

日立IHクッキングヒーター 家庭用
取扱説明書・料理集

C20Tシリーズ ダブルオールメタル対応(左右IH)

型式 HT-C20TWFS (シルバー)	トッププレート幅 75cm (レンジフードファン連動システム付)
型式 HT-C20TWS (シルバー)	トッププレート幅 75cm
型式 HT-C20TFS (シルバー)	トッププレート幅 60cm (レンジフードファン連動システム付)
型式 HT-C20TS (シルバー)	トッププレート幅 60cm

C10Tシリーズ オールメタル対応(右IH)

型式 HT-C10TWFS (シルバー)	トッププレート幅 75cm (レンジフードファン連動システム付)
型式 HT-C10TWS (シルバー)	トッププレート幅 75cm
型式 HT-C10TFS (シルバー)	トッププレート幅 60cm (レンジフードファン連動システム付)
型式 HT-C10TS (シルバー)	トッププレート幅 60cm

C9Tシリーズ 鉄・ステンレス対応 3口IH

型式 HT-C9TWFS (シルバー)	トッププレート幅 75cm (レンジフードファン連動システム付)
型式 HT-C9TWS (シルバー)	トッププレート幅 75cm
型式 HT-C9TFS (シルバー)	トッププレート幅 60cm (レンジフードファン連動システム付)
型式 HT-C9TS (シルバー)	トッププレート幅 60cm

保証書・設置説明書・カンタンご使用ガイド別添付

このたびは日立IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。お読みになったあとは、保証書、設置説明書、カンタンご使用ガイドとともに大切に保存してください。

「安全上のご注意」(→P.6~9)をお読みいただき、正しくお使いください。

ご使用になる前に

「安全上のご注意」[→P.6~9](#)をお読みいただき、正しくお使いください。

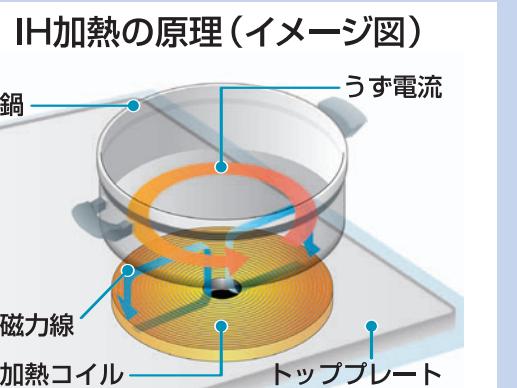
大火力オールメタル対応 (C20Tシリーズ:左・右ヒーター) (C10Tシリーズ:右ヒーター)

- アルミ・銅鍋で2.6kW、鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、使いなれた金属鍋で思い通りにクッキング。

鍋の形状や重さによって火力が弱くなることがあります。[→P.12](#)

鍋の加熱が早いので、お料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。[→P.17](#)

アルミ・銅鍋は鉄鍋に比べて、約20~30%火力が弱くなります。



コイルに電流を流すと磁力線が発生します。この磁力線の中に鍋を置くと鍋にうず電流が発生し、鍋の電気抵抗によって鍋自体が発熱します。

ワイド&ビッグオーブン

- さんま5尾を一度に焼き上げ。26cm(10インチ)のピザも丸ごと焼ける。
- おいしく焼けて手間いらず「水なし自動両面焼き」。
- 気になる煙・においをカット「脱煙・脱臭機能付」。

材料の温度、大きさ、置く位置によって、焦げ目がつきにくい場合があります。焼き色が薄いときは追加焼きをしてください。[→P.34](#)

通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターに付いた脂が加熱され、においや煙が出ることがあります。



3口IHすべて上面操作

- IHの操作パネルを、3口すべて上面に配置。調理の具合を確認しながら、らくな姿勢で火力調節。

上面操作パネルに水が付いたりすると、表示部に **[P]** が表示されます。表示後、約10秒経過すると、安全のために通電を停止します。再度通電したい場合は、操作手順をもう一度繰り返してください。[→P.47, 48](#)

音声ガイド

- 自動調理終了時や安全機能が働いたときなどに音声でお知らせ。

光センサー

- 鍋底温度をダイレクトに見張る光センサーに、高感度サーモパイルを採用し、約150°C~約300°Cの温度帯をすばやく検知。

光センサーや鍋底が汚れいると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れや異物を取り除いてからご使用ください。[→P.38](#)

(適温サイン)の炒めもの・ステーキ

- 炒めものやステーキの決め手は、火力の調節とタイミング。鍋の予熱を検知して、材料を入れる最適なタイミングをお知らせ。

使える、使えないフライパンがあります。必ず[→P.12](#)に記載のフライパンをご使用ください。

もくじ

ご使用の前に

●各部のなまえ・操作パネル・付属品	4
●安全上のご注意	6
●IHクッキングヒーターでの調理の手順	10
●使える鍋などを準備する	12
●知っておいていただきたいこと	14

使いかた

●左・右・中央ヒーターで調理をする ・ゆでる・煮る・蒸す・焼く・炒める・温める…	16
●左・右ヒーターで調理をする ・揚げる ・保温 ・(適温サイン)炒めもの・ステーキ	18 20 21
●左・右ヒーターで自動調理をする ・自動炊飯 ・自動湯わかし	22 24
●中央ヒーターで調理をする ・煮込み・保温	25
●オーブンで調理をする ・調理をする前に ・調理のポイント ・自動調理をする ・手動のトースト・魚焼き調理をする ・手動のオーブン調理をする ・追加焼きをする	26 27 28 30 32 34
●便利に使う ・左・右・中央ヒーターでタイマーを使う ・操作をロックする ・音声の音量設定・聞き直し ・レンジフードファン運動システムを使う ・メロディーをブザーに切り替える	35 36 36 37 37

長くお使いいただくために

●お手入れ	38
●故障かなと思ったら	42
●火力の目安について	49

料理集

50~62

仕様・その他

●保証とアフターサービス	63
●「ご相談窓口」	63
●仕様	裏表紙

各部のなまえ・操作パネル・付属品

※イラストは、トッププレート幅75cm・レンジフード連動システム付で説明しています。→P.00 は主な説明のあるページです。

左ヒーター (IH:3.0kW)

オールメタル対応
(C20Tシリーズのみ)
鉄・ステンレス 3.0kW
アルミ・銅 2.6kW

中央ヒーター
(IH:1.6kW)

右ヒーター (IH:3.0kW)

オールメタル対応
(C20Tシリーズ/C10Tシリーズのみ)
鉄・ステンレス 3.0kW
アルミ・銅 2.6kW

吸・排気カバー
(中に吸気口があります。)

光センサー

凸マーク (4箇所)

目の不自由な方が、
鍋をヒーターの中
央に置くための目
安です。

オープンヒーター

焼網

受皿

オープンドア

とtte

吸・排気カバー
(中に吸気口があります。)

トッププレート
プレートワク

上面操作パネル

前面操作パネル

オープン
オープンドア・受皿・焼網は外して洗えます。
→P.40, 41

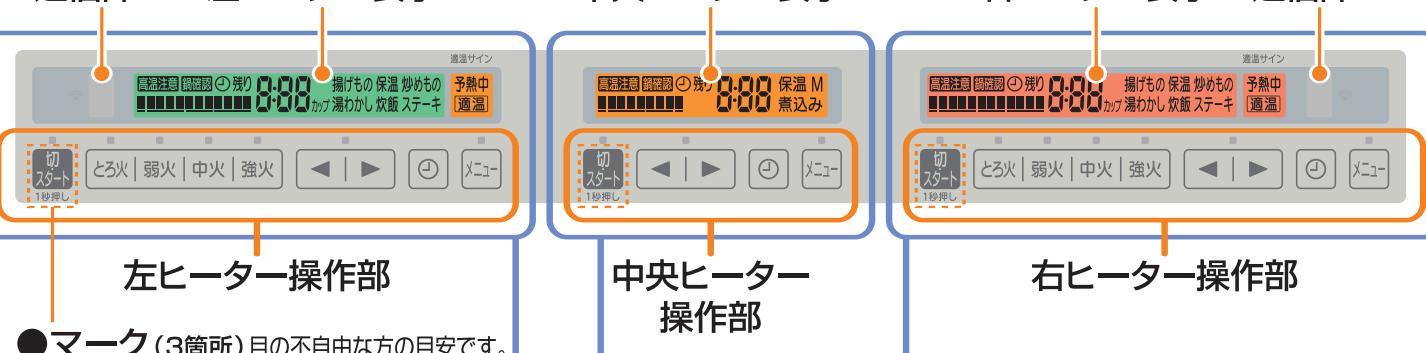
上面操作パネルのはたらき

※送信部はレンジフードファン連動システム付のみ

送信部※ 左ヒーター表示

中央ヒーター表示

右ヒーター表示 送信部※



左・右・中央ヒーターを使う

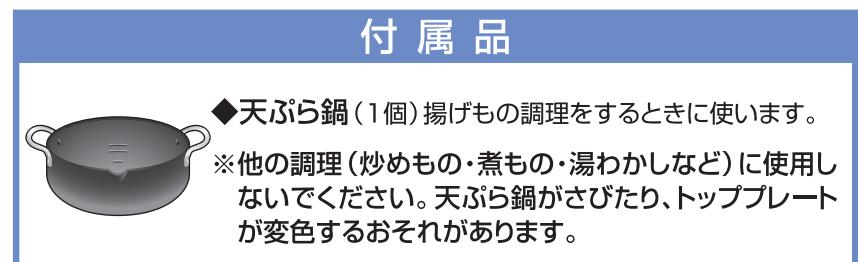
→P.16~25

IHヒーターの「火力」「調理メニュー」「タイマー」の設定、IHヒーターの通電スタート・切を行います。

●火力、メニュー、運転状態などを表示します。

●火力、メニューなど設定後、約10秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

上面操作パネルに水が付いたりすると、表示部に が表示されます。表示後、約10秒経過すると、安全のために通電を停止します。再度通電したい場合は、操作手順をもう一度繰り返してください。→P.47, 48



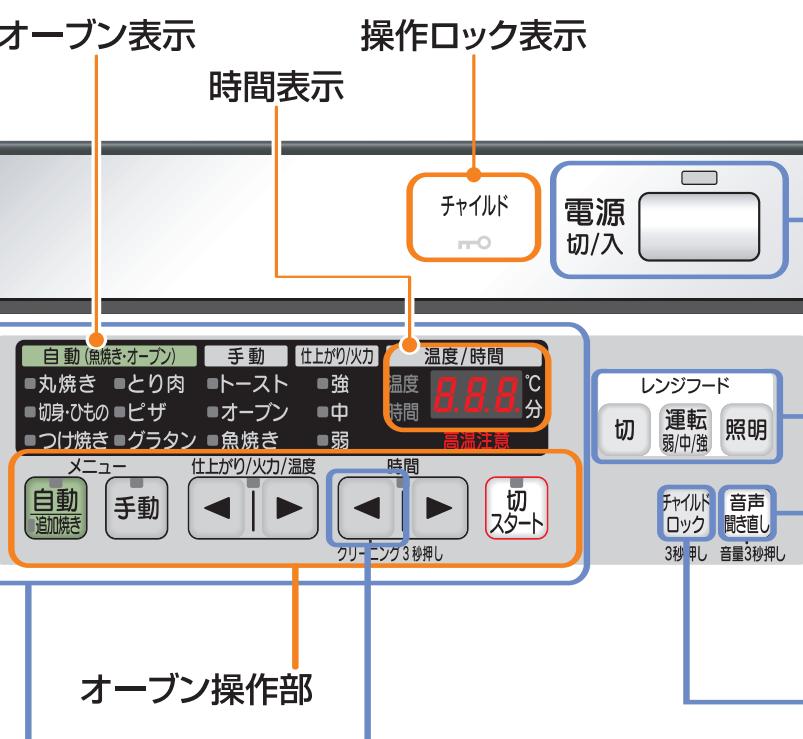
部品の交換・追加購入

2008年8月現在

部品名	部品番号	希望小売価格
焼網(消耗部品)	HT-C20TWS 052	1,575円(税抜1,500円)
受皿(消耗部品)	HT-B10TS 007	2,520円(税抜2,400円)
天ぷら鍋	HT-C20TWS 010	2,730円(税抜2,600円)

お買い上げの販売店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

前面操作パネルのはたらき



電源スイッチ

電源の入・切を行います。
●電源を入れてスタートさせずに約30分間放置すると自動的に電源が切れます。

レンジフードを使う →P.37

レンジフードの操作を行います。
(レンジフードファン連動システム付のみ)

音声を使う

→P.36

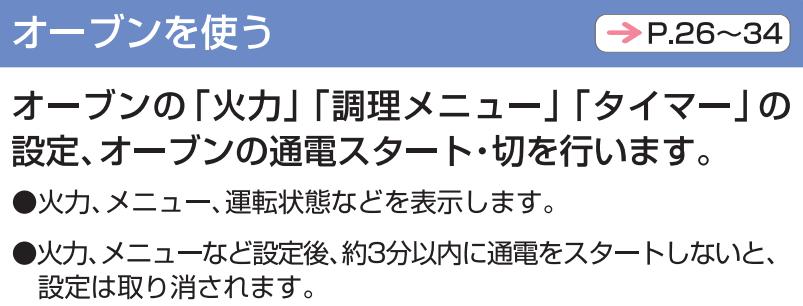
音声ガイドを聞き直します。
音量の変更や消音をします。

操作をロックする

→P.36

全ての操作をロックします。
●ロックの設定・解除はボタンを約3秒間押します。

●設定内容は電源を切っても記憶しています。



オーブンを使う

→P.26~34

オーブンの「火力」「調理メニュー」「タイマー」の設定、オーブンの通電スタート・切を行います。

●火力、メニュー、運転状態などを表示します。

●火力、メニューなど設定後、約3分以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

オーブンをクリーニングする

オーブンの庫内をクリーニングします。
→P.41

●クリーニングのときは、焼網、受皿を外してください。

安全上のご注意

※この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。



この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。



この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。



この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。



●火災・感電・けがの原因になります。

本体は



改造はしない

修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない
修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」(P.63)に
ご相談ください。



●火災・感電・けがの原因になります。

異常・故障時は



- 異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する
 - ・スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
 - ・焦げくさいにおいがしたり、運転中に異常な音がある。
 - ・ビリビリと電気を感じる。
 - ・その他の異常や故障がある。

据付のときは



- プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
- プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよく拭く
- アースを確実に取り付ける
アースの取り付けは、電気工事店または販売店にご相談ください。



- コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
- 電源コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
- ぬれた手でプラグの抜き差しをしない



●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

揚げもの調理中は



- 揚げもの調理中はそばを離れない
- 付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない

付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあります。火災の原因となります。

- 鍋底が変形したものは使わない
- 油は200g(220mL)未満では調理しない

油は200g(220mL)~800g(880mL)の範囲で調理してください。鍋が違つたり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多くすぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。



- 油煙が多く出たら電源を切る
- 鍋はヒーターの中央に置く
- 必ず揚げもの温度コントロールを使用する(P.18)



●炒めもの・焼きものなど油を使う料理をするときもそばを離れないでください。また、過熱しないように火力を調節してください。



調理の際は



- 液体を加熱するときは、加熱前にかき混ぜ、調理中は火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる(カレー、みそ汁、吸い物、牛乳などの煮物や汁物)水や調理物を加熱していると突然ふき上げたり、鍋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おそれがあります。

使用中(調理中)・使用後は



- 使用中や使用後しばらくはトッププレートやオーブンドアおよび庫内などの高温部に触れない
- 鍋・鍋のとtteなどの高温部に触れない

トッププレートの上は



- トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
- トッププレートの上にカセットコンロ・ボンベなど調理器具以外のものは置かない
下記の物は特に注意してください。
 - ・可燃物や引火物(ふきん・紙・アルミホイル・油など)
- トッププレートの上に物を置かない

本体は

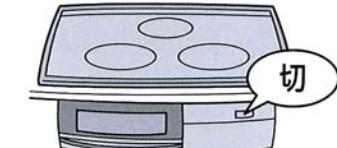


- 吸・排気カバーやすい間にピンや針金などの異物を入れない
- 吸・排気口に指を入れない
- 吸・排気口に水などを入れない
- 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない
- カーテンなどの可燃物の近くで使用しない
- 本体に水などをかけない

使用後は



- 使用後は電源を切る
使わないときは、前面操作パネルを収納して電源を切ってください。長期不在のときは専用ブレーカーを切ってください。



安全上のご注意 (つづき)

⚠ 注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

使用する方は

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医師とよく相談する
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。

使用中(調理中)・使用後は

- 鍋は不安定な状態で使用しない
- 鍋の下に紙やシートを敷かない
- 缶詰やアルミ製容器やパック(うどん等が入った簡易容器)、レトルトパック(アルミ箔を使用しているパック)、紙パック(内側にアルミ箔を貼ったもの)、アルミ箔など、鍋以外のものを置かないスプーンなどの金属製小物を置かない。
誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因となります。
- あらかじめ加熱した油で揚げもの温度コントロールを使わない
揚げものの温度コントロールが正しく働かず、異常過熱することがあります。
- 本体前方に物を置かない
- 空だきや必要以上に加熱をしない
鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は強火で予熱すると赤熱したり変形するおそれがあります。空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
- 火気を近づけない
- 吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋のとてを近づけない
- トッププレートの上面操作パネルの上に、熱い鍋などを置かない
- トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
- 使用中は本体から離れない
- 揚げものの調理中は、飛び散る油に注意する
- 少量の油を入れて予熱するときや予熱の後で油を入れるときは過熱しないように注意する
発火のおそれがあります。
- 油煙が多く出たら電源を切る



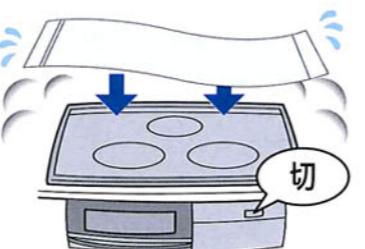
調理以外の用途に使用しない
湯たんぽなどを加熱しない。

オーブン使用中に

- オーブン使用中に調理物が発煙・発火した場合は、次の手順で消火する

- ①電源を切る
- ②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このときオーブンドアの周囲から煙が出ます。
- ③専用ブレーカーを切る
※オーブンドア(ガラス窓)に水をかけない。(ガラスが割れます。)

- 消火するまで
オーブンドアを開けない (空気が入り、炎が大きくなります。)



お手入れは

- お手入れは必ず電源を切り本体が冷えてから行う



⚠ 注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

オーブンを使用するとき



- 使用中や使用後はオーブンドア(ガラス)に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れるおそれがあります。
- オーブンドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したりまたオーブンドアやレールに上から強い力を加えたりぶらさがらないオーブンドアや受皿・焼網などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因となります。



- 使用中や使用後は、オーブンドア、焼網、受皿、レールは高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う

- 少量の調理物を長時間調理しない
発煙・発火するおそれがあります。
- 受皿には水以外のもの(例えばアルミホイル・クッキングシート・オープンシート・グリル用の石)などを入れて使用しない
脂が過熱し、発煙・発火するおそれや自動調理がうまくできないことがあります。

- 同じ食品を繰り返し調理しない
発煙・発火するおそれがあります。

- オーブンの庫内やレール・ホルダーや受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用の都度掃除し、定期的にお手入れをする
続けて使用するときは、受皿にたまつた脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。

使用上のご注意

- トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因となります。

- キャビネット(本体左右・下側)に調味料・食品などを置かない
本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因となります。

- 前面操作パネルに煮汁などを付けたまま収納しない
煮汁などが固まって前面操作パネルが開かなくなるおそれがあります。

- 吸・排気口に水などをこぼさないよう注意する
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。

- プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷付き・変色の原因となります。

- トッププレートの上に鍋のふたや受皿、バーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かない
ヒーターが入ると加熱され、火災・故障の原因となります。

- 酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁・梅を使った食品などを放置すると、トッププレート、プレートワクが変色する原因となります。

- 左・右・中央ヒーターは磁力線が出ているため、磁気に弱いものを近づけない

- ラジオ・テレビ・補聴器など(雑音の原因となります)
- キャッシングカード・磁気テープ・自動改札用定期券など(記憶が消える原因となります)

- 土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない
●「IH」または「CH-IH」付、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クッキングヒーター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。

- 市販の電磁調理器カバー*を使わない
安全機能が正しく働かない原因となります。
※ガラス製の板状のもので、トッププレートの上にのせて、その上で調理することでトッププレートの汚れを防ぐものです。

- ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用の場合、オーブンドアのとての温度に注意する
オーブンレンジの排気でオーブンドアのとてが熱くなる場合があります。IHクッキングヒーターを使っていても、オーブンレンジを使うと吸・排気カバー部が熱くなる場合があります。

