

取扱説明書

IHクッキングヒーター (家庭用)

3口IHタイプ <赤外線式換気運動対応>
品番 CH-XST6G
2口IH+ラジエントタイプ
品番 CH-EST6G <赤外線式換気運動対応>
CH-AST6G・CH-AS6G CH-A6G
2口IHタイプ <赤外線式換気運動対応>
品番 CH-CL22G3

安全上のご注意	2
使用上のお願い	5
各部の名前	6
使える鍋は?	10
・確認のしかた/使える・使えないの見分け方	
IH調理とメニューの使い分け	12

基本の調理	14
・加熱	
温度を合わせて揚げる	16
・揚げ物	
温度を合わせて焼く	18
・焼き物	
タイマーを使う	19
グリルで焼く	20
・調理のポイント/操作のしかた	
便利な機能	24
・オールロック/ラジエントロック	
換気運動システムについて	25
設定を変更する	26
・こげつきお知らせ/自動OFF時間/光るリング	

お手入れする	28
・日常のお手入れ/グリル・フィルター・ 吸気口カバーの外し方・取り付け方/ 庫内のお手入れ/パッキンの交換	

故障かな?	32
こんな表示が出たら	36
仕様	37
保証とアフターサービス	38
別売品	39

確認と準備

使い方

お手入れ

必要なとき

IHクッキングヒーター 取扱説明書

はじめのIHクッキングヒーター



CH-XST6G設置例

取扱説明書の写真やイラストはCH-XST6Gを使っています

保証書・設置説明書別添付

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

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(2~5ページ)を必ずお読みください。
- 保証書は「お買い上げ日・お買い求め先」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 電気工事店または施工主より設置説明書を受け取り、設置完了後の確認項目をご確認ください。

●IHのレシピ集や詳しい情報が見られます…
<http://sumai.panasonic.jp/ihcook/>

お問い合わせ窓口

パナソニック 総合お客様サポートサイト <http://www.panasonic.com/jp/support/>

使い方・お手入れなどのご相談

給湯・電化ご相談窓口

フリーダイヤル 0120-878-695 受付時間 9:00~18:00 (年中無休)

■上記電話番号がご利用 06-6907-1187
いただけない場合

■FAXフリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787
Open: 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

- ・ご使用の回線 (IP電話やひかり電話など) によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
- ・上記のURLはお使いの携帯電話等により、正しく表示されない場合があります。
- ・掲載サイトおよび動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担となります。(パケット定額サービスに未加入の場合、高額になる可能性があります)

修理に関するご相談

家電専門店・量販店でご購入されたお客様は

フリーダイヤル 0120-878-554

■上記電話番号がご利用 03-6633-6700
いただけない場合

■FAXフリーダイヤル 0120-878-225

便利な修理サービスサイト
<http://club.panasonic.jp/repair/>

住宅会社・工務店・工事店でご購入されたお客様は

フリーダイヤル 0120-872-150

パナソニック ライフソリューションズ 修理サービスサイト
<http://sumai.panasonic.jp/support/repair/>

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容を録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくために発信番号を通知いたしております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

愛情点検 長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を!

<p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> ●焦げ臭いにおいがする ●触れると、ビリビリ電気を感じる ●トッププレートにひび割れができた 	<p>ご使用中止</p> <p>事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切り、必ずお買い求め先またはお問い合わせ窓口にて点検をご依頼ください。</p>
--	--

※医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

安全上のご注意

必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

注意 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

⊘ してはいけない内容です。

❗ 実行しなければならない内容です。

警告

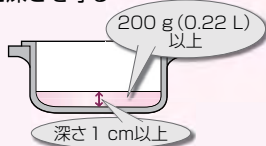


火災、爆発、やけど、けが、感電などを防ぐために…

油は、炎がなくても温度が上がると発火するおそれがあります。特に、揚げ物・炒め物などの調理中は、使い方を誤ると発火することがありますので、以下のことをお守りください。

揚げ物をするときは

- ⊘ ■そばを離れない
- ❗ ■**揚げ物切込**で調理する(加熱などで調理しない)
- 油の量と深さを守る



■鍋・フライパンなどは
光火カセンサーが隠れるように置く

炒め物・焼き物をするときは

- ⊘ ■そばを離れない
 - 予熱の火力は「中」以下にし、加熱しすぎない
 - ❗ ■鍋・フライパンなどは
光火カセンサーが隠れるように置く
 - 鍋底の温度を正しく検知するために、
トッププレートや鍋・フライパンの
内外面に付いた水を拭き取っておく
- ※鍋底が薄いもの・反っているものは
赤熱することがあります。

液体を加熱するときは

- ❗ ■加熱する前にかき混ぜる
- だし汁・みそ汁・吸い物・カレーなどの汁物や煮物



(水や調理物を加熱していると、突然噴き出した鍋が飛び跳ねたりすることがあり、やけど・けが・トッププレート破損の原因)

使用中や使用後しばらくは

- ⊘ ■高温部に触れない(やけどの原因)
 - 排気パネルや排気部など
 - トッププレート(ラジエントヒーターは特に高温になります)
 - グリル(扉・庫内など)(特に乳幼児にはご注意ください)
- 電源スイッチを切り、各部が冷めてからお手入れしてください。吹きこぼれのお手入れもご注意ください。

次の点もご注意ください

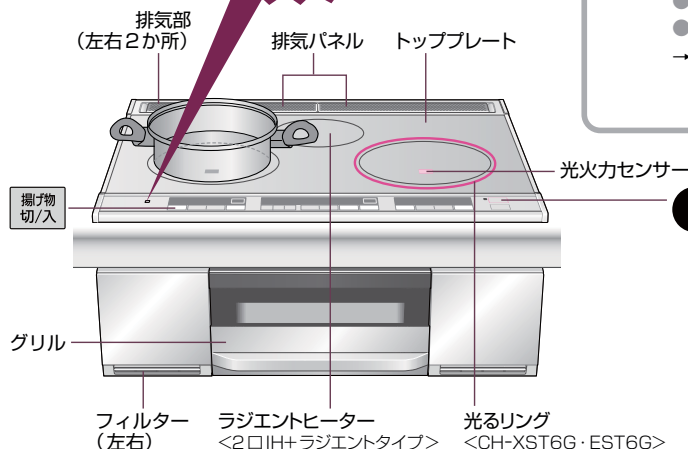
- (火災・やけど・けが・感電の原因)
- ⊘ ■可燃物をトッププレートに置いたり、近づけたりしない
 - 布巾・紙パック・食品トレイなど
 - 取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない
 - フィルターや排気パネルに、ピンや針金など金属製のものを入れない
 - 分解・修理・改造をしない
- 修理は、お買い求め先またはお問い合わせ窓口にご相談ください。

トッププレート(ガラス製)には

- ⊘ ■鍋以外のものを置かない
 - カセットコンロ・ボンベ・缶詰・湯たんぽなど(誤って加熱すると、爆発の原因)
 - レトルトパック・アルミ箔鍋・内側にアルミ箔を貼った紙パック・アルミ箔など(破裂によるけが、加熱による発火の原因)
 - 金属製スプーン・鍋のふた・扉・受け皿・排気パネルなど(加熱によるやけどの原因)
 - 市販の汚れ防止カバー(鍋の下に敷いてトッププレートの汚れを防ぐもの)など(温度調節機能が正しく働かず、油温が上がりすぎて、発火の原因)
- 強い衝撃(上に乗ったり、物を落としたりするなど)を加えない(ひびが入ったり割れたりすると、感電や過熱・異常動作の原因)
- <2口IH+ラジエントタイプ>
- ラジエントヒーターに直接食材を載せて調理しない(火災の原因)



高温注意ランプや
光るリングの点滅・点灯時は
やけどに注意!



