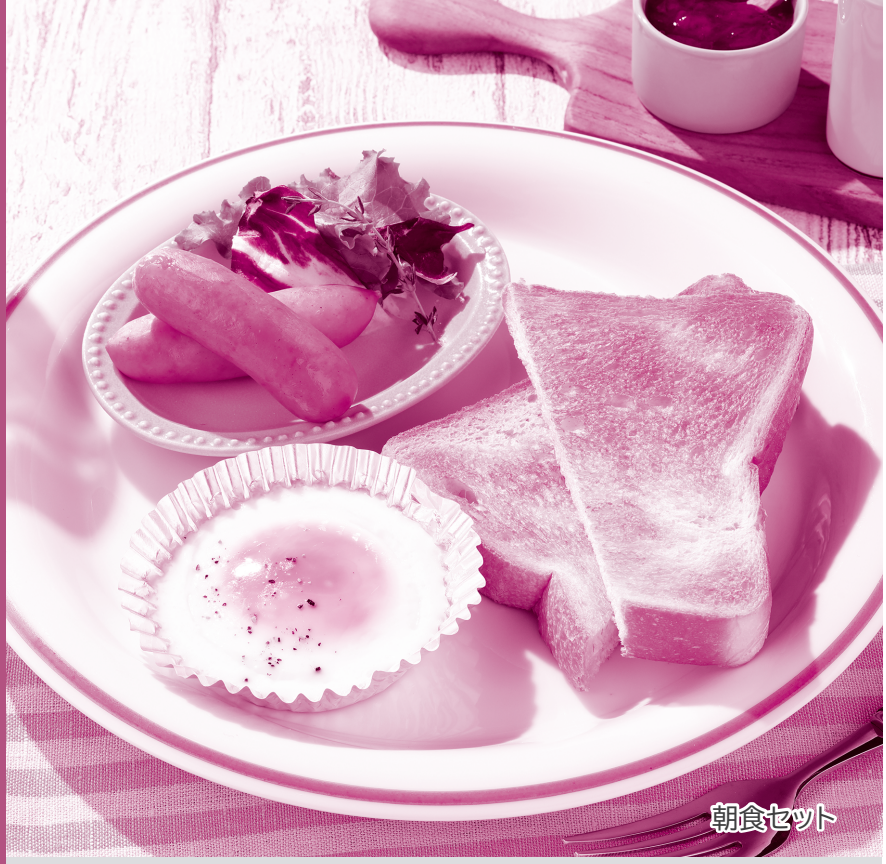


HITACHI

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

N100Tシリーズ 3口IH 鉄・ステンレス対応

平皿　波皿　音声ガイド

型式 HT-N100KTWF（エイチ ティー エヌ ケー ティー ダブル エフ）
HT-N100STWF（エイチ ティー エヌ エス ティー ダブル エフ）
HT-N100KTF（エイチ ティー エヌ ケー ティー エフ）
HT-N100STF（エイチ ティー エヌ エス ティー エフ）

N9Tシリーズ 3口IH 鉄・ステンレス対応

波皿　音声ガイド

型式 HT-N9STWF（エイチ ティー エヌ エス ティー ダブル エフ）
HT-N9STF（エイチ ティー エヌ エス ティー エフ）

N8Tシリーズ 3口IH 鉄・ステンレス対応

波皿

型式 HT-N8KTWF（エイチ ティー エヌ ケー ティー ダブル エフ）
HT-N8STWF（エイチ ティー エヌ エス ティー ダブル エフ）
HT-N8KTF（エイチ ティー エヌ ケー ティー エフ）
HT-N8STF（エイチ ティー エヌ エス ティー エフ）



HT-N100STWF
プレミアムシルバー(S)

火加減マイスター
日立IHクッキングヒーター

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。

設置説明書を受け取り、ご使用前に設置完了後の確認項目をご確認ください。

日立家電メンバーズクラブの
My家電への製品登録をおすすめします。

さまざまなサービスをご利用いただけます。

- 家電品の登録・管理
- お役立ち情報
- 安全点検サービス割引
- パーツショップ送料特典
- お知らせ

ご登録はこちら

詳しくは→**(P.80)** をご覧ください。

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。
N0T の表示は対象の型式を表しています。

「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。

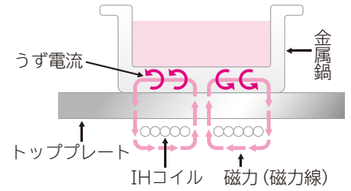
大火力 左・右IHヒーター

●鉄やステンレス鍋、3.2kW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、炒める、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で調理

適温調理
設定した目安温度をキープして調理

揚げ物→(P.18)



焼き物 →(P.20)



適温調理サポート N100T N9T
フライパン温度を自動で設定しキープ
調理のタイミングを表示と音声でお知らせ

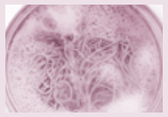
ハンバーグ →(P.24)



4メニュー
・ハンバーグ
・ギョウザ
・鶏のソテー
・魚のソテー

便利メニュー
調理中の火加減をサポート

麺ゆで →(P.26)



5メニュー
・麺ゆで
・煮込み
・保温
・炊飯
・湯沸かし

グリルで調理 ※型式により調理できるメニューが異なります

「旨美焼き」 焼きムラを抑え、中までじっくり火を通す


鶏のハーブ焼き
外はパリッと中はジューシー


ふわふわカステラ
焼き色きれいに、中はふわふわ


ぶりのつけ焼き
焦げつきやすい魚のつき焼きも上手に


茶わん蒸し
ぶるんと中までなめらかな仕上がり


ロールチキンと野菜のグリル
芯までじっくり火が通る


パエリア
お米も具材もしっかり炊きあげる


大きなメロンパン
外はカリッと、中はふんわり


クッキー
焼き色がきれいにそろってサクサクに

IHとグリルで調理

連携調理 N100T
IHヒーターで調理した食材をフライパンごとグリルに入れて調理


たいのまるごとアクアパッツア


ラタトゥユとサーモンのグリル

音声ガイド N100T N9T

音声で便利メニューの終了や安全機能、グリル庫内の高温などをお知らせ

ホームページから「おすすめレシピ」(Web)を見る
本製品に搭載されているメニューを選んで作るレシピを検索できます 詳しくは →(P.80)

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 …… 8~11
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、炒める、温める …… 16
火力調節の目安 …… 16
メニューを選んで調理する …… 18~32
適温調理 揚げ物 …… 18
適温調理 焼き物 …… 20~23
N100T N9T 適温調理 サポート ハンバーグ、ギョウザ、鶏のソテー、魚のソテー …… 24
便利メニュー 麺ゆで …… 26
便利メニュー 煮込み …… 28
便利メニュー 保 温 …… 29
便利メニュー 炊 飯 …… 30
便利メニュー 湯沸かし …… 32

グリルで調理する

グリルの使いかたのポイント …… 34~39
メニューを選んで調理する …… 40
メニュー調理 「オート」「手動」メニューで調理する …… 40
調理の目安と調理のこつ …… 42~53
メニュー調理 切身・干物、丸焼き、つけ焼き、鶏のグリル、揚げ物温め …… 42
メニュー調理 切身・干物 冷凍 、鶏のグリル 冷凍 …… 44
メニュー調理 トースト …… 46
メニュー調理 朝食セット …… 47
N100T メニュー調理 手動グリル …… 48
N100T メニュー調理 手動オーブン …… 49
N9T N8T メニュー調理 手動グリル …… 50
N9T N8T メニュー調理 手動オーブン …… 51
N100T メニュー調理 焼きなす、茶わん蒸し、パン温め …… 52
N100T メニュー調理 魚の煮つけ(姿煮)、魚の煮つけ(切身)、肉じゃが …… 53

連携調理で調理する

連携調理する …… 54
N100T IHヒーター+手動オーブン …… 54
追加焼きをする …… 56

いろいろな機能を使う

いろいろな機能を使う …… 33・57~65
タイマーを使う …… 33
設定の切り替え …… 57~65
①チャイルドロックの切り替え …… 58
②「おすすめレシピ」(Web)の確認 …… 58
③音声の音量切り替え …… 59
④音声ガイドの切り替え …… 59
⑤メロディーの切り替え …… 59
⑥節電モードの設定・解除 …… 60
⑦液晶コントラストの設定 …… 60
⑧レンジフードファンの連動切り替え …… 61
⑨左IH揚げ物油温補正/⑩右IH揚げ物油温補正 …… 62
⑪グリル仕上がり補正 …… 63
⑫手動サポートの切り替え …… 63
⑬お知らせ履歴の確認 …… 63
⑭グリルお気に入り …… 64

お手入れ

お手入れをする …… 66~70
トッププレート …… 66
排気カバー・排気口ポケット …… 67
排気口 …… 67
前面操作パネル・前面 …… 67
波皿・平皿・皿受け …… 68
グリルドア・パッキン …… 68
グリルドア、波皿、平皿、皿受けの取り外し/取り付け …… 69
グリル庫内 …… 70
庫内クリーニング …… 70

お困りのときは

お困りのときは …… 71~77
電源・動作 …… 71
上面操作パネル・トッププレート …… 72
火力 …… 73
グリル …… 74
レンジフードファン連動 …… 75
便利メニュー「湯沸かし」 …… 75
適温調理「揚げ物」 …… 75
適温調理「焼き物」適温調理サポート …… 75
便利メニュー「炊飯」 …… 76
その他 …… 76
音が気になる …… 77
お知らせ表示が出たとき …… 78

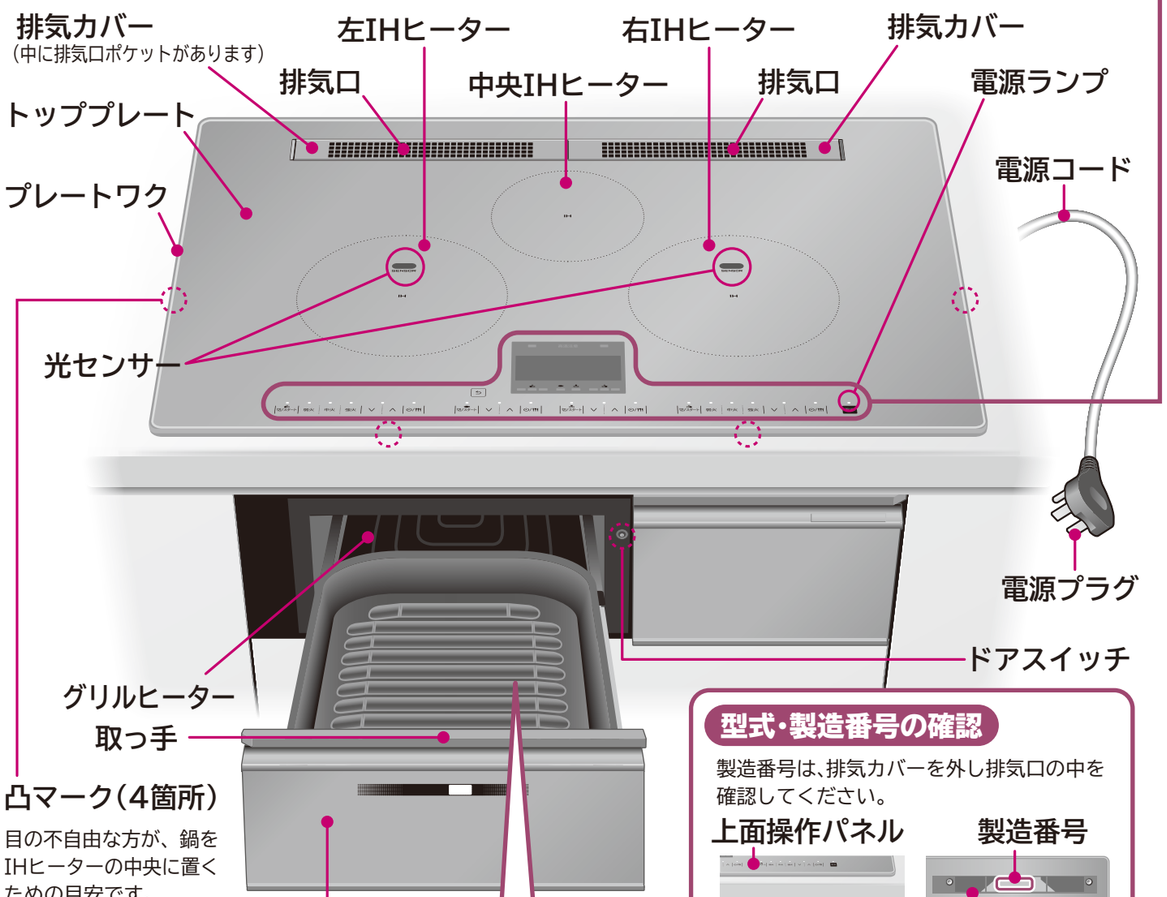
「おすすめレシピ」(Web)

ホームページから「おすすめレシピ」(Web)を見る …… 80

仕様・その他

仕様 …… 81
保証とアフターサービス …… 82
「ご相談窓口」 …… 83
保証書 …… 裏表紙

各部のなまえ・付属品・操作パネル



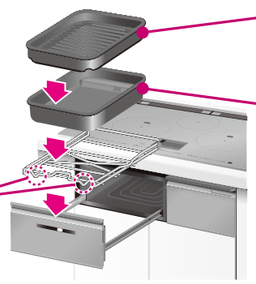
目の不自由な方が、鍋をIHヒーターの中央に置くための目安です。
(凸マークは側面についています)

型式・製造番号の確認

製造番号は、排気カバーを外し排気口の中を確認してください。



収納時



波皿
「手前」の表示を
手前側にしてください

平皿(N100Tのみ付属)
「手前」の表示を
手前側にしてください

※N9T N8Tに
平皿は付属していません

皿受け、平皿、波皿を順番にのせる

- 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を使い分けて、ご使用ください。

N100T 付属品

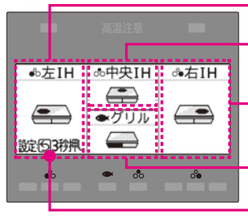
波皿(消耗部品)	平皿(消耗部品)	皿受け(消耗部品)
1個	1個	1個 N100T専用

イラストは、HT-N100STWF で説明しています。(イラストと本体の色は異なります)

上面操作パネル

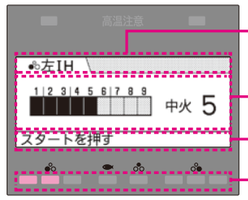
表示部

＜初期画面＞



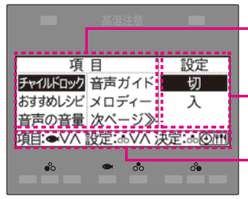
- 左IHの表示エリア
- 中央IHの表示エリア
- 右IHの表示エリア
- グリルの表示エリア
- 設定の操作を表示

＜操作画面＞



- 操作中のIHまたはグリルを表示します。
- 設定の内容を表示します。
- 次の操作を表示します。
- 操作中のIHまたはグリルをランプで表示します。

＜設定画面＞



- 設定する項目を表示します。
- 設定の状態を表示します。
- 次の操作を表示します。

＜表示画面＞



- 調理中の左IHの設定内容を表示します。
- 調理中の中央IHの設定内容を表示します。
- 調理中の右IHの設定内容を表示します。
- 調理中のグリルの設定内容を表示します。
- 操作中のIHまたはグリルをランプで表示します。

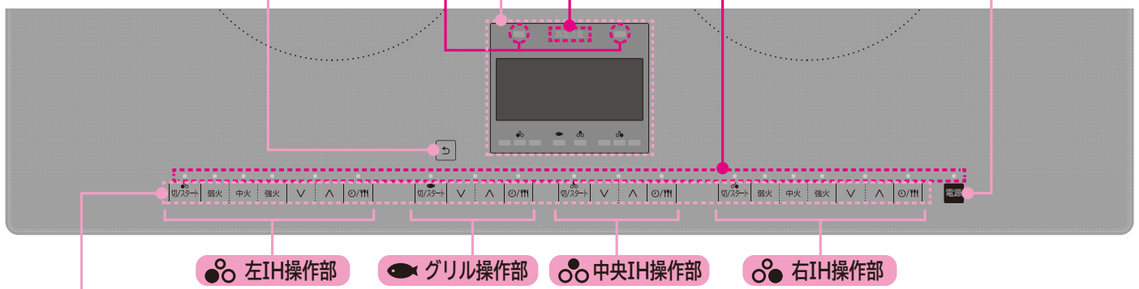
機能設定/戻るボタン
設定画面を表示するときに、3秒以上押すと、表示が切り替わります。
メニューなど設定中に押すと1つ前に戻ります。
また、3秒以上押すと選択中の画面が取り消しされます。

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.61)

高温注意表示
調理をスタートすると「高温注意」が表示されます。また、トッププレートとグリル庫内の温度が高温のとき表示されます。

ランプ表示
次に操作するボタンのランプが光ってナビゲーションします。

電源スイッチ
電源の入/切を行います。
・電源を「ピッ」と鳴るまで少し長めに押します。(ランプが点灯します)
・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。



操作部

切/スタート	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。 のマークは各操作部を表しています。
弱火 中火 強火	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	火力の調整やタイマー時間の設定に使います。
タイマー/メニュー	タイマー /メニューボタン	タイマーやメニューの設定に使います。 →(P.33)

N9T N8T 付属品

波皿(消耗部品)	皿受け(消耗部品)
1個	1個 N9T N8T専用

別売品

推奨鍋・フライパンの購入

（2022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
※部品番号：HT-C20TWS 010



推奨天ぷら鍋
品名：天ぷら鍋
型式：FJ-21T



推奨フライパン
品名：フライパン
型式：106865



推奨いため鍋
品名：いため鍋
型式：106834



推奨卵焼き
品名：卵焼き
型式：106872



炊飯推奨鍋
品名：片手鍋
型式：146045FJ



※部品番号のある、天ぷら鍋（HT-N50）については、「パーツショップ」から部品の購入ができます。

推奨鍋・フライパンの購入について

推奨鍋・フライパンの購入は、お近くの日立家電品取扱店にご相談ください。

https://kadenfan.hitachi.co.jp/ih/contents/pot/02/index.html

日立家電　推奨鍋　検索

部品の交換・追加購入

（2022年8月現在）

部品名		部品番号
グリルドア（ブラック）	N100T	HT-N100KTF-003
グリルドア（シルバー）	N100T	HT-N100STF-008
グリルドア（シルバー）	N9T　N8T	HT-N9STF-003
グリルドア（ブラック）	N8T	HT-N8KTF-002
パッキン（上）（消耗部品）	N100T　N9T　N8T	HT-N100STF-009
皿受け（消耗部品）	N100T	HT-N100STF-026
皿受け（消耗部品）	N9T　N8T	HT-N9STF-005
波皿（消耗部品）	N100T　N9T　N8T	HT-J300XTF-019
平皿（消耗部品）	N100T	HT-K300XTF-021

部品のご購入について

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「パーツショップ」へご依頼ください。

https://store.kadenfan.hitachi.co.jp/store/pages/parts.aspx

日立家電　部品　検索

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.71）**
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.71）**
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.78）**
上面操作部異常検知自動停止 左 右 中央 グリル	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.72）**
切り忘れ防止自動停止 左 右 中央 グリル	左・右・中央IHヒーターは、加熱後最終ボタン操作から約４５分経過した。 グリルの「手動グリル」「手動オーブン」は、加熱後約３０分経過した。	ブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。 **→（P.71）**
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.78）**
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。	上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.78）**
高温注意表示 左 右 中央 グリル	調理をスタートした。 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。	調理をスタートすると「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が点滅します。「高温注意」表示中に調理などする際は、高温部に触らないようにしてください。
グリルドア開時自動停止 グリル	グリルドアが完全に閉まっていない。 グリル調理中にグリルドアが開いている。	調理前にグリルドアが開いていると調理が始まりません。 上面操作パネルの表示部に Cd と表示され、約30秒間継続するとブザーが鳴り加熱を停止します。（グリルドアが閉まっていることを確認してください）**→（P.74）**
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	⚠警告	⚠注意
「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。	「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	「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.83)**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。

