

お手入れ

- ご使用のたびにお手入れしてください。
- お手入れの際は、必ず電源を切り、十分に冷

えたことを確認してから行ってください。

トッププレート部・本体・天ぷら鍋（付属品）

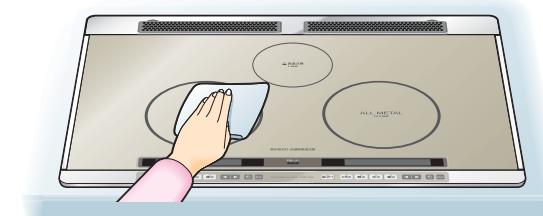
ご注意

- ベンジン、シンナー、みがき粉は使用しないでください。
- 吸・排気口に水が入らないよう、ご注意ください。

トッププレート・プレートワク（ステンレス製）

●軽い汚れ

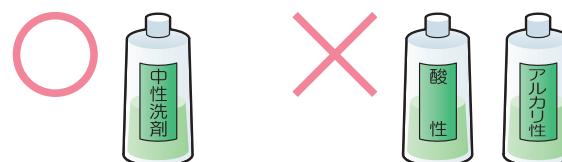
絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。



●油汚れ

台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

- ご注意 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。



●落ちにくい汚れ

クリームタイプのみがき粉を丸めたラップにつけてこすりとる。

※プレートワクはステンレスの筋にそって、こすってください。

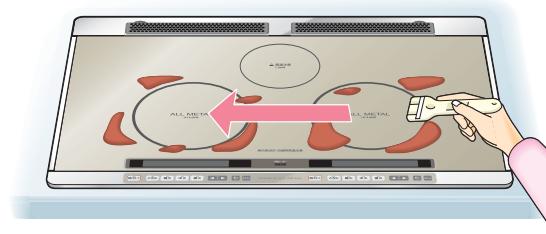
- ご注意
- ドライバーやフォークなど先の鋭いものや粒子の粗いみがき粉は使わないでください。
 - 金属のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。



筋の方向は横向きです

●それでも落ちないときは

市販のセラミック用スクラーバー等で煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふき取る。



お知らせ

- しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
- 鍋底の汚れがトッププレートにつく場合があります。鍋底の汚れも取り除いてください。

別売品 2006年12月現在

トッププレート専用クリーナー

●トッププレートの汚れをおとし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを抑えます。

品名：ガラスクリーナー
型式：HT-K1
希望小売価格：1,470円
(税抜1,400円)

※お買い上げの販売店または別紙の「ご相談窓口」の窓口にご相談ください。

吸・排気カバー

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

※お手入れ後は、水気をよくふき取り、本体にセットしてください。

※たわしやみがき粉は使わないでください。

吸・排気カバーの下の油汚れもお手入れしてください。

- ご注意 汚れて目詰まりしたまま使うと、安全装置が作動して通電を停止したり、グリル使用中にグリルドアから煙がもれたりする場合があります。



グリルのお手入れは

→P.36~37

天ぷら鍋（付属品）

- 薄めた台所用洗剤（中性）とお湯で洗う。
 - たわしやみがき粉（クレンザー）は使用しないでください。
 - 鍋底や外側の異物や汚れをとる。
 - 汚れがこびりついたまま使うと、油温を正しくコントロールできないことがあります。またトッププレートが汚れます。
 - 洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬる。
 - 洗ったままにしておくとさびる場合があります。
- ※天ぷら鍋に同梱の説明書をよく読んでご使用ください。
- 鍋底が反ってきたり、変形した場合は使用しないでください。お買い上げの販売店でお買い求めください。→P.5
-

上面・前面操作パネル部

やわらかい布でふき取る。
汚れがひどいときは、台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

ご注意

- 水にぬらさないでください。故障の原因となります。
- ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。
- 金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。

お手入れ (つづき)