異常・故障時には

- ❗ ■直ちに使用を中止し、電源スイッチとブレーカーを切る(発煙・発火、感電のおそれ)
- <異常・故障例>
- 焦げ臭いにおいがする
 - 触れるとビリビリ電気を感じる
 - トッププレートにひび割れができた
- すぐに、お買い求め先またはお問い合わせ窓口へ点検・修理を依頼してください。

- ❗ ■使用後は、必ず電源スイッチを切る(火災の原因)
- 長期間使わないときはブレーカーも切る

確認と準備

安全上のご注意

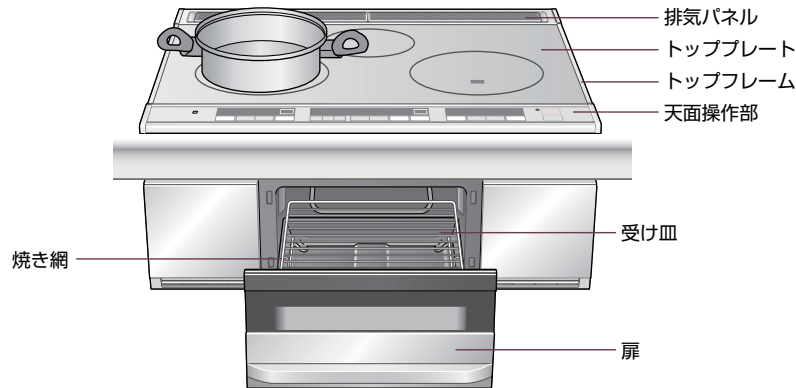
安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 注意



火災、やけど、
けがなどを防ぐために…



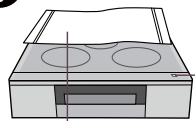
グリルを使うときは (発火に注意!)

- ❗ 使用後や連続使用時は、受け皿・焼き網に残った調理物・脂分を取り除く (発火の原因)
- 🚫 そばを離れたり、必要以上に加熱したりしない (発火の原因)
→ 焼け具合を見ながら時間を調節する。
- 受け皿にアルミ箔やクッキングシートを敷いたり、グリル用敷石などを入れたりしない (発火・発煙の原因)



❗ 万一、発火したら…

- ① 電源スイッチを切る
- ② 排気パネル (排気口：P.29) をぬれたタオルで塞ぐ (このとき、扉の周囲から煙が出ます)
- ③ ブレーカーを切る
- 炎が消え、庫内の温度が下がるまで扉を開けない (空気が入り、炎が大きくなります)
- 扉 (ガラス面) に、水をかけない (割れる原因)



揚げ物をするときは

(発火・やけどに注意!)

- ❗ 油煙が多く出たら、すぐに電源スイッチを切る (加熱を続けると、発火の原因)
- 油の飛び散りに注意する (やけどの原因)
→ 油の飛び散りを少なくするには (P.17)
- 🚫 他の機器 (ガスコンロなど) で、あらかじめ加熱した油を使わない (温度調節機能が正しく働かず、発火の原因)
- 顔を近づけない (やけどの原因)

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

- ❗ 念のため医師とよくご相談ください (本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与える原因)

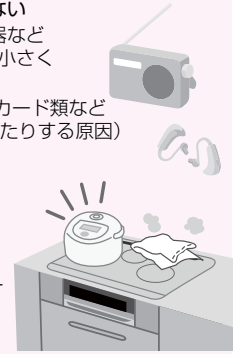
次の点もご注意ください

- 🚫 本体の前に物を置かない (火災の原因)
- 空焼きしたり、加熱しすぎたりしない (調理物が燃えたり、鍋が破損したりする原因)
- 鍋の下に何も敷かない
 - ラップなどの樹脂類 (敷物が溶けてトッププレートと鍋に焼き付いてくっつき、無理に剥がすとトッププレート破損の原因)
 - 紙・布巾などの可燃物 (鍋の熱で敷物が焦げる原因)
- 調理以外に使わない (過熱・異常動作による発火の原因)
- 鍋を不安定な状態にしない (落下して、けが・やけどの原因)

使用上のお願い

IHクッキングヒーターを使うとき

- 磁気に弱いものを近づけない
 - ラジオ・テレビ・補聴器など (雑音が入ったり、音が小さくなったりする原因)
 - ICカード・キャッシュカード類など (記録が消えたり、壊れたりする原因)
- トッププレートの上で、電磁誘導加熱の調理機器を使わない
 - IHジャー炊飯器、卓上型のIH調理器など (IHクッキングヒーターが故障する原因)
- 排気パネルの上に物を置かない
 - 異常を検知して加熱が止まることがあります。
 - グリル前面から煙が出たり、取っ手が熱くなったりします。
 - グリル調理がうまくできないことがあります。
- 天面操作部に熱い鍋を置いたり、鍋底でこすったりしない (変形・変色・溶損の原因)
- トッププレート、トップフレームに酸の強い食品が付いた場合は、早めに拭き取る
 - ジャム・レモン汁・梅などを使った食品 (放置すると、変色の原因)
- キャビネット (本体下部) に調味料、食品などを置かない (排熱による変質の原因)
- 本体 (排気口など) に水をかけない (故障の原因)
 - 吹きこぼれたりして液体が本体内部に入らないようにご注意ください
→ 多量に入ってしまったときは、お買い求め先またはお問い合わせ窓口に点検・修理をご依頼ください
- 調理時は換気扇 (レンジフード) の使用をおすすめします (蒸気が本体内部に多量に入ると、故障することがあります)



確認と準備

安全上のご注意 / 使用上のお願い

グリルを使うとき

- 調理後、扉を引き出したままにしない (天面操作部が熱くなる原因)
- 扉などに過度な力を加えない
→ 乳幼児がぶら下がったりしないように注意する

各部の名前

<3口IHタイプ> CH-XST6G

左IHヒーター

- 基本の調理(加熱する)(P.14)
- 温度を合わせて揚げる(P.16)
- 温度を合わせて焼く(P.18)

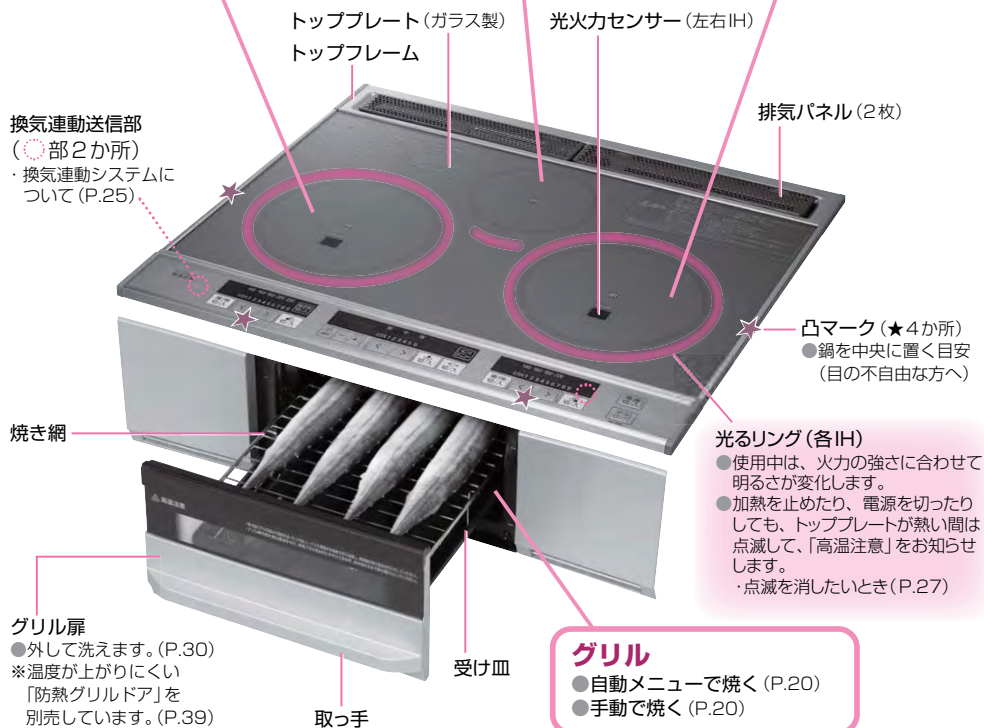
後ろIHヒーター

- 基本の調理(加熱する)(P.14)

