

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

マルチグリル

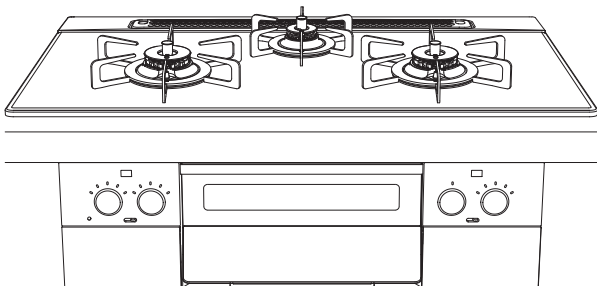
型 番

210-H650・H652・H654型

210-H656・H660・H661型

210-H662・H663・H664型

210-H665・H666・H667型



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。

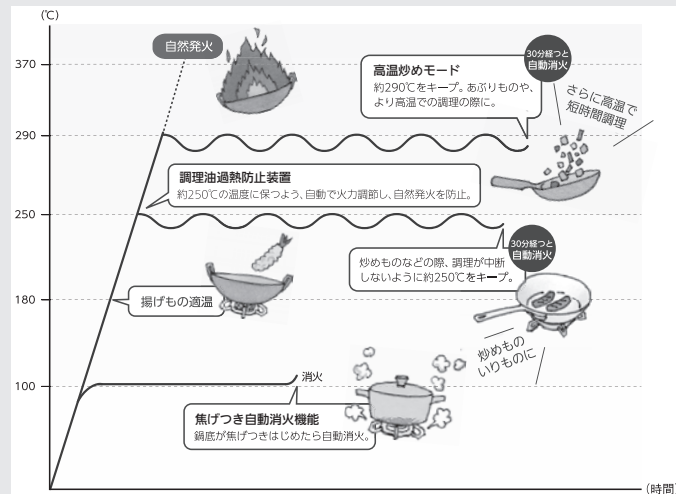
Si センサーコンロについて

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

◎煮ものなどの焦げつきを初期段階で検知し、
自動消火します！

焦げつき自動消火機能

とくに多いご質問です

・点火／消火ボタンを押しても、点火しない

点火時は、点火／消火ボタンを奥いっぱいまで
押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※押し込みが足りない、スパーク(パチパチ)しても火が
つかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。

☞ 24 42

・コンロの火力が火力表示ランプの位置と
異なる

自動的に火力を調節しているときは、火力表示
と連動しません。

自動火力調節中の火力表示は、点火後、手動で火力
調節した際の火力表示ランプの位置をキープし、自動
火力調節中の火力の状態とは連動して表示しま
せんが、異常ではありません。

☞ 23

・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、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。

☞ 17 35

・電池交換サインが点滅している

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(電池交換サイン点滅)めやす
は約1年です。

☞ 19

☞ ☞ 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

安心・安全機能／お知らせ機能・・・	17
乾電池を交換する	19

毎日の使いかた

コンロを使う準備	21
コンロの使いかた(基本操作)・・・	23
タイマーモード(左右コンロ)・・・	25
温度キープモード(左右コンロ)・・・	27
湯わかしモード(左右コンロ)・・・	29
炊飯の準備	31
炊飯モード(後コンロ)・・・	33
高温炒めモード(左右コンロ)・・・	35
マルチグリルで調理	37
マルチグリルを使う準備	39
オートメニュー	41
オートメニュー(ごはん)・・・	45
調理モード	47

便利な使いかた

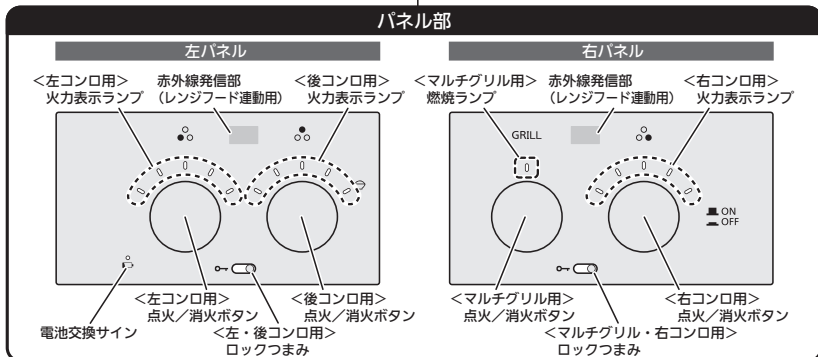
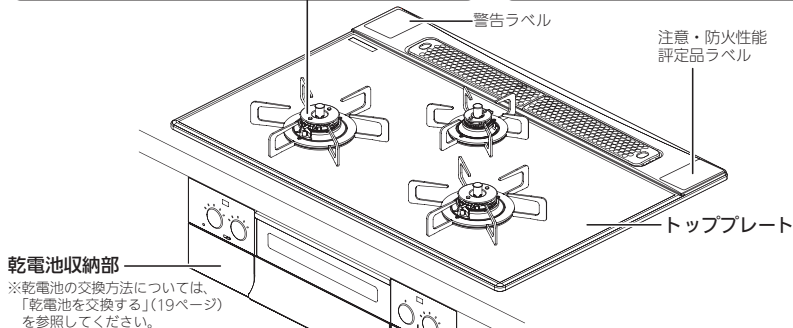
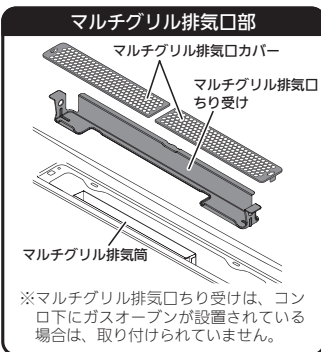
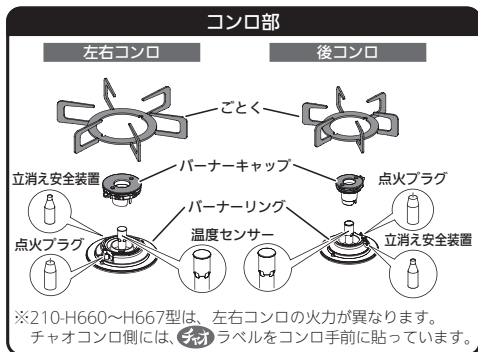
レンジフード連動機能	49
各種設定の変更(カスタマイズ機能)・・・	51

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れ	53
お手入れ	55
よくあるご質問	69
ブザー報知とお知らせ表示	75
長期間使用しない場合／仕様	79
アフターサービス／廃棄時のお願い	80
交換部品(消耗部品)	81
別売部品	82
保証書	裏表紙

各部のなまえ

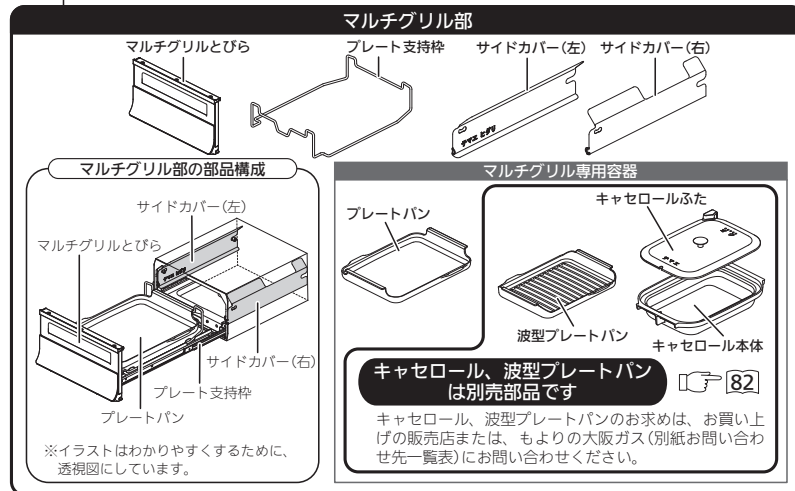
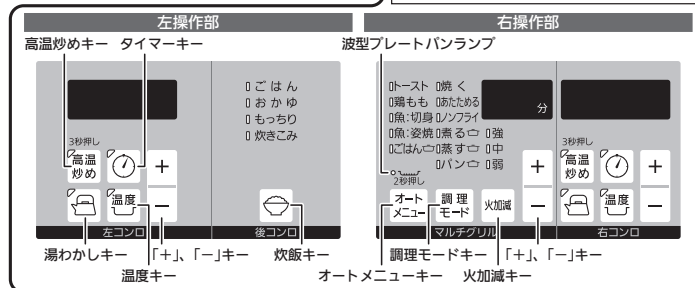
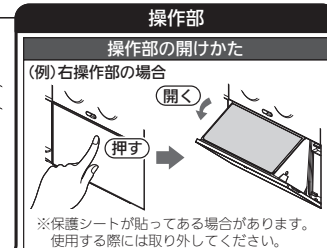
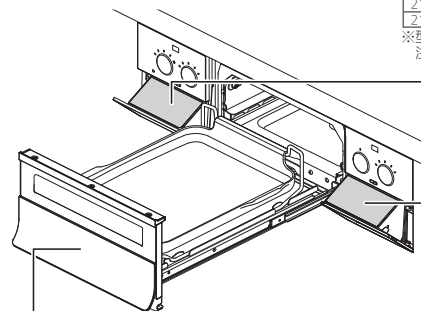
- ・イラストは、トッププレートが75cm幅タイプで説明しています。
- ・取り付け方法については、「お手入れ」(57～68ページ)を参照してください。



型番	トッププレート	左コンロ仕様	右コンロ仕様
210-H650型	ガラス色	幅	
210-H652型	ブラウンミラー	75cm	チャオコンロ
210-H654型	アイスグレー		
210-H656型	クリアベージュ		

型番	トッププレート	左コンロ仕様	右コンロ仕様
210-H660型	ガラス色	幅	
210-H661型	ブラウンミラー	60cm	チャオコンロ
210-H662型	シルバースミラー		チャオコンロ
210-H663型	アイスグレー		チャオコンロ
210-H664型	クリアベージュ		チャオコンロ
210-H665型			チャオコンロ
210-H666型			チャオコンロ
210-H667型			チャオコンロ

※型番により、左・右コンロバーナーの火力が異なりますので、注意してください。



かんたん操作ガイド

点火時のお願い

・点火時は、点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。



コンロを使う準備 [21] マルチグリルを使う準備 [39]

左右コンロ タイマーで煮る、ゆでる [25]	1 点火し、火力調節する 炎があふれない程度に調節	2 タイマー設定する 1分	 終了30秒前 → 終了(自動消火)	3 点火／消火ボタンを戻す
左右コンロ 揚げる、焼く [27]	1 点火し、火力調節する 炎があふれない程度に調節(中火以上)	2 温度を設定する 180℃	 設定温度到達 → 調理開始	3 調理が終了したら、消火する
左右コンロ お湯をわかす [29]	1 点火し、火力調節する 炎があふれない程度に調節(中火以上)	2 湯かかしを設定する 5分	 ふっとうしたら、保温開始 → 終了30秒前 → 終了(自動消火)	3 点火／消火ボタンを戻す
後コンロ ごはんを炊く [33] (炊飯の準備 [31])	1 点火し、火力調節する 火力は 位置に合わせる	2 炊飯を設定する ごはん おかゆ もっちり 炊きこみ	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 おかゆ もっちり 炊きこみ	3 点火／消火ボタンを戻す
左右コンロ あぶる、炒める [35]	1 点火し、火力調節する 炎があふれない程度に調節	2 高温炒めを設定する 押している間点滅 3秒押し 高温炒め	 調理開始	3 調理が終了したら、消火する
マルチグリル オートメニューで調理する [41]	1 点火する 	2 オートメニューを設定する オートメニュー トースト 焼もも 魚:切身 魚:姿焼 はんこ	3 火加減を設定する 火加減 強 中 弱	4 点火／消火ボタンを戻す 調理時間を予測中 → 残り時間を表示 → 終了30秒前 → 終了(自動消火)
マルチグリル 調理モードで調理する [47]	1 点火する 	2 調理モードを設定する 調理モード 焼く あたためる レンフライ 煮る 蒸す パンコ	3 火加減を設定する 火加減 強 中 弱	5 点火／消火ボタンを戻す 終了30秒前 → 終了(自動消火)

必ずお守りください（安全上の注意）

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り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
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。
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です。

■注意、禁止内容の絵表示

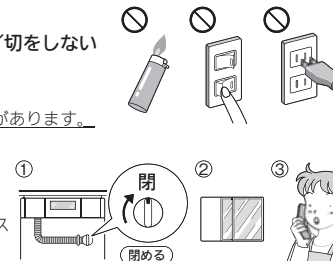
 必ず守る	 換気する	 禁止	 火気禁止
 分解禁止	 接触禁止		

ガス漏れに気づいたときは

危険
必ず守る

- 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。



異常時

警告
必ず守る

- 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』（69～74ページ）、『ブザー報知とお知らせ表示』（75～78ページ）に従い、処置をする。
- ③ 上記の処置をしても、なおらない場合は、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
必ず守る

- 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
必ず守る

- 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、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
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（ペットボトル、プラスチック類、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
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。



注意
禁止

- 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。

必ずお守りください (安全上の注意)

使用中は

- 警告** 禁止
- 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。
※とくに天ぷらや揚げ物の調理、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。
- 注意** 禁止
- 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
 - マルチグリルとびらを開けた状態でマルチグリルを点火しない
 - 炎や熱で顔や手などに、やけどをするおそれがあります。

- 注意** 禁止
- 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。
・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口の熱により、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、コンロ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。
- 必ず守る**
- 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。

- 警告** 禁止
- 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。

- 必ず守る**
- 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。(22ページ)
- 注意** 禁止
- 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。
- 必ず守る**
- 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点火/消火ボタンをロックする、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、点火/消火ボタンをロックしてください。(22ページ)
 - または、ガス栓を閉めてください。

コンロ編

使用中は

- 警告** 必ず守る
- 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。

コンロ編

使用中は(続き)

- 注意** 必ず守る
- 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。

揚げものの調理の際は

- 禁止**
- 高温炒めモードで揚げものの調理をしない
 - 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。

- 警告** 禁止
- 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、油の温度が上がりに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。

温度センサーは

- 警告** 禁止
- 温度センサーの改造や取り外しでの使用は行わない
 - 温度センサーが正しくはたらかなくなり、火災の原因となります。
 - 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。

必ずお守りください (安全上の注意)

コンロ編

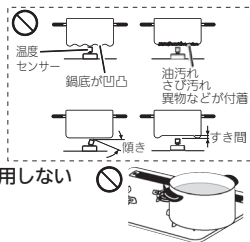
温度センサーは(続き)

- 注意** 必ず守る
- 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** 必ず守る
- 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300g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。



- 注意** 必ず守る
- 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
トッププレートのキズや損傷の原因になります。
 - 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。



トッププレートについて

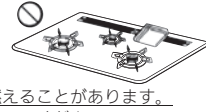
- 警告** 必ず守る
- 衝撃や荷重を加えない
上にのらない
トッププレートが変形、破損して、異常過熱や火災の原因になります。
※破損したときは、けがの原因にもなりますので、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。



マルチグリル編

マルチグリルについて

- 警告** 必ず守る
- 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、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。
※鶏肉や脂ののったさんまなどは、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。
 - 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。
 - 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『プレートパン』は、別売部品の波型プレートパンも含み、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**  **必ず守る** 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。
- 禁止**  **必ず守る** 調理物を焼きすぎない
- 注意**  **必ず守る** 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／消火ボタンを押し、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**  **必ず守る** 異なる調理物（焼き上げの早い調理物、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**  **必ず守る** 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**  **必ず守る** 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（18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**  **必ず守る** 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。

マルチグリル使用後は

- 警告**  **必ず守る** 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。
- 禁止**  **必ず守る** 使用直後に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枠は取り外さない。また、プレートパンにミトンや鍋つかみで手を添えたり、プレートパンをつかんで取り外さないプレートパン、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**  **必ず守る** 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、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**  **必ず守る** キャセロールを持ち運びするときは、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**  **必ず守る** 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**  **必ず守る** 高温のキャセロールをワークトップ（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（キッチンの天板）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**  **必ず守る** 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**  **必ず守る** 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**  **必ず守る** 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**  **必ず守る** 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**  **必ず守る** 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、塗装のはく離、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。

別売部品編

ふた（油はねガード）（別売部品）について

- 注意**  **必ず守る** 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、油はねガード、マルチグリルとびらや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。
- 禁止**  **必ず守る** 油はねガードはプレートパン、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。
- 禁止**  **必ず守る** 調理終了後、高温状態の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**  **必ず守る** 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。
- 禁止**  **必ず守る** 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**  **必ず守る** 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。
- 禁止**  **必ず守る** トッププレートは取り外さない裏面では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**  **必ず守る** パ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。
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、点火不良や機器損傷の原因になります。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（容器をゆする、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



- 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。



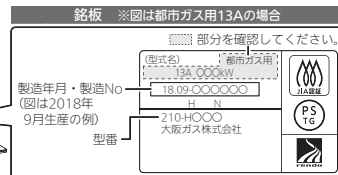
- 銘板に表示しているガス（ガスグループ）で使用する
転居時は、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する
表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒、異常点火や機器が故障する原因になります。
供給ガスがわからない場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）にお問い合わせください。

銘板の確認方法

- ① 右操作部を押し、右操作部を開けてください。
- ② 右操作部ふたの両端上側を裏から両手で手前に引く。
（右操作部と右操作部ふたが分かれます。）
- ③ 右操作部を機器本体へ押し込む。



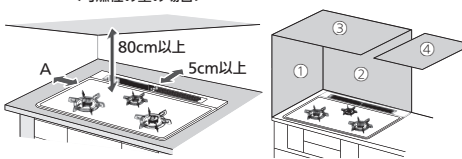
※銘板を確認後は、右操作部ふたを押し込み、浮きがないことを確認してください。（20ページ）



