アクアパッツァ

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なり、正しくお使いください。
お読みになったあとは、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)**

HT-M350KTWF
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

HITACHI
Inspire the Next

取扱説明書

保証書付(保証書は裏表紙についています)
設置説明書別添付

日立IHクッキングヒーター

家庭用

M350Tシリーズ 3口IHダブルオールメタル対応(左・右IH)

型式 HT-M350KTWF (エイチ ティー エム ケー ティー ダブル エフ)
(スマートフォン対応)
HT-M350KTF (エイチ ティー エム ケー ティー エフ)
(スマートフォン対応)

M300Tシリーズ 3口IHダブルオールメタル対応(左・右IH)

型式 HT-M300XTWF (エイチ ティー エム エックス ティー ダブル エフ)
HT-M300HTWF (エイチ ティー エム エイチ ティー ダブル エフ)
HT-M300XTF (エイチ ティー エム エックス ティー エフ)
HT-M300HTF (エイチ ティー エム エイチ ティー エフ)

M200Tシリーズ 3口IHオールメタル対応(右IH)

型式 HT-M200XTWF (エイチ ティー エム エックス ティー ダブル エフ)
HT-M200HTWF (エイチ ティー エム エイチ ティー ダブル エフ)
HT-M200XTF (エイチ ティー エム エックス ティー エフ)
HT-M200HTF (エイチ ティー エム エイチ ティー エフ)

M150Tシリーズ 3口IH 鉄・ステンレス対応

型式 HT-M150KTWF (エイチ ティー エム ケー ティー ダブル エフ)
(スマートフォン対応)
HT-M150KTF (エイチ ティー エム ケー ティー エフ)
(スマートフォン対応)

M100Tシリーズ 3口IH 鉄・ステンレス対応

型式 HT-M100XTWF (エイチ ティー エム エックス ティー ダブル エフ)
HT-M100HTWF (エイチ ティー エム エイチ ティー ダブル エフ)
HT-M100XTF (エイチ ティー エム エックス ティー エフ)
HT-M100HTF (エイチ ティー エム エイチ ティー エフ)

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。

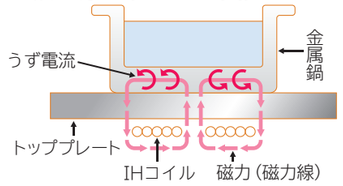
オールメタル対応

●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。

使える鍋の種類・材質・形状 →(P.12)

【IH】基本の使いかた
ゆでる、煮る、蒸す、焼く、いためる、温める →(P.16)

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、うず電流が発生し鍋自体を発熱させます。

【IH】適温調理

●火力を制御し、設定した目安温度をキープして調理できます。

揚げ物 →(P.18)

焼き物 →(P.20)

【IH】適温調理サポート

●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。

ハンバーグ →(P.22)

ギョウザ →(P.22)

【IH】便利メニュー

●麺ゆで ・・・ 火加減を調整しながら麺をゆでます。→(P.24)
●煮込み ・・・ 煮込み加減を設定し煮込みます。→(P.26)
●保温 ・・・・ 設定温度で保温します。→(P.27)
●炊飯 ・・・・ 蒸らしまで火加減して炊飯します。→(P.28)
●湯沸かし ・・ お湯が沸いたら自動的に加熱を停止します。→(P.30)

【グリル】「オート」「手動」メニュー

●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.38)
●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.40)
●姿煮や切り身の煮つけが自動でできる魚煮つけ調理 →(P.42)
●過熱水蒸気で余分な脂・塩分を落とす過熱水蒸気調理 →(P.44)
●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.46)
●油を使わず焼き上げるノンフライ調理 →(P.48)
●蒸し料理やギョウザがおいしくできる蒸し物調理 →(P.50)
●パン生地を発酵から焼き上げまでオートのパン調理 →(P.52)
●水を使わず肉じゃがや八宝菜などができる水なし調理 →(P.54)
●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、58)
●波皿・平皿を使えば庫内が汚れにくくお手入れラクラク

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
消費電力について …… 14

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 …… 15
お好みの火力で調理する …… 16
基本の使いかた ゆでる、煮る、蒸す、焼く、いためる、温める … 16
火力調節の目安 …… 16
メニューを選んで調理する …… 18~30
適温調理 揚げ物 …… 18
適温調理 焼き物 …… 20
適温調理 サポート ハンバーグ、ギョウザ …… 22
便利メニュー 麺ゆで …… 24
便利メニュー 煮込み …… 26
便利メニュー 保　温 …… 27
便利メニュー 炊　飯 …… 28
便利メニュー 湯沸かし …… 30
タイマーを使う …… 31

グリルで調理する

グリルの使いかたのポイント …… 32~37
初期画面設定の切り替え …… 36
使ったメニューについて …… 36
調理のこつボタンについて …… 37
「オート」メニューを選んで調理する …… 38~55
魚焼き 切身・干物、丸焼き、つけ焼き
焼き物 鶏のグリル、ハンバーグ、貝焼き …… 38
オーブン ローストビーフ、焼き豚、グラタン、ピザ … 40
魚煮つけ 姿煮、切身煮つけ …… 42
過熱水蒸気 鶏のグリル、切身、揚げ物温め …… 44
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 …… 46
ノンフライ から揚げ、フライ、天ぷら …… 48
蒸し物 蒸し野菜、ギョウザ、シュウマイ … 50
パ　ン パン …… 52
水なし調理 肉じゃが、豚バラ大根、マーボーなす八宝菜、筑前煮、豚白菜ミルフィーユ … 54
「手動」メニューを選んで調理する …… 56~59
手動 トースト、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 切身・干物、丸焼き、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 …… 63~67
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

お手入れ

お手入れをする …… 68~72
トッププレート …… 68
排気口カバー・排気口ポケット …… 69
排気口 …… 69
前面操作パネル・前面 …… 69
フタ・波皿・平皿・皿受け …… 70
グリルドア・パッキン …… 70
グリルドア、フタ、波皿、平皿、皿受けの取り外し／取り付け …… 71
グリル庫内 …… 72
庫内クリーニング（においを軽減するには） …… 72

お困りのときは

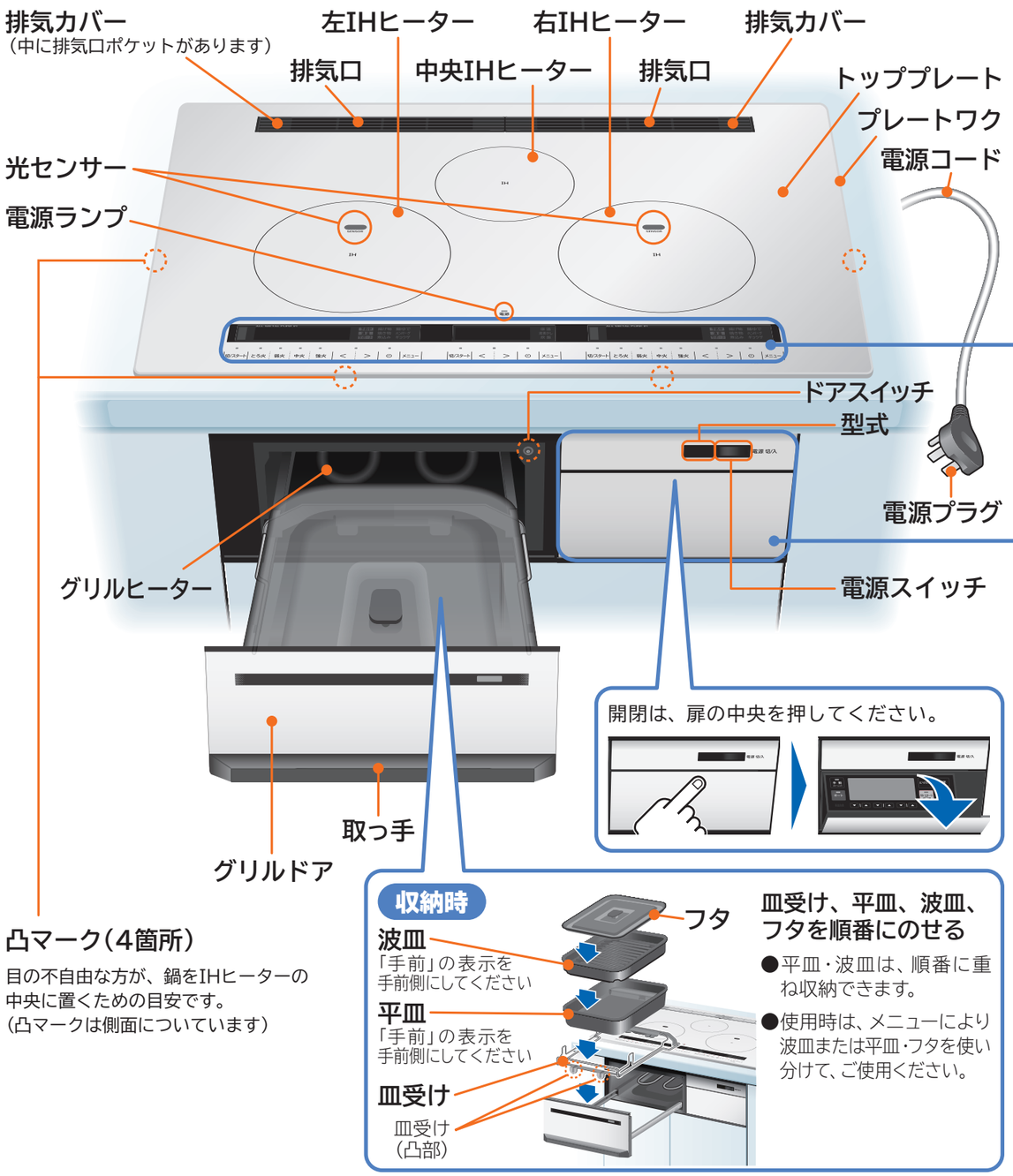
お困りのときは …… 73~81
電源・動作 …… 73
上面操作パネル・トッププレート …… 74
火力 …… 74·75
グリル …… 75·76
レンジフードファン連動 …… 76
便利メニュー「湯沸かし」 …… 76
適温調理「揚げ物」 …… 76
適温調理「焼き物」適温調理サポート …… 77
便利メニュー「炊飯」 …… 77
グリル調理「オート」メニュー「パン」 …… 77~79
その他 …… 79
鍋底を貼り合わせた鍋やフライパンについての対応のしかた …… 80
音が気になる …… 81
お知らせ表示が出たとき …… 82

仕様・その他

仕様 …… 84
保証とアフターサービス …… 86
「ご相談窓口」 …… 87
保証書 …… 裏表紙

各部のなまえ・付属品・操作パネル

イラストは75cm幅で説明してます。(イラストと本体の色は異なります)



開閉は、扉の中央を押してください。

凸マーク(4箇所)

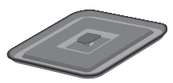
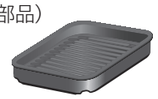
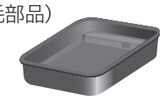
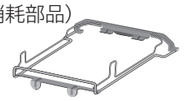
目の不自由な方が、鍋をIHヒーターの中央に置くための目安です。
(凸マークは側面についています)

収納時

皿受け、平皿、波皿、フタを順番にのせる

- 平皿・波皿は、順番に重ね収納できます。
- 使用時は、メニューにより波皿または平皿・フタを使い分けて、ご使用ください。

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)

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)

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.73)

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。

火力表示
火力の強さが数値とバーで表示されます。
→(P.17)

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.18~30)

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.18~23)

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。

送信部

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。

火力ボタン
火力の設定や調節をするときに使います。
→(P.17)

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.16~31)

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.31)

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.18~30)

チャイルドロックボタン/表示
ボタンを3秒間押すと、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)

送信部 IHヒーターやグリルの操作に連動して、レンジフードファン連動対応ファンが運転・停止します。
→(P.67)

前面操作パネル(グリル)

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。

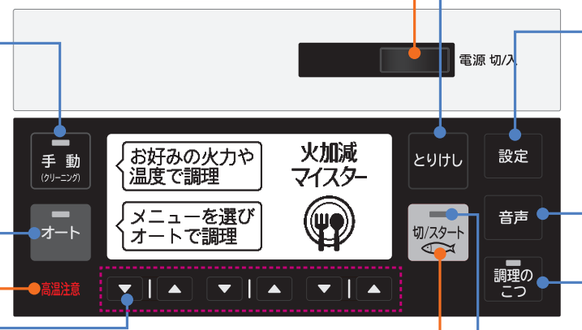
とりけしボタン
設定の途中に取り消したい場合使います。

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.36)
・使ったメニュー消去 →(P.36)
・音量 →(P.64)
・ペアリング →(P.64)
・無線LAN →(P.64)
・音声ガイド →(P.65)
・メロディー →(P.65)
・コントラスト →(P.65)
・節電モード →(P.66)
・レンジフードファン →(P.67)

「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。

高温注意表示
グリル庫内温度が高温のときランプが点滅します。
→(P.7)



音声聞き直しボタン
音声の聞き直しができます。

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。

調理のこつボタン
メニュー選択中に押すと、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。

別売品

推奨鍋・フライパンの購入

（2019年8月現在）

推奨鍋・フライパン

推奨天ぷら鍋
品名：天ぷら鍋
型式：HT-N50
希望小売価格：2,600円（税別）
（部品番号：HT-C20TWS 010）

推奨いため鍋
品名：いため鍋
型式：106834
希望小売価格：12,000円（税別）

推奨フライパン
品名：フライパン
型式：106865
希望小売価格：11,000円（税別）

推奨卵焼き
品名：卵焼き
型式：106872
希望小売価格：5,800円（税別）

推奨フライパン
品名：フライパン（7層フッ素加工）
型式：DF-24
希望小売価格：27,000円（税別）

炊飯推奨鍋
品名：片手鍋
型式：146045FJ
希望小売価格：6,500円（税別）

※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。

部品の交換・追加購入

（2019年8月現在）

部品名	部品番号	希望小売価格
グリルドア（ブラック）	HT-M350KTF 003	9,100円（税別）
グリルドア（ホワイト）	HT-M300XTF 003	9,100円（税別）
グリルドア（グレー）	HT-M300HTF 002	9,100円（税別）
パッキン（上・下）（グリルドア）（消耗部品）	HT-F9TS 028	1,000円（税別）
フタ	HT-K300XTF 022	2,400円（税別）
波皿（消耗部品）	HT-J300XTF 019	2,400円（税別）
平皿（消耗部品）	HT-K300XTF 021	2,400円（税別）
皿受け（消耗部品）	HT-K300XTF 023	2,200円（税別）

※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。
お客様サポートからオンラインでお買い求めいただけるものもあります。

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 グリル:グリル

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、鍋の位置が大きくずれた。	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） →（P.73）
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） →（P.73）
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。	上面操作パネルの表示に C12 C22 と表示され、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） →（P.82）
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 CP と表示され、約10秒間継続するとブザーが鳴り加熱を停止します。 （調理物や水滴などを取り除いてください） →（P.74）
切り忘れ防止自動停止 （左）（右）（中央）グリル	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「オーブン」「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。 →（P.73）
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。	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） →（P.82）
グリル過熱防止自動停止 グリル	グリル庫内の温度が異常に上昇した。	前面操作パネルの表示に C3 C4 と表示され、ブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。（グリル庫内を冷却してください） →（P.82）
高温注意表示 （左）（右）（中央）グリル	トッププレート（約50℃以上）やグリル庫内（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「高温注意」の表示が点滅します。表示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」の状態で、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）

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

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。

⚠危険 「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。	⚠警告 「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	⚠注意 「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。

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

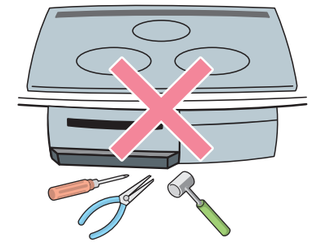
⚠危険

●火災・感電・けがの原因になります。

本体は

分解禁止

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。



⚠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

●油は炎がなくても温度が上がると発火するおそれがあります

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)
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ため、火災の原因になります。

●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

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.18)
お好みの火力(手動)では揚げ物調理をしないでください。
温度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。

●油煙が多く出たら電源を切る

液体や汁物などを調理するときは

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・牛乳などの液体やカレー・みそ汁・吸い物などの煮物・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、その部分が異常過熱することによりトッププレートが割れることがあります。

使用中(調理中)・使用後は

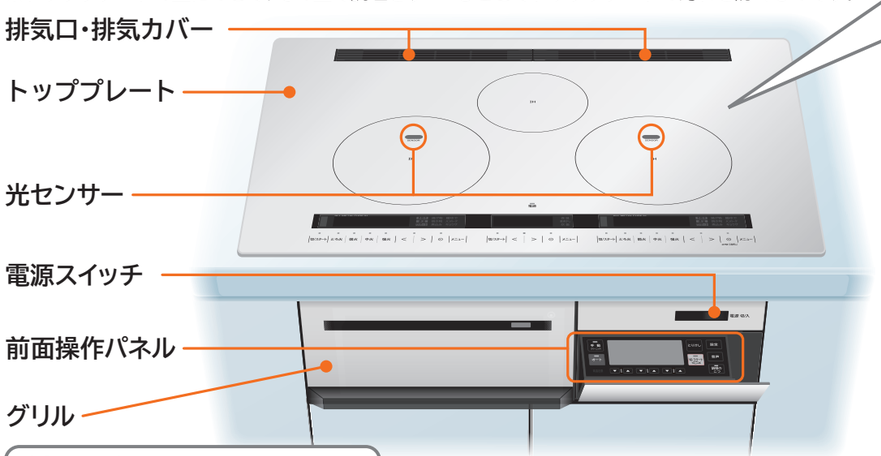
禁止
●市販の汚れ防止シート(電磁調理器カバー)※を使わない
鍋の温度が正しく検知できず、発火のおそれがあります。

●使用中や使用後しばらくはトッププレートやグリルドアおよびグリル庫内などの高温部に触れない

●鍋底がはがれかけた鍋は使用しない
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。

●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ないと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「中火」以下に調節してくだ さい。

※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。



使用後は

指示
●使用後は電源を切る
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。

●長期不在のときは専用ブレーカーを切る

指示
●鍋はIHヒーターの中央に置く
●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。

トッププレートは

禁止
●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、割れたまま使用すると煮汁などが入り、火災・感電、けがの原因になります。

●鍋やフライパンなどの調理器具以外のものは置かない
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
- 金属のフタやバーベキュー用の鉄板など
- その他可燃物や引火物(まな板、ふきん、紙、油など)
- 波皿・平皿などの付属品
- スマートフォンなどの機器

