



クッキングヒーター 取扱説明書

ハイグラストップ (家庭用)

形名 **SRH-273G**

もくじ

まず知っていただきたいこと

- 安全上のご注意……………2
- 各部のなまえとはたらき……………6
- 上手にお使いいただくために……………8
〈使えるなべは？〉

使いかた

- 左右ヒーターの使いかた……………10
- 揚げ物調理のしかた……………12
- 中央ヒーターの使いかた……………14
- ロースターの使いかた……………15
- タイマーの使いかた……………16

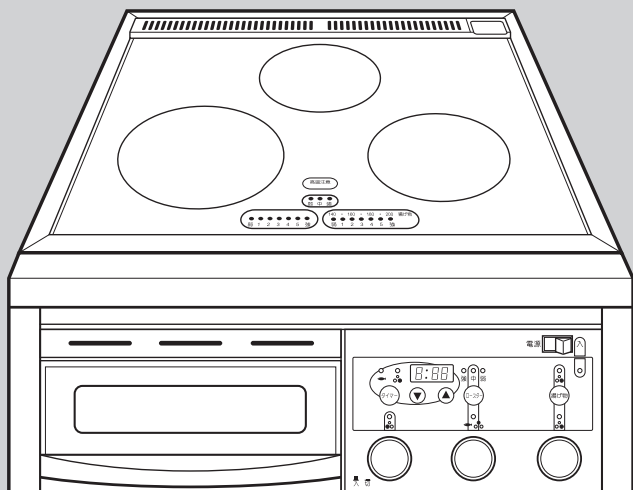
調理のポイントと料理例

- 調理のポイント……………17
- 料理例……………18

長くご愛用いただくために

- お手入れのしかた……………22
- こんなときは……………23
(修理を依頼される前に)
- 保証とアフターサービス……………裏表紙
- 仕 様……………裏表紙

SRH-273G



- このたびはSNKのハイグラストップをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
- この説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。そのあと大切に保存し、必要なときお読みください。
- 保証書は必ず「お買い上げ日・お買い求め先名」などの記入を確かめて、お買い求め先からお受け取りください。
- 設置工事説明書を工事店または施工主から必ずお受けとりください。

安全上のご注意

必ずお守りください

●お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するための安全に関する重大な内容を記載しています。

つぎの内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

■表示の説明



警告

“取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷※¹を負うことが想定されること”を示します。



注意

“取扱いを誤った場合、使用者が傷害※²を負うことが想定されるか、または物的損害※³の発生が想定されること”を示します。

※¹：重傷とは失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

※²：傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが・やけど・感電などをさします。

※³：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペット等にかかわる拡大損害をさします。

■図記号の説明



⊘は、禁止（してはいけないこと）を示します。

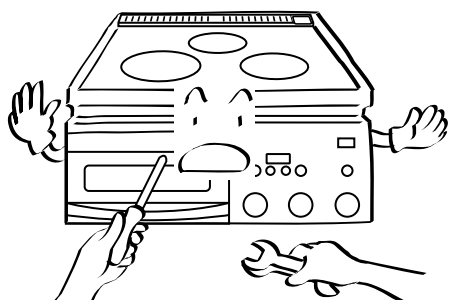


●は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。

警告

修理技術者以外の人、絶対に分解したり修理・改造は行なわない

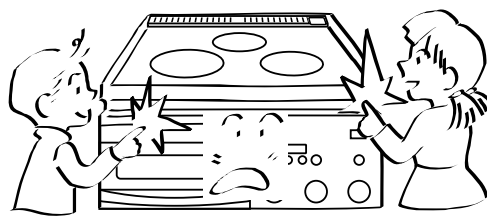
発火したり、異常動作してけがをすることがあります。



分解禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

感電・けが・やけどの原因になります。



使用禁止

周辺に可燃物を置いたり、可燃性ガスを近くで使用しない

引火して発火することがあります。ふきん、ペーパー、カーテン、スプレー缶、ベンジンなどを置いたり、使用したりしないでください。



使用禁止

警告

ヒーターの上に、可燃物を置かない

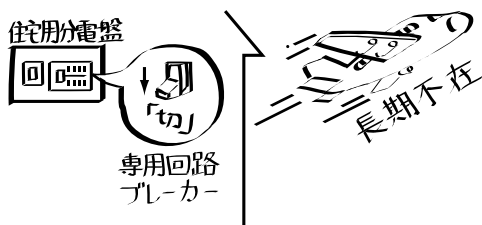
火災の恐れがあります。ヒーター上や器具の周囲に紙きれ・ふきんなどの燃えやすいものは絶対に置かない。誤ってスイッチが入った場合、火災の原因となります。



禁止

長期間で使用にならないときは専用回路のブレーカーを切る

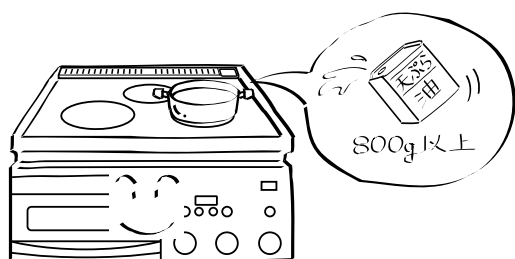
万一の通電で、火災の原因になることがあります。



ブレーカーを「切」にする

油は 800g 以上で調理する (揚げ物調理中)

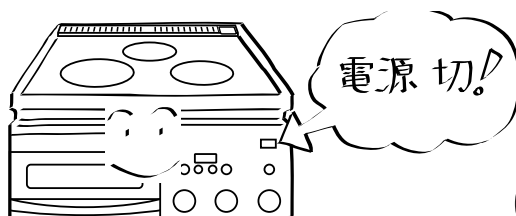
油の量が少ないと温度センサーを使用しても油の温度が上がりすぎ、火災の原因になります。



油の量は
800g 以上

使用後は電源スイッチを切る

火災の原因になることがあります。



スイッチを
「切」にする

天ぷらなど油を使う調理中はその場を離れない

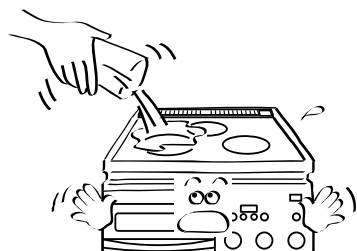
火災の恐れがあります。その場を離れるときは必ずヒーターを切って、なべなどをヒーターからおろす。油が過熱すると火が入らなくても自然に発火し、火災の原因となります。



禁止

使用中やお手入れのとき、トッブプレートやロースター排気口に水をかけない

漏電やショートをおこし、感電や火災の原因になります。トッブプレートとカウンター（調理台）の間に水がこぼれたときも、すぐにふきとってください。



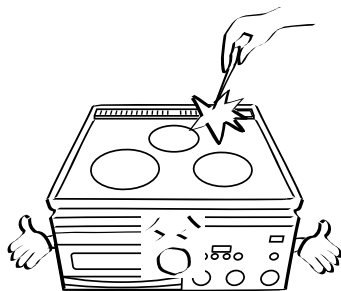
水かけ禁止

警告

排気口やすき間などの開口部に、ピンや針金などの金属類や異物を入れない

排気口に指を入れない

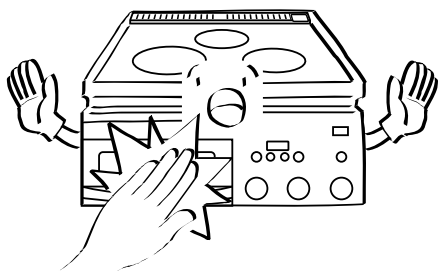
火災・感電・けがの原因になります。



禁止

ロースター調理中、調理直後はロースター扉や、その周辺には触れない

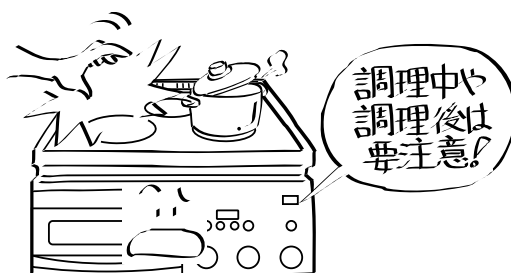
ロースター調理中、調理直後はロースターガラスや周辺部は高温になっていますので、やけどの恐れがあります。



