IH クッキングヒーター

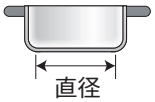
カンタンご使用ガイド

詳しくは「取扱説明書」をご覧ください。
また「取扱説明書」の「安全上のご注意」をお読みいただき、正しくお使いください。
→（P.00） このマークは主な説明のあるページです。

鍋の材質と形状で、使える○ 使えない×を確認する →（取扱説明書 P.12）

使える鍋

鍋底の直径
左・右IHヒーター…12～26cm
（アルミ・銅鍋は15～26cm）
中央IHヒーター…12～20cm



鍋底の形状
平らなもの

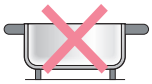
鍋底が平らでトッププレートに密着するもの

使えない鍋

反り3mm以上のもの
（アルミ・銅鍋は反り1mm以上のもの）

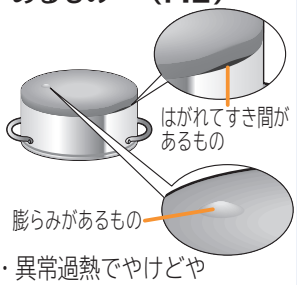
鍋底が丸いもの 外側に反っているもの

脚があるもの 鍋底の外周部分が凸形状のもの



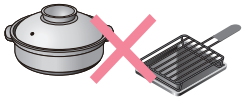
・鍋の温度が正しく検知できないため、火力が弱くなったり、通電が停止する場合があります。

鍋底を貼り合わせた鍋で鍋底にはがれや膨らみがあるもの →（P.2）



・異常過熱でやけどやトッププレート破損のおそれ

ガラス・陶磁器（土鍋、セラミック鍋など）、直火用焼き網
S IH または S CH·IH マーク付、IHで使えると表示しているものも含む
・鍋やトッププレートの破損のおそれ

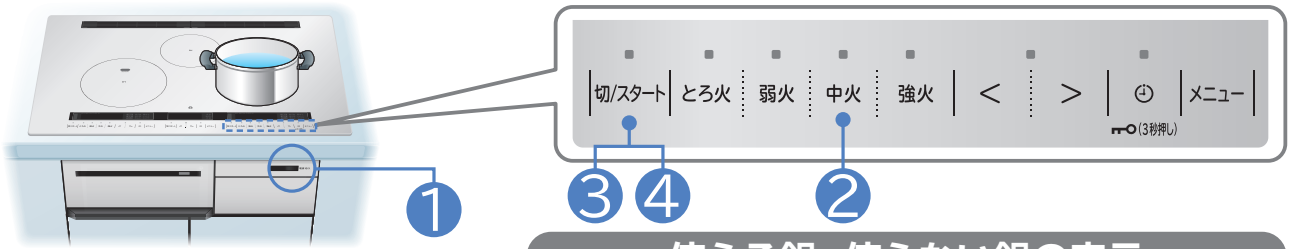


ご注意
- ●揚げ物は、必ず指定の鍋をご使用ください。詳しくは取扱説明書をご覧ください。→（取扱説明書 P.12）
- ●IHヒーターには、一般財団法人 製品安全協会の S IH または S CH·IH マーク付の鍋をおすすめします。
- ●アルミ・銅鍋は、オールメタル対応IHヒーターのみ使用できます。（アルミの鍋やフライパンは火力が弱くなるものがあります）
- ●鍋底の直径が小さかったり、鍋底の反っている鍋は火力が弱くなることがあります。