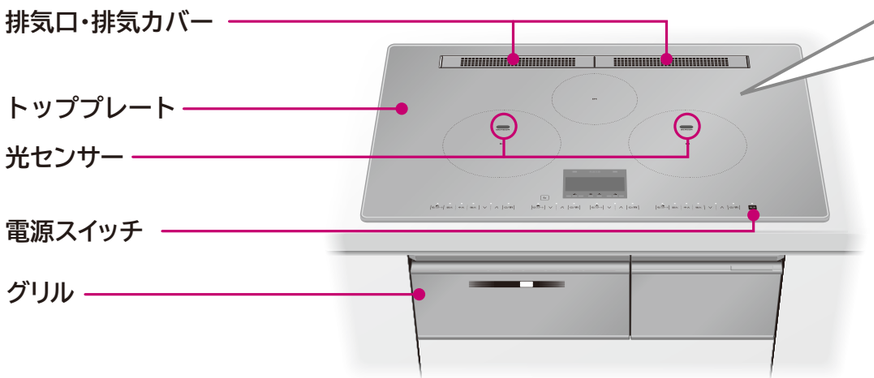
●使用中や使用後しばらくはトッププレートやグリルドアおよびグリル庫内などの高温部に触れない

●グリルで調理するときは、波皿・平皿、指定のフライパンに油を入れて使わない
発煙・発火のおそれがあります。

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

●炒め物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後に油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない
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、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。
上面操作パネルのボタンが、意図せず金属製の容器や小物などに反応し、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。
- 調理用バットやボウル、トレーなど金属製容器
- 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
- 波皿・平皿などの付属品
- スマートフォンなどの機器
- その他可燃物や引火物(まな板、ふきん、紙、油など)

●蒸気口のないフタは、トッププレートの上に置かない
フタが密着して取れなくなったり、トッププレートが割れるおそれがあります。



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.83)**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

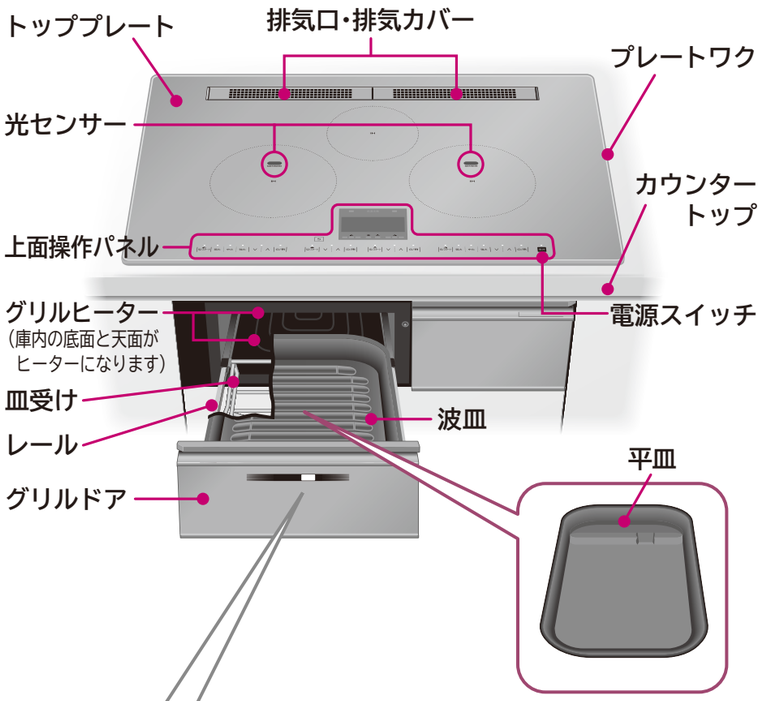
禁止
- ●鍋は不安定な状態で使用しない
- ●鍋の下に紙やシートを敷かない
- ●あらかじめ加熱した油で「揚げ物」を使わない
  油の温度を適正にコントロールできないため、発火するおそれがあります。
- ●本体前方に物を置かない
- ●空だきや必要以上に加熱をしない
  - 鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は「中火」以上で予熱すると赤熱や変形するおそれがあります。空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色したり割れたりすることがあります。
  - ホーロー鍋は、空だきしたり、こげつかせたりすると鍋底が過熱され、底面のホーローが溶けて焼きつき、鍋やトッププレートが破損、損傷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
- ●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

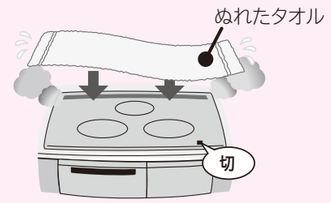
指示　**電源を切り、本体が冷えてから行う**

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
（空気が入り、炎が大きくなります）



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。
- ●波皿・平皿、指定のフライパン以外は使用しないまた、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
- ●調理中の確認や調理終了後、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.37、39）
- ●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。
- ●ヒーターに直接食材をのせない
  発煙・発火のおそれがあります。

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.68〜70）
  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。
- ●調理中にグリルドアを開けたまま調理しない
  調理中にグリルドアを開けたまま調理すると熱が漏れ、カウンタートップやグリル周辺の焦げ、過熱した場合やけどの原因になります。

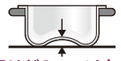
次の点もご注意ください

- ●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。
- ●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）
- ●本体に直射日光が当たらないように注意する
  - 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。
  - 直射日光が当たると変色する場合があります。
- ●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。
- ●市販のＩＨヒーター用発熱プレート※は使わない
  鍋やトッププレートの破損や損傷、やけどの原因
  ※鍋の中やトッププレートの上に敷いてプレートを加熱し、ＩＨヒーターで使えない鍋を加熱するものです。
- ●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）・消毒液（アルコール系、塩素系など）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。
- ●加湿器などを近くで使わない
  加湿器の種類によっては、水道水に含まれるミネラル成分が水と一緒に放出され、本体に付着し、乾燥すると白い粉のようになります。場合によっては本体内部に入り、汚れや故障の原因になります。

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

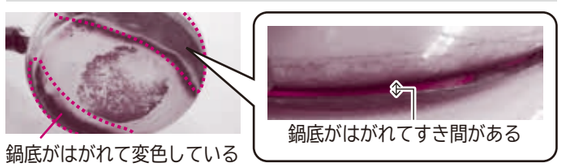
一般財団法人 製品安全協会の IH または CH-IH マークの付いた鍋をおすすめします。
（鍋の説明書をよくお読みになり、鍋に適した火力の使用やお手入れをするなど、正しく安全にご使用ください）

	○使える鍋	×使えない鍋
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。 ●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。	アルミ・銅鍋・多層鍋（鍋底に磁石がつかないもの） ガラス・土鍋・セラミック鍋・直火用焼網・発熱プレート  ●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などは使わない 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。
鍋底の直径	左・右IH・・・12～26cm 中央IH・・・12～18cm  直径 ●鍋底の直径が大きいと、調理物によっては仕上がりにムラができる場合があります。	左・右IH・・・12cm未満 中央IH・・・12cm未満  直径 ●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。
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  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。 ●鍋底に部分的に鋭利な突起がある場合は使用しない。トッププレートに傷がつく原因になります。 ●多数の穴が開いたステンレス板を底部に貼り合わせた鍋は、１２cm以上あっても、小鍋と判断して鍋確認が表示されたり、火力が弱くなることがあります。

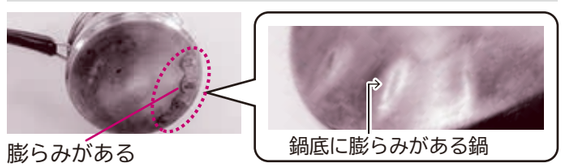
ご使用の前に鍋やフライパンの鍋底を確認する

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



鍋底が膨らんだ鍋



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
鍋底の形状	平らなもの（反り3mm未満）
鍋底の厚さ	1mm以上

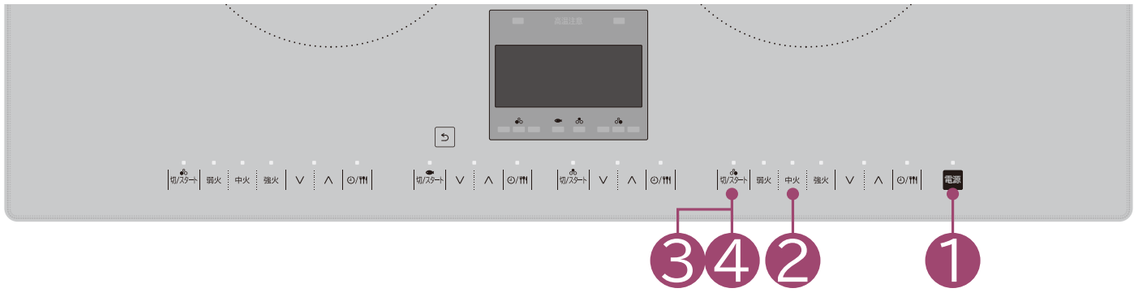
鍋上部の内径 内径 16cm以上

●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。

⚠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

1 電源 を「ピッ」と鳴るまで長めに押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

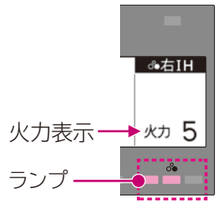
2 左・右IHヒーターの場合は 中火
中央IHヒーターの場合は ∨ ∧ を押す

3 切/スタート を押し、スタートする

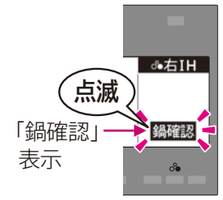
4 確認が終わったら
切/スタート を押し、切る

使える鍋、使えない鍋の表示

○ 使える鍋は火力が表示され、ランプが点灯します



× 使えない鍋は「鍋確認」が表示されます



●各IHの表示エリアに表示されます。
●使えない鍋は「鍋確認」が表示され、約30秒後にブザーが鳴り、初期画面に戻り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」「鶏のソテー」「魚のソテー」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。

	鉄・ステンレス対応
鍋底の直径	12～26cm
鍋底の形状	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。
「炊飯」には別売の推奨鍋→**(P.6)** を使用することをおすすめします。

湯沸かし
●鍋底の直径が15～20cmのもの、鍋底の厚さ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。

グリルで使用できるフライパン

連携調理に使用するフライパンは→**(P.38)** をご確認ください。

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.81））
- 火力が上げられない。（「ピピピッ」と鳴る）
- メニューが選べない。（適温調理やグリル調理など）
- 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「7」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

IHヒーター

火　力	1	2	3	4	5	6	7	8	9
左・右IHヒーター	100W相当	200W相当	400W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	3.2kW
中央IHヒーター N100T	100W相当	200W相当	400W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	
中央IHヒーター N9T	100W相当	200W相当	400W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	
中央IHヒーター N8T	100W相当	200W相当	400W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW		

適温調理	揚げ物	最大1.5kW	N100T N9T 適温調理 サポート	ハンバーグ ギョウザ 鶏のソテー 魚のソテー	最大2.0kW
	焼き物	最大2.0kW			
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

メニュー調理	最大1.4kW		丸焼き	最大2.6kW
手動調理	トースト	最大2.6kW		
	朝食セット	最大1.4kW		
	手動オーブン	最大1.4kW		
	手動グリル	「弱」740W相当、「中」1.05kW相当、「強」1.26kW相当		

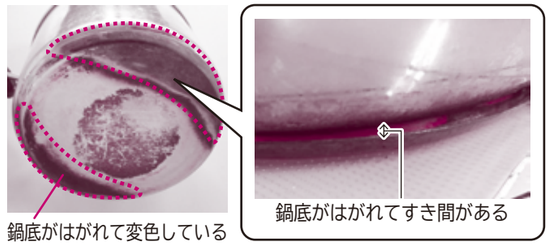
IHヒーターの使いかたのポイント

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）

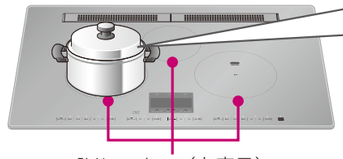


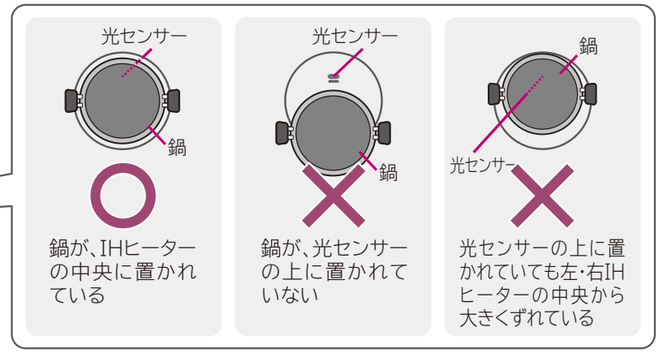
●鍋底を貼り合わせた鍋などで、鍋底が変色した鍋や鍋底がはがれかけた鍋・フライパンは使わないでください。



鍋は、IHヒーター（丸表示）の中央に置いてください

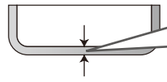
●鍋が、IHヒーターの中央から大きくずれている場合は、鍋の確認ができず、安全のため加熱を停止したり、火力が入らないことがあります。ＩＨヒーターに複数の鍋を置いたり、複数のIHヒーターの上に鍋をまたいで置いて調理しないでください。





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）



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

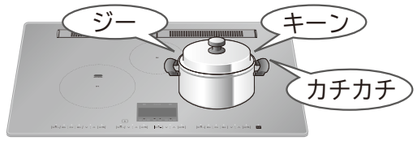
●IHヒーターの特性や冷却具合が左・右・中央で全く同じにはならないため、同じ鍋でも加熱状態が異なる場合があります。
●メニューを選んで調理したときに、左・右・中央で調理時間が異なる場合があります。



音について

→（P.77）

●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55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。

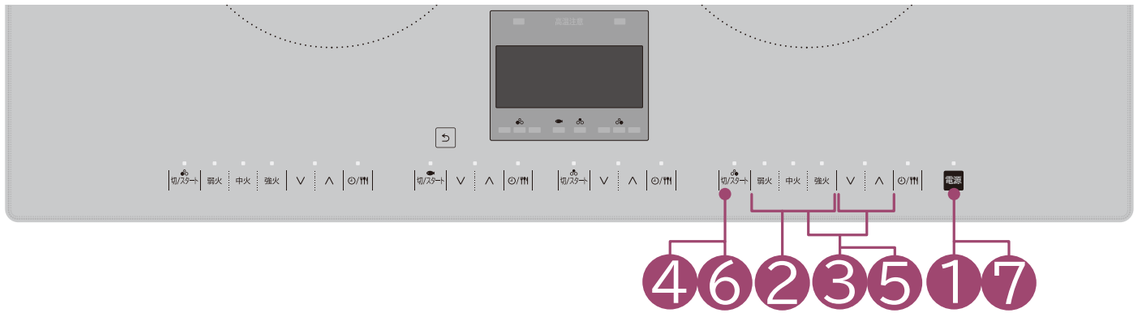
お好みの火力で調理する

基本の使いかた　ゆでる、煮る、蒸す、焼く、炒める、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
		100W相当	200W相当	400W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	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					
	炒める				玉ねぎ・ホワイトソース・焼きそば・チャーハン・野菜炒め					
	温める	保温するとき、チョコレートを溶かすとき		カレーのルー・みそ汁（温め直すとき）						

●火力「9」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「9」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「8」に下がります。
●「手動サポート」を設定すると、左・右IHヒーターの火力「5」～火力「9」までの火力で加熱中の鍋の温度を検知し、過熱を抑えるため、火力を1段階下げ鍋の保護をします。→(P.63)

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。

準備　食材を入れた鍋をIHヒーターの中央に置く

1　電源 を「ピッ」と鳴るまで長めに押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

2　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。

3　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 弱火 中火 強火
細かく調節する場合は ∨ ∧ を押します。

4　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.33)

5　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 弱火 中火 強火
細かく調節する場合は ∨ ∧ を押します。

6　調理が終わったら

切/スタート を押し、切る

7　続けて使わないときは

電源 を押し、電源を切る

（ランプが消火します）

お手入れをするときは →(P.66)

火力を設定すると

●バーの数と数値で火力が表示されます。

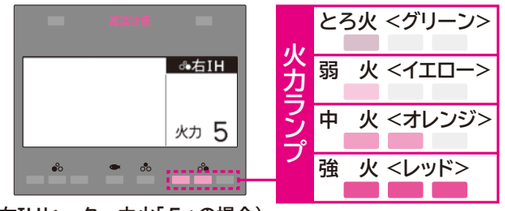
左・右IHヒーター
- 弱火「3」の場合
- 中火「5」の場合
- 強火「8」の場合

中央IHヒーター
- 火力「5」の場合

●続けて ∨ ∧ を押すと火力を調節できます。
●火力は、左・右IHヒーターが「1」～「9」まで、中央IHヒーターは「1」～「8」まで調節できます。（N8T は、「1」～「7」までの設定になります）

スタートすると

●画面が切り替わり、使用中のＩＨヒーターの表示部に火力が表示されます。

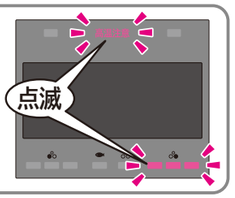


（右IHヒーター中火「５」の場合）

●火力を調節すると、調節したＩＨヒーターの表示部の火力が、切り替わります。
●切/スタート を押してから、左・右IHヒーターの場合は 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。
●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。

続けて使わないときは

●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。



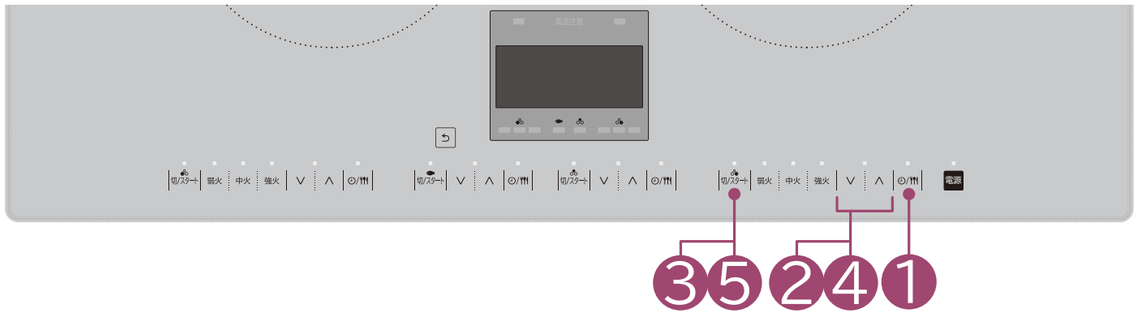
メニューを選んで調理する

適温調理 揚げ物

左・右IHヒーターが使えます

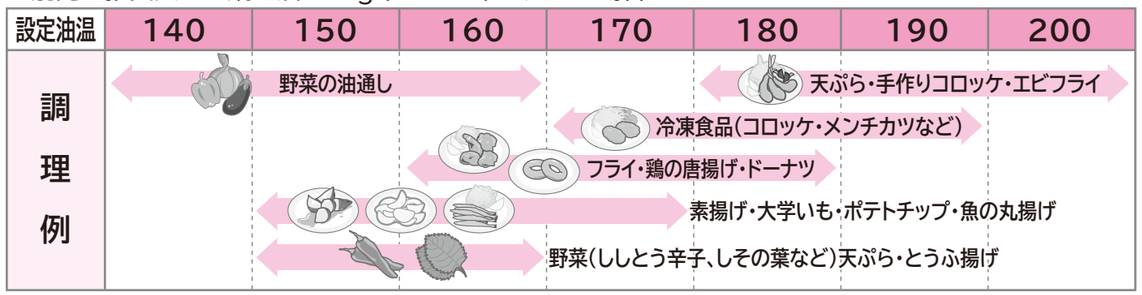
予熱完了をお知らせし、設定油温（目安）を自動でコントロールします

●右IHヒーターで説明しています。



設定油温の目安

■別売の推奨天ぷら鍋に油800g（880mL）を入れた場合



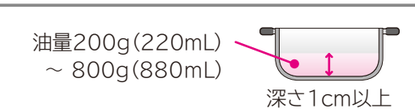
●設定油温は調理時の温度目安で、油量や食材、使用する鍋により異なります。また食材が入っていない場合は、設定した温度よりやや高めの温度になります。

