

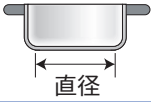



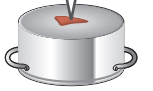

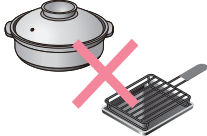
IH クッキングヒーター

# カンタンご使用ガイド

詳しくは「取扱説明書」をご覧ください。  
また「取扱説明書」の「安全上のご注意」を  
お読みいただき、正しくお使いください。  
→P.00 このマークは「取扱説明書」の  
記載ページです。

## 鍋の材質と形状で、使える ○ 使えない ✕ を確認する

→P.12

使える鍋	使えない鍋	お願い
<p>鍋底の直径</p> <p>左・右IHヒーター…12～26cm (アルミ・銅鍋は15～26cm) 中央IHヒーター…12～20cm</p>  <p>直径</p>	<p>反り3mm以上のもの (アルミ・銅鍋は反り 1mm以上のもの)</p>  <p>鍋底が丸いもの 外側に反っているもの</p>  <p>脚があるもの 鍋底の外周部分が 凸形状のもの</p>  <p>その他、鍋底がはがれかけた鍋は使用しない</p>	<p>鍋底の水分や汚れ、付着物 などは、ふき取ってから 使用してください。</p> <p>水分や汚れ、付着物は ふき取ってから使う</p> 
<p>鍋底の形状</p> <p>平らなもの</p> <p>鍋底が平らでトッププレートに 密着するもの</p> 	<p>ガラス・陶磁器(土鍋、セラミック鍋など)、 直火用焼き網</p>  <p>☑ IH または ☑ CHIH マーク付、 IHで使えると表示しているものも含む</p>	

### ご注意

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

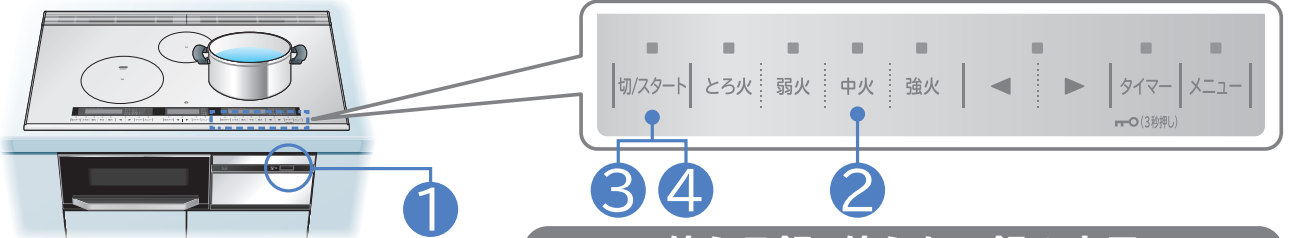
## お手持ちの鍋を確認する

→P.13

### お願い

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

●右IHヒーターで説明しています。(左・右・中央どのIHヒーターでも確認できます)