接触禁止

調理中、または高温注意ランプが点滅中はトッププレート、その周辺の金属部に触れない

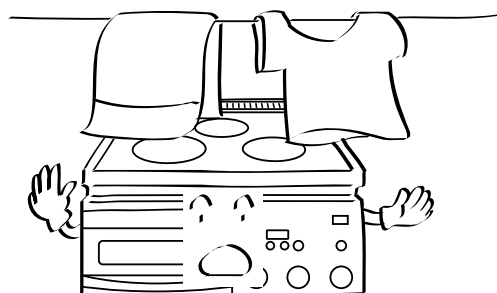
高温注意ランプが消灯した直後でも、ヒーター部に触り続けるとやけどをします。



接触禁止

調理以外のことに使わない

このハイグラストップを暖房や洗濯物などの乾燥や炭火おこしなどの目的に使わないでください。火災や故障の原因になります。

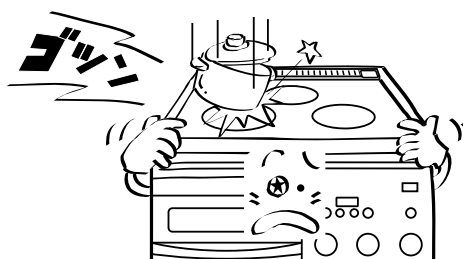


禁止

注意

トッププレートに固い物をぶつけたり、上にのったりしない

トッププレートにひびが入り電気部品が露出し、感電の原因になります。万一、ひびが入ったときは専用ブレーカーを切って販売店または当社にご相談ください。



禁止

⚠ 注意

なべの空焚きは絶対にしない

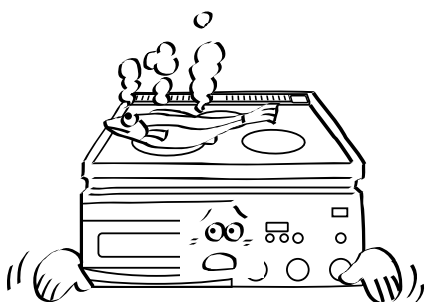
- 水を入れない調理や水分が出ない調理は空焼きと同じ状態になり、なべが破損することがあります。
- ホーローなべの場合は、ホーロー部分が溶け、トッププレートに固着する場合があります。



次のような使い方をしない

故障の原因となります。

- トッププレート上に直接食品を置く調理
- ごとくを使っでの調理
- 鉄板や焼網を使っでの調理
- トッププレート上に付属のロースター皿を置いての調理

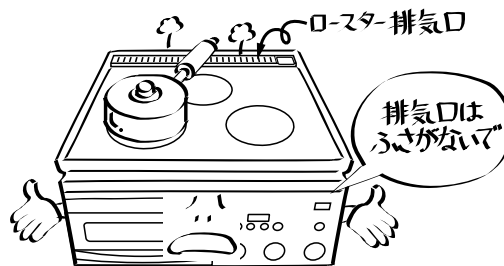


ロースター調理中、調理物が発火した場合は電源スイッチを切る

調理物が発火した場合は、通電をやめて調理物の炎が消えるまでロースター扉を開けないでください。空気が流れ込み、炎が大きくなります。また、ロースター扉に水をかけないでください。ガラスが割れます。

排気口をふさいだり、排気口付近に手、顔、なべの取っ手を近づけない

過熱して火災の原因になったり、やけどの原因になります。

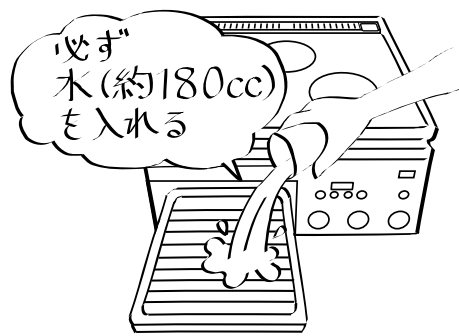


禁止

ロースターは必ずロースター皿に水を入れて使用する

また、必要以上の空焼きを絶対にしない

ガラスが割れ、けがの原因となります。



水を入れる

缶やアルミ箔など、なべ以外のものやアルミ箔なべ・レトルトパックなどを加熱しない

なべの下に紙・なべ敷き・加熱用鉄板・トッププレート汚れ防止カバーなどを敷かない

破裂したり赤熱して、けが・やけどの原因になります。

また、故障の原因になります。



禁止

各部のなまえとはたらき

本 体

中央ヒーター
1200W

排気カバー
(排気口)

トッププレート

左ヒーター
2300W

高温注意ランプ

ヒーター使用中は点灯、使用後は
トッププレートが熱い間点滅します。

温度センサー差込口

右ヒーター
1800W

揚げ物
適温ランプ

ロースター扉

ロースター取っ手

ロースター
1200W

火力表示ランプ

左・中央・右の各ヒーターの火力
を表示します。

右ヒーターのみ揚げ物調理時
は油温度設定表示になります。

ロースターと中央ヒーターは、同時には使えません。

温度センサー
(右ヒーター専用)

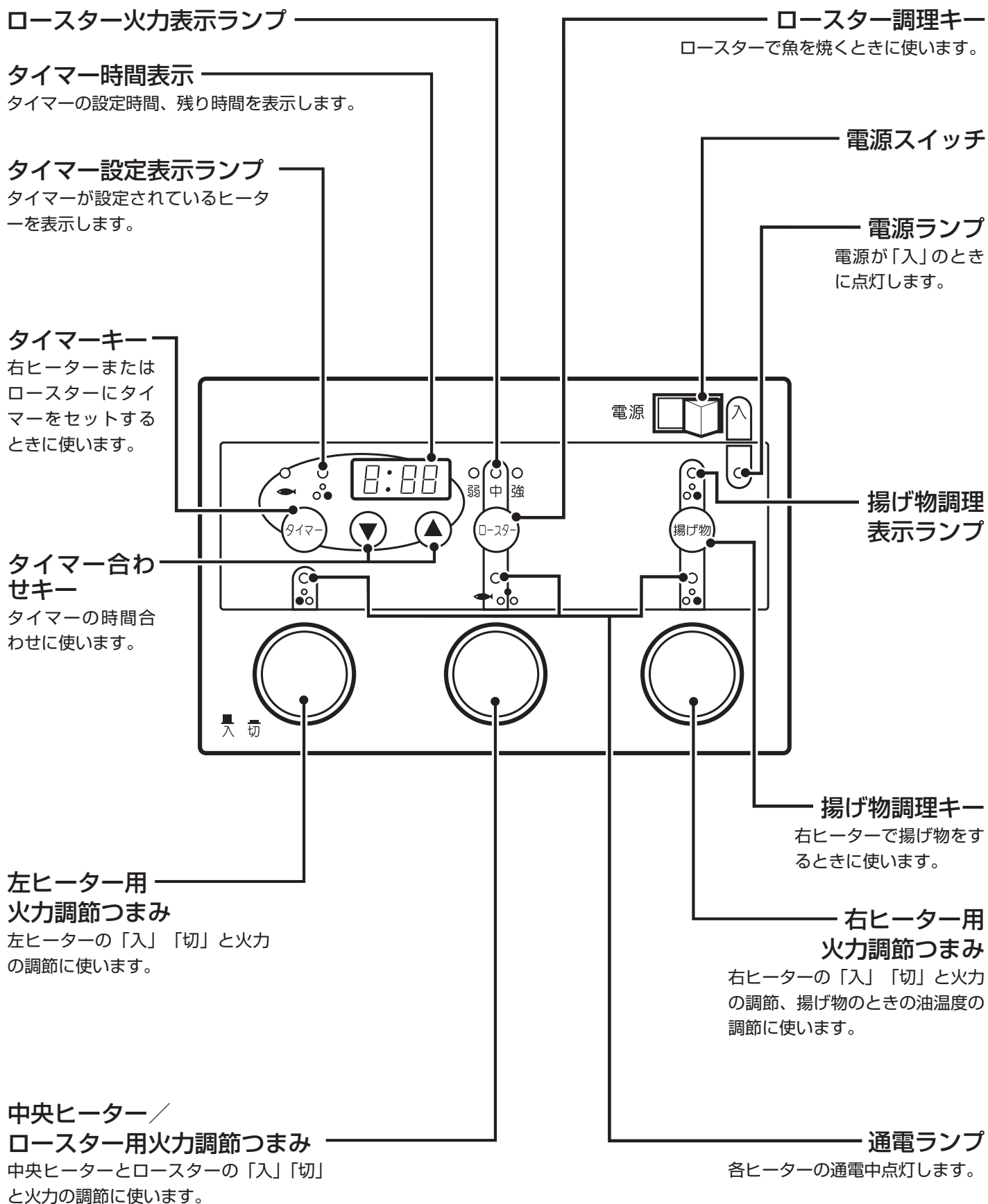
センサー棒

取付金具

取付金具のセンサー棒が通って
いる部分をつまむと位置を上下に調
節できます。

差込部

操作部

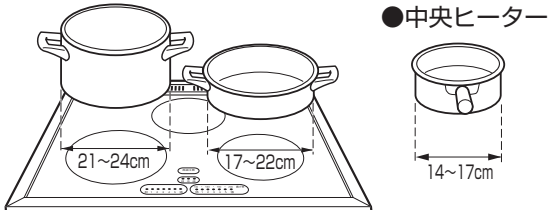
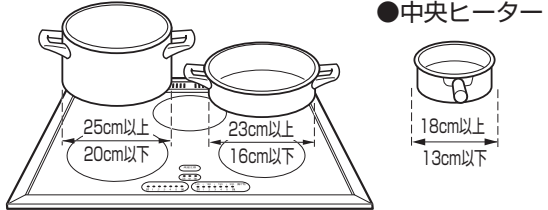
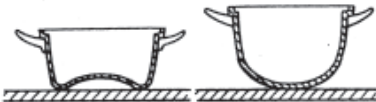
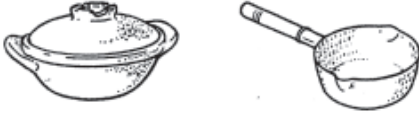