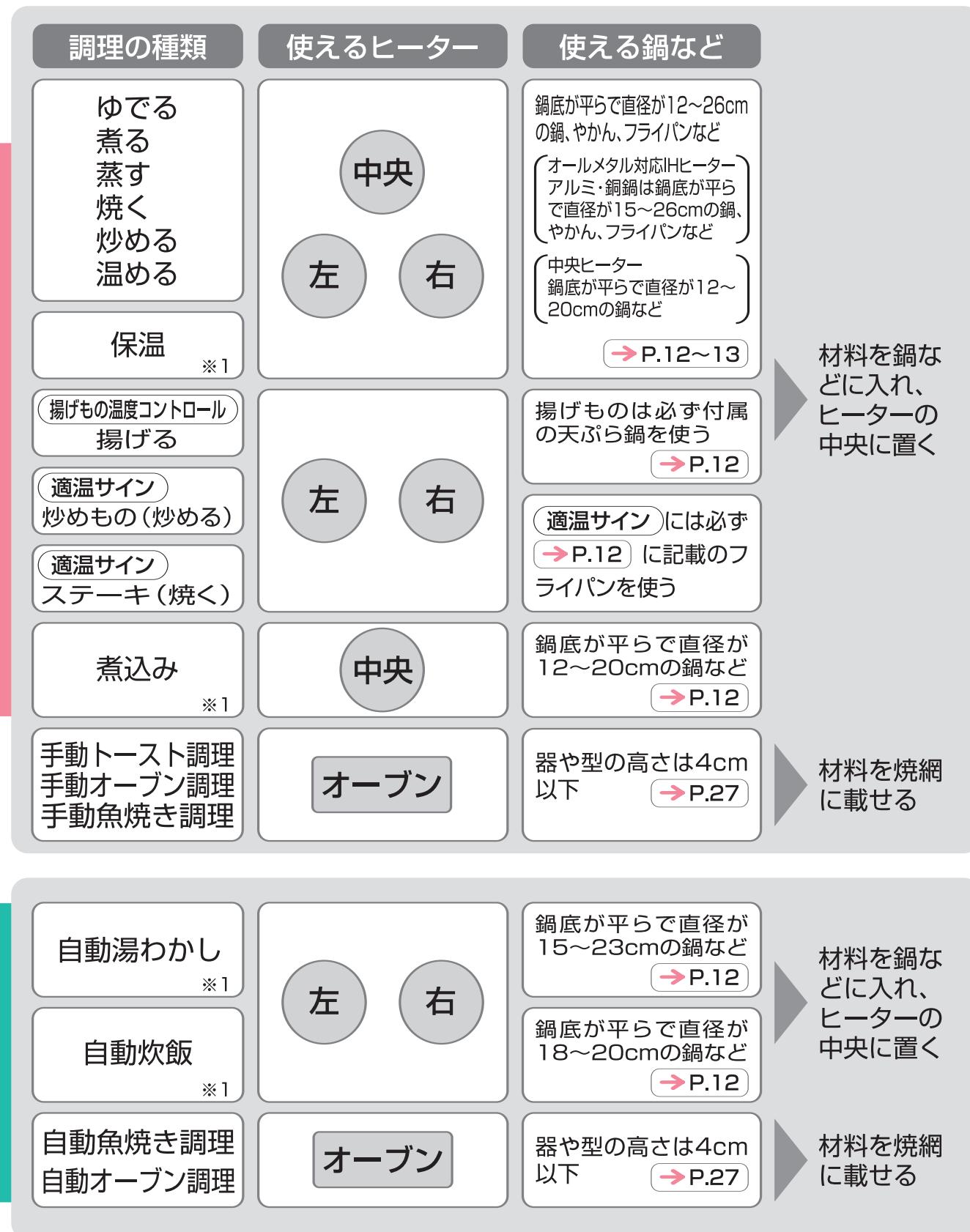
- 上面操作パネルに水などをこぼしたり、なべ底が触れたりすると誤動作することがある
すぐに取り除いてください。取り除いた直後はキー操作を受け付けないことがあります。5秒ほど待ってから操作してください。

- 害虫(ゴキブリなど)が製品内に侵入すると故障の原因となる
適切な環境下でご使用ください。

IH クッキングヒーターでの調理の手順

お好みで調理する

調理(ヒーター)にあつた鍋などを準備する



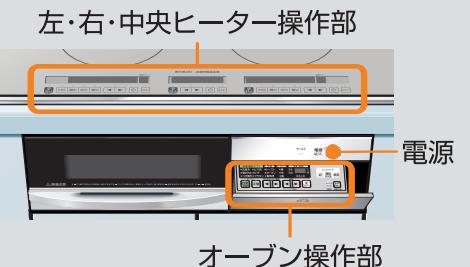
お知らせ ※1 IH調理機能にはアルミ・銅鍋は使えません。

調理にあつた火力、またはメニューを設定し通電する

調理する

調理のあとは

●この枠内の操作手順は「お好みで調理する」、「自動で調理する」とともに共通です。



左・右ヒーター・オープン

左・右ヒーター → P.16~24
オープン → P.26~34

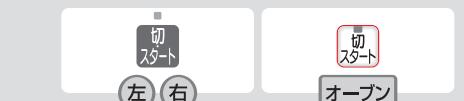
1 電源を入れる



2 火力またはメニューを選ぶ



3 通電をスタートする



中央ヒーター

→ P.16, 25

1 電源を入れる



2 火力またはメニューを選ぶ



3 通電をスタートする



■調理の仕上がり具合に合わせ、火力を調節する
■タイマーを使う
■続けて使わないときは電源を切る

■調理が終わったら、通電を切る



●自動で調理します。調理が終了するとメロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

●オープン自動調理で焼きが足りないときは追加焼きを行ってください。 → P.34

使える鍋などを準備する

鍋の材質と形状で、使える○ 使えない×を確認する

●IHヒーターには、財団法人 製品安全協会の  または  マークの付いた鍋をおすすめします。
(鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。)

ご注意 ホーロー加工した鍋を使うときは、空だきをしたり、焦げつかせないように注意してください。(トッププレートを破損する原因)

	左・右ヒーター	中央ヒーター
鉄・鉄鑄物・鉄ホーロー	○	
ステンレス 18-0タイプ (磁石がつく)	○	
18-8 18-10タイプ (磁石がつかない)	○ 底の厚さが1mmを超えると 火力が弱くなります	
間に鉄をはさんでいる タイプ(磁石がつく)	○ 間にはさんでいる材質で、 火力が変わります	
間にアルミや銅を はさんでいるタイプ (磁石がつかない)	○ オールメタル対応 間にさなでいる 材質で、火力が変 わります ○ 鉄・ステンレス対応 ×	×
アルミ・銅	○ オールメタル対応 軽いものは火力が 弱くなります(調 理物と合わせて約 1kg以上で使用して下さい) ○ 鉄・ステンレス対応 ×	×
ガラス・陶磁器(土鍋など) 直火用魚焼き網 ( または  付、 IHで使えると表示しているものも含む)	×	
底が平らな形状	○ 平らな底の直 径12~26cm のもの (アルミ・銅は 15~26cm)	○ 平らな底の直 径12~20cm のもの
底に反りや脚のある形状	○ 反りや脚が 3mm以下 (アルミ・銅は 1mm以下)	○ 反りや脚が 3mm以下
底がまるい形状	×	

揚げもので使える鍋について

揚げものは、必ず付属の天ぷら鍋をお使いください。

警告 付属の天ぷら鍋以外を使用すると、火災の原因になります。

適温サインで使えるフライパンについて

次の推奨フライパン・鍋をご使用ください。

推奨フライパン (2008年8月現在)
品名: フライパン 型式: 106865※
希望小売価格: 11,550円(税抜11,000円)



推奨フライパン (2008年8月現在)
品名: フライパン(7層フッ素加工) 型式: LF-24※
希望小売価格: 26,250円(税抜25,000円)



推奨いため鍋 (2008年8月現在)
品名: いため鍋 型式: 106834※
希望小売価格: 12,600円(税抜12,000円)



推奨アルミフライパン (2008年8月現在)
品名: フライパン 型式: FRH-26G※
希望小売価格: 5,460円(税抜5,200円)



SI IH または **SI CH-IH** 付のフライパン・鍋および重さ約1kg以上のアルミ・銅フライパンで、次のものを使用してください。

- 底の径が16~26cm、底の厚さ1.5mm以上のもの
- 底が平らなもの(底の凹凸(反りや脚)1mm以下)

上記以外のものを使用すると予熱に時間がかかりたり、フライパン・鍋の温度が適温にならず通電を停止する場合があります。その場合はIHヒーターで使える鍋かどうかお確かめください。IHヒーターで使える鍋の場合は手動で調理にあった火力を通電してください。

警告 上記以外のフライパンを使用すると、油が過熱され発火するおそれがあります。

自動調理(湯わかし、炊飯)で使える鍋について

自動調理(湯わかし、炊飯)には、必ず **SI IH** または **SI CH-IH** 付の鍋で次のものを使用してください。

- アルミ・銅鍋は、使えません。

自動湯わかし

- 鍋底の径が15~23cmのもの
- 鍋底が平らなもの(鍋底の凹凸(反りや脚)1mm以下)

自動湯わかし推奨ケトル (2008年8月現在) 品名: ケトル
型式: 106346※ 希望小売価格: 10,500円(税抜10,000円)



自動炊飯

- 鍋底の径が18~20cm、底の厚さ1.5mm以上のもの
- 鍋底が平らなもの(鍋底の凹凸(反りや脚)1mm以下)
- ホーロー鍋は焦げつきやすく、使用できません。

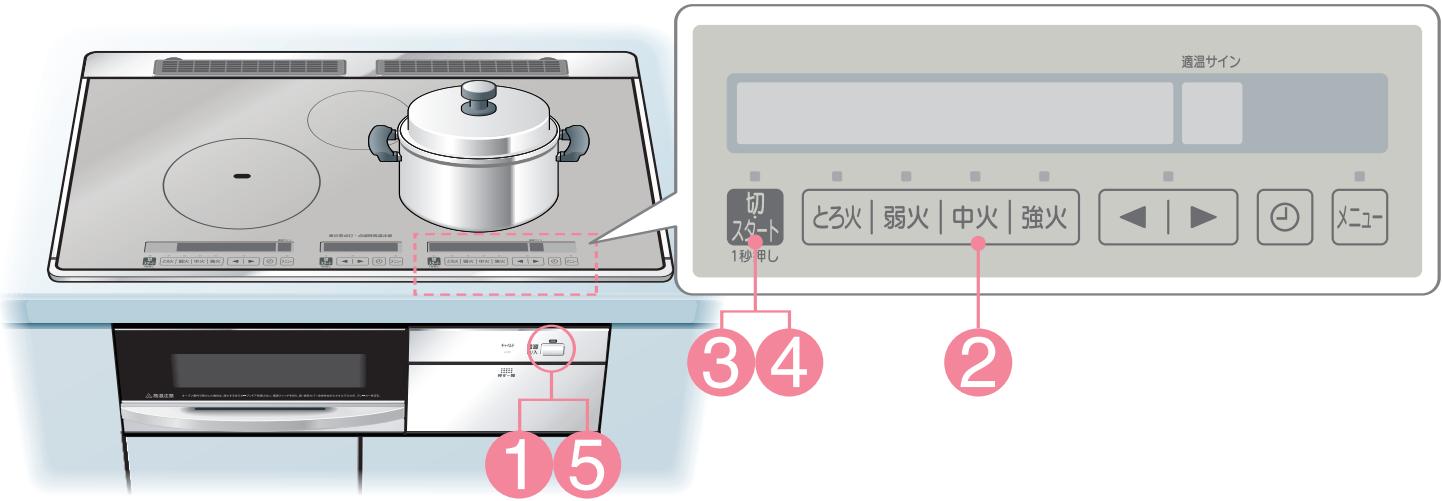
自動炊飯推奨鍋 (2008年8月現在) 品名: 両手鍋
型式: 106087※ 希望小売価格: 7,245円(税抜6,900円)



※お買い上げの販売店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

IHヒーターで、使える○ 使えない×を確認する

お知らせ 右ヒーターで説明しています。(左・右・中央どのヒーターでも確認できます。)



準備 確認する鍋に水(約200mL)を入れ、IHヒーターの中央に置く

1 電源切/入  を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる(ランプが点灯します)

2 中火  を押し
ランプを点灯させる

3 切スタート  を約1秒押し、通電する
↓
火力表示を見る

4 確認が終わったら
切スタート  を押し、通電を切る

5 続けて使わないときは
電源切/入  を押し、電源を切る
(ランプが消灯します)

オールメタル対応IHヒーターでアルミ・銅鍋を確認する場合は、水と合わせて約1kg以上にしてください。

使える鍋、使えない鍋の表示

使える鍋は
火力バーが点灯し、加熱がスタートします。



使えない鍋は表示部が赤に変わり、火力バーが交互に点灯し「鍋確認」を表示する。



「鍋確認」表示



約30秒後にブザーが鳴り、表示が消え、自動的に通電を停止します。

●トッププレートの温度が約80°C以下になるまで「高温注意」表示をします。



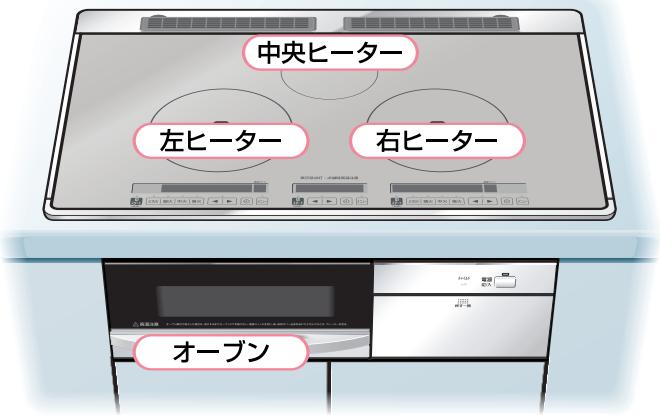
● 切スタート  を押してから 中火  を押しても通電できます。

知っておいていただきたいこと

同時に使えるヒーターと火力制限

左・右・中央ヒーター、オーブンが同時に使用できます。

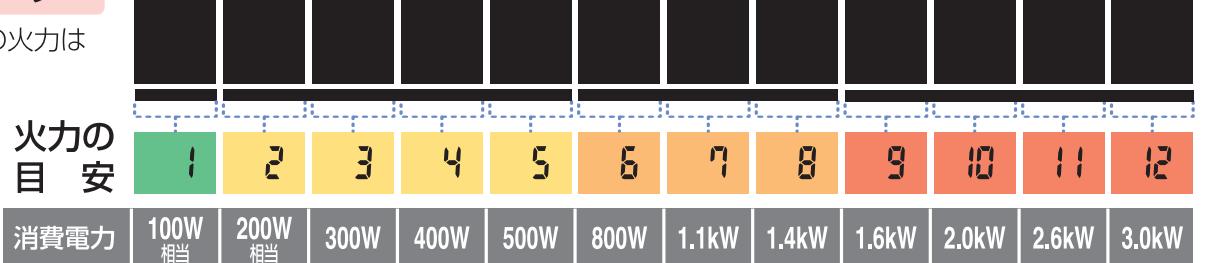
- 合計の消費電力が5.8kW(または4.8kW)以内で使用できます。
- 左・右ヒーターで同時に揚げものは使用できません。
- 左ヒーター、オーブンの同時使用時は左ヒーターの最大火力が「9」目盛まで自動的に下がります。
- ヒーター使用時に他のヒーターを使用した際、「ピピピッ」とブザーが鳴ってキーを受け付けない場合は、ヒーターの合計電力が5.8kW(または4.8kW)を超えるので、他のヒーターの火力を下げてから使用してください。



火力の目安

左・右・中央ヒーター

- 中央ヒーターの火力は「9」までです。



オーブン オーブンは1.5kW。

各ヒーターの同時使用できる組み合わせ例

	左ヒーター	右ヒーター	中央ヒーター	オーブン
5.8kW設定時	火力11	火力12	—	—
	火力12	火力11	—	—
	火力 7	火力12	火力 9	—
	火力12	火力 7	火力 9	—
	火力 5	火力10	火力 9	入
	—	火力11	火力 9	入

	左ヒーター	右ヒーター	中央ヒーター	オーブン
4.8kW設定時	火力 9	火力12	—	—
	火力12	火力 9	—	—
	火力 5	火力11	火力 9	—
	火力11	火力 5	火力 9	—
	火力 5	火力 7	火力 9	入
	火力 9	—	火力 9	入

吸・排気

- 使用中、使用後しばらくは本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンを動作させます。冷却ファンが動作すると、吸・排気カバー以外に本体の周囲からも風が少し出ますが異常ではありません。

安全機能

機能	検知内容	自動停止・表示内容
鍋無し自動停止	通電中にIHヒーターから鍋をおろしたり、鍋の位置が大きくずれた。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(約30秒以内に戻せば通電は継続されます。)
小物検知自動停止	IHヒーターの上に、ナイフやフォークなどの金属製小物がある。または直径の小さな鍋がある。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(金属製小物を取り除くか、または鍋を交換してください。)
揚げもの鍋反り検知自動停止	天ぷら鍋の鍋底の反りや変形が大きい。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(鍋を交換してください。)
上面操作部異常検知自動停止	上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着している。上面操作パネルに鍋などを置いている。キーを長押ししている。	上面操作パネルの表示に「P」表示し、約10秒後にブザーが鳴り通電を停止します。 P.47
切り忘れ防止自動停止	ヒーター通電後、約45分(オープン手動は約30分、トーストは約10分、適温サインは適温表示後約15分)経過した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。
過熱防止自動停止	鍋底温度が異常に上昇した。 吸・排気口がふさがれたりして、本体内部の温度が異常に上昇した。	火力制御しても鍋底温度が異常に上昇した場合は、ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(鍋底の厚み、異物付着、または吸・排気口を確認してください。) 火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。
オーブン温度過昇防止自動停止	オーブン内の温度が異常に上昇した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(オーブン内を冷却してください。)
高温注意表示	トッププレートやオーブンが高温(約80°C以上)になっている。	高温注意表示が消えるまで触らないようにしてください。高温注意表示中は自動調理はできません。
オートパワーオフ	電源「入」の状態で約30分放置された。	自動的に電源が切れます。(高温注意表示を行っているときは働きません。)

IHヒーターと鍋

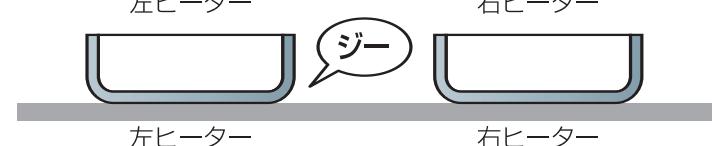
- 鍋底の厚さが薄い(0.8mm以下)鍋は、炒めものや空だきの強めの火力でのご使用はひかえ、弱めの火力で使用してください。(鍋底の変形を防ぎます。)



- 同じ鍋でも、左・右・中央の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。



- 左・右・中央のIHヒーターの同時使用、または鍋の種類によって、音(ジー音、カチカチ音、キーン音など)が発生する場合があります。これは磁力線による鍋の振動で、異常ではありません。そのまま使用してください。



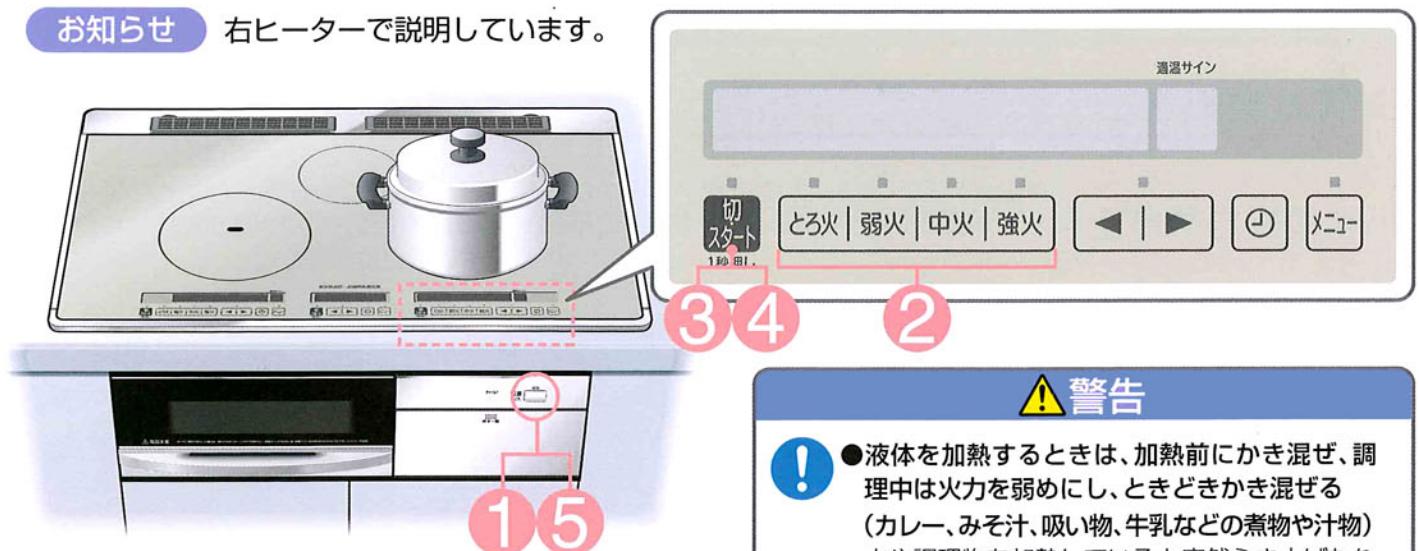
- 鍋底の水分や汚れ、付着物などは、必ずふき取ってから使用してください。(鍋が動いたり、湯気が噴出したりトッププレートに汚れが付着するおそれがあります。)



左・右・中央ヒーターで調理をする

ゆでる・煮る・蒸す・焼く・炒める・温める

お知らせ 右ヒーターで説明しています。



準備 材料を入れた鍋を IHヒーターの中央に置く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる(ランプが点灯します)

2 左・右ヒーターの場合は 中央ヒーターの場合は 希望の火力を押し、
ランプを点灯させる

3 切/スタート を約1秒押し、通電する
調理する

4 調理が終わったら
切/スタート を押し、通電を切る

5 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、電源を切る
(ランプが消灯します)

