

日立クッキングヒーター（IHタイプ）

# 取扱説明書・料理集

HT-33WD形／HT-32WD形 **家庭用**

このたびは日立クッキングヒー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。  
この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。  
お読みになったあとは、設置工事説明書、保証書、「ご相談窓口」とともに大切に保存してください。



# 2.5kWのハイパワーダブルIHヒーターでスピーディーに調理します。

## ダブルIHヒーター(左右ヒーター)

炎を出さず、高効率で立ち上がり早い左右ハイパワー2.5kW。  
揚げ物温度コントロール内蔵(右ヒーター)。

## 両面焼き自動ロースター

食材を入れて、自動調理メニュー(「丸焼き」「切身・ひもの」「つけ焼き」「くし焼き」)を選んでスタートするだけ。  
マイコンが食材に合った火加減をコントロール。

## 自動湯わかし機能(右ヒーター)

自動湯わかしキーを押すだけで、お湯をわかした後、メロディーでお知らせし、通電を停止します。

## 便利な機能がいろいろ

- お手入れカンタン **フッ素コート焼き網・フッ素コートロースタードアガラス**
- 煮込み料理に便利な **調理タイマー**
- 余熱のあるうちは、通電ランプや火力表示ランプが点滅してお知らせする **高温注意表示**
- 使いやすい配置で、お手入れもカンタン **フラット操作パネル**
- ムダな電力をカット **待機時消費電力ゼロ**

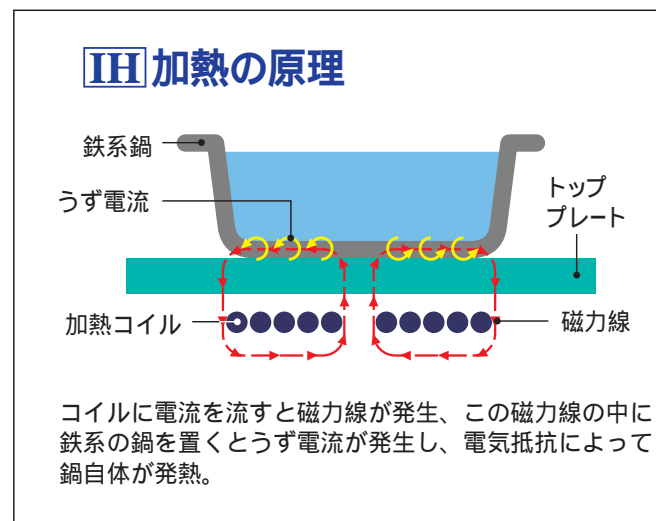
## 標準計量カップ・スプーンの質量表(単位g)

この取扱説明書に使用している計量カップ・スプーンの質量は表のとおりです。(1mL = 1cc)

食品名	計量			食品名	計量		
	小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)		小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)
水・酒・牛乳	5	15	200	トマトケチャップ	6	18	240
しょうゆ・みりん・みそ	6	18	230	油・バター・ラード	4	13	180
食塩	5	15	210	片栗粉・砂糖(上白糖)	3	9	110
小麦粉(薄力粉)	3	8	100	だし汁	5	15	200

この取扱説明書に掲載されている料理例の火力および時間などは目安です。

**お願い** 鍋の種類・形状・材質、また材料の量により、火力等が異なってきますので、料理の進み具合に応じて、火力や時間を調節してください。



# もくじ

## 《ご使用の前に》

- 安全のために必ずお守りください ..... 4
- 各部のなまえとはたらき ..... 8
- 使える鍋について ..... 10

## 《使いかた》

- 左右ヒーターの使いかた ..... 12
- 煮る・蒸す・ゆでる ..... 12
  - 自動湯わかしの使いかた(右ヒーター)... 14
  - 調理例 ..... 15
- 焼く・炒める ..... 16
  - 調理例 ..... 18
- 揚げる(右ヒーター) ..... 20
  - 調理例 ..... 22
- ロースターで焼く ..... 24
  - 自動調理 ..... 24
  - 自動調理例と加熱時間の目安 ..... 26
  - 手動調理 ..... 28
  - 手動調理例 ..... 30

## 《長くお使いいただくために》

- お手入れ ..... 32
- こんなときは ..... 36
- 仕様 ..... 39
- 保証とアフターサービス ..... 裏表紙





# 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。内容をよく確認してから本文をお読みください。

 <b>警告</b>	この表示を無視して誤った取り扱いをする と、人が死亡または重傷を負う可能性が想 定される内容を示しています。
 <b>注意</b>	この表示を無視して誤った取り扱いをする と、人が損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 内容を示します。

## 警告

**改造はしない**

修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、  
修理を行わない

火災・感電・けがの原因  
修理はお買い上げの販売店  
または別紙「ご相談窓  
口」にご相談ください。



分解禁止

**アースを確実に取り付ける**

故障・漏電による感電の原因

アースの取り付けはお買い上げの販売店に  
ご相談ください。



アース線  
接続

**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**

感電・ショート・発火の原因



**プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む**

発煙・火災の原因



**プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよく拭く**

火災の原因



**ぬれた手でプラグの抜き差しをしない**

感電の原因



ぬれ手禁止

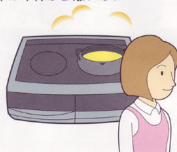
**コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない**

火災の原因



**揚げ物調理中は本体から離れない**

火災の原因



- 付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。
- 底に凹凸やそりのある鍋で揚げ物をしない。
- 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。鍋が違って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るときや調理後は、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。電源を切った後も余熱で油温が上がり危険です。
- いため物・焼き物など油を使う料理をするときもそばを離れないで、加熱し過ぎないように火力を調整する。

**使用後は電源を切る**

火災の原因



切



- 使わないときは電源スイッチを「切」にしてください。長期不在のときは、専用回路のブレーカーを切ってください。

この機器は一般家庭用です。業務用には使用しないでください。

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。



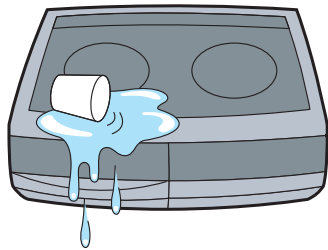
この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。



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

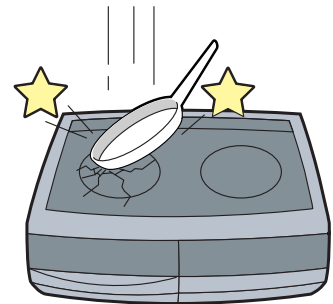
本体に水をかけない  
感電・ショート・発火の原因



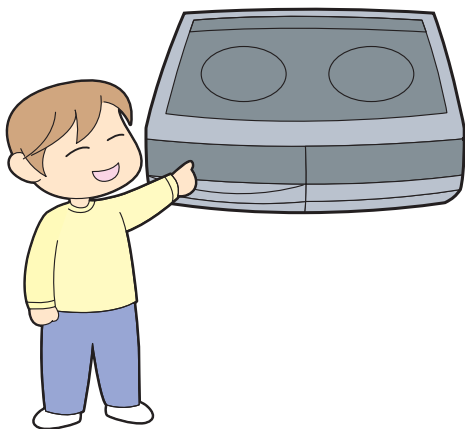
水ぬれ禁止

トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない

万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使用すると過熱や異常動作、感電の原因  
専用回路のブレーカーを切り、すぐに修理を依頼してください。



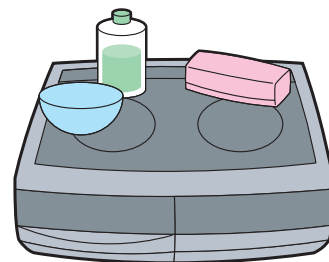
子供だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない  
感電・やけど・けがの原因



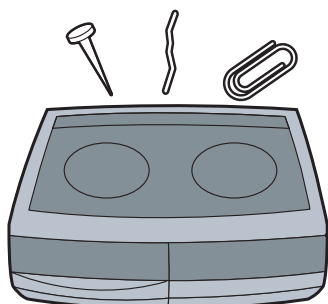
トッププレートの上に物を載せない  
火災や故障の原因

下記の物は特に注意してください。

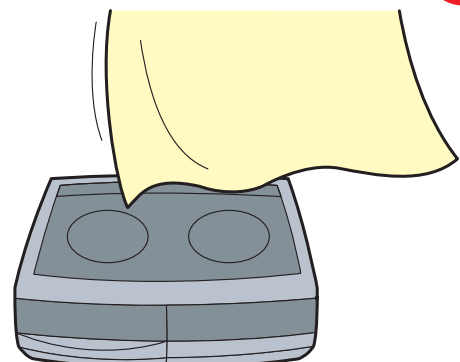
可燃物や引火物(ふきん・紙・アルミホイル・油など)  
磁気の影響を受けやすいもの  
キャッシュカード、磁気テープ、自動改札用定期券  
時計、ラジオなど



吸・排気口やすき間にピンや針金などの  
金属物等、異物を入れない  
感電や異常動作によるけがの原因



カーテンなどの可燃物を近づけない  
火災の原因

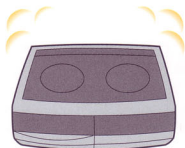


**⚠ 注意**

使用中や使用後しばらくは各部分に触れない  
高温のためやけどの原因  
特に鍋をおろした直後は、トッププレートなどが熱くなっているため、手に触れないでください。  
(トッププレートやロースターが熱いと高温注意表示で知らせます。)



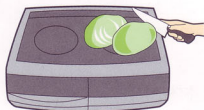
接触禁止



他の器具(ガスコンロ)であらかじめ加熱した油を使わない  
揚げ物温度コントロールが正しく働かず、異常過熱・発火の原因



調理以外の用途に使用しない  
火災・故障の原因



心臓用ペースメーカーをご使用の方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください

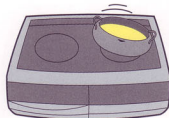


本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。(左右ヒーターの場合)

油煙が多く出たら電源を切る  
油が高温になっているので、続けて加熱すると発火・火災の原因



鍋は不安定な状態で使用しない  
不安定な状態のまま使用すると、本体の損傷や鍋の落下によりやけどやけがの原因



本体前方に物を置かない  
火災の原因



火気を近づけない  
感電・漏電の原因



鍋・鍋のとってなどの高温部に触れない  
やけどの原因



接触禁止

吸・排気口をふさいだり、排気口付近に手、顔、鍋のとってを近づけない。  
火災の原因



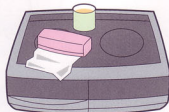
鍋の下に紙などを敷かない  
鍋の熱で紙が焦げたり、発火・異常動作の原因



缶詰やアルミ製容器(うどん等が入った簡易容器)、アルミ箔など、鍋以外のものを載せない



破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因  
●スプーンなどの金属性小物を載せない。



不安定な場所や熱に弱い敷物上では使用しない



鍋が滑り落ち、内容物がこぼれてやけどやけが・発火の原因

## ⚠ 注意

揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する  
やけどの原因



必要以上の加熱や空だきをしない  
過熱により調理物の発火・やけどの原因、鍋や  
トップレートの破損の恐れ



ロースターは必ず受皿に水を入れて使用  
する  
火災の原因



続けて使用するとき、受皿にたまった油を捨て、  
汚れをきれいに落としてから水を入れてください。

ロースター使用中に調理物が発煙・発火  
したときは、すぐに電源を切り、炎が消  
えるまでロースタードアを開けない  
ロースタードアを開けると空気が入り、炎が大  
きくなる原因