- ご使用のたびにお手入れしてください。
- お手入れの際は、必ず電源を切り、十分に冷

グリル部

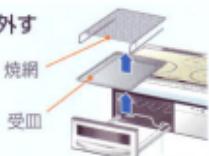
グリルドア・受皿・焼網の取り外しかた

- 1 とてを両手で
しっかり持ち、
ゆっくり止まる
まで引き出す



受皿内の脂などをこぼさないように注意してください。

- 2 焼網と受皿を外す



- 3 とての下側に手をまわし、グリルドアバネを
軽く引き下げる



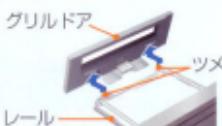
グリルドアバネを押さえずに無理に外すとグリルドアが
破損したり、変形することがあります。

ご注意



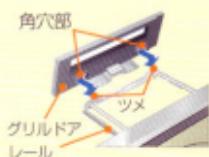
グリルドアを押し倒して
外さないでください。
グリルドアが破損したり
変形することがあります。

- 4 グリルドアを
本体側へ倒す
ようにし、左
右2個のツメ
を外す



グリルドア・受皿・焼網の取り付けかた

- 1 グリルドアを
本体側へ倒す
ようにし、レー
ル側のツメ2
個をグリルド
ア下部の角穴
に差し込む



- 2 グリルドアを手
でささえ、垂直
に起こしながら
はめ込む



カチッと音がしてグリルドアが固定されます。

- 3 受皿と焼網を
載せる



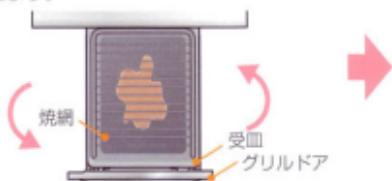
焼網は、ささえ部を手前にして載せてください。
焼網を逆に入れるとヒーターに当たってドアが
閉まりません。

- 4 グリルドアは本体の
前面に当たるまで
押して閉める

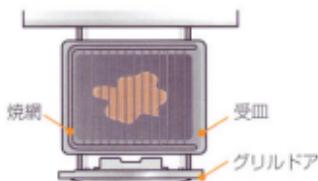


脂や汁がたまっている受皿の取り外しかた

- ①脂や汁がたまっている受皿の両側をしつか
り持ち、ゆっくりこぼれないように90度回
転させます。



- ②受皿の脂や汁がこぼれないようにゆっくり持ち
上げて外してください。



えたことを確認してから行ってください。

グリルドアのお手入れ

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。

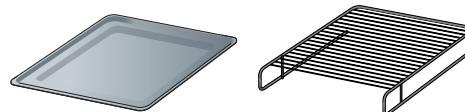


お願い

- たわし・みがき粉は使用しないでください。(表面を傷つけます。)
- グリルドアは、食器洗い乾燥機や食器乾燥器には入れないでください。(樹脂部が変形します。)

受皿・焼網のお手入れ

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。



お願い

- 受皿・焼網のフッ素加工を傷めないでください。

- 金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。フッ素加工に傷が付いたりはがれたりすることがあります。また受皿の裏面を傷つけます。
- 焼網は食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
- ご使用の度にお手入れしてください。
汚れがこびりつくと調理物が取りにくくなることがあります。
- 受皿・焼網は消耗品です。フッ素加工が傷んだ場合は、お買い上げの販売店でお買い求めください。 → P.5

グリル庫内のお手入れ

庫内クリーニングをご使用ください。グリル庫内の油汚れを乾燥させ、においを軽減することができます。

準備

焼網・受皿を取り外し、グリルドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

お知らせ

- においを軽減しますが、汚れは除去できません。
- クリーニング中は、グリル庫内の脂を焼き切るため煙が出る場合があります。必ず換気扇を使用してください。

1

電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源ランプを点灯させる

2

追加焼き を3秒押し、
ランプを点灯させる

グリル庫内に落ちた食品カスなどは、グリル庫内が冷えてから手袋などをして取り除いてください。

3

切/入 を押し、通電する
メロディーが鳴ったら終了です。

ご注意

グリル庫内は金属部が数多くありますので、
やけどやけがに十分注意してください。

クリーニング中は表示部に を表示します。約10分で終了します。

4

続けて使わないときは
電源切/入 を押し、電源を切る

●庫内の温度が約80°C以下になるまで「高温注意」表示をします。



お手入れ

故障かなと思ったら

故障かなと思ったら、次のことをお調べください。

現象

原因

左・右IHヒーターでアルミ鍋、アルミフライパンを使うとずれたり浮く感じがします。

●IH加熱での「磁力の反発力」が鍋を浮かそうとするためです。鍋と調理物の重さを合わせて約1kg以上にしてください。
また、トッププレート・鍋底がぬれているときに動きやすくなるので、使用前にふいてください。

