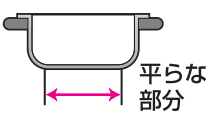


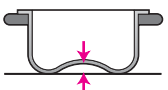



カンタンで使用ガイド

詳しくは「取扱説明書」をご覧ください。

➡ P.00 このマークは「取扱説明書」の記載ページです。

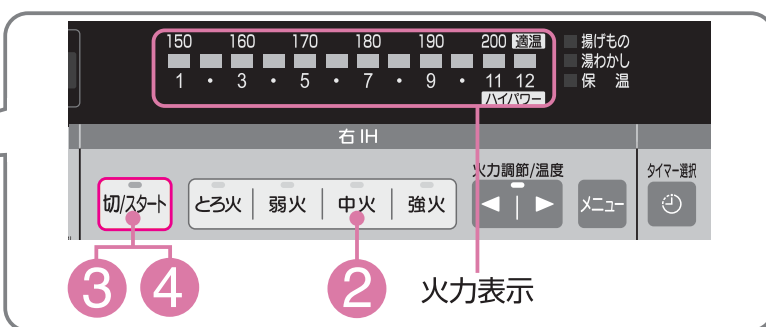
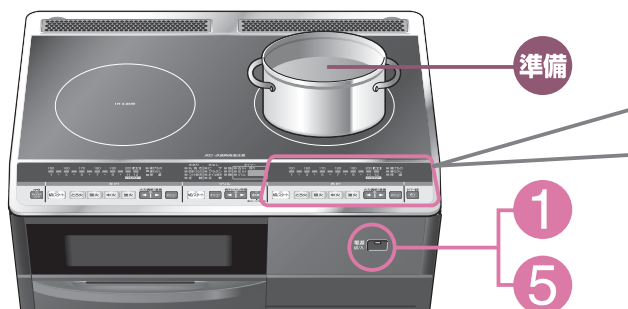
材質と形状で使える鍋・使えない鍋などを確認する ➡ P.12



使える鍋	使えない鍋	お願い
鍋底に磁石がつくもので底の平らな部分が直径12~26cmのもの 	底がまるいもの 外側に反っているもの 脚があるもの 	鍋底の水分や汚れ、付着物などは、ふき取ってから使用してください。 
底の反りが3mm以下のもの 	銅・アルミ・ガラス・陶磁器(土鍋など) 直火用魚焼き網 IH または CHIH 付、「IHで使える」と表示しているものも含まれます。 	

お知らせ IHヒーターには、一般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。

IHヒーターで使える鍋を確認する ➡ P.13

左・右どちらのIHヒーターでも確認できます。

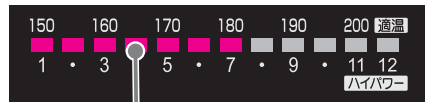


- 準備** 確認する鍋に水(約200mL)を入れ、IHヒーターの中央に置く
- 電源切/入  を「ピッ」と鳴るまで押し、電源ランプを点灯させる
 - 中火  を押し、ランプを点灯させる
 - 切/スタート  を押し、火力表示を見る
 - 確認が終わったら  を押し、通電を切る
 - 続けて使わないときは  を押し、電源を切る

使える鍋・使えない鍋の表示



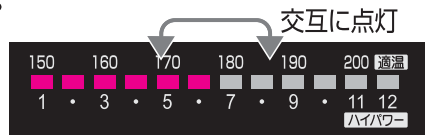
使える鍋は、火力表示ランプが点灯し、加熱がスタートします。



火力表示ランプ



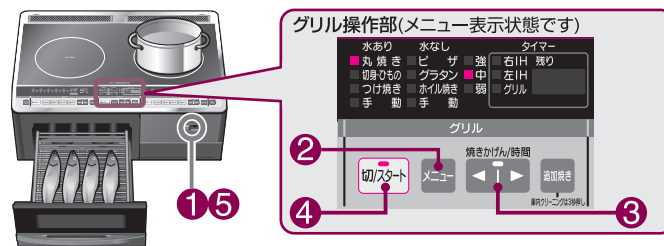
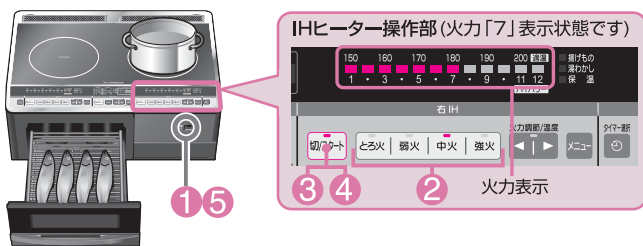
使えない鍋は、火力表示ランプが交互に点灯します。



