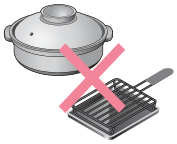
IH クッキングヒーター

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。
➔P.00 このマークは「取扱説明書」の記載ページです。

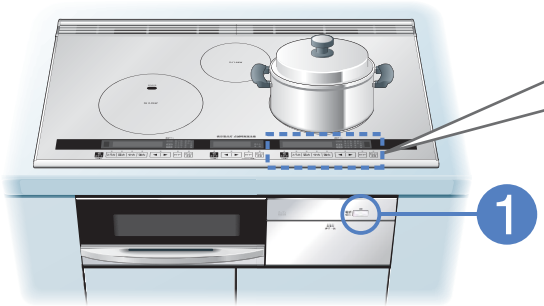
鍋の材質と形状で、使える○ 使えない╳を確認する ➔P.10

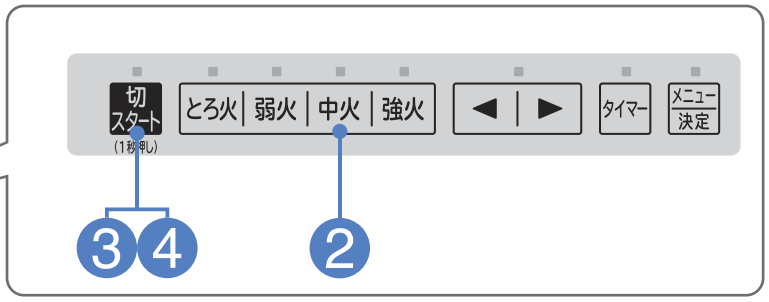
使える鍋	使えない鍋	お願い
鍋底の直径 左・右IHヒーター…12～26cm 中央IHヒーター…12～20cm ラジエントヒーター…12～18cm 	反り3mm以上のもの　鍋底が丸いもの 外側に反っているもの　脚があるもの 	**鍋底の水分や汚れ、付着物などは、ふき取ってから使用してください。**
鍋底の形状 平らなもの 	**ガラス・陶磁器（土鍋、セラミック鍋など）、直火用焼き網** S IH または S CH-IH 付、IHで使えると表示しているものも含む 	

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 S IH または S 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。



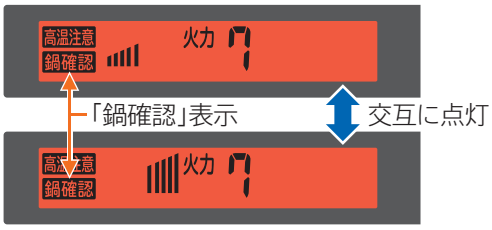


準備	確認する鍋に水（約200mL）を入れ、IHヒーターの中央に置く
1	電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる（ランプが点灯します）
2	左・右IHヒーターの場合は 中火 中央IHヒーターの場合は ◀ ▶ を押す
3	切 スタート を約1秒押し、通電する
4	**確認が終わったら** 切 スタート を押し、通電を切る

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、加熱が始まります。

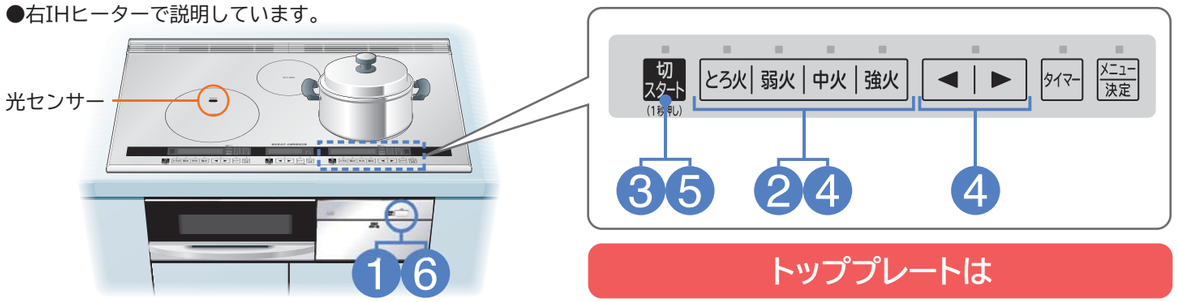
╳ 使えない鍋は表示部が赤に変わり、火力バーが交互に点灯し「鍋確認」を表示します。