アルミ鍋、アルミフライパンは火力が弱くなるものがあります。

●特に片方にとってがある、重量が軽いフライパン・片手鍋・雪平鍋はバランスが悪く動いたり火力がかなり弱くなるものがあります。調理物と合わせて約1kg以上にしてお使いください。
火力の低下が大きい場合は、ふたをして低めの設定火力で調理してください。アルミ両手鍋は、鍋が変形しやすいので炒めものや空だきをしないでください。(使える鍋について [→P.12](#))

左・右IHヒーターで火力が違う

●同じ鍋でも、左・右IHヒーターで火力が異なる場合があります。また小さい鍋では、通電できる場合とできない場合があります。

ステンレス板を底部に貼り合わせたアルミ鍋を左・右IHヒーターで通電すると火力が弱くなることがあります。

●多数の穴が開いたステンレス板を底部に貼り合わせたアルミ鍋のステンレス板の面積が直径12cmの面積(約113cm²)に満たないとアルミの小鍋と判断して火力が弱くなることがあります。
(使える鍋について [→P.12](#))

鍋底の直径が小さかったり、鍋底が反っている鍋は火力が弱くなることがあります。

●ホーロー製やステンレス製の鍋については鍋底の直径が12~26cmのもので鍋底の反りが3mm以下のものをご使用ください。アルミ製や銅製の鍋については鍋底の直径が15~26cmのもので鍋底の反りが1mm以下のものをご使用ください。(使える鍋について [→P.12](#))

使用中にファンの音が大きくなることがあります。

●機体内部を冷やすために冷却ファンの回転を設定火力に合わせて変えています。設定火力が大きい場合は冷却ファンが高速回転するためファンの風切り音が大きくなります。

土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない。

●「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも、形状によっては本製品が故障したり、鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。

自動炊飯や保温動作中に鍋をおろしても表示部に「鍋確認」と表示されない場合があります。

●自動炊飯や保温は火力を自動的に調節します。火力が0(ゼロ)Wになっているときに鍋をおろしても「鍋確認」を表示しません。自動炊飯を途中で中止する場合や保温を終了する場合は、上面操作パネル部の「切/スタート」キーを押して通電を切ってください。

現 象

原 因

通電しない。

- 専用ブレーカーが切れていませんか。
専用ブレーカーを入れてください。
- 電源が切れていませんか。(電源ランプが消えている。)
電源を入れてください。
 - ・電源をブザーが鳴るまで押してください。
 - ・電源ランプが点灯します。

※電源を「入」の状態で約30分放置するとオートパワーオフ機能が働き、自動的に電源が切れます。
- チャイルドロックが設定されていませんか。
チャイルドロックを解除してください。→P.32
- 中央ヒーターロックが設定されていませんか。
中央ヒーターロックを解除してください。→P.32
- 左・右IHヒーターで使える鍋を使用していますか。
(使える鍋について →P.12)

炒めものなどを行うと左・右IHヒーターの火力が弱くなる。

- 炒めものなどを行うと、鍋底温度が上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。

中央ヒーターが周期的に赤くなったり、消えたりする。(クイックラジエントヒーター)

- 中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーターが赤くなったり、消えたりします。(火力「3」の場合でも温度調節機能が働きヒーターが赤くなったり、消えたりします。)
- 反った鍋などを使うと消えている時間が長くなります。

使用途中にヒーターの通電が停止した。
(切り忘れ防止自動停止機能)

- 切り忘れ防止自動停止機能が働いています。
各ヒーターに一定時間経過すると自動的に通電を停止する、切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。
 - ・左・右IHヒーター、中央ヒーターは操作後約45分
 - ・グリル(手動調理)は約30分切り忘れ防止自動停止機能が働いた時はメロディーでお知らせします。
再度、通電をスタートしてください。

電源を入・切すると「カチャ」と音がする。

- 電源を入・切すると、内部電気部品のスイッチの作動音がします。

故障かなと思ったら (つづき)