本体は

禁止
●カーテンなどの可燃物を近づけたりしない
●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、幼いお子様を近づけさせない、触れさせない

異常・故障時は

指示
●直ちに使用を中止し、電源スイッチと専用ブレーカーを切る

- 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。
- トッププレートにひび割れがある。
- グリルドア、前面操作パネルのガラス面に傷がついたり、ひび割れがある。
- 焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
- ビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

以上のような症状がある場合は、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。

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

禁止
- ●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、損傷する原因になります。
- ●排気カバー付近に手、顔、鍋の取っ手などを近づけない
- ●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
  本体周辺の異常過熱や破損の原因になります。また、グリル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。
- ●トッププレートの上面操作パネルの上や、排気口・排気カバーの上に、熱い鍋などを置かない
  高温の鍋を置くと変形や故障の原因になります。
- ●火気を近づけない
- ●使用中は、本体から離れない

指示
- ●片手鍋を使用する場合は、取っ手の位置に十分注意する
  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。
- ●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。

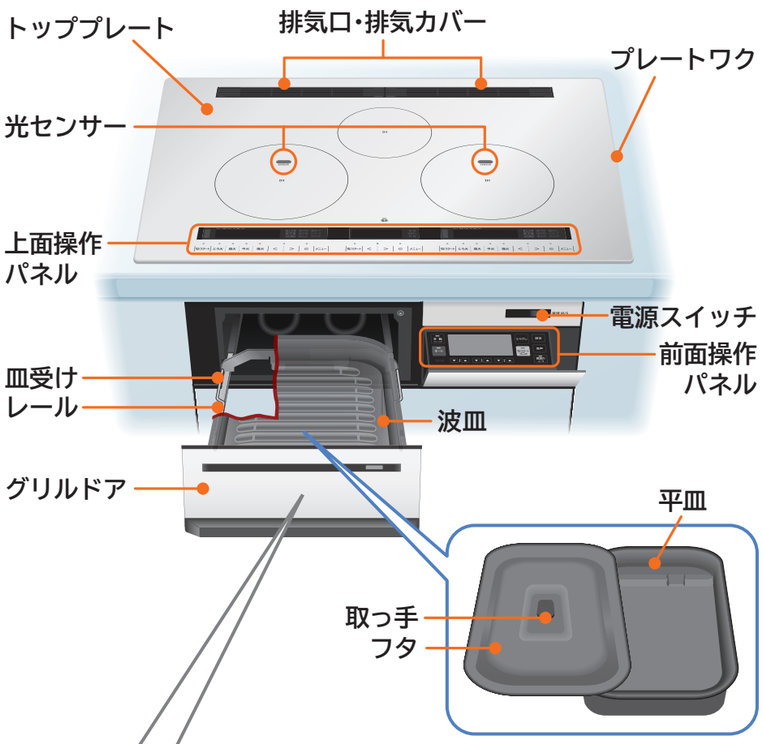
使用する方法

指示
- **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。

禁止
- 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

指示
- **電源を切り、本体が冷えてから行う**

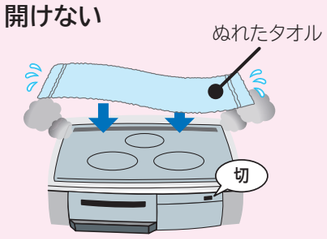


グリルで調理中に

指示
- ●グリル庫内で調理物が発煙・発火した場合は、次の手順で消火する

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
※このときグリルドアの周囲から煙が出ます。
③専用ブレーカーを切る
※グリルドア（強化ガラス）に水をかけない。（強化ガラスが割れます）
④炎が消えグリル庫内の温度が下がるまで、グリルドアを開けない



グリルで調理するときは

禁止
- ●使用中や使用後はグリルドア（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。
- ●グリル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さない
  グリルドアやグリル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。
- ●グリルドアやレールに強い力を加えたりぶらさがらない
- ●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
- ●仕上がり確認や調理終了後、調理物を取り出す場合は、付属品やグリル庫内などグリル周辺が高温になっているため直接触れない
  付属品の取り出しかた→（P.35）
- ●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。

指示
- ●グリル庫内や波皿・平皿は、残った脂分や食品カスを使用のつど清掃し、定期的にお手入れをする →（P.70）
  続けて使用するときは、波皿または平皿にたまった脂分や食品カスを捨て、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・発火のおそれや腐食して故障する原因になります。
- ●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。

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。
- ●本体や排気口などに、水や調理物などをこぼさない
  水などをこぼした場合や調理物を吹きこぼした場合は、すぐにふき取ってください。キャビネット内に水や調理物が落ちる原因になります。
- ●排気口やプレートワクを鍋底でこすったり、ぶつけたり、熱い鍋を置いたりしない
  傷つきや破損、変色の原因になります。
- ●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 CH-IH 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。
- ●ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用の場合、グリルドアの取っ手の温度に注意する
  オーブンレンジの排気でグリルドアの取っ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、オーブ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。数秒待っ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。
- ●プレートワクの清掃には注意する
  プレートワクは酸性やアルカリ性の洗剤（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。付着した場合は表面が変色するおそれがあるため、すぐにふき取ってください。
  また、プレートワクのすき間に調理物などをこぼした場合も、乾くと汚れが取りにくくなるため、すぐにふき取ってください。

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

●一般財団法人 製品安全協会の IH または CH-IH マークの付いた鍋をおすすめします。
（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する原因になります。 ●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。		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 IH または CH-IH 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（直径） ●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、加熱できなか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。 ●鍋底の形状によっては、使え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、加熱できなか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）／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。	

●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。

ご使用の前に鍋やフライパンの鍋底を確認する

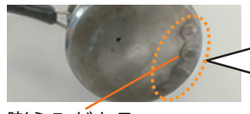
下記のような鍋底を貼り合わせた鍋などで、鍋底が変色した鍋や鍋底がはがれかけた鍋・フライパンは使わないでください。

鍋底がはがれた鍋

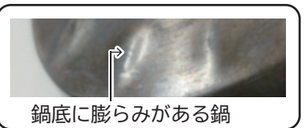
鍋底がはがれて変色している

鍋底がはがれてすき間がある

鍋底が膨らんだ鍋



膨らみがある



鍋底に膨らみがある鍋

適温調理「揚げ物」で使える鍋

別売の推奨天ぷら鍋→**(P.6)** や IH または CH-IH 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
鍋底の形状	平らなもの（反り3mm未満）		
鍋底の厚さ	1mm以上		

●IH または CH-IH 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）

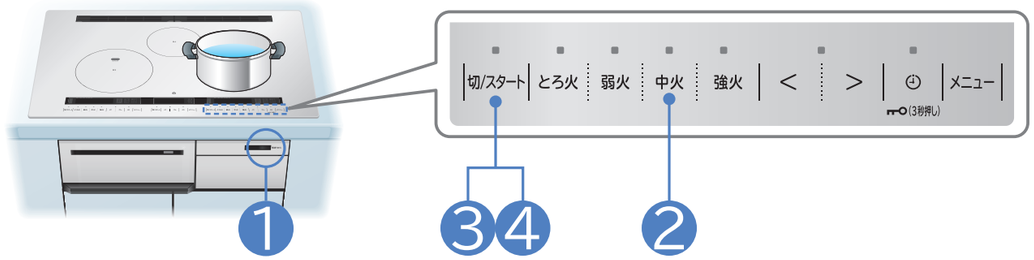
警告

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
安全機能が働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）



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

アルミ・銅鍋は、鍋と水を合わせて約1kg以上にしてください。

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

3 切/スタート を押し、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。

火力バー

× 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。

●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」適温調理サポート「ハンバーグ」「ギョウザ」で使えるフライパン・鍋

「焼き物」には別売の推奨フライパン・鍋→**(P.6)** や IH または CH-IH マーク付のフライパンで、次のものを使用してください。

	オールメタル対応	鉄・ステンレス対応
鍋底の直径	15～26cm	12～26cm
鍋底の形状	平らなもの（反り1mm未満）	平らなもの（反り3mm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℃を目安にしてご使用ください。

●適温調理サポートには、別売の推奨いため鍋→**(P.6)** を使用することをおすすめします。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

「湯沸かし」「炊飯」には IH または CH-IH 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、鍋底の厚さ1mm以上のもの
●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）
ホーロー鍋は使えません。

消費電力について

複数のIHヒーターやグリル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→**（P.85）**）
- 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。（適温調理やグリル調理（「快速」コース）など）
- ボタンを押してもスタートできない。

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。

●左IHヒーター、グリルの同時使用時は、左IHヒーターの最大火力は「9」までです。

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

火　力	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
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		

●アルミ・銅鍋などは、火力「12」に設定しても最大２.６ｋWになります。

適　温　調　理	揚げ物	最大2.0kW	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
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			

グリル

触媒用加熱ヒーター（250W）（魚煮つけ、水なし調理、トーストは除く）

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	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	水なし調理	最大0.9kW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

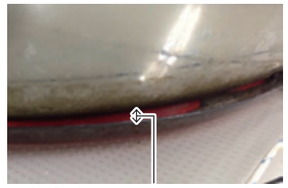
ご使用前に鍋やフライパンの鍋底などを確認してください

●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）

水分や汚れ、付着物はふき取ってから使う

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

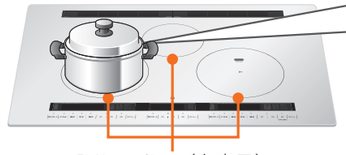
鍋底がはがれて変色している



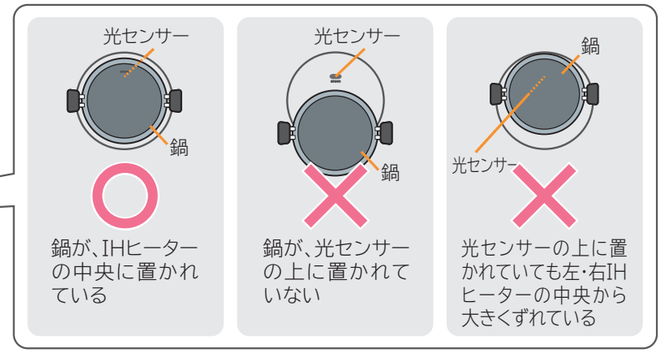
鍋底がはがれてすき間がある

鍋は、IHヒーター（丸表示）の中央に置いてください

●鍋が、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。ＩＨヒーターに複数の鍋を置いたり、複数のIHヒーターの上に鍋をまたいで置いて調理しないでください。

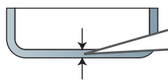


IHヒーター（丸表示）



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

●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）



底の薄い（0.8mm以下）鍋でいため物を行うときは弱めの火力で行う

同じ鍋でも、IHヒーターによって加熱状態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、同じ鍋でも加熱状態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・中央で調理時間が異なる場合があります。

音について　→（P.81）

●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が作動します（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。温度が下がると自動的に止まります。

●電源を入・切するときや使用中に、「カチャ」と音が出る場合があります。これは内部電気部品のスイッチやヒーターを入・切する音で、異常ではありません。

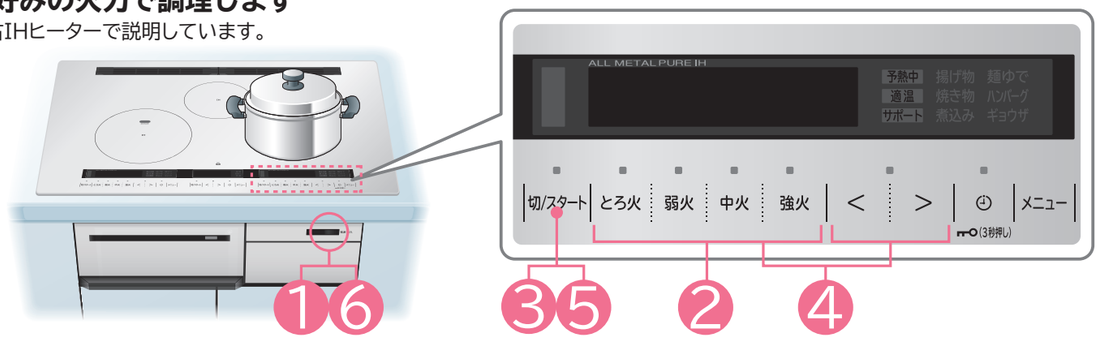
お好みの火力で調理する

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

お好みの火力で調理します

●右IHヒーターで説明しています。



火力調節の目安

火加減と火力表示		とろ火	弱火				中火			強火			
		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
調理例	ゆでる									めん類・根菜・葉菜			沸とうさせるとき
	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・シュウマイ						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						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	保温するとき、チョコレートを溶かすとき	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
●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・牛乳などの液体やカレー・みそ汁・吸い物などの煮物・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、その部分が異常過熱することにより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、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。
●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、火力設定しても火力の表示はされません。
●中央IHヒーターは、火力「7」が表示されます。
中央IHヒーター 火力「7」／オレンジ
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

調理する
タイマーを使うときは →(P.31)

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〉

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。

●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.68)

●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。

ご注意
●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るので注意する。
●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や空だきに注意する。

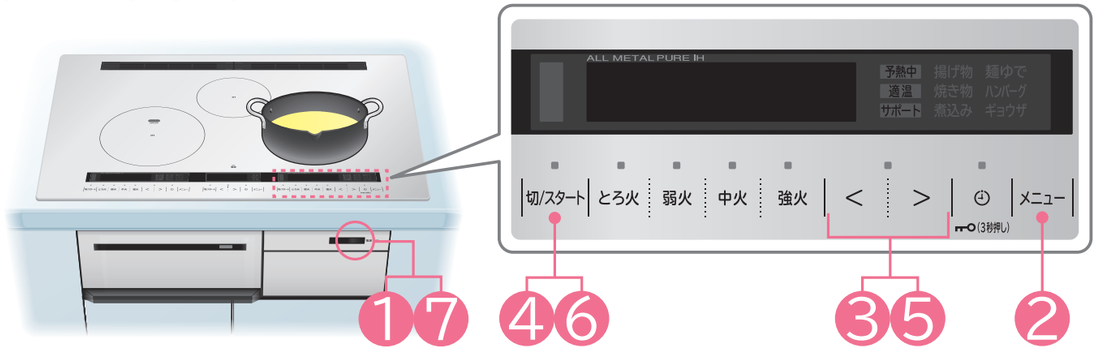
メニューを選んで調理する

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

●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

●油は炎がなくても温度が上がると発火するおそれがあります

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）

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ため、火災の原因になります。

●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

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

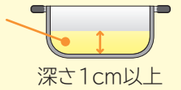
お好みの火力（手動）では揚げ物調理をしないでください。
温度コントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

●油煙が多く出たら電源を切る

ご注意

●光センサーと鍋底に、汚れや水が付着している場合や反りなどが原因で、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、15、68）
●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の温度になります。
●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くなることがあります。トッププレートが汚れている場合は、お手入れをしてください。→（P.68）
●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、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。

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



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 メニュー を押し、「揚げ物」を選ぶ

メニュー選択

3 ＜ ＞ を押し、油温を設定する

設定油温

140 150 160 170 180 190 200

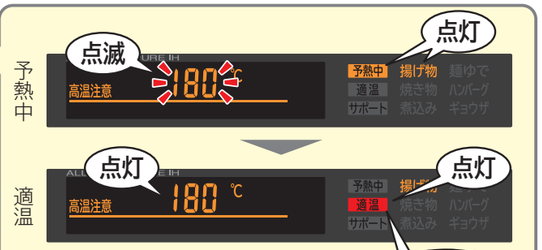
●設定油温は目安です。調理物の種類や数量、鍋の材質や形状、反り具合により、油温がずれる場合があります。設定油温を変えて調節してください。

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。
●適温になる前に、食材を入れないでください。
●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.31）



●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分かかることがあります）
●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。

5 設定油温を切り替えるときは

＜ ＞ を押し、油温を調節する

6 調理が終わったら

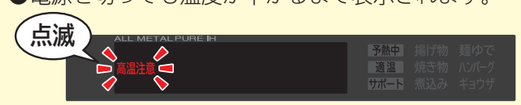
切/スタート を押し、切る

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.68）

●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。



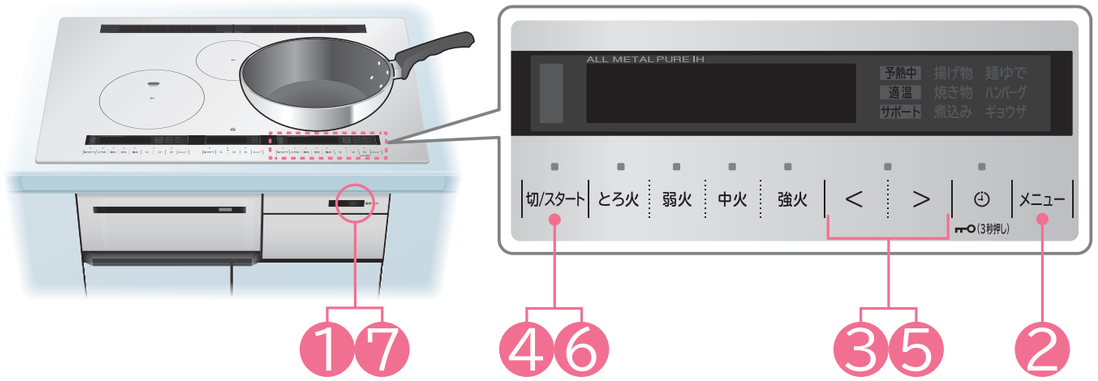
メニューを選んで調理する（つづき）

適温調理 焼き物

左・右IHヒーターが使えます

予熱完了をお知らせし、設定温度（目安）を自動でコントロールします

●右IHヒーターで説明しています。



ご注意

- ●指定の鍋・フライパン以外は使わないでください。（油が過熱され、発火するおそれがあります）
- ●光センサーと鍋底に、汚れや水が付着している場合や反りなどが原因で、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、15、68）
- ●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、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.16）
- ●「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ご確認のうえ、お好みの火力で調理してください。→（P.13、16）
- ●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 ●フライパンを置き、適量の油を入れる

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 ［メニュー］を押し、「焼き物」を選ぶ

メニュー選択

3 ［<］［>］を押し、温度を設定する

設定温度

●設定温度は目安です。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。

4 ［切/スタート］を押し、スタートする

- ●鍋の温度をはかるため、鍋を動かさないでください。
- ●適温になる前に、食材を入れないでください。
- ●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.31）

