

この製品は、日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

TS300Kシリーズ	
型 式	HTB-TS300KWXF (レンジフードファン運動)
電 源	単相200V (50・60Hz共用) 5.8kW (4.8kWに切り替え可能)
消費電力	ダブルオールメタル対応 (左・右IH) 3.2kW (100W相当) ~ 3.2kW 12段階火力調整 ※1
電 圧	2.0kW (100W相当) ~ 2.0kW 10段階火力調整 ※1
力	1.7kW/快速コース 2.9kW相当 ※2
待機時消費電力	0.05W未満 (電源「切」の状態)
コードの長さ	3芯キャブタイヤケーブル 0.7m
電源プラグ	250V-30A (接地極つき)
本体	幅599 奥行564 高さ233 (mm)
オーブン	幅280 奥行360 高さ124 (mm)
大きさ	(波血有効高さ59 (mm)) (平血有効高さ75 (mm))
質量	約30.5kg

TS200Kシリーズ	
型 式	HTB-TS200KWXF (レンジフードファン運動)
電 源	単相200V (50・60Hz共用) 5.8kW (4.8kWに切り替え可能)
消費電力	オールメタル対応 (右IH) 3.2kW (100W相当) ~ 3.2kW 12段階火力調整 ※1
電 圧	2.0kW (100W相当) ~ 2.0kW 10段階火力調整 ※1
力	1.7kW/快速コース 2.9kW相当 ※2
待機時消費電力	0.05W未満 (電源「切」の状態)
コードの長さ	3芯キャブタイヤケーブル 0.7m
電源プラグ	250V-30A (接地極つき)
本体	幅599 奥行564 高さ233 (mm)
オーブン	幅280 奥行360 高さ124 (mm)
大きさ	(波血有効高さ59 (mm)) (平血有効高さ75 (mm))
質量	約28.5kg

TS100Kシリーズ	
型 式	HTB-TS100KWXF (レンジフードファン運動)
電 源	単相200V (50・60Hz共用) 5.8kW (4.8kWに切り替え可能)
消費電力	3.2kW (100W相当) ~ 3.2kW 12段階火力調整 ※1
電 圧	2.0kW (100W相当) ~ 2.0kW 10段階火力調整 ※1
力	1.7kW/快速コース 2.9kW相当 ※2
待機時消費電力	0.05W未満 (電源「切」の状態)
コードの長さ	3芯キャブタイヤケーブル 0.7m
電源プラグ	250V-30A (接地極つき)
本体	幅599 奥行564 高さ233 (mm)
オーブン	幅280 奥行360 高さ124 (mm)
大きさ	(波血有効高さ59 (mm)) (平血有効高さ75 (mm))
質量	約23.5kg

※1 消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。
※2 触媒用加熱ヒーターなどを含む最大消費電力です。

【総消費電力の切り替えについて】

本製品は、工場出荷時消費電力が5.8kWに設定されており、4.8kWに切り替えることもできます。アンペアブレーカーの容量不足の場合など、ご使用上不便があるときに、ご購入の店舗へお問い合わせください。
【レンジフードファン運動の切り替えについて】
本製品は、工場出荷時レンジフードファンが運動するように設定されており、運動を停止することができます。詳細は、お買い上げの店舗へお問い合わせください。

★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消耗部品は、保証期間満了後8年です。



ご使用の際、このようなことはありませぬか

- 電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
- 焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がある。
- トッププレートにこびりついて、掃除が難しい。
- ベリベリと電気を感ずる。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しくは、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

L5(C)



HITACHI
Inspire the Next

取扱説明書

保証書・設置説明書別添付

日立IHクッキングヒーター

家庭用

TS300Kシリーズ 300Wオールメタル対応(左・右IH)

型式 HTB-TS300KWXF

(レンジフードファン運動)

型式 HTB-TS300KXF

(レンジフードファン運動)

TS200Kシリーズ 300Wオールメタル対応(右IH)

型式 HTB-TS200KWXF

(レンジフードファン運動)

型式 HTB-TS200KXF

(レンジフードファン運動)

TS100Kシリーズ 300W鉄・ステンレス対応

型式 HTB-TS100KWXF

(レンジフードファン運動)

型式 HTB-TS100KXF

(レンジフードファン運動)



HTB-TS300KWXF

火加減マイスター
日立IHクッキングヒーター



ローストビーフ

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す。

この取扱説明書をお読みにし、正しくお使いください。

お読みになったあとは、保証書、設置説明書、カンタンご使用ガイド、クッキングガイドとともに大切に保管してください。

「安全上のご注意」 P.8~11 をお読みいただき、正しくお使いください。

ホームページから「使いかた動画」や「おすすめレシピ」をご覧ください。スマートフォンやタブレット端末で読み取ってください。

詳しくは P.71

ご利用の際は、通信費等の費用がかかります。



「使いかた動画」を
ご覧いただけます。



「おすすめレシピ」を
ご覧いただけます。



クッキングガイドで
350種類のレシピを
ご覧いただけます。

はじめにお読みください

「安全上のご注意」→P.8～11をお読みいただき、正しくお使いください。

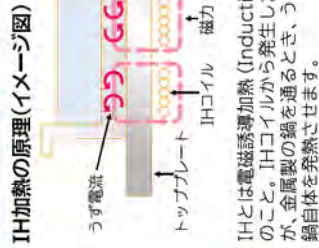
オールメタル対応 TS300K TS200K

●鉄・ステンレス鍋 (3.2kW) に加えて、アルミ・銅鍋 (2.6kW) も大火力のIH加熱で、おいしく調理できます。

鍋の形状や材質によって火力が強くなる場合があります。→P.12

鍋の加熱が早いので、料理の仕上がりが具合を見ながら火力・時間を調節してください。→P.19

アルミ・銅鍋は、鍋の材質や形状・大きさによって火力が約20～30%弱くなる場合があります。



適温調理 (別添付のクッキングガイドで100種類のレシピをご覧ください)

●光センサーと温度センサーで予熱も加熱も鍋底の温度変化に合せて火力を制御。設定した目安温度をキープして調理できます。適温調理メニューには、「揚げ物」「焼き物」「炒め物」「卵焼き」があります。→P.20～23



「ラク旨グリル(波皿)」「ラク旨オーブン(平皿)」搭載 (別添付のクッキングガイドで250種類のレシピをご覧ください)

- ハンバーグなども両面を自動で焼き上げる焼き物メニュー →P.34, 35
- ローストビーフなども自動で焼き上げる焼き物メニュー →P.36, 37
- 過熱水蒸気で余分な脂・塩分を落とす過熱水蒸気メニュー →P.38, 39
- 油を使わず焼き上げるノンフライメニュー →P.40, 41
- 煮し料理やギョウザがおいしくできる焼き蒸しメニュー →P.42, 43
- パン生地を発酵から焼き上げまでオートのパン・菓子メニュー →P.44, 45
- オーブンの温度設定やグリル調理ができる手動メニュー →P.50～53
- 魚や肉などを標準より短い時間で調理できる快速コース →P.35, 37, 51
- 波皿・平皿を使えば庫内が汚れにくくお手入れラクラク



光センサー

●高感度サーモパイル式光センサーが、鍋底の温度をダイレクトに検知。光センサーや鍋底が汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れや異物を取り除いてからご使用ください。→P.59

節電モード

●総消費電力を2段階に切り替えるなどの設定ができます。さらに、設定時には音声でお知らせ。

もくじ

ご使用の前に

各部のなまえ・付属品・別売品	4
操作パネル	6
安全機能	6
安全上のご注意	8
使える鍋の種類・材質・形状	12
IHクッキングヒーターでの調理の流れ	14
消費電力について	16

使いかた

IHヒーターで調理する	
IHヒーターの使いかたのポイント	17
お好みの火力で調理する	18
基本の使いかた	
ゆでる、煮る、蒸す、焼く、炒める、温める	18

メニューを選んで調理する	20～28
適温調理 揚げ物	20
適温調理 焼き物、炒め物、卵焼き	22
便利メニュー 煮込み	24
便利メニュー 保温	25
便利メニュー 炊飯	26
便利メニュー 湯沸し	28
タイマーを使う	29

オーブンで調理する

オーブンの使いかたのポイント	30
メニューを選んで調理する	34～53
焼き物メニュー	
貝焼き、ハンバーグ、肉類、野菜	34
焼き物メニュー	
ロースト肉、グラタン、ピザ	36
過熱水蒸気メニュー	
肉類、魚、切身、揚げ物、温め	38
ノンフライメニュー	
から揚げ、フライ、天ぷら	40
焼き物メニュー	
煮し野菜、ギョウザ、シウマイ	42
パン菓子メニュー	
パン	44
パン菓子メニュー	
ドーナツ、ロールケーキ	48
手動メニュー	
トースト、オーブン	50
手動メニュー	
グリル	52
追加焼きをする	54

いろいろな機能を使う

いろいろな機能を使う	55～57
節電モードの設定・解除	55
チャイルドロックの設定・解除	56

音量切り替え・音声の聞き直し	56
メロディーとブザーの切り替え	57
レンジフードファン運動	57

お手入れ

お手入れをする	58～62
排気カバー・排気口ポケット	58
オーブン	58
前面操作パネル	58
トッププレート・プレートワク・光センサー	59
フタ・波皿・平皿・皿受け	60
オーブンドア・パッキン	60
オーブンドア、フタ、波皿、平皿、皿受けの取り外し/取り付け	61
オーブン庫内	62
庫内クリーニング (においを軽減するには)	62

お困りのときは

お困りのときは	63～67
電源	63
上面操作パネル	64
音	64, 65
火力	65
オーブン	65, 66
結露	66
レンジフードファン運動	66
適温調理「揚げ物」	67
適温調理「焼き物」「炒め物」「卵焼き」	67
便利メニュー「炊飯」	67
その他	67
お知らせ表示が出たとき	68

仕様・その他

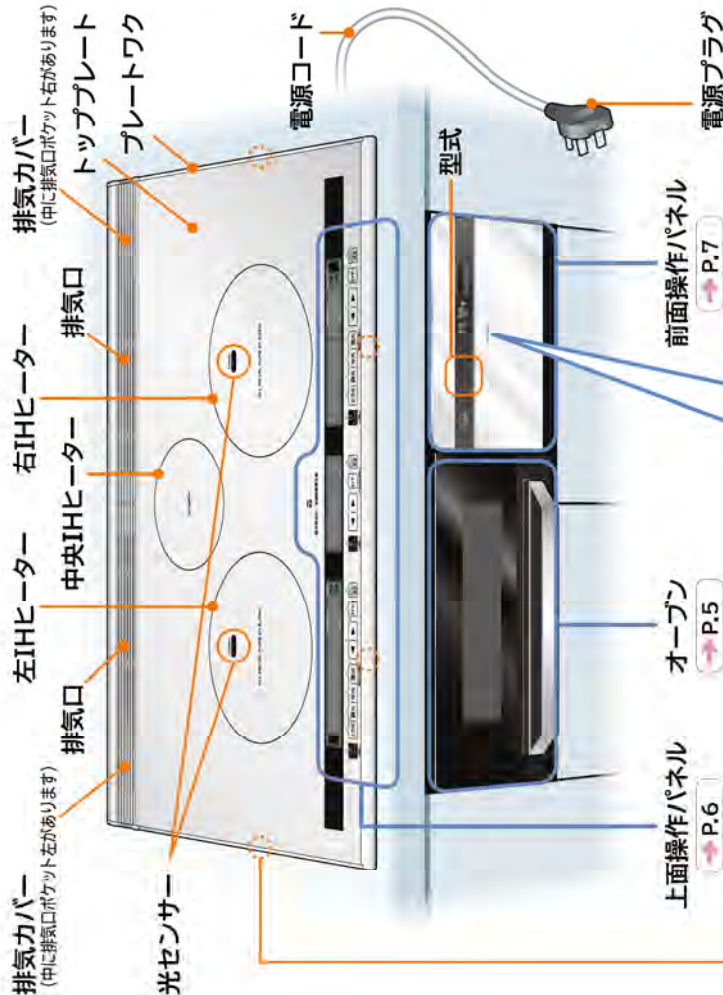
保証とアフターサービス	70
「に相談窓口」	71
仕様	裏表紙

各部のなまえ・付属品・別売品

イラストは、トッププレート幅75cmで説明しています。

→ P.00 は主な説明のあるページです。

TS000R の表示は対象の型式を表しています。



凸マーク(4箇所)

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

開閉は、扉の中央を押してください。



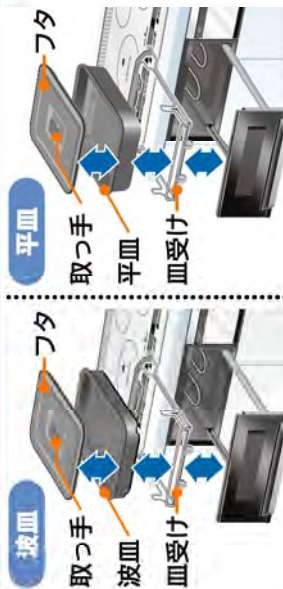
付属品

フタ 1個	波皿(消耗部品) 1個	平皿(消耗部品) 1個	皿受け(消耗部品) 1個
----------	----------------	----------------	-----------------

オーブン

オーブンドア・フタ・波皿・皿受けは外してお手入れできます。→ P.60, 61

ドアスイッチ
オーブンヒーター



オーブンドア

●オーブンドア表面温度の上昇を二重ガラスで抑える「オーブンドア(二重ガラス仕様)」を別売しています。(部品の交換・追加購入参照)

平皿、波皿、フタは順番に重ねて収納できます。→ P.61

別売品

(2016年2月現在)

推奨天ぷら鍋 (HT-N50) 部品番号: HT-C20TWS 010 希望小売価格: 2,600円 (税別)	推奨卵焼き 品名: 卵焼き 型式: 106872 希望小売価格: 5,800円 (税別)	湯沸し推奨ケトル 品名: ケトル 型式: 106971 希望小売価格: 6,500円 (税別)	炊飯推奨鍋 品名: 両手鍋 型式: 146083FJ 希望小売価格: 7,500円 (税別)
推奨フライパン 品名: フライパン 型式: 106865 希望小売価格: 11,000円 (税別)	推奨フライパン 品名: フライパン (7層フッ素加工) 型式: DF-24 希望小売価格: 27,000円 (税別)	推奨炒め鍋 品名: 炒め鍋 型式: 106834 希望小売価格: 12,000円 (税別)	

日立の家電品取扱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。

部品の交換・追加購入

(2016年2月現在)

部品名	部品番号	希望小売価格
オーブンドア	HT-K300XTF 005	5,000円 (税別)
オーブンドア (二重ガラス仕様)	HT-J300XTF 007	6,000円 (税別)
バックシン(上・下) (オーブンドア) (消耗部品)	HT-F9TS 028	1,000円 (税別)
フタ	HT-K300XTF 022	2,400円 (税別)
波皿(消耗部品)	HT-J300XTF 019	2,400円 (税別)
平皿(消耗部品)	HT-K300XTF 021	2,400円 (税別)
皿受け(消耗部品)	HT-K300XTF 023	2,200円 (税別)

日立の家電品取扱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。

上面操作パネル

中央IHヒーター表示部 送信部 左IHヒーター表示部 右IHヒーター表示部 送信部

電源ランプ

中央IHヒーター操作部 中央IHヒーター操作部 右IHヒーター操作部

IHヒーターで調理をする P.17~28

火力、メニュー、温度、タイマーの設定、スタート・切を行います。

- 火力など設定後、約10秒以内にスタートしないと、設定は取り消されます。
- バーの数と数値で火力が表示されます。

左・右IHヒーター

中央IHヒーター

左IHヒーター 中火 強火

右IHヒーター 中火 強火

上面操作パネルに水が付いたりすると、表示部に[P]が表示されます。[P]表示を約10秒間継続すると[P]を表示して、安全のために加熱を停止します。再度加熱したい場合は、水をふき取り操作手順をもう一度繰り返してください。 P.64, 68, 69

安全機能

こんなときは安全機能が動きます

機能名	検知内容	自動停止・表示内容
鍋無し自動停止 (左)(右)(映)	加熱中にIHヒーターから鍋を外したり、鍋の位置が大きくずれた。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。(約30秒以内に戻せば加熱は継続されます) P.63
金属小物検知自動停止 (左)(右)(映)	IHヒーターの上に、ナイフやフォークなどの金属製小物がある。または直径(12cm未満)の小さな鍋がある。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。(金属製小物を取り除くか、または鍋を交換してください) P.63
揚げ物網反り検知自動停止 (左)(右)	鍋底の反りや変形が大きい。	ブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。(鍋を交換してください) P.68
上面操作パネル異常検知自動停止 (左)(右)(映)	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]と表示され、約10秒後にブザーが鳴り加熱を停止します。 P.64
切り忘れ防止自動停止 (左)(右)(映) オープン	ヒーター加熱後、最終キー操作から約45分経過した。(手動メニュー「オープン」「グリル」は約30分「トースト」は約10分)	ブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。 P.63

