

# 揚げる (揚げ物温度コントロール(右ヒーター)の使いかた)

## 準備

油量が少なかったり、鍋底に凸凹やそりのある場合は、油温が設定温度より高くなり、発火の原因になります。

### 1 付属の天ぷら鍋に油約800g(0.9L)を入れ、右ヒーターの中央に置く

※油量500g(0.56L)未満では使用しないでください。油温が上がり過ぎたり、正しく温度調節できなくなり、発火の原因になります。



### 2 電源を入れる

電源スイッチを「入」にします。電源ランプが点灯します。



## 操作の

### 1 揚げ物温度コントロールを「入」にする

- 揚げ物切/入キーを「ピッ」と音が鳴るまで(約1秒間)押します。揚げ物切/入キーとヒーター切/入キーの通電ランプが点灯し、設定油温「180」を表示します。

### 2 油温を選択し、調理をはじめる

- 火力調節キーを押し、好みの設定油温に合わせます。
- 設定油温は「140」「150」「160」「170」「180」「190」「200」の中から選択できます。
- 設定油温に達すると、ブザーが鳴り「適温」が点灯してお知らせします。

※設定油温は目安です。油の量や種類により異なります。

### 3 調理が終わったら揚げ物温度コントロールを「切」にする

- 揚げ物切/入キーを押します。揚げ物切/入キーとヒーター切/入キーの通電ランプが消灯し、トッププレートが高温の場合は火力表示ランプが点滅し、高温注意表示をします。
- ヒーターを「切」にし忘れた場合は、切り忘れ防止機能が働き、通電開始から約1時間後に通電を停止します。

### 4 使用後は電源を切る

- 電源スイッチを「切」にします。電源ランプが消灯します。電源を切っても、トッププレートの温度が約80℃未満になるまで高温注意表示を続けます。

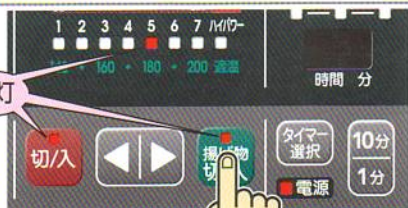
## 操作・表示部



火力調節キー

揚げ物切/入キー

# しかた



点灯

ピッ



設定油温に達すると点灯

設定油温が下がる

設定油温が上がる



設定油温「140」



設定油温「200」



消灯

点滅

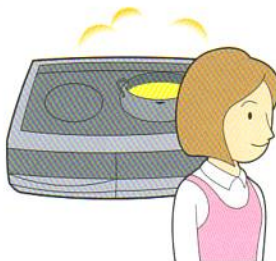
ピッ



消灯

## 警告

揚げ物調理中は本体から離れない  
火災の原因



- 必ず右ヒーターの揚げ物温度コントロールを使用し、付属の天ぷら鍋で調理してください。
- 油は500g(0.56L)未満では絶対に調理しないでください。油量は500g(0.56L)～800g(0.9L)の範囲で使用してください。  
鍋が浅ったり油の分量が少ないと、油が過熱して発火する恐れがあります。また油の分量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
- 調理中その場を離れたときや調理後は、必ず電源を切り、鍋をトッププレートからおろしてください。電源を切った後でも余熱で油温が上がります。

## お願い

次のような使い方をした場合、揚げ物鍋より検知機能が動き、通電を停止する場合があります。

- (1) 鍋底が約2mm以上そっていたり、変形した鍋を使用した場合
- (2) 鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合
- (3) 予熱中に油を注ぎ足した場合

鍋やトッププレートを確認し、正しい鍋に取り替えたり、トッププレートをお手入れしてからご使用ください。  
また、(3)の場合は、一度ヒーター切/入キーを押して揚げ物温度コントロールを「切」にしてから、もう一度揚げ物温度コントロールを「入」にしてご使用ください。



# 揚げ物の調理例

油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水気をふき取る

- 特にしいたけやピーマンなどは、水気が残っていると破裂することがあります。



いかやゆで卵などは揚げすぎない

- 長時間揚げると破裂することがあります。特に、けんさきいか・するめいかなどは注意してください。
- 鍋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

- 天ぷらの衣は固すぎないように。水分の多い材料には、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけてください。
- 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揚げてください。

特に下ごしらえの必要な材料

## えび

尾の先を切って水分を出す。



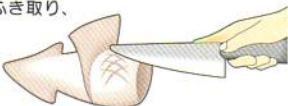
## ししとう辛子

水気をふき取り、縦に切り込みを入れる。



## いか

皮をむき水気をふき取り、切れ目を入れる。



揚げる



## 天ぷら

材料：4人分

320kcal(1人分)

