

日立IHクッキングヒーター 家庭用

取扱説明書・料理集

トッププレート幅 60cm

型式 HTB-A7

(ブラックタイプ)

型式 HTB-A7S

(シルバータイプ)

保証書・設置工事説明書別添付

このたびは日立IH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。



HTB-A7



HTB-A7S

ダブル IH ヒーター

- 高効率で立ち上がりが早い **大火力3.0kW** (左・右ヒーター) ▶18ページ
- 設定した温度に油温を保つ **揚げもの温度コントロール** (左・右ヒーター) ▶22ページ
- 湯がわいた後、自動で停止する **自動湯わかし機能** (左ヒーター) ▶20ページ

ワイド&ビッググリル

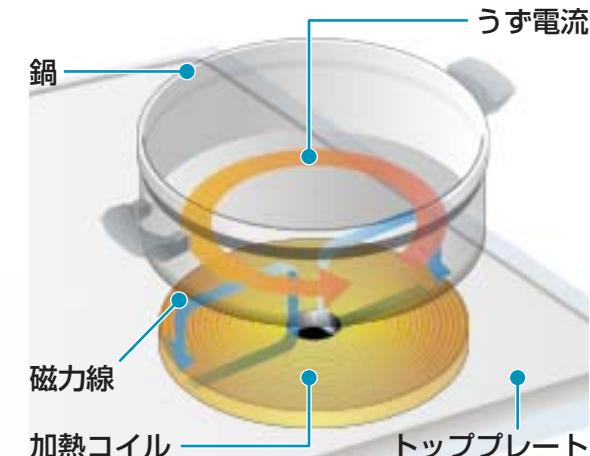
- さんま5尾が一度に焼ける **ワイド&ビッグ庫内**
- おいしく焼けて手間いらず **自動両面焼き**

操作もラクラク

- すぐに使いこなせる ***ナビ付きワンタッチ火かけん操作**

*次の操作を光ってお知らせします。

■ IH 加熱の原理



コイルに電流を流すと磁力線が発生します。この磁力線の中に鍋を置くと、鍋にうず電流が発生し、鍋の電気抵抗によって鍋自体が発熱します。

ご使用の前に

安全上のご注意	4
各部のなまえとはたらき	8
使える鍋について	12

使いかた

左・右ヒーター／中央ヒーター	16
調理をする前に	16
左・右ヒーター／中央ヒーター	18
ヒーターの基本的な使いかた	18
調理タイマーの使いかた	18
左ヒーター	
自動湯わかしの使いかた	20
左・右ヒーター	
左・右ヒーターで揚げる	22
グリル	
調理をする前に	24
魚焼き調理をする	28
グルメ調理をする	30

長くお使いいただくために

お手入れ	32
知っておいていただきたいこと	36
こんなときは	36

料理集 42~53

仕様・その他

仕様	54
火力の目安について	54
保証とアフターサービス	55

安全上のご注意

※この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

絵表示について

危険

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危険が差し迫っていることが想定される内容を示しています。

警告

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こと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、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される内容を示しています。

危険

改造は絶対にしない

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

別紙の「ご相談窓口」の窓口にご相談ください。

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。

揚げもの調理中はそばを離れない

火災の原因



警告

トッププレートの上に物を載せない

火災・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
キャッシングカード、磁気テープ、自動改札用定期券、時計、ラジオなど

トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものおよびカセットコンロ・ボンベなど鍋以外のものは置かない

火災・爆発・やけどの原因



使用後は電源を切る

火災の原因



- 使わないときは、パネル操作部の電源を切ってください。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。

警告

本体に水をかけない

感電・ショート・発火の原因



子供など取り扱いに不慣れな方だけでも使用させたり、乳幼児に触れさせない



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。



吸・排気カバーやすき間にピンや針金などの異物を入れない



吸気口・排気口に指を入れない

感電や異常動作によるけがの原因



トッププレートの上に乗ったり、物を落したり、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

電源スイッチと専用回路のブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

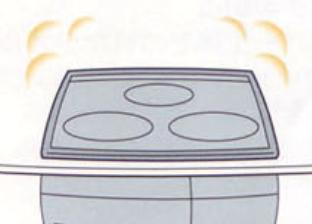


使用中や使用後しばらくはトッププレートやグリルドアおよび庫内などの高温部に触れない

やけどの原因



特に鍋をおろした直後は、トッププレートが熱くなっているため、手を触れないでください。



心臓用ペースメーカーをお使いの方は、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。



空だきや必要以上に加熱をしない

鍋やトッププレートの破損の恐れ

過熱により調理物の発火、やけどの原因

※鍋底の薄いもの、そっていフライパンや鍋は強火で予熱すると赤熱する場合があります。

※空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。



本体前方に物を置かない

火災の原因



調理以外の用途に使用しない

火災・故障の原因



⚠ 注意

火気を近づけない

感電・漏電の原因



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の原因



吸・排気カバーをひさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋のとってを近づけない

火災・やけどの原因



鍋・鍋のとってなどの高温部に触れないやけどの原因



トッププレートの表示窓や上面操作部の上に、熱い鍋などを置かない

故障の原因



鍋の下に紙やシートなどを敷かない鍋の熱で紙が焦げたり、発火・故障の原因



トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない

発火・異常動作の原因

●魚を焼いたり、しょうゆ・汁などがたれたる調理はしない。



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、やけどの原因
●スプーンなどの金属製小物を載せない。

揚げもの調理中は、飛び散る油に注意する

やけどの原因



グリル使用中に調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源を切り、次の手順で消火する



●消火するまでグリルドアを開けない

（空気が入り、炎が大きくなります。）

- ①電源スイッチを切る
- ②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふいぐ
- ※このときグリルドアの周囲から煙がでます。
- ③ブレーカーを切る
- グリルドア（ガラス窓）に水をかけない。（ガラスが割れます。）



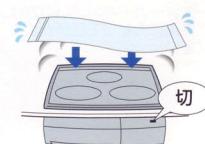
油煙が多く出たら電源を切る



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



グリルを使用するとき

使用中や使用後はグリルドア（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恐れ



受皿には水以外のもの（例えばアルミホイル・クッキングシート・オープンシート・グリル石など）を入れて使用しない

油が過熱し、発煙・発火する恐れ
また、自動（オート）調理がうまくできない原因

グリルの庫内や受皿は、魚などの油がたまらないよう使用の都度掃除し、定期的にお手入れをする

火災・故障の原因
※継続で使用するときは、受皿にたまつた油を捨て、汚れをきれいに落としてください。

お願い

トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない

磁力線により本製品が故障する原因



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・補聴器など（雑音の原因）
 - キャッシュカード・磁気テープ・自動取扱定期券など（記憶が消える原因）
-
- キャビネット（本体下側）に調味料・食品などを置かない
- 排熱により、調味料・食品などの変質の原因
-
- 酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
- ジャム、レモン汁・梅を使った食品など放置すると、トッププレート、プレートワクが変色する原因
-
- プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
- ステンレスの傷付き・変色の原因
-
- ビルトインオープンレンジと組み合せて使用の場合、グリルドアのとてが熱くなる場合に注意する
- オープンレンジの排気でグリルドアのとてが熱くなる場合があります。
IHクッキングヒーターを使っていくなくても、オープンレンジを使うと吸・排気カバー部が熱くなる場合があります。
-
- 鍋のふたを置かない
- 火災・故障の原因
※ヒーターが入ると加熱されます。
-
- 6
- 7

各部のなまえとはたらき（つづき）

グリル



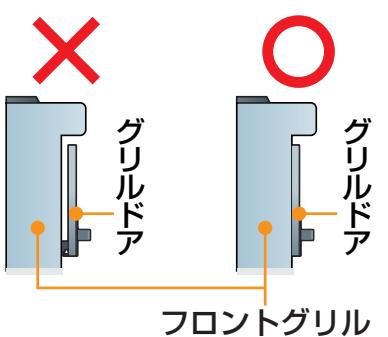
グリルドア・焼網のつけかたのご注意

・焼網をセットするときは焼網の支え部をグリルの手前にしてのせてください。

※のせる向きを逆にすると、本体に取り付けられません。

※下ヒーターに直接のせないでください。

※グリルドアはロックするまで押し込み、確実に閉めてください。



(外しかた、つけかたの詳細は34ページ)

安全機能

過熱防止自動停止機能
(本体、左・右ヒーター)

吸・排気カバーがふさがれたりして、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)

調理中に鍋をおろしたり、位置を大きくずらすと、約30秒後にメロディーが鳴り、通電を停止します。

小物検知自動停止機能
(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、直径の小さい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。

揚げもの鍋そり検知自動停止機能
(左・右ヒーター)

揚げもの温度コントロール使用時、鍋底に約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

トッププレートやグリルの温度が高温であることを、トッププレートの場合は上面表示部に、グリルの場合はパネル操作部に表示します。

切り忘れ防止自動停止機能

各ヒーターまたはグリルを使用し、一定時間経過すると通電を停止します。
(左・右ヒーター、中央ヒーター…操作後約45分、グリル(手動調理)…約30分)

待機時消費電力オフ機能

調理終了後、約45分経過すると自動的に電源ランプが消え電源を切り、待機時消費電力を節約します。(高温注意表示を行っているときは働きません。)

チャイルドロック、中央ヒーターロック

小さなお子さまなどが触っても作動しないように、また熱を持つ中央ヒーターが作動しないようにロックができます。

メロディー機能について

ブザーに切り換えるときは、電源を入れ、全てのヒーターの通電を行っていない状態でパネル操作部の中央ヒーター操作部のタイマー \odot を3秒間押します。「ピピッ」とブザーが鳴ったら切り換え終了です。同じ操作でブザーをメロディーにもどすことができます。(この時は、メロディーが鳴って切り換え終了です。)

ヒーターの同時使用について

- ・左・右ヒーターと中央ヒーターまたはグリルを同時に使用する場合は、合計の消費電力を5.8kWまたは4.8kW（設置工事時に設定）以内に抑えるため、左ヒーターの最大火力が下がります。
- ・左・右ヒーターを同時に使用し、左ヒーターを火力「12」で使用する場合は、右ヒーターの火力を「11」以下に下げてください。右ヒーターの火力を大きくすると右ヒーターの火力が優先され、左ヒーターの最大火力が自動的に下がります。
- ・左ヒーターとグリルを同時に使用する場合は、左ヒーターの最大火力が自動的に下がります。
- ・左・右ヒーターと中央ヒーターまたはグリルを同時に使用し、左ヒーターが揚げもの温度コントロールの場合、右ヒーターの最大火力が自動的に下がります。
- ・揚げもの温度コントロールは左・右ヒーター同時に使用できません。
- ・自動調理の組み合わせによっては、左・右ヒーター同時に使用できない場合があります。

吸・排気について

使用中、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンが作動し、吸・排気カバーから吸気、排気を行います。

- ・冷却ファンの作動音がしますが、異常ではありません。

使える鍋について

◎鍋の材質により、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。

お手持ちの鍋の確認のしかた

左ヒーターで確認する場合

- 1 水(200mL程度)を入れ、左ヒーターの中央に置く。
- 2 電源切/入ボタンを入れる。
・電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
・電源ランプが点灯します。
- 3 火力キーの中火キーを押す。
- 4 上面操作部の切スタートキーを押す。



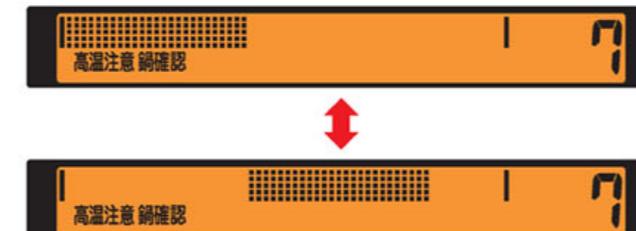
使える鍋

- 火力バーが点灯します。
(通電を開始)



使えない鍋

- ✗ 火力バーが交互に点灯します。



※表示窓の液晶表示が赤く点灯し、「鍋確認」を表示します。
※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。

確認後はヒーターの通電を停止し、電源切/入ボタンを押して電源を切る。

鍋についてのご注意

※加熱できても、調理中に火力が弱くなったり、重さ・形状によっては鍋が動くものもあります。また、鍋底に凹凸(そりや脚)がある鍋は使えない場合があります。(トッププレートの変色・破損の原因になります。)(14ページ)
※鍋底の厚さが1mm未満の薄い鍋は、鍋底が変形することがあります。炒めものはひかえ、低めの火力で使用してください。

※同じ火力でも(同じ鍋使用)左・右のヒーターで火力が異なることがあります。

※左・右ヒーターで加熱中に、鍋の種類によっては音(ジー音・カチカチ音)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、製品の異常ではありません。そのまま使用してください。