●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。

●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。

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、お好みの火力で調理してください。→（P.16）
「適温」が点灯しないと、切り替えられません。

●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、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。

6 調理が終わったら

［切/スタート］を押し、切る

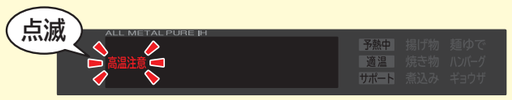
7 続けて使わないときは

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.68）

●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。



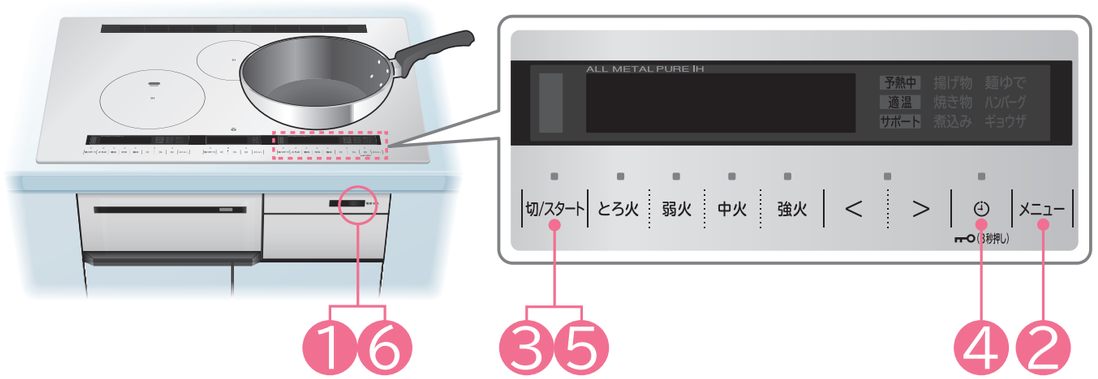
メニューを選んで調理する（つづき）

適温調理 サポート ハンバーグ、ギョウザ

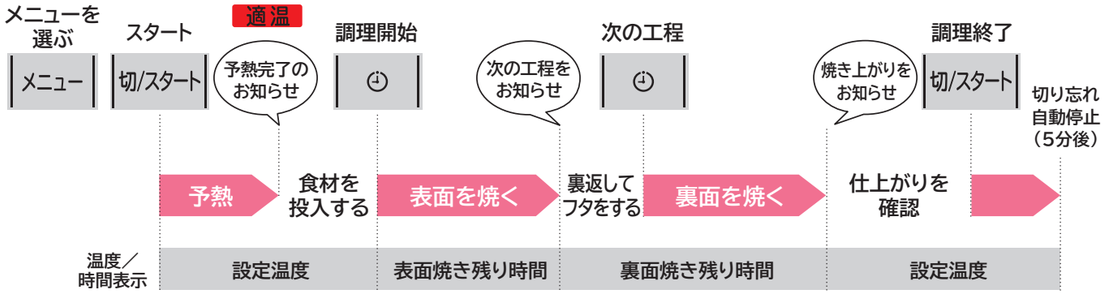
左・右IHヒーターが使えます

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

●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）



ご注意

- ●光センサーと鍋底に、汚れや水が付着している場合や反りなどが原因で、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、15、68)**
- ●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、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.16)**
- ●「適温」点灯後、食材を入れ、[ ]を押してください。[ ]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。
- ●工程調理中は、「切」ボタンを押したり、鍋ズレを起こさないように注意してください。長時間鍋をIHヒーターの中央から離したり、ズラしたりしないでください。
- ●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。仕上がり具合を確認し、調理時間を調節してください。

準備

●フライパンを置き、適量の油を入れる

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 [メニュー]を押し、サポートの「ハンバーグ」、「ギョウザ」の中からメニューを選ぶ

3 [切/スタート]を押し、スタートする

●鍋の温度をはかるため、鍋を動かさないでください。
●適温になる前に、食材を入れないでください。
●メロディーが鳴ったら適温です。

4 食材を入れ、[ ]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。
●お好みにより温度調節が必要な場合は、[＜][＞]ボタンで設定温度を調節してください。（表示される温度から+20℃～-20℃まで調節できます）
●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]を押してください。→**(P.63)**

5 調理が終わったら

[切/スタート]を押し、切る

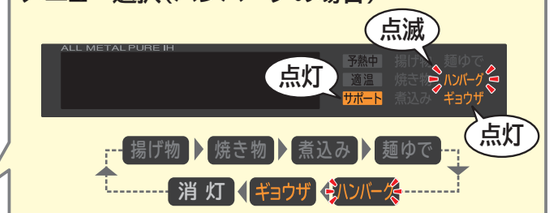
[切/スタート]を押さないと約5分後に加熱を停止します

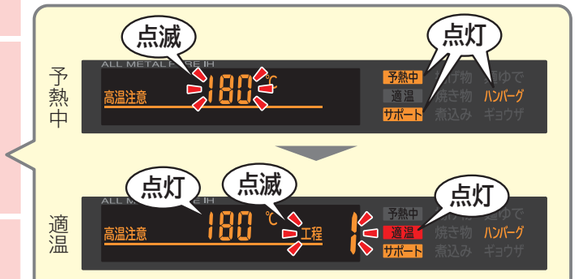
6 続けて使わないときは

[　] 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.68)**

メニュー選択（ハンバーグの場合）



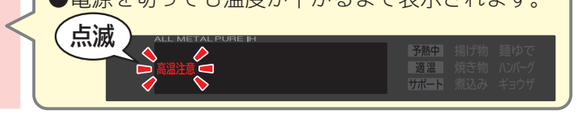


●予熱が完了するとメロディーが鳴って、「適温」が点灯します。
●約50秒で「適温」が点灯します。鍋の種類・材質・形状などや鍋底の初期温度によっては約4分かかる場合があります。

残り時間表示（目安時間：14分）

●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]を押すと、適温調理「焼き物」「200℃」に切り替わります。→**(P.20)**
●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。

●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などを入れないでください。
- ●適温調理サポート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。適温調理サポートに使えるフライパンをご使用ください。→**(P.13)**

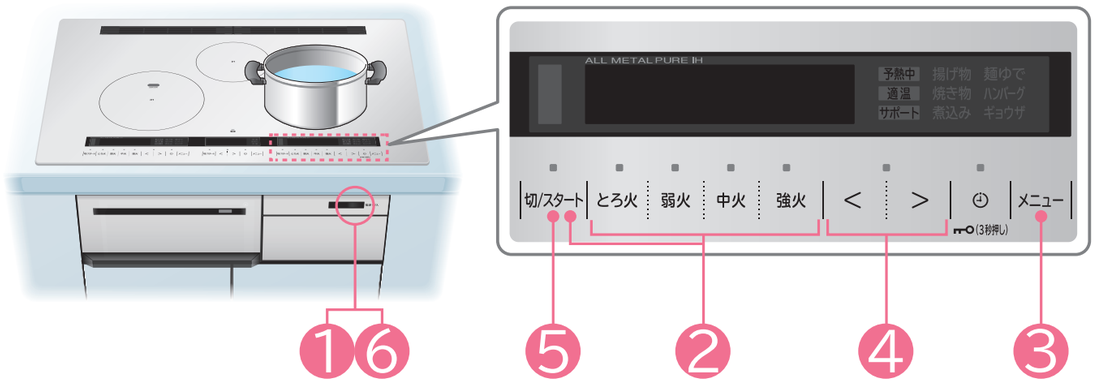
メニューを選んで調理する（つづき）

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

●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。また、水量は鍋の縁から5cm以上、下にしてください。
●アルミ・銅鍋は使えません。

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。
●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いるものは、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。
●麺と麺のくっつきを防ぐため、ゆで始めによくかき混ぜてください。

準備 ●麺の種類と分量から、鍋と水の量を確認し、水を入れた鍋を置く

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、お好みの火力を設定して、切/スタート を押し、沸とうするまで加熱する

3 沸とう後に麺を入れ、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、火力設定する

麺をゆでる

タイマーを使うときは →(P.31)

●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、様子を見ながらゆでてください。

5 調理が終わったら

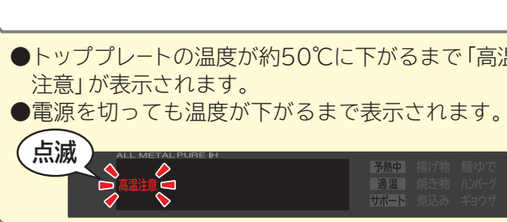
切/スタート を押し、切る

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.68)

メニュー選択

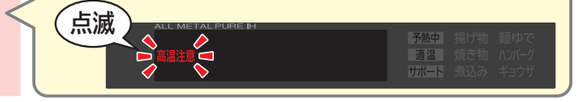


●沸とうさせたお湯を入れた鍋を使って麺ゆでする場合、メニュー を押し 麺ゆで を選び、火力を設定してから 切/スタート を押し、スタートしてください。

火力設定

●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。



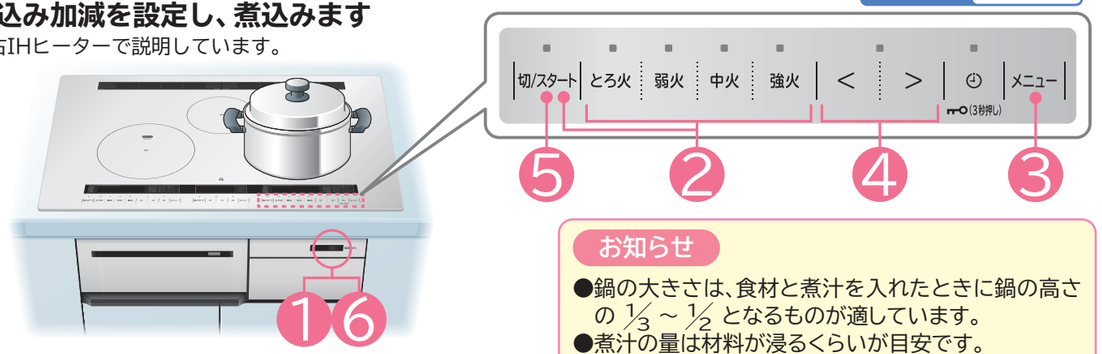
メニューを選んで調理する（つづき）

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

●右IHヒーターで説明しています。



準備 食材と煮込みを入れた鍋を置く

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、お好みの火力を設定して、切/スタート を押し、沸とうするまで加熱する

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.31)

●鍋底へのくっつきを防ぐため、ときどきかき混ぜてください。
●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

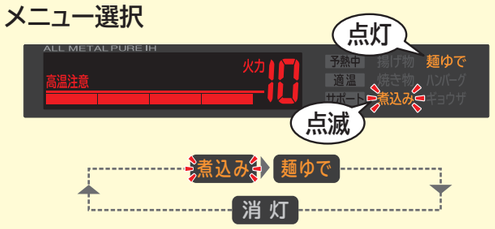
電源 切/入 を押し、電源を切る（ランプが消灯します）

お手入れをするときは →(P.68)

お知らせ

●鍋の大きさは、食材と煮込みを入れたときに鍋の高さの 1/3 ～ 1/2 となるものが適しています。
●煮込み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。
●アルミ・銅鍋は使えません。

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、メニュー を押し 煮込み を選び、火力を設定してから 切/スタート を押し、スタートしてください。

火力の設定

弱（弱め）	中（標準）	強（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。

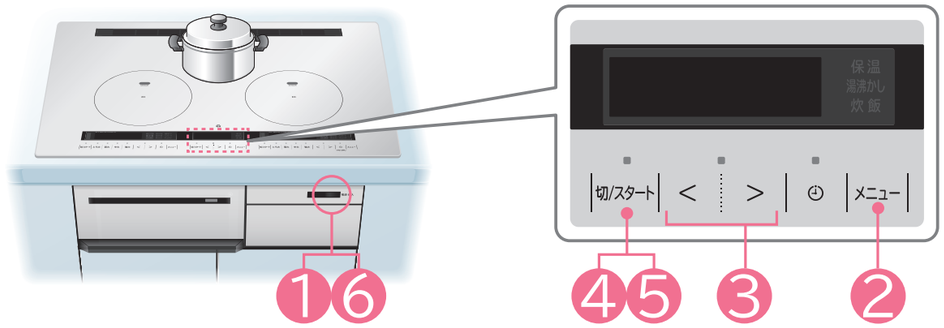
●火力は目安です。様子を見ながら調節してください。カレーやシチューなど、とろみをつける調理は、焦げ付き防止から「弱め」の設定を推奨します。
●煮込み中、火力を調節する場合は < > を押します。
●最終ボタン操作から約45分経過すると、加熱を停止します。

●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



準備 調理終了後のあたたかい調理物を入れた鍋を置く

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.31)

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.68)

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。
●アルミ・銅鍋は使えません。

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。

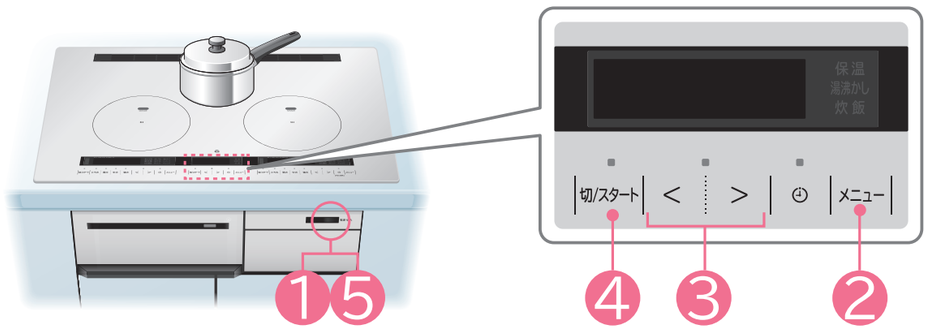
●トッププレートの温度が約50℃に下がるまで「高温注意」が表示されます。
●電源を切っても温度が下がるまで表示されます。

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



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

・2カップ分が炊けます。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

・「研ぐ→すすぐ」を水がきれいになるまで繰り返す。

おこげやヌカ臭を防ぐためによくすすぐ

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）

水加減は、お米を平らにして、白米または無洗米に合わせた水量を入れる

お湯は使わない（芯が残る原因）

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

炊飯で使える鍋とお米の量

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	2カップ

・アルミ・銅鍋は使えません。

お米の量	水　量	
	白　米	無洗米
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）

炊き込みごはんの準備のしかた

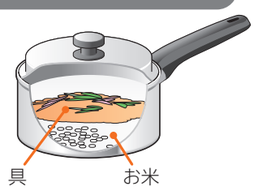
水　量 … 調味料の分量だけ減らす

・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。



準備 食材を入れた鍋を置く

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」を選ぶ

メニュー選択

3 < > を押し、火力を設定する

火力の設定

弱（弱め）	中（標準）	強（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 < > を押すと、火力の設定を変更できます。

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

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）

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.68）

●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。

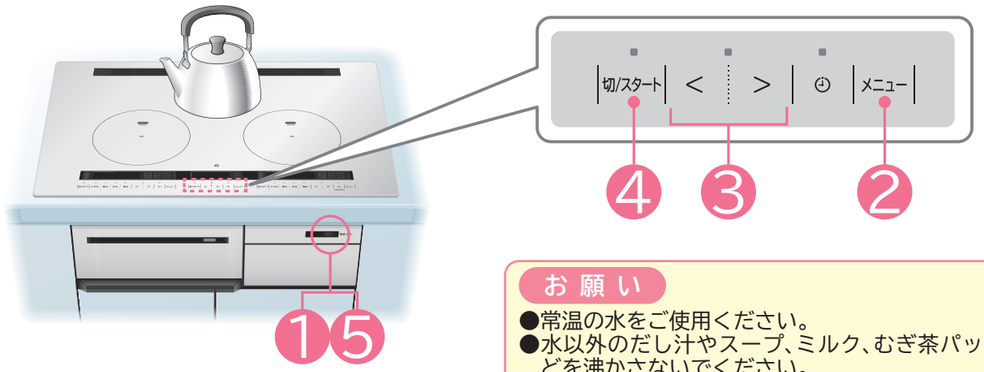
お　願　い
- ●鍋の種類によって、ごはんに芯が残るなど、うまく炊けない場合は、火力を「強め」に調節してください。

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



準備 水を入れた鍋ややかん(ケトル)を置く

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

- すぐに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.16)

- お湯が沸くと約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.68)

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。
- アルミ・銅鍋は使えません。

メニュー選択

火力の設定

弱(低め)　中(標準)　強(高め)

- 使用する鍋ややかん（ケトル）に合わせ、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

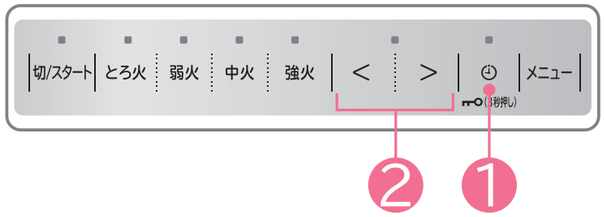
左・右・中央IHヒーターが使えます

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」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」「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 を押し、「残り」を点滅させる

- 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」	▶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、 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、 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」「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 を押し、「経過」を点滅させる

- 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

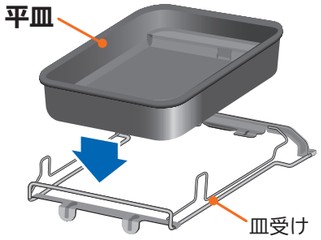
- 最長 1 時間まで経過した時間が表示されます。
  1～59 秒▶1～59(1秒単位)
  1～59 分▶1～59(1分単位)
- 途中でタイマーを中止する場合は、 を押してください。
- 途中でタイマーを変更したい場合は、タイマー中止後、 を押して再設定してください。
- 最終ボタン操作から約45分経過すると、加熱を停止します。

