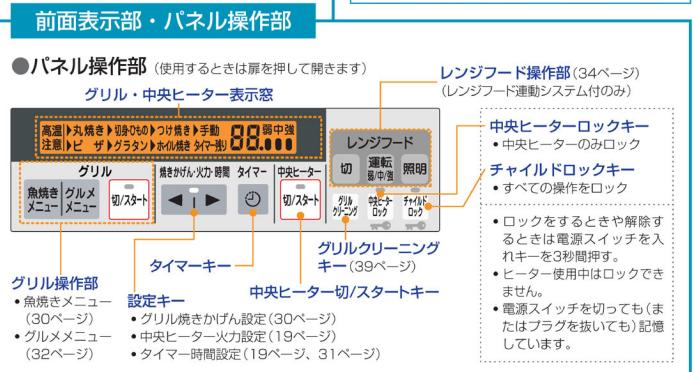
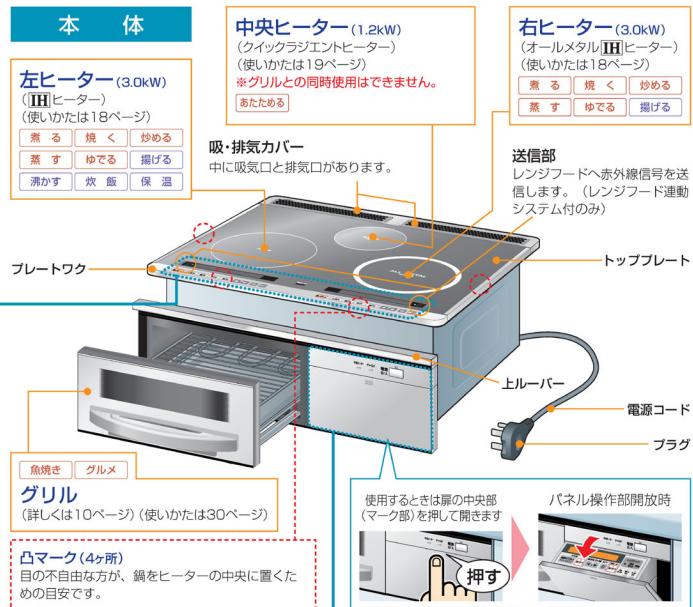


# 各部のなまえとはたらき



部品名	部品番号	希望小売価格
焼網 (消耗部品)	HTB-A9S 010	1,575円 (税抜1,500円)
受皿 (消耗部品)	HTB-A9S 012	2,520円 (税抜2,400円)
天ぷら鍋	HTW-4DF 024	2,625円 (税抜2,500円)

お買い上げの販売店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。



## 各部のなまえとはたらき（つづき）

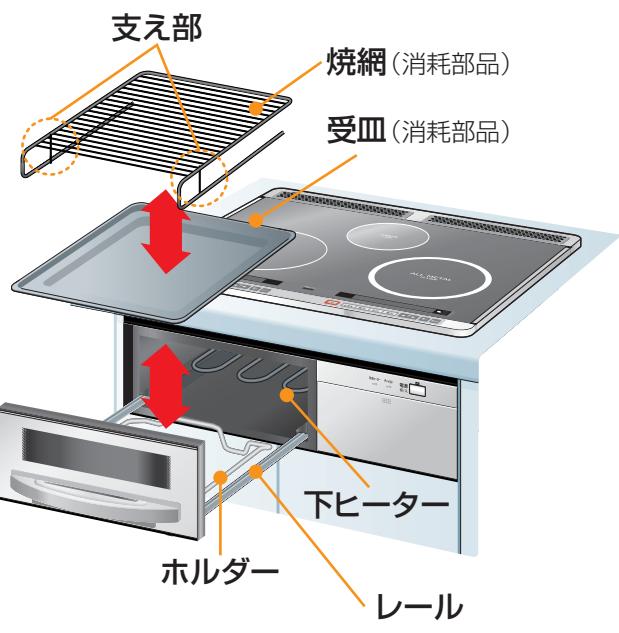
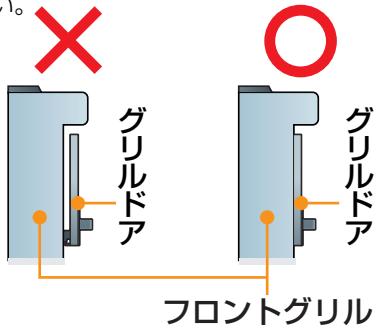
### グリル



