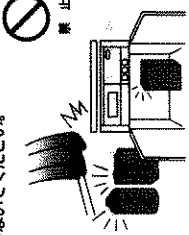
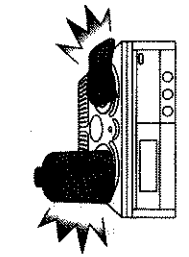
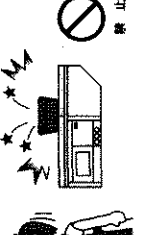
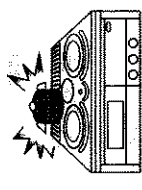


1) RKT-30WIH/RKT-R30WIH

警告

■燃えやすいものを近くに置かない ■スプレー缶など可燃性ガスを近くで使用しない、置かない カーテン、スプレー缶など燃えやすいものを近づけたり、スプレー缶でセットコンロ用ベン・ガンリベンジンなど引火の恐れのあるものを近くに置いたり、使用しないでください。 火災、爆発をおこすことがあります。 	■トッププレート(ヒーター)の上に、可燃物を置かない トッププレートの上や機器の周囲に紙やふきんなどの燃えやすいものは絶対に置かないでください。 火災の恐れがあります。 
■使用中は機器から離れない、就寝・外出をしない 火災、機器故障の原因になります。とくに天ぷらなどの揚げものの調理をしているときやグリルを切り忘れると焦げたり、燃えたりして火災になる場合があります。 離れるときは、必ずスイッチを「切」にして、なべをトッププレートからおろしてください。 	■調理以外の目的には使用しない 陶器や衣類の乾燥や薪炭の火起こしなどをしないでください。 火災や機器故障の原因になります。 
■子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない けがや、やけどをする恐れがあります。 	■吸・排気口の上に可燃物を置けない・ふさがない ■吸・排気口付近に調理近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない 過熱して火災や、やけどの原因になります。 

必ずお守りください

この製品および取扱説明書には、お使いになる人や他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

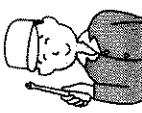
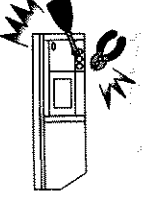
警告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性があります。	注意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。
---	--

●絵表示には次のような意味があります。

警告 この絵表示は、気を付けていただきたい「注意喚起」内容です	禁止 この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です	注意喚起 この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です
		
		

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、工事完了後の点検項目をご確認ください。

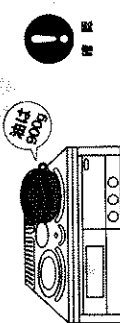
警告

■据え付けは、お買い上げの販売店または専門業者に依頼する ■コンセントは定格30Aのコンセントを単独で使用する ご自分で据え付け工事をされると、感電・火災の原因になります。 	■分解禁止 修理技術者以外の人、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。 発火したり、感電、異常動作してけがをすることがあります。 
■アース線を確実に取り付ける 故障や漏電のときに感電する恐れがあります。アースの取り付けは販売店にご相談ください。(D種接地工事が必要です) この機器の電源プラグは接地型付になっていますので、接地型付コンセントを使用してください。また、接地型付コンセントのアース線は、ガス管、水道管、建具、電話のアース線に接続しないでください。アース線が不完全な場合は、感電の原因になります。 	■使わないときは必ず電源スイッチを「切」にする 万一の通電で、火災の原因になることがあります。長期不在のときは、専用ブレーカーも「切」にしてください。ただし、調理終了後約15分間は機器の冷却のためブレーカーを「切」にしないでください。 

警告

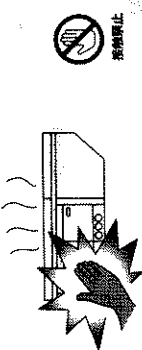
■揚げものの調理は必ず右IHヒーター・左IHヒーターの揚げもののキーを使い、付属の天ぷら専用なべを使用する(中央ヒーターは使わない)

■油の量は900g(約1L)程度で使用する
天ぷらなどの揚げものの調理をするときは、温調機能のある右IHヒーター・左IHヒーターを使用してください。また油の量が少量の場合や付属の天ぷら専用なべを使用しない場合は、正確な油の温度が検出できず、発火・火災の原因になります。



■やけどに注意

使用中、使用後しばらくはスイッチ・グリルとびら取っ手以外は高温です。防熱板を取り付けた場合、防熱板も高温になります。さわらないでください。



■使用中・使用後しばらくはトッププレートやグリルとびらおよび金属部に触れない

高温のため、やけどをすることがあります。高温注意ランプはトッププレート用です。グリルとびらやなべなどが高温の場合は点灯しませんので注意してください。



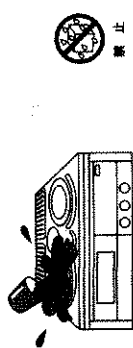
■天ぷら油の廃油処理剤(滅菌剤)を使用中に再加熱する場合は、その場を離れない

火災の恐れがあります。

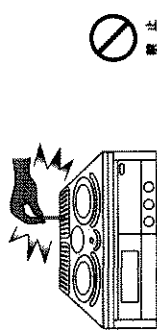


■水につけたり、水をかけない

トッププレートの吸・排気口や操作部が水が流れてまなびようにして使用してください。漏れやショートをおこし、感電や火災の原因になります。誤って多量に水をこぼした場合は、使用するのをやめ電源スイッチを「切」にして、販売店に相談してください。



■吸・排気口に指や物を入れない
けがや故障の原因になります。



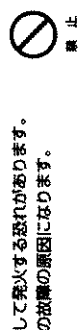
■トッププレートに衝撃を加えない
■トッププレートの上にのらない

トッププレートはガラスでできています。トッププレートにひびが入りますと異常過熱や火災の原因になります。ひびが入ったときはスイッチを「切」にし、すぐに修理を依頼してください。



■お手入れのとき、ベンジン、アルコール、シンナーなどは使わない

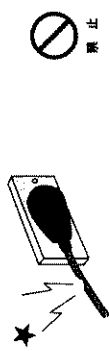
引火して発火する恐れがあります。機器の故障の原因になります。



警告

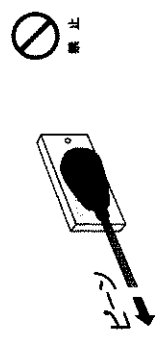
■開んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない

電源コードに重いものを載せたり、加熱したり、必要以上に引っ張ると感電やショートし火災の原因になります。



■電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、重ねたり、たばねたりしない また、重い物を載せたり、挟み込んだりしない

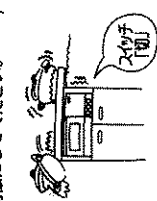
電源コードが破損したり、電源プラグが抜けたり、火災や感電の原因になります。



■異常時の処置

地震、火災、使用中に異常を感じたとき、または調理物が発火した場合、油煙が多くでた場合はすぐに使用を中止し、あわてずに電源スイッチを「切」にしてください。故障、異常の見分け方と処置方法は「故障かな?と困ったら」(P.70)に従ってください。

(安全装置が作動したときも、同様にしてください。)

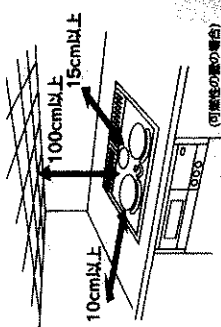


■設置するときは可燃物との距離を確実に守る (P.71 参照)

火災予防条例で定められています。必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。また可燃性の壁にステンレス板などを、直接取り付けご使用になっても、熱伝導で長年の間に可燃物が炭化し火災になることがあります。

■換気扇を設置した後、周辺の改造をしない

吊り戸棚などをつけた場合、可燃物との距離が守れなくなり、火災になる恐れがあります。



(可燃物の量の場合)

⚠ 注意

■トップブレードの上で直接調理をしない、次のような使い方はしない

- トップブレード上に直接調理物を置く。
- 油などがたれおちる調理。
- 煮こぼれのある調理。
- 焼肉用陶板での連続から焼き。
- 焼火、豆腐などの着火用。
- ホイル焼き。
- 圧鍋。
- アルミ容器のうどん等。
- 付属のグリル水入れ皿、グリル焼網を置いての調理。

発火やトップブレードにひびが入ったり、異常作動することがあります。また、破綻したり、赤熱してけがや、やけどをすることがあります。



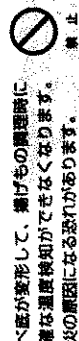
■丈夫で水平な場所に設置する

不安定で傾いたところに設置すると、なべが落ちたりけがや、やけどをすることがあります。また、使用中に機器が傾いたりして火災やけがの原因になります。



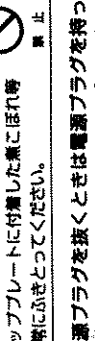
■付属の天ぷら専用なべは、揚げものの調理以外で使用しない

なべ底が変形して、揚げものの調理時に正確な温度検知ができなくなります。また、火災の原因になる恐れがあります。



■焦こぼれをさせない

トップブレード表面に焦こぼれが固着してはかなくなり、加熱効率が悪くなります。故障の原因になります。



■電源プラグを抜くときは電源プラグを持って抜く



■なべの取っ手を吸・排気口に向けない

吸・排気口から出る熱によってなべの取っ手を焼損する恐れがあります。

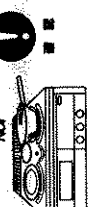
なべの取っ手が過熱され、火災やけがの原因となります。



■なべはヒーターに通さないものを使う

ヒーターに通さないものを使うと、加熱効率が悪くなるばかりでなく、

トップブレードやなべの破損の原因になります。(P.61 参照)



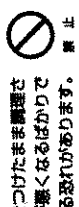
■魚を取り出すとき手や腕がグリルとびらやガラスに触れない

グリルとびら・グリルとびらガラス・グリル焼網・グリル水入れ皿などは高温になっています。やけどに注意して行ってください。



■なべ底はいつもきれいにし、ゴミや異物をつけたままにしない

なべ底にゴミや異物をつけたまま調理されますと、加熱効率が悪くなるばかりでなく、火災の原因になる恐れがあります。

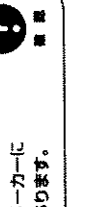


■調理の注意

煮が沸きはじめたらすみやかに機器の使用を中止し電源プラグをコンセントから抜くか、専用ブレーカーを「切」にしてください。雷による一時的な高電圧で電子部品を損傷することがあります。

■心臓用ペースメーカーをご使用の方は機器のご使用にあたって医師と相談する

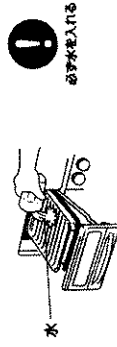
機器の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。



⚠ 注意

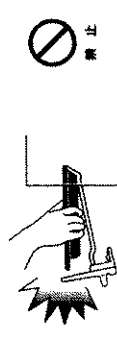
■グリル水入れ皿に必ず水を入れて使う、またグリル焼網の上にアルミはくを敷かない

続けて使用するとき、そのつど水をたしててください。グリル水入れ皿に水がない場合、たまった蒸気が過熱され発火・火災の原因になります。水以外のものは入れないでください。



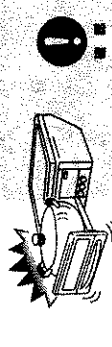
■グリル水入れ皿だけを持って本体より取りはくさない

グリルとびらが落下し、けがや、やけどをすることがあります。ぬれびきなどを持ってもやけどの原因になります。必ずグリルとびら取っ手を持って取りはくしてください。



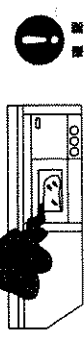
■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがの恐れや機器の破損の原因になります。



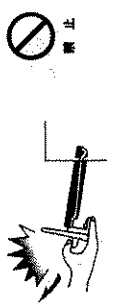
■グリル庫内に不要な物がなくことを確かめる

グリル庫内に食品屑やふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。



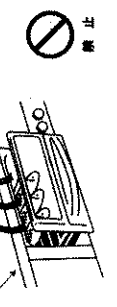
■グリル水入れ皿は持ち上げたまま引き出さない

グリル水入れ皿を持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、高温になったお湯がこぼれてやけどをすることがあります。グリル水入れ皿は水平にゆっくり出し入れてください。



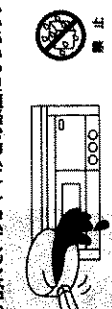
■グリルとびらを開けたままグリルを使わない

機器上部が変色したり、ワークトップをこがす恐れがあります。



■グリルとびらガラスに衝撃を加えない・傷をつけない

使用中、使用直後に水をかけない

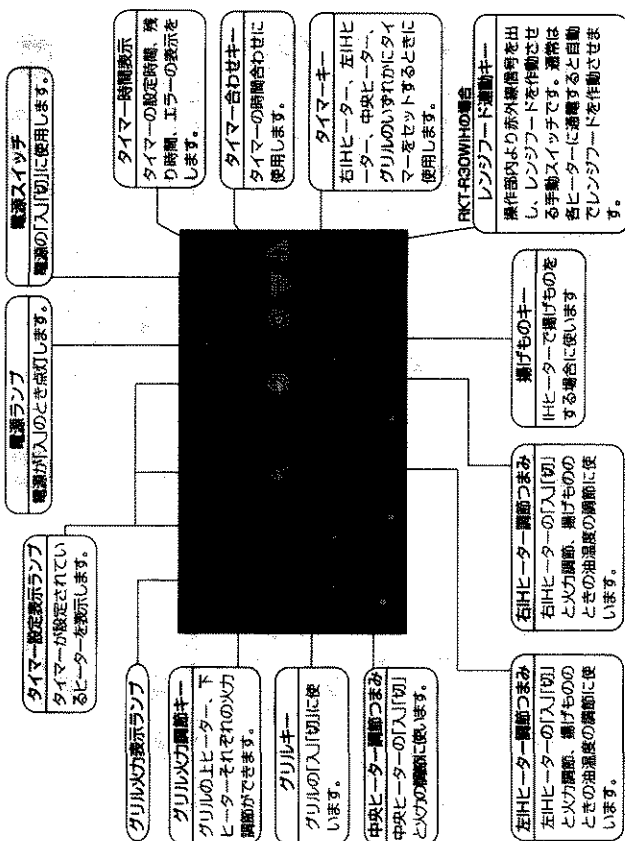
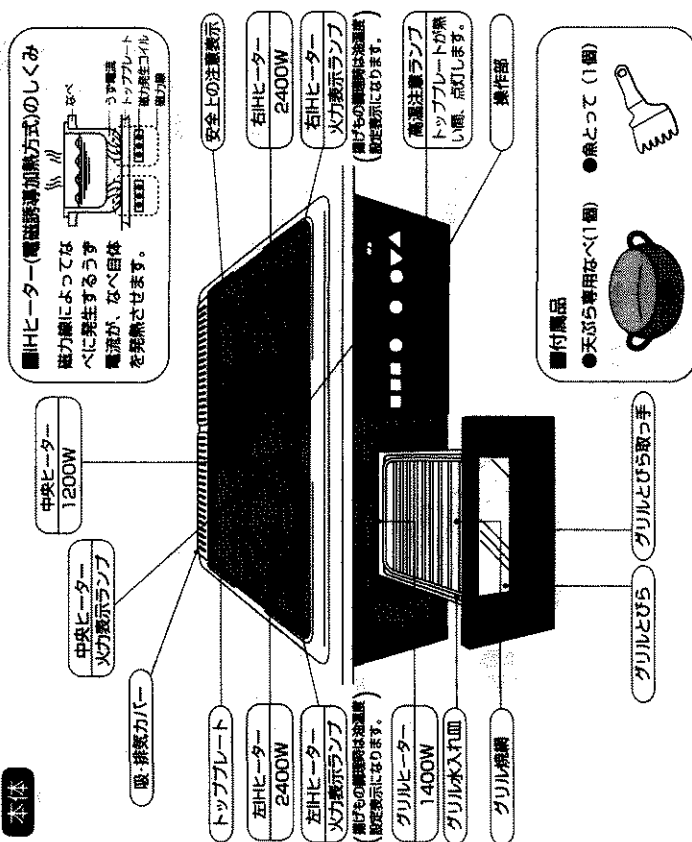


■グリル水入れ皿は、こまめに掃除する

蒸気がたまるように、使用ごとに掃除してください。掃除しないこととたまった蒸気が過熱され、発火・火災の原因になります。また、発火した場合は蒸気をやめてグリルとびらを開けないでください。(空気が流れこみ火が小さくなります)



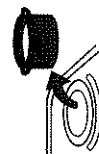
本体



※ヒーター切機能: 中央ヒーター・グリルは同時に使用できません。どちらか一方を選んでください。

■なべ無し自動停止機能 (IHヒーター)

なべを外すと火力表示ランプが点滅し、約1分後に通電を停止します。

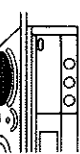


■温度過昇防止機能 (IHヒーター)

調理中、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します。



- 火力表示ランプが点灯のまま通電が止まることがあります。温度が下がると、自動的に通電を再スタートします。
- 特に炒め物調理などの予熱時や、繰り返し調理した場合に働くことがあります。



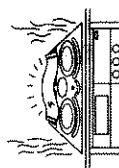
■切り忘れ防止機能

使用開始から約1時間(グリルは約30分)経過するとブザーでお知らせし、自動的に通電を停止します。

- 1時間以上かかる調理をする場合はタイマーをお使いください。(グリルは約30分まで)

■通熱防止機能

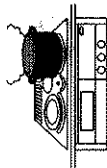
吸・排気口がふさがれたりして異常に内部が高温になるのを防ぎます。



- 自動的にヒーターの通電を停止することがあります。温度が下がると、自動的に通電を再スタートします。

■空焼き自動停止機能 (IHヒーター)

空っぽ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ます。(なべが空の場合: 約10分後)



- なべによって停止する時間が異なります。
- 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。

■吸・排気のしくみ

使用中、内部温度の上昇を抑えるために冷却ファンが作動します。冷却ファンが作動し、吸・排気口から吸・排気を行います。

- ※冷却ファンの作動音がしますが異常ではありません。
- ※冷却ファンが作動すると、前面パネル部とグリル扉の周囲からも排気風が出ます。
- ※本体内部の温度が高い場合(グリル使用後など)、電源を切ってもしばらく冷却ファンが回ります。
- ※調理終了後15分間は器具の冷却のためブレードを「切」にしないでください。

● (材) 製品安全協会の「(製品) (器具) (器具) マークのあるなべのご使用をおすすめします。

中央ヒーター・左IHヒーターで使えるなべ

材質

- 鉄、鉄鋼
- 鉄ホーロー
- ステンレス (18-0, 18-8, 18-10)

次のステンレスなべにご注意ください

- 18-8・18-10ステンレスなべ 厚さが0.8mm以上のなべは、「使えるなべ」として見分けますが、火力が弱くなります。厚さが1.5mm以上のなべは、使えない場合があります。
- クラッドなべ(多層なべ) 種類によっては発熱しないものがあります。

形状

- 底が平らで、底の直径12～26cmのなべ

※湯げものには、必ず付属の天ぷら専用なべをお使いください。

中央ヒーター・右IHヒーターで使えないなべ

材質

- 陶磁器(土なべなど)
- 銅
- アルミ

形状

- 鍋の底に銅やアルミを貼っているもの
- 底の直径が12cm未満
- 底の丸いもの(中華なべなど)
- 底に約2mm以上のソリや脚が付いているもの
- 底にソリのあるものは、なべから音が発生しやすくなります。

中央ヒーターで使えるなべ・使えないなべについて

右IHヒーター・左IHヒーターで使えないなべが使えます

アルミなべ・底の直径が小さいなべ

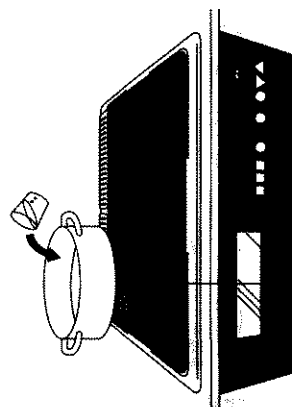
使えないなべ

- 土なべ、ガラス製のなべ (割れることがあります。)
- 土なべは横にすると、トッププレート面に傷を付けることがあります。
- 耐熱ホーロー以外のホーローなべ (底がけ落ちることがあります。)

使えないなべ・調理器具

- なべ底に凹凸があるなべ (ヒーターの損傷や寿命を縮める原因になります。)
- 湯火用焦線(網)
- トッププレート損傷の原因になります。

■右IHヒーター・左IHヒーターで使えるなべの見分け方



※内側の図みは、使えるなべの最小サイズの目安にしてください。

○ 使えるなべ

トッププレートのIHヒーター表示ランプが点灯。
● ヒーターに導電されます。



使えるなべと見わけても、材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。

× 使えないなべ

トッププレートのIHヒーター表示ランプが点滅。
● なべ無し自動停止機能が働き、なべは加熱されません。



約1分後にランプが消灯し、自動的に導電が停止します。



● 確認したら、すみやかにIHヒーターつまみを押し止してください。そのまま放置すると使えるなべの場合は水が加熱されます。

(例) 左IHヒーターで見分けるとき

コップ一杯程度の水を入れ

1 なべを左IHヒーターの中央に置く

2 電源スイッチを入れる



3 左IHヒーター調節つまみを押す

▶ 調節つまみが出る。
▶ 左IHヒーター表示ランプが黄色で点滅



4 左IHヒーター調節つまみを回す



5 左IHヒーター調節つまみを押し込む

▶ ヒーターの導電が止まる。

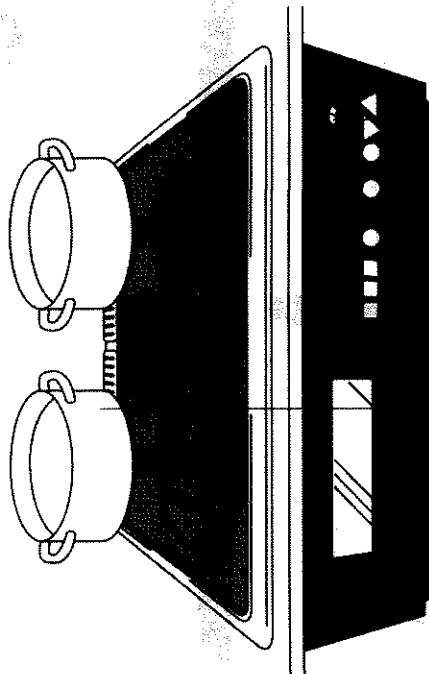


6 電源スイッチを「切」にする

▶ 電源ランプが消灯。



準備



- ① なべに材料を入れ
中央に置く
- ② 電源スイッチを
「入」にする

お願い

- 焼き物、炒め物など少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めに調節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、油が着火することがあります。)
- なべややかんの形状によっては、ふきこぼれをしたり蒸気が勢いよく出る場合がありますので注意してお使いください。
- 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。
- なべの空焼きや過熱をしないでください。
(ホーローやフッ素加工をしたなべを空焼きや過熱をしたときは、なべ及びトッププレートを損傷することがあります。)

