

# 日立グルメロースター ER-AW2形 家庭用

## 日立グルメロースター保証書

持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。  
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

型名	ER-AW2		※お買い上げ日	保証期間
			平成 年 月 日	本体: 1年
※お客様	ご住所	〒	様	
	ご芳名			
※販売店	住所		電話 ( )	
	店名			

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

- 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。  
(イ)使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。  
(ロ)お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。  
(ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。  
(ニ)車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。  
(ホ)業務用に使用されて生じた故障または損傷。  
(ヘ)本書のご提示がない場合。  
(ト)本書にお買い上げ年月日、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。
- この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、日立家電品のお客様ご相談窓口一覧表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

- 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等についてご不明の場合は、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一覧表の窓口にお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

.....

.....

.....

株式会社 日立製作所

〒105-8430 東京都港区西新橋 2-15-12 電話 (03)3502-2111

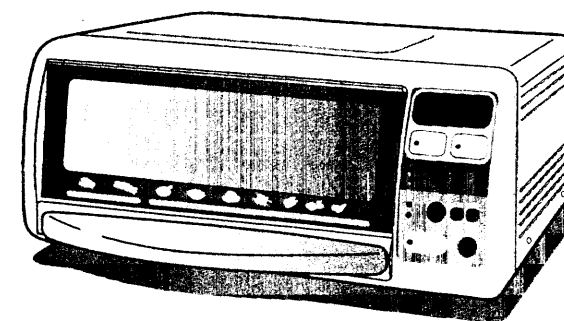
健康・ダイエットメニュー



このたびは日立グルメロースターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。  
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大切に保存してください。

### 目次

- 特長..... 2
- 安全のため必ずお守りください..... 2~4
- 各部のなまえとはたらき..... 5~7
- 正しい使いかた  
オート調理..... 8  
手動調理..... 9
- 調理例と加熱時間の目安..... 10
- 焼き魚調理のポイント..... 11
- 焼き魚キーの使いかた..... 12
- グルメキーの使いかた..... 13~15
- お手入れ..... 16
- 故障かなと思ったら..... 17
- 仕様..... 18
- 保証とアフターサービス..... 18
- 日立家電品のお客様ご相談窓口一覧表..... 19



# 特長

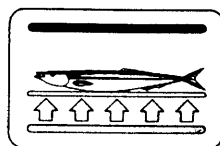
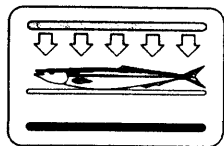
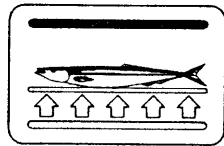
おいしさ多彩、おいしさ追求

## マイコン両面オート焼き

マイコンがメニューにあった火加減をコントロール

### 焼き魚 1.切り身・ひもの 2.丸焼き

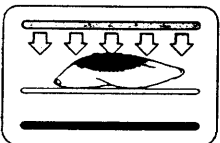
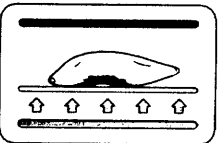
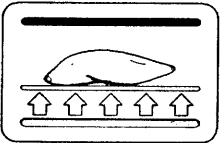
下火でしっかり 上火できれいに 下火で仕上げ



### グルメ

- 1.冷凍ピザ
- 2.冷凍グラタン
- 3.冷凍焼きおにぎり
- 4.焼きとり
- 5.焼きなす
- 6.もち
- 7.焼きいも

下火であたため 下火でじっくり 上火で仕上げ



においや煙を分解する

## 脱臭乾燥・吸煙ファン・脱臭キーつき

脱臭キーの使いかた ▶ 12ページ参照

お手入れ簡単

## 抗菌ブラックコート

- 水を使わず焼ける水いらず焼き
- さんまが丸ごと4尾まで焼けるビッグな庫内
- 焼き具合が調節できる焼き加減調節
- 手動調理タイマーつき
- 立ち上がりの速い高温細径ヒーター

# 安全のため

# 必ずお守りください

## 絵表示について

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。

その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

**警告** この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

**注意** この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

## 絵表示の例



この記号は注意(危険・警告を含む)を促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な注意内容が描かれています。



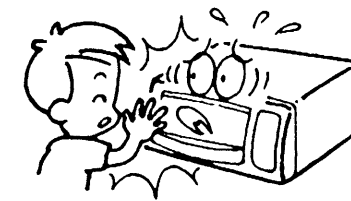
この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。



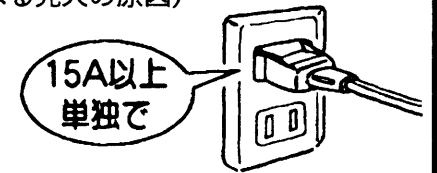
この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

## 警告

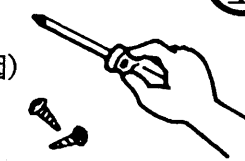
子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない。  
(やけど・感電・けがの原因)



アンペア ボルト  
定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使用する。  
(他の器具と併用すると、分岐コンセント部の異常発熱による発火の原因)

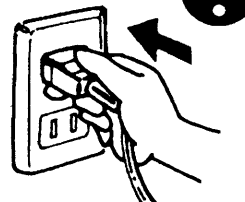


改造は絶対にしない。  
サービスマン以外の方は、分解したり修理しない。  
(やけど・感電・けがの原因)

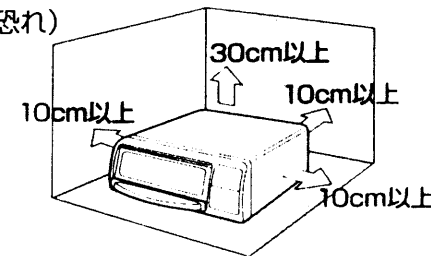


差込プラグは根元まで確実に差し込む。  
(感電・発熱の原因)

※傷んだ差込プラグ、ゆるんだコンセントは使わないでください。

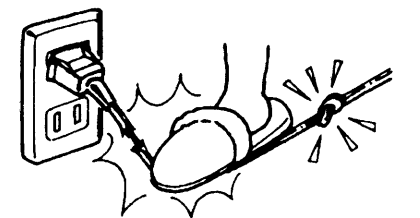


壁との間をあける。  
カーテンなど可燃物の近くで使用しない。  
(発火の恐れ)

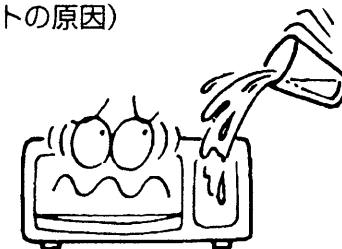


※周囲の壁から10cm、上30cm以上離し、側面の通気口をふさがないでください。排気口に可燃物を近づけないでください。

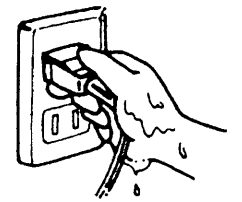
電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものを載せたり、はさみ込んだりしない。  
(電源コードが破損し感電、火災の原因)



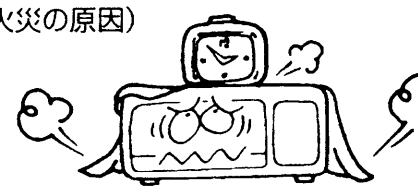
水をつけたり、水をかけたりしない。  
(感電・ショートの原因)



