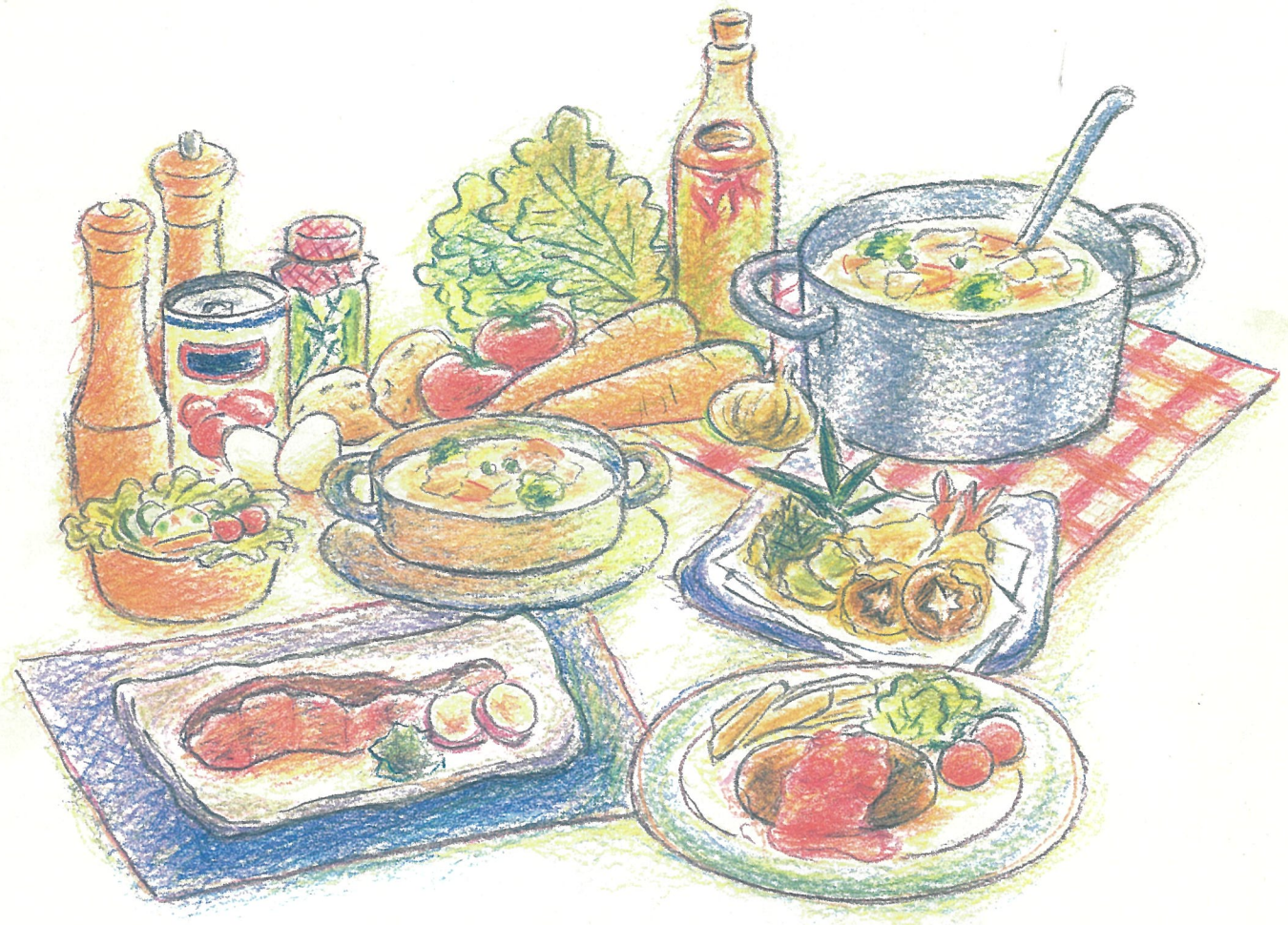


National

IH Cooking Book



IH クッキングヒーター（家庭用） 取扱説明書・料理集

品番 KZ-321G・KZ-321GE・KZ-321GS・KZ-321GSE

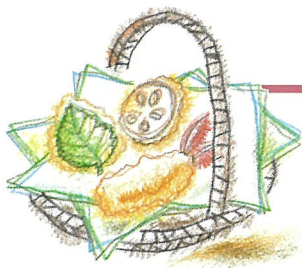
- この取扱説明書と保証書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。そのあと保存し、必要なときにお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・お買い求め先名」などの記入を必ず確かめ、お買い求め先からお受け取りください。
- 電気工事店または施工主より設置工事説明書を受け取り、工事完了後の確認項目をご確認ください。

保証書・設置工事説明書別添付

上手に使って上手に節電

このたびは、IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

IHクッキングヒーターは火を使わない 電磁誘導加熱方式。その魅力は…



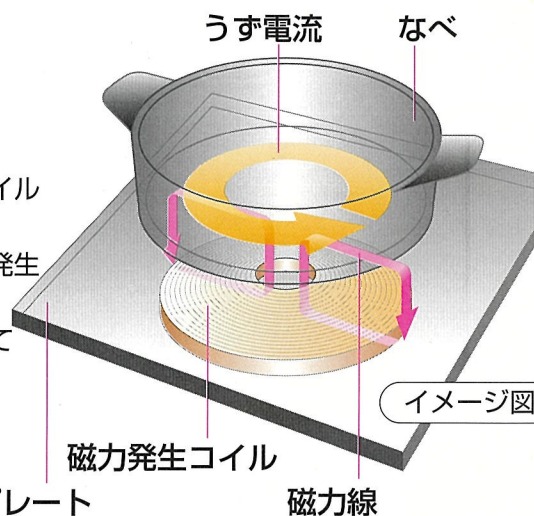
安全性

火を使わずになべ自体を発熱させるので、吹きこぼれによる立ち消えの心配がありません。

IHヒーター加熱のしくみ

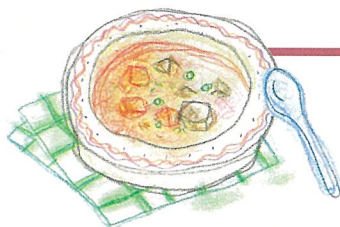
「IH」とは電磁誘導加熱のこと。磁力線の働きで、なべ自体をヒーターのように発熱させます。

トッププレートの下にある磁力発生コイルに電気が流れると、磁力線が発生し、磁力線がなべを通るときにうず電流が発生します。このうず電流がなべの電気抵抗によって熱に変わり、なべ底が熱くなります。



高い熱効率&高火力

なべ自体を発熱させることによりエネルギーをムダなく伝え、素早く立ち上がります。しかも、2000Wの高火力で素早く調理できます。



おいしく調理

2000Wの高火力で中華のいためものなどがシャキッと調理できます。また、煮込みなどトロ火調理にも活躍します。



まず

知っていただきたいこと

IHクッキングヒーターの機能	4
使えるなべは？	6
安全上のご注意	8
各部の名前	12

使い方

IHヒーター

煮る・蒸す・ゆでる 14

ナムル(3種)・ゆで豚・煮魚・肉じゃが・筑前煮	16~19
おでん・ポトフ・白菜の牛乳煮	
鶏肉のトマト煮込み・茶わん蒸し	

焼く・いためる 20

ステーキ・牛肉のたたき風・卵焼き・オムレツ	22~25
ハンバーグ・ぎょうざ	
マーボー豆腐・炒飯・牛肉とピーマンのいため物	

揚げる(右IHヒーターを使って) 26

天ぷら・豚カツ・えびフライ・鶏のから揚げ	29
----------------------	----

ロースター

自動(オート)で焼く 30

メニューと焼き加減の目安	32~33
--------------	-------

手動で焼く 34

メニュー例と火力・焼き時間の目安	36~37
------------------	-------

ラジエントヒーター

使い方 38

長く

ご愛用いただくために

トッププレート・本体のお手入れ	40
ロースターのお手入れ	42
故障かな？	44
保証とアフターサービス	46
仕様	裏表紙

便利さや安全機能を
さらに充実させた

IHクッキングヒーター

毎日の食生活にお役立て
ください

IHクッキングヒーターの機能
(P.4~5)

IHクッキングヒーターの機能

左IHヒーター

(2000W 電磁誘導加熱)

煮る・蒸す・ゆでる・焼く・いためるなどの加熱調理に使います。

**調理
タイマー**

1分～9時間55分までセットできます。



P.14～25

光る

IHヒーターを入れるとリング状に光り、加熱状態をお知らせ。

※赤く光りますが、発熱はしません



ロースター

(上下ヒーター合わせて1450W 両面焼き)

裏返す手間のいらぬ両面焼きに
おいしく焼ける自動(オート)調理が
加わりました。

自動

自動(オート)調理ではマイコンがメニューに応じて温度・火力・時間をコントロール。
魚に合わせてメニューを選ぶだけでおいしく焼き上げます。

自動(オート)で焼けない魚や他の食材は、手動で焼くことができます。

**調理
タイマー**

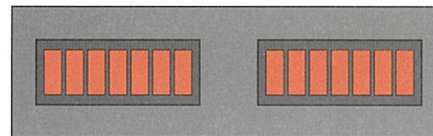
1分～30分までセットできます。



P.30～37

**ダブル
火力表示**

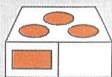
操作部を収納しても
トッププレート上でIHヒーターの
火力をお知らせ。



(左IHヒーター) (右IHヒーター)

※ラジエントヒーターとの同時使用はできません。

安全機能

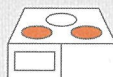


すべてのヒーターに働きます。

切り忘れ防止機能

切り忘れても最終キー操作から一定時間が過ぎると、自動的に通電を停止。

- IHヒーター……………約45分
- ラジエントヒーター……………約45分
- ロースター……………約30分



左右IHヒーターに働きます。

温度過昇防止

なべ底の温度が異常に上がると、自動的に通電をコントロール。

- 温度が下がると自動的に加熱し始めます。
- ※特にいため物などの予熱時などに働くことがあります。

なべなし自動OFF

なべを外すと火力表示が点滅し、約1分後に通電を停止。

空焼き自動OFF

なべを空焼きの状態に放置すると、自動的に通電を停止して異常表示をお知らせ。(約15分後)

U13 U14

※なべの種類により、停止するまでの時間が異なります。

※火力が弱い場合や、なべの種類によっては通電を停止しないことがあります。

Hクッキングヒーターの各ヒーターには
“便利な機能” や “安全機能” を設けています。

フィルター(吸・排気パネル)目詰まり検知

左右IHヒーター使用時に、吸・排気パネルがふさがれたりして本体内部の温度が異常に高くなり過ぎると、自動的に通電を停止して異常表示でお知らせ。

U04

- 温度が下がると自動的に再加熱します。

ラジエントヒーター

P.38~39

(1250W 発熱線の熱がなべを加熱)

IHヒーターで使えないアルミなべや銅なべ、小さななべが使えます。



※ロースターとの同時使用はできません。

右IHヒーター

P.14~29

(2000W 電磁誘導加熱)

煮る・蒸す・ゆでる・焼く・いためるなどの加熱調理や揚げ物に使います。

**調理
タイマー**

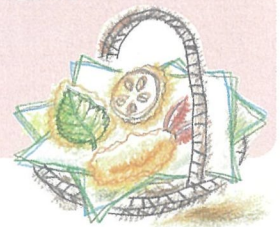
1分~9時間55分までセットできます。

※揚げ物には使えません。

揚げ物温度調節機能で、揚げ物がカラッと揚がります。

**揚げ物
温度調節**

材料を入れて一時的に温度が下がってもマイコンで設定した油温に素早く復帰。



**高温
注意**

トッププレートが熱い間は、高温注意ランプが点灯。

電源スイッチを切ったあとも点滅して熱いことをお知らせ。



右IHヒーターに働きます。

揚げ物そりなべ検知

揚げ物の予熱時、なべ底に約2mm以上のそりがあったり、変形していると自動的に通電を停止して異常表示でお知らせ。

U15

※なべ底に異物や汚れがこびりついたときも働くことがあります。

ロースターに働きます。

ロースター受け皿高温検知

ロースター受け皿に水を入れずに加熱したり途中で水がなくなると、自動的に加熱を停止して異常表示でお知らせ。

U11

ロースター異常高温検知

ロースター庫内の発火などによって温度が異常に上がると、自動的に加熱を停止して異常表示でお知らせ。

U12

異常表示について

安全機能が働いて通電を停止したときは表示部に **U04** **U13** などの異常表示が表示されます。P.45の方法で直してください。



使えるなべは？

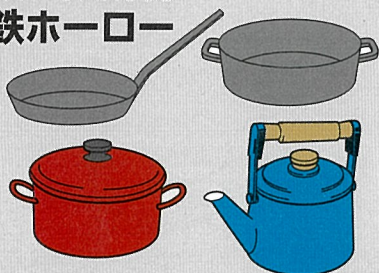
- IHヒーター……材質や底の形状により、使えるなべと使えないなべがあります。
- ラジエントヒーター……IHヒーターで使えないアルミや銅なべが使えますが、**火力は弱くなります**なべをお求めになるとき・お手持ちのなべを確かめたいときは、下の表を参考にしてください。

なべの材質

IHヒーター

ラジエントヒーター

鉄、鉄鋳物 鉄ホーロー



●ホーローなべの種類（なべ底が薄いものなど）によっては、空焼きすると底面のホーローが溶けることがあります。

ステンレス

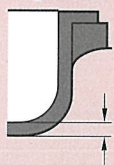
有磁性ステンレス
(18-0)



一層なべ
(18-8・18-10)



なべ底の
厚さが



●0.8mm以下
0.8mm以上のものは火力
が弱くなる場合があります。



●1.5mm以上
火力が弱くなったり
使えないものがあります。



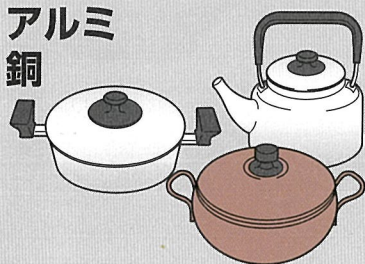
多層なべ
(クラッドなべ)

火力が弱くなったり使えないものが
あります。

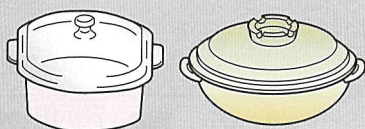
●3層で間に鉄を挟んでいるものや、
底が18-0ステンレスのものは使えます。



アルミ 銅



耐熱ガラス 陶磁器（土なべなど）




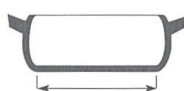
●耐熱ガラスのなべは割
れることがあります。
●土なべの底がすれると、
トッププレートを傷付
けることがあります。


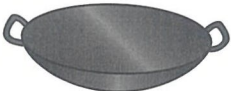

●揚げ物には、必ず付属の天ぷらなべをお使いください。(P.26)

