

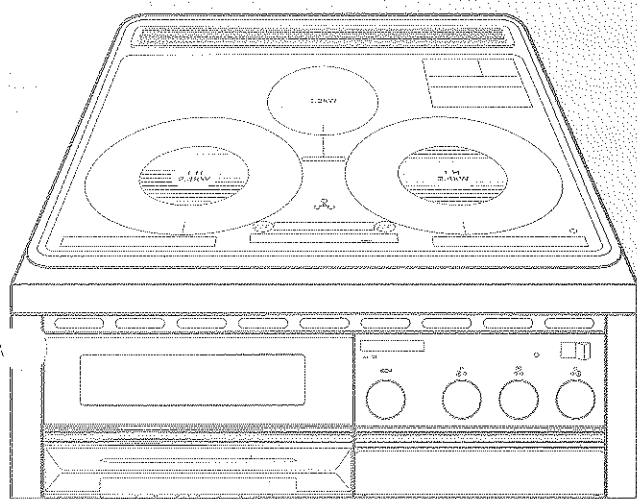
HOLS

株式会社 ほくてんライフシステム

IHクッキングヒーター 取扱説明書

形
名

HCR-2731W (家庭用)



も く じ

まず知っていただきたいこと

- 安全上のご注意……………2
- 各部のなまえとはたらき……………8
- お使いになる前に……………10
- 使えるなべは？……………12
- IHヒーターで使えるなべの見分けかた……………13

使いかた

- 左・右IHヒーターの使いかた……………14
- 揚げ物調理のしかた……………16
- 中央ヒーターの使いかた……………18
- ロースターの使いかた……………19
- タイマーの使いかた……………22

調理のポイントと料理例

- 調理のポイント……………25
- 料理例……………27

長くご愛用いただくために

- お手入れのしかた……………31
- こんなときは……………34
(修理を依頼される前に)
- こんな表示が出たときは……………35
- 仕 様……………36
- 保証とアフターサービス……………37

- このたびは **HOLS** IHクッキングヒーターをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
- この説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。そのあと大切に保存し、必要なときお読みください。
- 保証書は必ず「お買い上げ日・お買い求め先名」などの記入を確かめて、お買い求め先からお受け取りください。
- 設置工事説明書を工事店または施工主から必ずお受け取りください。

安全上のご注意

必ずお守りください

- ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。
- 表示と意味は次のようになっています。



誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。



誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害のみの発生が想定される内容を示します。

※物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

■図記号の例



△は、注意(危険、警告を含む)を示します。

具体的な注意内容は、△の中や近くに絵や文章で示します。



⊘は禁止(してはいけないこと)を示します。

具体的な禁止内容は、⊘の中や近くに絵や文章で示します。



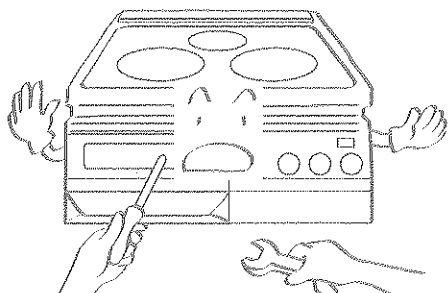
●は強制(必ずすること)を示します。

具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。



修理技術者以外の人、絶対に分解したり修理・改造は行なわない

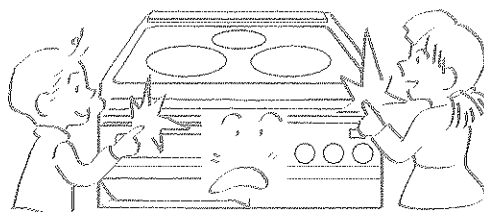
発火したり、異常動作してけがをすることがあります。



分解禁止

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない

感電・けが・やけどの原因になります。

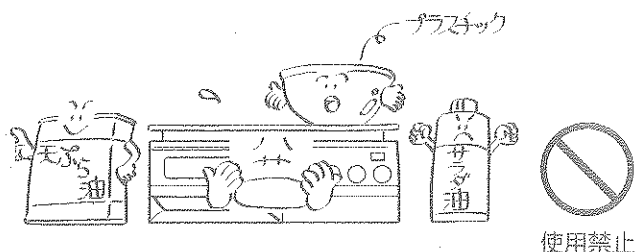


使用禁止

警告

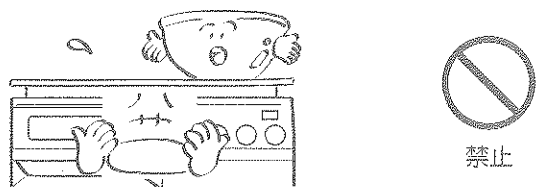
周辺に可燃物を置いたり、可燃性ガスを近くで使用しない

引火して発火することがあります。ふきん、ペーパー、カーテン、スプレー缶、ベンジンなどを置いたり、使用したりしないでください。



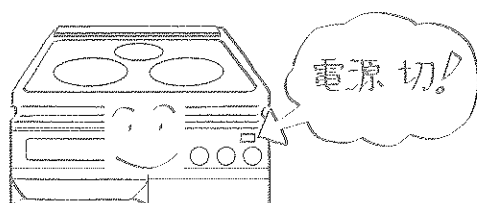
ヒーターの上に、可燃物を置かない

火災の恐れがあります。ヒーター上や器具の周囲に紙きれ・ふきんなどの燃えやすいものは絶対に置かない。誤ってスイッチが入った場合、火災の原因となります。



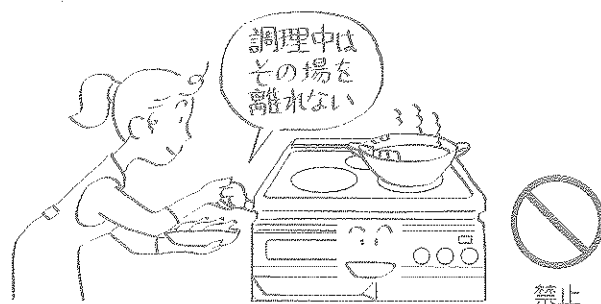
使用後は電源スイッチを切る

火災の原因になることがあります。



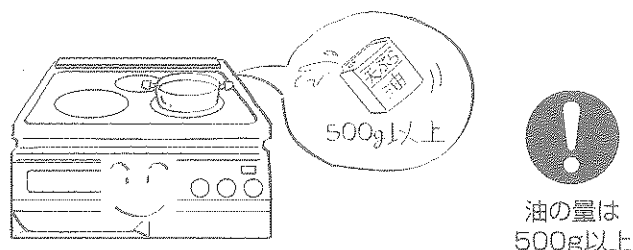
天ぷらなど油を使う調理中はその場を離れない

火災の恐れがあります。その場を離れるときは必ずヒーターを切る。油が過熱すると火が入らなくても自然に発火し、火災の原因となります。



油は500g (0.56L) 以上で調理する (揚げ物調理中)

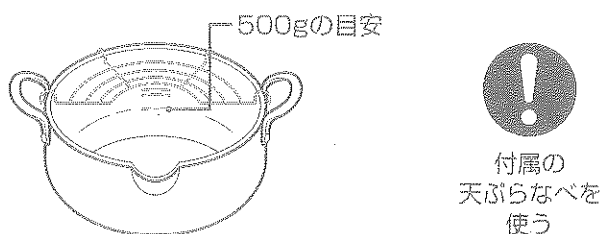
油の量が少ないと油の温度が上がりすぎ、火災の原因になります。



付属の天ぷらなべを使う (揚げ物調理中)

底に凹凸やそりのあるなべを使うと油温調節機能が働かず、油温が上がり過ぎて火災の原因になります。

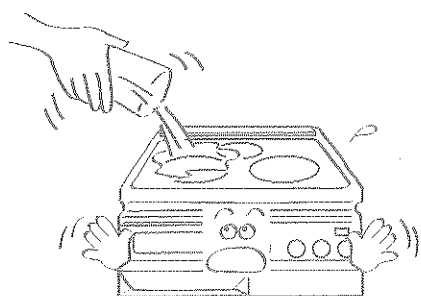
付属の天ぷらなべを使用し、右IHヒーターで揚げ物調理キーをお使いください。



警告

本体に水をかけない

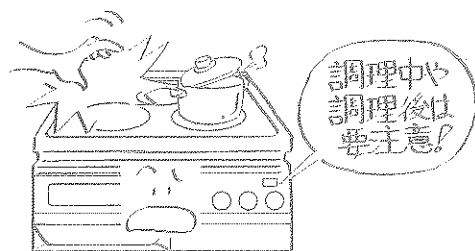
漏電やショートをおこし、感電や火災の原因になります。トッププレートとカウンター(調理台)の間に水がこぼれたときも、すぐにふきとってください。



水かけ禁止

調理中、または高温注意ランプが点滅中はトッププレート、その周辺の金属部に触れない

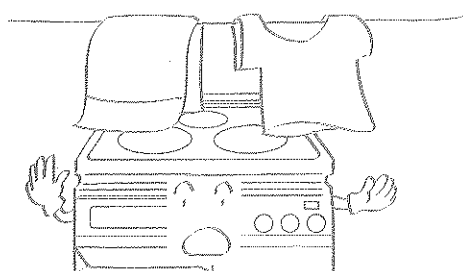
高温注意ランプが消灯した直後でも、ヒーター部に続けるとやけどの恐れがあります。



接触禁止

調理以外のことに使わない

このIHクッキングヒーターを暖房や洗濯物などの乾燥や炭火おこしなどの目的に使わないでください。火災や故障の原因になります。

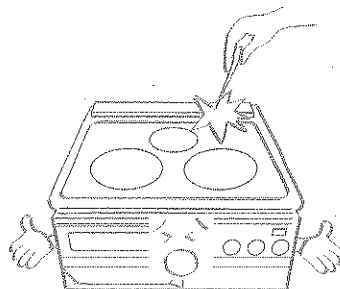


禁止

吸・排気口やすき間などの開口部に、ピンや針金などの金属類や異物を入れない

吸・排気口に指を入れない

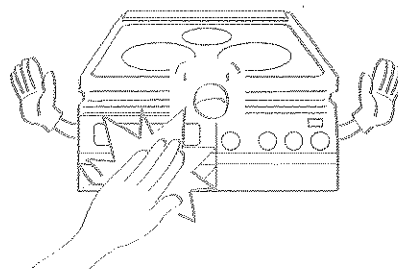
火災・感電・けがの原因になります。



禁止

ロースター調理中、調理直後はロースター扉や、その周辺には触れない

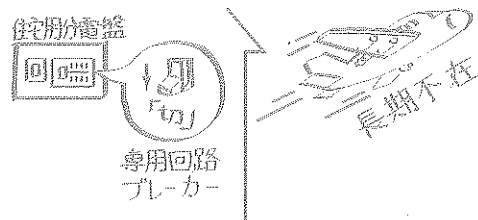
ロースター調理中、調理直後はロースターガラスや周辺部は高温になっていますので、やけどの恐れがあります。



接触禁止

長期間で使用にならないときは専用回路のブレーカーを切る

万一の通電で、火災の原因になることがあります。



ブレーカーを切る

警告

アースを確実に取り付ける

故障・漏電による感電の原因になります。

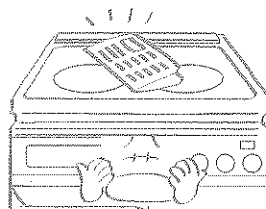
アースの取り付けはお買い上げの販売店にご相談ください。



アース線接続

トッププレートの上に物を載せない

火災や故障の原因になります。

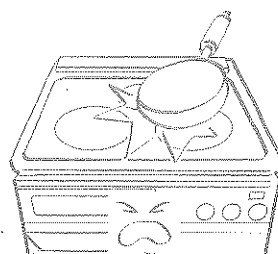


禁止

トッププレートに衝撃を加えない

万一ひびが入ったり割れたりした場合、そのまま使用すると過熱や異常動作、感電の原因になります。

この場合には、専用回路のブレーカーを切って販売店又は当社にご相談ください。



禁止

注意

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。



医師と相談

缶やアルミ箔など、なべ以外のものを加熱しない

なべの下に紙などを敷かない

破裂したり赤熱して、けが・やけどの原因になります。また、なべの熱で紙がこげたりします。



禁止

なべの空だきは絶対にしない

●水を入れない調理や水分が出ない調理は空だきと同じ状態になり、なべが破損することがあります。

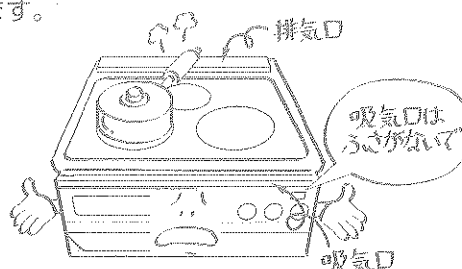
●ホーローなべの場合は、ホーロー部分が溶け、トッププレートに固着する場合があります。