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、66）
- ●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.66）
- ●調理後に「高温注意」が表示されている場合、鍋や油の温度が高い状態では、鍋の温度が正しく検知できないため、予熱に時間がかかったり、低めの温度で「適温」になったり、加熱を停止する場合があります。（故障ではありません）
  本体、鍋や油の温度が十分に下がってからご使用ください。
- ●廃油凝固剤を使用する場合は、廃油凝固剤の取扱説明書をご覧ください。

準備

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



電源の入った状態で（基本の使いかた→（P.16））

1 〔メニュー〕を押し、「揚げ物」を選ぶ

メニュー選択



2 ∨ ∧ を押し、油温を設定する

設定油温

140 ◆ 150 ◆ 160 ◆ 170 ◆ 180 ◆ 190 ◆ 200

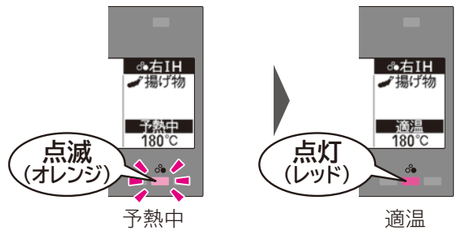
●設定油温は目安です。調理物の種類や数量、鍋の材質や形状、反り具合により、油温がずれる場合があります。設定油温を変えて調節してください。

3 〔切/スタート〕を押し、スタートする

- ●鍋の温度を正しくはかるため鍋を中央から動かさないでください。
- ●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.33）



- ●予熱が完了するとメロディーが鳴って、「予熱中」が「適温」に切り替わります。
- ●「適温」が表示されるまで、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。

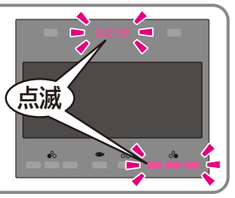
4 設定油温を切り替えるときは

∨ ∧ を押し、油温を調節する

5 調理が終わったら

〔切/スタート〕を押し、切る

- ●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。



●設定油温と実際の油温がズレている場合は、油温の補正（調整）ができます。→（P.62）

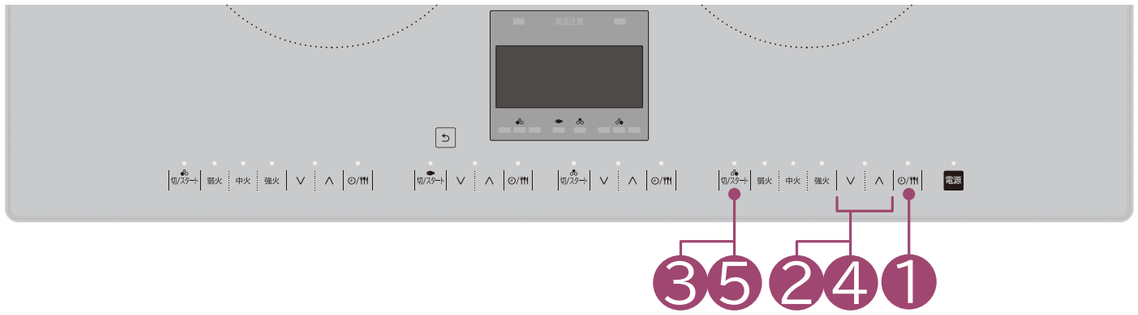
メニューを選んで調理する（つづき）

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、66）
●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「高温注意」が表示されている場合、鍋やフライパンの温度が高い状態では、鍋やフライパンの温度が正しく検知できないため、予熱に時間がかかったり、低めの温度で「適温」になったり、加熱を停止する場合があります。（故障ではありません）
本体、鍋・フライパンの温度が下がっ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

電源の入った状態で（基本の使いかた→（P.16））

1 ［⏲/🍴］を押し、「焼き物」を選ぶ

メニュー選択



2 ［∨］［∧］を押し、温度を設定する

設定温度

120 130 140 150 160 170 180
190 200 210 220 230 240 250

●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。

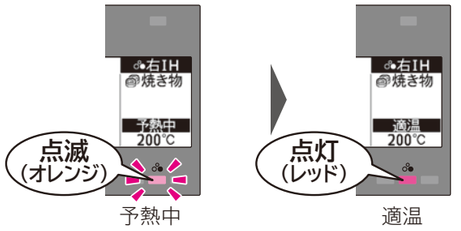
3 ［切/スタート］を押し、スタートする

●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。

適温になったら調理する

タイマーを使うときは →（P.33）

●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、「予熱中」が「適温」に切り替わります。
●120～160℃設定時は約90秒～2分、170～250℃設定時は約50秒で「適温」が表示されます。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。

4 設定温度を切り替えるときは

［∨］［∧］を押し、温度を調節する

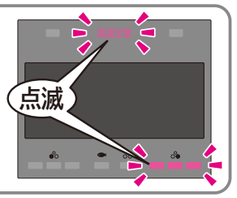
●設定温度範囲内でも不十分な場合、［弱火 中火 強火］のいずれかを約1秒押し、お好みの火力で調理してください。→（P.16）
「適温」が点灯しないと、切り替えられません。

●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。

5 調理が終わったら

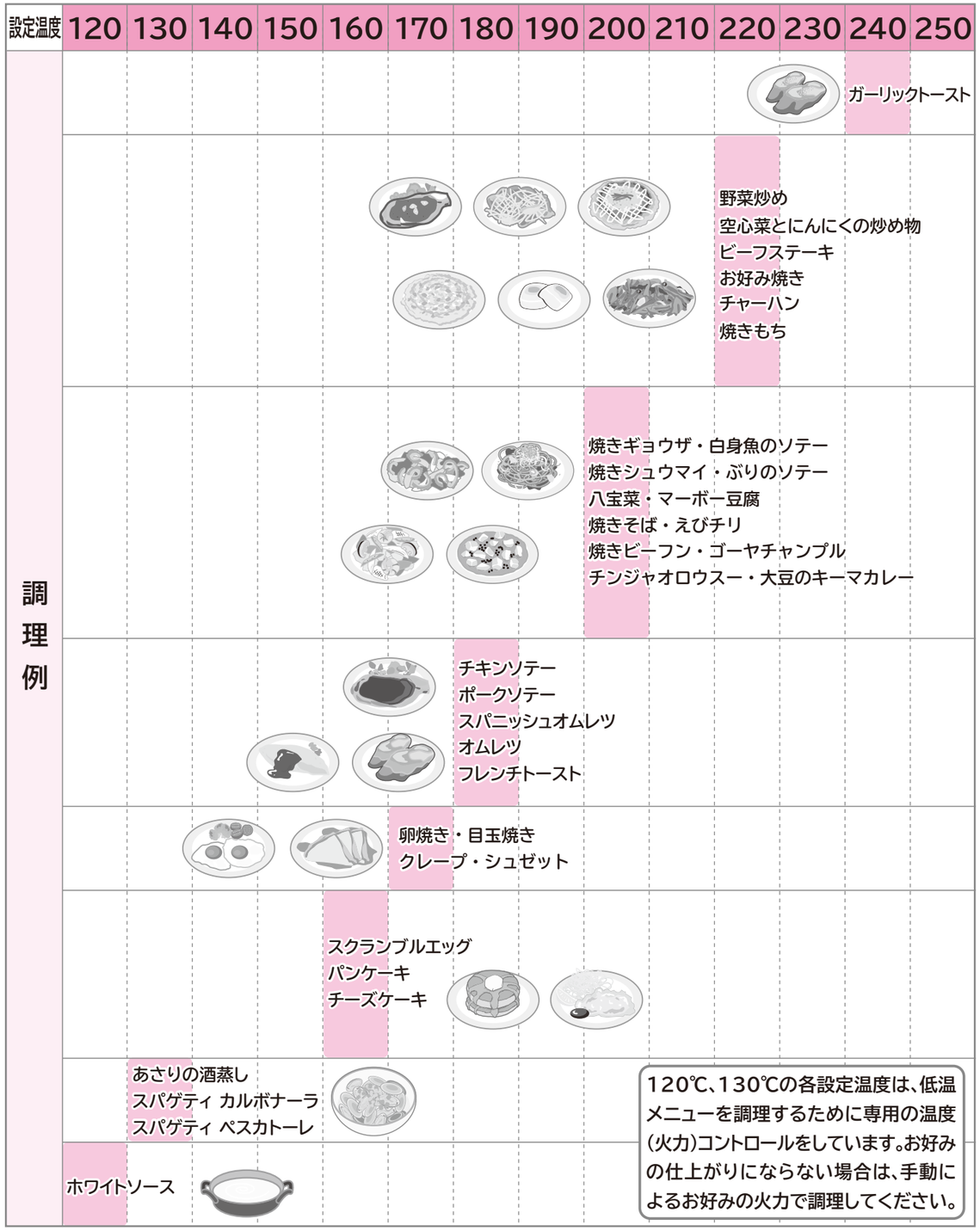
［切/スタート］を押し、切る

●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）

設定温度の目安



適温調理 焼き物

設定温度を切り替えるメニュー

■温度を切り替えるタイミングについては、「おすすめレシピ」(Web)をご覧ください。

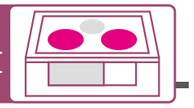
	設定温度		メニュー
	開始温度	切り替え温度	
調理例	220 →	120	煮込みハンバーグ
	200 →	180	パリパリチキンのサラダ
	200 →	120	ローストビーフ・ハッシュドビーフ・大豆とひじきの煮物
	180 →	150	ラタトゥーユ
	180 →	140	ハンバーグ・チーズインハンバーグ・ビーフハンバーグ・ブイヤベース
	180 →	130	生ざけの野菜蒸し・アクアパッツァ
	180 →	120	チーズリゾット・シーフードピラフ
	170 →	130	親子丼
	170 →	120	いかめし
	130 →	180	スパゲティ ペペロンチーノ

メニューを選んで調理する（つづき）

N100T　N9T　適温調理

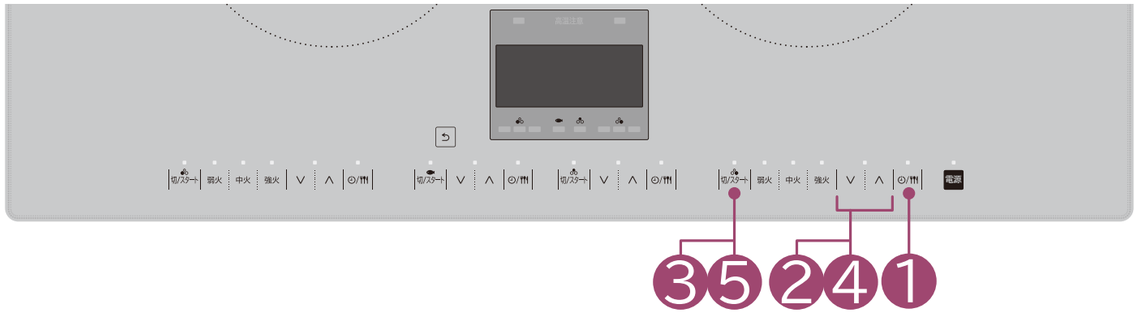
サポート　ハンバーグ、ギョウザ、鶏のソテー、魚のソテー

左・右IHヒーターが使えます

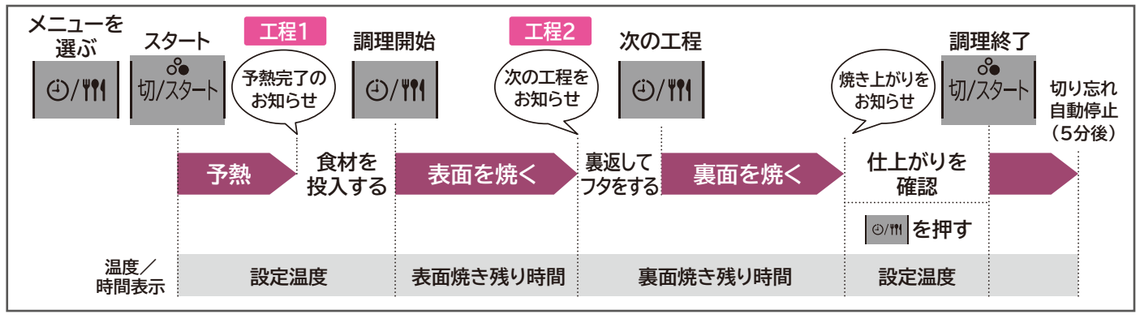


メニューに合わせて調理の手順を表示と音声でお知らせします

●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、66）
- ●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「高温注意」が表示されている場合、鍋やフライパンの温度が高い状態では、鍋やフライパンの温度が正しく検知できないため、予熱に時間がかかったり、低めの温度で「適温」になったり、加熱を停止する場合があります。（故障ではありません）
  本体、鍋・フライパンの温度が下がっ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）
- ●「工程1」表示後、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。

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。
- ●「工程1」が表示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）

準備　フライパンを置き、適量の油を入れる

電源の入った状態で（基本の使いかた→（P.16））

1　⏲/🍴 を押し、「サポート」を選ぶ

2　∨　∧ を押し、「ハンバーグ」「ギョウザ」「鶏のソテー」「魚のソテー」の中からメニューを選ぶ

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。

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

メニュー選択（ハンバーグの場合）



1　⏲/🍴 ボタンを押す



2　∨　∧ ボタンを押す





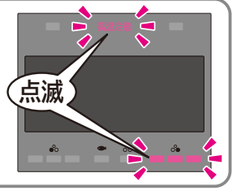
- ●予熱が完了するとメロディーが鳴って、適温となり「工程1」が表示されます。
- ●約50秒で「工程1」が表示されます。鍋の種類・材質・形状などや、鍋底の初期温度によっては約4分かかる場合があります。

残り時間表示（目安時間：14分）



- ●適温調理サポート終了後 ⏲/🍴 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。



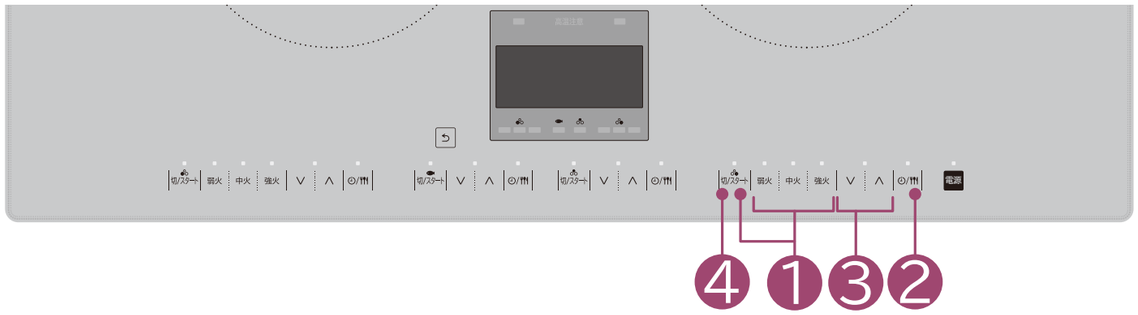
メニューを選んで調理する（つづき）

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。

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

電源の入った状態で（基本の使いかた→（P.16））

1 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

2 沸とう後に麺を入れ、⏲/🍴 を押し、「麺ゆで」を選ぶ

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、⏲/🍴 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。

3 ∨ ∧ を押し、火力設定すると約4秒後に麺ゆでがスタートする

火力設定



麺をゆでる

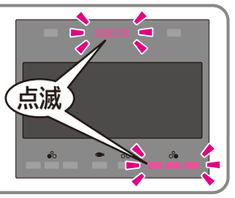
タイマーを使うときは →（P.33）

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

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

4 調理が終わったら 切/スタート を押し、切る

●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。



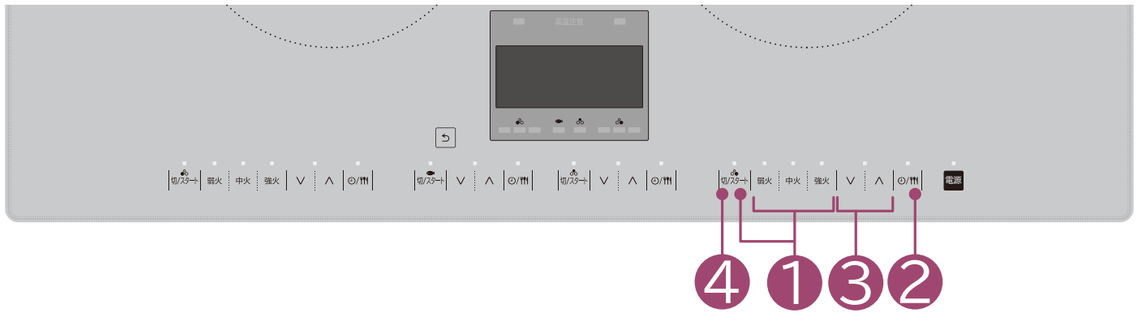
メニューを選んで調理する（つづき）

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。



お知らせ

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

準備 食材と煮汁を入れた鍋を置く

電源の入った状態で（基本の使いかた→（P.16））

1 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

2 ◴/🍴 を押し、「煮込み」を選ぶ

3 ∨ ∧ を押し、火力を設定すると約4秒後に煮込みがスタートする

煮込む

タイマーを使うときは →（P.33）

●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。

4 調理が終わったら

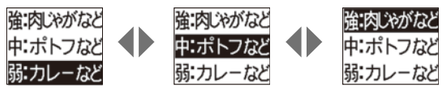
切/スタート を押し、切る

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、◴/🍴 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。

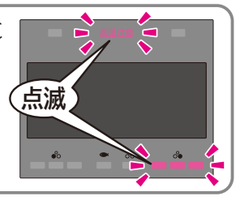
火力設定



弱	中	強
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。	ポトフ、かぼちゃの煮物、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」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。

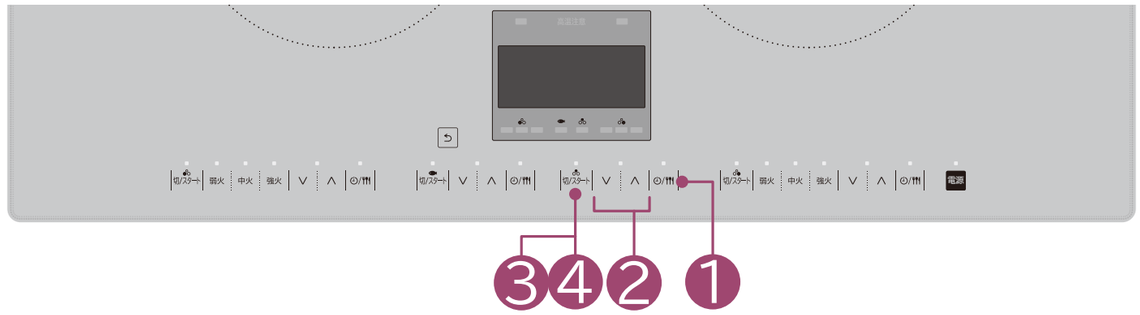
●トッププレートの温度が約50℃に下がるまで「高温注意」が表示されます。
●電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



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



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。（ごはんや炒め物は保温できません）
●保温できる量は約200～800gまでです。

