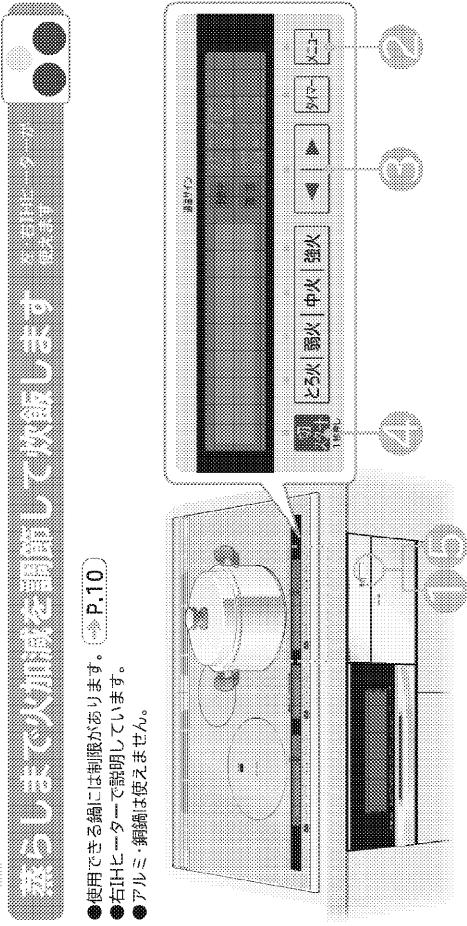
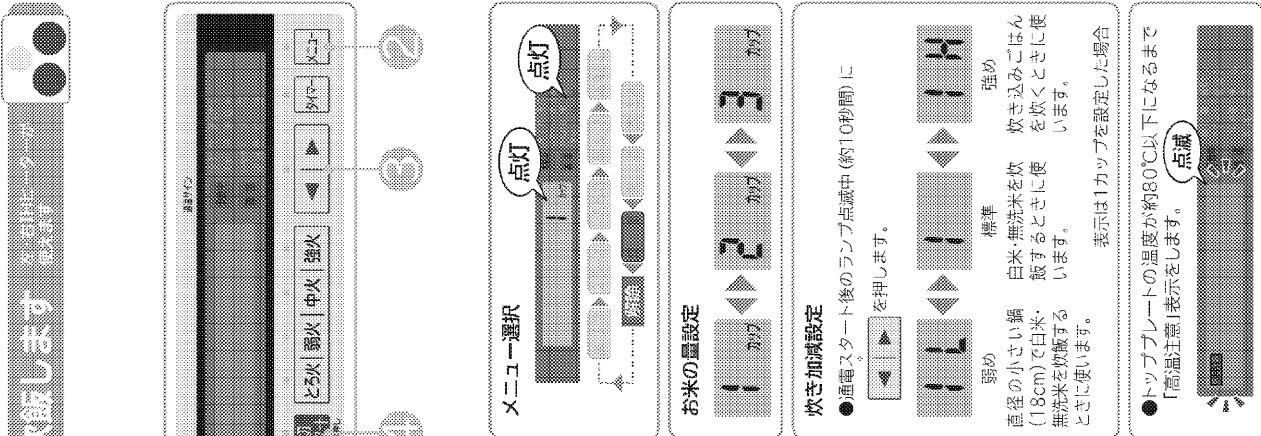


