

HITACHI
Inspire the Next

日立IHクッキングヒーター 家庭用 取扱説明書・料理集

型式 HTB-TS9BS (シルバー)

トップレート幅 60cm

型式 HT-B9TWFS (シルバー)

トップレート幅 75cm
(レンジフードファン連動システム付)

保証書・設置工事説明書別添付

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。
お読みにになったあとは、保証書、設置工事説明書とともに大切に保存してください。

「安全上のご注意」 → P.6～9 をお読みいただき、正しくお使いください。



HTB-TS9BS



HT-B9TWFS

ご使用になる前に

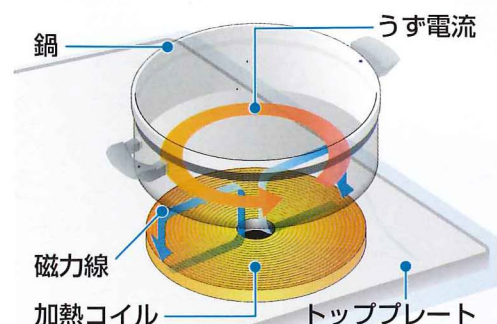
大火力トリプルパワーIH

- 鉄やステンレス鍋加熱で3.0kW（中央ヒーターは1.6kW）の大火力だから、使いなれた金属鍋で思い通りにクッキング。

鍋の形状や重さによって火力が弱くなることがあります。 → P.12

鍋の加熱が早いので、お料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。 → P.17

IH加熱の原理（イメージ図）



コイルに電流を流すと磁力線が発生します。この磁力線の中に鍋を置くと鍋にうず電流が発生し、鍋の電気抵抗によって鍋自体が発熱します。

適温サインの炒めもの・ステーキ

- 炒めものやステーキの決め手は、火力の調節とタイミング。鍋の予熱を検知して、食材を入れる最適なタイミングをお知らせ。

使える、使えないフライパンがあります。必ず → P.12 に記載のフライパンをご使用ください。

ワイド&ビッグ「ケムレス水なしグリル」

- さんま5尾を一度に焼き上げ。26cm（10インチ）のピザも丸ごと焼ける。
- おいしく焼けて手間いらず「水なし自動両面焼き」。
- 気になる煙・においをカット「脱臭機能付」。

材料の温度、大きさ、置く位置によって、焦げ目がつきにくい場合があります。焼き色が薄いときは追加焼きをしてください。 → P.34



通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターに付いた脂が加熱され、においや煙が出ることがあります。

3口IHすべて上面操作

- IHの操作パネルを、3口すべて上面に配置。調理の具合を確認しながら、らかな姿勢で火加減調節。

上面操作パネルに水が付いたりすると、表示部に「CP」が表示されます。表示後、約10秒経過すると、安全のために通電を停止します。再度通電したい場合は、操作手順をもう一度繰り返してください。 → P.47、48

音声ガイド

- 自動調理終了時や安全機能が働いたときに音声でお知らせ。

音声ガイドは、音量の調節や聞き直しができます。必要でないときは、切することもできます。 → P.36

もくじ

ご使用の前に

●各部のなまえ・操作パネル・付属品	4
●安全上のご注意	6
●IHクッキングヒーターでの調理の手順	10
●使える鍋などを準備する	12
●知っておいていただきたいこと	14

使いかた

●左・右ヒーターで調理をする	
・ゆでる・煮る・蒸す・焼く・炒める・温める	16
・揚げる	18
・保温	20
・適温サイン炒めもの・ステーキ	21
●左・右ヒーターで自動調理をする	
・自動炊飯	22
・自動湯わかし	24
●中央ヒーターで調理をする	
・ゆでる・煮る・蒸す・焼く・炒める・温める	25
・煮込み・保温	26
●グリルで調理をする	
・グリル調理のポイント	27
・グリルで自動調理をする	28
・グリルで手動調理をする	30
・グリルでオープン調理をする	32
・追加焼きをする	34
●便利に使う	
・タイマーを使う	35
・操作をロックする	36
・音声の音量設定・聞き直し	36
・レンジフードファン連動システムを使う	37
・メロディーをブザーに切り替える	37

長くお使いいただくために

●お手入れ	38
●故障かなと思ったら	42
●火力の目安について	49

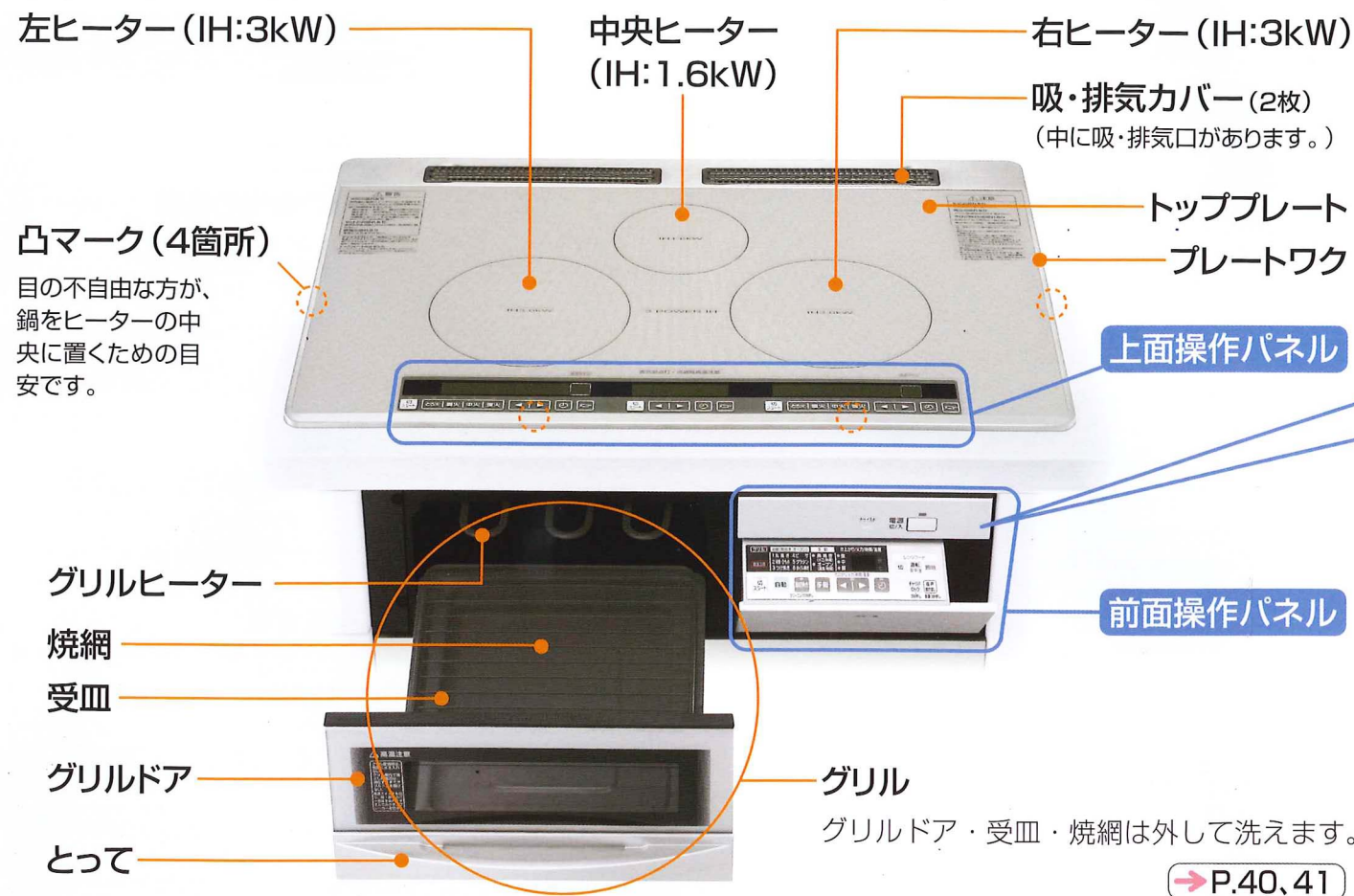
料理集

50~62

仕様・その他

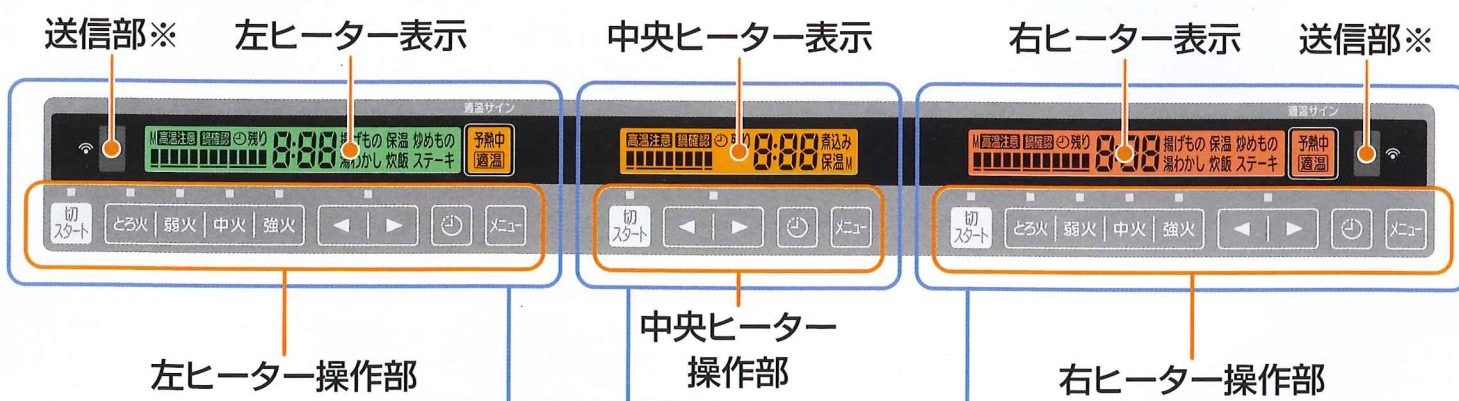
●保証とアフターサービス	63
●「ご相談窓口」	63
●仕様	裏表紙

各部のなまえ・操作パネル・付属品



上面操作パネルのはたらき

※送信部はレンジフードファン連動システム付のみ



左・右・中央ヒーターを使う → P.16~26

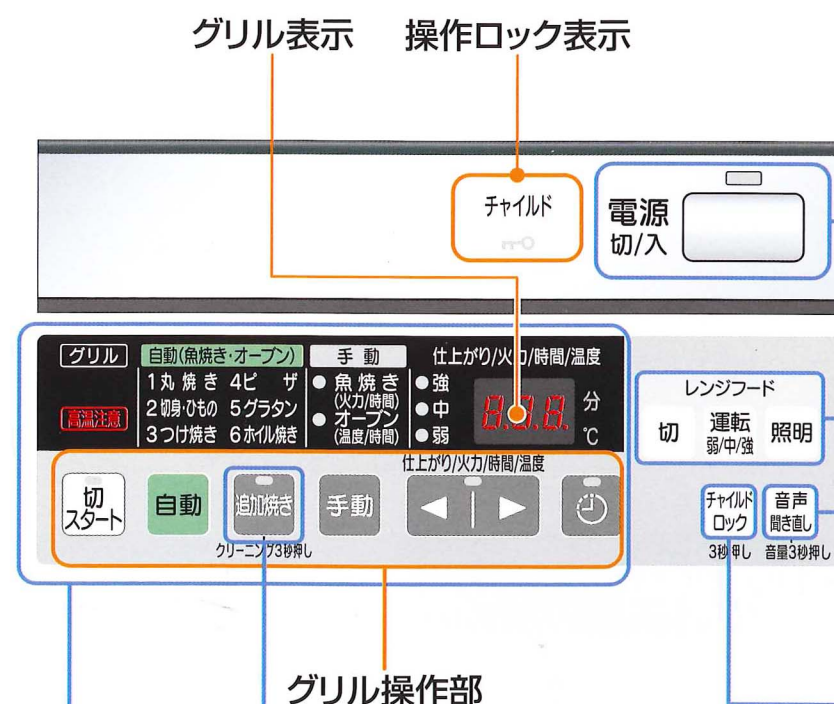
IHヒーターの「火力」「調理メニュー」「タイマー」の設定、IHヒーターの通電スタート・切を行います。
●火力設定、メニュー、運転状態などを表示します。
●火力、メニューなど設定後、約10秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

上面操作パネルに水が付いたりすると、表示部に **CP** が表示されます。表示後、約10秒経過すると、安全のために通電を停止します。再度通電したい場合は、操作手順をもう一度繰り返してください。→ P.47、48

→ P.00 は主な説明のあるページです。
※イラストは、HT-B9TWFSで説明しています。



前面操作パネルのはたらき



グリルを使う → P.27~34

グリルの「火力」「調理メニュー」「タイマー」の設定、グリルの通電スタート・切を行います。
●火力設定、メニュー、運転状態などを表示します。
●火力、メニューなど設定後、3分以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

付属品



◆天ぷら鍋 (1個) 揚げもの調理をするときに使います。
※他の調理(炒めもの・煮ものなど)に使用しないでください。天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色する恐れがあります。

部品の交換・追加購入

2007年7月現在

部 品 名	部 品 番 号	希望小売価格
焼網(消耗部品)	HT-B10TS 005	1,575円(税抜1,500円)
受皿(消耗部品)	HT-B10TS 007	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。

電源

電源の入・切を行います。
●スタートさせずに30分間放置すると自動的に電源が切れます。

レンジフードを使う → P.37

レンジフードの操作を行います。
(レンジフードファン連動システム付のみ)

音声を使う → P.36

音声ガイドを聞き直します。
音量の変更や消音をします。

操作をロックする → P.36

全ての操作をロックします。
●ロックの設定・解除はボタンを3秒間押します。
●設定内容は電源を切っても記憶しています。

グリルをクリーニングする

グリルの庫内をクリーニングします。→ P.41
●クリーニングのときは、焼網、受皿を外してください。

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

表示内容を見逃して誤った使い方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

この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。

⚠ 警告

この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。

⚠ 注意

この表示の欄は、「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。

絵表示の例



してはいけない「禁止」内容です。



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
修理技術者以外の方は分解したり、修理を行わない
修理はお買い上げの販売店または **→P.63** 「ご相談窓口」 にご相談ください。



⚠ 警告

●火災・感電・けがの原因になります。

据付のときは



- プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
- プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよく拭く



- コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
- 電源コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
- ぬれた手でプラグの抜き差しをしない



アース線を接続せよ

- アースを確実に取り付ける
アースの取り付けは、電気工事店または販売店にご相談ください。

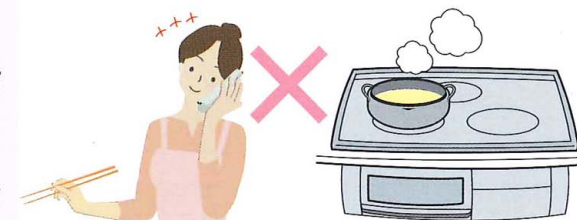
⚠ 警告

●火災の原因になります。

揚げものの調理中は



- 揚げもの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し、付属の天ぷら鍋で調理してください。 **→P.18**
- 油は500g (560mL) 未満では調理しない。
油は500g (560mL) ~800g (900mL) の範囲で調理してください。鍋が浅かったり油量少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。また油が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
- 油煙が多く出たら電源を切る。



●炒めもの・焼きものなど油を使う料理をするときもそばを離れないでください。また、加熱し過ぎないように火力を調節してください。

トッププレートの上は



- トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
- トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものおよびカセットコンロ・ボンベなど鍋以外のものは置かない
- トッププレートの上に物を置かない
下記の物は特に注意してください
・可燃物や引火物
ふきん・紙・アルミホイル・油など
・磁気の影響を受けやすいもの
キャッシュカード、磁気テープ、自動改札用定期券、時計、ラジオなど



本体は

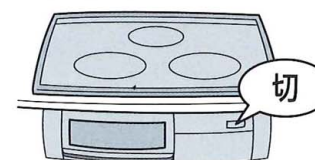


- 吸・排気カバーやすき間にピンや針金などの異物を入れない
- 吸・排気口に指を入れない
- 吸・排気口に水を入れない
- 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない
- カーテンなどの可燃物の近くで使用しない
- 本体に水をかけない

使用後は



- 使用後は電源を切る
使わないときは、前面操作パネル部を収納して電源を切ってください。長期不在のときは専用ブレーカーを切ってください。



安全上のご注意 (つづき)



注意

●火災・感電・けがの原因になります。

使用する方は



心臓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ご相談ください
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。



調理以外の用途に使用しない

使用中(調理中)・使用後は



- 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
- 缶詰やアルミ製容器やパック(うどん等が入った簡易容器)、アルミ箔など、鍋以外のものを置かない
スプーンなどの金属製小物を置かない。
- 他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使わない
揚げものの温度コントロールが正しく働かず、異常過熱することがあります。
- 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強火で予熱すると赤熱する場合があります。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することがあります。
- 火気を近づけない
- 吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋の口などを近づけない
- トッププレートの表示部や上面操作パネル部の上に、熱い鍋などを置かない
- トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
- 使用中は本体から離れない
- 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庫内などの高温部に触れない
- 鍋・鍋の口などの高温部に触れない



- 揚げものの調理中は、飛び散る油に注意する
- 少量の油を入れて予熱する時や予熱の後で油を入れる時は加熱し過ぎないように注意する
発火の恐れがあります。
- 油煙が多く出たら電源を切る
- シチュー、みそ汁などを煮たり温めたりするときは火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる
水や調理物を加熱していると突然沸とうして飛び散ることがあります。

グリル使用中に



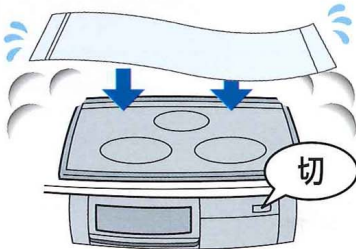
●グリル使用中に調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源を切り、次の手順で消火する

●消火す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。)

- ①電源を切る
- ②吸・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(ガラス窓)に水をかけない。(ガラスが割れます。)



お手入れは



お手入れは必ず電源を切り本体が冷えてから行う

グリルを使用するとき



●使用中や使用後はグリルドア(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恐れがあります。

●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したりまたグリルドアやレールに上から強い力を加えたりぶらさがらない
グリルドアや受皿・焼網などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因となります。

●受皿には、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
油が過熱し、発煙・発火する恐れや自動調理がうまくできないことがあります。



●同じ食品を繰り返し調理しない
●少量の調理物を長時間調理しない
発煙・発火する恐れがあります。



●使用中や使用後は、グリルドア、焼網、受皿、レールは高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う

●グリルの庫内やレール・ホルダーや受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用の都度掃除し、定期的にお手入れをする