警告

- 液体を加熱するときは、加熱前にかき混ぜ、調理中は火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる(カレー、みそ汁、吸い物、牛乳などの煮物や汁物)水や調理物を加熱していると突然ふき上げたり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどのトッププレートが割れるおそれがあります。

注意

- 調理中はそばを離せず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節してください。
- 鍋底の薄いもの、鍋底が反っているフライパンや鍋などは「強火」で予熱すると赤熱する場合があります。
- 少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れるときは、火力を弱めにするなど過熱しないようにしてください。油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。
- 火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出るおそれがあります。沸とうしたら火力を下げてください。
- 煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつかせないようにしてください。特に調理タイマーを使用するときは焦げつきに注意してください。

●「火力」キーを押した後、約10秒以内に「切/スタート」キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

●調理中に火力を調節するには
左・右ヒーターの場合は または
中央ヒーターの場合は
タイマーを使うときは → P.35

●トッププレートの温度が約80°C以下になるまで「高温注意」表示をします。

点滅

16 ● 切/スタート を押してから、左・右ヒーターの場合は 、中央ヒーターの場合は を押しても通電できます。

調理の種類と火力調節の目安

火力表示の見かた



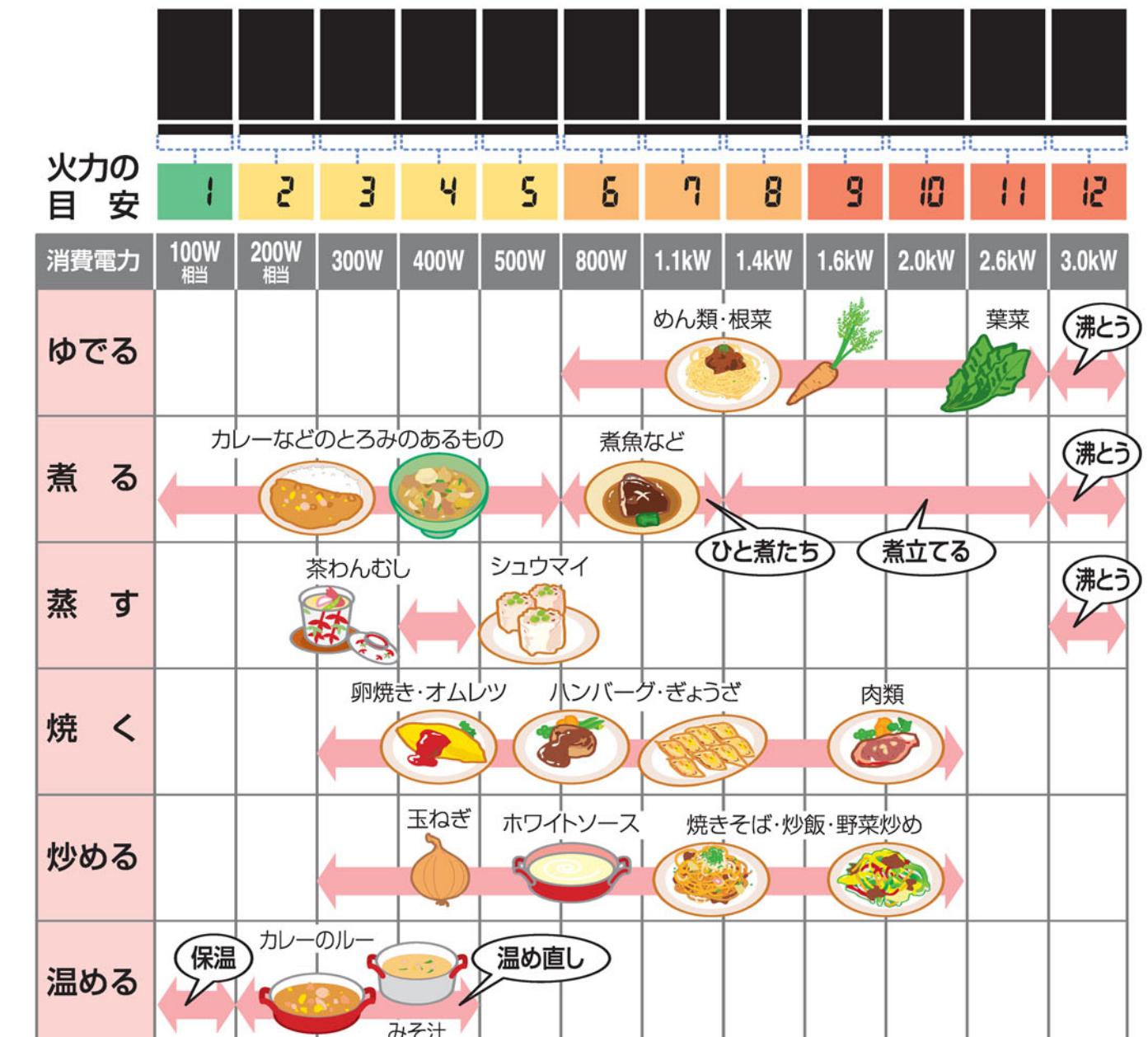
とろ火
『1』

弱火
『2』～『5』

中火
『6』～『8』

強火・ハイパワー
『9』～『12』

- 火力に応じて、液晶表示が4色に光り、バーの長さと数値で火力の設定状態を表示します。
- 火力は「1」～「12」まで調節できます。(中央ヒーターの火力は「1」～「9」まで調節できます。)
- 液晶表示は、左・右・中央ヒーターの操作を終えてから約10秒後に減光します。再度操作をすると、もとの明るさに戻ります。



- 火力「12」は火力が強いため、特に少量の材料を調理するときは、鍋やフライパンを傷めるおそれがありますので、火力を下げる 것을おすすめします。
- 火力「12」の連続使用時間は最大約10分です。10分を超えると自動的に火力「11」に下がります。
- 火力「11」「12」の連続使用時間は合計で最大約15分です。15分を超えると自動的に火力「10」に下がります。
- アルミ・銅鍋などは火力「12」に設定しても最大約2.6kWとなります。

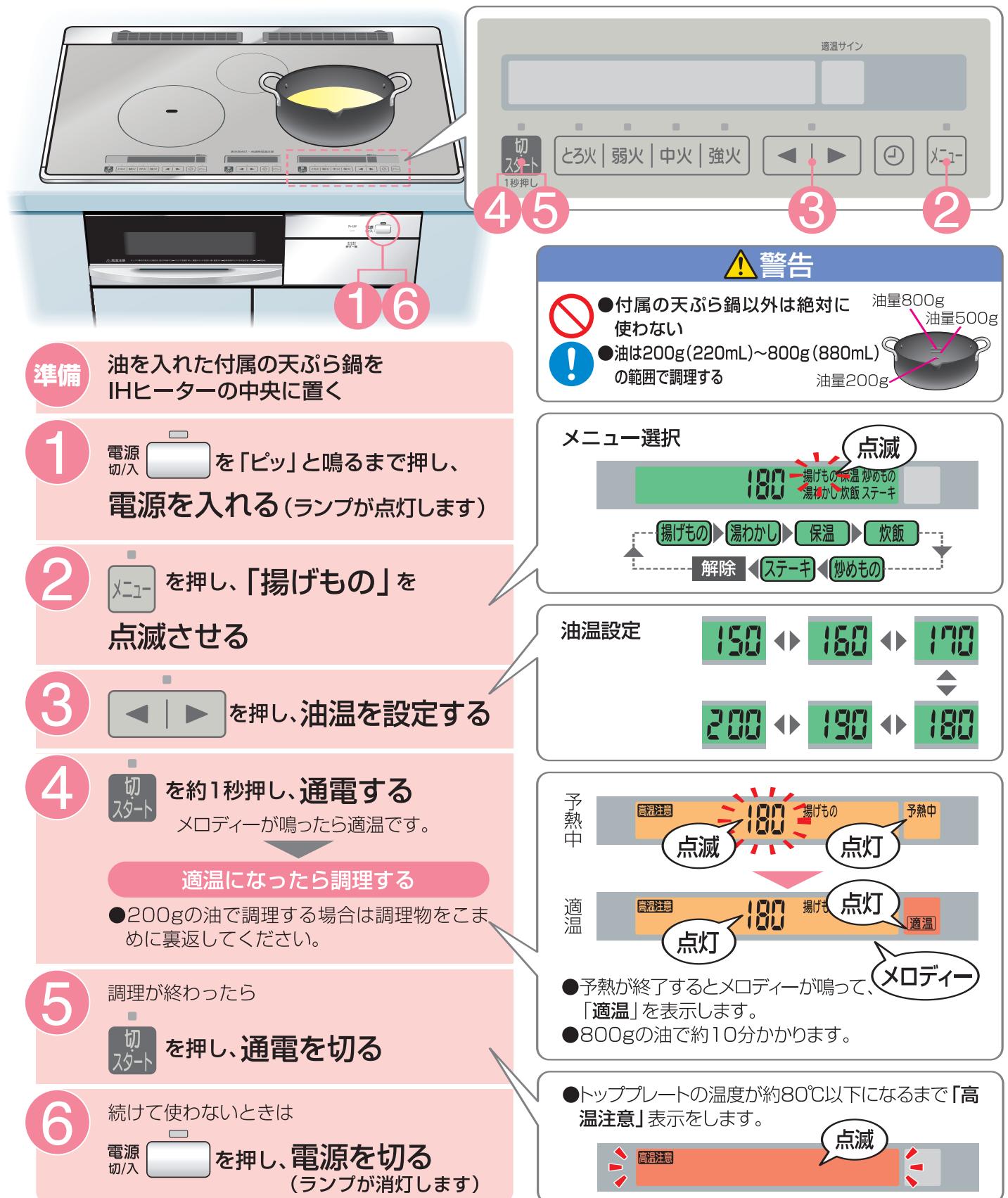
左・右・中央ヒーターで調理をする(ゆでる・煮る・蒸す・焼く・炒める・温める／調理の種類と火力調節の目安)

左・右ヒーターで調理をする

揚げる(揚げものの温度コントロール)

お知らせ

- 右ヒーターで説明しています。
- 左・右ヒーターで同時に揚げものはできません。

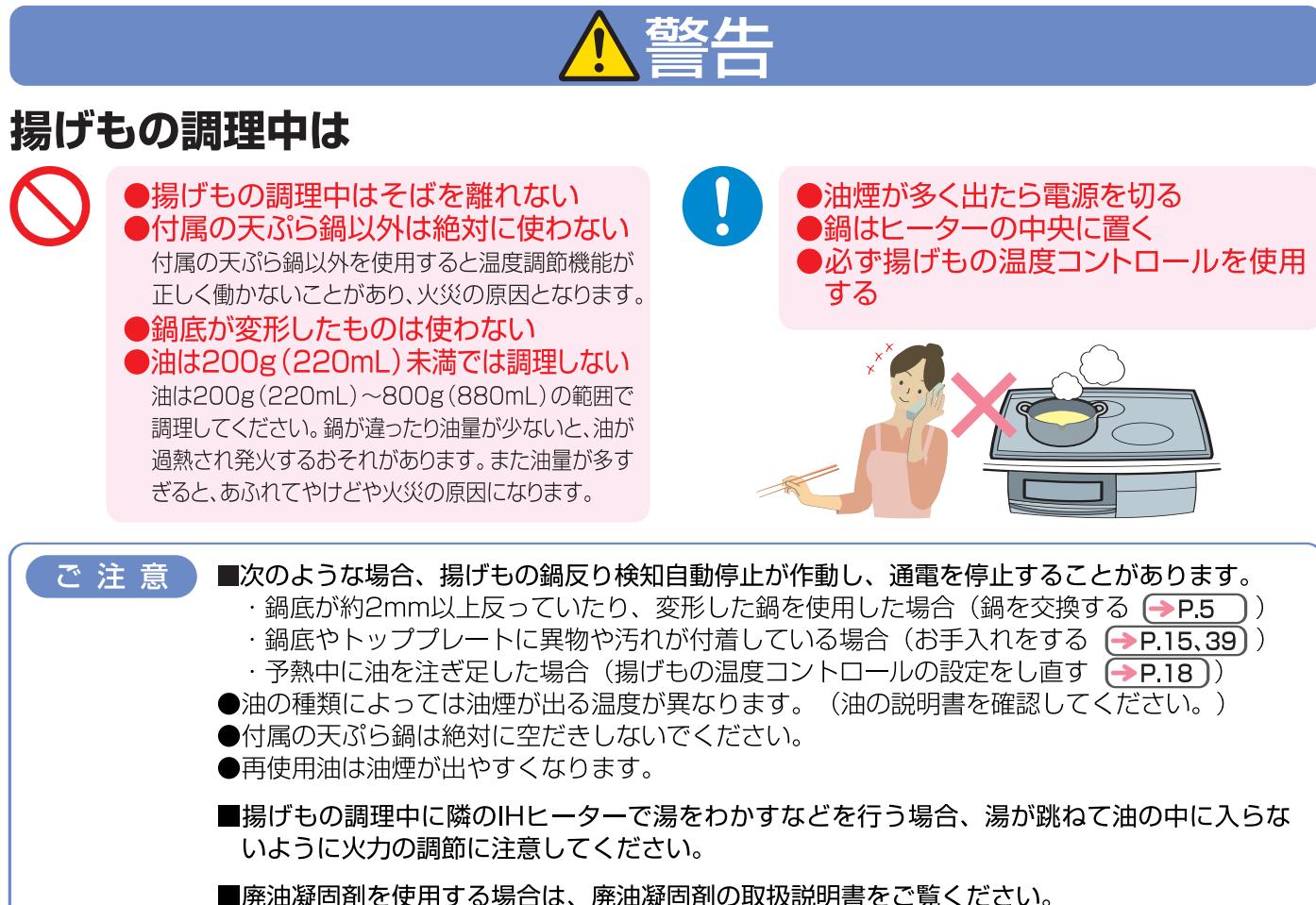


温度調節の目安

付属の天ぷら鍋・油800g(880mL)の場合

150	160	170	180	190	200
天ぷら手作りコロッケエビフライ	冷凍食品(コロッケ・メンチカツなど)	フライ鶏の唐揚げドーナツ	素揚げ・大学いもポテトチップ魚の丸揚げ	野菜(ししとう辛子、しその葉など)天ぷらとうふ揚げ	

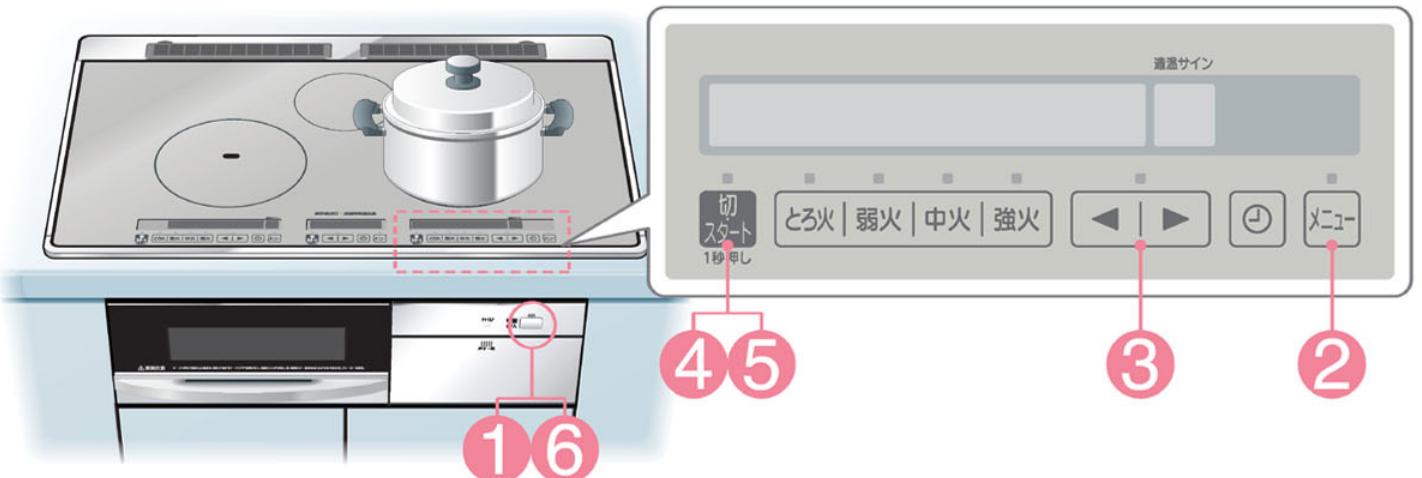
●油温設定は調理時の温度目安です。油量や材料により異なります。また材料が入っていない場合は、やや高めの温度になります。



左・右ヒーターで調理をする (つづき)

保温

- お知らせ**
- 右ヒーターで説明しています。
 - アルミ・銅鍋は使えません。



準備 材料を入れた鍋を IHヒーターの中央に置く

1 電源切/入を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

2 メニューを押し、「保温」を点滅させる

3 ▶/◀を押し、温度を設定する

4 切スタートを約1秒押し、通電する

- 保温中はときどきかきませて、焦げつかせないようにしてください。
- 長時間保温すると焦げつく場合があります。

5 保温が終わったら

切スタートを押し、通電を切る

6 続けて使わないときは

電源切/入を押し、電源を切る
(ランプが消灯します)

お知らせ

- 保温できるのは、汁物(みそ汁、スープなど)やカレー、シチューのみです。(ごはんや炒めものは保温できません。)
- 保温できる量は約200~800gまでです。
- ※必ず調理終了後のあたたかい調理物を保温してください。

メニュー選択

80
揚げもの 保温 炒めもの
湯わかし 湯わかし 炒めもの
解除 ステーキ 炒めもの
メニュー

保温温度設定

80 ← → 90

カレー、シチューなど みそ汁、スープなど

- 温度は目安です。調理物の種類や量、鍋の材質・大きさにより実際の温度と異なる場合があります。
- 保温中も温度を変更できます。

- 最大約45分で自動的に通電を停止します。
タイマーを使うときは → P.35

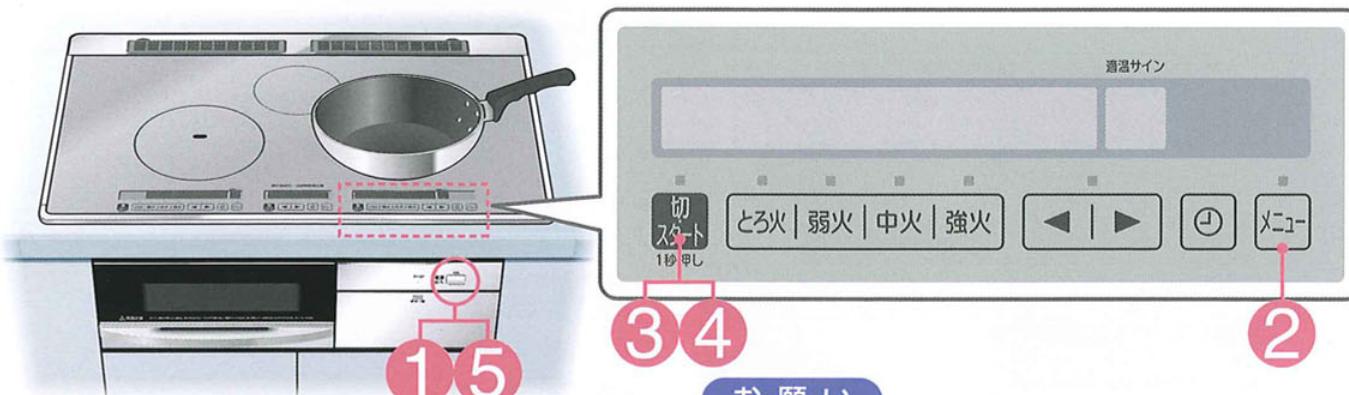
- トッププレートの温度が約80°C以下になるまで「高温注意」表示をします。

点滅
高温注意

適温サイン 炒めもの・ステーキ

材料の投入タイミングをお知らせし、一定の温度を自動で保ちます。

- お知らせ**
- 使用できるフライパンには制限があります。→ P.12
 - 右ヒーターで説明しています。



準備

温度を正しくはかるため
必ずフライパンをIHヒーターの中央に置く

1

電源切/入を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる(ランプが点灯します)

2

メニューを押し、「炒めもの」または
「ステーキ」を点滅させる

3

フライパンに油を入れてから
切スタートを約1秒押し、通電する

温度を正しくはかるためフライパンを
中央から動かさない

メロディーが鳴ったら適温です。

4

適温になったら調理する
●連続して調理する場合は、手早く調理物を器に盛り、フライパンを戻してください。

5

調理が終わったら、または火力を調節したい場合は
切スタートを押し、通電を切る

- 火力を調節したい場合は、お好みの火力でご使用ください。→ P.16

5

続けて使わないときは
電源切/入を押し、電源を切る
(ランプが消灯します)

お願い

- 「高温注意」表示が消灯しトッププレートが冷めてからご使用ください。
- 熱いフライパンは十分冷ましてからご使用ください。
(油が過熱され、発火するおそれがあります。)
- 予熱途中でフライパンをとりかえない、フライパンを動かさない。
- 油煙が多く出たら電源を切る。
- フライパンはヒーターの中央に置き、調理中はそばを離れない。
- 適温になるまでフライパンに材料や水を入れないでご使用ください。

