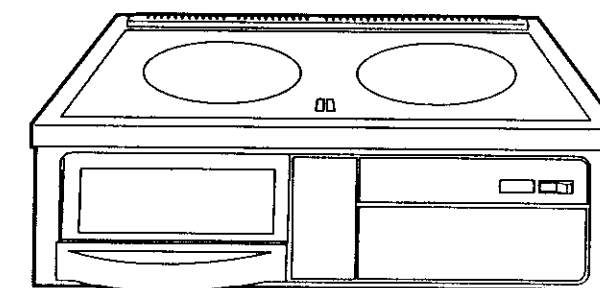


# 仕 様

電 源	単相200V(50-60Hz共用)-3500W	
消費電力	左 ヒーター	1500W 約 75W~1500Wまで6段階火力調節
	右 ヒーター	2000W 約100W~2000Wまで6段階火力調節
	グリル	1200W 約 60W~1200Wまで6段階火力調節
コードの長さ	0.6m	
差込プラグ	単相200V用 250V-20A(接地極付) 	
大きさ	本 体	幅 59.8cm × 奥行き 48.5cm × 高さ 19.3cm
	グリル	幅 22.6cm × 奥行き 33.6cm × 高さ 9.2cm
質 量(重さ)	約 12.5kg	

HITACHI



## 取扱説明書

### 日立クッキングヒーター

家庭用

## HT-HR3形

### も く じ

安全のため必ずお守りください	2
各部のなまえ	6
なべについて	8
ヒーターの使いかた	10
グリルの使いかた	12
タイマーの使いかた	13
温度センサーの使いかた	14
お手入れ	16
こんなときは	18
保証とアフターサービス	19
料理例	20
仕 様	裏表紙

- この取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
- お読みになったあとは保証書、ご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

株式会社 日立ホームテック  
〒105 東京都港区西新橋 2-15-12  
電話 (03)3502-2111

株式会社 日立製作所  
〒105 東京都港区西新橋 2-15-12  
電話 (03)3502-2111

NH211497-01 9710(DC・明)

# 安全のため必ずお守りください

ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。

表示と意味は次のようになっています。

<b>⚠ 警告</b>	誤った取り扱いをしたときに、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容
<b>⚠ 注意</b>	誤った取り扱いをしたときに、人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容

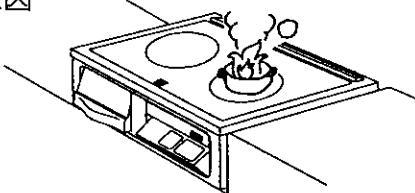
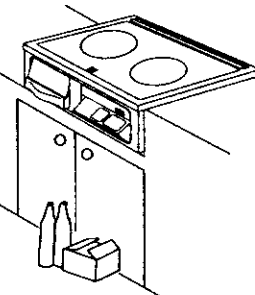
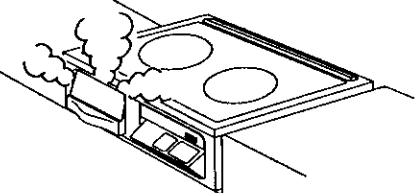
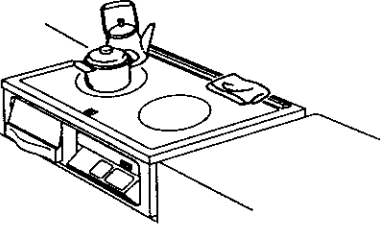
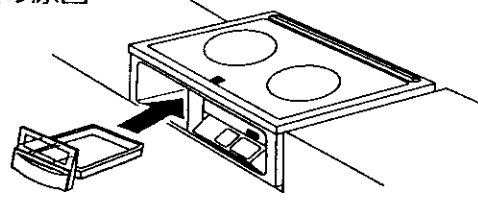
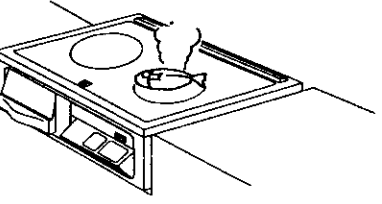
## 絵表示の例

- 記号は「禁止」(しないでください)を示します。図の中に具体的な注意内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。
- 記号は「強制」(必ずしてください)を示します。図の中に具体的な指示内容(左図の場合はプラグをコンセントから抜いてください)が描かれています。

<b>⚠ 警告</b>	
<p><b>改造はしない</b> 修理技術者以外の人、絶対に分解したり、修理をおこなわない</p> <p>火災・感電・けがの原因 修理はお買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口にご相談ください</p>	<p><b>!</b> 定格容量に合った(200V用)コンセントを単独回路で使用する。</p> <p>他のコンセントと併用すると配線部が異常発熱して発火の原因</p>
	<p><b>⚡</b> アースを確実に取り付ける</p> <p>故障・漏電による感電の原因 アースの取り付けは販売店にご相談ください。</p>
	<p><b>🚫</b> 水をかけない</p> <p>感電・ショートの原因</p>

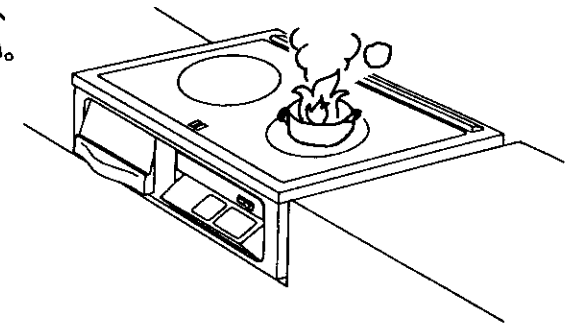
<b>⚠ 警告</b>	
<p><b>🚫</b> カーテンなど可燃物の近くで使用しない</p> <p>火災の原因</p>	<p><b>🚫</b> トッププレート(ヒーター)の上に物を置かない</p> <p>火災の原因 特に可燃物や引火物(ふきん・紙・アルミホイル・油など)は絶対に置かない</p>
<p><b>🚫</b> ヒーターに触れない</p> <p>感電の恐れ</p>	<p><b>!</b> 使用後はスイッチの「切」を確認する</p> <p>火災の原因</p>
<p><b>🚫</b> 子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない</p> <p>感電・やけど・けがの原因</p>	<p><b>🚫</b> 使用中や使用後しばらくは各部分に触れない</p> <p>高温のためやけどの原因</p>
<p><b>🚫</b> てんぷら調理中は本体から離れない</p> <p>火災の原因</p>	<p><b>🚫</b> コードやプラグが傷んでいたりコンセントの差し込みがゆるいときは使用しない</p> <p>感電・ショート・発火の原因</p>
<p><b>🚫</b> コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない</p> <p>感電・火災の原因</p>	<p><b>🚫</b> 単相交流200V以外の電源は使用しない</p> <p>感電・火災の原因</p>

⚠ 注意

<p>❗</p> <p>プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く 感電・ショート・発火の原因</p>	<p>必要以上に加熱しない 過熱により発火の原因</p> 
<p>❗</p> <p>キッチンユニットの前に物を置かない 火災の原因</p> 	<p>❗</p> <p>グリル使用中は本体から離れない 調理物が発火する原因</p> 
<p>❗</p> <p>吸排気口をふさがない 火災の原因</p> 	<p>❗</p> <p>グリルは必ずグリル皿を使用する 火災の原因</p> 
<p>❗</p> <p>トッププレートに衝撃を加えない 万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと過熱や異常動作、感電の原因 このような場合はコンセントからプラグを抜いて使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。</p>	<p>❗</p> <p>使用中や使用直後は金属部に触れない 高温のためやけどの原因</p>
<p>❗</p> <p>トッププレート(ヒーター)の上で直接調理しない 発火・異常動作の原因</p> 	<p>❗</p> <p>長期間使用しないときは必ず専用回路のブレーカーを切る 絶縁劣化による感電や漏電火災の原因</p>

■ 天ぷらなど揚げもの調理をするときは

- 調理中その場を離れるときや調理後は、必ず通電を止め、なべをトッププレート(ヒーター)からおろしてください。通電を止めたあとでも、余熱で油温が上がります。
- 油は必ずなべ底から3.5cm以上入れてください。適量は、なべの七分目くらいです。少な過ぎると設定温度より油温が高くなり、油が発火する恐れがあります。多過ぎると油があふれてやけどや火災などの原因になります。

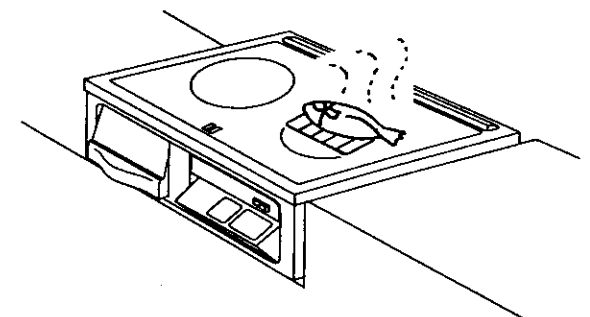


■ グリルを使用するときは

- グリルの窓、トッププレート(ガラス)に水をかけないでください。高温になっているところに水をかけると割れることがあります。
- グリル使用中に調理物が発煙・発火したときは、必ずヒーターを切り、炎が消えるまで扉を開けないでください。扉を開けて空気が入ると炎が大きくなる原因になります。
- やけどに注意してください。グリルを使用すると、グリル部付近(ドア・グリルケースまわりなど)とグリル上部のトッププレートが高温になります。魚を取り出すときなどは特にご注意ください。
- グリル皿を勢いよく引き出したり、持ち上げて引き出したりしないでください。途中で止まらず、グリル皿を落としてしまうことがあり、けがややけどの原因になります。
- グリル皿には水以外のもの(例えばグリル石など)を入れて使用しないでください。脂が過熱し、燃えることがあります。
- グリル皿は魚などの脂がたまらないように、使用の都度掃除してください。脂が発火することがあります。続けて使用する場合もその都度脂を取り除き、水を入れなおしてください。
- グリルケース内に油污や食品くず、ふきんなどが無いことを確認し、定期的にお手入れしてください。使用中に燃え出すことがあります。

