

ヒーターの基本的な使いかた

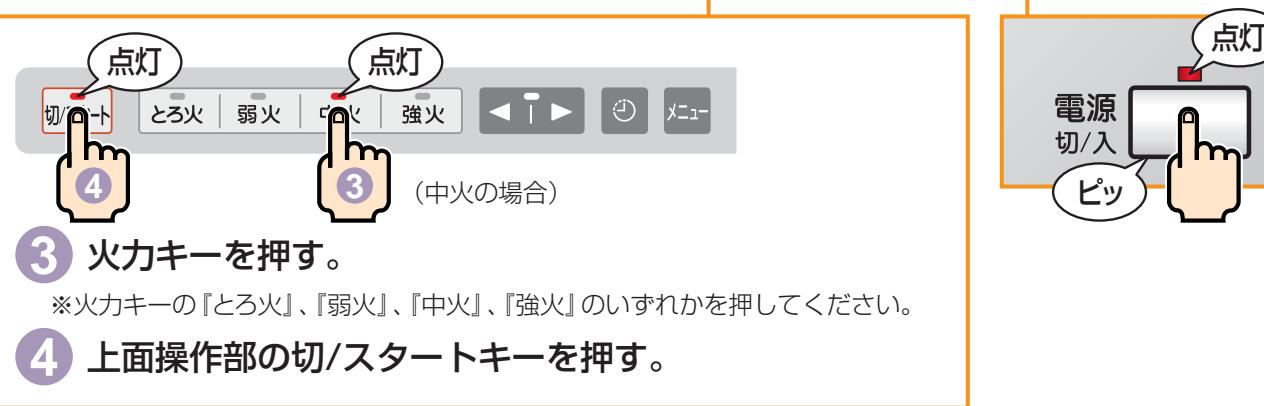
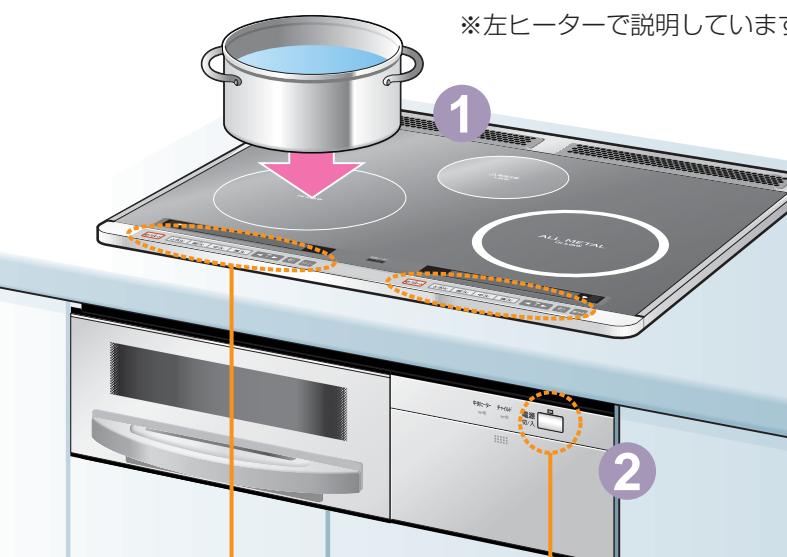
左・右ヒーター

<通電を開始する>

1 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く。

2 電源を入れる。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。



※火力キーを押した後、約30秒以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り、自動的に解除されます。

<通電を停止する>

1 調理が終わったら切/スタートキーを押す。

- 通電を停止します。

2 使用後は電源スイッチを押して電源を切る。

- 電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80°C以下になるまで高温注意表示を続けます。

調理タイマーの使いかた (例: 30分の調理タイマーを)

※調理中に設定します。

①タイマーキー()を押す

○設定できる時間は

☆『とろ火』(火力「1」)～『弱火』(火力「2」～「5」)…9時間55分
☆『中火』(火力「6」～「8」)～『ハイパワー』(火力「11」～「12」)

…1時間

☆『保温』…1時間

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

※長い時間に設定する場合は「0:00」から設定キー()で逆送りにすると早く合わせられます。

②時間を設定する

○設定キーを押して時間を設定します。
○時間の設定が完了したら、約3秒間たつと「ピピッ」とブザーが鳴り、調理タイマーがスタートします。
○調理タイマー終了後は通電を停止し、メロディーでお知らせします。

●タイマー表示の際「0:00」の表示のまま約30秒間放置すると調理タイマーが解除され、火力表示に戻ります。
●途中で調理タイマーを解除するときは、もう一度タイマーキーを押してください。