揚げ油	800g
えび	4尾
なす	2個
しそ	4枚
しいたけ	4枚
三つ葉	30本
小麦粉(薄力粉)	適量
卵	1個

作りかた

- 1 材料は揚げやすいように準備しておく。
- 2 卵+冷水は小麦粉と同量にし、さっくりと混ぜる。
- 3 天ぷら鍋に油を入れ、温度「180」に設定し、設定温度になったら、野菜・えびを揚げる。

## ひとくちメモ

- ★衣はだまが残るぐらいにさっくりと切るように混ぜ、粘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がります。
- ★小麦粉(薄力粉)のかわりに、市販の天ぷら粉を使うと手軽にできます。
- ★設定油温は目安です。調理の状況に合わせて設定油温を調節してください。

揚げる



## 鶏の唐揚げ

材料：4人分 300kcal(1人分)

鶏もも肉	500g
しょうが汁	小さじ1
塩	小さじ $\frac{2}{3}$
酒	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
片栗粉	大さじ3~4
揚げ油	800g
【つけ合わせ】	
レモン	$\frac{1}{2}$ 個

揚げる



## とんかつ

材料：4人分 540kcal(1人分)

豚ロース肉(約100gくらいのもの)	4枚
塩	少々
こしょう	少々
小麦粉(薄力粉)	適量
卵(溶きほぐす)	1個
パン粉	適量
揚げ油	800g

### 下ごしらえ

- 鶏もも肉は竹串で皮を刺し、4cm角のそぎ切りにしてボールに入れ、Aを加えて手でもみこみ15~30分おき、揚げる直前に鶏もも肉の汁気をペーパータオルで取り、片栗粉を全体にまぶしつける。
- レモンは、くし形に切っておく。

### 作りかた

- 1 天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設定する。
- 2 設定温度になったら鶏もも肉を入れ、ときどき裏返ししながら3~4分かけて揚げる。

### 作りかた

- 1 豚肉は筋切りして、塩・こしょうをする。
- 2 豚肉に小麦粉をまぶして、余分な粉をはたいて、卵・パン粉の順につける。
- 3 天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設定し、設定温度になったら、2をそっと入れて色よく揚げる。



# ロースターの使い方(自動調理)

## 準備

- ロースターを使用するときは、必ず受皿に水を約200mL入れてください。
- 調理タイマーを使用することはできません。

### 1 受皿・焼網をセットし、本体に組込む

- ロースターに焼網・受皿をセットし、水を約200mL入れて材料をのせます。
- ロースタードアを奥まで確実に閉めます。

### 2 電源を入れる

- 電源スイッチを「入」にします。
- 電源ランプが点灯します。



## 操作・表示部



## 1 材料に合わせて自動調理メニューを選ぶ

- 材料に合わせて自動調理メニューキーを押してください。

※メニューおよび焼きかげん選択後、約1分以内にロースター切/入キーを押さないと自動的にセットが解除されます。

## 2 お好みに応じて焼きかげんを選ぶ

- 焼きかげんキーを押して、お好みの焼きかげんに合わせてください。
  - 「標準焼き」の場合は選択する必要がありません。
- ※「標準焼き」は焼きかげんランプは点灯しません。

## 3 ロースターを「入」にする

### 《自動調理のスタート》

- ロースター切/入キーを「ピッ」と音がするまで(約1秒間)押します。
- 通電ランプが点灯し、ロースターが「入」になります。

### 《食材を裏返す》

- 途中ブザーが鳴り、通電ランプが点滅しますので、食材を裏返し、再度ロースター切/入キーを「ピッ」と音がするまで(約1秒間)押してください。
  - 通電ランプ点滅中はブザーが鳴ります。
- ※通電ランプが点滅した状態のまま約10分間放置しますと、自動調理が解除されます。この場合、手動で追加調理してください。

### 《自動調理の終了》

- ブザーが鳴り、通電ランプが消灯し、自動調理の終了をお知らせします。
- ※連続して自動調理を行う場合は、3分以上時間をおいて行ってください。

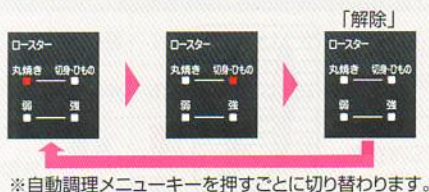
## 4 使用後は電源を切る

- 電源スイッチを「切」にします。
  - 電源ランプが消灯します。
- ※電源を切ってもロースター内の温度が高温の場合、約2分間高温注意表示を続けます。高温注意表示中はファンが回ります。

