

HOLS

ほくでんライオンシステム

取扱説明書

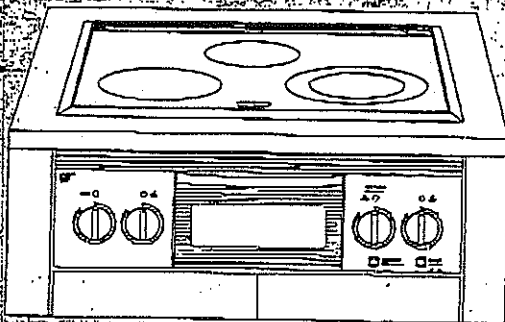
ハイグラストップ

(家庭用) 業務用としてはお使いにならない
ください。

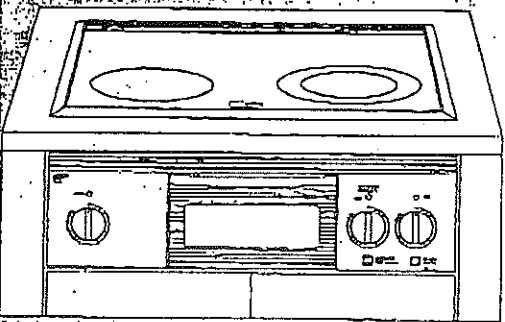
HCR-253G

HCR-252G

HCR-253G



HCR-252G



もくじ

安全上のご注意	1
各部のなまえ	6
上手にお使いいただくために	7
ヒーターの使いかた (共通の事項)	8
右ヒーターの使いかた	9
中央ヒーターの使いかた	10
左ヒーターの使いかた	11
揚げもの調理のしかた	13
ロースターの使いかた	16
お手入れのしかた	17
こんなときは (修理を依頼される前に)	18
修理サービスおよび 保証(保証書)について	18
仕 様	19

- このたびはHOLSのハイグラストップをお買いあげいただきまして、まことにありがとうございました。
- お求めのハイグラストップを正しく使っていただくために、お使いになる前に取扱説明書をよくお読みください。
- お読みになったあとは必ず保存してください。
- 設置工事説明書を販売店または工事店から必ず受けとってください。
- 保証書を必ずお受けとりください。

安全上のご注意

- この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの「安全上のご注意」をよくお読みになり、十分に理解してください。
- お読みになったあとはいつも手元においてご使用ください。
- ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。
- 表示と意味は次のようになっています。



警告

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ます。



注意

誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害の発生が、想定される内容を示します。

※物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

■図記号の例



感電注意

△は、注意(危険、警告を含む)を示します。
具体的な注意内容は、△の中や近くに絵や文章で示します。
左図の場合は「感電注意」を示します。



分解禁止

⊘は、禁止(してはいけないこと)を示します。
具体的な禁止内容は、⊘の中や近くに絵や文章で示します。
左図の場合は「分解禁止」を示します。

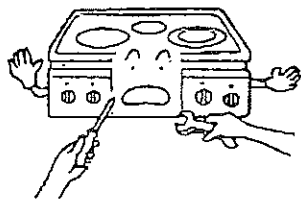


アース工事

●は、強制(必ずすること)を示します。
具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。
左図の場合は、「アース工事を必ず行なうこと」を示します。

警告

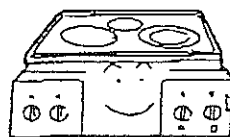
修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造は行わないこと
発火したり、異常動作してけがをすることがあります。



分解禁止

使わないときは必ず火力調節つまみを「切」にしておくこと

万一の通電で、火災の原因になることがあります。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。



スイッチ切!

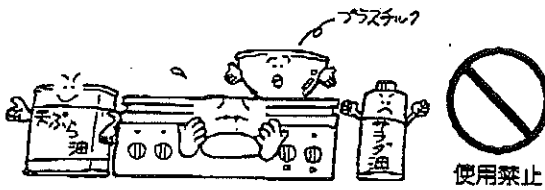


スイッチを切る

警告

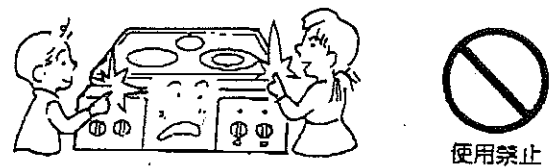
周辺に可燃物を置いたり、可燃性ガスを近くで使用しないこと

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。



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こと

やけど・感電・けがをする恐れがあります。



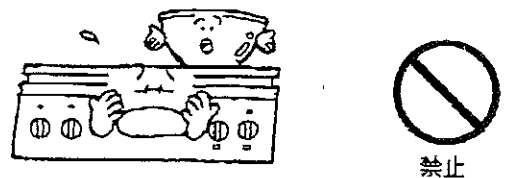
てんぷらなど油を使う調理中はその場を離れないこと

火災の恐れがあります。その場を離れるときは必ず火力調節つまみを「切」にして、鍋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。



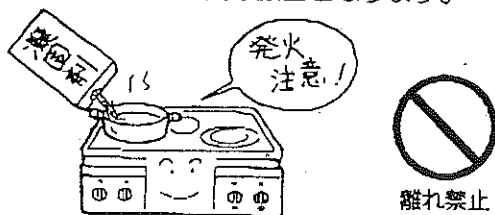
ヒーターの上に、可燃物を置かないこと

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。



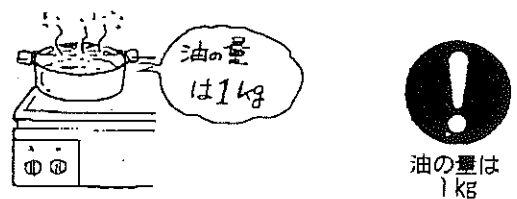
てんぷら油の廃油処理剤(凝固剤)を使用中に再加熱する場合は、その場を離れないこと

