

アフターサービスと保証

使用中に異常が生じたときは

直ちに専用回路のブレーカーを切って使用を中止し、お買い求めの販売店にご相談ください。

アフターサービスを依頼するときは

次のことをお知らせください。

- ①品名……………クッキングヒーター
- ②形名……………HTC-MA4
- ③症状……………できるだけ詳しく
- ④道順……………付近の目印も

転居される場合は

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

アフターサービスについて

ご不明の場合、その他お困りの場合は

お買い上げの販売店が別紙（ご相談窓口一覧表）のご相談窓口にお問い合わせください。

保証について

- この商品は保証書付きです。
- 保証書は販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますから、記載内容を確認のうえ大切に保存してください。
- 保証期間はお買い上げの日から1年間です。保証期間中でも有料となることがありますので保証書をよくお読みください。
- 保証期間経過後の修理については販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合はお客様のご要望により有料修理いたします。当社は販売店からの注文により、補修用性能部品を販売店に供給します。

補修用性能部品の保有期間について

当社はこのクッキングヒーター（コンビネーションタイプ）の補修用性能部品を製造打切後最低6年間保有しています。

- 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。

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（コンビネーションタイプ）の補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後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。
- クッキングヒーターにさわるとビリビリ電気を感ずることがある。
- 自動的にヒーターが切れないときがある。
- その他の異常や故障がある。

お願い

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

株式会社 日立製作所

〒105 東京都港区西新橋2-15-12
電話 (03)3502-2111

日立冷熱株式会社

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

株式会社 日立ホームテック

〒105 東京都港区西新橋2-15-12
電話 (03)3502-2111

取扱説明書

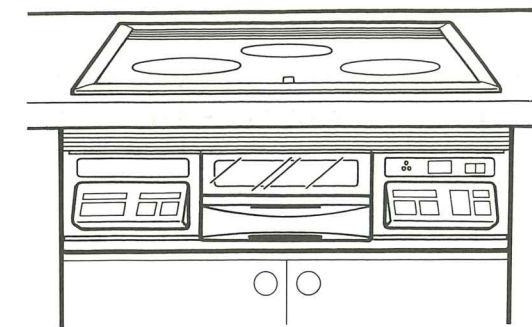
日立クッキングヒーター コンビネーションタイプ

家庭用

HTC-MA4形

HITACHI

- この取扱説明書と別刷「安全のため必ずお守りください」をよくお読みになり、正しくご使用ください。
- お読みになったあとは別刷「安全のため必ずお守りください」、保証書、ご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。



特長

なべ自体が発熱、安全性の高い。
インダクションヒーター(IH)

温度センサーやタイマーの働きをお知らせします。

お知らせ音声コール

魚に合わせて焼き加減を自動調節、音声でお知らせします。

ワンタッチファジィグリル

全ヒーター、どのヒーターでも1つだけ選んでセットできます。

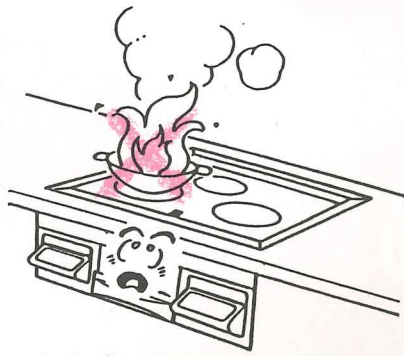
タイマー

もくじ

必ずお守りください……………	1
各部のなまえ……………	3
お使いいただく前に……………	5
なべについて……………	7
火力調節について……………	7
右ヒーターの使いかた……………	9
左ヒーター・中央ヒーターの使いかた ……	11
タイマーの使いかた……………	13
ワンタッチファジィグリルの使いかた ……	15
天ぷら油の温度コントロールのしかた ……	17
お手入れ……………	19
料理例……………	21
こんなときは……………	29
仕様……………	30
アフターサービスと保証……………	裏表紙

天ぷら調理中は、その場を離れない

- 天ぷら調理は、右ヒーターで付属の天ぷらなべを使ってください。(17ページの天ぷら油の温度コントロールのしかたをご覧ください)
付属の天ぷらなべを使って温度コントロールをしないと、油が加熱して発火します。
- 調理中その場を離れるときや調理後は、必ずヒーターを切りなべをヒーターからおろしてください。
ヒーターを切った後でも、余熱で油温が上がり危険ですからなべをおろしてください。
- 付属の天ぷらなべを使用している場合、油量が少ないと油が発火する恐れがあります。



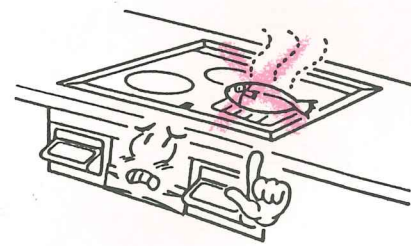
トッププレート上や排気カバー上に可燃物や引火物は置かない

- 可燃物や引火物
ふきん、紙、アルミホイル、アルミパック、油など
- 密封した缶詰類
- 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



次のような使いかたはしない

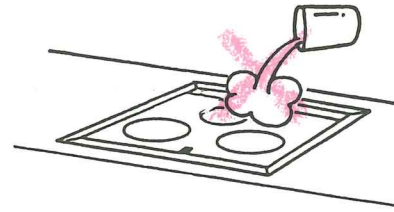
- トッププレート上での魚焼き、しょうゆなどがたれる料理
- ホイル焼き
- 煮こぼれ
- グリルの空焼き



心臓用のペースメーカーをご使用のかたは、医師とよくご相談のうえ、影響のないことを確かめてからお使いください。

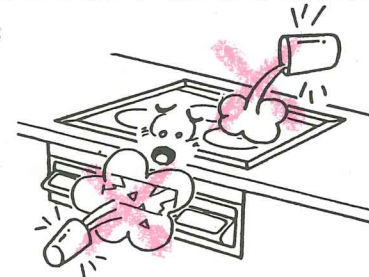
排気口に水や異物を入れない

火災や故障の原因になります。



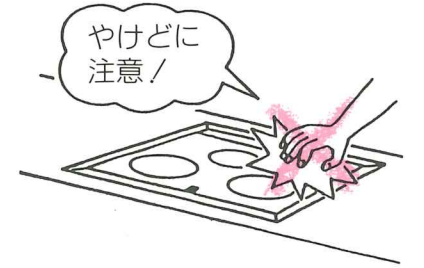
グリルの窓、トッププレート(ガラス)に水をかけない

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。



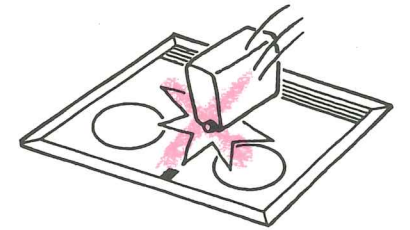
やけどに注意

余熱注意ランプ点滅中は、トッププレートやその回りが熱くなっています。



取り扱いがていねいに

トッププレートはガラスです。上にのったり、固いものをぶついたりしないでください。



調理以外の用途に使わない

火災や故障の原因になります。



使わないときは、必ず電源スイッチを切る

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。



オーブンレンジをクッキングヒーターの下に組み込んである場合

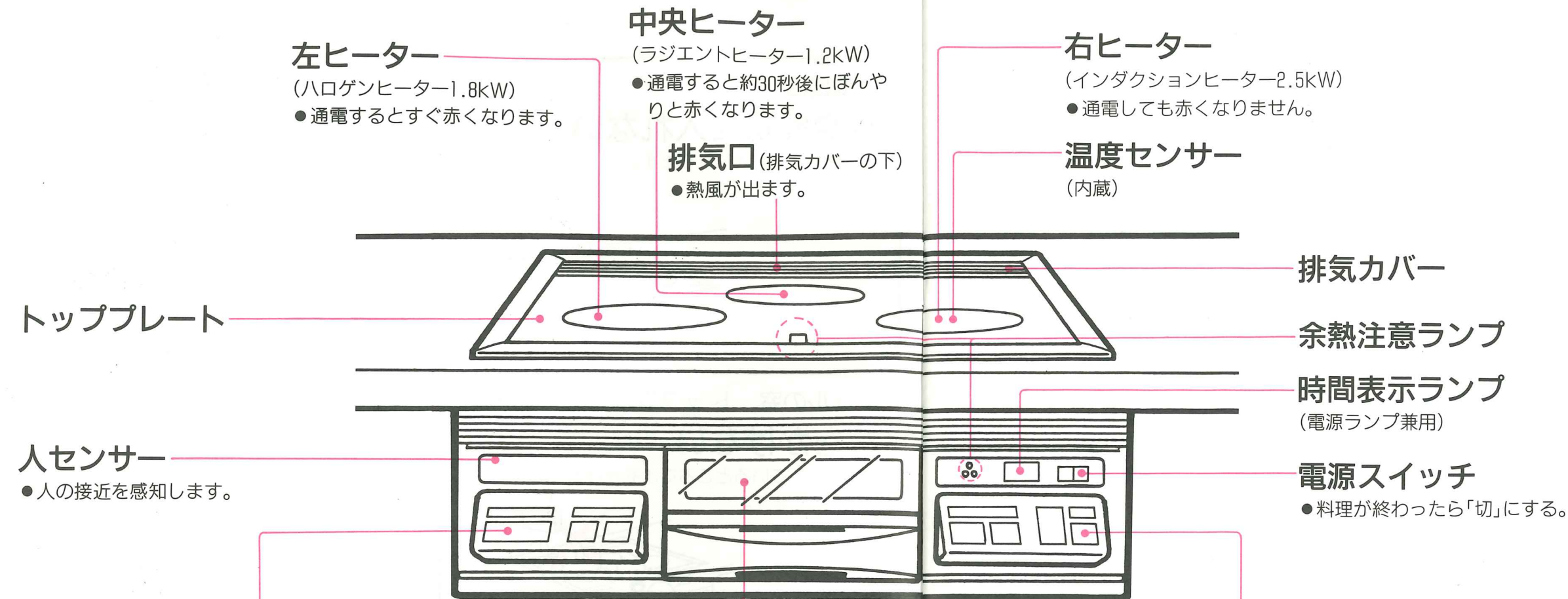
長時間の同時使用はしない

各部の温度が高くなります。できるだけ同時使用はおやめください。

なべはヒーターに適したものを

7ページの「なべについて」をご覧ください。ヒーターに適さないなべをご使用になると、効率が悪くなるだけでなく、トッププレートの損傷の原因にもなります。

各部のなまえ



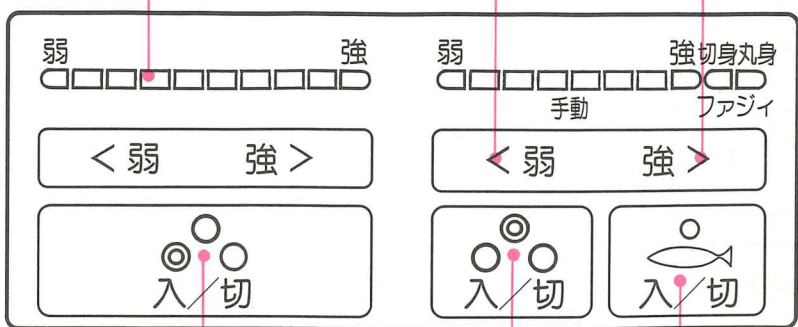
左パネル
(左ヒーター, 中央ヒーター, グリル用)