前面操作パネル

電源スイッチ 電源ランプ

オープン表示部

電源スイッチ

電源の入・切を行います。

- 電源を入れると電源ランプと上面操作パネルのランプが光ってお知らせします。
- 電源を入れたままスタートさせずに約10分間放置すると、自動的に電源が切れます。

音声を使う P.56

音量の変更や消音をします。

音声ガイドを聞き直すことができます。

節電モード P.55

総消費電力の上限を抑えます。

オープン庫内クリーニング P.62

オープン庫内の油汚れを乾燥させ、においを軽減します。

- クリーニングのときは、フタ、渡皿、平皿、皿受けを外してください。

快速コース P.35, 37, 51

通常より短い時間で調理できます。

魚丸焼き 肉類野菜 ロースト肉 グラタン

ピザ トースト

- 複数のIHヒーターと同時に使用すると、コースが選べない場合があります。 P.16

オープン操作部

オープンで調理をする P.30~54

メニュー、火力、タイマーの設定、スタート・切を行います。

- メニュー、火力など設定後、約3分以内にスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態などがオープン表示部に表示されます。また、キーを押すと、次のキー操作が必要な場合に、ランプが点滅してナビゲーションします。

機能名	検知内容	自動停止・表示内容
過熱防止自動停止 (左)(右)(映)	鍋底温度が異常に上昇した。排気口がふさがれたりして、本体内部の温度が異常に上昇した。	火力制御しても鍋底温度が異常に上昇した場合は、ブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。(鍋底の厚み、異物付着、または排気口を確認してください)火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。 P.68
オープン過熱防止自動停止 (オープン)	オープン庫内の温度が異常に上昇した。	ブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。(オープン庫内を冷却してください) P.68
高温注意表示 (左)(右)(映) オープン	トッププレート(約50℃以上)やオープン庫内(約60℃以上)が高温になっている。	電源を切っても温度が下がるまで表示されます。「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。
オートパワーオフ	電源「入」の状態、約10分(節電モードの場合は、約5分)放置された。	自動的に電源が切れます。「高温注意」表示は電源が切れても、温度が下がるまで表示されます。

安全上のご注意

この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人、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

表示内容を見誤って誤った使用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。

表示の例

⚠ 「警告や注意を促す」内容です。⚡ してはいけない「禁止」内容です。ⓘ 「指示」内容です。

⚠ 警告

揚げ物を調理するときは

●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります



●揚げ物調理中はそばを離れない
●指定の鍋以外に絶対に使わない



●フライパンは使わない
●油は200g(220ml)未満、また、深さ1cm未満では調理しない

油は200g(220ml)~800g(880ml)の範囲で、鍋の深さや調理物に応じて調理してください。油量が少なくなると、油が過熱され発火するおそれがあります。また、油が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●鍋底が変形したものは使わない
●鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない

●鍋はIHヒーターの中央に置く
●必ず適温調理の「揚げ物」メニューを使用する



●油煙が多く出たら電源を切る

手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあります。

液体の調理をするときは



●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

水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸騰とうつ水などの液体が沸騰したり、鍋が跳ね上がるおそれがあります。やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、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、のぞき込まないようにしてください。



●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

加熱した水などの液体にインスタントコーヒーなどの粉末や牛乳などの液体を入れる場合も火力を弱めにし、よくかき混ぜてください。調理物が鍋底にこびりつく、トッププレートが割れることがあります。

使用中(調理中)・使用後は

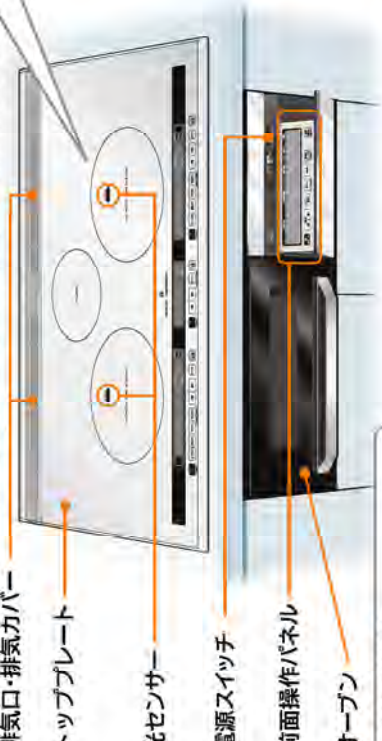


●市販の汚れ防止シート(電磁調理器カバー)を使わない

鍋の温度が正しく検知できず、発火のおそれがあります。

●使用中や使用後しばらくはトッププレートやオープン庫内などの高温部に触れない

※トッププレートの上のせて、その上で調理をする



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る

⚠ 危険

●火災・感電・けがの原因になります。

本体は



改造はしない
修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない
修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」(P.71)にご相談ください。



●火災・感電・けが、やけどの原因になります。

トッププレートは



●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、ひびが入ったり割れた場合は使わない

万が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。

●調理器具以外のものは置かない

下記のものには特に注意してください。
誤って加熱した場合、火災や感電、蒸気によってやけどの原因になります。

●カセットコンロ、ボンベ、缶詰など
●アルミ製容器やパック(うどん等が入った簡易容器)、レトルトパック(アルミ箔を使用しているパック)、紙パックやプラスチック調理器具(容器の内側にアルミ箔を貼ったもの)、アルミ箔など

●スプーンなどの金属製小物
●その他可燃物や引火物(まな板、ふきん、紙、油など)
●フタ・炭皿・皿皿



●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、ぬれていたりすると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。

本体は



●排気口のすき間などに、異物(ピンや針金など)や指を入れない
●本体や排気口、電源プラグに水などをかけない
●子どもなど取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、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

異常・故障時は



●異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(P.71)へ点検・修理を依頼する

●電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。 ●ビリビリと電気を感ずる。
●焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がある。 ●その他の異常や故障がある。
●トッププレートにひび割れがある。

⚠ 注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

使用中(調理中)・使用後は

- 鍋は不安定な状態で使用しない
- 鍋の下に紙やシートを敷かない
- あらかじめ加熱した油で「揚げ物」を使わない
油の温度を適正にコントロールできないため、発火するおそれがあります。
- 本体前方に物を置かない
- 空だきや必要以上に加熱をしない
 - ・鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は「中火」以上で予熱すると赤熱したり変形するおそれがあります。空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが割れることがあります。
 - ・ホーロー鍋は、空だきしたり、こげつかせたりすると鍋底が過熱され、底面のホーローが溶けて焼きつき、鍋やトッププレートを破損、変形する原因になります。
- 火気を近づけない
- 排気カバーをふさいだり、排気カバー付近に手、顔、鍋の取っ手などを近づけない
- トッププレートの上面操作パネルの上に、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
- 片鍋を使用する場合は、取っ手の位置に十分注意する
取っ手が手や体に不意に当たった場合、鍋がひっくり返ってやけどや火災の原因になります。
- 揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する
- 油煙が多く出たら電源を切る
- 使用中や使用後、庫内クリーニング中はレンジフードファンを使用する
煙や臭いなどに敏感な鳥などの動物は別の部屋に移してください。

使用する方は

- 医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

調理以外の用途に使用しない
湯たんぽなどを加熱しないでください。

お手入れは

- お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

トッププレート

光センサー

上面操作パネル

血受けレール

電源スイッチ

前面操作パネル

波皿

オーブンドア

取っ手

フタ

平皿

消火手順

①電源を切る

②排気カバー全体をぬれたタオルでふくぐ

③専用ブレーカーを切る

※このときオーブンドアの周囲から煙が出ます。

※オーブンドア(強化ガラス)に水をかけない。(強化ガラスが割れます)

オーブンを使用するときは

- 使用中や使用後はオーブンドア(強化ガラス)に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れるおそれがあります。
- オーブン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、またオーブンドアやレールに強い力を加えたりはさせない
オーブンドアやオーブン庫内の付属品などが落下し、やけどやけがをしたり、破損の原因になります。
- オーブンドア(強化ガラス)に傷がついたり割れた場合は使わない
強化ガラスは普通のガラスに比べ強度が高く、安全性の高いガラスですが、小さな傷でも電気が進行し、傷を起点として一瞬で短状に破壊するおそれがあります。傷がついた場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。→ P.5

●波皿・平皿が破損した場合は使わない

キャビネット内に水などが落ちる原因になります。

●空だきや必要以上に長時間調理しない

発煙・発火するおそれがあります。

●市販のグリルパンは使用しない。また、波皿や平皿にグリル用の石などをに入れて使用しない

発煙・発火するおそれがあります。

●使用中は本体から離れない

前面操作パネルのガラス部(強化ガラス)に傷がついたり割れた場合はそのまま使用しない
お買い上げの販売店にご相談ください。

●使用中や使用後、オーブンドアやオーブン庫内、付属品やレールなども高温になっているので直接触れない

波皿と平皿は、重ねて使わない

●波皿と平皿は、重ねて使わない

発煙・発火するおそれがあります。

オーブンを使用中に

●オーブン使用中に調理物が発煙・発火した場合は、次の手順で消火する

●消火するまでオーブンドアを開けない

(空気が入り、火が大きくなります)

消火手順

①電源を切る

②排気カバー全体をぬれたタオルでふくぐ

③専用ブレーカーを切る

※このときオーブンドアの周囲から煙が出ます。

※オーブンドア(強化ガラス)に水をかけない。(強化ガラスが割れます)

●光センサーに直射日光が当たると誤動作することがある

鍋の位置がずれたときなど光センサーに直射日光が当たると、鍋の温度が正しく検知できず加熱が停止する場合があります。鍋をIHヒーターの中央に置いてください。

●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる

ジャム、レモン汁、梅、お酢を使った食品などを付着したまま放置すると、トッププレート、プレートワークが変色したり、接線部分が劣化し、はがれの原因になります。

●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない

「IH」または「IHマーク」マーク付、「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも「IH」クッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。

●ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用する場合は、オーブンドアの取っ手の温度に注意する

オーブンレンジの排気口でオーブンドアの取っ手が熱くなる場合があります。「IH」クッキングヒーターを使うときも、オーブンレンジを使うと排気カバー部分が熱くなる場合があります。

●上面操作パネルに水などをこぼしたり、鍋底が触れたりすると誤動作することがある

すぐに取り除いてください。取り除いた直後はキー操作を受け付けられないことがあります。数分待ってから操作してください。

●害虫(コキブリなど)が製品内に侵入すると故障の原因

適切な環境下で使用してください。

次の点もご注意ください

- トッププレートの上で、「IH」ジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因になります。
- キャビネット(本体左右・下側)に調味料・食品などを置かない
本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因になります。
- 前面操作パネルに煮汁などを付けたまま収納しない
煮汁などが固まって前面操作パネルが開かなくなることがあります。
- 排気口の水などをこぼさないよう注意する
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。万が一水などをこぼした場合は、本体とキャビネット内を確認してすぐにふき取ってください。
- 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
ステンレスの傷つき・変色の原因になります。
- トッププレートの上に鍋などのふたや受皿、パーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かない
「IH」ヒーターをスタートすると加熱され、火災・故障の原因になります。
- 「IH」ヒーター使用中は磁力(磁力線)が出ています
ため、磁気に弱いものを近づけない
・ラジオ・テレビ・補聴器など(雑音の原因になります)
・キャッシュカード・磁気テープ・自動改札利用定期券など(磁気が消える原因になります)
- 光センサーに直射日光が当たると誤動作することがある
鍋の位置がずれたときなど光センサーに直射日光が当たると、鍋の温度が正しく検知できず加熱が停止する場合があります。鍋をIHヒーターの中央に置いてください。
- 酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁、梅、お酢を使った食品などを付着したまま放置すると、トッププレート、プレートワークが変色したり、接線部分が劣化し、はがれの原因になります。
- 土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない
「IH」または「IHマーク」マーク付、「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも「IH」クッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。
- ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用する場合は、オーブンドアの取っ手の温度に注意する
オーブンレンジの排気口でオーブンドアの取っ手が熱くなる場合があります。「IH」クッキングヒーターを使うときも、オーブンレンジを使うと排気カバー部分が熱くなる場合があります。
- 上面操作パネルに水などをこぼしたり、鍋底が触れたりすると誤動作することがある
すぐに取り除いてください。取り除いた直後はキー操作を受け付けられないことがあります。数分待ってから操作してください。
- 害虫(コキブリなど)が製品内に侵入すると故障の原因
適切な環境下で使用してください。

使える鍋の種類・材質・形状

鍋の材質と形状で、使える○ 使えない×

IHヒーターには、一般財団法人 製品安全協会の **CHH** または **CHH** 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)

使える鍋の材質

材質	鉄・ステンレス対応	オールメタル対応
鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー	○ ホーロー鍋は空焚きしたり焦げつかせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼きつき、鍋やトッパプレートが破損、損傷の原因になります。	○
ステンレス	○ 鍋底の薄い(0.8mm以下)鍋は、弱火で調理してください。(鍋底の薄い鍋は高温になりやすく、鍋底が変形すると異常高温となりトッパプレートが割れる原因になります)	○
多層鍋	○ 鍋底に磁石がつかないもの(非磁性/18-8、18-10) 間に鉄を挟んでいるもの(磁性/18-8、18-10) 間に鉄を挟んでいるもの(磁性/18-8、18-10)	○
アルミ・銅	○ 間にはさんでいる材質で、火力が変わります。 ○ 軽いものは火力が弱くなります。 ○ 調理物と合わせて約1kg以上で使用するください(アルミ両手鍋は、鍋が変形しやすいので炒め物や空焚きしないでください)。 ○ CHH または CHH マーク付、IHで使えるミックス鍋など、直火用焼き網	○
ガラス・陶磁器(土鍋・セラミック鍋など)、直火用焼き網	×	×

使える鍋の形状

鍋底の直径	鍋底の形状
左・右IH...12~26cm※ 中央IH...12~20cm※	○ 平らなもの ○ 反りが3mm以上 ○ 丸いもの ○ 外側に反っているもの ○ 脚があるもの

鍋底の直径	鍋底の形状
左・右IH...15~26cm※	○ 平らなもの ○ 反りが1mm以上 ○ 丸いもの ○ 外側に反っているもの ○ 脚があるもの

鍋底の反り具合は、お手持ちの定規などを当てて確認してください。
※鍋底の直径が大きいと、調理物によっては上がりにムラができる場合があります。

ご使用前に鍋やフライパンの鍋底を確認する

下記のような鍋底を貼り合わせた鍋などで、鍋底が変色した鍋や鍋底がはがれた鍋・フライパンは使わないでください。



適温調理「揚げ物」で使える鍋

揚げ物は、必ず指定の鍋をお使いください。

別売の推奨天から鍋(→P.5)や(→P.11)または(→P.11)マーク付の鍋で、次のものを使用してください。

鍋底の直径	鍋上部の内径
12~26cm 平らなもの (反り3mm未満)	16cm以上
鍋底の反り	鍋底の厚さ
1mm以上	1mm以上

●(→P.5) または (→P.11) マーク付でもフライパン・焼物鍋は使用できません。(アルミ・銅鍋は使えません)

お手持ちの鍋を確認する

警告
●使える鍋と判定した鍋でも、鍋底が変色して変形した鍋やがれかけた鍋は使用しない
安全機能が働かない場合があります。

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



TS300K TS200K のオールメタル対応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。

- 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
電源 電源を入れたら「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)
- 1**
左・右IHヒーターの場合は「中火」中央IHヒーターの場合は「中火」を押す
- 2**
「切」を押す、スタートする
- 3**
確認が終わったら「切」を押す、切る

- 使える鍋、使えない鍋の表示**
- 使える鍋は火カババーが点灯し、加熱が始まります。
火カババー
 - × 使えない鍋は表示部が赤に変わり、火カババーが交互に点灯し「鍋確認」が表示されます。
「鍋確認」表示 交互に点灯
●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。

適温調理「焼き物」「炒め物」「卵焼き」で使えるフライパン

「焼き物」「炒め物」「卵焼き」には別売の推奨フライパン・鍋(→P.5) または (→P.11) マーク付のフライパン・鍋、および調理物の重さと合わせて1kg以上のアルミ・銅フライパンで、次のものを使用してください。

鉄・ステンレス対応	オールメタル対応
鍋底の直径 12~26cm 平らなもの (反り3mm未満)	15~26cm 平らなもの (反り1mm未満)
鍋底の反り	鍋底の厚さ
1mm以上	1mm以上