■ 次のような使い方はしないでください。

- トッププレート(ヒーター)上での魚焼き、しょうゆなどがたれる料理
- ホイル焼き
- 煮こぼれ
- グリルの空焼き

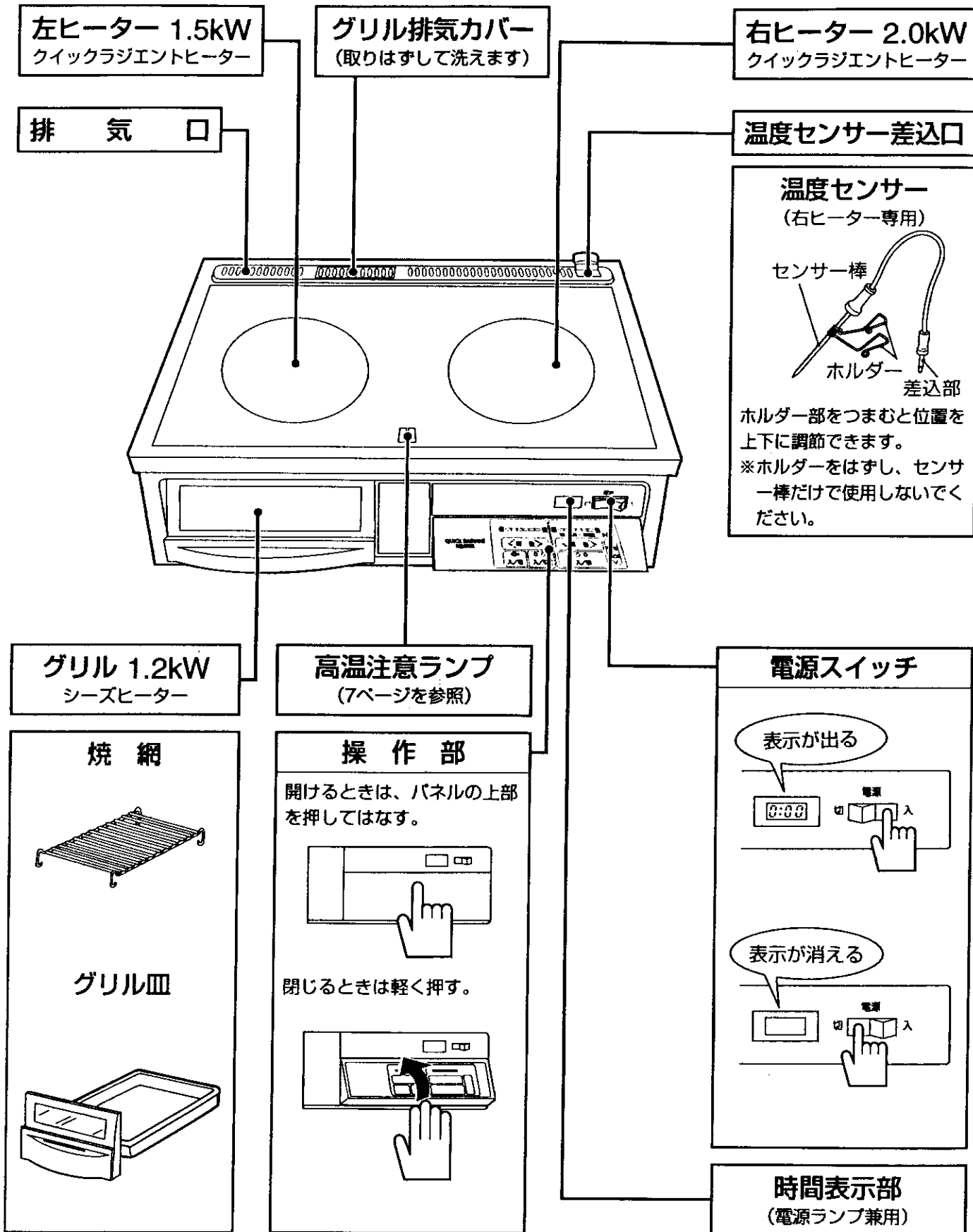


■ 調理以外の用途に使用しないでください。

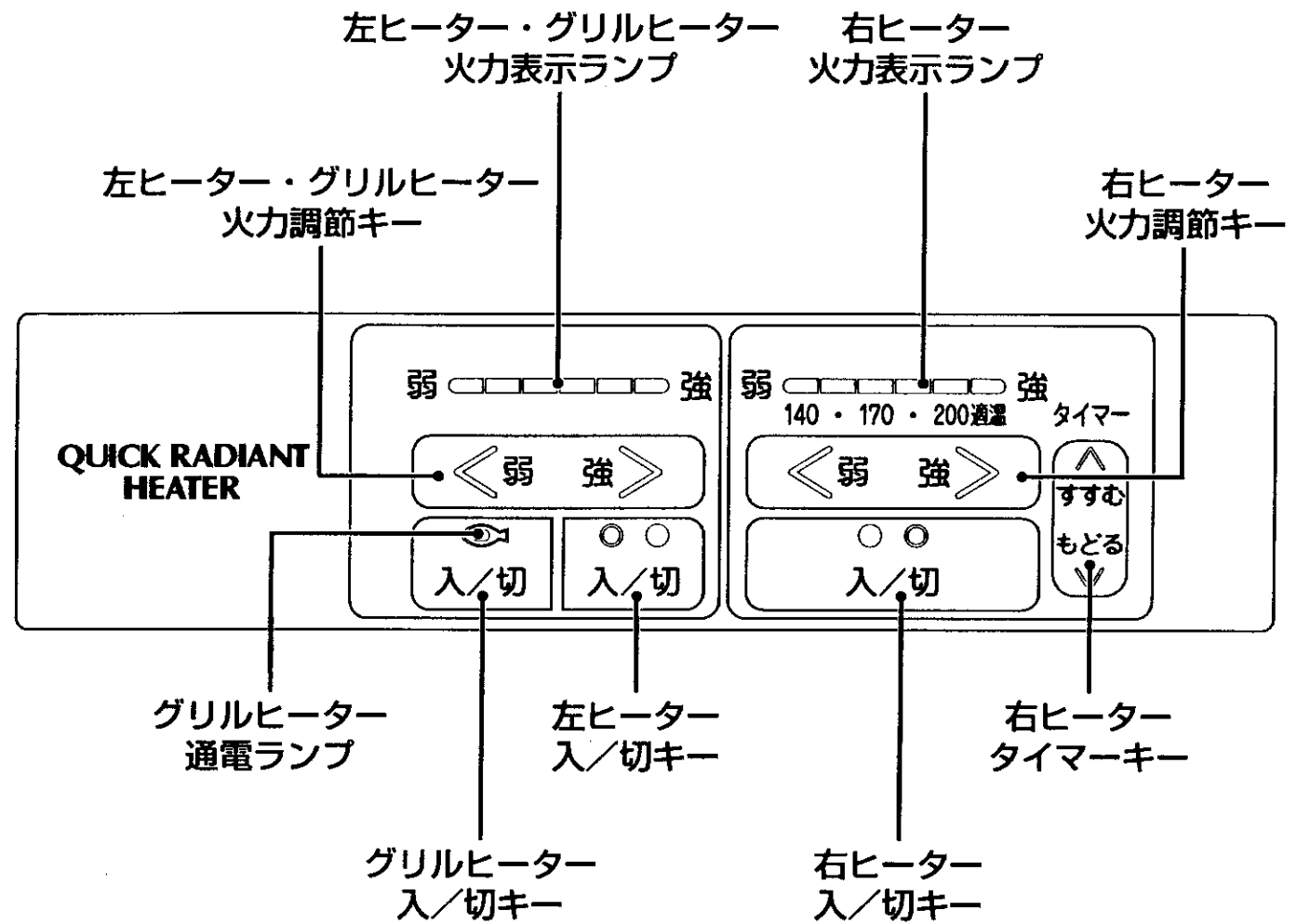
火災・故障の原因になります。

# 各部のなまえ

## 本体



## 操作部



## より便利に、安全にお使いいただくために

**調理タイマー(右ヒーター)**

1~59分まで加熱時間を1分単位でセット。  
時間がくると自動的に通電を止め、ブザーでお知らせします。  
火力目盛り「2」以下のときは、煮込み用として1~5時間まで10分単位でセットできます。  
1時間以上のタイマーセットをしたときは、火力を「3」以上に上げようとしてもブザーが鳴り、火力を上げることはできません。

**高温注意ランプ**

プレート面の温度が約80℃に下がるまでランプでお知らせします。ヒーター使用中は点灯し、ヒーターが「切」のとき、プレート面の温度が80℃以上になっていると点滅します。  
(電源を切っても点滅します。)