使用中は本体から離れない  
調理物が発火する恐れ



本体から離れるときは、必ず電源を切って  
ください。

お手入れは本体が冷えてから行う  
やけどの原因



## ロースターを使用するとき

使用中や使用後のロースタードア(ガラス)  
に水をかけない  
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。



受皿には水以外のもの(例えばグリル石)を  
入れて使用しない  
油が過熱し、発煙・発火する恐れがあります。



ロースタードアを持って勢いよく引き出し  
たり、持ち上げながら引き出したりしない  
ロースタードアや受皿・焼網などが落下して、け  
が・やけどをしたり、破損の原因になります。



ロースターの庫内や受皿は、魚などの油が  
たまらないよう使用の都度掃除をし、定期  
的にお手入れをする  
火災の原因



続けて使用するとき、受皿にたまった油を捨て、  
汚れをきれいに落としてから水を入れてください。

## お 願 い

左右ヒーターは磁力線が出ているため、磁気に弱いものを近づけない  
ラジオ・テレビなど(雑音の原因)  
キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など(記憶が消える原因)



トップレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理器を使わない。  
(磁力線により本製品が故障する原因になります)



本体の下に可燃物(紙・アルミホイル・テーブルクロス等)を敷いたり置いたりしない  
発火・火災の原因



# 各部のなまえとはたらき



部品の交換・追加購入 2002年9月現在

部品名	部品番号	希望小売価格
天ぷら鍋	HT-N40	2,625円(税込)

**天ぷら鍋 (付属品)**

1個 

揚げ物調理をするときに使います。  
※揚げ物調理以外では、  
食品衛生法の基準に適合 使用しないでください。

- 安全機能について**
- 過熱防止機能 (本体・左右ヒーター)** ..... 吸・排気口がふさがれていたりして、本体内部が異常に高温になったり、鍋底の温度が異常に上がると、ブザーが鳴り、通電を停止します。
  - 鍋無し自動停止機能 (左右ヒーター)** ..... 調理中に鍋をおろすと、約30秒後、メロディーが鳴り、通電を停止します。
  - 小物検知機能 (左右ヒーター)** ..... 誤ってナイフやフォークなどの金属小物や、直径約11cm以下の鍋を載せて左または右ヒーターを通電すると、約30秒後にメロディーが鳴り、通電を停止します。また使えない鍋のときにも働きます。(P.11)
  - 揚げ物鍋そり検知機能 (右ヒーター)** ..... 揚げ物温度コントロール使用時、鍋底に2mm以上のそりがあったり、変形していると、ブザーが鳴り、通電を停止します。
  - 高温注意表示** ..... トップレートやロースターの温度が高温であることを、トップレートの場合は高温注意表示部が点滅し、ロースターの場合は液晶表示が点滅し、高温注意を表示してお知らせします。
  - 切り忘れ防止機能** ..... 各ヒーターまたはロースターを使用し、一定時間経過すると通電を停止します。
  - お知らせ機能** ..... 油の温度が設定温度に達した場合(揚げ物温度コントロール時)、調理タイマーが終了した場合、ロースターの自動調理が終了した場合、メロディーやブザーでお知らせします。

**操作・表示パネル**

**調理タイマー 操作・表示部**

液晶表示 1分キー

10分キー

タイマー選択キー

メニュー選択キー

スタートキー

手動キー

焼きかげんキー

**ロースター 操作・表示部**

液晶表示

10分キー

タイマー選択キー

メニュー選択キー

スタートキー

手動キー

焼きかげんキー

**左ヒーター操作・表示部 (ハイパワー III ヒーター)**

火力表示ランプ

左 [H]

とろ火 弱火 中火 強火 ハイワ

切 入

**右ヒーター操作・表示部 (ハイパワー III ヒーター)**

火力表示ランプ (油温設定ランプ兼用)

右 [H]

とろ火 弱火 中火 強火 ハイワ

切 入

**その他機能**

ロースター クリーニングキー

自動湯わかしキー

チャイルドロックキー

電源ランプ

電源スイッチ (電源の「入」「切」)

**火力の目安**

●左右ヒーターの火力の見かたは右図のようになります。

●火力の数字は、火力表示ランプの点灯数を示しています。

[1]	[2]	[3]	[4]	[5]	[6]	[7]	[ハイパワー]
100W相当	300W	500W	800W	1,100W	1,600W	2,000W	2,500W

とろ火 弱火 中火 強火 ハイワ

- 火力設定時の動作音について**
- 火力調節キーで火力を設定するときのブザー音は、とろ火、弱火、中火、強火、ハイパワーの火力目安の切り換わり時のみ音が鳴ります。同じ火力目安のなかで火力を変えてもブザー音は鳴りません。
- 左右 [H] ヒーターの加熱開始火力設定について**
- 加熱開始時は火力「5」(1,100W)で通電します。お好みによって開始時火力を「7」(2,000W)に切り換えることができます。火力を切り換えるときは、電源スイッチを「入」にし、全てのヒーターが通電を行っていない状態で、焼き加減キーを約3秒間押しつづけます。「ピッ」とブザー音が鳴ったら切り換え終了です。同じ操作で加熱開始火力を「7」(2,000W)から「5」(1,100W)に戻すことができます。
- メロディー機能について**
- タイマー終了などのメロディー音をブザー音に切り換えることができます。切り換えるときは、電源スイッチを「入」にし、全てのヒーターが通電を行っていない状態で、1分キーを約3秒間押しつづけます。「ピッ」とブザー音が鳴ったら切り換え終了です。同じ操作でブザー音をメロディー音に戻すことができます。(この時は、メロディーが鳴って切り換え終了です。)

**チャイルドロックについて**

●チャイルドロックは、お子様などの誤操作を防止する機能です。

●チャイルドロックを設定すると、全てのヒーターおよびロースターの通電ができなくなります。

**設定のしかた**

- 電源を入れる  
●電源ランプが点灯します。
- チャイルドロックキーを約3秒間押し  
●チャイルドロックランプが点灯し、設定されます。  
※各ヒーターおよびロースターが使用中は設定できません。

**解除のしかた**

- 電源を入れる  
●電源ランプとチャイルドロックランプが点灯します。
- チャイルドロックキーを約3秒間押し  
●チャイルドロックランプが消灯し、解除します。

■チャイルドロックは電源を切っても(また電源プラグを抜いても)記憶しています。

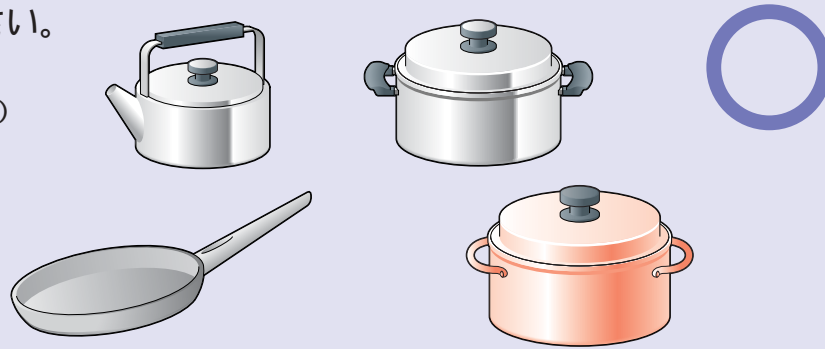
# 使える鍋について

鍋の材質や形状により、使える鍋と使えない鍋がありますので、お確かめください。

## 鍋の材質

磁石のつきのよい鍋をお使いください。

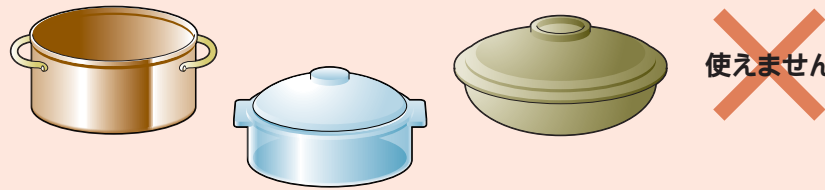
- 鉄、鉄ホーロー、铸铁
  - ステンレス(18-0)、多層鍋(クラッド鍋)
  - 鉄をステンレスではさんだもの
- 磁石のつきが弱い鍋は使用できない場合があります。



- ご注意**
- ・ホーローなべは空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。
  - ・底面にホーロー加工をした魚焼き器は使わないでください。



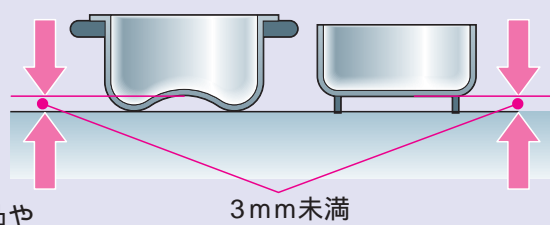
- アルミ、銅、土鍋、耐熱ガラス
- 鍋底にアルミや銅を貼ったもの
- アルミや銅をステンレスではさんだもの
- 直火用魚焼き器



## 鍋の形状

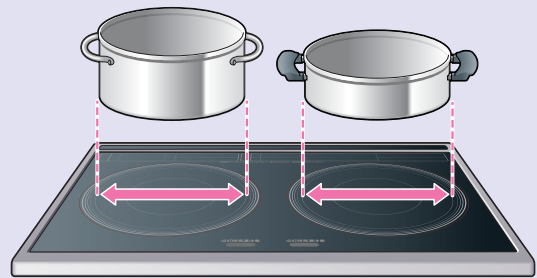
鍋底が平らな鍋をお使いください。

- (凹みや脚が3mm未満の鍋)
- 鍋底の厚みが1mm未満の薄い鍋は、鍋底が変形することがあります。炒め物はひかえ、低めの火力でご使用ください。
  - 揚げ物温度コントロール使用の場合は、鍋底に凹凸やそりのない付属の天ぷら鍋をご使用ください。



鍋底の平らな部分がトッププレート  
の各ヒーター位置を示す円形の図形  
と同じ大きさの鍋が最適です。

- 右ヒーター : 鍋底サイズ(直径) 約12~26cm
- 左ヒーター : 鍋底サイズ(直径) 約12~26cm



- 鍋底に約3mm以上の凹凸(そりや脚)のあるもの
- 鍋底の丸い中華鍋
- 鍋底サイズ(直径) 約12cm未満のもの

使えません

過熱防止機能が正常に働かなくなり、発煙・発火の原因になります。

## 使える鍋についてのご注意

- ステンレス(18-8、18-10)、多層鍋(クラッド鍋)は、鍋底の厚みや面積などにより火力が低下したり、途中で通電が停止したりして使えない場合があります。
- 同じ火加減でも(同じ鍋使用)左右のヒーターごとに火力が異なることがあります。
- 鍋底の水分や汚れ、異物などは必ず拭き取ってからご使用ください。
- 左右ヒーター(Ⅲヒーター)をご使用になったとき、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、製品の異常ではありませんので、そのままご使用ください。

