

**POWER STEAM OVEN**  
**NEW GRAND SHEF**

ニューグランシェフ

クッキングブック  
**COOKING BOOK**

このクッキングブックには  
**取扱説明書**の記載があります。  
ご使用前によくお読みの上  
大切に保管してください。

このたびは、「グランシェフ」をお求めいただきまして、

誠にありがとうございます。「グランシェフ」は電磁マイクロ波を

一切使用せず「おふくろの味」の原点とも言える「とにかく安全」・

「とにかく安心」にこだわったスチームオープン調理器です。

従来の調理器にはない多くの優れた特徴により、素材本来の持ち味を

引き出し、短時間でヘルシーなお料理を楽しんでいただくことができます。

お手軽な惣菜料理から特別な日の本格的料理、

今話題のスイーツ類まで、皆様の Cooking Life をヘルシーに

そしてテイスティーに彩ってくれることでしょう。簡単に、

そして一歩先を行く“本格的な味”をお楽しみください。

- ・ご使用前にこの説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
- ・保証書は内容をご確認の上、大切に保管してください。
- ・仕様変更等により、図や内容が一部異なる場合がございます。ご了承ください。

|                 |     |
|-----------------|-----|
| ごあいさつ           | 1   |
| もくじ             | 2   |
| 取扱説明            | 3～8 |
| 美味しさを支える優れた基本性能 | 9   |
| バラエティー豊かな食ライフ   | 10  |
| ご使用前の準備         | 11  |
| 使用方法            | 12  |
| 使える容器と使えない容器    | 13  |
| お手入れの方法         | 14  |
| アフターサービスについて    | 15  |
| レシピ集            | 16  |

## 肉料理

|             |    |
|-------------|----|
| 鶏丸ごとローストチキン | 17 |
| 鶏のもも焼       | 17 |
| 簡単ミートローフ    | 18 |
| 鶏のノンフライ唐揚げ  | 18 |
| 煮込みハンバーグ    | 19 |
| 棒々鶏サラダ      | 20 |
| シュウマイ       | 20 |
| 豆もやしとちぎり団子煮 | 21 |
| 鶏むね肉の蒸し物    | 21 |

## 魚介類

|            |    |
|------------|----|
| さばの塩焼き     | 22 |
| 海の幸スチームボイル | 22 |
| 山海つつみ焼き    | 22 |

## 野菜料理

|        |    |
|--------|----|
| 蒸し野菜   | 23 |
| 枝豆     | 23 |
| とうもろこし | 23 |
| 焼き芋    | 24 |
| かぼちゃ甘煮 | 24 |

## 蒸し料理

|         |    |
|---------|----|
| 茶碗蒸し    | 25 |
| ふわふわ肉まん | 26 |

## パン・アラカルト

|           |       |
|-----------|-------|
| バターロール    | 27～28 |
| クロワッサン    | 29～30 |
| モーニングセット  | 31    |
| ゆで玉子のグラタン | 31    |
| 発酵なし楽ちんピザ | 32    |
| 和風カレースープ  | 32    |

## ご飯

|        |    |
|--------|----|
| 白米     | 33 |
| 炊き込みご飯 | 33 |
| 赤飯     | 34 |
| おかゆ    | 34 |

## デザート

|            |    |
|------------|----|
| いちごショートケーキ | 35 |
| シュークリーム    | 36 |
| ロールケーキ     | 37 |
| バナナケーキ     | 37 |
| スイートポテト    | 38 |
| カスタードプリン   | 38 |
| クッキー       | 39 |
| レーズン蒸しパン   | 39 |
| 今川焼        | 40 |
| もち・磯辺焼     | 40 |

|                 |    |
|-----------------|----|
| ニューグランシェフご使用の目安 | 41 |
| 製品保証書           | 42 |



# 安全上のご注意 必ずお守りください。

人への危害、財産への損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。  
●誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して説明しています。 ●お守りいただく内容を、次の図記号で説明しています。(次は図記号の例です。)

|                                                                                                                              |                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>危険</b> 「死亡や重傷を負うおそれ大きい内容」です。            |  してはいけない内容です。     |
|  <b>警告</b> 「死亡や重傷を負うおそれ大きい内容」です。            |  実行しなければならない内容です。 |
|  <b>注意</b> 「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。 |                                                                                                    |

**危険**

 **自分で分解・修理・改造はしない。**  
⇒火災・感電・けがの原因になります。修理は、お買い上げの販売店にご連絡ください。異物が本体に入ったら、電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にご相談ください。

**警告**

 **コンセントを単独に使う。**  
⇒定格15A以上・交流100Vの専用コンセントを単独で使う。他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

 **電源プラグやコードは、乱暴に扱わない。**  
・ゆるんだコンセントは使わない。  
・傷んだ電源プラグやコードは使わない。  
・傷付けたり、変形させない。  
⇒無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたりしないでください。また、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し火災・感電の原因となります。

 **お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、冷めてからおこなう。また、濡れた手で抜き差ししない。**  
⇒感電・やけど・けがの原因になります。

 **定期的に電源プラグやコードに付いたほこりを乾いた布で拭き取る。**  
⇒ほこりが付いたままですと、火災の原因になります。

 **電源プラグは、根元まで差し込む。**  
⇒プラグが根元まで差し込まれていない場合、発火の原因となります。

 **長期間使用しないときは、電源プラグを抜く。**  
⇒絶縁劣化などで、感電や漏電・火災の原因になります。

## ■設置する時

**警告**

 **吸気口・排気口をふさがない。**  
⇒過熱による発火や故障の恐れがあります。  
**熱に弱いものを本体に近づけない。**  
⇒たたみ・じゅうたん・テーブルクロス等の敷物の上に置いたり、カーテンなどの可燃物の近くで使用しないでください。火災の恐れがあります。  
**スプレー缶なども近づけない。**  
⇒引火や破裂の原因になります。  
**蒸気や水のかかる所や火気の近くで使わない。**  
⇒感電・漏電の原因になります。

 **アースを確実に取り付ける。**  
⇒故障や漏電のときに感電する原因になります。アース線の取り付けは販売店にご相談ください。  
・アース端子に接続する。  
・ガス管、水道管、避雷針、電話のアース線には絶対に接続しない。  
・アース端子が無いときや水気、湿気のある場所は、アース工事が必要。  
・設置環境により必要な長さが異なる為、直径 1.6mm の銅線をお買い求めご使用下さい。

**注意**

 **本体上部と壁との間をあけて置く。**  
⇒過熱による壁などの焦げや変形、発火などの原因になります。  
・本体の上には物を置かない。  
・丈夫で安定した水平な場所に置く。  
⇒騒音や振動、ガタ付きの原因や傾いていると水が漏れて故障の原因になります。  
・本体上部、壁とは、右表以上の距離を確保する。  
・電源プラグやコードを製品や壁などに挟み込まない。  
\*お願い ■テレビ、ラジオからは4m以上離す。(雑音や画像の乱れの原因になります。)  
■製品が転倒・落下した場合は、外部の損傷がなくても使用せず、点検を依頼する。

| 場所 | 隔離距離 (cm以上) |
|----|-------------|
| 上部 | 10          |
| 左部 | 10          |
| 右部 | 10          |
| 後部 | 15          |
| 前方 | 開放          |

## ■使用するとき

**警告**

 **子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。**  
⇒やけど・感電・けがをする恐れがあります。

 **ベビーフードや介護食をあたためるときは、加熱後、かき混ぜてから温度を確認する。**  
⇒やけどの恐れがあります。

 **異常・故障時には、直ちに使用を中止する。**  
⇒すぐに電源プラグを抜いて、販売店などへ点検・修理を依頼する。  
・コードやプラグが異常に熱くなる。  
・コゲた臭いがしたり、異常な音や振動がする。  
・ドアに著しい歪みや、破損がある。  
・その他の異常な故障がある。

**注意**

 **調理以外に使わない。庫内が空の状態でも過熱しない。**  
⇒過熱、異常動作して発火、故障の原因となります。

 **調理するときは、必ず換気をする。**  
⇒蒸気による壁などへの露付きの原因になります。

 **庫内が汚れた状態で加熱しない。**  
⇒庫内やドアに油・食品カス・煮汁を付けたままで放置したり、加熱したりしない。発火・発煙・サビの原因になります。

 **ドア、ハンドルや庫内に無理な力や衝撃を加えない、物を挟めたり、置かない。**  
⇒本体が転倒、落下、変形し、けがをする原因になります。  
⇒ドアに物をはさんだり、ドアに物を置くと故障、破損の原因になります。

 **調理後の庫内やドアに水をかけない。**  
⇒衝撃を与えたり、急冷したり、使用中のドアにも水をかけないでください。

 **食品を加熱しすぎない。**  
⇒発煙・発火の恐れがありますので、正しい調理方法でご使用ください。

 **飲み物を加熱しすぎない。**  
⇒加熱しすぎると突然の沸騰により、飛び散り・やけどの恐れがあります。

 **庫内の食品が燃えだしたときは、ドアを開けない。**  
⇒ドアを開けると酸素が入り、勢いよく燃えます。  
■対処方法  
・ドアを閉めたまま「取り消し」のボタンを押す。  
・電源プラグを抜く。  
・本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。  
＜鎮火しない場合は、水か消火器で消火する。＞

 **鮮度保持剤（脱酸素剤）を入れたまま加熱しない。**  
⇒火花が出て本体を痛めたり、食品の発煙・発火の原因になります。

 **電源スイッチを切る場合は、調理終了後に冷却ファンが約3分後に停止するので、その後に電源スイッチを切る。**  
⇒冷却ファンは、操作部の電子部品を冷却しています。途中で停止しますと、誤動作や故障の原因になります。

## ■ヒーター加熱・スチーム加熱のとき

**注意**

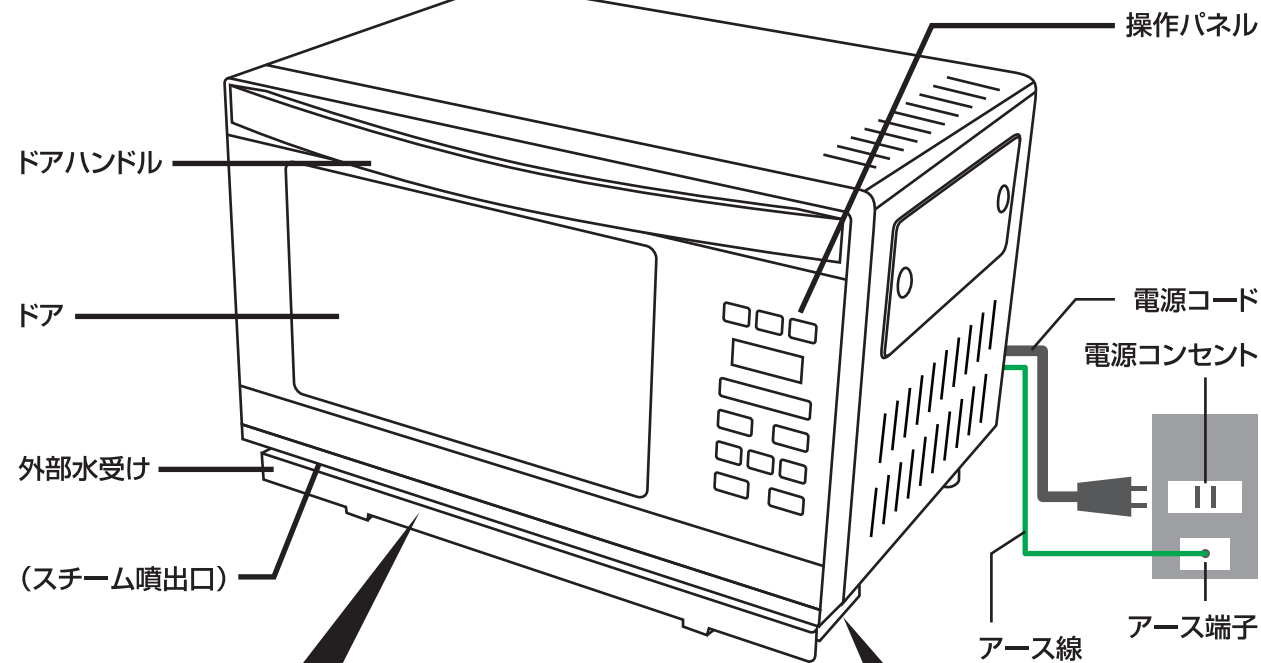
 **ヒーターやスチームを使う調理中、調理後は、高温部(本体・ドア・庫内排気口(左側)・外部水受け部など)に触れない。**  
⇒やけどのおそれがあります。

 **スチーム調理中や調理後は、顔などをドアに近づけない。**  
⇒やけどのおそれがあります。

 **破れたミトンや水に濡れたミトンは使わない。**  
⇒やけどのおそれがあります。

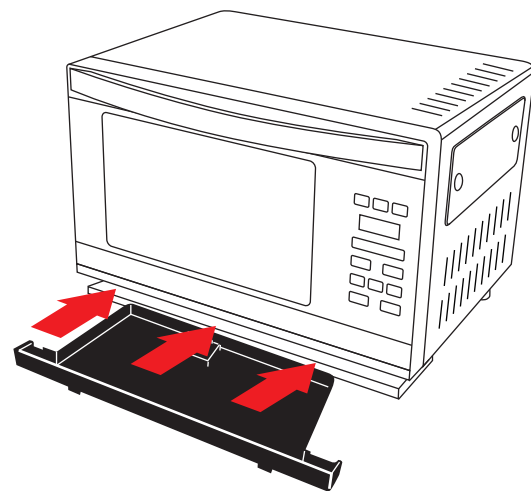
 **調理後、グリル皿、グリル網に水をかけたり、急な冷却をしない。**  
⇒変形の原因になります。

