

保証とアフターサービス (必ずお読みください)

HITACHI

■保証書 (別添)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのおと、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。

■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」(26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-4SB
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

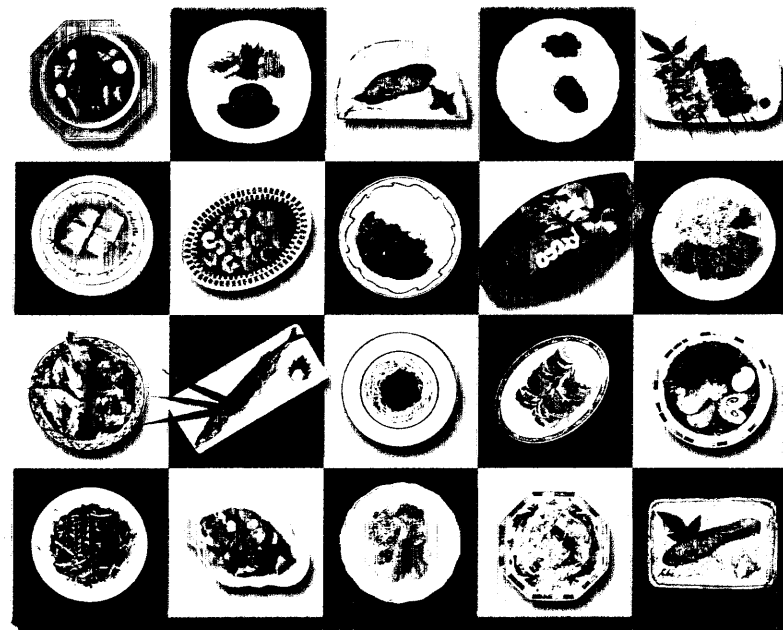
修理すれば使用できる場合は、ご希望により修理させていただきます。

■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。

日立クッキングヒーター (IHタイプ) 取扱説明書・料理例

HTW-4SB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。この取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。お読みになったあとは、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。

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

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。

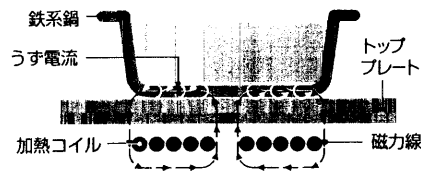
両面オート焼きロースター

食材を入れて、オートメニュー(「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〉

- 煮込み料理に便利な **調理タイマー**
- トッププレートで火力の確認ができる **火力表示ランプ**
- 余熱のあるうちは、火力表示ランプを点滅してお知らせ **高温注意表示**
- 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**
- ムダな電力をカット **待機消費電力ゼロ**

■ IH加熱の原理



※コイルに電流を流すと磁力線が発生、この磁力線の中に鉄系の鍋を置くとうす電流が発生し、電気抵抗によって鍋自体が発熱。

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
各部の名前とはたらき	6
鍋・火力表示ランプについて	8

〈使いかた〉

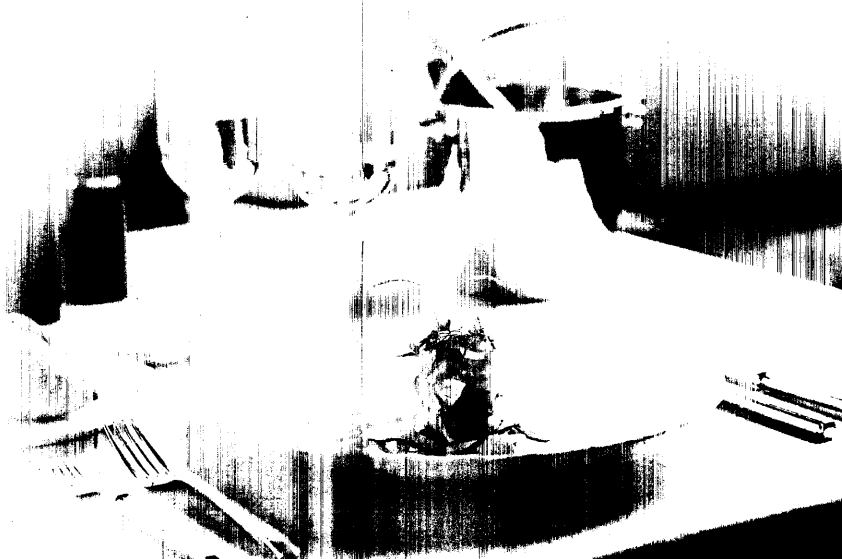
左右ヒーターの使いかた (IHヒーター)	
● 加熱調理をする	10
● 左右ヒーターを使った調理例	12
揚げ物温度コントロールの使いかた	14
中央ヒーターの使いかた (クイックラジエントヒーター)	16
調理タイマーの使いかた	17
ロースターの使いかた	
● 自動調理をする	18
● ロースター(自動調理)を使った調理例	20
● 手動調理をする	22

〈長くお使いいただくために〉

お手入れ	24
こんなときは	26
仕様	27
火力調節の目安と表示ランプについて	27
保証とアフターサービス	裏表紙

〈料理例(応用編)〉

牛肉とピーマンの細切り炒め	29
えびのチリソース炒め	29
オムレツ	30
茶わん蒸し	30
ビーフシチュー	31
天ぷら	31





安全のため必ずお守りください

絵表示について

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにいろいろな絵表示をしています。

その表示と意味は次のようになっています。内容をよく確認してから本文をお読みください。

 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。

 警告	
<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> 水をかけない 感電・ショート・発火の原因</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販売店にご相談ください。</p>	<p> 子供だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない 感電・やけど・けがの原因</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 感電・ショート・発火の原因</p>	<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 感電や異常動作によるけがの原因</p>
<p>カーテンなどの可燃物の近くで使用しない 火災の原因</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>揚げ物調理中は本体から離れない 火災の原因</p>	<p> トッププレートの上に物を載せない 火災の原因</p>
<p>●必ず右ヒーターで付属のてんぷら鍋を使用してください。 ●油は必ず800g(0.9L)入れてください。 鍋が違って油の分量が少ないと、油が過熱して発火する恐れがあります。 また油の分量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。 ●調理中その場を離れるときや調理後は、必ず電源を切り、鍋をヒーター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。</p>	<p>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) ●密封した缶詰類 ●磁気の影響を受けやすいもの (キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券・時計・ラジオなど)</p>
<p>使用後は電源を切る 火災の原因 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> 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、トッププレートが熱くなっているため、手触れないでください。 (トッププレートが熱いと、高温注意ランプで知らせます。)</p>

 注意	
<p>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。(IHヒーターの場合)</p>	<p> 鍋は不安定な状態で使用しない やけどやけがの原因</p>
<p>本体前方の前に物を置かない 火災の原因</p>	<p> 鍋・鍋のとってなどの高温部に触れない やけどの原因</p>
<p>火気を近づけない 感電・漏電の原因</p>	<p> 鍋の下に紙などを敷かない 発火・異常動作の原因</p>
<p>吸排気口をふさがない 火災の原因</p>	<p> 缶詰やびん詰等を直接加熱しない 破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因</p>
<p>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</p>	<p> 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</p>
<p>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</p>	<p> ロースターは必ず受皿を使用する 火災の原因</p>
<p>油煙が多く出たら電源を切る 発火・火災の原因</p>	<p> 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</p>
<p>揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する やけどの原因</p>	
<p>調理以外の用途に使用しない 火災・故障の原因</p>	

お願い

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(記録が消える原因)
- キャビネット(本体下部)に調味料・食品などを置かない(変質の原因になります)

