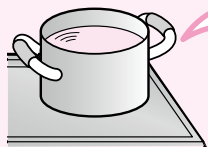


IHで使えるなべは？

お手持ちのなべを本体で確認するには



- 1 水を入れたなべをIHヒーターの上に置く
 - 2 電源を「入」にし、加熱する
- ※詳しい操作方法は取扱説明書をご覧ください。

○ 使えるなべ

火力ランプが点灯し、加熱します。

✕ 使えないなべ

火力ランプが下記のように点灯し、加熱しません。



市販のなべを購入するときは

財団法人 製品安全協会の **SIH** **SGH-IH** マークのあるなべをおすすめします。

※ただし、下記の使えるなべの材質と形状を確認して、✕のものは使えません。

(△のものは、火力が弱かったり、使えない場合があります)

●上記マークのないなべは「IHヒーターで使える」と表示されていても、火力が弱かったり、火力が入らない場合があります。

材 質

○ 使えるなべ

- 鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー(耐熱性)



- ステンレス



※一般に磁石がくっつくものはお使いいただけません。
ただし磁石がくっついていても、調理に必要な火力が出ないなべがあります。

△

- 貼り付けなべ

(なべの底にステンレスなどを貼り付けている)



- 多層なべ

- 溶射なべ

(なべの底に鉄などをコーティングしている)

- 火力が弱くなったり、使えないものがある。

※多層で間に鉄をはさんでいるものや、底が18-0ステンレスのものは使える。

- なべの底の材質により火力が弱くなったり、使えないものがある。

✕ 使えないなべ

- 耐熱ガラス

- 銅

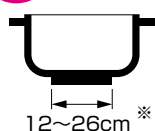
- アルミ

- 陶磁器(土なべなど)

※「IHヒーターで使える」と表示されていても、IHヒーターでは使わない。形状などによっては、本製品が故障します。

形 状

○ 使えるなべ



- 底が平らで、底の直径が12~26cm ※

なべ底の直径をはかるときは、左のメモリをご活用ください。

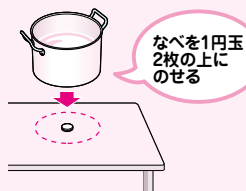
※機種によって、使えるなべ底の直径が異なります。
詳しくは取扱説明書をご覧ください。

✕ 使えないなべ

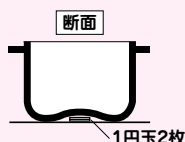


- 底に約3mm以上のそりや脚があるもの
- 底の丸いもの(中華なべなど)
- 底の直径が12cm未満のもの

なべ底のそり こんな見わけかたも!



なべを1円玉2枚の上にのせる



- 平らなテーブルなどに1円玉を2枚置いて、その上になべの中央がくるようにのせる。

- なべがゴトゴトする : 使用できる(そり約3mm未満)
- なべがゴトゴトしない : 使用できない(そり約3mm以上)



ご使用のたびにお手入れをしましょう

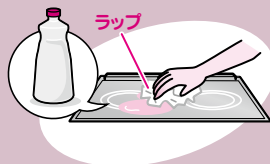
※お手入れは電源を「切」にして、冷えてから行ってください。

お手入れのポイント

こびり付いた汚れ

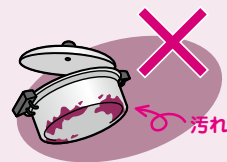
クリームタイプのクレンザー(ジフなど)を少量つけこすり取る。

(ラップを丸めてこすると、汚れが取りやすくなります。)



なべの底面の汚れもきれいに 取り除きましょう

トッププレートに焼き付いて、トッププレートが汚れる原因になります。



快適に使うために知っていただきたいこと

トッププレート(ガラス製)について

- 物を落としたり、のったりしない(強い衝撃や力を加えない)
- トッププレートの上で包丁・ナイフなどを使わない(傷をつけない)
- 土なべを引きずらない(傷がつくことがある)

トッププレートの傷つき・割れの原因

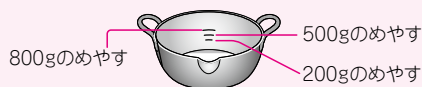
液体を加熱するときには突沸に注意する

- 水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあるため、加熱前によくかきまぜる。特に、だし汁・みそ汁・カレー・牛乳などの汁物には注意してください。

揚げ物をするときは

次のことを守らないと、油は炎がなくても発火のおそれがあります。

- そばを離れない
- 必ず当社専用(付属の)天ぷらなべを使う
※なべの底がそったり変形しているものは使わない(なべ底のそりは0.5mm以下のものを使う)
- 油の量は200g(約220mL)未満では調理しない



- 揚げ物ボタンを使う
- 当社専用(付属の)天ぷらなべは加熱部の中央に置く

ホーローなべで煮込み料理をするときは

- 火力を弱めにする
- ときどきかき混ぜる(こがさない)

トッププレートの傷つき・割れの原因

※具材(特に大根、じゃがいも、こんにゃくなど)がなべ底にはりついて、部分的にこげつくことがあります。こげた部分が空焼きのようになり、ホーローが溶けてトッププレートにこびりつきます。

IHヒーターで調理中に

- なべの材質・形状によっては「ブーン」や「ジー」といった音がすることがありますが、異常ではありません。



グリル調理中に※

- 上下どちらかのヒーターしかついていないときがありますが、異常ではありません。
- 火力が低い場合はヒーターが赤くみえないことがありますが、異常ではありません。

※グリルがある機種のみです。