# 各部の名称



## 外部水受け

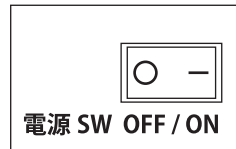
### ■外部水受けのセット



ご使用前に、必ず「外部水受け」を図のように、**本体前方の脚の位置**に取り付けてください。  
※ご使用時は、常時セットしてお使いください。調理終了後は、溜まった水を捨ててください。

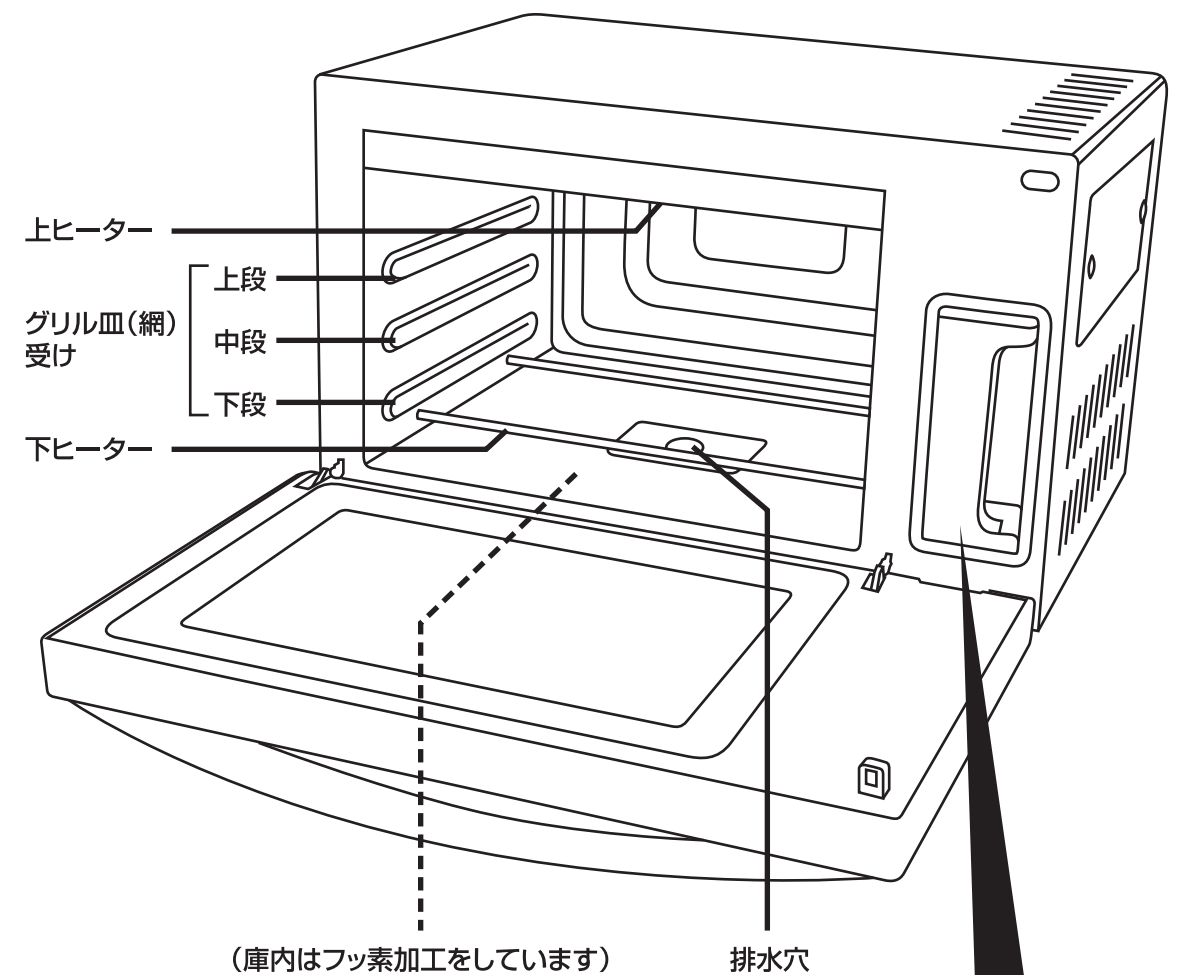
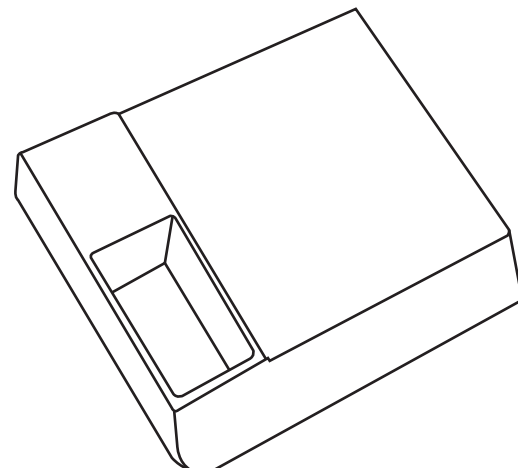
## 電源スイッチ (安全スイッチ)

電源スイッチ (安全スイッチ) を切る場合は、調理終了後に、冷却ファンが約3分後に停止しますので、その後に電源スイッチ (安全スイッチ) を切ってください。  
⇒冷却ファンは、操作部の電子部品を冷却しています。途中で停止しますと、誤動作や故障の原因になります。



## 安全カバー

### ■スチーム噴出口用



## 給水タンク

### ■使い方

- 給水タンクに使用する水は、水道水をご利用出来ますが、スチームヒーターにカルキ成分等が溜まり、スチームが出にくくなる場合があります。水道水以外には、浄水器の水やミネラルウォーター等、カルキ成分が少ない水をお勧めします。
- 給水タンクは、「スチーム」「パワースチーム」使用時以外は**外してください**。
- 給水タンクは、**しっかりと差し込んでください**。差し込みが足りない場合、給水がされず、スチームヒーターが空焼き状態、本体の損傷となり危険です。
- 給水タンクに水を入れる場合は、「**ここまで水を入れる**」まで水を入れてください。
- 調理中、「**水を足す**」まで水が無くなりましたら、**水を補給し調理を再開してください**。庫内のスチーム量が低減します。※水が少なかったり、タンクの差し込みが不完全の場合、エラー表示「水不足」が表示されます。

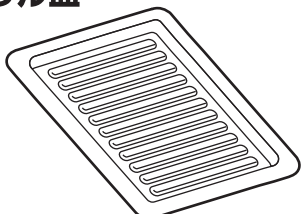
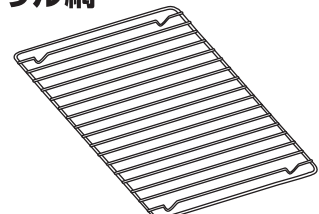
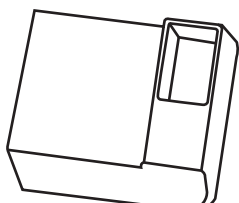
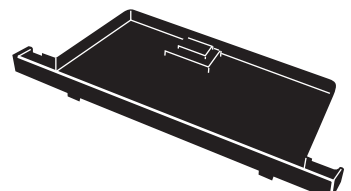
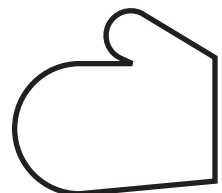
### ■排水

長期間使用しない場合は、給水タンクを引き出し、本体タンク内に残った水を排水してください。  
※排水された水は、外部水受けに溜まりますので、気をつけてはすしてください。  
また、スチーム終了後や排水で溜まった水は、**毎回捨ててください**。



# 付属品について

本体以外の付属品は以下の通りです。ご使用前に、付属品に不備がないかご確認ください。（※本製品以外では使用しないでください。）

|                                                                                            |                                                                                           |                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| グリル皿<br>  | グリル網<br> | 安全カバー<br>     |
| 外部水受け<br> | ミトン<br>  | 料理ブック（本書）<br> |

# お手入れ

## 警告



お手入れ時、電源プラグは抜く。  
⇒感電のおそれがあります



庫内が冷めてからお手入れする。  
⇒やけどやけがのおそれがあります

## 注意



庫内に付着した油や食品カスはふき取る。  
⇒そのまま加熱すると発火や発煙の原因になります

※次のものは使用しないでください（傷がついたり、色がはげたりします）

シンナー  
ベンジン  
アルコール

オーブクリーナー  
粉末クレンザー  
漂白剤

酸性、アルカリ性洗剤  
スプレー式洗剤  
金属タワシ

硬いスポンジ

### ■本体（内側／外側）、扉ガラス

- ・固く絞った布巾で、水拭きします。
- ・ぬるま湯で濡らした布巾をのせ、しばらくおいてから拭くと、汚れが落ちやすくなります。
- ・汚れが落ちにくいときは、薄めた台所用合成洗剤（中性）を使い、仕上げに水拭きします。

### ■扉ガラスパッキン

- ・蒸気が水滴となって、隙間に溜まるので、柔らかい布などで拭き取ります。※蒸気漏れなどの原因になりますので、パッキンは絶対に外したり、引っ張ったりしないでください。

### ■グリル皿、グリル網、ミトン

- ・調理後、直ぐに洗うか、浸け置きしてください。グリル皿は、調味料をつけたままで放置すると、ふっ素コートを傷める原因になります。
- ・傷が付かないように、柔らかいスポンジで洗い、よく乾燥させます。汚れが落ちにくいときは、浸け置き後、台所用合成洗剤（中性）で洗ってください。※クリームクレンザー、硬めのスポンジは使わないでください。

### ■給水タンク

- ・水アカ、ぬめりが付着するので、やわらかいスポンジを使い、台所用合成洗剤（中性）で洗います。一日に一度は、水を捨て、衛生的にお使いください。※食器洗い乾燥機では洗わないでください。（熱で変形する恐れがあります。）

### ■外部水受け

- ・こまめに溜まった水を捨て、やわらかいスポンジを使い、台所用合成洗剤（中性）で洗います。

# こんなときは…

## ◎こんな場合は、故障ではありません。

- 最初は煙や臭いが出ることがありますが、徐々に減ります。そのままお使いください。
- 「スチーム」では上下ヒーターは通電しません。
- 「保温」「低温」「中温」「高温」ではスチームは出ません。
- スチームが出るまで約1分かかります。
- スチーム調理中に音がしますが、スチームの発生音で、故障ではありません。
- ご使用中にポコンと音がすることがありますが、本体の金属が熱膨張によるもので、故障ではありません。

|                        |                                                             |
|------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 操作キーを押しても受け付けず何も表示しない。 | ■差し込みプラグが抜けていませんか？ ■停電していませんか？<br>■ご家庭のヒューズやブレーカーが切れていませんか？ |
| スチームが出ない。              | ■給水タンクに水は入っていますか？<br>■ヒーター切替スイッチは「スチーム」「パワースチーム」に切り替えていますか？ |

## 下記の場合は、販売店へご連絡下さい。

- 差し込みプラグ、コードが異常に熱くなった。
- コードに触れると通電したり、しなかったりする。
- コードに傷がついた。
- エラー表示「E-1」～「E-7」が表示されている。

# 製品仕様

|          |                          |
|----------|--------------------------|
| 電源       | AC100V 50／60Hz共用         |
| 定格消費電力   | 1,300W                   |
| ヒーター（上）  | 400W×2本（ガラス管ヒーター）        |
| ヒーター（下）  | 250W×2本（シーズヒーター）         |
| スチームヒーター | 1,000W                   |
| 温度ヒューズ   | 216℃（スチーム用）／216℃（本体用）    |
| 外形寸法     | 505（幅）×415（奥行）×349（高さ）mm |
| 庫内寸法     | 350（幅）×320（奥行）×230（高さ）mm |
| 庫内容量     | 約26L                     |
| 重量       | 約13.5kg                  |
| 給水タンク容量  | 1.3L                     |
| 電源コード長さ  | 1.8m                     |

### 1台で6役こなすオールマイティな機能

蒸し料理、オーブン料理、グリル料理、煮込み料理、温め直し、解凍…etc

### ひろびろ26ℓで大きな料理もラクラク！

トーストなら1度に6枚、大きなお容器もラクラク入ります。

### お手入れカンタン、いつも清潔

庫内はお掃除簡単なふっ素樹脂加工、更にスチームで庫内の汚れを浮き上がらせて簡単に拭き取れます。

### ラクラク出し入れカセット式給水タンク

タンクは半透明で、水の量がわかりやすく水道の蛇口から直接注水できます。

### パワースチームでメニュー広がる

オーブン+スチームで、うまみや水分を逃さずジューシーに仕上がります。  
ラップなしで、ふっくら温め！

### ケーキやお惣菜にも便利な60分タイマー付

タイマーをセットしておけば、過熱の心配もなく安心です。

### それぞれのスイッチの主な料理は？



蒸し野菜・焼き芋



食品の解凍・ご飯



トースト・焼き魚



お料理の保温



ケーキ・シュークリーム



スープ・煮物

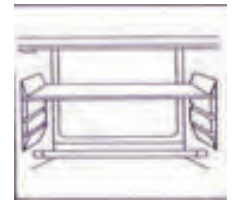
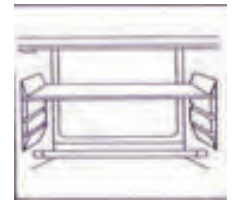
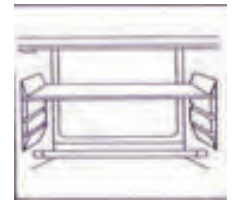