## 鍋の見分けかた

右ヒーターで説明しています。

- 右ヒーターの中央に鍋を置き、200mL程度の水を入れる
- 電源を入れる
- 右ヒーターを「入」にする

電源スイッチを「入」にする。

ヒーター切/入キーを約1秒間押す。

## 使える鍋

火力表示ランプが5個点灯します。



空だきにならないように確認が終わったら速やかに停止してください。

## 使えない鍋

火力表示ランプが4個づつ交互に点灯します。



約30秒後メロディーが鳴り表示が消え、通電を停止します。

終了後は電源を切る。



# 煮る・蒸す・ゆでる(左右ヒーターの使いかた)

## 準備

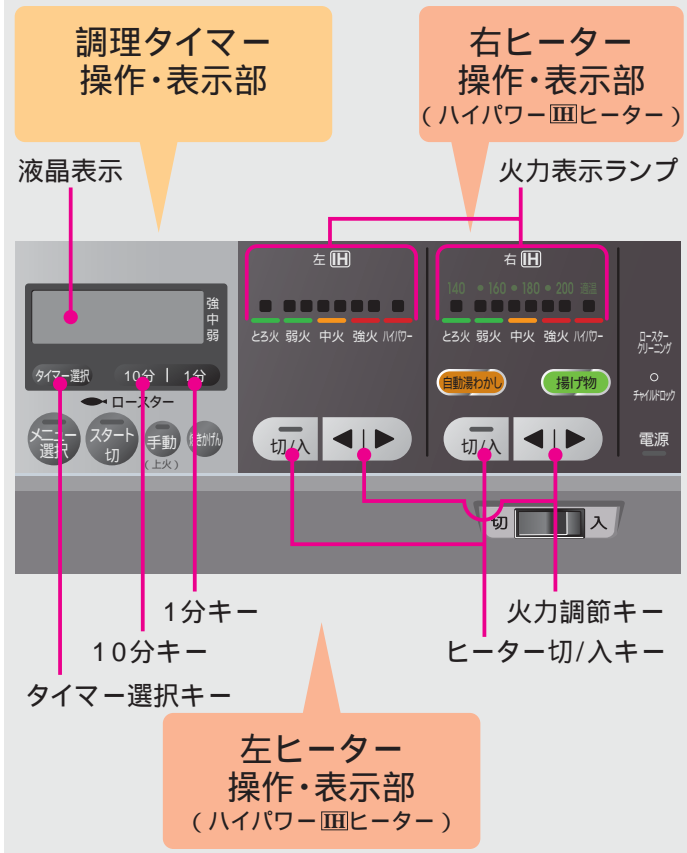
左右ヒーター(■ヒーター)は鍋を置かないと通電しません。ご使用になるときは必ずヒーターの上に鍋を置いてから、ヒーターを「入」にしてください。

- 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く
- 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。



右ヒーターで説明しています。

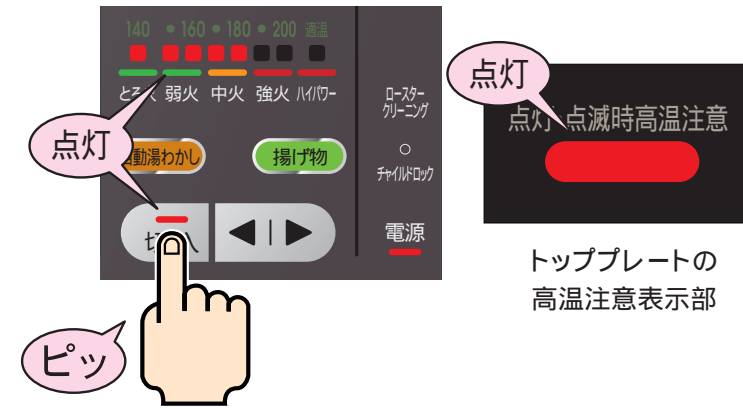
## 操作・表示部



## 操作のしかた (右ヒーターで説明しています。)

### 1 ヒーターを「入」にする

ヒーター切/入キーを「ピッ」と音がするまで(約1秒間)押します。  
火力「5」で通電を開始します。



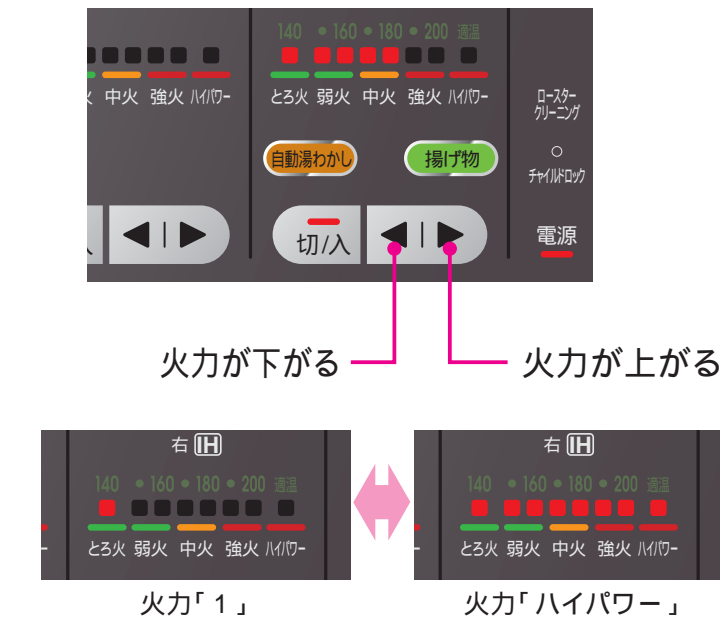
### 2 火力を調節し、調理を始める

火力調節キーを押し、好みの火力に合わせます。

#### 《火力「ハイパワー」にする場合》

火力「ハイパワー」は約15分間継続して使用すると自動的に火力「7」に下がります。このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。

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)  
火力調節キーで火力を設定するときのブザー音は、とろ火・弱火・中火・強火・ハイパワーの火力の目安の切り換わり時のみ鳴ります。



### 3 調理が終わったらヒーターを「切」にする

ヒーター切/入キーを押します。  
トッププレートが高温の場合は高温注意表示部が点滅し、高温注意表示をします。  
操作後約45分経過すると切り忘れ防止機能が働き通電を停止します。ただし、調理タイマー使用中は切り忘れ防止機能が働きません。



### 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℃以下になるまで高温注意表示を続けます。



## 調理タイマーの使いかた

使用中のヒーターの中で、1つだけ選んでセットすることができます。  
揚げ物温度コントロール、自動湯わかし、ロースター(自動調理)使用中は、セットすることはできません。  
この調理タイマーは残時間タイマーです。

火力	セットできる時間
ハイパワー	1分～1時間まで 「ハイパワー」は約15分ご使用になりますと、自動的に火力「7」に下げます。
7 強火	
6 中火	
5 弱火	
4 弱火	1分～5時間まで
3 弱火	
2 とろ火	
1 とろ火	

例 右ヒーターを使用中に調理タイマーをセットする場合

- タイマー選択キーを押す。  
液晶表示にタイマー設定可能なヒーター(通電中のヒーター)と選択マーク「■」と「0:00」が点灯します。  
タイマー選択キーを押し、選択マーク「■」を右IHに合わせます。  
約30秒間放置すると調理タイマーが解除されます。

- 時間をセットする。  
10分キーまたは1分キー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「:」が点滅し、調理タイマーがスタートします。

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。  
調理タイマー終了時はメロディーでお知らせします。

## お願い

長時間タイマーを使うときはふきこぼれや焦げ付きにご注意ください

# 自動湯わかしの使いかた(右ヒーター)

やかんでお湯をわかすときに使用します。お湯がわいた後、通電を停止します。  
自動湯わかし機能を正しく働かせるために別売品のケトル106346をご使用ください。

## 準備

- 1 底の平らなやかんに1L～2Lの水を入れ、右ヒーターの中央に置きます。
- 2 電源スイッチを「入」にします。

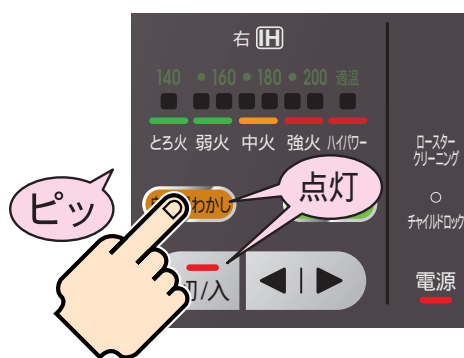


## 操作のしかた

### 1 自動湯わかしキーを押す

自動湯わかしキーを「ピッ」と音がするまで(約1秒間)押します。  
湯わかしを開始します。  
お湯がわいた後、通電を停止します。  
終了はメロディーでお知らせします。  
途中で終了したい場合は、自動湯わかしキー  
またはヒーター切/入キーを押してください。

揚げ物調理や煮物調理後、トッププレートが熱い場合は温度センサーが正しく働かなくなるため、自動湯わかしキーを押しても「ピピピピッ」とブザーが鳴って受け付けない場合があります。この時は通常の加熱方法で行ってください。



トッププレートの高温注意表示部

### 2 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℃以下になるまで高温注意表示を続けます。



## お願い

- 水量は必ず1L～2Lの範囲内で行ってください。水量が多すぎると沸とう前に終了してしまいます。また、水の量が0.5L以下の場合、水がなくなり空焚きになってしまうことがあります。
- やかんは底が平らで水や異物が付着していないものをご使用ください。また、水は常温のものを使用し

- 自動湯わかし中は、ふたの開け閉めや、水の追加をしないでください。温度センサーが正しく働かず、途中で停止したり、ふきこぼれたりする場合があります。
- やかんの形状や底の面積によっては自動湯わかしが正常に動作しない場合があります。

# 煮る・蒸す・ゆでるの調理例

## 煮る



## ポークカレー

材料：4人分 730kcal(1人分)

豚肉 …… 250g	カレールー・1箱(約120g)
(2cm角切り)	水 …… 750~800mL
塩・こしょう・各少々	サラダ油 …… 大さじ2
にんじん …… 中1本	
玉ねぎ …… 中2個	
じゃがいも …… 中2個	

### 下ごしらえ ……

- にんじんは乱切りにし、玉ねぎはくし形に切る。
- じゃがいもは乱切りにして水にさらし、水気をきっておく。
- 豚肉は、軽く塩・こしょうをする。

### 作りかた ……

- 鍋をヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「7」にする。
- 鍋にサラダ油を加えて熱し豚肉を炒め、次ににんじん・玉ねぎ・じゃがいもを加えて炒める。
- 水を加え、沸とうしたら火力を「5」にし、カレールーを加えてかき混ぜ、ふたたび沸とうしたら途中かき混ぜながら火力「3」~「1」で30~40分煮込む。