準備 調理終了後のあたたかい調理物を入れた鍋を置く

電源の入った状態で（基本の使いかた→（P.16））

1 ◴/🍴 を押し、「保温」を選ぶ

2 ∨ ∧ を押し、温度を設定する

3 切/スタート を押し、スタートする

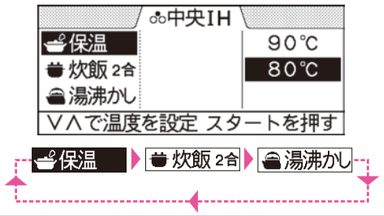
●保温中はときどきかき混ぜて、焦げ付かせないようにしてください。
●長時間保温すると焦げ付く場合があります。

タイマーを使うときは →（P.33）

4 保温をやめるときは

切/スタート を押し、切る

メニュー選択

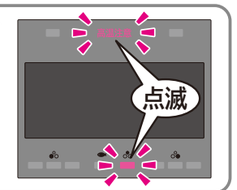


保温設定温度



●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。

●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。

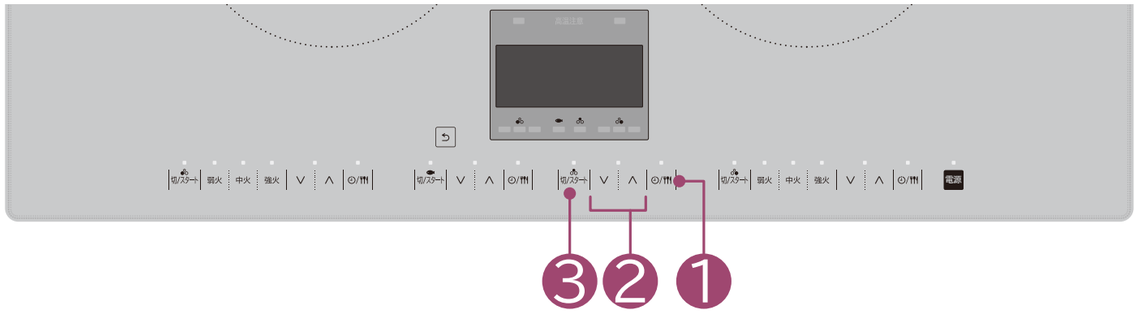


メニューを選んで調理する（つづき）

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（2合）分が炊けます。1カップ（1合）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

研いだお米をざるに移し、水切りする

・「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



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、カップ数に合った水を入れる



お湯は使わない（芯が残る原因）

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

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

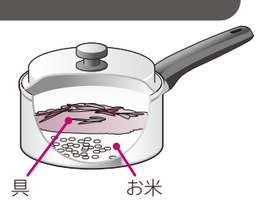
水　量 … 調味料の分量だけ減らす

・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：炊き込み」を設定する

- 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

電源の入った状態で（基本の使いかた→（P.16））

1 ◴/🍽 を押し、「炊飯」を選ぶ

2 ∨ ∧ を押し、火力を設定する

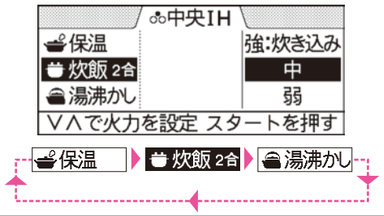
3 切/スタート を押し、スタートする

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

メニュー選択



火力設定

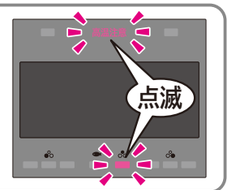


弱	中	強
焦げなどが気になるときに使います。	白米・無洗米を炊飯するときに使います。	炊き込みごはんを炊くときに使います。

●スタート後のランプ点灯中（約10秒間）に ∨ ∧ を押すと、火力の設定を変更できます。

●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。



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

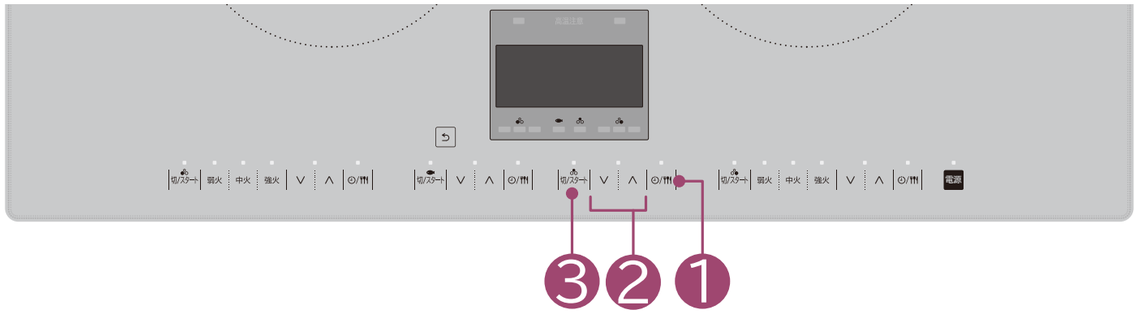
●鍋の種類によって、ごはんに芯が残るなど、うまく炊けない場合は、火力を「強」に調節してください。
●室温が低く水が冷たい場合は、火力を「強」に調節してください。

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



お 願 い

- 常温の水をご使用ください。
- 水以外のだし汁やスープ、ミルク、むぎ茶パックなどを沸かさないでください。
- 水量は 1～2L までとしてください。また、鍋ややかん（ケトル）の満水量の約 60%までとしてください。（吹きこぼれの原因になります）
- ふたをしてください。

準備 水を入れた鍋ややかん（ケトル）を置く

電源の入った状態で（基本の使いかた→（P.16））

1 時/献立 を押し、「湯沸かし」を選ぶ

2 ∨ ∧ を押し、火力を設定する

3 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

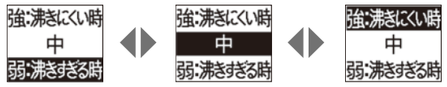
- すぐにお湯を沸かしたい場合は、お好みの火力で沸かしてください。→（P.16）

- 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。

メニュー選択



火力設定

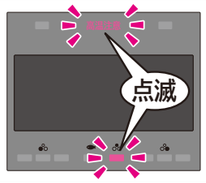


- 使用する鍋ややかん（ケトル）に合わせ、沸いてもブザーが鳴らない場合は「弱」に、沸く前にブザーがなる場合は「強」に調節する。
- スタート後のランプ点灯中（約10秒間）に ∨ ∧ を押しても調節できます。

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。

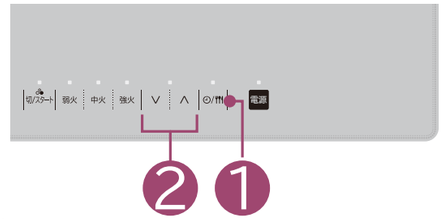
- トッププレートの温度が約50℃に下がるまで「高温注意」が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



タイマーを使う

タイマー

左・右・中央IHヒーターとグリルが使えます



設定した時間で加熱を停止したいときや加熱時間を確認しながら調理したいときに使います

- 右IHヒーターで説明しています。
- 各IHヒーターとグリルは同時に複数のタイマー設定ができます。
- 「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。
- 「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。
- 「手動グリル」「手動オーブン」は、残り時間タイマー（1分単位）の設定ができます。
- タイマー使用中は、 時/献立 のランプが点滅します。

残り時間タイマー

加熱中（調理中）に設定する

1 時/献立 を押し、「残り」を選ぶ



- 時/献立 を押すごとに表示が切り替わります。



- メニューを選んで調理する場合、「麺ゆで」「煮込み」が表示されません。

2 ∨ ∧ を押し、時間を設定する



- 設定できる最長時間

IH	火力「1」～「3」	▶ 9時間55分
	火力「4」～「9」	▶ 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

グリル	「手動グリル」	▶ 29分
	「手動オーブン」	▶ 1時間29分

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、 時/献立 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、 時/献立 を押して再設定してください。

経過時間タイマー

加熱中（調理中）に設定する

1 時/献立 を押し、「経過」を選ぶ



- 時/献立 を押すごとに表示が切り替わります。



- メニューを選んで調理する場合、「麺ゆで」「煮込み」が表示されません。

約3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



（右 IH の使用例）

- 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、 時/献立 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、 時/献立 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。

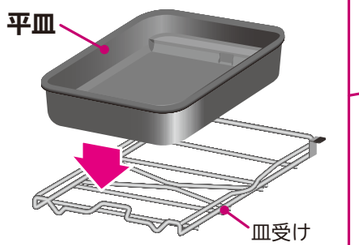
グリルの使いかたのポイント

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ください

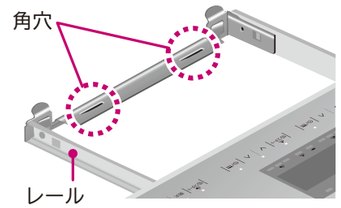
波皿と平皿は、重ねて使わないでください

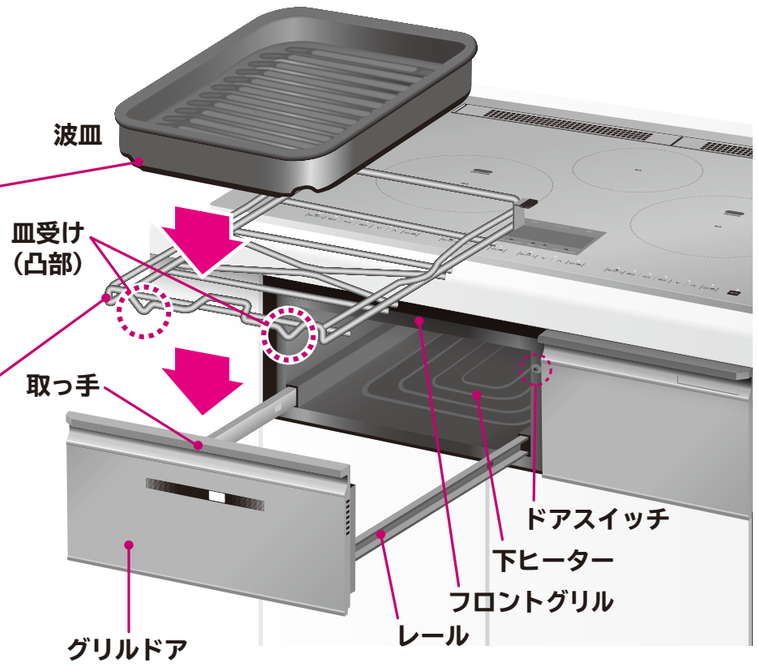
●型式により皿受けの形状や付属品が異なります。 →(P.4、5)

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）



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

⚠警告

調理前の準備は

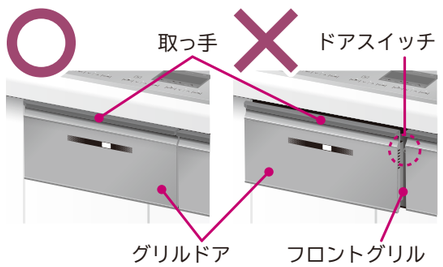
禁止
●波皿・平皿、指定のフライパンに油を入れて使わない。（発煙・発火のおそれがあります）

⚠注意

禁止
●波皿・平皿、指定のフライパン以外は使用しない。また、グリル用の石などを入れて使用しない。（発煙・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、取っ手前面の中央部に指を掛けて、ゆっくりと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

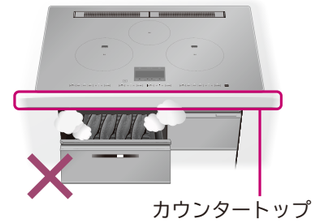
指示
●レンジフードファンを使用する（調理中、排気口から煙が出ます）
●波皿・平皿は使うたびにお手入れする →(P.68)
また、グリル庫内に付着した食品カスは、次の調理をする前に取り除く
（汚れたまま使用すると発煙・発火のおそれがあります →(P.11)）
●グリル庫内を付属品以外の収納に使用しない
●波皿と平皿は、重ねて使わない（発煙・発火のおそれがあります →(P.11)）
●調理中や調理終了後、調理物を取り出す場合は、付属品やグリル庫内などグリル周辺が高温になっているため直接触れない（付属品の取り出しかた →(P.37、39)）

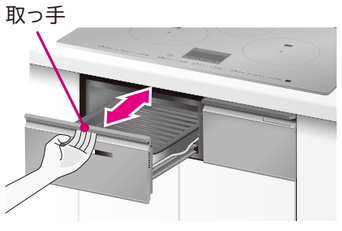
お知らせ

●調理中は加熱していてもヒーターが赤くなりませんが、故障ではありません。
●加熱してしばらくの間、前回の調理でグリル庫内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。
●グリル庫内のクリーニングを途中で終了したときは、グリル庫内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。
●「手動グリル」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、指定のフライパンは、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。
●グリルドアは、取っ手前面、中央部以外は持たない。
取っ手の上側やグリルドアの裏側は熱くなるので触れないように注意する。
（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、取っ手前面の中央部に指を掛けてゆっくりと開閉する。





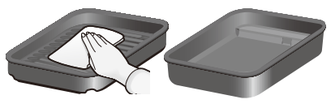
グリルの使いかたのポイント（つづき）

波皿・平皿について

●波皿・平皿はグリル庫内専用です。

始めて使うとき

●波皿・平皿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.68）



ご注意

●波皿・平皿は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・平皿のセットのしかた

調理の準備

●食材は、波皿または平皿を皿受けにセットし、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。
●波皿は食材の厚さを6ｃｍ、器や型の高さは7cm以下にしてください。
●平皿は食材の厚さを7ｃｍ、器や型の高さは8cm以下にしてください。

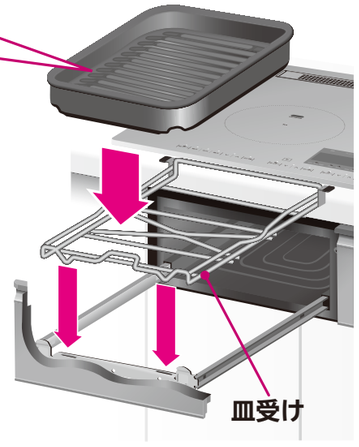
波皿または平皿は「手前」の表示を手前側にして皿受けの上にセットしてください。

波皿の場合



平皿の場合





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。
メニューにより、奥側の焼き色が薄くなることがあります。

給水のしかた

メニュー毎に給水が必要な場合は、表示部に表示されます。
（メニュー調理）「メニュー」一覧→（P.41）をご確認のうえ給水をしてください。

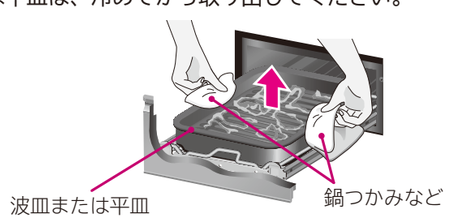
波皿・平皿の取り出しかた

調理中や調理後の波皿・平皿の取り扱いには、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）

取り出すときは

●調理後の波皿・平皿の取り扱いには、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、やけどの原因となりますので、使わないでください）
●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、「おすすめレシピ」（Web）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）

N100T 連携調理（グリルの調理）に使えるフライパンについて

フライパンを確認する

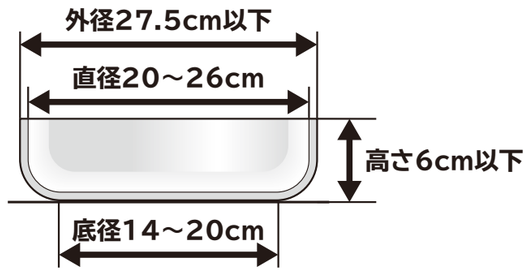
○ 使えるフライパン

フライパンの種類

●取っ手が取れるフライパン



大きさ



●フライパンの重さは、1.0kg未満のもの
●食材含めた重さは、3.0kg未満で調理してください。

材質、鍋底の形状

●材質、鍋底の形状については、「使える鍋の種類・材質・形状」を確認する。→（P.12）

【塗装加工された鍋について】

●塗装（フッ素、シリコンなど）に、はがれや傷のあるフライパンは使わないでください。
●箱や取扱説明書などの記載の耐熱温度以下でご使用ください。

ご注意

●N9T N8T では、フライパンは使用できません。（やけどやけがのおそれがあります）
●N100T では、使えるフライパンの範囲外で使用した場合、皿受けから外れ調理物がこぼれるなど、やけどやけがのおそれがあります。

✕ 使えない鍋・フライパン

●取っ手の外れないフライパンや四角い形状のフライパン
●スキレット、オーバル鍋、市販のグリルパンなど、フライパン以外の鍋






ご注意

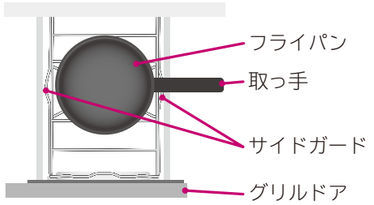
●取っ手が取り付け、取り外しのできるフライパンを使用してください。
●フタがある場合は、フタは使用しないでください。
●オーブン温度の制限については、フライパンの箱や取扱説明書を確認のうえ、ご使用ください。箱や取扱説明書に記載がないフライパンは、「手動オーブン」の設定温度を「200℃」以下で調理してください。

N100T 連携調理（グリルの調理）フライパンの使いかた

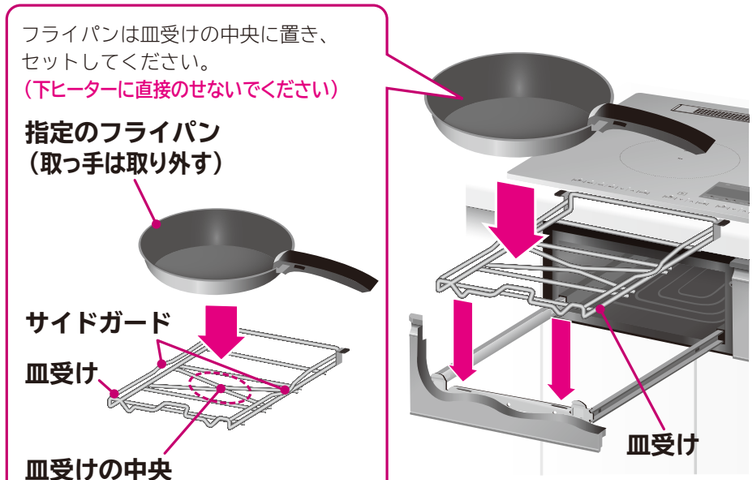
フライパンのセットのしかた

調理の準備

●フライパンは、指定のフライパンを使用し、調理前に取っ手を取り外してください。
●フライパンの取っ手の取り付け・取り外しは、グリルドアを手前に止まるまで引き出し、皿受けのサイドガードの位置で行ってください。
●フライパンを取り扱う際は、鍋つかみやミトンを使ってください。



フライパンは皿受けの中央に置き、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）



ご注意

●手動オーブン以外のメニューでは使用しないでください。高温となった場合フライパンを傷める場合があります。
●複数のフライパンを入れて調理しないでください。
●鍋底が平らな鍋を使用してください。鍋底が丸いと不安定になります。
●アルミ製容器やレトルトパックは使用しないでください。

フライパンの取り出しかた

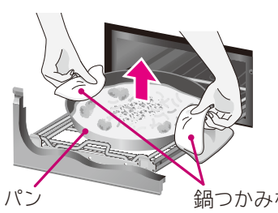
グリルドアを開閉する際は調理物に注意しながら、ゆっくり行ってください。

調理中の確認や調理後の、フライパンの取り扱いは、フライパンの取っ手を取り付け、取っ手を持って取り出してください

●フライパンの取っ手を使う場合も、鍋つかみやミトンを使ってください。
●グリル周辺が高温になっているため、フライパンの取っ手の取り付け・取り外しは、グリルドアを手前に止まるまで引き出し皿受けのサイドガードの位置で行ってください。
●取っ手の取り扱いについては、フライパンの箱や取扱説明書を確認のうえ正しくお使いください。

フライパンの取っ手を使用しないで、フライパンを取り出す際は、熱を通しにくい鍋つかみやミトンを使ってください。

●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）
●取っ手を使わない場合に鍋つかみやミトンなどを使う場合も、サイドガードの位置でフライパンを持って取り出してください。



