

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

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

- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または別紙「ご相談窓口一覧表」の窓口にお問い合わせください。

■修理料金の仕組み

修理料金=技術料+部品代+出張料

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

■修理を依頼されるときは [出張修理]

「こんなときは」(44ページ)に従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、専用回路のブレーカーを切り、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

- 保証期間中は
修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

[ご連絡していただきたい内容]

品名	日立クッキングヒーター
形式	HTW-4DB
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印等も併せてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問ご希望日	

- 保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合は、ご希望により修理させていただきます。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスが受けられない場合は、前もって販売店にご相談ください。

愛情点検



★長年ご使用のクッキングヒーターの点検を! ●クッキングヒーター (IHタイプ) の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

ご使用の際 このようなことはありませ んか。	●スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。 ●こげくさい臭いがしたり、運転中に異常な音がある。 ●自動的にヒーターが切れるときがある。 ●その他の異常や故障がある。	お願い 故障や事故防止のため、専用回路のブレーカーを切り、お買い上げの販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。
------------------------------	--	---

株式会社 日立空調システム

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

株式会社 日立ホームテック

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

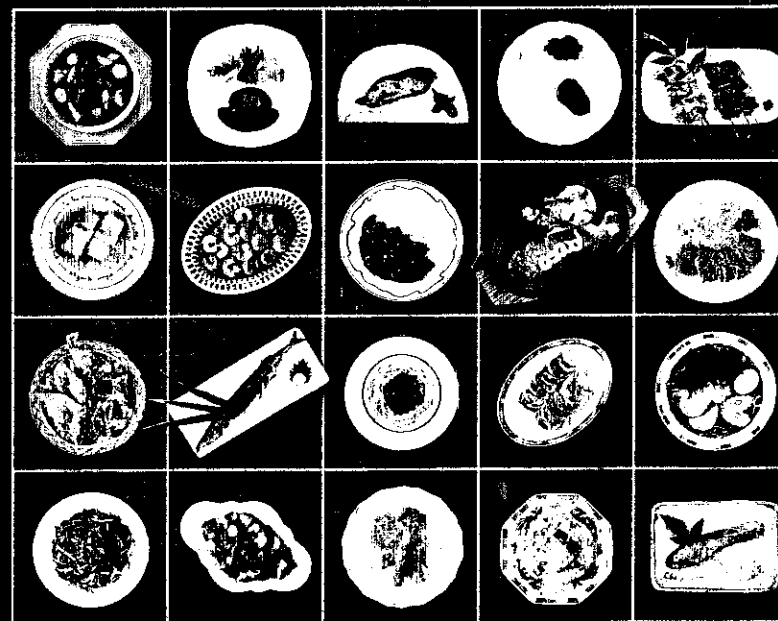
株式会社 日立製作所

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

日立クッキングヒーター (IHタイプ) 取扱説明書・料理集

HTW-4DB形 **家庭用**

このたびは日立クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。この取扱説明書をお読みにになり、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、ご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。



Double IH Cookingheater
Double IH Cookingheater

2.5kWのハイパワーと2.0kWのダブルIHヒーターと、アルミ鍋・銅鍋などが使えるクイックラジエントヒーターでスピーディーに調理します。

ダブルIHヒーター（左右ヒーター）

炎を出さず、高効率で立ち上がり早いハイパワー2.5kW(右ヒーター)と2.0kW(左ヒーター)。揚げ物温度コントロール内蔵(右ヒーターのみ)。

クイックラジエントヒーター（中央ヒーター）

鍋を選ばず手軽に調理。
熱分布に優れ、立ち上がり早い。

自動七輪交互焼きロースター

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

〈便利な機能がいろいろ〉

- 上面3色カラー液晶で火力が見える **光るトリプルサイン** (左右ヒーター)
- トッププレートで火力の確認ができる **火力表示ランプ** (中央ヒーター)
- 煮込み料理に便利な **調理タイマー**
- 余熱があるうちは、表示してお知らせ **高温注意表示** (左右ヒーター:液晶表示を赤色点滅,中央ヒーター:火力表示ランプを点滅,ロースター:焼きかげんランプを点滅)
- 使いやすい配置でラクラク操作 **ダイヤル式火力調節ツマミ**
- お手入れカンタン **フッ素コート焼き網・フッ素コートロースターダアガラス**
- ムダな電力をカット **待機消費電力ゼロ**

標準計量カップ・スプーンの質量表(単位g)

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

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

この取扱説明書に掲載されている料理例の火力および時間などは目安です。
〈お願い〉 鍋の種類・形状・材質、また材料の量により、火力等が異なってきますので、料理の進み具合に応じて、火力や時間を調節してください。

もくじ

《ご使用の前に》

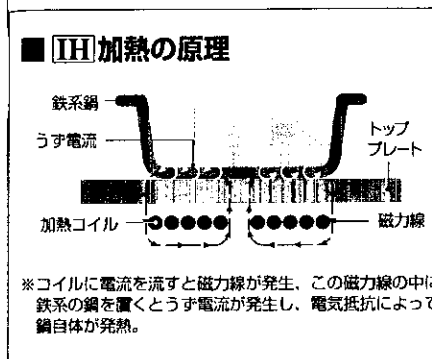
安全のために必ずお守りください 4
各部のなまえとはたらき 8
使える鍋について 10

《使いかた》

左右ヒーターの使いかた 12
煮る・蒸す・ゆでる 12
●調理例 14
焼く・炒める 18
●調理例 20
揚げる 24
●調理例 26
中央ヒーターの使いかた
(クイックラジエントヒーター) 28
ロースターで焼く 30
●自動七輪交互焼き 30
●自動調理例と加熱時間の目安 32
●自動調理例 34
●手動調理 36
●手動調理例 38

《長くお使いいただくために》

お手入れ 40
こんなときは 44
仕様 47
火力調節の目安と火力表示について 47
保証とアフターサービス 裏表紙



安全のため必ずお守りください

※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。内容をよく確認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。

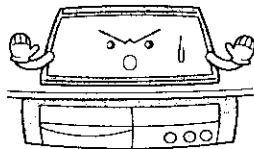
この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

<p>改造はしない 修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理を行わない</p> <p>火災・感電・けがの原因 修理はお買い上げの販売店または別紙「ご相談窓口一覧表」の窓口にご相談ください。</p>	<p>揚げ物調理中は本体から離れない 火災の原因</p>
<p>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。</p>	<p>●必ず右ヒーターの揚げ物温度コントロールを使用し、付属のてんぷら鍋で調理してください。</p> <p>●油は必ず500g(0.56L)未満では調理しないでください。</p> <p>鍋が違ったり油の分量が少ないと、油が過熱して発火する恐れがあります。</p> <p>また油の分量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。</p> <p>●調理中その場を離れるときや調理後は、必ず電源を切り、鍋をトッププレートからおろしてください。</p> <p>電源を切った後でも余熱で油温が上がります危険です。</p>
<p>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</p> <p>感電・ショート・発火の原因</p>	<p>使用後は電源を切る 火災の原因</p>
<p>カーテンなどの可燃物の近くで使用しない</p> <p>火災の原因</p>	<p>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。</p>

<p>本体に水をかけない 感電・ショート・発火の原因</p>	<p>トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない 万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使用すると過熱や異常動作、感電の原因 専用回路のブレーカーを切り、すぐに修理を依頼してください。</p>
<p>子供だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない</p> <p>感電・やけど・けがの原因</p>	<p>トッププレートの上に物を載せない 火災や故障の原因 下記の物は特に注意してください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 <ul style="list-style-type: none"> ●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
<p>吸排気口やすき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない</p> <p>感電や異常動作によるけがの原因</p>	

注意

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



心臓用ペースメーカーをご使用の方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。[左右ヒーターの場合]



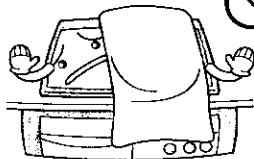
本体前方の前に物を置かない
火災の原因



火気を近づけない
感電・漏電の原因



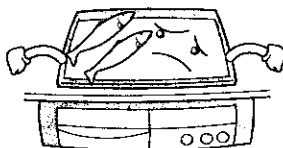
吸排気口をふさがない
火災の原因



トッププレートの表示窓の上に、熱い鍋などを載せない
故障の原因



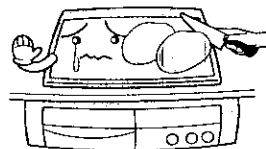
トッププレートの上に直接食材を載せて調理しない
発火・異常動作の原因



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



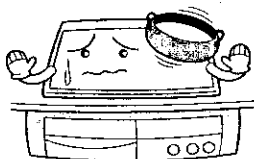
調理以外の用途に使用しない
火災・故障の原因



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



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



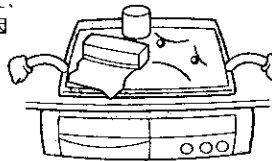
鍋・鍋のとってなどの高温部に触れない
やけどの原因



鍋の下に紙などを敷かない
鍋の熱で紙が焦げたり、発火・異常動作の原因



缶詰やアルミ箔など、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



注意

揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する
やけどの原因



ロースターは必ず受皿に水を入れて使用する
火災の原因
※続けて使用するときは、受皿にたまった油を捨て、汚れをきれいに落としてから水を入れてください。



ロースター使用中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。



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



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



お手入れは本体が冷えてから行う
やけどの原因



ロースターを使用するとき

使用中や使用後のロースタードア(ガラス)に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れることがあります。



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



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



ロースターの庫内や受皿は、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は、受皿にたまった油を捨て、汚れをきれいに落としてから水を入れてください。



お願い

左右ヒーターは磁力線が出ているため、磁気に弱いものを近づけない。



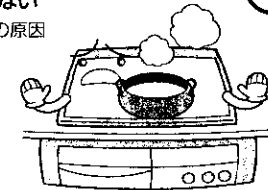
- ラジオ・テレビなど(雑音の原因)
- キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など(記憶が消える原因)

キャビネット(本体下側)に調味料・食品などを置かない。
変質の原因



ご注意

表示窓の上に熱い鍋などを置かない
故障の原因



各部のなまえとはたらき

表示窓

※図は説明のため、全ての表示およびランプが点灯した状態です。

液晶表示
(左ヒーター用)

- 火力表示
- 調理タイマー表示
- 各種安全機能表示

液晶表示
(右ヒーター用)

- 火力表示
- 調理タイマー表示
- 揚げ物温度コントロール
- 各種安全機能表示

火力表示ランプ
(中央ヒーター用)

- 火力表示
- 高温注意表示

表示窓の上に高温な鍋を置くと、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ともに戻ります。

光るトリプルサイン (左右ヒーター)

●左右どちらのヒーターで加熱中なのか、液晶表示が光ってお知らせします。



〈左ヒーター通電時〉

〈右ヒーター通電時〉

●液晶表示が火力に応じて3色に光り、状態をお知らせします。



緑(とろろ火(火力1)~弱火(火力2~5))

橙(中火(火力6~7)~強火(火力8~9))

赤(ハイパワー(火力10)(右ヒーターのみ))

本体

排気カバー
排気口
●熱風が出ます。

中央ヒーター(1200W)
(クイックラジエントヒーター)
※ロースターとの同時使用はできません。

左ヒーター(2000W)
(IHヒーター)

右ヒーター(2500W)
(ハイパワーIHヒーター)

トッププレート

上ルバー

ロースタードア

とって

吸気口
●ファンが入っています。

受皿

焼網(消耗部品)

プラグ

ロースター(1200W)
(上・下ともシースヒーター)
※中央ヒーターとの同時使用はできません。

操作パネル

ロースター操作部

電源ランプ

電源スイッチ

タイマー表示

HITACHI

電源 〇 切 入

ヒーター入/切キー

左ヒーター操作部 (IHヒーター)

中央ヒーター操作部 (クイックラジエントヒーター)

右ヒーター操作部 (ハイパワーIHヒーター)

部品の交換・追加購入

2001年6月現在

部品名	部品番号	希望小売価格
焼網(消耗部品)	HTW-4DB 016	1,700円(税別)
てんぷら鍋	HT-N30	2,000円(税別)

てんぷら鍋(付属品)