焼き芋・ピザ

### トーストは自動設定機能におまかせ！！

トーストはトースト&グリルを押してスタートすれば、片面を自動的に焼いてくれます。  
もう片面はお好みの焼き加減をタイマーセットしてお召し上がりください。  
※食パンの厚さにより、焼き加減が変わりますのでタイマーを有効にお使いください。



| 手 順                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 注 意                                                                                                                             |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>ご使用になる前に</div> <div>グリル網・グリル皿を取りつける</div> <table><tr><th>上 段</th><th>中 段</th><th>下 段</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table> <div>・グリル網・グリル皿は本体内部の上段・中段・下段の溝に合せて使用します。</div> <div>グリル皿の使い方</div> <div>・グリル皿を取り出すときは、ミトンをご使用ください。</div>  | 上 段                                                                                                                             | 中 段                                                                               | 下 段 |  |  |  | <div>・通常は中段でご使用ください。</div> <div>・料理の種類によって3段に使い分けてください。</div> <div>・グリル皿(網)には左右に段ズレ防止のプラスチック部品が取り付けられています。ぶつけたり、落下しますと破損します。</div> |
| 上 段                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 中 段                                                                                                                             | 下 段                                                                               |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                |  |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                                                    |
| <div>調理される前に（スチーム調理の場合）</div> <div>水を入れる</div> <div>① ドアを開け、給水タンクを取り出します。</div> <div>② 蓋を外し、水を入れます。<br/>・給水タンクの表面に付いた水はキレイに拭き取って下さい。</div> <div>③ 蓋をして、庫内に給水タンクをしっかりと差し込みます。</div> <div>④ ドアを閉めます。<br/>・操作パネルの「水不足」が点灯していないか確認してください。<br/>※点灯している場合、給水タンクの差し込みが不十分です。</div>                                                                                                                                                                                                                                  | <div>・水を長時間放置すると腐食や異臭の原因になります。</div> <div>・給水タンクは、プラスチック製ですのでぶつけたり、落下しますと破損します。</div> <div>・「水を足す」目盛以下になりましたら、水を補給してください。</div> |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                                                    |
| <div>庫内温度を一定にする予熱機能</div> <div>予熱する</div> <div>・タイマー設定後、スタートを押すと、タイマーの数字が横に動きます。その表示内には、庫内の温度を一定にする予熱機能が働いています。予熱が美味しさの秘訣です！</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <div>【トースト&amp;グリル】<br/>予熱時間・・・1分</div> <div>【その他ボタン】<br/>予熱時間・・・2分</div>                                                       |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                                                    |

| 手 順                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 注 意                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>① 電源スイッチを入れる</b><br/>(安全スイッチ)</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>本体横にある電源スイッチ(安全スイッチ)を「ON」にする。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>差し込みプラグをコンセントに根元まで確実に差し込みます。</li> </ul>                                                                                                                                   |
| <p><b>② 調理物を入れる</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ドアを開け、段にグリル皿(網)をセットして、食材を入れる。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                  |
| <p><b>③ パネルスイッチの操作</b></p> <p>「水不足」ランプが点滅したら水の補給が必要です。(スチーム、パワースチーム使用時)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 操作ボタンを選択する。<br/>【スチーム】【パワースチーム】<br/>【トースト&amp;グリル】<br/>【保温】【低温】【中温】【高温】<br/>お料理に合わせてボタンを選択してください。</li> <li>② タイマーの設定をする。</li> <li>③ スタートする。</li> </ol> <p>※メニューの変更をしたい場合は、取り消しを押し、①から再操作する。</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>途中で止めるには取り消しスイッチを押します。</li> <li>扉を開くと、途中で止まります。再度、スイッチを押したり、扉を閉めるとタイマーが復帰します。</li> <li>調理時間は食材の大きさや周囲温度などにより異なります。出来具合を見ながら、加熱してください。</li> <li>タイマーは60分までOKです。</li> </ul> |
| <p><b>④ 調理物を取り出す</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 調理物を取り出す。<br/>・所定の時間になると「ピーピー」と鳴って知らせてくれます。</li> <li>② 使用後は電源スイッチ(安全スイッチ)をOFFにし、差し込みプラグをコンセントから抜きます。</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>スチーム調理後、扉を開くときは熱いですが落ちますので、静かに開いてください。</li> <li>調理物を取り出すときは、スチームの噴出にご注意ください。</li> </ul>                                                                                   |



| 容 器       | スチーム                                      | パワースチーム・トースト&グリル<br>保温・低温・中温・高温                    |
|-----------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 耐熱製ガラス容器  | 使用できます                                    | 使用できます                                             |
| 普通のガラス容器  | 使用できます                                    | 使用できません                                            |
| 耐熱製の陶器    | 使用できます                                    | 使用できます                                             |
| 普通の陶磁器    | 使用できます                                    | 高温では使用できません<br>パワースチーム、トースト&グリル<br>では使用できます        |
| 金属製の容器    | 使用できます                                    | 使用できます<br>(但しステンレス製の場合、<br>高温では表面が変色すること<br>があります) |
| 竹、木の容器    | 使用できます                                    | 使用できません                                            |
| 紙製の容器     | 使用できます                                    | 使用できません                                            |
| プラスチックの容器 | スチロール製は使用できません<br>ナイロン、ポリエチレン等は<br>使用できます | 使用できません                                            |

※容器によって調理時間が異なります。



|                          |                                                                                                                                   |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ・給水タンク                   | 給水タンクに水アカ、ゴミ等がたまったときは、中性洗剤で洗い、水で充分すすいでください。                                                                                       |
| ・グリル皿<br>・グリル網<br>・外部水受け | 丸洗いできますので、ご使用のたびにスポンジか布で洗って水をふき取ってください。                                                                                           |
| ・本体庫内                    | 肉、魚料理等の油污れの場合は、料理が終わった後、庫内が室温になるまで冷まし、スチームを5分間出します。汚れを浮き上がらせた後、中性洗剤をしみ込ませ固く絞ったふきんでよくふいてください。ふいたのち、「高温」で10分間タイマーセットし、庫内を乾燥させてください。 |
| ・本体外部                    | 中性洗剤をしみ込ませて固く絞った布でふき、その後、乾いた布でふいてください。<br>外部からは絶対に水をかけないでください。                                                                    |

スチーム調理のあとは必ず庫内を乾燥させるのが製品を長持ちさせるコツです。

- ・スチーム調理の後「高温」で10分間タイマーセットし庫内を乾燥させてください。
- ・寒冷地においては、厳寒期に給水タンクや内部の水が凍ることがあります。凍結による製品の破損を防止するため、ご使用後は給水タンクの水と内部の水（給水タンクを取り出せば抜けます）を抜いておいてください。又、夏期長期間使用しない場合にも同様に水抜きしてください。

①本書には保証書を添付しております。  
ご購入の際は、必ず保証書に店名・ご購入  
年月日を記載の上、保管しておいてください。  
なお、記載がないものは無効となります。

※保証期間

→お求めの日から1年となります。

②保証期間中に修理を依頼されるとき、  
この取扱説明書をよくお読みの上、再度  
下表の点検をしてください。なお、異常  
のある場合には、恐れ入りますがお求め  
の販売店まで保証書を添えて製品を  
ご持参ください。保証書の記載内容に  
より販売店で修理致します。

③保証期間経過後、修理を依頼されるとき、  
お求めの販売店にご相談ください。  
ご要望により有料で修理致します。

④パワー・スチームオーブンの補修用  
性能部品の最低保証期間は、製造打ち  
切り後5年となります。

⑤保証期間中の修理など、アフターサー  
ビスについてご不明な点は、お求めの  
販売店にお問い合わせください。

- ・お客様ご自身で修理されたり、手を加  
えたりは絶対にしないでください。
- ・営業用など、特にご使用頻度が多い  
場合は、ヒーター・コードなどの寿命が  
短くなります。

## アフターサービスをお申し出の前に次の点検を！

|                                                              |                                                                 |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 操作ボタンを押しても受け付けず<br>何も表示しない<br><br>タイムスイッチをセットしても<br>まったく動かない | ・差し込みプラグが抜けていませんか？<br>・停電していませんか？<br>・ご家庭のヒューズやブレーカーが切れていませんか？  |
| スチームが出ない                                                     | ・給水タンクに水が入っていますか？<br>・ヒーター切換スイッチは「スチーム」「パワースチーム」に<br>切り換えていますか？ |

このようなことは  
ありませんか？

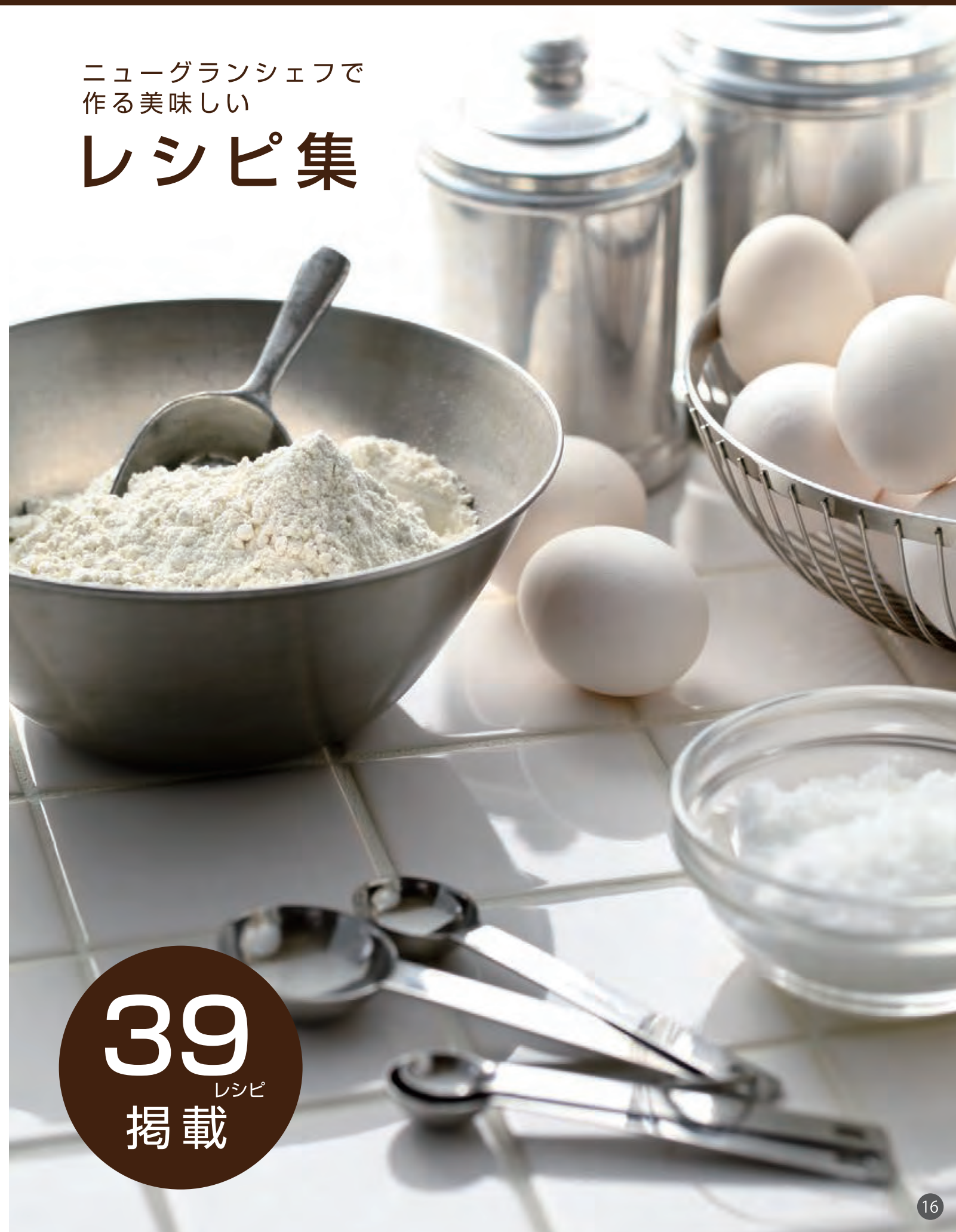
- ・電源コードやプラグが異常に熱くなる。
- ・スタートスイッチを入れても加熱されない。
- ・自動的に切れないときがある。
- ・コードに触れると通電しなかったりする。
- ・エラー表示「E-1～E-7」と表示した場合。

ご使用中止！

ニューグランシェフで  
作る美味しい

## レシピ集

39  
レシピ  
掲載





鶏丸ごとローストチキン

スチーム  
20分

中 温  
40～50分



材 料

鶏肉・・・・・・・・・・1羽  
塩・こしょう・・・・・・・・少々  
醤油・みりん・・・・・・・・適量

作り方

- 1
- あらかじめ、内臓や首などを取ってある鶏肉を準備し、お腹の中までよく洗います。
- 2
- 「スチーム」を20分くらいかけ、全体的に油ぬきをします。
- 3
- 表面～お腹の中まで水気をペーパータオル等でふきとり、塩・こしょう・醤油・みりん等をお好みで塗ります。
- 4
- グリル皿に鶏肉を置き、「中温」で40～50分焼きます。

|        |      |     |        |
|--------|------|-----|--------|
| ヒーター切換 | スチーム | →   | 中 温    |
| 時 間    | 20分  |     | 40～50分 |
| グリル皿   |      | 下 段 |        |
| グリル網   |      | 不 要 |        |

簡単ミートローフ

中 温  
10分



材 料

合い挽き肉・・・・・・・・200g  
溶き卵・・・・・・・・・・1個  
A { 味噌・・・・・・・・・・小さじ1  
砂糖・・・・・・・・・・小さじ1・1/2  
醤油・・・・・・・・・・小さじ1  
いり黒ごま・・・・・・・・小さじ1  
サラダ油・・・・・・・・・・少々

作り方

- 1
- ボウルに合い挽き肉を入れて練り混ぜ、溶き卵を加える。Aの調味料も加えて粘りが出るまで混ぜる。ごまを加えてざっと混ぜる。
- 2
- アルミ容器にサラダ油を落とし、指で全面に塗り広げる。