※グリルと同時に使えません。

右IHヒーター

- 基本の調理(加熱する)(P.14)
- 温度を合わせて揚げる(P.16)



<2口IHタイプ> CH-CL22G3

左IHヒーター

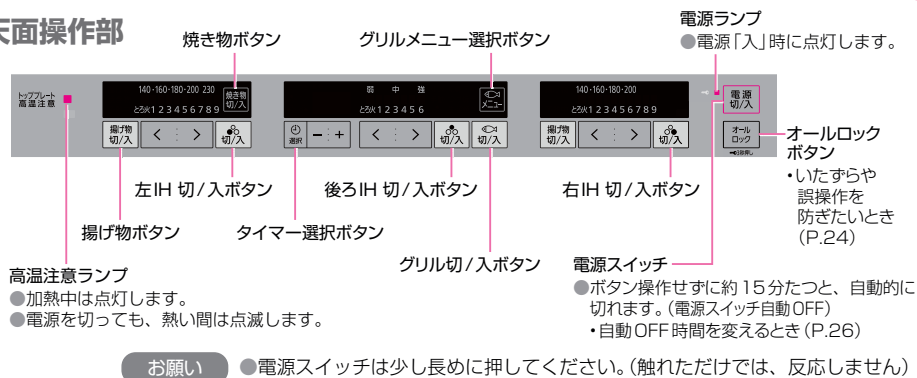
- 基本の調理(加熱する)(P.14)
- 温度を合わせて揚げる(P.16)

右IHヒーター

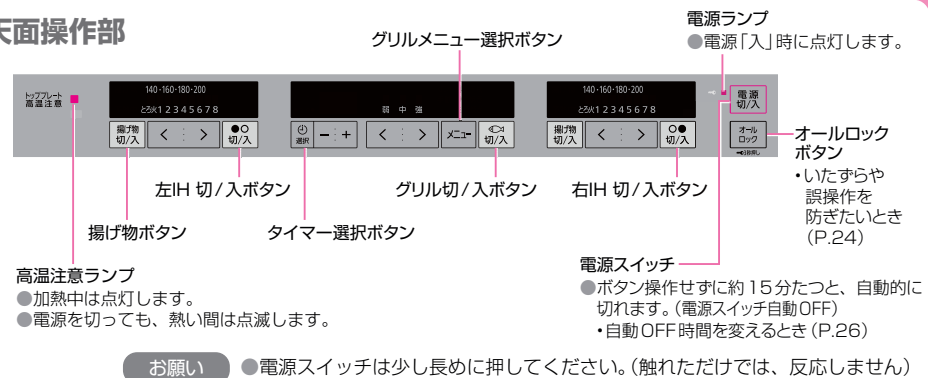
- 基本の調理(加熱する)(P.14)
- 温度を合わせて揚げる(P.16)



天面操作部



天面操作部



確認と準備

各部の名前

各部の名前

<2口IH+ラジエントタイプ> CH-EST6G

左IHヒーター

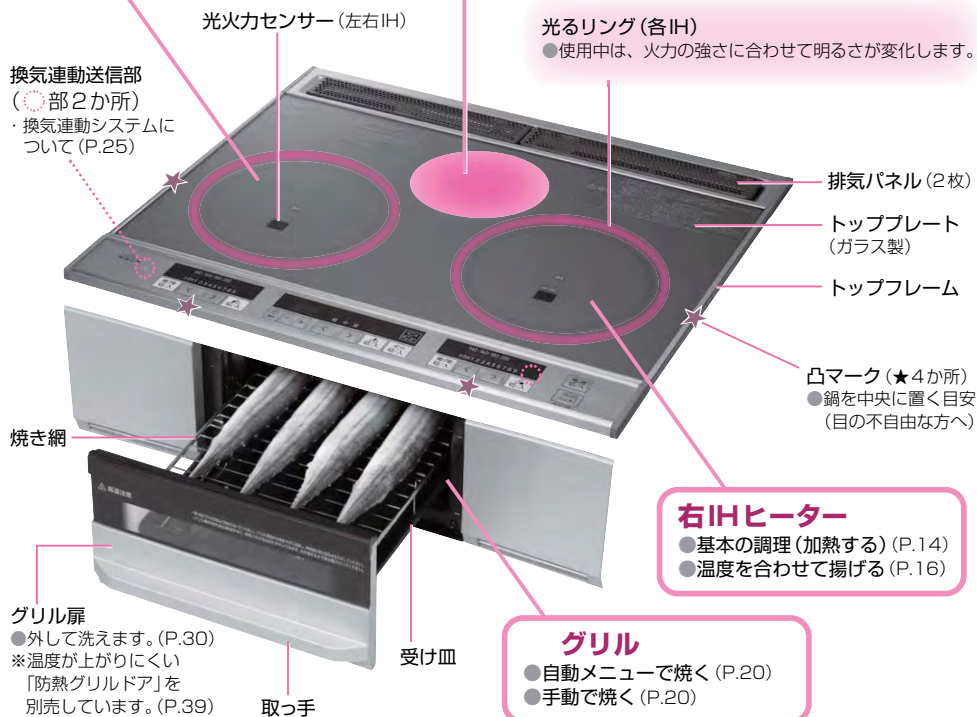
- 基本の調理(加熱する)(P.14)
- 温度を合わせて揚げる(P.16)

ラジエントヒーター

- 基本の調理(加熱する)(P.15)
- 高温になります。
- ※グリルと同時に使えません。



●黒い斑点模様があります



<2口IH+ラジエントタイプ> CH-AST6G・CH-AS6G・CH-A6G

左IHヒーター

- 基本の調理(加熱する)(P.14)
- 温度を合わせて揚げる(P.16)

ラジエントヒーター

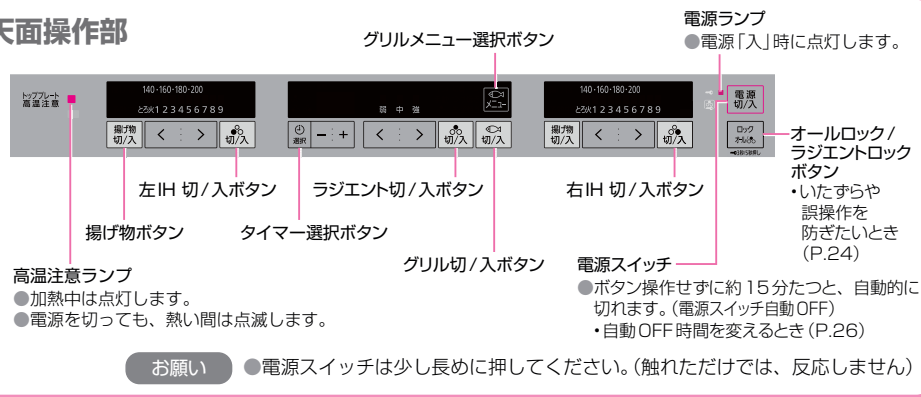
- 基本の調理(加熱する)(P.15)
- 高温になります。
- ※グリルと同時に使えません。