IHヒーターで使えるなべかどうかを見分ける簡単な方法があります
ただし、ステンレス（特に多層なべ）は使えたと見分けても材質によっては火力が弱くなるなべがあります。

なべの形状


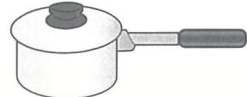
IHヒーター




 底の形状が  ●平らでトッププレートに密着するもの
●直径12~26cm

 底の形状が  ●直径12cm未満（トッププレート中央の囲み以下）
●中華なべなど底の丸いもの
●約4mm以上のそりや脚があるもの  約4mm以上

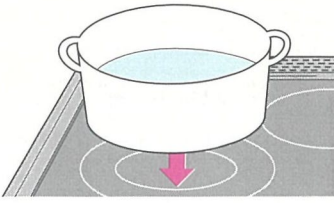
なべ底の厚さが ●0.6mm以下のもの
なべ底がそることがあります。

ラジエントヒーター

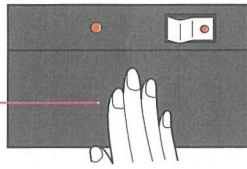
 ●底が平らで厚手のなべが適しています。
●直径18cm以下のなべが使えます。
（IHヒーターで使えない小さなミルクパンなど） 

 次のようななべ・調理器具は使えません
●底に凹凸があるものヒーターの損傷や寿命を縮める原因になります。 
●直火用魚焼器・網トッププレート損傷の原因になります。 

なべの見分け方


1 水を入れてなべを中央に置く 

2 電源スイッチを入れる 

3 パネル部を押し操作部を手前に出す 

4  キーを押す 

使えるなべは、表示点灯のまま

確認したら、すぐに  キーを押して通電を切る

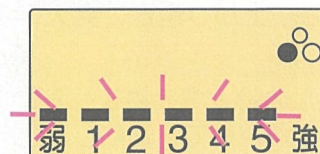


（そのまま放置するとなべが熱くなります。）

※ステンレス（特に多層なべ）は、使えたと見分けても、火力が弱くなる場合があります。

使えないなべは、火力表示が点滅



約1分後に表示が消え通電が切れる





安全上のご注意 **必ずお守りください**

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。


 警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
 注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

発火・火災を 防ぐために

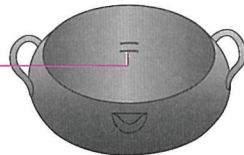
 **揚げ物調理中はそばを離れない**



油が少ない場合など油温が上がり過ぎ、発火の原因になります。

●揚げ物調理には必ず付属の天ぷらなべを使う


500gの目安

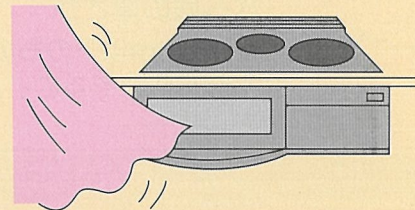


●500g(0.56L)未満の油で調理しない

油温が上がり過ぎ、発火の原因になります。

●いため物・焼き物など油を使う調理をするときもそばを離れないで、加熱し過ぎないように火力調節する。

 **可燃物を近づけない**



火災の原因になります。

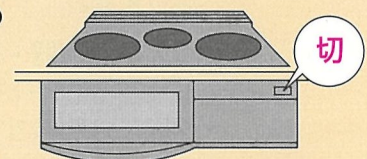
●新聞・雑誌・ふきんなど燃えやすい物をトップレートの上やそばに置かない。

 **ラジエントヒーターの上に物を置かない**



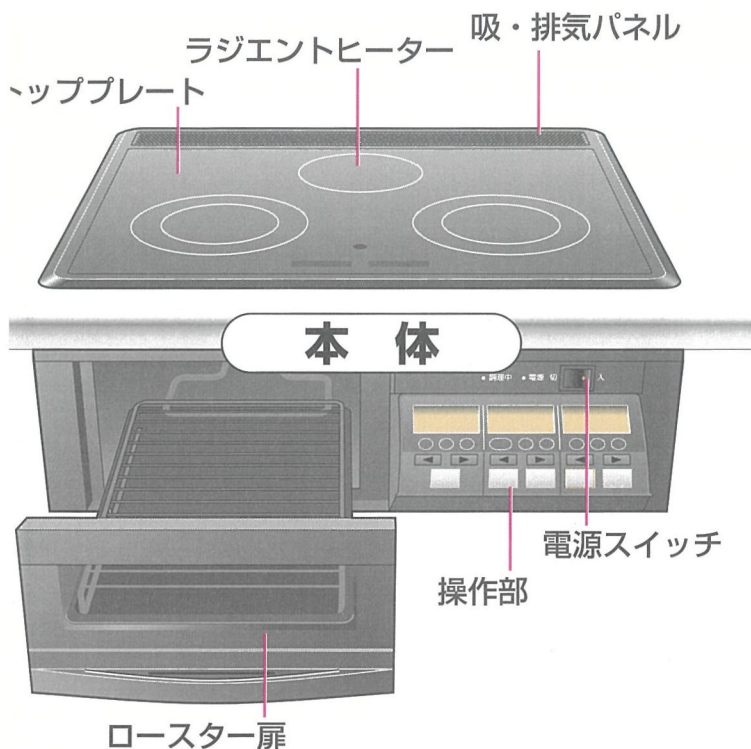
火災の原因になります。

 **使用後は電源スイッチの「切」を確認する**



火災の原因になります。

●長期不在のときは、ブレーカーを切る。



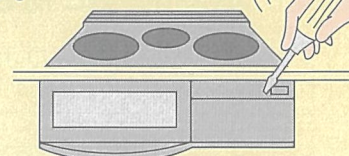
警告

取り扱い



分解禁止

絶対に分解・修理・改造は行わない



発火や異常動作によるけがの原因になります。
●修理はお買い求め先にご相談ください。



水ぬれ禁止

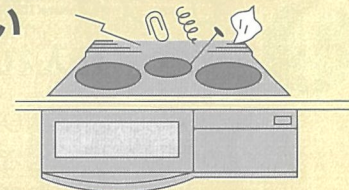
本体に水をかけない



本体内蔵の電気部品に水が入り、ショート・感電の原因になります。



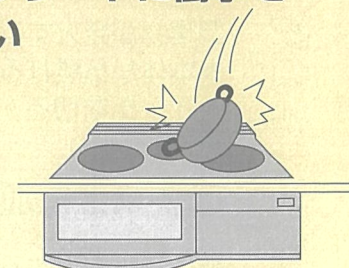
吸・排気パネルやすき間にピンや針金などの異物を入れない



感電や、異常動作によるけがの原因になります。



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場合、そのまま使うと過熱・異常動作・感電の原因になります。

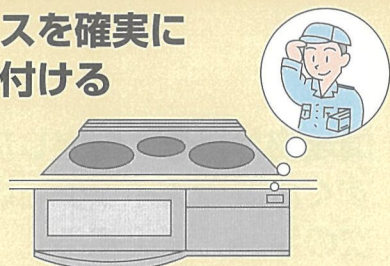
- このような場合は、電源スイッチとブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
- トッププレートの上に乗ったり、物を落としたりしない。

設置

アースを確実に取り付ける



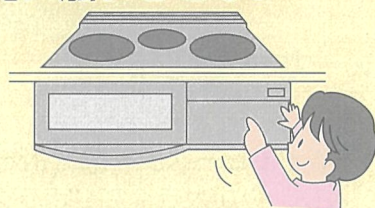
アース線接続



故障や漏電のときに感電する原因になります。
●アースの取り付けはお買い求め先にご相談ください。

やけど・けがを防ぐために

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない



やけど・感電・けがの原因になります。
●使用後や操作しないときは、触れたり当たらないように操作部・ロースター扉を収納する。

安全上のご注意

必ずお守りください



注意

発火・火災を防ぐために

使用中



本体前方に物を置かない

火災の原因になります。



ラジエントヒーターの上で直接調理しない

発火や、異常動作の原因になります。
●魚を焼いたり、しょうゆ・汁などがたれる調理はしない。



なべの下に紙などを敷かない

なべの熱で紙が焦げるなどの原因になります。

揚げ物調理



他の器具（ガスコンロ）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ります。



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。

ロースター調理



ロースター受け皿は必ず水を入れて使う

火災の原因になります。
●続けて焼くときは、たまった油分を捨てて水をつぎ足す。



調理物が発煙・発火した場合はすぐに電源スイッチを切り、次の手順で消火する



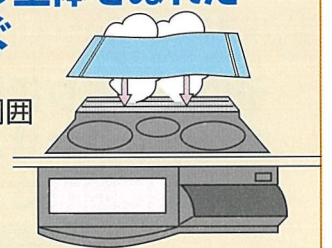
使用中は本体から離れない

調理物が発火することがあります。
●本体から離れるときは、必ず電源スイッチを切る。

① 電源スイッチを切る

② 吸・排気パネル全体をめれたタオルでふさぐ

※このとき、ロースター扉の周囲から煙が出ます。



③ ブレーカーを切る



必要以上に加熱しない

調理物が発火することがあります。



使用後は必ずお手入れをする

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。

- 炎が消えるまでロースター扉を引き出さない。(空気が入り、炎が大きくなります。)
- ロースター扉（ガラス窓）に水をかけない。(ガラスが割れます。)

(続き)

注意

やけどを防ぐために



揚げ物調理中は油の飛び散りに注意し、顔を近づけない

やけどの原因になります。

油の飛び散りを少なくするために

- 材料をきちんと下ごしらえする。(P.28)
- なべの内側に水滴が付いたまま油を入れない。
- 油温が適温にならないうちに材料を入れない。(油温が上がってくると、油が飛び散ります。)



調理・湯沸かし以外の目的で使わない

過熱・異常動作によるやけどの原因になります。



空だきしたり、加熱し過ぎない

やけどや、調理物発火の原因になります。なべの破損・トッププレートを汚す原因になります。



缶詰やアルミ箔など、なべ以外のものは載せない

破裂したり赤熱して、けが・やけどの原因になります。



なべを不安定な状態にしない

トップ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。



なべ・なべの取っ手などの高温部に触れない

接触禁止 やけどの原因になります。



使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているため手を触れない

接触禁止 やけどの原因になります。



使用中・使用後しばらくは、ロースター扉など高温部に触れない

接触禁止 やけどの原因になります。



お手入れは冷えてから行う

やけどの原因になります。

取り扱い



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。



火気を近づけない

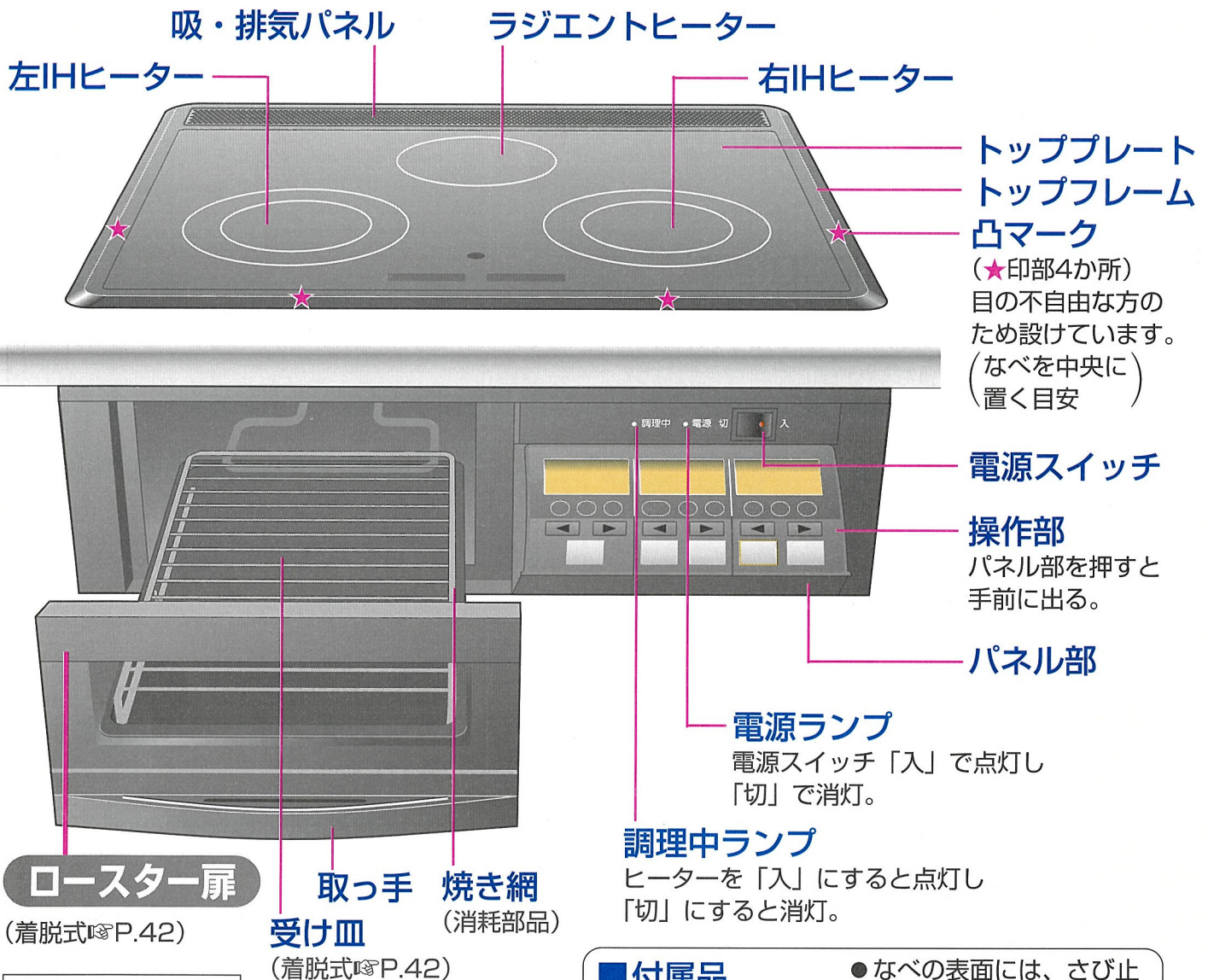
感電・漏電の原因になります。

ロースター使用時のお願い

- 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
- ロースター扉を引き出したときに、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。
- 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。また、自動(オート)調理がうまくできない原因になります。
- 吸・排気パネルの上に物を置かない
ロースター扉の取っ手が熱くなり、やけどの原因になります。

各部の名前

本体



■ 付属品
天ぷらなべ (1個)

- なべの表面には、さび止めの「シリコン樹脂塗膜」を施しています。
食品衛生法の基準に適合
- ご使用に伴い塗膜がはがれてきますが、使用上差し支えありません。

部品の交換・追加購入 お買い求め先にご相談ください。

部品名	部品番号	希望小売価格
パッキン (消耗部品)	AZE99-224	1,100円
焼き網 (消耗部品)	AZC83-224	1,700円
天ぷらなべ	KZ-JJ112-224	2,000円

