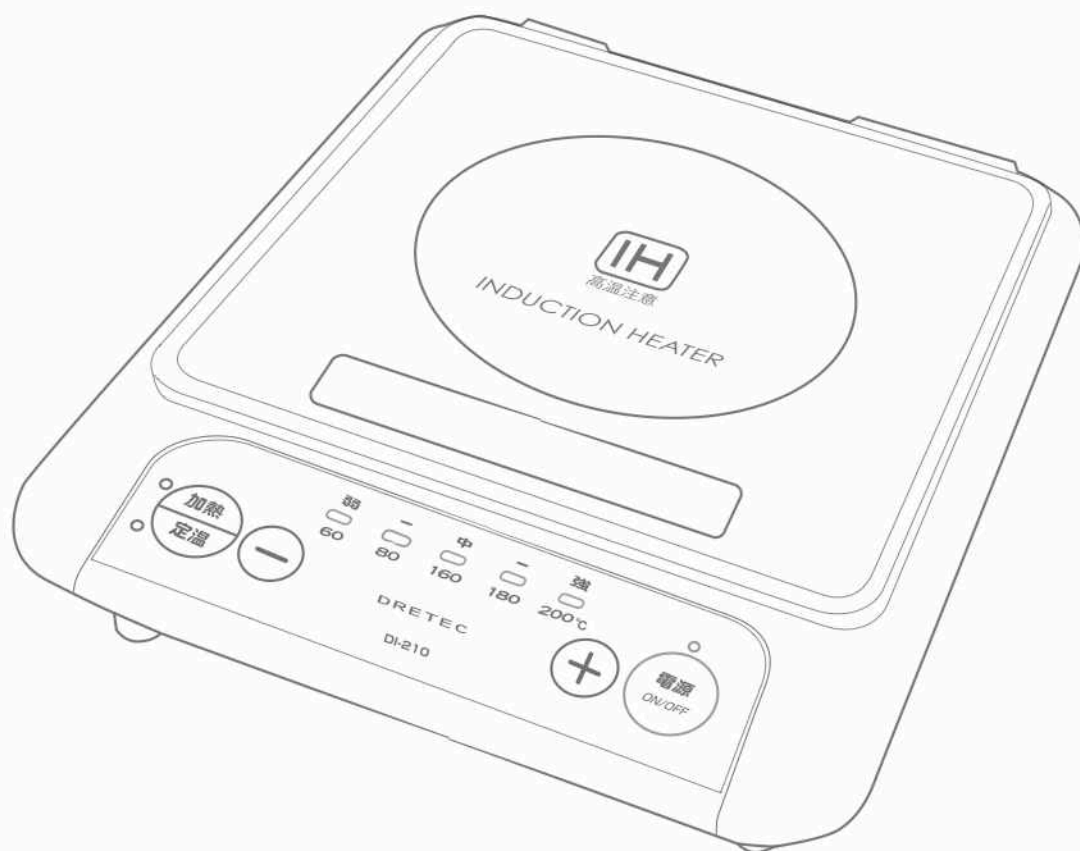


# IH 電磁調理器 (家庭用)

## 取扱説明書 保証書付

品番 DI-210



- この度は「IH電磁調理器」をお買上げいただきまして、誠にありがとうございます。
- ご使用前に、この「取扱説明書」を必ずよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- この取扱説明書には保証書が付いていますので、大切に保管してください。


### もくじ


●安全上のご注意	1	●お手入れと保管方法	10
●使用上のご注意	5	●故障かな?と思ったら	10
●各部の名称とはたらき	6	●アフターサービスについて	11
●使える鍋と使えない鍋	7	●レシピ集	12
●ご使用方法 (加熱調理)	8	●保証書	16
●ご使用方法 (定温調理)	9		

この製品は日本国内用に設計されておりますので、国外では使用できません。(FOR USE JAPAN ONLY)




# 安全上のご注意

- 必ずご使用の前にこの「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、安全に関する内容ですので、必ずお守りください。




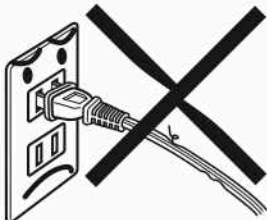
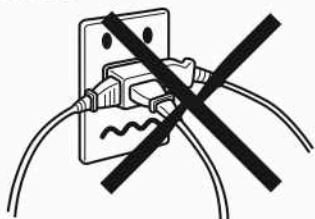

 <b>警告</b>	この表示の項目について、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性があることを示しています。
---	--

 <b>注意</b>	この表示の項目について、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性があることを示しています。
---	---

## 図表示の例

 <b>注意</b>	この記号は、警告や注意を促す内容のものです。図の中に具体的な注意内容を示しています。
 <b>禁止</b>	この記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中に具体的な禁止内容を示しています。
 <b>指示</b>	この記号は、行為を強制したり指示したりする内容のものです。図の中に具体的な指示内容を示しています。

## 警告

<p>電源プラグは根元まで確実にさし込んでください。また、マグネットプラグを本体に接続する際は、接続部に異物がないかを確認し、異物は取り除いてください。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>●さし込みが不完全な場合やさし込みのゆるいコンセントの使用、またマグネットプラグの不完全な接続は感電・発熱による火災の現因となります。</li></ul>  	<p>電源コードを傷つけたり、破損するようなことはしないでください。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>●傷つける、加工する、熱器具に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物をのせる、束ねるなどしないでください。</li><li>●コードが傷つくと感電・火災の原因になります。</li></ul>  	
<p>電源コードやプラグが痛んだり、コンセントのさし込みがゆるいときは使用しないでください。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>●感電・ショート・発火の原因になります。</li></ul>  	<p>定格15A以上のコンセントを単独で使用してください。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>●タコ足配線をするコンセント部が異常発熱して発火することがあります。</li></ul>  	
 <b>禁止</b>	交流100V以外では使用しないでください。	●火災の原因になります。