※続けて使用するとき、受皿にたまった脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。

お願い



●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となります。

●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
排熱により、調味料・食品などの変質の原因となります。

●前面操作パネル部に煮汁などを付けたまま収納しない
煮汁が固まって前面操作パネル部が開かなくなる恐れがあります。

●プレートワークを鍋底でこすったり、プレートワークに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷付き・変色の原因となります。

●トッププレートの上に鍋のふたや受皿などを置かない
火災・故障の原因となります。
※ヒーターが入ると加熱されます。



●左・右・中央ヒーターは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)
- 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)

●市販の電磁調理器カバー※を使わない
安全機能が正しくはたらかない原因。
※ガラス製の板状のもので、トッププレートの上にのせて、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。



●上面操作パネルに水などをこぼしたり、なべ底が触れたりすると誤動作することがあります
すぐに取り除いてください。取り除いた直後はキー操作を受け付けないことがあります。5秒ほど待ってから操作してください。

●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁・梅を使った食品などを放置すると、トッププレート、プレートワークが変色する原因となります。

●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない

●「IH」または「IH対応」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形状によってはクッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。

●ビルトインオープンレンジと組み合わせて使用の場合、グリルドアの口からの温度に注意する
オープンレンジの排気でグリルドアの口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、オープンレンジを使うと吸・排気カバーが熱くなる場合があります。

●害虫(ゴキブリなど)が製品内に侵入すると故障の原因になります
適切な環境下でご使用ください。

IH クッキングヒーターでの調理の手順

調理（ヒーター）にあった鍋などを準備する

調理にあった火力、またはメニューを設定し通電する

調理する

調理のあとは

お好みで調理する

自動で調理する

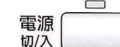
調理の種類	使えるヒーター	使える鍋など	
ゆでる 煮る 蒸す 焼く 炒める 温める	中央 左 右	鍋底が平らで直径が12～26cmの鍋、やかん、フライパンなど (中央ヒーター 鍋底が平らで直径が12～20cmの鍋など) → P.12～13	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
保温			
揚げもの温度コントロール 揚げる	左 右	揚げものは必ず付属の天ぷら鍋を使う → P.12	
適温サイン 炒めもの(炒める)		適温サインには必ず → P.12 に記載のフライパンを使う	
適温サイン ステーキ(焼く)			
煮込み	中央	鍋底が平らで直径が12～20cmの鍋など → P.12	
魚焼き オープン調理	グリル	器や型の高さは4cm以下 → P.33	材料を焼網に載せる
自動湯わかし	左 右	鍋底が平らで直径が15～23cmの鍋など → P.12	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
自動炊飯		鍋底が平らで直径が18～20cmの鍋など → P.12	
自動魚焼き 自動オープン調理	グリル	器や型の高さは4cm以下 → P.33	材料を焼網に載せる



左・右ヒーター・グリル

左・右ヒーター → P.16～24
グリル → P.27～34

1 電源を入れる



2 火力またはメニューを選ぶ



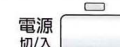
3 通電をスタートする



中央ヒーター

→ P.25～26

1 電源を入れる



2 火力またはメニューを選ぶ



3 通電をスタートする



■調理の仕上がり具合に合わせ、火力を調節する

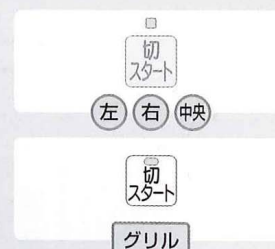


■タイマーを使う

→ P.35



■調理が終わったら、通電を切る



■続けて使わないときは電源を切る

■お手入れする

→ P.38～41

- トッププレート
- プレートワク
- 吸・排気カバー
- 吸気口ポケット
- 排気口ポケット
- 天ぷら鍋
- 操作パネル
- グリル部



●自動で調理します。メロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

●グリル自動調理で焼きが足りないときは追加焼きを行ってください。 → P.34

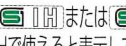
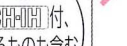
IH クッキングヒーターでの調理の手順

使える鍋などを準備する

鍋の材質と形状で、使える○ 使えない×を確認する

●IHヒーターには、財団法人 製品安全協会の  または  マークの付いた鍋をおすすめします。
(鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。)

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)

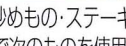

左・右・中央ヒーター	
鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー	○
ステンレス	○
18-0タイプ (磁石がつく)	○
18-8 18-10タイプ (磁石がつかない)	○ 底の厚さが1mmを超えると 火力が弱くなります
多層鍋	○
間に鉄をはさんで いるタイプ(磁石が つく)	○ 間にはさんでいる材質で、 火力が変わります
間にアルミや銅を はさんでいるタイ プ(磁石がつかない)	×
アルミ・銅	×
ガラス・陶磁器(土鍋など) 直火用魚焼き網	×
( または  付、 (IHで使えると表示しているものも含む)	×
形状	○
底が平らな形状	○ 平らな底の直径12~26cm のもの
底に反りや脚のある形状	○ 反りや脚が3mm以下
底がまるい形状	×

揚げもので使える鍋について

揚げものは、必ず付属の天ぷら鍋をお使いください。

警告 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。

適温サインで使えるフライパンについて

(適温サイン)の炒めもの・ステーキメニューでは、必ず  または  付のフライパンで次のものを使用してください。
●底の径が18~26cm、底の厚さ1.5mm以上のもの
●底が平らなもの(底の凹凸(反りや脚)1mm以下)

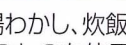

推奨フライパン (2007年7月現在)
品名: フライパン 型式: 106865※
希望小売価格: 11,550円(税抜11,000円)

推奨フライパン (2007年7月現在)
品名: フライパン(7層フッ素加工) 型式: LF-24※
希望小売価格: 26,250円(税抜25,000円)

推奨いため鍋 (2007年7月現在)
品名: いため鍋 型式: 106834※
希望小売価格: 12,600円(税抜12,000円)

警告 上記以外のフライパンを使用すると、
油が過熱され発火する恐れがあります。

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  または  付の鍋で次のものを使用してください。
※下記以外のやかんや鍋を使用すると、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(反りや脚)1mm以下)

自動湯わかし推奨ケトル (2007年7月現在) 品名: ケトル
型式: 106346※ 希望小売価格: 10,500円(税抜10,000円)

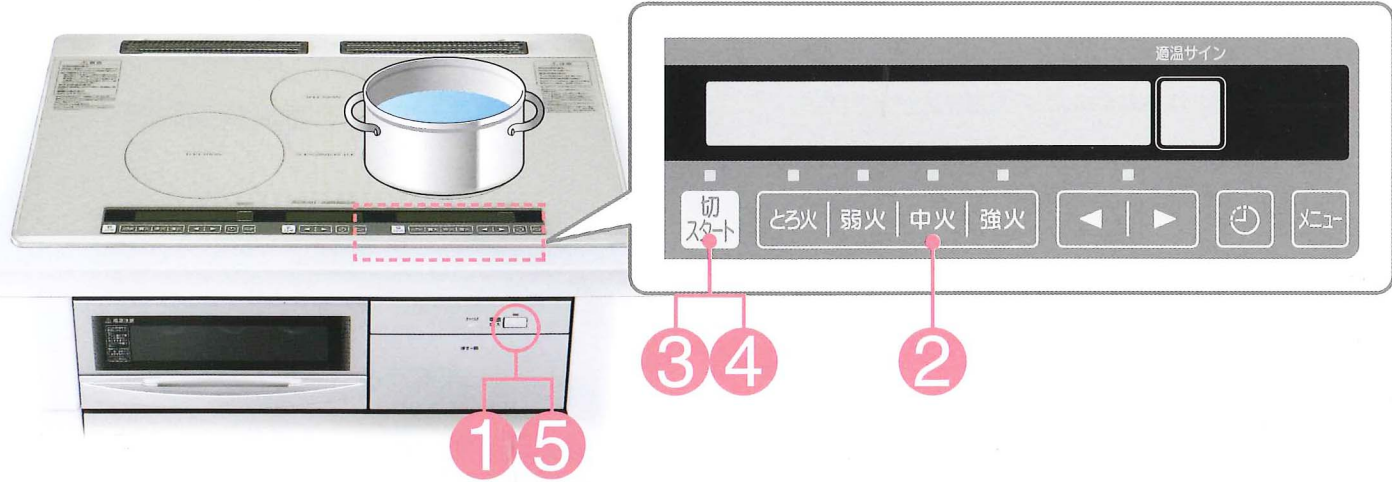
自動炊飯
●鍋底の径が18~20cm、底の厚さ1.5mm以上のもの
●鍋底が平らなもの(鍋底の凹凸(反りや脚)1mm以下)
●ホーロー鍋は焦げつきやすく、使用できません。

自動炊飯推奨鍋 (2007年7月現在) 品名: 両手鍋
型式: 106087※ 希望小売価格: 7,245円(税抜6,900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。


IHヒーターで、使える○ 使えない×を確認する


お知らせ 右ヒーターで説明しています。(左・右・中央どの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 電源切/入  を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源ランプを点灯させる

2  を押し
ランプを点灯させる

3  を約1秒押し、**通電する**
火力表示を見る

4 確認が終わったら
 を押し、**通電を切る**

5 続けて使わないときは
電源切/入  を押し、**電源を切る**

※  を押してから  を押しても通電できます。

使える鍋、使えない鍋の表示

○ 使える鍋は
火力バーが点灯し、加熱がスタートします。



× 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」を表示する。



「鍋確認」表示

約30秒後にブザーが鳴り、表示が消え、自動的に通
電を停止します。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高
温注意」表示をします。

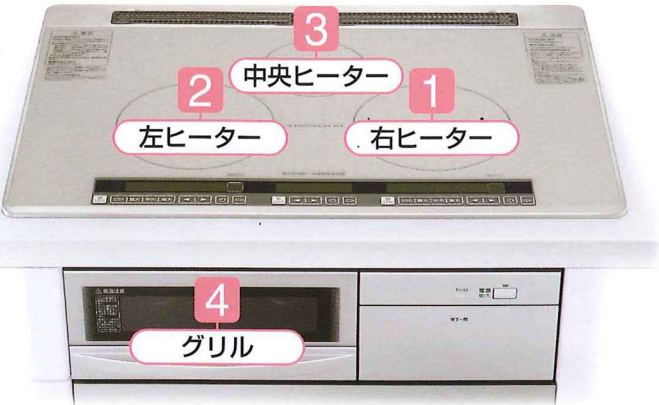


使える鍋などを準備する

知っておいていただきたいこと

同時に使えるヒーターと火力制限

- 1 2 3 4 を全てできます。
- 合計の消費電力が5.8kW(または4.8kW)以内で使用できます。
 - 1 2 で同時に揚げもの、自動湯わかし、自動炊飯、(適温サイン) 炒めもの・ステーキはできません。
 - 2 4 の同時使用時は 2 の最大火力が「9」目盛まで自動的に下がります。
 - ヒーター使用時に他のヒーターを使用した際、「ピピピッ」とブザーがなってキーが受け付けられない場合は、ヒーターの合計使用電力を超えていますので他のヒーターの火力を下げてから使用してください。



各ヒーターの同時使用時の組み合わせ例 <合計の消費電力>

	左ヒーター	右ヒーター	中央ヒーター	グリル
5.8kW設定時	火力11	火力12	—	—
	火力12	火力11	—	—
	火力 7	火力12	火力 9	—
	火力12	火力 7	火力 9	—
	火力 5	火力10	火力 9	入
4.8kW設定時	—	火力11	火力 9	入
	火力 9	火力12	—	—
	火力12	火力 9	—	—
	火力 5	火力11	火力 9	—
	火力11	火力 5	火力 9	—
	火力 5	火力 7	火力 9	入
	火力 9	—	火力 9	入

安全機能

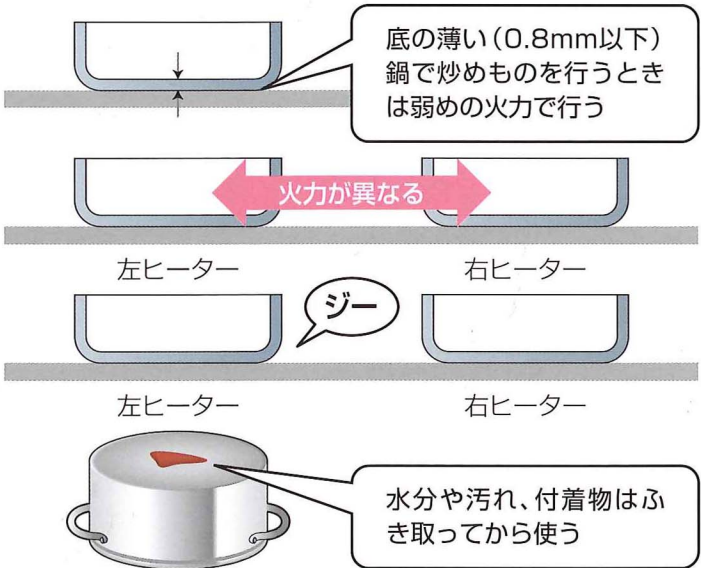
機 能	検知内容	自動停止・表示内容
鍋 無 し 自 動 停 止	通電中にIHヒーターから鍋をおろしたり、鍋の位置が大きすぎた。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(30秒以内に戻せば通電は継続されます。)
小物検知自動停止	IHヒーターの上に、ナイフやフォークなどの金属製小物がある。または直径の小さな鍋がある。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(金属製小物を取り除くか、または鍋を交換してください。)
揚げもの鍋反り検知自動停止	天ぷら鍋の鍋底の反りや変形が大きい。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(鍋を交換してください。)
上面操作部異常検知自動停止	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。キーを長押ししている。	上面操作パネルの表示に [P] と表示し、約10秒後にブザーが鳴り通電を停止します。→P.47
切り忘れ防止自動停止	ヒーター通電後、約45分(グリル手動は約30分)経過した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。
過熱防止自動停止	鍋底温度が異常に上昇した。吸・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。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(鍋底の厚み、異物付着、または吸・排気口を確認してください。)
グリル温度過昇自動防止	グリル内の温度が異常に上昇した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(グリル内を冷却してください。)
高 温 注 意 表 示	トッププレートやグリルが高温(約80℃以上)になっている。	高温注意表示が消えるまで触らないようにしてください。高温注意表示中は自動調理はできません。
オートパワーオフ	電源「入」の状態です約30分放置された。	自動的に電源が切れます。(高温注意表示を行っているときは動きません。)

吸・排気

- 使用中、使用後しばらくは本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンを作動させます。冷却ファンが作動すると、吸・排気カバー以外に本体の周囲からも風が少し出ますが異常ではありません。

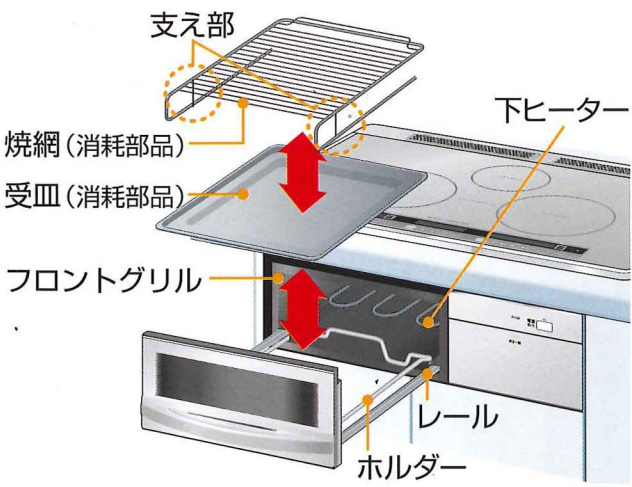
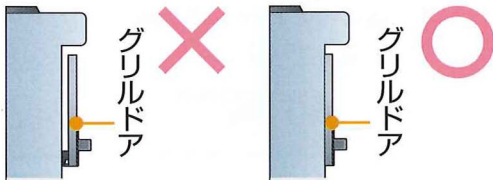
IHヒーターと鍋

- 鍋底の厚さが薄い(0.8mm以下)鍋は、炒めものや空だきの強めの火力での使用はひかえ、弱めの火力で使用してください。(鍋底の変形を防ぎます。)
- 同じ鍋でも、左・右・中央の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、通電できる場合とできない場合があります。
- 左・右・中央のIHヒーターの同時使用、または鍋の種類によって、音(ジー音、カチカチ音、キーン音など)が発生する場合があります。これは磁力線による鍋の振動で、異常ではありません。そのまま使用してください。
- 鍋底の水分や汚れ、付着物などは、必ずふき取ってから使用してください。(鍋が動いたり、湯気が噴出したりトッププレートに汚れが付着する恐れがあります。)



グリル

- 受皿にはアルミホイル、クッキングシートなどを入れないで使用してください。
- 焼網と受皿は必ずセットして使用してください。(やけどや火災の原因となります。)
- 受皿はホルダーにセットしてください。(ホルダーの接合部にのりあげたり、下ヒーターに直接載せないでください。)
- 焼網をセットするときは焼網の支え部を手前にして載せてください。
- 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。



知っておいていただきたいこと

左・右ヒーターで調理をする

ゆでる、煮る、蒸す、焼く、炒める、温める

お知らせ 右ヒーターで説明しています。



- 準備** 材料を入れた鍋をIHヒーターの中央に置く
- 1** 電源切/入を「ピッ」と鳴るまで押し、電源ランプを点灯させる
- 2** とろ火 | 弱火 | 中火 | 強火
希望の火力を押し、ランプを点灯させる
- 3** 切/スタートを約1秒押し、通電する
調理する
- 4** 調理が終わったら切/スタートを押し、通電を切る
- 5** 続けて使わないときは電源切/入を押し、電源を切る

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節しましょう。

●調理中に火力を調節するには
とろ火 | 弱火 | 中火 | 強火 または
火力「1」 火力「4」 火力「7」 火力「10」を押す。

タイマーを使うときは → P.35

お知らせ

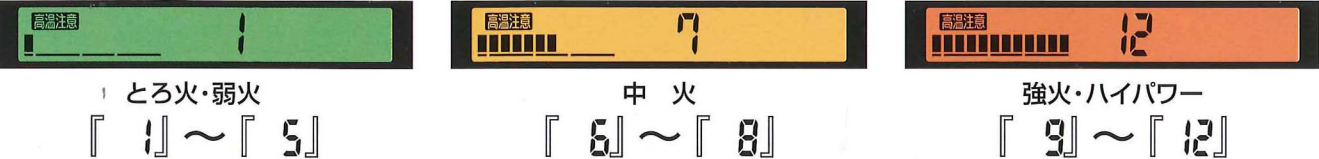
- 少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れるときは、火力を弱めにするなど加熱し過ぎないようにしてください。
※油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。
- 火力が強い場合、鍋やかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出る恐れがあります。沸とうしたら火力を下げてください。
- 煮込みなどで長時間で使用时は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつかせないようにしてください。特に調理タイマーを使用するときは焦げつきに注意してください。
- みそ汁やカレーのルーなど底に沈殿しやすいものを温め直すときは、「弱火」でかき混ぜながら行ってください。
※鍋底に沈殿したみそやカレーのルーなどが温まると突然ふき上げたり、鍋が跳ね上がることもあり、やけどの恐れがあります。
- 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「強火」で予熱すると赤熱する場合があります。
- 「火力」キーを押した後、約10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。

●トップレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。



調理の種類と火力調節の目安

火力表示の見かた



- 火力に応じて、液晶表示が3色に光り、バーの長さや数値で火力の設定状態を表示します。
- 火力は「1」～「12」まで調節できます。(中央ヒーターの火力は「1」～「9」まで調節できます。)
- 液晶表示は、左・右・中央ヒーターの操作を終えてから約10秒後に減光します。再度操作をすると、もとの明るさに戻ります。

火力の目安

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
消費電力	100W相当	200W相当	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.6kW	3.0kW
ゆでる									めん類・根菜		葉菜	沸とう
煮る				カレーなどのとろみのあるもの		煮魚など						沸とう
蒸す			茶わんむし	シュウマイ				ひと煮たち	煮立てる			沸とう
焼く				卵焼き・オムレツ	ハンバーグ・ぎょうざ					肉類		
炒める				玉ねぎ	ホワイトソース			焼きそば・炒飯・野菜炒め				
温める	保温	カレーのルー			みそ汁	温め直し						

- 火力「12」は火力が強いため、特に少量の食品を調理する時は、鍋やフライパンを傷める恐れがありますので、火力を下げることをおすすめします。
- 火力「12」の連続使用時間は最大約10分です。10分を超えると自動的に火力「11」に下がります。
- 火力「12」「11」の連続使用時間は合計で最大約15分です。15分を超えると自動的に火力「10」に下がります。

左・右ヒーターで調理をする(ゆでる、煮る、蒸す、焼く、炒める、温める)

左・右ヒーターで調理をする (つづき)

揚げる (揚げものの温度コントロール)

- お知らせ**
- 右ヒーターで説明しています。
 - 左・右ヒーターで同時に揚げものはできません。



準備 油を入れた付属の天ぷら鍋をIHヒーターの中央に置く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源ランプを点灯させる

2 メニュー を押し、「揚げもの」を点滅させる

3 ◀ ▶ を押し、油温を設定する

4 切スタート を約1秒押し、通電する
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

5 調理が終わったら
切スタート を押し、通電を切る

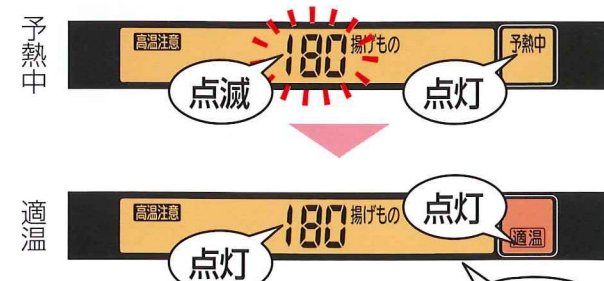
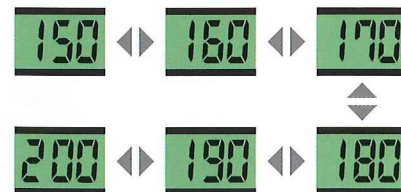
6 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、電源を切る

- お知らせ**
- 必ず付属の天ぷら鍋をご使用ください。
 - 油量は約500g (560mL) ~ 約800g (900mL) を入れてください。

メニュー選択

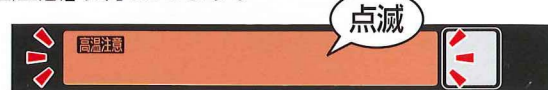


油温設定



- 予熱が終了するとメロディーが鳴って、「適温」を表示します。
- 約800gの油で約10分かかります。

●トップレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。



温度調節の目安

付属の天ぷら鍋・油800gの場合

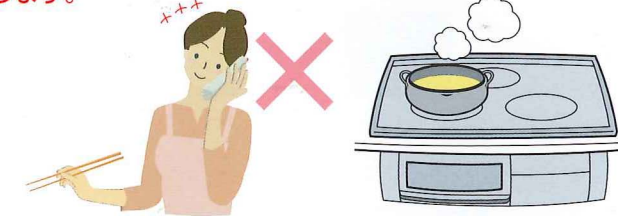
150	160	170	180	190	200
			天ぷら 手作りコロッケ エビフライ		
		冷凍食品 (コロッケ・メンチカツなど)			
	フライ 鶏の唐揚げ ドーナツ				
素揚げ・大学いも ポテトチップ 魚の丸揚げ					
野菜(ししとう辛子、しその葉など) 天ぷら とうふ揚げ					

※油温設定は調理時の温度目安です。油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。

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、火災の原因になります。



揚げものの調理中は

- 揚げもの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 (560mL) 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

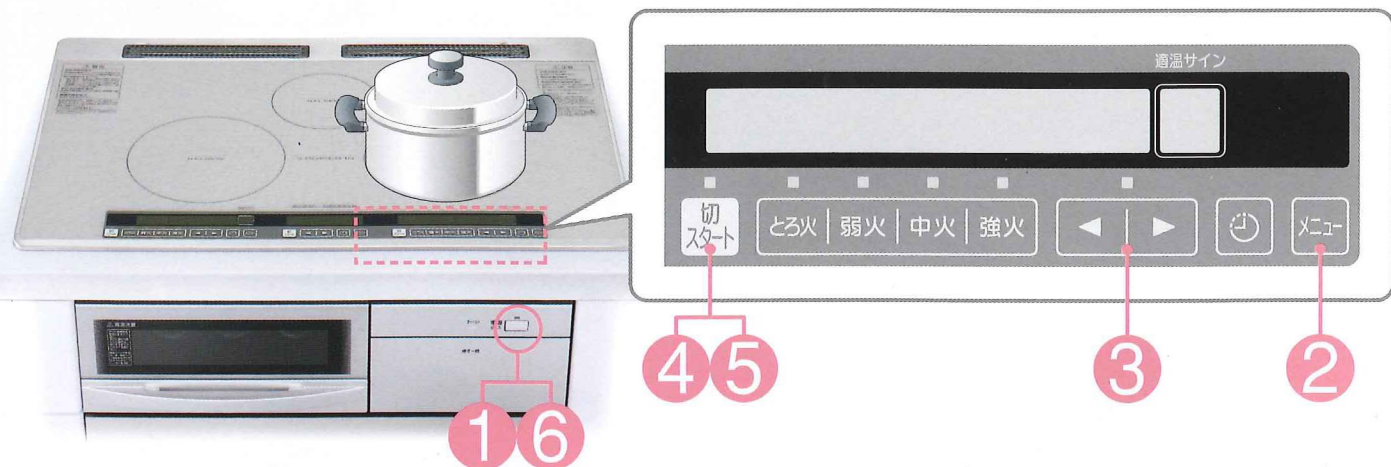
- 次のような場合、揚げものの鍋反り検知自動停止が作動し、通電を停止することがあります。
 - ・鍋底が約2mm以上反っていたり、変形した鍋を使用した場合 (鍋を交換する → P.5)
 - ・鍋底やトップレートに異物や汚れが付着している場合 (お手入れをする → P.15, 39)
 - ・予熱中に油を注ぎ足した場合 (揚げものの温度コントロールの設定をし直す → P.18)
- ※油の種類によっては油煙が出る温度が異なります。(油の説明書を確認してください。)
- ※付属の天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。
- ※再使用油は油煙が出やすくなります。
- 揚げものの運転中に隣のIHヒー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。

左・右ヒーターで調理をする(揚げる)

左・右ヒーターで調理をする (つづき)

保温

お知らせ 右ヒーターで説明しています。



準備 材料を入れた鍋をIHヒーターの中央に置く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源ランプを点灯させる

2 メニュー を押し、「保温」を点滅させる

3 ◀ ▶ を押し、温度を設定する

4 切スタート を約1秒押し、通電する

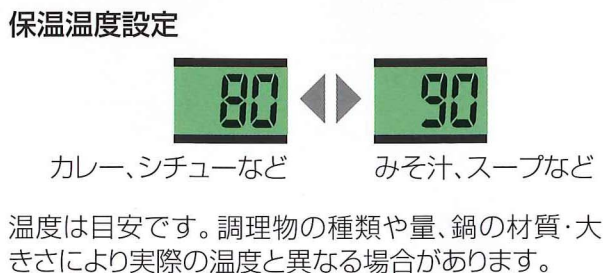
- 保温中はときどきかきまぜて、焦げつかせないようにしてください。
- 長時間保温すると焦げつく場合があります。
- 保温中も温度を変更できます。

5 保温が終わったら 切スタート を押し、通電を切る

6 続けて使わないときは 電源切/入 を押し、電源を切る

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。(ごはんや炒めものは保温できません。)
- 保温できる量は約200~800gまでです。
- ※必ず調理終了後のあたたかい調理物を保温してください。



●最大約45分で自動的に通電を停止します。タイマーを使うときは → P.35

●トップレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。



適温サイン 炒めもの・ステーキ

お知らせ

- 使用できるフライパンには制限があります。→ P.12
- 左・右ヒーターで同時に(適温サイン)の同じメニューはできません。
- 右ヒーターで説明しています。



準備 フライパンをIHヒーターの中央に置く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源ランプを点灯させる

2 メニュー を押し、「炒めもの」または「ステーキ」を点滅させる

3 切スタート を約1秒押し、通電してフライパンに油を入れる

「高温注意」表示中は通電できません。

メロディーが鳴ったら適温です。

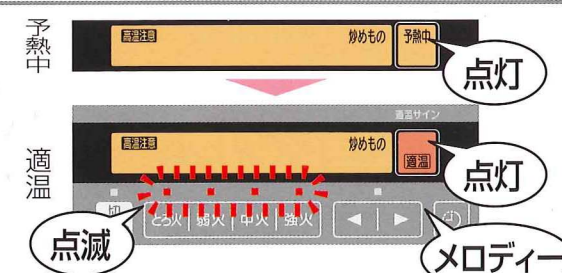
適温になったら希望の火力を押し、様子をみながら調理する
調理例 → P.54, 55

4 調理が終わったら 切スタート を押し、通電を切る

5 続けて使わないときは 電源切/入 を押し、電源を切る

お願い

- 熱いフライパンは十分冷ましてからご使用ください。(油が過熱され、発火する恐れがあります。)
- 熱いフライパンを使用すると通電を停止する場合があります。
- 予熱途中でフライパンをとりかえない、フライパンを動かさない。
- 油煙が多く出たら電源を切る。
- フライパンはヒーターの中央に置き、調理中はそばを離れない。
- 適温になるまでフライパンに材料を入れないでご使用ください。



●予熱が終了するとメロディーが鳴って、「適温」を表示します。自動で予熱するため約4~5分かかります。お急ぎの場合はお好みの火力でご使用ください。→ P.16

●「適温」表示後、約1分以内に「火力」キーを押さないとブザーが鳴り通電を停止します。

●鍋の材質・大きさ・形状・置く位置により「適温」表示になっても鍋の温度が高すぎたり低すぎたりする場合があります。

●トップレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。



左・右ヒーターで自動調理をする

自動炊飯

お知らせ

- 右ヒーターで説明しています。
- 左・右ヒーターで同時に自動炊飯はできません。



準備 材料を入れた鍋 → P.23 をIHヒーターの中央に置く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源ランプを点灯させる

2 メニュー を押し、「炊飯」を点滅させる

3 左右 を押し、お米の量を設定する

4 切スタート を約1秒押し、通電する

「高温注意」表示中は通電できません。

- 炊き上げ後、蒸らしが終わると、メロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

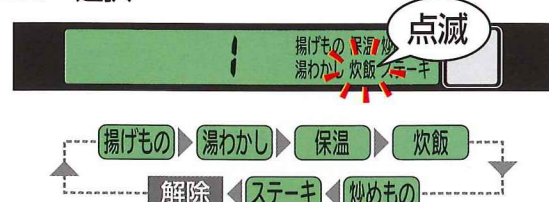
5 自動炊飯が終わったら すぐにほぐす

続けて使わないときは 電源切/入 を押し、電源を切る

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。
- 炊飯の残時間が確定すると残時間を表示します。

メニュー選択



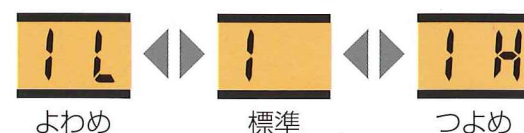
お米の量設定



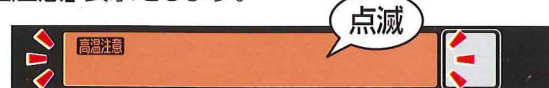
炊きかげん設定

- お好みにより炊きかげん（鍋底の焦げ具合）が調節できます。
- 通電スタート後のランプ点滅時（約10秒間）に

左右 を押します



- トップレート（トップレート）の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。



炊飯の準備

1 米をはかる

- 1～3カップが炊けます。
- 炊き上がりをお好みのかたさにしたいときは、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%までに）

●米を計量カップで量るとき

- 炊飯器のカップ（180mL）
 - 市販のカップ（200mL）
- すりきりで量る
180mLの目盛りに合わせる



×



○



×



白米	水
1カップ(180mL)	220mL
2カップ(360mL)	420mL
3カップ(540mL)	550mL

無洗米	水
1カップ(180mL)	240mL
2カップ(360mL)	450mL
3カップ(540mL)	680mL

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、水を入れてにぎり強い場合は軽くすすいでください。

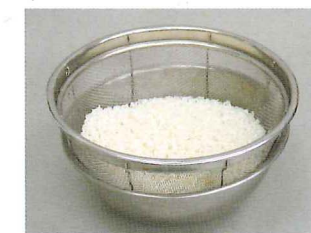


①たっぷりの水でサッと
かき混ぜ、水を素早く
捨てる。

②「研ぐ→洗い流す」をくり返し、水がきれいになるまで洗う。

3 米を研いだらざるに上げて十分に水切りをする

- ざるに上げたまま放置しないでください。（米が割れてべちゃつきの原因）



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）

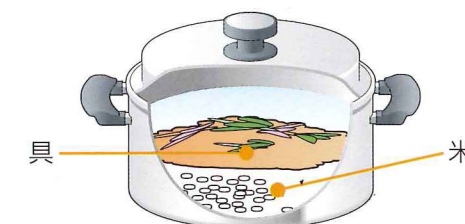
- お湯は使わないでください。（芯が残る原因）
- アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんが黄変したり、べちゃついたりする場合があります。
- 無洗米は、必ず底からかき混ぜ米と水をなじませてください。



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、具を米の上に載せる。

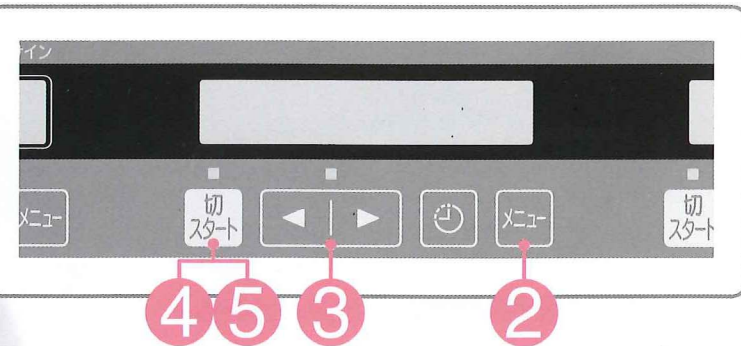


中央ヒーターで調理をする(つづき)

煮込み・保温

お知らせ

- 煮込みで説明しています。
- 保温を使うときは → P.20



お知らせ

- 鍋の大きさは材料と煮汁を入れて鍋の高さの1/2～1/3くらいになる大きさが適しています。
- 煮汁の量は材料がかぶるくらい(ひたひた程度)が目安です。
- 調理物が沸とうしたら煮込みます。
- 煮込みできるのはカレー、肉じゃが、ポトフなどです。
- 煮込みできる量は約400g～800gまでです。

準備

材料を入れた鍋を
IHヒーターの中央に置く

1

電源
切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源ランプを点灯させる

2

メニュー を押し、「煮込み」を
点滅させる

3

◀ ▶ を押し、煮込み加減を設定する

4

切
スタート を約1秒押し、**通電する**
●煮込み中はときどきかきまぜて、焦げつか
せないようにしてください。
●長時間煮込むと焦げつく場合があります。
●煮込み中も設定を変更できます。

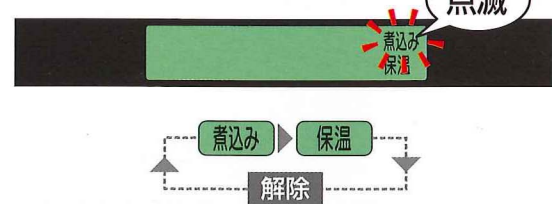
5

煮込みが終わったら
切
スタート を押し、**通電を切る**

6

続けて使わないときは
電源
切/入 を押し、**電源を切る**

メニュー選択



煮込み加減の設定

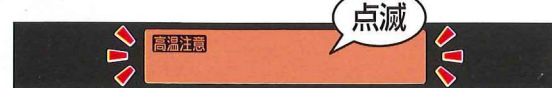


カレーやシチュー 肉じゃが、筑前煮、ポトフ、おでんな
などとりみをつ りゃが、ロールキャベツ、 ど汁気が多い調
ける調理や少な たこのトマト煮な 理や量が多いと
い量で調理する どの調理に使い きに使います。
ときに使います。 ます。

煮込み加減は目安です。調理状態を見ながら調節してください。

- 最大約45分で自動的に通電を停止します。
タイマーを使うときは → P.35

- トップレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

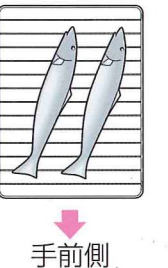


グリルで調理をする

グリル調理のポイント

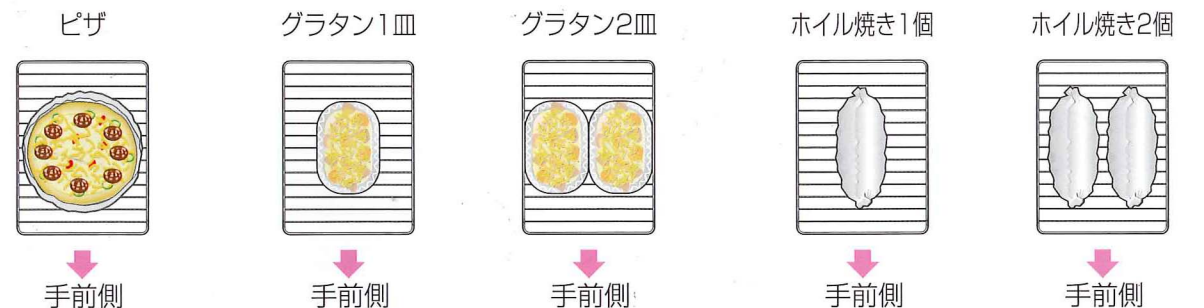
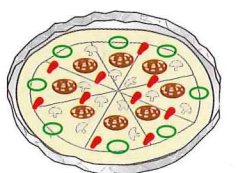
魚焼き調理のこつ