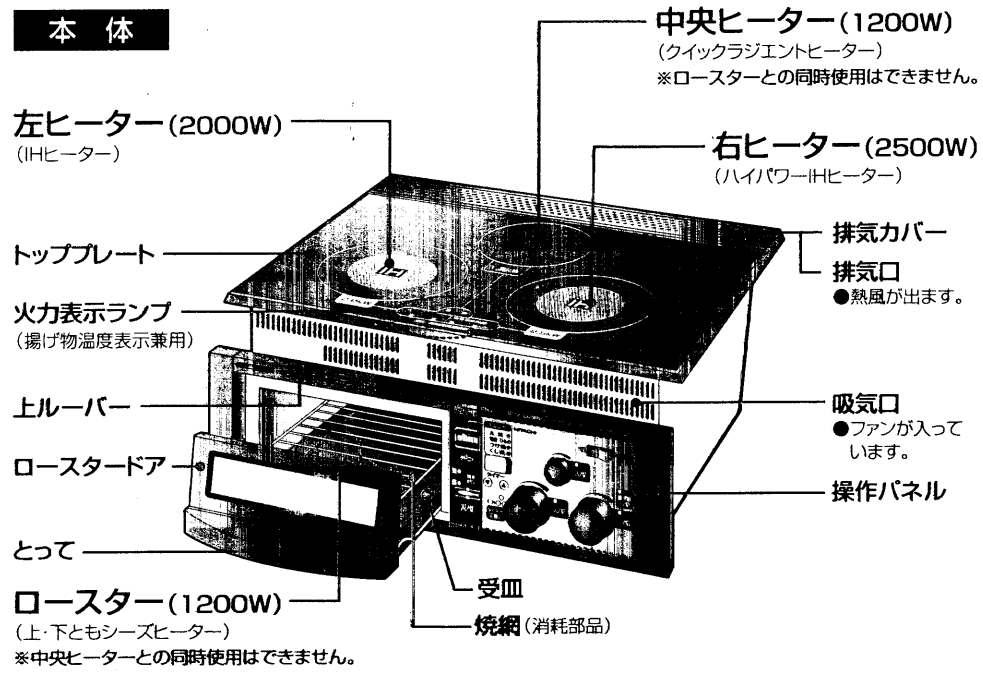
- 受皿を勢よく引き出したり、持ち上げて引き出したりしないでください。途中で止まらず、受皿を落としてしまうことがあり、けがややけどの原因になります。
- 受皿には水以外のもの(例えばグリル石など)を入れて使用しないでください。脂が過熱し、燃えることがあります。
- ロースター内や受皿は魚などの脂がたまらないように、使用の都度掃除し、定期的にお手入れしてください。脂が発火することがあります。続けて使用する場合も、その都度、脂を取り除き、水を入れなおしてください。

ロースターを使用するときは

- 使用中や使用後のロースタードア(ガラス)に水をかけないでください。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。
- ロースター使用中に調理物が発煙・発火したときは、必ず電源を切り、炎が消えるまでロースタードアを開けないでください。ロースタードアを開けて空気が入ると、炎が大きくなる原因になります。

各部のなまえとはたらき

本体



部品の交換・追加購入

2001年2月現在

部品名	部品番号	希望小売価格
焼網(消耗部品)	HTC-4CB 040	1,700円(税別)
てんぷら鍋	HT-N20	2,500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。

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自動的に通電を停止します。

- ブザーが鳴り、火力表示ランプが点滅してお知らせします。
- 時間表示ランプにエラー表示をします。

本体内部が異常過熱した場合 鍋底温度が異常過熱した場合

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、自動的に通電を停止します。

- 鍋をおろすと火力表示ランプが点滅し、その後ブザーが鳴ってお知らせします。

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、直径が約11cm以下の鍋を置いて左または右ヒーターを「入」にしても火力表示ランプが3個ずつ点滅し、約30秒後ブザーが鳴り、自動的に通電を停止します。

- 小物が多いときは通電して、加熱する場合がありますのでご注意ください。

揚げ物鍋ぞり検知機能(右ヒーター)

揚げ物温度コントロール使用時、鍋底に2mm以上のそりがあったり、変形している鍋を使用すると自動的に通電を停止する場合があります。

- ブザーが鳴り、火力表示ランプが点滅してお知らせします。
- 時間表示ランプにエラー表示をします。

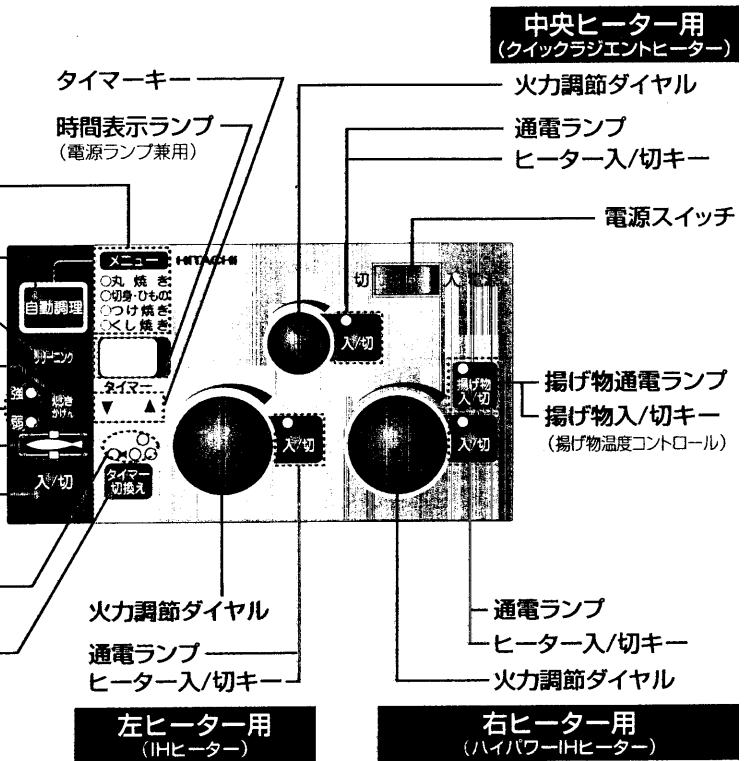
※鍋底に異物や汚れがこびりついたときも動く場合があります。

操作パネル

ロースター用

- 自動調理選択ランプ
- 自動調理選択キー
- クリーニングキー
- 焼きかげんキー
- 焼きかげんランプ
- 通電ランプ
- ロースター入/切キー

- タイマー切替ランプ(17ページ参照)
- タイマー切替キー(17ページ参照)



高温注意表示

トッププレートの温度が高温であることをお知らせします。

- 各ヒーターを「切」にしたとき、トッププレートの温度が約80℃以上になっていると火力表示ランプを点滅し、高温であることをお知らせします。

電源スイッチを「切」にしても表示します。

トッププレートの温度が約80℃未満になると消灯します。

切り忘れ防止機能

各ヒーターおよびロースターを「入」にした後、左・右・中央ヒーター使用時は約1時間、ロースター(手動調理)使用時は約20分経過すると、自動的に通電を停止します。

- 切り忘れ防止機能が働くとブザーが鳴ってお知らせします。

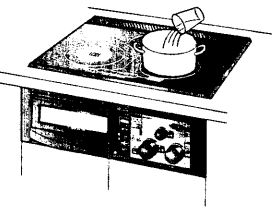
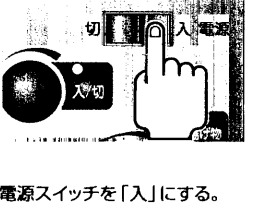
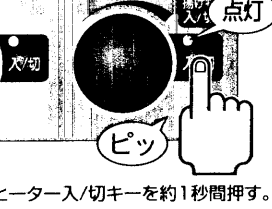
お知らせ機能(ブザー報知)