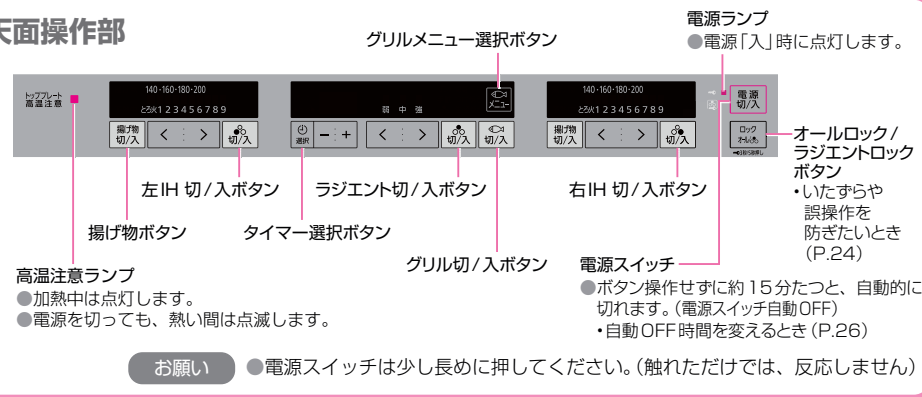
●黒い斑点模様があります



天面操作部



天面操作部



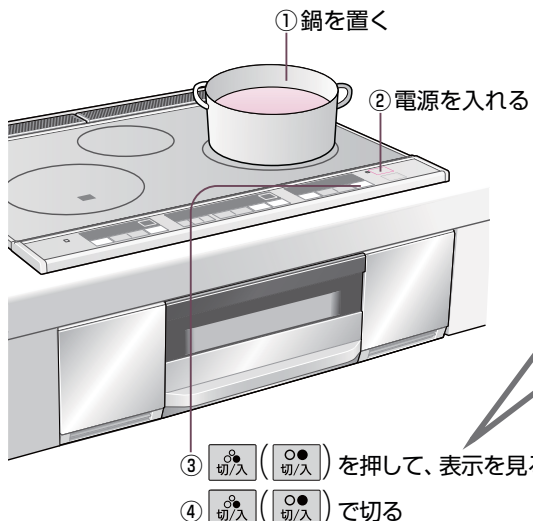
確認と準備

各部の名前

使える鍋は？

確認のしかた

お手持ちの鍋を確認するときは…

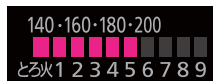


●左右どちらのIHヒーターでも確認できます。

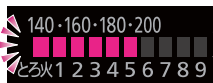
鍋に
水を入れて
加熱してみる！



使える鍋は
火力表示が点灯

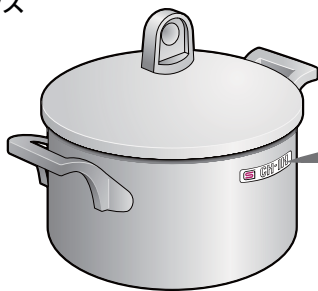


使えない鍋は
火力表示が点滅



鍋を買うときは…

■ステンレス



マークを確認する！



一般財団法人「製品安全協会」が認証したIHクッキングヒーター(200V)対応の商品です。
(または、あっせん品をおすすめします)

- あっせん品は、お買い求め先にお問い合わせください。
- ステンレス以外の鍋は、右ページの表でご確認ください。

使える・使えないの見分け方

使えます！

使えません！



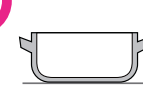
鉄・ホーロー
ステンレス



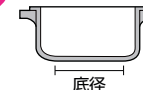
- ステンレス(特に多層鍋)は、鍋によって火力が弱くなったり加熱できなかつたりするものがあります。
- ホーロー鍋は、空焼き・焦げ付きを避ける。(溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します)



平らで、
トッププレートに
密着する

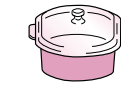


●左右IH
12~26 cm
●後ろIH
<3口IHタイプ>
12~18 cm



アルミ・銅
多層鍋

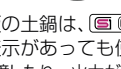
(底は磁石が付かない非磁性ステンレスで、間にアルミや銅を挟んだもの)



耐熱ガラス



土鍋



- 市販の土鍋は、 マークや「IH用」の表示があっても使わない。(故障したり、火力が弱くなつたりして調理できません)



丸い 脚がある 反りがある

- 反りの目安として、約3 mm以上のものは使わない。(安全機能が正しく動かなかつたり、火力が弱くなつたり、加熱できなかつたりすることがあります)



12 cm未満

- 異常を検知して、火力が弱くなつたり、加熱できなかつたりすることがあります。

- 底が薄すぎるものは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。
- 底面にホーロー加工した魚焼き器は、使えません。(ホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します)
- 「揚げ物」「焼き物」メニューのときは、他にも制約があります。→各説明ページの「調理のポイント」でご確認ください。
- 同じ火力設定でも、鍋の材質、形状、大きさなどによっては消費電力が異なつたり、加熱状態が異なつたりします。

ラジエントヒーターでは <2口IH+ラジエントタイプ>

- アルミ・銅鍋、超耐熱ガラス、小さめの土鍋*などが使えます。
 - 脚付きのものは使えません。
 - 超耐熱ガラス以外のガラス製のものは、割れることがあります。
 - 魚焼き器・網は使わないでください。(調理物が落ちてトッププレートに焼き付きます)
 - ミルクパンなどの小さな鍋が使えます。
 - 底径は16 cmまで。
 - 平らで底が厚めのものがおすすめです。
- *土鍋使用時は、空焼きにくれぐれご注意ください。鍋肌と鍋底の温度差でひび等が入る可能性があります。



確認と準備

使える鍋は？

IH調理とメニューの使い分け



調理に合わせて
メニューを選択!

基本の調理

煮る・ゆでる・温める・
蒸す・焼く・炒める
などに。



揚げ物のとき



温度に合わせて 焼くとき

ハンバーグや、
ホットケーキなどに。



<3口IHタイプのみ>

こんなときの「安全機能」

うっかりしていた!

- 鍋なし自動OFF (P.36)
- 小物自動OFF (P.36)
- 空焼き自動OFF (P.36)
- 電源スイッチ自動OFF * (P.32)
- 切り忘れ自動OFF * (P.32)

トッププレートが熱い!

- 高温注意ランプ (P.6~9)
- ※ 光るリングでも補助的にお知らせ (P.6)
- <3口IHタイプ>

温度が上がりました!

- 温度過昇防止 (P.33)
- グリル高温自動OFF (P.36)

いたずらや誤操作を防ぐ...

- オールロック * (P.24)
- ラジエントロック <2口IH + ラジエントタイプ> (P.24)

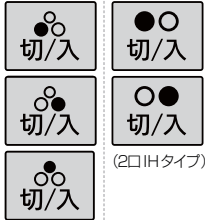
* IHとグリル共通です。

メニュー

使えるヒーター

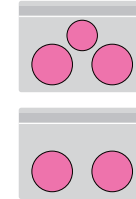
使える機能

自動で動く機能



加熱メニュー (P.14)

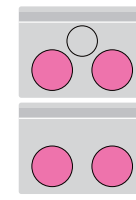
- ・ 弱火から強火まで、きめ細かい火加減が可能!
- ・ 安定した高火力で、炒め物もシャキッと!
素早い温度復帰で、鍋フリもできます。



揚げ物メニュー (P.16)

(光・揚げ物温度調節機能)

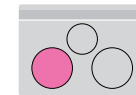
- ・ 食材を入れても、素早く温度復帰。
温度をキープしてくれるから、カラッとおいしく!