上手にお使いいただくために

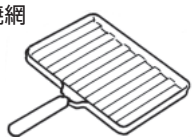
■使えるなべは？

下図に示す適しているなべをご使用ください。

適さないなべをご使用になると、効率が悪くなるだけでなく、器具の保護のため温度センサーが作動し、湯が沸かなかったり調理がうまくできなくなることがあります。

	適しているなべ	適さないなべ
大きさ	 ●中央ヒーター なべ底の平らな部分の大きさ がトッププレートの発光部分の大きさと同じものが適しています。	 ●中央ヒーター なべ底の平らな部分の大きさ がトッププレートの発光部分の大きさより大き過ぎたり、小さ過ぎるものは適していません。
底の形	●なべ底が平らで厚手のなべが最適です。 ●中央部凹が、1mm 以下のものが適しています。	 凹凸の底のものは適していません。また、安定性も悪く危険です。
材質	●ステンレス、鉄、アルミ（鋳物）などの金属製のなべ 	●土なべ ●打ち出しで作られたアルミ、銅などのなべ 

使えないなべ トッププレートの損傷や加熱不良の原因となる場合があります。

耐熱ホーロー以外のホーローなべ  ●煮物を煮つめてしまった場合などで、なべが空焚状態になったとき、なべのホーロー質が溶けて、トッププレートに固着し、無理にはがそうとすると、トッププレートの表面がカケ、はがれることがあります。	ガス用クッキングパン  ●ガス用クッキングパンの材質はホーロー製のものが多く、左記ホーローなべの場合と同様で、使用するとトッププレート損傷につながることがあります。
底の丸い中華なべ  ●なべの安定性が悪く危険です。 ●ヒーター面との接触面積が極端に少ないので、加熱効率が悪く調理がうまくできなくなります。	脚のついたなべ  ●なべ底に脚状の突起や食器の糸じりのような形状の場合、極端に加熱効率が劣り、調理ができないことがあります。
超耐熱ガラス以外のガラスなべ  ●ガラスなべは全般的に加熱効率が劣ります。 ●ヒーターの加熱に耐え切れず、ひび割れや破裂することがあり、大変危険です。	直火用魚焼網  ●受皿の部分の材質がホーローで、ガス用クッキングパンと同様、使用するとホーロー質固着など、トッププレート損傷につながることがあります。
	鉄板類  ●面積の大きな鉄板類、特に左右ヒーターを同時にふさぐような鉄板を使用すると、器具が異常過熱し故障の原因になります。

■お知らせ

■火力調節について

- 左右ヒーターは、火力を小さくすることに明るさが変わっていきます。(13段階に調節できます)
- 中央ヒーターとロースターは、ヒーターをつけたり消したりして行ないます。火力が小さいほど消えている時間が長くなります。(3段階に調節できます。)

■余熱について

- 火力調節つまみを「切」にしても、すぐにヒーターの温度が下がらず、しばらく高い温度を保ちます。この熱を上手に利用しましょう。
- 「ふきこぼれ」や「煮つめ過ぎ」しないよう、ガスこんろより少し早めに火力を調節したり、火力調節つまみを「切」にしてください。電気の節約にもなります。
- 強火料理のあとなら余熱でいり卵やハンバーグソースなどが上手に仕上がります。
中火、弱火料理のあとは汁ものの保温などに利用できます。

■ヒーターの過熱防止機能について

- ヒーター使用中、お湯が沸騰近くなったり、炒め物、揚げ物の調理の場合は、火力が「強」でも、自動的にヒーターが切れたりついたりしますが、故障ではありません。
適さないなべを使用しているときは、その回数が多くなりますので、適したなべをお使いください。

■切り忘れ防止機能について

- 何も操作を行なわなかったとき約1時間、ロースターは25分経過すると、切り忘れと判断して自動的にヒーターの通電が切られます。
切り忘れ防止機能が働くと、通電ランプが点滅してお知らせします。継続してお使いになる場合は火力調節つまみを一度「切」にして、再度火力調節つまみを設定してください。

■やけどに注意（高温注意ランプについて）

- トップレートは調理終了後も熱が残っています。高温注意ランプが点灯・点滅している間はトップレート、その周辺の金属部に触れないでください。(高温注意ランプが消灯しても、ヒーター部に触り続けるとやけどをします。)
- 高温注意ランプは、通電中は点灯、通電後もトップレートが熱い間は点滅し、高温であることをお知らせします。
- 電源スイッチを切ってもトップレートが熱い間は、高温注意ランプが点滅します。

■便利な機能

■揚げ物温度コントロール（右ヒーターのみ）

※ 付属の温度センサーを必ずご使用ください。

- 温度センサー（プローブ式）が天ぷら油の温度を検知し7段階に調節します。(→ P12,13)

■調理タイマー（右ヒーターまたはロースター）

- 右ロースターは6時間まで、ロースターは20分までセットできます。
自動的に通電を切り、ブザーでお知らせします。(→ P16)

左・右ヒーターの使いかた

火力調節と火力表示ランプについて

左・右ヒーターの火力表示と火力は次のようになっています。

それぞれの火力表示の中間の火力は、火力表示ランプの点滅で表示します。

左ヒーター（2300W）								右ヒーター（1800W）							
火力表示ランプ							火力 (W)	火力表示ランプ							火力 (W)
弱	1	2	3	4	5	強		弱	1	2	3	4	5	強	
●							115	●							90
●	☀						190	●	☀						150
●	●						255	●	●						200
●	●	☀					330	●	●	☀					260
●	●	●					460	●	●	●					360
●	●	●	☀				575	●	●	●	☀				450
●	●	●	●				765	●	●	●	●				600
●	●	●	●	☀			1150	●	●	●	●	☀			900
●	●	●	●	●			1380	●	●	●	●	●			1080
●	●	●	●	●	☀		1535	●	●	●	●	●	☀		1200
●	●	●	●	●	●		1725	●	●	●	●	●	●		1350
●	●	●	●	●	●	☀	1840	●	●	●	●	●	●	☀	1440
●	●	●	●	●	●	●	2300	●	●	●	●	●	●	●	1800

この取扱説明書では表示ランプの点灯・点滅を次のように表わします。

●表示ランプの点灯は………… ●

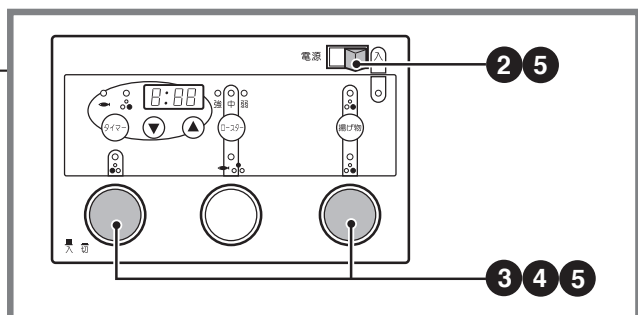
●表示ランプの点滅は………… ●

お知らせ

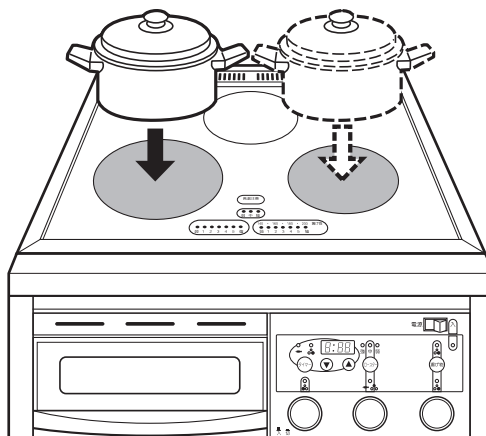
左ヒーターの火力が自動的に下がったり、火力を上げられないことがありますが無異常ではありません。

●同時に3つのヒーターを使用した場合、定格容量を越えないように左ヒーターは1725Wまでしか上がりません。

●左ヒーターを使用中に全部のヒーターを使用すると自動的に1725Wに下がります。他のヒーターを切っても自動的に戻りませんので、火力調節つまみを回してもどしてください。