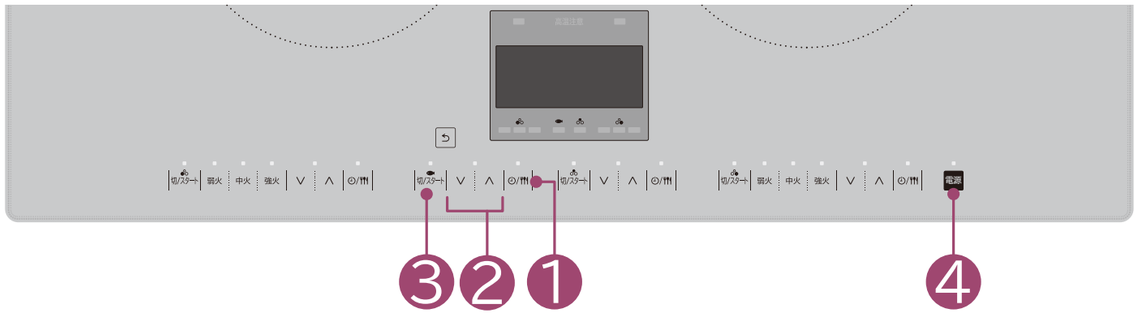
メニューを選んで調理する

メニュー調理 「オート」「手動」メニューで調理する

グリルが使えます



メニューを選んで調理します



準備 メニューに合わせ準備する→(P.41)

グリルドアを確実に閉め
電源の入った状態で(基本の使いかた→(P.16))

1 ⊙/🍴 を押し、「メニュー」を選ぶ→(P.41)

2 ∨ ∧ を押し、表示に従い
火力、時間、温度のいずれかを設定する
→(P.16)

3 切/スタート を押し、スタートする

「手動グリル」「手動オーブン」で
タイマーを使うときは →(P.33)

●調理が終わるとメロディーがなります。

タイマーを使わないときは

調理が終わったら 切/スタート を押し、切る

調理物を取り出す

●調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

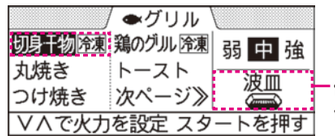
4 **続けて使わないとき**は

電源 を押し、電源を切る

お手入れをするときは →(P.68~70)

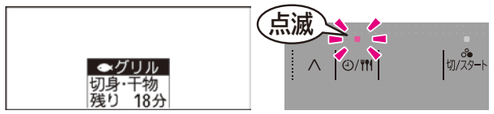
●早めのお手入れで汚れのこびりつきが軽減されます。

メニュー選択(「切身・干物」の場合)



●⊙/🍴を押すたびにメニューが変わり選択中のメニューが白文字で表示されます。
●使用する付属品は、表示に従い使用してください。
●グリルメニューをお気に入り登録することができます。→(P.64)

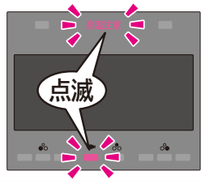
●表示部に、調理の残り時間が表示され、⊙/🍴のランプが点滅します。
(調理の状況により残り時間は変わる場合があります)



●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、最大約10分残り時間が長くなります。
●調理が終了すると約5分間、「追加焼き」を受け付けます。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.56)

●調理終了後の約5分間に、メニュー選択をして切/スタートを押し、スタートした場合、「追加焼き」は選択できなくなります。

●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。



■(メニュー調理)「メニュー」一覧

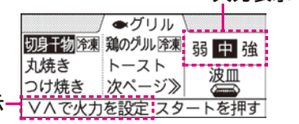
●波皿のみ付属している製品は、1~11のメニューが選択できます。(平皿を購入しても平皿の調理はできません)
●波皿、平皿を付属している製品は、1~17のメニューが選択できます。(メニューにより、波皿、平皿の使い分けをして調理します)

順番	メニュー	使用する付属品	給水	準備		調理のこつ目安
1	切身・干物	波皿	-----	食材を波皿の上にのせる		→P.42
2	切身・干物[冷凍]	波皿	-----	冷凍の食材を波皿の上にのせる		→P.44
3	丸焼き	波皿	-----	食材を波皿の上にのせる		→P.42
4	つけ焼き	波皿	-----	食材を波皿の上にのせる		→P.42
5	鶏のグリル	波皿	-----	食材を波皿の上にのせる		→P.42
6	鶏のグリル[冷凍]	波皿	-----	冷凍の食材を波皿の上にのせる		→P.44
7	トースト	平皿	-----	食材を平皿の上にのせる		→P.46
	トースト(波皿のみ付属の製品)	波皿	-----	食材を波皿の上にのせる		→P.46
8	朝食セット	波皿	水10mL	食材を波皿の上にのせ、波皿手前側の水受に水約10mL(目安:段差部分まで)を入れる		→P.47
9	揚げ物温め	波皿	水10mL	食材を波皿の上にのせ、波皿手前側の水受に水約10mL(目安:段差部分まで)を入れる		→P.42
10	手動グリル	波皿 平皿	-----	食材を波皿または平皿の上にのせる		→P.48
	手動グリル(波皿のみ付属の製品)	波皿	-----	食材を波皿の上にのせる		→P.50
11	手動オーブン	平皿	-----	食材を平皿の上にのせる		→P.49
	手動オーブン(波皿のみ付属の製品)	波皿	-----	食材を波皿の上にのせる		→P.51
12	焼きなす	平皿	-----	食材を平皿の上にのせる		→P.52
13	肉じゃが	平皿	-----	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	●落としぶたをする	→P.53
14	茶わん蒸し	平皿	水はり250mL	容器を平皿の上にのせ、平皿に水約250mLを入れる	●容器にアルミホイルのフタをする	→P.52
15	魚煮つけ(姿煮)	平皿	-----	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	●落としぶたをする	→P.53
16	魚煮つけ(切身)	平皿	-----	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	●落としぶたをする	→P.53
17	パン温め	平皿	-----	食材を平皿の上にのせる		→P.52

■各種設定のしかた

設定画面表示例

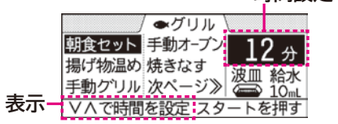
火力設定



●∨ ∧ で火力を設定する

弱 中 強 ◆▶ 弱 中 強 ◆▶ 弱 中 強

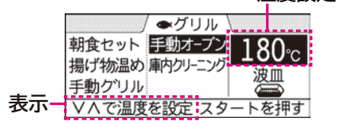
時間設定



●∨ ∧ で時間を設定する

【設定できる最長時間】
朝食セット 15分
トースト 10分

温度設定



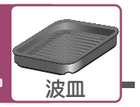
●∨ ∧ で温度を設定する

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

N9T N8T は、240までの設定になります。

調理の目安と調理のこつ

メニュー調理 切身・干物、丸焼き、つけ焼き 鶏のグリル、揚げ物温め

使用する付属品  波皿

魚や鶏肉などの調理、揚げ物を温めます

切身・干物、丸焼き、つけ焼き、鶏のグリル、揚げ物温め　火力設定・加熱時間の目安

食材に合わせてメニューと火力を選んでください。
●［　］は1尾（切れ・枚・本）あたりの重さです。大きさや数によって火力を選んでください。

	レシピ名	材料	メニュー	火力	加熱時間の目安
調理例	塩ざけ	［約80g］1～4切れ	切身・干物	中	約18分
	塩さば	［約100g］1～4切れ		中	約18分
	あじの開き	［約100g］1～2枚		中	約18分
	はたはた	［約35～50g］2～4尾		弱	約17分
	ししゃも	［約20g］5～10尾		弱	約17分
	ほっけの開き	［約240g］1枚		中	約18分
	たいの塩焼き（切身）	［約100g］1～4切れ		強	約20分
	さんまの塩焼き	［約150g］1～4尾	丸焼き	中	約20分
	あじの塩焼き	［約130～180g］1～4尾		中	約20分
	たいの塩焼き	［約400g］1尾		強	約25分
	塩さんま（塩蔵品）	［約130g］1～4尾		弱	約17分
	さわらの西京漬け	［約80g］1～4切れ	つけ焼き	中	約20分
	さけのかす漬け	［約60g］1～4切れ		弱	約18分
	かじきまぐろのみそ漬け	［約60g］1～4切れ		弱	約18分
	ぶりのつけ焼き	［約100g］1～4切れ		中	約20分
	鶏のハーブ焼き	［約250g］2枚	鶏のグリル	中	約22分
	鶏手羽先のつけ焼き	［約60g］8本		中	約22分
	焼きとり（塩）	［約50g］8本		弱	約18分
	骨付きもも（塩）	［約200g］2本		強	約24分
	かき揚げ温め	［約100g］1～2個	揚げ物温め	弱	約10分
	とんかつ温め	［約150g］1～2個		中	約12分
	コロッケ温め	［約70g］1～4個		中	約12分
	フライドチキン温め	［約100g］1～3個		強	約14分
	天ぷら温め	［約70g］1～4個		中	約12分
	から揚げ温め	［約50g］1～6個		中	約12分

切身・干物、魚丸焼き、つけ焼き　調理のこつ

魚を調理する場合（並べかた）
●魚を1～3尾焼く際は、焼き色が付きにくい場合がありますので、魚を中央に斜めに乗せてください。


手前側

大きい魚や小さい魚を調理する場合
●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。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。

焦げやすい場合
●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。
●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。

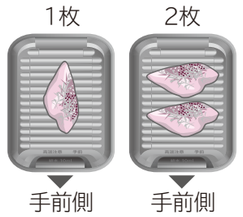
焼き色が足りない場合
●切り身の皮までしっかり焼きたい場合は、追加焼きで様子を見ながら焼いてください。
●水分が多い生魚（さんまやあじなど）は、調理する約10～20分前に塩をふっておくと、焼き色が付きやすくなります。

においや煙が多い場合
●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）

冷凍している魚を調理する場合 →（P.45）
●切り身・干物は、冷凍のままでも調理できます。
●魚の丸焼きやつけ焼きの場合、よく解凍してから焼いてください。「冷凍」の場合、魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になったり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。

鶏のグリル　調理のこつ

肉を調理する場合（並べかた）
●鶏肉の皮にフォークなどで穴をあけ、厚みのある部分やすじ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。

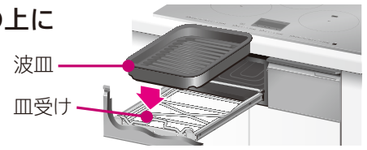


冷凍している鶏肉を調理する場合 →（P.45）
●鶏のグリルは、冷凍のままでも調理できます。

揚げ物温め　調理のこつ　（給水のしかた）

波皿を皿受けにセットして、調理物を並べ、水受に水（約10mL）を注いでから調理してください。

波皿を皿受けの上にセットする

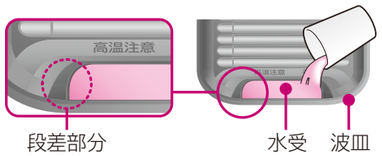


調理物を波皿の上にのせる
・調理物は、波皿の中央部にのせてください。

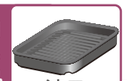

手前側

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）



調理の目安と調理のこつ（つづき）

使用する付属品 
波皿

メニュー調理 切身・干物 冷凍、鶏のグリル 冷凍

冷凍した、魚の切り身や干物、鶏肉を調理します

切身・干物 冷凍、鶏のグリル 冷凍　火力設定・加熱時間の目安

食材に合わせてメニューと火力を選んでください。
●［　］は1尾（切れ・枚・本）あたりの重さです。大きさや数によって火力を選んでください。

	レシピ名	材料	メニュー	火力	加熱時間の目安
調理例	塩ざけ 冷凍	［約80g］1～4切れ	切身・干物 冷凍	中	約27分
	塩さば 冷凍	［約100g］1～4切れ		中	約27分
	あじの開き 冷凍	［約100g］1～2枚		中	約27分
	はたはた 冷凍	［約35～50g］2～4尾		弱	約26分
	ししゃも 冷凍	［約20g］5～10尾		弱	約26分
	ほっけの開き 冷凍	［約240g］1枚		中	約27分
	たいの塩焼き（切身）冷凍	［約100g］1～4切れ		強	約28分
	鶏のハーブ焼き 冷凍	［約250g］2枚	鶏のグリル 冷凍	中	約30分
	鶏手羽先のつけ焼き 冷凍	［約60g］8本		中	約30分
	焼きとり（塩）冷凍	［約50g］8本		弱	約25分
	骨付きもも（塩）冷凍	［約200g］2本		強	約37分

冷凍食材を上手に調理するために

■「おすすめレシピ」（Web）に掲載されているレシピで下ごしらえした食材を基本としています。
レシピに沿って準備してください。

1.冷凍する食品は

●「おすすめレシピ」（Web）に掲載しているレシピの大きさや分量を目安に用意してください。
（分量が多すぎると火の通りが悪くなったり、少なすぎると焦げたりする場合があります）
●仕上がりは、食品の状態（大きさ、厚み、鮮度、脂の多少、冷凍の保存状態など）によって異なります。

2. 食材の下準備

●食材の表面から出た水分は、よくふき取る。
●つけ焼きで調理するときは、つけだれの分量を半分に減らす。
●作りかたにしたがって、食材の大きさはそろえ、調味料の分量を守る。
●厚みのある食材は、切れ目を入れておく。
●鶏肉は、皮にフォークなどで穴をあけておく。

3. 冷凍のしかた

●保存袋の中で重ねず、すき間をあけて冷凍する。
（食材をくっつけて冷凍すると、バラバラにできません。また、くっついたまま焼くと、うまく焼けません）
●平らにし、厚みをそろえる。凹凸を防ぐため、トレーなどを使い平らに保管する。
（厚みのある食材は、火の通りが悪くなり、うまく焼けません）
●保存袋を手で押して空気を抜き、密閉する。
（空気を抜いて、酸化や乾燥を防ぎます）
●折り曲げて冷凍しない。（火の通りが悪くなり、うまく焼けません）
●たれに漬けた食材は、食材と一緒にたれごと保存袋に入れて冷凍します。
（余分なたれは、焼いたときに焦げの原因になります。食材の表面につく程度で冷凍してください）
●ラップは使用しない。（食材に絡まり、はがせなくなることがあります）
●ふた付きのプラスチック容器などを使っての冷凍は、表面に霜が付きやすいため使用しない。
（表面に霜が付き過ぎると、うまく焼けません）
●完全に凍るまでは、立てて冷凍しない。
（冷凍した食材の底面に凹凸ができると、波皿に密着しないため、熱が伝わりにくく、うまく焼けません）


塩ざけの場合


鶏手羽先のつけ焼き


焼き鳥（塩）

4. 保存期間は

●保存期間は、2～3週間まで。
（保存期間が長くなると、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）

5. 焼くときは

●「切身・干物 冷凍」「鶏のグリル 冷凍」メニューで調理してください。
●つけ焼きで調理するときは、凍ったつけだれが、とけて焦げることがあります。
焼き上がった調理物のみを取り出してください。
●冷凍室から出したらすぐに焼く。（室温で放置してから焼くと、焦げすぎることがあります）

調理の目安と調理のこつ（つづき）

メニュー調理 トースト

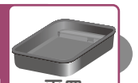
食パン（1～2 枚）を焼き上げます

トースト　火力設定・加熱時間の目安

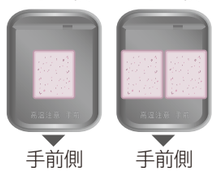
食材に合わせてメニューと、時間を選んでください。
●温度と時間は目安です。食材大きさや量などによって、温度や時間を調節してください。
●設定できる時間は最大10分です。

	レシピ名	材料	メニュー	時間の目安
調理例	トースト	2枚分 （1枚分）	トースト	5分 （4分）

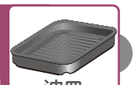
N100T トースト　調理のこつ （平皿を付属している製品）

使用する付属品 
平皿

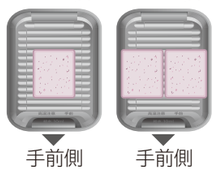
●平皿にアルミホイルを敷いて焼くと焼き色が付きにくくなります。
●冷凍されたパンを焼く場合は様子を見ながら調理してください。
●調理するときの食材ののせかたは、平皿の中央部にのせてください。



N9T N8T トースト　調理のこつ（波皿のみ付属の製品）

使用する付属品 
波皿

●波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、波皿の中央部にのせてください。



メニュー調理 朝食セット

使用する付属品 
波皿

食パンと 2 品のおかずを一緒に焼き上げます

朝食セット　火力設定・加熱時間の目安

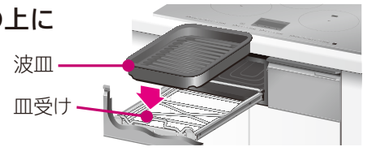
主菜（1品）と副菜（2品）を組み合わせて、メニューと時間を選んでください。
●時間は目安です。お好みに合わせて、時間を調節してください。
●設定できる時間は最大15分です。

	主菜（1品を選ぶ）		副菜（2品を選ぶ）		メニュー	加熱時間の目安
	レシピ	材料	レシピ	材料		
調理例	トースト	2人分(2枚) [1人分(1枚)]	目玉焼き	2人分(2個) [1人分(1枚)]	朝食セット	12~13分 [11~12分]
			ウインナー	2人分(4本) [1人分(2本)]		
	ピザトースト	2人分(2枚) [1人分(1枚)]	いり卵	2人分(2個) [1人分(1個)]		
	アップルトースト		アスパラのベーコン巻き	2人分(4本) [1人分(2本)]		

朝食セット　調理のこつ （給水のしかた）

波皿を皿受けにセットして、食材を並べ、水受に水（約10mL）を注いでから調理してください。

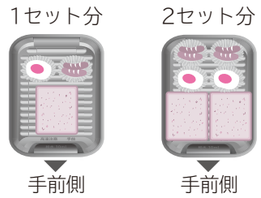
波皿を皿受けの上にセットする



食材を波皿の上にのせる

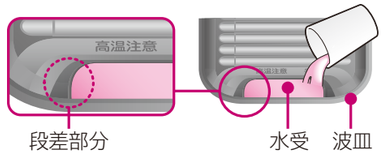
・食材は、波皿の中央部にのせてください。
（副菜は、アルミ製のカップにのせてください）

トーストと目玉焼き、ウインナーの組み合わせの場合



給水のしかた

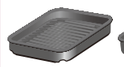
コップに水を準備して、波皿手前側の、水受の左右段差部分まで水を注ぐ（約10ｍＬ）
（波皿の取り外しは、冷えてから行ってください）



●食パンは、4～6枚切りを使用し、給水をしてください。
●冷凍パンは自然解凍して、様子を見ながら調理してください。
●副菜を調理するアルミ製のカップは薄めの9号サイズを使用してください。マドレーヌ型や厚めのカップは、熱がうまく伝わらず、卵が固まらない場合があります。
●副菜の目玉焼きやいり卵は、中央部に並べてのせてください。

調理の目安と調理のこつ（つづき）

N100T メニュー調理 手動グリル

使用する付属品： 

焼きかたを選び、お好みでグリル調理します

手動グリル　火力設定・加熱時間の目安

食材に合わせてメニューと、時間を選んでください。
●加熱時間は目安です。目安を基準にして、大きさや数によって時間を調節してください。
●食材の厚さは、使用する皿に合わせて調理してください。（波皿は、６ｃｍ　平皿は、７ｃｍ以下）
●調理例はすべて波皿を使用するレシピです。

	レシピ名	材料	メニュー	火力	加熱時間の目安
調理例	さんまのみりん干し	2枚分	手動グリル	中	約9～13分
	スルメ	1枚分		中	約5～7分
	いかのみそ漬け焼き	1枚分		中	約17～19分
	焼きおにぎり	4個分		中	約17～22分
	鶏肉と彩り野菜のグリル	2枚分		強	約22～26分
	ささえ	4個分		中	約18～22分