- 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）	
LP0131型…後壁用（※2）	
③ DP0129型…天井用	
④ LP0117型…天井用補助（※2）	

※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



- 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離す
火災の原因になります。

安心・安全機能／お知らせ機能

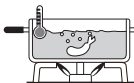
安心・安全機能

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。
- 高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。

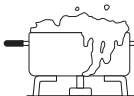


火力調節
します

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)(51ページ)を参照してください。

- ※コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

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)

点火するとタイマーが作動します。タイマー設定時間が経過すると、自動で火を消します。プレートパン、波型プレートパン選択時のタイマー設定は最長約20分、キャセロール選択時のタイマー設定は最長約40分です。

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くので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。
- 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

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。(22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。

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。

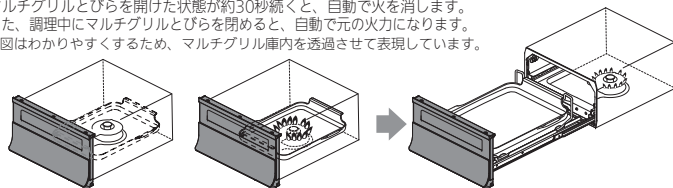
火を
消します

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、キャセロールのふたの有無、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。プレートパン、波型プレートパン、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後すぐに火が消えます。
- 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。また、調理中に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。

※下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。



火を
消します

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で点火操作をおこなうと、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。

解除するには・・・

- ①点火/消火ボタンを押す。(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。

点火
しません

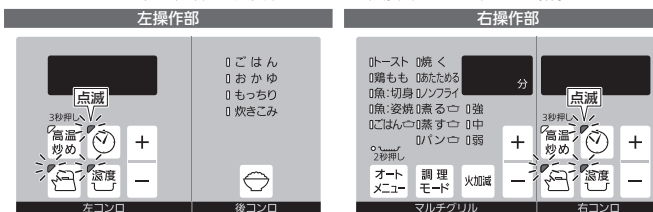
お知らせ機能

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)

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、各種設定の変更(カスタマイズ機能)(51ページ)により解除することができます。



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『ピピッ』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)(51ページ)を参照してください。

火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、ブザー音でお知らせ

点火/消火ボタン戻し忘れブザー (左右コンロ) (後コンロ) (マルチグリル)

タイマーや湯わかしモードなどを使って自動で火を消したり、安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときに、点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。

戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。必ず点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。

※他のバーナーを使用中は、ブザー音が鳴りません。

乾電池を交換する

乾電池の交換時期が近付くと電池交換サインが点滅し、最初の点火操作時は、ブザー音『ピー』でお知らせします。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。

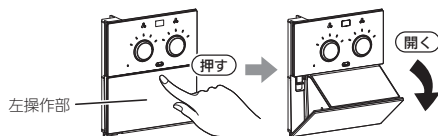
お願い

- 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(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。(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池交換サイン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 左操作部を開ける

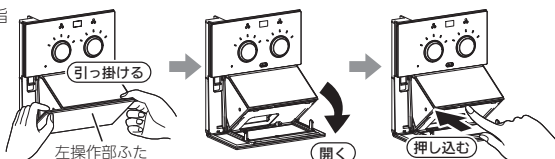
- 左操作部を押し、左操作部を開けてください。



③ 左操作部ふたを外し、操作部を押し込む

- 左操作部ふたの両端上部を裏から指で引っ掛けて、矢印の方向に開け、操作部を押し込んでください。

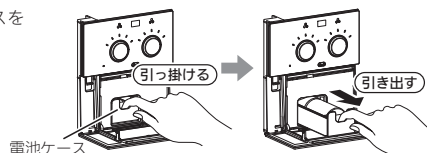
※左操作部ふたは、約90°まで開きます。それ以上は無理に開かないでください。また、無理な力を加えないでください。左操作部ふたが、破損する原因になります。



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、乾電池を取り出せる位置で止まる仕様になっています。
※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。

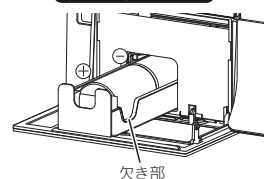


⑤ 乾電池を交換する

- アルカリ乾電池(単1形：2個)の⊕ ⊖ を確かめ、乾電池を交換してください。
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。奥の電池を取り出すときは、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。

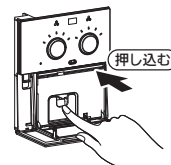
乾電池の取り出し方



⑥ 電池ケースを押し込む

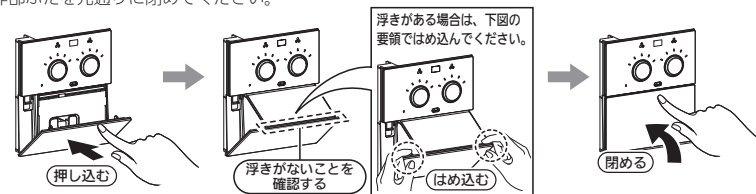
- しっかり奥まで押し込んでください。

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



⑦ 左操作部ふたを閉める

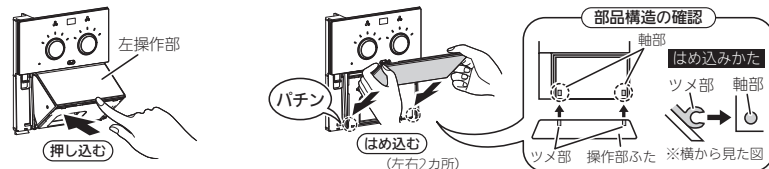
- 左操作部ふたを元通りに閉めてください。



操作部ふたが機器本体から外れた場合

※下図は左操作部ふたで説明しています。右操作部ふたも同じ要領で取り付けてください。

- ① 操作部を本体に押し込んでください。
- ② 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。



- ③ 以降の手順は上記の「⑦左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32ページを参照してください。

鍋などの種類	煮ものなど	炒めもの 揚げものなど (揚げものの時の 油の量：200mL 以上)	便 利 機 能	
			温度キープ モード 〔F27〕 (揚げものの時の 油の量：500～ 1000mL)	湯わかし モード 〔F29〕 (水の量：500～ 2000mL)
アルミ製の鍋、文化鍋	○	○	○	○
ホーロー鍋、 ステンレス製の鍋(厚手) (鍋底厚み2mm以上)	○	○	○	○
ステンレス製の鍋(薄手) (鍋底厚み2mm未満)	○ ※1	×	×	○
ステンレス製の無水鍋、 ステンレス製の多層鍋	○ ※2	○	×	○
鉄製の鍋、 中華鍋、 フライパン	○	○	○ ※3	×
土鍋、 圧力鍋、 耐熱ガラス容器	○ ※2	×	×	×
やかん	—	—	—	○

○：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。

左右コンロは高温炒めモード(35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。

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かません。
- 必ず取手を持って調理してください。

①ガス栓を全開にする

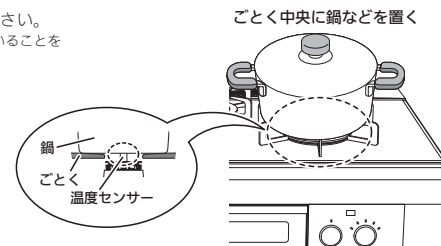
- ガス栓を『開』の状態にしてください。



②鍋などを置く

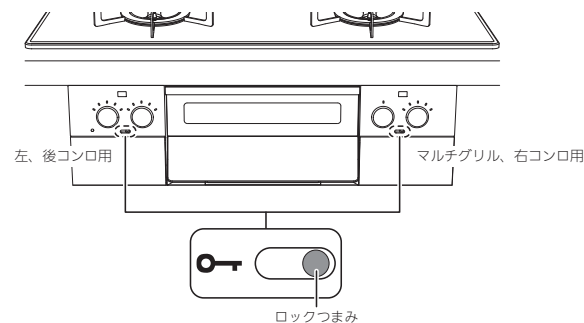
- ごとのく中央に鍋などを置いてください。

※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。



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、点火/消火ボタンをロックすることができます。



ロックを設定/解除する

- 点火/消火ボタンが「消火の状態」で、ロックつまみをスライドさせて動かしてください。

※「点火の状態」でロックした場合は消火することはできますが、再度点火する際はロック状態となっておりますので、ロックの解除をしてから点火してください。



消火の状態

ロック設定



ロックつまみを左にするとロックを設定できます。

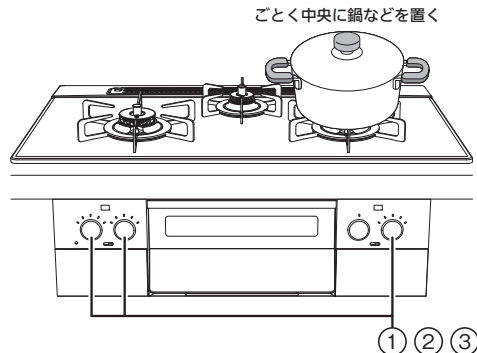
ロック解除



ロックつまみを右にするとロックを解除できます。

コンロの使いかた (基本操作)

『コンロを使う準備』(21ページ)
をよく読み、準備をする



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、高温炒めモードで調理する。(35ページ)
※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。(27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



ご注意いただきたいこと

- ・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。
トッププレートに爪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、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

- ・火力表示は手動で火力調節する場合のみです。自動火力調節中は、火力表示と連動しません。
自動火力調節中の火力表示は、点火後、手動で火力調節した際の火力表示ランプの位置をキープし、自動火力調節中の火力の状態とは連動して表示しませんが、異常ではありません。
- また、火力表示ランプは、点火/消火ボタンの位置によってランプの色が薄く見えたり、ランプが欠けて見えたりする場合があります。
- ・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。
- ※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)(51ページ)を参照してください。
- ・点火後、約30分毎にブザー音『ビピッ』で使用中であることをお知らせします。
- ・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『ビピッ』でお知らせします。(18ページ)
- ・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れと、1分おきにブザー音『ビピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

◎コンロ使用時は、その場を離れない

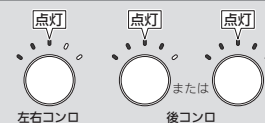
① 点火する

- 点火/消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「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。
※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。



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(17ページ)を参照してください。
※後コンロは、前回消火時の火力によって点火時の火力が異なります。
火力4以下で消火→火力4で点火
火力5で消火→火力5で点火

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。



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。

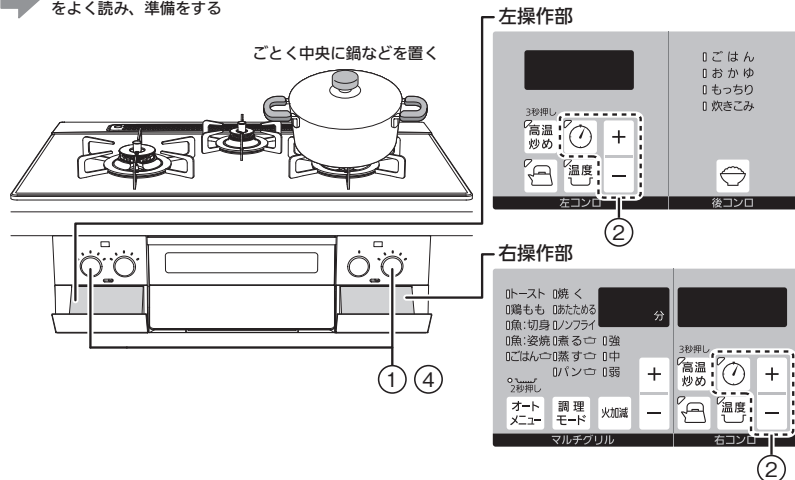
※火力によっては、消火時に炎が少し大きくなる場合がありますが異常ではありません。(71ページ)
※必ず火が消えたことを確認してください。



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。

『コンロを使う準備』(21ページ)
をよく読み、準備をする



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、タイマー設定時間は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、『高温炒めモード』と同時に使用することができます。
- ・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18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/消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「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。
※押し込みが足りない、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。



- 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

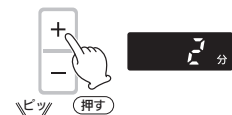
- タイマーキーを押してください。

※「+」、「-」キーを押すか、約5秒たつとタイマー表示が点灯に変わります。



- 「+」、「-」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。
※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。

終了30秒前



終了



※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。

4 消火の状態に戻す

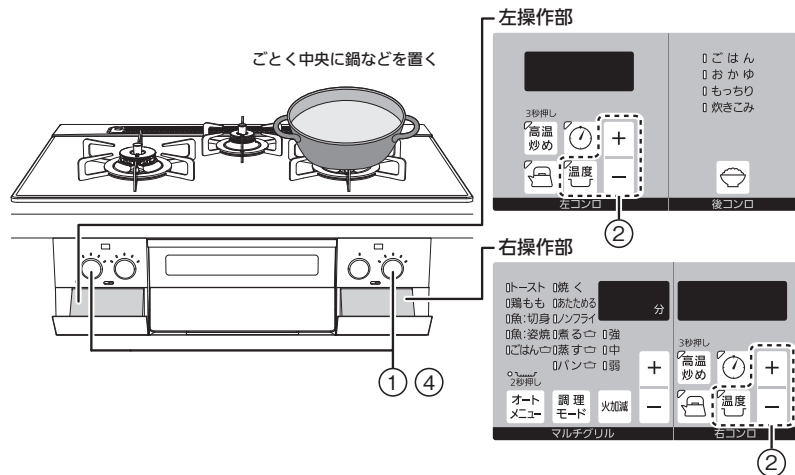
- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



◎コンロ使用時は、その場を離れない

『コンロを使う準備』(21ページ)
をよく読み、準備をする

揚げものに適した鍋	適した油の量
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



- ・複数の揚げものをするときは、温度設定の低いものから調理してください。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は、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。

- | | | |
|---|--|--|
| <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)
尾などで刺す。 | <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・魚介類や野菜など
水分をふき取る。 |
|---|--|--|
- ・ハンバーグやギョーザ、ホットケーキ、焦げつきやすい焼きもの調理など、温度キープモードを使えば簡単に調理できます。

- ・油の温度は鉄製天板の温度を基準に設定しています。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、温度変化が大きいことがあります。
- ・油の温度が高いために温度設定した途中で油を足すと、設定温度と油の温度が異なることがあります。
- ・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。
- ・弱火から強火に切り替わる瞬間、炎が大きくなりますのでご注意ください。
- ・一度に揚げける量は、油の表面積の半分以上にしてください。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。

- ・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『ビピッ』でお知らせします。(18ページ)
- ・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ビピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

●点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「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。

※押し込みが足りない、スパーク（パチパチ）しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。



- 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。

●着火後すぐに温度キーを押してください。

※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、温度表示が点灯に変わり、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℃刻目で設定できます。
- ※設定すると設定温度表示が点灯し、数秒後に「C」表示のみ点滅に変わります。設定温度になるまで「C」表示の点滅が続きます。
- ※調理中も、温度の変更は可能です。設定温度を下けた場合、設定温度に下がるまで時間がかり、その間「C」表示の点滅が続きます。
- ※設定を取り消すときは、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。



●設定温度になるとブザー音でお知らせし、「℃」表示が点滅から点灯に変わります。

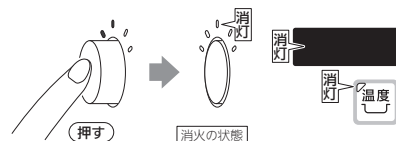


- 調理を開始してください。
※自動的に強火と弱火を繰り返し、
設定した温度を保ちます。

[illegible]

●点火／消火ボタンを押し、
「消火の状態」にしてください。

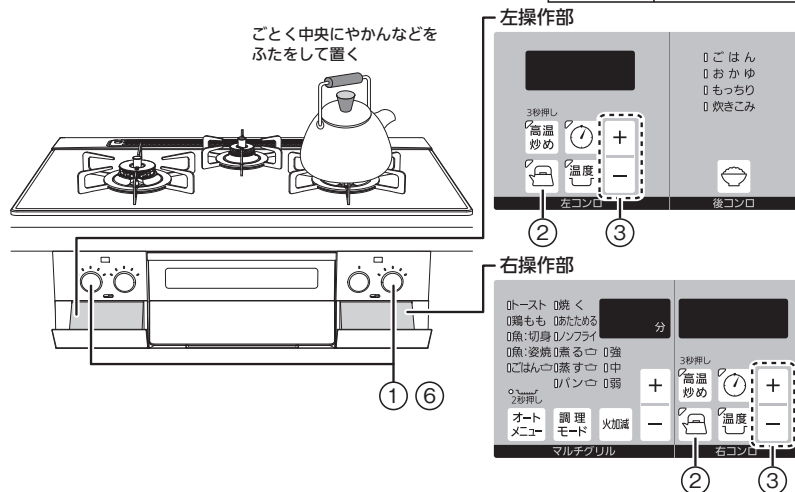
※必ず火が消えたことを確認してください。



湯わかしモード (左右コンロ)

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、自動で火を消すモードです。

『コンロを使う準備』(21ページ)をよく読み、準備をする



ご注意いただきたいこと

- 必ず水から開始してください。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る場合がありますので、やけどなどに注意してください。
- 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や、ふっとうする前に消火する場合があります。

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。
 - ふたを開閉しない。
 - やかんや鍋を動かさない。
 - 水をかき混ぜない。
 - 途中で水を入れたり具を入れない。
 - 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)(51ページ)を参照してください。
- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ビビッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

① 点火し、火力調節する

- 点火/消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「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。
※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。



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応じた水量(最大容量の6～7割)にしてください。

◎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(続き)