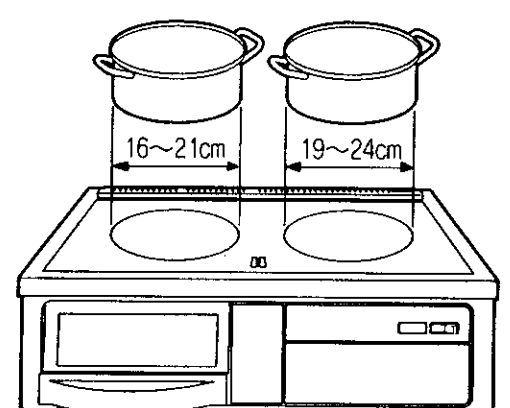
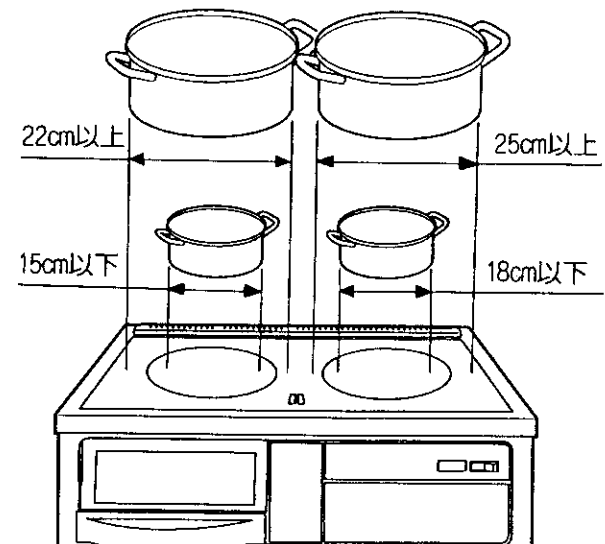
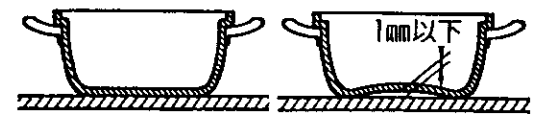
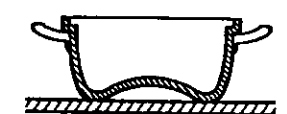
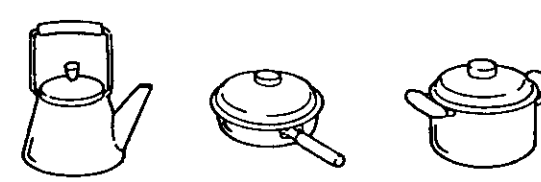

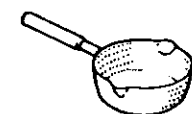
**温度コントロール(右ヒーター)**


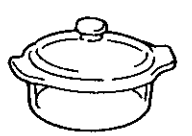


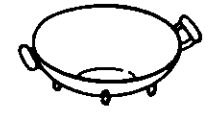
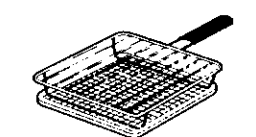
揚げ物をするとき、付属の温度センサーを利用すると、油の温度を検知して、設定温度に保ちます。油の温度は140℃~200℃まで5段階に設定できます。

**切り忘れ防止**

ヒーターは1時間、グリルは20分間連続して通電すると、自動的に通電を停止し、ブザーでお知らせします。

# なべについて

	○適したなべ ■底が平らで厚手のものが適しています。	△適さないなべ ■使えますが加熱効率が悪くなります。
大 き さ	 <p>なべ底の平らな部分の大きさがトッププレートの発光部分の大きさと同じか、やや大きめのもの</p>	 <p>なべ底の平らな部分の大きさがトッププレートの発光部分の大きさより大き過ぎたり、小さ過ぎるもの ▶小さ過ぎると取っ手が熱くなります。</p>
底 形 状	 <ul style="list-style-type: none"> <li>●なべ底が平らで、中央部のそりが1mm以下のもの</li> <li>●なべ底の厚みが2mm以上あるもの</li> </ul>	 <p>凹凸の底のもの</p> <p>▶加熱効率が悪くなります。</p>
材 質	 <ul style="list-style-type: none"> <li>●ステンレス、鉄、銅などの金属製のもの</li> </ul>	 <p>▶高温で割れることがあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●土なべ</li> </ul>  <p>▶加熱効率が悪くなります。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●アルミ、銅などの打ち出しなべ</li> </ul>

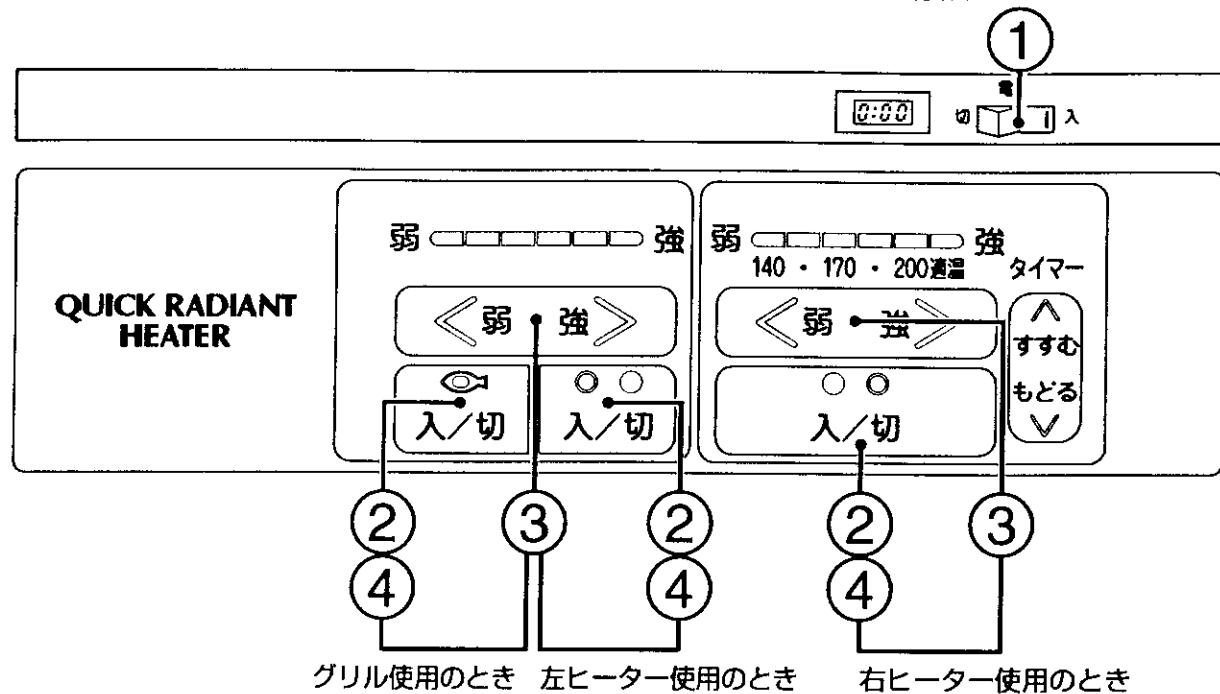
	×使えないなべ ■このようななべや調理器具は使えません。
材 質	 <p>耐熱ホーロー以外のホーローなべ</p>  <p>超耐熱ガラス以外のガラスなべ</p> <p>▶ふつうのホーローなべでは、底がはげ落ちることがあります。 超耐熱ガラス以外のガラスなべは、高熱により破損し、危険です。 いずれもトッププレート損傷の原因になります。</p>
底 形 状	 <p>なべ底が丸いもの</p>  <p>底の丸い中華なべ</p> <p>▶安定性が悪く、危険です。</p>  <p>底に足のあるなべ</p> <p>▶熱が伝わらず、加熱できません。</p>
そ の 他	 <p>魚焼き用の網など</p> <p>▶トッププレート損傷の原因になります。</p>

## ご 注 意

- ヒーターに適さないなべをご使用になると、効率が悪くなるだけでなく、機器の保護のため温度センサーが作動し、湯が沸かなかったり、調理がうまくできなくなることがあります。
- なべ底が1mm以下の薄手のなべの場合、底が変形し、なべの中の湯がこぼれることがあります。また、なべの傷みも早く、使用できなくなる場合もあります。なべが変形していないかどうか日常点検しましょう。
- なべ底の水分や汚れ、異物などは必ずふきとってからご使用ください。なべに異物が付いたまま使用した場合、トッププレートが損傷することがあります。

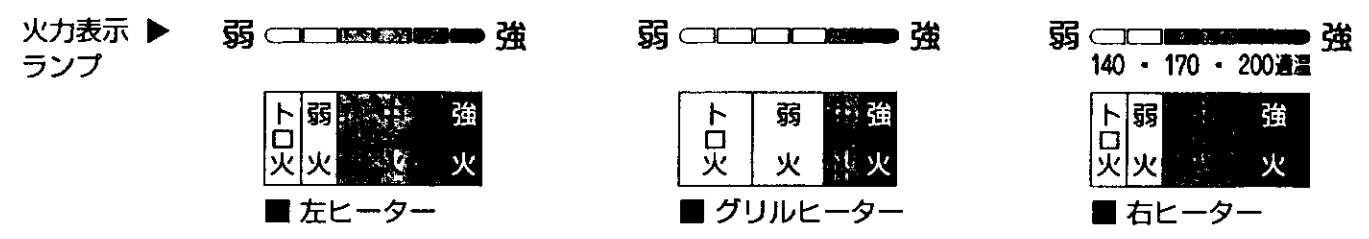
# ヒーターの使いかた (左ヒーターとグリルは同時に使えません。)