火災の恐れがあります。てんぷら調理をする場合と同様、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。



揚げ物調理は必ず左ヒーターを使い付属のてんぷら鍋を使用し、油の量は1kg使用すること

油の量が少量の場合や付属のてんぷら鍋を使用しない場合は、正確な油の温度が検出できず、発火して火災の原因になります。



警告

使用中やお手入れの時、トッププレートやロースター排気口に水をかけないこと
漏電やショートをおこし、感電や火災の原因になります。トップ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

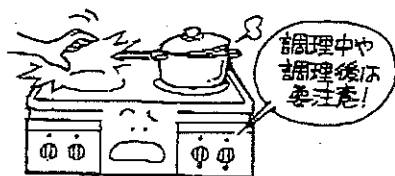
お手入れの際、ベンジン、アルコール、シンナー等は絶対に使わないこと
揮発性の油は引火して発火することがあり、大変危険です。



禁止

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

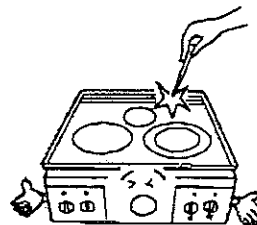
高温注意ランプが消灯した直後でも、ヒーター部に触り続けるとやけどをします。



接触禁止

ロースター排気口に指や物を入れないこと

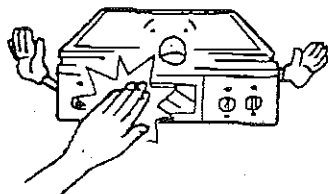
けがや故障の原因になります。また、箸などを中に落としてしまうと、取り出せなくなることがありますので注意してください。



禁止

ロースター調理中、調理直後はロースター、ハンドル以外には触れないこと

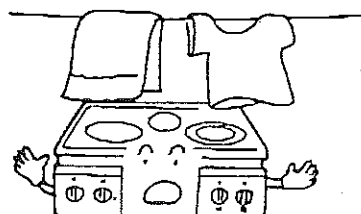
ロースター調理中、調理直後はロースターガラスや周辺部は高温になっていますので、やけどの恐れがあります。



接触禁止

調理以外のことに使わないこと

このハイグラストップを暖房や洗濯物等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。

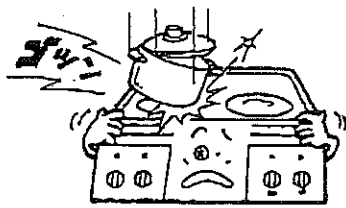


禁止

注意

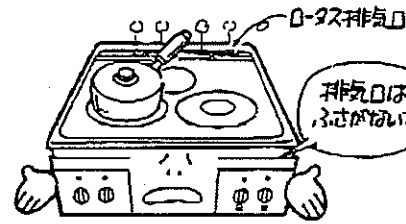
トッププレートに固い物をぶつかけたり、上にのったりしないこと

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

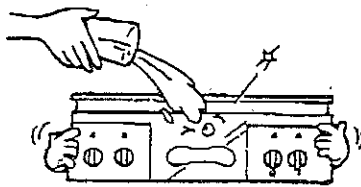
排気口をふさいだり、排気口付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけないこと
過熱して火災の原因になったり、やけどの原因になります。



禁止

ロースター使用中に、ガラス窓に水をかけないこと
また、ロースター皿にアルミホイルを敷いて使用しないこと

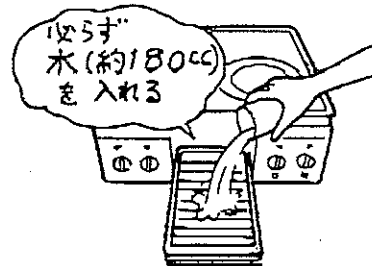
ガラスが割れ、けがの原因となります。また、器具周辺のカウンター(調理台)にこぼれたときも、すぐにふきとってください。



水かけ禁止

ロースターは必ずロースター皿に水を入れて使用すること
また、必要以上の空焼きを絶対にしないこと

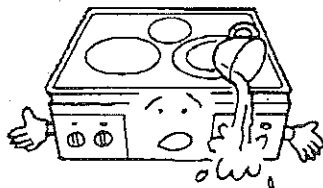
ガラスが割れ、けがの原因となります。



水を入れる

操作部には、煮汁や水をこぼさないこと

電気部品に水が侵入し、漏電や感電の原因になります。



水かけ禁止

このハイグラストップを、他に売ったり、譲渡されるときには、新しく所有者となる方が安全な正しい使い方を知るために、この取扱い説明書および設置工事説明書を商品本体の周辺にテープ止めすること。

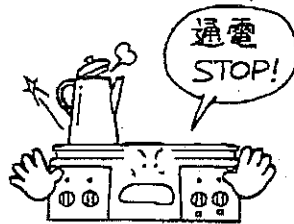


説明書添付

お願い

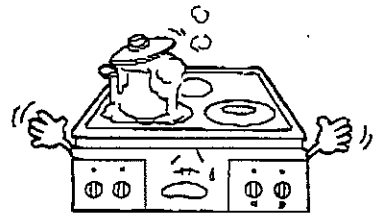
鍋の空焚きは絶対にしないこと

- 水を入れない調理や水分が出ない調理は空焼と同じ状態になり、通電が停止することがあります。
- ホーロー鍋の場合は、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。



煮こぼれをさせないこと

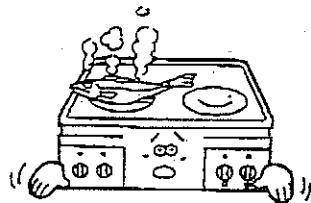
トッププレート表面に煮こぼれが固着してはがれなくなったり、故障の原因となります。