次のようなときに、ブザーが鳴ってお知らせします。

- 油の温度が設定温度になったとき。(揚げ物温度コントロール使用時)
- 調理タイマーが終了したとき。
- ロースターの自動調理が終了したとき。
- 右ヒーターを火力「ハイパワー」で約15分使用したとき。

鍋・火力表示ランプについて

《左右ヒーター(IHヒーター)で使える鍋の見分けかた》

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

※右ヒーターで説明しています。

《各ヒーターで使える鍋について》

	左右ヒーター(IHヒーター)用	中央ヒーター(クイックラジエントヒーター)用
材 質	■磁石のつきのよい鍋をお使いください。 ●鉄、鉄ホーロー、耐熱ホーロー、鑄鉄 ●ステンレス18 (18-0/18-8/18-10) ●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。 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	■金属製・超耐熱ガラス鍋をお使いください。 ●ステンレス、鉄、耐熱ホーロー、銅など金属製のもの ●超耐熱ガラス 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
	〈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。	
鍋底の形	■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 使えません ●鍋底に2mm以上の凹凸(そりや脚)のあるもの ●鍋底の厚みが1mm未満のもの ●鍋底の丸い中華鍋 ※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。	
鍋底の大きさ	■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状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 使えません ●左右ヒーター：鍋底サイズ(直径)約12cm未満のもの 〈ご注意〉 ※中央ヒーターで鍋底の小さい鍋をお使いになるときは、鍋のとってが熱くなる場合がありますので、ご注意ください。	

使える鍋

'ピッ'とブザーが鳴って火力表示ランプが

点灯します

- ①最大火力でそのまま約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。

使えない鍋

'ピッ'とブザーが鳴って火力表示ランプが

点滅します

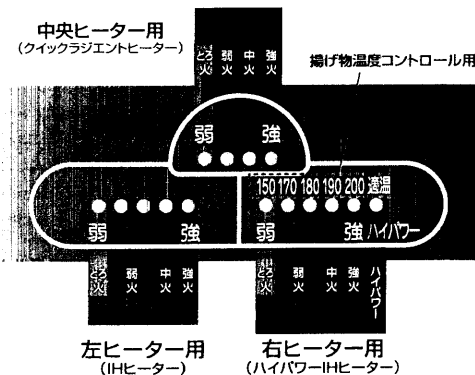
- ※3個づつ交互に点滅します。
- ※約30秒後ブザーが鳴り表示が消え、通電を停止します。

各ヒーターで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、鍋の種類によってビリビリ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、湯が沸とうしなかったり、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。

《火力表示ランプと火力の目安》

- 各ヒーターの火力の見方は下図のようになります。
- 各火力は、火力表示ランプの点灯と点滅で表示します。



■左ヒーターの火力が上げられなくなる場合があります。

このクッキングヒーターは、同時に左・右ヒーターおよび、中央ヒーターまたはロースターのいずれかが1つ、合計3ヶ所のヒーターを同時に使用することができます。

左右ヒーターと中央ヒーター3ヶ所同時を使用する場合、合計の消費電力を最大4,800Wに制限するため、左ヒーターの最大火力「強火」が自動的に下がります。

左ヒーターの最大火力「強火」を使用する場合は、右ヒーターの火力を「中火」まで下げてください。

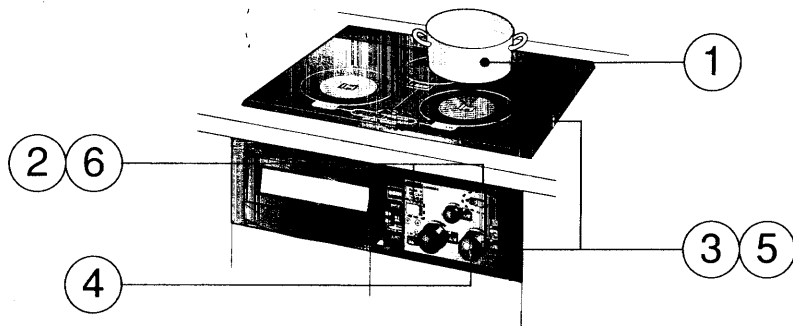
- 左ヒーターとロースターを同時に使用する場合は、左ヒーターの最大火力が自動的に下がります。

- 中央ヒーターおよびロースターは同時使用できませんが、消費電力の制限を受けることはありません。

左右ヒーターの使いかた (IHヒーター)

《加熱調理をする》… 煮る・焼く・蒸す・ゆでる・炒める

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



例) 右ヒーターを使用する場合

1 鍋を載せる	2 電源を入れる	3 右ヒーターを「入」にする

●鍋に材料を入れ、右ヒーターの中央に載せます。

●電源スイッチを「入」にします。
●時間表示ランプが点灯します。

●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」(5個点灯)になります。

■左右ヒーター (IHヒーター) の火力の目安

火力の目安	右ヒーター火力	左ヒーター火力	火力表示ランプ
ハイパワー	2,500W	—	● ● ● ● ● ● ● ●
強 火	2,000W	2,000W	● ● ● ● ● ● ● ●
	1,600W	1,600W	● ● ● ● ● ● ● ●
中 火	1,100W	1,100W	● ● ● ● ● ● ● ●
	800W	800W	● ● ● ● ● ● ● ●
弱 火	500W	500W	● ● ● ● ● ● ● ●
	400W	400W	● ● ● ● ● ● ● ●
	300W	300W	● ● ● ● ● ● ● ●
	200W相当	200W相当	● ● ● ● ● ● ● ●
とろ 火	100W相当	100W相当	● ● ● ● ● ● ● ●

● …点灯
○ …点滅

※左ヒーターにはハイパワー機能がありません。火力表示ランプの数も全部で5個です。

4 火力を調節し、調理をはじめます	5 調理が終わったら右ヒーターを「切」にする	6 使用後は電源を切る

●火力調節ダイヤルを左右に回し、好みの火力に合わせてください。

(火力を「ハイパワー」にする場合) (右ヒーターのみ)

●右ヒーターを「入」にした後、火力調節ダイヤルを右方向(時計回り)に回して、上げてください。火力表示ランプが6個点灯します。

●「ハイパワー」は約15分ご使用になりますと自動的に火力を「強火」に下げ、ブザーを鳴らしてお知らせします。

●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。(7ページ参照)

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



煮る

ポークカレー

材 料 (4人分)		727kcal (1人分)	
豚肉	250g	カレールー	1箱(約120g)
塩・こしょう	各少々	水	750~800mL
にんじん	中1本	サラダ油	適量
玉ねぎ	中2個		
じゃがいも	中2個		

<下ごしらえ>

- にんじんは乱切りにし、玉ねぎはくし形に切る。
- じゃがいもは乱切りにして5分ほど水にさらし、水気を切っておく。
- 豚肉は軽く塩・こしょうをする。

<作りかた>

- ①鍋をIHヒーターの中央に載せ、ヒーターを「入」にし、火力を「強火」(5個点灯)にする。
- ②鍋にサラダ油を十分なじませてから豚肉を炒め、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「中火」(4個点灯)にし、にんじんが柔らかくなるまで煮る。
- ④カレールーを加え、途中かき混ぜながら「弱火」(3個点灯)~「とろ火」(1個点灯)で30~40分煮込む。

[ひとくちメモ]

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

炒める

五目チャーハン

材 料 (2人分)		581kcal (1人分)	
ごはん	400g	卵	1個
焼き豚	50g	塩	大さじ1/2
生しいたけ	2枚	サラダ油	適量
ねぎ	1/2本	ラー油	大さじ2
グリーンピース	大さじ1	(A) 塩	小さじ1/3
むきえび	50g		こしょう
酒	小さじ1/2	しょうゆ	大さじ1/2

