 深めのもの
ホーロー製鍋、ステンレス製鍋(厚手) (鍋底厚み2.5mm未満の場合、ステンレス製の場合、焦げつきやすくなります。)	○ ※ 深めのもの
ステンレス製の無水鍋、ステンレス製の多層鍋	×
土鍋、圧力鍋、耐熱ガラス製鍋	×

○ : 適しています。

× : 適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)

※うまく炊けない場合は、別売部品の炊飯専用鍋を使用してください。(116ページ)

※ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質、形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。

※もっちりごはんは、ごはんにくらべて焦げつきがきつくなります。

ごはんからおかゆを炊くとき(コンロの場合)

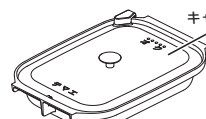
2人分(茶わん約2杯分 : 300g)の例

- (1) 冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。(ぬめりをとります。)
- (2) 鍋に水(4カップ強)とごはんを入れ、強火で炊く。
- (3) 煮立ったらアクを取り、弱火で10~15分炊く。
- (4) 消火し、好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

炊飯に使用できるマルチグリル専用容器

- マルチグリルで炊飯をする場合は、必ずキャセロールを使用してください。

マルチグリル



付属品

食材の量はキャセロール側面段差(下図参照)を超えないようにしてください。

※水分の多い食材を入れると、ふきこぼれる場合があります。



キャセロール断面図

炊飯モード (後コンロ)

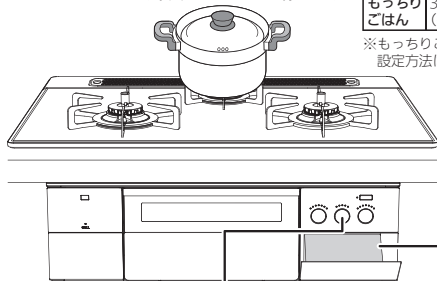
後コンロで、ごはんやおかゆを自動で炊き上げるモードです。
 ごはんがやわらかすぎたり、かたくなったり、焦げつきがきつい場合は、炊き具合を変更することができます。
 各種設定の変更(カスタマイズ機能)(84ページ)を参照してください。

- 準備する
- 『コンロを使う準備』(23ページ)
 - 『炊飯の準備』(39ページ)
 - 『各種設定の変更(カスタマイズ機能)』(84ページ)

モード	炊飯時間のめやす	1回で炊ける量	特長
ごはん	25~40分 (むらし約10分を含む)	1~5合	白米をおいしく炊き上げます。
早炊き	20~35分 (むらし約5分を含む)	1~5合	白米をごはんモードより早く炊き上げます。
炊きこみ ごはん	30~45分 (むらし約10分を含む)	1~4合	炊きこみごはんを炊くモードです。
おかゆ	40~50分	0.5~1合	おかゆ(七分がゆ)を炊くモードです。
もっちり ごはん	30~45分 (むらし約10分を含む)	1~5合	ごはんモードより、もちもちとした食感に炊き上げます。

※もっちりごはんモードを使用するには、設定の変更が必要です。
 設定方法は84・86ページを参照してください。

ごとく中央にふたをした鍋を置く



① ④

右操作部



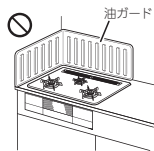
②

ポイント

- むらし終了後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。
 余分な水分がとび、おいしくなります。

ご注意ください

- エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火したり、炊きムラ、焦げつきの原因になります。風が当たらないように配慮して使用してください。
- 機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、炎が不安定となり、炊きムラ、早切れなどの原因になります。炊飯時は油ガードなどを取り除いてください。
- 炊飯開始後、約20秒経過すると設定変更および炊飯モードの解除ができないため、解除するときは、一度消火してください。
- 炊飯途中で水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。
- 炊飯(ごはん、早炊き、炊きこみごはん)の場合は、消火後むらし(ごはん、炊きこみごはん：約10分、早炊き：約5分)を必要とします。むらしをしないとうまく炊きあがりません。
- 早炊きは、炊飯時間が短いため、かために炊き上がります。
- 炊きこみごはんを炊くとき
 - お米に水分を吸収させるため、調味料、だしなどは炊く直前に入れてください。
 - 具はお米の上に均等にのせ、お米と混ぜないでください。
 - 具の大きさが小さいほうが上手に炊きあがります。
 - 炊きこみごはんを炊くと焦げつきやすくなります。無洗米で炊くと、さらに焦げつきやすくなります。
- おかゆを炊くとき
 - おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。
 - ※ごはんからおかゆをつくる場合は、炊飯モードを使用しないで、手動で調理してください。(40ページ)
 - 最初から、または炊飯途中で調味料や具は入れないでください。粘りがでたり、米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。



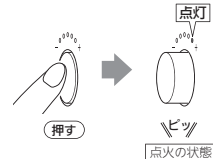
お知らせ

- お好みに合わせて、ごはんの炊き上げ具合と、炊きこみごはんのおこげ具合を変更することができます。
 また、ごはんをもちもちとした食感に炊き上げる、もっちりごはんモードを設定することができます。(ごはんモードのみ適用)
 各種設定の変更(カスタマイズ機能)(86ページ)を参照してください。
- 自動火力調節中に火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音「ピピッ」でお知らせします。(17ページ)

◎コンロ使用時は、その場を離れない

1 点火する

- 点火/消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。
 ※必ず火がついたことを確認してください。



2 炊飯を設定する

- 着火後すぐに炊飯キーを押して、モードを設定してください。
 (点火する前にも設定できます。)
 ※炊飯設定後は、自動的に温度コントロールしているため、火力の調節はできません。
 また、調理時間の設定もできません。

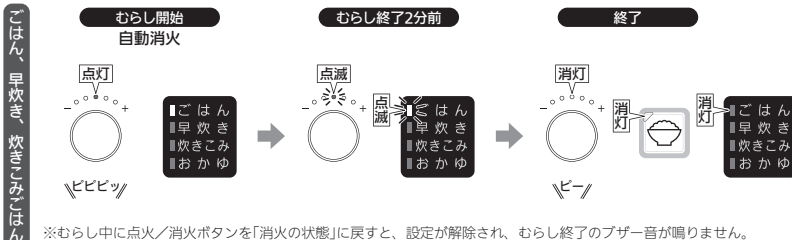


- 押すたびに、右図のように切り替わります。

- ※約20秒経過すると設定が確定します。
- ※設定を取り消すときは、設定確定前に解除してください。
- ※設定を取り消しても消火しません。
- ※カスタマイズ機能で「ごはん」を「もっちりごはん」に変更できます。



3 自動消火(ごはん、早炊き、炊きこみごはんは、むらし開始)



終了 自動消火



4 消火の状態に戻す

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。

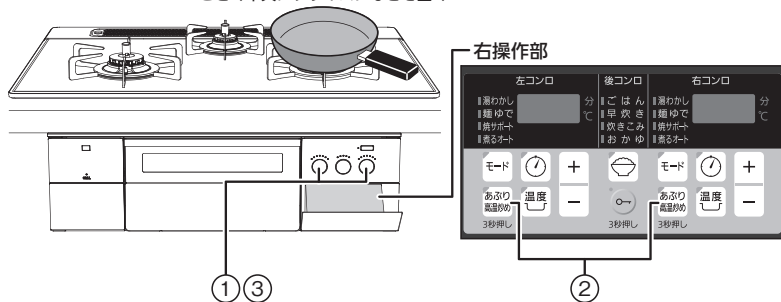


あぶり高温炒めモード (左右コンロ)

直火調理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんばんに上げる料理)などで、急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に、通常より高い温度で調理できるモードです。ただし、温度が高くなりすぎると安全のため、自動で火力を弱火に調節したり、火を消します。
※あぶり高温炒めモードを使用すると、焦げつき自動消火機能、鍋なし検知機能は作動しません。

準備する 『コンロを使う準備』(23ページ)

ごとく中央にフライパンなどを置く



警告



あぶり高温炒めモードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない
調理油過熱防止装置が正しく作動せず、調理油が発火し、火災の原因になります。

注意



直火調理(あぶりもの)をする場合は、温度センサーの真上を避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下しないよう、温度センサーの真上は避けて調理してください。温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサーの故障の原因になります。

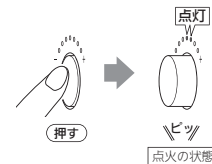
お知らせ

- あぶり高温炒めモードは安全のため、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
- 使用中にあぶり高温炒めモードを解除して、続けて使用する場合は、はじめに点火してから約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)経過すると消し忘れ消火機能がはたらき、自動消火します。
- タイマーモードと同時に使用することができます。ただし、タイマー設定時間は1〜60分の間で設定できます。
- コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。
- 各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。
- 自動火力調節中に火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピビッ』でお知らせします。(17ページ)

◎コンロ使用時は、その場を離れない

1 点火し、火力調節する

- 点火/消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。
※必ず火がついたことを確認してください。



- 点火/消火ボタンを左右にゆっくりと回し、炎があふれない程度に調節してください。



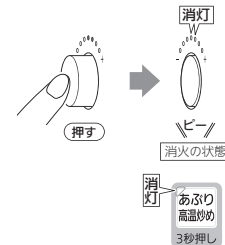
2 あぶり高温炒めを設定する

- あぶり高温炒めキーを**3秒以上**押してください。(点火する前にも設定できます。)
※押している間は点滅します。
※設定を取り消すときは、あぶり高温炒めキーを押してください。
※設定を取り消しても消火しません。



3 消火する

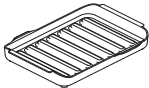

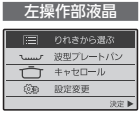


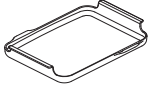

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。
※必ず火が消えたことを確認してください。



マルチグリルで調理

- マルチグリルは、専用容器を使って、下火バーナーと上直火バーナーで加熱する、新しい加熱方式です。
- 下火バーナーには、温度センサーがついており、「焼く」に加え、「あたためる」、「ノンフライ」、「無水調理」、「低温調理」、「冷凍食品」、「ごはん」、「煮る」、「蒸す」、「燻製」、「パン」などの多彩な調理が楽しめるようになりました。
- 使用する際は、注意事項を確認の上、付属の『スタートガイドまたはマルチグリルクッキングブック（以下クッキングブック）』を参照願います。

- マルチグリルには、表に記載の専用容器が設定されています。それぞれの特長に応じて調理することができます。

マルチグリル専用容器	表示	特長	設定方法	りれき機能
 <p>付属品</p>		焼き目がつきやすく、波型形状だから食材の余分な脂が落ちてヘルシーに。 トースト、チキン、焼き魚などが手軽においしく仕上がります。		<p>左操作部液晶</p>  <p>よく使うメニューなどを記録し、簡単に操作できる機能です。マルチグリルで調理した直近のりれき(8回)を左操作部液晶の「りれきから選ぶ」に表示します。</p> <p>お知らせ</p> <ul style="list-style-type: none"> りれき機能は、点火時点の設定が記録されます。 同じマルチグリル専用容器で同じメニュー/モードを使用した場合は、重複して記録されません。 ※重複した設定を時間または火力を変えて使用した場合は、最新の設定のみ記録されます。
 <p>付属品</p>		深型タイプで炊飯や煮ものなどをおいしく調理することができます。 また、蒸しものやパンの他、無水調理、低温調理や燻製などの調理もマルチグリルでできるようになりました。		
 <p>別売部品 (116ページ)</p>		焼きものはもちろん、揚げものあたため直しやノンフライ調理など直火を使った調理をおいしく作れます。	プレートパンをお使いになる場合は、設定が必要です。 各種設定の変更(カスタマイズ機能)『プレートパン』を『設定』にしてください。 ☞ [84・85]	

ご注意ください

- 消火後もマルチグリル庫内の余熱を利用するメニューがあるため、調理終了のお知らせがあるまで、マルチグリルとびらを開けないでください。
- 連続して調理するときなど、マルチグリル庫内の温度が高い場合はメニューによって受け付けられない場合があります。5~10分待ってから再度点火してください。メニューが表示され、使用できます。
- 連続の使用などでマルチグリル庫内が高温になると、安全のため消火します。マルチグリル過熱防止センサーがはたらいて消火した場合は、5~10分待ってから再度点火してください。
- 脂の多い魚を焼いているときは煙が多く出る場合があります。
- 干物や、脂分の多い魚(にしん、塩さばなど)は、とくに焼きすぎに注意してください。
- 発火しやすいので、調理中はマルチグリル庫内の状態に十分注意してください。焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- 点火後、設定変更およびメニュー、モードの解除ができません。解除するときは、一度消火してください。

使いかたに関するお願い

- 波型プレートパン、プレートパン調理後は、調理物を器にうつしてください。
- 必ず調理できるメニューにあったマルチグリル専用容器を使用してください。間違えて設定すると途中で消火したり、うまく調理できない場合があります。
- 調理モードの無水調理(蒸し野菜の調理時のみ)、低温調理、燻製で調理する場合は、必ず燻製網を使用してください。食材をキャセロールに直置きしないでください。
- マルチグリル専用容器をセットする際は、底表面の水分をよくふき取ってからセットしてください。
- マルチグリル専用容器はキズをつけないように気をつけてください。キズがつくと表面に施された塗装がはがれる原因になります。
- 波型プレートパン、プレートパンに水分の多い食材や、水などをに入れて使用しないでください。
- 煮ものなどを下準備し、長時間冷蔵した直後に調理するとふきこぼれる場合があります。

警告

- 必ず守る**
- 鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、オートメニュー「鶏もも焼き」が調理モード「焼く」の火加減「中」にして焼くようにする波型プレートパン、プレートパンにたまった脂に引火し、火災のおそれがあります。

注意

- 必ず守る**
- 調理物は、マルチグリル専用容器からはみ出さないようにする機器の故障や発火の原因になります。

調理できるメニュー/モード

オートメニュー	オートメニュー(ごはん)	調理モード	おすすめメニュー
<ul style="list-style-type: none"> トースト 鶏もも焼き 魚: 切り身 魚: 姿焼き 魚: 干物 ホイル焼き ハンバーグ <p>☞ [49]</p>		<ul style="list-style-type: none"> 焼く あたためる ノンフライ 解凍焼き上げ 冷凍食品 <p>☞ [57][59][63]</p>	<ul style="list-style-type: none"> 照り焼きチキン(オート) スペアリブ 竜田揚げ 鮭塩焼き(解凍焼き上げ) <p>☞ [77]</p>
<ul style="list-style-type: none"> 肉じゃが カレー 筑前煮 <p>☞ [49]</p>	<ul style="list-style-type: none"> ごはん ごはん早炊き 炊きこみごはん 玄米 <p>☞ [55]</p>	<ul style="list-style-type: none"> 煮る 蒸す 無水調理 低温調理 燻製 パン パン発酵焼き上げ <p>☞ [57][69][71][75]</p>	<ul style="list-style-type: none"> ラトトゥイユ ローストビーフ(低温調理) 燻製チーズ 焼きいも <p>☞ [77]</p>
<ul style="list-style-type: none"> トースト 鶏もも焼き 魚: 切り身 魚: 姿焼き 魚: 干物 ホイル焼き ハンバーグ <p>☞ [49]</p>		<ul style="list-style-type: none"> 焼く あたためる ノンフライ 解凍焼き上げ 冷凍食品 <p>☞ [57][59][63]</p>	<ul style="list-style-type: none"> 照り焼きチキン(オート) スペアリブ 竜田揚げ 餃子(冷凍食品) <p>☞ [77]</p>

注意

マルチグリル使用後は・・・

- 禁止**
- 使用直後に波型プレートパン、プレートパンから調理物を出し入れする場合は、波型プレートパン、プレートパンをミトンや鍋つかみで手を添えたり、つかんで取り外さない波型プレートパン、プレートパンが高温になっており、やけどの原因になります。

- 必ず守る**
- 波型プレートパン、プレートパンを持ち運ぶときは、冷めてから持ち運ぶ
使用中や使用直後は、高温になっています。また、たまった脂などが高温になっており、やけどの原因になります。

- 必ず守る**
- キャセロールを持ち運ぶときは、必ずミトンや鍋つかみを使用する
キャセロールが高温になっており、やけどの原因になります。
また、高温の調理物などがこぼれないように注意してください。

ミトンや鍋つかみを使用しても熱く感じる場合は、乾いたふきんなどを使ってキャセロールを持ち運びしてください。(ぬれふきんは使用しないでください。やけどの原因になります。)

マルチグリルを使う準備

はじめてマルチグリルを使うとき

- マルチグリル庫内に梱包部材などが入っていないか確認してください。
- マルチグリル庫内の金属部品に残った加工油を焼き切るため、101ページを参照し、サイドカバーを機器から取り外してからプレート支持棒と波型プレートパンを取り付け、マルチグリルとびらを開けて、調理モードの「焼く」/「火加減」強で約3分空焼きしてください。
- マルチグリル排気口以外から煙やにおいが出る場合がありますが、異常ではありません。
- 空焼きしているときに、マルチグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。消火した場合は点火/消火キーを押して、「消火の状態」に戻し、5〜10分待ってから再度点火してください。

注意

！ サイドカバーは、マルチグリルが冷めてから取り付ける
やけどのおそれがあります。

ポイント

生焼け防止のために

- 冷凍の肉・魚** しっかりと解凍してください。 ※調理モード(解凍焼き上げ)の場合は、解凍しないでください。
- 冷蔵の肉・魚** 常温でしばらく置いてください。 ※調理モード(低温調理)の場合は、常温に戻さず、すぐに調理を開始してください。
- 生魚** 水洗いしたあと、水気をよくふき取ってください。

揚げ防止のために

- みそ(かす)・タレ漬け** みそ(かす)、タレをよくふき取ってください。



庫内発火防止のために

- 脂の多い食材** 鶏肉などはフォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼いてください。

プレートパン(別売部品)で食材を焼くときのポイント

- 脂が少ない食材(とくに鮭、あじ、かれいなど)を焼くときは、プレートパンにサラダ油を塗ってください。
- ひと手間かけることで、食材がプレートパンにくっつきにくくなります。



魚の塩焼き

- 身崩れ防止のため、魚の重量の2%程度の塩を、身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけて、身をしめてください。
- さばやいわしなど脂防分の多い青い魚は、多めに塩をして、おき時間は長めにしてください。
- 白身魚は、少なめに塩をして、おき時間は短めにしてください。
- 川魚、いか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふってください。

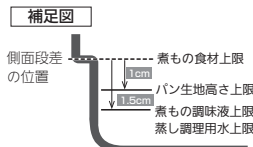


魚の姿焼き

- 切り目をきると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくなることができます。

煮もの調理

- 食材は大きさをそろえて切ってください。
- 火が通る時間が近い食材を合わせて加熱してください。
- 食材はできるだけ平らに並べてください。
- 食材はしっかり調味液につかるように配置してください。
- できあがり少し混ぜると、味がなじみやすくなります。
- 煮ものなどを下準備し、長時間冷蔵した場合は、常温に戻してから調理してください。



蒸し調理

- キャセロールに入れる蒸し調理用水は加熱時間15分に対し、200mL以上をゆずりに調整してください。
- 水の量が少ないと消火する場合があります。

ふきこぼれ防止のために

- 煮もの調理時、食材の量はキャセロール側面段差(補足図参照)を超えないようにしてください。また、調味液の量はキャセロール側面段差より1.5cm低い位置を超えないようにしてください。
- 蒸し調理時、水の量はキャセロール側面段差(補足図参照)より1.5cm低い位置を超えないようにしてください。

パン調理

- 食材は加熱前の状態で、キャセロール側面段差(補足図参照)より1cm低い位置を超えないようにしてください。
- ふくらみ過ぎるとふたにあたって焦げることがあります。
- ふくらみ過ぎるとふたが持ち上がり、とびらが開かなくなることがあります。
- なるべく生地を平らにしてください。
- 食材のムラ、言さのムラにより、焼き色、ふくらみがばらつくことがあります。
- 水分の多い食材を加熱すると消火する場合があります。

炊飯調理

- 炊飯の準備(39ページ)を参照してください。

無水調理、低温調理、燻製調理

- 燻製網を使用して、調理してください。(無水調理は蒸し野菜の調理時のみ) 詳しくは、67〜74ページを参照してください。

警告



- 調理中は、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意する**
- 調理物の種類によっては、マルチグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。
 - 調理物に火がつき火災の原因になります。
- 必ず守る**
- マルチグリル庫内で調理物が燃えたり、たまった調理物や脂に引火した場合は、すぐに点火/消火ボタンを押し、消火してください。次の調理物は、とくに焼きすぎに注意してください。
 - 例) 「みりん干し」や「みりんづけ」など焦げやすい魚
 - ・干物や燻製
 - ・脂分の多いにしん、塩さば
 - 「めざし」などの小魚や「うるめいわし」の丸干し
 - ・水分の少ないもの
 - ・ハラズなど、とくに脂の多いもの
 - ・鶏肉
 - ・その他焦げやすいものや油分の多いものなど
- 発火しやすいので、調理中はマルチグリル庫内の状態に十分注意してください。

① ガス栓を全開にする

- ガス栓を『開』の状態にしてください。



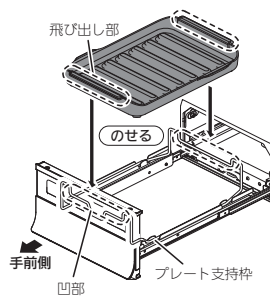
② マルチグリル専用容器をセットする

マルチグリル専用容器(キャセロールはふたをした状態)を置いていないと、点火しません

- マルチグリルとびらは、水平にゆくりと手前に止まるまで引き出してください。
- ※墊よく開けると、調理物がこぼれたり、機器の故障の原因になります。
- ※スライドレールは取り外せません。

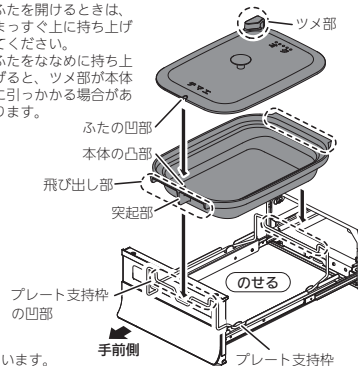
波型プレートパン/プレートパン

- 飛び出し部をプレート支持棒の凹部にのせてください。
- ※前後どちらの向きでも取り付けることができます。
- ※図は波型プレートパンの場合です。



キャセロール

- 本体の突起部を前にして、飛び出し部をプレート支持棒の凹部にのせてください。
- ※キャセロールはふたを正しく取り付けしないと、使用できません。
- ふたの凹部と、本体の凸部を合わせてください。
- ※ふたを開けるときは、まっすぐ上に持ち上げてください。
- ふたをななめに持ち上げると、ツメ部が本体に引っかかる場合があります。



※図はわかりやすくするため、マルチグリルとびらを透過させて表現しています。

③ 電源を入れる

- 電源を入れてください。
- ※プザー音がまで押してください。(約0.3秒)



お知らせ

- マルチグリル専用容器、サイドカバーは消耗品です。
- 使用状態や経年変化などにより、調理物や汚れがとれにくくなったり、塗装がはがれる場合があります。交換部品(有料)として準備しております。(115ページ)
- もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

注意



調理物を取るときなどは、必ず消火し、マルチグリル部周辺に触れない
とくにマルチグリルとびらなどが熱くなつており、やけどの原因になります。

マルチグリル オートメニュー

メニューと火加減を設定するだけで、自動で焼き上げるモードです。

※対応する調理物などについては、51～54ページを参照してください。

※「ごはん」、「ごはん早炊き」、「炊きこみごはん」、「玄米」メニューについては55ページを参照してください。

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)

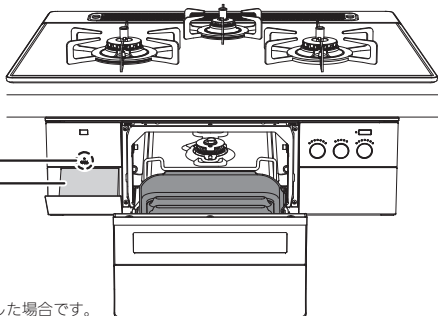
マルチグリル燃焼ランプ
左操作部



※イラストは波型プレートパンを使用した場合です。



※プレートパン(別売部品)を使用するには、設定の変更が必要です。設定方法は84・85ページを参照してください。



警告



- 調理終了後に、さらに加熱したい場合、調理モード「焼く」の火加減「中」で様子を見ながら焼く「肉じゃが」、「カレー」、「筑前煮」をさらに煮こみたい場合は、調理モード「煮る」で加減を調節しながら煮るその場合、設定時間を短くして加熱しすぎに注意してください。加熱しすぎた場合、調理物の脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- みり干しやみりんづけなど焦げやすいもの、めざしやうるめいわしの丸干しなど水分の少ないもの、ハラスなどくに脂の多いものは、オートメニューを使用しない。焦げすぎにより焦げがきつくなり、発火のおそれがあります。

使いかたのお願い

- オート機能を正しくはたらかせるため、下記のことをお守りください。
- ※予熱しない。
- ※オートメニュー使用中は、マルチグリルとびらを開けない。
- ※種類や大きさの異なる調理物を同時に焼かない。

ご注意ください

- 連続して調理するときなど、マルチグリル庫内の温度が高い場合は、メニューを受け付けられない場合があります。5～10分待つとメニューが表示され、使用できます。
- ※波型プレートパン、プレートパンのみ、すぐに使用したい場合は、調理モード「焼く」の火加減「中」で様子を見ながら焼いてください。
- マルチグリルが未設定状態で点火/消火キーを押すと、調理モード「焼く」の火加減「中」が設定され、もう一度、点火/消火キーを押す必要があります。
- 調理終了のお知らせ後、すぐに調理物を取り出してください。余熱で焦げることがあります。

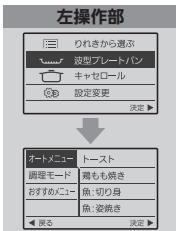
1 TOP画面で容器を選択し、オートメニューを設定する

●一覧から容器を選択し、決定キーを押してください。



●一覧からオートメニューを選択し、決定キーを押してください。

※初期状態でオートメニューが選択されています。



2 メニューを設定する

●一覧からメニューを選択し、決定キーを押してください。

※選択した容器によって、一覧が異なります。

波型プレートパン
プレートパン
を選択した場合

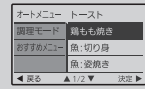
- トースト
- 鶏もも焼き
- 魚：切り身
- 魚：姿焼き
- 魚：干物
- ホイル焼き
- ハンバーグ

キャセロール
を選択した場合

- ごはん
- ごはん早炊き
- 炊きこみごはん
- 玄米
- 肉じゃが
- カレー
- 筑前煮



左操作部



3 火加減を設定する

●火加減を設定し、決定キーを押してください。

※メニューによっては、火加減の設定が不要です。

強
中
弱



左操作部



4 点火する

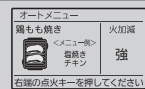
●点火/消火キーを押して点火してください。

※機器が調理時間を予測し、残り時間を表示し、ブザー音「ビビビ」でお知らせします。(残り時間は、調理物によって表示するタイミングが異なります。)

※設定後は、自動的に火力を切り替えます。
※自動で調理する機能のため、タイマー時間の変更はできません。
※点火後は、戻るキーを押しても戻りません。



左操作部



5 メニューにより、余熱調理を行う場合

●余熱調理開始前にブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。

余熱調理開始

※余熱調理は自動で開始します。
※余熱調理中はタイマー終了まで、マルチグリルとびらを開けたり、点火/消火キーを押さないでください。

自動消火

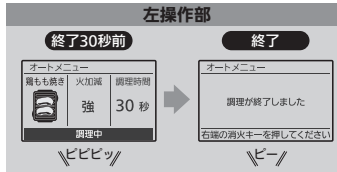
消灯

GRILL

ビビビ

6 タイマーが終了すると自動消火

●タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



終了

消灯

GRILL

ビビ

マルチグリル オートメニュー

調理物の種類や大きさ、メニューにより使用する専用容器や火加減が異なります。
専用容器は記載しているアイコンに合わせて使用してください。

👉: 波型プレートパン 📏: プレートパン 🍳: キャセロール

オートメニュー：調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす

メニュー	火加減			ポイント
	強	中	弱	
トースト	2~6分 トースト 1~2枚(8枚切) 冷凍食パン 1~2枚(8枚切)	2~6分 トースト 1~2枚(6枚切) 冷凍食パン 1~2枚(6枚切) シナモントースト* 1~2枚(4~8枚切)	2~5分 トースト 1~2枚(4枚切)	<p>焼きムラがある場合のお願い</p> <ul style="list-style-type: none"> ・焼きムラが気になる場合は、調理モード「焼く」、火加減「中」で30秒~1分様子を見ながら焼き足してください。 <p>ご注意いただきたいこと</p> <ul style="list-style-type: none"> ・冷凍食パンは冷凍の状態により焼きの仕上がりに差が生じることがあります。
鶏もも焼き	13~20分 塩焼きチキン 1~2枚(約250g/枚)	12~20分 塩ダレチキン 1~2枚(約250g/枚)	17~22分 照り焼きチキン 1~2枚(約250g/枚)	<p>フォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼いてください。</p> <p>照り焼きや塩ダレは、表面のタレを十分にふき取ってください。</p>
魚:切り身	10~15分 太刀魚切身 1~6切(約80g/切) 9~14分 さば切身(骨つき) 1~6切(約80g/切)	8~13分 鮭切身 1~6切(約80g/切) 6~11分 さば切身(骨なし) 1~6切(約80g/切)	7~15分 ぶりの照り焼き 1~6切(約80g/切) 7~16分 さわらのみそ漬け 1~6切(約80g/切)	<p>皮目に切り目を入れると、火通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくなります。</p> <p>厚みのある魚の場合のお願い</p> <ul style="list-style-type: none"> ・厚さ2.5cm以上の切身は中まで火が通りにくいため、以下の設定で1~2分様子を見ながら焼き足してください。 塩焼きなど：調理モード「焼く」、火加減「中」 タレなど焦げやすいもの：調理モード「焼く」、火加減「弱」 <p>大きな魚は切って、プレートからはみ出さないように焼いてください。</p>
魚:姿焼き	18~22分 あじ(大) 1~3尾(約200g/尾) 14~20分 鯛(大) 1~2尾(約280g/尾)	18~21分 あじ(小) 1~4尾(約160g/尾) 13~19分 鯛(小) 1~2尾(約230g/尾)	13~17分 さんま 1~4尾(約150g/尾)	<p>皮目を上にして置いてください。中央に寄せて、置いてください。</p> <p>中央に寄せて、置いてください。</p>

※波型プレートパンでの裏面の焼き上がりは、縞状になります。

置きかた

1枚：中央に置いてください。 2枚：手前の凸形状に合わせて、詰めるように置いてください。

ポイント

焼きムラがある場合のお願い

- ・焼きムラが気になる場合は、調理モード「焼く」、火加減「中」で30秒~1分様子を見ながら焼き足してください。

ご注意いただきたいこと

- ・冷凍食パンは冷凍の状態により焼きの仕上がりに差が生じることがあります。

*シナモントースト

材料(2枚分)

- 食パン.....2枚
- バター.....20g
- シナモンシュガー.....6g

作りかた



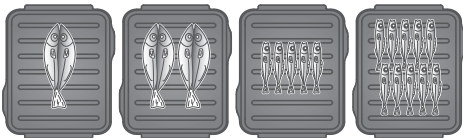




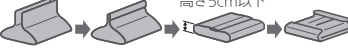


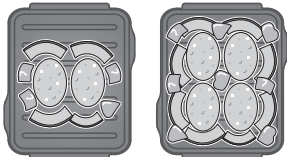

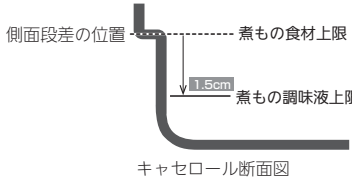


- ①バターをやわらかくなるまで常温で放置する。
- ②食パンの上にバターを塗る。
- ③バターの上にシナモンシュガーをふりかける。
- ④波型プレートパン/プレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、焼く。

マルチグリル オートメニュー

調理物の種類や大きさ、メニューにより使用する専用容器や火加減が異なります。
専用容器は記載しているアイコンに合わせて使用してください。

👉: 波型プレートパン 🍳: プレートパン 🍲: キャセロール

オートメニュー：調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす

メニュー	火加減				置きかた	ポイント
	強	中	弱			
魚・干物  15~19分  11~16分	ほっけの開き 1~2枚(約200g/枚)	あじの開き 1~2枚(約100g/枚) 干しかれい 1~2枚(約120g/枚)	さんまの開き 1~2枚(約100g/枚) ししゃも 5~10尾	 <p>皮目を上にして置いてください。 中央に寄せて、置いてください。</p>	ご注意いただきたいこと ・干物は乾燥しているほど焼けやすくなります。 ・脂のりがよい場合は焦げやすくなります。	
ホイル焼き  19~20分  18~21分	鶏肉のホイル焼き 1~4個(約110g/個)	鮭のホイル焼き 1~4個(約100g/個)	野菜のホイル焼き 1~4個(約100g/個)	 <p>中央に寄せて、置いてください。</p>	①アルミはくは50cm位を半分に分ってから、食材をのせてください。  ②アルミはくできっちりと(上も両端も重ねて折り返す)包んでください。  高さ5cm以下	
ハンバーグ  12~17分  12~17分	火加減: 設定なし ハンバーグステーキ マスタードソース ※付け合わせ野菜あり 2~4人分				 <p>中央に寄せて、置いてください。</p>	・ハンバーグは小判型に丸め、中央をくぼませます。 厚み2cm程度にしてください。 ※レシピについては、付属のスタートガイドを参照してください。
肉じゃが  25~32分	肉じゃが 2~4人分				 <p>側面段差の位置 煮もの食材上限 1.5cm 煮もの調味液上限 キャセロール断面図</p> <p>食材はできるだけ平らに並べてください。 食材はしっかり調味液につかるように配置してください。</p>	・食材は大きさをそろえて切ってください。 ・火がとおる時間が近い食材を合わせて加熱してください。 ・できあがり後に混ぜると、味がなじみやすくなります。 ・下準備し、長時間冷蔵した場合は、常温に戻してから調理してください。 ・調理時、食材の量はキャセロール側面段差(左図参照)を超えないようにしてください。また、調味液の量はキャセロール側面段差より1.5cm低い位置を超えないようにしてください。 ・調理後、カレールウが溶け残っている場合は、混ぜてください。 ・カレールウを刻んで入れることにより、調理後の溶け残りが軽減します。 ・調理終了後にさらに煮こみたい場合は、調理モード「煮る」で加減を調節しながら煮こんでください。 ・水から開始してください。お湯を使用した場合、煮込みすぎや煮込み不足が生じる場合があります。 ※レシピについては、付属のスタートガイドを参照してください。
カレー  26~44分	カレー 2~4人分					
筑前煮  25~31分	筑前煮 2~4人分					

※波型プレートパンでの裏面の焼き上がりは、網状になります。

マルチグリル オートメニュー(ごはん)

マルチグリルでご飯を自動で炊き上げるモードです。

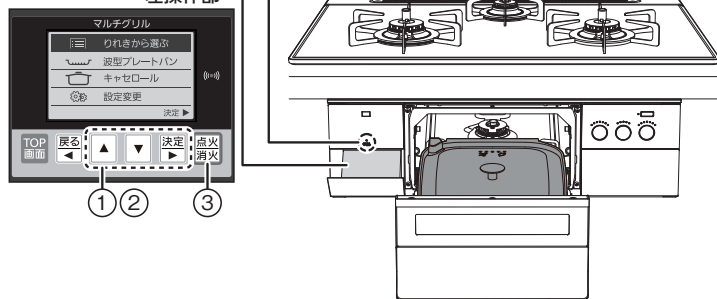
使用する容器  **キャセロール**

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)
『炊飯の準備』(39ページ)

メニュー	炊飯時間のめやす (むらし約10分を含む)	1回で炊ける量	特長
ごはん	26~35分	1.5~3合	白米をおいしく炊き上げます。
ごはん 早炊き	21~25分		白米をごはんモードより早く炊き上げます。
炊きこみ ごはん	29~41分		炊きこみごはんを炊くモードです。
玄米	70~80分		玄米を炊くモードです。
	(むらし約18分を含む)		

マルチグリル燃焼ランプ

左操作部



ポイント

・むらし終了後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。余分な水分がとび、おいしくなります。

ご注意いただきたいこと

- 炊飯途中で、マルチグリルとびらを開けないでください。
- 消火後むらしを必要とします。むらしをしないと美味しく炊き上がりません。
- 水の量が多すぎると、ふきこぼれる場合があります。
- ごはん早炊きは炊飯時間が短いため、かために炊き上がります。
- 炊きこみごはんを炊くとき
 - お米に水分を吸収させるため、調味料、だしなどは炊く直前に入れてください。
 - 具はお米の上に均等にのせ、お米と混ぜないでください。
 - 具の大きさが小さいほうが上手に炊き上がります。
- 炊きこみごはんを炊くと焦げつきやすくなります。無洗米で炊くと、さらに焦げつきやすくなります。
- 玄米を炊くとき
 - 玄米はといたあと、必ず1時間以上、水に浸してください。
 - 白米や無洗米を混ぜて炊飯すると、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。
 - 発芽玄米、分づき米はうまく炊けない場合があります。
 - できあがり後すぐに全体を混ぜると、ムラができにくくなります。

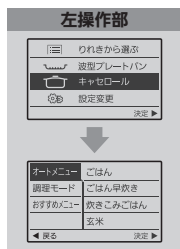
① TOP画面でキャセロールを選択し、オートメニューを設定する

●一覧からキャセロールを選択し、決定キーを押してください。



●一覧からオートメニューを選択し、決定キーを押してください。

※初期状態でオートメニューが選択されています。



◎マルチグリル使用時は、その場を離れない

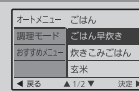
② メニューを設定する

●一覧からごはん/ごはん早炊き/炊きこみごはん/玄米を選択し、決定キーを押してください。

ごはん
ごはん早炊き
炊きこみごはん
玄米
肉じゃが
カレー
鍋前煮



左操作部



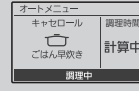
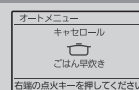
③ 点火する

●点火/消火キーを押して点火してください。

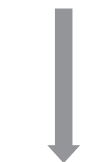
※メニュー：玄米を選択した場合・・・
調理途中で消火し、再点火を繰り返します。また、調理途中で消火した際にマルチグリル燃焼ランプが消灯します。点火中のみ点灯します。



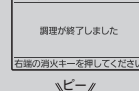
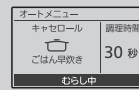
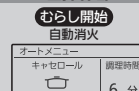
左操作部



④ 炊きあがると自動消火し、むらしを開始



左操作部



マルチグリル 調理モード

波型プレートパン、プレートパンで「焼く」、「あたためる」、「ノンフライ」、「解凍焼き上げ」、「冷凍食品」、キャセロールで「煮る」、「蒸す」、「無水調理」、「低温調理」、「燻製」、「パン」、「パン発酵焼き上げ」の調理ができます。

※対応する調理物などについては、付属のスタートガイドまたは、クッキングブックのめやす表を参照してください。

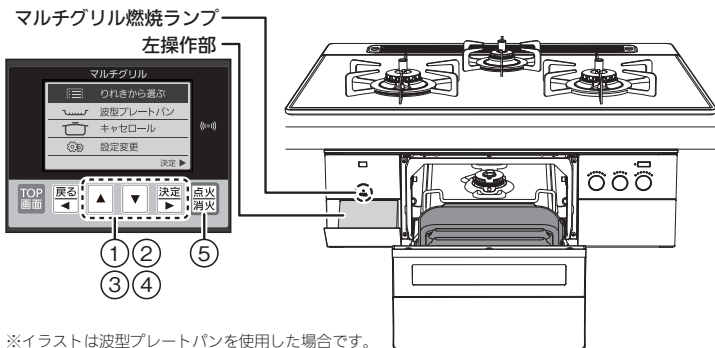
※「解凍焼き上げ」、「冷凍食品」、「無水調理」、「低温調理」、「燻製」、「パン発酵焼き上げ」メニューについては59～75ページを参照してください。

使用する容器

- 波型プレートパン
- プレートパン
- キャセロール

※プレートパン(別売部品)を使用するには、設定の変更が必要です。設定方法は84・85ページを参照してください。

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)



※イラストは波型プレートパンを使用した場合です。

すぐに焼きたいときは

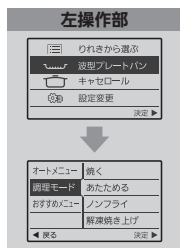
メニュー設定などが面倒なときは、点火/消火キーを押すと、「調理モード：焼く、火加減：中、タイマー：10分」が設定され、もう一度、点火/消火キーを押すと点火します。

1 TOP画面で容器を選択し、調理モードを設定する

●一覧から容器を選択し、決定キーを押してください。



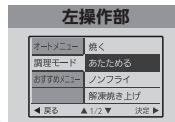
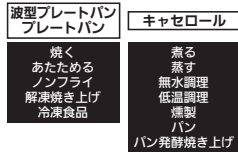
●一覧から調理モードを選択し、決定キーを押してください。



2 メニューを設定する

●一覧からメニューを選択し、決定キーを押してください。

※選択した容器によって、一覧が異なります。



3 火加減を設定する

●火加減を設定し、決定キーを押してください。

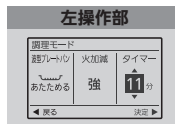
※メニューによっては、火加減の設定が不要です。



4 タイマーを設定する

●タイマーを設定し、決定キーを押してください。

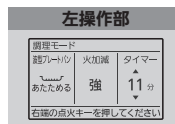
※メニューによって設定できる時間が異なります。



5 点火する

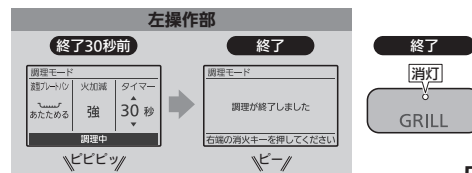
●点火/消火キーを押して点火してください。

※お好みの仕上がり具合に応じて、タイマー時間を変更することができます。ただし、「解凍焼き上げ」「冷凍食品」は点火後、約20秒経過すると、タイマー設定が確定します。確定後は変更できません。※点火後は、火加減の切り替えはできません。



6 タイマーが終了すると自動消火

●タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



◎マルチグリル使用時は、その場を離れない

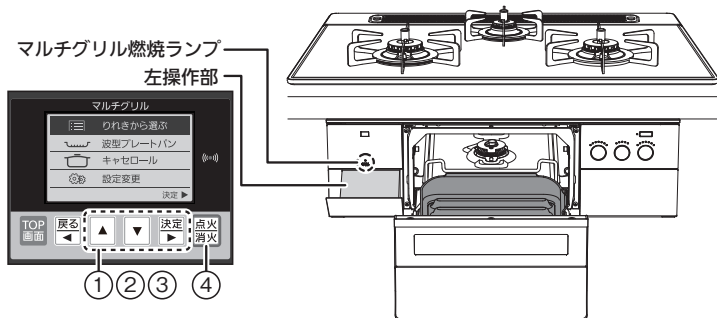
マルチグリル 調理モード (解凍焼き上げ)

市販以外のあらかじめ冷凍しておいた食材を、凍ったままマルチグリルで焼き上げることができます。
※対応する調理物などについては、61・62ページを参照してください。

使用する容器 **波型プレートパン**
プレートパン

※プレートパン(別売部品)を使用するには、設定の変更が必要です。設定方法は84・85ページを参照してください。

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)



冷凍食材について

- 食材を冷凍する際は、トレーなどを使い、平らになるように置き、下記のことに注意して冷凍してください。
 - ※食材は折り曲げずに広げて置く。
 - ※タレの付いた食材は、タレをよくふき取る。
 - ※さんまは曲がらないようにまっすぐ置いて冷凍する。
 - ※食材は重ならないように並べる。
- 食材裏面に凹凸があると波型プレートパン、プレートパンとの接触面積が少なくなり、うまく調理できない原因になります。
- 市販の冷凍食品には対応していません。
- 食材は冷凍庫から取り出してすぐに調理してください。
- 室温で放置してから焼くと焦げやすくなる場合があります。
- 食材の冷凍保存期間が長くなると、食材が乾燥して焼き色が濃くなる場合があります。
- 食材をプラスチック容器などに入れて冷凍すると、食材の表面に霜が付きやすいため、うまく解凍できない場合があります。
- 食材を冷凍保存袋に入れる際は、ラップは使用しないでください。食材にラップがひっつき、はがせなくなります。

◎マルチグリル使用時は、その場を離れない

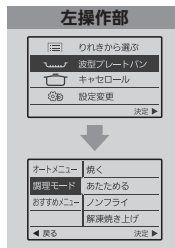
① TOP画面で波型プレートパンを選択し、調理モードを設定する

●一覧から波型プレートパンを選択し、決定キーを押してください。

※プレートパンを選択した場合も同様です。



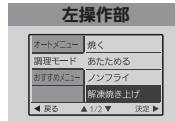
●一覧から調理モードを選択し、決定キーを押してください。



② 解凍焼き上げを設定する

●一覧から解凍焼き上げを選択し、決定キーを押してください。

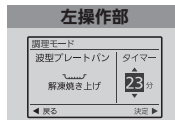
焼く
あたためる
ノンフライ
解凍焼き上げ
冷凍食品



③ タイマーを設定する

●タイマーを設定し、決定キーを押してください。

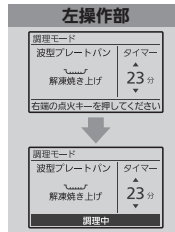
15~30分



④ 点火する

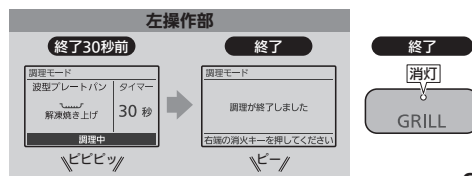
●点火/消火キーを押して点火してください。

- ※調理途中で消火し、再点火することがありますが、異常ではありません。
- ※調理途中で消火した場合、マルチグリル燃焼ランプは点灯します。点火中のみ点灯します。
- ※点火後、約20秒経過すると、タイマー設定が確定します。確定後は変更できません。



⑤ タイマーが終了すると自動消火

●タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。











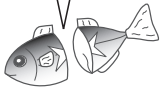


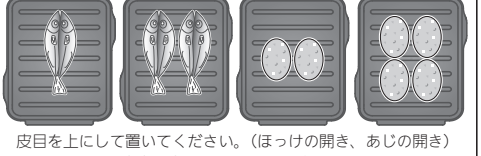



マルチグリル 調理モード(解凍焼き上げ)

専用容器は記載しているアイコンに合わせて使用してください。

 : 波型プレートパン  : プレートパン

調理物の種類と加熱時間のめやす

専用容器	加熱時間			置きかた	ポイント(※1)
	24~26分	24~27分	22~25分	 皮目を上にして置いてください。 中央に寄せて、置いてください。	ポイント(※1) フォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼いてください。  照り焼きや塩ダレは、表面のタレを十分にふき取ってください。
	24~26分	24~25分	22~25分		
	塩焼きチキン 1~2枚(約250g/枚)	塩ダレチキン 1~2枚(約250g/枚)	照り焼きチキン 1~2枚(約250g/枚)		
	24~27分	さんまの塩焼き 1~4尾(約150g/尾)		 中央に寄せて、置いてください。	皮目に切り目を入れると、火通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくなることができます。  厚みのある魚の場合のお願い ・厚さ2.5cm以上の切身は中まで火が通りにくいので、以下の設定で1~2分様子を見ながら焼き足してください。 塩焼きなど：調理モード「焼く」、火加減「中」 タレなど焦げやすいもの：調理モード「焼く」、火加減「弱」
	24~26分				
	20~26分	19~25分	18~26分	 皮目を上にして置いてください。 中央に寄せて、置いてください。	大きな魚は切って、プレートからはみ出さないように焼いてください。 
	19~24分	19~24分	18~23分		
	さばの塩焼き 1~6切(約80g/切)	鮭の塩焼き 1~6切(約80g/切)	ぶりの照り焼き 1~6切(約80g/切)		
	24~26分	23~26分	20~22分	 皮目を上にして置いてください。(ほっけの開き、あじの開き) 中央に寄せて、置いてください。	ご注意いただきたいこと ・干物は乾燥しているほど焼けやすくなります。 ・脂のりがよい場合は焦げやすくなります。 ・ハンバーグは小判型に丸め、中央をくぼませます。厚み2cm程度にしてください。 ※レシピについては、付属のスタートガイドを参照してください。
	22~24分	22~24分	18~20分		
	ハンバーグ ※付け合わせ野菜なし 2~4個	ほっけの開き 1~2枚(約200g/枚)	あじの開き 1~2枚(約100g/枚)		

冷凍食材の加熱時間について

- ・表内のメニューは、最小数量は最小時間、最大数量は最大時間に対応しています。中間の数量は、最小~最大時間範囲内で調整してください。
- ・調理終了後に、さらに加熱したい場合、調理モード「焼く」の火加減「中」で様子を見ながら加熱してください。

例) 塩焼きチキンの場合

最小	最大
1枚	2枚
24分	26分

※加熱時間はめやすです。めやす表にない食材や数量はうまく調理できない場合があります。
 ※波型プレートパンでの裏面の焼き上がりは、網状になります。

※1：食材の下準備は冷凍前に行ってください。

マルチグリル 調理モード(冷凍食品)

市販の冷凍食品をマルチグリルで調理することができます。

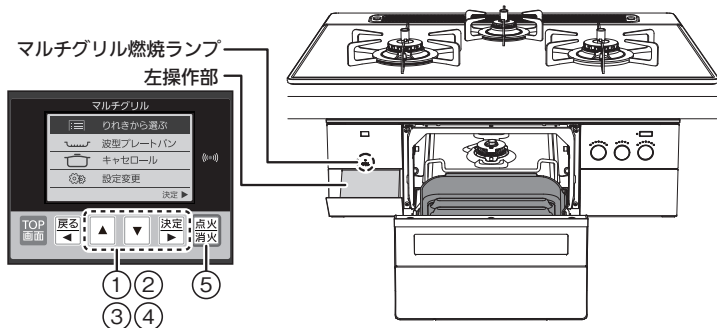
※対応する調理物などについては、65・66ページを参照してください。

使用する容器

- 波型プレートパン
- プレートパン

※プレートパン(別売部品)を使用するには、設定の変更が必要です。設定方法は84・85ページを参照してください。

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)



警告



市販の冷凍食品に付属の容器(紙トレイなど)は使用しない
容器が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

冷凍食品について

- 容器やラップされている食材は、取り外して調理してください。
- 食材の種類や形状によって温まりにくいもの、焦げやすいものがあります。時間調節してお使いください。(から揚げなどの波型プレートパンと密着の悪いものや高さのあるもの)
- 冷凍庫から取り出してすぐに調理してください。また霜のついているものは、うまく仕上がらない場合があります。
- 加熱前の冷凍食品をマルチグリル庫内に入れてそのまま長く置かないでください。センサーが正常に作動しない場合があります。
- メーカーや中身の材料、冷凍庫の設定および冷却能力、食材の温度などにより仕上がりが異なることがあります。
- タレ付きの食材は焦げやすいため、うまく調理できない場合があります。
- 食材によっては表面がサクサクした食感に仕上がります。
- 調理終了後、しばらく庫内に置いておくと、余熱で内部までしっかり温まります。

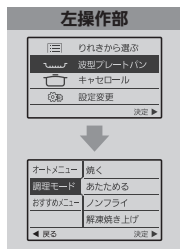
1 TOP画面で波型プレートパンを選択し、調理モードを設定する

- 一瞥から波型プレートパンを選択し、決定キーを押してください。

※プレートパンを選択した場合も同様です。



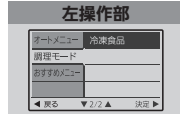
- 一瞥から調理モードを選択し、決定キーを押してください。



2 冷凍食品を設定する

- 一瞥から冷凍食品を選択し、決定キーを押してください。

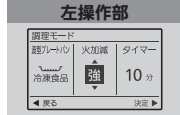
焼く
あたためる
ノンフライ
解凍焼き上げ
冷凍食品



3 火加減を設定する

- 火加減を設定し、決定キーを押してください。

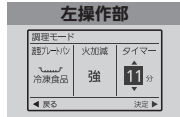
強
中
弱



4 タイマーを設定する

- タイマーを設定し、決定キーを押してください。

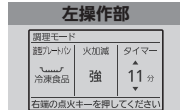
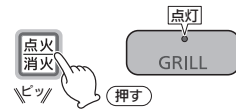
1~20分



5 点火する

- 点火/消火キーを押して点火してください。

※点火後、約20秒経過すると、タイマー設定が確定します。確定後は変更できません。
※点火後は、火加減の切り替えはできません。
※調理途中で消火し、再点火することがありますが、異常ではありません。
※調理途中で消火した場合、マルチグリル燃焼ランプは消灯します。点火中のみ点灯します。



6 メニューにより、余熱調理を行う場合

- 余熱調理開始前にブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。

※余熱調理は自動で開始します。
※余熱調理中はタイマー終了まで、マルチグリルとびらを開けたり、点火/消火キーを押さないでください。うまく仕上がらない場合があります。

余熱調理開始

自動消火

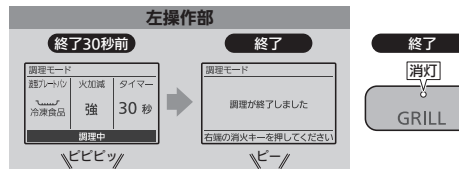
消灯

GRILL

ビビビ

7 タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



マルチグリル 調理モード(冷凍食品)

専用容器は記載しているアイコンに合わせて使用してください。

: 波型プレートパン : プレートパン

調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす

専用容器	火加減			置きかた	ポイント
	強	中	弱		
 	焼き餃子 9~10分 6~12個 (高さ3cm、約25g/個)	から揚げ 10~14分 4~12個 (高さ5cm、約25~30g/個)	炒飯(チャーハン) 5~11分 半量~全量 (全量約450g)	 餃子は中央に寄せて横に並べる。	・調理モード(冷凍食品)は、市販の冷凍食品を調理することができます。 ・電子レンジ、オーブントースター、オープンレンジ(餃子はフライパン)に対応した市販の冷凍食品をお使いください。 ・めやす表にない食品や数量はうまくできない場合があります。 ・波型プレートパンでの裏面の焼き上がりは、縞状になります。 ・記載の時間はめやすです。食材の大きさや冷凍状態によって仕上がりが異なります。お好みに応じて調節してください。 <焼き餃子について> ・餃子は「水なし・油なし」と記載のある市販の冷凍食品をお使いください。 ・餃子の乾燥が気になる場合は、アルミはくでふたをし、ふたの前後を軽く押さえることでふっくら仕上がります。 ・餃子は羽ができません。 <炒飯について> ・炒飯は、高さを均等にするとムラなく仕上がります。
 		お好み焼き 約14分 1枚 (直径15cm、厚み2cm)	ピザ 11~14分 1枚 (薄い:直径20cm以下、厚み2cm) (厚い:直径15cm以下、厚み4cm)	 のせるのは中央から!	
 		たご焼き 10~12分 9~18個 (直径4cm、高さ3cm、約25g/個)	コロッケ 10~11分 1~6個 (直径5cm、高さ2.5cm、約30g/個)	 前後はあたたまりにくいので、中央によせる。	
 		焼きおにぎり 11~13分 4~10個(約48g/個)		 横に並べるときは、左右均等に!	
 		たい焼き 9~12分(あんなめらか) 11~14分(しっかり加熱) 9~12分(あんなめらか) 11~14分(しっかり加熱) 1~5個 (高さ2.5cm、約48g/個)			

冷凍食品の加熱時間について

- 表内のメニューは、最小個数は最小時間、最大個数は最大時間に対応しています。
- 中間の量や個数は、最小~最大時間範囲内で調整してください。
- 調理終了後に、さらに加熱したい場合、同じモードで様子を見ながら加熱してください。

例) 焼き餃子の場合

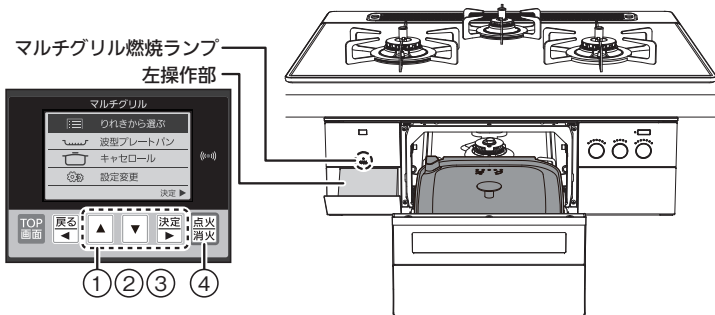
最小	最大
6個	12個
11分	14分
9分	11分

マルチグリル 調理モード(無水調理)

蒸し野菜や煮込み料理などの無水調理ができます。
※対応する調理物などについては、付属のスタートガイドを参照してください。

使用する容器  **キャセロール**
燻製網

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)



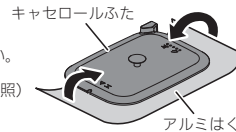
お願い

- 蒸し野菜を調理するときは、必ず燻製網を使用してください。食材をキャセロールに直置きすると、うまく仕上がりにません。
- 使用后、十分に冷めたら、燻製網は取り出して乾燥させてください。錆の原因になります。
- 調理終了後に、さらに加熱したい場合、同じモードで様子を見ながら加熱してください。蒸し野菜をさらに加熱する場合は、水を足してから加熱してください。

◎マルチグリル使用時は、その場を離れない

無水調理前の準備

- 無水調理を行う前に、下記の手順に従って準備をしてください。
 - ①キャセロールに食材を入れる。
(蒸し野菜は水を入れ、穴をあけたアルミはくを敷いた燻製網を使用してください。詳しくは、付属のスタートガイドを参照してください。)
 - ②蒸気を逃がさないためにアルミはくを内側に巻いたキャセロールふた(右図参照)を被せる。
 - ③マルチグリルとびらをゆっくりとスライドさせ、閉める。

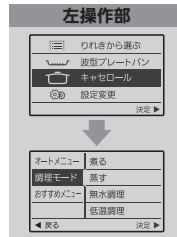


1 TOP画面でキャセロールを選択し、調理モードを設定する

- 一覧からキャセロールを選択し、決定キーを押してください。

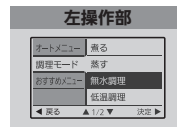


- 一覧から調理モードを選択し、決定キーを押してください。



2 無水調理を設定する

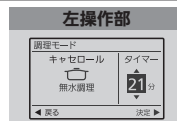
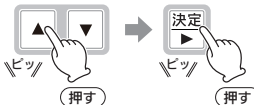
- 一覧から無水調理を選択し、決定キーを押してください。



3 タイマーを設定する

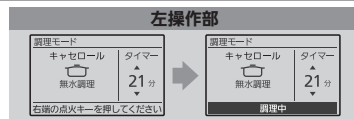
- タイマーを設定し、決定キーを押してください。

1~40分



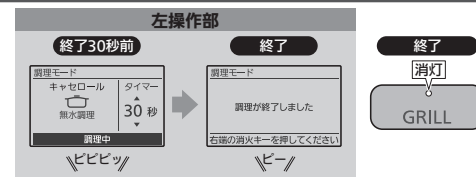
4 点火する

- 点火/消火キーを押して点火してください。
※お好みの上がり具合に応じて、タイマー時間を変更することができます。



5 タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



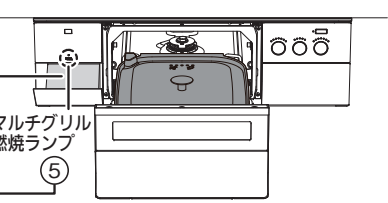
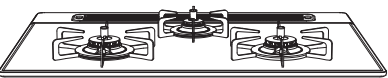
マルチグリル 調理モード(低温調理)

キャセロールに燻製網をセットして、ローストビーフや蒸し鶏など低温でおいしく調理することができます。

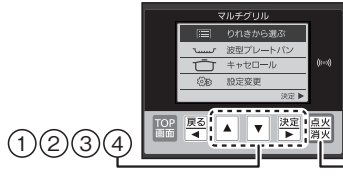
・低温調理で食材を入れる袋は、湯せん調理可能なポリ袋*を使用してください。

*推奨ポリ袋：アirlappUF
お近くの量販店、ホームセンター、スーパーマーケットなどで購入してください。

※対応する調理物などについては、付属のスタートガイドを参照してください。



準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ) 左操作部



- ### 警告
- 食材は水に完全に浸かっていない状態で使用しない。加熱不足が生じるおそれがあります。
 - 冷凍した食材は使用しない。食材の加熱不足や袋が損傷するおそれがあります。
 - イノシシ、鹿、うさぎ、熊、鷹などの野生動物(シビエ)は使用しない。細菌や寄生虫が付着している可能性があり、食中毒を起こすおそれがあります。
 - 常温で放置した食材を使用しない。
 - 調理に使用した袋は繰り返し使用しない。食中毒を起こすおそれがあります。
 - 調理途中でマルチグリルとびらを開けない。加熱不足が生じるおそれがあります。
 - 抵抗力の低い方、乳幼児、お年寄り、妊娠中の方は食べない。食中毒になりやすく、発症した場合、重症化するおそれがあります。
 - 食材は新鮮なものを使用する。
 - 調理後は、その日のうちに食べる。食材に付着する細菌が袋内で繁殖することで、食中毒を起こすおそれがあります。
 - 食材の厚みは、2cm以下にする。加熱不足が生じるおそれがあります。
 - 食材をあかう際は、素手でなく、使い捨ての手袋を着用する手に付着している細菌が食材に移り、食中毒を起こすおそれがあります。
 - 調理に使用するまな板、包丁などの調理道具はアルコール消毒などをおこなって、清潔なものを使用する。
 - 調理後、冷蔵庫に入れる場合は、加熱後の袋のまま氷水でしっかり急速冷却してから冷蔵庫に入れ、その日のうちに食べる。食中毒を起こすおそれがあります。
 - 食べる前に必ず中まで加熱されているか確認する。
 - 調理途中で消火した場合、別の調理方法で十分に加熱する。食材の加熱不足や、食中毒を起こすおそれがあります。

- ### 注意
- キャセロール側面段差以上に水を入れない。容器から水がこぼれ、機器の故障の原因になります。
 - キャセロールふたにアルミはくを巻いた状態で使用する。容器から水がこぼれ、機器の故障の原因になります。
 - 調理終了後は、マルチグリルとびらをゆっくりとスライドさせ、引き出す。容器からお湯がこぼれ、やけどのおそれがあります。また、キャセロール内のお湯は、冷めてから捨ててください。
 - 調理後に食材を取り出す場合は、必ずトングなどの道具を使用する。やけどのおそれがあります。
 - 調理後にふたを外す場合は、必ずミトンや鍋つかみを使用する。やけどの原因になります。また、ふたとアルミはくの間にお湯がたまっている場合があるので、注意してください。

- ### お願い
- 必ず燻製網を使用してください。食材をキャセロールに直置きすると、うまく仕上がらません。
 - 食材を入れる袋は、必ず湯せん調理に対応しているもの(湯せん調理可能なポリ袋)を使用してください。袋が割れて、水が入ったり、内容物が漏れることがあります。
 - 袋内に鋭利なものを入れないでください。袋が損傷し、水が入ったり、内容物が漏れることがあります。
 - 袋の口をしっかりと縛ってください。縛りかたが緩かった場合、水が入ったり、内容物が漏れることがあります。
 - 袋は確実にキャセロール内に入れてください。キャセロール外に袋が出ると、溶けるおそれがあります。
 - 水以外の液体は使用しないでください。また、お湯を使用しないでください。うまく仕上がらません。
 - 使用后、十分に冷めたら、燻製網は取り出して乾燥させてください。錆の原因になります。

ポイント

袋に食材を入れて口を縛る前に、袋内の空気を十分に抜いてください。<袋内の空気の抜きかた>
袋に食材を入れ、封を開けた状態で水を張ったボウルなどの容器に沈めると、水圧で空気が抜けます。

ご注意ください

・マルチグリル庫内の温度が高い場合は、メニューを受け付けられない場合があります。5~10分待つとメニューが表示され、使用できます。

◎マルチグリル使用時は、その場を離れない

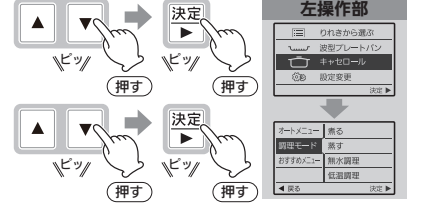
低温調理前の準備

- 低温調理を行う前に、下記の手順に従って準備をしてください。
 - ①湯せん調理に対応した袋に食材を入れ、袋内の空気を十分に抜いた状態で袋の口をしっかりと縛る。
 - ②キャセロール底面に燻製網を入れる。
 - ③袋に入れた食材を燻製網の上に置く。
 - ④水をキャセロール側面段差まで入れる。
 - ⑤水をこぼさないためにアルミはくを内側に巻いたキャセロールふた(右図参照)を被せる。
 - ⑥マルチグリルとびらをゆっくりとスライドさせ、閉める。



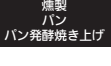
1 TOP画面でキャセロールを選択し、調理モードを設定する

- 一覧からキャセロールを選択し、決定キーを押してください。
- 一覧から調理モードを選択し、決定キーを押してください。



2 低温調理を設定する

- 一覧から低温調理を選択し、決定キーを押してください。



3 火加減を設定する

- 火加減を設定し、決定キーを押してください。



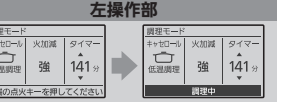
4 タイマーを設定する

- タイマーを設定し、決定キーを押してください。



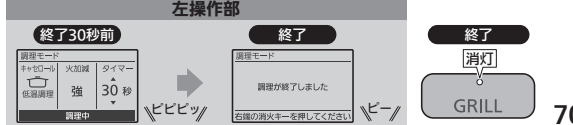
5 点火する

- 点火/消火キーを押して点火してください。
 - ※調理途中で消火し、再点火することがありますが、異常ではありません。
 - ※調理途中で消火した場合、マルチグリル燃焼ランプは消灯します。点火のみ点灯します。
 - ※お好みの仕上がり具合に応じて、タイマー時間を変更することができます。
 - ※点火後は、火加減の切り替えはできません。



6 タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせ、自動で火が消えます。



マルチグリル 調理モード(燻製)

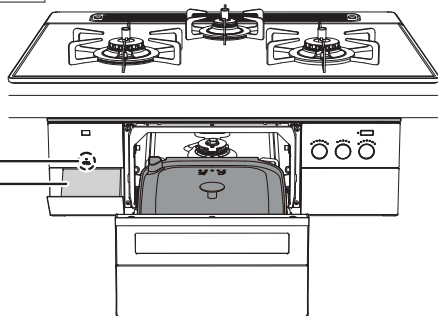
キャセロールに燻製網をセットして、チーズやソーセージなどを燻製でおいしく調理することができます。

※対応する調理物などについては、73・74ページを参照してください。

使用する容器 **キャセロール**
燻製網

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)

マルチグリル燃焼ランプ
左操作部



警告

- 燻製調理後の燻製チップをそのまま捨てない
火災の原因になります。
キャセロールが冷めてから水をかけ、安全な状態にしてから捨ててください。
- 調理物や燻製チップが発火した場合は、すぐに消火する
火災の原因になります。
- 燻製調理が終了したあとは、キャセロールにたまった脂類をよく洗浄して落とす
脂類が残ったまま続けて調理すると、発火の原因になります。

注意

- 燻製調理終了後のキャセロールは、冷めるまで触らない
キャセロールが高温になっており、やけどの原因になります。

ご注意いただきたいこと

- 液体や異なる調理物は燻製しないでください。調理がうまくできない原因になります。
- 油は燻製しないでください。発火の原因になります。
- 燻製調理の出来栄は、燻製チップの種類や分量により異なります。
- 食材は室温で約30分なじませてください。調理がうまくできない原因になります。
- キャセロールふたに接触するほどの大きい食材は、使用しないでください。熱されたふたに食材が接触し焦げることがあります。
- 調理物の表面についた水分は酸味やえぐみを防止するためによくふき取ってください。
- 調理物の水分や脂肪が多い場合は色がつきにくくなります。
- 調理物を風乾(風にさらして食材を乾燥させること)すると燻製の色がよりつきやすくなります。
- 必ず燻製網を使用してください。食材をキャセロールに直接置かないでください。うまく仕上がらないことがあります。
- 調理物を燻製網にのせる際は、重ならないようにしてください。
- シリコン樹脂加工のアルミはくを敷く食材の場合、アルミはくと接する部分は色がつきにくくなります。
- プロセスチーズ(6P)は、種類や製造日により溶けることがあります。
- 燻製チップに関して
 - 燻製チップは1辺が約5mmのものを使用してください。
 - 1辺が10mm以上ものは煙がはじめるまで時間がかかるため、色合いが薄くなる場合があります。
 - ザラメ糖などを混ぜるとキャセロールにこびりつくため使用しないでください。
 - スモークウッドは使用できません。燻製チップを使用してください。
 - 燻製チップの適量は15gです。(大きじ3強または1/4カップ)
 - 燻製チップは前後をさけて中央よりに敷き詰めてください。

◎マルチグリル使用時は、その場を離れない

燻製調理前の準備

- 燻製調理を行う前に、下記の手順に従って準備をしてください。(詳しくは、73ページを参照してください。)

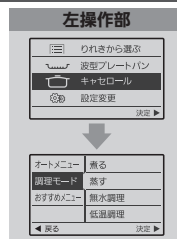
 - ① キャセロールに、燻製チップを入れる。
 - ② キャセロール底面に、燻製網を置く。
 - ③ 食材を燻製網にのせる。
※食材によっては、食材の下にシリコン樹脂加工のアルミはくを敷いてください。
 - ④ キャセロールふたを被せる。
 - ⑤ マルチグリルとびらをゆっくりとスライドさせ、閉める。

1 TOP画面でキャセロールを選択し、調理モードを設定する

- 一覧からキャセロールを選択し、決定キーを押してください。

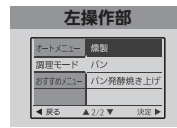


- 一覧から調理モードを選択し、決定キーを押してください。



2 燻製を設定する

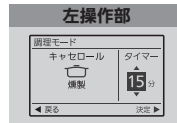
- 一覧から燻製を選択し、決定キーを押してください。



3 タイマーを設定する

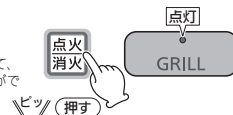
- タイマーを設定し、決定キーを押してください。

8~20分

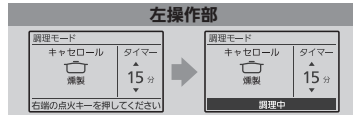


4 点火する

- 点火/消火キーを押して点火してください。

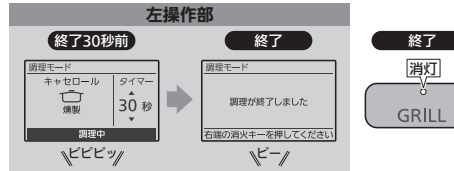


※お好みの仕上がり具合に応じて、タイマー時間を変更することができます。



5 タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



マルチグリル 調理モード(燻製)

燻製モードの調理手順について

1 食材の準備

①食材の下準備をししてください。

<鶏卵(ゆで卵)、うずら卵(ゆで卵、水煮)、サラダチキン、手羽先(生)の場合>
・食材の表裏に適量の塩をふってください。

②食材を室温で約30分なじませてください。

③食材表面の水分をキッチンペーパーなどでよくふき取ってください。

2 燻製チップと燻製網を準備する

<燻製チップのめやす量>

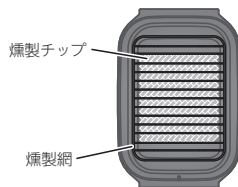
15g・・・大きさ3強もしくは1/4カップ

①燻製チップの準備

キャセロールの前後をさけて、中央よりになるべく平らに敷き詰めてください。

②燻製網の準備

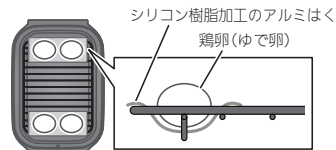
<プロセスチーズ(6P)、鶏卵(ゆで卵)、うずら卵(ゆで卵、水煮)の場合>
・食材の下にシリコン樹脂加工のアルミはくを敷いてください。
食材の大きさに合わせてなるべく小さめに敷くと、燻煙がうまくまわり、色付きがよくなります。



3 食材を燻製網にのせる

●食材を燻製網にのせてください。

<鶏卵(ゆで卵)の場合>



食材は燻製網前後のくぼみ部に置いてください。

<その他の食材>
例) ソーセージ



前後はあたたまりにくいので中央に寄せてください。

4 キャセロールふたを閉め、マルチグリルとびらをゆっくり閉める

・燻製チップが端に片寄らないように、マルチグリルとびらをゆっくり閉めてください。

5 燻製調理を開始する

調理物の種類と加熱時間のめやす

加熱時間		
プロセスチーズ(6P) ↓ 手前側 6個(約18g/個) 8~14分 ※シリコン樹脂加工のアルミはくを敷いてください。	鶏卵(ゆで卵) 2~4個(MもしくはLサイズ) 11~17分 ※シリコン樹脂加工のアルミはくを敷いてください。	うずら卵(ゆで卵、水煮) 6~10個(約9g/個) 11~17分 ※シリコン樹脂加工のアルミはくを敷いてください。
ソーセージ 2~6本(約30g/本) 8~14分	かまぼこ 1~2本(厚み2cm以下、約90g/本) 11~14分	ちくわ 2~4本(約30g/本) 11~14分
サラダチキン 1個(約120g/個) 11~20分	ししゃも(生) 4~6尾(約18g/尾) 14~17分	手羽先(生) 2~4本(約40g/本) 14~20分 ※皮目を上にして焼いてください。

燻製調理の加熱時間について

- ・表内のメニューは、記載されている調理時間の範囲内で調理してください。調理時間を調整することで燻製の濃さの強弱をつけることができます。
- ・燻製の濃さを強くしたい場合は、タイマー時間を長めに設定してください。
- ・追加加熱したい場合は、3~5分加熱してください。(チーズは再加熱に適していません。)
- ・燻製モードは8分以下に設定できないため、再度燻製モードを選択し、点火後手動にて消火してください。加熱しすぎると燻製が濃くなりすぎたり食材が割れたりする場合があります。また、調理後ふたを閉めて置いておくことで燻製を濃くすることもできます。