1

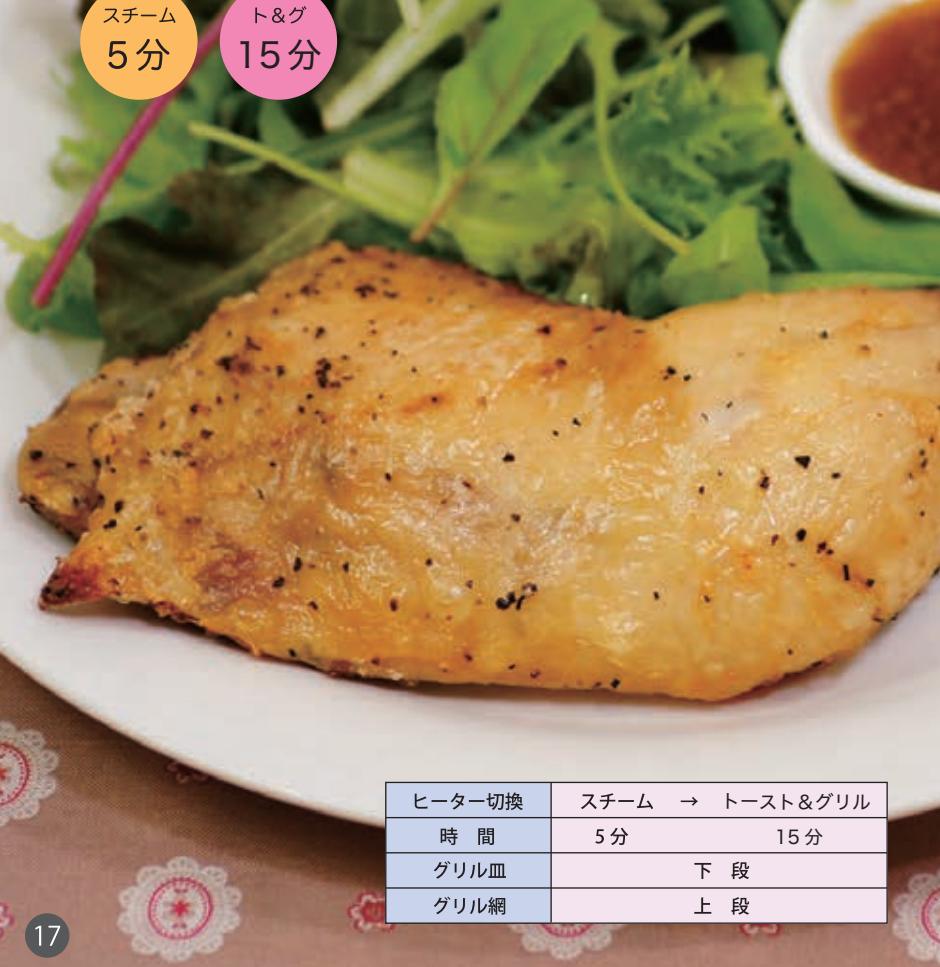
の肉だねをのせ、2cm厚さにまとめる。
- 3
- グリル網にのせ「中温」で10分焼く。取り出して3分ほどおき、食べやすく切り分ける。

|        |     |
|--------|-----|
| ヒーター切換 | 中 温 |
| 時 間    | 10分 |
| グリル皿   | 不 要 |
| グリル網   | 中 段 |

鶏のもも焼

スチーム  
5分

ト&グ  
15分



材 料

鶏肉（骨付きもも肉）・・・2本  
塩・こしょう・・・・・・・・少々

作り方

- 1
- 鶏肉は、骨にそって包丁目を入れ、フォークの先などでついて穴を開けた後、グリル網にのせ、「スチーム」を5分くらいかけ、油ぬきをし、塩・こしょうをよくすり込みます。（焦げ過ぎないように骨の部分にアルミホイルをかぶせておきます）
- 2
- グリル網に鶏肉を並べます。（下段にグリル皿を入れます）
- 3
- 「トースト & グリル」で15分焼き、裏返してさらに10分焼きます。

応 用

お好みで時間調整してください。

|        |      |     |          |
|--------|------|-----|----------|
| ヒーター切換 | スチーム | →   | トースト&グリル |
| 時 間    | 5分   |     | 15分      |
| グリル皿   |      | 下 段 |          |
| グリル網   |      | 上 段 |          |

鶏のノンフライ唐揚げ

ト&グ  
15分



材 料

鶏もも肉・・・・・・・・・・300g  
A { 酒、醤油・・・・・・・・各小さじ1  
塩・・・・・・・・・・小さじ1/2  
にんにく（みじん切り）・・・小さじ1/2  
こしょう・・・・・・・・少々  
卵・・・・・・・・・・1/2程度  
片栗粉・・・・・・・・・・40g

作り方

- 1
- 鶏もも肉は筋切りをして厚みをそろえ、4cm角（1個約30g）に切る。Aとともにビニール袋に入れてよく混ぜ、途中上下を返しながら20分おく。
- 2
- ボウルに片栗粉と鶏もも肉を入れ、表面の粉っぽさがなくなりしっとりするまでよくもみ込む。
- 3
- グリル皿の上に鶏もも肉を並べ「トースト&グリル」で15分焼く。

|        |          |
|--------|----------|
| ヒーター切換 | トースト&グリル |
| 時 間    | 15分      |
| グリル皿   | 上 段      |
| グリル網   | 不 要      |



煮込みハンバーグ

中温  
15～20分



材 料 2～3人分

合い挽き肉・・・200g  
玉ねぎ・・・1/4個（大）  
※小の場合 1/2個  
パン粉・・・大さじ4  
※1/4カップ・約10g  
牛乳・・・大さじ2  
卵黄・・・1個  
塩、こしょう、ナツメグ・・・適量  
サラダ油・・・大さじ1

【デミグラスソース】  
ソース・ケチャップ・・・各大さじ3  
牛乳・・・大さじ3  
赤ワイン・・・大さじ3  
水・・・100cc

|        |        |
|--------|--------|
| ヒーター切換 | 中温     |
| 時間     | 15～20分 |
| グリル皿   | 不要     |
| グリル網   | 中段     |

作り方

- 1 玉ねぎを細かくみじん切りにします。
- 2 ボウルにパン粉・牛乳を加え混ぜ、さらに卵黄を加え混ぜます。
- 3 合い挽き肉・玉ねぎを加えよく混ぜながら、途中で塩・こしょう・ナツメグをふり好みのサイズに丸めます。
- 4 ハンバーグをフライパンなどで両面に焼き色を付けます。
- 5 焼き色が付いたらハンバーグを耐熱容器に移し、デミグラスソースの材料全てを加え「中温」で15～20分焼きます。

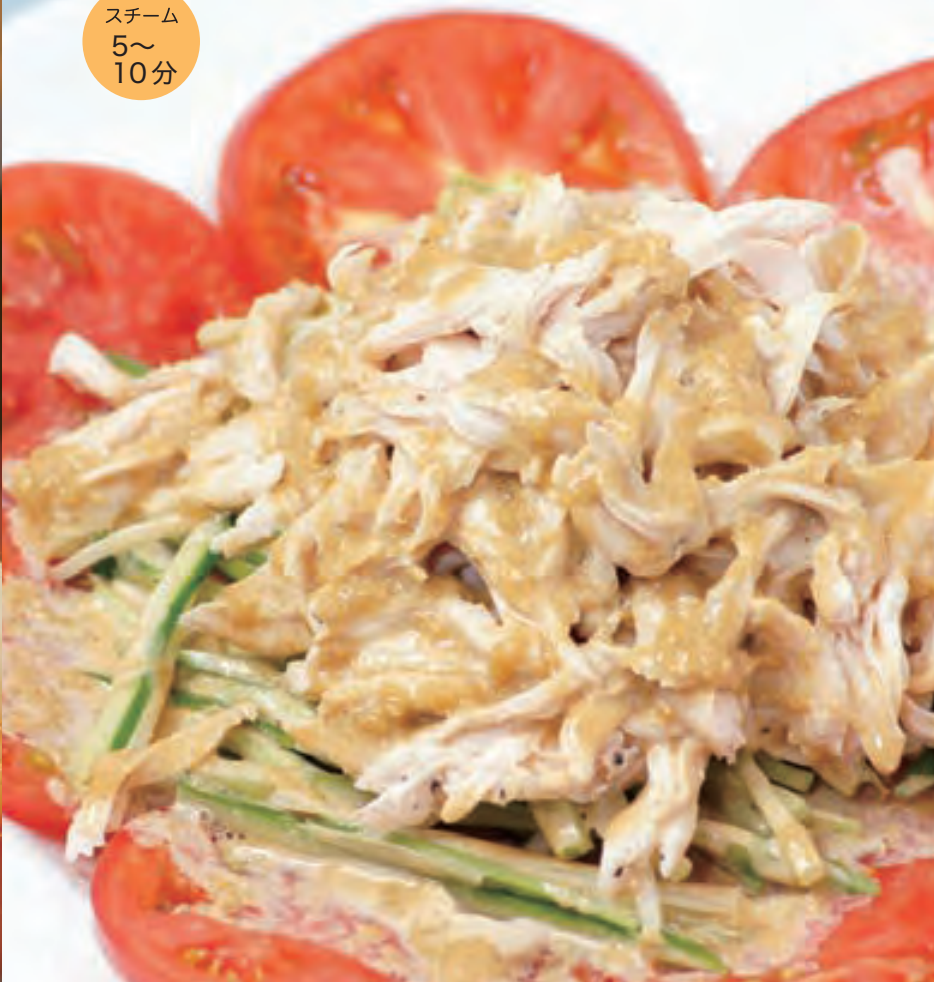
メモ

付けあわせに、野菜、きのこがよくあいます。

※調理時間は容器の種類などにより若干変わることがあります。

棒棒鶏サラダ

スチーム  
5～10分



材 料

鶏ササミ・・・1本  
塩、こしょう・・・適量  
キュウリ・・・1/2本  
トマト・・・1/2本

【ごまだれ】

練りごま・・・大さじ1  
醤油・・・大さじ1  
酢・・・大さじ1  
砂糖・・・小さじ1  
マヨネーズ・・・大さじ1  
ラー油・・・小さじ1

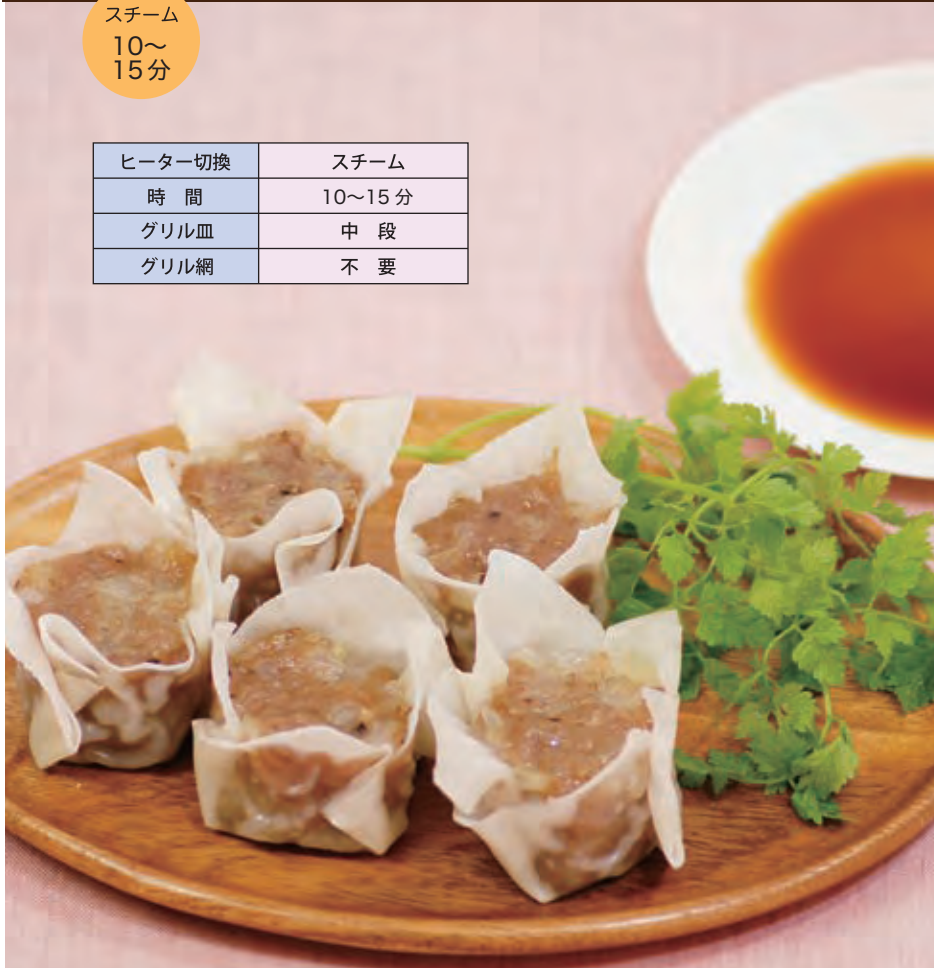
作り方

- 1 鶏ササミの厚さを3等分する。グリル網に並べて「スチーム」で5～10分加熱する。粗熱をとって、細かくほぐして塩・こしょうをする。
- 2 トマトは5mm幅の輪切りにし、キュウリは千切りにする。調味料を混ぜあわせておく。
- 3 お皿にトマト、キュウリをひき、1の鶏ササミのをせてよく冷やし、タレをかける。

|        |       |
|--------|-------|
| ヒーター切換 | スチーム  |
| 時間     | 5～10分 |
| グリル皿   | 不要    |
| グリル網   | 中段    |