お手持ちの鍋を確認する →（取扱説明書 P.13）

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

●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）



準備 確認する鍋に水（約200mL）を入れ、IHヒーターの中央に置く

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

2 左・右IHヒーターの場合は 中央
中央IHヒーターの場合は < > を押す

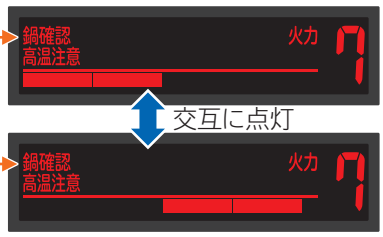
3 切/スタート を押し、スタートする

4 確認が終わったら
切/スタート を押し、切る

使える鍋・使えない鍋の表示

○ 使える鍋は火力バーが点灯し、加熱が始まります。

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



●約30秒後にブザーが鳴り、表示が消え、自動的に加熱を停止します。

ご使用の前に鍋やフライパンの鍋底を確認する

ご使用中に C18 C28 C58 鍋確認 が表示されたら必ず鍋底を確認してください

⚠警告 ●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

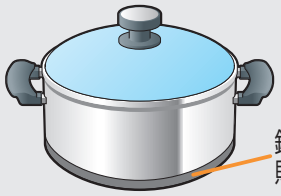
禁止

鍋底がはがれかけた鍋は使用しない

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

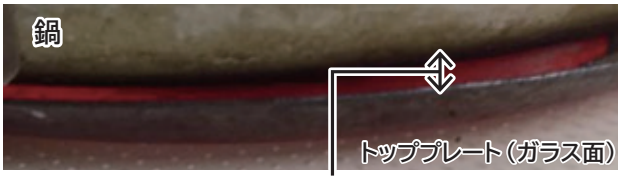
下記のような鍋底を貼り合わせた鍋などで、鍋底にはがれや変色、膨らみのある鍋・フライパン・ケトルは使わないでください。

鍋底を貼り合わせた鍋（例）

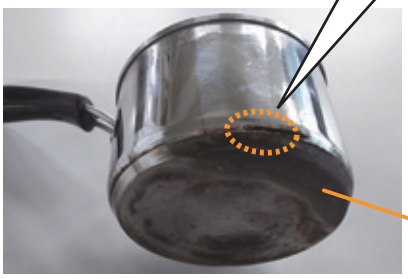


ご注意 ●鍋底に別部材を貼り付け圧着した鍋・フライパン・ケトルは、鍋底にはがれや膨らみがなくてもＣ１８、Ｃ２８、Ｃ５８が表示されたら使わないでください。
（鍋底の別部材を貼り付け圧着した部分が密着していない可能性があります。鍋底が密着していないと調理中異常過熱するおそれがあり、ご使用を続けるとトッププレートが変色したり、破損（ひび割れ）するおそれがあります）