- 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。
- 魚を少量(1尾～2尾)焼く場合は、ヒーター形状により置く位置で焼き色がつきにくい場合がありますので魚を斜めに置いてください。
- 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。
- 焦げ目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「仕上がり」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。
- 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れ目を入れてください。
- 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。
- 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。
- 塩さんま(生)は、保存(冷蔵)期間が2日以上の場合、切身・ひものメニューで焼いてください。(皮が乾燥しているので丸焼きメニューで焼くと皮が裂けたり焦げやすくなります。)
- 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」キーで調節してください。



オーブン自動調理のこつ

- 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、包装を外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、包装を外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。)
- 焼き豚などの中まで火をとおすメニューは、食材の厚さを4cm以下にしてください。
- 調理するときの置き方は、下図の例のように中央部に置いてください。



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替えるため、ヒーターが赤くならない場合があります。
- 手動調理は上・下ヒーターの通電を細かく切り替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。

グリルで調理をする (つづき)

グリルで自動調理をする



1 5

グリル 自動(魚焼き・オープン) 手動 仕上がり/火力/時間/温度

1丸焼き 4ビザ ●魚焼き ●強
2切身・ひもの 5グラタン ●(火力/時間) ●中
3つけ焼き 6ホイル焼き ●オープン (温度/時間) ●弱

仕上がり/火力/時間/温度

切スタート 自動 追加焼き 手動

4 2 クリーニング3秒押し 3

お知らせ

- 魚焼き自動調理は受皿に水を入れても調理できます。(水約200mL)
- 調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。
- 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。

- 準備** 材料を焼網の上に載せ、グリルドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く
- 1** 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源ランプを点灯させる
- 2** 自動 を押し、希望のメニュー番号を表示させる
- 3** 左右の矢印 を押し、食材に適した仕上がりに設定する
- 4** 切スタート を押し、通電する
メロディーが鳴ったら終了です。

食材を取り出します
- 5** 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、電源を切る


メニュー選択

1 2 3 4
丸焼き 切身・ひもの つけ焼き ビザ

解除 5 6
ホイル焼き グラタン

仕上がり設定

●強 ●中 ●弱 弱め 標準 強め


●タイマー表示部が「」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。

グリル 自動(魚焼き・オープン) 手動 仕上がり/火力/時間/温度

1丸焼き 4ビザ ●魚焼き ●強
2切身・ひもの 5グラタン ●(火力/時間) ●中
3つけ焼き 6ホイル焼き ●オープン (温度/時間) ●弱

仕上がり/火力/時間/温度

15 分

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング(表示)を行い、追加焼きのランプが点滅します。(ヒーターを加熱してヒーターに付着した脂分を焼き切ります。)

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。→P.34

●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 を押してください。

●庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

グリル 点滅 オープン

1丸焼き 4ビザ
2切身・ひもの 5グラタン
3つけ焼き 6ホイル焼き

自動調理の目安

調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。
※ [] は1尾(切れ・枚・本)あたりの重さです。() は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

メニュー	つけ焼き			切身・ひもの			丸焼き		
	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
魚焼き自動調理の目安	※自動調理の焼きあげ強さは、「つけ焼き」<「切身・ひもの」<「丸焼き」の順に強くなっています。								
	ぶりのつけ焼き(しょうゆ漬け) [約100g] 5切れ (約15~17分)			さんまの一夜干し [約110g] 2枚 (約16~18分)			さんまの塩焼き [約180g] 1~5尾 (1尾:約14~16分) (5尾:約18~19分)		
	さわらの西京漬け(みそ漬け、かす漬け) [約80g] 5切れ (約15~17分)			はたはた [約25g] 5尾 (約12~15分)			塩さんま(塩蔵品) [約180g] 1~5尾 (1尾:約11~13分) (5尾:約14~16分)		
	焼きとり(たれ焼き) [1本 約50g] 8本 (約13~16分)			めざし [約25~30g] 5尾 (約12~15分)			あじの塩焼き [約130g~180g] 1~5尾 (1尾:約14~16分) (5尾:約18~19分)		
	焼きとり(塩焼き) [1本 約50g] 8本 (約15~18分)			さばの切身 [約80~100g] 5切れ (約16~18分)			はたはた(生) [約30g] 5尾 (約13~16分)		
	ししゃも [約20g] 5尾 (約13~15分)			あじの開き [約100g] 2枚(約14~15分)			いさき [約230g] 2尾 (約16~19分)		
オープン自動調理の目安	冷凍ピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約15~18分)			冷凍グラタン [1皿 約240g] 2皿 (約22~25分)			鶏手羽先のつけ焼き [1本 約60g] 6~8本(約20~23分)		
	冷蔵ピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約14~17分)			手作ピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約15~18分)			鶏のハーブ焼き [1枚 約250g] 1~2枚(約21~23分)		

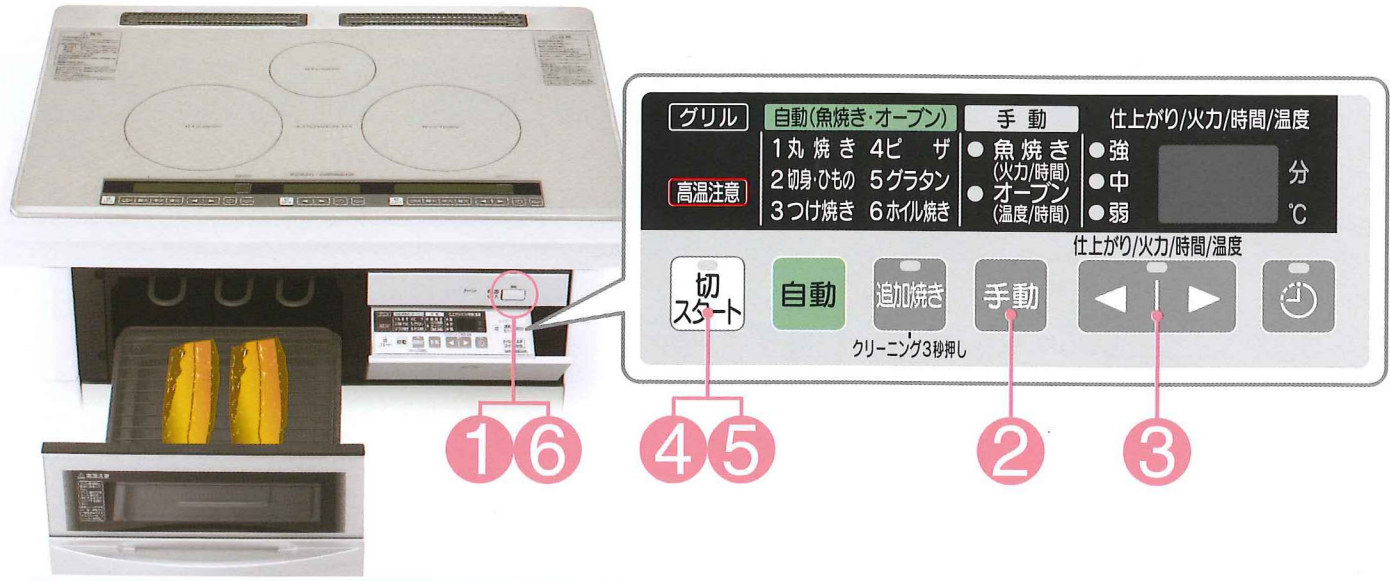
※ [] は1枚(皿・本)あたりの重さです。() は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

メニュー	ピザ			グラタン			ホイル焼き		
	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
オープン自動調理の目安	※自動調理の焼きあげ強さは、「ピザ」<「グラタン」<「ホイル焼き」の順に強くなっています。								
	冷凍ピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約15~18分)			冷凍グラタン [1皿 約240g] 2皿 (約22~25分)			鶏手羽先のつけ焼き [1本 約60g] 6~8本(約20~23分)		
	冷蔵ピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約14~17分)			手作ピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約15~18分)			ピリ辛ウィング [1本 約60g] 6~8本(約21~23分)		
	鶏のハーブ焼き [1枚 約250g] 1~2枚(約21~23分)			鶏手羽先のつけ焼き [1本 約60g] 6~8本(約20~23分)			焼きたて [1本 約150g] 1本(直径3~4cm) (約21~23分)		
	焼きたて [1本 約150g] 1本(直径3~4cm) (約21~23分)			焼きたて [1本 約150g] 1本(直径3~4cm) (約21~23分)			焼きたて [1本 約150g] 1本(直径3~4cm) (約21~23分)		
	焼きたて [1本 約150g] 1本(直径3~4cm) (約21~23分)			焼きたて [1本 約150g] 1本(直径3~4cm) (約21~23分)			焼きたて [1本 約150g] 1本(直径3~4cm) (約21~23分)		

グリルで調理をする(自動調理)

グリルで調理をする (つづき)

グリルで手動調理をする



- 準備** 材料を焼網の上に載せ、グリルドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く
- 1** 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源ランプを点灯させる
- 2** 手動 を押し、「魚焼き」の位置にランプを点灯させる
- 3** を押し、食材に適した火力に設定する
- 4** 切スタート を押し、通電する
- 5** 調理が終わったら 切スタート を押し、通電を切る
- 6** 続けて使わないときは 電源切/入 を押し、電源を切る

お知らせ

- 受皿に水を入れても調理できます。(水約200mL)

メニュー選択

手動 → 魚焼き (火力/時間) → オープン (温度/時間) → 解除

火力設定

● 強 ● 中 ● 弱 ● 強 ● 中 ● 弱 ● 強 ● 中 ● 弱

弱め 標準 強め

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、調理時間を調節しましょう。

タイマーを使うときは → P.35

- 調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング (表示) を行います。
- ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切スタート を押ししてください。

● 庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

手動調理の目安

調理物に合わせてメニューと火力を選んでください。
※ [] は1枚(尾・はい)あたりの重さです。() は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって火力を選んでください。

メニュー	魚焼き手動 (自動で焼けないもの)		
	弱	中	強
調理例		 小あじのみりん干し [1枚 約20~40g] 小6枚 (約5~10分)	 さんまのみりん干し [約80~160g] 中2枚 (約6~10分)
		 うるめいわし丸干し [1尾 約10~15g] 5~10尾 (約5~10分)	
			 いかのつけ焼き [1はい 約250g] 2はい (約10~16分)

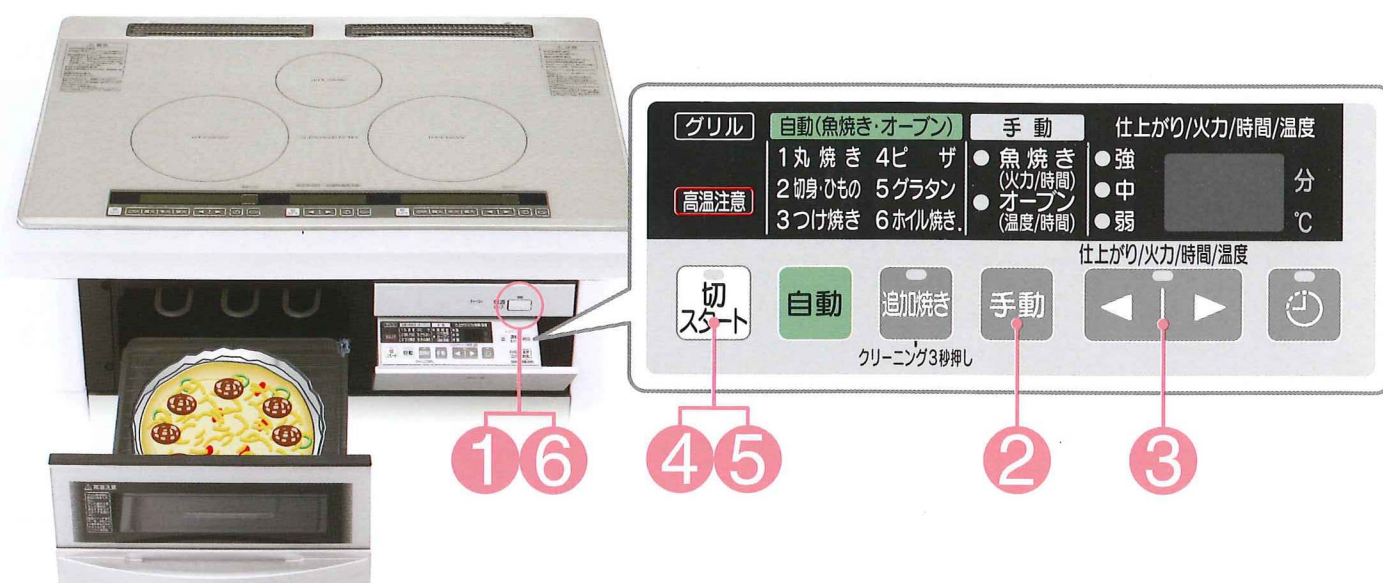
注意

- 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、グリルドアの中央を持って行ってください。
- ※ 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。
- 焼網に材料を載せるときは、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。)
- 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て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、グリルドアの下の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取ってください。
- 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容器の底にアルミホイルを密着させて使用してください。
- ドア周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります。
- 調理中、吸・排気カバーの上に鍋などを置いて吸・排気口をふさぐと、グリルドアから煙が漏れたり、グリルドアの周囲や下側に露がついたりします。
- アルミホイルを使うときは、ヒーターに触れないように注意してください。(ヒーターにつくと発火する恐れがあります。)
- もちはヒーターに触れるので焼かないでください。焼く場合はフライパンで焼いてください。→ P.55

グリルで調理をする(手動調理)

グリルで調理をする (つづき)

グリルでオーブン調理をする



準備 材料を焼網の上に載せ、グリルドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源ランプを点灯させる

2 手動 を押し、「オーブン」の位置にランプを点灯させる

3 を押し、メニューに適した温度に設定する

4 切スタート を押し、通電する

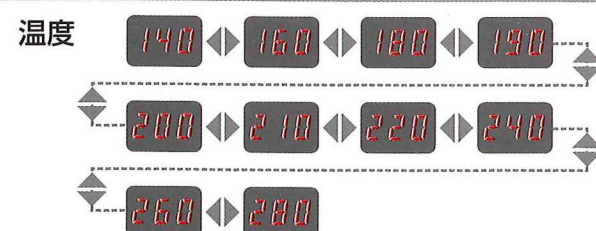
5 調理が終わったら 切スタート を押し、通電を切る

6 続けて使わないときは 電源切/入 を押し、電源を切る

お知らせ

●オーブン調理は受皿に水を入れないでください。

メニュー選択



タイマーを使うときは → P.35

- 調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング()表示を行います。
- ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、 を押してください。

●庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。



温度調節の目安

※[]は分量です。()は調理時間の目安です。温度設定は調理時の目安です。材料により異なります。

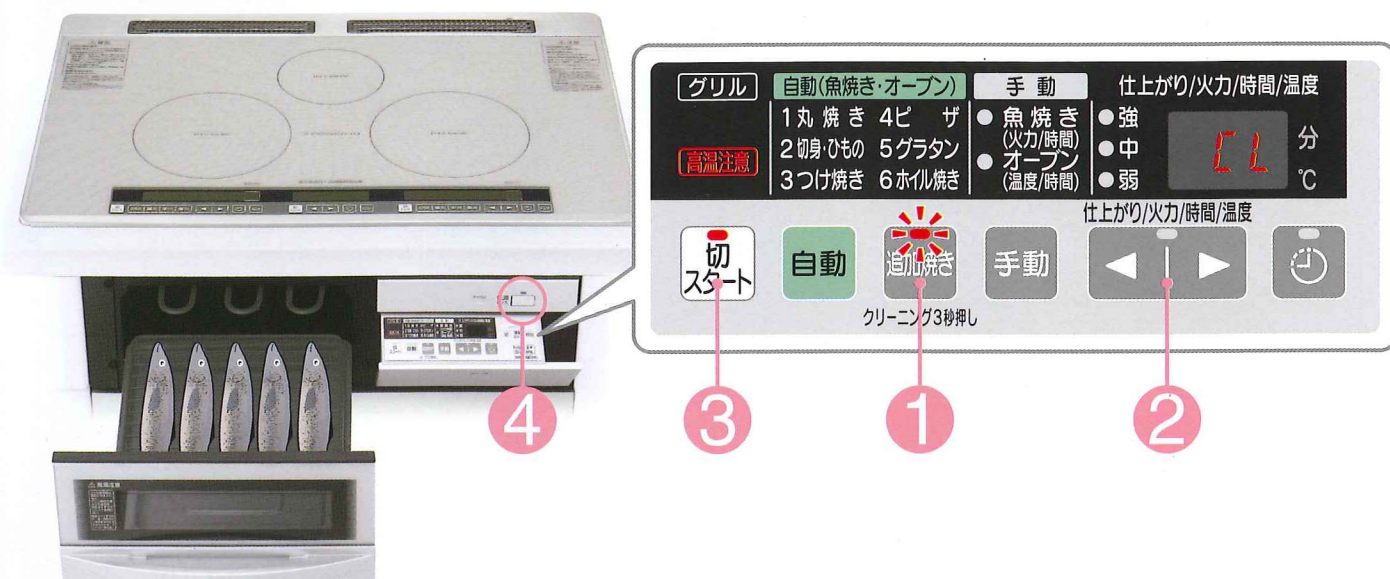
140	160	180	190	200	210	220	240	260	280
<p>焼きプリン [直径7.5×4cmのスフレ型 6個] (約28~30分)</p>	<p>フライ温め [1皿 約100~300g] (約12~18分)</p> <p>ハンバーグあたため [160~200g] (約16~20分)</p> <p>クッキー [16個 100~120g] (約15~20分)</p>	<p>ピザ (冷蔵・冷凍・手作り) [280~330g] (約13~18分)</p>	<p>野菜のグラタン (手作り) [直径22cm皿] (約20~30分)</p> <p>ピリ辛ウィング [340~380g] (約20~25分)</p> <p>手羽先 [300~350g] (約20~25分)</p> <p>冷凍グラタン [2皿] (約20~25分)</p>	<p>パエリア [直径24cm皿] (約30分)</p> <p>さつま揚げ [160~200g] (約12~15分)</p> <p>鶏のハーブ焼き [240~280g] (約22~25分)</p> <p>焼きピーマン [2個 120~150g] (約18~20分)</p> <p>焼きなす [3個 180~220g] (約18~20分)</p>	<p>ブラウニー [18×18cm] (約30分)</p> <p>マドレーヌ [4~6個分] (約12~20分)</p> <p>チョコチップケーキ [240~280g] (約15~18分)</p>	<p>冷凍焼きおにぎりのあたため [4~6個 約180~320g] (約20~25分)</p> <p>焼き豚 [280~320g] (約30分)</p>	<p>アップルパイ [直径18~23cm皿] (約25~30分)</p>	<p>焼きおにぎり [1個 80gのもの 4~6個] (約8~12分)</p> <p>厚揚げ [200~300g] (約16~20分)</p> <p>焼きいも [2個 450~500g] (約25~30分)</p> <p>ラムチョップ [340~380g] (約20~25分)</p>	<p>ホイル焼き [2個分 約380~420g] (約20~25分)</p> <p>フレンチトースト [180~220g] (約15~20分)</p> <p>ピザトースト [180~220g] (約14~18分)</p>