メニュー選択

点滅
揚げもの 保温 炒めもの
湯わかし 湯わかし 炒めもの
解除 ステーキ 炒めもの
メニュー

適したメニュー
炒めもの ●野菜炒め
●焼きそば
●ステーキ ●ホイコーローなど
●チャーハン ●しおが焼き
●オムレツなど

予熱中
高温注意
点灯
炒めもの 予熱中

適温
高温注意
点灯
点灯 適温

- 予熱が終了するとメロディーが鳴って、「適温」を表示します。

- 推奨フライパン(推奨アルミフライパンを除く)の場合は、約1分で「適温」表示になりますが、推奨フライパン以外で適温サインに使えるフライパンは、安全に予熱を行なうため約1~3分かかる場合があります。→ P.12
お急ぎの場合は、お好みの火力でご使用ください。→ P.16
- 「適温」表示後、約15分で自動的に通電を停止します。

- トッププレートの温度が約80°C以下になるまで「高温注意」表示をします。

左・右ヒーターで調理をする(保温)

適温サイン 炒めもの・ステーキ

左・右ヒーターで自動調理をする

自動炊飯

- お知らせ**
- 右ヒーターで説明しています。
 - アルミ・銅鍋は使えません。



ご注意

●炊飯中は、飛まつ(泡)が飛び散ります。

お知らせ

- 自動炊飯は、約36~40分かかります。
- 炊飯終了後、ふたが開かないときは『弱火』で少し加熱すると開けやすくなります。
- 炊飯の残時間が確定すると残時間を表示します。
- 鍋の種類によって、ごはんに芯が残るなど、うまく炊けない場合は、炊きかけんの設定を「強め」に調節してください。

- 準備** 材料を入れた鍋 → P.23 を IHヒーターの中央に置く

- 1** 電源切/入を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)



- 2** メニューを押し、「炊飯」を点滅させる



- 3** を押し、お米の量を設定する

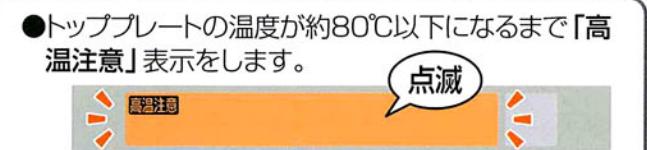


- 4** 切スタートを約1秒押し、通電する

- 「高温注意」表示中は通電できません。
●炊き上げ後、蒸らしが終わると、メロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

- 5** 自動炊飯が終わったら すぐにほぐす

- 続けて使わないときは
電源切/入を押し、電源を切る
(ランプが消灯します)



炊飯の準備

1 米の量をはかる

- 1~3カップが炊けます。
- 炊き上がりをお好みのかたさにしたいときは、水量を増したり減らしたりしてください。(増減する量は10%までにしてください。)

●米を計量カップではかるとき

- 炊飯器のカップ (180mL) ▶ すりきりではかる
- 市販のカップ (200mL) ▶ 180mLの目盛りに合わせる



白米	水
1カップ(180mL)	220mL
2カップ(360mL)	420mL
3カップ(540mL)	550mL

無洗米	水
1カップ(180mL)	240mL
2カップ(360mL)	450mL
3カップ(540mL)	630mL

2 米を研ぐ

- 充分に洗い流してください。(おこげが出来たり、ヌカ臭くなる原因になります。)
- 無洗米をご使用のときは、水を入れてにぎりが強い場合は軽くすすぐでください。



①たっぷりの水でサッと
かき混ぜ、水を素早く
捨てる。

②「研ぐ→洗い流す」をく
り返し、水がきれいに
なるまで洗う。

3 米を研いだらざるに上げて充分に水切りをする

- ざるに上げたまま放置しないでください。(米が割れてべちゃつきの原因になります。)



4 水を入れ30分以上浸し、水を含ませる (冬場は1時間以上)

- お湯は使わないでください。(芯が残る原因になります。)
- アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんが黄変したり、べちゃついたりする場合があります。
- 無洗米は、必ず底からかき混ぜ米と水をなじませてください。



炊き込みごはんを炊くとき

- 水量…調味料の分量だけ減らす(米は水だけで浸す)
- 具…米の重さの30%程度

炊く直前に、調味料を入れてかき混ぜ、具を米の上に載せる。



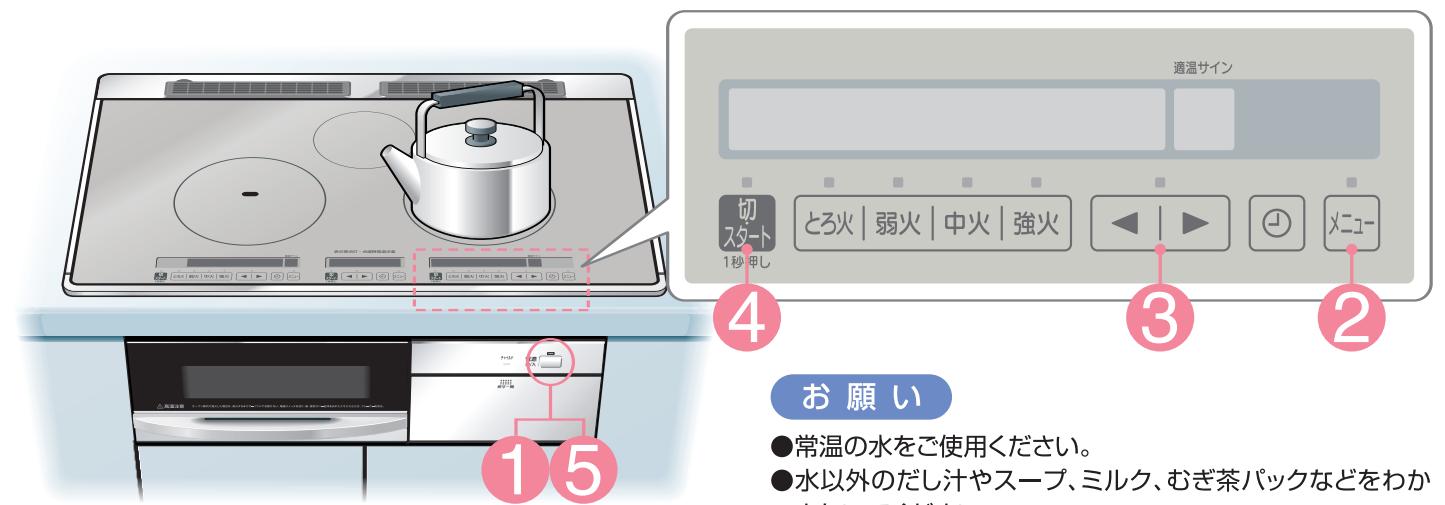
お知らせ カップ数をまちがえて設定した場合

- 5分以内であれば、切スタートキーを押し、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ください。
・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。

左・右ヒーターで自動調理をする(つづき)

自動湯わかし

- お知らせ**
- 右ヒーターで説明しています。
 - アルミ・銅鍋は使えません。



準備 水を入れた鍋ややかんをIHヒーターの中央に置く

1 電源切/入ボタンを「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

2 メニューを押し、「湯わかし」を点滅させる

3 リセットボタンを押し、湯わかし調節をする

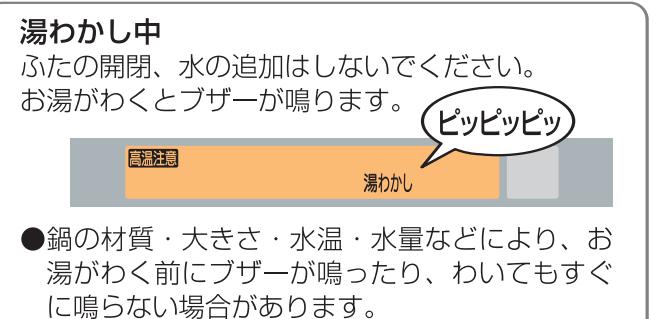
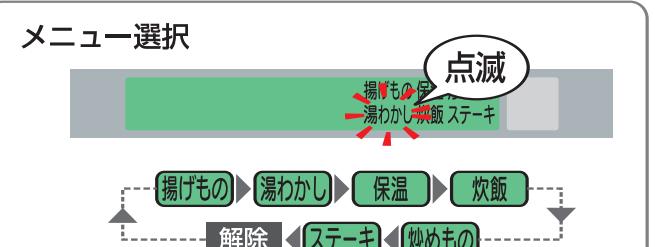
4 切スタートボタンを約1秒押し、通電する

「高温注意」表示中は通電できません。

- お湯がわくとブザーが鳴り、約1~5分間保温します。
- 保温が終わるとメロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

5 続けて使わないときは電源切/入ボタンを押し、電源を切る(ランプが消灯します)

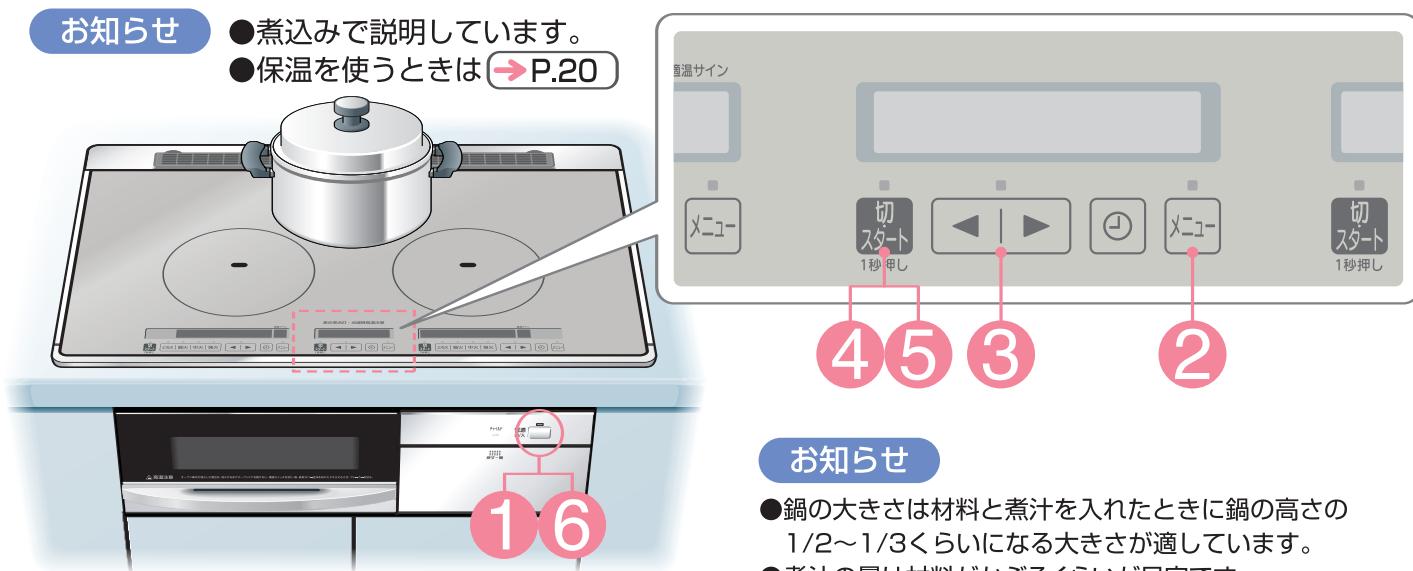
- お願い**
- 常温の水をご使用ください。
 - 水以外のだし汁やスープ、ミルク、むぎ茶パックなどをわからぬいでください。
 - 水量は1~2L(満水量の60%)までとしてください。
 - 必ずふたをしてください。



中央ヒーターで調理をする

煮込み・保温

- お知らせ**
- 煮込みで説明しています。
 - 保温を使うときは→P.20



準備 材料を入れた鍋をIHヒーターの中央に置く

1 電源切/入ボタンを「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

2 メニューを押し、「煮込み」を点滅させる

3 リセットボタンを押し、煮込みかげんを設定する

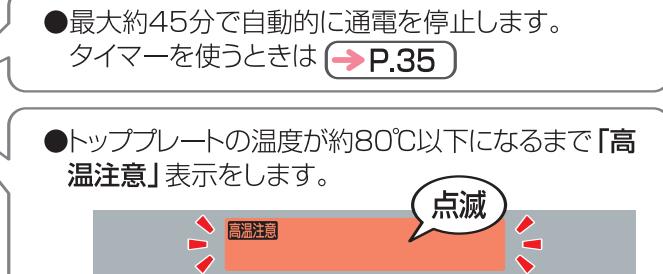
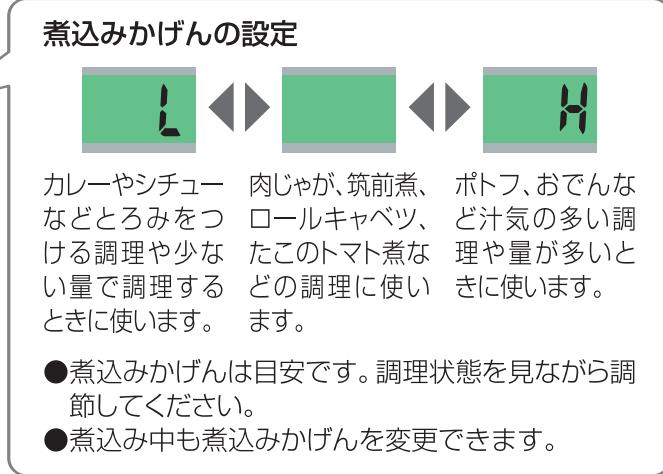
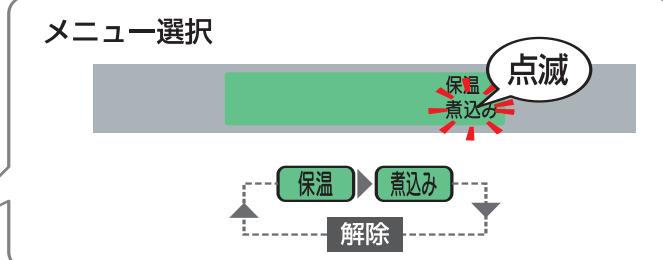
4 切スタートボタンを約1秒押し、通電する

- 煮込み中はときどきかきませて、焦げつかせないようにしてください。
- 長時間煮込むと焦げつく場合があります。

5 煮込みが終わったら切スタートボタンを押し、通電を切る

- 最大約45分で自動的に通電を停止します。タイマーを使うときは→P.35
- トッププレートの温度が約80°C以下になるまで「高温注意」表示をします。

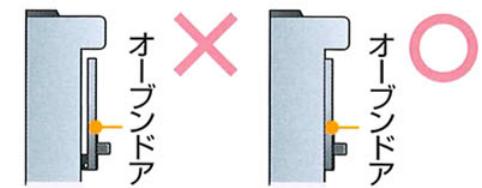
- お知らせ**
- 鍋の大きさは材料と煮汁を入れたときに鍋の高さの1/2~1/3くらいになる大きさが適しています。
 - 煮汁の量は材料がかぶるくらいが目安です。
 - 調理物が沸とうしたら煮込みます。
 - 煮込みできるのはカレー、肉じゃが、ポトフなどです。
 - 煮込みできる量は約400~800gまでです。



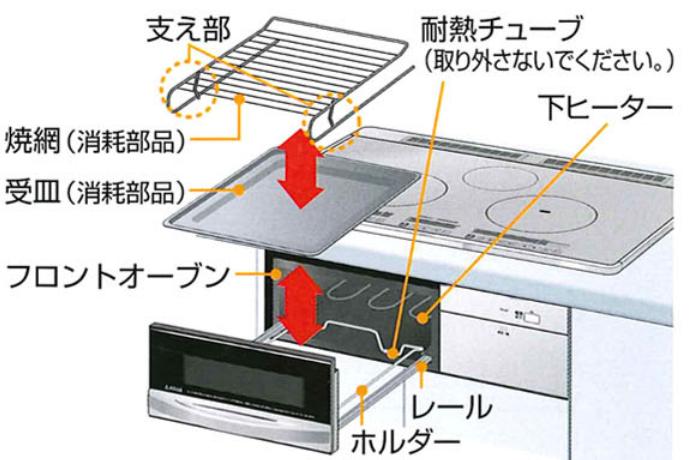
オープンで調理をする

調理をする前に

- 受皿にはアルミホイル、クッキングシート、オープンシート、グリル用の石などを入れないで使用してください。
- 焼網と受皿は必ずセットして使用してください。(やけどの原因となります。)
- 受皿はホルダーにセットしてください。(ホルダーの接合部にのりあげたり、下ヒーターに直接載せないでください。)
- 焼網は支え部を手前にして受皿にセットしてください。
- オープンドアはフロントオープンに密着するまで押し込んでください。



- ホルダー先端に取り付けているチューブは、オープンの開閉動作を円滑にさせるためのものです。取り外さないでください。



注意

- オープン使用時は必ず換気扇を使用してください。(調理中、排気口から煙が出ます。)
- オープンドアの開閉は、オープンドアのとての中央を持って行ってください。(それ以外ではオープンドアの開閉ができない場合があります。)
- 焼網に材料を載せるときは、焼網からはみ出ないようにしてください。(材料がヒーターにつくと発火するおそれがあります。)
- 連続してご使用になる場合は、毎回焼網と受皿の汚れをきれいにし、オープン庫内の温度を下げてから調理してください。オープン庫内の温度が高いまま調理すると、センサーが正しく働かず早めに調理が終了したり、調理時間が長くなったりします。(高温のためやけどに注意する。)
- 自動調理の途中でオープンドアを開けないでください。上手に調理できません。
- 長時間オープンを使用すると、オープンドアのとての下側が熱くなるのでご注意ください。
- 調理中、オープンドアがくもったり、周りに露がついたりすることがあります。周りについていた露はふきんでふき取ってください。
- オープンドアはゆっくり開閉してください。(調理物が焼網から落ちる場合があります。)
- ガラス容器や陶器容器は、焼網からすべり落ちたり焼網の傷つきの原因となるため容器の底にアルミホイルを密着させて使用してください。
- オープンドア周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります。
- 調理中、吸・排気カバーの上に鍋などを置いて吸・排気口をふさぐと、オープンドアから煙が漏れたり、オープンドアの周囲や下側に露がついたりします。
- アルミホイルを使うときは、ヒーターに触れないように注意してください。(ヒーターにつくと発火するおそれがあります。)
- もちはヒーターに触れるので焼かないでください。焼く場合はフライパンで焼いてください。→P.55

お知らせ

- 通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターについていた脂が加熱されにおいや煙が出ることがあります。
- 調理中、材料の脂などが下ヒーターや受皿に落ちると、においや煙が出ることがあります。
- 調理中はヒーターがついたら消えたりしますが、温度調節しているため故障ではありません。
- 調理直後にオープンドアを引き出すと、煙が前面から出ます。特に脂分の多い魚などを焼いたあとは、30秒程度待ってから引き出してください。
- ヒーターのクリーニングを途中で終了したときは、ヒーターについていた脂が残るため、次回調理をするとき、最初においや煙が出ることがあります。
- オープン調理はメニューに応じて上・下ヒーターを自動的に切り替えます。メニューによっては上・下ヒーターの通電を細かく切り替えるため、ヒーターが赤くならない場合があります。
- 手動調理は上・下ヒーターの通電を細かく切り替えて両面を焼き上げるため、自動調理で調理するときよりも仕上がりに時間がかかる場合があります。

調理のポイント

魚焼き調理のこつ

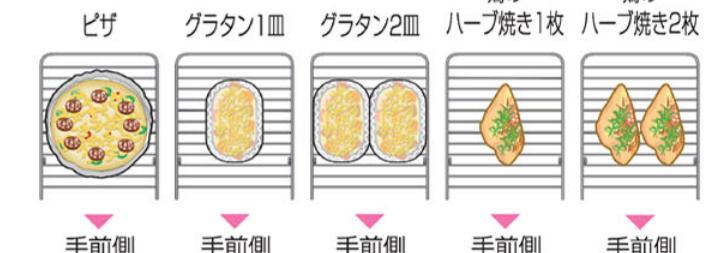
- 魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼網の手前側に尾を向けてください。
- 魚を1~4尾焼く場合は、ヒーター形状により置く位置で焼き色がつきにくい場合がありますので魚を斜めに置いてください。
- 焼網にサラダ油などを塗っておくと調理物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
- 焦げ目のつき具合は魚の種類や大きさ、脂ののり具合、魚の温度、塩のふりかけんによって違います。(塩のふる量が多いと焦げ目が強くなります。)好みにより「仕上がり」キーで調節してください。
- 生魚(さんまやあじなど)は、焼き色がつきにくいので、調理する約10~20分前に塩をふっておきます。
- 冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になったり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。



オーブンで調理をする(調理をする前に／調理のポイント)

自動調理のこつ

- 冷凍食品を調理するときは、解凍せずに冷凍のまま調理してください。
- 冷凍ピザや冷蔵ピザを調理するときは、包装を外してからアルミホイルをピザのまわりにそって折り曲げてください。
- 冷凍グラタンを調理するときは、包装を外してからアルミケース皿のまま入れてください。(電子レンジ用のプラスチック容器の冷凍グラタンは、焼くことができません。)
- 焼き豚などの中まで火をとおすメニューは、食材の厚さを4cm以下にしてください。
- 調理するときの置き方は、図の例のように焼網の中央部に置いてください。



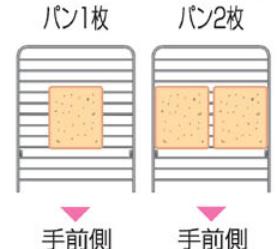
手動調理のこつ

- 受皿に水を入れない。
- 小さくて焼網に載せられない場合は、アルミホイルを敷いてから載せる。
- 食品やアルミホイルなどが焼網からはみ出さないように載せる。
- 器や型の高さは4cm以下のものを使う。
- ケーキを焼く場合はアルミホイルで作った型に生地を流し込んで焼く。
- グラタンやアップルパイなど器や型を使って焼くときは、器や型の底をアルミホイルで包む。