ぬれた手で差込プラグの抜き差しはしない。  
(感電の原因)



本体の上に物を置かない。  
(変形・火災の原因)



差込プラグの刃および刃の取り付け面のほこりをよくふく。  
(火災の原因)



# 安全のため必ずお守りください

## ⚠️ 注意

使用中や使用直後は金属部分にふれない。  
(高温によるやけどの原因)  
※ドアガラス・受皿・焼網・ヒーターにも触れないようにしてください。



使用中は本体から離れない。  
(火災の恐れ)



※そばを離れるときは、必ず電源を切る。

必要以上に加熱しない。  
(過熱による発火の原因)



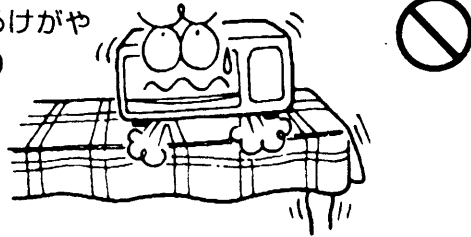
※手動のときは、調理例と加熱時間の目安(10ページ)を参照して時間をセットしてください。

必ずトレイと焼網をセットして使用する。  
(火災の原因)

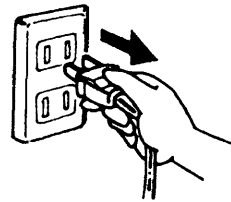


※下ヒーターの上で直接焼かないでください。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない。  
(落下によるけがや火災の原因)



差込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)



使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。  
(絶縁劣化による感電・漏電の原因)

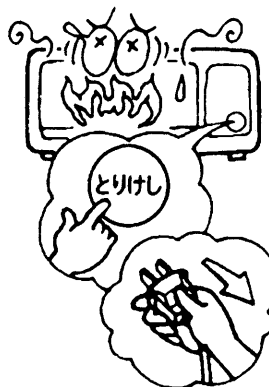


## 使用上のお願い

- **トレイは確実に閉める。**  
魚や食品が発火したときは前面から炎が出ます。
  - **トレイが汚れたままで加熱しない。**  
脂が発火することがあります。
  - **続けて使うときは、毎回たまった脂を洗い流す。**  
たまったまま使うと、多量の煙が出たり、脂が発火したり、脂が庫内の底面にもれることがあります。
  - **本体やトレイを落とさない。**  
けがや故障の原因になります。
  - **本体が熱いうちは、持ち運ばない。**  
やけどをすることがあります。持ち運びは必ず本体が冷めてからおこなってください。
- **業務用として使わない。**
  - **焼きとり以外の肉は焼かない。**
  - **オートメニュー以外のものを焼くときは調理物から目を離さない。**

## 万一食品が発火した場合

1. **トレイを引き出さない。**  
(勢いよく燃える恐れあり)
2. **とりけし**キーを押し、運転を止めてから、差込プラグを抜く。
3. **本体から燃えやすいものは遠ざけ、鎮火するまで待つ。**  
そのまま使用せず、必ず販売店に点検を依頼する。  
※水をかけない。  
(ガラスが割れます。)



# 各部のなまえとはたらき

## ● 本体

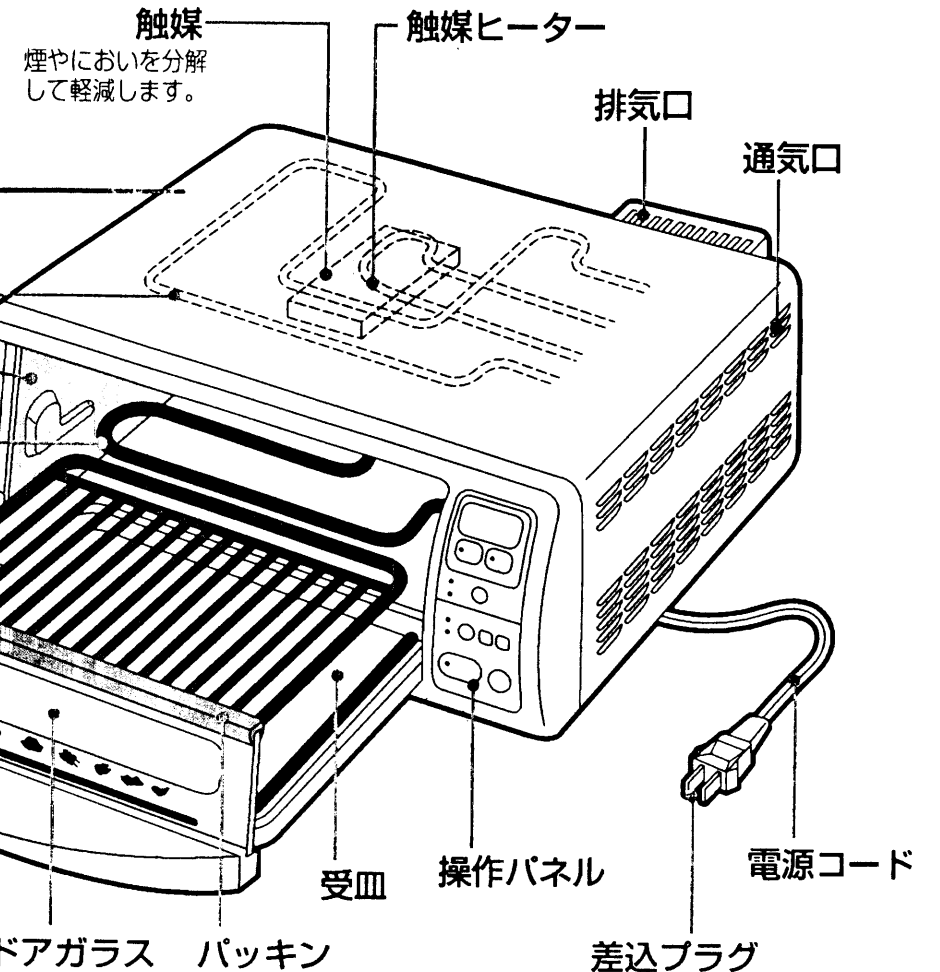
### 本体

上ヒーター  
庫内  
(抗菌ブラックコート処理)  
下ヒーター

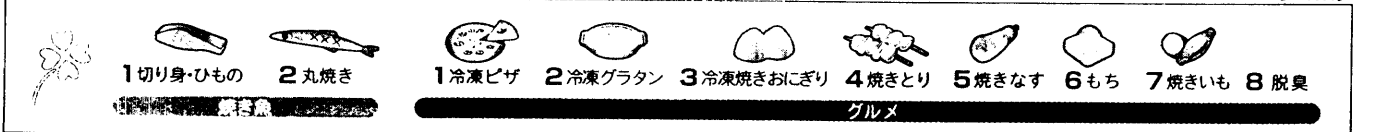
### 焼網

### トレイ

絵表示メニュー ハンドル ドアガラス パッキン 受皿 操作パネル 電源コード 差込プラグ

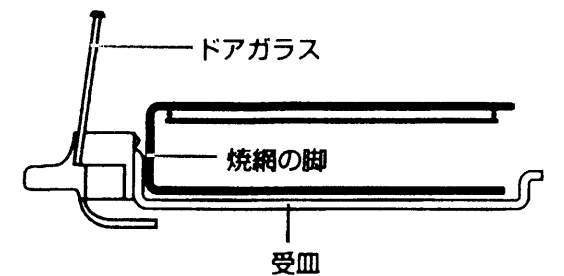


ドアガラスの絵表示メニュー(オート調理のメニュー番号を表わしています) 8ページ参照



## 焼網の取り付けかた

- 焼網は、脚をドアガラス側にして受皿にのせてください。(逆にのせると、脚がヒーターに当たってトレイが閉まりません)