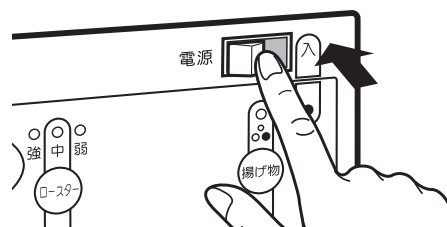


1 なべに材料を入れ、ヒーターの中央に置く



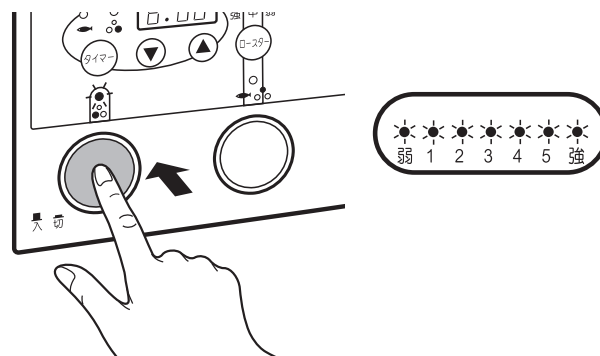
2 電源スイッチを入れる

- 電源ランプが点灯します。



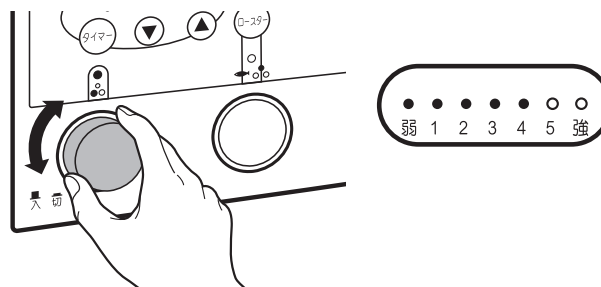
3 使用する火力調節つまみを押す

- 火力調節つまみが出ます。
- 通電ランプと火力表示ランプが点滅します。
- 火力調節つまみを押しただけでは安全のためヒーターに通電されません。



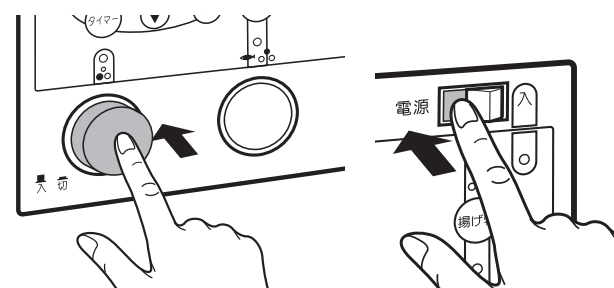
4 火力調節つまみを回し、火力を調節する

- 通電ランプと火力表示ランプが点灯します。
- ヒーターに通電されます。



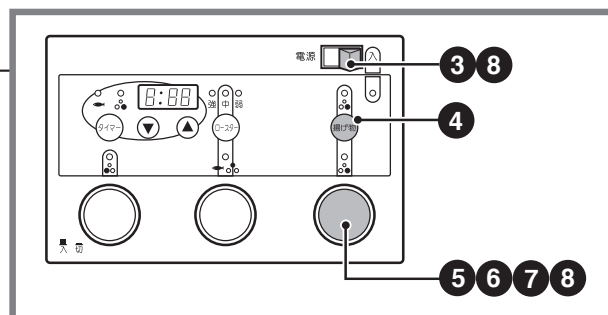
5 調理が終わったら火力調節つまみを押し、電源スイッチを切る

- ヒーターの通電が止まります。

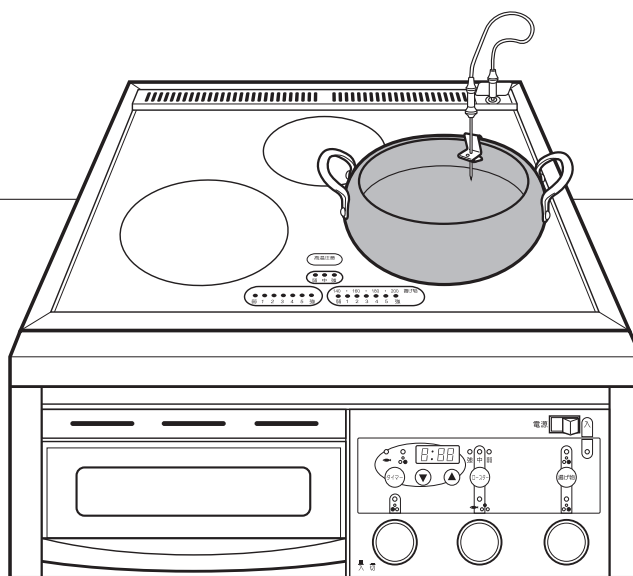


揚げ物調理のしかた (右ヒーターを使います)

- 1 なべに油を入れ、右ヒーターの中央に置く
(底の平らな天ぷらなべを使う)
●油の量は 800g 以上入れてください。

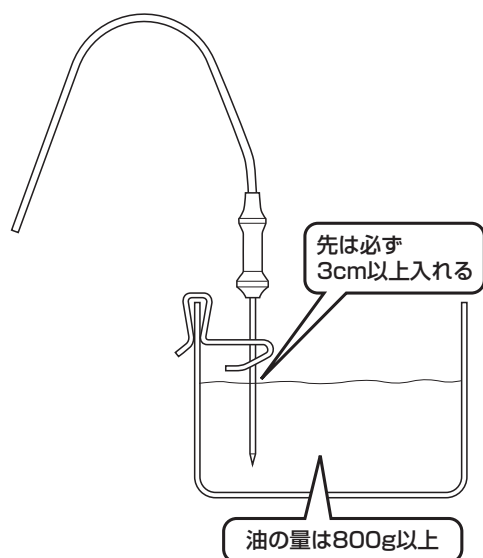


- 2 温度センサーをなべに取り付ける

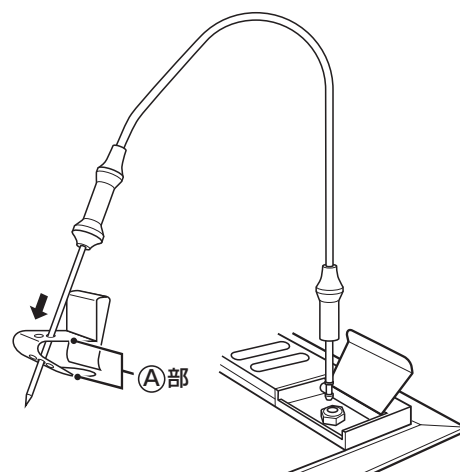


温度センサーの取り付けかた

- 1 取付金具をなべの縁に取り付ける



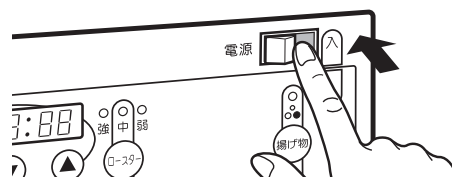
- 2 差込部をトッププレート右奥の差込口に差し込む



- (A) 部をつまむと上下に調節できます。
- 取付金具の穴位置を組み替えることでセンサー棒の傾きを替える事ができます。なべの縁の形状に合わせて調節してください。

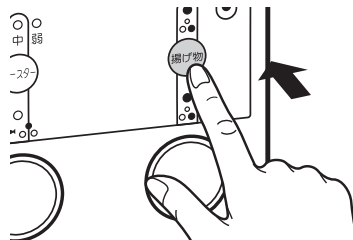
3 電源スイッチを入れる

- 電源ランプが点灯します。



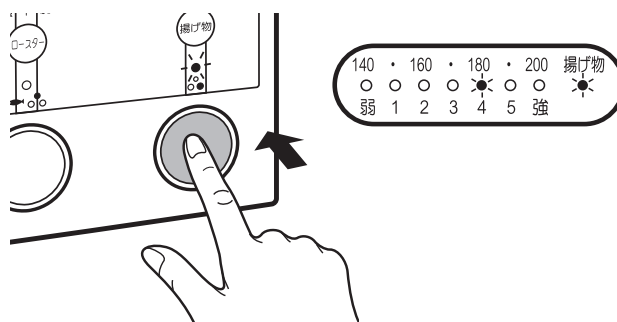
4 揚げ物調理キーを押す

- 揚げ物調理表示ランプが点灯します。



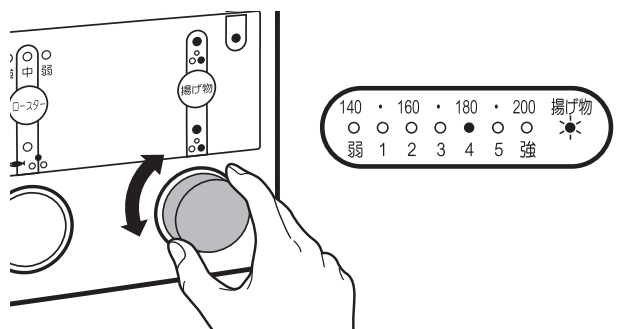
5 右ヒーター火力調節つまみを押す

- 火力調節つまみが出ます。
- 通電ランプ・揚げ物適温ランプ・油温度設定表示ランプが点滅します。
- 火力調節つまみを押しただけでは安全のためヒーターに通電されません。