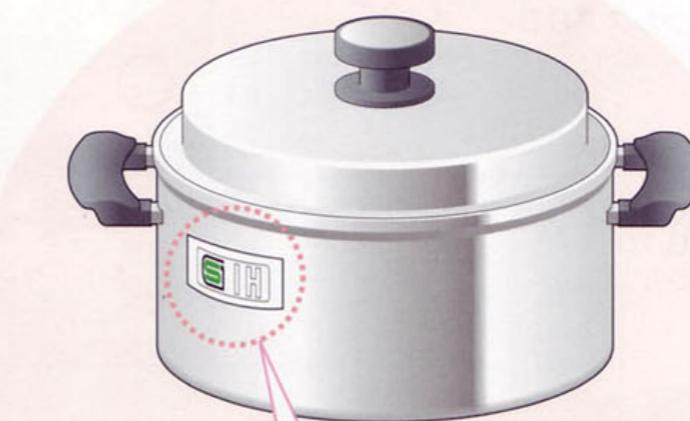
※左・右ヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。

※鍋底の水分や汚れ、異物などは必ずふきとってから使用してください。

市販の鍋を購入するとき

鉄・ステンレス・多層鍋の場合

- 財団法人 製品安全協会の マークのある鍋をおすすめします。
(鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。)
- 鍋底が平らで直径が12~26cmのもの。



のマークを確認してください。

自動調理(湯わかし)で使える鍋について

自動調理(湯わかし)には、必ず 付きの鍋でつぎのものを使用してください。

※下記以外の鍋を使用すると、自動調理(湯わかし)が正しくできません。

○自動湯わかし

- 鍋底の径が15~23cmのもの
- 鍋底が平らなもの(鍋底の凹凸(そりや脚)1mm以下)

○自動湯わかし推奨ケトル

品名: ケトル
型式: 106346※
希望小売価格: 10,500円
(税抜10,000円)
2007年4月現在



※お買い上げ販売店にご相談ください。
希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

揚げものに使える鍋について

- 付属の天ぷら鍋以外は、絶対に使わないでください。
(鍋底が変形したら使わないでください。)
- 油は500g~800gで、必ず「揚げもの温度コントロール」を使用して調理してください。
- 油煙が多く出たら電源を切ってください。



付属の天ぷら鍋以外を使用すると、火災の原因になります。

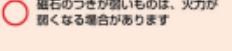
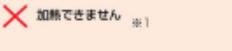
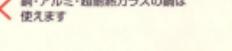
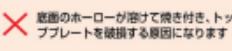
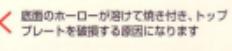
使える鍋について（つづき）

鍋の材質により、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。

ご注意

- ホーロー加工した鍋を使うときは、空だきをしたり、焦げつかせないように注意してください。（トッププレートを破損する原因）

※市販の鍋をお求めになるとときは、財團法人 製品安全協会の  マークのある鍋をおすすめします。
(鍋の底面をよくお読みになり適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。)

鍋の材質・種類		左・右ヒーター（IIIヒーター）	中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）	左・右ヒーター（IIIヒーター）鍋の形状
鉄	鉄・鉄製物・鉄ホーロー 	○	○	● 鍋底が平らで底の直径が12~26cmのもの 
ステンレス	磁性ステンレス 18-0 (磁石がつくもの)	○	○	● 鍋底に3mm以上の凸凹(そりや脚)があるもの ● 鍋底が丸いもの ● 底の直径が26cmを超えるものや、12cm未満のもの  約3mm以上  約3mm以上  底が丸いもの
	非磁性ステンレス 18-8、18-10 (磁石がつかないもの)	● 鍋底の厚さ 1.0mm以下 	○	
	● 鍋底の厚さ 1.0mmを超えるもの	△ 火力が弱くなる場合があります 	○	
多層鍋	● 鍋に鉄をはさんでいるもの ● 鍋が18-0ステンレスのもの (鍋底に磁石がつくもの)	○ 鉄のつきが弱いものは、火力が弱くなる場合があります 	○	
	● 鍋にアルミや銅をはさんでいるもの	✗ 加熱できません ※1 	○	
銅・アルミ・ガラス・陶磁器・土鍋など	   	✗ 加熱できません ※2 	✗ 銅・アルミ・超耐熱ガラスの鍋は使えます 	● 鍋底が平らで底の直径が12~18cmのもの ※打ち出しが鍋は変形したり火力が弱くなったりする場合があります  12~18cm
直火用 魚焼き器	● 底面にホーロー加工したもの 	✗ 底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります 	✗ 底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります 	● 鍋底に3mm以上の凸凹(そりや脚)があるもの ● 鍋底が丸いもの ● 底の直径が18cmを超えるもの  約3mm以上  約3mm以上  底が丸いもの

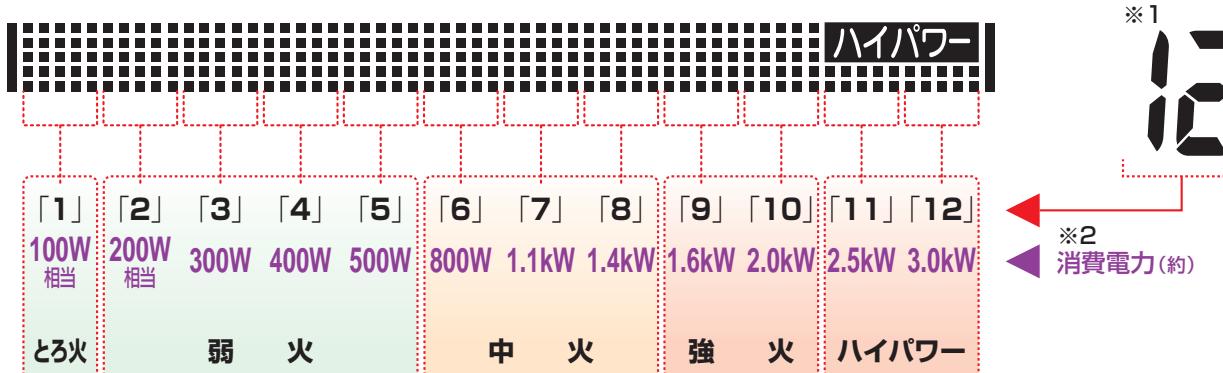
※1    マークのある鍋は使用できます。

※2「 使える」と表示している土鍋やガラス鍋などは、形状によっては本製品が故障したり、鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。

調理をする前に

火力の目安

左・右ヒーター

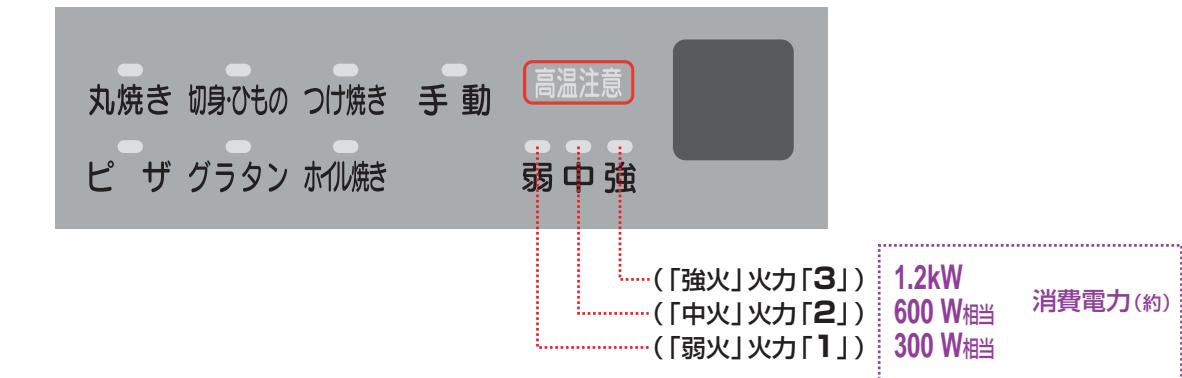


※1 火力「12」の場合。

※2 消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合。

火力の目安

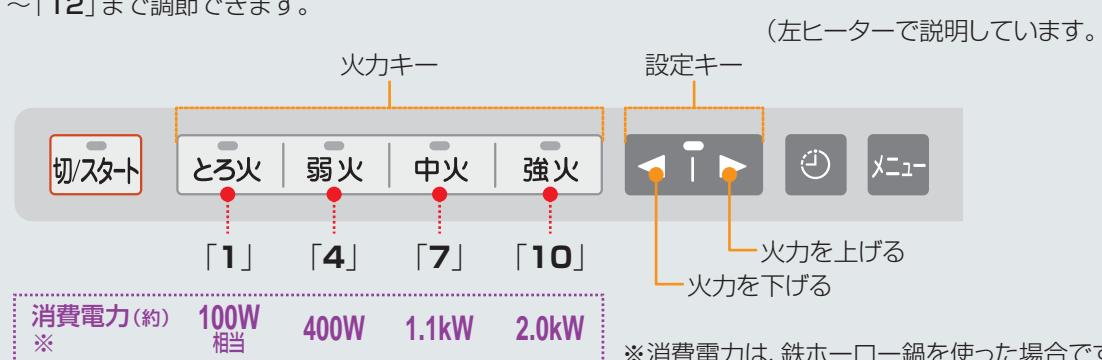
中央ヒーター

※中央ヒーターは赤熱し、トッププレートの表面が高温となります。使用中および使用後はやけどの注意してください。
また、絶対に可燃物をのせないでください。

■火力調節について

- 火力キーを押すと好みの火力に合わせることができます。

※火力は「1」～「12」まで調節できます。



■火力調節時のブザーについて

- 火力キーで火力を調節するときはブザーが鳴りますが、設定キーで火力を調節するときはブザーが鳴りません。

煮る 蒸す ゆでる

火力「1」 …… 火力「1」～「4」 …… 火力「4」～「6」 …… 火力「6」～「7」 …… 火力「7」～「12」

保温など

カレーやポタージュなどのとろみのあるものを煮込むとき

煮魚やひと煮立ちしたもの

煮ものなど、煮汁が多いものをひと煮たてに煮るとき

水を沸とうさせたり、だし汁を煮たてるとちさせるとき

焼く 炒める

火力「3」～「5」 …… 火力「4」～「7」 …… 火力「6」～「9」 …… 火力「9」～「12」

中までじっくり火を通すとき

卵料理などの弱めの炒めもの

一般的な炒めもの

肉類を焼くとき

お願い

- 『強火』や『ハイパワー』は火力が強いため、少量の食品を調理する場合、鍋やフライパンを傷めてしまうことがあります。また鍋底の薄いもの、鍋底がそっているフライパンや鍋は赤熱する場合がありますので火力を下げて使うことをおすすめします。
- 火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出る恐れがあります。沸とうしたら火力を下げてください。
- 調理をするときはそばを離れないでください。
- 煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつかせないようにしてください。特に調理タイマーを使用するときは焦げつきに注意してください。
- みそ汁やカレーのルーなど底に沈殿しやすいもの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。
※鍋底に沈殿したみそやカレーのルーなどが温まるとき突然吹き上げたり、鍋が跳ね上がることがあります。
- 少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めにするなど加熱し過ぎないようにしてください。
※油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。

お知らせ

- ヒーターは、切り忘れ防止自動停止機能が働き、操作後約45分経過すると自動的に通電を停止します。(調理タイマー使用中は切り忘れ防止自動停止機能は働きません。)
- 中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーターが赤くなったり消えたりすることがあります。『強火』の場合でも温度調節機能が働き、ヒーターが赤くなったり消えたりします。
- 中央ヒーターの中に見える斜めのすじは、温度調節機能のセンサーです。
- 火力「12」は最大約10分継続使用すると、火力「11」に下がります。
- 火力「12」「11」は合計で約15分継続使用すると、火力「10」に下がります。

ヒーターの基本的な使いかた

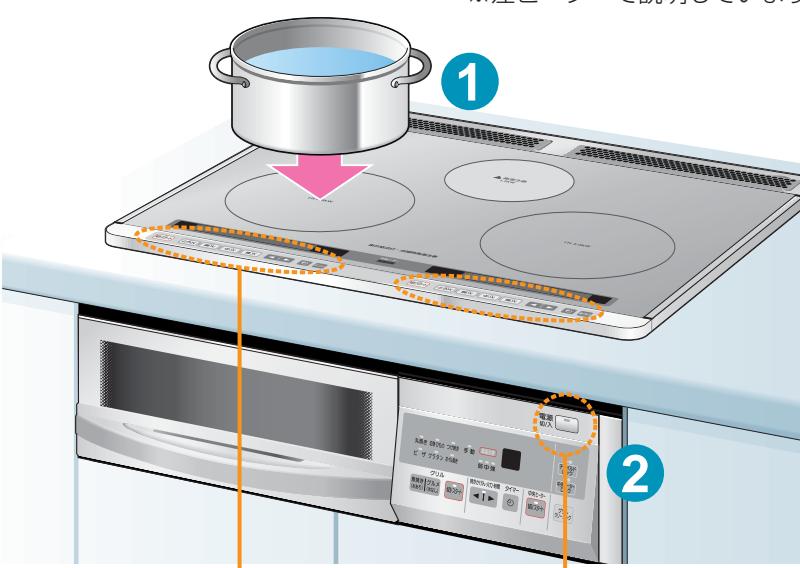


左・右ヒーター

1 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く。

2 電源切/入ボタンを入れる。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。



3 火力キーを押す。

※火力キーの『とろ火』、『弱火』、『中火』、『強火』のいずれかを押してください。

4 上面操作部の切/スタートキーを押す。

※火力キーを押した後、約30秒以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り、火力設定が解除されます。