●通電すると、クイックラジエントヒーター(左、右ヒーター)は、約5秒で赤熱します。



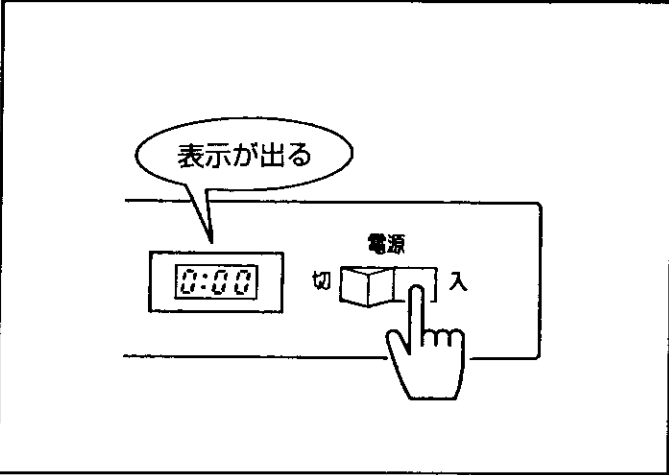
## 火力調節の目安

●火力が強すぎるとふきこぼれることがありますので、調理に合わせて、火力を調節してください。

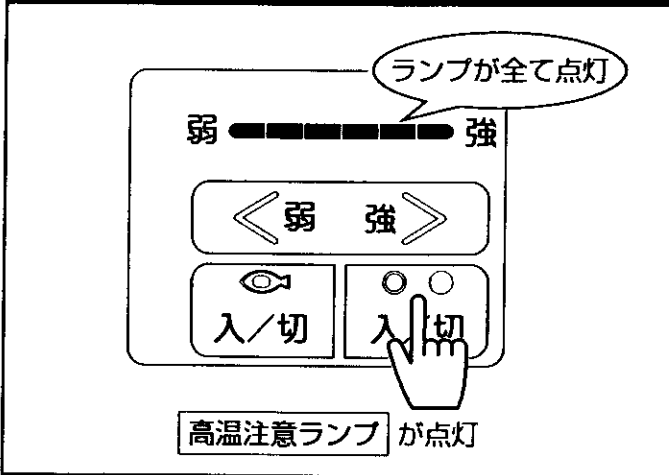


## 例 左ヒーターを使用する場合

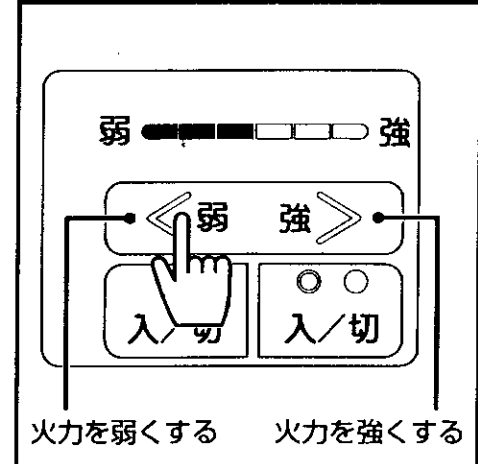
### 1 電源スイッチを入れる



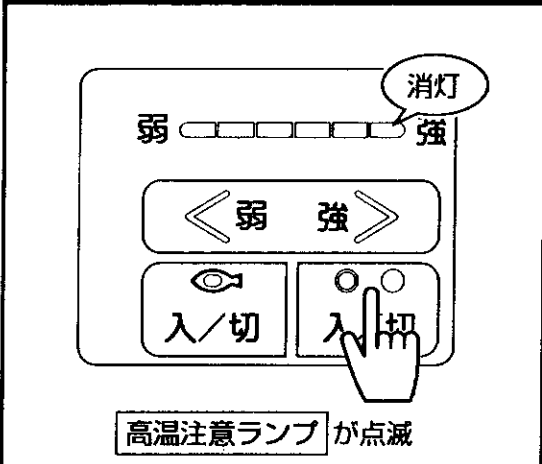
### 2 入/切キーを約1秒間押す



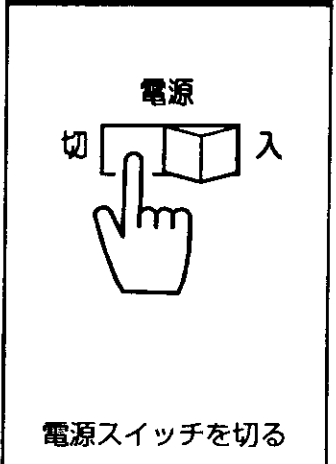
### 3 火力調節をし、調理をはじめる



### 4 調理が終わったら、入/切キーを押す



### 使用後は



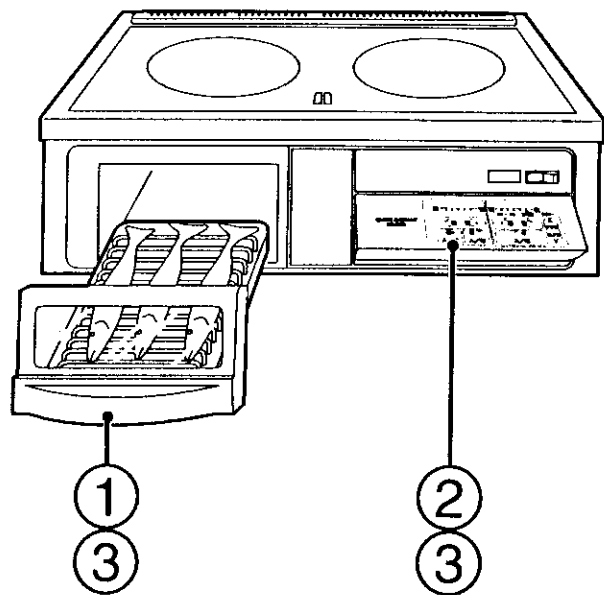
●トッププレートの温度をコントロールするため、ヒーターの温度が高くなり過ぎると、調理中でもクイックラジエントヒーターが点滅することがあります。

## 余熱を利用しましょう

ヒーターを「切」にしてもすぐには、ヒーターの温度が下がりません。この熱を上手に利用しましょう。

- 「ふきこぼれ」「煮込みすぎ」「こげ」のないようガスコンロより早めに火力を調節したり、ヒーターを切ってください。節電にもなります。
- 強火調理のあとなら余熱でいり玉子やハンバーグソースなどが上手に仕上がります。中火・弱火調理のあとはテーブルが整うまでの汁ものの保温などに利用できます。

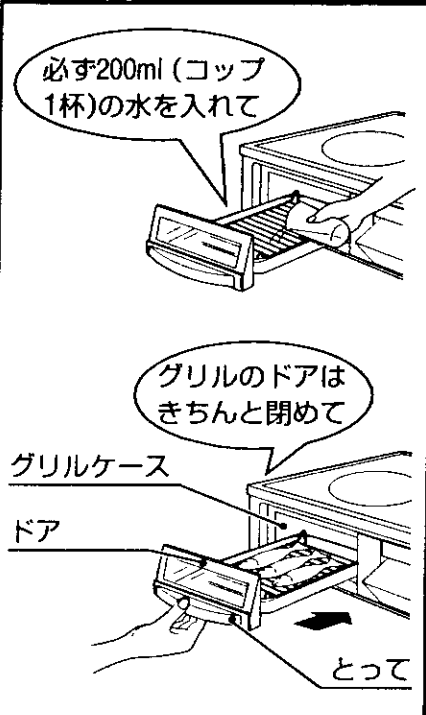
# グリルの使いかた



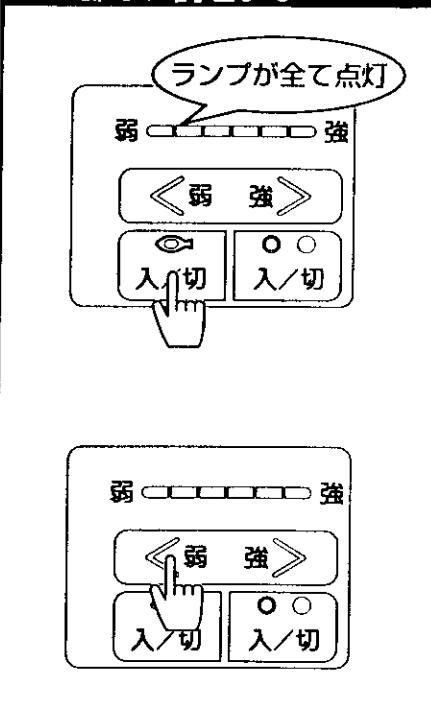
## ご注意

- グリル皿には必ず約200ml (コップ1杯)の水を入れてください。  
床面が過熱したり、魚など調理物から出た脂に引火したりすることがあります。
- グリル皿のドアはグリルケースに突き当たるまで差し込み、確実に閉めてください。  
きちんと閉まっていないと、トッププレートなどが過熱し危険です。
- グリルヒーターを「入」にしたまま放置しないでください。  
魚など調理物が燃え出し、グリル排気口より炎が出て危険です。