### 使える鍋・使えない鍋の表示



#### 準備

確認する鍋に水(約200mL)を入れ、IHヒーターの中央に置く


#### 1

電源切入  を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

#### 2

左・右IHヒーターの場合は  中火  
中央IHヒーターの場合は  を押す

#### 3

 を押し、スタートする

#### 4

確認が終わったら

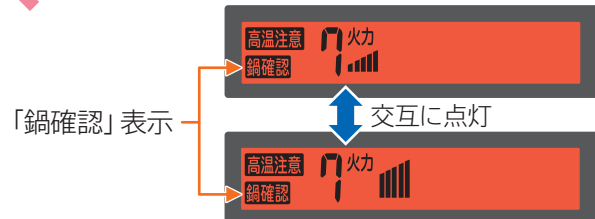
 を押し、切る



使える鍋は火力バーが点灯し、加熱が始まります。



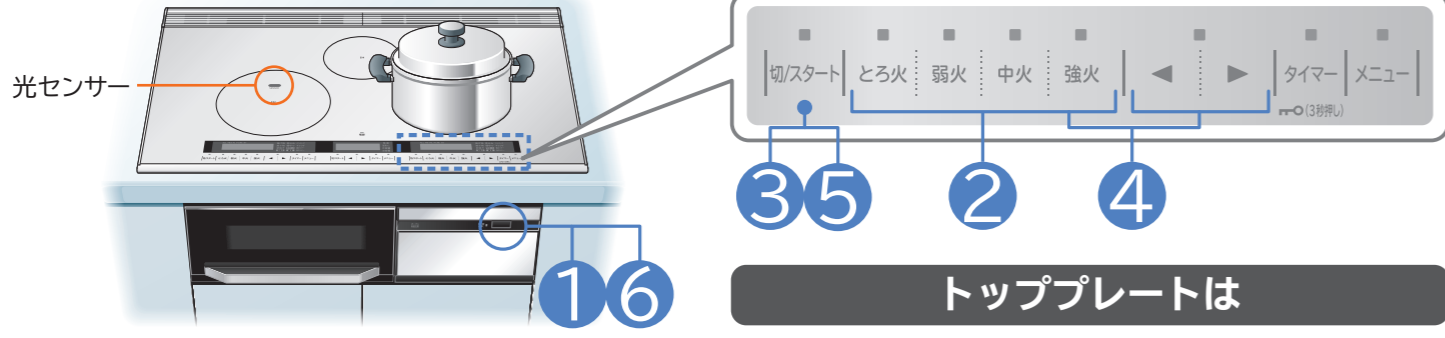
使えない鍋は表示部が赤に変わり、火力バーが交互に点灯し「鍋確認」を表示します。



●約30秒後にブザーが鳴り、表示が消え、自動的に加熱を停止します。

# IHヒーターの操作手順 (基本の使いかた)

●右IHヒーターで説明しています。



## お好みの火力で調理する

**準備** 食材を入れた鍋をIHヒーターの中央に置き、鍋底が光センサーの上にあることを確認する

**1** 電源切入 [電源] を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる (ランプが点灯します)

**2** [とろ火] [弱火] [中火] [強火] を押し、お好みの火力を設定する  
●中央IHヒーターの場合は [左] [右] を押します。

**3** [切/スタート] を押し、スタートする  
スタートすると  
●バーの数と数値で火力が表示されます。

左・右 IHヒーター	とろ火(火力1)	中火(火力6~8)
	弱火(火力2~5)	強火(火力9~12)
中央 IHヒーター	火力「7」の場合	

調理する

**4** 火力を調節するときは 火力ボタンを押す  
●一気に調節する場合は [とろ火] [弱火] [中火] [強火] 細かく調節する場合は [左] [右] を押します。

**5** 調理が終わったら [切/スタート] を押し、切る

**6** 続けて使わないときは 電源切入 [電源] を押し、電源を切る (ランプが消灯します)

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

## トッププレートは

**警告**

- トッププレートにひびが入ったり割れた場合は使わない  
使用を中止して、すぐに修理を依頼してください。煮汁などが入り火災・感電、けがの原因になります。
- トッププレートの光センサーの汚れや水などは、きれいにふき取る  
光センサーが汚れていたり、ぬれていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があり、発火のおそれがあります。

## 使用中 (調理中) ・使用後は

**警告**

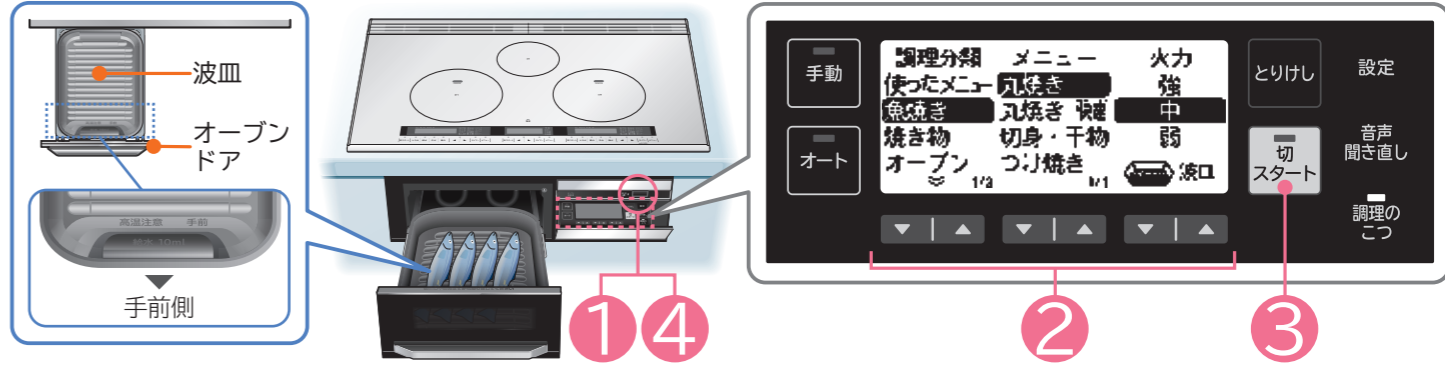
- 市販の汚れ防止シート (電磁調理器カバー) ※を使わない  
鍋の温度が正しく検知できず、発火のおそれがあります。  
※トッププレートの上のせて、その上で調理することでトッププレートの汚れを防ぐものです。
- 使用中や使用後しばらくはトッププレートなどの高温部に触れない
- 鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない
- いため物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない

## 調理の際は

**警告**

- 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
- 調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる  
水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう (突沸) して飛び散ったり、鍋が跳び上がることもあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあります。

# オーブンの操作手順 (魚焼き調理「丸焼き」を選んで調理します)



## メニューを選んで調理する フタは使用しません

**準備** 食材を波皿の上のせ、オーブンドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

**1** 電源切入 [電源] を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる (ランプが点灯します)

**2** [オート] を押し、1 2 3 の順に [下] [上] を押し、魚焼きを選び、丸焼きを選択し、火力を設定する

1 2 3 付属品

- 使用する付属品が表示されますので、調理前にご確認ください。
- 「使ったメニュー」に選びたいメニューが表示されている場合は、「使ったメニュー」からもメニューの選択ができます。

