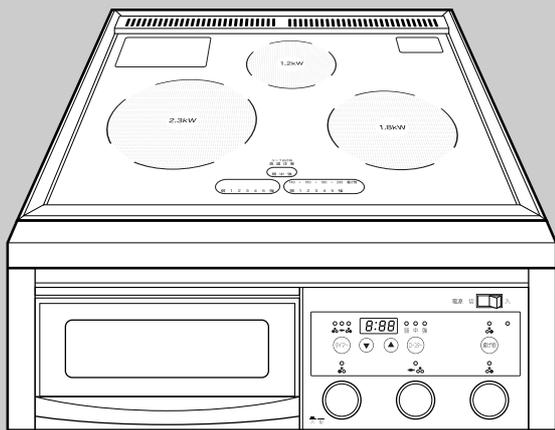


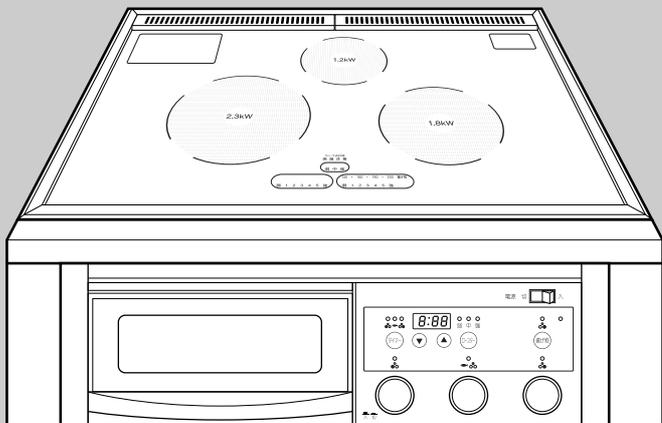


クッキングヒーター (家庭用) 取扱説明書

形名 *FG-600TR*
FG-750TW



FG-600TR



FG-750TW

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……………17

調理のポイントと料理例

- 調理のポイント……………18
- 料理例……………19

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)
- 仕様……………23
- 保証とアフターサービス……………裏表紙

- このたびは、MFG クッキングヒーター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。
- 取付・設置説明書を工事店または施工主から必ずお受け取りください。

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・ペット等にかかる拡大損害をさします。

■図記号の説明



⊘は、禁止（してはいいないこと）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

使用中・使用後



可燃物や引火物を近づけない

火災のおそれがあります。

※燃えやすいものをヒーターの上やそばに絶対に置かないでください。

（ふきん・新聞・スプレー缶など）

禁止

取り扱い



絶対に分解・修理・改造は行わない

発火・異常動作してけがをすることがあります。

分解禁止



**排気口やすき間に、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



子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない

やけど・感電・けがをすることがあります。

禁止



調理以外のことに使わない

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



使用中やお手入れのとき、トップ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

警告

取り扱い



水をかけない

ショート・感電のおそれがあります。

水ぬれ禁止



トッププレートの上にカセット こんろやボンベを置かない

必ず守る ボンベが爆発するおそれがあります。



使用後は電源の「切」を確認する

長期不在の時は、専用回路のブレーカーを切ってください。

必ず守る



トッププレートに衝撃を加えない

万一ひびが入るなど損傷した場合は、感電や過熱の原因になります。
このような場合は、電源スイッチを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

禁止



接触禁止

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。



必ず守る

味噌汁やカレーなど沈澱したり、 粘性のある調理物を加熱する ときは、火力を弱めにし、ときど きかき混ぜる

なべ底に沈澱した味噌やカレーのルーなどが温まると突然ふき上げたり、なべが跳ね上がることがあり、やけどやトッププレートが割れる恐れがあります。

油調理中



禁止

揚げ物調理中はその場を離れない

油温が上がり過ぎ、発火することがあります。その場を離れるときは、必ず電源を「切」にして、なべをヒーターからおろしてください。
※いため物、焼き物など、油を使う調理をするときもそばを離れないで、加熱し過ぎないように火力調節してください。



底の平らな
天ぷらなべを
使う

底が変形していない平らななべ を使う

底に凹凸やそりのあるなべを使うと油温調節機能が働かず、油温が上がり過ぎて火災の原因になります。

右ヒーターで揚げ物調理キーをお使いください。



必ず守る

油煙が多く出たら通電を切る

油が高温になっているため、続けて加熱すると発火し、火災の原因になります。



必ず守る

なべは加熱部の中央に置く



必ず守る

800g (0.9L) 未満の少ない油では揚げ物をしない

油の量が少ないと油の温度が上がりすぎ、火災の原因になります。

⚠️ 注意

使用中・使用後



接触禁止

使用中・使用後しばらくは、トッププレートが熱くなっているため手を触れない

やけどをするおそれがあります。
※高温注意表示が消灯した後も、十分冷めるまでは、手を触れないようにしてください。



禁止

空だきしたり、加熱し過ぎない

やけどをするおそれがあります。
なべを傷めたり、トッププレートの変色・破損の原因になります。
※水分が少ない調理は、空だきに近い状態になるため火力を強くしすぎないようにしてください。

油調理中



禁止

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない

異常加熱し火災の原因になることがあります。



禁止

揚げ物調理と同時に他の調理をするときは水滴が油に入らないように火力の調節をする

他の調理中の沸騰やふきこぼれによる水滴が油に入ると油が飛び散り危険です。



必ず守る

揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する

- 水気の多い食品を揚げるときは、油の飛び散りに注意してください。やけどの原因になります。又、食材は事前に水分をふき取ってから揚げてください。
- 油をなべいっぱいに入れないでください。油の飛び散りの原因になります。