## 焼網について

- 魚を焼網にこびり付きにくくするため、表面にフッ素樹脂塗装を施しています。傷を付けないようにていねいに取り扱いってください。お手入れ 16ページ参照

## お願い

- 加熱直後はトレイを落とさないように、取り扱いに注意してください。熱いのでやけどやけがの恐れがあります。

# 各部のなまえとはたらき

## ● トレー

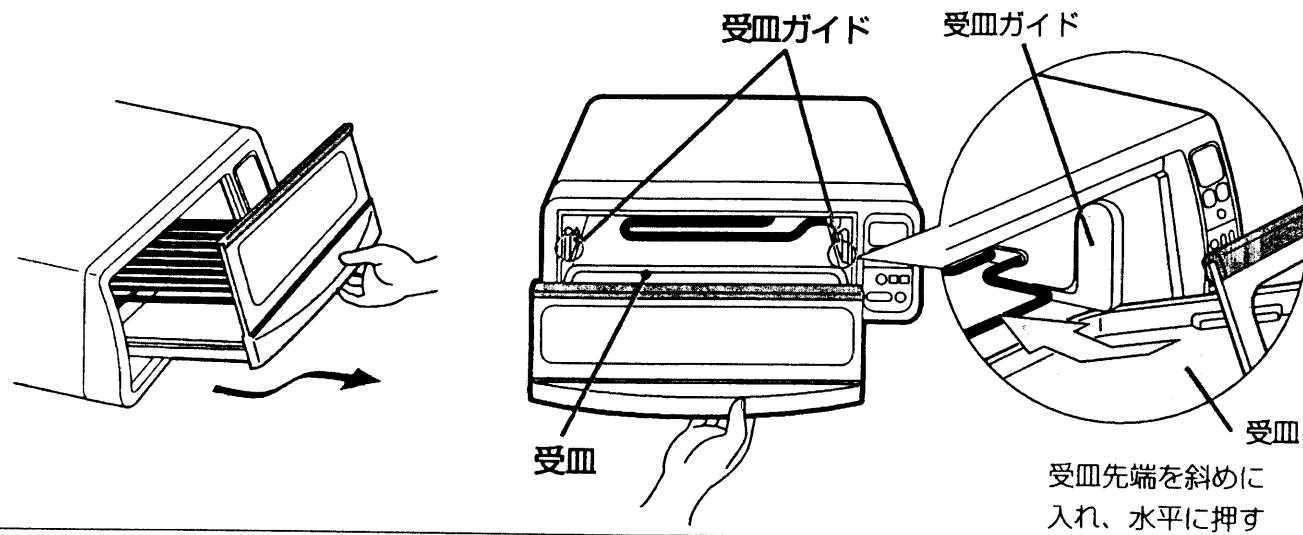
### トレーの外しかた、取り付けかた

#### ■外しかた

ハンドルを持って止まるまで引き出し、斜め上に引き上げる。

#### ■取り付けかた

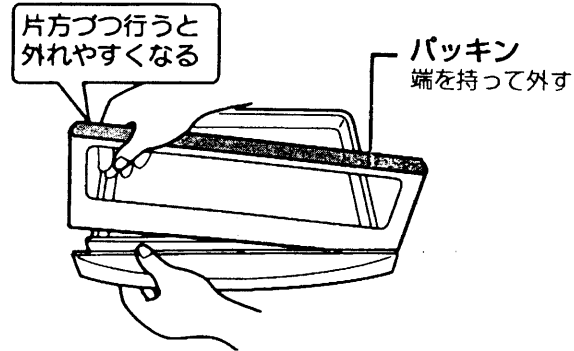
左右の受皿ガイドの下に、斜め上から受皿をはめ込み、ハンドルを持って奥まで押し込む。



### ドアガラス・パッキンの外しかた、取り付けかた

#### ■外しかた

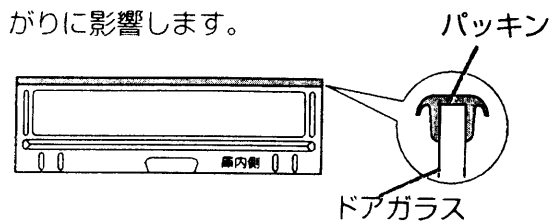
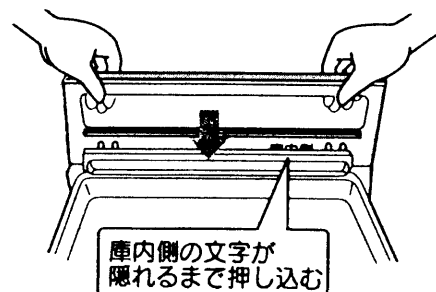
- ドアガラスは、ハンドルを押さえて引き抜く。
- パッキンは端を持って外す。



#### ■取り付けかた

- ドアガラスは、ハンドルに左右をそろえてカチッと音がするまで押し込む。

- パッキンはドアガラスから左右がはみ出さないように、パッキン中央の溝を奥まではめ込む。  
※パッキンを忘れずに取り付けてください。  
取り付けを忘れると煙が前面から出たり、仕上がりに影響します。



## ● 操作パネル

●メニューキーを押すと、ランプが点灯します。

### オート調理

焼き魚と[グルメ]メニューをマイコンとセンサーが自動調理します。

キーを押すとメニュー番号1・2が順次セットできます。

キーを押すとメニュー番号1~7(調理)と8(脱臭)が順次セットできます。

通常は「標準」になっています。好みに応じて焼きかげんを調節します。  
※「強」「弱」はランプが点灯します。「標準」は表示しません。

### 表示窓

分 秒  
19 00

●焼き魚 ●グルメ

●強 ●弱

●両面 ●上火

●スタート ●とりけし

### 手動調理

[両面]焼きまたは[上火]焼きを選び加熱時間を設定します。

### ヒーター切換キー

用途に合わせて[両面][上火]を選びます。最初は[両面]にセットされています。押すと[両面]→[上火]→[両面]の順に切り換わります。

### タイマーセットキー

加熱時間をセットするとき使います。加熱時間は最長19分です。

### とりけしキー

間違えて操作したとき、加熱を途中で止めるときに押します。

### スタートキー

調理キーを押すとランプが点滅します。点滅中に[スタート]キーを押すと加熱が始まります。

## ● 表示窓のはたらき

ゼロ表示 差込プラグをコンセントに差し込むと「0」を表示し、1分後に消えます。

メニュー番号表示 メニューキーを押すと[焼き魚][グルメ]キーのそれぞれのメニュー番号を表示します。

オート表示 オート調理のとき、[スタート]キーを押すと回転表示します。途中から加熱時間を表示します。

加熱時間の表示 セットした時間やでき上がりまでの残り時間を表示します。

CL表示 除煙中を示します。

- ### ●初めて使う前に空焼きをしてください。
- (焼網をセットしないで[グルメ]キーを8回押して、[8脱臭]にセットし[スタート]キーを押します。)  
※油の焼けるにおいがあります。
- 通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターに付いた脂が燃えて、排気口から煙が出ることがあります。
- 魚の脂などが下ヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙の出ることがあります。
- 脂分の多い魚を焼いているときに、扉内で瞬間的に炎が出ることがあります。
- 焼網にサラダ油を塗っておくと、魚が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。