[税別・2001年2月現在]

■ パッキン交換の目安

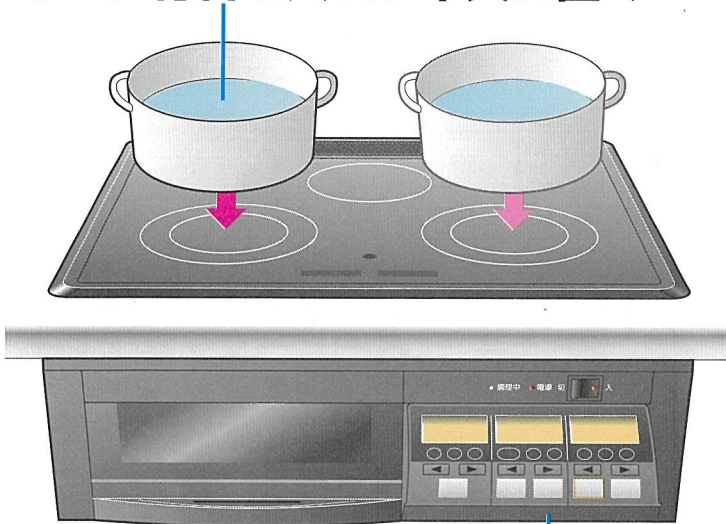
- 柔軟性がなくなったり、ロースター扉のすき間から煙が漏れ出したら交換する。
- 外し方：引っ張ると外れる。
 - 取り付け方：部品に添付している「パッキンの取り付け方」に従ってください。

IHヒーター

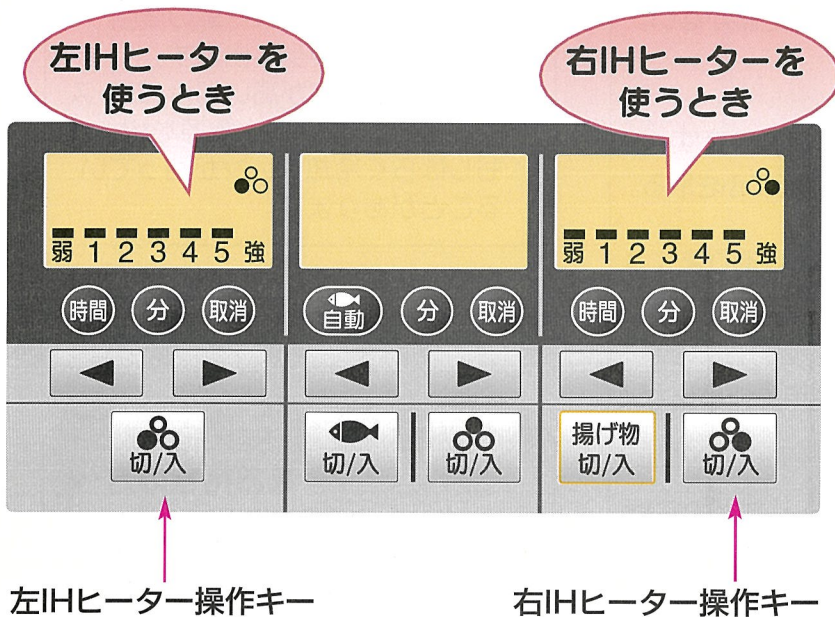
煮る・蒸す・ゆでる



なべに材料を入れ、中央に置く



電源スイッチを入れ
操作部を手前に出す



左IHヒーター操作キー

右IHヒーター操作キー

1



キーを押す

2



キーで
火力を選び 調理する

タイマーを使う場合

時間 分 キーで
時間をセットする



タイマーが終了するとブザーが
鳴り、自動的に通電が切れる

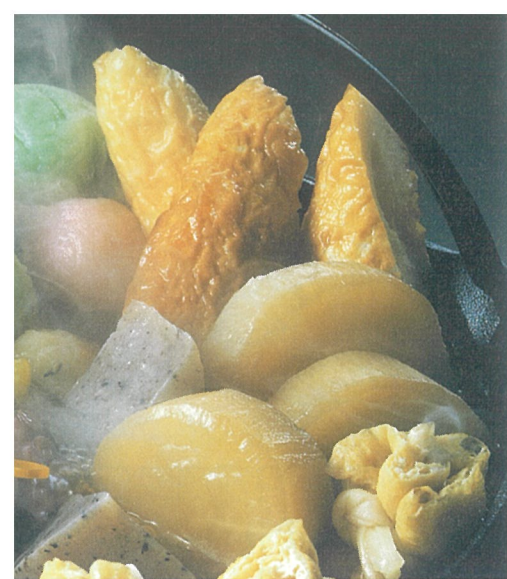
3

調理が終わったら



キーを押す

操作部を収納し
電源スイッチを切る



IHの火力

【火カイメージ】

弱 火 中 火 強 火

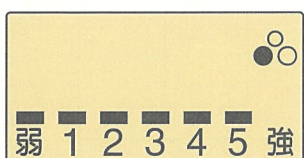
弱 1 2 3 4 5 強

(約) 130W 230W 370W 480W 900W 1450W 2000W

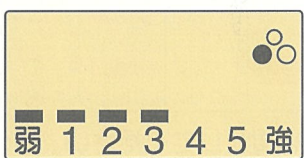
- 5～強…水を沸騰させたり、だし汁などを煮立てるときに。
- 3～4…煮魚など中火で煮る調理に。
- 2～3…おでんなど煮汁が多く、たくさん量を煮込むときに。
- 1～2…カレー・ポタージュなど粘性のあるトロツとした煮込み調理に。
★煮込み中は、材料を数回かき混ぜましょう。
★温めなおすときも、弱火でかき混ぜながら行ってください。
- 弱……保温などに。

お願い

- 長時間のタイマーを使うときは、ふきこぼれや焦げ付きにご注意ください。
- みそ汁などを温めなおすときは、弱火でかき混ぜながら行ってください。
(強火で急に温めると、なべ底に沈んだみそが突然噴き上がったり、なべが跳ね上がることがあり、やけどの原因になります。)



火力は自動的に「5」に入る。

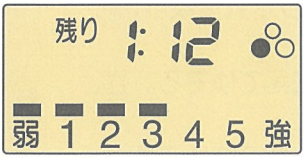


●押すごとに表示が変わる。



弱側へ 強側へ

(火力調節の目安 P.16)



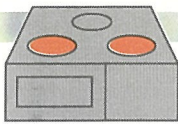
残時間は1分刻みで減る。

セットできる時間：1分～9時間55分

- 時間 … 1時間刻み
- 分 … 20分までは1分刻み 20分以降は5分刻み
- 押し続けると早送りができる。
- セット時間が1分単位の場合は「分→時間」の順にセットする。
- 取消 … タイマーを取り消すときに押す。



汚れたトッププレートはお手入れを！ (P.40)



煮る・蒸す・ゆでる

メニュー例と火力調節の目安		<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>―― だし汁などを沸とうさせる火力 いたため煮などでいためる火力</p> <p>―― 煮る火力</p> </div> </div>						
		弱	1	2	3	4	5	強
煮る	★煮魚				――			
	★肉じゃが			――				
	★筑前煮				――			
	★おでん・ポトフ			――				
	★白菜の牛乳煮			――				
	★鶏肉のトマト煮込み			――	――			
蒸す	★茶わん蒸し			――				
ゆでる	★野菜・根菜をゆでる						――	
	★ゆで豚			――				
	★スパゲティ				――			

●なべの種類・形状・材質、材料の量などによって、火力が異なってきます。様子を見て火力を調節してください。

ナムル3種



材料 (4人分)

- ほうれん草 …………… 1束 (約300g)
 - もやし …………… 1袋 (約250g)
 - にんじん (細切り) …… 1本 (約100g)
- たれ (野菜一種類分)
- すりごま …………… 大さじ1
 - ① 塩・こしょう …………… 各少々
 - 好みによりおろしにんにく …… 少々
 - ごま油 …………… 小さじ1

1 野菜をゆでる 火力「5」～「強」

- ほうれん草は、なべにたっぷりの湯を沸かし、塩を加えて色よくゆでる。冷水に取ったあとしっかり水気を絞り、約3cm幅に切る。
- もやしは、なべに湯を沸かし、塩少々を加えてゆでる。ざるにあげてしっかり水気を絞る。
- にんじんは、なべに湯を沸かし、塩少々を加えてゆでる。ざるにあげてしっかり水気を絞る。

2 あえる

- それぞれの野菜と①を別のボールに入れ、手でもみ込むようにしてあえる。最後にごま油を加えてまんべんなくからめる。

ゆで豚



- ① なべに豚もも肉塊 (500g)・白ねぎ (1/2本)・しょうがの薄切り (1片分) を入れ、つかるぐらいの水を注ぎ、塩 (小さじ1)・酒 (大さじ3) を加える。
- ② 火力「強」で煮立ててアクを取り、「2」に落として40～50分じっくり煮込む。
ゆで汁につけたまま冷ましてから肉を取り出す。
*ゆで汁はこして、いため物やスープなどに使いましょう。

煮魚

材料 (4人分)

- かれい4切
- しょうが (薄切り)1片
- ごぼう (拍子木切り) $\frac{1}{2}$ 本
- 酒大さじ4
- ④ { しょうゆ・砂糖各大さじ2
- 水 $\frac{1}{2}$ カップ



1 かれいを下ごしらえする

かれいは皮目の方に切り目を入れておく。

2 かれいを煮る

- ①なべに④としょうが・ごぼうを入れ、火力「5」で煮立てる。
- ②かれいは皮目を上にして並べ入れ、落としぶたをして、火力「3」～「4」で10～15分煮る。煮汁が少なくなってきたらスプーンで煮汁を回しかけながら煮る。

肉じゃが

材料 (4人分)

- 牛肉 (3cm幅に切る)300g
- たまねぎ (串切り)1個
- にんじん (乱切り)1本
- じゃがいも (一口大に切る) 6個 (約500g)
- しらたき1袋
- サラダ油大さじ1
- 水適量
- 砂糖・酒・みりん各大さじ2
- ④ { しょうゆ大さじ4
- 塩少々



1 下ごしらえする

しらたきは下ゆでし、ざく切りにする。

2 材料をいためて煮る

- ①火力「4」でなべを熱して油をなじませ、たまねぎ、牛肉、にんじん、じゃがいも、しらたきを順に加えていため合わせる。(焦げ付くようであれば、火力を一段落とす。)
- ②全体に油が回ったら、ひたひたの水を注ぐ。煮立ったらアクを取り、④で味付けして、火力「2」～「3」で落としぶたをして25～30分煮込む。

筑前煮

材料 (4人分)

- 鶏もも肉1枚 (約200g)
- こんにゃく $\frac{1}{2}$ 枚
- ④ { れんこん150g
- にんじん・ごぼう各1本
- きぬさや30g
- サラダ油大さじ1
- 水適量
- 砂糖大さじ $1\frac{1}{2}$
- ⑤ { 酒・みりん各大さじ2
- しょうゆ大さじ4

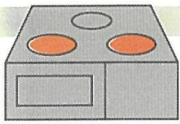


1 下ごしらえする

- ①鶏肉は余分な脂と筋を取り、3～4cm角に切る。
- ②こんにゃくはスプーンなどで一口大にちぎり、熱湯でゆでる。
- ③④を乱切りにし、れんこん・ごぼうは水にさらしてアクを抜く。
- ④きぬさやは筋を取り、塩を入れた熱湯でさっとゆで、冷水に取ったあと水気を切っておく。

2 材料をいためて煮る

- ①火力「4」でなべを熱して油をなじませ、鶏肉をいためる。ほぼ色が変われば1の②・③を加えていため、ひたひたよりやや少なめに水を加える。
- ②煮立ったらアクを取り、⑤で味付けして、火力「3」に落として30～40分、野菜がやわらかくなり、煮汁がほぼなくなるくらいまで煮詰める。最後にきぬさやを加える。



煮る・蒸す・ゆでる

おでん

材料 (4人分)

- ちくわ (半分に切る)2本
- ごぼう天 (半分に切る)4本
- ゆでだこの足 (半分に切る)2本
- こんにゃく1枚
- 大根1/2本
- 卵 (ゆでて殻をむく)4個
- だし汁7カップ
- ④ 酒・みりん・しょうゆ...各1/4カップ
- 砂糖...大さじ1 1/2 塩...小さじ1/2



1 下ごしらえする
こんにゃくは三角に切ってゆで、だいこんは皮をむいて約2cm厚さに切って下ゆでする。

2 煮込む

- ①なべに④と材料を入れ、火力「強」で煮立たせる。
- ②煮立ってきたら火力を「2」に落とし、2~3時間じっくりと煮込む。

ポトフ

材料 (4人分)

- スペアリブまたは豚肩ロース肉 ...400g
- キャベツ (半分に切る)1/2玉
- たまねぎ (半分に切る)2個
- にんじん (4つに切る)1本
- じゃがいも (大きければ半分に切る)4個
- セロリ (筋を取って4つに切る)1本
- ④ 固形スープの素2個
- にんにく1片 塩...大さじ1/2
- 水7カップ
- ブーケガルニ
(セロリの茎や葉先、パセリの茎、ローリエ)
などをたこ糸で束ねて作る。
- 塩・こしょう各少々
- 粒マスタード適量



1 下ごしらえする
キャベツはたこ糸を巻いて形を整える。

2 煮込む

- ①火力「強」でなべに7カップの湯を沸かして豚肉を入れ、再び煮立ったらアクを取る。
- ②火力「2」に落として④とブーケガルニを加え、豚肉がやわらかくなるまで約1時間煮込む。
- ③野菜を加えてさらに30~40分煮込み、塩・こしょうで味を調える。
それぞれを食べ良く切って器に盛り、粒マスタードを添える。

白菜の牛乳煮

材料 (4人分)

- 白菜1/4株
- 干しえび大さじ1
- 鶏ガラスープの素小さじ1
- きくらげ2~3枚
- サラダ油大さじ1
- ④ 酒大さじ1
- 塩小さじ1/2
- 牛乳1カップ
- 水溶きかたくり粉
(かたくり粉大さじ2を同量の水で溶く)
- しょうが汁大さじ1



1 下ごしらえする
①干しえびはぬるま湯につけて戻し、粗く刻む。
戻し汁は湯を足して1/2カップにし、鶏ガラスープの素を溶かしてスープを作る。

- ②きくらげもぬるま湯につけて戻し、石づきを取り一口大に切る。
- ③白菜は芯と葉に分けて切り、芯はそぎ切りに、葉はざく切りにする

2 材料をいためて煮る

- ①火力「5」でなべを熱して油をなじませ、干しえびをいため、香りがたったら白菜の芯を加えていためる。
- ②全体に油が回ったら、きくらげ・白菜の葉を加え、スープ・④を加えて煮立たせる。煮立ったら火力「2」~「3」に落とし、ふたをして10~15分煮る。
- ③牛乳を加えて火力「4」~「5」にし、再び煮立ったら水溶きかたくり粉でとろみを付ける。
仕上げにしょうが汁を加える。

