

HITACHI  
Inspire the Next

# 取扱説明書

保証書・設置説明書別添付

日立IHクッキングヒーター

家庭用

L350Tシリーズ 3口IH ダブルオールメタル対応(左・右IH)

型式 イ仔ティール ケーティール HT-L350KTWF  
(スマートフォン対応)

イ仔ティール ケーティール HT-L350KTF  
(スマートフォン対応)



ハンバーグ

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になり、正しくお使いください。

お読みにになったあとは、保証書、設置説明書、カンタンご使用ガイド、クッキングガイドとともに大切に保管してください。

「安全上のご注意」 → P.8~11 をお読みいただき、正しくお使いください。



日立の家電品  
お客様サポート

ホームページから以下のサービスがご利用いただけます。

- ▶ 家電品の登録※1
- ▶ お知らせ
- ▶ 使いかた動画
- ▶ おすすめレシピ
- ▶ よくあるご質問
- ▶ お問い合わせ

※1お客様サポートへの会員登録が必要です。

詳しくは → P.87

「使いかた動画」や「おすすめレシピ」は以下のコードからもご利用いただけます。



「使いかた動画」



「おすすめレシピ」

詳しくは

→ P.87



クッキングガイドで  
300種類のレシピを  
ご覧いただけます。



HT-L350KTWF  
プレミアムブラック(K)

## 火加減マイスター

日立IHクッキングヒーター

# はじめにお読みください

→ P.00 は主な説明のあるページです。

「安全上のご注意」→ P.8~11 をお読みいただき、正しくお使いください。

## オールメタル対応

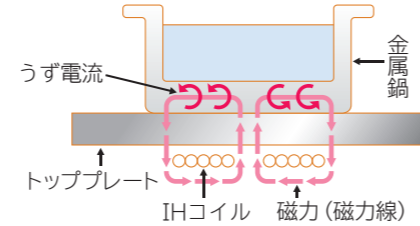
●鉄・ステンレス鍋 (3.2kW) に加えて、アルミ・銅鍋 (2.6kW) も大火力のIH加熱で、おいしく調理できます。

鍋の形状や材質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、料理の仕上げ具合を見ながら火力・時間を調節してください。→ P.19

アルミ・銅鍋は、鍋の材質や形状大きさによって火力が約20~30%弱くなる場合があります。

### IH加熱の原理(イメージ図)



IHとは電磁誘導加熱 (Induction Heating) のこと。IHコイルから発生した磁力(磁力線)が、金属製の鍋を通るとき、渦電流が発生し鍋自体を加熱させます。

## 適温調理 (別添付のクッキングガイドで80種類のレシピをご覧ください)

●光センサーと温度センサーで予熱も加熱も鍋底の温度変化に合わせて火力を制御。設定した目安温度をキープして調理できます。適温調理メニューには、「揚げ物」「焼き物」「卵焼き」があります。→ P.20~23



## 適温調理サポート

●火加減が難しい4レシピ (ハンバーグ、ギョウザ、鶏のソテー、魚のソテー) の調理をサポート。フライパン温度を自動で設定してキープしながら調理のタイミングを表示と音声でお知らせします。→ P.24, 25



## 「ラク旨グリル(波皿)」「ラク旨オーブン(平皿)」搭載 (別添付のクッキングガイドで220種類のレシピをご覧ください)

- 魚やハンバーグなども両面を自動で焼き上げる魚焼き・焼き物調理 → P.40, 41
- ローストビーフなども自動で焼き上げるオーブン調理 → P.42, 43
- 魚や肉などを標準より短い時間で調理できる快速コース → P.41, 43, 57
- 姿煮や切り身の煮つけが自動でできる魚煮つけ調理 → P.44, 45
- 過熱水蒸気で余分な脂・塩分を落とす過熱水蒸気調理 → P.46, 47
- 冷凍チャーハンや冷凍から揚げの温めができる冷凍食品調理 → P.48, 49
- 油を使わず焼き上げるノンフライ調理 → P.50, 51
- 蒸し料理やギョウザがおいしくできる蒸し物調理 → P.52, 53
- パン生地を発酵から焼き上げまでオートのパン調理 → P.54, 55
- オーブンの温度設定やグリル調理ができる手動調理 → P.56~59
- 波皿・平皿を使えば庫内が汚れにくくお手入れラクラク



## 光センサー

●高感度サーモパイル式光センサーが、鍋底の温度をダイレクトに検知。光センサーや鍋底が汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れや異物を取り除いてからご使用ください。→ P.73

## 節電モード

●総消費電力を2段階に切り替えるなどの設定ができます。さらに、設定時には音声でお知らせ。

# もくじ

## ご使用の前に

各部のなまえ・付属品・操作パネル	4
別売品	6
安全機能	7
安全上のご注意	8
使える鍋の種類・材質・形状	12
IHクッキングヒーターでの調理の流れ	14
消費電力について	16

## 使いかた

IHヒーターで調理する	
IHヒーターの使いかたのポイント	17
お好みの火力で調理する	18
基本の使いかた ゆでる、煮る、蒸す、焼く、いためる、温める ...	18
火力調節の目安	18
メニューを選んで調理する	20~32
適温調理 揚げ物	20
適温調理 焼き物、卵焼き	22
適温調理 サポート ハンバーグ、ギョウザ、鶏のソテー、魚のソテー ..	24
便利メニュー 麺ゆで	26
便利メニュー 煮込み	28
中央IH 便利メニュー 保温	29
中央IH 便利メニュー 炊飯	30
中央IH 便利メニュー 湯沸かし	32
タイマーを使う	33
オーブンで調理する	
オーブンの使いかたのポイント	34~39
初期画面設定の切り替え	38
使ったメニューについて	38
調理のこつボタンについて	39
「オート」メニューを選んで調理する	40~55
魚焼き 丸焼き、丸焼き[快速]、切身・干物、つけ焼き	
焼き物 鶏のグリル、鶏のグリル[快速]、ハンバーグ、貝焼き	40
オーブン ローストビーフ、ローストビーフ[快速]、焼き豚、焼き豚[快速]、グラタン、グラタン[快速]、ピザ、ピザ[快速]	42
魚煮つけ 姿煮、切身煮つけ	44
過熱水蒸気 鶏のグリル、切身、揚げ物温め	46
冷凍食品 チャーハン、焼きおにぎり、コロケ、から揚げ(冷凍)、お好み焼き、たこ焼き、たい焼き	48
ノンフライ から揚げ、フライ、天ぷら	50
蒸し物 蒸し野菜、蒸し野菜[少量]、ギョウザ、ギョウザ[少量]、シュウマイ、シュウマイ[少量]	52
パン パン	54
「手動」メニューを選んで調理する	56~59
手動 トースト、トースト[快速]、オーブン	56
手動 グリル	58

「魚焼きモード」メニューを選んで調理する	60
魚焼きモード 丸焼き、切身・干物、つけ焼き	60
追加焼きをする	62
いろいろな機能を使う	
いろいろな機能を使う	63~71
チャイルドロックの設定・解除	63
音声の聞き直し	63
設定の切り替え	64
音量の切り替え	64
音声ガイドの切り替え	64~65
メロディーとブザーの切り替え	64~65
コントラストの設定	64~65
節電モードの設定・解除	66
レンジフードファン連動	67
スマートフォンと連携する	68~71
アプリ機能について	68
ペアリング新規登録・登録解除	70
Bluetooth機能の入・切を切り替え	70~71
通信状態が接続にならない場合	71

## お手入れ

お手入れをする	72~76
排気口カバー・排気口ポケット	72
前面操作パネル・前面	72
トッププレート・プレートワク・光センサー	73
フタ・波皿・平皿・皿受け	74
オーブドア・パッキン	74
オーブドア、フタ、波皿、平皿、皿受けの取り外し/取り付け	75
オーブン庫内	76
庫内クリーニング(においを軽減するには)	76

## お困りのときは

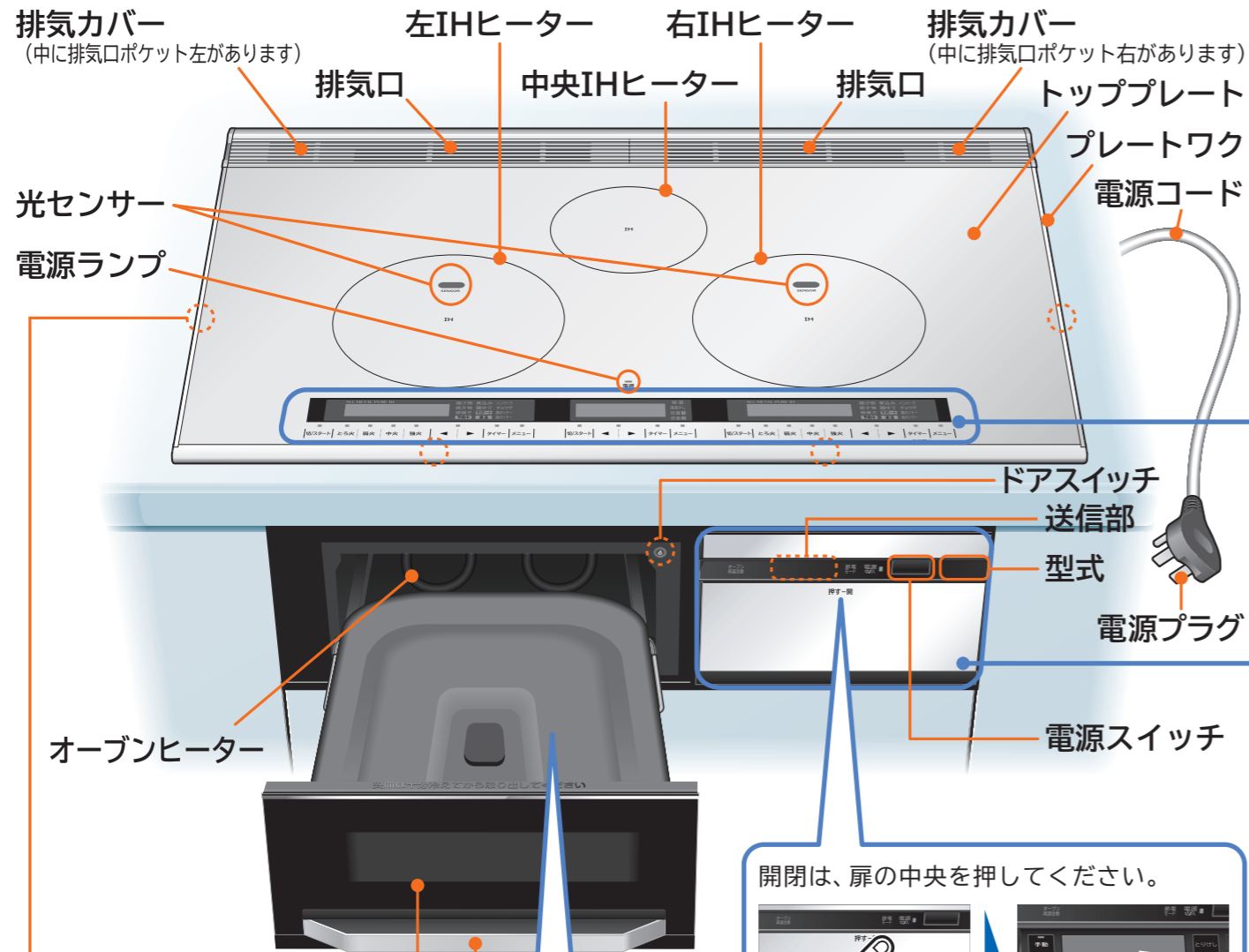
お困りのときは	77~84
電源・動作	77
上面操作パネル・トッププレート	78
火力	78~79
オーブン	79~80
レンジフードファン連動	80
便利メニュー「湯沸かし」	80
適温調理「揚げ物」	80
適温調理「焼き物」「卵焼き」適温調理サポート	80
便利メニュー「炊飯」	81
オーブン調理「オート」メニュー「パン」	81~83
その他	83
音が気になる	83
お知らせ表示が出たとき	84

## 仕様・その他

保証とアフターサービス	86
「ご相談窓口」	87
仕様	裏表紙

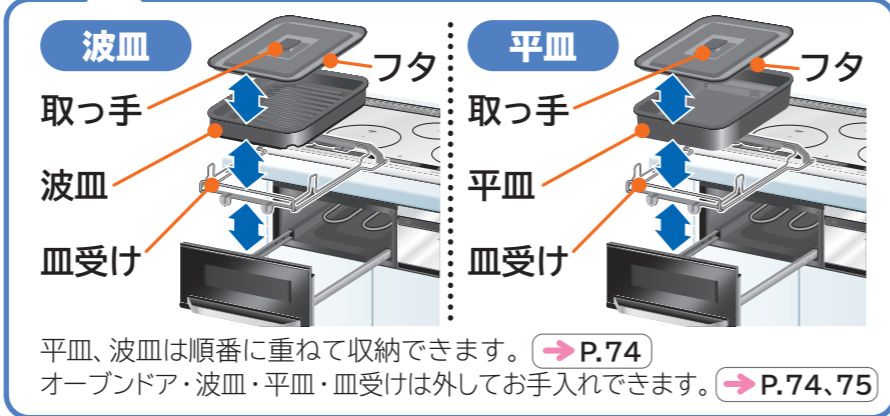
# 各部のなまえ・付属品・操作パネル

イラストは75cm幅で説明しています。(イラストと本体の色は異なります) → P.00 は主な説明のあるページです。



**凸マーク(4箇所)**  
目の不自由な方が、鍋をIHヒーターの中央に置くための目安です。(左右の凸マークは両側面についています)

取っ手



**オーブンドア**  
オーブンドア表面温度の上昇を二重ガラスで抑える「オーブンドア(二重ガラス仕様)」を別売しています。 → P.6

## 付属品

フタ 1個	波皿(消耗部品) 1個	平皿(消耗部品) 1個	皿受け(消耗部品) 1個
----------	----------------	----------------	-----------------

## 上面操作パネル(IHヒーター)

**鍋確認表示** 鍋のずれや加熱できない鍋を検知したときに表示されます。 → P.77

**高温注意表示** トッププレートの温度が高温のとき表示されます。 → P.7

**火力表示** 火力の強さが数値とバーで表示されます。 → P.19

**表示部** 設定時間や温度、お知らせコードなどが表示されます。

**メニュー表示** 各IHヒーターで調理できるメニューが表示されます。 → P.20~32

**適温・サポート表示** 適温調理や適温調理サポートメニューでの調理中の状態が表示されます。 → P.20~25

**ランプ表示** 次に操作するボタンのランプが点滅してナビゲーションします。

**切/スタートボタン** 調理のスタートや終了したときに使います。 → P.19

**火力ボタン** 火力の設定や調節をするときに使います。 → P.19

**設定ボタン** 火力の微調整やメニュー選択をするときに使います。 → P.18~33

**タイマーボタン** タイマーの選択や設定をするときに使います。 → P.33

**メニューボタン** 調理メニューの表示・選択をするときに使います。 → P.20~32

**チャイルドロックボタン/表示** ボタンを3秒間押しと、操作のロックと解除ができます。操作がロックされているときは、鍵のマークが表示されます。 → P.63

## 前面操作パネル(オーブン)

**節電モード表示** 節電モード設定の際、ランプが点灯します。

**電源スイッチ** 電源の入・切を行います。  
・電源を入れると上面操作パネルのランプが、光ってお知らせします。  
・電源を入れたままスタートさせずに約10分間放置すると、自動的に電源が切れます。

**とりけしボタン** 設定の途中に取り消したい場合使います。

**設定ボタン** 設定画面の表示や設定をするときに使います。  
・初期画面 → P.38  
・音量 → P.64  
・音声ガイド → P.65  
・メロディー → P.65  
・節電モード → P.66  
・コントラスト → P.65  
・レンジフードファン → P.67  
・使ったメニュー消去 → P.38  
・ペアリング → P.70  
・Bluetooth → P.71

**「手動」ボタン** 手動メニューの表示をするときに使います。

**「オート」ボタン** オートメニューの表示をするときに使います。

**選択ボタン** 調理メニュー・火力など、表示部に表示された内容の選択・設定をするときに使います。

**切/スタートボタン** 調理のスタートや終了したときに使います。

**ランプ** ボタンを押すと、次の操作が必要な場合にランプが点滅してナビゲーションします。

**音声聞き直しボタン** 音声の聞き直しができます。

**調理のこつボタン** メニュー選択中に押しと、メニューに関する火力や置きかた、ポイントを確認できます。

「使用前に

# 別売品

(2021年2月現在)

推奨鍋・フライパン			
<b>推奨天ぷら鍋</b> 品名：天ぷら鍋 型式：HT-N50 希望小売価格：2,860円(税込) (部品番号：HT-C20TWS 010)		<b>推奨いため鍋</b> 品名：いため鍋 型式：106834 希望小売価格：13,200円(税込)	
<b>推奨フライパン</b> 品名：フライパン 型式：106865 希望小売価格：12,100円(税込)		<b>推奨卵焼き</b> 品名：卵焼き 型式：106872 希望小売価格：6,380円(税込)	
<b>推奨フライパン</b> 品名：フライパン(7層フッ素加工) 型式：DF-24 希望小売価格：29,700円(税込)		<b>炊飯推奨鍋</b> 品名：片手鍋 型式：146045FJ 希望小売価格：7,150円(税込)	

※日立家電品取扱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。  
 ※適温調理サポートは、推奨いため鍋を使用してください。

## 部品の交換・追加購入

(2021年2月現在)

部品名	部品番号	希望小売価格
オーブンドア	HT-L350KTF 003	7,040円(税込)
オーブンドア(二重ガラス仕様)	HT-L350KTF 011	8,690円(税込)
パッキン(上・下)(オーブンドア)(消耗部品)	HT-F9TS 028	1,452円(税込)
フタ	HT-K300XTF 022	3,410円(税込)
波皿(消耗部品)	HT-J300XTF 019	5,720円(税込)
平皿(消耗部品)	HT-K300XTF 021	3,410円(税込)
皿受け(消耗部品)	HT-K300XTF 023	3,168円(税込)

※日立家電品取扱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。

# 安全機能

## こんなときは安全機能が働きます

対象のヒーターを  
右の表示で表して  
います

左:左IHヒーター 中央:中央IHヒーター  
右:右IHヒーター オープン:オープン

機能名	検知内容	自動停止・表示内容
鍋無し自動停止 左 右 中央	加熱中にIHヒーターから鍋を外したり、鍋の位置が大きすぎた。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。(約30秒以内に戻せば加熱は継続されます) <a href="#">→P.77</a>
金属小物検知自動停止 左 右 中央	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(12cm未満)の小さな鍋がある。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。(金属製小物を取り除くか、または鍋を交換してください) <a href="#">→P.77</a>
揚げ物鍋反り検知自動停止 左 右	鍋底の反りや変形が大きい。	ブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。(鍋を交換してください) <a href="#">→P.84</a>
上面操作部異常検知自動停止 左 右 中央	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。ボタンを長押ししている。	上面操作パネルの表示に <b>CP</b> と表示され、約10秒後にブザーが鳴り加熱を停止します。 <a href="#">→P.78</a>
切り忘れ防止自動停止 左 右 中央 オープン	ヒーター加熱後、最終ボタン操作から約45分経過した。(手動メニュー「オープン」「グリル」は約30分「トースト」は約10分)	ブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。 <a href="#">→P.77</a>
過熱防止自動停止 左 右 中央	鍋底温度が異常に上昇した。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加熱を停止します。(鍋底の厚み、異物付着、または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。 <a href="#">→P.84</a>
オープン過熱防止自動停止 オープン	オープン庫内の温度が異常に上昇した。	ブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。(オープン庫内を冷却してください) <a href="#">→P.84</a>
高温注意表示 左 右 中央 オープン	トッププレート(約50℃以上)やオープン庫内(約60℃以上)が高温になっている。	電源を切っても温度が下がるまで表示または、ランプが点灯します。「高温注意」の表示やランプが消えるまで触らないようにしてください。
オートパワーオフ	電源「入」の状態、約10分(節電モードの場合は、約5分)放置された。	自動的に電源が切れます。(「高温注意」表示は電源が切れても、温度が下がるまで表示されます)

使用前に

# 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。

<b>危険</b> 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。	<b>警告</b> 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。	<b>注意</b> 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。
---	--	---

<b>表示の例</b>	「警告や注意を促す」内容です。	してはいけない「禁止」内容です。	実行しなければならない「指示」内容です。
-------------	-----------------	------------------	----------------------

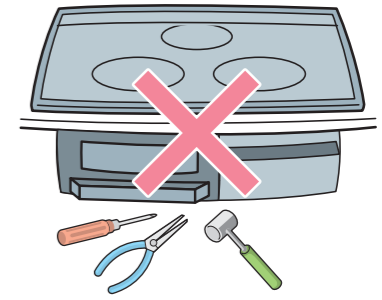
## 危険

### ●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.87にご相談ください。



使用前の前に

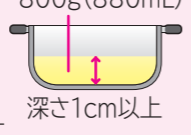
## 警告

### ●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

#### 揚げ物を調理するときは

##### ●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります

- 禁止** ●揚げ物調理中はそばを離れない
  - 指定の鍋以外は絶対に使わない → P.12
  - フライパンは使わない
  - 油は200g(220mL)未満、深さ1cm未満では調理しない
- 指定の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。
- 油量200g(220mL) ~ 800g(880mL)
- 油は200g(220mL) ~ 800g(880mL)の範囲で、鍋の深さや調理物に応じて調理してください。深さ1cm以上
- 油が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また、油が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

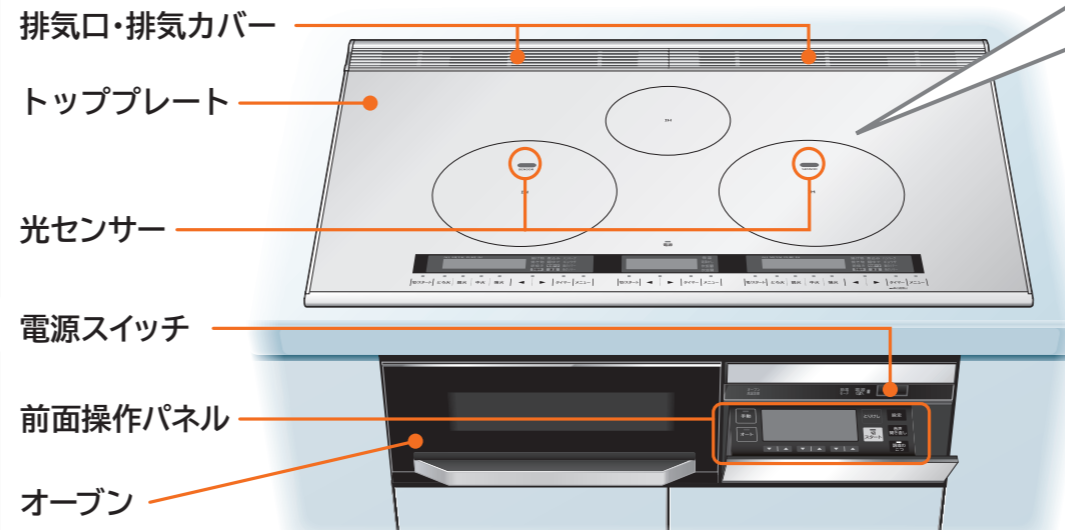


- 鍋底が変形したものは使わない
  - 鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない
  - 指示** ●鍋はIHヒーターの中央に置く
  - 必ず適温調理の「揚げ物」メニューを使用する → P.20,21
  - 油煙が多く出たら電源を切る
- 手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

#### 使用中(調理中)・使用後は

- 禁止** ●市販の汚れ防止シート(電磁調理器カバー)※を使わない
  - 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オープン庫内などの高温部に触れない
- 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乗せて、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。



#### 使用後は

- 指示** ●使用後は電源を切る
  - 長期不在のときは専用ブレーカーを切る
- 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。

#### トッププレートは

- 禁止** ●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、ひびが入ったり割れた場合は使わない
  - トッププレートの上に鍋・やかん・フライパンなどの調理器具以外のものは置かない
- 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。煮汁などが入り火災・感電、けがの原因になります。※ガラス割れについては、トッププレート・オーブンドア・前面操作パネルのいずれも割れたら交換してください。
- 下記のものは特に注意してください。誤って加熱した場合、火災や破裂、赤熱してやけど・けがの原因になります。
- カセットコンロ、ボンベ、缶詰など
  - 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)、紙パックやプラスチック製調理器(容器の内側にアルミ箔を貼ったもの)、アルミ箔など
  - スプーンなどの金属製小物
  - その他可燃物や引火物(まな板、ふきん、紙、油など)
  - フタ・波皿・平皿
  - スマートフォンなどの機器

- 指示** ●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。

#### 本体は

- 禁止** ●排気口のすき間などに、異物(ピンや針金など)や指を入れない
- 本体や排気口、電源プラグに水などをかけない
- 子ども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

#### 異常・故障時は

- 指示** ●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または「ご相談窓口」→P.87へ点検・修理を依頼する
- 電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
  - ビリビリと電気を感ずる。
  - 焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がある。
  - その他の異常や故障がある。

# 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
  - あらかじめ加熱した油で「揚げ物」を使わない  
油の温度を適正にコントロールできないため、発火するおそれがあります。
  - 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「中火」以上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、トッププレートが割れることがあります。
    - ホーロー鍋は、空だきしたり、こげつかせたりすると鍋底が過熱され、底面のホーローが溶けて焼きつき、鍋やトッププレートが破損、損傷の原因になります。
  - 火気を近づけない
  - 排気カバーをふさいだり、排気カバー付近に手、顔、鍋の取手などを近づけない
  - 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
- 片手鍋を使用する場合は、取手の位置に十分注意する  
取手が手や体に不用意に当たった場合、鍋がひっくり返ってやけどや火災の原因になります。
- 揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する
- 油煙が多く出たら電源を切る
- 使用中や使用後、庫内クリーニング中はレンジフードファンを使用する  
煙や臭いなどに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移してください。

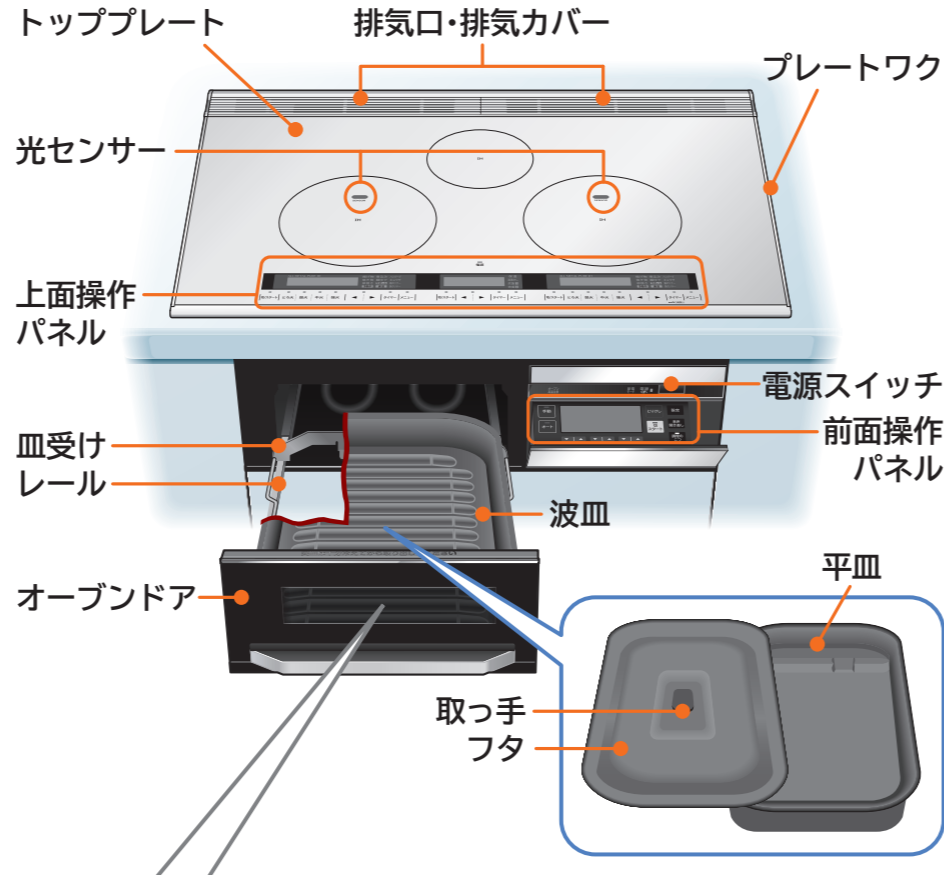
### 使用する方は

- 医療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。

- 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でください。

### お手入れは

- お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

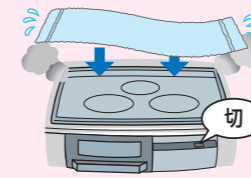


### オーブンを使用中に

- 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
- 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)

#### 消火手順

- ①電源を切る
- ②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(強化ガラス)に水をかけない。(強化ガラスが割れます)



### オーブンを使用するときは

- 使用中や使用後はオーブンドア(強化ガラス)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強い力を加えたりぶらさがらない  
オーブンドアやオープン庫内の付属品などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因になります。
- オーブンドア(強化ガラス)に傷がついたり割れた場合は使わない  
強化ガラスは普通のガラスに比べ強度が高く、安全性の高いガラスですが、小さな傷でも亀裂が進行し、傷を起点として一瞬で粒状に破損するおそれがあります。傷がついた場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。→P.6

- 波皿・平皿が破損した場合は使わない  
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。
- 空だきや必要以上に長時間調理しない  
発煙・発火するおそれがあります。
- 市販のグリルパンは使用しない。また、波皿や平皿にグリル用の石などを入れて使用しない  
発煙・発火するおそれがあります。
- 使用中は本体から離れない
- 前面操作パネルのガラス部(強化ガラス)に傷がついたり割れた場合はそのまま使用しない  
お買い上げの販売店にご相談ください。
- 使用中や使用後、オーブンドアやオープン庫内、付属品やレールなども高温になっているので直接触れない
- 波皿と平皿は、重ねて使わない  
発煙・発火するおそれがあります。

- 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
- オーブン庫内と波皿・平皿は、魚などの脂や食品カスがたまらないよう使用のつど掃除し、定期的にお手入れをする  
続けて使用するときは、波皿または平皿にたまった脂や食品カスを捨て、汚れをきれいに落としてください。汚れたまま使用すると発煙・発火のおそれがあります。
- アルミホイルやオープンシートを使う調理では、ヒーターに触れないようにする  
ヒーターに触れると発火のおそれがあります。

## 次の点もご注意ください

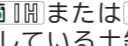
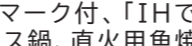
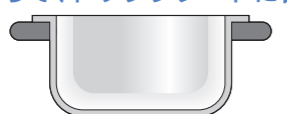
- トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない  
磁力線により本製品が故障する原因になります。
- キャビネット(本体左右・下側)に調味料・食品などを置かない  
本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因になります。
- 前面操作パネルに煮汁などを付けたまま収納しない  
煮汁などが固まって前面操作パネルが開かなくなるおそれがあります。
- 排気口に水などをこぼさないよう注意する  
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。万一水などをこぼした場合は、本体とキャビネット内を確認してすぐにふき取ってください。
- プレートワックを鍋底でこすったり、プレートワックに熱い鍋を置かない  
ステンレスの傷つき・変色の原因になります。
- トッププレートの上に鍋などのふたや受皿、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  
IHヒーターをスタートすると加熱され、火災・故障の原因になります。
- IHヒーター使用中は磁力(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(雑音の原因になります)
  - キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など(記憶が消える原因になります)
- 光センサーに直射日光が当たると誤作動することがある  
鍋の位置がずれたときなど光センサーに直射日光が当たると、鍋の温度が正しく検知できない場合や加熱を停止する場合があります。鍋をIHヒーターの中央に置いてください。
- 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、お酢を使った食品などを付着したまま放置すると、トッププレート、プレートワックが変色したり、接続部分が劣化し、はがれの原因になります。
- 土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない  
IH または CHIH マーク付、「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IH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。
- ビルトインオープンレンジと組み合わせて使用の場合、オーブンドアの取手の温度に注意する  
オープンレンジの排気でオーブンドアの取手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なくても、オープンレンジを使うと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、鍋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。取り除いた直後はボタン操作を受け付けないことがあります。数秒待つ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  
適切な環境下でご使用ください。

ご使用前の前に

# 使える鍋の種類・材質・形状

## 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、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。  
(ただし、使える鍋の材質と形状を確認して×のものは使えません。また、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)

	○使える鍋		×使えない鍋	
	オールメタル対応	鉄・ステンレス対応	オールメタル対応	鉄・ステンレス対応
材質	鉄・ホーロー・ステンレス・多層鍋(鍋底に磁石がつくもの) ●ホーロー鍋は、空だきしたり焦げつかせたりしない。鍋底のホーローが溶けて焼き付き、鍋やトッププレートが破損、損傷の原因になります。 ●ステンレス(特に鍋底にステンレスを貼り付けている多層鍋)は、鍋によって火力が弱くなったり、加熱ができなかったりするものがあります。 ●鍋底の薄い(0.8mm以下)鍋は、弱火で調理してください。鍋底の薄い鍋は高温になりやすく、鍋底が変形すると異常高温となりトッププレートが割れる原因になります。		ガラス・土鍋・セラミック鍋・直火用焼網 ●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない  または  マーク付、「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IH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。	
材質	アルミ・銅鍋・多層鍋(鍋底に磁石がつかないもの) ●調理物と合わせて約1kg以上で使用してください。軽いものは火力が弱くなります。 ●アルミ鍋でいため物や空だきをしないでください。鍋が変形しやすくなります。			アルミ・銅鍋・多層鍋(鍋底に磁石がつかないもの)
鍋底の直径	アルミ・銅鍋の場合 左・右IH…15~26cm ●鍋底の直径が大きいと、仕上がりにムラができる場合があります。	左・右IH…12~26cm 中央IH…12~20cm	アルミ・銅鍋の場合 左・右IH…15cm未満 ●火力が弱くなったり、加熱できなくなったりすることがあります。	左・右IH…12cm未満 中央IH…12cm未満
鍋底の形状	鍋底が平らで、トッププレートに密着する  ●鍋底の形状によっては、使っている鍋でも安全機能が正しく働かなかったり、火力が弱くなったり、加熱できなくなったりすることがあります。		反りが3mm以上のもの アルミ・銅鍋の場合 反りが1mm以上のもの ●鍋底の反りは、お手持ちの定規などを当てて確認してください。	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

## ご使用前に鍋やフライパンの鍋底を確認する

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。


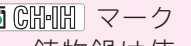


## 適温調理「揚げ物」で使える鍋

必ず指定の鍋をお使いください。

別売の推奨天から鍋 (→P.6) や  または  マーク付の鍋で、次のものを使用してください。

鍋底の直径	12~26cm	鍋上部の内径 内径	16cm以上
鍋底の反り	平らなもの (反り3mm未満)		
鍋底の厚さ	1mm以上		

●  または  マーク付でもフライパン・鋳物鍋は使用できません。(アルミ・銅鍋は使えません)