グリルの使いかたのポイント

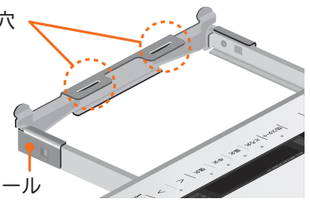
調理メニューに合わせ皿受けに波皿または平皿をセットして使用します

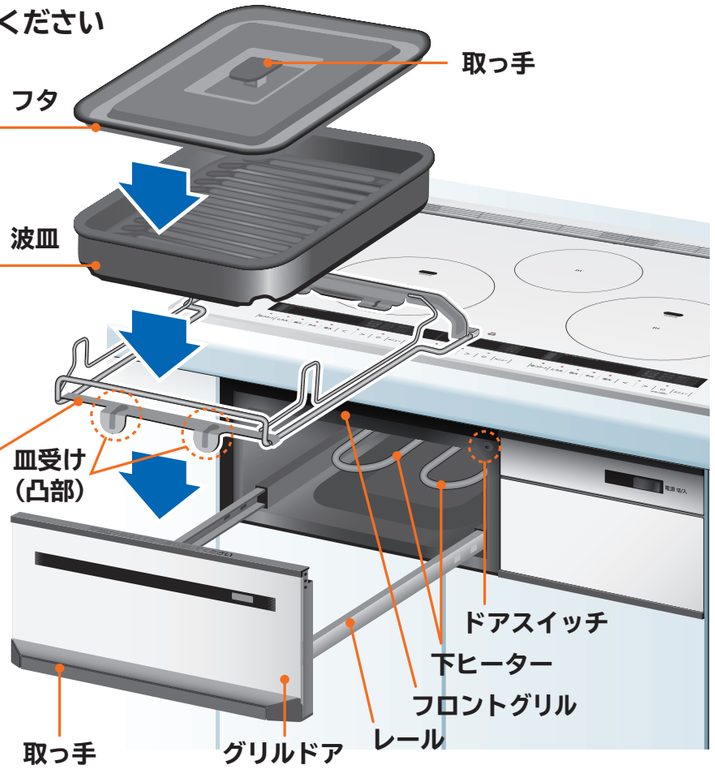
波皿と平皿は、重ねて使わないでください

波皿または平皿を、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ないでください)
フタなど付属品は、調理メニューに合わせて、使用してください。



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。





次の点に注意してください

⚠注意

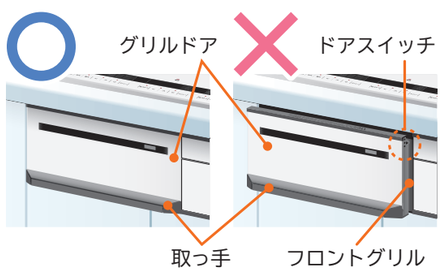
調理前の準備は

禁止
●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))

指示
●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)

お 願 い

●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)
●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)
●グリルドアを閉じるときは、フロントグリル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。 またグリルドア周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります)



⚠注意

調理中、調理後は

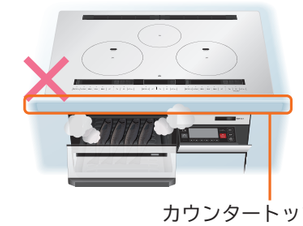
指示
●レンジフードファンを使用する(調理中、排気口から煙が出ます)
●波皿･平皿･フタは使うたびにお手入れする →(P.70)
また、グリル庫内やヒーターに付着した食品カスは、次の調理をする前に取り除く
(汚れたまま使用すると発煙・発火のおそれがあります →(P.11))
●波皿と平皿は、重ねて使わない(発煙・発火のおそれがあります →(P.11))
●仕上がり確認や調理終了後、調理物を取り出す場合は、付属品やグリル庫内などグリル周辺が高温になっているため直接触れない(付属品の取り出しかた →(P.35))

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で故障ではありません。
●調理直後にグリルドアを引き出すと、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。
●調理中やグリルドアに水が付着している場合、グリル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。

お 願 い

●調理の途中でグリルドアを開けない。
(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)
●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)
●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、グリル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)
●調理中、グリルドアがくもったり、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。
●グリルドアの取っ手の下側が熱くなるので注意する。
(長時間グリルを使用すると、取っ手が熱くなる場合があります)
●グリルドアは、取っ手の中央部を持ってゆっくりと開閉する。

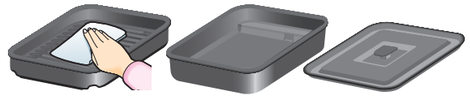


グリルの使いかたのポイント（つづき）

波皿・平皿・フタについて　●波皿・平皿・フタはグリル庫内専用です。

始めて使うとき

●波皿・平皿・フタを使いはじめる前に、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。
→（P.70）



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）

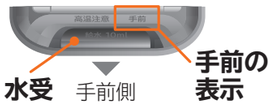
波皿・平皿・フタの使いかた　●付属品は、指定以外の使いかたをすると、調理ができません。

波皿・平皿・フタのセットのしかた

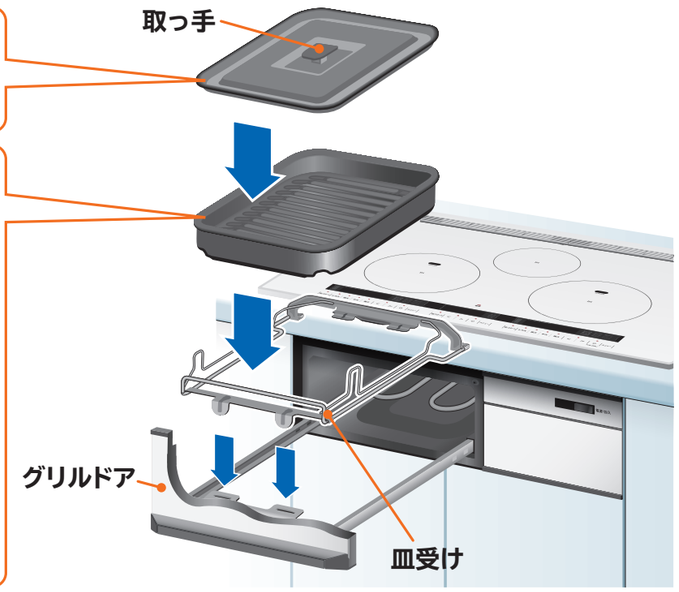
フタ
●ドアを閉める前に、フタの浮き上がりがないか確認してください。

波皿または平皿は
●「手前」の表示を手前側にして皿受けの上にセットしてください。

波皿の場合



平皿の場合



調理の準備

●食材は、波皿または平皿を皿受けにセットして、波皿または平皿からはみ出さないよう中央にのせてください。また、蒸し野菜などは、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、器や型の高さを4cm以下にしてください。
●平皿は食材の厚さ、器や型の高さを5cm以下にしてください。
●フタは、指定のメニューでのみ使用してください。魚焼きや焼き物などのメニューで使用すると焦げ目が付きません。

食材ののせかた

●食材は、波皿または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。

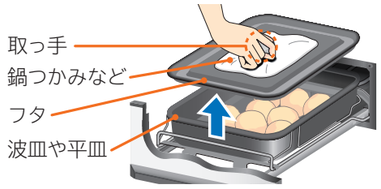
波皿・平皿・フタの取り出しかた

調理中や調理後の波皿・平皿・フタの取り扱いには、熱を通しにくい鍋つかみやミトンなどを使ってください

●熱に弱い化繊や熱が伝わりやすい薄いふきんなどは使わない。（やけどの原因）

フタを開けるときは

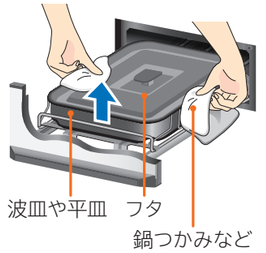
●調理中や調理後、フタを開けるときは、熱を通しにくい鍋つかみやミトンなどを使い、蒸気やフタの裏側についた、高温の水滴に注意する。（やけどの原因）



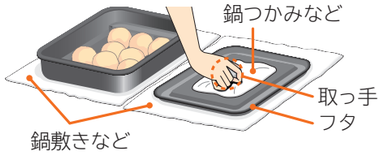
取り出すときは

●調理中や調理後、フタを開けるときは、熱を通しにくい鍋つかみやミトンなどを使い、蒸気やフタの裏側についた高温の水滴に注意する。（やけどの原因）

波皿または平皿の両側を両手でしっかり持ち、傾けすぎないようにゆっくりと取り出し、鍋敷きなどの上に置いてください。

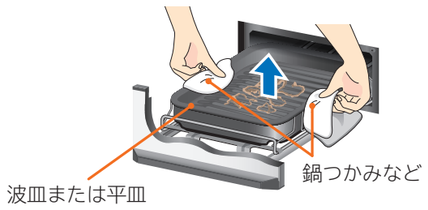


フタの取っ手をしっかり持って持ち上げ、高温になったフタに注意しながら鍋敷きなどの上に置いてください。



フタを使用している場合は、フタをしたまま取り出してください。

●調理物を先に取り出すときは、はしやトングなどを使用し、高温部に触れないようにしてください。
波皿または平皿は、冷めてから取り出してください。



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、部品の交換をおすすめします。
→（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、次の点もお守りください。
・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。

グリルの使いかたのポイント（つづき）

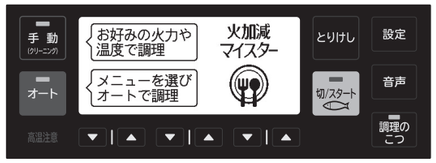
初期画面設定の切り替え

（調理中の設定切り替えはできません）

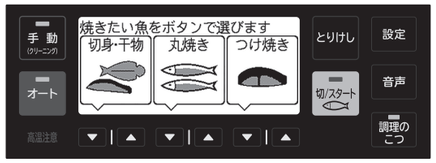
初期画面をお好みで標準モードと、魚焼き専用の魚焼きモードに切り替えできます

●工場出荷時は、標準モードに設定されています。

標準モード



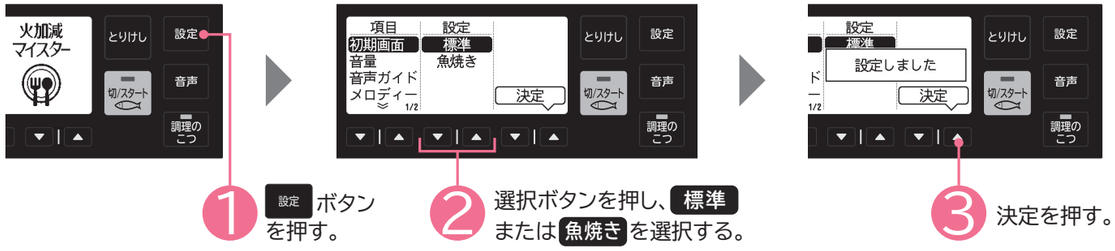
魚焼きモード



●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



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

毎回使用するメニューは、使ったメニュー からすぐに選べます
メニューに合わせて調理する →(P.38~55)

使ったメニューの消去

●電源スイッチを入れた後に

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。

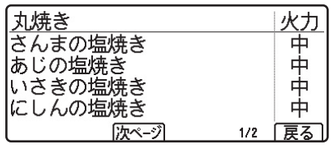
調理のこつボタンについて

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、ポイントなどを確認できます

●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❶～❸で選択する。
●確認が終わったら「戻る」の選択ボタンを押す。

❶レシピの火力設定

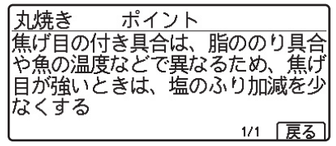


●調理するレシピの火力を確認することができます。

❷置きかた

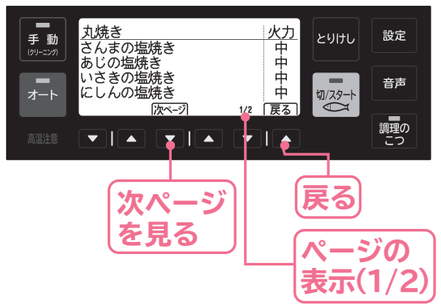
●メニューに合わせた、食材ののせかた、並べかたの確認ができます。

❸ポイント



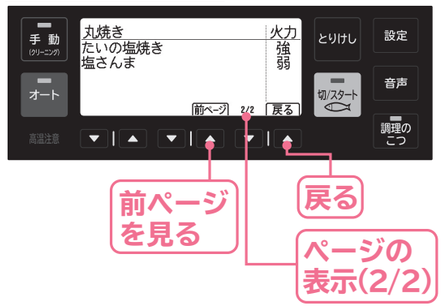
●メニューに合わせた、調理のポイントや注意点が確認できます。

次ページを見る場合



●次ページを見る場合は、「次ページ」の選択ボタンを押す。

前のページを見る場合



●前のページを見る場合は、「前ページ」の選択ボタンを押す。

「オート」メニューを選んで調理する

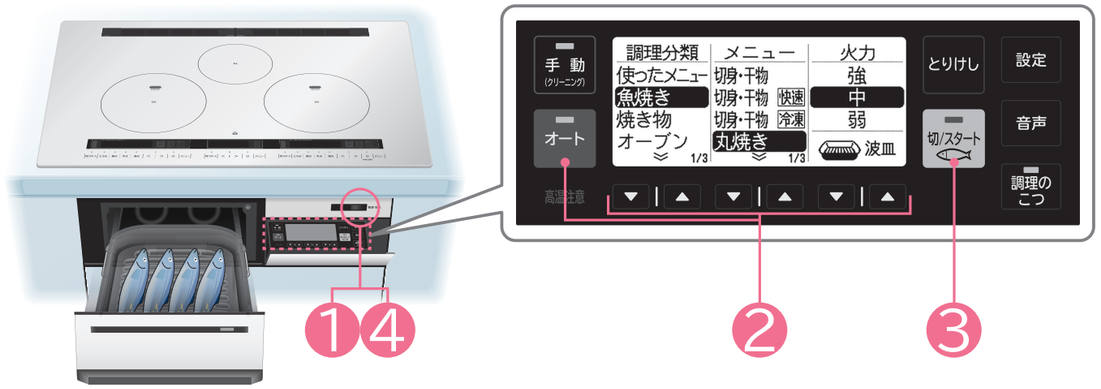
魚焼き 切身・干物、丸焼き、つけ焼き
焼き物 鶏のグリル、ハンバーグ、貝焼き

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

●食材の厚さは4cm以下にしてください。



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。

●焦げ目の付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。

●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。

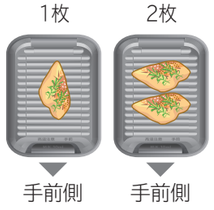
●魚の大きさや脂ののり具合などの条件により、においや煙が多い場合は、室温に戻さず、冷蔵室から出したらすぐに焼いてください。（約5～10℃が目安です）

●冷凍してある食材は、冷凍室から取り出してすぐに「冷凍のまま」コースで調理してください。
溶けかけた食材は焼き過ぎになりますので、よく解凍してから「冷凍のまま」コース以外のメニューで調理してください。

●ご自宅で冷凍される場合、1点ずつ小分けにし、重ねず平らに伸ばした状態で冷凍してください。
たれなど付いている場合は、そのまま焼いてください。

→ クッキングガイド　冷凍のままのこつ

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）

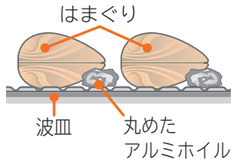
●調理するときの鶏肉ののせかたは、皮側を上にして波皿の中央部にのせてください。2枚の場合は、前後に並べてのせてください。

●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。

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。

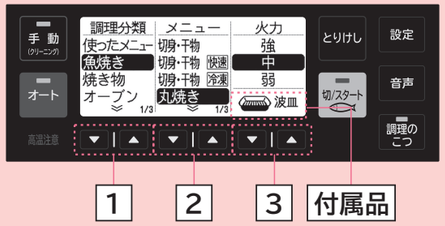


●はまぐりは、アルミホイルを丸め台を作り、貝の口を水平に固定します。（汁をこぼれにくくするため）

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、1 2 3 の順に ▼ | ▲ を押して 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.70～72）

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 ◆▶ オーブン ◆▶ 魚煮つけ
水なし調理
パン ◆▶ 蒸し物 ◆▶ ノンフライ ◆▶ 冷凍食品 ◆▶ 過熱水蒸気

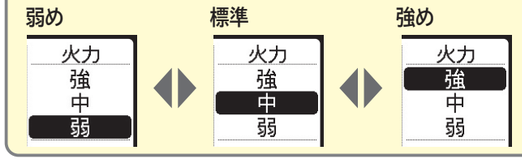
2 メニューを選択する

魚焼き
切身・干物 ◆▶ 切身・干物 快速 ◆▶ 切身・干物 冷凍 ◆▶ 丸焼き
つけ焼き 冷凍
つけ焼き 快速 ◆▶ つけ焼き ◆▶ 丸焼き 冷凍 ◆▶ 丸焼き 快速

焼き物
鶏のグリル ◆▶ 鶏のグリル 快速 ◆▶ ハンバーグ ◆▶ 貝焼き

●快速 は通常より短い時間で調理できます。
●冷凍 は凍ったままの食材をすぐに調理できます。

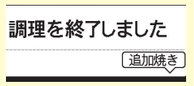
3 火力を設定する



●表示部に ◯ と表示され、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、グリル庫内の温度が下がってから調理を開始するため、最大10分残時間が長くなります。

●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）



●グリル庫内の温度が約60℃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。

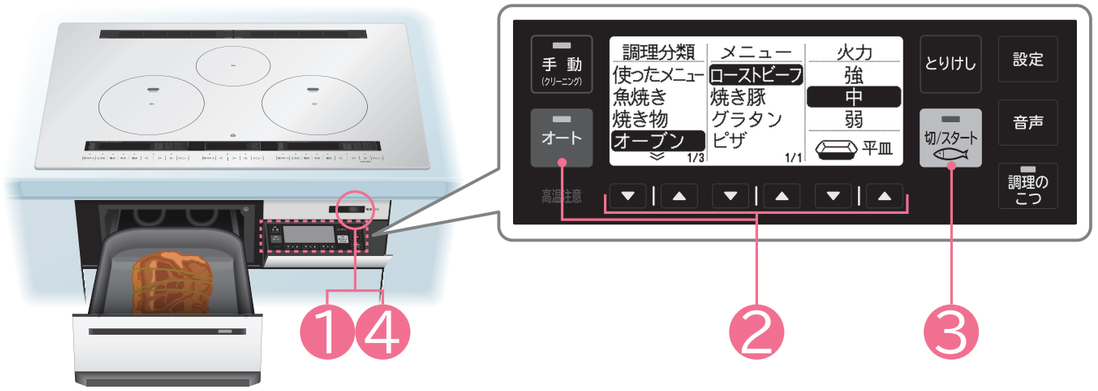
「オート」メニューを選んで調理する（つづき）

オーブン ローストビーフ、焼き豚、グラタン、ピザ

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

●食材の厚さは5cm以下にしてください。

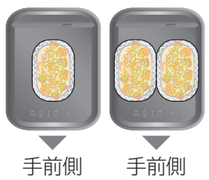


ローストビーフ　焼き豚　調理のこつ

●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「オーブン」「200」で様子をみ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。