- 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

- 着火後すぐに湯わかしキーを押してください。

※設定を取り消すときは、湯わかし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。

※「+」、「-」キーを押すか、約5秒たつと、タイマー表示が点灯に変わります。



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。

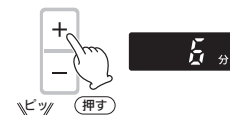
※初期設定は5分に設定されています。

※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。

分表示は消灯します。



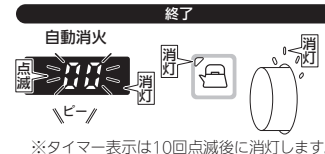
④ ふっとうすると自動で弱火

※保温時間の設定は保温中でも変更できます。



⑤ 湯わかしまたは、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。



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

ごはん・もちりごはん	1～5合
炊きこみごはん	1～4合
おかゆ	0.5～1合

マルチグリル

ごはん	1.5～3合
-----	--------

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水を、お米が吸わないようにするためです。
- 「トとぐー洗い流す」を素早く数回繰り返してください。

※といたあとのお米は、よく水を切ってください。

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

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、もちりごはん、炊きこみごはん	
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

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

※キャセロール(オートメニュー(ごはん))で炊きこみごはんを調理する場合、約1割増の水の量で調整してください。

※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。(冬場は1時間以上)

※といだあと、すぐに炊飯をするとごはんがためになります。

※ごはんは芯が残るので、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、粉米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。

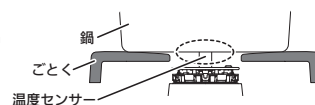
● よく混ぜて気泡をとばしてください。

※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。

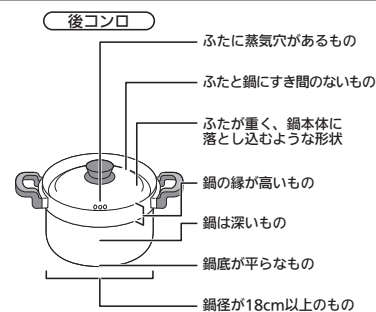


炊飯に適した鍋

- 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。(82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。

鍋の種類		炊飯モード	
		ごはん	炊きこみ
炊飯専用鍋(別売部品)		○	○
アルミ製の鍋、文化鍋		○ ※1	○ ※1
ホーロー鍋、ステンレス製の鍋(厚手)(鍋底厚み2mm以上)		○ ※2 ※4	○ ※2 ※4
ステンレス製の鍋(薄手)(鍋底厚み2mm未満)		○ ※3 ※4	○ ※3 ※4
ステンレス製の無水鍋、ステンレス製の高層鍋		×	×
土鍋、圧力鍋、耐熱ガラス容器		×	×

○: 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: 薄手(2mm未満)の場合、焦げつく場合があります。

※2: ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。

※3: 焦げつきがきつくなります。

※4: もちりごはんは、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(茶碗約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。



別売部品(82ページ)

マルチグリルで炊きこみごはんを調理する場合、約1割増しの水の量で調理してください。食材の量はキャセロール側面段差(下図参照)より低くしてください。

※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。

側面段差の位置

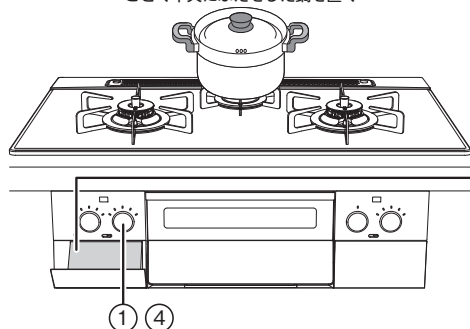
キャセロール断面図

炊飯モード（後コンロ）

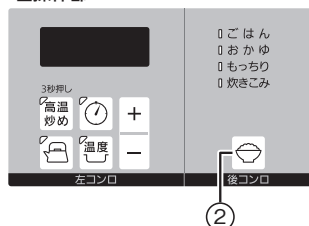
後コンロで、ごはんやおかゆを自動で炊き上げるモードです。

『コンロを使う準備』（21ページ）
『炊飯の準備』（31ページ）
をよく読み、準備をする

ごとく中央にふたをした鍋を置く



左操作部

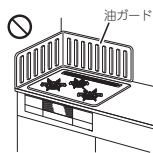


ポイント

- ・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、もっちりごはん、炊きこみごはん）の場合は、消火後むらし（約10分）を必要とします。むらしをしないと炊きあがりません。



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やすくなります。
- ・無洗米は焦げ付きがきつくなる場合があります。

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。（32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

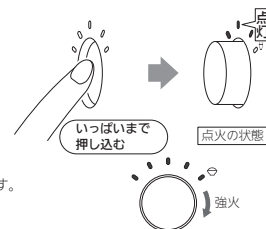
- ・お好みに合わせ、ごはんの炊き上げ具合を変更することができます。各種設定の変更（カスタマイズ機能）（51ページ）を参照してください。
- ・自動火力調節中に火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音「ビビッ」でお知らせします。（18ページ）
- ・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火／消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音「ビビッ」（5回）でお知らせします。（18ページ）

◎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／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「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。
※押し込みが足りない、スパーク（パチパチ）しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。

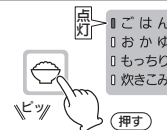


- 着火後すぐに、火力を 〇 の位置に合わせてください。

※火力表示ランプを 〇 位置まで点灯させないとうまく炊けない場合があります。

② 炊飯を設定する

- 着火後すぐに炊飯キーを押してください。

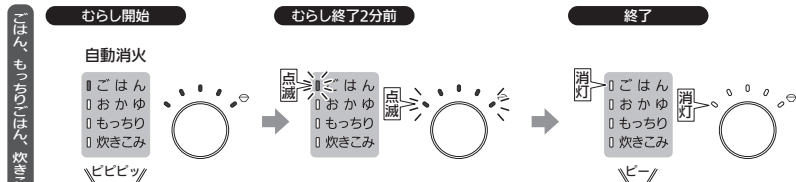


- 押すたびに、右図のように切り替わります。

※設定を解除しても消火しません。



③ 自動消火（ごはんはむらし開始）



※むらし中に点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻すと、設定が解除され、むらし終了のブザー音が鳴りません。



④ 消火の状態に戻す

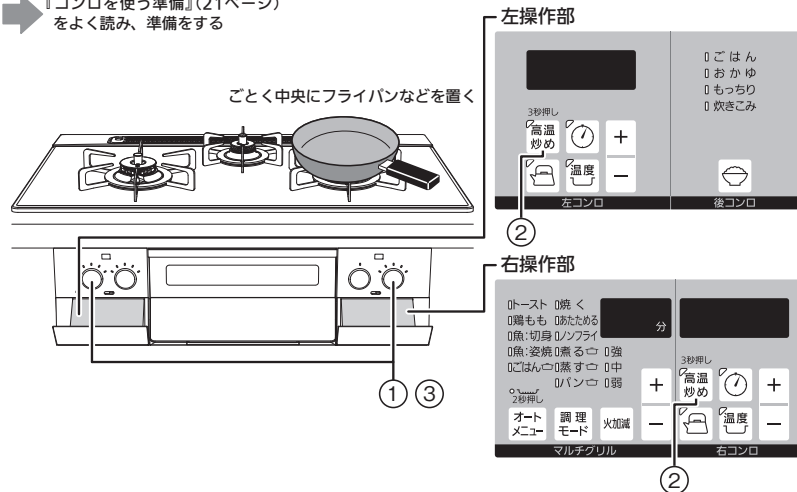
- 点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



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(鍋をひんぱんに上げる料理)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、火力を調節したり、自動で火を消します。
※高温炒めモードを使用すると、調理油過熱防止装置、焦げつき自動消火機能は作動しません。

『コンロを使う準備』(21ページ)をよく読み、準備をする



警告



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

- 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分の間での設定となります。
- 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)(51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。(18ページ)
- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れと、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18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/消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「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。
※押し込みが足りない、スパーク(チパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。



- 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 高温炒めを設定する

- 高温炒めキーを3秒以上押してください。

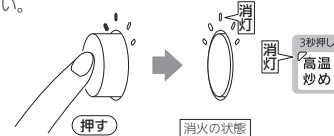
※押している間は点滅します。
※設定を取り消すときは、高温炒めキーを押してください。
※設定を取り消しても消火しません。



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。

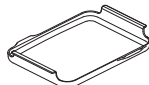
※必ず火が消えたことを確認してください。



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」、「煮る」、「蒸す」、「パン」などの多彩な調理が楽しめるようになりました。
- 使用の際は、注意事項を確認の上、付属の『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	特長	調理できるメニュー／モード	
		オートメニュー	調理モード
 付属品	 焼きものはもちろん、揚げもののあたため直しやノンフライ調理など直火を使った料理をおいしく作れます。	・トースト ・鶏もも ・魚：切身 ・魚：姿焼  [41]	・焼く ・あたためる ・ノンフライ  [47]
 別売部品 (82ページ)	 深型タイプで炊飯や煮物などをおいしく調理することができます。また、蒸しものやパンなど、これまでになかったメニューもマルチグリルで調理できるようになりました。	・ごはん  [45]	・煮る ・蒸す ・パン  [47]
 別売部品 (82ページ)	 波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。	・トースト ・鶏もも ・魚：切身 ・魚：姿焼  [41]	・焼く  [47]

ご注意いただきたいこと

- 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)待ってから再度点火してください。オート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、しばらく(約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損壊の原因になります。

使いかたに関するお願い

- プレートパン、波型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。
- マルチグリル専用容器をセットする際は、底裏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。
- プレートパン、波型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。
- 煮物などを下準備し、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



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」か調理モード「焼く」の火加減「中」にして焼くようにする

必ず守る

プレートパン、波型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



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

必ず守る

機器の故障や発火の原因になります。

注意

マルチグリル使用後は・・・



使用直後にプレートパンから調理物を出し入れする場合は、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



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

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、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。

※『プレートパン』は波型プレートパンも含み、説明しています。



キャセロールを持ち運びするときは、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。)

マルチグリルを使う準備

初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、67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枠と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8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/消火ボタンを押し、しばらく(約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。
- 生魚 水洗いしたあと、水気をよくふき取ってください。

焦げ防止のために

- みそ(かす)漬け みそ(かす)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

- ※波型プレートパンも含まれます。
- 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。
- 食材はしっかりと調味液につかるように配置してください。
- できあがりに少し混ぜると、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、常温にもど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)より低くしてください。また、調味液は側面段差より1.5cm以上低くしてください。
- 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以上低くしてください。

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(31ページ)を参照してください。

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、点火後すぐに火が消えます

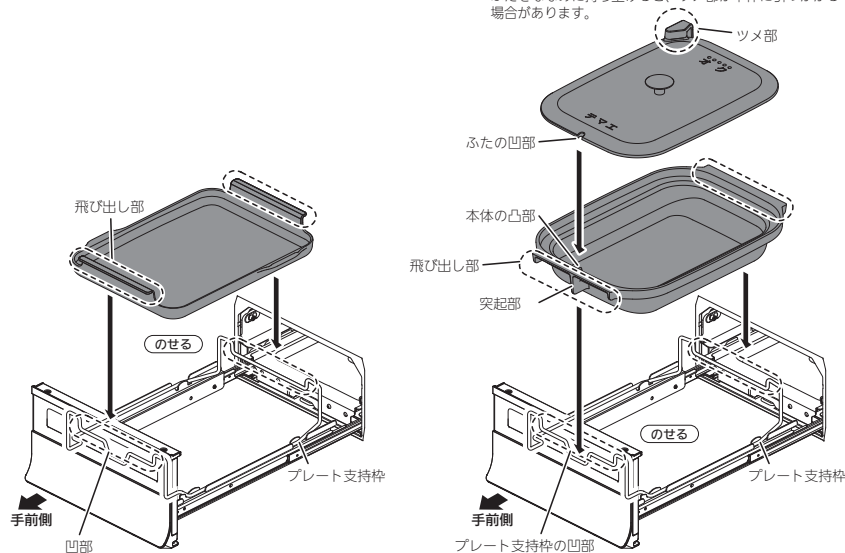
- マルチグリルとびらは、水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出してください。
- ※勢よく開けると、調理物がこぼれたり、機器の故障の原因になります。
- ※スライドレールは取り外せません。

プレートパン/波型プレートパン

- 飛び出し部をプレート支持枠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。
- ※図はプレートパンの場合です。

キャセロール

- 本体の突起部に前にして、飛び出し部をプレート支持枠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。
- ふたをなめらかに持ち上げると、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。

お知らせ

- マルチグリル専用容器、サイドカバーは消耗部品です。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。(81ページ)
- 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。

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。

注意



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

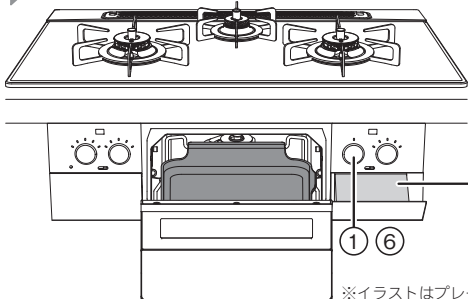
マルチグリル オートメニュー

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。

※対応する調理物の種類と火加減については、43ページを参照してください。

『マルチグリルを使う準備』(39ページ)をよく読み、準備をする

使用する容器



※イラストはプレートパンを使用した場合です。

注意



- 調理物を焼き足す場合は、調理モード「焼く」の火加減「中」で様子を見ながら焼く。その場合、設定時間を短くして焼きすぎに注意してください。
- 焼きすぎた場合、調理物の脂が燃えて、火災のおそれや機器故障の原因になります。また、キャセロールは使用しないでください。キャセロールの損傷や機器故障の原因になります。
- みりん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、ハラスなど特に脂の多いものは、オートメニューを使用しない。焼けすぎにより焦げがきつくなり、発火のおそれがあります。

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、オートメニューを受け付けられない場合があります。オートメニューキーを押すとブザー音「ビピー」とマルチグリルタイマー「HJ」表示でお知らせします。しばらく(約5~10分)待ってから使用してください。
- ※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/消火ボタンを押すと、調理モード「焼く」の火加減「中」で調理が開始されます。
- 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。

お願い

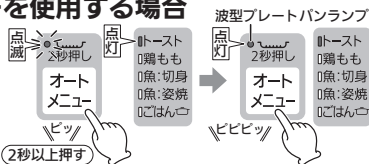
- オート機能を正しくはたかせるため、下記のことをお守りください。
- ※予熱しない。
- ※オートメニュー使用中は、マルチグリルとびらを開けない。
- ※種類や大きさの異なる調理物を同時に焼かない。

お知らせ

- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れと、1分おきにブザー音「ビビッ」(5回)でお知らせします。(18ページ)

※波型プレートパンでオートメニューを使用する場合

- マルチグリルを点火後、オートメニューキーを2秒以上押して、メニューを設定してください。
- ※波型プレートパンランプが点灯していることを確認してください。
- ※使用の都度、設定が必要となります。
- ※オートメニューキーを押すたびにメニューが切り替わります。
- ※調理モードで波型プレートパンを使用する場合は、この設定は必要ありません。



◎マルチグリル使用時は、その場を離れない

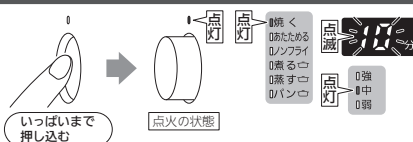
① 点火する

- 点火/消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。

※タイマー表示が点滅している間(約20秒)は、オートメニューキー、火加減キーを受け付けますが、点灯に変わるとブザー音「ビピー」でお知らせし、操作を受け付けません。

※マルチグリルの点火/消火ボタンは回転しません。無理に回すと故障の原因になります。

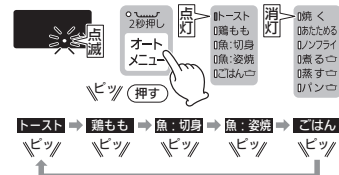


② メニューを設定する

- 着火後すぐにオートメニューキーを押し、メニューを設定してください。

- 押すたびに、右図のように切り替わります。

※機器が調理時間を予測し、残り時間を表示するまで、マルチグリルタイマー表示のドットが点滅します。(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。)



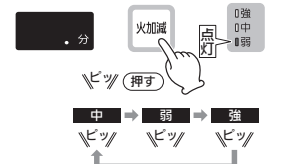
③ 火加減を設定する

- 火加減キーを押し、火加減を設定してください。

- 押すたびに、右図のように切り替わります。

※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、マルチグリルタイマー時間の変更はできません。



④ 余熱調理に移るメニューの場合

- 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。

※余熱調理とは、消火後もマルチグリル庫内の余熱を利用して調理することです。

※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/消火ボタンを戻さないでください。



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。

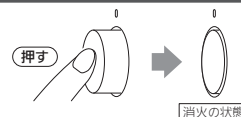
※余熱調理に移るメニューの場合は、すでに火が消えていますのでで燃焼ランプは消灯しています。



※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。

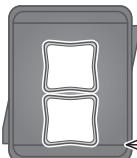
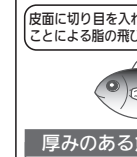
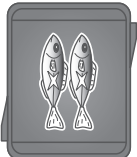
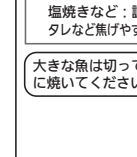


