

IH クッキングヒーター

カンタンご使用ガイド

詳しくは「取扱説明書」をご覧ください。
また「取扱説明書」の「安全上のご注意」をお読みいただき、正しくお使いください。

⇒P.00

このマークは「取扱説明書」の記載ページです。

●型式によってメニューや表示、形状などが一部異なる場合があります。

鍋の材質と形状で、使える○ 使えない×を確認する

⇒P.10

使える鍋	使えない鍋	お願い
<p>鍋底の直径 左・右IHヒーター…12～26cm 中央IHヒーター…12～18cm</p>  <p>直径</p>	<p>反り3mm以上のもの 鍋底が丸いもの 外側に反っているもの 脚があるもの 鍋底の外周部分が凸形状のもの</p>  <p>その他、鍋底がはがれかけた鍋は使用しない</p>	<p>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。</p>
<p>鍋底の形状 平らなもの 鍋底が平らでトッププレートに密着するもの</p> 	<p>ガラス・陶磁器(土鍋、セラミック鍋など)、直火用焼き網</p>  <p>☑IH または ☑CH-IH マーク付、IHで使えると表示しているものも含む</p>	<p>水分や汚れ、付着物はふき取ってから使う</p> 

ご注意

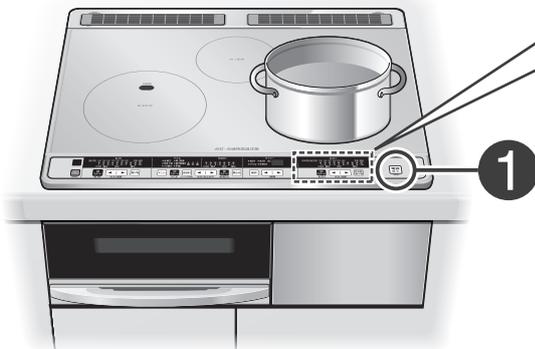
●揚げ物は、必ず指定の鍋をご使用ください。詳しくは取扱説明書をご覧ください。⇒P.10

●IHヒーターには、一般財団法人 製品安全協会の ☑IH または ☑CH-IH マークの付いた鍋をおすすめします。

お手持ちの鍋を確認する

⇒P.11

- どのIHヒーターでも確認できます。
- 右ヒーターで説明しています。



使える鍋・使えない鍋の表示



使える鍋は加熱が始まります。



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、自動的に加熱を停止します。

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」と鳴るまで約1秒押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

2

左/右 を押す

3

切スタート を押し、スタートする

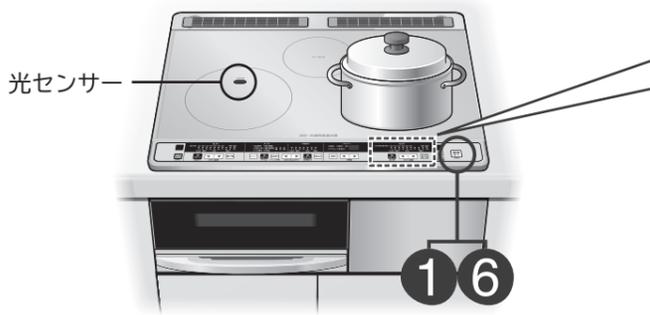
4

確認が終わったら

切スタート を押し、切る

IHヒーターの操作手順 (お好みの火力で調理します)

●右IHヒーターで説明しています。



トッププレートは

警告

- トッププレートにひびが入ったり割れた場合は使わない
使用を中止して、すぐに修理を依頼してください。煮汁などが入り火災・感電、けがの原因になります。
- トッププレートの光センサーの汚れや水などは、きれいにふき取る
光センサーが汚れていたり、ぬれていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。発火のおそれがあります。

使用中 (調理中) ・使用後は

警告

- 市販の汚れ防止シート (電磁調理器カバー) を使わない
鍋の温度が正しく検知できず、発火のおそれがあります。
- 使用中や使用後しばらくはトッププレートなどの高温部に触れない
- 鍋底がはがれかけた鍋は使用しない
トッププレートが局所加熱し、破損 (ひび割れ) ・変色する原因となります。
- 炒め物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後に油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない

調理の際は

警告

- 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

IHヒーターで調理する

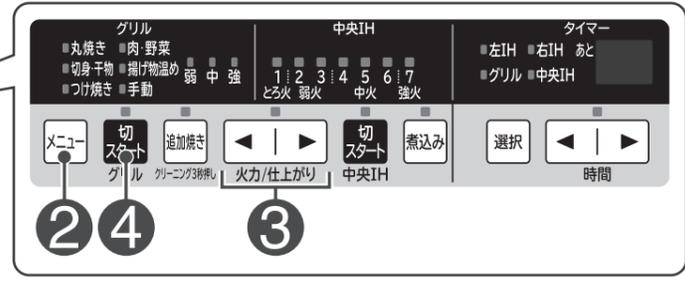
準備 材料を入れた鍋をIHヒーターの中央に置き、鍋底が光センサーの上にあることを確認する

左・右IHヒーターの場合、光センサーの上に鍋がない状態を継続しても、鍋振りなどを考慮して火力を抑えて加熱しますがさらに鍋がない状態が続くと、安全のため加熱を停止することがあります。鍋の温度の上がり過ぎには十分注意してください。

- 1 **電源** を「ピッ」と鳴るまで約1秒押し、電源を入れる (ランプが点灯します)
- 2 **火力** を押し、お好みの火力表示ランプを点灯させる
- 3 **切スタート** を押し、スタートする
調理する
- 4 火力を調節するときは **火力** を押し
●火力は「1」～「10」まで調節できます。
- 5 調理が終わったら **切スタート** を押し、切る
- 6 続けて使わないときは **電源** を押し、電源を切る (ランプが消灯します)