鍋底がはがれた鍋

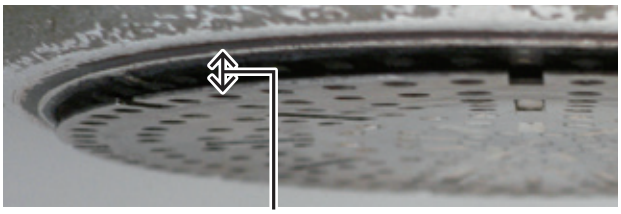


鍋底がはがれかけた状態で加熱し、はがれた部分が異常過熱して赤熱している



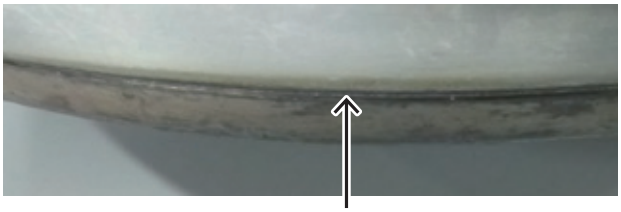
鍋底がはがれて変色している

鍋底がはがれた鍋



鍋底がはがれてすき間がある

鍋底がはがれた鍋

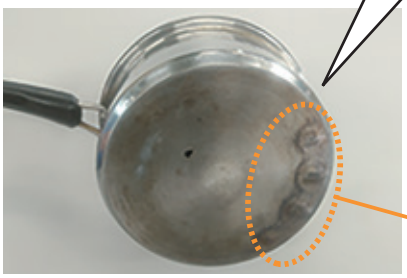


見た目では鍋底にはがれはない

鍋底にはがれはないが、黒っぽく変色している

鍋底がはがれた鍋

鍋底に膨らみがある鍋



膨らみがある

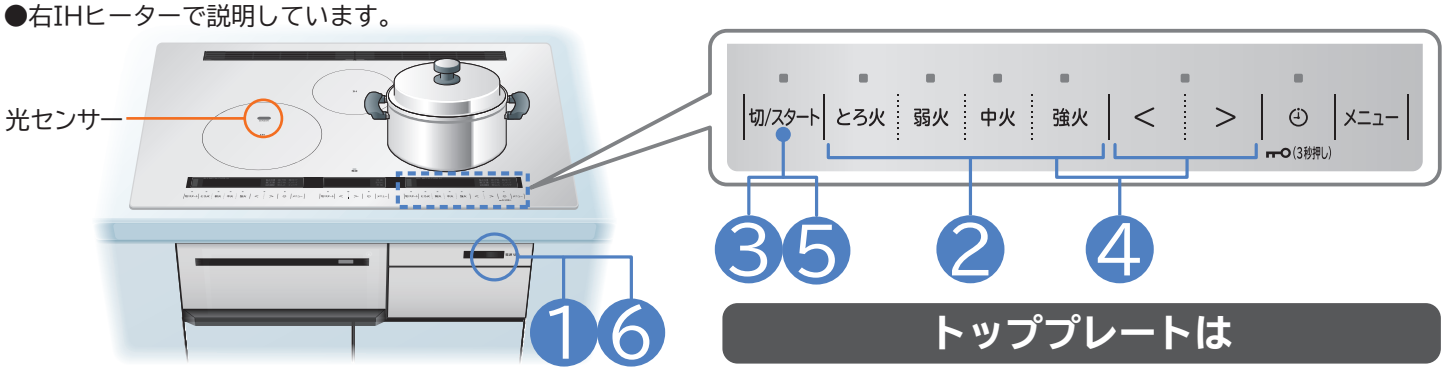
※鍋底が変色した鍋は、見た目ではがれていなくても、はがれています。

鍋底を貼り合わせた鍋やフライパンについて対応のしかた

現　　象	ここを確認	対応のしかた
●C 18、C 28、C 58 と表示され加熱が停止した	鍋底に別部材を貼り付け圧着した鍋	●鍋底に水分や汚れ、付着物などがある場合は、ふき取ってください。 ●鍋底に別部材を貼り付け圧着した鍋は使用しないでください。 ・鍋底にはがれや膨らみがなくても、鍋底の別部材を貼り付け圧着した部分が密着していない可能性があり、鍋底に密着していない部分だけが異常過熱するおそれがあります。 ・ご使用を続けるとトッププレートが変色したり、破損するおそれがあります。新しい鍋をご購入ください。→**（取扱説明書P.12）**
	鍋底がはがれている	●鍋底がはがれた鍋・フライパンは使用しないでください。 ・鍋底のはがれた部分は、調理物に熱が伝わらず、鍋底のはがれた部分だけが異常過熱するおそれがあります。 ・ご使用を続けるとトッププレートが変色したり、破損するおそれがあります。新しい鍋をご購入ください。→**（取扱説明書P.12）**
	鍋底が変色している	●鍋底が変色した鍋・フライパンは使用しないでください。 ・鍋底の黒っぽく変色した部分は、見た目ではがれていなくても、はがれています。 ・鍋底のはがれた部分は、調理物に熱が伝わらず、鍋底のはがれた部分だけが異常過熱するおそれがあります。 ・ご使用を続けるとトッププレートが変色したり、破損するおそれがあります。新しい鍋をご購入ください。→**（取扱説明書P.12）**
	鍋底に膨らみがある	●鍋底に膨らみのある鍋・フライパンは使用しないでください。 ・鍋底に膨らみのある部分は、調理物に熱が伝わらず、鍋底の膨らみのある部分だけが異常過熱するおそれがあります。 ・ご使用を続けるとトッププレートが変色したり、破損するおそれがあります。新しい鍋をご購入ください。→**（取扱説明書P.12）**
	はがれや変色、膨らみはない または、貼り合わせた鍋ではない	●鍋底に水分や汚れ、付着物などがある場合は、ふき取ってください。 ●鍋をIHヒーターの中央に置いて再度ご使用ください。 ・特に小径鍋や鍋底に凹凸がある場合は、IHヒーターの中央に置いていないと、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できないため、加熱を停止する場合があります。 ●IHヒーターの中央に置いても加熱が停止する場合は、お買い上げの販売店または取扱説明書に記載の問い合わせ先にご相談ください。
●お湯が沸かない ●火力感がない	鍋底がはがれている または、鍋底に変色や膨らみがある	●鍋底の異常過熱を検知して火力を下げています。 鍋底のはがれた鍋や、鍋底に変色や膨らみがある鍋は使用しないでください。
	「鍋確認」が表示され、点滅している 点滅	●「鍋確認」が表示され点滅している場合は、「切」を押して加熱を一時停止させ、鍋がIHヒーターの中央に置いてあることを確認してから再度ご使用ください。 ・特に小径鍋や鍋底に凹凸がある場合は、IHヒーターの中央に置いていないと、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できないため、火力を下げる場合があります。 ●IHヒーターの中央に置いても同じ現象を繰り返す場合は、お買い上げの販売店または取扱説明書に記載の問い合わせ先にご相談ください。 ●鍋底を確認し、はがれや変色、膨らみがある場合は使用しないでください。
	鍋底が平らで、トッププレートに密着している	●鍋底の形状によっては、数分間自動で火力を下げて温度検知を行います。検知終了後、設定火力に戻りますので、そのままご使用ください。 ●鍋がIHヒーターの中央からずれている場合は、IHヒーターの中央に置いてください。