グリル
(シーズヒーター1.2kW)

右パネル
(右ヒーター, タイマー, 天ぷら温度, 余熱注意音声, タイマー切換え用)

火力表示ランプ

火力調節キー



左ヒーター入/切キー

グリル入/切キー

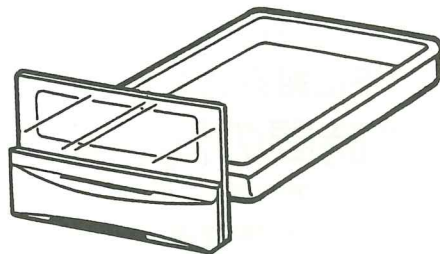
中央ヒーター入/切キー

※ヒーターの入/切キーは、約1秒間(ピッと音がするまで)押ししてください。

焼網

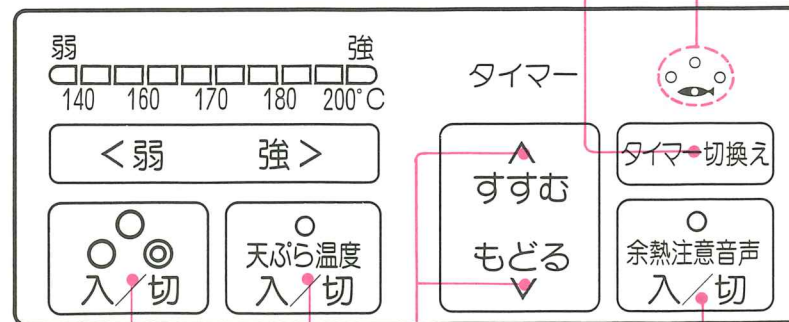


グリル皿



タイマー切換えキー

タイマー 切換えランプ



天ぷら温度
入/切キー

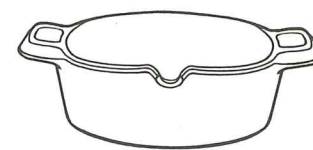
余熱注意音声
入/切キー

右ヒーター入/切キー タイマーキー

※ヒーターの入/切キーは、約1秒間(ピッと音がするまで)押ししてください。

付属品

天ぷらなべ

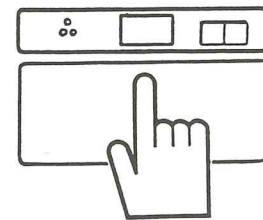


右ヒーターで、天ぷら調理をするときに使う専用なべです。

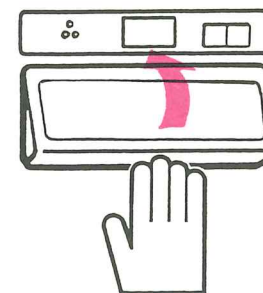
※天ぷら調理のときは、必ずこのなべをご使用ください。

パネルの開閉

パネルの上部を押して開ける。



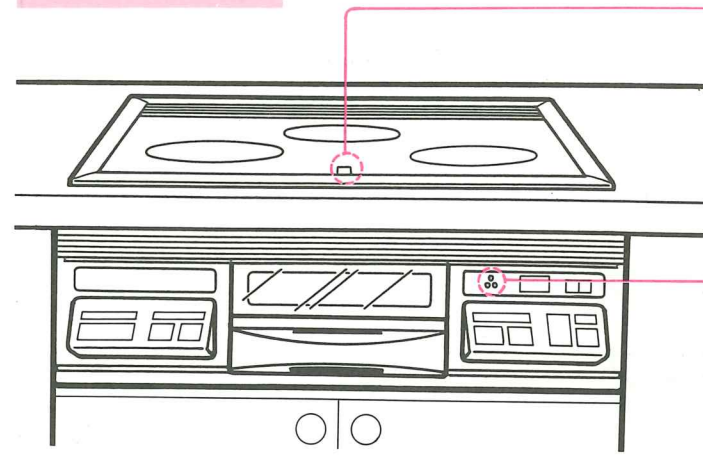
カチッと音がするまで押して閉める。



お使いいただく前に

余熱注意機能 — プレート面の温度が約80°Cに下がるまでランプと音声でお知らせします。

余熱注意ランプ



全てのヒーターが「切」になっているときヒーターのプレート面が約80°C以上になっていると点滅する。

使用中、使用後にかかわらず、プレート面が約80°C以上になっていると点滅する。
(電源スイッチを切っても点滅する)

(例) 右ヒーターのプレート面が約80°C以上になっていることを知らせています。

音声コール — 人が近づくと音声でお知らせします。

切モード **音声モード** の2つのモードに切り換えて使えます。

モードは余熱注意音声入/切キーを押すごとに切り換わる。

電源スイッチを 「入」にすると	余熱注意音声入/切キーを 1回押すと	➡ もう1回押すと
<p>切モード</p> <p>消灯</p> <p>余熱注意音声 入/切</p>	<p>音声モード</p> <p>点灯</p> <p>余熱注意音声 入</p>	<p>ふたたび切 モードになる。</p> <p>消灯</p> <p>余熱注意音声 入</p>
----- 使用後、ヒーターを「切」にしてから人が近づくと、 -----		
「……………」 音声は出ません。	「熱くなっています。 やけどに注意してください。」	「……………」 音声は出ません。

お知らせ機能 ■■使用中、音声で操作手順を指示したり、取扱い上の注意をします。

右ヒーター(インダクションヒーター)使用時

●なべがのっていない
●使えない種類のなべ
●スプーンなどを置いて加熱しようとする ➡ 「なべの種類が違います。」

ワンタッチファジィグリル使用時

●グリル入/切キーを押すと ➡ 「グリル皿に水を入れてください。」
●予熱が終わると 「魚を入れてください。」
●魚の表が焼けると 「魚を裏返してください。」
●魚が焼き上がると 「魚が焼けました。」

天ぷらを揚げる時

●天ぷら温度入/切キーを押すと 「温度を合わせてください。」
●天ぷら調理時に油温が設定温度に達すると 「天ぷらを揚げられます。」

調理タイマー使用時

●セット時間経過後に 「加熱をやめます。」
●トロ火で1時間以上にセットしてスタートさせ、途中で火力を上げようとする 「タイマーが1時間以上です。火力は上げられません。」
●右ヒーターで21分以上にセットしてスタートさせ途中で火力をハイパワーに上げようとする ➡ 「右ヒーターの火力は上げられません。」

ヒーターを組み合わせて使う時

10ページの同時に使用できるヒーターの組合せをご覧ください。

●左ヒーターと中央ヒーター(またはグリルヒーター)を使用中に右ヒーターをハイパワーにしようとする ➡ 「右ヒーターの火力は上げられません。」
●右ヒーターのハイパワーと左ヒーターを使用中に中央ヒーター(またはグリルヒーター)を使おうとしたとき ➡ 「右ヒーターの火力を下げます。」
●右ヒーターのハイパワーと中央ヒーター(またはグリルヒーター)を使用中に左ヒーターを使おうとしたとき

切り忘れ防止機能

●右、左、中央ヒーターを連続して1時間以上通電すると(タイマー使用時を除く)
●グリルヒーター、右ヒーターをハイパワーで連続して20分通電すると 「加熱をやめます。」

なべについて

(適したなべを上手に使い分けことが、クッキングヒーターを使いこなすポイントです。なべのサイズ、形、材質が合わないと、効率が悪く不経済になったり、調理ができなかったり、また、トッププレートの破損原因になります。)

	○ 適したなべ	△ 適さないなべ
大きさ	<ul style="list-style-type: none"> ● なべ底の平らな部分が、トッププレートの発光部分と同じ大きさか、やや大きめのなべ。 	<ul style="list-style-type: none"> ● なべ底の平らな部分が、トッププレートの発光部分より大き過ぎたり、小さ過ぎるなべ。
底の形	<ul style="list-style-type: none"> ● なべ底は2mm以上の厚々なべ。 ● 中央部凹が1mm以下のなべ。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 底に凹凸があるものは、安定性も悪く危険です。また、トッププレートが損傷することがあります。
材質	<p>〈ハロゲンヒーター・ラジエントヒーター〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ステンレス、鉄、銅などの金属製のなべ。 <p>〈インダクションヒーター〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 磁石のつくもの/鉄、鉄ホーロー、鋳鉄、ステンレス(※18-10, 18-8)、鉄をステンレスではさんだもの。 	<p>〈ハロゲンヒーター・ラジエントヒーター〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 土なべ。 ● 打ち出しで作られたアルミ、銅等のなべ。

× 使えないなべ	
<p>〈インダクションヒーター〉</p> <p>底の直径が12cm未満のなべ</p>	
<p>底の丸い中華なべ</p>	
<p>〈ハロゲンヒーター・ラジエントヒーター〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 耐熱ホーロー以外のホーローなべ。超耐熱ガラス以外のガラスなべ。ガス用クッキングパン。 <p>〈インダクションヒーター〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ● アルミ、銅、底に銅やアルミをはったもの。銅やアルミをステンレスではさんだもの。陶磁器、土なべ、耐熱ガラス類。 	

ご注意	
● ヒーターに適さないなべをご使用になると、効率が悪くなるだけでなく、機器の保護のため温度センサーが作動し、湯が沸かなかったり、調理がうまくできなくなることがあります。	
● なべ底が1mm以下の薄手のなべの場合、底が変形しなべの中の湯がこぼれることがあります。また、なべの傷みも早く、使用できなくなる場合もあります。	
● なべ底の水分や汚れ、異物などは必ずふきとってからご使用ください。	
● 右ヒーターと左ヒーターを同時にご使用になったときに、なべの種類によってビリビリ音が発生する場合があります。(磁力線によりなべ自体が振動するため) インダクションヒーター用としてなべ類をお買い求めになる場合は	
● 磁石のつくステンレス(18-10, 18-8)、鉄をステンレスではさんだものをお勧めします。	
● なべ類には材質、底の厚さ、寸法、容量などの品質表示がついていますので確認してからお買い求めください。	
● 耐熱ホーロー以外のホーローなべは、底がはげ落ちたり、トッププレートが損傷することがあります。	