<お願い>
・タイマーを使うときは、ふきこぼれや焦げつきにご注意ください。

中央ヒーター

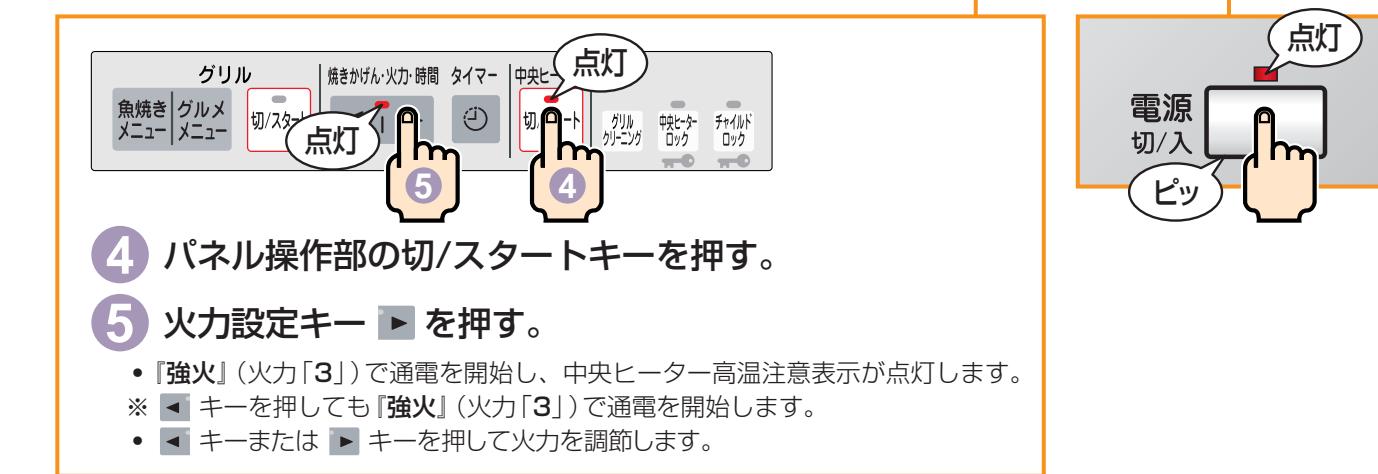
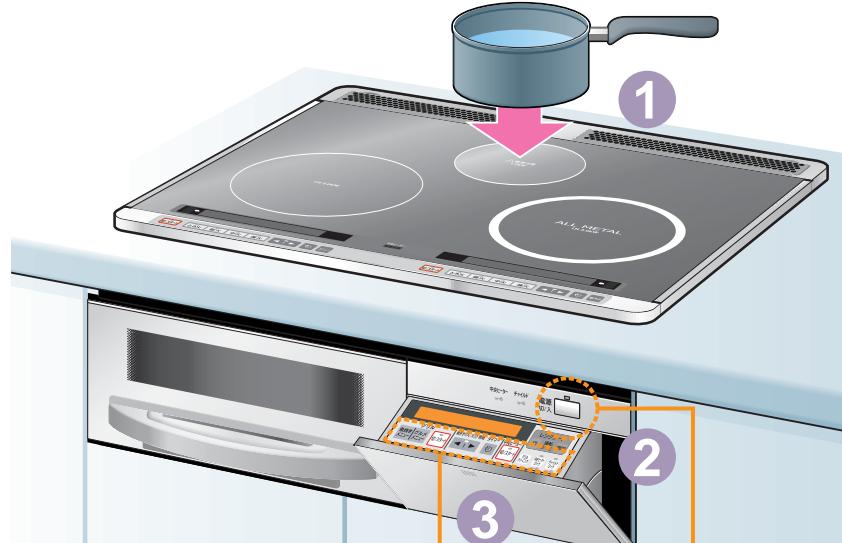
<通電を開始する>

1 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く。

2 電源を入れる。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

3 パネル操作部を開く。



※切/スタートキーを押した後、約30秒以内に火力設定キーを押さないとブザーが鳴り、自動的に解除されます。

<通電を停止する>

1 調理が終わったら切/スタートキーを押す。

- 通電を停止します。
- パネル操作部を収納します。(汚れたまま収納しないでください。)

2 使用後は電源スイッチを押して電源を切る。

- 電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80°C以下になるまで中央ヒーター高温注意表示やパネル操作部の「高温注意」が点灯し続けます。

調理タイマーの使いかた (例: 中央ヒーター使用中に30分の調理タイマーを)

○最大1時間まで1分単位で設定できます。※通電開始後に設定します。

①通電中にタイマーキー()を押すとタイマー表示が数字で点灯します。



②設定キーを押して好みの時間に設定します。



③時間を合わせた後、約3秒間経過後に「ピピッ」とブザーが鳴り、「・」が点滅し調理タイマーがスタートします。



④調理タイマーが終了するとメロディーが鳴り、通電を停止します。



- 途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度タイマーキー()を押してください。
- 設定した時間を変更したい場合は、調理タイマーを中止し、再度設定してください。

