

HITACHI
Inspire the Next

日立 **IH** クッキングヒーター **家庭用**
取扱説明書・料理集

品番 HTW-TS40F (ブラックタイプ)

品番 HTW-TS40FS (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。

ダブルIHヒーター

- 高効率で立ち上がり早い **ハイパワー3.0kWの高火力** (右ヒーター)
- 設定した温度に油温を保つ **揚げ物温度コントロール** (左・右ヒーター) ▶18ページ
- 湯がわいた後、自動で停止する **自動湯わかし機能** (右ヒーター) ▶17ページ

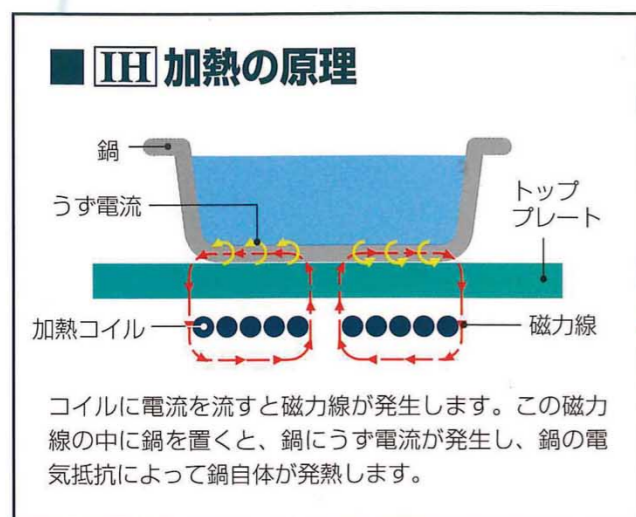
両面焼き自動ロースター

- 食材を入れて、メニューを選んでスタートするだけ。

火加減ワンタッチ調節

- 上面操作で『とろ火』、『弱火』、『中火』、『強火』の火加減が直接選べ火力調節が簡単にできます。

2



ご使用の前に

安全のため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	12

使いかた

左・右ヒーターで調理する	15
自動湯わかしの使いかた	17
左・右ヒーターで揚げる	18
中央ヒーターの使いかた	20
ロースターの使いかた	22
魚焼き調理をする	24
グルメ調理をする	28
チャイルドロックの使いかた	32
中央ヒーターロックの使いかた	33

長くお使いいただくために

お手入れ	34
こんなときは	38

料理集

仕様	58
火力の目安について	58
保証とアフターサービス	59



3

安全のため必ずお守りください

※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。

絵表示について

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにいろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

	警告 この表示を無視して誤った取り扱いをすると、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。
	注意 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ています。

絵表示の例



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



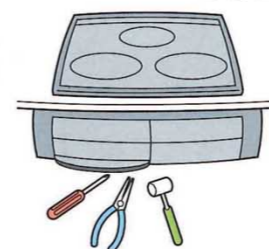
この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。



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

警告

**改造は絶対にしない
修理技術者以外の方は、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」にご相談ください。



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
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



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。



**電源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



**カーテンなどの可燃物の近くで使用
しない**
火災の原因



揚げ物調理中はそばを離れない
火災の原因



**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



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。

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
キャッシュカード、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



- 付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。
- 鍋は中央に置いてください。
- 底に凹凸やそりのある鍋で揚げ物をしない。
- 必ず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。(18ページ)
- 油は500g(0.56L)未満では絶対に調理しない。
油は500g(0.56L)~800g(0.9L)の範囲で調理してください。
鍋が違ったり油の量が少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。
また油の量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

- 炒め物・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ください。また、加熱し過ぎないように火力を調節してください。

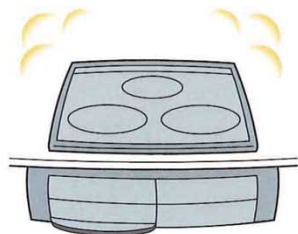
- 使わないときは、パネル操作部を収納して電源を切ってください。長期不在のときは、専用回路のブレーカーを切ってください。

注意

使用中や使用後しばらくはトッププレートやロースター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。



他の器具(ガスコンロなど)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働かず、異常過熱し、火災の原因

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、そっている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。

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。

調理以外の用途に使用しない



火災・故障の原因

本体前方に物を置かない



火災の原因

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し、火災の原因

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やけがの原因

吸・排気カバーをふさいだり、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

接触禁止

トッププレートの表示窓や上面操作部の上に、熱い鍋などを載せない



故障の原因

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、やけどやけがの原因
●スプーンなどの金属性小物を載せない。

揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する



やけどの原因

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。

ロースターは必ず受皿に水を入れて使用する(グルメ調理は除く(28ページ))



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。

お手入れは本体が冷えてから行う



やけどの原因

注意

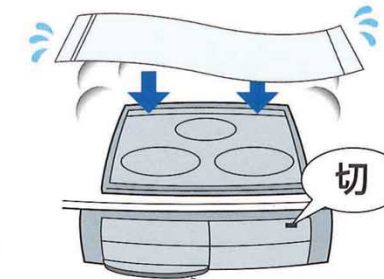
ロースター使用中に調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源を切り、次の手順で消火する



火災の原因

- 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さぐ
※このときロースタードアの周囲から煙が出ます。
- ③ブレーカーを切る

- 炎が消えるまでロースタードアを引き出さない。
(空気が入り、炎が大きくなります。)
- ロースタードア(ガラス窓)に水をかけない。(ガラスが割れます。)



ロースターを使用するとき

使用中や使用後はロースタードア(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・クッキングペーパー・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

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、またロースタードアに上から強い力を加えない



受皿から水がこぼれたり、ロースタードアや受皿・焼網などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因

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

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・自動改札用定期券など(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



排熱による調味料・食品などの変質の原因

操作部に煮汁などを付けたまま収納しない



煮汁が固まってパネル操作部が開かなくなる恐れ

酸の強い食品がついた場合はすぐふき取る
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

鍋のふたを伏せて置かない



火災・故障の原因

※ヒーターが入ると加熱されます。

オープンレンジと組み合わせて使用の場合、ロースタードアのとっての温度に注意する

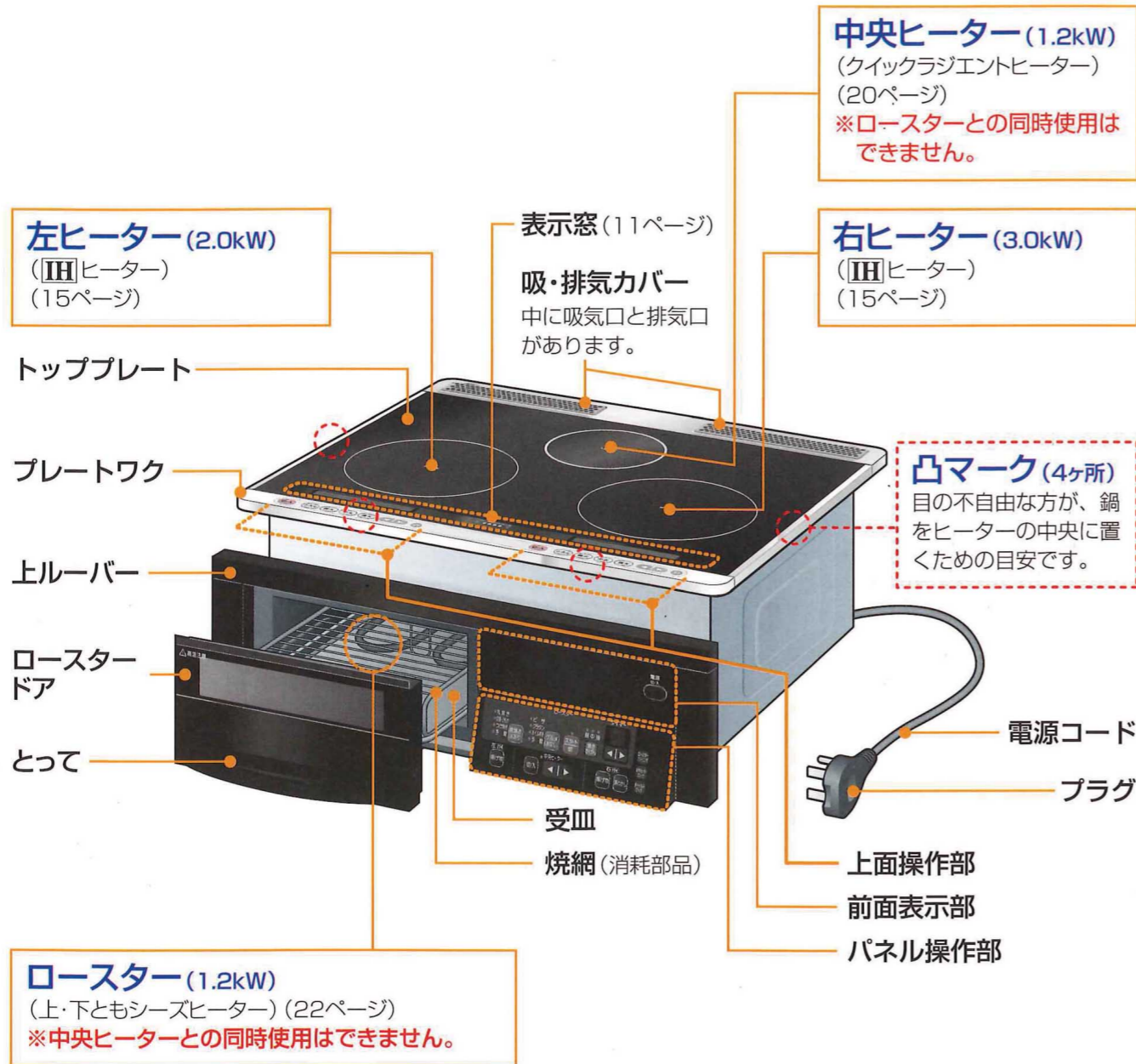


オープンレンジの排気でロースタードアのとってが熱くなる場合があります。

各部のなまえとはたらき

※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。

本体



安全機能

- ◇**過熱防止機能** (本体、左・右ヒーター) …吸・排気カバー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。
- ◇**揚げ物鍋そり検知機能** (左・右ヒーター) …揚げ物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** …トッププレートやロースターの温度が高温であることを、トッププレートの場合は表示窓に、ロースターの場合はパネル操作部に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。(左・右ヒーター、中央ヒーター…操作後約45分、ロースター(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動きません。)
- ◇**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

タイマー終了などをメロディーでお知らせします。お好みによってメロディーを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 **◀** を3秒間押し、「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ロースターを同時に使用する場合は、合計の消費電力を4,800W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「10」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。
- 左ヒーターとロースターまたは中央ヒーター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。
- 中央ヒーターまたはロースターと左ヒーターの揚げ物温度コントロールを同時に使用すると右ヒーターの最大火力が自動的に下がります。
- 揚げ物温度コントロールは左・右ヒーター同時には使用できません。
- 左ヒーターの揚げ物温度コントロール、右ヒーターの自動湯わかしと中央ヒーターまたはロースターは同時に使用できません。