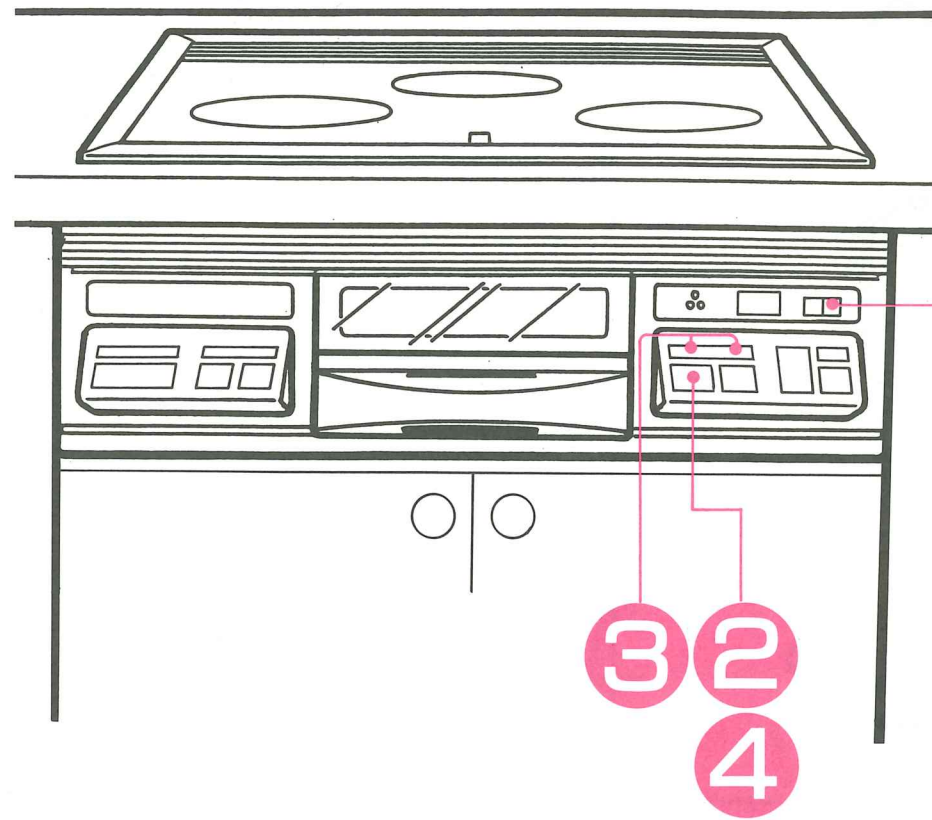
※ステンレスなべ類、クラッドなべ(多層なべ)は、底の厚みや面積により電力が低下したり、使えない場合があります。

火力調節について

- 調理の内容、目的に合った火力を選んでください。
- 上手な火力調節は節電につながります。

火力調節の目安	
火力表示 ▶	弱 ○○○○○○○○○○○ 強
ランプ	ト口火 弱火 中火 強中火 強火
	■左ヒーター
火力表示 ▶	弱 ○○○○○○○○○○○ 強 切身丸身
	手動 ファジィ
	ト口火 弱火 中火 強中火 切身丸身
	■中央ヒーター
火力表示 ▶	弱 ○○○○○○○○○○○ 強
	140 160 170 180 200°C
	ト口火 弱火 中火 強中火 強火 ハイファイ
	■右ヒーター

右ヒーターの使いかた



●インダクションヒーター(右)は、通電しても赤くなりません。

1 各ヒーターの電源を入れるとき

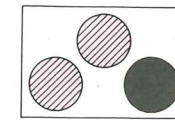
(電源スイッチは調理が終わって5分ぐらいたってから切ってください。ファンで各部の温度上昇を防ぎます。)

オープンレンジをクッキングヒーターの下に組み込んである場合

■長時間の同時使用は各部の温度が高くなりますので、できるだけ同時使用はおやめください。

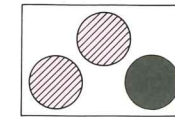
同時に使用できるヒーターの組み合わせ

●左ヒーター・中央ヒーター(またはグリル), 右ヒーター同時



右ヒーターの火力はハイパワー(赤のランプ)にはできません。右ヒーターの火力を上げようとするとき「右ヒーターの火力は上げられません。」とお知らせします。

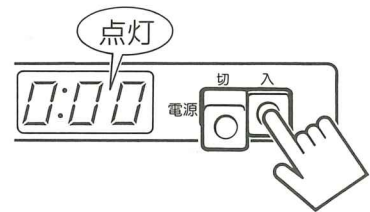
●右ヒーター火力ハイパワー(赤のランプ)のとき



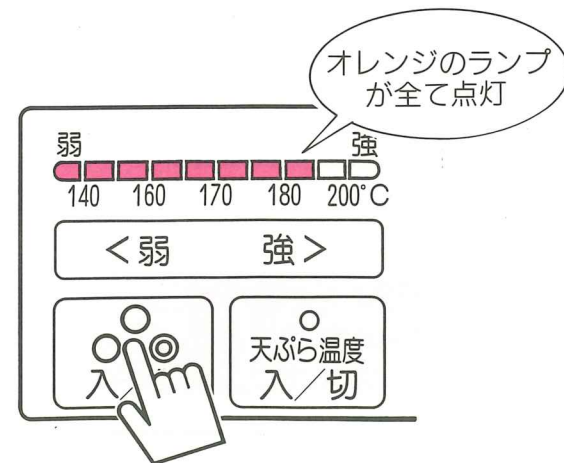
左ヒーターと中央ヒーター(またはグリル)を同時に使用したとき、右ヒーターの火力は自動的にオレンジのランプに下がり「右ヒーターの火力を下げます。」とお知らせします。

※中央ヒーターとグリルは同時に使えません。

1 電源スイッチの「入」を押す

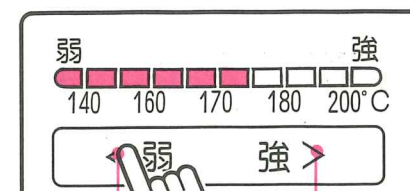


2 なべをのせて入/切キーを約1秒間押す



- なべがのっていないときや、使えない種類のなべをのせたとき、スプーンなどを置いて入/切キーを押すと、**ビビッ**「なべの種類が違います。」と知らせます。
- なべはヒーターの中央にのせる。ずれていると加熱できない場合がある。
- ハイパワー(赤のランプ)を使うときは **強>** を押す。
- 2ヶ所以内を同時に使うときだけ、ハイパワーまで使えます。

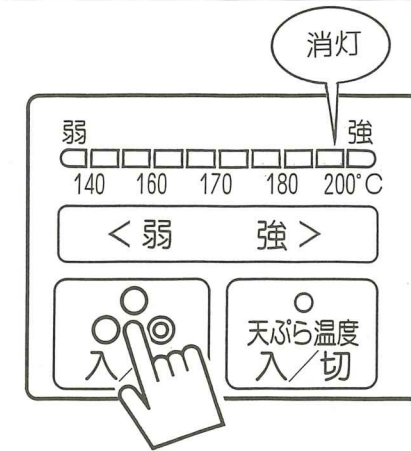
3 火力調節をし、調理をはじめめる



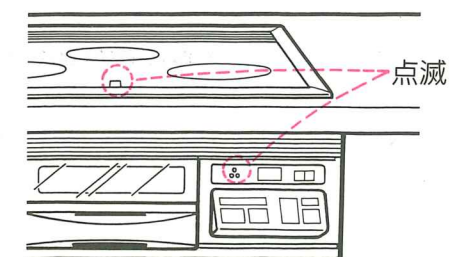
火力を弱くする 火力を強くする

- 火力をハイパワー(赤のランプ)にするときは、3ヶ所のヒーターを同時に使うことはできません。
- 使用中になべをはずしたり、ずらしたりすると(32秒以上) 通電が停止します。なべを戻して再通電してください。

4 調理が終わったら入/切キーを押す

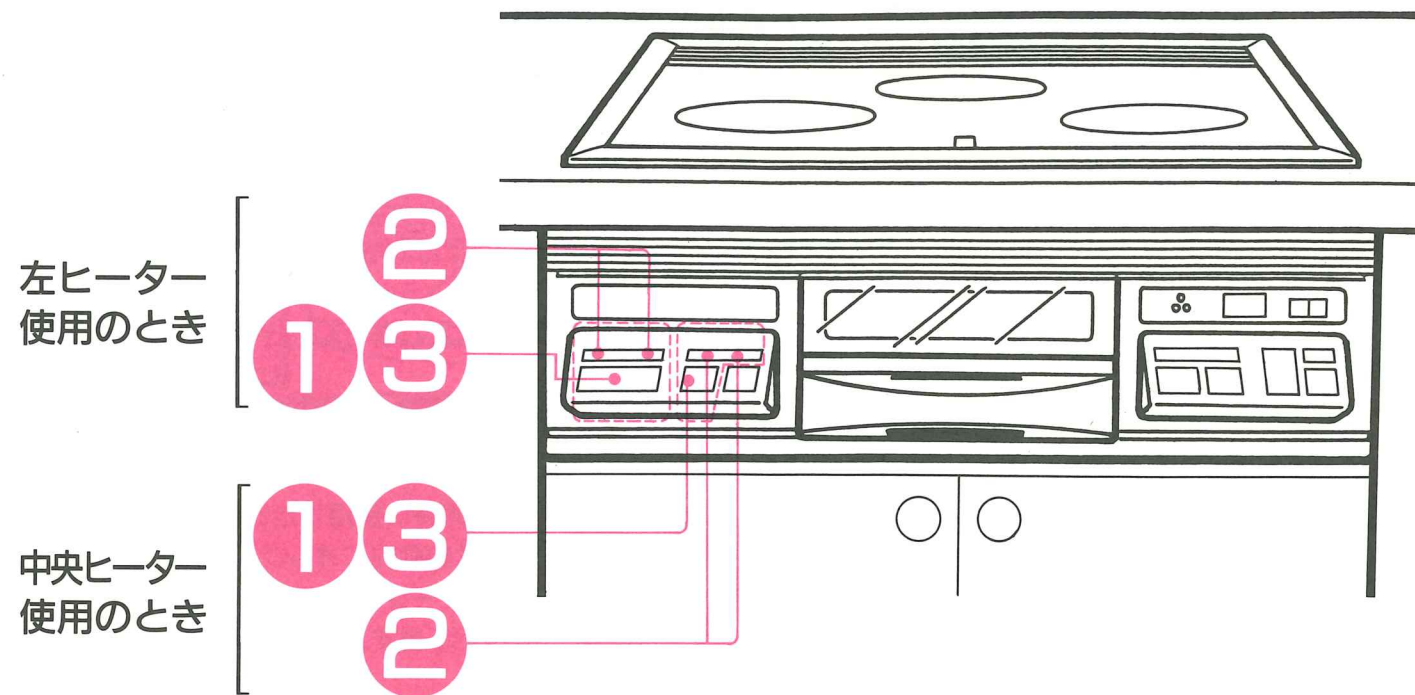


余熱注意ランプ が点滅し続ける。



左ヒーター・中央ヒーターの使いかた

中央ヒーターとグリルは切換式です。
(グリルを使っているときは中央ヒーターを使えない。)