シュウマイ

スチーム  
10～15分



材 料

シュウマイの皮・・・12枚  
豚挽き肉・・・150g  
玉ねぎ（みじん切り）・・・1/4個  
椎茸（みじん切り）・・・1枚  
片栗粉・・・大さじ1

A { 塩・こしょう・・・少々  
醤油・・・小さじ1/2  
砂糖・・・ひとつまみ  
ごま油・・・小さじ1/2  
しょうが（する）・・・1片

作り方

- 1 みじん切りにした玉ねぎ・椎茸をボウルにあわせて片栗粉を入れてよく混ぜます。
- 2 別のボウルに豚挽き肉とAの調味料を全てあわせて粘りが出るまで混ぜ、1をあわせてよく混ぜます。
- 3 シュウマイの皮を人差し指と親指の間にのせて、具をのせバレットナイフで押し込み、上部をならしながら親指と人差し指に力を入れて口を絞ります。底を反対の手の指で押さえます。
- 4 グリル皿にシュウマイのをせ、「スチーム」にセットして10～15分蒸します。
- 5 器に盛り、からし醤油でお召し上がりください。



豆もやしとちぎり団子煮

スチーム  
15分



材 料

キャベツ・・・1/4 玉  
豆もやし・・・150g  
豚挽き肉・・・100g  
ごま油・・・大さじ 1/2  
塩・・・小さじ 1/4  
【肉だねの調味料】  
塩・・・小さじ 1/4    こしょう・・・適量  
片栗粉・・・小さじ 1/2    マヨネーズ・・・小さじ 1  
【合わせだれ】  
コチュジャン・・・大さじ 1  
醤油・・・大さじ 1    砂糖・・・小さじ 1  
酢・・・大さじ 1/2    ごま油・・・大さじ 1/2  
しょうがのみじん切り・・・大さじ 1/2  
すりごま・・・大さじ 1/2

作り方

1

キャベツの葉の部分は太めの短冊切りに、芯の部分は粗いみじん切りにする。

2

豆もやしは洗って水気をきり、ごま油を入れて和え、次いで塩をふって混ぜザルに敷く。その上にキャベツの葉をのせる。

3

挽き肉とキャベツの芯、肉だねの調味料を合わせてよく練り、

2

のザルに一口大にちぎり入れる。グリル網にのせて「スチーム」で 15 分蒸す。

4

合わせだれをかけていただく。

|        |      |
|--------|------|
| ヒーター切換 | スチーム |
| 時 間    | 15 分 |
| グリル皿   | 不 要  |
| グリル網   | 中 段  |

さばの塩焼き

スチーム  
5分

ト&グ  
15分



材 料

さば・・・半切れ    粗塩・・・少々  
レモン・・・適量

作り方

1

さばの水気をしっかりふき取り粗塩をふります。

2

グリル皿の上に皮を上にしてトースト&グリルで 15 分焼きます。

3

さばを取りだし皮を上にして盛り付けます。

※レモンをかけると、サッパリとして美味しいです。

|        |      |   |          |
|--------|------|---|----------|
| ヒーター切換 | スチーム | → | トースト&グリル |
| 時 間    | 5 分  |   | 15 分     |
| グリル皿   |      |   | 上 段      |
| グリル網   |      |   | 不 要      |

海の幸スチームボイル

スチーム  
15～  
20 分



材 料

かき・・・適宜  
ホタテ・・・適宜

作り方

1

あらかじめ上殻をむいておきます。グリル網の上にきれいに並べ、「スチーム」を 15 ～ 20 分かかけます。

応 用

スチームボイル後お好みで、レモン、醤油、バター等をプラスしても美味しいです。

|        |         |
|--------|---------|
| ヒーター切換 | スチーム    |
| 時 間    | 15～20 分 |
| グリル皿   | 不 要     |
| グリル網   | 中 段     |

鶏むね肉の蒸し物

スチーム  
15～  
20 分



材 料

鶏むね肉・・・2 枚

【漬け汁】  
醤油、酒・・・大さじ 2    しょうが・・・30g  
白ねぎ・・・5cm    青ねぎ・・・2 本  
【タレ】  
練りごま・・・大さじ 1    醤油、酢・・・大さじ 2  
砂糖・・・小さじ 1  
マヨネーズ・・・大さじ 1

作り方

1

しょうがは叩き、白ねぎも叩いて半分に切る。保存パックに鶏むね肉、漬け汁の材料を入れ、冷蔵庫でひと晩漬け込む。

2

グリル網の上に鶏むね肉をのせ、「スチーム」で 15～20 分蒸す。

3

粗熱をとって冷蔵庫でそのまま冷やす。

4

鶏むね肉は 3mm 厚に切る。青ねぎは斜め薄切りにして水に軽くさらし、シャキッとさせて水気を切る。器にねぎを敷き蒸し鶏をのせて、タレをかけていただく。

|        |         |
|--------|---------|
| ヒーター切換 | スチーム    |
| 時 間    | 15～20 分 |
| グリル皿   | 不 要     |
| グリル網   | 中 段     |

山海つつみ焼

高 温  
15～  
20 分



材 料

魚の切り身・・・1 切    塩・・・少々  
レモン・・・適量    きのこと類・・・適量  
バター・・・少量    玉ねぎ（薄切り）・・・適量  
☆お好みにより水菜、トマト、ピーマン、茹でたエビ等を入れても美味しいです。

作り方

1

魚の切り身の骨を取り、軽く塩をふりかけます。

2

アルミホイルに玉ねぎの薄切りを敷き、魚・きのこ・レモン・他の具材・バターの順でのせ包みます。

3

2

をグリル皿にのせ、「高温」で 15 ～ 20 分焼きます。

|        |         |
|--------|---------|
| ヒーター切換 | 高 温     |
| 時 間    | 15～20 分 |
| グリル皿   | 中 段     |
| グリル網   | 不 要     |



## 蒸し野菜

スチーム  
5～  
10分



**材 料** ブロッコリー・・・1/2 株  
かぼちゃ・・・1/4 個

### 作り方

- 1 ブロッコリー・かぼちゃは適当な大きさに切り、軸の方に切り込みを入れてザルに入れ、グリル網の上におきます。
- 2 「スチーム」で5～10分蒸した後、水を入れたボウルに入れて素早く冷まします。

※調理時間は容器の種類などにより若干変わることがあります。

| ヒーター切換 | スチーム  |
|--------|-------|
| 時 間    | 5～10分 |
| グリル皿   | 不 要   |
| グリル網   | 中 段   |

## 焼き芋

スチーム  
10～  
20分

高 温  
20～  
25分



### 材 料

さつまいも・・・1本200g程度 4本

### 作り方

- 1 グリル網に直接さつまいもを並べ「スチーム」で10～20分間蒸した後、「高温」に切り換え20～25分焼き、そのまま予熱で5分蒸らします。
- 2 お好みで半分に切り、バターと塩をのせていただきます。

| ヒーター切換 | スチーム → 高温     |
|--------|---------------|
| 時 間    | 10～20分 20～25分 |
| グリル皿   | 不 要           |
| グリル網   | 中 段           |

## 枝 豆

スチーム  
10～  
15分



**材 料** 枝豆・・・200～300g  
塩・・・少々

### 作り方

- 1 枝豆を洗っておきます。
- 2 ザルに入れ、塩をふります。
- 3 「スチーム」で10～15分蒸してできあがり。

| ヒーター切換 | スチーム   |
|--------|--------|
| 時 間    | 10～15分 |
| グリル皿   | 不 要    |
| グリル網   | 中 段    |

## かぼちゃ甘煮

高 温  
20分



**材 料** かぼちゃ・・・500g  
砂糖・・・大さじ3  
塩・・・少々  
醤油・・・大さじ3  
みりん・・・大さじ3

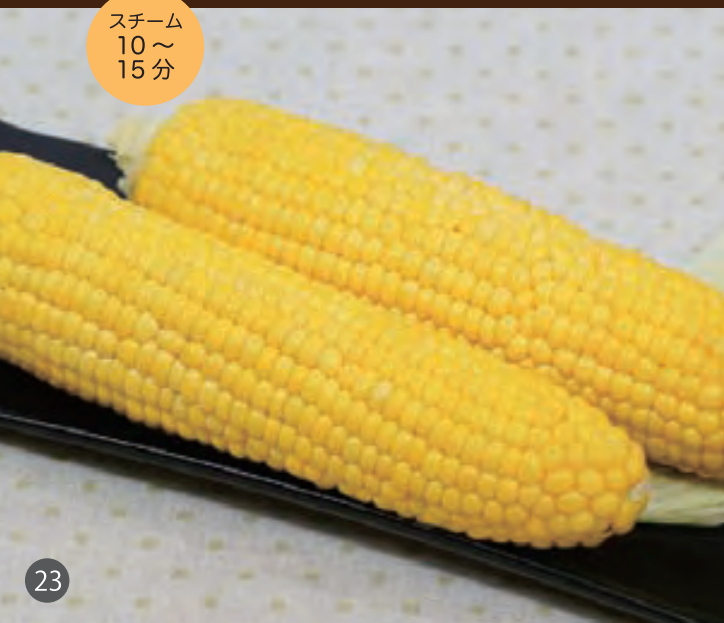
### 作り方

- 1 かぼちゃは大きめの乱切りにして、砂糖・醤油・みりん・塩をまぶして10～15分おきます。
- 2 耐熱容器に移し替え、高温で20分煮る。

| ヒーター切換 | 高温  |
|--------|-----|
| 時 間    | 20分 |
| グリル皿   | 中 段 |
| グリル網   | 不 要 |

## とうもろこし

スチーム  
10～  
15分



**材 料** とうもろこし・・・2本  
塩・・・少々

### 作り方

- 1 とうもろこしの皮を付けたまま、グリル網におきます。
- 2 10～15分「スチーム」をかけます。

**メ モ** お好みで塩をふって「スチーム」をかけても良いです。

| ヒーター切換 | スチーム   |
|--------|--------|
| 時 間    | 10～15分 |
| グリル皿   | 不 要    |
| グリル網   | 中 段    |



スチーム  
10～  
15分



スチーム  
10～  
15分



| ヒーター切換 | スチーム   |
|--------|--------|
| 時 間    | 10～15分 |
| グリル皿   | 中 段    |
| グリル網   | 不 要    |

材 料 5人分

卵（L）・・・・・・・・・・3個  
だし汁・・・・・・・・・・カップ3（600cc）  
エビ・・・・・・・・・・5尾  
鶏肉・・・・・・・・・・100g  
干し椎茸・・・・・・・・・・5枚  
みりん・・・・・・・・・・大さじ1  
醤油・・・・・・・・・・大さじ1  
ぎんなん・・・・・・・・・・15個  
みつば・・・・・・・・・・10本

A { みりん・・・・・・・・大さじ1  
塩・・・・・・・・・・小さじ1/2  
醤油・・・・・・・・・・小さじ1/2

| ヒーター切換 | スチーム   |
|--------|--------|
| 時 間    | 10～15分 |
| グリル皿   | 中 段    |
| グリル網   | 不 要    |

下ごしらえ

- 1 卵はだし汁を加えて泡立てないようにボウルで溶き、Aを加えふきんでこします。
- 2 エビは背わたを抜き、熱湯でさっと茹でてから尾だけ残して殻をむいておきます。
- 3 鶏肉は10個分に分け1口大に切ります。
- 4 干し椎茸はぬるま湯につけ柔らかくもどして軸を取り、薄切りにしておきます。
- 5 小鍋に③・④を入れ、みりん・醤油で味付けし弱火でさっと煮ておきます。
- 6 ぎんなんは煮立っている湯の中につけ、薄皮をむいておきます。

作り方

- 1 茶碗蒸しの器に、エビ・椎茸・鶏肉・ぎんなんを入れて卵汁を流し込みます。
- 2 ①をグリル皿にのせて「スチーム」にセットして10～15分蒸します。できあがってから、みつばを添えていただきます。

材 料 4個分

【皮の材料】  
小麦粉（強力粉）・・・・・・・・50g  
〃（薄力粉）・・・・・・・・50g  
ドライイースト・・・・・・・・1g  
ベーキングパウダー・・・・・・・・1g  
塩・・・・・・・・・・1g弱  
砂糖・・・・・・・・・・7g  
無塩バター・・・・・・・・・・5g  
水・・・・・・・・・・50cc

【具の材料】  
豚挽き肉・・・・・・・・・・80g  
大根葉・・・・・・・・・・20g  
しょうが・・・・・・・・・・1片（小）  
ねぎ・・・・・・・・・・1/5本  
パン粉・・・・・・・・・・小さじ2  
オイスターソース・・・・・・・・小さじ2  
ごま油・・・・・・・・・・小さじ1  
塩・・・・・・・・・・少々  
醤油・・・・・・・・・・小さじ1/2  
豆板醤・・・・・・・・・・小さじ1/2弱  
XO醤・・・・・・・・・・小さじ1/2弱

作り方

- 1 【皮作り】  
強力粉・薄力粉・ベーキングパウダーをあわせ、ふるってボウルに入れます。そこに残りの皮の材料を全て入れ、10分くらいこねます。滑らかにまとまったら、ボウルにラップをしてそのまま20分間おきます。（常温発酵）
- 2 【具作り】  
大根葉・ねぎは洗ってみじん切りにします。しょうがはすりおろします。
- 3 具の材料全てをボウルに入れ、よく混ぜあわせます。混ぜたら4等分し、ひとつずつ団子に丸めておきます。（具の材料は火を通さずにそのまま使います）
- 4 ①を打ち粉をしたまな板にのせ、細長い棒状にして、4等分に切り分けます。ひとつずつを丸めてめん棒で直径15cmくらいの円形に伸ばします。それを手のひらにのせて真ん中に③の具をひとつおいて、ひだを寄せながら包み込みます。とじ目はつまんで、ひねりながらとめます。
- 5 クッキングシートの上にのせ、間隔を開けてグリル皿に並べます。乾燥防止に霧吹きをして、20分程度発酵させます。
- 6 発酵したら、「スチーム」にセットし10～15分蒸します。