例) 鶏卵(ゆで卵)の場合 11~17分

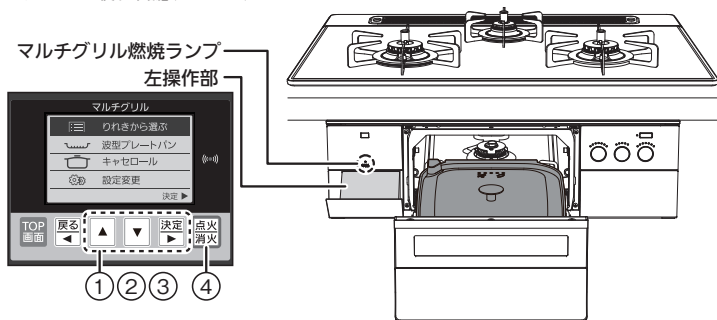
マルチグリル 調理モード(パン発酵焼き上げ)

パン生地の発酵から焼き上げまでをマルチグリルで調理することができます。

※パン生地の作りかた、発酵、焼き上げについて詳しくは、付属のスタートガイドを参照してください。

使用する容器 **カセットロール**

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)



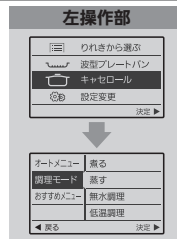
ご注意ください

- ・記載の時間はめやすです。材料の大きさやお好みによって調節してください。
 - ・パン独特の風味を好まれる場合は、調理モード(パン)で調理されることをおすすめします。
 - ・材料は加熱前の状態で、カセットロール側面段差より1cm低い位置を超えないようにしてください。
 - ・パン生地がふくらみ過ぎるとふたにあたって焦げたり、ふたが持ち上がるとマルチグリルとびらが開かなくなります。
 - ・なるべくパン生地を平らにしてください。
 - ・食材のムラ、高さのムラにより、焼き色、ふくらみがばらつくことがあります。
 - ・水分の多い食材を加熱すると消火する場合があります。
 - ・マルチグリル庫内の温度が高い場合、メニューを受け付けられない場合があります。
- 5~10分待つとメニューが表示され、使用できます。

◎マルチグリル使用時は、その場を離れない

① TOP画面でカセットロールを選択し、調理モードを設定する

- 一覧からカセットロールを選択し、決定キーを押してください。

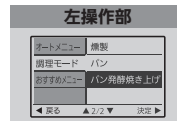


- 一覧から調理モードを選択し、決定キーを押してください。



② パン発酵焼き上げを設定する

- 一覧からパン発酵焼き上げを選択し、決定キーを押してください。

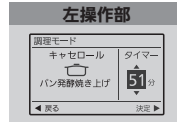


③ タイマーを設定する

- タイマーを設定し、決定キーを押してください。

※点火後35分経過するまでは発酵を行い、その後は焼き上げを行います。
※タイマーを35分に設定した場合、焼き時間は0分になります。

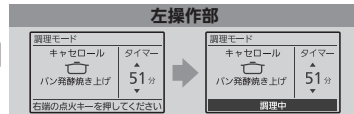
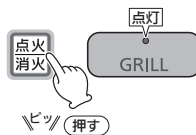
35~60分



④ 点火する

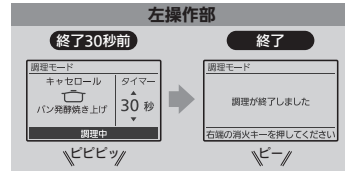
- 点火/消火キーを押して点火してください。

※調理途中で消火し、再点火することがありますが、異常ではありません。
※調理途中で消火した場合、マルチグリル燃焼ランプは消灯します。点火中のみ点灯します。
※お好みの仕上がり具合に応じて、タイマー時間を変更することができます。



⑤ タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



マルチグリル おすすめメニュー

メニューを選ぶだけで、その調理に最適な火加減や加熱時間の設定を自動で行います。

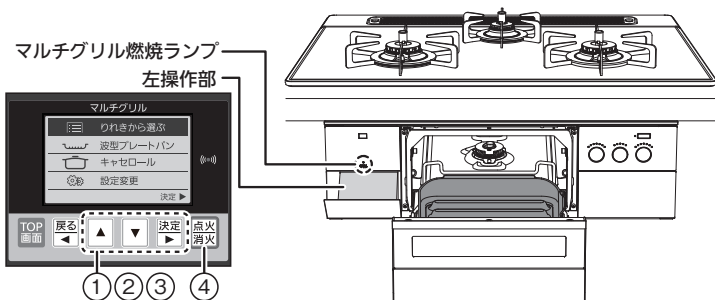
※対応する調理物などについては、付属のスタートガイドまたは、クッキングブックを参照してください。



使用する容器

※プレートパン(別売部品)を使用するには、設定の変更が必要です。設定方法は84・85ページを参照してください。

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)



※イラストは波型プレートパンを使用した場合です。

警告

・ローストビーフ(低温調理)の調理途中で消火した場合は、別の調理方法で十分に加熱する食材の加熱不足や食中毒を起こすおそれがあります。

ご注意くださいこと

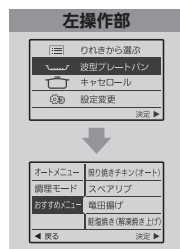
・メニューによっては連続して調理するときなど、マルチグリル庫内の温度が高い場合は、メニューを受け付けない場合があります。5~10分待つと、メニューが表示され、使用できます。

① TOP画面で容器を選択し、おすすめメニューを設定する

●一瞥から容器を選択し、決定キーを押してください。



●一瞥からおすすめメニューを選択し、決定キーを押してください。



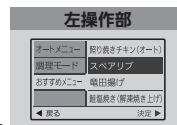
◎マルチグリル使用時は、その場を離れない

② メニューを設定する

●一瞥からメニューを選択し、決定キーを押してください。

※選択した容器によって、一覧が異なります。

波型プレートパン	プレートパン	キャセロール
照り焼きチキン(オート) スペアリブ 竜田揚げ 鮭塩焼き(解凍焼き上げ)	照り焼きチキン(オート) スペアリブ 竜田揚げ 餃子(冷凍食品)	ラタトゥイユ ローストビーフ(低温調理) 燻製チーズ 焼きいも



③ タイマーを設定する

●タイマーを設定し、決定キーを押してください。

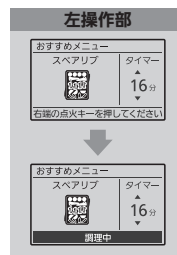
※容器やメニューによって設定できる時間が異なります。
※照り焼きチキン(オート)は、タイマーの設定が不要です。



④ 点火する

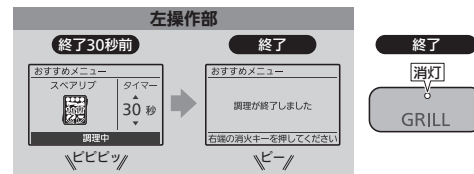
●点火/消火キーを押して点火してください。

※お好みの仕上がり具合に応じて、タイマー時間を変更することができます。
※点火後、約20秒経過すると、タイマー設定が確定します。確定後は変更できません。(メニュー：鮭塩焼き(解凍焼き上げ)、餃子(冷凍食品)のみ)
※調理途中で消火し、再点火することがありますが、異常ではありません。(メニュー：鮭塩焼き(解凍焼き上げ)、ローストビーフ(低温調理)のみ)
※調理途中で消火した場合、マルチグリル燃焼ランプは消灯します。点火中のみ点灯します。

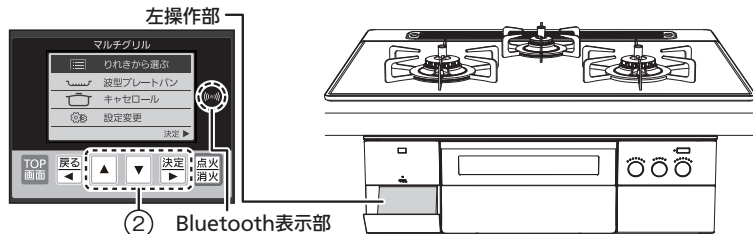


⑤ タイマーが終了すると自動消火

●タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



アプリ コンロアプリを使う準備



事前確認事項

スマートフォンのOSバージョン確認とアプリのダウンロード

Android	OS6.0以降
iPhone	iOS10.0以降

専用アプリ「くらしにコンロアプリ」のダウンロード方法

●下記手順またはQRコードを読み取って、アプリをダウンロードしてください。

Androidの場合

- ①[Google Play]を開く
- ②[くらしにコンロアプリ]を検索
- ③画面に従ってインストール



iPhoneの場合

- ①[App Store]を開く
- ②[くらしにコンロアプリ]を検索
- ③画面に従ってインストール



※全ての機種で動作を保証するものではありません。

※接続方法は、スマートフォンの説明書を参照してください。

※アプリのダウンロード時および更新時は通信費がかかります。

※アプリのサービス内容・画面デザイン・機能などを予告なく変更することがあります。

※TM and © 2019 Apple Inc. All rights reserved.「iPhone」は、米国および他の国々で登録されたApple Inc.の商標です。iPhoneの商標は、アイホン株式会社のライセンスにもとづき使用されています。

「App Store」は、Apple Inc.のサービスマークです。

※「Google Play」、「Google Play ロゴ」、「Android」は、Google Inc.の商標または登録商標です。

この機器にはBluetooth[®]が内蔵されています。Bluetoothとの接続設定を行うと、お客さまが利用されているスマートフォンのアプリから、機器にレシビを送信することができます。

- ※1：この機器の使用周波数帯では、電子レンジなどの産業・科学・医療用機器のほか工場の製造ラインなどで使用されている移動体識別用の構内無線局（免許を要する無線局）および特定小電力無線局（免許を要しない無線局）並びにアマチュア無線局（免許を要する無線局）が運用されています。
- ・この機器を使用する前に、近くで移動体識別用の構内無線局および特定小電力無線局並びにアマチュア無線局が運用されていないことを確認してください。
 - ・万一、この機器から移動体識別用の構内無線局に対して有害な電波干渉の事例が発生した場合には、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）へご相談ください。
 - ・その他、この機器から移動体識別用の特定小電力無線局あるいはアマチュア無線局に対して有害な電波干渉の事例が発生した場合など、お困りになったときは、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）へご相談ください。

① 専用アプリ「くらしにコンロアプリ」を立ち上げる

- ①利用規約を確認してください。
- ②「同意する」をタップしてください。アンケート画面に進みます。
- ③アンケートの「登録」もしくは「回答をスキップ」をタップしてください。機器選択画面に進みます。
- ④機器名(210-H720・H722型)選択後、「Bluetooth通信ができること」を確認し、「ペアリングを行う」をタップしてください。

② スマートフォンの登録(ペアリング)

- ①スマートフォンのBluetoothがオンになっていることを確認してください。
- ②コンロの電源を入れてください。
※登録中は電源ボタンのオフなど他の操作をしないでください。
- ③左操作部液晶の一覧から「設定変更」を選択し、決定キーを押してください。

りれきから選ぶ
波型プレートパン
キャセロール
設定変更



- ④一覧から「通信」を選択し、決定キーを押してください。



- ⑤一覧から「スマートフォン登録」を選択し、決定キーを押してください。



- ⑥「する」を選択し、決定キーを押してください。



- ⑦スマートフォンの画面の「ペアリング開始」をタップしてください。

- ⑧左操作部液晶に表示されたパスコード(数字6桁)をスマートフォンに入力し、ペアリングをタップしてください。
※ペアリング毎にランダムなパスコードが表示されます。
※スマートフォンの「ペアリング開始」をタップしないとパスコードは表示されません。

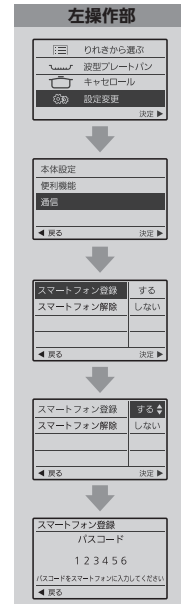
- ⑨「登録が完了しました」と音声が出て、Bluetooth表示部が点灯すると、ペアリングが完了します。
※スマートフォンは最大7台まで設定できます。同時に複数台ペアリングすることはできません。

- ⑩TOP画面キーを押して、TOP画面に戻ってください。「コンロアプリ」との通信が可能になります。

スマートフォンの登録解除

- ①「設定変更」→「通信」→「スマートフォン解除」を選択し、決定キーを押してください
- ②選択キーを押して、「する」を選択し、決定キーを押してください。

詳しくは、大阪ガスのホームページ
(<http://og-manual.jp/gascookeraapp/>)
をご覧ください。

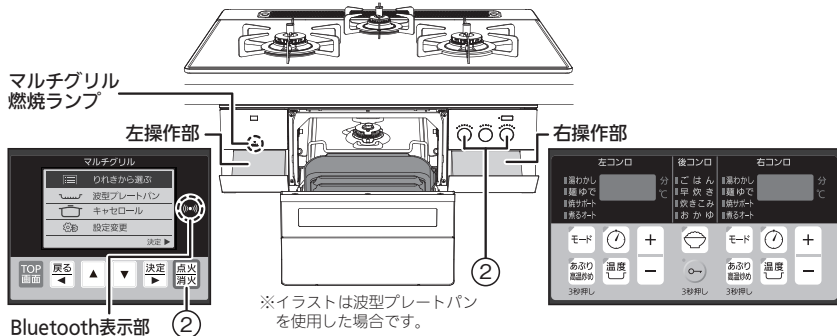


アプリ コンロアプリ

スマートフォンの専用アプリ『くらしにコンロアプリ』を使って、調理状況の確認、レシピの送信などを行うことができます。

<『くらしにコンロアプリ』を使ってできること>

- レシピ(コンロ調理条件)をコンロに送信
- 使用中のコンロの状況(調理中、調理終了、乾電池交換、エラーの発生状況など)を確認



ご注意いただきたいこと

- ・宅外など、コンロと離れている場合や、スマートフォンとコンロの接続状態が悪い場合、上記機能が情報のお知らせができなくなります。

① レシピ(コンロ調理条件)をコンロに送信

- ①スマートフォンで専用アプリ『くらしにコンロアプリ』を起動して、レシピを検索してください。



※画像はイメージです。

- ②調理したいレシピの材料を準備し、作りかたの手順で下ごしらえしてください。

- ③電源が入っていることを確認してください。入っていない場合は電源を入れてください。※ブザー音がするまで押してください。(約0.3秒)



- ④『くらしにコンロアプリ』内のレシピページから『レシピをコンロに送信』を押して、調理条件をコンロに送信してください。



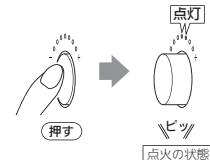
◎コンロ、マルチグリル使用時は、その場を離れない

② 点火する

コンロの場合

- 点火/消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。

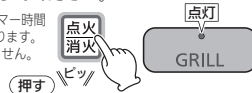
※必ず火がついたことを確認してください。
※お好みの仕上がり具合に応じて、タイマー時間を変更することができるメニューもあります。



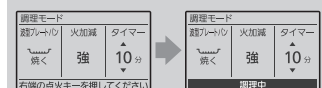
マルチグリルの場合

- 点火/消火キーを押して点火してください。

※お好みの仕上がり具合に応じて、タイマー時間を変更することができるメニューもあります。
※点火後は、火加減の切り替えはできません。



左操作部



③ タイマーが終了すると自動消火

- 自動調理やタイマーを設定した調理の場合、終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。

※タイマーを設定していない調理の場合は、自動で火が消えません。

- 調理が終了すると、スマートフォンに調理終了のお知らせが届きます。

コンロの場合

終了30秒前



ビビビッ

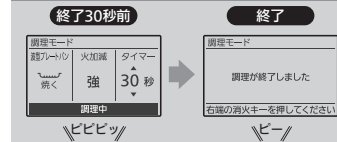
終了



※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。

マルチグリルの場合

終了30秒前



ビビビッ

終了

終了

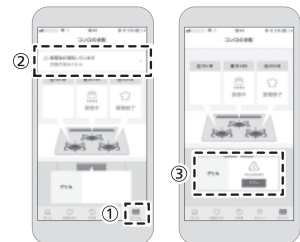


使用中のコンロの状況を確認

スマートフォンのアプリ画面の右下「かくにん」をタップすると、使用中のコンロの状態を確認することができます。

- ①コンロの使用状態を確認できます。
- ②乾電池が消耗したときにお知らせします。また、交換方法もお知らせします。コンロ内の乾電池の取り付け場所や交換方法を簡単に確認することができます。※乾電池の交換方法については、「停電時の使用について」(21ページ)を参照してください。
- ③コンロのエラー発生をお知らせします。取扱説明書を探さなくても、お知らせ表示の内容や処置方法を簡単に確認することができます。

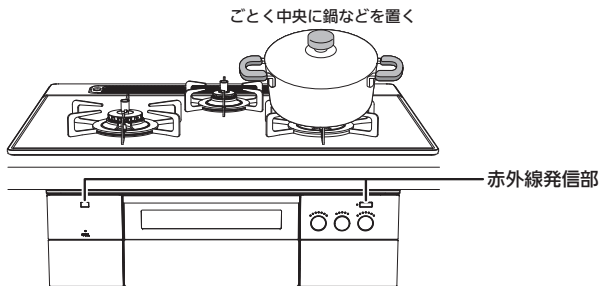
詳しくは、大阪ガスのホームページ
(<http://og-manual.jp/gascookerapp/>)
をご覧ください。



※画像はイメージです。

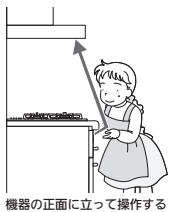
レンジフード連動機能

コンロまたはマルチグリルの点火や消火の操作に連動して、自動でレンジフードの運転、風量の切替、停止を行う機能です。



操作について

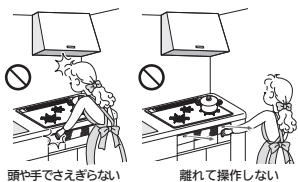
- レンジフードは、コンロまたはマルチグリルの点火操作と同時に自動で運転を開始します。
- 消火操作をしたときは自動で停止します。
※レンジフードのタイプにより、タイマー運転し、数分後や設定時間後に停止します。また、停止後に常時換気運転をするタイプもあります。
詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。
- 消火操作を行っても他のコンロまたはマルチグリルを使用している場合、レンジフードは停止しません。
- 点火/消火操作時はカウンターから20~40cm離れ、機器の正面に立って操作してください。
レンジフード連動は、機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードで受信し、レンジフードを動作させます。
※連動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。



ご注意いただきたいこと

下記の場合は、動作しないおそれがあるので注意してください。

- 赤外線発信部に近すぎる位置や離れて立っている。
- 前かがみで操作し、頭や手で赤外線がさえぎられている。
- 機器の横に立って操作している。
- テレビ、エアコンなどのリモコンを同時に操作している。
- 機器の赤外線発信部やレンジフード側の赤外線受信部が汚れている。
- 赤外線の反射しにくい服(黒い服やビロード、毛糸の服など)を着て操作している。
- レンジフード側の赤外線受信部に太陽光が当たったり、受信部と照明が近すぎる。



頭や手でさえぎらない

離れて操作しない

お願い

- 連動機能に対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。
※レンジフードの使いかたは、レンジフードの取扱説明書をよくお読みください。

お知らせ

- レンジフード連動機能、レンジフード風量切替機能は解除することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。
- レンジフードの風量は、コンロやマルチグリルの使用状況により、自動で調節します。
※レンジフードの機種によっては、レンジフード風量切替機能に対応しない場合があります。
- コンロ使用時に安心・安全機能はたつき自動消火した場合、レンジフードは停止しません。
点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にするか、レンジフード側の操作部で停止してください。
タイマー終了後(マルチグリル)や機器が電源オートパワーオフした場合などは、レンジフードが自動的に停止する場合があります。

各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

初期設定から、お好みの設定に変更できます。

1 電源を入れる

- 電源を入れてください。
※ブザー音がするまで押してください。(約0.3秒)



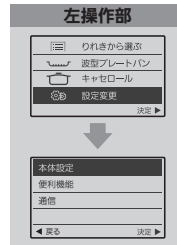
2 設定変更を選択し、『本体設定』か『便利機能』を設定する

- 左操作部液晶の一覧から設定変更を選択し、決定キーを押してください。
※機器を使用していない状態で操作してください。

りれきから選ぶ
液型プレートパン
キャンセル
設定変更

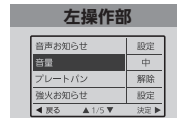


- 一覧から『本体設定』か『便利機能』を選択し、決定キーを押してください。
※『本体設定』と『便利機能』について、詳しくは85・86ページを参照してください。



3 変更する項目を選択する

- 選択キーを押して、変更する項目を選択し、決定キーを押してください。



4 変更内容を選択し、確定する

- 選択キーを押して、変更内容を選択し、決定キーを押して設定を確定してください。
※ブザー音で設定が確定したことをお知らせします。
※決定キーを押さずに無操作で約60秒経過すると、ブザー音と音声報知でお知らせし、設定が変更されずに終了します。



各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

◎設定時は、必ず機器を使用していない状態にする

項目	初期設定	変更内容
音声お知らせ 音声お知らせ機能の有無を設定できます。 ●解除してもカスタマイズ機能設定中と停電復帰時のお知らせ時は作動します。	設定	解除
音量 音声お知らせとブザーの音量を3段階で設定できます。	中	大小
プレートパン プレートパン(別売部品)専用調理の設定ができます。 ●プレートパン設定後は、左操作部液晶表示は、右図の画面になります。 容器を選択してから使用してください。	解除	設定
強火お知らせ(強火切替お知らせブザー) コンロの火力が自動で弱火から強火に切り替わる時、お知らせするブザー音の有無を設定できます。	設定	解除
再点火お知らせ(マルチグリル再点火お知らせ機能) マルチグリルが自動で再点火する時、お知らせするブザー音の有無を設定できます。	設定	解除
グリル取り出し忘れ報知(マルチグリル取り出し忘れお知らせ機能) マルチグリル専用容器の取り出し忘れの際、お知らせするブザー音の有無を設定できます。	設定	解除
ブザー音程 ブザーの音程を2段階で設定できます。	標準	低音
感震停止機能 感震停止機能の有無を設定できます。	設定	解除
自動電源オフ時間(電源オートパワーオフ) 電源オートパワーオフの時間を変更できます。	3分	1~5分
消し忘れ消火機能 コンロ消し忘れ消火機能の時間を変更できます。(全コンロ同時に変更されます。)	120分	30~120分
レンジフード運動運転 レンジフードをガスビルトインコンロと連動させる機能の有無を設定できます。	設定	解除
レンジフード風量運動 レンジフードの風量を自動で切り替える機能の有無を設定できます。	設定	解除
お知らせサイン お知らせサインの有無を設定できます。	設定	解除
液晶表示の明るさ 左操作部液晶表示の画面の明るさを設定できます。	明るめ	暗め 消灯
操作部点灯時間 左操作部液晶表示の画面の点灯時間と、右操作部の減光するまでの時間を設定できます。 ※「調理中」設定時は、点火後は常時点灯しますが、点火前は30秒で左操作部液晶表示の画面は消灯、右操作部は減光します。	調理中	10秒 20秒 30秒
全ての設定をリセット 設定変更(カスタマイズ)した設定をすべて初期設定に戻します。	しない	する
エラーりれき 最新のエラーりれきを確認できます。 ※エラー内容については、『ブザー報知とお知らせ表示』を参照してください。(109~112ページ)		—

本体設定



項目	初期設定	変更内容
湯わかしお知らせ時間 ふっとうをお知らせするタイミングを5段階で設定できます。	標準	遅め、やや遅め 早め、やや早め
麺ゆでお知らせ時間 ふっとうをお知らせするタイミングを5段階で設定できます。	標準	遅め、やや遅め 早め、やや早め
後コンロ ごはん炊き具合 ごはんの炊き加減(かたさ)を3段階で設定できます。 ※「後コンロ もっちりごはん」の設定をしている場合は、炊き加減は変更されません。	標準	強め(かため) 弱め(やわらかめ)
後コンロ もっちりごはん ごはんをもちもちとした食感に炊き上げます。 ※ごはんモードのみに適用されます。	解除	設定
後コンロ 炊きこみおこげ 炊きこみごはんのおこげ加減を3段階で設定できます。	標準	強め(おこげ多め) 弱め(おこげ少なめ)

便利機能

日常点検とお手入れ

- ・日常の点検とお手入れは必ず行ってください。
 - ・使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長く使用していただくために、年1回程度の定期点検(有料)をおすすめします。
 - また、煮こぼれや、誤って鍋をひっくり返すなど、機器内に多量の煮汁などが入った場合は、機器の故障や、機器寿命が短くなるおそれがありますので、点検(有料)をおすすめします。
- ※定期点検については、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

日常点検について

機器のまわりに可燃物はありませんか

機器のまわりに可燃物がないようにしてください。(8ページ)

各部品は正しく取り付けられていますか

パーナーキャップ、ごとくなどを正しく取り付けられた状態でお使いください。(91~92ページ)

汚れていませんか

煮こぼれやマルチグリル使用後などで機器が汚れているときはお手入れしてください。
温度センサーを押し、スムーズに上下に動かか確認してください。
汚れていると動きが悪くなり、温度センサーが正しくはたらかない場合があります。(92ページ)
スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

警告



- ・お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷めてから手袋をはめて行うとくにマルチグリル排気口の内側(奥側)、マルチグリル庫内をお手入れするときは、十分注意するやけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。
- ・機器の電源を「切」にする誤って点火/消火ボタン、点火/消火キーを押すと、やけどの原因になります。
- ・お手入れ後は、機器およびマルチグリル庫内にふきん、紙類などを置き忘れていないか必ず確認する火災の原因になります。

お願い

- ・道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- ・食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んで、使用してください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなる場合があります。
- ・汚れたままにすると汚れがこびり付き、取れにくくなりますので、使用の都度お手入れしてください。煮こぼれをしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、外れにくくなったり、故障の原因になります。
- ※とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
- ・パーナーキャップ、ごとく、マルチグリル排気口カバー、マルチグリル排気口ちり受け、マルチグリル部品(マルチグリルとびら、マルチグリル専用容器、プレート支持枠、サイドカバー)は取り外して洗うことができます。それ以外の部品は、絶対に取り外さないでください。
- ※マルチグリルパーナー部(上下)は取り外しできない構造になっていますので、触らないでください。

ステンレス製の部品について

- ・型番が210-722型のごとく材質として、ステンレスを採用しています。
- ・ステンレスは、その美しさに加えて錆や腐食に対し優れた特性を備えていますが、反面、炎で熱せられると変色し、色調が変化する特性も持っています。
- ・コンロを使用するとごとくが変色しますが、異常ではありません。専用のステンレス用クリーナー(116ページ)で、お手入れすることができます。(ごとくの炎が当たる部分などは、高温となるため変色が残ります。)
- ※コンロを使用すると再度変色します。

お手入れ道具、洗剤について

適しているもの



やわらかいスポンジたわし



やわらかい布



やわらかい歯ブラシ



台所用中性洗剤

マルチグリル専用容器(波型プレートパン除く)、トッププレート(ガラス面)のみ



クリームクレンザー
※常用しないでください



メラミンスポンジ

ステンレス製のごとくのみ



ステンレス用クリーナー(116ページ)
※常用しないでください。

不適しているもの



ナイロンたわし



猫の子たわし



金属たわし



スポンジたわしの硬い面



メラミンスポンジ



硬いブラシ



みがき粉



クレンザー



歯みがき粉



クリームクレンザー



漂白剤、酸性洗剤、アルカリ性洗剤



弱酸性洗剤、弱アルカリ性洗剤



シンナー、ベンジン、アルコール



重曹

- ・表面のキズや、表面が変質し、はがれ、変色、さび、割れ、トッププレート外周枠のはがれの原因になります。

直接かけて使用しない



スプレー式洗剤

- ・直接かけて使用すると機器内部に洗剤が入り、故障の原因になります。必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。

絶対に使用しない



可燃性スプレー、浸透液、潤滑剤

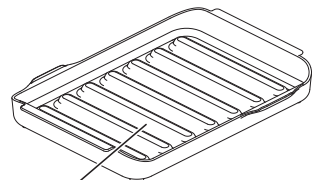
- ・引火して火災の原因になります。

お手入れ

お手入れできる部品

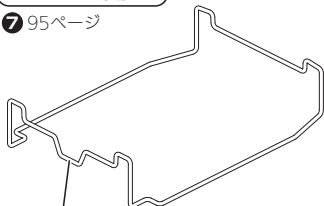
◎マークの説明 (例) **ごとく** : 部品の名称

① 91ページ : 取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかたの参照番号と参照ページ



マルチグリル専用容器

⑦ 95ページ



プレート支持枠

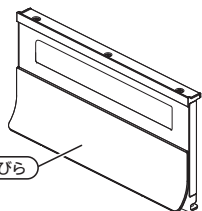
⑦ 95ページ

赤外線発信部(レンジフード連動用)

⑪ 100ページ

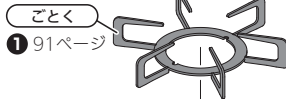
サイドカバー

⑫ 101ページ



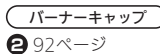
マルチグリルとびら

③ 97ページ



ごとく

① 91ページ



バーナーキャップ

② 92ページ

立消え安全装置※

③ 92ページ

バーナー※

③ 92ページ

機器表面

⑪ 100ページ

スライドレール

⑨ 99ページ

マルチグリル庫内
(側部、底部)

⑩ 99ページ

温度センサー※

③ 92ページ

点火プラグ※

③ 92ページ

機器表面

⑪ 100ページ

サイドカバー

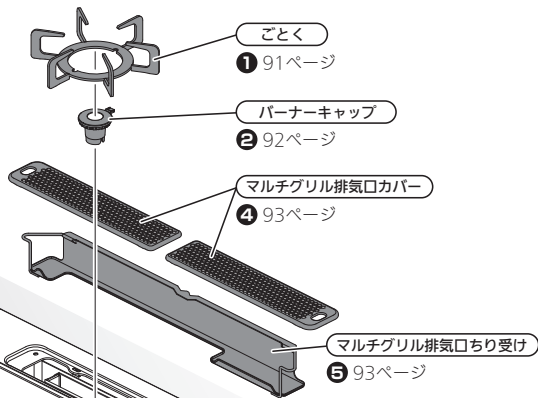
⑫ 101ページ

◎お手入れの前には、
・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を閉める ・機器の電源を「切」にする ・手袋をする

◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする

◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする

◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、マルチグリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する



ごとく

① 91ページ

バーナーキャップ

② 92ページ

マルチグリル排気口カバー

④ 93ページ

マルチグリル排気口ちり受け

⑤ 93ページ



ごとく

① 91ページ

バーナーキャップ

② 92ページ

トッププレート、バーナーリング

⑥ 94ページ

操作部

⑪ 100ページ

電源ボタン/赤外線発信部(レンジフード連動用)

⑪ 100ページ

お知らせ

・ごとく、バーナーキャップ、マルチグリル排気口カバー、マルチグリル排気口ちり受け、マルチグリル専用容器、プレート支持枠、サイドカバーは消耗部品です。

交換部品(有料)として準備しております。(115ページ)

もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

※バーナー、温度センサー、点火プラグ、立消え安全装置は、すべてのコンロバーナーに付いています。

お手入れ

取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

1

ごとく

取り外しかた

・ごとくを真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。

お手入れ方法

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※汚れがついたまま使用すると、汚れが落ちにくくなります。

取れにくい汚れのときは・・・

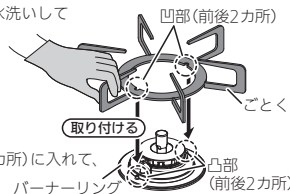
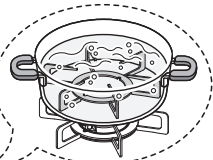
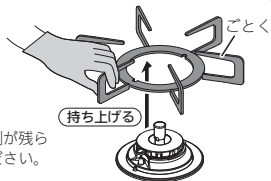
・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※ステンレス仕様のごとくが変色した場合は、やわらかい布やスポンジ、丸めたラップに専用のステンレスクリーナー(116ページ)をつけてごすり、ふき取ってください。

それでも汚れが取れないとき!

・ホーロー仕様のごとくは、煮洗いするとさらに汚れが取れやすくなります。水を入れた大きめの鍋で約30分加熱し、冷ましてから取り出し水洗いして水気をふき取ってください。
※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。
※ホーロー仕様のごとく、マルチグリル排気口カバー以外は、煮洗いたないでください。

取り付けかた

・ごとく内側の凹部(前後2カ所)を、バーナーリングの凸部(前後2カ所)に入れて、浮きがないように取り付けてください。



注意

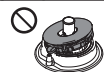
温度センサーは、こまめに
お手入れし、上下にスムースに
動くことを確認する

鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。
また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。
密着しない場合、点検、修理を依頼してください。



バーナーキャップは正しく取り付け
誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、
・点火しない場合があります。
・炎のふそろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。
・機器の中に炎がもぐりこんで、焼損する原因になります。
・機器寿命が短くなるおそれがあります。

ごとくは正しく取り付け
誤った取り付けかた(浮き、裏返し、ズレなど)で使用すると、
鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりし、やけど、点火不良、不完全燃焼、変形の原因になります。また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートにキズがついたり、ガラスが割れる原因になります。



バーナーキャップの浮き



バーナーキャップの裏返し



ごとくの浮き



ごとくの裏返し

2

バーナーキャップ

取り外しかた

・バーナーキャップを真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。

お手入れ方法

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

取れにくい汚れのときは・・・

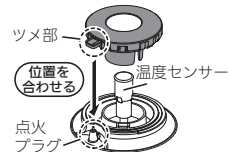
・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

目づまりしたときは

・炎口の凹部や溝部は、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。こびりついた汚れは、つまようじなどで取り除いてください。
※目づまりや汚れは、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

取り付けかた

・バーナーキャップのツメ部分が、点火プラグの真上にくるように合わせ、浮きがないように取り付けてください。(点火プラグ、温度センサーに衝撃をあたえないようにしてください。)



3

バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサー

※バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーは取り外せません。

お手入れ方法

・水を含ませて、かたくしぼった布で煮こぼれなどの汚れをふき取ったあと、水分が残らないように乾いた布で再度ふき取ってください。
※温度センサーをお手入れするときは、温度センサーが曲がらないように、片手を添えてください。
※洗剤などは使用しないでください。
※点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーはキズつけたり、衝撃をあたえないようにしてください。位置が変わったり、傾くと点火不良の原因になったり、安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。

取れにくい汚れのときは・・・

・立消え安全装置や点火プラグは、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。
※点火プラグをお手入れするときは、十分注意してください。点火プラグの先端はとがっているため、けがをする原因になります。
※点火プラグ、立消え安全装置の汚れは、点火不良や不完全燃焼の原因になります。



お手入れ

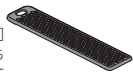
取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

4

マルチグリル排気口カバー

取り外しかた

マルチグリル排気口カバーを真上に持ち上げて、取り外してください。



お手入れ方法

台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶかし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

取れにくい汚れのときは・・・

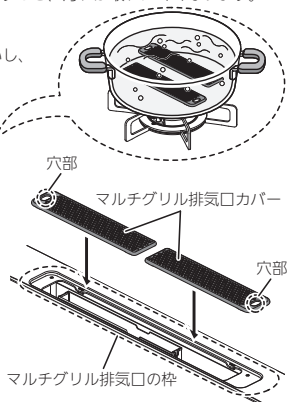
台所用中性洗剤で丸洗したあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

それでも汚れが取れないとき!

煮洗いするとさらに汚れが取れやすくなります。水を入れた大きめの鍋で約30分加熱し、冷ましてから取り出し水洗いして水気をふき取ってください。
※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。
※ホーロー仕様のごとく、マルチグリル排気口カバー以外は、煮洗いたないでください。

取り付けかた

マルチグリル排気口カバーの穴部を端に向けて、マルチグリル排気口の枠に合わせて取り付けてください。
※マルチグリル排気口カバーを正しく取り付けないと、マルチグリル使用時に焼け足りなかったり、焼きムラの原因となります。



5

マルチグリル排気口ちり受け

取り外しかた

マルチグリル排気口カバー(4)を取り外し、マルチグリル排気口ちり受けの指かけ部に指を引っ掛け、真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。
※コンロ下にガスオープン、コンビネーションレンジが設置されている場合は、マルチグリル排気口ちり受けは取り付けられていません。

お手入れ方法

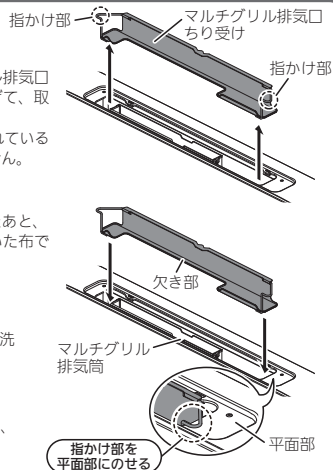
台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶかし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

取れにくい汚れのときは・・・

台所用中性洗剤で丸洗したあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

取り付けかた

指かけ部を上にし、欠き部をマルチグリル排気筒に合わせて、指かけ部が平面部にのるように取り付けてください。



- ◎お手入れの前には、
 - ・機器が冷めていることを確認する
 - ・ガス栓を閉める
 - ・機器の電源を「切」にする
 - ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいに手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないことを確認する

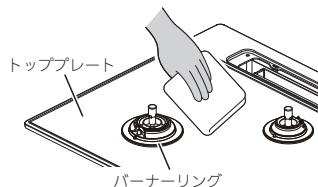
6

トッププレート、バーナリング

※トッププレートは取り外せません。
※トッププレートは①～⑤の部品を取り外してから、お手入れしてください。

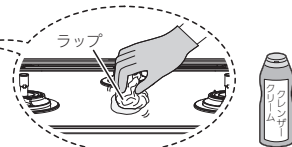
お手入れ方法

水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶかし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※煮こぼれした場合は、その都度必ずふき取ってください。煮こぼれを放置されると、バーナリングのすき間よりトッププレート内部に煮汁が入り、トッププレートの変色の原因になります。
また、トッププレート外周枠に煮こぼれが付着したまま放置すると、腐食する場合があります。



ガラス部の取れにくい汚れは・・・

メラミン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこすり、汚れが取れたら、布などのやわらかいもので水ぶかし、乾いた布でふき取ってください。
※クリームクレンザーは常用しないでください。また、ガラス部以外には使用しないでください。
塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因になります。



お願い

トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。
貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

お手入れ

取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

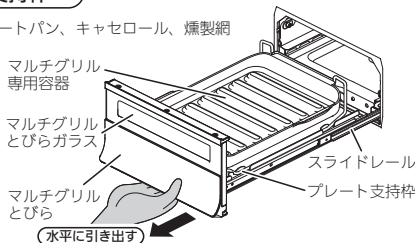
7

マルチグリル専用容器、プレート支持枠

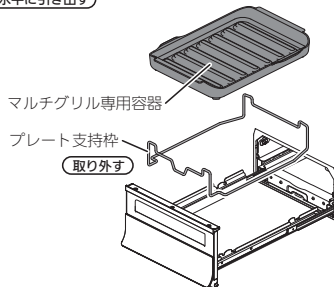
※マルチグリル専用容器：波型プレートパン、プレートパン、キャセロール、燻製網

取り外しかた

- 1 マルチグリルとびらを持って、水平にゆっくりと手前止まるまで引き出してください。
※マルチグリル使用直後は、マルチグリルとびらやマルチグリルとびらガラス、マルチグリル専用容器、プレート支持枠、スライドレールが熱くなっていますので注意してください。
※スライドレールは取り外せません。
※図は波型プレートパンの場合です。



- 2 マルチグリル専用容器、プレート支持枠の順に、一つずつ持ち上げて取り外してください。
※マルチグリル専用容器を取り外すときは、たまった調理物の脂などをこぼさないよう注意してください。
※図は波型プレートパンの場合です。



お手入れ方法

波型プレートパン

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。

※波型プレートパンが十分冷めてからお手入れを行ってください。

※波型プレートパン表面にはフッ素コートが施していますので、金属製のたわしやブラシ、先が鋭利なもの、研磨剤や研磨剤が入った洗剤などは使用しないでください。主ずや色落ちの原因になります。

※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、フッ素コートのはく離の原因になったり、脂汚れで発火することがあります。また、食材がくっつく原因になります。

※食器洗い乾燥機を使用して、お手入れをしないでください。フッ素コートの変色や変質、はく離などの原因になります。

取れにくい汚れのときは・・・

・水につけおきたあと、洗ってください。

- ◎お手入れの前には、
・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を閉める ・機器の電源を「切」にする ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、マルチグリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する

お手入れ方法

プレートパン キャセロール 燻製網

- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ・汚れがこびりついたときは、容器に水を入れてしばらく置いたあと、台所用中性洗剤で汚れを落としてください。

※マルチグリル専用容器が十分冷めてからお手入れを行ってください。

※プレートパンおよびキャセロールにはセラミック塗装を施していますので、金属たわしなどは使用しないでください。塗装のはがれなどの原因になります。

※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、塗装のはがれなどの原因になったり、脂汚れで発火することがあります。また、食材がくっつく原因になります。

※食器洗い乾燥機を使用して、お手入れをしないでください。部品の変色や、塗装のはがれなどの原因になります。

取れにくい汚れのときは・・・

- ・メラミン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこすり、ふき取ってください。
- ※クリームクレンザーは常用しないでください。
(塗装の表面にキズがつき、変色の原因になります。)



プレート支持枠

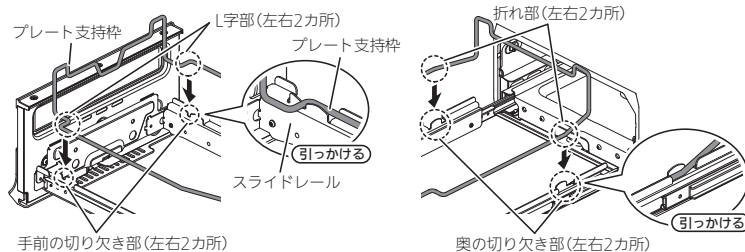
- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。

取れにくい汚れのときは・・・

- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

取り付けかた

- ・プレート支持枠のL字部(左右2カ所)をスライドレールの手前の切り欠き部(左右2カ所)に、プレート支持枠の折れ部(左右2カ所)をスライドレールの奥の切り欠き部(左右2カ所)に引っかける。



マルチグリル専用容器を取り付ける場合

- ・マルチグリルを使う準備(48ページ)の「②マルチグリル専用容器をセットする」を参照してください。

マルチグリルとびらが閉まりにくい場合や、こすれる音が出る場合は、マルチグリルとびら、マルチグリル専用容器、プレート支持枠が正しく取り付けられていません。そのまま押し込むと、変形や破損の原因になりますので、正しく取り付け直してください。

お手入れ

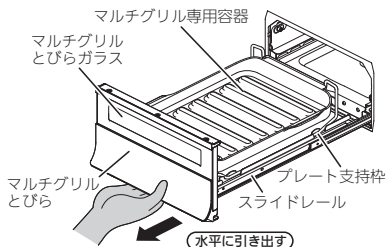
取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

8 マルチグリルとびら

取り外しかた

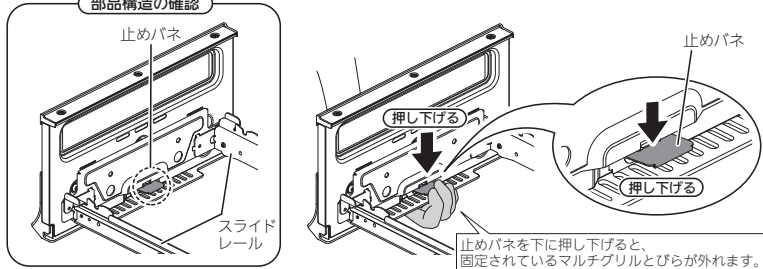
- ・プレート支持枠を取り付けた状態では、マルチグリルとびらは正しく取り外すことができません。
- ・無理な取り外しにより、強い力を加えると、マルチグリルとびら、スライドレールの変形や損傷の原因となり、マルチグリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。

- 1 マルチグリルとびらを持って、水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出してください。
※マルチグリル使用直後は、マルチグリルとびらやマルチグリルとびらガラス、スライドレールが熱くなっていますので注意してください。
※スライドレールは取り外せません。
- 2 マルチグリル専用容器、プレート支持枠(7)を取り外してください。
※図は波型プレートパンの場合です。

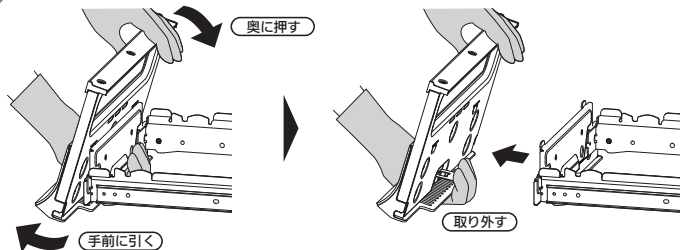


- 3 マルチグリルとびらの下から手を回し、スライドレールとマルチグリルとびらを固定している止めパネを指先で押し下げてください。

部品構造の確認



- 4 片手を添えながら、手前に引いて取り外してください。



- ◎お手入れの前には、
・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を閉める ・機器の電源を「切」にする ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいに手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、マルチグリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する

お手入れ方法

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。

※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残る場合があります。

取れにくい汚れのときは・・・

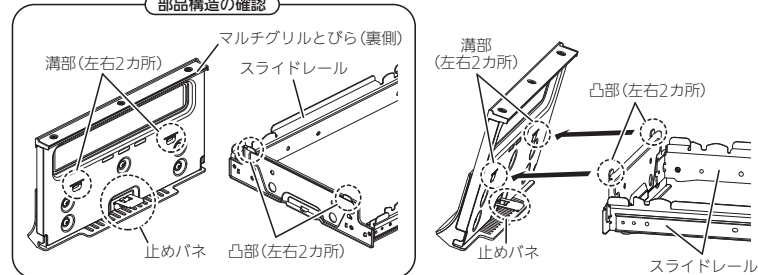
- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

取り付けかた

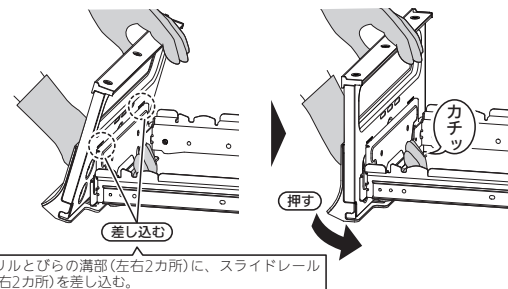
- ・プレート支持枠を取り付けた状態では、マルチグリルとびらは正しく取り付けできません。
- ・無理な取り付けにより、強い力を加えると、マルチグリルとびら、スライドレールの変形や損傷の原因となり、マルチグリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。

- 1 マルチグリルとびらの溝部(左右2カ所)に、スライドレールの凸部(左右2カ所)を差し込む。

部品構造の確認



- 2 マルチグリルとびらの下部を『カチッ』と音がするまで押す。



マルチグリルとびらが閉まりにくい場合や、こすれる音がした場合は、マルチグリルとびらが正しく取り付けられていません。そのまま押し込むと、変形や損傷の原因になりますので、再度正しく取り付けてください。

お手入れ

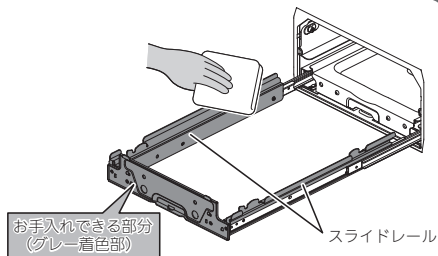
取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

9 スライドレール

※スライドレールは取り外せません。

お手入れ方法

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
- ※グレー着色部以外はふかないでください。動きが悪くなるおそれがあります。

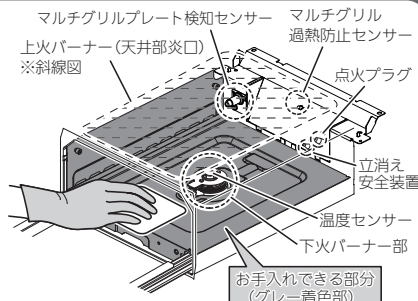


10 マルチグリル庫内(側部、底部)

※マルチグリル庫内の部品は取り外せません。

お手入れ方法

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- 水ぶきで汚れが取れないときは、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。



※マルチグリルバーナー部(上下)には触らないでください。

炎口がつまり燃焼不良、途中消火の原因になります。

また、上火バーナー部には立消え安全装置と点火プラグ、下火バーナー部には温度センサー、奥の壁部分にはマルチグリル過熱防止センサー、マルチグリルプレート検知センサーが取り付けられているので触らないでください。

位置が変わったり、傾くと点火不良の原因になったり、早切れや安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。

※図はわかりやすくするため、マルチグリル庫内天井部を透過させて表現しています。

- ◎お手入れの前には、
 - ・機器が冷めていることを確認する
 - ・ガス栓を閉める
 - ・機器の電源を『切』にする
 - ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいに手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、マルチグリルとびらや操作部がスムーズに開閉できることを確認する

11 機器表面、操作部、電源ボタン/赤外線発信部(レンジフード連動用)

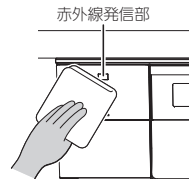
※機器表面、操作部、電源ボタン/赤外線発信部(レンジフード連動用)は取り外せません。

お手入れ方法

- ・乾いた布でよくふいてください。

取れにくい汚れのときは・・・

- ・台所用中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※図は左操作部(左パネル)側で説明しています。
- 右操作部(右パネル)側も同様に手入れしてください。
- ※赤外線発信部に洗剤や水分が残ると、レンジフード連動機能が正しくはたらかない原因になります。
- ※機器表面にはクリアコートを施していますので、強くこすらないでください。強くこすると、くすみやクリアコートのはく離の原因になります。



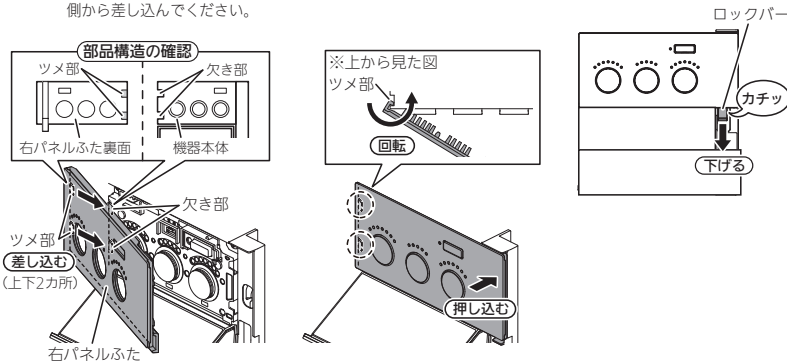
操作部ふたが機器本体から外れた場合

- ・停電時の使用について(22ページ)の「操作部ふたが機器本体から外れた場合」を参照してください。

パネルふたが機器本体から外れた場合

- ※必ずマルチグリルとびらを引き出した状態で行ってください。
- ※点火/消火ボタンが「消火の状態」で右パネルふたを取り付けてください。
- ※下図は右パネルふたで説明しています。
- 左パネルふたも同じ要領で取り付けてください。ただし、欠き部やツメ部、ロックバーの位置が左右逆になりますので、注意してください。
- ※イラストはわかりやすくするため、パネルふたを透過させています。

- 1 パネルふた(裏面)のツメ部(2カ所)を機器本体の欠き部に合わせて、マルチグリル側から差し込んでください。
- 2 パネルふたのツメ部を支点(2カ所)を機器本体の欠き部に合わせて、マルチグリル側から差し込んでください。
- 3 ロックバーを『カチッ』と音がするまで下げてください。



※ツメが機器本体の欠き部にきちんと差し込まれているか、また、パネルの浮き、外れがないか確認してください。

お手入れ

取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

12

サイドカバー

取り外しかた

① 右手でサイドカバーを押さえ、左手で指かけ部を持って、まっすぐ手前に引き出してください。(手前のフックを見ながら、ゆっくりサイドカバーを手前にスライドさせてください。)

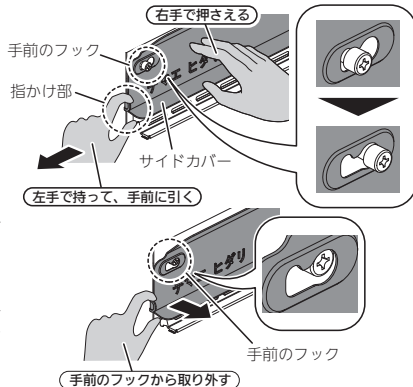
※マルチグリル庫内の手前と奥にフックがあります。

② サイドカバーを手前のフックから取り外してください。

※サイドカバーには、(左)(右)があります。

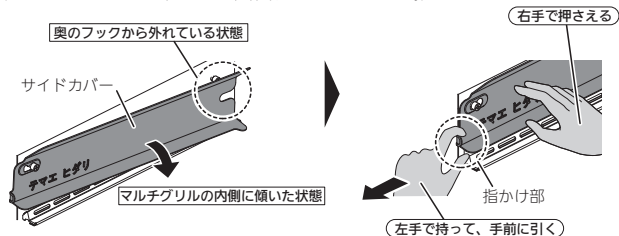
※右図はサイドカバー(左)の場合です。

サイドカバー(右)は左手でサイドカバーを押さえ、右手で指かけ部を持って取り外してください。



取り外しにくいときは・・・

・サイドカバーには、手前と奥にフックがあります。引き出す際、先に奥のフックから外れると、マルチグリル内側に傾き、マルチグリルとびらが引き出しにくくなったり、プレート支持枠にサイドカバーが引っかかり、途中でまっすぐ開かなくなる場合があります。傾いたときは無理に引き出さず、マルチグリルとびらを開閉したり、サイドカバー側面を手で押さえ、サイドカバーをまっすぐの状態にするとサイドカバーの引っかかりがなくなり、マルチグリルとびらを引き出すことができます。(マルチグリルとびらを外すことで、作業がしやすくなります。)



お手入れ方法

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。

※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、脂汚れで発火することがあります。

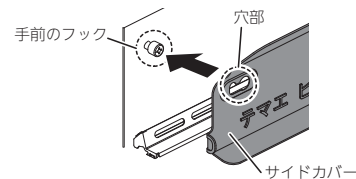
取れにくい汚れのときは・・・

・台所用中性洗剤で丸洗したあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

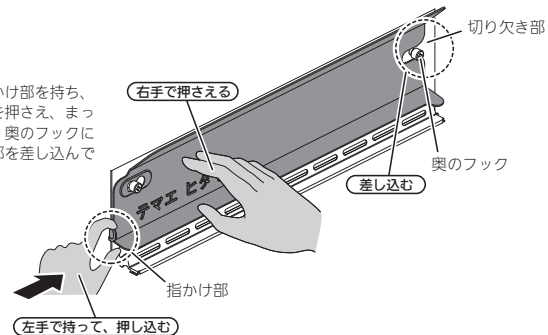
- ◎お手入れの前には、
 - ・機器が冷めていることを確認する
 - ・ガス栓を閉める
 - ・機器の電源を「切」にする
 - ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、マルチグリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する

取り付けかた

① 手前のフックにサイドカバーの穴部にサイドカバーの側面に手を添えて引っかけてください。



② 左手でサイドカバーの指かけ部を持ち、右手でサイドカバー側面を押さえ、まっすぐ奥に押し込みながら、奥のフックにサイドカバーの切り欠き部を差し込んでください。



※サイドカバーには、(左)(右)がありますので、注意してください。

(指かけ部の近くに「テマエヒダリ」または「テマエミギ」と表示しています。)

※図はサイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)は右手でサイドカバーの指かけ部を持ち、左手でサイドカバー側面を押さえ取り付けてください。

マルチグリルとびらが閉まりにくい場合や、こすれる音がある場合は、サイドカバーが正しく取り付けられていません。そのまま押し込むと、変形や破損の原因になりますので、サイドカバーを一旦取り外し、再度正しく取り付け直してください。

よくあるご質問

とくに多いご質問です

ご質問	回答	参照ページ
・火がつかない	鍋なし検知機能がはたらいっているためです。 鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。 鍋などを置いて、点火してください。	19
・勝手に火が小さく なったり、 火が消えたりする	安心・安全機能がはたらいっているためです。 自動的に火力を弱火に調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。 また、あぶり高温炒めキーを押すと、通常時より高温での調理ができますが、異常過熱を防止するために自動的に火力を弱火にします。また、温度センサーの温度が上がりがすぎたり、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。 ※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。 ※火力調節位置より一瞬炎が大きくなる場合があります。異常ではありません。	18・43

ご質問	回答	参照ページ
電源が入りにくい (または入らない)	— お手入れなどで誤って電源ボタンに触れても電源が入らないようにしています。他のボタンより長く(約0.3秒)押ししてください。	—
点火すると他のバーナーも、 スパーク(パチパチ)する	— 1カ所の点火操作で他のバーナーもスパークします。異常ではありません。	—
点火/消火ボタンから手を放しても スパーク(パチパチ)する	— 点火/消火ボタンから手を放してもスパークが続きます。(コンロ:最長約10秒、マルチグリル:最長約7秒)異常ではありません。	—
マルチグリル再点火時に、他のバーナーも スパーク(パチパチ)する	— マルチグリルで再点火した際、他のバーナーもスパークします。異常ではありません。	—
点火しない	①② 煮こぼれなどによりバーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。 ③④ バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。 アルミはく製する受けは使用できません。使用しないでください。 ガス栓を閉めていると点火できません。ガス栓を全開にしてください。 LPガスを使用する場合、LPガスがなくなりかけているときは、使用のLP事業者にお問い合わせください。 長期間使用していなかったり、朝一番など、ガス配管に空気が残っている場合がありますので、点火操作を繰り返してください。	91・92
① 点火しない	①②	8
② 点火しにくい	①②	19・20
③ スパーク(パチパチ)しない	①②	24・48
④ 点火してもすぐ消える	①②	11
①③	電源が入っているか確認してください。 電源を入れないとすべての操作を受け付けません。 停電時は乾電池(単1形:2個)で使用できます。 ロックされていると点火できません。ロックを解除してください。	5・21 24・48
④	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいしています。温度センサーの温度が下がると、点火してもすぐ消火します。マルチグリルは5~10分待つてから、再度点火してください。	—

全体

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

ご質問	回答	参照ページ
炎の状態がおかしい	①② 煮こぼれなどによりバーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。 ③④ バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。 ⑤⑥ 風が吹き込んだり、エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たらないように配慮して使用してください。 ⑦⑧ アルミはく製する受けは使用できません。使用しないでください。 ⑨⑩ バーナーの炎は一部短くなっています。異常ではありません。使用中は換気してください。	91・92
① 炎が安定しない	② 炎が黄色い、赤い	8
③ 異常音をたてて燃える、消える	④ 炎が均一でない	—
⑤ 使用中炎が消える	⑥ 鍋にすずがつく	9
⑤	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなります。異常ではありません。 マルチグリル使用時にコンロを使用すると、調理物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、炎が赤くなります。異常ではありません。 ② マルチグリルを使用すると、調理物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、マルチグリルの炎が黄色くなります。異常ではありません。 火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合があります。異常ではありません。 マルチグリル使用時に上火バーナーの温度が高くなると、マルチグリルの炎が黄色くなります。異常ではありません。 弱火の状態、機器下のキャビネットとびらやマルチグリルとびらはよく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	—
⑤	—	15
すぐに消火しない	— バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。異常ではありません。	—
強火になったとき、 一瞬炎が大きくなる	— バーナー内のガスが一度に出されるためです。異常ではありません。	—
複数のバーナーを連続で操作すると、 操作された順番と動作する順番が異なる	— 機器で動作する順番を設定しています。異常ではありません。	—
右、左操作部ふたが 開いた、外れた	— 力が加わると操作部ふたが下に開き外れる場合があります。操作部ふたを元の位置に戻し、すき間ができないように、強く押し込んでください。	22
パネルふたが外れた	— ロックバーを上げると、パネルふたが外れます。マルチグリルとびらを引き出し、パネルふた(裏面)のツメ部を差し込み、ロックバーを下げてください。	100
部品が変色する	①② 酸性やアルカリ性洗剤は使用しないでください。台所用中性洗剤以外の洗剤を使用されると、変色する場合があります。ごとく先端は、炎が当たらず、変色したり、ざらざらになります。異常ではありません。ごとくなどは消耗品です。交換部品として販売しています。※型番が210-H722型のごとくには、ステンレス用クリーナーを使用してください。 ② 煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなる場合がありますが、使用上問題ありません。	88
① 表面が変色する	② ごとくが変色する	115 116
②	—	87
トッププレート表面の模様が 薄くなったり、消えたりする	— ごとくとトッププレートが接触している場所では、トッププレート表面の模様が摩耗することがありますが、使用上問題ありません。	—
トッププレートが熱くなる	— マルチグリルからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1カ所だけのコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。使用中や使用直後はトッププレートに触らないよう注意してください。	9
市販の焼網が使えない	— もちなどはマルチグリルで調理してください。マルチグリルに入らない大きなすずやブリッパなどは、フォークや金串に刺しあぶり高温炒めモードを使用し、コンロ上で直火調理(あぶりもの)をしてください。(左右コンロ)	43

全体

コンロ

よくあるご質問

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
点火操作しても、点火せずに火力表示ランプが点滅する	-	鍋などを置きっぱなしにすると、鍋を長時間置いているのか、温度センサーが故障しているのかを判断するため、自動的にセンサーチェックをします。センサーが正常であれば、センサーチェック後に鍋などを上げることで使用できます。	19
コンロ使用時に… ご質問の詳細 ① 調理中に消火する ② 油が高温になっていても自動消火しない ③ 点火してもすぐ消える ④ 自動で火力が変わる ⑤ 鍋底の焦げつきがきつい ⑥ 弱火になって1分後に消火する	①② ③④ ⑤	鍋の形状や材質が適しているか確認してください。 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 鍋底や温度センサーが汚れていないか確認し、汚れている場合はお手入れしてください。	23 11 92
	①③	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。しばらく待ってから再度点火してください。	-
	①⑤	焦げつき自動消火機能は、鍋の材質や調理により焦げつきの程度が変わります。カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	18・23
	①	鍋底が焦げついていないか確認してください。焦げつきや空だきの場合、焦げつき自動消火機能がはたらいて、自動的に消火します。	-
	①	コンロタイマーが終了すると自動的に消火します。再度点火してください。	28
	③	点火後約120分(高温で自動的に火力調節している場合は約30分)で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	18
	①	弱火の状態で、機器下のキャビネットとびらやマルチグリルとびらをよく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	15
	①	冷凍した調理物をそのまま調理した場合、調理中に消火することがありますので、解凍してから調理してください。	-
	③	無水鍋や多層鍋、土鍋や耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、調理中に消火することがあります。	18・23
	③	後コンロは、鍋を置かずに点火した場合、しばらくすると消火します。鍋を置いて再度点火してください。	-
	④	鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。弱火と強火を繰り返し、この状態が約30分続くと自動消火します。	18・43
	④	調理中にフライパンや鍋を持ち上げると、弱火になります。調理に支障があるときは、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。	19・43
⑤	鍋を戻すと、安全のため、火力を段階的に戻します。異常ではありません。	19	
⑥	鍋底にごんぶりや竹皮などを敷くと焦げつきがきつくなる場合があります。ときどきかき混ぜて火加減を調節し、様子を見ながら調理してください。	-	
⑥	火をつけたまま、鍋を上げた状態が約1分続くと自動消火します。(左右コンロ)	19	
温度キープモード使用時に… ご質問の詳細 ① 揚げものがうまくできない ② 焼きものがうまくできない ③ 「C」表示が点滅のまま変わらない	①② ① ② ③	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 油の量は、500~1000mlが適切です。 鍋の形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。設定温度を加減してお使いください。 焼きものをした場合の焼き色は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。設定温度を加減してお使いください。 使用途中で設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかり、その間点滅が続きます。	11 23・29 30 29・30
湯わかしモード使用時に… ご質問の詳細 ① お湯がぬるい ② お知らせが遅い ③ ふきこぼれる	①② ③ ①② ①②	鍋が湯わかしモードに適しているか確認してください。 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 水の量は、500~2000mlでやかんや鍋の最大容量の6~7割が適切です。 湯わかしお知らせ時間を変更できます。設定を変更してください。 お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合があります。ふっとうする前に消火する場合があります。必ず水から開始してください。	23・31 11 23・31 84・86 31

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
湯わかしモード使用時に… ご質問の詳細 ① お湯がぬるい ② お知らせが遅い ③ ふきこぼれる	②③ ①	加熱中に鍋を動かしたり、ふたを開閉したり、水をかき混ぜたりすると、お知らせが遅くなり、ふきこぼれる原因になります。 火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火する場合があります。やかんや鍋の底に依りて、炎がある程度に調節してください。 エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火や、ふっとうする前に保温になったり、消火する場合があります。風が当たらないように、配慮して使用してください。	31 10
麵ゆでモード使用時に… ご質問の詳細 ① お湯がぬるい ② お知らせが遅い ③ ふきこぼれる	①② ③	鍋が麵ゆでモードに適しているか確認してください。 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 水の量は、500~3000mlで鍋の大きさに応じた水量(最大容量の約半分をゆす)が適切です。 麵ゆでお知らせ時間を変更できます。設定を変更してください。	23・33 11 23・33 84・86
	①② ②③	お湯から麵ゆでモードを使用した場合は、ゆで加減が弱めになります。必ず水から開始してください。 ふっとうするまでに鍋を動かしたり、ふたをしり、水をかき混ぜたりすると、お知らせのタイミングが前後します。また、ふきこぼれる原因になります。	33
	① ③	火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に麵を入れるお知らせをする場合があります。 エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火やふっとうする前に麵を入れるお知らせをする場合があります。風が当たらないように、配慮して使用してください。 塩を入れる場合は、麵を入れるお知らせのあとに入れ、溶けるまでよくかき混ぜてください。	10 33
	③	麵ゆで中は、ときどきかき混ぜてください。 適さない麵は、手動で調理してください。	-
	①② ③④	鍋が炊飯モードに適しているか確認してください。 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 お米の量や水量を正しく計量してください。 ※炊きこみごはんの場合は、お米に水分を吸収させるため、調味料、だしなどは炊く前に入れてください。具はお米の上にのせて炊いてください。	40 11・40 39 84・86
	①② ④	ごはん炊きあげ調整、炊きこみおこし調整ができます。設定を変更してください。 よく洗米してください。 無洗米を使用する場合は、1~2回洗米し、3%程度多めに水を入れて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	39 41
	②③ ④	コンロ周囲の油ガードを取り除いてください。 お米の銘柄や産地、保存期間により炊きあがりのかたさや粘り、味が変わります。 エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火したり、炊きムラ、焦げつきの原因になります。風が当たらないように、配慮して使用してください。	- 10・41
	⑤	洗米したあと必ず30分以上(冬場は1時間以上)、水に浸してください。 炊飯途中に水をたしたり、鍋のふたを開けると、うまく炊けない場合があります。	39
	②	自動消火したあと、むらし(ごはん、炊きこみごはん:約10分、早炊き:約5分)が必要です。 むらしをしないと炊きあがりません。	-
	③	むらし後、ごはんをほぐしながら底からかき混ぜると、余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。	41
	④	炊きこみごはんを炊くと、焦げつきがきつくなる場合があります。 もう一度炊飯モードで炊いてください。	-
	⑤	水分が少ない状態で再度点火した場合は、やわらかくなる場合や、焦げつきが強くなり、芯が残る場合があります。 ※おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら弱火(手動)で炊いてください。	-

よくあるご質問

ご質問

マルチグリル使用時に…

ご質問の詳細

- ① 焼けすぎる
- ② 焼け足りない
- ③ 焼きムラがある
- ④ 煙やにおいが出る
- ⑤ メニューを受け付けない
- ⑥ 火力が変わる
- ⑦ 火力が変わらない
- ⑧ 調理中に消火する
- ⑨ 点火しない
(点火してもすぐに消火する)
- ⑩ 食材がくっつく
- ⑪ 低温調理の仕上がりが悪い、
庫内に水がこぼれている
- ⑫ 冷凍食品がうまく調理できない

詳細の 番号	回答	参照 ページ
②③ ④ ⑦⑨	マルチグリルとびらは確実に閉めてください。	—
①②	付属のスタートガイドまたは、マルチグリルッキングブックを参照し、調理物の数や形状に合った置きかたや火加減に調節してください。	—
③	冷凍食品の数や形状に合った置きかたや火加減に調節してください。	65
②③	マルチグリル排気口カバーを正しく取り付けてください。 また、マルチグリル排気口カバーの上に鍋などを置いたり、エアコンや扇風機などの風があたらないように配慮して使用してください。	13・93
①	みそ(かす)・タレ漬けの食材は、焦げやすいので、みそやかす、タレをきれいにふき取ってから焼いてください。	47
②	冷凍の肉や魚はしっかりと解凍するか、調理モード(解凍焼き上げ)で調理し、冷蔵の調理物は常温でしばらく置いてください。	—
④	脂の多い調理物を焼くと煙が多く出するため、マルチグリル排気口以外からも煙が出る場合があります。異常ではありません。 初めてマルチグリルを使うときは、煙やにおいが出る場合がありますが、マルチグリル庫内の金属部品に残った加工油によるものです。異常ではありません。	47
⑤	マルチグリル庫内やマルチグリル専用容器が汚れていないか確認し、お手入れしてください。残った調理物などが焦げて、煙やにおいが出る場合があります。	95・99
⑥	連続の使用などでマルチグリル庫内の温度が高くなりすぎるとメニューによって受け付けられない場合があります。受け付ける場合も、マルチグリル過熱防止センサーがはたらき、設定したタイマー時間より短い時間で消火することがあります。マルチグリル庫内が冷めるまで、5~10分待ってから使用してください。	45・49
⑦⑧	火力は自動的に切り替わります。異常ではありません。	—
⑨	調理中は、温度コントロールのため高温になると、自動的に火力を調節したり、自動消火することがあります。異常ではありません。	20・45
⑩	連続の使用などでマルチグリル庫内が高温になっている場合は、マルチグリル庫内が冷めるまで、5~10分待ってから使用してください。	—
⑪	調理中は、温度コントロールのため上火や下火が自動消火することがあります。異常ではありません。 マルチグリル専用容器がぬれていないか確認し、ぬれている場合はふいてから再度点火してください。	46
⑫	弱火の状態、機器下のキャビネットとびらやマルチグリルとびらをよく開閉すると、消火する場合があります。ゆっくり開閉してください。	15
⑬	水などがふきこぼれると自動的に消火します。 水などがふきこぼれないように、キャセロール内側の側面にある段差から水位が1.5cm以上低くなるようにしてください。 低温調理の場合は、キャセロール側面段差まで水を入れられます。	47
⑭	波型プレートパンに水分が多い食材を入れて調理した場合、水が入っていると機器が判断し、自動消火することがあります。異常ではありません。 水分を取り除くか、調理物の量を減らしてから、再度点火してください。 ※プレートパンも含まれます。	12・46
⑮	マルチグリルタイマーが終了すると自動的に消火します。 再度点火してください。 モードによっては余熱調理を行う場合があります。 マルチグリルタイマーは終了していません。正常です。	50
⑯	コンロにくらべて点火に時間がかかります。異常ではありません。 機器が冷えている状態で点火すると、上火バーナーの火がつかない場合がありますが、異常ではありません。再度点火してください。	—
⑰	脂の少ない食材(とくに鮭、あじ、かれいなど)を焼くときは、波型プレートパン、プレートパンにサラダ油を塗ってください。 または、シリコン樹脂加工のアルミはくを波型プレートパンからはみ出さないように敷き、調理モードで様子を見ながら調理してください。 また、マルチグリル専用容器は使用の都度、お手入れしてください。	47・95

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

ご質問	詳細の 番号	回答	参照 ページ
マルチグリル使用時に…(続き) ご質問の詳細 ① 低温調理の仕上がりが悪い、 庫内に水がこぼれている	①	選択したモードを間違えている場合があります。 低温調理を選択して、調理してください。	69
マルチグリルとびらが 途中までしか開かない	—	サイドカバーが奥のフックから外れ、プレート支持枠にサイドカバーが引っかかる場合があります。 無理に引き出さず、マルチグリルとびらを開閉したり、サイドカバー側面を手で押さえ、サイドカバーをまっすぐの状態にしてください。 スライドレールの特性として、開ききる直前に通常よりも引き出す力が重くなる場合がありますが、異常ではありません。ゆっくり引き出してください。	101
プレートパンでオートメ ニューがうまくできない	—	使用する前に機器側での設定が必要です。 設定を変更してください。	84・85
使用中、においがする ご質問の詳細 ① ガスのにおいがする ② いやなにおいがする	①	すぐに使用をやめ、ガス栓を閉めてからお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。	7
	②	風が吹き込んだり、エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たらないように配慮して使用してください。	10・13
	③	バーナーキャップなどに煮こぼれや水滴がついていないか確認し、お手入れしてください。また、お手入れたあとは、洗剤や水分が残らないようにしてください。	92
	④	周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがないか確認してください。	8
使用中、消火後に音がする ご質問の詳細 ① 「ボン」、「ポツ」と音がする ② 「カチツ」と音がする ③ キシミ音がする ④ 「シャー」と音がする ⑤ 「フー」と音がする ⑥ 点火初期に「ポッポツ」と音がする	①	コンロバーナーのガスに着火する際や、ガスが燃え尽きる際に発生する音です。異常ではありません。	—
	②	バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、音がする場合があります。	92
	③	点火後や消火後にキシミ音がしますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音です。異常ではありません。	—
	④	コンロバーナー使用中「シャー」と音がしますが、燃焼するガスの通過音です。異常ではありません。	—
	⑤	マルチグリルが、燃焼する音です。異常ではありません。	—
	⑥	機器が冷えている状態で点火すると、しばらく音がする場合がありますが、温まると音はなくなります。異常ではありません。	—
マルチグリル使用中に、調 理物の脂の「バチバチ、ジ ューズ」とはねる音がする	—	調理物に含まれている水分が油と接触して、蒸発する音です。 異常ではありません。	—
※レンジフード		赤外線発信部の正面で操作してください。 赤外線発信部からの信号が、頭や手でさえぎられないように操作してください。	83
レンジフードが動作(停止) しない	—	赤外線反射しにくい服(黒い服やビロード、毛糸の服など)を着て操作すると、動作しない場合があります。レンジフード側の操作部で操作してください。 赤外線発信部が汚れていると動作しない場合があります。 お手入れしてください。	100
		消火してから数分後に自動停止または、常時換気となります。 レンジフードの種類により、停止方法が異なります。 レンジフードの取扱説明書を参照してください。	83

※対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。





















ブザー報知とお知らせ表示

※A：カスタマイズで音声なしに設定している場合は、ブザー音が異なります。
 ※B：お知らせ表示は、電源を切る、オートパワーオフ、各コンロ/マルチグリルの消火操作のいずれかで消えます。
 また、表示が消えたあとでも直前のお知らせ表示を確認することができます。
 各種設定の変更(カスタマイズ機能)(84～86ページ)を参照してください。