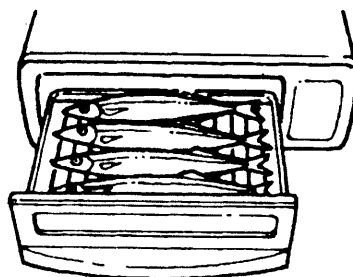
# 正しい使いかた オート調理

ドアガラスの絵表示に合わせてメニューキーを選択し **スタート** キーを押します。

## ●差込プラグをコンセントに差し込む

### 1 食品を入れる

焼網の上に食品をのせて  
トレイを確実に閉めます。  
(受皿に水は入れません)  
※トレイが開いていると、  
煙が出たり、仕上がりに  
影響します。



### 2 メニューキーを押す

調理する食品の種類によって **焼き魚** キーまたは **グルメ**  
キーを選択します。  
選択したキーのランプが点灯し、表示窓にメニュー番号を  
表示します。調理したいメニュー番号に合わせて。

### ●好みに合わせて **焼きかけん** キーを押す

通常は「標準」になっています。押すたびに「強」→「弱」  
→「標準」→「強」に切り換わり、ランプで表示します。  
好みの焼きかけんにセットしてください。  
※「標準」はランプが点灯しません

### 3 **スタート** キーを押す

表示窓にオート表示 ( [ ] ) が表示され、下ヒーターから  
加熱が始まります。途中でメニューに応じて上・下ヒーター  
の通電が自動的に切り換わります。  
加熱途中から表示窓に、調理の残り時間を表示します。

### 4 ブザーが鳴り、除煙 ( [ ] 表示) します。 除煙後に食品を取り出す

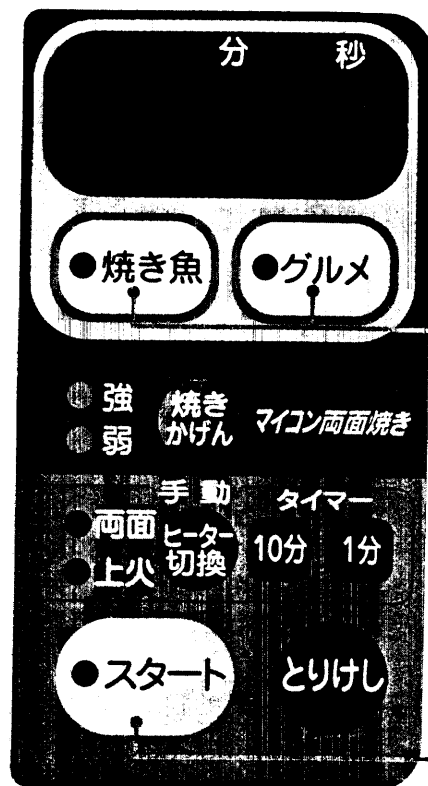
食品は焼き上がっていますが、約1分間除煙を行います。  
除煙後に取り出すと煙が少なくなります。  
※ドアガラスや金属部は熱くなっていますのでやけどを  
しないよう注意してください。

## ●使用後は差込プラグを抜く

設定を途中でやり直すときや、加熱を途中で止めるときは **とりけし** キーを押します。

**お願い**

- 続けて焼くと初回より焼き色が付きにくくなったり、中まであたたまりにくい場合があります。不足した場合は手動調理で追加焼きをしてください。
- 受皿に脂がたまったままで焼かないでください。煙が多量に出たり、発火することがあります。
- オート表示 ( [ ] ) 中にトレイを開けないでください。上手に焼けません。
- 途中でトレイを引いて仕上がり具合を見る時は、残り時間が2~3分のときに行ってください。



**グルメ** キーは火加減を調節して調理します。冷凍食品を焼いたときは、パッケージに記載されている調理時間と異なります。( 10ページ参照)

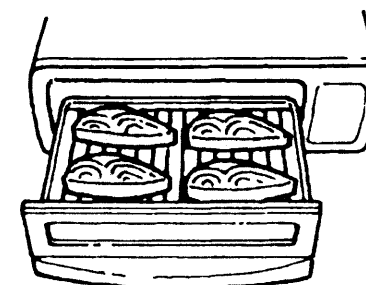
# 正しい使いかた 手動調理

調理例と加熱時間の目安 ( 10ページ ) を参照し、時間をセットして焼きます。

## ●差込プラグをコンセントに差し込む

### 1 食品を入れる

焼網の上に食品をのせて  
トレイを確実に閉めます。  
(受皿に水は入れません)  
※トレイが開いていると、  
煙が出たり、仕上がりに  
影響します。



### 2 **ヒーター切換** キーを押す

**両面** 焼き、**上火** 焼きを選びます。  
※**両面** 焼きは下ヒーター→上ヒーター→下ヒーターの  
順に焼きます。  
※**上火** 焼きは、片面づつ焼くときや追加加熱するときに  
使います。

### 3 タイマーをセットする

最大設定時間は19分です。  
※ **1分** キーは押すたびに1分づつ増え、**10分** キーは1回  
押しで10分のセットができます。

### 4 **スタート** キーを押す

表示窓に秒単位で焼き上がりまでの時間を表示します。  
※ **両面** 焼きは下ヒーターから加熱が始まります。

### 5 ブザーが鳴り、除煙 ( [ ] 表示) します。 除煙後に食品を取り出す

食品は焼き上がっていますが、約1分間除煙を行います。  
除煙後に取り出すと煙が少なくなります。  
※ドアガラスや金属部は熱くなっていますのでやけどを  
しないよう注意してください。

## ●使用後は差込プラグを抜く

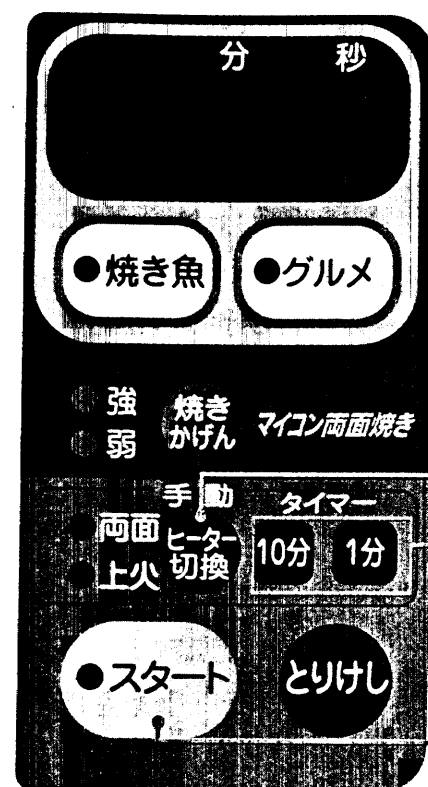
設定を途中でやり直すときや、加熱を途中で止めるときは **とりけし** キーを押します。