- 表面の焼き色がつきすぎるときはアルミホイルをかぶせて焼く。
- 加熱途中で様子をみながら加熱し、器や型の前後を入れかえる。
- 焼き色が濃すぎたり、薄すぎるとときは温度を調節する。
- ケーキの焼き上がりの目安は竹串などを刺してみて生地がつかないとでき上がり。
- 連続して焼く場合は焼き時間を短くする。

トースト調理のこつ

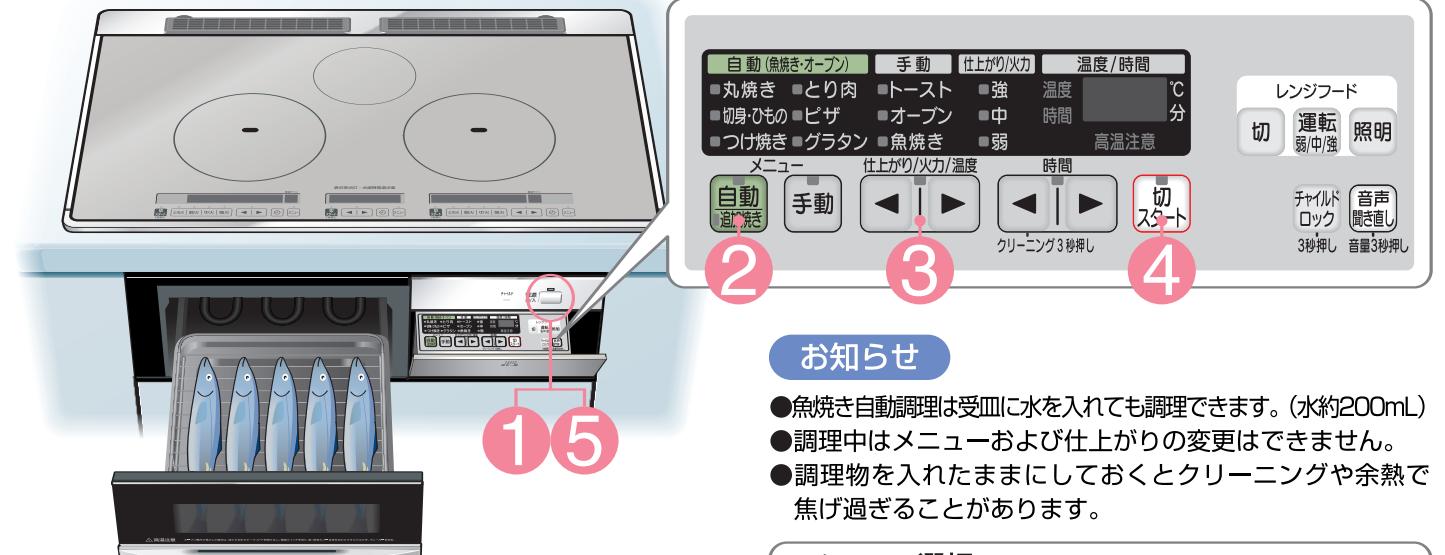
- 受皿に水を入れない。
- 焼網にアルミホイルを敷いて焼くと焼き色がつきにくくなります。
- 食材の厚さは4cm以下にしてください。
- 連続して焼く場合は様子をみながら調理し、焼き時間を短くする。
- 冷凍されたパンを焼く場合は様子をみながら調理してください。



オーブンで調理をする(調理をする前に／調理のポイント)

オーブンで調理をする (つづき)

自動調理をする



準備 材料を焼網の上に載せ、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

- 電源切/入を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**(ランプが点灯します)
- 自動(追加焼き)**を押し、希望のメニューのランプを点灯させる
- 仕上がり火力/温度を押し、**材料に適した仕上がりに設定する**
- 切スタート**を押し、**通電する**
メロディーが鳴ったら終了です。
調理物を取り出します
- 続けて使わないときは**電源切/入**を押し、**電源を切る**(ランプが消灯します)

お知らせ

- 魚焼き自動調理は受皿に水を入れても調理できます。(水約200mL)
- 調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。
- 調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

メニュー選択

仕上がり設定

時間表示

温度/時間

高溫注意

自動調理の目安

調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。

* []は1尾(切れ・枚・本)あたりの重さです。()は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

メニュー	つけ焼き			切身・ひもの			丸焼き			
	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強	
※自動調理の焼きあげ強さは、「つけ焼き」<「切身・ひもの」<「丸焼き」の順に強くなっています。										
魚焼き自動調理の目安										
	ぶりのつけ焼き (しょうゆ漬け) [約100g] 5切れ (約15~17分)	はたはた [約25g] 5尾 (約12~15分)	さんまの一夜干し [約110g] 2枚 (約16~18分)	さんま(塩蔵品) [約180g] 1~5尾 (1尾:約11~13分) (5尾:約18~19分)			さんまの塩焼き (はらわたなし) [約180g] 5尾 (約18~19分)	はたはた(生) [約30g] 5尾 (約13~16分)	さんまの塩焼き [約180g] 1~5尾 (1尾:約14~16分) (5尾:約18~19分)	
	さわらの西京漬け (みそ漬け、かす漬け) [約80g] 5切れ (約15~17分)	めざし [約25~30g] 5尾 [1本:約50g] 8本 (約12~15分)	さばの切身 [約80~100g] 5切れ (約16~18分)	塩鮭 [約80g] 5切れ (約15~18分)			いさき [約230g] 2尾 (約16~19分)	鯛の塩焼き [約200~400g] 1尾 (約14~17分)	鯛の塩焼き [約400g以上] 1尾 (約17~23分)	
	焼きとり(たれ焼き) [1本:約50g] 8本 (約13~16分)	ししゃも [約20g] 5尾 (約11~13分)	あじの開き [約100g] 2枚 (約15~16分)							

* []は1枚(皿・本)あたりの重さです。()は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

メニュー	ピザ			グラタン			とり肉		
	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
※自動調理の焼きあげ強さは、「ピザ」<「グラタン」<「とり肉」の順に強くなっています。									
オーブン自動調理の目安									
	冷凍ピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約10~13分)						鶏手羽先のつけ焼き [1本 約60g] 6~8本 (約20~23分)	鶏のハーブ焼き [1枚 約250g] 1~2枚 (約16~20分)	ローストビーフ [1本 約300g] 1本 (約16~20分)
	冷蔵ピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約10~13分)						手作りグラタン [1皿 約240g] 2皿 (約15~18分)	ピリ辛ウイング [1本 約60g] 6~8本 (約19~21分)	骨付きもも(塩) [1本 約200g] 2本 (約17~20分)
							手作りピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約14~17分)	焼きとり(塩焼き) [1本 約50g] 8本 (約14~17分)	

オーブンで調理をする (つづき)

手動のトースト・魚焼き調理をする



準備 材料を焼網の上に載せ、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

- 電源切/入を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**(ランプが点灯します)
- 手動**を押し、希望のメニューのランプを点灯させる
- 仕上がり/火力/温度を押し、**材料に合わせて火力を設定する**
 - トーストには火力の設定はありません。
- 時間<|>を押し、**時間を設定する**
 - 設定できる最大時間
トースト▶10分 魚焼き▶30分
- 切スタート**を押し、**通電する**
- 調理が終わったら **切スタート**を押し、**通電を切る**
- 続けて使わないときは
電源切/入を押し、**電源を切る**(ランプが消灯します)

お知らせ

- 魚焼き調理は、受皿に水を入れても調理できます。(水約200mL)
- トーストを連続して焼く場合は、約4分を目安に様子をみながら調理してください。

メニュー選択



オーブン手動調理は ➡ P.32

火力設定(魚焼き調理のみ)



弱め 標準 強め

●タイマーを使わない場合は、**切**を押してください。
●途中でタイマーを中止するときは、もう一度**時間**を押して、時間を**00**に設定してください。
●設定した時間を変更したい場合は**時間**を押して再度設定してください。

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、調理時間を調節してください。

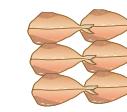
●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング(**L**表示)を行います。(魚焼き調理のみ)
●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、**切**を押してください。

●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。

手動調理の目安

材料に合わせてメニューと火力を選んでください。

* []は1枚(尾・はい)あたりの重さです。()は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって火力を選んでください。

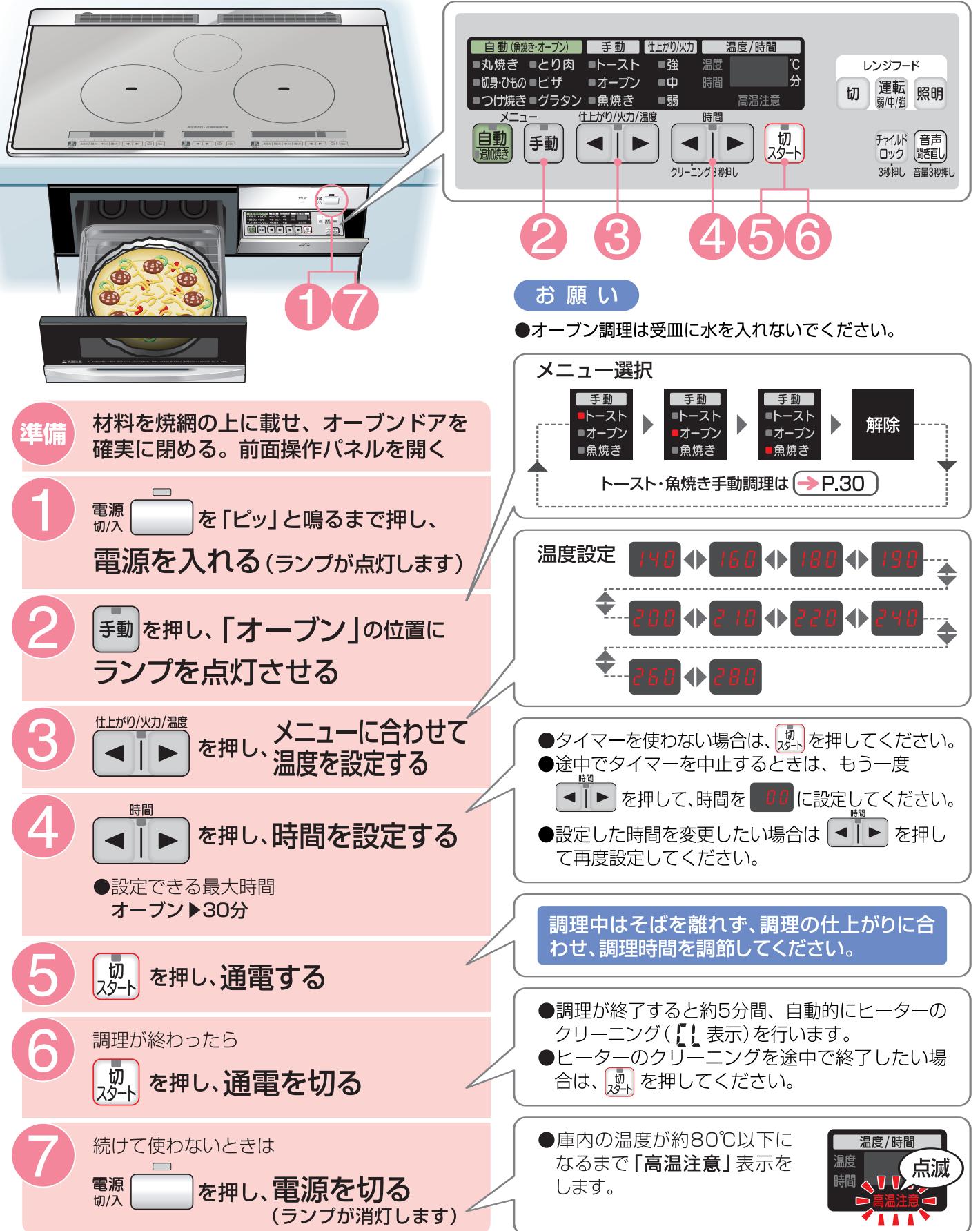
メニューハイ	魚焼き手動(自動で焼けないもの)		
	弱	中	強
調理例		 小あじのみりん干し [1枚 約20~40g] 小6枚 (約5~10分)	 さんまのみりん干し [約80~160g] 中2枚 (約6~10分)
		 スルメ [1枚 約70g] 1枚 (約3~5分)	 いかのつけ焼き [1ぱい 約250g] 2ぱい (約10~16分)

* ()は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって時間を選んでください。

メニュー	トースト		
	4枚切	6枚切	8枚切
調理例	 (厚み約30mm) 1~2枚 (約6~7分)	 (厚み約20mm) 1~2枚 (約6~7分)	 (厚み約15mm) 1~2枚 (約6~7分)

オーブンで調理をする (つづき)

手動のオーブン調理をする



温度調節の目安

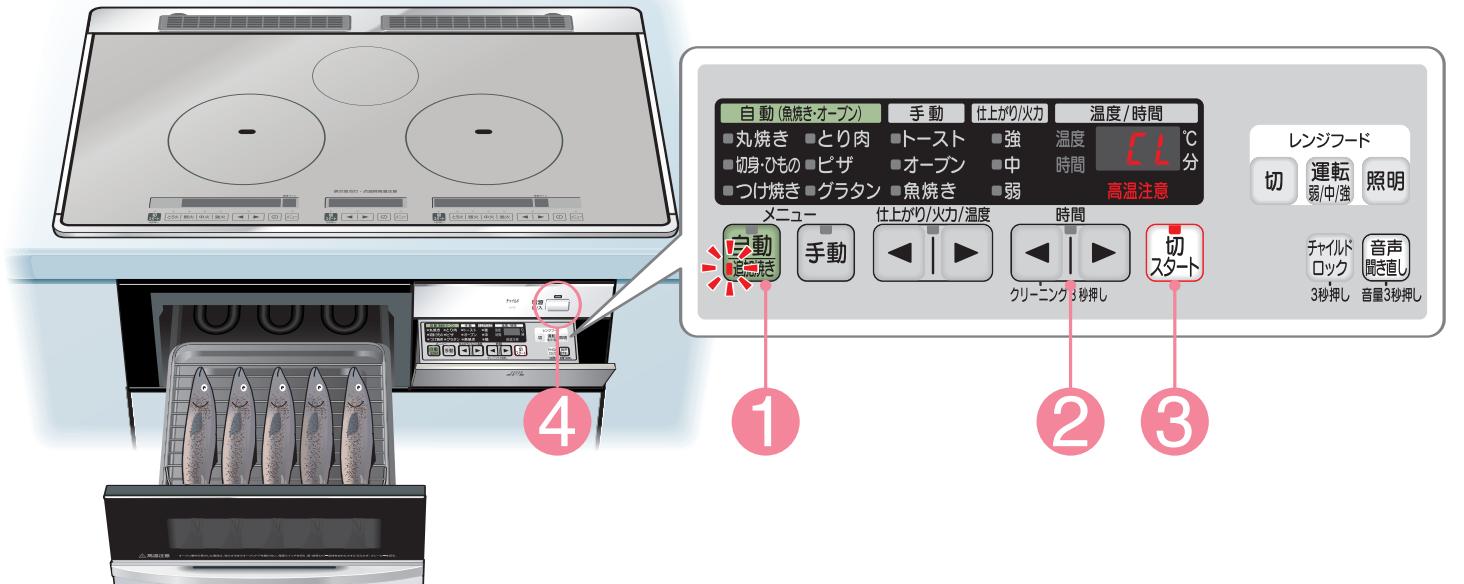
※ []は分量です。()は調理時間の目安です。温度設定は調理時の目安です。材料により異なります。

140	160	180	190	200	210	220	240	260	280
焼きプリン [直径約7.5×4cmのスフレ型 6個] (約28~30分)	フライ温め [1皿 約100~300g] (約12~18分)	ピザ(冷蔵・冷凍・手作り) [約280~330g] (約13~18分)	野菜のグラタン(手作り) [直径約22cm皿] (約20~30分)	パエリア [直径約24cm皿] (約30分)					
	ハンバーグあたため [約160~200g] (約16~20分)	クッキー [16個 約100~120g] (約15~20分)	ピリ辛ウイング [約340~380g] (約20~25分)	手羽先 [約300~350g] (約20~25分)	冷凍グラタン [2皿] (約20~25分)	さつま揚げ [約160~200g] (約12~15分)			
		パンダーベーグ [約160~200g] (約16~20分)	鶏のハーブ焼き [約240~280g] (約22~25分)	焼きピーマン [2個 約120~150g] (約18~20分)	焼きなす [3個 約180~220g] (約18~20分)	ホイル焼き [2個 分 約380~420g] (約23~27分)			
			ブラウニー [約18×18cm] (約30分)	冷凍焼きおにぎりのあたため [4~6個 約180~320g] (約20~25分)	アップルパイ [直径約18~23cm皿] (約25~30分)	焼きおにぎり [1個 約80gのもの 4~6個] (約8~12分)	厚揚げ [約200~300g] (約16~20分)	フレンチトースト [約180~220g] (約15~20分)	
			マドレーヌ [4~6個分] (約12~20分)	焼き豚 [約280~320g] (約30分)			焼きいも [2個 約450~500g] (約25~30分)	ピザトースト [約180~220g] (約14~18分)	
				チョコチップケーキ [約240~280g] (約15~18分)					

オーブンで調理をする(手動のオーブン調理をする/温度調節の目安)

オーブンで調理をする (つづき)

追加焼きをする



自動調理終了後、ヒーターの
クリーニング中 [P.28](#) にセットする

1 **自動(追加焼き)** を押し、
ランプを点灯させる

2 **時間** **◀ | ▶** を押し、
時間を設定する

3 **切スタート** を押し、通電する
メロディーが鳴ったら終了です。
調理物を取り出します

4 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、電源を切る
(ランプが消灯します)

追加焼き時間設定

自動(魚焼き・オーブン) 手動 仕上がり火力 溫度/時間
■丸焼き ■とり肉 ■トースト ■強 溫度 **03** °C
■胸・ひもの ■ピザ ■オーブン ■中 時間
■つけ焼き ■グラタン ■魚焼き ■弱 高温注意

● 設定時間は3分から始まります。29分まで設定できます。

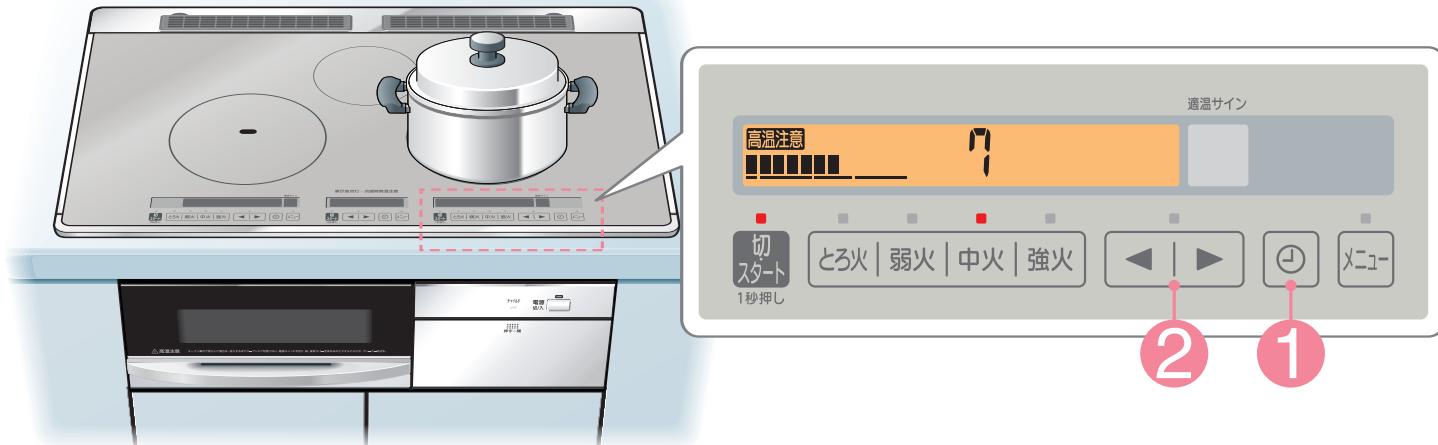
- 調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング(**■**表示)を行い、**自動(追加焼き)**のランプが点滅します。
焼きが足りないときはもう一度追加焼きを行ってください。
- ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、**スタート**を押してください。