禁止

吸・排気口をふさいだり、排気口付近に手、顔、なべの取っ手を近づけない

過熱して火災の原因になったり、やけどの原因になります。



禁止

⚠ 注意

トップレートの上で直接調理しない

トップレートを傷める原因になります。
※油や汁がたれ落ちる焼き網などでの調理
もしないでください。



禁止

本体前方に物を置かない

火災の原因になります。



禁止

使用中は本体から離れない

調理物が発火して火災の原因になる
ことがあります。



禁止

必要以上に加熱しない

加熱しすぎると発火の原因になります。



禁止

火気を近づけない

感電・漏電の原因になります。



禁止

なべを不安定な状態にしない

トップレートのふちに乗り上げてい
ると、落下などにより、けが・やけど
の原因になります。



禁止

なべ・なべの取っ手などの 高温部に触れない

やけどの原因になります。



禁止

高温のなべをトップレートの 表示部の上に載せない

故障の原因になります。



禁止

使用後は必ず冷えてからお手入れを する

調理くずや油分が残ったまま調理する
と、発煙・発火の原因になります。
熱いうちはやけどの原因になります。



強制

揚げ物調理中のお願い

揚げ物調理中は 中央ヒーターを使用しない

飛び散った油が発火する恐れがあります。



禁止

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

温度制御装置が働かず、異常加熱し
火災の原因になることがあります。



禁止

油煙が多く出たら電源 スイッチを切る

油が高温になっているため、続けて加熱
すると発火し、火災の原因になります。 スイッチを切る



揚げ物調理と同時に他の調理をする ときは水滴が油に入らないように 火力の調節をする

他の調理中の沸騰やふきこぼれによる
水滴が油に入ると油が飛び散り危険
です。



禁止

揚げ物調理中は油の飛び散りに注意 する

油が飛び散ってやけどの原因になります。
※油の飛び散りは少なくすることができます。
P.26「油の飛び散りを少なくする
ために」をごらんください。



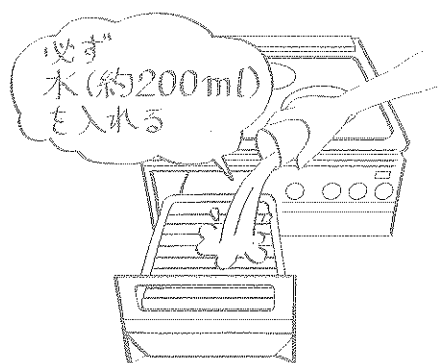
油飛び散り
注意

⚠注意

ロースター使用時のお願い

ロースターは必ずロースター皿に水を入れて使用する
また、必要以上の空焼きを絶対にしない

- ガラスが割れ、けがの原因となります。
- 続けて焼くときはたまった油分を捨てて、水を入れてください。



水を入れる

ロースター調理中、調理物が発火した場合は電源スイッチを切る

調理物が発火した場合は、通電をやめて調理物の炎が消えるまでロースター扉を開けないでください。
空気が流れ込み、炎が大きくなります。
また、ロースター扉に水をかけないでください。ガラスが割れます。



スイッチを切る

ロースター扉を持ち上げながら引き出したり、勢いよく引き出さない



禁止

ロースター扉を引きだしたときに、上から強い力を加えない

ロースター扉や受け皿が落下してけがをしたり、器具を破損する原因になります。



禁止

グリル用の小石などは使わない

発煙・発火・やけどの原因になります。



禁止

使用中や使用後のロースター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ことがあります。



水かけ禁止

ロースターの庫内や受け皿は、魚の油がたまらないよう使用の都度掃除をし、定期的にお手入れをする



強制

ロースター使用中は本体から離れない

調理物が発火する恐れがあります。



禁止

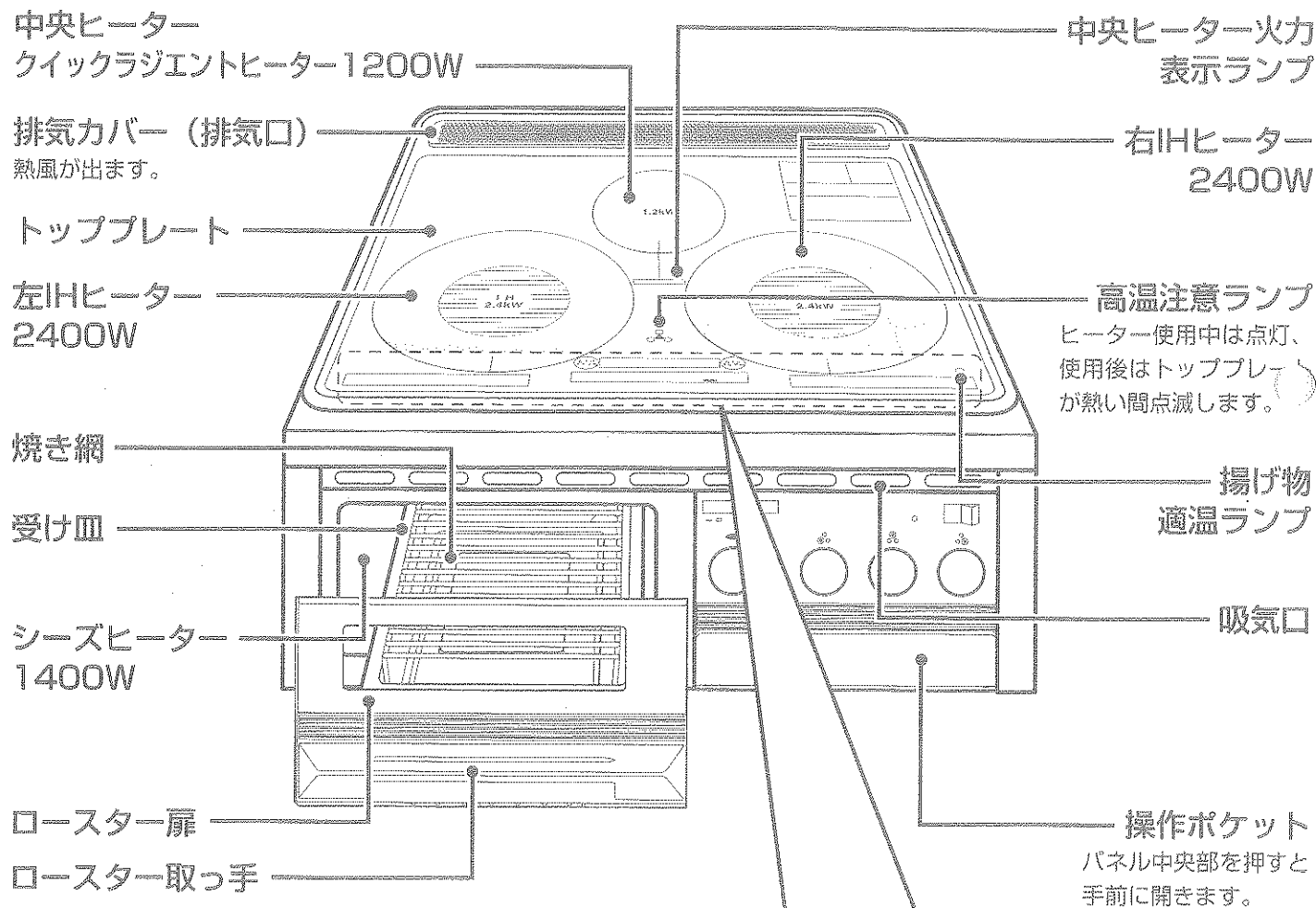
各部のなまえとはたらき

本 体

この取扱説明書では表示ランプの点灯・点滅を次のように表わします。

●表示ランプの点灯は……………

●表示ランプの点滅は……………



火力表示ランプ

左右IHの各ヒーターの火力を表示します。

〔右IHヒーターのみ揚げ物調理時は油温度
設定表示になります。〕

タイマー時間表示

左または右IHヒーターのタイマーの
設定時間、残り時間を表示します。

ロースター 火力表示ランプ

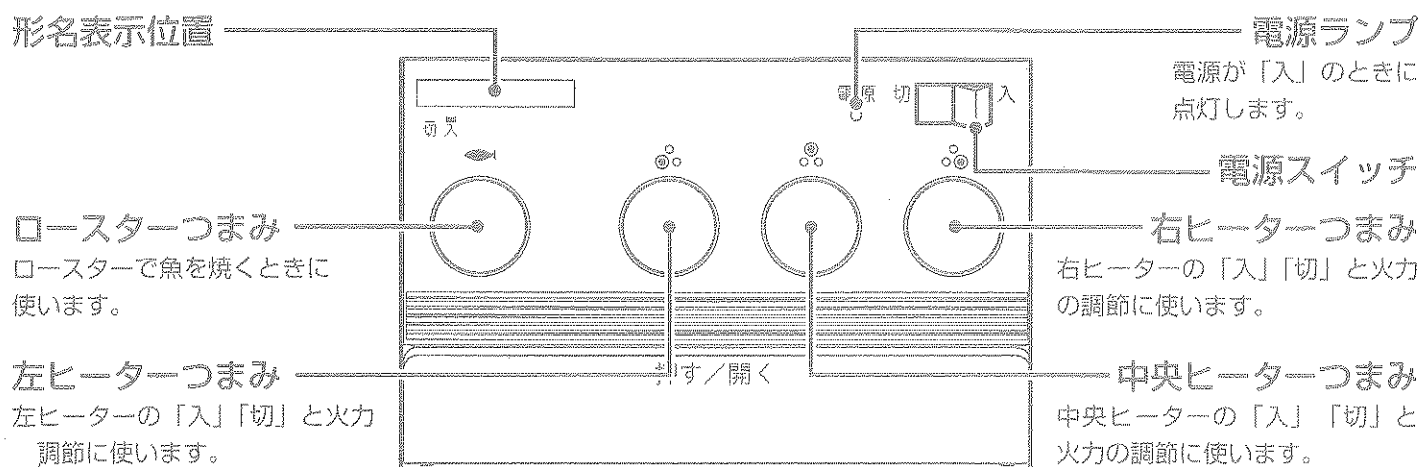
ロースタータイマー時間表示

ロースタータイマーの設定時間、残り時間
を表示します。

※ロースターと中央ヒーターは、同時には使えません。

操作部

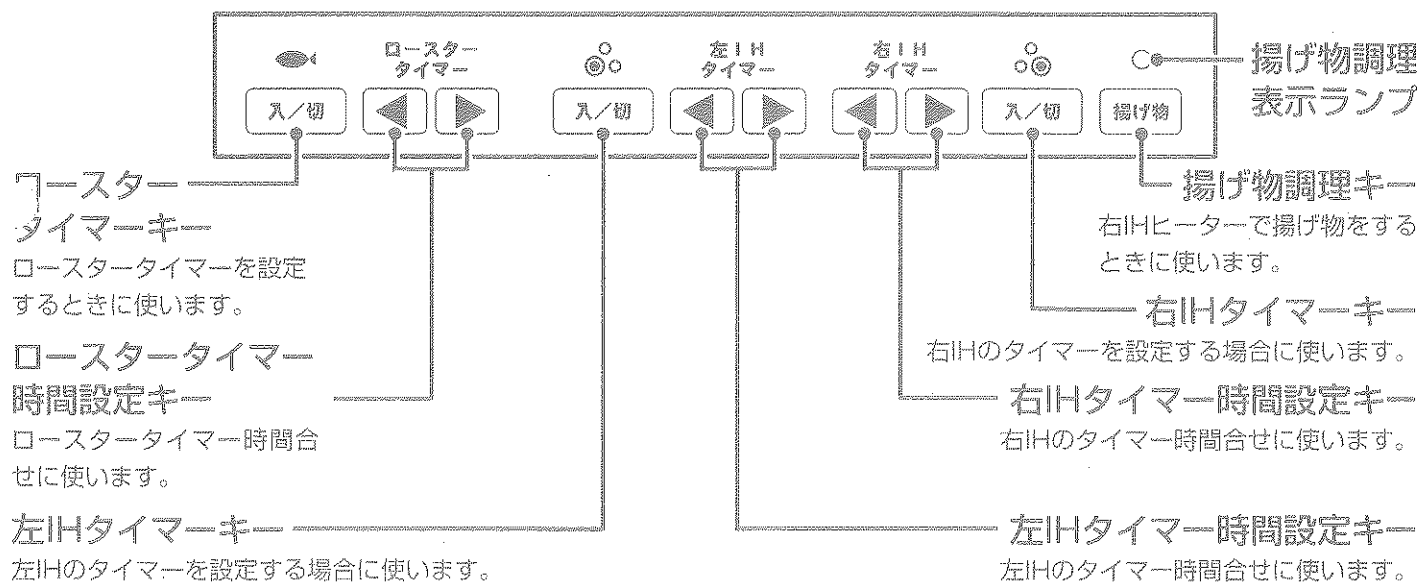
形名表示位置



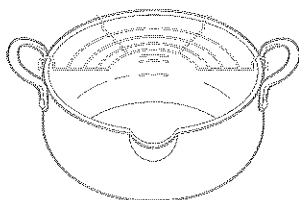
△注意

- ロースターと中央ヒーターは同時には使用できません。使用ヒーターを切替える場合には、一旦両方のヒーターを「切」にした後、使用ヒーターのつまみを操作してください。
- 電源スイッチを入れてから、電源ランプがつくまで時間がかかる場合があります。（約2秒間）この間は全ての操作ができません。動作しない場合にはご使用のヒーターつまみを「切」にして再度操作してください。