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

安全機能について

- 過熱防止機能(本体・左右ヒーター)** 吸・排気口がふさがれていたりして、本体内部が異常に高温になったり、鍋底の温度が異常に上がると、ブザーが鳴り、通電を停止します。
- 鍋無し自動停止機能(左右ヒーター)** 調理中に鍋をおろすと、約30秒後、通電を停止します。
- 小物検知機能(左右ヒーター)** 誤ってナイフやフォークなどの金属小物や、直径約1cm以下の鍋を載せて左または右ヒーターを通电すると、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(右ヒーター)** 揚げ物温度コントロール使用時、鍋底の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操作部の焼きかげんランプを点滅してお知らせします。
- 切り忘れ防止機能** 各ヒーターまたはロースターを使用し、一定時間経過すると通電を停止します。
- お知らせ機能** 油の温度が設定温度に達した場合(揚げ物温度コントロール時)、調理タイマーが終了した場合、ロースターの自動調理が終了した場合、火力「ハイパワー」で15分経過した場合に、メロディーやブザーでお知らせします。

使える鍋について

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

鍋の材質

左右ヒーター（IHヒーター）

■磁石のつきのよい鍋をお使いください。

- 鉄、耐熱ホーロー、鑄鉄
- ステンレス（18-0/18-8/18-10）多層鍋（クラッド鍋）
- 鉄をステンレスではさんだもの

※磁石のつきが弱い鍋は使用できない場合があります。



■金属製・超耐熱ガラス鍋をお使いください。

- 鉄、耐熱ホーロー、鑄鉄
- ステンレス、多層鍋、アルミ・銅など金属製のもの
- 超耐熱ガラス



（ご注意） ※耐熱ホーロー以外の鍋は、ホーローが溶けて剥げ落ちるため、トッププレートが破損します。

×使えません

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

×使えません

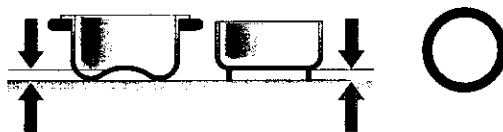
- 打ち出し鍋、土鍋、直火用魚焼き器、超耐熱以外のガラス鍋、ガス用クッキングパン

鍋の形状

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）

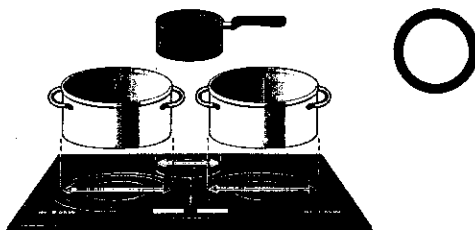
■鍋底が平らで、厚みが2mm以上の鍋をお使いください。

- 鍋底の凹みや脚が1mm未満の鍋



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

- 右ヒーター：鍋底サイズ（直径）約12～26cm
- 左ヒーター：鍋底サイズ（直径）約12～26cm
- 中央ヒーター：鍋底サイズ（直径）約12～18cm



※中央ヒーターで鍋底の小さい鍋をお使いになるときは、鍋のとつてが熱くなる場合がありますので、ご注意ください。

×使えません

- 鍋底に2mm以上の凹凸（そりや脚）のあるものや、鍋底の厚みが1mm未満のもの
- 鍋底の丸い中華鍋
- 左右ヒーター：鍋底サイズ（直径）約12cm未満のもの

※過熱防止機能が正常に働かなくなり、発煙・発火の原因になります。
※中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）は過熱防止機能が働き、赤くなったり、消えたりします。

使える鍋についてのご注意

※ステンレス（18-8、18-10）、多層鍋（クラッド鍋）は、鍋底の厚みや面積などにより火力が低下したり、途中で通電が停止したりして使えない場合があります。

※鍋底の水分や汚れ、異物などは必ず拭き取ってからご使用ください。

※左右ヒーター（IHヒーター）をご使用になったとき、鍋の種類によって音（ジー音）が発生する場合があります。

これは磁力線により鍋自体が振動するため、製品の異常ではありませんので、そのままご使用ください。

※中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）でアルミや銅などの打ち出し鍋を使用しますと、効率が悪くなり、機器の保護のため温度調節器が働き、お湯が沸とうしなかつたり、調理がうまくできません。

※中央ヒーターで土鍋や超耐熱ガラス以外のガラス鍋をご使用になりますと、鍋が割れることがあります。

鍋の見分けかた

左右ヒーター（IHヒーター）

<p>1 右ヒーターの中央に鍋を載せ、500mL程度の水を入れる</p>	<p>2 電源を入れる</p> <p>電源スイッチを「入」にする。</p>	<p>3 右ヒーターを「入」にする</p> <p>ヒーター入/切キーを約1秒間押す。</p>
---	--	---

※右ヒーターで説明しています。

使える鍋

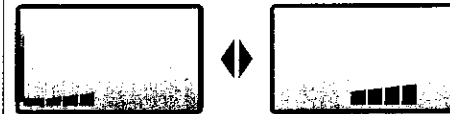
表示窓の液晶表示に火力を表示します



- ①そのまま約5分間加熱してください。
- ②お湯が沸とうする場合は適した鍋です。お湯が沸とうしない場合は所定の性能ができませんので、その鍋の使用を差し控えてください。空焼きにならないように注意してください。

使えない鍋

表示窓の液晶表示が下図のようになります



- ※表示窓の液晶表示が赤く点灯し、火力表示バーが4個づつ交互に点灯します。
- ※約30秒後メロディーが鳴り表示が消え、通電を停止します。

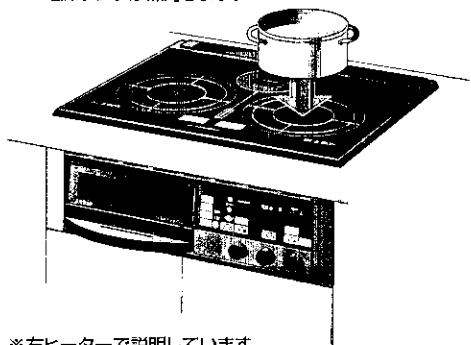
煮る・蒸す・ゆでる (左右ヒーターの使いかた)

準備

左右ヒーター（IHヒーター）は鍋を載せないで通電しません。ご使用になるときは必ずヒーターの上に鍋を載せてから、ヒーターを「入」にしてください。

- 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く
- 電源を入れる

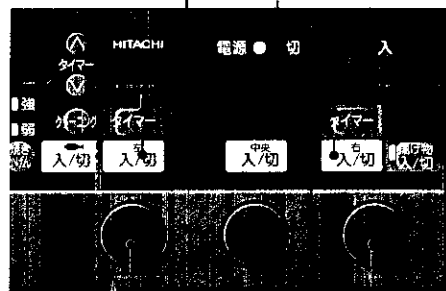
電源スイッチを「入」にします。
電源ランプが点灯します。



※右ヒーターで説明しています。

操作部

ヒーター入/切キー
タイマーキー



火力調節ダイヤル

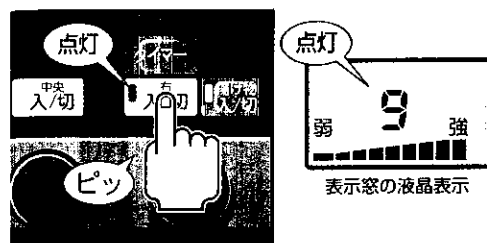
左ヒーター操作部
(IHヒーター)

右ヒーター操作部
(ハイパワーIHヒーター)

操作のしかた (※右ヒーターで説明しています)

1 ヒーターを「入」にする

- ヒーター入/切キーを約1秒間押します。通電ランプが点灯し、表示窓の液晶表示に火力「9」を表示します。

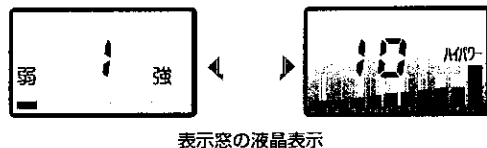
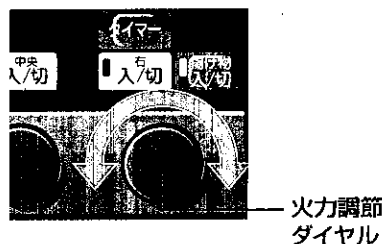


2 火力を調節し、調理をはじめ

- 火力調節ダイヤルを左右に回し、好みの火力に合わせます。

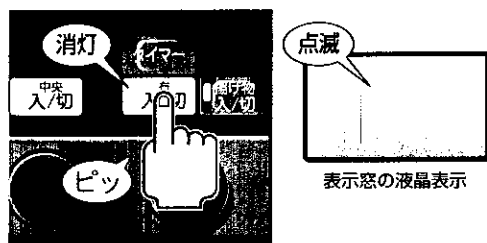
〈火力「10」(ハイパワー)にする場合〉 (右ヒーターのみ)

- ヒーターを「入」にした後、火力調節ダイヤルを時計回りに回して火力を上げてください。表示窓の液晶表示が「赤」になり、「ハイパワー」を表示します。
- 「ハイパワー」は約15分間継続して使用すると自動的に火力「9」に下がります。このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。



3 調理が終わったらヒーターを「切」にする

- ヒーター入/切キーを押します。通電ランプが消灯し、トッププレートが高温の場合は表示窓の液晶表示が「赤」で点滅し、高温注意表示をします。
- ヒーターを「切」にし忘れた場合は、切り忘れ防止機能が働き、通電開始から約1時間後に自動的に通電を停止します。



4 使用後は電源を切る

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



調理タイマーの使いかた

表示窓	火力	セットできる時間
10	ハイパワー	1分～59分まで ●1分単位でセット。 ※「ハイパワー」は約15分ご使用になりますと、自動的に火力「9」に下げます。
9	強 火	
7	中 火	
6	中 火	
5	弱 火	1分～5時間まで ●1分～59分：1分単位でセット。 1時間以上：10分単位でセット。
4		
3		
2		
1	とろ火	

※「ハイパワー」は右ヒーターのみです。
※長い時間をセットするときには、火力調節ダイヤルを左に回すと容易です。

例 右ヒーターを火力「6」使用中に30分の調理タイマーをセットする場合



調理タイマーセット前の液晶表示(表示窓)

1 タイマーキーを押す。

- 火力表示がタイマー表示に切り替わります。
- 「0:00」が点灯します。



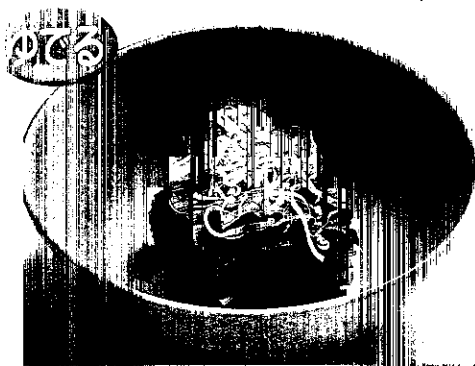
2 時間をセットする。

- 火力調節ダイヤルを左右に回し、時間をセットします。
- 時間をセットし、約2秒間放置すると「:」が点滅を開始し、調理タイマーがスタートします。



- タイマー表示の際「0:00」の表示のまま約5秒間放置すると調理タイマーセットが解除され、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。
- 調理タイマー終了後はメロディーでお知らせします。

煮る・蒸す・ゆでるの調理例



ほうれん草のおひたし

材料：4人分 20kcal(1人分)

ほうれん草 …… 1束(300g)
 しょうゆ …… 大さじ1½
 だし …… 大さじ1½
 糸がつお …… 適量

下ごしらえ

- ほうれん草は洗い、株が太ければ根元に切りこみを入れる。
- しょうゆとだしを合わせて、割りしょうゆを作る。

作りかた

- 鍋にたっぷりの水・塩を入れ、ヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力「9」で沸とうさせる。
- ほうれん草を根元から入れ、再び沸とうしたら葉を裏返して手早くゆで、冷水にとり、さらし、水気を絞る。
- ほうれん草は5cm長さに切って器に盛り、割りしょうゆをかけ、糸がつおを添える。



スパゲティのミートソース

材料：4人分 510kcal(1人分)

スパゲティ …… 300g
 塩 …… 小さじ½
 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

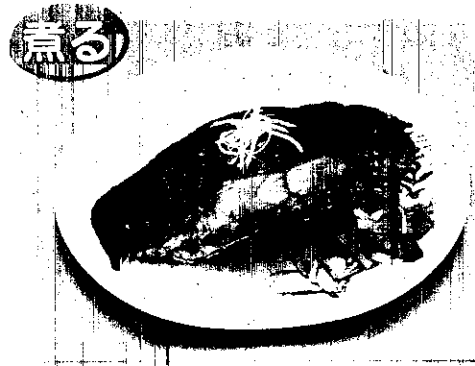
塩 …… 小さじ½
 砂糖 …… 小さじ½
 こしょう …… 少々
 パセリ …… 少々