次のような使いかたをしないこと

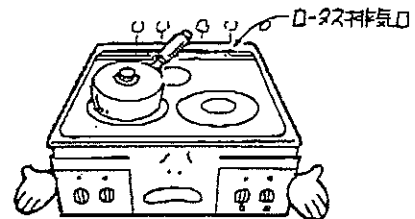
故障の原因となります。

- トッププレート上に直接食品を置く調理
- ごとくを使つての調理
- 鉄板や焼網を使つての調理
- 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



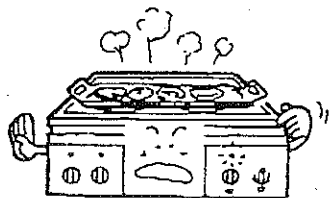
鍋の取っ手をロースター排気口へ向けないこと

ロースターの排熱で、鍋の取っ手の変形することがあります。



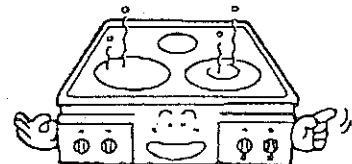
ヒーター全体を覆うような鉄板や焼網は使わないこと

器具が異常過熱して、故障の原因となります。



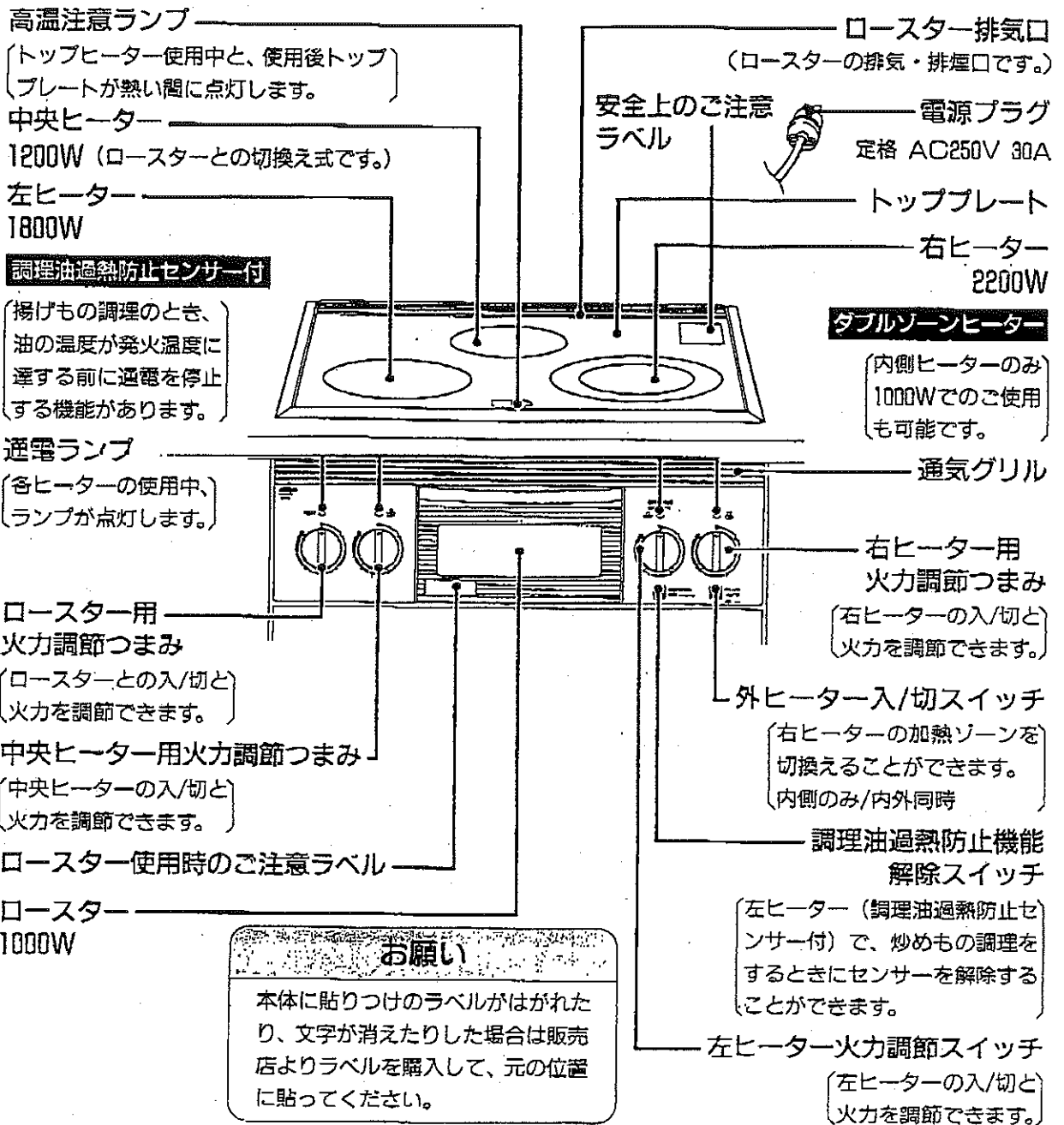
トッププレートに付着した煮こぼし等は常にふきとること

煮こぼしのこげつきなどにより、ヒーターの赤熱部が遮ざられると、加熱効率が極端に悪くなります。



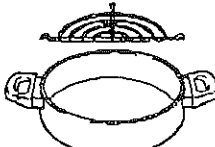
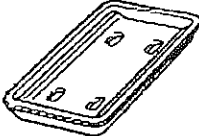
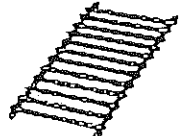

各部のなまえ

HCR-253G (HCR-252Gは中央ヒーターと中央ヒーター用火力調節つまみはありません)