●通電するとハロゲンヒーター(左)は、すぐ赤くなり、ラジエントヒーター(中央)は、約30秒後にぼんやりと赤くなります。

余熱を利用しましょう(左・中央ヒーター)
 ヒーターを「切」にしてもすぐにはヒーターの温度が下がらず、しばらく高い温度を保ちます。この熱を上手に利用しましょう。

■「ふきこぼれ」「煮込みすぎ」「こげ」のないようガスコンロより早目に火力を調節したり、ヒーターを切ってください。節電にもなります。

■強火調理のあとなら余熱でいり玉子やハンバーグソースなど上手に仕上がります。

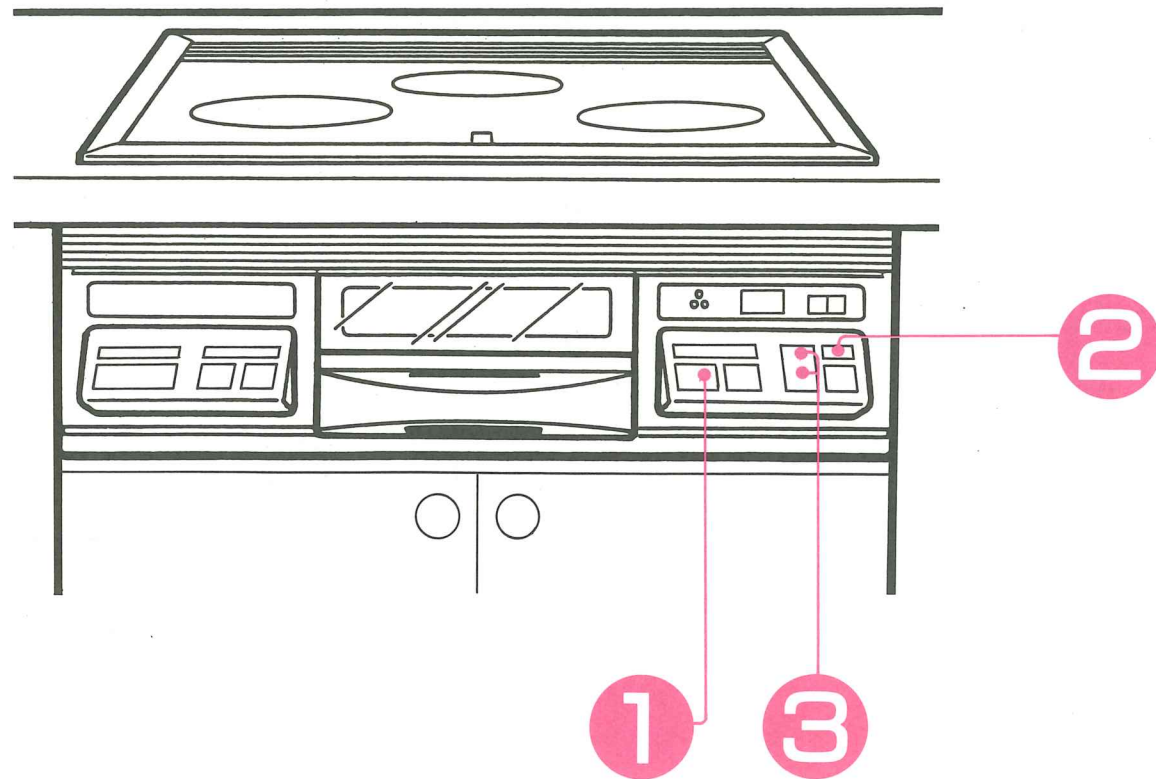
中火、弱火料理のあとはテーブルが整うまでの汁ものの保温などに利用できます。

<h2>1 使用するヒーターの入/切キーを約1秒間押す</h2>	<h2>2 火力調整をし、調理をはじめ</h2>	<h2>3 調理が終わったら入/切キーを押す</h2>
<p>■左ヒーター使用のとき</p> <p>■中央ヒーター使用のとき</p>	<p>火力を弱くする 火力を強くする</p> <p>●左ヒーター(ハロゲンヒーター)は、調理中点滅する。 (トッププレートの温度をコントロールするため)</p>	<p>左ヒーターの使用をやめるとき 中央ヒーターの使用をやめるとき</p> <p>余熱注意ランプが点滅し続ける。</p>

タイマーの使いかた

(どのヒーターでも一つだけ選んでセッ

トできます)



タイマーセット時間 火力調節できる範囲

■ 1時間未満にセットしたとき (1分から59分まで1分単位でセット)	グリル以外の 全ての火力範囲
■ 1時間以上にセットしたとき (1時間から5時間まで) 10分単位でセット	右ヒーターは左から2番目 左, 中央ヒーターは3番目 まで

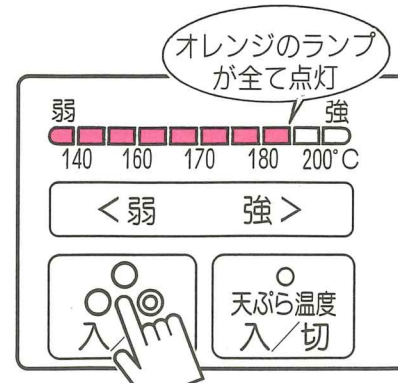
- ★火力を(右ヒーターは左から3番目, 左, 中央ヒーターは4番目以上に)合わせたときは1時間以上のセットはできません。
- ★1時間以上にセットしてスタートさせた後に, 火力を(右ヒーターは左から3番目, 左, 中央ヒーターは4番目以上に)上げようとするとき……
ビビッ タイマーが1時間以上です。火力は上げられません。
と音声で注意します。
- ★右ヒーターのハイパワー, グリルは20分まで, 1分単位でセットできます。
- ★右ヒーターで21分以上にセットしてスタートさせ途中で, 火力をハイパワーに上げようとするとき「右ヒーターの火力は上げられません。」と音声で注意します。

セット時間を変更する場合

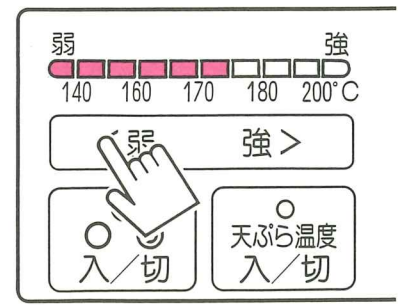
タイマーキーをもう一度押し, あらためて時間をセットする。押しと設定は「0:00」にもどります。

■タイマーを使っている途中で調理をやめる場合は①の入/切キーを押す。表示が「0:00」になり, 通電を停止する。

① 入/切キーを約1秒間押す



火力を弱くする場合は火力調節キーを押して弱める。



② 使いたいヒーターを選ぶ



- タイマー切換えキーを押す毎に通電しているヒーターに切換わる。
- タイマー切換えランプは, 1番初めに通電したヒーターの部分が点灯する。

(例)右と左と中央を通電し, 中央を使いたいとき
(1番初めに左ヒーターを通電したとき)



- 1回押すと右に切換わり, もう1回押すと中央に切換わり点灯する。
- ※タイマー切換えランプは反時計回りに表示が切換わる。

③ 時間をセットし, タイマーをスタートする

(例)右と左を通電し, 左を使いたいとき
(1番初めに右ヒーターを通電したとき)

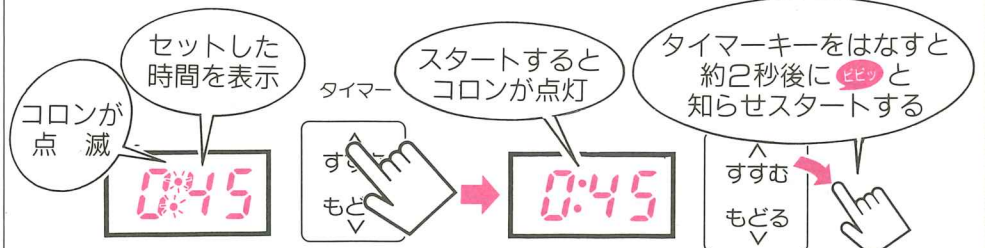


- 1回押すと左に切換わり点灯する。

(例)右とグリルを通電し, グリルを使いたいとき
(1番初めに右ヒーターを通電したとき)



- 1回押すと, グリルに切換わり点灯する。



すすむまたはもどるを押して時間をセットする。



- 押し続けると早送りになる。

調理時間が進むにつれて, 残り時間を表示する。

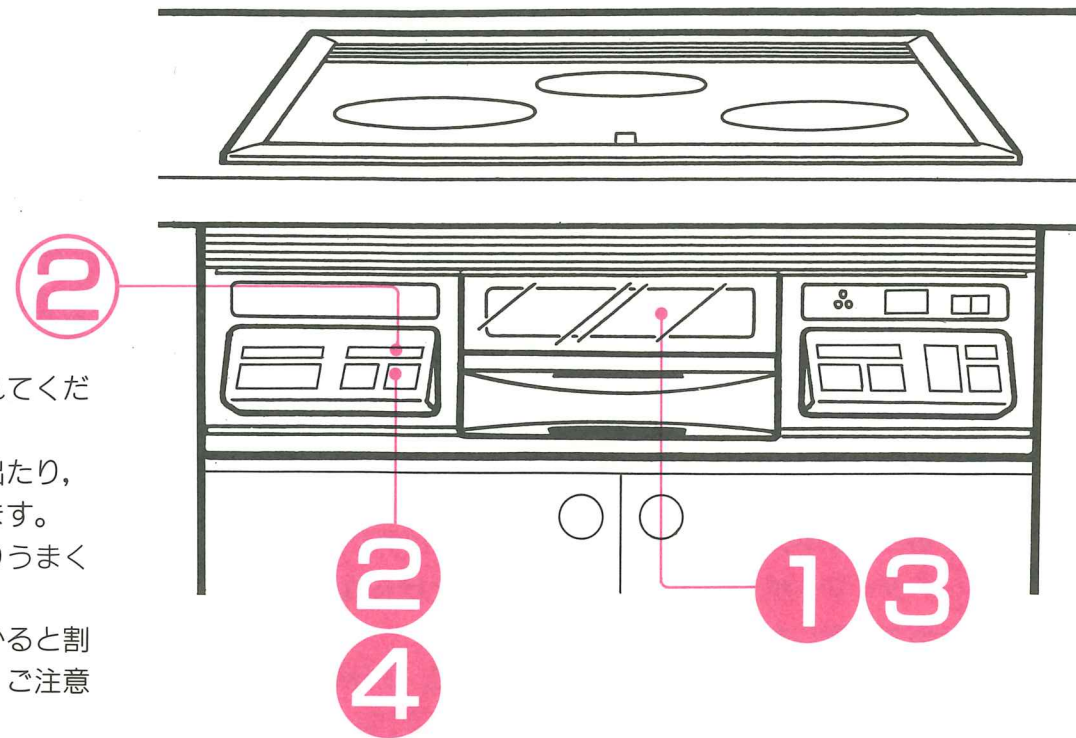
■ 1分～59分の場合
0:59 → 0:58 …… 0:00

■ 1時間～5時間の場合
5:00 → 4:50 → 4:40 …… 1:00
0:59 → 0:58 …… 0:00

表示が「0:00」になると
ビビッ 「加熱をやめます。」と知らせ, 通電を停止する。

ワンタッチファジィグリルの使いかた

グリル・中央ヒーターは切換式です。(中央ヒーターを使っているときはグリルは使えない。)