■ ラジオやテレビを近づけないでください。

ラジオやテレビを近くに置きますと、ラジオやテレビに受電障害を及ぼすことがあります。
影響しないところまで離してお使いください。

■ キッチンユカード、自動改札用定期券、カセットテープなどを近づけないでください。

磁気線の影響で記録が消えるおそれがあります。

■ 右IHヒーター・左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。
これは異常ではありません。

複数のヒーターを同時に使用した場合、消費電力が4800Wを超えないように、右IHヒーター・左IHヒーターの火力を2400Wから1700Wに自動的に調整しているためです。

操作

(例: 右IHヒーターを使うとき)

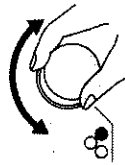
1 右IHヒーター調節つまみを押す

- 調節つまみが出る。
- 右IHヒーター電力表示ランプが黄色で点滅。
- 調節つまみを押しただけでは、ヒーターに送電されません。(安全のため)



2 右IHヒーター調節つまみを回して火力を選び調理する

- 右IHヒーター電力表示ランプがつまみを右に回すと「1」から火力が増えランプが黄色に点滅する。



火力は初め「1」から入る (黄色になる)

調理が終わったら

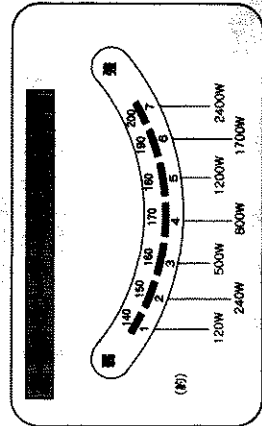
3 右IHヒーター調節つまみを押し込む

- ヒーターの送電が止まる。

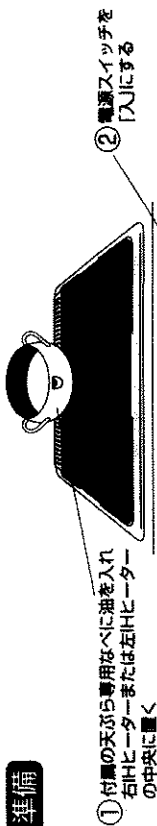


4 電源スイッチを切にする

- 電源ランプが消灯。



準備



操作

(例: 右IHヒーターを使うとき)

1 揚げもののキーを押す

●揚げもののランプが点灯

2 右IHヒーター調節つまみを押す (左IHヒーターで使う場合も同じように使用してください)

- 調節つまみが出る。
- 右IHヒーター火力表示ランプが赤色で点滅。
- 火力調節つまみを押しただけでは、ヒーターに電源が入りません。(安全のため)

3 右IHヒーター調節つまみを回し、油温度を設定する

設定温度は自動的に180℃になる
180℃になる
2段階以上の加熱
油900g(約1L)の場合
※温度調節の目安(P.68)でご参照ください。

ブザー(ビビッ)が鳴ったら
設定温度、調理をする

●設定温度の油温になると、ランプが点滅し、ブザーで予熱完了をお知らせします。

4 調理が終わったら 右IHヒーター調節つまみを押し込む

●ヒーターの電源が止まる。

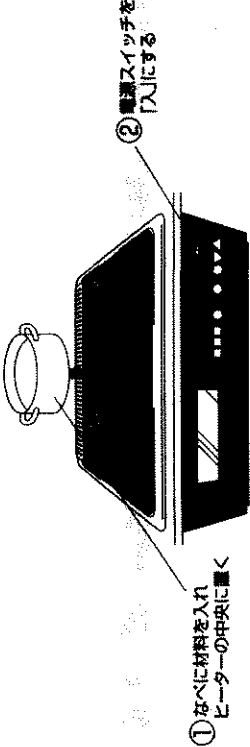
5 電源スイッチを「切」にする

●電源ランプが消灯。

●調理中に設定温度を超過すると、火力表示ランプは点滅し、設定温度の油温になると点灯します。
●調理中に油を過熱した時は、火力表示ランプは点滅しないので、設定温度を下げてください。

●調理中に設定温度を超過すると、火力表示ランプは点滅し、設定温度の油温になると点灯します。
●調理中に油を過熱した時は、火力表示ランプは点滅しないので、設定温度を下げてください。

準備



操作

1 中央ヒーター調節つまみを押す

- 調節つまみが出る。
- 中央ヒーター火力表示ランプが赤色で点滅する。
- 火力調節つまみを押しただけでは、ヒーターに電源が入りません。(安全のため)

2 中央ヒーター調節つまみを回して 火力を選び、調理する

火力のめやす	1	2	3
火力	1200W相当	600W相当	120W相当

3 調理が終わったら 中央ヒーター調節つまみを押し込む

●ヒーターの電源が止まる。

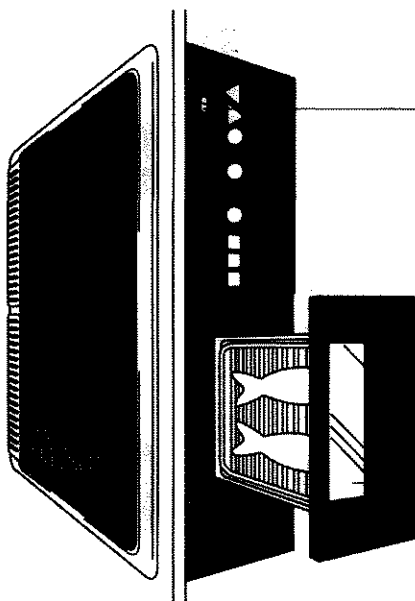
4 電源スイッチを「切」にする

●電源ランプが消灯。

中央ヒーターが加熱しないようにすることが出来ます。
※ロック状態のときに、中央ヒーター調節つまみを押し回しても、火力表示ランプが点滅し、加熱しません。

●ロックの方法
① キーを押しながら中央ヒーター調節つまみを押し出します。そのまま「下」キーを約2秒間押しつづけるブザーが「ピーッ」と鳴り、火力表示ランプが点滅し、ロックします。
② 中央ヒーターつまみを押し込みます。(火力表示ランプは消灯します。)

●ロック解除
① ロックの方法と同じ方法で解除します。
② 解除のときに、ブザーが「ピーッ」と鳴り、解除します。



準備

- ① グリル水入れ皿に焼網をセットして
水(約300ml)を入れ魚を載せる
グリルとびらを奥まで確実に閉める
- ② 電源スイッチを
「入」にする

■ヒレにはアルミはく

こげやすい魚のヒレは、アルミはくで包んだり、厚めに塩をふりかけておくといいです。

■魚が焼網にくっつく場合は...
「魚とって」を使用すると便利です。

① 「魚とって」の切りこみを焼網に合わせます。

② 焼きあがった魚や焼物の下側に「魚とって」を入れて、くっついた焼物を焼網からはがします。

③ 小さい焼物なら、そのまますくいにとって取り出せます。

■お願い

「魚とって」を強く押し付けると焼網に傷がつきますので注意してください。

■予熱が必要

あらかじめ3〜4分ほど予熱しておくと、きれいに焼けます。

予熱を必要としないもの

こげつきやすいものや、火の通りの悪い魚の厚い魚などは、予熱せずにそのまま焼いてください。

■グリル焼網に油

グリル焼網にサラダ油などを塗っておきますと、焼き上がり後、材料が焼網に付着しにくく取り出しやすくなります。

■焼きすぎに注意

調理物(魚などの)の種類によっては、グリル切り忘れ防止タイマーが作動する前に発火する場合がありますので確認から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。

操作

1 グリルキーをブザーが鳴るまで(約1秒間)押す

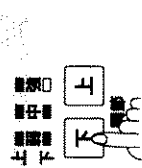
- 火力は自動的に上ヒーター「強」
下ヒーター「強」になり運転します。



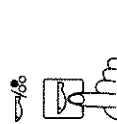
※上ヒーターと下ヒーターは交互に加熱しますので、赤くなったか弱くなったたりしますが、故障ではありません。

2 火力を調節する場合は、 グリル調節キーで火力を選ぶ

- 上ヒーターの「切」はありません。
- 上ヒーター「強 → 中 → 弱」
下ヒーター「強 → 中 → 弱 → 切」の順序で切り替わります。



3 調理が終わったら、グリルキーを押す



4 電源スイッチを「切」にする



グリル運転後、約3分ごとにブザー「ピピッ」が1回鳴りグリル使用中であることをお知らせします。但しタイマーを設定した場合は鳴りません。

切り忘れを防止するために、運転してから約30分たつと自動的に運転を停止し、ブザーでお知らせする機能です。
※自動的に運転を停止するため、続けて運転するときは、再度キー操作してください。その場合は、約24分になる場合があります。

■お願い

調理物(魚などの)の種類によっては、グリル切り忘れ防止タイマーが作動する前に発火することがあるので確認から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。

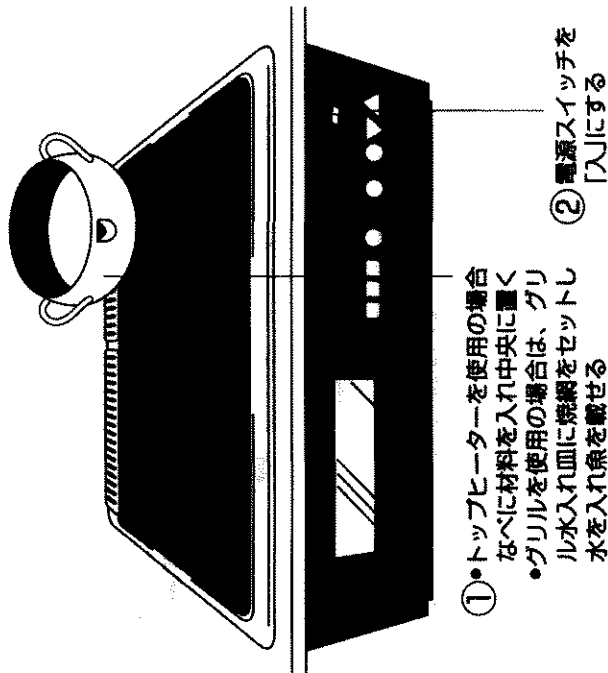
魚などの調理物を入れないで空焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動停止します。また3回、4回と連続で使用した場合や、使用中故障を忘れて焼きすぎた場合にもグリル運転防止センサーは作動し、自動停止します。[図2表示]

■グリル庫内の温度が下がるまで使用できない機能

グリル庫内の温度が下がるまで使用できない機能になっていますのでグリル水入れ皿に水を追加するか、約1分程度待ってから操作をしてください。
グリル皿に水を入れるときは、魚の腹などの飛び散りによるやけどに注意してください。

- タイマーは左Hヒーター、右Hヒーター、中央ヒーター、グリルのいずれか1つに設定できます。
- 設定時間が経過するとヒーターへの通電が自動的に止まります。

準備



グリルを使って魚を焼くときのタイマー設定時間の目安(予熱なしの場合)

メニュー	分量	火力 (上・下ヒーター)	焼き時間
あじの塩焼き	約130g 3尾	強	19～22分
さんまの塩焼き	約150g 3尾	強	19～22分
鮭	約100g 4切	強	19～22分
ぶりの照り焼き	約100g 4切	強	12～14分
ししゃも	約 20g 6尾	強	10～12分
あじの鯖せ	約150g 2枚	強	14～18分

操作

1 いずれかのヒーターの調節つまみを押す。

- 調節つまみが出て、火力表示ランプが点灯します。

グリルの場合はグリルキーをブザーが
鳴るまで(約1秒間)押す。

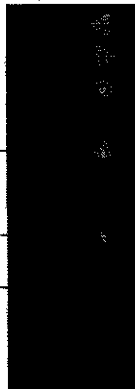
- 火力は自動的に上ヒーター「強」下ヒーター「強」になる。

2 タイマーキーを押す

右Hヒーター以外のヒーターにタイマーを設定する場合

- タイマーを設定したいヒーターに選択します。
- タイマーキーを押し、タイマー設定するヒーターを選びます。
タイマーキーを押すことに右Hヒーター→左Hヒーター→中央ヒーター→グリル
→取消に切り替わります。
- タイマー設定表示ランプで確認してください。

中央ヒーターまたはグリルにタイマー設定 右Hヒーターにタイマー設定 右Hヒーターにタイマー設定



3 タイマー合わせキーを押して時間を調整する

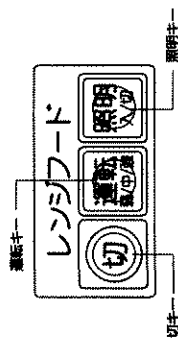
- 左Hヒーター→右Hヒーター→中央ヒーターは1分から5時間まで設定できます。
(例: 1時間は1Hと書われます)
- グリルは、1分から30分まで設定できます。
- 1～5時間までは1時間おき、1～59分までは1分おきに設定できます。
- カウントダウンはあと30秒になると「ビピビッ」と3回ブザーが鳴り秒単位になります。

4 設定時間終了

- ブザーが鳴り、ヒーターの通電を停止します。

5 使用したヒーターの調節つまみを押し込む

6 電源スイッチを「切」にする



自動運転

- 1 運転
 - 機器のヒーターが自動的に「中」の風量にて運転します。なお、すでに他のヒーターやグリルなどを使用している場合は、その風量を維持します。

2 風量切替

- 運転キーを押したままヒーターを「中」から「強」に切り替えます。
- 風量切替は、運転キーを押したまま「中」から「強」に切り替えます。



- 風量切替は、運転キーを押したまま「中」から「強」に切り替えます。

3 停止

- 機器の運転停止操作をします。
- 運転停止操作を行っても他のコンロやグリルなどを使用中は停止しません。ただし、運転停止操作を行って約3分後に自動的に運転停止します。



- 自動運転停止時(安全装置動作、切り忘れ防止タイマー作動時など)には、運転キーを押しても運転は停止しません。

手動運転

1 運転

- 運転キーを押します。
- 運転キーを押したまま「中」から「強」に切り替えます。



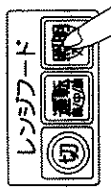
2 停止

- 運転キーを押します。
- 運転キーを押したまま「中」から「強」に切り替えます。



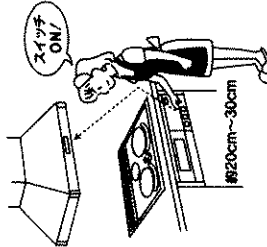
照

- 照明キーを1度押すことで点灯・消灯と切り替わります。



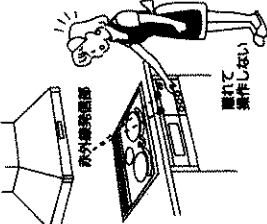
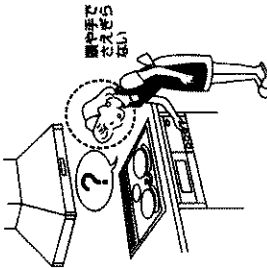
お願い

レンジフード運転は、機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードで受信し、レンジフードを作動させます。動作時はカウンターから約20〜30cmはなれ、操作部の正面に立って右側のように操作してください。
※赤外線信号からの信号は人や壁に反射して、フード本体の赤外線受信部に届きます。前かがみで操作し、頭で受信部への信号をさえぎらないように操作してください。



アドバイス

- 下記のように操作すると動作しない場合がありますが故障ではありません。
- レンジフードの近くで立っている。壁に当たっている。
- 前かがみで操作し、手や頭で信号をさえぎられている。
- レンジフードの裏に立って操作している。



- テレビ、エアコンなどのリモコンを操作している。
- 黒い服やビニール、毛糸の服等を着て操作している。
- ※運転しにくい場合は、レンジフードのスイッチもしくは機器のレンジフード運転部で操作してください。

お願い

- 指定外のレンジフードでは運転しません。お問い合わせはお買い上げの販売店にご連絡ください。
- レンジフードの使い方はレンジフードの取扱説明書をお読みください。

警告

 水边火禁止

禁止

①薄めた台所用洗剤(中性)とお湯で洗ひ、早めに水分をとる。
※タワシ、磨き粉は使わないでください。
②乾いたら、内側に軽く食用油を塗る。
(乾け防止のため)

- 絞ったふきんでふき取る。
- 汚れがひどいときは、薄めた台所用洗剤(中性)でふき取る。
- グリルバックンは、かるくふいてください。

●乾燥
汚れを水で濡らせ、しばらくしてからスポンジで洗う。

●グリルとびら・グリル水入れ皿
①蓋内から取り外し、水を捨てる。
②分解してスポンジで洗う。

● 1997年12月

禁止



— 八五五 —

① 6-12



●汚れのひどいときは、
せとり、もう一度ぬ
いでください。(にびり
てふきとってください。)

●ドライバーなどの先の

●やわらかい鞆いた布でふいてください。

江戸をゆく道

グリルとびら
皿
水入れ皿

水入作田受け

もの	使ってはいけないも
----	-----------

サイロンたわし



100

加熱調理の火力調節の目安

調理	位置 火力	火力表示							火力調節の ポイント
		1 120W	2 240W	3 500W	4 800W	5 1200W	6 1700W	7 2400W	
炒める						フライパンなどを使用する 強火			「5」でフライパンや 「H」用中華なべなどを 熱し、「4」から「6」 でゆめます。
焼く					中火で焼く	フライパンなどを使用する 強火で焼く			「5」でフライパンや 鉄板を熱します。
蒸す					蒸す		お湯を沸かす		「7」または「6」でお湯 を沸かします。
茹でる					茹でる		お湯を沸かす		「7」でお湯を沸かし、 吹きこぼれる前に火 力を落とすと上手に 茹でられます。
煮る					煮る		材料をゆでこぼす		「7」または「6」でお湯 を沸かします。

●材料、量、なべの形状などにより加熱状態が異なります。ようすを見て、火力を調整してください。
●フライパンなどは、蓋の厚いものを使用したほうが変形しにくく、温度むらが少ないので、焦げにくくなります。

揚げものの調理の温度調節の目安

揚げもの 温度調節 の目安	温度調節の目安										
	140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	210℃	220℃	230℃	240℃
野菜											
魚介類											
フライ											
冷凍食品											
2段階 調理											

※油温900g(1L)を加熱したときの目安温度です。

●材料を入れると温度が下がります。ベタツとなった時は温度を
度めに設定して下さい。

●冷凍食品を凍ったまま揚げる場合は、冷凍食品に設定されている温度より度めに設定して下さい。

●ポテトチップス、魚の丸揚げ、
揚げのから揚げなど

八宝菜

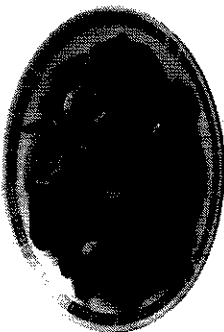
材料(4人分)	
えび	8尾
豚薄切り肉	100g
酒、塩	各少々
にんじん	60g
ゆでたけのこ	100g
干しいたけ(水で戻し、石づきを取る)	4枚
白菜	2枚
絹さや(ゆで取り下ゆでします)	12枚
うずらの卵(ゆでたもの)	8個
【鶏がらスープ】1カップ	
酒	大さじ3
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
にんにく・しょうが(みじん切りにします)	各1片
サラダ油	適量
かたくり粉	小さじ1
ごま油	少々

1 下準備をする

- えびは殻と背わたを取り除き、豚肉は3等分にし塩、酒をふりかける。
- たけのこ・にんじんはたんにざく切りにし、しいたけはそぎ切にする。白菜は茎と葉に切り分け、葉はざく切り、茎はそぎ切にする。

2 材料を炒める

- 火力「5」でフライパンを熱し、油を入れ、にんにく・しょうがを入れる。
- えび・豚肉 たけのこ・にんじん・しいたけ・白菜の順に加え炒める。
- 炒めればうずらの卵、④の混ぜたものを加え少し煮る。かたくり粉は水小さじ2で溶いて水溶きかたくり粉を作り、加えてとろみをつける。
- 絹さや、ごま油を加えて、ひと混ぜする。



ビーフステーキ

材料(4人分)	
牛ロース肉(ステーキ用)	4枚
塩	少々
こしょう	少々
にんにく	2片
サラダ油	適量

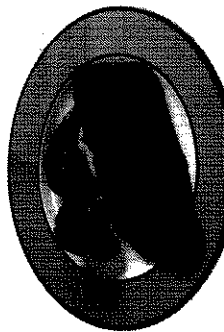
- つけあわせ
(ブロッコリー(ゆでたもの)・にんじんの
グラッセ、フライドポテト)