鶏肉のトマト煮込み



材料 (4人分)

- 鶏もも肉2枚
- 塩・こしょう各少々
- たまねぎ (みじん切り)1個
- にんにく (みじん切り)1片
- セロリ (茎)1本分
- オリーブ油大さじ1
- 完熟ホールトマト缶1缶
- トマトピューレ $\frac{1}{2}$ カップ
- ④ 固形スープの素1個
- ローリエ1枚
- パセリ適量

1 下ごしらえをする

- ① 鶏肉は余分な脂と筋を取り、フォークを数か所に突き刺して穴を開け、半分に切って塩・こしょうで下味を付ける。
- ② セロリは筋を取って小口切りにする。

2 材料をいためて煮込む

- ① 火力「3」~「4」でなべを熱して油をなじませ、鶏肉を皮目から入れて焼き、焼き色が付いたら一度取り出す。
* 鶏肉が焦げやすいので注意しましょう。
- ② 火力「3」に落としてにんにくをいため、香りがたったらたまねぎを加え、しんなりするまでよくいためる。
- ③ 完熟ホールトマトを缶汁ごと加えて、つぶすようにいため、鶏肉・セロリ・④を加える。
- ④ 煮立ったらアクを取り、火力「2」で35~40分煮こむ。野菜・鶏肉ともやわらかくになったら、塩・こしょうで味を調える。
器に盛り、パセリを散らす。
* 好みでバジル・マジョラムなどのハーブを入れるとよいでしょう。

茶わん蒸し



材料 (4人分)

- 卵2個
- だし汁 $1\frac{3}{4}$ カップ
- ④ 薄口しょうゆ・みりん各小さじ1
- 塩小さじ $\frac{1}{2}$
- (合わせて煮立て、冷ましておく)
- 鶏肉 (一口大に切る)80g
- しょうゆ少々
- 小えび4尾
- 生しいたけ (4つに切る)1枚
- ぎんなん (缶詰)8粒
- かまぼこ (3mm厚さ)4切れ
- みつば適量

1 卵液を作り、下ごしらえする

- ① ボールに卵を割り、④を加え、よく混ぜてこす。
- ② 鶏肉はしょうゆ少々をかけて、下味を付けておく。
小えびは尾を残して殻をむき、背わたを取る。
みつばはさっとゆがいて、結びみつばにしておく。

2 器に材料を入れて蒸す

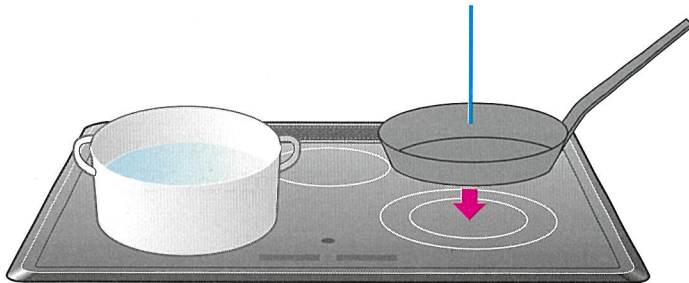
- ① 器にみつば以外の材料を入れ、卵液を注ぎ入れて浮いた泡をすくい取る。
- ② 蒸し器に水を入れ、火力「強」で沸騰させる。沸騰したら火力「2」に落として①を並べる。
- ③ ふきんをかぶせて、蒸し器のふたを少しずらして載せ、15~20分蒸す。
蒸し上がったらみつばを載せる。



IHヒーター 焼く いためる



フライパンなどを中央に置く



電源スイッチを入れ
操作部を手前に出す

1



キーを押す

2



キーで

調理に合わせた
火力で予熱する



フライパンなどが熱になったら
油を入れてなじませ
火力を調節しながら
調理する

3

調理が終わったら



キーを押す

操作部を収納し
電源スイッチを切る

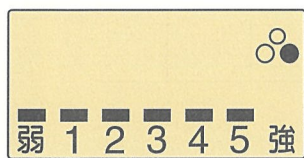
左IHヒーターを
使うとき

右IHヒーターを
使うとき

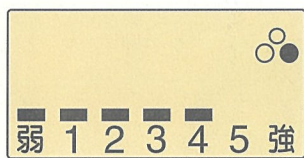


左IHヒーター操作キー

右IHヒーター操作キー



火力は自動的に「5」に入る。

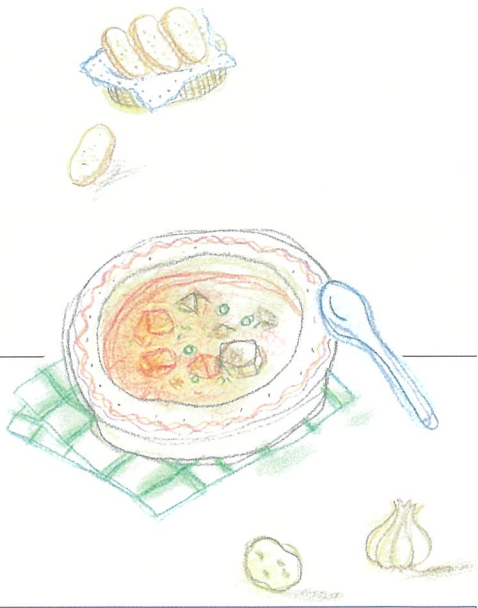


● 押すごとに表示が変わる。



弱側へ 強側へ

(火力調節の目安 P.22)



汚れたトッププレートはお手入れを！ (P.40)

IHの火力

【火力イメージ】

弱 火 中 火 強 火

弱 1 2 3 4 5 強

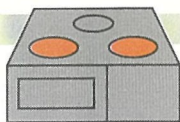
(約) 130W 230W 370W 480W 900W 1450W 2000W

- 5～強…肉類を焼くときなどは強火で。
★IHは火力が強く、強で焼くとすぐに焼き色が付くので焼き過ぎないようにしましょう。
- 4～5…一般的な炒めものに。
- 3～4…卵料理などは少し弱めに。
★予熱の火力も弱めにし、フライパンなどが高温になり過ぎないようにしましょう。
- 2～3…中までじっくり火を通すときは、弱めの中火に落とします。

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過ぎないようにご注意ください。
(油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。)

IHヒーター 焼く・いためる



焼く・いためる

メニュー例と火力調節の目安		弱	1	2	3	4	5	強
焼く	★ステーキ・牛肉のたたき風							■■■■■
	★卵焼き				■■■■■			
	★オムレツ				■■■■■			
	★ハンバーグ			■■■■■				
	★ぎょうざ				■■■■■			
いためる	★マーボー豆腐						■■■■■	
	★炒飯						■■■■■	
	★牛肉とピーマンのいため物						■■■■■	

●火力の目安は当社あっせんなべを使用した場合です。

なべの種類・形状・材質、材料の量などによって、火力が異なってきます。

様子を見て火力を調節してください。

※フライパンの種類によっては、底面が変形する場合があります。

ステーキ



材料 (2人分)

- 牛ステーキ肉(室温に戻して軽くたたく)・・・2枚
- 塩・こしょう・・・・・・・・・・適量
- サラダ油・・・・・・・・・・適量

1 焼く

- 肉は焼く直前に塩・こしょうを振り、手でなじませるように押さえる。
- 火力「5」～「強」でフライパンを熱し、充分熱になったら油をなじませ、肉を並べて片面を1分強焼く。(ミディアム程度)肉を裏返し、同様に焼く。

クックメモ



焼きおにぎり
火力「3」で両面とも約7分ずつ焼く。途中で濃口しょうゆを付け、2～3回裏返す。



おもち
ふたをして、火力「3」～「4」で両面とも約5分焼く。

牛肉のたたき風



材料 (4人分)

- 牛もも肉塊(室温に戻す)・・・・・・・・400g
- 塩・・・・・・・・・・適量
- サラダ油・・・・・・・・・・適量
- 昆布(約10cm角)・・・・・・・・1枚
- ① 酒・水・・・・・・・・各大きじ4
- しょうゆ・・・・・・・・大さじ3

1 つけ汁を作る

①を合わせ、昆布が約2倍の大きさになるまでつけておく。

2 焼く

- 肉は焼く直前に塩を振り、こすりつける。
- 火力「5」～「強」でフライパンを熱し、充分熱になったら油をなじませ、牛肉を入れて返しながらか全面に焼き色を付ける。(中心を押してみ、弾力が出る程度)
- ②が熱いうちに1につけ、時々返しながらか、冷めるまで2～3時間つけておく。

*牛肉は新鮮なものをお使いください。

卵焼きのポイント

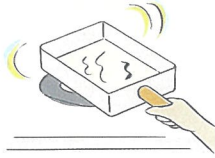
IHは火力が強いので、ガスコンロの感覚で焼くと焦げ付きます。
火力は弱めにしましょう。

予熱

火力「3」～「4」で卵焼き器を熱し油を充分なじませる

卵焼き器に、多めの油を入れて充分になじませる。

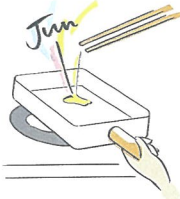
※フッ素樹脂加工されていないものは、特に油を充分になじませてください。



余分な油をふき取る

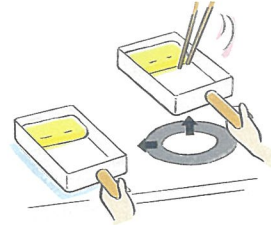
適温を確かめる

卵汁を少量落とし、ジュンと音がするぐらいが適温。(温度が高過ぎるとくっ付きます。)



焦げ付きそうなとき

卵焼き器をトッパープレートから離して火加減する



薄焼き卵の場合は余熱を利用

表面が乾いてきたら、トッパープレートから離し、裏返して卵焼き器に残った余熱で焼き上げる。

卵焼き



材料 (4人分)

- 卵 3個
- だし汁 大さじ4
- 砂糖・塩 各少々
- サラダ油 適量

1 卵液を作る

ボールに卵を入れ、泡立てないようにして溶きほぐし、だし汁、砂糖、塩を加えて軽く混ぜる。

2 卵を焼く

- ① 卵焼き器を火力「3」～「4」で熱し、充分油をなじませて余分な油をふき取る。
- ② 卵液を少量落とし、ジュンと音がしたら全体に流し入れ、半熟状態になったら向こう側から手前に巻き込む。
- ③ 空いた所に油を薄く塗り、巻き込んだ卵を向こう側に移し、手前にも油を塗る。
- ④ 卵液を少量流し入れて再び巻き込む。これを2～3回繰り返す。

* 卵にだし汁を加えることでやわらかな焼き上がりになります。(だし汁が多過ぎると巻きにくいので、卵量の30%までに。)

* その他、好みでしょうゆ・みりん・酒などを加えてもよいでしょう。(砂糖・みりんを入れると焦げやすくなるのでご注意ください。)

オムレツ



材料 (4人分)

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

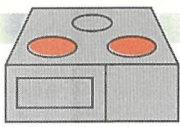
1 卵液を作る

ボールに卵を入れて溶きほぐし、①を加えて混ぜ合わせる。

2 卵を焼く

- ① 火力「3」～「4」でフライパンを熱し、多めの油をなじませて一度油を切る。バターを加えて溶かし、なべ肌にまんべんなくいき渡らせる。
- ② ①を一気に流し込み、円を描くように全体を大きく混ぜる。
- ③ 半熟状態になって底にくっ付かなければ、フライパンを傾けて、卵を手前にたたみ込み、木の葉形に整える。





焼く・いためる

ハンバーグ



材料 (4人分)

- たまねぎ (みじん切り) 1個
- 卵 1個
- パン粉 1/2カップ
- 牛乳 大さじ2
- 合い挽き肉 300g
- 塩・こしょう・ナツメグ 各適量
- サラダ油 適量

1 たねを作る

- ①たまねぎは火力「3」～「4」でうすく色付くまでいため、冷ましておく。パン粉は牛乳を振りかけて湿らせる。
- ②ボールに肉を入れ、粘りが出るまで手でしっかりと練り、塩・こしょう・ナツメグで下味をつける。卵と①を加えてさらに練る。
- ③4等分して両手にたたきつけて空気を抜き、小判型にまとめる。

2 焼く

火力「3」～「4」でフライパンを熱し、充分熱になったら油をなじませ、1のたねを2個並べて焼き色を付ける。裏返して火力「2」～「3」に落とし、ふたをして約8分焼く。(途中2～3分で一度表裏を返す。)
中心に串を刺してみて、澄んだ汁が出てきたら焼き上がり。(汁にごっていたらもう少し焼く。)

ぎょうざ



材料 (4人分)

- キャベツ (みじん切り) 120g
- にら (みじん切り) 20g
- ① { ねぎ (みじん切り) 2本
- しょうが・んにく (みじん切り) 各1片
- ② { ごま油・しょうゆ 各大さじ1
- 塩 少々
- 豚ひき肉 200g
- ぎょうざの皮 約32枚
- サラダ油 適量
- 水 適量

1 具を作って包む

- ①キャベツは塩もみして、しっかり水気を絞る。
- ②ボールに豚肉を入れてよく練り、①・①・②を加えてさらに練る。
- ③②をぎょうざの皮で包む。

2 焼く

- ①火力「3」～「4」でフライパンを軽く熱し、油をなじませて余分な油をふき取り、1を並べ、ふたをして約2分焼く。
- ②底にこんがりきつね色の焼き色が付いたら全体に水(ぎょうざの高さの1/3弱)を回し入れ、ふたをして3～4分蒸し焼きにする。水分がなくなり、チリチリと焼ける音がしてきたらふたを取り、完全に水分を飛ばす。

いため物のポイント

フライパン・中華なべでいため物をするときIHの火力が強いため、なべ底が焦げ付きやすくなります。一度にたくさんの量をいためないようにしましょう。

予熱

火力「4」～「5」でフライパン・中華なべをよく熱し油を充分なじませる

- ※ フッ素樹脂加工されていないものは、特に油を充分なじませてください。
- ※ 中華なべは底の平らなものをお使いください。



焦げ付きそうなとき

フライパンをトッププレートから離して火加減する



マーボー豆腐

材料 (4人分)

- もめん豆腐……………2丁 (600g)
- 豚ひき肉……………120g
- サラダ油……………大さじ1
- ④ { ねぎ (みじん切り)……………1本
- { んにく・しょうが(みじん切り) ……各1片
- { 赤みそ……………小さじ2
- ⑤ { 豆板醤・砂糖……………各小さじ1
- { しょうゆ・酒……………各大さじ2
- { 中華風だし……………1カップ
- 水溶きかたくり粉
- (かたくり粉大さじ1½を同量の水で溶く)
- ごま油……………小さじ1