- 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。

便利に使う

左・右・中央ヒーターでタイマーを使う

お知らせ 右ヒーターで説明しています。



電源を入れ、火力または保温・煮込みを選び、**切スタート** を押したあとの通電中(調理中)にセットする

1 **切スタート** を押す。



2 **◀ | ▶** を押し、時間を設定する

- 設定できる最大時間
火力「1」~「5」▶9時間55分
火力「6」~「12」▶1時間
保温▶1時間
煮込み▶2時間



1分~1時間までは1分きざみ、1~5時間までは10分きざみ、5~9時間55分までは30分きざみで設定できます。

約3秒間待つ。メロディーが鳴り、タイマーがスタートします
メロディーが鳴ったらタイマー終了です。自動的に通電を停止します。

- 途中でタイマーを中止するときは、**①**を押してください。
- 設定した時間を変更したい場合は、タイマーを中止し、再度設定してください。

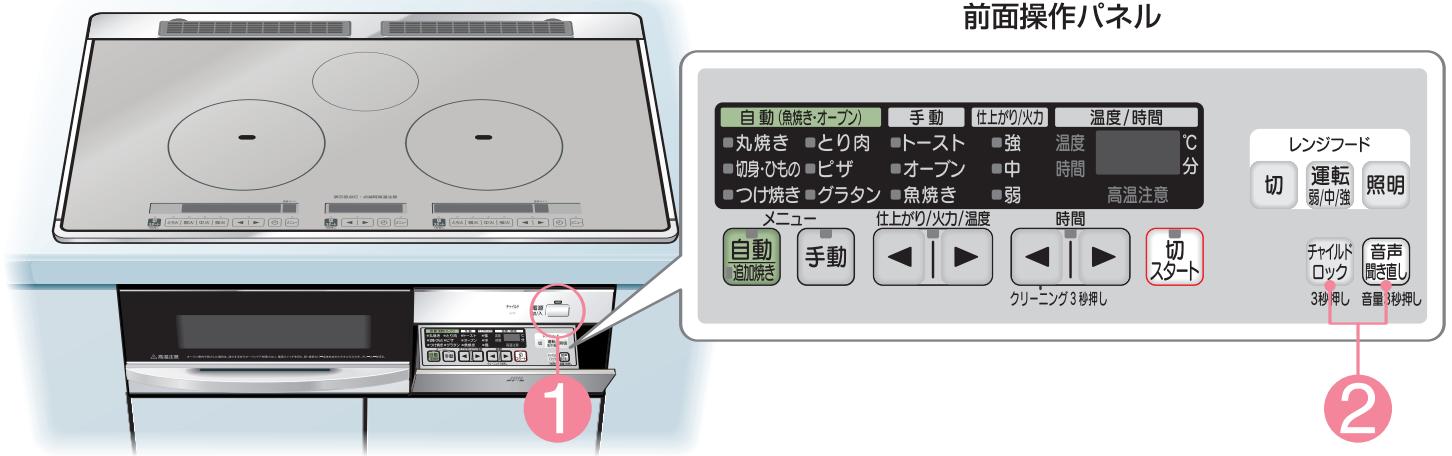
オーブンで調理をする(追加焼きをする)／便利に使う(左・右・中央ヒーターでタイマーを使う)

便利に使う (つづき)

操作をロックする

お知らせ

- 安全のために、操作できないようロックできます。
- 全てのヒーターが切れている状態で受け付けます。
- 電源を切っても記憶しています。



操作をロックする

- 1 電源切/入ボタンを「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)
- 2 チャイルドロックを3秒間押し、ランプを点灯させる

ロックを解除する

- 1 電源切/入ボタンを「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)
- 2 チャイルドロックを3秒間押し、ランプを消灯させる

音声の音量設定・聞き直し

音量を設定する

- 1 電源切/入ボタンを「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)
- 2 音声聞き直しボタンを3秒間押す

音量を希望の音量を選択する
希望の音量で3秒経過するとセット完了

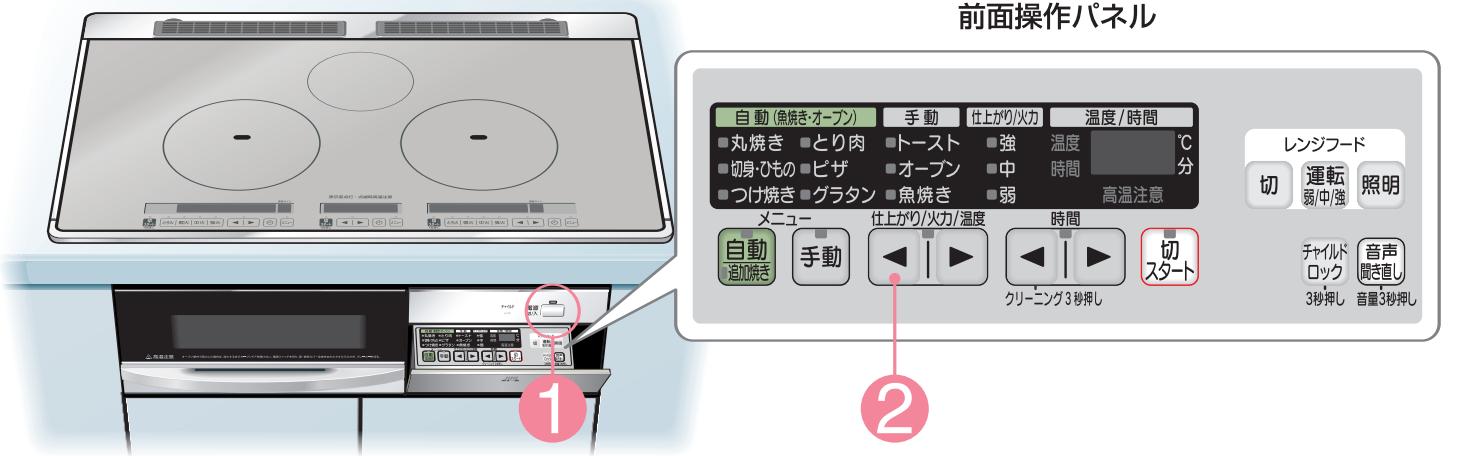
音声を聞き直す

- 音声を聞き直したいときは
音声聞き直しボタンを押す 直前の音声の内容が流れます。
- 音量設定時の表示
- | | |
|-------|-------|
| 温度/時間 | 音量「大」 |
| 温度 | 音量「中」 |
| 時間 | 音量「小」 |
| 高温注意 | 音量「切」 |

レンジフードファン運動システムを使う(機能付のみ)

お知らせ

- レンジフードファン運動システムは各ヒーター、またはオーブンの通電・停止に運動して、レンジフード(運動システム対応機種のみ)が運転・停止するシステムです。
- 詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。
- レンジフードファン運動システム対応のレンジフードについては、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(P.63)にお問い合わせください。



操作と連動する内容

クッキングヒーターの操作	レンジフードの動作
各ヒーター、またはオーブンの通電を開始したとき	運転を開始します。
各ヒーター、またはオーブンの通電を停止したとき	約3分後に自動停止します。

クッキングヒーターの前面操作パネルでレンジフードを操作する

- 運転を切り替えるときは **運転 弱/中/強** を押す
押すごとにレンジフードの風量が切り替わります。
- レンジフードが停止中に **運転 弱/中/強** を押すと
「弱」で運転を開始し、押すごとに風量が
「弱」→「中」→「強」→「弱」と切り替わります。

お願 い

- クッキングヒーターからの信号がさえぎられる
とレンジフードが動作しない場合があります。
- 送信部が汚れている。
 - 送信部が鍋やフライパンのとてなどでおおわれている。
 - 他のリモコンを操作している。

メロディーをブザーに切り替える

- 1 電源切/入ボタンを「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)
- 2 前面操作パネルの **音量**ボタンを3秒間押し、「ピピッ」と鳴ったら 切り替え完了
●もとにもどすときも、同じ操作をします。

便利に使う(操作をロックする／音声の音量設定・聞き直し／レンジフードファン運動システムを使う／メロディーをブザーに切り替える)

お手入れ



注意



●お手入れは、

必ず電源を切り、本体が冷えてから行う。

ご注意

- ご使用のたびにお手入れしてください。
- ベンジン、シンナー、粉末タイプの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)・光センサー

●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。(トッププレート・プレートワクの変色の原因となります。)

●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。

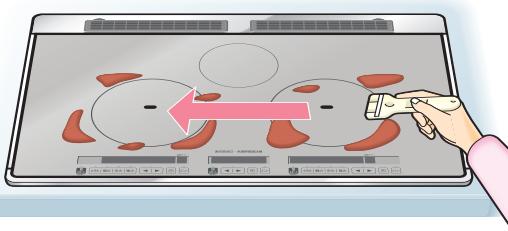
※プレートワクはステンレスの筋にそって、こすってください。

ご注意

- ドライバーやフォークなど先の鋭いものや粉末タイプの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、アルミホイルなどでこすらないでください。(トッププレート・プレートワクが傷つく原因となります。)

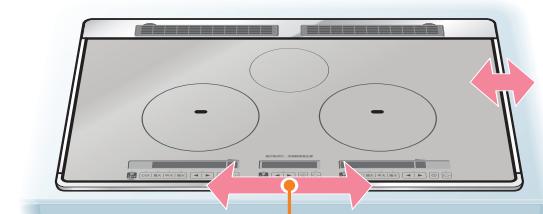
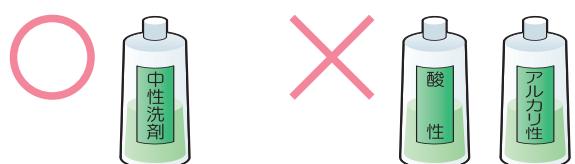
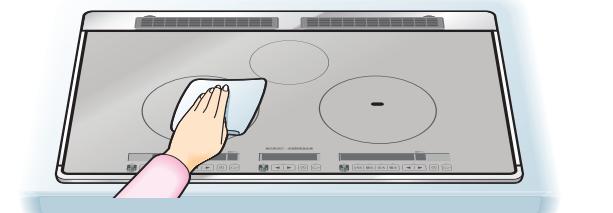
●それでも落ちないときは

市販のセラミック用スクラーパ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。
- 光センサーが汚れていると、センサーが正しく働かない場合があります。



筋の方向は横向きです

別売品

2008年8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「ご相談窓口」[P.63](#)にご相談ください。
希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

吸・排気カバー、吸気口ポケット

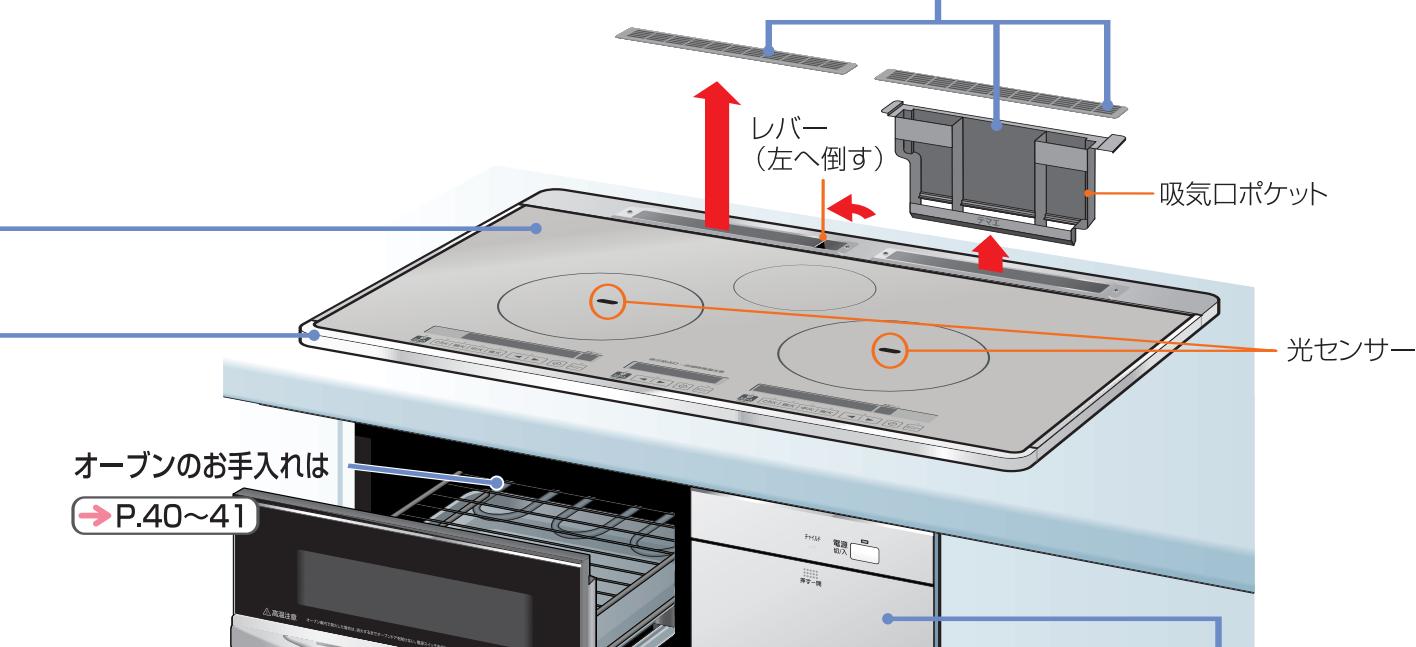
薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。

※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

- 吸・排気カバーは、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。
- 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、オープン使用中にオーブンドアから煙がもれたりする場合があります。
- お手入れ後は、水気をよくふき取り、本体に必ずセットしてください。
- 吸・排気カバーは強くこすらないでください。表面を傷つけたり変形する場合があります。
- お手入れ後は、レバーを左へ倒してください。



天ぷら鍋(付属品)

- ①薄めた台所用洗剤(中性)とお湯で洗う。
●たわしやみがき粉は使用しないでください。

- ②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。

- ③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](#)



前面操作パネル

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)

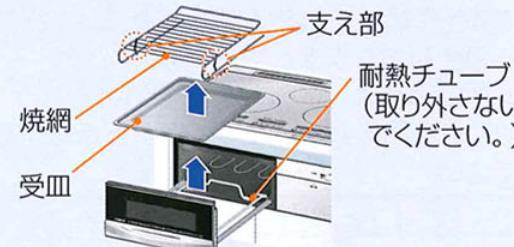
オープンドア・受皿・焼網の取り外しかた

- 1 とってを両手で
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 とっての下側に手をまわし、オープンドアバネを軽く引き下げる



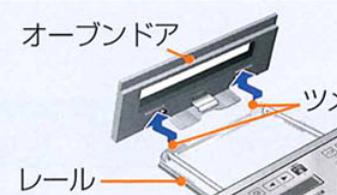
オープンドアバネを押さえずに無理に外すとオープンドアが破損したり、変形することがあります。

ご注意



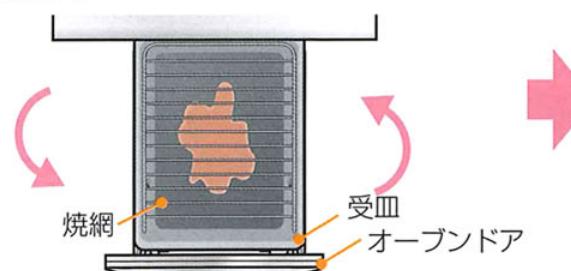
オープンドアを押し倒して外さないでください。
オープンドアが破損したり変形することがあります。

- 4 オープンドアを本体側へ倒すようにし、左右2箇所のツメを外す

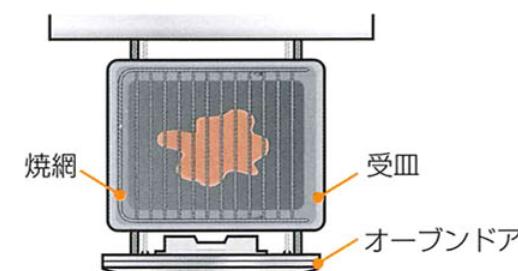


脂や汁がたまっている受皿の取り外しかた

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

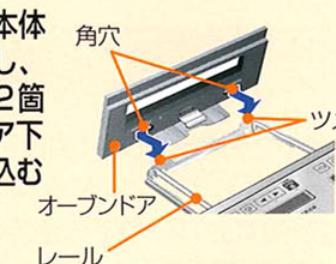


- ②受皿の脂や汁がこぼれないようにゆっくり持ち上げて外してください。



オープンドア・受皿・焼網の取り付けかた

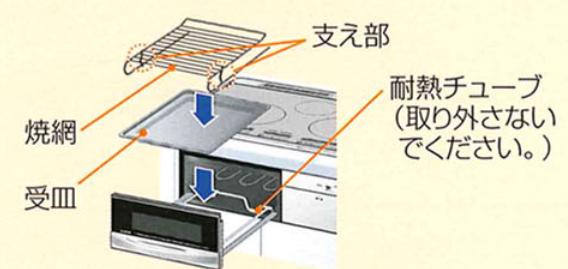
- 1 オープンドアを本体側へ倒すようにし、レール側のツメ2箇所をオープンドア下部の角穴に差し込む



- 2 オープンドアを手でささえ、垂直に起こしながらはめ込む

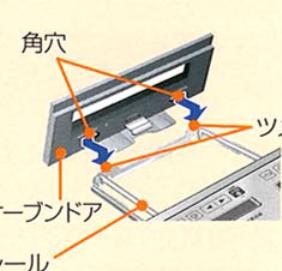
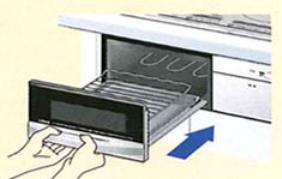


- 3 受皿と焼網を載せる



焼網は、支え部を手前にして受皿にセットしてください。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 オープンドアは本体の前面に当たるまで押して閉める



●お手入れは、必ず電源を切り、本体が冷えてから行う。

オープンドアのお手入れ

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。

お願ひ

●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。)

●オープンドアは、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。

お願ひ

受皿・焼網のフッ素加工を傷めないでください。

●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。)

●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することがあります。また受皿の裏面を傷つけます。

●受皿・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。

●ご使用のたび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



オープン庫内のお手入れ

庫内クリーニングをご使用ください。オープン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、オープンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1

電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる(ランプが点灯します)

2

時間 を3秒押し、
クリーニング3秒押し

表示部に「[L]」を表示させる

3

切/スタート を押し、通電する

メロディーが鳴ったら終了です。

ご注意

●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、オープン庫内の油を焼き切るため煙が出る場合があります。必ずレンジフードを使用してください。

ご注意

●オープン庫内に落ちた食品カスなどは、オープン庫内が冷えてから手袋などを取り除いてください。

●オープン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「[L]」を表示します。約11分で終了します。

4

統けて使わないときは
電源切/入 を押し、電源を切る
(ランプが消灯します)

●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。



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	現象	原因
電源について	<ul style="list-style-type: none"> 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。 <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。 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.36) 左・右・中央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) 	火力について	<ul style="list-style-type: none"> 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。
	<ul style="list-style-type: none"> 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。 <ul style="list-style-type: none"> 左・右・中央ヒーターは操作後約45分 オーブン(手動調理)は約30分 トーストは約10分 適温サインは適温表示後約15分 		<ul style="list-style-type: none"> 特に片方にとつてがある、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)
	<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。 		<ul style="list-style-type: none"> 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徑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)
	<ul style="list-style-type: none"> 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"> ホーロー・ステンレス製の鍋については鍋底の直径が左・右ヒーターの場合は12~26cmのもの、中央ヒーターの場合は12~20cm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・銅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)
	<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。 		<ul style="list-style-type: none"> 左・右・中央ヒーターで火力が違います。 炒めものなどを行うと左・右・中央ヒーターの火力が弱くなることがあります。
通電しない。	<ul style="list-style-type: none"> 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。 <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。 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.36) 左・右・中央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) 	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する。 (C20Tシリーズ/C10Tシリーズのみ)	<ul style="list-style-type: none"> 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。
使用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)	<ul style="list-style-type: none"> 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。 <ul style="list-style-type: none"> 左・右・中央ヒーターは操作後約45分 オーブン(手動調理)は約30分 トーストは約10分 適温サインは適温表示後約15分 	アルミ鍋、アルミフライパンは火力が弱くなるものがある。 (C20Tシリーズ/C10Tシリーズのみ)	<ul style="list-style-type: none"> 特に片方にとつてがある、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)
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。 <p>※図は火力「7」で使用した場合。</p> <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。</p> <p>※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>	ステンレス板を底部に貼り合わせたアルミ鍋を右ヒーターで通電すると火力が弱くなることがある。 (C20Tシリーズ/C10Tシリーズのみ)	<ul style="list-style-type: none"> 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徑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)
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。 <p>警告 トッププレートやオーブンドアおよび庫内など高温部に触れない</p>	左・右・中央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"> ホーロー・ステンレス製の鍋については鍋底の直径が左・右ヒーターの場合は12~26cmのもの、中央ヒーターの場合は12~20cm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・銅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) 同じ鍋でも、左・右・中央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。 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。

故障かなと思ったら (つづき)

現象	原因	現象	原因
音について	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動作音がします。	
	電源を切っても音がする。	●電源を「切」にした場合でも継続して冷却ファンが回りますが、異常ではありません。本体内部の回路を保護するために、キー操作後冷却ファンが必ず約10分間動作します。自動的に冷却ファンは止まります。	
	使用中にファンの音が大きくなったり止まることがある。	●本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。	
	左・右・中央ヒーター使用中に鍋から音がする。	●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。また鍋のとてに振動を感じることがあります。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・中央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。	
	オーブンの排気口から出た水蒸気が壁面に結露することがある。	●調理時に排気口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。	
	光センサー部が結露することがある。	●吸気口から直接蒸気を吸い込むと、結露することがありますが、しばらくするとともどります。	
結露について	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る。	●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。	
	レンジフードについて	レンジフードが回らない。(レンジフードファン運動システム付のみ)	●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.37 ●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.37 ●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.37
その他	レンジフードについて	クッキングヒーターのヒーターまたはオーブンの通電を停止しても、レンジフードが止まらない。(レンジフードファン運動システム付のみ)	●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オーブンの通電を停止しても約3分間動作します。 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オーブン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。
	故障かなと思ったら		

故障かなと思ったら (つづき)

現象

原因

炊き上がったごはんが
かたすぎる／芯が残る。

- 米の量、水の量がまちがっていませんか。
正しくはかってください。→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時間以上浸してください。
- 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。
- 鍋の種類によっては、ごはんに芯が残るなど、うまく炊けない場合があります。
炊きかげんの設定を「強め」に調節してください。→P.22