1 牛肉の下準備をする

- 牛肉は筋を切り、肉たたきなどで叩いて塩、こしょうをする。
- にんにくは薄切りにする。

2 牛肉を焼く

- フライパンを火力「5」で熱し、油をなじませにんにくを入れ、肉の筋を取り出す。
- 肉を入れ、焦げすぎないように火力を調整しながら、両面を焼き、お好みの焼き加減に仕上げる。
- つけあわせを盛りつける。



めんたいカルポナーラ

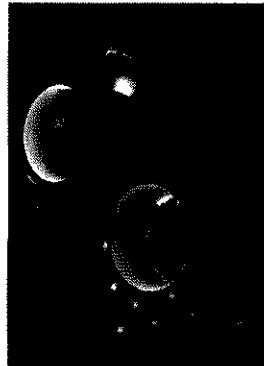
材料(4人分)	
スパゲティ	400g
明太子	4個
レモン汁	大さじ1
生クリーム	100ml
卵黄	4個
塩	少々
七味唐辛子	適量
万能ねぎ	適量
パルメザンチーズ	適量



- 1 下準備をする**
 - 明太子は薄切をむき、レモン汁を加えてほぐす。
 - 生クリーム、卵黄に明太子を混ぜ合わせ、塩・七味唐辛子で味を整える。
- 2 スパゲティを茹でる**
 - 火カ17でたっぷりの湯を沸騰させ塩を入れ、スパゲティを茹でる。
 - ふき上がったきたら火力を落とし、ときどき混ぜながら茹でる。
- 3 明太子と合わせる**
 - 1にゆで上がったスパゲティを合わせる。
 - 器に盛り付け、お好みで万能ねぎを散らし、パルメザンチーズを振る。

茶わん蒸し

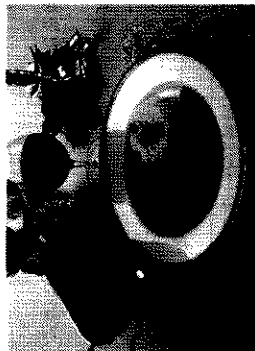
材料(4人分)	
だし汁	2カップ
④ 薄口しょうゆ	各小さじ1
塩	小さじ1/2
卵	2個
⑤ 鶏胸肉(一口に切り、しょうゆ酒をかける)	80g
⑥ 小はび尾を洗って殻をむき、背わたを取る	4尾
⑦ ざんなん(伍陸)	8粒
⑧ 生しいちげい(ゆでどしおづきを取る)	4枚
かまぼこ(3mm厚さ)	4切れ
みつば	適量



- 1 卵液を作る**
 - なべに④を入れて、火カ15で煮立てて冷まし、卵を混ぜてこす。
- 2 器に材料を入れて蒸す**
 - 器に⑤を入れ、1を注ぎ入れて浮いた泡をすくい取る。
 - 蒸し器に水を入れ、火カ17で沸騰させる。沸騰したら火カ15に落とす。器を並べ、ふきんをかぶせる。
 - 蒸し器のふたを少しずらして蒸せ、約20分蒸す。蒸し上がったらかみつばを載せ、器のふたをさする。

ポークカレー

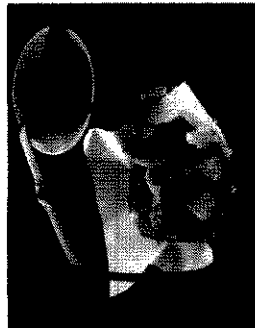
材料(4人分)	
豚角切り肉	350g
サラダ油	適量
たまねぎ(乱切り)	中1個
にんじん(乱切り)	中1本
④ じゃがいも(乱切り)	中3個
水	4カップ
固形スープ(豚く)	2個
カレールー(市販品)	4人分



- 1 豚肉をいためる**
 - 火カ15でなべを熱し、油をなじませて豚肉を炒める。
- 2 材料を煮る**
 - ④を加えて、火カ17で煮立てる。
 - 煮立ったら火力を落とし、あくを取りながら、野菜がやわらかくなるまで煮る。
- 3 ルウを加えて煮込む**
 - カレールーを加えて、火力を落とし、20～30分煮込む。
 - ※ルウはなべ底にたまって焦げ付きやすいので、時々なべ底から混ぜます。
 - ※カレー・シチューなどを再加熱するときは、火カ17でじっくり加熱すると、焦げ付きが少なくなります。

天ぷら

材料(4人分)	
えび	8尾
ししとう	日本
その他なす、かぼちゃ、きすなどお好みの材料	
油(付属の天ぷらならなべ使用)	900g
④ 小麦粉(薄力粉)	カップ1
冷水	カップ3/4
卵	1個
⑤ つけあわせ	適量
⑥ 大根おろし	適量
⑦ 天つゆ	適量



- 1 下準備をする**
 - えびは殻と背わたをとり、腰側に切れ目を入れ、尾の先を切って水分を出す。
 - ししとうは水気をふきとり穴をあける。
 - ⑤をあわせて衣を作る。
- 2 揚げる**
 - 天ぷらなべに油を入れ、左右いずれかのHヒーターにのせ揚げものキーを押して180Jで加熱する。「ヒビヒツ」と3回鳴ったら⑥の衣をつけ野菜を揚げる。
 - 次に190Jに設定する。「ヒビヒツ」と3回鳴ったら⑦の衣をつけえびを揚げる。

修理を依頼される前にもう一度確認してください

●調べてみると故障でない場合もあります。修理を依頼する前にもう一度チェックしてください。

現象	原因	確認・処置
通電しない	電気がきていない。	●電源スイッチが「入」になっていませんか。 ●ブレーカーが「切」になっていませんか。 ●電源プラグが抜けていませんか。
右IHヒーター・左IHヒーターになべをのせて加熱しても火力表示ランプが点滅し、なべが熱くならない	使用できないなべを使っていますか。 底が球状のなべや底に凹凸がいたなべではありませんか。 なべが加熱部の中央からずれていますか。	61ページの「使えるなべについて」をご覧ください。
右IHヒーター・左IHヒーターが使用中に停止する、再操作すると異常なく加熱する	なべの底がそっていませんか。 炒め物調理などを繰り返し続けて調理していませんか。	●なべの底の平らなものを使用してください。 ●少し時間をおいて再操作してください。
揚げものの調理中に停止する [Q16]表示	なべの底がそっていませんか。 油少量 なべ不適合 空焼き	●なべの底の平らなものを使用してください。 ●油量が500g (0.56L) 未満になっていませんか。 ●付属の天がら専用なべを使用しましたか。 ●空焼きをしませんでしたか。
揚げものの調理の温度が低い	揚げもののカスがなべの底にたまっていますか。	●揚げもののカスを取り除いてください。
中央ヒーターまたはグリルに通電しない	中央ヒーターとグリルを同時に使おうとしていませんか。	●中央ヒーターとグリルは同時には使用できません。どちらかのヒーターを使用後にもう片方を使用してください。 ●グリルはグリルキーを1秒以上押していないと通電しません。
つまみを回しても通電しない	つまみが出ている状態で電源スイッチを「入」にしませんでしたか。	●一旦つまみを押し込んで、再び押してつまみを出してから回してください。
グリルが途中で切れる [Q12]表示	温度が異常に上がっている。	●グリルを連続して使用していませんでしたか。
グリル使用中にブザーが鳴る(ビビッ)	グリルお知らせブザーが作動	●故障ではありません。使用中であること約3分ごとにお知らせします。
中央ヒーターが加熱しない	●ラジエントロックの状態になっていませんか。 詳しくは、63ページの「ラジエントロック機能」をご覧ください。	

こんな場合は故障ではありません

現象	理由
はじめてグリルを使ったとき煙がでた	●庫内には加工油を塗っています。グリルをはじめ使うときは、庫内の油が焼けて煙がでます。はじめてグリルをお使いのときは、庫内の油を焼ききるためにから焼きを10分程してください。 ●から焼きをする場合、庫内に異物がないことを確認してから行ってください。 ●グリルをお使いになるとき(から焼きのときも)必ずグリル水入れ皿にコップ一杯半(約300ml)の水を入れてから加熱してください。
電源スイッチを「切」にしても高温注意ランプが点灯している	●トップブレードが熱いあいだは点灯しています。トップブレードが冷めると自動的に消えます。
魚が焼けない	●グリル水入れ皿に水がない場合、または連続してグリルを使用すると安全装置が働き、グリル庫内の温度上昇を防ぎます。
タイマー・時間表示部に「E1」と表示されている	●内部の温度が異常に高くなっています。吸・排気口がタオルなどでふさがれていませんか。
調理中、「ブーン」とか「チリチリ」という音がする	●なべの種類によっては音が発生する場合があります。
調理後、本体からファンの回る音がする	●本体内部の温度を下げるために冷却ファンが回っています。
右IHヒーター・左IHヒーターを使用中、なべをトップブレードからはずしておいたら通電が停止した	●なべをトップブレードからはずしますと、約1分後に自動的に通電が止まります。60ページの「なべ無し自動停止機能」をごらんください。
使用中、ブザーが鳴り、通電が停止した	●約1時間以上連続で通電していませんか。(グリルは約30分)詳しくは60ページの「切り忘れ防止機能」をごらんください。
右IHヒーター・左IHヒーターが弱く感じる	●3ヵ所同時にヒーターを使用すると右IHヒーター・左IHヒーターの火力が自動的におさえられ4800Wを越えないよう調整しています。 また、なべの種類によって火力を自動的におさえる時があります。 ●底のへこんだなべを使用すると安全機能が作動する場合があります。 ●火力「7」で炒め物などをすると安全機能が作動し、一旦、通電が止まる場合があります。

アフターサービスは？

保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 必ず「販売店名・お買い上げ日」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ください。
- 保証期間は、お買い上げの日から1年間です。
- 機器の販売後、機器の故障がある場合、一定条件のもとに無料修理に直すことをお約束いたします。（詳細は保証書をご覧ください）
- 保証書を紛失されまると無料修理期間であっても修理費をいただく場合がありますので大切に保管してください。

転移されるとき

△警告

●増設、引っ越しなどでIHクッキングヒーターを取りはずしたり再据え付けする場合は、専門の技術が必要で、お買い上げの販売店または当社にご相談ください。なお、この場合は必要に応じて実費をいただくことになります。

- アフターサービスなどについてわからないときは、お買い上げの販売店または当社にご連絡ください。

長期間使用しない場合

- 電源スイッチを「切」にして電源プラグをコンセントから抜くか、IHクッキングヒーターの専用ブレーカーを「切」にしてください。

修理について

- 万一故障した場合は、お買い上げの販売店または当社にご連絡ください。
- 依頼される前にもう一度ご確認ください。P.70の「故障かな?と思ったら」の項をご覧ください。

△警告

●それでも異常があるときは、使用をやめてスイッチを「切」にして、お買い上げの販売店または当社にご連絡ください。異常のまま使用すると故障や感電・火災の原因になります。

●ご自分で修理はしないでください。不備があると感電や火災の原因になります。

- 依頼される際には次のことをご確認ください。

- ・住所、お名前、電話番号
- ・品名、型式、お買い上げ日
- ・故障内容、状況（できるだけ詳しく）
- ・訪問ご希望日
- 補修性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年です。
- 補修性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
- 無料修理期間経過後の修理についてはお買い上げの販売店または当社にご相談ください。修理によって性能が維持できる場合は有料修理いたします。

- お手入れをしておく次回使用するときにご利用です。（P.67参照）

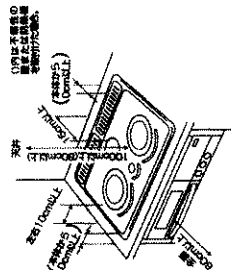
仕様

品 名 ・ 型 式	IHクッキングヒーター RKT-30WH、RKT-R30WH		
定 格 消 費 電 力	単相200V 4800W 50-60Hz		
外 形 寸 法	高さ236mm×幅596mm×奥行536mm		
質 量	約19kg		
火 力 調 節	右IHヒーター	2400W 約120W～2400W	7段階調節
	左IHヒーター	2400W 約120W～2400W	7段階調節
	中央ヒーター	1200W 約120W相当～1200W	3段階調節
	グリルヒーター	1400W 約400W相当～1400W	3段階調節
揚げものの温度調節	右IHヒーター・左IHヒーター 約140～200℃ 7段階調節		
ヒーター切替	中央ヒーターとグリルの切替		
電源コード・差込プラグ	コード:3.5mm ² 、3芯、長さ0.6m	プラグ:単相200V用、250V、30A(接地増付) 	
付 属 品	天ぷら専用なべ、魚とって、取扱説明書(保証書付)、設置工事説明書		

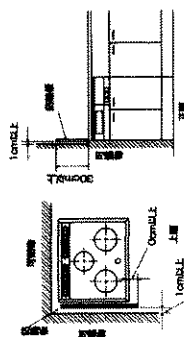
設置にあたって

- 本体と壁との間はあけてください。
- 器具は火災防止上、可燃物(土壁・棚)との間を側面10cm以上、背面15cm以上、上面100cm以上離してください。また、器具の前面は60cm以上離してください。不燃壁の場合はその限りではありません。

- 周囲に可燃性の壁、たな等がある場合や、可燃性の壁にステンレス板等を貼り付けてご使用の場合は、下記に準じてください。



- 可燃性の壁より、左記の距離を離して据付できない場合は、防火上有効な防熱処理をしてください。



2) RKT-30WIH (A)/RKT-R30WIH (A)

必ずお守りください

この製品および取扱説明書には、お使いになる人や他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死に、重傷を負う可能性、または火災の可能性があります。
注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみが発生が想定される内容を示しています。

●総表示には次のような意味があります。

	この総表示には、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
	この総表示は、してはいけない「禁止」内容です
	この総表示は、必ず実行していただく「強制」内容です

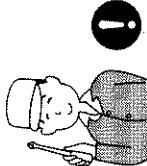
電気工事店または施工主より設置工事説明書を受け取り、工事完了後の点検項目をご確認ください。

警告

■据え付けはお買い上げの販売店または専門業者に依頼する

■コンセントは定格30Aのコンセントを単独で使用する

ご自分で据え付け工事をする場合、必ず電気工事士の資格を有する方に依頼してください。誤った据え付けは、感電・火災の原因となります。



感電

■アース線を確実に取り付ける

故障や漏電のときに感電する恐れがあります。アース線の取り付けは販売店にご相談ください。(0種接地工事が必要です)

この機器の電源プラグは接地型付になっています。で、接地型付コンセントを使用してください。また、接地型付コンセントのアース線は、ガス管、水道管、暖房計、電話のアース線に接続しないでください。アース線が不完全な場合は、感電の原因になります。



アース確認

■分解禁止

修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。先火したり、感電、異常動作してけがをすることがあります。



分解禁止

■使わないときは必ず電源スイッチを「切」にする

万一の過電で、火災の原因になることがあります。長期不在のときは、専用ブレーカーも「切」にしてください。ただし、調理終了後約10分間は機器の冷却のためブレーカーを「切」にしないでください。



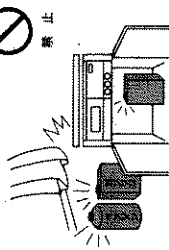
電源スイッチ「切」

警告

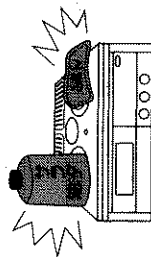
■燃えやすいものを近くに置かない
■スプレー缶など可燃性ガスを近くで使用しない、置かない

カーテン・スプレー缶など燃えやすいものを近づけたり、スプレー・カセットコンロ用ボンベ・ガスリボン・ベンジンなど引火の恐れのあるものを近くに置いたり、使用しないでください。

火災・爆発をおこすことがあります。



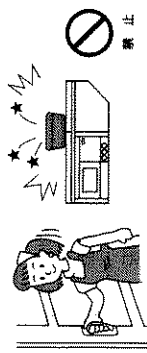
禁止



■使用中は機器から離れない、就寝・外出をしない

火災、機器焼損の原因になります。とくに天ぷらなどの揚げものの調理をしているときやグリルを切り忘れると焦げたり、燃えたりして火災になる場合があります。

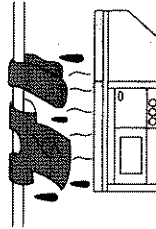
離れるときは、必ずスイッチを「切」にして、なべをトッププレートからおろしてください。



禁止

■調理以外の目的には使用しない

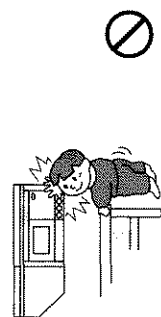
暖房や衣類の乾燥や焼焦の火起こしなどをしないでください。火災や機器焼損の原因になります。



禁止

■子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない

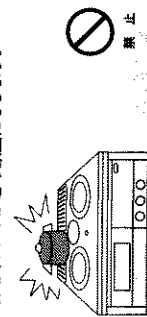
けがや、やけどをする恐れがあります。



禁止

■吸・排気口の上に可燃物を載せない・ふさがない

■吸・排気口付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない
過熱して火災や、やけどの原因になります。

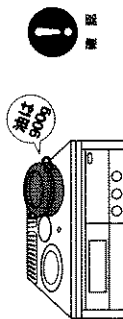


禁止

警告

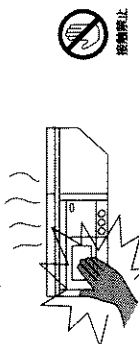
■揚げものの調理は必ず右IHヒーター・左IHヒーターの揚げもののキーを使い、付属の天ぷら専用なべを使用する(中央ヒーターは使わない)

■油の量は900g (約1L) 程度で使用する
天ぷらなどの揚げものの調理をするときは、温調機能のある右IHヒーター・左IHヒーターを使用してください。また油の量が少量の場合や付属の天ぷら専用なべを使用しない場合は、正確な油の温度が検出できず、着火・火災の原因になります。



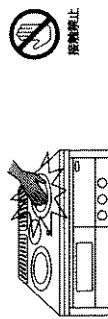
■やけどに注意

使用中、使用後しばらくはスイッチ・グリルとびら取っ手以外は高温です。防熱板を取り付けた場合、防熱板も高温になります。さわらないでください。



■使用中・使用後しばらくはトッププレートやグリルとびらおよび金属部に触れない

高温のため、やけどをすることがあります。高温注意ランプはトッププレート用です。グリルとびらやなべなどが高温の場合は点灯しませんので注視してください。



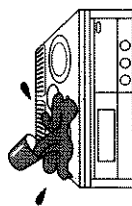
■天ぷら油の廃油処理剤(凝固剤)を使用中に再加熱する場合は、その場を離れない

火災の恐れがあります。

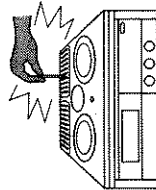


■水につけたり、水をかけない

トッププレートの吸・排気口や操作部に水が流れこまないようにして使用してください。漏電やショートをおこし、感電や火災の原因になります。誤って多量に水をこぼした場合は、使用するのをやめ電源スイッチを「切」にして、販売店に相談してください。

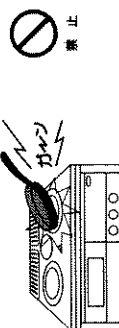


■吸・排気口に指や物を入れない
けがや故障の原因になります。



■トッププレートに衝撃を加えない

トッププレートはガラスでできています。トッププレートにひびが入りますと異常過熱や火災の原因になります。ひびが入ったときはスイッチを「切」にし、すぐに修理を依頼してください。



■お手入れのとき、ベンジン、アルコール、シンナーなどは使わない

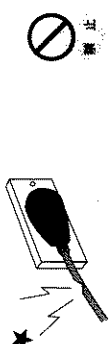
引火して発火する恐れがあります。機器の故障の原因になります。



警告

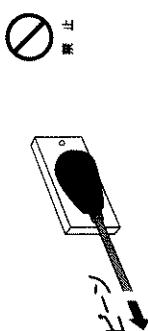
■傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない

電源コードに重いものを載せたり、加熱したり、必要以上に引っ張ると感電やショートし、火災の原因になります。



■電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、重ねたり、たばねたりしない また、重い物を載せたり、挟み込んだりしない

電源コードが破損したり、電源プラグが抜けたり、火災や感電の原因になります。



■異常時の処置

地震、火災、使用中に異常を感じたとき、または調理物が発火した場合、油煙が多くなった場合はすぐに使用を中止し、あわてずに電源スイッチを「切」にしてください。故障、異常の分け方と処置方法は「故障かな?と思ったら」(P. 85)に従い処置してください。

(安全装置が作動したときも、同様にしてください。)

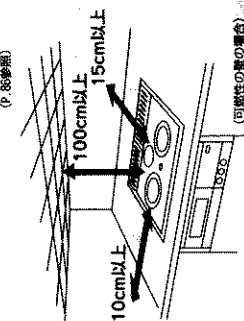


■設置するときは可燃物との距離を確実に離す(P. 86参照)

火災予防条例で定められています。必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。また可燃性の壁にステンレス板などを、直接取り付けでご使用になっても、熱伝導で長年の間に可燃物が炭化し火災になることがあります。

■機器を設置した後、周辺の改造をしない

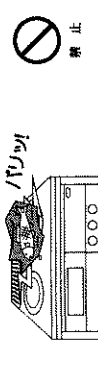
吊り戸棚などをつけた場合、可燃性との距離が守れなくなり、火災になる恐れがあります。



▲ 注意

■トップブレードの上で直接調理をしない。
次のような使い方はしない

- トップブレード上に直接調理物を置く
 - 油などがたれおちる調理
 - 煮こぼれのある調理
 - 焼肉用陶板での連続から焼き
 - 炭火・豆炭などの着火用
 - ホイル焼き ●仕込 ●アルミ容器のうどん等
 - 付属のグリル水入れ皿、グリル焼網を置いての調理
- 発火やトップブレードにひびが入ったり、異常作動することがあります。また、破損したり、赤熱してけがや、やけどをすることがあります。