5 調理が終わったら切/スタートキーを押す。

・通電を停止します。

6 使用後は電源切/入ボタンを押して電源を切る。

・電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80°C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 (例: 30分の調理タイマーを)

※調理中に設定します。

①④タイマーキーを押す

○設定できる時間は

☆『とろ火』(火力「1」)～『弱火』(火力「2」～「5」)…9時間55分

☆『中火』(火力「6」～「8」)～『ハイパワー』(火力「11」～「12」)

…1時間

○1分～1時間までは1分単位、1時間～5時間までは10分単位、5時間～9時間55分まで30分単位で設定できます。

※長い時間に設定する場合は「0:00」から設定キーで逆送りにすると早く合わせられます。

タイマー 0:00

②時間を設定する

○設定キーを押して時間を設定します。

○時間の設定が完了したら、約3秒間たつと「ピピッ」とブザーが鳴り、調理タイマーがスタートします。

○調理タイマー終了後は通電を停止し、メロディーでお知らせします。



●タイマー表示の際「0:00」の表示のまま約30秒間放置すると調理タイマーが解除され、火力表示に戻ります。

●途中で調理タイマーを解除するときは、もう一度④タイマーキーを押してください。

○お願い

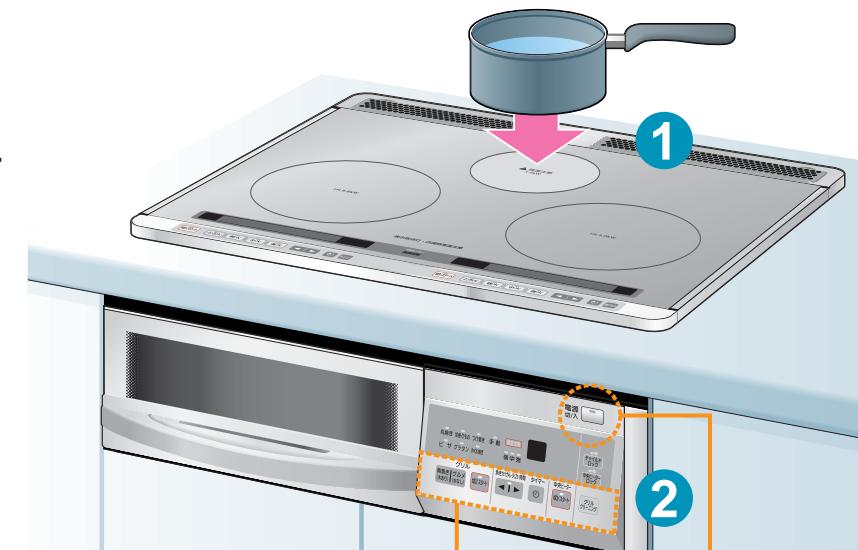
- ・タイマーを使うときは、ふきこぼれや焦げつきにご注意ください。

中央ヒーター

1 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く。

2 電源切/入ボタンを入れる。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。



3 パネル操作部の切/スタートキーを押す。

4 火力設定キー▶を押す。

- 『強火』(火力「3」)で通電を開始し、中央ヒーター高温注意表示が点灯します。
- ※◀キーを押しても『強火』(火力「3」)で通電を開始します。
- ・◀または▶キーを押して火力を調節します。

※切/スタートキーを押した後、約30秒以内に▶キーを押さないとブザーが鳴り、火力設定が解除されます。

5 調理が終わったら切/スタートキーを押す。

・通電を停止します。

6 使用後は電源切/入ボタンを押して電源を切る。

・電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80°C以下になるまで中央ヒーター高温注意表示やパネル操作部の「高温注意」が点滅し続けます。

調理タイマーの使いかた (例: 中央ヒーター使用中に30分の調理タイマーを)

○最大1時間まで1分単位で設定できます。※調理中に設定します。

①通電中に④タイマーキーを押すとタイマー表示が数字で点灯します。



②設定キーを押して好みの時間に設定します。



③時間を合わせた後、約3秒間経過後に「ピピッ」とブザーが鳴り、「・」が点滅し調理タイマーがスタートします。



④調理タイマー終了後は通電を停止し、メロディーでお知らせします。



自動湯わかしの使いかた

※使える鍋は13ページ

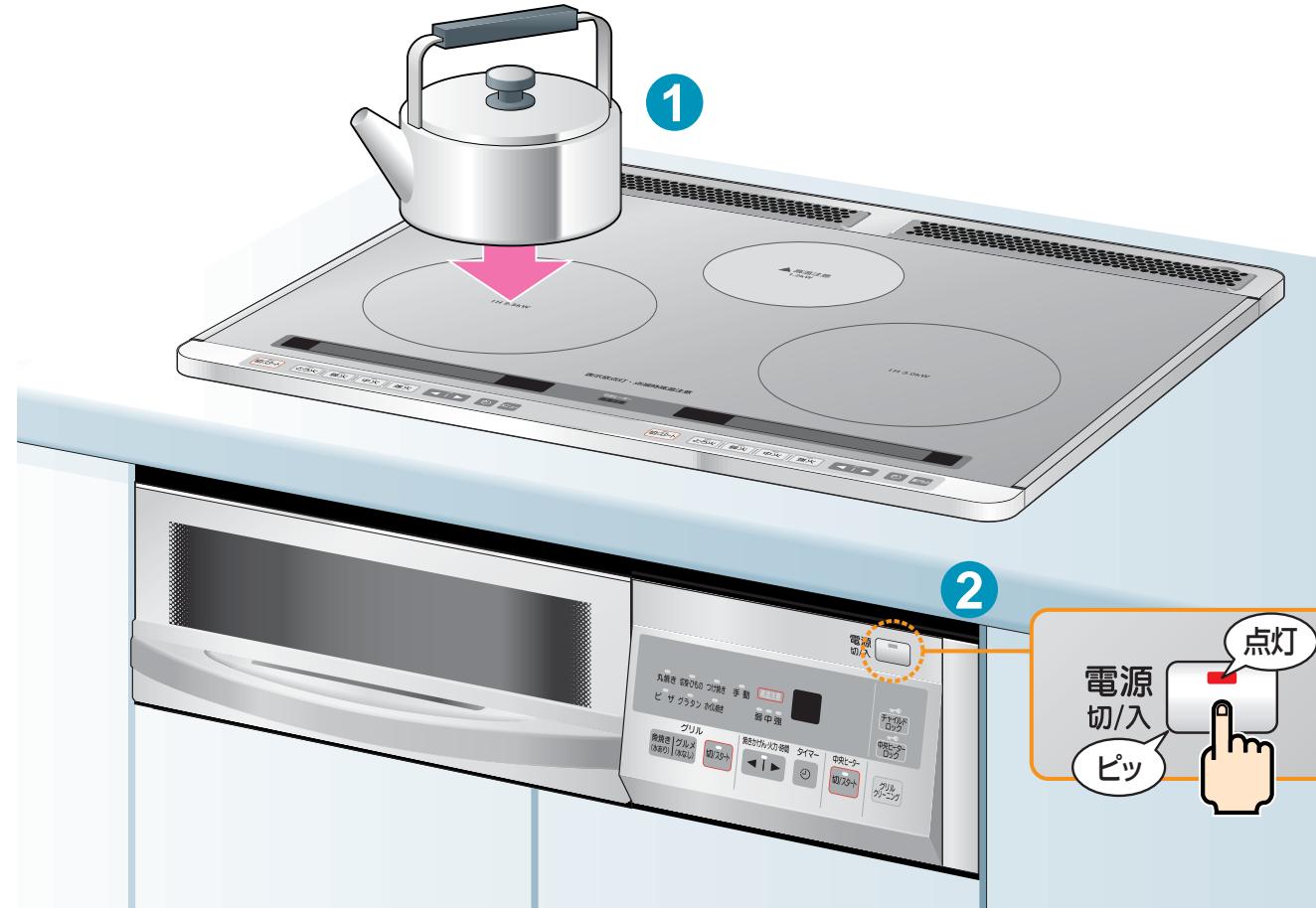
◎自動でお湯をわかすときに使用します。お湯がわいた後、約5分間保温し自動的に通電を停止します。

1 やかんや鍋に水を入れ、ヒーターの中央に置く。

- ・水の量は1L～やかんや鍋の満水量の60%まで(最大2L)。
- ・必ずやかんや鍋のふたをしてください。

2 電源切/入 を入れる。

- ・電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- ・電源ランプが点灯します。



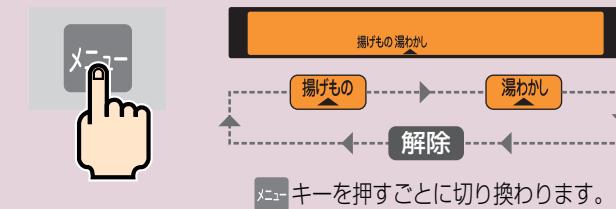
お願い

- ・水量は必ず1L～2Lの範囲内でわかしてください。
- 水量が多いとお湯がわく前に停止したり、水量が少ないと、水がなくなり空だきになる場合があります。
- ・常温の水を使用してください。また、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、お湯がわく前に停止したり、ふきこぼれたりする場合があります。
- ・水以外(だし汁やスープ・ミルク・むぎ茶パックなど)をわかさないでください。温度センサーが正しく働きません。

お知らせ

- ・やかんや鍋の底が変形していたり、水や異物が付着していると自動湯わかしが正常に動作しない場合があります。
- ・ふたの形状によっては、ふきこぼれる場合があります。
- ・やかんや鍋の材質・厚さ・水温などにより、お湯がわく前にブザーがなったり、わいてもすぐに鳴らないことがあります。

3 上面操作部のメニューキーを押し 「湯わかし」を選ぶ



4 上面操作部の上下キーを押し お好みの温度を設定する



- ・自動湯わかし開始前または開始してから約10秒間(設定キーのランプが点滅している間)湯わかしの温度を調節できます。



5 上面操作部の切/スタートキーを押す



- ※ メニューキーを押した後、約30秒以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り、設定が解除されます。

- お湯がわいた後、ブザーでお知らせし約5分間保温します。
- ・保温が終了すると自動的に通電を停止しメロディーでお知らせします。



- ※調理後などでトッププレートが熱い場合(表示窓に「高温注意」を表示しているとき)は、温度センサーが正しく働かなくなるため、切/スタートキーを押してもブザーが鳴って通電を開始しません。
- 火力設定による加熱(18ページ)に行ってください。

6 湯わかしが終わったら 電源切/入 を押して電源を切る。 電源ランプが消灯します。

- ※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80°Cになるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

左・右ヒーターで揚げる (揚げもの温度コントロールの使いかた)

※左・右ヒーター同時に揚げものはできません。※調理タイマーは使用できません。

●油量が少なかったり、鍋底に凹凸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500g(560mL)～約800g(900mL)を入れ、ヒーターの中央に置く。



※油量500g(560mL)未満で調理したり、鍋をすらして置かないでください。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。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。



警告

付属の天ぷら鍋以外を使用しない
火災の原因になります。



揚げもの調理中は

- 揚げもの調理中はそばを離れない。
- 付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。
- 鍋底が変形したものは使わない。
- 鍋はヒーターの中央に置いてください。
- 必ず揚げもの温度コントロールを使用する。
- 油は500g(560mL)未満では調理しない。
- (油が過熱され、発火する恐れがあります。)
- 油煙が多く出たら電源を切る。

お願い

- 付属の天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。
- 鍋やトッププレートを確認し、正しい鍋に取り換えたり、トッププレートをお手入れしてからご使用ください。
- 次のような使いかたをした場合、揚げもの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
 - (3)の場合は、上面操作部の切/スタートキーを押して揚げもの温度コントロールを終了し、もう一度揚げもの温度コントロールを設定してください。

※油の種類によっては、油煙が出る温度が異なります。

※再使用油は油煙が出やすくなります。

いかた)

※左ヒーターで説明しています。

- 3 上面操作部の キーを押し
『揚げもの』を選ぶ



●キーを押すごとに切り替わります。

○右ヒーターで揚げもの調理をするときは キーを押してください。



- 4 上面操作部の キーを押し
お好みの油温を設定する



○好みに応じて油温を調節できます。



「150」「160」「170」「180」「190」「200」の中から選べます。

- 5 上面操作部の キーを押し
適温になったら調理を始める



※ キーを押した後、約30秒以内に キーを押さないとブザーが鳴り、油温設定が解除されます。



○予熱が終了するとメロディーが鳴ってお知らせし、液晶表示窓に「適温」を表示します。

- 6 調理が終わったら上面操作部の キーを押して通電を停止し、 を押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

お知らせ

- 「適温」表示まで500gの油で約8分ほどかかります。また途中で油温設定を変えると長くなる場合があります。
- 油温設定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の温度になります。
- ヒーターは切り忘れ防止自動停止機能が働き、操作後約45分経過すると自動的に通電を停止します。