■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。

部品の交換・追加購入 2004年9月現在

部品名	部品番号	希望小売価格
焼網 (消耗部品)	HTW-4DD 032	1,575円 (税抜1,500円)
天ぷら鍋	HT-N40	2,625円 (税抜2,500円)

天ぷら鍋 (付属品)

揚げ物調理をするときに使います。
 ※他の調理 (炒め物・煮物など) に使用しないでください。

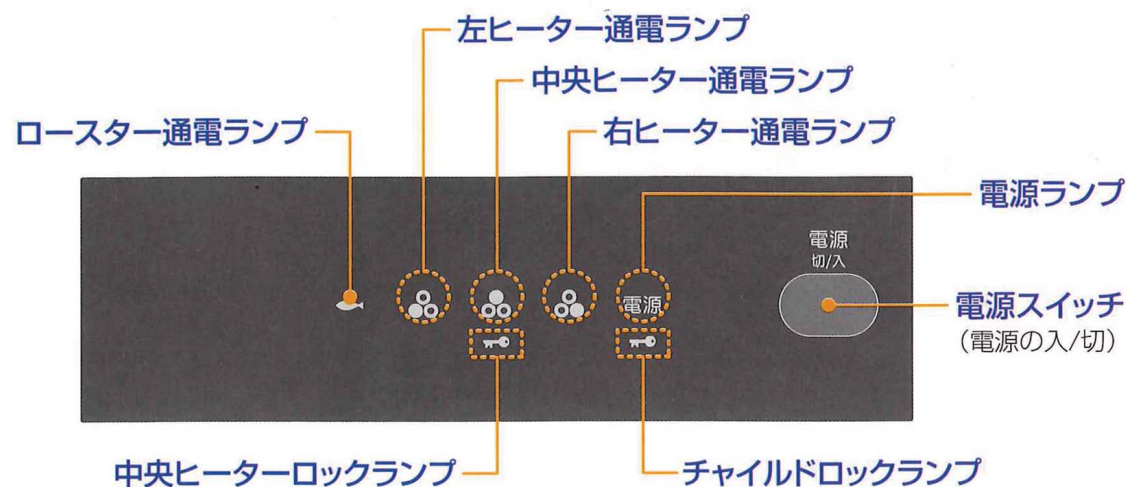
お買い上げの販売店にご相談ください。

操作部

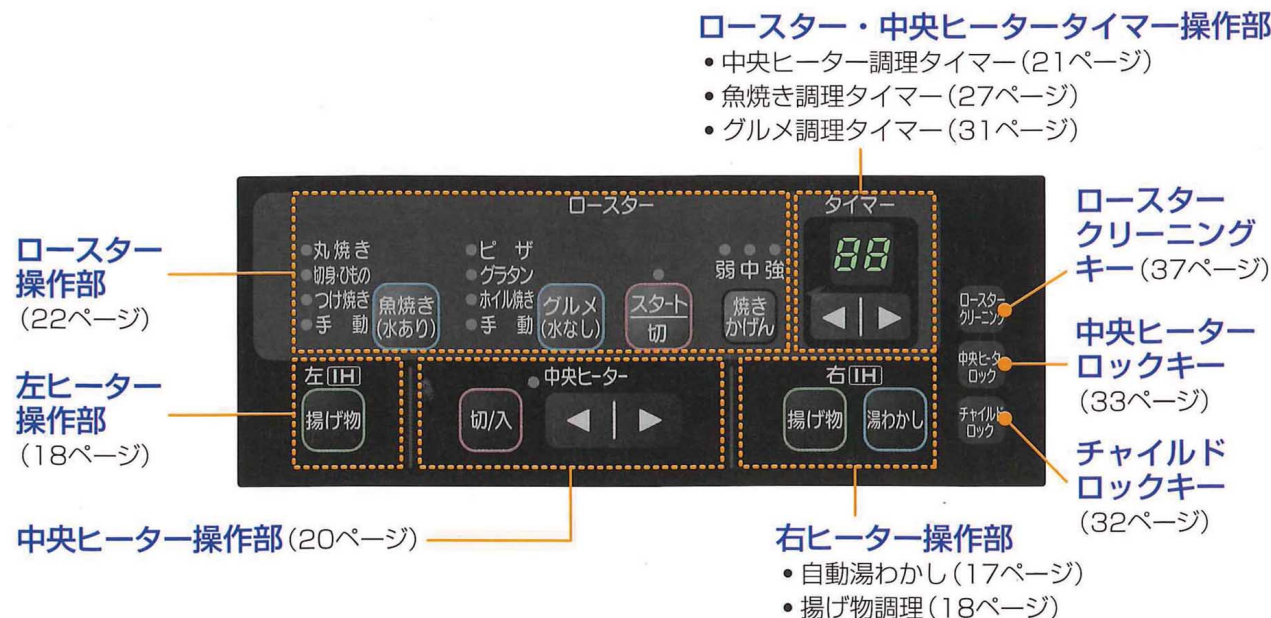
●上面操作部 右ヒーターで説明しています



●前面表示部



●パネル操作部



表示窓

※表示窓の上に高温の鍋を置くと、液晶表示が黒くなる場合があります。黒くなった場合は鍋をおろし、しばらく放置するともとに戻ります。

左ヒーター表示

中央ヒーター火力表示

右ヒーター表示



●液晶表示に表示する火力バーと、「1」～「12」で火力の設定状態をお知らせします。

※左ヒーターは火力「10」まで。

※液晶表示は、左・右ヒーターの操作を終えてから約10秒後に減光します。再度操作をすると、もとの明るさに戻ります。



火力	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
相当	100W	200W	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.4kW	3.0kW
設定	とろ火	弱火			中火			強火	ハイパワー*			
適用	煮る	蒸す	ゆでる									

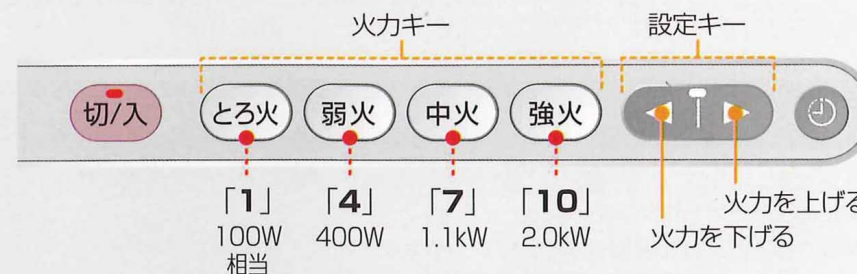
※右ヒーターのみ

火力	1	1~4	4~6	6~7	7~12
用途	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を煮込むとき	煮物など、煮汁が多いものをひと煮たちさせるとき	水を沸とうさせたり、だし汁を煮たるとき

火力	3~5	4~7	6~9	9~12
用途	中までじっくり火を通すとき	卵料理などの弱めの炒め物	一般的な炒め物	肉類を焼くとき

■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。



●設定キーで火力を調節します。

●通電中に◀を押すと火力が1目盛下がり▶を押すと1目盛上がります。

※火力は右ヒーターは「1」～「12」、左ヒーターは「1」～「10」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。

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。

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きは、財団法人 製品安全協会の **SIH CHIH** 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。)

鍋の材質・種類		左・右ヒーター(IHヒーター)	中央ヒーター(クイックラジエントヒーター)
鉄	鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー 	○	○
ステンレス	磁性ステンレス (磁石がつくもの18-0)	○	○
	非磁性ステンレス (磁石がつかないもの18-8、18-10) 	<ul style="list-style-type: none"> 鍋底の厚さ1.0mm以下 鍋底の厚さ1.0mmを超えるもの 	○
多層鍋	<ul style="list-style-type: none"> 間に鉄をはさんでいるもの 底が18-0ステンレスのもの(鍋底に磁石がつくもの) 	○ 磁石のつきが弱いものは、火力が弱くなる場合があります	○
	間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せん
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、トッププレート破損の原因になります。	✗ 底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレート破損の原因になります。

※1 **SIH CHIH** マークのある鍋は使用できます。

※2 「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋などでも、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。

自動湯わかしで使える鍋について

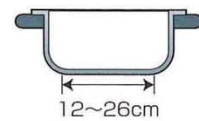
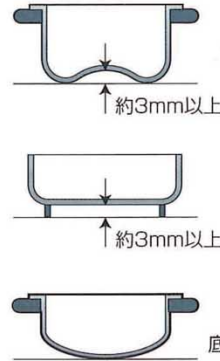
自動湯わかしには、必ず **SIH CHIH** 付きの鍋でつぎのものを使用してください。

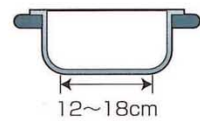
- 鍋底の径が15~23cmのもの
- 鍋底が平らなもの(鍋底の凹凸(そりや脚)1mm以下)

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：9,975円
(税抜9,500円)



左・右ヒーター(IHヒーター)鍋の形状	
 <p>鍋底が平らで底の直径が12~26cmのもの</p>	○
<ul style="list-style-type: none"> ●鍋底に3mm以上の凹凸(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 	✗ 使えません

中央ヒーター(クイックラジエントヒーター)鍋の形状	
<ul style="list-style-type: none"> ●鍋底が平らで底の直径が12~18cmのもの 	○
	✗ 使えません
<ul style="list-style-type: none"> ●鍋底に3mm以上の凹凸(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 	

調理タイマーの使いかた (例: 30分の調理タイマーをセットする場合)

※調理中に設定します。

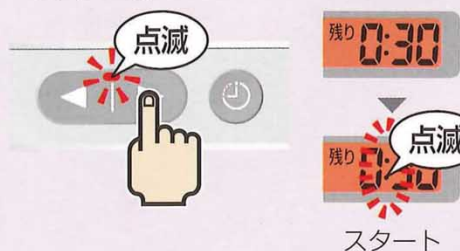
1 タイマーキーを押す



- 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 : 1分単位で設定
 - ☆ 1時間～5時間まで : 10分単位で設定
 - ☆ 5時間～9時間55分まで: 30分単位で設定

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

2 時間を設定する



- ◀または▶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「ビピッ」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。

ご注意

右ヒーターで火力「12」や「11」を使用する場合

- 火力「12」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ので、火力を下げてください。
- 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。

お知らせ

ヒーターを切り忘れた場合は、切り忘れ防止機能が働き、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機能は動きません。)
煮込み料理など長時間加熱するときは調理タイマーをご使用ください。

お願い

- 火力が強い場合、鍋やかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢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きにご注意ください。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澱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。
※鍋底に沈澱したみそやカレーのルーなどが温まると突然吹き上がったたり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどの恐れがあります。
- 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注意してください。
※油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。
- 鍋底の薄いもの、鍋底がそっているフライパンや鍋は、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

自動湯わかしの使いかた (※右ヒーター)