- グリル皿には必ず水を入れてください。
水を入れないと煙が多く出たり、庫内の汚れがひどくなります。また、魚がこげやすくなりうまく焼けません。
- グリルのガラスに水がかかると割れることがありますので、ご注意ください。

手動で焼くとき (ワンタッチファジィグリルを 使わずに焼くとき)

1. グリル入/切キー ② を押す → 「丸身」のランプが点滅
2. 火力調節キー(弱) ② を2回押す → 火力表示ランプ(オレンジのランプ)が点灯(「丸身」、「切身」の点滅は消える)
※丸身の魚でも、切身の魚でも火力表示ランプ(オレンジのランプ)でおこなう。

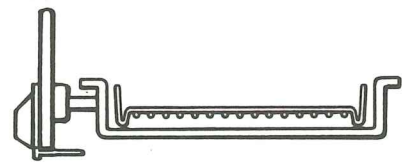
■火力の目安



3. 水を入れ、2~3分予熱する。
 4. 魚を入れる…表が好みの焼け具合になったら裏返す。
使い終わったらグリル入/切キー ④ を押す。
- タイマーセットもできます。
 - グリルは連続して20分間通電すると、切り忘れ防止機能が働き自動的に通電を停止します。続けて使うときは、あらためて1から操作する。

1 焼網をセットする

- 焼網は必ず低くセットする。

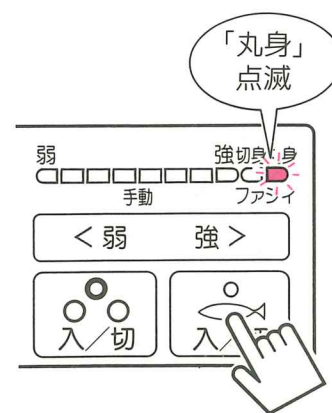


- 焼網を高くセットすると、うまく焼けません。



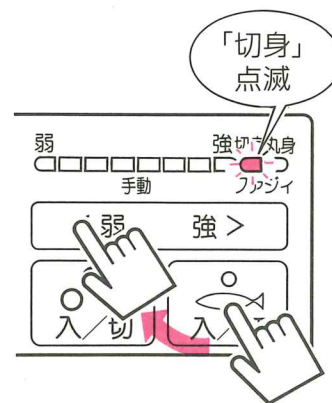
2 グリル入/切キーを 約1秒間押す(予熱)

丸身魚の場合



切身魚の場合

(あじのひらきやししゃもなど)
どの干物も同じ
グリル入/切キー ② を押した
あと火力調節キー ② (火力を弱める方) を押す。



「グリル皿に水を入れてください。」と知らせる

約200mL(カップ1杯)水を入れ、グリル皿を閉める。
予熱が始まる。(約4分間)

3 予熱が終わったら魚を入れる

音声で知らせますので、その手順でおこなってください。

予熱が終わると、
ビビッ「魚を入れてください。」 → 魚を入れる。



表が焼けると、
ビビッ「魚を裏返してください。」 → 魚を裏返す。



焼き上がると、
ビビッビビッ「魚が焼けました。」 → 魚を出す。



こんな魚はいっしょに入れなくて/
種類の違う魚 大きさの違う魚



●魚の裏返しを忘れると…
自動的にグリルヒーターの通電を停止します。裏側を焼くときはグリルを「入」にして、手動で焼いてください。

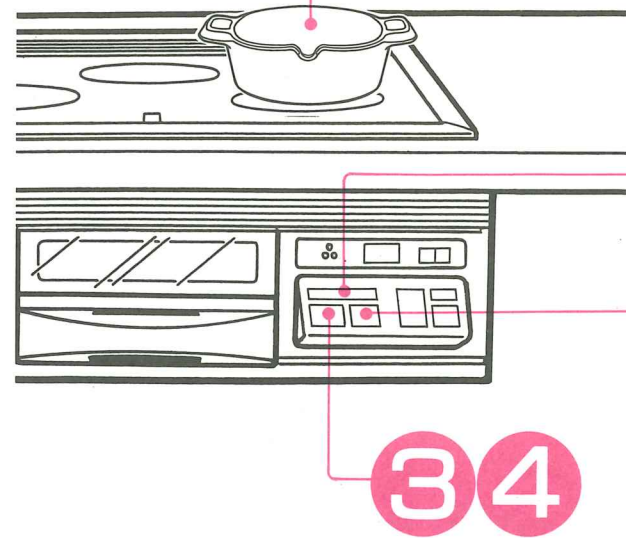
●焼け具合がお好みに合わなかったときは…
手動で焼いてください。

天ぷら油の温度コントロールのしかた

(右ヒーターだけに使用できます)

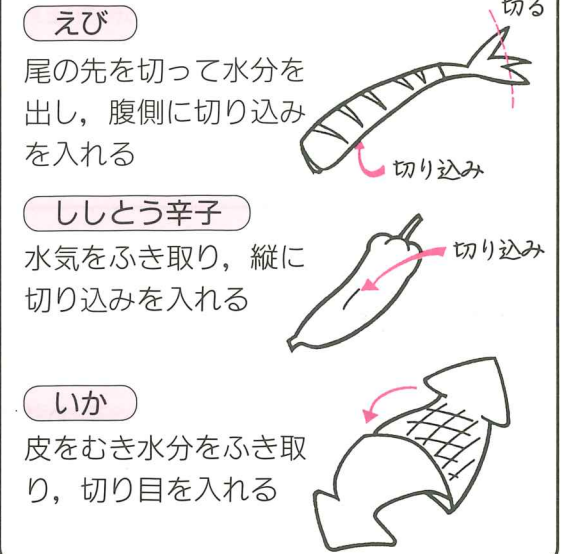
次の場合には、天ぷら油の温度コントロールが、正しくできない場合があります

- 付属の専用なべを使わないとき。
- 油の量が少ないとき。
- トッププレート表面に異物が付着しているとき。
- 温度の高い油を使用したとき。



- 油の飛び散りを少なくするために**
 - えび・いかなどは必ず下ごしらえをしておく
 - 材料は必ず水分をふき取る
 - いかなど水分の多い材料には粉をまぶしてから衣をつける
- てんぷら衣は混ぜすぎて粘りを出さないように**
- 油の中を泳がせるように**
 - 油の中に入れる材料を少なめにする
 - とび散る泡が小さくなれば揚がっているめやす
 - 冷凍コロッケ、少量ずつ揚げるとパンクしにくい
- 揚げかすはこまめに取る**

特に下ごしらえの必要な材料



天ぷらを揚げる (油量が少なかったり、底に凹凸やそりのあるなべを使うと、油温が高くなり過ぎ危険です。付属の天ぷらなべをお使いください。)

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

<p>1 右ヒーターになべをのせ 天ぷら温度入/切キーを押す</p>	<p>2 油温を設定する (火力調節を押す)</p>	<p>3 入/切キーを約1秒間押す</p>	<p>4 調理が終わったら 入/切キーを押す</p>
<p>「温度を合わせてください。」と知らせる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 天ぷら温度コントロールは、ヒーターを「切」の状態です。 	<p>140°C, 160°C, 170°C, 180°C, 200°Cに設定できる。</p> <p>強 > . 設定温度を高くする < 弱 . 設定温度を低くする</p> <p>例：180°Cの場合</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 温度表示の数字は目安です。なべの材質、形状、油量により温度は異なります。 ● 油温は油量が少ないと設定温度より高くなり、多いと低くなります。 	<p>設定した油温になると、ピピッ「天ぷらを揚げられます。」と知らせランプが点灯に変わる。</p> <p>点灯になると揚げどき</p> <p>天ぷらを揚げる</p> <p>油温は、室温や油の量、具の量で変わります。油温が下がると設定したランプが点滅し、上がると点灯して揚げどきを知らせます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 調理中に油温を変えるときは、火力調節キーで変更できます。設定しなおしてください。 	<ul style="list-style-type: none"> ● なべをのせたままにしておくと、余熱で油温が上がり危険です。 ● 天ぷら温度入/切キーを押すと、火力表示ランプおよび天ぷら温度ランプは消えます。

お手入れは、必ず余熱注意ランプが消えたことを確かめ、電源スイッチを「切」にしてからおこなってください。

- 排気口に水が入らないよう注意してください。
- 水をかけたり、先の鋭いものでこすったりしないでください。



トッププレート

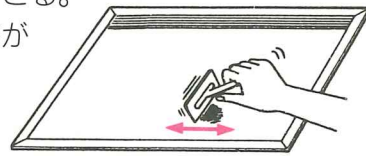
ぬれぶきんでよくふきとり、その後乾いたふきんでふきとる。

- 煮こぼれなどは、そのままにしておくとかびりついて取れなくなります。ご使用のたびにこまめにお手入れしてください。
- 汚れのひどいときは食器用洗剤を布に直接つけてふきとり、もう一度ぬれぶきん、乾いたふきんの順でふく。

(ドライバーなど先の鋭いものや、目のあらいみがき粉などは、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

- 安全カミソリ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。
- トッププレートに傷がつくので、カミソリは矢印方向だけに動かす。



(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摩耗する場合がありますので注意してください。)

操作パネル

やわらかい乾いた布でふく。

(たわしなどの固いものでふくと、傷がつくので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。)