## ●手動調理 **両面** 焼きを使う食品は

手動調理 **両面** 焼きは、主に焼き魚を調理します。  
高火力ヒーターで下ヒーター→上ヒーター→下  
ヒーターの順に片面づつ両面を焼き上げます。  
こげやすい食品を焼く場合は、こげ付きに注意し  
て調理してください。  
加熱時間は10ページを参照してください。

## ●手動調理 **上火** 焼きを使う食品は

手動調理 **上火** 焼きは、主にこげやすい食  
品や、追加加熱の調理に使用します。  
高火力上ヒーターの連続加熱で食品を焼き  
上げます。  
加熱時間は10ページを参照してく  
ださい。



# 調理例と加熱時間の目安

オート調理の**焼き魚**・**グルメ**キー、手動調理の**両面**焼き・**上火**焼きを上手に使っておいしく調理してください。

メニューキー	調理例 (代表例)	数	調理モード (メニュー番号)	目安時間	大きさ	
オート 焼き魚	 切り身・ひもの	鮭の塩焼き	4切れ	焼き魚「1」	10~12分	1切れ約60g
		あじの開き	1枚		9~11分	1枚約160g
	 丸焼き	さんまの塩焼き	1尾	焼き魚「2」	12~14分	1尾約150g
			4尾		約28cm	
		あじの塩焼き	1尾		12~14分	1尾約180g
			2尾		15~17分	約23cm
オート グルメ	冷凍ピザ	1枚	グルメ「1」	12~15分	1枚18cm	
	冷凍グラタン	2皿	グルメ「2」	20~23分	1皿約240g	
	冷凍焼きおにぎり	2~8個	グルメ「3」	16~22分	1個約50g	
	焼きとり	2~8本	グルメ「4」	9~15分	1本約50g	
	焼きなす	2~4個	グルメ「5」	14~18分	1個約70g	
	もち	2~8個	グルメ「6」	8~11分	1個約50g	
	焼きいも	1~2本	グルメ「7」	40~45分	太さ5cm以下	
手動調理	 切り身	鮭の塩焼き	4切れ	両面焼き	10~12分	1切れ約60g
		さばの塩焼き	4切れ		12~14分	1切れ約80g
		ぶりのつけ焼き	4切れ		10~12分	1切れ約80g
		さわらのみそづけ	4切れ		10~12分	1切れ約80g
	 ひもの	あじの開き	1枚		9~11分	1枚約160g
		かれいの一晩干し	1枚		8~10分	1枚約100g
	 丸焼き	さんまの塩焼き	1尾		12~14分	1尾約150g
			4尾		約28cm	
		鯛の塩焼き	1尾		12~14分	1尾約230g
			あゆの塩焼き		1尾	7~8分
	4尾	10~12分				
	さんまのみりん干し	1~2枚	上火焼き		2~3分焼き、裏返して約1分	1枚約45g
	えびフライのあたため	2~4本	両面焼き		4~5分	1本約40g
	天ぷらのあたため	2個			4~5分	1個約60g

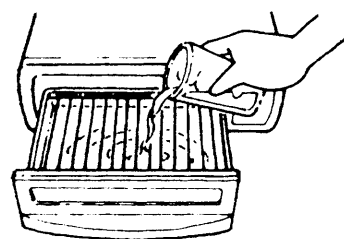
●こげめのつき具合は食品の種類、大きさや保存状態で違います。様子を見ながら焼き上げてください。

●複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚みをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼きすぎになります。

## 食 焼くときは

脂が燃えやすいため次のようにしてください。

●受皿にコップ半分(約100ml)の水を入れると発煙が少なく、発火しにくくなります。



●トレーは確実に閉めてください。

●受皿に脂がたまったら、使わないでください。

●受皿に水以外のもの(例えばアルミホイル・クッキングペーパー・グリル石など)を入れて、使用しないでください。(脂が過熱され、燃えることがあります。)

# 焼き魚調理のポイント

## 冷凍してある魚は

よく解凍してから焼いてください。  
魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になります。

完全解凍



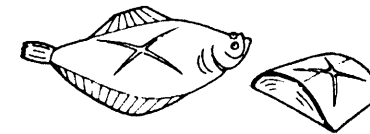
## 厚みのある魚は

表面がこげやすいので厚さは4cm以下にしてください。



## 皮の付いた魚は

皮の付いている部分に切り目を入れると火の通りが良くなり、皮のはじけがふせげます。



## 加熱すると反るものは

ヒーターにつくと発火します。いかなどは全体に切り目を入れ、大きいものは切り分けるか、竹串を通してから焼きます。

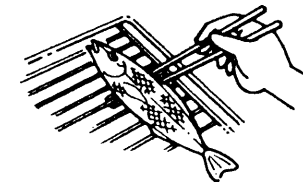
### ●切り目の入れかた

いかなどは切り目を入れ、大きなものは切り分けます。



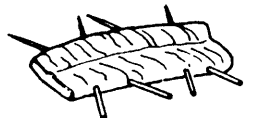
## 焼網にこびりついたときは

魚の種類によっては、焼網にこびりつくことがあります。箸を網目にそわせて魚を下から押し上げるようにしてから取り出すと、こびりつきが少なくなります。



### ●串の刺しかた

あなごなどは竹串を通します。



### ●尾、ひれの付いた姿焼きは

尾やひれに多めに塩をふり、アルミホイルを巻くとこげすぎが防げます。



アルミホイルを巻く

### ●金串や竹串を使って焼いたときは

焼き上がった後熱いうちに串を回しておき、やや冷めてから抜くと形くずれしません。



### ●「つけ焼き」をするときは

たれをきってから焼網にのせて焼いてください。(塩分などにより下ヒーターの寿命を縮めます。)焼いた後たれをぬると、きれいなつやがでます。

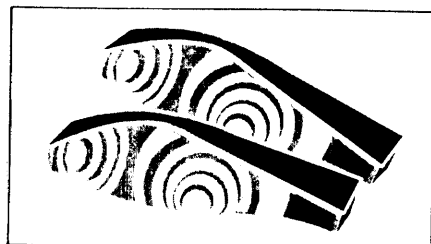


●**焼きかげん** キーでこげめを調節  
オート調理でこげめを濃くしたいときは**強**に、薄くしたいときは**弱**に調節します。  
(手動調理で焼きかげん調節はできません。)

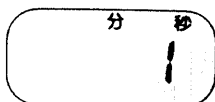
●**小さめのみりん干しや少量の魚を焼くときは**  
オート調理では上手に焼けないことがあります。手動調理の**上火**焼きを使い、様子を見ながら加熱してください。  
皮側を下にして焼くと上手に焼けます。