■操作ポケット



■付属品



天ぷらなべ（1個）

お願い

- 初めてお使いになるときは、中性洗剤をつけたスポンジでよく洗ってください。
- スポンジの硬い方の面など、硬いものでの清掃は表面の塗装を傷める恐れがありますのでおやめください。
- 揚げ物以外の調理に使用しないでください。さびの原因になります。
- 使用後は、洗ったあと乾かし、さび防止のために油をぬって保管してください。

お使いになる前に

■安全機能について

切り忘れ防止機能

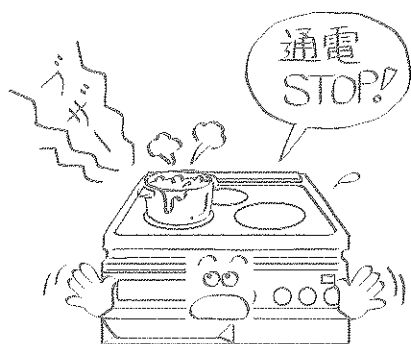
切り忘れて何も操作を行なわなかったときは、一定時間が過ぎるとブザーが鳴り、自動的に通電が切れます。

●IHヒーター……約45分後に停止

※煮込み料理など45分以上かかる調理をするときは、IHヒーターのタイマーをお使いください。

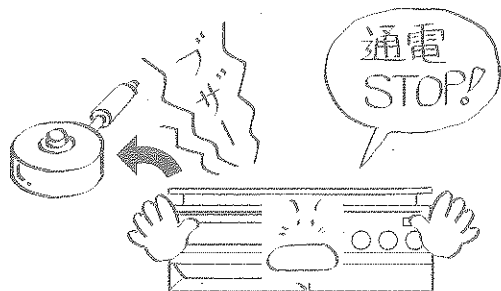
●中央ヒーター……約45分後に停止

●ロースター……約30分後に停止



なべ無し自動停止機能 (IHヒーター)

なべを置かなかったり、外すと火力表示ランプが点滅し、約1分後にブザーが鳴り通電が切れます。



温度過昇防止機能 (IHヒーター)

空だきなどにより、なべ底の温度が異常に上がると、ブザーが鳴り通電が切れます。

※火力が弱い場合や、なべの種類によっては通電が切れない場合があります。

揚げ物なべそり検知機能 (右IHヒーター)

揚げ物調理時、なべ底のそり等により正常に温度コントロールできない場合には、自動的に通電が切れます。

ロースター庫内異常温度検知

ロースター庫内の温度が発火などで異常に上がると、自動的に通電が切れます。

小物検知機能 (IHヒーター)

スプーンやフォークなどの小物を誤って置いた場合、約1分間の通電ののち自動的に停止します。

※小物の検知中は通電されているため、置いている物が熱くなることがありますので、ご注意ください。

高温注意ランプ

(IHヒーター・中央ヒーター)

調理中トッププレートが熱い間はランプが点灯し、電源スイッチを切った後もトッププレートが熱い間は点滅してお知らせします。

※トッププレートは調理終了後も熱が残っています。

高温注意ランプが点灯・点滅している間はトッププレート、その周辺の金属部に触れないでください。

(高温注意ランプが消灯しても、ヒーター部に触り続けるとやけどの恐れがあります。)

■便利な機能

揚げ物温度コントロール (右IHヒーター)

なべ底温度検知により、最適な油温をキープしますので、どなたでも上手に揚げ物調理ができます。(150～200℃まで6段階) また、予熱が終了するとランプとブザーで適温になったことをお知らせします。

(→P.16)

調理タイマー

(IHヒーターおよびロースター)

煮込み料理などに便利なタイマーは、6時間までのタイマー調理ができます。(ロースターは25分まで)

(→P.22)

■お願い

ラジオやテレビを近づけないでください。 受信障害（雑音）の恐れがあります。影響しない距離まで離してお使いください。	酸の強い食品や塩素系の洗剤が付いた場合にはすぐに拭き取ってください。 トッププレートの変色の原因になります。 酸の強い食品…ジャム・レモン汁・梅を使った食品など
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなど、磁気に弱いものを近づけないでください。 記憶が消える恐れがあります。	操作ポケット部の汚れは拭き取ってください。 汚れが固まって、開閉ができなくなる恐れがあります。
トッププレートの上で他のIH機器を使用しないでください。 故障の原因になります。	キャビネット（本体下側）に調味料・食品などを置かないでください。 変質の原因になります。

■お知らせ

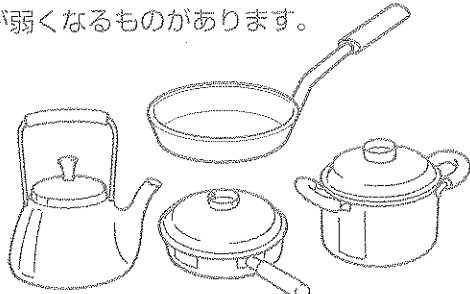
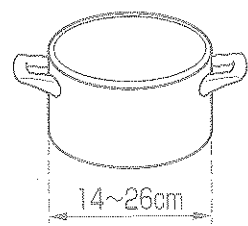
電源スイッチを切るときには、火力調節つまみを「切」（つまみが押し込まれている状態）にしてください。 ●火力調節つまみが「入」（つまみが出ている）の状態でも電源スイッチを「入」にしても、ヒーターには通電されません。その場合は一旦火力調節つまみを「切」にしてから再度つまみを「入」にしてください。 ●安全機能により通電が自動停止した場合についても同様に、一旦火力調節つまみを「切」にしてから再度つまみを「入」にしてください。	IHの使いはじめに、本体よりにおいがする場合がありますが、異常ではありません。 お使いのうちに、においはなくなります。
使用中は本体内部の温度の上昇をおさえるためにファンが作動し、吸排気を行います。 ●ヒーターの通電中、冷却ファンの音がしますが異常ではありません。（電源スイッチを切っても冷却ファンがしばらく回っていることがあります。） ●冷却ファンが作動しているあいだは、後方上面から排気の風が出ます。 ●長時間運転されますと、内部の温度を下げるため、自動的に火力を抑える場合があります。	ロースターを最初にお使いになるときに煙が出る場合がありますが、異常ではありません。 そのままお使いください。
使用中は本体内部の温度の上昇をおさえるためにファンが作動し、吸排気を行います。 ●ヒーターの通電中、冷却ファンの音がしますが異常ではありません。（電源スイッチを切っても冷却ファンがしばらく回っていることがあります。） ●冷却ファンが作動しているあいだは、後方上面から排気の風が出ます。 ●長時間運転されますと、内部の温度を下げるため、自動的に火力を抑える場合があります。	なべ底面やトッププレート面に水や油が付着している状態で使用すると、なべが動く場合があります。 拭いてから使用してください。
中央ヒーターとロースターの火力調節は、ヒーターをつけたり消したりして行います。 火力が弱いほど消えている時間が長くなります。	IHヒーターでの調理中に、金属音が発生することがありますが異常ではありません。 ●なべや火力設定によって音の大きさや高さは異なります。なべの位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。 ●通電中になべを外すと短い金属音がすることがありますが、故障ではありません。

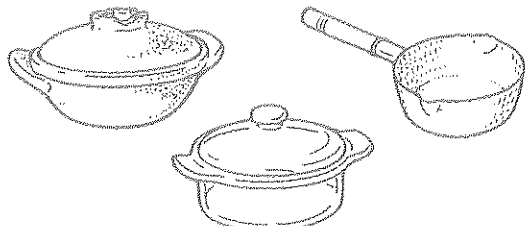
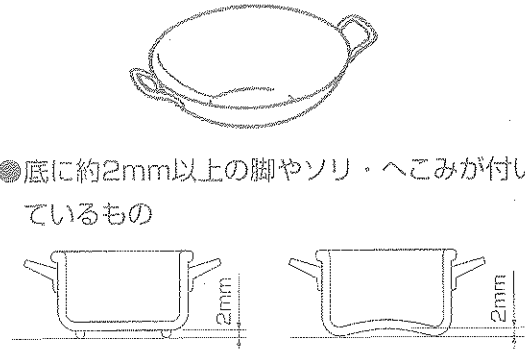
使えるなべは？

- 揚げ物には、必ず付属の天ぷらなべをお使いください。
- 使えるなべでも形状、材質により火力が変わります。
- なべの種類によっては、調理中音が発生することがありますが異常ではありません。
- フライパンなどは底の厚いものの方が変形しにくく、また温度むらが少なく焦げにくくなります。

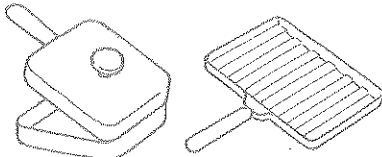
IHヒーターで使えるなべ

IHヒーターで使えないなべ

材質	●鉄・鉄鋳物 ●鉄ホーロー なべによっては空だきするとホーロー部分が溶け、トッププレートに固着する場合があります。 ●ステンレス [18/18-8/18-10] 18-8/18-10ステンレスは使えますが火力が弱くなります。 ●多層なべ 種類によっては発熱しない、あるいは、火力が弱くなるものがあります。
	 ※種類によっては高火力に耐えられず、なべが変形する場合があります。 また、最大火力まで使用できないものがあります。
形状	底が平らで、底の直径が約14～26cmのもの 

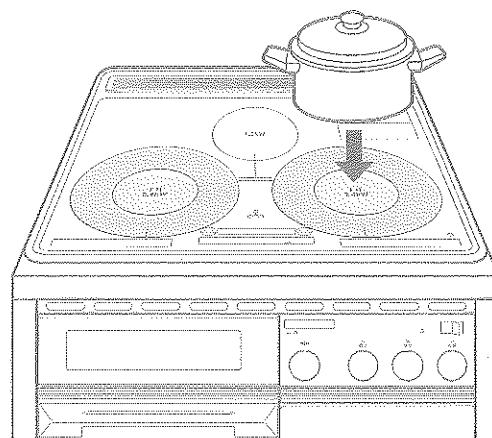
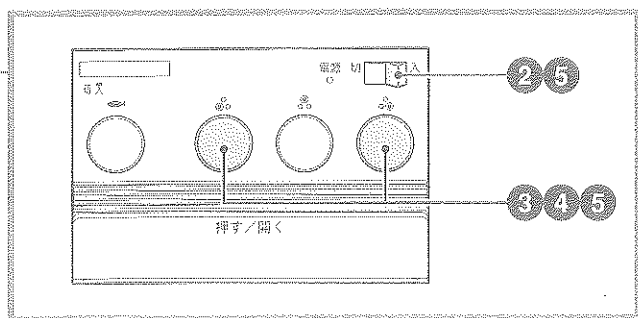
材質	●耐熱ガラス ●陶磁器（土なべなど） ●銅 ●アルミ
	 ※IH用土なべをご使用の場合には、当社までお問い合わせください。
形状	●底の丸いもの（中華なべなど） ●底に約2mm以上の脚やソリ・へこみが付いているもの ●なべ底に凹凸のあるもの 

中央ヒーター（ハイラジエントヒーター）で使えるなべ・使えないなべ

適しているなべ		適さないなべ		使えないなべ	
材質	ステンレス・鉄・アルミ（鋳物）などの金属製のなべ。	土なべ・打ち出しで作られたアルミや銅などのなべ。	●底の直径が13cm以下・18cm以上 ●凹凸の底のものは適していません。	●耐熱ホーロー以外のホーローなべ ●超耐熱以外のガラスなべ ●ガス用クッキングパン ●直火用魚焼き網	
	●底の直径が14～17cm ●底の形状が平らで厚手のなべが最適です。 中央部凹が1ミリ以下のものが適しています。				
形状					

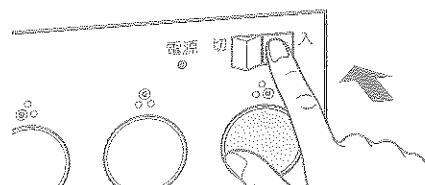
IHヒーターで使えるなべの見分けかた

右IHヒーターの場合で説明します。(左IHヒーターでもできます)