警告

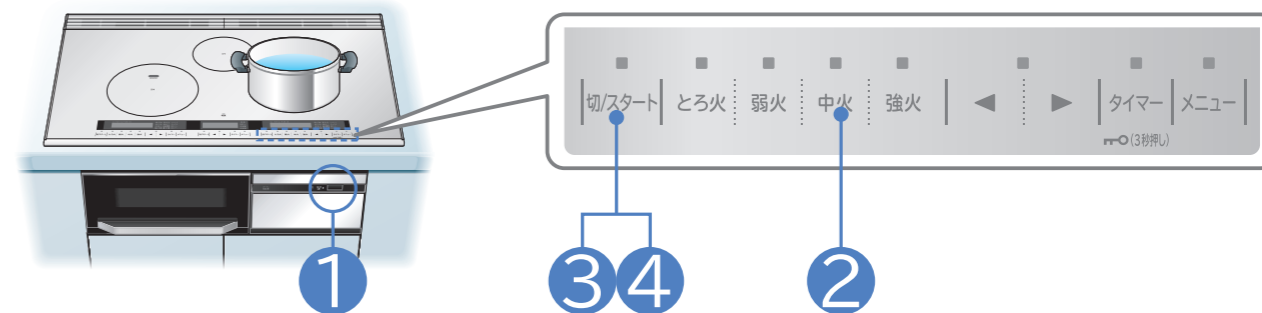


禁止






●使える鍋と判定した鍋でも、鍋底が変色して変形した鍋やはがれかけた鍋は使用しない  
安全機能が動かない場合があります。

## お手持ちの鍋を確認する

●右IHヒーターで説明しています。(左・右・中央どのIHヒーターでも確認できます)




アルミ・銅鍋を確認する場合は、水を1L以上入れ、鍋と合わせて約1kg以上にしてください。


- 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、電源を入れる(ランプが点灯します)
  - 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
  -  を押し、スタートする
  - 確認が終わったら  を押し、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」が表示されます。


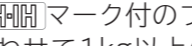


「鍋確認」表示 交互に点灯

●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。

## 適温調理「焼き物」「卵焼き」 適温調理サポート「ハンバーグ」「ギョウザ」 「鶏のソテー」「魚のソテー」で使えるフライパン・鍋

必ず指定の鍋をお使いください。

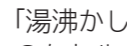

「焼き物」「卵焼き」には別売の推奨フライパン・鍋 (→P.6) や  または  マーク付のフライパン・鍋、および調理物の重さと合わせて1kg以上のアルミ・銅フライパンで、次のものを使用してください。

	鉄・ステンレス対応	オールメタル対応
鍋底の直径	12~26cm	15~26cm
鍋底の反り	平らなもの (反り3mm未満)	平らなもの (反り1mm未満)
鍋底の厚さ	1mm以上	

- 推奨卵焼きは卵焼き用のため、適温調理の設定温度150℃~190℃を目安にご使用ください。
- 適温調理サポートには、別売の推奨ため鍋 (→P.6) を使用してください。同様の口径(26~27cm)でも、その他のフライパンを使用した場合仕上がりが変わることがあります。

## 便利メニュー 「湯沸かし」「炊飯」で 使える鍋

必ず指定の鍋をお使いください。

「湯沸かし」「炊飯」には  または  マーク付のケトル・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)  
「炊飯」には別売の推奨鍋 (→P.6) を使用することをおすすめします。

- 湯沸かし** ●鍋底の直径が15~20cmのもの  
●鍋底が平らなもの(鍋底の反り1mm以下)
- 炊飯** ●鍋底の直径が15~17cm、鍋底の厚さ1.5~2mmのもの  
●鍋底が平らなもの(鍋底の反り1mm以下)  
●ホーロー鍋は焦げつきやすく、使用できません。

# IH クッキングヒーターでの調理の流れ

IHヒーターの使いかたのポイントは [→P.17](#)  
 オーブンの使いかたのポイントは [→P.34~39](#)

**快速** は、快速コースが選択できます。  
 ※通常より短い時間で調理できます。  
**少量** は、少量が選択できます。  
 ※食材を半分以下で調理する場合は、少量をおすすめします。

## IHヒーターで調理する

	調理の種類	使えるIHヒーター・鍋	使いかた
基本の使いかた	ゆでる 煮る 蒸す すく 焼く いためる 温める	●鍋底が平らで直径が12~26cmの鍋、やかん、フライパンなど <a href="#">→P.12</a> オールメタル対応IHヒーター アルミ・銅鍋は鍋底が平らで直径が15~26cmの鍋、やかん、フライパンなど 中央IHヒーター 鍋底が平らで直径が12~20cmの鍋など	<a href="#">→P.18, 19</a>
	揚げ物	●「揚げ物」には <a href="#">→P.12</a> に記載の鍋を使用してください	<a href="#">→P.20, 21</a>
適温調理	焼き物 卵焼き	●「焼き物」「卵焼き」には <a href="#">→P.13</a> に記載のフライパンを使用してください	<a href="#">→P.22, 23</a>
	ハンバーグ ギョウザ 鶏のソテー 魚のソテー	●「ハンバーグ」「ギョウザ」「鶏のソテー」「魚のソテー」には <a href="#">→P.13</a> に記載の推奨いため鍋・フライパンを使用してください	<a href="#">→P.24, 25</a>
サポート 適温調理	麺ゆで	●鍋底が平らで直径が12~26cmの鍋など <a href="#">→P.12</a>	<a href="#">→P.26, 27</a>
	煮込み	※麺ゆでは <a href="#">→P.26</a> に記載の表を確認してください。	<a href="#">→P.28</a>
	保温	●鍋底が平らで直径が12~20cmの鍋など <a href="#">→P.12</a>	<a href="#">→P.29</a>
	炊飯	● IH または  CHIH マーク付で鍋底が平らで直径が15~17cmの鍋など <a href="#">→P.13</a>	<a href="#">→P.30, 31</a>
	湯沸かし	● IH または  CHIH マーク付で鍋底が平らで直径が15~20cmの鍋など <a href="#">→P.13</a> ●便利メニューでは、アルミ・銅鍋は使えません	<a href="#">→P.32</a>
タイマー	残り時間 タイマー	●適温調理は、メロディーが鳴って「適温」が点灯した後、タイマー設定ができます (「揚げ物」ではタイマー設定できません)	<a href="#">→P.33</a>
	経過時間 タイマー	●適温調理は、メロディーが鳴って「適温」が点灯した後、経過時間タイマーの設定ができます	

## オーブンで調理する

●付属品は、指定以外の使いかたをすると、調理ができません。

	調理の種類	使用する付属品	使いかた
オートメニュー	魚焼き調理 丸焼き <b>快速</b> 切身・干物、つけ焼き	波皿	<a href="#">→P.40, 41</a>
	焼き物調理 鶏のグリル <b>快速</b> ハンバーグ、貝焼き		
	オーブン調理 ローストビーフ <b>快速</b> 焼き豚 <b>快速</b> グラタン <b>快速</b> ピザ <b>快速</b>	平皿	<a href="#">→P.42, 43</a>
	魚煮つけ調理 姿煮 切身煮つけ	平皿 平皿 フタ	<a href="#">→P.44, 45</a>
	過熱水蒸気調理 鶏のグリル 切身、揚げ物 温め	波皿 <b>給水</b>	<a href="#">→P.46, 47</a>
	冷凍食品調理 チャーハン 焼おにぎり、コロケ から揚げ(冷凍)、お好み焼き たこ焼き、たい焼き	平皿 波皿 <b>給水</b>	<a href="#">→P.48, 49</a>
	ノンフライ調理 から揚げ、フライ、天ぷら	波皿	<a href="#">→P.50, 51</a>
	蒸し物調理 蒸し野菜 <b>少量</b> 、ギョウザ <b>少量</b> シュウマイ <b>少量</b>	波皿 フタ <b>かけ水</b>	<a href="#">→P.52, 53</a>
	パン調理 パン発酵・焼き、パン焼き	平皿 フタ	<a href="#">→P.54, 55</a>
	手動調理 トースト <b>快速</b> 、オーブン	平皿	<a href="#">→P.56, 57</a>
	手動調理 グリル(上下・上・下) グリル上	波皿 平皿	<a href="#">→P.58, 59</a>

使用前の  
前に

オートメニュー

手動メニュー



# 消費電力について

## 複数のIHヒーターやオーブンを同時に使う場合は、自動的に火力やメニューを制限します

- 総消費電力が5.8kWまたは4.8kW（設置時に設定）以内で同時に使えますが、総消費電力を超えないように自動的に火力やメニューを制限します。（総消費電力の切り替えについては、お買い上げの販売店にご相談ください（→裏表紙））
  - ・火力が上げられない。（「ピピピッ」と鳴る）
  - ・メニューやコースが選べない。（適温調理やオーブン調理（快速コース）など）
  - ・ボタンを押してもスタートできない。
- 左IHヒーター、オーブンの同時使用時は、左IHヒーターの最大火力は「9」までです。

他のヒーターの火力を下げるか、加熱を停止してから再操作してください。

## 火力の目安

- 相当とは、ヒーターの入・切による平均消費電力

### IHヒーター（中央IHヒーターの火力は「1」～「10」までです）

火力	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
消費電力	100W相当	200W相当	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.6kW	3.2kW
左・右IHヒーター	100W相当	200W相当	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.6kW	3.2kW
中央IHヒーター	100W相当	200W相当	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW		

適温調理	揚げ物	最大1.5kW	適温調理 サポート	ハンバーグ	最大2.6kW
	焼き物	最大2.6kW		ギョウザ	最大2.6kW
卵焼き	最大2.6kW	鶏のソテー		最大2.6kW	
		魚のソテー		最大2.6kW	
便利メニュー	煮込み	最大500W			
	麺ゆで	最大1.4kW			
	保温	最大400W			
	湯沸かし	最大1.6kW			
	炊飯	最大800W			

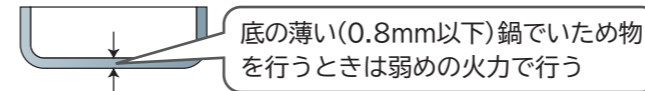
### オーブン 触媒用加熱ヒーター（250W）（トースト、魚煮つけは除く）

魚焼き	最大1.4kW/快速コース最大1.95kW相当	冷凍食品	最大1.02kW相当		
焼き物	最大1.14kW相当/快速コース最大1.95kW相当	ノンフライ	最大1.02kW相当		
オーブン	最大0.91kW相当/快速コース最大1.95kW相当	蒸し物	最大1.02kW相当		
魚煮つけ	最大0.9kW相当	パン	最大785W相当		
過熱水蒸気	最大1.2kW相当				
手動メニュー	トースト	最大1.07kW相当/快速コース最大1.46kW相当			
	オーブン	最大800W相当			
	グリル		上下ヒーター	上ヒーター	下ヒーター
		強	1.21kW相当	900W相当	900W相当
		中	1.01kW相当	600W相当	600W相当
弱	710W相当	300W相当	300W相当		

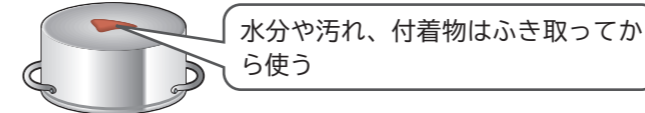
# IHヒーターの使いかたのポイント

## ご使用前に鍋やフライパンの鍋底などを確認してください

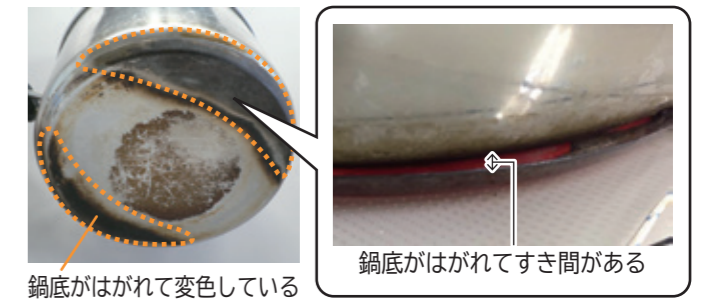
- 鍋底の厚さが薄い（0.8mm以下）鍋は強火でのご使用は控えてください。（鍋底変形の防止）



- 鍋底の水分や汚れ、付着物はふき取ってからご使用ください。（鍋の移動や蒸気の噴出、トッププレートの汚れ防止）

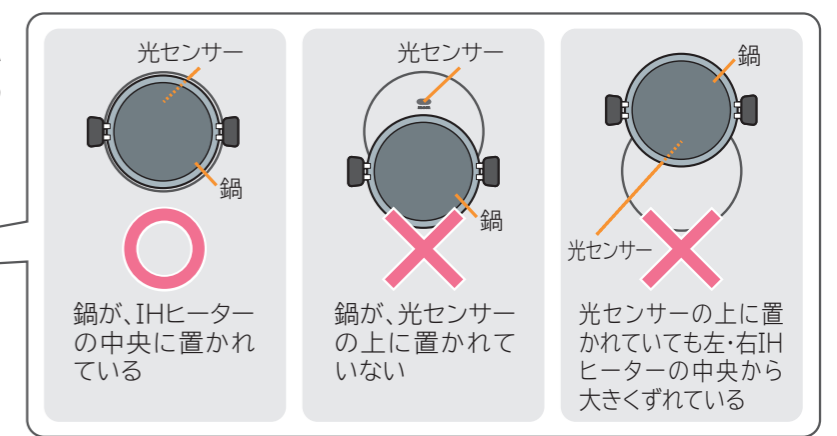
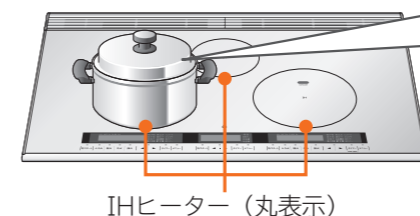


- 鍋底を貼り合わせた鍋などで、鍋底が変色した鍋や鍋底がはがれかけた鍋・フライパンは使わないでください。



## 鍋は、IHヒーター（丸表示）の中央に置き、左・右IHヒーターの場合は、鍋底が光センサーの上にあることを確認してください

- 鍋が、光センサーの上に置かれていない場合や、光センサーの上に置かれていても左・右IHヒーターの中央から大きくずれている場合は、鍋の確認ができず、安全のため加熱を停止したり、火力が入らないことがあります。また、複数の鍋を置いて調理したり、複数のIHヒーターの上に鍋をまたいで調理しないでください。



## 鍋の加熱が早いので、そばを離れず、こまめに火力調節してください



## 同じ鍋でも、IHヒーターによって火力が異なる場合があります

- IHヒーターの特性や冷却具合が左・右・中央で全く同じにはならないため、同じ鍋でも火力が異なる場合があります。
- メニューを選んで調理したときに、左・右・中央で仕上がり時間が異なる場合があります。



## 音について

→P.83

- 使用中に鍋から「ジー」、「カチカチ」、「キーン」などの音が出る場合があります。これは磁力（磁力線）による鍋の振動や、調光照明、電気暖房機などを使用したときに磁力が変動して鍋が振動することで発生する音で、異常ではありません。そのままご使用ください。（左・右・中央で音が異なる場合があります）音が気になる場合は、鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。



- 使用中や使用後しばらくは、本体内部を冷やすために冷却ファンを回します（最大約30分）。そのため冷却ファンの音と本体から少し風が出ます。異常ではありません。
- 電源を入・切するときや使用中に、「カチャ」と音が出ることがあります。これは内部電気部品のスイッチ動作やヒーターの入・切する音で、異常ではありません。

ご使用前に

使いかた（IHヒーターで調理する）

# 好みの火力で調理する

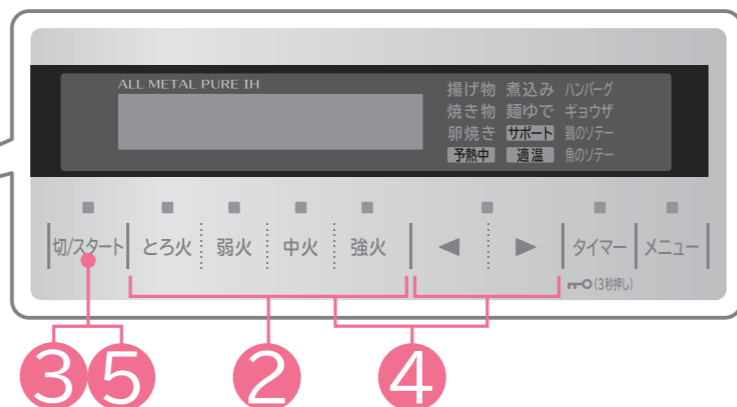
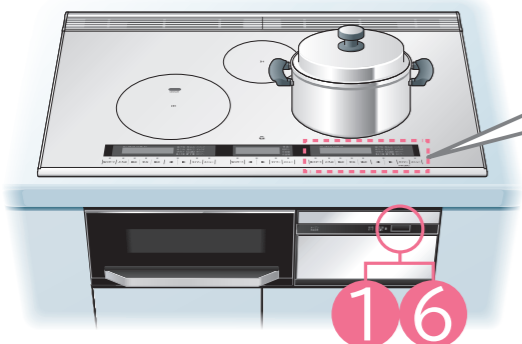
基本の使いかた ゆでる、煮る、蒸す、焼く、いためる、温める

左・右・中央  
IHヒーター  
が使えます



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。



## 火力調節の目安

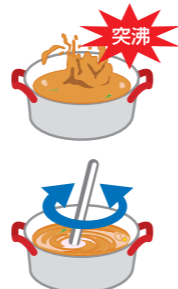
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	100W相当	200W相当	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.6kW	3.2kW
ゆでる						めん類・根菜・葉菜						
煮る	カレーなどのとろみのあるもの					煮魚など (ひと煮立ちさせるとき)		煮立てるとき		沸とうさせるとき		
蒸す		茶わん蒸し・シューマイ									沸とうさせるとき	
焼く				卵焼き・オムレツ・ハンバーグ・ギョウザ・肉類								
いためる	保温するとき、 チョコレートを溶かすとき			玉ねぎ・ホワイトソース・焼きそば・チャーハン・野菜いため								
温める	温め直すとき			カレーのルー・みそ汁								

- 火力「12」で少量の食材を調理するときは、火力が強いため鍋やフライパンを傷めるおそれがありますので、火力を下げることをおすすめします。
- 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「ピピピッ」と鳴って自動的に火力「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「ピピピッ」と鳴って自動的に火力「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。

## 警告

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

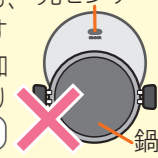
- 指示**
- 調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう(突沸)して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあります。加熱した水などの液体にインスタントコーヒーなどの粉末や牛乳などの液体を入れる場合も火力を弱めにし、よくかき混ぜてください。調理物が鍋底にこびりつくと、トッププレートが割れることがあります。



## 準備

食材を入れた鍋を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

●光センサーの上に鍋がない状態を継続しても、光センサー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。→P.17



## 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、好みの火力を設定する

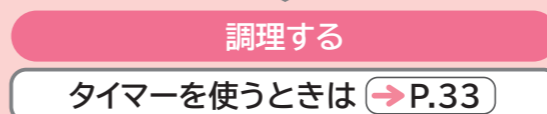
- 中央IHヒーターの場合は ◀ ▶ を押します。
- 火力ボタンを押した後、約15秒以内に「切/スタート」ボタンを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

## 火力を設定すると

- 左・右IHヒーターは、設定した火力が液晶の色で表示されます。
  - 中央IHヒーターは、火力「7」が表示されます。
- 続けて ◀ ▶ を押すと火力を「1」～「10」まで設定できます。

## 3

切/スタート を押し、スタートする



タイマーを使うときは →P.33

## スタートすると

- バーの数と数値で火力が表示されます。
- 左・右IHヒーター
- とろ火(火力1)
  - 弱火(火力2~5)
  - 中火(火力6~8)
  - 強火(火力9~12)

## 4

火力を調節するときは火力ボタンを押す

- 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。

## 中央IHヒーター 火力「7」の場合

- 液晶表示は操作終了から約10秒後に減光します。再度操作すると元の明るさに戻ります。
- 切/スタートを押してから、左・右IHヒーターの場合は とろ火 弱火 中火 強火、中央IHヒーターの場合は ◀ ▶ を押してもスタートできます。
- 火力は左・右IHヒーターが「1」～「12」まで、中央IHヒーターは「1」～「10」まで調節できます。
- 最終ボタン操作から約45分経過すると、加熱を停止します。

## 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切/入 ■■■ を押し、電源を切る(ランプが消灯します)

お手入れをするときは →P.72,73

- トッププレートの温度が約50℃に下がるまで「高温注意」が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



## 注意

- 指示**
- 調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節する
  - 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「中火」以上で予熱すると赤熱する場合がありますので注意する
  - 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るので、沸とうしたら火力を下げる
  - 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、ふきこぼれや焦げ付かせないようにする特にタイマーを使用するときは焦げ付きに注意する

使いかた( IHヒーターで調理する )

# メニューを選んで調理する

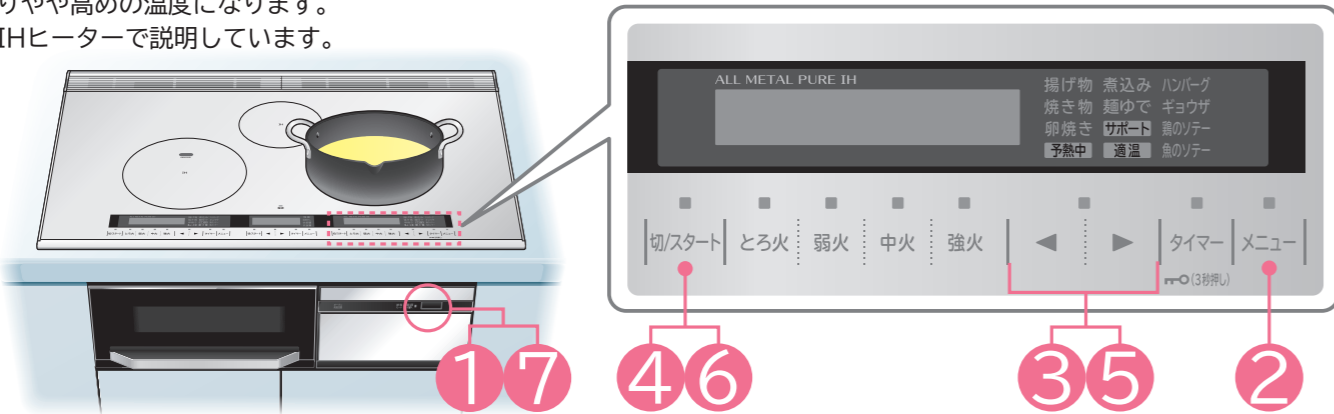
## 適温調理 揚げ物

左・右  
IHヒーター  
が使えます



予熱完了をお知らせし、設定油温(目安)を自動でコントロールします

- 必ず指定の鍋を使用してください。→P.12
- 片手鍋を使用する場合は、取っ手の位置に十分注意してください。取っ手が、手や体に不用意に当たった場合、鍋がひっくり返ってやけどや火災の原因になります。
- 揚げ物ではふたを使用しないでください。油の温度が適正にコントロールできなくなります。
- 設定油温は調理時の温度目安で油量や食材、使用する鍋により異なります。また、食材が入っていない場合は、設定した温度よりやや高めになります。
- 右IHヒーターで説明しています。



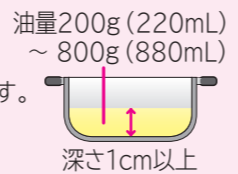
**警告** ●火災・やけどの原因になります。

### 揚げ物を調理するときは

●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります



- 揚げ物調理中はそばを離れない
- 指定の鍋以外は絶対に使わない  
指定の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。
- フライパンは使わない
- 油は200g(220mL)未満、深さ1cm未満では調理しない  
油は200g(220mL)～800g(880mL)の範囲で、鍋の深さや調理物に応じて調理してください。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、油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
- 鍋底が変形したものは使わない
- 鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない



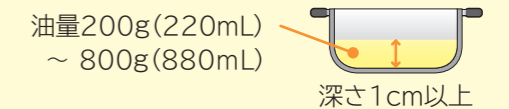
- 鍋はIHヒーターの中央に置く
- 必ず適温調理の「揚げ物」メニューを使用する  
手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあります、火災の原因になります。
- 油煙が多く出たら電源を切る

### ご注意

- トッププレートの光センサーと鍋底に、汚れや水が付着している場合や鍋底の反りなどが原因で、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れや水を取り除き、鍋底を確認してください。→P.12、73
- 揚げ物調理中に他のIHヒーターで湯を沸かすなどをする場合、湯が跳ねて油の中に入らないように火力の調節に注意してください。
- 揚げ物調理中や鍋に保管中の油は、徐々に油が減ってきます。つど油量を確認してください。
- 鍋の底に垂れた油が固まり、トッププレートが茶色になることがあります。汚れている場合は、お手入れをしてください。→P.73
- 調理後に適温調理をすると、本体内部が高温になっているため、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。安全のため設定温度より低めの温度で「適温」が表示されたり、音声ガイドが流れ、加熱を停止する場合があります。(故障ではありません)十分に本体の温度が下がってからご使用ください。
- 廃油凝固剤を使用する場合は、廃油凝固剤の取扱説明書をご覧ください。

## 準備

- 指定の鍋に200g(220mL)～800g(880mL)、深さ1cm以上に油を入れる。
- 指定の鍋を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



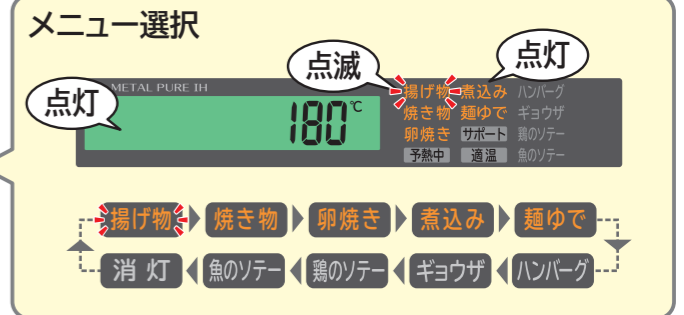
●光センサーの上に鍋がない場合は、安全のため加熱を停止することがあります。→P.17

## 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)

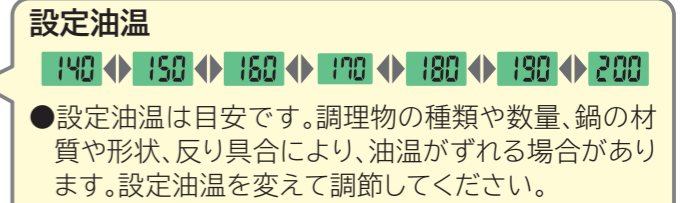
## 2

[メニュー] を押し、「揚げ物」を選ぶ



## 3

[ ] を押し、油温を設定する



## 4

[切/スタート] を押し、スタートする

- 鍋の温度を正しくはかるため鍋を中央から動かさないでください。
- メロディーが鳴ったら適温です。

適温になったら調理する

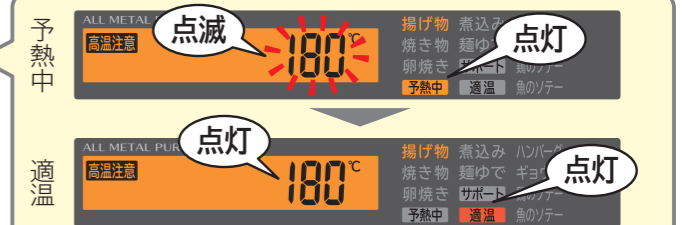
タイマーを使うときは →P.33

- 適温になる前に、食材を入れないでください。

## 5

設定油温を切り替えるときは

[ ] を押し、油温を調節する



- 予熱が完了するとメロディーが鳴って、「適温」が点灯します。
- 「適温」が点灯するまで、800g(880mL)の油で約10分かかります。(鍋の種類によっては、約15分かかります)
- 鍋の種類や材質、形状により、予熱時間が長くなる場合があります。また、異常を検知して加熱を停止する場合があります。その場合は、指定の鍋か確認してください。→P.12
- 最終ボタン操作から約45分経過すると、加熱を停止します。

## 6

調理が終わったら

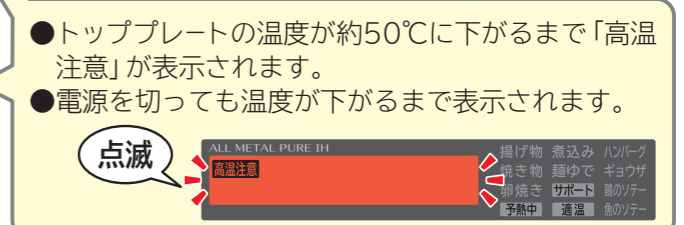
[切/スタート] を押し、切る

## 7

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)

お手入れをするときは →P.72、73



- トッププレートの温度が約50℃に下がるまで「高温注意」が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。

使いかた(IHヒーターで調理する)

# メニューを選んで調理する (つづき)

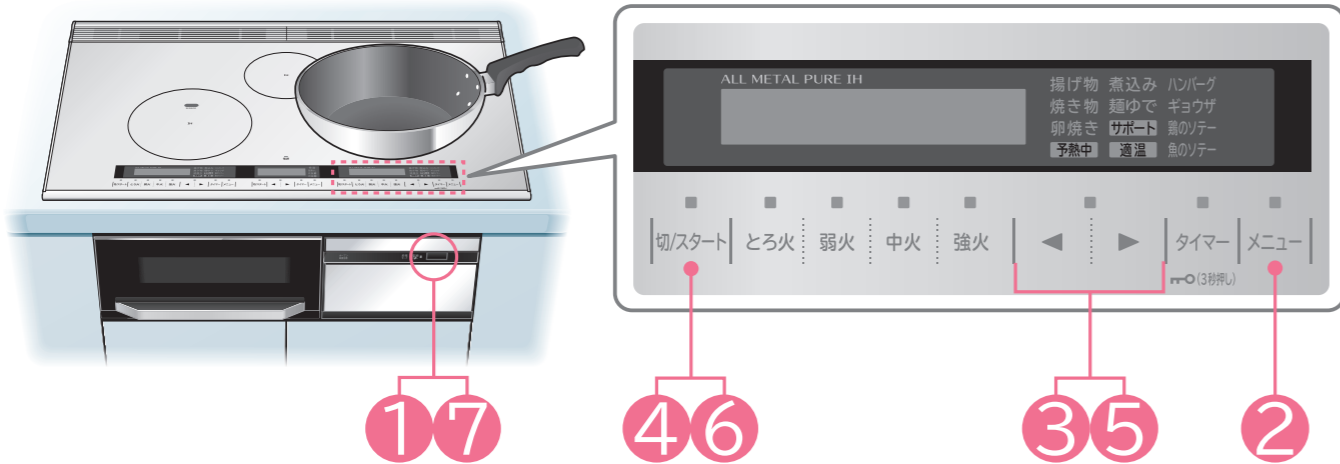
## 適温調理 焼き物、卵焼き

左・右  
IHヒーター  
が使えます



予熱完了をお知らせし、設定温度(目安)を自動でコントロールします

- 使用できるフライパンには制限があります。→P.13
- 右IHヒーターで説明しています。



### 警告



●指定の鍋・フライパン以外を使わない  
油が過熱され発火するおそれがあります。

### ご注意

- トッププレートの光センサーと鍋底に、汚れや水が付着している場合や鍋底の反りなどが原因で、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れや水を取り除き、鍋底を確認してください。→P.12,73
- 設定温度は目安です。食材の種類や分量、鍋の種類・材質・形状などにより実際の温度と異なる場合があります。お好みの仕上がりにならない場合は ◀ ▶ により、設定温度を調節してください。
- フライパンを連続して使用する場合(高温状態から加熱をはじめた場合)などは、設定温度と実際の温度の差が大きくなる場合があります。フライパンを十分冷ましてからご使用ください。
- 調理後に適温調理をすると、本体内部が高温になっているため、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。安全のため設定温度より低めの温度で「適温」が表示されたり、音声ガイドが流れ、加熱を停止する場合があります。(故障ではありません)十分に本体の温度を下げてからご使用ください。お急ぎの場合は手動によるお好みの火力で調理してください。→P.18,19
- 「適温」点灯後、すみやかに調理をはじめてください。空だきの状態でフライパンを動かしたり、放置したりすると、鍋の温度が高温になることがあります。

### お願い

- 予熱途中でフライパンをとりかえたり、動かしたりしないでください。
- 油煙が多く出たら電源を切ってください。
- フライパンはIHヒーターの中央に置き、調理中はそばを離れないでください。
- 「適温」が点灯するまでフライパンに食材や水を入れないでください。
- 適温調理に適したフライパンを使用しないと、適温にならず加熱を停止する場合があります。その場合は、IHヒーターで使えるフライパンかどうか確認のうえ、お好みの火力で調理してください。→P.13,18,19
- 120~160℃の各設定温度は、専用の温度(火力)コントロールをしています。お好みの仕上がりにならない場合は、設定温度を調節するか、手動によるお好みの火力で調理してください。

### 準備

- 鍋の温度を正しくはかるためフライパンを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
- フライパンに適量の油を入れる

●光センサーの上にフライパンがない状態を継続すると安全のため加熱を停止することがあります。→P.17



### 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、「焼き物」または「卵焼き」を選ぶ

### 3

[◀ ▶] を押し、温度を設定する

### 4

[切/スタート] を押し、スタートする

- 鍋の温度を正しくはかるため鍋を中央から動かさないでください。
- メロディーが鳴ったら適温です。

適温になったら調理する

タイマーを使うときは →P.33

- 適温になる前に、食材を入れないでください。
- 連続で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

設定温度を切り替えるときは

[◀ ▶] を押し、温度を調節する

- 設定温度範囲内でも不十分な場合、[とろ火|弱火|中火|強火]のいずれかを約1秒押し、手動によるお好みの火力で調理してください。→P.18,19
- 「適温」が点灯しないと、切り替えられません。

### 6

調理が終わったら

[切/スタート] を押し、切る

### 7

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)

お手入れをするときは →P.72,73

### メニュー選択

● [ ] は各メニューを選んだときの温度です。お好みの温度に設定してください。

### 設定温度

●設定温度は目安です。調理物の種類や数量、鍋の種類・材質・形状などにより実際の温度と異なる場合があります。設定温度を変えて調節してください。

- 予熱が完了するとメロディーが鳴って、「適温」が点灯します。
- 120~160℃設定時は約90秒~2分、170~250℃設定時は約50秒で「適温」が点灯します。鍋の種類・材質・形状などや、鍋底の初期温度によっては約4分かかる場合があります。
- 最終ボタン操作から約45分経過すると、加熱を停止します。

- 手動によるお好みの火力に切り替えた後は、設定温度をコントロールしませんので、加熱し過ぎないように、火力をこまめに調節してください。
- 再び適温調理に切り替えたい場合は一度加熱を切った後に再度設定し直してください。

- トッププレートの温度が約50℃に下がるまで「高温注意」が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。

使いかた (IHヒーターで調理する)