マルチグリル オートメニュー

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あわせて使用してください。

 : フレートパン  : 波型プレートパン

オートメニュー：調理物の種類と火加減のめやす

メニュー	火加減			置きかた	ポイント
	強	中	弱		
トースト					
	加熱時間 4～6分 トースト 1～2枚(8枚切)	加熱時間 4～6分 トースト 1～2枚(6枚切) 冷凍食パン 1～2枚(6枚切)	加熱時間 4～6分 トースト 1～2枚(4枚切)	 1枚：中央に置いてください。  2枚：手前の溝に合わせて、 詰めるように置いてください。	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分程度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。
	加熱時間 5～6分 冷凍食パン 1～2枚(8枚切)	加熱時間 4～6分 シナモントースト* 1～2枚(4～8枚切)	加熱時間 4～6分	*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プレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、焼く。	
鶏もも					
	加熱時間 11～18分 塩焼きチキン 1～2枚(1枚:約250g)	加熱時間 11～17分 塩ダレチキン 1～2枚(1枚:約250g)	加熱時間 10～20分 照り焼きチキン 1～2枚(1枚:約250g)	 中央から詰めるように置いてください。	 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。
	加熱時間 13～20分	加熱時間 12～18分	加熱時間 11～20分		
魚:切身					
	加熱時間 9～14分 太刀魚切身 1～6切(1切:約80g)	加熱時間 6～11分 鮭切身 1～6切(1切:約80g)	加熱時間 7～16分 ぶりの照り焼き 1～6切(1切:約80g)	 中央から詰めるように置いてください。	 皮面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。
	加熱時間 9～14分 さば切身(骨つき) 1～6切(1切:約80g)	加熱時間 7～12分 さば切身(骨なし) 1～6切(1切:約80g)	加熱時間 7～14分 さわらのみそ漬け 1～6切(1切:約80g)		
魚:姿焼					
	加熱時間 14～20分 あじ(大) 1～3尾(1尾:約200g)	加熱時間 13～19分 あじ(小) 1～4尾(1尾:約160g)	加熱時間 9～16分 さんま 1～4尾(1尾:約150g)	 中央から詰めるように置いてください。	 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ため、以下の設定で1～2分程度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」 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。
	加熱時間 16～21分 鯛(大) 1～2尾(1尾:約280g)	加熱時間 16～20分 鯛(小) 1～2尾(1尾:約230g)	加熱時間 10～17分		

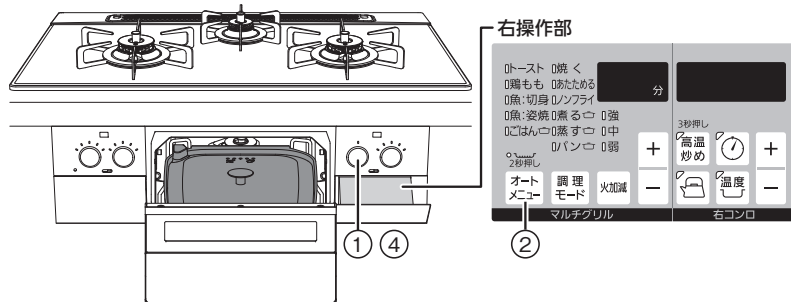
マルチグリル オートメニュー(ごはん)

マルチグリルでごはん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

モード	炊飯時間のめやす	1回で炊ける量	特長
ごはん	約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。

『マルチグリルを使う準備』(39ページ)『炊飯の準備』(31ページ)をよく読み、準備をする



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(約10分)を必要とします。むらしをしないと美味しくありません。
- ・炊きこみごはんを炊くとき
 - ・約1割増しの水の量で調理してください。
 - ・お米に水分を吸収させるため、調味料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。
 - ・無洗米は焦げつきがきつくなる場合があります。

お知らせ

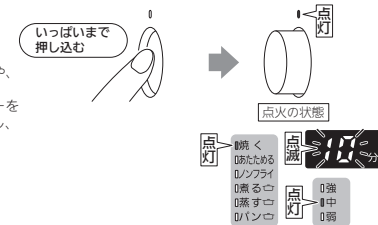
- ・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ビピー』(5回)でお知らせします。(18ページ)

◎マルチグリル使用時は、その場を離れない

① 点火する

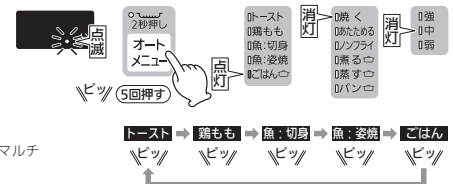
- 点火/消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※押し込みが足りない、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。
※タイマー表示が点滅している間(約20秒)は、オートメニューキーを受け付けますが、点灯に変わるとブザー音『ビピー』でお知らせし、操作を受け付けません。
※マルチグリルの点火/消火ボタンは回転しません。無理に回すと故障の原因になります。



② オートメニューでごはんを設定する

- 着火後すぐにオートメニューキーを5回押し、ごはんを設定してください。



- 押すたびに、右図のように切り替わります。

※機器が調理時間を予測し、残り時間を表示するまで、マルチグリルタイマー表示のドットが点滅します。

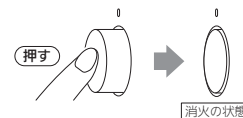
③ タイマーが終了すると自動消火し、むらしを開始



※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。

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。



マルチグリル 調理モード

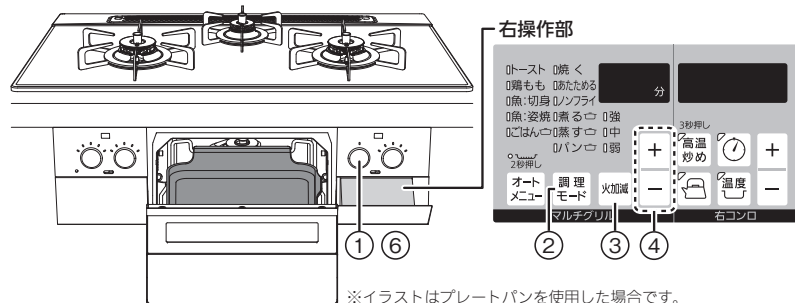
プレートパンで「焼く」、「あたためる」、「ノンフライ」、波型プレートパンで「焼く」、キャセロールで「煮る」、「蒸す」、「パン」の調理ができます。(37ページ)

※対応する調理物の種類と火加減については、付属のクッキングブックのめやす表を参照してください。
※波型プレートパンは「焼く」のみ使用できます。

使用する容器



『マルチグリルを使う準備』(39ページ)をよく読み、準備をする



※イラストは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/消火ボタンを押すと、「調理モード：焼く、火加減：中、タイマー：10分」を設定し、点火します。

お知らせ

・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れと、1分おきにブザー音『ピピー』(5回)でお知らせします。(18ページ)

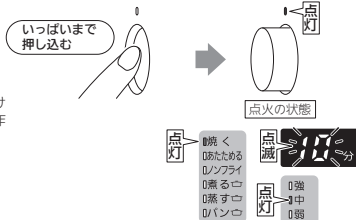
1 点火する

●点火/消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。

※タイマー表示が点滅している間(約20秒)は、調理モードキーを受け付けますが、点灯に変わるとブザー音『ピピー』でお知らせし、操作を受け付けません。

※マルチグリルの点火/消火ボタンは回転しません。無理に回すと故障の原因になります。



◎マルチグリル使用時は、その場を離れない

2 調理モードを設定する

●着火後すぐに調理モードキーを押し、モードを設定してください。



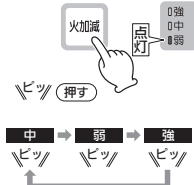
●押すたびに、右図のように切り替わります。



3 火加減を設定する

●火加減キーを押し、火加減を設定してください。

※「煮る」、「蒸す」、「パン」の場合は、火加減の設定は不要です。



●押すたびに、右図のように切り替わります。

4 タイマーを設定する

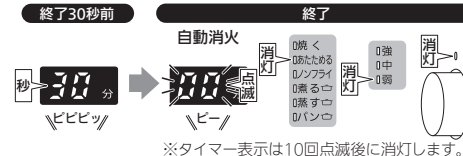
●「+」、「-」キーを押して、タイマーを設定してください。

※モードによって設定できる時間が異なります。
※「焼く」、「あたためる」、「ノンフライ」：1～20分
「煮る」、「蒸す」、「パン」：1～40分



5 タイマーが終了すると自動消火

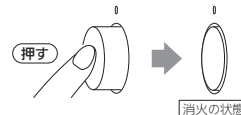
●タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。

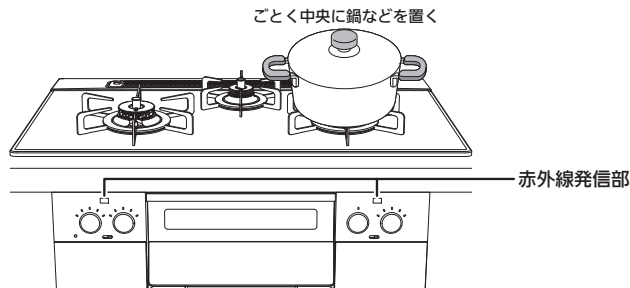
6 消火の状態に戻す

●点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



レンジフード連動機能

ガスビルトインコンロの点火および消火の操作に合わせ、自動でレンジフードの運転、停止を行う機能です。



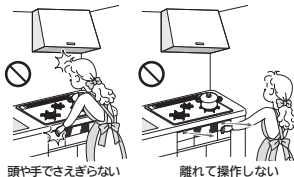
操作について

- レンジフードは、ガスビルトインコンロ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ガスビルトインコンロ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約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ざられている。
 - 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。



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)(51ページ)を参照してください。
- コンロ使用時に安心・安全機能が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。

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。

項目番号	項目	説明	設定番号	設定内容
01	前回故障情報	故障状況を確認するための情報を表示します。		お知らせ表示と部位を交互に表示します。 (75・77ページ参照)
02	前々回故障情報			
03	コンロ消し忘れ消火機能	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)	3~12 ※1参照	30~120分 120分(初期設定)
04	湯わかしお知らせ時間	ふつとうのお知らせをするタイミングを5段階で設定できます。 (左右コンロ同時に設定が変更されます)	1	早め
			2	やや早め
			3	標準(初期設定)
			4	やや遅め
			5	遅め
05	ごはん炊き上げ調整	コンロのごはんの炊き加減を3段階で設定できます。	1	弱め(やわらかめ)
06	もっちり炊き上げ調整		2	標準(初期設定)
			3	強め(かため)
07	炊きこみおこげ調整	コンロの炊きこみごはんのおこげ加減を3段階で設定できます。	1	弱め(おこげ少なめ)
			2	標準(初期設定)
			3	強め(おこげ多め)
08	強火切替時のブザー音	コンロの火力を弱火から強火に自動で切り替えるときに知らせるブザー音の有無を設定できます。	on	設定(初期設定)
			oF	解除
09	—	表示しますが、この設定は使用しません。		
10	レンジフード連動機能	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。	on	設定(初期設定)
			oF	解除
11	お知らせサイン	お知らせサインの有無を設定できます。	on	設定(初期設定)
			oF	解除
12	設定リセット	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。		<リセット方法> 右コンロ用 「+」、「-」キー同時3秒押し

※1: 消し忘れ消火機能の設定時間と設定番号

設定番号	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
コンロ消し忘れ消火機能設定時間	30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分		
連続使用可能時間	通常時		30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
	高温炒めモード使用時		30分	40分	50分	60分	60分	60分	60分	60分	60分	60分
タイマー設定可能時間		1~120分										

※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合は、コンロの連続使用可能時間も変更されますので注意してください。
ただし、通常時のタイマーモード使用時は、タイマー設定時間を優先します。

例) コンロ消し忘れ消火機能の設定時間が90分の場合

コンロの連続使用可能時間: 90分、高温炒めモード使用時は60分、タイマー設定可能時間: 1~120分となります。

1 設定準備をする

- ガス栓を『閉』の状態にしてください。

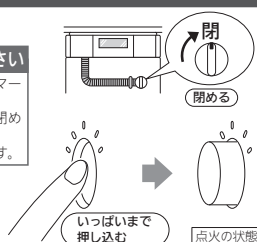
設定変更操作時に下記の機能がはたりますが、操作を続けてください

※「点火の状態」にすると、着火しないため、ブザー音でお知らせし、コンロタイマー表示部に「11または12や_1または_2または_3」が点滅表示されます。

※点火/消火ボタンを押し込むと、スパーク(パチパチ)しますので、ガス栓を閉めても配管内に残ったガスにより、着火する場合があります。

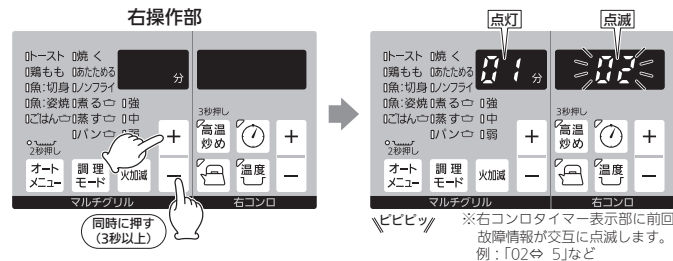
※お知らせ機能により、「点火の状態」より1分経過するとブザー音「ビピッ」(5回)が鳴ります。

- 鍋などを置いてからいずれかのコンロの点火/消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。



1 設定準備をする (続き)

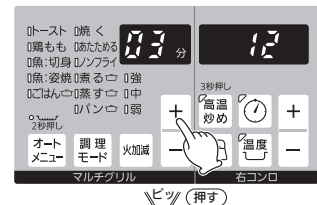
- 点火操作後10秒以内に、マルチグリル用「+」、「-」キーを同時に3秒以上押ししてください。
マルチグリルタイマー表示部に項目番号、右コンロタイマー表示部に設定番号が表示されます。



2 変更する項目を選択する

- マルチグリルタイマー「+」、「-」キーを押し、変更したい項目番号を選択してください。

例) マルチグリルタイマー表示部「03」の場合



3 設定内容を選択する

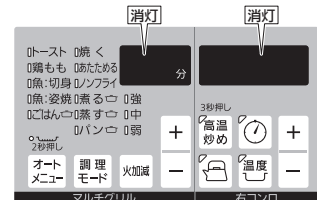
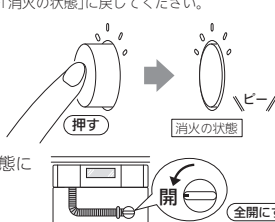
- 右コンロ用「+」、「-」キーを押し、変更したい設定番号を選択してください。
※項目番号「12」(設定リセット)時は、設定がリセットされると、「00」が点灯します。
※他の項目を続けて変更することができます。



4 設定を確定する

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にして、設定を確定してください。
※最後の操作から約30秒経過すると、ブザー音「ビー」でお知らせし、設定が確定します。
ただし、この場合はコンロタイマー表示部に「11または12や_1または_2または_3」が点滅表示する場合があります。
点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。

- ガス栓を『開』の状態にしてください。



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などはありませんか？

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？

バーナーキャップ、ごとくなど正しく取り付けられた状態でお使いください。(57～58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。(58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。

⚠注意



必ず守る

- ・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。
- ・点火/消火ボタンをロックする(22ページ)
誤って点火/消火ボタンを押すと、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る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。
- ・バーナーキャップ、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。
- ※マルチグリルバーナー部(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。

お手入れ道具、洗剤について

適しているもの



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、トッププレートのみ



クリームクレンザー



メラミンスポンジ

※常用しないでください。

⊘ 適していないもの



ナイロンたわし



亀の子たわし



金属たわし



スポンジたわし裏面



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。

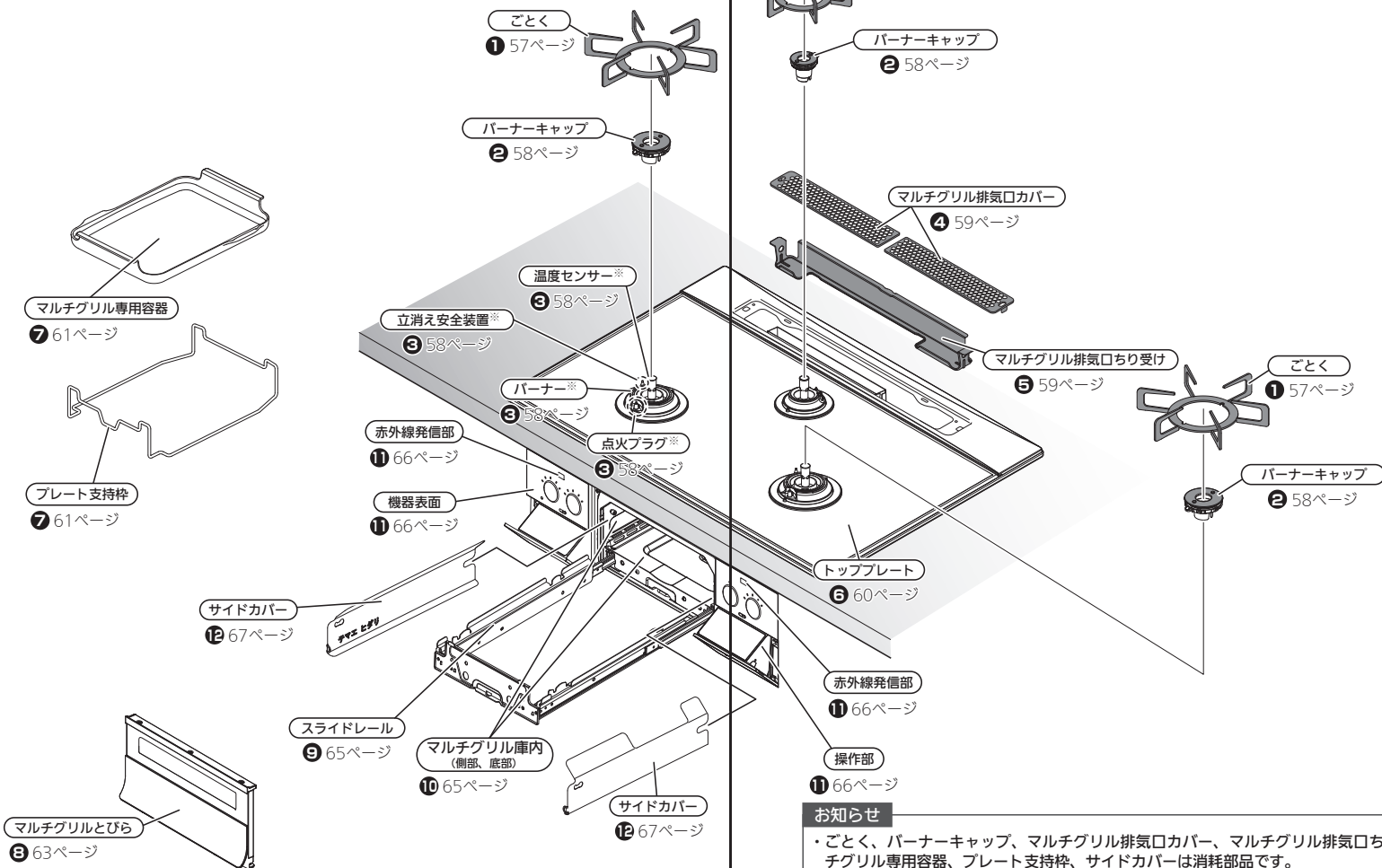
お手入れ

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 57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