排気カバー

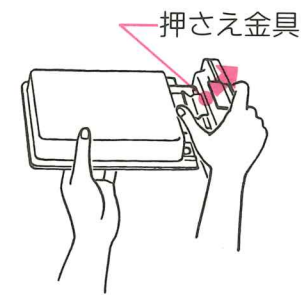
本体からはずし、食器用洗剤とスポンジで洗う。

- お手入れ後は、本体にセットしておく。

グリル皿・焼網

食器用洗剤とスポンジで洗う。

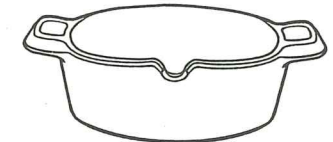
- グリル皿のドアははずせません。グリル皿を逆さにして図のように持ち、押さえ金具を矢印方向に押しとはずれます。



(皿、ドアを落とさないように注意してください。)

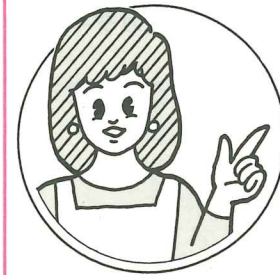
天ぷらなべ

- ①中性洗剤とお湯で洗い、早目に水分を切る。(なべ底に異物がある場合は取り除いてください)
- ②内側に軽く食用油をぬる。(サビの防止)



(使った油は、別の容器に移して保管してください。たわし、みがき粉(クレンザー)は使わないでください。)

毎日器具まわりの点検をしましょう

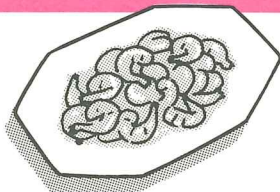


燃えやすいものがそばにありませんか。プラスチック容器、まな板、食用油、ふきんなど燃えやすいものを器具のそばに絶対に置かないでください。排気口をふさいだり、物を入れたりしないでください。

電源スイッチの「入」「切」はしっかり確かめましょう。お子様のいたずらや切り忘れに注意し、使用しないときはスイッチを「切」にしてください。

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

えびのチリソース



材料(4人分)

えび	200g
酒	少々
塩	少々
こしょう	少々
片栗粉	小さじ1
ねぎ	1/4本
にんにく	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
トマトケチャップ	大さじ2
酒	小さじ1
砂糖	大さじ1/3
しょうゆ	小さじ1
塩	小さじ1/4
水	カップ1/4
片栗粉	小さじ1
水	小さじ2

下ごしらえ

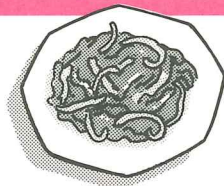
右ヒーター使用

- えびに④で下味を付け軽くもみ、片栗粉をふってえびにからませる。
- ねぎ、にんにく、しょうがは共にみじん切りにする。
- ⑥の合わせ調味料の材料をよく混ぜ合わせておく。
- ⑦は溶いておく。

作りかた

- ①フライパンをハイパワーで熱し、サラダ油大さじ2を入れる。えびを加えて、約1分手早く炒め、色が変わったらすぐ取り出す。
- ②同じフライパンにサラダ油大さじ1を足して豆板醤を入れ、水気を飛ばすように炒める。
- ③②に下ごしらえしたねぎ、にんにく、しょうがを炒め合わせて香りを出す。
- ④③に⑥を加え、大きく混ぜながら1~2分煮たさせる。
- ⑤①のえびを④に戻し入れ、汁をからめながらさっと煮たてる。(煮すぎると身が縮むので注意)
- ⑥⑥に⑦を加え、手早く底から混ぜてひと煮立ちしたらヒーターを切る。
- ⑦仕上げにごま油を振って器に盛りつける。

牛肉とピーマンの細切り炒め



材料(4人分)

牛薄切り肉	200g
酒	小さじ1
しょうゆ	小さじ2
こしょう	少々
溶き卵	1/2個
片栗粉	小さじ2
サラダ油	大さじ2
サラダ油	大さじ3
ゆでたけのこ	200g
ピーマン	200g
ねぎ	1/2本
酒	小さじ1
しょうゆ	小さじ2
砂糖	小さじ1
かき油	小さじ4
こしょう	少々
スープ	大さじ4
水溶き片栗粉	小さじ4
ごま油	小さじ2

下ごしらえ

右ヒーター使用

- 牛肉は7~8cm長さの細切りにしてボールに入れ、④を加えてよくからめ、下味をつけておく。
- ピーマンはへたと種をとり、たけのこと共に牛肉と同じ幅の細切りにする。ねぎはみじん切りにしておく。
- ⑥の合わせ調味料を混ぜ合わせておく。

作りかた

- ①フライパンをハイパワーで熱し、サラダ油大さじ3を入れる。みじん切りしたねぎを炒めて香りがでたら、下ごしらえした牛肉、たけのこ、ピーマンを2~3分手早く炒め合わせる。
- ②①に⑥を加え、なべ底から大きくからめるように混ぜてヒーターを切る。
- ③仕上げにごま油を振って器に盛りつける。

酢豚



材料(4人分)

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

下ごしらえ

右ヒーター使用・天ぷら温度使用

- 豚肉は一口大の乱切りし、ボールに入れて④で下味をつけ10分置く。
- にんじんは肉と同じ大きさに乱切りし、ゆでておく。
- たけのこもにんじんと同様に乱切りにする。
- ピーマンは縦2つ割にして、へたと種を取り、乱切りにする。
- 玉ねぎは縦2つ割にして、その半方を4~6等分に切ってほぐしておく。
- ⑦の甘酢あんを混ぜ合わせておく。
- 下味をつけた豚肉に⑥を加えてよく肉にからませる。
- ⑦は溶いておく。

作りかた

- ①右側のインダクションヒーターに揚げ油を入れた天ぷらなべを置き、温度は140℃に設定する。
- ②「天ぷらが揚げられます。」と指示が出たら、下ごしらえした豚肉を揚げ、火が通ったら油を切っておく。
- ③なべを右側のインダクションヒーターのハイパワーで熱し、サラダ油大さじ4を入れる。下ごしらえした玉ねぎ、ピーマン、たけのこ、にんじんを3~4分炒め合わせる。
- ④⑦の甘酢あんを③のなべに加えて全体にからめ、4等分したパイナップルを入れる。
- ⑤弱火に下げて、⑧を④に加えてとろみをつけ、②の豚肉を入れたらざっと混ぜ合わせてヒーターを切り、器に盛りつける。

ビーフステーキ



材料(4人分)

牛ステーキ肉	4枚
塩(1枚につき)	各小さじ1/4
粗びきこしょう	適量
サラダ油(1枚につき)	各大さじ1
つけ合わせ	
クレソン、マッシュポテト、にんじんのグラッセなど	各適量

作りかた

右ヒーター使用

- ①牛肉はすじ切りをし、肉たたきなどでたたいてから塩、こしょうする。
- ②フライパンをハイパワーで十分に熱し、1枚につきサラダ油大さじ1を入れ、薄く煙が立ったらステーキ肉を入れる。
(厚さ1.5cm, 1枚150g~200gの場合の焼き加減)
*レア……ハイパワーで表・裏を各40秒ずつ焼く。
*ミディアム……ハイパワーで表・裏を各40秒ずつ焼き、弱火に下げて表・裏を各1分ずつ焼く。
*ウェルダン……ハイパワーで表・裏を各40秒ずつ焼き、弱火に下げて表・裏を各1分半~2分ずつ焼く。
- ③焼き上がったらヒーターを切り、器に盛ってつけ合わせを添える。

●応用として

- 〈トルネードステーキ〉
牛ヒレ肉の周囲にベーコンを巻いて同様に焼き、ブラウンソースをかける。
- 〈シャリアピンスステーキ〉
牛ランプ肉にすりおろした玉ねぎをまぶしておいてから焼く。仕上げに炒めて塩味をつけた玉ねぎをのせる。

ハンバーグステーキ



右ヒーター使用

材料(4人分)

- 牛豚合いびき肉…………… 400g
 ④ { 塩…………… 小さじ1
 こしょう, ナツメグ…………… 各少々
 玉ねぎ…………… 小1個
 サラダ油(玉ねぎ炒め用)…………… 大さじ1
 パン粉…………… カップ½
 牛乳…………… 大さじ3
 卵…………… 1個
 スープ…………… カップ½
 サラダ油…………… 大さじ2
 ⑤ { 水…………… カップ½
 ケチャップ…………… 大さじ3
 ウスターソース…………… 大さじ½
 ●つけ合わせ
 クレソン, フライドポテト, にんじんのグラッセなど
 ……………… 各適量

下ごしらえ

- 玉ねぎはみじん切りにし、透き通るまで炒める。
- パン粉は牛乳に浸しておく。

作りかた

- ①ひき肉をボールに入れ、④を加えてよく練り混ぜ、下ごしらえした玉ねぎ、パン粉、卵の順に加え、さらに混ぜ合わせる。
- ②①を4等分して形を整え、中程をへこませる。
- ③フライパンをハイパワーで熱する。サラダ油大さじ1を入れて②のハンバーグを2個並べ、約1分ずつ両面に焼き色をつける。
- ④焼き色をついたら弱火に下げ、スープをカップ¼入れる。ふたをして約4分蒸し焼きにする。残りの2個も同様に焼く。
- ⑤ハンバーグが焼けたらヒーターを切り器に移す。同じフライパンを使って、ハイパワーで熱し、⑤を加えて混ぜながらソースを作る。
- ⑥器につけ合わせを添えて盛り、ソースをかける。

●応用として

〈和風テリヤキハンバーグ〉
 炒めた玉ねぎの代わりに長ねぎ1½本、④のスープの代わりにタレとしてしょうゆ、酒、各大さじ4½、水、砂糖、各大さじ3、みりん大さじ2½を使うと和風テリヤキハンバーグになります。

海の幸の グルメワインバター風味



右ヒーター使用

材料(4人分)

- いか…………… 1パイ
 えび…………… 8尾
 ホタテ貝柱…………… 4個
 殻つきあさり…………… 20個
 にんにく(みじん切り)…………… 3片
 ブロッコリー…………… 1株
 ホールコーン…………… 大さじ4
 オリーブ油…………… 100cc
 白ワイン…………… 150cc
 塩, こしょう…………… 各少々
 バター…………… 大さじ3~4
 ●飾りつけ用
 かいわれ大根, プチトマト, パセリ…………… 各少々

下ごしらえ

- あさはりは殻の表面を洗って塩水につけ、砂を吐かせる。
- いかは足とはらわたを取って皮をむき、5~6mm幅の輪切りにする。
- えびは殻と尾を取り、背ワタをようじで引き抜く。
- 貝柱は縦に2つ割りにする。
- ブロッコリーは塩ゆでにし、小房に分ける。