作りかた

- 鍋をヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「5」～「7」にする。
- 鍋にオリーブオイルとにんにくを入れ、香りが出るまで炒めたら牛ひき肉を加えて炒め、トマトソースを加えAで味付けし、一度煮立ったら火力を「7」～「9」にして6～8分煮つめる。
- 大きめの鍋にたっぷりの水(4～5L)を、火力を「9」で沸とうさせ、塩(水量に対して1%が目安)を加え、さらに沸とうさせる。
- 沸とうしてきたらスパゲティを入れ、ときどきかき混ぜながらゆであげる。指でつまんでちぎってみて、芯が少し残っているくらいが目安。
- ゆで上がった後手早くざるに上げ、水気をきって器に盛り、2をかけパセリを散らす。

ひとくちメモ

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



切り身魚の煮付け

材料：4人分 180kcal(1人分)

切り身・4切(1切100g前後)
 (あこうだい、金目だい、
 ひらめ、カレイなど)

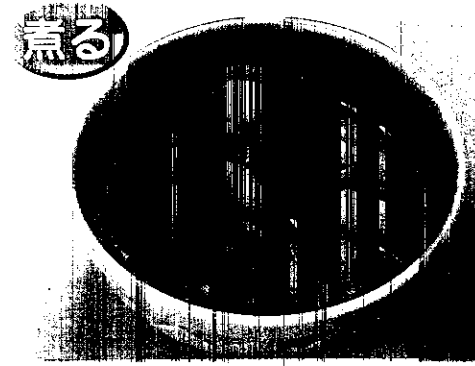
酒 …… カップ½
 砂糖 …… 大さじ1
 しょうゆ …… カップ¼
 みりん …… カップ¼
 水 …… カップ1
 しょうが …… 1片

下ごしらえ

- 切り身魚は、皮に浅く切れ目を入れておく。
- しょうがは、薄切りにしておく。

作りかた

- 大きめの鍋をヒーターの中央にのせ、Aとしょうがを入れ、ヒーターを「入」にし、火力を「9」にして沸とうさせる。
- 1に切り身魚を重ねないように、皮を上にして入れてアクができたならアクを取る。
- 火力を「5」にし、アルミ箔に穴をあけた落としふたをし、ときどき煮汁をかけながら15分煮る。
- 器に盛り、木の芽・ゆでたなの花など好みのものを添える。



肉じゃが

材料：4人分 260kcal(1人分)

牛薄切り肉 …… 200g
 (肩ロース、3枚肉など)
 じゃがいも …… 中3コ
 にんじん …… 1本
 玉ねぎ …… 1個
 さやえんどう(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

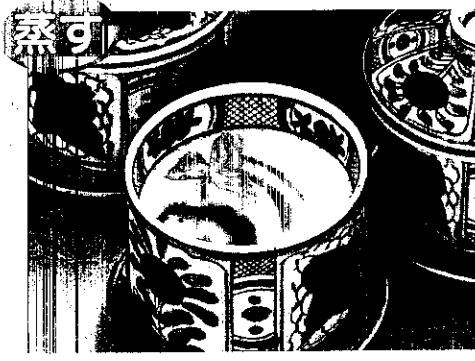
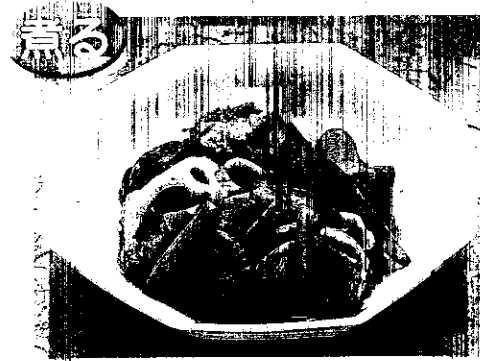
下ごしらえ

- 牛肉は3～4等分し、ほくしておく。
- じゃがいもは皮をむき、4つ切りにして水にさらし、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、ヒーターを「入」にし、火力を「9」にして煮汁Aとしょうが汁を入れ、沸とうさせる。
- 1に牛肉をほくしながら加え、肉の色が白っぽくなったならアクを取り、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、火力を「7」～「5」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。
- 器に盛り、ゆでたさやえんどうを散らす。

煮る・蒸す・ゆでるの調理例



煮る

材料：4人分 **730kcal(1人分)**

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

煮る

材料：4人分 **260kcal(1人分)**

鶏もも肉 …… 200g	ごま油 …… 大さじ1
干しいたけ …… 4枚	だし汁 …… カップ½
にんじん …… 小1本	砂糖 …… 大さじ2
ゆでたけのこ …… 100g	みりん …… 大さじ2
ごぼう …… 100g	しょうゆ …… カップ¼
れんこん …… 100g	さやいんげん …… 50g
こんにゃく …… 1枚	

蒸す

材料：4人分 **130kcal(1人分)**

卵 …… 3個(約150mL)	鶏肉(そぎ切り) …… 60g
だし汁 …… カップ½	かまぼこ(薄切り) …… 8枚
しょうゆ …… 小さじ1弱	生しいたけ(そぎ切り) …… 8枚
みりん …… 小さじ½	ぎんなん(ゆでたもの) …… 8個
三つ葉 …… 適量	

蒸す

材料：24個分 **46kcal(1個分)**

むきえび …… 150g	砂糖 …… 小さじ1
豚ひき肉 …… 150g	しょうゆ …… 小さじ1
玉ねぎ …… ½個	ごま油 …… 小さじ½
片栗粉 …… 大さじ3	塩 …… 小さじ½
干しいたけ …… 3枚	酒 …… 大さじ1
しゅうまいの皮 …… 24枚	こしょう …… 少々
からししょうゆ …… 適量	片栗粉 …… 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。
- じゃがいもは乱切りにして水にさらし、水気をきっておく。
- 豚肉は、軽く塩・こしょうをする。

作りかた

- 1 鍋をヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「9」にする。
- 2 鍋にサラダ油を加えて熱し豚肉を炒め、次ににんじん・玉ねぎ・じゃがいもを加えて炒める。
- 3 水を加え、沸とうしたら火力を「7」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火力「5」～「1」で30～40分煮込む。

ひとくちメモ

食 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。

下ごしらえ

- 鶏もも肉は、一口大に切っておく。
- 干しいたけは水でもどしておき、2つのそぎ切りにしておく。
- にんじん・たけのこ・ごぼう・れんこんは乱切りにする。ごぼう・れんこんは、それぞれ酢水にさらす。
- さやいんげんはすじを取り、熱湯で色よくゆでて3～4cm長さに切る。
- こんにゃくは一口大に切り、熱湯でさっとゆでておく。

作りかた

- 1 鍋をヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「9」にする。
- 2 鍋にごま油を入れて熱し、野菜(さやいんげん以外)とこんにゃくを入れ、油が全体いきわたるように炒めてから、鶏もも肉を加えてさらに炒める。
- 3 2にAを加え、沸とうしたらアクを取る。火力を「5」にし、落としふたと鍋のふたをすらしめて、ときどき底からかき混ぜながら15～20分煮汁が少し残る程度まで煮る。
- 4 3を器に盛り、さやいんげんを散らす。

下ごしらえ

- 卵はときほぐし、だし汁に調味料を加えてさましたものを混ぜ、裏ごしする。
- 器に彩りよくBを盛り、Aを静かにそそぎ入れ、ふたをする。

作りかた

- 1 大きめの鍋に水カップ3を入れ、ヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「9」にする。
- 2 器を並べてふたをし、沸とうしてきたら火力を「5」にして15～16分間煮す。
- 3 蒸し上がったらずつ葉をのせ、熱いところでいただく。

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

- 1 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。
- 2 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げながら並べる。
- 3 蒸し器の下鍋に水を5～6合目入れ、ふたをしてヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「9」にする。沸とうしたら上鍋をのせてふたをし、火力「7」で10～12分煮す。
- 4 器にとり、からししょうゆを添える。お好みで、ゆで卵のうらこし・ゆでたえびを飾る。

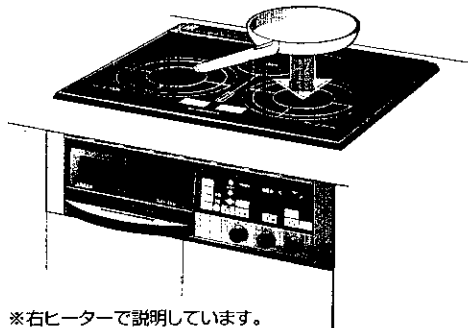
焼く・炒める (左右ヒーターの使いかた)

準備

フライパンをヒーターの中央に置く

電源を入れる

電源スイッチを「入」にします。
電源ランプが点灯します。



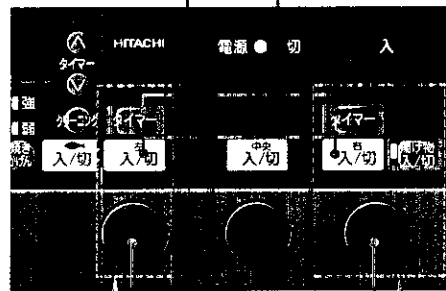
※右ヒーターで説明しています。

少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めにし、加熱し過ぎないようにご注意ください。

- 油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。

操作部

ヒーター入/切キー
タイマーキー



火力調節ダイヤル

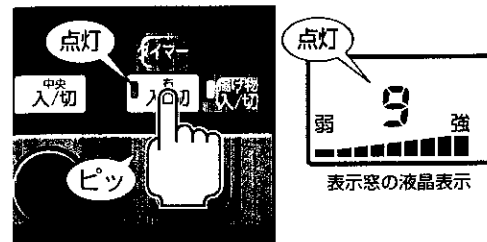
左ヒーター操作部
(Hヒーター)

右ヒーター操作部
(ハイパワーHヒーター)

操作のしかた (※右ヒーターで説明しています。)

1 ヒーターを「入」にする

- ヒーター入/切キーを約1秒間押します。
通電ランプが点灯し、表示窓の液晶表示に火力「9」を表示します。

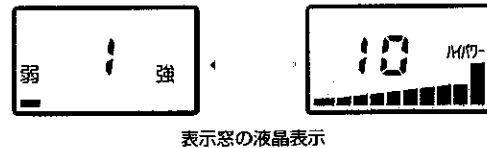
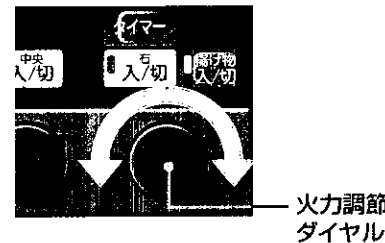


2 火力を調節し、調理をはじめ

- 火力調節ダイヤルを左右に回し、好みの火力に合わせます。

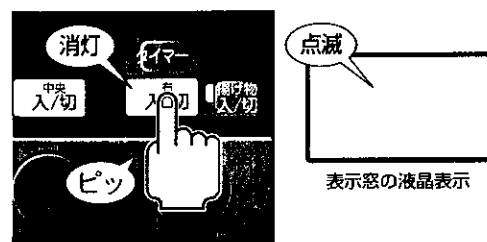
〈火力「10」(ハイパワー)にする場合〉
(右ヒーターのみ)

- ヒーターを「入」にした後、火力調節ダイヤルを時計回りに回して火力を上げてください。
表示窓の液晶表示が「赤」になり、「ハイパワー」を表示します。
- 「ハイパワー」は約15分間継続して使用すると自動的に火力「9」に下がります。
このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。



3 調理が終わったらヒーターを「切」にする

- ヒーター入/切キーを押します。
通電ランプが消灯し、トッププレートが高温の場合は表示窓の液晶表示が「赤」で点滅し、高温注意表示をします。
- ヒーターを「切」にし忘れた場合は、切り忘れ防止機能が働き、通電開始から約1時間後に自動的に通電を停止します。



4 使用後は電源を切る

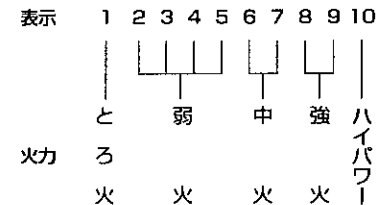
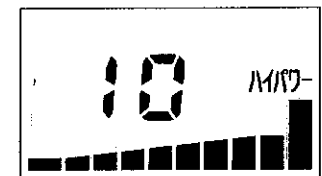
- 電源スイッチを「切」にします。
電源ランプが消灯します。
電源を切っても、トッププレートの温度が約80℃未満になるまで高温注意表示を続けます。