オーブン手動調理のこつ

- 受皿に水を入れない。
- 小さくて焼網にのせられない場合は、アルミホイルを敷いてからのせる。
- 食品やアルミホイルなどが焼網からはみ出さないようにのせる。
- 器や型の高さは4cm以下のものを使う。
- ケーキを焼く場合はアルミホイルで作った型に生地を流し込んで焼く。
- グラタンやアップルパイなど器や型を使って焼くときは、器や型の底をアルミホイルで包む。
- 表面の焼き色がつきすぎるときはアルミホイルをかぶせて焼く。
- 加熱途中で様子をみながら加熱し、器や型の前後を入れかえる。
- 焼き色が濃すぎたり、薄すぎるときは温度を調節する。
- ケーキの焼き上がりの目安は竹串などを刺してみても生地がつかないとでき上がり。
- 連続して焼く場合は焼き時間を短くする。

グリルで調理をする (つづき)

追加焼きをする



お知らせ 自動調理終了後、ヒーターのクリーニング中にセットします。

- 1 **追加焼き** を押し、
ランプを点灯させる
- 2 **◀▶** を押し、
時間を設定する
- 3 **切スタート** を押し、**通電する**
メロディーが鳴ったら終了です。
食材を取り出します
- 4 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、**電源を切る**

追加焼き時間設定

グリル	自動(魚焼き・オープン)	手動	仕上がり/火力/時間/温度
1丸焼き	4ビザ	●魚焼き (火力/時間)	●強
2切身・ひもの	5グラタン	●オープン (温度/時間)	●中
3つけ焼き	6ホイル焼き		●弱

●タイマー時間は3分から始まります。29分まで設定できます。

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング(点滅表示)を行い、追加焼きのランプが点滅します。
焼きが足りないときはもう一度追加焼きを行ってください。

●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** を押ししてください。

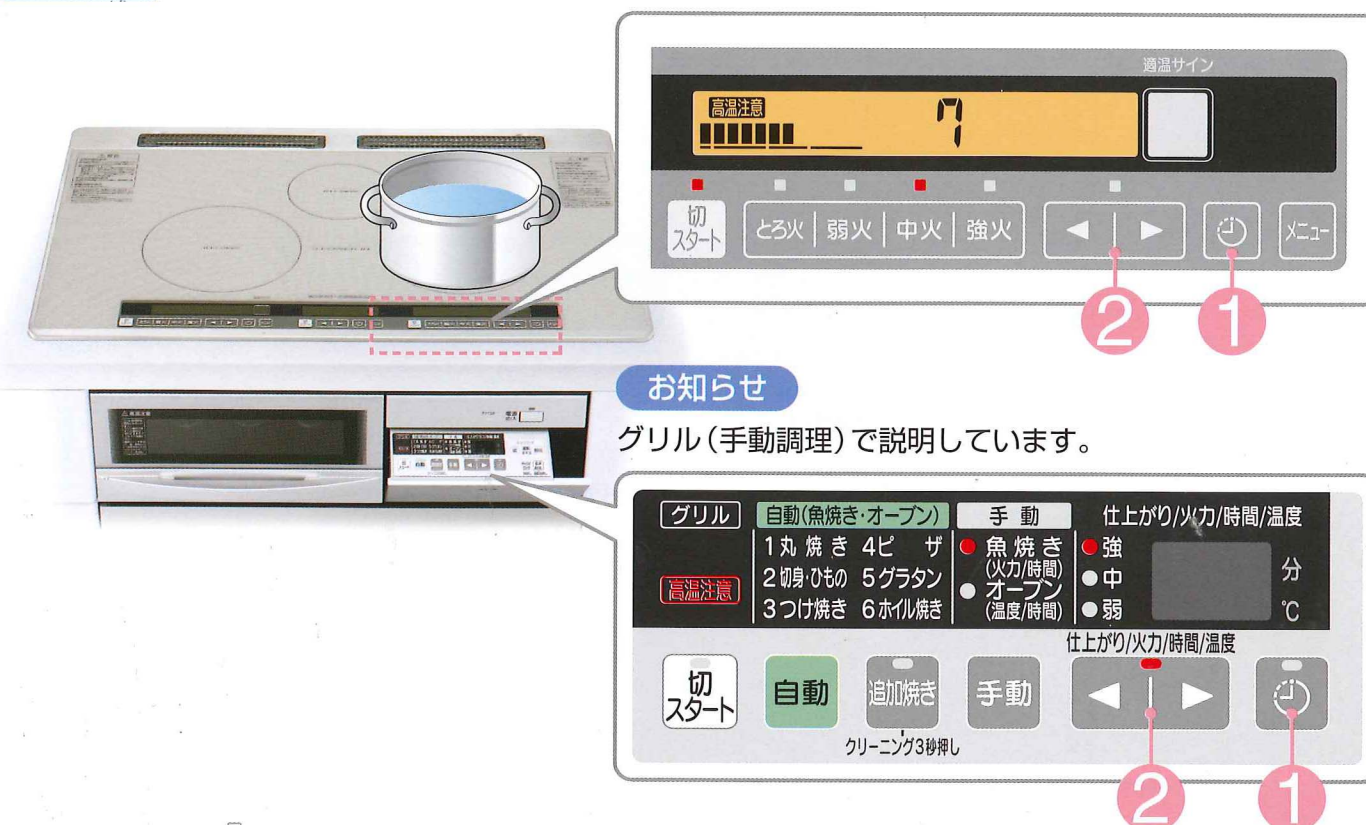
●庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。



便利に使う

タイマーを使う

お知らせ 右ヒーターで説明しています。



お知らせ

グリル(手動調理)で説明しています。

お知らせ **切スタート** や **切スタート** を押したあとの通電中(調理中)にセットします。

左・右・中央ヒーター

- 1 **🕒** を押す。
- 2 **◀▶** を押し、**時間を設定する**
 - 設定できる最大時間
火力「1」～「5」▶9時間55分
火力「6」～「12」▶1時間
保温▶1時間
煮込み▶2時間

1分～1時間までは1分きざみ、1～5時間までは10分きざみ、5～9時間55分までは30分きざみで設定できます。

グリル

- 1 **🕒** を押す。
- 2 **◀▶** を押し、**時間を設定する**
 - 設定できる最大時間
グリル▶29分

約3秒間待つ。メロディーが鳴り、タイマーがスタートします

メロディーが鳴ったらタイマー終了です。自動的に通電を停止します。

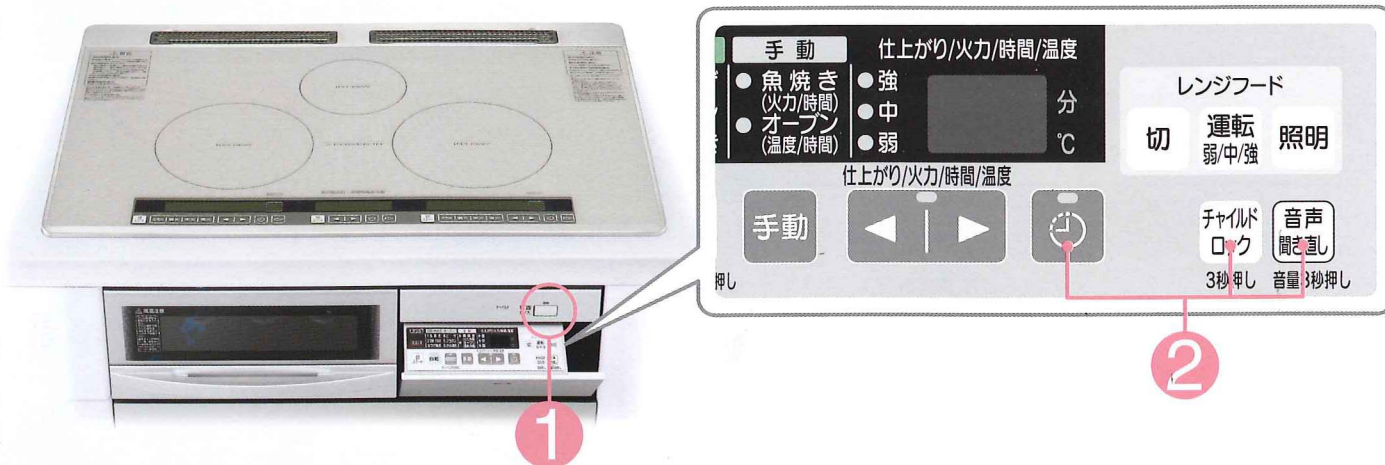
- 途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度 1 を押ししてください。
- 設定した時間を変更したい場合は、タイマーを中止し、再度設定してください。

グリルで調理をする(追加焼き)/便利に使う(タイマー)

操作をロックする

- お知らせ**
- 安全のために、操作できないようロックできます。
 - 全てのヒーターが切れている状態で受け付けます。
 - 電源を切っても記憶しています。

前面操作パネル



全ての操作をロックする

- 1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源ランプを点灯させる
- 2 チャイルドロック を3秒間押し、ランプを点灯させる

全てのロックを解除する

- 1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源ランプを点灯させる
- 2 チャイルドロック を3秒間押し、ランプを消灯させる

音声の音量設定・聞き直し

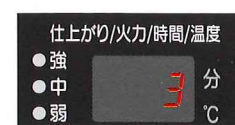
音量を設定する

- 1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源ランプを点灯させる
- 2 音声聞き直し を3秒間押し、希望の音量を選ぶ
希望の音量で3秒経過するとセット完了

音声を聞き直す

- 音声を聞き直したいときは
音声聞き直し を押し 直前の音声の内容が流れます。

音量設定時の表示



- 音量「大」
- 音量「中」
- 音量「小」
- 音量「切」

レンジフードファン連動システムを使う (機能付きのみ)

- お知らせ**
- レンジフードファン連動システムは各ヒーター、またはグリルの通電・停止に連動して、レンジフード (連動システム対応機種のみ) が運転・停止するシステムです。
 - レンジフードによっては動作が異なる場合があります。また、レンジフードの使いかたはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。
 - レンジフードファン連動システム対応のレンジフードについては、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(P.63) の窓口にお問い合わせください。

操作と連動する内容

クッキングヒーターの操作	レンジフードの作動
各ヒーター、またはグリルの通電を開始したとき	運転を開始します。
各ヒーター、またはグリルの通電を停止したとき	約3分後に自動停止します。

IH クッキングヒーターの前面操作パネルでレンジフードを操作する

運転を切り替えるときは

運転弱/中/強 を押し

押すごとにレンジフードの風量が切り替わります。

レンジフードが停止中に運転弱/中/強 を押し

「弱」で運転を開始し、押すごとに風量が「弱」→「中」→「強」→「弱」と切り替わります。

照明を点灯 (消灯) するときは

照明 を押し

運転を停止するときは

切 を押し

お願い

クッキングヒーターからの信号がさえぎられるとレンジフードが作動しない場合があります。

- 送信部が汚れている。
- 送信部が鍋やフライパンのとなっなどでおおわれている。
- 他のリモコンを操作している。

メロディーをブザーに切り替える

- 1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源ランプを点灯させる
- 2 前面操作パネルの 音を3秒間押し、「ピッ」と鳴ったら切り替え完了

●もとにもどすときも、同じ操作をします。

お手入れ

- ご使用のたびにお手入れしてください。
- お手入れの際は、必ず電源を切り、十分に冷えたことを確認してから行ってください。

トッププレート部・本体・天ぷら鍋（付属品）

ご注意

- ベンジン、シンナー、みがき粉は使用しないでください。
- 吸・排気口に水が入らないよう、ご注意ください。

トッププレート・プレートワク（ステンレス製）

●軽い汚れ

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する。

●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、その後乾いたふきんでからぶきする。

ご注意

酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）は使わないでください。

●落ちにくい汚れ

クリームタイプのみがき粉を丸めたラップにつけてこすり取る。

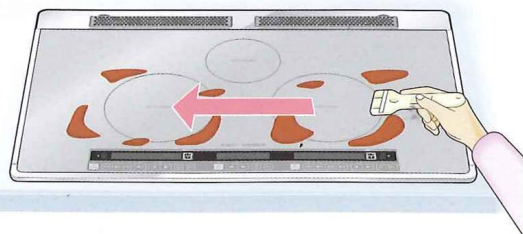
※プレートワクはステンレスの筋にそって、こすってください。

ご注意

- ドライバーやフォークなど先の鋭いものや粒子の粗いみがき粉は使わないでください。
- 金属のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。

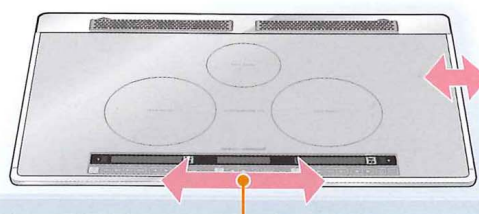
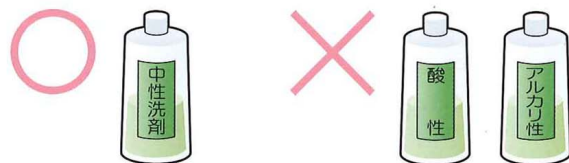
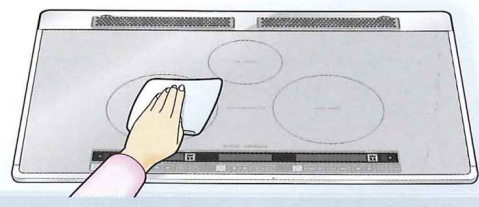
●それでも落ちないときは

市販のセラミック用スクレーパー等で煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふき取る。



お知らせ

- 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つく場合があります。鍋底の汚れも取り除いてください。



筋の方向は横向きです

別売品

2007年7月現在

トッププレート専用クリーナー

- トッププレートの汚れをおとし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを抑えます。

品名：ガラスクリーナー
型式：HT-K1
希望小売価格：1,470円
(税抜1,400円)

※お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(P.63)の窓口にご相談ください。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。



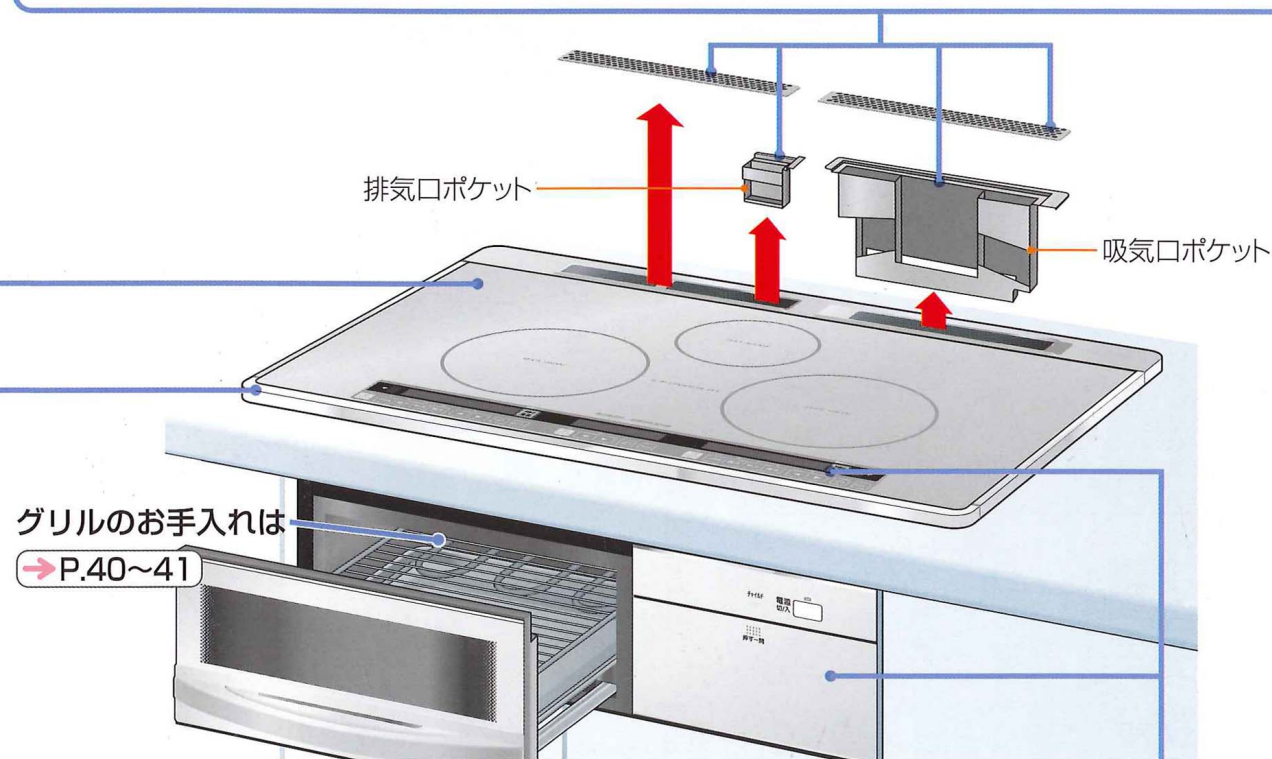
吸・排気カバー、吸気口ポケット、排気口ポケット

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。
※たわしやみがき粉は使わないでください。

吸・排気カバーの下の油汚れもお手入れしてください。

ご注意

- 汚れて目詰まりしたまま使うと、安全装置が作動して通電を停止したり、グリル使用中にグリルドアから煙がもれたりする場合があります。
- お手入れ後は、水気をよくふき取り、本体に必ずセットしてください。