取り扱い



禁止

排気口をふさがない

本体内部の温度が上がり、火災の原因になります。



禁止

なべ・なべの取っ手などの高温部に触れない

やけどの原因になります。



禁止

本体前方に物を置かない

火災の原因になります。



禁止

なべを不安定な状態で使用しない

トッププレートからはみ出していると、落下などにより、けが・やけどの原因になります。



禁止

使用中は本体から離れない

調理物が発火して火災の原因になることがあります。



禁止

火気を近づけない

感電・漏電の原因になります。

⚠️ 注意

取り扱い



禁止

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

調味料をこぼしたまま使用しない
トッププレートを傷める原因になります。
※調味料などをこぼした場合は、必ずふき取ってから使用してください。



スイッチを切る

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。



禁止

トッププレートの上で直接調理しない

トッププレートを傷める原因になります。
※油や汁がたれ落ちる焼き網などでの調理もしないでください。



禁止

高温のなべをトッププレートの表示ランプの上に載せない

故障の原因になります。



水を入れる

ロースターは必ずロースター皿に水を入れて使用する

調理物が発火する恐れがあります。また、ガラスが割れ、けがの原因となります。

必ず水（約200cc）を入れる。



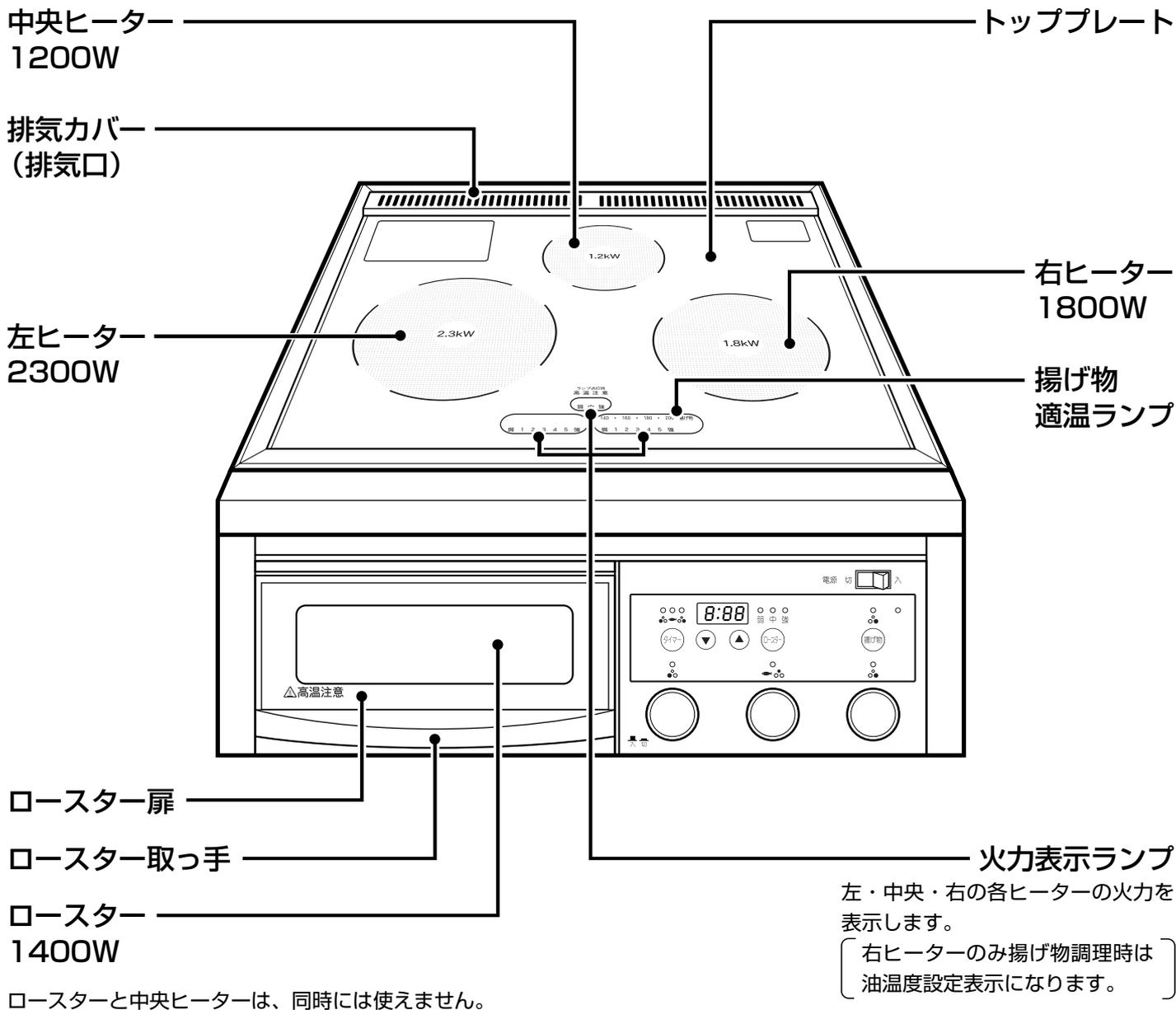
強制

使用後は必ず冷えてからお手入れをする

調理くずや油分が残ったまま調理すると、発煙・発火の原因になります。
熱いうちはやけどの原因になります。

各部のなまえとはたらき

本 体

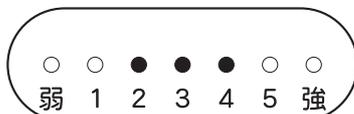
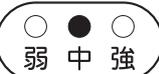


高温注意表示について

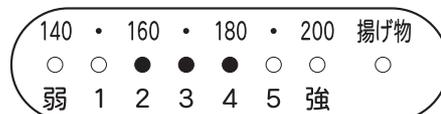
使用後にトッププレートが熱い間は、火力表示ランプにて高温注意をお知らせする点灯表示を行います。