- 1 下ごしらえをする
 - ①豆腐は1.5cm角のさいの目に切り、ざるに上げて水気を切る。
 - ②④を合わせておく。

2 いためる

- ①フライパンにサラダ油と④を入れて、火力「4」～「5」でいためる。香りが立ったら豚ひき肉を加えてほぐすようにいため、色が変わったら⑤を加えて混ぜ合わせる。
- ②煮立ったら豆腐を加えて軽く混ぜ、火力「3」～「4」にして約5分煮、水溶きかたくり粉を回し入れてとろみを付ける。最後にごま油を混ぜる。

炒飯

材料 (2人分)

- ご飯……………500g
- 卵……………2個
- 塩・こしょう……………各少々
- ねぎ (粗みじんに切る)……………1本
- たまねぎ (粗みじんに切る)……………½個
- 生しいたけ (石づきを取り5mm角に切る) 2枚
- 焼き豚 (5mm角に切る)……………60g
- サラダ油……………適量
- ④ { しょうゆ・酒……………各大さじ½
- { 塩……………小さじ½
- { しょうゆ……………少々



1 卵と材料をいためて取り出す

- ①ボールに卵を割りほぐし、塩・こしょうで味を付ける。

- ②火力「4」でフライパンを熱して油をなじませ、①を一度に流し入れて半熟状態にいためて取り出す。続いてねぎ・たまねぎをいため、香りが立ったら生しいたけ、焼き豚の順に加えて軽くいため、取り出す。

2 いためる

- 火力「5」にし、サラダ油をなじませてご飯をほぐしながらいため、1を加えていため合わせる。④で味を調える。

牛肉とピーマンのいため物

材料 (4人分)

- 牛肉 (やや厚みのあるもの) ……200g
- ④ { 酒・しょうゆ……………各小さじ1
- { 片栗粉・ごま油……………各大さじ½
- ピーマン (細切り)……………4個
- 水煮たけのこ (細切り)……………50g
- しょうが (みじん切り)……………1片
- サラダ油……………大さじ1
- ⑤ { しょうゆ・酒……………各大さじ1
- { 砂糖・オイスターソース ……各小さじ1
- { 塩……………少々



1 下ごしらえをする

- ①牛肉は細切りにし、④で下味を付けておく。
- ②⑤は混ぜ合わせておく。

2 いためる

- ①火力「5」でフライパンを熱して油を入れ、しょうがをいため、香りが立ったら1の牛肉を加えていためる。色が変わったらピーマン・たけのこを加えてさらにいため、⑤を加えて全体にからませる。

「H」コーナー 焼く・いためる

右IHヒーター 揚げる

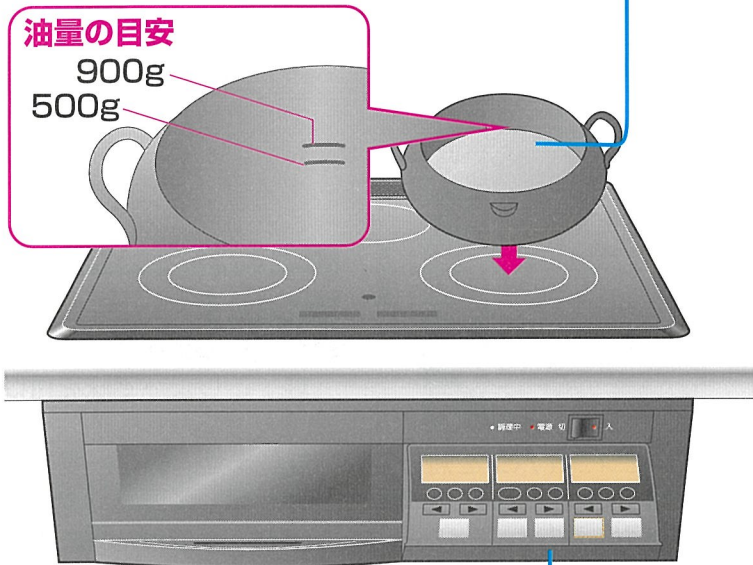


付属の天ぷらなべに
900g (約1L) の油を入れ中央に置く

- 必ず付属の天ぷらなべを使う。
- 500g(0.56L)未満の油では調理しない。
 - 油温が上がり過ぎ、発火の原因になります。
 - 正しい温度調節ができないので、うまく調理できません。

油量の目安

900g
500g



電源スイッチを入れ
操作部を手前に出す

右IHヒーターを
使う



揚げ物操作キー

1

揚げ物
切/入

キーを押す

2



キーで

温度を選び
予熱する



設定温度になるとブザーとランプで
予熱完了をお知らせ

揚げる

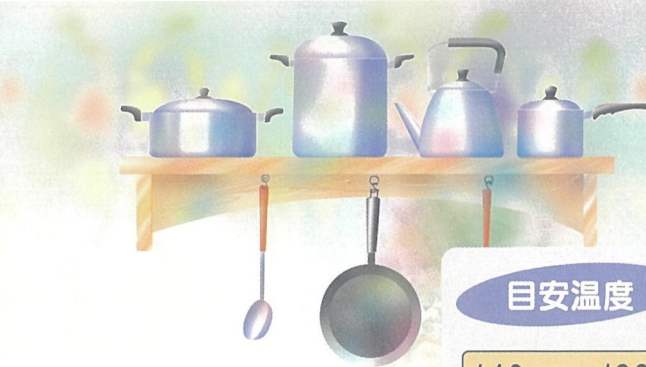
3

調理が終わったら

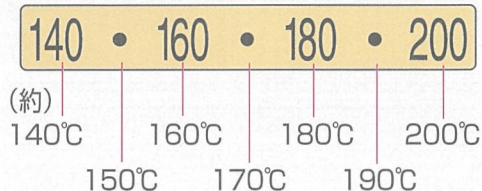
揚げ物
切/入

キーを押す

操作部を収納し
電源スイッチを切る



目安温度



揚げ物ポイント

- 油
新しい油を使う。
(揚がっているとき、細かい泡が多く出る油は古くなっています。)
- 温度
材料に適した温度で揚げる。
- 一度に揚げる量
材料は、油の表面積の半分程度までに。
- でき上がりの目安
材料が浮き上がり、周囲の泡が小さくなったらでき上がり。

お願い

- なべ底がそってきたり、変形したなべを使わないでください。
 - なべ底・トッププレートに異物や汚れが付いたまま使わないでください。
 - 油を入れてから予熱してください。
(油温が低くなる場合があります。)
- (揚げ物そりなべ検知が働いて加熱を停止することがあります。)
- ➡ U15 表示 (P.45)

お知らせ

トッププレートが熱いときに揚げ物をしたとき

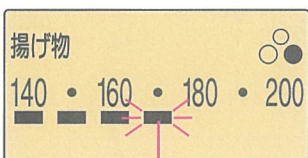
- 予熱時間が長くなったり、予熱完了のブザーが鳴らないことがあります。
- 表示より実際の油温が低くなる場合があります。
(故障かな? P.44)

調理中に温度を変更したとき

- 温度表示は移動しますが点灯のままです。
- 設定温度になってもブザーでお知らせしません。



設定温度は自動的に「180」に入る。



●押すごとに表示が変わる。

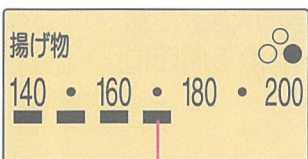


低温側へ 高温側へ
(温度調節の目安 P.28)

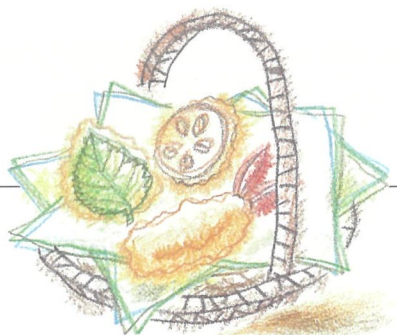
予熱時間の目安：約8.5分

(付属の天ぷらなべに、油900g(約1L)を入れて180℃に合わせたとき)

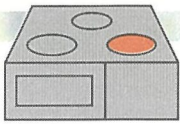
点滅



点灯



汚れたトッププレートはお手入れを！ (P.40)



揚げる

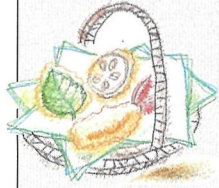
メニュー例と温度調節の目安

温度 (矢印の範囲で調節)

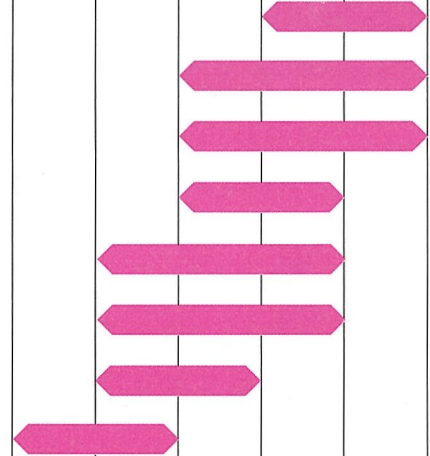
140 • 160 • 180 • 200

(約)℃

140 150 160 170 180 190 200



- ★手作りコロッケ
- ★冷凍食品 (コロッケ・えびフライなど)
- ★魚介類の天ぷら
- ★野菜の天ぷら
- ★フライ・串かつ
- ★鶏のから揚げ
- ★ドーナツ
- ★大学いも



●温度調節の範囲は、付属の天ぷらなべで油900g (約1L) を使った場合です。



油の飛び散りを少なくするために

材料に含まれる水分や空気は、加熱されると膨張して破裂し、油の飛び散りの原因になります。油の飛び散りやすい材料は、切り目を入れる・水分をふき取る などの下ごしらえをしましょう。

切り目などを入れる

- えび
尾の先を切って水分を出す。
- ししとう
縦に切り込みを入れる。
- いか
皮をむいて両面に切り目を入れる。

水分をふき取る

- 魚介類
- 特にしいたけやピーマンなどの野菜

ドーナツなどの生地には

- 必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる
生地中の水分や空気が急激に加熱膨張し、油が飛び散る原因になります。



揚げ過ぎに注意

特に次の材料は揚げ過ぎると破裂します。なべに揚げ残しがないように、常に確認しましょう。

- けんさきいかやするめいかなど
- コロッケ
- 中が空洞の野菜 (ししとう・オクラなど)

天ぷら

材料 (4人分)

- かぼちゃ 100g
(わたと種を取って7~8mm厚さに切る)
- さつまいも・なす 各1本
(7~8mm厚さの斜め切り)
- さやいんげん 50g
(へたを取って3~4cm幅に切る)
- えび 4尾
- 衣
 - 卵1個+冷水 合わせて1カップ
 - 小麦粉 1カップ
(軽く混ぜる)
- 揚げ油 900g (約1L)



1 えびを下ごしらえする

えびは尾を残して殻をむいて背わたを取り、尾の先を切って水分を出し、腹の方に数か所切り込みを入れる。

2 揚げる

天ぷらなべに油を入れ、温度「180」で熱し、野菜・えびに衣を付けて揚げる。
(さやいんげんは、2~3本ずつ束ねて揚げる。)

豚カツ・えびフライ

材料 (4人分)

- 豚ロース肉(約120gの切り身) 4枚
- 塩・こしょう 各少々
- えび 4尾
- 衣
 - 小麦粉 適量
 - 卵(溶く) 1個
 - パン粉 適量
- 揚げ油 900g (約1L)



1 衣を付ける

- ① 豚肉は筋切りをして塩・こしょうし、手で軽くたたいてなじませる。
- ② えびは尾を残して殻をむいて背わたを取り、尾の先を切って水分を出し、腹の方に数か所切り込みを入れる。
- ③ それぞれ小麦粉をまぶして余分な粉をはたき、溶き卵、パン粉の順に衣を付ける。

2 揚げる

天ぷらなべに油を入れ、温度「170」で熱し、1をそっと入れて色よく揚げる。



鶏のから揚げ

材料 (4人分)

- 鶏もも肉 500g
- 酒・しょうゆ 各大さじ1
- しょうが汁 小さじ2
- ④ 塩・こしょう 各少々
- ごま油 小さじ1
- 卵 1個
- かたくり粉 適量
- 揚げ油 900g (約1L)



1 鶏肉に下味を付ける

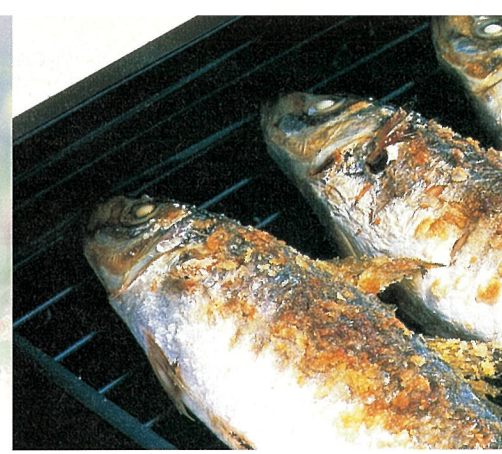
- ① 鶏肉は余分な脂と筋を取り、約4cm角の大きさに切る。
- ② ボールに④を合わせ、①を入れて手でよくもみ込み、15~20分おいて下味を付ける。
- ③ ②に溶き卵を加えて混ぜ、さらにかたくり粉を加えて混ぜる。

2 揚げる

天ぷらなべに油を入れ、温度「170」で熱し、1を入れて色よく揚げる。

ロースター

自動(オート)で焼く



①受け皿に焼き網を載せて コップ一杯の水(約200ml)を入れる

●受け皿には必ず水を入れる。

水を入れずに使うと

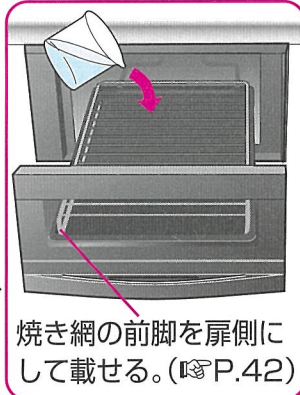
●調理物や落ちた油分が燃える原因になります。

※続けて焼くときも、たまった油分を捨て、水をつぎ足す。

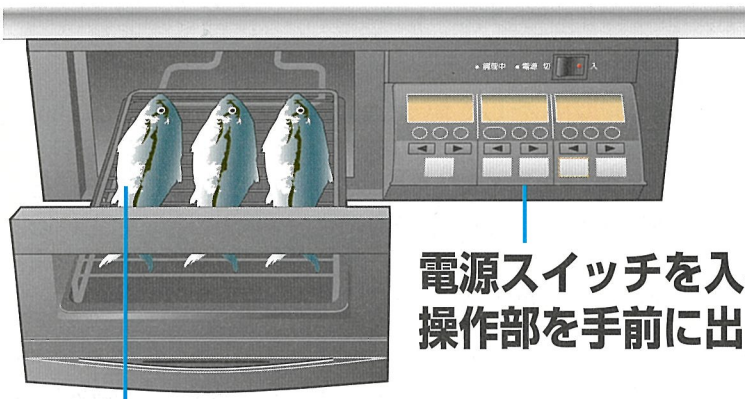
(高温のためやけどに注意)