- ◎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
 - ・ 点火/消火ボタンをロックする(22ページ)
 - ・ 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品です。
交換部品(有料)として準備しております。(81ページ)
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。

※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・・・

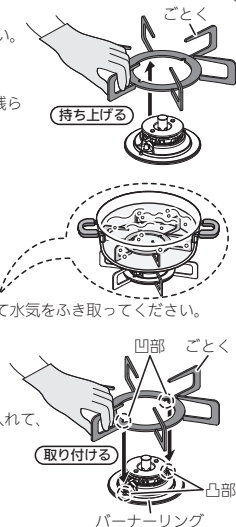
・台所用中性洗剤で丸洗しいたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

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。
※ごとく、マルチグリル排気口カバー以外は、煮洗いしないでください。

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

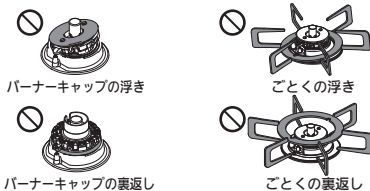
温度センサーは、こまめに
お手入れし、上下にスムーズに
動くことを確認する

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る
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。



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。
※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・・・

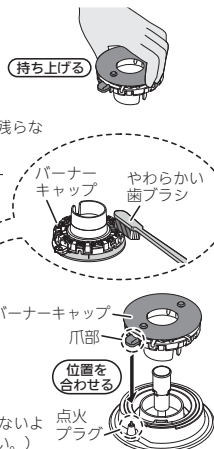
・台所用中性洗剤で丸洗しいたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

目づまりしたときは

・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。
こぼり付いた汚れは、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爪部が、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。)



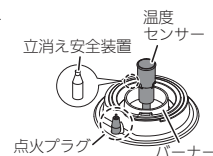
3

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、傾くと安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。
※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

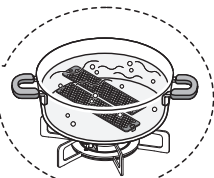
- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶかし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

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。

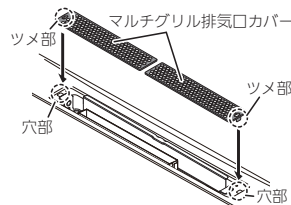
それでも汚れが取れないとき！

- 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。
- ※ごとく、マルチグリル排気口カバー以外は、煮洗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ツメ部をマルチグリル排気口の穴部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

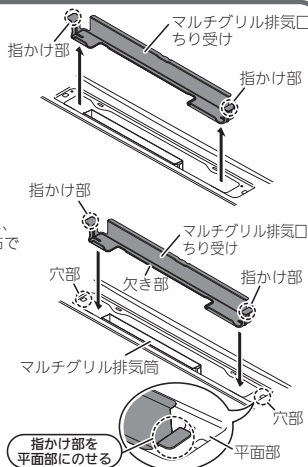
- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶかし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

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、指かけ部が平面部にのるように取り付けてください。



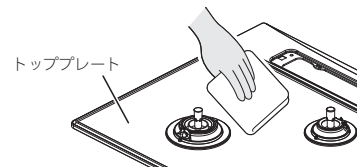
6

トッププレート

※トッププレートは取り外せません。

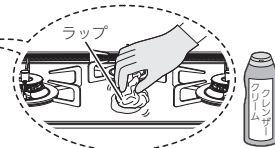
お手入れ方法

- 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かししてください。
- ※煮こぼれた場合は、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。



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、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：プレートパン、波型プレートパン、キャセロール

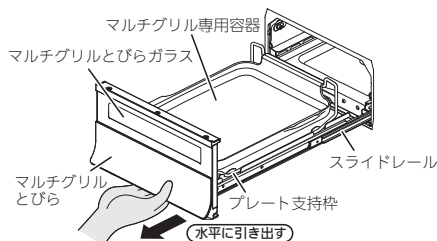
取り外しかた

- 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ご注意ください。

※スライドレールは取り外せません。

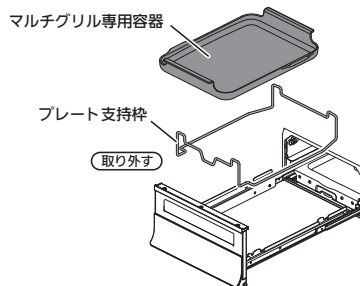
※図はプレートパンの場合です。



- 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、たまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。

※図はプレートパンの場合です。



お手入れ方法

マルチグリル専用容器

・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。

※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。

※金属たわしなどは、塗装のはがれなどの原因になるので、使わないでください。

※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、

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。

部品の变色や、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、变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 ・点火/消火ボタンをロックする(22ページ) ・手袋をする

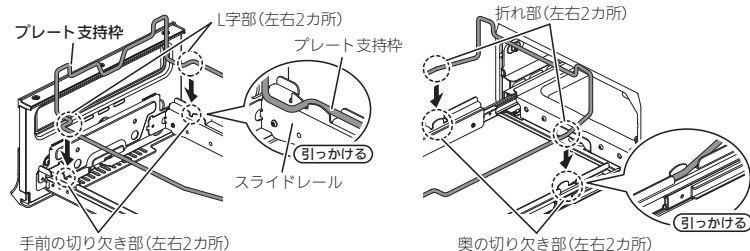
◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする

◎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

・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(40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す。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

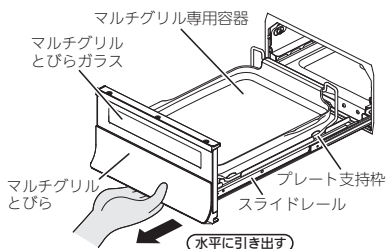
取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

8 マルチグリルとびら

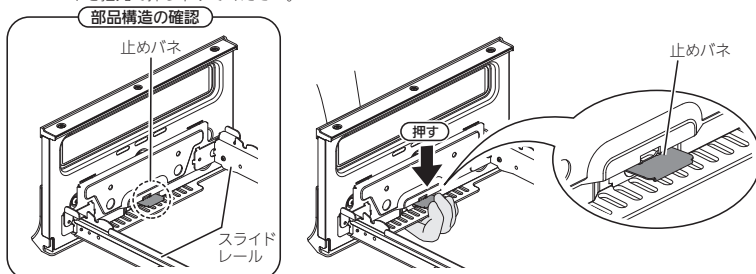
取り外しかた

- ・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つて、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。

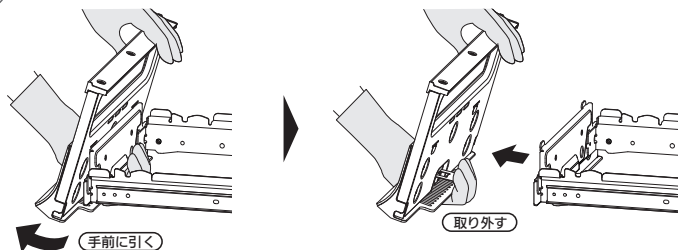
- ① マルチグリルとびらを持って、水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出してください。
※マルチグリル使用直後は、マルチグリルとびらやマルチグリルとびらガラス、スライドレールが熱くなっていますので注意してください。
※スライドレールは取り外せません。
- ② マルチグリル専用容器、プレート支持枠(7)を取り外してください。
※図はプレートパンの場合です。



- 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。



- 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
 - ・点火/消火ボタンをロックする(22ページ)
 - ・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。

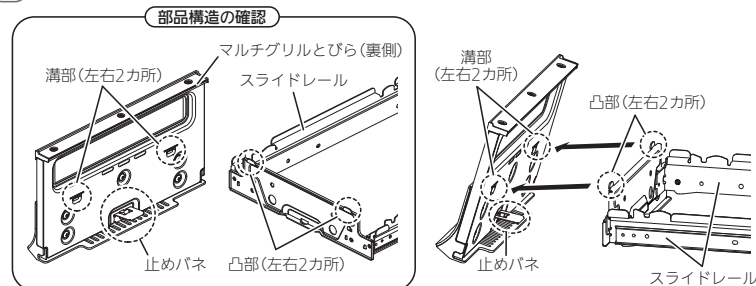
取れにくい汚れのときは・・・

- ・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。

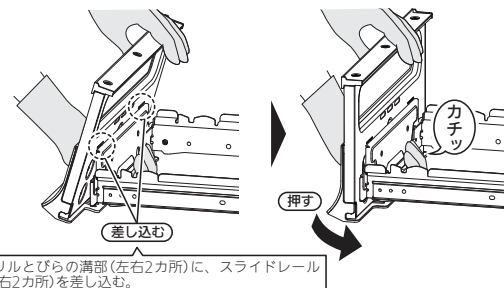
取り付けかた

- ・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つて、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。



- 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

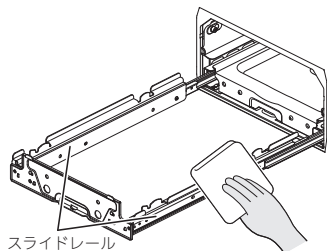
9

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。



スライドレール

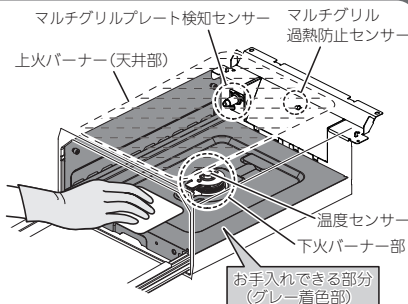
10

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、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。

※イラスト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。

11

機器表面、操作部、赤外線発信部

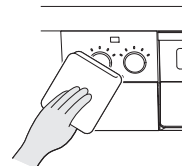
※機器表面、操作部、赤外線発信部は取り外せません。

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。
- ※機器表面や操作部に洗剤や水分が残ると、シミや変色の原因になります。
- ※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(20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。

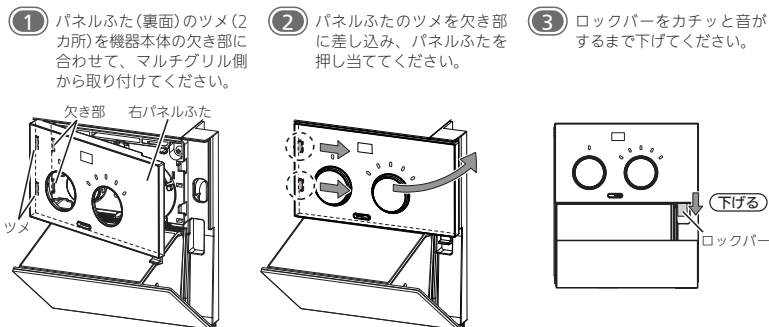
パネルふたが機器本体から外れた場合

※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。

※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。



※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

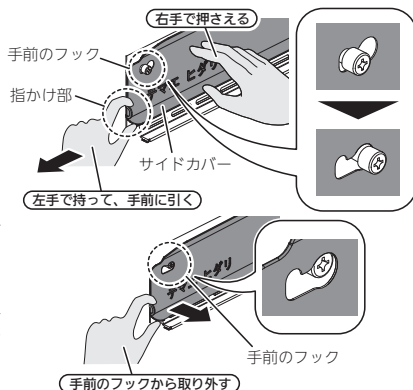
取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

12

サイドカバー

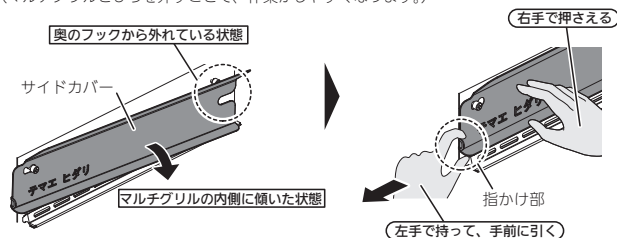
取り外しかた

- 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。

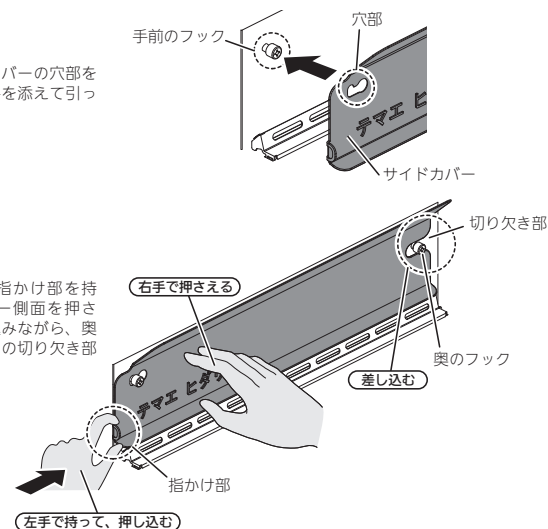
取れにくい汚れのときは・・・

- ・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 ・点火/消火ボタンをロックする(22ページ) ・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を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む。



※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、こすれる音が出る場合は、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
・点火／消火ボタンを押しても、点火しない	点火時は、点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。 ※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。	24・42
・コンロの火力が火力表示ランプの位置と異なる	自動的に火力を調節しているときは、火力表示と連動しません。 自動火力調節中の火力表示は、点火後、手で火力調節した際の火力表示ランプの位置をキープし、自動火力調節中の火力の状態とは連動して表示しませんが、異常ではありません。	23
・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、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。	17・35
・電池交換サインが点滅している	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(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。	19

全 体

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
点火すると他のバーナーも、スパーク(パチパチ)する	—	1カ所の点火操作ですべてのバーナーでスパークします。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5秒、マルチグリル：最長約7秒)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。 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。	19 57・58
ご質問の詳細		点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。	24・42
① 点火しない		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。	8
② 点火しにくい		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。	22・40
③ スパーク(パチパチ)しない		LPガスを使用の場合、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。	—
④ 点火してもすぐ消える	①②③④	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。 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。 マルチグリルは、プレートパン、波型プレートパン、ふたをしたキャセロールを置いていないと、点火してもすぐに消火します。それぞれ置いてから点火操作をしてください。	22 —

ご質問

点火しない(続き)

- ご質問の詳細
- ④ 点火してもすぐ消える

炎の状態がおかしい

- ご質問の詳細
- ① 炎が安定しない
- ② 炎が黄色い、赤い
- 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

すぐに消火しない

強火になったとき、一瞬炎が大きくなる

右、左操作部ふたが開いた、外れた

パネルふたが外れた

部品が変色する

- ご質問の詳細
- ① 表面が変色する
- ② ごとくが変色する

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

詳細の番号	回答	参照ページ
④	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(マルチグリルは約5～10分)待ってから、再度点火してください。	—
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。 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。	57・58
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	アルミはく製の受けは、使用できません。使用しないでください。	8
①④	バーナーの炎が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。	— 9
②⑤	点火／消火ボタンをやく回すと、炎が赤くなったり、消火する場合があります。異常ではありません。ゆっくり回してください。 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ことがあります。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、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。	—
⑤	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
—	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。	—
—	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。	—
—	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。	20
—	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。	66
①②	酸性やアルカリ性洗剤は使用しないでください。中性洗剤以外の洗剤を使用すると、変色する場合があります。	54
①②	ごとく先端は、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。	81
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。	—
—	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。	—

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。

よくあるご質問

全
体

コ
ン
ロ

マ
ル
チ
グ
リ
ル

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
トップレートが熱くなる	—	マルチグリルからの熱でトッ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レートに触らないよう注意してください。	9
消火操作するとき、一瞬炎が大きくなる	—	安心・安全に点火させるため、点火操作時に中火で点火する仕様になっています。そのため、使用後の消火操作で点火ボタンが中火の位置に戻る構造になっています。消火時に炎が少し大きくなりますが、異常ではありません。	—
市販の焼網が使えない	—	もちは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パブリカなどは、フォークや金串に刺し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)してください。(左右コンロ)	35
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 鍋底がひどく焦げついて消火する	①②③④⑤	鍋の形状や材質が適しているか確認してください。	21
	③④⑤	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・58
	⑤	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。	—
	①③	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたっています。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。しばらく待ってから再度点火してください。	17・21
	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、カラムル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどき混ぜながら調理してください。	—
	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で、自動的に消火します。	26
	④	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。	17
	⑤	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)で自動的に消火し、消し忘れを防ぎます。	15
	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はいやく開閉すると、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。	—
	④	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。	17・21
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 「℃」表示が点滅のまま変わらない	①②	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。	17・21
	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す、この状態が約30分続くと自動的に消火します。弱火になると支障のある調理の場合は、高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。	17・35
	⑤	鍋底にこんが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。ときどき混ぜて火加減し、様子を見ながら調理してください。	—
	①②	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。	11
	①	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。	21・27
—	②	焼きものをした場合は、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。	27
	③	使用途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り、その間点滅が続きます。	27・28