ブザー音※A	お知らせ表示※B	部位	表示箇所	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
《ピー》 (1回)	—	コンロ	—	消し忘れ消火機能の作動	点火後、約120分連続使用した場合など。	コンロは点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。 続けて使用する場合は、再度点火してください。 マルチグリルを続けて使用する場合、5～10分待ってから再度点火してください。	18
	—	左右コンロ	—	あぶり高温炒めモードで消し忘れ消火機能の作動	設定後、約60分連続使用した場合など。		43
		左右コンロ	使用部位のタイマー部	コンロタイマー終了	タイマー設定時間や自動調理が終了したとき。		27
		マルチグリル	左操作部液晶表示	マルチグリルタイマー終了			49～82
		—	—	乾電池交換のお知らせ(停電などで電池使用時)	乾電池の容量が少なくなってきたとき。	乾電池を交換してください。	21
《ビピー》 (1回)		左右コンロ	使用部位のタイマー部	焼サポートモード、煮るオートモードの高温検知	焼サポートモード、煮るオートモード設定時に調理器具の温度が高い場合。	約5秒待ってから再度設定するか、モードキーを押して解除して、再度設定してください。	35・37
		マルチグリル	左操作部液晶表示	庫内の高温検知	マルチグリル使用時に庫内の温度が高い場合など。	5～10分待ってから再度設定するか、オートメニューの場合は、調理モードの「焼く」を使用してください。	45 49～82
		左右コンロ	火力表示ランプ	鍋なし検知機能の作動	点火時に鍋などを置いていない場合など。	鍋などをのせてから、再度点火してください。	19
		マルチグリル	左操作部液晶表示	プレート検知機能の作動	点火時にマルチグリル専用容器を置いていない場合など。	マルチグリル専用容器を置いてから、再度点火してください。	20
《ピー》 (3回)		左コンロ	左コンロタイマー部	調理油過熱防止装置の作動 焦げつき自動消火機能の作動	調理油の過熱、焦げつき、消し忘れによる過熱、空焼きなど。	点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 よくあるご質問 「コンロ」「コンロ使用時に…」 ①調理中に消火する②鍋底の焦げつきがきつい を確認してください。 調理油過熱防止装置はたらいて消火した場合は、温度センサーが高温のため、点火しても消火する場合があります。冷めるのを待ってから再度点火してください。	18・105
		右コンロ	右コンロタイマー部				
		後コンロ	左コンロタイマー部				
		マルチグリル	左操作部液晶表示	マルチグリル過熱防止センサーの作動 焦げつき自動消火機能の作動	マルチグリルの空焼き、消し忘れによる過熱、調理物が少ない場合、連続して使用した場合など。	消火してすぐ(マルチグリル過熱防止センサーが高温のままの状態)は、点火してもすぐに消火します。 5～10分待ってから再度点火してください。	20・45 107
		左右コンロ	火力表示ランプ	鍋なし検知機能の作動	点火後に鍋などを上げた状態が約1分続いた場合など。	鍋などをのせてから、再度点火してください。	19
		マルチグリル	左操作部液晶表示	プレート検知機能の作動	点火後にマルチグリルとびらを開けた状態が約30秒続いた場合など。	マルチグリル専用容器(キャセロールはふたをした状態)を置いてからマルチグリルとびらを閉めて、再度点火してください。	20
《ピー》 (3回)		左コンロ 右コンロ 後コンロ マルチグリル	左コンロタイマー部 右コンロタイマー部 左コンロタイマー部 左操作部液晶表示	点火時に着火しなかった	ガス栓が閉まっている、煮こぼれによる炎口つまり、煮こぼれによる点火プラグの汚れ、着火不良など。	点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 ガス栓が閉まっていると着火しません。 点火/消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。 また、バーナーキャップ、点火プラグなどが汚れていると、着火しない場合がありますのでお手入れしてください。 コンロを続けて使用する場合は、再度点火してください。 マルチグリルを続けて使用する場合、5～10分待ってから再度点火してください。	92
		左コンロ 右コンロ 後コンロ マルチグリル	左コンロタイマー部 右コンロタイマー部 左コンロタイマー部 左操作部液晶表示				

ブザー報知とお知らせ表示

※A：カスタマイズで音声なしに設定している場合は、ブザー音が異なります。
 ※B：お知らせ表示は、電源を切る、オートパワーオフ、各コンロ/マルチグリルの消火操作のいずれかで消えます。
 また、表示が消えたあとでも直前のお知らせ表示を確認することができます。
 各種設定の変更(カスタマイズ機能)(84~86ページ)を参照してください。

ブザー音※A	お知らせ表示 ※B	部 位	表示箇所	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
《ピー》 (3回)	  	1 左コンロ	左コンロタイマー部	メニュー選択間違い、使用方法間違い	煮るオートモード調理中または、マルチグリル調理中に、調理物の水分が多かったり、量が多い場合、調理途中に具材や調味液を追加した場合、調理中にひんぱんにマルチグリルとびらを開けた場合など。	水分を取り除くか、調理物の量を減らしてから、再度点火してください。	12・37 46
		2 右コンロ	右コンロタイマー部				
	  	5 マルチグリル	左操作部液晶表示	マルチグリル専用容器、メニュー選択を間違えている場合など。	マルチグリル専用容器とメニュー選択が正しいことを確認してから、再度使用してください。	49~82	
		4 コンロ、マルチグリル	全タイマー部	感震停止機能の作動	震度4以上を検知した場合など。	再使用するときは、周囲の安全を確認してから、再使用してください。	18
—		左右コンロ	火力表示ランプ			①点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻す。 (お知らせ表示が消えます。) ②コンロ上に置いてある鍋などを一旦持ち上げて、温度センサーから離す。 上記方法でも使用できない場合は、点検が必要です。 お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。	19
《ピー》 (3回)	 	1 左コンロ	左コンロタイマー部	鍋なし検知センサーチェック	鍋やマルチグリル専用容器を長時間置いた場合か温度センサーの故障など。	①点火/消火キーを押す。(お知らせ表示が消えます。) ②コンロ上に置いてある鍋などを一旦持ち上げて、温度センサーから離す。 上記方法でも使用できない場合は、点検が必要です。 お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。	19
		2 右コンロ	右コンロタイマー部				
		5 マルチグリル	左操作部液晶表示	プレート検知センサーチェック		①点火/消火キーを押す。(お知らせ表示が消えます。) ②マルチグリルとびらを開け閉めする。 上記方法でも使用できない場合は、点検が必要です。 お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。	20
	      	1 左コンロ	左コンロタイマー部	操作部、温度センサー、マルチグリル過熱防止センサー、感震センサー、ガスコントローラーの故障	部品が故障しています。	点検が必要です。 使用をやめ、ガス栓を開め、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。	—
		2 右コンロ	右コンロタイマー部				
		3 後コンロ	左コンロタイマー部				
		5 マルチグリル	左操作部液晶表示				
	   	1 左コンロ	左コンロタイマー部	電子部品の故障			
		2 右コンロ	右コンロタイマー部				
		3 後コンロ	左コンロタイマー部				
5 マルチグリル		左操作部液晶表示					
4 コンロ、マルチグリル		全タイマー部					

 2パターンの表示が交互に点滅します。

上記の処置方法で直らないときは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ・ガス栓を閉めてください。
- ・機器が冷めていることを確認し、各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- 再度使用される場合は、ビニールなどを完全に取り外してから使用してください。

仕様

商 品 名		ガスビルトインコンロ	
型 番	210-H720型	210-H722型	
ご と く 仕 様	ホーロー	ステンレス	
ト ッ プ プ レ ー ト 仕 様	プラチナシルバー	ロイヤルブラック	
型 式	C3S18PWA		
点 火 方 式	連続スパーク点火		
電 気 関 係	電源：AC100V(50/60Hz)、消費電力(50/60Hz)：1.2W 待機消費電力：電源ボタン「入」：0.9W、「切」：0.8W		
安 心 ・ 安 全 機 能	全バーナー ・立消え安全装置 ・感震停止機能 ・電源オートパワーオフ機能 ・ロック機能 ・焦げつき自動消火機能	コンロバーナー ・調理油過熱防止装置 ・コンロ消し忘れ消火機能 左コンロバーナー ・鍋なし検知機能 ・センサーチェック機能 ・中火点火機能	マルチグリルバーナー ・マルチグリル消し忘れ消火機能 ・マルチグリル過熱防止センサー ・プレート検知機能 ・プレート検知センサーチェック機能
	お 知 ら せ 機 能	全バーナー ・音声お知らせ機能	コンロバーナー ・お知らせサイン ・強火切替お知らせブザー
付 属 品	・取扱説明書(保証書付) ・工事説明書 ・マルチグリルフッキングブック ・スタートガイド ・お問い合わせ先一覧表 ・波型プレートパン ・キャセロール ・燻製網		
外 形 寸 法	高さ271mm(ごとく含む)×幅596mm×奥行492mm (トッププレート幅735mm)		
質 量	27kg(本体)、2kg(キャセロール)		

使 用 ガ ス 使 用 ガ ス グ ル ープ	ガス消費量(kWh)				ガス 接続口
	左右コンロ	後コンロ	マルチグリル (グリドル)	全点火時	
都 市 ガ ス (1 3 A) 用	4.20 {3,610kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	2.33 {2,000kcal/h}	10.7 {9,200kcal/h}	Rc1/2
L P ガ ス 用	4.20 {0.301kg/h}	1.28 {0.092kg/h}	2.33 {0.167kg/h}	10.7 {0.767kg/h}	

※本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

アフターサービス／廃棄時のお願い

アフターサービス

◎保証について

- ・取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- ・保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間、一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間内であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- ・無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は、有料修理いたします。

◎補修用性能部品の保有期間

- ・補修用性能部品の保有期間は、当製品の製造打ち切り後6年間です。
- ・補修用性能部品とは、製品の性能を維持するための部品です。
- ・ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

◎転居されるときは

- ・ガスには都市ガスおよびLPガスの区分があります。
- ・ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。
- ・この場合、調整、改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- ・この機器は都市ガスもしくは、LPガス仕様のみ調整、改造できます。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合があります。

廃棄時のお願い

お願い

- ・機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。
- ・もしお客さまで、旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。
- ・そのままにしておきますと、思わぬ事故の原因になります。

◎修理を依頼するときは

- ・『よくあるご質問』(103～108ページ)、『ブザー報知とお知らせ表示』(109～112ページ)を調べていただき、それでも都合ない場合は、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。
- ・依頼される際は、次のことをお知らせください。
 - ①商品名：ガスビルトインコンロ
 - ②大阪ガス型番：左操作部内ふたに貼付の銘板をご覧ください。(16ページ)
(例：210-H000型)
 - ③故障または異常の内容(できるだけ詳しく)
 - ④ご住所、お名前、電話番号、道順(できるだけ詳しく)

◎あんしん点検について(有料)

- ・「あんしん点検」とは機器を長時間使用すると経年劣化により安全上支障が生じる可能性があります。製造から10年ほど経過した機器を対象に、大阪ガスが自主的に定めた点検項目に基づき実施する点検です。
- ・点検の基準に機器が適合しているかどうかを確認するものであり、その後の安全を担保するものではありません。
- ・点検の実施は、大阪ガスまたは大阪ガスが委託した事業者が行います。
- ・点検の結果、修理・部品交換などが必要となった場合は、補修用部品の保有期間経過後であっても在庫がある場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。
- ・点検料金について点検費用はお客さまにご負担いただくこととなります。「あんしん点検」のお申込み・点検料金などについては、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)へお問い合わせください。

交換部品(消耗部品) <お客さまにて取り替え可能な部品>

・下記の部品(有料)は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。お求めの場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

部品がいたんだり、汚れが落ちにくくなってきたら、お早めに交換してください。

商品名	形状	型番	希望小売価格：税込	部品コード	
ごとく(大) (左右コンロ用)		210-H720型	¥2,090 (本体価格 ¥1,900)	ホーロー 1210H6520950	
		210-H722型	¥3,960 (本体価格 ¥3,600)	ステンレス 1210H6720950	
ごとく(小) (後コンロ用)		210-H720型	¥1,980 (本体価格 ¥1,800)	ホーロー 1210H6520951	
		210-H722型	¥3,630 (本体価格 ¥3,300)	ステンレス 1210H6720951	
バーナーキャップ(大) (左右コンロ用)		210-H720型 H722型	¥1,870 (本体価格 ¥1,700)	1210H6700955	
バーナーキャップ(小) (後コンロ用)			¥1,210 (本体価格 ¥1,100)	1210H6700957	
マルチグリル排気口 カバー			¥1,870 (本体価格 ¥1,700)	1210H6700954	
マルチグリル排気口 ちり受け			¥1,430 (本体価格 ¥1,300)	1210H5500978	
サイドカバー(左)			¥ 946 (本体価格 ¥ 860)	1210H6500961	
サイドカバー(右)			¥ 946 (本体価格 ¥ 860)	1210H6500962	
プレート支持枠			¥1,870 (本体価格 ¥1,700)	1210H6500985	
波型プレートパン			¥10,780 (本体価格 ¥9,800)	1210H7200984	
キャセロール(セット)			¥15,620 (本体価格 ¥14,200)	1210H6500986	
			キャセロール ふたのみ	¥5,940 (本体価格 ¥5,400)	1210H6500988
			キャセロール 本体のみ	¥10,010 (本体価格 ¥9,100)	1210H6500987
燗製網			¥1,210 (本体価格 ¥1,100)	1210H6700994	
マルチグリル クッキングブック			¥2,090 (本体価格 ¥1,900)	1210H7200890	
スタートガイド			¥1,540 (本体価格 ¥1,400)	1210H7200891	

・2022年10月現在の本体価格です。価格、仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
 ・停電時にご使用するアルカリ乾電池(単1形)は電気店などでお買い求めください。
 ・交換部品(消耗部品)の詳細は『各々のなまえ』(3~4ページ)を参照してください。

別売部品

・お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

商品名	形状	希望小売価格：税込	部品コード	
プレートパン		¥7,150 (本体価格 ¥6,500)	1210H6500984	
ふた(油はねガード)(セット)		¥3,740 (本体価格 ¥3,400)	1210H6500998	
		ふた(油はねガード) (取扱説明書付き)	¥3,520 (本体価格 ¥3,200)	1210H6500995
		ホルダー	¥ 363 (本体価格 ¥ 330)	1210H6300996
ステンレス用クリーナー※1 (210-H722型のみ)		(1本)	¥1,155 (本体価格 ¥1,050)	LP0127A型*
		(6本セット)	¥6,930 (本体価格 ¥6,300)	LP0127型*
炊飯専用鍋(3合炊き)		¥4,510 (本体価格 ¥4,100)	111-H002型	
炊飯専用鍋(5合炊き)		¥6,050 (本体価格 ¥5,500)	LP0150型*	
全面補助ごとく(黒色のみ※2)		¥11,550 (本体価格 ¥10,500)	DP0139型*	
ガード付きグリルとびら※3 (カラー：シルバーのみ)		¥11,550 (本体価格 ¥10,500)	DP0156ST型*	

・2022年10月現在の本体価格です。価格、仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
 ※1：ステンレス製のごとく以外には使用しないでください。
 ※2：ごとく、バーナーキャップ、マルチグリル排気口カバーと色が異なります。
 ※3：ガード付きグリルとびらのカラーはシルバーのみとなります。
 * (株)ハーマンの取扱商品です。

家庭用

Si 全ロセンサー搭載
センサーコンロ

ガスビルトインコンロ

(レンジフード連動機能付)

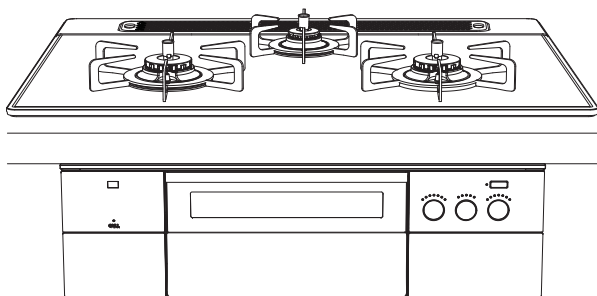
取扱説明書 保証書付

型番

210-H724型・H726型
210-H730型・H732型

マルチグリル

乾電池仕様



このたびは、大阪ガスのガスビルトインコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
お買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
- 来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと、著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

料理をする際は、付属のスタートガイドを参照してください

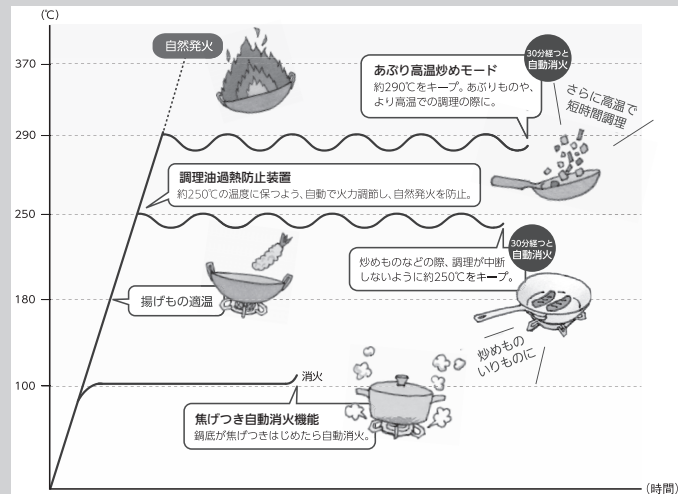
Siセンサーコンロについて

Siセンサーコンロ

全ロセンサー搭載

安心 (Safety)、便利 (Support)、笑顔 (Smile) を約束する、賢い (Intelligent) センサーを搭載した、進化したコンロです。

温度センサーのはたらき



◎風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます！

立消え安全装置

◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します！

消し忘れ消火機能

◎天ぷら油の過熱を未然に防止します！

調理油過熱防止装置

◎煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火します！

焦げつき自動消火機能

◎そで□への引火を未然に防ぎます！
(鍋を置かないと、安全のため点火しません)

鍋なし検知機能

※鍋なし検知機能は左右コンロのみにはたらく機能です。

とくに多いご質問です

- ・電源が入らない
- ・電源ランプが点滅している

乾電池が消耗しているためです。
新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。
乾電池を交換する(電源ランプ点滅)めやすは6ヶ月～1年程度です。

☞ 21

- ・火がつかない

鍋なし検知機能がはたらいているためです。
鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。
鍋などを置いて、点火してください。

☞ 19

- ・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

安心・安全機能がはたらいているためです。
自動的に火力を弱火に調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。
また、あぶり高温炒めキーを押すと、通常時より高温での調理ができますが、異常過熱を防止するために自動的に火力を弱火にします。また、温度センサーの温度が上がりすぎたり、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。
※火力調節位置より一瞬炎が大きくなる場合があります。異常ではありません。

☞ 18 43

※☞☞□内の数字は、参照ページを示しています。

もくじ

各部のなまえ	3
かんたん操作ガイド	5

安全なご利用のために

必ずお守りください(安全上の注意)・・・	7
----------------------	---

このコンロについて

お知らせ機能	17
安心・安全機能	18
乾電池を交換する	21

毎日の使いかた

コンロを使う準備	23
コンロの使いかた(基本操作)	25
タイマーモード(左右コンロ)	27
温度キープモード(左右コンロ)	29
湯わかしモード(左右コンロ)	31
麺ゆでモード(左右コンロ)	33
焼サポートモード(左右コンロ)	35
煮るオートモード(左右コンロ)	37
炊飯の準備	39
炊飯モード(後コンロ)	41
あぶり高温炒めモード(左右コンロ)	43
マルチグリルで調理	45
マルチグリルを使う準備	47
オートメニュー	49
オートメニュー(ごはん)	55
調理モード	57
調理モード(解凍焼き上げ)	59
調理モード(冷凍食品)	63
調理モード(無水調理)	67
調理モード(低温調理)	69
調理モード(燻製)	71
調理モード(パン発酵焼き上げ)	75
おすすめメニュー	77

コンロアプリを使う準備	79
コンロアプリ	81

便利な使いかた

レンジフード連動機能	83
各種設定の変更(カスタマイズ機能)	84

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れ	87
お手入れ	89
よくあるご質問	103
プザー報知とお知らせ表示	109
長期間使用しない場合/仕様	113
アフターサービス/廃棄時のお願い	114
交換部品(消耗部品)	115
別売部品	116
保証書	裏表紙

各部のなまえ

- ・イラストは、トッププレートが75cm幅タイプで説明しています。
- ・取り付け方法については、「お手入れ」(91~102ページ)を参照してください。

コンロ部

左右コンロ

後コンロ

立消え安全装置、バーナーキャップ、点火プラグ、バーナリング、温度センサー

※型番が210-H724・H730型のごときはホーロー仕様になります。210-H726・H732型はステンレス仕様です。

マルチグリル排気口部

マルチグリル排気口カバー、マルチグリル排気口ちり受け、マルチグリル排気筒

※マルチグリル排気口ちり受けは、コンロ下にガスオープン、コンビネーションレンジが設置されている場合は、取り付けできません。

警告ラベル、注意・防火性能認定品ラベル、トッププレート、乾電池収納部

※乾電池の交換方法については、「乾電池を交換する」(21ページ)を参照してください。

パネル部

左パネル

赤外線発信部
(レンジフード連動機能用)

右パネル

電源ボタン/
赤外線発信部(レンジフード連動機能用)

後コンロ用火力表示ランプ、電源ランプ

マルチグリル用燃焼ランプ、左コンロ用火力表示ランプ、左コンロ用点火/消火ボタン、後コンロ用点火/消火ボタン、右コンロ用点火/消火ボタン、右コンロ用火力表示ランプ

型番	トッププレート		ごとき	左右コンロ仕様
	ガラス色	幅		
210-H724型	プラチナシルバー	75cm	ホーロータイプ	チャオバーナー
210-H726型	ロイヤルブラック			
210-H730型	プラチナシルバー	60cm	ステンレスタイプ	
210-H732型	ロイヤルブラック			

操作部

操作部の開けかた
(例)右操作部の場合

開く、押す

※保護シートが貼ってある場合があります。使用する際には取り外してください。

左操作部

Bluetooth表示部

TOP画面キー、戻るキー、選択キー、決定キー、点火/消火キー

右操作部

タイマーキー、炊飯キー

あぶり高熱めき3秒押し、温度キー、モードキー、ロックキー

マルチグリル部

サイドカバー(左)

サイドカバー(右)

マルチグリルとびら

プレート支持枠

マルチグリル部の部品構成

マルチグリルとびら、プレート支持枠、波型プレートパン

マルチグリル専用容器

波型プレートパン、マルチグリル専用容器、焼き網、キャセロール本体

プレートパンは別売部品です

プレートパンのお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの大販ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

かんたん操作ガイド

コンロを使う準備 [23] マルチグリルを使う準備 [47]

共通操作


はじめに・・・電源を入れる ①



『ビッ』と音がするまで押す (約0.3秒)

左右コンロ タイマーで煮る、ゆでる [27]


② 点火し、火力調節する



弱火 → 強火

炎があふれない程度に調節

③ タイマー設定する



+

1分

④ 点火/消火ボタンを戻す

終了30秒前

秒 30分

ビビビッ


終了(自動消火)

点滅 00

ビーン

左右コンロ 揚げる、焼く [29]


② 点火し、火力調節する



弱火 → 強火

炎があふれない程度に調節

③ 温度を設定する



+

180℃

点滅

④ 調理が終了したら、消火する

設定温度到達

180℃

ビビビッ

調理開始

④ 点火/消火ボタンを戻す


終了(自動消火)

点滅 00

ビーン

左右コンロ お湯をわかす [31]


② 点火し、火力調節する



弱火 → 強火

炎があふれない程度に調節

③ 湯わかしを設定する



湯わかし
麺ゆで
焼サポート
煮るオート

+

5分

④ 点火/消火ボタンを戻す

ふっとうしたら、保温開始

終了30秒前

秒 30分

ビビビッ

終了(自動消火)

点滅 00

ビーン

左右コンロ 麺をゆでる [33]

② 点火し、火力調節する



弱火 → 強火

炎があふれない程度に調節

③ 麺ゆでを設定する



湯わかし
麺ゆで
焼サポート
煮るオート

+

3分

④ 点火/消火ボタンを戻す

ふっとう

調理開始

終了30秒前

秒 30分

ビビビッ


終了(自動消火)

点滅 00


ビーン

左右コンロ 焼サポート [35]

② 点火する



③ 焼サポートを設定する



湯わかし
麺ゆで
焼サポート
煮るオート

+

予熱開始

10分

予熱終了

5分

表面調理開始

④ 点火/消火ボタンを戻す

表面タイマー終了30秒前

表面タイマー終了

秒 30分

ビビビッ

表面調理開始

表面タイマー終了30秒前

表面タイマー終了

秒 30分

ビビビッ

表面調理開始

表面タイマー終了30秒前

表面タイマー終了

秒 30分

ビビビッ

表面調理開始

表面タイマー終了30秒前

表面タイマー終了

秒 30分

ビビビッ

⑥ 点火/消火ボタンを戻す

終了(自動消火)

点滅 00

ビーン

左右コンロ 煮るオート [37]

② 点火する



③ 煮るオートを設定する



湯わかし
麺ゆで
焼サポート
煮るオート

+

残り時間を表示

30分

ビビビッ

終了30秒前

秒 30分

ビビビッ

終了(自動消火)

点滅 00

ビーン

④ 点火/消火ボタンを戻す


終了(自動消火)

点滅 00


ビーン

後コンロ ごはんを炊く [41] (炊飯の準備 [39])

② 点火する



③ 炊飯を設定する



ごはん
早炊き
炊きこみ
おかゆ

④ 点火/消火ボタンを戻す

ごはんの場合

自動消火後、むらし開始

むらし終了2分前

終了

ごはん
早炊き
炊きこみ
おかゆ


ビビビッ

点滅 00

ビーン

左右コンロ あぶる、炒める [43]


② 点火し、火力調節する



弱火 → 強火

炎があふれない程度に調節

③ あぶり高温炒めを設定する



押し続けている間点滅

あぶりの
高温炒め

3秒停止

④ 調理が終了したら、消火する

調理開始

XXXX


終了(自動消火)

点滅 00

ビーン


マルチグリル 各メニュー、モードで調理する [49~77]

② 容器を設定する (波型プレートパンを設定した場合)




決定

③ 各メニュー、モードを設定する (調理モードを設定した場合)



決定



決定

④ 火加減、タイマーを設定する

火加減を設定

調理モード

弱火 中 強火

タイマー

10分

⑤ 点火する

点火/消火

調理モード

弱火 中 強火

タイマー

10分

調理モード

調理が終了しました。

石皿の火がすべて消えています。

ビーン

必ずお守りください (安全上の注意)

■このコンロの設計上の標準使用期間は製造から10年です

標準使用期間を超えて使い続けると、経年劣化によって思わぬ事故に至るおそれがありますので、製造後10年経過したら、あんしん点検を受けるか機器の取り替えをお勧めしています。あんしん点検については114ページをご覧ください。

・設計上の標準使用期間とは、標準的な使用頻度で適切に使用・維持管理された場合に安全上支障なく使用できる標準的な年数のことで、この年数の算出条件は一般社団法人日本ガス石油機器工業会が定めた自主基準を基にしています。

(製造年月の確認のしかたは、銘板の確認方法(16ページ)をご覧ください。)

・使いかたによっては、設計上の標準使用期間よりも早く劣化することがあります。

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

使用される方や他の方への危害、財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分、表示をしています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害、損害の程度による内容の区分

危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害の発生が想定される内容を示しています。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容を示しています。

■注意、禁止内容の絵表示

--	--	--	--	--	--

ガス漏れに気づいたときは

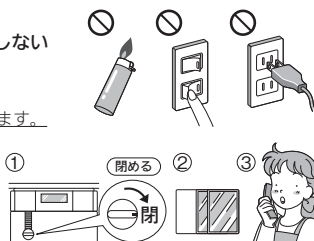
危険

- 絶対に火をつけない
- 電気器具(換気扇など)のスイッチの入/切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない

火や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

- すぐに使用をやめる

- 火を消し、ガス栓を閉める。
- 窓や戸を開け、ガスを外に出す。
- お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡する。



異常時

警告

- 点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音などを感じたときは、すぐに使用をやめる

- 火を消し、ガス栓を閉める。
- 『よくあるご質問』(103～108ページ)、『プザー報知とお知らせ表示』(109～112ページ)に従い、処置をする。
- 上記の処置をしても、直らない場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡する。

- 地震、火災などの緊急の場合は、ただちに使用を中止し、ガス栓を閉める

使用時や使用後は

警告

- 点火、消火のあとは、必ず炎を確かめる
火災や思わぬ事故の原因になります。
※また、使用後は、ガス栓を閉めてください。

注意

- 使用するバーナーの点火/消火ボタンを確認してから点火操作をする
間違えて操作すると、別のバーナーが点火して、火災や思わぬ事故の原因になります。
- 点火操作をしても点火しない場合は、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火する
すぐに点火操作をすると、周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

機器周辺には

警告

- 爆発のおそれがあるもの、引火しやすいものや燃えやすいものを機器の近くで使用したり、置いたりしない
- 熱で圧力上がるもの(スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど)爆発のおそれがあります。
- 引火しやすいもの(スプレー、ガソリン、ベンジンなど)
- 燃えやすいもの(樹脂製品、電気製品、可燃物(ふきん、タオル、カーテン、調理油、新聞紙、ビニールシートなど))
火災の原因になります。



警告

- 調理以外の用途には使用しない
練炭の火起こしや衣類(ふきんなど)の乾燥などに使用しないでください。
異常過熱、異常燃焼による機器焼損、火災の原因になります。
- 補助具(アルミはく製する受け、省エネごとくなど)は、機器に付属または機器指定の補助具以外、使用しない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- マルチグリルに指定以外の容器やプレートを入れて使用しない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- 焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。
- コンロをおおうような、大きな鉄板や鍋は使用しない
不完全燃焼をおこしたり、機器の異常過熱のおそれがあります。
- スマートフォン、IT機器を使ってガスビルトインコンロを操作する外付け装置は、安全性を確認できないため使用しない
※点火を含む操作部付近に設置し、インターネット通信などを介して操作できる装置。



注意

- マルチグリルとびら、操作部、乾電池収納部などに、ものをのせたり、強い力を加えない
けが、機器損傷の原因になります。

使用中は

警告

- 火をつけたまま離れない
- 火をつけたまま就寝や外出は絶対にしない
調理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。
※くに天ぷらや揚げもの調理、マルチグリルを使用しているときは注意してください。電話や来客の場合は、一旦火を消してください。

必ずお守りください (安全上の注意)

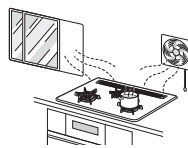
使用中は(続き)



必ず換気をする

窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わずに、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

※屋内設置(密閉式は除く)の給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。換気扇を回すと給湯器やふろがまの排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



点火操作時や使用中は、バーナーとマルチグリル排気口付近に顔や手などを近づけない
炎や熱で顔や手などに、やけどをするおそれがあります。



使用中や使用直後は操作部以外には触れない

機器本体とその周辺や調理用具の熱で、やけどのおそれがあります。

・1カ所のみのコロコを使用中の場合でも、使用していないコロコ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。

・マルチグリルのみを使用してもマルチグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートやマルチグリルとびらのガラスが熱くなります。

・ビルトインオープンを設置している場合、コロコやマルチグリルを使用しなくてもオープンを使用すると、トッププレートやマルチグリル排気口カバーが熱くなります。



つかまり立ち、伝い歩きをする乳幼児がマルチグリルとびらでやけどしないように注意する
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



マルチグリル排気口にふきんや異物を入れない

火災の原因になります。また、思わぬ事故や故障の原因になります。

※ふきんや異物が入った場合は、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。



子供だけで使わせたり、乳幼児が触れないように注意する

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

乳幼児が触れても点火しないよう、ロック機能を設定することができます。(24ページ)



操作部などのすき間に異物を入れない

思わぬ事故や故障の原因になります。



ペット(犬や猫など)を室内で飼っている場合、機器を使用しないときはロック機能を設定する、またはガス栓を閉める

ペット(犬や猫など)が機器や流し台に飛び乗ろうとしたり、飛びかかった際に誤って点火/消火ボタンを押してしまうことがあります。ペットがやけどをしたり、火災のおそれがあります。機器を使用しないときは、ロック機能を設定してください。(24ページ)または、ガス栓を閉めてください。



電波について



本製品には、電波法に基づく小電力データ通信システムの無線局として、工場設計認証を受けた無線設備を内蔵しています。

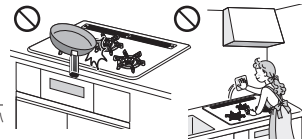
本機の使用上の注意事項

本機の使用周波数は2.4GHz帯です。この周波数帯では電子レンジなどの産業、科学、医療用機器の他、他の同種無線局、工場の製造ラインなどで使用される免許を要する移動体識別用構内無線局、免許を要しない特定小電力無線局、アマチュア無線局など(以下「他の無線局」と略す)が運用されています。

・本機を使用する前に、近くで「他の無線局」が運用されていないことを確認してください。
・万一、本機の「他の無線局」との間に電波干渉が発生した場合には、速やかに本機の使用場所を変えたり、または機器の運用を停止(電波の発射を停止)してください。



衝撃や荷重を加えない
上にのらない



コンロ編

使用中は



コンロ使用中は、身体や衣服が炎に近付かないように注意する

衣服に炎が移って、やけどをするおそれがあります。また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があらわれて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。



エアコン、扇風機などの風がコンロの炎にあたらないように配慮して使用する

風があたると温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、炎が途中で消えたり機器損傷の原因になります。



やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

はみ出した炎により、やかんや鍋の取っ手などが過熱され、やけどや取っ手などの焼損の原因になります。

揚げもの調理の際は



あぶり高温炒めモードで揚げもの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。



耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理をしない

調理油過熱防止装置が正常に作動せず、調理油が発火するおそれがあります。



揚げものは食材全体が十分につかるまで調理油(必ず200mL以上)を入れて行う

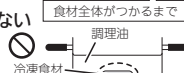
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。

とくに、フライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと、発火するおそれがあります。



冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしていない

鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。食材は中央部を避けて置いてください。



複数回使った調理油で揚げものをしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火するおそれがあります。



揚げすぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロケなどの破裂しやすいものは、とくに注意してください。揚げすぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。



調理油過熱防止装置がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する

やけどやけがの原因になります。



調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない

廃油凝固剤の分量を守り、油の温度が上がすぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。廃油凝固剤を入れすぎたり、加熱しすぎると、発火するおそれがあります。

トッププレートについて



衝撃や荷重を加えない

トッププレートが変形、破損して、異常過熱や火災の原因になります。

※破損したときは、けがの原因になりますので、程度の大さに関係なく、すぐに修理を依頼してください。

必ずお守りください (安全上の注意)

コンロ編

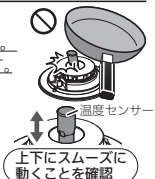
温度センサーは



- 温度センサーの改造や取り外しての使用は行わない
温度センサーが正しくはたらかなくなり、火災の原因になります。



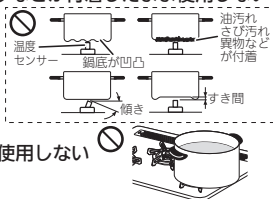
- 強いショックを加えたり、キズをつけない
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。また、温度センサーが故障すると安心・安全機能が作動しない場合があります。
- こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。密着しない場合、点検、修理を依頼してください。



鍋などについて



- 温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない
- 鍋底やフライパンの底などに異物や著しい汚れ、焦げなどが付着したまま使用しない
温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 鍋の重さは、調理物を含め250g以上で調理する
とくに片手鍋は調理物の重さが軽くなると温度センサーの力により、鍋やフライパンなどが押し上げられて傾いたり、ずれ落ちる場合がありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。
- 鍋などが、トッププレートからはみ出した状態では使用しない
火災や機器焼損の原因になります。



- 石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理用具は使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。
- 片手鍋、底がへこんだ鍋や丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない
- 片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると、温度センサーの力により押し上げられ、傾いたりずれ落ちる場合があるので取っ手を持って使用する不安定な状態で使用すると、鍋の種類によっては、鍋が傾いたり滑って調理物が体にかかるなどとしてやけどの原因になります。
 - 片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手ごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手などを機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。
 - 中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。
- ごとくを外して鍋などを直接コンロに置いて使用しない
不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。
- トッププレートに鍋などをのせない
トッププレートの歪みや損傷の原因になります。また、排気の流れが変わるため、機能が正しくはたらかない場合があります。
- 陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する
異常過熱による機器損傷の原因になります。



マルチグリル編

マルチグリルについて



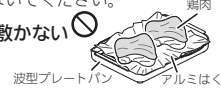
- マルチグリル排気口の上に、ふきんやタオル、アルミはくなどをのせたり、ふさがない
マルチグリル排気口の周りには、ものを置かない
火災や不完全燃焼の原因になります。



- マルチグリル使用前はマルチグリル庫内を点検する
マルチグリル庫内に食品くずやふきんなどがあると、使用中に燃えることがあります。また、マルチグリルとびらに調理物をはさみこんだまま使用しないでください。



- 脂が出る料理には、波型プレートパンの上にアルミはくを敷かない
アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。
また、マルチグリルバーナーの炎口がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。



- マルチグリル専用容器にグリル石やグリルシートなどを入れない
たまった脂が過熱されたり、グリルシートに着火し、火災の原因になります。



- マルチグリルとびらガラスに衝撃を加えたり(マルチグリルとびらの落下も含む)キズをつけたりしない
- 使用中や使用直後に水をかけない
マルチグリルとびらガラスが割れて、やけどやけがの原因になります。



- マルチグリル使用中や使用直後は、マルチグリルとびら取っ手以外は触らない
やけどの原因になります。



- 波型プレートパンに水などをを入れて使用しない
マルチグリル機能が正しくはたらかず、燃焼不良の原因になります。また、水などが高温になり、こぼすとやけどの原因になります。※水分の多い食材を加熱すると消火する場合があります。



- マルチグリルで揚げもの調理をしない
油が過熱され、発火のおそれがあります。
- プレート支持枠、マルチグリル専用容器を必ず使用する
機器の故障や調理物が異常に過熱され、発火のおそれがあります。
- マルチグリルを使用するときは、マルチグリル排気口に手や顔などを近づけない
高温の排気が出て、やけどの原因になります。
- 鍋の取っ手などがマルチグリル排気口にかからないようにする
高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手などの焼損の原因になります。
- マルチグリルとびらを開けたままマルチグリルを使用しない
ワークトップ(キッチン)の天板を焦がしたり、機器上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。
- マルチグリル専用容器は、正しいメニュー/モードで使用する
変色、変形の原因や、機器の故障の原因になります。

マルチグリル使用中は








- エアコン、扇風機などの風がマルチグリル排気口にあたらないように配慮して使用する
風があたると温度センサーが温度を正しく検知できず、調理物が焼け足りなかったり、焼きムラができます。

本ページの『波型プレートパン』は、プレートパン(別売部品)も含み説明しています。





必ずお守りください (安全上の注意)



マルチグリル編

マルチグリル使用中は(続き)

- 注意**  **調理物を焼きすぎない**
調理物に火がつき、マルチグリル排気口から炎が出ることがあり、火災の原因になります。マルチグリル庫内で調理物が燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
①点火/消火キーを押し、マルチグリルを消火する。
②調理物の炎が消え、マルチグリル庫内が冷めるまでマルチグリルとびらを開けない。
③消火後、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に点検を依頼する。
- 注意**  **異なる調理物(焼き上がりの早い調理物、遅い調理物)を、同時に焼くときは注意する**
調理物が焦げたり、発火するおそれがあります。
- 注意**  **鶏肉やさんまなどの脂の多い食材を焼くときは注意する**
飛び散った脂に引火して、瞬間的にマルチグリル排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。
- お願い**  **調理中にマルチグリルとびらを開けるときは、必ず一旦消火する**
プレート検知機能(20ページ)がはたらき、約30秒経過すると自動消火します。
- お願い**  **とびらの開閉はゆっくり行う**
調理物の水分、油分、低温調理の水がこぼれ、やけどや機器の故障の原因になります。






マルチグリル使用後は

- 警告**  **マルチグリル使用後および連続使用するときは、マルチグリル専用容器やサイドカバーにたまった脂、食品くずは、使用の都度取り除く**
たまった脂、食品くずに火がついて火災のおそれがあります。
- 注意**  **使用直後に波型プレートパンから調理物を出し入れする場合は、マルチグリルとびらやプレート支持台は取り外さない**
また、波型プレートパンにミトンや鍋つかみで手を添えたり、波型プレートパンをつかんで取り外さない
波型プレートパン、マルチグリルとびらなどが高温になっており、やけどの原因になります。
- 注意**  **波型プレートパンを持ち運びするときは、冷めてから持ち運ぶ**
使用中や使用直後は、波型プレートパンは高温になっています。また、たまった脂などが高温になっており、やけどの原因になります。
- 注意**  **キャセロールを持ち運んだり、ふたを外したりするときは、必ずミトンや鍋つかみを使用する**
キャセロールが高温になっており、やけどの原因になります。また、高温の調理物などがこぼれないように注意してください。

ミトンや鍋つかみを使用しても熱く感じる場合は、乾いたふきんなどを使ってキャセロールを持ち運びしてください。(ぬれふきんは使用しないでください。やけどの原因になります。)
- 注意**  **マルチグリル過熱防止センサーがはたらいたときは、マルチグリルとびらガラスやマルチグリル専用容器などの温度が相当高くなっているため注意する**
やけどやけがの原因になります。
- お願い**  **高温のマルチグリル専用容器をワークトップ(キッチンの天板)やテーブルに置く際は、鍋しきなどを使用する**
ワークトップやテーブルが、変形や変色する原因になります。




マルチグリル編

マルチグリル専用容器について

- 注意**  **波型プレートパンはマルチグリル以外では使用しない**
機器の故障の原因や、温度センサーが正常にはたらかず、発火のおそれがあります。
- 注意**  **キャセロールは必ず正しくふたをセットして調理する**
プレート検知機能(20ページ)がはたらき、点火しません。また、やけどや機器の故障の原因になります。
- 注意**  **マルチグリル専用容器は、使用中および使用直後は高温になるため、取り扱いに注意する**
持ち手、ふたなどが高温になっており、やけどの原因になります。
- お願い**  **調理終了後、マルチグリル専用容器が高温の状態の水などに入れて急冷しない**
変形などの原因になります。
- お願い**  **マルチグリル専用容器は汚れが残ったまま使用しない**
汚れがとれにくくなったり、塗装のはがれ、脂汚れによる発火や食材がくっつく原因になります。ご使用の都度、お手入れしてください。






別売部品編

ふた(油はねガード)について

- 注意**  **ふた(油はねガード)は、マルチグリル使用中および使用直後は高温になるため、取り出すときは必ず付属のホルダーを使用する。また、ふた(油はねガード)、マルチグリルとびらや波型プレートパンなどに手を触れないように気をつける**
やけどの原因になります。
 - 注意**  **ふた(油はねガード)は波型プレートパン以外に使用しない**
破損の原因になります。
 - 注意**  **調理終了後、高温状態のふた(油はねガード)を水などに入れて急冷しない**
変形などの原因になります。
- ※詳しくは、別売部品のふた(油はねガード)取扱説明書を参照してください。

お手入れ編

お手入れの際は

- 注意**  **機器が十分冷めてから、手袋をして行う**
やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。
- 注意**  **機器や機器周辺(キッチンの天板など)に水をかけたり、水を流しての掃除はしない**
機器内部に水が浸入し、点火不良、不完全燃焼、故障の原因になります。
- 注意**  **ぬれふきんやスポンジたわしを使用する場合はよくしぼり、水分を切ってから使用する**
機器内部に水が浸入し、点火不良、不完全燃焼、故障の原因になります。
- 注意**  **トップレートは取り外さない**
裏面でけがをする原因になります。また、ガラス裏面に洗剤や薬剤などが付着すると、変色したりキズの原因になります。
- 注意**  **コンロのバーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る**
水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

必ずお守りください (安全上の注意)

お願い

機器の使用について

- 使用中も、ときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- ガス栓を閉めて火を消さないでください。
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 機器の下にオープンを設置して使用している場合、オープンのとびらを半開きのままで使用しないでください。
やけどや過熱による変形などの原因になります。
- トッププレートの上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。
磁力線により、機器が故障する原因になります。
- トッププレートの上で、硬いものを落下させたり、鋭利なものでこすったりしないでください。
トッププレートが割れたり、キズの原因になります。
- 弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらや、マルチグリルとびらをゆっくり開閉してください。
開閉により発生した風で、火が消える場合があります。
- トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。
もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。
貼り替える場合はトッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

コンロの使用について

- 弱火のときは炎が見えにくい場合がありますので、消し忘れに注意してください。
- 調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してください。
- 強火で長時間使用すると土鍋やホーロー鍋など、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。(ホーロー仕様のごとくの場合)
長時間使用したあとに、鍋を動かすときは、鍋ごとくがくっついていないことを確認してください。
ごとくがくっついた場合は、すぐに元の位置に戻し、機器が冷めてからくっついたごとくを鍋から外してください。
くっついたまま動かすと、ごとくが落下し、やけど、けが、機器損傷の原因になります。
- 煮こぼれたときは、その都度お手入れを行ってください。
パーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、点火不良や機器焼損の原因になります。機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。

突沸現象について

- みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにし、よくかき混ぜてください。
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。(とくにだし入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。)

突沸現象とは、突然にふっとうする現象です。

水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ(容器をゆすぶ、塩、砂糖などを入れる)で生じます。この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをするおそれがあります。これらの予防法として次の点にご注意ください。

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁ものの温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。(強火で急に加熱しない。)
- 熱い汁ものに、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱する。

設置編



必ず守る

- 機器の設置、移動、取り外しの際は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に依頼する
ガス配管接続には専門の資格、技術が必要です。



分解禁止

- 絶対に改造、分解は行わない
改造、分解は、不完全燃焼による一酸化炭素中毒となるおそれがあります。
また、火災の原因になります。



禁止

- ワークトップ(キッチンの天板)の前部と機器本体
上面との間を化粧板などで閉塞しない
不完全燃焼の原因になります。



必ず守る

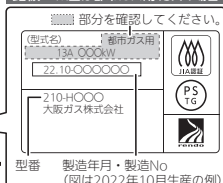
- 銘板に表示しているガス(ガスグループ)で使用する
- 転居時は、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する
表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒、異常点火や機器が故障する原因になります。
供給ガスがわからない場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

銘板の確認方法

- ①左操作部ふたを押し、左操作部を開ける。
- ②左操作部ふたの両端上側を裏から両手で手前へ引く。
(左操作部と左操作部ふたが分れます。)
- ③左操作部を機器本体へ押し込む。



銘板 ※図は都市ガス用13Aの場合



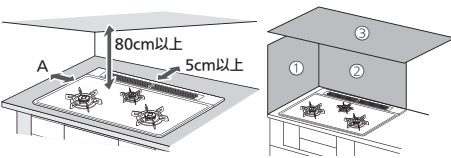
※銘板を確認後は、左操作部ふたを押し込み、浮きがないこと、スムーズに開閉できることを確認してください。(22ページ)



必ず守る

- 可燃性の部分(棚、壁、家具など)から十分離して設置する
火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
可燃性の壁との離隔距離を下図のように取れない場合は、必ず別売部品の防熱板を取り付けてください。
※表面がステンレスやタイルでも壁の内側がベニヤ板などの場合があります。確認できない場合は、防熱板が必要です。詳しくは、工事説明書を参照してください。
※防熱板のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

<可燃性の壁の場合>



A寸法:《トッププレート60cm幅タイプ》: 15cm以上
《トッププレート75cm幅タイプ》: 7.5cm以上

防熱板

- ① DP0128型...側壁用
- ② LP0130型...後壁用(※1)
4015-0100-0208型...後壁用(※2)
- ③ 4015-0100-0207型...天井用

※1: トッププレート60cm幅タイプ用
※2: トッププレート75cm幅タイプ用



必ず守る

- 機器周囲の改装をする場合(吊り戸棚を付けるなど)も、可燃物との離隔距離を確実に保つ
火災の原因になります。

お知らせ機能

お知らせ機能

各動作をブザー音とともに音声でお知らせ

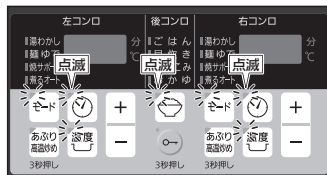
音声お知らせ機能 **左右コンロ** **後コンロ** **マルチグリル**

音声お知らせ機能の有無および音量を変更することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。
※乾電池が消耗すると音量が小さくなります。早めに乾電池を交換してください。(21ページ)

電源を入れた際や点火操作時に操作できるキーをお知らせ

お知らせサイン **左右コンロ** **後コンロ**

電源を入れた際や点火操作をすると、操作できるキーを点滅でお知らせします。
・お知らせサインは、解除することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。



自動火力調節中に火力が弱火から強火に切り替わる際に、ブザー音でお知らせ

強火切替お知らせブザー **左右コンロ** **後コンロ**

火力が自動で弱火から強火に切り替わる際に、ブザー音『ビビッ』でお知らせします。
・強火切替時のブザー音は、解除することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。

マルチグリル調理中に自動で再点火する際に、ブザー音でお知らせ

マルチグリル再点火お知らせ機能 **マルチグリル**

マルチグリル調理中に自動で再点火する際に、ブザー音『ビビッ』でお知らせします。
・マルチグリル再点火お知らせ機能のブザー音は、解除することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。

調理終了後にマルチグリルとびらを開けないと、ブザー音でお知らせ

マルチグリル取り出し忘れお知らせ機能 **マルチグリル**

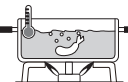
マルチグリル調理終了後にマルチグリルとびらを開けていない状態が約30秒続くと、調理物の取り出し忘れと判断して、ブザー音『ビビッ』(5回)でお知らせします。
・マルチグリル取り出し忘れお知らせ機能のブザー音は、解除することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。

安心・安全機能

過熱を未然に防止

調理油過熱防止装置 **左右コンロ** **後コンロ**

油の温度を約250℃に保つよう、自動で強火と弱火を繰り返し、過熱による発火を防ぎます。
自動火力調節している状態が約30分続くと自動で火を消します。また、弱火の状態でも温度が上昇し、約250℃以上になった場合も自動で火を消します。
・鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。



火力調節
します

炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置 **左右コンロ** **後コンロ** **マルチグリル**

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



ガスを
止めます

万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 **左右コンロ** **後コンロ**

コンロは点火後、約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。
※コンロタイマーを設定した場合は、タイマーが優先されます。

火を
消します

マルチグリル消し忘れ消火機能 **マルチグリル**

点火して一定時間が経過すると、消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。
※マルチグリルタイマーを設定した場合は、タイマーが優先されます。

火を
消します

煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

焦げつき自動消火機能 **左右コンロ** **後コンロ** **マルチグリル**

煮もの調理などで鍋底が焦げつきはじめたら、自動で火を消します。
・鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
・弱火から強火に切り替えたときに焦げつき自動消火機能がはたらいて自動消火することがあります。再度点火して使用してください。
・あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。



火を
消します

地震のときにも自動消火

地震停止機能 **左右コンロ** **後コンロ** **マルチグリル**

機器本体が震度約4以上の揺れを検知すると、コンロ・マルチグリルとも自動で火を消します。
・地震停止機能は『解除』にすることができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。

火を
消します

電源を消し忘れても自動で電源オフ

電源オートパワーオフ機能 **左右コンロ** **後コンロ** **マルチグリル**

調理終了後、電源を切り忘れても、約3分後に自動で電源を切ります。
・電源オートパワーオフ機能の時間は変更することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。

電源を
切ります

安心・安全機能

誤って操作されるのを防止

ロック機能 (左右コンロ) (後コンロ) (マルチグリル)

小さなお子さまのいたずらや誤って操作された場合でも、作動しないようにロックすることができます。ロックキーを3秒以上長押しすると、電源ボタン以外の操作キーがすべてロックされます。電源ボタンを「切」にしても、ロックを解除するまでロック状態を記憶しています。(24ページ)

点火時の炎あふれを防止

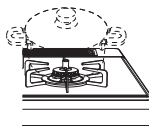
中火点火機能 (左右コンロ)

左右コンロ点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。

そで口への引火を未然に防止

鍋なし検知機能 (左右コンロ)

コンロの温度センサーには、鍋の有無を判断する検知機能を搭載しています。鍋を置かないと点火しません。

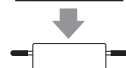


点火
しません

- 調理中に鍋やフライパンを持ち上げると自動で弱火になります。弱火の状態が約1分続くと、自動で火を消します。また、調理中に鍋やフライパンを戻す(置く)と、自動で元の火力になります。※火力が13段階中の4以下の場合は鍋を持ち上げても火力は変わりません。
- あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。



弱火に
します



火力が弱まります
「ビビビッ」

注意

調理途中、鍋を上げたあとに鍋を戻すと、火力は元に戻ります。パーナー付近には顔や手を近づけないでください。やけどの原因になります。

温度センサーの異常を自動でチェック

センサーチェック機能 (左右コンロ)

温度センサーの上下動作による異常がないかを自動でチェックを行う機能です。鍋などをコンロ上に長時間置いたまま点火操作を行うと、温度センサーが長時間動いていないため、機器が異常と判断し、点火しません。

解除するには・・・

- ①点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻す。(お知らせ表示が消えます。)
- ②コンロ上に置いてある鍋などを一旦持ち上げて、温度センサーから離す。

※上記方法でも使用できない場合は、点検が必要です。
お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

点火
しません

マルチグリル庫内が過熱すると自動消火

マルチグリル過熱防止センサー (マルチグリル)

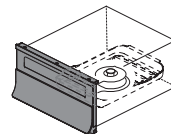
魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、マルチグリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火力を弱めたり、火を消します。

火を
消します

誤った使用やワークトップ(キッチンの天板)が焦げることを未然に防止

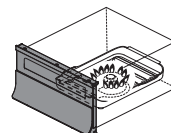
プレート検知機能 (マルチグリル)

マルチグリルのプレート検知センサーには、マルチグリル専用容器の有無、キャセロールふたの有無、調理途中のマルチグリルとびらの開閉状態を判断する検知機能を搭載しています。波型プレートパン、プレートパン、ふたをしたキャセロールを置き、マルチグリルとびらを閉めないで点火しません。

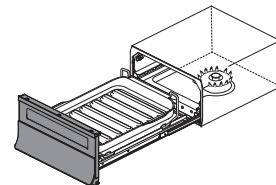


点火
しません

- 調理途中にマルチグリルとびらを開けると自動で火力が弱まり、マルチグリルとびらを閉めると、自動で元の火力になります。マルチグリルとびらを開けた状態が約30秒続くと、自動で火を消します。※右図はわかりやすくするため、マルチグリル庫内を透過させて表現しています。



弱火に
します



プレート検知センサーの異常を自動でチェック

プレート検知センサーチェック機能 (マルチグリル)

マルチグリルプレート検知センサーに異常がないかを自動でチェックを行う機能です。マルチグリル専用容器をマルチグリル庫内に長時間置いたまま点火操作を行うと、プレート検知センサーが長時間動いていないため、機器が異常と判断し、点火しません。

点火
しません

解除するには・・・

- ①点火/消火キーを押す。(お知らせ表示が消えます。)
- ②マルチグリルとびらを開け閉めする。

※上記方法でも使用できない場合は、点検が必要です。
お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

乾電池を交換する

乾電池の交換時期が近づくと電源ランプが点滅し、最初の点火操作時は、ブザー音『ピー』でお知らせします。(電源ランプが点滅すると、音声お知らせ機能、ブザー音量が小さくなります。)
乾電池の容量がなくなると点火できなくなりますので、新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。

注意



乾電池は充電、分解、加熱したり、火の中に投入しない
乾電池が破裂し、手や服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。

お願い

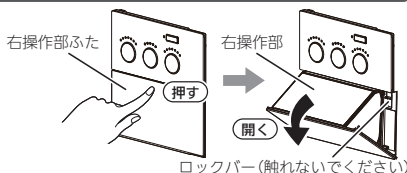
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。
- 乾電池が正しく組み込まれていなかったり、乾電池の容量がなくなった場合は使用できません。
- 乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。
- アルカリ乾電池(単1形：2個)を使用した場合、乾電池を交換する(電源ランプ点滅)めやすは6ヶ月～1年程度です。(使用状況、乾電池製造メーカーにより使用可能時間が短くなる場合があります。また、新しい乾電池と古い乾電池の組み合わせや、種類の違う乾電池を混ぜて使用した場合や、マンガン乾電池を使用した場合は、使用可能時間が短くなります。)
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は、自然放電により短時間で電源ランプが点滅する場合があります。また、付属のアルカリ乾電池(単1形：2個)は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。電池機能不良の原因となります。
- 単2形、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーや充電式単1形乾電池は、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも使用可能時間が極端に短くなります。

1 機器が冷めていることを確認する

2 右操作部を開ける

- 右操作部ふたを押し、右操作部を開けてください。

※ロックバーには触れないでください。
ロックバーを上げると、パネルふたが機器本体から外れます。パネルふたが機器本体から外れた場合は、お手入れ(100ページ)の「パネルふたが機器本体から外れた場合」を参照してください。

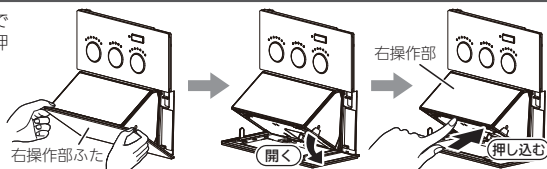


ロックバー(触れないでください)

3 右操作部ふたを外し、右操作部を押し込む

- 右操作部ふたの両端上部を両手で矢印の方向に開け、右操作部を押し込んでください。

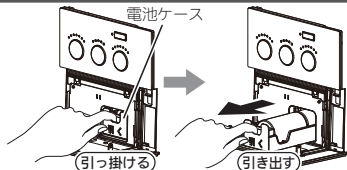
※右操作部ふたは、約90°まで開きます。それ以上は無理に開けないでください。また、片手で引っ張るなどして無理な力を加えないでください。右操作部ふたが、破損する原因になります。



4 電池ケースを引き出す

- 電池ケースの上部に指を引っ掛けて、電池ケースを引き出してください。

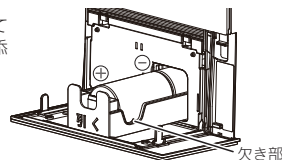
※電池ケースは、落下防止のため、乾電池が取り出せる位置で止まります。
※電池ケースを引き出すときは、ゆっくりと引き出してください。強く引き出すと、破損する原因になります。



5 乾電池を交換する

- 新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)の⊕を確かめ、古い乾電池と交換してください。
電池ケース右側の欠き部より指を入れて、上方向に取り出してください。奥の乾電池を取り出すときは、乾電池の上に指を添え、まっすぐ手前に引き出し、上方向に取り出してください。

乾電池の取り出し方

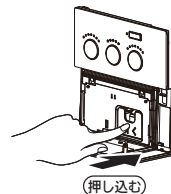


※乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。
発熱や液漏れの原因になります。

6 電池ケースを押し込む

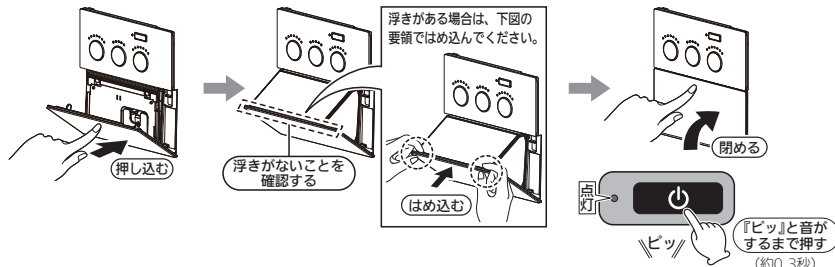
- 電池ケースをしっかり奥まで押し込んでください。

※電池ケースを奥まで押し込んでいない状態で、右操作部ふたを閉めないでください。
右操作部ふたが、破損する原因になります。



7 右操作部ふたを閉める

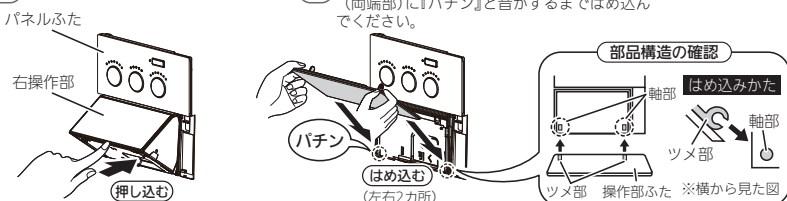
- 右操作部ふたを元通りに閉めて、電源ボタンを押して機器の電源が入るか確認してください。



操作部ふたが機器本体から外れた場合

※下図は右操作部ふたで説明しています。左操作部ふたも同じ要領で取り付けてください。
※パネルふたが機器本体から外れた場合は、お手入れ(100ページ)の「パネルふたが機器本体から外れた場合」を参照してください。

- 操作部を本体に押し込んでください。
- 操作部のふたのツメ部(左右2カ所)を本体軸部(両端部)に「パチン」と音がするまではめ込んでください。



- 以降の手順は上記の「右操作部ふたを閉める」を参照してください。

コンロを使う準備

調理に適した鍋

※炊飯に適した鍋については40ページを参照してください。

鍋などの種類	煮もの 鍋	炒めもの 揚げものなど (揚げもの時の 油の量: 200mL以上)	便利機能				
			温度キープ モード [F]29 (揚げもの時の 油の量: 500~ 1000mL)	湯わかし モード [F]31 (水の量: 500~ 2000mL)	麺ゆで モード [F]33 (水の量: 500~ 3000mL)	焼サポート モード [F]35	煮るオート モード [F]37 (水の量: 2000~ 4000mL)
フライパン	アルミ製	×	○	×	×	○	×
	鉄製	×	○	○※1※3	×	×	×
鍋	アルミ製	○	○	○	○	○※4	×
	ホーロー製	○	○	○	○	○※4	×
	ステンレス製 (厚手) (鍋底厚み 2.5mm以上)	○	○	○	○	○※4	×
	ステンレス製 (薄手) (鍋底厚み 2.5mm未満)	○※1	×	×	○	○※4	×
	耐熱ガラス製	○※2	×	×	×	×	×
銅、 中華鍋 (底が平ら なもの)	鉄製	○	○	×	×	×	×
無水鍋、 多層鍋	ステンレス製	○※2	○	×	○	○※4	×
土鍋	陶磁器製	○※2	×	×	×	×	×
圧力鍋	アルミ製、 ステンレス製	○※2	×	×	×	×	×
やかん	アルミ製、 ステンレス製	×	×	×	○	×	×

○: 適しています。 ×: 適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)

※1: 焦げつきがきつくなります。

※2: 途中消火したり、焦げつく場合があります。

左右コンロはあぶり高温炒めモード(43ページ)にすると途中消火せず使用できます。
ただし、焦げつき自動消火機能がはたらかないため注意してください。

※3: フライパンは焼きものに使用してください。

※4: 深めのものを使用してください。

中華鍋を使うときのお願い

- ・底の平らな鍋を使用してください。
- ・鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- ・中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
- ・必ず取っ手を持って調理してください。

①ガス栓を全開にする

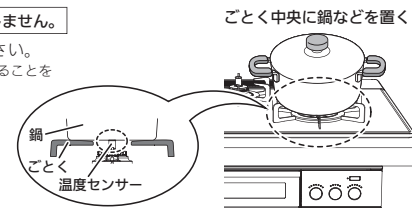
- ガス栓を『開』の状態にしてください。



②鍋などを置く

鍋などをごとくに置いていないと点火しません。

- ごどくの中央に鍋などを置いてください。
※点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。



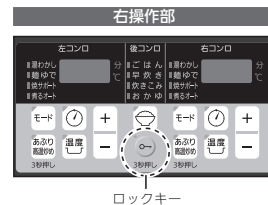
③電源を入れる

- 電源を入れてください。
※ブザー音がするまで押してください。(約0.3秒)



ロック機能について

小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するために、操作をロックすることができます。



ロックを設定／解除する

- 電源を入れ、機器を使用していない状態で、ロックキーを3秒以上押してください。
※ロックキーを押して設定すると、左操作部液晶にロック設定画面が表示されます。
※ロック状態で電源を切っても(電源オートパワーオフしても)、ロックは解除されません。

ロック設定

ロックランプ

3秒押し
3秒以上押す

点灯

3秒押し
ビビビッ

左操作部液晶

ロック解除

ロックランプ

3秒押し
3秒以上押す

消灯

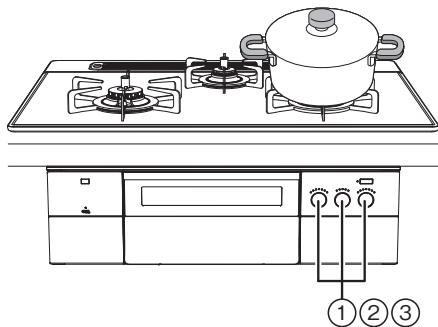
3秒押し
ビーン

左操作部液晶

コンロの使いかた (基本操作)

準備する 『コンロを使う準備』(23ページ)

ごとく中央に鍋などを置く



ポイント

- 炒めもの(野菜炒めなど)、焼きもの(目玉焼き、ハンバーグなど)をする場合は、1分程度予熱する。
※予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安心・安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。(自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。)
- 直火調理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんばんに上げる料理)は、あぶり高温炒めモードで調理する。(43ページ)
※あぶり高温炒めモードを使わずに、水分が蒸発しても加熱を続ける料理をした場合、焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。
- 揚げものは温度キープモードで調理する。(29ページ)
※温度キープモードを使わずに多めの油を加熱すると機器が煮もの調理と判断し、低い温度で自動消火することがあります。

1分程度予熱



ご注意ください

- 鍋などをごとくにのせた状態で、激しく動かさないでください。トッププレートにキズがつくおそれがあります。

お願い

- みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜてください。強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをされるおそれがあります。(とくに、だし入り豆みそ(赤みそなど)のときは注意してください。)
※突沸現象については、15ページを参照してください。

お知らせ

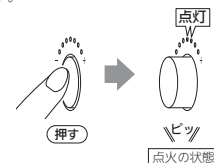
- 約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。(18ページ)
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は変更することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。
※コンロタイマーを設定した場合は、タイマーが優先されます。
- 点火後、約30分おきにブザー音『ビビッ』で使用中大であることをお知らせします。
- 高温で自動火力調節する際に、ブザー音『ビビッ』でお知らせします。
- 自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ビビッ』でお知らせします。(17ページ)

◎コンロ使用時は、その場を離れない

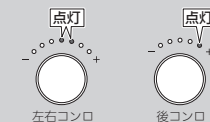
1 点火する

- 点火/消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。



火力表示ランプ



※左右コンロは、中火で点火します。中火点火機能(19ページ)を参照してください。

2 火力調節する

- 点火/消火ボタンを左右にゆっくりと回し、炎があふれない程度に調節してください。



火力表示ランプ

火力は左右コンロが13段階、後コンロが9段階調節できます。
※後コンロの最大火力表示は、9段階目となります。

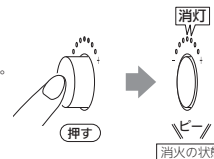
火力	火力表示ランプの状態
強	13
	12
	11
	10
	9
中	8
	7
	6
	5
	4
	3
	2
弱	1

※点火/消火ボタンを回すたびに、火力表示ランプが点灯し、表示されます。

3 消火する

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。

※必ず火が消えたことを確認してください。

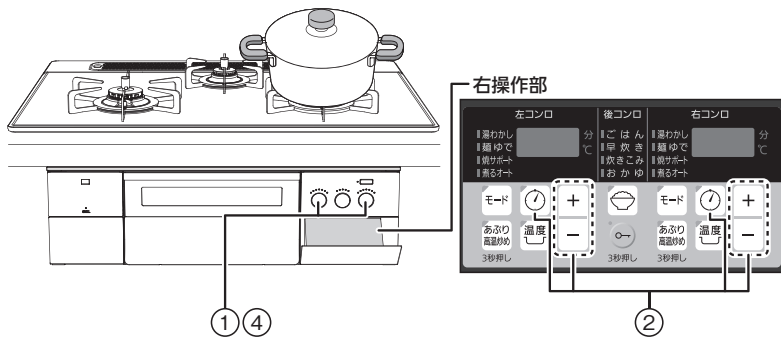


タイマーモード (左右コンロ)

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消すモードです。

準備する 『コンロを使う準備』(23ページ)

ごとく中央に鍋などを置く



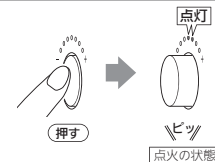
お知らせ

- いりものや炒めものなどの高温になる調理をする場合、タイマー時間は30分以内に設定することをおすすめします。(高温状態が約30分続くと、安心・安全機能がはたらき自動消火します。)
- タイマーモードは、『あぶり高温炒めモード』と同時に使用することができます。

◎コンロ使用時は、その場を離れない

1 点火し、火力調節する

- 点火/消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。
※必ず火がついたことを確認してください。



- 点火/消火ボタンを左右にゆっくりと回し、炎があふれない程度に調節してください。



2 タイマーを設定する

- タイマーキーを押してください。(点火する前にも設定できます。)



- 「+」、「-」キーを押して、タイマーを設定してください。

- ※1分刻みで1~120分(最長)に設定できます。(押し続けると、10分刻みで変わります。)
- ※タイマー設定時間は調理中でも変更できます。
- ※あぶり高温炒めモード使用時は最長60分です。
- ※設定を取り消すときは、タイマーキーを押してください。
- ※設定を取り消しても消火しません。



3 タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



4 消火の状態に戻す

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



温度キープモード (左右コンロ)

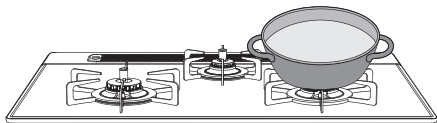
自動で火力を調節し、設定した温度をキープするモードです。

準備する 『コンロを使う準備』(23ページ)

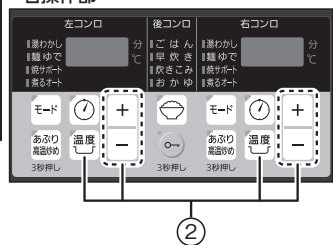
	適した鍋	適した油の量
揚げもの	直径：18～24cm 材質：鉄、アルミ 種類：天ぷら鍋 中華鍋(底が平らなもの)	500～1000mL
焼きもの	材質：アルミ、鉄※1 種類：フライパン	—

※1：焦げつきがきつくなります。

ごとく中央に鍋などを置く



右操作部



ポイント

- 複数の揚げものをするときには、温度設定の低いものから調理しましょう。調理中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかります。
- 揚げものをするときには、次のような下ごしらえをすることで油の飛び散りをおさえることができます。

<ul style="list-style-type: none"> イカ 皮をむき、両面に切り目を入れる。 エビ 尾は先を切る。 	<ul style="list-style-type: none"> ししとう(中が空洞の野菜など) 切り目を入れる。 うずら(ゆで卵など) 串などで刺す。 	<ul style="list-style-type: none"> ドーナツ 生地には、必ずペーパーパウダーや砂糖を入れる。 魚介類や野菜など 水分をふき取る。
---	--	---

ご注意していただきたいこと

- 油の温度は鉄製天ぷら鍋を基準に設定されています。鍋の種類、材質、大きさや厚み、油量などにより設定温度と異なったり、温度変化が大きくなる場合があります。
- 油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油を足すと、設定温度と油の温度が異なる場合があります。
- 焼きものをした場合の焼き色は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。
- 一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にしてください。調理物を入れすぎると、温度調節がうまくできなくなります。
- 設定温度になっても調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。

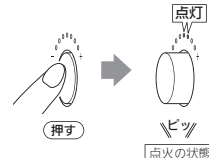
お知らせ

- 自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音「ビビッ」でお知らせします。(17ページ)

◎コンロ使用時は、その場を離れない

1 点火し、火力調節する

- 点火/消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。
※必ず火がついたことを確認してください。



- 点火/消火ボタンを右にゆっくりと回し、中火以上で鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。

※弱火で使用すると温度調節機能が正しくはたきません。



2 温度を設定する

- 着火後すぐに温度キーを押してください。
(点火する前にも設定できます。)

※初期設定は180℃に設定されています。

※「+」、「-」キーを押すか、約5秒たつと、温度表示が点滅になり、数秒後に「℃」表示が点滅に変わります。設定温度になるまで点滅が続きます。



- 「+」、「-」キーを押して、温度を設定してください。

※130～220℃まで10℃刻みで設定できます。

※設定すると設定温度表示が点滅し、数秒後に「℃」表示のみ点滅に変わります。設定温度になるまで「℃」表示の点滅が続きます。

※調理中でも、温度の変更は可能ですが、設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間「℃」表示の点滅が続きます。

※設定を取り消すときは、再度、温度キーを押してください。

※設定を取り消しても消火しません。



3 調理する

- 設定温度になるとブザー音でお知らせし、「℃」表示が点滅に変わります。



- 調理を開始してください。

※自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。

設定温度のめやす											
	130℃	140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	210℃	220℃	
揚げもの							手作りココック!				冷菓食品(ココックなど)、天ぷら!
											から揚げ、フライ、とんかつ!
											[ドーナツ、フリッター]
焼きもの											ステーキ ソテー
											ギョーザ、お好み焼き
											だし巻き、ハンバーグ ホットケーキ

4 消火する

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。
※必ず火が消えたことを確認してください。



湯わかしモード (左右コンロ)

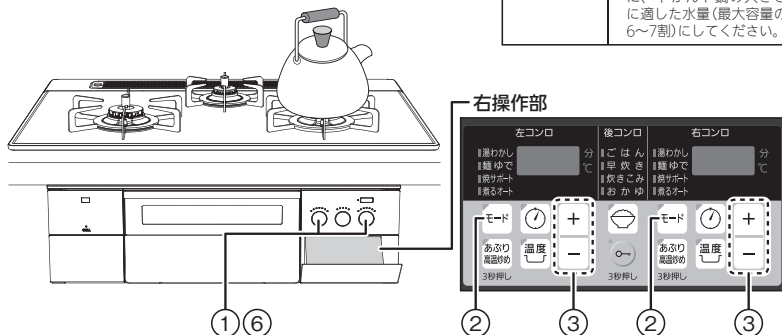
◎コンロ使用時は、その場を離れない

湯わかしモードは、ふっとう後、自動で火を消します。また、保温時間を設定すると、ふっとう後、弱火で保温した後、自動で火を消します。

準備する 『コンロを使う準備』(23ページ)
『各種設定の変更(カスタマイズ機能)』(84ページ)