調理をする前に

調理する魚に合わせてメニューと焼きかけんを選んでください。※ [] は1尾(切れ)あたりの重さです。
()は調理時間の目安です。

魚焼き自動調理の目安

魚焼きメニュー 魚焼き (水あり)	加熱時間の目安(目安を基準にして、大きさや数によって焼きかけんを選んでください。)								
	つけ焼き			切身・ひもの			丸焼き		
焼き かけん	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
※自動調理の焼きあげ強さは、「つけ焼き」<「切身・ひもの」<「丸焼き」の順に強くなっています。									
調理例	ぶりのつけ焼き (しょうゆ漬け) [約100g] 5切れ (約13~14分)	さわらの西京漬け (みそ漬け、かす漬け) [約100g] 5切れ (約15~17分)	焼きとり(たれ焼き) [1本 約50g] 8本 (約13~15分)	はたはた [約25g] 5尾 (約14~16分)	さばの切身 [約80~100g] 5切れ (約16~18分)	ししゃも [約20g] 8尾 (約12~14分)	さんまの一夜干し [約110g] 2枚 (約16~18分)	さんまの塩焼き [長さ約28cm 約180g] 1~5尾 (1尾:約19~21分) (5尾:約24~26分)	あじの塩焼き [約130g~180g] 1~5尾 (1尾:約18~20分) (5尾:約24~26分)
	めざし [約25~30g] 5尾 (約12~15分)	いさき [約230g] 2尾 (約20~25分)	あじの開き [約100g] 2枚 (約17~18分)	はたはた(生) [約30g] 5尾 (約15~18分)	鯛の塩焼き [約230g] 1尾 (約21~23分)	鯛の塩焼き [約230g] 1尾 (約21~23分)	さんまの一夜干し [約110g] 2枚 (約16~18分)	さんまの塩焼き [長さ約28cm 約180g] 1~5尾 (1尾:約19~21分) (5尾:約24~26分)	あじの塩焼き [約130g~180g] 1~5尾 (1尾:約18~20分) (5尾:約24~26分)
	焼きとり(塩焼き) [1本 約50g] 8本 (約16~18分)	いさき [約230g] 2尾 (約20~25分)	あじの開き [約100g] 2枚 (約17~18分)	はたはた(生) [約30g] 5尾 (約15~18分)	鯛の塩焼き [約230g] 1尾 (約21~23分)	鯛の塩焼き [約230g] 1尾 (約21~23分)	さんまの一夜干し [約110g] 2枚 (約16~18分)	さんまの塩焼き [長さ約28cm 約180g] 1~5尾 (1尾:約19~21分) (5尾:約24~26分)	あじの塩焼き [約130g~180g] 1~5尾 (1尾:約18~20分) (5尾:約24~26分)
	焼きとり(塩焼き) [1本 約50g] 8本 (約16~18分)	いさき [約230g] 2尾 (約20~25分)	あじの開き [約100g] 2枚 (約17~18分)	はたはた(生) [約30g] 5尾 (約15~18分)	鯛の塩焼き [約230g] 1尾 (約21~23分)	鯛の塩焼き [約230g] 1尾 (約21~23分)	さんまの一夜干し [約110g] 2枚 (約16~18分)	さんまの塩焼き [長さ約28cm 約180g] 1~5尾 (1尾:約19~21分) (5尾:約24~26分)	あじの塩焼き [約130g~180g] 1~5尾 (1尾:約18~20分) (5尾:約24~26分)
	焼きとり(塩焼き) [1本 約50g] 8本 (約16~18分)	いさき [約230g] 2尾 (約20~25分)	あじの開き [約100g] 2枚 (約17~18分)	はたはた(生) [約30g] 5尾 (約15~18分)	鯛の塩焼き [約230g] 1尾 (約21~23分)	鯛の塩焼き [約230g] 1尾 (約21~23分)	さんまの一夜干し [約110g] 2枚 (約16~18分)	さんまの塩焼き [長さ約28cm 約180g] 1~5尾 (1尾:約19~21分) (5尾:約24~26分)	あじの塩焼き [約130g~180g] 1~5尾 (1尾:約18~20分) (5尾:約24~26分)
	焼きとり(塩焼き) [1本 約50g] 8本 (約16~18分)	いさき [約230g] 2尾 (約20~25分)	あじの開き [約100g] 2枚 (約17~18分)	はたはた(生) [約30g] 5尾 (約15~18分)	鯛の塩焼き [約230g] 1尾 (約21~23分)	鯛の塩焼き [約230g] 1尾 (約21~23分)	さんまの一夜干し [約110g] 2枚 (約16~18分)	さんまの塩焼き [長さ約28cm 約180g] 1~5尾 (1尾:約19~21分) (5尾:約24~26分)	あじの塩焼き [約130g~180g] 1~5尾 (1尾:約18~20分) (5尾:約24~26分)
	焼きとり(塩焼き) [1本 約50g] 8本 (約16~18分)	いさき [約230g] 2尾 (約20~25分)	あじの開き [約100g] 2枚 (約17~18分)	はたはた(生) [約30g] 5尾 (約15~18分)	鯛の塩焼き [約230g] 1尾 (約21~23分)	鯛の塩焼き [約230g] 1尾 (約21~23分)	さんまの一夜干し [約110g] 2枚 (約16~18分)	さんまの塩焼き [長さ約28cm 約180g] 1~5尾 (1尾:約19~21分) (5尾:約24~26分)	あじの塩焼き [約130g~180g] 1~5尾 (1尾:約18~20分) (5尾:約24~26分)
	焼きとり(塩焼き) [1本 約50g] 8本 (約16~18分)	いさき [約230g] 2尾 (約20~25分)	あじの開き [約100g] 2枚 (約17~18分)	はたはた(生) [約30g] 5尾 (約15~18分)	鯛の塩焼き [約230g] 1尾 (約21~23分)	鯛の塩焼き [約230g] 1尾 (約21~23分)	さんまの一夜干し [約110g] 2枚 (約16~18分)	さんまの塩焼き [長さ約28cm 約180g] 1~5尾 (1尾:約19~21分) (5尾:約24~26分)	あじの塩焼き [約130g~180g] 1~5尾 (1尾:約18~20分) (5尾:約24~26分)
	焼きとり(塩焼き) [1本 約50g] 8本 (約16~18分)	いさき [約230g] 2尾 (約20~25分)	あじの開き [約100g] 2枚 (約17~18分)	はたはた(生) [約30g] 5尾 (約15~18分)	鯛の塩焼き [約230g] 1尾 (約21~23分)	鯛の塩焼き [約230g] 1尾 (約21~23分)	さんまの一夜干し [約110g] 2枚 (約16~18分)	さんまの塩焼き [長さ約28cm 約180g] 1~5尾 (1尾:約19~21分) (5尾:約24~26分)	あじの塩焼き [約130g~180g] 1~5尾 (1尾:約18~20分) (5尾:約24~26分)
	焼きとり(塩焼き) [1本 約50g] 8本 (約16~18分)	いさき [約230g] 2尾 (約20~25分)	あじの開き [約100g] 2枚 (約17~18分)	はたはた(生) [約30g] 5尾 (約15~18分)	鯛の塩焼き [約230g] 1尾 (約21~23分)	鯛の塩焼き [約230g] 1尾 (約21~23分)	さんまの一夜干し [約110g] 2枚 (約16~18分)	さんまの塩焼き [長さ約28cm 約180g] 1~5尾 (1尾:約19~21分) (5尾:約24~26分)	あじの塩焼き [約130g~180g] 1~5尾 (1尾:約18~20分) (5尾:約24~26分)

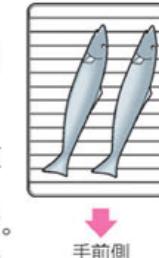
調理する魚に合わせてメニューと焼きかけんを選んでください。※ [] は1尾(切れ)あたりの重さです。
()は調理時間の目安です。

魚焼き手動調理の目安

魚焼きメニュー 魚焼き (水あり)	加熱時間の目安(目安を基準にして、大きさや数によって焼きかけんを選んでください。)								
	手動(自動で焼けないもの)								
焼きかけん	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
調理例									
さんまのみりん干し [約80~160g] 中2枚 (約6~10分)									
うるめいわし丸干し [1尾 約10~15g] 5~10尾 (約5~10分)									
いかのつけ焼き [1本 約250g] 2本 (約10~16分)									

魚焼き調理のこつ

- 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、焼網の手前側に尾を向けてください。
- 魚を少量(1尾~2尾)焼く場合は、ヒーター形状により置く位置で焼き色がつきにくい場合がありますので魚を斜めに置いてください。
- 焼網にサラダ油などを塗っておくと調理物が焼網に付着しにくく、取り出しがやすくなります。
- こげめのつき具合は魚の種類や大きさ、脂ののり具合、魚の温度、塩のふりかけんによって違います。(塩のふる量が多いと焦げ目が強くなります。)お好みにより焼きかけんキーで調節してください。
- 生魚(さんまやあじなど)は、焼き色がつきにくいので、調理する約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ったり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。
- 厚みのある魚は、そのまま焼くと中まで火が通りにくく、焼き不足になりますので皮に切れ目を入れてください。
- 焼網よりも大きな魚を調理する場合は、半分に切ってください。
- 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、焼き過ぎになります。
- 塩さんま(生)は、保存(冷蔵)期間が2日以上の場合、切身・ひものメニューで焼いてください。(皮が乾燥しているので丸焼きメニューで焼くと皮が裂けたり焦げやすくなります。)
- つけ焼きのたれは、よく落としてください。たれやみそが多くついていると焦げやすくなります。お好みにより焼きかけんキーで調節してください。



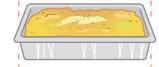
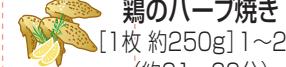
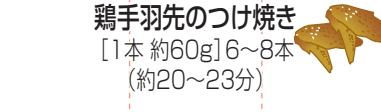
お知らせ

- 通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターについて脂が加熱されおいや煙が出ることがあります。
- 調理中、材料の脂などが下ヒーターや受皿に落ちると、おいや煙が出ることがあります。
- 調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているため故障ではありません。
- 調理直後にグリルドアを引き出しますと、煙が前面から出ます。特に脂分の多い魚などを焼いたあとは、30秒程度待ってから引き出してください。
- グリル調理はメニューに応じて上・下ヒーターを自動的に切り換えます。メニューによっては上・下ヒーターの通電を細かく切り換えるため、ヒーターが赤くならない場合があります。
- 魚焼き手動調理やグルメ手動調理は上・下ヒーターの通電を細かく切り換えて両面を焼き上げるため、自動調理で調理するときよりも仕上がりに時間がかかる場合があります。

調理物に合わせてメニューと焼きかげんを選んでください。

※ [] は1枚(本)あたりの重さです。
() は調理時間の目安です。

グルメ自動調理の目安

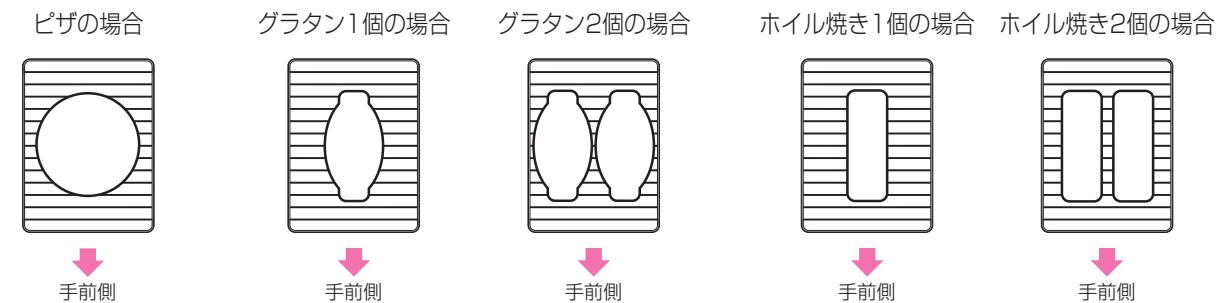
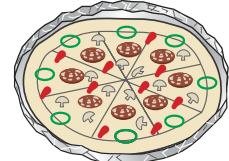
グルメメニュー 魚焼き グルメメニュー	加熱時間の目安(目安を基準にして、大きさや数によって焼きかげんを選んでください。)								
	ピザ			グラタン			ホイル焼き		
焼きかげん	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
※自動調理の焼きあげ強さは、「ピザ」<「グラタン」<「ホイル焼き」の順に強くなっています。									
調理例	冷凍ピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約15~18分) 	冷凍グラタン ※アルミ製のトレイ [1皿 約240g] 2皿 (約24~27分) 	鶏のハーブ焼き [1枚 約250g] 1~2枚 (約21~23分) 	鶏手羽先のつけ焼き [1本 約60g] 6~8本 (約21~23分) 	鮭のホイル焼き [1個 約150g] 1~2個 (約21~23分) 	ローストビーフ [1本 約300g] 1本 (約16~20分) 	ラムチョップ [1本 約80g] 3~4本 (約20~23分) 	焼き豚 [1本 約150g] 1本 (直径3~4cm) (約21~23分) 	
	冷蔵ピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約14~17分) 								
	手作りピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約15~18分) 								

グルメ手動調理の目安

グルメメニュー 魚焼き グルメメニュー	加熱時間の目安(目安を基準にして、大きさや数によって焼きかげんを選んでください。)								
	手動(自動で焼けないもの)								
焼きかげん	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
調理例	焼きいも [1本 約200g] 3~4本 (直径3cm以下のもの) (約25~30分) 	焼きなす [1個 約60g] 4個 (約20~25分) 	焼きピーマン(パプリカ) [1個 約150~180g] 2個 (約12~18分) 	さつま揚げ [1枚 約80g] 1~3枚 (約6~10分) 	厚揚げ [1枚 約160g] 1~2枚 (約8~14分) 				