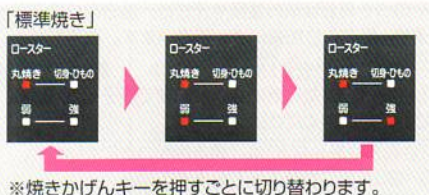
## 操作のしかた



メニューの選ひかた



焼きかげんの選ひかた



### 《自動調理のスタート》



### 《食材を裏返す》



### 《自動調理の終了》



- 調理が終了すると、ロースター内の温度が高温の場合、焼きかげんランプが点滅し、高温注意表示をします。(9ページ参照)
- 調理中は、メニューおよび焼きかげんの変更はできません。
- 途中で調理を終了させたい場合は、ロースター切/入キーを押してください。
- 途中で調理を終了させた場合は、手動で調理してください。(28ページ参照)

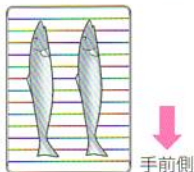




# ロースターで焼く (自動調理例と加熱時間の目安)

## 自動調理のこつ

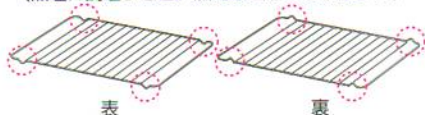
- 魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼き網の手前側に尾を向けてください。



- 焼網にサラダ油などを塗っておくと焼き物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
- こげめのつき具合は魚の種類や大きさ、油ののり具合、魚の温度、塩のふり加減によって違います。様子を見ながら、さらに焼いてください。
- 焼きが足りなかったときは、手動調理で様子を見ながら、さらに焼いてください。
- 生魚(さんまやあじなど)は、焼き色がつきにくいので、約10~20分前に塩をふっておきます。
- 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。
- しょうゆやみりんなどのタレに漬けた魚や、みそ・かず漬けなどは「切身・ひもの」を選択し、焼きかげんを「弱」にして調理してください。

## お願い

- 多少厚みのある魚は焼き網を裏返して調理してください。(無理に調理すると、燃えることがあります。)



- 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、厚さ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。

## 自動調理メニュー

### 丸焼き



### 切身・ひもの

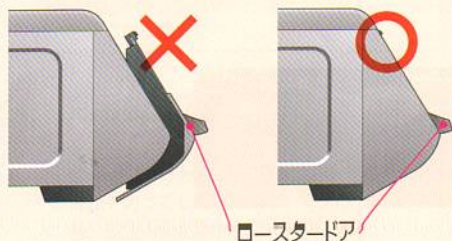


### 切身・ひもの



## 〈ご注意〉

- ロースタードアは奥まで押し込んで、確実に閉めてください。



調理例		加熱時間の目安				1尾(切)あたりの 大きさ
		メニュー	焼き かげん	数	目安時間	
海魚	さんま1~4尾 あじ1~4尾 いわし	さんまの 塩焼き	標準~強	1尾	13~17分	長さ約28cm 約150g
			標準~強	4尾	17~20分	
	真鯛 生にしん	あじの塩焼き	標準	1尾	14~17分	長さ約23cm 約180g
			標準	4尾	18~20分	
川魚	あゆ にじます	鯛の塩焼き	標準	1尾	15~17分	約230g
			鯛の塩焼き	標準	1尾	15~17分
切身	鮭の切身 さばの切身	鮭の塩焼き	標準	4切	13~16分	約80g
			鮭の塩焼き	標準	4切	13~16分
ひもの	あじの開き さんまの開き ほっけの開き いわしの丸干し	あじの開き	標準	2枚	13~16分	約160g
			あじの開き	標準	2枚	13~16分
しょうゆ漬け	ぶり	ぶりの つけ焼き	弱	4切	11~14分	約80g
みそ漬け	さわら 鯛	さわらの 西京漬け	標準	2切	12~16分	約100g

- 受皿は、ロースタードアのとってを持って、止まるまでまっすぐ静かに引き出してください。
- 水の量が多かったり、受皿を勢いよく引き出すと、中の水がこぼれることがありますのでご注意ください。
- 連続してご使用になる場合は、必ず受皿の汚れをきれいにしてから行い、3分以上間隔をおいてください。
- 調理途中でロースタードアを開けないでください。上手に調理できません。
- 受皿に水以外のもの(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。油分が過熱され燃えることがあります。





# ロースターで焼く(手動調理)

## 準備

- ロースターを使用するときは、必ず受皿に水を約200mL入れてください。

### ① 受皿・焼網をセットし、本体に組込む

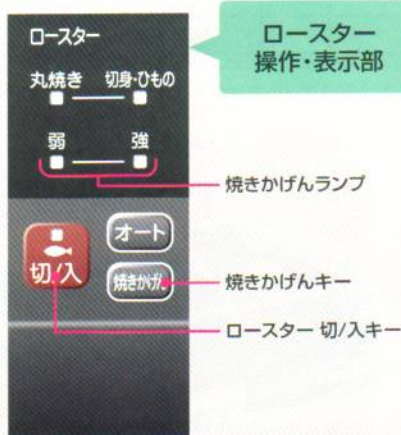
- ロースターに焼網・受皿をセットし、水を約200mL入れて材料をのせます。
- ロースタードアを奥まで確実に閉めます。