ごとく中央にやかんなどをふたを置いて置く

通した鍋	通した水の量
やかん 底の平らな鍋	500~2000mL ※ふきこぼれを防ぐために、やかんや鍋の大きさに適した水量(最大容量の6~7割)にしてください。



ご注意していただきたいこと

- 必ず水から開始してください。お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうから消火や弱火になるまで時間を要する場合があります。ふっとうする前に消火や弱火になる場合があります。
- やかんや鍋の材質、形状、水の量などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合やふきこぼれる場合がありますので、やけどなどに注意してください。
- 湯わかし開始後、約20秒経過すると設定変更および湯わかしモードの解除ができなため、解除するときは、一度消火してください。

お願い

- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
 - ふたをする。
 - やかんや鍋を動かさない。
 - 途中で水を入れたり具を入れない。
 - ふたを開閉しない。
 - 水をかき混ぜない。
 - 途中で火力を変えない。

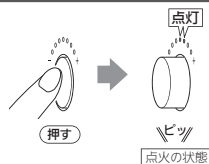
お知らせ

- お好みに合わせ、ふっとうをお知らせするタイミングを変更することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(86ページ)を参照してください。

① 点火し、火力調節する

- 点火/消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。



- 点火/消火ボタンを右にゆっくりと回し、中火以上でやかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。

※弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火したり、湯わかしモードの機能が正しくはたらきません。



② 湯わかしを設定する

- 着火後すぐにモードキーを押して、湯わかしを設定してください。(点火する前にも設定できます。)



- 押すたびに、右図のように切り替わります。

※約20秒経過すると設定が確定します。
※設定を取り消すときは、設定確定前に解除してください。
※設定を取り消しても消火しません。



③ 保温時間を設定する

- 「+」、「-」キーを押して、保温時間を設定してください。

※初期設定は5分に設定されています。
※1分刻みで0~120分(最長)に設定できます。(押し続けると、10分刻みで変わります。)
※ふっとう後、保温なしの場合は『0』に設定してください。『0』に設定すると、『分』の表示は消灯します。



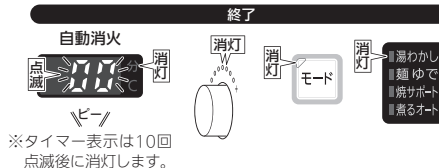
④ ふっとうすると自動で弱火

※保温時間の設定は保温中でも変更できません。



⑤ ふっとうまたは、保温時間が終了すると自動消火

- ふっとうまたは、保温時間が終了するとブザー音でお知らせし自動で火が消えます。



※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。

⑥ 消火の状態に戻す

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



麺ゆでモード (左右コンロ)

火力を自動で調節し、設定したゆで時間になると自動で火を消し、ふきこぼれやゆで過ぎを防ぐモードです。

準備する

『コンロを使う準備』(23ページ)
『各種設定の変更(カスタマイズ機能)』(84ページ)

ごとく中央に鍋などを
ふたをせずに置く



右操作部



① ⑥

② ④

③

② ④

③

ご注意いただきたいこと

- 必ず水から開始してください。お湯から開始すると、ゆで加減が弱くなる場合があります。
- 水量は麺100gに対して水1000mlがめやすです。水量が多かったり少ない場合は、ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。
- 鍋のふたは必ず外してください。ふきこぼれる場合があります。
- 調理食品袋のゆで時間をめやすに、お好みの時間でゆでてください。
- 塩を入れる場合はふつとうのお知らせ後に入れ、溶けるまでよくかき混ぜてください。ゆで不足になる場合があります。
- ふつとうする前に麺を入れしないでください。ふきこぼれる場合があります。
- 粉がついているものは、よくはらい落としてください。ふきこぼれる場合があります。
- 具材などを入れる場合は麺と同時に投入してください。ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。
- 麺ゆで中は火力を自動で調節しますので、手動で火力を変えないでください。ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。
- 差し水をする時、わかし加減が弱くなったり、ゆで不足になる場合があります。
- ゆで不足の場合は麺ゆでモードを使用せずに調理してください。
- 鍋の材質、形状、水の量などにより、ふつとうをお知らせするタイミングが異なる場合があります。
- 麺ゆで開始後、約20秒経過すると設定変更および麺ゆでモードの解除ができないため、解除する場合は一度消火してください。
- お好みのゆで加減が必要な場合は、手動で調理してください。

お願い

- 麺ゆで中は、ときどきかき混ぜてください。ゆで不足、ふきこぼれ、飛び散り、焦げつ場合があります。
- 連続して麺をゆでる場合は、一旦消火してから水を入れ替えてください。
- 一度麺ゆでに使ったお湯で麺ゆでる場合は、手動で調理してください。

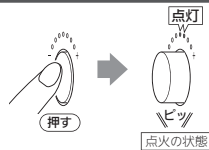
お知らせ

- お好みに合わせて、ふつとうをお知らせするタイミングを変更することができます。
- 各種設定の変更(カスタマイズ機能)(86ページ)を参照してください。
- 自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音「ビッ」でお知らせします。(17ページ)

① 点火し、火力調節する

- 点火/消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。



- 点火/消火ボタンを右にゆっくりと回し、中火以上で鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。

※火力は点火後、約10秒以内に調節してください。
約10秒を超えて火力調節すると、ゆで加減が弱くなる場合があります。
また、鍋径に対して火力が強すぎると、ふきこぼれる場合があります。



◎コンロ使用時は、その場を離れない

② 麺ゆでを設定する

- 着火後すぐにモードキーを2回押して、麺ゆでを設定してください。(点火する前にも設定できます。)



- 押すたびに、右図のように切り替わります。

※約20秒経過すると設定が確定します。
※設定を取り消すときは、設定確定前に解除してください。
※設定を取り消しても消火しません。



③ 麺ゆで時間を設定する

- 「+」、「-」キーを押して、麺ゆで時間を設定してください。

※初期設定は3分に設定されています。
※1分刻みで1~30分(最長)に設定できます。
※麺ゆで時間の設定は麺ゆで中でも変更できません。



④ ふつとう後、麺を入れ調理する

- ふつとうすると、ブザー音で麺を入れるタイミングをお知らせし、モードキーが点滅します。
※約30秒おきにブザー報知を行います。

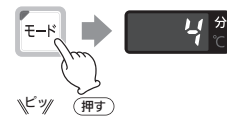


- 麺をほぐしながら入れ、すぐにモードキーを押してください。

※野菜などを入れる場合は、麺と同時に投入してください。
※モードキーを押さないまま、約5分経過すると自動消火します。
※自動で火力を調節します。



麺ゆで開始



⑤ 設定時間になると自動消火

- 設定時間になるとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。

⑥ 消火の状態に戻す

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



焼サポートモード (左右コンロ)

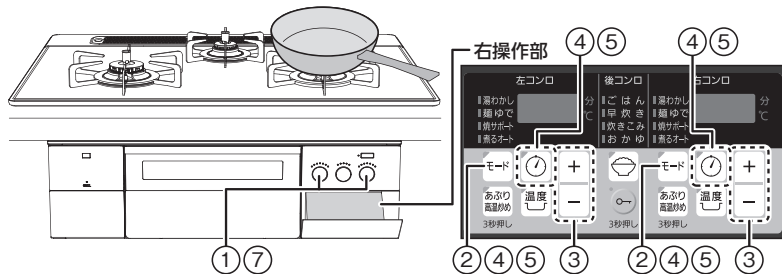
お好み焼きやホットケーキなどの調理で、食材を裏返すタイミングをお知らせし、できあがると自動で火を消す調理をサポートするモードです。

※対応する調理物などについては、付属のスタートガイドを参照してください。

適した調理容器	適した径
アルミフライパン	24~28cm

準備する 『コンロを使う準備』(23ページ)

ごとく中央にフライパンを置く



ご注意ください

- 連続して調理するなどフライパンの温度が高い場合は、焼サポートモードを受け付けない場合があります。モードキーを押すとブザー音『ビビッ』とタイマー表示『H』でお知らせします。しばらく待ってから使用してください。
- 底面の平らなフライパンを使用してください。
- アルミ製のフライパン(多層含む)を使用してください。
- 表面調理ではふたをせず、裏面調理のときは必ずふたをしてください。調理中にふたの使用法を誤ると、うまく仕上がらない場合があります。
- 火力の変更はできません。自動で火力を調節します。
- 焼サポート開始後、約20秒経過すると設定変更および焼サポートモードの解除ができないため、解除する場合は一度消火してください。

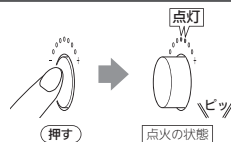
お知らせ

- 自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ビビッ』でお知らせします。(17ページ)

1 点火する

- 点火/消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。



2 焼サポートを設定する

- 着火後すぐにモードキーを3回押して、焼サポートを設定してください。(点火する前にも設定できます。)

※焼サポート設定後は、自動的に温度コントロールしているため、火力の調節はできません。



- 押すたびに、右図のように切り替わります。

※点火後、約20秒経過すると設定が確定します。
 ※設定を取り消すときは、設定確定前に解除してください。
 ※設定を取り消しても消火しません。



◎コンロ使用時は、その場を離れない

3 タイマーを設定し、フライパンを予熱する

- 「+」、「-」キーを押して、調理物加熱時間を設定してください。

※調理物加熱時間は、表面タイマーと裏面タイマーを合わせた時間です。
 ※初期設定は10分に設定されています。
 ※お好みによって、1分刻みで4~30分(最長)に設定できます。(調理物加熱時間)

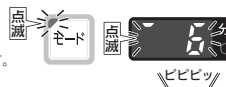


- 調理物加熱時間を設定すると、予熱が開始し、フライパンをあたためます。

4 食材を投入する

- 予熱が終了すると、ブザー音で食材投入のタイミングをお知らせし、表面タイマーが表示され、点滅します。

※予熱が終了すると火力は強制的に弱火(火力1)になり、ブザー音でお知らせし、食材投入を待ちます。
 ※約30秒おきにブザー音でお知らせします。
 ※表面タイマーは食材を裏返すまでの調理時間です。
 ※お好みによって、1分刻みで1~15分(最長)に設定できます。(表面タイマー)
 また、表面タイマーを変更すると調理物加熱時間も変わります。
 ※調理物加熱時間を確認したい場合は、タイマーキーを押している間、確認することができます。



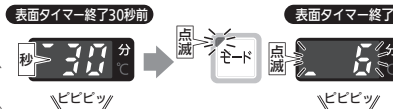
- 食材を投入し、モードキーを押してください。表面タイマーが開始します。

※食材投入のタイミングを報知後、モードキーを押さずに約3分経過すると自動消火し、焼サポートモードを終了します。
 ※モードキーを押した際、火力が大きくなる場合があります。



5 食材を裏返す

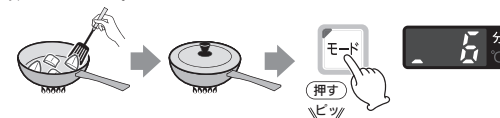
- 表面タイマーが終了すると、ブザー音で食材を裏返すタイミングをお知らせし、裏面タイマーが表示され、点滅します。



※表面タイマーが終了すると火力は強制的に弱火(火力1)になり、ブザー音でお知らせし、食材の裏返しを待ちます。
 ※約30秒おきにブザー音でお知らせします。
 ※お好みによって、1分刻みで1~15分(最長)に設定できます。(裏面タイマー)

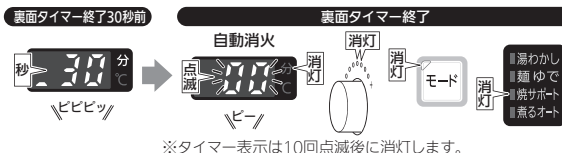
- 食材を裏返し、ふたをして、モードキーを押してください。裏面タイマーが開始します。

※裏返しのタイミングを報知後、モードキーを押さずに約3分経過すると自動消火し、焼サポートモードを終了します。
 ※モードキーを押した際、火力が大きくなる場合があります。



6 タイマーが終了すると自動消火

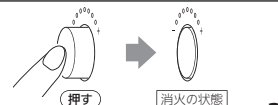
- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。

7 消火の状態に戻す

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



煮るオートモード (左右コンロ)

火力を自動で調節し、煮もの調理ができあがると自動で火を消し、ふきこぼれや煮込みすぎを防ぐモードです。

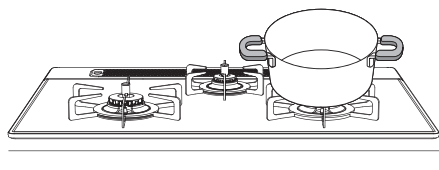
※対応する調理物などについては、付属のスタートガイドを参照してください。

準備する 『コンロを使う準備』(23ページ)

適した鍋	適したメニュー	鍋径	高さ	分量			適した容量
				2人分	4人分	6人分	
アルミ製 (多層含む)	カレー 肉じゃが 筑前煮	18cm	15cm	○	×	×	2000~4000mL
		20cm	16cm	○	○	×	
		22cm	17cm	×	○	○	
		24cm	18cm	×	×	○	

○：調理できます。
×：調理できません。
(ふきこぼれや、焦げつき、煮たらずになる場合があります。)

ごとく中央に鍋を置く



右操作部



① ④

②

②

ご注意いただきたいこと

- 煮るオートモード使用中は、ふた(落としふたは除く)をしないでください。ふたをした場合、ふきこぼれたり、うまく仕上がらないことがあります。
- 底面の平らな鍋を使用してください。
- エアコンや扇風機の風がコンロに当たると、煮込み不足が発生することがあります。風が当たらないように配慮して使用してください。
- 水量は鍋の縁から5cmより下にしてください。ふきこぼれる場合があります。
- 煮足す際は、手動で火加減を調節して煮るオートモードを使わずに調理してください。
- 連続して調理するときなど鍋底の温度が高い場合は、煮るオートモードを受け付けられない場合があります。モードキーを押すとブザー音『ピビ〜』とタイマー表示『H』でお知らせします。しばらく待ってから使用してください。
- 火力の変更はできません。自動で火力を調節します。
- 鍋などの形状、材質、食材の種類、大きさ、調味料によって調理時間が異なる場合があります。
- 煮るオート開始後、約20秒経過すると設定変更および煮るオートモードの解除ができないため、解除する場合は一度消火してください。

お願い

- 煮るオートモードで調理中は、次のことを守ってください。
 - 材料を追加しない。
 - 水や調味料を追加しない。
 - 鍋を動かさない。
 - かき混ぜない。

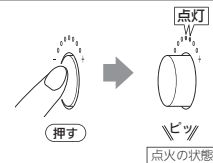
お知らせ

- 自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピビ〜』でお知らせします。(17ページ)

◎コンロ使用時は、その場を離れない

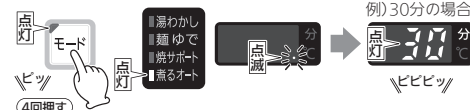
① 点火する

- 点火/消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。
※必ず火がついたことを確認してください。



② 煮るオートを設定する

- 着火後すぐにモードキーを4回押して、煮るオートを設定してください。(点火する前にも設定できます。)



- ※機器が予測した残り時間を表示し、ブザー音『ピビビ〜』でお知らせします。(残り時間は、調理物によって表示するタイミングが異なります。)
- ※煮るオート設定後は、自動的に温度コントロールしているため、火力の調節はできません。また、調理時間の設定もできません。

- 押すたびに、右図のように切り替わります。



- ※約20秒経過すると設定が確定します。
- ※設定を取り消すときは、設定確定前に解除してください。
- ※設定を取り消しても消火しません。

③ 調理が終了すると自動消火

- 調理が終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



④ 消火の状態に戻す

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



炊飯の準備

1 1回で炊ける量

●計量カップやはかりで、炊飯したいお米の量を正しくはかってください。

180mLの計量カップ



すり切りいっぱい、お米1合です。

後コンロ		マルチグリル	
ごはん・早炊き・もっちりごはん	1~5合	ごはん・ごはん早炊き	1.5~3合
炊きこみごはん	1~4合	炊きこみごはん	
おかゆ	0.5~1合	玄米	

2 お米をとぐ

●たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨ててください。

●一度目のとき水はすぐに流してください。

※ぬかを含んだ最初のとき水を、お米が吸わないようにするため。

●「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返してください。

※といだあとのお米は、よく水を切ってください。

※お米のときが足りないなど、においや黄色および、ふきこぼれの原因になり、炊飯がうまくできない場合があります。

※玄米の場合は、たっぷりの水で2~3回、軽くすすいでください。強くすすぐと、玄米の胚芽部分がとれてしまいます。

3 お米に水を含ませる

お米と水の量のめやす

●ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節してください。

※炊きあがりはお米の種類や質、鍋の種類や水温などによって異なりますので、お好みに応じて加減してください。

※増減する水量のめやすは、±10%程度にしてください。

ごはん、早炊き、炊きこみごはん、もっちりごはん	
お米の量	水の量
1.0合(150g)(180mL)	約300mL
1.5合(225g)(270mL)	約400mL
2.0合(300g)(360mL)	約500mL
2.5合(375g)(450mL)	約600mL
3.0合(450g)(540mL)	約700mL
3.5合(525g)(630mL)	約800mL
4.0合(600g)(720mL)	約900mL
4.5合(675g)(810mL)	約1000mL
5.0合(750g)(900mL)	約1100mL

※炊きこみごはんの場合は、お米に水分を吸収させるため、調味料、だしなどは炊く直前に入れてください。具は、お米の上のせて炊いてください。

おかゆ	
お米の量	水の量
0.5合(75g)(90mL)	約700mL
1.0合(150g)(180mL)	約1000mL

※おかゆは後コンロのみ

玄米	
お米の量	水の量
1.5合(234g)(270mL)	約540mL
2合(312g)(360mL)	約640mL
2.5合(390g)(450mL)	約750mL
3合(468g)(540mL)	約850mL

※玄米はマルチグリルのみ

お米を水に浸す時間

●といだあと必ず30分以上、水に浸してください。(冬場または玄米は1時間以上)

※といだあと、すぐに炊飯をすると、でんぷん質が沈殿し、うまく炊けない原因になります。

※ごはんに芯が残るので、お湯を使わないでください。

※一度水に浸したお米は砕けやすくなります。

砕け米、粉末などが混ざった状態で炊飯すると、炊きムラや焦げの原因になります。

無洗米を炊くとき

●1~2回すすいでください。

※にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、うまく炊けない原因になります。

●すすいだあと必ず30分以上、水に浸してください。(冬場は1時間以上)

●水の量を3%程度多くしてください。または、無洗米専用の計量カップを使用してください。

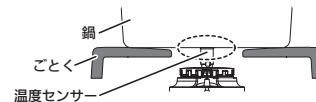
●よく混ぜて気泡をとばしてください。

※水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されず、うまく炊けない原因になります。

4 ふたをした鍋をセットする

●水に浸した状態のお米が入っている鍋を正しくごとくに置いてください。

※温度センサーの上面や、鍋底に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

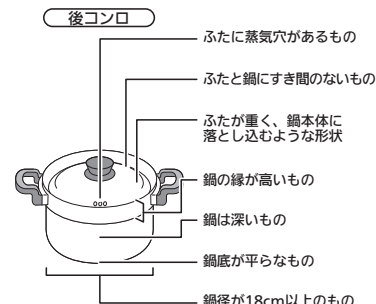


炊飯に適した鍋

●おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選んでください。

※市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。

炊飯専用鍋は別売部品として販売しています。(116ページ)



鍋の種類	炊飯モード
炊飯専用鍋(別売部品)	ごはん : 1~5合 炊きこみ : 1~4合 おかゆ : 0.5~1合 もっちりごはん : 1~5合
アルミ製鍋 (鍋底厚み2mm未満の場合、焦げつきやすくなります。)	○※ 深めのもの
ホーロー製鍋、ステンレス製鍋(厚手) (鍋底厚み2.5mm未満の場合、ステンレス製の場合、焦げつきやすくなります。)	○※ 深めのもの
ステンレス製の無水鍋、ステンレス製の多層鍋	×
土鍋、圧力鍋、耐熱ガラス製鍋	×

○：適しています。

×：適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)

※うまく炊けない場合は、別売部品の炊飯専用鍋を使用してください。(116ページ)

※ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質、形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。

※もっちりごはんは、ごはんにくらべて焦げつきがきつくなります。

ごはんからおかゆを炊くとき(コンロの場合)

2人分(茶わん約2杯分：300g)の例

(1) 冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。(ぬめりをとります。)

(2) 鍋に水(4カップ強)とごはんを入れ、強火で炊く。

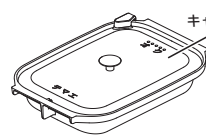
(3) 煮立ったらアクを取り、弱火で10~15分炊く。

(4) 消火し、好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

炊飯に使用できるマルチグリル専用容器

●マルチグリルで炊飯をする場合は、必ずキャセロールを使用してください。

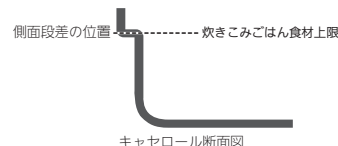
マルチグリル



付属品

食材の量はキャセロール側面段差(下図参照)を超えないようにしてください。

※水分の多い食材を入れると、ふきこぼれる場合があります。



キャセロール断面図

炊飯モード (後コンロ)

後コンロで、ごはんやおかゆを自動で炊き上げるモードです。
 ごはんがやわらかすぎたり、かたくなったり、焦げつきがきつい場合は、炊き具合を変更することができます。
 各種設定の変更(カスタマイズ機能)(84ページ)を参照してください。

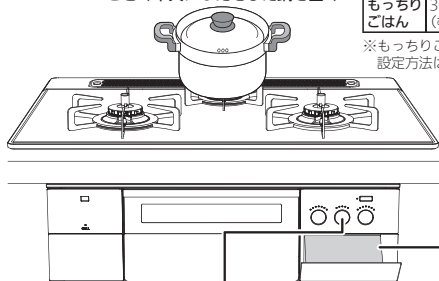
準備する

- 『コンロを使う準備』(23ページ)
- 『炊飯の準備』(39ページ)
- 『各種設定の変更(カスタマイズ機能)』(84ページ)

モード	炊飯時間のめやす	1回で炊ける量	特長
ごはん	25~40分 (むらし約10分を含む)	1~5合	白米をおいしく炊き上げます。
早炊き	20~35分 (むらし約5分を含む)	1~5合	白米をごはんモードより早く炊き上げます。
炊きこみ ごはん	30~45分 (むらし約10分を含む)	1~4合	炊きこみごはんを炊くモードです。
おかゆ	40~50分	0.5~1合	おかゆ(七分がゆ)を炊くモードです。
もっちり ごはん	30~45分 (むらし約10分を含む)	1~5合	ごはんモードより、もちもちとした食感に炊き上げます。

※もっちりごはんモードを使用するには、設定の変更が必要です。
 設定方法は84・86ページを参照してください。

ごとく中央にふたをした鍋を置く



右操作部



① ④

②

ポイント

- むらし終了後、ごはんをほくしながら底からよくかき混ぜてください。
 余分な水分がとび、おいしくなります。

ご注意ください

- エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火したり、炊きムラ、焦げつきの原因になります。風が当たらないように配慮して使用してください。
- 機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、炎が不安定となり、炊きムラ、早切れなどの原因になります。炊飯時は油ガードなどを取り除いてください。
- 炊飯開始後、約20秒経過すると設定変更および炊飯モードの解除ができないため、解除するときは、一度消火してください。
- 炊飯途中で水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。
- 炊飯(ごはん、早炊き、炊きこみごはん)の場合は、消火後むらし(ごはん、炊きこみごはん: 約10分、早炊き: 約5分)を必要とします。むらしをしないとうまく炊きあがりません。
- 早炊きは、炊飯時間が短いため、かために炊き上がります。
- 炊きこみごはんを炊くとき
 - お米に水分を吸収させるため、調味料、だしなどは炊く直前に入れてください。
 - 具はお米の上に均等にのせ、お米と混ぜないでください。
 - 具の大きさが小さいほうが上手に炊きあがります。
 - 炊きこみごはんを炊くと焦げつきやすくなります。無洗米で炊くと、さらに焦げつきやすくなります。
- おかゆを炊くとき
 - おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。
 - ※ごはんからおかゆをつくる場合は、炊飯モードを使用しないで、手動で調理してください。(40ページ)
 - 最初から、または炊飯途中で調味料や具は入れないでください。粘りがでたり、米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。

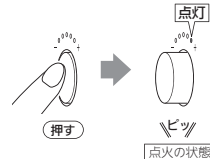
お知らせ

- お好みに合わせ、ごはんの炊き上げ具合と、炊きこみごはんのおげ具合を変更することができます。また、ごはんをもちもちとした食感に炊き上げる、もっちりごはんモードを設定することができます。(ごはんモードのみ適用) 各種設定の変更(カスタマイズ機能)(86ページ)を参照してください。
- 自動火力調節中に火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音「ピピッ」でお知らせします。(17ページ)

◎コンロ使用時は、その場を離れない

1 点火する

- 点火/消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。
 ※必ず火がついたことを確認してください。



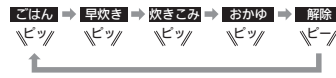
2 炊飯を設定する

- 着火後すぐに炊飯キーを押して、モードを設定してください。(点火する前にも設定できます。)
 ※炊飯設定後は、自動的に温度コントロールしているため、火力の調節はできません。
 また、調理時間の設定もできません。

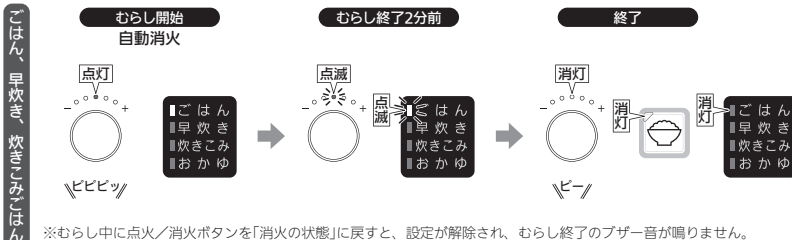


- 押すたびに、右図のように切り替わります。

- ※約20秒経過すると設定が確定します。
- ※設定を取り消すときは、設定確定前に解除してください。
- ※設定を取り消しても消火しません。
- ※カスタマイズ機能で「ごはん」を「もっちりごはん」に変更できます。



3 自動消火(ごはん、早炊き、炊きこみごはんは、むらし開始)



終了 自動消火



4 消火の状態に戻す

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。

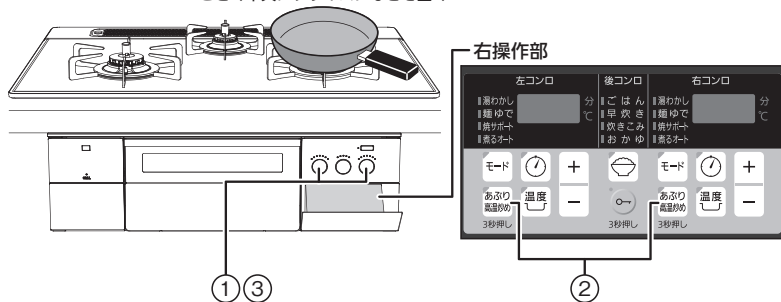


あぶり高温炒めモード (左右コンロ)

直火調理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんばんに上げる料理)などで、急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に、通常より高い温度で調理できるモードです。ただし、温度が高くなりすぎると安全のため、自動で火力を弱火に調節したり、火を消します。
※あぶり高温炒めモードを使用すると、焦げつき自動消火機能、鍋なし検知機能は作動しません。

準備する 『コンロを使う準備』(23ページ)

ごとく中央にフライパンなどを置く



警告



あぶり高温炒めモードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない
調理油過熱防止装置が正しく作動せず、調理油が発火し、火災の原因になります。

注意



直火調理(あぶりもの)をする場合は、温度センサーの真上を避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下しないよう、温度センサーの真上は避けて調理してください。
温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサーの故障の原因になります。

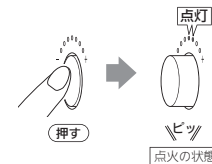
お知らせ

- あぶり高温炒めモードは安全のため、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
- 使用中にあぶり高温炒めモードを解除して、続けて使用する場合は、はじめに点火してから約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)経過すると消し忘れ消火機能がはたらき、自動消火します。
- タイマーモードと同時に使用することができます。ただし、タイマー設定時間は1〜60分の間で設定できます。
- コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。
- 各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。
- 自動火力調節中に火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ビビッ』でお知らせします。(17ページ)

◎コンロ使用時は、その場を離れない

1 点火し、火力調節する

- 点火/消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。
※必ず火がついたことを確認してください。



- 点火/消火ボタンを左右にゆっくりと回し、炎があふれない程度に調節してください。



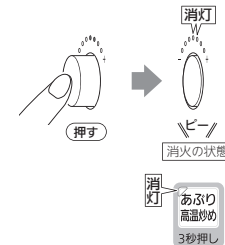
2 あぶり高温炒めを設定する

- あぶり高温炒めキーを**3秒以上**押してください。
(点火する前にも設定できます。)
※押している間は点滅します。
※設定を取り消すときは、あぶり高温炒めキーを押してください。
※設定を取り消しても消火しません。



3 消火する

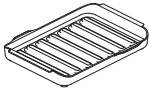

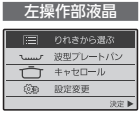


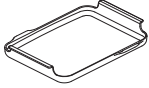

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。
※必ず火が消えたことを確認してください。



マルチグリルで調理

- マルチグリルは、専用容器を使って、下火バーナーと上直火バーナーで加熱する、新しい加熱方式です。
- 下火バーナーには、温度センサーがついており、「焼く」に加え、「あたためる」、「ノンフライ」、「無水調理」、「低温調理」、「冷凍食品」、「ごはん」、「煮る」、「蒸す」、「燻製」、「パン」などの多彩な調理が楽しめるようになりました。
- 使用する際は、注意事項を確認の上、付属の『スタートガイドまたはマルチグリルクッキングブック（以下クッキングブック）』を参照願います。

- マルチグリルには、表に記載の専用容器が設定されています。それぞれの特長に応じて調理することができます。

マルチグリル専用容器	表示	特長	設定方法	りれき機能
 <p>付属品</p>		焼き目がつきやすく、波型形状だから食材の余分な脂が落ちてヘルシーに。 トースト、チキン、焼き魚などが手軽においしく仕上がります。		<p>左操作部液晶</p>  <p>よく使うメニューなどを記録し、簡単に操作できる機能です。マルチグリルで調理した直近のりれき(8回)を左操作部液晶の「りれきから選ぶ」に表示します。</p> <p>お知らせ</p> <ul style="list-style-type: none"> りれき機能は、点火時点の設定が記録されます。 同じマルチグリル専用容器で同じメニュー/モードを使用した場合は、重複して記録されません。 ※重複した設定を時間または火力を変えて使用した場合は、最新の設定のみ記録されます。
 <p>付属品</p>		深型タイプで炊飯や煮ものなどをおいしく調理することができます。 また、蒸しものやパンの他、無水調理、低温調理や燻製などの調理もマルチグリルでできるようになりました。		
 <p>別売部品 (116ページ)</p>		焼きものはもちろん、揚げものあたため直しやノンフライ調理など直火を使った調理をおいしく作れます。	プレートパンをお使いになる場合は、設定が必要です。 各種設定の変更(カスタマイズ機能)『プレートパン』を『設定』にしてください。 ☞ [84・85]	

ご注意ください

- 消火後もマルチグリル庫内の余熱を利用するメニューがあるため、調理終了のお知らせがあるまで、マルチグリルとびらを開けないでください。
- 連続して調理するときなど、マルチグリル庫内の温度が高い場合はメニューによって受け付けられない場合があります。5~10分待ってから再度点火してください。メニューが表示され、使用できます。
- 連続の使用などでマルチグリル庫内が高温になると、安全のため消火します。マルチグリル過熱防止センサーがはたらいて消火した場合は、5~10分待ってから再度点火してください。
- 脂の多い魚を焼いているときは煙が多く出る場合があります。
- 干物や、脂分の多い魚(にしん、塩さばなど)は、とくに焼きすぎに注意してください。
- 発火しやすいので、調理中はマルチグリル庫内の状態に十分注意してください。焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- 点火後、設定変更およびメニュー、モードの解除ができません。解除するときは、一度消火してください。

使いかたに関するお願い

- 波型プレートパン、プレートパン調理後は、調理物を器にうつしてください。
- 必ず調理できるメニューにあったマルチグリル専用容器を使用してください。間違えて設定すると途中で消火したり、うまく調理できない場合があります。
- 調理モードの無水調理(蒸し野菜の調理時のみ)、低温調理、燻製で調理する場合は、必ず燻製網を使用してください。食材をキャセロールに直置きしないでください。
- マルチグリル専用容器をセットする際は、底表面の水分をよくふき取ってからセットしてください。
- マルチグリル専用容器はキズをつけないように気をつけてください。キズがつくと表面に施された塗装がはがれる原因になります。
- 波型プレートパン、プレートパンに水分の多い食材や、水などを入れて使用しないでください。
- 煮ものなどを下準備し、長時間冷蔵した直後に調理するとふきこぼれる場合があります。

警告

- 必ず守る**
- 鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、オートメニュー「鶏もも焼き」が調理モード「焼く」の火加減「中」にして焼くようにする波型プレートパン、プレートパンにたまった脂に引火し、火災のおそれがあります。

注意

- 必ず守る**
- 調理物は、マルチグリル専用容器からはみ出さないようにする機器の故障や発火の原因になります。

調理できるメニュー/モード

オートメニュー	オートメニュー(ごはん)	調理モード	おすすめメニュー
<ul style="list-style-type: none"> トースト 鶏もも焼き 魚：切り身 魚：姿焼き 魚：干物 ホイル焼き ハンバーグ <p>☞ [49]</p>		<ul style="list-style-type: none"> 焼く あたためる ノンフライ 解凍焼き上げ 冷凍食品 <p>☞ [57][59][63]</p>	<ul style="list-style-type: none"> 照り焼きチキン(オート) スペアリブ 竜田揚げ 鮭塩焼き(解凍焼き上げ) <p>☞ [77]</p>
<ul style="list-style-type: none"> 肉じゃが カレー 筑前煮 <p>☞ [49]</p>	<ul style="list-style-type: none"> ごはん ごはん早炊き 炊きこみごはん 玄米 <p>☞ [55]</p>	<ul style="list-style-type: none"> 煮る 蒸す 無水調理 低温調理 燻製 パン パン発酵焼き上げ <p>☞ [57][69][71][75]</p>	<ul style="list-style-type: none"> ラタトゥイユ ローストビーフ(低温調理) 燻製チーズ 焼きいも <p>☞ [77]</p>
<ul style="list-style-type: none"> トースト 鶏もも焼き 魚：切り身 魚：姿焼き 魚：干物 ホイル焼き ハンバーグ <p>☞ [49]</p>		<ul style="list-style-type: none"> 焼く あたためる ノンフライ 解凍焼き上げ 冷凍食品 <p>☞ [57][59][63]</p>	<ul style="list-style-type: none"> 照り焼きチキン(オート) スペアリブ 竜田揚げ 餃子(冷凍食品) <p>☞ [77]</p>

注意

マルチグリル使用後は・・・

- 禁止** 使用直後に波型プレートパン、プレートパンから調理物を出し入れする場合は、波型プレートパン、プレートパンをミトンや鍋つかみで手を添えたり、つかんで取り外さない波型プレートパン、プレートパンが高温になっており、やけどの原因になります。
 - 必ず守る** 波型プレートパン、プレートパンを持ち運ぶときは、冷めてから持ち運ぶ。使用中や使用直後は、高温になっています。また、たまった脂などが高温になっており、やけどの原因になります。
 - 必ず守る** キャセロールを持ち運ぶときは、必ずミトンや鍋つかみを使用する。キャセロールが高温になっており、やけどの原因になります。また、高温の調理物などがこぼれないように注意してください。
- ミトンや鍋つかみを使用しても熱く感じる場合は、乾いたふきんなどを使ってキャセロールを持ち運びしてください。(ぬれふきんは使用しないでください。やけどの原因になります。)

マルチグリルを使う準備

はじめてマルチグリルを使うとき

- マルチグリル庫内に梱包材などが入っていないか確認してください。
- マルチグリル庫内の金属部品に残った加工油を焼き切るため、101ページを参照し、サイドカバーを機器から取り外してからプレート支持棒と波型プレートパンを取り付け、マルチグリルとびらを開いて、調理モードの「焼く」/「火加減」で約3分空焼きしてください。
- マルチグリル排気口以外からも煙やにおいが出る場合がありますが、異常ではありません。
- 空焼きしているときに、マルチグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。消火した場合は点火/消火キーを押して、「消火の状態」に戻し、5〜10分待ってから再度点火してください。

注意

- ！** サイドカバーは、マルチグリルが冷めてから取り付ける
やけどのおそれがあります。

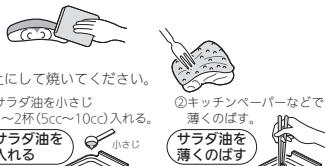
ポイント

生焼け防止のために

- 冷凍の肉・魚** しっかりと解凍してください。 ※調理モード(解凍焼き上げ)の場合は、解凍しないでください。
- 冷蔵の肉・魚** 常温でしばらく置いてください。 ※調理モード(低温調理)の場合は、常温に戻さず、すぐに調理を開始してください。
- 生魚** 水洗いしたあと、水気をよくふき取ってください。

揚げ防止のために

- みそ(かす)・タレ漬け** みそ(かす)、タレをよくふき取ってください。

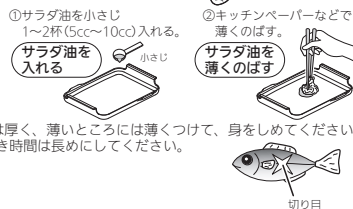


庫内発火防止のために

- 脂の多い食材** 鶏肉などはフォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼いてください。

プレートパン(別売部品)で食材を焼くときのポイント

- 脂が少ない食材(とくに鮭、あじ、かれいなど)を焼くときは、プレートパンにサラダ油を塗ってください。
- ひと手間かけることで、食材がプレートパンにくっつきにくくなります。



魚の塩焼き

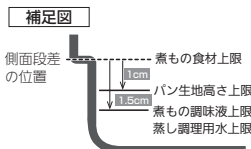
- 身崩れ防止のため、魚の重量の2%程度の塩を、身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけて、身をしめてください。
- さばやいわしなど脂肪分の多い青い魚は、多めに塩をして、おき時間は長めにしてください。
- 白身魚は、少なめに塩をして、おき時間は短めにしてください。
- 川魚、いか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふってください。

魚の姿焼き

- 切り目をいれると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくなることができます。

煮もの調理

- 食材は大きさをそろえて切ってください。
- 火が通る時間が近い食材を合わせて加熱してください。
- 食材はできるだけ平らに並べてください。
- 食材はしっかり調味液につかるように配置してください。
- できあがり少し混ぜると、味がなじみやすくなります。
- 煮ものなどを下準備し、長時間冷蔵した場合は、常温に戻してから調理してください。



蒸し調理

- キャセロールに入れる蒸し調理用水は加熱時間15分に対し、200ml以上をゆずり調節してください。
- 水の量が少ないと消火する場合があります。

ふきこぼれ防止のために

- 煮もの調理時、食材の量はキャセロール側面段差(補足図参照)を超えないようにしてください。また、調味液の量はキャセロール側面段差より1.5cm低い位置を超えないようにしてください。
- 蒸し調理時、水の量はキャセロール側面段差(補足図参照)より1.5cm低い位置を超えないようにしてください。

パン調理

- 食材は加熱前の状態で、キャセロール側面段差(補足図参照)より1cm低い位置を超えないようにしてください。
- ふくらみ過ぎるとふたにあたって焦げることがあります。
- ふくらみ過ぎるとふたが持ち上がり、とびらが開かなくなることがあります。
- なるべく生地を平らにしてください。
- 食材のムラ、高さのムラにより、焼き色、ふくらみがばらつくことがあります。
- 水分の多い食材を加熱すると消火する場合があります。

炊飯調理

- 炊飯の準備(39ページ)を参照してください。

無水調理、低温調理、燻製調理

- 燻製網を使用して、調理してください。(無水調理は蒸し野菜の調理時のみ) 詳しくは、67〜74ページを参照してください。

警告



- 調理中は、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意する**
- 調理物の種類によっては、マルチグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。
 - 調理物に火がつき火災の原因になります。
- マルチグリル庫内で調理物が燃えたり、たまった調理物や脂に引火した場合は、すぐに点火/消火ボタンを押して、消火してください。次の調理物は、とくに焼きすぎに注意してください。
- 例) ・「みりん干し」や「みりんづけ」など焦げやすい魚
 - ・「めざし」などの小魚や「うるめいわし」の丸干し
 - ・水分の少ないもの
 - ・ハラスなど、とくに脂の多いもの
- ・干物や燻製
 - ・脂分の多いにしん、塩さば
 - ・鶏肉
 - ・その他焦げやすいものや油分の多いものなど
- 発火しやすいので、調理中はマルチグリル庫内の状態に十分注意してください。

① ガス栓を全開にする

- ガス栓を『開』の状態にしてください。



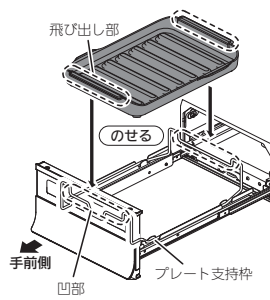
② マルチグリル専用容器をセットする

マルチグリル専用容器(キャセロールはふたをした状態)を置いていないと、点火しません

- マルチグリルとびらは、水平にゆくりと手前に止まるまで引き出してください。
- ※墊よく開けると、調理物がこぼれたり、機器の故障の原因になります。
- ※スライドレールは取り外せません。

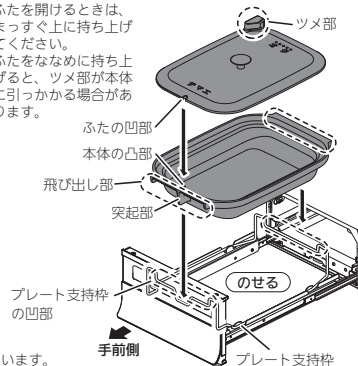
波型プレートパン/プレートパン

- 飛び出し部をプレート支持棒の凹部にのせてください。
- ※前後どちらの向きでも取り付けることができます。
- ※図は波型プレートパンの場合です。



キャセロール

- 本体の突起部を前にして、飛び出し部をプレート支持棒の凹部にのせてください。
- ※キャセロールはふたを正しく取り付けないと、使用できません。
- ふたの凹部と、本体の凸部を合わせてください。
- ※ふたを開けるときは、まっすぐ上に持ち上げてください。
- ふたをななめに持ち上げると、ツメ部が本体に引っかかる場合があります。



※図はわかりやすくするため、マルチグリルとびらを透過させて表現しています。

③ 電源を入れる

- 電源を入れてください。
- ※ブザー音がするまで押してください。(約0.3秒)



お知らせ

- マルチグリル専用容器、サイドカバーは消耗品です。
- 使用状態や経年変化などにより、調理物や汚れがとれにくくなったり、塗装がはがれる場合があります。交換部品(有料)として準備しております。(115ページ)
- もよりの大販店(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

注意



- 調理物を取るときなどは、必ず消火し、マルチグリル部周辺に触れない
とくにマルチグリルとびらなどが熱くなつており、やけどの原因になります。

マルチグリル オートメニュー

メニューと火加減を設定するだけで、自動で焼き上げるモードです。

※対応する調理物などについては、51～54ページを参照してください。

※「ごはん」、「ごはん早炊き」、「炊きこみごはん」、「玄米」メニューについては55ページを参照してください。

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)

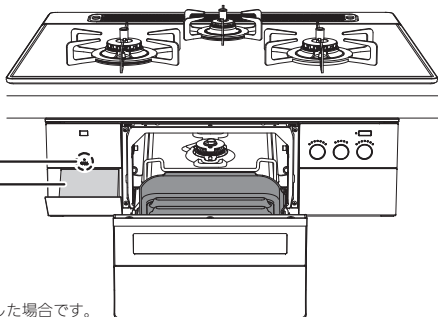
マルチグリル燃焼ランプ
左操作部



※イラストは波型プレートパンを使用した場合です。



※プレートパン(別売部品)を使用するには、設定の変更が必要です。設定方法は84・85ページを参照してください。



警告



- 調理終了後に、さらに加熱したい場合、調理モード「焼く」の火加減「中」で様子を見ながら焼く「肉じゃが」、「カレー」、「筑前煮」をさらに煮こみたい場合は、調理モード「煮る」で加減を調節しながら煮るその場合、設定時間を短くして加熱しすぎに注意してください。加熱しすぎた場合、調理物の脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- みりんと干しやみりんづけなど焦げやすいもの、めざしやうるめいわしの丸干しなど水分の少ないもの、ハラスなどくに脂の多いものは、オートメニューを使用しない。焦げすぎにより焦げがきつくなり、発火のおそれがあります。

使いかたのお願い

- オート機能を正しくはたらかせるため、下記のことをお守りください。
- ※予熱しない。
- ※オートメニュー使用中は、マルチグリルとびらを開けない。
- ※種類や大きさの異なる調理物を同時に焼かない。

ご注意ください

- 連続して調理するときなど、マルチグリル庫内の温度が高い場合は、メニューを受け付けない場合があります。5～10分待つとメニューが表示され、使用できます。
- ※波型プレートパン、プレートパンのみ、すぐに使用したい場合は、調理モード「焼く」の火加減「中」で様子を見ながら焼いてください。
- マルチグリルが未設定状態で点火/消火キーを押すと、調理モード「焼く」の火加減「中」が設定され、もう一度、点火/消火キーを押す必要があります。
- 調理終了のお知らせ後、すぐに調理物を取り出してください。余熱で焦げることがあります。

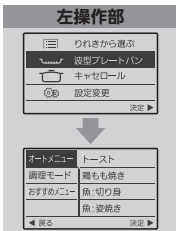
1 TOP画面で容器を選択し、オートメニューを設定する

●一瞥から容器を選択し、決定キーを押してください。



●一瞥からオートメニューを選択し、決定キーを押してください。

※初期状態でオートメニューが選択されています。



2 メニューを設定する

●一瞥からメニューを選択し、決定キーを押してください。

※選択した容器によって、一瞥が異なります。

波型プレートパン
プレートパン
を
選択した場合

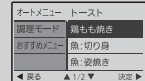
トースト
鶏もも焼き
魚：切り身
魚：姿焼き
魚：干物
ホイル焼き
ハンバーグ

キャセロール
を
選択した場合

ごはん
ごはん早炊き
炊きこみごはん
玄米
肉じゃが
カレー
筑前煮



左操作部



3 火加減を設定する

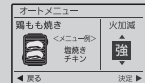
●火加減を設定し、決定キーを押してください。

※メニューによっては、火加減の設定が不要です。

強
中
弱



左操作部



4 点火する

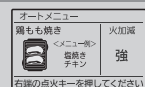
●点火/消火キーを押して点火してください。

※機器が調理時間を予測し、残り時間を表示し、ブザー音「ビビビ」でお知らせします。(残り時間は、調理物によって表示するタイミングが異なります。)

※設定後は、自動的に火力を切り替えます。
※自動で調理する機能のため、タイマー時間の変更はできません。
※点火後は、戻るキーを押しても戻りません。



左操作部



5 メニューにより、余熱調理を行う場合

●余熱調理開始前にブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。

余熱調理開始

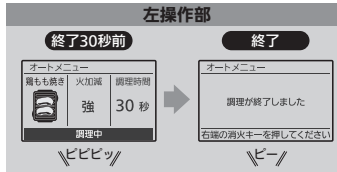
※余熱調理は自動で開始します。
※余熱調理中はタイマー終了まで、マルチグリルとびらを開けたり、点火/消火キーを押さないでください。

自動消火



6 タイマーが終了すると自動消火

●タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



マルチグリル オートメニュー

調理物の種類や大きさ、メニューにより使用する専用容器や火加減が異なります。
専用容器は記載しているアイコンに合わせて使用してください。

👉: 波型プレートパン 📏: プレートパン 🍳: キャセロール

オートメニュー：調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす

メニュー	火加減			ポイント
	強	中	弱	
トースト	2~6分 トースト 1~2枚(8枚切) 冷凍食パン 1~2枚(8枚切)	2~6分 トースト 1~2枚(6枚切) 冷凍食パン 1~2枚(6枚切) シナモントースト* 1~2枚(4~8枚切)	2~5分 トースト 1~2枚(4枚切)	<p>焼きムラがある場合のお願い</p> <ul style="list-style-type: none"> ・焼きムラが気になる場合は、調理モード「焼く」、火加減「中」で30秒~1分様子を見ながら焼き足してください。 <p>ご注意いただきたいこと</p> <ul style="list-style-type: none"> ・冷凍食パンは冷凍の状態により焼きの仕上がりに差が生じることがあります。
鶏もも焼き	13~20分 塩焼きチキン 1~2枚(約250g/枚)	12~20分 塩ダレチキン 1~2枚(約250g/枚)	17~22分 照り焼きチキン 1~2枚(約250g/枚)	<p>フォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼いてください。</p> <p>照り焼きや塩ダレは、表面のタレを十分にふき取ってください。</p>
魚:切り身	10~15分 太刀魚切身 1~6切(約80g/切) 9~14分 さば切身(骨つき) 1~6切(約80g/切)	8~13分 鮭切身 1~6切(約80g/切) 6~11分 さば切身(骨なし) 1~6切(約80g/切)	7~15分 ぶりの照り焼き 1~6切(約80g/切) 7~16分 さわらのみぞ漬け 1~6切(約80g/切)	<p>皮目に切り目を入れると、火通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくなります。</p> <p>厚みのある魚の場合のお願い</p> <ul style="list-style-type: none"> ・厚さ2.5cm以上の切身は中まで火が通りにくいため、以下の設定で1~2分様子を見ながら焼き足してください。 塩焼きなど：調理モード「焼く」、火加減「中」 タレなど焦げやすいもの：調理モード「焼く」、火加減「弱」 <p>大きな魚は切って、プレートからはみ出さないように焼いてください。</p>
魚:姿焼き	18~22分 あじ(大) 1~3尾(約200g/尾) 14~20分 鯛(大) 1~2尾(約280g/尾)	18~21分 あじ(小) 1~4尾(約160g/尾) 13~19分 鯛(小) 1~2尾(約230g/尾)	13~17分 さんま 1~4尾(約150g/尾) 9~16分	<p>皮目を上にして置いてください。中央に寄せて、置いてください。</p> <p>中央に寄せて、置いてください。</p>

※波型プレートパンでの裏面の焼き上がりは、縞状になります。

置きかた

1枚：中央に置いてください。 2枚：手前の凸形状に合わせて、詰めるように置いてください。

ポイント

焼きムラがある場合のお願い

- ・焼きムラが気になる場合は、調理モード「焼く」、火加減「中」で30秒~1分様子を見ながら焼き足してください。

ご注意いただきたいこと

- ・冷凍食パンは冷凍の状態により焼きの仕上がりに差が生じることがあります。

*シナモントースト

材料(2枚分)

- 食パン.....2枚
- バター.....20g
- シナモンシュガー.....6g

作りかた

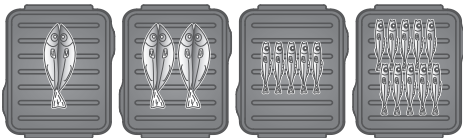

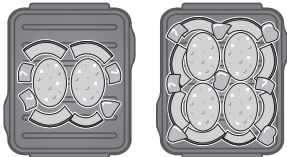
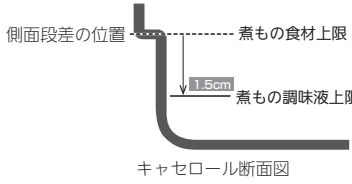
- ①バターをやわらかくなるまで常温で放置する。
- ②食パンの上にバターを塗る。
- ③バターの上にシナモンシュガーをふりかける。
- ④波型プレートパン/プレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、焼く。

マルチグリル オートメニュー

調理物の種類や大きさ、メニューにより使用する専用容器や火加減が異なります。
専用容器は記載しているアイコンに合わせて使用してください。

👉: 波型プレートパン 🍳: プレートパン 🍲: キャセロール

オートメニュー：調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす

メニュー	火加減				置きかた	ポイント
	強	中	弱			
魚・干物	15~19分 ほっけの開き 1~2枚(約200g/枚)	10~14分 あじの開き 1~2枚(約100g/枚)	7~13分 さんまの開き 1~2枚(約100g/枚)			<p>ご注意ください</p> <ul style="list-style-type: none"> 干物は乾燥しているほど焼けやすくなります。 脂のりがよい場合は焦げやすくなります。
	11~16分	9~13分 干しかれい 1~2枚(約120g/枚)	7~12分 ししやも 5~10尾		皮目を上にして置いてください。 中央に寄せて、置いてください。	
ホイル焼き	19~20分 鶏肉のホイル焼き 1~4個(約110g/個)	14~19分 鮭のホイル焼き 1~4個(約100g/個)	13~15分 野菜のホイル焼き 1~4個(約100g/個)			<p>①アルミはくは50cm位を半分に分ってから、食材をのせてください。</p> <p>②アルミはくできっちりと(上も両端も重ねて折り返す)包んでください。</p> <p>高さ5cm以下</p>
	18~21分	12~17分	12~14分		中央に寄せて、置いてください。	
ハンバーグ	火加減: 設定なし					
	12~17分	ハンバーグステーキ マスタードソース ※付け合わせ野菜あり 2~4人分				<ul style="list-style-type: none"> ハンバーグは小判型に丸め、中央をくぼませます。厚み2cm程度にしてください。 <p>※レシピについては、付属のスタートガイドを参照してください。</p>
	12~17分				中央に寄せて、置いてください。	
肉じゃが	25~32分	肉じゃが 2~4人分				<ul style="list-style-type: none"> 食材は大きさをそろえて切ってください。 火がとおる時間が近い食材を合わせて加熱してください。 できあがり後に混ぜると、味がなじみやすくなります。 下準備し、長時間冷蔵した場合は、常温に戻してから調理してください。 調理時、食材の量はキャセロール側面段差(左図参照)を超えないようにしてください。また、調味液の量はキャセロール側面段差より1.5cm低い位置を超えないようにしてください。 調理後、カレールウが溶け残っている場合は、混ぜてください。 カレールウを刻んで入れることにより、調理後の溶け残りが軽減します。 調理終了後にさらに煮こみたい場合は、調理モード「煮る」で加減を調節しながら煮こんでください。 水から開始してください。お湯を使用した場合、煮込みすぎや煮込み不足が生じる場合があります。 <p>※レシピについては、付属のスタートガイドを参照してください。</p>
カレー	26~44分	カレー 2~4人分				
筑前煮	25~31分	筑前煮 2~4人分			<p>食材はできるだけ平らに並べてください。 食材はしっかり調味液につかるように配置してください。</p>	

※波型プレートパンでの裏面の焼き上がりは、縞状になります。

マルチグリル オートメニュー(ごはん)

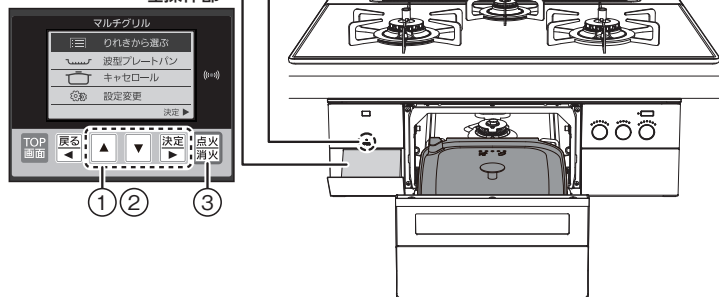
マルチグリルでご飯を自動で炊き上げるモードです。

使用する容器  **キャセロール**

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)
『炊飯の準備』(39ページ)

メニュー	炊飯時間のめやす	1回で炊ける量	特長
ごはん	26〜35分 (むらし約10分を含む)	1.5〜3合	白米をおいしく炊き上げます。
ごはん 早炊き	21〜25分 (むらし約6分を含む)		白米をごはんモードより早く炊き上げます。
炊きこみ ごはん	29〜41分 (むらし約10分を含む)		炊きこみごはんを炊くモードです。
玄米	70〜80分 (むらし約18分を含む)		玄米を炊くモードです。

マルチグリル燃焼ランプ
左操作部



ポイント

・むらし終了後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。余分な水分がとび、おいしくなります。

ご注意いただきたいこと

- 炊飯途中で、マルチグリルとびらを開けないでください。
- 消火後むらしを必要とします。むらしをしないと美味しく炊き上がりません。
- 水の量が多すぎると、ふきこぼれる場合があります。
- ごはん早炊きは炊飯時間が短いので、かために炊き上がります。
- 炊きこみごはんを炊くとき
 - お米に水分を吸収させるため、調味料、だしなどは炊く直前に入れてください。
 - 具はお米の上に均等にのせ、お米と混ぜないでください。
 - 具の大きさが小さいほうが上手に炊き上がります。
 - 炊きこみごはんを炊くと焦げつきやすくなります。
 - 炊きこみごはんを炊くと、さらに焦げつきやすくなります。
- 玄米を炊くとき
 - 玄米はといたあと、必ず1時間以上、水に浸してください。
 - 白米や無洗米を混ぜて炊飯すると、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。
 - 発芽玄米、分づき米はうまく炊けない場合があります。
 - できあがり後すぐに全体を混ぜると、ムラができにくくなります。

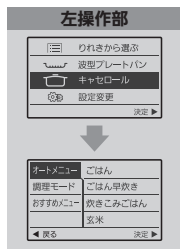
1 TOP画面でキャセロールを選択し、オートメニューを設定する

●一瞥からキャセロールを選択し、決定キーを押してください。



●一瞥からオートメニューを選択し、決定キーを押してください。

※初期状態でオートメニューが選択されています。



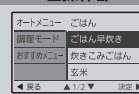
2 メニューを設定する

●一瞥からごはん/ごはん早炊き/炊きこみごはん/玄米を選択し、決定キーを押してください。

ごはん
ごはん早炊き
炊きこみごはん
玄米
肉じゃが
カレー
鍋前煮



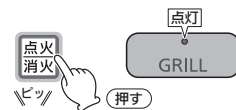
左操作部



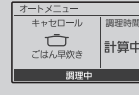
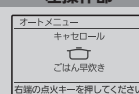
3 点火する

●点火/消火キーを押して点火してください。

※メニュー：玄米を選択した場合・・・
調理途中で消火し、再点火を繰り返します。また、調理途中で消火した際にマルチグリル燃焼ランプが消灯します。点火中のみ点灯します。



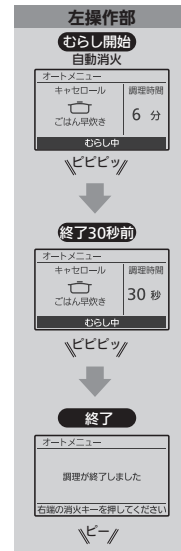
左操作部



4 炊きあがると自動消火し、むらしを開始



終了



マルチグリル 調理モード

波型プレートパン、プレートパンで「焼く」、「あたためる」、「ノンフライ」、「解凍焼き上げ」、「冷凍食品」、キャセロールで「煮る」、「蒸す」、「無水調理」、「低温調理」、「燻製」、「パン」、「パン発酵焼き上げ」の調理ができます。

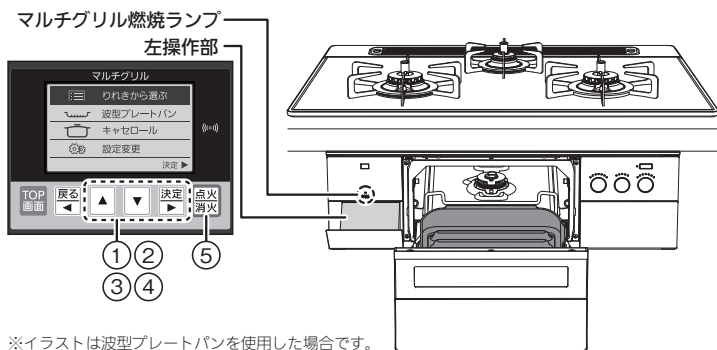
※対応する調理物などについては、付属のスタートガイドまたは、クッキングブックのめやす表を参照してください。

※「解凍焼き上げ」、「冷凍食品」、「無水調理」、「低温調理」、「燻製」、「パン発酵焼き上げ」メニューについては59～75ページを参照してください。



※プレートパン(別売部品)を使用するには、設定の変更が必要です。設定方法は84・85ページを参照してください。

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)



すぐに焼きたいときは

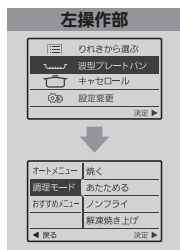
メニュー設定などが面倒なときは、点火/消火キーを押すと、「調理モード：焼く、火加減：中、タイマー：10分」が設定され、もう一度、点火/消火キーを押すと点火します。

1 TOP画面で容器を選択し、調理モードを設定する

●一覧から容器を選択し、決定キーを押してください。



●一覧から調理モードを選択し、決定キーを押してください。

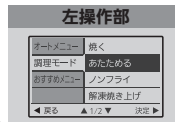
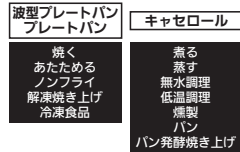


◎マルチグリル使用時は、その場を離れない

2 メニューを設定する

●一覧からメニューを選択し、決定キーを押してください。

※選択した容器によって、一覧が異なります。



3 火加減を設定する

●火加減を設定し、決定キーを押してください。

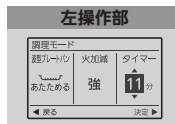
※メニューによっては、火加減の設定が不要です。



4 タイマーを設定する

●タイマーを設定し、決定キーを押してください。

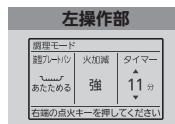
※メニューによって設定できる時間が異なります。



5 点火する

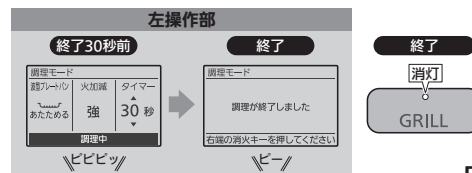
●点火/消火キーを押して点火してください。

※お好みの仕上がり具合に応じて、タイマー時間を変更することができます。ただし、「解凍焼き上げ」「冷凍食品」は点火後、約20秒経過すると、タイマー設定が確定します。確定後は変更できません。※点火後は、火加減の切り替えはできません。



6 タイマーが終了すると自動消火

●タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



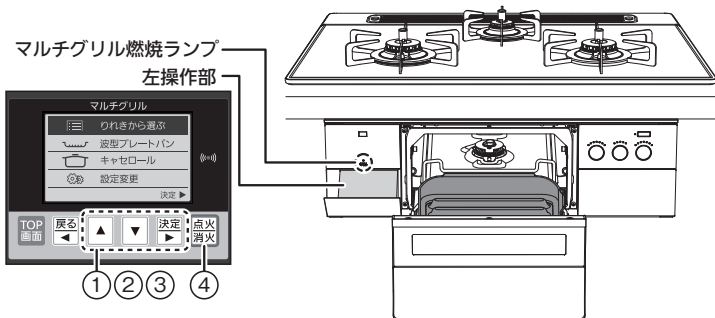
マルチグリル 調理モード(解凍焼き上げ)

市販以外のあらかじめ冷凍しておいた食材を、凍ったままマルチグリルで焼き上げることができます。
※対応する調理物などについては、61・62ページを参照してください。

使用する容器 **波型プレートパン**
プレートパン

※プレートパン(別売部品)を使用するには、設定の変更が必要です。設定方法は84・85ページを参照してください。

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)



冷凍食材について

- 食材を冷凍する際は、トレーなどを使い、平らになるように置き、下記のことに注意して冷凍してください。
 - ※食材は折り曲げずに広げて置く。
 - ※タレの付いた食材は、タレをよくふき取る。
 - ※さんまは曲がらないようにまっすぐ置いて冷凍する。
 - ※食材は重ならないように並べる。
- 食材裏面に凹凸があると波型プレートパン、プレートパンとの接触面積が少なくなり、うまく調理できない原因になります。
- 市販の冷凍食品には対応していません。
- 食材は冷凍庫から取り出してすぐに調理してください。
- 室温で放置してから焼くと焦げやすくなる場合があります。
- 食材の冷凍保存期間が長くなると、食材が乾燥して焼き色が濃くなる場合があります。
- 食材をプラスチック容器などに入れて冷凍すると、食材の表面に霜が付きやすいため、うまく解凍できない場合があります。
- 食材を冷凍保存袋に入れる際は、ラップは使用しないでください。食材にラップがひっつき、はがせなくなります。

◎マルチグリル使用時は、その場を離れない

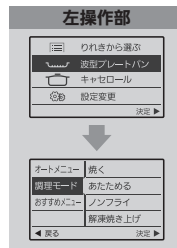
① TOP画面で波型プレートパンを選択し、調理モードを設定する

●一覧から波型プレートパンを選択し、決定キーを押してください。

※プレートパンを選択した場合も同様です。



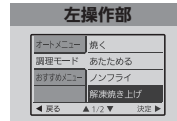
●一覧から調理モードを選択し、決定キーを押してください。



② 解凍焼き上げを設定する

●一覧から解凍焼き上げを選択し、決定キーを押してください。

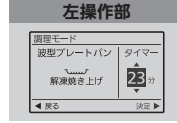
焼く
あたためる
ノンフライ
解凍焼き上げ
冷凍食品



③ タイマーを設定する

●タイマーを設定し、決定キーを押してください。

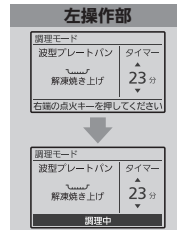
15~30分



④ 点火する

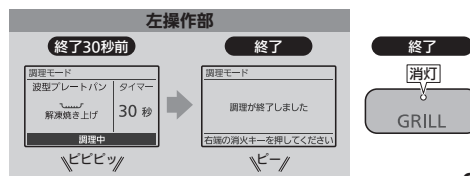
●点火/消火キーを押して点火してください。

- ※調理途中で消火し、再点火することがありますが、異常ではありません。
- ※調理途中で消火した場合、マルチグリル燃焼ランプは点灯します。点火中のみ点灯します。
- ※点火後、約20秒経過すると、タイマー設定が確定します。確定後は変更できません。



⑤ タイマーが終了すると自動消火

●タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。


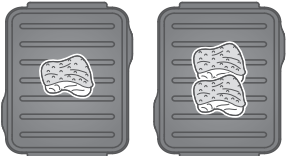








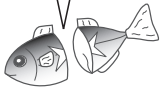


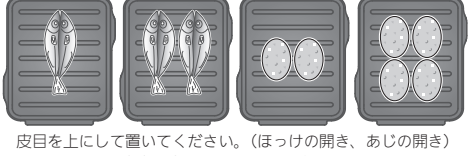



マルチグリル 調理モード(解凍焼き上げ)

専用容器は記載しているアイコンに合わせて使用してください。

 : 波型プレートパン  : プレートパン

調理物の種類と加熱時間のめやす

専用容器	加熱時間			置きかた	ポイント(※1)
	24~26分	24~27分	22~25分	 <p>皮目を上にして置いてください。 中央に寄せて、置いてください。</p>	<p>フォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼いてください。</p>  <p>照り焼きや塩ダレは、表面のタレを十分にふき取ってください。</p>
	24~26分	24~25分	22~25分		
	塩焼きチキン 1~2枚(約250g/枚)	塩ダレチキン 1~2枚(約250g/枚)	照り焼きチキン 1~2枚(約250g/枚)		
	24~27分	さんまの塩焼き 1~4尾(約150g/尾)		 <p>中央に寄せて、置いてください。</p>	<p>皮目に切り目を入れると、火通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。</p>  <p>厚みのある魚の場合のお願い</p> <ul style="list-style-type: none"> 厚さ2.5cm以上の切身は中まで火が通りにくいので、以下の設定で1~2分様子を見ながら焼き足してください。 塩焼きなど：調理モード「焼く」、火加減「中」 タレなど焦げやすいもの：調理モード「焼く」、火加減「弱」
	24~26分				
	20~26分	19~25分	18~26分	 <p>皮目を上にして置いてください。 中央に寄せて、置いてください。</p>	<p>大きな魚は切って、プレートからはみ出さないように焼いてください。</p>  <p>ご注意いただきたいこと</p> <ul style="list-style-type: none"> 干物は乾燥しているほど焼けやすくなります。 脂のりがよい場合は焦げやすくなります。 ハンバーグは小判型に丸め、中央をくぼめます。厚み2cm程度にしてください。 <p>※レシピについては、付属のスタートガイドを参照してください。</p>
	19~24分	19~24分	18~23分		
	さばの塩焼き 1~6切(約80g/切)	鮭の塩焼き 1~6切(約80g/切)	ぶりの照り焼き 1~6切(約80g/切)		
	24~26分	23~26分	20~22分	 <p>皮目を上にして置いてください。(ほっけの開き、あじの開き) 中央に寄せて、置いてください。</p>	
	22~24分	22~24分	18~20分		
	ハンバーグ ※付け合わせ野菜なし 2~4個	ほっけの開き 1~2枚(約200g/枚)	あじの開き 1~2枚(約100g/枚)		
<p>冷凍食材の加熱時間について</p> <p>・表内のメニューは、最小数量は最小時間、最大数量は最大時間に対応しています。 中間の数量は、最小~最大時間範囲内で調整してください。 ・調理終了後に、さらに加熱したい場合、調理モード「焼く」の火加減「中」で様子を見ながら加熱してください。</p>			<p>例) 塩焼きチキン の場合</p> <p>最小 最大 1 1~2 2 24 26</p>		

※加熱時間はめやすです。めやす表にない食材や数量はうまく調理できない場合があります。

※波型プレートパンでの裏面の焼き上がりは、縞状になります。

※1: 食材の下準備は冷凍前に行ってください。

マルチグリル 調理モード(冷凍食品)

市販の冷凍食品をマルチグリルで調理することができます。

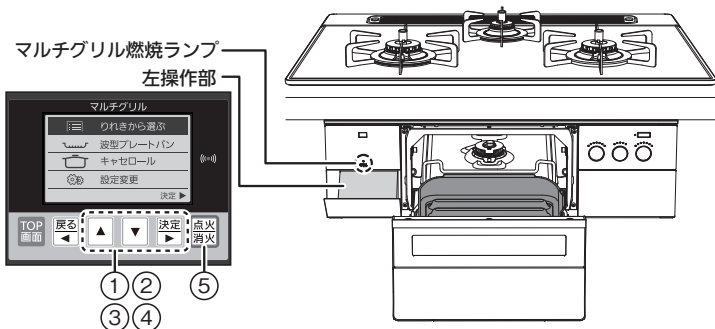
※対応する調理物などについては、65・66ページを参照してください。

使用する容器

- 波型プレートパン
- プレートパン

※プレートパン(別売部品)を使用するには、設定の変更が必要です。設定方法は84・85ページを参照してください。

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)



警告



市販の冷凍食品に付属の容器(紙トレイなど)は使用しない
容器が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

冷凍食品について

- 容器やラップされている食材は、取り外して調理してください。
- 食材の種類や形状によって温まりにくいもの、焦げやすいものがあります。時間調節してお使いください。(から揚げなどの波型プレートパンと密着の悪いものや高さのあるもの)
- 冷凍庫から取り出してすぐに調理してください。また霜のついているものは、うまく仕上がらない場合があります。
- 加熱前の冷凍食品をマルチグリル庫内に入れたまま長く置かないでください。センサーが正常に作動しない場合があります。
- メーカーや中身の材料、冷凍庫の設定および冷却能力、食材の温度などにより仕上がりが異なることがあります。
- タレ付きの食材は焦げやすいため、うまく調理できない場合があります。
- 食材によっては表面がサクサクした食感に仕上がります。
- 調理終了後、しばらく庫内に置いておくと、余熱で内部までしっかり温まります。

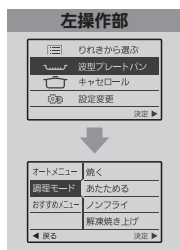
1 TOP画面で波型プレートパンを選択し、調理モードを設定する

- 一瞥から波型プレートパンを選択し、決定キーを押してください。

※プレートパンを選択した場合も同様です。



- 一瞥から調理モードを選択し、決定キーを押してください。

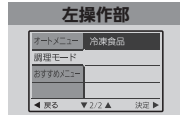


◎マルチグリル使用時は、その場を離れない

2 冷凍食品を設定する

- 一瞥から冷凍食品を選択し、決定キーを押してください。

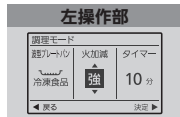
焼く
あたためる
ノンフライ
解凍焼き上げ
冷凍食品



3 火加減を設定する

- 火加減を設定し、決定キーを押してください。

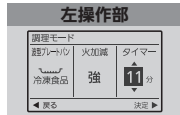
強
中
弱



4 タイマーを設定する

- タイマーを設定し、決定キーを押してください。

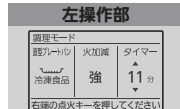
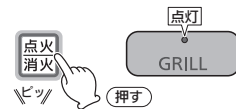
1~20分



5 点火する

- 点火/消火キーを押して点火してください。

- ※点火後、約20秒経過すると、タイマー設定が確定します。確定後は変更できません。
- ※点火後は、火加減の切り替えはできません。
- ※調理途中で消火し、再点火することがありますが、異常ではありません。
- ※調理途中で消火した場合、マルチグリル燃焼ランプは消灯します。点火中のみ点灯します。



6 メニューにより、余熱調理を行う場合

- 余熱調理開始前にブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。

- ※余熱調理は自動で開始します。
- ※余熱調理中はタイマー終了まで、マルチグリルとびらを開けたり、点火/消火キーを押さないでください。うまく仕上がらない場合があります。

余熱調理開始

自動消火

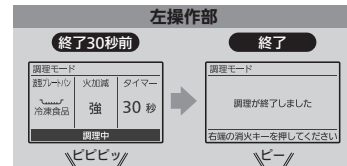
消灯

GRILL

ビビビ

7 タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



マルチグリル 調理モード(冷凍食品)