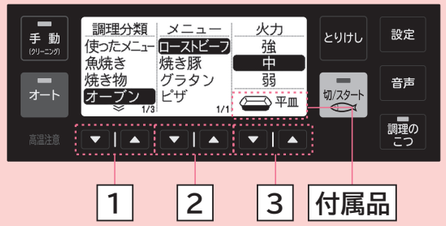
ピザ　調理のこつ

●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、解凍せずにそ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。

準備 食材を平皿の上にのせ、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、1 2 3 の順に ▼ | ▲ を押して オーブン 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.70～72)

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 ◆▶ オーブン ◆▶ 魚煮つけ
水なし調理
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

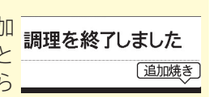
オーブン
ローストビーフ ◆▶ 焼き豚 ◆▶ グラタン ◆▶ ピザ

3 火力を設定する

弱め：火力 強 中 弱
標準：火力 強 中 弱
強め：火力 強 中 弱

●表示部に ◯ と表示され、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、グリル庫内の温度が下がってから調理を開始するため、最大10分残時間が長くなります。
●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)



●グリル庫内の温度が約60℃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。

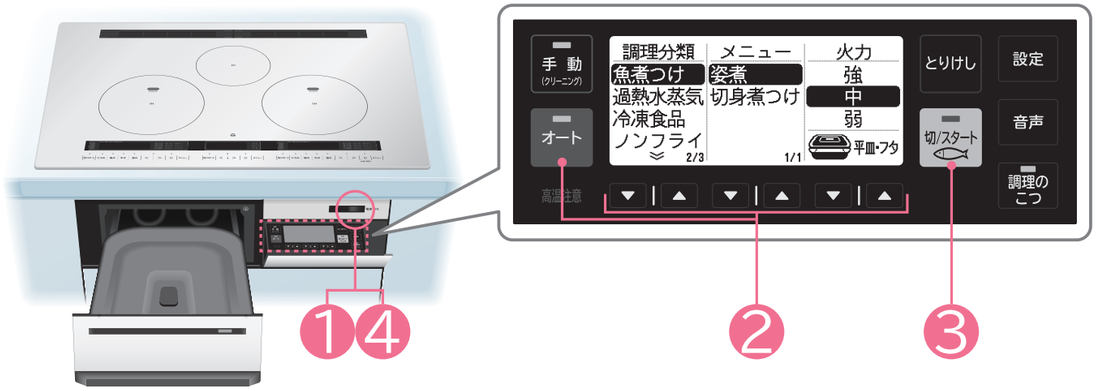
「オート」メニューを選んで調理する（つづき）

魚煮つけ 姿煮、切身煮つけ

使用する付属品：平皿　姿煮はフタを使います：フタ

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、仕上がり後の煮汁のつけ時間としょうゆと水の量で調節してください。
（煮汁の量は変えない）
・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。

落としぶた

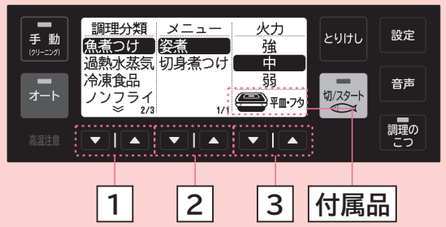
ご注意　●仕上がり確認や調理終了後、平皿を取り出す場合は、平皿・フタやグリル庫内など、グリル周辺が高温になっているため直接触れない（付属品の取り出しかた→**(P.35)**）

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
●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、1 2 3 の順に ▼ | ▲ を押して 魚煮つけ 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.70〜72)**

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 ◆▶ オーブン ◆▶ 魚煮つけ
水なし調理
パン ◆▶ 蒸し物 ◆▶ ノンフライ ◆▶ 冷凍食品 ◆▶ 過熱水蒸気

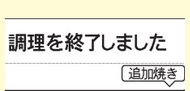
2 メニューを選択する

魚煮つけ
姿煮 ◆▶ 切身煮つけ

3 火力を設定する

●表示部に ◯ と表示され、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、グリル庫内の温度が下がってから調理を開始するため、最大10分残時間が長くなります。
●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)**



●グリル庫内の温度が約60℃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。

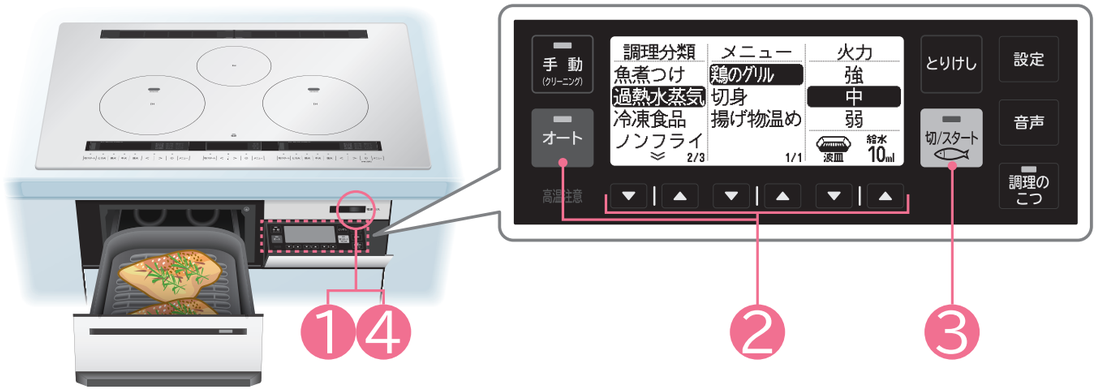
「オート」メニューを選んで調理する（つづき）

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）

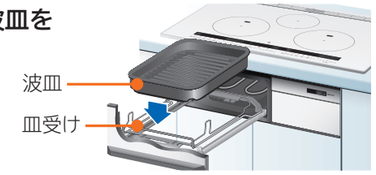
鶏肉や魚など余分な脂・塩分を落として調理します。揚げ物を温めます

●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



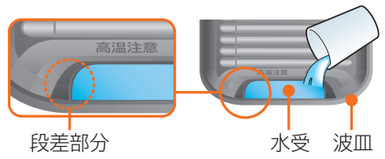
食材を波皿にのせる

・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。

準備

●食材を波皿の上にのせ、波皿手前側の水受に水約10mLを入れる
●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、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 ◆▶ オーブン ◆▶ 魚煮つけ
↕
水なし調理
↕
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

3

切/スタート を押し、スタートする

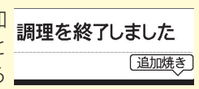
●調理が終わるとメロディーが鳴ります。

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、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、グリル庫内の温度が下がってから調理を開始するため、最大10分残時間が長くなります。
●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.70～72）

●グリル庫内の温度が約60℃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。

「オート」メニューを選んで調理する（つづき）

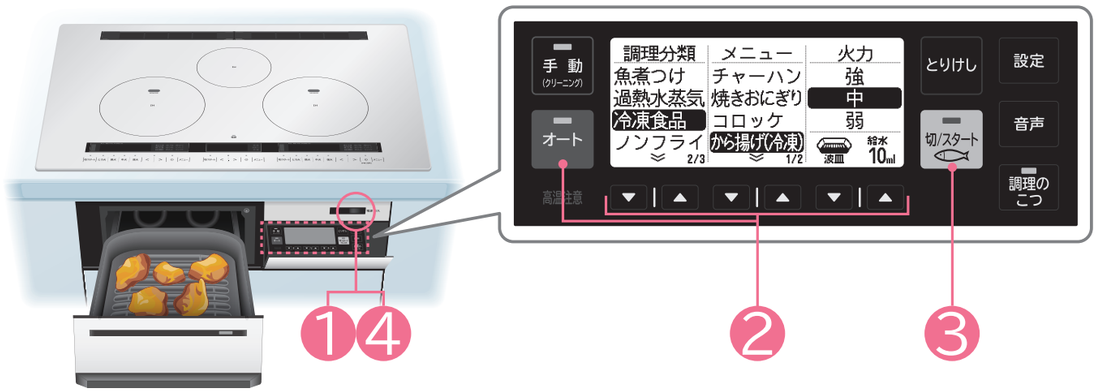
冷凍食品 チャーハン、焼きおにぎり、コロッケ、から揚げ（冷凍）、お好み焼き、たこ焼き、たい焼き

使用する付属品：波皿　平皿

フタは使用しません

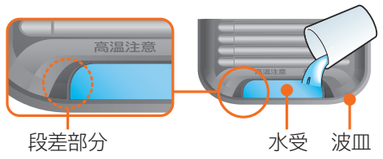
冷凍食品を温めます

●波皿で調理します。チャーハンは平皿を使います。
●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。



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）



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すぐに加熱してください。
●たれつけから揚げなど焦げやすいものは、オーブンシートを敷いて「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。
●チャーハンはオーブ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。（給水はいりません）

準備

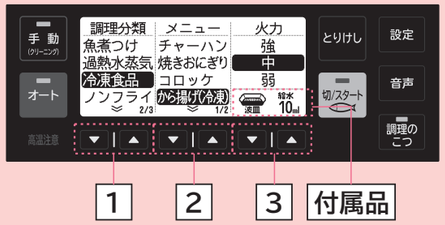
●食材を波皿の上にのせ、メニューに合わせて波皿手前側の水受に、水約10mLを入れる
●グリルドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

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、1 2 3 の順に ▼ | ▲ を押して 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いりません）
●「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。

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 ◆▶ オーブン ◆▶ 魚煮つけ
水なし調理
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

3

切/スタート を押し、スタートする

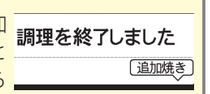
●調理が終わるとメロディーが鳴ります。

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、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、グリル庫内の温度が下がってから調理を開始するため、最大10分残時間が長くなります。
●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.70〜72)

●グリル庫内の温度が約60℃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。

「オート」メニューを選んで調理する（つづき）

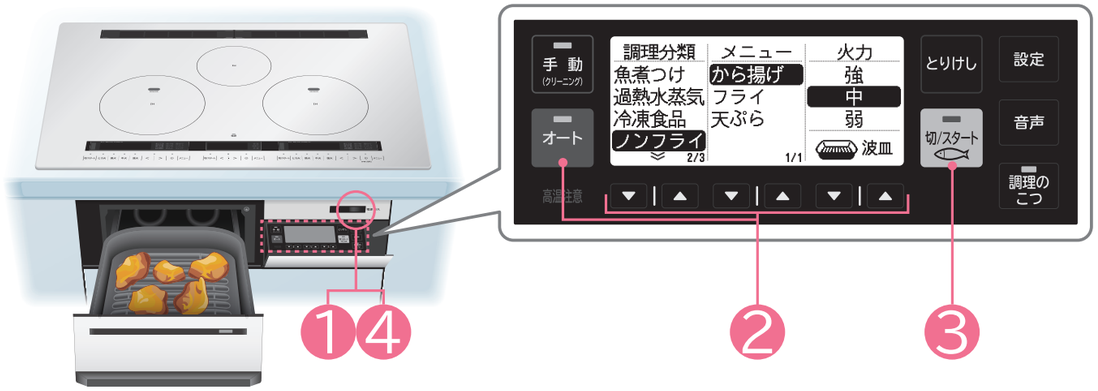
ノンフライ から揚げ、フライ、天ぷら

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

●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。
●コロッケは、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。
●クリームコロッ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のときは、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

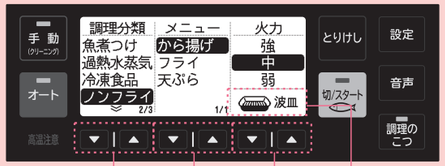
［作りかた］

❶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。

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、1 2 3 の順に ▼ | ▲ 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

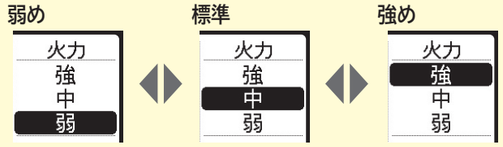
1 調理分類を選択する

使ったメニュー ◆▶ 魚焼き ◆▶ 焼き物 ◆▶ オーブン ◆▶ 魚煮つけ
水なし調理
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

ノンフライ
から揚げ ◆▶ フライ ◆▶ 天ぷら

3 火力を設定する



3　切/スタート を押し、スタートする

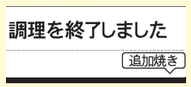
●調理が終わるとメロディーが鳴ります。

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、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、グリル庫内の温度が下がってから調理を開始するため、最大10分残時間が長くなります。
●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)

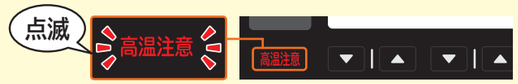


4　**続けて使わないときは**

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.70〜72)

●グリル庫内の温度が約60℃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。



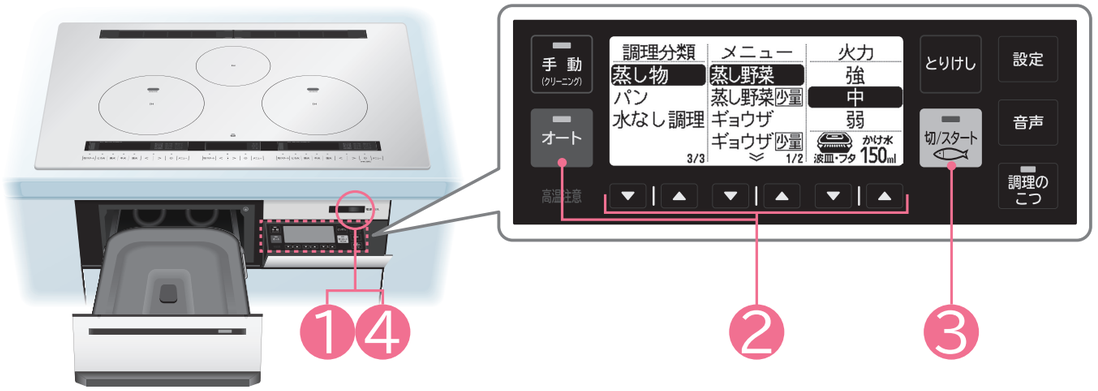
「オート」メニューを選んで調理する（つづき）

蒸し物 蒸し野菜、ギョウザ、シュウマイ

使用する付属品：フタ、波皿

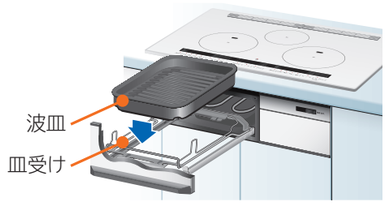
野菜やギョウザ、シュウマイを蒸し焼きして調理します

●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
火力	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

●少量の場合のかけ水の量は、通常の水の量と同量で調理してください。

フタをする

・フタの浮き上がりがないか確認する

ご注意 ●仕上がり確認や調理終了後、波皿を取り出す場合は、波皿・フタやグリル庫内など、グリル周辺が高温になっているため直接触れない（付属品の取り出しかた→(P.35)）

準備

●食材を波皿の上にのせ、メニューに合わせてかけ水をしてフタをする

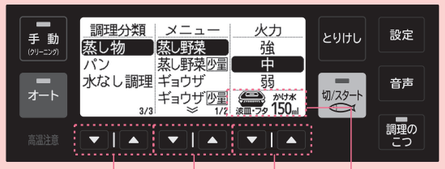
●グリルドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

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、1 2 3 の順に ▼ | ▲ を押して 蒸し物 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

使ったメニュー ◆▶ 魚焼き ◆▶ 焼き物 ◆▶ オーブン ◆▶ 魚煮つけ

水なし調理

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

蒸し物

蒸し野菜 ◆▶ 蒸し野菜少量 ◆▶ ギョウザ

シュウマイ少量 ◆▶ シュウマイ ◆▶ ギョウザ少量

●食材が半分以下で調理する場合は、少量を選びます。

●少量の場合のかけ水の量は、通常の水の量と同量で調理してください。

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。

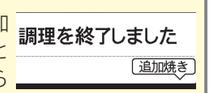
調理物を取り出す

●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、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、グリル庫内の温度が下がってから調理を開始するため、最大10分残時間が長くなります。

●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

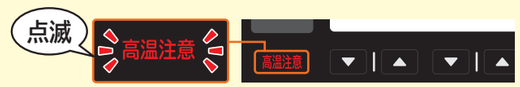
続けて使わないときは

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.70〜72)

●グリル庫内の温度が約60℃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。

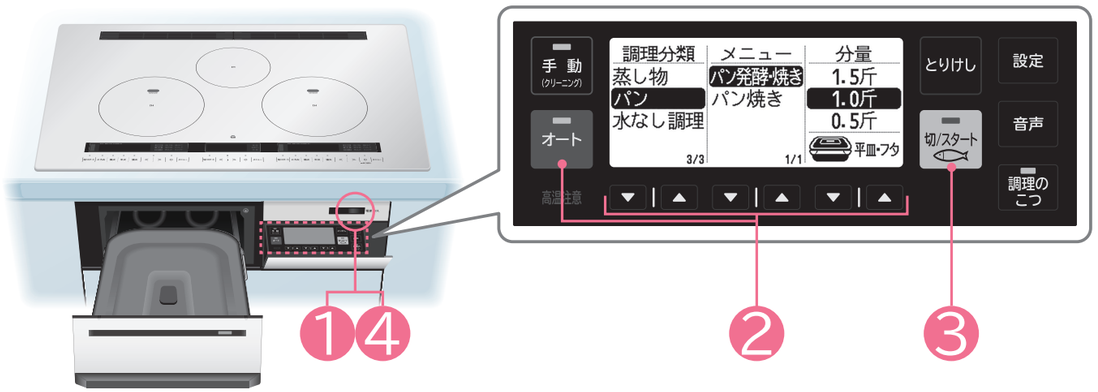


「オート」メニューを選んで調理する（つづき）

パン パン

使用する付属品：フタ／平皿

かんたんパンなど発酵から焼き上げまで調理します



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。（塗りムラがあると、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。
・「日清カメリヤ®（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、密封して冷蔵室で保管してください。
・「日清 スーパーカメリヤ 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、冷蔵室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、薄くのばした部分に指をあて、ガムのようにのびるのが目安です。