お願い
 本体に貼りつけのラベルがはがれたり、文字が消えたりした場合は販売店よりラベルを購入して、元の位置に貼ってください。

■下記付属品が揃っていることを確認してください。

<p>天ぷら鍋</p> 	<p>ロースター受皿</p> 	<p>ロースター焼網</p> 	<p>ロースター用取っ手</p> 
---	--	---	--

上手にお使いいただくために

■使える鍋について

下図に示す適している鍋をご使用ください。

適さない鍋をご使用になると、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。

	適している鍋	適さない鍋
大きさ	<ul style="list-style-type: none"> ●中央ヒーター ●右ヒーター内側のみ使用の場合 ●内外同時使用の場合 	<ul style="list-style-type: none"> ●中央ヒーター ●右ヒーター内側のみ使用の場合 ●内外同時使用の場合
底の形	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋底が平らで厚手の鍋が最適です。 ●中央部凹が、1mm以下のものが適しています。 	<p>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。</p>
材質	<ul style="list-style-type: none"> ●ステンレス、鉄、銅などの金属製の鍋 	<ul style="list-style-type: none"> ●土 鍋 ●打ち出して作られたアルミ、銅等の鍋

使えない鍋 トッププレートの損傷や加熱不良の原因となります。

<p>耐熱ホーロー以外のホーロー鍋</p> <ul style="list-style-type: none"> ●煮物を煮つめてしまった場合などで、鍋が空焚状態になったとき、鍋のホーロー質が剥けて、トッププレートに固着し、無理に剥がそうとすると、トッププレートの表面がカケ、はがれることがあります。 	<p>ガス用クッキングパン</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ガス用クッキングパンの材質はホーロー製のものも多く、左記ホーロー鍋の場合と同様で、使用するとトッププレート損傷につながる可能性があります。
<p>底の丸い中華鍋</p> <ul style="list-style-type: none"> ●鍋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。 	<p>圓のついた鍋</p> <ul style="list-style-type: none"> ●鍋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、調理ができなくなります。
<p>超耐熱ガラス以外のガラス鍋</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ガラス鍋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。 	<p>直火用魚焼網</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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剥離など、トッププレート損傷につながる可能性があります。
	<p>鉄板類</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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、器具が異常過熱し破損の原因になります。

トップヒーターの使いかた (共通の事項)

■火力調節について

- 火力調節は、ヒーターをつけたり消したりしておこないます。火力調節の目盛(無段階)が少ないほど消えている時間が長くなります。
- 火力調節はこまめにしてください。
- 調理の内容、目的にあった火力をお選びください。電気代の節約にもなります。

■火力と調理の目安

ヒーター	表示	1	2	3	4	5	強
右ヒーター (内外同時)	火力	とろ火	弱火		中火		強火
	消費電力	約220W	約330W~620W		約620W~1800W		2200W
	調理の目安	保温	煮こみ		湯沸し		炒め物
右ヒーター (内側のみ)	火力	とろ火			弱火		中火
	消費電力	約100W~350W			約350W~800W		1000W
	調理の目安	保温			煮こみ		湯沸し
左ヒーター	火力	とろ火	弱火		中火		強火
	消費電力	約180W	約270W~500W		約500W~1500W		1800W
	調理の目安	保温	煮こみ		湯沸し		炒め物
中央ヒーター	火力	とろ火			弱火		中火
	消費電力	約120W~420W			約420W~960W		1200W
	調理の目安	保温			煮こみ		湯沸し

■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調節をしたり、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玉子やハンバーグソースなど上手に仕上がります。中火、弱火調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、炒めもの、揚げもの調理の場合は、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。適さない鍋を使用の時は、その回数が多くなりますので、適した鍋をお使いください。

■切り忘れ防止機能について

- 使用開始から約1時間経過すると、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1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している間は、トッププレート、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します。)
- 高温注意ランプは、通電中及び通電後もトッププレートが熱い間は点灯し、高温であることをお知らせします。
- 火力調節つまみを「切」にした状態でもトッププレートが熱い間は、高温注意ランプが点灯します。

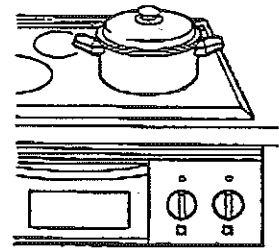
右ヒーターの使いかた

(ダブルゾーンヒーター)

1 鍋を正しくのせます

■ヒーターの中央部にのせます。

- 右ヒーターは内側のみ、内外同時通電が可能です。
発光部分の大きさにあった鍋をご使用ください。



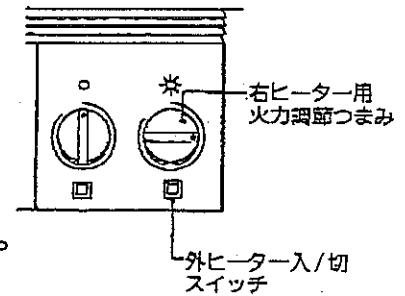
2 通電をします

■使用する鍋の大きさに合わせて、加熱ゾーンの選択を行います。

- 外ヒーター入/切スイッチ：凹（ランプ消灯）の時
→ 内側のみ通電します。
- 外ヒーター入/切スイッチ：凸（ランプ点灯）の時
→ 内外同時通電します。

■火力調節つまみを回し（右回し）通電を開始します。

- 通電ランプが点灯し、ヒーターに通電します。

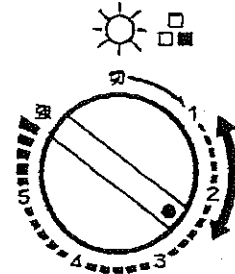


※左ヒーターと中央ヒーターまたはロースター使用中は、外側のヒーターは通電できません。内外同時通電中、左ヒーターと中央ヒーターまたはロースターを両方使用した場合は、自動的に外ヒーターは切れます。（どちらかを切ると再び外ヒーターに通電します）