■丈夫で水平な場所に設置する

不安定で傾いたところに設置すると、なべが落ちたりけがや、やけどをすることがあります。また、使用中に機器が傾いたりして火災や、やけどの原因になります。



■付属の天ぷら専用なべは、揚げもの調理以外で使用しない

なべ底が変形して、揚げものの調理時に正確な温度検知ができなくなります。また、火災の原因になる恐れがあります。

■煮こぼれをさせない

トップブレード表面に煮こぼれが固着してはげれなくなったり、加熱効率が悪くなったり、故障の原因になります。トップブレードに付着した煮こぼれ等は常にふきとってください。

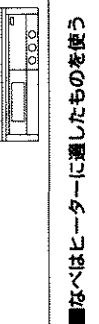
■電源プラグを抜くときは電源プラグを持って抜く

感電やショート、発火の原因になります。



■なべの取っ手を吸・排気口に向けない
吸・排気口から出る熱によってなべの取っ手を焼損する恐れがあります。

なべの取っ手が過熱され、火災ややけどの原因となります。

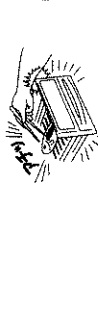


■なべはヒーターに通したものを
ヒーターに適さないなべを使用すると、加熱効率が悪くなるほかでなく、

トップブレードやなべの損傷の原因になります。(P.76参照)

■魚を取り出すとき手や腕がグリルとびらガラスに触れない

グリルとびら・グリルとびらガラス・グリル焼網、グリル水入れ皿などは高温になっています。やけどに注意して行ってください。



■なべ底はいつもきれいにし、ゴミや異物をつけたままにしない

なべ底にゴミや異物をつけたまま調理されますと、加熱効率が悪くなるほかでなく、火災の原因になる恐れがあります。

■雷時の注意

雷が発生しはじめたらすみやかに機器の使用を中止し電源プラグをコンセントから抜くか、専用ブレーカーを「切」にしてください。雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。

■心臓用ペースメーカーをご使用の方は機器のご使用にあたって医師と相談する

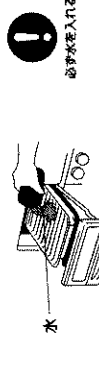
機器の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。



▲ 注意

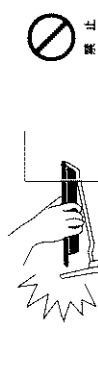
■グリル水入れ皿に必ず水を入れて使う、またグリル焼網の上にアルミはくを敷かない

焼けて使用するときには、そのつど水をたしてください。グリル水入れ皿に水がない場合、たまった脂が過熱され発火し火災の原因になります。水以外のものは入れないでください。



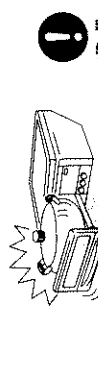
■グリル水入れ皿だけを持って本体より取りはずさない

グリルとびらが落下し、けがや、やけどをすることがあります。ぬれぶきなどで持ってもやけどの原因になります。必ずグリルとびら取っ手を持って取りはずしてください。



■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらはすれ、けがの恐れや機器の損傷の原因になります。



■グリル庫内に不要な物が無いことを確かめる
グリル庫内に食品屑やふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。



■グリル水入れ皿は持ち上げたまま引き出さない

グリル水入れ皿を持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、高温になったお湯がこぼれてやけどをすることがあります。グリル水入れ皿は水平にゆっくり出し入れてください。



■グリルとびらを開けたままグリルを使わない
機器上部が変色したり、ワークトップをこがす恐れがあります。

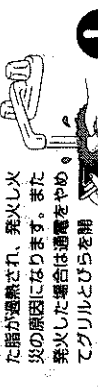


■グリルとびらガラスに衝撃を加えない・傷をつけない

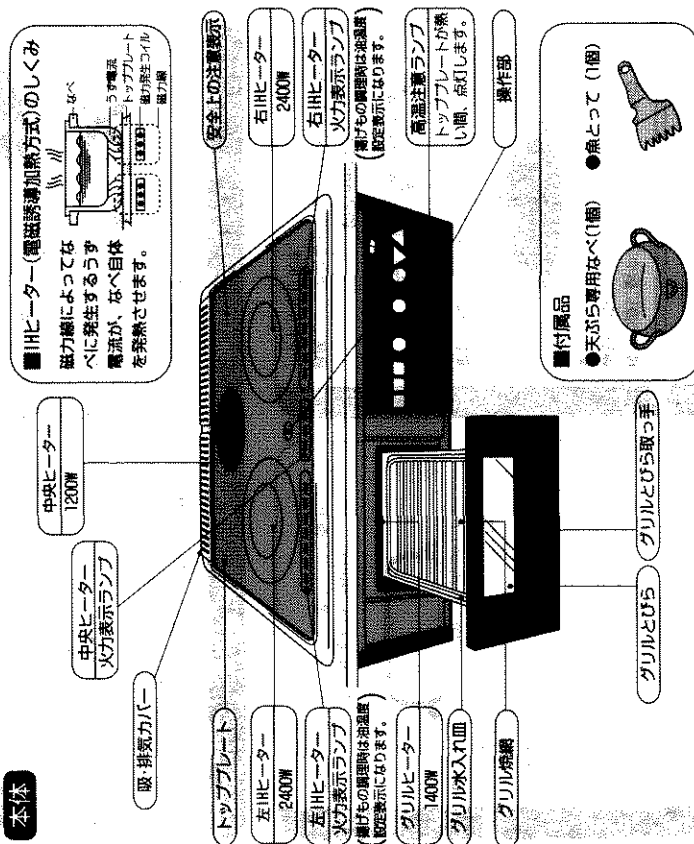
■使用中、使用直後に水をかけない
ガラスが割れて、けがややけどの原因になります。



■グリル水入れ皿は、こまめに掃除する
脂がたまらないように、使用ごとに掃除してください。掃除しないままたまった脂が過熱され、発火し火災の原因になります。また、発火した場合は通電をやめてグリルとびらを開けないでください。(空気が流れこみ炎が大きくなります)



本体



■IHヒーター(電磁誘導加熱方式)のしくみ

磁力線によってなべに発生するうす電流が、なべ自体を加熱させます。

なべ

磁力線

電流

電圧

電流

電圧

電流

電圧

中央ヒーター
1200W

中央ヒーター
火力表示ランプ

トッパフプレート

左IHヒーター
2400W

右IHヒーター
2400W

右IHヒーター
火力表示ランプ

安全上の注意表示

右IHヒーター
2400W

右IHヒーター
火力表示ランプ

高温注意ランプ
(湯げもの調理時は油温度
設定表示になります。)

グリルヒーター
1400W

グリル水入れ皿

グリル電源

■付属品

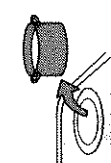
- 天ぷら専用なべ(1個)
- 魚とって(1個)

グリルとびら

グリルとびら

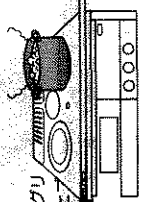
■なべ無し自動停止機能(IHヒーター)

なべを外すと火力表示ランプが点滅し、約1分後に通電を停止します。



■切り忘れ防止機能

使用開始から約1時間(グリルは約30分)経過後、自動的に通電を停止します。自



●1時間以上かかる調理をする場合はタイマーをお使いください。(グリルは約30分まで)

■温度過昇防止機能(IHヒーター)

調理中、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します。



●火力表示ランプが点灯のまま通電が止まることがあります。温度が下がると、自動的に通電を再スタートします。

●特に初め物調理などの予熱時や、繰り返し調理した場合に働くことがあります。

■ラジエントロック機能

中央ヒーター(ラジエントヒーター)を使わないときにロックしておくと、中央ヒーターが加熱しませんが、調理による発熱を防止します。

タイマー設定表示ランプ

タイマーが設定されているヒーターを表示します。

電源ランプ

電源が投入のとき点灯します。

電源スイッチ

電源の投入/切に使用します。

グリル火力表示ランプ

グリル火力調節キー

グリルの上ヒーター、下ヒーターそれぞれで火力調節ができます。

グリルキー

グリルの「入/切」に使用します。

中央ヒーター調節つまみ

中央ヒーターの「入/切」と火力調節に使用します。

左IHヒーター調節つまみ

左IHヒーターの「入/切」と火力調節、湯げものときの油温度の調節に使用します。

右IHヒーター調節つまみ

右IHヒーターの「入/切」と火力調節、湯げものときの油温度の調節に使用します。

湯げものキー

IHヒーターで湯げものをする場合に使用します。

※1-3301H (A) の場合

レンジフード連動キー

操作部内より赤外線信号を出し、レンジフードを作動させ、レンジフードで自動でレンジフードを作動させます。

タイマーキー

右IHヒーター、左IHヒーター、中央ヒーター、グリルのいずれかにタイマーを設定するとき使用します。

タイマー合わせキー

タイマーの時間合わせに使用します。

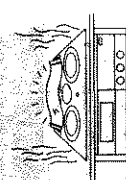
タイマー時間表示

タイマーの設定時間、残り時間、エラーの表示をします。

※ヒーター切替機能: 中央ヒーター・グリルは同時には使用できません。どちらか一方を選んでください。

■過熱防止機能

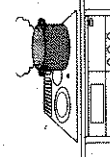
吸・排気口がふさがれたりして異常に内部が高くなるのを防ぎます。



●自動的にヒーターの通電を停止することがあります。温度が上がると、自動的に通電を再スタートします。

■空焼き自動停止機能(IHヒーター)

空けて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ます。(なべが空の場合: 約10分後)



●なべによって停止する時間が異なります。

●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。

■吸・排気のしくみ

使用中、内部温度の上昇を抑えるために冷却ファンが作動し、吸・排気口から吸・排気を行います。

※冷却ファンの作動音がしますが異常ではありません。

※冷却ファンが作動すると、前面(パネル部とグリル扉)の周囲からも排気の風が吹きます。

※本体内部の温度が高い場合(グリル使用後など)は、電源を切ってもしばらく冷却ファンが回り続きます。

※調理終了後10分間は器具の冷却のためブレーカーを「切」にしないでください。

トップヒーターをお使いになる前に(使えるなべは?)

●(材) 銅底や金銀の「銅」「銀」マークのあるなべのご使用をおすすめします。

材質

●鉄、鉄鋼物
●鉄ホーロー
●ステンレス
18-0
18-8
18-10

次のステンレスなべにご注意ください
●18-8・18-10ステンレスなべ
厚さが0.8mm以上のなべは、「使えるなべ」として分けられますが、火力が弱くなったり、使えないものがあります。
●クラッドなべ(多層なべ)
種類によっては火力が弱くなったり使えないものがあります。

形状

●底が平らで、底の直径12~26cmのなべ
底の直径12~26cm
※土なべには、必ず付属の天ぷら専用なべをお使いください。

材質

●陶磁器(土なべなど)
●銅
●アルミ

形状

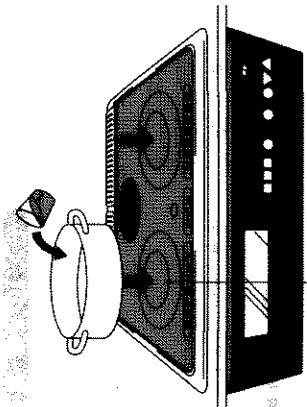
●鍋の底に銅やアルミを貼っているもの
●底の直径が12cm未満
●底の丸いもの(中華なべなど)
●底に約2mm以上のソリや脚が付いているもの
●底にソリのあるものは、なべから音が発生しやすくなります。

中央ヒーターで使えるなべ・使えないなべについて

右IHヒーター・左IHヒーターで使えないなべが使えます

- アルミなべ・銅なべ・底の直径が小さいなべ
- 使えないなべ・調理器具
- 土なべ、ガラス製のなべ(割れることがあります。)
 - ※土なべは横にすると、トッププレート面に傷を付けることがあります。
 - 耐熱ホーロー以外のホーローなべ(底がはげ落ちることがあります。)
 - なべ底に凹みがあるなべ(ヒーターの損傷や寿命を縮める原因になります。)
 - 直火用加熱器(網)
 - トッププレート損傷の原因になります。

■右IHヒーター・左IHヒーターで使えるなべの見分け方



※内側の囲みは、使えるなべの最小サイズの目安にしてください。

○ 使えるなべ

トッププレートのIH火力表示ランプが点灯。
●ヒーターに通電されます。

使えるなべと見わけても、材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

× 使えないなべ

トッププレートのIH火力表示ランプが点灯。
●なべ無し自動停止機能が働かず、なべは加熱されません。

約1分後にランプが消灯し、自動的に通電が停止します。

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

●確認したら、すみやかにIH火力調節つまみを押し、通電を停止してください。そのまま放置すると使えるなべの場合は水が加熱されます。

(例) 左IHヒーターで見分けるとき)

1 コップ一杯程度の水を入れ
なべを左IHヒーターの中央に置く

2 電源スイッチを入れる

3 左IHヒーター調節つまみを押す

▶調節つまみが出る。
▶左IH火力表示ランプが青色で点滅



4 左IHヒーター調節つまみを回す



5 左IHヒーター調節つまみを押し込む

▶ヒーターの通電が止まる。

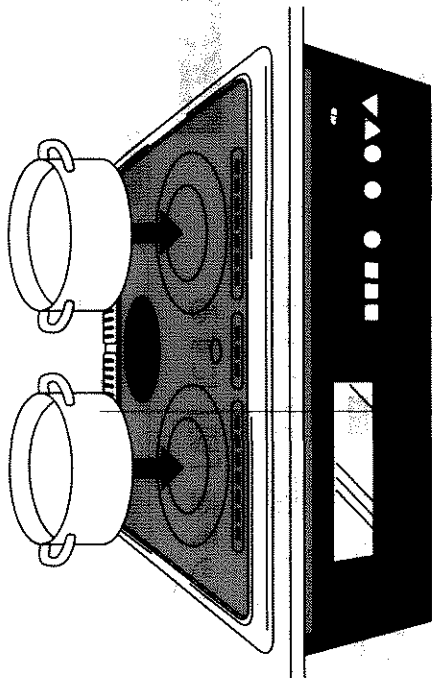


6 電源スイッチを「切」にする

▶電源ランプが消灯。



準備



① なべに材料を入れ
中央に置く

② 電源スイッチを
「入」にする

お願い

- 焼き物、炒め物など少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めに調節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、油が暴火することがあります。)
- みそ汁やカレー・シチューなどを温め直すときは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。
(なべ底に沈んだみそなどが焦げ上がり、カレーやシチューが突沸したり、なべが跳ね上がって、やけどや故障の原因になります。)
- なべやかんの形状によっては、ふきこぼれをしたり蒸気が勢いよく出る場合がありますので注意してお使いください。
- 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。
- なべの空焼きや過熱をしないでください。
(ホーローやフッ素加工をしたなべを空焼きや過熱をしたときは、なべ及びトッププレートに損傷することがあります。)

IHヒーターをお使いになる前に

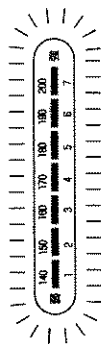
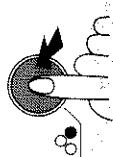
- ラジオやテレビを近づけないでください。
ラジオやテレビを近くに置きますと、ラジオやテレビに受信障害を及ぼすことがあります。
影響しないところまで離してお使いください。
- キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープなどを近づけないでください。
磁力線の影響で記録が消えるおそれがあります。
- 右IHヒーター・左IHヒーターの火力が自動的に下がったり、火力を上げられないことがあります。
すぐ異常ではありません。
- 複数のヒーターを同時に使用した場合、消費電力が4800Wを越えないように、右IHヒーター・左IHヒーターの火力を2400Wから1700Wに自動的に調整しています。

操作

(例) 右IHヒーターを使うとき

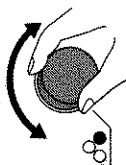
1 右IHヒーター調節つまみを押す

- 調節つまみが出る。
- 右IHヒーター火力表示ランプが緑色で点滅。
- 調節つまみを押して出ただけでは、ヒーターに通電されない。(安全のため)



2 右IHヒーター調節つまみを回して火力を選び調理する

- 右IHヒーター火力表示ランプがつまみを右に回すと「1」から火力が増えランプが赤色に点灯する。

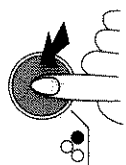


火力は初め「1」から入る (赤色になる)

3 調理が終わったら

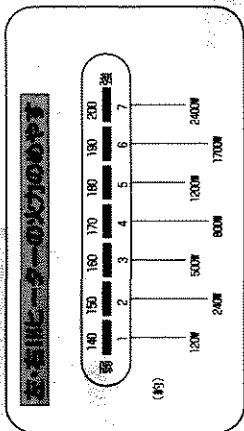
右IHヒーター調節つまみを押し込む

- ヒーターの通電が止まる。



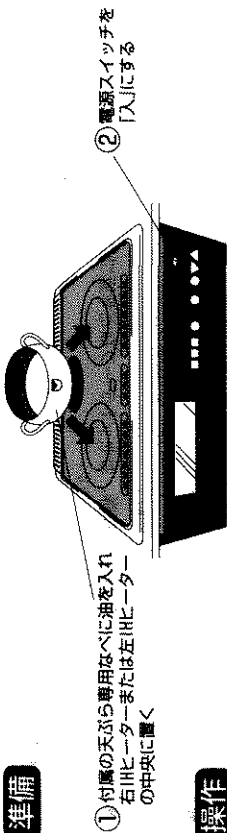
4 電源スイッチを切にする

- 電源ランプが消灯。



右IHヒーター・左IHヒーターの使い方(揚げ物の調理をする)

準備



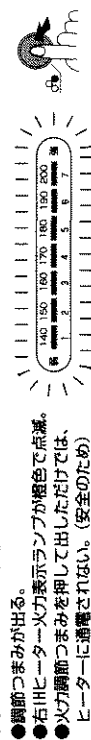
操作

(例: 右IHヒーターを使うとき)

1 揚げもののキーを押す

●揚げもののランプが点灯

2 右IHヒーター調節つまみを押す (左IHヒーターで使う場合も同じように使用してください)



3 右IHヒーター調節つまみを回し、油温度を設定する

設定温度は自動的に「180」に入る。
2回以上は前回使用した設定温度になります。
※温度調節の目安(P.88)をご参照ください。

ブザー(ピピッ)が鳴ったら
設定温度、調理をする

●設定温度の油温になると、ランプが「**停止**」に変わり、ブザーで予熱完了をお知らせします。

調理が終わったら

4 右IHヒーター調節つまみを押し込む

●ヒーターの通電が止まる。

5 電源スイッチを「切」にする

●電源ランプが消灯。

●調理中に設定温度を調整すると、火力表示ランプは「**停止**」し、設定温度の油温区間になると点灯します。
●調理中に油を追加した時は、火力表示ランプは点滅しないので「**停止**」したまましばらくすると、設定温度の油温区間になります。

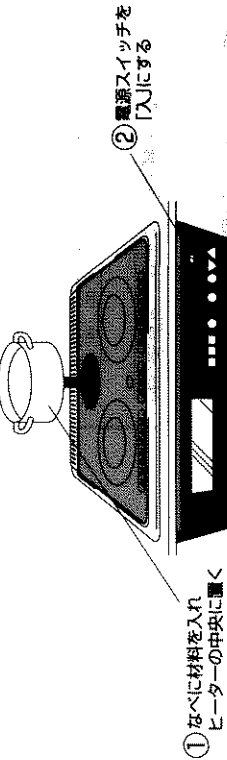
△ 注意

■揚げ物調理中は油の飛び散りに注意。
■揚げ物調理中は油の飛び散りに注意。
■揚げ物調理中は油の飛び散りに注意。
■揚げ物調理中は油の飛び散りに注意。

●揚げ物の調理中は油の飛び散りに注意。

中央ヒーターの使い方

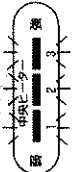
準備



操作

1 中央ヒーター調節つまみを押す

●調節つまみが出る。
●中央ヒーター火力表示ランプが赤色で点滅する。
●火力調節つまみを押して出ただけでは、ヒーターに通電されない。(安全のため)



2 中央ヒーター調節つまみを回して火力を選び、調理する

設定	中央ヒーター	火力のめやす
1	1	120W相当
2	2	500W相当
3	3	1200W

火力は初め「1」から入る

調理が終わったら

3 中央ヒーター調節つまみを押し込む

●ヒーターの通電が止まる。

4 電源スイッチを「切」にする

●電源ランプが消灯。

中央ヒーターが加熱しないようにすることができます。

※ロック状態のときに、中央ヒーター調節つまみを押して回しても、火力表示ランプが点滅し、加熱しません。

① ロックの方法

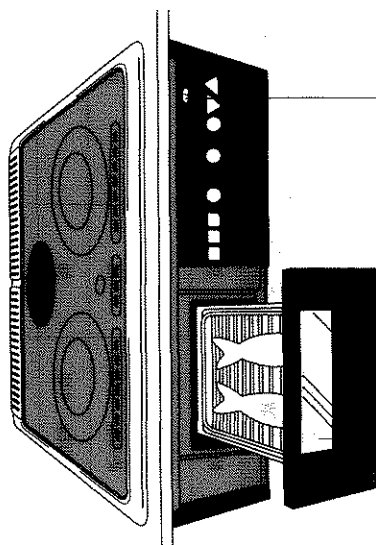
① **下** キーを押しながら中央ヒーター調節つまみを押し出します。そのまま**下** キーを約2秒間押し続けるとブザーが「ピーッ」と鳴り、火力表示ランプが点滅し、ロックします。

② 中央ヒーターつまみを押し込みます。(火力表示ランプは消灯します。)

② ロック解除

① ロックの方法と同じ方法で解除します。

② 解除のときに、ブザーが「ビビッ」と鳴り、解除します。



準備

- ① グリル水入れ皿に焼網をセットして水(約300ml)を入れ魚を載せる
グリルとびらを奥まで確実に閉める
(丸身の魚などは、あらかじめ3~4分ほど予熱しておく、きれいに焼けます。)
- ② 電源スイッチを「入」にする

■ヒレにはアルミはく

こげやすい魚のヒレは、アルミはくで包んだり、厚めに塩をふりかけておくといいたいでしょう。

■魚が焼網にくっつく場合は...