◎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。

1 上面操作部の切/入キーを押す



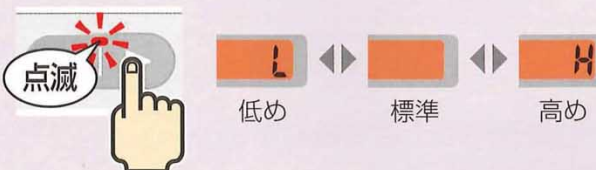
2 湯わかしキーを押す



- 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(「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、湯わかしキーを押してもブザーが鳴って通電を開始しません。通常の加熱方法(15ページ)で行ってください。

○湯わかしキーを先に押した後に上面操作部の切/入キーを押しても自動湯わかしを開始します。



- 自動湯わかしを開始してから約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。

湯わかしが終わったら電源スイッチを押して電源を切る。

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。
- 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。
- 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動きません。

お知らせ

- 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鳴ったり、わいてもすぐに鳴らないことがあります。

左・右ヒーターで揚げる (揚げ物温度コントロールの使いかた)

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

※右ヒーターで説明しています。

通電を開始する

●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 (0.56L) ~ 約800g (0.9L) を入れ、ヒーターの中央に置く。

油量800g 油量500g



※油量500g (0.56L) 未満で調理したり、鍋をず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。



お願い

※次のような使いかたをした場合、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。
また、(3)の場合は、上面操作部の切/入キーを押して揚げ物温度コントロールを終了し、もう一度揚げ物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。油の説明書をよくお読みになりご使用ください。
※付属の天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。鍋底が変形して使えなくなります。

警告

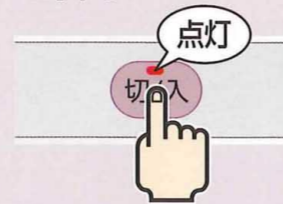
揚げ物調理中はそばを離れない
火災の原因



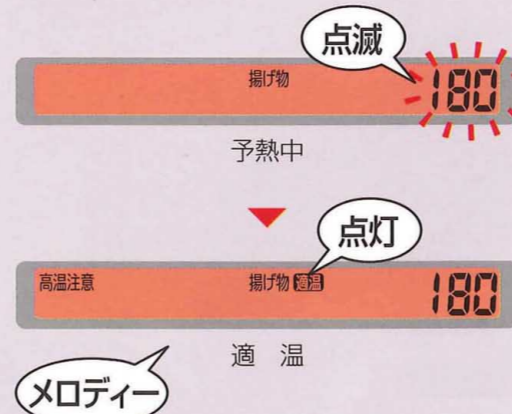
- 付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。
- 鍋は中央に置いてください。
- 底に凹凸やそりのある鍋で揚げ物をしない。
- 必ず揚げ物温度コントロールを使用し、付属の天ぷら鍋で調理してください。
- 油は500g (0.56L) 未満では絶対に調理しない。
油は500g (0.56L) ~ 800g (0.9L) の範囲で調理してください。
鍋が違ったり油の量が少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。
また油の量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

操作のしかた

1 上面操作部の切/入キーを押す

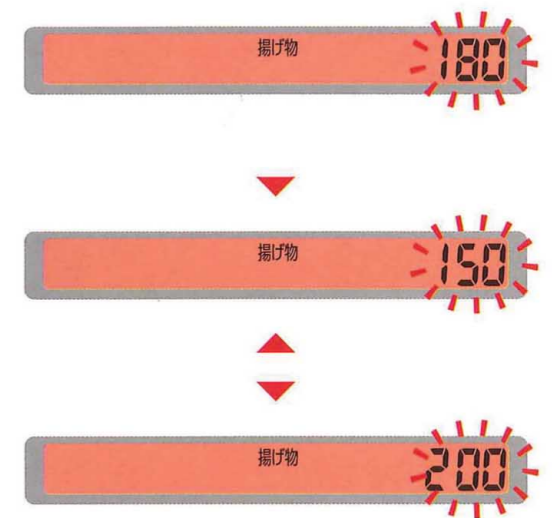


2 揚げ物キーを押し、適温になったら調理を始める



○揚げ物キーを押すと「180」設定で予熱を開始します。

○◀や▶を押してお好みの油温に合わせます。



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

○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。

※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温度になります。

調理が終わったら上面操作部の切/入キーを押して通電を停止し、電源スイッチを押して電源を切る。

お知らせ

ヒーターを切り忘れた場合は、切り忘れ防止機能が働き、操作後約45分経過すると自動的に通電を停止します。

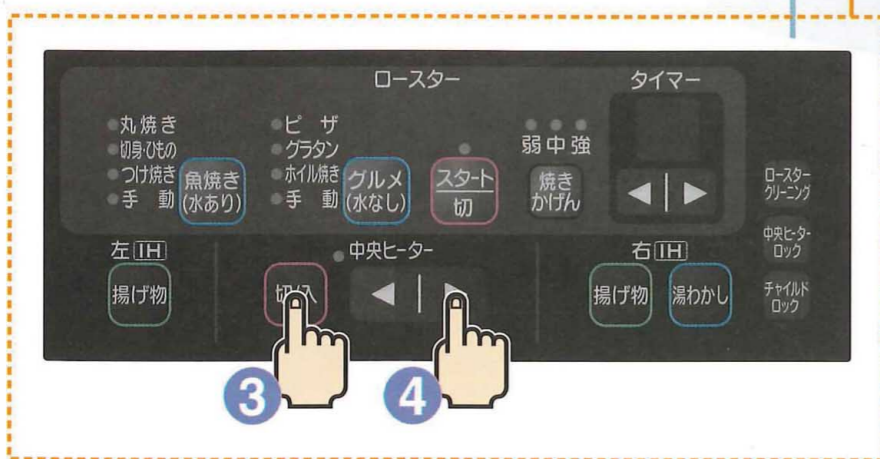
中央ヒーターの使いかた

※左・右ヒーターで使えない鍋を熱するときなどに使います。

通電を開始する

- ◎中央ヒーター(クイックラジエントヒーター)は、約4秒で赤熱し熱くなりますので注意してください。
- ◎中央ヒーターとロースターの同時使用はできません。

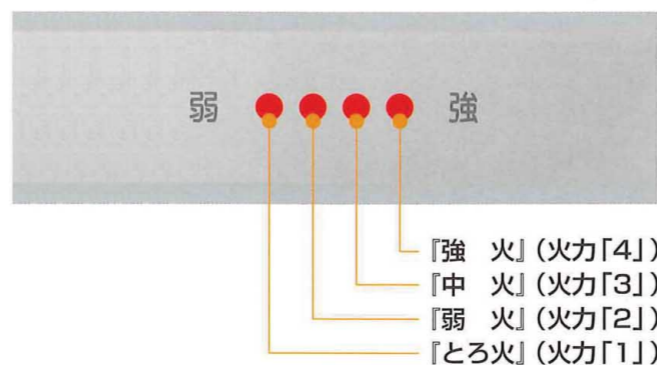
- 1 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く。
- 2 電源を入れる。
 - 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
 - 電源ランプが点灯します。
- 3 パネル操作部の中央ヒーター切/入キーを押す。
- 4 中央ヒーターの キーを押す。
 - 「強火」(火力「4」)で通電を開始します。
 - ※ キーを押しても「強火」(火力「4」)で通電を開始します。
 - または を押して火力を調節します。



通電を停止する

- 1 調理が終わったら切/入キーを押す。
 - 通電を停止します。
- 2 使用後は電源スイッチを押して電源を切る。
 - 電源ランプが消灯します。

火力の目安



※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トッププレートの温度が高くなっていますので、やけどに注意してください。また、絶対に可燃物をのせないでください。

お知らせ

- ヒーターを切り忘れた場合は、切り忘れ防止機能が働き、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が故障ではありません。(「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黒い棒は、温度調節機能のセンサーです。

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セットする場合)

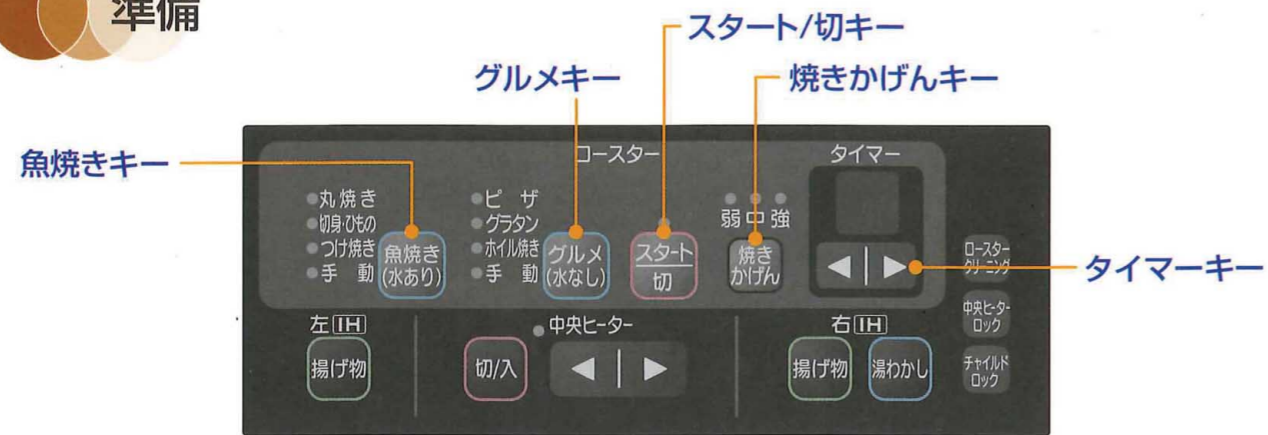
- ◎最大1時間まで1分単位で設定できます。
- ◎調理タイマーをご使用になるときは、通電開始後に設定します。

<p>1 中央ヒーターを通電中に中央ヒータータイマー設定キー または を押すとタイマー表示が数字で点灯します。</p>	<p>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、「0」が点滅し調理タイマーがスタートします。</p>
<p>2 中央ヒータータイマー設定キー , を押して好みの時間に合わせます。</p>	<p>4 調理タイマーが終了するとメロディーが鳴り、通電を停止します。</p>

- 途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度 キーまたは 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、調理タイマーを解除し、再度設定してください。

ロースターの使いかた

準備



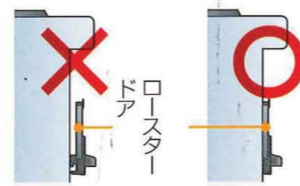
お知らせ

- 使い始めは受皿の滑りをよくするための油が加熱によってにおいや煙となって出ることがありますがご使用にとまらぬ出なくなります。
- 通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されに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の上に直接落ちると、に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。
- 調理直後にロースタードアを引き出すと、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。
- ロースター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。

1 受皿・焼網をセットして本体に組み込み材料を焼網にのせる



- ※魚焼き調理をするときは、必ず受皿に水約200mLを入れてください。
- ※グルメ調理をするときは、受皿に水を入れないでください。
- ※ロースタードアはロックするまで押し込み、確実に閉めてください。