炊飯

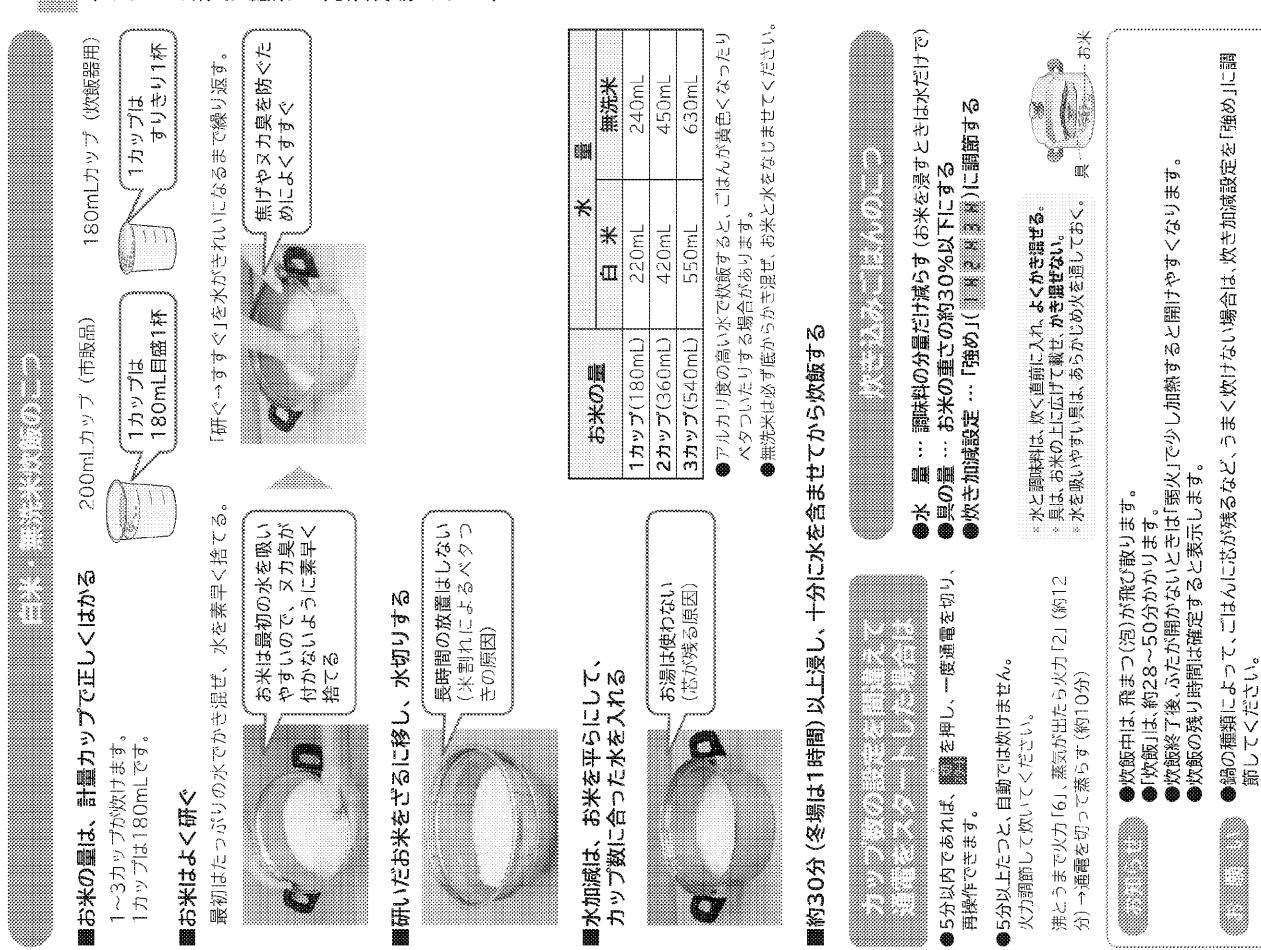
便利メニュー



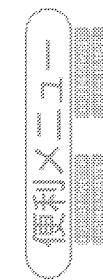
- 使用できる鍋には制服があります。(☞P.10)
- 右IHヒーターで説明しています。
- アルミ・銅鍋は使えません。



- 材料を入れた鍋(☞P.25)をIHヒーターの中央に置く
- 電源切入
- 「ピット」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)
- メニューを押し、「炊飯」を点灯させる
- 水と調味料の量だけ減らす(お米を湯すことだけ)
- 水量…お米の重さの約30%以下にする
- 炊き加減設定…「強め」(☞P.25)
- 炊飯中は、必ず水をこぼさない。
- 炊飯終了後、ふたが開かずなります。
- 炊飯終了後、蒸らしが終わると、メロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。
- 炊飯が終わったら、すぐにほぐす
- トッパブレートの温度が約80℃以下になると、「高温注意」表示をします。
- 続けて使わないときは、電源切入
- ランプが消灯します