### ひとくちメモ

★じゃがいもは煮くずれしやすいので、大きめの乱切りにするか、途中から加えるようにすると良いでしょう。

### お願い

煮込みなどで長時間ご使用時は、ふきこぼれや焦げ付きにご注意ください。

みそ汁やカレーなどを温めなおすときは、弱火でかき混ぜながら行ってください。

強火で温めると、底に沈澱したみそやカレーのルーなどが突然噴き上がったり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどの恐れがあります。

## ゆでる



## スパゲティのミートソース

材料：4人分 510kcal(1人分)

スパゲティ …… 300g	A	塩 …… 小さじ1/2
塩 …… 大さじ3		砂糖 …… 小さじ1/3
牛ひき肉 …… 300g		こしょう …… 少々
トマトソース・1缶(約300g)		パセリ …… 少々
オリーブオイル …… 大さじ1		
にんにく(薄切り) …… 1片		

### 作りかた ……

- 鍋をヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「3」~「5」にする。
- 鍋にオリーブオイルとにんにくを入れ、香りが出るまで炒めたら牛ひき肉を加えて炒め、トマトソースを加えAで味付けし、一度煮立ったら火力を「5」~「7」にして6~8分煮つめる。
- 大きめの鍋にたっぷりの水(4~5L)を、火力を「7」で沸とうさせ、塩(水量に対して1%が目安)を加え、さらに沸とうさせる。
- 沸とうしてきたらスパゲティを入れ、ときどきかき混ぜながらゆであげる。指でつまんでちぎってみて、芯が少し残っているくらいが目安。
- ゆで上がったなら手早くざるに上げ、水気をきって器に盛り、2をかけパセリを散らす。

### ひとくちメモ

★スパゲティは、シコシコした歯ざわりが大切。たっぷりの水を使い、ゆで上げ時間を守ることがポイントです。

★トマトソースをベースにして、お好みの具を使います。

★火力の調節は、鍋や水量により異なります。調理の状況に合わせて調節してください。

# 焼く・炒める(左右ヒーターの使いかた)

## 準備

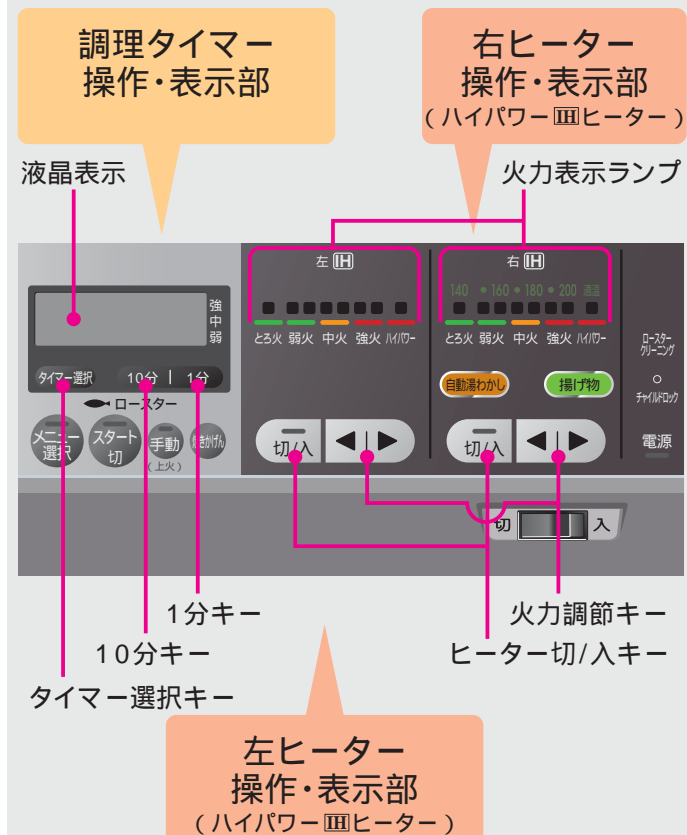
- ①フライパンをヒーターの中央に置く
- ②電源を入れる  
電源スイッチを「入」にします。  
電源ランプが点灯します。



右ヒーターで説明しています。

少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めにし、加熱し過ぎないようにご注意ください。  
油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。

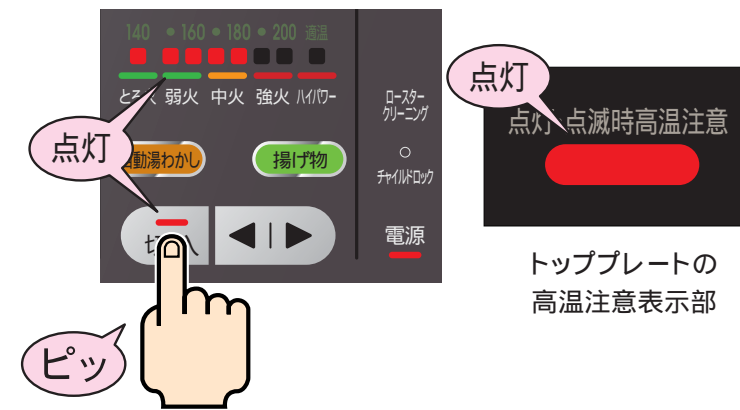
## 操作・表示部



## 操作のしかた (右ヒーターで説明しています。)

### 1 ヒーターを「入」にする

ヒーター切/入キーを「ピッ」と音がするまで(約1秒間)押します。  
火力「5」で通電を開始します。



トッププレートの高温注意表示部

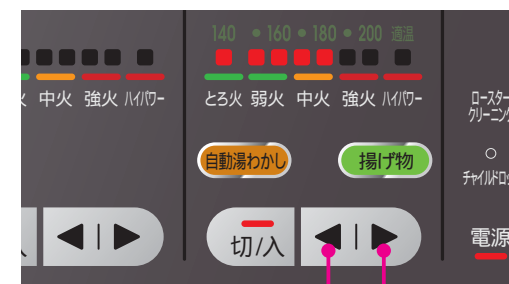
### 2 火力を調節し、調理を始める

火力調節キーを押し、好みの火力に合わせます。

#### 《火力「ハイパワー」にする場合》

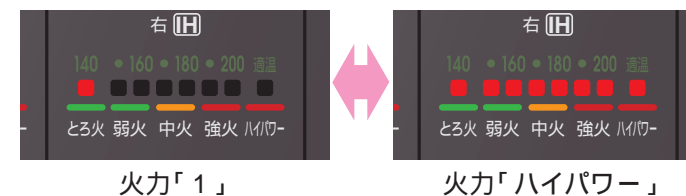
火力「ハイパワー」は約15分間継続して使用すると自動的に火力「7」に下がります。  
このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。

火力調節キーで火力を設定するときのブザー音は、とろ火、弱火、中火、強火、ハイパワーの火力目安の切り換わり時にのみ鳴ります。



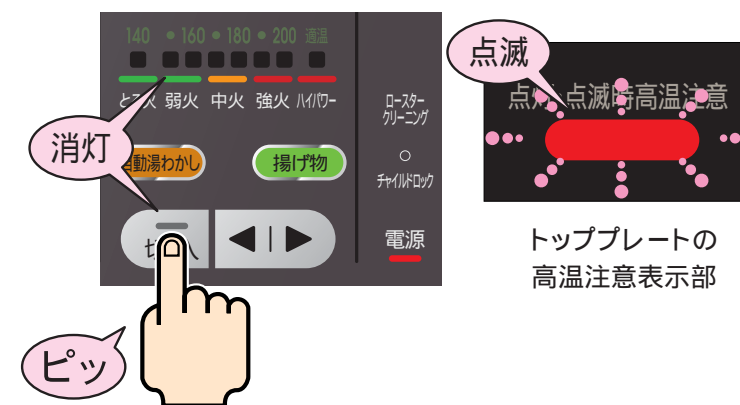
火力が下がる

火力が上がる



### 3 調理が終わったらヒーターを「切」にする

ヒーター切/入キーを押します。  
トッププレートが高温の場合は高温注意表示部が点滅し、高温注意表示をします。  
操作後約45分経過すると切り忘れ防止機能が働き通電を停止します。ただし、調理タイマー使用中は切り忘れ防止機能が動きません。



トッププレートの高温注意表示部

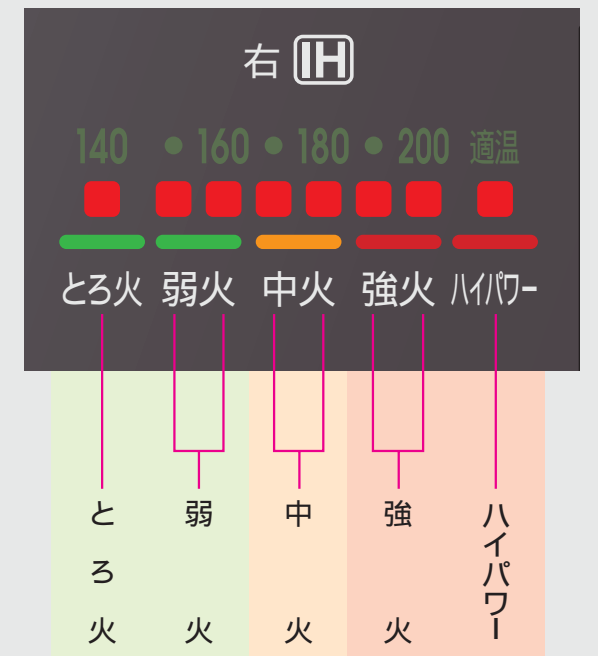
### 4 使用後は電源を切る

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℃以下になるまで高温注意表示を続けます。



## 火力の目安

火力	火力の目安	左ヒーター	右ヒーター
ハイパワー		2,500W	2,500W
7	強火	2,000W	2,000W
6		1,600W	1,600W
5	中火	1,100W	1,100W
4		800W	800W
3	弱火	500W	500W
2		300W	300W
1	とろ火	100W相当	100W相当



## 各ヒーターの同時使用について

このクッキングヒーターは、左右ヒーターとロースターの全て(3箇所)のヒーターを同時に使用することができます。ただし、合計の消費電力をHT-33WDは4,800W以内に、HT-32WDは4,000W以内に抑える為、左ヒーターの火力が上がらない場合があります。

また、ロースターと左ヒーターの同時使用中も左ヒーターの火力は上がりません。

左ヒーターの火力を上げたい場合は、ロースターの通電を停止してください。また、右ヒーターの火力も下げてください。(39ページ参照)

ロースターで自動調理中の場合は、調理終了まで待つから通電を停止してください。

# 焼く・炒めるの調理例



焼く

## ビーフステーキ

材料：2人分 840kcal(1人分)

牛ステーキ肉(1枚約180gのもの)..... 2枚  
 塩・こしょう..... 各適量  
 サラダ油..... 適量  
 にんにくのスライス..... 1片

### 下ごしらえ

- 牛ステーキ肉は筋を切り、軽く塩・こしょうを両面にふっておく。

### 作りかた

- 1 フライパンをヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「7」にする。
- 2 フライパンが十分に熱くなったら、サラダ油をなじませ、牛ステーキ肉を並べて焼き上げる。(ミディアムの場合、片面20～30秒程度)

