

ホイル焼き

鮭のホイル焼き

材料 (2個分)

- 生鮭 (1切れ80~90gのもの) 2切れ
- 大正えび 2尾
- 生しいたけ 2枚
- 玉ねぎ(薄切り) ¼個
- レモン(薄切り) 2枚
- バター 大さじ1

- 塩・こしょう・レモン汁 各少々
- サラダ油 適量

作りかた

- ①生鮭は軽く塩、こしょうをし、レモン汁をふりかけてしばらくおく。
- ②大正えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。
- ③25cm×25cmの大きさに切ったアルミホイル2枚にバター(分量外)をぬる。
- ④③に玉ねぎを等分にのせ、①・②と生しいたけをそれぞれのせ、塩、こしょうをしてレモン汁をふり、上にレ

モンをのせバターを散らしてアルミホイルの口を閉じる。

- ⑤グルメメニューの「ホイル焼き」で焼き上げる。



グリル グルメ手動調理例

手動調理

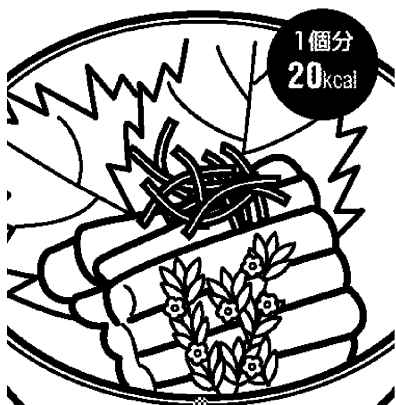
焼きなす

材料

- なす(約80gのもの) 4個
- 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くるりと切り目を入れる。
- ②焼網の上へのせ、焼きかげん「中」で18~23分焼く。
- ③冷水にとり皮をむき、食べやすい大きさに切り、器に盛りつけて、しょうがじょうゆを添える。



☆皮のハレツを防ぐために、タテに2~3本切り目を入れてから加熱してください。

手動調理

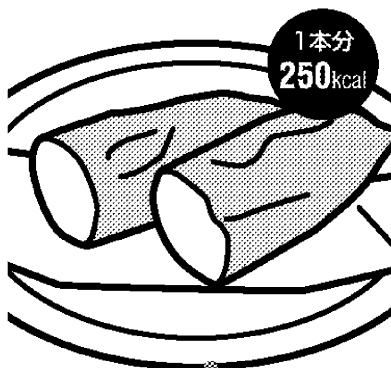
焼きいも
(焼きじゃがいも)

材料

- さつまいも(直径3cm以下のもの) ... 3~4本

作りかた

- ①さつまいもを洗い、焼網の上へのせ、焼きかげん「弱」で25~29分焼く。



☆じゃがいもも同様に焼けます。
 ☆さつまいもが太い場合は、たて半分に切って焼きます。
 ☆時間をかけて焼き上げるのでβアミラーゼ酵素が十分働き、甘くておいしい焼きいもになります。
 ☆竹串を刺してみて通ればでき上がりです。

手動調理

さつま揚げ

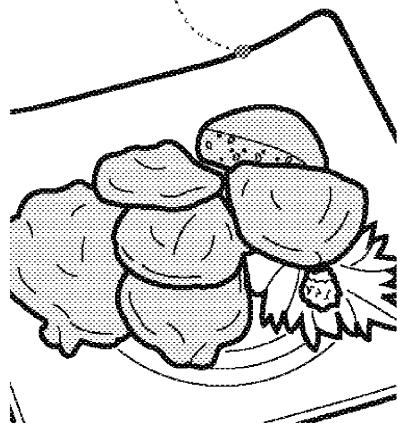
材料

- さつま揚げ 1~3枚(80~240g)

作りかた

- ①さつま揚げの包装をはずし、焼網の中央に寄せてのせ、焼きかげん「中」で6~8分焼きます。

☆厚揚げやはんぺんなどの調理済食品も、大きさや材質に合わせて焼き時間を調節し、同様に焼きます。



仕様

型 式	HIH4GWBPS	
電 源	単相200V (50~60Hz共用)	
	5.8kW・4.8kWと切り替え式	
消 費 電 力	右ヒーター (オールメタルIHヒーター)	3.0kW (100W相当~3.0kW 12段階火力調節)
	左ヒーター (IHヒーター)	3.0kW (100W相当~3.0kW 12段階火力調節)
	中央ヒーター (クイックラジエントヒーター)	1.2kW (300W相当~1.2kW 3段階火力調節)
	グリル	自動調理1.2kW (魚焼き手動調理：600W相当~840W相当まで3段階火力調節) (グルメ手動調理：840W相当~1080W相当まで3段階火力調節)
	総線加熱ヒーター	300W
	待機時電力	0.05W以下(電源スイッチ「切」の状態)
コードの長さ	3.5mm ² 3芯 キャブタイヤケーブル 0.7m	
差込プラグ	250V-30A (接地極つき)	
大 き さ	本 体	幅749 奥行559 高さ234 (mm)
	グ リ ル	幅280 奥行360 高さ124 (mm)
質 量 (重 さ)	約28.5kg	

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

【総消費電力の切り替えについて】

本製品は、総消費電力を5.8kW(工場出荷時の設定)・4.8kWに切り換えることができます。
アンペアブレーカーの容量不足の場合などで、ご使用上不便があるときに選べます。

●詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

50

火力の目安について

●左ヒーター(IIHヒーター)・右ヒーター(オールメタルIHヒーター)

火力の目安	バックライト色	火力	消費電力	
ハイパワー	赤	12	3.0kW	
		11	2.5kW	
		10	2.0kW	
強 火		9	1.6kW	
		中 火	8	1.4kW
			7	1.1kW
6	800W			
弱 火	ミドリ	5	500W	
		4	400W	
		3	300W	
と る 火		2	200W相当	
		1	100W相当	

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

●中央ヒーター(クイックラジエントヒーター)

火力の目安	消費電力	火力表示ランプ
強 火	1.2kW	●●●
中 火	600W相当	●●
弱 火	300W相当	●

※相当とはヒーターの入/切による平均消費電力です。

保証とアフターサービス (必ずお読みください)

■保証書 (別添)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのおと、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。
※ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

■補修用性能部品の保有期間

当社はこのクッキングヒーター(ⅡHタイプ)の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。

- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または別紙ダイキンお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代＋出張料

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

■修理を依頼されるときは 出張修理

「こんなときは」(37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またはダイキンお客様ご相談窓口にて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	ダイキンクッキングヒーター
型式	HIH4GWBPS
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(ⅡⅢタイプ)の補修性能部品の
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
な音をする。
- 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。

ダイキン工業株式会社

本 社 〒530-8323 大阪市北区中崎西二丁目4番12号 梅田センタービル
東京支社 〒108-0075 東京都港区港南二丁目18番1号 JR品川イーストビル
<http://www.daikinaircon.com/>

お客様メモ

ご購入店名

TEL

据付年月日

年

月

日

3P172599-1 M05B125(0511)

2-G8872-1 K5 (HP)