<下ごしらえ>

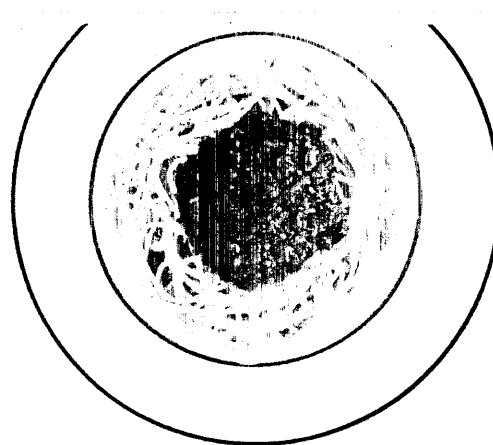
- 焼き豚と生しいたけは、約1cm角に切る。
- ねぎはあらみじん切りに、グリーンピースは熱湯をかけておく。
- むきえびは背わたを取り、酒をふる。
- 卵は割ほぐして塩を混ぜる。

<作りかた>

- ①フライパンをIHヒーターの中央に載せ、ヒーターを「入」にし、火力を「中火」(4個点灯)にする。
- ②サラダ油を十分なじませてから卵を入れ、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フライパンにラー油1/2量を入れ、「中火」(4個点灯)で熱し、水気を切ったむきえびをさっと炒めて取り出し、残りのラー油を入れてねぎ・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」(5個点灯)で熱し、サラダ油を十分なじませ、ごはんをほぐしながら炒め、②③を加えてさらに炒め、最後に(A)で味を整える。

[ひとくちメモ]

- ごはんは熱くもなく、冷たくもないものを使います。熱かったり、冷たかったりすると粘りが出てしまいます。
- 「弱火」(3個点灯)でじわじわ炒めると油っぽくなるので、「強火」(5個点灯)で手早く炒めるとパツと仕上がります。



ゆでる

スパゲティのトマトソース

材 料 (4人分)		337kcal (1人分)	
スパゲティ	300g	塩	小さじ1/2
塩	大さじ3	(A) 砂糖	小さじ1/3
トマトの水煮(缶詰)	400g	こしょう	少々
オリーブオイル	大さじ1	パセリ	少々
にんにく(薄切り)	1片		

<作りかた>

- ①鍋をIHヒーターの中央に載せ、ヒーターを「入」にし、火力を「弱火」(3個点灯)~「中火」(4個点灯)にする。
- ②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、トマトの水煮を加え(A)で味付けし、一度煮立ったら「中火」(4個点灯)~「強火」(5個点灯)にして5~6分煮立て、にんにくを取り出す。
- ③大きめの鍋にたっぷりの水(4~5L)を「強火」(5個点灯)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。
- ④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。
- ⑤ゆで上がったたら、手早くざるに上げ水気を切って器に盛り、②をかけたパセリを散らす。

[ひとくちメモ]

- スパゲティはシコシコした歯ざわりが大切。たっぷりの水を使い、ゆで上げ時間を守ることがポイントです。
- トマトソースをベースにして、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。

左右ヒーター (IHヒーター) を使った 調理例

焼く

ステーキ

材 料 (2人分)		835kcal (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

<下ごしらえ>

- 牛ステーキ肉はスジを切り、軽く塩・こしょうを両面にふってしておく。

<作りかた>

- ①フライパンをIHヒーターの中央に載せ、ヒーターを「入」にし、火力を「強火」(5個点灯)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、好みに応じて焼き時間を調節してください。
- 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付けると一味違ったステーキが味わえます。

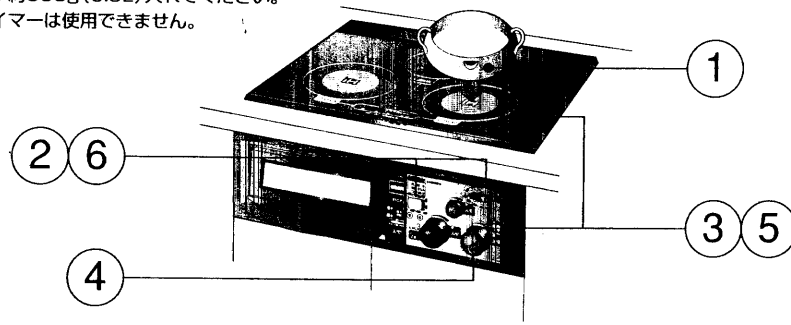


揚げ物温度コントロールの使いかた

(右ヒーターのみ)

《揚げ物調理をする》

- 揚げ物調理中は本体から離れないでください。
- 揚げ物調理をするときは、必ず付属のてんぷら鍋で、揚げ物温度コントロール機能のある右ヒーターをご使用ください。
- 油は必ず約800g(0.9L)入れてください。
- 調理タイマーは使用できません。



<p>1 鍋を載せる</p>	<p>2 電源を入れる</p>	<p>3 揚げ物温度コントロールを「入」にする</p>
-----------------------	------------------------	------------------------------------

- 鍋に油(約800g(0.9L))を入れ、右ヒーターの中央に載せます。
- 電源スイッチを「入」にします。
- 時間表示ランプが点灯します。
- 揚げ物入/切キーを約1秒間押します。
- 揚げ物通電ランプが点灯し、火力表示ランプの「180」が点灯します。
- 同時にヒーターの通電ランプが点灯し、右ヒーターが「入」になります。

※油の量が少なかったり、底に凹凸やそりのある鍋を使うと設定温度より高くなり、発火の原因になります。

■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！
- 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。
- 特にけんさきいかや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。

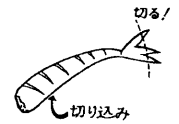
〈衣や生地作りに注意〉

- 天ぷら衣は固すぎないように。
- 水分の多い材料には、必ず薄力粉をうす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。

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



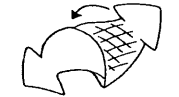
ししとう辛子

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、切り目を入れる



<p>4 油温を調節し、調理をはじめ</p>	<p>5 調理が終わったら揚げ物温度コントロールを「切」にする</p>	<p>6 使用後は電源を切る</p>
-------------------------------	--	---------------------------

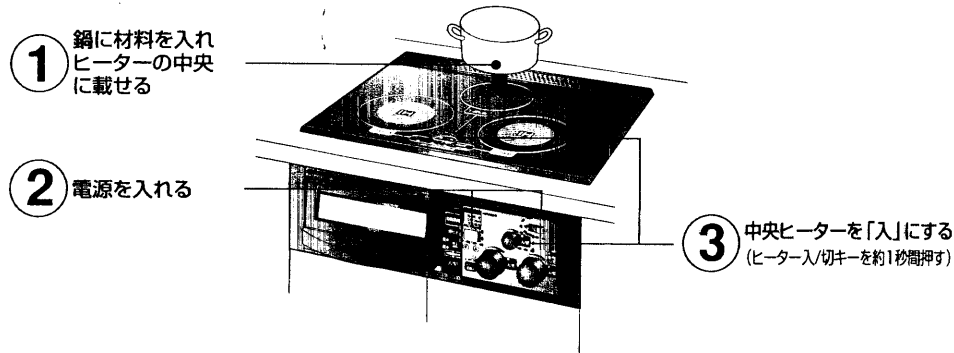
- 火力調節ダイヤルを左右に回し、好みの温度に合わせてください。
- 温度表示は目安です。油の種類や量により、油温が異なります。
- 設定した油温になると「適温」が点灯し、ブザーが鳴ってお知らせします。(設定油温:180、室温20℃、油の量800gの場合、約7分かかります。)