3 火力を調節します

■火力調節つまみで、ガスこんろと同じように火力の調節をします。

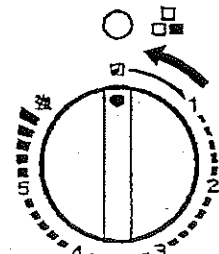
- つまみの位置によりとろ火から強火まで調節できます。
(火力の目安は、8ページ参照)
- つまみ「強」の位置でヒーターは最大火力になります。



4 使用後は確実に「切」にします

■火力調節つまみ「切」にします（左回し）

- 通電ランプが消灯します。（確認してください。）
- 高温注意ランプは、ヒーター部がさめるまで点灯して、高温であることをお知らせします。

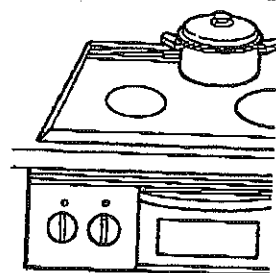


中央ヒーターの使いかた

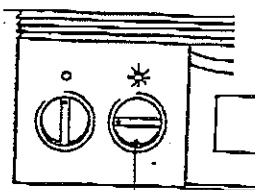
ご注意

ロースターと同時使用はできません。(HCR-259Gの場合)

- 1** 鍋を正しくのせます
 ■ヒーターの中央部にのせます。

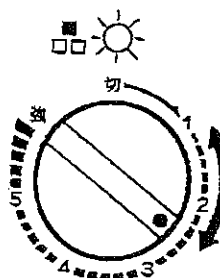


- 2** 通電をします
 ■火力調節つまみ回し (右回し) 通電を開始します。
 ●通電ランプが点灯し、ヒーターに通電します。

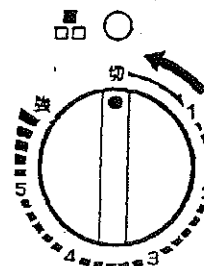


中央ヒーター用火力調節つまみ

- 3** 火力を調節します
 ■火力調節つまみで、ガスこんろと同じように火力の調節をします。
 ●つまみの位置によりとろ火から中火まで調節できます。(火力の目安は、8ページ参照)
 ●つまみ「強」の位置でヒーターは最大火力になります。



- 4** 使用後は確実に「切」にします
 ■火力調節つまみ「切」にします (左回し)
 ●通電ランプが消灯します。(確認してください)
 ●高温注意ランプは、ヒーター部がさめるまで点灯して、高温であることをお知らせします。



左ヒーターの使いかた (調理油過熱防止センサー付)

■お使いになる前に

- 左ヒーターには、調理油過熱防止センサーがついています。次のような場合は、自動的にヒーターの通電を停止します。(通電ランプが点滅してお知らせします。)

状 態	処 置 方 法
揚げもの調理中 調理油が過熱し過ぎた場合	附属の専用天ぷら鍋での調理で、調理油が異常過熱(おおよそ240~250℃)した場合、センサーが働き通電が停止します。
鍋を空焚きした場合	鍋を空焚きした場合や、水分を煮つめる調理(粉ふきいもなど)をおこなった場合も、センサーが働き通電が停止することがあります。
底が変形した鍋を 使用した場合	底が変形した鍋(特に凹状に変形)の使用で、鍋底とトッププレートの間に空気層ができる場合、センサーが働き通電を停止することがあります。
炒めものをおこなった場合	炒めもの調理の場合、空焚きと同じ検知をすることがあります。炒めもの調理をする場合は、あらかじめ調理油過熱防止センサーを解除してください。

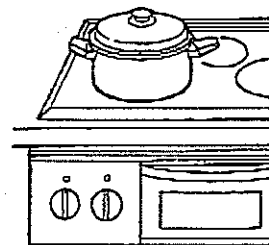
- 調理油過熱防止センサーを解除しても、空焼きに近い調理をおこなった場合、センサー保護のため自動的に通電を止めます。



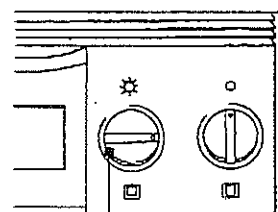
このような場合は、いったん火力調節つまみを「切」にして、ヒーターの温度が少し下がってから通電を開始してください。

■湯沸し、煮こみ調理をおこなうとき

- 1** 鍋を正しくのせます。
■ヒーターの中央部にのせます。



- 2** 通電をします。
■火力調節つまみを回し(右回し)通電を開始します。
●通電ランプが点灯し、ヒーターに通電します。



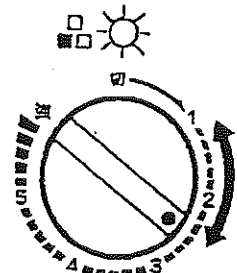
左ヒーター火力調節つまみ

3

火力を調節します。

■火力調節つまみで、ガスこんろと同じように火力の調節をします。

- つまみの位置によりとろ火から強火まで調節できます。(火力の目安は、8ページ参照)
- つまみ「強」の位置でヒーターは最大火力になります。

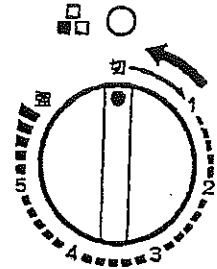


4

使用後は確実に「切」にします。

■火力調節つまみ「切」にします。(左回し)