# メニューを選んで調理する (つづき)

●適温調理サポートの4レシピは、クッキングガイドに記載されている食材の種類や分量で調理してください。

レシピ → クッキングガイド

**適温調理 サポート** ハンバーグ、ギョウザ、鶏のソテー、魚のソテー

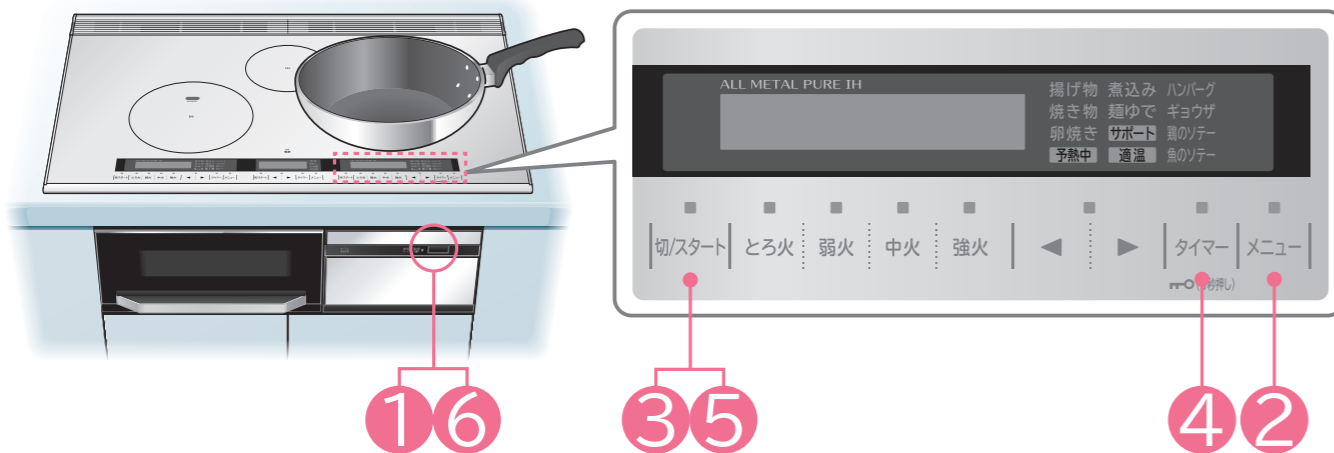
左・右 IHヒーターが使えます



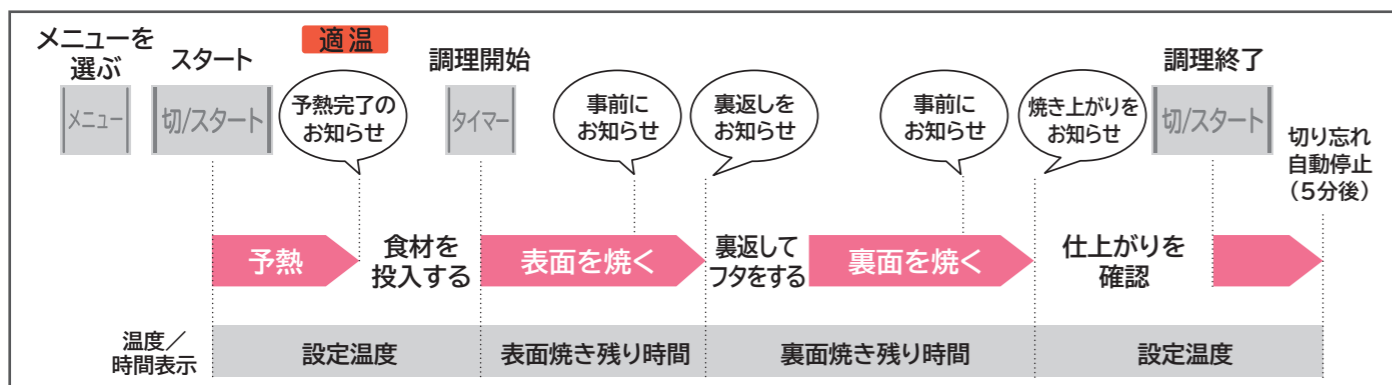
メニューに合わせて調理の手順を表示と音声でお知らせします

●P.6記載の推奨のため鍋を使ってください。同様の口径(26~27cm)でも、その他のフライパンを使用した場合、仕上がりが変わることがあります。

●右IHヒーターで説明しています。(適温調理サポートは、左右同時には使えません)



## 適温調理サポートの手順(ハンバーグの例)



**警告**



●指定の鍋・フライパン以外を使わない  
油が過熱され発火するおそれがあります。

### ご注意

- トッププレートの光センサーと鍋底に、汚れや水が付着している場合や鍋底の反りなどが原因で、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れや水を取り除き、鍋底を確認してください。(→P.12,73)
- フライパンを連続して使用する場合(高温状態から加熱をはじめた場合)などは、設定温度と実際の温度の差が大きくなる場合があります。フライパンを十分冷ましてからご使用ください。
- 調理後に適温調理をすると、本体内部が高温になっているため、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。安全のため設定温度より低めの温度で「適温」が表示されたり、音声ガイドが流れ、加熱を停止する場合があります。(故障ではありません)十分に本体の温度を下げてからご使用ください。お急ぎの場合は手動によるお好みの火力で調理してください。(→P.18,19)
- 「適温」点灯後、食材を入れ、**メニュー**を押してください。**メニュー**が押されない場合、加熱を停止する場合があります。空だきの状態でフライパンを動かしたり、放置したりすると、鍋の温度が高温になることがあります。
- サポートする調理時間は目安です。食材の種類や分量、鍋の種類・材質・形状などにより仕上がりが変わる場合があります。仕上がりが具合を確認し、調理時間を調節してください。

## 準備

- 鍋の温度を正しくはかるためフライパンを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
- フライパンに適量の油を入れる

●光センサーの上にフライパンがない状態を継続すると安全のため加熱を停止することがあります。(→P.17)



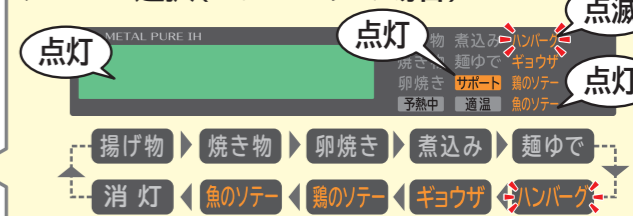
## 1

電源切入 **電源** 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、サポートの「ハンバーグ」、「ギョウザ」、「鶏のソテー」、「魚のソテー」の中からメニューを選ぶ

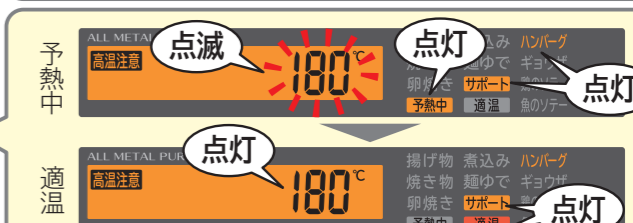
メニュー選択(ハンバーグの場合)



## 3

**切/スタート** を押し、スタートする  
●鍋の温度を正しくはかるため鍋を中央から動かさないでください。  
●メロディーと予熱完了の音声が流れたら適温です。

適温になったら調理する



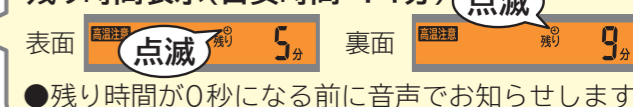
## 4

食材を入れ、**メニュー** を押す  
●調理を開始します。

表示と音声で調理手順をお知らせ

- 表示と音声が流れたら、焼け具合を確認して表面と裏面を焼いてください。
- 表面・裏面焼きの残り時間が表示されます。
- 音声を聞き直したい場合は、**音声聞き直し** を押してください。(→P.63)

残り時間表示(目安時間:14分)



●残り時間が0秒になる前に音声でお知らせします。

## 5

調理が終わったら

**切/スタート** を押し、切る  
**切/スタート** を押さないと約5分後に加熱を停止します

- 適温調理サポート終了後は設定温度が表示されます。**メニュー** を押し、適温調理「焼き物」「200°C」に切り替わります。(→P.22,23)
- 適温調理「焼き物」に切り替えた後は、適温調理サポートしませんので、設定温度を選んで仕上がり具合を確認しながら調理し、調理が終わったら**切/スタート** を押し、加熱を停止してください。

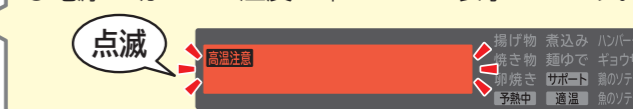
## 6

続けて使わないときは

電源切入 **電源** を押し、電源を切る(ランプが消灯します)

お手入れをするときは (→P.72,73)

- トッププレートの温度が約50°Cに下がるまで「高温注意」が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



### お願い

- 予熱途中でフライパンをとりかえたり、動かしたりしないでください。
- 油煙が多く出たら電源を切ってください。
- フライパンはIHヒーターの中央に置き、調理中はそばを離れないでください。
- 「適温」が点灯するまでフライパンに食材や水を入れしないでください。
- 適温調理に適したフライパンを使用しないと、適温にならず加熱を停止する場合があります。その場合は、IHヒーターで使えるフライパンかどうかご確認のうえ、お好みの火力で調理してください。(→P.12,13)

使いかた(IHヒーターで調理する)

# メニューを選んで調理する(つづき)

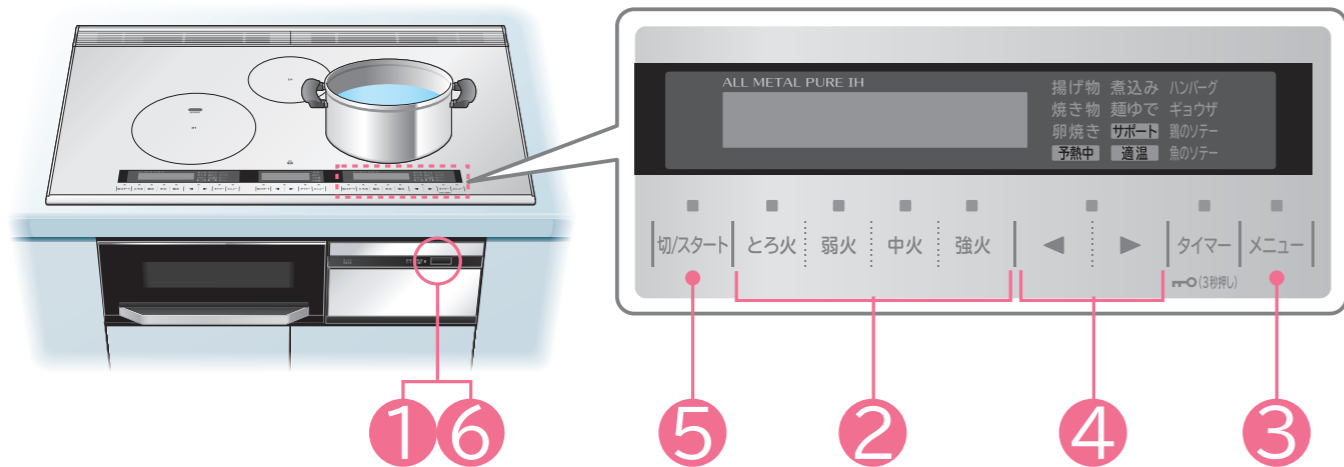
## 便利メニュー 麺ゆで

左・右  
IHヒーター  
が使えます



### 火加減を調節しながら麺をゆでます

- アルミ・銅鍋は使えません。
- 右IHヒーターで説明しています。



### 火力の設定と使える鍋、麺と水量

- 麺の種類や分量、水の量により使用する鍋の大きさを選んでください。
- 水量は鍋容量の70%にしてください。

火力の設定		弱	中	強		
鍋底の直径(鍋底の厚さ1.5~2mm)		約18cm	約20cm	約24cm		
そば、うどん (乾麺・生麺)	分量	1人分(100g)	2人分(200g)	3人分(300g)	4人分(400g)	
	水量	1L	2L	3L	4L	
スパゲティ(乾麺)	分量		1人分(100g)	2人分(200g)	3人分(300g)	4人分(400g)
	水量		2L	3L	4L	

### お願い

- 火力の設定と使える鍋、麺と水量の上記表を確認して守ってください。麺と水量が多い場合は、吹きこぼれや、鍋底に麺がくっつく場合があります。
  - ・麺の種類や分量により、鍋の大きさを守ってください。
  - ・水量は鍋容量の70%までにしてください。
- 吹きこぼれや、鍋底へのくっつきを防ぐため、調理中はときどきかき混ぜてください。
- 吹きこぼれそうな場合には、火力を下げ様子を見ながらかき混ぜてください。
- 太めの麺は、麺が底にくっつきやすくなるため様子を見ながらかき混ぜてください。
- 生麺などで粉が多くついてものは、よく払い落としてからゆでてください。
- 麺ゆで中は、吹きこぼれるため、鍋にふたをしないでください。

## 準備

- 麺の種類と分量から、鍋と水の量を確認する(→P.26)
- 水を入れた鍋を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

とろ火 弱火 中火 強火 を押し、  
沸とうするまで好みの火力で  
加熱する(→P.18,19)

## 3

[メニュー] を押し、「麺ゆで」を選ぶと、  
約3秒後に麺ゆでがスタートする

## 4

[ ] を押し、  
火力設定して麺を入れる

- 火力は、火力の設定と使える鍋、麺と水量の表(→P.26)を確認してください。

麺をゆでる

タイマーを使うときは(→P.33)

- 吹きこぼれや、鍋底へのくっつきを防ぐため、調理中はときどきかき混ぜてください。
- ゆで時間は、麺の袋などに記載されている時間を確認してください。

## 5

### 調理が終わったら

[切/スタート] を押し、切る

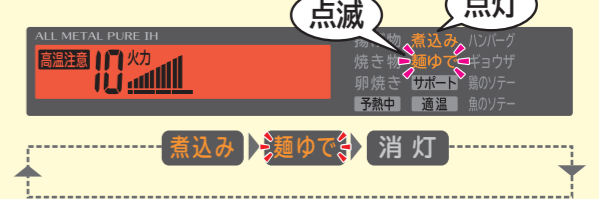
## 6

### 続けて使わないときは

電源  
切/入 [ ] を押し、  
電源を切る(ランプが消灯します)

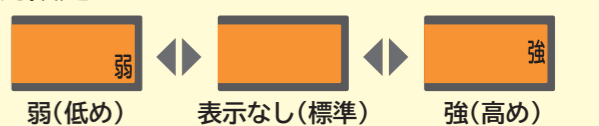
お手入れをするときは(→P.72,73)

### メニュー選択



- 沸とうさせたお湯を入れた鍋を使って麺ゆでする場合、鍋をIHヒーターの中央に置き、[メニュー] を押し [揚げ物] から順に [麺ゆで] を選び、火力を設定してから [切/スタート] を押ししてください。

### 火力設定



- 火力の設定と使える鍋、麺と水量は必ず守ってください。

- 麺ゆで中、火力を調節する場合は [ ] を押します。
- 最終ボタン操作から約45分経過すると、加熱を停止します。



- トッププレートの温度が約50℃に下がるまで「高温注意」が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。

使いかた(IHヒーターで調理する)

# メニューを選んで調理する (つづき)

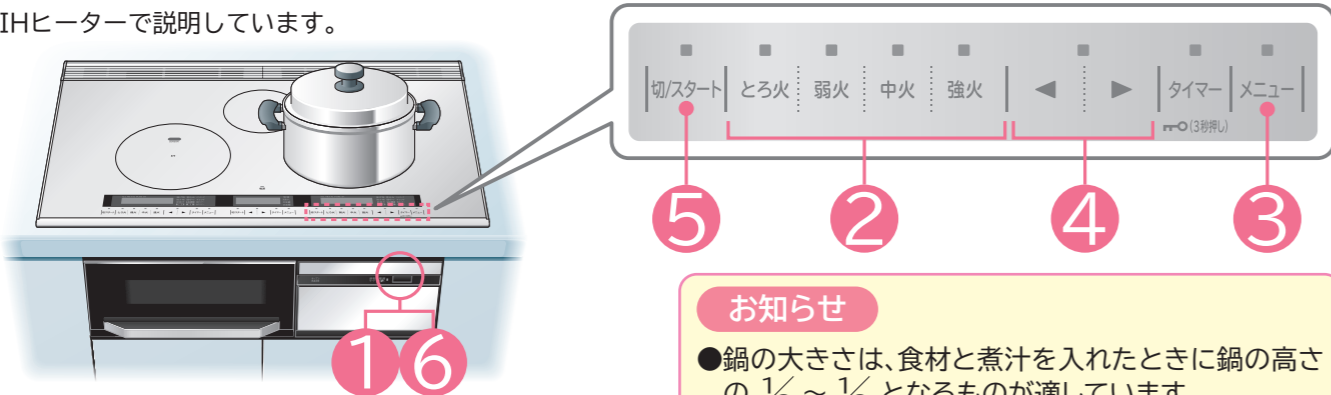
## 便利メニュー 煮込み

左・右  
IHヒーター  
が使えます



煮込み加減を設定し、煮込みます

- アルミ・銅鍋は使えません。
- 右IHヒーターで説明しています。



**準備** 食材と煮汁を入れた鍋を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** とろ火 弱火 中火 強火 を押し、沸とうするまで好みの火力で加熱する (→P.18、19)

**3** メニュー を押し、「煮込み」を選ぶと、約3秒後に煮込みがスタートする

**4** ◀ ▶ を押し、火力を設定する

煮込む

タイマーを使うときは (→P.33)

- 煮込み中はときどきかき混ぜて、焦げ付かせないようにしてください。
- 長時間煮込むと焦げ付く場合があります。

**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

電源切/入 を押し、電源を切る (ランプが消灯します)

お手入れをするときは (→P.72、73)

### お知らせ

- 鍋の大きさは、食材と煮汁を入れたときに鍋の高さの  $\frac{1}{3} \sim \frac{1}{2}$  となるものが適しています。
- 煮汁の量は材料が浸るくらいが目安です。
- 煮込みのできる量は約0.4~2.0kgまでです。

### メニュー選択



- 沸とうさせたあたたかい調理物を入れた鍋を煮込む場合、鍋をIHヒーターの中央に置き、メニュー を押し、揚げ物 から順に 煮込み を選び、火力を設定してから、切/スタート を押ししてください。

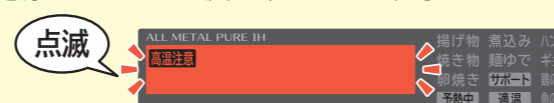
### 火力の設定



弱め	標準	強め
カレーやシチューなど、とろみをつける調理や、少ない量で調理するときに使います。	かぼちゃの煮物、ポトフ、おでんなどの調理に使います。	肉じゃが、筑前煮などの調理や、多い量で調理するときに使います。

- 火力は目安です。様子を見ながら調節してください。カレーやシチューなど、とろみをつける調理は、焦げ付き防止から「弱め」の設定を推奨します。
- 煮込み中、火力を調節する場合は ▶ ◀ を押しします。
- 最終ボタン操作から約45分経過すると、加熱を停止します。

- トッププレートの温度が約50℃に下がるまで「高温注意」が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



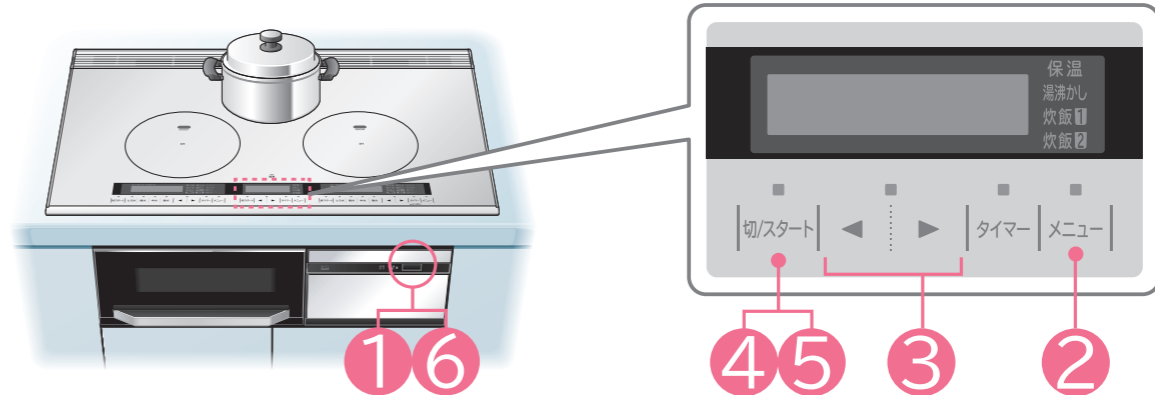
## 便利メニュー 保温

中央  
IHヒーター  
が使えます



設定温度で保温します

- アルミ・銅鍋は使えません。



**準備** 調理終了後のあたたかい調理物を入れた鍋を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」を選ぶ

**3** ◀ ▶ を押し、温度を設定する

**4** 切/スタート を押し、スタートする

- 保温中はときどきかき混ぜて、焦げ付かせないようにしてください。
- 長時間保温すると焦げ付く場合があります。

タイマーを使うときは (→P.33)

**5** 保温をやめるときは

切/スタート を押し、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)

お手入れをするときは (→P.72、73)

### 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。(ごはんやいため物は保温できません)
- 保温できる量は約200~800gまでです。(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



### 保温設定温度



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、温度を調節する場合は ▶ ◀ を押しします。
- 最終ボタン操作から約45分経過すると、加熱を停止します。

- トッププレートの温度が約50℃に下がるまで「高温注意」が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



使いかた (IHヒーターで調理する)

# メニューを選んで調理する (つづき)

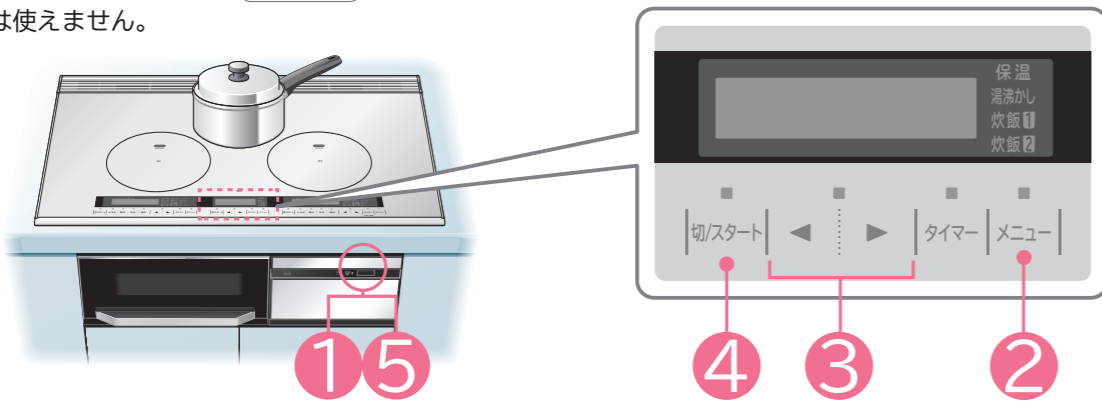
## 便利メニュー 炊飯

中央  
IHヒーター  
が使えます



蒸らしまで火加減を調節して炊飯します

- 使用できる鍋には制限があります。→P.13
- アルミ・銅鍋は使えません。



### 白米・無洗米炊飯の準備のしかた

お米の量は、計量カップで正しくはかる

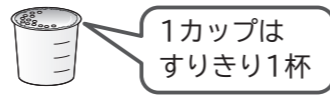
- ・1~2カップが炊けます。1カップは180mLです。

200mLカップ(市販品)



1カップは  
180mL目盛1杯

180mLカップ(炊飯器用)



1カップは  
すりきり1杯

お米はよく研ぐ

- ・最初はたっぷりの水でかき混ぜ、水を素早く捨てる。



お米は最初の水を吸いやすいので、ヌカ臭が付かないように素早く捨てる



おこげやヌカ臭を防ぐためによくすすぐ

- ・「研ぐ→すすぐ」を水がきれいになるまで繰り返す。

研いだお米をざるに移し、水切りする



長時間の放置はしない(米割れによるベタつきの原因)

炊飯で使える鍋とお米の量

		中央IHヒーター	
鍋底の直径		15~17cm	
鍋底の形状		平らなもの(反り1mm以下)	
鍋底の厚さ		1.5~2mmのもの	
お米の量設定		1~2カップ	

水加減は、お米を平らにして、カップ数に合った水を入れる



お湯は使わない(芯が残る原因)

お米の量	水 量	
	白 米	無洗米
1カップ(180mL)	220mL	240mL
2カップ(360mL)	420mL	450mL

- ・アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんが黄色くなったりベタ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、お米と水をなじませてください。(無洗米は、洗米しないため、洗米した際の吸水がないので、水の量が多めになります)

約30分(冬場は1時間)以上浸し、十分に水を含ませてから炊飯する

### 炊き込みごはんの準備のしかた

水 量 … 調味料の分量だけ減らす

- ・お米を浸すときは水だけで浸す。

具の量 … お米の重さの約30%以下にする

火力の設定 … 「強め」に調節する

- ・水と調味料は、炊く直前に入れ、よくかき混ぜる。
- ・具は、お米の上に広げてのせ、かき混ぜない。
- ・水を吸いやすい具は、あらかじめ火を通しておく。



具 お米

## 準備

食材を入れた鍋を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、「炊飯1」または「炊飯2」を選ぶ

### 3

[ ] を押し、火力を設定する

### 4

[切/スタート] を押し、スタートする

スタート前の「高温注意」表示中は、「炊飯」がスタートできません

- 炊き上げ後、蒸らしが終わると、メロディーが鳴り、自動的に停止します。

炊飯が終わったらすぐにほぐす

### 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)

お手入れをするときは →P.72、73

メニュー選択



お米の量に合わせてメニューを選択する

1カップの場合 炊飯1  
2カップの場合 炊飯2

火力の設定



弱め	標準	強め
焦げなどが気になるときに使います。	白米・無洗米を炊飯するときに使います。	炊き込みごはんを炊くときに使います。

- スタート後のランプ点滅中(約10秒間)に [ ] を押し、火力の設定を変更できます。

設定を間違えてスタートした場合

- 5分以内であれば、[切/スタート] を押し、一度切り、再設定して自動で炊けます。
- 5分以上たつと、自動では炊けません。次のように火力調節して炊いてください。沸とうまで火力「6」、蒸気が出たら火力「2」(約12分) →加熱を切って蒸らす(約10分)

- トッププレートの温度が約50℃に下がるまで「高温注意」が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



## お知らせ

- 炊飯中は、飛まつ(泡)が飛び散ります。
- 「炊飯」は、約26~46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。
- 炊飯の残り時間は確定すると表示されます。

## お願い

- 鍋の種類によって、ごはんの芯が残るなど、うまく炊けない場合は、火力を「強め」に調節してください。

使いかた(IHヒーターで調理する)



# メニューを選んで調理する (つづき)

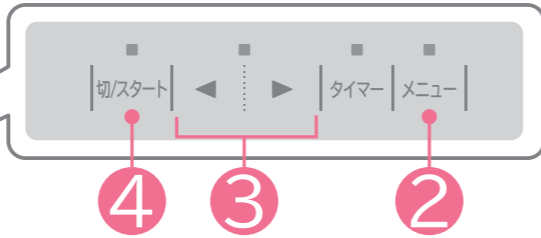
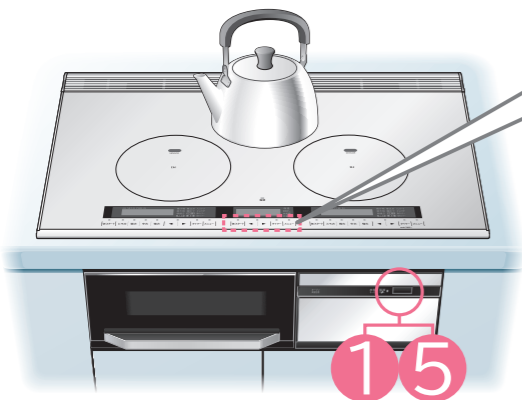
## 便利メニュー 湯沸かし

中央  
IHヒーター  
が使えます



お湯が沸いたらお知らせします

- 使用できる鍋ややかん(ケトル)には制限があります。→P.13
- アルミ・銅鍋は使えません。



### 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沸かさないでください。
- 水量は1~2Lまでとしてください。また、鍋ややかん(ケトル)の満水量の約60%までとしてください。(吹きこぼれの原因になります)
- ふたをしてください。

**準備** 水を入れた鍋ややかん(ケトル)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、「湯沸かし」を選ぶ

**3** [ ] を押し、火力を設定する

**4** [切/スタート] を押し、スタートする

スタート前の「高温注意」表示中は、「湯沸かし」がスタートできません

- お湯を沸かしたい場合は、お好みの火力で沸かしてください。→P.18,19

- お湯が沸くとブザーが鳴り、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、自動的に停止します。

**5** 続けて使わないときは

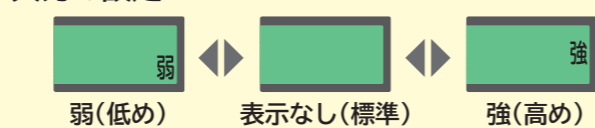
電源切入 [ ] を押し、電源を切る(ランプが消灯します)

お手入れをするときは →P.72,73

### メニュー選択



### 火力の設定



- 沸いてもブザーが鳴らない場合は「低め」に、沸く前にブザーがなる場合は「高め」に調節する。
- スタート後のランプ点滅中(約10秒間)に [ ] を押ししても調節できます。

### 湯沸かし中

- ふたの開閉、水の追加はしないでください。
- お湯が沸くとブザーが鳴ります。



- 鍋ややかん(ケトル)の材質・大きさ・水温・水量などにより、お湯が沸く前にブザーが鳴ったり、沸いてもすぐに鳴らない場合があります。また、1分未満で加熱が終わる場合があります。

- トッププレートの温度が約50℃に下がるまで「高温注意」が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



# タイマーを使う

## タイマー

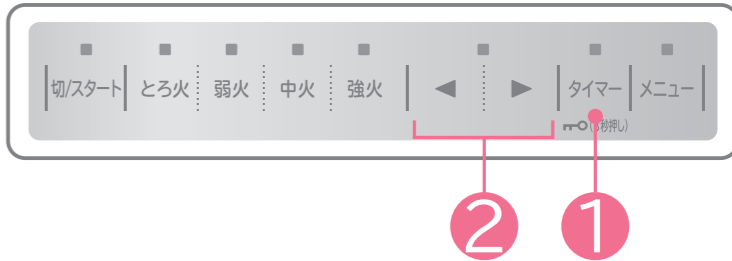
左・右・中央  
IHヒーター  
が使えます



設定した時間で加熱を停止したいときや時間の経過を確認したいときに使います

●右IHヒーターで説明しています。

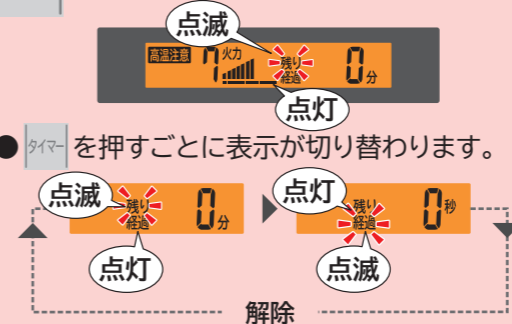
- ※1 「焼き物」「卵焼き」はメロディーが鳴って「適温」が点灯した後タイマー設定ができます。
- ※2 「揚げ物」はメロディーが鳴って「適温」が点灯した後、経過時間タイマーの設定ができます。



### 残り時間タイマー

電源を入れ、火力または「焼き物※1」「卵焼き※1」「煮込み」「麺ゆで」「保温」を選び、[切/スタート] を押したあとの加熱中に設定する

**1** [タイマー] を押し、「残り」を点滅させる



- [タイマー] を押すごとに表示が切り替わります。

**2** [ ] を押し、時間を設定する



- 設定できる最長時間  
火力「1」~「5」 ▶9時間55分  
火力「6」~「12」 ▶1時間  
「焼き物」「卵焼き」 ▶45分  
「煮込み」 ▶2時間  
「麺ゆで」 ▶30分  
「保温」 ▶1時間

1分~1時間までは1分単位、1~5時間までは10分単位、5~9時間55分までは30分単位で設定できます

約3秒間待つとメロディーが鳴り、タイマーがスタートする

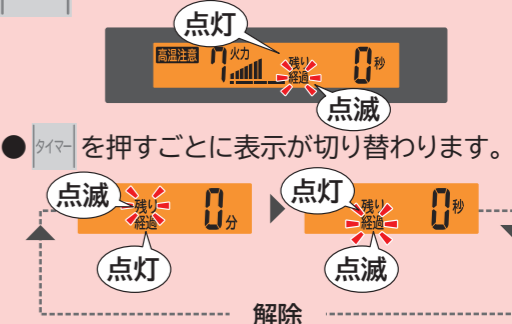
メロディーが鳴り、タイマーが終了する自動的に加熱が停止する

- 途中でタイマーを中止する場合は、[タイマー] を押してください。
- 途中でタイマーを変更したい場合は、タイマー中止後、[タイマー] を押して再設定してください。

### 経過時間タイマー

電源を入れ、火力または「揚げ物※2」「焼き物※1」「卵焼き※1」「煮込み」「麺ゆで」「保温」を選び、[切/スタート] を押したあとの加熱中に設定する

**1** [タイマー] を押し、「経過」を点滅させる



- [タイマー] を押すごとに表示が切り替わります。

約1秒間待つとメロディーが鳴り、経過タイマーがスタートする



- 最長1時間まで経過した時間が表示されます。  
1~59秒 ▶1~59(1秒単位)  
1~59分 ▶1~59(1分単位)

- 途中でタイマーを中止する場合は、[タイマー] を押してください。

- 途中でタイマーを変更したい場合は、タイマー中止後、[タイマー] を押して再設定してください。

- 最終ボタン操作から約45分経過すると、加熱を停止します。

使いかた (IHヒーターで調理する)

# オーブンの使いかたのポイント

## 調理メニューに合わせて皿受けに波皿・平皿を必ずセットしてください

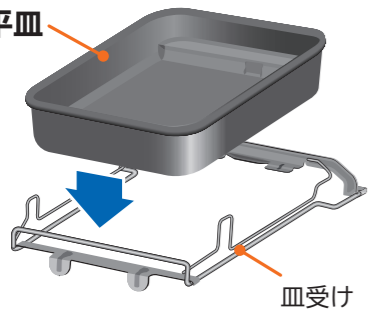
波皿と平皿は、重ねて使わないでください

オーブン庫内専用

### 波皿・平皿・フタ

調理メニューに合わせて、皿受けの上にセットしてください。(下ヒーターに直接のせしないでください)