- 揚げ物入/切キーを押します。
- 揚げ物通電ランプとヒーターの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。(7ページ参照)

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

中央ヒーターの使いかた (クイックラジエントヒーター)

- 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。



④ 火力を調節し、調理をはじめ

火力調節ダイヤル

⑤ 調理が終わったら中央ヒーターを「切」にする

消灯

⑥ 使用後は電源を切る

電源スイッチ

- 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個点灯)になります。
- 火力調節ダイヤルを左右に回し、好みの火力に合わせてください。
- 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。(7ページ参照)
- 電源スイッチを「切」にします。
- 時間表示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。

〈ご注意〉 中央ヒーター(クイックラジエントヒーター)は、調理中にヒーターが赤くなったり、消えたりすることがあります。

- 高温になり過ぎると、機器の保護のため温度調節器が働くためです。
- 火力を下げた場合も赤くなったり、消えたりします。

調理タイマーの使いかた

- この調理タイマーは残時間表示タイマーです。1分～最大5時間までセットすることができます。
- 各ヒーターおよびロースター(手動調理)の中で1つだけ選んでセットすることができます。(ただし使用中のヒーターまたはロースター(手動調理)のみしか選べません)
- 揚げ物温度コントロールおよびロースター(自動調理)、クリーニング中はセットすることができません。

①

②

火力	セットできる時間
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「強火」に下げます。
強火	
中火	
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。
とろ火	
ロースター(手動調理)	1分～最大19分まで ●1分単位でセット。 ※切り忘れ防止機能を優先しますので、セット時間は異なります。(7ページ参照)

例) 左ヒーターで「30分」にセットする場合

① 使いたいヒーターまたはロースターを選ぶ

強

② 時間をセットし、スタートする

0:30

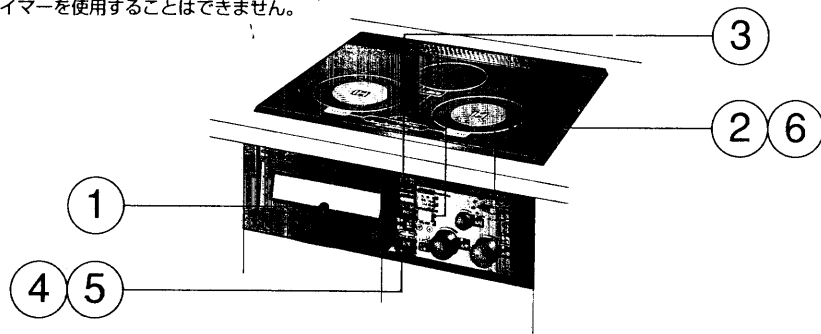
スタート

- どちらか1つのヒーターまたはロースターしか使用していない場合は選択する必要はありません。
- 2つ以上のヒーターまたはロースターを同時使用している場合タイマー切換キーを押すごとに、タイマー切換ランプが切り換わります。(使用しているヒーターのみ)
- ランプが点灯した所のヒーターまたはロースターで、調理タイマーが使用できます。
- タイマーキーを押して時間をセットします。
- タイマーキーを離してから約2秒後にブザーが鳴り、調理タイマーがスタートします。
- タイマーが終了するとブザーが鳴り、自動的に通電が停止します。
- セットできる時間は、火力により変わります。
- 時間をセット後、タイマーキーまたはタイマー切換キーを押すとセットが解除されます。
- 長時間のタイマー調理をする場合、(▼)を押してセットすると便利です。

ロースターの使いかた(両面オート焼きロースター)

《自動調理をする》…「丸焼き」「切身・ひもの」「つけ焼き」「くし焼き」

- 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。



■自動調理例と加熱時間の目安

自動調理 選択キー	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	さんまの塩焼き	標準	1尾	約14~17分	長さ約28cm
		標準	4尾	約18~20分	約150g
	あじの塩焼き	標準	1尾	約14~17分	長さ約23cm
		標準	4尾	約18~20分	約180g
鯛の塩焼き	標準	1尾	約16~18分	約230g	
切身・ひもの	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
	さわらの西京漬け	標準	2切	約11~15分	約100g
つけ焼き	ぶりのつけ焼き	標準	4切	約14~17分	約100g
くし焼き	焼き鳥(塩焼き)	標準	8本	約14~17分	1本約50g
	焼き鳥(タレ焼き)	弱	8本	約12~15分	

- 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、脂ののり具合、魚の温度、塩のふり加減によって違います。様子を見ながら焼き上げます。
- 焼き上がりがお好みに合わない場合は、手動調理で焼いてください。
- 生魚(生さんまやあじなど)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。
- ※しょうゆやみりんなどのタレに漬けた魚は「つけ焼き」を、みそやかつ漬けなどは「切身・ひもの」を選択し、調理してください。

1 受皿・焼網をセットし 本体に組み込む

2 電源を入れる

3 材料に合わせて メニューを選ぶ

- ロースターに焼網・受皿をセットし、水を約200mL入れて材料を載せます。
- ロースタードアが突き当たるまで押し込みます。
- 電源スイッチを「入」にします。
- 時間表示ランプが点灯します。
- 材料に合わせて自動調理選択キーを押し、メニューを切り換えます。
- 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、自動的に選択が解除されます。

4 お好みに応じて 焼きかげんを選ぶ

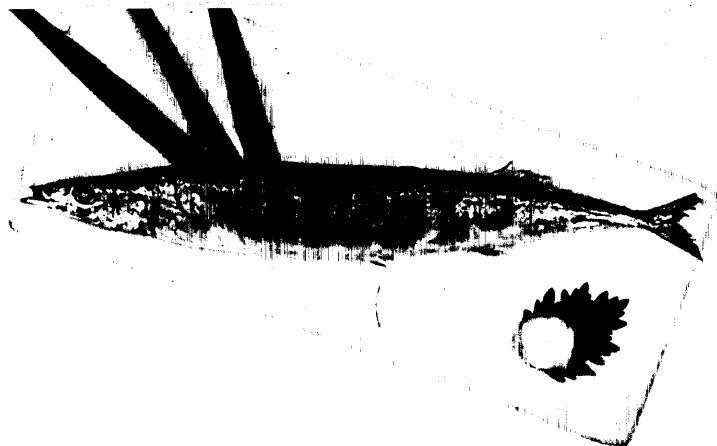
5 ロースターを「入」にする

6 使用後は 電源を切る

- 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はありません。(焼きかげんランプは点灯しません)
- ロースター入/切キーを約1秒間押します。
- 通電ランプの下側が点灯し、ロースターが「入」になります。
- 通電ランプがロースターの通電状態を表示し、終了する約1分前になると点滅します。
- 自動調理が終わると、ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。
- 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。(7ページ参照)
- 調理中は、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。
- 電源スイッチを「切」にします。
- 時間表示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、ロースタードアのとって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。
 また取り出すときは、そのまま少し持ち上げて引き出します。
 ※水の量が多かったり、受皿を勢よく引き出すと、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。
 ※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。
 ※調理途中で終了させた場合は、手動調理(22ページ参照)してください。

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 192kcal(1尾分)

さんま(1尾約80gのもの)……………1~4尾
塩(天塩)……………小さじ1

〈作りかた〉

- ①さんまはサッと洗って水気をふき取り、全体に軽く塩をふり、そのまま約10分おき、水気をふき取ります。
- ②焼網の上に載せ、オートメニューの「丸焼き」を選択し、焼き上げます。

【ひとくちメモ】

- 生の魚(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。)

切身 鮭の塩焼き

材 料 113kcal(1枚分)