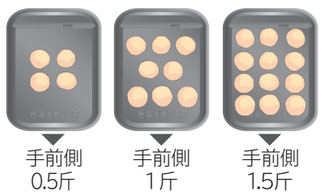
生地を成形する

・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）

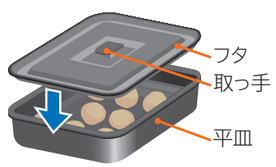
（詳しくは、別添付のクッキングガイドをご覧ください）

・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。



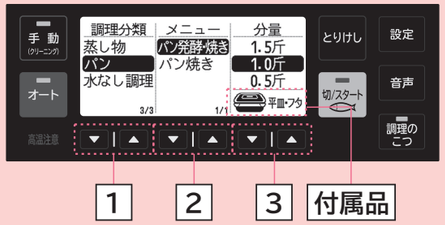
仕上がりが、上手くいかない場合は、こんなときは →（P.77〜79）をご確認ください。

ご注意 ●仕上がり確認や調理終了後、平皿を取り出す場合は、平皿・フタやグリル庫内など、グリル周辺が高温になっているため直接触れない（付属品の取り出しかた→（P.35））

準備 食材を入れた平皿を皿受けの上にのせ、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、1 2 3 の順に ▼ | ▲ を押して パン を選び、メニューを選択し、分量を設定する



●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）

お手入れをするときは →（P.70〜72）

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 ◆▶ オーブン ◆▶ 魚煮つけ
水なし調理
パン ◆▶ 蒸し物 ◆▶ ノンフライ ◆▶ 冷凍食品 ◆▶ 過熱水蒸気

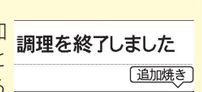
2 メニューを選択する

パン
パン発酵・焼き ◆▶ パン焼き

3 分量を設定する

●表示部に◯と表示され、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、グリル庫内の温度が下がってから調理を開始するため、最大10分残時間が長くなります。
●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）



●グリル庫内の温度が約60℃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。

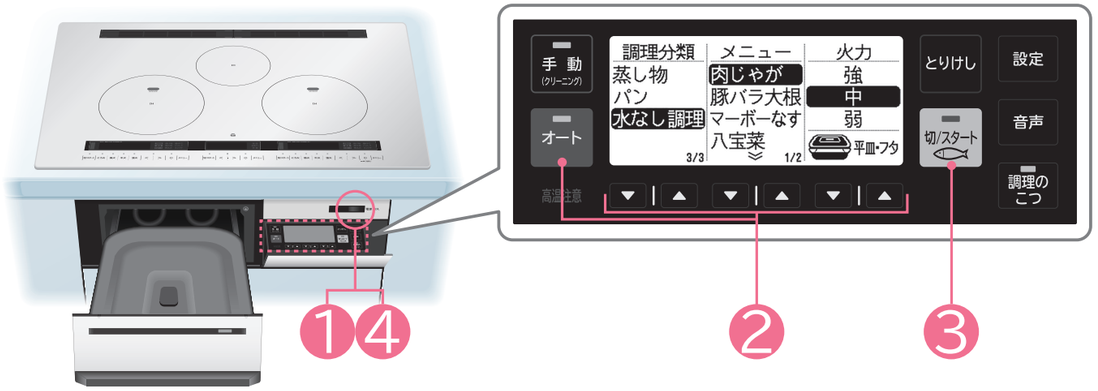
「オート」メニューを選んで調理する（つづき）

水なし調理　肉じゃが、豚バラ大根、マーボーなす 八宝菜、筑前煮、豚白菜ミルフィーユ

使用する付属品：フタ　平皿

水を使わずに調理します

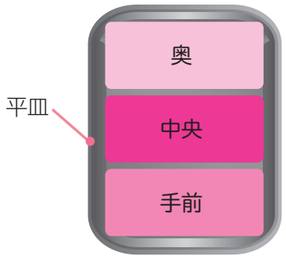
●食材の厚さは3cm以下にしてください。



水なし調理　調理のこつ

●調理する食材の特徴に合わせ、食材ごとに並べる。

平皿の位置	食材の特長
奥	水分が多い食材
中央	火が通りにくい食材
手前	煮崩れしやすい食材
	染み込みにくい食材
	火が通りやすい食材



●「肉じゃが」「豚バラ大根」「筑前煮」は、調理終了後に調理物をかき混ぜ、フタをしてグリル庫内に戻し味をなじませる。
●食材が大きい場合や味にムラを感じる場合、味の染み込みが少なく感じる場合は、調理終了後の混ぜる回数となじませる時間を増やしてください。
●かために仕上げたい場合は、「弱」で、やわらかめに仕上げたい場合は、「強」で調理してください。
●落しぶたは、アルミホイルを食材に密着させ、平皿にそうように折り曲げてください。
●焦げ付きやくっ付きが気になる場合は、オーブンシートを敷いて調理してください。
フタをした際に、オーブンシートや落しぶたがはみ出さないようにしてください。

落としぶた

ご注意　●仕上がり確認や調理終了後、平皿を取り出す場合は、平皿・フタやグリル庫内など、グリル周辺が高温になっているため直接触れない（付属品の取り出しかた→**(P.35)**）

準備

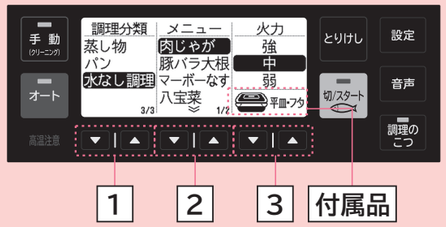
●食材を平皿の上にのせ、調理に合わせて調味料を食材に回しかける
●アルミホイルで落しぶたをし、フタをする
●グリルドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

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、1 2 3 の順に ▼ | ▲ を押して 水なし調理 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.70〜72)**

オート を選択する

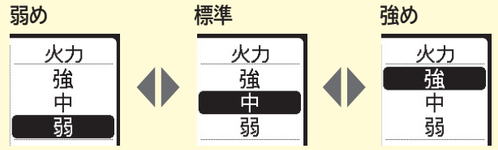
1 調理分類を選択する

使ったメニュー ◆◆ 魚焼き ◆◆ 焼き物 ◆◆ オーブン ◆◆ 魚煮つけ
水なし調理
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

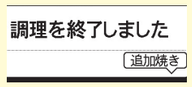
水なし調理
肉じゃが ◆◆ 豚バラ大根 ◆◆ マーボーなす
豚白菜ミルフィーユ ◆◆ 筑前煮 ◆◆ 八宝菜

3 火力を設定する

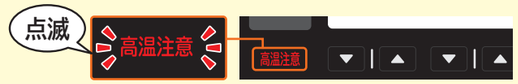


●表示部に ◯ と表示され、調理の残時間が表示されます。（調理の状況により残時間は変わる場合があります）

●連続で調理した場合は、グリル庫内の温度が下がってから調理を開始するため、最大10分残時間が長くなります。
●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)**



●グリル庫内の温度が約60℃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。



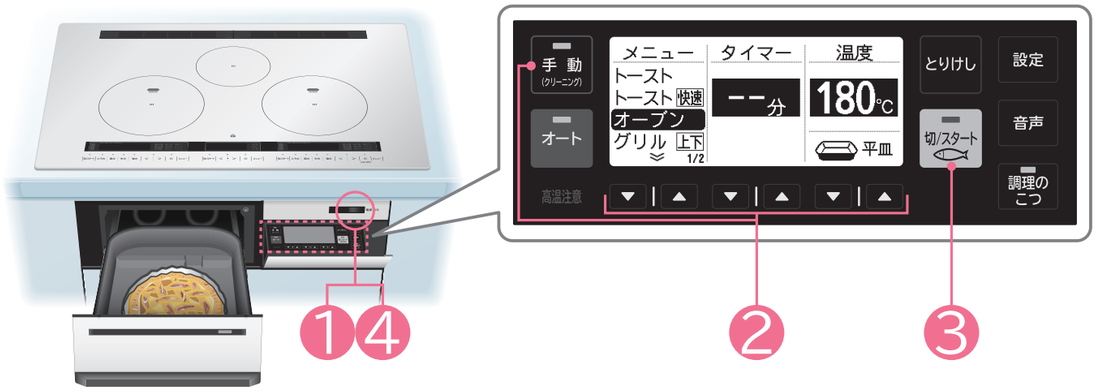
「手動」メニューを選んで調理する

手動 トースト、オーブン

使用する付属品：平皿（フタは使用しません）

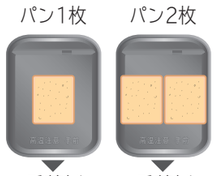
トーストや温度と時間を設定してオーブン調理します

●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

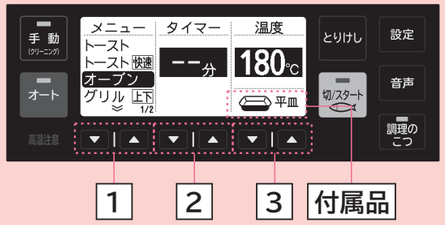
●クッキングガイドに記載の型を使用することをおすすめします。（詳しくは、別添付のクッキングガイドをご覧ください）
●表面の焼き色が付き過ぎるときはアルミホイルをかぶせて焼いてください。
●加熱途中で様子を見ながら加熱し、器や型の前後を入れかえてください。
●焼き色が濃過ぎたり、薄過ぎるときは温度を調節してください。
●ケーキの焼き上がりの目安は竹串などを刺してみて生地がつかなくなったらでき上がりです。
●連続して焼く場合は焼き時間を短くしてください。
●ホイル焼きは、アルミホイルが上ヒーターに触れない高さにしてください。

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、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　手動 (クリーニング) 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



●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。

手動 (クリーニング) を選択する

1 メニューを選択する

トースト ◆▶ トースト 快速 ◆▶ オーブン
クリーニング ◆▶ グリル下 ◆▶ グリル上 ◆▶ グリル上下

●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）

80℃ ◆▶ 100℃ ◆▶ 120℃ ◆▶ 140℃ ◆▶ 160℃
180℃ ◆▶ 190℃ ◆▶ 200℃ ◆▶ 210℃ ◆▶ 220℃
240℃ ◆▶ 260℃ ◆▶ 280℃

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 ▼ | ▲ 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−−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 ▼ | ▲ を押して温度設定をする。

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。

タイマーを使わないときは

調理が終わったら もう一度 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。

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）

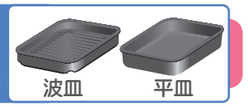
お手入れをするときは →(P.70～72)

●グリル庫内の温度が約60℃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。

「手動」メニューを選んで調理する（つづき）

手動 グリル

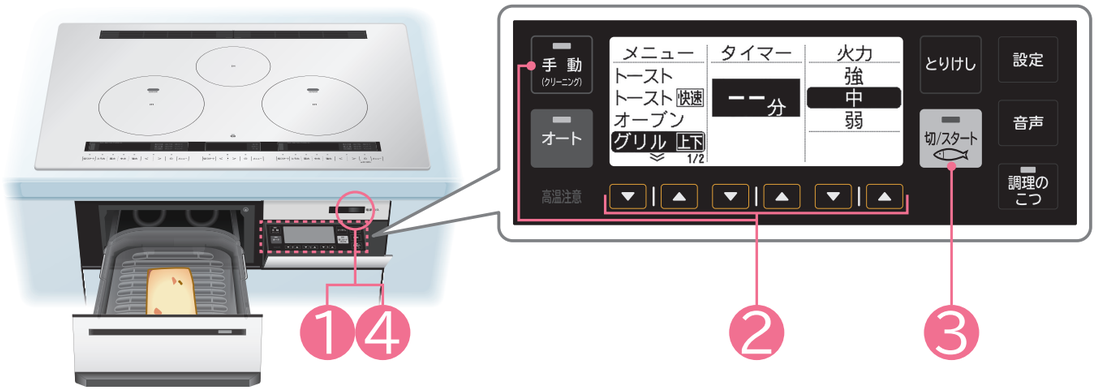
使用する付属品



フタは使用しません

焼きかたを選び、お好みでグリル調理します

●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

●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。

●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。
●食材は波皿または平皿の中央にのせ、フタは使わないでください。
●手動メニューで魚焼き、焼き物など調理する場合は、波皿を使用してください。
　フタを使うと焦げ目が付きません。
●手動メニューで耐熱用容器などを使う調理をする場合は、平皿を使用してください。
　フタを使うと焦げ目が付きません。

●「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。

もちを焼くときは

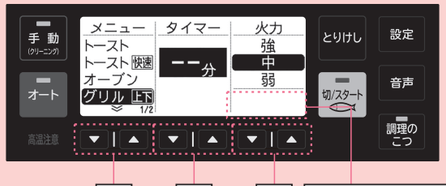
もちを焼く場合は、フライパンで様子を見ながら焼いてください。
（もちは、ヒーターに触れるので焼かないでください）

レシピ ➔ クッキングガイド　焼きもち

準備 食材を波皿または平皿の上にのせ、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 手動 (クリーニング) を押し、1 2 3 の順に ▼ | ▲ を押して メニューを選び、タイマーと火力を設定する



●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

●使用している付属品が表示されます。
●調理が終わるとメロディーが鳴ります。

タイマーを使わないときは

調理が終わったら もう一度 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。

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.70～72）

手動 (クリーニング) を選択する

1 メニューを選択する

トースト ◆▶ トースト 快速 ◆▶ オーブン
クリーニング ◆▶ グリル下 ◆▶ グリル上 ◆▶ グリル上下

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、タイマー変更の ▼ | ▲ 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－－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。

●グリル庫内の温度が約60℃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。

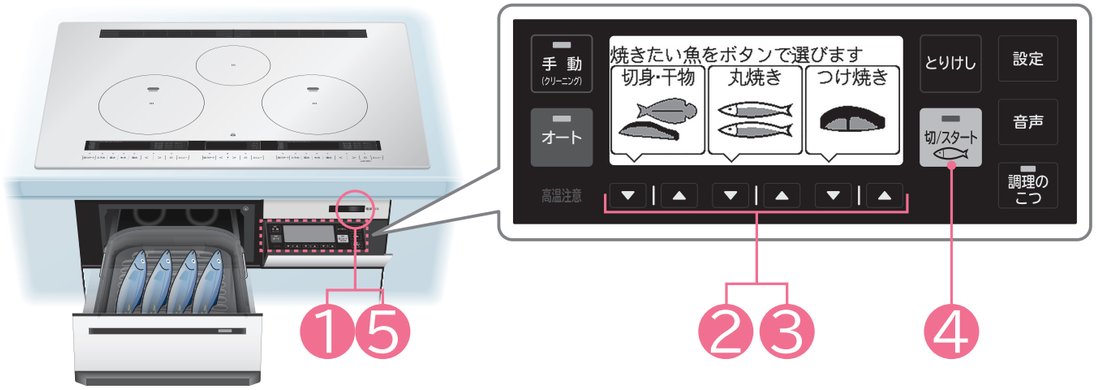
「魚焼きモード」メニューを選んで調理する

魚焼きモード 切身・干物、丸焼き、つけ焼き

使用する付属品：波皿
フタは使用しません

魚焼きモードで焼き魚を調理します

●切身・干物、丸焼き、つけ焼きの調理のこつ →(P.38)



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 ▼ を押して「切身・干物」「丸焼き 」「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、とりけし を押して最初から選択してください。

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。

4 切/スタート を押し、スタートする

●調理が終わるとメロディーが鳴ります。

調理物を取り出す

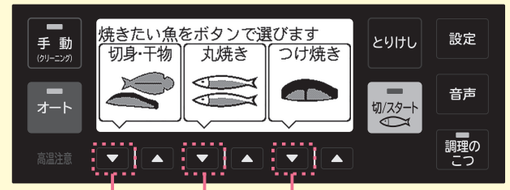
●調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

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.70~72)

メニューを選択する



「切身・干物」の場合 / 「丸焼き」の場合 / 「つけ焼き」の場合

● 魚焼きモード に 快速 はありません。

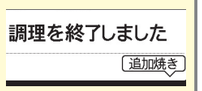
● 手動 (クリーニング) オート を押すと、標準モードの調理メニューも選択できます。

火力を設定する

●表示部に ◯ と表示され、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、グリル庫内の温度が下がってから調理を開始するため、最大10分残時間が長くなります。

●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)



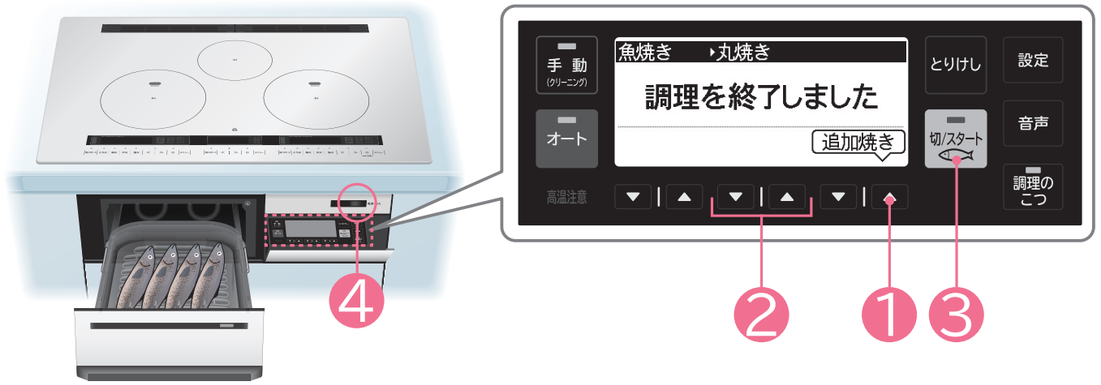
●グリル庫内の温度が約60℃に下がるまで「高温注意」が表示　されます。

●電源を切っても温度が下がるまで表示されます。

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



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、切/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 切/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。
- ●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。

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.70〜72)

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、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 切/スタート を押した場合。（標準モード初期画面）

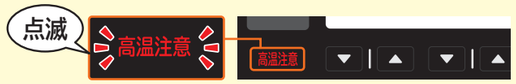
- ●調理終了後 切/スタート を押した場合。（魚焼きモード初期画面）

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。

- ●グリル庫内の温度が約60℃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。

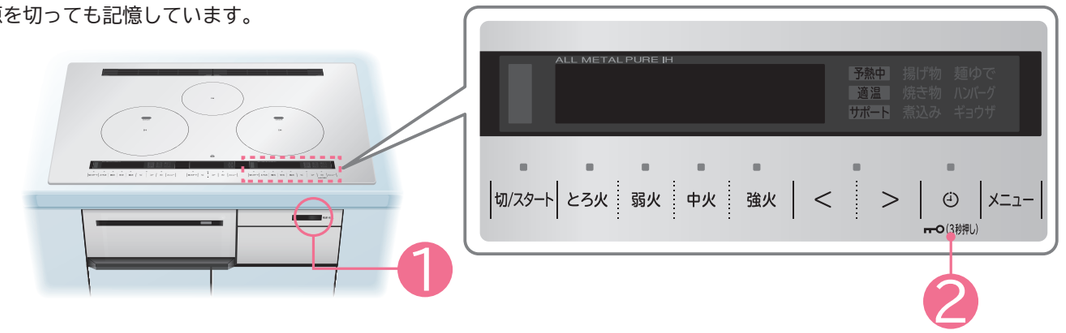


いろいろな機能を使う

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ヒーターとグリル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 を3秒間押す