### ② 電源を入れる

- 電源スイッチを「入」にします。
- 電源ランプが点灯します。



## 操作・表示部



## 操作の

### 1 ロースターを「入」にする

- ロースター切/入キーを「ピッ」と音がするまで(約1秒間)押します。
- 通電ランプと焼きががランプの「強」が点灯し、ロースターが「入」になります。

### 2 お好みに応じて焼きががを選ぶ

- 焼きががキーを押して、お好みの焼きががをセットしてください。
- ※キーを押さないと「強」状態になります。
- ※調理タイマーをご使用になるときは、ここで設定します。(使いかたは右欄参照)

### 3 調理が終わったらロースターを「切」にする

- ロースター切/入キーを押します。
- 高温の場合のみ調理が終了すると焼きががランプが点滅し、高温注意表示をします。(9ページ参照)
- 調理物を取り出します。
- ロースターを「切」にしない場合は、切り忘れ防止機能が働き、通電開始から約20分後に自動的に通電を停止します。

### 4 使用後は電源を切る

- 電源スイッチを「切」にします。電源ランプが消灯します。
- ※電源を切ってもロースター内の温度が高温の場合、約2分間高温注意表示を続けます。高温注意表示中はファンが回ります。

# しかた



※焼きがげんキーを押すことに切り替わります。



調理が終了すると焼きがげんランプが点滅。



# 調理タイマーの使いかた

段階	火力の目安	セットできる時間
強	1,200W	1分～最大19分まで ●1分単位でセット。 ※切り忘れ防止機能(20分)を優先しますので、通電途中でのセットでは、最大時間が減少します。
弱	900W相当	

※他のヒーターで調理タイマーを使用しているときは、セットできません。

## 例 ロースター使用中10分タイマーセットの場合

### 1 タイマー選択キーを押す。

- タイマー選択ランプの「ロースター」が点灯するまで、タイマー選択キーを押します。  
※タイマー選択ランプは使用中のヒーターまたはロースターのみ点灯します。

- 時間表示ランプに「0.00」が点灯します。  
※約10秒間放置すると調理タイマーセットが解除されます。



### 2 時間をセットする。

- 時間設定キーの「10分」または「1分」を押して希望の時間にセットします。
- 時間をセットし、約2秒間放置すると「.」が点滅を開始し、調理タイマーがスタートします。



10分にセットした場合



点滅

- 途中で調理タイマーを解除するときは、もう一度タイマー選択キーを押してください。
- セット時間を間違えてしまったときは、もう一度タイマー選択キーを押し、始めからセットしてください。
- 調理タイマー終了時はブザーでお知らせします。



# ロースター(手動調理)を使った調理例



## さんまのみりん干し

材料：4人分 90kcal(1人分)

さんまのみりん干し …………… 2枚  
大根おろし …………… 適量

### 作りかた

- 最初に焼きかげん【弱】で表側(身側)を3~5分焼く。
- 裏返して、さらに焼きかげん【弱】で裏側(皮側)を1~2分焼く。

※生みりん干しの場合は【強】で調理してください。

### “こんな魚のときは”

#### 厚みのある魚は

表面が焦げやすいので、厚さは4cm以下にしてください。



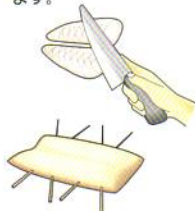
#### 川魚は

塩を多めにふると焼きあがりきれいです。



#### 加熱すると反るものは

いかなどは切り目を入れ、大きなものは切り分けます。あなごなどは竹串を通します。



#### 少し鮮度の落ちた魚は

皮がしなびてしまったら、サッと水につけてから焼くと皮がパリッと焼けます。



## 焼きいも(焼きじゃがいも)

材料 250kcal(1本分)

さつまいも(直径3cm以下のもの)・3~4本

### 作りかた

- さつまいもを洗い、焼網の上のせ、焼きかげん【弱】で15~20分焼く。
- 裏返して、さらに焼きかげん【弱】で15~20分焼く。

### ひとくちメモ

- ★ さつまいもが太い場合は、たて半分に切ると同じように焼けます。じゃがいもも、さつまいもとおなじ作りかたで焼けますのでおためしください。
- ★ 切り口にサラダ油をぬってから焼くと、切り口の乾燥を防げます。

### 「時間がかかるが・・・?」

さつまいもに含まれる“βアミラーゼ”という酵素を充分働かせて甘味を出すために、弱火でじっくり焼き、おいしく焼きあげます。



## 焼きなす

材料：4人分 20kcal(1人分)