2 電源を入れる



- 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。

調理が終了した(させた)ときは

1 使用後は電源スイッチを押して電源を切る

- 電源ランプが消灯します。
- 電源を切っても、ロースター庫内の温度が高温の場合は高温注意表示を続けます。

魚焼き調理をする場合

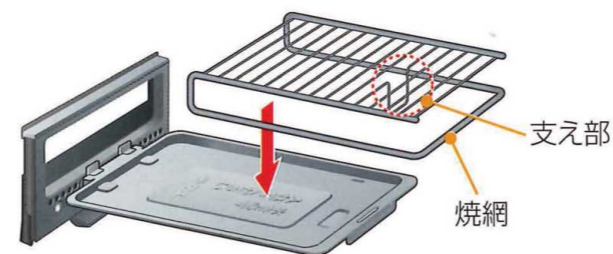
24ページ

グルメ調理をする場合

28ページ

注意

- 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、吸・排気カバーから煙が出ます。)
- 焼網をセットするときは焼網の支え部をロースターの奥側にしておいてください。



※のせる向きを逆にすると、本体に取り付けられません。

- 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)
- 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。)

- 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。(37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、5分程度間隔をあげ、ロースター庫内の温度を下げてから調理してください。ロースター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。)
- 自動調理の途中でロースタードアを開けないでください。上手に調理できません。
- 長時間ロースターを使用すると、ロースタードアの下の部分が熱くなるのでご注意ください。
- 調理中、ロースタードアがくもったり、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ってください。

ロースター 魚焼き調理をする

準備

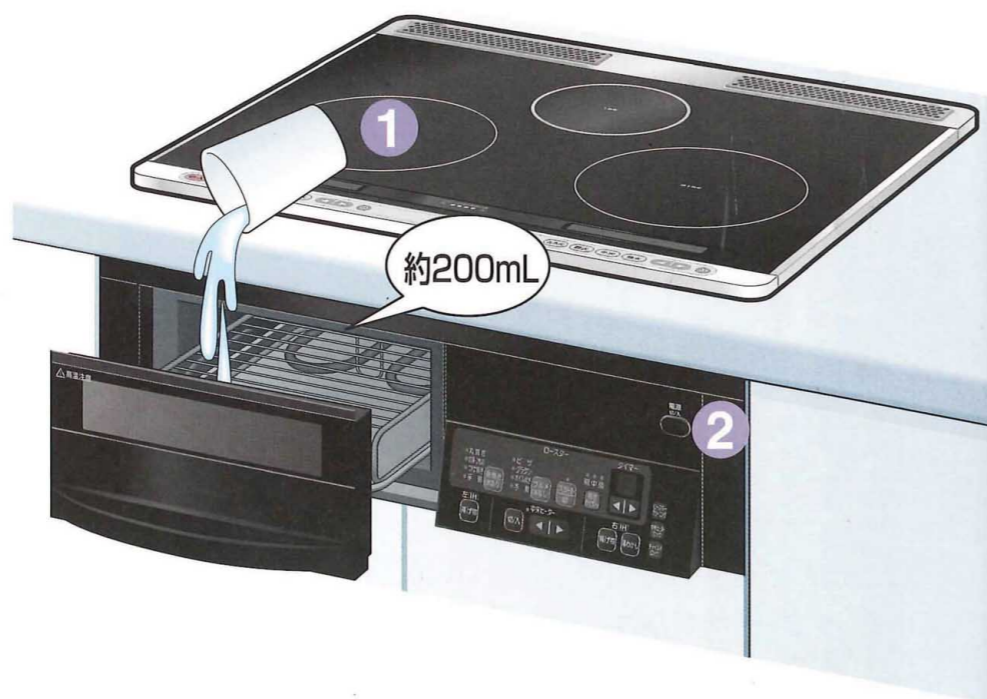
- 必ず受皿に水を約200mL入れてください。
- ロースターと中央ヒーターとの同時使用はできません。

1 受皿・焼網をセットし、本体に組込む。

- ロースターに受皿・焼網をセットし、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。

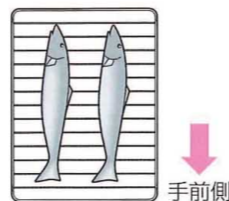
2 電源を入れる。

- 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

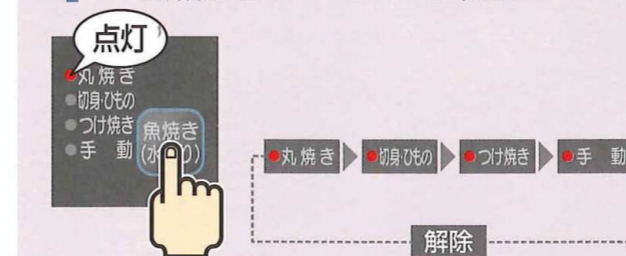
- 魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼網の手前側に尾を向けてください。
- 焼網にサラダ油などを塗っておくと調理物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
- こげめのつき具合は魚の種類や大きさ、脂のり具合、魚の温度、塩のふり加減によって違います。（塩のふる量が多いと焦げ目が強くなります。）お好みにより焼きかけんキーで調節してください。
- 生魚（さんまやあじなど）は、焼き色がつきにくいので、調理する約10～20分前に塩をふっておきます。
- 冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になったり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。
- 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。
- 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、焼き過ぎになります。



○調理タイマーは使用できません。 ※「丸焼き」メニューをセットする場合。

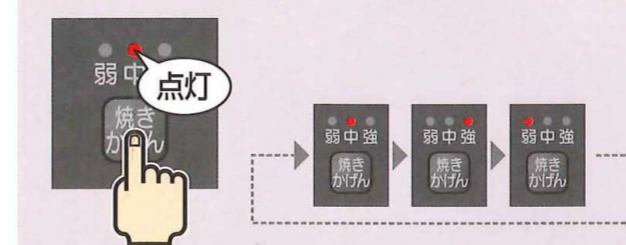
魚焼き自動調理のしかた

1 材料に合わせて 魚焼きメニューを選ぶ



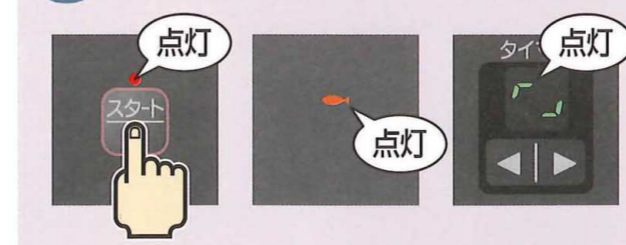
○魚焼きキーを押すごとにメニューが切り換わります。

2 材料や好みに応じて 焼きかけんを選ぶ



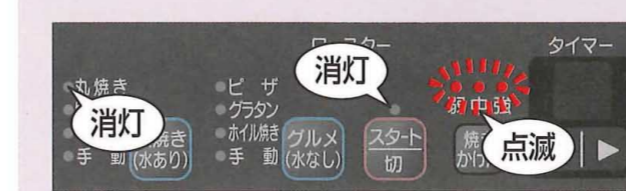
○焼きかけんキーを押すごとに焼きかけんが切り換わります。
※魚焼きキーでメニューを変えると焼きかけん「中」状態となります。
※メニューおよび焼きかけん選択後、約3分以内にスタート/切キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。
※調理中は、メニューおよび焼きかけんの変更はできません。

3 ロースターをスタートする



○スタート/切キーを押します。
○ロースターランプが点灯して、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。
•途中で調理を終了したい場合は、スタート/切キーを押してください。
•途中で調理を終了させた場合は、手動調理で加熱してください。(26ページ)

4 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、手動調理で様子を見ながら、さらに焼いてください。(26ページ)
○調理が終了すると焼きかけんランプが点滅し、高温注意を表示します。(最大7分間)

使用後は電源スイッチを押して電源を切る。

火力の目安



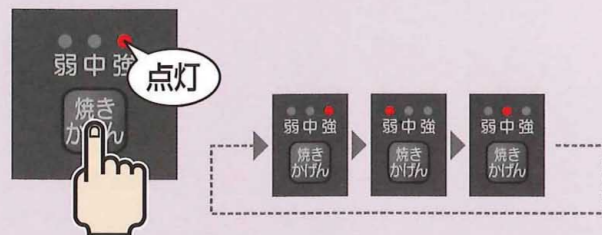
魚焼き手動調理のしかた

1 手動にする



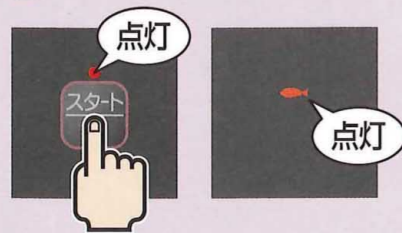
○魚焼きキーを4回押し手動に合わせる。
 ※手動選択後、約3分以内にスタート/切キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

2 材料や好みに応じて 焼きかげんを選ぶ



○焼きかげんキーを押します。
 ※手動および焼きかげん選択後、約3分以内にスタート/切キーを押さないと、ブザーが鳴り、自動的にセットが解除されます。

3 ロースターをスタートする



○スタート/切キーを押します。
 ○ロースターランプが点灯して、調理がスタートします。調理中に焼きかげん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。(27ページ)

4 調理が終わったら、ロースターを「切」にし、調理物を取り出す



○スタート/切キーを押します。
 ○調理が終了すると焼きかげんランプが点滅し、高温注意を表示します。(最大7分間)
 ・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。
 ※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30分後に通電を停止します。

使用後は電源スイッチを押して電源を切る。

魚焼き自動調理の加熱時間の目安

魚焼きメニュー 魚焼き(水あり)	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16~18分	長さ約28cm 約180g
			あじの塩焼き	中	4尾	約20~22分	
	川魚	あゆ にじます	あじの塩焼き	中	1尾	約16~18分	長さ約23cm 約180g
鯛の塩焼き			中	4尾	約20~22分		
●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 かれいの一夜干し	鮭の塩焼き	中	4切	約13~15分	約80g
			あじの開き	中	2枚	約14~15分	約100g
●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11~13分	約100g
			さわらの西京漬け	強	2切	約13~15分	約100g
	焼き鳥	塩焼き たれ焼き	焼き鳥(塩焼き)	強	8本	約13~16分	1本約50g
焼き鳥(たれ焼き)	中	8本	約10~13分				

調理タイマーの使いかた (例: ロースターを使用中に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 ロースターを通電中にタイマーキー▶または◀を押すとタイマー表示が数字で点灯します。

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、「0」が点滅し調理タイマーがスタートします。

2 タイマーキー▶、◀を押して好みの時間に設定します。

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▶キーまたは◀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、調理タイマーを解除し、再度設定してください。
 ※切り忘れ防止機能(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。