自動湯わかしの使いかた

※使える鍋は12ページ

○お湯をわかすときに使用します。お湯がわいた後、約5分間保温し自動的に通電を停止します。

1 やかんや鍋に入れ、ヒーターの中央に置く。

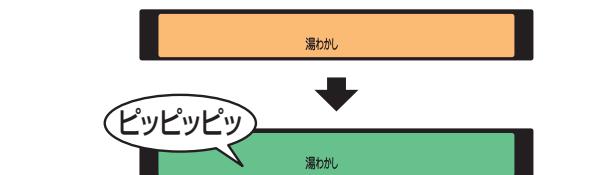
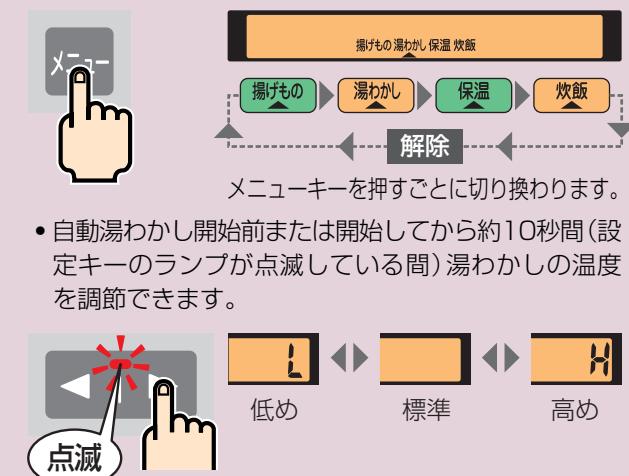
- ・水の量は1L～やかんや鍋の満水量の60%まで(最大2L)。
- ・必ずやかんや鍋のふたをしてください。



2 電源を入れる。

- ・電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- ・電源ランプが点灯します。

1 上面操作部のメニューキーを押し 湯わかしを選ぶ



○お湯がわいた後、ブザーでお知らせし液晶表示がオレンジからミドリにかわり約5分間保温します。

- ・保温が終了すると自動的に通電を停止しメロディーでお知らせします。

※調理後などでトッププレートが熱い場合(表示窓に「高温注意」を表示しているとき)は、温度センサーが正しく働かなくなるため、切/スタートキーを押してもブザーが鳴って通電を開始しません。

火力設定による加熱(18ページ)で行ってください。

2 上面操作部の 切/スタートキーを押す



湯わかしが終わったら電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80°C以下になるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

お願い

- ・水量は必ず1L～2Lの範囲内でわかしてください。
水量が多いとお湯がわく前に停止したり、水量が少ないと、水がなくなり空だきになる場合があります。
- ・常温の水を使用してください。また、自動湯わかし中は、ふたの開け閉めや水の追加をしないでください。温度センサーが正しく働かず、お湯がわく前に停止したり、ふきこぼれたりする場合があります。
- ・やかんや鍋の底が変形していたり、水や異物が付着していると自動湯わかしが正常に動作しない場合があります。
- ・水以外(だし汁やスープ・ミルク・むぎ茶パックなど)をわかさないでください。温度センサーが正しく働きません。
- ・ふたの形状によっては、ふきこぼれる場合があります。

お知らせ

- ・やかんや鍋の材質・厚さ・水温などにより、お湯がわく前にブザーが鳴ったり、わいてもすぐに鳴らないことがあります。

保温の使いかた

○左ヒーターで調理終了後、調理物がさめないように保温します。

○保温できるのはみそ汁、スープなどの汁物やカレー、シチューです。(ごはんや炒めものは保温できません。焦げつきの原因となります。)

○保温ができる量は約200g～800gまでです。

※必ず調理終了後の調理物を保温してください。調理物がさめてしまった場合は、あたためてから保温してください。

1 上面操作部のメニューキーを押し 保温を選ぶ



保温の目安



2 上面操作部の 切/スタートキーを押す



保温が終わったら上面操作部の切/スタートキーを押して通電を停止し、電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80°C以下になるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

注意

- ・長時間保温すると食材が焦げつく場合があります。

お知らせ

- ・温度は目安です。調理物の種類や量、鍋の種類や大きさ、厚さにより実際の温度が異なる場合があります。

自動炊飯の使いかた

<通電を開始する>

※1、2、3カップが炊けます。

白米	水	無洗米	水
1カップ(180mL)	220mL	1カップ(180mL)	240mL
2カップ(360mL)	420mL	2カップ(360mL)	450mL
3カップ(540mL)	550mL	3カップ(540mL)	630mL

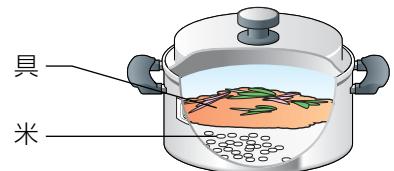
- ・炊き上がりをお好みのかたにしたいときは、水量を増したり減らしたりしてください。(増減する量は10%まで)

1 付属の計量カップで米をはかる。

- ・すりきり1杯が約180mL(約1合)です。

■ 炊き込みごはんを炊くとき

- ・水量…調味料の分量だけ減らす(米は水だけで浸す)
- ・具…米の重さの30%程度

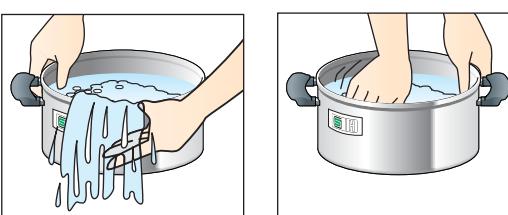


炊く直前に、調味料を入れてかき混ぜ、具を米の上に乗せる。



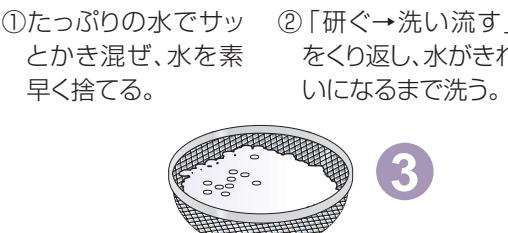
2 米を研ぐ。

- ・十分に洗い流してください。(おこげが出来たり、ヌカ臭くなる原因)
- ・無洗米をご使用のときは、水を入れてごりが強い場合は軽くすすいでください。



3 米を研いだらザルに上げて充分に水切りをする。

- ・ザルに上げたまま放置しないでください。(米が割れてベチャつきの原因)