# 警告

電源プラグをぬれた手で抜きさししないでください。

●感電や故障の原因になります。



ぬれ手禁止

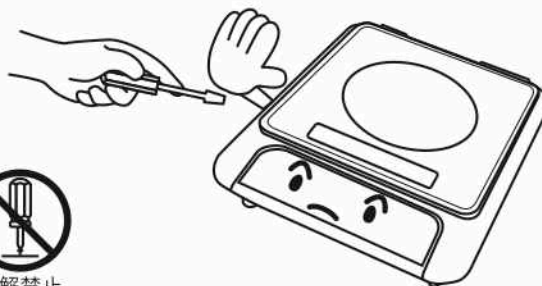


改造はしないでください。修理技術者以外の方は絶対に分解したり、修理をしないでください。

●発火・感電・けがの原因になります。



分解禁止

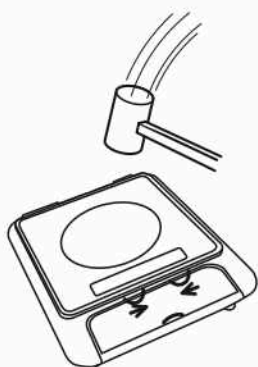


トッププレートに衝撃を加えないでください。

●ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと加熱し過ぎたり異常動作・感電の原因になります。このような場合はただちにご使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。