焼き物メニュー (P.18)

(フライパン焼き物温度調節機能)

- ・ 自分で火加減しなくても、温度を
キープしてくれるから、手間なくおいしく調理!



タイマー (P.19)

こげつきお知らせ



(左右IHのみ)



■こげつきお知らせ

「光火力センサー」が焦げ付きを検知すると、加熱を止めて、
<CH-XST6G・EST6G> 表示・ブザー・光るリング点滅、
<CH-AST6G・AS6G・A6G・CL22G3> 表示・ブザー・火力表示点滅でお知らせ!

- 電源を入れ、「加熱」を選ぶと「こげつき」が表示されます。(約2秒後に消えます)
- 「5」以下の火力で約10分以上加熱を続けているときに働きます。
- 鍋の種類・材質・底の形や大きさ・火力・調理メニューなどによって、加熱が止まるまでの時間や焦げ付き方は変わります。(煙やおいが出ることもあります)
- 煮物・煮込み以外の調理では、誤検知して加熱が止まる場合があります。(ジャム作りなど弱い火力で水分を飛ばすものや、パエリアなど少し焦げ付けさせるものとき)
→ 再加熱するには
[こげつき] を押して「こげつき」表示を消し、再加熱の操作をする。
→ 「こげつきお知らせ」を解除するとき (P.26)



確認と準備

IH調理とメニューの使い分け

基本の調理

加熱



調理のポイント

煮立ち具合(ぐつぐつ感)や
火力感(ジュージュー音)を見て火加減を!



火加減と表示	弱火			中火			強火			
	とろ火	1	2	3	4	5	6	7	8	9※1
消費電力	弱			中			強			
左右IH	100 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1450 W	2000 W	2500 W	3000 W
後ろIH	90 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1500 W			
煮る	カレー・おでんなど じっくり煮込む			煮魚など ざっと煮る			煮立てる			
ゆでる				根菜・麺類を ゆでる			葉菜を ざっとゆでる			湯を沸かす
温める	保温 溶かす			温め直し						
蒸す	チョコレート・バターを			茶わん蒸しを 蒸す			豚まんなど 強めの蒸気で均一に蒸す			
焼く	ハンバーグ・ぎょうざなど 中までじっくり			焼き色を付ける			ステーキなど 表面をざっと焼く			
炒める	たまねぎなど 焦がさずに炒める						野菜炒めなど 手早く炒める			

- 消費電力は、鉄・ホーロー鍋を使った場合です。
- 鍋の材質によって火力感が変わります。鉄・ホーロー▶ステンレスの順に弱くなります。

※1：2口IHタイプにはありません。

■煮る・温めるときは…

長時間の煮込みには
必ずタイマーを使う (P.19)

約45分で「切り忘れ自動OFF」が動きます。



■焼く・炒めるときは…

予熱は短めで充分!

長すぎると、鍋の赤熱・変形の原因に。
(軽い小さな鍋は、火力も少し弱めに)
油は予熱してから入れる
高火力のため、煙が出ることがあります。



汁物などは加熱する前に
かき混ぜて!

みそ汁・カレーなどの汁物や煮物。



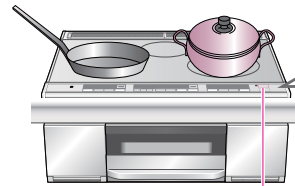
全体を手早く炒める

安定した高火力で、炒め物も
シャキッ。
素早い温度復帰で、鍋フリも
できます。



加熱する

■左右IHヒーターで



電源「入」
(ランプ点灯)

1 スタートする

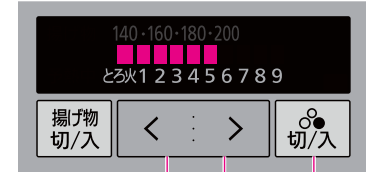


2 火力を合わせる



- < を長押しすると
素早く火力が下がる。

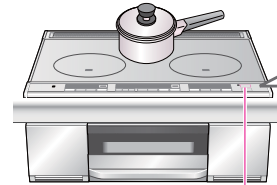
3 調理が終わったら… 切る



2 1,3

■タイマーを使うとき (P.19)

■後ろIHヒーターで <3口IHタイプ>



電源「入」
(ランプ点灯)

1 スタートする

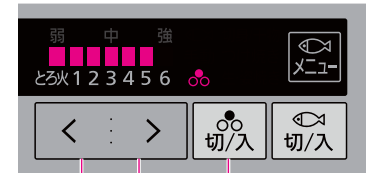


2 火力を合わせる



- < を長押しすると
素早く火力が下がる。

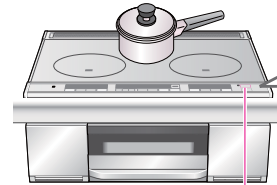
3 調理が終わったら… 切る



2 1,3

■タイマーを使うとき (P.19)

■ラジエントヒーターで <2口IH+ラジエントタイプ>



電源「入」
(ランプ点灯)

1 ラジエントを選ぶ



2 火力を合わせる



「中」でスタート 「強」でスタート
加熱スタート

3 調理が終わったら… 切る



2 1,3

■タイマーを使うとき (P.19)

温度を合わせて揚げる

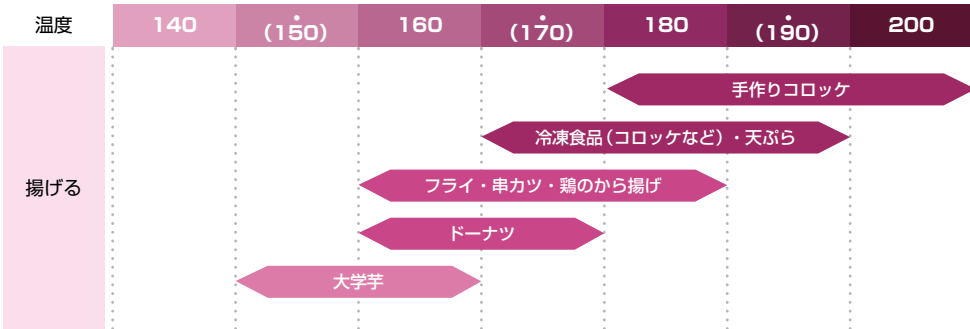
揚げ物



調理のポイント

鍋は中央に！

光火力センサーが鍋底温度の見張り役です。
(トッププレートの汚れも、取っておく)



■「揚げ物」メニューは…

鍋の種類・材質に注意 (P.11)

鍋によっては油温がずれる・予熱時間が長い・異常を検知して加熱できないものがあります。

→鍋の説明書もご確認を。
→ マークの鍋がおすすめ。



油は200～800g (0.22～0.9L) 深さ1cm以上に

熱い油・茶褐色の油・濁った油・揚げカスが沈んでいる油は使わない。



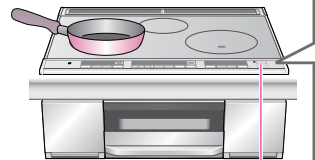
予熱中 表示が消えてから

材料や菜箸などを入れる。
予熱開始後は、油の継ぎ足しや鍋の移動をしない。
(異常検知による、加熱停止の原因)



揚げる

■左右IHヒーターで



電源「入」
(ランプ点灯)

お知らせ

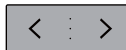
- 鍋によっては設定温度からずれることがあります。
→ で温度を調節する。
- いつも同じ鍋を使う場合は、鍋に応じて温度を調整することができます。(P.34)