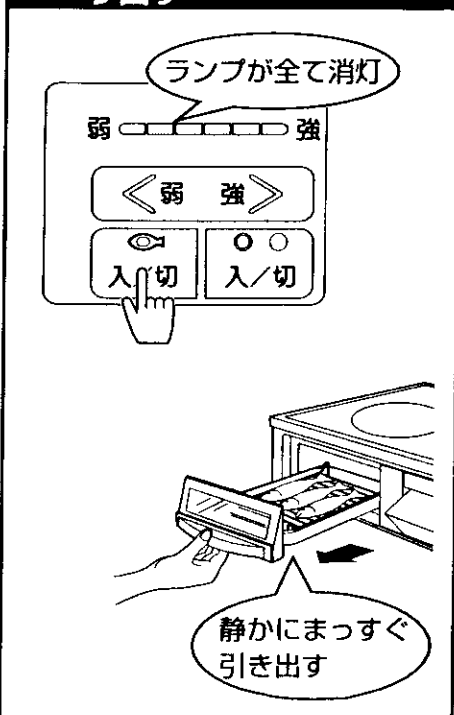
**1** グリル皿に水を入れ、魚など調理物を並べ、ドアを閉める



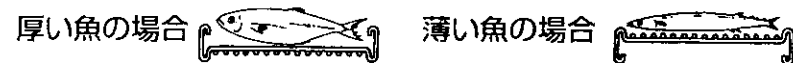
**2** グリル入/切キーを押し、火力調節キーで火力を調節し、調理する



**3** 調理が終わったら入/切キーを押し、調理物を取り出す



### ■ 焼網の使いかた



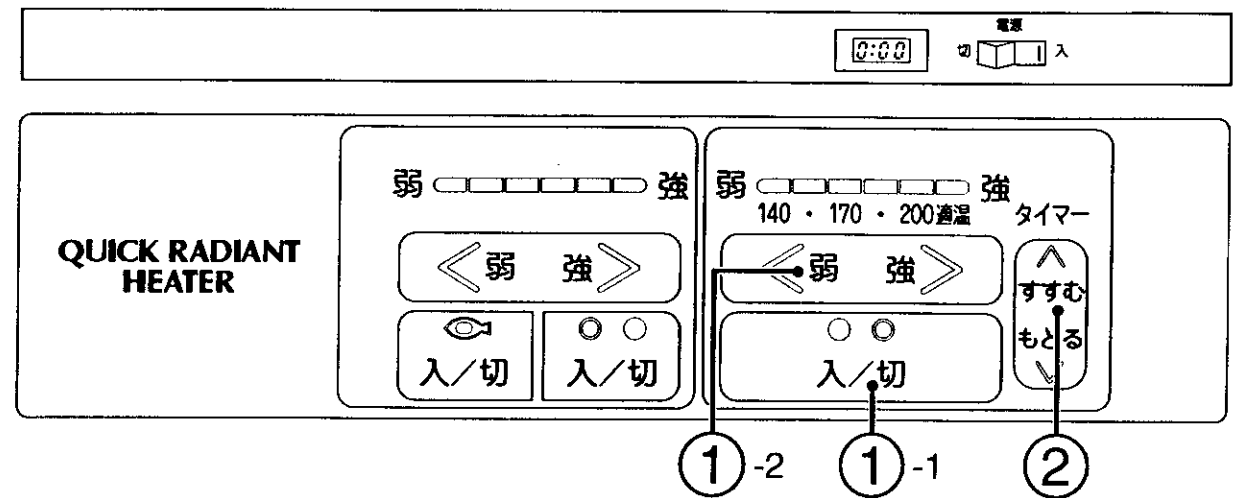
### ■ こんな魚は

- 川魚は塩を多めにふると、焼きあがりがかきれいです。
- いかは丸まらないように皮をむいて切り目を入れます。
- 少し鮮度のおちてしまった魚は、さっと水につけてから焼くと皮がパリッと焼けます。

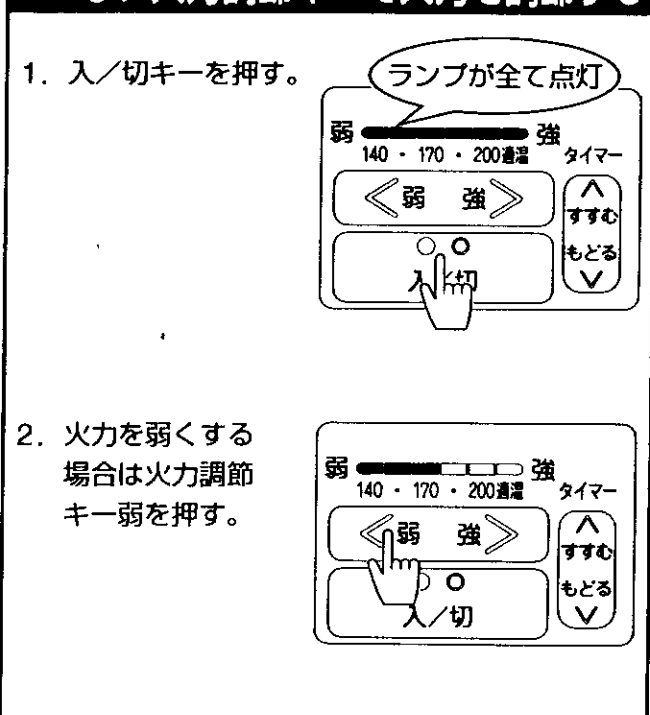
●グリル皿は、ドアのとってを持って止まるまで静かにまっすぐ引き出します。

●グリル皿を取り出すときは、止まるまでまっすぐ引き出してから、そのまま少し持ち上げて取り出します。

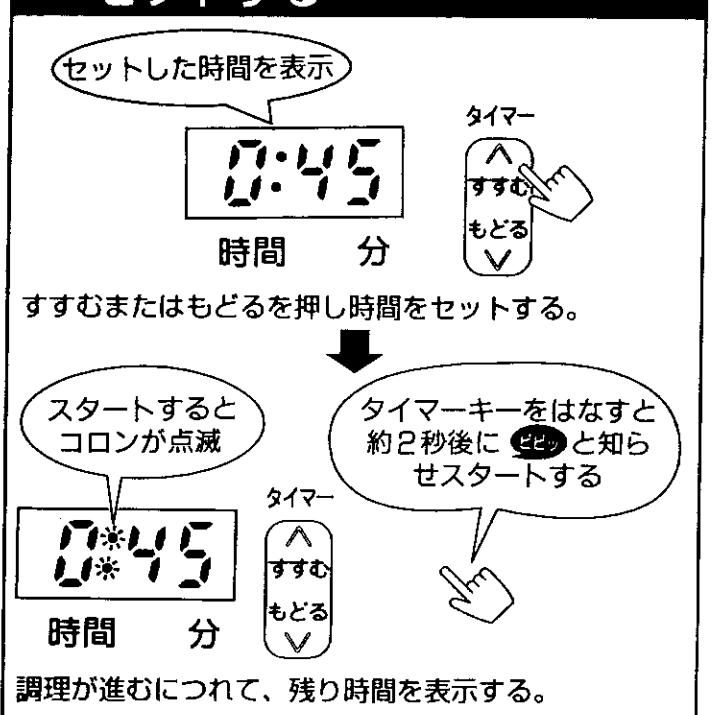
# タイマーの使いかた (右ヒーターにだけ使用できます。)



**1** 右ヒーター入/切キーを押して通電し、火力調節キーで火力を調節する



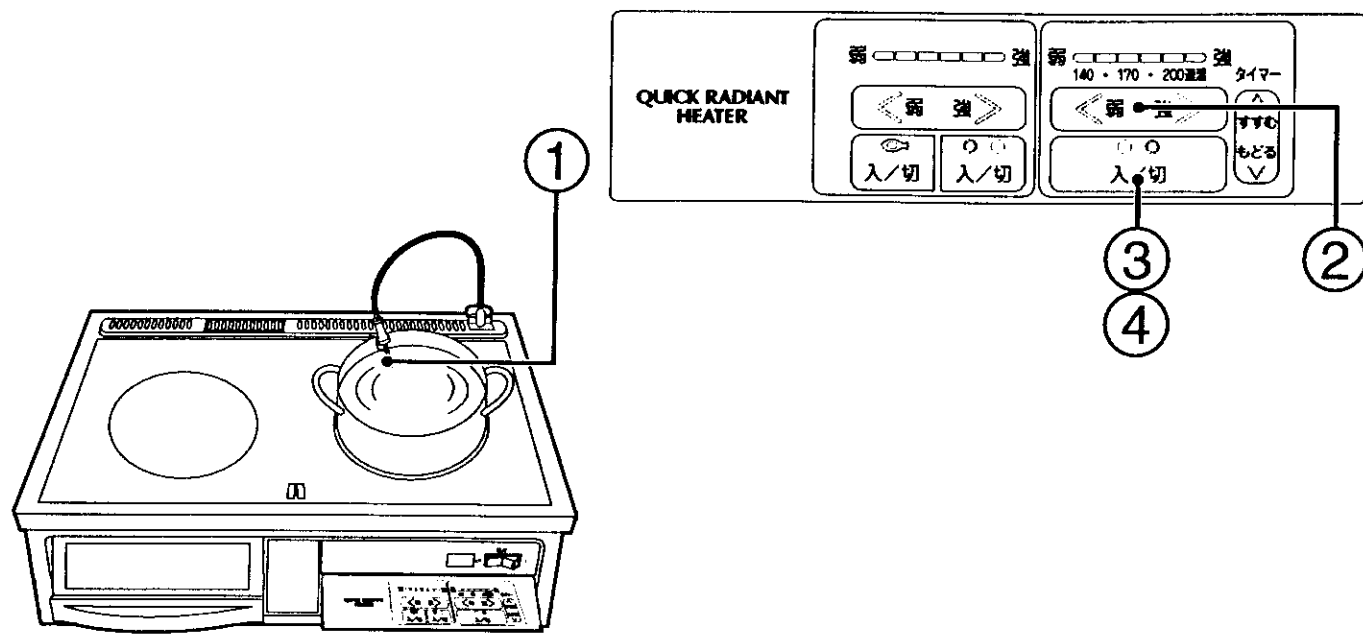
**2** タイマーキーを押して時間をセットする



- 2番目以下の火力なら、煮込み用として、最長5時間までのタイマーセットができます。
- 3番目以上の火力では、安全のため1時間以上のタイマーセットはできません。
- 1時間以上のタイマーセットをしてスタートさせたあとに、火力を3番目以上に上げようとすると、**ビビビ**とお知らせし、火力を上げることができません。