禁止



トッププレートの上に、ガスボンベ、缶詰、その他電気製品などを置かないでください。

●爆発・火災・やけどなどの原因になります。



禁止

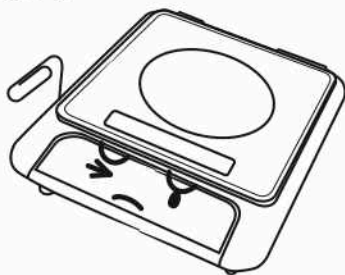


吸気口・排気口やすき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れないでください。

●感電・ショートや異常動作を起こし、けがの原因になるおそれがあります。



禁止



水につけたり、かけたりしないでください。

●感電・ショート・故障の原因になります。



水ぬれ禁止



子供など取り扱いに不慣れな方や困難な方だけでのご使用は避けてください。また、乳幼児の手の届くところで使わないでください。

●けが・やけど・感電の原因になります。



禁止



調理中はそばを離れないでください。特に揚げ物調理中はそばを離れないでください。

●油温が上がりすぎて発火するおそれがあり大変危険です。



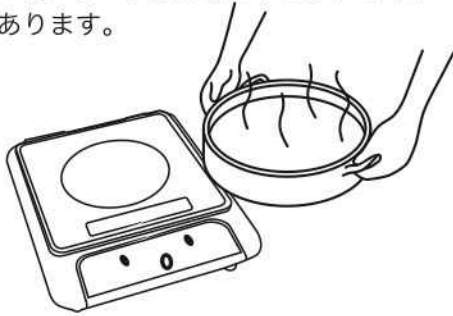
禁止



# ⚠ 注意

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でください。

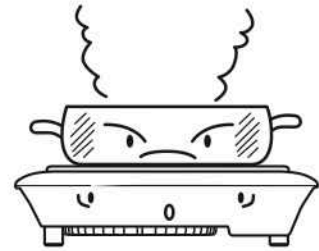
- 温度制御装置が働かずに異常加熱し、火災の原因になることがあります。



禁止

揚げ物調理中に油煙が多く出たら電源を切ってください。

- 油が高温になっていますので続けて加熱すると発火し火災の原因になります。



指示

揚げ物調理中は油の飛び散りに注意してください。

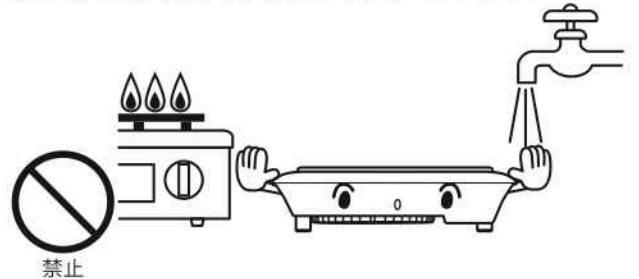
- やけどするおそれがあります。



指示

水のかかる所や火気の近くで使用しないでください。また、金属の台の上での使用もしないでください。

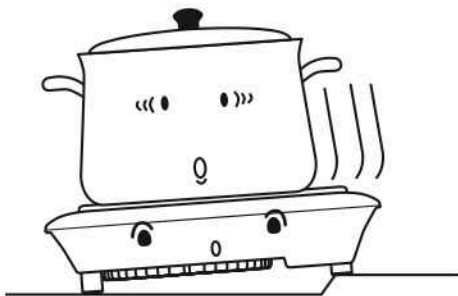
- 故障、変形や感電、漏電の原因になります。



禁止

不安定な場所では使用しないでください。

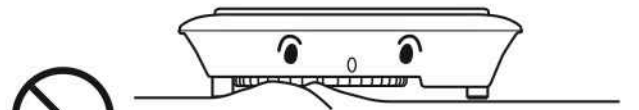
- 本体が傾いていると、鍋が滑り落ち、やけど・けがの原因になります。



禁止

吸気口・排気口はふさがないでください。

- 本体内部の温度が上がりすぎたりして、火災の原因になります。とくにテーブルクロスなどのしわなどで吸気口・排気口をふさがないようにご注意ください。



禁止

鍋などは中央において使用してください。



指示

複数の鍋などをのせて使用しないでください。



禁止

# ⚠ 注意

鍋の下に紙などを敷かないでください。

- 鍋の熱で紙がこげたりして、火災の原因になります。



禁止



トッププレートの上にアルミ製容器（使い捨て簡易鍋など）・アルミホイルやレトルトパックなど、鍋以外のものはのせないでください。

- 破裂したり、赤熱してやけど・けがの原因になります。



禁止



空だきや加熱し過ぎないでください。

- 鍋が熱くなり、やけどの原因になります。また、鍋の破損や本体の故障の原因になります。



禁止



本体に鍋をのせたまま持ち運ばないでください。

- 鍋が滑り落ちて、やけどやけがの原因になり、大変危険です。



禁止



使用后しばらくはトッププレートに触らないでください。

- 鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため、やけどをするおそれがあります。



接触禁止

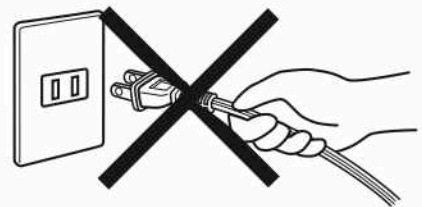


電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに電源プラグを持って抜いてください。

- コードを引っ張ると、破損して、感電・ショート・火災の原因になります。



指示

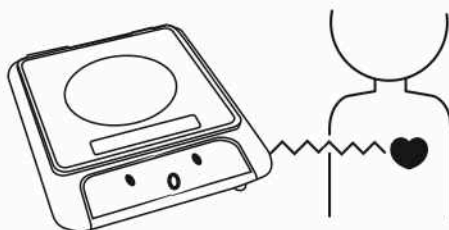


心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって必ず医師にご相談ください。

- 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。



指示

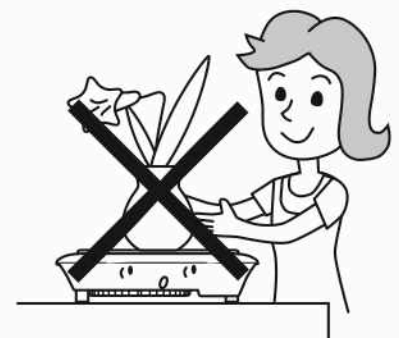


調理以外の目的に使用しないでください。

- 故障や発火の原因になります。

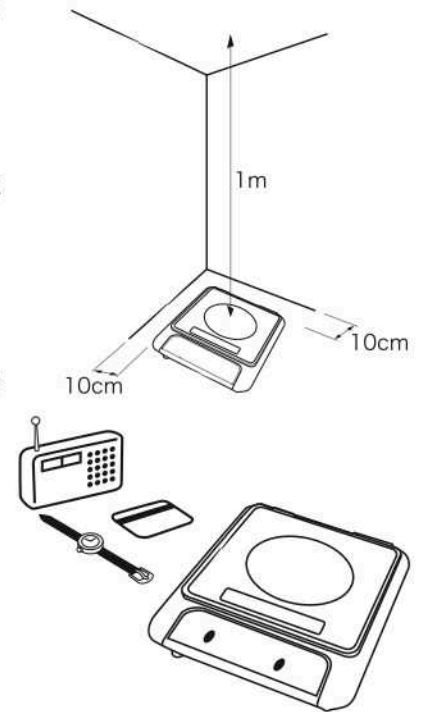


禁止



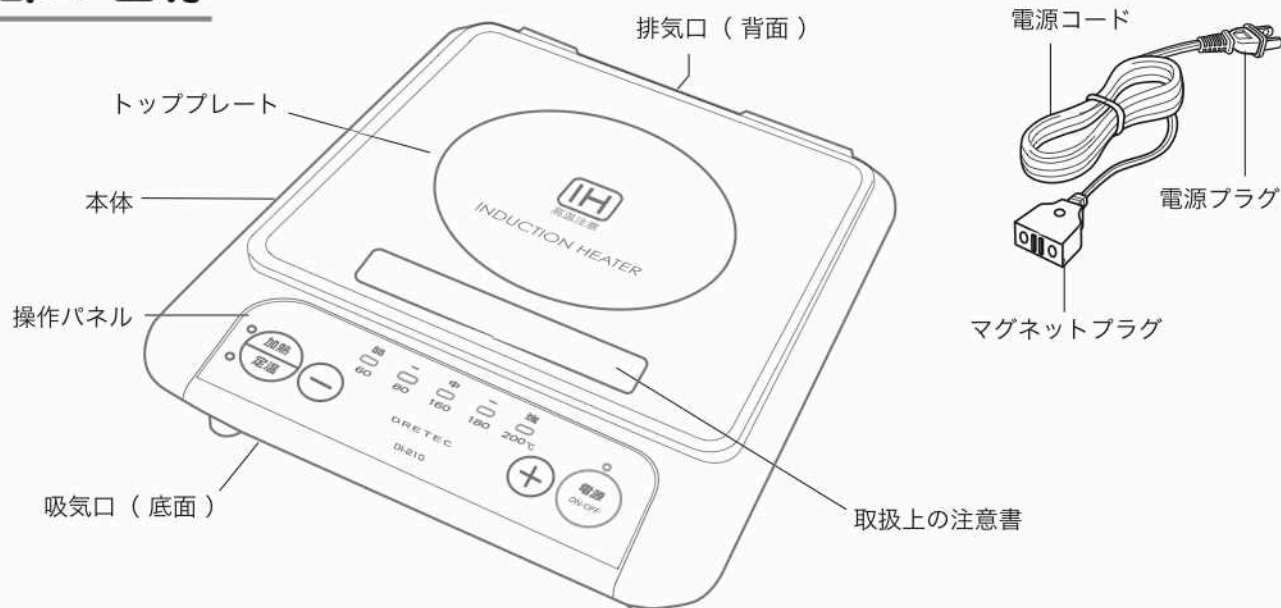
# 使用上のご注意

- ① 本体の上方や周囲に可燃物や壁・棚があるときは、そこから離してお使いください。
  - 油が飛び散って、やけどや火災の原因になります。
  - 上方約1m以上、周囲約10cm以上開けてお使いください。
- ② 鍋の種類や形状により、鍋底の温度が急激に上がったり、高温になるものがありますので十分にご注意ください。
- ③ トッププレートや鍋の底がぬれた状態で使用しないでください。
  - 鍋の底から湯気が吹き出して、やけどの原因になります。
- ④ 使用中は磁力線が出ているため、磁気の影響を受けやすいものを近づけないでください。
  - テレビ・ラジオ・時計など
  - キャッシュカード・自動改札用定期券など（記録が消えるおそれがあります）
- ⑤ 本製品を外部タイマーやリモコンで操作しないでください。