ロースター グルメ調理をする

準備

- ◎グルメ調理をするときは、受皿に水を入れないでください。
- ◎ロースターと中央ヒーターとの同時使用はできません。

1 受皿・焼網をセットし、本体に組込む。

- ・ロースターに受皿・焼網をセットし、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。

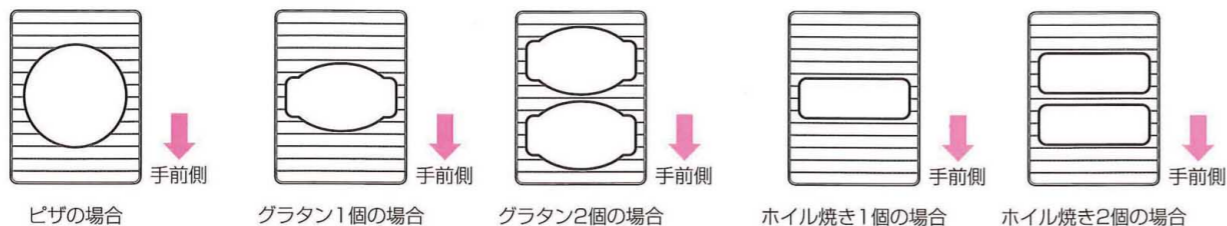
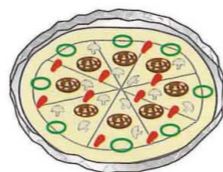
2 電源を入れる

- ・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。



グルメ調理のこつ

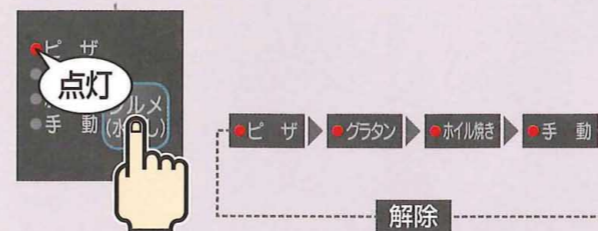
- 冷凍食品を調理するときは、解凍せずに冷凍のまま調理してください。
- 冷凍ピザや冷蔵ピザを調理するときは、包装をはずしてからアルミホイルをピザのまわりにそって折り曲げてください。
- 冷凍グラタンを調理するときは、包装をはずしてからアルミケース皿のまま入れてください。
(プラスチック容器の冷凍グラタンは、焼くことができません。)
- 調理するときの置き方は、下図のようにしてください。



○調理タイマーは使用できません。 ※「ピザ」メニューをセットする場合。

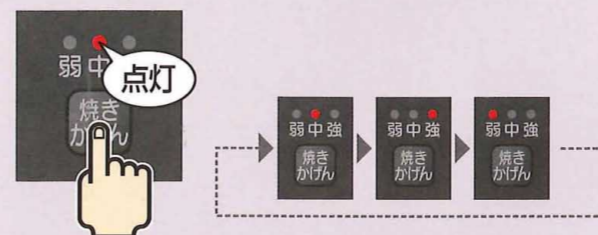
グルメ自動調理のしかた

1 材料に合わせて グルメメニューを選ぶ



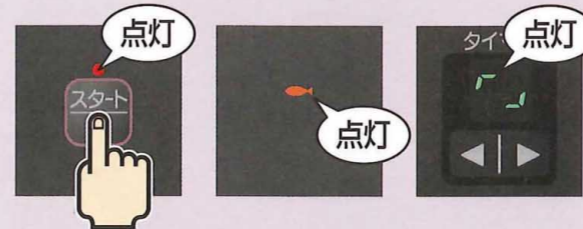
- グルメキーを押すごとにメニューが切り換わります。
- ※メニュー選択後、約3分以内にスタート/切キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

2 材料や好みに応じて 焼きかげんを選ぶ



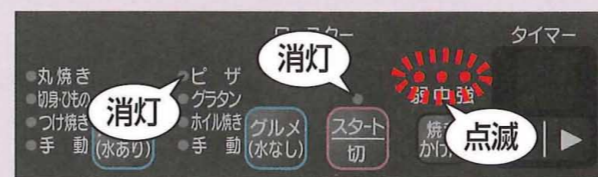
- 焼きかげんキーを押します。
グルメキーでメニューを変えると焼きかげん「中」状態となります。
- ※グルメメニューおよび焼きかげん選択後、約3分以内にスタート/切キーを押さないと、ブザーが鳴り、自動的にセットが解除されます。
- ※調理中は、メニューおよび焼きかげんの変更はできません。

3 ロースターをスタートする



- スタート/切キーを押します。
- ロースターランプが点灯して、調理がスタートします。
- タイマー表示部に「」と表示され、途中から調理の残り時間を表示します。
- ・途中で調理を終了したい場合は、スタート/切キーを押してください。
- ・途中で調理を終了させた場合は、様子をみながら最初から調理してください。

4 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、グルメ手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。(30ページ)
- 調理が終了すると焼きかげんランプが点滅し、高温注意を表示します。(最大7分間)

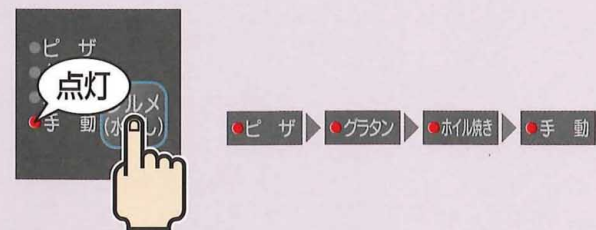
使用後は電源スイッチを押して電源を切る。

グルメ手動調理のしかた

火力の目安

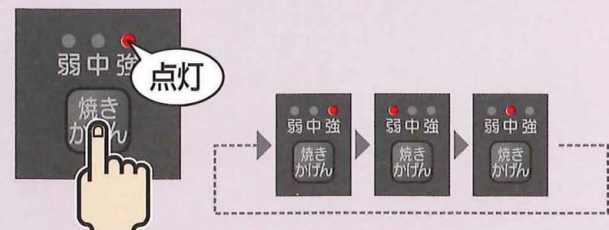


1 手動にする



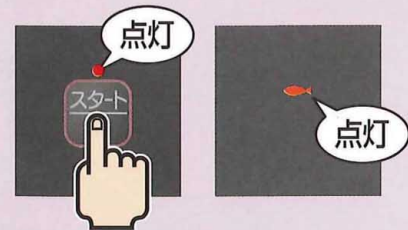
○グルメキーを4回押し手動に合わせる。
※手動選択後、約3分以内にスタート/切キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

2 材料や好みに応じて 焼きかげんを選ぶ



○焼きかげんキーを押します。
※手動および焼きかげん選択後、約3分以内にスタート/切キーを押さないと、ブザーが鳴り、自動的にセットが解除されます。

3 ロースターをスタートする



○スタート/切キーを押します。
○ロースターランプが点灯して、調理がスタートします。調理中に焼きかげん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。(31ページ)

4 調理が終わったら、ロースターを「切」にし、調理物を取り出す



○スタート/切キーを押します。
○調理が終了すると焼きかげんランプが点滅し、高温注意を表示します。(最大7分間)
•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。
※ロースターを「切」にし忘れた場合は切り忘れ防止機能が動き、通電開始から約30分後に通電を停止します。

使用後は電源スイッチを押して電源を切る。

グルメ調理の加熱時間の目安

グルメメニュー [グルメ水なし]	加熱時間の目安				
	メニュー	焼きかげん	数	目安時間	分量
●ピザ	冷凍ピザ	中	1枚	約12分~16分	1枚 直径約18cm (約220g)
	冷蔵ピザ	弱	1枚	約8分~12分	
	手作りピザ	中	1枚	約14分~18分	
●グラタン	冷凍グラタン	中	2皿	約25分~30分	1皿約240g
●ホイル焼き	ホイル焼き	中	2個	約20分~23分	1個約150g

調理タイマーの使いかた (例：ロースターを使用中に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

ロースターを通電中にタイマーキー▶または◀を押すとタイマー表示が数字で点灯します。

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、「0」が点滅し調理タイマーがスタートします。

2

タイマーキー◀、▶を押して好みの時間に設定します。

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▶キーまたは◀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、調理タイマーを解除し、再度設定してください。
※切り忘れ防止機能(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。

チャイルドロックの使いかた

◎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。

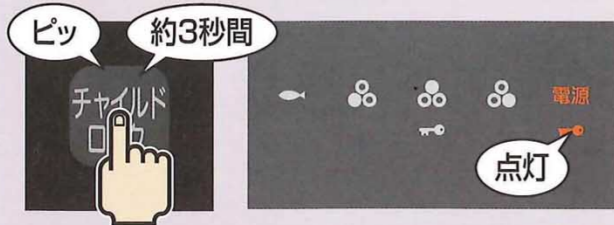
チャイルドロックの設定

1 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。

2 チャイルドロックを設定する



- チャイルドロックキーを約3秒間押します。
 - 「ピッ」とブザーが鳴ってチャイルドロックランプが点灯し、チャイルドロックを設定します。
- ※チャイルドロックの設定は、各ヒーターおよびロースターの設定中や通電中はできません。

チャイルドロックは、電源スイッチを切っても（またプラグを抜いても）記憶しています。

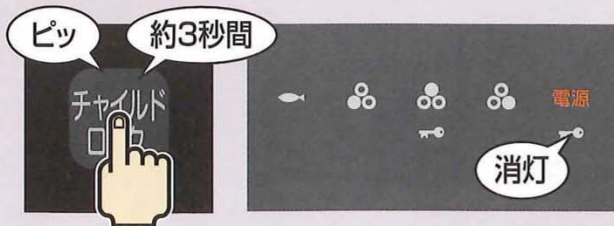
チャイルドロックの解除

1 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。

2 チャイルドロックを解除する



- チャイルドロックキーを約3秒間押します。
- 「ピッ」とブザーが鳴ってチャイルドロックランプが消灯し、チャイルドロックを解除します。

中央ヒーターロックの使いかた

◎中央ヒーターロックは、中央ヒーターをご使用にならない場合に誤って通電をしてしまうのを防止する機能です。中央ヒーターロックを設定すると中央ヒーターの通電ができなくなります。

中央ヒーターロックの設定

1 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。

2 中央ヒーターロックを設定する



- 中央ヒーターロックキーを約3秒間押します。
 - 「ピッ」とブザーが鳴って中央ヒーター通電ランプとロックランプが点灯し、中央ヒーターロックを設定します。
- ※中央ヒーターロックの設定は、中央ヒーターの設定中や通電中はできません。