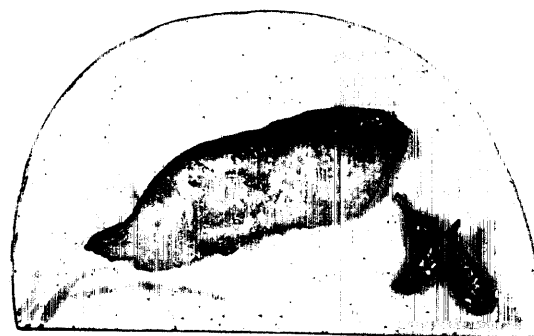
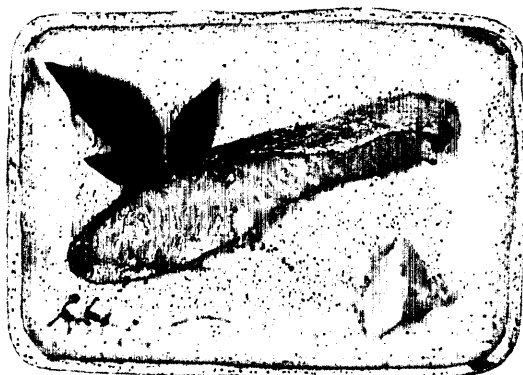
塩鮭の切身(1枚約70gのもの)……………1~4枚

〈作りかた〉

- ①塩鮭を焼網の上に載せ、オートメニューの「切り身・ひと」を選択し、焼き上げます。

【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。)



つけ焼き ぶりのつけ焼き

材 料 392kcal(1枚分)

ぶり(1枚約70gのもの)……………1~4枚
しょうゆ・みりん……………各大さじ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焼網の上に載せ、オートメニューの「つけ焼き」を選択し、焼き上げます。

【ひとくちメモ】

- ぶりがなければ、まぐろでもできます。
- 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。)

くし焼き 焼き鳥

材 料 219kcal(タレ焼き1本分)

焼き鳥(市販品または手作りで1本約80g)……………2~8本
しょうゆ……………カップ1/2
みりん……………カップ1/4
(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きます。
たれ焼きの場合は、合わせた(A)の中に30分~1時間つけ込んでおきます。
- ②焼き鳥を焼網の上に載せ、オートメニューの「くし焼き」を選択し、焼き上げます。

【ひとくちメモ】

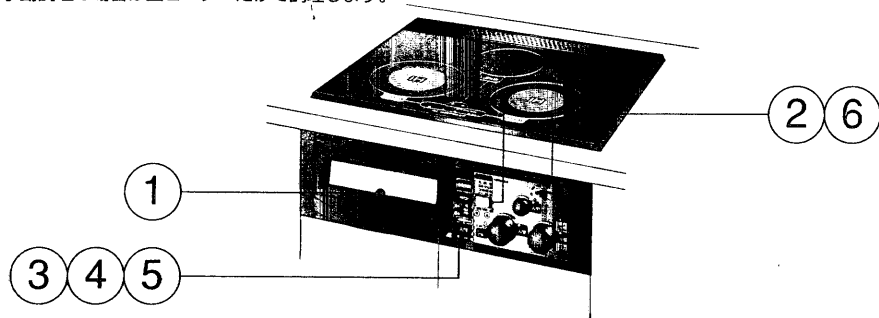
- 焼きが足りなかったときは、手動調理で様子を見ながらさらに焼いてください。
(手動調理は上火のみなので、裏面も追加焼きしたい場合は裏返してください。)



ロースターの使いかた(上火のみの片面焼き)

《手動調理をする》

- 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。
- 手動調理の場合は上ヒーターだけで調理します。



<p>1 受皿・焼網をセットし本体に組み込む</p> <p>焼網 受皿 受皿受け枠 約200mL</p>	<p>2 電源を入れる</p> <p>点灯</p>	<p>3 ロースターを「入」にする</p> <p>点灯 約1秒間押す ピッ</p>
---	----------------------------------	--

- ロースターに焼網・受皿をセットし、水を約200mL入れて材料を載せます。
- ロースタードアが突き当たるまで押し込みます。
- 電源スイッチを「入」にします。
- 時間表示ランプが点灯します。
- ロースター入/切キーを約1秒間押します。
- 通電ランプの上側が点灯し、ロースターが「入」になります。

《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、ロースタードアのどつて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。
 また取り出すときは、そのまま少し持ち上げて引き出します。
 ※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ってください。
 ※追加焼きをする場合は、受皿内の水の量を確認していただき、少ない場合は水を追加してください。

こんな魚のときは

肉厚の魚は

表面がこげやすいので、厚さは4cm以下にしてください。



川魚は



塩を多めにふると、焼きあがりがかきれいです。

いかは

丸まらないように皮をむいて、切れ目を入れます。姿焼きは、竹串を通してから焼いてください。



少し鮮度の落ちた魚は

皮がしなびてしまったら、さっと水につけてから焼くと皮がバリッと焼けます。

■焼きかげんと火力の目安

<p>強</p> <p>強 ● 焼き 弱 ● かげん</p>	<p>1,200W</p>
<p>弱</p> <p>強 ● 焼き 弱 ● かげん</p>	<p>900W相当</p>

<p>4 お好みに応じて焼きかげんを選ぶ</p> <p>点灯 ピッ</p> <p>※焼きかげんキーを押すごとに切り換わる</p> <p>強 ● 焼き 弱 ● かげん</p>	<p>5 調理が終わったらロースターを「切」にする</p> <p>点滅 ピッ</p>	<p>6 使用後は電源を切る</p> <p>消灯</p>
---	---	-------------------------------------

- 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。
- 魚の下面を焼くときは、魚を裏返してください。
- ロースター入/切キーを押します。
- 焼きかげんランプが点滅し、高温注意表示をします。(7ページ参照)
- 電源スイッチを「切」にします。
- 時間表示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。

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。
- ベンジン、シンナー、みがき粉は使用しないでください。
- 薄めた台所用洗剤（中性）以外は使用しないでください。
- 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。

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くつか取れなくなりますが、ご使用のたび、こまめにお手入れしてください。
 - 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。

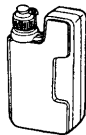
- 別売品のトッププレート専用ガラスクリーナー（HT-K1）を用いれば、トッププレートの汚れをきれいにおとし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを防止します。
- ※トッププレートのワクの部分及び排気カバーを磨きますと、表面を傷めますので使用しないでください。

■煮こぼれがこびりついてしまったときは

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



品名：ガラスクリーナー
形式：HT-K1
標準価格：1,400円（税別）



ロースター（ロースタードア・受皿・受皿受け枠・焼網）

■薄めた台所用洗剤（中性）で、スポンジを使って洗う。

- 金たわしなどの硬いものでこすったりすると、傷がついたり、フッ素コートがはがれたりしますのでおやめください。

＜クリーニングのしかた＞

- ロースター庫内の脂汚れを乾燥させ、においを軽減することができます。

029

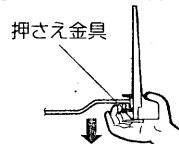
受皿、ロースタードアを洗い、受皿に水を入れずまた、焼網をセットせずにクリーニングキーを押した後、ロースター入/切キーを押してください。※約10分で自動的に終了し、通電を停止します。※焼網は絶対にセットしないでください。塗装を傷める原因になります。