4 水を入れ30分以上浸し、水を含ませる。(冬場は1時間以上)

- ・お湯は使わないでください。(ベチャつきの原因)
- ・アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんが黄変したり、ベチャ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米と水をなじませてください。



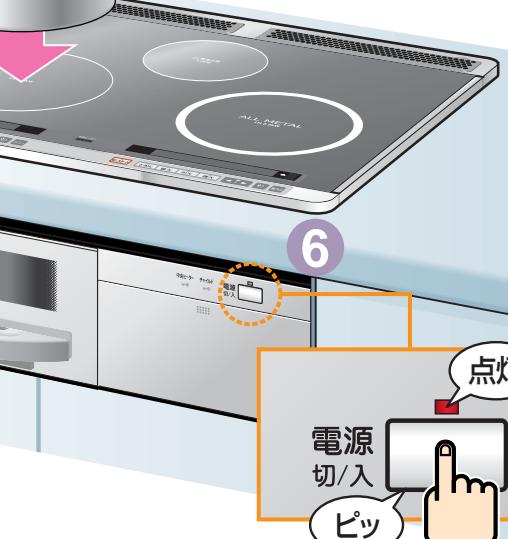
5 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く。

- ・必ずふたをしてください。



6 電源を入れる。

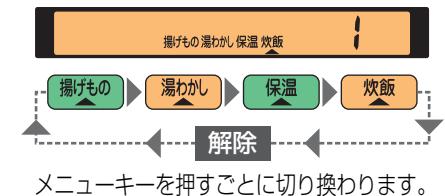
- ・電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- ・電源ランプが点灯します。



※使える鍋は12ページ

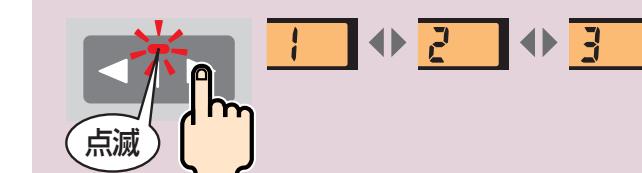
<操作のしかた>

1 上面操作部のメニューキーを押し炊飯を選ぶ



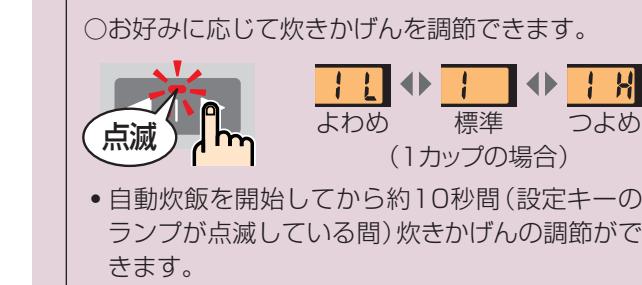
メニューキーを押すごとに切り換わります。

2 上面操作部の設定キーを押し米の量(カップ数)を設定する



※調理後などでトッププレートが熱い場合(「高温注意」を表示しているとき)は、温度センサーが正しく働かなくなるため切/スタートキーを押してもブザーが鳴って通電を開始しません。(十分さめてから行ってください。)

3 上面操作部の切/スタートキーを押し炊飯する



4 自動炊飯が終了したらすぐにほぐす

○炊き上げ後蒸らしが終わるとメロディーでお知らせし、通電を停止します。

※でき上がったらなるべく早めにお召し上がりください。
「保温」は使用できません。

※冬場(室温が低い時)は底が焦げつきやすくなります。
終了後はすぐにかき混ぜてください。

お知らせ

- ・炊飯中は、飛まつ(泡)が飛び散ります。
- ・自動炊飯は、約37~40分かかります。
- ・炊飯終了後、ふたが開かないときは『弱火』で少し加熱してください。

お願 い

- ・鍋の底が変形していたり、水や異物が付着しているとうまく炊けない場合があります。
- ・炊飯中は、ふたを開けたり鍋を動かしたりしないでください。温度センサーが正しく働かず、うまく炊けない場合があります。

左・右ヒーターで揚げる (揚げものの温度コントロールの使いかた)