現象	原因	現象	原因
液晶表示の火力バーが交互に点灯し、約30秒後に消灯した。 (小物検知自動停止機能、鍋無し自動停止機能)	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋をヒーターの中央に置いていますか。 ●使えない鍋を置いていませんか。P.12 使える鍋を置いてください。 ※図は火力「7」で使用した場合。 <p>約30秒後、メロディーが鳴り、液晶表示が消え、通電を停止します。 ※付属の天ぷら鍋で確認しても同じ場合はお買い上げの販売店にご連絡ください。</p>	液晶表示に「M」が表示されたままでヒーターに通電しない。	<ul style="list-style-type: none"> ●前面操作パネル部のグリルの「切/スタート」キーと「タイマー」キーを同時に3秒以上押してください。 ・ブザーが鳴り「M」が消灯します。
使用中に停電になった。	<ul style="list-style-type: none"> ●通電中のヒーターは停止し、タイマーも取り消されます。 ●電源を入れ、もう一度操作を初めから行ってください。 <ul style="list-style-type: none"> ・電源をブザーが鳴るまで押してください。 ・電源ランプが点灯します。 	グリルの排気カバーから出た水蒸気が壁面に結露することがある。	<ul style="list-style-type: none"> ●調理時に吸・排気カバーから出る水蒸気などが壁面につき水滴になることがありますので、ふきんなどでふき取ってください。
左・右IHヒーターでの調理に時間がかかる。調理のできあがりが遅い。	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。 鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。 ●使える鍋を使用していますか。P.12 使える鍋を置いてください。 ●アルミ・銅鍋などは鉄・磁性ステンレスなどと比べて、火力が約20~30%弱くなります。 	グリル調理中、庫内で瞬間的に炎ができたり、吸・排気カバーから煙が出る。	<ul style="list-style-type: none"> ●魚の脂などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。異常ではありません。 ●魚の脂などが受皿に落ちると、瞬間的に煙が出ることがあります。異常ではありません。 ●調理を始めしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されて、においや煙が出ることがあります。異常ではありません。
電源を切っても音がする。	●本体内部の冷却のために、ファンが約10分間回ることがあります。異常ではありません。 自動的にファンは止まります。	グリル調理終了後、タイマー表示部に「」表示が出て、吸・排気カバーから熱風が出る。	●調理終了後、ヒーターのクリーニングのため、下ヒーターと触媒加熱用ヒーター、ファンに通電します。(約5分間)
左・右IHヒーター使用中に鍋から音がする。	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの密着が良くない鉄ホーローなど鍋の種類によっては音(ジー音、カチカチ音)や共鳴音(キーン音、キューン音)が発生することがあります。また鍋のとってに振動を感じことがあります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで、異常ではありません。 ・鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。 ・左・右IHヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するため異常ではありません。 	レンジフードが回らない。 (レンジフード運動システム付のみ)	<ul style="list-style-type: none"> ●送信部または受信部が汚れていませんか。 クッキングヒーターの送信部・レンジフードの受信部を掃除してください。(レンジフードの取扱説明書も合わせてご覧ください。)P.33 ●送信部に鍋などを置いていませんか。 鍋などを送信部から取り除いてください。P.33 ●送信部の上にフライパンなどのとてを向けていませんか。 フライパンなどのとての向きを変えてください。P.33
表示部の液晶が黒くなつた。	●表示部の上に熱い鍋などを置くと液晶が黒くなることがあります、しばらく放置するとともどります。 ※表示部の上に熱い鍋などを置かないでください。	クッキングヒーターのヒーターまたはグリルの通電を停止しても、レンジフードが止まらない。 (レンジフード運動システム付のみ)	<ul style="list-style-type: none"> ●レンジフードはクッキングヒーターすべてのヒーターとグリルの通電を停止しても約3分間回ります。 すぐにレンジフードを止めたい場合はレンジフード「切」キーを押してください。 ●クッキングヒーターのいずれかのヒーターまたはグリルの通電をしているとレンジフードは止まりません。 止める場合は、レンジフード「切」キーを押してください。
表示部の液晶がくもる。	●しばらく放置するとともどります。		

故障かなと思ったら (つづき)