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	①②③	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。	21・29 11 21・29 51
—	①②	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や、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。	29
	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、お知らせが遅くなったり、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。中火以上で使用してください。	30
	①	エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、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。	10
炊飯モード使用時に… ご質問の詳細 ① ふきこぼれる ② ごはんがかわたい ③ ごはんがやわらかい ④ ごはんが焦げる ⑤ 誤って途中で消火してしまった	①②③④	鍋が炊飯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。	32 11・32 31
	④	火力を炊飯位置に正しく調節してください。火力を炊飯位置より弱火側にすると、やわらかめになります。	34
	⑤	ごはん・もっちり炊きあげ調整、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。	51
	①②③④	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。	31
	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、食味が変わります。	—
	④	エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、途中消火したり、炊きムラの原因になります。風が当たらないように、配慮して使用してください。	10・33
	⑤	洗米したあと必ず30分以上(冬場は時間以上)、水に浸してください。	31
	②	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。自動消火したあと、約10分むらしが必要ですが、むらしをしないとうまく炊きあがりません。	33
	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。	—
	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、焦げつきが強くなったり、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。	34
マルチグリルとびらが途中でしか開かない	—	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ず、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。	67 —
波型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。	41

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。

よくあるご質問

ご質問

詳細の番号	回答	参照ページ
②③ ④⑦ ⑨	マルチグリルとびらは確実に閉めてください。	—
①②③	付属の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。	—
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・59
①	みそ漬けやかす漬けの魚は、焦げやすいので、みそやかすは取ってから焼いてください。	39
②	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。	—
③	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。	—
④	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。	39
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。	61・65
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オートメニューは受け付けません。調理モードは受け付けますが、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、しばらく(約5～10分)待ってから使用してください。	38・41
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。	—
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、しばらく(約5～10分)待ってから使用してください。	17・38
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。	—
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。	38
⑬	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閉閉すると、消火する場合がありますのでよく閉閉してください。	15
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。	39
⑮	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。※波型プレートパンも含まれます。	12・38
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。	42
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。	41
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、プレートパン、波型プレートパンにサラダ油を塗ってください。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。	39・61

マルチグリル使用時に…

ご質問の詳細

- 焼けすぎる
- 焼け足りない
- 焼きムラがある
- 煙やにおいが出る
- オートメニューを受け付けない
- 火力が変わる
- 火力が変わらない
- 調理中に消火する
- 点火しない(点火してもすぐに消火する)
- 食材がくっつく

ご質問

使用時に『ピー』というブザー音とともに、電池交換サインが点滅する

乾電池を交換しても電池交換サインが点滅する

使用中、においがする

ご質問の詳細

- ガスのおいがする
- いやなおいがする

使用中、消火後に音がする

ご質問の詳細

- 消火後に「ビビ」(5回)とブザー音がする
- 「ボン」と音がする
- 「カチッ」と音がする
- キシミ音がする
- 「シャー」と音がする
- 「ブー」と音がする
- 点火初期に「ポッポ」と音がする

マルチグリル使用中に、調理物の脂の「パチパチ、ジュージュー」とはねる音がする

レンジフードが動作(停止)しない

回答

—	乾電池が消耗しているためです。乾電池を交換してください。乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。	19
—	乾電池に記載されている使用推奨期限を確認してください。未使用の乾電池も、古くなった乾電池は消耗していますので、新しいアルカリ乾電池(単1形・2個)に交換してください。	19
①	すぐに使用をやめ、ガス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
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、お手入れしたあとは、洗剤や水分が残らないようにしてください。	58
④	周囲に燃やす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
⑤	点火/消火ボタンを戻し忘れていないか確認してください。点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音「ビビ」(5回)でお知らせします。	18
⑥	※タイマーモードや湯かしモードなどを使って自動消火したり、安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときは、必ず点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。	—
⑦	コンロバーナー使用後の火の消えたときの音です。異常ではありません。	—
⑧	バーナーキャップが正しく取り付けされていないと、音がする場合があります。	58
⑨	火力を切り替える動作音です。異常ではありません。	—
⑩	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。	—
⑪	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。	—
⑫	マルチグリルが燃焼する音です。異常ではありません。	—
⑬	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。	—
⑭	調理物に含まれている水分が脂と接触して、蒸発する音です。異常ではありません。	—
⑮	赤外線発信部の正面で操作してください。	—
⑯	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。	49
⑰	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。	—
⑱	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。	66
⑲	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。	49
⑳	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。	19・75

※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

表示(数字)は、各コンロタイマー表示部(後コンロは左コンロタイマー表示部)またはマルチグリルタイマー表示部に表示されます。
表示と火力表示または燃焼ランプは、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻すまで点滅が続きます。

ブザー音	表 示	火力表示または 燃焼ランプ	部 位	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
《ビピ》 (5回)	—	—	コンロ、マルチグリル	点火/消火ボタン 戻し忘れブザーの作動	タイマーモードや湯わかしモードなどを使って自動消火したり、安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときなどで、点火/消火ボタンが「点火の状態」のままになっている。	点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。	18
《ビー》 (1回)	—	点滅	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。	点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。	17
	00 ※10回点滅後に 消灯します。	—	左右コンロ	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。	コンロを続けて使用する場合は、再度点火してください。	25
		—	左右コンロ	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。	マルチグリルのオートメニューを続けて使用する場合は、しばらく(約5~10分)待ってから再度点火してください。	41~48
		—	マルチグリル	マルチグリルタイマー終了			
	電池交換サイン 点滅	—	—	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。	19
《ビー》 (1回)	H ※3秒間点滅後に 消灯します。	点灯	マルチグリル	庫内の高温検知	オートメニュー使用時に庫内の温度が高い場合など。	しばらく(約5~10分)待ってから再度設定するか、調理モードの「焼く」を使用してください。 ※ごはんの場合は調理モードの「焼く」は使用できません。	38 41~48
	03 5	点滅	マルチグリル	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。	18
《ビー》 (2回)	12	点滅	左コンロ	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。	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/消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。	17・58
			右コンロ				
			後コンロ				
			マルチグリル				
《ビー》 (3回)	11	点滅	左コンロ	点火時に着火しなかった	ガス栓が閉まっている、点火/消火ボタンの押し込みが足りない、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。	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。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は、しばらく(約5~10分)待ってから再度点火してください。	22・24 40・42 58
			右コンロ				
			後コンロ				
			マルチグリル				
	03 5	点滅	マルチグリル	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。	マルチグリルとびらを閉めて、再度点火してください。	18
《ビー》 (4回)	16 5	点滅	マルチグリル	メニュー選択間違い	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。	41~48
					調理物の水分が多かったり、量が多い場合など。	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・38
	01 0	点滅	コンロ、マルチグリル	点火/消火ボタンを 長く押し続けている	点火/消火ボタンを長く押し続けたとき。	手を離してください。 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。	—
			左コンロ	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②「コンロ」「コンロ使用時に…」 ①調理中に消火する②鍋底がひどく焦げついて消火するを確認してください。 調理油過熱防止装置がはたらいて消火した場合は、温度センサーが高温のため、点火しても手を離すと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。	17・71
			右コンロ				
			後コンロ				
	02	点滅	マルチグリル	マルチグリル過熱防止センサーの作動	マルチグリルの空焼き、消し忘れ、調理物が少ない場合、連続して使用した場合など。	点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 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。しばらく(約5~10分)待ってから再度点火してください。	17・38・73

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。

ブザー報知とお知らせ表示

表示(数字)は、各コンロタイマー表示部(後コンロは左コンロタイマー表示部)またはマルチグリルタイマー表示部に表示されます。
表示と火力表示または燃焼ランプは、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻すまで点滅が続きます。

ブザー音	表 示	火力表示または燃焼ランプ	部 位	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
《ビー》 (約10秒間 繰り返し)		点滅	マルチグリル	プレート検知センサーチェック	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／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 ②マルチグリルとびらを開け閉めする。 上記の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。	18
		点滅	左コンロ	操作部、温度センサー、 マルチグリル過熱防止センサー、 閉止用電磁弁の故障		点検が必要です。 使用をやめ(点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻し)、 ガス栓を閉め、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。	—
			右コンロ				
			後コンロ				
			マルチグリル				
ブザーが 鳴り続ける 《ビー》 (約10秒連続)			コンロ、マルチグリル	電子部品の故障			
			左コンロ				
			右コンロ				
			後コンロ				
			マルチグリル				
			コンロ、マルチグリル				

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	ガスビルトインコンロ（トップレート75cm幅、左右チャオタイプ）			
型 番	210-H650型	210-H652型	210-H654型	210-H656型
ト ッ プ プ レ ー ト 仕 様	ブラウンミラー	シルバーミラー	アイスグレー	クリアベージュ
型 式 名	C3S09PWA			

商 品 名	ガスビルトインコンロ（トップレート60cm幅、左チャオタイプ）			
型 番	210-H660型	210-H662型	210-H664型	210-H666型
ト ッ プ プ レ ー ト 仕 様	ブラウンミラー	シルバーミラー	アイスグレー	クリアベージュ
型 式 名	C3S08PJAL			

商 品 名	ガスビルトインコンロ（トップレート60cm幅、右チャオタイプ）			
型 番	210-H661型	210-H663型	210-H665型	210-H667型
ト ッ プ プ レ ー ト 仕 様	ブラウンミラー	シルバーミラー	アイスグレー	クリアベージュ
型 式 名	C3S08PJAR			

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 ・ロック機能 ・焦げつき自動消火機能	コンロバーナー ・調理油温防止装置 ・コンロ消し忘れ消火機能 左右コンロバーナー ・中火点火機能	マルチグリル(グリドル)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 ・点火／消火ボタン戻し忘れブザー	コンロバーナー ・強火切替お知らせブザー	左右コンロバーナー ・お知らせサイン
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 ・お問い合わせ先一覧表 ・プレートパン ・アルカリ乾電池(単1形：2個)		
ト ッ プ プ レ ー ト	75cm幅タイプ		60cm幅タイプ
外 形 寸 法	高さ271mm×幅596mm×奥行492mm (トップレート幅737mm)		高さ271mm×幅596mm×奥行492mm (トップレート幅592mm)
質 量	27kg(本体)		26kg(本体)

型番	使用ガス 使用ガスグループ	ガス消費量(kW)					ガス 接続口
		チャオコンロ	標準コンロ	後コンロ	マルチグリル	全点火時	
210-H650型 210-H652型 210-H654型 210-H656型	都市ガス(13A)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}	
210-H660型 210-H667型	都市ガス(13A)用	4.20 {3,610kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	2.33 {2,000kcal/h}	9.90 {8,500kcal/h}	
	L P ガ ス 用	4.20 {0.301kg/h}	2.97 {0.213kg/h}	1.28 {0.092kg/h}	2.33 {0.167kg/h}	9.90 {0.710kg/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限は、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。

◎修理を依頼するときは

- ・『よくあるご質問』(69～74ページ)、『ブザー報知とお知らせ表示』(75～78ページ)を調べていただき、それでも不都合な場合あるいは、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：右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-H○○○)
 - 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)

◎転居されるときは

- ・ガスには都市ガス(数種類)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13Aもしくは、LPガス仕様にも調整、改造できます。

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。

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	本体価格(税別)	型 式	部品コード
ごとく(大) (左右コンロ用)		¥ 1,700	210-H650・H660・H661型 210-H652・H654・H656型 H662・H663・H664型 H665・H666・H667型	1210H6500950 1210H6520950
ごとく(小) (後コンロ用)		¥ 1,600	210-H650・H660・H661型 210-H652・H654・H656型 H662・H663・H664型 H665・H666・H667型	1210H6500951 1210H6520951
バーナーキャップ(大) (左右コンロ用)		¥ 1,500	210-H650・H660・H661型 210-H652・H654・H656型 H662・H663・H664型 H665・H666・H667型	1210H5100955 1210H5500955
バーナーキャップ(小) (後コンロ用)		¥ 1,000 ¥ 900	210-H650・H660・H661型 210-H652・H654・H656型 H662・H663・H664型 H665・H666・H667型	1210H5100957 1210H5500957
マルチグリル排気口カバー		¥ 750	210-H650・H660・H661型 210-H652・H662・H663型 210-H654・H656・H664型 H665・H666・H667型	1110H7510954 1110H8200954 1210H6120954
マルチグリル排気口ちり受け		¥ 800		1210H6500978
サイドカバー(左)		¥ 800		1210H6500961
サイドカバー(右)		¥ 800	210-H650・H652・H654型 H656・H660・H661型 H662・H663・H664型 H665・H666・H667型	1210H6500962
プレート支持枠		¥ 1,500		1210H6500985
プレートパン		¥ 6,000		1210H6500984

・2018年9月現在の価格です。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。

※上記本体価格には、消費税は含まれておりません。ご購入の際は別途消費税が必要となります。

詳しくは、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。

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。

名 称	形 状	本体価格(税別)	部品コード、型番
キャセロール(セット)		¥ 13,500	1210H6500986
キャセロール(本体)		¥ 8,500	1210H6500987
キャセロール(ふた)		¥ 5,000	1210H6500988
波型プレートパン		¥ 7,500	1210H6500993
ふた(油はねガード)(セット)		¥ 3,200	1210H6500998
ふた(油はねガード) (取扱説明書付き)		¥ 2,900	1210H6500995
ホルダー		¥ 300	1210H6300996
炊飯専用鍋		(3合) ¥ 3,800	111-H002型
		(5合) ¥ 5,200	LP0150型*
全面補助 ごとく	210-H660～H667型用 (黒色のみ※1)		¥ 10,000 DP0138型*
	210-H650・H652型 H654・H656型用 (黒色のみ※1)		¥ 10,000 DP0139型*

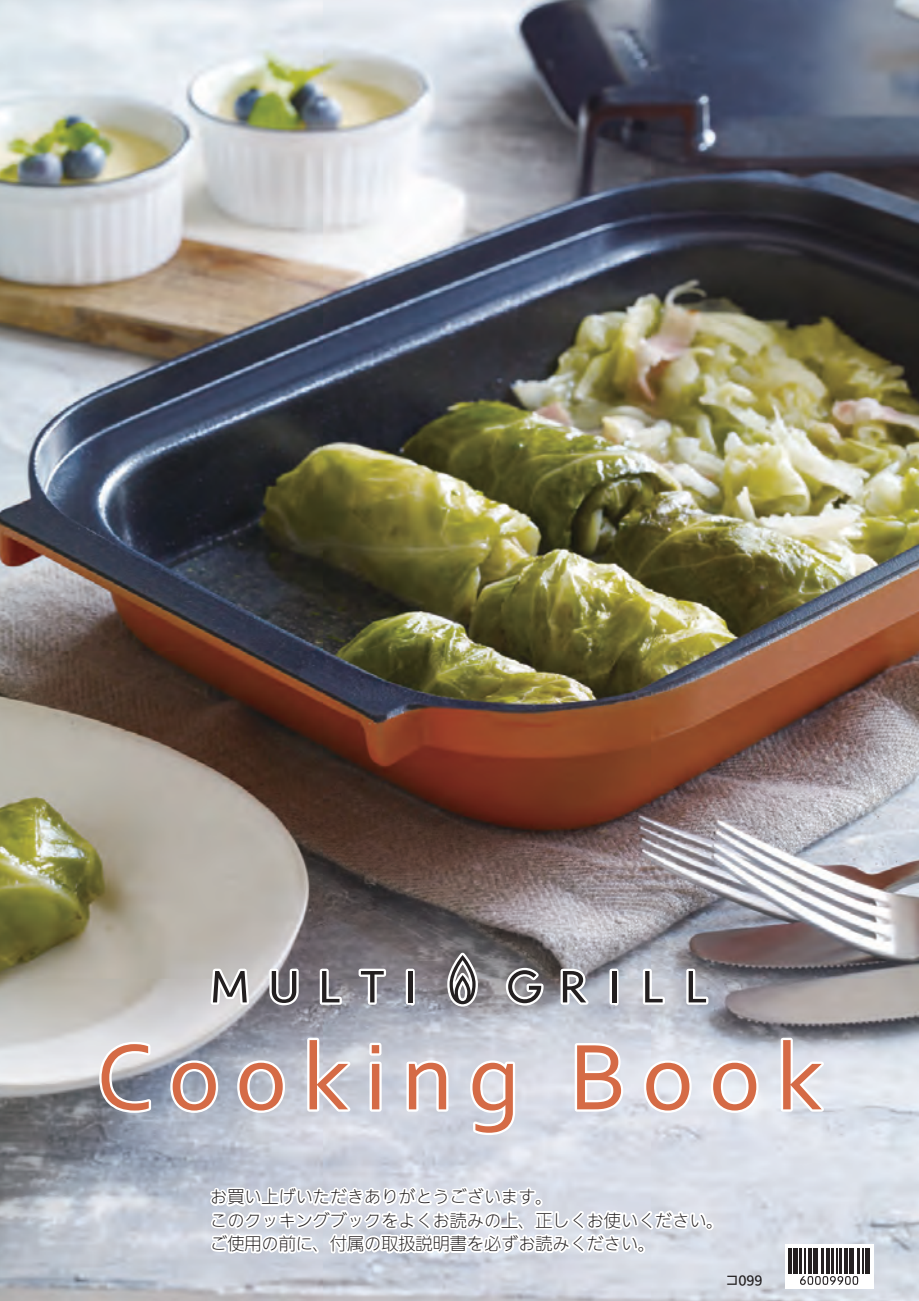
・2018年9月現在の価格です。価格、仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

・上記本体価格には、消費税は含まれておりません。ご購入の際は別途消費税が必要となります。

詳しくは、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。

※1: 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。

※(株)ハーマンの取扱商品です。



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。

コ099



60009900

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近くに、ふきんやタオル、アルミはくなどをせたり、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すやふきんなどがある中、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、プレートパンの上にもアルミはくを敷かない
アルミはくの上には脂がたまり、発火の原因になります。
※鶏肉や脂がのったさんまなどは、脂が多く出ます。
また、マルチグリルバーナーの炎がとけず、燃焼不良、途中消火の原因になります。
- 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場合があります。

使用中は

- ①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炭が出ることもあり、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、すぐに消火する。
- ②調理物が発火した場合は、すぐに使用をやめる
①消火する。
②炭が消えるまでマルチグリルの上の蓋を開けない。
③消火後、お買い上げの販売店に点検を依頼する。
- ③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