ランプ点灯時
高温注意

中央ヒーター

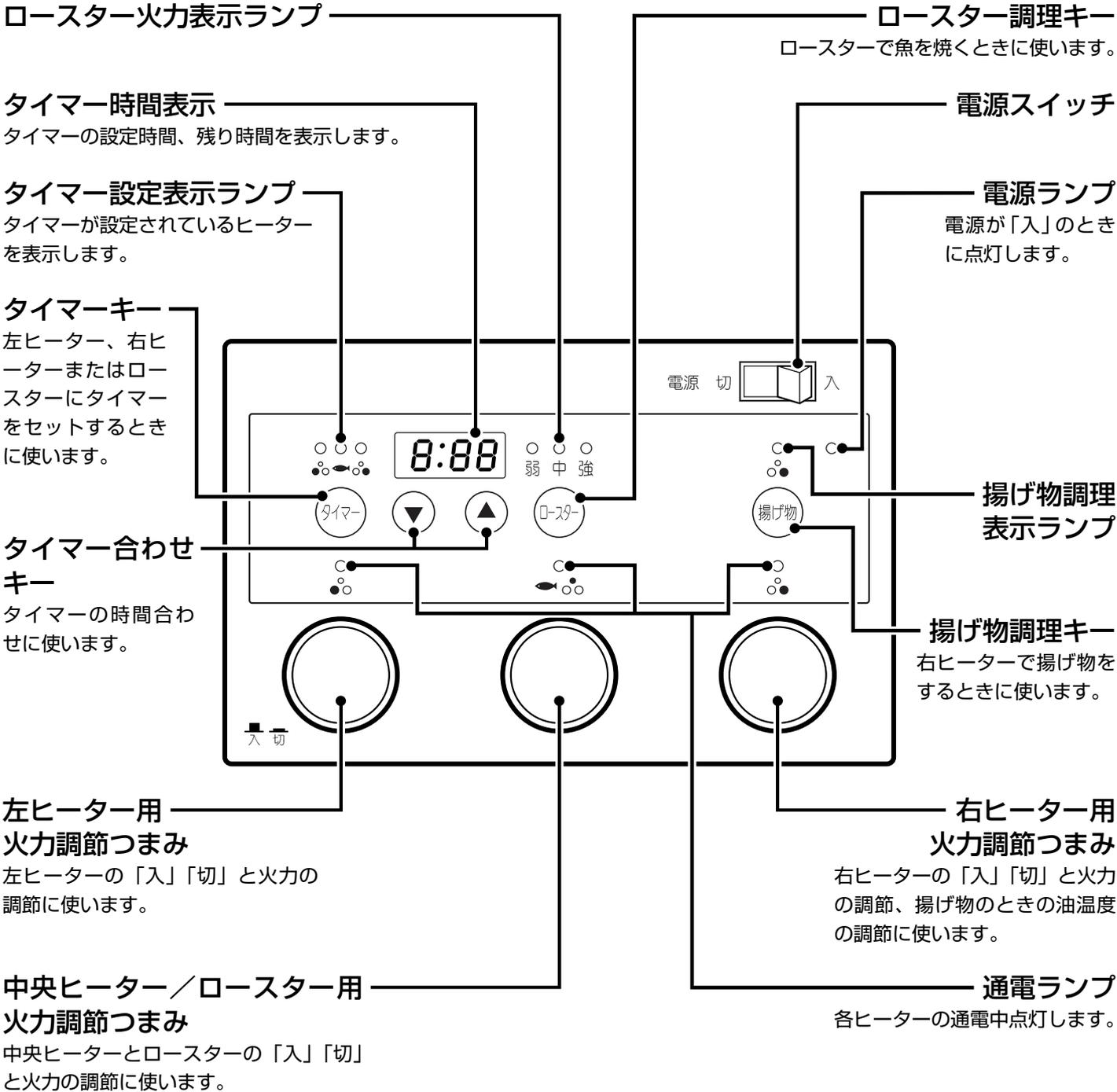


左ヒーター



右ヒーター

操作部



⚠️ 注意



電源スイッチを入れてから、電源ランプがつくまで時間がかかる場合があります。(約1秒)
この間は全ての操作ができません。電源ランプの点灯を確認してから操作してください。

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。

特に、大きすぎるなべや、凹形のなべ底の物を使用すると、トッププレートの温度が上がりすぎ、ガラスにヒビが入る場合があります。

適しているなべ

適さないなべ

| | | |
|-----|--|--|
| 大きさ | <p>●中央ヒーター</p> <p>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。</p> | <p>●中央ヒーター</p> <p>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。</p> |
| | <p>●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。</p> | <p>厳禁</p> <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> |
| | <p>●ステンレス、鉄、アルミ（鋳物）、銅などの金属製のなべ</p> | <p>●土なべ ●打ち出しで作られたアルミ、銅などのなべ</p> |

※揚げ物調理のときは…

●底の平面な直径200mm前後のなべを使用してください。

●凹凸の底のものや底に脚状の突起のあるなべは使用しないでください。（油温調節機能が働かず、油温が上がり過ぎて火災の原因になります。）

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。

| | |
|---|---|
| <p>底の丸い中華なべ</p> <p>●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。</p> | <p>脚のついたなべ</p> <p>●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。</p> |
| <p>超耐熱ガラス以外のガラスなべ</p> <p>●ガラスなべは一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> | <p>直火用魚焼網</p> <p>●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。</p> |
| <p>ガス用クッキングパン</p> <p>●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、右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。</p> | <p>鉄板類</p> <p>●面積の大きな鉄板類を使用すると、器具が異常過熱し故障の原因になります。</p> |
| | <p>耐熱ホーロー以外のホーローなべ</p> <p>●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、製品によっては稀に底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷する場合があります。</p> |

ご注意

●トッププレートとなべの間にものを挟んでの加熱はしないでください。故障の原因になります。

（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）

■お知らせ

■火力調節について

- 左右ヒーターは、火力を小さくするご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、火力表示ランプ「弱」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 (高温注意表示について) (→P.6)

- トップレートは調理終了後も熱が残っています。火力表示ランプにて高温注意表示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。(高温注意表示が消灯しても、ヒーター部に触り続けるとやけどをします。)
- 高温注意表示は、通電後トッ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。
- 電源スイッチを切ってもトップレートが熱い間は、高温注意表示が点灯し続けます。

■便利な機能

■揚げ物温度コントロール (右ヒーター)

- なべ底検知により、最適な油温をキープしますので、どなたでも上手に揚げ物調理ができます。(140～200℃まで7段階) また、予熱が終了するとランプとブザーで適温になったことをお知らせします。(→P.12.13)

■調理タイマー (左右ヒーターまたはロースター／1ヒーター選択式)

- 煮込み料理などに便利なタイマーは、6時間までのタイマー調理ができます。(ロースターは20分まで) (→P.17)

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………… ☉]

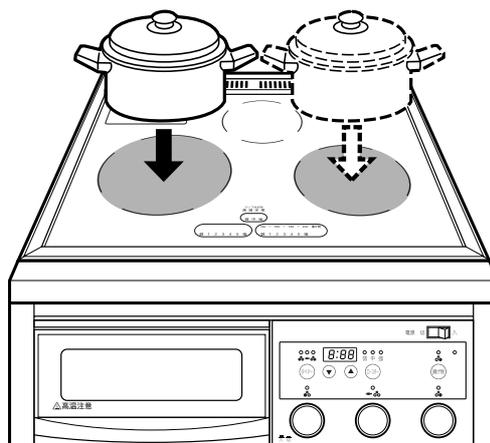
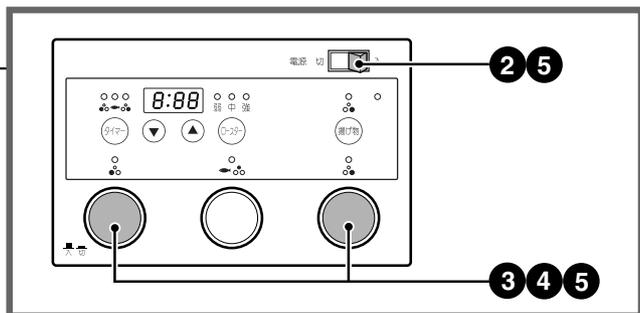
■お知らせ

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。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1535W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1535W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。

ブザーが鳴り右ヒーターが切れる場合があります。

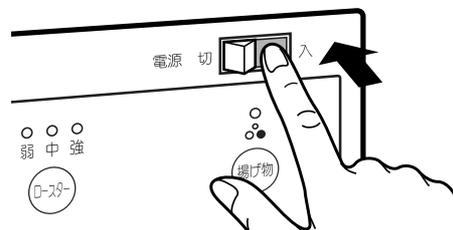
- 右ヒーターはトッププレートの裏面に温度センサーがついています。
- なべの空焚きや適していないなべを使用した場合、トッププレートの温度が上がりすぎるためです。
- ヒーターの温度が下がってから、適したなべをご使用になりもう一度ヒーターを入れてください。