●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。



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通電しますがさらに鍋がない状態が続くと、安全のため通電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 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 とろ火 弱火 中火 強火 を押し、お好みの火力を設定する

●中央IHヒーターの場合は ◀ ▶ を押します。

3 切 スタート を約1秒押し、通電する

調理する

4 火力を調節するときは

火力キーを押す

●一気に調節する場合は とろ火 弱火 中火 強火

細かく調節する場合は ◀ ▶ を押します。

5 調理が終わったら

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）

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。

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、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。

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

●**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・鍋の取っ手などの高温部に触れない**

●**炒め物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で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

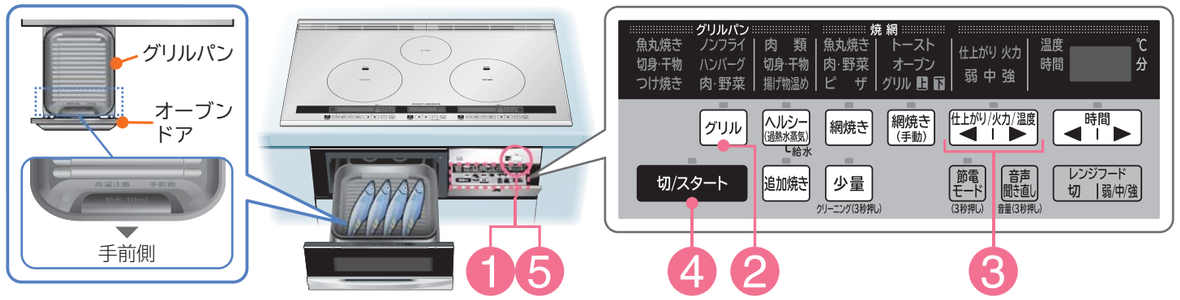
警告

●**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**

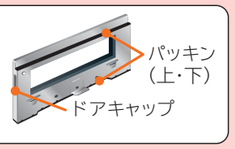
オーブンの操作手順（「グリル」メニュー「魚丸焼き」を選んで調理します）



グリルパンで調理する

準備 材料をグリルパンの上にのせ、オーブンドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

●調理の前にパッキンやドアキャップの付け忘れ、外れや浮きがないことを確認してください。



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 グリル を押し、「魚丸焼き」を選ぶ

3 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

4 切/スタート を押し、通電する

●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 切/入 を押し、電源を切る（ランプが消灯します）

その他のオーブンの使いかた・機能については、「取扱説明書」をご覧ください。

魚丸焼き、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、グリルパン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。

●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。

●ぶりかまなどの厚みのある切身は、「魚丸焼き」（強）で焼き、焼きが足りないときは、「追加焼き」してください。

●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、「魚丸焼き」（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。

●魚の大きさや脂ののり具合などの条件により、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す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、仕上がり確認やグリルパンを取り出す場合は、オーブン周辺が熱くなっているため、やけどに注意する。乾いたふきんを使ってしっかりと持ち、注意して取り出す（やけどの原因）

●グリルパンは、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（やけどの原因）

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
上面操作部のキー操作ができない 上面操作パネルの表示に CP と表示されてキー操作ができない 約10秒後に CP と表示され通電が停止する	●指に指サックや傷テープ、手袋をしていませんか。 ●隣のキーに触れていませんか。 ● 切/スタート を約1秒以上の長押しをしていますか。 ●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。 ●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。 ●キーを長押ししていませんか。 キーを約3秒以上触れていても表示されます。
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、中央IHヒーターの場合は12～20cmのもので、鍋底の反りが3mm未満のものをご使用ください。
IHヒーターごとに火力が違う	●同じ鍋でも、IHヒーターごとに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。
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。本体内部の回路の保護や、オーブン庫内の温度を下げるために、キー操作後冷却ファンが最大約30分間動作します。 使用状況により冷却ファンの音の大きさが変わります。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。
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。（IHヒーターごとに音も異なる場合があります）
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付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。
オーブン表示部に Cd 表示が出てオーブンの通電ができない	●オーブンドアが完全に閉まっていない。 オーブン調理中、オーブンドアを開けたままにすると Cd が表示され停止する場合があります。 下ヒーターが下がっていることを確認してください。

2−L3994−1A　　J8T　H4 (S)