火力の目安

表示	火力	左ヒーター	右ヒーター
10	ハイパワー	—	2,500W
9	強火	2,000W	2,000W
8		1,600W	1,600W
7	中火	1,100W	1,100W
6		800W	800W
5	弱火	500W	500W
4		400W	400W
3		300W	300W
2		200W相当	200W相当
1	とろ火	100W相当	100W相当

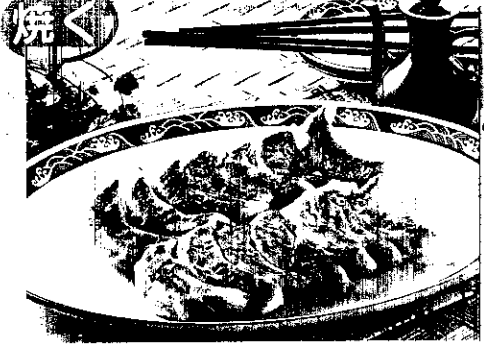
※「ハイパワー」は右ヒーターのみです。



各ヒーターの同時使用について

- このクッキングヒーターは、同時に左右ヒーターと中央ヒーターまたはロースターのいずれか一つの合計3箇所のヒーターを使用することができます。ただし、3箇所のヒーターを最大火力で同時に使用した場合、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自動的に下がります。左ヒーターを最大火力で使用する場合、右ヒーターの火力を火力「8」まで下げてください。
※左ヒーターとロースターを同時に使用する場合、左ヒーターの最大火力が自動的に下がります。

焼く・炒めるの調理例



焼く

材料：2人分 **840kcal(1人分)**

牛ステーキ肉(1枚約180gのもの) …… 2枚
塩・こしょう …… 各適量
サラダ油 …… 適量

焼く

材料：4人分 **210kcal(1人分)**

牛ひき肉 …… 400g サラダ油 …… 大さじ2
玉ねぎ …… 小1個 トマトケチャップ・大さじ3
バター …… 大さじ1/2 B ウスターソース・大さじ2
パン粉・カップ1/2 D ミグラスソース・大さじ1
牛乳 …… 大さじ3
卵 …… 1個 【つけ合わせ】
A 塩 …… 小さじ3/4 マッシュポテト
ナツメグ …… 少々 いんげんのリチュー
こしょう …… 少々 にんじんグラッセ

焼く

材料：24個分 **70kcal(1個分)**

豚ひき肉 …… 150g サラダ油 …… 大さじ2
白菜(ゆでたもの) …… 1~2枚 湯(または水)・カップ1/2
にら …… 5本 しょうゆ・大さじ1
ねぎ …… 5cm分 酒 …… 大さじ1
にんにく …… 1片 A 塩 …… 小さじ1/4
しょうが …… 1片 ごま油 …… 小さじ2
ぎょうざの皮 …… 24枚 こしょう …… 少々

焼く

材料：1人分 **230kcal(1人分)**

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

下ごしらえ

- 牛ステーキ肉は筋を切り、軽く塩・こしょうを両面にふっておく。

作りかた

- 1 フライパンをヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「9」にする。
- 2 フライパンが十分に熱くなったら、サラダ油をなじませ、牛ステーキ肉を並べて焼き上げる。
(ミディアムの場合、片面約20~30秒程度)

ひとくちメモ

- ★ 焼き時間は目安です。肉の種類や厚みによっても違うので、お好みに応じて焼き時間を調節してください。
- ★ お好みによりブランデーやシェリー酒・赤ワインなどを大さじ1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。

下ごしらえ

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

作りかた

- 1 フライパンをヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「7」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3~4分炒め、皿に広げて置きます。
- 2 ボールに牛ひき肉・A・1を入れてよく混ぜ、ひとまとめにして4等分にし、形を整える。
- 3 フライパンをヒーターの中央にのせ、火力を「9」にしてフライパンを熱し、サラダ油を入れ全体に広げる。そこに2を入れる。少し焼き色がついたら、ときどきフライパンを前後に軽くゆすってハンバーグを動かし、約3分焼く。
- 4 良い焼き色がついたら裏返し、火力を「5」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。

下ごしらえ

- 白菜はみじん切りにし、水気をきる。にら・ねぎ・にんにく・しょうがはみじん切りにする。
- 豚ひき肉にAを加え、ねばりが出るまでよく混ぜ、みじん切りにした食材を加え、軽く混ぜる。
- 混ぜた食材を24等分し、ぎょうざの皮で包む。

作りかた

- 1 フライパンをヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「9」にする。
- 2 サラダ油を入れて熱し、ぎょうざを並べる。ほど良い焼き色がついたら、湯を注いでふたをし、火力「7」~「5」で水気がなくなり底の皮がパリッとするまで焼く。

ひとくちメモ

- ★ 使用するフライパンは、フッ素加工のものの方がくっつかず使いやすいです。
- ★ 豚ひき肉は、赤身ではなく脂肪が適当に混ざっているほうがおいしく作れます。

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、ヒーターを「入」にし、火力を「7」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、火力を「7」~「5」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。

ひとくちメモ

- ★ フライパンは、鍋底が平らで厚手のもの、側面まで熱回りの良いものを使います。フッ素加工のものはこびりつきがなく、失敗が少ないです。
- ★ 焦げないようにするには、フライパンの側面まで十分に熱くし、火力を「7」にしてサラダ油をきってからバターを加えて焦げないように溶かし、まんべんなくいきわたらせてから焼くとよいでしょう。
- ★ フライパンの中央部の加熱が遅いので、卵を加えてから外側から大きくゆっくりかき混ぜ、半熟に固まったら形を整えるのがコツです。

焼く・炒めるの調理例



材料：2人分 580kcal(1人分)

ごはん……400g むきえび・50g サラダ油……適量
 焼き豚……50g 酒・小さじ½ ラード……大さじ2
 生しいたけ……2枚 卵……1個 塩……小さじ¼
 ねぎ……½本 塩……少々 A しょうゆ・大さじ½
 グリーンピース(冷凍)……大さじ1

下ごしらえ

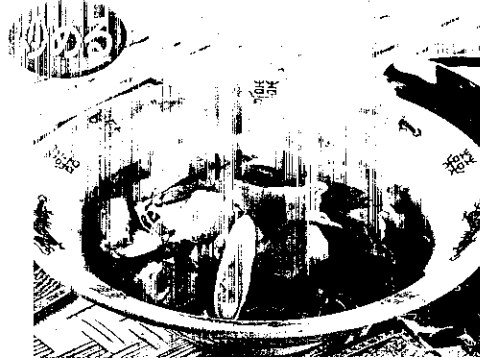
- 焼き豚と生しいたけは、約1cm角に切る。
- ねぎはあらみじん切りに、グリーンピースは熱湯をかけておく。むきえびは背わたを取り酒をふる。卵は割りほくして塩を混ぜる。

作りかた

- 1 フライパンをヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「7」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卵を作り、取り出す。
- 3 フライパンにラード1/2量を入れ、火力「7」で熱し、水気をきったむきえびをさっと炒めて取りだし、残りのラードを入れて、ねぎ・生しいたけ・焼き豚の順に炒めて取り出す。
- 4 フライパンを火力「9」で熱し、サラダ油を入れてごはんをほくしながら炒め、2・3を加えてさらに炒め、最後にAで味を調える。

ひとくちメモ

- ① 火力「5」でじわじわ炒めると油っぽくなるので、火力「9」で手早く炒めるとパラッと仕上がります。
- 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。
- ③ フライパンは、フッ素加工のものが焦げつかず、炒めやすいです。



材料：4人分 340kcal(1人分)

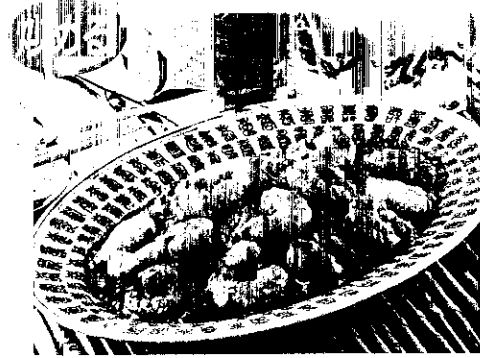
豚ロース肉(薄切り)・200g むきえび……100g
 干しいたけ……4枚 A しょうが汁・酒・小さじ½
 にんじん……½本 塩……少々
 ゆでたけのこ……100g B 塩・スープの素・小さじ1
 白菜……3枚 水……カップ½
 ねぎ……10cm C 片栗粉……大さじ2
 さやえんどう……16枚 水……大さじ3
 にんにく・しょうが……1片
 サラダ油……大さじ3

下ごしらえ

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

作りかた

- 1 フライパンをヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「9」にする。
- 2 フライパンにサラダ油大さじ2を入れて熱し、にんにく・しょうがを入れ、香りが出るまで炒め、豚肉を広げながら炒める。白っぽくなったらえびを入れ、さっと炒め皿に盛る。
- 3 サラダ油大さじ1を加え、しいたけ・野菜を入れて手早く炒め、油をなじませて2・合わせ調味料を入れてひと混ぜする。ふたたび沸とうしたらCを加えてトロミをつけ、さやえんどうを散らし、ごま油を回し入れる。



材料：4人分 160kcal(1人分)

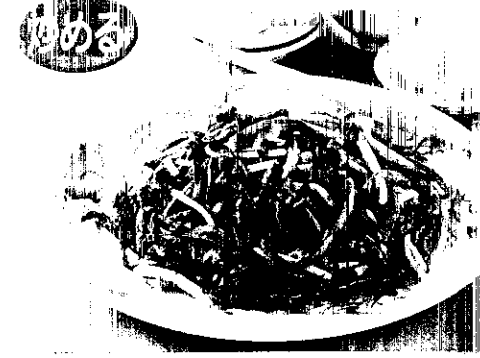
えび……200g A 酒・塩……少々
 片栗粉……小さじ1 しょうゆ……少々
 ねぎ……½本 酒……小さじ1
 にんにく……5g トマトケチャップ・大さじ2
 しょうが……2g 酒……小さじ1
 豆板醤……小さじ½ B 砂糖……大さじ½
 ごま油……小さじ½ しょうゆ……小さじ1
 サラダ油……大さじ3 塩……小さじ¼
 C 片栗粉……小さじ1
 水……小さじ2

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は合わせておく。

作りかた

- 1 フライパンをヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「9」にする。
- 2 サラダ油大さじ2を入れ、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。
- 4 3にBを加え、大きく混ぜながら1~2分炒める。
- 5 2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って器に盛りつける。



材料：4人分 250kcal(1人分)

牛肉(薄切り)……200g サラダ油……大さじ3
 酒……小さじ1 ゆでたけのこ……200g
 しょうゆ……小さじ2 ビーマン……200g
 こしょう……少々 ねぎ……½本
 A 溶き卵……½個 酒・砂糖……小さじ1
 片栗粉……小さじ2 しょうゆ……小さじ2
 サラダ油……大さじ1 B かつお油……小さじ4
 C しょうゆ……少々
 スープ・水溶き片栗粉・大さじ4
 ごま油……小さじ2

下ごしらえ

- 牛肉は7~8cm長さの細切りにして、Aに加えてよくからめ、下味をつける。
- ビーマンはへたと種を取り、たけのこ共に牛薄切り肉と同じ幅の細切りにする。ねぎはみじん切りにする。
- Bを混ぜ合わせ、合わせ調味料を作る。

作りかた

- 1 フライパンをヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「9」にする。
- 2 サラダ油大さじ3を入れ、みじん切りにしたねぎを炒め、香りが出たら下ごしらえした牛肉・たけのこ・ビーマンを入れ、2~3分手早く炒め合わせる。
- 3 2にCを加えて、なべ底から大きくからめるように混ぜ、仕上げにごま油をふり、器に盛りつける。

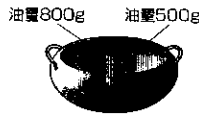
揚げる (揚げ物温度コントロール (右ヒーター) の使いかた)