### ひとくちメモ

- ★ 焼き時間は目安です。肉の種類や厚みによっても違うので、お好みに応じて焼き時間を調節してください。
- ★ お好みによりブランデーやシェリー酒・赤ワインなどを適量ふりかけ、アルコールをとばしてから盛りつけると、一味違ったステーキが味わえます。



焼く

## ハンバーグステーキ

材料：4人分 210kcal(1人分)

合びき肉..... 400g サラダ油..... 大さじ2  
 玉ねぎ..... 小1個 トマトケチャップ..... 大さじ3  
 バター..... 大さじ1½ B ウスターソース..... 大さじ2  
 パン粉・カップ½ D ミグラスソース..... 大さじ1  
 牛乳..... 大さじ3  
 卵..... 1個 【つけ合わせ】  
 A 塩..... 小さじ¾ フライドポテト  
 ナツメグ..... 少々 いんげんのソテー  
 こしょう..... 少々 にんじんのグラッセ

### 下ごしらえ

- 玉ねぎは、みじん切りにしておく。
- ソースは B を合わせ、ひと煮立ちさせておく。

### 作りかた

- 1 フライパンをヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「5」にする。フライパンがあたたまったからバターを入れて溶かし、玉ねぎを入れ3～4分炒め、皿に広げてさます。
- 2 ボールに合びき肉・A・1を入れてよく混ぜ、ひとまとめにして4等分にし、形を整える。
- 3 フライパンをヒーターの中央にのせ、火力を「7」にしてフライパンを熱し、サラダ油を入れ全体に広げる。そこに2を入れる。少し焼き色がついたら、ときどきフライパンを前後に軽くゆすってハンバーグを動かし、約3分焼く。
- 4 良い焼き色がついたら裏返し、火力を「3」にし、ふたをして5～6分蒸し焼きにし、中まで火を通す。
- 5 器に盛り、ソース・つけ合わせを添える。



炒める

## 五目チャーハン

材料：2人分 580kcal(1人分)

ごはん..... 400g むきえび..... 50g サラダ油..... 適量  
 焼き豚..... 50g 酒..... 小さじ½ ラード..... 大さじ2  
 生しいたけ..... 2枚 卵..... 1個 A 塩..... 小さじ½  
 ねぎ..... ½本 塩..... 少々 B こしょう..... 少々  
 グリーンピース(冷凍)..... 大さじ1 C しょうゆ..... 大さじ½

### 下ごしらえ

- 焼き豚と生しいたけは、約1cm角に切る。
- ねぎはあらみじん切りに、グリーンピースは熱湯をかけておく。むきえびは背わたを取り酒をふる。卵は割りほくして塩を混ぜる。

### 作りかた

- 1 フライパンをヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「5」にする。
- 2 サラダ油を入れて熱し、卵を入れて手早くかき混ぜながら半熟状態のふんわりとした卵を作り、取り出す。
- 3 フライパンにラード1/2量を入れ、火力「5」で熱し、水気をきったむきえびをさっと炒めて取りだし、残りのラードを入れて、ねぎ・生しいたけ・焼き豚の順に炒めて取り出す。
- 4 フライパンを火力「7」で熱し、サラダ油を入れてごはんをほくしながら炒め、2・3を加えてさらに炒め、最後にAで味を調える。

### ひとくちメモ

- ★ 火力「3」でじわじわ炒めると油っぽくなるので、火力「7」で手早く炒めるとパラッと仕上がります。
- ★ ごはんは、あまり熱いうちに炒めると粘りが出て、パラッと仕上がらないので、ざるなどに広げて軽く蒸気をとばしておきます。
- ★ フライパンは、フッ素加工のものが焦げつかず、炒めやすいです。



炒める

## 八宝菜

材料：4人分 340kcal(1人分)

豚ロース肉(薄切り)..... 200g ごま油..... 小さじ2  
 むきえび..... 100g A しょうが汁・酒..... 小さじ½  
 干しいたけ..... 4枚 B 塩..... 少々  
 にんじん..... ½本 C 酒..... 大さじ2  
 ゆでたけのこ..... 100g B 塩・スープの素..... 小さじ1  
 白菜..... 3枚 水..... カップ1½  
 ねぎ..... 10cm C 片栗粉..... 大さじ2  
 さやえんどう..... 16枚 C 水..... 大さじ3  
 にんにく・しょうが..... 1片  
 サラダ油..... 大さじ3

### 下ごしらえ

- 豚肉は4cm長さに切り、Aで下味をつける。
- えびは背わたを取る。
- 干しいたけは、もどして3～4つのそぎ切りにする。にんじん・たけのこは、一口大の薄切りにする。白菜は、白い部分をうすくそぎ切り、葉は一口大に切る。ねぎは、斜め薄切りにする。にんにく・しょうがは、みじん切りにする。さやえんどうは、筋を取り熱湯でさっとゆでる。
- Bで合わせ調味料を作る。Cを合わせておく。

### 作りかた

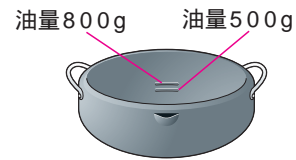
- 1 フライパンをヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「7」にする。
- 2 フライパンにサラダ油大さじ2を入れて熱し、にんにく・しょうがを入れ、香りが出るまで炒め、豚肉を広げながら炒める。白っぽくなったらえびを入れ、さっと炒め皿に盛る。
- 3 サラダ油大さじ1を加え、しいたけ・野菜を入れて手早く炒め、油をなじませて2・合わせ調味料を入れてひと混ぜする。ふたたび沸とうしたらCを加えてトロミをつけ、さやえんどうを散らし、ごま油を回し入れる。

# 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

- 1 付属の天ぷら鍋に油約500g(0.56L)~800g(0.9L)を入れ、右ヒーターの中央に置く

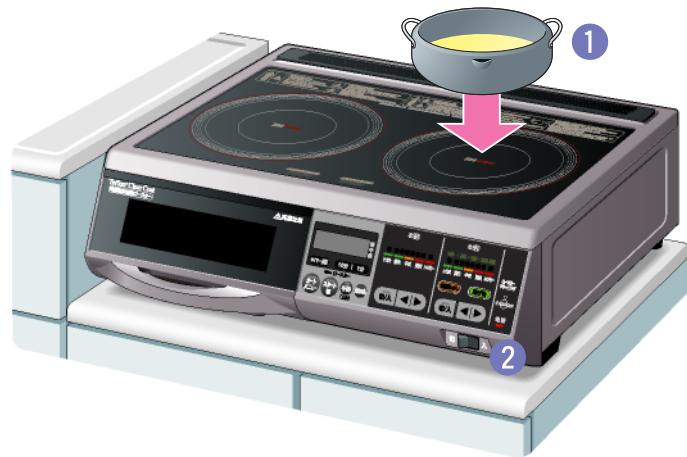
油量500g(0.56L)未満では使用しないでください。油温が上がり過ぎたり、正しく温度調節できなくなり、発火の原因になります。



空だきはしないでください。鍋底が変形し、正しく温度調節できなくなり、発火の原因になります。鍋底に凹凸のある場合は使用しないでください。(8・10ページ参照)

- 2 電源を入れる

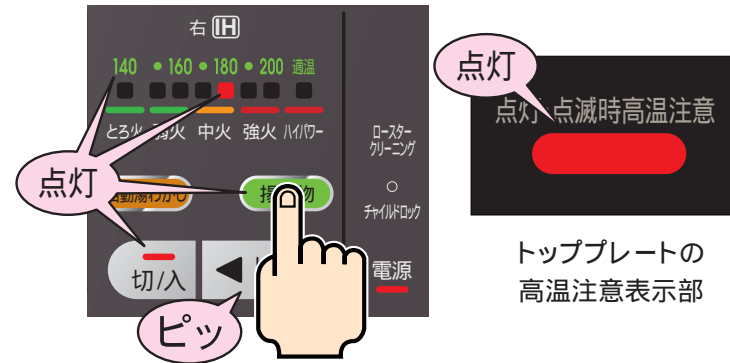
電源スイッチを「入」にします。電源ランプが点灯します。



## 操作のしかた

- 1 揚げ物温度コントロールを「入」にする

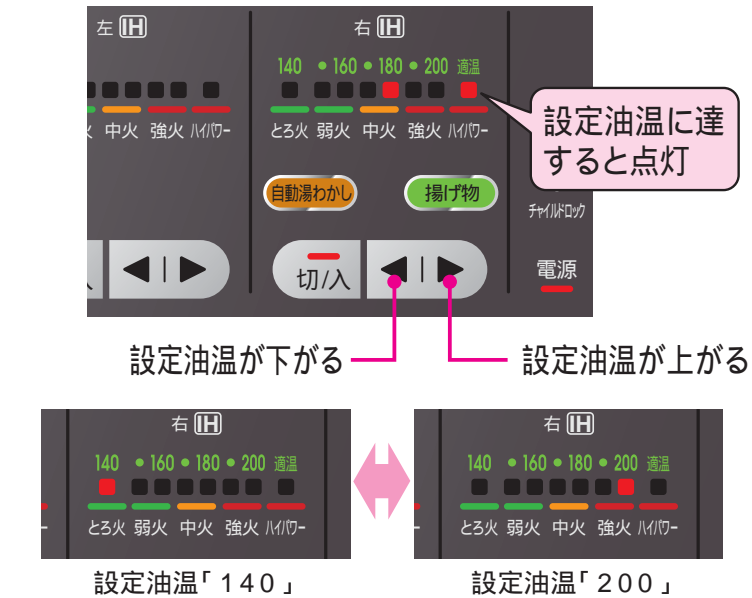
揚げ物キーを「ピッ」と音が鳴るまで(約1秒間)押します。油温設定ランプが設定油温「180」を表示し、予熱を開始します。



- 2 油温を選択し、適温になったら調理をはじめ

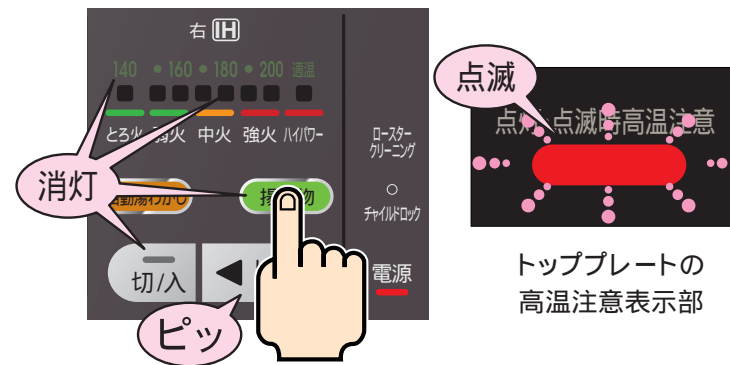
火力調節キーを押して、好みの設定油温に合わせます。設定油温は「140」「150」「160」「170」「180」「190」「200」の中から選択できます。設定油温に達すると、メロディーが鳴り適温ランプが点灯してお知らせします。