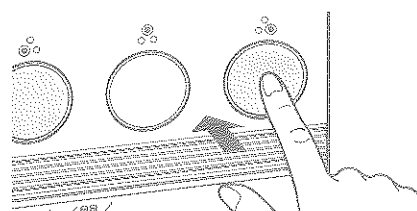


1 なべに水を入れ、
右IHヒーターの中央に置く

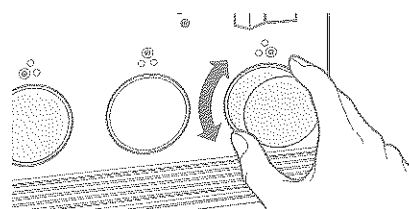
2 電源スイッチを
入れる



3 右IHヒーターの
火力調節つまみを押す



4 火力調節つまみを回す



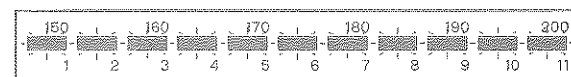
使えるなべのとき

トッププレートの右IHヒーターの火力表示ランプが点灯する。
ヒーターに通電されます。

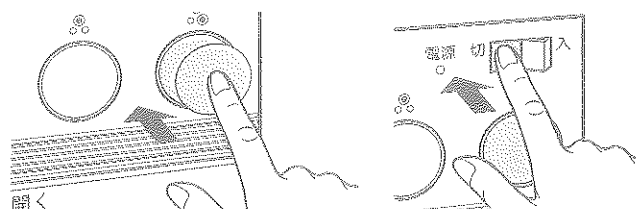


使えないなべのとき

トッププレートの右IHヒーターの火力表示ランプが全て点滅する。
なべは加熱されません。



5 確認したら火力調節つまみを
押し、電源スイッチを切る
そのまま放置すると加熱されます。



まず知っていただきたいこと●使えるなべは？●IHヒーターで使えるなべの見分けかた

左・右IHヒーターの使いかた

火力調節と火力表示ランプについて

左・右IHヒーターの火力表示と火力の目安は次のようになっています。

左・右IHヒーター (2400W)											
火力表示ランプ											火力 (W)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
■											200
■	■										300
■	■	■									400
■	■	■	■								600
■	■	■	■	■							800
■	■	■	■	■	■						1000
■	■	■	■	■	■	■					1200
■	■	■	■	■	■	■	■				1400
■	■	■	■	■	■	■	■	■			1700
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		2000
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	2400

お願い

- 少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めにして加熱しすぎないようにしてください。
- 油の温度が急激に上がり、発火する場合があります。
- ヒーターの火力が強い場合は、なべやかんの形状等によりふきこぼれや強く蒸気が発生する恐れがあります。適当な火力でお使いください。

お知らせ

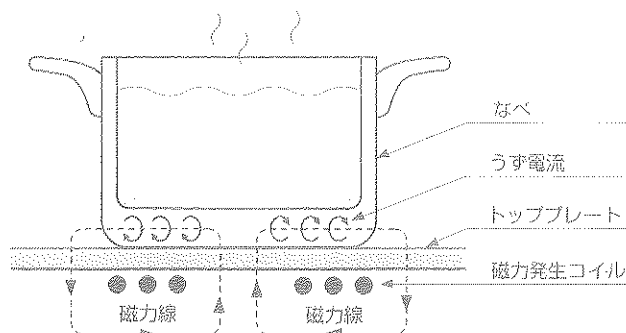
左・右IHヒーターの火力が自動的に下がったり、火力を上げられないことがあります。異常ではありません。

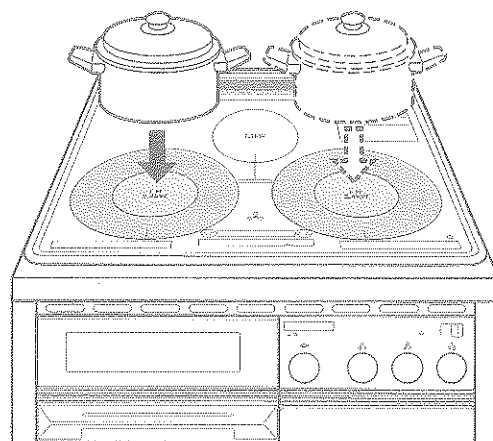
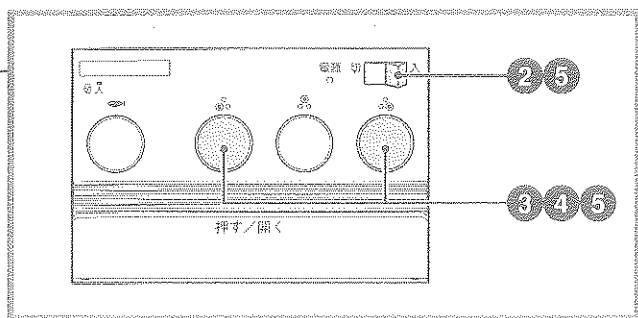
- 3つのヒーターを同時に使用した場合には、消費電力が4800Wを越えないように、自動的にIHヒーターの火力を抑える場合があります。例えば左・右IHヒーターを使用中にロースター又は中央ヒーターを使用される場合には、IHヒーターの最大火力は1700W（火力表示 9）となります。
- 火力の自動調節が働いた場合は、いずれかのヒーターを切っても自動的に元の火力にはもどりません。
- 3つのヒーターを同時に使用し、片方のIHヒーターを最大出力でお使いになる場合には、もう一方のIHヒーターの火力を「7」（1200W）以下でお使いください。
- 長時間運転された場合には、内部の温度を下げるため、一時的に火力を抑える場合があります。

電磁誘導加熱（IHヒーター）

のしくみ

磁力発生コイルにより発生した磁力線が鉄製のなべ底を通るとうず電流が生じ、なべそのものを発熱させます。



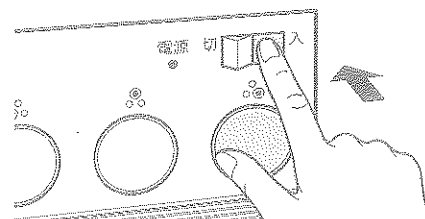


1 なべに材料を入れ、IHヒーターの中央に置く

2 電源スイッチを入れる

●電源ランプが点灯します。

※電源ランプが点灯するまでに時間がかかる（2秒程度）場合があります。この間につまみを操作しても動作しません。この場合は、つまみをもどして再度入れなおしてください。）

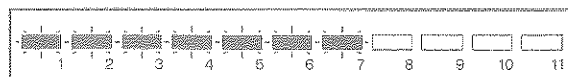
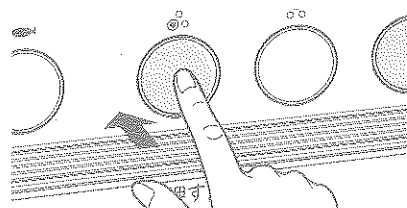


3 使用する火力調節つまみを押す

●火力調節つまみが出ます。

●トッププレートの火力表示ランプが点滅します。

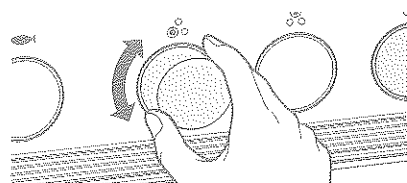
●火力調節つまみを押しただけでは安全のためヒーターに通電されません。



4 火力調節つまみを回し、火力を調節する

●火力表示ランプが点灯します。

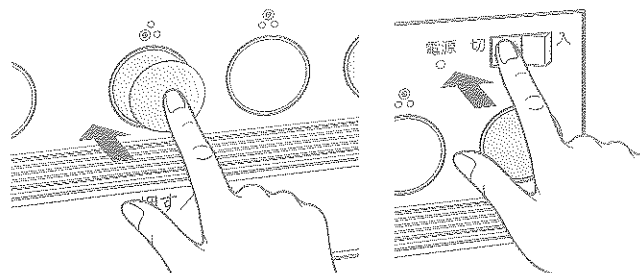
●ヒーターに通電されます。



5 調理が終わったら火力調節つまみを押し、電源スイッチを切る

●ヒーターの通電が止まります。

●電源スイッチを切っても、トッププレート表面が熱い場合には、高温注意ランプが点滅を続けます。



揚げ物調理のしかた (右IHヒーターを使います)

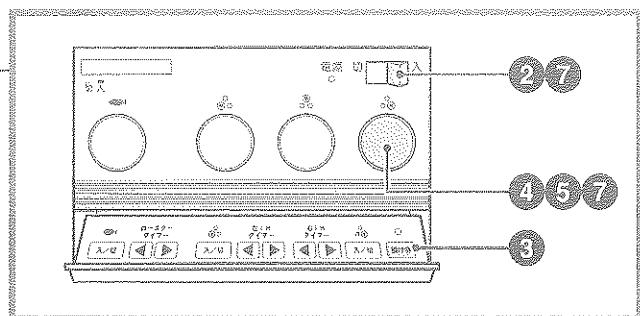
■ご注意とお知らせ

●次のような使い方をした場合、揚げ物なべそり検知機能が働き、通電を停止する場合があります。

- ①なべ底がそったり、変形したなべを使用した場合。(付属のなべでなべ底が平らなものをご使用ください。)
- ②なべ底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合。(汚れをふきとってからご使用ください。)
- ③油をつぎたした場合や、トッププレートが熱いときに揚げ物調理をはじめた場合。

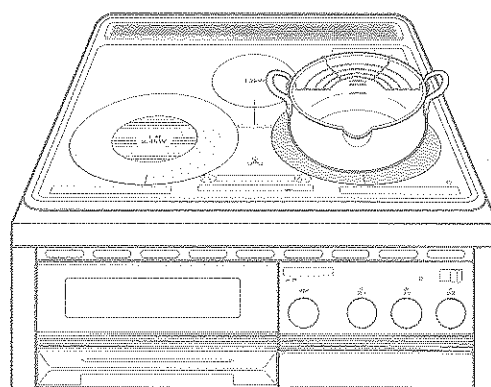
(トッププレートが冷めている状態で、天ぷらなべに油を入れてから揚げ物調理をはじめてください。)

- 揚げ物調理中、設定温度を変更した場合は変更確認ブザーが短く鳴ります。
- 揚げ物調理中(揚げ物温度コントロール使用中)は自動的に火力が上がったり下がったりして油温を調節します。
- 設定温度は油800gを加熱したときの目安温度です。
- 揚げ物調理中は調理タイマーは使用できません。

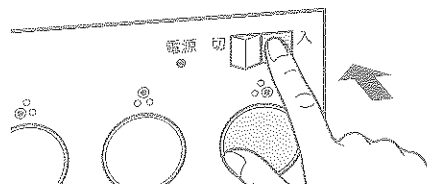


- 1** なべに油を入れ、
右IHヒーターの
中央に置く
(付属の天ぷらなべを使う)

●油の量は500g (0.56L) 以上入れてください。

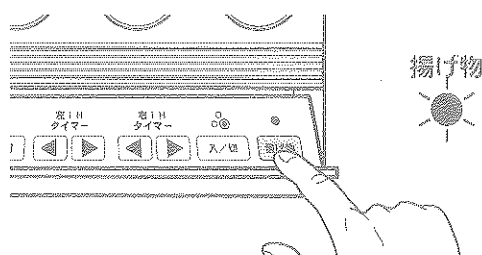


- 2** 電源スイッチを入れる
●電源ランプが点灯します。



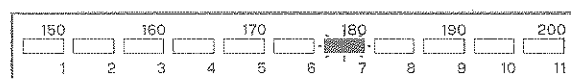
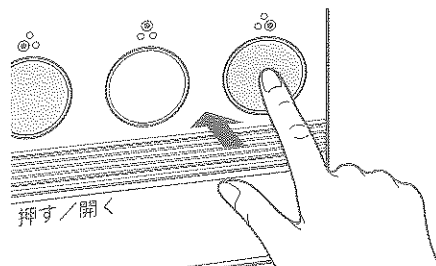
- 3** 操作ポケットを開き、揚げ物調理キーを押す

●揚げ物調理表示ランプが点灯し、トッププレートの揚げ物適温ランプが点滅します。



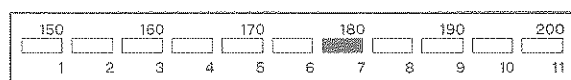
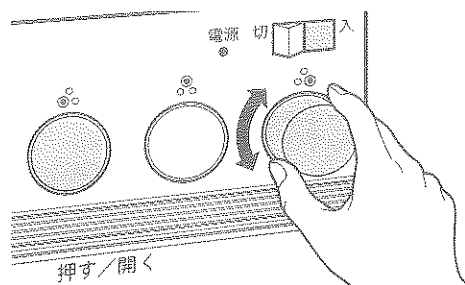
4 右ヒーター火力調節つまみを押す