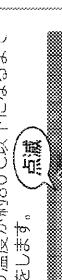
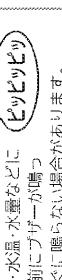
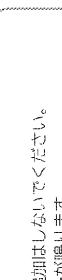
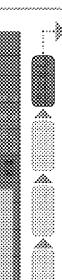


湯沸かし



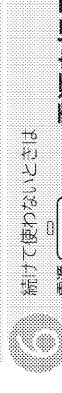
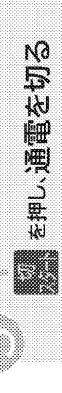
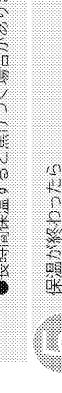
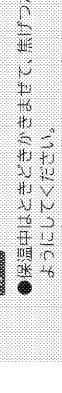
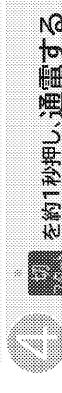
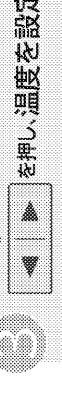
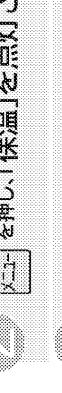
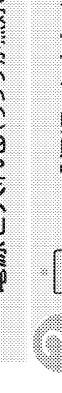
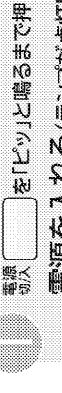
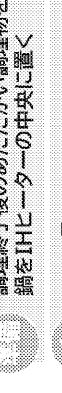
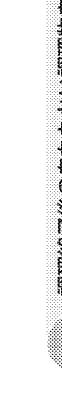
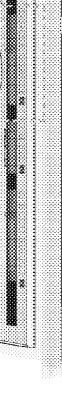
●使用できる鍋(ケトル)には制限があります。
☞ P.10
●右IHヒーターで説明しています。
●アルミ・銅鍋は使えません。

●右IHヒーターで説明しています。
●アルミ・銅鍋は使えません。

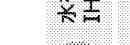
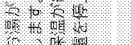
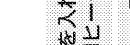
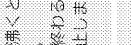
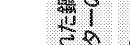
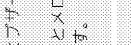
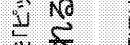
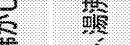
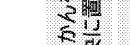
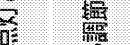
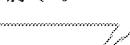
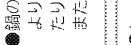
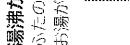
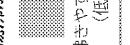
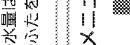
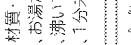
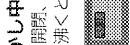
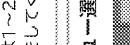
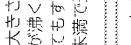
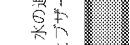
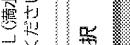
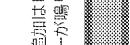
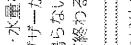
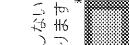
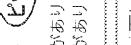
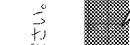
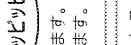
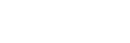
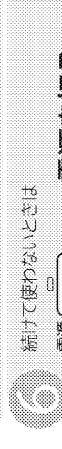
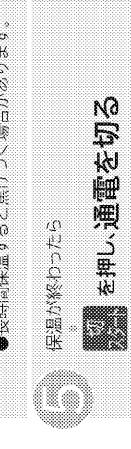
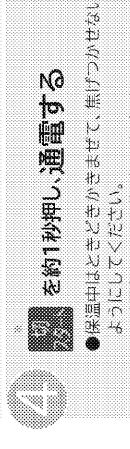
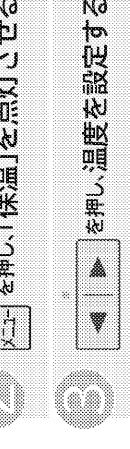
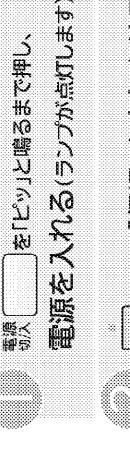
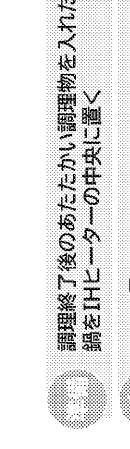
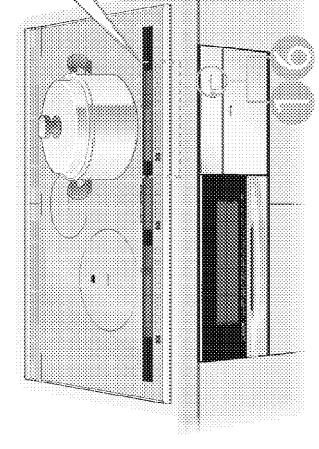
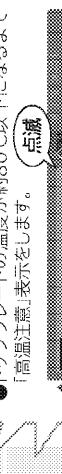
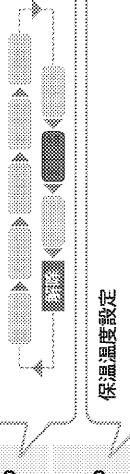
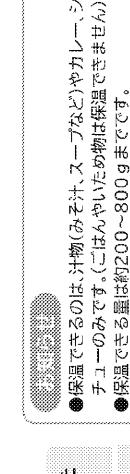
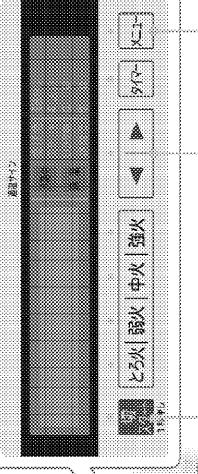
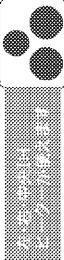
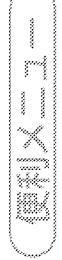