### 受皿・焼網のつけかた・外しかた

- 焼網をセットするときは焼網の支え部をグリルの手前にしてのせてください。  
 ※のせる向きを逆にすると、本体に取り付けられません。
- 受皿をホルダーにセットするときは、グリルドアやホルダーの接続部に当たらないようにのせてください。  
 ※グリルドアやホルダーの接続部に当たってのせると、本体に取り付けられません。また、下ヒーターに直接のせないでください。

※グリルドアはフロントグリルに密着するまで押し込んでください。



### 安全機能

- ◇過熱防止自動停止機能  
 (本体、左・右ヒーター)  
 …吸・排気カバーがふさがれたりして、本体内部が異常に高温になったり、鍋底の温度が異常に上がると、ブザーが鳴り、通電を停止します。
- ◇鍋無し自動停止機能  
 (左・右ヒーター)  
 …調理中に鍋をおろしたり、位置を大きくずらすと、約30秒後にメロディーが鳴り、通電を停止します。
- ◇小物検知自動停止機能  
 (左・右ヒーター)  
 …誤ってナイフやフォークなどの金属小物や、直径の小さい鍋を載せて左または右ヒーターを通電すると、約30秒後にメロディーが鳴り、通電を停止します。
- ◇揚げもの鍋そり検知自動停止機能  
 (左・右ヒーター)  
 …揚げもの温度コントロール使用時、鍋底に約2mm以上のそりがあったり、変形していると、ブザーが鳴り、通電を停止します。
- ◇高温注意表示  
 …トッププレートやグリルの温度が高温であることを、トッププレートの場合は表示窓に、グリルの場合はパネル操作部に表示してお知らせします。
- ◇切り忘れ防止自動停止機能  
 (左・右ヒーター、中央ヒーター)…操作後約45分、グリル(手動調理)…約30分  
 …各ヒーターまたはグリルを使用し、一定時間経過すると通電を停止します。
- ◇待機時消費電力オフ機能  
 …調理終了後、約45分経過すると自動的に電源ランプが消え電源を切り、待機時消費電力を節約します。(高温注意表示を行っているときは働きません。)
- ◇チャイルドロック、中央ヒーターロック  
 …小さなお子さまなどが触っても作動しないように、また熱を持つ中央ヒーターが作動しないようにロックができます。

### ■メロディー機能について

ブザーに切り換えるときは、電源を入れ、全てのヒーターの通電を行っていない状態でパネル操作部の中央ヒーター操作部のタイマー $\odot$ を3秒間押します。「ピピッ」とブザーが鳴ったら切り換え終了です。同じ操作でブザーをメロディーにもどすことができます。(この時は、メロディーが鳴って切り換え終了です。)

### ■ヒーターの同時使用について

- 左・右ヒーターと中央ヒーターまたはグリルを同時に使用する場合は、合計の消費電力を5.8kWまたは4.8kW(設置工事時に設定)以内に抑えるため、左ヒーターの最大火力が下がります。
- 左・右ヒーターを同時に使用し、左ヒーターを火力「12」で使用する場合は、右ヒーターの火力を「11」以下に下げてください。右ヒーターの火力を大きくすると右ヒーターの火力が優先され、左ヒーターの最大火力が自動的に下がります。
- 左ヒーターとグリルまたは中央ヒーターを同時に使用する場合は、左ヒーターの最大火力が自動的に下がります。
- 左・右ヒーターと中央ヒーターまたはグリルを同時に使用し、左ヒーターが揚げもの温度コントロールの場合、右ヒーターの最大火力が自動的に下がります。
- 揚げもの温度コントロールは左・右ヒーター同時に使用できません。
- 自動調理の組み合わせによっては、左・右ヒーター同時に使用できない場合があります。

### ■吸・排気について

使用中、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンが作動し、吸・排気カバーから吸気、排気を行います。

- 冷却ファンの作動音がしますが、異常ではありません。

# 使える鍋について

◎鍋の材質により、使える鍋と使えない鍋がありますので、お確かめください。

## 市販の鍋を購入するとき

### 鉄・ステンレス・多層鍋の場合

- 財団法人 製品安全協会の   マークのある鍋をおすすめします。

(鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。)