1 なべに材料を入れ、ヒーターの中央に置く

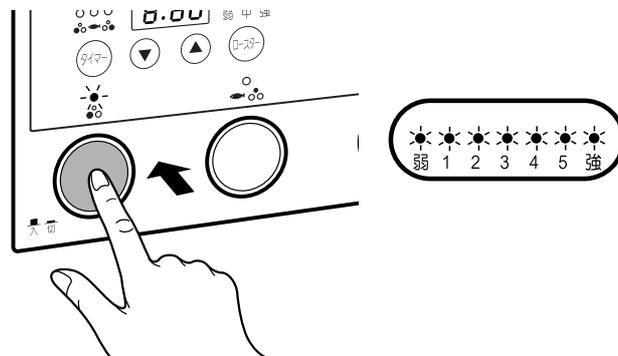
2 電源スイッチを入れる

●電源ランプが点灯します。



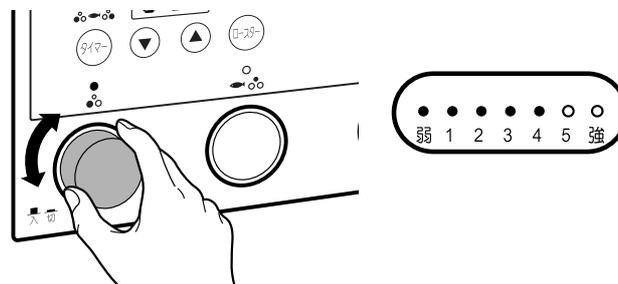
3 使用する火力調節つまみを押す

●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。



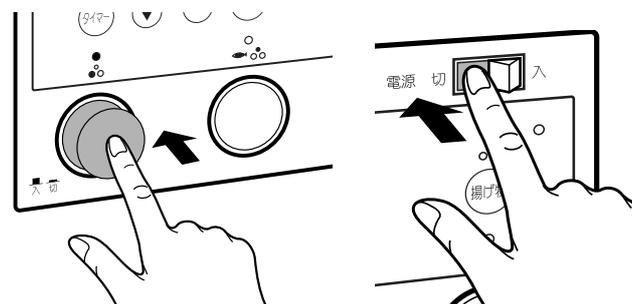
4 火力調節つまみを回し、火力を調節する

●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。

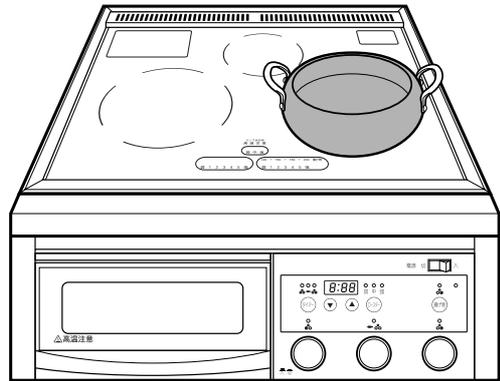
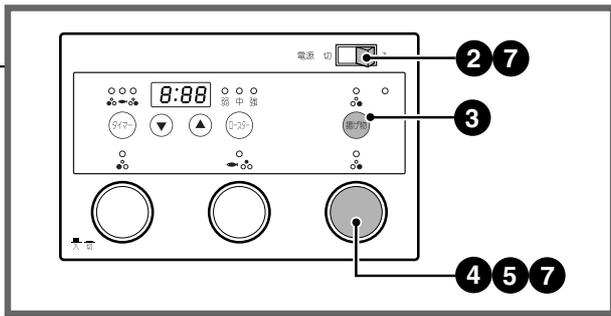


5 調理が終わったら火力調節つまみを押し、電源スイッチを切る

●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)

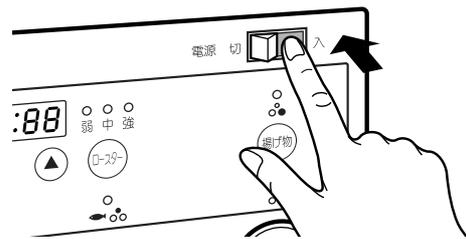


1 なべに油を入れ、右ヒーターの中央に置く

- 底の平らな鉄製の直径200mm前後のなべを使用してください。
- 以下のようななべは使用しないでください。(油温調節機能が働かず、火災の原因になります。)
 - ・凹凸の底のものや底に脚状の突起のあるなべ
- 800g (0.9L) 未満の少ない油では揚げ物をしないでください。(油温調節機能が働かず、火災の原因になります。)

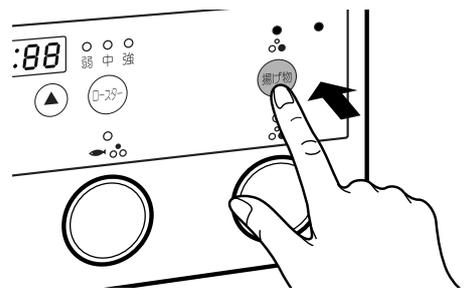
2 電源スイッチを入れる

- 電源ランプが点灯します。



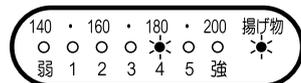
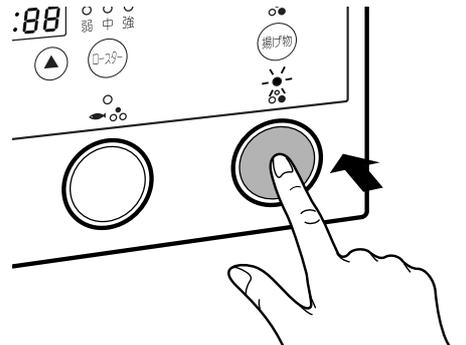
3 揚げ物調理キーを押す

- 揚げ物調理表示ランプが点灯し、揚げ物適温ランプが点滅します。



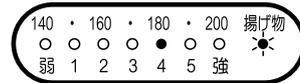
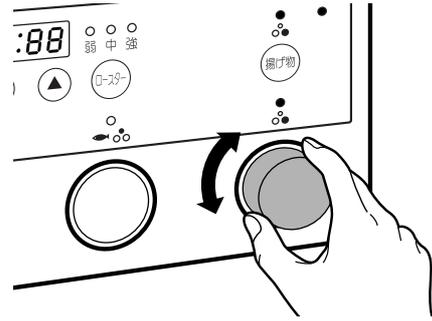
4 右ヒーター火力調節つまみを押す

- 火力調節つまみが出ます。
- 通電ランプ・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。



5 火力調節つまみを回し 油温度の設定をする

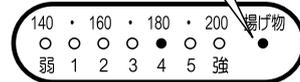
- 通電ランプと油温度設定表示ランプが点灯します。
- ヒーターに通電されます。



6 ブザーが鳴ったら設定温度、 調理をする

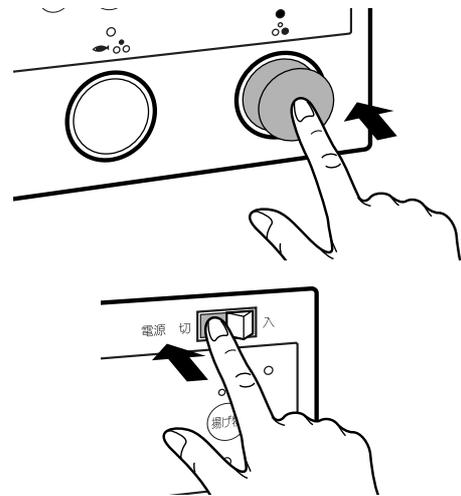
- 設定温度になるとブザーがピーピーピーと鳴ってお知らせします。
- 揚げ物適温ランプが点灯します。