専用容器は記載しているアイコンに合わせて使用してください。

: 波型プレートパン : プレートパン

調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす

専用容器	火加減			置きかた	ポイント
	強	中	弱		
	焼き餃子 9~10分 	から揚げ 10~14分 	炒飯(チャーハン) - 	餃子は中央に寄せて横に並べる。	<ul style="list-style-type: none"> 調理モード(冷凍食品)は、市販の冷凍食品を調理することができます。 電子レンジ、オーブントースター、オープンレンジ(餃子はフライパン)に対応した市販の冷凍食品をお使いください。 めやす表にない食品や数量はうまくできない場合があります。 波型プレートパンでの裏面の焼き上がりは、縞状になります。 記載の時間はめやすです。食材の大きさや冷凍状態によって仕上がりが異なります。お好みに応じて調節してください。
	9~10分 6~12個 (高さ3cm、約25g/個)	10~14分 4~12個 (高さ5cm、約25~30g/個)	5~11分 半量~全量 (全量約450g)		
		お好み焼き 約14分 	ピザ 11~14分 	のせるのは中央から！	
		約13分 1枚 (直径15cm、厚み2cm)	11~14分 1枚 (薄い:直径20cm以下、厚み2cm) (厚い:直径15cm以下、厚み4cm)		
		たご焼き 10~12分 	コロッケ 10~11分 	前後はあたたまりにくいので、中央によせる。	
		10~12分 9~18個 (直径4cm、高さ3cm、約25g/個)	10~11分 1~6個 (直径5cm、高さ2.5cm、約30g/個)		
		焼きおにぎり 11~13分 		横に並べるときは、左右均等に！	
		11~13分 4~10個(約48g/個)			
		たい焼き 9~12分(あんなめらか) 11~14分(しっかり加熱) 9~12分(あんなめらか) 11~14分(しっかり加熱) 1~5個 (高さ2.5cm、約48g/個)			

冷凍食品の加熱時間について

- 表内のメニューは、最小個数は最小時間、最大個数は最大時間に対応しています。
- 中間の量や個数は、最小~最大時間範囲内で調整してください。
- 調理終了後に、さらに加熱したい場合、同じモードで様子を見ながら加熱してください。

例) 焼き餃子の場合

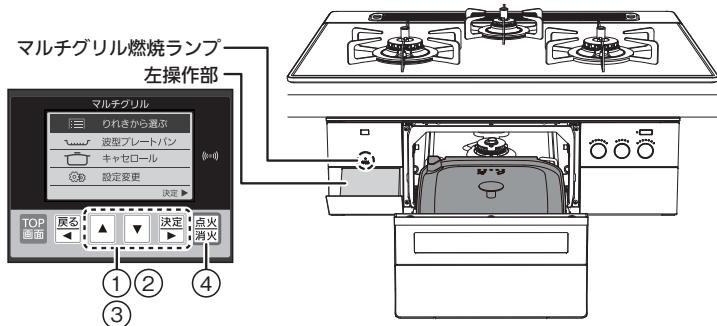
最小	最大
6個	12個
11分	11分
11分	11分
19分	10分

マルチグリル 調理モード(無水調理)

蒸し野菜や煮込み料理などの無水調理ができます。
※対応する調理物などについては、付属のスタートガイドを参照してください。

使用する容器  **キャセロール**
燻製網

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)



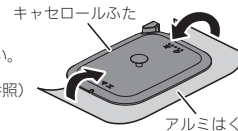
お願い

- 蒸し野菜を調理するときは、必ず燻製網を使用してください。食材をキャセロールに直置きすると、うまく仕上がりにません。
- 使用后、十分に冷めたら、燻製網は取り出して乾燥させてください。錆の原因になります。
- 調理終了後に、さらに加熱したい場合、同じモードで様子を見ながら加熱してください。蒸し野菜をさらに加熱する場合は、水を足してから加熱してください。

◎マルチグリル使用時は、その場を離れない

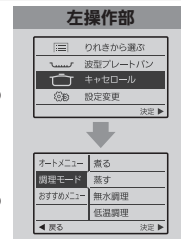
無水調理前の準備

- 無水調理を行う前に、下記の手順に従って準備をしてください。
 - ①キャセロールに食材を入れる。
(蒸し野菜は水を入れ、穴をあけたアルミはくを敷いた燻製網を使用してください。詳しくは、付属のスタートガイドを参照してください。)
 - ②蒸気を逃がさないためにアルミはくを内側に巻いたキャセロールふた(右図参照)を被せる。
 - ③マルチグリルとびらをゆっくりとスライドさせ、閉める。



1 TOP画面でキャセロールを選択し、調理モードを設定する

- 一覧からキャセロールを選択し、決定キーを押してください。

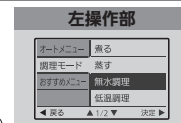


- 一覧から調理モードを選択し、決定キーを押してください。



2 無水調理を設定する

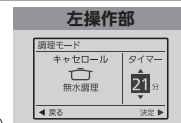
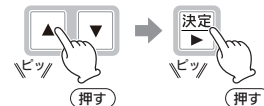
- 一覧から無水調理を選択し、決定キーを押してください。



3 タイマーを設定する

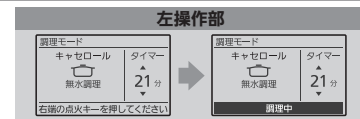
- タイマーを設定し、決定キーを押してください。

1~40分



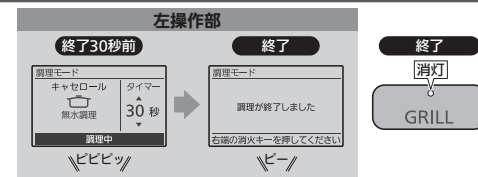
4 点火する

- 点火/消火キーを押して点火してください。
※お好みの上がり具合に応じて、タイマー時間を変更することができます。



5 タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



マルチグリル 調理モード(低温調理)

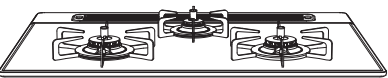
キャセロールに燻製網をセットして、ローストビーフや蒸し鶏など低温でおいしく調理することができます。

・低温調理で食材を入れる袋は、湯せん調理可能なポリ袋*を使用してください。

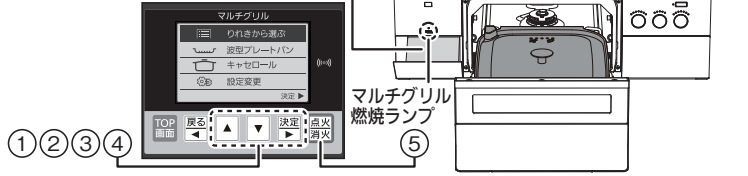
*推奨ポリ袋：アirlappUF
お近くの量販店、ホームセンター、スーパーマーケットなどで購入してください。

※対応する調理物などについては、付属のスタートガイドを参照してください。

使用する容器 **キャセロール**
燻製網



準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ) 左操作部



警告

- 食材は水に完全に浸かっていない状態で使用しない。加熱不足が生じるおそれがあります。
- 冷凍した食材は使用しない。食材の加熱不足や袋が損傷するおそれがあります。
- イノシシ、鹿、うさぎ、熊、鷹などの野生動物(シビシ)は使用しない。細菌や寄生虫が付着している可能性があり、食中毒を起こすおそれがあります。
- 常温で放置した食材を使用しない。
- 調理に使用した袋は繰り返し使用しない。食中毒を起こすおそれがあります。
- 調理途中でマルチグリルとびらを開けない。加熱不足が生じるおそれがあります。
- 抵抗力の低い方、乳幼児、お年寄り、妊娠中の方などは食べない。食中毒になりやすく、発症した場合、重症化するおそれがあります。

お願い

- 食材は新鮮なものを使用する。
- 調理後は、その日のうちに食べる。食材に付着する細菌が袋内で繁殖することで、食中毒を起こすおそれがあります。
- 食材の厚みは、2cm以下にする。加熱不足が生じるおそれがあります。
- 食材をあかう際は、素手でなく、使い捨ての手袋を着用する手に付着している細菌が食材に移り、食中毒を起こすおそれがあります。
- 調理に使用するまな板、包丁などの調理道具はアルコール消毒などをおこなって、清潔なものを使用する。
- 調理後、冷蔵庫に入れる場合は、加熱後の袋のまま氷水でしっかり急速冷却してから冷蔵庫に入れ、その日のうちに食べる。食中毒を起こすおそれがあります。
- 食べる前に必ず中まで加熱されているか確認する。
- 調理途中で消火した場合、別の調理方法で十分に加熱する。食材の加熱不足や、食中毒を起こすおそれがあります。

注意

- キャセロール側面段差以上に水を入れない。容器から水がこぼれ、機器の故障の原因になります。
- キャセロールふたにアルミはくを巻いた状態で使用する。容器から水がこぼれ、機器の故障の原因になります。
- 調理終了後は、マルチグリルとびらをゆっくりとスライドさせ、引き出す。容器からお湯がこぼれ、やけどのおそれがあります。また、キャセロール内のお湯は、冷めてから捨ててください。
- 調理後に食材を取り出す場合は、必ずトングなどの道具を使用する。やけどのおそれがあります。
- 調理後にふたを外す場合は、必ずミトンや鍋つかみを使用する。やけどの原因になります。また、ふたとアルミはくの間にお湯がたまっている場合があるので、注意してください。

ポイント

- 必ず燻製網を使用してください。食材をキャセロールに直置きすると、うまく仕上がらません。
- 食材を入れる袋は、必ず湯せん調理に対応しているもの(湯せん調理可能なポリ袋)を使用してください。袋が割れて、水が入ったり、内容物が漏れることがあります。
- 袋内に鋭利なものを入れないでください。袋が損傷し、水が入ったり、内容物が漏れることがあります。
- 袋の口をしっかり縛ってください。縛りかたが緩かった場合、水が入ったり、内容物が漏れることがあります。
- 袋は確実にキャセロール内に入れてください。キャセロール外に袋が出ると、溶けるおそれがあります。
- 水以外の液体は使用しないでください。また、お湯を使用しないでください。うまく仕上がらません。
- 使用后、十分に冷めたら、燻製網は取り出して乾燥させてください。錆の原因になります。

袋に食材を入れて口を縛る前に、袋内の空気を十分に抜いてください。<袋内の空気の抜きかた>
袋に食材を入れ、封を開けた状態で水を張ったボウルなどの容器に沈めると、水圧で空気が抜けます。

ご注意ください
マルチグリル庫内の温度が高い場合は、メニューを受け付けられない場合があります。5~10分待つとメニューが表示され、使用できます。

◎マルチグリル使用時は、その場を離れない

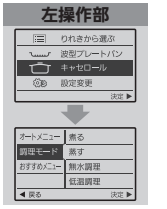
低温調理前の準備

- 低温調理を行う前に、下記の手順に従って準備をしてください。
 - 湯せん調理に対応した袋に食材を入れ、袋内の空気を十分に抜いた状態で袋の口をしっかり縛る。
 - キャセロール底面に燻製網を入れる。
 - 袋に入れた食材を燻製網の上に置く。
 - 水をキャセロール側面段差まで入れる。
 - 水をこぼさないためにアルミはくを内側に巻いたキャセロールふた(右図参照)を被せる。
 - マルチグリルとびらをゆっくりとスライドさせ、閉める。



1 TOP画面でキャセロールを選択し、調理モードを設定する

一覧からキャセロールを選択し、決定キーを押してください。

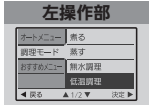


一覧から調理モードを選択し、決定キーを押してください。



2 低温調理を設定する

一覧から低温調理を選択し、決定キーを押してください。



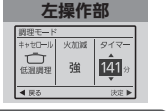
3 火加減を設定する

火加減を設定し、決定キーを押してください。



4 タイマーを設定する

タイマーを設定し、決定キーを押してください。



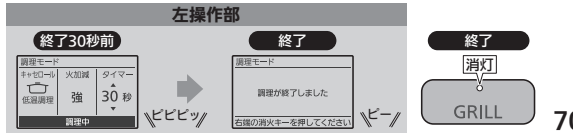
5 点火する

点火/消火キーを押して点火してください。



6 タイマーが終了すると自動消火

タイマーが終了するとブザー音でお知らせ、自動で火が消えます。



マルチグリル 調理モード(燻製)

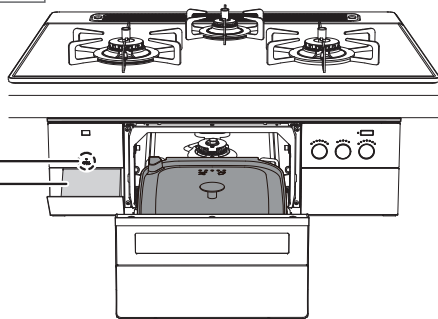
キャセロールに燻製網をセットして、チーズやソーセージなどを燻製でおいしく調理することができます。

※対応する調理物などについては、73・74ページを参照してください。

使用する容器 **キャセロール**
燻製網

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)

マルチグリル燃焼ランプ
左操作部



警告

- 燻製調理後の燻製チップをそのまま捨てない
火災の原因になります。
キャセロールが冷めてから水をかけ、安全な状態にしてから捨ててください。
- 調理物や燻製チップが発火した場合は、すぐに消火する
火災の原因になります。
- 燻製調理が終了したあとは、キャセロールにたまった脂類をよく洗浄して落とす
脂類が残ったまま続けて調理すると、発火の原因になります。

注意

- 燻製調理終了後のキャセロールは、冷めるまで触らない
キャセロールが高温になっており、やけどの原因になります。

ご注意ください

- 液体や異なる調理物は燻製しないでください。調理がうまくできない原因になります。
- 油は燻製しないでください。発火の原因になります。
- 燻製調理の出来栄は、燻製チップの種類や分量により異なります。
- 食材は室温で約30分なじませてください。調理がうまくできない原因になります。
- キャセロールふたに接触するほどの大きい食材は、使用しないでください。加熱されたふたに食材が接触し焦げることがあります。
- 調理物の表面についた水分は酸味やえぐみを防止するためによくふき取ってください。
- 調理物の水分や脂肪が多い場合は色がつきにくくなります。
- 調理物を風乾(風にさらして食材を乾燥させること)すると燻製の色がよりつきやすくなります。
- 必ず燻製網を使用してください。食材をキャセロールに直接置かないでください。うまく仕上がらないことがあります。
- 調理物を燻製網にのせる際は、重ならないようにしてください。
- シリコン樹脂加工のアルミはくを敷く食材の場合、アルミはくと接する部分は色がつきにくくなります。
- プロセスチーズ(6P)は、種類や製造日により溶けることがあります。
- 燻製チップに関して
 - 燻製チップは1辺が約5mmのものを使用してください。
 - 1辺が10mm以上ものは煙がはじめるまで時間がかかるため、色合いが薄くなる場合があります。
 - ザラメ糖などを混ぜるとキャセロールにこびりつくため使用しないでください。
 - スモークウッドは使用できません。燻製チップを使用してください。
 - 燻製チップの適量は15gです。(大きじ3強または1/4カップ)
 - 燻製チップは前後をさけて中央よりに敷き詰めてください。

◎マルチグリル使用時は、その場を離れない

燻製調理前の準備

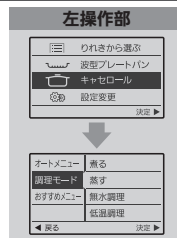
- 燻製調理を行う前に、下記の手順に従って準備をしてください。(詳しくは、73ページを参照してください。)
 - ① キャセロールに、燻製チップを入れる。
 - ② キャセロール底面に、燻製網を置く。
 - ③ 食材を燻製網にのせる。
※食材によっては、食材の下にシリコン樹脂加工のアルミはくを敷いてください。
 - ④ キャセロールふたを被せる。
 - ⑤ マルチグリルとびらをゆっくりとスライドさせ、閉める。

1 TOP画面でキャセロールを選択し、調理モードを設定する

- 一覧からキャセロールを選択し、決定キーを押してください。

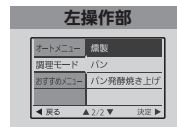


- 一覧から調理モードを選択し、決定キーを押してください。



2 燻製を設定する

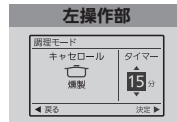
- 一覧から燻製を選択し、決定キーを押してください。



3 タイマーを設定する

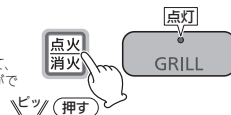
- タイマーを設定し、決定キーを押してください。

8~20分

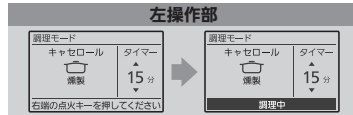


4 点火する

- 点火/消火キーを押して点火してください。

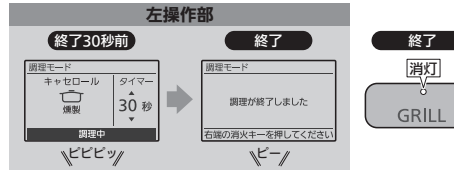


※お好みの仕上がり具合に応じて、タイマー時間を変更することができます。



5 タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



マルチグリル 調理モード(燻製)

燻製モードの調理手順について

1 食材の準備

①食材の下準備をしください。

<鶏卵(ゆで卵)、うずら卵(ゆで卵、水煮)、サラダチキン、手羽先(生)の場合>
・食材の表裏に適量の塩をふってください。

②食材を室温で約30分なじませてください。

③食材表面の水分をキッチンペーパーなどでよくふき取ってください。

2 燻製チップと燻製網を準備する

<燻製チップのめやす量>

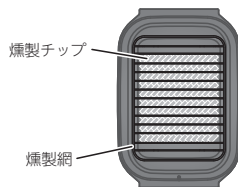
15g・・・大きさ3強もしくは1/4カップ

①燻製チップの準備

キャセロールの前後をさけて、中央よりになるべく平らに敷き詰めてください。

②燻製網の準備

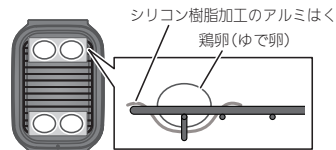
<プロセスチーズ(6P)、鶏卵(ゆで卵)、うずら卵(ゆで卵、水煮)の場合>
・食材の下にシリコン樹脂加工のアルミはくを敷いてください。
食材の大きさに合わせてなるべく小さめに敷くと、燻煙がうまくまわり、色付きがよくなります。



3 食材を燻製網にのせる

●食材を燻製網にのせてください。

<鶏卵(ゆで卵)の場合>



食材は燻製網前後のくぼみ部に置いてください。

<その他の食材>
例) ソーセージ



前後はあたたまりにくいので中央に寄せてください。

4 キャセロールふたを閉め、マルチグリルとびらをゆっくり閉める

・燻製チップが端に片寄らないように、マルチグリルとびらをゆっくり閉めてください。

5 燻製調理を開始する

調理物の種類と加熱時間のめやす

加熱時間		
プロセスチーズ(6P) ↓ 手前側 6個(約18g/個) 8~14分 ※シリコン樹脂加工のアルミはくを敷いてください。	鶏卵(ゆで卵) 2~4個(MもしくはLサイズ) 11~17分 ※シリコン樹脂加工のアルミはくを敷いてください。	うずら卵(ゆで卵、水煮) 6~10個(約9g/個) 11~17分 ※シリコン樹脂加工のアルミはくを敷いてください。
ソーセージ 2~6本(約30g/本) 8~14分	かまぼこ 1~2本(厚み2cm以下、約90g/本) 11~14分	ちくわ 2~4本(約30g/本) 11~14分
サラダチキン 1個(約120g/個) 11~20分	ししゃも(生) 4~6尾(約18g/尾) 14~17分	手羽先(生) 2~4本(約40g/本) 14~20分 ※皮目を上にして焼いてください。

燻製調理の加熱時間について

- ・表内のメニューは、記載されている調理時間の範囲内で調理してください。調理時間を調整することで燻製の濃さの強弱をつけることができます。
- ・燻製の濃さを強くしたい場合は、タイマー時間を長めに設定してください。
- ・追加加熱したい場合は、3~5分加熱してください。(チーズは再加熱に適していません。)
- ・燻製モードは8分以下に設定できないため、再度燻製モードを選択し、点火後手動にて消火してください。加熱しすぎると燻製が濃くなりすぎたり食材が割れたりする場合があります。また、調理後ふたを閉めて置いておくことで燻製を濃くすることもできます。

例) 鶏卵(ゆで卵)の場合 11~17分

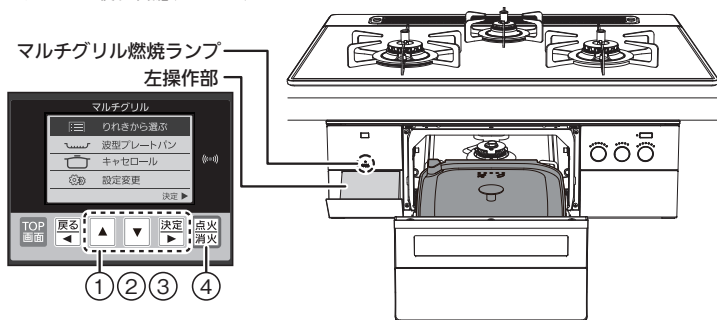
マルチグリル 調理モード(パン発酵焼き上げ)

パン生地の発酵から焼き上げまでをマルチグリルで調理することができます。

※パン生地の作りかた、発酵、焼き上げについて詳しくは、付属のスタートガイドを参照してください。

使用する容器  キャセロール

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)



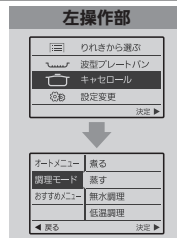
ご注意いただきたいこと

- ・記載の時間はめやすです。材料の大きさやお好みによって調節してください。
- ・パン独特の風味を好まれる場合は、調理モード(パン)で調理されることをおすすめします。
- ・材料は加熱前の状態で、キャセロール側面段差より1cm低い位置を超えないようにしてください。
- ・パン生地がふくらみ過ぎるとふたにあたって焦げたり、ふたが持ち上がるとマルチグリルとびらが開かなくなります。
- ・なるべくパン生地を平らにしてください。
- ・食材のムラ、高さのムラにより、焼き色、ふくらみがばらつくことがあります。
- ・水分の多い食材を加熱すると消火する場合があります。
- ・マルチグリル庫内の温度が高い場合、メニューを受け付けられない場合があります。5~10分待つとメニューが表示され、使用できます。

◎マルチグリル使用時は、その場を離れない

① TOP画面でキャセロールを選択し、調理モードを設定する

- 一覧からキャセロールを選択し、決定キーを押してください。

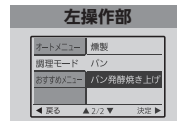


- 一覧から調理モードを選択し、決定キーを押してください。



② パン発酵焼き上げを設定する

- 一覧からパン発酵焼き上げを選択し、決定キーを押してください。

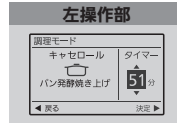


③ タイマーを設定する

- タイマーを設定し、決定キーを押してください。

※点火後35分経過するまでは発酵を行い、その後は焼き上げを行います。
※タイマーを35分に設定した場合、焼き時間は0分になります。

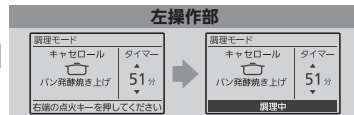
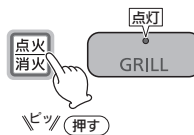
35~60分



④ 点火する

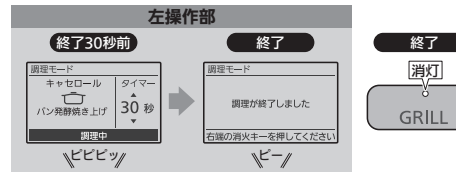
- 点火/消火キーを押して点火してください。

※調理途中で消火し、再点火することがありますが、異常ではありません。
※調理途中で消火した場合、マルチグリル燃焼ランプは消灯します。点火中のみ点灯します。
※お好みの仕上がり具合に応じて、タイマー時間を変更することができます。



⑤ タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



マルチグリル おすすめメニュー

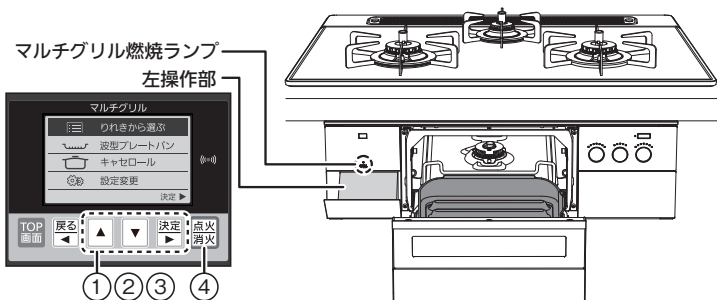
メニューを選ぶだけで、その調理に最適な火加減や加熱時間の設定を自動で行います。
※対応する調理物などについては、付属のスタートガイドまたは、クッキングブックを参照してください。

使用する容器

- 波型プレートパン
- プレートパン
- キャセロール

※プレートパン(別売部品)を使用するには、設定の変更が必要です。設定方法は84・85ページを参照してください。

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)



※イラストは波型プレートパンを使用した場合です。

警告

・ローストビーフ(低温調理)の調理途中で消火した場合は、別の調理方法で十分に加熱する食材の加熱不足や食中毒を起こすおそれがあります。

ご注意ください

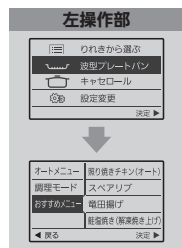
・メニューによっては連続して調理するときなど、マルチグリル庫内の温度が高い場合は、メニューを受け付けない場合があります。5~10分待つとメニューが表示され、使用できます。

① TOP画面で容器を選択し、おすすめメニューを設定する

●一瞥から容器を選択し、決定キーを押してください。



●一瞥からおすすめメニューを選択し、決定キーを押してください。



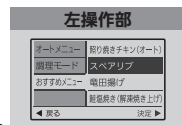
◎マルチグリル使用時は、その場を離れない

② メニューを設定する

●一瞥からメニューを選択し、決定キーを押してください。

※選択した容器によって、一覧が異なります。

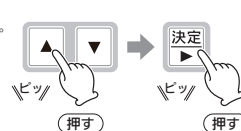
波型プレートパン	プレートパン	キャセロール
照り焼きチキン(オート) スペアリブ 竜田揚げ 鮭塩焼き(解凍焼き上げ)	照り焼きチキン(オート) スペアリブ 竜田揚げ 餃子(冷凍食品)	ラタトゥイユ ローストビーフ(低温調理) 燻製チーズ 焼きいも



③ タイマーを設定する

●タイマーを設定し、決定キーを押してください。

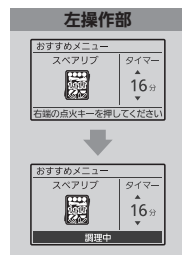
※容器やメニューによって設定できる時間が異なります。
※照り焼きチキン(オート)は、タイマーの設定が不要です。



④ 点火する

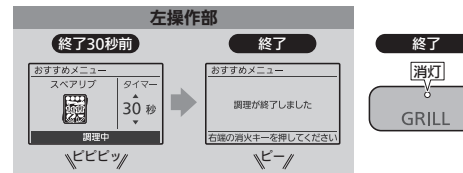
●点火/消火キーを押して点火してください。

※お好みの仕上がり具合に応じて、タイマー時間を変更することができます。
※点火後、約20秒経過すると、タイマー設定が確定します。確定後は変更できません。(メニュー：鮭塩焼き(解凍焼き上げ)、餃子(冷凍食品)のみ)
※調理途中で消火し、再点火することがありますが、異常ではありません。
(メニュー：鮭塩焼き(解凍焼き上げ)、ローストビーフ(低温調理)のみ)
※調理途中で消火した場合、マルチグリル燃焼ランプは消灯します。点火中のみ点灯します。

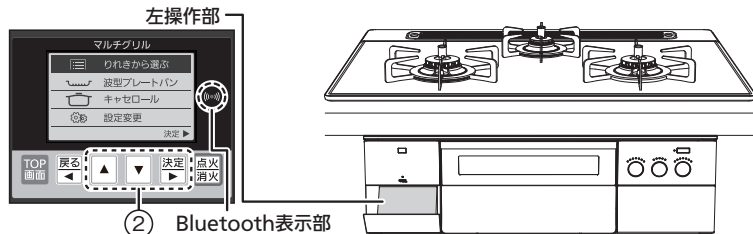


⑤ タイマーが終了すると自動消火

●タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



アプリ コンロアプリを使う準備



事前確認事項

スマートフォンのOSバージョン確認とアプリのダウンロード

Android	OS6.0以降
iPhone	iOS10.0以降

専用アプリ「くらしにコンロアプリ」のダウンロード方法

●下記手順またはQRコードを読み取って、アプリをダウンロードしてください。

Androidの場合

- ①[Google Play]を開く
- ②[くらしにコンロアプリ]を検索
- ③画面に従ってインストール



iPhoneの場合

- ①[App Store]を開く
- ②[くらしにコンロアプリ]を検索
- ③画面に従ってインストール



※全ての機種で動作を保証するものではありません。

※接続方法は、スマートフォンの説明書を参照してください。

※アプリのダウンロード時および更新時は通信費がかかります。

※アプリのサービス内容・画面デザイン・機能などを予告なく変更することがあります。

※TM and © 2019 Apple Inc. All rights reserved.「iPhone」は、米国および他の国々で登録されたApple Inc.の商標です。iPhoneの商標は、アイホン株式会社のライセンスにもとづき使用されています。

「App Store」は、Apple Inc.のサービスマークです。

※「Google Play」、「Google Play ロゴ」、「Android」は、Google Inc.の商標または登録商標です。

この機器にはBluetooth[®]が内蔵されています。Bluetoothとの接続設定を行うと、お客さまが利用されているスマートフォンのアプリから、機器にレシビを送信することができます。

※1：この機器の使用周波数帯では、電子レンジなどの産業・科学・医療用機器のほか工場の製造ラインなどで使用されている移動体識別用の構内無線局(免許を要する無線局)および特定小電力無線局(免許を要しない無線局)並びにアマチュア無線局(免許を要する無線局)が運用されています。

・この機器を使用する前に、近くで移動体識別用の構内無線局および特定小電力無線局並びにアマチュア無線局が運用されていないことを確認してください。

・万一、この機器から移動体識別用に対して有害な電波干渉の事例が発生した場合には、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)へご相談ください。

・その他、この機器から移動体識別用の特定小電力無線局あるいはアマチュア無線局に対して有害な電波干渉の事例が発生した場合など、お困りになったときは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)へご相談ください。

① 専用アプリ「くらしにコンロアプリ」を立ち上げる

- ①利用規約を確認してください。
- ②「同意する」をタップしてください。アンケート画面に進みます。
- ③アンケートの「登録」もしくは「回答をスキップ」をタップしてください。機器選択画面に進みます。
- ④機器名(210-H724・H726・H730・H732型)選択後、「Bluetooth通信ができること」を確認し、「ペアリングを行う」をタップしてください。

② スマートフォンの登録(ペアリング)

- ①スマートフォンのBluetoothがオンになっていることを確認してください。
- ②コンロの電源を入れてください。
※登録中は電源ボタンのオフなど他の操作をしないでください。
- ③左操作部液晶の一覧から「設定変更」を選択し、決定キーを押してください。

りれきから選ぶ
波型プレートパン
キャセロール
設定変更



- ④一覧から「通信」を選択し、決定キーを押してください。



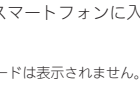
- ⑤一覧から「スマートフォン登録」を選択し、決定キーを押してください。



- ⑥「する」を選択し、決定キーを押してください。



- ⑦スマートフォンの画面の「ペアリング開始」をタップしてください。



- ⑧左操作部液晶に表示されたパスコード(数字6桁)をスマートフォンに入力し、ペアリングをタップしてください。

※ペアリング毎にランダムなパスコードが表示されます。

※スマートフォンの「ペアリング開始」をタップしないとパスコードは表示されません。

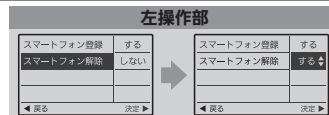
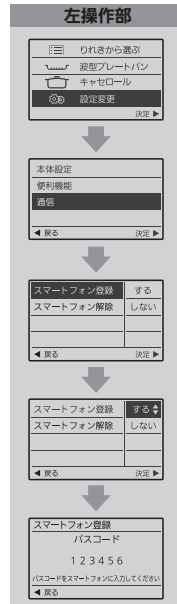
- ⑨「登録が完了しました」と音声流れ、Bluetooth表示部が点灯すると、ペアリングが完了します。
※スマートフォンは最大7台まで設定できます。同時に複数台ペアリングすることはできません。

- ⑩TOP画面キーを押して、TOP画面に戻ってください。「コンロアプリ」との通信が可能になります。

スマートフォンの登録解除

- ①「設定変更」→「通信」→「スマートフォン解除」を選択し、決定キーを押してください
- ②選択キーを押して、「する」を選択し、決定キーを押してください。

詳しくは、大阪ガスのホームページ
(<http://og-manual.jp/gascookkerapp/>)
をご覧ください。

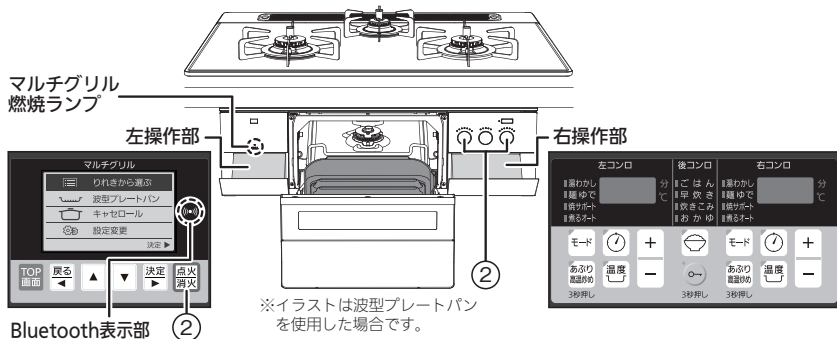


アプリ コンロアプリ

スマートフォンの専用アプリ『くらしにコンロアプリ』を使って、調理状況の確認、レシピの送信などを行うことができます。

<『くらしにコンロアプリ』を使ってできること>

- レシピ(コンロ調理条件)をコンロに送信
- 使用中のコンロの状況(調理中、調理終了、乾電池交換、エラーの発生状況など)を確認



ご注意いただきたいこと

- ・宅外など、コンロと離れている場合や、スマートフォンとコンロの接続状態が悪い場合、上記機能が情報のお知らせができなくなります。

① レシピ(コンロ調理条件)をコンロに送信

- ①スマートフォンで専用アプリ『くらしにコンロアプリ』を起動して、レシピを検索してください。



※画像はイメージです。

- ②調理したいレシピの材料を準備し、作りかたの手順で下ごしらえしてください。

- ③電源が入っていることを確認してください。入っていない場合は電源を入れてください。※ブザー音がするまで押してください。(約0.3秒)



- ④『くらしにコンロアプリ』内のレシピページから『レシピをコンロに送信』を押して、調理条件をコンロに送信してください。



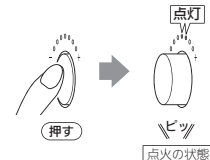
◎コンロ、マルチグリル使用時は、その場を離れない

② 点火する

コンロの場合

- 点火/消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。

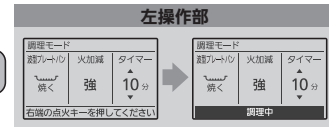
※必ず火がついたことを確認してください。
※お好みの仕上がり具合に応じて、タイマー時間を変更することができるメニューもあります。



マルチグリルの場合

- 点火/消火キーを押して点火してください。

※お好みの仕上がり具合に応じて、タイマー時間を変更することができるメニューもあります。
※点火後は、火加減の切り替えはできません。



③ タイマーが終了すると自動消火

- 自動調理やタイマーを設定した調理の場合、終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。

※タイマーを設定していない調理の場合は、自動で火が消えません。

- 調理が終了すると、スマートフォンに調理終了のお知らせが届きます。

コンロの場合

終了30秒前



ビビビッ

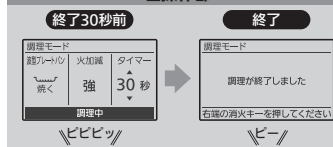
終了



※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。

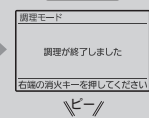
マルチグリルの場合

終了30秒前



ビビビッ

終了



ビビ

終了

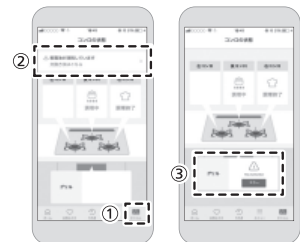


使用中のコンロの状況を確認

スマートフォンのアプリ画面の右下「かくにん」をタップすると、使用中のコンロの状態を確認することができます。

- ①コンロの使用状態を確認できます。
- ②乾電池が消耗したときにお知らせします。また、交換方法もお知らせします。コンロ内の乾電池の取り付け場所や交換方法を簡単に確認することができます。※乾電池の交換方法については、「乾電池を交換する」(21ページ)を参照してください。
- ③コンロのエラー発生をお知らせします。取扱説明書を探さなくても、お知らせ表示の内容や処置方法を簡単に確認することができます。

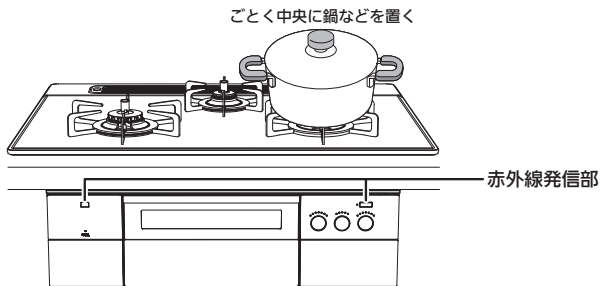
詳しくは、大阪ガスのホームページ
(<http://og-manual.jp/gascookapp/>)
をご覧ください。



※画像はイメージです。

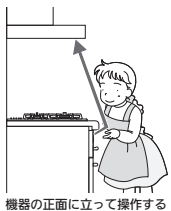
レンジフード連動機能

コンロまたはマルチグリルの点火や消火の操作に連動して、自動でレンジフードの運転、風量の切替、停止を行う機能です。



操作について

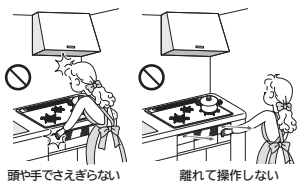
- レンジフードは、コンロまたはマルチグリルの点火操作と同時に自動で運転を開始します。
- 消火操作をしたときは自動で停止します。
※レンジフードのタイプにより、タイマー運転し、数分後や設定時間後に停止します。また、停止後に常時換気運転をするタイプもあります。
詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。
- 消火操作を行っても他のコンロまたはマルチグリルを使用している場合、レンジフードは停止しません。
- 点火/消火操作時はカウンターから20~40cm離れ、機器の正面に立って操作してください。
レンジフード連動は、機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードで受信し、レンジフードを動作させます。
※連動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。



ご注意いただきたいこと

下記の場合は、動作しないおそれがあるので注意してください。

- 赤外線発信部に近すぎる位置や離れて立っている。
- 前かがみで操作し、頭や手で赤外線がさえぎられている。
- 機器の横に立って操作している。
- テレビ、エアコンなどのリモコンを同時に操作している。
- 機器の赤外線発信部やレンジフード側の赤外線受信部が汚れている。
- 赤外線の反射しにくい服(黒い服やビロード、毛糸の服など)を着て操作している。
- レンジフード側の赤外線発信部に太陽光が当たったり、受信部と照明が近すぎる。



頭や手でさえぎらない

離れて操作しない

お願い

- 連動機能に対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。
※レンジフードの使いかたは、レンジフードの取扱説明書をよくお読みください。

お知らせ

- レンジフード連動機能、レンジフード風量切替機能は解除することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。
- レンジフードの風量は、コンロやマルチグリルの使用状況により、自動で調節します。
※レンジフードの機種によっては、レンジフード風量切替機能に対応しない場合があります。
- コンロ使用時に安心・安全機能はたらき自動消火した場合、レンジフードは停止しません。
点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にするか、レンジフード側の操作部で停止してください。
タイマー終了後(マルチグリル)や機器が電源オートパワーオフした場合などは、レンジフードが自動的に停止する場合があります。

各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

初期設定から、お好みの設定に変更できます。

※乾電池を抜いても、変更した設定はリセットされません。

1 電源を入れる

- 電源を入れてください。

※ブザー音がするまで押してください。(約0.3秒)



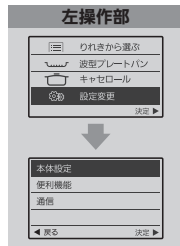
2 設定変更を選択し、『本体設定』か『便利機能』を設定する

- 左操作部液晶の一覧から設定変更を選択し、決定キーを押してください。
※機器を使用していない状態で操作してください。

りれきから選ぶ
プレートパン
キャンセル
設定変更

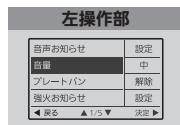


- 一覧から『本体設定』か『便利機能』を選択し、決定キーを押してください。
※『本体設定』と『便利機能』について、詳しくは85・86ページを参照してください。



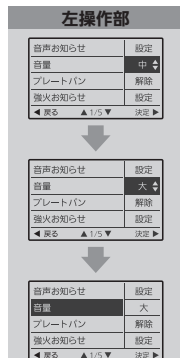
3 変更する項目を選択する

- 選択キーを押して、変更する項目を選択し、決定キーを押してください。



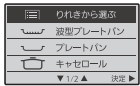
4 変更内容を選択し、確定する

- 選択キーを押して、変更内容を選択し、決定キーを押して設定を確定してください。
※ブザー音が設定が確定したことをお知らせします。
※決定キーを押さずに無操作で約60秒経過すると、ブザー音と音声報知でお知らせし、設定が変更されずに終了します。



各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

◎設定時は、必ず機器を使用していない状態にする

	項目	初期設定	変更内容	
本体設定	音声お知らせ 音声お知らせ機能の有無を設定できます。 ●解除してもカスタマイズ機能設定中と乾電池交換のお知らせ時は作動します。	設定	解除	
	音量 音声お知らせとブザーの音量を3段階で設定できます。	中	大小	
	プレートパン プレートパン(別売部品)専用調理の設定ができます。 ●プレートパン設定後は、左操作部液晶表示は、右図の画面になります。 容器を選択してから使用してください。	解除	設定	
				
	強火お知らせ(強火切替お知らせブザー) コンロの火力が自動で弱火から強火に切り替わるとき、お知らせするブザー音の有無を設定できます。	設定	解除	
	再点火お知らせ(マルチグリル再点火お知らせ機能) マルチグリルが自動で再点火するとき、お知らせするブザー音の有無を設定できます。	設定	解除	
	グリル取り出し忘れ報知(マルチグリル取り出し忘れお知らせ機能) マルチグリル専用容器の取り出し忘れの際、お知らせするブザー音の有無を設定できます。	設定	解除	
	ブザー音程 ブザーの音程を2段階で設定できます。	標準	低音	
	感震停止機能 感震停止機能の有無を設定できます。	設定	解除	
	自動電源オフ時間(電源オートパワーオフ) 電源オートパワーオフの時間を変更できます。	3分	1~5分	
	消し忘れ消火機能 コンロ消し忘れ消火機能の時間を変更できます。(全コンロ同時に変更されます。)	120分	30~120分	
	レンジフード連動運転 レンジフードをガスビルトインコンロと連動させる機能の有無を設定できます。	設定	解除	
	レンジフード風量連動 レンジフードの風量を自動で切り替える機能の有無を設定できます。	設定	解除	
	お知らせサイン お知らせサインの有無を設定できます。	設定	解除	
	液晶表示の明るさ 左操作部液晶表示の画面の明るさを設定できます。	明るめ	暗め 消灯	
	操作部点灯時間 左操作部液晶表示の画面の点灯時間と、右操作部の減光するまでの時間を設定できます。	10秒	20秒 30秒	
	全ての設定をリセット 設定変更(カスタマイズ)した設定をすべて初期設定に戻します。	しない	する	
	エラーりれき 最新のエラーりれきを確認できます。 ※エラー内容については、『ブザー報知とお知らせ表示』を参照してください。(109~112ページ)		—	

	項目	初期設定	変更内容
便利機能	湯わかしお知らせ時間 ふっとうをお知らせするタイミングを5段階で設定できます。	標準	遅め、やや遅め 早め、やや早め
	麺ゆでお知らせ時間 ふっとうをお知らせするタイミングを5段階で設定できます。	標準	遅め、やや遅め 早め、やや早め
	後コンロ ごはん炊き具合 ごはんの炊き加減(かたき)を3段階で設定できます。 ※「後コンロ もっちりごはん」の設定をしている場合は、炊き加減は変更されません。	標準	強め(かため) 弱め(やわらかめ)
	後コンロ もっちりごはん ごはんをもちもちとした食感に炊き上げます。 ※ごはんモードのみに適用されます。	解除	設定
	後コンロ 炊きこみおこげ 炊きこみごはんのおこげ加減を3段階で設定できます。	標準	強め(おこげ多め) 弱め(おこげ少なめ)

日常点検とお手入れ

- ・日常の点検とお手入れは必ず行ってください。
 - ・使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長く使用していただくために、年1回程度の定期点検(有料)をおすすめします。
 - また、煮こぼれや、誤って鍋をひっくり返すなど、機器内に多量の煮汁などが入った場合は、機器の故障や、機器寿命が短くなるおそれがありますので、点検(有料)をおすすめします。
- ※定期点検については、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

日常点検について

機器のまわりに可燃物はありませんか

機器のまわりに可燃物がないようにしてください。(8ページ)

各部品は正しく取り付けられていますか

パーナーキャップ、ごとくなどを正しく取り付けられた状態でお使いください。(91~92ページ)

汚れていませんか

煮こぼれやマルチグリル使用後などで機器が汚れているときはお手入れしてください。
温度センサーを押し、スムーズに上下に動かか確認してください。
汚れていると動きが悪くなり、温度センサーが正しくはたらかない場合があります。(92ページ)
スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

警告



- ・お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷めてから手袋をはめて行うとくにマルチグリル排気口の内側(奥側)、マルチグリル庫内をお手入れするときは、十分注意するやけどや機器の突起物などでけがをなす原因になります。
- ・機器の電源を「切」にする誤って点火/消火ボタン、点火/消火キーを押すと、やけどの原因になります。
- ・お手入れ後は、機器およびマルチグリル庫内にふきん、紙類などを置き忘れていないか必ず確認する火災の原因になります。

お願い

- ・道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- ・食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んで、使用してください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなる場合があります。
- ・汚れたままにすると汚れがこびり付き、取れにくくなりますので、使用の都度お手入れしてください。煮こぼれをしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、外れにくくなったり、故障の原因になります。
- ※とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
- ・パーナーキャップ、ごとく、マルチグリル排気口カバー、マルチグリル排気口ちり受け、マルチグリル部品(マルチグリルとびら、マルチグリル専用容器、プレート支持枠、サイドカバー)は取り外して洗うことができます。それ以外の部品は、絶対に取り外さないでください。
- ※マルチグリルパーナー部(上下)は取り外しできない構造になっていますので、触らないでください。

ステンレス製の部品について

- ・型番が210-H726・H732型のごとくの材質として、ステンレスを採用しています。
- ・ステンレスは、その美しさに加えて錆や腐食に対し優れた特性を備えています。反面、炎で熱せられると変色し、色調が変化する特性も持っています。
- ・コンロを使用するとごとくが変色しますが、異常ではありません。
- ・専用のステンレス用クリーナー(116ページ)で、お手入れすることができます。(ごとくの炎が当たる部分などは、高温となるため変色が残ります。)
- ※コンロを使用すると再度変色します。

お手入れ道具、洗剤について

適しているもの



やわらかいスポンジたわし



やわらかい布



やわらかい歯ブラシ



台所用中性洗剤

マルチグリル専用容器(波型プレートパン除く)、トッププレート(ガラス面)のみ



クリームクレンザー
※常用しないでください



メラミンスポンジ

ステンレス製のごとくのみ



ステンレス用クリーナー(116ページ)
※常用しないでください。

不適しているもの



ナイロンたわし



猫の子たわし



金属たわし



スポンジたわしの硬い面



メラミンスポンジ



硬いブラシ



みがき粉



クレンザー



歯みがき粉



クリームクレンザー



漂白剤、酸性洗剤、アルカリ性洗剤



弱酸性洗剤、弱アルカリ性洗剤



シンナー、ベンジン、アルコール



重曹

- ・表面のキズや、表面が変質し、はがれ、変色、さび、割れ、トッププレート外周枠のはがれの原因になります。

直接かけて使用しない



スプレー式洗剤

- ・直接かけて使用すると機器内部に洗剤が入り、故障の原因になります。必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。

絶対に使用しない



可燃性スプレー、浸透液、潤滑剤

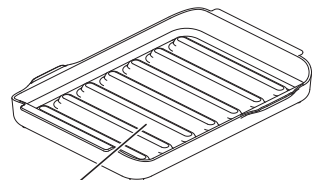
- ・引火して火災の原因になります。

お手入れ

お手入れできる部品

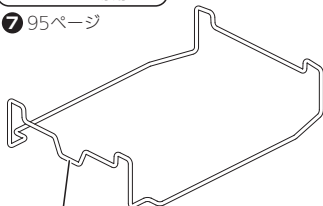
◎マークの説明 (例) **ごとく** : 部品の名称

① 91ページ : 取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかたの参照番号と参照ページ



マルチグリル専用容器

⑦ 95ページ



プレート支持枠

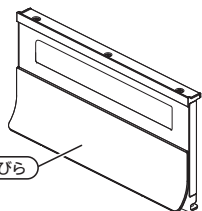
⑦ 95ページ

赤外線発信部(レンジフード連動用)

⑪ 100ページ

サイドカバー

⑫ 101ページ

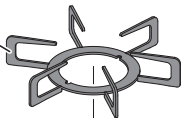


マルチグリルとびら

③ 97ページ

ごとく

① 91ページ



バーナーキャップ

② 92ページ

温度センサー※

③ 92ページ

立消え安全装置※

③ 92ページ

バーナー※

③ 92ページ

点火プラグ※

③ 92ページ

機器表面

⑪ 100ページ

スライドレール

③ 99ページ

マルチグリル庫内
(側部、底部)

⑩ 99ページ

サイドカバー

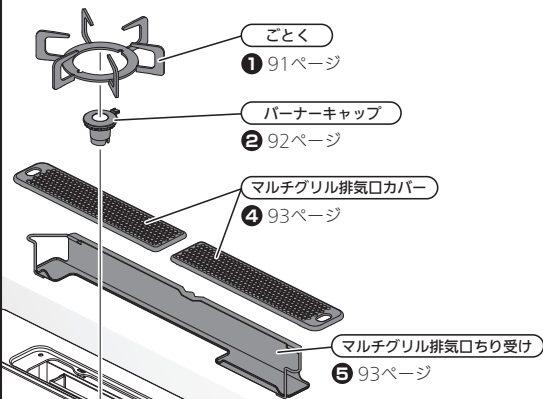
⑫ 101ページ

◎お手入れの前には、
・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を閉める ・機器の電源を「切」にする ・手袋をする

◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする

◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする

◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、マルチグリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する



ごとく

① 91ページ

バーナーキャップ

② 92ページ

マルチグリル排気口カバー

④ 93ページ

マルチグリル排気口ちり受け

⑤ 93ページ



ごとく

① 91ページ

バーナーキャップ

② 92ページ

トッププレート、バーナーリング

⑥ 94ページ

操作部

⑪ 100ページ

電源ボタン/赤外線発信部(レンジフード連動用)

⑪ 100ページ

お知らせ

・ごとく、バーナーキャップ、マルチグリル排気口カバー、マルチグリル排気口ちり受け、マルチグリル専用容器、プレート支持枠、サイドカバーは消耗部品です。

交換部品(有料)として準備しております。(115ページ)

もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

※バーナー、温度センサー、点火プラグ、立消え安全装置は、すべてのコンロバーナーに付いています。

お手入れ

取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

1

ごとく

取り外しかた

・ごとくを真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。

お手入れ方法

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※汚れがついたまま使用すると、汚れが落ちにくくなります。

取れにくい汚れのときは・・・

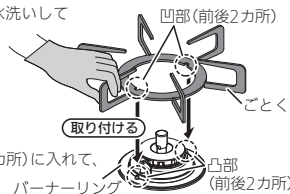
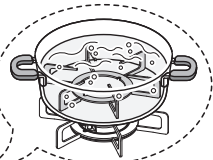
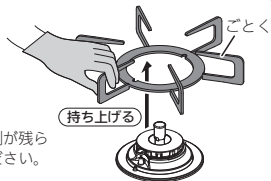
・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※ステンレス仕様のごとくが変色した場合は、やわらかい布やスポンジ、丸めたラップに専用のステンレスクリーナー(116ページ)をつけてこすり、ふき取ってください。

それでも汚れが取れないとき!

・ホーロー仕様のごとくは、煮洗いするとさらに汚れが取れやすくなります。水を入れた大きめの鍋で約30分加熱し、冷ましてから取り出し水洗いして水気をふき取ってください。
※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。
※ホーロー仕様のごとく、マルチグリル排気口カバー以外は、煮洗いたないでください。

取り付けかた

・ごとく内側の凹部(前後2カ所)を、バーナーリングの凸部(前後2カ所)に入れて、浮きがないように取り付けてください。



注意

温度センサーは、こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する

鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。

密着しない場合、点検、修理を依頼してください。



バーナーキャップは正しく取り付け

誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、
・点火しない場合があります。
・炎のふそろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。
・機器の中に炎がもぐりこんで、焼損する原因になります。
・機器寿命が短くなるおそれがあります。

ごとくは正しく取り付け

誤った取り付けかた(浮き、裏返し、ズレなど)で使用すると、鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりし、やけど、点火不良、不完全燃焼、変形の原因になります。また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートにキズがついたり、ガラスが割れる原因になります。



バーナーキャップの浮き



バーナーキャップの裏返し



ごとくの浮き



ごとくの裏返し

2

バーナーキャップ

取り外しかた

・バーナーキャップを真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。

お手入れ方法

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

取れにくい汚れのときは・・・

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

目づまりしたときは

・炎口の凹部や溝部は、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。こびりついた汚れは、つまようじなどで取り除いてください。
※目づまりや汚れは、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

取り付けかた

・バーナーキャップのツメ部分が、点火プラグの真上にくるように合わせ、浮きがないように取り付けてください。(点火プラグ、温度センサーに衝撃をあたえないようにしてください。)



3

バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサー

※バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーは取り外せません。

お手入れ方法

・水を含ませて、かたくしぼった布で煮こぼれなどの汚れをふき取ったあと、水分が残らないように乾いた布で再度ふき取ってください。
※温度センサーをお手入れするときは、温度センサーが曲がらないように、片手を添えてください。
※洗剤などは使用しないでください。
※点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーはキズつけたり、衝撃をあたえないようにしてください。位置が変わったり、傾くと点火不良の原因になったり、安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。

取れにくい汚れのときは・・・

・立消え安全装置や点火プラグは、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。
※点火プラグをお手入れするときは、十分注意してください。点火プラグの先端はとがっているため、けがをする原因になります。
※点火プラグ、立消え安全装置の汚れは、点火不良や不完全燃焼の原因になります。



お手入れ

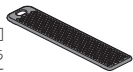
取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

4

マルチグリル排気口カバー

取り外しかた

・マルチグリル排気口カバーを真上に持ち上げて、取り外してください。



お手入れ方法

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶかし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

取れにくい汚れのときは・・・

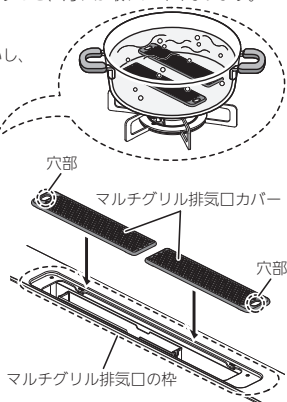
・台所用中性洗剤で丸洗したあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

それでも汚れが取れないとき!

・煮沸いすとさらに汚れが取れやすくなります。
水を入れた大きめの鍋で約30分加熱し、冷ましてから取り出し水洗いして水気をふき取ってください。
※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。
※ホーロー仕様のごとく、マルチグリル排気口カバー以外は、煮沸いしないでください。

取り付けかた

・マルチグリル排気口カバーの穴部を端に向けて、マルチグリル排気口の枠に合わせて取り付けてください。
※マルチグリル排気口カバーを正しく取り付けないと、マルチグリル使用時に焼け足りなかったり、焼きムラの原因となります。



5

マルチグリル排気口ちり受け

取り外しかた

・マルチグリル排気口カバー(4)を取り外し、マルチグリル排気口ちり受けの指かけ部に指を引っ掛け、真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。
※コンロ下にガスオープン、コンビネーションレンジが設置されている場合は、マルチグリル排気口ちり受けは取り付けられていません。

お手入れ方法

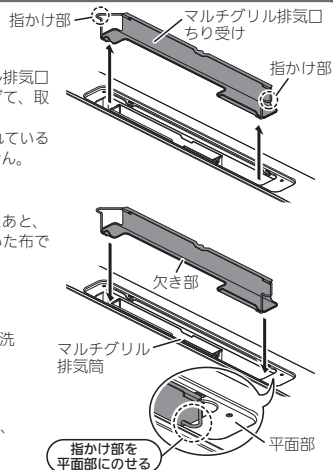
・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶかし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

取れにくい汚れのときは・・・

・台所用中性洗剤で丸洗したあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

取り付けかた

・指かけ部を上にし、欠き部をマルチグリル排気筒に合わせて、指かけ部が平面部にのるように取り付けてください。



- ◎お手入れの前には、
 - ・機器が冷めていることを確認する
 - ・ガス栓を閉める
 - ・機器の電源を「切」にする
 - ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいに手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないことを確認する

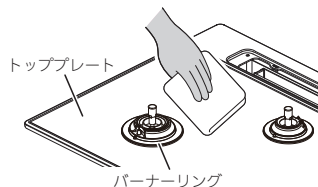
6

トッププレート、バーナーリング

※トッププレートは取り外せません。
※トッププレートは①～⑤の部品を取り外してから、お手入れしてください。

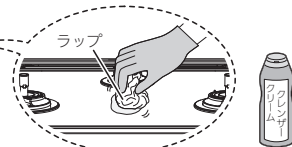
お手入れ方法

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶかし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※煮こぼれした場合は、その都度必ずふき取ってください。
煮こぼれを放置されますと、バーナーリングのすき間よりトッププレート内部に煮汁が入り、トッププレートの変色の原因になります。
また、トッププレート外周枠に煮こぼれが付着したまま放置すると、腐食する場合があります。



ガラス部の取れにくい汚れは・・・

・メラミン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこすり、汚れが取れたら、布などのやわらかいもので水ぶかし、乾いた布でふき取ってください。
※クリームクレンザーは常用しないでください。また、ガラス部以外には使用しないでください。
塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因になります。



お願い

トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。
貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

お手入れ

取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

7

マルチグリル専用容器、プレート支持枠

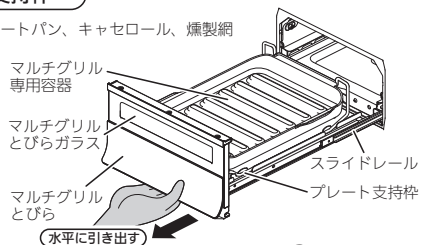
※マルチグリル専用容器：波型プレートパン、プレートパン、キャセロール、燻製網

取り外しかた

① マルチグリルとびらを持って、水平にゆったりと手前に止まるまで引き出してください。

※マルチグリル使用直後は、マルチグリルとびらやマルチグリルとびらガラス、マルチグリル専用容器、プレート支持枠、スライドレールが熱くなっていますので注意してください。

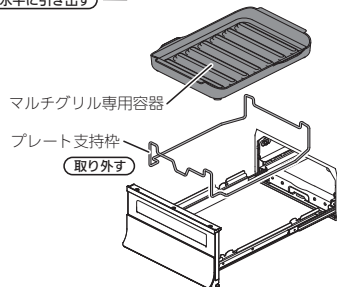
※スライドレールは取り外せません。
※図は波型プレートパンの場合です。



② マルチグリル専用容器、プレート支持枠の順に、一つずつ持ち上げて取り外してください。

※マルチグリル専用容器を取り外すときは、たまった調理物の脂などをこぼさないよう注意してください。

※図は波型プレートパンの場合です。



お手入れ方法

波型プレートパン

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。

※波型プレートパンが十分冷めてからお手入れを行ってください。

※波型プレートパン表面にはフッ素コートが施されていますので、金属製のたわしやブラシ、先が鋭利なもの、研磨剤や研磨剤が入った洗剤などは使用しないでください。主スや色落ちの原因になります。

※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、フッ素コートのはく離の原因になったり、脂汚れで発火することがあります。また、食材がくっつく原因になります。

※食器洗い乾燥機を使用して、お手入れをしないでください。フッ素コートの変色や変質、はく離などの原因になります。

取れにくい汚れのときは・・・

・水につけおきたあと、洗ってください。

◎お手入れの前には、
・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を閉める ・機器の電源を『切』にする ・手袋をする

◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする

◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする

◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、マルチグリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する

お手入れ方法

プレートパン キャセロール 燻製網

・台所用中性洗剤で丸洗したあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
・汚れがこびりついたときは、容器に水を入れてしばらく置いたあと、台所用中性洗剤で汚れを落としてください。

※マルチグリル専用容器が十分冷めてからお手入れを行ってください。

※プレートパンおよびキャセロールにはセラミック塗装を施していますので、金属たわしなどは使用しないでください。塗装のはがれなどの原因になります。

※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、塗装のはがれなどの原因になったり、脂汚れで発火することがあります。また、食材がくっつく原因になります。

※食器洗い乾燥機を使用して、お手入れをしないでください。部品の変色や、塗装のはがれなどの原因になります。

取れにくい汚れのときは・・・

・メラミン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこすり、ふき取ってください。

※クリームクレンザーは常用しないでください。

(塗装の表面にキズがつき、変色の原因になります。)



プレート支持枠

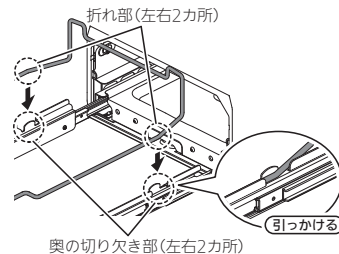
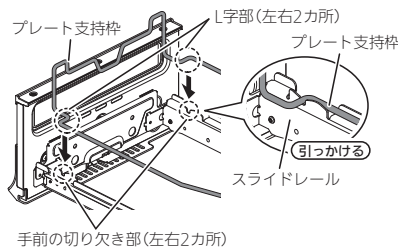
・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。

取れにくい汚れのときは・・・

・台所用中性洗剤で丸洗したあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

取り付けかた

・プレート支持枠のL字部(左右2カ所)をスライドレールの手前の切り欠き部(左右2カ所)に、プレート支持枠の折れ部(左右2カ所)をスライドレールの奥の切り欠き部(左右2カ所)に引っかける。



マルチグリル専用容器を取り付ける場合

・マルチグリルを使う準備(48ページ)の「②マルチグリル専用容器をセットする」を参照してください。

マルチグリルとびらが閉まりにくい場合や、こすれる音がする場合は、マルチグリルとびら、マルチグリル専用容器、プレート支持枠が正しく取り付けられていません。そのまま押し込むと、変形や破壊の原因になりますので、正しく取り付け直してください。

お手入れ

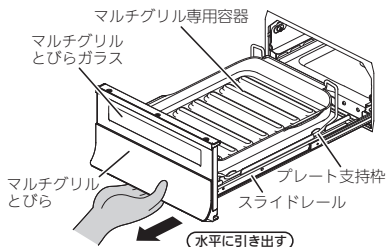
取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

8 マルチグリルとびら

取り外しかた

- ・プレート支持枠を取り付けた状態では、マルチグリルとびらは正しく取り外すことができません。
- ・無理な取り外しにより、強い力を加えると、マルチグリルとびら、スライドレールの変形や損傷の原因となり、マルチグリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。

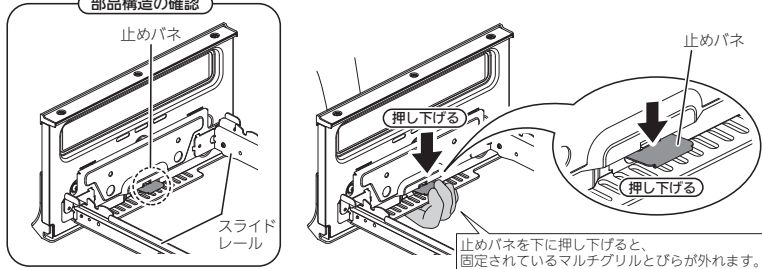
- 1 マルチグリルとびらを持って、水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出してください。
※マルチグリル使用直後は、マルチグリルとびらやマルチグリルとびらガラス、スライドレールが熱くなっていますので注意してください。
※スライドレールは取り外せません。



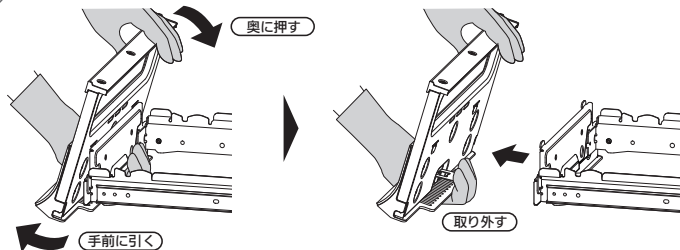
- 2 マルチグリル専用容器、プレート支持枠(7)を取り外してください。
※図は波型プレートパンの場合です。

- 3 マルチグリルとびらの下から手を回し、スライドレールとマルチグリルとびらを固定している止めパネを指先で押し下げてください。

部品構造の確認



- 4 片手を添えながら、手前に引いて取り外してください。



- ◎お手入れの前には、
・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を閉める ・機器の電源を『切』にする ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいに手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、マルチグリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する

お手入れ方法

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。

※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残る場合があります。

取れにくい汚れのときは・・・

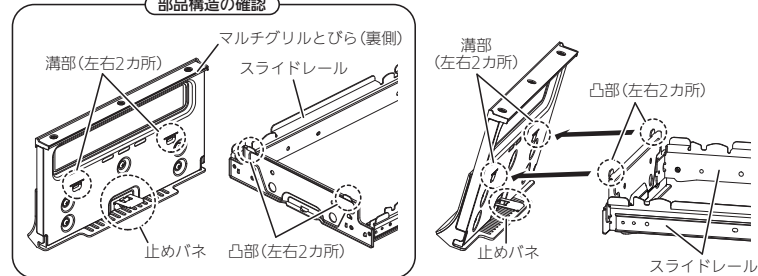
- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

取り付けかた

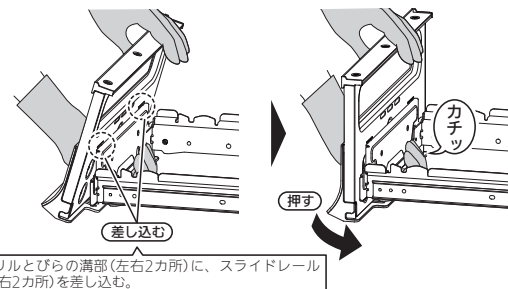
- ・プレート支持枠を取り付けた状態では、マルチグリルとびらは正しく取り付けできません。
- ・無理な取り付けにより、強い力を加えると、マルチグリルとびら、スライドレールの変形や損傷の原因となり、マルチグリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。

- 1 マルチグリルとびらの溝部(左右2カ所)に、スライドレールの凸部(左右2カ所)を差し込む。

部品構造の確認



- 2 マルチグリルとびらの下部を『カチッ』と音がするまで押す。



マルチグリルとびらが閉まりにくい場合や、こすれる音がした場合は、マルチグリルとびらが正しく取り付けられていません。そのまま押し込むと、変形や損傷の原因になりますので、再度正しく取り付けてください。

お手入れ

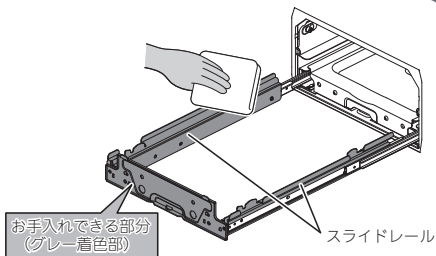
取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

9 スライドレール

※スライドレールは取り外せません。

お手入れ方法

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
- ※グレー着色部以外はふかないでください。動きが悪くなるおそれがあります。

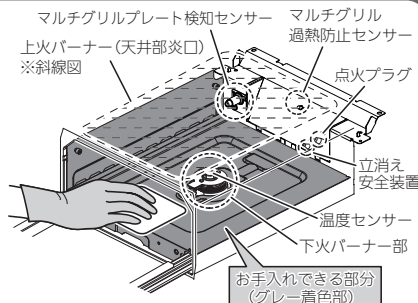


10 マルチグリル庫内(側部、底部)

※マルチグリル庫内の部品は取り外せません。

お手入れ方法

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- 水ぶきで汚れが取れないときは、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。



※マルチグリルバーナー部(上下)には触らないでください。

炎口がつまり燃焼不良、途中消火の原因になります。

また、上火バーナー部には立消え安全装置と点火プラグ、下火バーナー部には温度センサー、奥の壁部分にはマルチグリル過熱防止センサー、マルチグリルプレート検知センサーが取り付けられているので触らないでください。

位置が変わったり、傾くと点火不良の原因になったり、早切れや安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。

※図はわかりやすくするため、マルチグリル庫内天井部を透過させて表現しています。

- ◎お手入れの前には、
 - ・機器が冷めていることを確認する
 - ・ガス栓を閉める
 - ・機器の電源を『切』にする
 - ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいに手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、マルチグリルとびらや操作部がスムーズに開閉できることを確認する

11 機器表面、操作部、電源ボタン/赤外線発信部(レンジフード連動用)

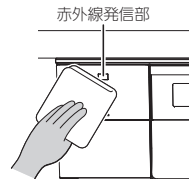
※機器表面、操作部、電源ボタン/赤外線発信部(レンジフード連動用)は取り外せません。

お手入れ方法

- ・乾いた布でよくふいてください。

取れにくい汚れのときは・・・

- ・台所用中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※図は左操作部(左パネル)側で説明しています。
- 右操作部(右パネル)側も同様に手入れしてください。
- ※赤外線発信部に洗剤や水分が残ると、レンジフード連動機能が正しくはたらかない原因になります。
- ※機器表面にはクリアコートを施していますので、強くこすらないでください。強くこすると、くすみやクリアコートのはく離の原因になります。



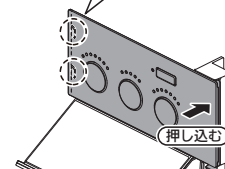
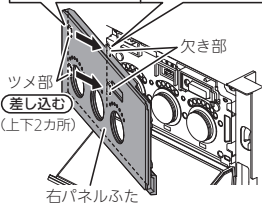
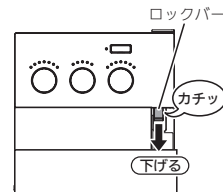
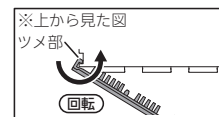
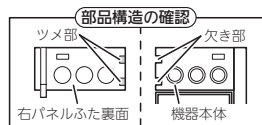
操作部ふたが機器本体から外れた場合

- ・乾電池を交換する(22ページ)の「操作部ふたが機器本体から外れた場合」を参照してください。

パネルふたが機器本体から外れた場合

- ※必ずマルチグリルとびらを引き出した状態で行ってください。
- ※点火/消火ボタンが「消火の状態」で右パネルふたを取り付けてください。
- ※下図は右パネルふたで説明しています。
- 左パネルふたも同じ要領で取り付けてください。ただし、欠き部やツメ部、ロックバーの位置が左右逆になりますので、注意してください。
- ※イラストはわかりやすくするため、パネルふたを透過させています。

- 1 パネルふた(裏面)のツメ部(2カ所)を機器本体の欠き部に合わせて、マルチグリル側から差し込んでください。
- 2 パネルふたのツメ部を支点(2カ所)を機器本体の欠き部に合わせて、マルチグリル側から差し込んでください。
- 3 ロックバーを『カチッ』と音がするまで下げてください。



※ツメが機器本体の欠き部にきちんと差し込まれているか、また、パネルの浮き、外れがないか確認してください。

お手入れ

取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

12

サイドカバー

取り外しかた

① 右手でサイドカバーを押さえ、左手で指かけ部を持って、まっすぐ手前に引き出してください。(手前のフックを見ながら、ゆっくりサイドカバーを手前にスライドさせてください。)

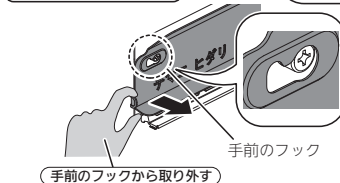
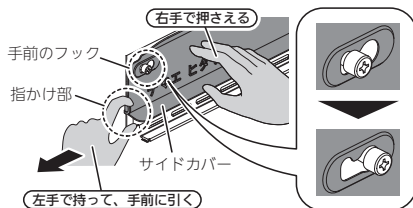
※マルチグリル庫内の手前と奥にフックがあります。

② サイドカバーを手前のフックから取り外してください。

※サイドカバーには、(左)(右)があります。

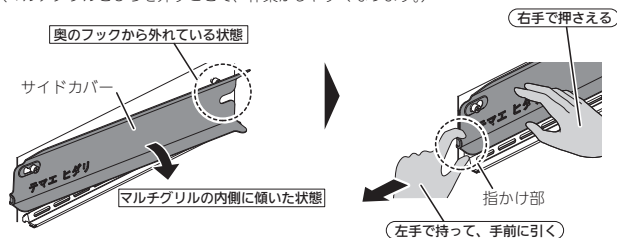
※右図はサイドカバー(左)の場合です。

サイドカバー(右)は左手でサイドカバーを押さえ、右手で指かけ部を持って取り外してください。



取り外しにくいときは・・・

・サイドカバーには、手前と奥にフックがあります。引き出す際、先に奥のフックから外れると、マルチグリル内側に傾き、マルチグリルとびらが引き出しにくくなったり、プレート支持枠にサイドカバーが引っかかり、途中でまじか開かなくなる場合があります。傾いたときは無理に引き出さず、マルチグリルとびらを開閉したり、サイドカバー側面を手で押さえ、サイドカバーをまっすぐの状態にするとサイドカバーの引っかかりがなくなり、マルチグリルとびらを引き出すことができます。(マルチグリルとびらを外すことで、作業がしやすくなります。)



お手入れ方法

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。

※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、脂汚れで発火することがあります。

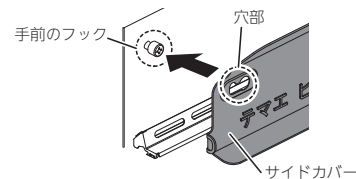
取れにくい汚れのときは・・・

・台所用中性洗剤で丸洗いたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

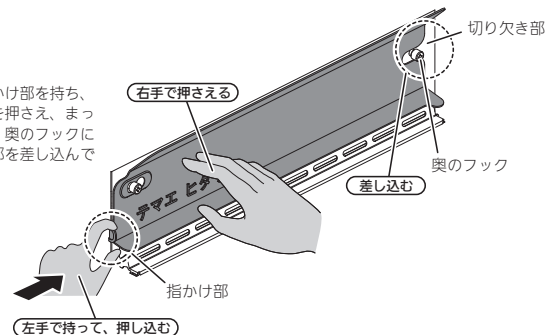
- ◎お手入れの前には、
 - ・機器が冷めていることを確認する
 - ・ガス栓を閉める
 - ・機器の電源を「切」にする
 - ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、マルチグリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する