- 通電ランプが消灯します。(確認してください。)
- 高温注意ランプは、ヒーター部がさめるまで点灯して、高温であることをお知らせします。



警告

炒めもの調理から揚げもの調理(天ぷらなど)をつづけて行なう場合、一度火力調節つまみを「切」にしてから行なうこと。

炒めもの調理から揚げもの調理をつづけて行なうと、調理油過熱防止機能が解除されていて、万一油が異常過熱した場合は自然発火し、火災につながる恐れがあります。

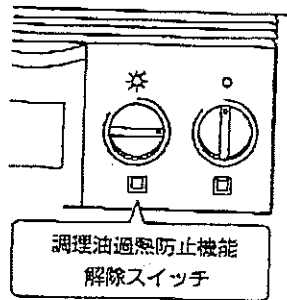


一度「切」にする

炒めものを行なうとき

調理油過熱防止機能を解除します。

- 操作の1・2・3の後に調理油過熱防止機能解除スイッチを1秒以上押します。
- 火力調節つまみを回してからでないと作動しません。
- 一度、調理油過熱防止機能を解除すると、火力調節つまみを「切」にするまで元には戻せませんので、つづけて揚げもの調理を行なう場合は、一度火力調節つまみを「切」にしてから行なってください。



お願い

調理油過熱防止機能解除スイッチは、誤操作防止のため1秒以上押さないと作動しません。解除の際は必ず1秒以上押し続けてください。

揚げものの調理のしかた

守ってください

- 左ヒーターを使用してください。
- 付属の天ぷら鍋を使用してください。

警告

揚げものの調理をするときは、必ず付属品の天ぷら鍋を使用すること

油の正確な温度検知ができないため、万一油が異常過熱した場合、通電が停止せず、火災の原因になる恐れがあります。



付属の
天ぷら鍋を
使用する

揚げものの調理は、必ず左ヒーターを使用すること

右ヒーター、中央ヒーターには調理油過熱防止機能はありませんので、万一油が異常加熱した場合、通電が停止せず、火災の原因になる恐れがあります。



天ぷらは
左ヒーターを
使用

揚げものの調理のときは、調理油過熱防止機能解除スイッチを押さないこと

調理油過熱防止機能を解除すると、万一油が異常過熱した場合、通電が停止せず、火災の原因になる恐れがあります。調理過熱防止機能を解除してしまった時は火力調節つまみを一度「切」にしてからご使用してください。調理油過熱防止機能解除スイッチのランプが消灯していることを確認してください。



センサー
解除しない

揚げものの調理は必ず左ヒーターを使い付属の天ぷら鍋を使用し、油の量は1kg使用すること

油の量が少量の場合や付属の天ぷら鍋を使用しない場合は、正確な油の温度が検出できず、発火して火災の原因になります。



油の量は
1kg

天ぷらなど油を使う調理中はその場を離れないこと

火災の恐れがあります。その場を離れるときは必ず火力調節つまみを「切」にして、鍋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。



離れ禁止

天ぷら油の廃油処理剤(凝固剤)を使用中に再加熱する場合は、その場を離れないこと

火災の恐れがあります。天ぷら調理をする場合と同様、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。



離れ禁止

⚠ 注意

鍋は必ず左トップヒーターの中心にのせて使用すること

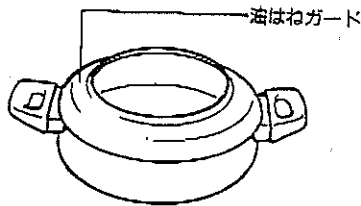
鍋をヒーター加熱ゾーンからはずれたところにのせて使用すると、センサーの正確な温度検知ができなため、万一油が異常加熱した場合、通電が停止せず、火災の原因になる恐れがあります。



鍋は中心にのせる

付属の天ぶら鍋に市販の油はねガード等は使用しないこと

センサーの正確な温度検知ができなくなることもあり、火災の原因になる恐れがあります。



禁止

鍋底はいつもきれいにし、ゴミや異物をつけたままにしないこと

鍋底にゴミや異物がついていると、加熱効率が悪くなるばかりか、センサーの正確な温度検知ができなくなり、火災の原因につながる恐れがあります。



鍋底はきれいに

他のヒーターやガスこんろなどで加熱した油を使用しないこと

センサーの正確な温度検知ができなくなり、火災の原因になる恐れがあります。調理油は必ず常温から加熱してください。



油は常温から加熱

付属の天ぶら鍋は、揚げもの調理以外には使用しないこと

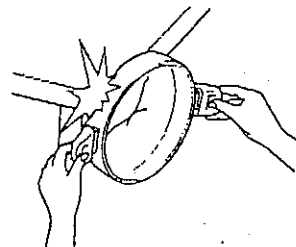
炒めものなどに使用すると鍋底が変形して、揚げもの調理時にセンサーの正確な温度検知ができなくなり、火災の原因につながる恐れがあります。



揚げもの使用以外禁止

鍋底をたたいたりして変形させないこと

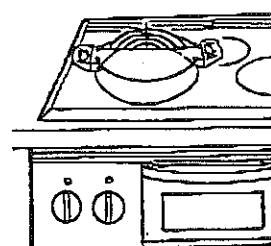
センサーの正確な温度検知ができなくなり、火災の原因につながる恐れがあります。



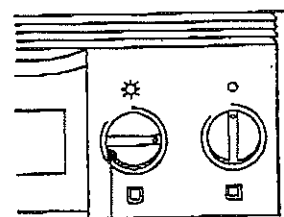
たたくな

揚げもの調理のしかた(つづき)