設定油温は調理時の温度目安です。油の量や材料により異なります。また、材料が入っていない場合はやや高め温度になります。



- 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

揚げ物キーを押します。トッププレートが高温の場合は高温注意表示部が点滅し、高温注意表示をします。



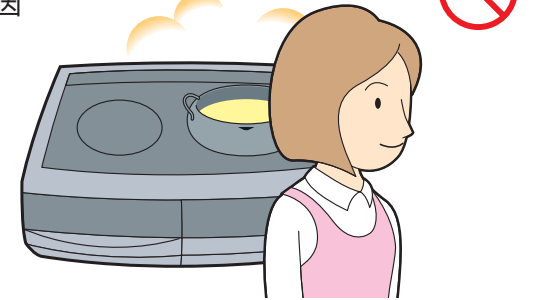
- 4 使用後は電源を切る

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℃以下になるまで高温注意表示を続けます。



## 警告

揚げ物調理中は本体から離れない  
火災の原因



付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。底に凹凸やそりのある鍋で揚げ物をしない。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。鍋が違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るときや調理後は、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。電源を切った後も余熱で油温が上がり危険です。いため物・焼き物など油を使う料理をするときもそばを離れないで、加熱し過ぎないように火力を調整する。

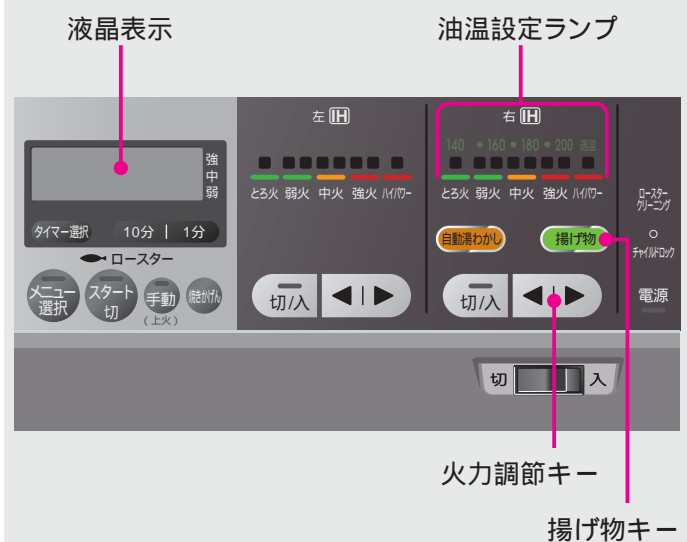
## お願い

次のような使い方をした場合、揚げ物鍋そり検知機能が働き、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。油の種類によっては、発煙する温度が異なります。油の説明書をよくお読みになり、ご使用ください。

## 操作・表示部



# 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。

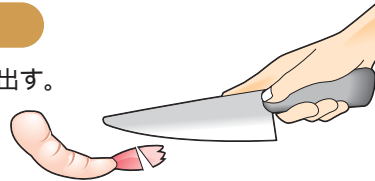
## 衣や生地作りに注意

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。冷凍食品についた氷をよく落とす。吹きこぼれる場合があります。

## 特に下ごしらえの必要な材料

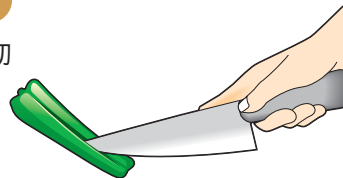
### えび

尾の先を切って水分を出す。



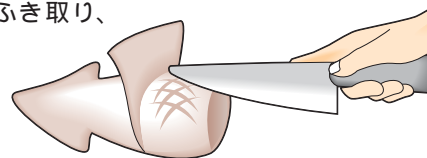
### ししとう辛子

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げられます。
- ★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<sup>2</sup>/<sub>3</sub>  
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 ..... 1/2個

## 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。

## 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

## 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。

# ロースターで焼く(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、本体に組み込む

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。

ロースタードアはロックするまで押し込んで確実に閉めてください。

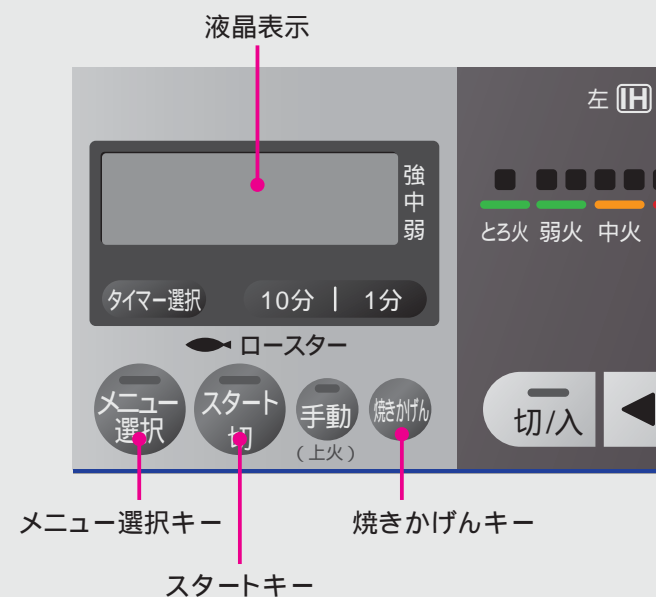
### 2 電源を入れる

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

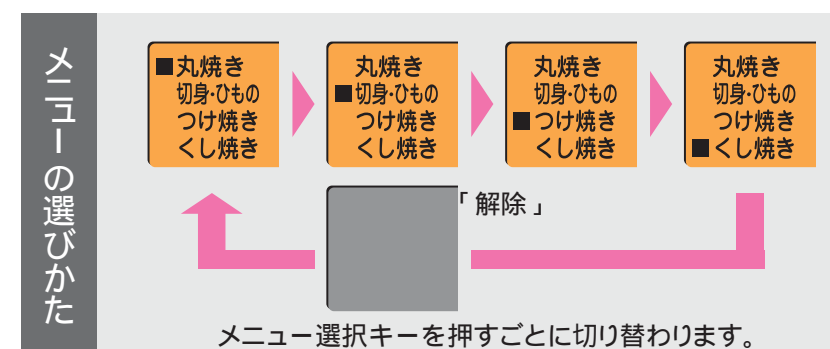
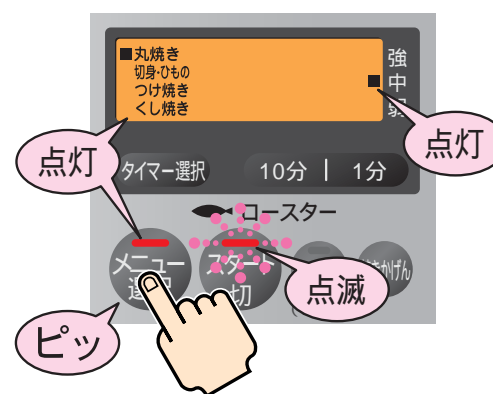


## 操作のしかた

### 1 材料に合わせて自動調理メニューを選ぶ

材料に合わせてメニュー選択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3分以内にスタートキーを押さないと自動的に解除されます。

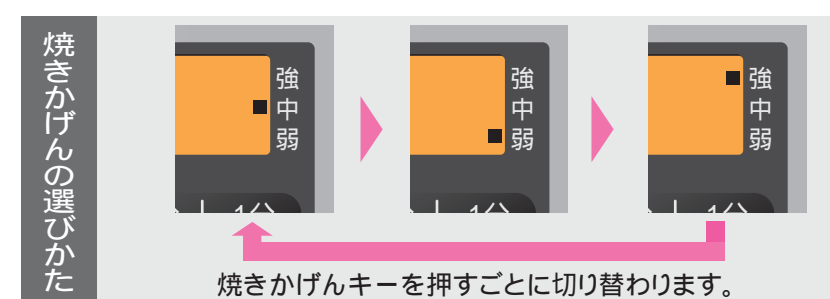


### 2 お好みに応じて焼きかげんを選ぶ

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。

メニュー選択キーを押すと焼きかげん「中」状態となります。

焼きかげん選択後、約3分以内スタートキーを押さないと自動的にセットが解除されます。



### 3 ロースターを「入」にする

#### 《自動調理のスタート》

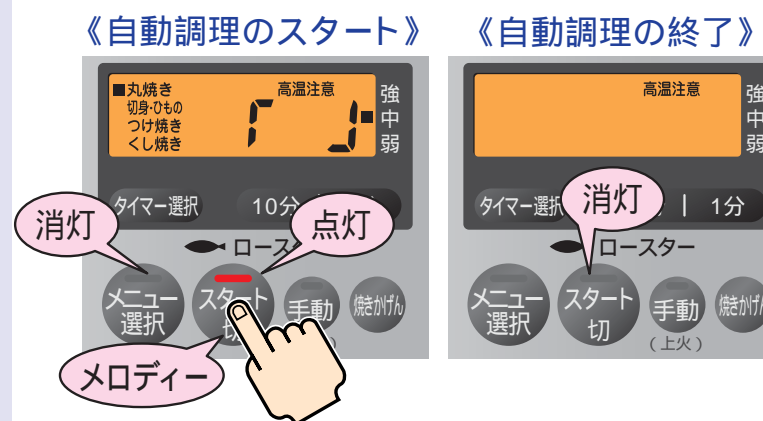
スタートキーをメロディー音がするまで(約1秒間)押します。液晶表示に高温注意と「J」が表示され、加熱が始まり、途中から調理の残時間を表示します。

#### 《自動調理の終了》

メロディーが鳴り、自動調理の終了をお知らせします。

調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げることがあります。

ロースター内が熱い場合は、液晶表示が点滅し、高温注意を表示してお知らせします。



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、スタート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)

### 4 使用後は電源を切る

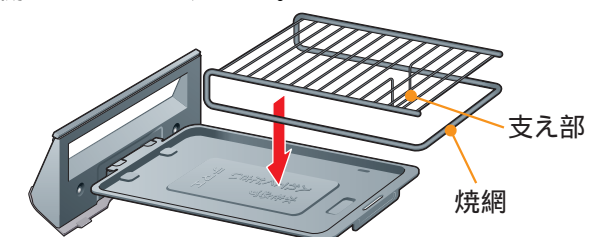
電源スイッチを「切」にします。電源ランプが消灯します。

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。



## お願い

- ・ロースター使用時は必ず換気扇を使用してください。(調理中、排気口から煙が出ます。)
- ・焼網をセットするときは焼網は支え部をロースターの奥側にしておいてください。



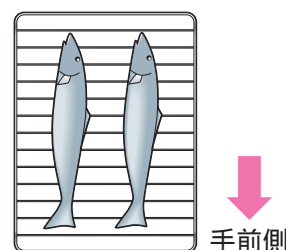
のせる向きが反対ですと、本体に取り付けられません。



# 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、焼いてください。

焼きが足りなかったときは、様子を見ながら手動調理で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。

## お願い

魚を少量焼く場合は焦げやすいので、下ヒーターの真上をさけて置いてください。

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。

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。

(油が過熱され、燃えることがあります)