### 平皿

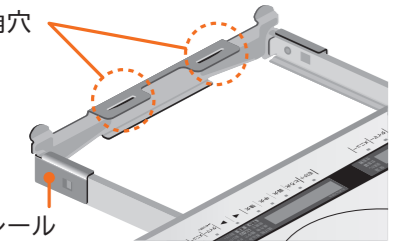


皿受け

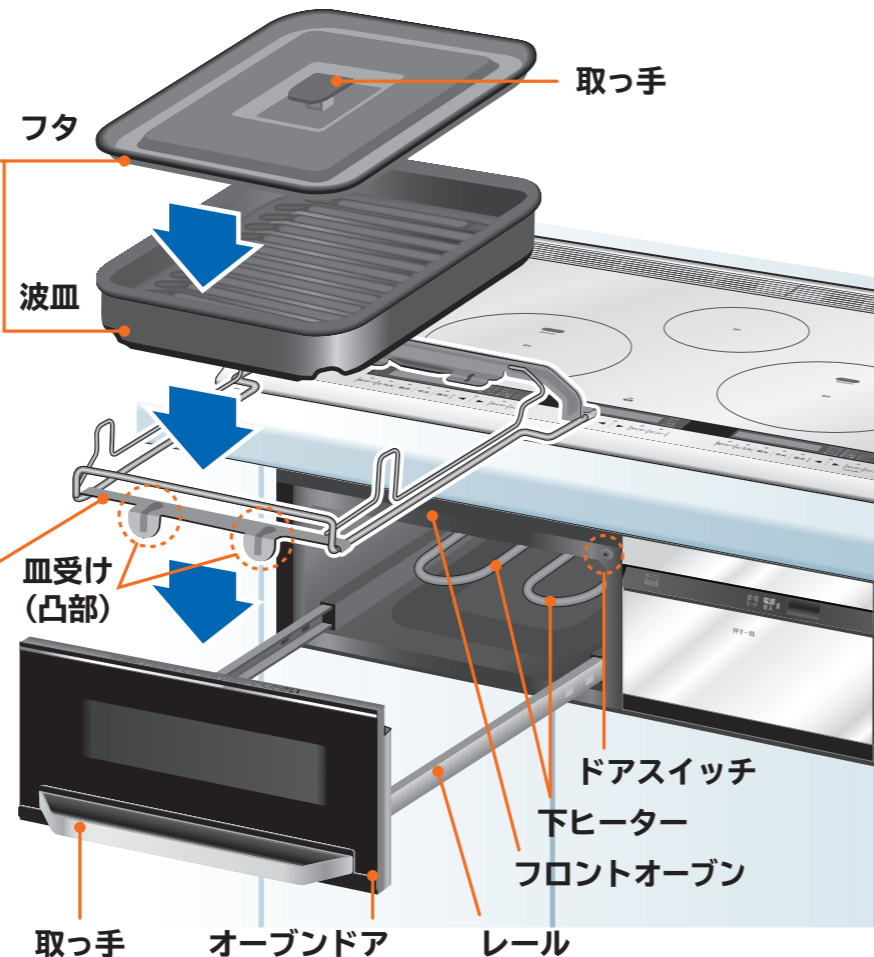
### 皿受け

皿受けは、凸部を手前にして、レールの角穴にセットしてください。

### 角穴



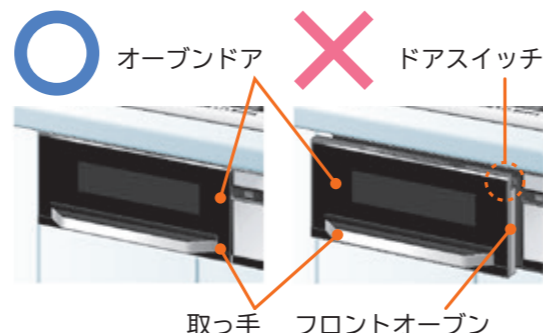
レール



## 調理の準備をする際は次の点に注意してください

### 注意

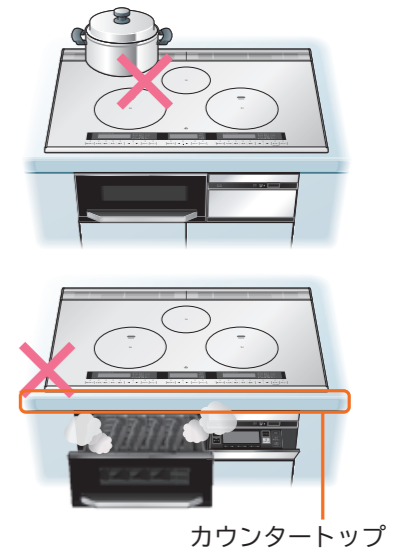
- 市販のグリルパンは使用しない。また、波皿・平皿にグリル用の石などを入れて使用しない(発煙・発火するおそれがあります(→P.11))
- ドアスイッチのすき間にピンや針金などの異物を入れない(ドアスイッチが正しく働かないため、やけどの原因になります)
- アルミホイルやオーブンシートを使う調理では、ヒーターに触れないようにする(ヒーターに触れると発火のおそれがあります(→P.11))
- もちはヒーターに触れるので焼かない(焼く場合は、フライパンで様子を見ながら焼いてください) レシピ(→クッキングガイド)
- 殻や皮、膜のある食材は、割れ目や切り目などを入れてから調理する(さつまいもなども、場合によっては破裂して、やけど、けがの原因になります)
- オーブンドアを閉じるときは、フロントオープンに密着するまで押し込む(ドアスイッチが押されず調理がスタートできません。またオーブンドア周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります)



## 調理中は次の点に注意してください

### 注意

- 禁止
  - 排気口・排気カバーの上にふきんや鍋、アルミ箔などを置いてふさがない(排気口・排気カバーをふさぐと、本体周辺の異常過熱や破損の原因になります。また、オーブンドアから煙が漏れたり周囲や下側に露が付く場合があります)
- 指示
  - 連続してご使用になる場合は、毎回使用した波皿や平皿の汚れをきれいにし、オーブン庫内の温度を下げてから調理する(庫内の温度が高いまま調理すると、温度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。また、汚れたまま使用すると発煙・発火のおそれがあります(→P.11))
  - 調理の途中でオーブンドアを開けない(上手に調理ができません。また、カウンタートップを焦がし、本体の上部が異常に過熱され、やけどの原因になります)
  - レンジフードファンを使用する(調理中、排気口から煙が出ます)
  - 調理中、オーブンドアがくもったり、周りに露が付いたりすることがあるので、周りに付いた露はふきんでふき取る



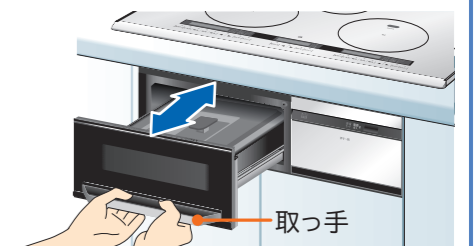
### お知らせ

- 加熱してしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱され、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り消えたりします。また、加熱していてもヒーターが赤くならない場合がありますが、温度調節しているため故障ではありません。
- 調理直後にオーブ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。
- 手動メニューの「グリル上下」は、上・下のヒーターの加熱を細かく切り替えて両面を焼き上げるため、みりん干しなどの焦げやすい調理物を調理する場合に選んでください。
- 調理中やオーブンドアに水が付着している場合、オーブンドア内に結露することがありますが、しばらくすると元に戻ります。

## 調理後は次の点に注意してください

### 注意

- 指示
  - 波皿・平皿・フタは使うたびにお手入れをする(→P.74) また、オーブン庫内やヒーターに付着した食品カスは、次の調理をする前に取り除く(汚れたまま使用すると発煙・発火のおそれがあります(→P.11))
  - オーブンドアの取っ手の下側が熱くなるので注意する(長時間オーブンを使用すると、取っ手が熱くなる場合があります)
  - オーブンドアは、取っ手の中央部を持ってゆっくりと開閉する



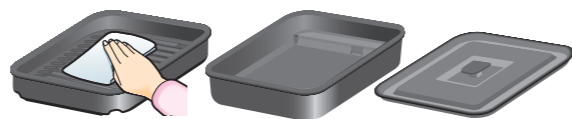
使いかたへオーブンで調理する

# オーブンの使いかたのポイント (つづき)

## 波皿・平皿・フタについて ●波皿・平皿・フタはオーブン庫内専用です。

### 使い始める前に

- 波皿・平皿・フタを使い始める前に、薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗い、乾いたふきんで水気をしっかりふき取る。(お手入れをするときは → P.74)



### ご注意

- 波皿・平皿・フタはIHヒーターには、使わないでください。(変形・変色・表面処理を傷める原因)
- オーブンレンジなどの他の調理器具や直火では使わないでください。
- 食材を入れずに、加熱したり急な冷却をしないでください。
- 落としたり、強い衝撃を与えないでください。(破損・変形の原因)
- 調理物を入れて保存しないでください。(変色・腐食の原因)
- 金属製のへら、ナイフ、フォークなど、端の尖ったものは使わないでください。(表面処理を傷める原因)
- たわし・スポンジのナイロン面(硬い面)でこすらないでください。(表面処理に傷がついたり、はがれたりすることがあります)

## 波皿・平皿・フタの使いかた ●付属品は、指定以外の使いかたをすると、調理ができません。

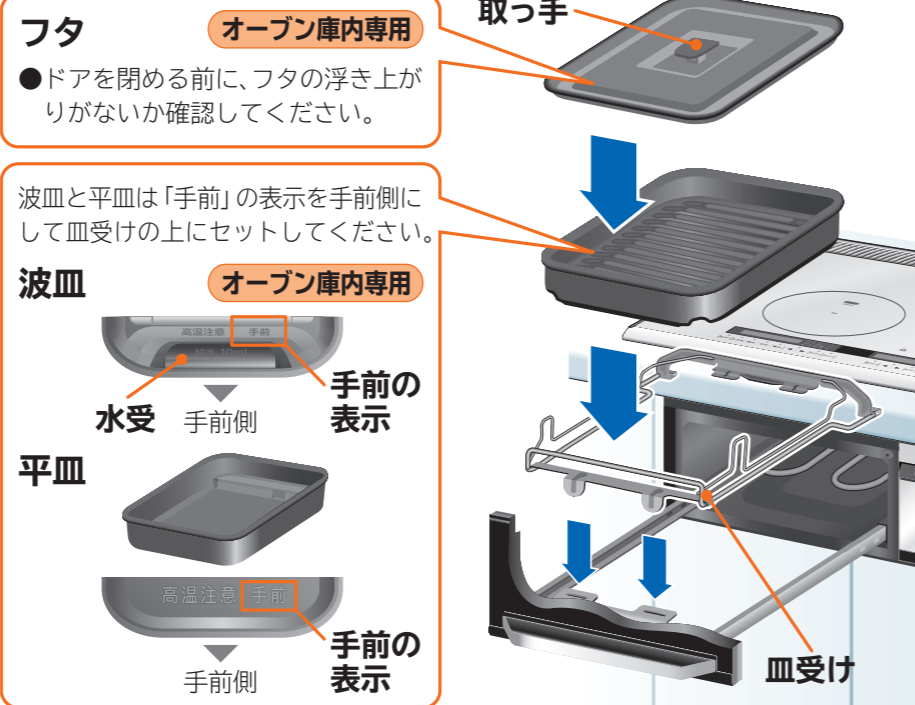
### 波皿・平皿・フタのセットのしかた

### 調理の準備

- 食材は、波皿・平皿を皿受けにセットしてから並べてください。
- 食材は、波皿・平皿からはみ出さないよう中央にのせてください。また、蒸し野菜なども均等に広げて、フタが浮き上がらないようにしてください。



- 波皿は食材の厚さや器や型の高さは4cm以下にしてください。
- 平皿は食材の厚さや器や型の高さは5cm以下にしてください。



### 食材ののせかた



- 食材は、波皿・平皿の中央にのせてください。手前側と奥側は、焼き色が薄くなることがあります。

### 過熱水蒸気(給水)のしかた → P.46~48



- 過熱水蒸気は、波皿手前側の水受に水約10mL(目安:段差部分まで)を入れてください。

### かけ水のしかた → P.52



- かけ水は、水の量を守り、食材全体にしっかりと回しかけてください。

## 波皿・平皿・フタを使用する際は注意してください

### 注意

- 調理後の波皿・平皿・フタの取り扱いには、乾いたふきんを使ってください。



- 波皿と平皿は、重ねて使わない(発煙・発火のおそれがあります → P.11)



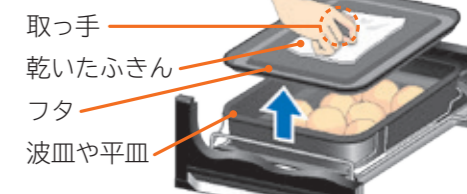
- 調理終了後の、仕上がり確認や調理物を取り出す場合は、オーブン庫内や付属品などオーブン周辺が熱くなっているため、やけどに注意する(やけどの原因)

- 波皿・平皿は、傾けすぎると調理物や煮汁、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)

### フタの開けかた



- 調理後、フタを開けるときは、乾いたふきんを使い、蒸気やフタの裏側についた高温の水滴が落下するのので注意する(やけどの原因)



### フタの閉めかた

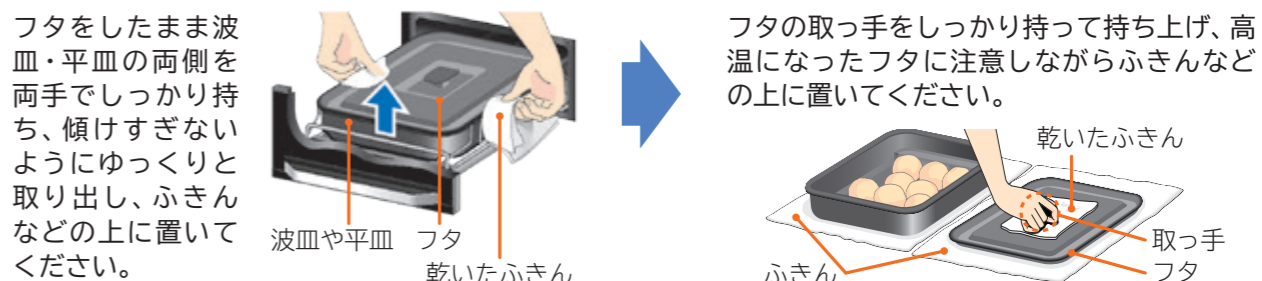


- フタを閉めるときは、フタの浮き上がりが確認する(ヒーターに接触して、ドアが閉まらない原因になります)

### 取り出しかた(フタあり)



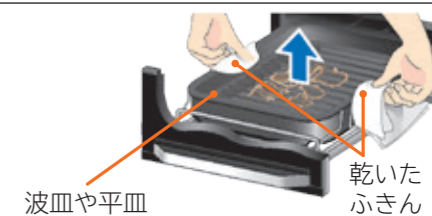
- 調理物を取り出すときは、乾いたふきんを使い、フタをしたまま波皿・平皿を一度オーブン庫内から取り出す(やけどの原因)



### 取り出しかた(フタなし)



- オーブンドアを引き出し調理物を取り出してください。波皿・平皿は、本体が冷えてから取り出す(やけどの原因)



### お知らせ

- 波皿は消耗部品です。調理物のこびりつきがひどい場合は、波皿を買い替えてください。(→ P.6)
- アルミホイルにシリコンなどがコーティングされたフライパン用ホイルや魚焼きホイルなどを使用すると調理物が波皿や平皿に付着しにくく取り出しやすくなります。使用する際は、アルミホイルに記載の注意事項をよくお読みのうえ、正しくお使いください。また、次の点もご注意ください。
  - ・アルミホイルが波皿や平皿からはみ出さないようにする。
  - ・アルミホイルだけの空だきはしない。
  - ・アルミホイルは使用のたびに交換する。
- オーブンシートや紙製のカップなど、クッキングガイドに記載のない場合は使用しない。

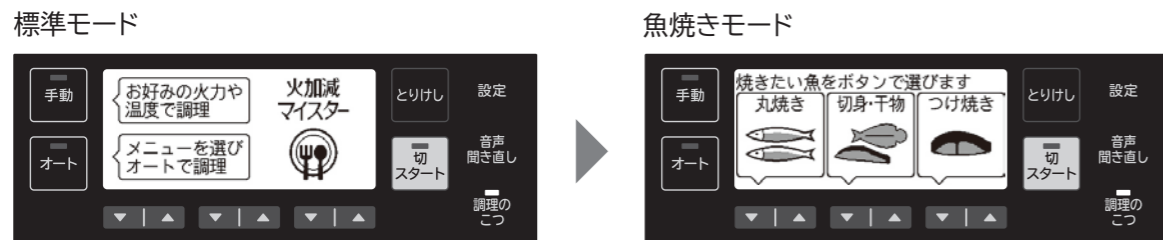
使いかたへオーブンで調理する

# オーブンの使いかたのポイント (つづき)

## 初期画面設定の切り替え

標準モードと、魚焼き専用の魚焼きモードをお好みで切り替えます

●工場出荷時は、標準モードに設定されています。



●魚焼きモードの場合でも、**手動** **オート** ボタンから標準モードメニューが選べ、調理することができます。

## 標準モードと魚焼きモードの切り替えかた

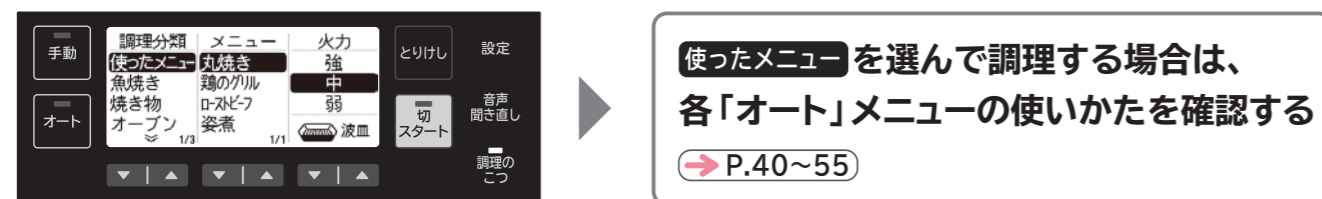
●電源スイッチを入れた後に「初期画面」の切り替え設定をする。(調理中の設定切り替えはできません)



1 **設定** ボタンを押す。  
2 選択ボタンを押し、**標準** または **魚焼き** を選択する。  
3 **決定** を押す。

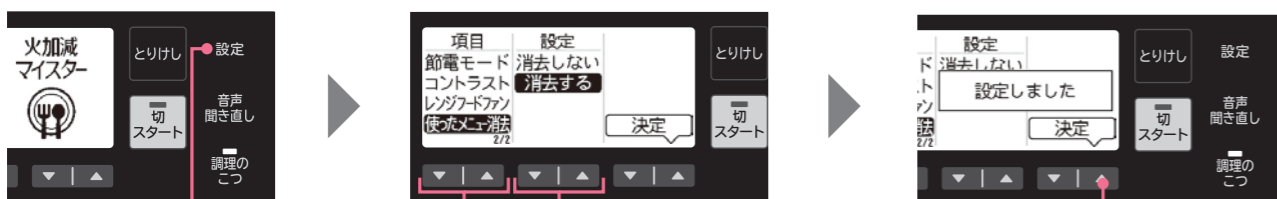
## 使ったメニューについて

オートメニューで調理した、メニューの履歴が、最大4メニュー記録されます



## 使ったメニューの消去

●電源スイッチを入れた後に「使ったメニュー消去」から「消去する」を設定する。



1 **設定** ボタンを押す。  
2 3 選択ボタンを押し、**消去しない** または **消去する** を選択する。  
3 **決定** を押す。

## 調理のこつボタンについて

メニュー選択中に **調理のこつ** を押すとレシピの火力設定や置きかた、ポイントなどを選択できます

●確認したい項目を選び、選択ボタンを押す。



●選択可能な状態で、**調理のこつ** のランプが点灯します。  
●確認したい内容を①～③で選択する。  
●確認が終わったら「戻る」の選択ボタンを押す。

**① レシピの火力設定**

丸焼き  
さんまの塩焼き  
あじの塩焼き  
いさきの塩焼き  
にしんの塩焼き

火力  
中  
中  
中  
中

●調理するレシピの火力を確認することができます。

**② 置きかた**

丸焼き 置きかた  
手前側に尾を向けて  
波血の中央部に  
並べる

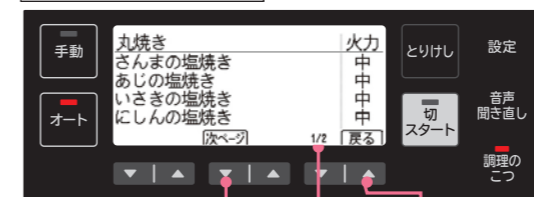
●メニューに合わせた、食材の置きかた、並べかたの確認ができます。

**③ ポイント**

丸焼き ポイント  
焦げ目の付き具合は、脂のり具合  
や魚の温度などで異なるため、焦げ  
目が強いときは、塩のふり加減を少  
なくする

●メニューに合わせた、調理のポイントや注意点が確認できます。

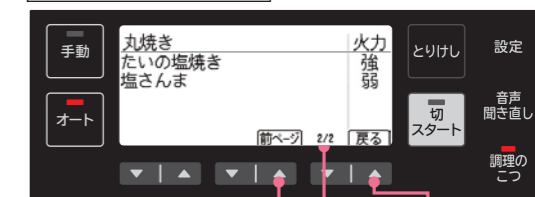
次ページがある場合



次ページを見る  
戻る  
ページの表示(1/2)

●次ページがある場合は、「次ページ」の選択ボタンを押す。  
●確認が終わったら「戻る」の選択ボタンを押す。

前ページがある場合



前ページを見る  
戻る  
ページの表示(2/2)

●前ページがある場合は、「前ページ」の選択ボタンを押す。  
●確認が終わったら「戻る」の選択ボタンを押す。

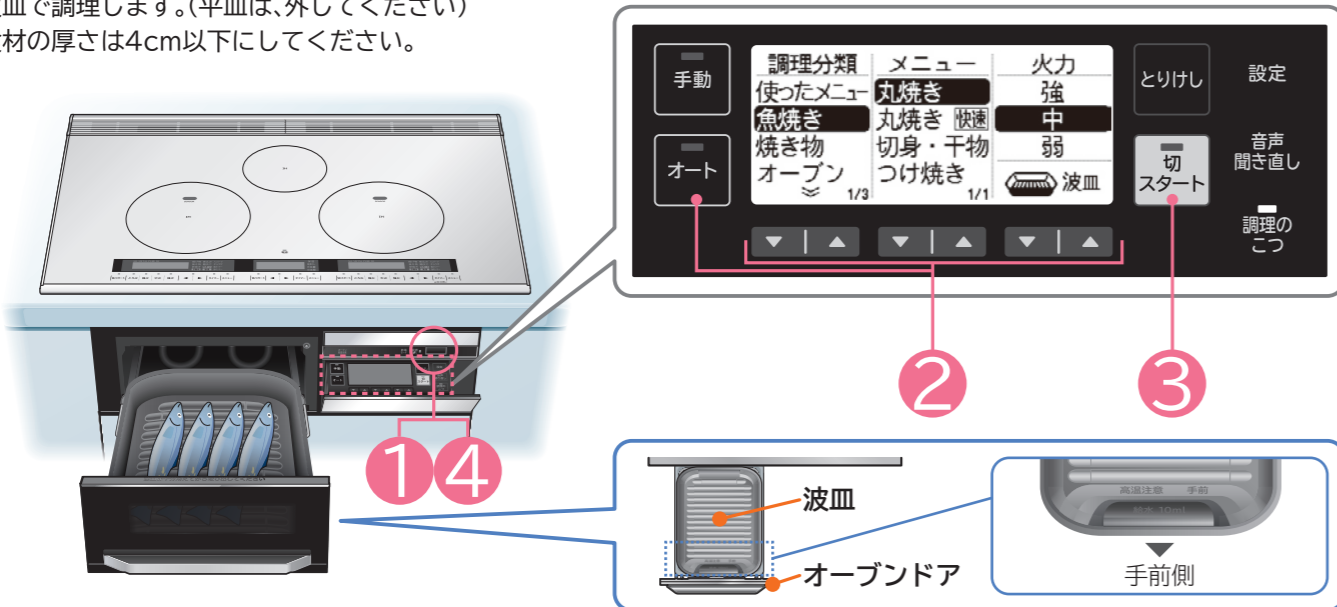
# 「オート」メニューを選んで調理する

**魚焼き** 丸焼き、丸焼き**快速**、切身・干物、つけ焼き  
**焼き物** 鶏のグリル、鶏のグリル**快速**、ハンバーグ、貝焼き

使用する付属品 **波皿**  
 フタは使用しません

## 魚やハンバーグなどを焼き上げ、調理します

- 波皿で調理します。(平皿は、外してください)
- 食材の厚さは4cm以下にしてください。



## 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、波皿の手前側に尾をよせ、中央に斜めに並べてのせてください。
- 焦げ目の付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) お好みにより火力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。

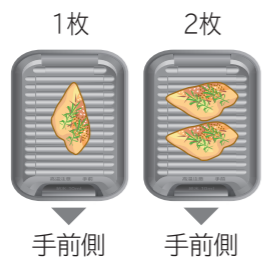


手前側

- 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ので、火力を下げ、様子を見ながら調理してください。
- 1尾約130g以下のさんまや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。
- 切り身の皮までしっかり焼きたい場合は、追加焼きで様子を見ながら焼いてください。
- つけ焼きのたれは、よく落としてください。たれやみそが多く付いていると焦げやすくなります。お好みにより火力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)

## 鶏のグリル、ハンバーグ 調理のこつ

- 鶏肉の皮にフォークなどで穴をあけ、厚みのある部分や筋には切り目を入れてください。(鶏肉の厚さは、目安として2cm以下にしてください)
- 調理するときの鶏肉ののせかたは、皮側を上にして波皿の中央部にのせてください。2枚の場合は、前後に並べてのせてください。
- ハンバーグは、厚さを1.5~2cmに揃えて小判型にして中央をくぼませてください。

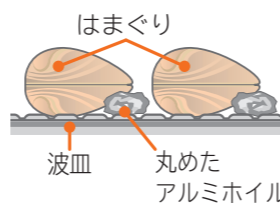


手前側

手前側

## 貝焼き 調理のこつ

- ほたてやはまぐりは、貝の口が少し開いている時に貝柱をテーブルナイフなどで外し、殻を一度外してから、再度殻をかぶせて波皿にのせてください。(貝の口が開いて上ヒーターに当たるのを防ぐため、貝の口が開くと上ヒーターに当たり、殻が飛び散るおそれがあるため)
- 貝を調理するときの貝ののせかたは、波皿の中央部に安定させ、のせてください。
- はまぐりは、アルミホイルを丸め台を作り、貝の口を水平に固定します。(汁をこぼれにくくするため)



はまぐり

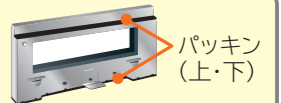
波皿

丸めたアルミホイル

## 準備

食材を波皿の上にのせ、オーブドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

- 調理の前にパッキンの外れや浮きがないことを確認してください。



パッキン(上・下)

## 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

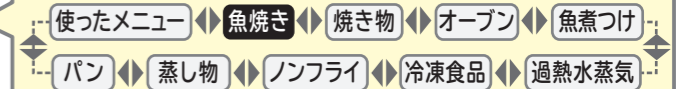
[ オート ] を押し、1 2 3 の順に [ ] [ ] [ ] を押し、**魚焼き** または、**焼き物** を選び、メニューを選択し、火力を設定する



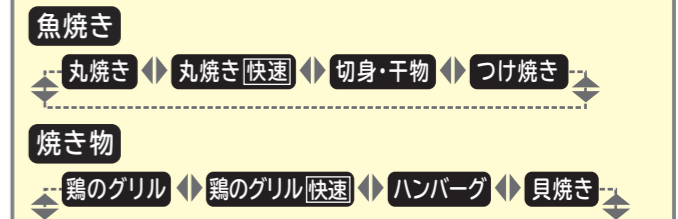
- 使用する付属品が表示されますので、調理前にご確認ください。
- 「使ったメニュー」に選みたいメニューが表示されている場合は、「使ったメニュー」からもメニューの選択ができます。

## オート を選択する

### 1 調理分類を選択する

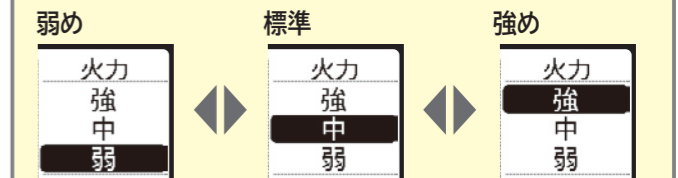


### 2 メニューを選択する



- 快速** は通常より短い時間で調理できます。

### 3 火力を設定する



## 3

[ 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

- 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

- 表示部に○と表示され、途中から調理の残時間が表示されます。(調理の状況により残時間は変わる場合があります)

- 連続で調理した場合は、オープン庫内の温度が下がるまで、残時間の表示に時間がかかります。(最大約10分)

- 調理が終了すると約5分間は、「追加焼き」ができます。焼きが足りないとときは、「追加焼き」で様子を見ながらさらに焼いてください。→P.62

## 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)

お手入れをするときは → P.74~76

- オープン庫内の温度が約60℃に下がるまで「オープン高温注意」が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



**お知らせ** ●調理中はメニューおよび火力の変更はできません。

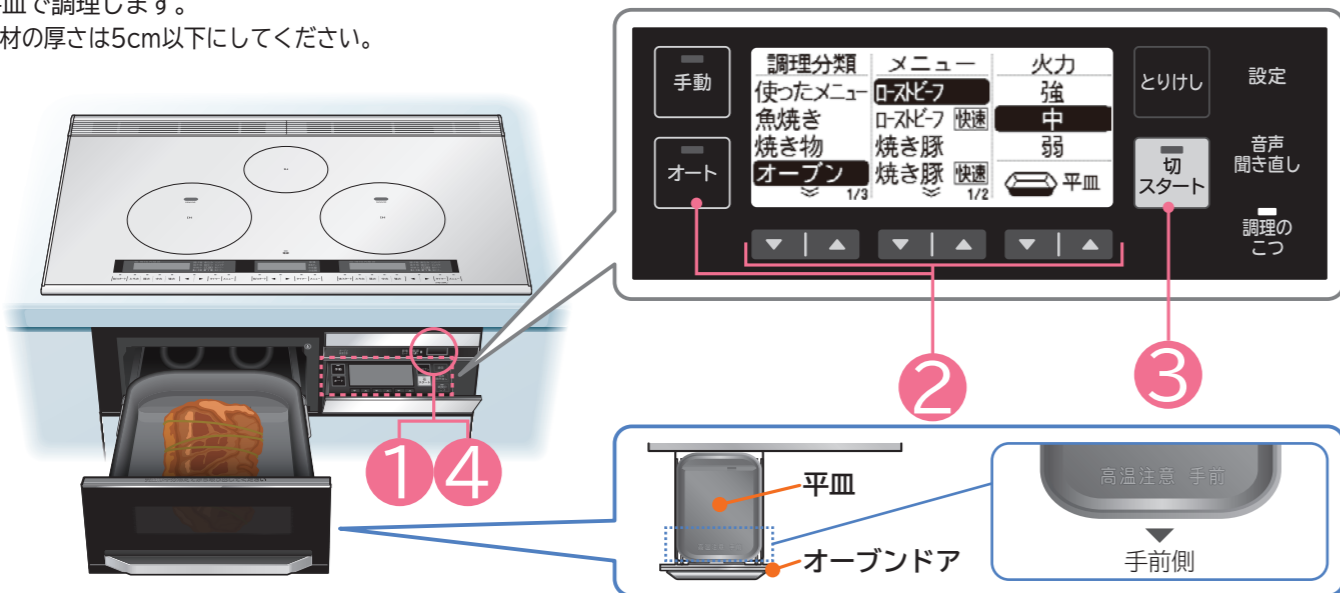
# 「オート」メニューを選んで調理する (つづき)

**オープン** ローストビーフ、ローストビーフ**快速**、焼き豚、  
焼き豚**快速**、グラタン、グラタン**快速**、ピザ、ピザ**快速**

使用する  
付属品  
平皿  
フタは使用しません

お肉やグラタン、ピザなどを焼き上げ調理します

- 平皿で調理します。
- 食材の厚さは5cm以下にしてください。



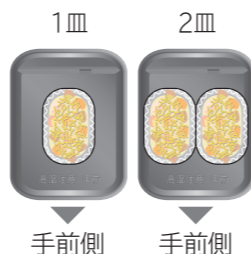
## ローストビーフ 焼き豚 調理のこつ

- 調理するときの食材ののせかたは、平皿の中央部にのせてください。
- 表示分量以外を調理するときは、手動メニューの「オープン」「200」で様子を見ながら焼いてください。



## グラタン 調理のこつ

- 調理するときの食材ののせかたは、平皿の中央部にのせてください。
- 焼き皿が大きい場合 (直径約22cm) は、火力「強」で焼いてください。



## ピザ 調理のこつ

- 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にのせ、ピザのまわりにそって折り曲げてください。
- 冷凍ピザを調理するときは、解凍せずに冷凍のまま調理してください。
- 調理するときの食材ののせかたは、平皿の中央部にのせてください。

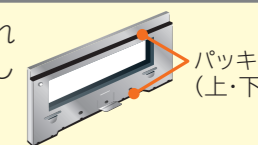


**お知らせ** ●調理中はメニューおよび火力の変更はできません。

## 準備

食材を平皿の上にのせ、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の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

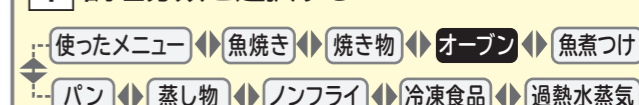
[ オート ] を押し、1 2 3 の順に [ ] [ ] [ ] を押し、オートを選び、メニューを選択し、火力を設定する



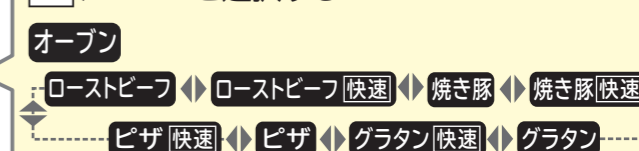
- 使用する付属品が表示されますので、調理前にご確認ください。
- 「使ったメニュー」に選みたいメニューが表示されている場合は、「使ったメニュー」からもメニューの選択ができます。

[ オート ] を選択する

1 調理分類を選択する

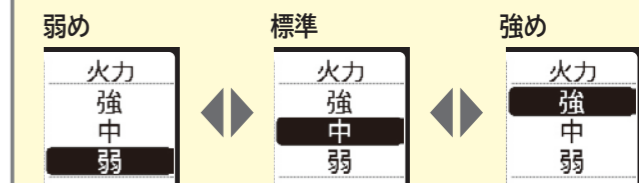


2 メニューを選択する



●「快速」は通常より短い時間で調理できます。

3 火力を設定する



## 3

[ 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

- 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

●表示部に○と表示され、途中から調理の残時間が表示されます。(調理の状況により残時間は変わる場合があります)

●連続で調理した場合は、オープン庫内の温度が下がるまで、残時間の表示に時間がかかります。(最大約10分)