グルメ調理のこつ

- 冷凍食品を調理するときは、解凍せずに冷凍のまま調理してください。
- 冷凍ピザや冷蔵ピザを調理するときは、包装をはずしてからアルミホイルをピザのまわりにそって折り曲げてください。
- 冷凍グラタンを調理するときは、包装をはずしてからアルミケース皿のまま入れてください。(電子レンジ用のプラスチック容器の冷凍グラタンは、焼くことができません。)
- 調理するときの置き方は、下図のようにしてください。
- 焼き豚などの中まで火をとおすメニューは、食材の厚さを4cm以下にしてください。



注意

- グリル使用時は必ず換気扇を使用してください。(調理中、吸・排気カバーから煙が出ます。)
- グリルドアの開閉は、グリルドアのとての中央を持って行ってください。
※それ以外ではグリルドアの開閉ができない場合があります。
- 魚焼き調理の場合は必ず受皿に水を約200mL入れてください。
- グルメ調理の場合は受皿に水を入れないでください。(受皿に水を入れると庫内の温度が上がりやすくなることがあります。)
- 受皿にアルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・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)
- 焼網に材料をのせるときは、焼網からはみ出さないようにしてください。(材料がヒーターにつくと発火する恐れがあります。)
- 材料をのせたまま受皿を外さないでください。(本体から外した時、バランスをくずし、材料がすべて落ちるなどやけどやけがの原因となります。)
- 魚の脂や他の食品かすがついたまま調理をすると、前の食品のにおいがつくことがあります。焼網と受皿の汚れをきれいにしてから調理してください。(35ページ(お手入れ))
- 連続してご使用になる場合は、毎回焼網と受皿の汚れをきれいにし、グリル庫内の温度を下げてから調理してください。グリル庫内の温度が高いまま調理すると、センサーが正しく働かず早めに調理が終了したり、調理時間が長くなったりします。(高温のためやけどに注意する。)
- 自動調理の途中でグリルドアを開けないでください。上手に調理できません。
- 長時間グリルを使用すると、グリルドアのとての下側が熱くなるのでご注意ください。
- 調理中、グリルドアがくもったり、周りに露がついたりすることがあります。周りについた露はふきんでふきとてください。
- グリルドアはゆっくり開閉してください。
- ※受皿の水がこぼれたり、材料が焼網から落ちる場合があります。
- ガラス容器や陶器容器は、焼網からすべり落ちたり焼網の傷つきの原因となるため使用しないでください。
- 調理中や調理後は、グリルドア、焼網、受皿等が高温となっていますので注意してください。
- ドア周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります。

魚焼き調理をする

<共通>※「丸焼き」メニューをセットする場合。

1 受皿・焼網をセットし、本体に組み込む。

- ・グリルに受皿・焼網をセットし、水を約200mL入れて材料をのせます。
- ・グリルドアはロックするまで押し込み確実に閉めてください。(10ページ)

2 電源切/入を入れる。

- ・電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- ・電源ランプが点灯します。



魚焼き自動調理のしかた

(調理タイマーは使用できません。)

3 パネル操作部の魚焼き/グルメキーを押し「丸焼き」を選ぶ



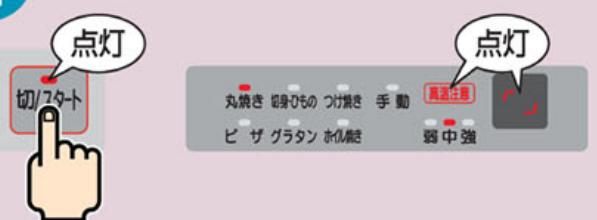
● 焼きかけんを選ぶときは ●



※魚焼きおよび焼きかけん選択後、約3分以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り解除されます。

※調理中は、メニューおよび焼きかけんの変更はできません。

4 切/スタートキーを押す

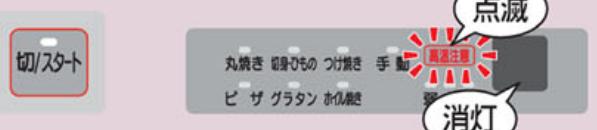


○ 切/スタートキーを押し、調理がスタートします。

○ タイマー表示部が「-」と表示され、途中から調理の残り時間を表示します。

- ・調理中、調理後にファンが回転します。
- ・途中で調理を終了したい場合は、切/スタートキーを押してください。
- ・途中で調理を止めた場合の再加熱は、手動調理で加熱してください。(29ページ)

5 メロディーが鳴ったら調理物を取り出す



○ 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

○ 焼きが足りないときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。(29ページ)

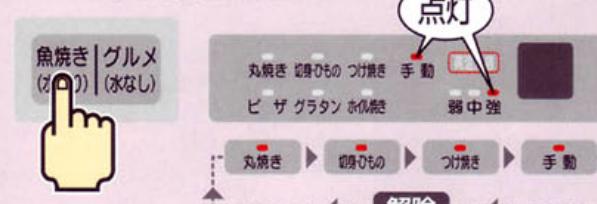
※グリルドアはゆっくり開閉してください。受皿の水がこぼれことがあります。

6 調理が終わったら電源切/入を押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

■ 調理開始直後にグリル庫内の温度が高い場合は、調理時間が長くなることがあります。

魚焼き手動調理のしかた

3 パネル操作部の魚焼き/グルメキーを押し「手動」を選ぶ



※前回使用したメニューから始まります。

※焼きかけんは「強」から始まります。



※手動選択後、約3分以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り解除されます。

※調理中は、メニューの変更はできません。

○ 切/スタートキーを押し、調理がスタートします。

○ 調理中に左/右キーで火力を調節できます。

※調理タイマーをご使用になるときは、調理スタート後設定します。

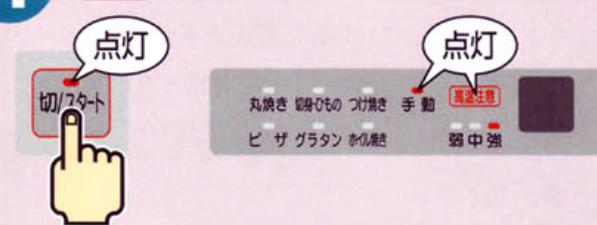
・調理中、調理後にファンが回転します。

○ 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

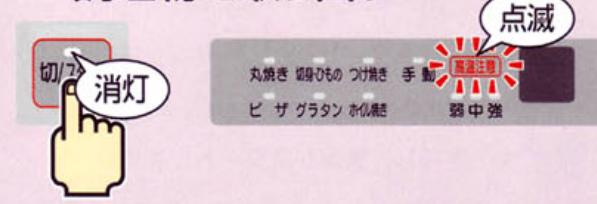
※グリルを「切」にし忘れた場合は切り忘れ防止自動停止機能が働き、通電開始から約30分後に自動的に通電を停止します。

※グリルドアはゆっくり開閉してください。受皿の水がこぼれことがあります。

4 切/スタートキーを押す



5 調理が終わったらグリルを「切」にし、調理物を取り出す



6 調理が終わったら電源切/入を押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

調理タイマーの使いかた (例: グリルを使用中に10分の調理タイマーをセットする場合)

○ 1分～最大29分まで1分単位で設定できます。※調理中に設定します。

① 通電中に② タイマーキーを押すとタイマー表示が数字で点灯します。



② 設定キーを押して好みの時間に設定します。



③ 時間を合わせた後、約3秒間経過後に「ピピッ」とブザーが鳴り、「-」が点滅し調理タイマーがスタートします。



④ 調理タイマーが終了するとタイマー表示が消灯しメロディーが鳴ってお知らせします。



・途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度② タイマーキーを押してください。

・設定した時間を変更したい場合は、調理タイマーを中止し、再度設定してください。

※切り忘れ防止自動停止機能(約30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。

グルメ調理をする

<共通>※「ピザ」メニューをセットする場合。

1 受皿・焼網をセットし、本体に組み込む。

- ・グリルに受皿・焼網をセットし、材料をのせます。
- ・グリルドアはロックするまで押し込み確実に閉めてください。(10ページ)

2 電源切/入を入れる。

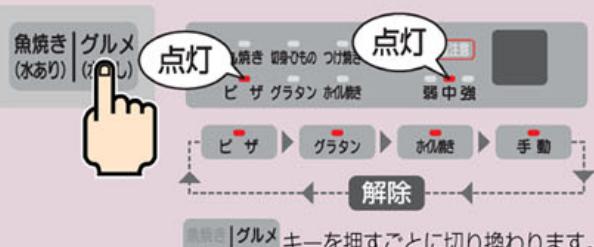
- ・電源スイッチをブザーが鳴るまで押ししてください。
- ・電源ランプが点灯します。



グルメ自動調理のしかた

(調理タイマーは使用できません。)

3 パネル操作部の「グルメ」キーを押し「ピザ」を選ぶ



※前回使用したメニューから始まります。

※焼きかけんは「中」から始まります。

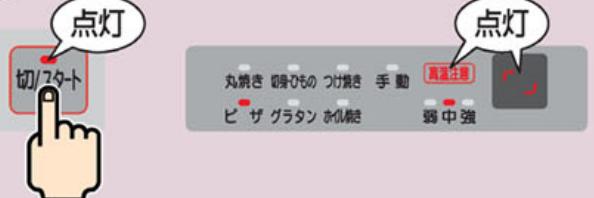
● 焼きかけんを選ぶときは ●
○ ▶/◀ キーを押すと焼きかけんが切り換わります。



※グルメおよび焼きかけん選択後、約3分以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り解除されます。

※調理中は、メニューおよび焼きかけんの変更はできません。

4 切/スタートキーを押す

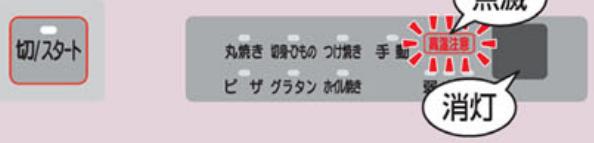


○ 切/スタートキーを押すと調理がスタートします。

○ タイマー表示部が「」と表示され、途中から調理の残り時間を表示します。

- ・調理中、調理後にファンが回転します。
- ・途中で調理を終了したい場合は、切/スタートキーを押してください。
- ・途中で調理を止めた場合の再加熱は、手動調理で加熱してください。(31ページ)

5 メロディーが鳴ったら調理物を取り出す



○ 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

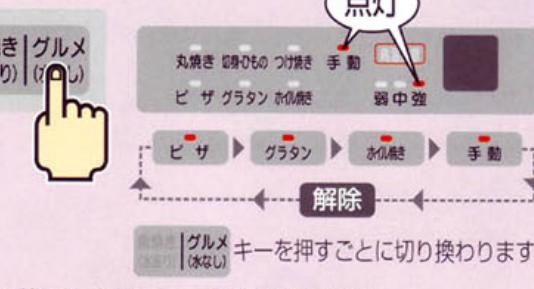
○ 焼きが足りないときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。(31ページ)

6 調理が終わったら 電源切/入を押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

■ 調理開始直後にグリル庫内の温度が高い場合は、調理時間が長くなることがあります。

グルメ手動調理のしかた

3 パネル操作部の「グルメ」キーを押し「手動」を選ぶ



※前回使用したメニューから始まります。

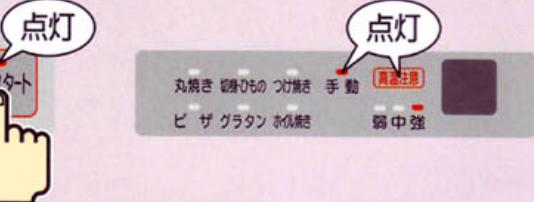
※焼きかけんは「強」から始まります。



※手動選択後、約3分以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り解除されます。

※調理中は、メニューの変更はできません。

4 切/スタートキーを押す



○ 切/スタートキーを押すと調理がスタートします。

○ 調理中に ▶/◀ キーで火力を調節できます。

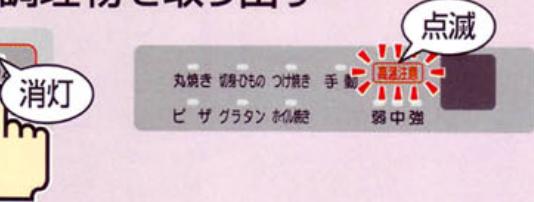
※調理タイマーをご使用になるときは、調理スタート後設定します。

・調理中、調理後にファンが回転します。

○ 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

※グリルを「切」にし忘れた場合は切り忘れ防止自動停止機能が働き、通電開始から約30分後に自動的に通電を停止します。

5 調理が終わったら、グリルを「切」にし、調理物を取り出す



6 調理が終わったら 電源切/入を押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

調理タイマーの使いかた (例: グリルを使用中に10分の調理タイマーをセットする場合)