取り付けかた

① 手前のフックにサイドカバーの穴部にサイドカバーの側面に手を添えて引っかけてください。



② 左手でサイドカバーの指かけ部を持ち、右手でサイドカバー側面を押さえ、まっすぐ奥に押し込みながら、奥のフックにサイドカバーの切り欠き部を差し込んでください。



※サイドカバーには、(左)(右)がありますので、注意してください。

(指かけ部の近くに「テマエヒダリ」または「テマエミギ」と表示しています。)

※図はサイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)は右手でサイドカバーの指かけ部を持ち、左手でサイドカバー側面を押さえ取り付けてください。

マルチグリルとびらが閉まりにくい場合や、こすれる音がある場合は、サイドカバーが正しく取り付けられていません。そのまま押し込むと、変形や破損の原因になりますので、サイドカバーを一旦取り外し、再度正しく取り付け直してください。

よくあるご質問

とくに多いご質問です

ご質問	回答	参照ページ
<ul style="list-style-type: none"> 電源が入らない 電源ランプが点滅している 	乾電池が消耗しているためです。新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。乾電池を交換する(電源ランプ点滅)めやすは6ヶ月～1年程度です。	21
火がつかない	鍋なし検知機能がはたらいっているためです。鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。鍋などを置いて、点火してください。	19
勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	安心・安全機能がはたらいっているためです。自動的に火力を弱火に調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。また、あぶり高温炒めキーを押すと、通常時より高温での調理ができますが、異常過熱を防止するために自動的に火力を弱火にします。また、温度センサーの温度が上がると、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。※火力調節位置より一瞬炎が大きくなる場合があります。異常ではありません。	18・43

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
電源が入りにくい(または入らない)	—	お手入れなどで誤って電源ボタンに触れても電源が入らないようにしています。他のボタンより長く(約0.3秒)押ししてください。	—
点火すると他のバーナーも、スパーク(パチパチ)する	—	1カ所の点火操作で他のバーナーもスパークします。異常ではありません。	—
点火/消火ボタンから手を放してもスパーク(パチパチ)する	—	点火/消火ボタンから手を放してもスパークが続きます。(コンロ：最長約10秒、マルチグリル：最長約7秒)異常ではありません。	—
マルチグリル再点火時に、他のバーナーもスパーク(パチパチ)する	—	マルチグリルで再点火した際、他のバーナーもスパークします。異常ではありません。	—
点火しない	①②③④	乾電池が消耗しています。新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。煮こぼれなどによりバーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	21
		バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。アルミはく製する受けは使用できません。使用しないでください。	91・92
	②	ガス栓を開けていると点火できません。ガス栓を全開にしてください。	8
	③④	LPガスを使用する場合、LPガスがなくなりかかっているときは、使用のLP事業者にお問い合わせください。	24・48
	①②	長期使用していないか、朝一番など、ガス配管に空気が残っている場合がありますので、点火操作を繰り返してください。左右コンロは、鍋などを置いていないと点火しません。マルチグリルは、波型プレートパン、プレートパン、ふたをしたキャセロールを置いていないと点火しません。それぞれ、置いてから点火操作してください。	19・20 24・48
	③	鍋底へこみが大きな(4mm以上)鍋を使用すると、温度センサーが正しく密着しません。底がへこんでいない鍋を使用してください。	11
	①③	電源が入っているか確認してください。電源を入れないとすべての操作を受け付けません。	5 24・48
	④	ロックされていると点火できません。ロックを解除してください。温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいっています。温度センサーの温度が下がるまで、点火してもすぐ消火します。マルチグリルは5～10分待ってから、再度点火してください。	24 —

全
体

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
炎の状態がおかしい	①②③④⑤⑥	煮こぼれなどによりバーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。	91・92
	⑤⑥	バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	—
	①②③④⑤	風が吹き込んだり、エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たらないように配慮して使用してください。	10
	②④⑤⑥	アルミはく製する受けは使用できません。使用しないでください。	8
	①④	バーナーの炎は一部短くなっています。異常ではありません。	—
	②⑤	使用中は換気してください。	9
	③④⑤⑥	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなる場合があります。異常ではありません。	—
	④⑤⑥	マルチグリル使用時にコンロを使用すると、調理物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、炎が赤くなります。異常ではありません。	—
	②	マルチグリルを使用すると、調理物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、マルチグリルの炎が黄色くなります。異常ではありません。	—
	⑤	火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合があります。マルチグリル使用時に上火バーナーの温度が高くなると、マルチグリルの炎が黄色くなります。異常ではありません。	15
⑤	弱火の状態、機器下のキャビネットとびらやマルチグリルとびらはよく開閉すると、消火する場合がありますのでよく開閉してください。	—	
すぐに消火しない	—	バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。異常ではありません。	—
強火になったとき、一瞬炎が大きくなる	—	バーナー内のガスが一度に出されるためです。異常ではありません。	—
複数のバーナーを連続で操作すると、操作された順番と動作する順番が異なる	—	機器で動作する順番を設定しています。異常ではありません。	—
右、左操作部ふたが開いた、外れた	—	力が加わると操作部ふたが下に開き外れる場合があります。操作部ふたを元の位置に戻し、すき間ができないように、強く押し込んでください。	22
パネルふたが外れた	—	ロックバーを上げると、パネルふたが外れます。マルチグリルとびらを引き出し、パネルふた(裏面)のツメ部を差し込み、ロックバーを下げてください。	100
部品が変色する	①②	酸性やアルカリ性洗剤は使用しないでください。台所用中性洗剤以外の洗剤を使用されると、変色する場合があります。ごとく先塗は、炎が当たり、変色したり、ざらざらになります。異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。※型番が210-H726・H732型のごとくには、ステンレス用クリーナーを使用してください。	88
	①②	煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなる場合がありますが、使用上問題ありません。	115 116
トッププレート表面の模様が変わったり、消えたりする	—	ごとくとトッププレートが接触している場所では、トッププレート表面の模様が摩耗することがあります。使用上問題ありません。	—
トッププレートが熱くなる	—	マルチグリルからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1カ所のみのコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。使用中や使用直後はトッププレートに触らないよう注意してください。	9
市販の焼網が使えない	—	もちなどはマルチグリルで調理してください。マルチグリルに入らない大きなすや/フリカなどは、フォークや金串に刺さる高温度モードを使用し、コンロ上で直火調理(あぶりもの)してください。(左右コンロ)	43

全
体

コ
ン
ロ

よくあるご質問

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
点火操作しても、点火せずに火力表示ランプが点滅する	-	鍋などを置きっぱなしにすると、鍋を長時間置いているのか、温度センサーが故障しているのかを判断するため、自動的にセンサーチェックをします。センサーが正常であれば、センサーチェック後に鍋などを上げることで使用できます。	19
コンロ使用時に…	①② ③④ ⑤	鍋の形状や材質が適しているか確認してください。 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 鍋底や温度センサーが汚れていないか確認し、汚れている場合はお手入れしてください。	23 11 92
	①③	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。しばらく待ってから再度点火してください。	18・23
	①⑤	焦げつき自動消火機能は、鍋の材質や調理により焦げつきの程度が変わります。カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	18・23
	①	鍋底が焦げついていないか確認してください。焦げつきや空だきの場合、焦げつき自動消火機能がはたらいて、自動的に消火します。	28
	①	コンロタイマーが終了すると自動的に消火します。再度点火してください。	18
	①	点火後約120分(高温で自動的に火力調節している場合は約30分)で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	15
	①	弱火の状態、機器下のキャビネットとびらやマルチグリルとびらをよく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	-
	③	冷凍した調理物をそのまま調理した場合、調理中に消火することがありますので、解凍してから調理してください。	18・23
	③	無水鍋や多層鍋、土鍋や耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、調理中に消火することがあります。	-
	③	後コンロは、鍋を置かずに点火した場合、しばらくすると消火します。鍋を置いて再度点火してください。	18・43
温度キープモード使用時に…	④	鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。弱火と強火を繰り返し、この状態が約30分続くと自動消火します。	19・43
	④	調理中にフライパンや鍋を持ち上げると、弱火になります。調理に支障があるときは、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。	19
	④	鍋を戻すと、安全のため、火力を段階的に戻します。異常ではありません。	-
	⑤	鍋底にごんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがきつくなる場合があります。ときどきかき混ぜて火加減を調節し、様子を見ながら調理してください。	19
	⑥	火をつけたまま、鍋を上げた状態が約1分続くと自動消火します。(左右コンロ)	11
	⑥	火をつけたまま、鍋を上げた状態が約1分続くと自動消火します。(左右コンロ)	23・29
湯わかしモード使用時に…	①② ③	鍋が湯わかしモードに適しているか確認してください。 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	23・31 11
	③	水の量は、500~2000mlでやかんや鍋の最大容量の6~7割が適切です。	23・31
	①②	湯わかしお知らせ時間を変更できます。設定を変更してください。	84・86

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
湯わかしモード使用時に…	②③	加熱中に鍋を動かしたり、ふたを開閉したり、水をかき混ぜたりすると、お知らせが遅くなり、ふきこぼれる原因になります。	31
① お湯がぬるい ② お知らせが遅い ③ ふきこぼれる	①	火力を弱火で使用すると、ふとうする前に保温になったり、消火する場合があります。やかんや鍋の底に依り、炎があたらない程度に調節してください。エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火や、ふとうする前に保温になったり、消火する場合があります。風が当たらないように、配慮して使用してください。	10
燗ゆでモード使用時に…	①② ③	鍋が燗ゆでモードに適しているか確認してください。 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	23・33 11
	③	水の量は、500~3000mlで鍋の大きさに応じた水量(最大容量の約半分をゆず)が適切です。	23・33
	①②	燗ゆでお知らせ時間を変更できます。設定を変更してください。	84・86
	①②	お湯から燗ゆでモードを使用した場合は、ゆで加減が弱めになります。必ず水から開始してください。	33
	②③	ふとうするまでに鍋を動かしたり、ふたをしたり、水をかき混ぜたりすると、お知らせのタイミングが前後します。また、ふきこぼれる原因になります。	10
	①	火力を弱火で使用すると、ふとうする前に燗を入れるお知らせをする場合があります。	33
	①	エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火やふとうする前に燗を入れるお知らせをする場合があります。風が当たらないように、配慮して使用してください。	33
	③	燗ゆで中は、ときどきかき混ぜてください。適さない燗は、手動で調理してください。	40
	①② ③④	鍋が炊飯モードに適しているか確認してください。 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	11・40
	①② ④	お米の量や水量を正しく計量してください。 ※炊きこみごはんの場合は、お米に水分を吸収させるため、調味料、だしなどは炊く直前に入れてください。具はお米の上にのせて炊いてください。 ごはん炊きあげ調整、炊きこみおこげ調整ができます。設定を変更してください。	39 84・86
炊飯モード使用時に…	①② ④	よく洗米してください。 無洗米を使用する場合は、1~2回洗米し、3%程度多めに水を入れて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	39
	②③	コンロ周囲の油ガードを取り除いてください。	41
	②③	お米の銘柄や産地、保存期間により炊きあがりのかたさや粘り、味が変わります。	-
	②③	エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火したり、炊きムラ、焦げつきの原因になります。風が当たらないように、配慮して使用してください。	10・41
	②	洗米したあと必ず30分以上(冬場は1時間以上)、水に浸してください。炊飯途中に水をたしたり、鍋のふたを開けると、うまく炊けない場合があります。	39
	③	自動消火したあと、むらし(ごはん、炊きこみごはん:約10分、早炊き:約5分)が必要です。むらしをしないとうまく炊きあがりません。	41
ご質問の詳細	③	むらし後、ごはんをほぐしながら底からかき混ぜると、余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。	41
	④	炊きこみごはんを炊くと、焦げつきがきつくなる場合があります。	41
	⑤	もう一度炊飯モードで炊いてください。水分が少ない状態で再度点火した場合は、やわらかくなる場合や、焦げつきが強くなり、芯が残る場合があります。※おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら弱火(手動)で炊いてください。	41
	⑤	誤って途中で消火してしまった	39
	⑤	誤って途中で消火してしまった	39

よくあるご質問

ご質問

マルチグリル使用時に…

ご質問の詳細

- ① 焼けすぎる
- ② 焼け足りない
- ③ 焼きムラがある
- ④ 煙やにおいが出る
- ⑤ メニューを受け付けない
- ⑥ 火力が変わる
- ⑦ 火力が変わらない
- ⑧ 調理中に消火する
- ⑨ 点火しない
(点火してもすぐに消火する)
- ⑩ 食材がくっつく
- ⑪ 低温調理の仕上がりが悪い、
庫内に水がこぼれている
- ⑫ 冷凍食品がうまく調理できない

詳細の番号	回答	参照ページ
②③ ④ ⑦⑨	マルチグリルとびらは確実に閉めてください。	—
①②	付属のスタートガイドまたは、マルチグリルクッキングブックを参照し、調理物の数や形状に合った置きかたや火加減に調節してください。	—
③	冷凍食品の数や形状に合った置きかたや火加減に調節してください。	65
②③	マルチグリル排気口カバーを正しく取り付けてください。また、マルチグリル排気口カバーの上に鍋などを置いたり、エアコンや扇風機などの風があたらないように配慮して使用してください。	12・93
①	みそ(かす)・タレ漬けの食材は、焦げやすいので、みそやかす、タレをきれいにふき取ってから焼いてください。	47
②	冷凍の肉や魚はしっかりと解凍するか、調理モード(解凍焼き上げ)で調理し、冷蔵の調理物は常温でしばらく置いてください。	—
④	脂の多い調理物を焼くと煙が多く出するため、マルチグリル排気口以外からも煙が出る場合があります。異常ではありません。初めてマルチグリルを使うときは、煙やにおいが出る場合がありますが、マルチグリル庫内の金属部品に残った加工油によるものです。異常ではありません。	47
⑤	マルチグリル庫内やマルチグリル専用容器が汚れていないか確認し、お手入れしてください。残った調理物などが焦げて、煙やにおいが出る場合があります。	95・99
⑥	連続の使用などでマルチグリル庫内の温度が高くなりすぎるとメニューによって受け付けられない場合があります。受け付ける場合も、マルチグリル過熱防止センサーがたらき、設定したタイマー時間より短い時間で消火することがあります。マルチグリル庫内が冷めるまで、5~10分待ってから使用してください。	45・49
⑦⑧	火力は自動的に切り替わります。異常ではありません。	—
⑨	調理中は、温度コントロールのため高温になると、自動的に火力を調節したり、自動消火することがあります。異常ではありません。	20・45
⑩	連続の使用などでマルチグリル庫内が高温になっている場合は、マルチグリル庫内が冷めるまで、5~10分待ってから使用してください。	—
⑪	調理中は、温度コントロールのため上火や下火が自動消火することがあります。異常ではありません。	46
⑫	マルチグリル専用容器がぬれていないか確認し、ぬれている場合はふいてから再度点火してください。	15
⑬	弱火状態で、機器下のキャビネットとびらやマルチグリルとびらをよく開閉すると、消火する場合がありますのでよく開閉してください。	47
⑭	水などがふきこぼれると自動的に消火します。水などがふきこぼれないように、キャセロール内側の側面にある段差から水位が1.5cm以上低くなるようにしてください。低温調理の場合は、キャセロール側面段差まで水を入れられます。	12・46
⑮	波型プレートパンに水分が多い食材を入れて調理した場合、水が入っていると機器が判断し、自動消火することがあります。異常ではありません。水分を取り除くか、調理物の量を減らしてから、再度点火してください。※プレートパンも含まれます。	50
⑯	マルチグリルタイマーが終了すると自動的に消火します。再度点火してください。	—
⑰	モードによっては余熱調理を行う場合があります。マルチグリルタイマーは終了していません。正常です。	—
⑱	コンロにくらべて点火に時間がかかります。異常ではありません。	—
⑲	機器が冷えている状態で点火すると、上火バーナーの火がつかない場合がありますが、異常ではありません。再度点火してください。	—
⑳	脂の少ない食材(とくに鮭、あじ、かれいなど)を焼くときは、波型プレートパン、プレートパンにサラダ油を塗ってください。または、シリコン樹脂加工のアルミはくを波型プレートパンからはみ出さないように敷き、調理モードで様子を見ながら調理してください。また、マルチグリル専用容器は使用の都度、お手入れしてください。	47・95

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

ご質問

マルチグリル

乾電池

におい

音

※レンジフード

レンジフード

詳細の番号	回答	参照ページ
①	選択したモードを間違えている場合があります。低温調理を選択して、調理してください。	69
—	マルチグリルとびらが途中までしか開かない	101
—	プレートパンでオートメニューがうまくできない	84・85
—	使用時に「ピー」というブザー音とともに、電源ランプが点滅する	21
—	乾電池を交換しても電源ランプが点滅する	21
①	すぐに使用をやめ、ガス栓を閉めてからお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。	7
②	風が吹き込んだり、エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たらないように配慮して使用してください。	10・12
③	バーナーキャップなどに滴ごぼれや水滴がついていないか確認し、お手入れしてください。また、お手入れしたあとは、洗剤や水分が残らないようにしてください。	92
④	周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがなく確認してください。	8
①	コンロバーナーのガスに着火する際や、ガスが燃え尽きる際に発生する音です。異常ではありません。	—
②	バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、音がする場合があります。	92
③	火力を切り替える動作音です。異常ではありません。	—
④	点火後や消火後にキシミ音がありますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音です。異常ではありません。	—
⑤	コンロバーナー使用中「シャー」と音がしますが、燃焼するガスの通過音です。異常ではありません。	—
⑥	マルチグリルが、燃焼する音です。異常ではありません。	—
⑦	機器が冷えている状態で点火すると、しばらく音がする場合がありますが、温まると音はなくなります。異常ではありません。	—
—	調理物に含まれている水分が油と接触して、蒸発する音です。異常ではありません。	—
—	赤外線発信部の正面で操作してください。	83
—	赤外線発信部からの信号が、頭や手でさえぎられないように操作してください。赤外線が反射しにくい服(黒い服やビロード、毛糸の服など)をきて操作すると、動作しない場合があります。レンジフード側の操作部で操作してください。	100
—	赤外線発信部が汚れていると動作しない場合があります。お手入れしてください。	83
—	消火してから数分後に自動停止または、常時換気となります。レンジフードの種類により、停止方法が異なります。レンジフードの取扱説明書を参照してください。	21・109
—	乾電池交換のお知らせが表示されていないか確認してください。	—

※対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。






















ブザー報知とお知らせ表示

※A：カスタマイズで音声なしに設定している場合は、ブザー音が異なります。
 ※B：お知らせ表示は、電源を切る、オートパワーオフ、各コンロ/マルチグリルの消火操作のいずれかで消えます。
 また、表示が消えたあとでも直前のお知らせ表示を確認することができます。
 各種設定の変更(カスタマイズ機能)(84～86ページ)を参照してください。

ブザー音※A	お知らせ表示※B	部位	表示箇所	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
《ピー》 (1回)	—	コンロ	—	消し忘れ消火機能の作動	点火後、約120分連続使用した場合など。	コンロは点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。 続けて使用する場合は、再度点火してください。 マルチグリルを続けて使用する場合、5～10分待ってから再度点火してください。	18
	—	左右コンロ	—	あぶり高温炒めモードで消し忘れ消火機能の作動	設定後、約60分連続使用した場合など。		43
		左右コンロ	使用部位のタイマー部	コンロタイマー終了	タイマー設定時間や自動調理が終了したとき。		27
		マルチグリル	左操作部液晶表示	マルチグリルタイマー終了			49～82
		—	—	乾電池交換のお知らせ	乾電池の容量が少なくなってきたとき。	乾電池を交換してください。	21
《ビピー》 (1回)		左右コンロ	使用部位のタイマー部	焼サポートモード、煮るオートモードの高温検知	焼サポートモード、煮るオートモード設定時に調理器具の温度が高い場合。	約5秒待ってから再度設定するか、モードキーを押して解除して、再度設定してください。	35・37
		マルチグリル	左操作部液晶表示	庫内の高温検知	マルチグリル使用時に庫内の温度が高い場合など。	5～10分待ってから再度設定するか、オートメニューの場合は、調理モードの「焼く」を使用してください。	45 49～82
		左右コンロ	火力表示ランプ	鍋なし検知機能の作動	点火時に鍋などを置いていない場合など。	鍋などをのせてから、再度点火してください。	19
		マルチグリル	左操作部液晶表示	プレート検知機能の作動	点火時にマルチグリル専用容器を置いていない場合など。	マルチグリル専用容器を置いてから、再度点火してください。	20
《ピー》 (3回)		左コンロ	左コンロタイマー部	調理油過熱防止装置の作動 焦げつき自動消火機能の作動	調理油の過熱、焦げつき、消し忘れによる過熱、空焼きなど。	点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 よくあるご質問 「コンロ」「コンロ使用時に…」 ①調理中に消火する②鍋底の焦げつきがきつい を確認してください。 調理油過熱防止装置はたらいて消火した場合は、温度センサーが高温のため、点火しても消火する場合があります。冷めるのを待ってから再度点火してください。	18・105
		右コンロ	右コンロタイマー部				
		後コンロ	左コンロタイマー部				
		マルチグリル	左操作部液晶表示	マルチグリル過熱防止センサーの作動 焦げつき自動消火機能の作動	マルチグリルの空焼き、消し忘れによる過熱、調理物が少ない場合、連続して使用した場合など。	消火してすぐ(マルチグリル過熱防止センサーが高温のままの状態)は、点火してもすぐに消火します。 5～10分待ってから再度点火してください。	20・45 107
		左右コンロ	火力表示ランプ	鍋なし検知機能の作動	点火後に鍋などを上げた状態が約1分続いた場合など。	鍋などをのせてから、再度点火してください。	19
		マルチグリル	左操作部液晶表示	プレート検知機能の作動	点火後にマルチグリルとびらを開けた状態が約30秒続いた場合など。	マルチグリル専用容器(キャセロールはふたをした状態)を置いてからマルチグリルとびらを閉めて、再度点火してください。	20
《ピー》 (3回)		左コンロ	左コンロタイマー部	点火時に着火しなかった		点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 ガス栓が閉まっている、煮こぼれによる炎口つまり、煮こぼれによる点火プラグの汚れ、着火不良など。	92
		右コンロ	右コンロタイマー部				
		後コンロ	左コンロタイマー部				
		マルチグリル	左操作部液晶表示	立消え安全装置の作動	炎のふき消え、煮こぼれした場合など。	マルチグリルを続けて使用する場合は、再度点火してください。 マルチグリルを続けて使用する場合、5～10分待ってから再度点火してください。 オートメニュー、調理モード(低温調理)については各モードのページを参照して、再度調理してください。	18 49～82 92
		左コンロ	左コンロタイマー部				
	右コンロ	右コンロタイマー部					
	後コンロ	左コンロタイマー部					
	マルチグリル	左操作部液晶表示					

ブザー報知とお知らせ表示

※A：カスタマイズで音声なしに設定している場合は、ブザー音が異なります。
 ※B：お知らせ表示は、電源を切る、オートパワーオフ、各コンロ/マルチグリルの消火操作のいずれかで消えます。
 また、表示が消えたあとでも直前のお知らせ表示を確認することができます。
 各種設定の変更(カスタマイズ機能)(84~86ページ)を参照してください。

ブザー音※A	お知らせ表示 ※B	部 位	表示箇所	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ	
《ピー》 (3回)	  	1 左コンロ	左コンロタイマー部	メニュー選択間違い、使用方法間違い	煮るオートモード調理中または、マルチグリル調理中に、調理物の水分が多かったり、量が多い場合、調理途中に具材や調味液を追加した場合、調理中にひんぱんにマルチグリルとびらを開けた場合など。	水分を取り除くか、調理物の量を減らしてから、再度点火してください。	12・37 46	
		2 右コンロ	右コンロタイマー部					
	  	5 マルチグリル	左操作部液晶表示	マルチグリル専用容器、メニュー選択を間違えている場合など。	マルチグリル専用容器とメニュー選択が正しいことを確認してから、再度使用してください。	49~82		
		4 コンロ、マルチグリル	全タイマー部	感震停止機能の作動	震度4以上を検知した場合など。	再使用するときは、周囲の安全を確認してから、再使用してください。	18	
—	 	左右コンロ	火力表示ランプ			①点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻す。 (お知らせ表示が消えます。) ②コンロ上に置いてある鍋などを一旦持ち上げて、温度センサーから離す。 上記方法でも使用できない場合は、点検が必要です。 お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。	19	
《ピー》 (3回)	 	1 左コンロ	左コンロタイマー部	鍋なし検知センサーチェック			19	
		2 右コンロ	右コンロタイマー部					
		5 マルチグリル	左操作部液晶表示	プレート検知センサーチェック			①点火/消火キーを押す。(お知らせ表示が消えます。) ②マルチグリルとびらを開け閉める。 上記方法でも使用できない場合は、点検が必要です。 お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。	20
	      	1 左コンロ	左コンロタイマー部	操作部、温度センサー、マルチグリル過熱防止センサー、感震センサー、ガスコントローラーの故障				—
		2 右コンロ	右コンロタイマー部					
		3 後コンロ	左コンロタイマー部					
		5 マルチグリル	左操作部液晶表示					
		4 コンロ、マルチグリル	全タイマー部					
		   	1 左コンロ	左コンロタイマー部	電子部品の故障			
	2 右コンロ		右コンロタイマー部					
	3 後コンロ		左コンロタイマー部					
	5 マルチグリル		左操作部液晶表示					
4 コンロ、マルチグリル	全タイマー部							

 2パターンの表示が交互に点滅します。

上記の処置方法で直らないときは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ・ガス栓を閉め、乾電池を取り出してください。
- ・乾電池を入れたままにすると、乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。
- ・機器が冷めていることを確認し、各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- ・再度使用される場合は、ビニールなどを完全に取り外し、乾電池を入れてから使用してください。

仕様

商 品 名	75cm幅トッププレートビルトインコンロ		60cm幅トッププレートビルトインコンロ		
型 番	210-H724型	210-H726型	210-H730型	210-H732型	
ご と く 仕 様	ホーロー	ステンレス	ホーロー	ステンレス	
ト ッ プ プ レ ー ト 仕 様	プラチナシルバー	ロイヤルブラック	プラチナシルバー	ロイヤルブラック	
型 式 名	C3S15PWA		C3S14PWA		
点 火 方 式	連続スパーク点火				
安 心 ・ 安 全 機 能	全バーナー ・立消え安全装置 ・感震停止機能 ・電源オートパワーオフ機能 ・ロック機能 ・焦げつき自動消火機能	コンロバーナー ・調理油過熱防止装置 ・コンロ消し忘れ消火機能 左右コンロバーナー ・鍋なし検知機能 ・センサーチェック機能 ・中火点火機能	マルチグリルバーナー ・マルチグリル消し忘れ消火機能 ・マルチグリル過熱防止センサー ・プレート検知機能 ・プレート検知センサーチェック機能		
	お 知 ら せ 機 能	コンロバーナー ・お知らせサイン ・強火切替お知らせブザー	マルチグリルバーナー ・マルチグリル再点火お知らせ機能 ・マルチグリル取り出し忘れお知らせ機能		
付 属 品	・取扱説明書(保証書付) ・工事説明書 ・マルチグリルクッキングブック ・スタートガイド ・お問い合わせ先一覧表 ・波型プレートパン ・キャセロール ・煉製網 ・アルカリ乾電池(単1形:2個)				
外 形 寸 法	高さ271mm(ごとく含む)×幅596mm×奥行492mm (トッププレート幅735mm)		高さ271mm(ごとく含む)×幅596mm×奥行492mm (トッププレート幅590mm)		
質 量	27kg(本体)、2kg(キャセロール)		26kg(本体)、2kg(キャセロール)		
使 用 ガ ス 使 用 ガ ス グ ル ープ	ガス消費量(kW)				ガス 接続口
	左右コンロ	後コンロ	マルチグリル(グリドル)	全点火時	
都 市 ガ ス (1 3 A) 用	4.20 {3,610kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	2.33 {2,000kcal/h}	10.7 {9,200kcal/h}	Rc1/2
L P ガ ス 用	4.20 {0.301kg/h}	1.28 {0.092kg/h}	2.33 {0.167kg/h}	10.7 {0.767kg/h}	

※本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

アフターサービス／廃棄時のお願い

アフターサービス

◎保証について

- ・取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- ・保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間、一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間内であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- ・無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は、有料修理いたします。

◎補修用性能部品の保有期間

- ・補修用性能部品の保有期間は、当製品の製造打ち切り後6年間です。
- ・補修用性能部品とは、製品の性能を維持するための部品です。
- ・ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

◎転居されるときは

- ・ガスには都市ガスおよびLPガスの区分があります。
- ・ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。
- ・この場合、調整、改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- ・この機器は都市ガスもしくは、LPガス仕様のみ調整、改造できます。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合があります。

廃棄時のお願い

お願い

- ・機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。
- ・もしお客様まで、旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。
- ・そのままにしておきますと、思わぬ事故の原因になります。

◎修理を依頼するときは

- ・『よくあるご質問』(103~108ページ)、『ブザー報知とお知らせ表示』(109~112ページ)を調べていただき、それでも都合ない場合は、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。
- ・依頼される際は、次のことをお知らせください。
 - ①商品名: ガスビルトインコンロ
 - ②大阪ガス型番: 左操作部内ふたに貼付の銘板をご覧ください。(16ページ)
(例: 210-H000型)
 - ③故障または異常の内容(できるだけ詳しく)
 - ④ご住所、お名前、電話番号、道順(できるだけ詳しく)


◎あんしん点検について(有料)

- ・「あんしん点検」とは、機器を長時間使用すると経年劣化により安全上支障が生じる可能性があります。製造から10年ほど経過した機器を対象に、大阪ガスが自主的に定めた点検項目に基づき実施する点検です。
- ・点検の基準に機器が適合しているかどうかを確認するものであり、その後の安全を担保するものではありません。
- ・点検の実施は、大阪ガスまたは大阪ガスが委託した事業者が行います。
- ・点検の結果、修理・部品交換などが必要となった場合は、補修用部品の保有期間経過後であっても在庫がある場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
- ・点検料金について
点検費用はお客さまにご負担いただくこととなります。
- ・「あんしん点検」のお申込み・点検料金などについては、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)へお問い合わせください。

交換部品(消耗部品) <お客さまにて取り替え可能な部品>

・下記の部品(有料)は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。お求めの場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

部品がいたんだり、汚れが落ちにくくなってきたら、お早めに交換してください。

商品名	形状	型番	希望小売価格：税込	部品コード
ごとく(大) (左右コンロ用)		210-H724・H730型	¥2,090 (本体価格 ¥1,900)	ホーロー 1210H6520950
		210-H726・H732型	¥3,960 (本体価格 ¥3,600)	ステンレス 1210H6720950
ごとく(小) (後コンロ用)		210-H724・H730型	¥1,980 (本体価格 ¥1,800)	ホーロー 1210H6520951
		210-H726・H732型	¥3,630 (本体価格 ¥3,300)	ステンレス 1210H6720951
バーナーキャップ(大) (左右コンロ用)		210-H724・H726型 H730・H732型	¥1,870 (本体価格 ¥1,700)	1210H6700955
バーナーキャップ(小) (後コンロ用)			¥1,210 (本体価格 ¥1,100)	1210H6700957
マルチグリル排気口 カバー			¥1,870 (本体価格 ¥1,700)	1210H6700954
マルチグリル排気口 ちり受け			¥1,430 (本体価格 ¥1,300)	1210H5500978
サイドカバー(左)			¥ 946 (本体価格 ¥ 860)	1210H6500961
サイドカバー(右)			¥ 946 (本体価格 ¥ 860)	1210H6500962
プレート支持枠			¥1,870 (本体価格 ¥1,700)	1210H6500985
波型プレートパン			¥10,780 (本体価格 ¥9,800)	1210H7200984
キャセロール(セット)			¥15,620 (本体価格 ¥14,200)	1210H6500986
キャセロール ふたのみ			¥5,940 (本体価格 ¥5,400)	1210H6500988
キャセロール 本体のみ			¥10,010 (本体価格 ¥9,100)	1210H6500987
燻製網			¥1,210 (本体価格 ¥1,100)	1210H6700994
マルチグリル クッキングブック			¥2,090 (本体価格 ¥1,900)	1210H7200890
スタートガイド			¥1,540 (本体価格 ¥1,400)	1210H7200891

・2022年10月現在の本体価格です。価格、仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
 ・アルカリ乾電池(単1形)は電気店などでお買い求めください。
 ・交換部品(消耗部品)の詳細は『各部のなまえ』(3~4ページ)を参照してください。

別売部品

・お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

商品名	形状	希望小売価格：税込	部品コード	
プレートパン		¥7,150 (本体価格 ¥6,500)	1210H6500984	
ふた(油はねガード)(セット)		¥3,740 (本体価格 ¥3,400)	1210H6500998	
		ふた(油はねガード) (取扱説明書付き)	¥3,520 (本体価格 ¥3,200)	1210H6500995
		ホルダー	¥ 363 (本体価格 ¥ 330)	1210H6300996
ステンレス用クリーナー※1 (210-H726・H732型のみ)		(1本)	¥1,155 (本体価格 ¥1,050)	LP0127A型*
		(6本セット)	¥6,930 (本体価格 ¥6,300)	LP0127型*
炊飯専用鍋(3合炊き)		¥4,510 (本体価格 ¥4,100)	111-H002型	
炊飯専用鍋(5合炊き)		¥6,050 (本体価格 ¥5,500)	LP0150型*	
全面補助 ごとく	210-H730・H732型用 (黒色のみ※2)	¥11,550 (本体価格 ¥10,500)	DP0138型*	
	210-H724・H726型用 (黒色のみ※2)	¥11,550 (本体価格 ¥10,500)	DP0139型*	
ガード付きグリルとびら※3 (カラー：シルバーのみ)		¥11,550 (本体価格 ¥10,500)	DP0156ST型*	

・2022年10月現在の本体価格です。価格、仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
 ※1：ステンレス製のごとく以外には使用しないでください。
 ※2：ごとく、バーナーキャップ、マルチグリル排気口カバーと色が異なります。
 ※3：ガード付きグリルとびらのカラーはシルバーのみとなります。
 * (株)ハーマンの取扱商品です。



Cooking Book スタートガイド

クッキングブックを活用する際は、スタートガイド(本書)からご覧ください。

※お知らせ内容やマルチグリル専用容器については、クッキングブックも合わせて参照してください。

お買い上げいただきありがとうございます。
このスタートガイドをよくお読みの上、正しくお使いください。
ご使用前に、付属の取扱説明書を必ずお読みください。

□106



60010600

レシピは、『スタートガイド』(本書)と『クッキングブック』(別冊)に分かれて記載されています。クッキングブックを活用する際は、本書からご覧ください。※お知らせ内容やマルチグリル専用容器については、別冊の『クッキングブック』も合わせて参照してください。

マルチグリル専用容器について

マルチグリル専用容器は、製品によって付属される内容が異なります。また、容器ごとに使用できるメニューやモードも異なり、加えて調理物の種類や大きさによっても火加減や調理時間が異なります。容器のアイコンに合わせて使用してください。詳しくは、機器に付属の取扱説明書やクッキングブックをご確認ください。

- 波型プレートパン
- プレートパン
- キャセロール

もくじ

説明

マルチグリル専用容器について	別冊	調理モードのめやす	5
各モードのめやす	別冊	解凍焼き上げ	冷凍食品
調理のポイント	別冊	焼	製
オートメニューのめやす	3	調理がうまくできないときは	別冊
トースト	鶏もも焼き	魚・切り身	魚・変焼き
ホイル焼き	ハンバーグ	肉じゃが	カレー
			筑前煮

レシピ一覧

マルチグリル オートメニュー

ハンバーグ	ホイル焼き	肉じゃが
ハンバーグステーキ	鶏肉のホイル焼き	ほくほく肉じゃが
マスタードソース	鮭のホイル焼き	カレー
玄米	野菜のホイル焼き	カレー
玄米		筑前煮
		筑前煮
鶏もも焼き	ごはん	焼きごめごはん
塩焼きチキン	ごはん	鶏五目ごはん
塩ダレチキン		
照り焼きチキン		

マルチグリル 調理モード

解凍焼き上げ	低温調理	焼	製
塩焼きチキン	低温調理について	ソーセージ	
塩ダレチキン	りんごのコンポート	ちくわ	
照り焼きチキン	蒸し鶏	かまぼこ	
ハンバーグ	ローストビーフ	サラダチキン	
無水調理	焼	製	製
チキンの無水トマト煮込み	焼製について	ふちプチパン	
白菜と豚バラ肉の重ね煮	鶏卵(ゆで卵)	ぐるぐるシナモンロール	
ラタトゥイユ	うずら卵(ゆで卵、水煮)	パン生地の作りかた	
無水野菜のキーマカレー	ししゃも(生)		
蒸し野菜(葉野菜)	手羽先(生)		
蒸し野菜(根菜)	プロセスチーズ(6P)		

焼	ノンフライ	蒸	す
ハンバーグステーキマスタードソース	ヘルシーロールカツ	ミニあんかけ茶碗蒸し	
ミートロフ	イタリアンカツカツ	洋風茶碗蒸し	
スベアリフBBQ風焼き野菜添え	サクサクえびフライ	かぶら蒸しのかにあんかけ	
ローストビーフバルサミコソース	鶏の竜田揚げ	白身魚の昆布蒸し	
ピッツァマルグリータ	スティック春巻き	えびの花シューマイ	
肉巻きおにぎり	えびクリームコロッケ	栗蒸しようかん	
シーフードマカロニグラタン	変わり揚げ出し豆腐	なまめかプリン	
牛肉のごまみそロール	簡単ライスコロッケ	抹茶の蒸しパン	
鶏の甘辛風味炸	サーモンのチーズフライ		
フレンチトースト	クリスマスチキン		
ごろごろチャーハンポテト	フライドポテト		
焼き野菜のホットサラダ			
角もちいへろいろ			
あじの焼き			
焼き枝豆			
焼きはまぐり			

煮	パン
アクアパッツァ	ふちプチパン
ほくほく肉じゃが	フォカッチャ
とろーりチーズのロールキャベツ	ぐるぐるシナモンロール
あったかポトフ	くるみのブラウニー
たっぷり野菜のトマトソースパネ	ココアのきらきらクッキー
きのこたっぷりリゾット	スティックチーズケーキ
筑前煮	焼きいも
がれいの煮付け	スノーボールクッキー
	いちごのデコレーションケーキ
	パン生地の作りかた

コンロ 焼サポートモード

ハンバーグマスタードソース・・・23
 ぶりの塩焼き・・・23
 塩焼きチキン・・・23
 お好み焼き・・・24
 鮭のムニエル・・・24
 ポークソテー・・・24
 フレンチトースト・・・25
 ホットケーキ・・・25

コンロ 煮るオートモード

ほくほく肉じゃが・・・26
 カレー・・・26
 筑前煮・・・26

設定手順 (鮭のホイル焼きの例)

- 1 容器を設定する
- 2 メニュー、モードを設定する
- 3 火加減、タイマーを設定する
- 4 点火する

設定のしかた


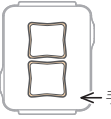



鮭のホイル焼き
 材料 (4人分)
 生鮭(約400g)・・・4切れ
 玉ねぎ(約150g)・・・1/2個
 まいたけ・・・60g
 しんじょう・・・4枚
 しし海・・・3枚
 塩・・・適量
 こしょう・・・少々
 黒こしょう・・・少々

自動調理時間
 14～19分
 12～17分

エネルギー
 71kcal/100g

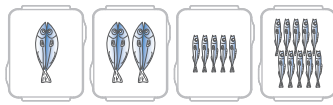
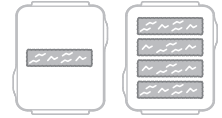
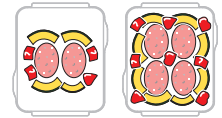
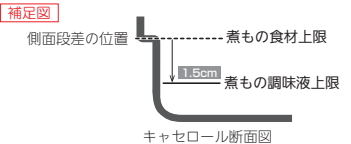
オートメニューのめやす

オートメニュー：調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす

メニュー/モード	火加減			置きかた・ポイント		
	強	中	弱			
トースト	トースト 冷凍食/パン 1~2枚(6枚切)	トースト 冷凍食/パン 1~2枚(6枚切) 2~6分 シナモントースト* 1~2枚(4~8枚切) 2~6分	トースト 1~2枚(4枚切) 2~5分		 ← 手前の凸形状	1枚：中央に置いてください。 2枚：手前の凸形状に合わせて、詰めるように置いてください。
	トースト 冷凍食/パン 1~2枚(6枚切) 2~6分	トースト 2~6分 シナモントースト* 1~2枚(4~8枚切) 2~6分	トースト 2~5分			
<p>*シナモントースト</p> <p>材料(2枚分)</p> <p>食パン・・・・・・・・・・2枚 バター・・・・・・・・・・20g シナモンシュガー・・・・6g</p> <p>作りかた</p> <p>①バターをやわらかくなるまで常温で放置する。 ②食パンの上にバターを塗る。 ③バターの上にシナモンシュガーをふりかける。 ④波型プレートパン/プレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、焼く。</p>						
鶏もも焼き	塩焼きチキン 1~2枚(約250g/枚)	塩ダレチキン 1~2枚(約250g/枚)	照り焼きチキン 1~2枚(約250g/枚)			皮目を上にして置いてください。 中央に寄せて、置いてください。
	13~20分 11~18分	12~20分 11~17分	17~22分 10~20分			
魚:切り身	太刀魚切身 さば切身(骨つき) 1~6切(約80g/切)	鮭切身 さば切身(骨なし) 1~6切(約80g/切)	ぶりの照り焼き さわらのみぞ漬け 1~6切(約80g/切)			皮目を上にして置いてください。 中央に寄せて、置いてください。
	10~15分 9~14分	8~13分 6~11分	7~15分 7~16分			
魚:姿焼き	あじ(大) 1~3尾(約200g/尾)	あじ(小) 1~4尾(約160g/尾)	さんま 1~4尾(約150g/尾)			中央に寄せて、置いてください。
	18~22分 14~20分	18~21分 13~19分	13~17分 9~16分			

*波型プレートパンでの裏面の焼き上がりは、縞状になります。
*プレートパンの形状に関わらず、食材の置きかたはイラストを参照してください。

オートメニュー：調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす

メニュー/モード	火加減			置きかた・ポイント		
	強	中	弱			
魚:干物	ほっけの焼き 1~2枚(約200g/枚)	あじの開き 1~2枚(約100g/枚) 10~14分 9~13分	さんまの開き 1~2枚(約100g/枚) 7~13分 7~12分			皮目を上にして置いてください。 中央に寄せて、置いてください。
	15~19分 11~16分	干しかれい 1~2枚(約120g/枚) 10~14分 9~13分	ししゃも 5~10尾 7~13分 7~12分			
ホイル焼き	鶏肉のホイル焼き 1~4個(約110g/個)	鮭のホイル焼き 1~4個(約100g/個)	野菜のホイル焼き 1~4個(約100g/個)			中央に寄せて、置いてください。
	19~20分 18~21分	14~19分 12~17分	13~15分 12~14分			
ハンバーグ	火加減：設定なし					中央に寄せて、置いてください。
	ハンバーグステーキ マスタードソース ※付け合わせ野菜あり 2~4人分 12~17分 12~17分					
肉じゃが カレー 筑前煮	肉じゃが 2~4人分 25~32分	カレー 2~4人分 26~44分	筑前煮 2~4人分 25~31分			<p>【補足図】</p> <p>側面段差の位置</p> <p>煮もの食材上限</p> <p>1.5cm</p> <p>煮もの調味液上限</p> <p>キャセロール断面図</p> <p>食材はできるだけ平らに並べてください。 食材はしっかり調味液につかるように配置してください。</p>

*波型プレートパンでの裏面の焼き上がりは、縞状になります。
*干物は乾燥しているほど焼けやすく、脂のりがよい場合は焦げやすくなります。
*プレートパンの形状に関わらず、食材の置きかたはイラストを参照してください。

- <肉じゃが・カレー・筑前煮について>
- ・食材は大きさをそろえて切ってください。
 - ・火がとる時間が近い食材を合わせて加熱してください。
 - ・できあがり後に混ぜると、味がなじみやすくなります。
 - ・下準備し、長時間冷蔵した場合は、常温に戻してから調理してください。
 - ・調理時、食材の量はキャセロール側面段差(補足図参照)を超えないようにしてください。
 - ・また、調味液の量はキャセロール側面段差より1.5cm低い位置を超えないようにしてください。
 - ・調理後、カレールーが溶け残っている場合は、混ぜてください。
 - ・カレールーを刻んで入れることにより、調理後の溶け残りが軽減します。
 - ・調理終了後にさらに煮こみたい場合は、調理モード「煮る」で加減を調節しながら煮こんでください。
 - ・水から開始してください。お湯を使用した場合、煮こみすぎや煮こみ不足が生じる場合があります。

調理モードのめやす

調理モード：調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす

メニュー/モード	火加減 設定なし			置きかた・ポイント		
解凍焼き上げ	塩焼きチキン 1~2枚(約250g/枚) 24~26分 24~26分	塩ダレチキン 1~2枚(約250g/枚) 24~27分 24~25分	照り焼きチキン 1~2枚(約250g/枚) 22~25分 22~25分			皮目を上にして置いてください。 中央に寄せて、置いてください。
	さんまの塩焼き 1~4尾(約150g/尾) 24~27分 24~26分					中央に寄せて、置いてください。
	さばの塩焼き 1~6切(約80g/切) 20~26分 19~24分	鮭の塩焼き 1~6切(約80g/切) 19~25分 19~24分	ぶりの照り焼き 1~6切(約80g/切) 18~26分 18~23分			皮目を上にして置いてください。 中央に寄せて、置いてください。
	ハンバーグ ※付け合わせ野菜なし 2~4個 24~26分 22~24分	ほっけの開き 1~2枚(約200g/枚) 23~26分 22~24分	あじの開き 1~2枚(約100g/枚) 20~22分 18~20分			皮目を上にして置いてください。 中央に寄せて、置いてください。
					中央に寄せて、置いてください。	

※市販の冷凍食品には対応していません。
 ※波型プレートパンでの裏面の焼き上がりは、縮状になります。
 ※記載の時間はめやすです。材料の大きさやお好みによって調節してください。
 ※プレートパンの形状に関わらず、食材の置きかたはイラストを参照してください。

冷凍食材の加熱時間について

- ・表内のメニューは、最小数量は最小時間、最大数量は最大時間に対応しています。中間の数量は、最小~最大時間範囲内で調整してください。
- ・調理終了後に、さらに加熱したい場合、調理モード「焼く」の火加減「中」で様子を見ながら加熱してください。

例) 塩焼きチキンの場合	最小	最大
	11	21
	↓	↓
	24	26

調理モード：調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす

メニュー/モード	火加減				置きかた・ポイント	
	強	中	弱			
冷凍食品	焼き餃子 6~12個 (高さ3cm、約25g/個) 9~10分 9~10分	から揚げ 4~12個 (高さ5cm、約25~30g/個) 10~14分 10~14分	お好み焼き 1枚 (直径15cm、厚み2cm) 約14分 約13分	ピザ 1枚 (薄い:直径20cm以下、厚み2cm) (厚い:直径15cm以下、厚み4cm) 11~14分 11~14分	<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍食品 は、市販の冷凍食品を調理することができます。 ・電子レンジ・オーブントースター・オープンレンジ(餃子はフライパン)に対応した市販の冷凍食品をお使いください。 ・めやす表にない食品や数量はうまくできない場合があります。 	
					<ul style="list-style-type: none"> <焼き餃子について> ・餃子は「水なし・油なし」と記載のある市販の冷凍食品をお使いください。 ・餃子の乾燥が気になる場合は、アルミはくでふたをし、ふたの前後を軽く押さえることでふくらむ仕上がります。 ・餃子は羽ができません。 	
		たこ焼き 9~18個 (直径4cm、高さ3cm、約25g/個) 10~12分 10~12分	焼きおにぎり 4~10個 (約48g/個) 11~13分 11~13分	コロッケ 1~6個 (直径5cm、高さ2.5cm、約30g/個) 10~11分 10~11分	<ul style="list-style-type: none"> <炒飯について> ・炒飯は、高さを均等にするとムラなく仕上がります。 	
		たい焼き 1~5個 (高さ2.5cm、約48g/個) 9~12分(あんめり) 11~14分(しかり焼)		炒飯(チャーハン) 半量~全量 (全量約450g) 5~11分		

※波型プレートパンでの裏面の焼き上がりは、縮状になります。
 ※記載の時間はめやすです。材料の大きさや冷凍状態によって仕上がりが異なります。お好みに応じて調節してください。
 ※プレートパンの形状に関わらず、食材の置きかたはイラストを参照してください。

冷凍食品の加熱時間について

- ・表内のメニューは、最小個数は最小時間、最大個数は最大時間に対応しています。例) 焼き餃子の場合
- ・調理終了後に、さらに加熱したい場合、同じモードで様子を見ながら加熱してください。

最小	最大
6	12
↓	↓
9	10

調理モードのめやす

調理モード：調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす

メニュー/モード	火加減 設定なし		
プロセスチーズ(6P) 6個 (約18g/個) 8~14分 ※シリコン樹脂加工のアルミはくを敷いてください。	鶏卵(ゆで卵) 2~4個 (MもしくはLサイズ) 11~17分 ※シリコン樹脂加工のアルミはくを敷いてください。	うずら卵(ゆで卵、水煮) 6~10個 (約9g/個) 11~17分 ※シリコン樹脂加工のアルミはくを敷いてください。	
ソーセージ 2~6本 (約30g/本) 8~14分 	かまぼこ 1~2本 (厚み2cm以下、約90g/本) 11~14分 	ちくわ 2~4本 (約30g/本) 11~14分 	
サラダチキン 1個 (約120g/個) 11~20分 	ししゃも(生) 4~6尾 (約18g/尾) 14~17分 	手羽先(生) 2~4本 (約40g/本) 14~20分 ※皮目を上にして焼いてください。	

※表内のメニューは、記載されている調理時間の範囲内で調理してください。調理時間を調整することで燻製の濃さの強弱をつけることができます。
 ※燻製の濃さを強くしたい場合は、タイマー時間を長めに設定してください。
 ※追加加熱したい場合は、3~5分加熱してください。(チーズは再加熱に適していません。)
 燻製モードは8分以下に設定できないため、再度燻製モードを選択し、点火後手動にて消火してください。
 加熱しすぎると濃くなりすぎたり食材が割れたりする場合があります。
 また、調理後ふたを開けて置いておくことで燻製を濃くすることもできます。

例) 鶏卵(ゆで卵)の場合 弱く 強く 11~17分

マルチグリル オートメニュー

・オートメニュー、火加減を設定してください。自動調理時間は自動で加熱する時間のめやすです。設定のしかたは、機種により異なります。機器に付属の取扱説明書の「マルチグリル」を参照してください。
 ・連続して調理するときなど庫内の温度が高い場合は、オートメニューを受け付けられない場合があります。しばらく(約5~10分)待ってから使用してください。
 ・「肉じゃが」、「カレー」、「筑前煮」をさらに煮こみたい場合は、調理モード(煮る)で様子を見ながら煮こんでください。

ハンバーグステーキ マスタードソース

オートメニュー： **ハンバーグ**



自動調理時間 12~17分



自動調理時間 12~17分



エネルギー 337kcal/1人分

材料(4人分)

- 玉ねぎ・・・1/2個
- サラダ油・・・適量
- 牛ひき肉・・・200g
- 豚ひき肉・・・100g
- ナツメグ(粉末)・・・少々
- 生パン粉・・・20g
- (A)牛乳・・・大さじ2
- 卵・・・L1/2個
- かぼちゃ・・・1/16個
- パプリカ(赤)・・・1/2個
- 粒マスタード・・・大さじ1
- (B)とんかつソース・・・大さじ3
- ケチャップ・・・大さじ2
- 塩・・・適量
- こしょう・・・適量
- オリーブ油・・・適量
- クレソン・・・適量

★上手に作るポイント★

置き位置

④ 4人分にする場合



④ 2人分にする場合



☆中央に寄せて、置いてください。端に置くと、加熱不足になるおそれがあります。
 ☆波型プレートパンで調理する場合は、ハンバーグの型崩れが起りやすくなります。15~30分をめやすに冷蔵庫で冷やしてから焼いてください。冷やしすぎると加熱不足になるおそれがありますので、ご注意ください。

玄米



自動調理時間 70~80分

材料(3合(6人分))

玄米・・・3合 水・・・850mL

オートメニュー： **玄米**

作りかた

- 玄米を洗い、ザルに取り、しっかりと水気を切り、キャセロールに入れて水を加え、1時間以上浸す。
- マルチグリルを設定し、点火する。

お米と水の量のめやす

お米の量	水の量
1.5合(234g)(270mL)	約540mL
3.0合(468g)(540mL)	約850mL

下準備については、付属の取扱説明書の「炊飯の準備」を参照してください。
 ※水の量が多すぎるとふきこぼれる場合があります。



エネルギー 248kcal/1人分

★上手に作るポイント★

☆白米や無洗米を混ぜて炊飯すると、やわらかく炊きあがります。
 ☆発芽玄米、分づき米はうまく炊けない場合があります。
 ☆できあがり後すぐに全体を混ぜると、ムラができにくくなります。



エネルギー
137kcal/1人分

鶏肉のホイル焼き

材料(4人分)

- 鶏肉(約30g)・・・8切
- 玉ねぎ(約150g)・・・1/2個
- ピーマン・・・・・・・・中2個
- にんじん・・・・・・・・中1/3本
- しめじ・・・・・・・・1/2パック
- 塩・・・・・・・・適量
- こしょう・・・・・・少々
- 黒こしょう・・・・・・少々



自動調理時間
19~20分



自動調理時間
18~21分

オートメニュー：**ホイル焼き**
火加減：**強**

作りかた

- 鶏肉は両面に塩・こしょう・黒こしょうをふり、常温で約30分おく。
- 玉ねぎは厚さ約5mmの半月切り、ピーマン・にんじんは細切り、しめじは石づきを取って洗い、食べやすい大きさにする。
- アルミはくの上に玉ねぎ・鶏肉・ピーマン・にんじん・しめじの順にのせる。
- アルミはくのを閉じて波型プレートパン/プレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、点火する。

鮭のホイル焼き

材料(4人分)

- 生鮭(約40g)・・・・・・・・4切
- 玉ねぎ(約150g)・・・1/2個
- まいたけ・・・・・・・・60g
- しいたけ・・・・・・・・4枚
- しし唐・・・・・・・・8本
- 塩・・・・・・・・適量
- こしょう・・・・・・少々
- 黒こしょう・・・・・・少々



自動調理時間
14~19分



自動調理時間
12~17分

オートメニュー：**ホイル焼き**
火加減：**中**



エネルギー
71kcal/1人分

作りかた

- 生鮭は両面に塩・こしょう・黒こしょうをふり、常温で約30分おく。
- 玉ねぎは厚さ約5mmの半月切り、まいたけは石づきを取って洗い、食べやすい大きさにする。しいたけはじくを切り取り、軽く水洗いし、しし唐は縦に切り目を入れ、種を取る。
- アルミはくの上に玉ねぎ・生鮭・まいたけ・しいたけ・しし唐の順にのせる。
- アルミはくのを閉じて波型プレートパン/プレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、点火する。



エネルギー
45kcal/1人分

野菜のホイル焼き

材料(4人分)

- かぼちゃ・・・・・・・・160g
- グリーンアスパラガス・・・4本
- トマト・・・・・・・・小1個
- オリーブ油・・・・・・・・小さじ1
- 塩・・・・・・・・適量
- こしょう・・・・・・少々
- 黒こしょう・・・・・・少々



自動調理時間
13~15分



自動調理時間
12~14分

オートメニュー：**ホイル焼き**
火加減：**弱**

作りかた

- かぼちゃは薄い半月切り、グリーンアスパラガスはぶつ切り、トマトは角切りにする。
- アルミはくの上にかぼちゃ・グリーンアスパラガス・トマトの順にのせ、オリーブ油・塩・こしょう・黒こしょうをかける。
- アルミはくのを閉じて波型プレートパン/プレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、点火する。

★上手に作るポイント★

置き位置



☆アルミはくは50cm位を半分に折ってから、食材をのせてください。

☆アルミはくできっちりと(上も両端も重ねて折り返す)包んでください。



エネルギー
273kcal/1人分

ほくほく肉じゃが

材料(4人分)

- じゃがいも・・・・・・・・4個
- 玉ねぎ・・・・・・・・1個
- にんじん・・・・・・・・1/2本
- さやいんげん・・・・・・8本
- 牛バラ肉(薄切り)・・・・100g

- だし汁・・・・250mL
- 砂糖・・・・大さじ2
- (A)酒・・・・大さじ1
- みりん・・・・大さじ2
- しょうゆ・・・・大さじ3

オートメニュー：**肉じゃが**

☆2人分で作るときは、具材料：1/2、煮汁(A)：2/3

作りかた

- じゃがいもは皮をむき、ひと口大に切り、水にさらす。玉ねぎはし形に切る。
- にんじんは皮をむき、1cm厚の輪切りにする。大きいものは半月に切る。さやいんげんは長さ3等分に切る。牛バラ肉は3cm幅に切る。
- キャセロールに①・②のにんじん・さやいんげんを入れ、その上に②の牛バラ肉をを広げ、(A)を加えて、アルミはくで落としふたをする。キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、点火する。
- できあがったら全体をかき混ぜ、なじませる。

★上手に作るポイント★

③ 落としふたをする



カレー

材料(4人分)

- じゃがいも(約150g)・・・1個
- 玉ねぎ(約200g)・・・・1・1/2個
- にんじん(約200g)・・・・1/2本

- 牛肉(カレー用)・・・・180g
- カレールウ・・・・4人分
- 水・・・・・・・・500mL

☆2人分で作るときは、具材料：1/2、水：350mL

作りかた

- じゃがいもは皮をむき、ひと口大に切り、水にさらす。玉ねぎはし形に切る。
- にんじんは皮をむき、食べやすい大きさの乱切りにする。
- キャセロールに、玉ねぎ・にんじん・じゃがいもの順に入れ、その上に牛肉、細かく刻んだカレールウを一番上加え、水を入れる。
- キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、点火する。
- できあがったら全体をかき混ぜ、なじませる。
※カレールウが溶け残っている場合は、かき混ぜてください。



エネルギー
349kcal/1人分
※ごはんを除く



エネルギー
268kcal/1人分

筑前煮

材料(4人分)

- 鶏もも肉・・・・・・・・200g
- ごぼう・・・・・・・・1/2本
- れんこん・・・・・・・・1/3節
- にんじん・・・・・・・・2/3本
- たけのこ(水煮)・・・・100g
- こんにゃく・・・・1/2枚

- だし汁・・・・250mL
- 酒・・・・大さじ2
- (A)砂糖・・・・大さじ2
- しょうゆ・・・・大さじ3
- みりん・・・・大さじ3
- 絹さや・・・・6枚

オートメニュー：**筑前煮**

☆2人分で作るときは、具材料：1/2、煮汁(A)：2/3

作りかた

- 鶏もも肉は一口大に切る。ごぼう・れんこん・にんじん・たけのこは乱切りにする。
- こんにゃくはスプーンでちぎり、熱湯でさっとゆで、くみを取る。
- キャセロールに(A)を入れて混ぜ合わせ、①・②を加える。アルミはくで落としふたをする。キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、点火する。
- できあがったら全体をかき混ぜ、なじませる。
- 筋を取り斜めに切った絹さやを加え、再びキャセロールのふたをし、余熱で火を通して器に盛る。

★上手に作るポイント★

③ 落としふたをする



マルチグリル調理モード(解凍焼き上げ)

◇下味や下ごしらえした食材をホームフリージングしておき、冷凍から一気に焼き上げ。解凍なしの短時調理。

- ・調理モード、加熱時間を設定してください。
- ・設定のしかたは、機種により異なります。機器に付属の取扱説明書の「マルチグリル」を参照してください。
- ・焼き足したい場合は、「焼く」モードの火加減「中」で短めにタイマーを設定し、様子を見ながら加熱してください。



塩焼きチキン

調理モード：解凍焼き上げ



加熱時間
24~26分



加熱時間
24~26分

材料(2人分)

- 鶏もも肉(約250g)・・・2枚
- 塩・・・・・・・・適量
- こしょう・・・・・・・・適量
- サラダ菜・・・・・・・・適量
- レモン・・・・・・・・適量

冷凍のしかた

- ① 鶏もも肉の皮目をフォークで数カ所均等に穴をあける。
- ② 両面に塩・こしょうをふり、常温で約30分おく。
- ③ ジッパー付き冷凍保存袋に食材を重ならないように並べ、平らなところに置いて冷凍する。

作りかた

- ① 冷凍した袋から食材を取り出し、皮目を上にして波型プレートパン/プレートパンに並べる。
※置きかたのポイントはレシピ「照り焼きチキン」(12ページ)の「★上手に作るポイント★」を参照してください。
- ② マルチグリルを設定し、点火する。
- ③ 器に盛り、お好みでサラダ菜・レモンを添える。

塩ダレチキン

調理モード：解凍焼き上げ



加熱時間
24~27分



加熱時間
24~25分

材料(2人分)

- 鶏もも肉(約250g)・・・2枚
- にんにく(すりおろし)・・・小さじ1
- ごま油・・・・・・・・大さじ4
- (A) 酒・・・・・・・・大さじ2
- 塩・・・・・・・・小さじ1
- レモン汁・・・・・・・・小さじ2
- レタス・・・・・・・・適量
- レモン・・・・・・・・適量

冷凍のしかた

- ① 鶏もも肉の皮目をフォークで数カ所均等に穴を開ける。
- ② (A)を袋に入れて、よく混ぜる。
- ③ ②に①を入れてもみ込み、常温で約30分漬けておく。
- ④ 表面のタレを十分にふき取り、ジッパー付き冷凍保存袋に食材を重ならないように並べ、平らなところに置いて冷凍する。

作りかた

- ① 冷凍した袋から食材を取り出し、皮目を上にして波型プレートパン/プレートパンに並べる。
※置きかたのポイントはレシピ「照り焼きチキン」(12ページ)の「★上手に作るポイント★」を参照してください。
- ② マルチグリルを設定し、点火する。
- ③ 器に盛り、お好みでレタス・レモンを添える。



エネルギー
620kcal/1人分



照り焼きチキン

調理モード：解凍焼き上げ



加熱時間
22~25分



加熱時間
22~25分

材料(2人分)

- 鶏もも肉(約250g)・・・2枚
- 砂糖・・・・・・・・大さじ4
- しょうゆ・・・・・・・・大さじ5
- (A) 酒・・・・・・・・大さじ4
- みりん・・・・・・・・大さじ4
- サラダ菜・・・・・・・・適量
- ミニトマト・・・・・・・・適量

冷凍のしかた

- ① 鶏もも肉の皮目をフォークで数カ所均等に穴を開ける。
- ② (A)を袋に入れて、よく混ぜる。
- ③ ②に①を入れてもみ込み、常温で約30分漬けておく。
- ④ 表面のタレを十分にふき取り、ジッパー付き冷凍保存袋に食材を重ならないように並べ、平らなところに置いて冷凍する。

作りかた

- ① 冷凍した袋から食材を取り出し、皮目を上にして波型プレートパン/プレートパンに並べる。
- ② マルチグリルを設定し、点火する。
- ③ 器に盛り、お好みでサラダ菜・ミニトマトを添える。

★上手に作るポイント★

波型プレートパンの置きかた

プレートパンの置きかた



☆中央に寄せて、置いてください。端に置くと、加熱不足のおそれがあります。

ハンバーグ

調理モード：解凍焼き上げ



加熱時間
24~26分



加熱時間
22~24分

材料(4人分)

- 玉ねぎ・・・・・・・・1/2個
- サラダ油・・・・・・・・適量
- 牛ひき肉・・・・・・・・200g
- 豚ひき肉・・・・・・・・100g
- ナツメグ(粉末)・・・少々
- 生パン粉・・・・・・・・20g
- (A) 牛乳・・・・・・・・大さじ2
- 卵・・・・・・・・L1/2個
- かぼちゃ・・・・・・・・1/16個
- パプリカ(赤)・・・・・・1/2個
- 粗マスタード・・・・大さじ1
- (B) どんかつソース・・・大さじ3
- ケチャップ・・・・大さじ2
- 塩・・・・・・・・適量
- こしょう・・・・・・・・適量
- オリーブ油・・・・・・適量
- クレソン・・・・・・・・適量



冷凍のしかた

- ① 玉ねぎはみじん切りにしてサラダ油で炒め、冷ます。
- ② 牛ひき肉と豚ひき肉にナツメグ・塩・こしょう・①(A)を加えて粘りが出るまでよく混ぜる。4つに分けて厚さ約2cmの小判型にし、中央をくぼませる。
- ③ ジッパー付き冷凍保存袋に食材を重ならないように並べ、平らなところに置いて冷凍する

作りかた

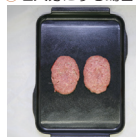
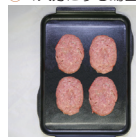
- ① 冷凍した袋から食材を取り出し、波型プレートパン/プレートパンの中央に並べる。
- ② マルチグリルを設定し、点火する。
- ③ 鍋に(B)を入れて温める。
- ④ ②を器に盛り、③をかけ、お好みでクレソンと塩・こしょう・オリーブ油で炒めたかぼちゃとパプリカを添える。

★上手に作るポイント★

置き位置

① 4人分にする場合

② 2人分にする場合



☆中央に寄せて、置いてください。端に置くと、加熱不足になるおそれがあります。

マルチグリル 調理モード(無水調理)

調理モード、加熱時間を設定してください。
 設定のしかたは、機種により異なります。機器に付属の取扱説明書の「マルチグリル」を参照してください。
 調理終了後に、さらに加熱したい場合、同じモードで様子を見ながら加熱してください。
 蒸し野菜をさらに加熱する場合は、水を足してから加熱してください。



エネルギー
301kcal/1人分

チキンの無水トマト煮込み



調理モード：無水調理
 加熱時間：約30分

材料(4人分)

- | | |
|----------------------|------------------|
| 鶏もも肉(約250g)・・・2枚 | 白ワイン・・・・・・・・大さじ1 |
| 玉ねぎ・・・・・・・・1個 | 塩・・・・・・・・少々 |
| しめじ・・・・・・・・1株 | こしょう・・・・・・・・少々 |
| にんにく(みじん切り)・・・1片 | 片栗粉・・・・・・・・大さじ1 |
| (A) トマト缶・・・・・・・・400g | |
| トマトケチャップ・・・大さじ2 | |

作りかた

- 鶏もも肉を3cm角(一口大)に切り、白ワイン・塩・こしょうで下味をつけ、片栗粉をまぶす。
- たまねぎは5mm幅の薄切り、しめじは石づきを切り落として小房に分ける。
- キャセロールにたまねぎ・にんにく・しめじ・鶏肉の順に入れ、(A)を入れる。
- アルミはくを巻いたキャセロールのふたをして、マルチグリルを設定し、点火する。
- できあがったら全体をかき混ぜ、なじませる。

白菜と豚バラ肉の重ね煮

材料(4人分)

- | |
|-------------------|
| 白菜・・・・・・・・1/4切 |
| 豚バラ肉(薄切り)・・・・250g |
| レモン・・・・・・・・1/2個 |
| 鶏ガラスープの素・・・大さじ1 |
| (A) 酒・・・・・・・・大さじ1 |
| 塩・・・・・・・・小さじ1/2 |



調理モード：無水調理
 加熱時間：約20分



エネルギー
263kcal/1人分

作りかた

- 白菜は1枚ずつがし、白菜と豚肉を交互に重ね、5cm幅に切る。
- キャセロールに①を芯の部分が中央になるように、切り口を上にして敷き詰める。
- レモンを薄切りにして並べ、(A)を入れる。
- アルミはくを巻いたキャセロールのふたをして、マルチグリルを設定し、点火する。

エネルギー
164kcal/1人分



ラタトゥイユ



調理モード：無水調理
 加熱時間：約30分

材料(4人分)

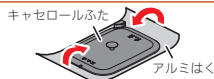
- | | |
|------------------|--------------------|
| 玉ねぎ・・・・・・・・1個 | なす・・・・・・・・1本 |
| トマト(完熟のもの)・・・大1個 | にんにく・・・・・・・・1片 |
| パプリカ(赤)・・・・1/2個 | オリーブ油・・・・・・・・大さじ4 |
| パプリカ(黄)・・・・1/2個 | 塩・・・・・・・・小さじ1/2 |
| ズッキーニ・・・・1本 | (A) こしょう・・・・・・・・少々 |
| エリンギ・・・・1本 | しょうゆ・・・・・・・・小さじ1 |

作りかた

- 野菜は2cm角に切り、にんにくはつぶしておく。
- キャセロールににんにく・たまねぎ・なす・ズッキーニ・エリンギ・トマト・パプリカの順に入れ、平らにし、(A)を入れる。
- アルミはくを巻いたキャセロールのふたをして、マルチグリルを設定し、点火する。
- できあがったら全体をかき混ぜ、なじませる。

★上手に作るポイント★

☆無水調理モードは、蒸気を逃がさないためにアルミはくを内側に巻いたキャセロールふた(右図参照)を被せてください。



エネルギー
316kcal/1人分
※ごはんを除く



無水野菜のキーマカレー



調理モード：無水調理
 加熱時間：約30分

材料(4人分)

- | | |
|-------------------|------------------|
| 合いびき肉・・・・・・・・300g | カレールウ・・・・・・・・4皿分 |
| たまねぎ・・・・・・・・1個 | にんにく(すりおろし)・・・適量 |
| にんじん・・・・・・・・1/2本 | しょうが(すりおろし)・・・適量 |
| トマト缶・・・・・・・・400g | |

作りかた

- たまねぎ・にんじんをみじん切りにする。
- キャセロールにたまねぎ・にんじん・合いびき肉・トマト缶の順に入れる。
- 割ったカレールウ・にんにく・しょうがを上のにせる。
- アルミはくを巻いたキャセロールのふたをして、マルチグリルを設定し、点火する。
- できあがったら全体をかき混ぜ、なじませる。

蒸し野菜(葉野菜)

材料(4人分)



調理モード：無水調理
 加熱時間：約12分

- | |
|------------------|
| ブロッコリー・・・・4房 |
| パプリカ・・・・・・・・1/2個 |
| グリーンアスパラガス・・・2本 |
| レタス・・・・・・・・100g |
| オクラ・・・・・・・・4本 |
| 水・・・・・・・・50mL |

作りかた 燻製網を使います

- ブロッコリーは小房に切り、パプリカは4等分に切る。グリーンアスパラガスは根元の硬い部分をむいて、4等分に切り、レタスは5cm角に切る。
- キャセロールに水を入れ、燻製網を置き、穴をあけたアルミはくを敷き、①の野菜を入れる。
- アルミはくを巻いたキャセロールのふたをして、マルチグリルを設定し、点火する。



エネルギー
20kcal/1人分

エネルギー
102kcal/1人分



蒸し野菜(根菜)

材料(4人分)



調理モード：無水調理
 加熱時間：約30分

- | |
|-------------------|
| にんじん・・・・・・・・1/2本 |
| さつまいも・・・・・・・・1/2本 |
| れんこん・・・・・・・・100g |
| じゃがいも・・・・・・・・1個 |
| かぼちゃ・・・・・・・・100g |
| たまねぎ・・・・・・・・1/2個 |
| 水・・・・・・・・50mL |

作りかた 燻製網を使います

- にんじん・さつまいも・れんこん・かぼちゃは1cmの厚さに切り、たまねぎは8等分、じゃがいもは4等分に切る。
- キャセロールに水を入れ、燻製網を置き、穴をあけたアルミはくを敷き、①の野菜を入れる。
- アルミはくを巻いたキャセロールのふたをして、マルチグリルを設定し、点火する。











★上手に作るポイント★

☆蒸し野菜は、キャセロールに水を入れ、燻製網を置き、穴をあけたアルミはく(右図参照)を敷いて調理してください。



低温調理について

警告

-  **禁止** 食材は水に完全に浸かっていない状態で使用しない
-  **禁止** 食材の厚みは、2cm以下にする
加熱不足が生じるおそれがあります。
-  **禁止** 冷凍した食材は使用しない
-  **禁止** 食材の加熱不足や袋が損傷するおそれがあります。
-  **禁止** イノシシ、鹿、うさぎ、熊、鴨などの野生食材(ジビエ)は使用しない
-  **禁止** 細菌や寄生虫が付着している可能性があり、食中毒を起こすおそれがあります。
-  **禁止** 常温で放置した食材を使用しない
-  **禁止** 調理に使用する袋は繰り返し使用しない
食中毒を起こすおそれがあります。
-  **禁止** 調理途中にマルチグリルとびらを開けない
加熱不足が生じるおそれがあります。
-  **禁止** 抵抗力の低い方、乳幼児、お年寄り、妊娠中の方などは食べない
食中毒になりやすく、発症した場合、重症化
するおそれがあります。

 **必ず守る**









 **必ず守る**

 **必ず守る**






 **必ず守る**

 **必ず守る**

 **必ず守る**

-  **必ず守る** 食材は新鮮なものを使用する
-  **必ず守る** 調理後は、その日のうちに食べきる
食材に付着する細菌が袋内で繁殖することで、
食中毒を起こすおそれがあります。
-  **必ず守る** 食材をあつかう際は、素手でなく、使い捨ての
手袋を着用する
-  **必ず守る** 手に付着している細菌が食材に移り、食中毒を
起こすおそれがあります。
-  **必ず守る** 調理使用するまな板、包丁などの調理道具はアル
コール消毒などをおこない、清潔なものを使用する
食中毒を起こすおそれがあります。
-  **必ず守る** 食べる前に必ず中まで加熱されているか確認する
食材の加熱不足や、食中毒を起こすおそれがあります。
-  **必ず守る** 調理途中に消火した場合、別の調理方法で十分に加熱する
食材の加熱不足や食中毒を起こすおそれがあります。
-  **必ず守る** 調理後、冷蔵庫に入れる場合は、加熱後の袋の
内を、その日のうちに食べきる
食中毒を起こすおそれがあります。

注意

-  **禁止** キャセロール側面段差以上に水を入れない
-  **必ず守る** キャセロールふたにアルミはくを巻いた状態で使用する
容器から水がこぼれ、機器の故障の原因になります。
-  **必ず守る** 調理終了後は、マルチグリルとびらをゆっくり
りとスライドさせ、引き出す
容器からお湯がこぼれ、やけどのおそれがあります。
また、キャセロール内のお湯は、冷めてから捨ててください。
-  **必ず守る** 調理後に食材を取り出す場合は、必ずトング
などの道具を使用する
やけどのおそれがあります。
-  **必ず守る** 調理後にふたを外す場合は、必ずミトンや鍋
つかみを使用する
やけどの原因になります。また、ふたとアルミはくの間
にお湯がたまっている場合があるので、注意してください。