●調理が終了すると約5分間は、「追加焼き」ができます。焼きが足りなときは、「追加焼き」で様子を見ながらさらに焼いてください。→ P.62

## 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)

お手入れをするときは → P.74~76

●オープン庫内の温度が約60℃に下がるまで「オープン高温注意」が表示されます。

●電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



使いかたへオープンで調理する

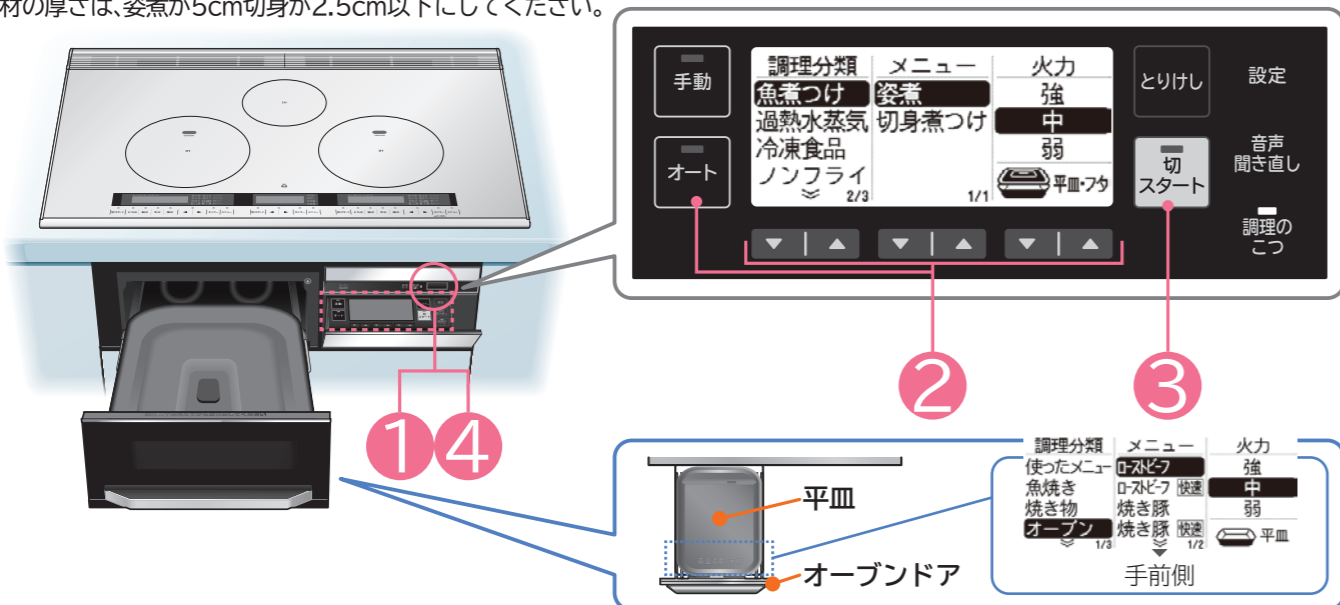
# 「オート」メニューを選んで調理する (つづき)

## 魚煮つけ 姿煮、切身煮つけ



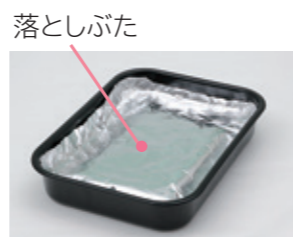
### 魚の姿煮や切り身を煮つけ調理します

- 姿煮は平皿・フタで、切身煮つけは、平皿で調理します。
- 食材の厚さは、姿煮が5cm切身が2.5cm以下にしてください。



### 姿煮、切身煮つけ 調理のこつ

- 煮汁の量は食材の量にかかわらず一定にしてください。(煮汁が多いと吹きこぼれ、煮汁が少ない場合も吹きこぼれや焦げ付きの原因となります)
- 厚みのある魚は、そのまま調理すると中まで火が通りにくく味がしみ込みにくいので、皮に切り目を入れてください。
- 厚みのある魚で、味のしみ込みが少ないと感じる場合は、裏返して少し時間をおいてから、器に盛りつけてください。
- 煮汁は、料理集の分量を守ってください。  
・味の調整をしたい場合は、煮汁の量を変えずに、しょうゆと水で調節してください。  
・砂糖とみりんの量を多くすると、吹きこぼれの原因になります。
- 一度調理した煮汁は、使わないでください。(焦げ付きや吹きこぼれの原因になります)
- 落としぶたは、アルミホイルを食材に密着させ、平皿にそうように、端を折り曲げてください。



## ⚠️ 注意

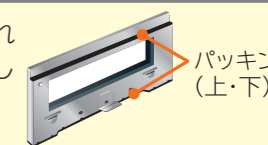
- 調理終了後の、仕上がり確認や調理物を取り出す場合は、オープン庫内や付属品などオープン周辺が熱くなっているため、やけどに注意する。乾いたふきんを使ってしっかりと持ち、注意して取り出す (やけどの原因) → P.37
- 調理後、フタを開ける時は乾いたふきんを使い、蒸気やフタの裏側についた高温の水滴が落下するので注意する (やけどの原因)
- 平皿は、傾けすぎると調理物や煮汁などがこぼれるおそれがあるので、傾けすぎないように、ゆっくりと取り出す (こぼれた場合は、やけどに注意してふき取ってください)

**お知らせ** ●調理中はメニューおよび火力の変更はできません。

## 準備

- 食材を平皿の上にのせ、調理に合わせて煮汁を食材に回しかける
- アルミホイルで落としぶたをする
- 姿煮はフタをする
- オーブドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

- 調理の前にパッキンの外れや浮きがないことを確認してください。

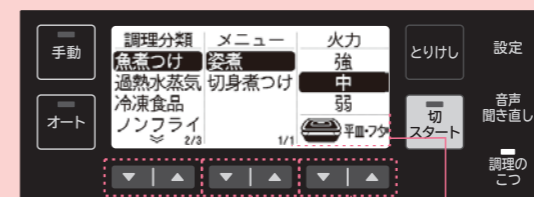


## 1

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

[ オート ] を押し、1 2 3 の順に [ ] [ ] [ ] を押し、魚煮つけを選び、メニューを選択し、火力を設定する



1 2 3 付属品

- 使用する付属品が表示されますので、調理前にご確認ください。
- 「使ったメニュー」に選びたいメニューが表示されている場合は、「使ったメニュー」からもメニューの選択ができます。

## 3

[ 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

- 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

## 4

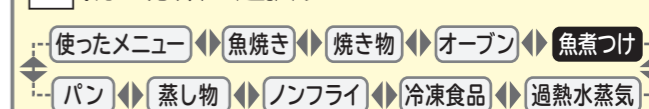
続けて使わないときは

電源切/入 [ ] を押し、電源を切る (ランプが消灯します)

お手入れをするときは → P.74~76

[ オート ] を選択する

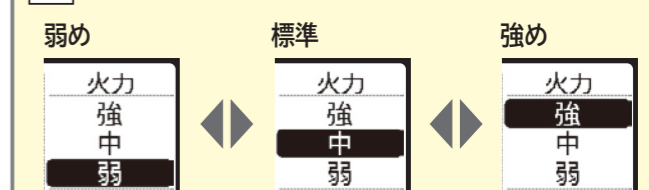
1 調理分類を選択する



2 メニューを選択する



3 火力を設定する



- 表示部に○と表示され、途中から調理の残時間が表示されます。(調理の状況により残時間は変わる場合があります)

- 連続で調理した場合は、オープン庫内の温度が下がるまで、残時間の表示に時間がかかります。(最大約10分)

- 調理が終了すると約5分間は、「追加焼き」ができます。焼きが足りないとときは、「追加焼き」で様子を見ながらさらに焼いてください。→ P.62

- オープン庫内の温度が約60℃に下がるまで「オープン高温注意」が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



使いかたへオープンで調理する

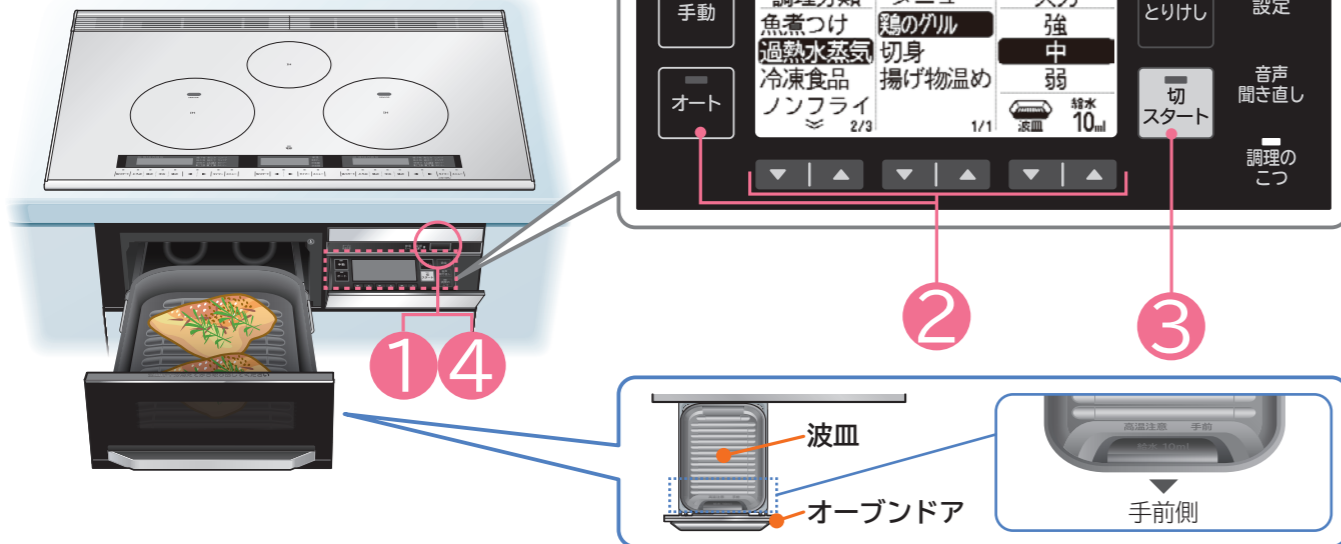
# 「オート」メニューを選んで調理する(つづき)

## 過熱水蒸気 鶏のグリル、切身、揚げ物温め

使用する  
付属品  
波皿  
フタは使用しません

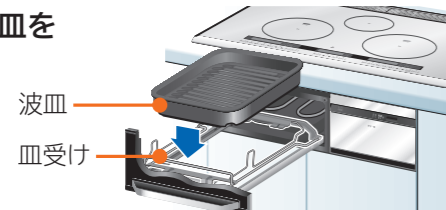
鶏肉や魚など余分な脂・塩分を落として調理します。揚げ物を温めます

- 波皿で調理します。(平皿は、外してください)
- 食材の厚さは4cm以下にしてください。



### 過熱水蒸気の準備のしかた

皿受けの上に波皿をのせる



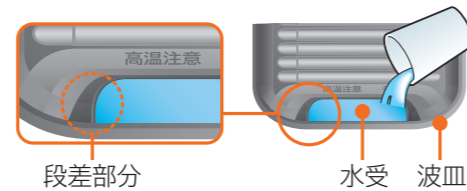
食材を波皿にのせる

・波皿への食材の並べかた、のせかた。



### 給水のしかた

コップに水を準備して、波皿手前側の、水受の左右段差部分まで水を注ぐ(約10mL)  
(波皿の取り外しは、冷えてから行ってください)



### 鶏のグリル 調理のこつ

- 鶏肉の皮にフォークなどで穴をあけ、厚みのある部分や筋には切り目を入れてください。(鶏肉の厚さは、目安として2cm以下にしてください)

### 切身 調理のこつ

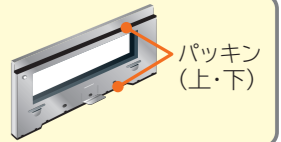
- 厚みのある魚は、そのまま焼くと中まで火が通りにくく、焼き不足になりますので皮に切り目を入れてください。
- 複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになります。
- 切り身の皮までしっかり焼きたい場合は、追加焼きで様子を見ながら焼いてください。

**お知らせ** ●調理中はメニューおよび火力の変更はできません。

## 準備

- 食材を波皿の上ののせ、波皿手前側の水受に水約10mL(目安:段差部分まで)を入れる
- オーブドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

- 調理の前にパッキンの外れや浮きがないことを確認してください。

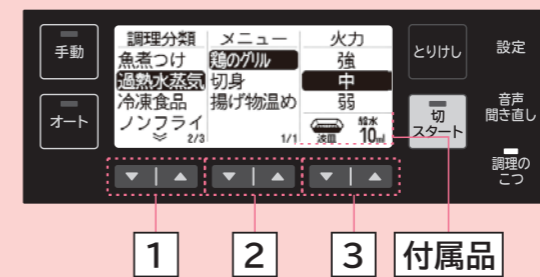


## 1

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

[オート] を押し、1 2 3 の順に [ ] [ ] [ ] を押して [過熱水蒸気] を選び、メニューを選択し、火力を設定する



- 使用する付属品と給水が表示されますので、調理前にご確認ください。
- 「使ったメニュー」に選びたいメニューが表示されている場合は、「使ったメニュー」からもメニューの選択ができます。

[オート] を選択する

1 調理分類を選択する

使ったメニュー ◀ 魚焼き ▶ 焼き物 ▶ オープン ▶ 魚煮つけ ▶ パン ▶ 蒸し物 ▶ ノンフライ ▶ 冷凍食品 ▶ 過熱水蒸気

2 メニューを選択する

過熱水蒸気

鶏のグリル ◀ 切身 ▶ 揚げ物温め

3 火力を設定する

弱め ◀ 標準 ▶ 強め

火力強 中 弱 ◀ 火力強 中 弱 ▶ 火力強 中 弱

## 3

[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

- 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

- 表示部に ○ と表示され、途中から調理の残時間が表示されます。(調理の状況により残時間は変わる場合があります)
- 連続で調理した場合は、オープン庫内の温度が下がるまで、残時間の表示に時間がかかります。(最大約10分)
- 調理が終了すると約5分間は、「追加焼き」ができます。焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながらさらに焼いてください。→ P.62

## 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)

お手入れをするときは → P.74~76

- オープン庫内の温度が約60℃に下がるまで「オープン高温注意」が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



使いかたへオープンで調理する



# 「オート」メニューを選んで調理する (つづき)

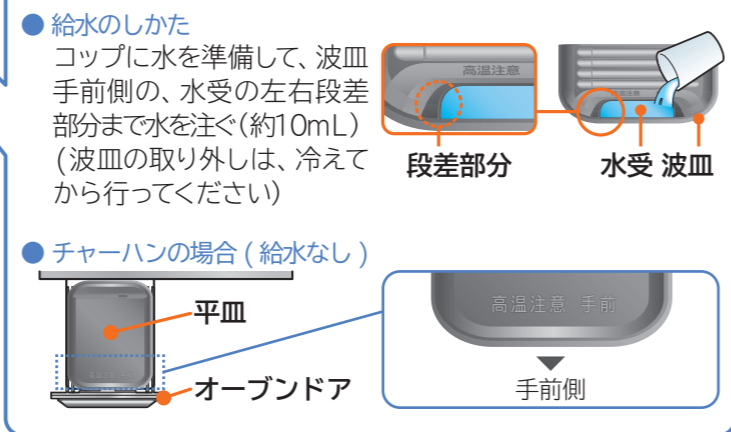
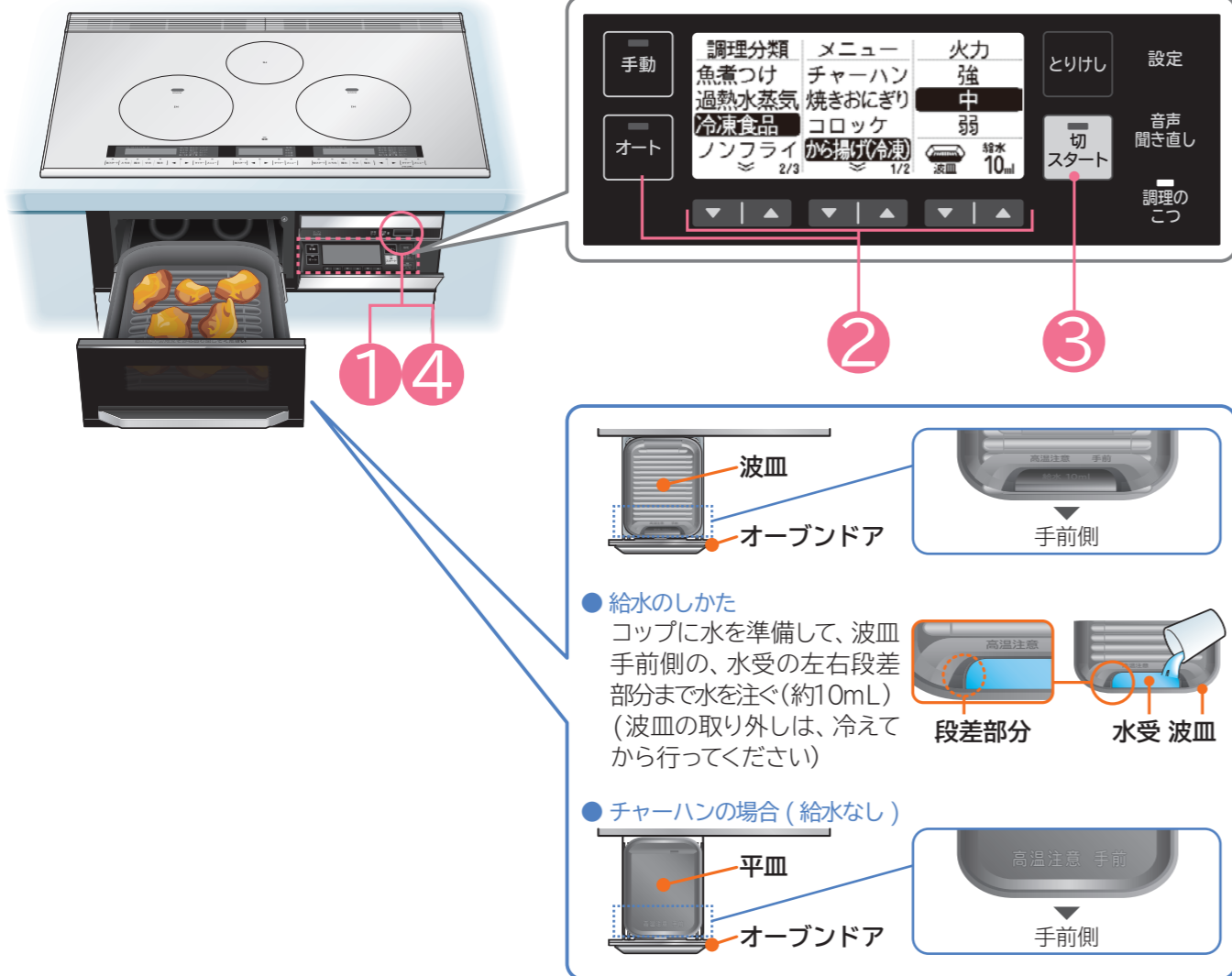
**冷凍食品** チャーハン、焼きおにぎり、コロッケ、から揚げ (冷凍)、お好み焼き、たこ焼き、たい焼き

使用する付属品  
波皿 平皿

## 冷凍食品を温めます

- 波皿で調理します。チャーハンには平皿を使います。
- 食材の厚さは波皿は4cm以下、平皿は5cm以下にしてください。

フタは使用しません チャーハンは平皿を使います



## 冷凍食品 調理のこつ

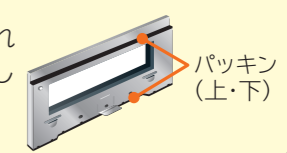
- クッキングガイドにない調理はできません。
- 冷凍食品は、冷凍室から取り出したらずぐに加熱してください。
- たれつけから揚げなど揚げやすいものは、オープンシートを敷いて「弱」で温めてください。
- クリームコロッケなど、中身がやわらかいものはできません。「手動」メニューの「グリル上下」「弱」で様子を見ながら加熱してください。
- チャーハンはオープンシートを敷いた平皿の上に平らに広げ、均一にしてから調理してください。

**お知らせ** ●調理中はメニューおよび火力の変更はできません。

## 準備

- 食材を波皿の上にのせ、メニューに合わせて波皿手前側の水受に、水約10mL (目安: 段差部分まで) を入れる
- オーブドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

- チャーハンは、オープンシートを敷いた平皿の上に平らに広げ、均一にのせる。(給水なし)
- 調理の前にパッキンの外れや浮きがないことを確認してください。

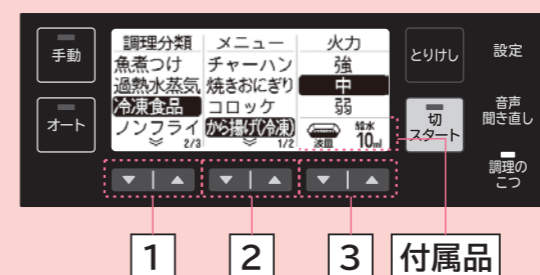


## 1

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

[オート] を押し、1 2 3 の順に [ ] [ ] [ ] を押し、冷凍食品を選び、メニューを選択し、火力を設定する



- 使用する付属品と給水が表示されますので、調理前にご確認ください。(チャーハンは給水がありません)
- 「使ったメニュー」に選びたいメニューが表示されている場合は、「使ったメニュー」からもメニューの選択ができます。

## 3

[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

- 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

## 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)

お手入れをするときは → P.74~76

**オート** を選択する

1 調理分類を選択する

使ったメニュー ◀ 魚焼き ▶ 焼き物 ▶ オープン ▶ 魚煮つけ ▶ パン ▶ 蒸し物 ▶ ノンフライ ▶ 冷凍食品 ▶ 過熱水蒸気

2 メニューを選択する

冷凍食品

チャーハン ◀ 焼きおにぎり ▶ コロッケ ▶ たい焼き ▶ たこ焼き ▶ お好み焼き ▶ から揚げ(冷凍)

3 火力を設定する

弱め 標準 強め

火力 強 中 弱 ◀ 火力 強 中 弱 ▶ 火力 強 中 弱

- 表示部に○と表示され、途中から調理の残時間が表示されます。(調理の状況により残時間は変わる場合があります)
- 連続で調理した場合は、オープン庫内の温度が下がるまで、残時間の表示に時間がかかります。(最大約10分)
- 調理が終了すると約5分間は、「追加焼き」ができます。焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながらさらに焼いてください。→ P.62

- オープン庫内の温度が約60℃に下がるまで「オープン高温注意」が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。

点滅

オープン高温注意

使いかたへオープンで調理する

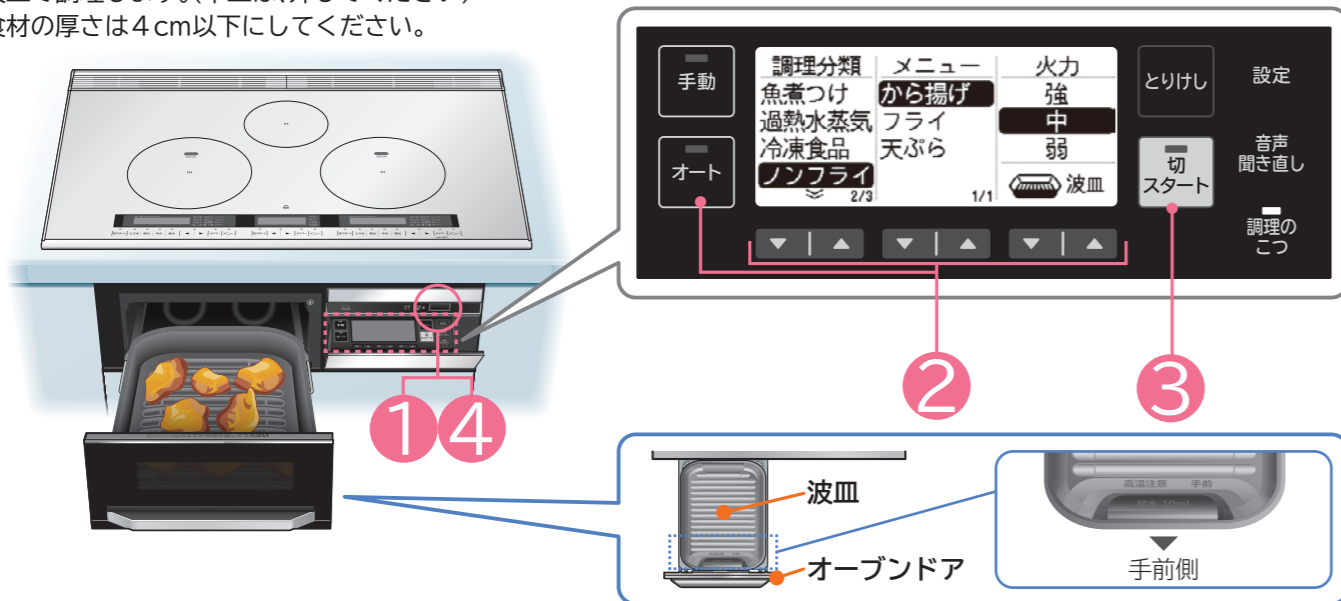
# 「オート」メニューを選んで調理する (つづき)

## ノンフライ から揚げ、フライ、天ぷら

使用する付属品  
波皿  
フタは使用しません

### 油を使わずに調理します

- 波皿で調理します。(平皿は、外してください)
- 食材の厚さは4cm以下にしてください。



### から揚げ、フライ、天ぷら 調理のこつ

- 鶏肉は、厚みのある部分に切り目を入れてください。
- 鶏肉は、皮を上にして波皿に並べてのせてください。
- から揚げは、油を使わないのでから揚げ粉を少量にして、たくさんまぶしすぎないようにしてください。
- コロケは、加熱前の冷めた状態で中身のやわらかいものは、調理中にくずれやすいので、じゃがいもの水気などしっかり飛ばしてください。
- クリームコロケなどの中身のやわらかいものはできません。
- 天かすは細かくつぶすと食感が良く、おいしく仕上がります。
- 天かすの味が濃いめときは、塩を減らしてください。
- カツやフライに使う煎りパン粉は、先に作って冷ましておいてください。

### 煎りパン粉の作りかた

#### 材料(1回分)

パン粉・50g

#### [作りかた]

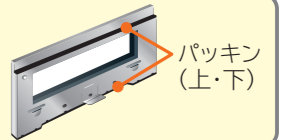
- フライパンをIHヒーターの中央に置きパン粉を入れ、「中火」で焦がさないように、きつね色になるまで煎る。煎ったパン粉は、冷ましておく。



**お知らせ** ●調理中はメニューおよび火力の変更はできません。

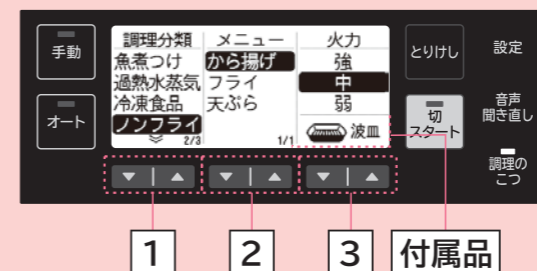
**準備** 食材を波皿の上にのせ、オーブドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

- 調理の前にパッキンの外れや浮きがないことを確認してください。



**1** 電源切入 [電源] 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** オート を押し、1 2 3 の順に [下] | [上] を押して ノンフライ を選び、メニューを選択し、火力を設定する



- 使用する付属品が表示されますので、調理前にご確認ください。
- 「使ったメニュー」に選りたいメニューが表示されている場合は、「使ったメニュー」からもメニューの選択ができます。

**3** [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

- 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

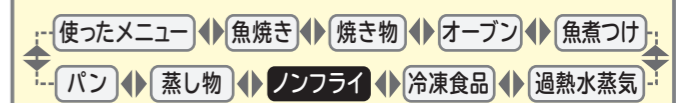
**4** 続けて使わないときは

電源切入 [電源] を押し、電源を切る (ランプが消灯します)

お手入れをするときは → P.74~76

オート を選択する

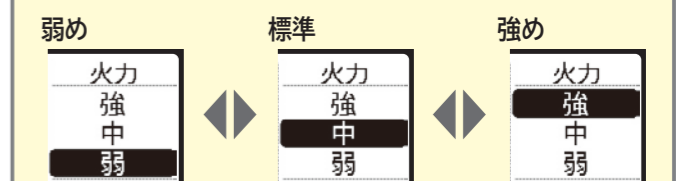
**1** 調理分類を選択する



**2** メニューを選択する



**3** 火力を設定する



- 表示部に○と表示され、途中から調理の残時間が表示されます。(調理の状況により残時間は変わる場合があります)

- 連続で調理した場合は、オープン庫内の温度が下がるまで、残時間の表示に時間がかかります。(最大約10分)

- 調理が終了すると約5分間は、「追加焼き」ができます。焼きが足りなときは、「追加焼き」で様子を見ながらさらに焼いてください。→ P.62

- オープン庫内の温度が約60℃に下がるまで「オープン高温注意」が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



使いかたへオープンで調理する

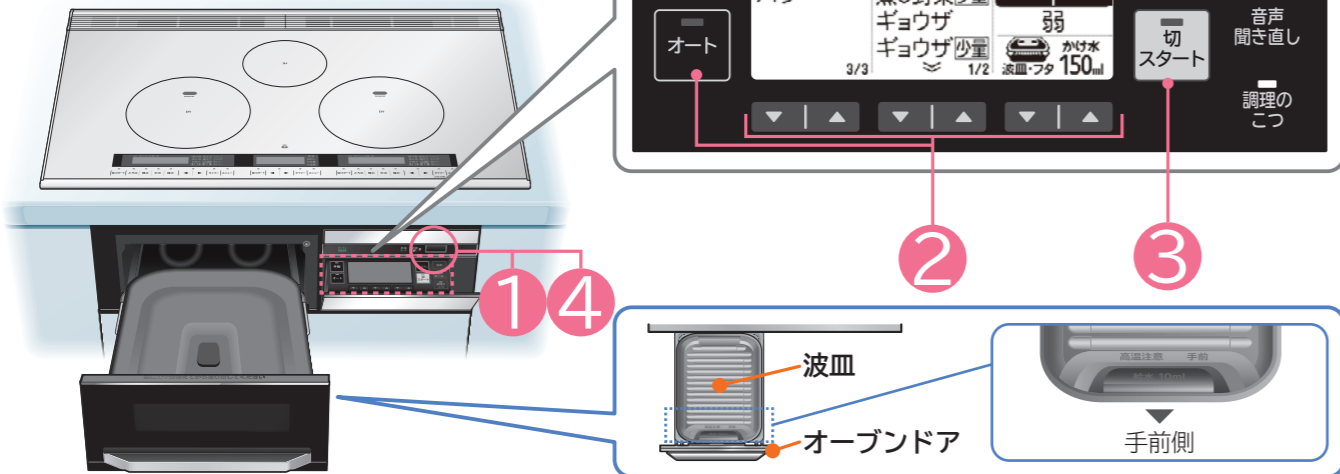
# 「オート」メニューを選んで調理する (つづき)

**蒸し物** 蒸し野菜、蒸し野菜少量、ギョウザ、ギョウザ少量、シュウマイ、シュウマイ少量

使用する付属品 フタ 波皿

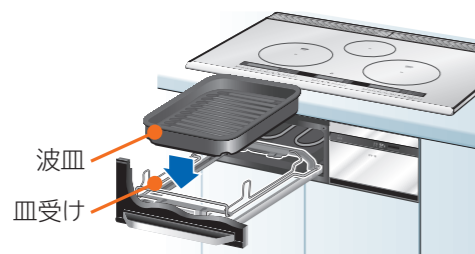
野菜やギョウザ、シュウマイを蒸し焼きして調理します

- 波皿で調理します。(平皿は、外してください)
- フタが浮き上がらないように食材を並べてのせてください。



## 蒸し物の準備のしかた

皿受けの上に波皿をのせる



食材を波皿にのせる

- ・波皿を入れてから食材を入れると、きれいに並べられます。
- ・蒸し野菜は、波皿のフタが閉まるように均等に並べて調理してください。



火力に合わせたかけ水の量

- ・かけ水は水の量を守り、ギョウザとシュウマイは皮にまんべんなく水をかけてください。

メニュー	蒸し野菜	ギョウザ	シュウマイ
強	150mL	80mL	200mL
中	150mL	80mL	200mL
弱	50mL	80mL	200mL

## かけ水のしかた

コップに仕上がりに合わせた水を準備して、食材全体にしっかりと回しかける



フタをする

- ・フタの浮き上がりがいいか確認する

## 注意



指示

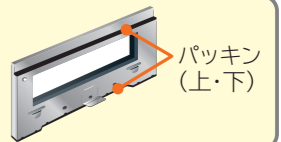
- 調理終了後の、仕上げ確認や調理物を取り出す場合は、オープン庫内や付属品などオープン周辺が熱くなっているため、やけどに注意する。乾いたふきんを使ってしっかりと持ち、注意して取り出す (やけどの原因) → P.37
- 調理後、フタを開ける時は乾いたふきんを使い、蒸気やフタの裏側についた高温の水滴が落下するので注意する (やけどの原因)
- 波皿は、傾けすぎると調理物や調理物から出た脂などがこぼれるおそれがあるので、傾けすぎないように、ゆっくりと取り出す (こぼれた場合は、やけどに注意してふき取ってください)

**お知らせ** ●調理中はメニューおよび火力の変更はできません。

## 準備

- 食材を波皿の上ののせ、メニューに合わせてかけ水をしてフタをする
- オーブドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

- 調理の前にパッキンの外れや浮きがないことを確認してください。

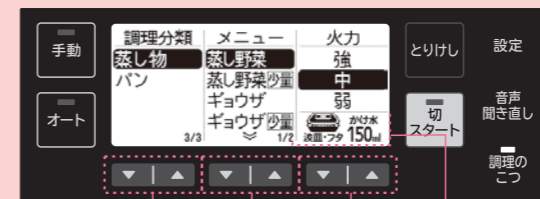


## 1

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

**オート** を押し、**1** **2** **3** の順に を押し、**蒸し物** を選び、メニューを選択し、火力を設定する

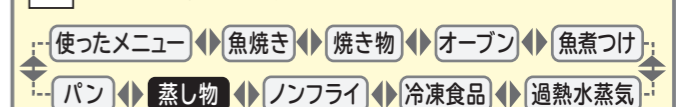


**1** **2** **3** 付属品

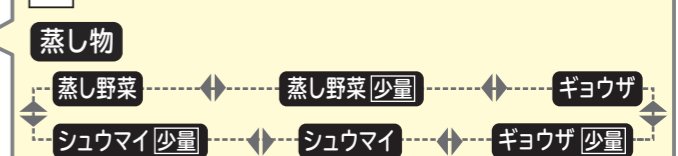
- 使用する付属品とかけ水の量が表示されますので、調理前にご確認ください。
- 「使ったメニュー」に選びたいメニューが表示されている場合は、「使ったメニュー」からもメニューの選択ができます。

**オート** を選択する

**1** 調理分類を選択する

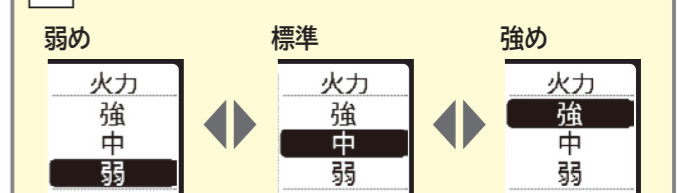


**2** メニューを選択する



- 食材が半分以下で調理する場合は、**少量** を選びます。

**3** 火力を設定する



## 3

**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

- 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

- 表示部に と表示され、途中から調理の残時間が表示されます。(調理の状況により残時間は変わる場合があります)

- 連続で調理した場合は、オープン庫内の温度が下がるまで、残時間の表示に時間がかかります。(最大約10分)

- 調理が終了すると約5分間は、「追加焼き」ができます。焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながらさらに焼いてください。→ P.62

## 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)

お手入れをするときは → P.74~76

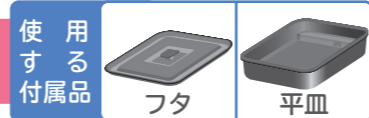
- オープン庫内の温度が約60℃に下がるまで「オープン高温注意」が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