- 火力調節つまみが出ます。
- トッププレートの油温度設定表示ランプが点滅します。
- 火力調節つまみを押しただけでは安全のためヒーターに通電されません。



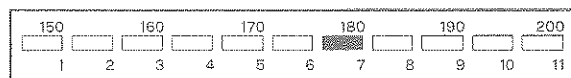
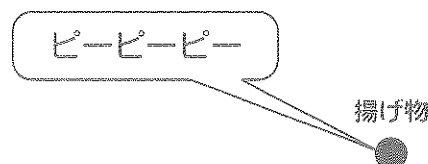
5 火力調節つまみを回し油温度の設定をする

- 通電ランプと油温度設定表示ランプが点灯します。
- ヒーターに通電されます。



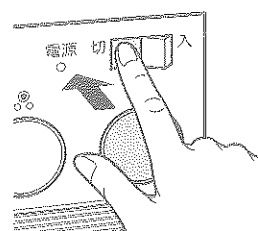
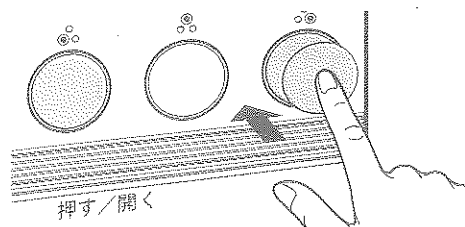
6 ブザーが鳴ったら設定温度、調理をする

- 設定温度になるとブザーが「ピーピーピー」と鳴ってお知らせします。
- 揚げ物適温ランプが点滅から点灯にかわります。



7 調理が終わったら火力調節つまみを押し、電源スイッチを切り、操作ポケットを収納する

- ヒーターの通電が止まります。
- 電源スイッチを切っても、トッププレート表面が熱い場合には、高温注意ランプが点滅を続けます。



中央ヒーターの使いかた

ロースターと同時に使えません

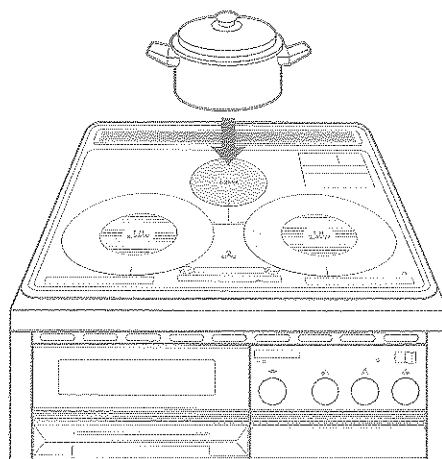
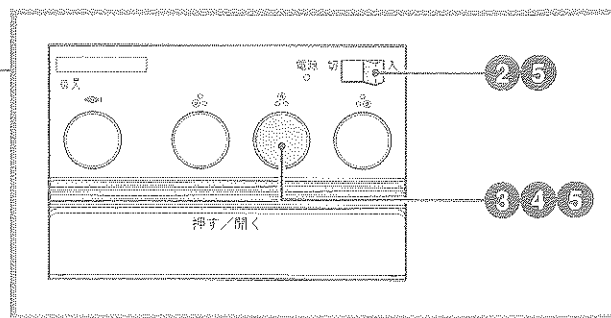
火力調節と火力表示ランプについて

- 中央ヒーターの火力調節は、ヒーターをつけたり消したりして調節しています。
- 火力と火力表示ランプは次のようになっています。

中央ヒーター (1200W)			
火力表示ランプ			火力 (W)
弱	中	強	
■			400
■	■		800
■	■	■	1200

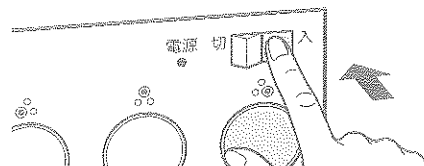
- ヒーターが高温になりすぎると温度過昇防止機能が働き、ヒーターがついたり消えたりする場合がありますが、故障ではありません。

1 なべに材料を入れ、ヒーターの中央に置く



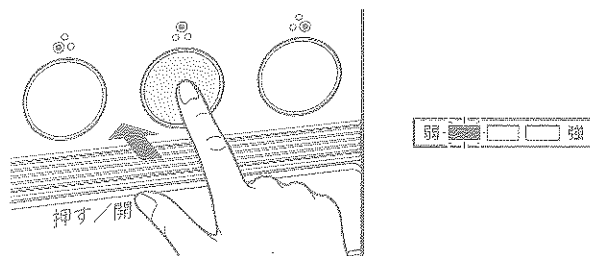
2 電源スイッチを入れる

- 電源ランプが点灯します。



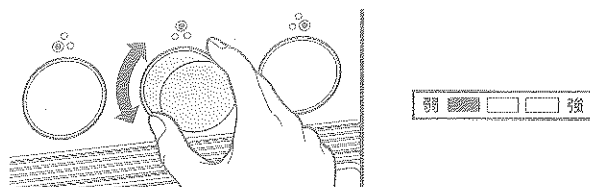
3 中央ヒーター火力調節つまみを押す

- 火力調節つまみが出ます。
- トッププレートの火力表示ランプが点滅します。
- 火力調節つまみを押しただけでは安全のためヒーターに通電はされません。



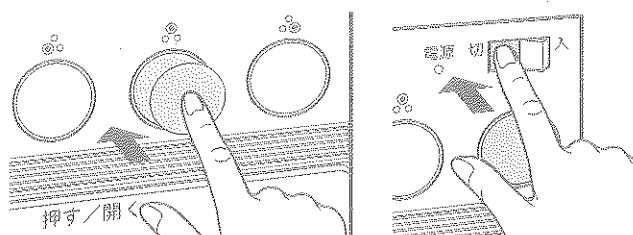
4 火力調節つまみを回し、火力を調節する

- 火力表示ランプが点灯します。
- ヒーターに通電されます。



5 調理が終わったら火力調節つまみを押し、電源スイッチを切る

- ヒーターの通電が止まります。
- 電源スイッチを切っても、トッププレート表面が熱い場合には、高温注意ランプが点滅を続けます。



ロースターの使いかた

■ご注意とお知らせ

- ロースターを使用するときは、必ず受皿に水を約200ml入れてください。
※調理物や油分が発火する原因になります。
続けて焼く場合には、たまった油分を捨て、再度水を加えてください。
- ロースターと中央ヒーターは同時使用できません。
- ロースター扉は確実に閉めてください。
※魚がうまく焼けません。またキッチンの天板などが過熱して危険です。
- ロースター使用中、ヒーター熱による金属の膨張・収縮で音がありますが異常ではありません。
- ロースター使用時は換気扇をご使用ください。
- 排気カバーの上に物を置かないでください。ロースター前面から煙が出たり、取手が熱くなります。
- ロースター扉は取手を持って、止まるまでゆっくり引き出してください。
※水の量が多かったり、勢い良く引き出すと中の水がこぼれることがあります。
- 調理直後にロースター扉を引き出すと煙が前面に出ます。
焼き終わったあと20秒ほど待ってから出してください。
- 調理中ヒーターがついたり消えたりする場合がありますが、温度調節のためで故障ではありません。
- 焼網にサラダ油などを塗っておくとこびりつきにくくなります。
- 受皿に水以外のもの（グリル石、アルミホイル等）を入れて使用しないでください。
※油が加熱されて発火する場合があります。
- つけ焼きなどは、たれを切ってから焼網にのせてください。
※塩分などで下ヒーターの寿命を縮めます。

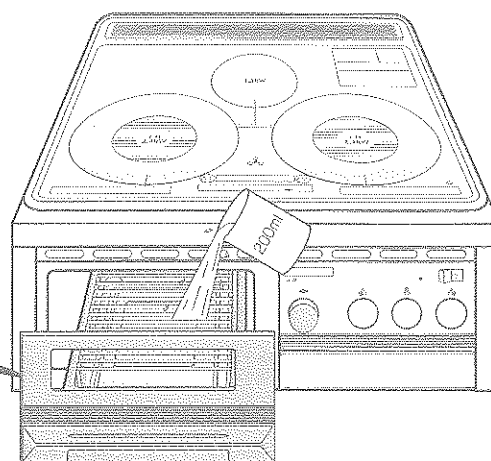
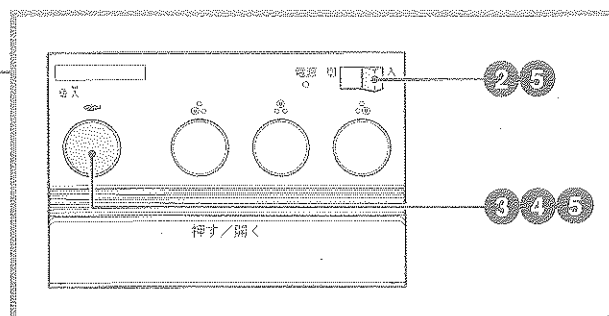
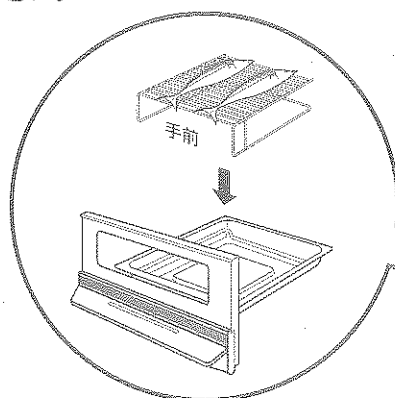
■上手に焼くために

- 焼けあがりやこげめのつき具合は魚の種類や大きさ、脂ののりぐあい、鮮度、温度および下ごしらえなどにより違ってきます。
- 厚みのある魚は2枚におろすなどしてから焼いてください。
- エビの塩焼き、いかの照り焼きなど加熱すると反るものは、切れ目を入れたり、串に刺して焼いてください。
- みりん干しなど焦げやすい魚は火力「中」又は「弱」で様子を見ながら焼いてください。
- アジや皮の付いている切身は、表面に切り目を入れると火の通りがよくなります。
- 尾ひれの焦げすぎや型くずれは化粧塩で防止できます。

1 受皿に焼網をセットして水を入れ、魚を乗せてロースター扉を閉める

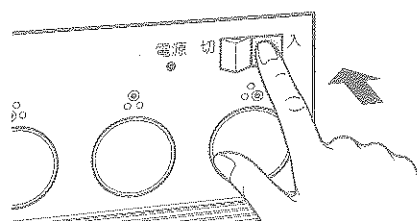
※水を入れずに調理すると、調理物が発火する場合があります。

※ロースター扉は、奥まで確実に閉めてください。



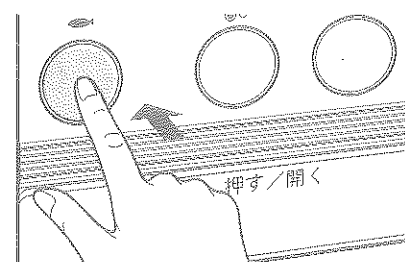
2 電源スイッチを入れる

●電源ランプが点灯します。



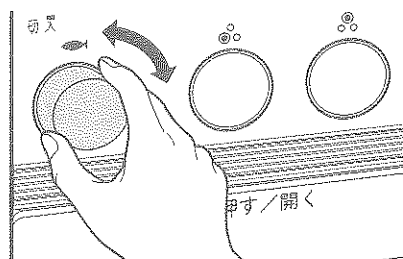
3 ロースターつまみを押す

- ロースターつまみが出ます。
- ロースターつまみを押しただけでは安全のためヒーターに通電はされません。
- トッププレートのロースター火力表示ランプが点滅します。



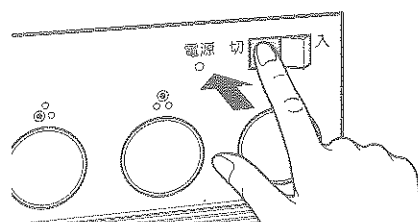
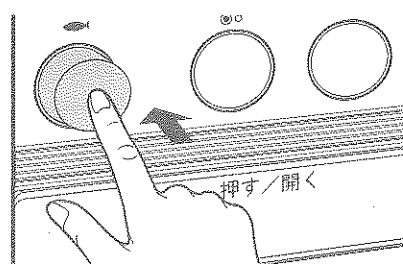
4 ロースターつまみを回し 火力を調節する