●推奨卵焼きは卵焼き用のため、適温調理の設定温度150℃~190℃を目安にご使用ください。

便利メニュー「湯沸し」「炊飯」で使える鍋

「湯沸し」「炊飯」には別売の推奨ケトル・鍋(→P.5)や(→P.11) または (→P.11) マーク付の鍋で次のものを使用してください。(アルミ・銅鍋は使えません)

- 湯沸し**
- 鍋底の直径が15~23cmのもの
 - 鍋底が平らなもの(鍋底の反り1mm以下)
- 炊飯**
- 鍋底の直径が18~20cm、鍋底の厚さ1.5~2mmのもの(中央IHヒーターで使える鍋、鍋底の直径は15~17cm)
 - 鍋底が平らなもの(鍋底の反り1mm以下)
 - ホーロー鍋は焦げつきやすく、使用できません。

IH クッキングヒーターでの調理の流れ

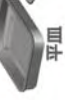
IHヒーターで調理する

調理の種類		使えるIHヒーター・鍋		使いかた
お好みの火力で調理	基本の使いかた	ゆでる 煮る 蒸す 焼く 炒める 温める	●鍋底が平らで直径が12～26cmの鍋、やかん、フライパンなど →P.12 オールメタル対応IHヒーター アルミ・銅鍋は鍋底が平らで直径が15～26cmの鍋、やかん、フライパンなど 中央IHヒーター 鍋底が平らで直径が12～20cmの鍋など	中央 右 左 →P.18, 19
	天ぷらやフライなどの揚げ物を調理	通温調理 揚げ物	●「揚げ物」には →P.12 に記載の鍋を使用してください アルミ・銅鍋は使えません	
ビーフステーキやゴーヤチャンプル、卵焼きなど	通温調理 焼き物 炒め物 卵焼き		●「焼き物」「炒め物」「卵焼き」には →P.13 に記載のフライパンを使用してください	中央 右 左 →P.22, 23
	カレー、肉じゃがなどの煮込み	便利メニュー 煮込み	●鍋底が平らで直径が12～26cmの鍋など →P.12 中央IHヒーター 鍋底が平らで直径が12～20cmの鍋など	
できあがったみそ汁やカレーなどの保温	便利メニュー 保温		●「IR」または「CHH」マーク付で鍋底が平らで直径が18～20cmの鍋など →P.13 中央IHヒーター 鍋底が平らで直径が15～17cmの鍋など	中央 右 左 →P.25
	鍋を使った炊飯	便利メニュー 炊飯	●「IR」または「CHH」マーク付で鍋底が平らで直径が15～23cmの鍋など →P.13 中央IHヒーター 鍋底が平らで直径が15～20cmの鍋など ●便利メニューでは、アルミ・銅鍋は使えません	
お湯を沸す	便利メニュー 湯沸し		●「IR」または「CHH」マーク付で鍋底が平らで直径が15～23cmの鍋など →P.13 中央IHヒーター 鍋底が平らで直径が15～20cmの鍋など	中央 右 左 →P.28
煮物など設定時間で加熱を停止したい調理をする	残り時間タイマー		●通温調理は、メロディーが鳴って「通温」が点灯した後、タイマー設定ができます（「揚げ物」ではタイマー設定できません）	中央 右 左 →P.29
	経過時間タイマー	炒め物など時間を確認しながら調理をする	●通温調理は、メロディーが鳴って「通温」が点灯した後、経過時間タイマーの設定ができます	

IHヒーターの使いかたのポイントは →P.17
オーブンの使いかたのポイントは →P.30~33

快速 は、快速コースが選択できます。
少量 は、少量が選択できます。

オーブンで調理する

調理の種類		使用する付属品		使いかた
焼き物メニュー	魚丸焼き 魚 切身・干物 つけ焼き 貝焼き ハンバーグ 肉類・野菜	快速		→P.34, 35
	魚貝類や肉、野菜 など			
焼き物メニュー	ロースト肉 グラタン ピザ	快速 快速 快速		→P.36, 37
	脂や塩分を落 した調理			
湯気水蒸気メニュー	肉類、魚 切身・干物 揚げ物温め	結水		→P.38, 39
	油を使わない から揚げやフライ、 天ぷら			
ノンフライメニュー	から揚げ、フライ 天ぷら			→P.40, 41
	ロールキャベツや ギョウザ、シウウ マイ (少量の水で 焼き蒸し調理)			
焼き蒸しメニュー	焼き蒸しメニュー 蒸し野菜 ギョウザ シウウマイ	少量 少量 少量	 	→P.42, 43
	かんたんパンや 総菜パンなど			
パン・菓子メニュー	パン		 	→P.44~47
	ドーナツ ロールケーキ			
パン・菓子メニュー	ドーナツ ロールケーキ			→P.48, 49
	ドーナツや ケーキなど			
手動メニュー	トースト オーブン調理	快速		→P.50, 51
	トーストや オーブン調理			
手動メニュー	グリル調理			→P.52, 53
	グリル調理			

複数のIHヒーターやオーブンを同時に使う場合は、自動的に火力やメニューを制限します

- 総消費電力が5.8kWまたは4.8kW（設置時に設定）以内で同時に使えますが、総消費電力を超えないように自動的に火力やメニューを制限します。（総消費電力の切り替えについては、お買い上げの販売店にご相談ください（裏表紙））
 - ・火力が上げられない。（「ビビッと」鳴る）
 - ・メニューやコースが選ばない。（「ビビッと」鳴る）
 - ・メニューを押してもスタートできない。
- 他のヒーターの火力を下げるか、加熱を停止してから再操作してください。
- 左IHヒーター、オーブンの同時使用時は、左IHヒーターの最大火力は「9」までです。

消費電力の目安

- 相当とは、ヒーターの入・切による平均消費電力

IHヒーター（中央IHヒーターの火力は「1」～「10」までです）

火力	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
消費電力	100W	200W	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.6kW	3.2kW

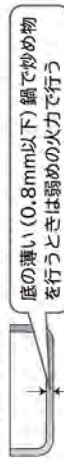
適温調理	揚げ物	最大1.5kW
	焼き物	最大2.6kW
	炒め物	最大2.6kW
	卵焼き	最大2.6kW
	湯沸し	左・右IHヒーター 最大2.5kW 中央IHヒーター 最大2.0kW
便利メニュー	煮込み	最大500W
	保温	最大400W
	炊飯	最大1.1kW

オーブン

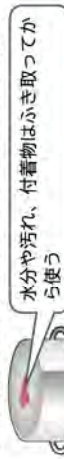
焼き物メニュー	最大1.4kW／快速コース最大1.95kW相当											
	最大1.2kW相当											
過熱水蒸気メニュー	最大1.02kW相当											
	最大1.02kW相当											
	最大785W相当											
手動メニュー	トースト 最大1.07kW相当／快速コース最大1.46kW相当											
	オーブン 最大800W相当											
グリル	上下ヒーター 上ヒーター 下ヒーター											
	強			1.21kW相当			900W相当			900W相当		
	中			1.01kW相当			600W相当			600W相当		
	弱			710W相当			300W相当			300W相当		

ご使用前に鍋やフライパンの鍋底などを確認してください

- 鍋底の厚さが薄い（0.8mm以下）鍋は強火での使用は控えてください。（鍋底変形の防止）



- 鍋底の水分が汚れ、付着物はふき取ってからご使用ください。（鍋の移動や蒸気の噴出、トッププレートの汚れ防止）



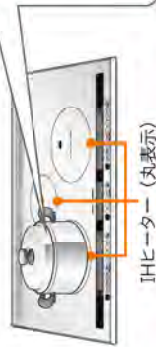
鍋底がはがれて変色している



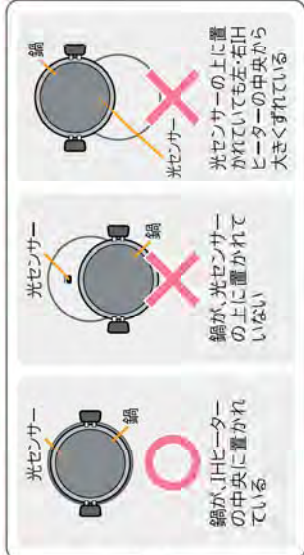
鍋底がはがれてすき間がある

鍋は、IHヒーター（丸表示）の中央に置き、左・右IHヒーターの場合は、鍋底が光センサーの上にあることを確認してください

- 鍋が、光センサーの上に置かれていない場合や、光センサーの上に置かれていても左・右IHヒーターの中央から大きくずれている場合は、鍋の確認ができず、安全のため加熱を停止したり、火力が入らないことがあります。



IHヒーター（丸表示）



鍋の加熱が早いので、そばを離れず、こまめに火力調節してください



こまめに火力調節する

同じ鍋でも、IHヒーターによって火力が異なる場合があります

- IHヒーターの特性や冷却具合が左・右・中央で全く同じにはならないため、同じ鍋でも火力が異なる場合があります。
- メニューを選んで調理したときに、左・右・中央で仕上がりが異なる場合があります。



→ P.64,65

音について

- 使用中に鍋から「ジー」、「カチカチ」、「キーン」などの音が出る場合があります。これは磁力（磁力線）による鍋の振動で、異常ではありません。そのままご使用ください。（左・右・中央で音が異なる場合があります）



- 使用中や使用後はしばらくは、本体内部を冷やすために冷却ファンを回します（最大約30分）。そのため冷却ファンの音と本体から少し風が出ます。異常ではありません。
- 電源を入・切するときや使用中に、「カチヤ」と音が出る場合があります。これは内部電気部品のスイッチ動作やヒーターの入・切する音で、異常ではありません。
- 鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まる場合があります。

お好みの火力で調理する

基本的使いかた ゆでる、煮る、蒸す、焼く、炒める、温める

お好みの火力で調理します

●右IHヒーターで説明しています。



火力調節の目安

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	100W	200W	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.6kW	3.2kW
ゆでる												
煮る												
蒸す												
焼く												
炒める												
温める												

- 火力「12」で少量の材料を調理するときは、火力が強いいため鍋やフライパンを揺めるおそれがありますので、火力を下げることをおすすめします。
- 火力「12」の連続使用時間は最大約10分です。10分を超えると「ピピピ」と鳴って自動的に火力「11」に下がります。
- 火力「11」「12」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「ピピピ」と鳴って自動的に火力「10」に下がります。
- アルミ・銅鍋などは火力「12」に設定しても最大約2.6kWとなります。【TS300K】【TS200K】

警告

- 炒め物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後に油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない使用量の油が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱し過ぎないように火力をこまめに調節してください。
- 加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔近づけたり、のぞき込まない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、鍋が跳び上がるおそれがあります。やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、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、のぞき込まないようにしてください。
- 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、よくかき混ぜる加熱した水などの液体にインスタントコーヒーなどの粉末や牛乳などの液体を入れる場合も火力を弱めにし、よくかき混ぜてください。調理物が鍋底にこびりつくと、トッププレートが割れることがあります。

準備

材料を入れた鍋を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

電源切入
電源を入れる（ランプが点灯します）

とろ火 弱火 中火 強火
お好みの火力を設定する

●中央IHヒーターの場合は「>」を押します。
●火力キーを押した後、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。

切スタート
を約1秒押し、スタートする

タイマーを使うときは P.29

火力キーを押す
火力を調節するときは

●左・右IHヒーターの場合は「<」を約1秒押しと最大火力「12」が設定できます。
●一気に調節する場合は「<>」を押します。細かく調節する場合は「<」を押します。

切スタート
調理が終わったら

電源切入
電源を切る（ランプが消灯します）

お手入れをするときは P.58, 59

●光センサーの上に鍋がない状態を継続しても、光センサーの働きを考慮して火力を抑えて加熱しますが、さらに鍋がない状態が続くと、安全のため加熱を停止することがあります。鍋の温度の上り過ぎには十分注意してください。 P.17

火力を設定すると

●左・右IHヒーターは、設定した火力を液晶の色で表示されます。

左・右IHヒーター
●中央IHヒーターは、火力「7」が表示されます。
●中央IHヒーター
続けて「<」を押すと火力は「1」～「10」まで設定できます。
解除 火力「1」～火力「7」

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
中央IHヒーター
とろ火 中火 強火
弱火 中火 強火

●液晶表示は操作終了から約10秒後に減光します。再度操作すると元の明るさに戻ります。
●「<」を押してから、左・右IHヒーターの場合は「<>」を押してスタートできます。
●中央IHヒーターの場合は「<」を押してスタートできます。

●火力は左・右IHヒーターが「1」～「12」まで、中央IHヒーターは「1」～「10」まで調節できます。
●最終キー操作から約45分経過すると、加熱を停止します。

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

点滅

注意

- 調理中はそばを離れず、調理の仕上りに合わせ、火力を調節する
- 鍋底の薄いもの、鍋底が反っているフライパンや鍋などには「中火」以上で予熱すると赤熱する場合があるの注意する
- 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、蒸気が勢よく出るおそれがあるで、沸とうしたら火力を下げる
- 煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつかせないようにする特にタイマーを使用するときは焦げつきに注意する

メニューを選んで調理する

適温調理 揚げ物

予熱完了をお知らせし、設定油温（目安）を自動でコントロールします

- 必ず指定の鍋を使用してください。→P.12
- アルミ・銅鍋は使えません。
- 片手鍋を使用する場合は、取っ手の位置に十分注意してください。
- 取っ手が、手や体に不意に当たった場合、鍋がひっくり返ってやけどや火災の原因になります。
- 揚げ物ではふたを使用しないでください。油の温度が適正にコントロールできなくなります。
- 設定油温は調理時の温度目安で油量や材料、使用する鍋により異なります。また、材料が入っていない場合は、設定した温度よりやや高い温度になります。
- 右IHヒーターで説明しています。



警告 ●火災・やけどの原因になります。

揚げ物を調理するときは

●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります

- 揚げ物調理中はそばを離れない
- 指定の鍋以外は絶対に使わない
指定の鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
- フライパンは使わない
- 油は200g(220mL)未満、また、深さ1cm未満では調理しない
油は200g(220mL)～800g(880mL)の範囲で、鍋の深さや調理物に応じて調理してください。油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また、油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
- 鍋底が変形したものは使わない
- 鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない
- 鍋はIHヒーターの中央に置く
- 必ず適温調理の「揚げ物」メニューを使用する
手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。
- 油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。
- 油煙が多く出たら電源を切る

ご注意

- トッププレートの光センサーと鍋底に、汚れや水が付着している場合や鍋底の反りなどが原因で、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れや水を取り除き、鍋底を確認してください。→P.12, 59
- 揚げ物調理中に他のIHヒーターで湯を沸かすなどをすると、湯が溢れ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。
- 鍋の底に垂れた油が固まり、トッププレートが茶色くなる場合があります。汚れている場合は、お手入れをしてください。→P.59
- 調理後に適温調理をすると、本体内部が高温になっているため、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。安全のため設定温度より低めの温度で「適温」が表示されたり、音声ガイドが流れ、加熱を停止する場合があります。（故障ではありません）十分に本体の温度が下がってからご使用ください。

レシピ クッキングガイド

●指定の鍋に200g(220mL)～800g(880mL)、深さ1cm以上に入れた油を入れる。

●指定の鍋を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

電源切入
電源を入れる（ランプが点灯します）

1

●「揚げ物」を選択し、決定する

メニュー決定 ①押す
②押しで選択
③押しで決定（2度押しすると解除）

2

●<>を押して、油温を設定する

3

●スタートを約1秒押し、スタートする

●鍋の温度を正しくはかるため鍋を中央から動かさないでください。

●メロディーが鳴ったら適温です。

適温になったら調理する

タイマーを使うときは →P.29

●適温になる前に、材料を入れないでください。

設定油温を切り替えるときは

<>を押して、油温を調節する

5

調理が終わったら

電源切入
電源を切る（ランプが点灯します）

6

続けて使わないときは

電源切入
電源を切る（ランプが点灯します）

お手入れをするときは →P.58, 59

7

●油量200g(220mL)～800g(880mL)、深さ1cm以上

●光センサーの上に鍋がない場合は、安全のため加熱を停止することがあります。→P.17

メニュー選択

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

設定油温

●設定完了するとメロディーが鳴って、「適温」が点灯します。

●「適温」が点灯するまで、800g(880mL)の油で約10分かかります。（鍋の種類によっては、約15分かかることがあります）

●鍋の種類や材質、形状により、予熱時間が長くなる場合があります。また、異常を検知して加熱を停止する場合があります。その場合は、指定の鍋が確認してください。→P.12

●最終キー操作から約45分経過すると、加熱を停止します。

●トッププレートの温度が約50℃に下がるまで「高温」が表示されます。

●電源を切っても温度が下がるまで表示されます。

メニューを選んで調理する (つづき)

適温調理 焼き物、炒め物、卵焼き

予熱完了をお知らせし、設定温度(目安)を自動でコントロールします

●使用できるフライパンには制限があります。 (→P.13)