○ 1分～最大29分まで1分単位で設定できます。※調理中に設定します。

① 通電中に タイマーキーを押すとタイマー表示が数字で点灯します。



② 設定キーを押して好みの時間に設定します。



③ 時間を合わせた後、約3秒間経過後に「ピピッ」とブザーが鳴り、「・」が点滅し調理タイマーがスタートします。



④ 調理タイマーが終了するとタイマー表示が消灯しメロディーが鳴ってお知らせします。



・途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度 タイマーキーを押してください。

・設定した時間を変更したい場合は、調理タイマーを中止し、再度設定してください。

※切り忘れ防止自動停止機能(約30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。

お手入れ

ご使用のたびにお手入れしてください。

トッププレート、プレートワク、操作部は汚れを放置したり、汚れたまま使うとこびりついてとれにくくなります。

⚠ 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。

○ベンジン、シンナー、みがき粉は絶対に使用しないでください。

○吸・排気カバーに水が入らないよう、ご注意ください。



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。またトッププレートが汚れます。

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る。

●洗ったままにしておくとさびる場合があります。
※天ぷら鍋に同梱の説明書をよく読んでご使用ください。
●鍋底がそってきたり、変形した場合は使用しないでください。お買い上げの販売店でお買い求めください。(8ページ)



1 吸・排気カバー

■本体から吸・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、水気をふきとり必ず本体にセットしてください。
○汚れて目詰まりしたまま使うと、通電を停止したり、グリル使用中にグリルドアから煙がもれたりする場合があります。

2 前面表示部・パネル操作部・上面操作部・表示窓

■やわらかい布でふく。

○汚れが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きとってください。
○水にぬらさないでください。故障の原因になります。

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とこ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。



■汚れが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きとる。

※酸性・アルカリ性の強い洗剤(漂白剤、住宅用合成洗剤など)は使わないでください。(トッププレート・プレートワクの変色の原因になります。)

○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やクリームクレンザーなどを丸めたラップにつけてこすりとる。



※ドライバーなど先の鋭いものや目の粗いみがき粉は、トッププレート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ラバー等で煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふきとる。



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おとし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを抑えます。

品名: ガラスクリーナー

型式: HT-K1

希望小売価格: 1,470円
(税抜1,400円)



2007年4月現在

※お買い上げの販売店にご相談ください。

希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

4 プレートワク (ステンレス製)

■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。

■こびりついた汚れはクリームクレンザーなど少量を丸めたラップにつけてこすりとる。

○ステンレスの筋(横方向)にそってこすってください。縦方向にこすると傷つくことがあります。



お願い

しょうゆなどの調味料をこぼしたらすぐにふき取ってください。

放置すると汚れあとが残ることがあります。

吸・排気カバーの下の油汚れもこまめにお手入れしてください。

筋の方向は横向きです。

5 グリル

グリルドア・受皿の外しかた、つけかた

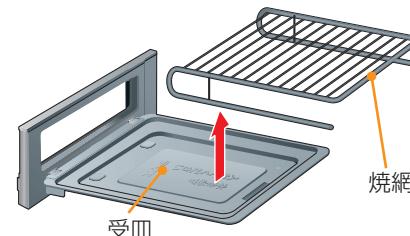
外しかた

- 1 とてを両手でしっかり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す。

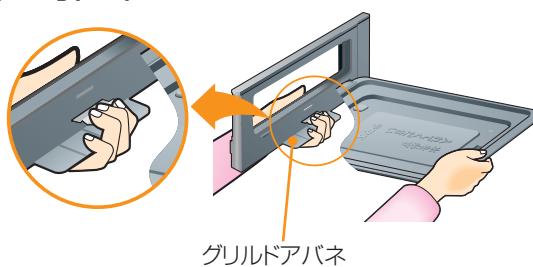
※受皿内の水や油がこぼれないよう注意してください。



- 2 受皿にのっている焼網を外す。

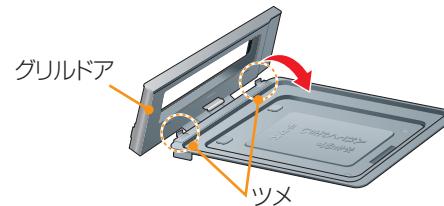


- 3 とての下側に手を回し、グリルドアバネを軽く引き下げる。



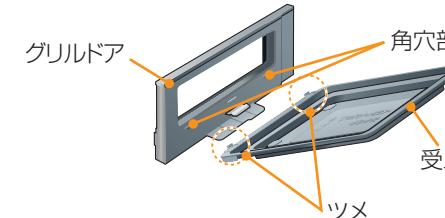
※グリルドアバネを押さえずに無理に外すとグリルドアが破損したり、変形することがあります。

- 4 グリルドアを受皿側に倒すようにし、受皿に付いている左右2ヶのツメを外す。



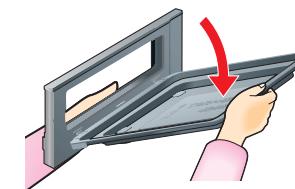
つけかた

- 1 受皿に付いている左右2ヶのツメをグリルドアの角穴部に斜め下より差し込む。



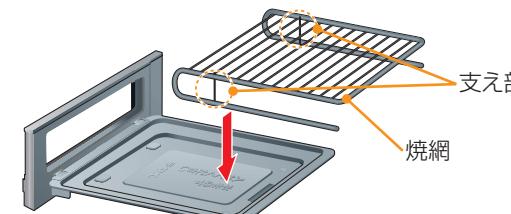
- 2 グリルドアを手でささえ、受皿を図のよう下げる。

※カチッと音がして受皿が固定されます。



- 3 焼網をのせる。

○焼網は支え部をグリルの手前にしてのせてください。
※のせる向きを逆にすると、本体に取り付けられません。



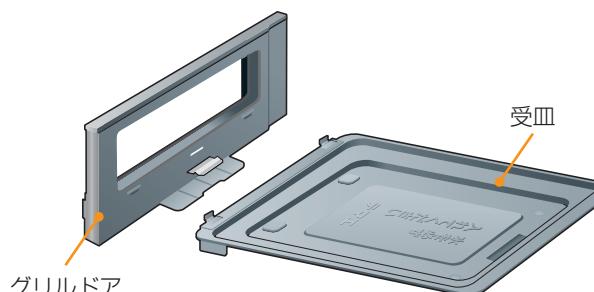
- 4 斜め上からめ込み、ロックするまでゆっくり押す。



グリルドア・受皿のお手入れ

■薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。

- たわし・みがき粉は使用しないでください。(表面を傷つけます。)
○グリルドアは、食器洗い乾燥機や食器乾燥器には入れないでください。(樹脂部が変形します。)

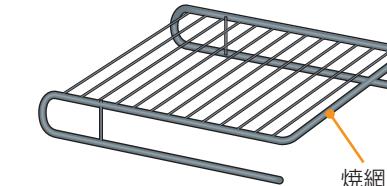


焼網のお手入れ

■薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。

※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できます。
○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調理物が取りにくくなることがあります。
○焼網は消耗品です。フッ素加工がいたんだ場合は、お買い上げの販売店でお買い求めください。(8ページ)



グリル庫内のお手入れ

- グリルクリーニングをご使用ください。グリル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。

- 途中で終了する場合は、**切/スタート**キーを押してください。

- 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。

- 洗って水気をふきとったグリルドアと受皿をグリル庫内にセットし、**グリル**キーを押した後、**切/スタート**キーを押してください。グリル庫内の油を焼き切るため、受皿には水を入れません。(グリル庫内を高めの温度で自動コントロールします。)

※約10分で自動的に終了し、通電を停止します。

※においを軽減しますが、汚れを除去することはできません。

※グリル庫内に落ちた食品カスなどは、手袋をするなどしてグリル庫内が冷えてから取り除いてください。(グリル庫内には金属部が数多くあり十分注意してください。)



※クリーニング中はグリル庫内の油を焼き切るため煙が出る場合があります。必ず換気扇を使用してください。

知っておいていただきたいこと

鍋底の直径が小さかったり、鍋底がそっていいる鍋は火力が弱くなることがあります。

◇ホーロー製やステンレス製の鍋については鍋底の直径が12~26cmのもので鍋底の反りが3mm以下のものをご使用ください。

土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない。

◇「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも、形状によっては本製品が故障したり、鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。

炒めものなどを行うと左・右ヒーターの火力が弱くなる。

◎炒めものなどを行うと、鍋底温度が上がり、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。

火力を切り換えたときに時々ブザーが鳴らない。

◎火力キーで火力を調節するときはブザーが鳴ります。設定キーで火力を調節するときはブザーが鳴りませんが、故障ではありません。

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。

通電しない。

◎専用回路のブレーカーが切れていませんか。
▶ブレーカーを入れてください。

◎電源が切れていませんか。(電源ランプが消えている。)

▶電源を入れてください。
•電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
•電源ランプが点灯します。
※ヒーターを約45分通電しないと待機時消費電力オフ機能が働き、自動的に電源を切ります。

◎チャイルドロックが設定されていませんか。
▶チャイルドロックを解除してください。(9ページ)

◎中央ヒーターロックが設定されていませんか。
▶中央ヒーターロックを解除してください。(9ページ)

中央ヒーターが周期的に赤くなったり、消えたりする。(クイックラジエントヒーター)

◎中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーターが赤くなったり、消えたりします。(『強火』の場合でも温度調節機能が働きヒーターが赤くなったり、消えたりします。)

◎そった鍋などを使うと消えている時間が長くなります。

使用中にヒーターの通電が停止した。
(切り忘れ防止自動停止機能)

◎切り忘れ防止自動停止機能が働いています。

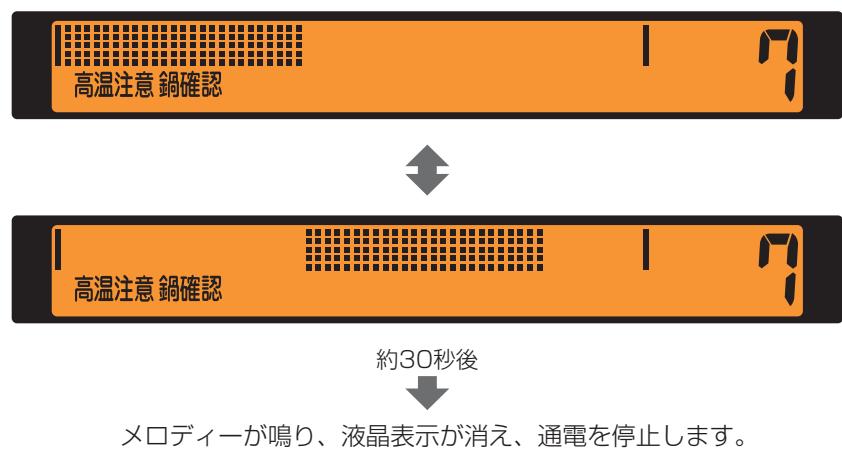
各ヒーターに一定時間経過すると自動的に通電を停止する、切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。

•左・右ヒーター、中央ヒーターは操作後約45分
•グリル(手動調理)は約30分

切り忘れ防止自動停止機能が働いた時はメロディーでお知らせします。
再度、通電を開始してください。

液晶表示の火力バーが交互に点灯し、約30秒後に消灯した。
(小物検知自動停止機能、鍋無し自動停止機能)

- ◎鍋をヒーターの中央に置いていますか。
- ◎使えない鍋を置いていませんか。（12ページ）
▶使える鍋を置いてください。



※図は火力「7」で使用した場合。

※付属の天ぷら鍋で確認しても同じ場合はお買い上げの販売店にご連絡ください。

使用中に停電になった。

- ◎通電中のヒーターは停止し、タイマーも取り消されます。
- ◎電源を入れ、もう一度操作を初めから行ってください。
 - ・電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
 - ・電源ランプが点灯します。

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。

- ◎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すか。
▶鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。
- ◎使える鍋を使用していますか。（14ページ）
▶使える鍋を使用してください。

電源を切っても音がする。

- ◎本体内部の冷却のために、ファンが最大2分間回ることがあります。異常ではありません。
自動的にファンは止まります。

左・右ヒーター使用中に鍋から音がする。

- ◎鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの密着が良くない鉄ホーローなど鍋の種類によっては音（ジー音、カチカチ音）や共鳴音（キーン音、キューン音）が発生することがあります。また鍋のとてに振動を感じことがあります。これは磁力線により鍋自身が振動するためで、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。
- ・左・右ヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。

表示窓の液晶が黒くなつた。

- ◎表示窓の上に熱い鍋などを置くと液晶が黒くなることがあります、しばらく放置するともどります。

※表示窓の上に熱い鍋などを置かないでください。

液晶表示に「M」が表示されたままでヒーターに通電しない。

- ◎パネル操作部のグリルの切/スタートキーと◎タイマーキーを同時に3秒以上押してください。
- ・ブザーが鳴り「M」が消灯します。

グリルの排気カバーから出た水蒸気が壁面に結露することがある。

◎調理時に吸・排気カバーから出る水蒸気などが壁面につき水滴になることがありますので、ふきんなどでふきとってください。

グリル調理中、庫内で瞬間に炎がでたり、吸・排気カバーから煙が出る。

◎魚の脂などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間に炎や煙が出ることがあります。異常ではありません。
◎魚の脂などが受皿に落ちると、瞬間に煙が出ることがあります。異常ではありません。
◎調理を始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた油が加熱されて、においや煙が出ることがあります。異常ではありません。