- 火力表示ランプが点灯します。
- ヒーターに通電されます。



5 調理が終わったらロースターつまみを押し、電源スイッチを切る

- ヒーターの通電が止まります。
- 電源スイッチを切っても、調理終了から約2分間はファンが回ります。



火力調節と火力表示ランプについて

ロースターの火力と火力表示ランプは次のようになっています。

- 火力調節はヒーターの入・切によって行っていますので、ヒーターが赤くついたり、消えたりしますが異常ではありません。

ロースター (1400W)			
火力表示ランプ			火力 (W)
弱	中	強	
■			700
■	■		1050
■	■	■	1400

■お願い

- 冷凍した調理物は完全に解凍してから焼いてください。
- こげめをしっかりとつけたい場合には火力「強」で焼いてください。

タイマーの使いかた

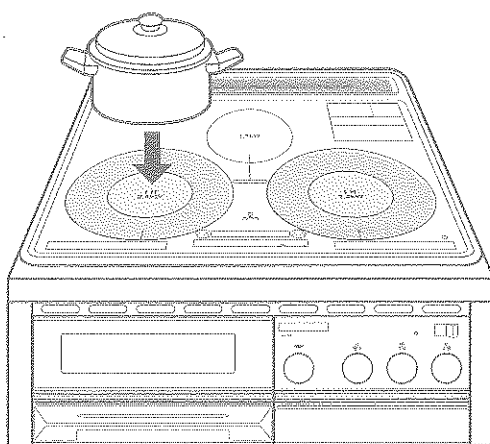
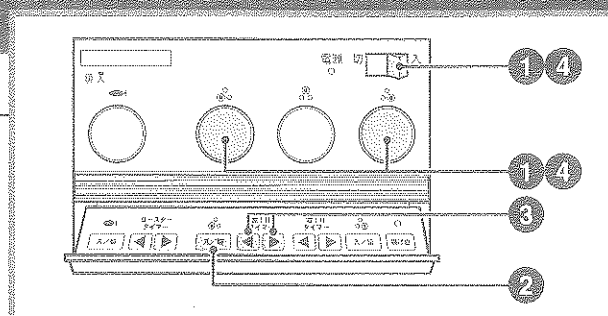
■ご注意とお知らせ

- タイマーは右IHヒーター、左IHヒーターとロースターに使用できます。
(それぞれのタイマーは同時に使用できます。)
- タイマーを使うには、まずヒーターに通電してください。通電したヒーターについてタイマー設定することができます。
- 設定時間が経過すると、通電が自動的に止まります。
- 長時間タイマーを使うときは、ふきこぼれや焦げつきに注意してください。

左および右IHヒータータイマー

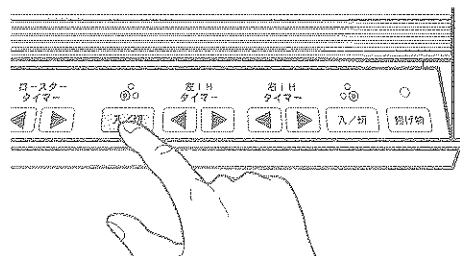
左IHヒーターの場合で説明します。(右IHヒーターでもできます)

1 左IHヒーターに通電する



2 左IHタイマーキーを押す

- トッププレートの左タイマー設定表示ランプが点灯します。
- タイマー時間表示が点灯します。



左IHタイマー 0:45 8:88 右IHタイマー

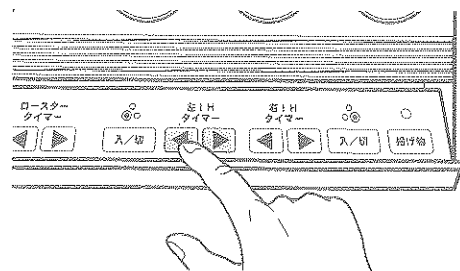
③ IHタイマー時間設定キーを押して時間を調節する

●6時間まで設定できます。

※1分～25分までは1分おき、25分～6時間までは5分おきの設定ができます。

●3秒後にコロン（:）の点滅が点灯に変わり、タイマーがスタートします。

●タイマーがスタートすると残り時間を表示します。



タイマーが終了するとブザーが鳴り自動的に通電を停止します。

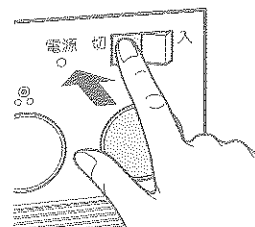
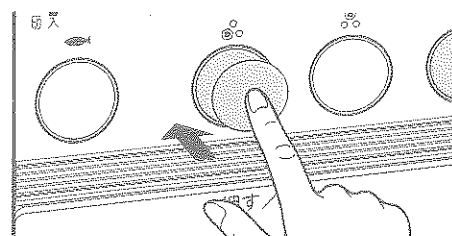
④ 調理が終わったらヒーターつまみを押し、電源スイッチを切る 操作ポケットを収納する

タイマー設定中に調理を終了するとき

●設定中のヒーターのヒーターつまみを押し、通電を停止してください。

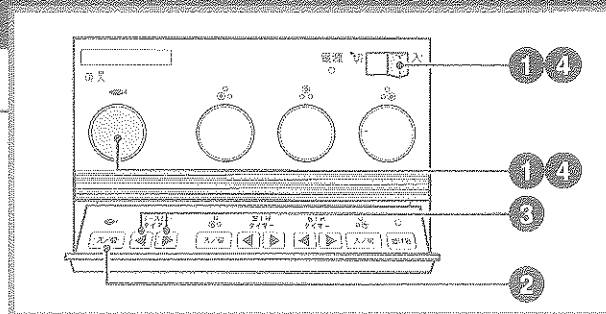
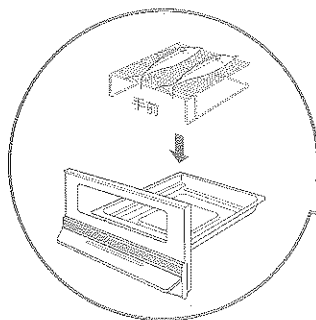
タイマーも取り消しになります。

●タイマーのみ取り消すときには、設定中のIHタイマーキーを押してください。



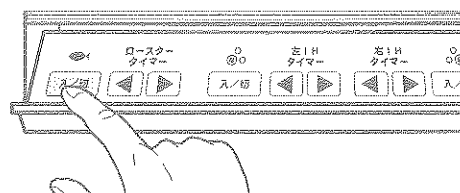
ロースタータイマー

1 ロースターに通電する



2 ロースタータイマーキーを押す

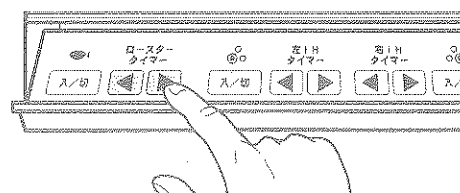
- トッププレートのロースタータイマー時間が点灯します。



3 ロースタータイマー時間設定キーを押して、時間を調節する

- 25分まで1分おきに設定できます。
- タイマーがスタートすると残り時間を表示します。

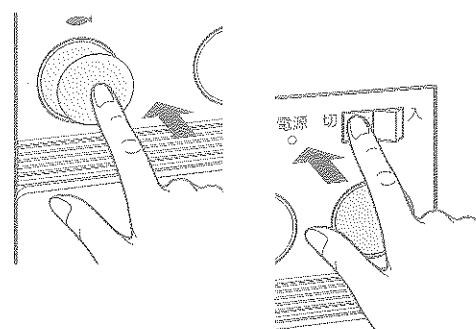
タイマーが終了するとブザーが鳴り自動的に通電を停止します。



4 調理が終わったらロースターつまみをもどし、電源スイッチを切る 操作ポケットを収納する

タイマー設定中に調理を終了するとき

- ロースターつまみを押して通電を停止してください。
- タイマーのみ取り消すときには、ロースタータイマーキーを押してください。



調理のポイント

加熱調理の火力調節の目安

火力 (W)	位 置 左右IHヒーター	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	火力調節のポイント
炒める								↔ フライパン等の加熱					「8」～「10」の火力で手早く炒めます。
ゆでる								↔			↔ お湯を沸かす		「10」、「11」でお湯を沸かし、ふきこぼれる前に火力を落とします。
蒸す					↔						↔		「10」、「11」でお湯を沸かし、「4」～「8」で蒸します。
焼く					↔ 中まで焼く			↔ フライパン等の加熱			↔ 焼き色をつける		最初高火力で焼き色をつけ、火力を落として中まで火を通します。
煮る			↔ 煮込む			↔ 煮る					↔ 材料を煮立たせる		沸騰したら火力を落として煮込みます。

●調理内容（材料・量・なべ形状・材質等）により加熱状態が異なります。様子を見ながら火力を調節してください。

揚げ物調理の温度調節の目安

※油800g（約0.9L）を使った場合の目安です。
※油量などにより温度が前後する場合があります。

温 度 (℃)	150	160	170	180	190	200	上手に揚げるポイント
野菜の天ぷら	↔						●温度 材料に合った温度で揚げる。
魚介類の天ぷら			↔				●材料 一度にたくさん入れない。 （油の表面積の $\frac{1}{2}$ 程度） が目安
フライ・とんかつ				↔			●でき上がりの目安 材料が浮き上がり、衣のまわりの泡が小さくなったとき。
冷凍食品				↔			
とりのから揚げ	↔ 1度目				↔ 2度目		

使いかた

●タイマーの使いかた

調理のポイントと料理例 ●調理のポイント

油の飛び散りを少なくするために

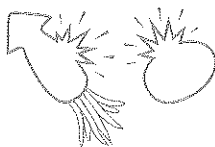
材料は必ず水分をふき取る

- しいたけやピーマンなどは特に注意。
※水分が残っていると油がはねることがあります。



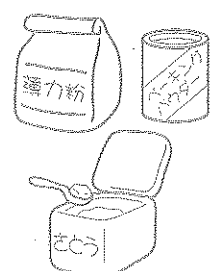
いかやゆで卵などは揚げすぎない

- 長時間揚げると破裂の可能性有り。
※特にけんさきいかやするめいかなどは注意。
- 鍋の中に揚げ忘れがないか、常に確認してください。



衣や生地づくりは

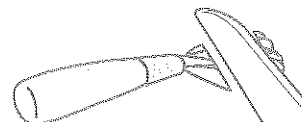
- 天ぷら衣は固すぎないように。
- 水分の多い材料は、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつける。
- ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れる。



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

水分をふき取り竹串またはようじで穴をあける。



いか

皮をむき水分をふき取り、切り目を入れる。



ロースターを使って魚を焼くときの時間の目安

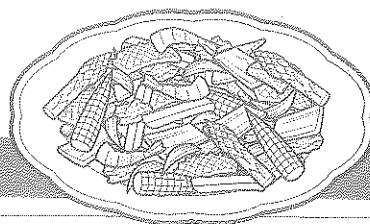
※焼き時間は、魚の数・大きさ・季節・鮮度などによって異なりますので、焼け具合を見ながら火力や時間を調節してください。

メニュー	分量	火力	焼き時間	調理のポイント
さんまの塩焼き	150g (4尾)	強	15分～18分	・直接ヒーターに触れるような魚は2枚におろすなどしてから焼く。 ・いかやえびなどはくしに刺して焼く。 ・照り焼きなどは焦げやすいので、火力や時間を調節する。
あじの塩焼き	140g (3尾)	強	17分～20分	
ほっけの開き	270g (1枚)	強	11分～13分	
あじの開き	110g (2枚)	強	9分～11分	
さけの切り身	80g (4枚)	強	8分～11分	
さわらの西京焼き	70g (4枚)	強	8分～11分	
いわしのみりん干し	35g (2枚)	弱	5分～8分	

料理例

炒める

八宝菜



材料 (4人分)

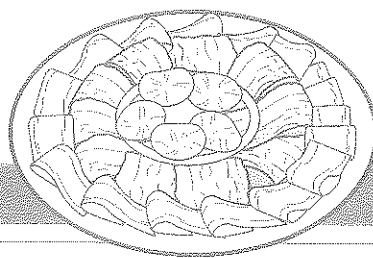
豚薄切り肉	250g
酒、しょうゆ	各少々
玉ねぎ	小1個
ピーマン	2個
ゆでたけのこ	80g
グリーンアスパラガス	4本
ベビーコーン	4本
うずら卵 (ゆでたもの)	8個
かたくり粉の水溶き、サラダ油	各適量
ごま油、塩	少々
いか	100g
塩、こしょう、酒	各少々
にんじん	1/2本
スープ	1/2カップ
塩	小さじ1~1/2
(A) 砂糖	小さじ1/2
しょうゆ	小さじ1
酒	大さじ1
うまみ調味料	少々

作り方

- ① 玉ねぎは1cm幅のくし形切りにし、ピーマン、ゆでたけのこ、にんじんは短冊切りにしグリーンアスパラは4~5cm長さに切ります。
- ② いかは一口大の松笠切りにし、塩、こしょう、酒各少々をふって下味をつけ、豚肉は一口大に切り、酒、しょうゆ各少々で下味をつけます。
- ③ 火力「9」でフライパンを熱し、多めの油を入れて火力「9」で色が変わるまで炒め、いかを加えて手早く炒め、野菜類は固いものから順に炒め、火が通ったら (A) をよく混ぜたものを加える。ひと煮立ちしたら塩味を調えて、かたくり粉の水溶きを加えてとじ、ごま油を少々加えて香りつけをして盛りつける。