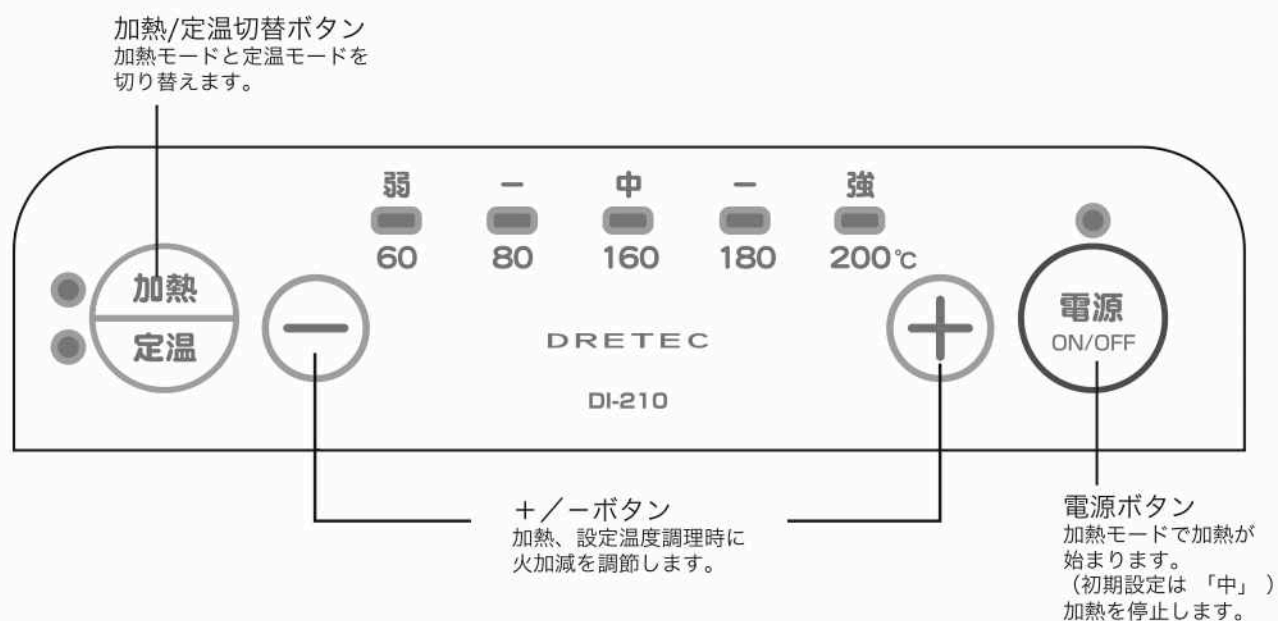


# 各部の名称とはたらき

## 各部の名称



## 操作パネル



## 安全機能について

- ・ 鍋検知機能 トッププレートにのせた鍋が使用可能かどうか自動的に検知します。
- ・ 鍋なし検知機能 加熱中に鍋をはずすとアラームが鳴り自動的に加熱を停止します。
- ・ 小物検知機能 スプーンやナイフなどの小物を検知し、アラームが鳴ります。
- ・ 切り忘れ防止機能 最後の操作から約2時間が過ぎるとピッと鳴り自動的に加熱を停止します。
- ・ 空だき防止機能 空だきを防止するために鍋底の温度がある一定の温度以上に上昇しない機能です。

# 使える鍋と使えない鍋

安全のために、必ずCH・IH対応鍋をご使用ください。また、鍋の形状・材質によってはCH・IH対応鍋でも本製品でご使用になれない場合があります。使用前に必ず下記の要領でご確認ください。

## ○ 使える鍋

### 材質

- 鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー
- ステンレス
- IH対応土鍋

(注1) 上記の材質であっても鍋底の形状・材質によって出力が弱くなったり、検知しない場合があります。

例) ● 鍋底に磁石が吸着しない鍋は、材質によって鍋を検知しないことがあります。

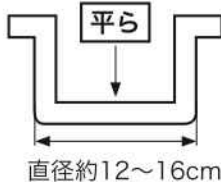
● 鍋内部にステンレスプレートを使用したIH対応土鍋の場合でも、厚みや形状によって鍋を検知しないことがあります。

● 鍋底に鉄・ステンレス材を使用しているIH対応鍋(多層鍋・土鍋・アルミ鍋など)の場合でも、厚みや形状によって鍋を検知しないことがあります。

(注2) 鍋底が多層構造の鍋は、鍋底内部の材質によって使える鍋と使えない鍋があります。多層鍋をご利用の場合は、CH・IH対応の鍋をご使用ください。

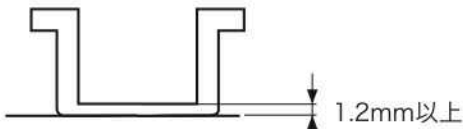
### 底の形状

- 鍋底が平らで反りやへこみのない鍋
- 鍋底が平らで直径12~16cmの鍋



直径約12~16cm

- 鍋底の厚みが1.2mm以上の鍋



1.2mm以上

※ 揚げ物調理時に使える鍋でも、大きさ・形状・材質などにより、設定温度に対して油の温度が高くなる場合があります。(調理器をご使用になる際は、調理用温度計などで温度を確認することをお勧めします。)

## × 使えない鍋

### 材質

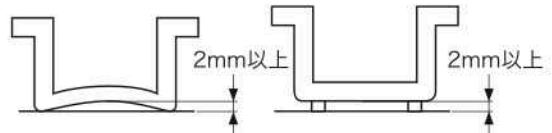
- 耐熱ガラス
- 陶器・陶磁器
- 土鍋 (IH対応品を除く)
- アルミ・アルミ合金・銅
- アルミ・アルミ合金・銅を含むもの

### 底の形状

- 鍋底が平らでない鍋



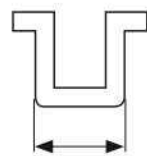
鍋底が丸いもの(中華鍋など)



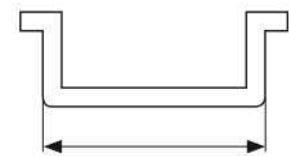
本製品との間に隙間のある鍋

※ すきまがあることによって、精度が悪くなり、実際の温度と表示温度に差が生じる可能性があります。

- 鍋底が12cm未満または、16cmを超える鍋



12cm 未満の鍋



16cm を超える鍋

## 使える鍋の見分け方

電源プラグをコンセントに差し込み、鍋に水を入れ、トッププレートにのせます。

- ① 「電源」 ボタンを押し、加熱します。
- ② 加熱モード「強」で加熱してください。
  - ・そのまま加熱されれば、その鍋は使用可能です。
  - ・使えない鍋の場合はアラームが鳴り、しばらくすると加熱が停止します。※ サイズや形状が上記の「×使えない鍋」の範ちゅうであっても、アラームが鳴らない場合がありますが、このような鍋は使用しないでください。
- ③ 加熱された場合は「電源」 ボタンを押し、加熱を停止してください。
  - ・トッププレートや鍋が熱くなる場合がありますのでご注意ください。やけどをするおそれがあります。