自動炊飯について

現象	原因
炊き上がったごはんが かたすぎる／芯が残る。	<ul style="list-style-type: none"> ●米の量、水の量がまちがっていませんか。 正しくはかって下さい。 P.23 ●炊く前に米を浸していますか。 通常30分以上、冬場は1時間以上浸して下さい。 ●炊くときにお湯を使用していませんか。 お湯を使用すると芯が残ります。
炊き上がったごはんが やわらかい。	<ul style="list-style-type: none"> ●洗米後によく水を切っていますか。充分に水を切らないと炊飯時の水量が多くなります。 お米を研いだあとは、ザルに上げて充分に水切りをして下さい。 ●炊飯後にふたをしたままおいていませんか。湯気が露となって落ち、ごはんがべちゃつきます。 通電が終了したら、すぐにふたを開け、全体をほぐして余分な水分を逃がしてください。 ・ふたをしておくときは、乾いたふきんをかけてからふたをして下さい。
ごはんが 焦げる、こびり付く。	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯に適さない鍋を使うと、ごはんが焦げついたり、こびり付くやすくなります。(うす手の鍋、ホーロー鍋など) 必ず  IH または  CHIH マーク付きで底の厚さ1.5mm以上の鍋をお使い下さい。 P.12 ●無洗米は、焦げやすくなります。 残り10分で通電を切り、鍋をヒーターから外して蒸らして下さい。 ・こびり付く場合は、ぬれたふきんの上に置いて蒸らすと抑えられます。
ごはんが 炊けていない。	<ul style="list-style-type: none"> ●設定をまちがえていますか。 炊飯メニューを使い、米の量に合わせてカップ数を正しく設定して下さい。 P.22
自動炊飯のカップ数を まちがえた。	<ul style="list-style-type: none"> ●5分以内であれば、「切/スタート」キーで一度通電を切り、再操作できます。 ●5分以上たつと、自動では炊けません。 火力調節して炊いて下さい。 ・沸とうまで火力「4」、蒸気が出たら火力「1」(約15分) →通電を切って蒸らす。

上面操作パネルの表示に次の表示が出たとき

表示とお知らせ内容	確認するところ	直しかた
 左・右IHヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	<ul style="list-style-type: none"> ●空だきになっています。 ●炒めものの調理を行うと表示する場合があります。 	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋に調理物を入れて下さい。 ●火力を下げてご使用下さい。
 揚げもの温度コントロールを使用したら、左・右IHヒーターの液晶表示が赤く点灯する。	<ul style="list-style-type: none"> ●付属の天ぷら鍋の底に2mm以上の反りがあったり变形しています。 ●付属の天ぷら鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着している。 	<ul style="list-style-type: none"> ●反りや变形がある場合は新しい鍋をご購入ください。 P.5 ●異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。
 左・右IHヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	<ul style="list-style-type: none"> ●吸・排気カバーにほこりがたまっています。 ●吸・排気カバーがふさがっています。 	<ul style="list-style-type: none"> ●ほこりをふきとて下さい。 P.35 ●ふさがないで下さい。
 左・右IHヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋の種類が違っています。 	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋の種類を確認して下さい。 P.12
 液晶表示が赤く点灯する。	<ul style="list-style-type: none"> ●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。 	<ul style="list-style-type: none"> ●お買い上げの販売店にご連絡ください。

表示が出たときは・・・

- ①     の表示が出たときは左IHヒーターの「切/スタート」キーを押す。
②     の表示が出たときは右IHヒーターの「切/スタート」キーを押す。
※①、②の操作をすると表示が消えます。再度通電を行い、同じ表示が出たら、お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。

前面操作パネルの表示に次の表示が出たとき

表示とお知らせ内容	確認するところ	直しかた
 ●通電したまま連続して魚を焼いた場合。	<ul style="list-style-type: none"> ●いったん通電を切り、グリル庫内の温度を下げてから、次の調理物を入れる。 	
 ●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	<ul style="list-style-type: none"> ●お買い上げの販売店にご連絡ください。 	

表示が出たときは・・・

- ①    の表示が出たときはグリルの「切/スタート」キーを押す。
※①の操作をすると表示が消えます。再度通電を行い、同じ表示が出たら、お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。

上記以外の表示がでたときは、
お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。