ピーピーピー



7 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。



お知らせ

- 底の平らな鉄製のなべを使い、油の量は800g (0.9L) 以上でお使いください。
油の量が少ないと油温が高くなり過ぎ火災の原因となります。
- 適温になると、ブザーおよび揚げ物適温ランプの点灯でお知らせしますが、一旦適温になりブザーが鳴った後は、設定温度を変えてもブザーは鳴りません。
- 揚げ物調理中、設定温度を変更した場合は変更確認ブザーが短く鳴ります。
- 揚げ物調理中（揚げ物温度コントロール使用中）は自動的に火力が上がったり下がったりして油温を調節します。
- 設定温度は油800g (0.9L) を加熱したときの目安温度です。

中央ヒーターの使いかた

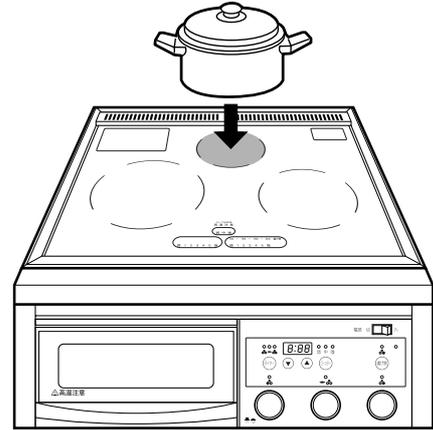
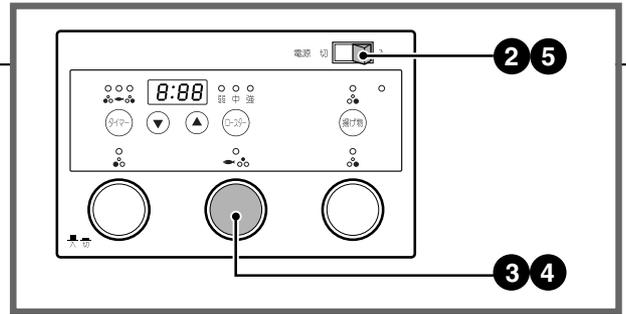
ロースターと同時に使えません

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。

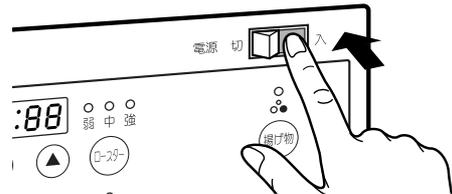
| 中央ヒーター (1200W) | | | 火力 (W) |
|----------------|---|---|--------|
| 火力表示ランプ | | | |
| 弱 | 中 | 強 | |
| ● | | | 400 |
| ● | ● | | 600 |
| ● | ● | ● | 1200 |

1 なべに材料を入れ、ヒーターの中央に置く



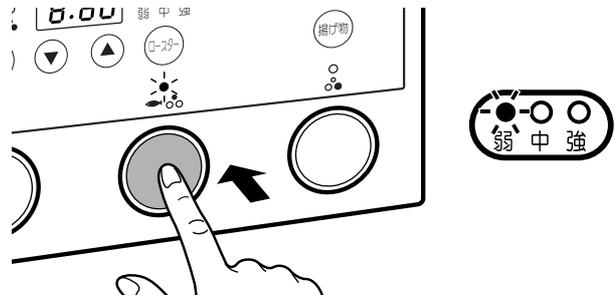
2 電源スイッチを入れる

- 電源ランプが点灯します。



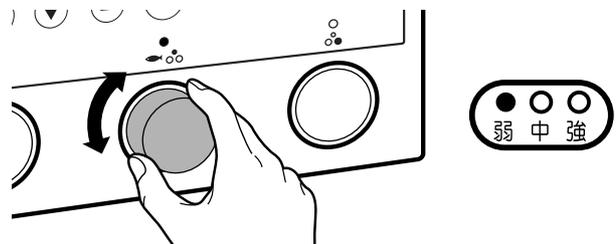
3 中央ヒーター/ロースター火力調節つまみを押す

- 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。



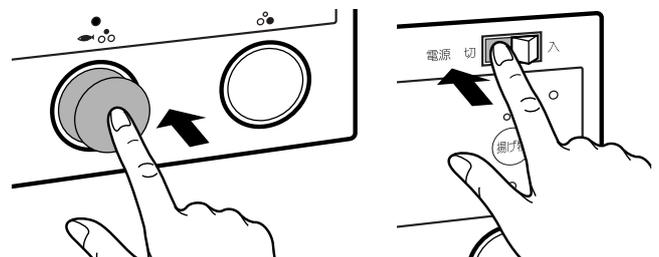
4 火力調節つまみを回し、火力を調節する

- 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

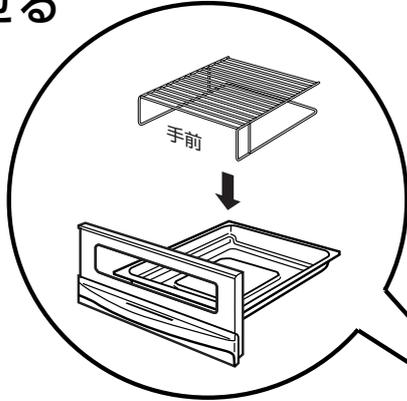
- ヒーターの通電が止まります。



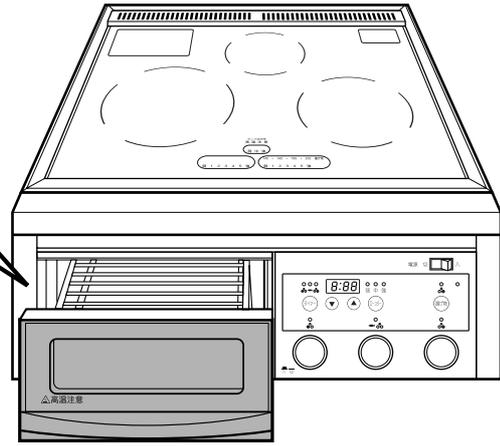
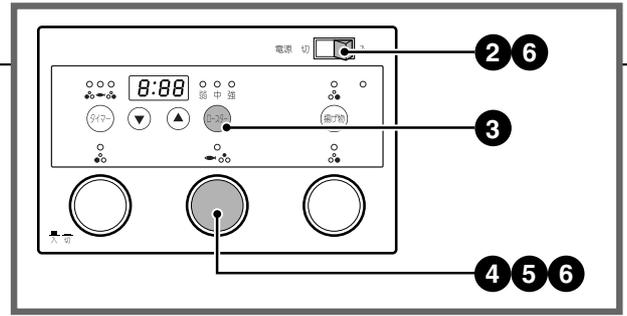
ロースター（両面焼き）の使いかた