# 焼き魚 キーの使いかた

## 1 切り身・ひもの



●焼き魚



1回押し

## 鮭の塩焼き

加熱時間の目安 4切れで10~12分

材料：塩鮭の切り身(1切れ60~100gのもの)..... 1~4切れ

作りかた

塩鮭を焼網の上へのせ、**焼き魚**キーを1回押し**1切り身・ひもの**で焼きます。

●焼きが足りなかったときは手動調理**上火**焼きで4~5分様子を見ながら、さらに焼きます。

## あじの開き

加熱時間の目安 1枚で9~11分

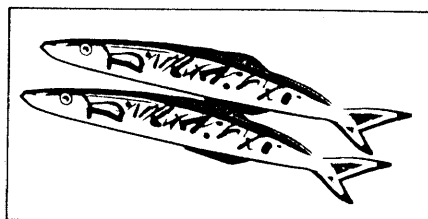
材料：あじの開き(1枚約160gのもの)..... 1~2枚

作りかた

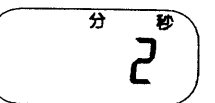
あじの皮を下にして焼網の上へのせ、**焼き魚**キーを1回押し**1切り身・ひもの**で焼きます。

●焼きが足りなかったときは手動調理**上火**焼きで4~5分様子を見ながら、さらに焼きます。

## 2丸焼き



●焼き魚



2回押し

## さんまの塩焼き

加熱時間の目安 4尾で16~18分

材料：さんま(1尾約150g 約28cmのもの)..... 1~4尾

作りかた

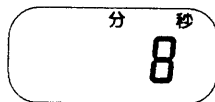
さんまはサッと洗って水気をふきとり、全体に軽く塩をふり、このまま約10分おき、水気をふきとります。焼網の上へのせ、**焼き魚**キーを2回押し**2丸焼き**で焼きます。

### 魚の丸焼きのコツとポイント

- 生魚(さんまやあじなど)は焼き色がつきにくいので、焼く10~20分前に塩をふっておきます。
- 焼きが足りなかったときは手動調理**両面**焼きで4~5分様子を見ながら、さらに焼きます。

## 脱臭キーの使いかた (魚のおいが気になるとき使います。)

●グルメ



8回押し

- 1 トレー、焼網を洗い、焼網は入れないで、トレーをセットします。
  - 2 **グルメ**キーを8回押し**8脱臭**にセットします。
  - 3 **スタート**キーを押します。(約8分で終了します。)
- 庫内の脂汚れを取り、においを軽減することができます。  
※焼網を入れたまま脱臭すると焼網の塗装を傷めます。

⚠注意

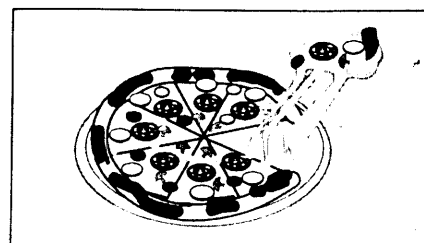
脱臭の動作中や終了直後は、トレーや本体に触れない。(やけどの原因)



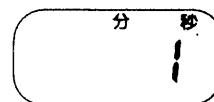
# グルメ キーの使いかた

(電子レンジ専用用品は焼かないでください。)

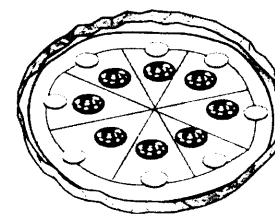
## 1 冷凍ピザ



●グルメ



1回押し



アルミホイルの敷きかた  
(ピザのまわりに沿わせて折り曲げる)

## 冷凍ピザ

約220g(直径約18cm)  
加熱時間の目安 12~15分

材料：冷凍ピザ(市販のもの).....直径15~18cm

作りかた

市販の冷凍ピザは包装をはずし、アルミホイルを敷いて焼網の上へのせ、**グルメ**キーを1回押し**1冷凍ピザ**で焼きます。

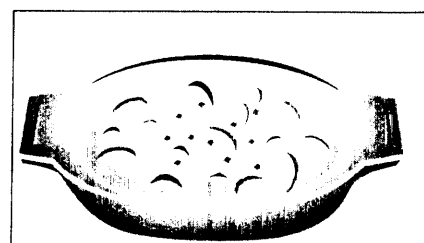
### 冷凍ピザのコツとポイント

- チーズのたれを防ぐためにアルミホイルを敷きます。ピザの形に合わせてひとまわり大きく切り、ピザのまわりに沿わせて折り曲げます。
- 焼き色はお好みに合わせて**焼きかげん**キーで調節してください。焼き色はメーカー、生地、厚さ、トッピングの種類、保存状態によって変わります。
- 焼きが足りなかったときは手動調理**上火**焼きで2~4分様子を見ながら、さらに焼きます。

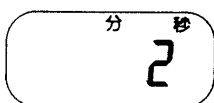
### ●手作りピザは**焼きかげん**強で

市販のピザクラスト(直径18cmのピザ台)にピザソース(大さじ2)をぬり、玉ねぎのスライス(約30g)を散らし、ベーコン(たんざく切り・1枚分)ピーマン輪切り(約1/2個)など好みのものをのせ、軽く塩、こしょうをして全体にピザ用チーズ(約40g)を散らし**焼きかげん**強で焼きます。

## 2 冷凍グラタン



●グルメ



2回押し

## 冷凍グラタン

加熱時間の目安 2皿で20~23分

材料：冷凍グラタン(市販のもの)..... 1~2皿

作りかた

市販の冷凍グラタンを冷凍のまま焼網の上へのせ、**グルメ**キーを2回押し**2冷凍グラタン**で焼きます。

### 冷凍グラタンのコツとポイント

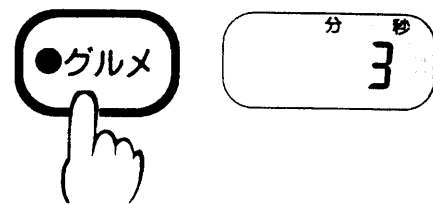
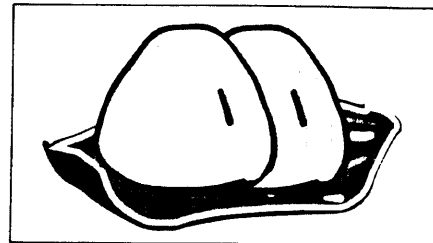
- 容器は冷凍品に使われているアルミケース皿のまま焼きます。
- 焼きかげんは焼き色を濃めにしたときは**焼きかげん**強に、薄めにしたときは**焼きかげん**弱にします。
- 焼きが足りなかったときは手動調理**上火**で2~4分様子を見ながら、さらに焼きます。

### ●手作りグラタンは

オート調理では上手に仕上がりにません。手動調理**両面**焼きで様子を見ながら焼きます。

# グルメキーの使いかた (電子レンジ専用用品は焼かないでください。)

## 3 冷凍焼きおにぎり



3回押し

## 冷凍焼きおにぎり 加熱時間の目安 16~22分

材料：冷凍焼きおにぎり(1個約50~80gのもの) ..... 2~8個

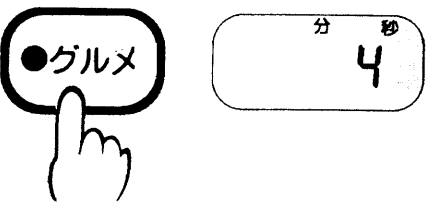
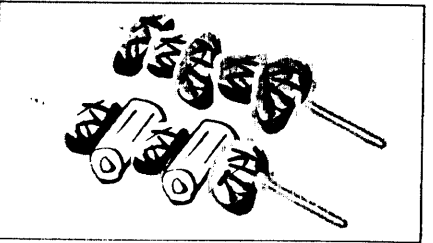
作りかた  
市販の冷凍焼きおにぎりは包装をはずし冷凍のまま焼網の上へのせ、**グルメ**キーを3回押し **3冷凍焼きおにぎり**で焼きます。