- ●🔒 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）

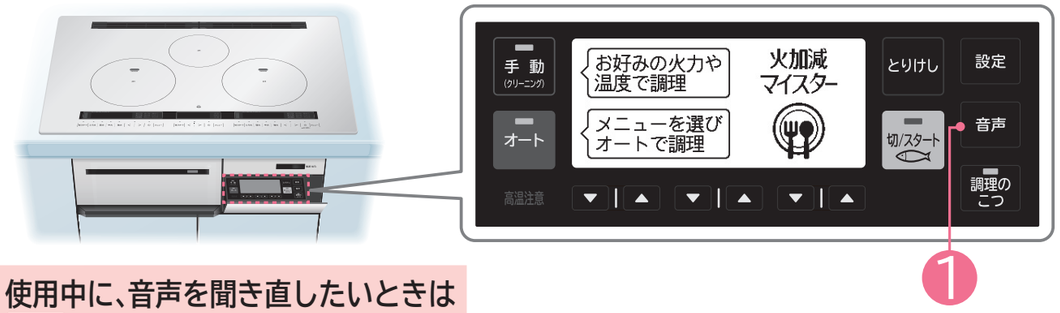
2 を3秒間押す

- ●🔒 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 使用中に、音声を聞き直したいときは 音声 を押す

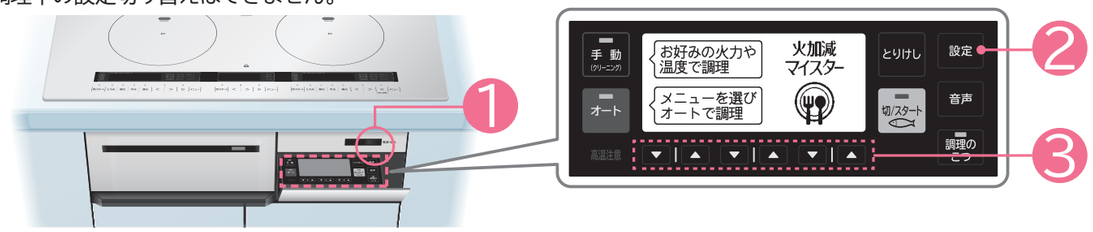
- ●直前の音声の内容が流れます。

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 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 を押すと、項目が選べます

●⑨ペアリング ⑩無線LANの設定は、スマートフォン対応機種のみ表示され、設定できます。
設定の詳細は、別冊「無線LAN機能ガイド」をお読みください。

①初期画面
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.36）

②音量
音声の音量を切り替えることができます。（「大」⇔「中」⇔「小」⇔「切」）
→（P.64）

③音声ガイド
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）

④メロディー
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）

⑤節電モード
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）

⑥コントラスト
グリル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）

⑦レンジフードファン
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）

⑧使ったメニュー消去
「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.36）

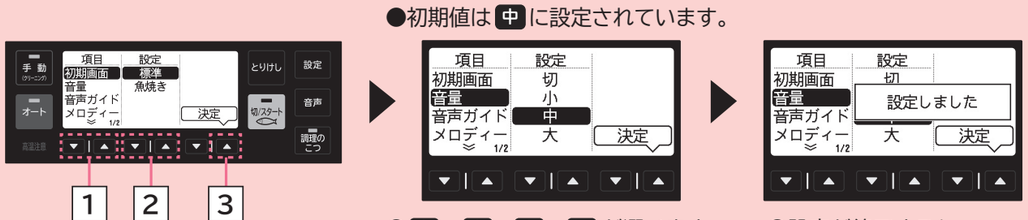
⑨ペアリング
スマートフォンと連携するために、本製品とのペアリング新規登録・登録解除をすることができます。
→無線LAN機能ガイド

⑩無線ＬＡＮ
無線LAN機能の入・切を切り替えすることができます。
→無線LAN機能ガイド

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 ▼ | ▲ を押して 音量 を選び、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。

●設定が終了すると初期画面に戻ります。

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 ▼ | ▲ を押して 音声ガイド を選び、標準 または 詳細 を選択し、決定する

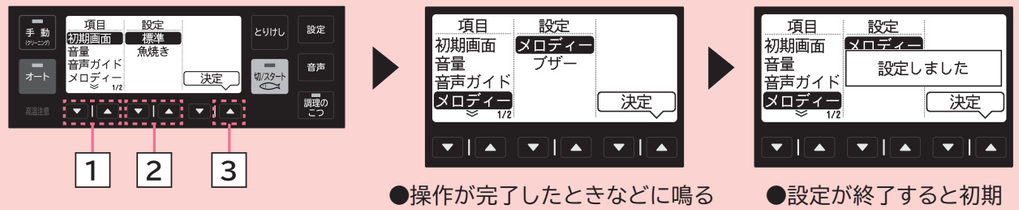
●初期値は 標準 に設定されています。

●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 ▼ | ▲ を押して メロディー を選び、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。

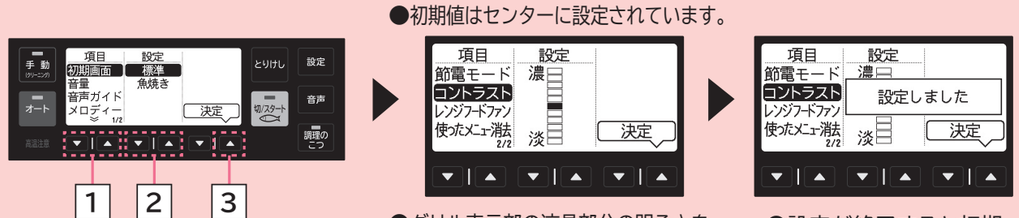
●操作が完了したときなどに鳴る音を切り替えることができます。

●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

グリル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 ▼ | ▲ を押して コントラスト を選び、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。

●グリル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。

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グリル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。 →(P.85)	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」の状態で、約10分放置すると、自動的に電源が切れます。	電源「入」の状態で、約5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。

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。

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 設定 を押す

3 1 2 3 の順に ▼ | ▲ 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。

レンジフードファン連動

IHヒーターやグリル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。

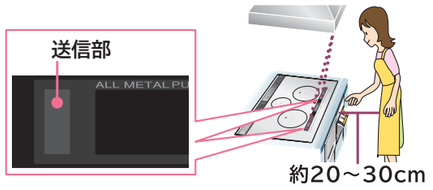
IH クッキングヒーターの操作	レンジフードファンの動作
各IHヒーターまたはグリルの加熱をスタート	運転を開始します。
各IHヒーターまたはグリルの加熱を停止	約3分後に自動停止します。

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上面操作パネルの送信部から赤外線信号をレンジフードファン側で受信して作動させます。

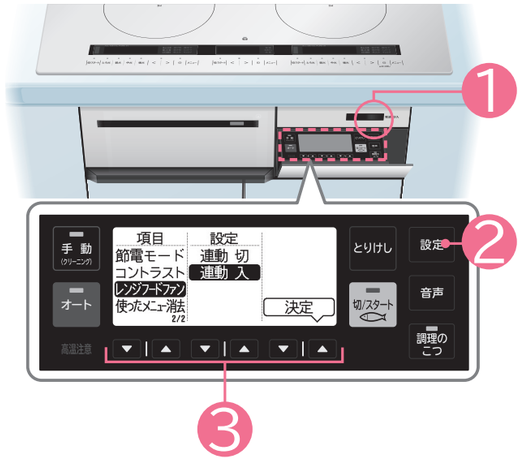
以下の場合、作動しないことがあります。
●送信部や受信部が汚れたり信号が手や頭などで遮られている。
●送信部が鍋やフライパンの取っ手などでおおわれている。
●テレビや照明器具などのリモコンを使いながら操作している。
●直射日光など強い光が当たっている。

※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

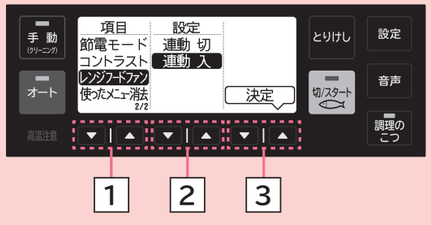
本製品は、工場出荷時にレンジフードファンが連動するように設定されていますが、連動を停止することができます



1 電源 切/入 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 ▼ | ▲ 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。

お手入れをする

⚠注意　指示　●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

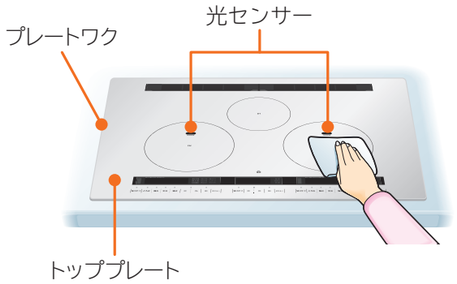
お手入れに使えるもの	お手入れに使えないもの
●台所用洗剤（中性） ●スポンジ　●ふきん	●酸性・アルカリ性洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）　●お酢　●ベンジン ●シンナー　●粉末タイプのクレンザー　●たわし ●ドライバーやフォークなど先の鋭いもの　●スポンジのナイロン面（硬い面）

トッププレート

薄めた台所用洗剤（中性）とふきんでふき取る

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。

調理物や油汚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
ホーロー鍋は、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
水を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。

油汚れ
台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからぶきしてください。

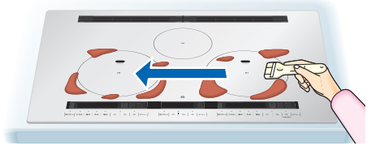
ご注意　酸性・アルカリ性の洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）や、お酢を使って清掃しないでください。付着した場合はすぐにふき取ってください。（液剤や洗剤が残ると、表面が変色したりトッププレートとプレートワクの接合部分が劣化し、はがれの原因になります）

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。

プレートワクのすき間の汚れ
調理物などをこぼした場合は、乾くと汚れが取りにくくなるため、すぐにふき取ってください。

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、たわし・スポンジのナイロン面（硬い面）、アルミホイ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）

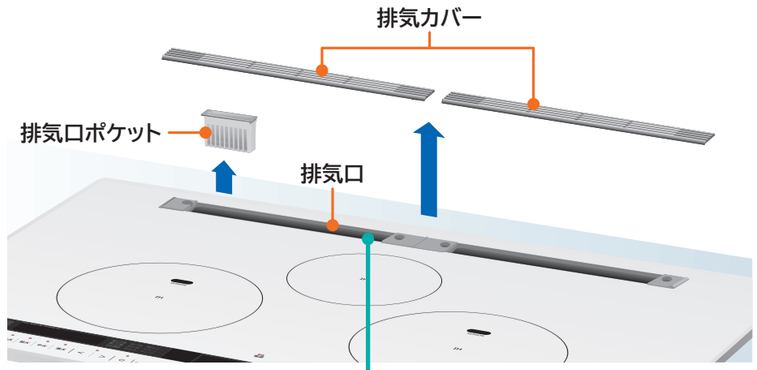
それでも落ちないとき
市販のセラミック用スクレーパーなどで煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふき取ってください。
トッププレートとプレートワク・排気口周りの合わせ目を、ドライバーやフォークなど先の鋭いものでこすらないようにしてください。合わせ目にすき間ができ、水もれなどの原因になります。

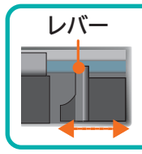


ご注意　●トッププレートに小さなひびや割れなどを見つけた場合や、トッププレートとプレートワクのすき間が大きくなった場合は、そのまま使用せず、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」→**（P.87）**にご相談ください。
●しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
●鍋底の汚れがトッププレートに付く場合があります。鍋底の汚れも取り除いてください。
●光センサーや鍋底が汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れを取り除いてください。

排気カバー（2枚）・排気口ポケット

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う
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。



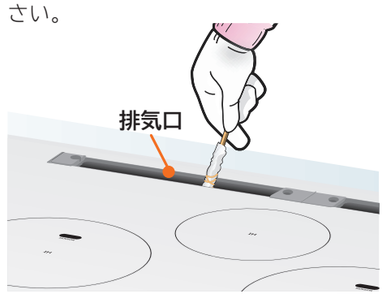


本体背面の穴からキッチン内へ食材や異物が落ちないようにするため、左へスライドさせて穴を閉じてください。

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しないでください。
●汚れて目詰まりし、安全装置が作動して加熱を停止したり、グリル使用中にグリルドアから煙が漏れたりする場合があります。
●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。
●排気口周辺の汚れは、残しておくと落ちにくくなるため、こまめにお手入れしてください。

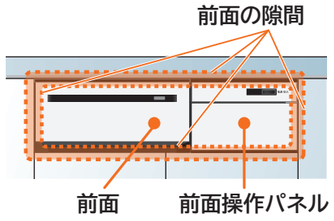
排気口

ふきんでふき取る
水を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。
排気口の奥やせまい部分は割りばしなどに布を巻いたものでふき取ってください。



前面操作パネル・前面

やわらかい布、薄めた台所用洗剤（中性）とふきんでふき取る



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。

ご注意　●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。

お手入れをする（つづき）

⚠注意　指示　●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）とスポンジで洗う

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ことがあります。
- ●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・平皿・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）

グリルドア・パッキン

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う

調理後は、こまめに水ふきしてください。

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ぶきしてください。（パッキンは外さない）

それでも落ちないとき

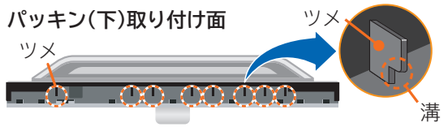
40℃のお湯に約30分漬け置きし、その後薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジでお湯洗いしてください。（スポンジのナイロン面（硬い面）は使わない）

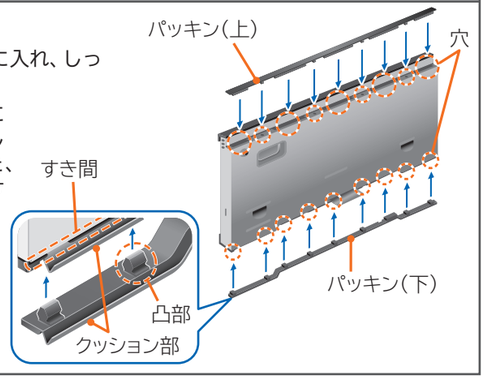
パッキンの交換

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、グリルドアの穴（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、グリルドアの穴（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、クッション部がグリルドアのすき間などに挟まらないように取り付けてください。





ご注意

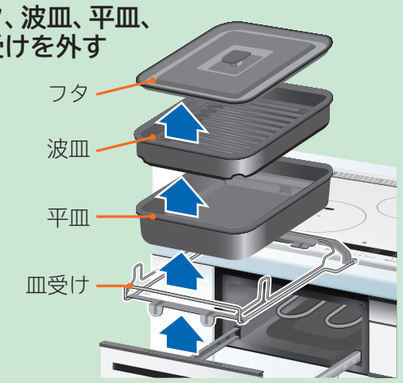
- ●パッキンの付け忘れ、外れや浮きにご注意ください。（システムキッチンの変色・変形の原因になります。また、取っ手が高温になったり、扉から煙が出たり、上手に調理ができません）
- ●たわし・クレンザーは使用しないでください。（表面を傷つけます）
- ●食器洗い乾燥機や食器乾燥器には入れないでください。（樹脂部が変形します）
- ●グリルドア（強化ガラス）に傷がついた場合は、一瞬で粒状に破損するおそれがあります。グリルドアの交換をおすすめします。→（P.6）
- ●パッキン（上・下）は消耗部品です。グリルドアのすき間から煙が漏れ出したり、柔軟性がなくなった場合は、パッキンの交換をおすすめします。→（P.6）

グリルドア、フタ、波皿、平皿、皿受けの取り外し／取り付け

取り外し

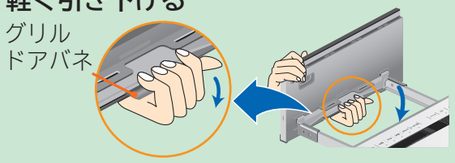
1 取っ手を両手でしっかり持ち、ゆっくり止まるまで引き出す

2 フタ、波皿、平皿、皿受けを外す

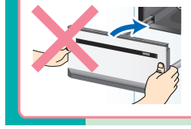


波皿・平皿内の脂などをこぼさないように注意してください。

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

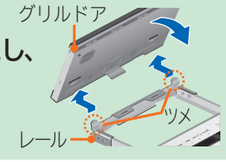


ご注意



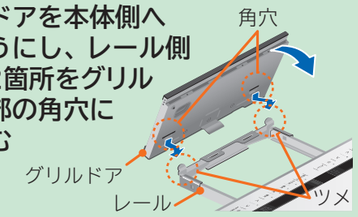
- ●グリルドアバネを引き下げずにグリルドアを押し倒して外さないでください。（グリルドアが破損したり変形することがあります）

4 グリルドアを本体側へ倒すようにし、左右2箇所のツメを外す

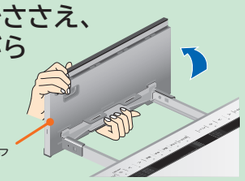


取り付け

1 グリルドアを本体側へ倒すようにし、レール側のツメ2箇所をグリルドア下部の角穴に差し込む

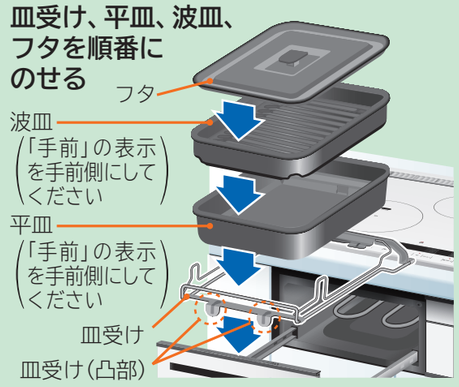


2 グリルドアを手でささえ、垂直に起こしながらはめ込む

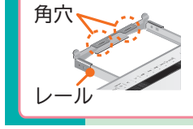


カチッと音がしてグリルドアが固定されます。

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。合わせないとグリル庫内に収納できません。

4 グリルドアはフロントグリルに当たるまで押して閉める

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ぶきしてください。（汚れたまま放置するとさびの原因になります）