1 スタートする



予熱中は点滅、予熱が終わったら消える

2 温度を合わせる



(約7～10分：
油800gのとき)

3 予熱中 表示が消えたら… 揚げる



1,4

2

ピピピ…

4 調理が終わったら… 切る



●温度の範囲：140～200℃

油の飛び散りを少なくするために 水分の多い材料などは下ごしらえする

(水分や空気の膨張による破裂防止)

●切り目などを入れる

えび

尾の先を切る



ししとう

縦に切り込みを



いか

皮をむき、両面に切り目を



うずらの卵

串などを刺す



●水分を拭き取る

・魚介類・しいたけ・ピーマンなどの野菜

●竹串などで穴を開ける

・皮や薄皮の付いたにんにくなど

●ベーキングパウダーや砂糖を入れる

・ドーナツなどの生地

●揚げすぎに注意する

(破裂防止)

・けんさきいか・するめいかなど

・コロッケ

・うずらのゆで卵・にんにくなど

・ししとう・おくらなど(中が空洞の野菜)

●油を入れる前に、鍋の内側の水滴を拭く

温度を合わせて焼く

焼き物

〈3口IHタイプ〉
(左IHのみ)



調理のポイント

鍋は中央に！

光火力センサーが鍋底温度の見張り役です。
(トッププレートの汚れも、取っておく)



温度	調理メニュー
230	・ポークソテー
200	・ぎょうざ(手作り・チルド) ・お好み焼き ・チヂミ
180	・ハンバーグ ・ハッシュドポテト ・ホットサンド ・冷凍ぎょうざ ・クロックムッシュ ・ミラノ風カツレツ
160	・クレープ ・ホットケーキ ・フレンチトースト
140	・薄焼き卵

■「焼き物」メニューは…

CH・IH IH マークのフライパンを使う

それ以外は、鍋底の温度がずれることがあります。

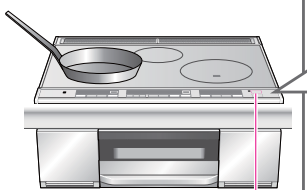


予熱中 表示が消えてから油や材料を入れる



焼く

■左IHヒーターで



電源「入」
(ランプ点灯)

お知らせ

- 複数のヒーターを使っているときは、予熱時間が長めになります。
- フライパンによっては底が変色することがあります。(高火力で予熱するため)
- 設定温度からずれることがあります。→< >で温度を調節する。

- 1 スタートする
焼き物切/入
- 2 温度を合わせる
(約1~3分)
- 3 予熱中 表示が消えたら…
焼く
- 4 調理が終わったら…
切る
焼き物切/入

予熱中は点滅、予熱が終わったら消える

1,4

2

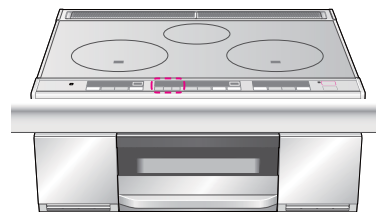
温度の範囲：140～230℃

■タイマーを使うとき (P.19)

タイマーを使う

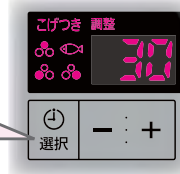
設定時間後、自動的に切りたとき (タイマー)

長時間煮込むときや、ゆで時間や焼き時間をきちんと合わせたいときなどに便利です。



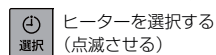
タイマーは選択式です！

*左IH、右IH、後ろIH、ラジエント、グリルに使えます。
操作するときは、いずれかを選んで行います。



スタートしたあと…

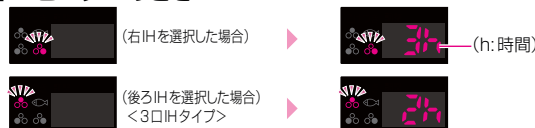
1 ヒーターを選択し



2 時間を設定する

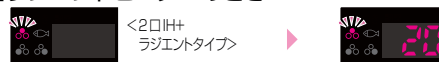


■IHヒーターのとき



- 設定範囲：1分～9時間
- 時間は、次の単位で設定できます。
30分 90分 2～9時間
まで まで まで
1分刻み 5分刻み 1時間刻み

■ラジエントヒーターのとき



- 設定範囲：1分～30分
- 時間は、次の単位で設定できます。
30分
まで

■グリル(手動)のとき



- 30分
まで
1分刻み

時間が0になったら…自動的に切れる

お知らせ

- < >を押す続けると、早送りできます。
- 最初に<->を押すと、最長時間 (IHヒーターの場合、9時間) から減りながら設定できます。
- 「揚げ物」メニューには使えません。

■取り消すとき

→<->になるまで、<->を押す。

■複数のヒーターでタイマーを使っているとき

選択しているヒーターの残時間を表示しています。



- 別のヒーターの残時間を確認するときは →<->で確認したいヒーターを選択する。(点滅させる)

グリルで焼く

調理のポイント



自動 手動

焼くものに合わせて
使い分ける

自動

グリルの定番メニューを簡単に…
メニューに合わせ、火力や時間を自動で調節。

手動

「自動」で焼けないものは…

自動メニューにないものや、様子を見ながら
焼きたいときに。
少し強い焼きをしたいときにも。

- ・調理物や容器の高さは4 cm以下にする
- ・ハマグリなど開くものは焼かない
- ・串の焦げが気になるときは、串にアルミ箔を巻く

■「自動」メニューは…

- ・下準備をきっちりとする(右表)
- ・冷凍物は、完全に解凍してから焼く
- ・調理中は、扉を開けない

■「手動」メニューは…

- ・反りやすいものは下準備する
(あなごには串を刺す/いかには切れ目を入れる)
- ・皮付きのとりもも肉は、皮に穴を開ける
(皮の反り返りを防ぐため)
- ・焼きなすは表面に穴を開ける
(破裂を防ぐため)



お願い

●焼き具合や時間は、調理物の種類・大きさ・数・鮮度や季節などにより
異なります。

- ・自動：右の表を参考に、弱・中・強を調節してください。
- ・手動：焼き具合を見ながら、焼いてください。

自動

メニュー	下準備	火力調節の目安		
		弱	中	強
「切身/干物」 自動で焼き上がる およその時間です	●切り身は、皮に切れ目を入れる。 	●干物 さんまの開き ⌚ 1~2枚 11~13分 ししゃも	●切り身(一塩もの生) 塩さけ ⌚ 1~4切 13~15分 塩さば ●干物 あじの開き ⌚ 1~2枚 13~15分 ほっけ・かれい一夜干し	●切り身(生) 生さば、生さけ ⌚ 1~4切 15~17分
「つけ焼き」 つけ焼きや みそつけなど 	●つけ焼きは、たれを拭き取る。(焦げ防止) ●みそつけは、みそを洗い流して拭く。	●小さめ、つけ 時間の長いもの ぶりのつけ焼き(小さめ) ⌚ 1~8切 9~12分	ぶりのつけ焼き ⌚ 1~4切 9~12分 さわら・たいのみそ つけ・しょうゆづけ	
「生・姿焼き」 生魚の姿焼き 	●水分の多い魚(あじなど)を塩焼き にするときは、両面に塩を振って 約20分置く。水洗いして水気を 拭き、振り塩をする。 ●さんまや川魚は、焼く直前に振り塩をする。 ●切れ目を入れる。(皮の乾燥による裂け・反りの防止) ●尾ヒレに化粧塩をする。(焦げすぎ・型くずれ防止)	●小さめ、脂の のっているもの 小あじ ⌚ 1~6尾 18~21分 はたはた	さんま ⌚ 1~4尾 19~22分 (生さんま・塩さんま ・はらわたを取った もの) あじ・真だい・いさき	●大きめ、 水分の多いもの たい(400g以上) ⌚ 1尾 22~24分 あじ(250g以上) ・ひらあじ・甘だい