- ※クリーニング中は、他ヒーターで調理タイマーを使用することができません。
- ※途中で終了する場合は、ロースター入/切キーを押してください。

＜ロースタードア・受皿・受皿受け枠の外しかた＞

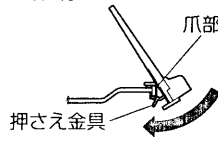
- ※部品を落とさないよう、ご注意ください。

- ①受皿の水を捨てる。
- ②ロースタードアを外す



- ロースタードアと受皿受け枠は上図のように持ち、押さえ金具を矢印の方向に押しすと外れます。

- ③ロースタードアの取り付けかた



- 受皿受け枠の爪部（2ヶ所）をロースタードアの角穴に差し込み、矢印の方向に回して「パチン」とはめ込む

てんぷら鍋（付属品）

■薄めた台所用洗剤（中性）とお湯で洗い、水気を切った後、内側に軽く食用油をぬる。

- 鍋底に異物がある場合は取り除いてください。
- 使用した油は別の容器に移して保管してください。
- たわしやみがき粉（クレンザー）は使用しないでください。

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。

操作パネル

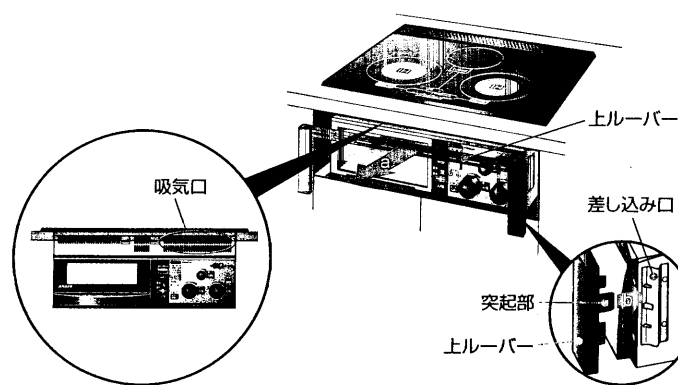
■乾いたふきんでふく。

- 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。

吸気口（吸気口にほこりがたまる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。

こんなときは

左右ヒーター (IHヒーター) の火力が弱くなる。	●炒め物調理などを行うと、鍋底温度が異常に上がり、自動的に通電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。	
左右ヒーター (IHヒーター) の火力表示が3個づつ点滅し、約30秒後に消灯した。	●鍋を置いていませんか。	
左右ヒーター (IHヒーター) の火力表示が1個づつ順送りに点滅し、約30秒後に消灯した。	●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。	
ヒーターが周期的に切れたり、ついたりする。(クイックラジエントヒーター)	●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。 ●弱火以下の火力のときは、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。切れたり、ついたりする間隔は変わります。	
停電になった。	●電源が切れ、すべての動作が取り消されます。再通電後、もう一度セットしてください。	
通電しない。	●200V電源が入っていますか。 ●電源スイッチが「切」になっていませんか。 ●専用回線のブレーカーが落ちていませんか。 ●ヒーター入/切キーを約1秒間押ししましたか。	
自動的にヒーターが「切」になる。	●1時間以上連続して通電すると、切り忘れ防止機能が働き、自動的に通電を停止します。(ロースター(手動調理)は20分)(7ページ参照)	
ヒーターでの調理に時間がかかる。	●鍋底に異物が付着していませんか。	
調理のできあがりが遅い。	●ヒーターに適した鍋を使用していますか。(8ページ参照)	
エラー表示	状態	対応方法
	左ヒーターの火力表示ランプが点滅する	●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。(8ページ参照)
	右ヒーターの火力表示ランプが点滅する	●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。
	左ヒーターの火力表示ランプが点滅する	●鍋の種類が違っていません。 ●鍋の種類を確認してください。(8ページ参照)
	右ヒーターの火力表示ランプが点滅する	●鍋の種類が違っていません。 ●鍋の種類を確認してください。(8ページ参照)
	左ヒーターの火力表示ランプが点滅する	●吸気口にほこりがたまっています。 ●吸気口にほこりをふきとってください。
	右ヒーターの火力表示ランプが点滅する	●排気口がふさがれています。 ●排気口をふさがらないでください。
	ロースターの焼きかげん表示ランプが点滅する	●受皿に水が入っていません。 ●受皿に水を入れてください。
	右ヒーターの火力表示ランプが点滅する	●鍋底に2mm以上のそりがあったり変形している。 ●鍋底にそりや変形のない付属のてんぷら鍋をご使用ください。 ●鍋底やトッププレートに異物や汚れがこびりついている。

エラー表示が出たときは・・・

①E.21 E.22 H.25 H.27 の表示が出たときは右ヒーター、E.11 H.15 H.17 の表示が出たときは左ヒーターの入/切キーを押す。

②E.01 E.02 の表示が出たときは、ロースターの入/切キーを押す。

*①～②の該当するキーを押すとエラー表示が解除されます。再度通電を行い、同じエラー表示が出たら、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 (約100W～2,500Wまで 10段階火力調節)
	左ヒーター	2,000W (約100W～2,000Wまで 9段階火力調節)
	中央ヒーター	1,200W (約120W～1,200Wまで 4段階火力調節)
	ロースター	1,200W (約900W～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59.9cm 奥行55.4cm 高さ23.5cm
	ロースター	幅24.0cm 奥行36.0cm 高さ12.4cm
質 量 (重 さ)	約19kg	

火力調節の目安と表示ランプについて

■左右ヒーター (IHヒーター) の火力の目安

火力の目安	右ヒーター火力	左ヒーター火力	火 力 表 示 ラ ン プ	段 階
ハイパワー	2,500W	-	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	火力10
強 火	2,000W	2,000W	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	火力 9
	1,600W	1,600W	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	火力 8
中 火	1,100W	1,100W	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	火力 7
	800W	800W	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	火力 6
弱 火	500W	500W	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	火力 5
	400W	400W	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	火力 4
	300W	300W	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	火力 3
	200W相当	200W相当	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	火力 2
と ろ 火	100W相当	100W相当	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	火力 1

■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

火力の見方は次のようになります。

- 点灯
- 点滅
- ※上表の火力は目安です。鍋の材質等により、火力が弱くなる場合があります。
- 左右ヒーターで、中間の火力は火力表示ランプの点滅で表示します。
- 中央ヒーターは中間の火力表示はありません。
- 左ヒーターにはハイパワー機能がありません。

料理例

〈応用編〉

標準計量カップ・スプーンの質量表 (単位g)

(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

〈お願い〉

●料理例の火力および時間などは目安です。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。



焼く えびのチリソース炒め

材 料(4人分) 160kcal(1人分)

えび	200g	トマトケチャップ	大さじ2
酒	少々	酒	小さじ1
(A) 塩	少々	(B) 砂糖	大さじ1と1/3
こしょう	少々	しょうゆ	小さじ1
片栗粉	小さじ1	塩	小さじ1/4
ねぎ	1/4本	水	カップ1/4
にんにく	5g	(C) 片栗粉	小さじ1
しょうが	2g	水	小さじ2
豆板醤	小さじ1/2		
ごま油	小さじ1/2		
サラダ油	大さじ3		

〈下ごしらえ〉

- えびに(A)で下味をつけ軽くもみ、片栗粉をえびにかませる。
- ねぎ、にんにく、しょうがは共にみじん切りにする。
- (B)をよく混ぜ合わせる。(C)は溶いておく。

〈作りかた〉

- ①フライパンをIHヒーターの中央に載せ、ヒーターを「入」にし、火力を「強火」(5個点灯)にする。
- ②サラダ油大さじ2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を足して豆板醤を入れ、水気を飛ばすように炒め下ごしらえしたねぎ、にんにく、しょうがを炒め合わせて香りをだす。
- ④次に混ぜ合わせた(B)を加え、大きく混ぜながら1～2分煮立たせる。
- ⑤②のえびを戻し入れ、汁をからめながらさっと煮立せる。(煮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ひと煮立ちしたらヒーターを「切」にし、仕上げにごま油をふいて器に盛りつける。