●右IHヒーターで説明します。

●右IHヒーターで説明しています。
●アルミ・銅鍋は使えません。



●メニューを選んで調理する)湯沸かし/保温(便利メニュー)



オーブンの使いかたのポイント

受皿と焼網は必ずセットしてから使います

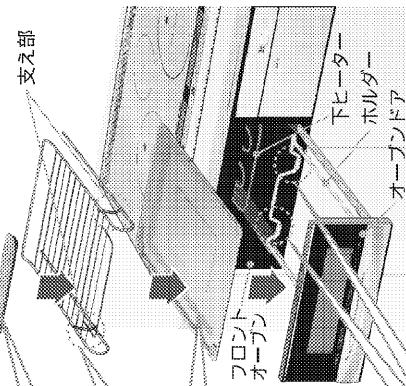
- ヘルシーメニュー時に焼網にセットしてください。
- ヘルシーメニューで調理しない場合は、過熱水蒸気用水タンクを取り外してください。

焼網 支え部を手前にして受皿にセットしてください。

受皿 ホルダーにセットしてください。
(下ヒーターに直接触らないでください)

●受皿には魚を調理するとき以外は、水を入れないでください。
アルミホイル、クッキングシート、オープンシート、グリル用の石などを入れないでください。

耐熱チューブ (2個)
オーブンドアの開閉を円滑にさせるためのものです。
取り外さないでください。



調理中は次の点に注意する

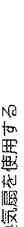


- 吸・排気カバーの上に鍋等を置かない
(吸・排気カバーをふさぐとオーブンドアから煙が漏れたり
局戻や下刷に露が付く場合があります)



- 連続してご使用になる場合は、毎回焼網と受皿の汚れを
きれいにし、オーブン庫内の温度を下げてから調理する
(庫内の温度が高いまま調理すると、温度センサーが正しく
動かす早めに調理が終了したり、調理時間が長くなったりし
ます)

- 調理の途中でオーブンドアを開けない
(上手に調理ができます) (カウンタートップを巻がしたり、
本体の上部が異常に過熱され、やけどの原因になります)



- 換気扇を使用する
(調理中、排気口から煙が出ます)

- 調理中、オーブンドアがくもつたり、周りに露が付いたり
することがあるので、周りに付いた露はふきさんでふき取る

カウンタートップ

- 過熱水蒸気用水タンクでヒーターにつけた脂が加熱されにおいや煙が出ることがあります。
- 調理中、材料の脂などが下ヒーターや受皿に落ちると、においや煙が多く出ることがあります。
- 調理直後にオーブンドアをついたり消したりしますが、温度調節しているため下ヒーターが前面から出ます。特に脂分の多い魚などを焼いた
ときは、30秒程度待ってから引き出してください。
- ヒーターのクリーニングを途中で終したときは、ヒーターについた脂が残るため、次回調理
をするとき、最初ににおいや煙が出ることがあります。
- 手動コースオーブンは設定温度に応じて上・下ヒーターを自動的に切り替えます。設定温度によつ
ては上・下ヒーターの通電を組かく切り替えるため、ヒーターが赤くならない場合があります。
- 調理するときよりも仕上がりに時間がかかる場合があります。