**注意** 揚げ物で使用する鍋について

- ・ 小さい鍋や底が反った鍋、脚付きの鍋などは油が異常に高温になり、発火して火災のおそれがあります。また油が少量の場合、通常よりも低い温度で発火して火災のおそれがあります。油の量は800ml以上でご使用ください。



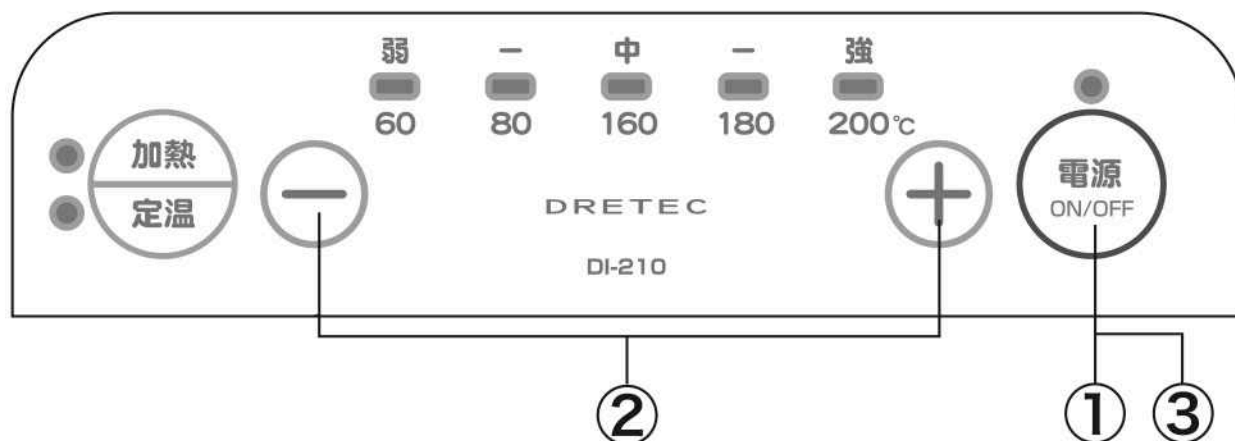
# 使い方（加熱調理）

## 加熱モード

鍋物・焼き物料理などに使います。

## 準備

- ① マグネットプラグを本体に取り付けます。次に、電源プラグをさし込みます。
  - ・「ピッピッ」と2回アラームが鳴り、待機状態になります。
- ② 材料や水を入れた鍋をトッププレートの中央に置いてください。



### ① 「電源」 ボタンを押します。

- ・表示部が点灯し、加熱モード「中」で運転が開始します。

### ② 「+/-」 ボタンで火加減を調節します。

- ・弱～中～強まで5段階で設定ができます。

### ③ 調理が終わったら「電源」 ボタンで加熱を停止してください。

- ・使用後はトッププレートが熱くなっておりますので、手を触れないでください。やけどをする恐れがあります。
- ・加熱停止後もしばらくの間、排気ファンが回りますが故障ではありません。

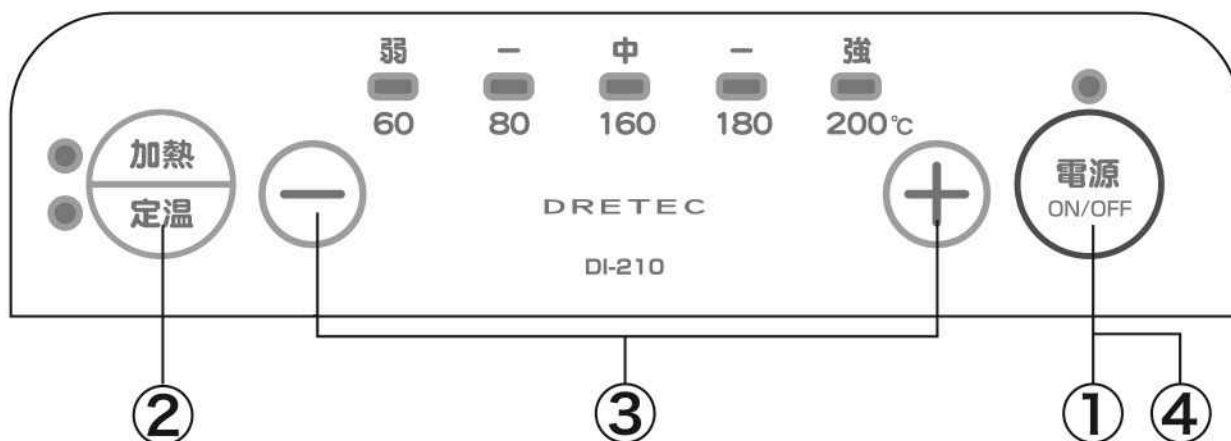
# 使い方（定温調理）

## 定温調理モード

揚げ物やフォンデュ、お菓子作りにご利用ください。

### 準備

- ① マグネットプラグを本体に取り付けます。次に、電源プラグをさし込みます。
  - ・「ピッピッ」と2回アラームが鳴り、待機状態になります。
- ② 材料や水を入れた鍋をトッププレートの中央に置いてください。



#### ① 「電源」 ボタンを押します。

・表示部が点灯し、加熱モード「中」で運転が開始します。

#### ② 「加熱/定温切替」 ボタンを押します。

・定温調理モードに切り替わります。初期設定は160°Cで運転が開始します。

#### ③ 「+/-」 ボタンで火加減を調節します。

・200°C、180°C、160°C、80°C、60°Cに設定ができます。

(注1) 鍋の材質や形状、使用環境によって、設定温度に対して誤差が生じることがあります。その際は、調理用温度計などで温度を確認しながら使用することをおすすめします。

(注2) 設定温度調理モードでは、トッププレートの温度を感知しております。したがって、トッププレート熱くなっているときに設定した温度より低い鍋等をのせても、加熱しない場合があります。

