

IH Heater かんたん使い方ガイド

CONTROL PANEL

操作パネル



HOW TO USE

準備



操作パネルを押して、出す



MENUが表示される

調理器具
をのせる



MENUを押してMENU設定へ

押すごとに
加熱 ▶ 低温調理 ▶ 揚げ
に切り替わります。

終了



START/STOPを長押しして、動作停止



操作パネルをしまう



冷却ファンが停止してから
電源コードを抜く

MENU

加熱

タイマー

保温

タイマー可能時間：【1~3】1~300分 / 【4~7】1~60分 / 【保温】1~180分



調理中にタイマーを設定する



を押してタイマーON



時間を決める



再びを押す

タイマーがスタートし、
終了時にブザー音でお知らせ

保温(約70°C)にする



保温を押して保温ON




保温開始

MENU

低温調理

タイマー

温度設定：55~95℃ / タイマー可能時間：1~300分



- 1 【低温調理】を選ぶ
- 2 温度を決める
- 3 スタート 火力ランプが点灯
- 4 設定温度になったらブザー音でお知らせ
- 5 食材を鍋に入れて調理開始

MENU

揚げ

温度設定：140~200℃ ※【揚げ】ではタイマーを設定できません。



- 1 【揚げ】を選ぶ
- 2 温度を決める
- 3 スタート 火力ランプが点灯
- 4 設定温度になったらブザー音でお知らせ
- 5 食材を鍋に入れて調理開始

RECIPE

[卓上IHヒーター]で作るおいしいレシピをレコルト公式サイトで公開中!



Webレシピ



ラムグリル



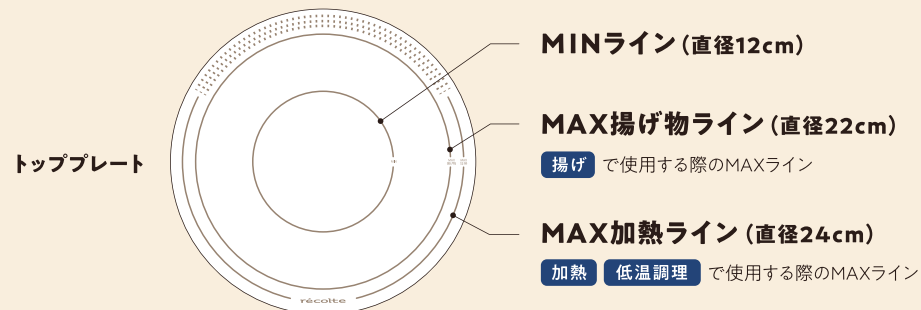
カオマンガイ




極厚トンカツ

使える調理器具

対応サイズ 鍋底の直径が、トッププレートのMIN~MAXライン内に収まる調理器具をお使いください。調理器具は必ずトッププレートの中心に置いてください。



材質・形状 [クッキンググリドルプレート]、または別売の[IH対応鍋(RIH-1PT)]の他、一般財団法人 製品安全協会のSGマーク  があるものをおすすめします。

○ 使用できるもの	✕ 使用できないもの
 クッキンググリドルプレート  IH対応鍋 (RIH-1PT)  鉄・鉄鋳物  ほうろう  ステンレス  底が平らなもの	 アルミ・銅・多層鍋  ガラス  陶磁器・土鍋* *IH対応の土鍋はお使いいただけます。  底が丸い (中華鍋など)  反りがある  脚などの突起がある

*底の薄い鍋を使用すると、変形することがあります。変形した場合は直ちに使用を中止してください。
*使用できるものでも材質・形状・厚みによって火力が弱くなる場合があります。
*詳しい使い方や注意点について、取扱説明書を必ずお読みください。

BB-RIH1-01-2310

詳しくは
取扱説明書を
CHECK!