準備

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

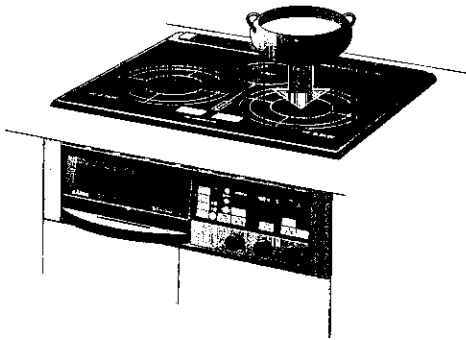
■付属のてんぷら鍋に油約800g (0.9L) を入れ、右ヒーターの中央に置く

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



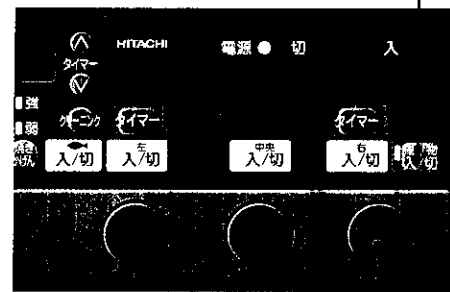
■電源を入れる

電源スイッチを「入」にします。電源ランプが点灯します。



操作部

揚げ物入/切キー

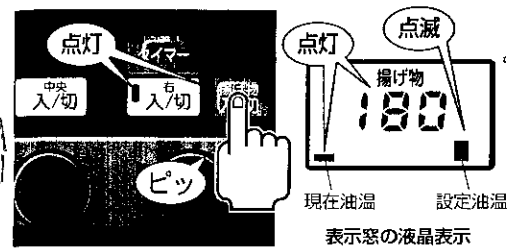


火力調節ダイヤル

操作のしかた

1 揚げ物温度コントロールを「入」にする

- 揚げ物入/切キーを約1秒間押しします。揚げ物入/切キーとヒーター入/切キーの通電ランプが点灯し、表示窓の液晶表示に「揚げ物 180」を表示します。

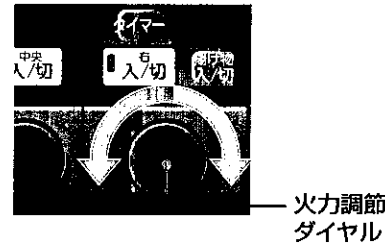


2 油温を選択し、調理をはじめめる

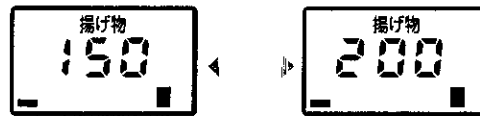
- 火力調節ダイヤルを左右に回し、好みの油温に合わせます。
- 油温は「150」「160」「170」「180」「190」「200」の中から選択できます。
- バー表示は設定油温に達するまでの目安を示します。現在の油温が設定油温に近付くにつれ、バー表示が一つずつ増え、設定油温に達すると、バー表示が消えメロディーでお知らせします。



※油温表示は目安です。油の量や種類により異なります。



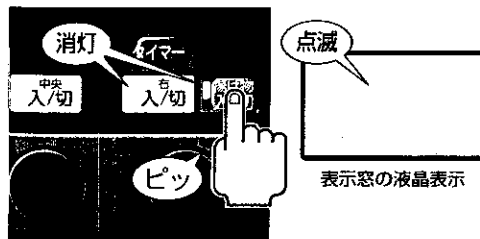
火力調節ダイヤル



表示窓の液晶表示

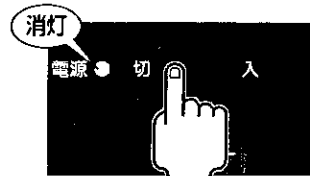
3 調理が終わったら揚げ物温度コントロールを「切」にする

- 揚げ物入/切キーを押します。揚げ物入/切キーとヒーター入/切キーの通電ランプが消灯し、トッププレートが高温の場合は表示窓の液晶表示が「赤」で点滅し、高温注意表示をします。
- ヒーターを「切」にした場合は、切り忘れ防止機能が働き、通電開始から約1時間後に自動的に通電を停止します。



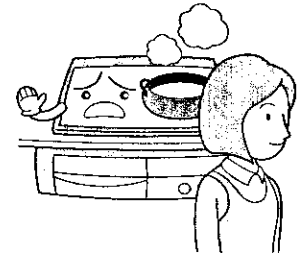
4 使用後は電源を切る

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



警告

揚げ物調理中は本体から離れない
火災の原因



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

油温が設定油温より高い場合

現在の油温が設定油温より高い場合は、油温が下がって設定油温になるまでヒーターの加熱を止め、現在の油温が設定油温に近付くにつれ、バー表示が一つずつ増えていきます。設定油温に達すると、バー表示が消え、メロディーでお知らせします。



揚げ物の調理例

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

- 天ぶ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。



材料：4人分

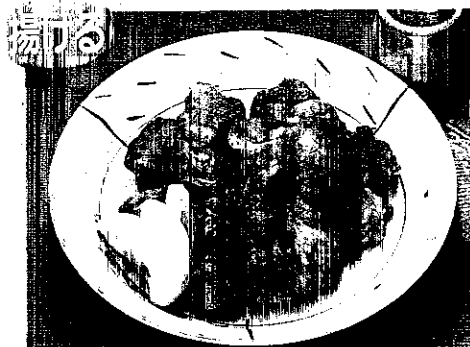
揚げ油	800g
えび	4尾
なす	
しそ	
しいたけ	1袋
三つ葉	30本
小麦粉(薄力粉)	適量
卵	1個

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 天ぶら鍋に油を入れ、温度「180」に設定し、設定温度になったら、野菜・えびを揚げる。

ひとくちメモ

- 1 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。
- 2 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。
- 3 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。



材料：4人分

300kcal(1人分)

鶏もも肉	500g
しょうが汁	小さじ1
塩	小さじ½
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	½個

作りかた

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

作りかた

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



材料：4人分

540kcal(1人分)

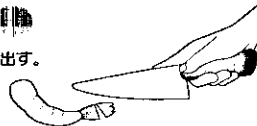
豚ロース肉(約100gくらいのもの)	4枚
塩	少々
こしょう	少々
小麦粉(薄力粉)	適量
卵(溶きほぐす)	1個
パン粉	適量
揚げ油	800g

作りかた

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

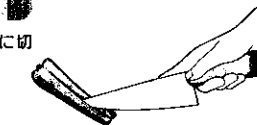
揚げ物の準備

尾の先を切って水分を出す。

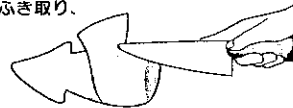


水気をふき取り、縦に切り込みを入れる。

水気をふき取り、縦に切り込みを入れる。



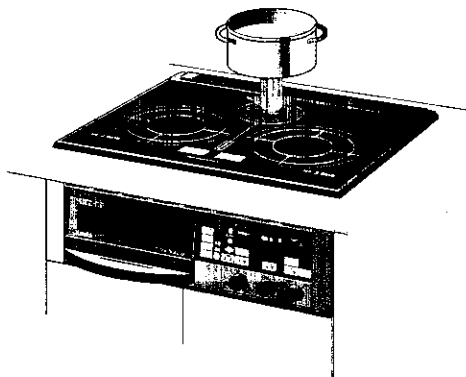
皮をむき水気をふき取り、切れ目を入れる。



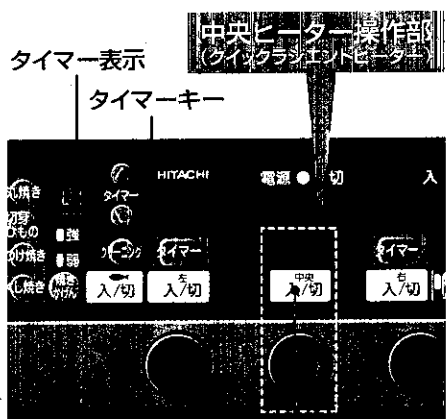
中央ヒーターの使いかた (クイックラジエントヒーター)

準備

- 中央ヒーター(クイックラジエントヒーター)を「入」にする
と約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。
- 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央にのせる
- 電源を入れる
電源スイッチを「入」にします。
電源ランプが点灯します。



操作部



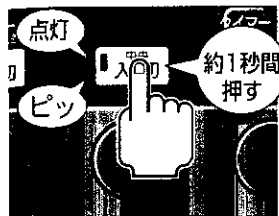
中央ヒーター入/切キー

中央ヒーター火力調節ダイヤル

操作のしかた

1 ヒーターを「入」にする

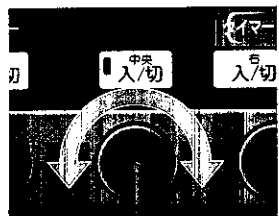
- ヒーター入/切キーを約1秒間押します。
通電ランプと火力表示ランプが点灯し、火力が自動的に強火「4」(4個点灯)になります。



火力表示ランプ

2 火力を調節し、調理をはじめ

- 火力調節ダイヤルを左右に回し、好みの火力に合わせます。



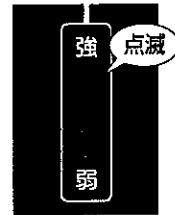
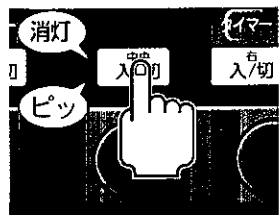
火力調節ダイヤル



火力表示ランプ

3 調理が終わったらヒーターを「切」にする

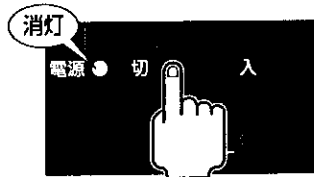
- ヒーター入/切キーを押します。
通電ランプが消灯し、火力表示ランプが点滅し、高温注意表示をします。(9ページ参照)
- ヒーターを「切」にし忘れた場合は、切り忘れ防止機能が働き、通電開始から約1時間後に自動的に通電を停止します。



火力表示ランプ

4 使用後は電源を切る

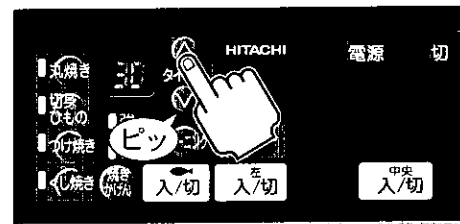
- 電源スイッチを「切」にします。
電源ランプが消灯します。
※電源を切ってもトッププレートの温度が約80℃未満になるまで高温注意表示を続けます。



調理タイマーの使いかた

段階	火力の目安	セットできる時間
火力4	強火	1分~最大59分まで
火力3	中火	●1分単位でセット。 ※30分以上セットする場合は、⓪キーを押して59分より減らすと容易にセットできます。
火力2	弱火	
火力1	とろ火	

例 中央ヒーター使用中30分タイマーセットの場合



- 1 タイマーの⓪キーまたは⓪キーを押すとタイマー表示が「00」または「59」で点灯します。

※「00」のまま時間設定をしないと約5秒後に表示が消え、通常通電モードになります。



点灯

- 2 ⓪キーまたは⓪キーで好みの時間に設定します。



- 3 時間設定が完了したら、キーより指を離し、約2秒間経過後にビッピッとブザーでタイマーセット完了をお知らせします。

ビッピッ



点滅

- 4 調理が終了しますとタイマー表示が消灯し、メロディでお知らせします。

メロディ



消灯

ロースターで焼く(自動七輪交互焼き)

準備

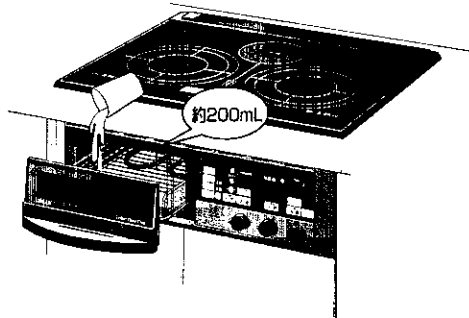
- ロースターを使用するときは、必ず受皿に水を約200mL入れてください。
- ロースターと中央ヒーターとの同時使用はできません。
- 調理タイマーを使用することはできません。