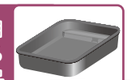
手動グリル　調理のこつ

●「おすすめレシピ」（Web）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、「手動グリル」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てください。
●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。
●ささえを調理するときは、波皿の中央部に安定させ、のせてください。
●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。
　波皿で耐熱用容器などを使う調理をする場合は、アルミホイルを敷くなどして調理してください。
　（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）
●「手動グリル」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。

もちを焼くときは

もちを焼く場合は、IHヒーターでフライパンを使用して様子を見ながら焼いてください。
（もちの種類によっては、ヒーターに触れるのでグリルでは焼かないでください）

N100T メニュー調理 手動オーブン

使用する付属品： 

温度と時間を設定してオーブン調理します

手動オーブン　温度設定・加熱時間の目安

食材に合わせてメニューと温度、時間を選んでください。
●温度と時間は目安です。食材の大きさや量などによって、温度や時間を調節してください。
●食材の厚さは7cm以下にしてください。また、器や型の高さは8cm以下にしてください。

	レシピ名	材料	メニュー	温度	加熱時間の目安
調理例	ハンバーグのホイル焼き	2個分	手動オーブン	280℃	約23～27分
	パエリア	1回分		260℃	約40～50分
	焼きいも	2本分		220℃	約55～65分
	スペアリブ	8本分		200℃	約40～45分
	フォカッチャ	1枚分		200℃	約10～15分
	ミートローフ	1回分		200℃	約25～30分
	キッシュ	1個分		180℃	約25～30分
	パウンドケーキ	1個分		180℃	約40～45分
	スイートポテト	12個分		180℃	約25～30分
	フレンチトースト	6個分		160℃	約35～40分
	ブラウニー	1個分		160℃	約18～22分
	クッキー	16個分		160℃	約15～20分
	ロールケーキ	1個分		160℃	約18～22分
	なめらかプリン	6個分		140℃	約30～35分
	シュガーバターラスク	12枚分		120℃	約28～32分
	鶏の柔らか蒸し	2枚分		120℃	約75～85分
	イチゴ風味の焼きメレンゲ	30個分		100℃	約70～80分
	マカロニグラタン	2皿分		220℃	約15～20分
	かんたんパン	8個分(1.0斤)		180℃	約25～30分
	ミックスピザ	22cm1枚分		200℃	約15～20分
	市販のピザ（冷蔵/冷凍）	22cm1枚分		200℃	約10～15分
	パングラタン	2人分		180℃	約15～20分
	ふわふわカステラ	18cm1個分		160℃	約25～35分
	大きなメロンパン	1個分		160℃	約35～45分

手動オーブン　調理のこつ

●食品やアルミホイルなどが平皿からはみ出さないようにのせてください。
●「おすすめレシピ」（Web）に記載の型を使用することをおすすめします。
　（詳しくは、「おすすめレシピ」（Web）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付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。

調理の目安と調理のこつ（つづき）

N9T N8T メニュー調理 手動グリル

使用する付属品：波皿

焼きかたを選び、お好みでグリル調理します

手動グリル　火力設定・加熱時間の目安

食材に合わせてメニューと、時間を選んでください。
●加熱時間は目安です。目安を基準にして、大きさや数によって時間を調節してください。
●食材の厚さは6cm以下にしてください。

	レシピ名	材料	メニュー	火力	加熱時間の目安
調理例	さんまのみりん干し	2枚分	手動グリル	中	約9～13分
	スルメ	1枚分		中	約5～7分
	いかのみそ漬け焼き	1枚分		中	約17～19分
	焼きおにぎり	4個分		中	約17～22分
	鶏肉と彩り野菜のグリル	2枚分		強	約22～26分
	さざえ	1～4個分		中	約18～22分

手動グリル　調理のこつ

●「おすすめレシピ」（Ｗｅｂ）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、「手動グリル」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。
●食材は波皿の中央にのせてください。
●さざえを調理するときは、波皿の中央部に安定させ、のせてください。
●「手動グリル」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。

もちを焼くときは

もちを焼く場合は、IHヒーターでフライパンを使用して様子を見ながら焼いてください。
（もちの種類によっては、ヒーターに触れるのでグリルでは焼かないでください）

N9T N8T メニュー調理 手動オーブン

使用する付属品：波皿

温度と時間を設定してオーブン調理します

手動オーブン　温度設定・加熱時間の目安

食材に合わせてメニューと温度、時間を選んでください。
●温度と時間は目安です。食材大きさや量などによって、温度や時間を調節してください。
●食材の厚さは6cm以下にしてください。また、器や型の高さは7cm以下にしてください。

	レシピ名	材料	メニュー	温度	加熱時間の目安
調理例	焼きいも	2本分	手動オーブン	220℃	約55～65分
	スペアリブ	8本分		200℃	約40～45分
	フォカッチャ	1枚分		200℃	約10～15分
	パウンドケーキ	1個分		180℃	約40～45分
	ブラウニー	1個分		160℃	約18～22分
	ロールケーキ	1個分		160℃	約18～22分
	シュガーバターラスク	12枚分		120℃	約28～32分

手動オーブン　調理のこつ

●食品やアルミホイルなどが波皿からはみ出さないようにのせてください。
●「おすすめレシピ」（Web）に記載の型を使用することをおすすめします。
（詳しくは、「おすすめレシピ」（Web）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付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。
●耐熱用容器などを使う調理をする場合は、アルミホイルを敷くなどして調理してください。
（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）

マカロニグラタンを焼くときは

マカロニグラタンを焼く場合は、「手動オーブン」「220℃」「約15～20分」に設定して、様子を見ながら焼いてください。
（耐熱用容器など使う場合は、アルミホイルを敷くなどして調理してください）

市販のピザ（冷凍/冷蔵）を焼くときは

市販のピザ（冷凍/冷蔵）を焼く場合は、「手動オーブン」「200℃」「約10～15分」に設定して、様子を見ながら焼いてください。（ピザはアルミホイルの上にのせ、アルミホイルをピザのまわりにそって折り曲げる）

調理の目安と調理のこつ（つづき）

N100T メニュー調理 焼きなす、茶わん蒸し、パン温め

使用する付属品：平皿

焼きなすや茶わん蒸しの調理、パンの温めをします

焼きなす、茶わん蒸し、パン温め　火力設定・加熱時間の目安

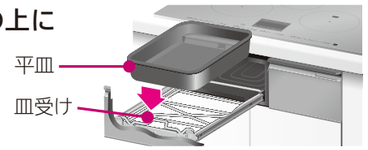
食材に合わせてメニューと火力を選んでください。
●［　］は1本（個・切れ）あたりの重さです。大きさや数によって火力を選んでください。

	レシピ名	材料	メニュー	火力	加熱時間の目安
調理例	焼きなす	［約70g］3本	焼きなす	中	約23分
	茶わん蒸し	4個	茶わん蒸し	中	約33分
	バターロールのあたため	［約30ｇ］2～6個	パン温め	中	約6分
	クロワッサンのあたため	［約40ｇ］2～4個		中	約6分
	フランスパンのあたため	［約30ｇ］2～6切れ		中	約6分

茶わん蒸し　調理のこつ　（水はりのしかた）

平皿を皿受けにセットしてから、調理物を並べ、平皿に水（約250mL）を注いで、調理してください。
●スタート前の「高温注意」表示中は、「茶わん蒸し」がスタートできません。→（P.71）

平皿を皿受けの上にセットする

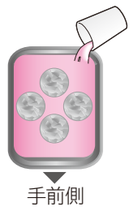


調理物を平皿の上にのせる
・調理物は、平皿の中央部にのせてください。
・グリルドアを開閉する際は調理物に注意しながらゆっくり、行ってください。



水はりのしかた

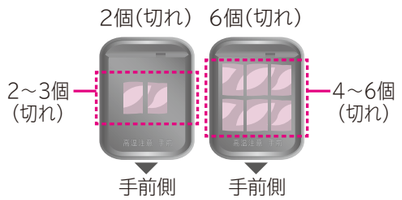
コップに水（約250ｍＬ）を準備して平皿に水を注ぐ
（平皿の取り出しは、冷えてから行ってください）



●茶わん蒸し容器（糸底付のもの）の大きさは、直径8cm、高さ7.5ｃｍ位のものをご使用ください。卵液は容器の7分目まで入れ、アルミホイルでフタをしてください。（容器の共ブタを使うと加熱がうまくできません）
●卵液の温度は20～25℃のものを使います。卵液の温度が低いときは火力「強」に、卵液の温度が高いときは火力「弱」で調理します。
●加熱が足りない場合は、追加焼きで様子を見ながら調理してください。
●茶わん蒸し容器の形状などによってうまく調理できない場合は、仕上りに応じて火力を調節してください。

パン温め　調理のこつ

●冷凍したパンや総菜パンの温めはできません。
冷凍したパンは、自然解凍してから調理してください。
●調理するときのパンののせかたは、平皿の中央部にのせてください。
フランスパンは切り口を合わせてのせてください。
●温めるパンの種類や分量により仕上がりが異なります。
お好みに合わせ火力調節してください。
●パンを焼く場合は、「トースト」または「手動グリル」などで様子を見ながら調理してください。



N100T メニュー調理 魚の煮つけ（姿煮）、魚の煮つけ（切身）、肉じゃが

使用する付属品：平皿

魚の姿煮や切り身の煮つけ、肉じゃがを調理します

魚の煮つけ（姿煮）、魚の煮つけ（切身）、肉じゃが　火力設定・加熱時間の目安

食材に合わせてメニューと火力を選んでください。
落しぶたにアルミホイルを使用しますので、事前に準備してください。
●［　］は1尾（切れ・枚・回）あたりの重さです。大きさや数によって火力を選んでください。

	レシピ名	材料	メニュー	火力	加熱時間の目安
調理例	きんめだいの姿煮	［約400～500g］1尾	魚煮つけ（姿煮）	中	約40分
	かれいの姿煮	［約400～500g］1尾		中	約40分
	赤魚の姿煮	［約400～500g］1尾		中	約40分
	さばのみそ煮	［約100g］1～4切れ	魚煮つけ（切身）	中	約30分
	きんめだいの煮つけ	［約100g］1～4切れ		中	約30分
	かれいの煮つけ	［約100g］1～4切れ		中	約30分
	赤魚の煮つけ	［約100g］1～4切れ		中	約30分
	肉じゃが	［約800ｇ］1回分	肉じゃが	中	約35分

魚の煮つけ（姿煮）、魚の煮つけ（切身）、肉じゃが　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、「おすすめレシピ」（Web）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。
●「肉じゃが」は、調理終了後に調理物をかき混ぜ、再度落しぶた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。

落としぶた



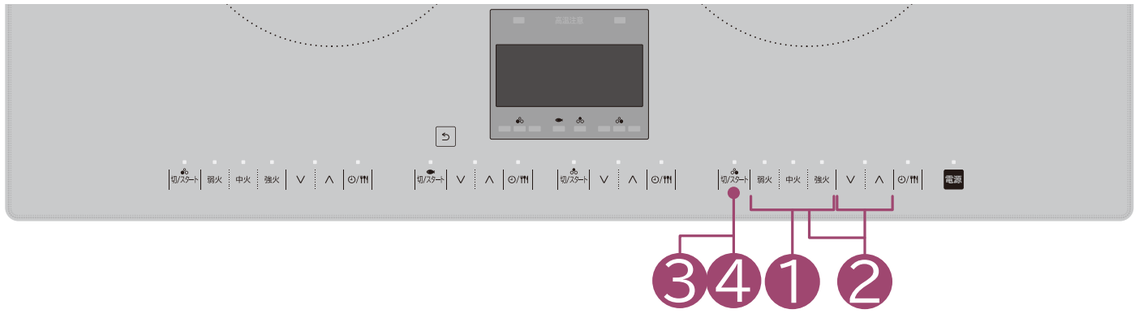
連携調理する

N100T IHヒーター+手動オーブン

フライパンを使用 / 左・右IHヒーターとグリルが使えます

取っ手が取れるフライパンを使ってＩＨヒーターで調理して、仕上げはグリルで焼き上げます

●右IHヒーターで説明しています。



IHヒーターで調理する →(P.16)

準備 連携調理に使えるフライパンと食材を準備する

電源の入った状態で(基本の使いかた→(P.16))

1 弱火 | 中火 | 強火 を押し、お好みの火力を設定する

2 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 弱火 | 中火 | 強火
細かく調節する場合は ∨ | ∧ を押します。

3 切/スタート を押し、スタートする

調理する

4 調理が終わったら

切/スタート を押し、切る

●調理物の入ったフライパンをグリルに入れ焼き上げます。

グリル調理の準備をする

準備

●平皿、波皿は取り外し、皿受けをセットする。
●調理物の入ったフライパンを皿受けの中央に置いて取っ手を取り外す。
●グリルドアをゆっくり確実に閉め、調理する。

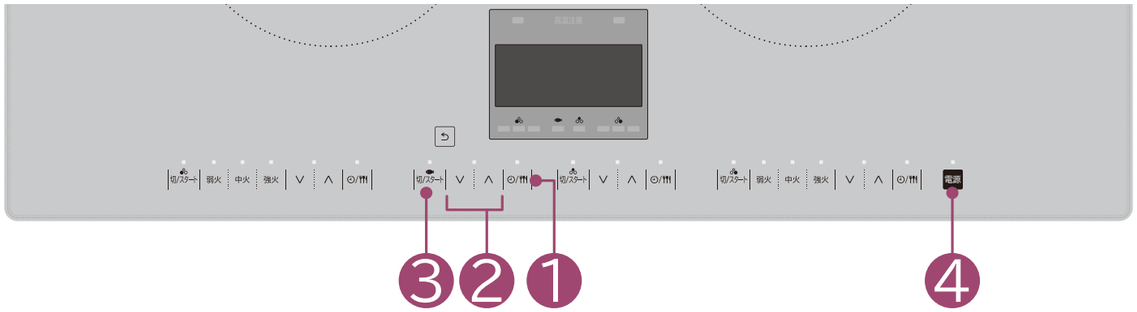
フライパンの取り扱いについて →(P.38)

グリルドアを開閉する際は調理物に注意しながらゆっくり、行ってください。
調理中の確認や調理後の、フライパンの取り扱いは、フライパンの取っ手を取り付け、取っ手を持って取り出してください

●グリル周辺が高温になっているため、フライパンの取っ手の取り付け・取り外しは、グリルドアを手前に止まるまで引き出し皿受けのサイドガードの位置で行ってください。

フライパンの取っ手を使用しないで、フライパンを取り出す際は、熱を通しにくい鍋つかみやミトンを使ってください

●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）
●フライパンの取っ手を使う、使わない、どちらの場合も、鍋つかみやミトンを使ってください。



グリルで調理する →(P.40)

1 🕘/🍴 を押し、「手動オーブン」を選ぶ

2 ∨ | ∧ を押し、表示にしたがい温度を設定する

3 切/スタート を押し、スタートする

タイマーを使うときは →(P.33)

●調理が終わるとメロディーがなります。

タイマーを使わないときは

調理が終わったら 切/スタート を押し、切る

調理物を取り出す

●調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

4 続けて使わないときは

電源 を押し、電源を切る

お手入れをするときは →(P.68〜70)

連携調理　温度設定・加熱時間の目安

「おすすめレシピ」(Web)からレシピを検索して温度、時間を選んでください。

●温度と時間は目安です。フライパンの種類や食材の大きさ、量などによって温度や時間を調節してください。

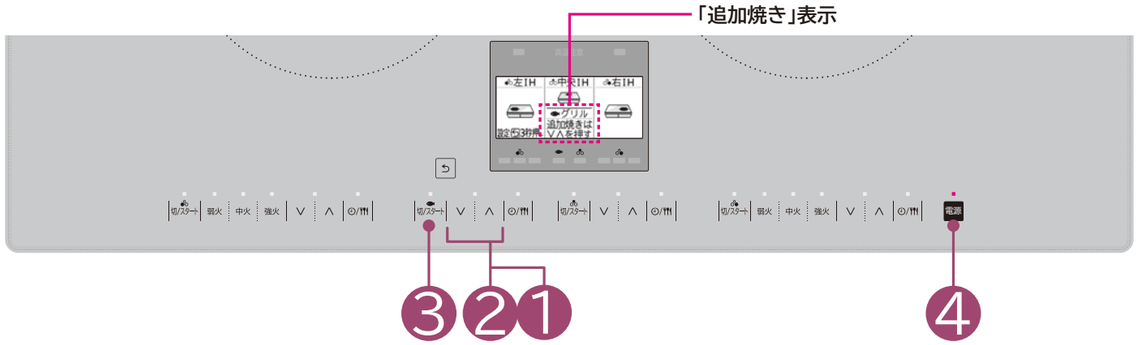
	レシピ名	材料	
調理例	スパニッシュオムレツ	4人分	ホームページから「おすすめレシピ」(Web)を見る
	マカロニグラタン	4人分	
	パエリア	4人分	
	ローストビーフ	1本分	
	ハンバーグ	4個分	
	ちぎりパン	1回分	
	焼き豚	1本分	
	アクアパッツァ	4人分	レシピ集をご覧いただけます
	ロールチキンと野菜のグリル	4人分	
	ラタトゥーユとサーモンのグリル	4人分	

N100T

追加焼きをする

調理終了後、お好みで追加焼きする

調理終了後約5分間追加焼きの表示から設定できます



お願い

●給水が必要なメニューで調理終了後に「追加焼き」をする場合は、給水はせず、そのまま「追加焼き」をしてください。

調理終了後、「追加焼き」が表示部に表示中（約5分間）に設定する

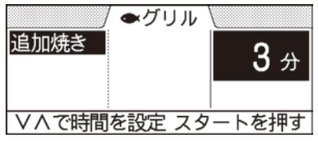
グリル 追加焼きは∨∧を押す

●調理終了後、切/スタートを押して切った場合でも約5分間は、受け付けます。
●調理終了後、電源を切った場合やグリルのメニュー選択をして次の調理を開始した場合、「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、「手動グリル」で様子を見ながら焼いてください。

1 ∨ ∧ を押す

2 ∨ ∧ を押し、焼き時間を設定する

追加焼き時間の設定



●追加焼きは、1～29分まで設定できます。

3 切/スタート を押し、スタートする

●調理が終わるとメロディーがなります。

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すぎることがあります。

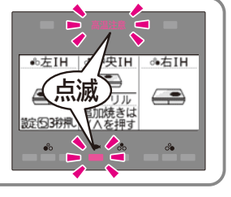
●焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながらさらに焼いてください。 グリル 追加焼きは∨∧を押す

4 続けて使わないときは

電源 を押し、電源を切る

お手入れをするときは →(P.68～70)

●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。

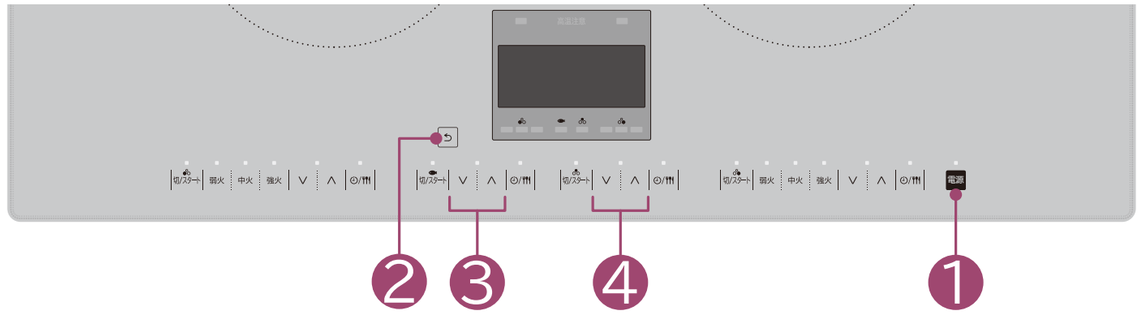


いろいろな機能を使う

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。
●電源を切っても記憶しています。



1 電源 を「ピッ」と鳴るまで長めに押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

2 ⮌ を3秒以上押し、設定画面を表示する

項目		設定
チャイルドロック	音声ガイド	切
おすすめレシピ	メロディー	入
音声の音量	次ページ≫	

項目:∨∧ 設定:∨∧ 決定:

チャイルドロックの場合

3 ∨ ∧ を押し、項目を選択する

項目の選択

項目		設定
チャイルドロック	音声ガイド	切
おすすめレシピ	メロディー	入
音声の音量	次ページ≫	

項目:∨∧ 設定:∨∧ 決定:

●③音声の音量 ④音声ガイドの設定は、音声対応機種のみ表示され、設定できます。

①チャイルドロック
安全のために、操作できないようにロックとロックの解除ができます。
→(P.58)

②「おすすめレシピ」
表示されたコードを読み取り、ホームページから「おすすめレシピ」(Web)がご覧いただけます。
→(P.58)

③音声の音量
音声の音量を切り替えることができます。
(「大」⇔「中」⇔「小」⇔「切」)
→(P.59)

④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.59)

⑤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.59)

⑥節電モード
総消費電力の上限を抑え、同時にオートパワーオフとIHヒーター表示部の減光の設定を切り替えることができます。
→(P.60)

⑦液晶コントラスト
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.60)

⑧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.61)

⑨左IH揚げ物油温補正
「揚げ物」調理中の油温と設定油温にずれがある場合、ご使用の天ぷら鍋に合わせ油温の補正(調整)ができます。
→(P.62)

⑩右IH揚げ物油温補正
「揚げ物」調理中の油温と設定油温にずれがある場合、ご使用の天ぷら鍋に合わせ油温の補正(調整)ができます。
→(P.62)

⑪グリル仕上がり補正
グリル調理中の仕上がり具合を補正(調整)ができます。
→(P.63)

⑫手動サポート
加熱中の鍋底の温度を検知し、火力を1段階下げ鍋の保護をします。
→(P.63)

⑬お知らせ履歴
表示部に表示されたお知らせ表示コードの履歴が確認できます。
→(P.63)

⑭グリルお気に入り
グリルメニューを1～4に、お気に入り登録して、メニューの最初にお気に入りのグリルメニューが表示できます。
→(P.64)

④以降は、各項目毎に次ページに続く

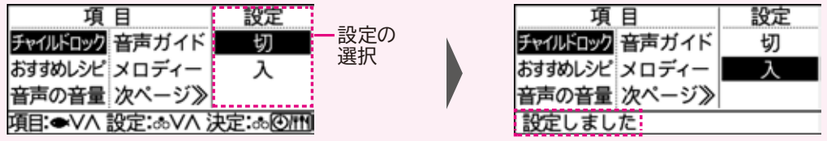
いろいろな機能を使う（つづき）

①チャイルドロックの切り替え

安全のために、操作できないようロックできます

4 中央IHヒーター操作部の

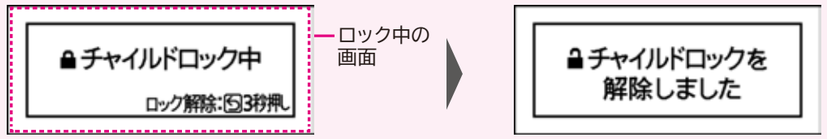
∨ ∧ を押し、設定の「入」を選択し、◷/🍴 を押して決定する



●決定後、「設定しました」が表示され、チャイルドロック中の画面に変わります。

【ロックを解除する】

↩ を3秒以上押す



●チャイルドロックが解除されます。

②「おすすめレシピ」(Web)の確認

確認



表示されたコードを読み取り、ホームページから「おすすめレシピ」(Web)をご覧いただけます。

③音声の音量切り替え

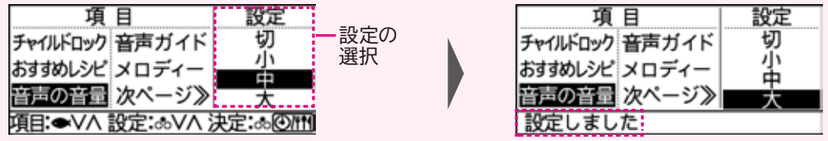
音声の音量切り替えができます

●メロディーやブザーの音量は、切り替えできません。

4 中央IHヒーター操作部の

∨ ∧ を押し、設定の「切」「小」「中」「大」を選択し、◷/🍴 を押して決定する

●適温調理サポートの音量は、消えません。



●決定後、「設定しました」が表示されます。

④音声ガイドの切り替え

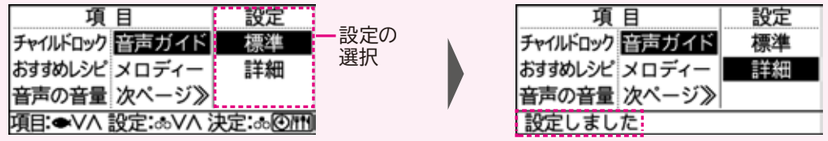
標準モードと標準の音声ガイドに加え、設定の状態を読み上げる詳細モードを切り替えることができます

●詳細モードに設定すると、メニューや火力の読み上げ、調理開始や終了を音声でお知らせします。

4 中央IHヒーター操作部の

∨ ∧ を押し、設定の「標準」「詳細」を選択し、◷/🍴 を押して決定する

●初期値は 標準 に設定されています。



●決定後、「設定しました」が表示されます。

⑤メロディーの切り替え

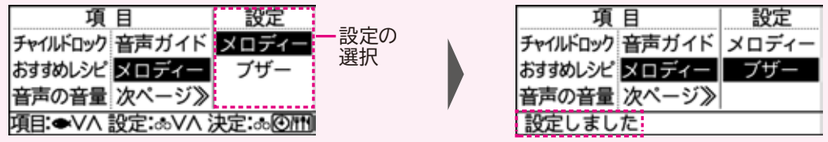
操作が完了したときなどに鳴る音をメロディーとブザーから選べます

●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。

4 中央IHヒーター操作部の

∨ ∧ を押し、設定の「メロディー」「ブザー」を選択し、◷/🍴 を押して決定する

●初期値は メロディー に設定されています。



●決定後、「設定しました」が表示されます。

いろいろな機能を使う（つづき）

⑥節電モードの設定・解除

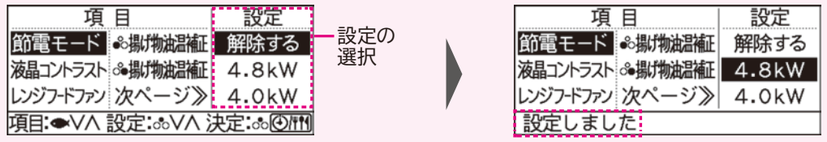
総消費電力の上限を抑えます

●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。

4 中央IHヒーター操作部の

［∨］［∧］を押し、設定の「解除する」「4.8kW」「4.0kW」を選択し、

［◴/🍴］を押して決定する



●決定後、「設定しました」が表示されます。

設定の切り替え内容

●総消費電力の設定を切り替えると、同時にオートパワーオフとIHヒーター表示部の減光の設定も切り替わります。

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.81)	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	――――――	液晶表示が最初から減光します。

⑦液晶コントラストの設定

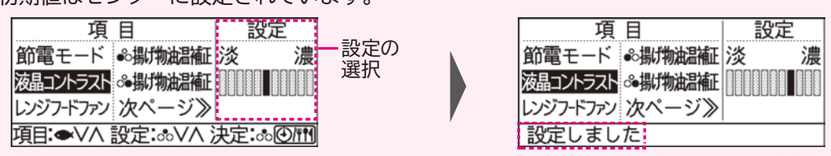
表示部の液晶の明るさを設定することができます

4 中央IHヒーター操作部の

［∨］［∧］を押し、設定の濃淡を選択し、［◴/🍴］を押して決定する

●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。

●初期値はセンターに設定されています。



●決定後、「設定しました」が表示されます。

⑧レンジフードファンの連動切り替え

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が自動的に運転しない場合は、レンジフードファンの初期設定が必要な場合があります。
（赤外線信号出力仕様：NECフォーマット、周波数38kHz）

●レンジフードファン連動対応のレンジフードファンについては、お買い上げの販売店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。

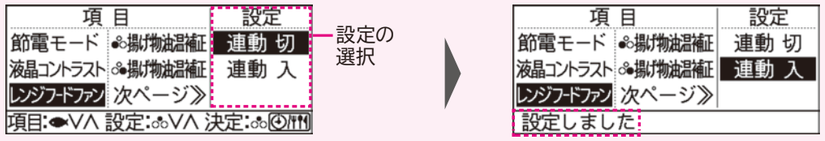
IH クッキングヒーターの操作	レンジフードファンの動作
各IHヒーターまたはグリルの加熱をスタート	運転を開始します。
各IHヒーターまたはグリルの加熱を停止	約3分後に自動停止します。

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

4 中央IHヒーター操作部の

［∨］［∧］を押し、設定の「連動 切」「連動 入」を選択し、［◴/🍴］を押して決定する

●初期値は 連動 入 に設定されています。



●決定後、「設定しました」が表示されます。

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。

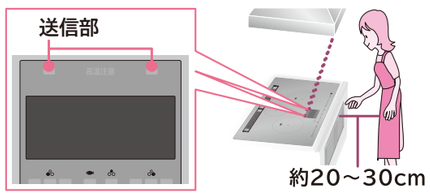
●送信部や受信部が汚れたり信号が手や頭などで遮られている。

●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、レンジフードファン側で操作してください。



いろいろな機能を使う（つづき）

⑨左ＩＨ揚げ物油温補正/⑩右ＩＨ揚げ物油温補正

「揚げ物」調理中の油温と設定油温にずれがある場合、ご使用の天ぷら鍋に合わせ油温の補正（調整）ができます

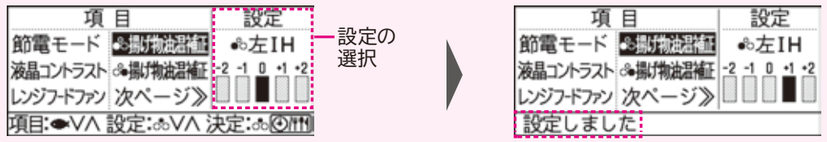
●調理中の設定切り替えはできません。
●電源を切っても記憶しています。

4 中央IHヒーター操作部の

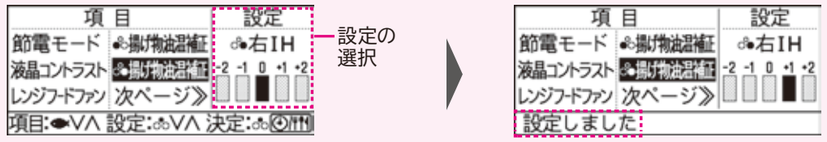
∨ ∧ を押し、設定を選択し、◷/🍴 を押して決定する

●初期値は、0（補正なし）に設定されています。

【左IHヒータ】の場合：揚げ物油温補正

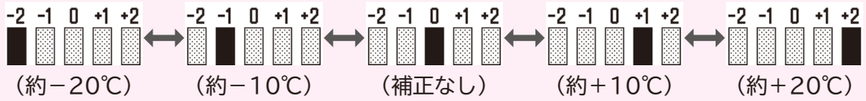


【右IHヒータ】の場合：揚げ物油温補正



●決定後、「設定しました」が表示されます。

●調整範囲：



●解除する場合は、補正量を「0」に戻してください。

ご注意
●油温の補正は、調理中の油温のずれに合わせて調整してください。
●ご使用により鍋底の状態が変わることで、補正後でも油温がずれる場合があります。その際は再度調整してください。
●別の天ぷら鍋を使うときは、補正量を必ず「0」に戻してください。その後、油温を確認し補正が必要な場合は、再調整してください。

⑪グリル仕上がり補正

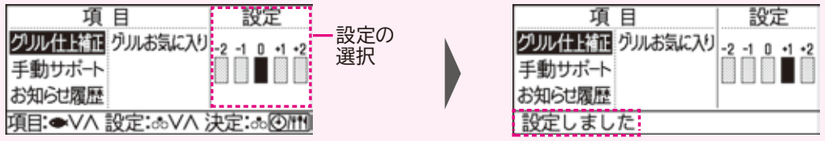
グリル調理の仕上がりを調整します

●グリル調理の仕上がりに合わせ設定します。

4 中央IHヒーター操作部の

∨ ∧ を押し、設定を選択し、◷/🍴 を押して決定する

●初期値は、0（補正なし）に設定されています。



●決定後、「設定しました」が表示されます。

●仕上がり調整

仕 上 が り	
＋2	標準より焼きを強くしたい
＋1	標準より焼きをやや強くしたい
0	標準（初期値）
−1	標準より焼きをやや弱くしたい
−2	標準より焼きを弱くしたい

⑫手動サポートの切り替え

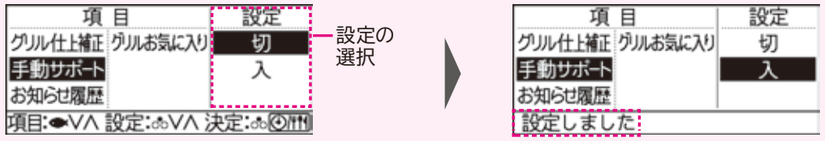
加熱中の鍋底の温度を検知し、火力を1段階下げ鍋の保護をします →（P.16）

●通電約8分後、または左・右IHヒーター火力制御の保護中に火力を変えると保護は解除されます。（次の調理をする場合は、保護が掛かります）

4 中央IHヒーター操作部の

∨ ∧ を押し、設定の「切」「入」を選択し、◷/🍴 を押して決定する

●初期値は、「切」に設定されています。



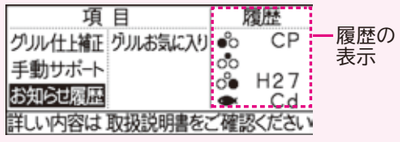
●決定後、「設定しました」が表示されます。

⑬お知らせ履歴の確認

表示部に表示されたお知らせ表示コードの履歴が確認できます

●お知らせ表示コードの履歴がヒーター毎に 1 件、最大 4 件記録され表示されます。

確認



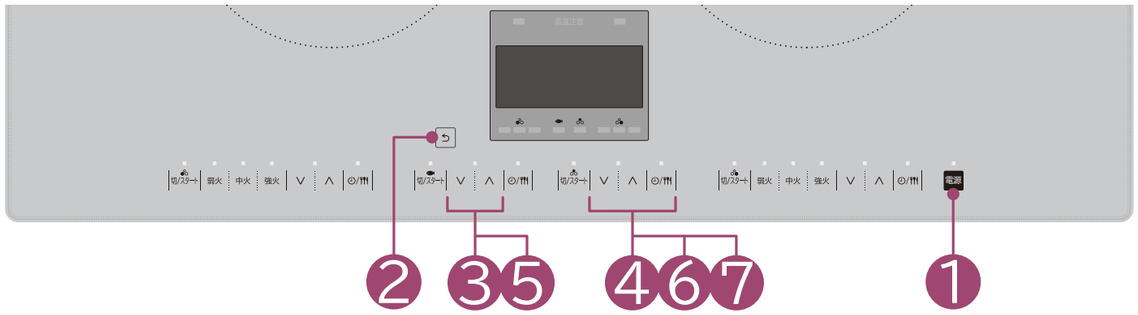
詳しくは、お知らせ表示が出たとき→**(P.78)**をご確認ください

いろいろな機能を使う（つづき）

⑭グリルお気に入り

グリルメニューをお気に入り登録して、メニューの選択をしやすくします

●お気に入り登録は、1～4に記録できます。



1 電源 を「ピッ」と鳴るまで長めに押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

2 ↩ を3秒以上押し、設定画面を表示する

項目		設定
チャイルドロック	メロディー	切
音量	節電モード	入
音声ガイド	次ページ≫	

項目:◀V∧ 設定:V∧ 決定:

3 ∨ ∧ を押し、「グリルお気に入り」を選択する

項目の選択

項目		設定
グリル仕上補正	グリルお気に入り	切
手動サポート		入
お知らせ履歴		

項目:◀V∧ 設定:V∧ 決定:

4 中央IHヒーター操作部の

∨ ∧ を押し、設定の「切」「入」を選択し、◷/🍴 を押して決定する

●初期値は、「切」に設定されています。
●「切」にするとすべての登録が消去されます。

項目		設定
グリル仕上補正	グリルお気に入り	切
手動サポート		入
お知らせ履歴		

項目:◀V∧ 設定:V∧ 決定:

設定の選択

▶

選択メニュー	項目	登録メニュー
切身干物 冷凍	お気に入り1	
丸焼き	お気に入り2	
次ページ≫	次ページ≫	

選択:◀V∧ 項目:V∧ 決定:

5 グリル操作部の

∨ ∧ を押し、選択メニューの中からお気に入りにしたいメニューを選ぶ

（「切身・干物」を「お気に入り1」に登録にする場合）

選択メニュー	項目	登録メニュー
切身干物 冷凍	お気に入り1	
丸焼き	お気に入り2	
次ページ≫	次ページ≫	

選択:◀V∧ 項目:V∧ 決定:

6 中央IHヒーター操作部の

∨ ∧ を押し、お気に入りの1～4を選択し、◷/🍴 を押して決定する

●お気に入りの3～4は次ページに表示されます。

選択メニュー	項目	登録メニュー
切身干物 冷凍	お気に入り1	
丸焼き	お気に入り2	
次ページ≫	次ページ≫	

選択:◀V∧ 項目:V∧ 決定:

▶

選択メニュー	項目	登録メニュー
切身干物 冷凍	お気に入り1	切身干物 冷凍
丸焼き	お気に入り2	
次ページ≫	次ページ≫	

選択:◀V∧ 項目:V∧ 決定:

●同様に、お気に入りの2～4も登録できます。

7 グリルお気に入り登録を終了する場合は

中央IHヒーター操作部の

∨ ∧ を押し、終了を選択し、◷/🍴 を押して決定する

選択メニュー	項目	登録メニュー
切身干物 冷凍	お気に入り3	焼きなす
丸焼き	お気に入り4	丸焼き
次ページ≫	終了	

選択:◀V∧ 項目:V∧ 決定:

▶

選択メニュー	項目	登録メニュー
切身干物 冷凍	お気に入り3	焼きなす
丸焼き	お気に入り4	丸焼き
次ページ≫	終了	

◷/🍴を押し お気に入り登録を終了する

グリルお気に入りメニュー表示のしかた

お気に入り登録したメニューが選択画面の最初に表示されます

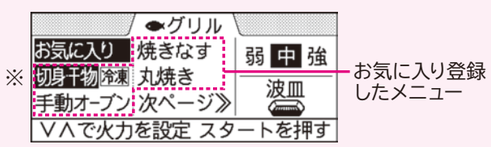
●お気に入りの1～4に登録したグリルメニューが表示されます。

（メニュー調理）選択画面

グリル操作部の

◷/🍴 を押すと「お気に入り」が表示され、選択メニューにお気に入り登録したメニューが表示される

●お気に入り登録は、1～4に登録されている順に表示されます。
●次ページ以降は、グリルメニューが表示されます。



※

お気に入り登録したメニュー

<お気に入り登録の一例>

※「切身・干物」「鶏のグリル」は、
切身干物 冷凍 ▶ 切身干物 冷凍
鶏のグリル 冷凍 ▶ 鶏のグリル 冷凍
の順にメニューが表示されます。

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

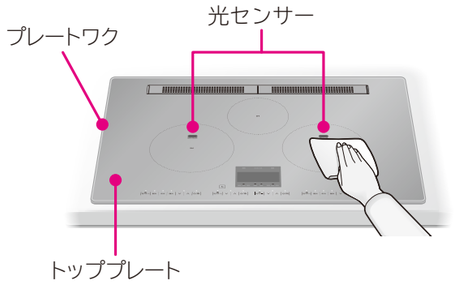
お手入れに使えるもの	お手入れに使えないもの
●台所用洗剤（中性） ●スポンジ　●ふきん ●毛先のやわらかいブラシ	●酸性・アルカリ性洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）　●消毒液（アルコール系、塩素系など） ●お酢　●ベンジン　●シンナー　●粉末タイプのクレンザー　●たわし ●ドライバーやフォークなど先の鋭いもの　●スポンジのナイロン面（硬い面）