**3** [切/スタート] を押し、スタートする  
●調理が終わると、メロディーが鳴ります。

調理物を取り出す

**4** 続けて使わないときは 電源切入 [電源] を押し、電源を切る (ランプが消灯します)

その他のオーブンの使いかた・機能については、「取扱説明書」をご覧ください。

## 丸焼き、切身・干物、つけ焼き 調理のこつ

**注意**

- 魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいので、波皿の手前側に尾をよせ、中央に斜めに並べてのせてください。
- 焦げ目のつき具合は魚の種類や大きさ、同じ大きさでも脂ののり具合、魚の温度、塩のふり加減によって異なります。(塩のふる量が多いと焦げ目が強くなります)お好みにより仕上がりを調節してください。
- 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。
- 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。
- 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。
- ふりがまなどの厚みのある切身は、「丸焼き」[強]で焼き、焼きが足りないときは、「追加焼き」してください。
- 複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになりますので、火力を下げて、様子を見ながら調理してください。
- 1尾約130g以下のさんまやはらわたを取ったさんま(生)は、「丸焼き」で焼いてください。
- つけ焼きのたれは、よく落としてください。たれやみそが多くついていると焦げやすくなります。お好みにより仕上がりを調節して調理してください。
- 魚の大きさや脂ののり具合などの条件により、においや煙が多い場合は、室温に戻さず、冷蔵庫から出したらすぐに焼いてください。(約5~10℃が目安です)
- 焼きが足りないときは「追加焼き」をする。使いかたについては、「取扱説明書」をご覧ください。
- 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。

**注意**

- 調理終了後の、仕上がりが確認や調理物を取り出す場合は、オーブン庫内や付属品などオーブン周辺が熱くなっているため、やけどに注意する。乾いたふきんを使ってしっかりと持ち、注意して取り出す。蒸気穴やフタを開けた際に出る蒸気にも注意する(やけどの原因)
- 波皿は、傾けすぎると調理物や調理物から出た脂などがこぼれるおそれがあるので、傾けすぎないように、ゆっくりと手前から取り出す(やけどの原因)



## お困りのときは

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

こんなときは	ここを確認／直しかた
上面操作部のボタン操作ができない 上面操作パネルの表示に <b>CP</b> と表示されてボタン操作ができない 約10秒後に <b>CP</b> と表示され加熱が停止する	<ul style="list-style-type: none"> <li>●指に指サックや傷テープ、手袋をしていませんか。</li> <li>●隣のボタンに触れていませんか。</li> <li>●上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着していませんか。調理物や水滴などを取り除いてください。</li> <li>●上面操作パネルに鍋などを置いていませんか。鍋などを取り除いてください。</li> <li>●ボタンを長押ししていませんか。ボタンを約3秒以上触れていても表示されます。</li> </ul>
電源を切っても音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源を「切」にした場合でも継続して冷却ファンが回りますが、異常ではありません。本体内部の回路の保護や、オープン庫内の温度を下げるために、ボタン操作後冷却ファンが最大約30分間動作します。使用状況により冷却ファンの音の大きさが変わります。自動的に冷却ファンは止まります。</li> </ul>
使用中にファンの音が大きくなることもある	<ul style="list-style-type: none"> <li>●本体内部を冷やすために冷却ファンの回転を設定火力に合わせて変えています。設定火力が大きい場合は冷却ファンが高速回転するためファンの風切り音が大きくなります。</li> </ul>
IHヒーター使用中に鍋から音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの密着が良くない鉄ホーロー鍋など鍋の種類によっては音（ジー音、カチカチ音）や共鳴音（キーン音、キューン音）が発生することがあります。また鍋の取っ手に振動を感じることもあります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで、異常ではありません。（IHヒーターごとに音も異なる場合があります）</li> </ul>

## ご使用の前に鍋やフライパンの鍋底をご確認ください

**警告** ●火災・感電・けが・やけどの原因になります。



### 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。

## お願い

- 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。
- 鍋底が平らな鍋やフライパンをご使用ください。詳しくは取扱説明書の「使える鍋の種類・材質・形状」をご覧ください。
- 上面操作パネルに **C15**、**C16**、**C25**、**C26** のお知らせ表示が出た場合は念のため鍋底がはがれていないかご確認ください。また、鍋の中の調理物が鍋底にこびりついていないかもご確認ください。

鍋底がはがれた鍋（例①）

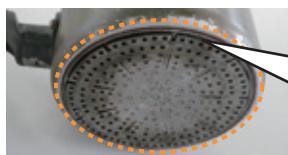


鍋底がはがれて変色している



鍋底がはがれてすき間がある

鍋底がはがれた鍋（例②）



鍋底がはがれてすき間がある

※鍋底が部分的に変色した鍋は、すき間が見えなくてもはがれています。