中央ヒーターと同時に使えません

- 1** 受け皿に焼き網をセットして水（約200cc）を入れ、魚をのせる

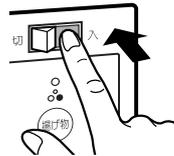


※水を入れずに調理すると、調理物や垂れた脂が発火する場合があります。
 ※ロースター扉は、奥まで確実に閉めてください。
 扉の下にあるストッパーで止まるまで閉めてください。



- 2** 電源スイッチを入れる

●電源ランプが点灯します。



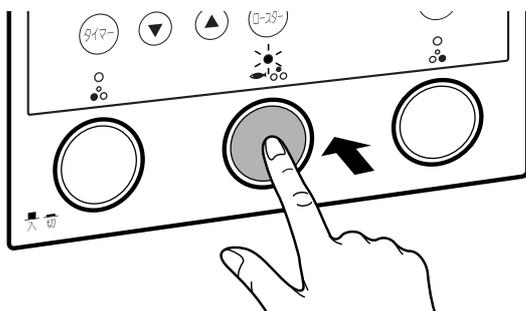
- 3** ロースター調理キーを押す

●ロースター火力表示ランプが点滅します。



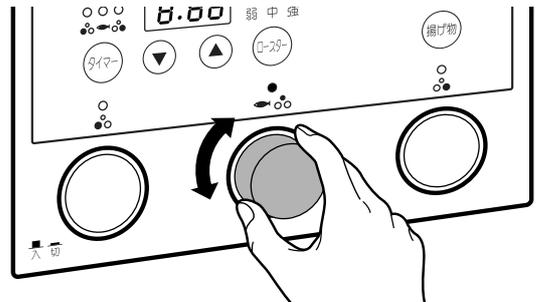
- 4** 中央ヒーター／ロースター火力調節つまみを押す

●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。



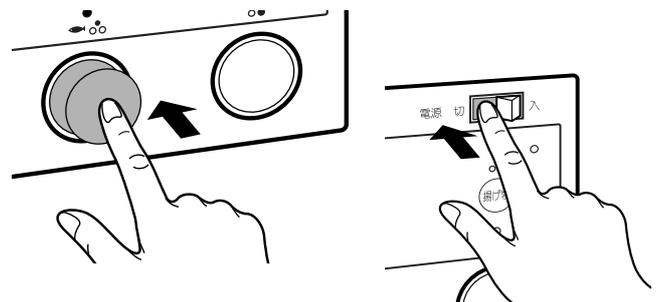
- 5** 火力調節つまみを回し火力を調節する

●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

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 (1400W) | | | 火力 (W) |
|---------------|---|---|--------|
| 火力表示ランプ | | | |
| 弱 | 中 | 強 | |
| ● | | | 700 |
| ● | ● | | 1050 |
| ● | ● | ● | 1400 |

●しっかりこげめをつけたい場合は、火力強で焼いてください。

消耗部品の交換について

●焼き網およびロースターパッキンは消耗品です。部品の状態に応じて交換してください。

■焼き網

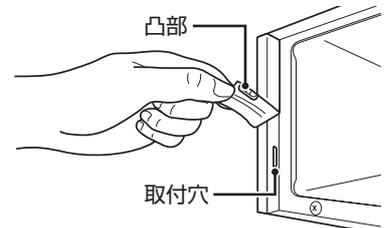
フッ素樹脂加工がはがれてくると、汚れがこびり付き、魚がとれにくくなりますので交換してください。

■ロースターパッキン

柔軟性がなくなったり、扉の周囲から煙が漏れはじめたら交換してください。

【パッキンの交換方法】

- ①古くなったパッキンを端からめくる様にして取り外す。
- ②新しいパッキンの凸部分をロースター枠部の穴に押し込んではめる。
※左右3箇所、上6箇所はめ込む。
- ③ロースター扉・受け皿を取り付けて、ロースター扉が確実に閉まることを確認してください。



消耗部品のお求めについては、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

■ご注意とお知らせ

受け皿には、必ず水を入れてお使いください。

水を入れずに調理すると調理物や落ちた脂が発火する場合があります。

また受け皿が抜けにくくなる場合があります。

※受け皿が抜けにくくなった場合は、5分程度冷まして抜いてください。

みりん干しなどの焦げやすい魚または脂分が多くて薄い食材（薄切り肉など）は、火力弱または中で、様子を見ながら焼いてください。

焼き網から落ちたり垂れさがるような小さな食材は調理しないでください。

受け皿に水を入れても短時間で高温になり発火する恐れがあります。

つけ焼きをするときは、たれを切ってから焼き網にのせてください。

塩分などで下ヒーターの寿命を縮めます。

ロースター扉は、奥まで確実に閉めてください。

扉の下にあるストッパーで止まるまで閉めてください。

高温の煙が扉よりもれて周囲が変色する場合があります。

魚を連続して焼くときは

火力調節つまみを押し、通電を切ってから、次の調理物を入れてください。

受け皿に水を追加してください。

受け皿高温検知が働いて、通電が停止する場合があります。

高温検知が働いて、通電が停止した場合は

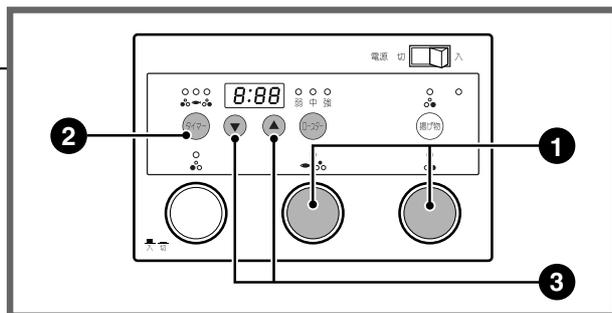
ロースター火力表示の「弱・中」が点滅または、「弱・中・強」が点滅します。

※火力調節つまみを押し、5分ほど冷まして受け皿に水を入れてから使用してください。

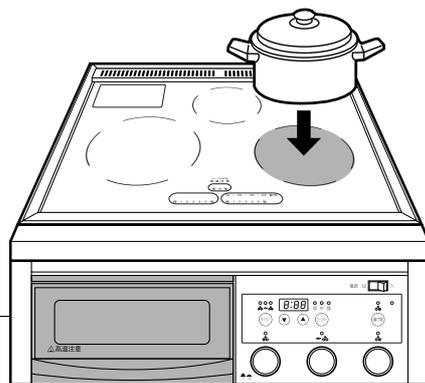
タイマーの使いかた (左右ヒーターまたはロースターに使えます。)