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）・消毒液（アルコール系、塩素系など）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）



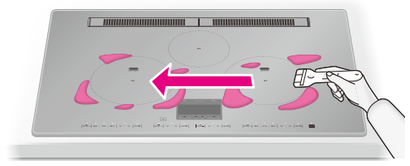
落ちにくい汚れ
クリームタイプのクレンザーを丸めたラップに付けてこすり取り,その後よくふき取ってください。



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。
取りにくい汚れは、毛先のやわらかいブラシを使って取り除いてください。

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）

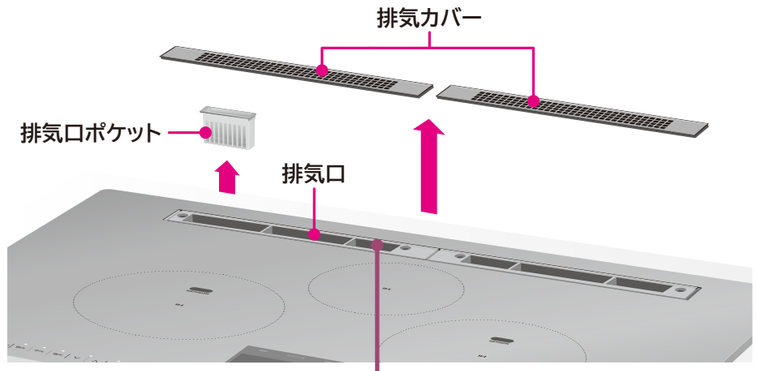
それでも落ちないとき
市販のセラミック用スクレーパーなどで煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふき取ってください。
トッププレートとプレートワク・排気口周りの合わせ目を、ドライバーやフォークなど先の鋭いものでこすらないようにしてください。合わせ目にすき間ができ、水もれなどの原因になります。

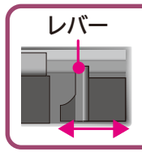


ご注意
●トッププレートに小さなひびや割れなどを見つけた場合や、トッププレートとプレートワクのすき間が大きくなった場合は、そのまま使用せず、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」→**(P.83)**にご相談ください。
●しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
●鍋底の汚れがトッププレートに付く場合があります。鍋底の汚れも取り除いてください。
●光センサーや鍋底が汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れを取り除いてください。

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。



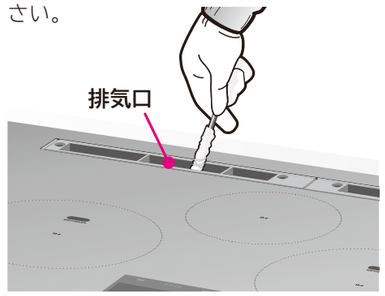


本体背面の穴からキッチン内へ食材や異物が落ちないようにするため、左へスライドさせて穴を閉じてください。

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（本体下部）を確認して、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。



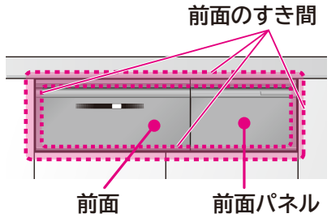
前面パネル・前面

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
前面のすき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。
キャビネット内（本体下部）のほこりも、こまめに取り除いてください。

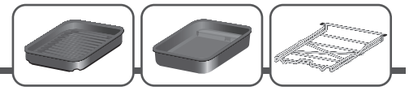


ご注意
●たわし・スポンジのナイロン面（硬い面）でこすらないでください。

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

波皿・平皿・皿受け（付属品は、製品により異なります→(P.4、5)）



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付いたり、焦げ付いたりした場合、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、食品のこびり付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



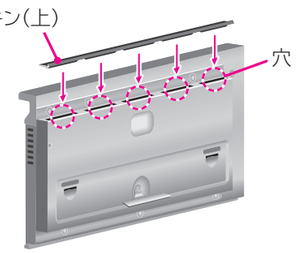
薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う
調理後は、こまめに水ふきしてください。

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）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（5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。



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）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)

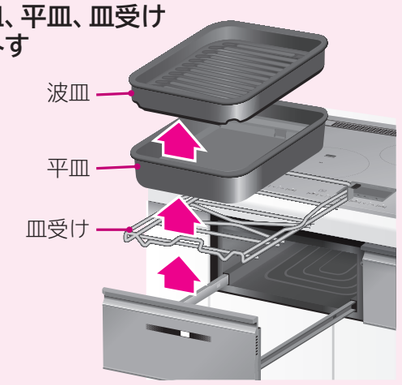
グリルドア、波皿、平皿、皿受けの取り外し／取り付け

取り外し

1 取っ手前面の中央部に指を掛けて、ゆっくり止まるまで引き出す

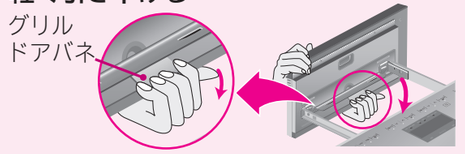


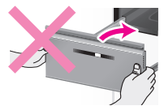
2 波皿、平皿、皿受けを外す



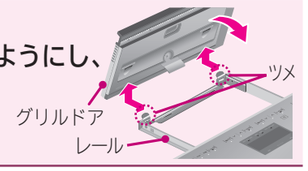
波皿・平皿内の脂などをこぼさないように注意してください。

3 グリルドアの上側を手でささえ、下側に手をまわしてグリルドアバネを軽く引き下げる



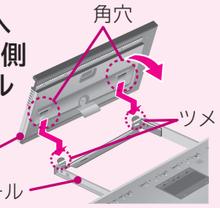
ご注意

●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



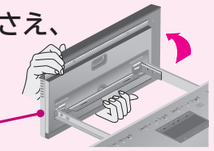
取り付け

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



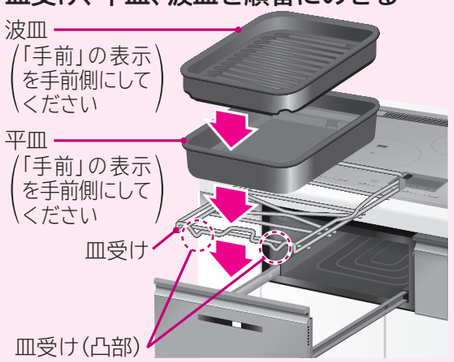
レールを引き出す際はツメとツメの間に指を掛けゆっくり引き出してください。

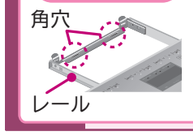
2 グリルドアを手でささえ、垂直に起こしながらはめ込む



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

●焼き付いた汚れは取れにくくなるため、調理後にグリル庫内が冷めてから早めにふき取ると汚れのこびりつきが軽減されます。

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。



ご注意
●グリル庫内は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。

庫内クリーニング（付属品は、製品により異なります→(P.4、5)）

●グリル庫内を高温にして、油汚れを乾燥させます。（汚れは除去できません）
グリル庫内の油汚れをそのままにしておくと、腐食して故障の原因にもなります。
●汚れを除去するには、調理後にグリル庫内が冷めてから早めにふき取ると汚れのこびりつきが軽減されます。
●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。

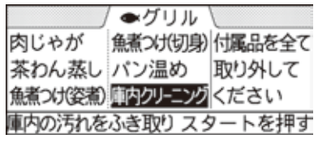
準備 波皿、平皿、皿受けなどの付属品をすべて取り出す
●グリル庫内に汚れが付着している場合は、ふき取ってください。

グリルドアを確実に閉め
電源の入った状態で（基本の使いかた→(P.16)）

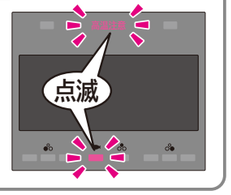
1 時計/メニュー を押し、庫内クリーニングを選ぶ

2 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。

メニュー選択



●クリーニング中は表示部に残り時間が表示されます。
●約12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「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
●油汚れを乾燥させ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。
●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。 ●電源スイッチを押している時間が短くありませんか。 ・電源ボタンをブザーが鳴るまで少し長めに押してください。 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.60) ●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.58) ●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) ●グリル調理の「茶わん蒸し」は、「高温注意」表示中は、「切/スタート」を押してもスタートできません。庫内を冷ましてから調理してください。
●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 ・「手動オーブン」「手動グリル」は約30分 ・「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 ●鍋確認が表示され、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) 各IHヒーターで、鍋確認が表示された場合  約30秒後にブザーが鳴り、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。 ●多数の穴が開いたステンレス板を底部に貼り合わせた鍋では、ステンレス板の面積が直径12cmの面積（約113cm²）に満たないと、小鍋と判断して鍋確認が表示されることがあります。（使える鍋について→(P.12)）
●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.15、66)
●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。 グリル操作部の 切/スタート ∨ 時計/メニュー 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.66)** ●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。
	● CP と表示されてボタン操作ができない **→(P.78、79)** ● CP と表示され加熱が停止する **→(P.78、79)**	●上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、調理中のフタや濡れた指で操作したりして、垂れた水滴などが付着していませんか。 お手入れの際は、高温部に注意しながら、調理物や水滴などを残さないようにふき取ってください。 ●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。 表示を消したいときは**→(P.79)** すぐに調理物や水滴、鍋などを取り除くと、 CP は解除され表示が消えます。
	●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。

こんなときは		ここを確認／直しかた
火力	●火力が上がらない	●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.60)**
	●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。 ●炒め物などを行うと、鍋底温度が上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。 ●手動サポートが設定されていませんか。 「手動サポート」を設定すると、火力「5」～火力「9」までの火力で加熱中の鍋の温度を検知し、過熱を抑えるため、火力を１段階下げ鍋の保護をします。 必要に応じて解除してください。**→(P.63)**
	●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。

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。 ●冷凍した食材は、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。 ●仕上がりが気になる場合は、グリル仕上がり補正機能を使用して調整してください。
	●波皿に調理物がこびりつく	●波皿は、消耗品です。表面に傷が付くとはがれたり、こびりつきやすくなります。表面がはがれたり、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.37)**
	●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、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。
	●スタートしない ●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.78)** ・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。
	●グリルで魚を焼いたときに排気口から煙が出る	●魚などの調理物から多量の煙が発生した場合は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.68)** ●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.68)**
	●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。
	●茶わん蒸しがうまく固まらない	●卵液の温度が低すぎませんでしたか。 卵液は20～25℃のものを使います。卵液の温度が低い時は火力「強」で調理します。 ●追加焼きで様子を見ながら調理してください。追加焼きする際、仕上がっているものは取り出し、追加焼きが必要なものだけを中央によせて加熱してください。 ●茶わん蒸し容器の形状などによって上手く固まらない場合があります。 固まらない場合は、火力「強」で調理してください。 ●容器の共ブタを使用していませんか。 アルミホイルでフタをしてください。 ●だし汁が多すぎるとうまく仕上がりません。350～400mLで調節してください。
	●茶わん蒸しが過加熱になる	●卵液の温度が高すぎませんでしたか。 卵液は20～25℃のものを使います。卵液の温度が高い時は火力「弱」で調理します。 ●茶わん蒸し容器の形状などによって過加熱になる場合があります。 過加熱になる場合は、火力「弱」で調理してください。 ●フタをしていますか。 アルミホイルでフタをしてください。 ●平皿に水を注いでいますか。 平皿に水（約250mL）を注いで調理します。 ●だし汁が少なすぎるとうまく仕上がりません。350～400mLで調節してください。

こんなときは		ここを確認／直しかた
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。**→(P.5)** 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.61)** ・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「弱：沸きすぎる時」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。 ●「高温注意」表示中や熱い油、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.15、66)**） ●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)**） ●どれにも当てはまらない場合は、揚げ物の油温を補正（調整）してください。**→(P.62)** ●天ぷら鍋を交換していませんか。 揚げ物油温補正を行った後に天ぷら鍋を買い替えた場合は、油温の補正を「0」に戻してください。
	●油煙が出る	●油の種類によって、油煙が出る温度が異なります。（油の説明書を確認してください） ●再使用油は油煙が出やすくなります。
適温調理「焼き物」適温調理サポート	●予熱時間が長い ●加熱が停止する	●調理後すぐに適温調理をしていませんか。十分に本体の温度が下がってからご使用ください。 ●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)**

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
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.30)
	●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.30) ●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.30) ●室温が低く水が冷たい場合は、火力を「強」に調整してください。
	●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 CH-IH 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。
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。

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「8」 ●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55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。
●電源が入っていないのに本体から音がする場合があります(ジー音)	●電子部品の振動音です。故障ではありません。
●グリルで調理中にグリル庫内から音がする	●ヒーターの熱で､グリル庫内の金属部分が膨張･収縮して「ボコッ」､「ポン」といった音がすることがあります。

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
C11 C21 C51	●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。 ●炒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。
C13 C15 C23 C25	●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。 ●「揚げ物」メニューで揚げ物以外の調理をしていませんか。 ●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。 ●調理に合ったメニューで調理してください。 ●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。
C12 C22	●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.66）
CP H83	●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。 ●ブレーカーが「入」のまま設置された。	●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。 ●ブレーカーを一度「切」にしてから「入」にてください。
H15 H25 H55 H3A H4A H6A	●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.67） ●ふさがないでください。
C3 C4	●調理後すぐに連続して魚などを焼いた。	●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。 →（P.34）

表示を消したいときは



各表示部に「CP」表示の場合

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

CP 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、CP が出たヒーターの 切/スタート を押し CP を一度消してから、操作手順をもう一度繰り返してください。（左IHヒーターの場合）

「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.83）にご連絡ください。

お知らせ表示コード	原　因
C61 C6	●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.83）にご連絡ください。

「おすすめレシピ」(Web)

ホームページから「おすすめレシピ」(Web)を見る

本製品に搭載されているメニューを選んで作るレシピを検索できます

スマートフォンからお客様がご購入された IH クッキングヒーターの「おすすめレシピ」をご覧いただけます。

①コードを読み取る

N100T　N9T　N8T

②画面の案内に従って操作する

画面イラストはイメージです。
実際とは異なることがあります。



コードが読み取れない場合は、URLを入力して表示された画面からシリーズを選んでご覧ください。

●https://kadenfan.hitachi.co.jp/ih/recipe/

日立　おすすめレシピ　検索

日立家電メンバーズクラブのご案内

日立家電メンバーズクラブのご案内

日立家電メンバーズクラブのMy家電に製品をご登録（無料）いただくとスマートフォンやパソコンでお持ちの家電品を一覧管理でき、サポート情報や会員限定の特典などをご利用いただけます。

■My家電への製品登録

①コードを読み取る

ご登録はこちら

②画面の案内に従って家電品を登録 ※1



※1家電品の登録には製品型式や製造番号が必要です。製品本体の型式と製造番号→**(P.4)**を確認してください。

●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。
https://kadenfan.hitachi.co.jp/my/

■日立家電メンバーズクラブ会員限定のアフターサービス特典のご紹介

※特典内容は予告なく変更する場合があります。

Webにてご依頼いただくと安全点検サービス割引

ご使用の家電品を長くご利用いただくために安全点検の標準技術料が10%引きになります。
※本サービスには、不具合の改善や修理作業などは含まれておりません。
※一部対象外製品がございます。

パーツショップ送料特典

付属品や別売品をパーツショップ（日立の家電消耗品・部品直販インターネット販売）で商品価格総額2,000円（税込）以上お買い上げいただくと送料が無料になります。
※代引きの場合は、代引き手数料が別途かかります。

●ご利用の際は、通信費などの費用がかかります。

詳しくは、日立家電メンバーズクラブのホームページをご覧ください。

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		HT-N100Tシリーズ	
		HT-N100KTWF／HT-N100STWF	HT-N100KTF／HT-N100STF
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：2W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：9段階）※1	
	中央IHヒーター	2.0kW（100W相当～2.0kW：8段階）※1	
	グリル	2.6kW	
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546 高さ232〔mm〕	幅600 奥行546 高さ232〔mm〕
	グリル	幅：280mm　奥行：384mm　高さ：99mm （波皿有効高さ 84〔mm〕）（平皿有効高さ 90〔mm〕）（グリルで使えるフライパン有効高さ 60〔mm〕）	
質量（重さ）		約22kg	約21kg

型式		HT-N9Tシリーズ	
		HT-N9STWF	HT-N9STF
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：2W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：9段階）※1	
	中央IHヒーター	2.0kW（100W相当～2.0kW：8段階）※1	
	グリル	2.6kW	
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546 高さ232〔mm〕	幅600 奥行546 高さ232〔mm〕
	グリル	幅：280mm　奥行：384mm　高さ：99mm （波皿有効高さ 84〔mm〕）	
質量（重さ）		約21kg	約20kg

型式		HT-N8Tシリーズ	
		HT-N8KTWF／HT-N8STWF	HT-N8KTF／HT-N8STF
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：2W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：9段階）※1	
	中央IHヒーター	1.6kW（100W相当～1.6kW：7段階）※1	
	グリル	2.6kW	
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546 高さ232〔mm〕	幅600 奥行546 高さ232〔mm〕
	グリル	幅：280mm　奥行：384mm　高さ：99mm （波皿有効高さ 84〔mm〕）	
質量（重さ）		約21kg	約20kg

※1 消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

【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.71～79)**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	
訪問ご希望日	

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。

廃棄について　●製品の廃棄については、お住まいの自治体にお問い合わせください。

日立グローバルライフソリューションズ株式会社

〒105−8410　東京都港区西新橋 2−15−12

「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）

この製品の使いかた・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、贈り物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

●ご相談の前に！・本取扱説明書の「お困りのときは」をご覧ください。
・また「日立家電品サポートページ」もご覧ください。
「よくあるご質問」など各種情報を紹介しています。

※下記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。
最新情報は、日立家電品サポートページをご確認ください。

「日立家電品サポートページ」へはこちら
https://kadenfan.hitachi.co.jp/support/
日立家電　サポート　検索

商品情報やお取り扱いに関するご相談窓口

●LINE、チャット、メールなどでお問合せができます。詳しくは、日立家電品サポートページをご覧ください。
●オペレータとの通話をご希望の場合

TEL　0120-3121-11
携帯電話　050-3155-1111（有料）
(FAX)　050-3135-2134（有料）

■受付時間：9:00～17:30(月～金)
（土日、祝日、年末年始は休業）
《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。

修理のご依頼や修理に関するご相談窓口

●「Web修理受付」では24時間、修理のご依頼ができます。　日立家電　修理 web　検索

●オペレータとの通話をご希望の場合

TEL　0120-3121-68
携帯電話　0570-0031-68（有料）
(FAX)　0570-2006-57（有料）

■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。

部品のご購入について

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「パーツショップ」へご依頼ください。
https://store.kadenfan.hitachi.co.jp/store/pages/parts.aspx
日立家電　部品　検索

●通話内容の確認と対応品質向上のため、録音させていただきます。
●予期せぬ障害などでお電話が切れてしまった際、折り返し電話を差し上げられるよう、発信者番号の通知をお願いします。「非通知」設定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。
●営業時間外やお電話が繋がりにくい場合は、時間を変えておかけ直しをお願いします。
●修理ご依頼の前に、当社の修理対応方針につきまして、「修理ご利用規約」をご覧ください。

日立修理ご利用規約　検索

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報お取り扱いについて】
●個人情報は当社の個人情報保護方針に則り適切に管理いたします。
●当社の個人情報保護方針につきましては、https://corp.hitachi-gls.co.jp/utility/privacy をご覧ください。

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.83）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.83）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.82）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
お問い合わせ先：「修理に関するご相談窓口」 電話 0120-3121-68、携帯電話 0570-0031-68
詳しくは「ご相談窓口」→（P.83）をご覧ください。