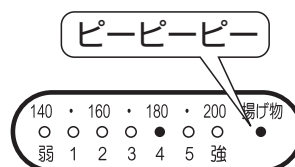
6 火力調節つまみを回し油温度の設定をする

- 通電ランプと油温度設定表示ランプが点灯します。
 - ヒーターに通電します。
- ※ 温度表示の数字は目安です。
なべの材質、形状、油量により温度は異なります。



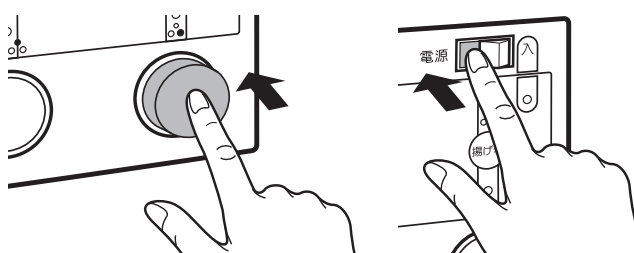
7 ブザーが鳴ったら設定温度、調理をする

- 設定温度になるとブザーがピーピーピーと鳴ってお知らせします。
- 揚げ物適温ランプが点灯します。



8 調理が終わったら火力調節つまみを押し、電源スイッチを切る

- ヒーターの通電が止まります。



中央ヒーターの使いかた

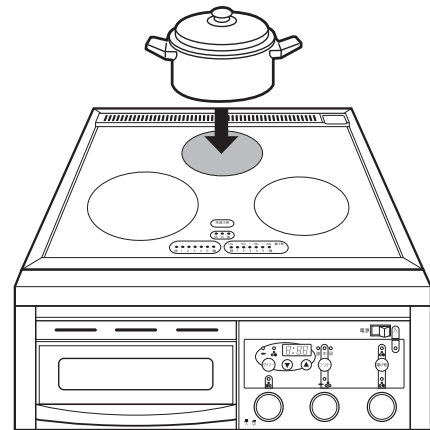
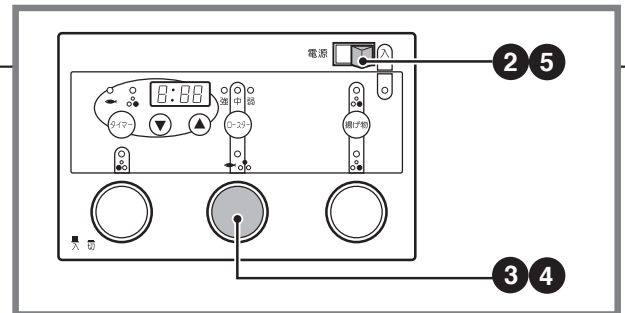
ロースターと同時に使えません

火力調節と火力表示ランプについて

- 中央ヒーターの火力調節は、ヒーターをつけたり消したりして調節しています。
- 火力と火力表示ランプは次のようになっています。

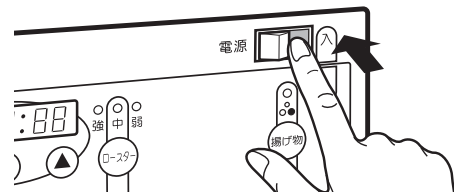
中央ヒーター（1200W）			火力（W）
火力表示ランプ			
弱	中	強	
●			400W
●	●		600W
●	●	●	1200W

1 なべに材料を入れ、ヒーターの中央に置く



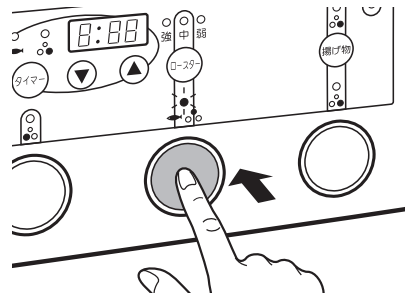
2 電源スイッチを入れる

- 電源ランプが点灯します。



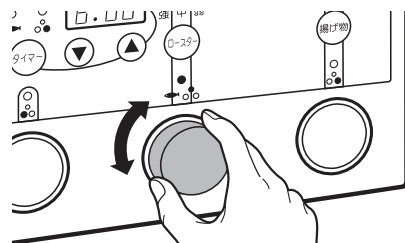
3 中央ヒーター/ロースター火力調節つまみを押す

- 火力調節つまみが出ます。
- 通電ランプと火力表示ランプが点滅します。
- 火力調節つまみを押しただけでは安全のためヒーターに通電はされません。



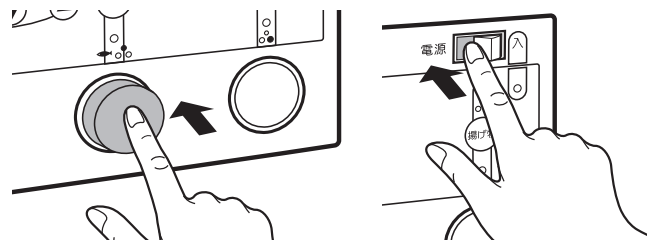
4 火力調節つまみを回し、火力を調節する

- 通電ランプと、火力表示ランプが点灯します。
- ヒーターに通電されます。



5 調理が終わったら火力調節つまみを押し、電源スイッチを切る

- ヒーターの通電が止まります。



ロースターの使いかた

中央ヒーターと同時に使えません

火力調節と火力表示ランプについて

●火力と火力表示ランプは次のようになっています。

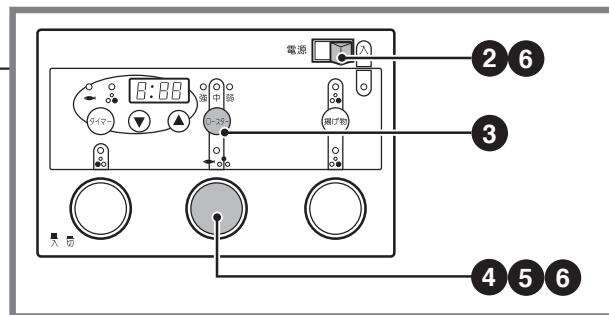
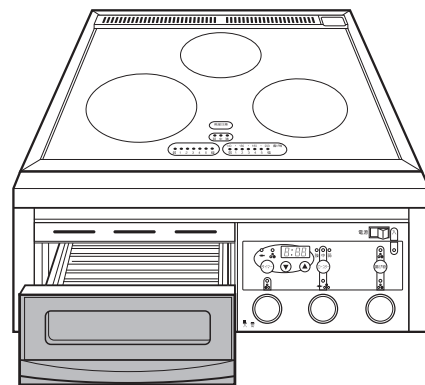
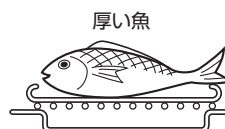
ロースター (1200W)	
火力表示ランプ	火力 (W)
弱 中 強	
●	800W
● ●	1000W
● ● ●	1200W