### 焼きおにぎりのコツとポイント

- 焼きが足りなかったときは  
手動調理 **上火** 焼きで 4~5分様子を見ながら、さらに焼きます。
- 厚みのある大きいおにぎりは  
手動調理 **両面** 焼きで様子を見ながら、さらに焼きます。

●手作りおにぎりは  
オート調理では上手に仕上がりにません。手動調理 **両面** 焼きで白焼きし、たれをつけて、さらに **両面** 焼きで様子を見ながら焼きます。

## 4 焼きとり



4回押し

## 焼きとり 加熱時間の目安 9~15分

材料：焼きとり(市販品および手作りで1本約50gもの) ..... 2~8本

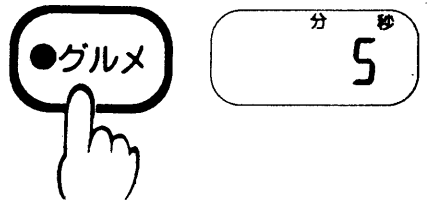
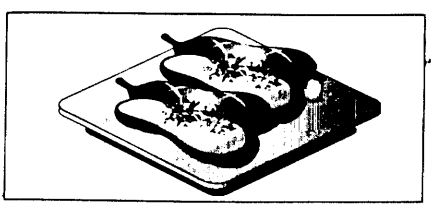
作りかた  
焼きとりは焼網の上へのせ、**グルメ**キーを4回押し **4焼きとり**で焼きます。

### 焼きとりのコツとポイント

- たれつきの焼きとりは  
たれにつけ込み、ときどき返しながらか30分~1時間おき、たれをよくきってから焼いてください。発煙を少なくできます。
- 塩焼きの焼きとりは  
全体に軽く塩をふって **4焼きとり**で焼きます。
- 焼きが足りなかったときは  
手動調理 **上火** 焼きで2~3分様子を見ながら、さらに焼きます。

# グルメキーの使いかた (電子レンジ専用用品は焼かないでください。)

## 5 焼きなす



5回押し

## 焼きなす 加熱時間の目安 4個で14~18分

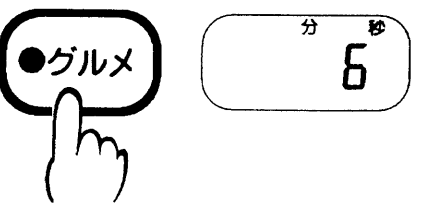
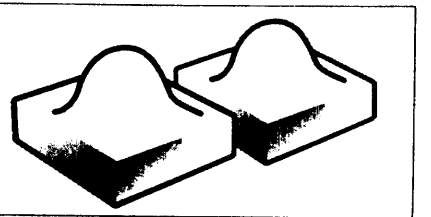
材料：なす(1個約70gのもの) ..... 2~4個

作りかた  
なすは切り目を入れてから焼網の上へのせ、**グルメ**キーを5回押し **5焼きなす**で焼きます。焼きあがったら皮をむきます。

### 焼きなすのコツとポイント

- 必ず切り目を入れて焼きます。切り目  
皮の破裂を防ぎます。
- 種類や大きさにより仕上がりが異なります。  
**焼きかげん**で調節します。
- 焼きが足りなかったときは  
手動調理 **上火** 焼きで2~3分様子を見ながら、さらに焼きます。

## 6 もち



6回押し

## もち 加熱時間の目安 8~11分

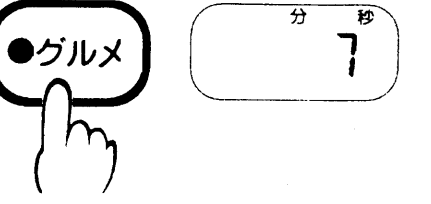
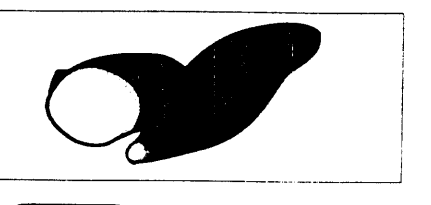
材料：もち(市販のパックされた切りもち1個約50g厚さ約1.7cm) ..... 2~8個

作りかた  
パックから取り出した切りもちを、そのまま焼網の上へのせ、**グルメ**キーを6回押し **6もち**で焼きます。

### もちのコツとポイント

- もちは間隔をあけて並べ、静かにトレーを閉めます。
- もちは厚みや水分の違いで膨らみ方が異なりますので様子を見ながら焼きます。
- 焼きが足りなかったときは  
手動調理 **上火** 焼きで1~3分様子を見ながら、さらに焼きます。
- 冷蔵品・冷凍品、やわらかいもちはオートでは上手に焼けません。

## 7 焼きいも



7回押し

## 焼きいも さつまいもに含まれるβアミラーゼという酵素を十分働かせて、甘みを出すためにヒーターの加熱を調節してゆっくりおいしく焼き上げます。

加熱時間の目安 40~45分

材料：さつまいも(1本200~250gで太さ5cm以下のもの) ..... 1~2本

作りかた  
さつまいもを焼網の上へのせ、**グルメ**キーを7回押し **7焼きいも**で焼きます。必ず切り目を入れてください。破裂することがあります。

### 焼きいものコツとポイント

- アルミホイルで包まないで焼きます。
- 焼きが足りなかったときは  
手動調理 **両面** 焼きで 4~5分様子を見ながら、さらに焼きます。



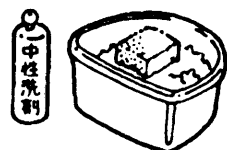
# お手入れ すぐにこまめにがポイントです。

## お手入れをするとき

●差込プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

●ご使用のたびにお手入れします。汚れたまま使うとこびり付きや発煙の原因になります。

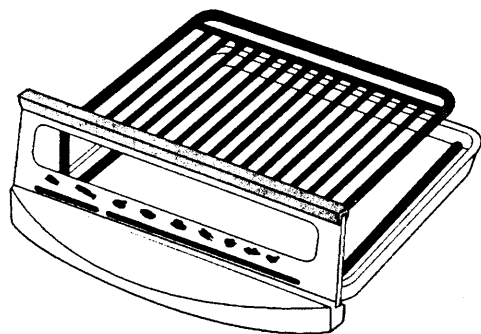
●台所用中性洗剤とスポンジで



※ベンジン・シンナー・磨き粉・たわしは使わないでください。(表面を傷つけます。)

### トレー・焼網

冷めてから外し、スポンジで洗う。



### ドアガラス・パッキン

トレーから外し、スポンジで洗う。  
※表面(ガラス)を傷つけないでください。(割れる原因となります。)  
※ご使用のたびにお手入れすると、汚れがこびり付きにくくきれいに使えます。