表示窓の液晶表示に次の表示がでたとき

表示例	状 態	処置および調べるところ
C 11	左・右ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●空だきになっています。 ●鍋に調理物を入れてください。
C 21	揚げものの温度コントロールを使用したら、左・右ヒーターの液晶表示が赤く点灯する。	●炒めものの調理を行うと表示する場合があります。 ●火力を下げてご使用ください。
C 12	揚げものの温度コントロールを使用したら、左・右ヒーターの液晶表示が赤く点灯する。	●専用の天ぷら鍋の底に2mm以上のそりがあったり変形しています。 ●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。
C 22	揚げものの温度コントロールを使用したら、左・右ヒーターの液晶表示が赤く点灯する。	●そりや変形がある場合は新しい鍋をご購入ください。(8ページ) ●異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。
H 15	左・右ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●吸・排気カバーにほこりがたまっています。 ●吸・排気カバーがふさがれています。
H 25	左・右ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●ほこりをふきとってください。(32ページ) ●ふさがないでください。
H 17	左・右ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●鍋の種類が違っています。
H 27	左・右ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●鍋の種類を確認してください。(14ページ)
C 61	液晶表示が赤く点灯する。	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。 ●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・・・

① C 11、C 12、H 15、H 17 の表示が出たときは左ヒーターの切/スタートキーを押す。

② C 21、C 22、H 25、H 27 の表示が出たときは右ヒーターの切/スタートキーを押す。

※①、②の操作をすると表示が消えます。再度通電を行い、同じ表示が出たら、お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。

パネル操作部の表示窓に次の表示がでたとき

表示例	処置および調べるところ
C 1	●通電したまま連続して魚を焼いた場合。 ●いったん通電を切り、グリル庫内の温度を下げるから、次の調理物を入れる。
C 3	
C 6	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。 ●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・・・

① C 1、C 3 の表示が出たときはグリルの切/スタートキーを押す。

※①の操作をすると表示が消えます。再度通電を行い、同じ表示が出たら、お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。

※表示窓やパネル操作部の表示に上記以外の表示がでたときは、お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。

料理集



オムレツ
▶45ページ



鶏の唐揚げ
▶48ページ



鮭のホイル焼き
▶53ページ

左・右ヒーターの調理例

スパゲティ(ミートソース).....	43
ポークカレー.....	43
茶わんむし.....	44
しゅうまい.....	44
ビーフステーキ.....	45
オムレツ.....	45
空芯菜とにんにくの炒めもの.....	46
五目チャーハン.....	46
えびのチリソース炒め.....	47

揚げものの調理例

天ぷら.....	48
鶏の唐揚げ.....	48
揚げもののコツ.....	49

グリル 魚焼き自動調理例

さんまの塩焼き.....	50
鮭の塩焼き.....	50
焼きとり.....	50
ぶりのつけ焼き.....	50

グリル 魚焼き手動調理例

さんまのみりん干し.....	51
いかのみぞ漬け焼き.....	51
ひものいろいろ.....	51

グリル グルメ自動調理例

手作りかんたんピザ.....	52
鶏のハーブ焼き.....	52
鶏手羽先のつけ焼き.....	52
ピリ辛ウイング.....	52
鮭のホイル焼き.....	53
ローストビーフ.....	53

グリル グルメ手動調理例

焼きなす.....	53
焼きいも(焼きじゃがいも).....	53

標準計量カップ・スプーンでの食品の質量表(単位g)

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	5	15	230
しょうゆ・みりん・みそ	6	18	230	油・バター・ラード	4	12	180
食塩	6	18	240	片栗粉・砂糖(上白糖)	3	9	130
小麦粉(薄力粉・強力粉)	3	9	110	だし汁	5	15	200

この取扱説明書で使用している計量カップ・スプーンでの食品の質量は表のとおりです。
(1mL=1cc)

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。

左・右ヒーターの調理例

○火力は目安です。火力は鍋の種類・形状・材質や調理物の量などで異なる場合があります。様子をみて調節してください。

ゆでる

スパゲティ(ミートソース)

材料(2人分)

スパゲティ.....	200g
塩.....	大さじ2
牛ひき肉.....	150g
トマトソース.....	1/2缶(約150g)
オリーブ油.....	大さじ1弱
にんにく(薄切り).....	1片

A

赤ワインまたはスープ.....	大さじ2
塩.....	小さじ1/4
砂糖.....	小さじ1/4
こしょう.....	少々

パセリ.....少々

作りかた

- 鍋をヒーターの中央にのせ、オリーブ油を入れてから火力を『中火』にする。
- ①ににんにくを入れ、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、煮立ったら『弱火』~『中火』にして8~10分煮つめる。
- 大きめの鍋にたっぷりの水(3~4L)を、『強火』~『ハイパワー』で沸とうさせ、塩(水量に対して1%が目安)を加える。
- スパゲティを入れ、ときどきかき混ぜながらふきこぼれないように『弱火』~『中火』でゆでる。指でつまんでちぎってみて、芯が少し残っているくらいまでゆでる。
- ゆで上がった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。



1人分
約690kcal

☆スパゲティは、シコシコした歯ざわりが大切。
☆たっぷりの湯を使い、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。

ゆでる メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
めん類 (うどん、そば、そうめん)	『ハイパワー』	『中火』…めんを入れてゆでる 2~10分(めんにより調節)
葉菜	『ハイパワー』	『強火』…茎から入れる 2~3分
ゆで豚(400g)	『ハイパワー』	『弱火』 30~40分
根菜	『強火』(材料は水から入れる)	『中火』…やわらかくなるまでゆでる

煮る

ポークカレー

材料(4人分)

豚肉(2cm角切り).....	250g
塩、こしょう.....	各少々
にんじん(乱切り).....	中1本
玉ねぎ(くし形切り).....	中2個
じゃがいも(乱切り).....	中2個
カレールー.....	1箱(約120g)
水.....	600~800mL
サラダ油.....	大さじ2

作りかた

- 豚肉は、塩、こしょうをする。
- 鍋をヒーターの中央にのせ、サラダ油を入れてから『中火』にする。
- ②に豚肉を入れて炒め、次ににんじん・玉ねぎ・じゃがいもを加えて炒める。
- 水を加えて『強火』にし、沸とうしたら『中火』にして20~30分煮込む。
- 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『弱火』で10~15分煮込む。



1人分
約730kcal

☆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よいでしょう。
☆肉や野菜を炒めるときに、こげつかないように『中火』~『弱火』に調節してください。
☆水は少なめの分量から加熱を始めて、途中でとろみ具合を見ながら加えてください。
☆炒めるときに、フライパンを使うとラクに炒められます。

煮る メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
煮魚	『強火』	『弱火』…魚を入れて煮る 10~15分
肉じゃが、おでん、ポトフ	『強火』	『弱火』~『中火』 30~90分
煮豆	『強火』	『とろ火』~『弱火』 2~5時間

●長時間の煮込みには、調理タイマーが便利です。

※「切り忘れ防止自動停止機能」が働いて途中で切れることができます。(11ページ)

左・右ヒーターの調理例 (つづき)

蒸す
茶わんむし

材料(4人分)

A	卵	3個(約150mL)
	だし汁	カップ2 1/2
	しょうゆ、塩	各小さじ1弱
	みりん	小さじ1
	鶏肉(そぎ切り)	60g
B	かまぼこ(薄切り)	8枚
	生しいたけ(そぎ切り)	8枚
	ぎんなん(ゆでたもの)	8個
	三つ葉	適量

1人分
約140kcal

作りかた

- ①卵はときほぐし、だし汁に調味料Aを加えてさましたものを混ぜ、裏ごしする。
②器に彩りよくBを盛り、①を静か

- にそぎ入れ、ふたをする。
③大きめの鍋に水カップ3を入れ、ヒーターの中央にのせ、『強火』にする。
④器を並べてふたをし、沸とうしてき
たら『弱火』にして15~20分蒸す。
⑤蒸し上がったら三つ葉をのせる。

蒸す
しゅうまい

材料(24個)

むきえび	150g
豚ひき肉	150g
玉ねぎ	1/2個
片栗粉	大さじ5
干ししいたけ(もどしてみじん切り)	3枚
しゅうまいの皮	24枚
グリーンピース	24個
からしじょうゆ	適量
A	砂糖、しょうゆ、ごま油 各小さじ1 塩 小さじ1/2 酒 大さじ1 こしょう 少々

1個分
約50kcal

☆作りかた④で中敷きに、丸型に切ったオーブンシート(中央に切り込みを入れる)を敷くと、取り出しがラクです。

作りかた

- ①えびは背わたを取り、細かくたたく。
玉ねぎはみじん切りにして、片栗粉(大さじ3)をまぶしておく。
②ボウルに①、豚ひき肉、しいたけを入れ、Aを加えてねばりが出るまでよく混ぜ、残りの片栗粉(大さじ2)を加え、さらによくかき混ぜて24等分する。
③しゅうまいの皮でそれぞれを包み、グリーンピースをのせる。
④蒸し器の中敷にサラダ油をぬり、しゅ

- うまいを間隔をあけて並べる。(無理に全部を入れないで、2回に分ける。)
⑤蒸し器の下鍋に水を5~6分目入れ、ふたをしてヒーターの中央にのせ、『強火』にする。
⑥沸とうしたら上鍋をのせてふたをし、『中火』で10~12分蒸す。
⑦器にとり、からしじょうゆを添える。

蒸す
メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
中華まんじゅう	『強火』	『中火』
蒸しいも	『強火』(材料は水から入れる)	『中火』…やわらかくなるまで蒸す

○フライパンなどを予熱する場合は、高温になりすぎないように注意してください。(フライパンが変形したり、油が発煙・発火することがあります。)

焼く
ビーフステーキ

材料(2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

1人分
約840kcal

作りかた

- ①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。
②フライパンをヒーターの中央にのせ、『中火』~『強火』にする。
③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、片面約30秒~1分程度)

☆焼き時間は目安です。肉の種類や厚みによって違うので、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・赤ワインなど大さじ1をふりかけ、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
オムレツ

材料(1人分)

卵	2個
A	牛乳 大さじ1 塩、こしょう 各少々
	サラダ油 適量
	バター 大さじ1

1人分
約230kcal

~うす焼きたまごやクレープなどを作るときは~

☆フライパンは最初から『弱火』~『中火』で熱っしてください。
☆サラダ油を多めに入れてフライパン全体になじませて、余分な油をふきとってください。
☆卵液を入れるタイミングは卵液を箸の先につけてフライパンに落として、ジュッと固まるようになるくらいが目安です。
☆フライパンは厚手のもので、表面にフッ素加工してあるものが使いやすいです。

にくつかなくなれば、フライパンの手前を持ち上げて傾け、卵を手前にたたみ込み、木の葉形に整える。

焼く
メニュー例

メニュー	予熱	火力調節の目安
ハンバーグ	『中火』	『中火』…片面に焼き色をつける 『弱火』…裏返してふたをし、中まで火を通す
焼きぎょうざ	『中火』	『中火』…皮に焼き色をつける 『中火』…水を入れてふたをし、蒸し焼きにする
目玉焼き	『弱火』~『中火』	『弱火』~『中火』…水を入れてふたをし、様子を見ながら焼く
焼きもち(フライパンで焼く)	『弱火』~『中火』	『弱火』~『中火』…ふたをして様子を見ながら焼く

左・右ヒーターの調理例 (つづき)

炒める

空芯菜とにんにくの炒めもの

材料 (2人分)

空芯菜	150g
サラダ油	大さじ 2
A たかのツメ	3~4本
にんにく(薄切り)	1片
B 酒	大さじ 1
塩、こしょう	各少々

作りかた

- 空芯菜をさっと水洗いし、葉と茎に分け、それぞれ4~5cmの長さに切る。
- フライパンをヒーターの中央にのせ『中火』~『強火』にする。
- サラダ油を入れて熱し、Aを入れて香りを出してから、①の茎を入れて『強火』で炒め、色がかわったら①の葉を入れ手早く炒め、Bで味を整える。



1人分
約140kcal

炒める

五目チャーハン

材料 (2人分)

ごはん	400g
焼き豚(1cmの角切り)	50g
生しいたけ(1cmの角切り)	2枚
ねぎ(あらみじん切り)	1/2本
グリーンピース(缶詰)	大さじ 1
むきえび	50g
酒	小さじ 1/2
卵	1個
塩	少々
サラダ油	適量
ラード	大さじ 2
A 塩	小さじ 1/3
こしょう	少々
しょうゆ	大さじ 1/2



☆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。
☆無理に一度に作らないで、2回に分けて炒めるとラクに作れます。
☆フッ素加工のフライパンで炒めると焦げ付きが少なくてできます。

作りかた

- むきえびは背わたを取り酒をふる。卵は割りほぐして塩を混ぜる。
- フライパンをヒーターの中央にのせ、『中火』~『強火』にする。
- 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ふんわりとしたり卵を作り、取り出す。
- フライパンにラード1/2量を入れ、『中火』~『強火』で熱し、むきえびをさっと炒めて取り出し、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。
- フライパンを『中火』で熱し、サラダ油を入れてごはんをほぐしながら炒め、③・④を加えてさらに炒め、最後にAで味を整えグリーンピースを散らす。