手動

メニュー	火力調節の目安		
	弱 750 W相当	中 1220 W相当	強 1450 W相当
・焦げやすいもの ぶりん干しなど ・焼きにくいもの 丸干しなど ・反りやすいもの あなご・いかなど ・その他 鶏の手羽先・手羽元、さざえなどの貝 この時間を目安に 設定してください	●各種ぶりん干し いわし さんま さば(半身) ⌚ 8尾 ⌚ 2尾 ⌚ 2枚 5~7分 8~10分 11~13分 小あじ ⌚ 4尾 7~9分 ※ぶりん干し・市販のみりんづけは 焦げやすいので注意する。 鶏のももつけ焼き ⌚ 1~2枚 20~24分	鶏のもも塩焼き ⌚ 1~2枚 20~24分 手羽先・手羽元 焼き鳥 ⌚ 6本 15~20分	うるめいわし 帆立貝 焼きおにぎり ⌚ 8~10尾 ⌚ 4個 ⌚ 4個 6~8分 10~15分 10~15分 さざえのつぼ焼き いかの姿焼き いかの一夜干し ⌚ 6個 ⌚ 2(は)い ⌚ 1枚 10~15分 8~10分 6~8分 焼きなす(直径4cm) 焼き芋(直径4cm) ⌚ 3本 ⌚ 3本 20~25分 25~30分

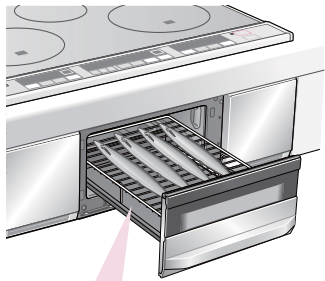
使い方

グリルで焼く

グリルで焼く

操作のしかた

準備



受け皿の中に
水は入れない

1 焼き網に調理物を載せる

●載せ方

- ・干物は、皮面を下にする。
- ・皮付きの鶏もも肉は、皮面を上にする。
- ・焦げやすい・薄い部分は手前にする。



切り身・ホイル
焼きなどは、
少し間をあけて
斜め置きに。



骨付きもも肉・
なすなどは、
厚い部分を
中央に。



グラタンなどは、
縦置きに。



鶏もも肉などは、
横置きに。

2 扉をゆっくりと奥まで確実に閉める (調理物が動かないように)

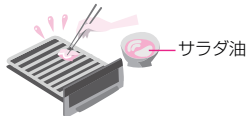
3 電源スイッチを入れる



こんな
ときには…!

■焼き網に魚などがこびりついてしまう…

- 焼き網にサラダ油を塗りましょう。
こびりつきが軽減します。



サラダ油

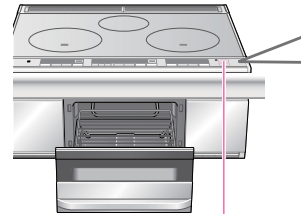
お願い

- もちなど膨れるものは、焼けたらすぐに取り出してください。
(ヒーターなどにくっついて固まり、扉が開かなくなる原因)
- 脂分の多いものを焼くときは、ご注意ください。
(飛び散った脂がヒーターに当たり、瞬間的に炎が出ることがあります)
 - ・加熱中は、扉を開けない。(空気が入り、炎が大きくなります)
 - ・調理後30秒程度してから、扉を開ける。(煙が多く出るため)

お知らせ

- 使い始めは、煙やおいが出ることがあります。
- 調理後も内部の温度が高いときは、約10分間冷却ファンの回る音がします。

自動で焼く

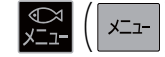


電源「入」
(ランプ点灯)

こんなときは…

- メニューを間違えてスタートしたとき
→30秒以内なら、
いったん切ってやり直す。
→30秒以上たっていたら、
手動で焼く。

1 メニューを選ぶ



- 押すごとに、
「切身/干物」→
「つけ焼き」→
「生・姿焼き」→取消

2 火力を選ぶ



3 スタートする



- 焼き時間の表示は
確定まで点滅、
確定したら点灯

4 調理が終わったら… 自動的に切れる

- 焼き足りないときは、
手動で焼く。

<3口IH・2口IH+ラジエントタイプ>



2

3

<2口IHタイプ>



2

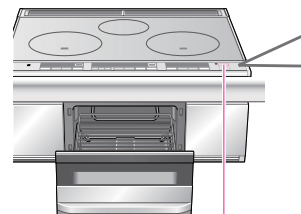
1

3

ビビビ…

●火力調節の目安 (P.21)

手動で焼く



電源「入」
(ランプ点灯)

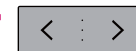
こんなときは…

- 連続して焼くとき
→いったん切る。
(約30分連続して加熱
すると、「切り忘れ自動
OFF」が働きます)

1 スタートする



2 火力を合わせる



3 調理が終わったら… 切る



2

1,3

●火力調節の目安 (P.21)

■タイマーを使うとき (P.19)

便利な機能

オールロック/ラジエントロック

●電源スイッチを入れて、各設定を行ってください。

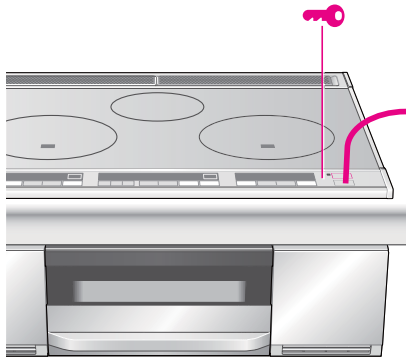
オールロック/ラジエントロック

ボタンを押しても受け付けないようにします。

いたずらや誤操作を防ぎたい



(ロック中、点灯する)



<3口IHタイプ/2口IHタイプ>

■すべての操作をロックするとき

オール
ロック

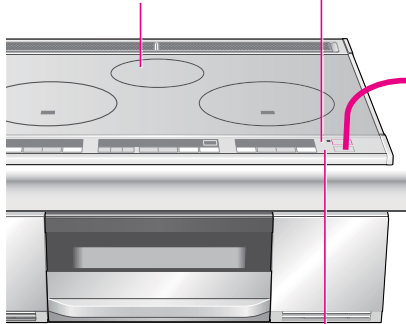
押す(約3秒)

●解除するとき: 再度3秒押す。

※使用中は、ロックできません。

(ロック中、点灯する)

ラジエントヒーター



<2口IH+ラジエントタイプ>

■すべての操作をロックするとき

ロック
オール

押す(約3秒)

●解除するとき: 再度3秒押す。

※使用中は、ロックできません。

■ラジエントヒーター操作だけロックするとき

ロック
オール

押す(約5秒)

●解除するとき: 再度5秒押す。

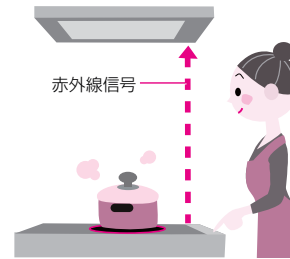
※ラジエントヒーター使用中は、ロックできません。

(ラジエントロック中、点灯する)

換気連動システムについて

<CH-XST6G/
CH-EST6G/
CH-CL22G3>

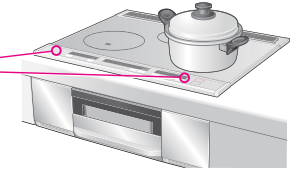
換気連動システム対応の
レンジフードなら…



加熱を始めると、
自動で換気が始まります

(加熱を止めると、換気も停止)