自動調理メニュー	調理例		加熱時間の目安				
			メニュー	焼き かげん	数	目安時間	1尾(切)あたりの 大きさ
丸焼き	海魚	さんま1~4尾 あじ1~4尾 いわし 真鯛 生にしん	さんまの塩焼き	中	1尾	約17~18分	長さ約28cm 約180g
			あじの塩焼き	中	4尾	約19~20分	
	川魚	あゆ にじます	鯛の塩焼き	中	1尾	約19~20分	長さ約23cm 約180g
切身 ひもの	切身 ひもの	鮭の切身 さばの切身 あじの開き さんまの開き ほっけの開き かれいの一晩干し	鮭の塩焼き	中	4切	約12~14分	約80g
			あじの開き	中	2枚	約10~12分	約160g
つけ焼き	しょうゆ漬け みそ漬け	ぶり さわら 鯛	ぶりのつけ焼き	中	4切	約10~12分	約100g
			さわらの西京漬け	強	2切	約11~15分	約100g
くし焼き	焼き鳥	塩焼き たれ焼き	焼き鳥(塩焼き)	中~強	8本	約14~17分	1本約50g
			焼き鳥(たれ焼き)	弱~中	8本	約12~15分	

# ロースターで焼く(手動調理)

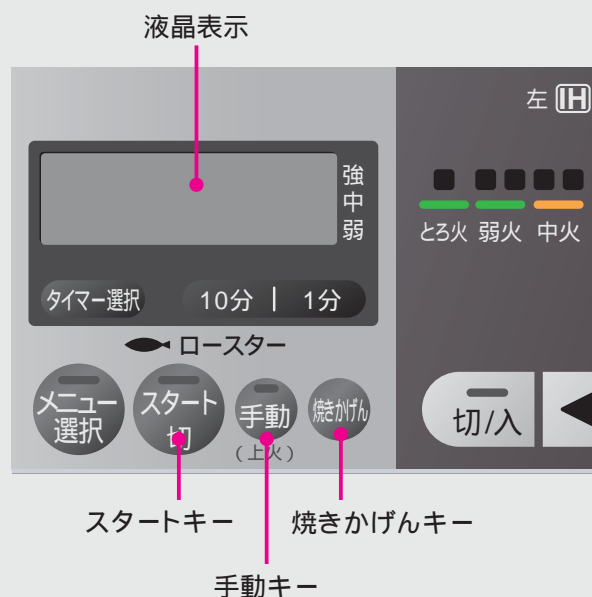
## 準備

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、本体に組み込む**  
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。  
ロースタードアはロックするまで押し込んで確実に閉めてください。
- 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。



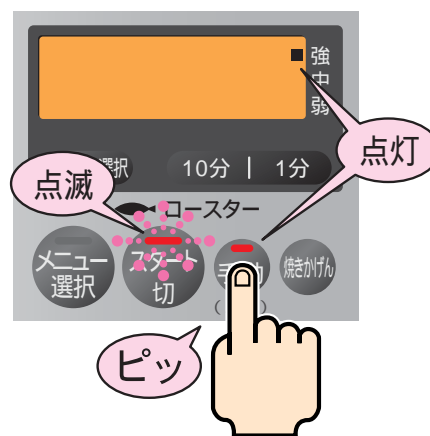
## 操作・表示部



## 操作のしかた

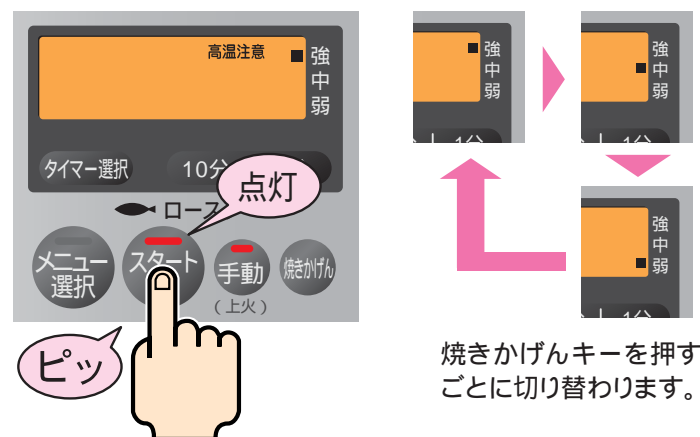
### 1 手動を選択する

手動キーを押します。  
手動および焼きかげん選択後、約3分以内にスタートキーを押さないと自動的に解除されます。



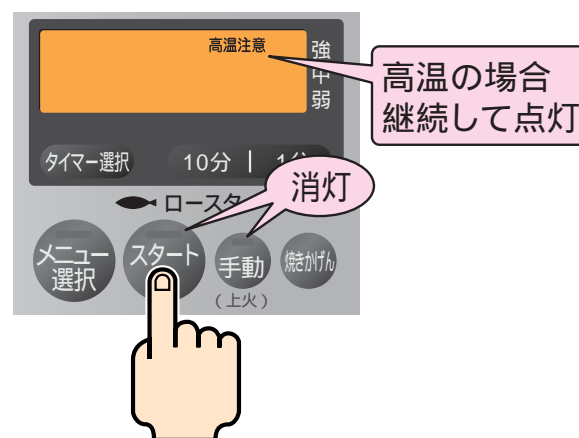
### 2 焼きかげんを選び、ロースターを「入」にする

焼きかげんキーを押して、火力を合わせてください。手動キーを押すと焼きかげん「強」状態となります。スタートキーを「ピッ」と音がするまで(約1秒間)押します。調理がスタートします。  
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)  
手動および焼きかげん選択後、約3分以内にスタートキーを押さないと自動的に解除されます。



### 3 調理が終わったらロースターを「切」にする

スタートキーを押します。  
ロースター内の温度が高温の場合液晶表示が点滅し、「高温注意」を表示します。  
調理物を取り出します。  
ロースターを「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。



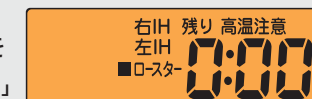
## 調理タイマーの使いかた

火力	電力	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、最大時間が短くなります。
中	900W相当	
弱	600W相当	

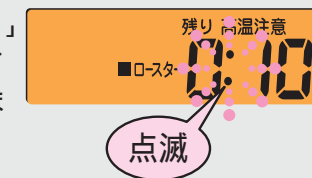
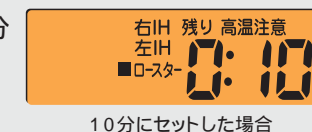
他のヒーターで調理タイマーを使用しているときは、セットできません。

### 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。**  
液晶表示にタイマー設定可能なヒーター(通電中のヒーター)と選択マーク「」と「0:00」が点灯します。  
タイマー選択キーを押し、選択マーク「」をロースターに合わせます。  
約30秒間放置すると調理タイマーが解除されます。



- 2 時間をセットする。**  
10分キーまたは1分キー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「:」が点滅し、調理タイマーがスタートします。



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。  
調理タイマー終了時はメロディ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 .....

- 最初に焼きかけん「弱」で表側(身側)を3~5分焼く。
  - 裏返して、さらに焼きかけん「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。

**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ず。あなごなどは竹串を通します。

**川魚は**  
塩を多めにふると焼きあがりきれいです。

**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、焼きかけん「弱」で15~20分焼く。
- 裏返して、さらに焼きかけん「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“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 .....

- なすは、がくの分かれたところにぐるりと切れ目を入れる。
- 表面にサラダ油をぬり、焼網の上のせ、焼きかけん「強」で8~9分焼く。
- 裏返して、さらに焼きかけん「強」で8~9分焼く。
- 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 ..... 2個  
 (赤・橙・紫など) ..... 2個  
 玉ねぎ ..... 1/2個  
 サラダ油 ..... 少々

【ドレッシング】  
 酢 ..... 大さじ2  
 砂糖 ..... 小さじ1  
 塩 ..... 小さじ1/3 ~ 1/2  
 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 .....

- 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。
- 焼網の上のせ、焼きかけん「強」で10~15分皮が黒くなるまで焼く。
- 焼きあがったら冷水に取り、皮をむき、細切りにする。
- 玉ねぎは薄く切って水にさらし、水気を絞る。
- 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 .....

- 最初に焼きかけん「強」で表側を7~8分焼く。
- 裏返して、さらに焼きかけん「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。洗ったままにしておきますと錆びる場合があります。



※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。



- 落ちにくい汚れは、冷えてからトッププレート専用クリーナー（HT-K1）を丸めたラップにつけてふいてください。



※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。

## 煮こぼれがこびりついてしまったときは

- 市販のセラミック用スクレーパー等で煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふきとってください。矢印方向にだけ動かしてください。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一緒に磨耗する場合がありますので、ご注意ください。

## 別売品 トッププレート専用クリーナー

- トッププレートの汚れをきれいにおとし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを防止します。
- ※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。

品名：ガラスクリーナー  
形式：HT-K1  
希望小売価格：1,470円（税込）  
2002年9月現在



## ④ ロースター

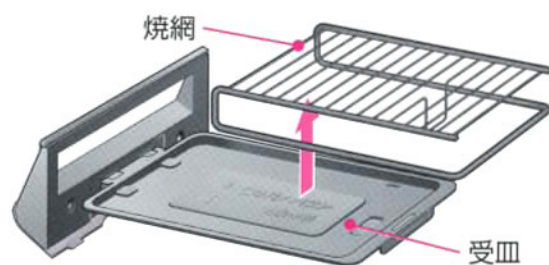
### ロースタードア・受皿の取り外し、取り付けかた

#### 取り外しかた

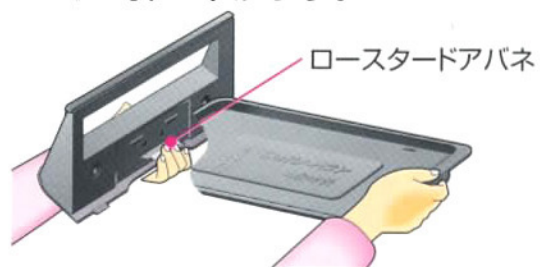
- 1 とってを持ちゆっくり止まるまで引き出し、斜め上に持ち上げながら外してください。  
※受皿内の水や油がこぼれないよう注意してください。



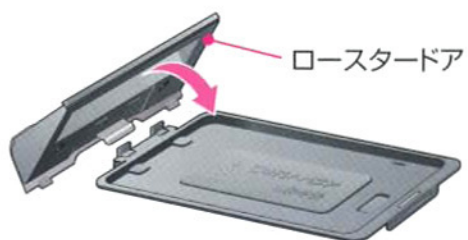
- 2 受皿にのっている焼網を外してください。



- 3 とっての下側に手を回し、ロースタードアバネを押し下げます。

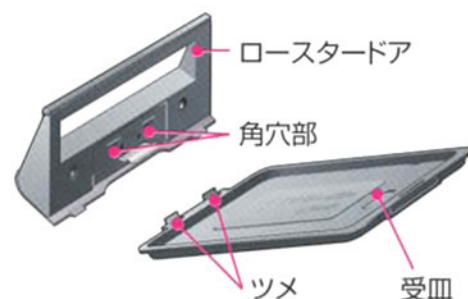


- 4 ロースタードアを受皿側に倒すようにすると、受皿に付いている左右2ヶのツメが外れます。



#### 取り付けかた

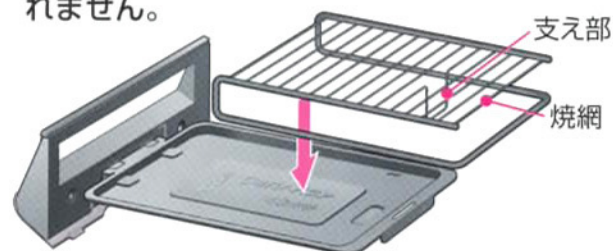
- 1 受皿に付いている左右2ヶのツメをロースタードアの角穴部に斜め下より差し込んでください。