お願い

- 必ず燻製網を使用してください。食材をキャセロールに直置
きすると、うまく仕上がません。
- 食材を入れる袋は、必ず湯せん調理に対応しているもの(湯せ
ん調理可能なポリ袋)を使用してください。袋が溶けて、水が
入ったり、内容物が漏れることがあります。
※推奨ポリ袋：アィラップP
お近くの量販店、ホームセンター、スーパーマーケットなど
で購入してください。
- 袋内に鋭利なものを入れないでください。袋が損傷し、水が
入ったり、内容物が漏れることがあります。
- 袋の口をしっかり縛ってください。縛りかたが緩かった場合、
水が入ったり、内容物が漏れることがあります。
- 袋は確実にキャセロール内に入れてください。キャセロール
外に袋が出ると、溶けるおそれがあります。
- 水以外の液体は使用しないでください。また、お湯を使用し
ないでください。うまく仕上がります。
- 使用后、十分に冷めたら、燻製網は取り出して乾燥させて
ください。錆の原因になります。

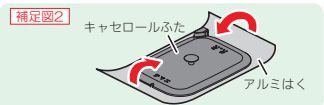
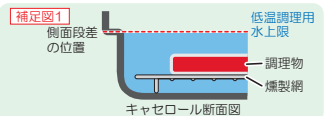
ポイント

- 袋に食材を入れて口を縛る前に、袋内の空気を十分に抜いてください。
<袋内の空気の抜きかた>
- 袋に食材を入れ、封を開けた状態で水を張ったボールなどの容器に沈めると、
水圧で空気が抜けます。



低温調理前の準備

- 低温調理を行う前に、下記の手順に従って準備をしてください。
- ① 湯せん調理に対応した袋に食材を入れ、袋内の空気を十分に抜いた
状態で袋の口をしっかり縛る。
- ② キャセロール底面に燻製網を入れる。
- ③ 袋に入れた食材を燻製網の上に置く。
- ④ 水をキャセロール側面段差(補足図1参照)まで入れる。
- ⑤ 水をこぼさないためにアルミはくを内側に巻いたキャセロールふ
た(補足図2参照)を被せる。
- ⑥ マルチグリルとびらをゆっくりとスライドさせ、閉める。



マルチグリル 調理モード(低温調理)

調理モード(低温調理)を使う前に、「低温調理について」15ページをお読みください。
調理モード、火加減、加熱時間を設定してください。
設定のしかたは、機種により異なります。機器に付属の取扱説明書の「マルチグリル」を参照してください。



調理モード: **低温調理**

りんごのコンポート
材料(2人分)
りんご(約250g)・・・1個
砂糖・・・・・・・・・・30g
レモン汁・・・・・・・・・・大さじ1-1/2
パナアイス・・・・・・・・適量
ミント・・・・・・・・適量

火加減: **強**
加熱時間: **約180分**

- 作りかた **燻製網を使います**
- ① りんごの皮をむき、厚み2cm以下になるように、くし切りにし、へたと芯を取り除く。
 - ② 袋に砂糖とレモン汁を混ぜ合わせ、りんごを入れる。
 - ③ 袋の中の空気を抜き、口を縛る。
 - ④ キャセロールに③を燻製網の上に置き、側面段差まで水を加える。
 - ⑤ アルミはくを巻いたキャセロールのふたをして、マルチグリルを設定し、点火する。
 - ⑥ できあがったら、粗熱をとり、冷蔵庫で冷やす。
 - ⑦ 器に盛り、お好みでアイスとミントを添える。
- ※空気を抜いた状態でも、りんごが浮く場合がありますが、できあがりに影響はありません。

蒸し鶏

材料(1枚分)
鶏むね肉(約250g)
(反なし)(厚さ2cm以下)・・・1枚
スイスチャード・・・・・・・・適量

調理モード: **低温調理**
火加減: **中**
加熱時間: **約80分**



- 作りかた **燻製網を使います**
- ① 袋に鶏むね肉を入れる。
 - ② 袋の中の空気を抜き、口を縛る。
 - ③ キャセロールに②を燻製網の上に置き、側面段差まで水を加える。
 - ④ アルミはくを巻いたキャセロールのふたをして、マルチグリルを設定し、点火する。
 - ⑤ 器に盛り、お好みでスイスチャードを添える。



調理モード: **低温調理**

材料(1本分)
牛もも肉(約250g)
(15cm×8cm×厚さ2cm以下)・・・1本
塩・・・・・・・・・・適量
こしょう・・・・・・・・適量
オリーブ油・・・・・・・・適量
ラディッシュ・・・・・・・・適量

火加減: **弱**
加熱時間: **約140分**

- 作りかた **燻製網を使います**
- ① 牛もも肉に塩・こしょう・オリーブ油をすりこみ、袋に入れる。
 - ② 袋の中の空気を抜き、口を縛る。
 - ③ キャセロールに②を燻製網の上に置き、側面段差まで水を加える。
 - ④ アルミはくを巻いたキャセロールのふたをして、マルチグリルを設定し、点火する。
 - ⑤ できあがった牛もも肉を袋のまま氷水でしばらく冷やす。
 - ⑥ 冷やした牛もも肉を少量の油をひいたフライパンでさっと表面に焼き色をつける。
 - ⑦ 器に盛り、お好みでラディッシュを添える。
- 岩塩やソースなどもお好みで盛り付けてください。
※ローストビーフは肉質・厚みの違いにより、火通りに差がでることがあります。

★上手に作るポイント★

置き位置

りんごのコンポート

置き位置

蒸し鶏

置き位置

ローストビーフ

☆中央に寄せて、置いてください。
端に置くと、加熱不足のおそれがあります。

燻製について

警告

- 調理途中でマルチグリルとびらを開けない
加熱不足が生じるおそれがあります。
- 燻製調理後の燻製チップをそのまま捨てない
火災の原因になります。
キャセロールが冷めてから水をかけ、安全な状態にしてから捨ててください。
- 調理物や燻製チップが発火した場合は、すぐに消火する
火災の原因になります。
- 燻製調理が終了したあとは、キャセロールにたまった脂類をよく洗浄して落とす
脂類が残ったまま続けて調理すると、発火の原因になります。

注意

- 燻製調理終了後のキャセロールは、冷めるまで触らない
キャセロールが高温になっており、やけどの原因になります。
- 調理後にふたを外す場合は、必ずミトンや鍋つかみを使用する
やけどの原因になります。

ご注意ください

- 液体や異なる調理物は燻製しないでください。調理がうまくできない原因になります。
- 油は燻製しないでください。発火の原因になります。
- 燻製調理の出来栄は、燻製チップの種類や分量により異なります。
- 食材は室温で約30分なじませてください。調理がうまくできない原因になります。
- キャセロールふたに接触するほどの大きい食材は、使用しないでください。熱されたふたに食材が接触し焦げることがあります。
- 調理物の表面についた水分は酸味やえぐみを防止するためによくふき取ってください。
- 調理物の水分や脂が多い場合は色がつきにくくなります。
- 調理物を風乾(風にさらして食材を乾燥させること)すると燻製の色がよりつきやすくなります。
- 必ず燻製網を使用してください。食材をキャセロールに直接置かないでください。うまく仕上がらないことがあります。
- 調理物を燻製網にのせる際は、重ならないようにしてください。
- シリコン樹脂加工のアルミはくを敷く食材の場合、アルミはくと接する部分は色がつきにくくなります。
- プロセスチーズ(6P)は、種類や製造日により溶けることがあります。
- 燻製チップに関して
 - 燻製チップは1辺が約5mmのものを使用してください。
1辺が10mm以上のものは煙が出始めるまで時間がかかるため、色合いが薄くなる場合があります。
 - ザラメ糖などを混ぜるとキャセロールにこびりつくため使用しないでください。
 - スモークウッドは使用できません。燻製チップを使用してください。
 - 燻製チップの適量は15gです。(大きじ3強または1/4カップ)
 - 燻製チップは前後をさけて中央よりに敷き詰めてください。

燻製モードの調理手順について

1 食材の準備

- 食材の下準備をしてください。
<鶏卵(ゆで卵)、うずら卵(ゆで卵、水煮)、サラダチキン、手羽先(生)の場合>
・食材の表裏に適量の塩をふってください。
- 食材を室温で約30分なじませてください。
- 食材表面の水分をキッチンペーパーなどでよくふき取ってください。

2 燻製チップと燻製網を準備する

<燻製チップのめやす量>

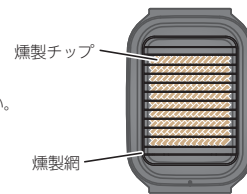
15g・・・大きじ3強もしくは1/4カップ

① 燻製チップの準備

キャセロールの前後をさけて、中央よりになるべく平らに敷き詰めてください。

② 燻製網の準備

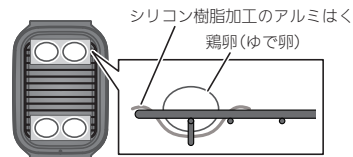
<プロセスチーズ(6P)、鶏卵(ゆで卵)、うずら卵(ゆで卵、水煮)の場合>
・食材の下にシリコン樹脂加工のアルミはくを敷いてください。
食材の大きさに合わせてなるべく小さめに敷くと、燻煙がうまくまわり、色付きがよくなります。



3 食材を燻製網にのせる

● 食材を燻製網にのせてください。

<鶏卵(ゆで卵)の場合>



食材は燻製網前後のくぼみに置いてください。

<その他の食材>
例)ソーセージ



前後はあたたまりにくいので中央に寄せてください。

4 キャセロールふたを閉め、マルチグリルとびらをゆっくり閉める

- 燻製チップが端に片寄らないように、マルチグリルとびらをゆっくり閉めてください。

5 燻製調理を開始する

マルチグリル 調理モード(燻製)

・調理モード(燻製)を使う前に、「燻製について」17~18ページをお読みください。
 ・調理モード、加熱時間を設定してください。
 ・設定のしかたは、機種により異なります。機器に付属の取扱説明書の「マルチグリル」を参照してください。

★上手に作るポイント★

☆燻製チップは、キャセロールの前後をさけて、中央よりなるべく平らに敷き詰めてください。



鶏卵(ゆで卵)、うずら卵(ゆで卵、水煮)

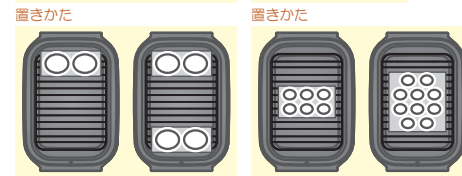
調理モード：**燻製**
 加熱時間：**11~17分**

<鶏卵の場合> エネルギー 82kcal/1個
 ※Mサイズ(1個58~64g)
 もしくはLサイズ(1個64~70g)
 塩.....適量

<うずら卵の場合> エネルギー 16kcal/1個
 ※1個9g程度
 塩.....適量

作りかた 燻製網を使います

- ① お好みのゆで加減のゆで卵をつくる。
- ② ①に適量の塩をまんべんなくふり、常温で約30分おく。
- ③ キッチンペーパーなどで表面の水気をよくふき取る。
- ④ キャセロールに燻製チップを15g入れてから、燻製網をセットする。
- ⑤ シリコン樹脂加工のアルミはくを左図(置きかた)を参考に置く。
- ⑥ キャセロールのふたをし、マルチグリルを設定し、点火する。



★上手に作るポイント★

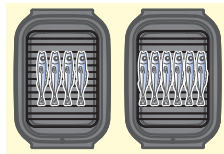
☆食材の下に敷くアルミはくは、食材の大きさに合わせてなるべく小さめに敷くと、うまく仕上がります。

ししゃも(生)

エネルギー 30kcal/1尾
 調理モード：**燻製**
 加熱時間：**14~17分**

ししゃも(生)・・・4~6尾
 ※1尾約18g
 塩.....適量

置きかた

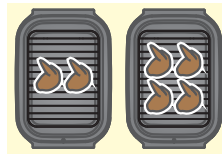


手羽先(生)

エネルギー 90kcal/1本
 調理モード：**燻製**
 加熱時間：**14~20分**

手羽先(生)・・・2~4本
 ※1本約40g
 塩.....適量

置きかた ※皮目を上にする。



プロセスチーズ(6P)

エネルギー 61kcal/1個
 調理モード：**燻製**
 加熱時間：**8~14分**

プロセスチーズ(6P)・・・6個
 ※1個約18g

置きかた



★上手に作るポイント★

☆食材の下に敷くアルミはくは、食材の大きさに合わせてなるべく小さめに敷くと、うまく仕上がります。

ソーセージ

エネルギー 96kcal/1本
 調理モード：**燻製**
 加熱時間：**8~14分**

ソーセージ・・・2~6本
 ※1本約30g

置きかた

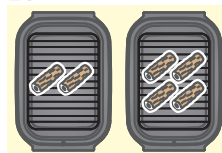


ちくわ

エネルギー 36kcal/1本
 調理モード：**燻製**
 加熱時間：**11~14分**

ちくわ・・・2~4本
 ※1本約30g

置きかた

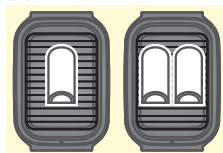


かまぼこ

エネルギー 86kcal/1本
 調理モード：**燻製**
 加熱時間：**11~14分**

かまぼこ・・・1~2本
 ※1本約90g

置きかた



作りかた 燻製網を使います

- ① 食材を常温で約30分おく。(ししゃもと手羽先は、適量の塩をまんべんなくふる)
- ② キッチンペーパーなどで表面の水気をよくふき取る。
- ③ キャセロールに燻製チップを15g入れてから、燻製網をセットする。
- ④ 食材を燻製網の上に置く。
 プロセスチーズはシリコン樹脂加工のアルミはくを敷き、アルミはくの上に置く。手羽先は皮目を上にして並べる。
- ⑤ キャセロールのふたをし、マルチグリルを設定し、点火する。

サラダチキン

エネルギー 119kcal/1個 調理モード：**燻製** 加熱時間：**11~20分**



サラダチキン・・・1個
 ※1個約120g
 塩.....適量

置きかた



作りかた 燻製網を使います

- ① サラダチキンに適量の塩をまんべんなくふり、常温で約30分おく。
- ② キッチンペーパーなどで表面の水気をよくふき取る。
- ③ キャセロールに燻製チップを15g入れてから、燻製網をセットする。
- ④ サラダチキンを燻製網の上に置く。
- ⑤ キャセロールのふたをし、マルチグリルを設定し、点火する。

パン生地の作りかた

パン発酵焼き上げモードでのパン生地づくりは、材料を①混ぜる、②こねる、③分割、④成形、仕上げ、焼くという手順ですめるのが基本です。
※計量は1g単位ではかれるはかりを使い、材料を準備するようにしてください。

① 混ぜる

ボウルに粉・砂糖・塩などを入れ、手で混ぜ合わせます。
(インスタントドライイーストは、粉類を少し混ぜてから入れるとよいでしょう。)
次に水分を加え、手早く混ぜてひとまとめにします。
水分は、夏場は20～25℃、それ以外では30～40℃の牛乳や水を使います。

② こねる

生地の粘りを十分にだし、小麦粉中のグルテン(蛋白質)をしっかりつけます。
こね始めの生地とこね終わりの生地は右の写真のように異なります。
こね始めにはべたつきの悪い表面が、こね終わりにはグルテンがしっかりつながり、なめらかな表面になります。油脂を入れる場合は、こね始めてから5分位で数回に分けて入れます。こね終わりのようになるまでは15～20分です。



③ 分割

生地を分けるときには、カード、スクッパー、ナイフなどで等分に切り分けます。
手でちぎるのは厳禁です。
切ったら切り口を下に巻き込むようにして丸めます。

④ 成形

生地を仕上げの形に整えます。めん棒を使って生地をのばす時には、縦横に少しずつのばすようにしてください。
急にのばすと、生地が縮んだり傷んだりします。

◎材料の計量早見表

(単位:g)

材料	計量器	計量器			材料	計量器	計量器		
		小さじ1 (5mL)	大きじ1 (15mL)	カップ1 (200mL)			小さじ1 (5mL)	大きじ1 (15mL)	カップ1 (200mL)
薄力粉		3	8	100	インスタントドライイースト	2	—	—	
強力粉		3	8	105	牛乳・水	5	15	200	
砂糖(上白糖)		3	9	110	塩	5	15	210	
グラニュー糖		4	13	170	バター・油	4	13	180	
ベーキングパウダー		3	10	—					

マルチグリル調理モード(パン発酵焼き上げ)

食材は加熱前の状態で、キャセロール側面段差(補足参照)より1cm以上低くなるようにしてください。
ふくらみ過ぎるとふたにあたって焦げたり、ふたが持ち上がりどびらが開かなくなることがあります。
なるべく生地を平らにしてください。



- 食材のむら・高さのむらにより、焼き色・ふくらみがばらつくことがあります。
 - 水分の多い食材を加熱すると消火する場合があります。
 - 底面の焼きつきが気になる場合は、クッキングシートを敷くと軽減します。クッキングシートは、ふたの上にはみ出さないようにしてください。
 - 調理モード、加熱時間を設定してください。
 - 設定のしかたは、機種により異なります。機器に付属の取扱説明書の「マルチグリル」を参照してください。
 - パン独特の風味を好まれる場合は、調理モード(パン)で調理されることをおすすめします。
- 掲載の写真は調理モード(パン)で調理した場合のものです。

ぶちゅパン

調理モード: **パン発酵焼き上げ**



加熱時間
約49分

材料(8個分)

- (A) 強力粉・・・120g (B) 卵・・・30g
(A) 砂糖・・・10g (B) 水・・・50g
塩・・・2g
- スキムミルク・・・・・・・・・・3g
インスタントドライイースト・・・3g
バター(食塩不使用)・・・・・・・・15g
溶き卵・・・・・・・・・・・・適量



エネルギー

85kcal/1個

作りかた ☆パン生地の作りかたの詳細を22ページに記載しています。

- ボウルに(A)を合わせてふるい入れ、スキムミルク・インスタントドライイーストを加える。
- 常温にした(B)を合わせ、①に加えて手早く混ぜる。まとまれば、台の上に取り出してこねる。
- 生地の表面がなめらかになれば、バターを加えてさらにこねる。
※こね始めはべたつき感がありますが、こね続けるとまとまってきます。合計で約20分こねます。
- 生地を少し引っ張って薄い膜が張るようになれば、生地を8等分にして丸め、キャセロールに並べる。
- 溶き卵を塗り、キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、点火する。
お好みで、生地にレーズンやローストして刻んだくるみを入れる。

ぐるぐるシナモンロール

調理モード: **パン発酵焼き上げ**



加熱時間
約52分

材料(10個分)

- (A) 強力粉・・・160g (B) 卵・・・30g
薄力粉・・・40g (C) シナモンパウダー・・・2g
砂糖・・・20g (C) グラニュー糖・・・30g
塩・・・3g 溶き卵・・・・・・・・・・・・適量
- インスタントドライイースト・・・4g (アイシング)
卵・・・・・・・・・・30g 粉砂糖・・・・・・・・・・30g
水・・・・・・・・・・95g ラム酒または水・・・約小さじ2



エネルギー

142kcal/1個

作りかた ☆パン生地の作りかたの詳細を22ページに記載しています。

- ボウルに(A)を合わせてふるい入れ、インスタントドライイーストを加える。
- 常温にした(B)を合わせ、①に加えて手早く混ぜる。まとまれば、台の上に取り出してこねる。
- 生地の表面がなめらかになれば、バターを加えてさらにこねる。
※こね始めはべたつき感がありますが、こね続けるとまとまってきます。合計で約20分こねます。
- 生地を少し引っ張って、薄い膜が張るようになれば、25×28cmの長方形ののびし、長辺を手前にして横長に置く。霧吹きで軽く表面全体に水を吹きかけ、(C)を混ぜ合わせたものを全体にふる。
- 手前から巻いてしっかりと閉じ、30cmの長さののびして10等分に包丁で切る。切り口が上になるようにキャセロールに並べる。
- 溶き卵を塗り、キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、点火する。
- 粉砂糖にラム酒または水を加えてアイシングを作り、焼き上がった⑥に絞る。(ラム酒または水の量でかたさを調整する。)

コンロ 焼サポートモード

焼サポートモード、タイマーを設定してください。
設定のしかたは、機種により異なります。機器に付属の取扱説明書の焼サポートモードを参照してください。



エネルギー
343kcal/1人分

ハンバーグ マスタードソース

タイマー：約12分

材料(4人分)

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 玉ねぎ・・・・・・・・1/2個 | 生パン粉・・・・・・・・20g |
| サラダ油・・・・・・・・適量 | (B)牛乳・・・・・・・・大さじ2 |
| 含いびき肉・・・・・・・・300g | 卵・・・・・・・・L1/2個 |
| ナツメグ(粉末)・・・・・少々 | 粒マスタード・・・・大さじ1 |
| (A)塩・・・・・・・・小さじ1/2 | (C)とんかつソース・・・・大さじ3 |
| こしょう・・・・・・・・適量 | クチャップ・・・・大さじ2 |
| | にんじん・・・・・・・・適量 |
| | いんげん・・・・・・・・適量 |

作りかた

- ① 玉ねぎはみじん切りにしてサラダ油で炒め、冷ます。
- ② (A)をよく混ぜる。①と(B)を加え、さらに粘りが出るまでよく練り混ぜる。
- ③ ②を4等分して、厚さ1.5cm程度の小判型にし、中央をくぼませる。
- ④ コンロにフライパンをおいて点火し、焼サポートを設定し、タイマーを設定する。
- ⑤ 食材投入の報知が鳴れば、フライパンにサラダ油をなじませ、③を入れてモードキーを押す。
- ⑥ 裏返しの報知が鳴れば、食材を裏返し、ふたをしてモードキーを押す。
- ⑦ 消火すれば、器に盛りつけ、お好みで茹でたにんじん・いんげんを添える。
- ⑧ 鍋に(C)を入れて温め、ハンバーグにかける。

ぶりの塩焼き

タイマー：約10分

材料(4人分)

- ぶり(約80g)・・・4切
塩・・・・・・・・適量
サラダ油・・・・・・適量
すだち・・・・・・・・適量

作りかた

- ① ぶりの両面に塩をふり、常温で約30分おき、ペーパータオルで軽く押さえるように水気をふく。
- ② コンロにフライパンをおいて点火し、焼サポートを設定し、タイマーを設定する。
- ③ 食材投入の報知が鳴れば、フライパンにサラダ油をなじませ、①を入れてモードキーを押す。
- ④ 裏返しの報知が鳴れば、食材を裏返し、ふたをしてモードキーを押す。
- ⑤ 消火すれば、器に盛りつけ、お好みですだちを添える。



エネルギー
222kcal/1人分

塩焼きチキン

タイマー：約16分

材料(4人分)

- | | |
|------------------|------------|
| 鶏もも肉(約250g)・・・2枚 | サラダ油・・・・適量 |
| 塩・・・・・・・・適量 | レタス・・・・適量 |
| こしょう・・・・・・・・適量 | トマト・・・・適量 |

作りかた

- ① 鶏もも肉を半分に切り、フォークで数か所均等に穴を開け、両面に塩・こしょうをふる。
- ② コンロにフライパンをおいて点火し、焼サポートを設定し、タイマーを設定する。
- ③ 食材投入の報知が鳴れば、フライパンにサラダ油をなじませ、①を皮を下にして並べ、モードキーを押す。
- ④ 裏返しの報知が鳴れば、食材を裏返し、ふたをしてモードキーを押す。
- ⑤ 消火すれば、器に盛りつけ、お好みでレタス・トマトを添える。



エネルギー
274kcal/1人分



エネルギー
663kcal/1人分

お好み焼き

タイマー：約12分

材料(2人分)

- | | |
|---------------------------|--------------|
| (A) だし汁・・・・・・・・100mL | 卵・・・・・・・・L2個 |
| 薄力粉・・・・・・・・100g | サラダ油・・・・適量 |
| やまいも(すりおろし)・・・・・大さじ2 | 豚バラ肉・・・・80g |
| 塩・・・・・・・・少々 | お好みソース・・・・適量 |
| | マヨネーズ・・・・適量 |
| (B) キャベツ(粗みじん切り)・・・・・200g | 青のり・・・・適量 |
| 青ネギ(小口切り)・・・・10g | かつおぶし・・・・適量 |
| 天かす・・・・・・・・20g | |

作りかた

- ① (A)をよく混ぜる。
- ② (B)をボウルに盛り、その上に①と卵を割り入れ、スプーンで空気を含ませるようにまんべんなく混ぜる。
- ③ コンロにフライパンをおいて点火し、焼サポートを設定し、タイマーを設定する。
- ④ 食材投入の報知が鳴れば、フライパンにサラダ油をなじませ、生地を流し入れ、生地の上に豚バラ肉を並べ、モードキーを押す。
- ⑤ 裏返しの報知が鳴れば、食材を裏返し、ふたをしてモードキーを押す。
- ⑥ 消火すれば、器に盛りつけ、お好みでお好みソースとマヨネーズを塗り、青のり、かつおぶしなどをふりかける。

鮭のムニエル

タイマー：約12分

材料(4人分)

- | | |
|-----------------|----------------|
| 生鮭(約80g)・・・4切 | サラダ油・・・・大さじ1/2 |
| 塩・・・・・・・・小さじ1/2 | バター・・・・大さじ1/2 |
| こしょう・・・・・・・・適量 | リーフレタス・・・・適量 |
| 小麦粉・・・・・・・・適量 | ミニトマト・・・・適量 |

作りかた

- ① 鮭の両面に塩・こしょうをふり、常温で約5分おく。
- ② 余分な水分をペーパーでふき、小麦粉を全体にまぶし、余分な粉を手ではらう。
- ③ コンロにフライパンをおいて点火し、焼サポートを設定し、タイマーを設定する。
- ④ 食材投入の報知が鳴れば、フライパンにサラダ油とバターをなじませ、②を入れてモードキーを押す。
- ⑤ 裏返しの報知が鳴れば、食材を裏返し、ふたをしてモードキーを押す。
- ⑥ 消火すれば、器に盛りつけ、お好みでリーフレタス・ミニトマトを添える。



エネルギー
206kcal/1人分



エネルギー
281kcal/1人分

ポークソテー

タイマー：約10分

材料(4人分)

- | | |
|-------------------|--------------|
| 豚ロース肉(約100g)・・・4枚 | 小麦粉・・・・適量 |
| 塩・・・・・・・・適量 | サラダ油・・・・適量 |
| こしょう・・・・・・・・適量 | ペビーリーフ・・・・適量 |
| | ミニトマト・・・・適量 |

作りかた

- ① 豚ロース肉をだだきのばし、油と赤身の間の筋に数本切り目をを入れ、手で元の大きさに戻し、塩、こしょうをふり、小麦粉を全体にまぶし、余分な粉を手ではらう。
- ② コンロにフライパンをおいて点火し、焼サポートを設定し、タイマーを設定する。
- ③ 食材投入の報知が鳴れば、フライパンにサラダ油をなじませ、①を入れてモードキーを押す。
- ④ 裏返しの報知が鳴れば、食材を裏返し、ふたをしてモードキーを押す。
- ⑤ 消火すれば、器に盛りつけ、お好みでペビーリーフ・ミニトマトを添える。



エネルギー
323kcal/1人分

フレンチトースト

タイマー： 約6分

材料(1人分)

- 食パン(6枚切)・・・1枚
- 卵・・・・・・・・L1/2個
- (A)牛乳・・・・・・・・50mL
- 砂糖・・・・・・・・大さじ1/2
- バター・・・・・・・・5g
- いちご・・・・・・・・適量
- キウイ・・・・・・・・適量
- ぶどう・・・・・・・・適量

作りかた

- ① Aを混ぜ合わせ、食パンを液がなくなるまでひたす。
- ② コンロにフライパンをおいて点火し、焼サポートを設定し、タイマーを設定する。
- ③ 食材投入の報知が鳴れば、フライパンにバターを溶かし、①を入れてモードキーを押す。
- ④ 裏返しの報知が鳴れば、食材を裏返し、ふたをしてモードキーを押す。
- ⑤ 消火すれば、器に盛りつけ、お好みでいちご・キウイ・ぶどうを添える。

ホットケーキ

タイマー： 約4分



エネルギー
341kcal/1人分

材料(3人分)

- 薄力粉・・・・・・・・150g
- (A)ベーキングパウダー・・・小さじ2
- 砂糖・・・・・・・・40g
- 卵・・・・・・・・L1個
- 牛乳・・・・・・・・130mL
- いちご・・・・・・・・適量
- ミント・・・・・・・・適量
- バター・・・・・・・・適量
- メープルシロップ・・・・・・・・適量

作りかた

- ① ボウルにAをふるい入れ、泡立て器で混ぜる。
- ② 別のボウルに卵を割りほぐし、牛乳を加えて混ぜる。
- ③ ①のボウルに②を加え、泡立て器で粉っぽさがなくなるまで混ぜ、生地を作る。
- ④ コンロにフライパンをおいて点火し、焼サポートを設定し、タイマーを設定する。
- ⑤ 食材投入の報知が鳴れば、フライパンに1/3量の生地を、上から中心に丸い形になるように落とし、モードキーを押す。
- ⑥ 裏返しの報知が鳴れば、食材を裏返し、ふたをしてモードキーを押す。
- ⑦ 消火すれば、器に盛りつけ、お好みでいちご・ミントを添えて、バター・メープルシロップをかける。

コンロ 煮るオートモード

・食材は大きさをそろえて切り、できるだけ平らに並べ、しっかり調味液につかるようにしてください。
 ・火が通る時間が近い食材を合わせて加熱してください。
 ・煮ものなどを下準備し長時間冷蔵した場合は、常温にもどしてから調理してください。
 ・煮るオートモードを設定してください。
 ・設定のしかたは、機種により異なります。機器に付属の取扱説明書の煮るオートモードを参照してください。
 ・さらに煮ごめたい場合は、火加減を調節して煮るオートモードを使わずに調理してください。



エネルギー
334kcal/1人分

ほくほく肉じゃが

自動調理時間
24~45分

材料(4人分)

- じゃがいも・・・・・・・・3個
- 玉ねぎ・・・・・・・・1個
- にんじん・・・・・・・・1/2本
- さやいんげん・・・・・・・・8本
- 牛バラ肉(薄切り)・・・150g
- だし汁・・・・・・・・350mL
- 砂糖・・・・・・・・大さじ3
- (A)酒・・・・・・・・大さじ1
- みりん・・・・・・・・大さじ2
- しょうゆ・・・・・・・・大さじ3

☆2人分で作るときは、具材料：1/2、だし汁：250mL、(A)：1/2
 ☆6人分で作るときは、具材料：1・1/2、だし汁：500mL、(A)：1・1/2

作りかた

- ① じゃがいもは皮をむき、ひと口大に切り、水にさらす。玉ねぎはくし形に切る。
- ② にんじんは皮をむき、1cm厚の輪切りにする。大きいものは半月に切る。さやいんげんは長さ3等分に切る。牛バラ肉は3cm幅に切る。
- ③ 鍋に①と②のにんじんを入れ、その上に②の牛バラ肉を広げ、②のさやいんげんを入れ、だし汁・(A)を加えて、アルミはくで落としぶたをする。点火し、煮るオートを設定する。
- ④ できあがったら全体をかき混ぜ、なじませる。

カレー

自動調理時間
24~45分

材料(4人分)

- じゃがいも(約150g)・・・1個
- 玉ねぎ(約200g)・・・・・・1・1/2個
- にんじん(約200g)・・・・・・1/2本
- 牛肉(カレー用)・・・・180g
- カレーウ・・・・・・・・4人分
- 水・・・・・・・・650mL

☆2人分で作るときは、具材料：1/2、水：350mL
 ☆6人分で作るときは、具材料：1・1/2、水：850mL

作りかた

- ① じゃがいもは皮をむき、ひと口大に切り、水にさらす。玉ねぎはくし形に切る。
- ② にんじんは皮をむき、食べやすい大きさの乱切りにする。
- ③ 鍋に、玉ねぎ、にんじん、じゃがいもの順に入れ、その上に牛肉、水を入れ、具材が水の中に入るよう平らにし、カレーウを上のにせる。
- ④ 点火し、煮るオートを設定する。
- ⑤ できあがったら全体をかき混ぜ、なじませる。
 ※カレーウが溶け残っている場合は、かき混ぜてください。



エネルギー
268kcal/1人分

筑前煮

自動調理時間
24~45分

材料(4人分)

- 鶏もも肉・・・・・・・・200g
- ごぼう・・・・・・・・1/2本
- れんこん・・・・・・・・1/3節
- にんじん・・・・・・・・2/3本
- たけのこ(水煮)・・・・100g
- 絹さや・・・・・・・・6枚
- こんにゃく・・・・・・・・1/2枚
- だし汁・・・・・・・・300mL
- 酒・・・・・・・・大さじ2
- (A)砂糖・・・・・・・・大さじ2
- しょうゆ・・・・・・・・大さじ3
- みりん・・・・・・・・大さじ3

☆2人分で作るときは、具材料：1/2、だし汁：200mL、(A)：1/2
 ☆6人分で作るときは、具材料：1・1/2、だし汁：450mL、(A)：1・1/2

作りかた

- ① 鶏もも肉は一口大に切る。ごぼう・れんこん・にんじん・たけのこは乱切りにする。
- ② 絹さやは筋を取り、斜めに切る。
- ③ こんにゃくはスプーンでちぎり、熱湯でさっとゆで、くさみを取る。
- ④ 鍋にだし汁・(A)を入れて混ぜ合わせ、①・③を加える。アルミはくで落としぶたをする。点火し、煮るオートを設定する。
- ⑤ タイマー終了5分前に②を入れる。
- ⑥ できあがったら全体をかき混ぜ、なじませる。

説明
 オートメニュー
 調理モード(解冻焼き上げ)
 調理モード(無水調理)
 調理モード(保温調理)
 調理モード(焼製)
 調理モード(パン発酵焼き上げ)
 焼サポート
 煮るオート



MULTI  GRILL
Cooking Book

お買い上げいただきありがとうございます。
このクッキングブックをよくお読みの上、正しくお使いください。
ご使用前に、付属の取扱説明書を必ずお読みください。



マルチグリルを お使いいただくにあたって

※ご使用の前に、機器に付属の取扱説明書をよく読んでお使いください。

マルチグリルについて

- ◎マルチグリル排気口の上に、ふきんやタオル、アルミはくなどをせたり、ふさがいない
- ◎マルチグリル排気口の周りには、ものを置かない
火災や不完全燃焼の原因になります。
- ◎マルチグリル使用前はマルチグリル庫内を点検する
マルチグリル庫内に食品くすやふきんなどがあると、使用中に燃えることがあります。
また、マルチグリルとびらに調理物をはさみこんだまま使用しないでください。
- ◎マルチグリル専用容器およびレシピに記載の補助具(パットやココットなど)以外は使用しない
マルチグリル専用容器およびレシピに記載の補助具(パットやココットなど)以外を使用すると、火災や不完全燃焼の原因になります。
- ◎マルチグリルで揚げもの調理をしない
油が過熱され、発火のおそれがあります。

使用時について

- ◎調理物は、マルチグリル専用容器からはみ出さないようにする
機器の故障や発火の原因になります。
- ◎脂が出る料理には、波型プレートパン、プレートパンの上にアルミはくを敷かない
アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。
※鶏肉や脂のつたさんなどは、脂が多く出ます。
また、マルチグリルバーナーの炎口がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。
- ◎波型プレートパン、プレートパンに水などをに入れて使用しない
マルチグリル機能が正しくはたらかず、燃焼不良の原因になります。また、水などが高温になり、こぼすとやけどの原因になります。
※水分の多い食材を加熱すると消火する場合があります。

使用中は

- ◎調理物を焼きすぎない
調理物に火がつき、マルチグリル排気口から炎が出ることもあり、火災の原因になります。
マルチグリル庫内で調理物が燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
①マルチグリルを消火する。
②調理物の炎が消え、マルチグリル庫内が冷めるまでマルチグリルとびらを開けない。
③消火後、お買い上げの販売店に点検を依頼する。
- ◎とびらの開閉はゆっくり行う
調理物の水分、油分がこぼれ、やけどや機器の故障の原因になります。

使用後は

- ◎使用直後に波型プレートパン、プレートパンから調理物を出し入れする場合は、マルチグリルとびらやプレート支持台は取り外さない
また、波型プレートパン、プレートパンにミトンや鍋つかみで手を添えたり、波型プレートパン、プレートパンをつかんで取り外さない
波型プレートパン、プレートパン、マルチグリルとびらなどが高温になっており、やけどの原因になります。
- ◎波型プレートパン、プレートパンを持ち運びするときは、冷めてから持ち運び
使用中や使用直後は、波型プレートパン、プレートパンは高温になっています。
また、たまった脂などが高温になっており、やけどの原因になります。
- ◎キャセロールを持ち運んだり、ふたを外したりするときは、必ずミトンや鍋つかみを使用する
キャセロールが高温になっており、やけどの原因になります。また、高温の調理物などがこぼれないように注意してください。
ミトンや鍋つかみを使用しても熱く感じる場合は、乾いたふきんなどを使ってキャセロールを持ち運びしてください。
(ぬれふきんは使用しないでください。やけどの原因になります。)

マルチグリル専用容器について

- ◎波型プレートパン、プレートパンはマルチグリル以外では使用しない
機器の故障の原因や、温度センサーが正常にはたらかず、発火のおそれがあります。
- ◎キャセロールは必ず正しくふたをセットして調理する
プレート検知機能がはたらかず、点火しません。また、やけどや機器の故障の原因になります。
- ◎マルチグリル専用容器は、使用中および使用直後は高温になるため、取り扱いに注意する
持ち手、ふたなどが高温になっており、やけどの原因になります。
- ◎調理終了後、マルチグリル専用容器が高温の状態の水などに入れて急冷しない
変形などの原因になります。
- ◎マルチグリル専用容器は汚れが残ったまま使用しない
汚れがとれにくくなったり、塗装のはがれ、脂汚れによる発火や食材がくっつく原因になります。使用の都度、お手入れしてください。

CONTENTS

マルチグリル専用容器について	2
各モードのめやす	3
調理のポイント	6

オートメニュー

鶏もも	塩焼きチキン	7	ごはん	ごはん	8
	塩ダレチキン			鶏五目ごはん	
	照り焼きチキン				

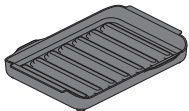
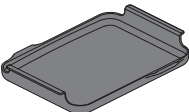

調理モード

焼	<	ハンバーグステーキマスタードソース	9	煮	る	アックパッツァ	24
		ミートローフ	10			ほくほく肉じゃが	
		ローズビーファルサミソース	11			とろりチーズのロールキャベツ	25
		ピッツァマルゲリータ	12			あったかポトフ	
		肉巻きおにぎり	12			たっぷり野菜のトマトソースペンネ	26
		シーフードマカロニグラタン	13			きのこたっぷりリゾット	
		牛肉のごまみそロール	13			筑前煮	27
		鶏の甘辛風味丼				かれの煮付け	
		フレンチトースト	14	蒸	す	ミニあんかけ茶碗蒸し	28
		焼き野菜のホットサラダ	15			洋風茶碗蒸し	
		角もちい〜いろいろ				かぶら蒸しのかにあんかけ	29
		あじの開き	16			白身魚の昆布蒸し	
		焼き枝豆				えびの花シユウマイ	30
		焼きはまぐり				粟蒸しようかん	
						なめらかプリン	31
						抹茶の蒸しパン	
あたためる		かき揚げ、から揚げ、コロック、 今川焼き、焼き鳥(塩)、 魚姿焼き、魚切身、うなぎの蒲焼、 餃子、味付き魚(ぶりの照り焼きなど)	17	パ	ン	ぶちブチパン	32
						フォカッチャ	
						ぐるぐるシナモンロール	33
						くるみのブラウニー	
						ココアのきらきらクッキー	34
						スティックチーズケーキ	
						焼きいも	
						スノーボールクッキー	35
						いちごのデコレーションケーキ	
						パン生地作りかた	36
ノンフライ		ヘルシーロールカツ	18				
		イタリアンカツレット					
		サクサクえびフライ	19				
		鶏の竜田揚げ					
		スティック春巻き	20				
		えびクリームコロック					
		変わり揚げ出し豆腐	21				
		簡単ライスコロック					
		サーモンのチーズフライ	22				
		クリスピーチキン					
		フライドポテト	23				

調理がうまくできないときは

マルチグリル専用容器について

※機種によって付属されているマルチグリル専用容器および、使用できるメニュー、モードが異なります。
 また、調理物の種類や大きさ、メニュー、モードにより使用する専用容器や火加減が異なります。
 詳しくは、機器に付属の取扱説明書の「マルチグリルで調理」にて使用可能なメニュー、モードをご確認ください。
 ※専用容器により対応のメニュー、モードが異なります。アイコンに合わせて使用してください。

マルチグリル専用容器		特長
波型プレートパン		焼き目がしっかり！ 波型形状で余分な脂も落ちてヘルシーに♪ ※使用する前に機器側での設定が必要な場合があります。 詳しくは、機器に付属の取扱説明書をご確認ください。
プレートパン		平型形状でお手入れかんたん！ いろいろな食材を調理可能♪ ※使用する前に機器側での設定が必要な場合があります。 詳しくは、機器に付属の取扱説明書をご確認ください。
キャセロール		煮ものからパンまで幅広い調理がこれ1つで！ 料理ができれば、容器ごと食卓へ♪

※汚れたままにすると汚れがこびり付き、取れにくくなりますので、使用の都度お手入れしてください。
 詳しくは、機器に付属の取扱説明書をご確認ください。

各モードのめやす

オートメニューのめやすについては、機器に付属の取扱説明書をご確認ください。

調理モード：調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす






メニュー/モード	火加減			置きかた・ポイント	
	強	中	弱		
焼く	焼きイカ 2はい(約200g/はい)  約7分  約5分	さんま開き 1~2枚(約100g/枚)  9~10分  9~10分	焼き鳥 6本(合計360g)  8~13分  8~10分	しゃも 5~10尾  10~12分  8~10分	 のせるのは中央から。  横に並べるときは、左右均等に。  メインは中央に、付け合わせは、火あたりのやわらかい周囲に。  裏面がよく焼けます。  表面がよく焼けます。
	ほっけ開き 1~2枚(200g/枚以上)  12~13分  12~13分	ほっけ開き 1~2枚(200g/枚未満)  12~13分  12~13分	焼きおにぎり 6個(合計480g)  約11分	ローストビーフ ^{※1} 4cm厚(約400g)  約20分 + 余熱約5分  約20分 + 余熱約5分	
	厚揚げ 6個(合計480g)  約12分  約12分	干しかれい 1~2枚(約120g/枚)  14~16分  12~13分	ハンバーグ 2~4個(約120g/個)  13~15分  12~14分	ローストポーク ^{※1} 3cm厚2枚(約200g/枚)  約20分 + 余熱約10分  約20分 + 余熱約10分	
	ウィンナー 12本(合計180g)  約5分  約5分	あじの開き 1~2枚(約100g/枚)  10~12分  8~10分	スイートポテト 6個(合計300g)  約7分	ミートローフ 高さ4cm(約500g)  約20分 + 余熱約10分  約20分 + 余熱約10分	
	クラタン 2人分  約9分  約10分	フレンチトースト バゲット2cm厚10枚  約7分  約9分	スペアリブ 4本(長さ約10cm/本)  約15分 + 余熱約5分	スペアリブ 4本(長さ約10cm/本)  約20分 + 余熱約5分	
	もち 角もち6個  約7分  約9分				
	焼きはまぐり 8個  約9分  約9分				
	モーニングセット 食パン 1~2枚 ウィンナー 4本  約4分  約4分				
	ピザ 1枚(約18cm)  約12分				

※記載の時間はめやすです。材料の大きさやお好みによって調節してください。
 ※少量の食材の場合は、焼き時間を短めにし、様子を見ながら調理してください。
 ※周りに付け合わせを置いての調理をおすすめします。

※プレートパンに容器をのせて使用する際には、直火対応の耐熱容器を使用してください。
 ※波型プレートパンでの裏面の焼き上がりは、編状になります。
 ※プレートパンの形状に関わらず、食材の置きかたはイラストを参照してください。

各モードのめやす(続き)

調理モード：調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす

メニュー/モード	火加減			置きかた・ポイント	
	強	中	弱		
あたためる	コロッケ 6個 約5分 約7分	から揚げ 12個 約7分 約7分	焼き鳥(塩) 6本 約5分 約7分	うなぎの蒲焼 1尾 約4分 約6分	<p>あたためるは、一度調理した料理を再度あたたため直すことができます。</p>  のせるのは中央から。  横に並べるときは、左右均等に。  メインは中央に、付け合わせは、火あたりのやわらかい周囲に。
	かき揚げ 4個 約5分 約5分		餃子 10個 約4分 約4分	今川焼き 3個 約6分 約6分	
ノンフライ	フライドポテト(冷凍) 約300g 約10分 約10分	カツレツ 豚ロース 2枚(約100g/枚) 約13分 約13分	魚のフライ 3枚おろし2尾 約8分 約10分	クリームコロッケ 俵型8個 約11分 約11分	 表面がよく焼けます。  表面がよく焼けます。
		鶏の竜田揚げ 12切(約360g) 約13分 約13分	魚のフライ 切身8切(約320g) 約10分 約12分	エビフライ 大 12尾 約8分 約8分	

※記載の時間はめやすです。材料の大きさやお好みによって調節してください。
 ※少量の食材の場合は、焼き時間を短めにし、様子を見ながら調理してください。
 ※周りに付け合わせを置いての調理をおすすめします。
 ※プレートパンに容器をのせて使用する際には、直火対応の耐熱容器を使用してください。
 ※波型プレートパンでの裏面の焼き上がりは、鍋状になります。
 ※プレートパンの形状に関わらず、食材の置きかたはイラストを参照してください。

調理モード：調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす

メニュー/モード	火加減 設定なし			置きかた・ポイント
	煮る	蒸す	パン	
煮る	肉じゃが 4人分 約30分	筑前煮 4人分 約25分	かれのい煮付け 切身4切 約15分	<p>煮ものは、落としぶたをすることで火通りが良くなります。 ・キャセロールの手前、奥に火通りが良い食材を入れることで、火通りのムラが少なくなります。</p>
	ロールキャベツ 4人分 約30分			
蒸す	茶碗蒸し ココット6個分 (ココット内寸 直径6.5cm × 高さ3cm) 約5分 +余熱 約4分	プリン ココット4個分 (ココット内寸 直径7.5cm × 高さ3.5cm) 約5分 +余熱 7~8分	蒸しパン 角型 1台分 (16cm角高さ4cm以下) 約18分	
パン	フォカッチャ キャセロール 1台分 (24cm×17cm) 約15分	ブラウニー キャセロール 1台分 (24cm×17cm) 約17分	焼きもち 直径4cm 2~6本 35~40分 +余熱 5分	
	パン 8個分 約13分	クッキー 10枚 約14分	チーズケーキ 角型 1台分 (16cm角高さ4cm以下) 約23分	
	シートスポンジ キャセロール 1台分 (24cm×17cm) 約12分			

※記載の時間はめやすです。材料の大きさやお好みによって調節してください。

調理のポイント

生焼け防止のために

- 冷凍肉・魚** しっかりと解凍してください。
- 生魚** 水洗いしたあと、水気をよくふき取ってください。
- 冷蔵肉・魚** 常温でしばらく置いてください。

焦げ防止のために

- みそ(かす)・タレ漬け** みそ(かす)・タレをよくふき取ってください。



庫内発火防止のために

- 脂の多い食材** 鶏肉などはフォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼いてください。

プレートパンで食材を焼くときのポイント

- 脂が少ない食材(とくに鮭、あじ、かれいなど)を焼くときは、プレートパンにサラダ油を塗ってください。
- ひと手間かけることで、食材がプレートパンにくっつきにくくなります。



魚の塩焼き

- 身崩れ防止のため、**魚の重量の2%程度の塩**を、身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけて、身をしめてください。
- さばやいわしなど脂肪分の多い背の青い魚は、**多めに塩をして、おき時間は長めに**してください。
- 白身魚は、**少なめに塩をして、おき時間は短めに**してください。
- 川魚、いか、えび、貝などは、**焼く直前に塩をふって**ください。



魚の姿焼き

- 切り目を入れることで、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

煮もの調理

- 食材は大きさをそろえて切ってください。
- 火が通る時間が近い食材を合わせて加熱してください。
- 食材はできるだけ平らに並べてください。
- 食材はしっかり調味液につかるように配置してください。
- できあがり少し混ぜると、味がなじみやすくなります。
- 煮ものなどを下準備し、長時間冷蔵した場合は、常温に戻してから調理してください。

蒸し調理

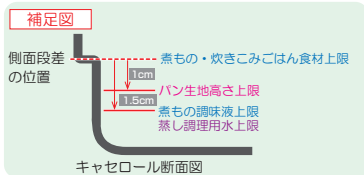
- キャセロールに入れる蒸し調理用水は加熱時間15分に対し、200mL以上をめやすに調節してください。
- 水の量が少ないと消火する場合があります。

ふきこぼれ防止のために

- 煮もの調理時、食材の量はキャセロール側面段差(補足図参照)を超えないようにしてください。
- また、調味液の量はキャセロール側面段差より1.5cm低い位置を超えないようにしてください。
- 蒸し調理時、水の量はキャセロール側面段差(補足図参照)より1.5cm低い位置を超えないようにしてください。

パン調理

- 食材は加熱前の状態で、キャセロール側面段差(補足図参照)より1cm低い位置を超えないようにしてください。
- ふくらみ過ぎるとふたにあたって焦げることがあります。
- ふくらみ過ぎるとふたが持ち上がり、とびらが開かなくなることがあります。
- なるべく生地を平らにしてください。
- 食材のムラ・高さのムラにより、焼き色・ふくらみがばらつくことがあります。
- 水分の多い食材を加熱すると消火する場合があります。



レシピの材料表記について

- 材料がとくに少量の場合は「少々」、好みの分量の場合は「適量」と表示しています。
- 卵はLサイズを使用しています。

オートメニュー(鶏もも)

- オートメニュー、火加減を設定してください。自動調理時間は自動で加熱する時間のめやすです。設定のしかたは、機種により異なります。機器に付属の取扱説明書の「マルチグリル」を参照してください。
- 連続して調理するときなどで庫内温度が高い場合は、オートメニューを受け付けられない場合があります。しばらく(約5~10分)待ってから使用してください。



エネルギー
511kcal/1枚

シンプルな味付けでお肉の旨味をひきだすレシピ!

塩焼きチキン

材料(2枚分)

- 鶏もも肉(約250g)・・・2枚
- 塩・・・適量
- こしょう・・・適量

オートメニュー: **鶏もも**
火加減: **強**

自動調理時間
13~20分

自動調理時間
11~18分

作りかた

- 鶏もも肉の皮目にフォークで数箇所等に穴を開ける。
- 両面に塩・こしょうをふり常温で約30分おく。
- ②は皮目を上にして波型プレートパン/プレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、焼く。

白ご飯にもよくあいます!

塩ダレチキン

材料(2枚分)

- 鶏もも肉(約250g)・・・2枚
- にんにく(すりおろし)・・・小さじ1
- ごま油・・・大さじ4
- (A) 酒・・・大さじ2
- 塩・・・小さじ1
- レモン汁・・・小さじ2

オートメニュー: **鶏もも**
火加減: **中**

自動調理時間
12~20分

自動調理時間
11~17分

作りかた

- 鶏もも肉の皮目にフォークで数箇所等に穴を開ける。
- (A)を袋に入れてよく混ぜる。
- ②に①を入れてもみ込み常温で約30分漬けておく。
- ③の表面のタレを十分にふき取って、皮目を上にして波型プレートパン/プレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、焼く。



エネルギー
610kcal/1枚

海外でもすっかり定番の照り焼きチキン。

照り焼きチキン

材料(2枚分)

- 鶏もも肉(約250g)・・・2枚
- 砂糖・・・大さじ4
- しょうゆ・・・大さじ5
- (A) 酒・・・大さじ4
- みりん・・・大さじ4

オートメニュー: **鶏もも**
火加減: **弱**

自動調理時間
17~22分

自動調理時間
10~20分

作りかた

- 鶏もも肉の皮目にフォークで数箇所等に穴を開ける。
- (A)を袋に入れてよく混ぜる。
- ②に①を入れてもみ込み常温で約30分漬けておく。
- ③の表面のタレを十分にふき取って、皮目を上にして波型プレートパン/プレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、焼く。

★上手に作るポイント★

置き位置



★骨つきもも肉は、オートメニューではうまく焼けない場合があります。調理モード「焼く」を設定し、焼き加減を確認しながら、焼き足してください。

オートメニュー(ごはん)

- ・炊きこみごはん調理時、水分の多い食材を入れると、ふきこぼれる場合があります。
- ・また、食材の量はキャセロール側面段差(補定図参照)を超えないようにしてください。
- ・オートメニューを設定してください。自動調理時間は自動で加熱する時間のめやすです。設定のしかたは、機種により異なります。機器に付属の取扱説明書の「マルチグリル」を参照してください。



手軽にマルチグリルで炊き上げるつやつやごはん!

ごはん

オートメニュー: **ごはん**

ごはん早炊き

火加減: **不要**



自動調理時間
ごはん: 26~35分
ごはん早炊き: 21~25分

※「ごはん早炊き」機能は機種により対応していない場合があります。機器に付属の取扱説明書を参照してください。

作りかた

- ① 白米を洗いザルに取り、しっかりと水気を切り、キャセロールに入れて水を加え、30分以上浸す。
- ② マルチグリルを設定し、炊く。

お米と水の量のめやす

お米の量	水の量
1.5合(225g)(270mL)	約400mL
2.0合(300g)(360mL)	約500mL
2.5合(375g)(450mL)	約600mL
3.0合(450g)(540mL)	約700mL

下準備については、機器に付属の取扱説明書の「炊飯の準備」を参照してください。
※水の量が多すぎるとふきこぼれる場合があります。

具を変えるとまた違うメニューに、
簡単な便利な炊きこみごはん♪

鶏五目ごはん

材料(3合(6人分))

白米	3合	粉末だし	小さじ1
水	700mL	(A) 酒	小さじ2・1/2
鶏もも肉	100g	(B) しょうゆ	小さじ2
(A) 酒	小さじ1	塩	小さじ1/3
しょうゆ	小さじ1		
油揚げ	1枚(30g)		
しめじ	1パック(100g)		
にんじん	3cm(30g)		
ごぼう	1/3本(50g)		

オートメニュー: **炊きこみごはん**

☆ **ごはん** でも炊きこみごはんができます!
約1割増しの水の量で調理してください。

火加減: **不要**



自動調理時間
29~41分

※「炊きこみごはん」機能は機種により対応していない場合があります。
機器に付属の取扱説明書を参照してください。

作りかた

- ① 白米を洗いザルに取り、しっかりと水気を切り、キャセロールに入れて水を加え、30分以上浸す。
- ② 鶏もも肉は2cm角に切り、(A)をもみ込み下味をつける。油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、縦半分に切ってから5mm幅に切る。
- ③ しめじは根元を切って小房に分け、にんじんは短冊切りにする。ごぼうはささがきにし、約5分水にさらして水気を切る。
- ④ ボウルに②・③を入れ、粉末だし・(B)を混ぜて約10分おく。
- ⑤ 白米の上に、④を入れ、マルチグリルを設定し、炊く。

★上手に作るポイント★

- ☆炊きこみごはんを作る場合
- ・炊きこみごはんを炊くと焦げつきやすくなります。無洗米で炊くと、さらに焦げつきやすくなります。
 - ・お米に水分を吸収させるため、調味料、だしなどは炊く直前に入れてください。
 - ・具はお米の上に均等にのせ、お米と混ぜないでください。
 - ・具の大きさが小さいほうが上手に炊きあがります。

調理モード(焼く)

- ・焼き定したい場合は、同じモードで短めにタイマーを設定し、様子を見ながら加熱してください。
- ・調理モード、火加減、加熱時間を設定してください。
- ・設定のしかたは、機種により異なります。機器に付属の取扱説明書の「マルチグリル」を参照してください。

付け合せと一緒に調理で簡単スピーディー。

ハンバーグステーキ マスタードソース



エネルギー
337kcal/1人分

調理モード: **焼く**
火加減: **中**



加熱時間
13~15分



加熱時間
12~14分

材料(4人分)

玉ねぎ	1/2個	粒マスタード	大さじ1
サラダ油	適量	(B) とんかつソース	大さじ3
牛ひき肉	200g	ケチャップ	大さじ2
豚ひき肉	100g	塩	適量
ナツメグ(粉末)	少々	こしょう	適量
(生) パン粉	20g	オリーブ油	適量
(A) 牛乳	大さじ2	クレソン	4本
卵	L1/2個		
かぼちゃ	1/16個		
パプリカ(赤)	1/2個		

作りかた

- ① 玉ねぎはみじん切りにしてサラダ油で炒め、冷ます。
- ② 牛ひき肉と豚ひき肉にナツメグ・塩・こしょう・①・(A)を加えて粘りが出るまでよく混ぜる。4つに分けて厚さ約2cmの小判型にし、中央をくぼませる。
- ③ かぼちゃは5mm厚さのしに形に、パプリカは8等分に切って、塩・こしょう・オリーブ油をからめる。
- ④ 波型プレートパン/プレートパンの中央に②を並べ、あいたスペースに③を置き、マルチグリルを設定し、焼く。
- ⑤ 鍋に(B)を入れて温める。
- ⑥ ④を盛り付け、⑤をかけ、クレソンを添える。

★上手に作るポイント★



☆中央に寄せて、置いてください。端に置くと、加熱不足になるおそれがあります。
☆波型プレートパンで調理する場合は、ハンバーグの型崩れが起こりやすくなります。15~30分をめやすに冷蔵庫で冷やしてから焼いてください。冷やしすぎると加熱不足になるおそれがありますので、ご注意ください。

切り口がきれいなミートローフはパーティ向き！

ミートローフ



エネルギー
378kcal/1人分

調理モード：**焼く** 加熱時間 約20分 + 余熱時間 約10分
 火加減：**弱**

加熱時間 約20分 + 余熱時間 約10分

材料(4人分)

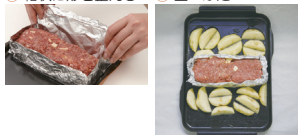
玉ねぎ・・・・・・・・・・1/2個	にんじん・・・・・・・・・・1/2~1本
牛ひき肉・・・・・・・・・・200g	じゃがいも・・・・・・・・・・3個
豚ひき肉・・・・・・・・・・100g	塩・・・・・・・・・・適量
ナツメグ(粉末)・・・・・・・・少々	こしょう・・・・・・・・・・適量
生パン粉・・・・・・・・・・20g	サラダ油・・・・・・・・・・適量
(A)牛乳・・・・・・・・・・大さじ2	粗マスタートード・・・・・・・・大さじ1
卵・・・・・・・・・・L1/2個	(B)とんかつソース・・・・・・・・大さじ3
プロセスチーズ・・・・・・・・50g	ケチャップ・・・・・・・・大さじ2
ヤングコーン・・・・・・・・4本	クレソン・・・・・・・・・・4本
グリーンアスパラガス・・・・2本	ミニトマト・・・・・・・・・・8個

作りかた

- ① 玉ねぎはみじん切りにしてサラダ油で炒め、冷ます。
- ② 牛ひき肉・豚ひき肉・ナツメグ・塩・こしょう・①・(A)を加えて粘りが出るまでよく練り混ぜ、1cm角に切ったプロセスチーズを加え、手で混ぜる。
- ③ にんじんは1cm角、10cm長さの棒状にして4本作る。
- ④ ヤングコーン・グリーンアスパラガス・にんじんは、塩を加えた熱湯でゆでる。
- ⑤ じゃがいもは皮をむき、6~8等分のくし型に切り、塩・こしょう・サラダ油をかまらる。
- ⑥ アルミはくを広げてサラダ油を薄く塗り、②、③を順に重ねるようにまとめてのせる。
- ⑦ 波型プレートパン/プレートパンの中央に⑥を置き、波型プレートパン/プレートパンの手前と奥に④をのせる。
- ⑧ マルチグリルを設定し、焼き、そのまま余熱で約10分おく。
- ⑨ 鍋に(B)、⑧の焼き汁を加えて温め、ソースを作る。⑧を盛り付け、ソースをかけ、クレソン・ミニトマトを添える。

★上手に作るポイント★

- ⑥ 箱状に形を整える ⑦ 並べかた



☆上面の焦げが気になる場合は、アルミはくでふたをし、ふたの前後を軽くおさえてください。

調理モード：**焼く** 加熱時間 約15分 + 余熱時間 約5分
 火加減：**中**

調理モード：**焼く** 加熱時間 約20分 + 余熱時間 約5分
 火加減：**弱**

材料(2人分)

スペアリブ(長さ10cm)・・・・4本	玉ねぎ・・・・・・・・・・1/2個
トマトケチャップ・・・・・・・・大さじ2	ゆでとうもろこし・・・・1/2本
しょうゆ・・・・・・・・・・大さじ1~1/2	エリンギ・・・・・・・・・・大1本
(A)砂糖・・・・・・・・・・大さじ1~1/2	パプリカ・・・・・・・・・・1/2個
すりおろしにんにく・・・・小さじ1	塩・・・・・・・・・・適量
オレシマーマレード・・・・大さじ2	こしょう・・・・・・・・・・適量
	オリーブ油・・・・・・・・・・適量

作りかた

- ① スペアリブに切り込み(2~3カ所)を入れ、(A)を合わせたものにスペアリブを2~3時間漬けておく。
- ② 玉ねぎは厚さ2cmの半月切りに、ゆでとうもろこしは厚さ2cmの輪切りに、エリンギは縦半分になり、パプリカは種を取って幅2cmに切る。
- ③ これらに塩・こしょう・オリーブ油をかまらる。
- ④ ①の表面のタレを十分にふき取って、波型プレートパン/プレートパンの中央にのせ、周囲には②を並べる。
- ⑤ マルチグリルを設定し、焼き、そのまま余熱で約5分おく。
- ⑥ ③の野菜を串に刺し、スペアリブとともに盛り付ける。

★上手に作るポイント★

- プレートパンの置きかた 波型プレートパンの置きかた



☆野菜をのせない場合は、焦げるおそれがあります。

本格的なローストビーフが家庭で手軽に作れます。

ローストビーフ バルサミコソース



エネルギー
355kcal/1人分

調理モード：**焼く** 火加減：**弱** アルミはく 約20分
 加熱時間 約20分 + 余熱時間 約5分 + 包み置き時間 約20分

加熱時間 約20分 + 余熱時間 約5分 + 包み置き時間 約20分

材料(4人分)

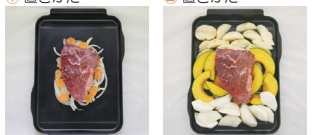
牛もも肉(厚さ約4cm)・・・・400g	かぼちゃ・・・・・・・・・・1/8個
塩(下味用)・・・・・・・・・・少々	かぶ・・・・・・・・・・2個
黒こしょう(下味用)・・・・少々	じゃがいも・・・・・・・・・・3個
オリーブ油(下味用)・・・・少々	塩・・・・・・・・・・適量
	こしょう・・・・・・・・・・適量
(香味野菜)	EVオリーブ油・・・・・・・・適量
玉ねぎ(薄切り)・・・・・・・・1/2個	(EV=エクストラバージン)
にんじん(薄切り)・・・・1/4本	バルサミコ酢・・・・・・・・60mL
	ラディッシュ・・・・・・・・4個

作りかた

- ① 常温にした牛もも肉に塩・黒こしょう・オリーブ油をすりこむ。波型プレートパン/プレートパンの中央に香味野菜の玉ねぎ、にんじんを敷き、牛もも肉をのせる。
 - ② かぼちゃは厚さ1cmに切り、かぶ・じゃがいもは皮をむいてくし形に切る。塩・こしょう・EVオリーブ油をかまらる、牛もも肉の周囲に置き、マルチグリルを設定し、焼き、そのまま余熱で約5分おく。
 - ③ 焼き上がった牛もも肉を取り出し、アルミはくに入れて約20分おいた後、斜めに薄スライスする。
 - ④ 肉汁は残しておきます。
 - ⑤ 鍋にバルサミコ酢と③の肉汁を入れ、とろみがつくまで煮詰め、塩・こしょうで味を調える。
 - ⑥ 器にローストビーフと②を盛り付け、④をかけて、飾り切りしたラディッシュを添える。
- ※ローストビーフは肉質・厚みの違いにより、火通りに差がでることがあります。

★上手に作るポイント★

- ① 置きかた ② 置きかた



☆火の通りやすい食材(かぶ等)は波型プレートパン/プレートパンの手前に置いてください。

調理モード：**焼く** 加熱時間 約12分
 火加減：**強**

材料(18cm1枚分)

(ピッツァ生地)	
薄力粉・・・・・・・・・・120g	
(A)塩・・・・・・・・・・2g	
インスタントドライイースト・・・・1g	
(B)水・・・・・・・・・・70mL	
オリーブ油・・・・・・・・・・小さじ1/2	
ホールトマト・・・・・・・・・・120g	
フルーツマト・・・・・・・・・・1個	
モッツアレラチーズ・・・・・・・・1/2個	
EVオリーブ油・・・・・・・・・・適量	
(EV=エクストラバージン)	
塩・・・・・・・・・・適量	
打ち粉・・・・・・・・・・適量	
バジル・・・・・・・・・・4枚	

作りかた

- ① ボウルに(A)をふるい入れる。
- ② (B)を①に加え、表面がならかになるまで約5分こねる。
- ③ ②を丸め、ラップをして約1時間ねかせる。
- ④ 鍋に裏こしたホールトマトを入れ、とろみがつくまで煮詰め、EVオリーブ油・塩を加えて味を調えピッツァソースを作る。
- ⑤ フルーツマト・モッツアレラチーズは1.5cm角に切る。
- ⑥ ③は打ち粉をし、平たくのぼす。
- ⑦ プレートパンに薄くEVオリーブ油を塗り、⑥をのせてから④・⑤をのせ、塩・EVオリーブ油をかける。
- ⑧ マルチグリルを設定し、焼き、仕上げに手でちぎったバジルを盛り付ける。

★上手に作るポイント★

- ③ ねかせる ⑦ のせかた



シュージーおで場で贅沢におにぎり。
おでかけお弁当にも!

肉巻きおにぎり



エネルギー
284kcal/1個

調理モード: **焼く**
火加減: **中**



加熱時間
約10分



加熱時間
約10分

材料(6個分)

ごはん・・・・・・・・・・	300g	しし唐・・・・・・・・・・	6本
牛肉(薄切り)・・・・・・	300g	サラダ油・・・・・・・・・・	少々
ユカリ粉・・・・・・・・・・	大さじ1	白ごま・・・・・・・・・・	適宜
(A) 酒・・・・・・・・・・	大さじ2		
みりん・・・・・・・・・・	大さじ2		
砂糖・・・・・・・・・・	大さじ2		
しょうゆ・・・・・・・・・・	大さじ4		

★上手に作るポイント★

③ 巻きかた



⑤ 並べかた



作りかた

- 1 牛肉は広げて(A)を混ぜ合わせたものに約15分間漬ける。
- 2 炊きたてのごはんにユカリ粉を混ぜ6等分にし、丸くにする。
- 3 ①の汁気を切って広げ、②に巻く。
- 4 しし唐はところどころに穴を開け、サラダ油をからめる。
- 5 ③の巻き終わりを下にして波型プレートパン/プレートパンに並べ、手前と奥に④を並べる。マルチグリルを設定し、焼く。お好みで、白ごまをふる。

調理モード: **焼く**
火加減: **強**



加熱時間
約9分



加熱時間
約10分

材料(2人分)

えび・・・・・・・・・・	6尾	(A) フイオン・・・・・・・・	100mL
ほたて貝柱・・・・・・・・	3個	(A) 牛乳・・・・・・・・・・	200mL
玉ねぎ・・・・・・・・・・	1/2個	マカロニ・・・・・・・・・・	60g
しめじ・・・・・・・・・・	1/2パック	塩(ゆで用)・・・・・・・・	水1に対して10g
マッシュルーム・・・・・	2個	ピザ用チーズ・・・・・・・・	50g
白フイン・・・・・・・・・・	大さじ1	サラダ油・・・・・・・・・・	適量
バター・・・・・・・・・・	25g	塩・・・・・・・・・・	適量
薄力粉・・・・・・・・・・	25g	こしょう・・・・・・・・・・	適量
		バター(塗り用)・・・・・	適量

作りかた

- 1 えびは殻をむき、背ワタを取って、塩を加えてもみ洗する。水気をふいて2~3等分に切る。ほたて貝柱は縦半分に切る。
- 2 玉ねぎは薄切り、しめじは石づきを取り、小房に分ける。マッシュルームは厚めにスライスする。
- 3 フライパンにサラダ油を入れて温め、①を炒める。塩・こしょう・白ワインを加えて、アルコールがとんだら①を取り出す。
- 4 同じフライパンにバターを足し、②を加えて炒める。薄力粉をふり入れてさらに炒め、(A)を少しずつ加えて溶きのばす。
- 5 ④に③で取り出したえび・ほたて貝柱を加え、煮詰めてとろみをつけ、塩を加えた熱湯でゆでたマカロニを加え、塩・こしょうで味を調える。
- 6 バターを塗った直火対応の耐熱性容器に⑤を分け入れ、ピザ用チーズをのせる。波型プレートパン/プレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、焼く。
※耐熱性容器は直火対応のものを使ってください。
※耐熱性容器を使用する際には、キズ防止のために波型プレートパン/プレートパンにアルミはくを敷いてください。

★上手に作るポイント★

☆容器を含め食材の高さが4cm以上であると焦げるおそれがあります。

貝だくさんの手作りグラタン!

シーフードマカロニグラタン



エネルギー
602kcal/1人分

ごぼうとねぎのシャキシャキ食感とごまダレの旨味がやみつき味。お酒のお供にも、お弁当にも!

牛肉のごまみそロール



エネルギー
371kcal/1人分

調理モード: **焼く**
火加減: **弱**



加熱時間
約12分

調理モード: **焼く**
火加減: **中**



加熱時間
約13分

材料(4人分)

牛もも肉(薄切り)・・・・・	250g	卵白・・・・・・・・・・	適量
塩・・・・・・・・・・	少々	白ごま・・・・・・・・・・	大さじ4
酒・・・・・・・・・・	大さじ1/2	黒ごま・・・・・・・・・・	大さじ2
ごぼう・・・・・・・・・・	1/3本	ラディッシュ・・・・・・・・	4個
青ねぎ・・・・・・・・・・	1・1/2本		
(A) 白みそ・・・・・・・・・・	50g		
練りごま(白)・・・・・・・・	10g		
(A) 酒・・・・・・・・・・	大さじ2		
みりん・・・・・・・・・・	大さじ2		
砂糖・・・・・・・・・・	小さじ2		

作りかた

- 1 牛もも肉は2等分にして20cmの幅に広げ、塩・酒を加える。
- 2 ごぼうは20cmの長さ、7~8mm角の棒状に切り、ゆでる。青ねぎは20cmの長さに切る。
- 3 ポウリに(A)を順に加えてよく混ぜ、鍋に入れ、中火でとろみがつくまで煮て、粗熱をとる。
- 4 ③の1/3量はつけダレとして残しておく。残りの③を①に塗り、②を芯にして巻く。
- 5 ④に卵白を塗り、混ぜ合わせた白ごま・黒ごまをつけ、波型プレートパン/プレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、焼く。
- 6 1本を6等分に切り、器に盛る。葉をつけたまま半分に切ったラディッシュと④のつけダレを添える。

★上手に作るポイント★

④ 巻きかた



⑤ 置きかた



調理モード: **焼く**
火加減: **中**



加熱時間
約10分



加熱時間
約10分

コンロの便利機能: **炊飯**

材料(4人分)

米・・・・・・・・・・	3合	しいたけ・・・・・・・・・・	4枚
鶏もも肉・・・・・・・・・・	400g	しし唐・・・・・・・・・・	8本
(A) しょうゆ・・・・・・・・	大さじ2	塩・・・・・・・・・・	少々
(A) 酒・・・・・・・・・・	大さじ2	サラダ油・・・・・・・・・・	少々
はちみつ・・・・・・・・・・	大さじ2	粉山椒・・・・・・・・・・	適宜

作りかた

- 1 米は洗ってザルに上げ、鍋に入れて分量の水に30分以上浸す。コンロの炊飯モードを使って炊く。※水の分量、コンロの炊飯モードについては、付属の取扱説明書をご覧ください。
- 2 鶏もも肉は厚みを均一にし、皮目にフォークで穴をあける。12切の角切りにし、(A)に約20分漬ける。
- 3 しいたけは飾り切りにし、しし唐は穴をあけておく。それぞれに塩をふり、サラダ油をからめておく。
- 4 ②の表面のタレを十分にふき取って、波型プレートパン/プレートパンにのせ、手前に③をのせる。マルチグリルを設定し、焼く。
- 5 器に①を盛り、その上に④をのせ、お好みで粉山椒をふる。

★上手に作るポイント★

④ 並べかた



はちみつを入れるとまろやかでコクのある
味わいのきじ焼き丼風に!