炒める

えびのチリソース炒め

材料 (4人分)

えび	200g
片栗粉	小さじ 1
ねぎ	1/4本
にんにく	5g
しょうが	2g
豆板醤	小さじ 1/2
ごま油	小さじ 1/2
サラダ油	大さじ 3
A 酒・塩	少々
こしょう	少々

下ごしらえ

- えびは背わたを取り、Aで下味をつけ軽くもみ、片栗粉をからませる。
- ねぎ・にんにく・しょうがは、共にみじん切りにする。
- Bを混ぜ合わせる。Cを合わせ溶いておく。



1人分
約160kcal

炒める
メニュー例

メニュー	予熱	火力調節の目安
牛肉とピーマンの炒めもの	『中火』~『強火』	『中火』~『強火』…様子を見ながら炒める
焼きそば		
野菜炒め		
ホワイトソース	『中火』	『中火』…小麦粉をバターで炒める 『強火』…牛乳を加えて沸とうさせる 『弱火』~『中火』…かきませながらろみを付ける

揚げものの調理例

揚げる 天ぷら

材料 (4人分)

揚げ油	800g(約0.9L)
えび	4尾
なす	2個
しそ	4枚
生しいたけ	4枚
三つ葉	適量
小麦粉(薄力粉)	適量
卵	1個

作りかた

- 材料は揚げやすいように準備しておく。
- 卵+冷水は小麦粉と同量にし、さっくりと混ぜる。
- 天ぷら鍋に油を入れ、温度「180」に設定し、液晶表示に「適温」を表示したら、野菜・えびを揚げる。



1人分
約320kcal

☆衣はだまが残るく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ラッと揚がります。
☆小麦粉(薄力粉)の代わりに、市販のてん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)

揚げ油	800g(約0.9L)
鶏もも肉(1枚約250g)	2枚(500g)
A	
しょうが汁	小さじ1
塩	小さじ $\frac{2}{3}$
しょうゆ、酒	各大さじ1
片栗粉	大さじ3~4

作りかた

- 鶏肉は、1枚を6等分にしてAにつけ込み、15~30分おきます。
- ①の汁気をきってから、片栗粉を全体にまぶします。
- 天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設定して、液晶表示に「適温」を表示したら、鶏もも肉を入れ、色づいてきたら裏返し、3~4分かけて揚げる。



1人分
約300kcal

☆2~3回に分けて揚げるとカラッと仕上がりります。
☆全体がきつね色に変わり、浮いてきたら出来上がりです。

揚げもののコツ

○温度調節の目安(付属の天ぷらなべ・油800gの場合)

150	160	170	180	190	200
			天ぷら・手作りコロッケ・カキフライ		
			冷凍食品(コロッケ・メンチカツなど)		
			フライ・鶏の唐揚げ・ドーナツ		
			素揚げ・大学いも・ポテトチップ・魚の丸揚げ		
			とうふ揚げ・野菜(しとう辛子、しその葉など)天ぷら		

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。
- 鍋の中に揚げ忘れないか、常に確認してください。

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。
- 冷凍食品を揚げる場合は、食品についた氷をよく落としてから入れてください。油が飛び跳ねたり、吹きこぼれたりする場合があります。

特に下ごしらえの必要な材料

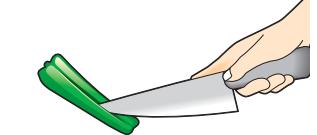
えび

尾の先を切って水分を出す。



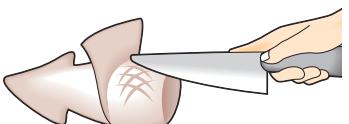
しとう辛子

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。



グリル 魚焼き自動調理例

丸焼き さんまの塩焼き

材料

さんま(1尾約180gのもの) 1~5尾
塩 適量

作りかた

①さんまは、サッと洗って水気をふき取り、全体に塩をふり、そのまま約10

分おき、水気をふき取る。
②焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「丸焼き」で焼き上げる。



☆生魚(さんまやあじなど)は、調理する10~20分前に塩をふっておきます。
☆塩の量のめやすは、中位(80~100g)の魚5尾に対し、小さじ1くらいいです。(魚の重さの1~2%)
☆焼きが足りなかったときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。
☆さんまの他、あじ、いわし、にじます、あゆ、かます、小さめのたいも同様に焼けます。

切身・ひもの 鮭の塩焼き

材料

塩鮭の切り身(1切れ約80gのもの) 1~5切れ

作りかた

①塩鮭を焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「切身・ひもの」で焼き上げる。

☆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。
☆鮭の他、ぶり、さば、あじ、たちうお、たいなどの切り身に塩をしたものも同様に焼けます。



つけ焼き 焼きとり

材料

焼きとり(市販品または手作りで1本約50g) 2~8本

A しょうゆ カップ $\frac{1}{2}$
みりん カップ $\frac{1}{4}$
砂糖 大さじ 2~3
サラダ油 大さじ 1

作りかた

①たれ焼きの場合は、合わせたAの中に30分~1時間つけ込んでおく。
②焼きとりの汁気を切ってから焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「つけ焼き」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。
☆塩焼きの場合は、全体に軽く塩をふってから焼き上げます。



つけ焼き ぶりのつけ焼き

材料

ぶり(1切れ約100gのもの) 1~5切れ

A しょうゆ 大さじ 4
みりん 大さじ 4

作りかた

①ぶりは、合わせたAに30分ほどつけておく。
②汁気を切ってから焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「つけ焼き」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。
☆ぶりの他、さわら、ぎんだら、さけ、さば、たい、まぐろも同様に焼けます。



グリル 魚焼き手動調理例

手動調理 さんまのみりん干し

材料

さんまのみりん干し(生干し) 2枚
大根おろし 適量

作りかた

①焼きかげん「強」で6~10分焼く。



手動調理 いかのみぞ漬け焼き

材料

いかのみぞ漬け 1枚

作りかた

①焼きかげん「強」で14~16分焼く。



手動調理 ひものいろいろ

材料

ひもの(100~120gのもの) 2~4枚

作りかた

①焼網にひものをのせ、焼きかげん「強」で8~14分焼く。

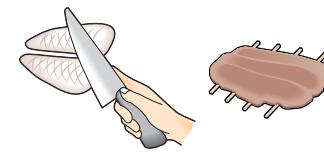


こんな魚のときは

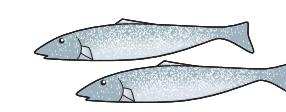
厚みのある魚は
厚さは4cm以下にしてください。



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ます。あなごなどは竹串を通してください。



川魚は
塩を多めにふると焼きあがりがきれいになります。



グリル グルメ自動調理例

(焼きかげんは26ページを参考に調節してください)

ピザ

手作りかんたんピザ

材料(直径26cm 1枚分)

A	小麦粉(薄力粉) 30g 小麦粉(強力粉) 70g 砂糖 大さじ1弱 塩 小さじ1/3 ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) 小さじ2/3
B	ぬるま湯(約40℃) 60~65mL オリーブ油 大さじ1弱 打ち粉用小麦粉(強力粉) 適量 オリーブ油 適量 ピザソース(市販のもの) 適量
C	玉ねぎ(薄切り) 1/6個 ペーコン(短冊切り) 30g サラミソーセージ(薄切り) 8枚 ピーマン(輪切り) 小1個 マッシュルーム缶(スライス) 小1/2缶 スタッフドオリーブ(薄切り) 4個 ナチュラルチーズ(細かく刻んだもの) 80g 塩、こしょう 各少々

1枚分
約1030kcal

☆焼き色は、生地の厚さ・トッピングの種類・保存状態によって変わります。お好みに合わせて焼きかげんや追加加熱などで調節してください。

ホイル焼き

鶏のハーブ焼き

材料

A	鶏胸肉またはもも肉(皮つき) 2枚(約500g) 塩、こしょう 各適量 タイム、ローズマリー、マジョラムなどのハーブ(生または乾燥品) 各少々
---	---

ホイル焼き

①鶏肉の厚みのあるところに軽く切り目を入れてAをまぶす。
②皮側を上にして焼網にのせ、グルメメニューの「ホイル焼き」で焼き上げる。

1枚分
約400kcal

鶏のハーブ焼きの応用メニュー

ホイル焼き

鶏手羽先のつけ焼き

1本分
約100kcal

材料・作りかた

鶏手羽先(8本・約480g)をたれ(しょうゆ:大さじ2、酒:大さじ1弱、みりん:小さじ1)に10~15分ほどつけて下味をつけたものを、鶏のハーブ焼きを参照して焼き上げる。



ホイル焼き

ピリ辛ウイング

1本分
約60kcal

材料・作りかた

鶏手羽元(8本・約480g)をたれ(にんにく(すりおろす):1片、砂糖:小さじ2、しょうゆとみそ:各大さじ1、ごま油と豆板醤:各小さじ1)に30分ほどつけて下味をつけたものを、鶏のハーブ焼きを参照して焼き上げる。



ホイル焼き

鮭のホイル焼き

材料(2個分)

生鮭(1切れ80~90gのもの) 2切れ 大正えび 2尾 生しいたけ 2枚 玉ねぎ(薄切り) 1/4個 レモン(薄切り) 2枚 バター 大さじ1

塩、こしょう、レモン汁 各少々

作りかた

- 生鮭は軽く塩、こしょうをし、レモン汁をふりかけてしばらくおく。
- 大正えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。
- 25cm×25cmの大きさに切ったアルミホイル2枚にバター(分量外)をぬる。
- ③に玉ねぎを等分にのせ、①・②と生しいたけをそれぞれのせ、塩、こしょうをしてレモン汁をふり、上にレ

モンをのせバターを散らしてアルミホイルの口を閉じる。

- ⑤グルメメニューの「ホイル焼き」で焼き上げる。

1個分
約250kcal

ホイル焼き

ローストビーフ

材料(4人分)

牛もも肉(かたまり) 約300g にんにく(すりおろす) 1/2片 塩、こしょう 各少々 サラダ油 適量

作りかた

- 牛肉に塩、こしょうをし、にんにくをすり込み、木綿製のたこ糸でしばって形を整え、サラダ油を全体にぬる。
- ①を焼網にのせ、グルメメニューの「ホイル焼き」で焼き上げる。

1人分
約140kcal

グリル グルメ手動調理例

手動調理

焼きなす

材料

なす(約60gのもの) 4個 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り目を入れる。
- 焼網の上にのせ、焼きかげん「中」で20~25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。

1個分
約20kcal

手動調理

焼きいも(焼きじゃがいも)

材料

さつまいも(直径3cm以下のもの) 3~4本

- ☆じゃがいも同様に焼けます。
☆さつまいもが太い場合は、たて半分に切って焼きます。

- ☆時間をかけて焼き上げるのでβアミラーゼ酵素が十分働き、甘くておいしい焼きいもになります。
☆竹串を刺してみて通ればでき上がりります。

1本分
約250kcal

型 式	HTB-A7 / HTB-A7S	
電 源	単相200V (50–60Hz共用)	
	5.8kW・4.8kWと切り替え式	
右ヒーター (IHヒーター)	3.0kW (100W相当～3.0kW 12段階火力調節) ※	
左ヒーター (IHヒーター)	3.0kW (100W相当～3.0kW 12段階火力調節) ※	
中央ヒーター (クイックラジエントヒーター)	1.2kW (300W相当～1.2kW 3段階火力調節)	
消 費 電 力		
グ リ ル	自動調理1.2kW (魚焼き手動調理：600W相当～1200Wまで3段階火力調節) (グルメ手動調理：840W相当～1080W相当まで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 ² 3芯 キャブタイヤケーブル 0.7m	
差込プラグ	250V–30A (接地極つき)	
大 き さ	本 体	幅599 奥行559 高さ234 [mm]
	グ リ ル	幅280 奥行360 高さ124 [mm]
質 量 (重 さ)	約19.5kg	

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

【総消費電力の切り替えについて】

本製品は、総消費電力を5.8kW (工場出荷時の設定)・4.8kWに切り換えることができます。

アンペアブレーカーの容量不足の場合などで、ご使用上不便があるときに選べます。

※詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

火力の目安について

●左・右ヒーター (IHヒーター)

火力の目安	火力	消費電力
ハイパワー	12	3.0kW
	11	2.5kW
強 火	10	2.0kW
	9	1.6kW
中 火	8	1.4kW
	7	1.1kW
弱 火	6	800W
	5	500W
	4	400W
	3	300W
と ろ 火	2	200W相当
	1	100W相当

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

●中央ヒーター (クイックラジエントヒーター)

火力の目安	消費電力	火力表示ランプ
強 火	1.2kW	■ ■ ■ ■ ■ ■
中 火	600W相当	■ ■ ■ ■ ■ ■
弱 火	300W相当	■ ■ ■ ■ ■ ■

※相当とはヒーターの入/切による平均消費電力です。

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 IH クッキングヒーター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」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	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。技術者的人件費、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とき、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 IH クッキングヒーター
型 式	
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。

お客様メモ

購入店名 ★後日のために記入しておいてください
サービスを依頼されるときお役に立ちます

電話 (- -)

ご購入年月日： 年 月 日

愛情点検



★長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を!

●IHクッキングヒーター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、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