●右IHヒーターで説明しています。



警告

●指定の鍋・フライパン以外を使わない
油が過熱され発火するおそれがあります。

ご注意

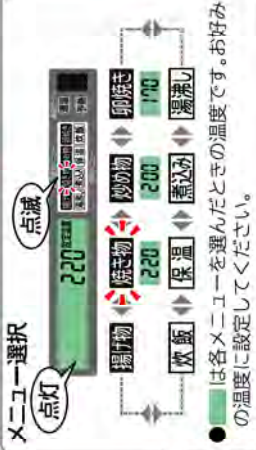
- トッププレートの光センサーと鍋底に、汚れや水が付着している場合や鍋底の反りなどが原因で、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。(→P.12,59)
- 汚れや水を取り除き、鍋底を確認してください。
- 設定温度は目安です。調理物の種類や分量、鍋の種類・材質・形状などにより実際の温度と異なる場合があります。お好みの仕上がりにならない場合は、設定温度を調節してください。
- フライパンを連続して使用する場合(高温状態から加熱をはじめた場合)などは、設定温度と実際の温度の差が大きくなる場合があります。フライパンを十分冷ましてからご使用ください。
- 調理後に適温調理をする、本体内部が高温になっているため、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。安全のため設定温度より低めの温度で「適温」が表示されたり、音声ガイドが流れ、加熱を停止する場合があります。(故障ではありません)十分に本体の温度を下げてからご使用ください。お急ぎの場合は手動によるお好みの火力で調理してください。(→P.18,19)
- 「適温」点灯後、すみやかに調理をはじめてください。空だきの状態でフライパンを動かしたり、放置したりすると、鍋の温度が高温になることがあります。

お願い

- 予熱途中でフライパンをとりかえたり、動かしたりしないでください。
- 油煙が多く出たら電源を切ってください。
- フライパンはIHヒーターの中央に置き、調理中はそばを離れないでください。
- 「適温」が点灯するまでフライパンに材料や水を入れしないでください。
- 適温調理に適したフライパンを使用しないと、適温にならないで加熱を停止する場合があります。その場合は、IHヒーターで使えるフライパンかどうかご確認のうえ、お好みの火力で調理してください。(→P.13,18,19)
- 120～150℃の各設定温度は、専用の温度(火力)コントロールをしてしています。お好みの仕上がりにならない場合は、設定温度を調節するか、手動によるお好みの火力で調理してください。

レシピ クッキングガイド

●光センサーの上にフライパンがない状態を継続すると安全のため加熱を停止することがあります。(→P.17)



●各メニューを選んだときの温度です。お好みの温度に設定してください。



●予熱が完了するとメロディーが鳴って、「適温」が点灯します。
●120～160℃設定時は約90秒～2分、170～250℃設定時は約50秒で「適温」が点灯します。
●鍋の種類・材質・形状などや、鍋底の初期温度によつては約3分かかる場合があります。
●最終キー操作から約4.5分経過すると、加熱を停止します。

●手動によるお好みの火力に切り替えた後は、設定温度をコントロールしませんので、加熱し過ぎないように、火力をこまめに調節してください。
●再び適温調理に切り替えたい場合は一度加熱を切った後に再度設定し直してください。

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

メニューを選んで調理する (つづき)

便利メニュー 煮込み

煮込み加減を設定し、煮込みます

- アルミ・銅鍋は使えません。
- 右IHヒーターで説明しています。



準備 沸とうさせたあたためた調理物を入れた鍋をIHヒーターの中央に置く

1 電源切入
電源を入れる (ランプが点灯します)

2 「煮込み」を選択し、決定する
①押す ②押して選択 ③押して決定

3 左右の矢印を押して、煮込み加減を設定する

4 左右の矢印を押して、スタートする

煮込み中とはときどきかき混ぜて、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。

5 左右の矢印を押して、切る

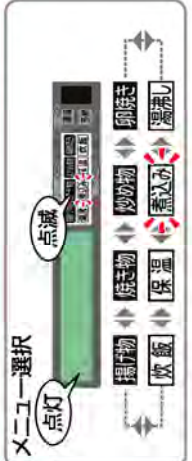
6 電源切入
電源を切る (ランプが消灯します)
お手入れをするときは → P.58.59

お知らせ

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

お願い

- 調理物を沸とうさせてから煮込んでください。



煮込み加減の設定

弱め	標準	強め
カレーやシチューなど、とろみをつける調理や、少ない量で調理するときに使います。	かぼちゃの煮物、ポトフ、おでんなどの調理に使います。	肉じゃが、筑前煮など、とろみや多い量で調理するときに使います。

- 煮込み加減は目安です。様子を見ながら調節してください。カレーやシチューなど、とろみをつける調理は、焦げつき防止から「弱め」の設定を推奨します。
- 煮込み中、煮込み加減を切り替える場合は 左右の矢印を押します。
- 最終キー操作から約45分経過すると、加熱を停止します。

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

便利メニュー 保温

設定温度で保温します

- アルミ・銅鍋は使えません。
- 右IHヒーターで説明しています。



準備 調理終了後のあたためた調理物を入れた鍋をIHヒーターの中央に置く

1 電源切入
電源を入れる (ランプが点灯します)

2 「保温」を選択し、決定する
①押す ②押して選択 ③押して決定

3 左右の矢印を押して、温度を設定する

4 左右の矢印を押して、スタートする

保温中はときどきかき混ぜて、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。

5 左右の矢印を押して、切る

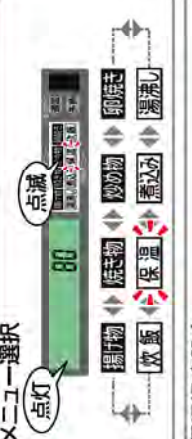
6 電源切入
電源を切る (ランプが消灯します)
お手入れをするときは → P.58.59

お知らせ

- 保温できるのは、汁物 (みそ汁、スープなど) やカレー・シチューのみです。 (ごはんや炒め物は保温できません)
- 保温できる量は約200~800gまでです。
- (調理終了後のあたためた調理物を保温してください)

お願い

- 調理物を沸とうさせてから煮込んでください。



保温温度設定

弱め	標準	強め
カレー、シチューなど、とろみをつける調理や、少ない量で調理するときに使います。	かぼちゃの煮物、ポトフ、おでんなどの調理に使います。	肉じゃが、筑前煮など、とろみや多い量で調理するときに使います。

- 保温中、保温温度を切り替える場合は 左右の矢印を押します。
- 最終キー操作から約45分経過すると、加熱を停止します。

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

使いかた (IHヒーターで調理する)

メニューを選んで調理する (つづき)

便利メニュー 湯沸し

お湯が沸いたらお知らせします

- 使用できる鍋やかん(ケトル)には制限があります。→ P.13
- アルミ・銅鍋は使えません。
- 右IHヒーターで説明しています。



準備 水を入れた鍋やかん(ケトル)をIHヒーターの中央に置く

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 「湯沸し」を選択し、決定する
メニュー決定 (2度押しすると解除) ①押す ②押しして選択 ③押しして決定

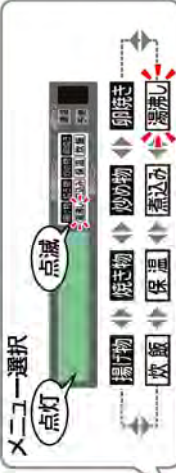
3 湯沸し調節を設定する
[点滅] を押し、

4 [切スタート] を約1秒押し、スタートする
スタート前の「高温注意」表示中は、「湯沸し」がスタートできません

- お湯が沸くとブザーが鳴り、約1～5分間保温します。
- 保温が終わると、メロディーが鳴り、自動的に停止します。

5 続けて使わないときは
電源切入 [点滅] を押し、電源を切る (ランプが消灯します)
お手入れをするときは → P.58.59

お取り扱い
●常溫の水をご使用ください。
●水以外のだし汁やスープ、ミルク、むぎ茶パックなどを沸かさないでください。
●水量は1～2Lまでとしてください。また、鍋やかん(ケトル)の満水量の約60%までとってください。
●ふたをしてください。



湯沸し調節
●沸いてもブザーが鳴らない場合は「低め」に、沸く前にブザーがなる場合は「高め」に調節する。
●スタート後のランプ点滅中 (約10秒間) に [点滅] を押ししても調節できます。

湯沸し中
●ふたの開閉、水の追加はしないでください。
●お湯が沸くとブザーが鳴ります。
●お湯が沸くと「ピッピッ」
●鍋やかん(ケトル)の材質・大きさ・水温・水量などにより、お湯が沸く前にブザーが鳴ったり、沸いてもすぐに鳴らない場合があります。また、1分未満で加熱が終わる場合があります。

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

タイマーを使う

タイマー

設定した時間で加熱を停止したいときや時間の経過を確認したいときに使います

- 右IHヒーターで説明しています。
- ※1 「焼き物」「炒め物」「卵焼き」はメロディーが鳴って「適温」が点灯した後タイマー設定ができます。
- ※2 「揚げ物」はメロディーが鳴って「適温」が点灯した後、経過時間タイマーの設定ができます。

残り時間タイマー

電源を入れ、火力または「焼き物※1」「炒め物※1」「卵焼き※1」「煮込み」「保温」を選び、[点滅] を押し、あとでの加熱中に設定する



2 [点滅] を押し、時間を設定する
●設定できる最長時間
火力「1」～「5」 ▶ 9時間55分
火力「6」～「12」 ▶ 1時間
「焼き物」「炒め物」「卵焼き」 ▶ 45分
「保温」 ▶ 1時間
「煮込み」 ▶ 2時間

1分～1時間までは1分単位、1～5時間までは10分単位、5～9時間55分までは30分単位で設定できます
約3秒間待つとメロディーが鳴り、タイマーがスタートする
メロディーが鳴り、タイマーが終了する自動的に加熱が停止する
●途中でタイマーを中止する場合は、[点滅] を押ししてください。
●途中でタイマーを変更したい場合は、タイマー中止後 [点滅] を押し、再設定してください。

経過時間タイマー

電源を入れ、火力または「揚げ物※2」「焼き物※2」「炒め物※2」「卵焼き※2」「煮込み」「保温」を選び、[点滅] を押し、あとでの加熱中に設定する



約1秒間待つとメロディーが鳴り、経過タイマーがスタートする
●最長1時間まで経過した時間が表示されます。
1～59秒 ▶ 1～59(1秒単位)
1～59分 ▶ 0:01～0:59(1分単位)
●途中でタイマーを中止する場合は、[点滅] を押ししてください。
●途中でタイマーを変更したい場合は、タイマー中止後、[点滅] を押し、再設定してください。
●最終キー操作から約45分経過すると、加熱を停止します。



使いかた(1)ヒーターで調理する

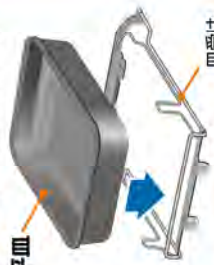
オーブンの使いかたのポイント

調理メニューに合わせて皿受けに波皿・平皿・平皿を必ずセットしてください

オーブン庫内専用

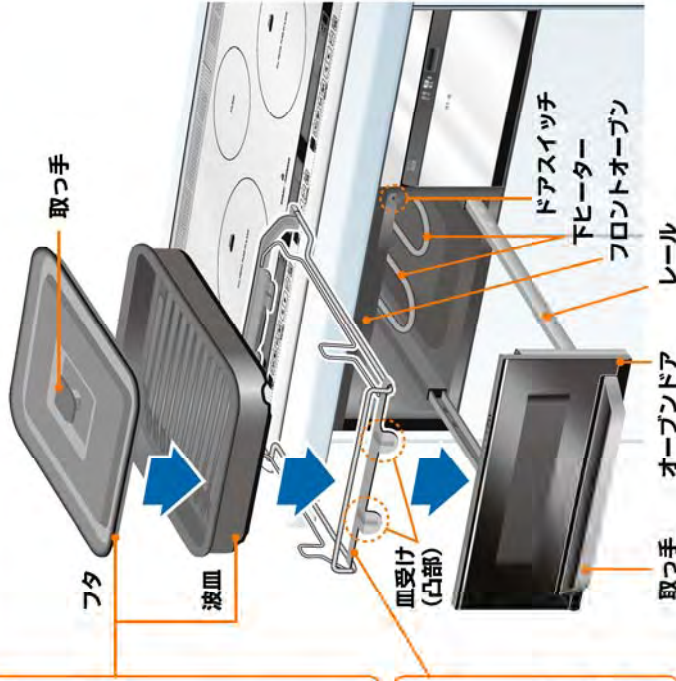
波皿・平皿・フタ

調理メニューに合わせて、皿受けのフタにセットしてください。(下ヒーターに直接のせないでください)



皿受け

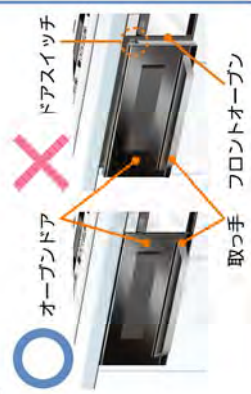
皿受けは、凸部を手前にして、レールの角穴にセットしてください。



調理の準備をする際は次の点に注意してください

注意

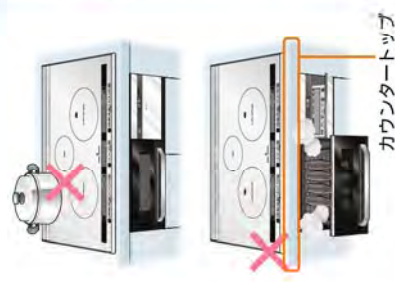
- 市販のグリルパンは使用しない。また、波皿・平皿にグリル用の石などを入れて使用しない (炎煙・発火のおそれがあります) (P.11)
- ドアスイッチのすき間にピンや針金などの異物を入れない (ドアスイッチが正しく動かないため、やけどの原因になります)
- ホイル焼きやピザなどアルミホイルを使う調理では、ヒーターに触れないようにする (ヒーターに触れると発火のおそれがあります) (P.11)
- 中はヒーターに熱いので触れない (焼く場合は、フライパンで様子を見ながら焼いてください) (レバ・クッキングガイド)
- オーブンドアを閉じるときは、フロントオープンに密着するまで押し込む (ドアスイッチが押されず調理がスタートできません。また、オーブンドア周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります)



調理中は次の点に注意してください

注意

- 排気口・排気カバーの上にふきんや鍋、アルミ箔などを置いてふさがらない (排気口・排気カバーをふさぐと、本体周辺の異常過熱や破損の原因になります。また、オーブンドアから煙が漏れたり周囲や下側に露が付く場合があります)
- 連続してご使用になる場合は、毎回使用した波皿や平皿の汚れをきれいにし、オーブン庫内の温度を下げてから調理する (庫内の温度が高いまま調理すると、温度センサーが正しく動かしずまに調理が終了したり、調理時間が長くなったりします。また、汚れたまま使用すると発煙・発火のおそれがあります) (P.11)
- 調理の途中でオーブンドアを開けない (上手に調理できません。また、カウンタトップを焦がし、本体の上部が異常に過熱され、やけどの原因になります)
- レンジフードファンを使用する (調理中、排気口から煙が出ます)
- 調理中、オーブンドアがくもったり、周りに露が付いたりすることがあるので、周りに付いた露はふきんでふき取る



お知らせ

- 加熱してしばらくの間、前回の調理でヒーターについていた脂が加熱され、においや煙が出ることがあります。
- 調理中はヒーターがついたり消えたりします。また、加熱していてもヒーターが赤くならない場合がありますが、温度調節しているため故障ではありません。
- 調理直後にオーブンドアを引き出すと、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が途中で終了したときは、ヒーターについての脂が残るため、次回調理をするとき、最初においや煙が出る場合があります。
- 手動メニューの「グリル上下」は、上・下のヒーターの加熱を細かく切り替えて両面を焼き上げるため、みりん干しなどの焦げやすい調理物を調理する場合には「焼き」で調理してください。
- 焼き物メニューの「魚丸焼き」「魚切身」「干物」「つけ焼き」で調理してください。
- 調理中やオーブンドアに水が付着している場合、オーブンドア内に結露することがありますが、しばらくすると元に戻ります。

調理後は次の点に注意してください

注意

- 波皿・平皿・フタは使うたびにお手入れをする (P.61)
- また、オーブン庫内やヒーターに付着した食品カスは、次の調理をする前に取り除く (汚れたまま使用すると発煙・発火のおそれがあります) (P.11)
- オーブンドアの取っ手の下側に熱くなるので注意する (長時間オーブンを 사용하면、取っ手が熱くなる場合があります)
- オーブンドアは、取っ手の中央部を持ってゆっくと開閉する