IHヒーターの操作手順（基本の使いかた）

●右IHヒーターで説明しています。



お好みの火力で調理する

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

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

2 とろ火 弱火 中火 強火 を押し、お好みの火力を設定する

●中央IHヒーターの場合は < > を押します。

3 切/スタート を押し、スタートする

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〈グリーン〉　中火〈オレンジ〉

弱火〈イエロー〉　強火〈レッド〉

中央IHヒーター

火力「7」の場合〈オレンジ〉

調理する

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。

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）

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

トッププレートは

警告

禁止

●トッププレートにひびが入ったり割れた場合は使わない

使用を中止して、すぐに修理を依頼してください。煮汁などが入り火災・感電、けがの原因になります。

指示

●トッププレートの光センサーや鍋底の汚れ、水などもきれいにふき取る

鍋の温度が正しく検知できない場合があり、発火のおそれがあります。

使用中（調理中）・使用後は

警告

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

鍋の温度が正しく検知できず、発火のおそれがあります。

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

●使用中や使用後しばらくはトッププレートなどの高温部に触れない

●鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない

●いため物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない

調理の際は

警告

禁止

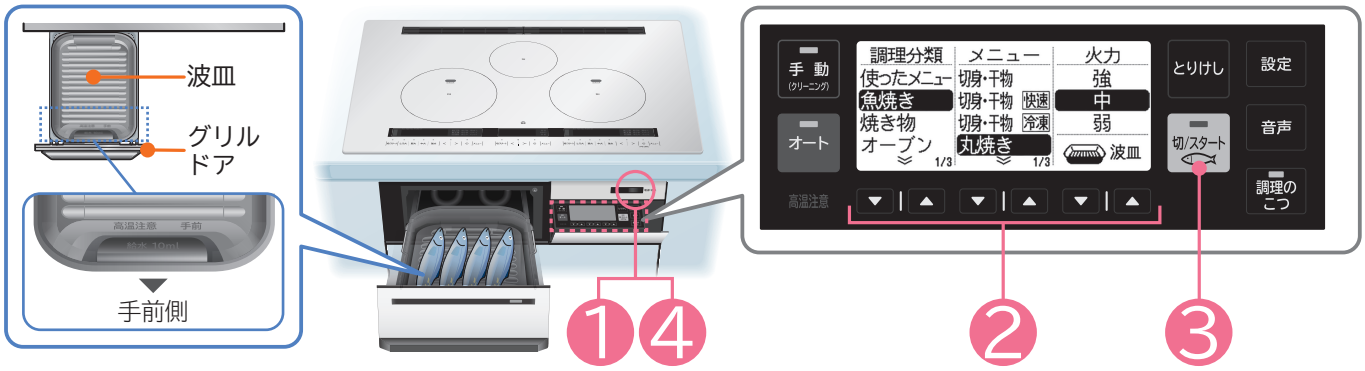
●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない