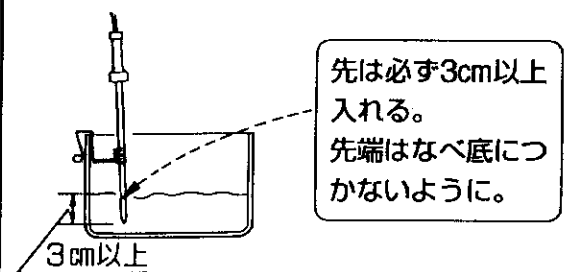
- タイマーは1分から59分までは1分単位で、1時間から5時間までは10分単位でセットできます。
- セット時間を変更するときは、タイマーキーをもう1度押して設定を「0:00」にもどしてからあらためてセットしなおしてください。
- タイマーを使っている途中で調理をやめるときは、入/切キーを押してください。表示が「0:00」になり通電を停止します。

# 温度センサーの使いかた (右ヒーターにだけ使用できます。)

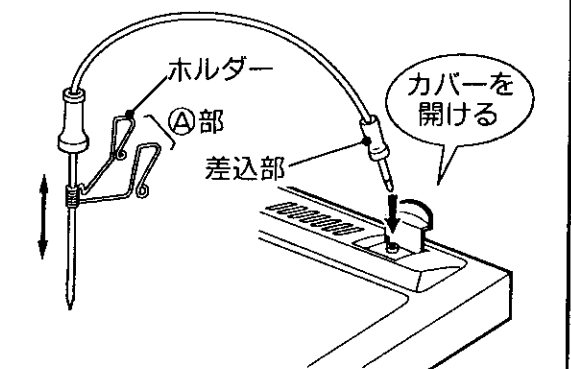


## 取りつけかた

### 1 ホルダーをなべの縁に取りつける



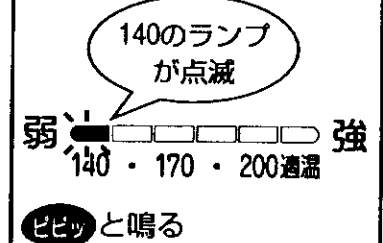
### 2 差込部をトッププレート右奥の差込口に差し込む



- ④部をいっぱいにつまむと上下に調節できます。
- ホルダーをはずし、センサー棒だけの使用はしないでください。

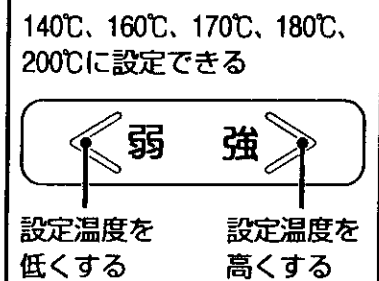
## 天ぷらを揚げる (底の平らな天ぷらなべを使う)

### 1 なべにホルダーをつけ、温度センサーを差し込む

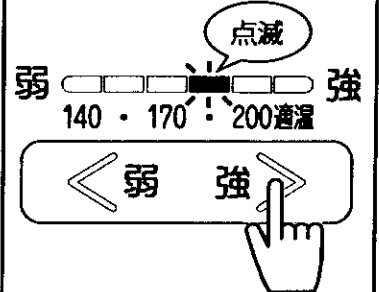


- 温度センサーは、ヒーターを「切」の状態にセットしないと動きません。

### 2 油温を設定する (火力調節キーを押す)



例：180℃の場合



- 温度表示の数字は目安です。なべの材質、形状、油量により温度は異なります。

## 油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水分をふきとる

- 特にしいたけやピーマンなど！ (水分が残っていると破裂することがある)



いかやゆで卵などは揚げすぎない

- 長時間揚げると破裂！ (特にけんさきいかや(するめいかなどは注意)

- なべの中に揚げ忘れがないか、常に確認を！

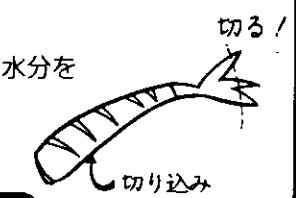
衣や生地作りに注意

- 天ぷら衣は固すぎないように！ (水分の多い材料には、必ず薄力粉) (をうすくまぶしてから衣をつける)

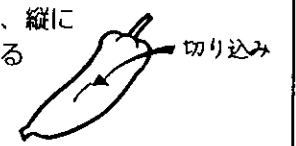
- ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて！

## 特に下ごしらえの必要な材料

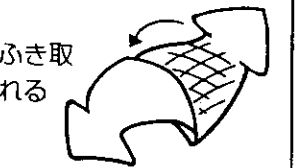
きのこ  
尾の先を切って水分を出す



ピーマン  
水気をふきとり、縦に切りこみを入れる

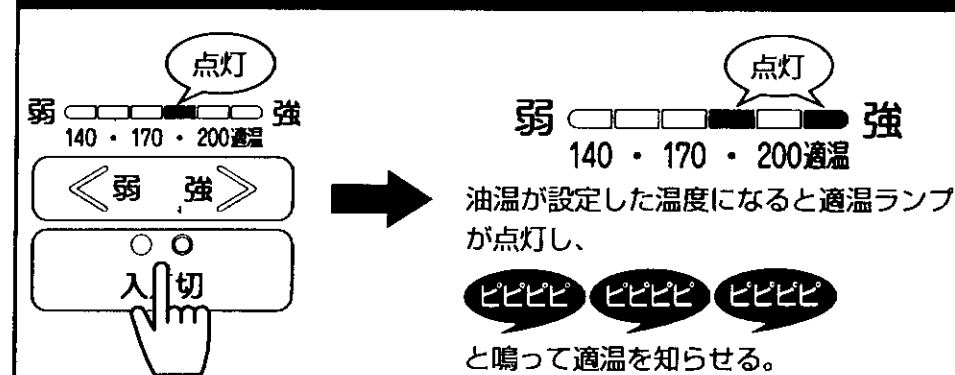


天ぷら衣  
皮をむき水分をふき取り、切り目を入れる



## 揚げるときはその場を離れない(離れるときは、ヒーターを「切」にし、なべをおろす)

### 3 入/切キーを約1秒間押す



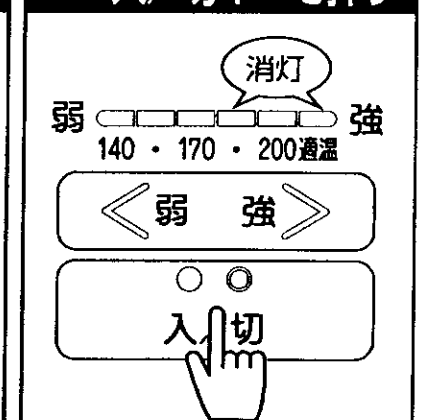
設定温度ランプが点灯に変わって通電開始

### 天ぷらTip

油温は、室温や油の量で変わる。油温が下がると適温ランプが点滅し、上がると点灯して揚げどきを知らせる。

- センサー棒に衣がつかないように注意してください。
- 調理中に油温を変えるときは、火力調節キーで変更できます。設定しなおしてください。
- センサー棒がなべからはずれていると、危険防止のため、約2～6分後にブザーが鳴り、通電を停止します。

### 4 調理が終わったら、入/切キーを押す



温度センサーの差込部を抜き、なべをおろす。差込部のカバーを閉める。

なべをのせたままにしておくと、余熱で油温が上がり危険です。

## 使用後は

電源スイッチを切る。



# お手入れ

## お手入れするときは

- 必ず、高温注意ランプが消えたことを確かめ、電源スイッチを「切」にしてから始めてください。
- スポンジを使い、台所用洗剤でベンジン、シンナー、みがき粉、たわしなどは使わないでください。
- ご使用のたびにお手入れしてください。汚れをそのままにして使うとこびりついて落ちなくなってしまうです。



## グリル排気カバー

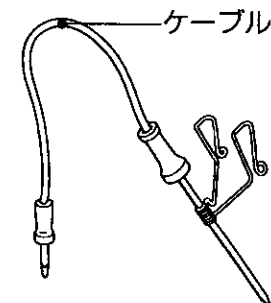
本体からはずし、食器用洗剤とスポンジで洗う

- お手入れ後は、本体にセットしておく。

## 温度センサー

油がさめないうちに乾いた布でふく

- ケーブルを強く引っ張ったり、センサー棒を曲げたりしない。
- センサー棒を水洗いするとき、ケーブル、差込部に水をかけない。



## トッププレート

ぬれふきんでふきとり、乾いたふきんで水気をふく

- 水をかけたり、先の鋭いものでこすったりしない
- 汚れのひどいとき  
食器用洗剤を布につけてふきとり、さらにぬれふきん、乾いたふきんの順でふく。
- 煮こぼれがこびりついてしまったとき  
市販のガラスセラミック用スクレーパーなどで煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふきとる。