●自動調理がうまくできなかつたり、**ロースター受け皿高温検知**が働き加熱を停止することがあります。

→ **UII** 表示 (P.45)



焼き網の前脚を扉側にして載せる。(P.42)



電源スイッチを入れ
操作部を手前に出す

②焼き網の中央に魚を載せて ロースター扉を奥まで確実に閉める

ロースターを使うとき



ロースター操作キー

1



キーを押す

2



キーで
メニューを選ぶ

焼き加減を調節する場合



キーで

調節する



調理がスタートする



調理が終了するとブザーが鳴り
自動的に通電が切れる

3


魚を取り出す

操作部を収納し
電源スイッチを切る

自動調理のポイント

- 種類の異なる調理物を一緒に焼かない。
- 冷凍した調理物は完全に解凍してから焼く。



メニューを選び間違えたとき

 キーを押して
切/入 手順1から再操作する。

- メニューを選んでから**30秒以上**たつと、自動ではうまく焼けません。
手動で焼けぐあいを見ながら焼く。(P.34)

焼き加減を変更するとき

メニューを選んでから30秒以内は、自由に変更できる。

- メニューを選んでから**30秒以上**たつと、  キーを押しても変更できません。
手動で焼けぐあいを見ながら焼く。(P.34)

調理後、追い焼きするとき

- 手動で焼けぐあいを見ながら焼く。(P.34)

お願い

- ロースター扉は奥まで確実に閉める。
- 調理中はロースター扉を引き出さない。
- 吸・排気パネルの上に物を置かない。
(ロースター前面から煙が出たり、取っ手が熱くなったり、自動調理がうまくできません。)
- ロースター扉を勢いよく引き出さない。
(受け皿の水がこぼれることがあります。)
- 連続使用時にたまった油分を捨てるときは、ロースター扉の取っ手を両手でしっかり持つ。
(高温部に触れたり、油分がかかってやけどの原因になります。)

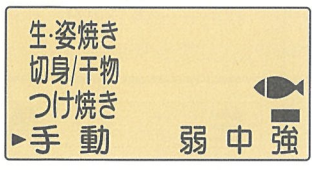
お知らせ

- 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。
特に油分の多い魚を焼いたあとは、焼き終わったあと30秒程度待ってから引き出す。
- 調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているため故障ではありません。

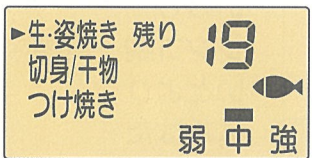
メニューと焼き加減調節について

「3つの自動メニュー」と「弱・中・強の焼き加減」の組み合わせで、一般的な焼き魚のほとんどを自動で焼くことができます。

- 魚の種類・大きさなどにより、メニューと焼き加減を選んでください。(P.32)
※弱・中・強は火力の強さではありません。



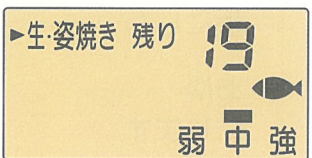
メニューは自動的に「手動」に入る。



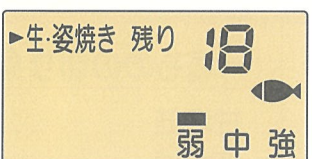
- 押すごとにメニューが変わり、「でき上がりまでの目安時間」が表示される。

▶切身/干物 残り:11 ▶つけ焼き 残り:12

焼き加減は自動的に「中」に入る。



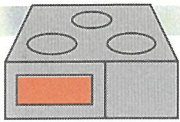
- 選んでから8秒後にメニューが確定する。



- 押すごとに表示が変わる。



- 残時間は1分刻みで減る。
※確定の時間は、判定中より長くなったり短くなったりします。



自動(オート)で焼く

メニュー

食材の状態(季節・鮮度・脂ののりぐあいなど)によって、焼けぐあいが変わります。

(下ごしらえ・ポイント)

▶生・姿焼き



- 1 うろこをこすり取り、水洗いして表面の水気をふき取る。
- 2 焼く10~15分前に両面に塩(魚の重さの約2%)をふる。
- 3 再び水で洗って水気をふき取り、尾やヒレなどにたっぷりの化粧塩をする。(焦げ過ぎや型くずれを防ぎます。)

※化粧塩の代わりに
アルミ箔を巻いてもよい。



- 厚みのある魚は、表面が焦げやすいので、**厚さ4cm以下**にする。
- 川魚は、焼く直前に塩をふる。
- あじなどは、表面に切り目を入れるときれいに仕上がる。

▶切身/干物



- 厚みのある魚は、表面が焦げやすいので、**厚さ4cm以下**にする。
- 皮の付いている切り身は、皮に切れ目を入れると火の通りがよくなる。
- 焼き網に載せるときは、皮面を下にすると尾が反らずに焼ける。



▶つけ焼き



- たれを切ってから焼き網に載せる。
(たれの塩分などにより、ヒーターの寿命を縮めます。)

焼き加減の目安

弱

中

塩分多め
小さめ
薄め

塩蔵品

塩さんま
一塩いわし

生魚

あじ
さんま
いわし
レンコ鯛・真鯛
いとより
はたはた
いさき
とびうお
生にしん

あゆ
にじます
あまご

一塩ものの切り身

甘塩鮭
塩さば
一塩ほっけ

よく乾燥した干物

薄くて小さい干物

ししゃも
● うるめいわしの丸干し・みりん干しは
手動で焼く。
(P.34)

干物

開き…あじ・さんま
ほっけ・かまぼこ
かれい一夜干し
あじ丸干し(中~大)
干しはたはた
身欠にしん

手作りみりんづけ

● 市販のみりんづけは
手動で焼く。
(P.34)

ぶりのつけ焼き

さわら・鯛のみそづけ

各種しょうゆづけ



クッキング メモ



焼き色について

焼き色が付きやすいもの

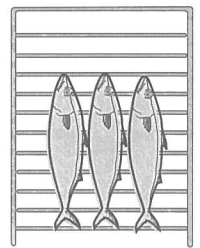
- 脂がよくのっている魚
- 塩焼き・一塩ものは、塩分濃度が高いものほど付きやすくなります。
- つけ焼きで、つける時間が長いもの・味の濃いものは焦げやすくなります。

焼き色が付きにくいもの

- 水分の多い魚
- 小さい魚
(小あじ・小いわしなど)
- 皮が銀色っぽく光沢のあるものは、熱を反射しやすいので、「強」で焼く。
- 厚みのある魚は、裏面に焼き色が付きにくくなります。

小さめの魚を焼くときは

尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼き網の手前側に寄せて焼く。



つけ焼きのたれ 基本配合

4切分

しょうゆ……………大さじ4
みりん……………大さじ3
酒……………大さじ1
砂糖……………大さじ2

混ぜ合わせたたれに、約30分間つける。

焼き時間の例

(焼き加減「中」の場合)

調理例	数量	時間
あじの塩焼き 長さ約25cm 重さ約180gの場合	1~3尾	15~21分
さんまの塩焼き 長さ約28cm 重さ約150gの場合	1~4尾	15~22分
切り身 甘塩鮭 長さ約16cm 重さ約60gの場合	1~4切	10~13分
干物 あじの開き 長さ約22cm 重さ約100gの場合	1~2枚	10~12分
ぶりのつけ焼き 長さ約10cm 重さ約75gの場合	1~4切	10~13分
さわらのみそづけ 長さ約10cm 重さ約75gの場合	1~4切	10~13分

強

大きめ
水分多め
皮が銀色の魚

大きめの生魚

あじ(約250g以上)
鯛(約400g以上)

水分の多い魚

ひらあじ
甘鯛

生魚の切り身

生鮭
さば
鯛
甘鯛
すずき
さわら
まなかつお
太刀魚

甘鯛のみそづけ

ロースター 手動で焼く



①受け皿に焼き網を載せて コップ一杯の水(約200ml)を入れる

●受け皿には必ず水を入れる。

水を入れずに使うと

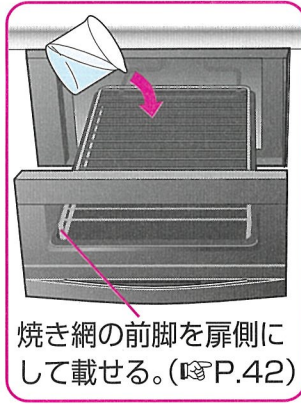
●調理物や落ちた油分が燃える原因になります。

※続けて焼くときも、たまった油分を捨て、水をつぎ足す。

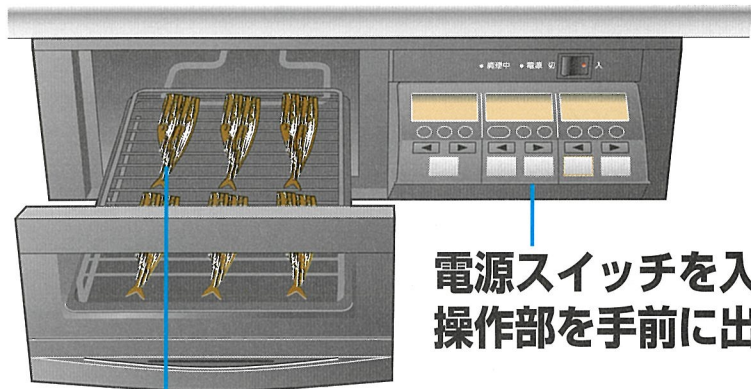
(高温のためやけどに注意)

●ロースター受け皿高温検知が働き加熱を停止することがあります。

▶ **ERR** 表示 (P.45)



焼き網の前脚を扉側にして載せる。(P.42)



電源スイッチを入れ
操作部を手前に出す

②焼き網の中央に調理物を載せて ロースター扉を奥まで確実に閉める

ロースターを使うとき



ロースター操作キー

1



キーを押す

2



キーで

火力を選ぶ

タイマーを使う場合

分 キーで 時間をセットする



タイマーが終了するとブザーが鳴り、自動的に通電が切れる

3

調理が終わったら



キーを押し

調理物を取り出す

操作部を収納し
電源スイッチを切る



生・姿焼き
切身/干物
つけ焼き
▶手動 弱 中 強

自動的にメニューは「手動」、火力は「強」に入る。

手動調理の火力



手動調理のポイント

- 冷凍した調理物は完全に解凍してから焼く。

火力や時間を変更するとき
● 調理中でも自由に変更できます。

▶手動 弱 中 強

● 押すごとに表示が変わる。



弱側へ 強側へ
(火力の目安 P.36)

お願い

- ロースター扉は奥まで確実に閉める。
- 吸・排気パネルの上に物を置かない。
(ロースター前面から煙が出たり、
取っ手が熱くなります。)
- ロースター扉を勢いよく引き出さない。
(受け皿の水がこぼれることがあります。)
- 連続使用時にたまった油分を捨てる
ときは、ロースター扉の取っ手を両手で
しっかり持つ。
(高温部に触れたり、油分がかかって
やけどの原因になります。)

残り 15
▶手動 弱 中 強

残時間は1分刻みで減る。

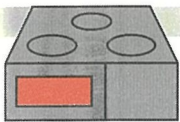
セットできる時間：1分～30分

- 分 …1分刻みで増え、押し続けると早送りができる。
- 取消 …タイマーを取り消すときに押す。
(焼き時間の目安 P.36)

お知らせ

- 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。
特に油分の多い魚を焼いたあとは、
焼き終わったあと30秒程度待つ
てから引き出す。
- 調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているためで故障ではありません。

ロースター
手動で焼く



手動で焼く

メニュー例と火力・焼き時間の目安

調理物の種類・大きさ・数量などによって、時間は異なってきます。様子を見ながら焼いてください。

	調理物の種類・大きさ・数量などによって、時間は異なってきます。様子を見ながら焼いてください。	数量	火力			時間	
			弱	中	強		
干物	みりん干し (小)	6枚				4~8分	
	みりん干し (中)					7~10分	
	うるめいわしの丸干し (小)	8~10尾				7~9分	
	いかの姿焼き	2はい				8~10分	
	さざえのつぼ焼き	5個				10~12分	
鶏肉		焼き鳥 (串)	6本				12~15分
		つけ焼き (もも肉皮付き・骨なし) 大きさ約15cm×10cm 重さ約250g	2枚				17~20分
		塩焼き (もも肉皮付き・骨なし) 大きさ約15cm×10cm 重さ約250g	2枚				16~20分
野菜 その他		焼きなす 直径約4cm	3本				15~20分
		焼きいも 直径約4cm	3本				20~25分
		焼きおにぎり 厚さ約3cm 1個約100g	4個				10~15分

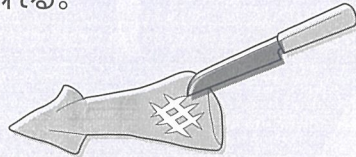
下ごしらえ・ポイント

▶内臓を取り除き、両面に切り目を入れる。

▶約30分間たれにつける。

[たれ]しょうゆ・みりん…大さじ4
砂糖……………大さじ1

▶たれをよく切ってから焼く。



▶はまぐりなど、開くとヒーターに当たるような貝類は焼かない。

▶皮にフォークで穴を開ける。

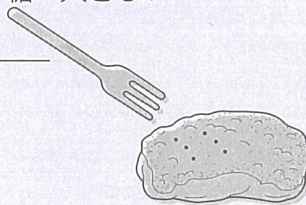
▶約30分間たれにつける。

[たれ]しょうゆ・みりん…大さじ4 酒・砂糖…大さじ1

▶たれをよく切り、皮を上にして焼く。

▶皮にフォークで穴を開け、塩・こしょうする。

▶皮を上にして焼き網に載せる。



▶なすの表面に竹串などで穴を開けて、破裂を防ぐ。



▶4~5分たったら、ハケでしょうゆを塗る。

▶冷凍ものは、アルミ箔で包んで長めに焼く。

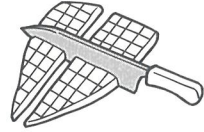
クッキング メモ



加熱するとそる魚を焼くときは

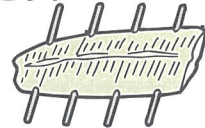
●いか

切り目を入れ、大きいものは切り分ける。



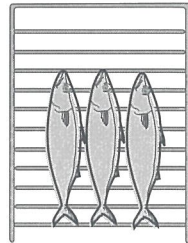
●あなごなど

串をさす。



小さめの魚を焼くときは

尾などの薄い部分が焦げやすいため、焼き網の手前側に寄せて焼く。



調理物の高さや直径は5cmまでに

●さざえ・焼きなす・焼きいもなど

上ヒーターに当たります。

ラジエントヒーター 使い方

IHヒーターで使えないなべや
小さななべで少量を加熱するときなどに
使います



なべに材料を入れ、中央に置く



電源スイッチを入れ
操作部を手前に出す

ラジエントヒーター
を使うとき



ラジエントヒーター操作キー

1



キーを押す

2



キーで
火力を選び 調理する

3

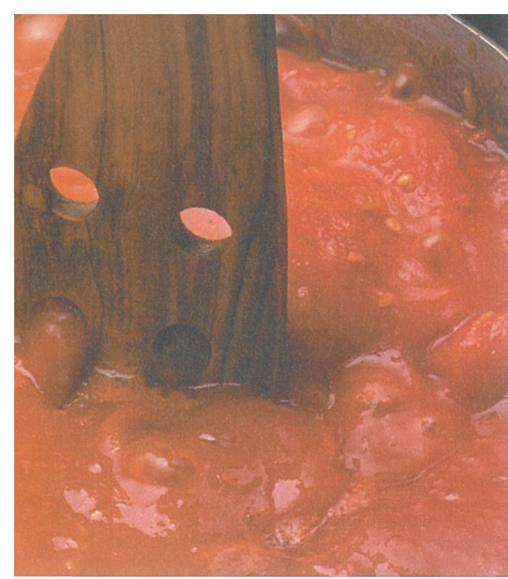
調理が終わったら



キーを押す

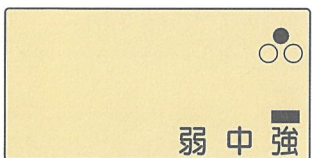
操作部を収納し
電源スイッチを切る

汚れたトッププレートは
お手入れを！ (P.40)