- 使用直後にプレートパンが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、プレートパンにミトンや鍋つかみで手を添えて、プレートパンをつかんで取り外さない
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。
- ◎ 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、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びするときは、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を感じる場合は、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

- 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
- プレート検知機能はたらき、点火しおせん。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で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、塗装のはく離、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。

本ページの『プレートパン』は、波型プレートパンも含み、説明しています。

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

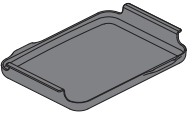
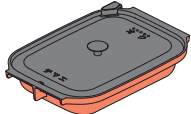
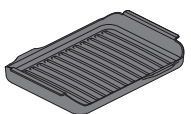
鶏 も も 塩焼きチキン・・・・・・・・・・ 7 塩ダレチキン 照り焼きチキン	ごはん ごはん・・・・・・・・・・・・・・ 8 鶏五目ごはん
--	--

調理モード

焼	煮	蒸	す	パン
ハンバーグステーキマスタートソース・9	ミートローフ・10	スペアリブBBQ風焼き野菜添え	ローストビーフバルサミコソース・11	ピッツァマルゲリタ
肉巻きおにぎり・12	シーフードマカロニグラタン	牛肉のごまみそロール・13	鶏の甘辛風味丼	フレンチトースト・14
ごろごろジャーマンポテト	焼き野菜のホットサラダ・15	角もちいへろいろ	あじの開き・16	焼き枝豆
焼きはまぐり	かき揚げ、から揚げ、クロック、 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	ヘルシーロールカツ・18	イタリアンカツレツ	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	えびクリームクロック	変わり揚げ出し豆腐・21	簡単ライスクロック
サーモンのチーズフライ・22	クリスマスチキン	フライドポテト・23	アクアパッツァ・24	ほくほく肉じゃが
とろりチーズのロールキャブツ・25	あったかポトフ	たっぷり野菜のトマトソースパンネ・26	きのこたっぷりリゾット	筑前煮・27
かれのい煮付け	ミニあんかけ茶碗蒸し・28	洋風茶碗蒸し	かぶら蒸しのかにあんかけ・29	白身魚の昆布蒸し
えびの花シュウマイ・30	栗蒸しようかん	なめらかプリン・31	抹茶の蒸しパン	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
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	パン生地の作りかた・36	調理がうまくできないときは・37	

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。

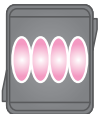
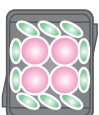
マルチグリル専用容器		特長
プレートパン		魚焼きからノンフライヘルシー調理まで自由自在！ さらに、お手入れもかんたんキレイ♪
キャセロール		煮ものからパンまで幅広い調理がこれ1つで！ 料理ができたら、容器ごと食卓へ♪
波型プレートパン		波形状で、脂切れUP！ 食材の余分な脂が落ちてヘルシーに♪ ※使用する前に機器側での設定が必要です。 詳しくは、機器に付属の取扱説明書をご確認ください。

※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。

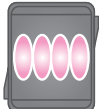
調理モード(焼く)：調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす

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5分  約7分	さんま開き 1~2枚(約100g/枚)  9~10分  11~12分	ししゃも 5~10尾  8~10分  10~12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。 ※1：調理時間が長いものは、 底面に香味野菜を敷いてください。  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	ほっけ開き 1~2枚(200g/枚未満) 12~13分	スペアリブ 4本(長さ10cm程度) 約20分 + 余熱5分	
	厚揚げ 6個(合計480g) 10~13分	干しかれい 1~2枚(約120g/枚)  12~13分  14~16分		
	ウィンナー 12本(合計180g) 4~6分	ハンバーグ 4個(合計480g) 12~14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	焼き鳥 6本(合計360g)  8~10分  10~13分		
		焼きおにぎり 6個(合計480g) 10~12分		
		あじの開き 1~2枚(約100g/枚)  8~10分  10~12分		
	焼きはまぐり 8個 約9分	フレンチトースト バケット2cm厚10枚 約9分	ローストビーフ※1 4cm厚(約400g) 約20分 + 余熱5分	
	もち 角もち 6個 約9分	スイートポテト 6個(合計300g) 約8分	ローストポーク※1 3cm厚2枚(約200g/枚) 約20分 + 余熱10分	
	グラタン 2人分 約10分		ミートローフ 高さ4cm(約500g) 約20分 + 余熱10分	
焼く 	ピザ 1枚(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調理するとよいでしょう。
※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、縞状になります。

各モードのめやす(続き)

調理モード(あたためる・ノンフライ)：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 	クロック 6個 約7分	から揚げ 12個 約7分	うなぎの蒲焼 1尾 約6分	・「あたためる」は、一度調理した料理を再度あたため直すことができます。  のせるのは中央から。
	かき揚げ 4個 約5分	焼き鳥(塩) 6本 約7分	餃子 10個 約4分	
ノンフライ 			今川焼き 3個 約6分	 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。
			焼き鳥(タレ) 6本 約7分	
	フライドポテト(冷凍) 約300g 10~13分	カツレツ 豚ロース 2枚(100g/枚) 約13分	クリームコロッケ 俵型8個 約11分	
		エビフライ 大 12尾 約8分		
		鶏の竜田揚げ 12切(360g) 約13分		 裏面がよく焼けます。 表面がよく焼けます。
		魚のフライ 3枚おろし2尾 約10分		
		魚のフライ 切身8切(320g) 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。

調理モード(煮る・蒸す・パン)：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 	肉じゃが 4人分 約30分	筑前煮 4人分 約25分	かれいの煮付け 切身4切 約15分	煮ものは、落としふたをすることで火通りが良くなります。 前後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。
	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	焼きいも 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。

※「煮る」、「蒸す」、「パン」は火加減設定が不要です。

調理のポイント

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。
- 生魚 水洗いしたあと、水気をよくふき取ってください。
- 冷蔵の肉・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)漬け みそ(かす)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 鶏肉などに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

※波型プレートパンも含まれます。

- 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、置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、置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。
- できあがりに少し混ぜると、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、常温にものしてから調理してください。

蒸し調理

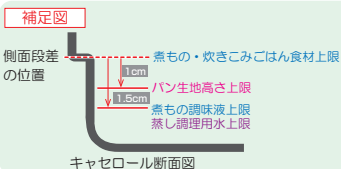
- キャセロールに入れる蒸し調理用水は加熱時間15分に対し、200mL以上をめやすに調節してください。
- 水の量が少ないと消火する場合があります。

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)より低くしてください。
- また、調味液は側面段差より1.5cm以上低くしてください。
- 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以上低くしてください。

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以上低くす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。



シンプルな味付けで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

作りかた

- 鶏もも肉の皮目にフォークで数箇所均等に穴を開ける。
- 両面に塩・こしょうをふり常温で30分置く。
- ②は皮目を上にして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

作りかた

- 鶏もも肉の皮目にフォークで数箇所均等に穴を開ける。
 - (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30分ほど漬けておく。
 - ③は皮目を上にしてプレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、焼く。
- ※表面のタレを十分にふき取ってください。



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

作りかた

- 鶏もも肉の皮目にフォークで数箇所均等に穴を開ける。
 - (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30分ほど漬けておく。
 - ③は皮目を上にしてプレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、焼く。
- ※表面のタレを十分にふき取ってください。

★上手に作るポイント★

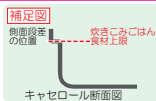
置き位置



- ☆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(補足図参照)より低くしてください。
- 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。
- *印は、機能を搭載していない機種があります。



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**

材料(3合(6人分))

白米・・・3合
水・・・700mL

火加減: **不要**



自動調理時間
ごはん: 26~35分
もちりごはん: 31~40分

エネルギー

252kcal/1人分

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。



※もちりごはんモードは、もちもちとした食感になります。

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。

具を変えるとまだ違うメニューに、
簡単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
水・・・700mL
鶏もも肉・・・100g
(A) 酒・・・小さじ1
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)
こぼろ・・・1/3本(50g)
粉末だし・・・小さじ1
酒・・・大さじ2・1/2
(B) しょうゆ・・・大さじ2
塩・・・小さじ1/3

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
27~39分

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。こぼろはさがきにし、5分ほど水にさらして水気をきる。
- ④ ポウルに②・③を入れ、粉末だし・(B)を混ぜて10分置く。
- 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
- ・無洗米は精米に比べ、焦げつきがきつくなる場合があります。
- ・お米に水分を吸収させるため、調味料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)

- ・焼き足したい場合は、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
12~14分



加熱時間
12~14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・・・1/2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・・・4本

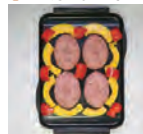
作りかた

- 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練り混ぜる。4つに分けて厚めの小判型にする。
- ③ かぼちゃは5mm厚さのくし形に、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 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。

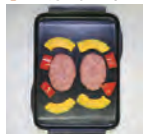
★上手に作るポイント★

置き位置

④ 4人分にする場合



④ 2人分にする場合



☆野菜はプレートパンの手前に置いてください。

☆2人分を調理する場合は、あいたスペースを活用してホイル焼きなどもう1品作れます。

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



作り方

- 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。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。
- ④ ジャがいもは皮をむき、6〜8等分のくし型に切り、塩・こしょう・サラダ油をからめる。
- ⑤ 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る。
- ⑥ アルミはくを折り返して、肉の側面をおおうように、高さ4cm長さ20cm程度の箱状に形を整える。
- ⑦ プレートパンの中央に⑥を置き、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て、焼き、そのまま余熱で5分置く。
- 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。

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**



加熱時間 **約20分** + 余熱時間 **約5分**



加熱時間 **約20分** + 余熱時間 **約5分**

材料(2人分)

スペアリブ(長さ10cm)・・・4本
トマトケチャップ・・・大さじ2
しょうゆ・・・大さじ1・1/2
(A) 砂糖・・・大さじ1・1/2
すりおろしにんにく・・・小さじ1
オレンジマーレード・・・大さじ2

玉ねぎ・・・1/2個
ゆでとうもろこし・・・1/2本
エリンギ・・・大1本
パプリカ・・・大さじ1・1/2
塩・・・適量
こしょう・・・適量
オリーブ油・・・適量

★上手に作るポイント★

☆野菜はプレートパンの手前に置いてください。

作り方

- ① (A)を合わせたものにスペアリブを漬け、2〜3時間置く。
- ② 玉ねぎは長さ2cmの半月切りに、ゆでとうもろこしは長さ2cmの輪切りに、エリンギは縦半分に切り、パプリカは種を取って幅2cmに切る。これらに塩・こしょう・オリーブ油をからめる。
- ③ プレートパン中央に①、周囲には②を並べ、マルチグリルを設定し、焼き、そのまま余熱で5分置く。
- ④ ③の野菜を串に刺し、スペアリブとともに盛り付ける。

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**



材料(4人分)

玉ねぎ・・・1/2個
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)・・・大さじ1・1/2
プロセスチーズ・・・50g
ヤングコーン・・・4本
グリーンアスパラガス・・・2本
にんじん・・・1/2〜1本

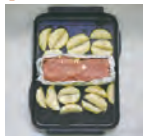
じゃがいも・・・3個
塩・・・適量
こしょう・・・適量
サラダ油・・・適量
(粒)マスタード・・・大さじ1
(B) とんかつソース・・・大さじ3
(ケチャップ)・・・大さじ2
クレソン・・・4本
ミニトマト・・・8個

★上手に作るポイント★

⑥ 箱状に形を整える



⑦ 並べかた



スペアリブBBQ風 焼き野菜添え



エネルギー
955kcal/1人分

下味をつけて焼くだけ！
ホームパーティーに豪華なメイン料理。

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



作り方

- 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。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・E.V.オリーブ油をからめ、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5分置く。
- ③ 焼き上がった牛もも肉を取り出し、アルミはくで包んで約20分置いた後、斜めに薄くスライスする。※肉汁は残しておきます。
- ④ 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。
- ⑤ 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。

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
フルーツトマト・・・1個
モッツアレラチーズ・・・1/2個
E.V.オリーブ油・・・適量
(E.V=エクストラバージン)
塩・・・適量
打ち粉・・・適量
バジル・・・4枚

作り方

- ① ボウルに(A)をふるい入れる。
- ② (B)を①に加え、表面がなめらかになるまで5分ほどこねる。
- ③ ②を丸め、ラップをして約1時間ねかせる。
- ④ 鍋に裏ごししたホールトマトを入れ、とろみがつくまで煮詰め、E.V.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 フルーツトマト・モッツアレラチーズは1.5cm角に切る。
- ⑥ ③は打ち粉をし、平たくのばす。
- ⑦ プレートパンに薄くE.V.オリーブ油を塗り、⑥をのせて④・⑤をのせ、塩・E.V.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。

調理モード： **焼く** 加熱時間 **約20分** + 余熱時間 **約5分** + アルミはく包み置き時間 **約20分**

火加減： **弱**



材料(4人分)

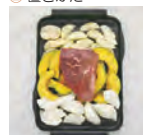
牛もも肉(厚さ約4cm)・・・400g
塩(下味用)・・・少々
黒こしょう(下味用)・・・少々
オリーブ油(下味用)・・・少々
(香味野菜)
玉ねぎ(薄切り)・・・1/2個
にんじん(薄切り)・・・1/4本
かぼちゃ・・・1/8個
かぶ・・・2個
じゃがいも・・・3個
塩・・・適量
こしょう・・・適量
E.V.オリーブ油・・・適量
(E.V=エクストラバージン)
バルサミコ酢・・・60mL
ラディッシュ・・・4個

★上手に作るポイント★

① 置きかた



② 置きかた



☆かぶはプレートパンの奥に置いてください。

強力粉がなくてもOKの簡単手こねピッツァ！

ピッツァマルゲリータ



エネルギー
796kcal/1枚

★上手に作るポイント★

③ ねかせる



⑦ のせかた



シュージーお肉で賢おにぎり。
おでかけお弁当にも！

肉巻きおにぎり



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10分**

材料(2人分)

えび・・・・・・・・6尾	サラダ油・・・・適量
ほたて貝柱・・・・3個	塩・・・・・・・・適量
玉ねぎ・・・・・・1/2個	こしょう・・・・適量
しめじ・・・・・・1/2パック	バター(塗る用)・・適量
マッシュルーム・・2個	
白ワイン・・・・大さじ1	
バター・・・・・・25g	
薄力粉・・・・・・25g	
(A) フイコン・・・・100mL	
牛乳・・・・・・200mL	
マカロニ・・・・・・60g	
塩(ゆで用)・・・・水1Lに対して10g	
ピザ用チーズ・・・・50g	

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)を少しずつ加えて滑きのばす。
- 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。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。

調理モード： **焼く**
火加減： **中**
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★



具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。お酒のお供にも、お弁当にも！

牛肉のごまみそロール



作りかた

- ① 牛もも肉は2等分にして20cmの幅に広げ、塩・酒をふる。
- 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 ボウルに(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、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。

調理モード： **焼く**
火加減： **中**
加熱時間： **約10分**

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
(A) はちみつ・・・・大さじ2	粉山椒・・・・適宜

作りかた

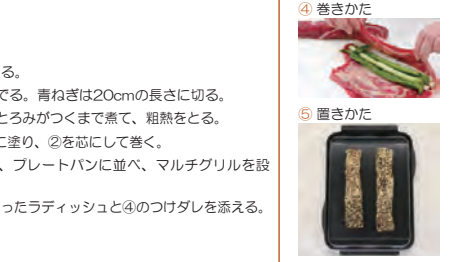
- ① 米は洗ってザルに上げ、鍋に入れて分量の水に30分以上浸す。コンロの炊飯モードを使って炊く。
※水の分量、コンロの炊飯モードについては、付属の取扱説明書をご覧ください。
- ② 鶏もも肉は厚みを均一にし、皮目にフォークで穴をあける。12切の角切りにし、(A)に約20分漬ける。
- ③ しいたけは飾り切りにし、しし唐は穴をあけておく。それぞれに塩をふり、サラダ油をからめておく。
- ④ ②をプレートパンにのせ、プレートパンの手前に③をのせる。マルチグリルを設定し、焼く。
- ⑤ 器に①を盛り、その上に④をのせ、お好みで粉山椒をふる。

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	

★上手に作るポイント★



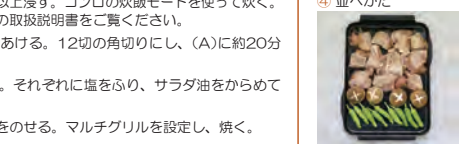
はちみつを入れるとまろやかでコクのある
味わいのきざ焼き丼風に！

鶏の甘辛風味丼



エネルギー
661kcal/1人分

★上手に作るポイント★



表面はカリッと、中はしっとり！

フレンチトースト



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置く。
- ② 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

火加減： 中



加熱時間

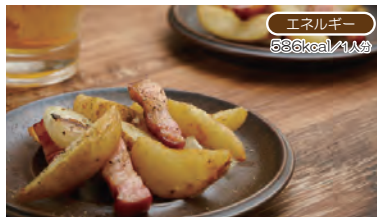
約9分

材料(バゲット10枚分)

卵		L2個
牛乳		150mL
砂糖		30g
バニラエッセンス		少々
バゲット(厚み約2cm)		10枚
バター		20g
ジャム		適宜
ミント		適宜

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



調理モード： 焼く

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。

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



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

火加減： 中



加熱時間

約18分

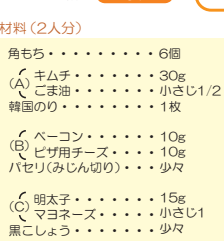
材料(4人分)

れんこん		1/2節
ズッキーニ		1/2本
かぼちゃ		1/8個
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

(A) 粒マスタード.....大さじ2
マヨネーズ.....大さじ2
塩.....少々

色んな味が楽しめる大人向けおつまみ餅。

角もちい〜ろいろ



材料(2人分)