#### ④ 調理が終わったら「電源」 ボタンで加熱を停止してください。

・使用後はトッププレートが熱くなっておりますので、手を触れないでください。

やけどをするおそれがあります。

・加熱停止後もしばらくの間、排気ファンが回りますが故障ではありません。

# お手入れと保管方法

- 警告** ●必ずコンセントから電源プラグを抜いて、トッププレートや本体が冷めてから、お手入れしてください。
- お手入れの際に次のものは使わないでください。変色、変質するおそれがあります。  
シンナー・ベンジン・ガソリン・灯油・アルコールなど

## トッププレート

よごれは、ぬるま湯または中性洗剤をつけてかたく絞ったふきんで拭き取ってください。汚れがひどい場合は、みがき粉かクリームクレンザーを使ってこすったあとで、かたく絞ったふきんで拭き取ってください。（金属たわしなどは使わないでください。傷をつけるおそれがあります。）

## 本体ケース・操作部分

かたく絞ったふきんで拭き取ってください。汚れがひどいときは中性洗剤をつけて、かたく絞ったふきんで拭き取ってください。（お手入れの際に直接水や洗剤をかけて掃除することは、絶対にしないでください。また、みがき粉やクリームクレンザーなどを使用しますとケースに傷をつけるおそれがありますので、使用しないでください。）

## 吸気口・排気口

掃除機でほこりを吸い取ってください。ほこりがついたまま使用すると、本体内部に熱がこもり、発熱・発火・故障の原因になります。  
※使用しないときは、ほこりなど異物が本製品内部に入らないように箱や袋に入れて保管してください。

# 故障かな?と思ったら

異常があったときは、以下の点をお調べになり、それでも不具合のある場合は、お買い上げの販売店にご相談ください。

こんなとき	お調べいただく内容
「加熱/定温切替」ボタンを押しても表示がつかない。(電源が入らない)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・電源プラグが抜けていませんか。</li> <li>・お部屋のブレーカーが切れていませんか。</li> </ul>
「加熱/定温切替」ボタンを押していないのにあたたかい。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・電源を切っても、電源プラグがコンセントにさし込まれていると、数W(ワット)の電力が消費されているため、あたたかくなることがあります。</li> </ul>
調理中に電源が切れた。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鍋の位置がトッププレートの中央からずれていませんか。</li> <li>・2時間以上操作せずに加熱していませんか。(切り忘れ防止機能により停止)</li> <li>・空だきをしていませんか。(空だき防止機能により停止)</li> <li>・オーバーヒートの可能性があります。本体を十分に冷ましてから、再度ご使用ください。</li> </ul>
ピピッとアラームが鳴り続けて、しばらくすると止まる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鍋の位置がトッププレートの中央からずれていませんか。</li> <li>・鍋をのせていますか、または使えない鍋をのせていませんか。</li> <li>・スプーンやナイフなどの小物をトッププレートにのせていませんか。</li> </ul>
冷却ファンの付近から異音が生じたり、回転に異常がある。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・このような場合は危険ですので電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にご連絡いただき、修理をご依頼ください。</li> </ul>
電源コードに傷がついたり、切れてしまったとき。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・このような場合は危険ですので電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にご連絡ください。</li> </ul>

## 警告

改造は絶対にしないでください。また、修理技術者以外の方が分解したり修理しないでください。

- 火災・けが・感電の原因になります。
- 故障したときは、コンセントから電源プラグを抜いて使用を中止し、お買い上げの販売店にご連絡ください。

# アフターサービスについて

修理やお取り扱いのご相談は、まず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

## 製品の保証について

- この説明書には製品の保証書がついています。保証書は、お買い上げの販売店で「お買い上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき、大切に保管してください。

## 保証期間：お買い上げ日から本体1年間

- 上記の期間は原則として無償で修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合がありますので、詳しくは保証書の記載内容をお読みください。
- 保証期間後の修理について  
お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料で修理させていただきます。

## 修理を依頼される時

- 「故障かな?と思ったら」の表にて確認していただき、それでも異常のあるときは、ご使用を中止し、お買い上げの販売店に製品と保証書をご持参の上、修理をご依頼ください。なお、製品修理以外の責任はご容赦ください。

## 補修用性能部品について

- この製品の補修用性能部品（製品の機能を維持するために必要な部品）の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

## アフターサービスについて

- ご不明な場合は、お買い上げの販売店または、株式会社ドリテックまでお問い合わせください。

お客様相談センター



0120-875-019

(受付時間：月～金10：00～12：00, 13：00～16：00祝祭日および当社指定休日を除く)

# 仕 様

品 番	DI-210
電 源	AC100V 50 / 60Hz
定格消費電力	1000W
温度調節機能	60℃ ~ 200℃
本体寸法	約幅211×奥行258×高さ59mm
本体重量	約1.4kg
電源コード	約1.8m
主要部品材質	本体ケース : ABS樹脂 トッププレート : 耐熱ガラス (DI-210SV) : セラミック (DI-210WT)



## ●肉みそ豆腐（2人分）

材料：豚バラ肉／薄切り（150g）木綿豆腐（2丁）わけぎ（1輪）だし汁（2カップ）八丁みそ（大さじ5）しょうゆ・さとう・酒（各大さじ1）

### 【作り方】

- ① 豆腐はペーパータオルで包み、軽い重石をして10分おき、水気を切る。水気を切ったあと、縦半分に切り、さらに小口から4等分に切って8つの角切りにする。
- ② 豚肉は5～6cmの長さに切り、わけぎは1cm幅の斜め切りにする。
- ③ 鍋にだし汁をいれて加熱モード「中」にし、煮立ったらアクをとる。八丁みそ、しょうゆ、さとう、酒を混ぜ、豆腐を加え、ときどき煮汁をかけながら加熱モード「中」で煮込む。
- ④ 豆腐と豚肉に味がしみたら鍋の片側に寄せ、あいたところにわけぎを加えてさっと火を通して出来上がり。



## ●豆乳鍋（2人分）

材料：にんじん（60g）白菜（100g）春菊（60g）木綿豆腐（1/3丁）しめじ（100g）豚モモ薄切り（100g）豆乳（300ml）水（1カップ）しょうゆ（大さじ1）粉末鶏ガラスープ（小さじ2）