※左・右ヒーター同時に揚げものはできません。※調理タイマーは使用できません。

※左ヒーターで説明しています。

＜通電を開始する＞

●油量が少なかったり、鍋底に凹凸やそりのある場合は、油温が設定温度より高くなり、発火の原因になります。

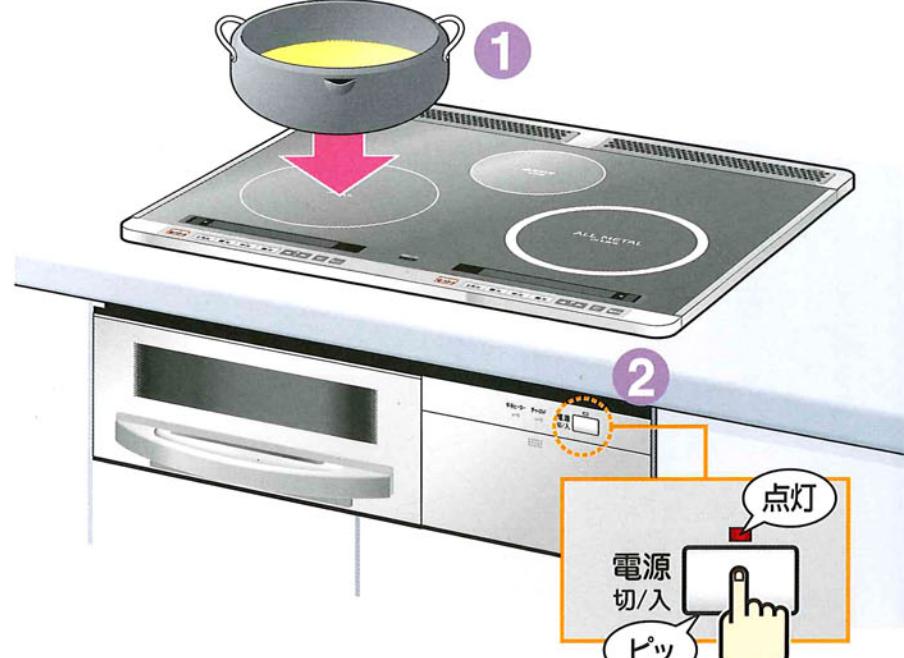
- 付属の天ぷら鍋に油約500g(550mL)～約800g(880mL)を入れ、ヒーターの中央に置く。



※油量500g(550mL)未満で調理したり、鍋をずらして置かないでください。油温が上がり過ぎたり、正しく温度調節できなくなり、発火の原因になります。

- 電源を入れる。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。



警告

付属の天ぷら鍋以外を使用しない

付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあります。



揚げもの調理中は

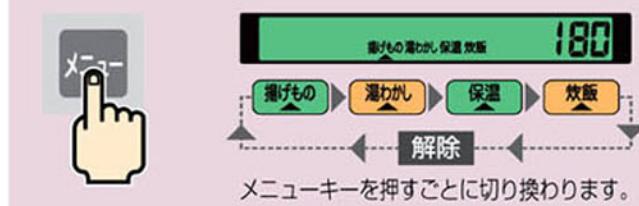
- 揚げもの調理中はそばを離れない。
- 付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。
- 鍋底が変形したものは使わない。
- 鍋はヒーターの中央に置いてください。
- 必ず揚げものの温度コントロールを使用する。
- 油は500g(550mL)未満では調理しない。
- (油が過熱され、発火する恐れがあります。)
- 油煙が多く出たら電源を切る。

お願い

- 次のような場合、揚げものの鍋反り検知自動停止が作動し、通電を停止することがあります。
 - 鍋底が約2mm以上反っていたり、変形した鍋を使用した場合(鍋を交換する → P.8)
 - 鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合(お手入れをする → P.36, 37)
 - 予熱中に油を注ぎ足した場合(揚げものの温度コントロールの設定をし直す → P.25)
- ※油の種類によっては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。)
- ※付属の天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。
- ※再使用油は油煙が出やすくなります。
- 揚げもの運転中に隣のIHヒーターで湯をわかすなどの調理を行う場合、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。
- 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。

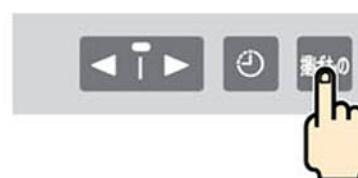
＜操作のしかた＞

- 上面操作部のメニューキーを押し
揚げものを選ぶ



- メニューキーを押すごとに切り換わります。

○右ヒーターで揚げもの調理をするときは揚げものキーを押してください。



- 上面操作部の設定キーを押し
お好みの油温を設定する



○お好みに応じて油温を調節できます。

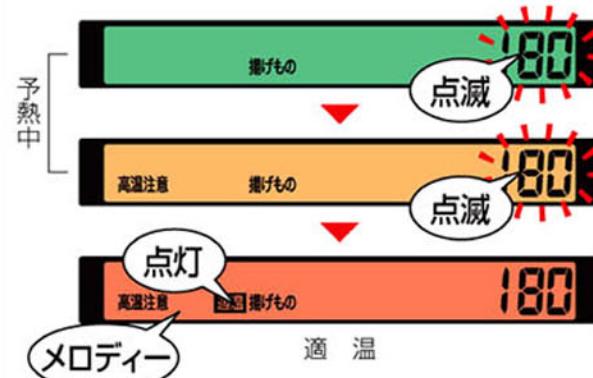


「150」「160」「170」「180」「190」「200」の中から選べます。

- 上面操作部の切／スタートキーを押し
適温になつたら調理を始める



※メニューキーを押した後、約30秒以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り、自動的に解除されます。