- 1** 付属の天ぷら鍋を正しくのせます。
 ■左ヒーターの中央部にのせます。
 ●油の量は、1kg(深さ約3cm)入れてください。

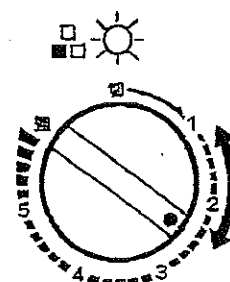


- 2** 通電をします。
 ■火力調節つまみを回し(右回し)通電を開始します。
 ●通電ランプが点灯し、ヒーターに通電します。

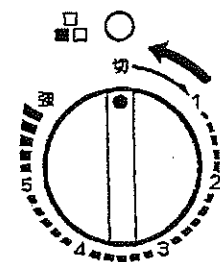


左ヒーター用火力調節つまみ

- 3** 火力を調節します。
 ■火力調節つまみで、ガスこんろと同じように火力の調節をします。
 ●つまみの位置によりとろ火から強火まで調節できます。(火力の目安は、8ページ参照)
 ●つまみ「強」の位置でヒーターは最大火力になります。
 ●揚げもの調理の場合は、目盛り「4」～「強」の範囲で調節することが適当です。



- 4** 使用後は確実に「切」にします。
 ■火力調節つまみを「切」にします。(左回し)
 ●通電ランプが消灯します。(確認してください。)
 ●高温注意ランプは、ヒーター部がさめるまで点灯して、高温であることをお知らせします。



揚げもの調理のこつとポイント

- 揚げかた
一度にたくさん材料を入れると、油の温度が下がって、カラッと揚がりません。少しずつ揚げましょう。
- ご注意
油の温度を200℃以上あげると、ヒーターの通電が切れる場合があります。

ロースターの使いかた

注意

ロースターは長時間使わないこと
 ロースターを長時間使用しま
 すと庫内の過熱で魚から出た
 脂に引火することがあります
 のでご注意ください。



長時間禁止

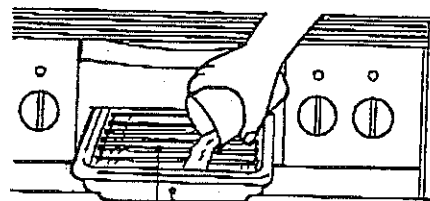
ご注意

- 使用中や直後はロースターのガラス窓、ロースター排気口が熱くなります。
- 排気口の上に鍋等のとってがこないようにしてください。とってが熱くなりやけどすることがあります。

1 ロースター焼網をのせてセットします。

ロースター受皿の凸部のところまで、必ず水を入れます。

- 煙が多く出たり庫内の汚れがひどくなります。
- 魚が乾燥します。



ロースター受皿

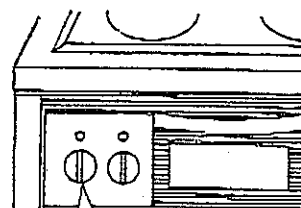
ロースター焼網

2 通電・予熱をします。

1 ロースター用火力調節つまみを回すと通電ランプが点灯し、ヒーターに通電します。

2 目盛(強)で2~3分間予熱をします。

- 焼網をのせてカラ焼きしてください。魚の乾燥が少なくなります。
- 予熱をすると魚などが焼網にこびりつきにくくなります。



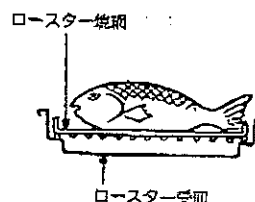
ロースター
ヒーター用

3 魚を焼きます。

1 受皿に焼網を図のようにのせます。

- 目盛「強」で魚を焼いてください。

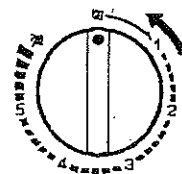
2 魚の上面にほどよい焦目がついたら、ロースター受皿を引き出し、魚を裏がえします。



ロースター受皿

4 焼きあがったら、確実に火力調節つまみを「切」にします。

- 通電ランプが消灯します。(確認してください。)



■切り忘れ防止機能について

- 使用開始から約30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1度「切」にして、再度火力調節つまみを設定してください。

■温度過昇防止機能について

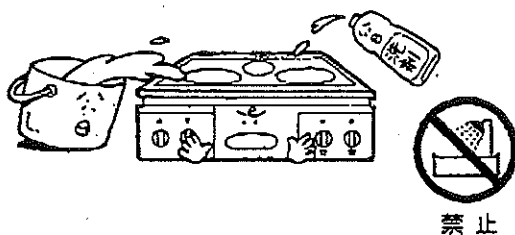
- 消し忘れ等で、ロースター内の温度が異常に上昇したときに、自動的にロースターヒーターの通電を停止する温度過昇防止機能が付いています。万一動作して通電が停止しても、温度が下がって来ると自動的に復帰して通電されます。

お手入れのしかた

警告

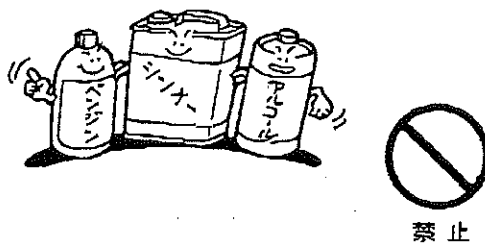
水を流しての清掃は、絶対にしないこと

洗剤や水がトッププレートの排気口部から器内に入りますと、故障、漏電、感電の原因となります。



禁止

お手入れの際、ベンジン、アルコール、シンナー等は絶対に使わないこと
揮発性の油は引火して発火することがあり、大変危険です。



禁止

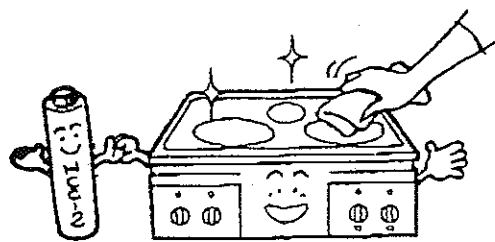
■お手入れは、火力調節つまみを「切」にし、高温注意ランプが消えてから行なってください。