# バターロール

スチーム  
予熱  
3分

中 温  
10分



## 材 料 5個分

ドライイースト・・・・・・・・・・2g  
砂糖・・・・・・・・・・小さじ 1/4  
ぬるま湯（40～45℃）・・・・・・20cc  
牛乳・・・・・・・・・・30cc

A { 小麦粉（強力粉）・・・・・・75g  
      〃（薄力粉）・・・・・・25g  
      溶き卵・・・・・・・・・・大さじ 1  
      砂糖・・・・・・・・・・10g  
      無塩バター・・・・・・・・・・20g  
      塩・・・・・・・・・・2g

〈つや出し用卵〉  
溶き卵（生地に残り）

| ヒーター切換 | スチーム → 中 温 |
|--------|------------|
| 時 間    | 予熱 3分 10分  |
| グリル皿   | 中 段        |
| グリル網   | 不 要        |

## 作り方 ① （イーストの発酵）

- 1 器に入れたぬるま湯に砂糖を溶かし、ドライイーストを固まらないようにふり入れて、10～20分予備発酵させます。



## 作り方 ② （生地の作り方）

- 1 ボウルにAを入れて混ぜあわせ、作り方①で発酵させたイーストを加え、牛乳を少しずつ注ぎ、かたさをみながら耳たぶくらいの柔らかさにします。パン生地が手に付かなくなるまでボウルの中でよく混ぜます。



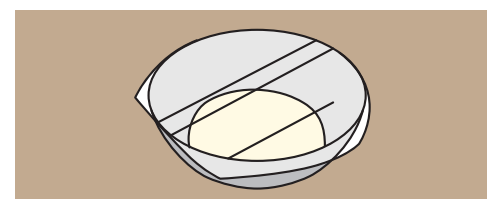
- 2 ①を打ち粉をしたこね板の上に取り出し、打ち付けるようにして、表面がつやのある滑らかさになり、生地を引き伸ばしてみ、破れたり穴が開いたりしなくなるまでよくこねます。（約10分）



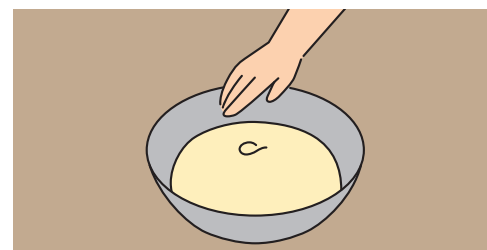
## 作り方 ③ （一次発酵）

- 1 パン生地を丸めてボウルに入れ、ラップをかけます。一回り大きいボウルに約45℃の湯を注いで、生地を入れたボウルをつけます。湯が冷めたら、熱い湯を注いで約45℃に保つと約1時間で発酵します。

☆他に、冷蔵庫発酵や自然発酵により発酵させる方法もあります。

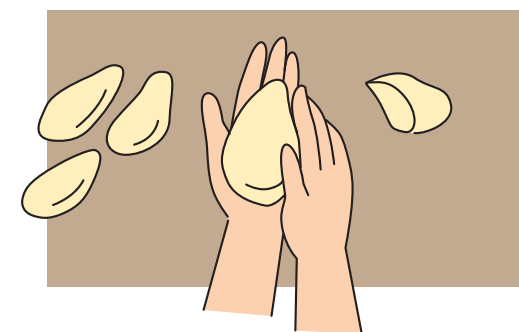
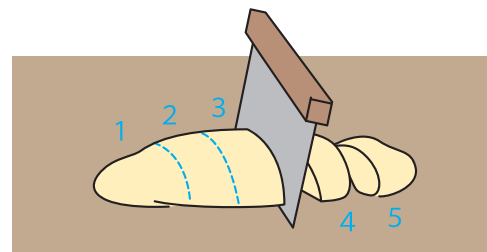


- 2 膨らんだ生地を指で押してみ、すぐ戻ってこない状態なら発酵は充分です。生地を打ち粉をしたこね板の上に取り出し手で押し、生地の中に含まれているガスを抜きます。

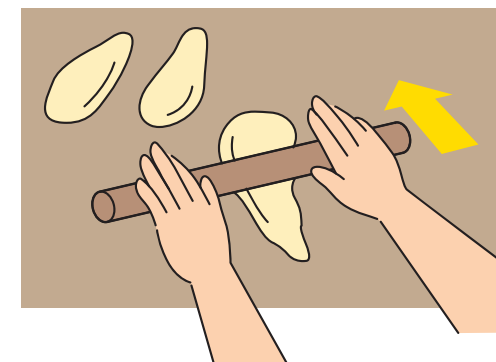


## 作り方 ④ （形作り）

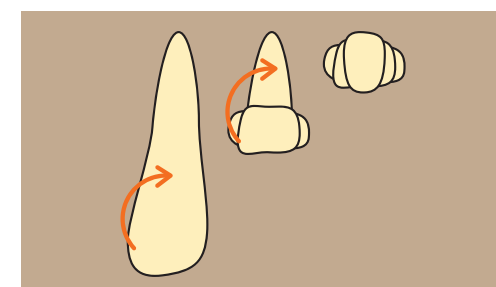
- 1 生地を5等分し表面をきれいにしながらしずくの形にまとめます。



- 2 打ち粉をした、めん棒で平らに伸ばします。



- 3 幅の広い方から巻いて形を作ります。



## 作り方 ⑤

二次発酵させた後、卵を塗り、「スチーム」で3分庫内を温めて、「中温」で10分焼きます。



スチーム  
予熱  
3分

低温  
15分

中温  
約5分



## 材料 5個分

A { 小麦粉（強力粉）・・・75g  
ドライイースト・・・1g  
砂糖・・・小さじ1  
塩・・・ひとつまみ  
無塩バター・・・7g  
牛乳・・・30cc  
お湯・・・30cc

〈折り込み用〉

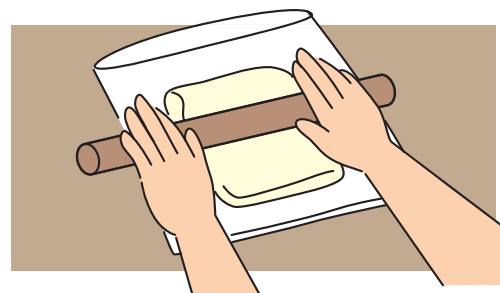
無塩バター・・・40g

〈つや出し用〉

卵・・・1個

## 作り方

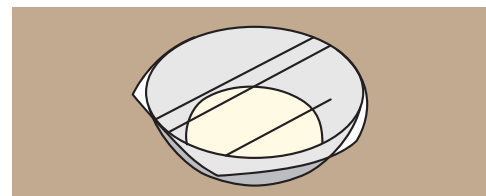
- ① ビニール袋に折り込み用バターを入れ、めん棒で薄く伸ばします。冷凍庫に入れ冷やし固めます。



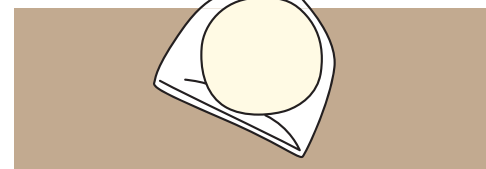
- ② ボウルにAを全て入れ混ぜあわせます。



- ③ ひとまとめにしてボウルにラップをかけます。一回り大きいボウルに約45℃のお湯を注いで、生地を入れたボウルをつけます。湯が冷めたら、熱い湯を注いで約45℃に保ち生地が2倍に膨れるまで30分ほど発酵させます。

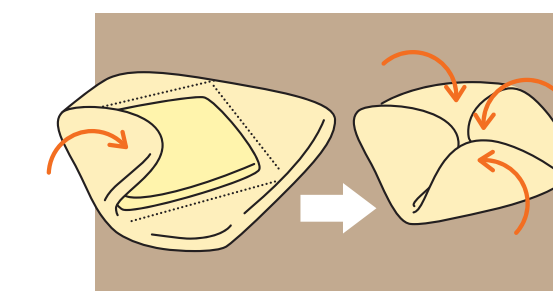
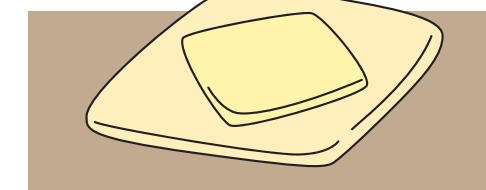


- ④ 発酵が終わったら生地を打ち粉をしたこね板に取り出し、ガス抜きをします。丸め直し、ビニール袋に入れて冷蔵庫で1時間冷やします。

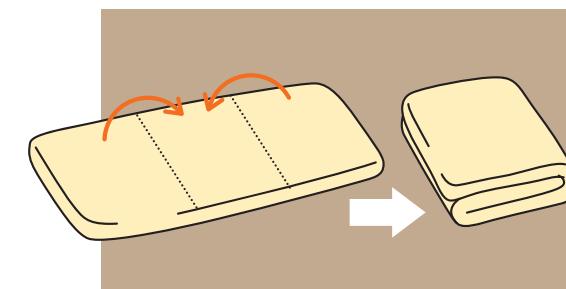


- ⑤ ④を冷蔵庫から取り出し、打ち粉をしたこね板にのせめん棒で伸ばします。

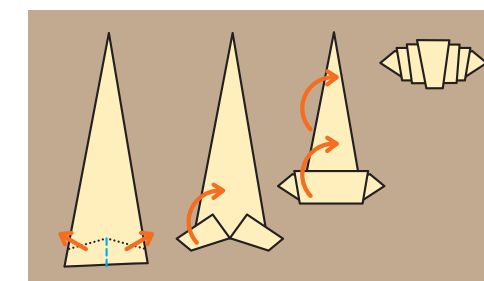
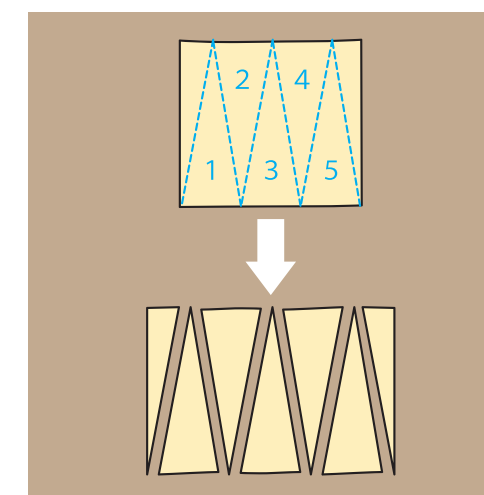
- ⑥ ①のバターを生地の上にのせます。バターが隠れるように生地を折りたたみあわせ目をしっかりと閉じます。



- ⑦ めん棒で伸ばし、3つ折りにします。ラップでくるみ冷凍庫で10分程冷やします。これを3回繰り返します。



- ⑧ 冷凍庫から生地を取り出し、伸ばします。図のようにカットして成形しグリル皿に並べます。



- ⑨ 二次発酵させた後、卵を塗り、「スチーム」で3分庫内を温めておきます。

- ⑩ 「低温」で15分焼き、焼き色を見ながら「中温」で約5分焼きます。

| ヒーター切換 | スチーム → | 低温 → | 中温  |
|--------|--------|------|-----|
| 時間     | 予熱3分   | 15分  | 約5分 |
| グリル皿   |        | 下段   |     |
| グリル網   |        | 不要   |     |



## モーニングセット

ト&グ  
4分

ト&グ  
ひっくり返し  
2分



**材 料** 食パン・・・2枚  
ウィンナー・・・2本  
卵・・・1個

### 作り方

- 1 アルミカップに卵を割り入れ、グリル皿に食パン、卵、ウィンナーを並べる。
- 2 トースト&グリル（自動コントロール）をスタートする。トーストのみをひっくり返してタイマーを2分。

| ヒーター切換 | トースト&グリル |
|--------|----------|
| 時 間    | 4分       |
| グリル皿   | 上 段      |
| グリル網   | 不 要      |

## 発酵なし楽ちんピザ

中 温  
10分



### 材 料

小麦粉（強力粉）・・・80g  
// （薄力粉）・・・40g  
ベーコン・・・2枚  
とうもろこし・・・大さじ2  
ピーマン・・・1個  
ピザソース・・・大さじ4  
ピザ用チーズ・マヨネーズ・・・適量  
粗びきこしょう・・・適量  
ベーキングパウダー・・・小さじ2  
塩・・・少々  
オリーブオイル・・・大さじ2  
ぬるま湯・・・90～100cc  
サラダ油・・・大さじ1

### 作り方

- 1 大きいボウルに強力粉・薄力粉・塩・ベーキングパウダーをふるいにかけて入れます。
- 2 ぬるま湯と、オリーブオイルを入れ生地になるまでこねます。
- 3 生地を適度な大きさに伸ばし、ピザソースを塗って具をのせ最後にピザ用チーズ・マヨネーズ・粗びきこしょうをかけます。
- 4 グリル皿にクッキングシートを敷き生地をのせ、「中温」で10分焼きます。

| ヒーター切換 | 中 温 |
|--------|-----|
| 時 間    | 10分 |
| グリル皿   | 中 段 |
| グリル網   | 不 要 |

## ゆで玉子のグラタン

ト&グ  
10分



**材 料** ゆで玉子・・・3～4個  
バター・・・少々  
生クリーム・・・1/2カップ  
溶けるチーズ・・・100g  
塩、こしょう・・・各少々

### 作り方

- 1 グラタン皿などの耐熱容器の内側にバターを薄く塗る。ゆで玉子を4等分にして並べ、生クリームをかけてチーズをのせ、塩、こしょうをふる。
- 2 ①をグリル網にのせて「トースト&グリル」で10分焼く。

| ヒーター切換 | トースト&グリル |
|--------|----------|
| 時 間    | 10分      |
| グリル皿   | 上 段      |
| グリル網   | 不 要      |