炊き上がったごはんが
やわらかい。

- 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、ざるに上げて充分に水切りをしてください。
- 炊飯後にふたをしたまま置いていませんか。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ください。

ごはんが
焦げる、こびり付く。

- 炊飯に適さない鍋を使うと、ごはんが焦げついたり、こびり付きやすくなります。(うす手の鍋、ホーロー鍋など)
必ず IH または SCHIH マーク付きで底の厚さ 1.5mm 以上の鍋をお使いください。→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ください。
・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。

- 設定をまちがえていませんか。
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ください。→P.22

予熱時間が長い。
通電が停止する。

- 鍋底の直径が小さかったり鍋底が反っているフライパン・鍋は火力が弱くなる場合があるため、予熱時間が長くなります。またフライパン・鍋の温度が適温にならず通電を停止する場合があります。
(適温サイン)で使えるフライパンについて →P.12

鍋の温度が低すぎたり
高すぎる。

- 鍋の材質・大きさ・形状・置く位置により鍋の温度が低すぎたり高すぎる場合があります。
(適温サイン)で使えるフライパンについて →P.12

現象

原因

上面操作パネルの表示
に [P] と表示されて
キー操作ができない。

- 上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着していませんか。
調理物や水滴などを取り除いてください。→P.48
- 上面操作パネルに鍋などを置いていませんか。
鍋などを取り除いてください。→P.48
- キーを長押ししていませんか。
キーに約3秒以上ふれていても表示されます。→P.48

上面操作パネルの表示
に [P] と表示される。

- 上面操作部の 切スタート の上に調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着していませんか。
調理物や水滴などを取り除いてください。→P.48

[P] と表示され通電が
停止する。

- [P] と表示されて約10秒後に停止します。
- 上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着していませんか。
調理物や水滴などを取り除いてください。→P.48
- 上面操作パネルに鍋などを置いていませんか。
鍋などを取り除いてください。→P.48
- キーを長押ししていませんか。
キーに約3秒以上ふれていても表示されます。→P.48

上面操作部のキー操作
ができない。

- 指に指サックや傷テープ、手袋をしていませんか。
直接指でふれてください。
- 隣のキーに触れていませんか。
一個づつ操作してください。
- 上面操作パネルに物を置いていませんか。
物を取り除いてください。
- 上面操作パネルに調理物や汚れがこびりついていませんか。
トッププレートのお手入れをしてください。→P.38
- 切スタート を1秒以上の長押しをしていますか。
ブザーが鳴るまで押してください。

上面操作パネルの表示
部の液晶が黒くなる。

- 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もとにもどります。
※表示部の上に熱い鍋などを置かないでください。

上面操作パネルの表示
部の液晶がくもる。

- 吸気口から直接蒸気を吸い込むと、液晶がくもることがありますが、しばらくするともとにもどります。

故障かなと思ったら (つづき)

上面操作パネル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
C11 C21 C51 左・右・中央ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●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。	●鍋に調理物を入れてください。 ●火力を下げてご使用ください。
C12 C22 揚げもの温度コントロールを使用したら、左・右ヒーターの液晶表示が赤く点灯する。	●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。	●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。
CP 左・右・中央ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着している。 ●上面操作パネルに鍋などを置いている。 ●キーを長押ししている。	●調理物や水滴を取り除いてください。 ●鍋などを取り除いてください。 ●キーを約3秒以上ふれないでください。
H15 H25 H55 左・右・中央ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●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れています。	●ほこりをふきとってください。 →P.39 ●ふさがないでください。
C14 C24 H17 H27 H57 左・右・中央ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●鍋の種類が違っています。	●鍋の種類を確認してください。 →P.12
C61 液晶表示が赤く点灯する。	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	●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・・・		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。
C11, C12, CP, H15, C14, H17 の表示が出たときは左ヒーターの切スタートを押す。		
C21, C22, CP, H25, C24, H27 の表示が出たときは右ヒーターの切スタートを押す。		
C51, CP, H55, H57 の表示が出たときは中央ヒーターの切スタートを押す。		

上記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
C1 C3 C4	●通電したまま連続して魚を焼いた場合。	●いったん通電を切り、オーブン庫内の温度を下げるから、次の調理物を入れる。
C6	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	●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・・・		
C1, C3, C4 の表示が出たときはオーブンの切スタートを押す。		

上記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。

故障かなと思ったら／火力の目安について

火力の目安について

左・右・中央ヒーター

火力の目安	バックライト色	火力	消費電力
ハイパワー	ア カ	12	3.0kW
		11	2.6kW
		10	2.0kW
		9	1.6kW
強 火	オレンジ	8	1.4kW
		7	1.1kW
		6	800W
中 火	キイロ	5	500W
		4	400W
		3	300W
		2	200W相当
とろ火	ミドリ	1	100W相当

※消費電力は、鉄ホーク一鍋を使った場合です。

※中央ヒーターは火力「9」までです。

※相当とはヒーターの入/切による平均消費電力です。

メニュー

メニュー	揚げもの	湯わかし	保温	炊飯	炒めもの	ステーキ	煮込み
最大消費電力	1.5kW	2.5kW (2.0kW)	400W	1.1kW	2.8kW	2.8kW	500W

※()内、鉄・ステンレス加熱時

料理集



オムレツ
→P.55



鶏の唐揚げ
→P.56



鮭のホイル焼き
→P.62

標準計量カップ・スプーンでの食品の質量表(単位g)

食品名	計量			食品名	計量		
	小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)		小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)
水・酒・牛乳	5	15	200	トマトケチャップ	5	15	230
しょうゆ・みりん・みそ	6	18	230	油・バター・ラード	4	12	180
食塩	6	18	240	片栗粉・砂糖(上白糖)	3	9	130
小麦粉(薄力粉・強力粉)	3	9	110	だし汁	5	15	200

この取扱説明書で使用している計量カップ・スプーンでの食品の質量は表のとおりです。
(1mL=1cc)

この取扱説明書に掲載されている料理例の火力および時間などは目安です。
<お願い> 鍋の種類・形状・材質、また材料の量により、火力等が異なってきますので、料理の進み具合に応じて、火力や時間を調節してください。

左・右・中央ヒーターの調理例

スパゲティ(ミートソース).....	51
ポークカレー.....	51
あさりごはん.....	52
ピースごはん.....	52
茶わんむし.....	53
シューマイ.....	53
空芯菜とにんにくの炒めもの.....	54
五目チャーハン.....	54
ビーフステーキ.....	55
オムレツ.....	55

揚げものの調理例

天ぷら.....	56
鶏の唐揚げ.....	56
とんかつ.....	57
揚げもののコツ.....	57

オープン自動調理例

さんまの塩焼き.....	58
塩鮭.....	58
焼きとり.....	58
ぶりのつけ焼き.....	58
鶏のハーブ焼き.....	59
手作りかんたんピザ.....	59

オープン手動調理例

ブラウニー(チョコ菓子).....	60
フライ温め.....	60
焼きプリン.....	60
野菜のグラタン.....	60
焼きおにぎり.....	60
アップルパイ.....	61
パエリア.....	61
鮭のホイル焼き.....	62
焼きりんご.....	62
さんまのみりん干し.....	62
いかのみぞ漬け焼き.....	62
ひものいろいろ.....	62

左・右・中央ヒーターの調理例

お知らせ

火力は目安です。火力は鍋の種類・形状・材質や調理物の量などで異なる場合があります。様子をみて調節してください。

ゆでる

スパゲティ(ミートソース)

材料(2人分)

スパゲティ.....	200g
塩.....	大さじ2
牛ひき肉.....	150g
トマトソース.....	1/2缶(約150g)
オリーブ油.....	大さじ1弱
にんにく(薄切り).....	1片

A

赤ワインまたはスープ.....	大さじ2
塩.....	小さじ1/4
砂糖.....	小さじ1/4
こしょう.....	少々
パセリ.....	少々

作りかた

①鍋をヒーターの中央にのせ、オリーブ油を入れてから火力を『中火』にする。

②①ににんにくを入れ、香りが出るまで炒めたら牛ひき肉を加えて炒め、トマトソースを加えAで味付けし、煮立ったら『弱火』～『中火』にして8～10分煮つめる。

③大きめの鍋にたっぷりの水(3～4L)を、『強火』～『ハイパワー』で沸とうさせ、塩(水量に対して1%が目安)を加える。

④スパゲティを入れ、ときどきかき混ぜながらふきこぼれないように『弱火』～『中火』でゆでる。指でつまんでちぎってみて、芯が少し残っているくらいまでゆでる。

⑤ゆで上がったら手早くざるに上げ、水気をきって器に盛り、②をかけパセリを散らす。



- ☆スパゲティは、シコシコした歯ざわりが大切。
- ☆たっぷりの湯を使い、ゆで上げ時間を守ることがポイントです。
- ☆トマトソースをベースにして、お好みの具を使います。
- ☆火力の調節は、鍋や水量により異なります。調理の状況に合わせて調節してください。

ゆでる

メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
めん類 (うどん、そば、そうめん)	『ハイパワー』	『中火』…めんを入れてゆでる 2～10分(めんにより調節)
葉菜	『ハイパワー』	『強火』…茎から入れる 2～3分
ゆで豚(400g)	『ハイパワー』	『弱火』 30～40分
根菜	『強火』(材料は水から入れる)	『中火』…やわらかくなるまでゆでる

煮る

ポークカレー

材料(4人分)

豚肉(2cm角切り).....	250g
塩、こしょう.....	各少々
にんじん(乱切り).....	中1本
玉ねぎ(くし形切り).....	中2個
じゃがいも(乱切り).....	中2個
カレールー.....	1箱(約120g)
水.....	600～800mL
サラダ油.....	大さじ2

作りかた

①豚肉は、塩、こしょうをする。

②鍋をヒーターの中央にのせ、サラダ油を入れてから『中火』にする。

③②に豚肉を入れて炒め、次ににんじん・玉ねぎ・じゃがいもを加えて炒める。

④水を加えて『強火』にし、沸とうしたら『弱火』にして20～30分煮込む。

⑤カレールーを加えてかき混ぜ、ふたたび沸とうしたら途中かき混ぜながら『弱火』で10～15分煮込む。



- ☆じゃがいもは煮くずれしやすいので、大きめの乱切りにするか、途中から加えるようにするとよいでしょう。
- ☆肉や野菜を炒めるときに、焦げつかないように『中火』～『弱火』に調節してください。
- ☆水は少なめの分量から加熱を始めて、途中でとろみ具合を見ながら加えてください。
- ☆炒めるときに、フライパンを使うとラクに炒められます。

煮る

メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
煮魚	『強火』	『弱火』…魚を入れて煮る 10～15分
肉じゃが、おでん、ポトフ	『強火』	『弱火』～『中火』 30～90分
煮豆	『強火』	『とろ火』～『弱火』 2～5時間

●長時間の煮込みには、調理タイマーが便利です。

※「切り忘れ防止自動停止機能」が働いて途中で切れることができます。→P.15

●ひと煮立ちしたら中央ヒーターに移して煮込むと便利です。

左・右・中央ヒーターの調理例 (つづき)

炊く

あさりごはん

材料(4人分)

米	カップ 2
あさりのむき身	100g
にんじん(せん切り)	小1/2本(約50g)
水	360mL
A しょうゆ、酒	各大さじ1 1/2
砂糖	小さじ1 1/2
塩	小さじ1/2
針しょうが、木の芽	各少々



作りかた

- ①米は洗い、ざるにあげて水気をきっておく。
- ②あさりのむき身は薄い塩水で洗い、水気をきっておく。
- ③鍋に米を入れ、水を加えて30分以上浸す。
- ④⑤にAの調味料を加えてかき混ぜる。
- ⑥ヒーターの中央にのせメニューを押し
- ⑦「切/スタート」キーを押し炊飯する。

炊飯を選び、米の量(カップ数)を2に設定する。
⑦「切/スタート」キーを押し炊飯する。

炊く

ピースごはん

材料(4人分)

米	カップ 2
水	420mL
グリーンピース(さやつき)	200g
塩	小さじ1



作りかた

- ①グリーンピースはさやから出して洗い、塩とともに加えて、あさりごはんの要領で加熱する。

炊き込みごはんを炊くときは

●水量…調味料の分量だけ減らす(米は水だけで浸す)

●具…米の重さの30%程度

炊く直前に、調味料を入れてかき混ぜ、具を米の上に載せる。

※自動炊飯の使いかたは ➡P.22



蒸す

茶わんむし

材料(4人分)

卵	3個(約150mL)
だし汁	カップ2 1/2
A しょうゆ、塩	各小さじ1弱
みりん	小さじ1
鶏肉(そぎ切り)	60g
B かまぼこ(薄切り)	8枚
生しいたけ(そぎ切り)	8枚
ぎんなん(ゆでたもの)	8個
三つ葉	適量



作りかた

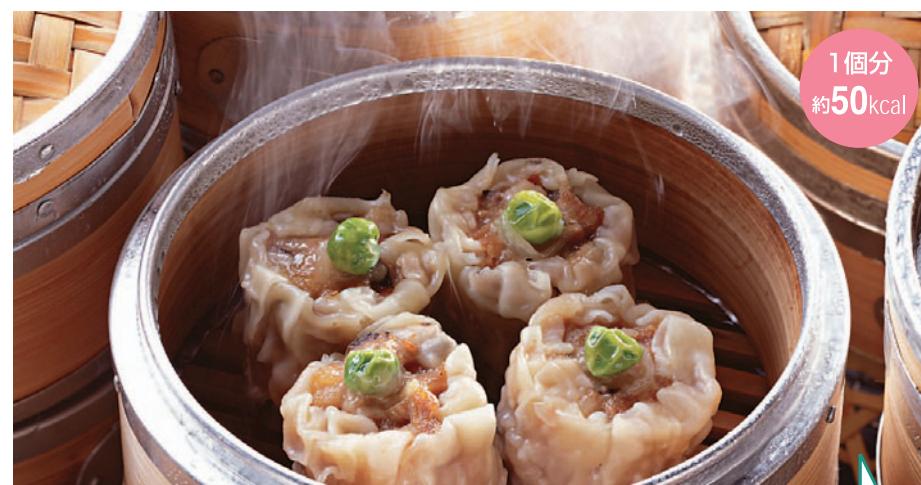
- ①卵はときほぐし、だし汁に調味料Aを加えてさましたものを混ぜ、裏ごしする。
- ②器に彩りよくBを盛り、①を静かにそそぎ入れ、ふたをする。
- ③大きめの鍋に水カップ3を入れ、ヒーターの中央にのせ、「強火」にする。
- ④器を並べてふたをし、沸とうしてきたら『弱火』にして15~20分蒸す。
- ⑤蒸し上がったら三つ葉をのせる。

蒸す

シュウマイ

材料(24個)

むきえび	150g
豚ひき肉	150g
玉ねぎ	1/2個
片栗粉	大さじ5
干しいたけ(もどしてみじん切り)	3枚
シュウマイの皮	24枚
グリーンピース	24個
からしじょうゆ	適量
A 砂糖、しょうゆ、ごま油	各小さじ1
塩	小さじ1/2
酒	大さじ1
こしょう	少々



☆作りかた④で中敷きに、丸型に切ったオーブンシート(中央に切り込みを入れる)を敷くと、取り出しがラクです。

作りかた

- ①えびは背わたを取り、細かくたたく。玉ねぎはみじん切りにして、片栗粉(大さじ3)をまぶしておく。
- ②ボウルに①、豚ひき肉、しいたけを入れ、Aを加えてねばりが出るまでよく混ぜ、全部を入れないで、2回に分ける。

- ⑤蒸し器の下鍋に水を5~6分目入れ、ふたをしてヒーターの中央にのせ、「強火」にする。
- ⑥沸とうしたら上鍋をのせてふたをし、「中火」で10~12分蒸す。
- 器にとり、からしじょうゆを添える。

蒸す

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
中華まんじゅう	『強火』	『中火』 10~15分
蒸しいも	『強火』(材料は水から入れる)	『中火』…やわらかくなるまで蒸す

左・右・中央ヒーターの調理例 (つづき)

炒める

空芯菜とにんにくの炒めもの

(適温サイン)で予熱・調理する場合 → 炒めものを選ぶ

材料(2人分)

空芯菜	150g
サラダ油	大さじ2
A たかのツメ にんにく(薄切り)	3~4本 1片
酒	大さじ1
B 塩、こしょう	各少々

作りかた

- 空芯菜をさっと水洗いし、葉と茎に分け、それぞれ4~5cmの長さに切る。
- フライパンをヒーターの中央にのせ、「中火」~「強火」にする。



1人分
約140kcal



1人分
約580kcal

炒める

五目チャーハン

(適温サイン)で予熱・調理する場合 → ステーキを選ぶ

材料(2人分)

ごはん	400g
焼き豚(1cmの角切り)	50g
生しいたけ(1cmの角切り)	2枚
ねぎ(あらみじん切り)	1/2本
グリーンピース(缶詰)	大さじ1
むきえび	50g
酒	小さじ1/2
卵	1個
塩	少々
サラダ油	適量
ラード	大さじ2
A 塩 こしょう しょうゆ	小さじ1/3 少々 大さじ1/2

作りかた

- むきえびは背わたを取り酒をふる。卵は割りほぐして塩を混ぜる。
- フライパンをヒーターの中央にのせ、「中火」~「強火」にする。
- サラダ油を入れて熱し、卵を入れて手早くかき混ぜながらふんわりとしたり卵を作り、取り出す。
- フライパンにラード1/2量を入れ、「中

火」~「強火」で熱し、むきえびをさっと炒めて取り出し、残りのラードを入れて、ねぎ・生しいたけ・焼き豚の順に炒めて取り出す。

フライパンを「中火」で熱し、サラダ油を入れてごはんをほぐしながら炒め、(3)・(4)を加えてさらに炒め、最後に(A)で味を整えグリーンピースを散らす。

☆ごはんは、あまり熱いうちに炒めると粘りが出て、パラッと仕上がるないので、ざるなどに広げて軽く蒸気をとばしておきます。

☆無理に一度に作らないで、2回に分けて炒めるとラクに作れます。

☆フッ素加工のフライパンで炒めると焦げつきが少なくできます。

炒める

メニュー例

メニュー	予熱	火力調節の目安
焼きそば	「中火」~「強火」	「中火」~「強火」…様子を見ながら炒める
野菜炒め		
ホワイトソース	「中火」	「中火」…小麦粉をバターで炒める 「強火」…牛乳を加えて沸とうさせる 「弱火」~「中火」…かきませながらとろみを付ける

お知らせ

- フライパンなどを予熱する場合は、高温になりすぎないように注意してください。(フライパンが変形したり、油が発煙・発火することがあります。)
- (適温サイン) 炒めもの・ステーキで予熱・調理することもできます。→P.21

焼く

ビーフステーキ

(適温サイン)で予熱・調理する場合 → ステーキを選ぶ

材料(2人分)

牛ステーキ肉(1枚約180gのもの)	2枚
塩、こしょう	各適量
サラダ油	適量
にんにくのスライス	1片

作りかた

- 牛ステーキ肉は筋を切り、軽く塩、こしょうを両面にふっておく。
- フライパンをヒーターの中央にのせ、「中火」~「強火」にする。
- フライパンが熱くなったら、サラダ油をなじませ、にんにくを入れて、色づいてきたら取り出し、牛ステーキ肉を並べて焼き上げる。(ミディアムの場合、片面約30秒~1分程度)



☆焼き時間は目安です。肉の種類や厚みによって違うので、お好みに応じて焼き時間調節してください。
☆お好みによりブランデーやシェリー酒・赤ワインなど大さじ1をふりかけ、アルコールをとばしてから盛りつけると、一味違ったステーキが味わえます。

焼く

オムレツ

(適温サイン)で予熱・調理する場合 → ステーキを選ぶ

材料(1人分)

卵	2個
A 牛乳 塩、こしょう	大さじ1 各少々
サラダ油	適量
バター	大さじ1

作りかた

- ボウルに卵を割りほぐし、(A)を入れて混ぜ合わせる。
- フライパンをヒーターの中央にのせ、「中火」で軽く熱する。
- 多めのサラダ油をなじませ、一度油をきる。バターを入れ、「中火」~やや「強火」にして溶かし、全体に広げ、卵を一気に流し込み、円を描くように全体を大きく混ぜる。
- 半熟状態になって、フライパンの底にくっつかなくなれば、フライパンの手前を持ち上げて傾け、卵を手前にたたみ込み、木の葉形に整える。



~うす焼きたまごやクレープなどを作るときは~
☆フライパンは最初から「弱火」~「中火」で熱してください。
☆サラダ油を多めに入れてフライパン全体になじませて、余分な油をふきとどけます。
☆卵液を入れるタイミングは卵液を箸の先につけてフライパンに落として、ジュッと固まるようになるくらいが目安です。
☆フライパンは厚手のもので、表面にフッ素加工してあるものが使いやすいです。

揚げものの調理例

揚げる

天ぷら

材料(4人分)

揚げ油	800g(約880mL)
えび	4尾
なす	2個
しそ	4枚
生しいたけ	4枚
三つ葉	適量
小麦粉(薄力粉)	適量
卵	1個

作りかた

- ①材料は揚げやすいように準備しておく。
- ②卵+冷水は小麦粉と同量にし、さっくりと混ぜる。
- ③天ぷら鍋に油を入れ、温度「180」に設定し、液晶表示に「適温」を表示したら、②をつけて、野菜・えびを揚げる。