複数ヒーターでのタイマー同時使用はできません

- タイマーは右ヒーター、左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。

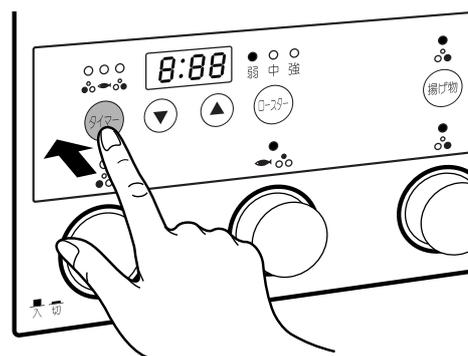
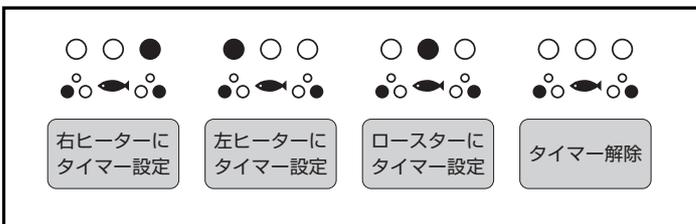


1 右ヒーター、左ヒーターまたはロースターに通電する



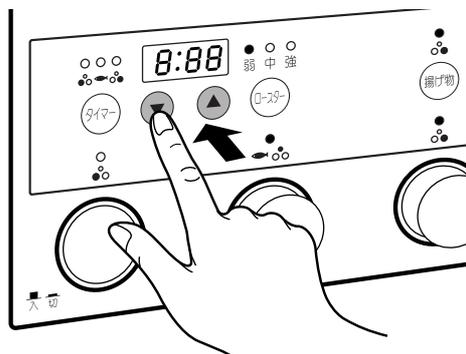
2 タイマーキーを押す

- 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。
- ※すべてのヒーターを通電している場合です。通電していないヒーターがある場合はスキップされます。



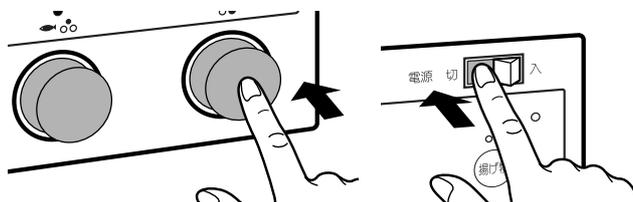
3 タイマー合わせキーを押して時間を調節する

- 左右ヒーターは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



使いかた

●ロースターの使いかた ●タイマーの使いかた

調理のポイント

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。(P.8)

| 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 | 90 | 200 | 360 | 600 | 1080 | 1350 | 1800 | |
| | 左ヒーター | 115 | 255 | 460 | 765 | 1380 | 1725 | 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 | | | | | | | | ↔ 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800g (0.9L) を使った場合の目安です。

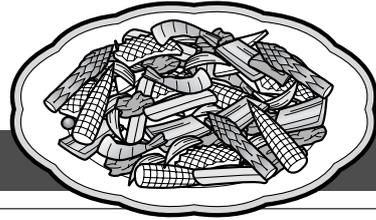
※なべの材質、形状、油量により温度が前後する場合があります。

| 表示 | 140 | 160 | 180 | 200 | 上手に揚げるポイント | | |
|----------|-----|-------|-----|-------|--|-----|-----|
| 温度 (°C) | 140 | 150 | 160 | 170 | | 180 | 190 |
| 野菜の天ぷら | | ↔ | | | <ul style="list-style-type: none"> ●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。 | | |
| 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 ↔ | | | |

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 |
| ① 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

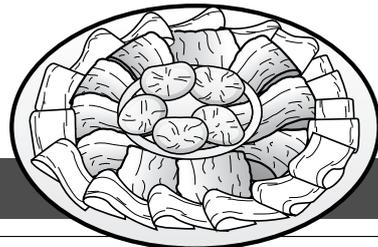
- ① 玉ねぎは1cm幅のくし形切りにし、ピーマン、ゆでたけのこ、にんじんは短冊切りにしグリーンアスパラは4~5cm長さに切ります。
- ② いかは一口大の松笠切りにし、塩、こしょう、酒各少々をふって下味をつけ、豚肉は一口大に切り、酒、しょうゆ各少々で下味をつけます。
- ③ フライパンにサラダ油を多めに熱して豚肉を入れて火力【強】で色が変わるまで炒め、いかを加えて手早く炒め、野菜類は固いものから順に炒め、火が通ったら ① をよく混ぜたものを加える。ひと煮立ちしたら塩味を調べて、かたくり粉の水溶きを加えてとじ、ごま油を少々加えて香りつけをして盛りつける。

調理のポイントと料理例

●調理のポイント●料理例●炒める・ゆでる

ゆでる

ゆで豚



材料 (4人分)

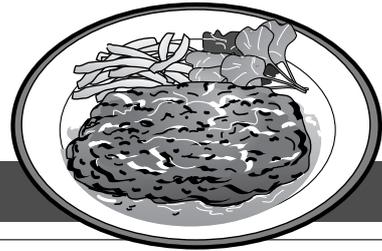
| | |
|----------------|----------|
| 豚ロース(かたまり) | 400g |
| ねぎ | 少々 |
| しょうが | 1かけ |
| きゅうり | 2本 |
| ラディッシュ | 3個 |
| 《たれ》 | |
| 酢 | 大さじ2 1/2 |
| しょうゆ | 大さじ3 |
| 塩 | 小さじ1/2 |
| にんにくのみじん切 | 小さじ1/2 |
| こしょう、溶きがらし、ラー油 | 各少々 |
| ごま油 | 小さじ1 |

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、パリッとさせて水をきる。
- 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。

煮る

大根と豚肉の煮込みスープ



材料（4～5人分）

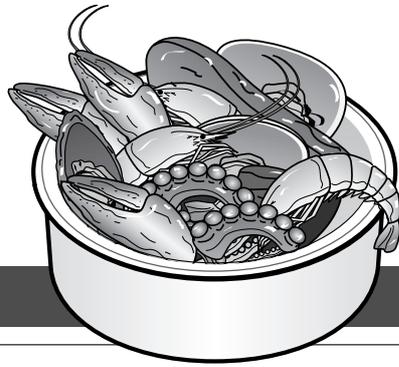
| | |
|-------------|-------|
| 豚バラ肉（薄切り） | 150g |
| 大根 | 400g |
| ねぎ | 20g |
| しょうが | 1かけ |
| ほうれん草 | 1/3たば |
| 塩 | 少々 |
| 水 | 6カップ |
| 塩 | 大さじ1弱 |
| 酒 | 大さじ2 |
| こしょう、うまみ調味料 | 各少々 |

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 車えび、いか、たこ きんき、とびうお、かさご | } 合わせて 1~1.5kg |
| 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 (B) 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、味を調べます。

調理のポイントと料理例

料理例 ● 焼く・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)

※焼き時間は、魚の数・大きさ・季節・鮮度などによって異なりますので、焼け具合を見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 |
|-----------|-----------|----|---------|--|
| さんまの塩焼き | 150g (4尾) | 強 | 14分~16分 | <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・いかやえびなど反るもの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。 ・焼き網にサラダ油などを塗っておくと、こびりつきにくくなります。 |
| あじの塩焼き | 140g (3尾) | 強 | 13分~15分 | |
| ほっけの開き | 270g (1枚) | 強 | 11分~13分 | |
| あじの開き | 110g (2枚) | 強 | 9分~11分 | |
| さけの切り身 | 80g (4枚) | 強 | 8分~11分 | |
| さわらの西京焼き | 70g (4枚) | 強 | 8分~11分 | |
| いわしのみりん干し | 35g (2枚) | 弱 | 5分~8分 | |