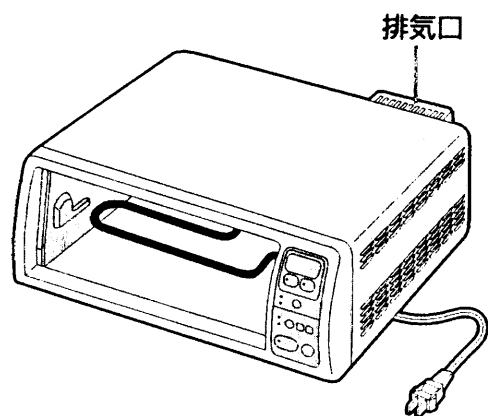
### 受皿・焼網

洗ったあとは、水切りして乾かす。  
ぬれたまま本体にセットすると、本体がさびる原因になります。

### 本体・庫内

絞ったふきんでふく。

※庫内の底面にたまった脂は、定期的についでください。



### 排気口

ほこりがたまってきたらふき取る。  
ほこりが付いたまま使うと、故障の原因になります。また、ほこりが燃える恐れがあり、危険です。

### 庫内のおいを軽減し、触媒の効果を保つために

焼網をセットしないで、**グルメ**キー**8**脱臭で空焼きしてください。(12ページ参照)

### 焼網のフッ素樹脂塗装を傷めないでください。

- 金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。フッ素樹脂塗装に傷が付いたりはがれたりすることがあります。
  - ご使用のたびにお手入れしてください。汚れがこびり付くと、食品が取りにくくなる場合があります。
- ※フッ素樹脂塗装がはがれた場合、こびり付きに影響が出ますが調理上差し支えありません。サラダ油を塗ってお使いください。

# 「故障かな？」と思ったら

修理などを依頼される前に取扱説明書をよくお読みの上、次の点をお調べください。

こんなとき	調べるところ
キーを押しても作動しない	●差込プラグが抜けていませんか。
初めのころ、食品の上面にこげめがつかない	●オート調理や手動調理 <b>両面</b> 焼きは、下ヒーター(下面)から先に焼き、次に上ヒーター(上面)を焼く両面焼きによるもので故障ではありません。(8.9ページ参照)
<b>焼き魚</b> 、 <b>グルメ</b> キーでうまく焼けない	●トレーが開いていませんか ●加熱途中でトレーを引き出していないか ●選択キーがちがっていませんか
調理中、瞬間的に庫内で炎が出たり排気口から煙が出る	●食品のたれ、脂が下ヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがありますが異常ではありません。 ●脂の多いものを焼くと脂から発生するガスが燃えることがあります。(10ページ参照)
調理中、排気口やドアガラスの周囲から煙が出る	●通電してしばらくの間、ヒーターに付いた脂が燃えて、煙が出ることがあります。
調理中「ブーン」と音がする	●庫内の煙を排出させるファンの音で、異常ではありません。
調理中「ポコッ」と音がする	●ヒーターの熱により、膨張音や金属のきしみ音がすることがあります。
<b>グルメ</b> キーで調理中にファンが止まる	●ファンを制御しているためです。故障ではありません。
調理中「カチカチ」と音がする	●ヒーターの発熱を制御するためです。故障ではありません。
E1、E2の表示が出る	●差込プラグを抜いて、差し込みなおしてください。

正常にならない場合は差込プラグを抜き、お買い上げの販売店に修理を依頼してください。



日立の家電品取扱店にお申し込みください。

(**税別**)平成11年6月現在)

部品名	部品番号	価格
パッキン	ER-AW2-007	¥ 300
ドアガラス組	ER-AW2-008	¥1,300
受皿組	ER-AW2-009	¥2,200
焼網(消耗部品)	ER-AW2-010	¥1,400

# 仕様

型式	ER-AW2
定格	交流100V 1300W 50-60Hz 共用
オート調理	焼き魚メニュー、グルメメニュー
手動調理 (タイマー)	両面、上火 (最長19分)
外形寸法	幅 45cm × 奥行 35.5cm × 高さ 19.3cm
焼網寸法	たて20cm、よこ29cm
質量 (重量)	約6.4kg
コードの長さ	1.2m

# 日立家電品のお客様ご相談窓口一覧表

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

**日立家電品についてのご相談や修理はお買い上げの販売店へ。**

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記の(相談)窓口または(修理)窓口にご相談ください。

- お買物相談やお取り扱い方法についてのご相談は……………(相談)窓口を担当するお客様相談センターへ
- 修理などアフターサービスに関するご相談は……………(修理)窓口を担当するサービスセンターへ

窓口区分	担当地域	拠点名	電話番号
<b>北海道地区</b>			
(相談)	北海道地区	北海道	(011) 231-5088
(修理)			(011) 833-1725
<b>東北地区 (青森、岩手、宮城、秋田、山形、福島)</b>			
(相談)	東北地区	東北	(022) 222-5088
(修理)			(022) 237-2311
<b>関東・甲信越地区 (東京、神奈川、千葉、埼玉、茨城、栃木、群馬、山梨、長野、新潟、静岡県富士川以東)</b>			
(相談)	関東・甲信越地区	東京	(03) 3834-8588
(修理)			(047) 382-1111
<b>中部地区 (愛知、岐阜、三重、静岡県富士川以西、富山、石川、福井)</b>			
(相談)	中部地区	中部	(052) 795-5088
(修理)			(052) 354-0546
<b>関西地区 (大阪、奈良、兵庫、京都、滋賀、和歌山)</b>			
(相談)	関西地区	関西	(078) 431-5088
(修理)			(06) 6686-5611
<b>中国地区 (鳥取、島根、岡山、広島、山口)</b>			
(相談)	中国地区	中国	(082) 221-5088
(修理)			(082) 281-2462
<b>四国地区 (徳島、香川、愛媛、高知)</b>			
(相談)	四国地区	四国	(0877) 47-1088
(修理)			(0877) 47-3133
<b>九州・沖縄地区 (福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島、沖縄)</b>			
(相談)	九州・沖縄地区	九州	(092) 281-5088
(修理)			(092) 606-2831

●ご相談窓口の名称・電話番号・所在地は変更することがありますのでご了承ください。

-A11-

## 保証とアフターサービス (必ずお読みください)

### ■保証書 (裏表紙について)

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あと、大切に保存してください。

●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

グルメロースターの補修用性能部品の最低保有期間は製造打ち切り後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。

### ■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、お近くの日立家電品のお客様ご相談窓口一覧表(19ページ)の窓口にお問い合わせください。

### ■修理を依頼される時は (持込修理)

17ページに従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、必ず差込プラグを抜いてから、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。保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。
- 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。

### ■修理料金の仕組み

修理料金 = 技術料 + 部品代です。

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。

### 愛情点検



長年ご使用のグルメロースターの点検を！ ●グルメロースターの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後5年です。

ご使用の際このようなことはありませんか。

- 差込プラグや電源コードが異常に熱くなる。
- 電源コードに傷がついていたり、触れると通電したりしなかったりする。
- 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、コンセントから差込プラグを抜い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。

株式会社 日立ホームテック 株式会社 日立製作所

〒105-8430 東京都港区西新橋2丁目15番12号 電話(03)3502-2111