①「魚とって」の切りこみを焼網に合わせます。

②焼きあがった魚や焼物の下側に「魚とって」を入れて、くっついた焼物を焼網からはがします。

③小さい焼物なら、そのまますくいとって取り出せます。

■お願い

「魚とって」を強く押し付けると焼網に傷がつきますので注意してください。

■予熱が必要

あらかじめ3~4分ほど予熱しておく、きれいに焼けます。

■予熱を必要としないもの

こげつきやすいものや、火の通りの悪い身の厚い魚などは、予熱せずにそのまま焼いてください。

■グリル焼網に油

グリル焼網にサラダ油などを塗っておきますと、焼き上がり後、材料が焼網に付着しにくく取り出しやすくなります。

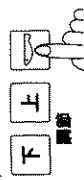
■焼きすぎに注意

調理物(魚などの)の焼網によっては、グリル切り忘れ防止タイマーが動作する前に発火する場合がありますので、焼網から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。

操作

1 グリルキーをプザーが鳴るまで(約1秒間)押す

- 火力は自動的に上ヒーター「強」下ヒーター「強」になり通電します。



※上ヒーターと下ヒーターは交互に加熱しますので、赤くなったり暗くなったりしますが、故障ではありません。

2 グリル調節キーで火力を選ぶ

- 上ヒーターの「切」はありません。
- 上ヒーター「強→中→弱」
- 下ヒーター「強→中→弱」の順序で切り替わります。

3 調理が終わったら、グリルキーを押す



4 電源スイッチを「切」にする



グリル通電後、約3分ごとにプザー「ピッ」が1回鳴りグリル使用中であることをお知らせします。但しタイマーを設定した場合は鳴りません。

切り忘れを防止するために、通電してから約30分たつと自動的に通電を停止し、プザーでお知らせする機能です。
※自動的に通電を停止するため、続けて調理するときは、再度キー操作してください。その場合は、約24分になる場合があります。

お願い

調理物(魚などの)の焼網によっては、グリル切り忘れ防止タイマーが動作する前に発火することがあるので焼網から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動停止します。また3回、煙と連続で使用した場合や、使用中に時間を忘れて焼きすぎた場合にもグリル過熱防止センサーは作動し、自動停止します。[図記表示]

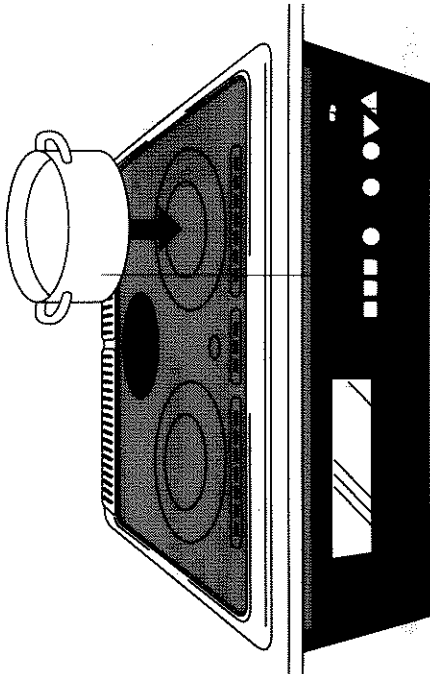
グリル過熱防止センサーが作動したら

グリル庫内の温度が下がらるまで使用できない機能になっていますのでグリル水入れ皿に水を追加するか、約1分程度待ってから操作をしてください。

グリル皿に水を入れるときは、魚の脂などの飛び散りによるやけどに注意してください。

- タイマーは左Hヒーター、右Hヒーター、中央ヒーター、グリルのいずれか1つに設定できます。
- 設定時間が経過するとヒーターへの通電が自動的に止まります。

準備



- ① トップヒーターを使用の場合
なべに材料を入れ中央に置く
- グリルを使用の場合は、グリル水入れ皿に焼網をセットし水を入れ魚を載せる
- ② 電源スイッチを「入」にする

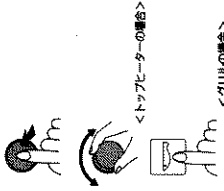
グリルを使って魚を焼くときのタイマー設定時間の目安(予熱なしの場合)

メニュー	分量	火力 (ヒーター)	焼き時間
あじの塩焼き	約130g 3尾	強	19~22分
さんまの塩焼き	約150g 3尾	強	19~22分
鮭	約100g 4切	強	19~22分
ぶりの照り焼き	約100g 4切	強	12~14分
ししゃも	約 20g 6尾	強	10~12分
あじの焼き	約150g 2枚	強	14~16分

操作

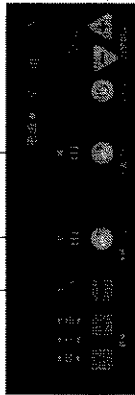
1 タイマーを設定したいヒーターの調節つまみを押す。

- 調節つまみが押すと、火力表示ランプが点灯します。
- グリルの場合はグリルキーをブザーが鳴るまで(約1秒間)押す。
- 火力は自動的に上ヒーター「強」下ヒーター「強」になる。



2 タイマーキーを押す

- タイマーキーを押す。タイマー設定するヒーターを選びます。
- タイマーキーを押すごとに右Hヒーター→左Hヒーター→中央ヒーター→グリル→取消に切替ります。
- タイマー設定表示ランプで確認してください。
- 中央ヒーターまたはグリルにタイマー設定 左Hヒーターにタイマー設定 右Hヒーターにタイマー設定



3 タイマー合わせキーを押して時間を調整する

- 左Hヒーター・右Hヒーター・中央ヒーターは1分から5時間まで設定できます。
- (例: 1時間は1Hと表わします)
- グリルは、1分から30分まで設定できます。
- 1~5時間までは1時間おき、1~59分までは1分おきに設定できます。
- カウントダウンはあと30秒になると「ビビッ」と3回ブザーが鳴り秒単位になります。



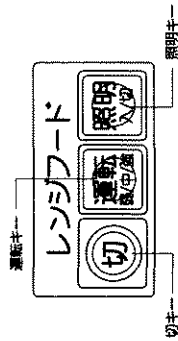
4 設定時間終了

- ブザーが鳴り、ヒーターの通電を停止します。

5 使用したヒーターの調節つまみを押し込む

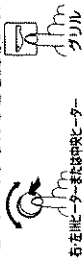


6 電源スイッチを「切」にする



自動運転

- ### 1 運転
- 機器のヒーターが自動的に「中」の風量にて運転します。なお、すでに他のレンジフードが自動的に「中」の風量にて運転している場合は、その風量を維持します。



- ### 2 風量切替
- 運転キーを押す必要は風量に合致します。
 - 運転キーを1度押すごとに強→弱→中と風量が切り替わります。



- ### 3 停止
- 風量切替はレンジフードの運転表示ランプを確認しながら行ってください。

- 機器の通電停止操作をします。
(通電停止操作を行っても他のコンロやグリルなどを使用中は停止しません)ただしレンジフードの運転は通電停止操作を行って約3分後に自動停止します。



- 自動通電停止時(安全装置作動、切り忘れ防止タイマー作動時など)にはレンジフードも自動停止します。

手動運転

- ### 1 運転
- 運転キーを押します。
 - レンジフードが「弱」の風量で運転します。
 - 運転キーを1回押すごとに弱→中→強と風量が切り替わります。

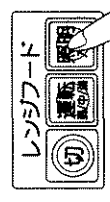


- ### 2 停止
- 切キーを押します。
 - レンジフードの運転を停止します。



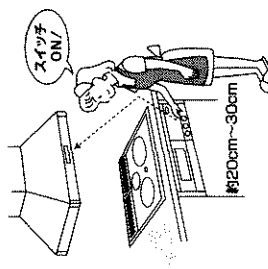
照明

- 照明キーを1度押すごとに点灯→消灯と切り替わります。



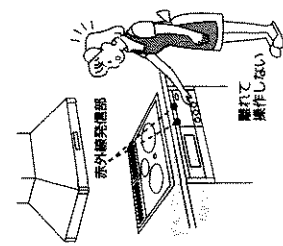
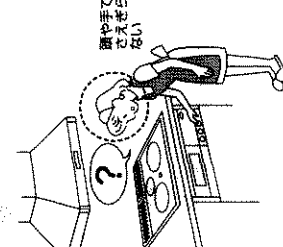
お願い

- レンジフード運転は、機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードで受信し、レンジフードを作動させます。操作時はカウターから約20~30cmはなれ、操作部の正面に立って右回りのように操作してください。
- 赤外線信号からの信号は人や壁に反射して、フード本体の赤外線受信部に届きます。前かがみで操作し、頭で受信部への信号をさえぎらないように操作してください。



お願い

- 下記のように操作すると動作しない場合がありますが故障ではありません。
- 赤外線信号の近くに立ち過ぎている。離れ過ぎている。
- 前かがみで操作し、手や頭で信号がさえぎられている。
- 機器の横に立って操作している。



お願い

- テレビ・エアコンなどのリモコンを操作している。
- 黒い服やビロウド、毛糸の服等を着て操作している。
- 運転しにくい場合は、レンジフードのスイッチもしくは機器のレンジフード運転機能操作で操作してください。

⚠ 警告

- **分解禁止**
修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。
発火したり、感電、異動動作しけがをすることがあります。
- **水をかけない**
トッパフレーターや吸・排気口などに水が流れ込まないように注意してください。
漏電や、ショートをおこし感電や火災の原因になります。
- **ベンジン、アルコール、シンナーなどは使わない**
引火して発火する恐れがあります。

⚠ 警告

- **点検・お手入れは、電源スイッチを「切」にし、高温注意ランプが消えていることを確かめ、グリル部が十分に冷えてから行う**
感電、やけどの原因になります。また、けがをしないように手袋などをはめて行ってください。
(グリル水入れ皿は特に注意してください。)
- **点検・お手入れ後は、機器の周辺およびグリル水入れ皿にふきん・紙類などが置き忘れていないか確認する**
火災の原因になります。

付属の天ぷら専用なべ

1. 薄めた台所用洗剤(中性)とお湯で洗い、早めに水分をとる。
※タワシ、磨き粉は使わないでください。
2. 乾いた上、内側に軽く食用油を塗る。
(さび防止のため)

グリル室内

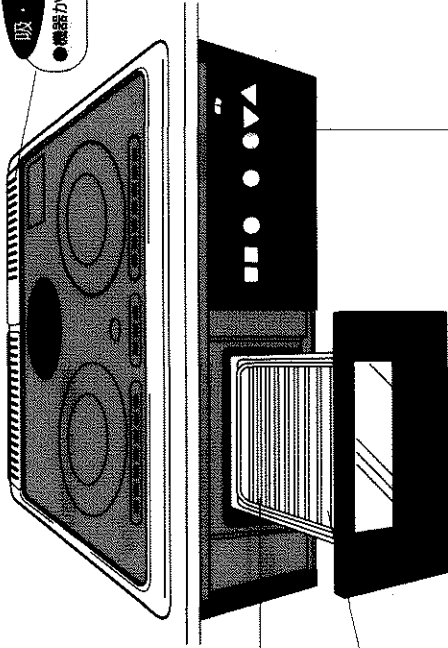
- 絞ったふきんでふき取る。
- 汚れがひどいときは、薄めた台所用洗剤(中性)でふき取る。
- グリルパッキンは、かるくふいてください。

グリル部品

- **焼網**
汚れを水で濡らせ、しばらくしてからスポンジで洗う。
- **グリルとびら・グリル水入れ皿**
① 庫内から取り出し、水を捨てる。
② 分解してスポンジで洗う。

⚠ 注意

- **グリルとびら・グリルとびらガラスに傷をつけない**
傷をつけるとガラスが割れて、けがや、やけどの原因になります。グリルとびら・グリルとびらガラスはミガキ粉や金属タワシなどでこすらないでください。
- **グリル水入れ皿に脂をためない**
グリル水入れ皿に多量の脂がたまった状態で使用すると、脂に引火し、機器内部を焼損することがあります。汚れのひどいときは、中性洗剤などで水洗いしてください。水洗いしたときは、乾いた布で水気をふき取ってください。
- **焼き網の取り扱いに注意する**
焼き網を洗う時は正しい取り回しに注意し、グリルとびらに引っかけたり変形し、グリルヒーターに触れ故障の原因となります。万一変形した場合は修正してください。
- **グリルパッキンに注意する**
グリルパッキンは、薄いゴムでできていますので、かるくふく程度にしてください。
- **グリルヒーターに触れないでください**
やけどや故障の原因になります。



吸・排気カバー

- 機器からはずして水洗いします。

トッパフレーター

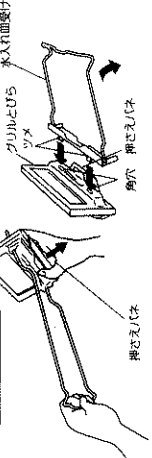
- ぬれふきんでふきとり、その後乾いたふきんでふいてください。
- 新こぼれなど、そのままにしておくとこびりついて取れなくなります。こまごま使用のたびに、こまめにふいてください。
- 汚れのひどいときは、乾いた布に中性洗剤をつけてふきとり、もう一度ぬれふきんで乾いたふきんの裏でふいてください。(こびりついた汚れは、液体クレンジャーを布につけてふきとってください)
- ドライバーなどの先の鋭いものやミガキ粉などは、ガラス面を傷つけますので使わないでください。

操作部

- やわらかい乾いた布でふいてください。

グリルとびらは取りはずすと掃除しやすくなります。

取りはずし方



1. 水入れ皿受けのツメを2箇所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
2. 上の方向に回転させる。
3. 押さえるバネが水入れ皿受けに確実にハマっているか確認する。

お手入れのときは

使ってよいもの	使ってはいけないもの
やわらかい布	ナイロンたわし
スポンジたわし	硬い布たわし
台所用中性洗剤(弱酸性・薄め洗い用)	シンナー
	ベンジン
	ミガキ粉
	酸性・アルカリ性洗剤

加熱調理の火力調節の目安

調理	位置 火力	火力表示							火力調節の ポイント
		1	2	3	4	5	6	7	
炒める	12W	24W	50W	80W	120W	170W	240W		「1」でフライパンや「1」用中華なべなどを熱し、「4」から「6」で炒めます。
焼く									「5」でフライパンや鉄板を熱します。
蒸す									「7」または「6」でお湯を沸かします。
茹でる									「7」でお湯を沸かし、吹きこぼれる前に火力を落とすと上手に茹でられます。
煮る									「7」または「6」でお湯を沸かします。

●材料、量、なべの形状などにより加熱状態が異なります。ようすを見て、火力を調整してください。
●フライパンなどは、底の厚いものを使用したほうが変形しにくく、温度むらが少ないので、焦げにくくなります。

揚げものの調理の温度調節の目安

		※油温900g(1L)を加熱したときの目安温度です。										
揚げもの	温度調節の目安	140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃				
		140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃				
野菜									●材料を入れると温度が下がります。ベタツキになった時は温度を高めめに設定して下さい。			
魚介類												
フライ												
冷凍食品									●冷凍食品を凍ったまま揚げると、冷凍食品に表示されている温度より高めに設定して下さい。			
2度揚げ料理									●ポテトチップス、魚の丸揚げ、鶏のから揚げなど			

料理例

八宝菜

材料(4人分)	
えび	8尾
豚薄切り肉	100g
酒、塩	各少々
にんじん	60g
ゆでたけのこ	100g
干しいたけ(水でもどし、ちづきを取る)	4枚
白菜	2枚
絹さや(すじを取り下ゆでします)	12枚
うすらの卵(ゆでたもの)	8個
鶏がらスープ	1カップ
酒	大さじ3
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
にんにく・しょうが(みじん切りにします)	各1片
サラダ油	適量
かたくくり粉	小さじ1
ごま油	少々

1 下準備をする

- えびは殻と背わたを取り除き、豚肉は3等分にし塩・酒をふりかける。
- たけのこ・にんじんはたんとくは切り、しいたけはそぎ切りする。白菜は茎と葉に切り分け、葉はそぎ切りにする。

2 材料を炒める

- 火力「5」でフライパンを熱し、油を入れにんにく・しょうがを入れる。
- えび・豚肉・たけのこ・にんじん・しいたけ・白菜の順に加え炒める。
- 炒まればうすらの卵、⑥の混ぜたものを加え少し煮る。かたくくり粉は水小さじ1で溶いて水溶きかたくくり粉を作り、加えてとろみをつける。
- 絹さや・ごま油を加えて、ひと混ぜする。



ビーフステーキ

材料(4人分)	
牛ロース肉(ステーキ用)	4枚
塩	少々
こしょう	少々
にんにく	2片
サラダ油	適量

1 牛肉の下準備をする。

- 牛肉は筋を切り、肉たたきなどで叩いて塩・こしょうをする。
- にんにくは薄切りにする。

2 牛肉を焼く。

- フライパンを火力「5」で熱し、油をなじませにんにくを入れにんにくが焼けて取り出す。
- 肉を入れ焦げすぎないように火力を調整しながら、両面を焼き、お好みの焼き加減に仕上げる。
- つけ合わせを盛りつける。



めんたいカルボナーラ

材料(4人分)	
スパゲティ	400g
明太子	4個
レモン汁	大さじ1
生クリーム	100ml
卵黄	4個
塩	少々
七味唐辛子	適量
万能ねぎ	適量
パルメザンチーズ	適量



1 下準備をする

- 明太子は薄皮をむき、レモン汁を加えてほぐす。
- 生クリーム、卵黄に明太子を混ぜ合わせ、塩・七味唐辛子で味を整える。

2 スパゲティを茹でる

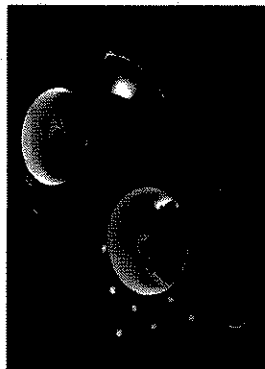
- 火カ[7]でたっぷりの湯を沸騰させ塩を入れ、スパゲティを茹でる。
- ふき上がったときたら火力を落とし、ときどき水を混ぜながら茹でる。

3 明太子と合わせる

- 1にゆで上がったスパゲティを合わせる。
- 器に盛り付け、お好みで万能ねぎを散らし、パルメザンチーズを振る。

茶わん蒸し

材料(4人分)	
だし汁	2カップ
④ 薄口しょうゆ・みりん	各小さじ1
塩・小さじ	1/2
卵	2個
鰹(一口大切、しょう油(薄)をかける)	80g
小豆(皮を剥いて煮むき、骨なしを切る)	4尾
④ さんなん(缶詰)	8粒
生しいたけ(おでこどしきで切る)	4枚
かまぼこ(3■厚さ)	4切れ
みつば	適量



1 卵液を作る

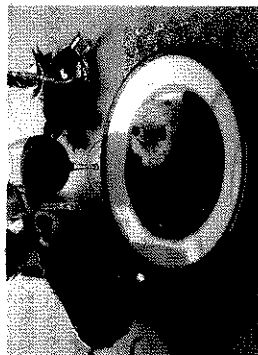
- なべに④を入れて、火カ[5]で煮立てて冷まし、卵を混ぜてこす。

2 器に材料を入れて蒸す

- 器に④を入れ、1を注ぎ入れて浮いた泡をすくい取る。
- 蒸し器に水を入れ、火カ[7]で沸騰させる。沸騰したら火カ[5]に落とす。器を並べ、ふきんをかぶせる。
- 蒸し器のふたを少しずらして蒸せ、約20分 蒸す。蒸し上がったみつばを載せ、器のふたをする。

ポークカレー

材料(4人分)	
豚角切り肉	350g
※塩・こしょう	適量
サラダ油	適量
たまねぎ(乱切り)	中1個
にんじん(乱切り)	中1本
④ じゃがいも(乱切り)	中3個
水	4カップ
固形スープ(顆粒)	2個
カレールー(市販品)	4人分



1 豚肉をいためる

- 火カ[5]でなべを熱し、油をなじませて豚肉を炒める。

2 材料を煮る

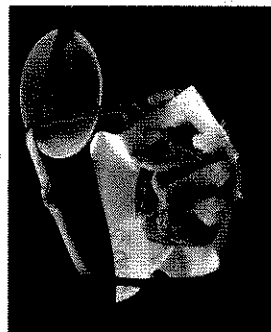
- ④を加えて、火カ[7]で煮立てる。
- 煮立ったら火力を落とし、あくを取りながら、野菜がやわらかくなるまで煮る。

3 ルウを加えて煮込む

- カレールーを加えて、火力を落とし、20～30分 煮込む。
- ルーはなべ底にたまって焦げ付きやすいので、時々なべ底から混ぜます。
- ※カレー・シチューなどを再加熱するときは、火カ[1]でじっくり加熱すると、焦げ付きが少なくなります。

天ぷら

材料(4人分)	
えび	8尾
ししとう	8本
その他なす、かぼちゃ、キスなどお好みの材料	
油(付属の天ぷらなべ使用)	900g
小麦粉(薄力粉)	1カップ
④ 冷水	3/4カップ
卵	1個
●つけあわせ	適宜
大根おろし	適宜
天つゆ	適宜