オーブンの使いかたのポイント (つづき)

波血・平皿・フタについて ●波血・平皿・フタはオーブン庫内専用です。

使い始める前に

- 波血・平皿・フタを使い始める前に、薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗い、乾いたふきんで水気をしっかりとふき取る。



ご注意

- 波血・平皿・フタはIHヒーターには、使わないでください。(変形・変色・表面処理を傷める原因)
- オーブンレンジなどの他の調理器具や直火では使わないでください。
- 材料を入れずに、加熱したり急な冷却をしないでください。
- 落としたり、強い衝撃を与えないでください。(破損・変形の原因)
- 調理物を入れて保存しないでください。(変色・腐食の原因)
- 金属製のへら、ナイフ、フォークなど、端の尖ったものは使わないでください。(表面処理を傷める原因)

波血・平皿・フタの使いかた

波血・平皿・フタのセットのしかた

調理の準備

- 材料は、波血・平皿を皿受けにセットしてから並べてください。
- 材料は、波血・平皿からはみ出さないよう中央のせてください。また、煮し野菜なども均等に広げて、フタが浮き上がらないようにしてください。



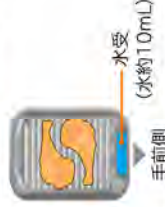
- 波血は材料の厚さや器や型の高さは4cm以下にしてください。
- 平皿は材料の厚さや器や型の高さは5cm以下にしてください。

材料ののせかた



- 材料は、波血・平皿の中央のせてください。手前側と奥側は、焼き色が薄くなる場合があります。

湯気(水)のしかた P.38



- 過熱水蒸気は、波血手前側の水受けに水約10mL(目安:投分まで)を入れてください。

かけ水のしかた P.42



- かけ水は、水の量を守り、材料全体にしっかりと回しかけてください。

波血・平皿・フタを使用する際は注意してください

注意

- 調理後の波血・平皿・フタの取り扱いには、乾いたふきんを使ってください。

- 波血と平皿は、重ねて使わない(発煙・発火のおそれがあります) (P.11)

- 調理終了後の、仕上がり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(やけどの原因)

- 波血・平皿は、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、ゆっくりと取り出す(こぼれた場合は、やけどに注意してふき取ってください)

フタの開けかた

- 調理後、フタを開けるときは、乾いたふきんを使い、蒸気やフタの裏側についていた高温の水滴が落下するの注意する(やけどの原因)

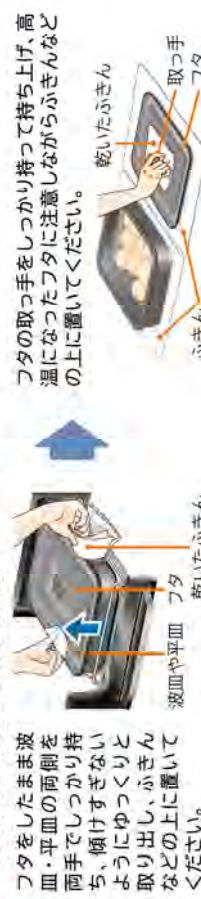


フタの閉めかた

- フタを閉めるときは、フタの浮き上がりがないか確認する(ヒーターに接触して、ドアが開まらない原因になります)

取り出しかた(フタあり)

- 調理物を取り出すときは、乾いたふきんを使い、フタをしたまま波血・平皿を一度オーブン庫内から取り出す(やけどの原因)



取り出しかた(フタなし)

- オーブンドアを引き出し調理物を取り出して、波血・平皿は、本体が冷えてから取り出す(やけどの原因)



お知らせ

- 波血は消耗部品です。材料のこびりつきがひどい場合は、波血を買い替えてください。(P.4)
- アルミホイルにシリコンなどがコーティングされたフライパン用ホイルや魚焼きホイルなどを使用すると調理物が波血や平皿に付着しにくく取り出しやすくなります。
- また、次の点もご注意ください。
- ・アルミホイルが波血や平皿からはみ出さないようにする。
- ・アルミホイルだけの空だきはしない。
- ・アルミホイルは使用のたびに交換する。

メニューを選んで調理する

焼き物メニュー

魚丸焼き、魚 切身・干物、つけ焼き、貝焼き、貝焼き、ハンバーグ、肉類・野菜

波血で調理します

●材料の厚さは4cm以下にしてください。



16

234



魚丸焼き、魚 切身・干物、つけ焼き 調理のこつ

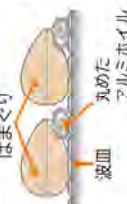
- 魚を調理する場合は、厚などの薄い部分に焦げやすいので、波血の手前側に尾を向けて、中央に斜めに並べてのせてください。
- 焦げ目のつき具合は魚の種類や大きさ、同じ大きさでも脂ののり具合、魚の温度、塩のふり加減によって異なります。(塩のふり加減が多くなりすぎると焦げやすくなります) お好みにより仕上がり調節してください。
- 水分が多い生魚(さまやあじなど)は、調理する約10～20分前に塩をふっておくと、焼き色が付きやすくなります。
- 冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、途中で火が通りにくく焼き不足になり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。



手前側

貝焼き 調理のこつ

- ほたてやばまぐりは、貝の口が少し開いている時に貝柱をテーパーナイフなどで外し、殻を一度外してから、再度殻をかきつけて波血にのせてください。(貝の口が開くと上ヒーターに当たり、殻が飛び散る恐れがあるため)
- 貝を調理するときの貝の口は、波血の中央部にのせてください。波血の中央部にのせてください。波血の中央部にのせてください。波血の中央部にのせてください。
- ばまぐりは、アルミホイルを丸め台を作り、貝の口を水平に固定します。(汁をこぼれにくくするため)



手前側

ハンバーグ、肉類・野菜 調理のこつ

- ハンバーグは、厚さを1.5～2cmに揃えて小判型にして中央をくぼませてください。
- 肉類の皮にフォークなどで穴をあけ、厚みのある部分やすじには切り目を入れてください。(鶏肉の厚さは、目安として2cm以下にしてください)
- 調理するときの肉類ののせかたは、皮側を上にして波血の中央部にのせてください。2枚の場合は、上下に並べてのせてください。



手前側

●調理中はメニューおよび仕上りの変更はできません。

レシピ クッキングガイド

●調理の前にパッキンの外れや浮きがないことを確認してください。



「焼き物」を選択する

- 「焼き物」を選択すると、メニュー画面に「焼き物」が表示されます。
- 「焼き物」を選択すると、メニュー画面に「焼き物」が表示されます。
- 「焼き物」を選択すると、メニュー画面に「焼き物」が表示されます。

メニューを選択する

- メニューを選択すると、メニュー画面に「焼き物」が表示されます。
- メニューを選択すると、メニュー画面に「焼き物」が表示されます。
- メニューを選択すると、メニュー画面に「焼き物」が表示されます。

仕上がり設定

- 仕上がり設定は、通常より短い時間で調理できます。
- 仕上がり設定は、通常より短い時間で調理できます。
- 仕上がり設定は、通常より短い時間で調理できます。

切スタート

- 調理が終わるとメロディーが鳴ります。
- 調理が終わるとメロディーが鳴ります。
- 調理が終わるとメロディーが鳴ります。

続けて使わないときは

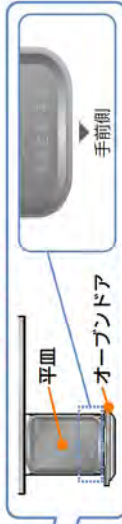
- 電源を切る(ランプが点灯します)
- 電源を切る(ランプが点灯します)
- 電源を切る(ランプが点灯します)

メニューを選んで調理する (つづき)

焼き物メニュー ロースト肉、グラタン、ピザ

平皿で調理します

●材料の厚さは5cm以下にしてください。



ロースト肉 調理のこつ

- 調理するときの材料のせかたは、平皿の中央部にのせてください。
- 表示分量以外を調理するときは、手動メニューの「オープン」[200]で様子をみながら焼いてください。



グラタン 調理のこつ

- 調理するときの材料のせかたは、平皿の中央部にのせてください。



ピザ 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。
- 調理するときの材料のせかたは、平皿の中央部にのせてください。



お知らせ ●調理中はメニューおよび仕上りの変更はできません。

レシピ クッキングガイド

●調理の前にパッキンの外れや浮きがないことを確認してください。



「焼き物」を選択する



●使用する付属品が表示されますので、調理前に確認してください。

メニューを選択する



仕上がり設定



●快速 コースは、通常より短い時間で調理できます。

●表示部に「」と表示され、途中から調理の残時間が表示されます。(調理の状況により残時間は変わる場合があります)



●オーブン庫内の温度が約60℃に下がるまで「オーブン高温注意」が表示されます。
●電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



メニューを選んで調理する (つづき)

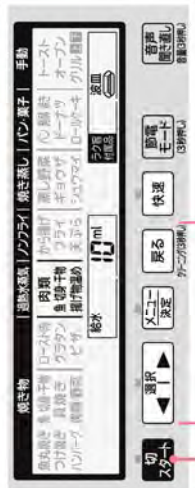
【過熱水蒸気メニュー】肉類、魚 切身・干物、揚げ物温め

波血で調理します

●材料の厚さは4cm以下にしてください。



フタは使用しません



16



過熱水蒸気の準備のしかた

■皿受けの上に波血をのせる



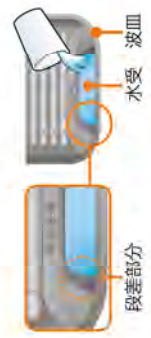
■材料を波血にのせる

・波血への材料の並べかた、のせかた。



給水のしかた

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



肉類 調理のこつ

●鶏肉の皮にフォークなどで穴をあけ、厚みのある部分やすじには切り目を入れてください。(鶏肉の厚さは、目安として2cm以下にしてください)

魚 切身・干物 調理のこつ

●厚みのある魚は、そのまま焼くと中まで火が通りにくく、焼き不足になりますので皮に切り目を入れてください。
●複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになります。

●調理中はメニューおよび仕上りの変更はできません。

レシピ クッキングガイド

●調理の前にパッキンの外れや浮きがないことを確認してください。



「過熱水蒸気」を選択する



●使用する付属品が表示されますので、調理前に確認してください。

メニューを選択する



仕上がり設定



●給水の量が表示されますので、調理前に確認してください。

●表示部に「J」と表示され、途中から調理の残時間が表示されます。(調理の状況により残時間は変わる場合があります)



●調理が終了すると約5分間は「追加焼き」ができます。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.54)

●オーブ内庫内の温度が約60℃に下がるまで「オーブン高温注意」が表示されます。
●電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



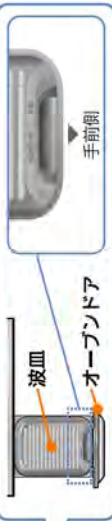
メニューを選んで調理する (つづき)

フタは使用しません

ノンフライメニュー から揚げ、フライ、天ぷら

波血で調理します

●材料の厚さは4cm以下にしてください。



から揚げ、フライ、天ぷら 調理のこつ

- 鶏肉は、厚みのある部分に切り目を入れてください。
- 鶏肉は、皮を上にして波血に並べてのせてください。
- から揚げ粉は、油を使わないので少量にして、たくさんまぶしすぎないようにしてください。
- コロケは、加熱前の冷めた状態で中身のやわらかいものは、調理中にくずれやすいので、じゃがいもの水気などしっかり飛ばしてください。
- クリームコロケなどの中身のやわらかいものはできません。
- 天かすは細かくつぶすと食感が良く、おいしく仕上がります。
- 天かすの味が濃いめときは、塩を減らしてください。
- カツやフライに使う煎りパン粉は、先に作って冷ましておいてください。

煎りパン粉の作りかた

材料 (1回分)

パン粉・50g

【作りかた】

- ① フライパンをIHヒーターの中央に置きパン粉を入れ、「中火」で焦がさないように、きつね色になるまで煎る。煎ったパン粉は、冷ましておく。



レシピ クッキングガイド

●調理の前にパッキンの外れや浮きがないことを確認してください。



「ノンフライ」を選択する



●使用する付属品が表示されますので、調理前に確認してください。

メニューを選択する



仕上がり設定



●表示部に「」と表示され、途中から調理の残時間が表示されます。(調理の状況により残時間は変わる場合があります)

●調理が終了すると約5分間は「追加焼き」ができます。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.54)

●オーブン庫内の温度が約60℃に下がるまで「オーブン高温注意」が表示されます。

●電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



材料を波血の上にのせ、オーブンドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

電源 電源を入れる (ランプが点灯します)

「ノンフライ」を選択し、決定する

メニュー ①押す ②押して選択 ③押して決定

● を押すと前の操作に戻ります。

メニューを選択し、決定する

①押して選択 ②押して決定

● を押すと前の操作に戻ります。

材料に適した仕上がり設定する

● を押すと前の操作に戻ります。

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

●調理物を入れたままにしておくくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

続けて使わないときは

● を押し、電源を切る (ランプが消灯します)

お手入れをするときは (P.60~62)

●調理中はメニューおよび仕上りの変更はできません。

メニューを選んで調理する (つづき)

焼き蒸しメニュー 蒸し野菜、ギョウザ、シュウマイ

波血・フタで調理します

●フタが浮き上がらないように、材料を並べてのせてください。



焼き蒸しの準備のしかた

■皿受けの上に波血をのせる



■材料を波血にのせる

- 波血を入れてから材料を入れると、きれいに並べられます。
- 蒸し野菜は、波血のフタが閉まるように均等に並べて調理してください。

■仕上りに合わせたかけ水の量

- かけ水は水の量を守り、ギョウザとシュウマイは皮にまんべんなく水をかけてください。

メニュー	蒸し野菜	ギョウザ	シュウマイ
強	150mL	80mL	200mL
中	150mL	80mL	200mL
弱	50mL	80mL	200mL

かけ水のしかた

コップに仕上りに合わせた水を準備して、材料全体にしっかりと回しかける



■フタをする

- フタの浮き上がりが確認する

注意

- 調理終了後の、仕上がり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 (やけどの原因) (→P.33)
- 調理後、フタを開ける時は乾いたふきんを使い、蒸気やフタの裏側についていた高温の水滴が落下するので注意する (やけどの原因)
- 波血は、傾けすぎると調理物や調理物から出た脂などがこぼれおそれがあるので、傾けすぎないようにゆっくりと取り出す (こぼれた場合は、やけどに注意してください)

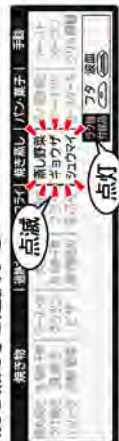
●調理中はメニューおよび分量や仕上りの変更はできません。

レシピ クッキングガイド

●調理の前にパッキンの外れや浮きがないことを確認してください。



「焼き蒸し」を選択する



●使用する付属品が表示されますので、調理前に確認してください。

メニューを選択する



●メニューを決定すると分量が点滅します。

分量の設定
●標準 少量
●仕上がり設定
●標準 少量
●仕上りに合わせた水の量を表示しますので、調理前に確認してください。



●表示部に「J」と表示され、途中から調理の残時間が表示されます。(調理の状況により残時間は変わります)

●調理が終了すると約5分間は「追加焼き」ができます。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.54)

●オーブン庫内の温度が約60℃に下がるまで「オーブン高温注意」が表示されます。

●電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



メニューを選んで調理する (つづき)

パン・菓子メニュー パン

平皿・フタで調理します



17

23456

パン焼きの準備のしかた

■平皿・フタを準備する
●平皿とフタの内側に「バター（分量外）」を薄く塗っておく。
（塗らぬと焦げやすくなり、焦げの原因になります）

■生地について（材料は、正確に量ってください）

- 強力粉
- パン作りには、たんばく質の多い強力粉を使います。
- 「日清カメリア」（強力小麦粉）がおすすめです。
- ドライイースト（予備発酵不要のもの）
- ドライイーストの開封後は、密封して冷蔵庫で保管してください。
- 「日清 スーパーカメリア」ドライイーストがおすすめです。
- 水（ぬるま湯）
- 室温が25℃以上のときは、水を使ってください。
- 室温が35℃以上のときは、約5℃の冷水を使ってください。
- 約5℃の冷水は、冷蔵庫から取り出してすぐのものか、氷水をかき混ぜ、水を取り出して作ります。

■材料を混ぜ合わせ生地をこね上げる

- 粉やイーストの種類、室温や季節によって、水量を加減してください。
- こね上げの目安は、粉のかたまりがなくなり、薄くのはした部分に指をあて、ガムのようにのびるのが目安です。

■生地を成形する

- 生地を分割や丸めるとき、生地が乾燥しないように、ラップや固く絞った濡れいすをかけるなどしてください。

注意

●調理終了後の、仕上がり確認や平皿を取り出す場合は、平皿・フタ・取っ手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（やけどの原因） → P.33