## 和風カレースープ

高 温  
30分



### 材 料

豚バラ薄切り肉・・・50g  
長ねぎ・・・1/2本  
にんじん・・・1/2本  
油揚げ・・・1枚  
カレールウ・・・2個  
醤油・・・小さじ2～3  
顆粒和風だし・・・小さじ1  
一味唐辛子・・・適量

### 作り方

- 1 豚バラを3cm幅に切る。長ねぎは1cm幅の斜め切りに、油揚げはサッと熱湯をかけ油抜きして細切りにする。にんじんは食べやすい大きさに切る。カレールウは細かく刻んでおく。
- 2 アルミ容器に水500ml（分量外）と①を加えて、醤油、顆粒和風だしで味を調える。グリル網にのせ「高温」で30分加熱する。お好みで一味唐辛子をふる。

| ヒーター切換 | 高 温 |
|--------|-----|
| 時 間    | 30分 |
| グリル皿   | 不 要 |
| グリル網   | 中 段 |





## 白 米

高 温  
30 分



### 材 料

白米・・・・・・・・・・80g  
水・・・・・・・・・・120cc

### 作り方 （耐熱容器使用）

- 1 白米は洗って30分以上水につけます。
- 2 耐熱容器に水気を切った米と分量の水を入れます。
- 3 容器にアルミホイルをしっかりとかぶせ、「高温」で30分炊きます。

※調理時間は容器の種類などにより若干変わることがあります。

| ヒーター切換 | 高 温  |
|--------|------|
| 時 間    | 30 分 |
| グリル皿   | 下 段  |
| グリル網   | 不 要  |

## 赤 飯

高 温  
30 分



### 材 料

もち米・・・・・・・・・・80g  
茹であずき・・・・・・・・適量  
あずきの茹で汁・・・・・・・・100cc  
黒ごま、塩・・・・・・・・適量

### 作り方 （耐熱容器使用）

- 1 もち米は洗って30分以上水につけます。
- 2 容器の中に水気を切ったもち米とあずきとあずきの茹で汁を入れます。
- 3 容器にアルミホイルをしっかりとかぶせ、「高温」で30分炊きます。

※調理時間は容器の種類などにより若干変わることがあります。

| ヒーター切換 | 高 温  |
|--------|------|
| 時 間    | 30 分 |
| グリル皿   | 下 段  |
| グリル網   | 不 要  |

## 炊き込みご飯

高 温  
30 分



### 材 料

もち米・・・・・・・・80g    水・・・・・・・・70cc  
鶏肉・・・・・・・・適量    だし汁・・・・・・・・30cc  
山菜水煮・・・・適量  
油揚げ・・・・適量

### 作り方 （耐熱容器使用）

- 1 もち米は洗って30分以上水につけます。
- 2 容器の中に水気を切ったもち米と材料全てを入れます。
- 3 容器にアルミホイルをしっかりとかぶせ、「高温」で30分炊きます。

※調理時間は容器の種類などにより若干変わることがあります。

| ヒーター切換 | 高 温  |
|--------|------|
| 時 間    | 30 分 |
| グリル皿   | 下 段  |
| グリル網   | 不 要  |

## おかゆ

高 温  
40 分



### 材 料

白米・・・・・・・・・・50g  
水・・・・・・・・・・300cc

### 作り方 （耐熱容器使用）

- 1 白米は洗って約30分以上つけます。
- 2 耐熱容器に水気を切った米と分量の水を入れ、アルミホイルをしっかりとかぶせ、その真ん中に5mm四方の穴を開け、庫内中央に置き、「高温」で40分炊きます。

| ヒーター切換 | 高 温  |
|--------|------|
| 時 間    | 40 分 |
| グリル皿   | 下 段  |
| グリル網   | 不 要  |



低温  
30分



材 料 【スポンジ】（18cm丸形1個分）

- 卵（L）・・・・・・・・・・4個
- 小麦粉（薄力粉）・・・・・・100g
- グラニュー糖・・・・・・・・100g
- 牛乳・・・・・・・・・・10cc
- サラダ油・・・・・・・・・・30cc
- バター・・・・・・・・・・10g
- バニラエッセンス・・・・・・・・適量

|        |     |
|--------|-----|
| ヒーター切換 | 低 温 |
| 時 間    | 30分 |
| グリル皿   | 下 段 |
| グリル網   | 不 要 |

作り方 ① 卵は白身と黄身に分けておく。

- ② 薄力粉はふるいにかけておく。
- ③ ボウルに卵黄4個分、グラニュー糖、牛乳、サラダ油、バター、バニラエッセンスを入れ、しっかりと混ぜておく。
- ④ ボウルに卵白4個を入れて、しっかり泡立てる。その間に、中温で3分予熱しておく。
- ⑤ ③に④を入れ、泡だて器でサックリ混ぜ、②を入れて、ダマがなくなるまで混ぜる。
- ⑥ ケーキ型に流し入れ空気抜きをする。
- ⑦ 低温で30分焼き上げる。

材 料 【飾り用】

- 生クリーム・・・・・・・・300cc
  - 砂糖・・・・・・・・・・30g
  - いちご・・・・・・・・・・1パック
- 【シロップ】
- グラニュー糖・・・・・・・・25g
  - 水・・・・・・・・・・50cc

- ③ スポンジの下段に生クリーム1/4程を塗り、飾り用のいちごを残して敷きつめます。
- ④ 上段を重ね2/3程の生クリームを上面と側面に塗り、残りの生クリームを星形などの口金の付いた絞り袋に入れて絞り飾り、飾り用に取り分けておきたいちごをのせます。

中温  
33分



材 料 【シュー生地】（6個分）

- 無塩バター・・・・・・・・・・50g
- 水・・・・・・・・・・60cc
- 小麦粉（薄力粉）・・・・・・50g
- 卵・・・・・・・・・・2個

|        |               |
|--------|---------------|
| ヒーター切換 | 中 温           |
| 時 間    | 予熱3分      30分 |
| グリル皿   | 下 段           |
| グリル網   | 不 要           |

作り方 ① 鍋にバターと水を入れ火にかけ、沸騰させて火から下ろし、ふるった薄力粉を手早く混ぜ、さらに弱火にかけよく混ぜます。

- ② 鍋底に生地が付かず離れるようになれば粗熱を取ります。
- ③ 卵は溶きほぐして、少しずつ入れて混ぜます。木しゃもじですくってしばらくして落ちるくらいのかたさになるように加減してください。
- ④ （クッキングシートを利用して）直径3cmくらいの大きさを等間隔で絞り出し、水を付けた指で軽くおさえます。
- ⑤ 「中温」で33分のタイマーをスタートさせて、残り30分でグリル皿にのせた生地を下段に入れます。終了後、10分程扉を開けずに冷まします。

材 料 【カスタードクリーム】

- 牛乳・・・・・・・・・・300cc
- 砂糖・・・・・・・・・・60g
- 小麦粉（薄力粉）・・・・大さじ1
- コーンスターチ・・・・大さじ1
- 卵黄・・・・・・・・・・2個分
- 無塩バター・・・・・・・・少々
- 洋酒・・・・・・・・・・少々
- バニラエッセンス・・・・少々

作り方

- ① コーンスターチ・薄力粉をふるい、2/3量の砂糖を混ぜあわせ、少量の牛乳を入れてダマができないように混ぜ、卵黄を加えます。
- ② 牛乳に残りの砂糖を加えて火にかけ沸騰前に火から下ろして①に入れよく混ぜてから裏ごしします。
- ③ ②を火にかけ、混ぜながらトロリとなるまで火を通し無塩バターを加えます。仕上げに洋酒とバニラエッセンスを加えます。



## ロールケーキ

中 温  
予熱  
3分

低温  
15~  
20分



|        |                     |
|--------|---------------------|
| ヒーター切換 | 中 温 → 低 温           |
| 時 間    | 予熱 3 分      15～20 分 |
| グリル皿   | 中 段                 |
| グリル網   | 不 要                 |

**材 料** 【1 本分】

小麦粉（薄力粉）・・・・・・・・・・ 80g  
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 80g  
卵（L）・・・・・・・・・・・・・・ 3個

【クリームの材料】

ホイップクリーム・・・・・・・・・・ 300ml  
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 80g

## 作り方

- 1 ボウルに卵・砂糖を一緒に入れて白くもったりするまで泡立てます。
- 2 薄力粉を入れて、さっくりと混ぜます。
- 3 「中温」で3分予熱しておきます。グリル皿にクッキングシートを敷き生地を流し込み「低温」で15～20分焼きます。
- 4 焼き上がったら取り出してクッキングシートをはがします。新しいクッキングシートではさみ、粗熱をとります。
- 5 ホイップクリームに砂糖80gを加えて泡立てます。泡立ったら冷水にあて冷やします。
- 6 泡立てたホイップクリームをスポンジ全体に塗り、のり巻きの要領で軽く巻きます。

## スイートポテト

高温  
予熱  
3分

高温  
15分



|        |                  |
|--------|------------------|
| ヒーター切換 | 高 温 → 高 温        |
| 時 間    | 予熱 3 分      15 分 |
| グリル皿   | 中 段              |
| グリル網   | 不 要              |

**材 料** 【3～4人分】

|          |      |
|----------|------|
| さつまいも    | 大1本  |
| 無塩バター    | 20g  |
| 砂糖       | 30g  |
| 生クリーム    | 大さじ2 |
| 卵黄       | 1個   |
| バニラエッセンス | 2〜3滴 |
| つや出し用卵黄  | 1個   |
| ブランデー    | お好みで |

## 作り方

- 1 さつまいもは良く洗って輪切りにし、皮を厚めにむいて水にさらします。
- 2 さつまいもは柔らかくなるまで「スチーム」をかけ、熱いうちに裏ごしします。
- 3 バター・砂糖を加え、よく混ぜて溶かし込みます。
- 4 絶えず練り混ぜながらツヤ良く仕上げます。
- 5 卵黄を1個分加え、さらによく混ぜ生クリーム・バニラエッセンスを加えます。
- 6 「高温」で3分予熱しておきます。ブランデーを加え混ぜ、舟形にしたホイルにのせ、つや出し用卵黄をハケで塗って、「高温」で焼き色が付くまで15分焼きます。

# バナナケーキ

中 温  
予熱  
3分

低温  
25分



|        |                  |
|--------|------------------|
| ヒーター切換 | 中 温 → 低 温        |
| 時 間    | 予熱 3 分      25 分 |
| グリル皿   | 中 段              |
| グリル網   | 不 要              |

## 材 料

|                  |           |        |
|------------------|-----------|--------|
| ケーキ粉（ホットケーキミックス） | ・ ・ ・ ・ ・ | 150 g  |
| 卵（L）             | ・ ・ ・ ・ ・ | 2 個    |
| 砂糖               | ・ ・ ・ ・ ・ | 60 g   |
| バナナ              | ・ ・ ・ ・ ・ | 1 本    |
| サラダ油             | ・ ・ ・ ・ ・ | 60 c c |
| 無塩バター            | ・ ・ ・ ・ ・ | 10 g   |

## 作り方

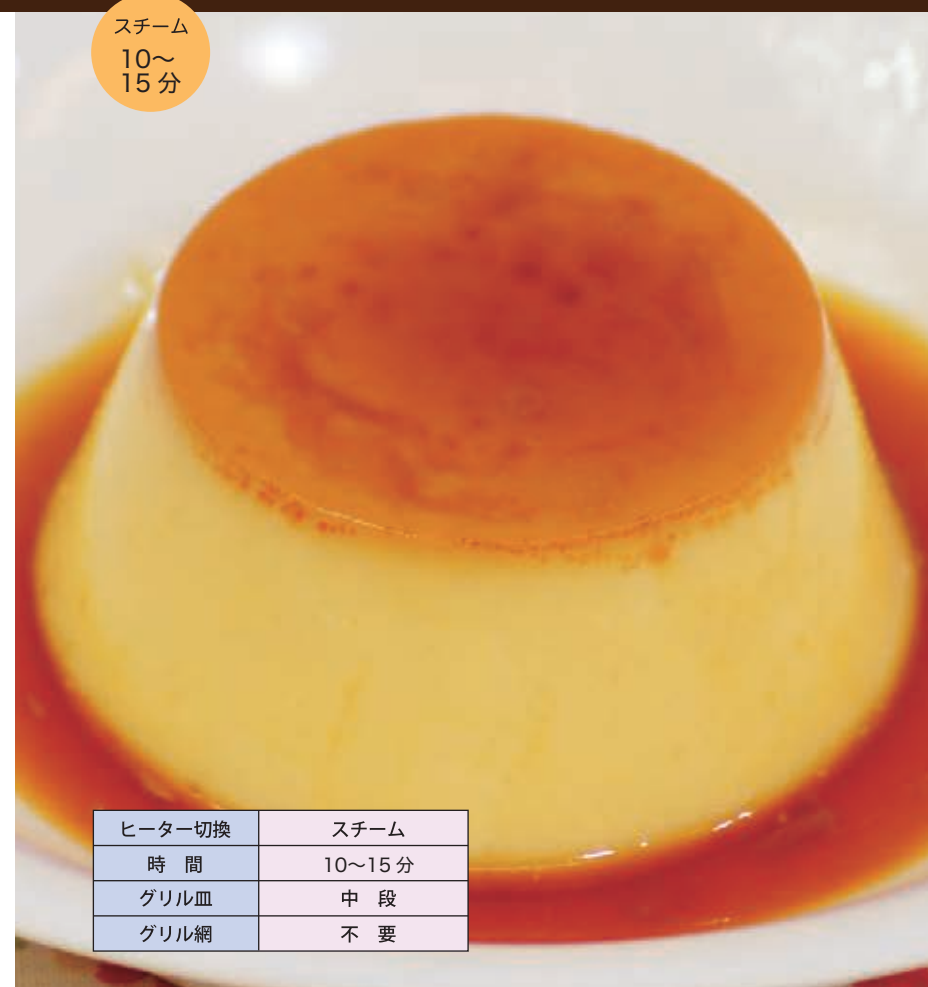
- 1 「中温」で3分予熱しておく。
- 2 ボウルにバナナを入れペースト状にします。
- 3 ②に卵・砂糖・バターを入れ混ぜます。
- 4 ③の中にケーキ粉・サラダ油を入れなじむまで混ぜます。
- 5 生地を型に入れグリル皿に入れてオープン「低温」にセットし25分焼きます。