お手入れをする（つづき）

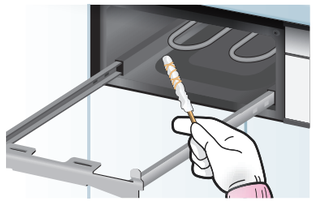
グリル庫内

薄めた台所用洗剤（中性）とふきんなどでふき取る

軽い汚れ
ふきんをよく絞り、水ぶきしてください。

油汚れ
台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからぶきしてください。

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。
ヒーターに付いた汚れは、庫内クリーニングしてください。



ご注意
- ●グリル庫内は金属部が多くあるため素手では清掃しないでください。（けがのおそれがあります）
- ●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。
- ●ヒーターは、ふきんなどで直接ふかないでください。

庫内クリーニング（においを軽減するには）

●グリル庫内を高温にして、ヒーターなどに付いた油汚れを乾燥させ、においを軽減します。（汚れは除去できません）
グリル庫内の油汚れを乾燥させないと腐食して故障の原因にもなります。
●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。

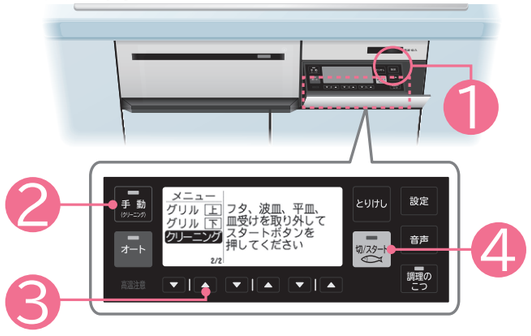
準備
- ●フタ、波皿、平皿、皿受けを取り外す
- ●グリルドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

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 手動（クリーニング）を押す

3 ▲を押して クリーニング を選択する

4 切/スタート を押し、スタートする
- ●ブザーが鳴ったら終了です。

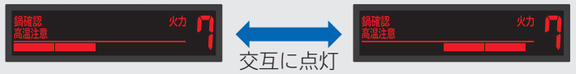


- ●クリーニング中は表示部に残時間が表示されます。
- ●約11分で終了します。
- ●途中で中止したいときは 切/スタート を押します。
- ●グリル庫内の温度が約60℃に下がるまで「グリル高温注意」が表示されます。
- ●電源を切っても温度が下がるまで表示されます。

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、グリル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
電源・動作 ●電源が入らない ●スタートしない ●メニューが選べない（適温調理やグリル調理（「快速」コース）など）	●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。 ●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。 ●オートパワーオフ機能が働いています。 電源を「入」の状態で約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) ●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) ●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)） ●総消費電力を超えていませんか。→(P.14)
●使用途中にIHヒーターまたはグリルの加熱が停止した（切り忘れ防止自動停止機能）	●切り忘れ防止自動停止機能が働いています。 各IHヒーターとグリルには、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。
●「鍋確認」が表示される ●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）	●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.15) 図は火力「7」で使用した場合  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。 ●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。
●左・右IHヒーターの加熱が停止した	●トッププレートの光センサーや鍋底に、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ず、加熱が停止することがあります。 汚れや水を取り除き、鍋底を確認してください。→(P.68)
●使用途中に停電になった	●加熱中の各IHヒーターまたはグリルは停止し、タイマーも取り消されます。 電源を入れ、もう一度操作を初めから行ってください。 停電中は、高温注意が表示されません。トッププレートやグリルドアおよび庫内など高温部に触れないように注意してください。
●「デモモードで動作しています」と報知する ●表示部に表示されるが、鍋が加熱されない	●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。 前面操作パネルを開き、グリル操作部の 切/スタート 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。

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	●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。 ●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。 ●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。 ●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。 ●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.68)** ●上面操作パネルに物や鍋などを置いていませんか。 物や鍋などを置かないでください。
	●ロック(表示)されて、ボタン操作ができない	●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)**
	●[CP]と表示されてボタン操作ができない →**(P.82、83)**	●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。 ●上面操作パネルに物や鍋などを置いていませんか。 物や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物や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。 ●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。 ●[CP]と表示されたまま約１０秒間継続すると加熱を停止します。 すぐに調理物や水滴、鍋などを取り除いてください。
	●[CP]と表示され加熱が停止する →**(P.82、83)**	
	●表示部の液晶が黒くなる	●表示部の上に熱い鍋などを置くと液晶が黒くなることがあります。鍋を取り除いて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。
	●表示部の液晶がくもる ●光センサーがくもる	●冷たい鍋や氷の入った鍋などを置いたり、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。しばらくすると元に戻ります。
火力	●アルミ鍋、アルミフライパンを使うと火力が弱い、鍋がずれたり浮く感じがする	●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、トッププレートや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。 ●特に片方に取っ手がある、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。火力が弱い場合は、ふたをしたり火力を弱くすると、鍋の浮きが軽減されます。（使える鍋について→**(P.12)**）
	●火力が上がらない	●設定の総消費電力以上は火力が上げられません。→**(P.14)** ●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)** ●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。

こんなときは		ここを確認／直しかた
火力	●火力が弱くなることがある	●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113cm²)に満たないと、小鍋と判断して火力が弱くなることがあります。（使える鍋について→**(P.12)**） ●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ことがあります。 ●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り加熱ができないものがありあます。 （使える鍋について→**(P.12)**） 火力の低下を大きく感じたときは、保護が働いているため弱めの火力で調理してください。 ●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。
	●IHヒーターによって火力が違う	●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。
	●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	●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。 ●使える鍋を使用していますか。（使える鍋について→**(P.12)**） ●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。
グリル	●調理のでき具合が悪い ●焼き色が薄い、濃い	●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。 ●食材が冷たかったり、食材の大きさや脂ののり具合などの条件で、焼き具合が悪くなることがあります。 ●魚の大きさや厚みにより、焼き色が変わります。焼きが足りないときは、様子を見ながら追加焼きしてください。 ●「冷凍のまま」コースにて調理する食材は、冷凍室に長期間保存すると、乾燥（冷凍焼け）し、焼き色が濃くなりすぎるなど、うまく焼けなくなります。
	●波皿に調理物がこびりつく	●波皿は、消耗品です。表面に傷がついたりすると、こびりつきやすくなります。調理物のこびりつきがひどくなった場合は、波皿の買い替えをおすすめします。→**(P.6)** ●調理物によっては、皮など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.35)**
	●グリル調理中、加熱が停止した場合	●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。
	●グリル調理中、グリル庫内で瞬間的に炎が出たり、排気口から煙が出る	●グリル調理中、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。 ●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。
	●Cd 表示が出て加熱ができない	●グリルドアが完全に閉まっていない。→**(P.82、83)** ・グリルドアが閉まっていることを確認してください。 ・グリル調理中、グリルドアを開けたままにすると Cd が表示され停止する場合があります。グリルドアが閉まっていることを確認してください。
	●CF 表示が出て加熱ができない	●調理するメニューに使用する付属品（波皿、平皿）が違います。 グリル表示部の付属品の表示を確認してください。 ●波皿と平皿は重ねて使わないでください。

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
グリル	●グリルで魚を焼いたときに排気口から煙が出る	●グリル庫内の排気口には煙やに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、グリルドアのすき間から漏れることがあります。故障ではありません。
	●グリル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.70)** ●パッキンの柔軟性がなくなっていませんか。 パッキンを交換してください。→**(P.70)**
	●グリルドアがくもる	●調理中やグリルドアに水が付着している場合、グリル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グリル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が回らない、遅れて回る	●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ヒーターとグリル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ヒーターまたはグリル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。 ●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ませんか。 ●送信部が鍋やフライパンの取っ手などで遮られていませんか。 ●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	●鍋ややかん（ケトル）の種類や鍋底の大きさ厚さ、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.68)**） ●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.18)**）
	●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。

こんなときは		ここを確認／直しかた
適温調理「焼き物」適温調理サポート	●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、予熱時間が長くなったり、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)**
便利メニュー「炊飯」	●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。 正しくはかってください。→**(P.28)**
	●ごはんが炊けていない ●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。 正しくはかってください。→**(P.28)** ●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、ごはんに芯が残るなど、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.28)**
	●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IH または CHIH 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。
グリル調理「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って「切」ボタンを押してしまった、または調理中停止した	●グリル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・フタとグリル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） 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
グリル調理「オート」メニュー「パン」	
●「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）	●グリル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
●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.52)** ●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、分量をしっかり守ってください。 ・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.52)**
●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、分量をしっかり守ってください。 ・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.52)** ●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。 ●市販のミックス粉などを使っていませんか。 市販のミックス粉は焦げやすいため、仕上がりを確認しながら使ってください。
●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、分量をしっかり守ってください。

こんなときは	ここを確認／直しかた
グリル調理「オート」メニュー「パン」	
●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	●グリル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、グリルドアを閉じてください。
●仕上がりの確認中 Cd 表示が出て、停止した	●グリル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、グリル操作部の「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。
その他	
●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。 ふきんなどでふき取ってください。

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。

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。→（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。→（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、見た目ではは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。→（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。→（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「ご相談窓口」→（P.87）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 	●「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「ご相談窓口」→（P.87）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。

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） 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） 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ことがありますが、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ことがあります。
●使用中にファンの音がする 音	●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 音	●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化することがあります。
●電源を切っても音がする 音	●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
上面操作パネル（IHヒーター）	E11 E16 E21 E26 E51	●鍋底の反りや変形、はがれがあります。鍋は使用している間に、鍋底が変形するものがあります。 ●空だき、または鍋が高温（油が高温）になっています。 ●いため物の調理を行うと表示する場合があります。 ●鍋がIHヒーターの中央からずれています。	●鍋底を確認してください。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) ●食材を入れてください。 ●火力を下げてご使用ください。 ●鍋をIHヒーターの中央に置いてください。
	E13 E15 E18 E23 E25 E28 E58	●鍋底の反りや変形、はがれがあります。鍋は使用している間に、鍋底が変形するものがあります。 ●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。 ●市販の汚れ防止シートを使用しています。 ●鍋の中の調理物が鍋底にこびりついていませんか。 ●鍋底の直径が12cm未満の鍋を使用しています。	●鍋底を確認してください。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) ●鍋をIHヒーターの中央に置いてください。 ●市販の汚れ防止シートは使用しないでください。 ●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。 ●鍋底の直径が12cm以上の鍋を使用してください。
	E12 E22	●鍋の底に約3mm以上の反りがあったり変形しています。 ●鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着している。	●反りや変形がある場合は鍋を交換してください。→(P.12) ●異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。→(P.68)
	EP	●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。	●調理物や水滴、鍋などを取り除いてください。 ●3秒以上ボタンに触れないでください。
	H15 H25 H55	●排気カバーにほこりがたまっています。 ●排気カバーがふさがれています。	●ほこりを取り除いてください。→(P.69) ●ふさがないでください。
	E14 E24 H17 H27 H57	●鍋の種類が違っています。 ●使える鍋でもステンレス（多層鍋）など加熱しにくい鍋を使用している。	●鍋を確認してください。→(P.12) ●弱めの火力でご使用ください。
前面操作パネル（グリル）	C3 C4	●使用する付属品、メニューが違っています。 ●調理後すぐに連続して魚などを焼いた。	●使用する付属品、メニューを確認してください。 ●一度加熱を切り、グリル庫内の温度を下げてから、次の調理物を入れてください。
	Cd	●グリルドアが完全に閉まっていない。	●グリルドアがフロントグリルに密着するように押し込んでください。
	CF	●使用する付属品、メニューが違っています。 ●波皿と平皿を重ねて使っていませんか。 ●皿受けと平皿が傾いて取り付けされていませんか。	●使用する付属品、メニューを確認してください。 ●波皿と平皿を重ねて使わないでください。 ●皿受けと平皿は、水平に正しく取り付けてください。

表示を消したいときは

上面操作パネル（IHヒーター）

上面操作パネルの表示部に表示が出た場合は、表示が出たＩＨヒーターの 切/スタート を押す。

EP の表示が出て停止したときに、再度加熱したい場合は、異物や水滴を取り除き、EP が出たIHヒーターの 切/スタート を押し EP 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（グリル）

C3 、C4 、Cd の表示が出てグリルが停止したときはグリルの 切/スタート を押す。

CF の表示が出たときは、メニューに合わせて使用する付属品（波皿・平皿）をセットし直して 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、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
E61 C6 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。
H11 H1 などのH＊＊表示	●部品の故障が生じた場合。

●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いて、改善した場合しばらく様子を見ながらご使用ください。
●お知らせ表示は、一時的に電源電圧の環境が不安定な場合などに、誤作動で出る場合があります。
●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。

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		M350Tシリーズ（スマートフォン対応）	
		HT-M350KTWF	HT-M350KTF
電源		単相200V（50－60Hz共用）	
総消費電力		5.8kW（4.8kWに切り替え可能） ※待機電力：1W未満（電源スイッチ「切」の状態）	
消費電力	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	
	グリル	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750 奥行554 高さ233〔mm〕	幅600 奥行554 高さ233〔mm〕
	グリル	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30kg	約29kg

型式		M300Tシリーズ	
		HT-M300XTWF／HT-M300HTWF	HT-M300XTF／HT-M300HTF
電源		単相200V（50－60Hz共用）	
総消費電力		5.8kW（4.8kWに切り替え可能） ※待機電力：1W未満（電源スイッチ「切」の状態）	
消費電力	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	
	グリル	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750 奥行554 高さ233〔mm〕	幅600 奥行554 高さ233〔mm〕
	グリル	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30kg	約29kg

型式		M200Tシリーズ	
		HT-M200XTWF／HT-M200HTWF	HT-M200XTF／HT-M200HTF
電源		単相200V（50－60Hz共用）	
総消費電力		5.8kW（4.8kWに切り替え可能） ※待機電力：1W未満（電源スイッチ「切」の状態）	
消費電力	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	
	グリル	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750 奥行554 高さ233〔mm〕	幅600 奥行554 高さ233〔mm〕
	グリル	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28kg	約27kg

型式		M150Tシリーズ（スマートフォン対応）	
		HT-M150KTWF	HT-M150KTF
電源		単相200V（50－60Hz共用）	
総消費電力		5.8kW（4.8kWに切り替え可能） ※待機電力：1W未満（電源スイッチ「切」の状態）	
消費電力	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	
	グリル	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750 奥行554 高さ233〔mm〕	幅600 奥行554 高さ233〔mm〕
	グリル	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23kg	約22kg

型式		M100Tシリーズ	
		HT-M100XTWF／HT-M100HTWF	HT-M100XTF／HT-M100HTF
電源		単相200V（50－60Hz共用）	
総消費電力		5.8kW（4.8kWに切り替え可能） ※待機電力：1W未満（電源スイッチ「切」の状態）	
消費電力	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	
	グリル	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750 奥行554 高さ233〔mm〕	幅600 奥行554 高さ233〔mm〕
	グリル	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23kg	約22kg

※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（250W）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.7）**または、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

保証とアフターサービス　必ずお読みください

保証書（裏表紙）

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あと、大切に保管してください。

保証期間：お買い上げの日から1年です。

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。

ご転居されるときは

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。

修理を依頼されるときは　出張修理

「お困りのときは」→**(P.73〜83)**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。

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	付近の目印なども併せてお知らせください
お　名　前	
電話番号	
訪問ご希望	

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。

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する。
- ●トッププレートにひび割れがある。
- ●ビリビリと電気を感じる。
- ●グリルドア、前面操作パネルのガラス面に傷がついたり、ひび割れがある。
- ●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。

「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）

この製品の使い方・お手入れ・修理などは、お買い上げの販売店へご相談ください
なお、転居されたり、贈物品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。

ホームページに「よくある質問」について記載しておりますので、ご活用ください。
https://kadenfan.hitachi.co.jp/support/ih/q_a/index.html

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・PHSから　050-3155-1111（有料）	携帯電話・PHSから　0570-0031-68（有料）
FAX　0120-3121-34	FAX　0120-3121-87
（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。	（受付時間）9:00〜18:00（月〜土）、9:00〜17:00（日・祝日）

《発信者番号通知のお願い》「非通知」設定をされているお客様は、はじめに「186」をダイヤルしておかけください。

- ●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。
  日立家電修理　検索　https://kadenfan.hitachi.co.jp/afterservice/repair.html
  （注）対象製品をご確認のうえお申込みください。
- ●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。

部品のご購入は、商品お買い上げの販売店、お近くの日立の家電品取扱店（お取り寄せ）または
下記の「パーツショップ」へご依頼ください。
日立の家電消耗品・部品直販「パーツショップ」　**https://parts.hitachi-cm.com/pshop/**

「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　日立の家電品お客様サポート

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」　https://kadenfan.hitachi.co.jp/support/ih/manual_movie/m300t_series/index.html
「おすすめレシピ」　https://kadenfan.hitachi.co.jp/ih/recipe/m350t/

（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。

日立IHクッキングヒーター保証書 出張修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きに従って正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容に基づきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、お買い上げの販売店に出張修理をご依頼の上、本書をご提示ください。

※型式		※お買い上げ日	保証期間
		年　月　日	本体：1年
※お客様	ご住所 お名前	〒 様　電話	
※販売店	住所 店名	 電話	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。
記入のない場合、レシートまたはご購入を証明するものが代用となりますので、本保証書といっしょに大切に保管してください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
（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）お買い上げ後の取り付け場所の移動、落下、輸送等による故障及び損傷。
（ハ）火災、地震、風水害、落雷、その他天変地変、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。
（ホ）適切な使用、維持管理を行わなかったことによる当該品の不具合。
（ヘ）建築躯体の変形等、商品以外の不具合に起因する当該品の不具合。
（ト）塗装の色あせ等の経年変化、または使用に伴う摩擦等により生じる外観上の不具合。
（チ）昆虫類や小動物等の侵入が起因する故障及び損傷。
（リ）消耗品の取り替え及び保守等の費用。
（ヌ）本書のご提示がない場合。
（ル）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
2. 離島または離島に準ずる遠隔地への出張修理を行なった場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、取扱説明書→（P.87）に記載してある「ご相談窓口」にご相談ください。
5. 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。
6. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。
7. 本書は日本国内においてのみ有効です。 This warranty is valid only in Japan.

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、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。
●お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させて頂く場合がございますので、ご了承ください。
●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、「保証とアフターサービス」→（P.86）をご覧ください。

修理メモ

日立グローバルライフソリューションズ株式会社
〒105−8410　東京都港区西新橋 2−15−12　電話 (03)3502−2111