ゆでる

ゆで豚



材料 (4人分)

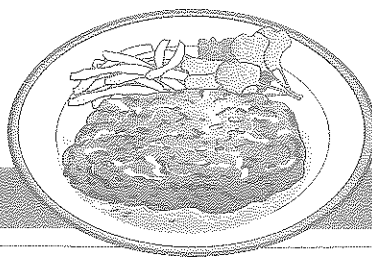
豚ロース(かたまり)	400g
ねぎ	少々
しょうが	1かけ
きゅうり	2本
ラディッシュ	3個
《たれ》	
酢	大さじ2 1/2
しょうゆ	大さじ3
塩	小さじ1/2
にんにくのみじん切	小さじ1/2
こしょう、溶きがらし、ラー油	各少々
ごま油	小さじ1

作り方

- ① しょうがは包丁の腹でたたきつぶし、ねぎはぶつ切りにする。
- ② 豚肉はかたまりのまま (形を整えたいときはタコ糸などで軽く巻く) ① とともになべに入れ、水をひたひたよりやや多めに加えて火力「9」で煮立てる、煮たったら火力を「7」に弱めて25~30分間ほどゆで、汁につけたままさます。
- ③ つけ合わせ用のラディッシュは薄い輪切りにきゅうりは縦薄切りにしてそれぞれ冷水に放し、パリっとさせて水をきる。
- ④ たれの材料をよく混ぜ合わせておく。
- ⑤ 肉がさめたら食べやすく薄切りにして ③ の野菜と盛り付け、④ のたれを添える。

焼く

牛肉のペッパーステーキ



材料（4人分）

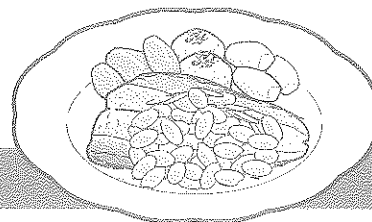
牛肉（厚さ2cm、1枚150gのもの）……………4枚
 粒こしょう（黒）……………大さじ3
 バター……………大さじ3
 塩……………少々
 《ソース》
 白ワイン……………大さじ2
 生クリーム……………1
 トマトケチャップ……………大さじ4
 しょうゆ……………大さじ2
 ウスターソース……………大さじ1
 クレソン、フライドポテト……………各適宜

作り方

- ① 牛肉は焼き縮みを防ぐために筋切りをし、肉たたきでたたいて形を整えておく。
- ② 粒こしょうはガーゼに包んで肉たたきなどでたたいてつぶす。
- ③ 牛肉の片面に塩を振り②のこしょうをつけてバターを溶かしたフライパンに調味料をつけた面から入れ、最初は火力「9」で焼いて焦げ色がいたら火力を「5」～「7」に弱めてしばらく焼き、上の面に塩、粒こしょうをして裏返し、火力を「9」にして焼き色をつける。
- ④ フライパンにソースの材料を入れて火力「7」でひと煮たちさせて③の肉を戻し入れ、ソースを肉にからめて温めた皿に盛りつけ、クレソン、フライドポテトを添えて残りのソースをかける。

焼く

舌びらめのムニエル アーモンドソース



材料（4人分）

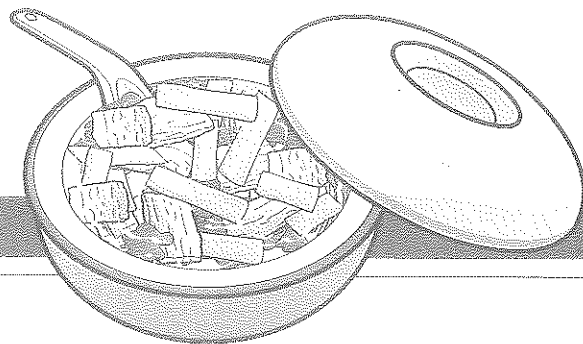
舌びらめ……………4尾
 塩、こしょう……………各少々
 牛乳……………大さじ4
 小麦粉……………適宜
 バター、サラダ油……………各大さじ2
 《アーモンドソース》
 スライスアーモンド……………80g
 バター……………80g
 レモン汁……………大さじ2
 塩、こしょう……………各少々
 《つけ合わせ》
 きゅうり、にんじんのグラッセ……………各適宜
 ゆでじゃがいも……………適宜

作り方

- ① 舌びらめは頭と内臓を取って皮をむき、えんがわ（周囲のギザギザの部分）を切り取ります。
- ② 舌びらめに牛乳をふりかけてしばらくおき、生臭みを消してから水けをふき取り、塩、こしょうを両面にふって小麦粉を薄くまぶし、余分な粉は落としておきます。
- ③ フライパンにバターとサラダ油を入れて火力「7」でバターが色づくまで熱し、ひらめの表身を下にして入れ、火力「7」できれいな焼き色がつくまで焼き、裏返して火力「4」～「6」で中まで火を通し、皿に盛ります。
- ④ フライパンをきれいに洗ってソース用のバターを溶かしてスライスアーモンドを入れ、火力「7」できつね色に炒め、火からはずしてレモン汁、塩、こしょうで味を調えます。
- ⑤ ムニエルに④のソースをかけ、きゅうり、にんじんのグラッセ、ゆでじゃがいもをつけ合わせます。

煮る

大根と豚肉の煮込みスープ



材料 (4~5人分)

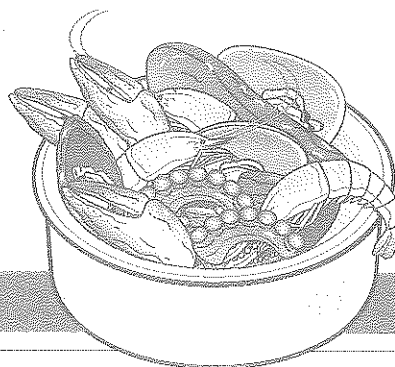
豚バラ肉 (薄切り)	150g
大根	400g
ねぎ	20g
しょうが	1かけ
ほうれん草	1/3たば
塩	少々
水	6カップ
塩	大さじ1弱
酒	大さじ2
こしょう、うまみ調味料	各少々

作り方

- ① 豚肉は5cm幅に切り、大根は短冊切りにし、ねぎとしょうがは、包丁の腹でたたきつぶす。
- ② 深なべに①と水を入れて火力『9』で煮立てる、煮たったら浮いてくるあくを丁寧に取り、火力を『4』～『6』に弱めて1時間ほど煮る。
- ③ ほうれん草は塩少々を入れた熱湯で固めにゆでて水にとり、水けをしぼって長めに切る。
- ④ 大根と豚肉が柔らかく煮えたらしょうがとねぎを取り出し、塩、酒、こしょう、化学調味料で調味して③のほうれん草を散らして盛りつける。

煮る

ブイヤベース



材料 (4人分)

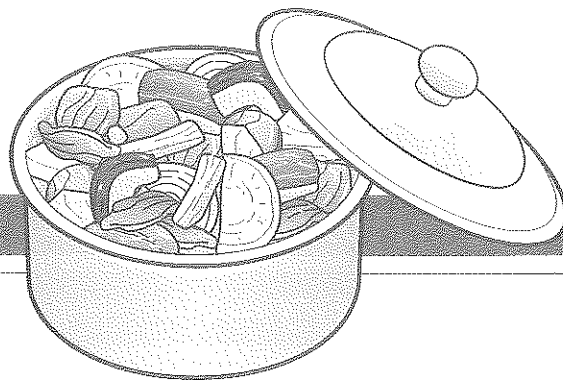
わたりがに、はまぐり、ムール貝	合わせて 1~1.5kg
車えび、いか、たこ	
きんき、とびうお、かさご	
玉ねぎ	1個
トマト	2個
にんにく	1かけ
ポアロー (またはねぎ)	1本
サフラン、フェネル	適宜
⑧ タイム、ローリエ	適宜
ローズマリー、パプリカ	適宜
生クリーム	1カップ
生うに	大さじ2
卵黄	1個
塩、こしょう	各少々
オリーブ油	1/4カップ

作り方

- ① 魚はうろこを取って内臓を除き、筒切りにし、えびは背わたを取り、貝類はたわしで洗い、いかは内臓を除いて皮をむき、1cm幅の輪切りにします。
- ② トマトは皮を湯むきして種を取り、玉ねぎ、ポアロー、にんにくとともにみじん切りにします。
- ③ なべにオリーブ油を入れ火力『9』で熱して玉ねぎ、ポアロー、にんにくを炒めてトマトと香料を加え、さらに炒めて水1.5リットルを加え、①の切り落とした頭を入れ、煮たったら火力を『7』に弱めて15分ほど煮ます。
- ④ ③から頭を取り出し、スープをこしてなべに入れ、①の材料を煮えにくいものから順に入れて塩、こしょうで調味して火力『6』～『7』で10～15分ほど煮ます。
- ⑤ ボールに卵黄、生うに、生クリームを加えてよく混ぜ、③のスープを加えて溶きのばし、味を調整します。

煮る

ラタトイユ



材料 (4人分)

ズッキーニ	4本
玉ねぎ	2個
なす	1個
ピーマン	4個
トマト	4個
アーティチョークの芯 (缶詰め)	3個
ういきょう	1本
にんにくのみじん切り	大さじ1
パセリのみじん切り	1/2カップ
バジリコのみじん切り	大さじ1
卵黄	1個
塩、こしょう	各少々
オリーブ油	大さじ4~5

作り方

- ① 玉ねぎは1cm幅のくし形切にし、ズッキーニ、なすは大きめの乱切りにし、ピーマンは縦6つ切にする。
- ② トマトは皮をむいて乱切りにし、アーティチョークの芯は2つ切りに、ういきょうは短冊切りにし、バジリコは荒めのみじん切りにする。
- ③ 厚手の深なべに玉ねぎ、アーティチョークの芯、にんにく、なす、ズッキーニ、ういきょう、トマトの順に薄く重ね、同じ順で残りも重ねてゆき、塩、こしょう、パセリ、バジリコを散らしてオリーブ油をかけ、ふたをして火力「4」～「6」で1～2時間煮る。

お手入れのしかた

お手入れする時は

- 電源スイッチを切り、冷えてから行う。
- ご使用のたびに行う。
汚れたまま使うと、変色・こびりつきの原因になります。
- 吸・排気口より水が入らないよう、ご注意ください。
- 台所用洗剤(中性)を使う。
ベンジン・シンナーを使わないでください。
トッププレート以外は磨き粉を使わないでください。
- 金属たわし、ナイロンたわしなどの固いものは使わない。
表面を傷つける原因になります。
- 使用されるなべの汚れも取り除く。
トッププレートに焼きついてトッププレートの汚れの原因になります。

排気カバー

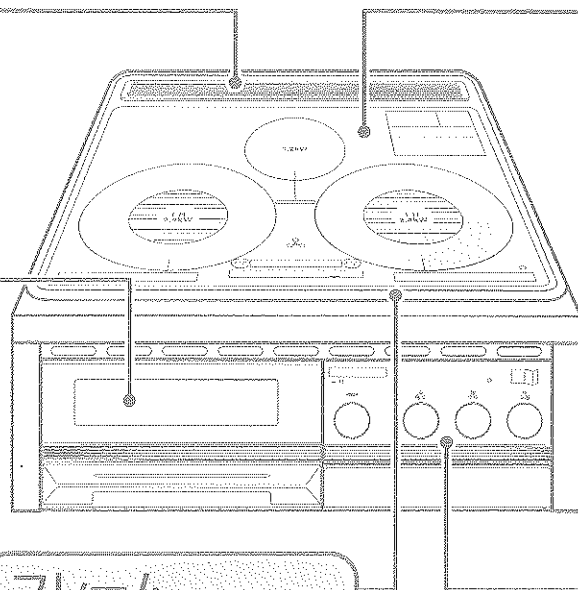
本体からはずし、食器用洗剤とスポンジで洗う。

- 排気口にもものを入れないように注意してください。

ロースター(焼き網・受け皿・庫内)

食器用洗剤と、スポンジで洗う。

- グリル庫内をはずして洗ってください。
- ロースター扉からはずして洗ってください。
- ロースター扉と焼き網はナイロンたわしの固い方でこすらないでください。
※フッ素樹脂加工がはがれる原因になります。
- ご使用のたびにお手入れしてください。



フレイム

かたくしぼったふきんでふく。
※排気カバー下側の油汚れは台所用洗剤(中性)でふき取る。

トッププレート

- 固く絞ったふきんでふきとる。
- 取りにくい汚れは磨き粉などを少量つけて、こすり取る。
※アルミ箔を丸めてこすると、汚れが取れやすくなります。
- 油污れには、台所用洗剤(中性)の溶液をしみこませ、しぼったふきんでふく。
※最後に必ずかたくしぼったふきんで水ぶきしてください。