### 【作り方】

- ① にんじんは皮をむき、薄くスライスする。白菜、春菊は食べやすい大きさにざく切りにする。豆腐は16等分にし、しめじは小房にわける。
- ② 鍋に豆乳、水、しょうゆ、粉末鶏ガラスープを入れて加熱モード「強」で沸騰するまで煮立て、にんじん、白菜、しめじを入れて加熱モード「中」でさらに5分ほど煮る。
- ③ ときどきあくを取り除きながら豚肉、春菊を加えて加熱モード「弱」で3分煮込み、全体に火が通れば出来上がり。



## ●じゃこのばらばら和風炒飯（2人分）

材料：ご飯（茶碗2杯）小松菜（1/2輪）ねぎ（5cm）卵（1個）じゃこ（大さじ3）ごま油（大さじ1）塩（小さじ1/4）こしょう（少々）

### 【作り方】

- ① 小松菜は根元を切り、1～1.5cmに切る。ねぎは粗みじんに切る。
- ② ボールに卵を溶き、塩、こしょう、ねぎ、ごま、ご飯を加え混ぜる。
- ③ 小松菜とごま油を加えまんべんなく混ぜる。
- ④ ご飯を一気に入れ、ばらばらになるまで加熱モード「強」で約6分間炒めれば出来上がり。



## ●さばのトマト煮（2人分）

材料：さばの切り身／半身（1枚）トマト（2個）さやいんげん（10本）オリーブオイル・ケチャップ（各大さじ1）塩（小さじ1/2）

### 【作り方】

- ① さばを6等分に、トマトは1cm角に切る。さやいんげんはへたを取る。
- ② フライパンにトマトと煮汁用の材料を入れて加熱モード「強」で、3分間煮立たせる。
- ③ 煮汁にさば、さやいんげんを加え、さばを時々裏返ししながら加熱モード「弱」で煮込む。
- ④ さばの中心まで火が通ったら出来上がり。



## ●牛肉のチャブチェ（2人分）

材料：春雨（50g）牛肉切り落とし（200g）玉ねぎ（1/2個）ニラ（100g）たれ…白練りごま（大さじ2）しょうゆ・さとう（各大さじ1）豆板醤（小さじ1）水（2/3カップ）

### 【作り方】

- ① 玉ねぎは薄切りにする。ニラは長さ5cmに切る。たれの材料を混ぜる。春雨はゆでておく。
- ② 牛肉を色が変わるまで加熱モード「強」で焼き、玉ねぎを加えてしんなりするまで炒める。
- ③ ニラと春雨を加えて混ぜ、たれを全体にかけて味をなじませれば出来上がり。



## ●もちもちお好み焼き（2人分）

材料：キャベツ（1/3個）豚バラ薄切り（100g）じゃがいも（2個）ねぎ（1/4本）卵（1個）  
ホールコーン（60g）削り節（5g）紅しょうが（少々）塩（小さじ1/3）こしょう（少々）  
小麦粉（大さじ2）サラダ油（適宜）しょうゆ（適宜）ケチャップ（適宜）

### 【作り方】

- ① 豚肉は幅1mm、キャベツは長さ5cm幅5mmの細切りにし、ねぎは小口切りにする。コーンは水気を切る。じゃがいもは皮をむいてボールにすりおろす。
- ② ボールに卵を割り入れ、調味料と小麦粉を加え混ぜる。さらに豚肉、キャベツ、ネギ、コーン、削り節、紅しょうがを加えてよく混ぜ合わせる。
- ③ フライパンにサラダ油大さじ1を入れ、②で作ったたねを一気に流し入れ表面を平らにする。ふたをして加熱モード「中」で7分ほど蒸し焼きにして、加熱モード「弱」でさらに3分焼く。
- ④ 裏返して再びふたをし、弱火で5分蒸し焼きにする。器に盛って、お好みでしょうゆ、ケチャップをかける。

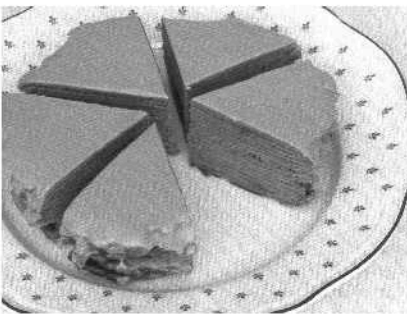


## ●タンドリーチキン（2人分）

材料：鶏むね肉（200g）プレーンヨーグルト（大さじ2）カレー粉（大さじ1/2）  
トマトケチャップ（大さじ1/2）中濃ソース（大さじ1/2）おろししょうが（小さじ1）おろしにんにく（小さじ1）パプリカ（1個）

### 【作り方】

- ① 鶏肉は皮を除く。鶏肉以外の材料を全てビニール袋の中に入れ、混ぜ合わせて液ダレを作る。
- ② 鶏肉を①で作ったビニール袋の中に入れ、軽く揉む。15分以上おき味をしみ込ませる。
- ③ ビニール袋から取り出して軽く液ダレをとる。
- ④ 鶏肉は焦げ付かないように気をつけながら5分間焼き、同時にフライパンの端でパプリカを焼く。鶏肉を裏返してさらに3分間焼き、パプリカと鶏肉を盛りつければ出来上がり。



## ●フライパンDEバームクーヘン（1個分）

材料：卵（2個）ホットケーキミックス（140g）牛乳（80ml）溶かし無塩バター（20g）  
はちみつ（大さじ2）サラダ油（適宜）

### 【作り方】

- ① ボールに卵、はちみつ、牛乳を入れ、泡立て器で混ぜ合わせる。
- ② ①にホットケーキミックスを加えて混ぜ、さらに溶かしバターを加える。
- ③ フライパンにキッチンペーパーで薄く油をひく。設定調理モードで「80℃」に設定し、玉じゃくしに軽く一杯分の②を流し入れ、玉じゃくしの底を使って直径約15cmの円形に薄く広げる。表面に穴があいてきたら裏返す。
- ④ ③の上へ玉じゃくし2/3杯分の生地をたらし、同様に玉じゃくしの底を使って薄く全体に広げる。30秒程したら手早くひっくり返す。これを数回、約4cmの高さになるまで繰り返す。
- ⑤ 焼き上がったら網にのせる。粗熱がとれたら6等分に切り分けて出来上がり。