その他のIHヒーターの使いかた・機能については、「取扱説明書」をご覧ください。

グリルの操作手順 (調理メニュー「丸焼き」を選んで調理します)



グリルで調理する

- 準備** 材料をラク旨グリルの上のにのせ、グリルドアを確実に閉める
- 1 **電源** を「ピッ」と鳴るまで約1秒押し、電源を入れる (ランプが点灯します)
 - 2 **メニュー** を押し、「丸焼き」ランプを点灯させる
 - 3 **火力** を押し、材料に適した仕上がりに設定する
 - 4 **切スタート** を押し、スタートする
●調理が終わると、メロディーが鳴ります。
調理物を取り出す
 - 5 続けて使わないときは **電源** を押し、電源を切る (ランプが消灯します)

その他のグリルの使いかた・機能については、「取扱説明書」をご覧ください。

丸焼き、切身・干物、つけ焼き 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、ラク旨グリルの手前側に尾を向けて、中央に斜めに並べてのせてください。
- 魚を1～3尾焼く場合は、ヒーター形状によりのせる位置で焼き色が付きにくい場合がありますので魚を斜めにのせてください。
- 焦げ目のつき具合は魚の種類や大きさ、同じ大きさでも脂のり具合、魚の温度、塩のふり加減によって異なります。(塩のふる量が多いと焦げ目が強くなります) お好みにより仕上がりを調節して調理してください。
- 水分が多い生魚 (さんまやあじなど) は、調理する約10～20分前に塩をふっておくと、焼き色が付きやすくなります。
- 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。
- 厚みのある魚は、そのまま焼くと中まで火が通りにくく、焼き不足になりますので皮に切り目を入れてください。
- 複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになります。
- はらわたを取ったさんま (生) は、「丸焼き」 (弱) で焼いてください。
- つけ焼きのたれは、よく落としてください。たれやみそが多くついていると焦げやすくなります。お好みにより仕上がりを調節して調理してください。
- 魚の大きさや脂のり具合などの条件により、においや煙が多く出ることがあります。においや煙が多い場合は、室温に戻さず、冷蔵庫から出したら直ぐに焼いてください。(約5～10℃が目安です)
- 焼きが足りないときは「追加焼き」をする。使いかたについては、「取扱説明書」をご覧ください。

注意

- 調理終了後の、仕上げ確認やラク旨グリルを取り出す場合は、ラク旨グリルなどグリル周辺が熱くなっているため、やけどに注意する (やけどの原因)
- ラク旨グリルは、傾けすぎると調理物や調理物から出た脂などがこぼれるおそれがあるので、傾けすぎないように、ゆっくりと手前から取り出す (こぼれた場合は、やけどに注意してふき取ってください)

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。
その他のお困りのときはについては、「取扱説明書」をご覧ください。

こんなときは

ここを確認

火力が弱くなることがある

- 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IHヒーターの場合は12～26cmのもので、鍋底の反りが3mm未満のもの、中央IHヒーターの場合は12cm～18cmのもので鍋底の反りが3mm未満のものをご使用ください。(使える鍋について → P.10)
- 炒め物などを行うと、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。

電源を切っても音がある

- 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、ボタン操作後冷却ファンが最大約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。

IH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鍋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。また鍋の取っ手に振動を感じることもあります。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。(IHヒーターごとに音も異なる場合があります)

ご使用前に鍋やフライパンの鍋底をご確認ください



警告

● 火災・感電・けが・やけどの原因になります。



鍋底がはがれかけた鍋は使用しない

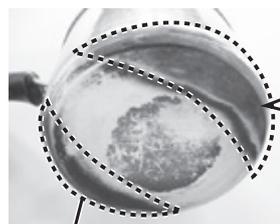
鍋底が、はがれかけた状態で加熱するとはがれた部分が異常過熱し、赤熱するおそれがあります。トッププレートが局所過熱し、破損(ひび割れ)・変色する原因となります。

禁止

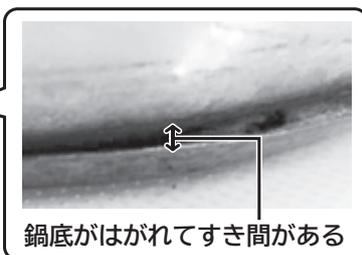
お願い

- ・ 下記のような鍋底を貼り合わせた鍋などで、鍋底が変色した鍋や鍋底がはがれかけた鍋・フライパンは使わないでください。
- ・ 鍋底が平らな鍋やフライパンをご使用ください。
詳しくは取扱説明書の「使える鍋の種類・材質・形状」をご覧ください。
- ・ 上面操作パネルにC15、C16、C25、C26のお知らせ表示が出た場合は念のため鍋底がはがれていないかもご確認ください。また、鍋の中の調理物が鍋底にこびりついていないかもご確認ください。

鍋底がはがれた鍋(例①)

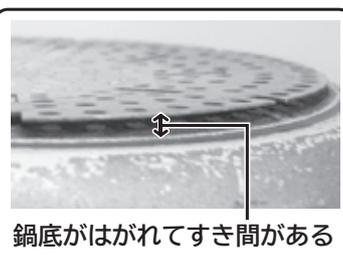


鍋底がはがれて変色している



鍋底がはがれてすき間がある

鍋底がはがれた鍋(例②)



鍋底がはがれてすき間がある

※ 鍋底が部分的に変色した鍋は、すき間が見えなくてもはがれています。