スクレーパーは矢印方向だけに動かしてください。トッププレートに傷がつきます。

※セラミックガラストップクリーナーなどをお使いになると汚れがよくとれますが、あまり強くこすると表面の印刷までいっしょに摩耗する場合がありますので注意してください。

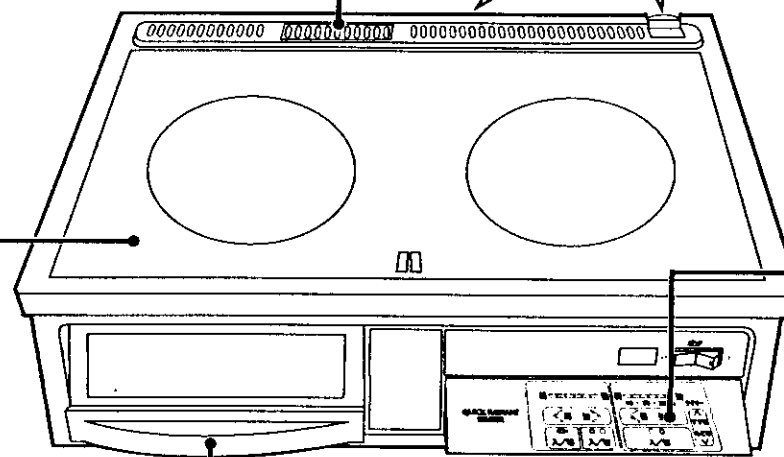
- トッププレート専用ガラスクリーナー(別セットHT-K1)を用いれば、トッププレートの汚れをきれいに落とし光沢を出し、ふきこぼれによる汚れやこげつきを防ぎます。トッププレートのワクの部分及び排気カバーを磨きますと、表面を傷めますので使用しないでください。

日立製品取扱店でお求めください。

品名：ガラスクリーナー  
形式：HT-K1  
標準価格：¥1,400円(税別)



排気口や温度センサー差込口に水が入らないようにしてください。



## パネル

やわらかい乾いた布でふく

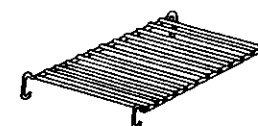
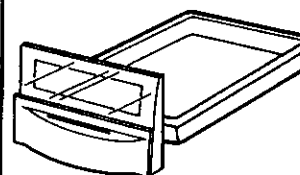
- たわしなどの固いものでこすると傷をつけるので使わない。
- 水にぬらさない。(故障の原因)

## グリル(グリル皿・焼網)

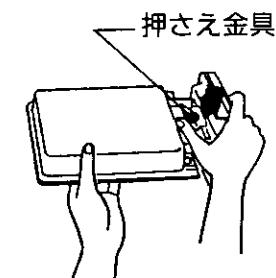
食器用洗剤とスポンジで洗う

グリル皿

焼網



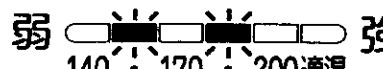
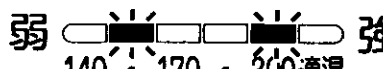
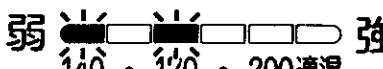
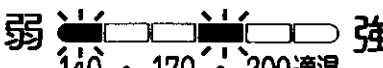
- グリル皿のドアははずせません。



グリル皿を逆さにして図のように持ち、押さえ金具を矢印方向に押すとはずれる。皿、ドアを落とさないよう注意する。

- グリル皿は魚などの脂がたまらないように、使用の都度掃除してください。脂が発火することがあります。続けて使用する場合もその都度脂を取り除き、水を入れなおしてください。
- グリルケース内に油汚れや食品くず、ふきんなどが無いことを確認し、定期的にお手入れしてください。使用中に燃え出すことがあります。

# こんなときは (製品を取りはずしてご自分で、修理される) ことは絶対にしないでください。

●ヒーターが周期的に切れたり、ついたりする	➡	●トッププレートの温度の上がり過ぎを防ぐため故障ではありません。
●停電になった	➡	●電源ランプが消え、すべての動作が取り消されます。再通電後、もう一度セットしてください。
●通電しない	➡	●200V電源が入っていますか。 ●電源スイッチが「切」になっていませんか。 ●ブレーカーが落ちていませんか。 ●入/切キーを1秒間押ししましたか。
●自動的にヒーターが切れる	➡	●1時間以上連続して通電すると、切り忘れ防止機能が働いて自動的に通電を停止します。(グリルヒーターは20分)
●ヒーター部での調理に時間がかかる ●料理のできあがりが遅い	➡	●なべ底に異物が付着していませんか。 ●ヒーターに適したなべを使っていますか。(8・9ページ参照)
●温度センサー(天ぶら用)使用時、右ヒーターの火力表示が点滅し、エラー表示と警告ブザーが鳴る。 「ピピピピ・・・・・・」 ※右ヒーター入/切キーを押すと、エラー表示が解除されます。再度通電をおこない、同じエラー表示が出ましたら、お買い上げの販売店へご連絡ください。		
<b>F:11</b> 弱  強 140・170・200適温	➡	●温度センサーの故障です。 ●お買い上げの販売店へご連絡ください。
<b>F:12</b> 弱  強 140・170・200適温	➡	●油の量が少ない。 ●温度センサーがなべ底についている。(高温検知) ●温度センサーの使いかたを参照してください。(14・15ページ参照)
<b>E:11</b> 弱  強 140・170・200適温	➡	●温度センサーが差込口からはずれている。 ●温度センサーを差し込んでもう一度やり直してください。
<b>E:12</b> 弱  強 140・170・200適温	➡	●温度センサーがなべからはずれている。 ●または、ホルダーが3cm以上上油の中に入っていない。

以上の点をお調べいただき、そのうえでご不審の点がありましたら、お買い上げの販売店などにご相談ください。

# 保証とアフターサービス(必ずお読みください)

## ■保証書(別添)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みのもと大切に保管してください。  
●保証期間はお買い上げの日から1年です。

## ■補修用性能部品の最低保有期間

クッキングヒーターの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後5年です。  
●この期間は通商産業省の指導によるものです。  
●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

## ■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または最寄りの「ご相談窓口」(別添)にお問い合わせください。

## ■ご転居されるときは

ご転居により、お買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

## ■修理を依頼されるときは **出張修理**

「こんなときは」(18ページ)を調べていただき、なお異常のあるときは、運転を中止し、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

## ●保証期間中は

修理に際しましては、保証書をご提示ください。ご連絡していただきたい内容

品名	日立クッキングヒーター
形名	HT-HR3
お買い上げ日	
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印等もあわせてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問ご希望日	

## ●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

修理料金=技術料+部品代+出張料

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途駐車料金をいただく場合があります。

## 愛情点検



## ★長年ご使用のクッキングヒーターの点検を!

●クッキングヒーターの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後5年です。

ご使用の際このようなことはありませんか

- スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
- こげくさいにおいがしたり、運転中に異常な音がある。
- クッキングヒーターにさわるとビリビリ電気を感ずることがある。
- 自動的にヒーターが切れないときがある。
- その他の異常や故障がある。

➡

お願い

故障や事故防止のため、クッキングヒーターのブレーカーを切って販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

# 料理例

ここで紹介する料理例の火力・調理時間は目安です。材料の大きさや状態・室温などで変わってきますので、でき具合を見ながら調節してください。

## 200Vの火力を活かして

### えびのチリソースいため



#### 材料(4人分)

えび	200g
酒	少々
① 塩	少々
こしょう	少々
片栗粉	小さじ1
ねぎ	1/4本
にんにく	3かけ
しょうが	1かけ
豆板器	小さじ1/2
ごま油	小さじ1/2
サラダ油	大さじ3
トマトケチャップ	大さじ2
酒	小さじ1
砂糖	大さじ1/3
② しょうゆ	小さじ1
塩	小さじ1/4
水	カップ1/4
③ 片栗粉	小さじ1
水	小さじ2

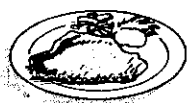
#### 下ごしらえ

- えびに①で下味を付け軽くもみ、片栗粉をふってえびにからませます。
- ねぎ、にんにく、しょうがは共にみじん切りにします。
- ②の合わせ調味料の材料をよく混ぜ合わせておきます。
- ③は溶いておきます。

#### 作りかた

- ① フライパンを強火で熱し、サラダ油大さじ2を入れます。えびを加えて、約1分早くいため、色が変わったらすぐに取り出します。
- ② 同じフライパンにサラダ油大さじ1を足して豆板器を入れ、水気を飛ばすようにいためます。
- ③ ②に下ごしらえしたねぎ、にんにく、しょうがをいため合わせて香りを出します。
- ④ ③に③を加え、大きく混ぜながら1~2分煮たたせます。
- ⑤ ①のえびを④に戻し入れ、汁をからめながらさっと煮たてます。(煮すぎると身が縮むので注意)
- ⑥ ⑤に②を加え、手早く底から混ぜてひと煮立ちしたらヒーターを切ります。
- ⑦ 仕上げにごま油をふって器に盛りつけます。

### ビーフステーキ



#### 材料(4人分)

牛ステーキ肉	4枚
塩(1枚につき)	各小さじ1/4
粗びきこしょう	適量
サラダ油(1枚につき)	各大さじ1

●つけ合わせ  
クレソン、マッシュポテト、にんじんのグ  
ラッセなど 各適量

#### 作りかた

- ① 牛肉はすじ切りをし、肉たたきなどでたたいてから塩、こしょうします。
- ② フライパンを強火でよく熱し、一枚につきサラダ油大さじ1を入れ、うすく煙がたったら表になる側から約40秒焼き裏返して火を止め、余熱で約40秒焼くとレアになり、同じように表約1分、裏約1分でミディアムになります。