1 受け皿に焼き網をセットして水を入れ、魚をのせる

●魚の厚さによって焼き網の上下を使い分けます。

※水を入れずに調理すると、調理物が発火する場合があります。

※ロースター扉は、奥まで確実に閉めてください。



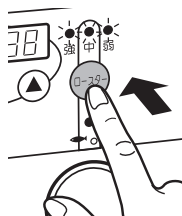
2 電源スイッチを入れる

●電源ランプが点灯します。



3 ロースター調理キーを押す

●ロースター火力表示ランプが点滅します。

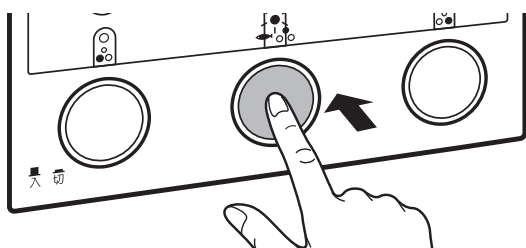


4 中央ヒーター／ロースター火力調節つまみを押す

●火力調節つまみが出ます。

●通電ランプと火力表示ランプが点滅します。

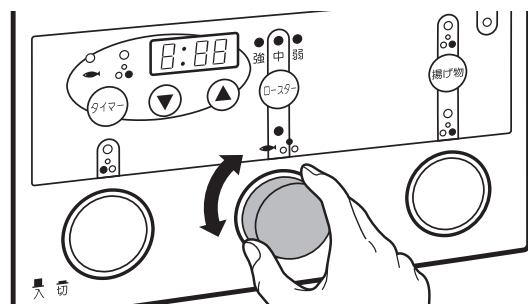
●火力調節つまみを押しただけでは安全のためヒーターに通電されません。



5 火力調節つまみを回し火力を調節する

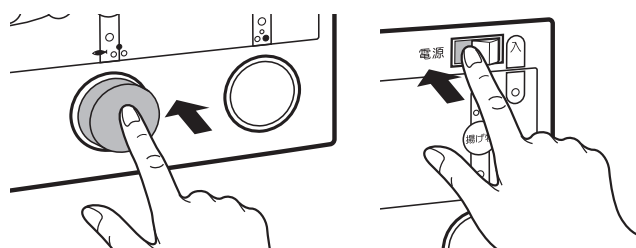
●通電ランプと火力表示ランプが点灯します。

●ヒーターに通電されます。



6 調理が終わったら火力調節つまみを押し、電源スイッチを切る

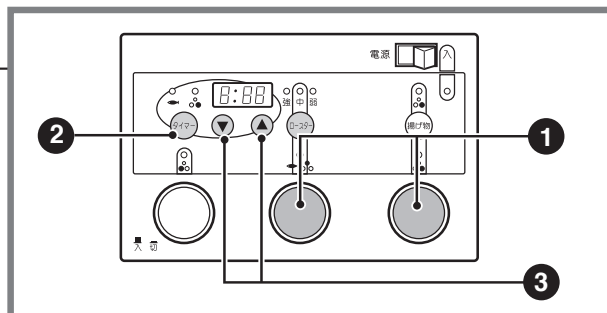
●ヒーターの通電が止まります。



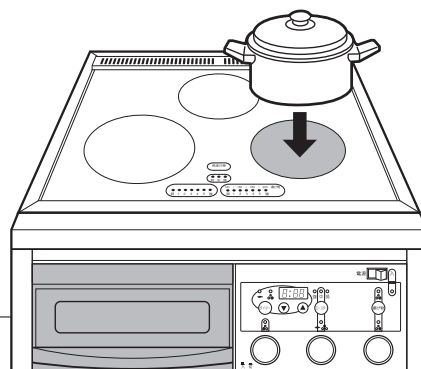
使いかた ●中央ヒーターの使いかた・ロースターの使いかた

タイマーの使いかた (右ヒーターまたはロースターに使えます。)

- タイマーは右ヒーターまたはロースターのいずれかに使用できます。
- タイマーを使うには、先にヒーターに通電してください。
通電したヒーターを設定することができます。

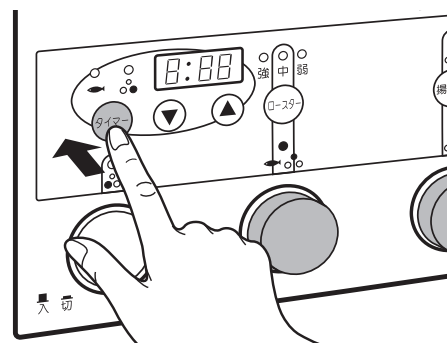
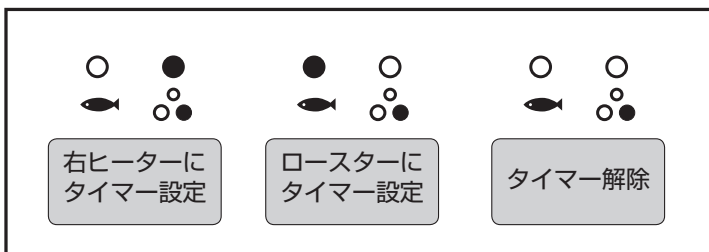


1 右ヒーターまたはロースターに通電する



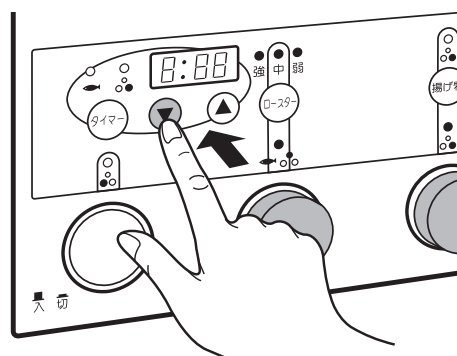
2 タイマーキーを押す

- タイマー設定表示ランプが点灯します。
- タイマー設定をしたい、ヒーターを選んでください。
- タイマーキーを押す毎に次のように変わります。



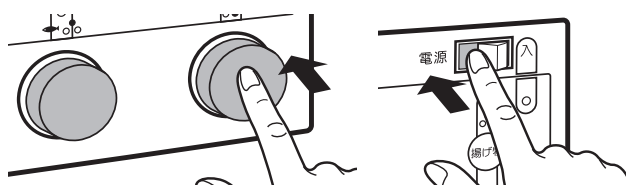
3 タイマー合わせキーを押して時間を調節する

- 右ヒーターは6時間まで設定できます。
- ロースターは20分まで設定できます。
- 1分～20分までは1分おき、
20分～6時間までは5分おき。
- タイマーがスタートすると残り時間を表示します。



タイマーが終了するとブザーが鳴り自動的に通電を停止します。

4 調理が終わったら火力調節つまみを押し、電源スイッチを切る



料理のポイント

加熱調理の火力調節の目安

●なべの大きさ、材料の量に合わせて左右ヒーターを使い分けてください。(P8)

火力 (W)	位 置	弱	1	2	3	4	5	強	火力調節のポイント
	右ヒーター 左ヒーター	90 115	200 255	360 460	600 765	1080 1380	1350 1725	1800 2300	
火力の目安		とろ火		弱火		中火		強火	
炒める								↔	「強」で手早く炒めます。
ゆでる					↔	↔	↔	↔ お湯を沸す	「強」でお湯を沸かし、吹きこぼれる前に火力を落とします。
焼く				中まで焼く	↔	↔	↔	↔ 焼き色をつける	「強」で焼き色をつけ、火力を落として中まで火を通します。
煮る			煮込む	↔	煮る	↔	↔	↔ お湯を沸す	「強」でお湯を沸かし、火力を落として煮込みます。

●なべの種類・形状・材料の量などによって加熱状態が異なります。

ようすを見て火力を調節してください。

●それぞれの中間火力は表示を省略しています。

揚げ物調理の温度調節の目安

※油900g (約1L) を使った場合の目安です。

※なべの材質、形状、油量により温度が前後する場合があります。

表 示	140	150	160	170	180	190	200
温度 (℃)	140	150	160	170	180	190	200
野菜の天ぷら		←→					
魚介類の天ぷら				←→			
フライ・とんかつ					←→		
冷凍食品					←→		
とりのから揚げ		← 1度目 →			← 2度目 →		

上手に揚げるポイント

- 温度
材料に合った温度で揚げる。
- 材料
一度にたくさん入れない。
(油の表面積の $\frac{1}{2}$ 程度)
が目安
- でき上がりの目安
材料が浮き上がり、衣のまわりの泡が小さくなったとき。

使いかた

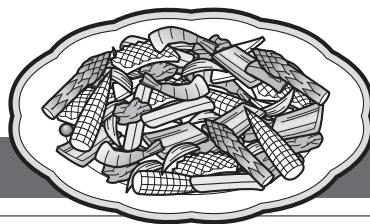
●タイマーの使いかた

調理のポイントと料理例 ●料理のポイント

料理例

炒める

八宝菜



材料（4人分）

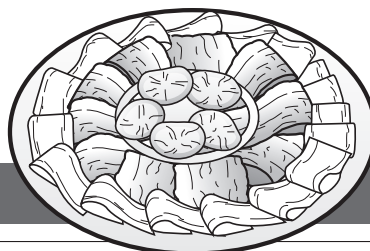
豚薄切り肉	250g
酒、しょうゆ	各少々
玉ねぎ	小1個
ピーマン	2個
ゆでたけのこ	80g
グリーンアスパラガス	4本
ベビーコーン	4本
うすら卵（ゆでたもの）	8個
かたくり粉の水溶き、サラダ油	各適量
ごま油、塩	少々
いか	100g
塩、こしょう、酒	各少々
にんじん	1/2本
スープ	1/2カップ
塩	小さじ1~1/2
砂糖	小さじ1/2
しょうゆ	小さじ1
酒	大さじ1
うまみ調味料	少々

作り方

- ① 玉ねぎは1cm幅のくし形切りにし、ピーマン、ゆでたけのこ、にんじんは短冊切りにしグリーンアスパラは4~5cm長さに切ります。
- ② いかは一口大の松笠切りにし、塩、こしょう、酒各少々をふって下味をつけ、豚肉は一口大に切り、酒、しょうゆ各少々で下味をつけます。
- ③ フライパンにサラダ油を多めに熱して豚肉を入れて火力【強】で色が変わるまで炒め、いかを加えて手早く炒め、野菜類は固いものから順に炒め、火が通ったら ① をよく混ぜたものを加える。ひと煮立ちしたら塩味を調えて、かたくり粉の水溶きを加えてとじ、ごま油を少々加えて香りつけをして盛りつける。

ゆでる

ゆで豚



材料（4人分）

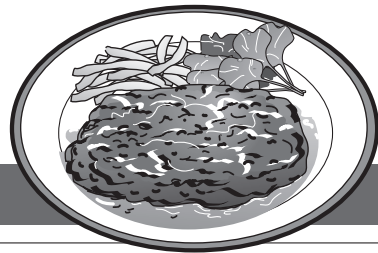
豚ロース(かたまり)	400g
ねぎ	少々
しょうが	1かけ
きゅうり	2本
ラディッシュ	3個
《たれ》	
酢	大さじ2 1/2
しょうゆ	大さじ3
塩	小さじ1/2
にんにくのみじん切	小さじ1/2
こしょう、溶きがらし、ラー油	各少々
ごま油	小さじ1