中央ヒーターロックは、電源スイッチを切っても（またプラグを抜いても）記憶しています。

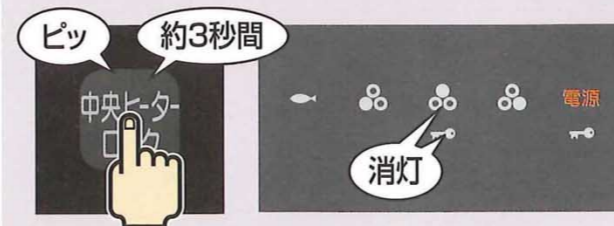
中央ヒーターロックの解除

1 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。

2 中央ヒーターロックを解除する



- 中央ヒーターロックキーを約3秒間押します。
- 「ピッ」とブザーが鳴って中央ヒーター通電ランプとロックランプが消灯し、中央ヒーターロックを解除します。

お手入れ

ご使用のたびにお手入れしてください。

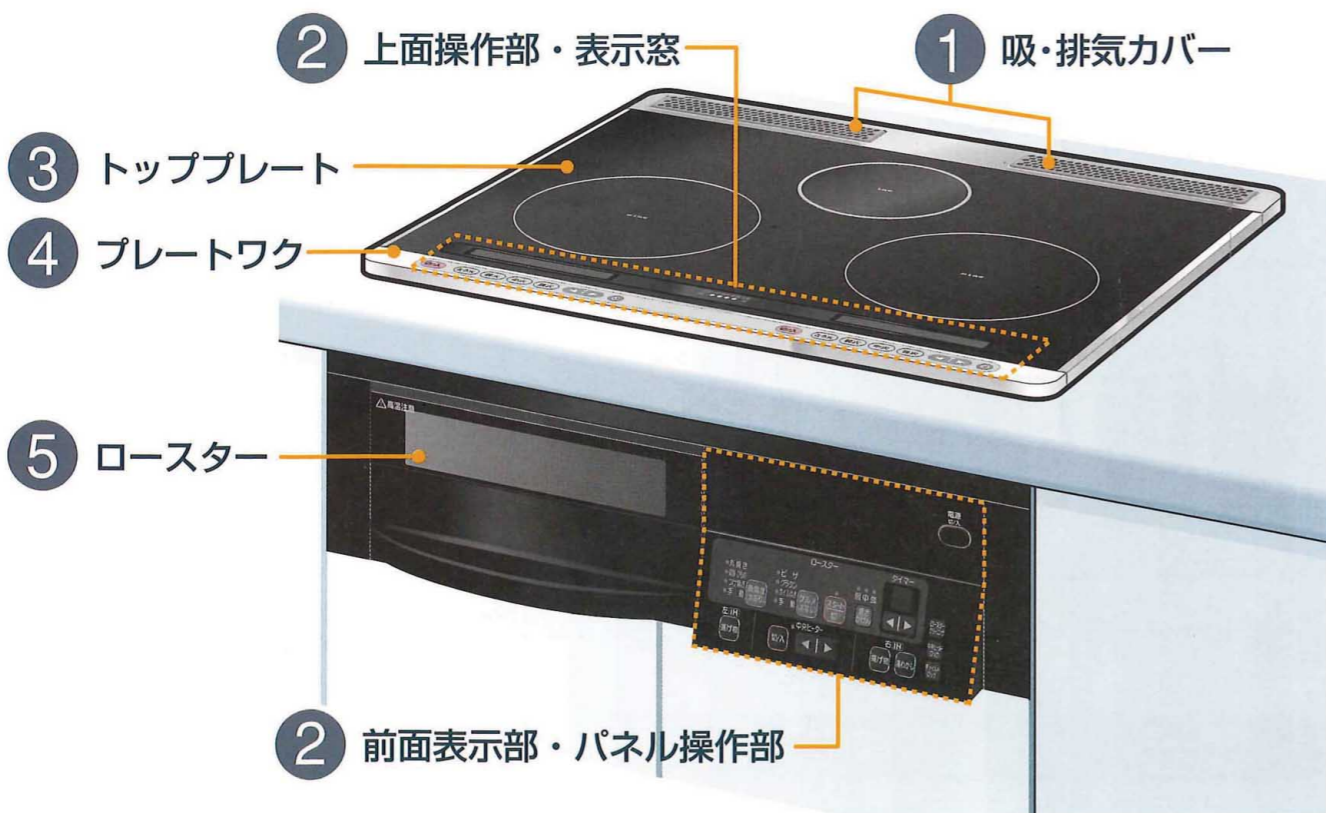
トッププレート、プレートワク、操作部は汚れを放置したり、汚れたまま使うとこびりついてとれにくくなります。

⚠️ 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。

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うまみがつく場合があります。
※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、ロースター使用中にロースター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いれにくくなります。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取る。

※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)

2004年9月現在



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、その後かわ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を丸めたラップにつけてこすり取る。

○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 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

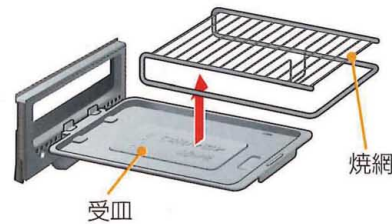
取り外しかた

- 1 上蓋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。

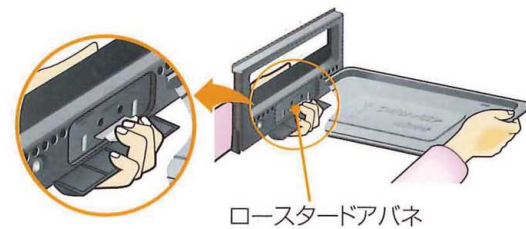
※受皿内の水や油がこぼれないよう注意してください。



- 2 受皿にのっている焼網を外す。

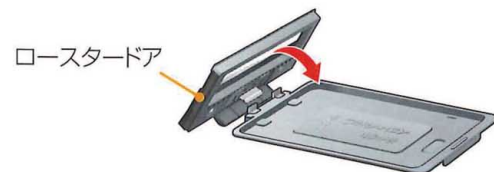


- 3 上蓋の下側に手を回し、ロースタードアバネを軽く引き下げる。



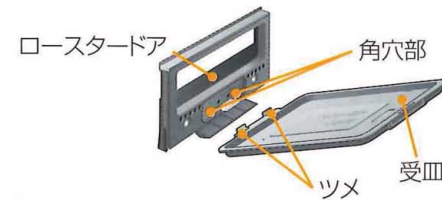
※ロースタードアバネを押さえずに無理に外すとロースタードアが破損したり、変形することがあります。

- 4 ロースター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。



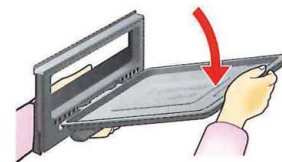
取り付けかた

- 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む。



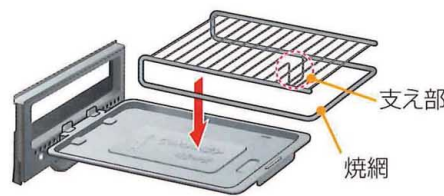
- 2 ロースタードアを手でささえ、受皿を図のように下げる。

※カチッと音がして受皿が固定されます。



- 3 焼網をのせる。

○焼網は支え部をロースターの奥側にのせてください。
※のせる向きを逆にすると、本体に取り付けられません。



- 4 斜め上からはめ込み、ロックするまでゆっくり押す。

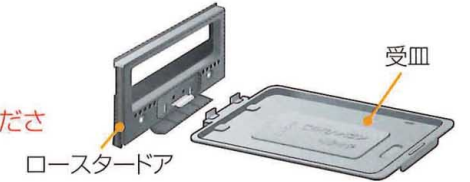


ロースタードア・受皿のお手入れ

- 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。)

○ロースタードアは、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。

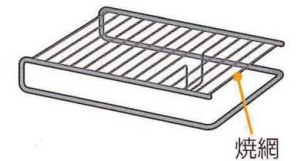
※焼網のフッ素コートを傷めないでください。

○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)



庫内のお手入れ

- 受皿を取り出し、庫内の油汚れをふきとる。

※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

- ロースター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。

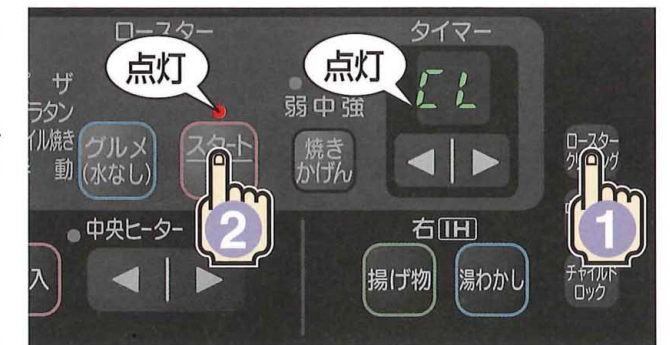
●洗って水気をふきとったロースタードアと受皿をロースター庫内にセットし、ロースタークリーニングキーを押した後、スタート/切キーを押してください。ロースター庫内の油を焼き切るため、受皿には水を入れません。(ロースター庫内を高めの温度で自動コントロールします。)

※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。

※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。

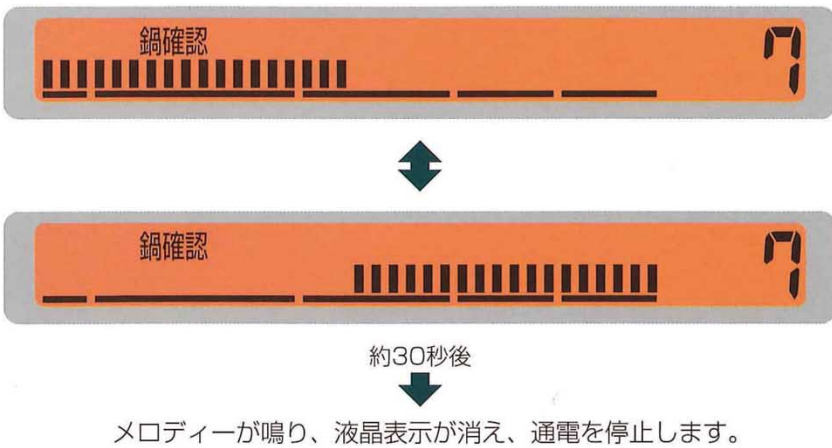


※クリーニング中はロースター庫内の油を焼き切るため煙が出る場合があります。必ず換気扇を使用してください。

途中で終了する場合は、スタート/切キーを押してください。

故障かなと思ったら、次のことをお調べください。

<p>通電しない。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◎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動き、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。(32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。(33ページ)
<p>炒め物などを行うと左・右ヒーターの火力が弱くなる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◎炒め物などを行うと、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。
<p>火力を切り換えたときに時々ブザーが鳴らない。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◎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。
<p>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)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◎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動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。

<p>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。 (小物検知機能、鍋無し自動停止機能)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◎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。 
<p>使用途中にヒーターの通電が停止した。 (切り忘れ防止機能)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◎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、中央ヒーターは操作後約45分 •ロースター(手動調理)は約30分 <p>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。再度、通電を開始してください。</p>
<p>使用途中に停電になった。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◎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。
<p>左・右ヒーターでの調理に時間がかかる。調理のでき上がりが遅い。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◎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。 ◎使える鍋を使用していますか。(12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10秒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。
これは磁力線により鍋自体が振動するため、異常ではありません。
• 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」とか「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異常ではありません。