- 鍋底が平らで直径が12~26cmのもの。



マークを確認してください。

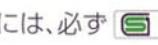
### 銅・アルミ鍋の場合

- 鍋底が平らで直径が15~26cmのもの。
- 調理物と合わせて約1.0kg以上のもの。



鍋の形状・重さによって制約があります。(15ページ)

## 自動調理(湯わかし、炊飯)で使える鍋について

自動調理(湯わかし、炊飯)には、必ず   付きの鍋でつぎのものを使用してください。

※下記以外の鍋を使用すると、自動調理(湯わかし、炊飯)が正しくできません。

### ○自動湯わかし

- 鍋底の径が15~23cmのもの
- 鍋底が平らなもの(鍋底の凹凸(そりや脚)1mm以下)

### ○自動湯わかし推奨ケトル

品名：ケトル  
型式：106346※  
希望小売価格：10,500円  
(税抜10,000円)  
2007年6月現在



※お買い上げ販売店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

## 揚げものに使える鍋について

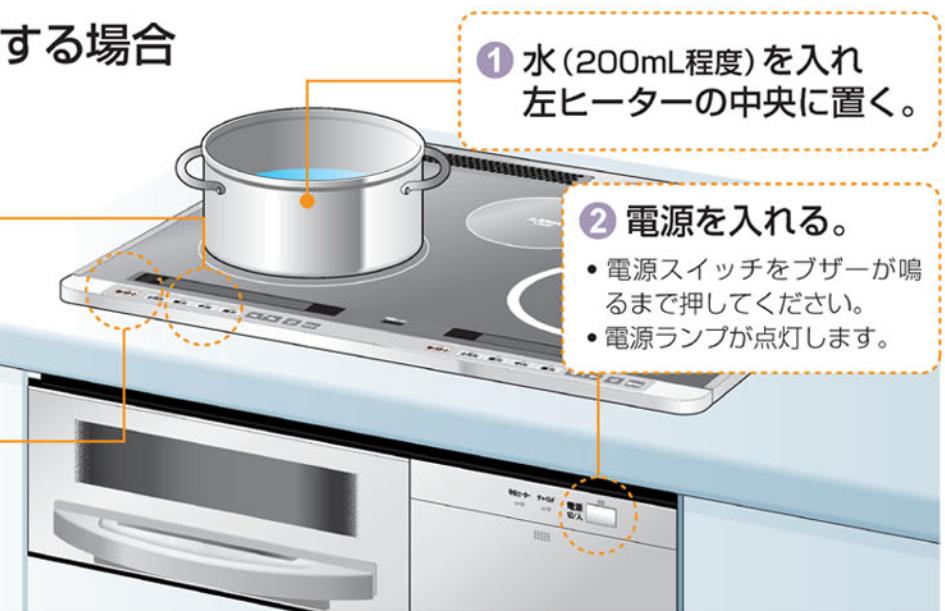
- 付属の天ぷら鍋以外は、絶対に使わないでください。  
(鍋底が変形したら使わないでください。)
- 油は500g~800gで、必ず「揚げものの温度コントロール」を使用して調理してください。
- 油煙が多く出たら電源を切ってください。



付属の天ぷら鍋以外を使用すると、火災の原因になります。

## お手持ちの鍋の確認のしかた

### 左ヒーターで確認する場合



### 使える鍋

- 火力バーが点灯します。  
(通電を開始)



### 使えない鍋

- 火力バーが交互に点灯します。



※表示窓の液晶表示が赤く点灯し、「鍋確認」を表示します。  
※約30秒後メロディーが鳴り表示が消え、通電を停止します。

確認後はヒーターの通電を停止し、電源スイッチを押して電源を切る。  
※左ヒーターで使えない場合は、右ヒーターで同様に確認してください。

### 鍋についてのご注意

※加熱できても、調理中に火力が弱くなったり、重さ・形状によっては鍋が動くものもあります。また、鍋底に凹凸(そりや脚)がある鍋は使えない場合があります。(トッププレートの変色・破損の原因になります。)(14ページ)