レシピ クッキングガイド

●調理の前にパッキンの外れや浮きがないことを確認してください。

「パン・菓子」を選択する



●使用する付属品が表示されますので、調理前に確認してください。

メニューを選択する



分量の設定



仕上がり設定



●表示部に「」と表示され、途中から調理の残時間が表示されます。（調理の状況により残時間は変わります）

●調理が終了すると約5分間は、「追加焼き」ができます。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.54

●オーブン庫内の温度が約60℃に下がるまで「オーブン高温注意」が表示されます。

●電源を切っても温度が下がるまで表示されます。

●電源を切るときは → P.60~62

メニューを選んで調理する (つづき)

パン・菓子メニュー パン (つづき)

こんなときは	ここを確認/直し方
メニューや分量、仕上がり設定を間違えてスタートした場合や調理中に間違えて「切」キーを押してしまった、または調理中停止した	●オーブンドアをゆっくり開き平皿・フタを取り出し、フタを外して生地を確認してください。 ・発酵途中で発酵が足りない場合 ・発酵途中で発酵が足りない場合は、自然発酵させてください。生地が約1.5倍にふくらむのが目安です。発酵が終わったら、「パン 焼き」で様子を見ながら焼いてください。 ・焼き途中で焼きが足りない場合 ・「パン 焼き」で様子を見ながら焼いてください。 ・「パン 焼き」の焼き上がり時間の目安は、約25分です。焼き色を確認して調理時間を調節してください。 ・加熱直後は、平皿・フタとオーブン周辺が熱くなっているため焼いたふきんを使って取り出してください。(やけどの原因)
「パン 発酵 焼き」のときスタートしない (調理がスタートしない)	●オーブンの庫内の温度が高温の場合「切/スタート」を押してもスタートできません。(発酵し過ぎるのを防止するため) ・パン生地は、自然発酵させてください。生地が約1.5倍にふくらむのが目安です。発酵が終わったら、「パン 焼き」で様子を見ながら焼いてください。
発酵時間が長い	●パンの発酵時間は室温により異なります。室温が低いと発酵時間は長くなります。 ・室温が低い場合、最大約60分。 ・室温が高い場合は、最小約35分の時間がかかります。
焼けていない(半生状態) ふくらみが足りない	●操作を間違えていませんか。発酵から調理する場合は、「パン 発酵 焼き」を選んでください。 ●おね不足ではないですか。別添付のクッキングガイドの作りかたを確認してください。 ●古い強力粉やドライイーストを使っていますか。材料は新しいものを使ってください。 ●予備発酵の必要なドライイーストなどを使っていますか。予備発酵の必要なドライイーストを使ってください。→ P.44 ●材料が少なくないですか。別添付のクッキングガイドに従い、分量をしっかり守ってください。 ・砂糖、ドライイースト、塩は、計量スプーンで量ってください。 ・強力粉は、分量をはかりで量ってください。 ・水(ぬるま湯)は、計量カップで量ってください。 ・室温が25℃以上ときは、水を使ってください。 ・室温が35℃以上ときは、約5℃の冷水を使ってください。→ P.44



こんなときは	ここを確認/直し方
焼き色が濃い ふくらみ過ぎている	●操作を間違えていませんか。発酵が終わった状態から調理する場合は、「パン 焼き」を選んでください。 ●材料が多すぎないですか。別添付のクッキングガイドに従い、分量をしっかり守ってください。 ・砂糖、ドライイースト、塩は、計量スプーンで量ってください。 ・強力粉は、分量をはかりで量ってください。 ・水(ぬるま湯)は、計量カップで量ってください。 ・室温が25℃以上ときは、水を使ってください。 ・室温が35℃以上ときは、約5℃の冷水を使ってください。→ P.44 ●フタを忘れていませんか。調理の前に付属品を確認してください。 ●こげが気になる場合は、仕上がり「弱」を設定してください。
発酵時のにおいが気になる	●調理中は、レンジフードファンを使用してください。
調理中にフタが浮く	●材料が多すぎないですか。別添付のクッキングガイドに従い、分量をしっかり守ってください。
平皿・フタにパンが焦げつく、はりつく	●平皿とフタの内側にバターを塗りましょう。ムラがないように薄く塗ってください。 ●生地を平皿奥側の段差を目安にして押さえてください。
仕上がりの確認中「[d]」表示が出る	●オーブンドアを開けたままにすると、「[d]」が約30秒後に表示されます。仕上がりの確認は早めにして、オーブンドアを閉じてください。
仕上がりの確認中「[d]」表示が出て、停止した	●オーブンドアを開けたままにすると、「[d]」が表示され停止します。一度、オーブン操作部の「切/スタート」キーを押して、フタを開けて確認し、焼きが足りない場合は、「パン 焼き」を選び様子を見ながら焼いてください。
失敗した生地は	●失敗した生地は、ビザ生地などに利用できます。

使いかたをオープンで調理する

メニューを選んで調理する (つづき)

パン・菓子メニュー ドーナツ、ロールケーキ

平皿で調理します

●材料の厚さは5cm以下にしてください。



16

234

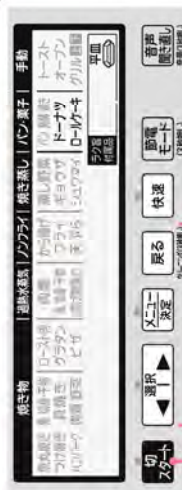
5



ドーナツ、ロールケーキ 調理のこつ

- クッキングガイドに記載の型を使用することをおすすめします。
(詳しくは、別添付のクッキングガイドをご覧ください)
- クッキングガイドに記載の型と大きさや材質の異なる型を使用する場合は、手動メニューの「オープン」[160]で様子を見ながら焼いてください。(オート調理ができません)

フタは使用しません



スタート

メニュー決定

戻る

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

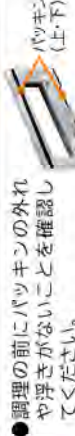
メニュー決定

スタート

お知らせ ●調理中はメニューおよび仕上りの変更はできません。

レシピ クッキングガイド

●調理の前にパッキンの外れや浮きがないことを確認してください。



「パン・菓子」を選択する



スタート

メニュー決定

戻る

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

メニュー決定

スタート

材料を入れた平皿を皿受けの上にのせ、オープンドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

電源 電源を入れたら「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる (ランプが点灯します)

「パン・菓子」を選択し、決定する

メニュー決定 選択 決定 ①押し ②押しして選択 ③押しして決定 ●戻るを押すと前の操作に戻ります。

メニューを選択し、決定する

メニュー決定 選択 決定 ①押しして選択 ②押しして決定 ●戻るを押すと前の操作に戻ります。

「スタート」を押す、材料に適した仕上りに設定する

スタート 仕上がり設定 仕上がり中強 標準 仕上がり弱中強 仕上がり弱 ●戻るを押すと前の操作に戻ります。

「スタート」を押す、スタートする

スタート ●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

●調理物を入れたままにしておくとも余熱で焦げ過ぎることがあります。

続けて使わないときは

電源 電源を入れたら「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる (ランプが点灯します)

電源を切る (ランプが消灯します)

お手入れをするときは P.60~62

使いかた(オープンで調理する)

●表示部に「」と表示され、途中から調理の残時間が表示されます。(調理の状況により残時間は変わる場合があります)

●調理が終了すると約5分間は「追加焼き」ができます。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.54)

●オープン庫内の温度が約60℃に下がるまで「オープン高温注意」が表示されます。

●電源を切っても温度が下がるまで表示されます。

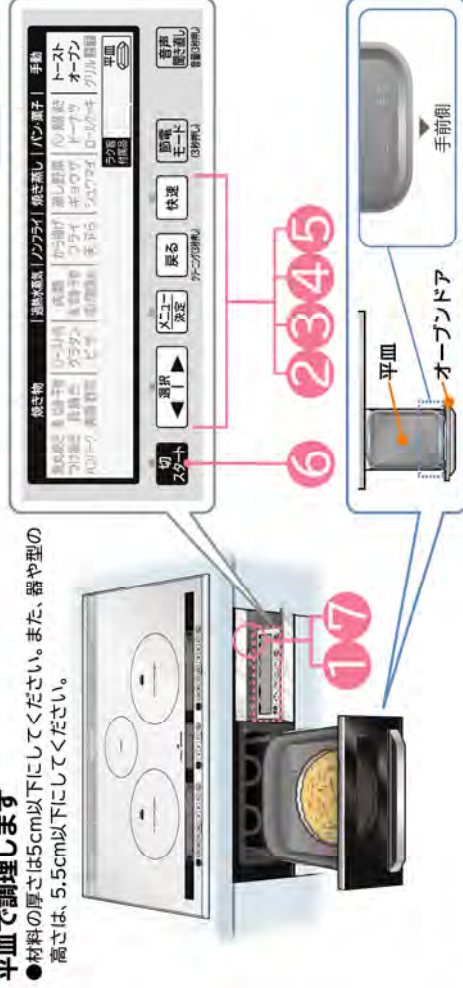
●調理中はメニューおよび仕上りの変更はできません。

メニューを選んで調理する

トースト、オーブン

平皿で調理します

- 材料の厚さは5cm以下にしてください。また、器や型の高さは、5.5cm以下にしてください。



トースト調理の二つ

- 平皿にアルミホイルを敷いて焼くとき、焼き色がつきにくくなります。
- 冷凍されたパンを焼く場合は様子を見ながら調理してください。
- 調理するときの食材ののせかたは、平皿の中央部にのせてください。
- | メニュー | 標準 | 快速 |
|------|----|----|
|------|----|----|
- 初期設定時間
- 快速コースは、通常より短い時間で調理できますが、焼き色に合わせ焼き時間が調節できます。

■初期設定時間

メニユー	標準	快速
トースト	7分	5分

お好みで1分~10分の時間設定ができます。



オーブン 調理のこつ

- 食品やアルミホイルなどが平皿からはみ出さないようにのせてください。
- クッキングガイドに記載の型を使用することをおすすめします。(詳しくは、別添付のクッキングガイドをご覧ください)
- 表面の焼き色がつき過ぎるときはアルミホイルをかぶせて焼いてください。
- 加熱途中で様子を見ながら加熱し、器や型の前後を入れかえてください。
- 焼き色やアルミホイルが黒過ぎたり、薄過ぎるときは温度を調節してください。
- ケーキの焼き上がり目の目安は竹串などを刺してみて生地がつかなくなったらでき上がりです。
- 連続して焼く場合は焼き時間を短くしてください。
- ホイル焼きは、アルミホイルが上ヒーターに触れない高さにしてください。

レシピ ↑ クッキングガイド

- 材料を平皿の上にのせ、オーブン
ドアを確実に閉め、前面操作パネル
を開く

電源
切込

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

「手動」を選択し、決定する

- ①押す ②押して選択 ③押して決定

×ニユーを選択し、決定する

- **戻る** を押すと前の操作に戻ります。

4

材料に適した温度を設定し、決定する

- 温度設定はあります。
● トーストには温度設定はありません。
- ①押して選択 ②押して決定
- 選択 決定

選択  | 

を押し、時間を設定する

- 設定できる最長時間 トースト ▶ 10分
オーブン ▶ 90分
- 焼き時間が30分以上の調理は、タイマーを使ってください。
-  を押すと前の操作に戻ります。
-  を選択すると快速コースが選べます。
 を押す（2度押しすると解除）

切
スタート

- 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

- 調理物を入れたままにしておくで余熱で焦げ過ぎることがあります。

7

続けて使わないときは

- 電源  を押し、
電源を切る (ランプが消灯します)

●「トースト」を連続して焼く場合は、様子を見ながら調理し、焼き時間を短くしてください。

使いたくオーブンで調理する)

●調理の前にパッキンの外れや浮きがないことを確認してください。



「手動」を選択する



●使用する付属品が表示されますので、調理前に確認してください。

メニューを選択する



●設定した温度を変更したい場合は $\leftarrow$ を押し、温度設定を表示させ、再度温度を設定してください。

タイマー設定(時間を設定)

●タイマーを使わない場合は、 $\leftarrow$ を押してください。(加熱を開始してから約30分経過すると調理を停止します)

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、調理時間を調節してください

●途中でタイマーを中止するときは、もう一度 $\leftarrow$ を押して、時間を 00 に設定してください。

●設定した時間を変更したい場合は $\leftarrow$ を押して、時間設定を表示させ、再度時間を設定してください。

●**快速** コースは、通常より短い時間で調理できます。

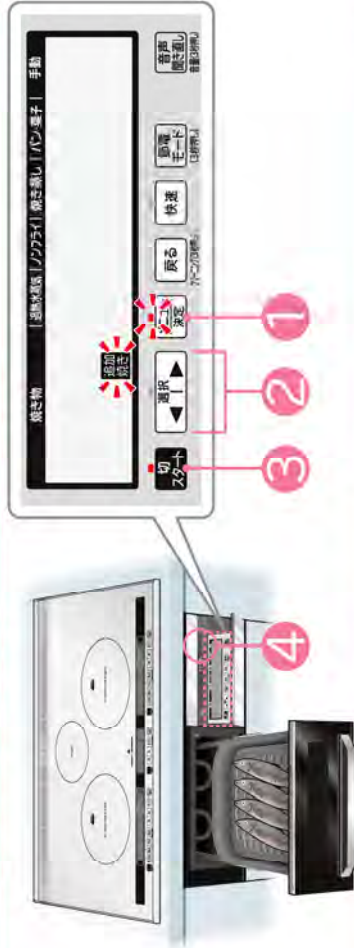
●**焼き**が足りないときは、再度手動メニューを選択して、様子を見ながら調理してください。

●オーブン庫内の温度が約60℃に下がるまで「オーブン高温注意」が表示されます。

●電源を切っても温度が下がるまで表示されます。

追加焼きをする

調理終了後、お好みで追加焼きをする



調理終了後、追加焼きが点滅中(約5分間)に設定する

- 調理終了後、**追加焼き**の表示を消した場合でも約5分間は、追加焼きができます。



- ①押す **メニュー決定** **追加焼き** **選択** ②1回押して追加焼きを点滅表示
- 電源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。

1 **メニュー決定**を押す

2 **選択**を押し、焼き時間を設定する

3 **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

- 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。

続けて使わないときは

電源 **電源切/入** を押し、

電源を切る (ランプが消灯します)

お手入れをするときは **→ P.60~62**

お願い

- 焼き蒸しメニュー、過熱水蒸気メニューで調理終了後に「追加焼き」をする場合は、波皿にかけ水や給水はせず、そのままにしてください。
- フタを使用するメニューで「追加焼き」をする場合は、仕上がり確認後フタをしてから「追加焼き」してください。

追加焼き時間の設定

- 追加焼き時間は3～29分まで設定できます。

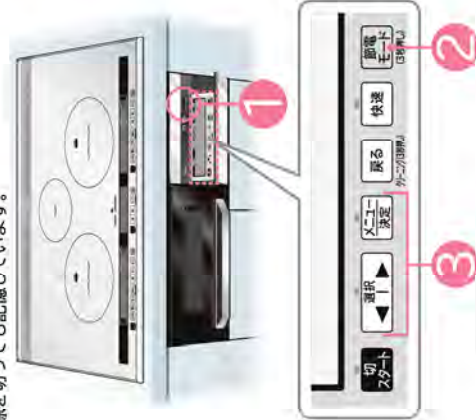
- 焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながらさらに焼いてください。

- オーブン庫内の温度が約60℃に下がるまで「オーブン高温注意」が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。

いろいろな機能を使う

節電モードの設定・解除

- 総消費電力の上限を抑えます。
- すべてのヒーターとオーブンが切れている状態で設定できます。
- 電源を切っても記憶しています。



節電モードを設定する

1 電源 **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 **節電モード** (3秒押し) を3秒間押す

3 **選択**を押し、希望の消費電力を選び **メニュー決定**を押す

節電モードを解除する

1 電源 **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 **節電モード** (3秒押し) を3秒間押す

設定の切り替え内容

内容	設定前	設定後
総消費電力の設定	総消費電力は5.8kWから4.8kWに設定されています。 → 裏表紙	総消費電力が5.8kWに設定されている場合 総消費電力を4.8kWまたは4.0kWに切り替えます。
オートパワーオフ	電源「入」の状態、約10分放置すると、自動的に電源が切れます。	電源「入」の状態、約5分放置すると、自動的に電源が切れます。
IHヒーター表示部の減光	液晶表示が操作終了から約10秒後に減光します。再度操作すると元の明るさに戻ります。	液晶表示が最初から減光します。