お手入れのしかた

お手入れの際のご注意

- 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。

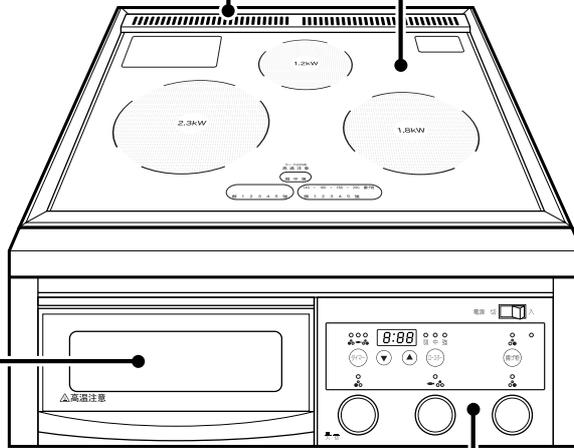
- 酸性・アルカリ性の強い洗剤(漂白剤・住宅用合成洗剤など)は使わないでください。(変色します)
- 使用されるなべの汚れも取り除く
トッププレートに焼きついてトッププレートの汚れの原因になります。

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。
- 排気口にほこりがたまっている場合は、掃除機などで吸いとってください。ほこりがついたまま使うと、故障の原因になります。

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。



トッププレート

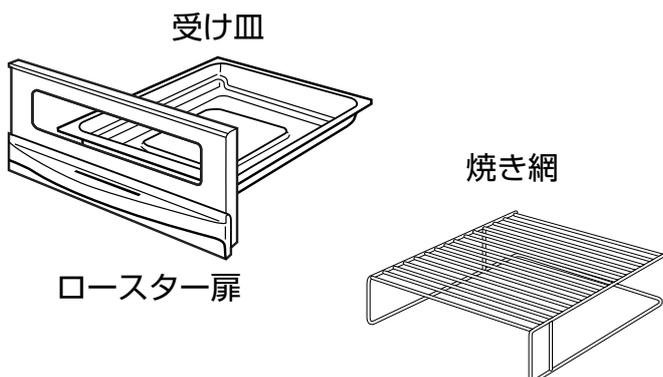
- 固く絞ったふきんでふきとる。
- 取りにくい汚れは台所用のクリームクレンザーなどをラップを丸めたものにつけてこすり落とし、ぬれふきんでふき取る。
※強くこすり過ぎないように、ご注意ください。
※トッププレート以外は磨き粉を使わないでください。

操作部

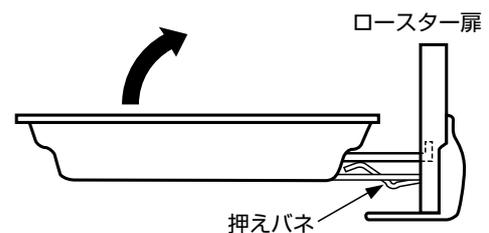
- 乾いたやわらかい布でふき取る。

※お手入れの後必ず電源が「切」になっていることをご確認ください。

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、押えバネが確実にはま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)

- 故障かな?と思われるときは、修理を依頼される前に、下記に従ってご確認ください。
- お調べになってもなお異常がある場合は、使用を中止し、必ずブレーカーを「切」にして、お買い上げの販売店にご連絡ください。
- 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。

| 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用しましたか。 | ●適しているなべを使用する。 →P.8参照 |
| 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、火力表示ランプ「弱」が点滅してヒーターが切れる | ●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) →P.9参照 | ●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。 |
| 調理中、ブザーが鳴り、ロースターが切れる | ●ロースターの受け皿に水を入れましたか。 ●連続して焼くときに、一度通電を切らずに焼くと停止することがあります。 ●本機の下にオープンを組み込んだ場合、停止することがあります。 | ●ロースターの受け皿に水を入れる。 ●一度通電を切って受け皿に水を追加して焼いてください。 |
| エラー表示が出る | | |
| ロースター火力表示の弱・中が点滅 | ●調理物の発火などにより、ロースター庫内が異常温度になっています。 | ●一度火力調節つまみを押し込み、十分に冷ましてからもう一度ヒーターを入れてください。 ●調理物が発火した場合は通電をやめて、調理物の火が消えるまではロースターの扉を開けないでください。→P.5 |
| ロースター火力表示の弱・中・強が点滅 | ●温度センサーの故障です。 | ●電源とブレーカーを「切」にして、お買い上げの販売店にご相談ください。 |
| 以下のようなエラー表示が出る E03、E04、E05、E06 | | |
| 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 E02 | ●底の平面ななべを使用しましたか。 ●油の量が少なすぎませんか。 | ●底の平面ななべを使用してください。 ●油を800g以上入れて使用してください。 |
| 揚げ物調理以外のとき E02 | ●なべの空焚きをしていませんか。 ●ヒーターに適したなべを使用しましたか。 ●空焚きや、大きすぎるなべ、なべ底が凹形になっているものを使用した場合、トッププレートの温度が上がりすぎ、ヒーターが自動的に切れます。 | ●空焚きはしないでください。 ●適しているなべを使用してください。 →P.8参照 ●一度火力調節つまみを押し込み、ヒーターの温度が下がってから、もう一度ヒーターを入れてください。 |
| 上記の内容を確かめても次のようなエラー表示が出る E01、E02 | ●温度センサーの故障です。 | ●電源とブレーカーを「切」にして、お買い上げの販売店にご相談ください。 |

※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。

仕様

| 形名 | FG-600TR | FG-750TW |
|-----------|---|--|
| 定格 | 単相200V-4735W | |
| 大きさ | W596×D546×H237mm | W750×D546×H237mm |
| 重さ | 約16kg | 約20kg |
| 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×H128mm |
| | 消費電力 | 1400W |
| | 火力調節 | 700～1400W 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1535W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0.68m | |
| 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 | 左ヒーター、右ヒーターまたはロースター (1ヒーター選択式) |

長くご利用いただくために

●お手入れのしかた ●こんなときは ●仕様

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、お買い上げの販売店または当社にご相談ください。

このとき、クッキングヒーターの形名とお買い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。

- クッキングヒーター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。この期間は経済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MFGクッキングヒーターには「保証書」がついています。必ず「販売店名・お買い上げ日」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…お買い上げの日から1年です。



愛情点検

●長年ご使用のクッキングヒーターの点検をぜひ！

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。
- こげくさいにおいがする。
- その他の異常・故障がある。

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…。

MFG エムエフジー株式会社

〒816-0097 福岡市博多区半道橋1丁目18-39 MFGビル
TEL.092-413-2222

| | |
|--------|-------|
| 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。