ラジエントの火力

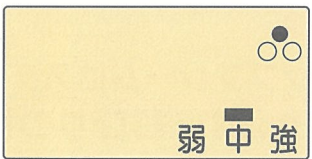
弱 中 強



火力は自動的に「強」に入る。

お知らせ

- 調理中、サーモスタットが働いて通電をコントロールするので、ヒーターが赤くなったり消えたりすることがあります。そのため、火力感が30~40%落ちます。



●押すごとに表示が変わる。



トッププレート・本体のお手入れ

- お手入れするときは電源スイッチを切り、冷えてから行う
- ご使用のたびにお手入れする

トッププレート

ポイント

ご使用に伴い、トッププレートは汚れてきます

これは、飛び散った調理物・油などが加熱時に焼き付いて付着し、変色・色ムラとなったものです。

↓
汚れを残さないようご使用のたびにお手入れを！

毎日の手入れ

軽い汚れ

絞ったふきんでふき取る

噴きこぼれたときも
すぐにふき取る

- ラジエントヒーターは冷えてからふき取る。



油汚れ

薄めた台所用洗剤(中性)を
ふきんにしみ込ませて
ていねいにふき取る



取りにくい汚れ

クリームタイプの磨き粉(ジフなど)
を付け、丸めたアルミ箔で
こすり取る

放置すると、汚れが
取れなくなります。



焦げ付いた汚れを取るための、サービス(補修)部品
を別売しております。

- 品名：IH調理器具専用「プレートのよごれとり」
(消しゴムタイプ)
- 品番：AKZ-C1
- 希望小売価格：900円 [税別・2001年2月現在]
※ナショナル製品取扱店でお求めください。



アドバイス

なべ底面の汚れもきれいに取り除きましょう！
トッププレートに焼き付いてトッププレートが
汚れる原因になります。



KZ-321GS・KZ-321GS

ポイント

トップフレームはステ
放置した汚れ・こびりつ

汚れたら

■しょうゆなどの調味料が いたとき

すぐにふき取る

放置すると、汚れのあとが残るこ
とがあります。

■吸・排気パネル下側の油汚れ 薄めた台所用洗剤(中性) でふき取る

放置すると、汚れがこびりつきます

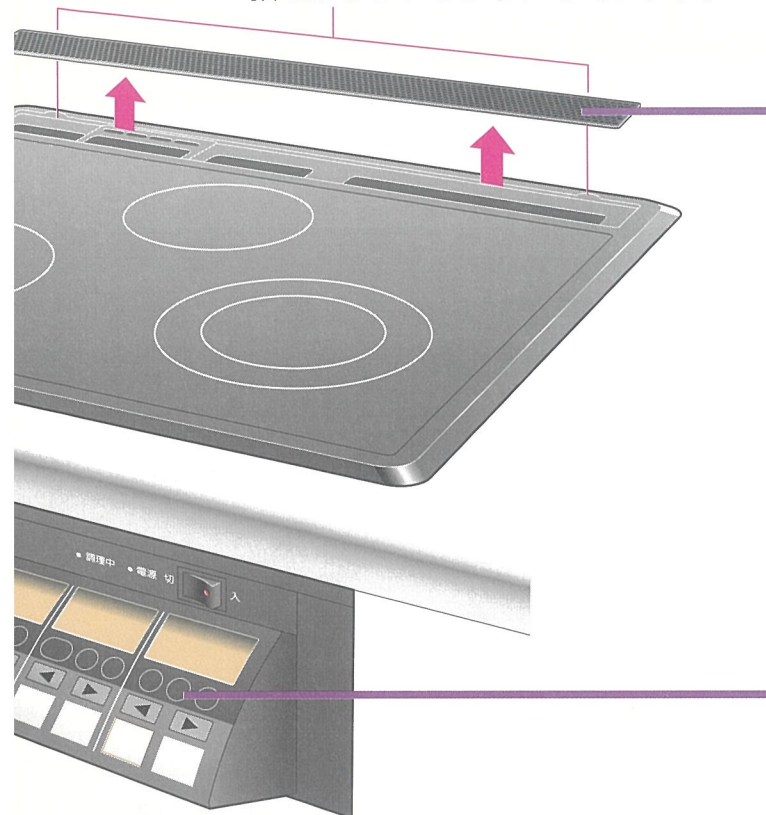
本体正

汚れたらすぐにふき取る

放置すると、汚れのあとが残るこ
とがあります。

入れ

吸・排気パネルを外すときに、指をかけられるようにしています。



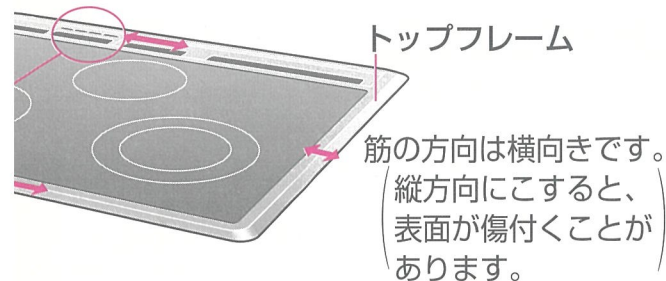
お持ちの方へ

ステンレス製、本体正面はシルバー塗装です
汚れは取りにくくなり、目立ちます

すぐお手入れを！

トップフレーム

■汚れのあとが残った場合やこびりつき
クリームタイプの磨き粉を付け、丸
めたラップでこすり取る



本体のシルバー塗装

強くこすったり、たわし・磨き粉・スポンジのナイ
ロン面は使わない。(塗装を傷付けます。)

吸・排気パネル

こまめに取り外して水洗いする

汚れて目詰まりしたまま使うと、**フィルター
(吸・排気パネル)目詰まり検知**が働いて加熱を停
止することがあります。→**U04**表示 (P.45)

- たわし・磨き粉は使わない。
(表面を傷付けます。)

操作部

乾いた、やわらかい布でふき取る



- ベンジン・シンナーは使わない。
(表面を傷付けます。)

付属の天ぷらなべ

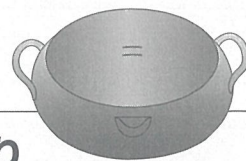
1 薄めた台所用洗剤(中性)と
お湯で洗う

- たわし・磨き粉は使わない。
(表面を傷付けます。)

なべ底・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、**揚げ物そりなべ検知**が働いて加熱を停
止することがあります。

→**U15**表示 (P.45)



2 早めに水分をふき取り
乾いたら、内側に軽く食用油を塗る
(さび防止のため)

ロースターのお手入れ

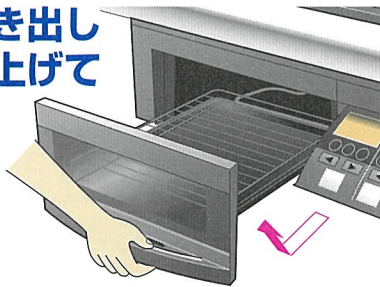
- お手入れするときは電源スイッチを切り、冷えてから行う
- ご使用のたびにお手入れする

ロースター部の取り外し・取り付け

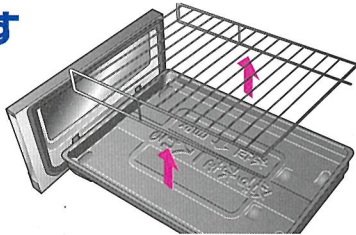
- ロースター受け皿を庫内に強く当てないようにする。(セルフクリーニングコートを傷める原因になります。)

取り外し

- 1 止まるまで引き出し、斜め上に引き上げて外す



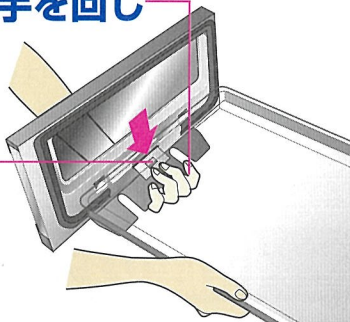
- 2 焼き網を外す



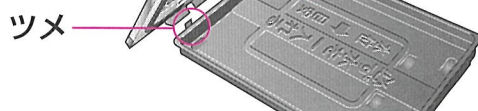
- 3 受け皿の下側に手を回し

ロースター扉のバネを押さえる

バネを見せるために、受け皿の図を透明で表しています。

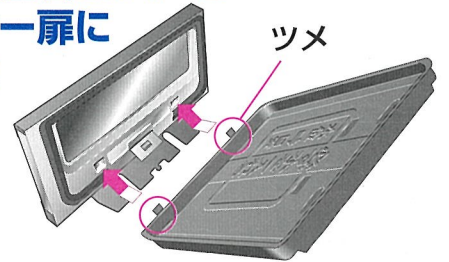


- 4 ロースター扉を受け皿側に倒すようにすると、受け皿の左右のツメが外れる

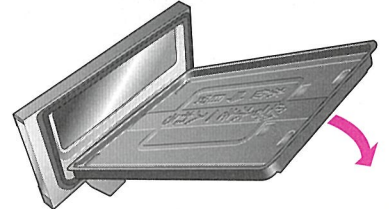


取り付け

- 1 受け皿の左右のツメをロースター扉に差し込む



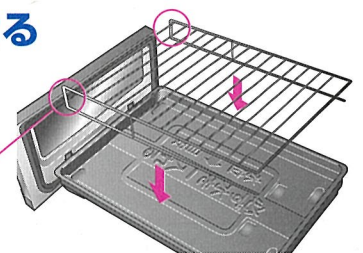
- 2 受け皿を矢印方向にカチッと音がするまで動かす



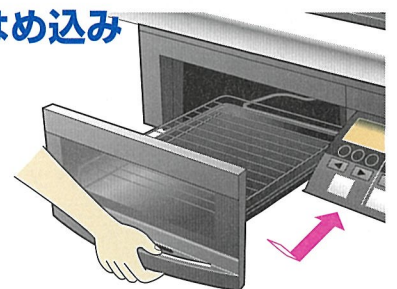
- 3 焼き網を載せる

焼き網の前脚をロースター扉側にして載せる。

前脚



- 4 斜め上からはめ込み奥まで押す

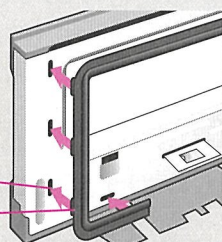


パッキンが外れた場合の取り付け方

- 1 ロースター扉内側の穴(左右4か所ずつ)に、パッキンの凸部を強く押し込む

穴

凸部

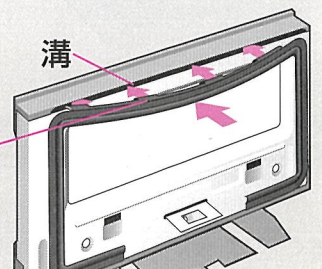


- 2 ロースター扉内側の溝にパッキンを添わせる

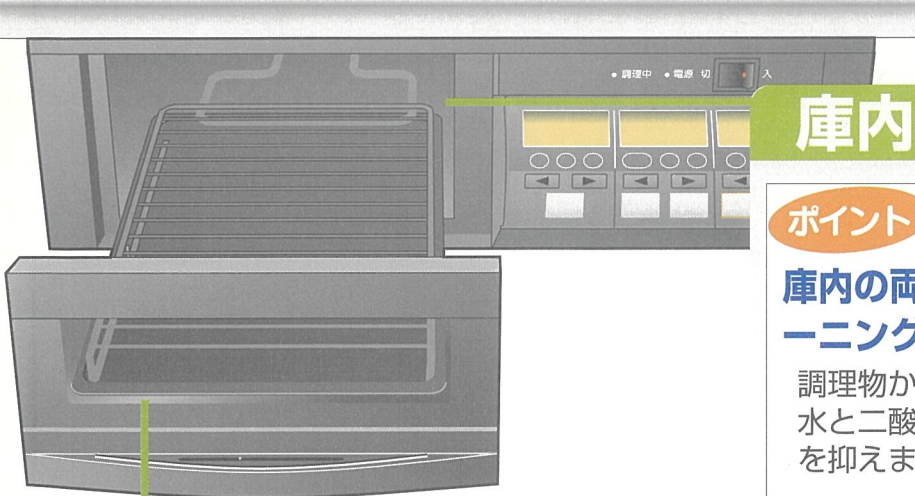
- 3 パッキンのヒダ(4か所)をロースター扉の溝に差し込み、全体を完全に押し込む

ヒダ

溝



- パッキンが外れていたり、浮いていると、ロースター扉から煙が出たり、自動調理がうまくできません。



庫内 (セルフクリーニングコート)

ポイント

庫内の両側面・奥面には、セルフクリーニングコートが施されています

調理物から飛び散った油を、加熱によって水と二酸化炭素に分解して、庫内の油汚れを抑えます。

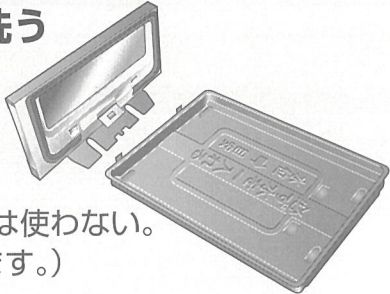


セルフクリーニングコートの効果を保つために5~6回使用のたびに空焼きする

ロースター部

ロースター扉・受け皿

薄めた台所用洗剤 (中性) とスポンジで洗う



- たわし・磨き粉・食器洗い乾燥機は使わない。(表面を傷付けます。)