○予熱が終了するとメロディーが鳴ってお知らせし、液晶表示窓に「適温」を表示します。

※500gの油で約8分ほどかかります。また途中で油温設定を変えると長くなる場合があります。

※油温設定は調理時の温度目安です。油の量や材料により異なります。また材料が入っていない場合はやや高めの温度になります。

※高温注意中に調理を始めるとオレンジ色から表示します。

- 調理が終わったら上面操作部の切／スタートキーを押して通電を停止し、電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80°C以下になるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

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。

調理をする前に

魚焼き自動調理の加熱時間の目安

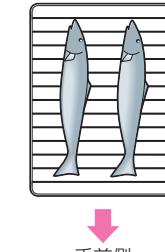
魚焼きメニュー	加熱時間の目安					
	メニュー	焼き かげん	数	目安時間	分量の目安	
▶丸焼き	さんまの塩焼き 塩さんま(生)	中	1尾	約16~18分	長さ約28cm 約180g	
		中	5尾	約23~25分		
	あじの塩焼き いわしの塩焼き	中	1尾	約16~18分	約130~180g	
		中	5尾	約23~25分		
	いさき	中	2尾	約20~25分	約230g	
	鯛の塩焼き	中	1尾	約18~19分	約230g	
	はたはた(生)	弱	5尾	約15~20分	約30g	
	▶切身ひもの	鮭の塩焼き	中	5切れ	約14~15分	約80g
		さんまの一夜干し	中	5尾	約16~18分	約110g
		あじの開き	中	2枚	約14~15分	約100g
		はたはた	弱	5尾	約14~18分	約25g
		ししゃも	弱	5尾	約13~15分	約20g
▶つけ焼き	さわらの西京漬け (みそ漬け、かす漬け)	強	2切れ	約13~15分	約100g	
	ぶりのつけ焼き 鯛のつけ焼き (しょうゆ漬け)	中	5切れ	約12~13分	約100g	
	焼きとり(塩焼き)	強	8本	約15~18分	1本約50g	
	焼きとり(たれ焼き)	中	8本	約13~16分		

魚焼き手動調理の加熱時間の目安

魚焼きメニュー	加熱時間の目安				
	メニュー	焼き かげん	数	目安時間	分量の目安
▶手動 (自動で焼けないもの)	うるめいわし丸干し	強	5~10尾	約5~10分	1尾10~15g
	みりん干し	強	中2枚	約6~10分	約80~160g
	いかのつけ焼き	強	2はい	約8~12分	1ぱい約400g
	みりん干し	中	小6枚	約5~10分	1枚約20~40g

魚焼き調理のこつ

- 魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼網の手前側に尾を向けてください。
- 焼網にサラダ油などを塗っておくと調理物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
- こげめのつき具合は魚の種類や大きさ、脂ののり具合、魚の温度、塩のふりかけんによって違います。(塩のふる量が多いと焦げ目が強くなります。)お好みにより焼きかけんキーで調節してください。
- 生魚(さんまやあじなど)は、焼き色がつきにくいので、調理する約10~20分前に塩をふっておきます。
- 冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になったり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。
- 焼網よりも大きな魚を調理する場合は、半分に切ってください。
- 魚を少量焼く場合は焦げやすいので、下ヒーターの真上をさけて置いてください。
- 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。



手前側

お知らせ

- ・通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されにおいや煙が出ることがあります。
- ・調理中、材料の脂などが下ヒーターや受皿に落ちると、においや煙が出ることがあります。
- ・調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているため故障ではありません。
- ・調理直後にグリルドアを引き出すと、煙が前面から出ます。特に脂分の多い魚などを焼いたあとは、30秒程度待ってから引き出してください。
- ・ヒーターのクリーニングを途中で終了したときは、ヒーターについた脂が残るため、次回調理をするとき、最初においや煙が出ることがあります。
- ・グリル調理はメニューに応じて上・下ヒーターを自動的に切り替えます。メニューによっては上・下ヒーターの通電を細かく切り換えるため、ヒーターが赤くならない場合があります。
- ・魚焼き手動調理やグルメ手動調理は上・下ヒーターの通電を細かく切り換えて両面を焼き上げるため、自動調理で調理するときよりも仕上がりに時間がかかる場合があります。