なす ..... 4個  
 サラダ油 ..... 少々  
 しょうがじょうゆ ..... 少々

### 作りかた .....

- 1 なすは、がくの分かれたところにくるりと切れ目を入れる。
- 2 表面にサラダ油をぬり、焼網の上のせ、焼きかげん【強】で8～9分焼く。
- 3 裏返して、さらに焼きかげん【強】で8～9分焼く。
- 4 冷水にとり皮をむき、食べやすい大きさに切り、器に盛りつけて、しょうがじょうゆを添える。



## 焼きピーマンのマリネ

材料：4人分 120kcal(1人分)

ジャンボピーマン	【ドレッシング】
(赤・橙・紫など)・2個	酢.....大さじ2
玉ねぎ.....½個	砂糖.....小さじ1
サラダ油.....少々	塩.....小さじ½～¾
	こしょう.....少々
	サラダ油(またはオリーブ油)・大さじ3

### 作りかた .....

- 1 ピーマンは半分に切り、へた・種を取る。皮の部分にサラダ油をぬる。
- 2 焼網の上のせ、焼きかげん【強】で10～15分皮が黒くなるまで焼く。
- 3 焼きあがったら冷水に取り、皮をむき、細切りにする。
- 4 玉ねぎは薄く切って水にさらし、水気を絞る。
- 5 3・4を、ドレッシングであえる。

## いかのみそ漬け焼き

材料：1枚 150kcal(1枚分)

いかのみそ漬け.....1枚

### 作りかた .....

- 1 最初に焼きかげん【強】で表側を7～8分焼く。
- 2 裏返して、さらに焼きかげん【強】で裏側を7～8分焼く。



# お手入れ

## ⚠️ 注意

- 必ず電源を切り、本体が十分に冷えたことを確かめてから行ってください。
- 薄めた台所用洗剤（中性）以外は使用しないでください。（変色、劣化の原因）
- ベンジン、シンナー、みがき粉などは使用しないでください。
- 吸・排気口に水が入らないよう、ご注意ください。
- いつまでも快適にご使用いただくためには、日頃のお手入れが大切です。



## ① 排気カバー

■本体から排気カバーを外し、薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

- たわしやみがき粉は使わないでください。
- お手入れ後は必ず本体にセットしてください。

## ② 操作パネル

■乾いたふきんでふく。

- たわしなどの固いものでふくと、傷がつくので使わないでください。
- ベンジンやシンナーは絶対に使わないでください。
- 水にぬらさないでください。故障の原因になります。

## 天ぷら鍋（付属品）

1 薄めた台所用洗剤（中性）とお湯で洗う。

- たわしやみがき粉（クレンザー）は使用しないでください。

2 鍋底や外側の異物や汚れをとる。

- 汚れがこびりついたまま使うと、油温を正しくコントロールできないことがあります。また、揚げもの鍋すり検知機能が働き、通電を停止することがあります。

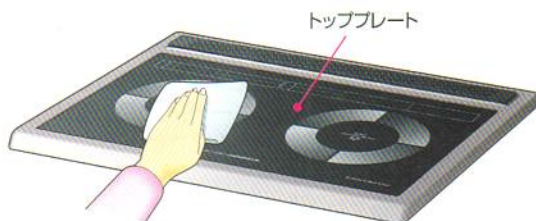
3 洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬります。



※使用した油は別の容器に移して保管します。

### ③ トッププレート

■絞ったふきんでよくふきとり、その後乾いたふきんでからぶきする。

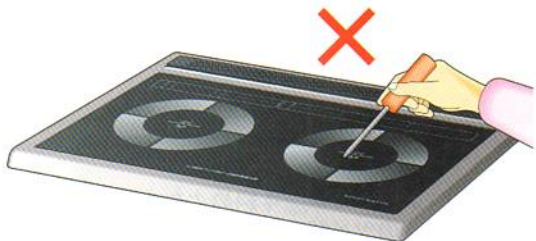


●煮こぼれなどは、そのままにしておくことびりついて取れなくなります。ご使用のたび、こまめにお手入れしてください。  
故障の原因になります。

■汚れのひどいときは台所用洗剤(中性)を布に直接つけてふきとり、もう一度絞ったふきん、乾いたふきんの順でふいてください。



※ドライバーなど先の鋭いものや目の粗いみがき粉は、ガラス面を傷つけるので使わないでください。



※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テフロン®クリアコートや表面の印刷まで一緒に磨耗する場合があります。