受皿・焼網をセットし、本体に組込む

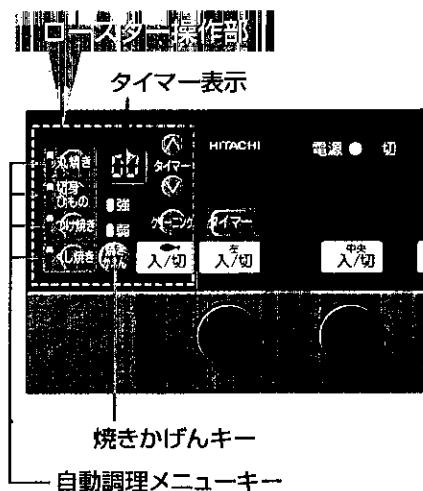
- ロースターに焼網・受皿をセットし、水を約200mL入れて材料をのせます。
- ロースタードアが突き当たるまで押し込みます。

電源を入れる

- 電源スイッチを「入」にします。
- 電源ランプが点灯します。



操作部



タイマー表示

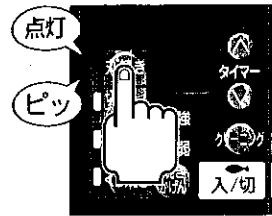
焼きかげんキー

自動調理メニューキー

操作のしかた

1 材料に合わせて自動調理メニューを選ぶ

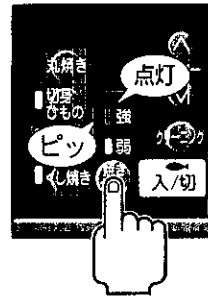
- 材料に合わせて自動調理メニューキーを押してください。
- ※メニューおよび焼きかげん選択後、約1分間ロースター入/切キーを押さないと自動的にセットが解除されます。



※「丸焼き」メニューをセットする場合

2 お好みに応じて焼きかげんを選ぶ

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



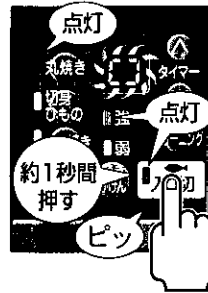
焼きかげんキーを押すごとに切り替わる



標準焼き

3 ロースターを「入」にする

- ロースター入/切キーを約1秒間押します。
- 通電ランプが点灯し、ロースターが「入」になります。
- タイマー表示が「0」と表示され、加熱が始まり、加熱途中から調理の残り時間を表示します。
- 自動調理が終わると、メロディが鳴り自動的に通電を停止しますので、調理物を取り出してください。
- 調理が終了すると焼きかげんランプが点滅し、高温注意表示をします。(9ページ参照)
- 調理中は、メニューおよび焼きかげんの変更はできません。
- 途中で調理を終了させたい場合は、ロースター入/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、手動で調理してください。(36ページ参照)



調理が終了すると焼きかげんランプが点滅



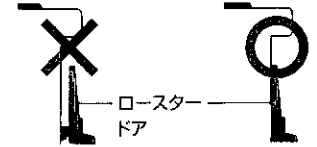
4 使用後は電源を切る

- 電源スイッチを「切」にします。
- 電源ランプが消灯します。
- ※電源を切ってもロースター内の温度が高温の場合、2~5分間高温注意表示を続けます。高温注意表示中はファンが回ります。



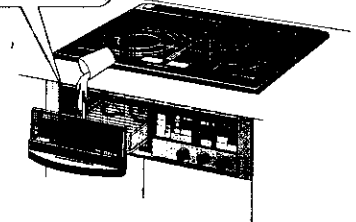
＜ご注意＞

- ロースタードアは奥まで押し込んで、確実に閉めてください。



- 受皿は、ロースタードアの突起を持って止まるまでまっすぐ静かに引き出してください。
- 水の量が多かったり、受皿を勢いよく引き出すと、中の水がこぼれることがありますのでご注意ください。
- 連続してご使用になる場合は、必ず受皿の汚れをきれいにしてから行い、3分以上間隔をおいてください。

毎回洗った受皿に新しい水を入れる



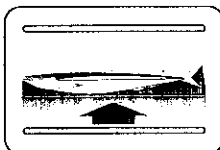
- 調理途中でロースタードアを開けないでください。上手に調理できません。

ロースターで焼く (自動調理例と加熱時間の目安)

自動七輪交互焼きのしくみ

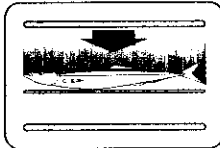
1. 下火1200W

生臭さを飛ばし旨味を保つ。



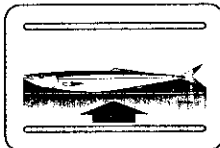
2. 上火1200W

しっかり中まで火を通す。



3. 下火1200W

余分な水分、油を飛ばす。



自動調理のこつ

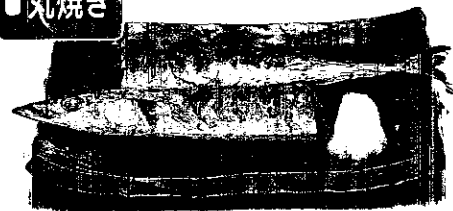
- 焼網にサラダ油などを塗っておくと焼き物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
- こげめのつき具合は魚の種類や大きさ、油ののり具合、魚の温度、塩のふり加減によって違います。様子を見ながら、さらに焼いてください。
- 焼きが足りなかったときは、手動調理で様子を見ながら、さらに焼いてください。
- 生魚(さんまやあじなど)は、焼き色がつきにくいので、約10~20分前に塩をふっておきます。
- 冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になります。

お願い

- こげめのつき具合は食品の種類、大きさや保存状態で違います。様子を見ながら焼き上げてください。
- 複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼きすぎになります。
- 受皿に水以外のもの(例えばアルミホイル・クッキングペーパー・グリル石など)を入れて使用しないでください。(油が過熱され、燃えることがあります)

自動調理メニュー

丸焼き



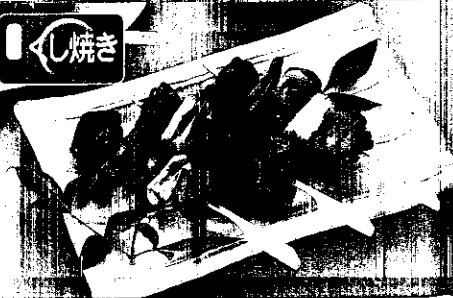
切身ひもの



かけ焼き



タレ焼き



調理例

海魚
さんま1~4尾
あじ1~4尾
いわし
真鯛
生にしん

川魚
あゆ
にじます

切身
鮭の切身
さばの切身

ひもの
あじの開き
さんまの開き
ほっけの開き
かれいの一晩干し

しょうゆ漬け
ぶり

みそ漬け
さわら
鯛

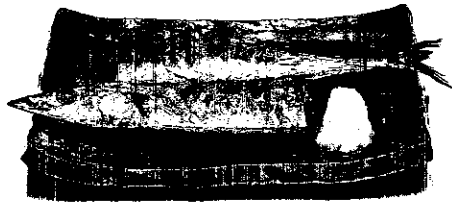
焼き鳥
塩焼き
たれ焼き

加熱時間の目安

メニュー	焼き かけん	数	目安時間		尾(切)あたりの 大きさ
			標準	目安時間	
さんまの 塩焼き	標準	1尾	約14~17分	長さ約28cm 約150g	
	標準	4尾	約18~20分		
あじの塩焼き	標準	1尾	約14~17分	長さ約23cm 約180g	
	標準	4尾	約18~20分		
鯛の塩焼き	標準	1尾	約16~18分	約230g	
鮭の塩焼き	標準	4切	約11~14分	約60g	
あじの開き	標準	2枚	約14~16分	約160g	
ぶりの つけ焼き	標準	4切	約14~17分	約100g	
	強	2切	約11~15分	約100g	
さわらの 西京漬け	標準 ~強	8本	約14~17分	1本約50g	
	弱 ~標準	8本	約12~15分		

ロースター(自動調理)を使った調理例

丸焼き



さんまの塩焼き

材料 360kcal(1尾分)
さんま(1尾約150gのもの)・・・1~4尾
塩 ・・・・・・・・・・・・・・・・適量

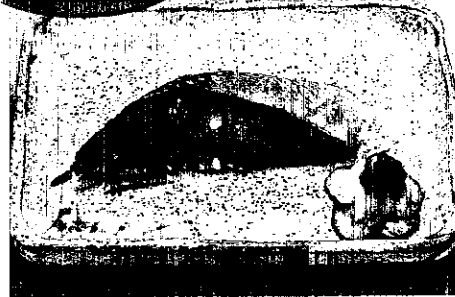
作りかた

- 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 焼網の上にのせ、オートメニューの「丸焼き」を選択し、焼き上げる。

ひとくちメモ

- ★ 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10~20分前に塩をふっておきます。
- ★ 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。
(手動調理は上火のみなので、裏面も追加焼きしたい場合は、魚を裏返してください。)
- ★ 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%)さんまの他、あじ、いわし、にじます、あゆ、かます、小さめのたいにも応用できます。

切身・ひもの



鮭の塩焼き

材料 100kcal(1枚分)
塩鮭の切り身(1枚約60gのもの)・1~4枚

作りかた

- 1 塩鮭を焼網の上にのせ、オートメニューの「切身・ひもの」を選択し、焼き上げる。

ひとくちメモ

- ★ 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。
(手動調理は上火のみなので、裏面も追加焼きしたい場合は、魚を裏返してください。)
- ★ 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にも応用できます。

つけ焼き



ぶりのつけ焼き

材料 560kcal(1枚分)
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

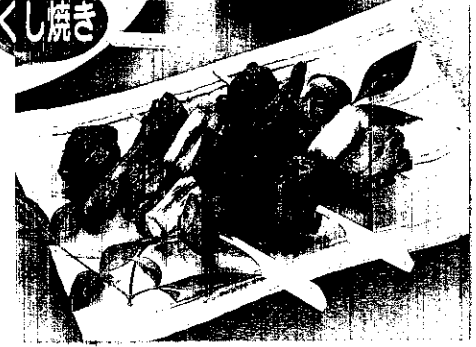
作りかた

- 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 焼網の上にのせ、オートメニューの「つけ焼き」を選択し、焼き上げる。

ひとくちメモ

- ★ 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。
(手動調理は上火のみなので、裏面も追加焼きしたい場合は、魚を裏返してください。)
- ★ ぶりの他、さば、さんだら、さけ、さば、たい、まぐろにも応用できます。

くし焼き



焼き鳥

材料 130kcal(タレ焼き1本分)
焼き鳥(市販品または手作りで1本約50g) ・・・・・・・・・・2~8本
しょうゆ ・・・・・・・・・・・・カップ½
みりん ・・・・・・・・・・・・カップ¼
A 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 焼き鳥を焼網の上にのせ、オートメニューの「くし焼き」を選択し、焼き上げる。

ひとくちメモ

- ★ 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。
(手動調理は上火のみなので、裏面も追加焼きしたい場合は、裏返してください。)

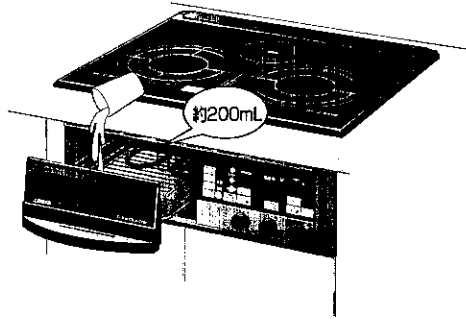
ロースターで焼く(手動調理)(上火のみの片面焼き)

準備

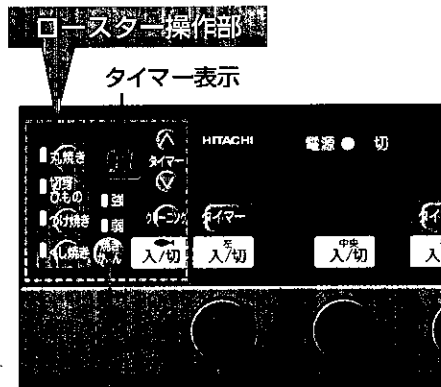
- ロースターを使用するときは、必ず受皿に水を約200mL入れてください。
- ロースターと中央ヒーターとの同時使用はできません。
- 受皿・焼網をセットし、本体に組込む
 - ロースターに焼網・受皿をセットし、水を約200mL入れて材料のをせます。
 - ロースタードアが突き当たるまで押し込みます。