グルメ自動調理の加熱時間の目安

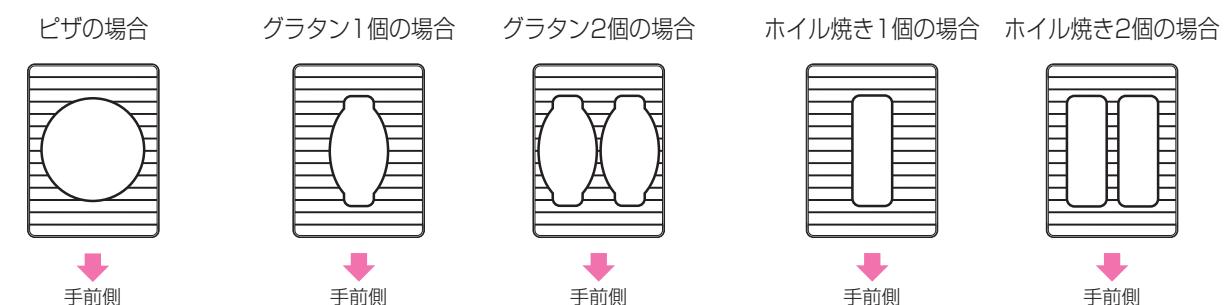
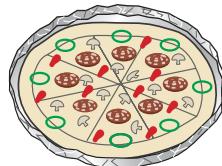
グルメメニュー	加熱時間の目安				
	メニュー	焼き かげん	数	目安時間	分量の目安
▶ピザ	冷凍ピザ	中	1枚	約15~19分	1枚 直径約26cm (約300g)
	冷蔵ピザ	中	1枚	約13~16分	
	手作りピザ	中	1枚	約15~19分	
▶グラタン	冷凍グラタン ※アルミ製のトレイ	中	2皿	約22~27分	1皿約240g
▶ホイル焼き	鶏のハーブ焼き	中	1~2枚	約22~24分	1枚約250g
	鶏手羽先のつけ焼き	中	6~8本	約20~23分	1本約60g
	ピリ辛ウィング	中	6~8本	約22~24分	1本約60g
	鮭のホイル焼き	中	1~2個	約20~22分	1個約150g
	ローストビーフ	中	1本	約16~20分	1本約300g
	ラムチョップ	中	3~4本	約20~23分	1本約80g
	焼き豚	中	1本	約20~22分	1本約200g

グルメ手動調理の加熱時間の目安

グルメメニュー	加熱時間の目安				
	メニュー	焼き かげん	数	目安時間	分量の目安
▶手動 (自動で焼けないもの)	焼きなす	中	4個	約18~22分	1個約60g
	焼きピーマン (パプリカ)	中	2個	約12~18分	1個約150~180g
	さつま揚げ	中	1~3枚	約6~10分	1枚約80g
	厚揚げ	中	1~2枚	約8~14分	1枚約160g
	焼きいも	弱	3~4本 (直径3cm以下のもの)	約25~30分	1本約200g

グルメ調理のこつ

- 冷凍食品を調理するときは、解凍せずに冷凍のまま調理してください。
- 冷凍ピザや冷蔵ピザを調理するときは、包装をはずしてからアルミホイルをピザのまわりにそって折り曲げてください。
- 冷凍グラタンを調理するときは、包装をはずしてからアルミケース皿のまま入れてください。(電子レンジ用のプラスチック容器の冷凍グラタンは、焼くことができません。)
- 調理するときの置き方は、下図のようにしてください。



⚠ 注意

- ・グリル使用時は必ず換気扇を使用してください。(調理中、吸・排気カバーから煙が出ます。)
- ・グリルドアの開閉は、グリルドアのとての中央を持つて行ってください。
※それ以外ではグリルドアの開閉ができない場合があります。
- ・受皿に水を入れないでください。(受皿に水を入れると庫内の温度が上がり、自動調理がうまくできないことがあります。)
- ・受皿に例えばアルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル石などを入れて使用しないでください。(油が過熱され、燃えることがあります)
- ・焼網に材料をのせるときは、焼網からはみ出さないようにしてください。(材料がヒーターにつくと発火する恐れがあります。)
- ・魚の脂や他の食品かすがついたまま調理をすると、前の食品のにおいがつくことがあります。焼網と受皿の汚れをきれいにしてから調理してください。(39ページ(お手入れ))
- ・連続してご使用になる場合は、毎回焼網と受皿の汚れをきれいにし、グリル庫内の温度を下げるから調理してください。グリル庫内の温度が高いまま調理すると、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。(高温のためやけどに注意する。)
- ・自動調理の途中でグリルドアを開けないでください。上手に調理できません。
- ・長時間グリルを使用すると、グリルドアのとての下側が熱くなるのでご注意ください。
- ・調理中、グリルドアがくもったり、周りに露がついたりすることがあります。周りについた露はふきんでふきとてください。
- ・グリルドアはゆっくり開閉してください。
※調理物が焼網から落ちる場合があります。
- ・ガラス容器や陶器容器は、焼網からすべり落ちたり焼網の傷つきの原因となるため使用しないでください。
- ・調理中や調理後は、グリルドア、焼網、受皿、ホルダー、レール等が高温となっていますので注意してください。
- ・ドア周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります。

魚焼き調理をする

〈準備〉※「丸焼き」メニューをセットする場合。

1 受皿・焼網をセットし、本体に組み込む。

- ・グリルに受皿・焼網をセットし、材料をのせます。
- ・グリルドアは確実に閉めてください。(10ページ)