1 下準備をする

- えびは殻と背わたをとり、腹側に切れ目を入れ、尾の先を切って水分を出す。
- ししとうは水気をふきとり穴をあける。
- ④をおわけて衣を作る。

2 揚げる

- 天ぷらなべに油を入れ、左右いずれかのヒーターにのせ揚げものキーを押し「180」で加熱する。「ヒビヒツ」と3回鳴ったら④の衣をつけ野菜を揚げる。
- 次に「180」に設定する。「ヒビヒツ」と3回鳴ったら④の衣をつけえびを揚げる。

修理を依頼される前にもう一度確認してください

●調べてみると故障でない場合もあります。修理を依頼する前にもう一度チェックしてください。

現象	原因	確認・処置
通電しない	電気がきていない。	●電源スイッチが「入」になっていませんか。 ●ブレーカーが「切」になっていませんか。 ●電源プラグが抜けていませんか。
右IHヒーター・左IHヒーターになべをのせて加熱しても火力表示ランプが点滅し、なべが熱くならない	使用できないなべを使っていますか。 底が球状のなべや底に脚がついたなべではありませんか。 なべが加熱部の中央から、ずれていませんか。 なべの底がそっていませんか。	76ページの「使えるなべについて」をご覧ください。
右IHヒーター・左IHヒーターが使用中に停止する、再操作すると異常なく加熱する	なべの底がそっていませんか。 炒め物調理などを繰り返して調理ませんでしたか。	●なべ底の平らなものを使用してください。
揚げものの調理中に停止する [E1]表示	なべの底がそっていませんか。	●なべ底の平らなものを使用してください。
[E2]表示	油少量 なべ不適合 空焼き	●油量が500g (0.5ℓ) 未満になっていませんか。 ●付属の天ぷら専用なべを使用しましたか。 ●空焼きをしませんでしたか。
揚げものの調理の温度が低い	揚げもののカスがなべの底にたまっていますか。	●揚げもののカスを取り除いてください。
中央ヒーターまたはグリルに通電しない	中央ヒーターとグリルを同時に使おうとしてみてください。	●中央ヒーターとグリルは同時に使用できません。どちらかのヒーターを使用後にもう片方を使用してください。 ●グリルはグリルキーを1秒以上押していないと通電しません。
つまみを回しても通電しない	つまみが出ている状態で電源スイッチを「入」にしませんでしたか。	●一旦つまみを押し込んで、再び押してつまみを出してから回してください。
グリルが途中で切れる [E2]表示	温度が異常に上がっている。	●グリル水を入れましたか。 ●グリルを連続して使用していませんか。
グリル使用中にブザーが鳴る(ヒビッ)	グリルお知らせブザーが作動	●故障ではありません。使用中であること約3分ごとにお知らせします。
中央ヒーターが加熱しない	●ラジエントロックの状態になっていませんか。 詳しくは、78ページの「ラジエントロック機能」をご覧ください。	

こんな場合は故障ではありません

現象	理由
はじめてグリルを使ったとき煙がでた	●庫内には加工油を塗っています。グリルをはじめ使うときは、油が焼けて煙がでます。はじめてグリルをお使いのときは、庫内の油を焼ききるためにから焼きを10分程してください。 ●から焼きをする場合、庫内に異物がないことを確認してから行ってください。 ●グリルをお使いになるとき(から焼きのときも)必ずグリル水入れ皿にコップ一杯半(約300ml)の水を入れてから加熱してください。
電源スイッチを「切」にしても高圧注電ランプが点灯している	●トッププレートが熱いあいだは点灯しています。トッププレートが冷めると自動的に消えます。
魚が焼けない	●グリル水入れ皿に水がない場合、または連続してグリルを使用すると安全装置が働き、グリル庫内の温度上昇を防ぎます。
タイマー時間表示部にE1と表示されている	●内部の温度が異常に高くなっています。吸・排気口がタオルなどでふさがれていませんか。
調理中、「ブーン」とか「チリチリ」という音がする	●なべの種類によっては音が発生する場合があります。
調理後、本体からファンの回る音がする	●本体内部の温度を下げるために冷却ファンが回っています。
右IHヒーター・左IHヒーターを使用中、なべをトッププレートからはずしておいたら通電が停止した	●なべをトッププレートからはずしますと、約1分後に自動的に通電が止まります。75ページの「なべ無し自動停止機能」をご覧ください。
使用中、ブザーが鳴り、通電が停止した	●約1時間以上連続で通電していませんか。(グリルは約30分)詳しくは75ページの「切り忘れ防止機能」をご覧ください。
右IHヒーター・左IHヒーターが弱く感じる	●3カ所同時にヒーターを使用すると右IHヒーター・左IHヒーターの火力が自動的におさえられ4800Wを越えないよう調整しています。 また、なべの種類によって火力を自動的におさえる時があります。 ●底のへこんだなべを使用すると安全機能が作動する場合があります。 ●火力「7」で炒め物などをすると安全機能が作動し、一旦、通電が止まる場合があります。

アフターサービスは？/長期間使用しない場合

アフターサービスは？

保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 必ず「販売店名・お買上げ日」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ください。大切に保存してください。
- 保証期間はお買上げの日から1年間です。機器の販売後、機器の故障がある場合、一定条件のもとに無料修理に必ず応ずることをお約束いたします。(詳細は保証書をご覧ください)
- 保証書を紛失されますと無料修理期間であっても修理費をいただく場合がありますので大切に保管してください。

転送されるとき

警告

■増設、引っ越しなどでIHクッキングヒーターを取りはずしたり再据え付けする場合は、専門の技術が必要で、お買上げの販売店または当社にご相談ください。なお、この場合は移動に必要な費用をいただくことになります。

- アフターサービスなどについてわからないときはお買上げの販売店または当社にご連絡ください。

長期間使用しない場合

- 電源スイッチを「切」にして電源プラグをコンセントから抜くか、IHクッキングヒーターの専用ブレーカーを「切」にしてください。
- お手入れをしておく次回使用するときにご利用です。(P.82参照)

修理について

万一故障した場合、お買上げの販売店または当社にご連絡ください。

- 依頼される前にもう一度ご確認ください。P.85の「故障かな?と思ったら」の項をご確認ください。

警告

■それでも異常があるときは、使用をやめてスイッチを「切」にしてお買い上げの販売店または当社にご連絡ください。異常のまま使用すると故障や感電・火災の原因になります。

■ご自分で修理はしないでください。不備があると感電や火災の原因になります。

- 依頼される際には次のことをご連絡ください。

- ・住所、お名前、電話番号
- ・品名、型式、お買上げ日
- ・故障内容、状況(できるだけ詳しく)
- ・訪問ご希望日
- 補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年です。
- 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。
- 無料修理期間経過後の修理についてはお買上げの販売店または当社にご相談ください。修理によって性能が維持できる場合は有料修理いたします。

仕様/設置にあたって

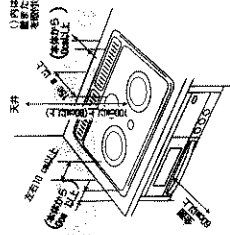
仕様

品名・型式	IHクッキングヒーター RKT-30WH(A)、RKT-R30WH(A)
定格消費電力	単相200V 4800W 50-60Hz
外形寸法	高さ238mm×幅598mm×奥行536mm
質量	約19kg
火力	右IHヒーター 2400W 約120W~2400W 7段階調節
火力	左IHヒーター 2400W 約120W~2400W 7段階調節
調節	中央ヒーター 1200W 約120W相当~1200W 3段階調節
調節	グリルヒーター 1400W 約400W相当~1400W 3段階調節
揚げもの温度調節	右IHヒーター・左IHヒーター 約140~200℃ 7段階調節
ヒーター切替	中央ヒーターとグリルの切替
電源コード差込プラグ	コード3.5mm ² 、3芯、長さ0.6m プラグ:単相200V用、250V、30A(接地極付)
付属品	天ぷら専用なべ、魚とって、取扱説明書(保証書付)、設置工事説明書

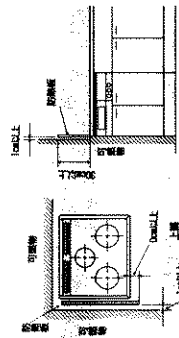
設置にあたって 本体と壁との間はあけてください。

- 器具は火災防止上、可燃物(土壁・棚)との間を側面10cm以上、背面15cm以上、上面100cm以上離してください。また、器具の前面は60cm以上離してください。不燃壁の場合はその限りではありません。

- 周囲に可燃性の壁・たな等がある場合や、可燃性の壁にステンレス板等を貼り付けてご使用の場合は、下記に準じてください。



- 可燃性の壁より、左記の距離を離して据付できない場合は、防火上有効な防熱処理をしてください。



必ずお守りください

この製品および取扱説明書には、お使いになる人や他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の発生可能性が想定される内容を示しています。
注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

●絵表示には次のような意味があります。

	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
	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
	火災
	電気
	水
	ガス
	空気
	アース
	電源プラグ

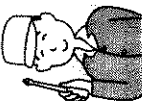
電気工事店または施工主より設置工事説明書を受け取り、工事完了後の点検項目をご確認ください。

警告

■据え付けは、お買い上げの販売店または専門業者に依頼する

■コンセントは定格30Aのコンセントを単独で使用する

ご自分で据え付け工事をされ不備があると、感電・火災の原因になります。



■アース線を確実に取り付ける

故障や漏電のときに感電する恐れがあります。アースの取り付けは販売店にご相談ください。(D断絶地工事が必要です)

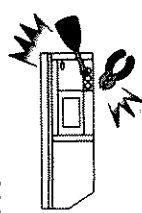
この機器の電源プラグは接地型付になっていますので、接地極付コンセントを使用してください。また、接地極付コンセントのアース線は、ガス管、水道管、配管、電話のケーブルのアース線に接続しないでください。アース線が不完全な場合は、感電の原因になります。



アース線

■分解禁止

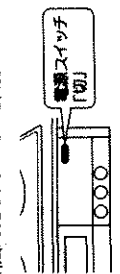
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。発火したり、感電、異常動作の恐れがあります。



分解禁止

■使わないときは必ず電源スイッチを「切」にする

万一の過電で、火災の原因になることがあります。長期不在のときは、専用ブレーカーを「切」にしてください。ただし、調理終了後約10分間は機器の冷却のためブレーカーを「切」にしないでください。



スイッチ「切」

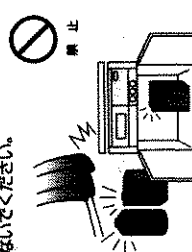
警告

■燃えやすいものを近くに置かない

■スプレー缶など可燃性ガスを近くで使用しない、置かない

カーテンス、スプレー缶など燃えやすいものを近づけたり、スプレー・カセットコンロ用ボンベ・ガソリン・ペンジンなど引火の恐れのあるものを近くに置いたり、使用しないでください。

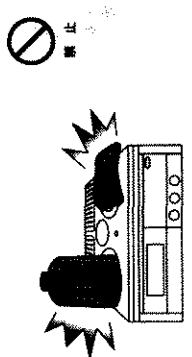
火災・爆発をおこすことがあります。



禁止

■トッププレート(ヒーター)の上に、可燃物を置かない

トッププレートの上や機器の周囲に紙やふきんなどの燃えやすいものは絶対に置かないでください。火災の恐れがあります。

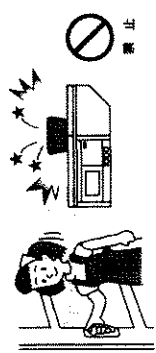


禁止

■使用中は機器から離れない、就寝・外出をしない

火災、機器故障の原因になります。とくに天ぷらなどの揚げもの調理をしているときやグリルを切忘れると焦げたり、燃えたりして火災になる場合があります。

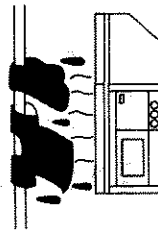
離れるときは、必ずスイッチを「切」にして、なべをトッププレートからおろしてください。



禁止

■調理以外の目的には使用しない

器内や衣類の乾燥や焼焦の火起こしなどをしないでください。火災や機器故障の原因になります。

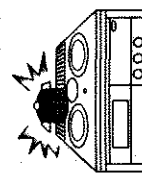


禁止

■吸・排気口の上に可燃物を置けない・ふさがない

■吸・排気口付近に網を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

過熱して火災や、やけどの原因になります。

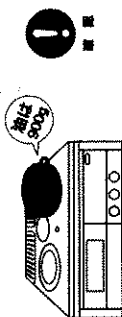


禁止

警告

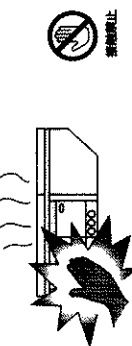
■湯げもの調理は必ず右ヒーター・左ヒーターの湯げものキーを使い、付属の天ぷら専用なべを使用する(中央ヒーターは使わない)

■油の量は900g(約1L)程度で使用する
天ぷらなどの湯げもの調理をするときは、調理機能のある右ヒーター・左ヒーターを使用してください。また油の量が少量の場合は、付属の天ぷら専用なべを使用しない場合は、正確な油の量を確認してください。湯火・火災の原因になります。



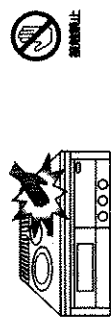
注意

■やけどに注意
使用中、使用後しばらくはスイッチ・グリルとびら取っ手以外は高温です。防熱板を取り付けた場合、防熱板も高温になります。さわらないでください。



禁煙禁止

■使用中・使用後しばらくはトップブレードやグリルとびらおよび金属部に触れない
高温のため、やけどをすることがあります。高温注湯ランプはトップブレード用です。グリルとびらやなべなどが高温の場合は点灯しませんので注意してください。

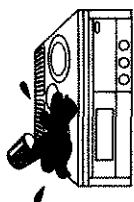


禁煙禁止

■天ぷら油の熱油処理剤(高濃縮)を使用中に再加熱する場合は、その場を離れない
火災の恐れがあります。

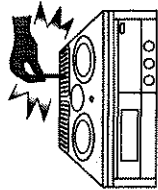
禁止

■水につけたり、水をかけない
トップブレードの吸・排気口や操作部に水が流れこまないようにして使用してください。漏電やショートをおこし、感電や火災の原因になります。誤って多量の水をこぼした場合は、使用するのはやめ電源スイッチを「切」にして、販売店に相談してください。



禁止

■吸・排気口に指や物を入れない
けがや故障の原因になります。



禁止

■トップブレードに薪をくわえない
■トップブレードの上にのらない

トップブレードはガラスでできています。トップブレードにひびが入りますと異常発熱や火災の原因になります。ひびが入ったときはスイッチを「切」にし、すぐに修理を依頼してください。



禁止

■お手入れのとき、ペンジン、アルコール、シンナーなどは使わない
引火して発火する恐れがあります。機器の故障の原因になります。

禁止

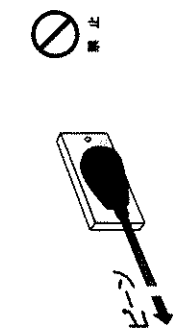
警告

■電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない
電源コードに重いものを置いたり、加熱したり、必要以上に引っ張ると感電やショートし、火災の原因になります。



禁止

■電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしない また、重い物を置いたり、挟み込んだりしない
電源コードが破損したり、電源プラグが抜けたり、火災や感電の原因になります。



禁止

異常時の処理

地震、火災、使用中に異常を感じたとき、または調理物が発火した場合、油煙が多くてた場合はすぐに使用を中止し、あわてずに電源スイッチを「切」にしてください。故障、異常の見分け方と処置方法は「故障かな?とと思ったら」(P.100)に従ってください。

(安全装置が作動したときも、同時に同時にしてください。)



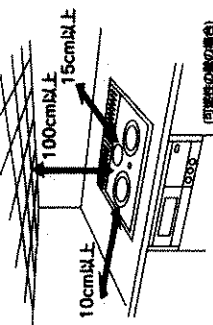
注意

■設置するときは可燃物との距離を確実に守る (P.101参照)

火災予防対策で定められています。必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。また可燃性の壁にステンレス板などを、直接取り付けご使用になっても、熱伝導で長年の間に可燃物が炭化し火災になることがあります。

■燃焼器を設置した後、周辺の改造をしない

吊り戸棚などをつけた場合、可燃性との距離が守れなくなり、火災になる恐れがあります。



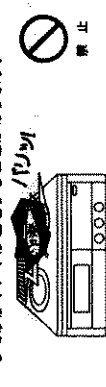
(可燃性の壁の場合)

⚠ 注意

■トッププレートの上で直接調理をしない、次のような使い方はしない

- トッププレート上に直接調理物を置く
- 油などがたれおちる調理
- 煮こぼれのある調理
- 焼肉用胸板での連続から焼き
- 餃子、豆焼などの着火用
- ホイル焼き
- 缶詰
- アルミ製のうどん等

●付属のグリル水入れ皿、グリル焼網を置いての調理、発火やトッププレートにひびが入ったり、異常動作することがあります。また、破裂したり、赤熱してけがや、やけどをすることがあります。



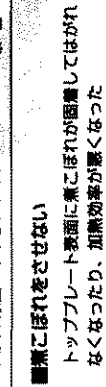
■丈夫で水平な場所に設置する

不安定で傾いたところに設置すると、なべが落ちたりしてけがや、やけどをすることがあります。また、使用中に機器が傾いたりして火災や、やけどの原因になります。



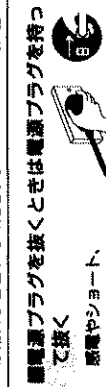
■付属の天ぶら専用なべは、揚げもの調理以外で使用しない

なべが変形して、揚げものの調理時に正確な温度検知ができなくなります。火災の原因になる恐れがあります。



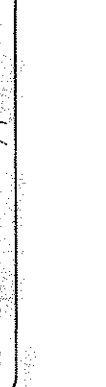
■煮こぼれをさせない

トッププレート表面に煮こぼれが固着してはげなくなったり、加熱効率が落ちた原因になります。故障の原因になります。トッププレートに付着した煮こぼれ等は常にふきとってください。



■電源プラグを抜くときは電源プラグを持って抜く

感電やショート、発火の原因になります。



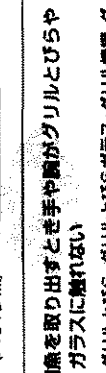
■なべの取っ手を唇・排気口に向けない

唇・排気口から出る熱によってなべの取っ手を焼く恐れがあります。なべの取っ手が過熱され、火災ややけどの原因となります。



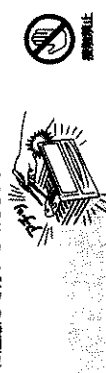
■なべはヒーターに当たらないものを使う

ヒーターに当たらないものを使用すると、加熱効率が落ちる可能性があります。トッププレートやなべの損傷の原因になります。(P.91参照)



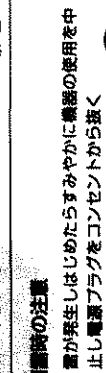
■鍋を取り出すとき手や腕がグリルとびらやガラスに触れない

グリルとびら・グリルとびらガラス・グリル焼網・グリル水入れ皿などは高温になっています。やけどに注意して行ってください。



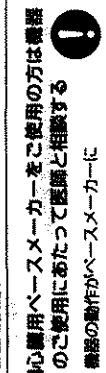
■なべ底はいつもきれいにし、ゴミや異物をつけたままにしない

なべ底にゴミや異物をつけたまま調理されると、加熱効率が落ちるばかりでなく、火災の原因になる恐れがあります。



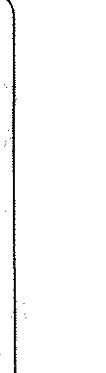
■調理時の注意

雷が発生しはじめたらすみやかに機器の使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜くか、専用ブレーカーを「切」にしてください。雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。



■心臓起搏器を装着している方は機器の使用は避けてください

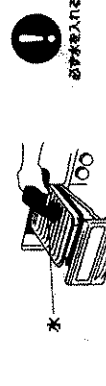
心臓起搏器の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。



⚠ 注意

■グリル水入れ皿に必ず水を入れて使う、またグリル焼網の上にアルミはくを敷かない

続けて使用するときには、そのつど水をたしてください。グリル水入れ皿に水がない場合、たまった水が過熱され、発火の原因になります。水以外のものは入れないでください。



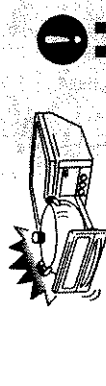
■グリル水入れ皿だけを持って本体より取りはずさない

グリルとびらが落下し、けがや、やけどをすることがあります。ぬれびんなどで持ってもやけどの原因になります。必ずグリルとびら取っ手を持って取りはずしてください。



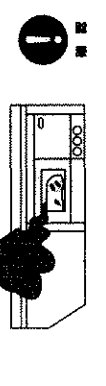
■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらはがはずれ、けがの恐れや機器の損傷の原因になります。



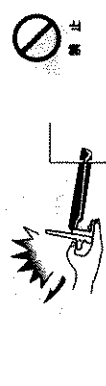
■グリル庫内に不要な物がなく、こまめに掃除する

グリル庫内に食品屑やふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。



■グリル水入れ皿は持ち上げたまま引き出さない

グリル水入れ皿を持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、高温になったお湯がこぼれてやけどをすることがあります。グリル水入れ皿は水平にゆっくり出し入れしてください。