作り方

- ① しょうがは包丁の腹でたたきつぶし、ねぎはぶつ切りにする。
- ② 豚肉はかたまりのまま（形を整えたいときはタコ糸などで軽く巻く） ① とともになべに入れ、水をひたひたよりやや多めに加えて火力【強】で煮立てる、煮たったら火力を【4】に弱めて25~30分間ほどゆで、汁につけたままさます。
- ③ つけ合わせ用のラディッシュは薄い輪切りにきゅうりは縦薄切りにしてそれぞれ冷水に放し、パリっとさせて水をきる。
- ④ たれの材料をよく混ぜ合わせておく。
- ⑤ 肉がさめたら食べやすく薄切りにして ③ の野菜と盛り付け、④ のたれを添える。

焼く

牛肉のペッパーステーキ



材料（4人分）

牛肉（厚さ2cm、1枚150gのもの）……………4枚
 粒こしょう（黒）……………大さじ3
 バター……………大さじ3
 塩……………少々
 《ソース》
 白ワイン……………大さじ2
 生クリーム……………1
 トマトケチャップ……………大さじ4
 しょうゆ……………大さじ2
 ウスターソース……………大さじ1
 クレソン、フライドポテト……………各適宜

作り方

- ① 牛肉は焼き縮みを防ぐために筋切りをし、肉たたきでたたいて形を整えておく。
- ② 粒こしょうはガーゼに包んで肉たたきなどでたたいてつぶす。
- ③ 牛肉の片面に塩を振り②のこしょうをつけてバターを溶かしたフライパンに調味料をつけた面から入れ、最初は火力「強」で焼いて焦げ色がついたら火力を「3」～「4」に弱めてしばらく焼き、上の面に塩、粒こしょうをして裏返し、火力を「強」にして焼き色をつける。
- ④ フライパンにソースの材料を入れて火力「4」でひと煮たちさせて③の肉を戻し入れ、ソースを肉にからめて温めた皿に盛りつけ、クレソン、フライドポテトを添えて残りのソースをかける。

焼く

舌びらめのムニエル アーモンドソース



材料（4人分）

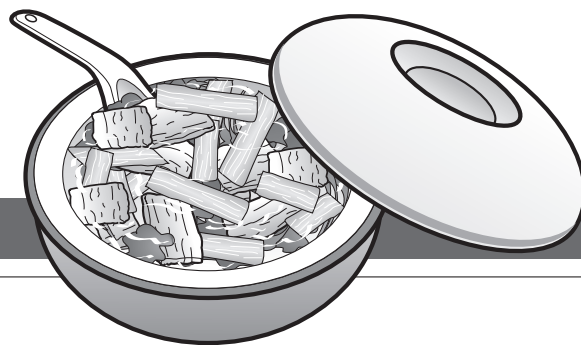
舌びらめ……………4尾
 塩、こしょう……………各少々
 牛乳……………大さじ4
 小麦粉……………適宜
 バター、サラダ油……………各大さじ2
 《アーモンドソース》
 スライスアーモンド……………80g
 バター……………80g
 レモン汁……………大さじ2
 塩、こしょう……………各少々
 《つけ合わせ》
 きゅうり、にんじんのグラッセ……………各適宜
 ゆでじゃがいも……………適宜

作り方

- ① 舌びらめは頭と内臓を取って皮をむき、えんがわ（周囲のギザギザの部分）を切り取ります。
- ② 舌びらめに牛乳をふりかけてしばらくおき、生臭みを消してから水けをふき取り、塩、こしょうを両面にふって小麦粉を薄くまぶし、余分な粉は落としておきます。
- ③ フライパンにバターとサラダ油を入れて火力「4」でバターが色づくまで熱し、ひらめの表身を下にして入れ、火力「4」できれいな焼き色がつくまで焼き、裏返して火力「2」～「3」で中まで火を通し、皿に盛ります。
- ④ フライパンをきれいに洗ってソース用のバターを溶かしてスライスアーモンドを入れ、火力「4」できつね色に炒め、火からはずしてレモン汁、塩、こしょうで味を調えます。
- ⑤ ムニエルに④のソースをかけ、きゅうり、にんじんのグラッセ、ゆでじゃがいもをつけ合わせます。

煮る

大根と豚肉の煮込みスープ



材料（4～5人分）

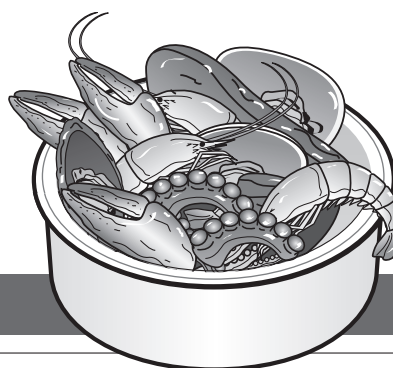
豚バラ肉（薄切り）	150g
大根	400g
ねぎ	20g
しょうが	1かけ
ほうれん草	1/3たば
塩	少々
水	6カップ
塩	大さじ1弱
酒	大さじ2
こしょう、うまみ調味料	各少々

作り方

- ① 豚肉は 5cm 幅に切り、大根は短冊切りにし、ねぎとしょうがは、包丁の腹でたたきつぶす。
- ② 深なべに ① と水を入れて火力「強」で煮立てる、煮たったら浮いてくるあくを丁寧に取り、火力を「2」～「3」に弱めて 1 時間ほど煮る。
- ③ ほうれん草は塩少々を入れた熱湯で固めにゆでて水にとり、水けをしぼって長めに切る。
- ④ 大根と豚肉が柔らかく煮えたらしょうがとねぎを取り出し、塩、酒、こしょう、化学調味料で調味して③のほうれん草を散らして盛りつける。

煮る

ブイヤベース



材料（4人分）

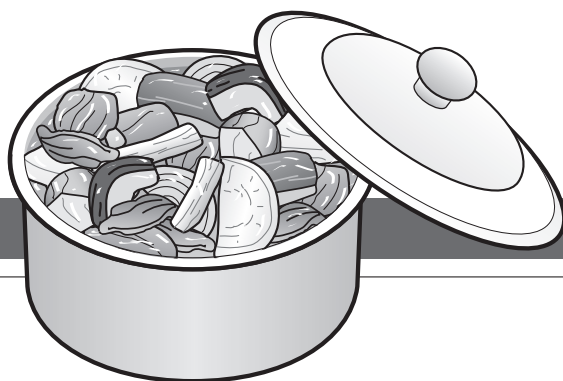
わたりがに、はまぐり、ムール貝	合わせて 1～1.5kg
車えび、いか、たこ	
きんき、とびうお、かさご	
玉ねぎ	1 個
トマト	2 個
にんにく	1 かけ
ポアロー（またはねぎ）	1 本
サフラン、フェンネル	適宜
⑧ タイム、ローリエ	適宜
ローズマリー、パプリカ	適宜
生クリーム	1 カップ
生うに	大さじ 2
卵黄	1 個
塩、こしょう	各少々
オリーブ油	1/4 カップ

作り方

- ① 魚はうろこを取って内臓を除き、筒切りにし、えびは背わたを取り、貝類はたわしで洗い、いかは内臓を除いて皮をむき、1cm 幅の輪切りにします。
- ② トマトは皮を湯むきして種を取り、玉ねぎ、ポアロー、にんにくとともにみじん切りにします。
- ③ なべにオリーブ油を入れ火力「強」で熱して玉ねぎ、ポアロー、にんにくを炒めてトマトと香料を加え、さらに炒めて水 1.5 リットルを加え、①の切り落とした頭を入れ、煮たったら火力を「4」に弱めて 15 分ほど煮ます。
- ④ ③ から頭を取り出し、スープをこしてなべに入れ、①の材料を煮えにくいものから順に入れて塩、こしょうで調味して火力「3」～「4」で 10～15 分ほど煮ます。
- ⑤ ボールに卵黄、生うに、生クリームを加えてよく混ぜ、③のスープを加えて溶きのばし、味を調えます。

煮る

ラタトイユ



材料（4人分）

ズッキーニ……………4本
 玉ねぎ……………2個
 なす……………1個
 ピーマン……………4個
 トマト……………4個
 アーティチョークの芯（缶詰め）……………3個
 ういきょう……………1本
 にんにくのみじん切り……………大さじ1
 パセリのみじん切り……………1/2カップ
 バジリコのみじん切り……………大さじ1
 卵黄……………1個
 塩、こしょう……………各少々
 オリーブ油……………大さじ4～5

作り方

- ① 玉ねぎは1cm幅のくし形切にし、ズッキーニ、なすは大きめの乱切りにし、ピーマンは縦6つ切にする。
- ② トマトは皮をむいて乱切りにし、アーティチョークの芯は2つ切りに、ういきょうは短冊切りにし、バジリコは荒めのみじん切りにする。
- ③ 厚手の深なべに玉ねぎ、アーティチョークの芯、にんにく、なす、ズッキーニ、ういきょう、トマトの順に薄く重ね、同じ順で残りも重ねてゆき、塩、こしょう、パセリ、バジリコを散らしてオリーブ油をかけ、ふたをして火力「2」～「3」で1～2時間煮る。