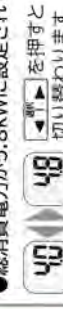
節電モード設定時の表示

- 節電モードの表示が点灯します。



総消費電力設定時の表示

- 総消費電力が5.8kWに設定されている場合



- 総消費電力が4.8kWに設定されている場合



節電モード解除時の表示

- 節電モードの表示が消灯します。



いろいろな機能を使う

チャイルドロックの設定・解除

- 安全のために、操作できないようロックできます。
- 全てのIHヒーターとオーブンの加熱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。



操作をロックする

- 1 電源切入
電源を入れる（ランプが点灯します）
- 2 タイマーを3秒間押し
●「P.O」の表示が点灯します。

音量切り替え・音声の聞き直し



音量を設定する

- 1 電源切入
電源を入れる（ランプが点灯します）
- 2 音量設定を押す
希望の音量を選び、音量設定を押す
- 3 希望の音量を選び、音量設定を押す

音量設定時の表示
音量「大」 2 音量「中」 1 音量「小」 0 音量「大」 3
●中止する場合は、音量設定を押します。
また、約10秒以内に音量設定を押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

メロディーとブザーの切り替え

- 操作が完了したときなどに鳴る音を切り替えることができます。



- 1 電源切入
電源を入れる（ランプが点灯します）
- 2 前面操作パネルの「メロディー/ブザー」を3秒間押し
音量設定の状態です。
- 3 「メロディー/ブザー」を3秒間押し、音量設定の状態です。

レンジフードファン運動

- 各IHヒーター、またはオーブンの加熱スタート・停止に連動して、レンジフードファン運動対応のレンジフードファンが運転・停止するシステムです。
- 詳しくはレンジフードファンの取扱説明書をご覧ください。
- レンジフードファン運動対応のレンジフードファンについては、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(P.71)にお問い合わせください。
- レンジフードファン運動の切り替えについては、お買い上げの販売店（販売店）にお問い合わせください。

操作と連動する内容

レンジフードファンの動作	レンジフードファンの動作
各IHヒーターまたはオーブンの加熱をスタート	運転を開始します。
各IHヒーターまたはオーブンの加熱を停止	約3分後に自動停止します。

ご注意

- IHヒーターから信号が送られるとレンジフードファンが動作しない場合があります。
- 送信部が汚れている。
- 送信部が錆やフライパンの取っ手などでおおわれている。
- ※その他の理由でうまく送・受信できないことがあります。その場合は、レンジフード側で操作してください。

使いたくいろいろな機能を使う

ご使用のたびにお手入れしてください。

ご注意

- ベンジン、シンナー、粉末タイプのクレンザーは使用しないでください。
- 排気口に水が入らないよう、ご注意ください。

排気カバー（2枚）・排気口ポケット（左・右）

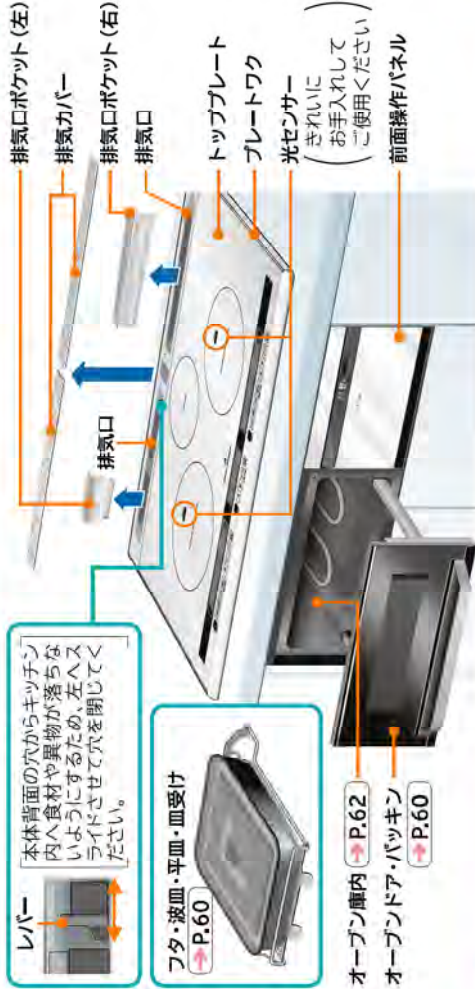
薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗ってください。

たわしやクレンザーは使わないでください。

排気カバーの下の油污れもお手入れしてください。

ご注意

- 排気口へ水などをこぼした場合は、底面から排出されますので、本体底面とキャビネット内をふき取ってください。
- 排気カバーは、食器洗い乾燥機に入れたリアルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
- 汚れて目詰まりしたまま使わないでください。安全装置が作動して加熱を停止したり、オープン使用中にオーブンドアから煙が漏れたりする場合があります。
- お手入れ後は、水分をよくふき取り、本体に必ずセットしてください。
- 排気カバーは強くこすらないでください。表面を傷つけたり変形する場合があります。
- お手入れ後は、レバーを左へスライドさせてください。



前面操作パネル

軽い汚れ

やわらかい布でふき取ってください。

汚れがひどいとき

台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、その後乾いたふきんでからふき取ってください。

ご注意

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

●お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

トッププレート・プレートワック（ステンレス製）・光センサー

汚れたらすぐにふき取ってください。

調理物や油污れがついたまま調理すると鍋底やトッププレートに焦げつき、汚れが落ちにくくなります。また、ロー・鍋の場合、鍋やトッププレートの焦げつきが原因で底面のローが溶け、焼き付いてくつき、無理に剥がすとトッププレートの破損の原因になります。

軽い汚れ

乾いたふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからふき取ってください。

油污れ

台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからふき取ってください。



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）や、お酢を使って清掃しないでください。付着した場合はすぐにふき取ってください。（洗剤や洗剤が残ると、表面が変色したりトッププレートとプレートワックの接合部分が劣化し、はがれの原因になります）



落ちにくい汚れ

クリームタイプのクレンザーをぬめたラップにつけてこすり取り、その後よくふき取ってください。プレートワッ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粉末タイプのクレンザーは使わないでください。
- たわし・スポンジのナイロン面（硬い面）、アルミホイルなどでこすらないでください。（トッププレート・プレートワックが傷つく原因になります）



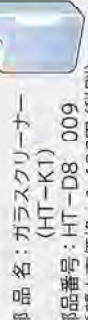
プレートワックの筋の方向は横向きです

別売品

2016年2月現在

トッププレート用クリーナー

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



部 品 名：ガラスクリーナー

（HT-K1）

部品番号：HT-D8_009

希望小売価格：1,400円（税別）

※日立の家電品取扱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。

それでも落ちないとき

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



ご注意

- トッププレートに小さなひびや割れなどを見つけた場合や、トッププレートとプレートワックのすき間が大きくなった場合は、そのまま使用せず、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」（P.71）にご相談ください。
- しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
- 鍋底の汚れがトッププレートにつく場合があります。
- 光センサーが汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れを取り除いてください。

フタ・波皿・平皿・皿受け

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗って
ください

波皿や平皿にたまった脂や汁などの汚れは、キッチン
ペーパーなどでふき取り、その後薄めた台所用洗剤(中
性)とスポンジで洗ってください。



汚れが落ちにくいときは

波皿や平皿の表面に食品がこびりついたり、焦げついたり
した場合、波皿や平皿にお湯(約40～50℃)を入れ、10分
程度つけ置きをして、食品のこびりつきをふやかしてから、
薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗ってください。

ご注意

- 汚れがついたら、つどお手入れしてください。汚れがこびりつく調理物が取りにくくなる場合があります。
- 洗った後は、乾いたふきんで水気をしっかりふき取って乾燥させてから収納してください。(さびの原因)
- クレンザーは使用しないでください。(表面を傷つけます)
- 漂白剤および塩素系洗剤を使わないでください。(変色の原因)
- たわし・スポンジのナイロン面(硬い面)でこすらないでください。(表面処理に傷がついたり
がれたりすることがあります)
- 焦げつきなどを落とすときは、鋭利な物でこすらないでください。(傷の原因)
- 食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
- 波皿・皿受けは消耗部品です。表面処理が傷んだ場合や破損した場合は、日立の家電取扱店で
お問い合わせください。→ P.5

オーブンドア・パッキン

調理後は、こまめに水がききしてください。

汚れが落ちにくいとき

台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき
取り、その後乾いたふきんでからがきしてください。
(パッキンは外さない)

それでも落ちないとき

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗ってください。
パッキンの溝の汚れや異物を取り除いてください。

ご注意

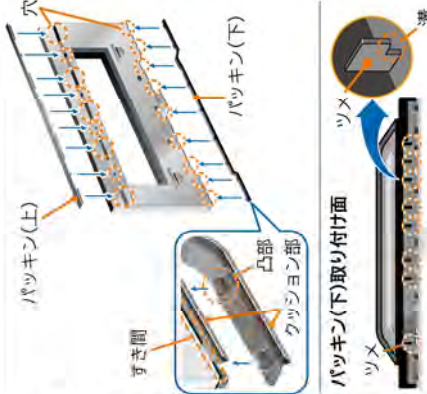
- たわし・クレンザーは使用しないでください。(表面を傷つけます)
- オーブンドアは、食器洗い乾燥機や食器乾燥機には入れないでください。(樹脂部が変形します)
- オーブンドア(強化ガラス)に傷がついた場合は、日立の家電取扱店でお問い合わせください。
→ P.5

パッキンの交換

- ①古いパッキン(上・下)を引っ張って外します。
- ②新しいパッキン(上)の凸部を、オーブンドアの穴(9箇所)に端から順
に入れ、しっかりと押し込み、すき間がないよう取り付け面に密着させ
てください。
- ③新しいパッキン(下)の凸部を、オーブンドアの穴(9箇所)に端から順
に入れ、しっかりと押し込み、パッキンをツメの溝(8箇所)に確実に差
し込んで、すき間がないよう取り付け面に密着させてください。また、
クッション部がオーブンドアのすき間などに挟まらないように取り付
けてください。

ご注意

- パッキンの付け忘れ、外れや浮きにご注意くだ
さい。(システムキッチンの変色・変形の原因
になります。また、取っ手が高温になったり、扉
から煙が出たり、上手に調理ができません)
- パッキン(上・下)は消耗部品です。オーブ
ンドアのすき間から煙が漏れ出したり、柔軟性
がなくなってきた場合は、日立の家電取扱店で
お問い合わせください。→ P.5



●お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

オーブンドア、フタ、波皿、平皿、皿受けの取り外し/取り付け

取り外し

- 1 取っ手を両手でしっかりと持ち、ゆっくり止まるまで引き出す
- 2 フタ、波皿、平皿、皿受けを外す
- 3 取っ手の下側に手をまわし、オーブンドアを手でささえ、オーブンドアパネを軽く引き下げる

ご注意

- オーブンドアパネを引き下げず、にオーブンドアを押し倒して外さないでください。
(オーブンドアが破損したり変形することがあります)

取り付け

- 1 オーブンドアを本体側へ倒すようにし、レールのツメ2箇所をオーブンドア下部の角穴に差し込む
- 2 オーブンドアを手でささえ、垂直に起こしながらはめ込む
- 3 皿受け、平皿、波皿、フタを順番にのせる

ご注意

- レール側の角穴と皿受け(凸部)を合わせてください。
- 平皿と波皿は、「手前」の表示を手前側に合わせてください。合わない場合、奥側とオーブンドア内に収納できません。

- 4 オーブンドアはフロントオープンに当たるまで押し閉める

● 波皿や平皿に脂や汁がたまっている場合は、こぼれないように両手でゆっくり持ち上げて、注意して取り出してください。

お願い

● レールについた汚れは、乾いたふきんでからがきしてください。(汚れたまま放置するとさびの原因になります)

お手入れをする (つづき)

オーブン庫内

軽い汚れ

ふきんをよく絞り、水ぶきしてください。

油汚れ

台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからがきしてください。

細かい部分(手の届かない庫内部分)の汚れ
割りばしなどに布を巻いたものでふき取ってください。

ご注意
●庫内にふきんなどが残っていないことを確認してください。

注意

- お手入れは、電源を切り、本体が冷えるまで行わない(高温時に布製の手袋(軍手など)やゴム手袋などでカバーしても、やけどのおそれがあります)
- オーブン庫内は金属部が多くあるため、素手では清掃しない(けがのおそれがあります)

- レーベルを引き出してオーブン庫内を清掃する場合は、レーベルの上側から清掃する
レーベルを引き出した状態で、レーベルの下側から庫内を清掃する場合は十分気を付けてください。
(オーブン庫内とレーベルに網を引っ掛けた場合けがのおそれがあります)

庫内クリーニング(においを軽減するには)

- 5~6回使用のたびに庫内クリーニングをご使用ください。
- オーブン庫内を高温にして、油汚れを乾燥させ、においを軽減します。(汚れは除去できません)
オーブン庫内の油汚れを乾燥させないと腐食の原因にもなります。

準備

- フタ、波皿、平皿、皿受けを取り外す (→ P.60)
- オーブンドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

- 1 電源を入れる(ランプが点灯します)

- 2 戻るを3秒間押す

- 「戻る」が表示されます。
- 中止する場合は、[ESC]を押します。

- 3 [スタート]を押して、スタートする

- ブザーが鳴ったら終了です。

ご注意

- においを軽減しますが、汚れは除去できません。クリーニングの前に食品カスなどは取り除いてください。
- フタ、波皿、平皿、皿受けは絶対にセッティングしないでください。
- クリーニング中は、オーブン庫内の油を焼き切るため煙が出る場合があります。レンジフードファンを使用してください。

お困りのときは

修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。

こんなときは	ここを確認/直しかた
電源が入らない スタートしない メニューが選べない(適温調理やオーブン調理(快速コース)など)	●専用ブレーカーが切れていませんか。 専用ブレーカーを入れてください。 ●電源が切れていませんか。(電源ランプが消えている) 電源を入れてください。 ●電源ランプが点灯します。 電源ランプが点灯するまで押してください。 ●電源ランプが点灯し、電源が入った状態で約10分放置するとオートパワーオフ機能が働き、自動的に電源が切れます。新モードが設定されている場合は、約5分でオートパワーオフ機能が働きます。(→ P.55) ●オートパワーオフの時間の切り替えについては、お買い上げの販売店にご相談ください。 ●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.56) ●IHヒーターで使える鍋を使用していますか。 (使える鍋について (→ P.12)) ●総消費電力を超えていませんか。(→ P.16)
使用中にIHヒーターまたはオーブンの加熱が停止した(切り忘れ防止自動停止機能)	●切り忘れ防止自動停止機能が働いています。 各IHヒーターとオーブンは、一定時間経過すると自動的に加熱を停止する。切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。 ●各IHヒーターは最終キー操作から約45分 ●手動メニュー「オーブン」「グリル」は約30分 ●手動メニュー「トースト」は約10分 ●切り忘れ防止自動停止機能が働く3分前と停止したときにブザーでお知らせします。 - 調理中、加熱が停止した場合は、再度スタートしてください。
鍋が確認できない 液晶表示の火カバーが交互に点灯し、約30秒後に消灯した(金属小物検知自動停止機能、鍋無し自動停止機能)	●使えない鍋を置いていませんか。 使える鍋を置いてください。(使える鍋について (→ P.12)) ●鍋がIHヒーターから大きくずれていませんか。 中央に置いてください。(→ P.17) 図は火力「7」で使用した場合 約30秒後、ブザーが鳴り、液晶表示が消え、加熱を停止します。
左・右IHヒーターの加熱が停止した	●トップブレードの光センサーと鍋底に、汚れや水などが付着している場合や鍋底の反りなどが原因で、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。 汚れや水を取り除き、鍋底を確認してください。(→ P.59)
使用中に停電になった	●加熱中の各IHヒーターまたはオーブンは停止し、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て行ってください。 ●電源が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 トップブレードやオーブンドアおよび庫内など高温部に触れない

お困りのときは	ここを確認/直しかた
キー操作ができない	●指に指サックや電テープ、手袋をしていませんか。直接指で触れてください。 ●隣のキーに触れていませんか。1厘ずつ操作してください。 ●キーの端を押していませんか。数秒待った後でキーの中央を押してください。 ●上面操作パネルに水滴などが付着していませんか。水滴などを取り除いてから、数秒待った後で操作してください。 ●上面操作パネルに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.59) ●ブザーが鳴るまで押してください。 ●上面操作パネルおよび表示部の上に熱い鍋などを置いていませんか。熱い鍋などを置かないでください。故障の原因になります。 ●上面操作パネルに調理物がかきこぼれたり、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.68, 69) ●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.68, 69) ●上面操作パネルおよび表示部の上に熱い鍋などを置かないでください。故障の原因になります。 ●キーを長押ししていませんか。キーに約3秒以上触れていても表示されません。 (→ P.68, 69)
【P】と表示されて キー操作ができない	●【P】と表示されて約10秒間継続すると停止します。 ●上面操作パネルに調理物がかきこぼれたり、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.68, 69) ●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.68, 69) ●キーを長押ししていませんか。キーに約3秒以上触れていても表示されません。 (→ P.68, 69) ●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元に戻ります。 ●表示部の上に熱い鍋などを置かないでください。 ●蒸気を吸い込むと、液晶がくもることがありますが、しばらくすると元に戻ります。
電源を入・切するときや 使用中に「カチャ」と音がする	●電源を入・切するときや使用中に、内部電気部品のスイッチの動作音がします。 ●手動火力「1」(100W相当)と火力「2」(200W相当)は、ヒーターを入・切しますので、入・切音がします。 ●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、オーブン庫内の温度を下げるために、キート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。 ●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。
使用中にファンの音が大さくなる	