グリルのお手入れは
→P.40~41

天ぷら鍋（付属品）

- ①薄めた台所用洗剤（中性）とお湯で洗う。

- たわしやみがき粉（クレンザー）は使用しないでください。

- ②鍋底や外側の異物や汚れをとる。

- 汚れがこびりついたまま使うと、油温を正しくコントロールできないことがあります。またトッププレートが汚れます。

- ③洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬる。

- 洗ったままにしておくとさびる場合があります。

※天ぷら鍋に同梱の説明書をよく読んでご使用ください。

- 鍋底が反ってきたり、変形した場合は使用しないでください。お買い上げの販売店でお買い求めください。(P.5)



上面・前面操作パネル部

やわらかい布でふき取る。

汚れがひどいときは、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する。

ご注意

- 水にぬらさないでください。故障の原因となります。
- ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。
- 金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。

お手入れ (つづき)

- ご使用のたびにお手入れしてください。
- お手入れの際は、必ず電源を切り、十分に冷えたことを確認してから行ってください。

グリル部

グリルドア・受皿・焼網の取り外しかた

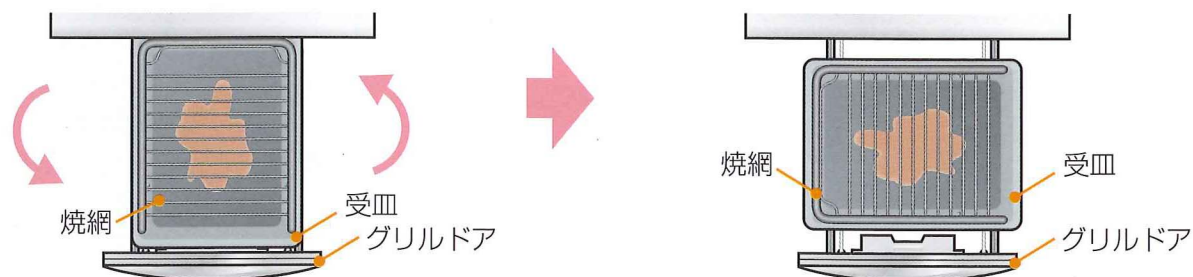
- 1 とってを両手でしっかり持ち、ゆっくり止まるまで引き出す
受皿内の脂などをこぼさないように注意してください。
- 2 焼網と受皿を外す
焼網
受皿
- 3 とっての下側に手をまわし、グリルドアバネを軽く引き下げる
グリルドアバネ
グリルドアバネを押さえずに無理に外すとグリルドアが破損したり、変形することがあります。
ご注意
グリルドアを押し倒して外さないでください。グリルドアが破損したり変形することがあります。
- 4 グリルドアを本体側へ倒すようにし、左右2個のツメを外す
グリルドア
ツメ
レール

グリルドア・受皿・焼網の取り付けかた

- 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個をグリルドア下部の角穴に差し込む
角穴部
ツメ
グリルドア
レール
- 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 受皿と焼網を載せる
焼網
受皿
ささえ部
焼網は、ささえ部を手前にして載せてください。焼網を逆に入れるとヒーターに当たってドアが閉まりません。
- 4 グリルドアは本体の前面に当たるまで押し閉める

脂や汁がたまっている受皿の取り外しかた

- ①脂や汁がたまっている受皿の両側をしっかりと持ち、ゆっくりこぼれないように90度回転させます。
- ②受皿の脂や汁がこぼれないようにゆっくり持ち上げて外してください。



グリルドアのお手入れ

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。

- お願い**
- たわし・みがき粉は使用しないでください。(表面を傷つけます。)
 - グリルドアは、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。)

受皿・焼網のお手入れ

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。

- お願い** 受皿・焼網のフッ素加工を傷めないでください。
- 金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。フッ素加工に傷が付いたりはがれたりすることがあります。また受皿の裏面を傷つけます。
 - 焼網は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。
 - ご使用の度に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場合があります。
 - 受皿・焼網は消耗品です。フッ素加工が傷んだ場合は、お買い上げの販売店でお買い求めください。→ P.5

グリル庫内のお手入れ

庫内クリーニングをご使用ください。グリル庫内の油汚れを乾燥させ、においを軽減することができます。

準備 焼網・受皿を取り外し、グリルドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源ランプを点灯させる

2 追加焼き を3秒押し、表示部に「**!**」を表示させる

3 切スタート を押し、通電する
メロディーが鳴ったら終了です。

4 続けて使わないときは 電源切/入 を押し、電源を切る

お知らせ

- においを軽減しますが、汚れは除去できません。
- クリーニング中は、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。必ず換気扇を使用してください。

ご注意

グリル庫内は金属部が数多くありますので、やけどやけがに十分注意してください。



クリーニング中は表示部に「**!**」を表示します。約10分で終了します。

- 庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。



故障かなと思ったら

故障かなと思ったら、次のことをお調べください。

現象	原因
通電しない。	<ul style="list-style-type: none">●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。<ul style="list-style-type: none">•電源をブザーが鳴るまで押してください。•電源ランプが点灯します。※電源を「入」の状態です約30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。●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.36●左・右・中央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)
使用途中にヒーターの通電が停止した。 (切り忘れ防止自動停止機能)	<ul style="list-style-type: none">●切り忘れ防止自動停止機能が働いています。 各ヒーターに一定時間経過すると自動的に通電を停止する、切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。<ul style="list-style-type: none">•左・右・中央ヒーターは操作後約45分•グリル(手動調理)は約30分切り忘れ防止自動停止機能が働いた時はメロディーでお知らせします。再度、通電をスタートしてください。
液晶表示の火力バーが交互に点灯し、約30秒後に消灯した。 (小物検知自動停止機能、鍋無し自動停止機能)	<ul style="list-style-type: none">●鍋をヒーターの中央に置いていますか。●使えない鍋を置いていませんか。→P.12 使える鍋を置いてください。 ※図は火力「7」で使用した場合。 <div></div> <p>約30秒後、メロディーが鳴り、液晶表示が消え、通電を停止します。</p> <p>※付属の天ぷら鍋で確認しても同じ場合はお買い上げの販売店にご連絡ください。</p>
使用途中に停電になった。	<ul style="list-style-type: none">●通電中のヒーターは停止し、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。<ul style="list-style-type: none">•電源をブザーが鳴るまで押してください。•電源ランプが点灯します。

現象	原因
鍋底の直径が小さかったり、鍋底が反っている鍋は火力が弱くなることもある。	<ul style="list-style-type: none">●ホーロー製やステンレス製の鍋については鍋底の直径が左・右ヒーターの場合は12~26cmのもの、中央ヒーターの場合は12~20cmのもので、鍋底の反りが3mm以下のものをご使用ください。(使える鍋について →P.12)
左・右・中央ヒーターで火力が違う。	<ul style="list-style-type: none">●同じ鍋でも、左・右・中央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、通電できる場合とできない場合があります。
炒めものなどを行うと左・右・中央ヒーターの火力が弱くなることもある。	<ul style="list-style-type: none">●炒めものなどを行うと、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。
電源を入・切すると「カチャ」と音がする。	<ul style="list-style-type: none">●電源を入・切すると、内部電気部品のスイッチの作動音がします。
電源を切っても音がする。	<ul style="list-style-type: none">●本体内部の冷却のために、ファンが最大約10分間回ることがあります。異常ではありません。自動的にファンは止まります。

故障かなと思ったら

故障かなと思ったら (つづき)



現象	原因
使用中にファンの音が止まることある。	●本体内部を冷やすために冷却ファンが回転していますが、設定火力によっては止まることがあります。
左・右・中央ヒーター使用中に鍋から音がする。	●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。また鍋のとつてに振動を感じることがあります。これは磁力線により鍋自体が振動するため、異常ではありません。 ・鍋の位置をすらしたり、置き直したりすると音が止まる場合があります。 ・左・右・中央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。
液晶表示に「M」が表示されたままでヒーターに通電しない。	●前面操作パネル部のグリルの「切/スタート」キーと「タイマー」キーを同時に3秒以上押してください。 ・ブザーが鳴り「M」が消灯します。
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場合がありますが、しばらく放置するとともにもどります。 ※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。	●しばらく放置するとともにもどります。
グリルの吸・排気カバーから出た水蒸気が壁面に結露することある。	●調理時に吸・排気カバー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ので、ふきんなどでふき取ってください。

現象	原因
グリル調理中、庫内で瞬間的に炎ができたり、吸・排気カバーから煙が出る。	●魚の脂などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。異常ではありません。 ●魚の脂などが受皿に落ちると、瞬間的に煙が出ることがあります。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。異常ではありません。
グリル調理終了後、タイマー表示部に「」表示が出て、吸・排気カバーから熱風が出る。	●調理終了後、ヒーターのクリーニングのため、下ヒーターと触媒加熱用ヒーター、ファンに通電します。(約5分間)
グリルで魚を焼いたときに排気口部やグリルドアの隙間から煙や水蒸気が漏れることがある。	●グリル庫内の排気口部には煙やにおいをおさえる触媒機能が入っていますが、魚などの調理物から多量の煙が発生した場合は触媒の能力を超えて排気口部やグリルドアの隙間から漏れることがあります。故障ではありません。
自動炊飯や保温動作中に鍋をおろしても表示部に「鍋確認」と表示されない場合がある。	●自動炊飯や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おろしても「鍋確認」を表示しません。自動炊飯を途中で中止する場合や保温を終了する場合は、上面操作パネル部の「切/スタート」キーを押して通電を切ってください。
レンジフードが回らない。 (レンジフードファン連動システム付のみ)	●送信部または受信部が汚れていませんか。 クッキングヒーターの送信部・レンジフードの受信部を掃除してください。(レンジフードの取扱説明書も合わせてご覧ください。) ●送信部に鍋などを置いていませんか。 鍋などを送信部から取り除いてください。 ●送信部の上にフライパンなどのとつてを向けていませんか。 フライパンなどのとつての向きを変えてください。
クッキングヒーターのヒーターまたはグリルの通電を停止しても、レンジフードが止まらない。 (レンジフードファン連動システム付のみ)	●レンジフードはクッキングヒーターすべてのヒーターとグリルの通電を停止しても約3分間回ります。 すぐにレンジフードを止めたい場合はレンジフード「切」キーを押してください。 ●クッキングヒーターのいずれかのヒーターまたはグリルの通電をしているとレンジフードは止まりません。 止める場合は、レンジフード「切」キーを押してください。






故障かなと思ったら

故障かなと思ったら (つづき)

自動炊飯について

現象	原因
炊き上がったごはんがかたすぎる／芯が残る。	<ul style="list-style-type: none">●米の量、水の量がまちがっていませんか。 正しくはかって下さい。→P.23●炊く前に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。
炊き上がったごはんがやわらかい。	<ul style="list-style-type: none">●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、ザル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おいていませんか。湯気が露となって落ち、ごはんがべちゃつきます。 通電が終了したら、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。<ul style="list-style-type: none">・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。	<ul style="list-style-type: none">●炊飯に適さない鍋を使うと、ごはんが焦げついたり、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  または  マーク付きで底の厚さ1.5mm以上の鍋をお使いください。→P.12●無洗米は、焦げやすくなります。 残り10分で通電を切り、鍋をヒーターから外して蒸らしてください。<ul style="list-style-type: none">・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られます。
ごはんが炊けていない。	<ul style="list-style-type: none">●設定をまちがえていませんか。 炊飯メニューを使い、米の量に合わせてカップ数を正しく設定してください。→P.22
自動炊飯のカップ数をまちがえた。	<ul style="list-style-type: none">●5分以内であれば、「切/スタート」キーで一度通電を切り、再操作できます。●5分以上たつと、自動では炊けません。 火力調節して炊いてください。<ul style="list-style-type: none">・沸とうまで火力「4」、蒸気が出たら火力「1」(約15分) →通電を切って蒸らす。

上面操作部について




現象	原因
上面操作パネルの表示に  と表示されてキー操作ができない 約10秒後に  と表示され通電が停止する	<ul style="list-style-type: none">●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。→P.48●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。→P.48●キーを長押ししていませんか。 キーに約3秒以上ふれていても表示されます。→P.48
上面操作パネルの表示に  と表示され通電が停止する	<ul style="list-style-type: none">●上面操作部の  の上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。→P.48
上面操作部のキー操作ができない	<ul style="list-style-type: none">●指に指サックや傷テープ、手袋をしていませんか。 直接指でふれてください。●隣のキーに触れていませんか。 一個づつ操作してください。●上面操作パネルに物を置いていませんか。 物を取り除いてください。●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.38●  を1秒以上の長押しをしていますか。 ブザーが鳴るまで押してください。

故障かなと思ったら (つづき)

上面操作パネルに次の表示が出たとき

表示とお知らせ内容	確認するところ	直しかた
<div>C11C21C51</div> <div>左・右・中央ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。</div>	<div>●空だきになっています。</div> <div>●炒めものの調理を行うと表示する場合があります。</div>	<div>●鍋に調理物を入れてください。</div> <div>●火力を下げてください。</div>
<div>C12C22</div> <div>揚げものの温度コントロールを使用したら、左・右ヒーターの液晶表示が赤く点灯する。</div>	<div>●付属の天ぷら鍋の底に2mm以上の反りがあったり変形しています。</div> <div>●付属の天ぷら鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着している。</div>	<div>●反りや変形がある場合は新しい鍋をご購入ください。→P.5</div> <div>●異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。</div>
<div>CP</div> <div>左・右・中央ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する</div>	<div>●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。</div> <div>●上面操作パネルに鍋などを置いている。</div> <div>●キーを長押ししている。</div>	<div>●調理物や水滴を取り除いてください。</div> <div>●鍋などを取り除いてください。</div> <div>●キーを約3秒以上ふれないでください。</div>
<div>H15H25H55</div> <div>左・右・中央ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。</div>	<div>●吸・排気カバーにほこりがたまっています。</div> <div>●吸・排気カバーがふさがれています。</div>	<div>●ほこりをふきとってください。→P.39</div> <div>●ふさがないでください。</div>
<div>H17H27H57</div> <div>左・右・中央ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。</div>	<div>●鍋の種類が違います。</div>	<div>●鍋の種類を確認してください。→P.12</div>
<div>C61</div> <div>液晶表示が赤く点灯する。</div>	<div>●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。</div>	<div>●お買い上げの販売店にご連絡ください。</div>

表示が出たときは・・・


- ① C11、C12、CP、H15、H17 の表示が出たときは左ヒーターの  を押す。
- ② C21、C22、CP、H25、H27 の表示が出たときは右ヒーターの  を押す。
- ③ C51、CP、H55、H57 の表示が出たときは中央ヒーターの  を押す。

※①、②、③の操作をすると表示が消えます。再度通電を行い、同じ表示が出たら、お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。

前面操作パネルに次の表示が出たとき

表示とお知らせ内容	確認するところ	直しかた
<div>C1C3C4</div>	<div>●通電したまま連続して魚を焼いた場合。</div>	<div>●いったん通電を切り、グリル庫内の温度を下げってから、次の調理物を入れる。</div>
<div>C6</div>	<div>●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。</div>	<div>●お買い上げの販売店にご連絡ください。</div>

表示が出たときは・・・

- ① C1、C3、C4 の表示が出たときはグリルの  を押す。

※①の操作をすると表示が消えます。再度通電を行い、同じ表示が出たら、お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。

上記以外の表示がでたときは、お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。

火力の目安について

左・右・中央ヒーター

火力の目安	バックライト色	火力	消費電力
ハイパワー	赤	12	3.0kW
強火		11	2.6kW
		10	2.0kW
		9	1.6kW
中火	オレンジ	8	1.4kW
		7	1.1kW
		6	800W
弱火	ミドリ	5	500W
		4	400W
		3	300W
		2	200W 相当
とろ火		1	100W 相当

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。
※中央ヒーターは火力「9」までです。
※相当とはヒーターの入/切による平均消費電力です。



オムレツ
→P.55



鶏の唐揚げ
→P.56



鮭のホイル焼き
→P.59

左・右・中央ヒーターの調理例

スパゲティ(ミートソース)	51
ポークカレー	51
あさりごはん	52
ピースごはん	52
茶わんむし	53
シュウマイ	53
空芯菜とにんにくの炒めもの	54
五目チャーハン	54
ビーフステーキ	55
オムレツ	55

揚げものの調理例

天ぷら	56
鶏の唐揚げ	56
とんかつ	57
揚げもののコツ	57

グリル 自動調理例

さんまの塩焼き	58
塩鮭	58
焼きとり	58
ぶりのつけ焼き	58
手作りかんたんピザ	59
鶏のハーブ焼き	59
鮭のホイル焼き	59

グリル オープン調理例

ブラウニー(チョコ菓子)	60
フライ温め	60
焼きプリン	60
野菜のグラタン	60
焼きおにぎり	60
アップルパイ	61
パエリア	61

グリル 手動調理例

さんまのみりん干し	62
いかのみそ漬け焼き	62
ひものいろいろ	62

標準計量カップ・スプーンでの食品の質量表(単位g)

計 量				計 量			
食品名	小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)	食品名	小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)
水・酒・牛乳	5	15	200	トマトケチャップ	5	15	230
しょうゆ・みりん・みそ	6	18	230	油・バター・ラード	4	12	180
食塩	6	18	240	片栗粉・砂糖(上白糖)	3	9	130
小麦粉(薄力粉・強力粉)	3	9	110	だし汁	5	15	200

この取扱説明書で使用している計量カップ・スプーンでの食品の質量は表のとおりです。(1mL=1cc)

この取扱説明書に掲載されている料理例の火力および時間などは目安です。

〈お願い〉 鍋の種類・形状・材質、また材料の量により、火力等が異なってきますので、料理の進み具合に応じて、火力や時間を調節してください。

左・右・中央ヒーターの調理例

お知らせ 火力は目安です。火力は鍋の種類・形状・材質や調理物の量などで異なる場合があります。様子をみて調節してください。

ゆでる
スパゲティ(ミートソース)

材料(2人分)

スパゲティ 200g
塩 大さじ 2
牛ひき肉 150g
トマトソース 1/2 缶(約150g)
オリーブ油 大さじ 1弱
にんにく(薄切り) 1片
赤ワインまたはスープ 大さじ 2
塩 小さじ 1/4
砂糖 小さじ 1/4
こしょう 少々
パセリ 少々

作り方

①鍋をヒーターの中央にのせ、オリーブ油を入れてから火力を「中火」にする。
②①ににんにくを入れ、香りが出るまで炒めたら牛ひき肉を加えて炒め、トマトソースを加えAで味付けし、煮立ったら「弱火」～「中火」にして8～10分煮つめる。
③大きめの鍋にたっぷりの水(3～4L)を、「強火」～「ハイパワー」で沸とうさせ、塩(水量に対して1%が目安)を加える。
④スパゲティを入れ、ときどきかき混ぜながらふきこぼれないように「弱火」～「中火」でゆでる。指でつまんでちぎってみて、芯が少し残っているくらいまでゆでる。
⑤ゆで上がった後手早くざるに上げ、水気をきって器に盛り、②をかけパセリを散らす。