電源を入れる

電源スイッチを「入」にします。
電源ランプが点灯します。



操作部

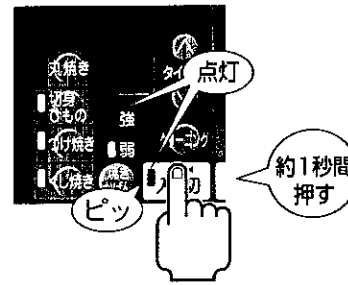


焼きかげんキー

操作のしかた

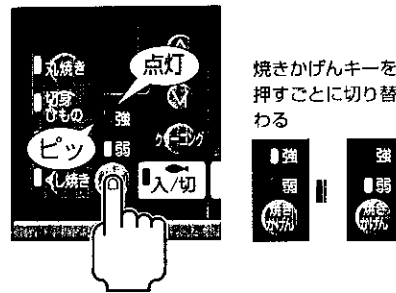
1 ロースターを「入」にする

- ロースター入/切キーを約1秒間押します。
- 通電ランプが点灯し、ロースターが「入」になります。



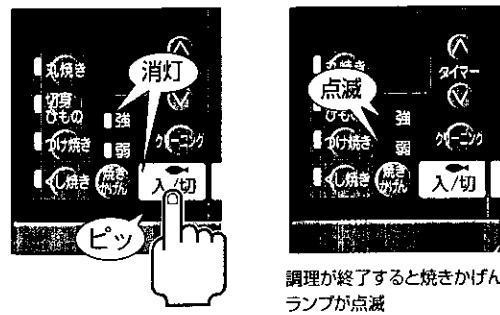
2 お好みに応じて焼きかげんを選ぶ

- 焼きかげんキーを押して、お好みの焼きかげん強・弱をセットしてください。(ランプが点灯します)
- ※ロースター入/切キーを押しますと焼きかげん強状態となります。



3 調理が終わったらロースターを「切」にする

- ロースター入/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、高温注意表示をします。(9ページ参照)
- 調理物を取り出します。
- ロースターを「切」にし忘れた場合は、切り忘れ防止機能が働き、通電開始から約20分後に自動的に通電を停止します。



4 使用後は電源を切る

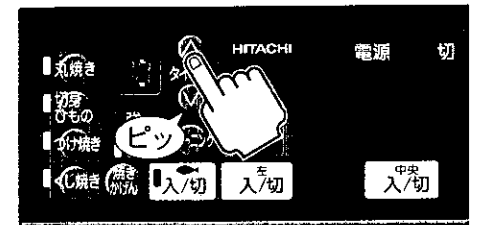
- 電源スイッチを「切」にします。電源ランプが消灯します。
- ※電源を切ってもロースター内の温度が高温の場合、2~5分間高温注意表示を続けます。高温注意表示中はファンが回ります。



調理タイマーの使いかた

段階	火力の目安	セットできる時間
強	1200W	1分~最大19分まで ●1分単位でセット。 ※切り忘れ防止機能(20分)を優先しますので、通電途中でのセットでは、最大時間が減少します。
弱	900W相当	

例 ロースター使用中10分タイマーセットの場合



1 タイマーの Ⓐ キーまたは Ⓑ キーを押すとタイマー表示が数字で点灯します。

※「00」のまま時間設定をしないと約5秒後に表示が消え、通常通電モードになります。



2 Ⓐ キーまたは Ⓑ キーでお好みの時間に設定します。



3 時間設定が完了したら、キーより指を離し、約2秒間経過後にピッピッとブザーでタイマーセット完了をお知らせします。



4 調理が終了しますとタイマー表示が消灯し、メロディでお知らせします。



ロースター(手動調理)を使った調理例

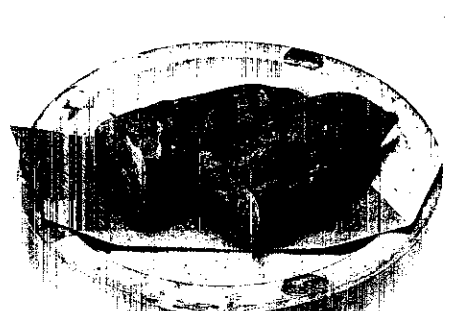


さんまのみりん干し

材料：4人分 90kcal(1人分)

さんまのみりん干し 2枚
大根おろし 適量

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



焼きいも(焼きじゃがいも)

材料 250kcal(1本分)

さつまいも(直径3cm以下のもの)・3~4本

- 作りかた**
- 1 さつまいもを洗い、焼網の上のせ、焼きかげん「弱」で15~20分焼く。
 - 2 裏返して、さらに焼きかげん「弱」で15~20分焼く。

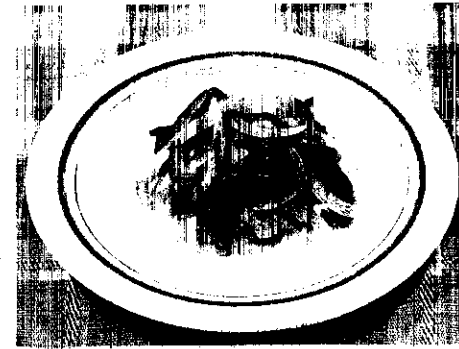


焼きなす

材料：4人分 20kcal(1人分)

なす 4個
サラダ油 少々
しょうがじょうゆ 少々

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



焼きビーマンのマリネ

材料：4人分 120kcal(1人分)

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

「こんが魚のときは」

厚みのある魚は
表面が焦げやすいので、厚さは4cm以下にしてください。

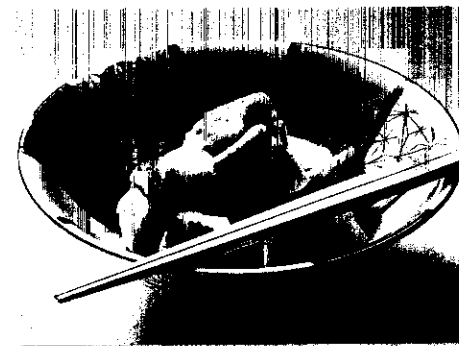
加熱すると反るものは
いかなどは切り目を入れ、大きなものは切り分けます。あなごなどは竹串を通します。

川魚は
塩を多めにふると焼きあがりがかきれいです。

少し鮮度の落ちた魚は
皮がしなびてしまったら、サッと水につけてから焼くと皮がパリッと焼けます。

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

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



いかのみそ漬け焼き

材料：1枚 150kcal(1枚分)

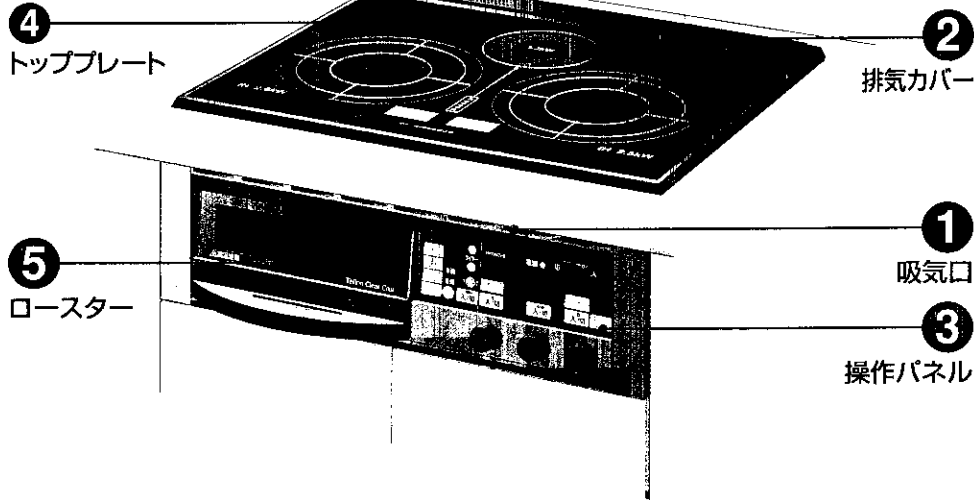
いかのみそ漬け 1枚

- 作りかた**
- 1 最初に焼きかげん「強」で表側を7~8分焼く。
 - 2 裏返して、さらに焼きかげん「強」で裏側を7~8分焼く。

お手入れ

△注意

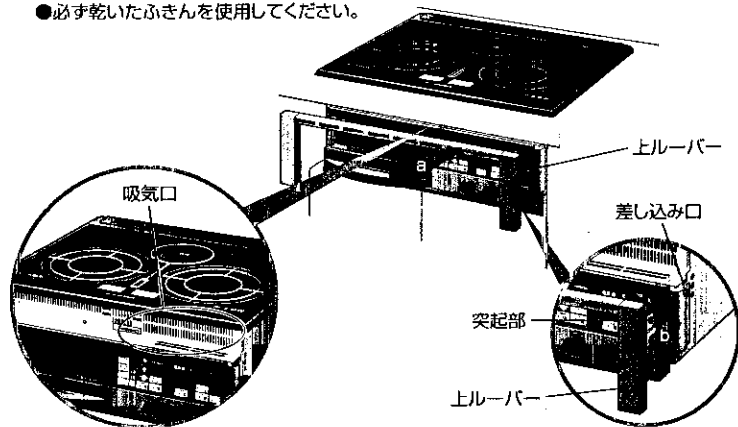
- 必ず電源を切り、高温注意表示が消えたことを確かめてから行ってください。
- 薄めた台所用洗剤(中性)以外は使用しないでください。(変色、劣化の原因)
- ベンジン、シンナー、みがき粉は使用しないでください。
- 排気口に水が入らないよう、ご注意ください。
- いつまでも快適にご使用いただくためには、日頃のお手入れが大切です。



① 吸気口 (吸気口にほこりがたまりますので定期的にお手入れしてください)

■本体から上ルーバーを外し、吸気口のほこりを乾いたふきんでふきとってください。

- 必ず乾いたふきんを使用してください。



【上ルーバーの外しかた】

- できるだけ上ルーバーの上部を持ち、矢印aの方向に引き抜いてください。
- ※下部を持って引き抜くと変形することがありますのでご注意ください。

【上ルーバーの取り付けかた】

- 本体左右側面の差し込み口に、上ルーバーの突起部をあわせ、矢印bの方向に押し込んでください。

② 排気カバー

■本体から排気カバーを外し、薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。

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

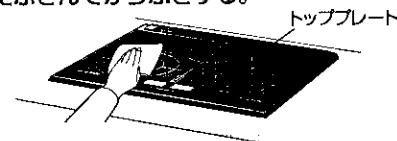
③ 操作パネル

■乾いたふきんでふく。

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

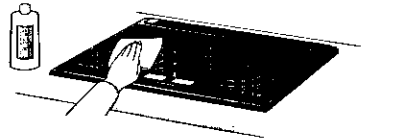
④ トッププレート

■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。

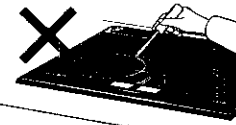


- 煮こぼれなどは、そのままにしておくとしこりついて取れなくなります。ご使用のたび、こまめにお手入れしてください。故障の原因になります。

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



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



てんぷら鍋(付属品)

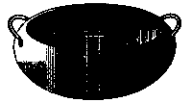
1 薄めた台所用洗剤(中性)とお湯で洗う。

- 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。

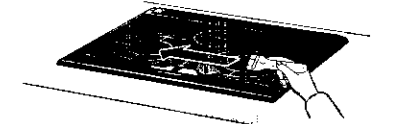
3 洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬります。



※使用した油は別の容器に移して保管します。

煮こぼれがこびりついてしまったときは

- 市販のセラミック用スクレーパー等で煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふきとってください。矢印方向にだけ動かしてください。トッププレートに傷が付きまます。

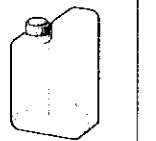


※セラミックガラストップクリーナーなどをお使いになると汚れがよくとれますが、あまり強くこすると表面の印刷まで一緒に磨耗する場合がありますので、ご注意ください。

別売品 トッププレート専用クリーナー

- トッププレートの汚れをきれいにおとし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを防止します。
- ※トッププレートのワクの部分及び排気カバーを磨きますと、表面を傷めますので使用しないでください。

品名: ガラスクリーナー
形式: HT-K1
標準価格: 1,400円(税別)
2001年6月現在

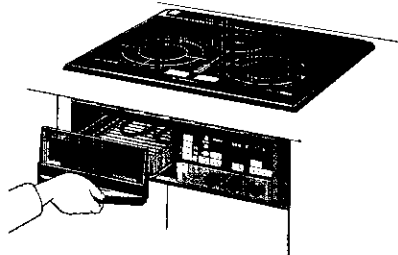


⑤ ロースター

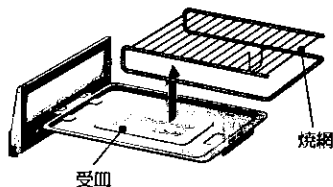
ロースタードア・受皿の取り外し、取り付けかた

取り外しかた

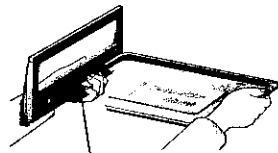
- 1 とつてを持ちゆっくり止まるまで引き出し、斜め上に持ち上げながら外してください。
※受皿内の水や油がこぼれないよう注意してください。