煮る 牛肉とピーマンの細切り炒め

材 料(4人分) 246kcal(1人分)

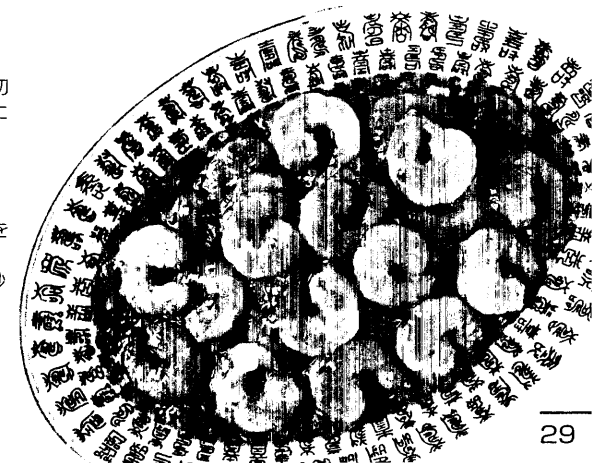
牛肉(薄切り)	200g	酒	小さじ1
酒	小さじ1	しょうゆ	小さじ2
しょうゆ	小さじ2	砂糖	小さじ1
(A) こしょう	少々	(B) かき油	小さじ4
溶き卵	1/3個	こしょう	少々
片栗粉	小さじ2	スープ	大さじ4
サラダ油	大さじ3	水溶き片栗粉	大さじ4
サラダ油	大さじ3	ごま油	小さじ2
ゆでたけのこ	200g		
ピーマン	200g		
ねぎ	1/2本		

〈下ごしらえ〉

- 牛肉は7～8cm長さの細切りにしてボールに入れ、(A)に加えてよくからめ、下味をつける。
- ピーマンはへたと種をとり、たけのこと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の合わせ調味料の材料を混ぜ合わせる。

〈作りかた〉

- ①フライパンをIHヒーターの中央に載せ、ヒーターを「入」にし、火力を「強火」(5個点灯)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、ピーマンを2～3分手早く炒め合わせる。
- ③②に混ぜ合わせたBを加え、なべ底から大きくからめるように混ぜ、ヒーターを「切」にする。
- ④仕上げにごま油をふり、器に盛りつける。



焼く

オムレツ

材 料 (1人分) 228kcal (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>

●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IHヒーターの中央に載せ、ヒーターを「入」にし、火力を「中火」(4個点灯)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」(4個点灯)～「弱火」(3個点灯)にして溶かし、全体になじませてから一気に流し込み、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、側面まで熱の回りの良いものを使います。テフロン加工のものは、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「中火」にしてサラダ油をきってから、バターを加えて焦がさないように溶かし、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速いので、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。
- 中央ヒーター(クイックラジエントヒーター)で作る場合は「強火」で油を熱し、卵を入れてからは「中火」で様子を見ながら火力を調整して作ると上手に作れます。

蒸す

茶わん蒸し

材 料 (4人分) 130kcal (1人分)

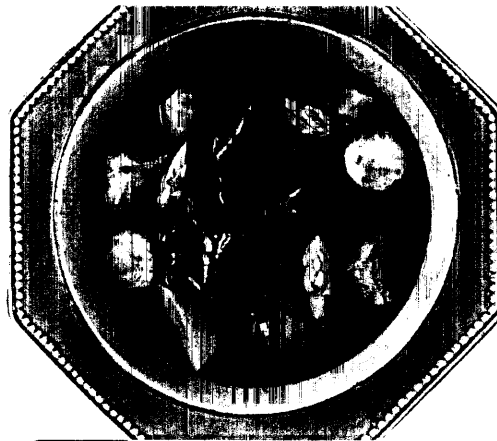
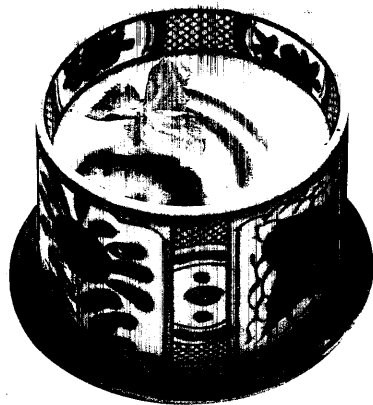
卵	3個(約150mL)	鶏肉(そぎ切り)	60g
(A) だし汁	カップ2と1/2	かまぼこ(薄切り)	8枚
しょうゆ	小さじ1弱	(B) 生しいたけ(そぎ切り)	8枚
みりん	小さじ1/2	ぎんなん(ゆでたもの)	8個

<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)をもり、(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、IHヒーターの中央に載せ、ヒーターを「入」にし、火力を「強火」(5個点灯)にする。
- ②器を並べてふたをし、沸騰してきたら「弱火」(3個点灯)にして15～16分間蒸す。
- ③蒸し上がったたら、三つ葉をのせ熱いところでいただく。

**煮る**

ビーフシチュー

材 料 (4人分) 513kcal (1人分)

牛肉(ばら・かたまり)	400g	(B) 小麦粉(薄力粉)	大さじ3
塩、こしょう	少々	バター	30g
小麦粉(薄力粉)	大さじ1	(C) トマトピューレ	カップ1/2
じゃがいも	中2個	赤ワイン	大さじ4
にんじん	中1本	砂糖	大さじ1/2
玉ねぎ	中2個	塩	小さじ1/2
サラダ油	大さじ2	香味野菜(他の葉、切り刻み)	一束
(A) 固形スープの素	3個	ローリエ	3枚
水	カップ7～8	クローブ	少々
		塩、こしょう	各少々

<下ごしらえ>

- 牛肉は一口大に切って塩、こしょうをし、小麦粉をうすくまぶす。
- じゃがいもは2～3つに切り面取りし、5分ほど水にさらす。
- にんじんは長さを半分に切り、縦4～6つに切り、面取りする。

<作りかた>

- ①フライパンをIHヒーターの中央に載せ、ヒーターを「入」にし、火力を「強火」(5個点灯)にする。
- ②サラダ油大さじ1を熱し、牛肉に焦げめがつくまで炒めて取り出す。
- ③鍋に②と(A)、(C)、香味野菜、香辛料を入れてふたをし、沸とうしたら、あくをすいと「中火」(4個点灯)～「弱火」(3個点灯)にして1時間～1時間30分煮こむ。
- ④フライパンを「強火」(5個点灯)にかけ、サラダ油大さじ1を熱して野菜を炒め、②に加え煮立ったらあくを取り「弱火」(3個点灯)にしてさらに30分煮る。
- ⑤フライパンを「強火」(5個点灯)で熱し(B)を入れ、茶色になるまでよく炒める。
- ⑥③の中から香味野菜をとり出し④を加え、「強火」(5個点灯)にして沸騰したら「弱火」(3個点灯)にしてさらに20分くらい煮込み、トロリとしたら塩、こしょうで味を整える。

[ひとくちメモ]

- 材料に熱が平均してやわらかくあたたまるように、鍋は底の平らな厚手の鍋を使います。

焼く

天ぷら

材 料 (4人分)

揚げ油	800g	生しいたけ	1袋
えび	4尾	みつば	30本
きす	4尾	小麦粉(薄力粉)	適量
いか	1パイ	卵	1個

<揚げかた>

- ①材料は揚げやすいように準備しておく。
- ②卵+冷水は小麦粉をと同量にし、さっくりと混ぜる。
- ③天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設定する設定温度になったら、えび、きす、いかを揚げる。

[ひとくちメモ]

- 衣だまがのこ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する。
- 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。