2 電源を入れる。

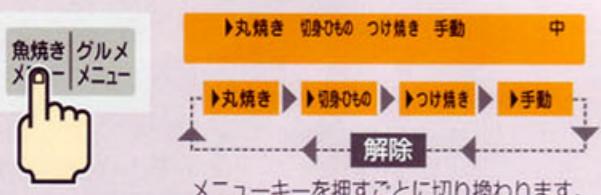
- ・電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- ・電源ランプが点灯します。

3 パネル操作部を開ける。

魚焼き自動調理のしかた

(調理タイマーは使用できません。)

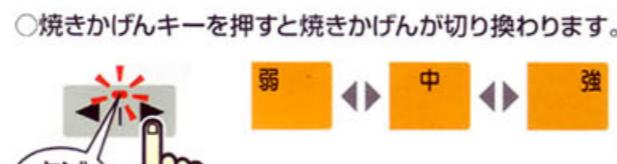
1 パネル操作部の魚焼きメニューキーを押し 丸焼きを選ぶ



※前回使用したメニューから始まります。

※焼きかけんは「中」から始まります。

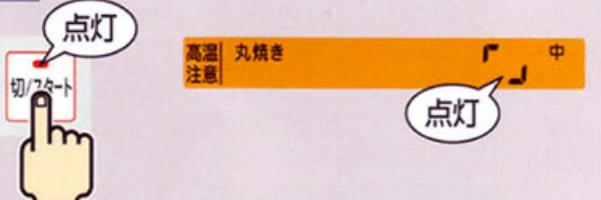
● 焼きかけんを選ぶときは ●



※メニューおよび焼きかけん選択後、約3分以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

※調理中は、メニューおよび焼きかけんの変更はできません。

2 切/スタートキーを押す



- 切/スタートキーを押し、調理がスタートします。
- タイマー表示部が「」と表示され、途中から調理の残り時間を表示します。

- ・調理中、調理後にグリル用のファンが回転します。
- ・途中で調理を終了したい場合は、切/スタートキーを押してください。
- ・途中で調理を終了させた場合は、手動調理で加熱してください。(31ページ)

3 メロディーが鳴ったら 調理物を取り出す



○調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

○焼きが足りないときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。(31ページ)

○調理が終了すると自動的にヒーターのクリーニング(「」表示)を行います。(ヒーターを加熱して付着した油分を焼ききります。約5分間)

・ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタートキーを押してください。

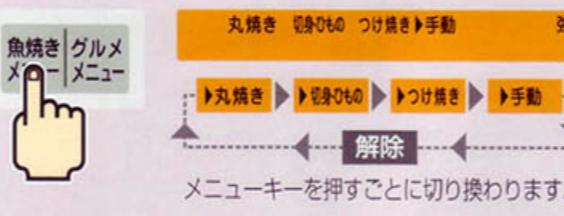
○パネル操作部を収納します。

ヒーターのクリーニングが終わったら電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

グリル庫内の温度が高い場合は、調理時間が長くなることがあります。

魚焼き手動調理のしかた

1 パネル操作部の魚焼きメニューキーを押し 手動を選ぶ



メニューキーを押すごとに切り換わります。

※前回使用したメニューから始まります。

※焼きかけんは「強」から始まります。



※手動選択後、約3分以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

※調理中は、メニューの変更はできません。

2 切/スタートキーを押す

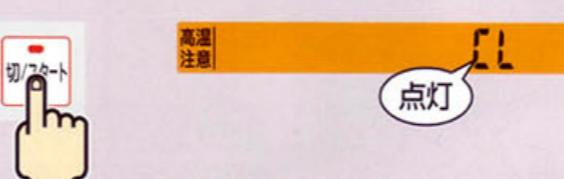


- 切/スタートキーを押し、調理がスタートします。
- 調理中に焼きかけんキーで火力を調節できます。

※調理タイマーをご使用になるときは、調理スタート後設定します。

- ・調理中、調理後にグリル用のファンが回転します。

3 調理が終わったら、グリルを「切」にし、 調理物を取り出す



○調理を終了すると自動的にヒーターのクリーニング(「」表示)を行います。(約5分間)

- ・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。
- ・ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタートキーを押してください。

○パネル操作部を収納します。

※グリルを「切」にし忘れた場合は切り忘れ防止自動停止機能が働き、通電開始から約30分後に自動的にヒーターのクリーニングを行い、通電を停止します。

ヒーターのクリーニングが終わったら電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

調理タイマーの使いかた (例: グリルを使用中に10分の調理タイマーを) セッティングする場合

○1分～最大29分まで1分単位で設定できます。※調理中に設定します。

- ① 通電中にタイマーキー^②を押すとタイマー表示が数字で点灯します。



- ② 設定キーを押して好みの時間に設定します。



- ③ 時間を合わせた後、約3秒間経過後に「ピッ」とブザーが鳴り、「・」が点滅し調理タイマーがスタートします。



- ④ 調理タイマーが終了するとメロディーが鳴り、タイマー表示部に「」が点灯し、自動的にヒーターのクリーニングを行います。



・途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度タイマーキー^②を押してください。

・設定した時間を変更したい場合は、調理タイマーを中止し、再度設定してください。

※切り忘れ防止自動停止機能(約30分)を優先しますので、通電途中でのセットでは、最大時間が短くなります。