表示窓の液晶が黒くなった。

◎表示窓の上に熱い鍋などを置くと液晶が黒くなる場合がありますが、しばらく放置するとともにもどります。

※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。

◎魚焼きキーと焼きかげんキーを同時に3秒以上押してください。
• ブザーが鳴り「M」が消灯します。

本体後ろの壁面に水滴がつくことがある。

◎ロースター調理中に吸・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。
• ふきんなどでふきとってください。

ロースター調理中、庫内で瞬間的に炎が出たり、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、瞬間的に炎や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脂が加熱されて、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	処置および調べる場所
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。
C 21		●鍋に調理物を入れてください。
C 12	揚げ物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。	●炒め物の調理を行うと表示する場合があります。
C 22		●火力を下げてください。
H 12	揚げ物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。
H 22		●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)
H 15	左・右ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●専用の天ぷら鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着している。
H 25		●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。
H 25		●ほこりをふきとってください。(34ページ)
H 17	左・右ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●吸・排気カバーがふさがれていません。
H 27		●ふさがなくてください。
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せん。
H 27		●鍋の種類を確認してください。(12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」操作をする。
- 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」操作をする。

※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。

パネル操作部のタイマー表示部に次の表示がでたとき

表示例	状態	処置および調べる場所
[1]	ロースター使用時、焼きかけランプの強・中・弱が点滅する。	●受皿に水が入っていません。
[3]		●受皿に水を入れてください。
		●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、水を入れて次の調理物を入れる。
[6]	ロースター使用時、焼きかけランプの強・中・弱が点滅する。	●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 [1][3] の表示が出たときはロースターのスタート/切キーを押す。

※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。

※表示窓の液晶表示やパネル操作部のタイマー表示部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
▶46ページ



鶏の唐揚げ
▶48ページ



鮭のホイル焼き
▶55ページ

左・右ヒーターの調理例

- スパゲティ(ミートソース)..... 44
- ポークカレー..... 45
- 肉じゃが..... 45
- しゅうまい..... 45
- ハンバーグステーキ..... 46
- オムレツ..... 46
- 五目チャーハン..... 47
- えびのチリソース炒め..... 47

揚げ物の調理例

- 天ぷら..... 48
- 鶏の唐揚げ..... 48
- とんかつ..... 49

ロースター 魚焼き自動調理例

- さんまの塩焼き..... 50
- 鮭の塩焼き..... 50
- 焼き鳥..... 51
- ぶりのつけ焼き..... 51

ロースター 魚焼き手動調理例

- さんまのみりん干し..... 52
- いかのみぞ漬け焼き..... 53
- ひものいろいろ..... 53

ロースター グルメ自動調理例

- 手作りかんたんピザ..... 54
- 鮭のホイル焼き..... 55
- ほたて貝ときのこのホイル焼き..... 55

ロースター グルメ手動調理例

- 焼きピーマンのマリネ..... 56
- さつま揚げ、厚揚げ..... 56
- 焼きなす..... 57
- 焼きいも(焼きじゃがいも)..... 57

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、火力等が異なりますので、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。様子を見て調節してください。

スパゲティ(ミートソース)

ゆでる 1人分 510kcal



材料(4人分)

スパゲティ 300g
 塩 大さじ 3
 牛ひき肉 300g
 トマトソース 1缶(約300g)
 オリーブオイル 大さじ 1
 にんにく(薄切り) 1片
 塩 小さじ 1/2
 砂糖 小さじ 1/3
 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、火力を「中火」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「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(4～5L)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)を加えます。
- 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」でゆでます。指でつまんでちぎってみて、芯が少し残っているく

☆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、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。

- らいまでゆでる。
- ゆで上がった後手早くざるに上げ、水気をきって器に盛り、②をかねパセリを散らす。

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 中1本
 玉ねぎ 中2個
 ジャガイモ 中2個
 カレールー 1箱(約120g)
 水 750～800mL
 サラダ油 大さじ 2

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。
- ジャガイモは乱切りにして水にさらし、水気をきっておく。

肉じゃが

材料(4人分)

牛薄切り肉(肩ロース、3枚肉など) 200g
 ジャガイモ 中3コ
 にんじん 1本
 玉ねぎ 1個
 いんげん(ゆでたもの) 30g
 だし汁(または水) カップ 2
 砂糖 大さじ 2
 しょうゆ 大さじ 4
 みりん 大さじ 2
 しょうが 1片

下ごしらえ

- 牛肉は3～4等分し、ほぐしておく。
- ジャガイモは皮をむき、4つ切りにし

しゅうまい

材料(24個分)

むきえび 150g
 豚ひき肉 150g
 玉ねぎ 1/2個
 片栗粉 大さじ 5
 干しいたけ 3枚
 しゅうまいの皮 24枚
 からししょうゆ 適量
 砂糖 小さじ 1
 しょうゆ 小さじ 1
 ごま油 小さじ 1
 塩 小さじ 1/2
 酒 大さじ 1
 こしょう 少々

A

○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、サラダ油を入れてから「中火」にする。
- 「強火」にし、鍋に豚肉を入れて炒め、次ににんじん・玉ねぎ・ジャガイモを加えて炒める。
- 水を加え、沸とうしたら「中火」にし、カレールーを加えかき混ぜ、ふたたび沸とうしたら途中かき混ぜながら「弱火」で30～40分煮込む。

煮る 1人分 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良いでしょう。



煮る 1人分 260kcal

て水にさらし、水をきる。

- にんじんは皮をむき、一口大の乱切りにする。
- 玉ねぎは皮をむき、8等分のくし形に切る。
- しょうがは、薄切りにする。

作りかた

- 鍋をヒーターの中央にのせ、「強火」にしてAとしょうが汁を入れ、沸とうさせる。
- 牛肉をほぐしながら加え、肉の色が白っぽくなったらかき取り、じゃがいも・にんじん・玉ねぎを加えて煮る。
- ふたたび沸とうしたら、「弱火」～「中火」にしてふたをし、ときどき全体



- を混ぜながら20～30分煮込む。
- ④器に盛り、ゆでたいんげんを散らす。

下ごしらえ

- 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、片栗粉大さじ3をまぶしておく。
- 干しいたけはもどして、みじん切りにする。

作りかた

- ボールにむきえび・豚ひき肉・玉ねぎ・しいたけ・Aを入れ、ねばりが出るまでよく混ぜ、片栗粉大さじ2を加えさらによく混ぜて24等分する。
- しゅうまいの皮でそれぞれを包む。蒸し器の中敷に油をぬり、しゅうまいを間隔をあけながら並べる。
- 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。
- 沸とうしたら上鍋をのせてふたをし、「中火」で10～12分蒸す。
- ④器にとり、からししょうゆを添える。お好みで、ゆで卵のうらごし・ゆでたえびを飾る。



蒸す 1個分 46kcal

左・右ヒーターの調理例 (つづき)

○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。)

ハンバーグステーキ

材料(4人分)

牛ひき肉	400g
玉ねぎ	小1個
バター	大さじ1 ½
パン粉	カップ ½
牛乳	大さじ3
卵	1個
塩	小さじ ¾
ナツメグ	少々
こしょう	少々
サラダ油	大さじ2
トマトケチャップ	大さじ3
ウスターソース	大さじ2
ドミグラスソース	大さじ1

【つけ合わせ】
フライドポテト
いんげんのリチュー
にんじんグラッセ

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、「**中火**」にする。フライパンがあたたまったらバターを入れて溶かし、玉ねぎを入れうすく色づくまで3~4分炒め、皿に広げてさます。
- ②ボールに牛ひき肉・A・①を入れて粘りが出るまでよく混ぜ、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、

「**強火**」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。焼き色がつくまで約3分焼く。
④良い焼き色がついたら裏返し、「**弱火**」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。

オムレツ

材料(1人分)

卵	2個
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

下ごしらえ

○ボールに卵をほぐし、Aを入れて混ぜ合わせる。

作りかた

- ①フライパンをヒーターの中央にのせ、「**中火**」にする。
- ②多めのサラダ油をなじませ、一度油をきる。バターを入れ、「**中火**」~「**強火**」にして溶かし、全体に広げ、卵を一気に流し込み、円を描くように全体を大きく混ぜる。
- ③半熟状態になって、フライパンの底にくっつかなくなれば、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。



~うす焼き玉子やクレープなどを作るときは~

- ☆フライパンは最初から「**中火**」~「**弱火**」で熱してください。
- ☆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。
- ☆生地(卵)入れるタイミングは生地(卵)を箸の先につけてフライパンに落として、サッと半熟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。

五目チャーハン

材料(2人分)

ごはん	400g
焼き豚	50g
生しいたけ	2枚
ねぎ	½本
グリーンピース(冷凍)	大さじ1
むきえび	50g
酒	小さじ ½
卵	1個
塩	少々
サラダ油	適量
ラード	大さじ2
塩	小さじ ⅓
こしょう	少々
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。卵は割りほぐして塩を混ぜる。



☆ごはんは、あまり熱いうちに炒めると粘りがでて、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。
☆フッ素加工のフライパンで炒めると焦げ付きが少なくできます。

作りかた

- ①フライパンをヒーターの中央にのせ、「**中火**」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ふんわりとしたり卵を作り、取り出す。
- ③フライパンにラード1/2量を入れ、設定火力「**中火**」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「**強火**」で熱し、サラダ油を入れてごはんをほぐしながら炒め、②・③を加えてさらに炒め、最後にAで味を調える。

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	¼本
にんにく	5g
しょうが	2g
豆板醤	小さじ ½
ごま油	小さじ ½
サラダ油	大さじ3
酒・塩	少々
こしょう	少々
トマトケチャップ	大さじ2
酒	小さじ1
砂糖	大さじ 1 ½
しょうゆ	小さじ1
塩	小さじ ¼
水	カップ ¼
片栗粉	小さじ1
水	小さじ2

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。

作りかた

- ①フライパンをヒーターの中央にのせ、「**中火**」にする。
- ②「**強火**」にし、下ごしらえしたえびを加え、約1分手早く炒め、色が変わったらすぐ取り出す。
- ③同じフライパンにサラダ油大さじ1を足して、豆板醤・ねぎ・にんにく・しょうがを入れ、炒めて香りをだす。

④Bを加え、大きく混ぜながら1~2分炒める。
⑤②を入れ、汁をからめながらさっと炒める。(炒めすぎると身が縮むので注意)
⑥最後にCを加え、手早く底から混ぜてトロミをつけ、仕上げにごま油をふる。

揚げ物の調理例

天ぷら

材料(4人分)

揚げ油	800g
えび	4尾
なす	2個
しそ	4枚
生しいたけ	1袋
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、液晶表示に「適温」を表示したら、野菜・えびを揚げる。