## ●かんたんチョコがけプロフィットロール（2人分）

材料：市販のプチシュークリーム（12個程度）チョコレート（30g）生クリーム（40g）

### 【作り方】

- ① チョコレートは細かく刻む。設定調理モードで「60℃」に設定し鍋でお湯を温め、鍋に刻んだチョコを入れたボールを浮かべて、湯せんにかけてまんべんなく溶かす。
- ② 完全にチョコが溶けたら湯せんからはずし、生クリームを加えてよく混ぜあわせ、粗熱をとる。
- ③ お皿を用意し、市販のプチシューをツリー型に積み上げる。そこへ②でつくったチョコソースをかけて出来上がり。お好みで生クリームやフルーツを盛りつければ、いろんなバリエーションが楽しめます。



## ●土鍋ご飯（2人分）

材料：白米（1合）水（230ml）

### 【作り方】

- ① お米を研ぐ。
  - ② 研いだお米に水を入れて夏場は30分、冬場は1時間程度置く。
  - ③ 土鍋にふたをしてはじめは中火で15分間程度加熱する。
  - ④ 中火で15分経ったら強火にして吹きこぼれる寸前まで加熱する。
  - ⑤ 吹きこぼれる寸前で弱火にし、パチパチと音がしなくなったら電源を切る。
  - ⑥ 15分ほど蒸らして出来上がり。
- ※ IH対応の土鍋をご使用ください。  
※ 加熱時間は目安です。気候・気温により条件が異なります。



## ●すき焼き（2人分）

材料：すき焼き用牛ロース肉（240g）長ネギ（1/2本）白菜（1/4個）しいたけ（2個）しらたき（1/2玉）えのきだけ（1/2袋）春菊（1/4束）木綿豆腐（1/2丁）卵（お好み）牛脂（適量）だし汁（1.5カップ）しょうゆ（1/2カップ）みりん（1/4カップ）日本酒（1/4）さとう（1/4カップ）

### 【作り方】

- ① 長ネギは斜め切りに、白菜、春菊は食べやすい大きさに切る。しいたけは石突を取り、えのきだけは根を切る。豆腐と下茹でしたしらたきは、食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋にだし汁、しょうゆ、みりん、日本酒、さとうを入れ、IH電磁調理器にのせる。「電源」ボタンを押す。煮立ったら電源を切る。
- ③ よく熱したすき焼き用鍋に牛脂を敷き、牛ロース肉を手早く炒める。
- ④ ③に②を入れた後、その他の材料を入れる。あまり煮すぎない方がおいしくいただけます。
- ⑤ お好みて卵をつけてください。



## ●鶏の変わりから揚げ（2人分）

材料：鶏もも肉（400g）しょうが（1/2片）にんにく（1/2片）しょうゆ（1/8カップ）片栗粉（適量）小麦粉（適量）塩（少量）コショウ（少量）紅しょうが（適量）

### 【作り方】

- ① 鶏肉を食べやすい大きさに切り、塩、コショウをふりよく揉む。
- ② ボールにしょうゆを入れ、そこに、おろしたしょうが、にんにくを入れる。
- ③ ②に①を入れ、よく揉む。
- ④ ③に、片栗粉と小麦粉を1：1の割合で入れ、よく混ぜる。さらに、紅しょうがを入れて混ぜる。
- ⑤ IH電磁調理器に油を入れた天ぷら鍋をのせ、定温調理モード「180℃」に設定する。
- ⑥ 油温が180℃になったら、鶏肉を揚げる。
- ⑦ 中まで火が通ったら出来上がり。



## ●チーズフォンデュ（2人分）

材料：チーズ（エメンタールチーズ100g、グリュイエールチーズ100g）白ワイン（牛乳でも可）（100～125ml）片栗粉（少々）にんにく（一片）ナツメグ（少々）コショウ（少々）フランスパン（適宜）野菜（ブロッコリー、アスパラなど）（適宜）

### 【作り方】

- ① チーズを細かく削り、片栗粉をまぶしておく。
- ② 切ったにんにくを鍋にこすりつけ、香り付けをする。
- ③ 鍋に白ワインを入れ加熱モード「強」で沸騰させアルコール分をとばす。
- ④ 定温調理モードで「80℃」にし、鍋に少しずつチーズを入れ、よくかき混ぜながら溶かす。
- ⑤ ナツメグ、コショウを加え、味を整える。
- ⑥ フランスパンと茹でた野菜は食べやすい大きさに切り、チーズに絡めていただきます。

メモ



# 保証書

本保証書記載内容によりこの製品を保証いたします。

品番	DI-210		
保証期間	対象部品	お買い上げ日より	保証条件
	本体	1年以内	持込修理
お買い上げ日	年	月	日
お客様	お名前		
	ご住所 お電話		
販売店	販売店名		
	ご住所 お電話		

## 〈保証規定〉

- 次のような場合には、保証期間内でも有料修理になります。
  - ※ 誤ったご使用、不注意、落下、不当な修理、分解、改造、天災、地変等による故障または損傷。
  - ※ ご使用上に生じる外観の変化。
  - ※ 本保証書に販売店、およびお買い上げ年月日の記載がない場合、字句を書き換えられた場合。
  - ※ 本保証書のご提示がない場合。
  - ※ 一般家庭以外（例として、業務用としての使用）に使用された場合の故障および損傷。
- 有料修理の場合、修理品の運賃、修理部品代、技術料はお客様にてご負担願います。
- お客様にご記入いただいた保証書の控えは、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために記載内容を利用して頂く場合がございますので、ご了承ください。また法令の定めのある場合を除き、事前の同意をいただくことなく、上記の目的以外には使用いたしません。
- お買い上げ後1年間の保証期間内に、正常なご使用状態で故障した場合には本保証書をご持参、ご提示の上、お買い上げ店にご依頼ください。無料で修理、調整いたします。
- この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。この保証書によって、保証書を発行している者およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
- ご転居の場合の修理ご依頼先などは、お買い上げの販売店、または株式会社ドリテックへご連絡ください。
- ご贈答などで本書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合は、株式会社ドリテックへご連絡ください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in Japan.)

修理メモ

輸入発売元 株式会社ドリテック 〒343-0824埼玉県越谷市流通団地2-3-9

URL : <http://www.dretec.co.jp>

お客様相談センター  0120-875-019

(受付時間：月～金 10：00～12：00、13：00～16：00 祝祭日および当社指定休日を除く)

**DRETEC**