※鍋底の厚さが1mm未満の薄い鍋は、鍋底が変形することがあります。炒めものはひかえ、低めの火力で使用してください。

※同じ火力でも(同じ鍋使用)左・右のヒーターで火力が異なることがあります。

※左・右ヒーターで加熱中に、鍋の種類によっては音(ジー音・カチカチ音)が発生する場合があります。

これは磁力線により鍋自体が振動するためで、製品の異常ではありません。そのまま使用してください。

※左・右ヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するため異常ではありません。

※鍋底の水分や汚れ、異物などは必ずふきとてから使用してください。

## 使える鍋について (つづき)

鍋の材質により、使える鍋と使えない鍋がありますので、お確かめください。

**<ご注意>** ホーロー加工した鍋を使うときは、空だきをしたり、焦げつかせないように注意してください。(トッププレートを破損する原因)

### 左・右ヒーター

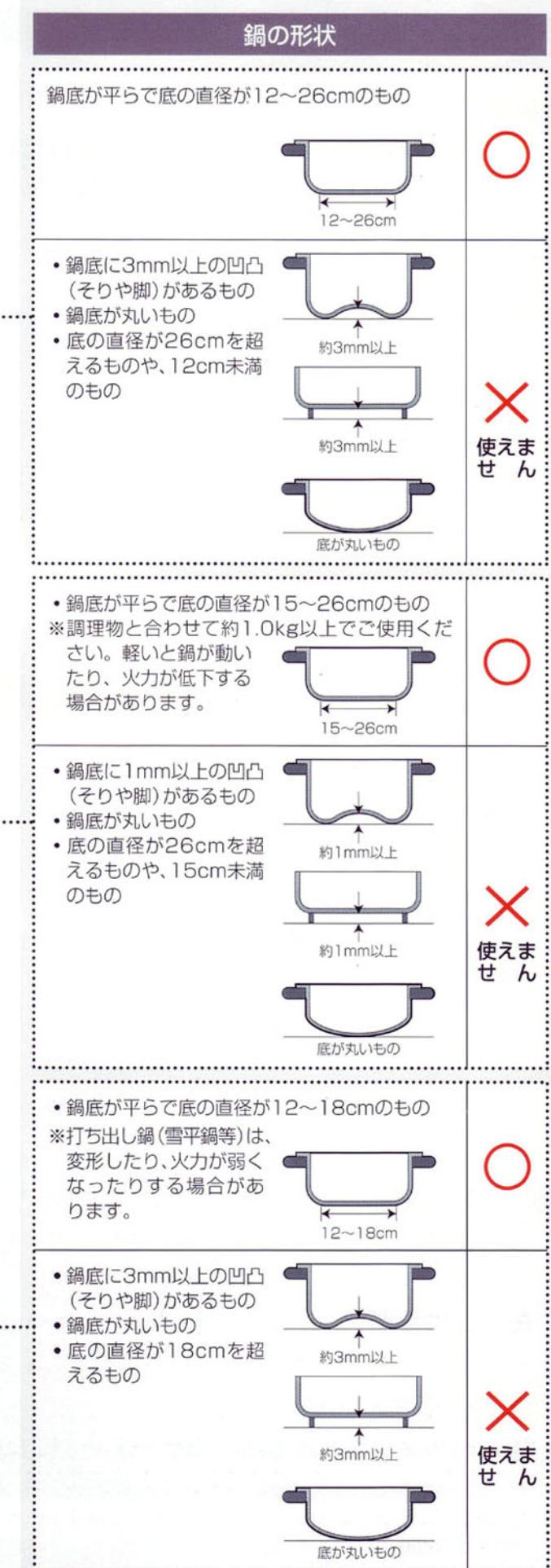
鍋の材質・種類		左ヒーター(IHヒーター)	右ヒーター(オールメタルIHヒーター)
鉄	鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー	○	○
ステンレス	磁性ステンレス(磁石につくもの18-0)	○	○
	・鍋底の厚さ1.0mm以下 ・鍋底の厚さ1.0mmを超えるもの	○ △ 火力が弱くなる場合があります	○ ○~△ 火力が弱くなる場合があります
多層鍋	・間に鉄をはさんでいるもの ・底が18-0ステンレスのもの(鍋底に磁石がつくもの)	○ 磁石のつきが弱いものは、火力が弱くなる場合があります	○
	・間にアルミや銅をはさんでいるもの	✗ 加熱できません ※1	○
銅 アルミ	両手鍋	○~△ 炒めもの・空だきは、鍋が変形やすいので避けてください	○~△ 炒めもの・空だきは、鍋が変形やすいので避けてください
	やかん	○~△ 容量が約2.0L以上のものをお使いください	○~△ 容量が約2.0L以上のものをお使いください
	フライパン・玉子焼き	✗ 加熱できません	○~△ 軽いものはバランスが悪く火力が弱くなるものもあります
	片手鍋・雪平鍋・親子鍋	○~△ 軽いものはバランスが悪く火力が弱くなるものがあります	△ 軽いものはバランスが悪く火力が弱くなるものがあります
	圧力鍋	○	○
耐熱ガラス 陶器など	○~△ 加熱できません ※2	✗ 加熱できません ※2	✗ 加熱できません ※2
直火用 魚焼き器	・底面にホーロー加工したもの	✗ 底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります	✗ 底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります

### 中央ヒーター

鍋の材質・種類		中央ヒーター(クイックラジエントヒーター)
鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー、ステンレス、多層鍋、アルミ、銅、超耐熱ガラス		○
土鍋、超耐熱以外のガラス鍋、直火用魚焼き器(底面にホーロー加工したもの)	※底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります。	✗ 加熱できません

※市販の鍋をお求めになるときは、財団法人 製品安全協会の **IH CHIH** マークのある鍋をおすすめします。

(鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。)



\*1 **IH CHIH** マークのある鍋は使用できます。

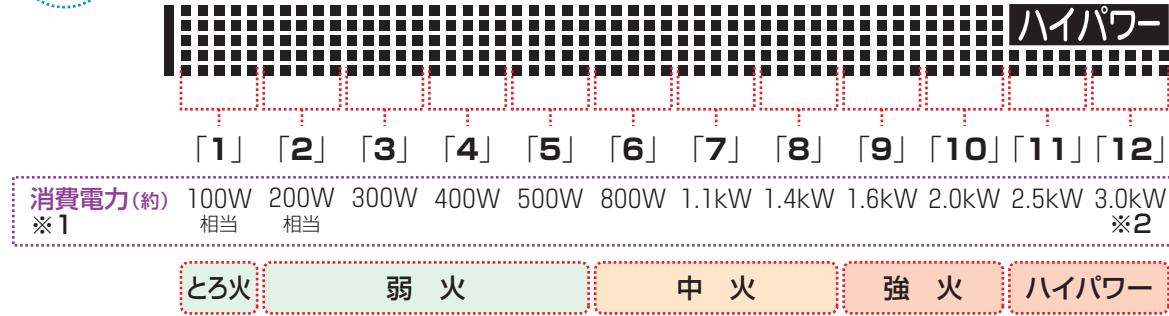
\*2「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋などでも、形状によっては本製品が故障したり、鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。

# 調理をする前に

## 火力の目安



### 左・右ヒーター



※1 消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

※2 アルミ・銅鍋などは火力「12」に設定しても最大約2.5kWとなります。

煮る 蒸す ゆでる

火力「1」 … 火力「1」～「4」 … 火力「4」～「6」 … 火力「6」～「7」 … 火力「7」～「12」

保温など	カレーやポタージュなどのとろみのあるものを煮込むとき	煮魚やひと煮立ちしたものを作り込むとき	煮ものなど、煮汁が多いものをひと煮たちさせるとき	水を沸とうさせたり、だし汁を煮たてるとき
------	----------------------------	---------------------	--------------------------	----------------------

焼く 炒める

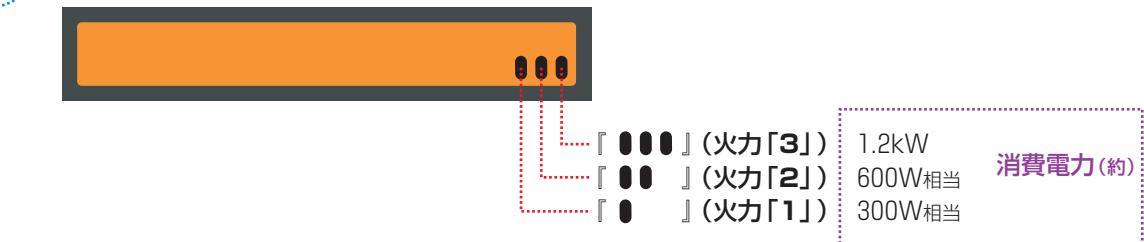
火力「3」～「5」 … 火力「4」～「7」 … 火力「6」～「9」 … 火力「9」～「12」