使いかたへオープンで調理する

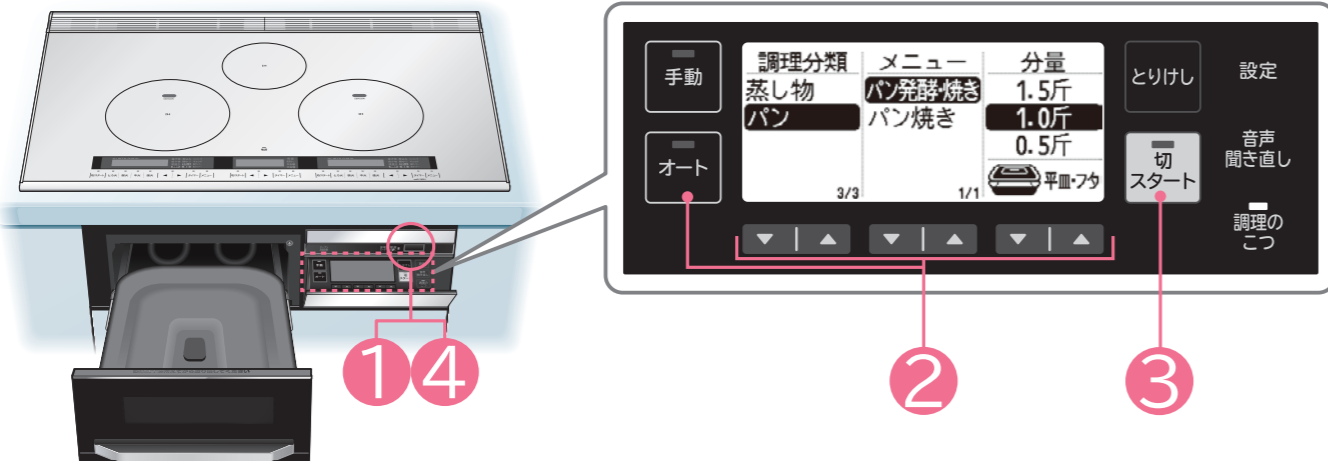
# 「オート」メニューを選んで調理する (つづき)

## パン パン



かんたんパンなど発酵から焼き上げまで調理します

●平皿・フタで調理します。



### パン焼きの準備のしかた

#### 平皿・フタを準備する

・平皿とフタの内側にバター(分量外)を薄く塗っておく。(塗リムラがあると、焦げつきや、はりつきの原因になります)

#### 材料について(材料は、正確に量ってください)

##### 強力粉

・パン作りには、たんぱく質の多い強力粉を使います。

・「日清カメリア®(強力小麦粉)」がおすすめです。

##### ドライイースト(予備発酵不要のもの)

・ドライイーストの開封後は、密封して冷蔵庫で保管してください。

・「日清スーパーカメリアドライイースト」がおすすめです。

##### 水(ぬるま湯)

・室温が25℃以上のときは、水を使ってください。

・室温が35℃以上のときは、約5℃の冷水を使ってください。(約5℃の冷水は、冷蔵庫から取り出してすぐのものか、氷水をかき混ぜ、氷を取り出して作ります)

##### ごはんパンに使うごはん

・ごはんパンに使う冷やごはんは30℃以下にしてください。

・冷凍したごはんは、解凍して常温に戻してから入れてください。

#### 材料を混ぜ合わせ生地をこね上げる

・粉やイーストの種類、室温や季節によって、水量を加減してください。

・こね上げの目安は、粉のかたまりがなくなり、薄くのぼした部分に指をあて、ガムのようにのびるのが目安です。

#### 生地を成形する

・生地の分割や丸めるとき、生地が乾燥しないように、ラップや固く絞った濡れふきんをかぶせてください。

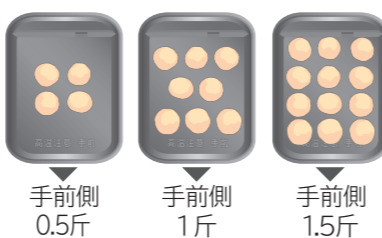
・生地が扱いにくいときなどは、少し打ち粉(強力粉)をしてください。

#### 生地の並べかた(かんたんパンの場合)

(詳しくは、別添付のクッキングガイドをご覧ください)

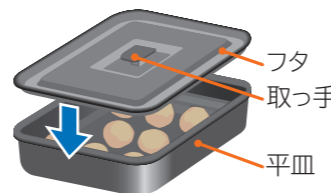
・生地の分量に合わせて平皿に並べのせ、生地を平皿奥側の段差を目安にして押さえ、霧を吹きかける。

・平皿は「手前」の表示を手前側にしてください。

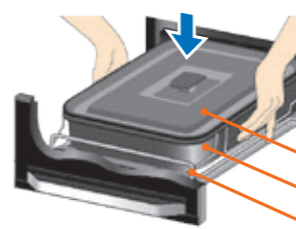


#### フタをする

・フタの浮き上がりが、ないか確認する。



#### 平皿・フタの入れかた



フタをした平皿を両手でしっかり持ち平皿の「手前」の表示を手前側にして皿受けにのせる

## 注意

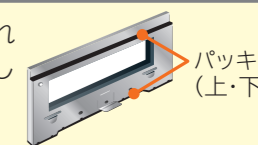
●調理終了後の、仕上がり確認や平皿を取り出す場合は、平皿・フタ・取っ手などオーブン周辺が熱くなっているため、やけどに注意する。乾いたふきんを使ってしっかりと持ち、注意して取り出す(やけどの原因) → P.37

指示

## 準備

食材を入れた平皿を皿受けの上ののせ、オーブドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

●調理の前にパッキンの外れや浮きがないことを確認してください。

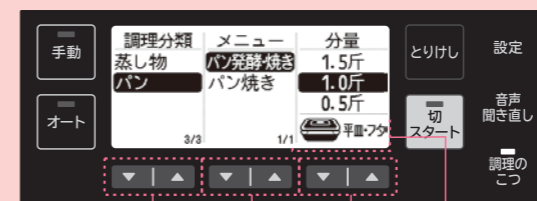


## 1

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

[オート] を押し、1 2 3 の順に [ ] [ ] [ ] を押し、[パン] を選び、メニューを選択し、分量を設定する

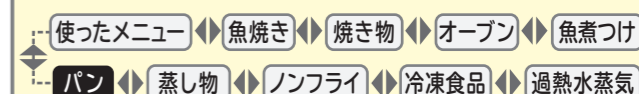


1 2 3 付属品

●使用する付属品が表示されますので、調理前にご確認ください。  
●「使ったメニュー」に選みたいメニューが表示されている場合は、「使ったメニュー」からもメニューの選択ができます。

[オート] を選択する

### 1 調理分類を選択する



### 2 メニューを選択する



### 3 分量を設定する



## 3

[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

●調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

●表示部に○と表示され、途中から調理の残時間が表示されます。(調理の状況により残時間は変わる場合があります)

●連続で調理した場合は、オープン庫内の温度が下がるまで、残時間の表示に時間がかかります。(最大約10分)

●調理が終了すると約5分間は、「追加焼き」ができます。焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながらさらに焼いてください。 → P.62

## 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)

お手入れをするときは → P.74~76

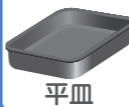
●オープン庫内の温度が約60℃に下がるまで「オープン高温注意」が表示されます。

●電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



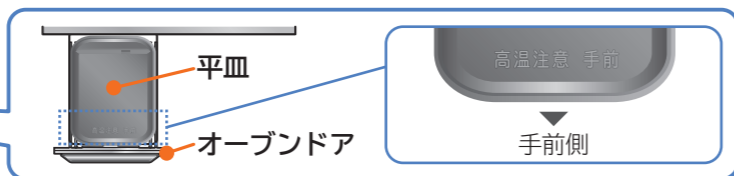
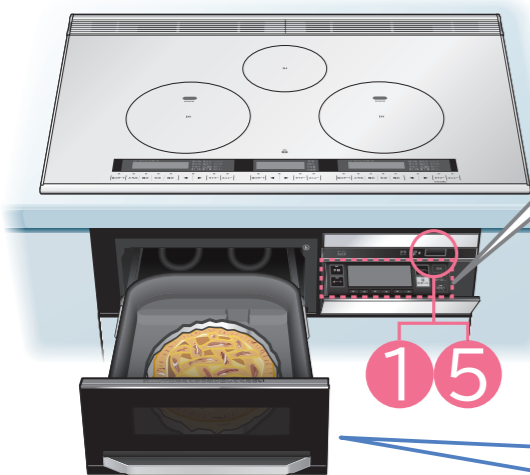
# 「手動」メニューを選んで調理する

## 手動 トースト、トースト **快速**、オーブン

使用する  
付属品   
平皿  
フタは使用しません

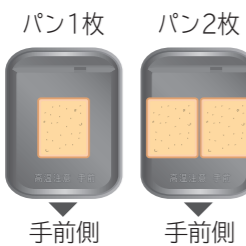
トーストや温度と時間を設定してオーブン調理します

- 平皿で調理します。
- 食材の厚さは5cm以下にしてください。また、器や型の高さは、5.5cm以下にしてください。



### トースト 調理のこつ

- 平皿にアルミホイルを敷いて焼くと焼き色が付きにくくなります。
- 冷凍されたパンを焼く場合は様子を見ながら調理してください。
- 調理するときの食材ののせかたは、平皿の中央部にのせてください。
- 快速コースは、通常より短い時間で調理できますが、焼き色に合わせ焼き時間が調節できます。



#### 初期設定時間

メニュー	標準	快速
トースト	7分	5分

お好みで1分～10分の時間設定ができます。

### オーブン 調理のこつ

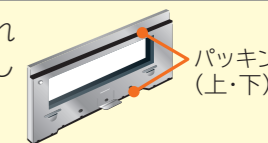
- 食品やアルミホイルなどが平皿からはみ出さないようにのせてください。
- クッキングガイドに記載の型を使用することをおすすめします。(詳しくは、別添付のクッキングガイドをご覧ください)
- 表面の焼き色が付き過ぎるときはアルミホイルをかぶせて焼いてください。
- 加熱途中で様子を見ながら加熱し、器や型の前後を入れかえてください。
- 焼き色が濃過ぎたり、薄過ぎるときは温度を調節してください。
- ケーキの焼き上がりの目安は竹串などを刺してみても生地がつかなくなったらでき上がりです。
- 連続して焼く場合は焼き時間を短くしてください。
- ホイル焼きは、アルミホイルが上ヒーターに触れない高さにしてください。

**お願い** ●「トースト」を連続して焼く場合は、様子を見ながら調理し、焼き時間を短くしてください。


## 準備

食材を平皿の上にのせ、  
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の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

**手動** を押し、1 2 3 の順に  
   を押して  
メニューを選び、  
タイマーと温度を設定する



1 2 3 付属品

- 使用する付属品が表示されますので、調理前にご確認ください。
- 設定できる最長時間 トースト▶10分  
オーブン▶90分
- 焼き時間が30分以上の調理は、タイマーを使ってください。

## 3

**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。


## 4

タイマーを使わないときは  
調理が終わったら **切スタート** を押し、  
切る

調理物を取り出す

- 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

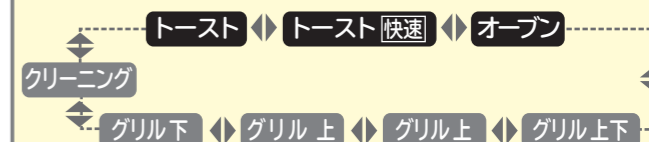
## 5

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)

お手入れをするときは → P.74~76

**手動** を選択する

1 メニューを選択する



- トーストは、通常より短い時間で調理できる**快速**があります。



2 タイマーを設定する

- タイマーを使わない場合は、温度を設定して **切スタート** を押ししてください。(加熱を開始してから約30分経過すると調理を停止します)

3 温度を設定する(オーブンのみ)




調理スタート後 タイマー変更する

- タイマー設定している場合は、タイマー変更の **タイマー変更**  を押し、表示している残り時間を変更し設定する。(途中でタイマーを解除する場合は、 を押し、表示を一分に設定してください)
- タイマー設定していない場合は、調理の途中からタイマーの設定をすることができます。

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

- 焼きが足りないときは、再度手動メニューを選択して、様子を見ながら調理してください。

温度変更する(オーブンのみ)

- 設定した温度を変更したい場合は、温度変更の **温度変更**  を押し温度設定をする。

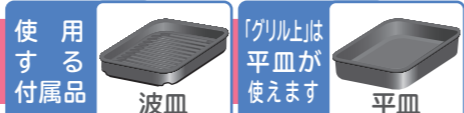
- オーブン庫内の温度が約60℃に下がるまで「オーブン高温注意」が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



使いかたへオーブンで調理する

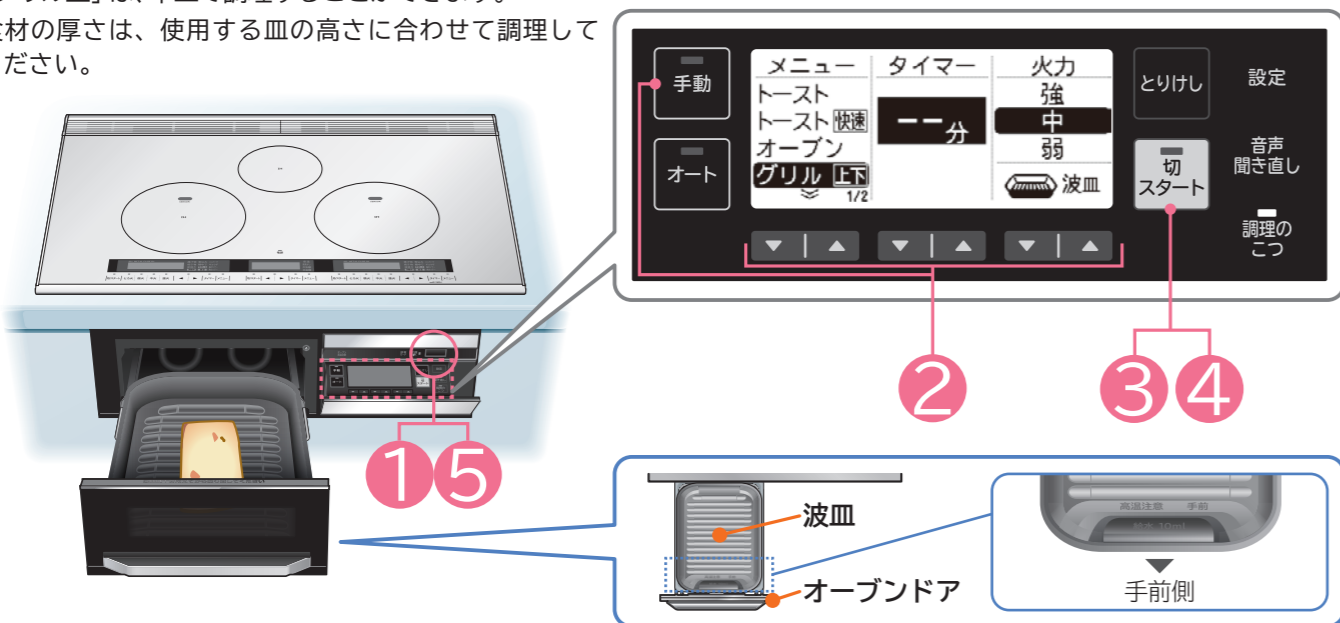
# 「手動」メニューを選んで調理する(つづき)

## 手動 グリル



焼きかたを選び、お好みでグリル調理します **フタは使用しません 「グリル上」は波皿、平皿が選べます**

- 波皿で調理します。(平皿は、外してください)
- 「グリル上」は、平皿で調理することができます。
- 食材の厚さは、使用する皿の高さに合わせて調理してください。



### グリル 調理のこつ

- 焼き色が濃過ぎたり、薄過ぎるときは火力を調節してください。
- 連続して焼く場合は焼き時間を短くしてください。
- 食材は波皿の中央にのせてください。
- 「グリル上下」は、いかやみりん干しなど焦げやすい食材を調理する場合に選んでください。
- 「グリル上」は、食材の表面に焦げ目を付けたい場合に選んでください。
- 「グリル下」は、食材の表面に焦げ目を付けず、食材に火を通したい場合や裏面に焦げ目を付けたい場合に選んでください。
- クッキングガイドにない調理や、オートメニューで焼けないもの、お好みの焼き上がりに仕上げたい場合は、手動メニュー「グリル上下」で火力設定(強め、標準、弱め)と時間を調整し、様子を見ながら調理してください。



### もちの焼きかた

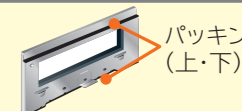
もちを焼く場合は、フライパンで様子を見ながら焼いてください。  
(もちは、ヒーターに触れるので焼かないでください)

レシピ → クッキングガイド 焼きもち

## 準備

食材を波皿の上にのせ、オーブドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

●調理の前にパッキンの外れや浮きがないことを確認してください。

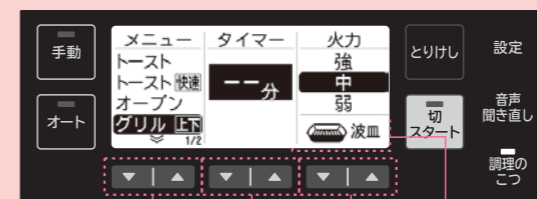


## 1

電源切/入 **電源** 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

**手動** を押し、1 2 3 の順に **グリル** を押し、**メニュー** を選び、**タイマー** と**火力** を設定する



1 2 3 付属品

- 使用する付属品が表示されますので、調理前にご確認ください。
- 設定できる最長時間 グリル▶30分

## 3

**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。

## 4

**タイマーを使わないときは** 調理が終わったら **切スタート** を押し、切る

調理物を取り出す

- 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

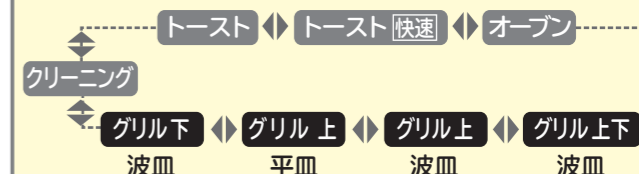
## 5

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

お手入れをするときは → P.74~76

### 手動 を選択する

1 メニューを選択する



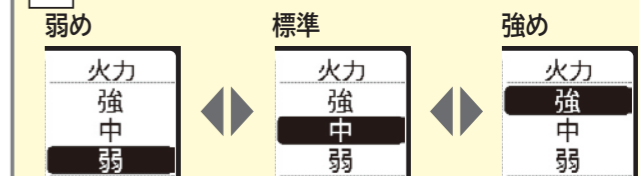
- 「グリル上」は、使用する皿に合わせて選択するメニューが異なります。付属品の表示を確認してから調理してください。

メニュー	付属品
グリル上	波皿
グリル下	波皿
グリル上	平皿
グリル下	平皿

2 タイマーを設定する

- タイマーは1分から30分まで設定できます。
- タイマーを使わない場合は、**切スタート** を押ししてください。(加熱を開始してから約30分経過すると調理を停止します)

3 火力を設定する



調理スタート後 タイマー変更する

- タイマー設定している場合は、**タイマー変更** を押し、表示している残り時間を変更し設定する。(途中でタイマーを解除する場合は、**切スタート** を押し、表示を一分に設定してください)
- タイマー設定していない場合は、調理の途中からタイマーの設定をすることができます。

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

- 焼きが足りないときは、再度手動メニューを選択して、様子を見ながら調理してください。

- オープン庫内の温度が約60℃に下がるまで「オープン高温注意」が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



使いかたへオープンで調理する

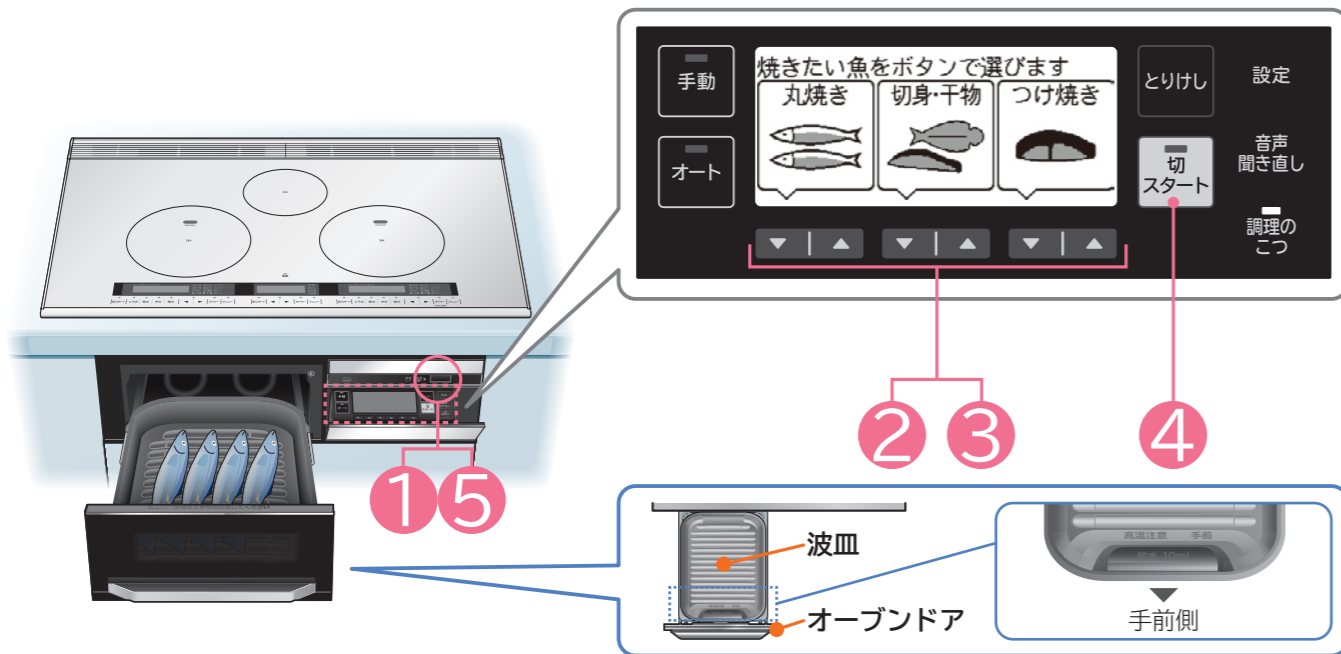
# 「魚焼きモード」メニューを選んで調理する

## 魚焼きモード 丸焼き、切身・干物、つけ焼き



### 魚焼きモードで焼き魚を調理します

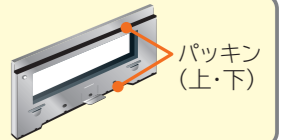
- 波皿で調理します。(平皿は、外してください)
- 食材の厚さは4cm以下にしてください。
- 丸焼き、切身・干物、つけ焼きの調理のこつ → P.40



### 準備

食材を波皿の上にのせ、オーブドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

- 調理の前にパッキンの外れや浮きがないことを確認してください。



### 1

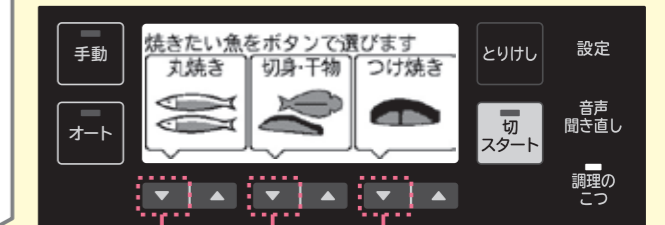
電源切/入 [ ] を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる (ランプが点灯します)

### 2

[ ] を押して「丸焼き」「切身・干物」「つけ焼き」の中からメニューを選ぶ

- メニューを変更したい場合は、[ ] を押して最初から選択してください。

### メニューを選択する

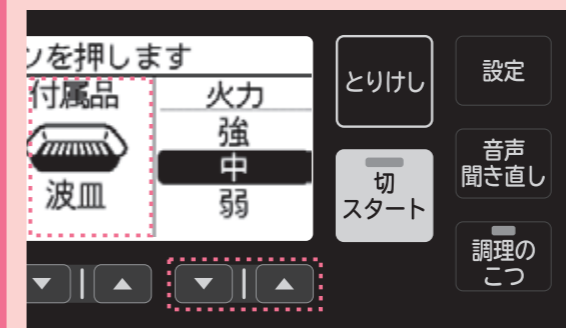


「丸焼き」の場合	「切身・干物」の場合	「つけ焼き」の場合
スタートボタンを押します	スタートボタンを押します	スタートボタンを押します
丸焼き 付属品 波皿	切身・干物 付属品 波皿	つけ焼き 付属品 波皿
火力 強 中 弱	火力 強 中 弱	火力 強 中 弱

- 「魚焼きモード」に「快速」はありません。
- [ ] [ ] を押すと、標準モードの調理メニューも選択できます。

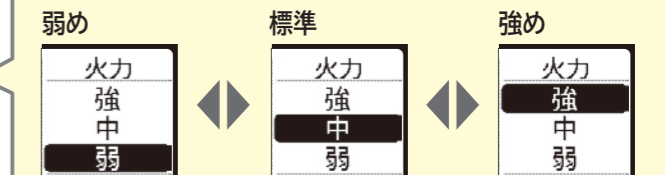
### 3

[ ] を押して火力を設定する



- 使用する付属品が表示されますので、調理前にご確認ください。

### 火力を設定する



### 4

[ ] 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

- 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

- 表示部に○と表示され、途中から調理の残時間が表示されます。(調理の状況により残時間は変わる場合があります)

- 連続で調理した場合は、オープン庫内の温度が下がるまで、残時間の表示に時間がかかります。(最大約10分)

- 調理が終了すると約5分間は、「追加焼き」ができます。焼きが足りなときは、「追加焼き」で様子を見ながらさらに焼いてください。 → P.62

### 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)

お手入れをするときは → P.74~76

- オープン庫内の温度が約60℃に下がるまで「オープン高温注意」が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



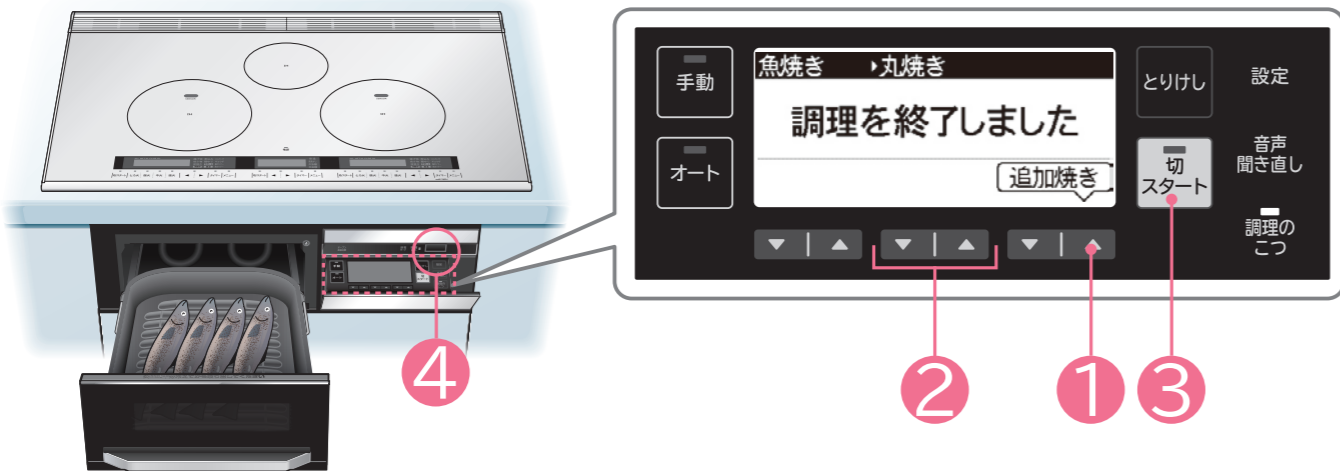
お知らせ ●調理中はメニューおよび火力の変更はできません。

# 追加焼きをする

## 調理終了後、お好みで追加焼きをする

調理終了後約5分間追加焼きが設定できます

●追加焼きができない場合は、手動メニューの「グリル」で様子を見ながら焼いてください。



### 調理終了後、追加焼きが表示されている約5分間に設定する

- 調理終了後、「スタート」を押しても約5分間は、追加焼きが設定できます。
- 電源切入を押し、電源を切った場合やメニュー選択をして「スタート」を押した場合、追加焼きは選択できなくなります。

1 ▲ を押し、「追加焼き」を選ぶ

2 ▼ | ▲ を押し、焼き時間を設定する

3 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

- 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

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)

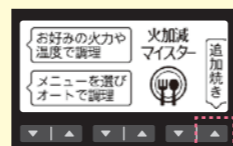
お手入れをするときは → P.74~76

### お願い

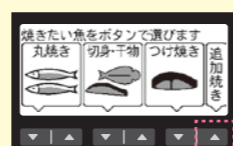
- 焼き蒸しメニュー、過熱水蒸気メニューで調理終了後に「追加焼き」をする場合は、波皿にかけ水や給水はせず、そのままにしてください。
- フタを使用するメニューで「追加焼き」をする場合は、仕上がり確認後フタをしてから「追加焼き」してください。

### 「追加焼き」を選ぶ

- 調理終了後「スタート」を押した場合。(標準モード初期画面)

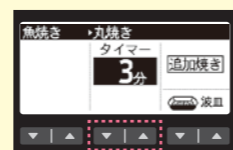


- 調理終了後「スタート」を押した場合。(魚焼きモード初期画面)

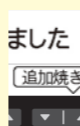


### 追加焼き時間の設定

- 焼き時間は、1~29分まで設定できます。



- 焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながらさらに焼いてください。



- オープン庫内の温度が約60℃に下がるまで「オープン高温注意」が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。

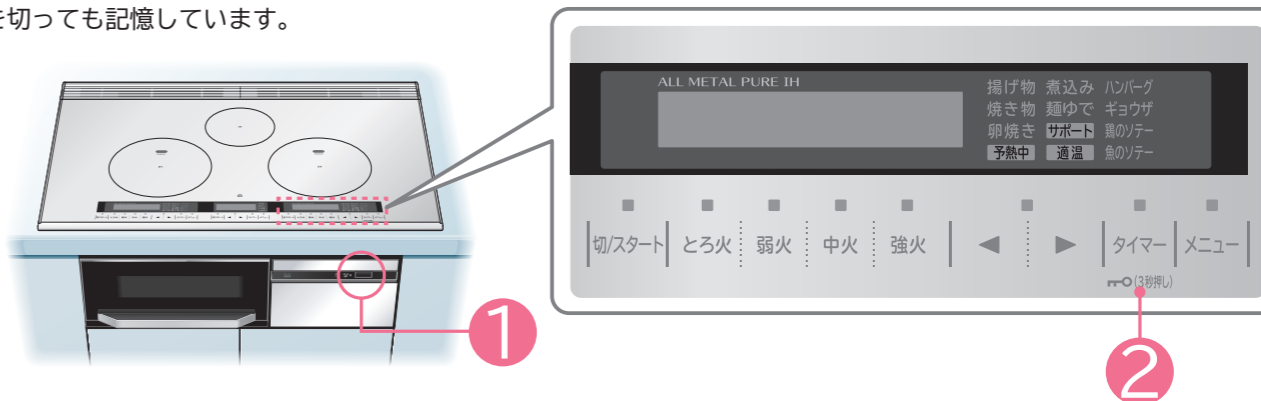


# いろいろな機能を使う

## チャイルドロックの設定・解除

安全のために、操作できないようロックできます

- すべてのIHヒーターとオープン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 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 タイマー を3秒間押す

- r-o の表示が点灯します。



### ロックを解除する

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 タイマー を3秒間押す

- r-o 表示が消灯します。



ご注意 ●水などをこぼしたまま放置すると、ロックすることがあります。ロックした場合は、水などを取り除きロックを解除してください。

## 音声の聞き直し

音声の聞き直しができます



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 音声聞き直し を押す

- 直前の音声の内容が流れます。

使いかたへいろいろな機能を使う

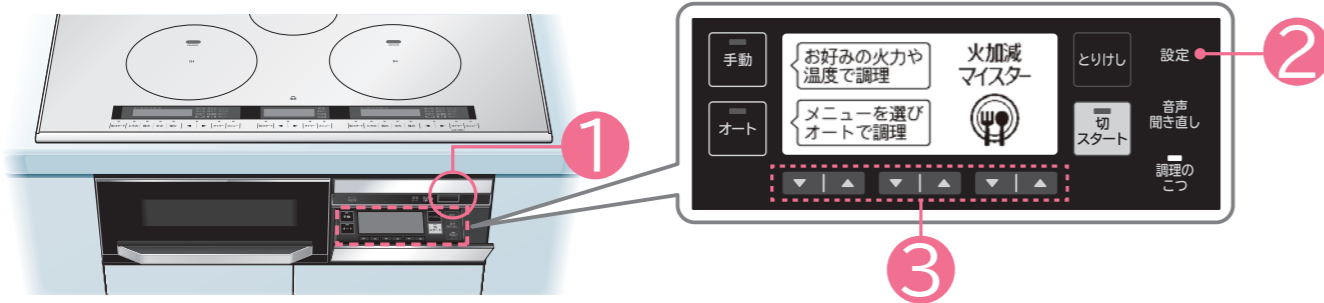


# いろいろな機能を使う (つづき)

## 設定の切り替え

いろいろな機能の設定切り替えができます

●調理中の設定切り替えはできません。



**1** 電源切入 **電源** 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** **設定** を押し、項目が選べます

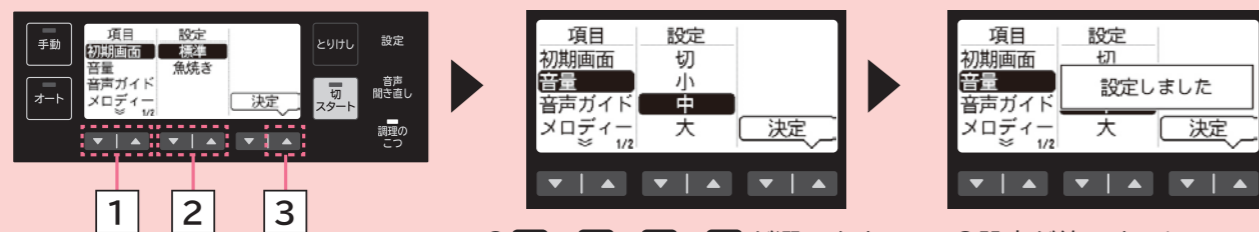
<p><b>①初期画面</b> 初期画面を通常画面の標準モードと魚焼きをメインメニューとした魚焼きモードから選べます。 → P.38</p>	<p><b>③音声ガイド</b> 標準モードと標準の音声ガイドに加え、設定の状態を読み上げる詳細モードを切り替えることができます。 → P.65</p>	<p><b>⑤節電モード</b> 総消費電力の上限を抑えたり、IHヒーター表示部の液晶表示減光など、節電モードに切り替えることができます。 → P.66</p>	<p><b>⑦レンジフードファン</b> レンジフードファン連動対応のレンジフードファンへの連動入・連動切を切り替えることができます。 → P.67</p>	<p><b>⑨ペアリング</b> Bluetooth対応機器を利用するために、本製品とのペアリング新規登録・登録解除をすることができます。 → P.70</p>
<p><b>②音量</b> 音声の音量を切り替えることができます。(「大」⇄「中」⇄「小」⇄「切」) → P.64</p>	<p><b>④メロディー</b> 操作が完了したときなどに鳴る音をメロディーとブザーから選べます。 → P.65</p>	<p><b>⑥コントラスト</b> オープン表示部の液晶部分の明るさを設定することができます。(11段階) → P.65</p>	<p><b>⑧使ったメニュー消去</b> 「使ったメニュー」に登録されている、「メニュー」をすべて消去することができます。 → P.38</p>	<p><b>⑩Bluetooth</b> Bluetooth機能の入・切を切り替えることができます。 → P.71</p>