☆衣はだまが残るくらいにさっくりと切るように混ぜ、粘りを出さないようにします。
☆油の表面積の1/2を目安に入れると、油の温度が下がらずカラッと揚がります。
☆小麦粉(薄力粉)の代わりに、市販の天ぷら粉を使うと手軽にできます。
☆設定油温は目安です。調理の状況に合わせて設定油温を調節してください。

揚げる

鶏の唐揚げ

材料(4人分)

揚げ油	800g(約880mL)
鶏もも肉(1枚約250g)	2枚(500g)
A しょうが汁	小さじ1
塩	小さじ2/3
しょうゆ、酒	各大さじ1
片栗粉	大さじ3~4

作りかた

- ①鶏肉は、1枚を6等分にしてAにつけ込み、15~30分おく。
- ②①の汁気をきってから、片栗粉を全体にまぶす。
- ③天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設定し、液晶表示に「適温」を表示したら、鶏もも肉を入れ、色づいてきたら裏返し、3~4分かけて揚げる。



☆2~3回に分けて揚げるとカラッと仕上がります。
☆全体がきつね色に変わり、浮いてきたら出来上がりです。

揚げる

とんかつ

材料(4人分)

揚げ油	800g(約880mL)
豚ロース肉(約100g位のもの)	4枚
塩	少々
こしょう	少々
小麦粉(薄力粉)	適量
卵(溶きほぐす)	1個
パン粉	適量

作りかた

- ①豚肉は筋切りして、塩・こしょうをする。
- ②豚肉に小麦粉をまぶして、余分な粉をはたいて、溶き卵・パン粉の順につける。
- ③天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設定し、液晶表示に「適温」を表示したら、②の2枚をそっと入れて色よく揚げる。



揚げもののコツ

油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水気をふき取る

- 特にしいたけやピーマンなどは、水気が残っていると破裂することがあります。



いかやゆで卵などは揚げすぎない

- 長時間揚げると破裂することがあります。特に、けんさきいか・するめいかなどは注意してください。
- 鍋の中に揚げ忘れないか、常に確認してください。

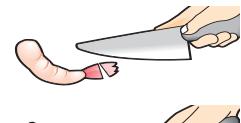
衣や生地作りに注意

- 天ぷらの衣は固すぎないように。水分の多い材料には、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけてください。
- ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて揚げてください。
- 冷凍食品を揚げる場合は、食品についた氷をよく落としてから入れてください。油が飛び跳ねたり、吹きこぼれたりする場合があります。

特に下ごしらえの必要な材料

えび

尾の先を切って水分を出す。



ししとう辛子

水気をふき取り、縦に切り込みを入れる。



いか

皮をむき水気をふき取り、切れ目を入れる。



揚げものに使える鍋について

- 付属の天ぷら鍋以外は、絶対に使わないでください。(鍋底が変形したら使わないでください。)
- 油は200g(220mL)~800g(880mL)で、必ず「揚げもの温度コントロール」を使用して調理してください。
- 油煙が多く出たら電源を切ってください。

警告

付属の天ぷら鍋以外を使用すると、火災の原因になります。

オープン自動調理例

丸焼き

さんまの塩焼き

材料

さんま(1尾約180gのもの) 1~5尾
塩 適量

作りかた

- ①さんまは、サッと洗って水気をふき取り、全体に塩をふり、そのまま約10分おき、水気をふき取る。
- ②焼網の上にのせ、メニューの「丸焼き」で焼き上げる。

切身・ひもの

塩鮭

材料

塩鮭の切り身(1切れ約80gのもの)
..... 1~5切れ

作りかた

- ①塩鮭を焼網の上にのせ、メニューの「切身・ひもの」で焼き上げる。

☆生魚(さんまやあじなど)は、調理する10~20分前に塩をふっておきます。
☆塩の量のめやすは、約180gのさんま5尾に対し、小さじ1½(約10g)くらいです。(魚の重さの1~2%)

☆焼きが足りなかったときは、追加焼
きで様子を見ながら、さらに焼いて
ください。

☆さんまの他、あじ、いわし、にじます、
あゆ、かます、小さめのたいも同様に
焼けます。



1尾分
約430kcal

☆焼きが足りなかったときは、追加焼
きで様子を見ながら、さらに焼いて
ください。

☆鮭の他、ぶり、さば、あじ、たちう
お、たいなどの切り身に塩をしたも
のも同様に焼けます。



1切れ分
約120kcal

とり肉

鶏のハーブ焼き

材料

鶏胸肉またはもも肉(皮つき) 2枚(約500g)
A 塩、こしょう 各適量
タイム、ローズマリー、マジョラムなど
のハーブ(生または乾燥品) 各少々

作りかた

- ①鶏肉の厚みのあるところに軽く切り目を入れてAをまぶす。
- ②皮側を上にして焼網にのせ、メニューの「とり肉」で焼き上げる。

☆余分な脂がとれて、ヘルシー。
☆焼網にのせた時、下ヒーターに接触
していないことを確認してください。
(こげ、煙の原因)



1枚分
約400kcal

つけ焼き

焼きとり

材料

焼きとり(市販品または手作りで1本約50g)
..... 2~8本

A しょうゆ カップ½
みりん カップ¼
砂糖 大さじ2~3
サラダ油 大さじ1

作りかた

- ①たれ焼きの場合は、合わせたAの中に30分~1時間つけ込んでおく。
- ②焼きとりの汁気を切ってから焼網の上にのせ、メニューの「つけ焼き」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、追加焼
きで様子を見ながら、さらに焼いて
ください。

☆塩焼きの場合は、全体に軽く塩を
ふってから焼き上げます。



1本分
約130kcal

つけ焼き

ぶりのつけ焼き

材料

ぶり(1切れ約100gのもの) 1~5切れ

A しょうゆ 大さじ4
みりん 大さじ4

作りかた

- ①ぶりは、合わせたAに30分ほどつけておく。
- ②汁気を切ってから焼網の上にのせ、メニューの「つけ焼き」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、追加焼
きで様子を見ながら、さらに焼いて
ください。

☆ぶりの他、さわら、ぎんだら、さけ、さ
ば、たい、まぐろも同様に焼けます。



1切れ分
約310kcal

ピザ

手作りかんたんピザ

材料(直径26cm1枚分)

A 小麦粉(薄力粉) 30g
小麦粉(強力粉) 70g
砂糖 大さじ1弱
塩 小さじ⅓
ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの)
..... 小さじ⅓

B ぬるま湯(約40°C) 60~65mL
オリーブ油 大さじ1弱

打ち粉用小麦粉(強力粉) 適量
オリーブ油 適量

ピザソース(市販のもの) 適量
玉ねぎ(薄切り) ½個

ベーコン(短冊切り) 30g
サラミソーセージ(薄切り) 8枚

ピーマン(輪切り) 小1個
マッシュルーム缶(スライス)
..... 小½缶

スタッフドオリーブ(薄切り) 4個
ナチュラルチーズ(細かく刻んだもの) 80g

塩、こしょう 各少々
アルミホイル 適量

作りかた

- ①ポリ袋にAとドライイーストを入れて混ぜ合わせ、Bを加えてポリ袋の口を閉じ、振って粉と水分をよく混ぜ合わせる。

②6~8分間よくこねる。

(この時、ポリ袋に少し空気を入れて口を閉じると、簡単に両手でこねることができます。)

③粉のかたまりがなくなり、生地が袋から離れて1つになったら、そのまま室温で一次発酵させる。(1.2~1.5倍になるのが目安)

④打ち粉をしたのし台に、生地を袋から



1枚分
約1030kcal

☆焼き色は、生地の厚さ・トッピングの種類・保存状態によって変わります。
お好みに合わせて焼きかけんや追加焼きなどで調節してください。

出してガス抜きし、丸めて約10分休ませる。(ベンチタイム)

⑤手にオリーブ油を付けながら、アルミホイルの上にとり出し、めん棒で生地をのばし、直径26cmくらいにする。

⑥のばした生地にピザソースを塗り、Cを並べ、軽く塩、こしょうをしてオリーブとチーズを散らす。

⑦メニューの「ピザ」で焼き上げる。

オーブン 手動調理例

オーブン調理

ブラウニー(チョコ菓子)



1個分
約1750kcal

材料 (18cm×18cmのアルミ製型1個分)

A	小麦粉(薄力粉).....	60g
	ココア(パウダータイプ).....	大さじ1½(約9g)
	ベーキングパウダー.....	小さじ½
	砂糖.....	60g
	バター(室温にもどしておく).....	60g
	卵.....	1½個
	ブラックショコロート(粗くきざむ).....	60g
B	レーズン(粗くきざむ).....	40g
	くるみ(粗くきざむ).....	40g
	アルミホイル、オープンシート.....	各適量

作りかた

- ①アルミホイルを2枚重ねにして18cm×18cmの正方形の型を作り、底面にオープンシートを敷く。
- ②ショコロートは鍋に入れ「弱火」にしてとかす。
- ③ボウルにバターを入れクリーム状になるまでハンドミキサーで練り、砂糖を加えてよく混ぜる。
- ④卵を加えて混ぜ、②を加えてさらによく混ぜる。
- ⑤Bを加えて混ぜ、Aを合わせ、ふるい入れてよく混ぜる。
- ⑥①の型に流し入れ、表面を平らにする。
- ⑦焼網に⑥をのせ、[オープン]160℃で約12分焼き、型の前後を入れかえて、さらに6~10分焼く。

オーブン調理

フライ温め



作りかた

- ①冷めた揚げもの(100~300g)を焼網に並べ、[オープン]180℃で10~13分様子を見ながらあたためる。

オーブン調理

焼きプリン



1個分
約130kcal

材料 (直径7.5cm×高さ4cmのスフレ型6個分)

A	牛乳.....	カップ1
	砂糖.....	80g
	卵(ときほぐす).....	2個
	バニラエッセンス.....	少々
	カラメルソース	<
B	砂糖.....	60g
	水.....	大さじ2
	水.....	大さじ1

作りかた

- ①カラメルソースを作る。鍋にBの水と砂糖を入れ、「中火」~「弱火」にしてあめ色になるまで煮詰めたら火を止め、水を加えて手早く混ぜる。
- ②鍋にAを入れ「弱火」で人肌くらいにあたため、かき混ぜて砂糖をとかし、卵を加えて裏ごしてからバニラエッセンスを加える。
- ③薄くバターを塗った型に分け入れ、焼網に並べ、[オープン]140℃で25~30分様子を見ながら加熱し、荒熱がとれたら冷蔵室で冷やす。
- ④上に①のカラメルソースをかける。



オーブン調理

ベーコン(1cm巾に切る).....2枚分

<ホワイトソース>

A	牛乳.....	カップ1
	小麦粉(薄力粉).....	大さじ2(約18g)
	バター.....	大さじ2(約24g)
	塩、こしょう.....	各少々
	ナチュラルチーズ.....	50g
	アルミホイル.....	適量

作りかた

- ①ホワイトソースを作る。鍋にAを入れ泡立て器でダマがない程度にさっと混ぜる。
- ②「中火」にして混ぜながら煮て、沸いたら「中火」~「弱火」にして4~5分時々混ぜながらとろみがつくまで煮て、軽く塩、こしょうをする。
- ③鍋に水を入れ「強火」~「ハイパワー」でお湯をわかし、塩と酢を入れてカリフラワーをゆでる。
- ④鍋に水を入れ「強火」~「ハイパワー」でお湯をわかし、かぼちゃをゆでる。
- ⑤(2)のホワイトソースの1/3量を焼き皿に広げ、③、④をのせ、玉ねぎとベーコンを散らし、軽く塩、こしょうをする。
- ⑥残りのホワイトソースを全体にかけ、チーズを散らす。
- ⑦焼き皿の底にアルミホイルを密着させてから焼網にのせて、[オープン]220℃で24~28分焼く。

オーブン調理

焼きおにぎり



1個分
約160kcal

材料

おにぎり(1個・約80g).....	4~6個	
A	しょうゆ.....	大さじ2
	みりん.....	大さじ1½
	酒.....	大さじ½
	サラダ油.....	少々

作りかた

- ①焼網に薄くサラダ油をぬってからおにぎりを並べ、[オープン]240℃で14~16分白焼きにする。
- ②おにぎりの両面にAのタレをぬり、焼網に並べ、[オープン]240℃で6~10分様子を見ながら焼く。

オーブン調理

アップルパイ

材料 (直径23.5cmのパイ皿1枚分)

市販の冷凍パイ生地(1枚100gのもの).....	3枚
りんごのプリザーブ.....	300~350g
卵.....	½個
塩.....	小さじ¼
アルミホイル.....	適量

作りかた

- ①冷凍パイ生地は室温にもどしておく。
- ②1枚を26×26cmの正方形にのばし、その上にパイ皿をふせて型よりひとまわり大きく切る。
- ③パイ皿の上にたるませるようにして広げてのせ、ピッタリと敷いて、まわりの生地は型の縁にそって切り落とす。
- ④底全体にフォークで穴をあけてから、汁気をきつたりんごのプリザーブをのせる。
- ⑤残りのパイ生地2枚を重ねて20×25cmくらいにのばし、縦11等分してひも状の生地を作る。
- ⑥8本のひもを④の上に格子状にのせ、縁につや出し用卵をぬり、残りの3本

1枚分
約1900kcal



をまわりにのせ、フォークの背で筋をつける。



表面全体につや出し用卵をぬる。

⑧パイ皿の底にアルミホイルを密着させてから焼網にのせ、[オープン]210℃で約26分焼く。

一りんごのプリザーブ
りんご3~4個(正味300~400g)は、6~8つ割りにし、芯と皮を取って鍋に入れ、砂糖(100~120g)をまぶし、「弱火」にして、りんごが透き通ってきたら「中火」にして水分をとぼし、レモン汁(大さじ1)を入れ、汁気がなくなるまで煮詰め、最後にざるにあげて汁気をきり、シナモン(小さじ1/4)を加える。

オーブン調理

パエリア

材料 (2人分)

米.....	カップ1	
A	サフラン.....	ひとつまみ
	水.....	カップ¼
	ムール貝.....	2~4個
	あさり(殻つき).....	120g
	えび(有頭).....	2~4尾
	いか.....	½ぱい
	ブラックオリーブ.....	4個
B	玉ねぎ(みじん切り).....	¼個
	にんにく(みじん切り).....	小1片
C	パブリカ(赤・黄、各1cm角に切る).....	各½個
	トマト(湯むきし種を取って1cmのザク切り).....	½個
	白ワイン.....	カップ¼
	スープ(固形スープ1/2個をとく).....	カップ1
	塩、こしょう.....	各少々
	レモン.....	½個
	オリーブ油.....	大さじ2
	アルミホイル.....	適量



- ②Aのサフランは水に約10分くらい浸し、色と香りを出しておく。
- ③ムール貝とあさりは塩水につけて砂出しをしてから、殻と殻をこすり合わせてよく洗う。
- ④えびは背わたを取り。いかは内臓を抜いてから皮をむき、1cmの輪切りにし、足は食べやすい長さに切る。
- ⑤パエリア鍋にオリーブ油を「中火」~「強火」で熱し、Bを炒め、③、④を加えてサッと炒めて塩、こしょうをし、白ワインをふる。
- ⑥⑤にアルミホイルでふたをして「弱火」にして2分ほど蒸らし、貝の口が開いたら、魚介だけ取り出す。
- ⑦⑥にCを加え、「中火」で炒め、①の米を加えてすき通るまで炒め、②とスープを加え、⑥の取り出した魚介を盛り、オリーブを散らしアルミホイルでふたをする。
- ⑧パエリア鍋の底にアルミホイルを密着させてから焼網にのせ、[オープン]260℃で約30分蒸し煮にして火を止め、5~10分蒸らす。

オーブン手動調理例

オープン 手動調理例 (つづき)

オープン調理

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).....	1/4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
アルミホイル.....	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、上にレモンのせバターを散らしてアルミホイルの口を閉じる。
- ⑤焼網の上にのせ
[オープン] 280°C
で約23~27分焼く。



1個分
約250kcal

オープン調理

焼きりんご

材料(りんご2個分)
(直径22cmの耐熱性焼き皿)

りんご(紅玉、ふじなど).....	2個
バター.....	10g
グラニュー糖.....	10g
シナモンシュガー.....	適量
ミント.....	好みで

作りかた

- ①りんごはよく洗って横半分に切り、芯を抜く。

- ②芯を抜いたところに、バターとグラニュー糖をそれぞれ2.5g(10gの1/4)ずつ入れる。
- ③りんごが重ならないように、焼き皿に並べる。(写真参照)
- ④オープンの焼網の中央にのせ、[オープン] 180°C で約30分焼き上げる。
- ⑤焼き上がったら、好みで、シナモンシュガーをふりかけ、ミントを飾る。



1人分
約83kcal

魚焼き調理

さんまのみりん干し



1人分
約90kcal

材料

さんまのみりん干し(生干し).....	2枚
大根おろし.....	適量

作りかた

- ①仕上がり「強」で6~10分焼く。

魚焼き調理

いかのみぞ漬け焼き



1枚分
約150kcal

材料

いかのみぞ漬け.....	1枚
--------------	----

作りかた

- ①仕上がり「強」で14~16分焼く。

魚焼き調理

ひものいろいろ



☆尾は、加熱中に反ってヒーターに付き、煙の出る原因になるので、あらかじめ切り取ってから焼くといいでしょう。

材料

ひもの(100~120gのもの).....	2~4枚
-----------------------	------

作りかた

- ①焼網にひものをのせ、仕上がり「強」で8~14分焼く。

こんな魚のときは

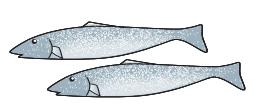
厚みのある魚は
厚さは4cm以下にしてください。



加熱すると反るものは
いかなどは切り目を入れ、大きなものは切り分けます。あなごなどは竹串を通して。



川魚は
塩を多めにふると焼きあがりがきれいになります。



保証とアフターサービス

必ずお読みください

■修理を依頼されるときは

出張修理

「故障かなと思ったら」[P.42~49](#)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、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店に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	日立 IH クッキングヒーター
型式	
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。

「ご相談窓口」

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は エコーセンターへ

TEL 0120-3121-68

FAX 0120-3121-87

(受付時間)9:00~19:00(365日)

携帯電話、PHSからもご利用できます。

商品情報やお取り扱いについてのご相談は お客様相談センターへ

TEL 0120-3121-11

FAX 0120-3121-34

(受付時間)9:00~17:30(月~土)、9:00~17:00(日・祝日)

年末年始は休ませていただきます。

携帯電話、PHSからもご利用できます。

仕様

型式	HT-C20TWFS/HT-C20TWS	HT-C20TFS/HT-C20TS
電源	単相200V(50~60Hz共用) 5.8kW·4.8kWと切り替え式	
消費電力	右IHヒーター(オールメタル対応) 左IHヒーター(オールメタル対応) 中央IHヒーター オーブン 触媒用加熱ヒーター	3.0kW(100W相当~3.0kW 12段階火力調節)※ 3.0kW(100W相当~3.0kW 12段階火力調節)※ 1.6kW(100W相当~1.6kW 9段階火力調節)※ 自動調理1.2kW(魚焼き手動調理:600W相当、930W相当、1.2kWの3段階火力調節) 300W
待機時消費電力		0.05W以下(電源「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 オーブン	幅749 奥行559 高さ231.5 [mm] 幅599 奥行559 高さ231.5 [mm] 幅280 奥行360 高さ124 [mm]
質量(重さ)		約29.6kg 約28.1kg
型式	HT-C10TWFS/HT-C10TWS	HT-C10TFS/HT-C10TS
電源	単相200V(50~60Hz共用) 5.8kW·4.8kWと切り替え式	
消費電力	右IHヒーター(オールメタル対応) 左IHヒーター 中央IHヒーター オーブン 触媒用加熱ヒーター	3.0kW(100W相当~3.0kW 12段階火力調節)※ 3.0kW(100W相当~3.0kW 12段階火力調節)※ 1.6kW(100W相当~1.6kW 9段階火力調節)※ 自動調理1.2kW(魚焼き手動調理:600W相当、930W相当、1.2kWの3段階火力調節) 300W
待機時消費電力		0.05W以下(電源「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 オーブン	幅749 奥行559 高さ231.5 [mm] 幅599 奥行559 高さ231.5 [mm] 幅280 奥行360 高さ124 [mm]
質量(重さ)		約28.5kg 約27.0kg
型式	HT-C9TWFS/HT-C9TWS	HT-C9TFS/HT-C9TS
電源	単相200V(50~60Hz共用) 5.8kW·4.8kWと切り替え式	
消費電力	右IHヒーター 左IHヒーター 中央IHヒーター オーブン 触媒用加熱ヒーター	3.0kW(100W相当~3.0kW 12段階火力調節)※ 3.0kW(100W相当~3.0kW 12段階火力調節)※ 1.6kW(100W相当~1.6kW 9段階火力調節)※ 自動調理1.2kW(魚焼き手動調理:600W相当、930W相当、1.2kWの3段階火力調節) 300W
待機時消費電力		0.05W以下(電源「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 オーブン	幅749 奥行559 高さ231.5 [mm] 幅599 奥行559 高さ231.5 [mm] 幅280 奥行360 高さ124 [mm]
質量(重さ)		約24.5kg 約23.0kg

●HT-C20TWFS/HT-C20TFS/HT-C10TWFS/HT-C10TFS/HT-C9TWFS/HT-C9TFSはレンジフードファン連動システム付です。※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、工場出荷時総消費電力を5.8kWに設定しておりますが、4.8kWに切り替えることもできます。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。

愛情点検



★長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を!

●IHクッキングヒーターの補修用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。
- 焦げくさいにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
- ビリビリと電気を感じる。
- 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。

◎日立アプライアンス株式会社