作りかた

- ①フライパンをハイパワーで熱し、オリーブ油50ccを入れ、みじん切りにしたにんにくを入れて炒める。薄いきつね色になったらあさを加える。
- ②ふたをしてフライパンを揺すりながら口が開くまで待つ。
- ③口が開き始めたら、白ワイン100ccをさっとふりかけ塩、こしょうし、約3分水分がなくなるまで煮つめたらヒーターを切り、あさをいったん取り出しておく。
- ④同じフライパンを使ってハイパワーで熱し、オリーブ油を50cc入れ、いか、ホタテ、えびを約1分手早く炒め合わせる。火がだいたい通ったら白ワイン50ccをさっとふりかけ③のあさを戻し入れる。
- ⑤④に下ごしらえしたブロッコリーとホールコーンを加え、約1分大きく炒め合わせてヒーターを切る。
- ⑥⑤を器に盛りつけた後、同じフライパンにバターを入れて中火で溶かしてバターソースを作る。器に盛りつけた魚貝類にバターソースをかけ、かいわれ大根、プチトマト、パセリを上から散らすように飾りつける。

豚ヒレ肉の 森のきのこソース



右ヒーター使用

材料(4人分)

- 豚ヒレ肉…………… 300g
 しいたけ, しめじ…………… 各30g
 えのきだけ, マッシュルーム…………… 各30g
 しょうが…………… 50g
 にんにく…………… 2.5g
 しょうゆ…………… 大さじ4
 ④ { 砂糖…………… 大さじ½
 みりん…………… 大さじ3
 酒…………… 大さじ3
 味の素…………… 少々
 サラダ油…………… 大さじ2
 塩, こしょう…………… 各少々
 バター…………… 大さじ1
 ●つけ合わせ
 ゆでたにんじん, ブロッコリー(温野菜), クレソンなど
 ……………… 各適量

下ごしらえ

- しいたけ、マッシュルームは薄切りにし、しめじ、えのきだけはほぐす。
- しょうが、にんにくはすりおろし、しょうゆ、砂糖、みりん、酒、味の素を混ぜ合わせてソースを作る。

作りかた

- ①フライパンをハイパワーで熱し、サラダ油大さじ2を入れる。1cmの厚さに切ったヒレ肉を約2分色よくソテーする。
- ②中火に下げて、①にしいたけ、マッシュルーム、しめじ、えのきだけを加えて、30秒~1分さらに手早くソテーする。
- ③②に④を加え、弱火に下げて、ふたをして約1分蒸す。ふたを開けて、バター、塩、こしょうで味を整え、ヒーターを切る。
- ④器につけ合わせを添えて盛りつけソースをかける。

●応用として

豚ヒレ肉の代わりに鶏のもも肉を使用しても、おいしくいただけます。

ロールキャベツ



左・右ヒーター使用

材料(4人分)

- 詰め物
 キャベツ…………… 1個
 合いびき肉…………… 300g
 玉ねぎ…………… ¼個(約50g)
 パン粉…………… カップ½
 牛乳…………… 50mL
 塩…………… 小さじ½
 ナツメグ…………… 少々
 こしょう…………… 少々
 ●トマトソース
 サラダ油, バター…………… 各大さじ1
 玉ねぎ…………… ¼個(約50g)
 にんにく…………… 薄切り2枚
 完熟トマト(又はホールトマト)…………… 500g
 塩…………… 小さじ½
 こしょう…………… 少々
 ローリエ…………… 2枚
 ベーコン…………… 1枚
 さやえんどう…………… 50g

作りかた

- ①キャベツは芯をくりぬき、丸ごと入るなべにたっぷりの湯を沸かし、スポッと入れてゆでる。ゆで汁はとっておく。
- ②詰め物を作る。ボールに、みじん切りにした玉ねぎ、ひき肉、パン粉を入れる。塩、こしょう、ナツメグで調味し、牛乳を注ぐ。手でよくこねて、8等分して俵形にまとめる。
- ③①でゆでたキャベツの葉に詰め物をのせて包む。
- ④ベーコンを粗くきざんでなべに入れ、③をすきまのないように並べ入れ、キャベツのゆで汁をひたひたに注ぐ。
- ⑤④を左側のハコゲンヒーターの強火にかけ煮立ったら、塩を加えて弱火にし、20分煮る。
- ⑥煮ている間にトマトソースを作る。玉ねぎ、にんにくはみじん切り、トマトはきざむ。別のなべを右側のインダクションヒーターの中火で熱し、サラダ油を入れて玉ねぎとにんにくを炒め、トマト、ローリエ、塩、こしょうを加えて20分煮る。
- ⑦⑤に⑥を加え、さらに10分ほど煮込んでから、塩ゆでしたさやえんどうを入れ、味をみて仕上げる。

ビーフシチュー



材料(4人分)

牛肉(バラ, すねなどのかたまり肉).....	500g
にんじん(面とりをする).....	2本
じゃがいも(面とりをする).....	3個
小玉ねぎ(根と芽をおとす).....	8個
ブロッコリー(塩ゆでし, 小房にわけ).....	1房
玉ねぎ(ブラウンルー用).....	½個
バター(ブラウンルー用).....	50g
小麦粉(ブラウンルー用).....	50g
小麦粉(牛肉用).....	大さじ1
水.....	カップ6
④ 赤ワイン.....	カップ½
ローリエ.....	3~4枚
⑤ 固形スープの素.....	3個
トマトピューレ.....	カップ¾
砂糖.....	大さじ1
⑥ 塩, こしょう, ナツメグ, オレガノ.....	少々
サラダ油.....	適量

●ワンポイント

※じゃがいもは煮くずれにくいものが適していますが、なければ煮込む時間で調節しましょう。
※ブラウンルーは色を見ながら早目にヒーターを切り、余熱を使って上手に仕上げましょう。

作りかた

左・右ヒーター使用

- ①牛肉は4~5cm角に切り、塩、こしょうをして小麦粉をまぶす。
- ②フライパンにサラダ油を入れ右側のインダクションヒーターの強火で肉の表面に焼き色をつけ、左側のハロゲンヒーターで深なべに④とともに入れる。
- ③中火にして煮立ったらアクを取る。トロ火にかえてタイマーを2時間セットして煮込む。
- ④フライパンを右側のインダクションヒーターの中火で熱し、サラダ油を入れてにんじん、小玉ねぎ、じゃがいもを別々に炒める。
- ⑤③でセットしたタイマーが切れたら、にんじんと⑤を入れ、再びトロ火でタイマーを2時間セットして煮込む。タイマーが切れたら小玉ねぎを入れ、さらにトロ火でタイマーを1時間セットして煮込む。
- ⑥ブラウンルーを作る。別のフライパンを右側のインダクションヒーターの中火で熱し、サラダ油を入れて薄切りの玉ねぎを炒め、バター、小麦粉を入れてさらに炒める。色がつきはじめたら弱火にして茶褐色になるまで炒める。
- ⑦⑥のタイマーが切れたらじゃがいもを加え、タイマーを30分セットして煮込む。
- ⑧ローリエを取りだし、ブラウンルーを煮汁でのばし、こしながら加えてトロ火でさらに20~30分煮込む。
- ⑨⑧で味を整え、ブロッコリーを入れ、ヒーターを切って余熱で味を含ませる。

肉じゃが



材料(4人分)

じゃがいも.....	6個(約700g)
牛肉薄切り.....	200g
玉ねぎ.....	中1個(約200g)
にんじん.....	中1本(約120g)
サラダ油.....	大さじ2
グリーンピース.....	大さじ4
砂糖.....	大さじ4
みりん.....	大さじ3
しょうゆ.....	大さじ6
酒.....	大さじ2

●ワンポイント

※煮汁をよく煮つめると味がしまります。

作りかた

左ヒーター使用

- ①じゃがいもは洗って皮をできるだけ薄くむき、1個を8等分に切り水につけて4~5分さらす。(さらしすぎないように注意。)
- ②にんじんは皮をむき、じゃがいもよりひと回り小さめに切る。玉ねぎは縦半分になり、さらにそれを半分のくし形に切る。
- ③牛肉は長さ3~4cmに切り、1枚ずつはがしておく。
- ④なべにサラダ油を熱し牛肉を強火で炒める。色が変わったらいじゃがいもを入れ、中火でまわりが透き通るまで炒める。
- ⑤④ににんじんを加えて炒め合わせ、全体に油がなじんだら、水1.5~2.5カップを加える。強火にし、煮立ったら中火にしてアクをすくい取る。じゃがいもが少し柔らかくなるまで弱火で3分ほど煮る。
- ⑥⑤に砂糖、酒、みりん、しょうゆを加え、落としぶたをして弱火で5~6分煮たら、玉ねぎを加えさらに16分ほど煮る。
- ⑦煮汁が初めの¼量になったらふたを取る。
- ⑧グリーンピースを入れ、弱火で煮ながらときどき大きく混ぜる。煮汁が底に少し残るぐらいになったらヒーターを切る。そのままさまし、味をなじませる。

海の幸の ブイヤベース



材料(4人分)

玉ねぎ.....	½個	サラダ油.....	大さじ2
セロリ.....	1本	白ワイン.....	½カップ
完熟トマト.....	2個	塩, こしょう.....	各少々
大正えび(殻つき).....	12尾	トマトピューレ.....	¼カップ
ほたて貝柱.....	8個	水.....	3カップ
あさり.....	300g		

作りかた

左ヒーター使用

- ①玉ねぎ、すじを取ったセロリはそれぞれせん切りにする。トマトは熱湯に約1分浸したあと、水にとって皮と種を取り、ざく切りにする。
- ②あさは塩水につけて砂抜きをしておく。
- ③えびは殻つきのまま背を丸め、節の間に竹ぐしを刺し入れ背ワタを抜く。
- ④深なべにサラダ油を熱し、玉ねぎ、セロリを中火で透き通るまで炒め、トマト、白ワイン、ピューレ、水カップ3を加え、ふたをしてそのまま中火で10分煮る。
- ⑤④に塩、こしょう、えび、ほたて、あさを加える。あさりの口が開くまで煮たらヒーターを切って器に盛り、熱いうちにいただく。

天ぷら



材料(4人分)

えび.....	4尾	小麦粉.....	小さじ1
小あじ.....	4尾	ししとう.....	8本
いか(胴).....	1ぱい	揚げ油.....	適量
●ころも			
卵.....	1個	小麦粉.....	カップ1
冷水.....	150mL		
●もみじおろし			
だいこん.....	約5cm	とうがらし.....	1本
●天つゆ			
みりん.....	カップ½	削りかつお.....	カップ¾
しょうゆ.....	カップ½	水.....	カップ1