## ✕ 𐄌

バナナは柔らかい物を使用した方がよいです。

# カスタードプリン

スチーム  
10～  
15分



|        |         |
|--------|---------|
| ヒーター切換 | スチーム    |
| 時 間    | 10～15 分 |
| グリル皿   | 中 段     |
| グリル網   | 不 要     |

**材 料** 【2～3個分】

卵（L）・・・2個      砂糖・・・大さじ3  
牛乳・・・200cc

【カラメルシロップ】  
熱湯・・・25cc

A { 砂糖・・・50g  
水・・・大さじ1

## 作り方

- 1 小鍋に A を入れ色付くまで火にかけます。熱湯を加え混ぜあわせます。（飛び散ることがあるので注意）
- 2 プリン型にバターを塗り（分量外）1 をプリン型に流し込みます。
- 3 ボウルに卵と砂糖を入れ、人肌に温めた牛乳を加えて泡立たないように混ぜます。
- 4 3 をこしながら 2 に流し込みグリル皿にのせます。
- 5 4 を庫内に入れ「スチーム」で10～15分蒸しします。

☆調理時間は容器の種類等により若干変わることがあります。



クッキー

中 温  
予熱  
3分

低 温  
10～  
15分



|        |           |        |
|--------|-----------|--------|
| ヒーター切換 | 中 温 → 低 温 |        |
| 時 間    | 予熱3分      | 10～15分 |
| グリル皿   | 中 段       |        |
| グリル網   | 不 要       |        |

**材 料** 【15～20個分】  
無塩バター・・・35g      砂糖・・・・・・25g  
卵（L）・・・・1/2個      レモンの皮・・・1/2片  
小麦粉（薄力粉）・・・65g  
グラニュー糖・・・・少々  
レーズン等・・・・・・少々

- 下ごしらえ**    ① バターはすり混ぜてクリーム状にしてから、砂糖を少しずつ加えてすり混ぜ、卵とすりおろしたレモンの皮を入れ、よく混ぜます。
- ② ①にふるっておいた薄力粉を入れ、混ぜあわせます。

- 作り方**    ① 生地をクッキングシートに挟み、めん棒で厚さ4mm くらいに伸ばし広げたら冷蔵庫で30分冷やし固めます。
- ② 生地が固まったら冷蔵庫から取り出し型で抜いて薄く油を塗ったグリル皿に並べます。余った生地は①の手順で型抜きします。表面にグラニュー糖をまぶし、お好みでレーズンをのせます。
- ③ 中温で3分予熱しグリル皿を庫内に入れ、「低温」で10～15分焼きます。焼き色の薄い場合は「高温」で色付けしてください。

今川焼

中 温  
予熱  
3分

中 温  
20～  
25分



**材 料**  
小麦粉（薄力粉）・・・・100g  
卵（M）・・・・・・1個  
砂糖・・・・・・20g  
ハチミツ・・・・・・大さじ2  
ベーキングパウダー・・・小さじ1  
溶かしバター・・・・・・10g  
水・・・・・・適量（様子を見ながら）  
あんこ・・・・・・適量

- 作り方**
- ① 型を作ります。厚紙を幅3cmの長さ20cmくらいに切り、直径6cmの円を作りホッチキスでとめ、アルミホイルを巻きます。アルミホイルには薄く油を塗ります。
- ② 薄力粉・ベーキングパウダー・砂糖をふるいながらボウルに入れ、溶き卵を入れたら、ホットケーキ生地の一手前くらいになるまで水を加え、最後にハチミツと溶かしバターを加え粉っぽさがなくなるまで混ぜあわせます。
- ③ 予熱後グリル皿にアルミホイルを敷き、全体に油を薄く塗り、型を置き大体4分目くらいまで生地を入れます。「中温」で焼き、表面がプツプツしてきたら生地にあんこをのせ、あんこが隠れるよう生地を上につけます。
- ④ 再び「中温」で焼き、底が充分に焼けたら裏返し、表面もしっかり焼きます。

|        |           |        |
|--------|-----------|--------|
| ヒーター切換 | 中 温 → 中 温 |        |
| 時 間    | 予熱3分      | 20～25分 |
| グリル皿   | 中 段       |        |
| グリル網   | 不 要       |        |

レーズン蒸しパン

スチーム  
20～  
25分



**材 料** 【4～6個分】  
小麦粉（薄力粉）・・・・140g  
卵（L）・・・・・・2個  
ベーキングパウダー・・・小さじ2  
重曹・・・・・・小さじ1/4  
無塩バター・・・・・・50g  
砂糖・・・・・・100g  
レーズン・・・・・・少々  
牛乳・・・・・・30cc

- 作り方**
- ① ボウルにバター・卵・砂糖を練りあわせ牛乳、次に薄力粉、ベーキングパウダー、重曹を入れてさっくりと混ぜます。容器に半分程入れ最後にレーズンを上にのせ、「スチーム」で20～25分蒸します。

※調理時間は容器種類等により、若干変わることがあります。

|        |        |
|--------|--------|
| ヒーター切換 | スチーム   |
| 時 間    | 20～25分 |
| グリル皿   | 中 段    |
| グリル網   | 不 要    |

もち・磯辺焼

中 温  
5～  
10分



- 材 料**  
切り餅・・・・・・6～8個  
海苔・・・・・・適量  
醤油・・・・・・適量
- 作り方**
- ① 切り餅をグリル皿に並べ、「中温」で両面に焼き色が付くまで焼きます。
- ② 餅に醤油を塗り、一度軽く焼きます。
- ③ もう一度醤油を塗り、海苔を巻きます。

**応 用**

きなこ・練りごま・みたらしをかけても美味しいです。

|        |       |
|--------|-------|
| ヒーター切換 | 中 温   |
| 時 間    | 5～10分 |
| グリル皿   | 中 段   |
| グリル網   | 不 要   |



型番：KG-340

保証期間内に取扱説明書、本体表示などの注意書きに従って正常な使用状態で使用していて故障した場合には保証書の記載内容に基づき、無料修理いたします。  
尚、お客様宅での出張修理はお断りしておりますので、あらかじめご了承ください。  
保証は日本国内での使用に限ります。

|      |                          |        |       |
|------|--------------------------|--------|-------|
| 保証期間 | 本体お買い上げ日より <b>1カ年</b> 無料 | お買い上げ日 | 年 月 日 |
| *お客様 | お名前<br><br>様             | 住所     |       |
|      |                          | 電話     |       |
| *販売店 | お名前<br><br>様             | 住所     |       |
|      |                          | 電話     |       |

\*印欄に記入のない場合は無効となります。

- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
    - イ) お取り扱い上の不注意・天災・火災・公害・異常電圧・指定外の使用電源による故障、損傷及び部品の当然の消耗などの場合。
    - ロ) ご自分で不当な修理・調整・分解・改造などをされたもの及び取扱説明書、本体表示などの禁止事項での使用による故障や損傷。
    - ハ) お買い上げ後の輸送、移動、落下などによる故障及び損傷。
  - 本書はお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
  - 本書のご提示がない場合。
- 2.本書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in Japan.)  
3.本書は、盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保管してください。

この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。  
したがって、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

| サービスメモ | 修理実施日 | 修 理 内 容 | 担当者 |
|--------|-------|---------|-----|
|        |       |         |     |
|        |       |         |     |
|        |       |         |     |

株式会社 **フオーマック** <https://fomac.co.jp>

| 蒸す茹でる    | スチーム | 時間(分) | パワースチーム | 時間(分) | ヒーター切替 | 時間(分) | その他    |
|----------|------|-------|---------|-------|--------|-------|--------|
| 茶碗蒸し     | ○    | 10～15 |         |       |        |       | グリル不要  |
| おこわ      | ○    | 25～35 |         |       |        |       | 2合     |
| アサリの酒蒸し  | ○    | 10～15 |         |       |        |       |        |
| 玉子豆腐     | ○    | 5～10  |         |       |        |       |        |
| ゆで玉子     | ○    | 10～15 |         |       |        |       |        |
| ほうれん草    | ○    | 4～6   |         |       |        |       |        |
| もやし      | ○    | 4～6   |         |       |        |       | ザルに入れる |
| 枝豆       | ○    | 10～15 |         |       |        |       | ザルに入れる |
| ブロッコリー   | ○    | 5～10  |         |       |        |       | 小分けにする |
| さやいんげん   | ○    | 5～10  |         |       |        |       | 平たく並べる |
| とうもろこし   | ○    | 10～15 |         |       |        |       |        |
| キャベツ     | ○    | 5～10  |         |       |        |       | 葉をはがして |
| アスパラ     | ○    | 5～10  |         |       |        |       |        |
| 渡りカニの茹がき | ○    | 25～30 |         |       |        |       |        |
| 蒸し鶏      | ○    | 15～20 |         |       |        |       |        |
| 煮込みハンバーグ |      |       |         |       | 中温     | 15～20 |        |

| 焼きもの    | スチーム | 時間(分) | パワースチーム | 時間(分) | ヒーター切替 | 時間(分) | その他     |
|---------|------|-------|---------|-------|--------|-------|---------|
| トースト    |      |       |         |       | ト&グ    | 4     | グリル皿要   |
| 焼魚      |      |       |         |       | ト&グ    | 15    | グリル皿要   |
| 目玉焼     |      |       |         |       | ト&グ    | 5～10  | グリル皿要   |
| からあげ    |      |       |         |       | ト&グ    | 15    | グリル皿要   |
| ローストビーフ |      |       |         |       | 中温     | 25～30 | 高温で3分予熱 |
| 鶏肉      | ○    | 5     |         |       | ト&グ    | 15    | グリル皿上段  |
| おかゆ     |      |       |         |       | 高温     | 40    |         |
| 焼豚      | ○    | 8     |         |       | 中温     | 18～23 | 最後高温で5分 |
| ピザトースト  |      |       |         |       | ト&グ    | 5     |         |
| 餅       |      |       |         |       | 中温     | 5～10  | グリル皿要   |
| 硬い餅     |      |       | ○       | 3     | 中温     | 5～10  | グリル皿要   |
| 焼いも     | ○    | 10～20 |         |       | 高温     | 20～25 |         |
| 焼じゃがいも  | ○    | 10～20 |         |       | 高温     | 20～25 |         |
| 焼とうもろこし | ○    | 5～10  |         |       | 高温     | 15～20 |         |
| 焼なす     | ○    | 5     |         |       | 高温     | 10    |         |

| 解凍調理      | スチーム | 時間(分) | パワースチーム | 時間(分) | ヒーター切替 | 時間(分) | その他   |
|-----------|------|-------|---------|-------|--------|-------|-------|
| 冷凍ごはん     |      |       | ○       | 10～15 |        |       |       |
| 冷凍中華まんじゅう |      |       | ○       | 5～10  |        |       |       |
| 冷凍シュウマイ   |      |       | ○       | 5～10  |        |       |       |
| 冷凍グラタン    |      |       |         |       | 高温     | 10～15 | グリル皿要 |
| 冷凍ハンバーグ   |      |       |         |       | 高温     | 10～15 | グリル皿要 |

| 温め        | スチーム | 時間(分) | パワースチーム | 時間(分) | ヒーター切替 | 時間(分) | その他   |
|-----------|------|-------|---------|-------|--------|-------|-------|
| ごはん・赤飯    | ○    |       |         | 5～6   |        |       | ザル使用  |
| 総菜        |      |       | ○       | 6～8   |        |       |       |
| 酒かん・牛乳    | ○    | 3～5   |         |       |        |       |       |
| 天ぷら・フライ   |      |       |         |       | 高温     | 5～10  | グリル皿要 |
| 魚の塩焼き     |      |       |         |       | 高温     | 5～10  | グリル皿要 |
| あんまん・たい焼き | ○    |       |         | 5～10  |        |       |       |

| 菓子作り     | スチーム | 時間(分) | パワースチーム | 時間(分) | ヒーター切替 | 時間(分) | その他     |
|----------|------|-------|---------|-------|--------|-------|---------|
| スポンジケーキ  |      |       |         |       | 低温     | 30    | 高温で予熱3分 |
| ロールケーキ   |      |       |         |       | 低温     | 15～20 | 高温で予熱3分 |
| カップケーキ   |      |       |         |       | 低温     | 25～30 | 高温で予熱3分 |
| シュークリーム皮 |      |       |         |       | 低温     | 18～23 | 高温で予熱3分 |
| クッキー     |      |       |         |       | 低温     | 10～15 | 高温で予熱3分 |
| 蒸しパン     | ○    | 20～25 |         |       |        |       |         |
| プリン      | ○    | 10～15 |         |       |        |       |         |

| 野菜冷凍保存  | スチーム | 時間(分) | パワースチーム | 時間(分) | ヒーター切替 | 時間(分) | その他      |
|---------|------|-------|---------|-------|--------|-------|----------|
| かぼちゃ    | ○    | 18～23 |         |       |        |       | 冷やしてから冷凍 |
| グリーンピース | ○    | 8～13  |         |       |        |       | 冷やしてから冷凍 |
| いんげん豆   | ○    | 6～8   |         |       |        |       | 冷やしてから冷凍 |
| とうもろこし  | ○    | 8～13  |         |       |        |       | 冷やしてから冷凍 |





株式会社 フォーマック