## 音量の切り替え

音声の音量切り替えができます

**3** **1** **2** **3** の順に **音量** を押し、設定を選択し、決定する

●初期値は **中** に設定されています。



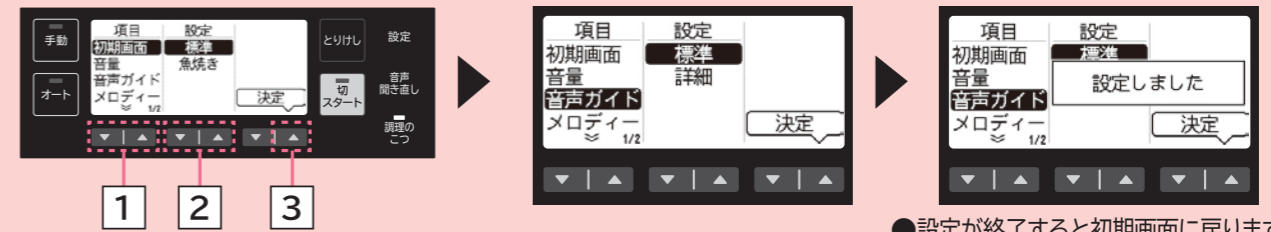
● **大** ⇄ **中** ⇄ **小** ⇄ **切** が選べます。  
● 適温調理サポートの音声は、消えません。

## 音声ガイドの切り替え

標準モードと標準の音声ガイドに加え、設定の状態を読み上げる詳細モードを切り替えることができます

**3** **1** **2** **3** の順に **音声ガイド** を押し、**標準** または **詳細** を選択し、決定する

●初期値は **標準** に設定されています。



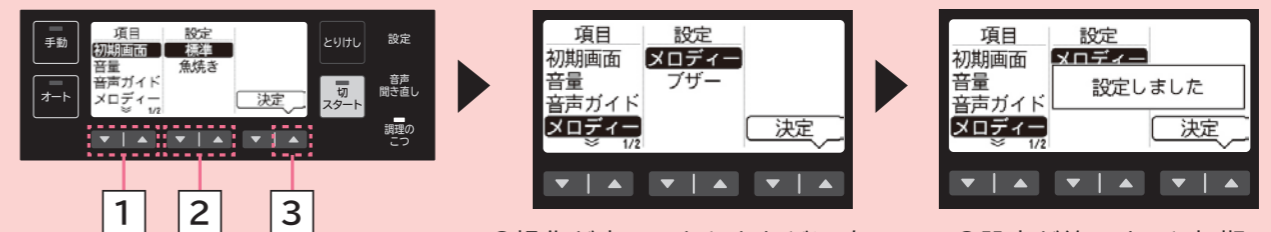
●設定が終了すると初期画面に戻ります。

## メロディーとブザーの切り替え

操作が完了したときなどに鳴る音をメロディーとブザーから選べます

**3** **1** **2** **3** の順に **メロディー** を押し、設定を選択し、決定する

●初期値は **メロディー** に設定されています。



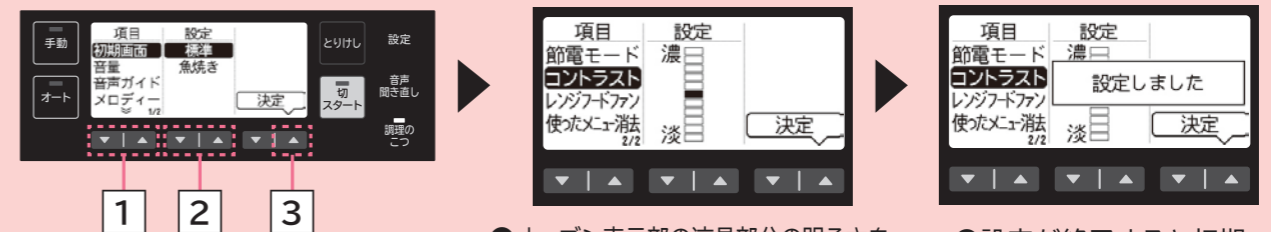
●操作が完了したときなどに鳴る音を切り替えることができます。  
●設定が終了すると初期画面に戻ります。

## コントラストの設定

オープン表示部の液晶の明るさを設定することができます

**3** **1** **2** **3** の順に **コントラスト** を押し、設定を選択し、決定する

●初期値は **センター** に設定されています。



●オープン表示部の液晶部分の明るさを、11段階で設定することができます。  
●設定が終了すると初期画面に戻ります。

使いかたへいろいろな機能を使う

# いろいろな機能を使う (つづき)

## 節電モードの設定・解除

### 総消費電力の上限を抑えます

- すべてのヒーターとオーブンが切れている状態で設定できます。
- 電源を切っても記憶しています。



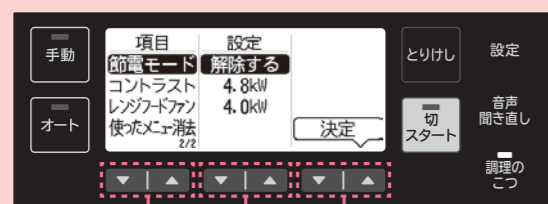
### 設定の切り替え内容

内容	設定前	設定後
総消費電力の設定	総消費電力は5.8kWか4.8kWに設定されています。→裏表紙	総消費電力が5.8kWに設定されている場合 ↓ 総消費電力を4.8kWまたは4.0kWに切り替えます。 ↓ 総消費電力が4.8kWに設定されている場合 ↓ 総消費電力を4.0kWに切り替えます。
	オートパワーオフ	電源「入」の状態、約10分放置すると、自動的に電源が切れます。
IHヒーター表示部の減光	液晶表示が操作終了から約10秒後に減光します。再度操作すると元の明るさに戻ります。	液晶表示が最初から減光します。

**1** 電源切入 **電源** 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** **設定** を押す

**3** **1** **2** **3** の順に **設定** を押して **節電モード** を選び、総消費電力を選択し、決定する。



●解除の場合は、**解除する** を選択して決定します。

### 節電モード設定時の表示

- 節電モードの表示が点灯します。



### 総消費電力設定時の表示

- 総消費電力が5.8kWに設定されている場合「4.8kW」と「4.0kW」が表示され選択できます。
- 総消費電力が4.8kWに設定されている場合「4.0kW」が表示され選択できます。

### 節電モード解除時の表示

- 節電モードの表示が消灯します。



## レンジフードファン連動

### IHヒーターやオーブンの加熱スタートや停止に連動して、レンジフードファン連動対応ファンが、運転・停止します

- IH** クッキングヒーターで、レンジフードファンの風量を替えたり、照明の点灯 (消灯) などの操作はできません。詳しくはレンジフードファンの取扱説明書をご覧ください。
- レンジフードファン連動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.87) にお問い合わせください。

### 操作と連動する内容

●ボタンを操作してから、レンジフードファンが、遅れて運転する場合があります。

IH クッキングヒーターの操作	レンジフードファンの動作
各IHヒーターまたはオーブンの加熱をスタート	運転を開始します。
各IHヒーターまたはオーブンの加熱を停止	約3分後に自動停止します。

### お願い

**IH** クッキングヒーターを操作する場合は、カウンターから約20~30cm離れ、製品の正面に立って操作してください。レンジフードファン連動システムは、**IH** クッキングヒーター前面操作パネルの送信部から赤外線信号を人に反射させ、レンジフードファン側で受信して動作させます。

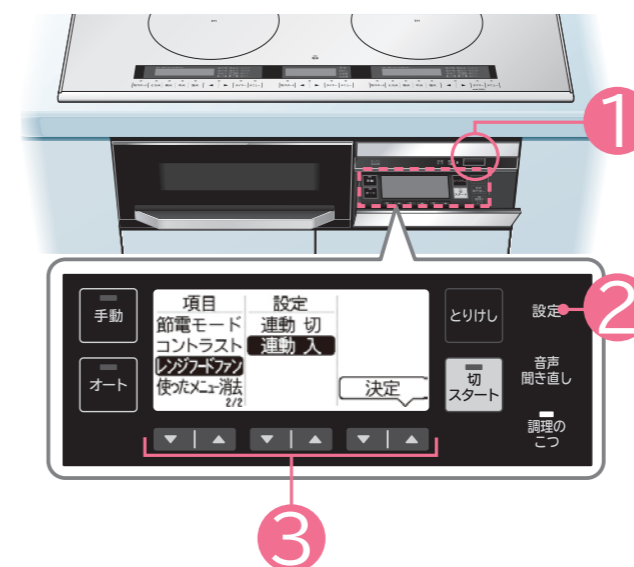
以下の場合、動作しないことがあります。

- 送信部や受信部が汚れたり信号が手や頭などで遮られている。
  - 立っている位置が送信部に近すぎる。または、離れすぎている。
  - 黒い服や毛糸の服を着て操作している。
  - テレビや照明器具などのリモコンを使いながら操作している。
  - 直射日光など強い光が当たっている。
- ※その他の理由でうまく送・受信できないことがあります。その場合は、レンジフード側で操作してください。



## レンジフードファン連動の切り替えについて

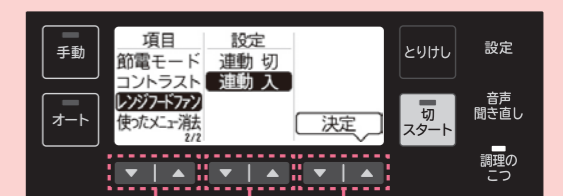
本製品は、工場出荷時にレンジフードファンが連動するように設定されていますが、連動を停止することができます



**1** 電源切入 **電源** 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** **設定** を押す

**3** **1** **2** **3** の順に **設定** を押して **レンジフードファン** を選び、設定を選択し決定する



●連動を停止する場合は **連動切** を選択して決定します。

使いかたへいろいろな機能を使う

# スマートフォンと連携する

## アプリ機能について

本製品をスマートフォンとペアリングすることで、より便利にお使いいただける機能です

- クッキングガイドのレシピがアプリで検索・閲覧できます。おすすめレシピ検索、食材・調理方法・ジャンルからのレシピ検索、フリーワード検索など、登録したレシピや、調理履歴からもレシピ検索ができます。
- 検索したレシピのメニュー設定を、本製品に送信して「スタート」ボタンを押すだけで、調理をスタートすることができます。
- 調理中の残り時間や経過時間、調理終了をスマートフォンで確認できます。(使用中は、本体から離れないでください)
- 各ヒーターの使用状態を確認できます。

## アプリ機能を利用するには

お手持ちのスマートフォンが対応機種であることを確認してください

- iPhone OSバージョン:iOS10.x 端末:iPhone6/6 Plus/6S/6S Plus/SE/7/7 Plusで動作確認済み。(2017年12月現在)
- Android™ OSバージョン:6.x/7.xで動作確認済み。(2017年12月現在)
- 最新の情報は、ホームページからご確認ください。  
URL <http://kadenfan.hitachi.co.jp/ih/app/index.html>
- ご利用の際は、通信費等の費用がかかります。



## アプリを使用する前に準備

「火加減マイスター」アプリをインストールしてください

- ①アプリのダウンロードサービスからスマートフォンに「火加減マイスター」アプリをインストールする

iPhoneの場合

「App Store」を開く

Androidの場合

「Google Play」を開く

- ②「火加減マイスター」アプリを検索する

- ③画面に従ってインストールする

ホームページからもアプリのダウンロードをすることができます

URL <http://kadenfan.hitachi.co.jp/ih/app/index.html>

- すべてのスマートフォンで動作を保障するものではありません。機種によっては、動作が不安定になることや、うまく動作しない場合があります。
- アプリは無料ですが、ダウンロードおよびアプリ利用の際には通信費用がかかります。通信料金は利用されたスマートフォンの契約者のご負担となります。アプリのインストール方法については、お手持ちのスマートフォンの取扱説明書をご確認ください。
- アプリのサービス内容・画面デザイン・機能などは予告なく変更することがあります。また、提供サービスは、予告なく終了することがあります。
- 「火加減マイスター」アプリ利用規約に同意の上、進んでください。



## 接続時のご注意

- 予期できない問題が生じた場合、本製品に接続したスマートフォン、その他外部機器の内部に保存されているデータが破損したり消失する可能性があります。万一の場合に備えて、必ず事前にバックアップをしてください。
- 本製品との接続において、スマートフォン、その他外部機器の内部に保存されているデータの破損または消失および接続機器の故障については、いかなる場合においても当社では責任を負いかねますので、あらかじめご了承ください。

## Bluetoothに関するご注意

- 本製品に内蔵している無線設備は、電波法に基づく小電力データ通信システムの無線局設備として技術基準適合証明を受けていますので、使用にあたり無線局の免許は必要ありません。
- 本製品に内蔵している無線設備は、技術基準適合証明を受けていますので、絶対に分解や改造をしないでください。(法律で罰せられる場合があります)
- ペースメーカー、その他医療機器をお使いの方は、該当の医療機器メーカーまたは、医療機器や販売業者に電波による影響について確認してください。
- 本製品のBluetoothは、最大通信距離が約1.5mです。(使用状況や設置環境により通信距離は異なります)
- 本製品とスマートフォンとの間に、金属や鉄筋コンクリートなど電波を通しにくいものがある場合は、電波が遮断され通信できないことがあります。本製品とスマートフォンとの間に障害物がない状態で、使用中は本体から離れないでください。
- 本製品の無線機能は、2.4GHzの周波数帯の電波を利用しています。この周波数帯の電波はいろいろな機器(電子レンジ、無線LAN機器など)が使用していますので、これらの機器と相互に電波の干渉をしないよう、離して使用してください。
- 以下の機器などから電波影響を受け、本製品とスマートフォンとの通信が一時的にできなくなることがあります。操作中は、できるだけ同時に使用することを控えてください。(一時的に通信が切断されても再接続されます)
  - ・加熱調理中の電子レンジ
  - ・デジタルコードレス電話
  - ・無線LAN機器(無線WEBカメラ、パソコン機器など)
  - ・その他のBluetooth機器
- 一時的に通信が切断された場合、レシピの設定内容の送信や、使用状態が更新されない場合があります。調理中は、特に通信状態を確認しながら使用してください。
- スマートフォンの種類によって、通信感度や通信距離、通信時間が異なります。通信状態を確認しながら使用してください。
- Bluetoothによる通信によって発生した損害については、製品の不具合を除き当社では一切の責任を負いません。

## 輸出規制について

- 本製品を輸出される場合、外国為替および外国貿易法の規制ならびに米国輸出管理規制等外国の輸出関連法規をご確認のうえ、必要な手続きをお取りください。

## 商標について

- Bluetooth®のワードマークおよびロゴは、Bluetooth SIG, Inc.が所有する登録商標であり、日立グローバルソリューションズ株式会社はこれらのマークをライセンスに基づいて使用しています。
- Apple、Appleのロゴは米国および他国のApple Inc.の登録商標です。
- iPhoneはApple Inc.の商標です。
- iPhone商標は、アイホン株式会社のライセンスに基づき使用されています。「App Store」は、Apple Inc.のサービスマークです。
- Google Play™、Google Play™ロゴは、Google Inc.の商標または登録商標です。
- Android™は、Google Inc.の商標または登録商標です。



警告



禁止

- スマートフォンをトッププレートの上に置いて使用しない  
誤って加熱した場合、火災や破裂、赤熱してやけど・けがの原因になります。また、内部に保存されているデータの破損や消失、スマートフォンが故障する場合があります。
- 使用中は本体から離れない

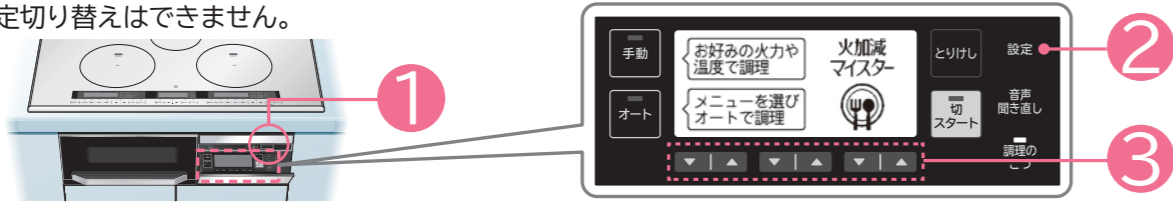
使いかたへいろいろな機能を使う

# スマートフォンと連携する(つづき)

## ペアリング新規登録・登録解除

本製品とスマートフォンのペアリングを新規登録・登録解除することができます

●調理中の設定切り替えはできません。



**1** 電源切入 **1** 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)

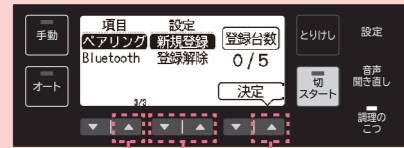
**2** **設定** を押す

### 新規登録

あらかじめ、スマートフォンのBluetooth通信の接続を「ON」にしてください。

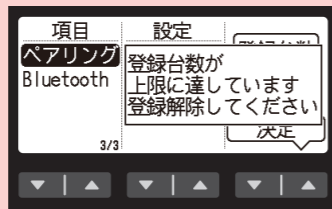
●一度ペアリングを新規登録すれば、ご使用のたびに登録する必要はありません。

**3** **1** **2** **3** の順に **ペアリング** を押し、**新規登録** を選択し、決定する



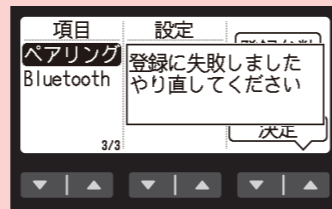
- スマートフォンの登録台数は最大5台までです。
- ペアリング操作中、一度に接続できるスマートフォンの台数は1台のみです。同時に2台以上接続することはできません。
- スマートフォンとアプリに一度登録された接続機器情報が残っている場合は、消去してください。

【登録台数が5台に達している場合】



- 登録状況を確認して、登録の解除をしてください。(→P.71)
- 登録された5台分のスマートフォン情報は、消去されます。

【登録に失敗した場合】



- アプリに従ってやり直してください。

### 「火加減マイスター」アプリを起動し、画面に従いペアリング設定する

本体

**1** **ペアリング Bluetooth** の設定画面で「ペアリング Bluetooth」を選択し、「登録台数 0/5」を確認してください。

**2** **型番** IHCH L350T の例  
●IHCHから始まる型番が表示されていることを確認してください。

**3** **パスコード** 123456 (IHCH L350T)  
パスコードは、登録のたびに数字が替わります。  
●6桁のパスコードが表示されていることを確認してください。

**4** **ペアリング Bluetooth** の設定画面で「ペアリング Bluetooth」を選択し、「登録完了」を確認してください。  
●設定が正しく終了すると初期画面に戻ります。

スマートフォン

**1** **ペアリング Bluetooth** の設定画面で「ペアリング Bluetooth」を選択し、「登録台数 0/5」を確認してください。

**2** **型番** IHCH L350T の例  
●本体に表示された型番を選択してください。

**3** **パスコード** 123456 (IHCH L350T)  
●本体に表示されたパスコードを入力してください。

**4** **ペアリング Bluetooth** の設定画面で「ペアリング Bluetooth」を選択し、「登録完了」を確認してください。  
●設定が正しく終了すると初期画面に戻ります。

※図はイメージです。

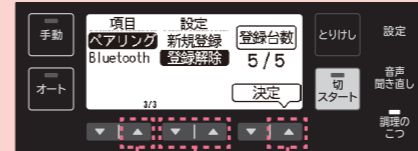
●ペアリングの新規登録をする前に、アプリを使用している場合は、アプリのペアリング設定を「ON」にしてください。

### 登録解除

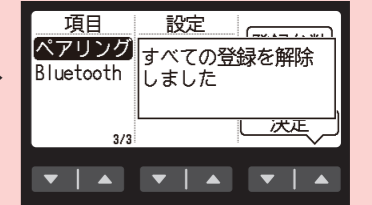
●登録したすべてのスマートフォンの情報は消去されます。

●スマートフォンとアプリに登録されている接続機器情報も消去してください。

**3** **1** **2** **3** の順に **ペアリング** を押し、**登録解除** を選択し、決定する



**1** **2** **3**

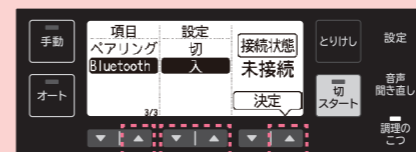


●設定が正しく終了すると初期画面に戻ります。

## Bluetooth機能の入・切を切り替え

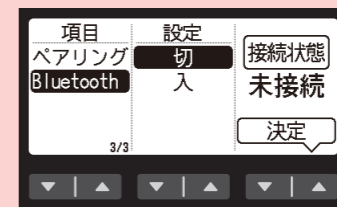
アプリ機能を使用しなくなった場合、Bluetooth機能を「切」にすることができます

**3** **1** **2** **3** の順に **Bluetooth** を押し、**設定** を選択し、決定する

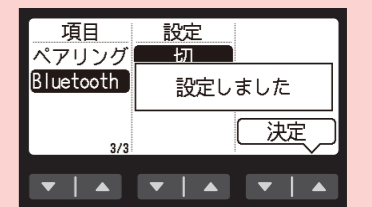


**1** **2** **3**

- 初期値は「切」に設定されています。
- ペアリングが完了すると本製品のBluetooth機能が「入」になります。



- Bluetooth機能を「切」にすると、本製品とのBluetooth接続や通信もできなくなります。



●設定が正しく終了すると初期画面に戻ります。

## 通信状況が接続中にならない場合

本製品とスマートフォンの通信状態が接続中にならない場合は、下記についてご確認ください

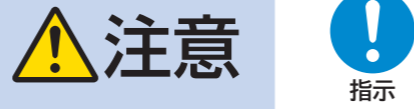
- 本製品とペアリングしていますか。(→P.70)
- 本製品のBluetooth機能が「入」になっていますか。(→P.71)
- ※ペアリング・Bluetooth機能を確認した際、「お知らせ」が表示されている場合は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(→P.87)にご連絡ください。
- スマートフォンのBluetooth機能が「ON」になっていますか。スマートフォンの設定を確認してください。
- 本製品から離れていませんか。製品のそばで使用してください。
- アプリの接続設定が「ON」になっていますか。アプリの設定を確認してください。
- スマートフォンが他の機器と接続されていませんか。他の機器との接続を「切」にしてから、本製品と接続してください。
- 別のスマートフォンが本製品に接続されていませんか。一度に接続できるスマートフォンの台数は1台のみです。同時に2台以上接続することはできません。

### ご注意

- スマートフォンを早く動かしたり、早く離したりすると一時的に途切れることがあります。(一時的に通信が切断されても再接続されます)

使いかたへいろいろな機能を使う

# お手入れをする



●お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

ご使用のたびにお手入れしてください

## ご注意

- ベンジン、シンナー、粉末タイプのクレンザーは使用しないでください。
- 排気口に水が入らないよう、ご注意ください。

## 排気カバー(2枚)・排気口ポケット(左・右)

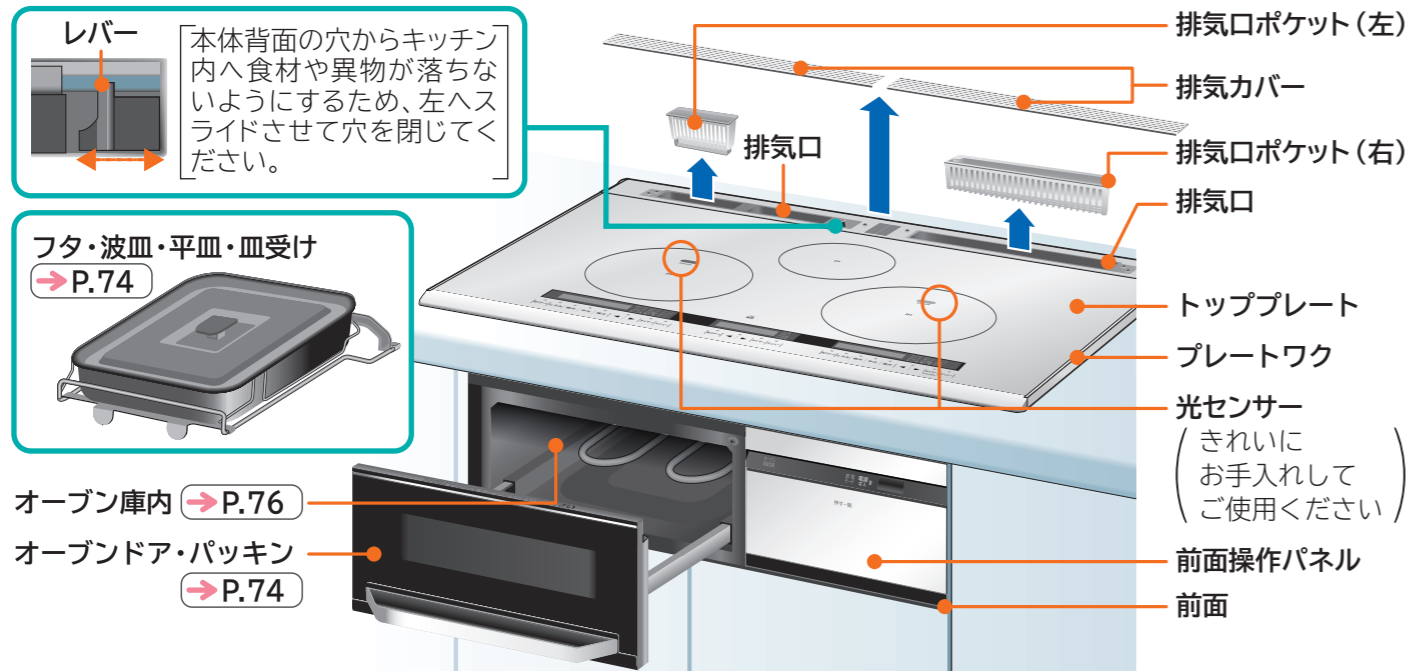
薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗ってください

たわしやクレンザーは使わないでください。

排気カバーの下の油污れもお手入れしてください

## ご注意

- 排気口へ水などをこぼした場合は、底面から排出されますので、本体底面とキャビネット内をふき取ってください。
- 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わないでください。安全装置が作動して加熱を停止したり、オープン使用中にオープンドアから煙が漏れたりする場合があります。
- お手入れ後は、水分をよくふき取り、本体に必ずセットしてください。
- 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、レバーを左へスライドさせてください。



## 前面操作パネル・前面

### 軽い汚れ

やわらかい布でふき取ってください。

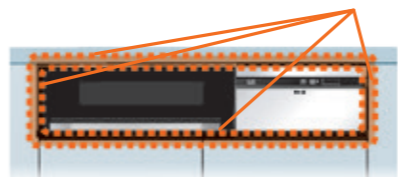
### 汚れがひどいとき

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してください。

### ほこり汚れ

前面の隙間にたまったほこりは、割りばしなどに布を巻いたもので、こまめにふき取る。

前面の隙間



## ご注意

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

## トッププレート・プレートワク(ステンレス製)・光センサー

トッププレートの汚れを防止するため市販の汚れ防止シートなどを使用しないでください

汚れや異物と同様、鍋の温度が正しく検知できず、発火のおそれがあります。

### 汚れたらふき取ってください

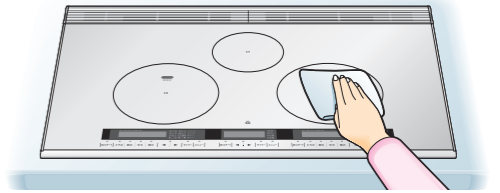
調理物や油污れがついたまま調理すると鍋底やトッププレートに焦げつき、汚れが落ちにくくなります。また、ホーロー鍋の場合、鍋やトッププレートの焦げつきが原因で底面のホーローが溶け、焼き付いてくっつき、無理に剥がすとトッププレートの破損の原因になります。

### 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してください。

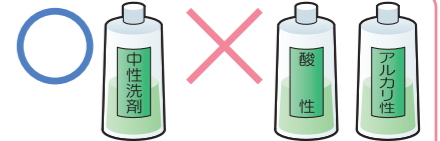
### 油污れ

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してください。



## 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)



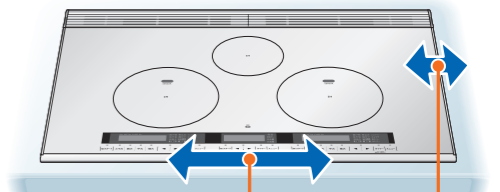
### 落ちにくい汚れ

クリームタイプのクレンザーを丸めたラップに付けてこすり取り、その後よくふき取ってください。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

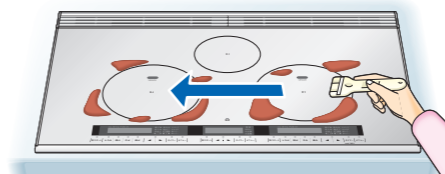
- ドライバーやフォークなど先の鋭いものや粉末タイプのクレンザーは使わないでください。
- たわし・スポンジのナイロン面(硬い面)、アルミホイールなどでこすらないでください。(トッププレート・プレートワクが傷つく原因になります)



プレートワクの筋の方向は横向きです

### それでも落ちないとき

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、その後よくふき取ってください。トッププレートとプレートワクの合わせ目を、ドライバーやフォークなど先の鋭いものでこすらないようにしてください。合わせ目にすき間ができ、水もれなどの原因になります。



## ご注意

- トッププレートに小さなひびや割れなどを見つけた場合や、トッププレートとプレートワクのすき間が大きくなった場合は、そのまま使用せず、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」→P.87にご相談ください。
- 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付く場合があります。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、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れを取り除いてください。

# お手入れをする (つづき)

**注意**



●お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

## フタ・波皿・平皿・皿受け



薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗ってください

波皿や平皿にたまった脂や汁などの汚れは、キッチンペーパーなどでふき取り、その後薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗ってください。

汚れが落ちにくいときは

波皿や平皿の表面に食品がこびりついたり、焦げついたりした場合、波皿や平皿にお湯(約40~50℃)を入れ、10分程度つけ置きをして、食品のこびりつきをふやかしてから、薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗ってください。

**ご注意**

- 汚れがついたら、つど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場合があります。
- 洗った後は、乾いたふきんで水気をしっかりふき取って乾燥させてから収納してください。(さびの原因)
- クレンザーは使用しないでください。(表面を傷つけます)
- 漂白剤および塩素系洗剤を使わないでください。(変色の原因)
- たわし・スポンジのナイロン面(硬い面)でこすらないでください。(表面処理に傷がついたりはがれたりすることがあります)
- 焦げつきなどを落とすときは、鋭利な物でこすらないでください。(傷の原因)
- 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。
- 波皿・皿受けは消耗部品です。表面処理が傷んだ場合や破損した場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。→ P.6

## オーブンドア・パッキン



調理後は、こまめに水がきしてください

汚れが落ちにくいとき

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がきしてください。(パッキンは外さない)

それでも落ちないとき

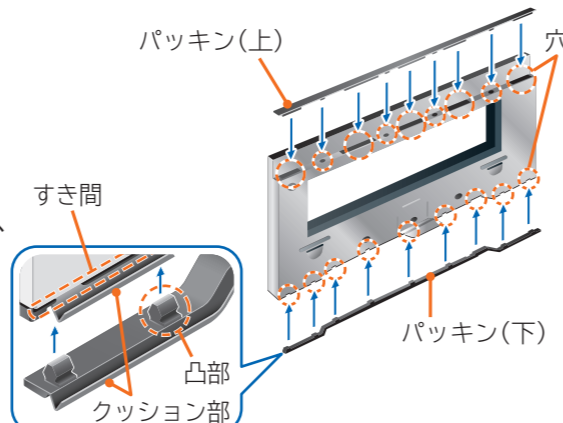
薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗ってください。パッキンの溝の汚れや異物を取り除いてください。

**ご注意**

- たわし・クレンザーは使用しないでください。(表面を傷つけます)
- オーブンドアは、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)
- オーブンドア(強化ガラス)に傷がついた場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。→ P.6

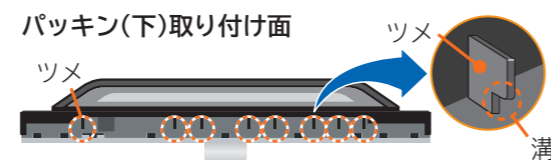
### パッキンの交換

- ①古いパッキン(上・下)を引っ張って外します。
- ②新しいパッキン(上)の凸部を、オーブンドアの穴(9箇所)に端から順に入れ、しっかり押し込み、すき間がないよう取り付け面に密着させてください。
- ③新しいパッキン(下)の凸部を、オーブンドアの穴(9箇所)に端から順に入れ、しっかり押し込み、パッキンをツメの溝(8箇所)に確実に差し込んで、すき間がないよう取り付け面に密着させてください。また、クッション部がオーブンドアのすき間などに挟まらないよう取り付けてください。



**ご注意**

- パッキンの付け忘れ、外れや浮きにご注意ください。(システムキッチンの変色・変形の原因になります。また、取っ手が高温になったり、扉から煙が出たり、上手に調理ができません)
- パッキン(上・下)は消耗部品です。オーブンドアのすき間から煙が漏れ出したり、柔軟性がなくなった場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。→ P.6



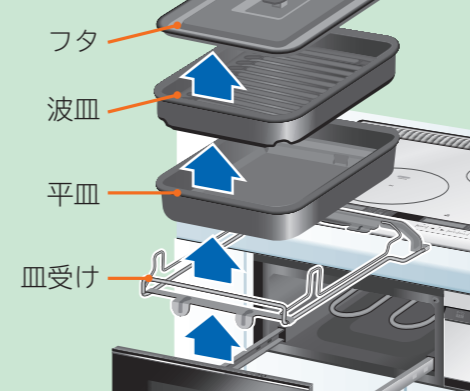
## オーブンドア、フタ、波皿、平皿、皿受けの取り外し/取り付け

取り外し

1 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す

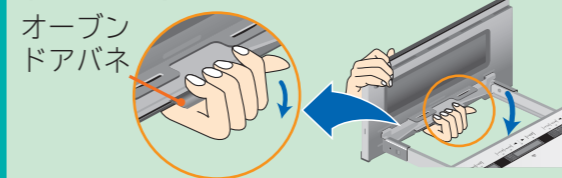


2 フタ、波皿、平皿、皿受けを外す



波皿・平皿内の脂などをこぼさないように注意してください。

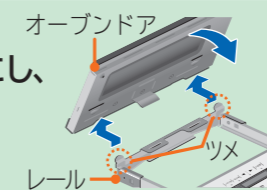
3 取っ手の下側に手をまわし、オーブンドアを手でささえ、オーブンドアバネを軽く引き下げる



**ご注意**

- オーブンドアバネを引き下げずにオーブンドアを押し倒して外さないでください。(オーブンドアが破損したり変形することがあります)

4 オーブ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



**ご注意**

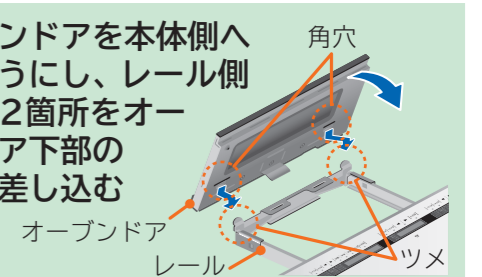
- 波皿や平皿に脂や汁がたまっている場合は、こぼれないように両手でゆっくり持ち上げて、注意して取り出してください。