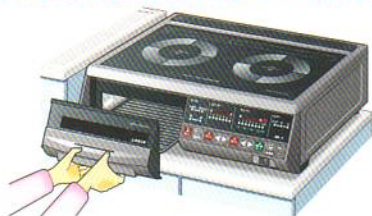
④ ロースター

ロースタードア・受皿の取り外し、取り付けかた

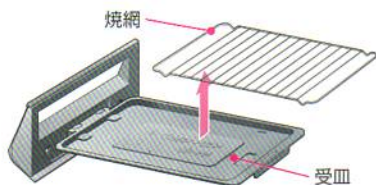
取り外しかた

- 1 とつてを持ちゆっくり止まるまで引き出し、斜め上に持ち上げながら外してください。

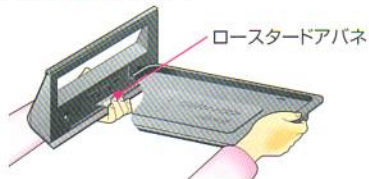
※受皿内の水や油がこぼれないよう注意してください。



- 2 受皿にのっている焼網を外してください。



- 3 とつての下側に手を回し、ロースタードアパネを押えます。

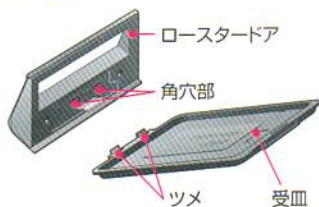


- 4 ロースタードアを受皿側に倒すようにすると、受皿に付いている左右2ヶのツメを外れます。



取り付けかた

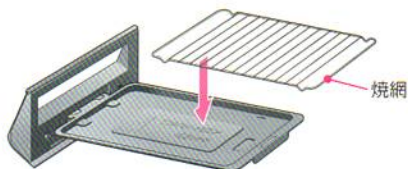
- 1 受皿に付いている左右2ヶのツメをロースタードアの角穴部に斜め下より差し込んでください。



- 2 ロースタードアを手でささえ、受皿を図のように下げてください。



- 3 焼網をのせてください。



- 4 斜め上からはめ込みゆっくり奥まで押してください。



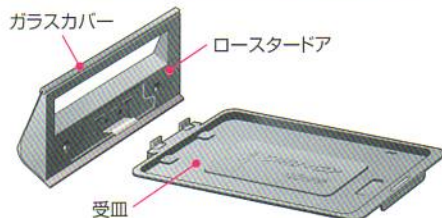
## ロースタードア・受皿のお手入れ

- 薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗ってください。

※たわし・みがき粉は使用しないでください。  
食器洗い乾燥器や食器乾燥器は使用しないでください。  
(表面を傷つけます)

### 消耗部品

ガラスカバー HT-33WB 035 300円(税別)



## 焼網のお手入れ

- 薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗ってください。

- 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。
- ご使用の度にお手入れしてください。  
汚れがこびりつくと食品が取りにくくなることがあります。

### 消耗部品

焼網 HT-33WB 016 300円(税別)



## 庫内のお手入れ

- 受皿を取り出し、庫内の油汚れをふきとります。

※絞ったふきんで軽く拭き取ってください。  
強くふきますと、塗装が傷むことがありますのでご注意ください。





# こんなときは

故障かなと思ったら、次のことをお調べください。


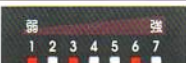




<p>通電しない。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●専用回路のブレーカーが落ちていませんか。               <ul style="list-style-type: none"> <li>●ブレーカーをあげてください。</li> </ul> </li> <li>●差込プラグが専用コンセントに正しく差し込まれていますか。</li> <li>●電源スイッチが「切」になっていませんか。               <ul style="list-style-type: none"> <li>●電源スイッチを「入」にしてください。</li> </ul> </li> <li>●ヒーター切/入キーを約1秒間押ししましたか。               <ul style="list-style-type: none"> <li>●ヒーター切/入キーを約1秒間押ししてください。</li> </ul> </li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; background-color: #f0e6ff;">各ヒーターの入/切キーのチェック (通電ランプ点灯)</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; background-color: #f0e6ff;">電源スイッチのチェック (電源ランプ点灯)</div> </div>  <p style="text-align: right; font-size: small;">※図は右ヒーターを使用した場合</p>
<p>左右ヒーターの火力が弱くなる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●炒め物調理などを行うと、鍋底温度が異常に上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。</li> <li>●鍋底の材質(磁石のつきが弱い鍋、磁石のつかない鍋、アルミに磁性体を貼付けた鍋)によって火力が弱くなる場合がありますが、故障ではありません。</li> </ul>
<p>左ヒーターの火力が上がらない。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●左右ヒーター、ロースターを同時に使っている。(39ページ参照)</li> <li>●ロースターを使っている。(39ページ参照)</li> </ul>
<p>左右ヒーターの火力表示ランプが4ヶづつ(左ヒーターは4ヶ、3ヶ)交互に点灯し、約30秒後に消灯した。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋のをせていますか。</li> <li>●IHヒーターに適した鍋を使用していますか。(10ページ参照)</li> </ul> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="margin: 0 10px; font-size: 2em;">↔</div>  </div> <p style="text-align: center;">火力表示ランプが交互に点灯</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">※図は右ヒーターを使用した場合</p>
<p>左右ヒーターの火力表示ランプが点滅する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調理後、トッププレート表面の温度が約80℃以下になるまで火力表示ランプが点滅しますが故障ではありません。(9ページ参照)</li> </ul> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>火力表示ランプ点滅</p> <p style="font-size: small;">※図は右ヒーターを使用した場合</p> </div> </div>