交互に点灯

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。

IHヒーター・グリルの操作手順



IHヒーターで調理する

➔ P.16, 17

●右IH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、
電源ランプを点灯させる

2 とろ火 | 弱火 | 中火 | 強火
希望の火力を押し、ランプを点灯させる

3 切/スタート を押し、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

■IHヒーターで揚げものをする ➔ P.18, 19

■IHヒーターで保温をする ➔ P.20

■IHヒーターで自動湯わかしをする ➔ P.21

グリルで調理する

➔ P.22~26

●魚焼き自動調理(水あり)で説明しています。

準備 受皿に水(200mL)を入れ、材料を焼網の
上に載せ、グリルドアを確実に閉める

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 メニュー を押し、希望のメニューの位置に
ランプを点灯させる

3 焼きかけn/時間 を押し、食材に適した焼き
かけnを設定する

4 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。

食材を取り出します

焼きが足りないときは「追加焼き」をする ➔ P.26

5 続けて使わないときは 電源切/入 を押し、
電源を切る

●グルメ調理の場合、水を入れないでください。

■グリルで手動調理をする ➔ P.24, 26

警告

●炒めもの・焼きものなど、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱しすぎない

使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱しすぎないように火力をこまめに調節してください。

●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。

※トップレートの上のせて、その上で調理をすることでトップレートの汚れを防ぐものです。

●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない

水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう(突沸)して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトップレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。



●調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる



注意 ●受皿には水以外のもの(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・発火するおそれや調理がうまくできないことがあります。

揚げものの調理について

⚠ 警告

●揚げものの調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります



●揚げもの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

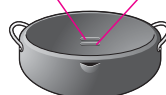
市販のフライパン・鍋は使わないでください。付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。

●鍋底が変形したものは使わない

●油は500g (550mL) 未満では調理しない

油は500g (550mL) ~ 800g (880mL) の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

油量800g 油量500g



●油煙が多く出たら電源を切る

●鍋はIHヒーターの中央に置く

●必ず「揚げもの」を使用する → P.18

手動によるお好みの火力では揚げものの調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

基本のお手入れ

ご使用のたびにお手入れしてください。 → P.30~33

⚠ 注意



お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

受皿・焼網

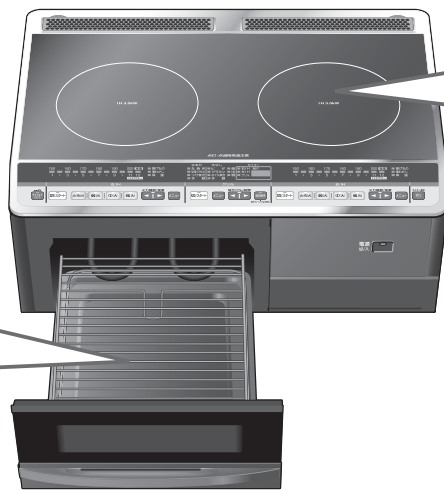
取っ手を両手でしっかり持ち、ゆっくり止まるまで引き出し、手前を少し上に持ち上げながら外す。



●受皿・焼網は薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。

魚などの脂がたまらないよう、使用の都度掃除をしてください。

続けて使用すると、受皿にたまった脂などが加熱され、発火の原因になります。



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、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからぶきする。

●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取る。
※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。

●それでも落ちないときは

市販のセラミック用スクレーパーなど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。

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)や、お酢を使って清掃しないでください。付着した場合はすぐにふき取ってください。(液剤や洗剤が残ると、表面が変色したりトッププレートとプレートワクの接合部分が劣化し、はがれの原因になります)