鶏の甘辛風味丼



エネルギー
661kcal/1人分

表面はカリッと、中はしっとり！

フレンチトースト



エネルギー
140kcal/1枚

調理モード：**焼く** 加熱時間 約7分
火加減：**中**

加熱時間 約9分

材料 (バゲット10枚分)

卵	L2個	バター	20g
牛乳	150mL	ジャム	適宜
砂糖	30g	ミント	適宜
バニラエッセンス	少々			
バゲット(厚み約2cm)	10枚			

作りかた

- ① 卵・牛乳・砂糖・バニラエッセンスを混ぜ合わせ、バゲットを浸して、しっかりとしみこむまでしばらくおく。
- ② 波型プレートパン/プレートパンにバター(分量外)を塗り、①を置く。
小切りにしたバターを①にのせ、マルチグリルを設定し、焼く。
- ③ 器に盛り付け、お好みでジャム・ミントを添える。

調理モード：**焼く** 加熱時間 約13分
火加減：**強**

加熱時間 約13分

材料 (2人分)

フライドポテト(冷凍)	300g
ベーコン(ブロック)	80g
玉ねぎ	1/4個
にんにく(みじん切り)	1/2片分
塩	適量
こしょう	適量
オリーブ油	適量
黒こしょう	適宜

作りかた

- ① ベーコンは1cm角の棒状に切り、玉ねぎは幅1.5cmに切る。
- ② フライドポテト・①の玉ねぎに、にんにく・塩・こしょう・オリーブ油をからめて波型プレートパン/プレートパンに広げる。
- ③ ①を②にのせ、マルチグリルを設定し、焼く。仕上げにお好みで黒こしょうをふる。

ビールの定番おつまみが簡単に完成！

ごろごろジャーマンポテト



エネルギー
536kcal/1人分

じっくり焼くことで野菜の甘味が
最大限に引き出されます！

焼き野菜のホットサラダ



エネルギー
110kcal/1人分

調理モード：**焼く** 加熱時間 約18分
火加減：**中**

加熱時間 約18分

材料 (4人分)

れんこん	1/2節	箱マスタード	大さじ2
ズッキーニ	1/2本	A マヨネーズ	大さじ2
かぼちゃ	1/8個	塩	少々
エリンギ	大1本			
パプリカ(赤)	1/2個			
パプリカ(黄)	1/2個			
塩	適量			
こしょう	適量			
オリーブ油	適量			

作りかた

- ① れんこん・ズッキーニ・かぼちゃ・エリンギはひと口大に切る。パプリカは種を取ってひと口大に切る。
- ② ①に塩・こしょう・オリーブ油をからめて波型プレートパン/プレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、焼く。
- ③ 大きめのボウルに(A)を合わせ、焼き上がった②をからめて器に盛る。

調理モード：**焼く** 加熱時間 約7分
火加減：**強**

加熱時間 約9分

材料 (2人分)

角もち	6個
(A) キムチ	30g
(A) こま油	小さじ1/2
韓国のみ	1枚
(B) ベーコン	10g
(B) ピザ用チーズ	10g
パセリ(みじん切り)	少々
(C) 明太子	15g
(C) マヨネーズ	小さじ1
黒こしょう	少々

作りかた

- ① 角もちを波型プレートパン/プレートパンに並べる。
- ② 角もち2個に(A)をのせる。
- ③ 角もち2個に(B)をのせる。
- ④ 角もち2個に(C)を合わせて塗る。
- ⑤ マルチグリルを設定し、焼く。
- ⑥ ②にちぎった韓国のみを散らし、③にパセリを散らし、④に黒こしょうをふる。

★上手に作るポイント★

① 並べかた

☆波型プレートパンで調理する場合、角もちは波型プレートパンの凸形状にのせるようにして並べてください。

※横から見た図

意外と焼き方にコツがある干物もバサつかず身がほっくり。

あじの開き



エネルギー
131kcal/1枚

調理モード：**焼く**  加熱時間 10~12分
火加減：**中**  加熱時間 8~10分

材料(2枚分)

あじの開き(中)・・・2枚

作りかた

- ① 皮目を上にして、波型プレートパン/プレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、焼く。

豆本来の味と香りを楽しめる一品。

焼き枝豆



エネルギー
201kcal/1人分

調理モード：**焼く**  加熱時間 約10分
火加減：**強**  加熱時間 約13分

材料(4人分)

枝豆・・・150g

作りかた

- ① 水洗いしてクッキングペーパーなどで水分を取り、波型プレートパン/プレートパンに重ならないように並べて、マルチグリルを設定し、焼く。

シンプルな味付けて、素材の旨味を活かして。

焼きはまぐり



エネルギー
30kcal/1人分

調理モード：**焼く**  加熱時間 約9分
火加減：**強**  加熱時間 約9分

材料(4人分)

はまぐり・・・8個
粗塩・・・適量

作りかた

- ① はまぐりは砂抜きし、波型プレートパン/プレートパンに並べてマルチグリルを設定し、焼く。
- ② 器に粗塩を敷き、①を盛る。

調理モード(あたたためる)

・あたためが足りない場合は、同じモードで短めにタイマーを設定し、様子を見ながら加熱してください。
・調理モード、火加減、加熱時間を設定してください。
設定のしかたは、機種により異なります。機器に付属の取扱説明書の「マルチグリル」を参照してください。

調理モード：**あたためる**



作りかた

食材を波型プレートパン/プレートパンに並べて、マルチグリルを設定し、焼く。



かき揚げ

火加減：**強**
加熱時間： 約5分  約5分



魚姿焼き

火加減：**中**
加熱時間： 約6分  約6分



から揚げ

火加減：**中**
加熱時間： 約7分  約7分



魚切身

火加減：**中**
加熱時間： 約6分  約6分



コロケ

火加減：**強**
加熱時間： 約5分  約7分



うなぎの蒲焼

火加減：**弱**
加熱時間： 約4分  約6分



今川焼き ※置き位置は下図参照

火加減：**弱**
加熱時間： 約6分  約6分



餃子 ※置き位置は下図参照

火加減：**弱**
加熱時間： 約4分  約4分





焼き鳥(塩)

火加減：**中**
加熱時間： 約5分  約7分



味付き魚 (ぶりの照り焼きなど)

火加減：**弱**
加熱時間： 約6分  約6分

★上手に作るポイント★

置き位置



☆今川焼きは、波型プレートパン/プレートパンの奥に置いて、横並びにして焼いてください。



☆餃子は、波型プレートパン/プレートパンに縦置き横並びで置いて、焼いてください。

調理モード(ノンフライ)

◇ノンフライは食材の持つ脂と食材表面に塗った油で、揚げずに焼き上げる調理方法です。

・焼き定したい場合は、同じモードで短めにタイマーを設定し、様子を見ながら加熱してください。

・調理モード、火加減、加熱時間を設定してください。

設定のしかたは、機種により異なります。機器に付属の取扱説明書の「マルチグリル」を参照してください。

野菜がぎっしり詰まったヘルシーカツ！

ヘルシーロールカツ



エネルギー
409kcal/1人分

調理モード: **ノンフライ**

火加減: **弱**



加熱時間
約16分



加熱時間
約16分

材料(2人分)

豚ロース肉(薄切り)・・・180g(6枚) キャベツ・・・・・・・・・・2枚
塩(下味用)・・・・・・・・・・少々 ミックスベジタブル・・・50g
こしょう(下味用)・・・・・・少々 塩・・・・・・・・・・適量
グリーンアスパラガス・・・3本 こしょう・・・・・・・・・・適量
ヤングコーン・・・・・・・・・・6本 とんかつソース・・・・・・適量
パプリカ(赤)・・・・・・・・・・1/4個 ねぎからし・・・・・・・・・・適量
薄力粉・・・・・・・・・・適量
卵・・・・・・・・・・適量
パン粉(乾燥)・・・・・・・・・・適量
サラダ油・・・・・・・・・・適量

★上手に作るポイント★

③ 巻きかた



④・⑤ 並べかた



作りかた

- 豚ロース肉は塩・こしょうをふる。
- グリーンアスパラガスは、はかまを取って4等分に切り、ヤングコーンとともに塩を加えた熱湯でさっとゆでる。パプリカは縦に6等分に切る。
- ②をそれぞれ6等分にし、①の上のせて巻く。横からはみ出ないように、側面も包み込むように巻く。
- 薄力粉・卵・パン粉の順につけてサラダ油をからめて波型プレートパン/プレートパンの中央に並べる。
- 幅1cmに切ったキャベツとミックスベジタブルに塩・こしょう・サラダ油をからめ、アルミはくに包んで波型プレートパン/プレートパンの手前側に置き、マルチグリルを設定し、焼く。
- 器に④・⑤を盛り、とんかつソース・ねぎからしを添える。

調理モード: **ノンフライ**

火加減: **中**



加熱時間
約13分



加熱時間
約13分

材料(2人分)

豚ロース肉(100g)・・・2枚 ロースハム・・・・・・・・・・2枚
塩(下味用)・・・・・・・・・・少々 とうけるスライスチーズ・・・2枚
こしょう(下味用)・・・・・・少々 トマト・・・・・・・・・・小1個
薄力粉・・・・・・・・・・適量 なす・・・・・・・・・・1/2本
卵・・・・・・・・・・適量 塩・・・・・・・・・・適量
パン粉(乾燥)・・・・・・・・・・適量 こしょう・・・・・・・・・・適量
オリーブ油・・・・・・・・・・適量 バジル・・・・・・・・・・適量

作りかた

- 豚ロース肉は筋切りし、塩・こしょうをふり、薄力粉・卵・パン粉の順に衣をつけてオリーブ油をからめる。
- 波型プレートパン/プレートパンの中央に①を並べ、ロースハムとスライスチーズをのせる。
- 波型プレートパン/プレートパンの手前部分にオリーブ油を薄く塗り、スライスしたトマトとなすを交互に重ね、塩・こしょうをふり、オリーブ油を回しかける。マルチグリルを設定し、焼く。
- 器に盛り付け、バジルを添える。

いつものトンカツもいけれど
たまにはイタリアンカツ！

イタリアンカツレット



エネルギー
511kcal/1人分

★上手に作るポイント★

②のせかた



③ 並べかた



揚げずに焼いても衣がさっくり！ヘルシーえびフライ。

サクサクえびフライ



エネルギー
398kcal/1人分

調理モード: **ノンフライ**

火加減: **中**



加熱時間
約8分



加熱時間
約8分

材料(4人分)

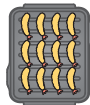
えび・・・・・・・・・・大12尾 (タルタルソース)
塩・・・・・・・・・・少々 ゆで卵・・・・・・・・・・2個
こしょう・・・・・・少々 ビクルス(みじん切り)・・・20g
薄力粉・・・・・・・・・・適量 玉ねぎ(みじん切り)・・・1/6個
卵・・・・・・・・・・適量 マヨネーズ・・・・・・・・・・80g
パン粉(乾燥)・・・適量 (A) レモン汁・・・・・・・・・・小さじ2
サラダ油・・・・・・適量 塩・・・・・・・・・・少々
トマト・・・・・・・・・・1個 こしょう・・・・・・・・・・少々
きゅうり・・・・・・1/2本
レタス・・・・・・・・・・1/3玉
レモン・・・・・・・・・・1/2個

作りかた

- えびは尾とひと節を残して殻をむき、背ワタを取る。塩をふってもみ、水洗いした後、水気をふく。
- えびの腹側に切り込みを入れて筋をのばし、塩・こしょうをふり、薄力粉・卵・パン粉の順に衣をつけてサラダ油をからめる。
- 波型プレートパン/プレートパンに並べてマルチグリルを設定し、焼く。
- ゆで卵は粗みじん切りにし、(A)と合わせ、よく混ぜてタルタルソースを作る。
- トマトはくし形切り、きゅうりは斜め薄切り、レタスは食べやすい大きさに切る。
- 器に③・⑤の付け合わせの野菜を盛り、④・くし形切りのレモンを添える。

★上手に作るポイント★

③ 並べかた



調理モード: **ノンフライ**

火加減: **中**



加熱時間
約13分



加熱時間
約13分

材料(4人分)

鶏もも肉(30g)・・・12切 片栗粉・・・・・・・・・・適量
しょうゆ・・・・・・大さじ1 サラダ油・・・・・・大さじ1
(A) 酒・・・・・・・・・・大さじ1 ミニトマト・・・・・・・・・・8個
しょうが汁・・・・・・小さじ1/2 パセリ・・・・・・・・・・適量

少量の油でできるヘルシー竜田揚げは、
準備も後片付けも楽♪！

鶏の竜田揚げ



エネルギー
236kcal/1人分

作りかた

- (A)を合わせたものに鶏もも肉を加えて約10分漬ける。
 - ①の汁気を切り、片栗粉を全体にまぶし、サラダ油をからめて波型プレートパン/プレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、焼く。
 - 器に盛り、ミニトマト・パセリを添える。
- ☆市販の揚げずに作るから揚げ粉を使ってお手軽調理も可能です！
鶏もも肉に市販の揚げずに作るから揚げ粉をまぶし、波型プレートパン/プレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、焼く。

ビールがすすむ簡単おつまみ！
10本分があっという間になくなりそう♪

スティック春巻き



エネルギー
61kcal/1本

調理モード：**ノンフライ**
火加減：**弱**



加熱時間
約5分



加熱時間
約5分

材料(10本分)

生ハム・・・・・・・・・・5枚	春巻きの皮・・・・・・・・5枚
パジル・・・・・・・・・・5枚	イタリアンパセリ・・適量
アボカド・・・・・・・・・・1/4個	オリーブ油・・・・・・・・適量
ピザ用チーズ・・・・・・・・50g	

★上手に作るポイント★

②のせかた



③並べかた



作りかた

- ① 生ハム・パジルは縦半分に、アボカドは1cm角に切る。アボカドとチーズは10等分に分ける。
- ② 春巻きの皮は1枚を斜め半分に切り、片面にオリーブ油を塗る。中央に①とチーズをのせ、綿長く巻く。同様に10本分を巻く。
- ③ 巻き終わりを下にして、波型プレートパン/プレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、焼く。
- ④ 器に盛り、イタリアンパセリを添える。

調理モード：**ノンフライ**
火加減：**弱**



加熱時間
約11分



加熱時間
約11分

材料(4人分)

えび・・・・・・・・・・120g	ホワイトソース(缶詰)・・1缶(約300g)
玉ねぎ・・・・・・・・・・1/2個	薄力粉・・・・・・・・・・適量
バター・・・・・・・・・・15g	卵・・・・・・・・・・適量
薄力粉・・・・・・・・・・大さじ4	パン粉(乾燥)・・・・・・・・適量
塩・・・・・・・・・・少々	サラダ油・・・・・・・・・・適量
こしょう・・・・・・・・・・少々	サラダ菜・・・・・・・・・・4枚
白ワイン・・・・・・・・・・大さじ1	ミニトマト・・・・・・・・・・8個

ハードルが高そうなクリームコロッケも揚げずに簡単！

えびクリームコロッケ



エネルギー
③64kcal/1人分

作りかた

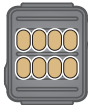
- ① えびは殻をむき、背ワタを取って、塩を加えてもみ洗いする。水気をふいて幅1cmに切る。
- ② 玉ねぎは横半分に切り、繊維にそって薄切りにする。
- ③ フライパンにバターを熱し、②・①の順に炒める。薄力粉を加えてさらに炒め、塩・こしょう・白ワインを加えてアルコールをとばす。
- ④ ③にホワイトソースを加えて軽く煮詰め、パットに広げて丸めやすいかたさになるまで冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ 手にサラダ油をつけて8等分し、俵型に形を整える。
- ⑥ 薄力粉・卵・パン粉の順に衣をつけて、サラダ油をかける。波型プレートパン/プレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、焼く。
※④の冷やし加減により焼き時間は変わります。様子を見て調整してください。
- ⑦ 器に盛り、サラダ菜・ミニトマトを添える。

★上手に作るポイント★

⑤ まとめかた



⑥ 並べかた



3色の揚げ出し豆腐で料理屋さん風にも。

変わり揚げ出し豆腐



エネルギー
272kcal/1人分

調理モード：**ノンフライ**
火加減：**弱**



加熱時間
約9分



加熱時間
約11分

材料(2人分)

木綿豆腐・・・・・・・・・・1丁	だし汁・・・・・・・・・・100mL
片栗粉・・・・・・・・・・適量	みりん・・・・・・・・・・小さじ2
卵・・・・・・・・・・適量	酒・・・・・・・・・・小さじ2
糸かつお・・・・・・・・・・適量	しょうゆ・・・・・・・・・・大さじ1
ふぶあられ・・・・・・・・・・適量	大根・・・・・・・・・・適量
青のり・・・・・・・・・・適量	しょうが・・・・・・・・・・適量
サラダ油・・・・・・・・・・適量	青ねぎ・・・・・・・・・・1本
	七味唐辛子・・・・・・・・適宜

作りかた

- ① 木綿豆腐はペーパーに包んで重しをし、軽く水気を切る。
- ② ①を6等分に切り分け、片栗粉・卵の順にまぶす。さらに、糸かつお・ふぶあられ・青のりをそれぞれ2つずつまぶす。
- ③ 波型プレートパン/プレートパンに②を並べ、上からサラダ油をかけて、マルチグリルを設定し、焼く。
- ④ ③を器に盛り、温めた(A)をまわしかける。大根としょうがのすりおろし、青ねぎを小口切りにしたものを添える。
お好みで、七味唐辛子をふる。

★上手に作るポイント★

③ 並べかた



☆手前から糸かつお・ふぶあられ・青のりの順に置いてください。

調理モード：**ノンフライ**
火加減：**弱**



加熱時間
約11分



加熱時間
約11分

材料(4人分)

玉ねぎ・・・・・・・・・・1/4個	モッツアレラチーズ・・50g
にんじん・・・・・・・・・・1/3本	薄力粉・・・・・・・・・・適量
ベーコン・・・・・・・・・・20g	卵・・・・・・・・・・適量
トマトケチャップ・・大さじ3	パン粉(乾燥)・・・・・・・・適量
ごはん・・・・・・・・・・約400g	オリーブ油・・・・・・・・適量
塩・・・・・・・・・・少々	ペペーリーブ・・・・・・・・適量
こしょう・・・・・・・・・・少々	

中のモッツアレラチーズが溶けてほどよく馴染む味わいにも。

簡単ライスコロッケ



エネルギー
404kcal/1人分

作りかた

- ① 玉ねぎ・にんじん・ベーコンはみじん切りにする。
- ② フライパンにオリーブ油を熱し、①を炒め、トマトケチャップ・ごはんを加えてさらに炒め、塩・こしょうで味を調え、8等分にする。
- ③ 角切りにしたモッツアレラチーズを包んで丸く形を整える。
- ④ 薄力粉・卵・パン粉の順に衣をつけて、オリーブ油をからめる。
- ⑤ 波型プレートパン/プレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、焼く。
- ⑥ 器に盛り、ペペーリーブを添える。

★上手に作るポイント★

③ 包みかた



はさむチーズと衣のチーズ。
ダブルチーズなのに濃厚すぎず鮭とあいます。

サーモンのチーズフライ



エネルギー
269kcal/1人分

調理モード：**ノンフライ**
火加減：**弱**



加熱時間
約11分



加熱時間
約11分

材料(4人分)

生鮭・・・・・・・・・・16切 (1切:20g)	薄力粉・・・・・・・・・・適量
塩・・・・・・・・・・適量	卵・・・・・・・・・・適量
こしょう・・・・・・・・適量	(A) パン粉(乾燥)・・・・50g
白ワイン・・・・・・・・大さじ1	(A) ドライハーブ・・・・小さじ1/2
スライスチーズ・・・・1枚	ハルメサンチーズ・・・・大さじ1
	オリーブ油・・・・・・・・適量
	サラダ菜・・・・・・・・・・8枚
	レモン・・・・・・・・・・1/2個

作りかた

- ① 生鮭に塩・こしょう・白ワインを加えて、しばらくおく。
- ② スライスチーズを8等分にする。
- ③ ①の水気を切り、2枚1組にしてチーズをはさむ。
- ④ 薄力粉・卵・(A)を混ぜ合わせたものを順に③につけ、オリーブ油をからめて波型プレートパン/プレートパンに並べる。マルチグリルを設定し、焼く。
- ⑤ 器に盛り付け、サラダ菜・くし形切りのレモンを添える。

★上手に作るポイント★

③ はさみかた



調理モード：**ノンフライ**
火加減：**弱**



加熱時間
約10分



加熱時間
約10分

材料(4人分)

鶏むね肉・・・・・・・・200g
塩・・・・・・・・・・少々
こしょう・・・・・・・・少々
薄力粉・・・・・・・・適量
卵・・・・・・・・・・適量
コーンフレーク・・・・45g
レモン・・・・・・・・・・1/2個

コーンフレークに含まれる油分でカリッと仕上がります。

クリスピーチキン



エネルギー
170kcal/1人分

作りかた

- ① 鶏むね肉は細長く8等分に切り、塩・こしょうをふり、薄力粉・卵・コーンフレークの順に衣をつける。
- ② 波型プレートパン/プレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、焼く。
- ③ 器に盛り付け、くし形切りのレモンを添える。

★上手に作るポイント★

☆コーンフレークが肉に密着していないと、コーンフレークが焦げる場合があります。
コーンフレークは細かくいただき、肉にしっかりと密着させてください。
細かくいただいたほうが、火通りが良くなります。

油を使わず、手間いらず!

フライドポテト



エネルギー
93kcal/1人分

調理モード：**ノンフライ**
火加減：**強**



加熱時間
約10分



加熱時間
約10分

材料(4人分)

フライドポテト(冷凍)・・・・300g
塩・・・・・・・・・・適量

作りかた

- ① フライドポテトを波型プレートパン/プレートパンに重ならないように広げる。
- ② マルチグリルを設定し、焼く。
- ③ 器に盛り付け、お好みで、塩をふる。

【じゃがいもからも作れます】

調理モード：**ノンフライ**
火加減：**強**



加熱時間
約13分



加熱時間
約13分

材料(4人分)

じゃがいも(150g)・・・・1個
塩・・・・・・・・・・適量

作りかた

- ① じゃがいもは皮をむき、幅7mmの細切りにする。
- ② 水にさらして流水で洗い流し、しっかりと水気を切る。
波型プレートパン/プレートパンに重ならないように広げる。
- ③ マルチグリルを設定し、焼く。
- ④ 器に盛り付ける。
お好みで、塩をふる。

調理モード(煮る)

- 食材は大きさをそろえて切り、できるだけ平らに並べ、しっかり調味液につかるようにしてください。
- 火が通る時間が近い食材を合わせて加熱してください。
- できあがり少し混ぜると、味がなじみやすくなります。
- 煮ものなどを下準備し長時間冷蔵した場合は、常温にのどしてから調理してください。
- 食材の量はキャセロール側面段差(補足図参照)を超えないようにしてください。また、調味液の量はキャセロール側面段差より1.5cm低い位置を超えないようにしてください。
- 煮定したい場合は、同じモードで短めにタイマーを設定し、様子を見ながら加熱してください。
- 調理モード、加熱時間を設定してください。
- 設定のしかたは、機種により異なります。機器に付属の取扱説明書の「マルチグリル」を参照してください。



大人数で分けて食べられるイタリアの郷土料理!

アクアパッツァ



エネルギー
182kcal/1人分

調理モード: 煮る 加熱時間 約20分

材料(4人分)

白身魚(30cm程度)	水	150mL
(内臓、ウロコ、エラを取り除いたもの) 1尾	EVオリーブ油	大さじ1
にんにく 1片	(EVエストラバージン)	
ケッパー 大さじ1	ブラックオリーブ	12個
タイム 3~4本	アンチョビ(みじん切り)	1枚分
白ワイン 大さじ2	塩	少々
あさり 12個	こしょう	少々
ミニトマト 12個		

作りかた

- 白身魚は塩・こしょう・半分に切って漬したにんにく・ケッパー・枝を取り除いたタイム(2本)・白ワインを加えて、30分おく。
- あしりは砂抜きをして洗い、ザルにあげて水気を切る。
- キャセロールに①・②・ミニトマト・水・E.V.オリーブ油・ブラックオリーブ・アンチョビを入れ、アルミはくで落としふたをする。キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、煮る。
- 塩・こしょうで味を調べて器に盛り、残りのタイムを飾る。

★上手に作るポイント★

③ 落としふたをする



調理モード: 煮る 加熱時間 約30分

材料(4人分)

じゃがいも 4個	だし汁 300mL
玉ねぎ 1個	砂糖 大さじ2
にんじん 1/2本	(A)酒 大さじ1
さやいんげん 8本	みりん 大さじ2
牛バラ肉(薄切り) 100g	しょうゆ 大さじ2

★2人分で作るときは、具材料: 1/2、煮汁(A): 2/3、加熱時間: 約25分で調理してください。

作りかた

- じゃがいもは皮をむき、ひと口大に切り、水にさらす。玉ねぎはくし形に切る。
- にんじんは皮をむき、1cm厚の輪切りにする。大きいものは半分に切る。さやいんげんは長さを3等分に切る。牛バラ肉は3cm幅に切る。
- キャセロールに①・②のにんじん・さやいんげんを入れ、その上に②の牛バラ肉を広げ、(A)を加えて、アルミはくで落としふたをする。キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、煮る。

じゃがいもは大きさをそろえて切ることで火のとおりが均一になります。

ほくほく肉じゃが



エネルギー
277kcal/1人分

★上手に作るポイント★

③ 落としふたをする



★加熱後そのままの状態を保温するとさらに味がなじみます。

キャセロールにきっちり並べるので、楊枝でとめなくてもOK!

とろーりチーズのロールキャベツ



エネルギー
205kcal/1人分

調理モード: 煮る

加熱時間 約30分

材料(4人分)

キャベツ 8枚	バスタ 適量
牛ひき肉 100g	にんじん 1/8本
豚ひき肉 60g	トマト 小1個
玉ねぎ 1/3個	玉ねぎ(1cm角) 1/3個
卵 40g	パイヨン 400mL
(A)生パン粉 10g	塩 少々
(A)牛乳 小さじ2	こしょう 少々
塩 小さじ1/4	パセリ(みじん切り) 少々
こしょう 少々	
モツァレラチーズ 60g	

★2人分で作るときは、具材料: 1/2、パイヨン: 400mL、加熱時間: 約25分で調理してください。

作りかた

- キャベツは葉を破らないように1枚ずつはがし、やわらかくゆでる。芯のかたい部分は削ぎとる。※削ぎとった芯の部分は、刻んでひき肉に入れてもよい。
- ポウルに牛ひき肉と豚ひき肉を入れ、よく練り合わせる。みじん切りにした玉ねぎ・卵・(A)に塩・こしょうを加えてよく混ぜ合わせ、8等分にする。8等分の棒状にしたモツァレラチーズを包んで丸める。
- ①をあげ、手前②をのせてひと巻きし、空気を抜くようにきっちり押しながら左右を折りたたんで包み、バスタでとめる。
- にんじんは1cm角の正方形に薄く切る。トマトは湯むしし、皮と種を取り除き、粗切りにする。
- キャセロールに③・④・1cm角に切った玉ねぎ・パイヨンを入れ、アルミはくで落としふたをする。キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、煮る。
- ロールキャベツを取り出し、器に盛る。塩・こしょうでスープの味を調整器に注ぎ、みじん切りにしたパセリを散らす。

★上手に作るポイント★

② 包みかた



③ 包みかた



⑤ 落としふたをする



調理モード: 煮る

加熱時間 約25分

材料(4人分)

じゃがいも 中2個	塩 小さじ1/2
玉ねぎ 1個	こしょう 適量
かぶ 小4個	パセリ(みじん切り) 適量
にんじん 小1本	粒マスタード 適量
キャベツ 1/6個	
(白ワイン) 大さじ1	
(A)パイヨン 400mL	
(B)オリーブ油 小さじ1	
ソーセージ(粗挽き) 6本	
ローリエ 1枚	

★2人分で作るときは、具材料: 1/2、煮汁(A): 2/3、加熱時間: 約20分で調理してください。

作りかた

- じゃがいも・玉ねぎは皮をむき、6等分のくし形に切る。
- かぶは厚めに皮をむき、くし形に切る。
- にんじんは6等分に、キャベツは芯をつけた状態でザク切りにする。
- キャセロールに①・②・③・(A)・粗挽きソーセージ・半分にちぎったローリエを加えてアルミはくで落としふたをする。キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、煮る。
- 塩・こしょうで味を調べて器に盛り、みじん切りにしたパセリを散らす。お好みで粒マスタードを添える。

★上手に作るポイント★

④ 落としふたをする



野菜とペンネを一度に調理で簡単パスタ！ペンネが上から見えないうちに野菜で覆うのがポイントです。

たっぷり野菜の トマトソースペンネ



エネルギー
286kcal/1人分

作りかた

- ① ペンネは1cm角の棒状に、玉ねぎ・にんにくはみじん切りに、パプリカ・ズッキーニ・なすは1.5cm角に切る。
- ② キャセロールにペンネが底になるように入れ、次に①を入れる。
- ③ (A)・オレガノ・塩・こしょうを混ぜ合わせ、②に入れる。アルミはくで落としふたをする。キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、煮る。
- ④ 仕上げにパルメザンチーズ、E.V.オリーブ油を加えて混ぜ合わせる。器に盛り、バジルを飾る。お好みで、チリペッパーソースをかける。

調理モード： 煮る



加熱時間
約22分 + 余熱時間
約5分

材料(4人分)

玉ねぎ・・・・・・・・1/3個	〔白ワイン・・・・・・・・大さじ2
しめじ・・・・・・・・1パック	(A) ブイヨン・・・・・・・・470mL
しいたけ・・・・・・・・4枚	〔塩・・・・・・・・小さじ1/3
マッシュルーム・・4個	
米・・・・・・・・1合	バター・・・・・・・・20g
オリーブ油・・・・・大さじ1	パルメザンチーズ・・20g
	黒こしょう・・・・・適宜

☆2人分で作るときは、具材料：1/2、煮汁(A)：1/2、加熱時間：約18分+余熱時間：約5分で調理してください。

作りかた

- ① 玉ねぎはみじん切りにする。
- ② しめじ・しいたけは石づきを取り、しめじは2cm長さに切ってほぐし、しいたけは1cm角、マッシュルームは5mmの厚さに切る。
- ③ キャセロールに米とオリーブ油を入れてからめ、①・②を加えよく混ぜ合わせ、(A)を加える。キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、お好みのかたさに煮た後、余熱で約5分おく。
- ④ 仕上げにバター・パルメザンチーズを加えてからめ、器に盛り、お好みで黒こしょうをふる。

調理モード： 煮る



加熱時間
約23分

材料(4人分)

ペンネ(ゆで時間10分程度)・・120g	オレガノ(乾燥)・・・・・・・・ひとつまみ
ペーコン(ブロック)・・・・・・・・80g	塩・・・・・・・・小さじ1/4
玉ねぎ・・・・・・・・1/2個	こしょう・・・・・・・・少々
にんにく・・・・・・・・小1片	パルメザンチーズ・・大さじ2
パプリカ(黄)・・・・・・・・1/2個	E.V.オリーブ油・・・・・大さじ1
ズッキーニ・・・・・・・・1/2本	(E.V.=エクストラヴァージン)
なす・・・・・・・・1本	バジル・・・・・・・・適量
〔白ワイン・・・・・・・・大さじ1	チリペッパーソース・・適宜
(A) ブイヨン・・・・・・・・200mL	
〔ホールトマト・・・・・400g	

☆2人分で作るときは、具材料：1/2、煮汁(A)：2/3、加熱時間：約22分で調理してください。

★上手に作るポイント★

② 入れかた



③ 落としふたをする



米とオリーブ油をからめてから炊くので手間いらず。

きのこたっぷりリゾット



エネルギー
242kcal/1人分

★上手に作るポイント★

③ からめかた



おばあちゃんの味にも負けない仕上がり！

筑前煮



エネルギー
268kcal/1人分

調理モード： 煮る



加熱時間
約25分

材料(4人分)

鶏もも肉・・・・・・・・200g	〔だし汁・・・・・・・・250mL
ごぼう・・・・・・・・1/2本	酒・・・・・・・・大さじ2
れんこん・・・・・・・・1/3節	(A) 砂糖・・・・・・・・大さじ2
にんじん・・・・・・・・2/3本	しょうゆ・・・・・・・・大さじ3
だけのこ(水煮)・・100g	みりん・・・・・・・・大さじ3
こんにゃく・・・・・・・・1/2枚	縮み揚げ・・・・・・・・6枚

☆2人分で作るときは、具材料：1/2、煮汁(A)：2/3、加熱時間：約25分で調理してください。

作りかた

- ① 鶏もも肉は一口大に切る。ごぼう・れんこん・にんじん・だけのこは乱切りにする。
- ② こんにゃくはスプーンでちぎり、熱湯でさっとゆで、くさみを取る。
- ③ キャセロールに(A)を入れて混ぜ合わせ、①・②を加える。アルミはくで落としふたをする。キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、煮る。
- ④ 筋を取り斜めに切った縮み揚げを加え、再びキャセロールのふたをし、余熱で火を通して器に盛る。

★上手に作るポイント★

③ 落としふたをする



調理モード： 煮る



加熱時間
約15分

押さえておきたい煮付けの定番メニュー、たった15分でできあがり♪

かれいの煮付け



エネルギー
191kcal/1人分

材料(4人分)

かれい(約100g)・・4切	〔酒・・・・・・・・大さじ2
長ねぎ・・・・・・・・1本	みりん・・・・・・・・大さじ2
しめじ・・・・・・・・1パック	(A) 砂糖・・・・・・・・大さじ2
しょうが(薄切り)・・4枚	しょうゆ・・・・・・・・大さじ3
	水・・・・・・・・100mL

☆2人分で作るときは、具材料：1/2、煮汁(A)：2/3、加熱時間：約13分で調理してください。

作りかた

- ① かれいは皮目に切り込みを入れる。
- ② 長ねぎは長さ3cmに切り、しめじは石づきを取り、ほぐす。
- ③ キャセロールに①・②・(A)・しょうゆを入れ、アルミはくで落としふたをする。キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、煮る。
- ④ 器に③を盛り付ける。

★上手に作るポイント★

③ 落としふたをする



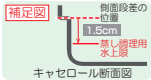
☆かれいの身の厚い部分と長ねぎの太い部分はまん中に置く。

調理モード(蒸す)

・キャセロールに入れる蒸し調理用水は、加熱時間15分に対し200mL以上をゆめやすに調節してください。

- ・水の量が少ないと消火する場合があります。
- ・水の量はキャセロール側面段差(補定図参照)より1.5cm低い位置を超えないようにしてください。
- ・調理モード、加熱時間を設定してください。

設定のしかたは、機種により異なります。機器に付属の取扱説明書の「マルチグリル」を参照してください。



ピンク色の生蒸を使うと見た目も華やかに！

ミニあんかけ茶碗蒸し



エネルギー
76kcal/1個

調理モード: 蒸す



加熱時間
約5分 + 余熱時間
約4分

材料(ココット6個分 内寸直径6.5cm×高さ3cm)

卵・・・・・・・・・・L2個	だし汁・・・・・・・・200mL	みりん・・・・・・・・小さじ2/3
だし汁・・・・・・・・250mL	(B) 薄口しょうゆ・・小さじ2/3	塩・・・・・・・・少々
(A) 塩・・・・・・・・小さじ1/3	薄口しょうゆ・・少々	
薄口しょうゆ・・小さじ1		
ぎんなん・・・・・・・・12個	生蒸(5mm厚さ)・・6枚	
絹さや・・・・・・・・9枚	水溶き片栗粉・・適量	
ゆり根・・・・・・・・15g		

☆ココット3個分で作るときは、具材料：1/2、加熱時間：約4分+余熱時間：約4分で調理してください。

作りかた

- ① ボウルに卵を入れてほぐし、(A)を加えてこし、ココットに分け入れる。
- ② キャセロールに水(300mL)を注ぎ、①を置き、キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、蒸した後、余熱で約4分おく。
- ③ ぎんなんは鬼殻をむいて、色よくゆで、薄皮を取り半分に切る。絹さやは筋を取り、斜めせん切りにする。
- ④ ゆり根は1枚ずつはがしてきれいに洗い、適当な大きさに切る。
- ⑤ (B)を鍋に入れて火にかける。④を入れてやわらかくなるまで煮て、③・生蒸を加える。
- ⑥ 水溶き片栗粉を加えてとろみをつけ、②にかけて仕上げる。

調理モード: 蒸す



加熱時間
約5分 + 余熱時間
約4分

材料(ココット6個分 内寸直径6.5cm×高さ3cm)

卵・・・・・・・・・・L2個	フィヨン・・250mL
えび・・・・・・・・3尾	(A) 塩・・・・・・・・小さじ1/3
さやいんげん・・3本	フィヨン・・150mL
パプリカ(黄)・・1/8個	(B) 白ワイン・・小さじ1/2
塩・・・・・・・・適量	塩・・・・・・・・少々

☆ココット3個分で作るときは、具材料：1/2、加熱時間：約4分+余熱時間：約4分で調理してください。

作りかた

- ① ボウルに卵を入れてほぐし、(A)を加えてこし、ココットに分け入れる。
- ② キャセロールに水(300mL)を注ぎ、①を置き、キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、蒸した後、余熱で約4分おく。
- ③ えびは背ワタを取って、塩を加えた熱湯でゆでて殻をむき、1cm角に切る。
- ④ さやいんげんは塩を加えた熱湯でゆでて1cm長さに切る。
- ⑤ パプリカは7~8mm角に切り、塩を加えた熱湯でゆでる。
- ⑥ (B)を鍋に合わせて温め、②にかけ、③・④・⑤を中央に飾る。

余熱をいかにしてなめらかに仕上げます。

洋風茶碗蒸し



エネルギー
43kcal/1個

卵白はボウルを逆さまにしても落ちないぐらいしっかり泡立てるのがポイント！

かぶら蒸しのかにあんかけ

調理モード: 蒸す



加熱時間
約10分



エネルギー
83kcal/1人分

材料(4人分) (パット(外寸): 24cm×18cm×高さ3cm以下)

かぶ・・・・・・・・中6個(500g)	酒・・・・・・・・少々
きくらげ・・・・・・・・2g	水溶き片栗粉・・適量
塩・・・・・・・・少々	わさび・・・・・・・・適量
酒・・・・・・・・大さじ1	だし汁・・・・・・・・200mL
卵白・・・・・・・・L1個分	(A) みりん・・・・・・・・大さじ1
焼きあなご・・1/2尾	(A) 薄口しょうゆ・・大さじ1/2
ゆり根・・・・・・・・12枚	塩・・・・・・・・少々
かに身・・・・・・・・50g	

☆2人分で作るときは、具材料：1/2、加熱時間：約10分で調理してください。

作りかた

- ① かぶは皮を厚めにむき、すりおろしてザルにあげ、約10分おき、しっかりと水気を切って150gにする。
- ② きくらげは水に戻してせん切りにし、①に加え、しっかりと泡立てた卵白・塩・酒を卵白の泡をつぶさないようにザックリと混ぜる。
※卵白はボウルを逆さまにしても落ちつこないくらいに泡立ってます。
- ③ 焼きあなごは4等分に切る。ゆり根は汚れた部分を取り除き、塩を加えた熱湯でゆでる。
- ④ パットにクッキングシートを敷き、③を4カ所に分け入れ、②をかける。パットごとキャセロールに入れて、パットの周囲に水(200mL)を注ぎ、キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、蒸す。
- ⑤ 鍋に(A)を入れて温め、酒を加えて、ほぐしたかに身を加え、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑥ 器に④を入れ、⑤をかけ、わさびを添える。

★上手に作るポイント★

④ 入れかた



調理モード: 蒸す



加熱時間
約12分

昆布の旨味がきた上品な蒸し上がりです。

白身魚の昆布蒸し

材料(4人分)

白身魚(約50g)・・・・・4切
塩・・・・・・・・・・・・・適量
酒・・・・・・・・・・・・・適量
白菜・・・・・・・・・・・・・2枚
にんじん(花型で扱いたもの)・・8枚
しめじ・・・・・・・・・・・・・1パック
昆布(3cm角)・・・・・・・・4枚
ほん酢しょうゆ・・・・・・・・適量

☆2人分で作るときは、具材料：1/2、加熱時間：約12分で調理してください。

作りかた

- ① 白身魚に塩・酒を加えて、しばらくおく。
- ② 白菜はひと口大の削ぎ切りにする。
- ③ しめじは石づきを取り、小房に分ける。
- ④ アルミはくで深さ約3.5cm、長さ約16cmの器を4つ作る。それぞれに4等分にした白菜・昆布・①を順に重ね、③とにんじんを添える。アルミはくの器ごとキャセロールに入れ、周囲に水(300mL)を注ぐ。キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、蒸す。
- ⑤ 1人分ずつ器に盛り、ほん酢しょうゆをかける。



エネルギー
96kcal/1人分

皮をまぶしてつけるから
はじめてシュウマイをつくる方もおすすぬ

えびの花シュウマイ



エネルギー
46kcal/1個

調理モード：**蒸す**



加熱時間
約9分

材料(12個分) (パット(外寸): 24cm×18cm×高さ3cm以下)

えび・・・・・・・・120g	シュウマイの皮・・・・・・・・約20枚
塩・・・・・・・・少々	グリーンピース・・・・・・・・12個
片栗粉・・・・・・・・少々	にんじん(菊型で抜いたもの)・・・12枚
ゆでたけのこ・・・1/3パック	からし・・・・・・・・適宜
(40g)	しょうゆ・・・・・・・・適宜
塩・・・・・・・・少々	
こしょう・・・・少々	
(A) ラード・・・・・・・・20g	
砂糖・・・・・・・・小さじ1	
片栗粉・・・・・・・・小さじ1/2	
ごま油・・・・・・・・少々	

☆6個分で作るときは、具材料：1/2、加熱時間：約9分で調理してください。

作りかた

- えびは殻をむき、背ワタを取り除き、塩・片栗粉をふってもみ、水洗いする。水気をふき取った後、みじん切りにする。
- ゆでたけのこはみじん切りにする。
- ボウルに①を入れてよく練り、(A)を順に加えてさらに練る。②を加えてよく混ぜ、12等分にする。
- シュウマイの皮は横半分に切り、端から3mm幅の細切りにしてほぐし、パットに広げる。
- ③に④をふんわりとまぶしつけ、中央を少しくぼませてグリーンピースをのせる。
- パットににんじんを置き、⑤をのせて霧吹きで水を吹きかける。パットごとキャセロールに入れ、パットの周囲に水(300mL)を注ぎ、キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、蒸す。
- お好みで、からし・しょうゆを添える。

★上手に作るポイント★

⑤ まぶしかた



⑥ のせかた



洋菓子用の型でかわいいお花ようかん!

栗蒸しょうかん



エネルギー
97kcal/1個

調理モード：**蒸す**



加熱時間
約15分

材料(アルミカップ6個分 朝顔型: 底径3cm)

こしあん・・・・150g	(仕上げ用寒天)作りやすい分量
(A) 薄力粉・・・・大さじ1強	(粉寒天)・・・・小さじ1/3
(A) 片栗粉・・・・小さじ1/3	(C) 水・・・・80mL
(B) 砂糖・・・・10g	(砂糖)・・・・40g
(B) ぬるま湯・・・・25g	
塩・・・・・・・・ひとつまみ	
栗の甘露煮・・・・3個	

☆アルミカップ3個分で作るときは、具材料：1/2、加熱時間：約15分で調理してください。

作りかた

- ボウルにこしあんを入れ、合わせてふるった(A)を加えてよく混ぜる。
- (B)を①に少しずつ加えてさらによく混ぜる。
- アルミカップに②を流し入れ、半分に切った栗の甘露煮をのせ、キャセロールに並べ、型の周囲に水(400mL)を注ぐ。
- キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、蒸す。
- (C)を合わせて火にかけ、煮沸かし、仕上げ用寒天を作る。粗熱をとった④の上から表面を覆う程度に寒天をかける。

★上手に作るポイント★

③ 入れかた



☆アルミカップ横壁が厚過ぎないようにしてください。また、とびらはゆっくりと開けてください。水がアルミカップ内に入るおそれがあります。

クリーミーなとろとろタイプのプリン!

なめらかプリン



エネルギー
221kcal/1個

調理モード：**蒸す**



加熱時間
約5分

余熱時間
7~8分

材料(ココット4個分 内寸直径7.5cm×3.5cm)

卵・・・・・・・・L1個
砂糖・・・・・・・・30g
牛乳・・・・・・・・150mL
生クリーム・・・・100mL
バニラオイル・・・・少々
(カラメル)
砂糖・・・・・・・・30g
水・・・・・・・・60mL

☆ココット2個分で作るときは、具材料：1/2、加熱時間：約4分+余熱時間：7~8分で調理してください。

作りかた

- ボウルに卵を入れほぐし、砂糖を加えて混ぜる。
- 牛乳・生クリーム・バニラオイルを①に加えて混ぜ、こしてココットに分け入れる。
- キャセロールに水(300mL)を注ぎ②を並べて、キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、蒸した後、余熱で7~8分おく。
※蒸し上がりのめやすは、竹串をさして透明な液が出てくる状態です。
- 出来上がったら粗熱をとり、冷蔵庫で冷やす。
- 鍋に砂糖と水(10mL)を入れ、火にかける。カラメル色になれば火からおろし、残りの水(50mL)を加えて溶かし、冷ます。
- ④に⑤をかける。

★上手に作るポイント★

- ☆蒸し上がりは少しゆるかめですが冷やすとかたまります。
- 温度、器の大きさなどにより固まり具合が異なります。卵や牛乳、生クリームなどの材料はあらかじめ常温に戻してください。
 - 生地はココットに入れたらすぐに蒸してください。
※卵はLサイズを使います。Mサイズ以下では固まりません。
- ☆植物性のクリームを使用した場合、二層に分離するおそれがあります。

調理モード：**蒸す**



加熱時間
約18分

濃い目の抹茶味としっとり感が、ほんやり京都風!

抹茶の蒸しパン

材料(角型1台分 16cm角 高さ4cm以下)

卵・・・・・・・・L1個
砂糖・・・・・・・・70g
牛乳・・・・・・・・75g
サラダ油・・・・20g
(薄力粉)・・・・100g
(A) ベーキングパウダー・・・・小さじ1
(抹茶)・・・・大さじ1弱
かのこ豆・・・・40g

エネルギー
1086kcal/1台

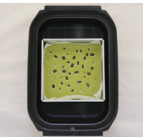


作りかた

- ボウルに卵を入れほぐし、砂糖を加えてよく混ぜ、牛乳も加える。
- ①にサラダ油を少しずつ加えてしっかりと混ぜ、(A)を合わせてふるい入れ、泡立て器で粉気がなくなるまで混ぜる。
- クッキングシートを敷いた角型②を入れ、かのこ豆を散らす。キャセロールに入れて型の周囲に水(300mL)を注ぎ、キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、蒸す。

★上手に作るポイント★

③ 置きかた



調理モード(パン)

食材は加熱前の状態で、キャセロール側面段差(補足図参照)より1cm低い位置を超えないようにしてください。

- ・ふくらみ過ぎるとふたにあたって焦げたり、ふたが持ち上がりとりびらが開かなくなることがあります。
- ・なるべく生地を平らにしてください。
- ・食材のむら・高さのむらにより、焼き色・ふくらみがばつつくことがあります。
- ・水分の多い食材を加熱すると消火する場合があります。

調理モード、加熱時間を設定してください。
設定のしかたは、機種により異なります。機器に付属の取扱説明書の「マルチグリル」を参照してください。



プリオッシュ的な味わいの焼き色がとってきれいなプチパン。

プチパン

調理モード: **パン** 加熱時間: 約13分



エネルギー
85kcal/1個

材料(8個分)

- 強力粉・・・120g (B) 卵・・・30g
- (A) 薄力粉・・・10g 砂糖・・・10g (C) 水・・・50g
- 塩・・・2g
- スキムミルク・・・3g
- インスタントドライイースト・・・3g
- バター(食塩不使用)・・・15g
- 溶き卵・・・適量

★上手に作るポイント★

⑦ 溶き卵をまんべんなく塗る



作りかた ☆パン生地の作りかたの詳細を36ページに記載しています。

- ① ポウルに(A)を合わせてふるい入れ、スキムミルク・インスタントドライイーストを加える。
- ② 常温にした(B)を合わせ、①に加え手早く混ぜる。まとまれば、台の上に取り出してこねる。
- ③ 生地が表面がなめらかになれば、バターを加えてさらにこねる。
※こね始めはベタつき感がありますが、こね続けるるとまとまってきます。合計で約20分こねます。
- ④ 生地を少し引っ張って薄い膜が張るようになれば、丸めてポウルに入れ、乾燥しないようにして発酵させる。(一次発酵 約40分)
- ⑤ 生地が2倍くらいの大ききなれば、ポウルから取り出して生地を8等分にして丸め、乾燥しないようにして約10分おく。(ベンチタイム)
- ⑥ 生地を丸め直してキャセロールに並べ、35℃前後のところで大きさが約2倍になるまで発酵させる。(ホイロ 20～25分)
- ⑦ 溶き卵を塗り、キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、焼く。
お好みで、生地にレーズンやローストして刻んだくるみを入れてください。

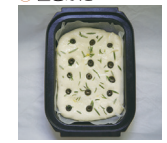
調理モード: **パン** 加熱時間: 約15分

材料(キャセロール1台分(8切分))

- 強力粉・・・100g
- (A) 薄力粉・・・100g
- 塩・・・2g
- (B) E.V.オリーブ油・・・120g
- (E.V.=エクストラヴァージン)
- インスタントドライイースト・・・3g
- 岩塩・・・適量
- E.V.オリーブ油・・・適量
- ブラックオリーブ(種なし)・・・2個
- ローズマリー・・・適量

★上手に作るポイント★

⑥ 置きかた



手こねパン初心者もチャレンジしやすいレシピです!

フォカッチャ



エネルギー
119kcal/1切

作りかた ☆パン生地の作りかたの詳細を36ページに記載しています。

- ① ポウルに(A)を合わせてふるい入れ、インスタントドライイーストを加える。
- ② 常温にした(B)を①に加え、手早く混ぜる。ひとまとまりになれば、台の上に取り出してこねる。
※こね始めはベタつき感がありますが、こね続けるるとまとまってきます。合計で10～15分こねます。
- ③ 生地を少し引っ張って薄い膜が張るようになれば、丸めてポウルに入れる。乾燥しないようにして発酵させる。(一次発酵 約30分)
- ④ 生地が2倍くらいの大ききなれば、ポウルから取り出し、もう一度丸め直して、乾燥しないようにして約15分おく。(ベンチタイム)
- ⑤ キャセロールにクッキングシートを敷く。めん棒でキャセロールの大ききのにばした生地をキャセロールに入れ、35℃前後のところで大きさが約2倍になるまで発酵させる。(ホイロ 20～25分)
- ⑥ 表面にE.V.オリーブ油を塗り、指で数か所穴を開けるように押す。岩塩をふり、ブラックオリーブを輪切りにしたものをのせ、ローズマリーを散らす。キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、焼く。

ラム酒風味のアイシングがオトナ味!

ぐるぐるシナモンロール

調理モード: **パン** 加熱時間: 約15分



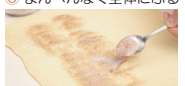
エネルギー
142kcal/1個

材料(10個分)

- 強力粉・・・160g
- (A) 薄力粉・・・40g
- 砂糖・・・20g
- 塩・・・2g
- インスタントドライイースト・・・4g
- (B) 卵・・・30g
- 水・・・95g
- バター(食塩不使用)・・・35g
- (C) シナモンパウダー・・・2g
- グラニュー糖・・・30g
- 溶き卵・・・適量
- (アイシング)
粉砂糖・・・30g
- ラム酒または水・・・約小さじ2

★上手に作るポイント★

⑥ まんべんなく全体にふる



⑦ 均等に切る



☆生地のふくらみでふたを持ち上げないよう、均等(3cm程度)に切りましょう。

⑧ 溶き卵をまんべんなく塗る



作りかた ☆パン生地の作りかたの詳細を36ページに記載しています。

- ① ポウルに(A)を合わせてふるい入れ、インスタントドライイーストを加える。
- ② 常温にした(B)を合わせ、①に加え手早く混ぜる。まとまれば、台の上に取り出してこねる。
- ③ 生地が表面がなめらかになれば、バターを加えてさらにこねる。
※こね始めはベタつき感がありますが、こね続けるるとまとまってきます。合計で約20分こねます。
- ④ 生地を少し引っ張って、薄い膜が張るようになれば、丸めてポウルに入れ、乾燥しないようにして発酵させる。(一次発酵 約40分)
- ⑤ 生地が2倍くらいの大ききなれば、ポウルから取り出し、もう一度丸め直して、乾燥しないようにして約15分おく。(ベンチタイム)
- ⑥ 25×28cmの長方形にのばし、長辺を手前にして横長に置く。霧かきで軽く表面全体に水を吹きかけ、(C)を混ぜ合わせたものを全体にふる。
- ⑦ 手前から巻いてしっかりと閉じ、30cmの長さののばして10等分に包丁で切る。切り口が上になるようにキャセロールに並べ、35℃前後のところで大きさが約2倍になるまで発酵させる。(ホイロ 約35分)
- ⑧ 溶き卵を塗り、キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、焼く。
- ⑨ 粉砂糖にラム酒または、水を加えてかたさを調整してアイシングを作り、焼き上がった⑧に絞る。

調理モード: **パン** 加熱時間: 約17分

材料(キャセロール1台分(12切分))

- バター(食塩不使用)・・・120g
- 砂糖・・・120g
- 卵・・・160g
- 薄力粉・・・90g
- (A) ココア・・・30g
- ベーキングパウダー・・・小さじ1/2
- くるみ・・・40g
- アイスクリーム・・・適量
- ホイップクリーム・・・適量
- ココア・・・適量
- ミント・・・適量

作りかた

- ① ポウルにやわらかくしたバターを入れ、クリーム状になるまで混ぜる。
ふるった砂糖を数回に分けて加え、白っぽくなるまですり混ぜる。
- ② ①に溶きほぐした卵を少しずつ加える。
- ③ 合わせてふるった(A)を加えてツヤが出るまでサックリと混ぜる。
- ④ クッキングシートを敷いたキャセロールに③を流し入れる。表面を平らにして細かく切ったくるみをのせる。
- ⑤ キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、焼く。
- ⑥ 焼き上がったすぐにキャセロールから出し、冷ましてから適当な大ききに切る。
アイスクリーム・ホイップクリーム・ココア・ミントで飾りつける。

バサつきなし、かたくならない
しっとりふんわり食感のブラウニー

くるみのブラウニー



エネルギー
226kcal/1切

★上手に作るポイント★

④ 表面を平らにする



☆クッキングシートはふたの上にはみ出さないように注意しましょう。

少ない材料で少しだけ作りたいときにも便利。

ココアのきらきらクッキー



エネルギー
50kcal/1枚分

調理モード： **パン**

加熱時間
約14分

材料(10枚分)

バター(食塩不使用)・・・30g
砂糖・・・・・・・・・・20g
バニラオイル・・・・・・・・少々
(A)薄力粉・・・・・・・・40g
ココア・・・・・・・・・・5g
グラニュー糖・・・・・・・・適量

★上手に作るポイント★

④ まぶしかた



☆冷凍庫から取り出した後は、手早く調理してください。

作りかた

- ① ボウルにやわらかくしたバターを入れ、クリーム状になるまで混ぜる。ふるった砂糖を2〜3回に分けて加え混ぜる。
- ② バニラオイル・合わせてふるった(A)を加えて粉気がなくなるまでサクリと混ぜる。
- ③ ラップに包んで10cmの長さの棒状にし、冷凍庫で冷やし固める。
- ④ 冷凍庫から取り出した生地にグラニュー糖をまぶし、10等分に切ってキャセロールに並べ、キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、焼く。

調理モード： **パン**

加熱時間
約23分

材料(角型1台分(6本分) 16cm角 高さ4cm以下)

☆チーズケーキの生地
クリームチーズ・・・・・・・・200g
砂糖・・・・・・・・・・65g
卵・・・・・・・・・・L1個
プレーンヨーグルト・・・100g
薄力粉・・・・・・・・・・大さじ1
ココア・・・・・・・・・・小さじ1/2

☆土台
グラハムクラッカー・・・80g
バター(食塩不使用)・・・20g
牛乳・・・・・・・・・・大さじ1

作りかた

- ① ボウルにクリームチーズを入れ、砂糖を2〜3回に分けて加え混ぜる。
- ② 溶きほぐした卵を①に加えて混ぜ、さらにプレーンヨーグルト・ふるった薄力粉を加えて混ぜる。
- ③ ②を大さじ1とり、ココアと混ぜ合わせておく。
- ④ 細かく砕いたグラハムクラッカーに、溶かしたバターと牛乳を加えてしっとりさせる。
- ⑤ 角型にクッキングシートを敷き、④を広げ、②を流し入れる。③を表面にスプーンでポトポトと落とすように散らし、竹串で混ぜながらマーブル模様を描く。
- ⑥ キャセロールに⑤を入れ、キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、焼く。
- ⑦ 冷まして型から出し、縦に6等分に切り分ける。

ヨーグルトの酸味が爽やかな味わいに!

スティックチーズケーキ



エネルギー
270kcal/14本分

調理モード： **パン**

加熱時間
35〜40分 + 余熱時間
約5分

材料

さつまいも(直径4cm)・・・2〜6本

作りかた

- ① さつまいもをキャセロールに並べ、ふたをしてマルチグリルを設定し、焼いた後、余熱で約5分おく。

コロコロ見た目がかわいい簡単クッキー。

スノーボールクッキー



エネルギー
59kcal/1個

調理モード： **パン**

加熱時間
約15分

材料(18個分)

バター(食塩不使用)・・・60g
砂糖・・・・・・・・・・20g
バニラオイル・・・・・・・・少々
(A)薄力粉・・・・・・・・・・80g
アーモンドプードル・・・35g
粉砂糖・・・・・・・・・・適量

★上手に作るポイント★

③ 並べかた



作りかた

- ① ボウルにやわらかくしたバターを入れ、クリーム状になるまで混ぜる。ふるった砂糖を2〜3回に分けて加えて混ぜる。
- ② バニラオイル・合わせてふるった(A)を加えて粉気がなくなるまでサクリと混ぜる。
- ③ ②の生地を18等分に分け、丸めてキャセロールに並べ、キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、焼く。
- ④ 粗熱がとれたら、粉砂糖をまぶす。
※クッキーが温かいうちは生地がやわらかく、粉砂糖をまぶすと砂糖が溶けてベタつきます。粗熱がとれるまで冷ましておきましょう。

調理モード： **パン**

加熱時間
約12分

材料(キャセロール1台分 24cm×8.5cm 2枚)

卵・・・・・・・・・・L3個
砂糖・・・・・・・・・・90g
バニラオイル・・・・・・・・少々
薄力粉・・・・・・・・・・75g
溶かしバター(食塩不使用)・・・20g
(生クリーム・・・200mL
(A)砂糖・・・・・・・・・・20g
キルシュ・・・・・・・・小さじ2
いちご・・・・・・・・15粒
ミント・・・・・・・・適量
粉砂糖・・・・・・・・適量

作りかた

- ① 卵は卵白と卵黄に分け、卵白を大きめのボウルに入れて泡立てる。ふるった砂糖を2〜3回に分けて加え、そのつど泡立て、しっかりとしたメレンゲを作る。
- ② メレンゲに卵黄、バニラオイルを加えて軽く混ぜる。薄力粉をふるい入れ、サクリと混ぜる。
- ③ 別のボウルに②を少しとり、溶かしバターを加え、バターと生地がなじむまで混ぜ合わせる。混ぜれば、残りの②に戻し入れて、ツヤが出るまで混ぜる。
- ④ クッキングシートを敷いたキャセロールに、③を流し入れて表面を平らにする。キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、焼く。※ふくらみかたにより奥側に蒸気口の焼き型がつくことがあります。
- ⑤ 焼き上がったらすくでキャセロールから出し、側面のクッキングシートを外す。冷めれば底面も外して、縦半分に切る。
- ⑥ ボウルに(A)を合わせ、氷水にあてながら9分立てにする。
- ⑦ 2枚の生地の表面に⑥を1/3量ずつ塗り、1枚にはお好みの大きさに切ったいちご(※飾り用に一部とっておく)をのせる。もう1枚の生地をクリームがついている面を下にしてのせる。表面にもクリームを塗り、側面を切り揃える。飾り用のいちご、ミントをのせ、粉砂糖をふって仕上げる。

卵白・卵黄の別立て簡単バージョンの
スポンジレシビでふわわりしっとり!

いちごの デコレーションケーキ



エネルギー
2112kcal/1台

★上手に作るポイント★

④ 平らに流し込む



☆クッキングシートはふたの上にはみ出さないように注意しましょう。

⑦ 切ったいちごをのせる



マルチグリルでしっとり、ホクホク! おやつにどうぞ。

焼きいも



エネルギー
229kcal/4本分

パン生地の作りかた

パンづくりは、材料を①混ぜる、②こねる、③一次発酵、④分割・ベンチタイム、⑤成形、⑥ホイロ、仕上げ、焼くという手順ですめるのが基本です。

※計量は1g単位ではかれるばかりを使い、材料を準備するようにしてください。

①混ぜる

ボウルに粉・砂糖・塩などを入れ、手で混ぜ合わせます。
(インスタントドライイーストは、粉類を少し混ぜてから入れるとよいでしょう。)
次に水分を加え、手早く混ぜてひとまとめします。
水分は、夏場は20～25℃、それ以外では30～40℃の牛乳や水を使います。

②こねる

生地の粘りを十分にだし、小麦粉中のグルテン(蛋白質)をしっかりつけます。
こね始めの生地とこね終わりの生地は右の写真のように異なります。
こね始めにはべたついているのびの悪い表面が、こね終わりににはグルテンがしっかりつながり、なめらかな表面になります。油脂を入れる場合は、こね始めてから5分位で数回に分けて入れます。こね終わりのようになるまでは15～20分です。



③一次発酵

こね終わった生地を両手で持ち、左右に生地を引いて下に巻き込むようにしてまとめます。
巻き込んだ合わせ目を指でつまむようにして閉じ、つまんだところを下にしてボウルに入れ、ラップをして乾燥を防ぎ30～40分置きます。
約2倍に生地が膨らむのがめやすです。
35℃前後の温かい場所に(直射日光や夏場の暑い場所を避けて)置いてください。
高温で発酵すると、仕上がりに影響しますので気をつけましょう。



④分割・ベンチタイム

ここからは、生地をなるべくやさしく扱うようにします。発酵終了後、生地をボウルから取り出し、軽く全体を押してガス抜きをします。生地を分けるときには、カード、スクーパー、ナイフなどで等分に切り分けず。手でちぎるのは厳禁です。
切ったら切り口を下に巻き込むようにして丸め、ふきんの上に並べ、乾燥しないように上からもふきんをかけておきます。その上に固く絞ったぬれふきんをのせます。湿気の多いときは厚手のふきんにはさむ程度でよいでしょう。



生地を分割したり丸めたりした後は生地が傷んで固くなっています。それを休ませて柔らかくし、成形しやすくするための時間をベンチタイムといいます。

⑤成形

生地を仕上げの形に整えます。めん棒を使って生地をのばす時には、縦横に少しずつのばすようにしてください。急のばすと、生地が縮んだり傷んだりします。

⑥ホイロ

成形後はガスが抜け、生地がしまっています。生地を再び発酵させ、膨らませることで食感のよいパンになります。キャセロールに成形した生地を入れて、キャセロールのふたをし、35℃前後でホイロを行います。

◎材料の計量早見表

(単位: g)

材料	計量器	小さじ1 (5ml)	大さじ1 (15ml)	カップ1 (200ml)	材料	計量器	小さじ1 (5ml)	大さじ1 (15ml)	カップ1 (200ml)
薄力粉		3	8	100	コーンスターチ		2	7	90
強力粉		3	8	105	ココア		2	6	—
砂糖(上白糖)		3	9	110	牛乳・水		5	15	200
グラニュー糖		4	13	170	塩		5	15	210
粉砂糖		3	8	105	バター・油		4	13	180
粉ゼラチン		3	10	—	生クリーム		5	15	200
ベーキングパウダー		3	10	—	プレーンヨーグルト		5	14	180
アーモンドプードル		2	6	90	ジャム		7	22	270
インスタントドライイースト		2	—	—					

調理がうまくできないときは

ご質問

回答

焼けすぎる

調理物の数や形状によって、置きかたを調節してください。

調理物に合った火加減、加熱時間に調節してください。

みぞ(かす)・タレ漬けの食材は、焦げやすいので、みそやかす、タレをきれいにふき取ってから焼いてください。

焼け足りない

マルチグリルとひらは確実に閉めてください。

マルチグリル排気口カバーを正しく取り付けてください。
また、マルチグリル排気口カバーの上に鍋などを置いたり、エアコンや扇風機などの風があたらないように配慮して使用してください。

調理物の数や形状によって、置きかたを調節してください。

調理物に合った火加減、加熱時間に調節してください。

冷凍の肉や魚はしっかりと解凍し、冷蔵の調理物は常温でしばらく置いてください。

焼きムラがある

マルチグリルとひらは確実に閉めてください。

マルチグリル排気口カバーを正しく取り付けてください。
また、マルチグリル排気口カバーの上に鍋などを置いたり、エアコンや扇風機などの風があたらないように配慮して使用してください。

調理物の数や形状によって、置きかたを調節してください。

調理物に合った火加減に調節してください。

煙やにおいが出る

マルチグリルとひらは確実に閉めてください。

初めてマルチグリルを使うときは、煙やにおいが出る場合がありますが、マルチグリル庫内の金属部品に残った加工油によるものです。異常ではありません。

脂の多い調理物を焼くと煙が多く出るため、マルチグリル排気口以外からも煙が出る場合があります。異常ではありません。

マルチグリル庫内やマルチグリル専用容器が汚れていないか確認し、お手入れしてください。

残った調理物などが焦げて、煙やにおいが出る場合があります。

食材がくっつく

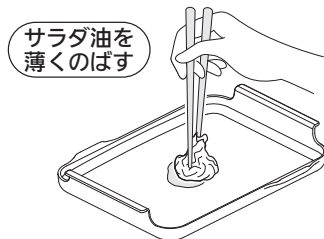
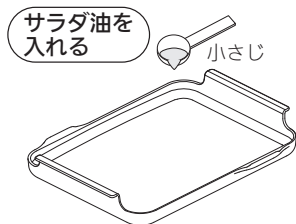
脂の少ない食材(とくに鮭、あじ、かれいなど)を焼くときは、波型プレートパン、プレートパンにサラダ油を塗ってください。
または、シリコン樹脂加工のアルミはくを波型プレートパンからはみ出さないように敷き、調理モードで様子を見ながら調理してください。
また、マルチグリル専用容器は使用の都度、お手入れしてください。

プレートパンで食材を焼くときのポイント

- ・脂が少ない食材(とくに鮭、あじ、かれいなど)を焼くときは、プレートパンにサラダ油を塗ってください。

ひと手間かけることで、食材がプレートパンにくっつきにくくなります。

- ①サラダ油を小さじ1~2杯(5cc~10cc)入れる。 ②キッチンペーパーなどで薄くのぼす。



※プレートパンの形状は、機種により異なります。詳しくは、取扱説明書をご確認ください。

- ・プレートパンは、ご使用の都度お手入れしてください。汚れが残った状態でご使用になりますと食材がくっつく原因になります。

<お手入れは>

メラミン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこすり、ふき取ってください。

※クリームクレンザーは常用しないでください。



77591010

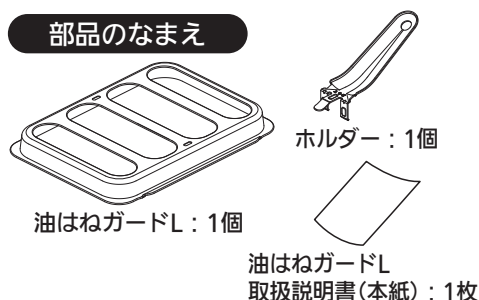
ヒケ10-01

油はねガードL取扱説明書

◎油はねガードLは、プレートパンL/波型プレートパンLで脂分の多い食材を調理するときに、マルチグリル庫内での脂の飛び散りを防ぎ、汚れを軽減します。

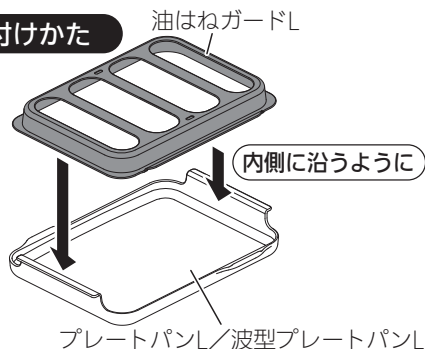
※『油はねガードL』、『プレートパンL』、『波型プレートパンL』の名称末尾の『L』は、コンロの機種により表記していない場合があります。

部品のなまえ



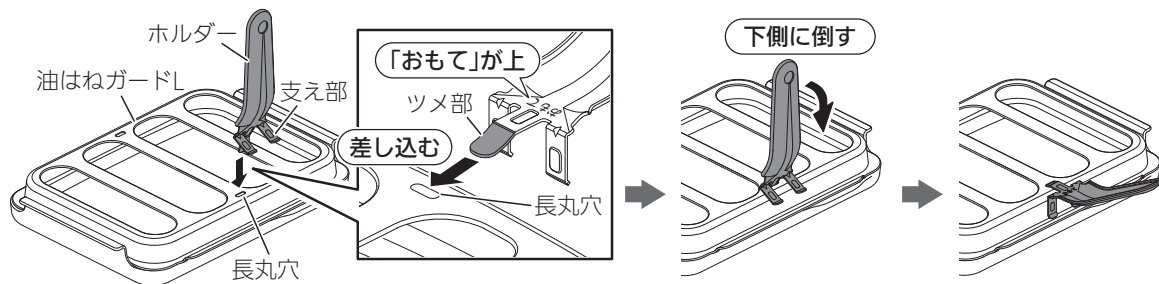
油はねガードLの取り付けかた

- プレートパンL/波型プレートパンLの内側に沿うように、油はねガードLを差し込んでください。
- ※内側に入らない場合は使用しないでください。



油はねガードLの取り出しかた

- ホルダーの「おもて」が上になっていることを確認してから、油はねガードLの長丸穴にホルダーのツメを差し込み、しっかりと持ってください。
- ※間違ったホルダーの差し込みや、不安定な状態で持ち上げると、調理物や油はねガードLの落下によるやけどやけが、思わぬ事故の原因になります。
- ※繰り返し使用することでホルダーと長丸穴が接触する場所では、塗装のはがれや変形が生じる場合がありますが、使用上問題ありません。



注意

- 油はねガードLは、マルチグリル使用中および使用直後は高温になるため、取り出すときは必ず付属のホルダーを使用する。また、油はねガードL、グリルとびらやプレートパンL/波型プレートパンLなどに手をふれないように気をつける。やけどの原因になります。
- プレートパンL/波型プレートパンL以外に使用しない。破損の原因になります。
- 調理終了後、高温状態の油はねガードLを水などに入れて急冷しない。変形の原因になります。

使いかたのお願い

- さんまなどの長い魚は切り、油はねガードLからはみ出したり、浮かないようにして調理してください。
- 油はねガードLを取り付けての調理は、ご使用のモードにより、焼き色が強くなったり、弱くなったりします。焼き色の強さが気になる場合や焼き足りない場合は、調理モードで様子を見ながら調理してください。

油はねガードLのお手入れ方法

お手入れの前に ・油はねガードLが冷めていることを確認！
・手袋をする！

- 台所用中性洗剤を含ませたスポンジで、丸洗いしてください。洗剤や水分が残らないよう、乾いた布でしっかりふき取ってください。
- 金属製のたわしやブラシ、先が鋭利なもの、研磨剤や研磨剤が入った洗剤などを使用しないでください。キズや色落ちの原因になります。

※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、塗装のはく離の原因になったり、脂汚れで発火することがあります。

※食器洗い乾燥機は使用しないでください。変質や変色、塗装のはがれなどの原因になります。



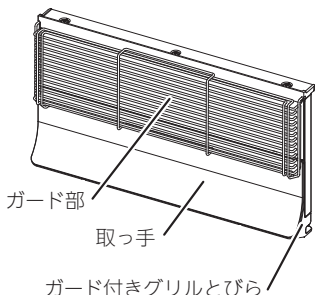
36549310

T工93-01

ガード付きグリルとびら

取扱説明書

DP0155
DP0156



○この取扱説明書と、ご使用中のコンロの取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

○コンロの取扱説明書とともに、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

※機種によりイラストの形状が異なります。
また、現在お使いのグリルとびらとは、表示や注意書きが異なる場合があります。

必ずお守りください(安全上の注意)

使用される方や他の方への危害、財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分、表示をしています。
いづれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害、損害の程度による内容の区分

	警告 この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
	注意 この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が軽傷を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。

■注意、禁止内容の絵表示

	必ず守る		禁止
--	------	--	----

	警告
	必ず守る
	・グリル使用後および連続使用するときは、使用の都度お手入れする たまった脂、食品くずに火がついて、火災のおそれがあります。

	注意
	禁止
	禁止
	必ず守る
	・使用中や使用直後は、ガード付きグリルとびらに水をかけない ガード付きグリルとびらガラスが割れて、やけどやけがの原因になります。
	・使用中や使用直後は、ガード付きグリルとびらの取っ手以外は触らない やけどの原因になります。 ガード部周辺も熱くなっています。
	・ガード付きグリルとびらの取り付け、取り外し、お手入れは、機器が十分冷めてから、手袋をして行う やけどや突起物などでけがをする原因になります。

取り扱い方法

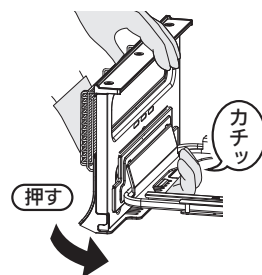
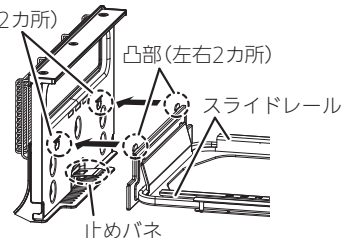
●機器が冷めていることを確認し、手袋をして行ってください。

※ガード付きグリルとびらの取り付け、取り外しは、スライドレールの上に取り付けたすべての部品を取り外してから行ってください。
・無理な取り付け、取り外しにより、強い力を加えると、ガード付きグリルとびらの溝部(左右2カ所)、スライドレールの凸部(左右2カ所)、止めパネの変形や損傷の原因となり、ガード付きグリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。

取り付けかた ご使用中のグリルとびらと取り替えてください。

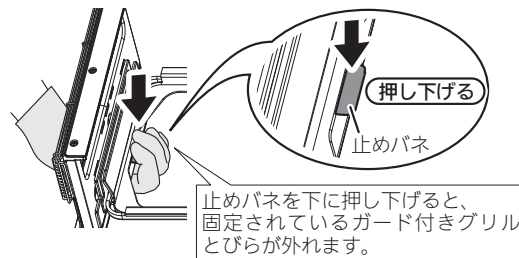
- ①ガード付きグリルとびらの溝部(左右2カ所)に、スライドレールの凸部(左右2カ所)を差し込んでください。
- ②ガード付きグリルとびらの下部を『カチッ』と音がするまで押してください。

溝部(左右2カ所)

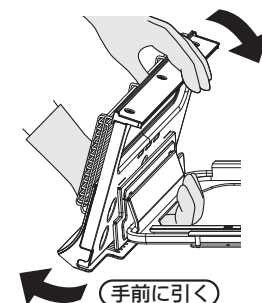


取り外しかた

- ①ガード付きグリルとびらの下から手を回し、スライドレールとガード付きグリルとびらを固定している止めパネを指先で押し下げてください。
- ②片手を添えながら、手前に引いて取り外してください。



止めパネを下に押し下げると、固定されているガード付きグリルとびらが外れます。



お手入れ方法

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取る。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ふきする。
※必ずスライドレールからガード付きグリルとびらを取り外してください。
取り外さずにお手入れすると、変形や損傷の原因になります。
※汚れたまま放置したり、使用したりすると汚れが取れにくくなり、シミが残る原因になったり、脂汚れで発火することがあります。

取れにくい汚れのとき

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取る。

●ガード付きグリルとびらの修理は取り扱っておりません。新しいものをお買い求めください。