お困りのときは	ここを確認/直しかた
音	IH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鍋など鍋の振動によって音(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。 ●各IH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で異常ではありません。(各IHヒーターで音が異なる場合があります) ●気になる場合は、火力を下げたり、鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。 ●特に片方に取っ手が重く、重量が軽いフライパン・片手鍋・雪平鍋はバランスが悪く動いたり火力が弱くなるものがあります。調理物と合わせて約1kg以上にしてお使いください。火力の低下が大きい場合は、ふたをして低めの火力で調理してください。(使える鍋について (→ P.12)) ●IH加熱での「磁力の反発力」が鍋を浮かそうとしますので、使用前提にふいてください。 ●設定の総消費電力以上は火力が上げられません。 ●節電モードを設定していません。(→ P.55) ●必要に応じて解除してください。 ●中央IHヒーターの火力「5」以上は、加熱後約1分間、鍋に異常がないが検知するため、火力を弱くコントロールします。時間が経過すると火力が上がるのでそのまま使用してください。
火力	火力が弱くなることがある ●多数の穴が開いたステンレス板を底部に貼り合わせたアルミ鍋では、ステンレス板の面積が直径12cmの面積(約113cm²)に満たないと小鍋と判断して火力が弱くなる場合があります。(使える鍋について (→ P.12)) ●鍋底の直径が小さい鍋や鍋底が反っている鍋は火力が弱くなる場合があります。 ●ホーロー・ステンレス製の鍋については鍋底の直径が左・右IHヒーターの場合は12~26cmのもの、中央IHヒーターの場合は12~20cmのもので、鍋底の反りが3mm未満のものをこ使用ください。(使える鍋について (→ P.12)) ●炒め物などを行うと、鍋底温度が上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのまま使用ください。 ●IHヒーターの特性や冷却具合により、同じ鍋でも、各IHヒーターで火力が異なる場合があります。また小さい鍋では、加熱できる場合とできない場合があります。 ●鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。 ●使える鍋を使用しています。(使える鍋について (→ P.12)) ●鍋の種類によっては、「強火」で使用する、自動的に火力をコントロールする場合があります。 ●選択したメニューと使用した付属品、調理の手順などを確認してください。 ●液皿は、消耗品です。材料のこびりつきがひどくなった場合は、液皿を買い替えてください。(→ P.4) ●材料によっては、皮がこびりつき易くなります。シリコンなどコーティングされたアルミホイルなどを使用すると、こびりつきにくくなります。(→ P.33)
オーブン	IHヒーターによって火力が違 IHヒーターでの調理に時間がかかる 調理のでき上がりが遅い 調理のでき具合が悪い 液皿に材料がこびりつく

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。

お困りのときは		ここを確認/直しかた
オーブン	オーブン調理中、加熱が停止した場合	●材料に合わせてフライパンなどに移し、IHヒーターで調理するか、手動メニューで様子を見ながら調理してください。
	オーブン調理中、オーブン庫内で瞬間的に炎ができたり、排気口から煙が出る	●オーブン調理中、脂などがヒーターに直接触れると、瞬間的に炎や煙が出る場合がありますが異常ではありません。 ●調理を始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されて、においや煙が出る場合がありますが異常ではありません。
	【d】表示が出て加熱ができな	●オーブンドアが完全に閉まっていない。 (→ P.68, 69) ・オーブン調理中、オーブンドアを開けたままにすると【d】が表示され停止する場合があります。オーブンドアが閉まっていることを確認してください。
	【F】表示が出て加熱ができな	●使用する波血、平皿、メニューが間違えています。波血、平皿、メニューを確認してください。
	オーブンで魚を焼いたときに排気口から煙が出たり、オーブンドアのすき間から煙や水蒸気が漏れることがある	●オーブン庫内の排気口には煙やにおいをおさえる熱交換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熱交換能力を超えて排気口から多く煙が出たり、オーブンドアのすき間から漏れることがあります。故障ではありません。 ●パッキンの付け忘れや浮きがありませんか。 (→ P.61) ●パッキンの柔軟性がなくなっていないませんか。パッキンを交換してください。 (→ P.61)
結露	オーブンの排気口から出た水蒸気が壁面に結露することがある	●調理時に排気口から出る水蒸気などが壁面につき水滴になることがありますので、ふきんなどでふき取ってください。
	光センサーが結露することがある	●蒸気を吸い込むと、結露することがありますが、しばらくすると元に戻ります。
レンジフードファン	オーブンドアが結露することがある	●調理中やオーブンドアに水が付着している場合、オーブンドアに結露することがありますが、しばらくすると元に戻ります。
	【H】クッキングヒーターのヒーターまたはオーブンの加熱を停止しても、レンジフードファンも、レンジフードファンが止まらない	●レンジフードファンは【H】クッキングヒーターの全てのIHヒーターとオーブンの加熱を停止しても約3分間動作します。 ●レンジフードファンが止まらない場合はレンジフード「切」キーを押してください。 ●【H】クッキングヒーターのいずれかのIHヒーターまたはオーブンの加熱をしているとレンジフードファンは止まりません。 止める場合は、レンジフード「切」キーを押してください。
レンジフードファン連動	レンジフードファンが回らない	●送信部または受信部が汚れていませんか。 【H】クッキングヒーターの送信部・レンジフードファンの受信部を掃除してください。 ●送信部に鍋などを置いていませんか。 鍋などを送信部の上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取っ手を向けていませんか。 フライパンなどの取っ手の向きを変えてください。 (→ P.6) ●上面操作パネルの送信部を確認してください。 (→ P.6) ●レンジフードファン連動の機能を停止していませんか。 レンジフードファン連動の切り替えについては、お買い上げの販売店にお問い合わせください。 (→ 裏表紙) ●レンジフードファンの取扱説明書も合わせてご確認ください。

お困りのときは		ここを確認/直しかた
適温調理「揚げ物」	予熱時間が長い 油温がずれる 加熱が停止する	●指定の鍋を使用していますか。 (→ P.5, 12) ●800g (880ml) を超える量の油を入れていませんか。 ●熱い油・汚れた油を使っていますか。 ●鍋底が反ついたり、変形した鍋を使用していませんか。 ●鍋を交換する (→ P.5, 12) (鍋底の反りは3mm未満のものをご使用ください) ●鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着していませんか。 ●お手入れをする (→ P.59) ●予熱中に油を注ぎ足していませんか。 ●「揚げ物」の設定をし直す (→ P.21)
	油煙が出る	●油の種類によって、油煙が出る温度が異なります。(油の説明書を確認してください) ●再使用油は油煙が出やすくなります。
	予熱時間が長い 加熱が停止する	●鍋底の直径が小さかったり鍋底が反っているフライパン・鍋は火力が弱くなる場合があります。予熱時間が長くなります。またフライパン・鍋の温度が適温にならず加熱を停止する場合があります。 適温調理で使えるフライパンについて (→ P.5, 13)
	鍋の温度が低過ぎたり高過ぎる	●鍋の材質・大きさ・形状・置く位置により鍋の温度が低過ぎたり高過ぎる場合があります。 適温調理で使えるフライパンについて (→ P.5, 13)
	炊き上がったごはんが かたすぎる／芯が残る	●お米の量、水の量をまちがえていませんか。 正しくはってください。 (→ P.26) ●炊く前にお米を浸していますか。 通常30分以上、冬場は1時間以上浸してください。 ●炊くときにお湯を使用していませんか。 お湯を使用すると芯が残ります。 ●鍋の種類によっては、ごはんの芯が残るなど、うまく炊けない場合があります。炊き加減設定を「強め」に調節してください。 (→ P.27)
便利メニュー「炊飯」	炊き上がったごはんが やわらかい	●洗米後によく水を切っていますか。十分に水を切らないと炊飯時の水量が多くなります。 お米を研いだあとは、ざるに上げて十分に水切りをしてください。 ●炊飯後にふたをしたまま置いていませんか。湯気がつゆとなって落ち、ごはんがべたつきします。 加熱が終了したら、すぐにふたを開け、全体をほぐして余分な水分を逃がしてください。 ・ふたをしておくときは、乾いたふたを掛けてからふたをしてください。
	ごはんが焦げる、こびりつく	●炊飯に適さない鍋を使うと、ごはんが焦げついたり、こびりつきやすくなります。(うす手の鍋、薄ー鍋など) 必ず【煮】または【炊】マーク付の厚さ1.5mm以上の鍋をお使いください。 (→ P.5, 13) ●無洗米は、焦げやすくなります。 残り10分で加熱を切り、鍋をIHヒーターから外して蒸らししてください。 ・こびりつく場合は、ぬれたふたの上に置いて蒸らすと取れます。
	ごはんが炊けていない 炊き込みごはんが うまく炊けない	●設定をまちがえていませんか。 「炊飯」を使い、お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.27) ●具の量、水の量をまちがえていませんか。 正しくはってください。 (→ P.26)
その他		●適温調理や、「炊飯」「保温」は火力を自動的に調節します。火力が(ゼロ)W! になっているときに鍋を外しても「鍋確認」を表示しません。調理を途中でやめる場合は、上面操作パネル部の「切/スタート」キーを押して加熱を切ってください。

お知らせ表示が出たとき

修理を依頼される前に次の点を
もう一度お調べください。

下記の表示が出たときは故障ではありません。「直しかた」を確認し、表示を消してから再度操作を行ってください。

お知らせ表示コード	原因	ここを確認／直しかた
[E11][E12][E13][E15][E16][E17][E21][E22][E23][E25][E26][E27][E29][E31][E36][E51][E56][E57]	●鍋が高温(油が高温)になっています。 (鍋の反りや変形があります) ●空だきになっています。 ●炒め物の調理を行うと表示する場合があります。 ●鍋が光センサーの上に置かれていません。また、光センサーの上に置かれていても、左・右IHヒーターの中央から大きくずれています。 ●市販の汚れ防止シートを使用しています。 ●鍋底の直径が12cm未満の鍋を使用しています。 ●鍋の中の調理物が鍋底にこびりついていませんか。	●鍋底に反りや変形、はがれがある場合は、新しい鍋をご購入ください。 (→P.12) ●調理物を入れてください。 ●火力を下げてご使用ください。 ●鍋をIHヒーターの中央に置いてください。 ●市販の汚れ防止シートは使用しないでください。 ●鍋底の直径が12cm以上の鍋を使用してください。 ●調理物がこびりつかないように、鍋底からよくかき混ぜてください。
[E12][E22]	●鍋の底に約3mm以上の反りがあったり変形しています。 ●鍋の底やトッブプレートに異物や汚れが付着している。	●反りや変形がある場合は鍋を交換してください。(→P.12) ●異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。
[EP]	●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。	●調理物や水滴を取り除いてください。 ●鍋などを取り除いてください。 ●約3秒以上キーに触れないでください。
H15 H25 H55	●排気カバーにほこりがたまっています。 ●排気カバーがふさがれています。	●ほこりを取り除いてください。 (→P.58) ●ふさがないでください。
[E14][E24][H17][H27][H57]	●鍋の種類が違っています。	●鍋の種類を確認してください。 (→P.12)
[E1][E3][E4]	●使用する付属品、メニューが違っています。 ●加熱したまま連続して魚などを焼いた場合。 ●空だきになっています。	●使用する付属品、メニューを確認してください。(→P.15) ●一度加熱を切り、オーブン庫内の温度を下げてから、次の調理物を入れてください。 ●調理物を入れてください。
[d]	●オーブンドアが完全に閉まっていない場合。	●オーブンドアがフロントオープンに密着するように押し込んでください。
[F]	●使用する波皿、平皿、メニューが違っています。	●使用する波皿、平皿、メニューを確認してください。(→P.15)

上面操作パネル

前面操作パネル

表示を消したいときは

[E11][E12][E13][E15][E16][E17][E21][E22][E23][E25][E26][E27][E29][E31][E36][E51][E56][E57] の表示が出たときは左IHヒーターの **[切/停止]** を押す。
[E21][E22][E23][E25][E26][E27][E29][E31][E36][E51][E56][E57] の表示が出たときは右IHヒーターの **[切/停止]** を押す。
[E51][E56][E57][EP][H55][H57] の表示が出たときは中央IHヒーターの **[切/停止]** を押す。
[EP] の表示が出たときに、再度加熱したい場合は、異物や水滴を取り除き、**[EP]** が出たIHヒーターの **[切/停止]** を押し **[EP]** を一度消してから、操作手順をもう一度繰り返してください。

[E1][E3][E4] の表示が出たときはオーブンの **[切/停止]** を押す。

[d] の表示が出てオーブンが停止したときはオーブンの **[切/停止]** を押す。

[F] の表示が出たときは、使用する波皿、平皿、メニューを見直して **[切/停止]** を押す。

上面操作パネル

前面操作パネル

「ここを確認／直しかた」に従って再度操作しても同じ表示が出たり、上記以外の表示や下記の表示が出たときは故障の可能性あります。お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(→P.71)にご連絡ください。

お知らせ表示コード	原因
[E6] 液晶表示が赤く点灯する	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。
H11 などのH**表示	●部品の故障が生じた場合。
[E6]	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。
H1 などのH**表示	●部品の故障が生じた場合。

●お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(→P.71)にご連絡ください。

上面操作パネル

前面操作パネル

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、大切に保管してください。

尚、保証期間内でも次の場合には原則として有料修理にさせていただきます。

- (イ) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障及び損傷。
- (ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、落下、輸送等による故障及び損傷。
- (ハ) 火災、地震、風水害、落雷、その他天災地変、塩害、公害、ガス害 (硫化ガスなど) や異常電圧、指定外の使用電源 (電圧、周波数) による故障及び損傷。
- (ニ) 一般家庭用以外 (例えば業務用等) の長時間使用及び車両 (運転用を除く)、船並への搭載) に使用された場合の故障及び損傷。

●保証期間は、お買い上げの日から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「日立」クッキングヒーターの補修用性能部品を、製造打ち切り後8年保有しています。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にお問い合わせください。

修理料金の仕組み

修理料金 = 技術料 + 部品代 + 出張料などで構成されています。

技 術 料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
部 品 代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出 張 料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途駐車料金をいただく場合があります。

修理を依頼されるときは

出張修理

「お困りのときは」(P.63~69) 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「日立」クッキングヒーター
型 式	各部のなまえ (P.4) をご確認ください
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご 住 所	付近の目印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。
※下記窓口の内容は、予告なく変更させていただく場合がございます。

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)
年末年始は休業させていただきます。
携帯電話、PHSからもご利用できます。

修理に関するご相談はエコーセンターへ

TEL 0120-3121-68
FAX 0120-3121-87
(受付時間) 9:00~19:00 (月~土)、9:00~17:30 (日・祝日)
携帯電話、PHSからもご利用できます。

●出張修理のご用命はインターネットからも申し込みいただけます。

URL <http://kadenfan.hitachi.co.jp/after/service/foaiawase.html>

または、「日立家電修理」検索「お問い合わせ」ページ (P. 出張修理のご案内) ボタンより入力画面にお進みください。

(注) 対象製品をご確認のうえお申込みください。

- 「周辺修理」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て個人情報を提供し対応させていただきますことがあります。
- 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くことがあります。

ホームページから「使いかた動画」や「おすすめレシピ」を見る

■スマートフォンやタブレット端末を使うとき (コードが読み取れるとき)

- ① コードを読み取る
- ② 見たい項目を選択
- ③ 再生



「使いかた動画」 「おすすめレシピ」



■パソコンを使うとき (コードが読み取れないとき)

- ① URLを入力
- ② 見たい項目を選択
- ③ 再生

「使いかた動画」 http://kadenfan.hitachi.co.jp/manual_movie/ih/k300t_series/index.html
「おすすめレシピ」 <http://kadenfan.hitachi.co.jp/ih/recipe/m/>

(お知らせ) ●ご利用の環境によっては、コードの読み取り、動画の再生ができない場合があります。

●ご利用の際は、通信費等の費用がかかります。

●「使いかた動画」や「おすすめレシピ」のホームページ掲載は、予告なく変更・中止することがあります。