1人分
約690kcal

☆スパゲティは、シコシコした歯ざわりが大切。
☆たっぷりの湯を使い、ゆで上げ時間を守ることがポイントです。
☆トマトソースをベースにして、好みの具を使います。
☆火力の調節は、鍋や水量により異なります。調理の状況に合わせて調節してください。

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
めん類 (うどん、そば、そうめん)	「ハイパワー」	「中火」…めんを入れてゆでる 2～10分(めんにより調節)
葉 菜	「ハイパワー」	「強火」…茎から入れる 2～3分
ゆで豚(400g)	「ハイパワー」	「弱火」 30～40分
根 菜	「強火」(材料は水から入れる)	「中火」…やわらかくなるまでゆでる

煮 る
ポークカレー

材料(4人分)

豚肉(2cm角切り) 250g
塩、こしょう 各少々
にんじん(乱切り) 中1本
玉ねぎ(くし形切り) 中2個
じゃがいも(乱切り) 中2個
カレールー 1箱(約120g)
水 600～800mL
サラダ油 大さじ 2

作り方

①豚肉は、塩、こしょうをする。
②鍋をヒーターの中央にのせ、サラダ油を入れてから「中火」にする。
③②に豚肉を入れて炒め、次ににんじん・玉ねぎ・じゃがいもを加えて炒める。
④水を加えて「強火」にし、沸とうしたら「中火」にして20～30分煮込む。
⑤カレールーを加えてかき混ぜ、ふたたび沸とうしたら途中かき混ぜながら「弱火」で10～15分煮込む。



☆じゃがいもは煮くずれしやすいので、大きめの乱切りにするか、途中から加えるようにするとよいでしょう。
☆肉や野菜を炒めるときに、焦げつかないように「中火」～「弱火」に調節してください。
☆水は少なめの分量から加熱を始めて、途中でとろみ具合を見ながら加えてください。
☆炒めるときに、フライパンを使うとラクに炒められます。

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
煮 魚	「強 火」	「弱火」…魚を入れて煮る 10～15分
肉じゃが、おでん、ポトフ	「強 火」	「弱火」～「中火」 30～90分
煮 豆	「強 火」	「とろ火」～「弱火」 2～5時間

●長時間の煮込みには、調理タイマーが便利です。
※「切り忘れ防止自動停止機能」が働いて途中で切れることがあります。→P.14
●ひと煮立ちしたら中央ヒーターに移して煮込むと便利です。

左・右・中央ヒーターの調理例(ゆでる・煮る)

左・右・中央ヒーターの調理例 (つづき)

炊く あさりごはん

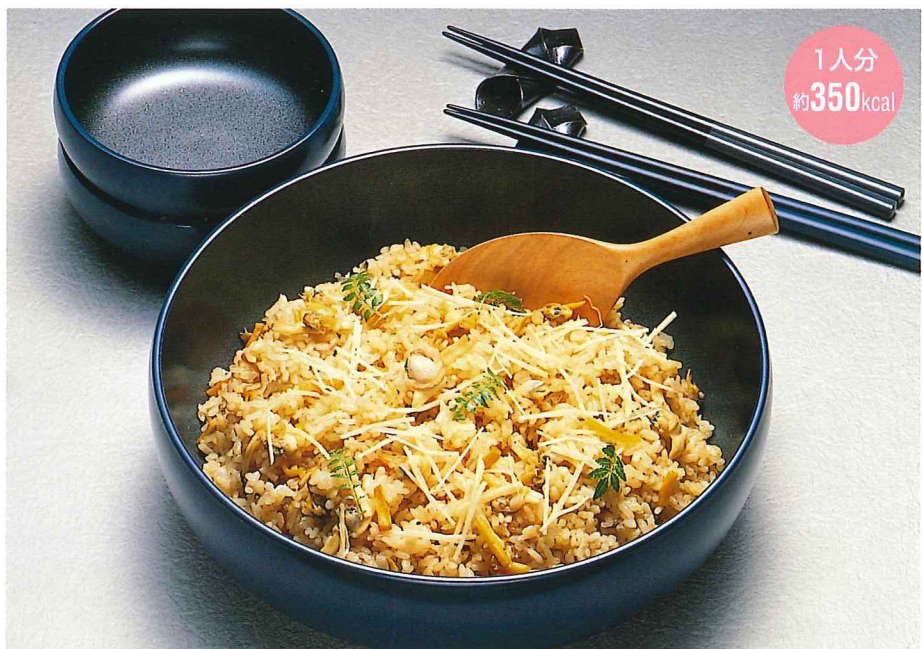
材料(4人分)

米……………カップ2
あさりのむき身……………100g
にんじん(せん切り)……………小1/2本(約50g)
水……………360mL

A しょうゆ、酒……………各大さじ1 1/2
砂糖……………小さじ1 1/2
塩……………小さじ1/2
針しょうが、木の芽……………各少々

作りかた

①米は洗い、ざるにあげて水気をきっておく。
②あさりのむき身は薄い塩水で洗い、水気をきっておく。
③鍋に米を入れ、水を加えて30分以上浸す。



1人分
約350kcal

④③にAの調味料を加えてかき混ぜる。
⑤④ににんじん、あさりをのせ(具は上にのせてかき混ぜない)ふたをする。
⑥ヒーターの中央にのせメニューを押し

炊飯を選び、米の量(カップ数)を2に設定する。
⑦「切/スタート」キーを押し炊飯する。

炊く ピースごはん

材料(4人分)

米……………カップ2
水……………420mL
グリーンピース(さやつき)……………200g
塩……………小さじ1

作りかた

①グリーンピースはさやから出して洗い、塩とともに加えて、あさりごはんの要領で加熱する。



1人分
約300kcal

炊き込みごはんを炊くときは

●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、具を米の上に載せる。

※自動炊飯の使いかたは → P.22



蒸す 茶わんむし

材料(4人分)

卵……………3個(約150mL)
だし汁……………カップ2 1/2

A しょうゆ、塩……………各小さじ1弱
みりん……………小さじ1
鶏肉(そぎ切り)……………60g

B かまぼこ(薄切り)……………8枚
生しいたけ(そぎ切り)……………8枚
ぎんなん(ゆでたもの)……………8個
三つ葉……………適量

作りかた

①卵はときほぐし、だし汁に調味料Aを加えてさましたものを混ぜ、裏ごしする。
②器に彩りよくBを盛り、①を静かにそそぎ入れ、ふたをする。
③大きめの鍋に水カップ3を入れ、ヒーターの中央にのせ、「強火」にする。
④器を並べてふたをし、沸とうしてきた



1人分
約140kcal

ら「弱火」にして15~20分蒸す。
⑤蒸し上がったなら三つ葉をのせる。

蒸す シュウマイ

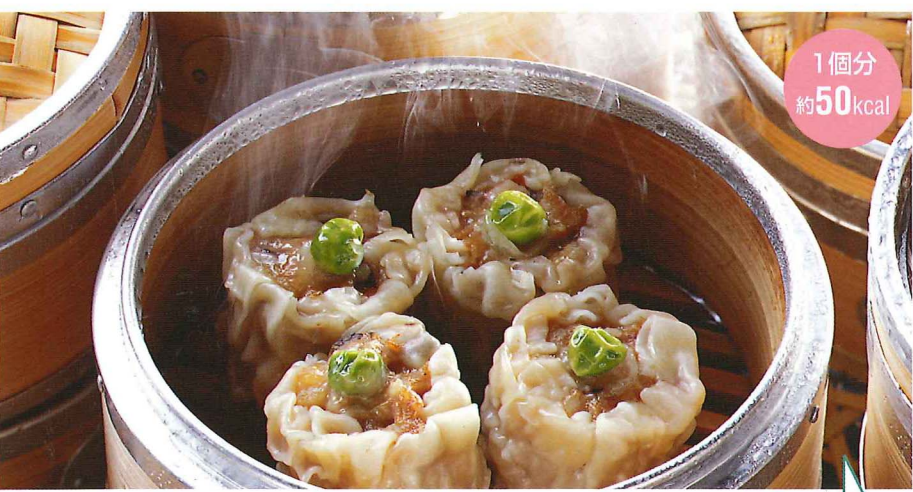
材料(24個)

むきえび……………150g
豚ひき肉……………150g
玉ねぎ……………1/2個
片栗粉……………大さじ5
干しいたけ(もどしてみじん切り)……………3枚
シュウマイの皮……………24枚
グリーンピース……………24個
からししょうゆ……………適量

A 砂糖、しょうゆ、ごま油 ……各小さじ1
塩……………小さじ1/2
酒……………大さじ1
こしょう……………少々

作りかた

①えびは背わたを取り、細かくたたく。玉ねぎはみじん切りにして、片栗粉(大さじ3)をまぶしておく。
②ボウルに①、豚ひき肉、しいたけを入れ、Aを加えてねばりが出るまでよく混ぜ、



1個分
約50kcal

残りの片栗粉(大さじ2)を加え、さらによくかき混ぜて24等分する。

☆作りかた④で中敷きに、丸型に切ったオープンシート(中央に切り込みを入れる)を敷くと、取り出しがラクです。

③シュウマイの皮でそれぞれを包み、グリーンピースをのせる。
④蒸し器の中敷にサラダ油をぬり、シュウマイを間隔をあけて並べる。(無理に全部を入れないで、2回に分ける。)

⑤蒸し器の下鍋に水を5~6分目入れ、ふたをしてヒーターの中央にのせ、「強火」にする。
⑥沸とうしたら上鍋をのせてふたをし、「中火」で10~12分蒸す。器にとり、からししょうゆを添える。

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
中華まんじゅう	「強火」	「中火」 10~15分
蒸しいも	「強火」(材料は水から入れる)	「中火」…やわらかくなるまで蒸す

メニュー例

左・右・中央ヒーターの調理例(炊く・蒸す)

左・右・中央ヒーターの調理例 (つづき)

炒める

空芯菜とにんにくの炒めもの

材料(2人分)

空芯菜 150g
サラダ油 大さじ2
A たかのツメ 3~4本
にんにく(薄切り) 1片
B 酒 大さじ1
塩、こしょう 各少々



作りかた

①空芯菜をさっと水洗いし、葉と茎に分け、それぞれ4~5cmの長さに切る。
②フライパンをヒーターの中央にのせ、『中火』~『強火』にする。
③サラダ油を入れて熱し、Aを入れて香りをだしてから、①の茎を入れて『強火』で炒め、色がかわったら①の葉を入れ手早く炒め、Bで味を整える。

炒める

五目チャーハン

材料(2人分)

ごはん 400g
焼き豚(1cmの角切り) 50g
生しいたけ(1cmの角切り) 2枚
ねぎ(あらみじん切り) 1/2本
グリーンピース(缶詰) 大さじ1
むきえび 50g
酒 小さじ1/2
卵 1個
塩 少々
サラダ油 適量
ラード 大さじ2
A 塩 小さじ1/3
こしょう 少々
しょうゆ 大さじ1/2



作りかた

①むきえびは背わたを取り酒をふる。卵は割りほぐして塩を混ぜる。
②フライパンをヒーターの中央にのせ、『中火』~『強火』にする。
③サラダ油を入れて熱し、卵を入れて手早くかき混ぜながらふんわりとしたいり卵を作り、取り出す。
④フライパンにラード1/2量を入れ、『中火』~『強火』で熱し、むきえびをさっと炒めて取り出し、残りのラードを入れて、ねぎ・生しいたけ・焼き豚の順に炒めて取り出す。
⑤フライパンを『中火』で熱し、サラダ油を入れてごはんをほぐしながら炒め、③・④を加えてさらに炒め、最後にAで味を整えグリーンピースを散らす。

☆ごはんは、あまり熱いうちに炒めると粘りが出て、パラッと仕上がらないので、ざるなどに広げて軽く蒸気をとばしておきます。
☆無理に一度に作らないで、2回に分けて炒めるとラクに作れます。
☆フッ素加工のフライパンで炒めると焦げつきが少なくできます。

メニュー	予熱	火力調節の目安
焼きそば	『中火』~『強火』	『中火』~『強火』…様子を見ながら炒める
野菜炒め		
ホワイトソース	『中火』	『中火』…小麦粉をバターで炒める 『強火』…牛乳を加えて沸とうさせる 『弱火』~『中火』…かきまぜながらとろみを付ける

お知らせ

●フライパンなどを予熱する場合は、高温になりすぎないように注意してください。(フライパンが変形したり、油が発煙・発火することがあります。)
●(適温サイン) 炒めもの・ステーキで予熱することもできます。→P.21

焼く

ビーフステーキ

材料(2人分)

牛ステーキ肉(1枚約180gのもの) 2枚
塩、こしょう 各適量
サラダ油 適量
にんにくのスライス 1片



作りかた

①牛ステーキ肉は筋を切り、軽く塩、こしょうを両面にふっておく。
②フライパンをヒーターの中央にのせ、『中火』~『強火』にする。
③フライパンが熱くなったら、サラダ油をなじませ、にんにくを入れて、色づいてきたら取り出し、牛ステーキ肉を並べて焼き上げる。(ミディアムの場合、片面約30秒~1分程度)

☆焼き時間は目安です。肉の種類や厚みによっても違うので、お好みに応じて焼き時間を調節してください。
☆お好みによりブランデーやシェリー酒・赤ワインなど大さじ1を振りかけ、アルコールをとばしてから盛りつけると、一味違ったステーキが味わえます。

焼く

オムレツ

材料(1人分)

卵 2個
A 牛乳 大さじ1
塩、こしょう 各少々
サラダ油 適量
バター 大さじ1



作りかた

①ボウルに卵を割りほぐし、Aを入れて混ぜ合わせる。
②フライパンをヒーターの中央にのせ、『中火』で軽く熱する。
③多めのサラダ油をなじませ、一度油をきる。バターを入れ、『中火』~やや『強火』にして溶かし、全体に広げ、卵を一気に流し込み、円を描くように全体を大きく混ぜる。
④半熟状態になって、フライパンの底にくっつかなくなれば、フライパンの手前を持ち上げて傾け、卵を手前にたたみ込み、木の葉形に整える。

~うす焼きたまごやクレープなどを作るときは~
☆フライパンは最初から『弱火』~『中火』で熱してください。
☆サラダ油を多めに入れてフライパン全体になじませて、余分な油をふきとってください。
☆卵液を入れるタイミングは卵液を箸の先につけてフライパンに落として、ジュッと固まるようになるくらいが目安です。
☆フライパンは厚手のもので、表面にフッ素加工してあるものが使いやすいです。

メニュー	予熱	火力調節の目安
ハンバーグ	『中火』	『中火』…片面に焼き色をつける 『弱火』…裏返してふたをし、中まで火を通す
焼きぎょうざ	『中火』	『中火』…皮に焼き色をつける 『中火』…水を入れてふたをし、蒸し焼きにする
目玉焼き	『弱火』~『中火』	『弱火』~『中火』…途中、水を入れてふたをし、様子を見ながら焼く
焼きもち(フライパンで焼く)	『弱火』~『中火』	『弱火』~『中火』…様子を見ながら焼く

左・右・中央ヒーターの調理例(炒める・焼く)

揚げもの調理例

揚げる 天ぷら

材料(4人分)

揚げ油	800g(約0.9L)
えび	4尾
なす	2個
しそ	4枚
生しいたけ	4枚
三つ葉	適量
小麦粉(薄力粉)	適量
卵	1個

- 作りかた
- ①材料は揚げやすいように準備しておく。
 - ②卵+冷水は小麦粉と同量にし、さっくりと混ぜる。
 - ③天ぷら鍋に油を入れ、温度「180」に設定し、液晶表示に「適温」を表示したら、②をつけて、野菜・えびを揚げる。



☆衣はだまが残るくらいにさっくりと切るように混ぜ、粘りを出さないようにします。
☆油の表面積の1/2を目安に入れると、油の温度が下がらずカラッと揚げられます。
☆小麦粉(薄力粉)の代わりに、市販の天ぷら粉を使うと手軽にできます。
☆設定油温は目安です。調理の状況に合わせて設定油温を調節してください。

揚げる 鶏の唐揚げ

材料(4人分)

揚げ油	800g(約0.9L)
鶏もも肉(1枚約250g)	2枚(500g)
しょうが汁	小さじ 1
塩	小さじ 2/3
しょうゆ、酒	各大さじ 1
片栗粉	大さじ 3~4

- 作りかた
- ①鶏肉は、1枚を6等分にしてAにつけ込み、15~30分おく。
 - ②①の汁気をきってから、片栗粉を全体にまぶす。
 - ③天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設定して、液晶表示に「適温」を表示したら、鶏もも肉を入れ、色づいてきたら裏返し、3~4分かけて揚げる。



☆2~3回に分けて揚げるとカラッと仕上がります。
☆全体がきつね色に変わり、浮いてきたら出来上がりです。

揚げる とんかつ

材料(4人分)

揚げ油	800g(約0.9L)
豚ロース肉(約100g位のもの)	4枚
塩	少々
こしょう	少々
小麦粉(薄力粉)	適量
卵(溶きほぐす)	1個
パン粉	適量

- 作りかた
- ①豚肉は筋切りして、塩・こしょうをする。
 - ②豚肉に小麦粉をまぶして、余分な粉をはたいて、溶き卵・パン粉の順につける。
 - ③天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設定し、液晶表示に「適温」を表示したら、②の2枚をそっと入れて色よく揚げる。



揚げもののコツ

油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水気をふき取る
●特にしいたけやピーマンなどは、水気が残っていると破裂することがあります。



いかやゆで卵などは揚げすぎない
●長時間揚げると破裂することがあります。特に、けんさきいか・するめいかなどは注意してください。
●鍋の中に揚げ忘れがないか、常に確認をしてください。

衣や生地作りに注意
●天ぷらの衣は固すぎないように。
水分の多い材料には、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけてください。
●ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて揚げてください。
●冷凍食品を揚げる場合は、食品についた氷をよく落としてから入れてください。
油が飛び跳ねたり、吹きこぼれたりする場合があります。

特に下ごしらえの必要な材料

えび
尾の先を切って水分を出す。



ししとう辛子
水気をふき取り、縦に切り込みを入れる。



いか
皮をむき水気をふき取り、切れ目を入れる。



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。

警告 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。

グリル 自動調理例

丸焼き

さんまの塩焼き

材料

さんま(1尾約180gのもの)…………… 1～5尾
塩…………… 適量

作りかた

- ①さんまは、サッと洗って水気をふき取り、全体に塩をふり、そのまま約10分おき、水気をふき取る。
- ②焼網の上にのせ、メニューの「1 丸焼き」で焼き上げる。

☆生魚(さんまやあじなど)は、調理する10～20分前に塩をふっておきます。
☆塩の量のめやすは、中位(80～100g)の魚5尾に対し、小さじ1くらいです。(魚の重さの1～2%)
☆焼きが足りなかったときは、追加焼きで様子をみながら、さらに焼いてください。
☆さんまの他、あじ、いわし、にじま、あゆ、かます、小さめのたいも同様に焼けます。