<p>左右ヒーターの火力表示が1ヶ づつ順送りに点灯する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●使用中に鍋を外していませんか。</li> <li>●使用中に鍋を大きくずらしていませんか。</li> </ul>  <p>火力表示ランプが1ヶづつ点灯。 ※図は右ヒーターを使用した場合</p>
<p>使用中にヒーターの通電が 停止した。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●切り忘れ防止機能が働いています。各ヒーターに一定時間経過すると自動的に通電を停止する、切り忘れ防止機能が設けられています。</li> <li>●左右ヒーターは約1時間</li> <li>●ロースター(手動調理)は約20分</li> </ul> <p>切り忘れ防止機能が働いた時はブザーでお知らせします。もう一度、ヒーター「入」操作より始めてください。</p>
<p>使用中に停電になった。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●通電中のヒーターは停止し、タイマーも取り消されます。</li> <li>●電源スイッチを「切」にし、もう一度操作を初めから行ってください。(電源スイッチ「入」から始めてください)</li> <li>●瞬時の停電でも停止します。</li> </ul>
<p>左右ヒーターでの調理に時間 がかかる。 調理のできあがりが遅い。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。</li> <li>●鍋やトッププレートのお手入れをしてお使いください。</li> <li>●IHヒーターに適した鍋を使用していますか。(10ページ参照)</li> <li>●IHヒーターに適した鍋を使用してください。</li> </ul>
<p>左右ヒーター使用中に鍋から 音がする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋の種類によって、音(ジー音)が発生する場合があります。これは磁力線により鍋自体が振動するため、異常ではありません。</li> <li>●鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。</li> </ul>
<p>電源スイッチを「切」にしても 音がする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●本体内部の冷却のために、ファンが最大約2分間回っています。異常ではありません。自動的にファンは止まります。</li> </ul>
<p>ロースターの焼きかげんラン プが点滅する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調理後、ロースター内の温度が高温の場合、約2分間焼きかげんランプが点滅しますが故障ではありません。また、焼きかげんランプが点滅中は、電源スイッチを「切」にしてもファンが回ります。(8ページ参照)</li> </ul>  <p>焼きかげんランプが点滅</p>



## 次の表示がでたとき

本体に故障や異常が発生したときは、ブザーを鳴らしてヒーターの通電を停止し、時間表示ランプにエラー表示し、火力表示ランプまたは焼きかげんランプを点滅させてお知らせします。

表示例	状態	処置および調べるところ
<b>E 11</b>	左ヒーター使用時、火力表示ランプが点滅する。 	●鍋底が変形していたり、空だきになっています。 ●鍋底を確認してください。(10ページ参照)
<b>E 21</b>	右ヒーター使用時、火力表示ランプが点滅する。	●炒めもの調理を行なうと表示する場合があります。 ●火力を下げてください。
<b>E 22</b>	揚げ物温度コントロール使用時、火力表示ランプが点滅する。 	●専用の天ぷら鍋の底に約2mm以上のそりがあったり変形している。 ●専用の天ぷら鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着している。 ●専用の天ぷら鍋以外の鍋を使用している。 ●湯沸かしなどの調理をすると表示することがあります。 ●そりや変形がある場合は新しい鍋をご用意ください。 ●異物や汚れの場合は、お手入れをしてください。(32ページ参照) ●専用の天ぷら鍋を使用してください。
<b>E 62</b>	左ヒーター使用時、火力表示ランプが点滅する。 	●排気カバーにほごりがたまっている。 ●排気カバーがふさがれている。 ●ほごりをふきとってください。(32ページ参照) ●排気カバーをふさがないでください。
	右ヒーター使用時、火力表示ランプが点滅する。 	
	ロースター使用時、焼きかげんランプが点滅する。 	
<b>H 17</b>	左ヒーター使用時、火力表示ランプが点滅する。 	●鍋の種類が違っています。 ●鍋の種類を確認してください。(10ページ参照)
<b>H 27</b>	右ヒーター使用時、火力表示ランプが点滅する。 	
<b>E 01</b>	ロースター使用時、焼きかげんランプが点滅する。 	●受皿に水が入っていません。 ●受皿に水を入れてください。