角もち		6個
(A) キムチ		30g
(B) こま油		小さじ1/2
韓国のり		1枚
(C) ベーコン		10g
(D) ピザ用チーズ		10g
パセリ(みじん切り)		少々
(E) 明太子		15g
(F) マヨネーズ		小さじ1
黒こしょう		少々

作りかた

- ① 角もちをプレートパンに並べる。
- ② 2個に(A)をのせる。
- ③ 2個に(B)をのせる。
- ④ 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にちぎった韓国のりを散らし、③にパセリを散らし、④に黒こしょうをふる。

意外と焼き方にコツがいる干物もバサつかず身がほっくり。

あじの開き



調理モード: **焼く**
火加減: **中**



加熱時間
8~10分

加熱時間
10~12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、プレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、焼く。

調理モード: **焼く**
火加減: **強**



加熱時間
約13分

材料 (4人分)

枝豆・・・150g

作りかた

- ① 水洗いしてキッチンペーパーなどで水分を取り、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。

シンプルな味付けで、素材の旨味を活かして。

焼きはまぐり



調理モード: **焼く**
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、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**



から揚げ

火加減: **中**

加熱時間: **約7分**



コロッケ

火加減: **強**

加熱時間: **約7分**



今川焼き

火加減: **弱**

加熱時間: **約6分**



焼き烏(塩)

火加減: **中**

※たれ焼きの場合

火加減: **弱**

加熱時間: **約7分**



魚姿焼き

火加減: **中**

加熱時間: **約6分**



魚切身

火加減: **中**

加熱時間: **約6分**



うなぎの蒲焼

火加減: **弱**

加熱時間: **約6分**



餃子

火加減: **弱**

加熱時間: **約4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**

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。

- ・焼き足した場合は、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。

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

材料(2人分)

豚ロース肉(薄切り)・・・180g(6枚)
塩(下味用)・・・少々
こしょう(下味用)・・・少々
グリーンアスパラガス・・・3本
ヤングコーン・・・6本
パプリカ(赤)・・・1/4個
薄力粉・・・適量
卵・・・適量
パン粉(乾燥)・・・適量
サラダ油・・・適量

キャベツ・・・2枚
ミックスベジタブル・・・50g
塩・・・適量
こしょう・・・適量
とんかつソース・・・適量
ねりからし・・・適量

作りかた

- ① 豚ロース肉は塩・こしょうをふる。
- ② 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。
- ③ 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。
- ④ 薄力粉・卵・パン粉の順につけてサラダ油をからめてプレートパンの中央に並べる。
- ⑤ 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、アルミはくに入れてプレートパンの手前に置き、マルチグリルを設定し、焼く。
- ⑥ 器に④・⑤を盛り、とんかつソース・ねりからしを添える。

調理モード： **ノンフライ**

火加減： **中**



加熱時間
約13分

材料(2人分)

豚ロース肉(100g)・・・2枚
塩(下味用)・・・少々
こしょう(下味用)・・・少々
薄力粉・・・適量
卵・・・適量
パン粉(乾燥)・・・適量
オリーブ油・・・適量

ロースハム・・・2枚
とろけるスライスチーズ・・・2枚
トマト・・・小1個
なす・・・1/2本
塩・・・適量
こしょう・・・適量
パプリカ・・・適量

作りかた

- ① 豚ロース肉は筋切りし、塩・こしょうをして薄力粉・卵・パン粉の順に衣をつけてオリーブ油をからめる。
- ② 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。
- ③ 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。
- ④ 器に盛り付け、パプリカを添える。

いつものトンカツもいけれど
たまにはイタリアンカツ♪

イタリアンカツレツ



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くく！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

材料(4人分)

えび・・・大12尾
塩・・・少々
こしょう・・・少々
薄力粉・・・適量
卵・・・適量
パン粉(乾燥)・・・適量
サラダ油・・・適量
トマト・・・1個
きゅうり・・・1/2本
レタス・・・1/3玉
レモン・・・1/2個

(タルタルソース)
ゆで卵・・・2個
ビクルス(みじん切り)・・・20g
玉ねぎ(みじん切り)・・・1/6個
(A) マヨネーズ・・・80g
レモン汁・・・小さじ2
塩・・・少々
こしょう・・・少々

作りかた

- ① 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。
- ② 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。
- ③ プレートパンに並べてマルチグリルを設定し、焼く。
- ④ 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。
- ⑤ 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。
- ⑥ 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。

調理モード： **ノンフライ**

火加減： **中**



加熱時間
約13分

材料(4人分)

鶏もも肉(30g)・・・12切
しょうゆ・・・大さじ1
(A) 酒・・・大さじ1
しょうが汁・・・小さじ1/2

片栗粉・・・適量
サラダ油・・・大さじ1
ミニトマト・・・8個
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チン！

鶏の竜田揚げ



エネルギー
236kcal/1人分

作りかた

- ① (A)を合わせたものに鶏もも肉を加えて約10分漬ける。
- ② 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、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、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



作りかた

- ① 生ハム・バジルは縦半分に、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、細長く巻く。同様に10本分巻く。
- ③ 巻き終わりを下にして、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5分

材料(10本分)

生ハム・・・・・・・・・・5枚	春巻きの皮・・・・・・・・・・5枚
バジル・・・・・・・・・・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



調理モード： **ノンフライ**

火加減： **弱**



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

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。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、俵型にまとめる。
- ⑥ 薄力粉・卵・パン粉の順に衣をつけて、サラダ油をかける。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



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

3色の揚げ出し豆腐で料理屋さん風に。

変わり揚げ出し豆腐



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・青のり・ふぶあられをそれぞれ2つずつまぶす。
- ③ 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添える。
お好みで、七味唐辛子をふる。

調理モード： **ノンフライ**

火加減： **弱**



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	(A) 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
青のり・・・・・・・・・・適量	大根・・・・・・・・・・・・・適量
ふぶあられ・・・・・・・・・・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

調理モード： **ノンフライ**

火加減： **弱**



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
こはん・・・・・・・・・・・・・約400g	オリーブ油・・・・・・・・・・・・・適量
塩・・・・・・・・・・・・・少々	ペパーリフ・・・・・・・・・・・・・適量
こしょう・・・・・・・・・・・・・少々	

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・こ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 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、ペパーリフを添える。

★上手に作るポイント★

③ 包みかた



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。

簡単ライスコロッケ



エネルギー
404kcal/1人分

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



作り方

- ① 生鮭は塩・こしょう・白ワインをふり、しばらく置く。
- 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。

調理モード：**ノンフライ**
火加減：**弱**
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

作り方

- ① 鶏むね肉は細長く8等分に切り、塩・こしょうをして、薄力粉・卵・コーンフレークの順に衣をつける。
- ② 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。
コーンフレークは粗くくだし、肉にしっかりと密着させてください。

調理モード：**ノンフライ**

火加減：**弱**



加熱時間
約11分

材料(4人分)

生鮭・・・16切
(1切:20g)
塩・・・適量
こしょう・・・適量
白ワイン・・・大さじ1
スライスチーズ・・・1枚
薄力粉・・・適量
卵・・・適量
(A)ドライハーブ・・・小さじ1/2
パルメザンチーズ・・・大さじ1
オリーブ油・・・適量
サラダ菜・・・8枚
レモン・・・1/2個

★上手に作るポイント★

③ はさみかた



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

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
10～13分

材料(4人分)

フライドポテト(冷凍)・・・300g
塩・・・適宜

作り方

- ① フライドポテトを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】

材料(4人分)

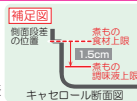
じゃがいも(150g)・・・1個
塩・・・適宜

作り方

- ① じゃがいもは皮をむき、幅7mmの細切りにする。
- ② 水にさらしてしっかりと水気を切り、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。
- できあがりに少し混ぜると、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)より低くしてください。また、調味液は側面段差より1.5cm以上低くしてください。
- 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



作りかた

- ① 白身魚は塩・こしょう・半分に切って潰したんにく・ケッパー・枝を取り除いたタイム(2本)・白ワインをまぶし、30分置く。
- ② あさりは砂抜きをして洗い、ザルにあげて水気を切る。
- ③ 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ぶたをする。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 塩・こしょうで味を調えて器に盛り、残りのタイムを飾る。

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3
にんじん	・・・1/2本	(A) 塩	・・・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3

☆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 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。
- ③ 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ぶたをする。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



★上手に作るポイント★

③ 落としぶたをする



☆加熱後そのままの状態を保つ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	パスタ	・・・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	ブイヨン	・・・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		
モッツァレラチーズ	・・・60g		

☆2人分で作るときは、具材料：1/2、ブイヨン：400mL、加熱時間：約25分で調理してください。

作りかた

- ① 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。
- ② ボ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る。8等分の棒状にしたモッツァレラチーズを包んで丸める。
- ③ ①を広げ、②をのせてひと巻きし、空気を抜くようにきっちりと押さえながら左右を折りたたんで包み、パスタでとめる。
- ④ にんじんは1cm角の正方形に薄く切る。トマトは湯むきし、皮と種を取り除き、粗切りにする。
- ⑤ キャセロールに③・④・1cm角に切った玉ねぎ・ブイヨンを入れ、アルミはくで落としぶたをする。キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、煮る。
- ⑥ 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え器に置き、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



⑥ 落としぶたをする



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	・・・適宜
キャベツ	・・・1/6個		
(A) 白ワイン	・・・大さじ1		
(A) ブイヨン	・・・400mL		
(A) 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

- ① じゃがいも・玉ねぎは皮をむき、6等分のくし形に切る。
- ② かぶは厚めに皮をむき、くし形に切る。
- ③ 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。
- ④ 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ぶたをする。キャセロールのふたをしてマルチグリルを設定し、煮る。
- ⑤ 塩・こしょうで味を調えて器に盛り、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 落としぶたをする



野菜とペンネを一度に調理で簡単バスタ！ペンネが上から見えないよう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

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
ベーコン(ブロック)・・・80g
玉ねぎ・・・1/2個
にんにく・・・小1片
パプリカ(黄)・・・1/2個
ズッキーニ・・・1/2本
なす・・・1本
〔白ワイン・・・大さじ1
(A) ブイヨン・・・200mL
(B) ホールトマト・・・400g

オレガノ(乾燥)・・・ひとつまみ
塩・・・小さじ1/4
こしょう・・・少々
パルメザンチーズ・・・大さじ2
E.V. オリーブ油・・・大さじ1
(E.V.=エクストラヴァージン)
バジル・・・適量
チリペッパーソース・・・適宜

☆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 落としぶたをする



作りかた

- ① ベーコンは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ぶたをする。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。

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

材料 (4人分)

玉ねぎ・・・1/3個
しめじ・・・1パック
しいたけ・・・4枚
マッシュルーム・・・4個
米・・・1合
オリーブ油・・・大さじ1
〔白ワイン・・・大さじ2
(A) ブイヨン・・・470mL
(B) 塩・・・小さじ1/3
バター・・・20g
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る。
- 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。

★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
ごぼう・・・1/2本
れんこん・・・1/3節
にんじん・・・2/3本
だけのこと(水魚)・・・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

☆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・だけのことは乱切りにする。
- 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ぶたをする。
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 落としぶたをする



調理モード： 煮る



加熱時間
約15分

材料 (4人分)

かれい(約100g)・・・4切
長ねぎ・・・1本
しめじ・・・1パック
しょうが(薄切り)・・・4枚

酒・・・大さじ2
みりん・・・大さじ2
(A) 砂糖・・・大さじ2
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)・しょうがを入れ、アルミはくで落としぶたをする。
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 落としぶたをする



☆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(補足図参照)より1.5cm以上低くしてください。
- ・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。



ピンク色の生麩を使うと見た目も華やかに！

ミニあんかけ茶碗蒸し



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分置く。
- 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・生麩を加える。
- 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	(A) ブイヨン・・250mL
えび・・・・・・・・3尾	(A) 塩・・・・・・・・小さじ1/3
さやいんげん・・3本	(B) ブイヨン・・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分置く。
- 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。

余熱をいかしてなめらかに仕上げます。

洋風茶碗蒸し



卵白はボウルを逆さまにしても落ちないく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



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
焼きあなこ・・・・・1/2尾	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てこないくらいに泡立ます。
- ③ 焼きあなこは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、酒をふって、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

昆布の旨味がきい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(花型で抜いたもの)・・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 白身魚は塩・酒をふり、しばらく置く。
- 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を順に重ねて、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、ほん酢しょうゆを添える。

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にもおすすめ♪

えびの花シュウマイ



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。
- ゆでだ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。

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
ゆでだけのこ・・・・・	1/3パック (40g)	からし・・・・・・・・・・	適宜
		しょうゆ・・・・・・・・・・	適宜
(A) 塩・・・・・・・・・・	少々		
こしょう・・・・・・・・	少々		
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。

★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に！

栗蒸しようかん



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9cm)

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	(C) 粉寒天・・・・・・・・	小さじ1/3
片栗粉・・・・・・・・	小さじ1/3	(C) 水・・・・・・・・・・	80mL
(B) 砂糖・・・・・・・・	10g	砂糖・・・・・・・・・・	40g
ぬるま湯・・・・・・・・	25g		
塩・・・・・・・・・・	ひとつまみ		
栗の甘露煮・・・・・・・・	3個		

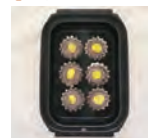
☆アルミカップ3個分で作るときは、具材料：1/2、加熱時間：約15分で調理してください。

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壊過ぎないようにしてください。
また、とびらはゆっくりと
開閉してください。
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



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、余熱で約7～8分置く。
※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★

- ☆蒸しあがりは少しやわら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ることがあります。
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

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

濃い目の抹茶味としっとり感が、はんなり京都風！

抹茶の蒸しパン



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)を合わせてふんわり入れ、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に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。

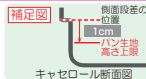
★上手に作るポイント★

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、ふたが持ち上がりとりばり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。
- 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もきれいなブチパン。

ぶちパン



材料(8個分)

- (A) 強力粉・・・120g (B) 卵・・・30g
(A) 砂糖・・・10g 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 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。
- 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 生地を少し引張って薄い膜が張るようになれば、丸めてボウルに入れ、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倍くらいの大きさになれば、ボ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10分置く。(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))

- (A) 強力粉・・・100g
(A) 薄力粉・・・100g
塩・・・2g
- (B) 水・・・120g
E.V.オリーブ油・・・10g
(E.V.はエクストラバージン)
- 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 置かた



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 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。
- 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、こね続けるとまとまってきます。合計で約10～15分こねます。
- ③ 生地を少し引張って薄い膜が張るようになれば、丸めてボウルに入れる。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倍くらいの大きさになれば、ボウルから取り出し、もう一度丸め直して、乾燥しないようにして15分置く。(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さにのび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。

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



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



材料(10個分)

- (A) 強力粉・・・160g (B) 砂糖・・・40g
(A) 薄力粉・・・20g (C) シナモンパウダー・・・2g
塩・・・3g グラニュー糖・・・30g
- 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



☆生地が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 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。
- 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 生地を少し引張って、薄い膜が張るようになれば、丸めてボウルに入れ、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倍くらいの大きさになれば、ボウルから取り出し、もう一度丸め直して、乾燥しないようにして15分置く。(ベンチタイム)
- ⑥ 25×28cmの長方形にのびし、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。
- ⑦ 手前から巻いてしっかりと閉じ、30cmの長さにのびして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、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
- (A) 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
ホイップドクリーム・・・適量
ココア・・・適量
ミント・・・適量

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。表面を平らにして粗く砕いたくるみをつける。
- 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 焼き上がったらすぐにキャセロールから出し、冷ましてから適当な大きさに切る。
アイスクリーム・ホイップドクリーム・ココア・ミントで飾りつける。

バサツキなし、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



★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



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ックリと混ぜる。
- 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を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・・・1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かりとさせる。
- 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平たく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。

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。

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



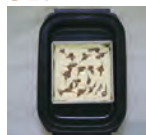
エネルギー 270kcal/1本

★上手に作るポイント★

⑤ 作りかた



⑥ 置きかた



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



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ックリと混ぜる。
- 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・・・3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、サックリと混ぜる。
- 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 焼き上がったすぐに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。

調理モード： **パン**



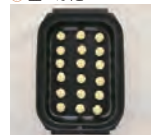
加熱時間 約15分

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★

⑦ 並べかた



卵白・卵黄の別立て簡単バージョンの
スポンジレシピでふんわりしっとり！

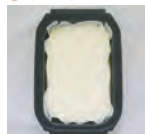
いちごの デコレーションケーキ



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



⑦ 切ったいちごをのせる



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)をしっかりつなげます。
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。



こね始め



こね終わり

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rapper、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、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

生地を仕上げるの形に整えます。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。

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)
薄力粉		3	8	100
強力粉		3	8	105
砂糖(白糖)		3	9	110
グラニュー糖		4	13	170
粉砂糖		3	8	105
粉ゼラチン		3	10	—
ベーキングパウダー		3	10	—
アーモンドプードル		2	6	90
インスタントドライイースト		2	—	—

材料	計量器	小さじ1 (5ml)	大さじ1 (15ml)	カップ1 (200ml)
コーンスターチ		2	7	90
ココア		2	6	—
牛乳・水		5	15	200
塩		5	15	210
バター・油		4	13	180
生クリーム		5	15	200
プレーンヨーグルト		5	14	180
ジャム		7	22	270

調理がうまくできないときは

ご質問

焼けすぎる

焼け足りない

焼きムラがある

煙やにおいが出る

食材がくっつく

回答

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。

みぞ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、みぞやかすは取ってから焼いてください。

マルチグリルとび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。

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。

マルチグリルとび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。

マルチグリルとび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。

脂の少ない食材(とくに鮭、あじ、かれいなど)を焼くときは、プレートパン、波型プレートパンにサラダ油を塗ってください。
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。