調理後は

- 材料は焼網からはずしたり、間からたられないように置く
(材料が下にヒーターに触れないことにご注意ください。
触れていると、焦げたり、においや煙が出て火が起ります)

- アルミホイルはヒーターに触れないよう置く
(ヒーターに触れると発火のおそれがあります)

ガラス容器や陶器容器は、底にアルミホイルを密着させる
(焼網がさへ落ちたり、焼網の縫つきの原因になります)
もちはばヒーターに触れるので煙がない
(埃く場合は、フライパンで紙を用ながら拭いてください)

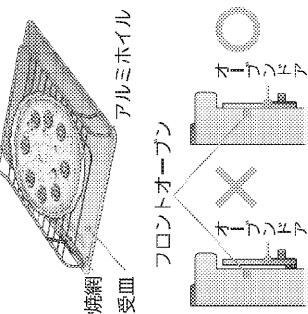
●閉じるときは、ドアがフロントドアに密着するまで押
し込む
(オーブンドア周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります)



- 過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿は奥うたびにお手入れ
をする (P.47)

- オーブンドアの取っ手の下側が熱くなるので注意する
(長時間オーブンを使用すると、取っ手が熱くなる場合があります)

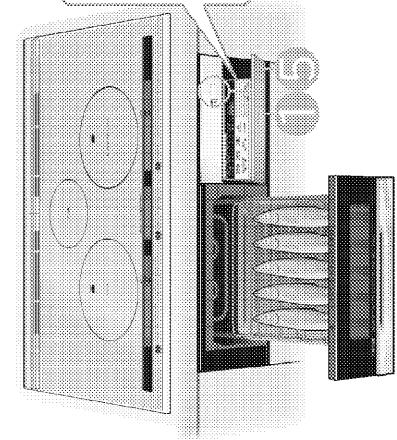
- オーブンドアは、取っ手の中央部を持つてゆっくりと開
閉する
(調理物が焼網から落ちる場合があります)



卷之三



卷之三



□を「ヒ」と鳴るまで押し、
□を入れる(ランプが点灯します)

「火打六世」を主導する

仕上がり火力 温度 を押し、
▼ 材料に適した仕上がりに設定する

スタート を押し、通電する

メロディーが地平線に沈む

電源を切る
(ランプが消灯します)

- 魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいため、骨組の手前側に尾を向けてください。魚を1~4倍幅くつ場合などは、ヒーター形状により置き位置で魚を傾けてください。
- 焼物にサラダ油などを塗っておくと、調理物が焼割りに付着しにくくなり出しやすくなります。
- 焼物の目つき具合は魚の脂質や大きさで、脂の多い魚(鰯など)は、油がかかる量が多いと焦げ目が強くなります。お好みにより仕上がりボタンで調節してください。
- 水分が多い生魚(さんまやちじなど)は、調理する約10~20分前に盤をあわてよくと拂拭色がけやすくなります。
- 骨組不足以ありますので皮目を入れなくてください。
- 骨組よりも大きな魚を調理する場合は、半分に切つてください。
- 複数の食品を焼くときは重複大きさをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、供されすぎになります。
- 温ぬま(生)は、保存(冷蔵)期間が2日以上の場合、「切身、干物」で焼いてください。(皮が剥離しているので魚丸焼きで焼くと皮が剥けたり焦げやすくなります)
- 「干物」で焼いたまま(生)は、「切身、干物」で焼いてください。
- つけ懸きのたれは、よく落としてください。たれやみぞが多くついていると焦げやすくなります。お好みにより「仕上がりボタン」で調節してください。

- 受皿に水を入れても調理できます。(水約200ml)
- 調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。
- 調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ回ざることがあります。
- 過熱水蒸気用水タンクは取外してください。