■グリルとびらを開けたままグリルを使わない

機器上部が変色したり、ワークトップをこがす恐れがあります。



■グリルとびらガラスに衝撃を加えない、傷をつけない

使用中、使用直後に水をかけない。ガラスが割れて、けがややけどの原因になります。

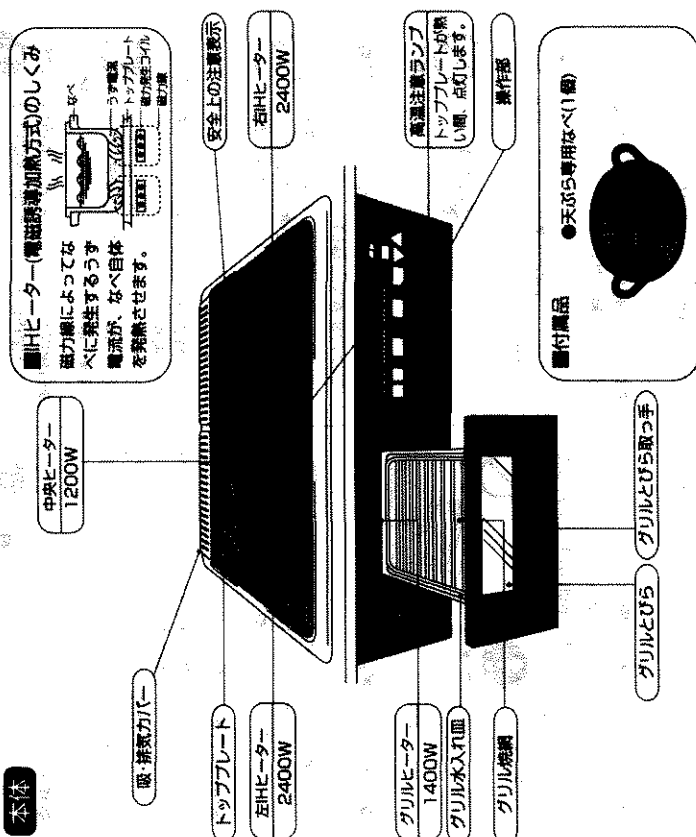


■グリル水入れ皿は、こまめに掃除する

脂がたまらないように、使用ごとに掃除してください。掃除しないとたまった脂が過熱され、発火し火災の原因になります。また、発火した場合は電源をやめてグリルとびらを閉めないでください。(空気が流れこみ炎が小さくなります)



本體



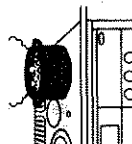
■なべ無し自動停止機能(HHヒーター)

なべを外すと火力表示ランプが点滅し、約1分後に通電を停止します。



■切り忘れ防止機能

使用開始から約1時間(グリ
ルは約24分)経過するとブ
ザーでお知らせし、自動的
に通電を停止します。



- 1時間以上かかる調理をする場合はタイマーをお使いください。(グリルは約24分まで)

●選定選界防止機能(IHヒーター)

調理中、なべ底の温度が異常に上がると、自動的に運転をコントロールします。

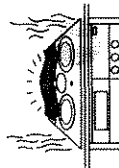


●火力表示ランプが点灯のまま燃焼が止まること
があります。温度が下がると、自動的に通電を
再スタートします。

- 特に炒め物調理などの予熱時や、繰り返し調理した場合に動くことがあります。

■ 過熱防止機能

吸・排気口がふさがれたりして内部が異常に高温になるのを防ぎます。



●自動的にヒーターの通電を停止することがあります。温度が下がると、自動的に通電を再スタートします。

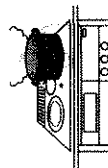
吸・排・吸のしくみ

吸排気のしくみ

※冷知ファンは動作音がしますが異常ではありません。
※冷知ファンが作動すると、前面パネル部とグリル部
※冷知ファンの動作音が高し場合(グリル使用後などは、電
知ファンが回りま
※調理終了後10分間は器具の冷却のためブレーカーを
行います。

（一）データ解析と統計学

誤ってなべを空焼きの状態
で放置すると、自動的に
通電を停止します。(な
べが空の場合:約10分後)



- なべによって停止する時間が異なります。
- 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。

※ヒーター・ターボ機能・中央ヒーター・グリルは同時には使用できません。どちらか一方を選んでください。

● (注) 製品安全協会の「安全マーク」のあるなべのご使用をおすすめします。

中央ヒーターで使えるなべ・使えないなべについて

材質

- 鉄、鉄製物
- 鉄ホーロー
- ステンレス (18-0, 18-8, 18-10)

次のステンレスなべにご注意ください

- 18-8・18-10ステンレスなべ 厚さが0.8mm以上のなべは、「使えるなべ」として見分けますが、火力が弱くなったり、使えないものがあります。
- クラッドなべ(多層なべ) 種類によっては火力が弱くなったり使えないものがあります。

形状

- 底が平らで、底の直径12～26cmのなべ

※揚げものには、必ず付属の天ぷら専用なべをお使いください。

右ヒーターで使えるなべ・使えないなべについて

形状

- 鍋底に銅やアルミを貼っているもの
- 底の直径が12cm未満
- 底の丸いもの(中華なべなど)

形状

- 底に約2mm以上のソリや溝が付いているもの
- 底にソリのあるものは、なべから蓋が発生しやすくなります。

中央ヒーターで使えるなべ・使えないなべについて

右ヒーター・左ヒーターで使えないなべが使えます

アルミなべ・銅なべ・底の直径が小さいなべ

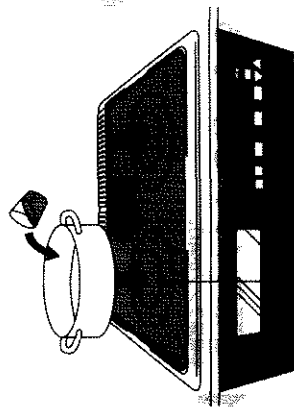
使えないなべ

- 土なべ、ガラス製のなべ (割れることがあります。)
- 土なべは横にすると、トッププレート面に傷を付けることがあります。
- 耐熱ホーロー以外のホーローなべ (底がはげ落ちることがあります。)

使えないなべ・調理器具

- なべ底に凹凸があるなべ (ヒーターの損傷や寿命を短める原因になります。)
- 電火用焦熱器(網)
- トッププレート損傷の原因になります。

● 右ヒーター・左ヒーターで使えるなべの見分け方



※内側の皿は、使えるなべの裏のサイズの目安にしてください。

○ 使えるなべ

H火力表示ランプが点灯。

- ヒーターに連動されます。

弱	1	2	3	4	5	6	7	強
■	■	■	■	■	■	■	■	■

140・160・180・200

使えるなべと異なっても、材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。

× 使えないなべ

H火力表示ランプが全て点灯。

- なべ無し自動停止機能が働かず、なべは加熱されません。

弱	1	2	3	4	5	6	7	強
■	■	■	■	■	■	■	■	■

140・160・180・200

約1分後にランプが消灯し、自動的に連動が停止します。

● 確認したら、すみやかにH火力調節つまみを押し込んでください。そのまま放置すると使えるなべの場合は水が加熱されます。

● (例) 右ヒーターで使分けるとき

1 コップ一杯程度の氷を入れなべを左Hヒーターの中央に置く

2 電源スイッチを入れる

点灯

3 左Hヒーター調節つまみを押す

▶調節つまみが出る。



4 左Hヒーター調節つまみを回す



5 左Hヒーター調節つまみを押し込む

▶ヒーターの連動が止まる。

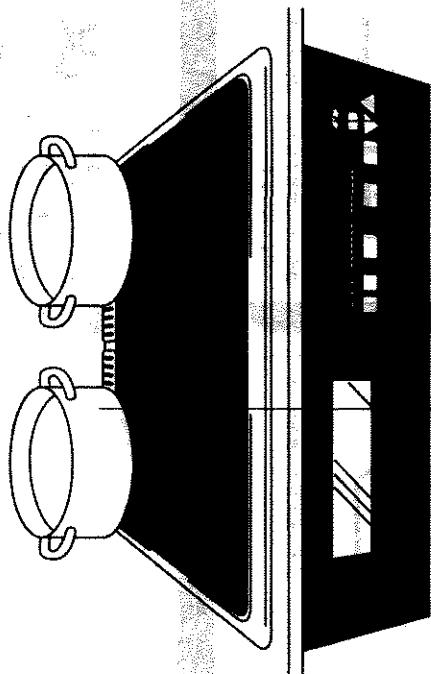


6 電源スイッチを「切」にする

▶電源ランプが消灯。



準備



- ① なべに材料を入れ中央に置く
- ② 電源スイッチを「入」にする

お願い

- 熱せ物、ゆめ粥など少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めに調節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、油が着火することがあります。)
- なべやかんの形状によっては、ふきこぼれをしたり蒸気が強いきく出る場合がありますので注意してお使いください。
- タイマーを使うときは、ふきこぼれや煮上げ付きにご注意ください。
- なべの空焼きや過熱をしないでください。
- (ハローやフッ素加工をしたなべを空焼きや過熱をしたときは、なべ及びトッププレートを損傷することがあります。)

■ ラジオやテレビを近づけないでください

ラジオやテレビを近くに置きますと、ラジオやテレビに受電障害を及ぼすことがあります。影響しないところまで離してお使いください。

■ 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を近づけないでください

磁気線の影響で記録が消えるおそれがあります。

■ 右Hヒーター・左H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。これは正常ではありません。

複数のヒーターを同時に使用した場合、消費電力が4800Wを越えないように、右Hヒーター・左Hヒーターの火力を2400Wから1700Wに自動的に調整しています。

操作

右Hヒーター調節つまみ

1 右Hヒーター調節つまみを押す

- 調節つまみが出る。
- 調節つまみを押し出ただけでは、ヒーターに電源がはいりません。(安全のため)
- 火力「1」が点滅する。

弱	1	2	3	4	5	6	7	強
■	■	■	■	■	■	■	■	■
140	160	180	200					



2 右Hヒーター調節つまみを回して火力を選び調理する

- つまみを右に回すと「1」から火力が増え、ランプが点滅する。

弱	1	2	3	4	5	6	7	強
■	■	■	■	■	■	■	■	■
140	160	180	200					



火力は初め「1」から入る (点灯)

調理が終わったら

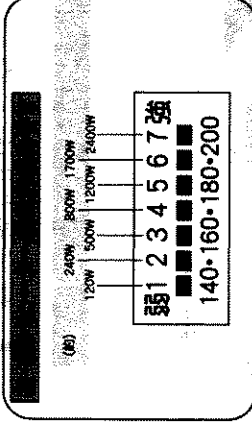
3 右Hヒーター調節つまみを押し込む

- ヒーターの電源が止まる。

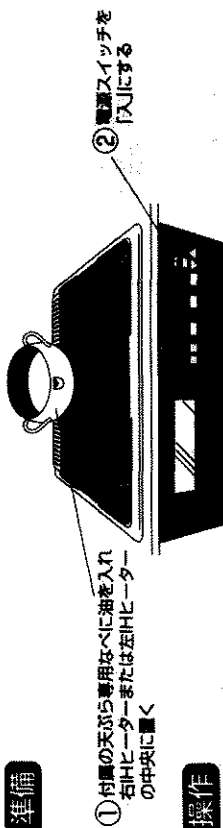


4 電源スイッチを切にする

- 電源ランプが消灯。



準備



- ① 付属の天ぷら専用なべに油を入れ、右Hヒーターまたは左Hヒーターの中央に置く
- ② 電源スイッチを「入」にする

操作

1 揚げもののキーを押す

- 揚げもののランプが点灯

2 右Hヒーター調節つまみを押し、右Hヒーター調節つまみを回して油温度を設定する

- 調節つまみが出る。
- 火力調節つまみを押し出したら、ヒーターに電源が通る。(安全のため)

3 右Hヒーター調節つまみを回し、油温度を設定する

設定温度は自動的に
180℃に設定されます。
(付属の天ぷらなべで、設定温度180℃)
油800g(約1L)の場合
用いた油の量により
異なります。

※電源スイッチの目安(P.9)で参照ください。

プザー(ビビッ)が鳴ったら
設定温度、調理をする

- 設定温度の油温になると、ランプが「切」になり、プザーで予熱完了をお知らせします。

4 調理が終わったら

右Hヒーター調節つまみを押し込む

- ヒーターの電源が止まる。

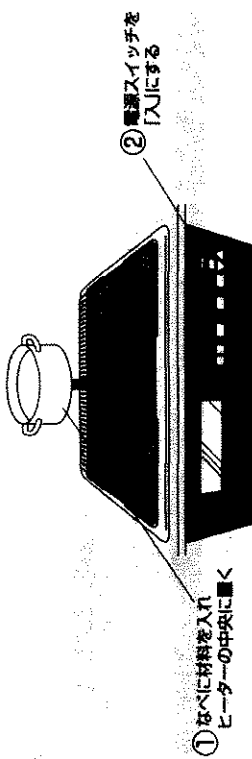
5 電源スイッチを「切」にする

- 電源ランプが消灯。

●調理中に設定温度を設定すると、火力表示ランプは「切」し、設定温度の油温度になると点灯します。
●調理中に油を過熱した際は、火力表示ランプは点滅し、設定温度に下がると、設定温度の油温度になります。

▲注意
●他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使用しない。
●加熱した油を使用しない。
●加熱した油を使用しない。
●加熱した油を使用しない。
●加熱した油を使用しない。

準備



- 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」にする

操作

1 中央ヒーター調節つまみを押し

- 調節つまみが出る。
- 火力調節つまみを押し出したら、ヒーターに電源が通る。(安全のため)
- 火力「強」が点滅する。

2 中央ヒーター調節つまみを回して火力を選び、調理する

弱 中 強

火力の目安
1200W
600W相当
120W相当

火力は初期「強」から入る (点灯)

3 調理が終わったら

中央ヒーター調節つまみを押し込む

- ヒーターの電源が止まる。

4 電源スイッチを「切」にする

- 電源ランプが消灯。

中央ヒーターが加熱しないようにすることができます。
※ロック状態のときに、中央ヒーター調節つまみを押し回しても、火力表示ランプが点滅し、加熱しません。

ロックの方法

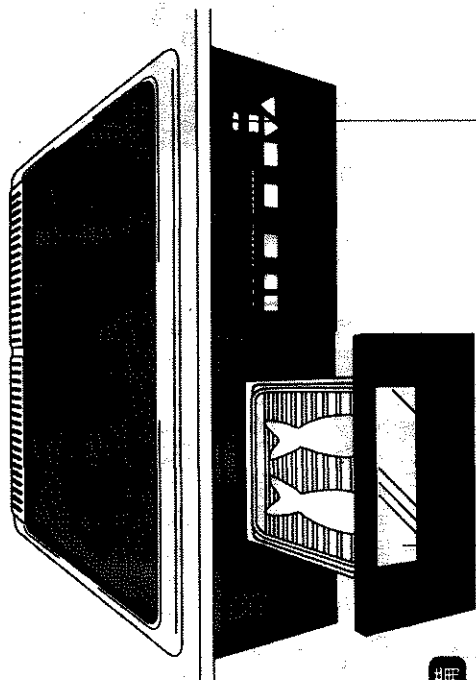
① 調節キーを押しながら中央ヒーター調節つまみを押し出します。そのまま「調節」キーを約2秒間押しつづけるとプザーが「ビーツ」となり、火力表示ランプが点滅し、ロックします。

② 中央ヒーター調節つまみを押し込みます。(火力表示ランプは消灯します。)

ロック解除

① ロックの方法と同じ方法で解除します。

② 解除のときに、プザーが「ビーツ」となり、解除します。



準備

- ① グリル水入れ皿に焼網をセットして
水(約300ml)を入れ魚を載せる
グリルとびらを奥まで確実に閉める
- ② 電源スイッチを
「入」にする

■ヒレにはアルミはく

こげやすい魚のヒレは、アルミはくで包んだり、厚めに塩をふりかけておくといよいでしょう。

■予熱が必要

あらかじめ3〜4分ほど予熱しておくとし、きれいに焼けます。



予熱を必要としないもの
こげつきやすいものや、火の通りの悪い身の厚い魚などは、
予熱せずにそのまま焼いてください。

■グリル焼網に油

グリル焼網にサラダ油などを塗っておきますと、焼き上がり後、材料が焼網に付着しにくく取り出しやすくなります。

■焼きすぎに注意

調理時間(魚などの種類によっては、グリル切り忘れ防止タイマーが作動する前に発火するとさがありますので
機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。



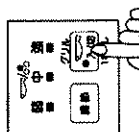
はしなどでグリル焼網の下側から食品
を動かす際、グリル焼網から一
目離すと取り出しやすくなります。



操作

1 グリルキーをプザーが鳴るまで(約1秒間)押す

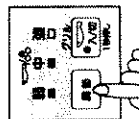
- 火力は自動的に「強」になり通電します。
※中央ヒーターのつまみが出ている場合は押し込んでからグリルキーを
押してください。



2 火力を調節する場合は、 グリル調節キーで火力を選ぶ

- 「強—中—弱」の順序で切り替わります。

火力のめやす	
約1400W	強
約930W	中
約470W	弱



3 調理が終わったら、グリルキーを押す



4 電源スイッチを「切」にする



グリル通電後、約3分ごとにプザー「ピッ」が1回繰り返りグリル使用中であることをお知らせします。
但しタイマーを設定した場合は鳴りません。

切り忘れを防止するために、通電してから約24分経過すると自動的に通電を停止し、プザーでお知らせする機能
です。

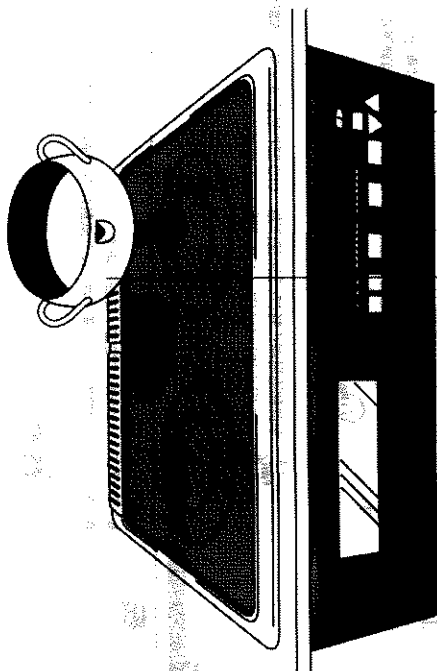
※自動的に通電を停止するため、続けて調理するときは、再度キー操作してください。

魚などの調理物を入れないで空焚きした場合は、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動停止し
ます。また3回、4回と連続で使用した場合や、使用中に時間を忘れて焼きすぎた場合にもグリル過熱防止セ
ンサーは作動し、自動停止します。[02]表示

グリル庫内の温度が下がるときは使用できない状態になりますのでグリル水入れ面に水を通知するか、約1
分程度待ってから操作をしてください。
グリル面に水を入れるときは、魚の脂などの飛び散りによるやけどに注意してください。

- タイマーは左Hヒーター、右Hヒーター、中央ヒーター、グリルのいずれか1つに設定できます。
- 設定時間が経過するとヒーターへの通電が自動的に止まります。

準備



- ① トップヒーターを使用の場合
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」にする
- グリルを使用の場合は、グリル水入れ皿に焼網をセットし水を入れ魚を載せる

グリルを使って魚を焼くときのタイマー設定時間の目安

メニュー	分量	火力	焼き時間
あじの塩焼き	約130g 3尾	強	表 7～9分 裏 5～7分
さんまの塩焼き	約150g 4尾	強	表 6～8分 裏 4～6分
鮭	約100g 4切	強	表 6～8分 裏 4～6分
ぶりの照り焼き	約100g 4切	強	表 8～10分 裏 4～6分
ししゃも	約 20g 6尾	強	表 5～7分 裏 2～4分
あじの鯖さ	約150g 2枚	強	表 8～8分 裏 4～6分

操作

1 タイマーを設定したいヒーターに通電します。

いずれかのヒーターの調節つまみを押す。つまみを回して火力を選ぶ

- 調節つまみが出て、火力表示ランプが点灯します。

グリルの場合はグリルキーをブザーが鳴るまで(約1秒間)押す。

- 火力は自動的に「強」になる。

2 タイマーキーを押す

- タイマーキーを押し、タイマー設定するヒーターを選びます。

タイマーキーを押すことに右Hヒーター→左Hヒーター→中央ヒーター→グリル→取消に切り替わります。

タイマー設定表示ランプで確認してください。

中央ヒーターまたはグリルはタイマー設定 右Hヒーターにタイマー設定 右Hヒーターにタイマー設定



3 タイマー合わせキーを押して時間を調整する

- 左Hヒーター→右Hヒーター→中央ヒーターは1分から5時間まで設定できます。

(例1時間は1Hと数えます)

- グリルは、1分から24分まで設定できます。

- 1～5時間までは1時間おき、1～59分までは1分おきに設定できます。

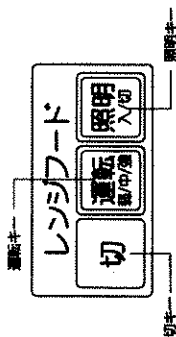
- カウントダウンはあと30秒になると「ビビッ」と3回ブザーが鳴り秒単位になります。

4 設定時間終了

- ブザーが鳴り、ヒーターの通電を停止します。

5 使用したヒーターの調節つまみを押し込む

6 電源スイッチを「切」にする



自動運転

- 1 運転
 - 運転のヒーターへの運転操作をします。
 - レンジフードが自動的に「中」の風量にて運転します。なお、すでに他のヒーターやグリルなどを使用している場合は、その風量を維持します。



2 風量切替

- 運転キーを押し必要な風量に合わせます。
- 運転キーを1度押すごとに強→弱→中と風量が切り替わります。



- 風量切替はレンジフードの運転表示ランプを運転しながら行ってください。

3 停止

- 運転の運転停止操作をします。
(運転停止操作を行っても他のヒーターやグリルなどを使用中は停止しません) ただしレンジフードの運転は運転停止操作を行って約5分後に自動停止します。