トッププレート部は

- 使うたびに固くしぼったぬれぶきんでこまめにふいてください。
- 汚れのひどいときは、液体クレンザーを布につけてふきとってください。

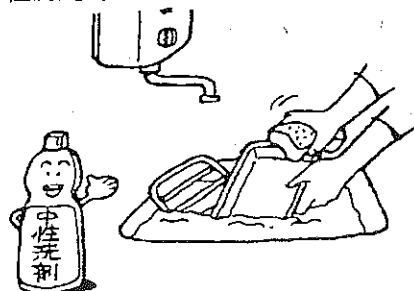
本体部は

- 中性洗剤に少量の水を加え、スポンジ等で汚れを落とした後、柔らかい布でよくふいてください。金たわしやナイフ等の使用は避けてください。



ロースター受皿・焼網は

- 中性洗剤で洗ったあと、十分に水洗いします。



お願い

- ナイロンたわし、みがき砂、ドライバーの先などでこすると傷がつきますので使わないでください。
- 漂白剤、強アルカリ洗剤を使用すると、トッププレート枠のアルマイトがはげ落ちることがありますので使わないでください。

こんなときは(修理を依頼される前に)

- 製品を取り外して、ご自分で修理されることは危険ですから、絶対にしないでください。
- 故障かな?と思ったときは、次の点をお調べください。

現象	調べるところ
全部のヒーターが入らない	<ul style="list-style-type: none"> ●停電していませんか。 ●専用回路のブレーカーが切れていませんか。
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悪い	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋底の変形や異物の付着はありませんか。 ●ヒーターに適した鍋を使用しましたか。 ⇒7ページを参照してください。
左ヒーターで揚げものの調理中、ヒーターが自動的に切れる	<ul style="list-style-type: none"> ●付属の天ぷら鍋を使用しましたか。 ⇒付属の天ぷら鍋以外をしますと調理中でもセンサーが働いて切れる場合があります。 ⇒センサーが働かず、油が過熱し火災になる場合もあります。 ●天ぷら鍋をヒーターの中心におきましたか。 ⇒鍋が中心からずれますと調理中でもセンサーが働いて切れる場合があります。
左ヒーターで炒めものの調理中、ヒーターが自動的に切れる	<ul style="list-style-type: none"> ●火力調節つまみを回した後、調理油過熱防止機能解除スイッチを1秒以上押してセンサーを解除しましたか。 ⇒解除しても空焼きに近い調理ですと、センサーが働く場合があります。
ロースターが調理途中で切れる	<ul style="list-style-type: none"> ●ロースター受皿に水を入れましたか。
現象	故障ではありません
ヒーターが周期的に切れたり、ついたりする	<ul style="list-style-type: none"> ●火力調節つまみが「強」以外のときは、周期的に入・切しヒーターの火力を調節しています。 火力調節つまみが「強」のとき、トッププレートの温度のあがり過ぎを防止するためです。
自動的にヒーターが切れる	<ul style="list-style-type: none"> ●1時間以上連続して通電すると、切り忘れ防止機能が働いて自動的に通電を停止します。(ロースターは30分)
右ヒーターの外側が自動的に切れる	<ul style="list-style-type: none"> ●左ヒーターと中央ヒーターまたはロースターを同時に使用した場合、総電力量の関係で右ヒーターの外側は、通電できません。
左ヒーターが入らない	<ul style="list-style-type: none"> ●油過熱防止機能を解除して炒めものをおこなった直後は温度センサーが高温のため、通電できない場合があります。 しばらくお待ちください。
ヒーターやロースターを使ったとき、煙やにおいが出た	<ul style="list-style-type: none"> ●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、その油が焼けて煙やにおいが出ることがありますが、問題ありません。

- 上表項目をお調べになっても症状が直らない場合は、お買い上げの販売店または、当社にご相談ください。

修理サービスおよび保証(保証書)について

修理サービスについて

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。

- その他不明な点は、当社にご連絡ください。
- ハイグラストップの補修用性能部品の最長保存期間は製造切後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。その他詳細は保証書をご覧ください。


保証(保証書)について

このHOLSハイグラストップには「保証書」がついています。

- 保証書は、販売店からお渡しいたします。必ず「販売店名・お買いあげ日」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……お買いあげの日から1年です。

仕様

形名	HCR-253G	HCR-252G
定格	早相200V-4000W	
大きさ	幅596×奥行568×高さ237mm	
重さ	18kg	17.5kg
ヒューズ	右	幅径 210mm(内側140mm) 消費電力 2200W(内側1000W) 火力調節 220~2200W(100~1000W)相当 無段階調節
	中央	幅径 140mm 消費電力 1200W 火力調節 120~1200W相当 無段階調節
	左	幅径 175mm 消費電力 1800W 火力調節 180~1800W相当 無段階調節
	ロースター	幅径 幅210×奥行320×高さ90mm 消費電力 1000W 火力調節 100~1000W相当 無段階調節
	ヒーターの切り換え	中央ヒーターとロースターの切換え ●右ヒーターの内側と内外との切換え ●左ヒーターと中央ヒーターまたはロースターを同時使用の場合は、右ヒーターの外側は自動的にOFFします。
	コード	3.5mm3心EPゴムキャブタイヤケーブル 長さ0.7m
差し込みプラグ	2極・接地種付 30A・250V	
安全機能	切り止め防止	ヒーター：通電操作後約60分で自動OFF ロースター：通電操作後約30分で自動OFF
	やけど注意	トップレートが高温の間ランプが点灯
その他	左ヒーターに調理油蒸発防止装置	



愛情点検

長年ご使用の
ハイグラストップの
点検をぜひ!

このような
症状は
ありませんか。

- 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。
- コゲくさいにおいがする。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中
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…。

販売元
HOLS 株式会社 ほくてんライフシステム

製造元

SANKI 三化工業株式会社

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、ご購入店名を記入しお送りいたします。