操作部

乾いたやわらかい布でふき取る。
※水にぬらさないでください。
故障の原因になります。

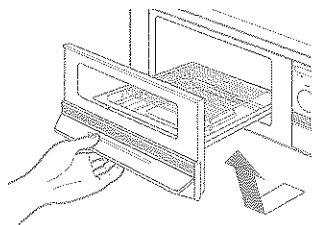
調理のポイントと料理例

料理例 ● 煮る

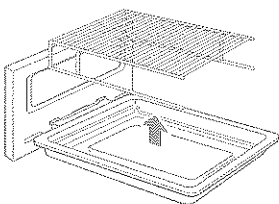
長くご愛用いただくために ● お手入れのしかた

受け皿の取りはずしかた

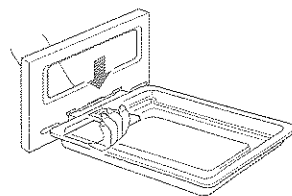
- 1 止まるまで引き出し、斜め上に引き上げてはずす。



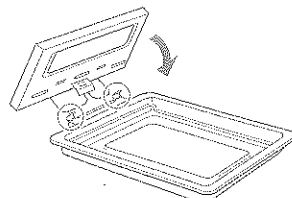
- 2 焼き網をはずす。



- 3 受け皿側の下側に手を回し、ロースター扉のパネを押さえる。

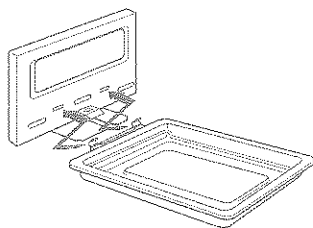


- 4 ロースター扉を受け皿側に倒すようにすると、受け皿の左右のツメがはずれる。

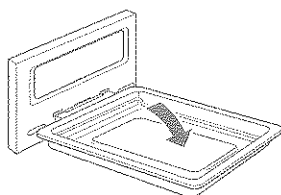


受け皿の取り付けかた

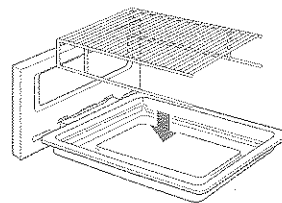
- 1** 受け皿の左右のツメをロースター扉に差し込む。



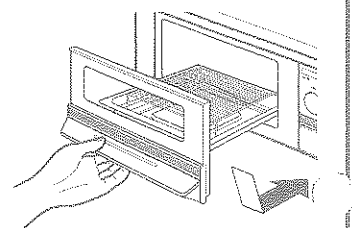
- 2** 受け皿を矢印方向にカチッと音がするまで動かす。



- 3** 焼き網をのせる。

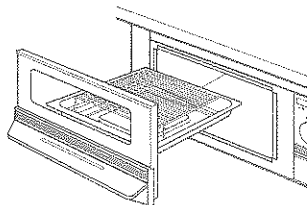


- 4** 斜め上からはめ込み、奥まで押す。

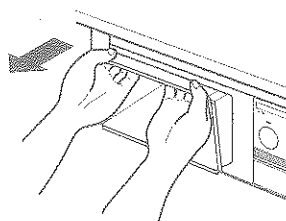


グリル庫の取りはずしかた

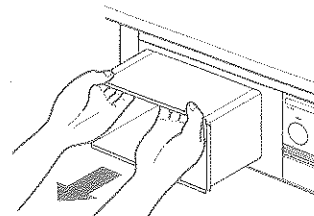
- 1** グリル部品（扉・受け皿・焼き網）を取りはずす。



- 2** グリル庫前上部の両端から手を入れ、上部の引っかかりに指をかけ、手前に引きます。
●上部のロックがはずれます。



- 3** 持ち上げたまま、まっすぐ手前に引き出す。

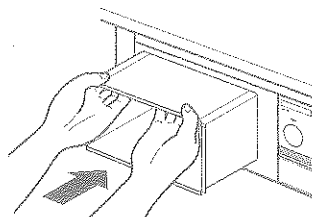


ご注意

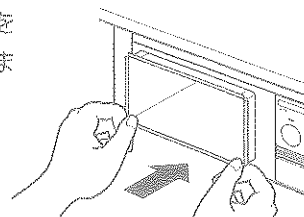
- グリル庫をはずしたまま使用しないでください。
- グリル庫をはずす場合は、冷えたのを確認してはずしてください。
やけどの恐れがあります。

グリル庫の取り付けかた

- 1** 庫内入口の底面にグリル庫を合わせ、差し込む。



- 2** グリル庫左右下側をカチッと音がするまで押し込む。



天ぷらなべのお手入れ

薄めた台所用洗剤（中性）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。

表面を傷つけます。

なべ底や外側の汚れも取り除く

- 汚れがこびりついたまま使うと、油温がずれたり、運転できない場合があります。
- 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塗って保管してください。

こんなときは（修理を依頼される前に）

- 修理を依頼される前に次のことをお調べください。調べていただき、なお異常がある場合には、使用を中止し電源スイッチとブレーカーを「切」にしてお買い上げ販売店または当社にご連絡ください。
- 製品を取りはずして、ご自分で修理されることは絶対にしないでください。

こんなとき	点検箇所	直しかた
ヒーターが入らない	●電源スイッチ、またはブレーカーが「切」になっていませんか。 ●つまみが出たままの状態になっていませんか。 ●電源ランプが点灯しないうちに、つまみを操作していませんか。	●電源スイッチ、またはブレーカーを入れてください。 ●つまみを一度押し込んでから再度「入」にしてください。 →P.11参照 ●電源ランプ点灯後、つまみを一度押し込んでから再操作してください。
IHヒーターを使おうとすると、火力表示ランプが全て点滅し、約1分後に消灯する	●なべを置きましたか。 ●使えないなべを置いていませんか。 ●なべの位置がヒーターの中央から大きくずれていませんか。	●使えるなべを正しく置いてください。「使えるなべは？」(P.12)をごらんください。
使っている途中で火力が弱くなったり通電が切れた	●本体内部の温度が高くなり、過熱防止機能が働いています。給排気パネルがふさがれていませんか。	●ふさいでいるものを取り除き、しばらく冷ましてからお使いください。
使っている途中でブザーが鳴り通電が切れた	●誤って、なべを空のまま放置したため、温度過昇防止機能が働いた。	●温度過昇防止機能が働いた場合は、しばらく冷ましてからお使いください。
使っている途中でブザーが鳴り通電が切れた（火力表示の弱が点滅している）	●約45分以上（ロースターは約30分）火力調節つまみを操作していないため、切り忘れ防止停止機能が働いた。	●再度、操作し直してください。 →P.10参照
IHヒーターで調理中「ジー」と音がする	●なべによっては、音が発生する場合があります。	●異常ではありません。そのままお使いください。
電源スイッチを切ってもファンの運転音がする	●本体内部の温度を下げるために冷却ファンが作動しています。	●自動的に冷却ファンは止まります。
ロースターが調理中に途中で切れた	●ロースターの受け皿に水を入れましたか。	●ロースターの受け皿に水を入れてください。→P.19参照
初めてヒーターやロースターを使ったとき、煙や臭いが出る	●部品には油が付着している場合があります。初めてお使いになる場合は、その油が焼けて煙や臭いが出ることがあります。	●異常ではありません。そのままお使いください。
左右IHヒーターの火力が自動的に下がったり、火力を上げられないことがある	●3個のヒーターを同時に使用していませんか。 ●同時に使用しますと消費電力が4800Wを超えないように、左右IHヒーターの火力を自動的に調節します。	●IHヒーターのいずれかの火力を下げてご使用ください。 →P.14参照
中央ヒーター又はロースターが使えない	●中央ヒーターとグリルを同時には使えません。	●どちらか片方をご使用ください。使わないヒーターのつまみは押し込んでください。

※使用中に停電になりますと、すべての操作・設定はキャンセルされます。

電源スイッチを「切」にし、もう一度操作を初めから行ってください。（電源スイッチ「入」から始めてください。）

こんな表示が出たときは

●ロースタータイマー時間表示部にこんな表示が出た場合には表示内容を確認してから、電源スイッチを「切」にしてください。

表 示	内 容	対 処
P1	●なべぞり検知機能が働いた場合	●天ぷらなべのぞり、汚れを確認してください。
H1	●右IHヒーターの空焚き防止が働いた場合	●調理物となべを確認してください。
H2	●左IHヒーターの空焚き防止が働いた場合	
H3	●ロースター庫内異常温度上昇を検知した場合	●電源スイッチを切ってください。 ●排気カバー全体を濡れたタオルでふさぎ、ロースター内の炎が消えるまで待ってください。 (ロースター扉は開けないこと)
OH	●吸・排気口がふさがれて内部の温度が上昇した場合	●吸・排気口をふさいでいるものを取り除いてください。
FO	●切り忘れ防止機能が働いた場合	●再度操作し直してください。
E1 OC CH E2 OU E3 LC	●機器内部に異常があります。	●電源スイッチを切り、ブレーカーを切って、お買上げの販売店または当社へ連絡してください。

長くご愛用いただくために

●こんなときは●こんな表示が出たときは

仕 様

定 格		単相200V-4800W
大 き さ		W599×D563.5×H230.5mm
ロ ー ス タ ー 内 寸		W236×D328×H125mm
重 量 (重 さ)		約24kg
左右ヒーター	消 費 電 力 等	IHヒーター 2400W
	火 力 調 節	200W～2400W 11段階調節
中央ヒーター	消 費 電 力 等	ハイラジエントヒーター (直径140mm) 1200W
	火 力 調 節	400W相当～1200W 3段階調節
ロ ー ス タ ー	消 費 電 力 等	シーズヒーター 1400W (両面焼き)
	火 力 調 節	700W相当～1400W 3段階調節
ヒ ー タ ー の 切 り 替 え		中央ヒーターとロースターの切替え
電 源 コ ー ド		3.5mm ² 3芯 キャブタイヤケーブル
差 込 プ ラ グ		2極・接地極付 250V-30A
安 全 機 能	切り忘れ防止	左右IHヒーター・中央ヒーター：約45分で自動OFF
		ロースター：約30分で自動OFF
	温度過昇防止	なべ底の温度が異常に上がると自動OFF
	高 温 注 意	トッププレートが高温の間ランプが点灯
付 加 機 能	温 度 調 節	150～200℃ 6段階調節 (右IHヒーター)
	調理タイマー	左および右IHヒーター：1分～6時間 ロースター：1分～25分

保証とアフターサービス

アフターサービスについて

ご使用中に異常が生じたときはお使いになるのをやめ専用回路のブレーカーを「切」にし、お買上げの販売店または当社にご相談ください。

このとき、IHクッキングヒーターの形名とお買上げ時期をお知らせください。

その他ご不明な点は当社にご相談ください。

- IHクッキングヒーターの補修用性能部品を、製造打切後6年保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
- 一般家庭用以外(たとえば業務用など)にお使いになったときの故障は、保証期間内でも原則として有料修理になります。
- 保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。修理によって機能が維持される場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

保証(保証書)について

このIHクッキングヒーターには「保証書」がついています。必ず「お買い上げ日・お買い求め先名」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みになったうえで大切に保存してください。

- 保証期間…お買上げの日から1年です。

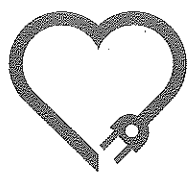
修理を依頼されるとき

「こんなときは(修理を依頼される前に)」(→P.34)に従って調べていただき、なお異常があるときはご使用を中止し、専用ブレーカーを切ってお買上げの販売店または当社までご連絡ください。

- 保証期間中は
保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。
- 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には、ご希望により有料で修理させていただきます。
- 修理料金の仕組み
修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。
 - 技術料 故障した製品を正常に修復するための料金です。
 - 部品代 修理に使用した部品代金です。
 - 出張料 製品のある場所へ技術者を派遣する料金です。

MEMO

MEMO



愛情点検

●長年ご使用のクッキングヒーターの点検をぜひ！

このような
症状は
ありませんか。

- ファンが回らなくなった。
- 本体が異常に熱い。
- コードや差し込みプラグが異常に熱い。
- こげくさいにおいがする。
- その他の異常・故障がある。

ご使用
中 止

故障や事故防止の
ため、電源スイッ
チとブレーカーを
切って、販売店に
ご連絡を…。

販売元： **HOLS** 株式会社 ほくてんライフシステム

製造元： **SMK** 三化工業株式会社

ご購入年月日	年 月 日
ご購入店名	
	TEL

お客様へ…おぼえのために、ご購入年月日、ご購入店名
を記入されると便利です。