作りかた

右ヒーター使用・天ぷら温度使用

- ①えびはカラと背ワタをとり腹がわに切れ目を入れる。小あじは腹開きにする。いかは皮をむいてひと口大に切る。各々、小麦粉をまぶしておく。
- ②卵と冷水を合わせた中に小麦粉を混ぜてころもを作る。
- ③天ぷらなべに油を入れ、温度を180℃に設定してヒーターを入れる。
- ④油温が設定温度になり、「天ぷらが揚げられます。」と指示が出たら、ししとう、いか、えび、あじの順にころもをつけて揚げる。
- ⑤油をきって器に盛り、もみじおろしと天つゆを添える。

チキンロールフライ



材料(4人分)

揚げ油.....	適量		
溶き卵, 小麦粉, パン粉.....	各適量		
●スイス風			
とりのささみ.....	4本	ピーマン.....	1個
ハムの薄切り.....	2枚	塩, こしょう.....	各少々
チーズ.....	4切れ		
●和風			
とりのささみ.....	4本	かつおぶし.....	大さじ1
しその葉.....	4枚	しょうゆ.....	小さじ½
梅干し.....	1個		

作りかた

右ヒーター使用・天ぷら温度使用

- ①とりのささみは筋を切り、肉の中央から身をそぐように両面に切り広げて観音開きにする。スイス風のみ塩、こしょうする。
- ②(スイス風)ハム、チーズ、ピーマンは、とり肉の幅に合わせて棒状に切る。(和風)みじん切りにした梅干しとかつおぶし、しょうゆを混ぜ合わせる。
- ③①に②をそれぞれ巻きこみ、小麦粉、溶き卵、パン粉の順につける。
- ④天ぷらなべに油を入れ、温度を140℃に設定してヒーターを入れる。
- ⑤油温が設定温度になり、「天ぷらが揚げられます。」と指示が出たら、③を低温でじっくり揚げる。チキンロールは5分ほどで火が通る。

料理例

黒豆



材料

黒豆……………300g(約2カップ)
 砂糖……………250g(約2¼カップ)
 ④ しょうゆ……………大さじ3
 塩……………小さじ1
 重そう……………小さじ½
 さびた釘……………5~6本

●ワンポイント

※釘は必ずさびたものをよく洗って使いましょう。
 ※初めに煮立ったとき泡、アクを取り除くことがポイントです。

作りかた

左ヒーター使用

- ①黒豆はゴミや虫くい、くず豆を除き洗って水気を切っておき、釘も洗って布袋に入れひもで結んでおく。
- ②なべに水カップ5を入れて強火にかけ、沸とうしたらヒーターを切にし④を溶かし、重そう、黒豆、釘を入れてひと晩おく。
- ③②のなべを中火にかける。沸とうして泡、アクが浮いてきたら弱火にしてアクを取る。
- ④中火にして再び沸とうしたらさし水カップ½で煮立を止め、これをもう一度くり返す。アクはていねいに取り除く。
- ⑤落としふたとふたをし、トク火でタイマーを5時間セットして煮る。
- ⑥タイマーが切れたらそのままひと晩おいて味を含ませる。

あじの塩焼き



材料

真あじ……………2尾
 塩……………少々
 大根おろし……………適量

●ワンポイント

※いたみの早いえらははずしてから調理します。
 ※あじのぜいごは口に残るので必ず取り除きます。

作りかた

グリル使用(ファジィ丸身)

- ①あじの頭のつけ根にあるえらぶたに指を入れて開き、えらははずして引き出す。
- ②頭を右、腹を手前にしておき、胸びれの下から5cmほど切れ目を入れる。
- ③包丁の先ではらわたをかき出す。
- ④あじを水で洗ったら水気をよくきっておく。
- ⑤ぎざぎざのぜいごを包丁をねかせてそぎ取る。
- ⑥あじに2本切れ目をつけたら塩をふってグリルで焼く。
- ⑦焼けたら皿に盛りつけ、大根おろしを添える。

ぶりの照り焼き



材料

ぶりの切身……………4切れ
 塩……………少々
 しょうゆ……………大さじ8
 みりん……………大さじ6
 砂糖……………大さじ4
 酒……………大さじ2
 甘酢しょうゆ……………適量

作りかた

グリル使用(ファジィ切身)

- ①切身は水気をふき取り、塩をふる。
- ②なべにしょうゆ、みりん、砂糖、酒を入れ、中火で煮立ったら弱火にし、元の量の½まで煮つめる。
- ③②のたれにぶりの切り身を20分以上(1日漬けてもよい)漬けてグリルで焼く。

×モ

焼き魚の盛りつけかた

頭と尾がついた尾頭つきの一尾魚は、必ず頭を左(ひらめだけは逆)にして腹を手前に盛りつけます。頭を少し下、尾を上にして斜めに盛ると勢いができます。大根おろしやレモンなどのつけ合わせは、魚の手前に添えます。

切身魚の盛りつけかた

一般的には身が手前に、皮が向こう側になるように置き、身の幅の太いほうを左にすると落ち着きます。つけ合わせは手前に置き、汁気のあるものは魚のほうへ流れないように、下に葉などを敷くとよいでしょう。

とびうおの高麗焼き



材料

とびうお2尾おろしたもの……………8切れ
 酒……………小さじ2
 ●漬け汁
 にんにく……………1かけ 酒、ごま油……………各大さじ1
 しょうが……………½かけ 砂糖……………大さじ½
 ねぎ……………10cm こしょう……………少々
 しょうゆ……………大さじ2 半すり白ごま……………大さじ½

作りかた

グリル使用(ファジィ切身)

- ①切身に酒をふって10~20分おく。
- ②ねぎ、しょうが、にんにくはみじん切りにし、漬け汁の調味料を合わせ①を30分漬ける。
- ③とびうおの汁気をきって、グリルで焼く。
- ④皿に盛りつけ、ごまをふる。

あここの粕漬け焼き



材料

あここの切身……………6切れ
 酒粕……………1kg
 みりん、酒……………各カップ1

●応用として

〈みそ漬け焼き〉
 白みそ……………500g みりん……………大さじ3
 赤みそ……………100g 酒……………大さじ2
 このみそ床に2~3日つけてからグリルで焼く。

作りかた

左ヒーター使用・グリル使用(ファジィ切身)

- ①あここの切身に塩を振り、しばらくおく。
- ②酒粕1kgにみりん、酒各カップ1を合わせ強火で5~6分練り混ぜ、ヒーターを切りふたをし、そのまま20分おく。
- ③平らな容器に②の半分をしき、ガーゼを広げて、その上に①を1切れずつおく。
- ④③にガーゼをかぶせ残りの②を平らにぬる。
- ⑤一昼夜漬けて取りだし、グリルで焼く。

あじの干ものずし



材料(4人分)

米……………カップ3
 ●合わせ酢
 酢……………大さじ4
 砂糖……………大さじ2
 塩……………小さじ1
 あじの干もの……………3枚
 きゅうり……………1本
 紅しょうが……………少々
 塩……………少々

作りかた

グリル使用(ファジィ切身)

- ①米は炊く1時間前に洗ってざるに上げ、米の1割増しの水加減で炊き、12~13分むらす。
- ②あじはグリルで焼いて骨と皮を取り、身をほぐす。
- ③きゅうりは薄い輪切りにして塩でもみ、しんなりしたら水で洗って水気を絞る。紅しょうがはせん切りにしておく。
- ④炊きたてのごはんに合わせ酢を回しかけ、切るように混ぜ、人肌に冷めたら②と③をさっくりと混ぜる。

あまだいの祐庵焼き



材料

あまだいの切身……………4切れ
 酒、みりん……………各大さじ2
 しょうゆ……………大さじ3
 ゆず皮のせん切り……………適量


作りかた


グリル使用(ファジィ切身)

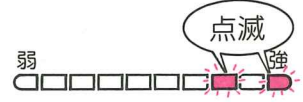
- ①酒、みりん、しょうゆを混ぜた中にあまだいを漬け、15分ほどおいて味をしみこませる。
- ②魚の汁気をふいて、グリルで焼く。
- ③器に盛りつけ、ゆず皮のせん切りをたっぷりとのせる。

こんなときは

●ヒーターが周期的に切れたり、ついたりする	→	●トッププレートの上がり過ぎを防ぐため故障ではありません。
●停電になった	→	●電源ランプが消え、すべての動作が取り消されます。再通電後、もう一度セットしてください。
●通電しない	→	●200V電源が入っていますか。 ●電源スイッチが「切」になっていませんか。 ●ブレーカーが落ちていませんか。 ●入/切キーを1秒間押しましたか。
●自動的にヒーターが切れる	→	●1時間以上連続して通電すると、切り忘れ防止機能が働いて自動的に通電を停止します。(グリルヒーター、右ヒーターのハイパワーは20分)
●ヒーター部での調理に時間がかかる ●料理のできあがりが遅い	→	●なべ底に異物が付着していませんか。 ●ヒーターに適したなべを使っていますか。(P7・8ページ)

●右ヒーターの火力表示が点滅し、警報ブザーが鳴る 「ピピピピ……………」	→	●ハイパワーでの使用時間が長い。	→	●1分ほど休んでから再通電してください。
	→	●排気口がふさがれている。	→	●排気口をふさがらないでください。

	→	●なべの底が変形していたり、空焼きになっている。	→	●平らななべをご使用ください。(P7・8ページ)
---	---	--------------------------	---	--------------------------

	→	●通電をしている途中で、なべをずらしたり、はずしたりした時間が、32秒以上あった。	→	●なべをもどして再通電してください。
---	---	---	---	--------------------

●グリルヒーターの火力表示が点滅し、警報ブザーが鳴る 「ピピピピ…」	→	●温度センサーの故障です。	→	●お買い上げの販売店へご連絡下さい。
	→	●グリル皿に水が入っていない。	→	●グリル皿に水を入れてください。
	→	●ワンタッチファジィグリル使用時に魚を入れていない。	→	●もう一度やり直してください。
	→	●ワンタッチファジィグリル使用時に魚を裏返していない。	→	●手で魚を焼き直してください。

※製品を取りはずしてご自分で、修理されることは絶対にしないでください。

仕様

電 源	単相200V(50/60Hz)	
消 費 電 力	左ヒーター	1,800W, 約70W~1,800Wまで10段階火力調節
	右ヒーター	2,500W, 約180W~2,500Wまでの10段階火力調節(ハイパワーつき)
	中央ヒーター	1,200W, 約60W~1,200Wまで8段階火力調節
	グリルヒーター	1,200W, 約60W~1,200Wまで8段階火力調節(ワンタッチファジィグリルつき)
ヒーター切換え	中央ヒーターとグリルヒーターの切換え(同時使用はできません)	
コードの長さ	0.6m	
差込プラグ	単相200V用 250V-30A(接地極付) 	
大 き さ	本 体	幅59.8cm 奥行56.3cm 高さ23.1cm
	グ リ ル	幅21.5cm 奥行32.5cm 高さ 8.7cm
重 さ	約24.5kg	