- 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。  
※のせる向きが反対ですと、本体に取り付けられません。



- 4 斜め上からはめ込みゆっくり奥まで押しってください。

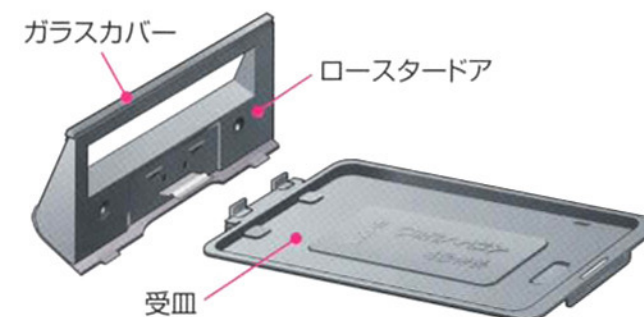


### ロースタードア・受皿のお手入れ

- 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。  
食器洗い乾燥機や食器乾燥機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 035 525円(税込)

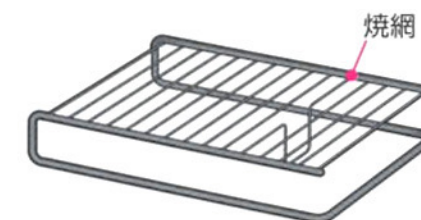


### 焼網のお手入れ

- 薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗ってください。  
※焼網のフッ素コート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。フッ素コート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場合があります。

#### 消耗部品

焼網 HTW-4DD 032 1,575円(税込)



### 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。



### クリーニングのしかた

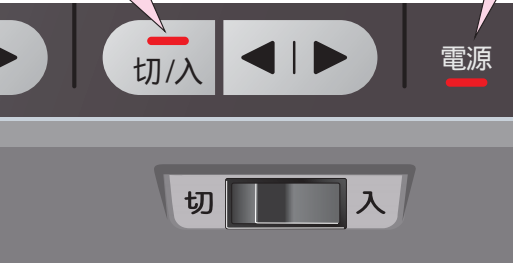
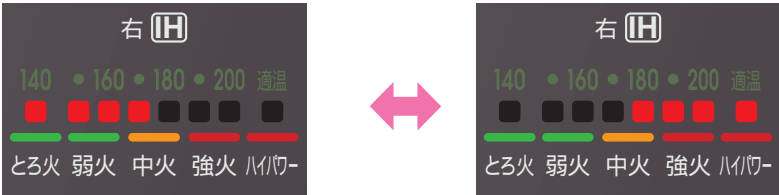

庫内の油汚れを乾燥させ、においを軽減することができます。

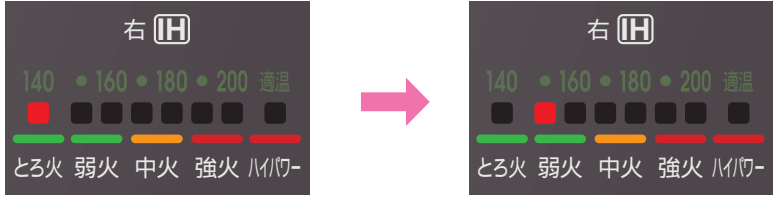

- 受皿・ロースタードアを洗い、焼網をセットせずに本体に組み込み、●クリーニングキーを押した後、●スタートキーを「ピッ」と音がするまで(約1秒間)押しってください。  
※約10分で自動的に終了します。  
※焼網は絶対にセットしないでください。焼網のフッ素コートを傷めます。  
※途中で終了したい場合は、スタートキーを押してください。  
※クリーニング動作中はロースター庫内の油を焼き切るため、煙が出る場合がありますので、必ず換気扇を使用してください。



# 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>	<p>専用回路のブレーカーが落ちていませんか。 ブレーカーをあげてください。 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。 電源スイッチが「切」になっていませんか。 電源スイッチを「入」にしてください。 ヒーター切/入キーを約1秒間押ししましたか。 ヒーター切/入キーを約1秒間押ししてください。</p> <p>各ヒーターの入/切キーのチェック (通電ランプ点灯)</p> <p>電源スイッチのチェック (電源ランプ点灯)</p>  <p>図は右ヒーターを使用した場合</p> <p>チャイルドロックされていませんか。 チャイルドロックキーを約3秒間押ししてください。</p>
<p>左右ヒーターの火力が弱くなる。</p>	<p>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。 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。</p>
<p>左ヒーターの火力が上がらない。</p>	<p>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) ロースターを使っている。(39ページ参照)</p>
<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>	<p>鍋をのせていますか。 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)</p>  <p>火力表示ランプが交互に点灯</p> <p>図は右ヒーターを使用した場合</p>
<p>左右ヒーターの高温注意表示部が点滅する。</p>	<p>調理後、トッププレート表面の温度が約80℃以下になるまで高温注意表示部が点滅しますが故障ではありません。(9ページ参照)</p>  <p>トッププレートの高温注意表示部</p>

<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>	<p>使用中に鍋を外していませんか。 使用中に鍋を大きくずらしていませんか。</p>  <p>火力表示ランプが1ヶづつ点灯。</p> <p>図は右ヒーターを使用した場合</p>
<p>使用途中にヒーターの通電が停止した。</p>	<p>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。 左右ヒーターは操作後約45分後 ロースター(手動調理)は約20分後 切り忘れ防止機能が働いた時はメロディ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>使用途中に停電になった。</p>	<p>通電中のヒーターは停止し、タイマーも取り消されます。 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) 瞬時の停電でも停止します。</p>
<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>	<p>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。 鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。 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) IHヒーターに適した鍋を使用してください。</p>
<p>左右ヒーター使用中に鍋から音がする。</p>	<p>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で、異常ではありません。 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。</p>
<p>電源スイッチを「切」にしても音がする。</p>	<p>本体内部の冷却のために、ファンが約10秒から最大約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。</p>
<p>液晶表示に「高温注意」が点灯し、ファンが回る。</p>	<p>調理後、ロースター内の温度が高温の場合、約2分間液晶表示が点滅し、「高温注意」が点灯しますが故障ではありません。また、「高温注意」が点灯中は、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)</p>  <p>「高温注意」が点灯</p>
<p>火力調節キーで火力を変えたときに時々ブザーが鳴らない</p>	<p>とろ火、弱火、中火、強火、ハイパワーの火力目安の切り換わり時のみ鳴ります。同じ火力目安の中で火力を変えてもブザー音は鳴りません。</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
C 11	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)
C 21	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。
C 22	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。 	付属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。 付属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。 付属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) 付属の天ぷら鍋を使用してください。
C 62	左ヒーター使用時、火力表示ランプが点滅する。 	排気カバーにほこりがたまっている。 排気カバーがふさがれている。 ほこ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。 	
H 17	左ヒーター使用時、火力表示ランプが点滅する。 	鍋の種類が違います。 鍋の種類を確認してください。(10ページ参照)
H 27	右ヒーター使用時、火力表示ランプが点滅する。 	
C 01	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。
C 61		電源・電圧が異常です。 お買い上げの販売店にご連絡ください。

### 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スタート/切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または、工事店にご連絡ください。

その他のエラー表示(例えば H 11、H 15、H 18、H 16、H 21、H 25、H 28、H 26、H 01、H 05、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または、工事店にご連絡ください。

# 仕 様

形 式		HT-33WD	HT-32WD
電 源		単相200V ( 50 - 60Hz共用 )	
消費電力		4,800W	4,000W
消費電力	右ヒーター	2,500W ( 100W相当 ~ 2,500W 8段階火力調節 )	
	左ヒーター	2,500W ( 100W相当 ~ 2,500W 8段階火力調節 )	
	ロースター	1,200W ( 600W相当 ~ 1,200W 3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		250V - 30A( 接地極つき )	250V - 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108 [ mm ]	
質 量 ( 重 さ )		約17kg	

## 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 - 32WDの場合 : 4000W ) に抑えるため、左ヒーターの火力を自動的に調整します。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 - 33WD形の場合 )	左ヒーターの使用可能範囲 ( HT - 32WD形の場合 )
スタート「入」 切	140 • 160 • 180 • 200 適温 とろ火 弱火 中火 強火 ハイパワー	火力「5」 とろ火 弱火 中火 強火 ハイパワー	火力「2」 とろ火 弱火 中火 強火 ハイパワー
スタート「入」 切	140 • 160 • 180 • 200 適温 とろ火 弱火 中火 強火 ハイパワー	火力「6」 とろ火 弱火 中火 強火 ハイパワー	火力「6」 とろ火 弱火 中火 強火 ハイパワー
スタート「切」 切	140 • 160 • 180 • 200 適温 とろ火 弱火 中火 強火 ハイパワー	火力「7」 とろ火 弱火 中火 強火 ハイパワー	火力「5」 とろ火 弱火 中火 強火 ハイパワー
スタート「切」 切	140 • 160 • 180 • 200 適温 とろ火 弱火 中火 強火 ハイパワー	火力「ハイパワー」 とろ火 弱火 中火 強火 ハイパワー	火力「7」 とろ火 弱火 中火 強火 ハイパワー
スタート「切」 切	揚げ物	火力「ハイパワー」 とろ火 弱火 中火 強火 ハイパワー	火力「ハイパワー」 とろ火 弱火 中火 強火 ハイパワー
スタート「切」 切	自動湯わかし	火力「ハイパワー」 とろ火 弱火 中火 強火 ハイパワー	火力「7」 とろ火 弱火 中火 強火 ハイパワー



# 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あと、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

当社はこのクッキングヒーター(IIIタイプ)の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。

- 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」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	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
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
型式	HT-33WD/HT-32WD
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。



このマークは、特定の化学物質(鉛・水銀・カドミウム・六価クロム・PBB(ポリブロモビフェニル)・PBDE(ポリブロモジフェニルエーテル))の含有率が基準値以下であることを示しています。 JIS C 0950 (規定の除外項目を除く)

詳しい環境情報は、当社のホームページでご覧いただけます。 <http://www.hitachi-ap.co.jp/company/environment/kankyo/>

## 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(III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。
- こげくさい臭いが出たり、運転中に異常な音がする。
- 自動的にヒーターが切れるときがある。
- 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、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。

日立アプライアンス株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋 2-15-12 電話 (03)3502-2111