KZ-321GS・KZ-321GSE

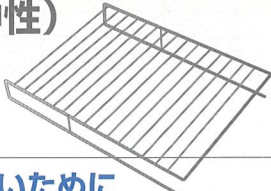
をお持ちの方へ

ロースター扉表面はシルバー塗装です

- 強くこすったり、たわし・磨き粉・スポンジのナイロン面・食器洗い乾燥機は使わない。(塗装を傷付けます。)

焼き網 (フッ素樹脂加工)

薄めた台所用洗剤 (中性) とスポンジで洗う



フッ素樹脂加工を傷めないために

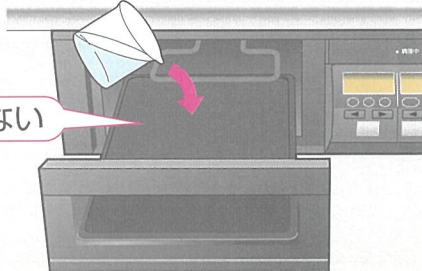
- 金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらない。(フッ素樹脂加工がはがれる原因になります。)
- ご使用のたびにお手入れする。(汚れがこびり付くと、魚が取れにくくなります。)

空焼きのしかた

- 1 ロースター部を取り出し 庫内底面の油汚れをふき取る



- 2 ロースター部を取り付け 必ずコップ一杯の水 (約200ml) を入れる

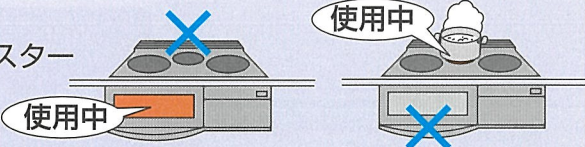

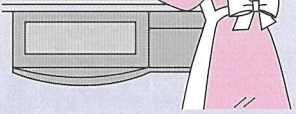
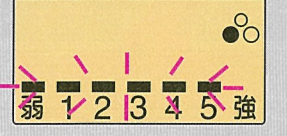
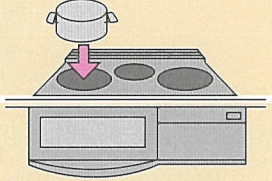



- 3 手動調理の火力「強」で 約20分空焼きする

- 水を入れずに空焼きすると **ロースター受け皿高温検知** が働いて加熱を停止します。▶ **U11** 表示 (P.45)
- 焼き網を載せたまま空焼きすると 焼き網のフッ素樹脂加工を傷めます。

ロースターのお手入れ

故障かな？ (故障ではありません。修理を依頼)

こんなときは	ここが原因	直し方
<p>キーを押しても通電しない</p>	<p>ブレーカーが切れている。 電源スイッチを入れていない。</p>	<p>ブレーカーを入れる。 電源スイッチを入れる。</p>
<p>ラジエントヒーターまたはロースターが使えない</p>	<p>ラジエントヒーターとロースターは同時に使えません。</p>	
<p>左右IHヒーターの火力感がなくなる</p> <p>温度過昇防止機能</p>	<p>なべ底温度が異常に上がると自動的に通電をコントロールします。温度が下がると自動的に火力は強くなるのでそのままお使いください。</p>	
<p>ラジエントヒーターやロースターヒーターの赤みが消える</p>	<p>自動的に温度調節しているため、故障ではありません。</p>	
<p>左右IHヒーターで火力表示が点滅し約1分後に消灯する</p>  <p>なべなし自動OFF</p>	<p>なべを置いていない。 使用中になべを外した。 なべの位置がヒーターの中央から大きくずれている。 使えないなべを置いた。</p>	<p>なべを置く。 なべをヒーターの中央に置く。 IHヒーターで使えるなべを使う。 (なべの見分け方 P.7)</p>  <p>消灯したあとは、上の方法でなべを置き直して再度キー操作する。</p>
<p>使っている途中で通電が停止した</p> <p>切り忘れ防止機能</p>	<p>一定時間以上キーを操作していない。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●左右IHヒーター……約45分 ●ラジエントヒーター……約45分 ●ロースターヒーター……約30分 	<p>再度キー操作する。</p> 
<p>左右IHヒーターで加熱中になべから音がする</p>	<p>なべの種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがあります。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。 通電を切らずになべを外すと、「ピン」という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。</p>	
<p>揚げ物の予熱時間が長過ぎたり、油温が低い</p>	<p>いため物調理の直後などトッププレートが熱いときに揚げ物をした。</p>	<p>トッププレートを冷ましてから再度キー操作する。</p>
<p>使用中や電源スイッチを切ったあとも運転音ができる</p>	<p>本体内部の温度上昇を抑えるため、冷却ファンが作動しています。温度が下がると自動的に冷却ファンは止まります。</p>	

頼される前にご確認を。)

こんなときは	ここが原因	直し方
パネル部や ロースター扉の周囲 から風が出る	冷却ファンが作動すると、吸・排気パネル以外に、前面のパネル部やロースター扉の周囲からも排気の流れが少し出ようになっていきます。	

ピピ……とブザーが鳴り、次のU表示が出たときは

表示内容を確認してから、使っていたヒーターの切/入キーを押して表示を消し、直してください。

<p>U04</p> <p>フィルター（吸・排気パネル）目詰まり検知</p>	<p>左右IHヒーター使用時に、吸・排気パネルをふさいでいる・ほこりなどがたまっているなどで、本体内部の温度が高くなった。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 吸・排気パネルをふさいでいる物を取り除く。 ● 吸・排気パネルにたまったほこりを手入れする。（吸・排気パネルのお手入れP.41）
<p>U11</p> <p>ロースター受け皿高温検知</p>	<p>ロースター受け皿に水を入れずに加熱したり、途中で水がなくなった。</p>	<p>焼けぐあいを確認し、焼きが足りないときは受け皿に水（約200ml）を入れ、手動で焼きぐあいをみながら焼く。（手動で焼くP.34）</p>
<p>U と 12 交互表示</p> <p>ロースター異常高温検知</p>	<p>ロースター庫内が発火し、温度が異常に上がった。</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① すぐに電源スイッチを切る ② 吸・排気パネル全体をぬれたタオルでふさぐ ③ プレーカーを切る <ul style="list-style-type: none"> ● 炎が消えるまでロースター扉を開けない。
<p>U13 U14</p> <p>空焼き自動OFF</p>	<p>空焼きの状態では自動的に通電を停止します。</p> <p>U13 …左IHヒーター U14 …右IHヒーター</p>	<p>なべに調理物を入れて再操作する。</p>
<p>U15</p> <p>揚げ物そりなべ検知</p> <p>または、油温がずれる</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● なべ底に約2mm以上のそりがあったり変形している。 ● なべ底やトッププレートに異物やこびりついた汚れが付いている。 ● 予熱中に油を継ぎ足した。 	<ul style="list-style-type: none"> ● そったり変形していない付属の天ぷらなべを使う。 ● 異物やこびりついた汚れを取り除く。（トッププレート・付属の天ぷらなべのお手入れP.40・41） ● 再度温度設定する。

揚げ物 切/入 キーで湯沸かしなどの調理をすると、表示することがあります。

● 以上の処置で直らないときは、使用を中止し、お買い求め先にご連絡ください。

H表示が出たときは故障です

H01 H02 H11 H12 H13 H14 H15
H16 H17 H18 H03 H04 H05

(Hと数字が交互表示)

表示内容を記録して電源スイッチとプレーカーを切り、表示内容をお買い求め先にご連絡ください。

故障かな？

保証とアフターサービス (よく)

修理・お取り扱い・お手入れ

などのご相談は…

まず、お買い求め先へ

お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- 修理は
サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- その他のお問い合わせは
「お客様ご相談センター」へ！

●保証書 (別添付)

お買い上げ日・お買い求め先名などの記入を必ず確かめ、お買い求め先からお受け取りください。よくお読みのと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

(ただし、焼き網・パッキンは、消耗部品ですので、保証期間内でも「有料」とさせていただきます。)

●補修用性能部品の保有期間

当社は、このIHクッキングヒーターの補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注) 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。

修理を依頼される時

「故障かな？」(P.44)に従ってご確認のあと、直らないときは、まずブレーカーを切って、お買い求め先へご連絡ください。

●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製品については、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 は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

出張料 は、お客様のご依頼により、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容

品名	IHクッキングヒーター
品番	
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に

修理に関するご相談

ナショナル/パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル
(全国共通番号)  **0570-087-087**

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口へ直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

お取り扱い・お手入れなどのご相談

ナショナル/パナソニック お客様ご相談センター

電話 フリーダイヤル  **0120-878-365**

FAX フリーダイヤル  **0120-878-236**

365日/受付9時~20時

Help desk for foreign residents in Japan

〈外国人/海外仕様商品 (ツーリスト商品他) 等ご相談窓口〉

Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787

Open: 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

ナショナル/パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル (全国共通番号)  **0570-087-087**

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口へ直接おかけください。

北海道地区	
札幌 札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 ☎(011)894-1251	帯広 帯広市西19条南1丁目7-11 ☎(0155)33-8477
旭川 旭川市2条通21丁目左1号 ☎(0166)31-6151	函館 函館市西桔梗589番地241(函館流通卸センター内) ☎(0138)48-6631

近畿地区	
滋賀 守山市勝部6丁目2-1 ☎(077)582-5021	奈良 大和郡山市椎木町404-2 ☎(0743)59-2770
京都 京都市南区上鳥羽石橋町20-1 ☎(075)672-9636	和歌山 和歌山市中島499-1 ☎(073)475-2984
大阪 大阪市北区本庄西1丁目1-7 ☎(06)6359-6225	兵庫 神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6 ☎(078)272-6645

東北地区	
青森 青森市大字ハツ役字矢作1-37 ☎(017)739-9712	宮城 仙台市宮城野区扇町7-4-18 ☎(022)387-1117
秋田 秋田市御所野湯本2丁目1-2 ☎(018)826-1600	山形 山形市流通センター3丁目12-2 ☎(023)641-8100
岩手 盛岡市羽場13地割30-3 ☎(019)639-5120	福島 福島県安達郡本宮町字南/内65 ☎(0243)34-1301

中国地区	
鳥取 鳥取市安長295-1 ☎(0857)26-9695	岡山 岡山県都窪郡早島町矢尾807 ☎(086)292-1162
米子 米子市米原4丁目2-33 ☎(0859)34-2129	広島 広島市西区南観音8丁目13-20 ☎(082)295-5011
松江 松江市西津田2丁目10-19 ☎(0852)23-1128	山口 山口市鑄銭司字鑄銭司団地北447-23 ☎(0839)86-4050
出雲 出雲市渡橋町416 ☎(0853)21-3133	
浜田 浜田市下府町327-93 ☎(0855)22-6629	

首都圏地区	
栃木 宇都宮市御幸町194-20 ☎(028)689-2555	千葉 千葉市中央区星久喜町172 ☎(043)208-6034
群馬 高崎市大沢町229-1 ☎(027)352-1109	東京 東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 ☎(03)5477-9780
水戸 水戸市柳河町309-2 ☎(029)225-0249	山梨 甲府市下飯田2丁目1-27 ☎(055)222-5171
つくば つくば市花畑2丁目8-1 ☎(0298)64-8756	神奈川 横浜市港南区日野5丁目3-16 ☎(045)847-9720
埼玉 桶川市赤堀2丁目4-2 ☎(048)728-8960	新潟 新潟市東明1丁目8-14 ☎(025)286-7725

四国地区	
香川 高松市勅使町152-2 ☎(087)868-9477	高知 南国市岡豊町中島331-1 ☎(088)866-3142
徳島 徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108 ☎(088)698-1125	愛媛 松山市土居田町750-2 ☎(089)971-2144

中部地区	
石川 石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80 ☎(076)294-2683	名古屋 名古屋市瑞穂区塩入町8-10 ☎(052)819-0225
富山 富山市寺島1298 ☎(076)432-8705	岡崎 岡崎市岡町南久保28 ☎(0564)55-5719
福井 福井市開発4丁目112 ☎(0776)54-5606	岐阜 岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30 ☎(058)323-6010
長野 松本市大字笹賀7600-7 ☎(0263)58-0073	高山 高山市花岡町3丁目82 ☎(0577)33-0613
静岡 静岡市西島765 ☎(054)287-9000	三重 久居市森町字北谷1920-3 ☎(059)255-1380

九州地区	
福岡 春日市春日公園3丁目48 ☎(092)593-9036	熊本 熊本市健軍本町12-3 ☎(096)367-6067
佐賀 佐賀市本庄町大字本庄896-2 ☎(0952)26-9151	天草 本渡市港町18-11 ☎(0969)22-3125
長崎 長崎市東町1949-1 ☎(095)830-1658	鹿児島 鹿児島市与次郎1丁目5-33 ☎(099)250-5657
大分 大分市萩原4丁目8-35 ☎(097)556-3815	大島 名瀬市矢之脇町10-5 ☎(0997)53-5101
宮崎 宮崎県宮崎郡清武町下加納366-2 ☎(0985)85-6530	

沖縄地区	
沖縄 浦添市城間4丁目23-11 ☎(098)877-1207	

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0101

仕様

電 源	単相200V (50-60 Hz 共用)	
消 費 電 力	4800 W	
大 き さ (約)	幅599 mm×奥行563mm×高さ232 mm	
ロースター 焼き網	大 き さ (約)	幅220 mm×奥行295 mm
	上ヒーターまで の高さ (約)	60 mm
質 量 (約)	20.4 kg	

	左右IHヒーター	ラジエントヒーター	ロースター
消 費 電 力	各2000 W	1250 W	1450 W
火 力 調 節 (約)	7段階調節 130W相当～2000W	3段階調節 340W相当～1250W	自動(オート)調理：自動調節 手動調理：3段階調節 915W相当～1450W
揚げ物温度調節 (約)	7段階調節 140～200℃	—	—
調 理 タ イ マ ー	1分～9時間55分	—	1分～30分

- 3つのヒーターを最大火力で同時に使った場合
総電力量を4800W以内に抑えるために、左IHヒーターの最大火力が自動的に落ちます。
- プラグを接続しただけでの消費電力
約0.2W (電源スイッチが「切」の状態)

愛情点検

長年ご使用の **IH** クッキングヒーターの点検を！



こんな症状は
ありませんか

- トッププレートにひび割れなどが発生した。
- 冷却ファンが回らなくなった。

以上のような症状のときは、使用を中止し、故障や事故防止のため、必ずお買い求め先に点検をご相談ください。

便利メモ

おぼえのため
記入されると
便利です

お買い上げ日

年 月 日

品 番

お買い求め先名

☎ () -

お 客 様 ご 相 談 窓 口

☎ () -

松下電器産業株式会社 電化調理事業部

〒651-2271 神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02-2252
S0800Y3021