中までじっくり火を通すとき	卵料理などの弱めの炒めもの	一般的な炒めもの	肉類を焼くとき
---------------	---------------	----------	---------

## 火力の目安



### 中央ヒーター



※中央ヒーターは赤熱し、トッププレートの表面が高温となります。使用中および使用後はトッププレートの温度が高くなっていますので、やけどの注意してください。また、絶対に可燃物をのせないでください。

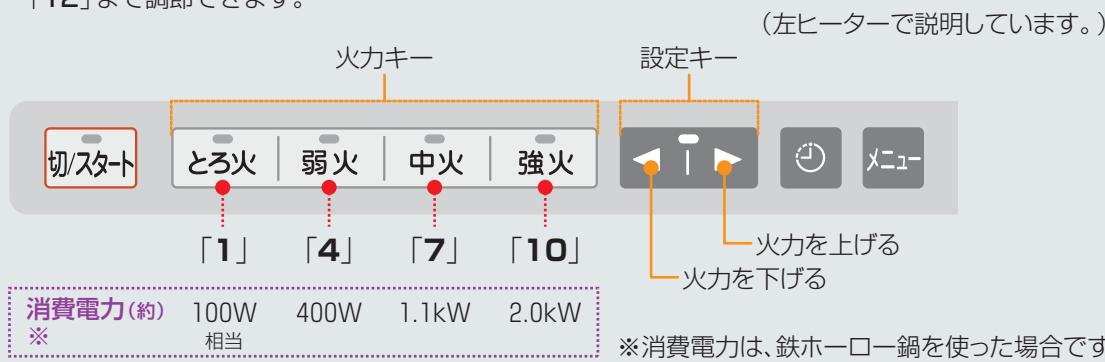
### お知らせ

- ヒーターを切り忘れた場合は、切り忘れ防止自動停止機能が働き、操作後約45分経過すると自動的に通電を停止します。(調理タイマー使用中は切り忘れ防止自動停止機能は働きません。)
- 中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーターが赤くなったり消えたりすることがあります。故障ではありません。
- (『強火』の場合でも温度調節機能が働き、ヒーターが赤くなったり消えたりします。)
- 中央ヒーターの中に見える斜めのすじは、温度調節機能のセンサーです。

## ■火力調節について

- 火力キーを押すと好みの火力に合わせることができます。

※火力は「1」～「12」まで調節できます。



## ■火力調節時のブザーについて

- 火力キーで火力を調節するときはブザーが鳴りますが、設定キーで火力を調節するときはブザーが鳴りません。

## ■オールメタルIH加熱(右ヒーター)について

- アルミ・銅鍋などは鉄・磁性ステンレスなどと比べて、火力感が約20～30%弱くなります。
- 非磁性ステンレス鍋は、左ヒーターでも使えますが、オールメタルIH加熱(右ヒーター)でより高い火力で使用することができます。

## ご注意

- 火力「12」は火力が強いため、少量の食品を調理する場合、鍋やフライパンを傷めてしまうことがありますので、火力を下げて使うことをおすすめします。
- 火力「12」は最大約10分継続使用すると、火力「11」に下がります。
- 火力「12」「11」は合計で約15分継続使用すると、火力「10」に下がります。
- 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恐れがあります。
- 沸とうしたら火力を下げてください。
- 調理をするときはそばを離れないでください。
- 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、ふきこぼれや焦げつきをご注意ください。特に調理タイマーを使用するときは焦げつきに注意してください。
- みそ汁やカレーのルーなど底に沈殿しやすいものを温めなおすときは、弱火でかき混ぜながら行ってください。
- 鍋底に沈殿したみそやカレーのルーなどが温まると突然吹き上がったり、鍋が跳ね上がることがあります。
- 少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めにするなど、加熱し過ぎないように注意してください。
- 油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。
- 鍋底の薄いもの、鍋底がそっているフライパンや鍋は、強火で予熱すると赤熱する場合があります。