切身・ひもの

塩鮭

材料

塩鮭の切り身(1切れ約80gのもの)…………… 1～5切れ

作りかた

- ①塩鮭を焼網の上にのせ、メニューの「2 切身・ひもの」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、追加焼きで様子を見ながら、さらに焼いてください。
☆鮭の他、ぶり、さば、あじ、たちうお、たいなどの切り身に塩をしたものも同様に焼けます。



つけ焼き

焼きとり

材料

焼きとり(市販品または手作り1本約50g)…………… 2～8本
しょうゆ…………… カップ 1/2
みりん…………… カップ 1/4
砂糖…………… 大さじ 2～3
サラダ油…………… 大さじ 1

作りかた

- ①たれ焼きの場合は、合わせたAの中に30分～1時間つけ込んでおく。
- ②焼きとりの汁気を切ってから焼網の上にのせ、メニューの「3 つけ焼き」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、追加焼きで様子を見ながら、さらに焼いてください。
☆塩焼きの場合は、全体に軽く塩をふってから焼き上げます。



つけ焼き

ぶりのつけ焼き

材料

ぶり(1切れ約100gのもの)…………… 1～5切れ
しょうゆ…………… 大さじ 4
みりん…………… 大さじ 4

作りかた

- ①ぶりは、合わせたAに30分ほどつけておく。
- ②汁気を切ってから焼網の上にのせ、メニューの「3 つけ焼き」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、追加焼きで様子を見ながら、さらに焼いてください。
☆ぶりの他、さわか、ぎんだら、さけ、さば、たい、まぐろも同様に焼けます。



ピザ

手作りかんたんピザ

材料(直径26cm1枚分)

A 小麦粉(薄力粉)…………… 30g
小麦粉(強力粉)…………… 70g
砂糖…………… 大さじ 1弱
塩…………… 小さじ 1/3
ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの)…………… 小さじ 2/3
B ぬるま湯(約40℃)…………… 60～65mL
オリーブ油…………… 大さじ 1弱
打ち粉用小麦粉(強力粉)…………… 適量
オリーブ油…………… 適量
ピザソース(市販のもの)…………… 適量
C 玉ねぎ(薄切り)…………… 1/6個
ベーコン(短冊切り)…………… 30g
サラミソーセージ(薄切り)…………… 8枚
ピーマン(輪切り)…………… 小1個
マッシュルーム缶(スライス)…………… 小1/2缶
スタッフドオリーブ(薄切り)…………… 4個
ナチュラルチーズ(細かく刻んだもの)…………… 80g
塩、こしょう…………… 各少々
アルミホイル…………… 適量

作りかた

- ①ポリ袋にAとドライイーストを入れて混ぜ合わせ、Bを加えてポリ袋の口を閉じ、振って粉と水分をよく混ぜ合わせる。
- ②6～8分間よくこねる。(この時、ポリ袋に少し空気を入れて口を閉じると、簡単に両手でこねることができる。)
- ③粉のかたまりがなくなり、生地が袋から離れて1つになったら、そのまま室温で一次発酵させる。(1.2～1.5倍になるのが目安)
- ④打ち粉をしたのし台に、生地を袋から

☆焼き色は、生地の厚さ・トッピングの種類・保存状態によって変わります。お好みに合わせて焼きかけんや追加焼きなどで調節してください。

- 出してガス抜きし、丸めて約10分休ませる。(ベンチタイム)
- ⑤手にオリーブ油を付けながら、アルミホイルの上にとり出し、めん棒で生地をのばし、直径26cmくらいにする。
- ⑥のばした生地にピザソースを塗り、Cを並べ、軽く塩、こしょうをしてオリーブとチーズを散らす。
- ⑦メニューの「4 ピザ」で焼き上げる。



ホイル焼き

鶏のハーブ焼き

材料

鶏胸肉またはもも肉(皮つき)…………… 2枚(約500g)
A 塩、こしょう…………… 各適量
タイム、ローズマリー、マジョラムなどのハーブ(生または乾燥品)…………… 各少々

作りかた

- ①鶏肉の厚みのあるところに軽く切り目を入れてAをまぶす。
- ②皮側を上にして焼網にのせ、メニューの「6 ホイル焼き」で焼き上げる。

☆余分な脂がとれて、ヘルシー。
☆焼網にのせた時、下ヒーターに接触していないことを確認してください。(こげ、煙の原因)



ホイル焼き

鮭のホイル焼き

材料(2個分)

生鮭(1切れ80～90gのもの)…………… 2切れ
大正えび…………… 2尾
生しいたけ…………… 2枚
玉ねぎ(薄切り)…………… 1/4個
レモン(薄切り)…………… 2枚
バター…………… 大さじ 1
塩、こしょう、レモン汁…………… 各少々
アルミホイル…………… 適量

作りかた

- ①生鮭は軽く塩、こしょうをし、レモン汁をふりかけてしばらくおく。
- ②大正えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。
- ③25cm×25cmの大きさに切ったアルミホイル2枚にバター(分量外)をぬる。
- ④③に玉ねぎを等分にのせ、①・②と生しいたけをそれぞれのせ、塩、こしょうをしてレモン汁をふり、上にレモンをのせバターを散らしてアルミホイルの口を閉じる。

- ⑤メニューの「6 ホイル焼き」で焼き上げる。



グリル オーブン調理例

オーブン調理

ブラウニー (チョコ菓子)



1個分
約1750kcal

材料 (18cm×18cmのアルミ製型1個分)

- A 小麦粉 (薄力粉) 60g
ココア (パウダータイプ) 大さじ1½ (約9g)
ベーキングパウダー 小さじ½
砂糖 60g
バター (室温にもどしておく) 60g
卵 1½個
ブラックチョコレート (粗くきざむ) 60g
B レーズン (粗くきざむ) 40g
くるみ (粗くきざむ) 40g
アルミホイル、オープンシート 各適量

作りかた

- ①アルミホイルを2枚重ねにして18cm×18cmの正方形の型を作り、底面にオープンシートを敷く。
- ②チョコレートは鍋に入れ「弱火」にしてとく。
- ③ボウルにバターを入れクリーム状になるまでハンドミキサーで練り、砂糖を加えてよく混ぜる。
- ④卵を加えて混ぜ、②を加えてさらによく混ぜる。
- ⑤Bを加えて混ぜ、Aを合わせ、ふるい入れてよく混ぜる。
- ⑥①の型に流し入れ、表面を平らにする。
- ⑦焼網に⑥をのせ、**オープン** [160℃] で約12分焼き、型の前後を入れかえて、さらに6～10分焼く。

オーブン調理

フライ温め

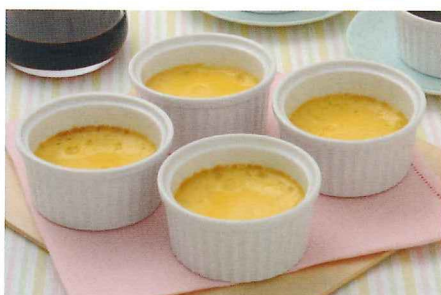


作りかた

- ①冷めた揚げもの (100～300g) を焼網に並べ、**オープン** [180℃] で10～13分様子を見ながらあたためる。

オーブン調理

焼きプリン



1個分
約130kcal

材料 (直径7.5cm×高さ4cmのスフレ型6個分)

- A 牛乳 カップ1
砂糖 80g
卵 (ときほぐす) 2個
バニラエッセンス 少々
カラメルソース
B 砂糖 60g
水 大さじ2
水 大さじ1

作りかた

- ①カラメルソースを作る。
鍋にBの水と砂糖を入れ、「中火」～「弱火」にしてあめ色になるまで煮詰めたら火を止め、水を加えて手早く混ぜる。
- ②鍋にAを入れ「弱火」で人肌くらいにあたため、かき混ぜて砂糖をとかし、卵を加えて裏ごししてからバニラエッセンスを加える。
- ③薄くバターを塗った型に分け入れ、焼網に並べ、**オープン** [140℃] で25～30分様子を見ながら加熱し、荒熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。
- ④上に①のカaramelソースをかける。

オーブン調理

野菜のグラタン



1皿分
約970kcal

材料 (直径22cmの耐熱性焼き皿1皿分)

- かぼちゃ (ひと口大に切る) ¼個 (約200g)
カリフラワー (小房に分ける) 小1株 (約250g)
玉ねぎ (薄切り) ¼個 (約50g)

- ベーコン (1cm巾に切る) 2枚分
＜ホワイトソース＞

- A 牛乳 カップ1
小麦粉 (薄力粉) 大さじ2 (約18g)
バター 大さじ2 (約24g)
塩、こしょう 各少々
ナチュラルチーズ 50g
アルミホイル 適量

作りかた

- ①ホワイトソースを作る。
鍋にAを入れて泡立て器でダマがない程度にさっと混ぜる。
- ②「中火」にして混ぜながら煮て、沸とうしたら「中火」～「弱火」にして4～5分時々混ぜながらとろみがつくまで煮て、軽く塩、こしょうをする。
- ③鍋に水を入れ「強火」～「ハイパワー」でお湯をわかし、塩と酢を入れてカリフラワーをゆでる。
- ④鍋に水を入れ「強火」～「ハイパワー」でお湯をわかし、かぼちゃをゆでる。
- ⑤②のホワイトソースの1/3量を焼き皿に広げ、③、④のをせ、玉ねぎとベーコンを散らし、軽く塩、こしょうをする。
- ⑥残りのホワイトソースを全体にかけ、チーズを散らす。
- ⑦焼き皿の底にアルミホイルを密着させてから焼網にのせて、**オープン** [220℃] で24～28分焼く。

オーブン調理

焼きおにぎり



1個分
約160kcal

材料

- おにぎり (1個・約80g) 4～6個
しょうゆ 大さじ2
みりん 大さじ1½
酒 大さじ½
サラダ油 少々

作りかた

- ①焼網に薄くサラダ油をぬってからおにぎりを並べ、**オープン** [240℃] で14～16分白焼きにする。
- ②おにぎりの両面にAのタレをぬり、焼網に並べ、**オープン** [240℃] で6～10分様子を見ながら焼く。

オーブン調理

アップルパイ

材料 (直径23.5cmのパイ皿1枚分)

- 市販の冷凍パイ生地 (1枚100gのもの) 3枚
りんごのプリザーブ 300～350g
＜つや出し用卵＞
卵 ½個
塩 小さじ¼
アルミホイル 適量

作りかた

- ①冷凍パイ生地は室温にもどしておく。
- ②1枚を26×26cmの正方形にのばし、その上にパイ皿をふせて型よりひとまわり大きく切る。
- ③パイ皿の上にとるませるようにして広げてのせ、ピッタリと敷いて、まわりの生地は型の縁にそって切り落とす。
- ④底全体にフォークで穴をあけてから、汁気をきったりんごのプリザーブをのせる。
- ⑤残りのパイ生地2枚を重ねて20×25cmくらいにのばし、縦11等分してひも状の生地を作る。
- ⑥8本のひもを④の上に格子状にのせ、縁につや出し用卵をぬり、残りの3本

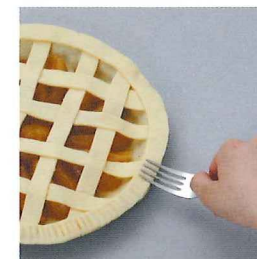


1枚分
約1900kcal

をまわりののせ、フォークの背で筋をつける。

⑦表面全体につや出し用卵をぬる。

⑧パイ皿の底にアルミホイルを密着させてから焼網にのせ、**オープン** [210℃] で約26分焼く。



りんごのプリザーブ

りんご3～4個 (正味300～400g) は、6～8つ割りにし、芯と皮を取って鍋に入れ、砂糖 (100～120g) をまぶし、「弱火」にして、りんごが透き通ってきたら「中火」にして水分をとばし、レモン汁 (大さじ1) を入れ、汁気がなくなるまで煮詰め、最後にざるにあけて汁気をきり、シナモン (小さじ1/4) を加える。

オーブン調理

パエリア

材料 (2人分)

- 米 カップ1
A サフラン ひとつまみ
水 カップ¼
ムール貝 2～4個
あさり (殻つき) 120g
えび (有頭) 2～4尾
いか ½ばい
ブラックオリーブ 4個
B 玉ねぎ (みじん切り) ¼個
にんにく (みじん切り) 小1片
C パプリカ (赤・黄、各1cm角に切る) 各½個
トマト (湯むきし、種を取って1cmのザク切り) ½個
白ワイン カップ¼
スープ (固形スープ1/2個をとく) カップ1
塩、こしょう 各少々
レモン ½個
オリーブ油 大さじ2
アルミホイル 適量

作りかた

- ①米は30分くらい前に洗い、平らなざるなどに広げ、水気をきっておく。



1人分
約550kcal

②Aのサフランは水に約10分くらい浸し、色と香りを出しておく。

③ムール貝とあさは塩水につけて砂出しをしてから、殻と殻をこすり合わせてよく洗う。

④えびは背わたを取る。いかは内臓を抜いてから皮をむき、1cmの輪切りにし、足は食べやすい長さに切る。

⑤パエリア鍋にオリーブ油を「中火」～「強火」で熱し、Bを炒め、③、④を加えてサッと炒めて塩、こしょうをし、白ワインをふる。

⑥⑤にアルミホイルでふたをして「弱火」にして2分ほど蒸らし、貝の口が開いたら、魚介だけ取り出す。

⑦⑥にCを加え、「中火」で炒め、①の米を加えてすき通るまで炒め、②とスープを加え、⑥の取り出した魚介を盛り、オリーブを散らしアルミホイルでふたをする。

⑧パエリア鍋の底にアルミホイルを密着させてから焼網にのせ、**オープン** [260℃] で約30分蒸し煮にして火を止め、5～10分蒸らす。

グリル 手動調理例

魚焼き調理

さんまのみりん干し

材料

さんまのみりん干し(生干し)..... 2枚
大根おろし..... 適量

作りかた

①仕上がり「強」で6～10分焼く。

1人分
約90kcal



魚焼き調理

いかのみそ漬け焼き

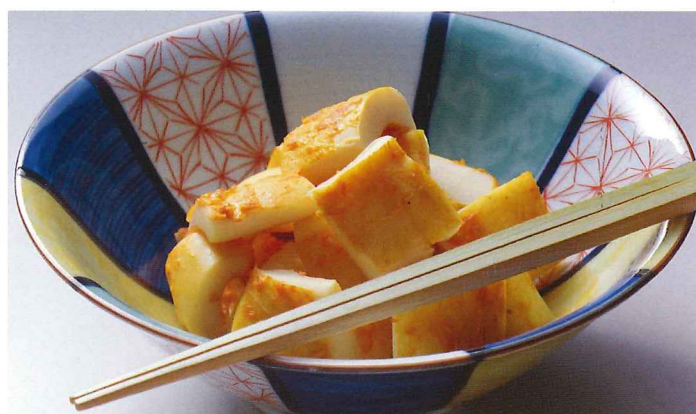
材料

いかのみそ漬け..... 1枚

作りかた

①仕上がり「強」で14～16分焼く。

1枚分
約150kcal



魚焼き調理

ひものいろいろ

材料

ひもの(100～120gのもの)..... 2～4枚

作りかた

①焼網にひものをのせ、仕上がり「強」で8～14分焼く。

1枚分
約120kcal



☆尾は、加熱中に反ってヒーターに付き、煙の出る原因になるので、あらかじめ切り取ってから焼くとよいでしょう。

こんな魚のときは

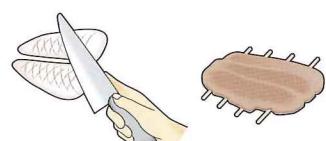
厚みのある魚は

厚さは4cm以下にしてください。



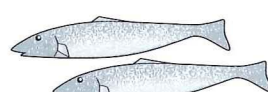
加熱すると反るものは

いかなどは切り目を入れ、大きなものは切り分けます。あなごなどは竹串を通します。



川魚は

塩を多めにふると焼きあがりきれいになります。



保証とアフターサービス

必ずお読みください

■保証書(別添)

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、大切に保存してください。

- 保証期間はお買い上げ日から1年です。
※ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

■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6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。

■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」の窓口にお問い合わせください。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代＋出張料

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。

■修理を依頼されるときは 出張修理

「故障かなと思ったら」(P.42～49)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。

【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	
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	付近の目印等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	

- 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。

「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)

日立家電品についてのご相談や修理はお買い上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈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。

修理などアフターサービスに関するご相談は エコセンターへ

TEL 0120-3121-68
FAX 0120-3121-87
(受付時間)
9:00～19:00(365日)

商品情報やお取り扱いについてのご相談は お客様相談センターへ

TEL 0120-3121-11
FAX 0120-3121-34
(受付時間)9:00～17:30(月～土)、9:00～17:00(日・祝日)
年末年始は休ませていただきます。
携帯電話、PHSからもご利用できます。

- 「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介します。
- お客様が弊社にお電話いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録(録音など)させていただきます。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただきます。

仕 様

型 式		HTB-TS9BS		HT-B9TWFS		
電 源		単相200V (50-60Hz 共用)				
		5.8kW・4.8kWと切り替え式				
消 費 電 力	右IHヒーター		3.0kW (100W相当～3.0kW 12段階火力調節) ※			
	左IHヒーター		3.0kW (100W相当～3.0kW 12段階火力調節) ※			
	中央IHヒーター		1.6kW (100W相当～1.6kW 9段階火力調節) ※			
	グ リ ル		自動調理1.2kW (魚焼き手動調理：600W相当、930W相当、1200Wの3段階火力調節)			
	触媒加熱用ヒーター		300W			
	待 機 時 電 力		0.05W以下 (電源「切」の状態)			
コードの長さ		3.5mm ² 3芯 キャブタイヤケーブル 0.7m				
差 込 プ ラ グ		250V-30A (接地極つき)				
大 き さ	本 体		幅599 奥行559 高さ231.5〔mm〕		幅749 奥行559 高さ231.5〔mm〕	
	グ リ ル		幅280 奥行360 高さ124〔mm〕			
質 量 (重さ)		約23.0kg		約24.5kg		

●HT-B9TWFSはレンジフードファン連動システム付です。

※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、総消費電力を5.8kW(工場出荷時の設定)・4.8kWに切り替えることができます。

アンペアブレーカーの容量不足の場合などで、ご使用上不便があるときに選べます。

詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

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6年です。

ご使用の際
このようなこ
とはありませ
んか。

- スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
- 焦げくさいにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
- その他の異常や故障がある。

お願い

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。

日立アプライアンス株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋 2-15-12 電話 (03)3502-2111