#### ●応用として

〈トルネードステーキ〉

牛ヒレ肉の周囲にベーコンを巻いて同様に焼き、ブラウンソースをかけます。

〈シャリアピンスステーキ〉

ステーキ肉をすりおろした玉ねぎにつけこんでおいてから焼きます。

仕上げに玉ねぎの薄切りをいためたものを肉にのせます。

## タイマーを使って 右ヒーターのタイマーを使ってラクラク煮込み

### ロールキャベツ



#### 材料(4人分)

キャベツ	(大) 8枚
① 合いびき肉	200g
玉ねぎ	(中) 1個
塩、こしょう	少々
ナツメグ	少々
固形スープ	2個
ローリエ	2枚
塩、こしょう	少々
② ジャガイモ	適量
にんじん	適量
玉ねぎ	適量
ケチャップ	カップ1/3
ソース トマト(ざく切り)	1/2個
タバスコ	小さじ1

#### 作りかた

- ① なべに水を3cm深さぐらいに入れ、キャベツの葉を入れてふたをして、蒸しゆでにし、しんなりしたらとり出し、ゆで汁はとっておきます。芯はそぎとってみじん切りにします。
- ② ①の玉ねぎはみじん切りにし、キャベツの芯と他の①と合わせてよく混ぜて練り、八等分にしてキャベツで俵形に包みます。
- ③ ②の野菜は皮をむき、大きめに切ります。
- ④ なべに②を閉じ目を下にして並べ、すき間に③をつめ、①のゆで汁をかぶるぐらいに入れます。ローリエ、固形スープも加えて中火で煮たて、あくを除き、弱火にして30分タイマーをセットします。
- ⑤ 野菜がやわらかくなったら、塩、こしょうで調味します。トマト、ケチャップ、タバスコを混ぜたソースを添えます。

### ビーフシチュー



#### 材料(4人分)

牛バラ肉	400g
砂糖	大さじ1
にんじん	1本
ジャガイモ	4個
玉ねぎ	2個
セロリ	1本
さやいんげん	50g
赤ワイン	カップ1/2
トマトピューレ	カップ3/4
固形スープ	4個
水	カップ8
サラダ油	大さじ2
ローリエ	2枚
塩、こしょう	各少々
ブルマニエ	バター 大さじ3 小麦粉 大さじ3

#### 下ごしらえ

- 牛肉は3cm角に切り、塩、こしょうを振り手でよくもみ込みます。
- さやいんげんはすじをとり、塩少々を入れた熱湯で固ゆでにします。

#### 作りかた

- ① 右ヒーターで厚手のなべを強火で熱してサラダ油大さじ1を入れ、肉の全体に焼き色をつけ、砂糖をふって焦げ色がつくまで焼きます。
- ② ①にワイン、トマトピューレ、スープ、ローリエの順に加え、煮たったらあくをとり、弱火にしてタイマーを2時間セットして煮込みます。
- ③ にんじんは長さを半分に切り、縦4~6つに切って面とりをします。ジャガイモは皮をむいて2~3つに切って面とりし、5分ほど水にさらします。セロリは筋をとり、4cm長さに切り、太い部分は縦2~3つに切ります。
- ④ 左ヒーターでフライパンを熱しサラダ油大さじ1で③の野菜をいため、2時間煮込んだ肉のなべに加ええます。強火にして煮たたらあくをとり、弱火にしてさらに30分タイマーをかけて煮ます。
- ⑤ タイマーが切れたら柔らかくしたバターと小麦粉を練り混ぜたブルマニエをシチューに加え混ぜながら粉に火を通します。とろりとしたら塩、こしょうで味を調え、さやいんげんを2~3つに切って加えます。

温度センサーを使って 右ヒーターの温度センサーを使って揚げ物上手に

天ぷら



材料(4人分)

揚げ油 …… 適宜 生しいたけ …… 1袋  
 (なべ底から3.5cm以上) みつば …… 30本  
 えび …… 4尾 小麦粉 …… カップ1  
 きす …… 4尾 衣 卵1個+冷水  
 いか(胴) …… 1ばい …… カップ1

〈かき揚げのバリエーション〉

- むきえびとみつば
- げそとピーマンとしいたけの軸
- 豚肉といんげん
- 桜えびとごぼうとじゃがいも

作りかた

- ① 材料は揚げやすいように準備しておきます。
- ② 衣を作ります。  
卵+冷水1カップ分と小麦粉をさっくりと混ぜます。
- ③ 天ぷらなべに油を入れ、温度170℃に設定します。設定温度になったら野菜に衣をつけて揚げます。  
次は180℃に設定します。魚介類は小麦粉を薄くつけておきます。設定温度になったら、えび、きす、いかに衣をつけて揚げます。

揚げかたのコツ

- 衣だまが残るぐらいさっくりと切るように混ぜ、ねばりを出さないようにします。
- 油の表面積の1/2を目安に入れると油の温度が下がらず、カリッと揚げられます。
- 油の量が減ってきたら、新しい油を追加して油量を一定に保ってください。油が少なすぎるとカラリと揚がりません。

酢豚



材料(4人分)

豚ヒレ肉 …… 400g  
 玉ねぎ …… 1個  
 ピーマン …… 3個  
 にんじん …… 1/2本(100g)  
 ゆでたけのこ …… 100g  
 缶詰のハイン …… 2枚  
 揚げ油 …… 800g  
 サラダ油 …… 大さじ4  
 砂糖 …… 大さじ6  
 しょうゆ …… 大さじ2  
 酒 …… 大さじ1  
 塩 …… 小さじ1/2  
 酢 …… 大さじ3  
 トマトケチャップ …… 大さじ4  
 片栗粉 …… 大さじ1  
 水 …… カップ1/2

下ごしらえ

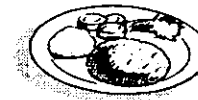
- 肉は一口大の角切りにし、しょうゆ大さじ2、酒大さじ1で下味をつけておきます。
- にんじん、たけのこ、ピーマンは乱切りにし、にんじんはゆでておきます。ハインは4つ切りにしておきます。
- 玉ねぎは横半分に切ってから3~4cmの角に切ってほぐしておきます。
- ④の甘酢あんを混ぜ合わせます。

作りかた

- ① 右ヒーターに揚げ油を入れた天ぷらなべを置き、温度170℃にセットします。
- ② 下味をつけた肉に片栗粉をまぶし、①が170℃になったらカラリと揚げておきます。
- ③ フライパンを強火で熱し、サラダ油大さじ4で野菜をいため、全体に油が回り火が通ったら④を加えヒーターを切ります。
- ④ 余熱で煮たてとろみがついたら②の肉とハインを加え、手早く混ぜて仕上げます。

余熱利用 余熱を上手に活用して

ハンバーグ



材料(4人分)

合いびき肉 …… 400g  
 玉ねぎ …… 1個  
 パン粉 …… カップ1/2  
 牛乳 …… 大さじ3  
 塩 …… 少々  
 こしょう …… 少々  
 ナツメグ …… 少々  
 卵 …… 1個  
 ソース [ケチャップ …… 大さじ3  
 ウスターソース …… 大さじ3]

作りかた

- ① 玉ねぎのみじん切りを弱火で色がつくまでいためてさませます。パン粉に牛乳をふり、しばらくおいてしとさせます。
- ② ボールに①の玉ねぎとパン粉、それ以外の材料を入れて混ぜ合わせます。
- ③ ②のたねを4等分し、小判形に形を整え、中央を少しへこませます。
- ④ フライパンを強火で熱し、サラダ油をひいて③の表裏に焼き色をつけ、中火にして中まで火を通します。  
指で押してみれば弾力があれば、焼き上がりです。
- ⑤ ソースを作ります。④でハンバーグを焼いたあとのフライパンにトマトケチャップとウスターソースを入れて強火にかけ、かき混ぜながら煮たて、すぐにヒーターを切って余熱で仕上げます。
- ソースは余熱を上手に利用しましょう。  
火力を強めてひと煮たち、あとはヒーターを切って、余熱でとろりと仕上げます。

ソースバリエーション

〈トマトソース〉

トマト1個は湯むきし、さいの目に切って種を除き、玉ねぎ1/2個のみじん切りにします。玉ねぎをいため透き通ってきたらトマトとトマトペースト大さじ1を加え塩、こしょうをしとろりとするまで煮つめます。

〈にんにくソース〉

にんにく2片は薄切りにし油大さじ1/2でいため、しょうゆ大さじ3、こしょう少々を加え煮たて、焼きたてのハンバーグにかけます。

〈パセリとマスタードのドレッシング風〉

パセリ2本、にんにく1片、玉ねぎ1/2個のみじん切りにして、粒マスタード小さじ2、レモン汁大さじ2、油大さじ1/2、塩、こしょう各少々を混ぜ合わせます。

〈マッシュルームクリームソース〉

マッシュルーム8個は薄切りにし、レモン1/2個分をふり、バター大さじ2でいため、生クリーム1/2カップと粒マスタード小さじ1/2、塩、こしょう各少々を加え、煮つめます。

〈しょうがソース〉

しょうが2片はせん切りにします。なべにみりん、酒各大さじ2を煮たてて煮きり、しょうゆ大さじ2/2としょうがを加え、さっとひと煮します。