●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。



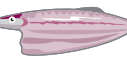





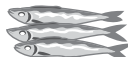




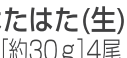


●金属のたわし・スポンジのナイロン面、アルミホイルなどでこすらないでください。

●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。

魚焼き自動調理の目安







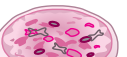



目安を基準にして、大きさや数によって焼きかげんを選んでください。焼き色が薄いときは追加焼きをしてください。

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			
焼きかげん	※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。											
調理の目安	 さわらの西京漬け (みそ漬け、かす漬け) [約100g] 4切れ (約14~17分)			 はたはた [約25g] 4尾 (約14~18分)			 さんまの一夜干し [約110g] 2枚(約16~18分)			 さんまの塩焼き [約180g] 1~4尾 (1尾:約16~18分) (4尾:約14~21分)		
	 ぶりのつけ焼き (しょうゆ漬け) [約100g] 4切れ (約10~13分)			 塩鮭 [約80g] 4切れ (約13~15分)			 塩さんま (塩蔵品) [約160g] 1~4尾 (1尾:約11~15分) (4尾:約13~16分)			 あじの塩焼き [約130g~180g] 1~4尾(1尾:約16~18分) (4尾:約20~23分)		
			 めざし [約25~30g] 4尾 (約12~15分)			 さばの切身 [約80~100g] 5切れ (約16~20分)			 いささき [約230g] 2尾 (約18~23分)			
			 ししゃも [約20g] 4尾 (約13~15分)			 あじの開き [約100g] 2枚 (約14~17分)			 はたはた(生) [約30g] 4尾 (約12~16分)			
						 鯛の塩焼き [約400g 以上] 1尾 (約20~23分)			 鯛の塩焼き [約400g 以上] 1尾 (約20~23分)			

[]は1尾(切れ・枚)あたりの重さです。()は調理時間の目安です。

グルメ自動調理の目安

目安を基準にして、大きさや数によって焼きかげんを選んでください。焼き色が薄いときは追加焼きをしてください。

メニュー	ピザ			グラタン			ホイル焼き					
	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強			
焼きかげん	※自動調理の焼きあげ強さは、「ピザ」<「グラタン」<「ホイル焼き」の順に強くなっています。											
調理の目安	 冷凍ピザ [1枚 直径約18cm 約220g] 1枚 (約14~19分)			 冷凍グラタン [1皿 約240g] 2皿 (約18~22分)			 鶏手羽先のつけ焼き [1本 約60g] 6~8本(約18~22分)			 鶏の ハーブ焼き [1枚 約250g] 1~2枚 (約18~23分)		
	 冷蔵ピザ [1枚 直径約18cm 約220g] 1枚 (約10~16分)						 ピリ辛ウイング [1本 約60g] 6~8本(約19~21分)					
	 手作りピザ [1枚 直径約18cm 約200g] 1枚 (約14~19分)						 鮭のホイル焼き [1個 約150g] 1~2個(約19~21分)			 焼き豚 [1本 約150g] 1本 (直径3~4cm) (約21~23分)		
						 ローストビーフ [1本 約300g] 1本(約16~20分)						

[]は1枚(皿・本)あたりの重さです。()は調理時間の目安です。

魚焼き調理のこつ

水あり

メニュー：丸焼き/切身・ひもの/つけ焼き/手動
(受皿に水(200mL)を入れて調理します)

準備

■冷凍してある魚はよく解凍する

●魚の内部が冷たいと中まで火が通りにくく、焼き不足になることがあります。

■塩焼きにする場合の塩の目安は、

約180gのさんま4尾に対し、小さじ1¹/₃(約8g)くらいふる(魚の重さの1~2%)

●塩をふる量が多いと、焼き色が濃くなります。お好みにより「焼きかげん」キーで調節してください。

■厚みのある魚は皮に切れ目を入れる

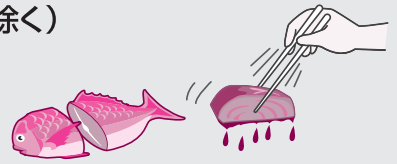
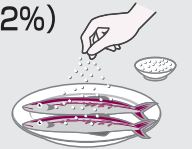
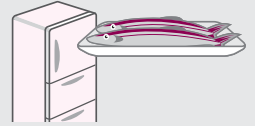
●厚みのある魚は、そのまま焼くと中まで火が通りにくく、焼き不足になることがあります。