- 自動運転停止時(安全装置動作、切り忘れ防止タイマー作動時など)にはレンジフードも自動停止します。

手動運転

1 運転

- 運転キーを押します。
- レンジフードが「弱」の風量で運転します。
- 運転キーを1回押すごとに弱→中→強と風量が切り替わります。



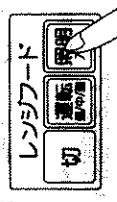
2 停止

- 切キーを押します。
- レンジフードの運転を停止します。



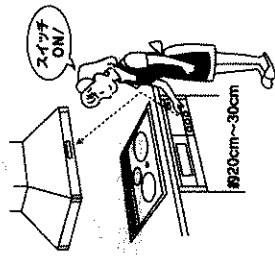
照明

- 照明キーを1度押すことに点灯→消灯と切り替わります。



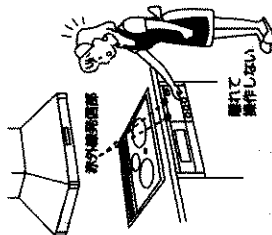
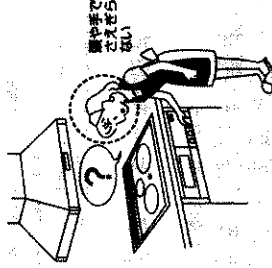
お願い

レンジフード運転は、運転からの赤外線信号を人に反対させ、レンジフードで変換し、レンジフードを作動させます。動作時はカウンターから約20~30cmはなれ、動作時の正面に立って右側に操作してください。
* 赤外線信号が運転からの信号は人や壁に反射して、フード本体の赤外線受信部に届きます。前かみで操作し、顔で受信部への信号をさえぎられないように操作してください。



アドバイス

- 下記のように操作すると動作しない場合がありますが故障ではありません。
- 赤外線信号の近くに立ち過ぎている。隠れ過ぎている。
- 前かみで操作し、手や顔で信号がさえぎられている。
- 運転の横に立って操作している。



- テレビ・エアコンなどのリモコンを操作している。
- 強い風やピロッド、毛糸の服等を着て操作している。
- * 運転しにくい場合は、レンジフードのスイッチもしくは運転のレンジフード運転表示部で操作してください。

お願い

- 指定外のレンジフードでは運転しません。お問い合わせはお買い上げの販売店にご連絡ください。
- レンジフードの使い方はレンジフードの取扱説明書をお読みください。

⚠ 警告

■分解禁止
修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理、改造は行わないでください。
発火したり、感電、異常動作してけがをすることがあります。

■水をかけない
トップブレードや吸・排気口などに水が流れ込みないように注意してください。
漏電や、ショートをおこし感電や火災の原因になります。

■ベンジン、アルコール、シンナーなどは使わない
引火して発火する恐れがあります。

① 分解禁止

1. 薄めた台所用洗剤(中性)とお湯で洗う。早めに水分をとる。
※タワシ、磨き粉は使わないでください。
2. 乾いたら、軽く食用油を塗る(特に内側)。(ぜひ乾止のため)

② グリル内

● 乾ったふきんでふき取る。
● 汚れがひどいときは、薄めた台所用洗剤(中性)でふき取る。
● グリルパッキンは、かるくふいてください。

③ グリル部品

● 焼網
汚れを水で濯ぎ、しばらくしてからスポンジで洗う。
● グリルとびら・グリル水入れ皿
① 庫内から取り出し、水を捨てる。
② 分解してスポンジで洗う。

⚠ 注意

■グリルとびら・グリルとびらガラスに傷をつけない
傷をつけるとガラスが割れて、けがや、やけどの原因になります。グリルとびら・グリルとびらガラスはミガキ粉や金属タワシなどでこすらないでください。

■グリル水入れ皿に傷をためない
グリル水入れ皿に多量の油がたまった状態で使用すると、油に引火し、機器内部を焼損することがあります。汚れのひどいときは、中性洗剤などで水洗いしてください。水洗いしたときは、乾いた布で水気をふき取ってください。

■グリルパッキンに注意する
グリルパッキンは、薄いゴムでできていますので、かるくふく程度にしてください。

■グリルヒーターに触れないでください
やけどや故障の原因になります。

⚠ 警告

■点検・お手入れは、電源スイッチを「切」にし、高温注意ランプが消えていることを確かめ、グリル部が十分に冷えてから行う
感電、やけどの原因になります。また、けがをしないように手袋などをめて行ってください。(グリル水入れ皿は特に注意してください)

■点検・お手入れ後は、機器の周辺およびグリル水入れ皿にふきん・紙類などが置かれていないか確認する
火災の原因になります。

吸・排気カハ

● 吸・排気口からはずして水洗いします。

トップブレード

● ぬれふきんでふきとり、その後乾いたふきんでふいてください。

● 煮こぼれなど、そのままにしておくことにより、使用のたびに、こまめにふいてください。

● 汚れのひどいときは、乾いた布に中性洗剤をつけてふきとり、もう一度ぬれふきん、乾いたふきんの順でふいてください。(こびりついた汚れは、液体クレンザーを布につけてふきとってください)

● ドライバーなどの先の鋭いものやミガキ粉などは、ガラス面を傷つけますので使わないでください。

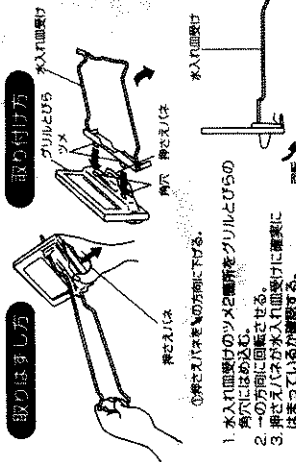
操作部

● やわらかい乾いた布でふいてください。

お手入れのときは

使ったよいもの	使ってはいけないもの
 やわらかい布  スポンジ(たわし)  台所用中性洗剤(弱酸性・研磨剤なし・弱)  ナイロンたわし  金属たわし  シンナー ペーパー ミガキ粉 鋼絲 アルカリ性洗剤	 硬毛たわし  硬毛たわし  シンナー ペーパー ミガキ粉 鋼絲 アルカリ性洗剤

グリルとびらは取りはずすと掃除しやすくなります。



1. 水入れ皿受けのツメと箇所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
2. 角穴の方向に回転させる。
3. 押さえる力が水入れ皿受けに確実に掛かっているか確認する。

加熱調理の火力調節の目安

調理	位置 火力	火力表示							火力調節の ポイント
		1 120W	2 240W	3 500W	4 800W	5 1200W	6 1700W	7 2400W	
炒める						フライパンなどを熱する 際、油がはたき始める			「5」でフライパンや 「H」(用中華なべ)など を熱し、「4」から「6」 で炒めます。
焼く					中まで焦く	フライパンの底に油を熱する 際、焦げ始める			「5」でフライパンや 鉄板を熱します。
蒸す								お湯が沸く	「7」または「6」でお湯 を沸かします。
茹でる								お湯が沸く	「7」でお湯を沸かし、 吹きこぼれる前に火 力を落とすと上手に 茹でられます。
煮る								材料を立上げる	「7」または「6」でお湯 を沸かします。

●材料、量、なべの形状などにより加熱状態が異なります。ようすを見て、火力を調整してください。
●フライパンなどは、蓋の厚いものを使用した場合が変形しにくく、温度むらが少ないので、焦げにくくなります。

揚げものの調理の温度調節の目安

揚げもの	温度調節の目安									
	140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	200℃	200℃	200℃
野菜								材料を入れると温度が下がります。ベタツとなった時は温度を高めめに設定して下さい。		
魚介類										
フライ										
冷凍食品										
2度揚げ料理										

※油温900W(1L)を加熱したときの目安温度です。

八宝菜

材料(4人分)	
えび	8尾
豚薄切り肉	100g
酒、塩	各少々
にんにく	60g
ゆでたけのこ	100g
干しいたけ(水で戻し、石づきを取る)	4枚
白菜	2枚
絹さや(ずしを取り下ゆでします)	12枚
うすらの卵(ゆでたもの)	8個
鶏がらスープ	1カップ
酒	大さじ3
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
にんにく(しょうがのみ切り)	各1片
サラダ油	適量
かたくり粉	小さじ1
ごま油	少々

1 下準備をする

- えびは殻と背わたを取り除き、豚肉は3等分にし塩、酒をふりかける。
- たけのこ、にんにくはたんにざくに切り、しいたけはそぎ切にする。白菜は葉と葉に切り分け、葉はざく切り、茎はそぎ切にする。

2 材料を炒める

- メガ「5」でフライパンを熱し、油を入れ、にんにく、しょうがを入れる。
- えび・豚肉、たけのこ、にんにく、しいたけ、白菜の順に加え炒める。
- 炒まればうすらの卵、④の混ぜたものを加え少し煮る。かたくり粉は水小じ2で溶いて水溶きかたくり粉を作り、加えてとろみをつける。
- 絹さや、ごま油を加えて、ひと混ぜする。



ビーフステーキ

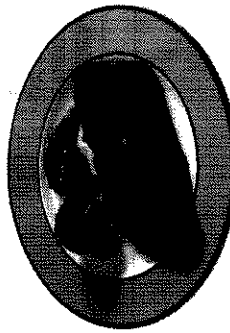
材料(4人分)	
牛ロース肉(ステーキ用)	4枚
塩	少々
こしょう	少々
にんにく	2片
サラダ油	適量

1 牛肉の下準備をする

- 牛肉は筋を切り、肉たたきなどで叩いて塩、こしょうをする。
- にんにくは薄切りにする。

2 牛肉を焼く

- フライパンをメガ「5」で熱し、油をなじませにんにくを入れ、にんにくが焼き、取り出す。
- 肉を入れ焦げすぎないように火力を調整しながら、両面を焼き、お好みの焼き加減に仕上げる。
- つけ合わせを盛りつける。



めんたいカルボナーラ

材料(4人分)	
スパゲティ	400g
明太子	4個
レモン汁	大さじ1
生クリーム	100ml
卵黄	4個
塩	少々
七味唐辛子	適量
万能ねぎ	適量
パルメザンチーズ	適量

1 下準備をする

- 明太子は薄皮をむき、レモン汁を加えてほぐす。
- 生クリーム、卵黄に明太子を混ぜ合わせ、塩・七味唐辛子で味を整える。

2 スパゲティを茹でる

- 「メガ7」でたっぷりの湯を沸騰させ塩を入れ、スパゲティを茹でる。
- ふき上がってきたら火力を落とし、ときどきき混ぜながら茹でる。

3 明太子と合わせる

- 1にゆで上がったスパゲティを合わせる。
- 器に盛り付け、お好みで万能ねぎを散らし、パルメザンチーズを振る。



茶わん蒸し

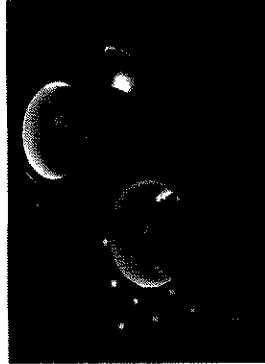
材料(4人分)	
だし汁	2カップ
① 薄口しょうゆ	各小さじ1
② 塩	小さじ1/2
③ 鶏卵	2個
④ 鶏卵(口太に切り、しょうゆをかける)	80g
⑤ 小じり(卵を裂いて殻をむき、青のたまを切る)	4尾
⑥ ざんなん(缶詰)	8粒
⑦ 生いたけ(水でゆで、おろし)	4枚
⑧ かまぼこ(3mm厚さ)	4切れ
⑨ みつば	適量

1 卵液を作る

- なべに①を入れ、「メガ7」で沸立って冷まして、卵を混ぜてこす。

2 器に材料を入れて蒸す

- 器に②を入れ、1をまぜ入れて煮いた油をすくい取る。
- 蒸し器に水を入れ、「メガ7」で沸騰させる。沸騰したら「メガ7」に蓋をして器を並べ、ふきんをかぶせる。
- 蒸し器のふたを少しずらして蒸せ、約20分蒸す。蒸し上がったらかまぼこを載せ、器のふたをさする。



ポークカレー

材料(4人分)	
豚角切り肉	350g
サラダ油	適量
① たまねぎ(乱切り)	中1個
② にんじん(乱切り)	中1本
③ じゃがいも(乱切り)	中3個
④ 水	4カップ
⑤ 固形スープ(粉く)	2個
⑥ カレールー(市販品)	4人分

1 豚肉をいためる

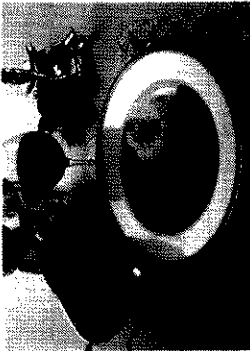
- 「メガ7」でなべを熱し、油をなじませて豚肉を炒める。

2 材料を煮る

- ⑤を加えて、「メガ7」で煮立てる。
- 煮立ったら火力を落とし、あくを取りながら、野菜がやわらかくなるまで煮る。

3 ルウを加えて煮込む

- カレールーを加えて、火力を落とし、20～30分煮込む。
- ※ルウはなべを蒸らして、火を止めた後、時々かき混ぜながら煮込む。
- ※カレールーシチューなどを再加熱すると、火が「1」でじっくり加熱すると、煮けが少なくなります。



天ぷら

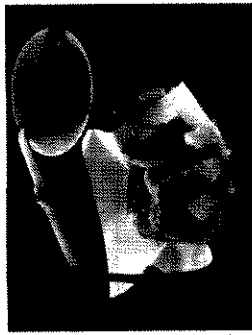
材料(4人分)	
えび	8尾
ししとう	8本
その他(かぼち、キスなどお好みの材料)	適量
油(付属の天ぷら油を使用)	900g
① 小麦粉(薄力粉)	1カップ
② 冷水	3/4カップ
③ 卵	1個
④ つけあわせ	適量
⑤ 大根おろし	適量
⑥ 天つゆ	適量

1 下準備をする

- えびは殻と背わたをとり、腹側に切れ目を入れ、尾の先を切って水分を出す。
- ししとうは水気をふきとり穴をあける。
- ④をあわせて衣を作る。

2 揚げる

- 天ぷらなべに油を入れ、左右いずれかのヒーターにのせ揚げのキラーを押し「180」で加熱する。「ヒート」で3回鳴ったら、④の衣をつけ野菜を揚げる。
- 次に「190」に設定する。「ヒート」で3回鳴ったら、⑤の衣をつけえびを揚げる。



修理を依頼される前にもう一度確認してください

●調べてみると故障でない場合もあります。修理を依頼する前にもう一度チェックしてください。

現象	原因	確認・処置
通電しない	電気がきていない。	●電源スイッチが「入」になっていませんか。 ●ブレーカーが「切」になっていませんか。 ●電源プラグが抜けていませんか。
右IHヒーター・左IHヒーターがなべをのせて加熱しても火力表示ランプが点滅し、なべが熱くならない	使用できないなべを使っていますか。 底が壊れたなべや底に動がついたなべではありますか。 なべが加熱部の中央からずれていませんか。	91ページの「使えるなべについて」をご覧ください。
右IHヒーター・左IHヒーターが使用中に停止する、再操作すると異常なく加熱する	なべの底がそっていませんか。 砂や物調理などを繰り返して調理しませんでしたか。	●なべ底の平らなものを使用してください。 ●少し時間を置いて再操作してください。
揚げものの調理中に停止する【I16】表示	なべの底がそっていませんか。	●なべ底の平らなものを使用してください。
【I12】表示	油少量 なべ不適合 空焼き	●油量が500g (0.56ℓ) 未満になっていませんか。 ●付属の天ぷら専用なべを使用しましたか。 ●空焼きをしませんでください。
揚げものの調理の温度が低い	揚げもののガスがなべの底にたまっていますか。	●揚げもののガスを取り除いてください。
中央ヒーターまたはグリルに通電しない	中央ヒーターとグリルを同時に使おうとしていませんか。	●中央ヒーターとグリルは同時には使用できません。どちらかのヒーターを使用後にもう片方を使用してください。 ●グリルはグリルキーを1秒以上押し続けないと通電しません。
つまみを回しても通電しない	つまみが出ている状態で電源スイッチを「入」にしませんでしたか。	●一旦つまみを押し込んで、再び押しつつつまみを出してから回してください。
グリルが途中で切れる【I12】表示	温度が異常に上がっている	●グリル水入れ皿に水を入れ直してください。
グリル使用中にブザーが鳴る(ビッ)	グリルお知らせブザーが作動	●グリルを連続して使用していませんでしたか。
中央ヒーターが加熱しない	●ラジエントロックの状態になっていませんか。 詳しくは、93ページの「ラジエントロック機能」をご覧ください。	●故障ではありません。使用中であること を約3分ごとにお知らせします。

こんな場合は故障ではありません

現象	理由
はじめてグリルを使ったとき煙がでた	●庫内には加工油を塗っています。グリルをはじめて使うときは、油が焼けて煙がでます。はじめてグリルをお使いのときは、庫内の油を焼ききるためにから焼きを10分程してください。 ●から焼きをする場合、庫内に異物がないことを確認してから行ってください。 ●グリルをお使いになるとき(から焼きのときも)必ずグリル水入れ皿にコップ一杯半(約300ml)の水を入れてから加熱してください。
電源スイッチを「切」にしても高圧注露ランプが点灯している	●トッププレートが熱いあいだは点灯しています。トッププレートが冷めると自動的に消えます。
魚が焼けない	●グリル水入れ皿に水がない場合、または連続してグリルを使用すると安全装置が働き、グリル庫内の温度上昇を防ぎます。
タイマー・時間表示部に「E」と表示されている	●内部の温度が異常に高くなっています。吸・排気口がタオルなどでふさがれていませんか。
調理中、「ブーン」とか「チリチリ」という音がする	●なべの種類によっては音が発生する場合があります。
調理後、本体からファンの回る音がする	●本体内部の温度を下げるために冷却ファンが回っています。
右IHヒーター・左IHヒーター使用中、なべをトッププレートからはずしておいたら通電が停止した	●なべをトッププレートからはずしますと、約1分後に自動的に通電が止まります。90ページの「なべ無し自動停止機能」をご覧ください。
使用中、ブザーが鳴り、通電が停止した	●約1時間以上連続で通電していませんか。(グリルは約24分)詳しくは90ページの「切り忘れ防止機能」をご覧ください。
右IHヒーター・左IHヒーターが弱く感じる	●3ヵ所同時にヒーターを使用すると右IHヒーター・左IHヒーターの火力が自動的におさえられ4800Wを越えないよう調整しています。 - また、なべの種類によって火力を自動的におさえる時があります。 ●底のへこんだなべを使用すると安全機能が作動する場合があります。 ●火力「強」で炒め物などをすると安全機能が作動し、一旦、通電が止まる場合があります。

アフターサービスは？

保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 必ず「販売店名 お買い上げ日」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の上、大切に保存してください。
- 保証期間はお買い上げの日から1年間です。機器の故障後、機器の故障がある場合、一定条件のもとに無料修理に際することをお約束いたします。(詳細は保証書をご覧ください)
- 保証書を紛失されまますと無料修理期間であっても修理費をいただく場合がありますので大切に保管してください。

転移されるとき

警告

- 増設、引越などIHクッキングヒーターを取りはずしたり再据え付けする場合は、専門の技術が必要で、お買い上げの販売店または当社にご相談ください。なお、この場合は移設に必要な実費をいただくことになります。

- アフターサービスなどについてわからないときはお買い上げの販売店または当社にご連絡ください。

長期間使用しない場合

- 電源スイッチを「切」にして電源プラグをコンセントから抜くか、IHクッキングヒーター用の専用ブレーカーを「切」にしてください。

修理について

- 万が一故障した場合、お買い上げの販売店または当社にご連絡ください。
- 依頼される前にもう一度ご確認ください。P.100の「故障かな?と思ったら」の項をご覧ください。

警告

- それでも異常があるときは、使用をやめてスイッチを「切」にしてお買い上げの販売店または当社にご連絡ください。異常のまま使用すると故障や感電・火災の原因になります。
- ご自分で修理はしないでください。不備があると感電や火災の原因になります。

- 依頼される際には次のことをご連絡ください。

- ・ご住所、お名前、電話番号
- ・品名、型式、お買い上げ日
- ・故障内容、状況(できるだけ詳しく)
- ・訪問ご希望日
- 補修用性能部品 保有期間は製造打ち切り後6年です。
- 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。
- 無料修理期間経過後の修理についてはお買い上げの販売店または当社にご相談ください。修理によって性能が維持できる場合は有料修理いたします。

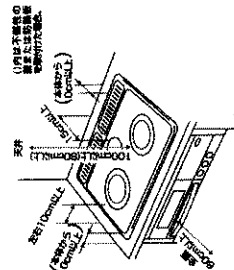
仕様

品名・型式	IHクッキングヒーター RKT-31GIH、RKT-R31GIH	
定格消費電力	単相200V 4800W 50-60Hz	
外形寸法	高さ336mm×幅596mm×奥行536mm	
質量	約19kg	
火力調節	右IHヒーター	2400W 約120W相当～2400W 7段階調節
	左IHヒーター	2400W 約120W相当～2400W 7段階調節
	中央ヒーター	1200W 約120W相当～1200W 3段階調節
	グリルヒーター	1400W 約470W相当～1400W 3段階調節
揚げものの温度調節 右IHヒーター・左IHヒーター 約140～200℃ 7段階調節		
ヒーター切替 中央ヒーターとグリルの切替		
電源コード差込プラグ	コード3.5mm ² 、3芯、長さ0.6m	プラグ:単相200V用、250V、30A(接地極付) (㊦)
付属品	天ぷら専用なべ、取扱説明書(保証書付)、設置工事説明書	

設置にあたって

- 本体と壁との間はあけてください。
- 器具は火災防止上、可燃物(土壁・棚)との間を側面10cm以上、背面15cm以上、上面100cm以上離してください。また、器具の前面は60cm以上離してください。不燃壁の場合はその限りではありません。

- 周囲に可燃性の壁、たな等がある場合や、可燃性の壁にステンレス板等を貼り付けてご使用の場合は、下記に準じてください。



- 可燃性の壁より、左記の距離を離して据付できない場合は、防火上有効な防熱処理をしてください。