表示が出たときは・・・




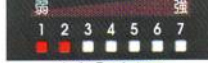



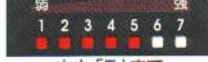












- 表示が出たときは、表示が出たところのヒーター切/入キーまたはロースター切/入キーを押してください。表示が解除され消灯します。
- 再度通電を行ない、同じエラー表示が出たら、エラー表示するヒーターは使用しないで、お買い上げの販売店にご連絡ください。
- その他のエラー表示(例えば **H 11**、**H 16**、**H 18**、**H 16**、**H 21**、**H 26**、**H 28**、**H 26**、**H 01**、**H 05**、**E 61** など)が表示した場合もエラー表示するヒーターは使用しないで、お買い上げの販売店にご連絡ください。

# 仕 様

形 式	HT-33WB		HT-32WB		
電 源	単相200V (50-60Hz共用)				
消 費 電 力		4,800W		4,000W	
	右ヒーター	2,500W (100W相当~2,500W 8段階火力調節)			
	左ヒーター	2,000W (100W相当~2,000W 7段階火力調節)			
	ロースター	1,200W (900W相当、1,200W 2段階火力調節)			
	待機時電力	0.05W以下 (電源スイッチ「切」の状態)			
コードの長さ	3.5mm <sup>2</sup> 3芯キャブタイヤケーブル 0.63m	2.0mm <sup>2</sup> 3芯キャブタイヤケーブル 0.63m			
差込プラグ	250-30A(接地極つき)		250-20A(接地極つき)		
大 き さ	本 体	幅590 奥行503 高さ180 (mm)			
	ロースター	幅240 奥行354 高さ90 (mm)			
質 量 (重さ)	約16.5kg				

## 各ヒーターの同時使用の組み合わせ例

このクッキングヒーターは、3つのヒーターを同時に使用することができますが、ヒーターの合計消費電力を4800W (HT-32WBの場合：4000W)に抑えるため、左ヒーターの火力を自動的に下げて調整します。また、ロースターを使用した場合も左ヒーターの火力を自動的に下げます。

ロースター	右ヒーター	左ヒーターの使用可能範囲 (HT-33WB形の場合)	左ヒーターの使用可能範囲 (HT-32WB形の場合)
 切/入 「入」	 弱 ..... 強 1 2 3 4 5 6 7 ハイパワー 火力「ハイパワー」	 弱 ..... 強 1 2 3 4 5 6 7 火力「5」まで	 弱 ..... 強 1 2 3 4 5 6 7 火力「2」まで
 切/入 「入」	 弱 ..... 強 1 2 3 4 5 6 7 ハイパワー 火力「6」	 弱 ..... 強 1 2 3 4 5 6 7 火力「6」まで	 弱 ..... 強 1 2 3 4 5 6 7 火力「5」まで
 切/入 「切」	 弱 ..... 強 1 2 3 4 5 6 7 ハイパワー 火力「ハイパワー」	 弱 ..... 強 1 2 3 4 5 6 7 火力「7」まで	 弱 ..... 強 1 2 3 4 5 6 7 火力「5」まで
 切/入 「入」	 弱 ..... 強 1 2 3 4 5 6 7 ハイパワー 「切」	 弱 ..... 強 1 2 3 4 5 6 7 火力「6」まで	 弱 ..... 強 1 2 3 4 5 6 7 火力「6」まで
 切/入 「入」	 揚げ物 切/入 揚げ物温度コントロール「入」	 弱 ..... 強 1 2 3 4 5 6 7 火力「6」まで	 弱 ..... 強 1 2 3 4 5 6 7 火力「4」まで



# 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おと、大切に保存してください。

- 保証期間はお買い上げ日から1年です。  
※ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

## ■補修用性能部品の保有期間

当社クッキングヒーター (IHタイプ) の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

- 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別紙「ご相談窓口一覧表」の窓口にお問い合わせください。

## ■修理料金の仕組み

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。

## ■修理を依頼されるときは 出張修理

「こんなときは」(36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、専用回路のブレーカーを切り、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。

### 【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
形式	HT-33WB または HT-32WB
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印等も併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は、ご希望により修理させていただきます。

## ■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が受けられない場合は、前もって販売店にご相談ください。

## 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 (IHタイプ) の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6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。
- こげくさい臭いがしたり、運転中に異常な音がある。
- 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、専用回路のブレーカーを切り、お買い上げの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 日立空調システム

〒101-0041 東京都千代田区神田須田町 1-23-2  
(大木須田町ビル)  
電話 (03)3255-7201

株式会社 日立ホームテック

〒105-8430 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

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