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。

グリルの操作手順（魚焼き調理「丸焼き」を選んで調理します）

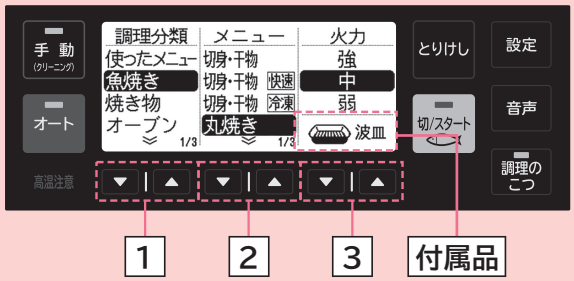


メニューを選んで調理する フタは使用しません

準備 食材を波皿の上にのせ、グリルドアを確実に閉め、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 オート を押して、1 2 3 の順に ▼ | ▲ を押して 魚焼き を選び、丸焼き 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。

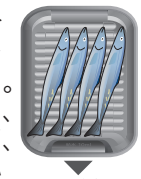
4 続けて使わないときは

電源 切/入 を押し、電源を切る（ランプが消灯します）

その他のグリルの使いかた・機能については、「取扱説明書」をご覧ください。

切身・干物、丸焼き、つけ焼き　調理のこつ

●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。
●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。
●焦げ目のつき具合は魚の種類や大きさ、同じ大きさでも脂ののり具合、魚の温度、塩のふり加減によって異なります。(塩のふる量が多いと焦げ目が強くなります)お好みにより仕上がりを調節して調理してください。


手前側

●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、冷凍室から取り出してすぐに「魚焼き」の「冷凍のまま」コースで調理するか、よく解凍してから「冷凍のまま」コース以外で焼いてください。
●厚みのある魚は、そのまま焼くと中まで火が通りにくく、焼き不足になりますので皮に切り目を入れてください。
●ぶりかまなどの厚みのある切身は、「丸焼き」「強」で焼き、焼きが足りないときは、「追加焼き」してください。
●複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになりますので、火力を下げて、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。
●つけ焼きのたれは、よく落としてください。たれやみそが多くついていると焦げやすくなります。お好みにより仕上がりを調節して調理してください。
●魚の大きさや脂ののり具合などの条件により、においや煙が多い場合は、室温に戻さず、冷蔵室から出したらすぐに焼いてください。(約5～10℃が目安です)
●焼きが足りないときは「追加焼き」をする。使いかたについては、「取扱説明書」をご覧ください。

注意

指示

●**調理終了後の、仕上がり確認や調理物を取り出す場合は、グリル庫内や付属品などグリル周辺が熱くなっているため、やけどに注意する。熱を通しにくい鍋つかみやミトンなどを使ってしっかりと持ち、注意して取り出す。蒸気穴やフタを開けた際に出る蒸気にも注意する**（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、ゆっくりと手前から取り出す**（やけどの原因）

お困りのときは

修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。
その他のお困りのときはについては、「取扱説明書」をご覧ください。

こんなときは	ここを確認／直しかた
上面操作部のボタン操作ができない 上面操作パネルの表示に CP と表示されてボタン操作ができない 約10秒後に CP と表示され加熱が停止する	●指に指サックや傷テープ、手袋をしていませんか。 ●隣のボタンに触れていませんか。 ●上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着していませんか。 調理物や水滴などを取り除いてください。 ●上面操作パネルに鍋などを置いていませんか。 鍋などを取り除いてください。 ●ボタンを長押ししていませんか。 ボタンを約3秒以上触れていても表示されます。
電源を切っても音がする	●電源を「切」にした場合でも継続して冷却ファンが回りますが、異常ではありません。本体内部の回路の保護や、オーブン庫内の温度を下げるために、ボタン操作後冷却ファンが最大約30分間動作します。 使用状況により冷却ファンの音の大きさが変わります。自動的に冷却ファンは止まります。
使用中にファンの音が大きくなることがある	●本体内部を冷やすために冷却ファンの回転を設定火力に合わせて変えています。設定火力が大きい場合は冷却ファンが高速回転するためファンの風切り音が大きくなります。
IHヒーター使用中に鍋から音がする	●鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの密着が良くない鉄ホーロー鍋など鍋の種類によっては音（ジー音、カチカチ音）や共鳴音（キーン音、キューン音）が発生することがあります。また鍋の取っ手に振動を感じることがあります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで、異常ではありません。（IHヒーターごとに音も異なる場合があります）