揚げる 1人分 320kcal

☆衣はだまが残るぐらいにさっくりと切るように混ぜ、粘りを出さないようにします。
 ☆油の表面積の1/2を目安に入れると、油の温度が下がらずカリッと揚がります。
 ☆小麦粉(薄力粉)のかわりに、市販の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。

鶏の唐揚げ

材料(4人分)

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

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、揚げる直前に汁気をペーパータオルで取り、片栗粉を全体にまぶします。
- レモンは、くし形に切っておく。



揚げる 1人分 300kcal

作りかた

- ①天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設定する。
- ②液晶表示に「適温」を表示したら、鶏もも肉を入れ、ときどき裏返しながらかけて揚げる。

とんかつ

材料(4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(溶きほくす)	1個
パン粉	適量
揚げ油	800g



揚げる 1人分 540kcal

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、溶き卵・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、液晶表示に「適温」を表示したら、②の2枚をそっと入れて色よく揚げる。

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。

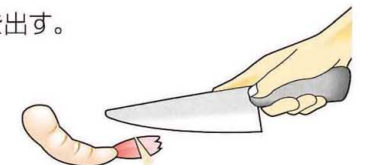
衣や生地作りに注意

- 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

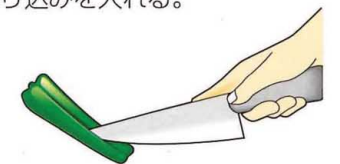
えび

尾の先を切って水分を出す。



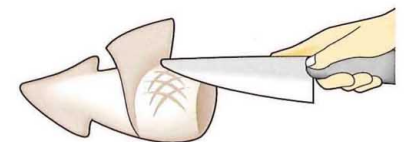
ししとう辛子

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。



さんまの塩焼き

丸焼き 1尾分 430kcal



材料

さんま(1尾約180gのもの) 1~4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焼網の上へのせ、魚焼きメニューの「丸焼き」を選択し、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4尾に対し、小さじ1くらいです。(魚の重さの1~2%)
☆焼きが足りなかったときは、手動調理で様子を見ながら、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。

鮭の塩焼き

切身・ひもの 1枚分 120kcal



材料

塩鮭の切身(1枚約80gのもの) 1~4枚

作りかた

- ①塩鮭を焼網の上へのせ、魚焼きメニューの「切身・ひもの」を選択し、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。

焼き鳥

つけ焼き 1本分 130kcal



材料

焼き鳥 2~8本
(市販品または手作りで1本約50g)
しょうゆ カップ 1/2
みりん カップ 1/4
砂糖 大さじ 2~3
サラダ油 大さじ 1

作りかた

- ①塩焼きの場合は、全体に軽く塩をふっておく。
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焼き鳥を焼網の上へのせ、魚焼きメニューの「つけ焼き」を選択し、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。

ぶりのつけ焼き

つけ焼き 1枚分 560kcal



材料

ぶり(1枚約100gのもの) 1~4枚
しょうゆ 大さじ 4
みりん 大さじ 4

作りかた

- ①ぶりは、しょうゆとみりんを混ぜたたれに30分ほどつけておく。
- ②焼網の上へのせ、魚焼きメニューの「つけ焼き」を選択し、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。
☆ぶりの他、さわか、ぎんだら、さけ、さば、たい、まぐろも同様に焼けます。

“こんな魚のときは”

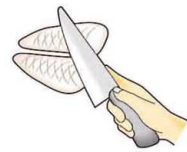
厚みのある魚は

表面が焦げやすいので、厚さは4cm以下にしてください。



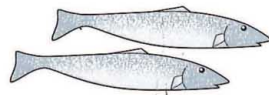
加熱するとそるものは

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



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。



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。

1人分
90kcal



いかのみそ漬け焼き

材料

いかのみそ漬け …… 1枚

作りかた

①焼きかげん「強」で表側を14～16分焼く。

1枚分
150kcal



ひものいろいろ

材料

ひもの(100～120gのもの) …… 2枚～4枚

作りかた

①焼網にひもののをせ、焼きかげん「強」で8～14分焼く。

1枚分
約120kcal

☆尾は、加熱中に反ってヒーターに付き、煙の出る原因になるので、あらかじめ切り取ってから焼くとよいでしょう。



手作りかんたんピザ



ピザ 1枚分 800kcal

54

材料(直径20cm1枚分)

【生地】

- A
- 小麦粉(薄力粉) 35g
 - 小麦粉(強力粉) 35g
 - 砂糖 小さじ 1/2
 - 塩 小さじ 1/4
- ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) 小さじ 1/2
- B
- ぬるま湯(約40℃) 40~50mL
 - オリーブ油 小さじ 1/2
- 打ち粉用小麦粉(強力粉) 適量
- オリーブ油 適量

【トッピング】

- ピザソース 大さじ 1
- 玉ねぎ(薄切り) 1/6個
- ベーコン(短冊切り) 50g
- サラミソーセージ 7枚
- ピーマン 1個
- マッシュルーム缶 小1/2缶
- ナチュラルチーズ(細かく刻んだもの) 40g
- オレガノ 少々

作りかた

- ①ポリ袋にAとドライイーストを入れて混ぜ合わせる。
- ②①にBを入れてポリ袋の口を閉じ、振って粉と水分をよく混ぜ合わせる。
- ③4~5分間よくこねる。この時、ポリ袋に少し空気を入れて口を閉じると、簡単に両手でこねることができる。
- ④粉のかたまりがなくなり、生地が袋から離れて1つになったら、2~3cmの厚さに整え、そのまま一次発酵させる。



一次発酵

- ⑤打ち粉をしたのし台に、生地を袋から出してガス抜きし、丸めて約10分休ませる。(ベンチタイム)
- ⑥手にオリーブ油を付けながら、アルミホイルの上に生地をのばし、直径20cmくらいにする。
- ⑦のばした生地にピザソースを塗り、トッピングをのせる。
- ⑧グルメメニューの「ピザ」を選択し、焼き上げる。

☆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。

手作りピザソース

材料

- トマトの水煮缶(あらみじん切り) カップ 1/2
- にんにく(薄切り) 1~2片
- 赤唐辛子(種を取る) 1~2本
- ローリエ 2枚
- オリーブ油 大さじ 3
- 白ワイン 大さじ 3
- 砂糖 小さじ 2
- パセリのみじん切り 少々
- 塩・こしょう 各少々

作りかた

- ①鍋にオリーブ油を熱してにんにく、赤唐辛子、ローリエを炒め、赤唐辛子を除き、残りの材料を加えて「弱火」でトロミがつくまで煮つめる。

☆冷凍しておく便利です。

鮭のホイル焼き

材料(2個分)

- 生鮭(1切80~90gのもの) 2切
- 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
- サラダ油 適量



ホイル焼き 1個分 250kcal

作りかた

- ①生鮭は軽く塩・こしょうをし、レモン汁をふりかけしばらくおく。
- ②大正えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。
- ③25cm×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。
- ④③に玉ねぎを等分にのせ、①・②と生しいたけをそれぞれ入れ、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」を選択し、焼き上げる。

55

ほたて貝ときこのホイル焼き

材料(2個分)

- ほたて貝 4個
- 大正えび 2尾
- 生しいたけ 2枚
- しめじ(小房に分ける) 1/2パック
- えのきだけ(根を切り、小房に分ける) 1/2パック
- バター 20g
- 酒 小さじ 2
- 塩・こしょう・レモン汁 各少々



ホイル焼き 1個分 110kcal

作りかた

- ①ほたて貝は塩水で洗って水気をきり、塩・こしょうをする。
- ②大正えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取り、酒をふりかける。
- ③25cm×25cmの大きさに切ったアルミホイル2枚に、薄くバター(分量外)をぬっておく。
- ④②に①、しいたけ、しめじ、えのきだけをそれぞれ分け入れ、塩・こしょうをしてレモン汁をふり、バターを散らし、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」を選択し、焼き上げる。

焼きピーマンのマリネ

1人分
120kcal



材料(4人分)

ジャンボピーマン(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

①ピーマンは半分に切り、へた・種を取る。皮の部分にサラダ油をぬる。
 ②焼網の上へのせ、焼きかげん「中」で10~15分皮が黒くなるまで焼く。
 ③焼きあがったら冷水に取り、皮をむき、細切りにする。
 ④玉ねぎは薄く切って水にさらし、水気を絞る。
 ⑤③・④を、ドレッシングであえる。

さつま揚げ、厚揚げ

材料

さつま揚げ …… 1~3枚(80~240g)
 厚揚げ …… 1~2枚(150~300g)

作りかた

①さつま揚げまたは厚揚げの包装をはずし、焼網の中央に寄せて並べ、焼きかげん「中」でさつま揚げ6~8分、厚揚げ8~12分焼きます。



はんぺんなどの調理済品も大きさや材質に合わせて同様に焼きます。

焼きなす

材料

なす …… 4個
 サラダ油 …… 少々
 しょうがじょうゆ …… 少々

作りかた

①なすは、がくの分かれたところにごくりと切れ目を入れる。
 ②焼網の上へのせ、焼きかげん「中」で15~20分焼く。
 ③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枚分
20kcal

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

作りかた

①さつまいもを洗い、焼網の上へのせ、焼きかげん「弱」で25~29分焼く。

「時間がかかるが…?」

さつまいもに含まれる“βアミラーゼ”という酵素を十分働かせて甘味を出すために、弱火でじっくり、おいしく焼きあげます。

☆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、さつまいもと同様に焼けます。
 ☆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。



1本分
250kcal

電 源	単相200V(50-60Hz共用)	
消 費 電 力	4.8kW	
	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)	2.0kW(100W相当~2.0kW 10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(120W相当~1.2kW 4段階火力調節)
	ロースター	自動調理1.2kW (魚焼き手動調理:600W相当~1.2kWまで3段階火力調節) (グルメ手動調理:480W相当~960W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〕
	ロースター	幅240 奥行360 高さ124〔mm〕
質 量 (重さ)	約19.3kg	

58 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		電力
	左ヒーター	右ヒーター	
ハイパワー	—	12	3.0kW
	—	11	2.4kW
強 火	10	10	2.0kW
	9	9	1.6kW
中 火	8	8	1.4kW
	7	7	1.1kW
	6	6	800W
弱 火	5	5	500W
	4	4	400W
	3	3	300W
	2	2	200W相当
と ろ 火	1	1	100W相当

相当とはヒーターの入/切による平均電力です。

●中央ヒーター(クイックラジエントヒーター)

火力の目安	電力	火 力 表 示 ラ ン プ
強 火	1.2kW	● ● ● ●
中 火	900W相当	● ● ●
弱 火	300W相当	● ●
と ろ 火	120W相当	●

相当とはヒーターの入/切による平均電力です。

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もと、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」にお問い合わせください。

■修理料金の仕組み

修理料金=技術料+部品代+出張料

技 術 料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。
部 品 代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出 張 料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途駐車料金をいただく場合があります。

■修理を依頼されるときは 出張修理

「こんなときは」(38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時お役に立ちます

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