**お願い**

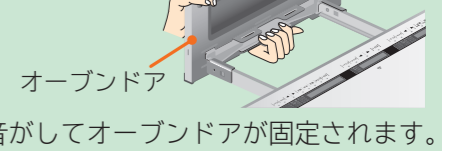
- レールについた汚れは、乾いたふきんでからがきしてください。(汚れたまま放置するとさびの原因になります)

取り付け

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

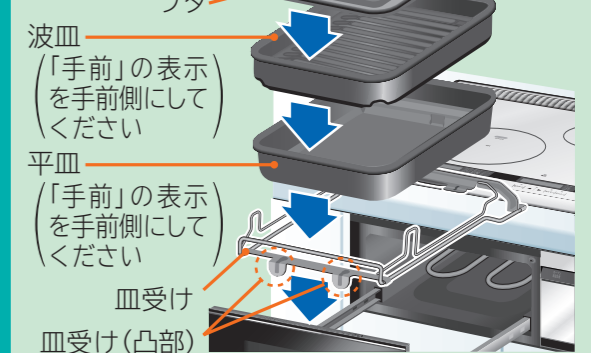


2 オーブンドアを手でささえ、垂直に起こしながらはめ込む



カチッと音がしてオーブンドアが固定されます。

3 皿受け、平皿、波皿、フタを順番にのせる



**ご注意**

- レール側の角穴と皿受け(凸部)を合わせてください。
- 平皿と波皿は、「手前」の表示を手前側に合わせてください。合わせないとオープン庫内に収納できません。

4 オーブンドアはフロントオープンに当たるまで押して閉める



お手入れ

# お手入れをする (つづき)

## オーブン庫内

### 軽い汚れ

ふきんをよく絞り、水ぶきしてください。

### 油污れ

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してください。

細かい部分(手の届かない庫内部分)の汚れ  
割りばしなどに布を巻いたものでふき取ってください。

**ご 注意** ●庫内にふきんなどが残っていないことを確認してください。

## 注意

- 禁止**
- お手入れは、電源を切り、本体が冷えるまで行わない  
(高温時に布製の手袋(軍手など)やゴム手袋などでカバーしても、やけどのおそれがあります)
  - オーブン庫内は金属部が多くあるため、素手では清掃しない(けがのおそれがあります)

- 指示**
- レールを引き出してオーブン庫内を清掃する場合は、レールの上側から清掃する  
レールを引き出した状態で、レールの下側から庫内を清掃する場合は十分気をつけてください。  
(オーブン庫内とレールに腕を引っ掛けた場合けがのおそれがあります)

## 庫内クリーニング(においを軽減するには)

- 5~6回使用のたびに庫内クリーニングをご使用ください。
- オーブン庫内を高温にして、油污れを乾燥させ、においを軽減します。(汚れは除去できません)  
オーブン庫内の油污れを乾燥させないと腐食して故障の原因にもなります。

### 準備

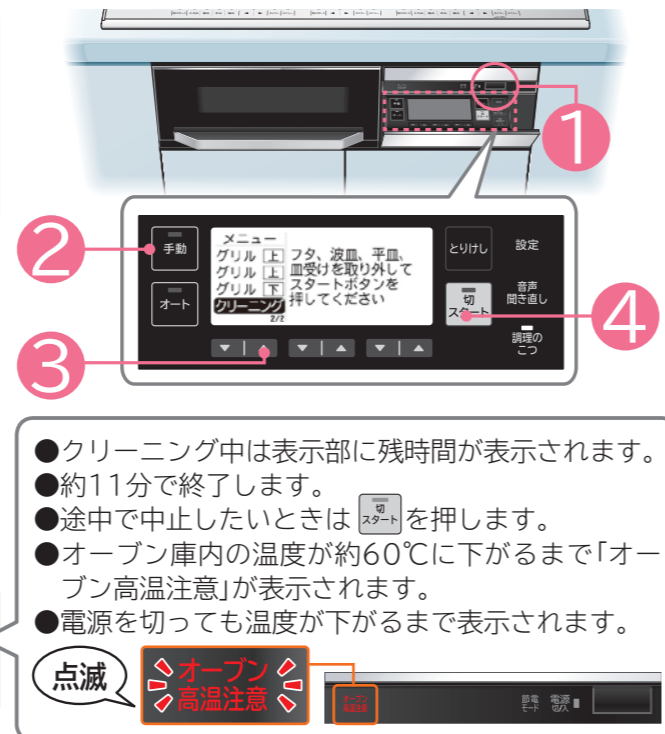
- フタ、波皿、平皿、皿受けを取り外す (→P.75)
- オーブンドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

- 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** を押す

- 3** を押して **クリーニング** を選択する

- 4** を押し、スタートする  
●ブザーが鳴ったら終了です。



- クリーニング中は表示部に残時間が表示されます。
- 約11分で終了します。
- 途中で中止したいときは を押します。
- オーブン庫内の温度が約60℃に下がるまで「オープン高温注意」が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。

- ご 注意**
- においを軽減しますが、汚れは除去できません。クリーニングの前に食品カスなどは取り除いてください。
  - フタ、波皿、平皿、皿受けは絶対にセットしないでください。  
(特に汚れたままセットして庫内クリーニングをすると、発煙・発火のおそれがあります (→P.11))
  - クリーニング中は、オーブン庫内の油を焼き切るため煙が出る場合があります。  
レンジフードファンを使用してください。

# 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。

こんなときは	ここを確認/直しかた
<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源が入らない</li> <li>●スタートしない</li> <li>●メニューが選べない(適温調理やオーブン調理(快速コース)など)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●電源が切れていませんか。(電源ランプが消えている) 電源を入れてください。 ・電源をブザーが鳴るまで押してください。 ・電源ランプが点灯します。 電源を「入」の状態でも約10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。節電モードが設定されている場合は、約5分でオートパワーオフ機能が働きます。(→P.66) オートパワーオフの時間の切り替えについては、お買い上げの販売店にご相談ください。</li> <li>●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.63)</li> <li>●IHヒーターで使える鍋を使用していますか。 (使える鍋について (→P.12))</li> <li>●総消費電力を超えていませんか。(→P.16)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●使用中にIHヒーターまたはオーブンの加熱が停止した(切り忘れ防止自動停止機能)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●切り忘れ防止自動停止機能が働いています。 各IHヒーターとオーブンは、一定時間経過すると自動的に加熱を停止する、切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。 ・各IHヒーターは最終ボタン操作から約45分 ・手動メニュー「オーブン」「グリル」は約30分 ・手動メニュー「トースト」は約10分 ・切り忘れ防止自動停止機能が働く3分前と停止したときにブザーでお知らせします。 調理中、加熱が停止した場合は、再度スタートしてください。</li> </ul>
<p>電源・動作</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●「鍋確認」が表示される</li> <li>●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(金属小物検知自動停止機能、鍋無し自動停止機能)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●使えない鍋やナイフ・フォークなどの金属製小物を置いていませんか。 使える鍋を置いてください。(使える鍋について (→P.12)) また、IHヒーターの上に金属製小物がある場合は取り除いてください。</li> <li>●鍋がIHヒーターから大きくずれていませんか。 中央に置いてください。(→P.17)</li> </ul> <p>図は火力「7」で使用した場合</p> <p>約30秒後、ブザーが鳴り、液晶表示が消え、加熱を停止します。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●左・右IHヒーターの加熱が停止した</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●トッププレートの光センサーと鍋底に、汚れや水などが付着している場合や鍋底の反りなどが原因で、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。 汚れや水を取り除き、鍋底を確認してください。(→P.73)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●使用中に停電になった</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●加熱中の各IHヒーターまたはオーブンは停止し、タイマーも取り消されます。</li> <li>●電源を入れ、もう一度操作を初めから行ってください。 ・電源をブザーが鳴るまで押してください。 ・電源ランプが点灯します。</li> </ul> <p><b>警告</b>  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>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●「デモモードで動作しています」と報知する</li> <li>●表示部に表示されるが、鍋が加熱されない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●表示部や操作部が点灯・点滅したり、電源ランプが点滅したりしている場合は店頭用のモードに設定されています。</li> <li>・前面操作パネルを開き、オープン操作部の  と、中央の選択ボタン  と 、3つのボタンを同時に3秒押し、設定を解除してください。</li> </ul>

# お困りのときは (つづき)

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。

こんなときは	ここを確認/直しかた	
上面操作パネル・トッププレート	●ボタン操作ができない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●指に指サックや傷テープ、手袋をしていませんか。直接指で触れてください。</li> <li>●隣のボタンに触れていませんか。1個ずつ操作してください。</li> <li>●ボタンの端を押していませんか。数秒待った後でボタンの中央を押してください。</li> <li>●上面操作パネルに水滴などが付着していませんか。水滴などを取り除いてから、数秒待った後で操作してください。</li> <li>●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。</li> <li>●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.73)</li> <li>●上面操作パネルの上に熱い鍋などを置いていませんか。熱い鍋などを置かないでください。故障の原因になる場合があります。</li> </ul>
	●ロック(🔒表示)されて、ボタン操作ができない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●水などをこぼしたまま放置すると、ロックすることがあります。水などを取り除き、ロックを解除してください。(→P.63)</li> </ul>
	● <b>[P]</b> と表示されてボタン操作ができない (→P.84,85)	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。上面操作パネルおよび表示部の上に熱い鍋などを置かないでください。故障の原因になる場合があります。</li> <li>●ボタンを長押ししていませんか。ボタンに約3秒以上触れていても表示されます。</li> </ul>
	● <b>[P]</b> と表示され加熱が停止する (→P.84,85)	<ul style="list-style-type: none"> <li>●<b>[P]</b>と表示されて約10秒間継続すると停止します。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●ボタンを長押ししていませんか。ボタンに約3秒以上触れていても表示されます。</li> </ul>
	●表示部の液晶が黒くなる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●表示部の上に熱い鍋などを置くと液晶が黒くなる場合がありますが、しばらく放置すると元に戻ります。表示部の上に熱い鍋などを置かないでください。</li> </ul>
●表示部の液晶がくもる ●光センサーがくもる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●蒸気を吸い込むと、液晶・光センサーがくもることがありますが、しばらくすると元に戻ります。</li> </ul>	
火力	●アルミ鍋、アルミフライパンを使うと火力が弱い	<ul style="list-style-type: none"> <li>●特に片方に取っ手がある、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、ふたをして低めの火力で調理してください。(使える鍋について→P.12)</li> </ul>
	●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	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>





こんなときは	ここを確認/直しかた	
火力	●火力が上がらない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●設定の総消費電力以上は火力が上げられません。(→P.16)</li> <li>●節電モードを設定していませんか。必要に応じて解除してください。(→P.66)</li> <li>●中央IHヒーターの火力「5」以上は、加熱後約1分間、鍋に異常がないか検知するため、火力を弱くコントロールします。時間が経過すると火力が上がるのでそのままご使用ください。</li> </ul>
	●火力が弱くなることもある	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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では、ステンレス板の面積が直径12cmの面積(約113cm<sup>2</sup>)に満たないと、小鍋と判断して火力が弱くなる場合があります。(使える鍋について→P.12)</li> <li>●鍋がIHヒーターの中央からずれている場合や、鍋底の直径が小さい鍋、鍋底が反っている鍋は火力が弱くなる場合があります。</li> <li>●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。(使える鍋について→P.12)</li> <li>●いため物などを行うと、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。</li> </ul>
	●IHヒーターによって火力が違う	<ul style="list-style-type: none"> <li>●IHヒーターの特性や冷却具合により、同じ鍋でも、各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、加熱できる場合とできない場合があります。</li> </ul>
	●IHヒーターでの調理に時間がかかる ●調理のでき上がりが遅い	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。</li> <li>●使える鍋を使用していますか。(使える鍋について→P.12)</li> <li>●鍋の種類によっては、「強火」で使用すると、自動的に火力をコントロールする場合があります。</li> </ul>
	●調理のでき具合が悪い	<ul style="list-style-type: none"> <li>●選択したメニューと使用した付属品、調理の手順などを確認してください。</li> </ul>
オープン	●波皿に調理物がこびりつく	<ul style="list-style-type: none"> <li>●波皿は、消耗品です。調理物のこびりつきがひどくなった場合は、波皿を買い替えてください。(→P.6)</li> <li>●調理物によっては、皮がこびりつき易くなります。シリコンなどコーティングされたアルミホイルなどを使用すると、こびりつきにくくなります。(→P.37)</li> </ul>
	●オープン調理中、加熱が停止した場合	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食材に合わせてフライパンなどに移し、IHヒーターで調理するか、手動メニューで様子を見ながら調理してください。</li> </ul>
	●オープン調理中、オープン庫内で瞬間的に炎が出たり、排気口から煙が出る	<ul style="list-style-type: none"> <li>●オープン調理中、脂などがヒーターに直接触れると、瞬間的に炎や煙が出ることがありますが異常ではありません。</li> <li>●調理を始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されて、においや煙が出ることがありますが異常ではありません。</li> </ul>
	● <b>[Cd]</b> 表示が出て加熱ができない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●オープンドアが完全に閉まっていない。(→P.84,85) ・オープン調理中、オープンドアを開けたままにすると<b>[Cd]</b>が表示され停止する場合があります。オープンドアが閉まっていることを確認してください。</li> </ul>
● <b>[CF]</b> 表示が出て加熱ができない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●使用する波皿、平皿、メニューが間違えています。波皿、平皿、メニューを確認してください。(→P.15) また、波皿と平皿は重ねて使わないでください。</li> </ul>	



# お困りのときは (つづき)


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。

	こんなときは	ここを確認/直しかた
オーブン	●オーブンで魚を焼いたときに排気口から煙が出る	●オーブン庫内の排気口には煙やおいをおさ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から多く煙が出たり、オーブン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。
	●オーブンドアのすき間から煙や水蒸気が漏れることがある	●パッキンの付け忘れや浮きがありませんか。 パッキンの取り付けを確認してください。➡ P.74 ●パッキンの柔軟性がなくなっていないですか。 パッキンを交換してください。➡ P.74
	●オーブンドアがくもる	●調理中やオーブンドアに水が付着している場合、オーブンドアに結露することがありますが、しばらくすると元に戻ります。
レンジフードファン連動	●IHクッキングヒーターのヒーターまたはオーブンの加熱を停止しても、レンジフードファンが止まらない	●レンジフードファンはIHクッキングヒーターのすべてのIHヒーターとオーブンの加熱を停止しても約3分間動作します。 すぐにレンジフードファンを止めたい場合はレンジフード「切」ボタンを押してください。 ●IHクッキングヒーターのいずれかのIHヒーターまたはオーブンの加熱をしているとレンジフードファンは止まりません。 止める場合は、レンジフード「切」ボタンを押してください。
	●レンジフードファンが回らない、遅れて回る	●送信部または受信部が汚れていませんか。 IHクッキングヒーターの送信部・レンジフードファンの受信部を掃除してください。 ●送信部や受信部が汚れてたり信号が手や頭などで遮られている。 ●立っている位置が送信部に近すぎる。または離れすぎている。 手や立ち位置を変えてみてください。➡ P.67 ●レンジフードファン連動の機能を停止していませんか。 レンジフードファン連動の切り替えを確認してください。➡ P.67 ・レンジフードファンの取扱説明書も合わせてご確認ください。 ●信号が手や頭などで遮られると、遅れて運転する場合があります。
便利メニュー「湯沸かし」	●沸とうしてもブザーが鳴らない	●鍋やかん(ケトル)の種類や、水の量や温度などにより、湯沸かしの時間が変わります。 お湯が沸いてもブザーが鳴らない場合は「低め」に、調節してください。
適温調理「揚げ物」	●予熱時間が長い ●油温がずれる ●加熱が停止する	●指定の鍋を使用していますか。➡ P.6、12 ●800g(880mL)を超える量の油を入れていませんか。 ●熱い油・汚れた油を使っていませんか。 ●鍋底が反っていたり、変形した鍋を使用していませんか。 (鍋を交換する ➡ P.6、12) (鍋底の反りは3mm未満のものをご使用ください) ●鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着していませんか。 (お手入れをする ➡ P.73) ●予熱中に油を注ぎ足していませんか。(「揚げ物」の設定をし直す ➡ P.21)
	●油煙が出る	●油の種類によって、油煙が出る温度が異なります。(油の説明書を確認してください) ●再使用油は油煙が出やすくなります。
適温調理「焼き物」 「卵焼き」	●予熱時間が長い ●加熱が停止する	●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加熱を停止する場合があります。 適温調理で使えるフライパンについて ➡ P.6、13
	●鍋の温度が低過ぎたり高過ぎる	●鍋の材質・大きさ・形状・置く位置により鍋の温度が低過ぎたり高過ぎる場合があります。 適温調理で使えるフライパンについて ➡ P.6、13

	こんなときは	ここを確認/直しかた
便利メニュー「炊飯」	●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」を使い、お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.30、31
	●炊き込みごはんがうまく炊けない	●具の量、水の量をまちがえていませんか。 正しくはかけてください。➡ P.30、31
	●炊き上がったごはんがかたすぎる/芯が残る	●お米の量、水の量をまちがえていませんか。 正しくはかけてください。➡ P.30、31 ●炊く前にお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、ごはんの芯が残るなど、うまく炊けない場合があります。 炊き加減設定を「強め」に調節してください。➡ P.30、31
	●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。十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、ざるに上げて十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。湯気がつゆとなって落ち、ごはんがベタつきます。 加熱が終了したら、すぐにふたを開け、全体をほぐして余分な水分を逃がしてください。 ・ふたをしておくときは、乾いたふきんをかけてからふたをしてください。
	●ごはんが焦げる、こびり付く	●炊飯に適さない鍋を使うと、ごはんが焦げ付いたり、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  または  マーク付で底の厚さ1.5mm以上の鍋をお使いください。➡ P.6、13 ●無洗米は、焦げやすくなります。 残り10分で加熱を切り、鍋をIH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ることができます。
オーブン調理「オート」メニュー「パン」	●メニューや分量の設定を間違えてスタートした場合や調理中に間違えて「切」ボタンを押してしまった、または調理中停止した	●オーブンドアをゆっくり開き平皿・フタを取り出し、フタを外して生地を確認してください。  発酵の途中で発酵が足りない場合 ・発酵途中で発酵が足りない場合は、自然発酵させてください。生地が約1.5倍にふくらむのが目安です。発酵が終わったら、「パン焼き」で様子を見ながら焼いてください。 焼きの途中で焼きが足りない場合 ・「パン焼き」で様子を見ながら焼いてください。 「パン焼き」の焼き上がり時間の目安は、約25分です。 焼き色を確認して調理時間を調節してください。 加熱直後は、平皿・フタとオーブン周辺が熱くなっているため乾いたふきんを使って取り出してください。(やけどの原因)
	●「パン発酵・焼き」のときスタートしない(調理がスタートしない)	●オーブン庫内の温度が高温の場合「切/スタート」を押してもスタートできません。(発酵し過ぎるのを防止するため) ・パン生地は、自然発酵させてください。生地が約1.5倍にふくらむのが目安です。発酵が終わったら、「パン焼き」で様子を見ながら焼いてください。  自然発酵の目安

# お困りのときは (つづき)

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。


こんなときは	ここを確認/直しかた
●発酵時間が長い	●パンの発酵時間は室温により異なります。室温が低いと発酵時間は長くなります。 ・室温が低い場合、最大約60分。 ・室温が高い場合は、最小約35分の時間がかかります。
●焼けていない(半生状態)ふくらみが足りない 	●操作を間違えていませんか。 発酵から調理する場合は、「パン発酵・焼き」を選んでください。 ●こね不足ではないですか。 別添付のクッキングガイドの作りかたを確認してください。 ●古い強力粉やドライイーストを使っていませんか。 材料は新しいものを使ってください。 ●予備発酵の必要なドライイーストなどを使っていませんか。 予備発酵の不要なドライイーストを使ってください。→ P.54 ●材料が少なくないですか。 別添付のクッキングガイドに従い、分量をしっかりとってください。 ・砂糖、ドライイースト、塩は、計量スプーンで量ってください。 ・強力粉は、分量をはかりで量ってください。 ・水(ぬるま湯)は、計量カップで量ってください。 ・室温が25℃以上のときは、水を使ってください。 ・室温が35℃以上のときは、約5℃の冷水を使ってください。→ P.54
●焼き色が濃い ふくらみ過ぎている	●操作を間違えていませんか。 発酵が終わった状態から調理する場合は、「パン焼き」を選んでください。 ●材料が多くないですか。 別添付のクッキングガイドに従い、分量をしっかりとってください。 ・砂糖、ドライイースト、塩は、計量スプーンで量ってください。 ・強力粉は、分量をはかりで量ってください。 ・水(ぬるま湯)は、計量カップで量ってください。 ・室温が25℃以上のときは、水を使ってください。 ・室温が35℃以上のときは、約5℃の冷水を使ってください。→ P.54 ●フタを忘れていませんか。 調理の前に付属品を確認してから調理してください。
●発酵時のにおいが気になる	●調理中は、レンジフードファンを使用してください。
●調理中にフタが浮く	●材料が多くないですか。 別添付のクッキングガイドに従い、分量をしっかりとってください。
●平皿・フタにパンが焦げつく、はりつく	●平皿とフタの内側にバターを塗りましたか。 ムラがないように薄く塗ってください。 ●生地を平皿奥側の段差を目安にして押さえてください。
●仕上がりの確認中 Cd表示が出る	●オーブドアを開けたままにすると、Cdが約30秒後に表示されます。 仕上がりの確認は早めにして、オーブドアを閉じてください。

オーブン調理「オート」メニュー「パン」






こんなときは	ここを確認/直しかた
●仕上がりの確認中 Cd表示が出て、停止した	●オーブドアを開けたままにすると、Cdが表示され停止します。一度、オープン操作部の「切/スタート」ボタンを押し、フタを開けて確認し、焼きが足りない場合は、「パン焼き」を選び様子を見ながら焼いてください。
●失敗した生地は	●失敗した生地は、ピザ生地などに利用できます。
●適温調理や、「炊飯」「保温」中は鍋を外しても表示部に「鍋確認」と表示されない場合がある	●適温調理や、「炊飯」「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外しても「鍋確認」を表示しません。調理を途中でやめる場合は、上面操作パネル部の「切/スタート」ボタンを押して加熱を切ってください。
●IHクッキングヒーターの周辺の壁が濡れている	●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、ふきなどでふき取ってください。

音が気になる  
使用時には次のような音がします。  
故障ではありません。

音 マークの音は、ホームページからサンプル音が視聴できます。



- ご利用の環境によっては、コードの読み取り、動画の再生ができない場合があります。
- ご利用の際は、通信費等の費用がかかります。
- ホームページ掲載は、予告なく変更・中止することがあります。

こんなときは	ここを確認/直しかた
●電源を入・切するときや使用中に音がする (カチャ音)(カチカチ音) 	●電源を入・切するときや使用中に、内部電気部品のスイッチの動作音(カチャ音)がします。 ●手動火力「1」(100W相当)と火力「2」(200W相当)は、IHヒーターを入・切するので、入・切音(カチカチ音)がします。
●IHヒーター使用中に鍋から音がする (ジー音、カチカチ音) (キーン音、キューン音) 	●鍋の種類によっては音が発生することがあります。磁力により鍋が振動しているためです(鍋からの音は、左・右・中央のIHヒーターで異なる場合があります)。また、鍋の取っ手に振動を感じるがありますが、これは磁力により鍋自体が振動するためです。 ・気になる場合は、火力を下げたり、鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まる場合があります。
●使用中にファンの音がする 	●本体内部を冷やすための冷却ファンの音がします。
●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、冷却ファンの回転数を設定火力に合わせて変えています。 サンプル音の例:火力「1」→火力「10」 ●火力によって音が変わることがあります。
●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。熱くなった本体内部を冷やすため、ボタン操作後から最大約30分冷却運転を続けることがあります。冷却が終われば、ファンは自動で停止します ●使用状況により冷却ファンの音の大きさが変わります。

お困りのときは

# お知らせ表示が出たとき

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。

下記の表示が表示部に出たときは故障ではありません。「ここを確認/直しかた」を確認し、表示を消してから再度操作を行ってください。

お知らせ表示コード	原因	ここを確認/直しかた
<b>C11</b> <b>C16</b> <b>C21</b> <b>C26</b> <b>C51</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋底の反りや変形、はがれがあります。</li> <li>●空だし、または鍋が高温（油が高温）になっています。</li> <li>●いため物の調理を行うと表示する場合があります。</li> <li>●鍋がIHヒーターの中央からずれています。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋底の反りを確認してください。使用している間に、鍋底が変形するものがあります。鍋底に反りや変形、はがれがある場合は、新しい鍋をご購入ください。(→P.12)</li> <li>●食材を入れてください。</li> <li>●火力を下げてご使用ください。</li> <li>●鍋をIHヒーターの中央に置いてください。</li> </ul>
<b>C13</b> <b>C18</b> <b>C23</b> <b>C28</b> <b>C58</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋底の反りや変形、はがれがあります。</li> <li>●鍋が光センサーの上に置かれていません。また、光センサーの上に置かれていても、左・右IHヒーターの中央から大きくずれています。</li> <li>●市販の汚れ防止シートを使用しています。</li> <li>●鍋の中の調理物が鍋底にこびりついていませんか。</li> <li>●鍋がIHヒーターの中央からずれています。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋底の反りを確認してください。使用している間に、鍋底が変形するものがあります。鍋底に反りや変形、はがれがある場合は、新しい鍋をご購入ください。</li> <li>●鍋をIHヒーターの中央に置いてください。</li> <li>●市販の汚れ防止シートは使用しないでください。</li> <li>●食材がこびりつかないように、鍋底からよくかき混ぜてください。</li> <li>●鍋をIHヒーターの中央に置いてください。</li> </ul>
<b>C15</b> <b>C25</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋が光センサーの上に置かれていません。また、光センサーの上に置かれていても、左・右IHヒーターの中央から大きくずれています。</li> <li>●鍋底の直径が12cm未満の鍋を使用しています。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋をIHヒーターの中央に置いてください。</li> <li>●鍋底の直径が12cm以上の鍋を使用してください。</li> </ul>
<b>C12</b> <b>C22</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋の底に約3mm以上の反りがあったり変形しています。</li> <li>●鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着している。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●反りや変形がある場合は鍋を交換してください。(→P.12)</li> <li>●異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。</li> </ul>
<b>CP</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●上面操作パネルに鍋などを置いている。</li> <li>●ボタンを長押ししている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食材や水滴を取り除いてください。</li> <li>●鍋などを取り除いてください。</li> <li>●約3秒以上ボタンに触れないでください。</li> </ul>
<b>H15</b> <b>H25</b> <b>H55</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●排気カバーにほこりがたまっています。</li> <li>●排気カバーがふさがれています。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ほこりを取り除いてください。(→P.72)</li> <li>●ふさがないようにしてください。</li> </ul>
<b>C14</b> <b>C24</b> <b>H17</b> <b>H27</b> <b>H57</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋の種類が違っています。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋の種類を確認してください。(→P.12)</li> </ul>
<b>C3</b> <b>C4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●使用する付属品、メニューが違っています。</li> <li>●加熱したまま連続して魚などを焼いた場合。</li> <li>●空だしになっています。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●使用する付属品、メニューを確認してください。(→P.15)</li> <li>●一度加熱を切り、オープン庫内の温度を下げてから、次の調理物を入れてください。</li> <li>●食材を入れてください。</li> </ul>
<b>Cd</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●オープンドアが完全に閉まっていない場合。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●オープンドアがフロントオープンに密着するように押し込んでください。</li> </ul>
<b>CF</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●使用する波皿、平皿、メニューが違っています。</li> <li>●波皿と平皿を重ねて使っていませんか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●使用する波皿、平皿、メニューを確認してください。(→P.15)</li> <li>●波皿と平皿を重ねて使わないでください。</li> </ul>

上面操作パネル(IHヒーター)

前面操作パネル(オープン)

## 表示を消したいときは

上面操作パネル(IHヒーター)

**C11**、**C12**、**C13**、**C15**、**C16**、**C18**、**CP**、**H15**、**C14**、**H17** の表示が出たときは左IHヒーターの「切/スタート」を押す。

**C21**、**C22**、**C23**、**C25**、**C26**、**C28**、**CP**、**H25**、**C24**、**H27** の表示が出たときは右IHヒーターの「切/スタート」を押す。

**C51**、**C58**、**CP**、**H55**、**H57** の表示が出たときは中央IHヒーターの「切/スタート」を押す。

**CP** の表示が出たときに、再度加熱したい場合は、異物や水滴を取り除き、**CP** が出たIHヒーターの「切/スタート」を押し **CP** を一度消してから、操作手順をもう一度繰り返してください。

前面操作パネル(オープン)

**C3**、**C4** の表示が出たときはオープンの「切/スタート」を押す。

**Cd** の表示が出てオープンが停止したときはオープンの「切/スタート」を押す。

**CF** の表示が出たときは、使用する波皿、平皿、メニューを見直して「切/スタート」を押す。

「ここを確認/直しかた」に従って再度操作しても同じ表示が出たり、上記以外の表示や下記の表示が繰り返し出る場合は故障の可能性があります。お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(→P.87) にご連絡ください。

お知らせ表示コード	原因
<b>C61</b> 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。
<b>H11</b> などのH**表示	●部品の故障が生じた場合。
<b>C6</b>	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。
<b>H1</b> などのH*表示	●部品の故障が生じた場合。

上面操作パネル(IHヒーター)

前面操作パネル(オープン)

●お知らせ表示が出た場合は電源を一度切り再度お使いいただき、改善した場合はしばらく様子を見ながらご使用ください。

●繰り返し表示が出る場合はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」(→P.87) にご連絡ください。

お困りのときは

# 保証とアフターサービス

必ずお読みください

## 保証書（別添）

保証書は必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのと、大切に保管してください。

尚、保証期間内でも次の場合には原則として有料修理にさせていただきます。

(イ) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障及び損傷。

(ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、落下、輸送等による故障及び損傷。

(ハ) 火災、地震、風水害、落雷、その他天災地変、塩害、公害、ガス害（硫化ガスなど）や異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）による故障及び損傷。

(ニ) 一般家庭用以外《例えば業務用等への長時間使用及び車両（車載用を除く）、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷。

●保証期間は、お買い上げの日から1年です。  
※ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

## 補修用性能部品の保有期間

当社はこのIHクッキングヒーターの補修用性能部品を、製造打ち切り後8年保有しています。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

## 部品について

修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。また、部品共用化のため色などを変更する場合があります。

修理のために取り外した部品は、特段のお申し出がない場合、弊社にて引き取らせていただきます。

## ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にお問い合わせください。

## 修理を依頼される時は 出張修理

「お困りのときは」→P.77~85 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	各部のなまえ →P.4 をご確認ください
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。

## ご転居される時は

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。

## 修理料金の仕組み

修理料金 = 技術料 + 部品代 + 出張料などで構成されています。

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途駐車料金をいただく場合があります。

# 「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い上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈り物で販売店がご不明な場合は下記窓口にご相談ください。  
※下記窓口の内容は、予告なく変更させていただく場合がございます。

商品情報やお取り扱いに関するご相談窓口	修理のご依頼や修理に関するご相談窓口
TEL 0120-3121-11	TEL 0120-3121-68
携帯電話 050-3155-1111 (有料)	携帯電話 0570-0031-68 (有料)
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。	FAX 0120-3121-87 (受付時間) 9:00~18:00 (月~土)、9:00~17:00 (日・祝日)

- 出張修理のご用命はインターネットからも申し込みいただけます。  
URL <http://kadenfan.hitachi.co.jp/afterservice/repair.html> または   「修理相談/受け付け」ページの  ボタンより入力画面にお進みください。  
(注) 対象製品をご確認のうえお申込みください。
- 「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介します。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

## 「日立の家電品お客様サポート」のご利用

スマートフォンやパソコンで所有する家電品を一覧管理でき、お知らせやサポート情報などが入手できます。

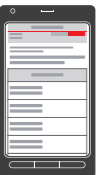
### サポート内容

- ▶ 家電品の登録※1
- ▶ お知らせ
- ▶ 使いかた動画
- ▶ おすすめレシピ
- ▶ よくあるご質問
- ▶ お問い合わせ

① コードを読み取る



② 画面の案内に従ってお客様サポートのご利用や家電品の登録※1を行う



※1 お客様サポートへの会員登録が必要です。(無料)  
保証書に記載されている型式を選び製造番号を入力してください。製品本体のコードから登録することで製造番号の入力を省略できます。

### ■ホームページから「使いかた動画」や「おすすめレシピ」を見る

① コードを読み取る



「使いかた動画」「おすすめレシピ」

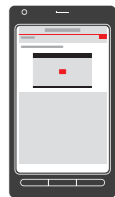
② 型式を選択  
(取扱説明書の表紙をご確認ください)



③ 見たい項目を選択



④ 再生



- コードが読み取れない場合は、URLを入力して表示される画面の案内に従ってください。  
「日立の家電品お客様サポート」 <https://kadenfan.hitachi.co.jp/my/>  
「使いかた動画」 [http://kadenfan.hitachi.co.jp/manual\\_movie/ih/l350t\\_series/index.html](http://kadenfan.hitachi.co.jp/manual_movie/ih/l350t_series/index.html)  
「おすすめレシピ」 <http://kadenfan.hitachi.co.jp/ih/recipe/l350t/index.html>
- (お知らせ) ●ご利用の環境によっては、コードの読み取り、ページの表示、動画の再生などができない場合があります。  
●ご利用の際は、通信費などの費用がかかります。  
●ホームページ掲載は、予告なく変更・中止することがあります。

仕様・その他

# 仕 様

この製品は、日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

型 式	L350Tシリーズ（スマートフォン対応）	
	HT-L350KTWF	HT-L350KTF
電 源	単相200V（50-60Hz共用）	
消 費 電 力	5.8kW（4.8kWに切り替え可能）	
	オールメタル対応	ダブルオールメタル対応（左・右IH）
	左・右IHヒーター	3.2kW（100W相当～3.2kW 12段階火力調節）※1
	中央IHヒーター	2.0kW（100W相当～2.0kW 10段階火力調節）※1
	オ ー プ ン	1.7kW／快速コース 2.9kW ※2
コ ー ド の 長 さ	3芯キャブタイヤケーブル 0.7m	
電 源 プ ラ グ	250V-30A（接地極つき）	
大 き さ	本 体	幅749 奥行564 高さ233 [mm]
	オ ー プ ン	幅280 奥行360 高さ124 [mm]（波皿有効高さ59 [mm]）／平皿有効高さ75 [mm]）
質 量 （ 重 さ ）	約30.5kg	約29.5kg

※1 消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

※2 触媒用加熱ヒーターなどを含む最大消費電力です。

## 【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が5.8kWに設定されておりますが、アンペアブレーカーの容量不足（60A未満）の場合など、ご使用環境に合わせて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が60A未満の場合は、総消費電力を4.8kWに切り替えることをおすすめします。詳細は、設置説明書（→P.3）または、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8年です。

ご使用の際、このようなことはありませんか

- 電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
- 焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がある。
- トップレートにひび割れがある。
- ビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止

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。

 日立グローバルライフソリューションズ株式会社