■つけ焼きのたれはよく落とす

(みそ漬、かす漬けの厚くついていてみそやかすは取り除く)

●たれやみそが多くついているとこげやすくなります。
お好みにより「焼きかげん」キーで調節してください。

■焼網よりも大きな魚は、焼網に載る大きさに切る



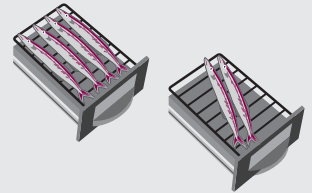
入
グ
れ
ル
に

■尾を手前に向ける

●グリルの手前(ドア側)は尾など薄い部分がこげすぎないように温度を低くしています。

■少量(1尾~2尾)を焼く場合は魚を斜めに置く

●ヒーターの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。
特に少量(1~2尾)の場合は、斜めに置くとヒーターの熱が均等にあたり、焼き色がつきやすくなります。



グルメ調理のこつ

水なし

メニュー：ピザ/グラタン/ホイル焼き/手動
(受皿に水を入れなくて調理します)

準備

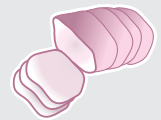
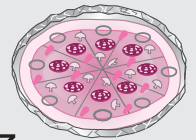
■冷凍食品は冷凍のまま調理する

■冷凍ピザや冷蔵ピザは、包装をはずし、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。

■冷凍グラタンは、包装をはずし、アルミケース皿のまま入れる

(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)

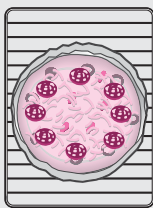
■焼き豚などの中まで火をとおすすめメニューは、食材の厚さを4cm以下にする



グ
リ
ル
に
入
れ
る

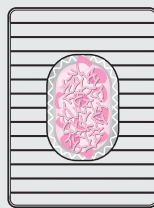
■グリルへの置き方は下図のように載せてください。

●ピザ



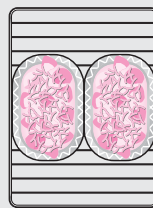
手前側

●グラタン1皿



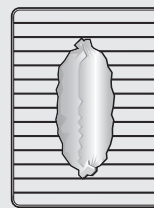
手前側

●グラタン2皿



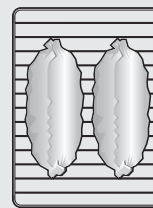
手前側

●ホイル焼き1個



手前側



●ホイル焼き2個



手前側

お困りのときは

修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。 → P.34~37

現象	原因
通電しない → P.34	<ul style="list-style-type: none">●専用ブレーカーが切れていませんか。●電源が切れていませんか。(電源ランプが消えている)<ul style="list-style-type: none">・電源を「ピッ」と音がするまで押してください。(電源ランプが点灯します)・電源を入れても約30分間放置すると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。●左・右IHヒーターで使える鍋を使用していますか。
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もある → P.34	<ul style="list-style-type: none">●ホーロー鍋やステンレス鍋については、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。
左・右IHヒーターで火力が違う → P.35	<ul style="list-style-type: none">●同じ火力、同じ鍋でも、IHヒーターごとに火力の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。
本体から音がする → P.35	<ul style="list-style-type: none">●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。●本体内部冷却のために、冷却ファンが約2分間回ることがあります。異常ではありません。ファンは自動的に止まります。
左・右IHヒーターで使用中に鍋から、音がする → P.36	<ul style="list-style-type: none">●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。これは磁力線により、鍋自体が振動するため異常ではありません。
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 → P.35	<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。
グリルで魚を焼いたときに、排気口部やグリルドアのすき間から煙や水蒸気が漏れる場合がある → P.36	<ul style="list-style-type: none">●グリル庫内の排気部には、煙やにおいを抑える触媒機能が入っていますが、魚などの調理物から多量の煙が発生した場合は、触媒の能力を超えて排気口部やグリルドアのすき間から漏れることがあります。故障ではありません。
お願い	
土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わないでください → P.9	<ul style="list-style-type: none">●「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。●IHヒーターには、一般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。