調理のポイントと料理例

料理例●煮る・魚を焼く

魚を焼く

ロースターを使って魚を焼くときの時間の目安（タイマーを使うと便利です）

※ 表は予熱をしない場合の焼き時間の目安です。時間は魚の数・大きさ・季節・鮮度によって異なります。焼けぐあいをしながら火力や時間を調節してください。

メニュー	分量	火力	焼き時間		調理のポイント
			表	裏	
さんまの塩焼き	150g 4尾	強	9分～11分	4分～6分	・直接ヒーターに触れるような魚は2枚におろすなどしてから焼く。 ・いかやえびなどはくしに刺して焼く。 ・照り焼きなどは焦げやすいので、火力や時間を調節する。
あじの塩焼き	140g 3尾	強	9分～11分	4分～6分	
ほっけの開き	270g 1枚	強	8分～10分	3分～5分	
あじの開き	110g 2枚	強	7分～9分	3分～5分	
さけの切り身	110g 3枚	強	8分～10分	3分～5分	
いかの照り焼き	160g 2はい	強	7分～9分	3分～5分	

お手入れのしかた

お手入れする時は

●電源スイッチを切り、冷えてから

●ご使用のたびに

汚れたまま使うと、変色・こびりつきの原因になります。

●台所用洗剤(中性)を使う

たわし・ベンジン・シンナーを使わないでください。

トッププレート以外は磨き粉を使わないでください。

排気カバー

本体からはずし、食器用洗剤とスポンジで洗う。

トッププレート

●固く絞ったふきんでふきとる。

●取りにくい汚れは磨き粉などを少量つけて、こすり取る。

ロースター（焼き網・受け皿）

食器用洗剤とスポンジで洗う。

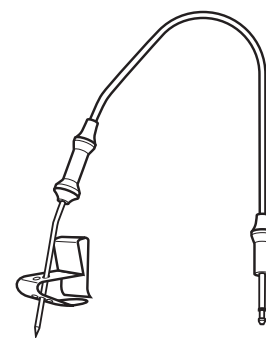
●ロースター扉からはずして洗ってください。

●ロースター扉はナイロンたわしの固い方の面でこすらないでください。

温度センサー

油がさめないうちに乾いた布でふく。

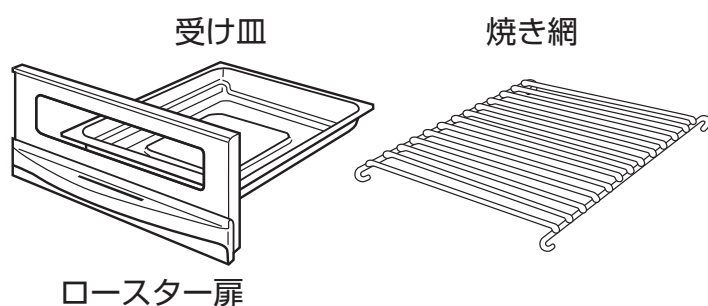
ケーブルを強くひっぱったりセンサー棒を曲げたりしないでください。



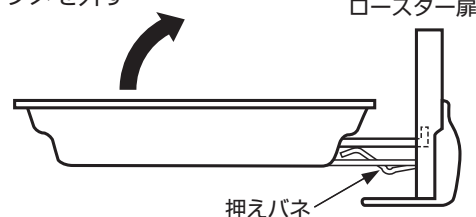
操作部

乾いたやわらかい布でふき取る。

受け皿のはずしかた



- 1 受け皿を支えながら扉の押えバネを押す
- 2 受け皿を矢印の方向に動かして、受け皿の左右のツメを外す



※取り付けるときは、ツメを扉の角穴に差し込み、押えバネが確実にハマっているかを確認してください。

こんなときは（修理を依頼される前に）

●製品を取りはずして、ご自分で修理されることは絶対にしないでください。

こんなとき	点検箇所	直しかた
ヒーターが入らない	●ブレーカーが切れていませんか。 ●電源スイッチが「切」になっていませんか。	●ブレーカーを入れる ●電源スイッチを入れる
ヒーター部での調理に時間がかかる 調理のできあがりが遅い	●なべ底の変形や異物の付着はありませんか。 ●ヒーターに適したなべを使いましたか。	●適しているなべを使用する → P8 参照
ヒーターが周期的に切れたりついたりする	●トッププレートの温度の上がりすぎを防ぐためです。 ●中央ヒーターは、周期的に「入・切」して火力を調節しています。	●異常ではありません そのままお使いください
調理中、ブザーが鳴り、ヒーターが切れる	●約 1 時間以上連続で通電していませんか。（ロースターは 25 分） → P9 参照	●異常ではありません ●一度火力調節つまみを押し込めてからもう一度ヒーターを入れてください
ロースターが調理中で切れる	●ロースターの受け皿に水を入れましたか。	●ロースターの受け皿に水を入れる
初めてヒーターやロースターを使ったとき、煙や臭いが出る	●部品には油が付着している場合があります。初めてヒーターやロースターを使うと、その油が焼けて出る場合があります。	●異常ではありません そのままお使いください
ブザーが鳴り右ヒーターが切れ、エラー表示が出る		
揚げ物調理のとき	●温度センサーが差し込み口からはずれていませんか。	●温度センサーを差し込む
E01		
E02	●温度センサーが、なべからはずれていませんか。 ●温度センサーが 3 cm 以上油の中に入っていますか。	●温度センサーをなべにきちんと取り付ける → P12 参照
E03	●油の量が少なすぎませんか。	●油を 800g 以上入れる
揚げ物調理以外のとき	●温度センサーを差し込み口に差したままになっていませんか。	●温度センサーをはずす
E04		

※ 右ヒーター用火力調節つまみを押し込めると、エラー表示が解除されます。点検箇所を確認して直しても同じエラー表示が出ましたら、お買い上げの販売店または当社にご相談ください。

長くご愛用いただくために

●お手入れのしかた ●こんなときは

保証とアフターサービス

アフターサービスについて

ご使用中に異常が生じたときはお使いになるのをやめ専用回路のブレーカーを「切」にし、お買上げの販売店または当社にご相談ください。

このとき、ハイグラストップの形名とお買上げ時期をお知らせください。

その他ご不明な点は当社にご相談ください。

- ハイグラストップの補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後 5 年です。この期間は通商産業省の指導によるものです。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
- 一般家庭用以外（たとえば業務用など）にお使いになったときの故障は、保証期間内でも原則として有料修理になります。
- 保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。修理によって機能が維持される場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

保証（保証書）について

このSNK ハイグラストップには「保証書」がついています。必ず「販売店名・お買上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みになったうえで大切に保存してください。

- 万一、故障したときは保証書記載内容により、保証期間内は無料修理いたします。
- 保証期間…お買上げの日から 1 年です。

仕様

形	名	SRH-273G
定	格	単相 200V-4725W
大	き	W596 × D546 × H244mm
重	さ	約 15.5kg
ヒーター	(左)	消費電力 直径 210mm 2300W
		火力調節 115 ～ 2300W 13 段階調節
	(中央)	消費電力 直径 140mm 1200W
		火力調節 400 ～ 1200W 3 段階調節
	(右)	消費電力 直径 175mm 1800W
		火力調節 90 ～ 1800W 13 段階調節
ロースター	内寸 (約)	W236 × D330 × H93mm
	消費電力	1200W
	火力調節	800 ～ 1200W 3 段階調節
ヒーターの切り替え		中央ヒーターとロースターの切替え 3 ヒーターを同時使用の場合は、左ヒーターの出力が 1.725kW になります。
コード		3.5mm ² 3 芯 ゴムキャブタイヤケーブル 長さ 0.7m
差込プラグ		2 極・接地極付 30A・250V
安全機能	切り忘れ防止	ヒーター : 約 60 分で自動 OFF ロースター : 約 25 分で自動 OFF
	高温注意	トッププレートが高温の間ランプが点灯
付加機能	温度調節	140 ～ 200℃ 7 段階調節 (右ヒーター)
	調理タイマー	右ヒーターまたはロースター



愛情点検

長年ご使用の ハイグラストップの 点検をぜひ！

- 本体が異常に熱い。
- コードや差し込みプラグが異常に熱い。
- こげくさいにおいがする。
- その他の異常・故障がある。

このような 症状は ありませんか。

ご使用 中止

故障や事故防止のため、差し込みプラグをコンセントから抜いて、販売店にご連絡を…。



〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 3 丁目 3 番 12 号 石原ビル
TEL.03-3239-1819(代) FAX.03-3234-2532

ご購入年月日	年 月 日
ご購入店名	TEL

お客様へ…おぼえのために、ご購入年月日、ご購入店名を記入されると便利です。