- 2 受皿にのっている焼網を外してください。

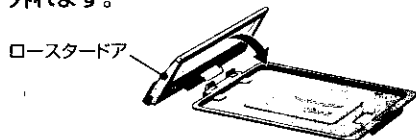


- 3 とつての下側に手を回し、ロースタードアネを推えます。



ロースタードアネ

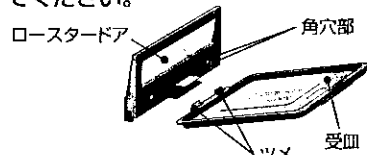
- 4 ロースタードアを受皿側に倒すようにすると、受皿に付いている左右2ヶのツメが外れます。



ロースタードア

取り付けかた

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



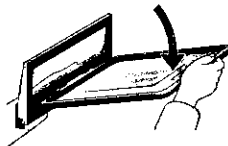
ロースタードア

角穴部

ツメ 受皿

- 2 ロースタードアを手でささえ、受皿を図のように下げてください。

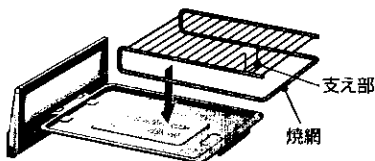
※カチッと音がして受皿が固定されます。



- 3 焼網をのせてください。

●焼網は支え部をロースターの奥側にのせてください。

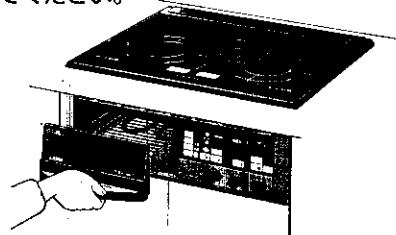
※のせる向きが反対ですと、本体に取り付けられません。



支え部

焼網

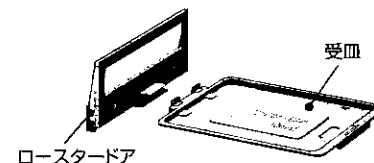
- 4 斜め上からはめ込みゆっくり奥まで押しってください。



ロースタードア・受皿のお手入れ

- 薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗ってください。

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



ロースタードア

受皿

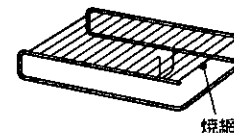
焼網のお手入れ

- 薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗ってください。

※焼網のフッ素コートを傷めないでください。

●金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。
フッ素コートに傷が付いたりはがれたりすることがあります。

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



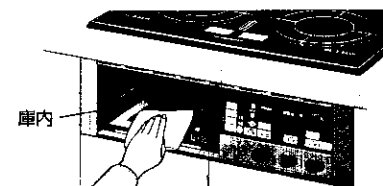
焼網

庫内のお手入れ

- 受皿を取り出し、庫内の油汚れをふきとります。

※絞ったふきんで軽く拭き取ってください。

強くふきますと塗装が傷むことがありますのでご注意ください。



庫内

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。

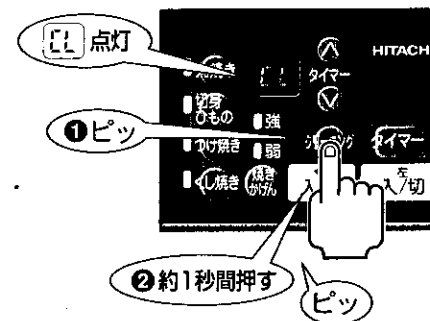
●受皿、ロースタードアを洗い、受皿に水を入れず、また焼網をセットせずにクリーニングキーを押した後、ロースター入/切キーを約1秒間押ししてください。

※約10分で自動的に終了し、通電を停止します。

※焼網は絶対にセットしないでください。

焼網の塗装を傷めます。

途中で終了する場合は、ロースター入/切キーを押しってください。



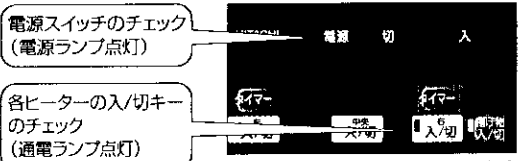

①点灯

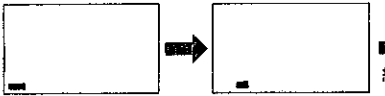
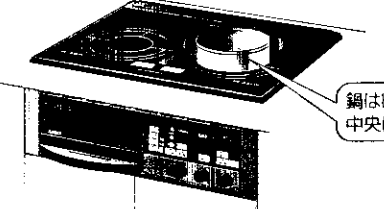
①ピッ

②約1秒間押す

ピッ

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落ちていませんか。 <ul style="list-style-type: none"> ●ブレーカーをあげてください。 ●電源スイッチが「切」になっていませんか。 <ul style="list-style-type: none"> ●電源スイッチを「入」にしてください。 ●ヒーター入/切キーを約1秒間押ししましたか。 <ul style="list-style-type: none"> ●ヒーター入/切キーを約1秒間押ししてください。 <div style="text-align: center;">  <p>電源スイッチのチェック (電源ランプ点灯)</p> <p>各ヒーターの入/切キー のチェック (通電ランプ点灯)</p> <p>※図は右ヒーターを使用した場合</p> </div>
<p>左右ヒーター (IHヒーター) の火力が弱くなる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●炒め物調理などを行うと、鍋底温度が異常に上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。 ●鍋底の材質 (磁石のつきが弱い鍋、磁石のつかない鍋、アルミに磁性体を貼付けた鍋) によって火力が弱くなる場合がありますが、故障ではありません。 <div style="text-align: center;">  <p>過熱防止機能で自動的に通電をコントロール</p> <p>※図は右ヒーターを使用した場合</p> </div>
<p>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"> ●トッププレートの温度の上がり過ぎを防ぐため故障ではありません。 ●中火以下のときは、ヒーターの入/切で火力をコントロールしているためです。赤くなったり、消えたりの間隔は変わります。
<p>左右ヒーター (IHヒーター) の表示窓の液晶表示が赤くなり、火力表示バーが4個づつ点滅し、約30秒後に消灯した。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋をのせていますか。 ●IHヒーターで使えない鍋をのせていませんか。(10ページ参照) ●IHヒーターで使える鍋をのせてください。 <div style="text-align: center;">  <p>左右ヒーターの液晶表示全体が赤くなり、交互に点灯。</p> <p>火力表示バーが4個づつ表示。</p> <p>メロディが鳴り、液晶表示が消え、約30秒後 通電を停止します。</p> </div>

<p>左右ヒーター (IHヒーター) の表示窓の液晶表示が赤くなり、火力表示バーが1個づつ順送りに点灯し、約30秒後に消灯した。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●使用中に鍋を外していませんか。 ●使用中に鍋を大きくずらしていませんか。 <div style="text-align: center;">  <p>左右ヒーターの液晶表示全体が赤くなる。</p> <p>火力表示バーが1個づつ表示。</p> <p>メロディが鳴り、液晶表示が消え、約30秒後 通電を停止します。</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>鍋はヒーターの中央にのせる</p> <p>※図は右ヒーターを使用した場合</p> </div>
<p>使用中にヒーターの通電が停止した。</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、中央ヒーターは約1時間 ●ロースター(手動調理)は約20分 切り忘れ防止機能が働いた時はメロディでお知らせします。もう一度、ヒーター「入」操作より始めてください。
<p>使用中に停電になった。</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。 ●電源スイッチを「切」にし、もう一度操作を初めから行ってください。(電源スイッチ「入」から始めてください)
<p>左右ヒーター (IHヒーター) での調理に時間がかかる。調理のできあがりが遅い。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 <ul style="list-style-type: none"> ●鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。 ●IHヒーターに適した鍋を使用していますが。(10ページ参照) ●IHヒーターに適した鍋を使用してください。
<p>左右ヒーター (IHヒーター) 使用中に鍋から音がする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋の種類によって、音(ジー音)が発生する場合があります。これは磁力線により鍋自体が振動するため、異常ではありません。 ●鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まる場合があります。
<p>電源スイッチを「切」にしても音がする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●本体内部の冷却のために、ファンが5~10分間回っています。異常ではありません。自動的にファンは止まります。
<p>表示窓の液晶が黒くなった</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●熱い鍋などをのせる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戻ります。 ※表示窓の上に熱い鍋などをのせないでください。

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	
C11	左ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●鍋底が変形していたり、空焼きになっています。	●鍋底を確認してください。(10ページ参照)
C21	右ヒーター使用時、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。	●火力を下げてください。
C22	揚げ物温度コントロールを使用したら、右ヒーターの液晶表示が赤く点灯する	●専用のでんぶら鍋の底に2mm以上のそりがあったり変形しています。 ●専用のでんぶ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。	●そりや変形がある場合は新しい鍋をご購入ください。(8ページ参照) ●異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。
H15	左ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●吸気口にほこりがたまっています。	●吸気口のほこりをふきとってください。(40ページ参照)
H25	右ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●排気口がふさがれています。	●排気口をふさがしないでください
H17	左ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●鍋の種類が違ってきます。	●鍋の種類を確認してください。(10ページ参照)
H27	右ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。		
C71	液晶表示が赤く点灯する。	●ロースタードアが開いたままになっています。	●ロースタードアを確実に閉めてください。

表示が出たときは・・・

① C11、H15、H17の表示が出たときは左ヒーターの入/切キーを押す。

② C21、C22、H25、H27の表示が出たときは右ヒーターの入/切キーを押す。

※①、②の該当するキーを押すと表示が消えます。再度通電を行い、同じ表示が出たら、お買い上げの販売店にご連絡ください。

操作パネルのタイマー表示部に次の表示がでたとき

表示例	状態	処置および調べるところ	
T1	ロースター使用時、焼きかげんランプの強、弱とも点滅する。	●受皿に水が入っていません。	●受皿に水を入れてください。

表示が出たときは・・・

① T1の表示が出たときはロースターの入/切キーを押す。

※①の該当するキーを押すと表示が消えます。再度通電を行い、同じ表示が出たら、お買い上げの販売店にご連絡ください。

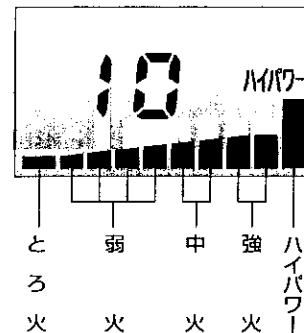
※表示窓の液晶表示や操作パネルのタイマー表示部に上記以外の表示がでたときは、お買い上げの販売店にご連絡ください。

仕様

電源	単相200V(50-60Hz共用)	
消費電力	4,800W	
	右ヒーター	2,500W(100W相当~2,500W 10段階火力調節)
	左ヒーター	2,000W(100W相当~2,000W 9段階火力調節)
	中央ヒーター	1,200W(120W相当~1,200W 4段階火力調節)
	ロースター	1,200W(900W相当~1,200Wまで2段階火力調節)(自動調理機能つき)
	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	250-30A(接地極つき)	
大きさ	本体	幅599 奥行554 高さ235 (mm)
	ロースター	幅240 奥行360 高さ124 (mm)
質量(重さ)	約19kg	

火力調節の目安と火力表示について

■左右ヒーター(IHヒーター)の火力の目安



※左ヒーターにはハイパワー機能がありません。

目安	火力の目安	バックライト色	左ヒーター火力	右ヒーター火力
10	ハイパワー	赤	-	2,500W
9	強火	橙	2,000W	2,000W
8			1,600W	1,600W
7	中火	橙	1,100W	1,100W
6			800W	800W
5	弱火	緑	500W	500W
4			400W	400W
3			300W	300W
2			200W相当	200W相当
1			100W相当	100W相当

■中央ヒーター(クイックラジエントヒーター)の火力の目安

火力の目安		火力表示ランプ				段階
強火	1,200W	●	●	●	●	火力 4
中火	900W相当	●	●	●		火力 3
弱火	300W相当	●	●			火力 2
とろ火	120W相当	●				火力 1