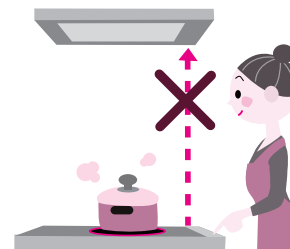
送信部
(○で囲んだあたり)



お願い

- 送受信を妨げないため、次のことを守ってください。
 - ・手や頭で信号を遮らない。
 - ・送信部に鍋などを置いたり、フライパンの取っ手を向けたりしない。
 - ・送信部に油污れが付いたままにしない。
 - ・テレビ・照明器具などのリモコンを使いながら操作しない。
- その他の理由でうまく送受信できない場合は、レンジフード側で操作してください。(レンジフードの取扱説明書へ)

レンジフードを自動で運転させたくないとき



1 中央操作部の < > を同時に押す(約3秒)

☑ (入) → ☑ (切) ・現在の設定を表示したあと表示が変わる
約3秒後に表示が消える(変更完了)

●元に戻すときは、再度3秒押す。

※使用中は、設定できません。

設定を変更する

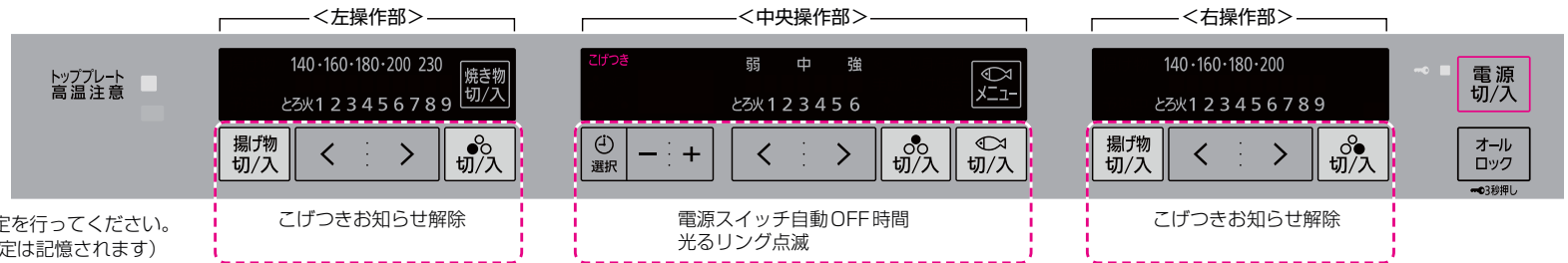
こげつきお知らせ/自動OFF時間

光るリング



ご家庭の使い方に合わせて設定が変更できます。

●電源スイッチを入れて、各設定を行ってください。
(電源スイッチを切っても、設定は記憶されます)



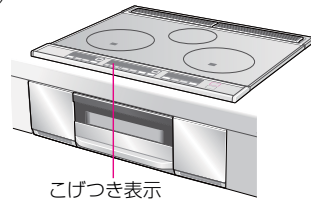
こげつきお知らせ解除

電源スイッチ自動OFF時間
光るリング点滅

こげつきお知らせ解除

煮る料理をしないときは
こげつきお知らせを解除したい

1 **同時に押す(約1秒)**
(こげつきが消える)
<中央操作部> <左操作部または右操作部>



■再設定するとき
手順1の操作でこげつきを表示させる。

※左右IHどちらの操作部で操作しても、左右IH両方の「こげつきお知らせ」が解除/設定されます。
※左右IHヒーターの一方でも使っていると、解除/設定はできません。

電源スイッチ自動OFF時間を遅くしたい早くしたい

1 **同時に押す(約3秒)** **電源切/入** が点滅し現在の設定時間を表示

2 **で時間を選ぶ** **調整範囲:** 5分・10分・15分・30分

3 **同時に押す**

※いずれかのヒーター使用中は、変更できません。

トッププレートの高温をお知らせする、光るリングの点滅は、消せます。

1 **同時に押す(約3秒)** (現在の設定が表示される)
・点滅するとき:「0」
・点滅しないとき:「1」

2 **で「1」を選ぶ**

3 **同時に押す**

■点滅させるとき
上記の手順1~3で、 → にする。

※いずれかのヒーター使用中は、変更できません。
※点滅を消したときは、天面操作部の「高温注意ランプ」で、トッププレートの状態を確認してご使用ください。

お手入れする

日常のお手入れ



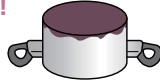
警告



■使用後しばらくは、高温部に触れない
(やけどの原因)

→電源スイッチを切り、各部が冷めてから
お手入れしてください。

鍋底の汚れも忘れず
落として!



(汚れが鍋とトッププレートに
焼き付いてくっつき、無理に
剥がすとトッププレート破損
の原因になります。)

汚れたらすぐ!

調理物や油は、焼き付くと取りにくくなります。

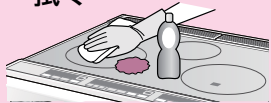
トッププレート

通常の汚れは

布巾をよく絞り、
水拭きする

油污れは

洗剤を付けた布巾で
拭く



汚れが取りにくいときや
こびりついた焦げ付きは

クリームタイプの
クレンザー(ジフなど)を付け、
丸めたラップや
アルミ箔で
こすり取る

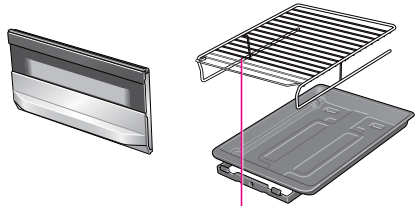


●お手入れ用クリーナーを別売しています。(P.39)

使うたびに!

グリル扉・焼き網・受け皿

洗剤で洗う



●水につけておくと、
お手入れしやすくなります。

※外し方・取り付け方(P.30)



洗剤を使うときは…

●台所用洗剤(中性)を使う!



次のものは使わないで!

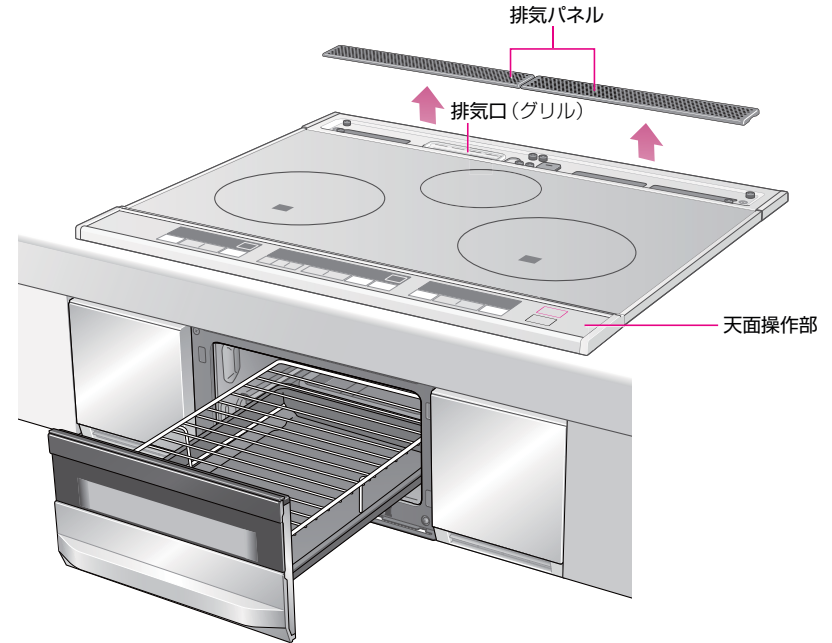
●酸性やアルカリ性の洗剤(変色します)
(例)漂白剤・住宅用合成洗剤など
※必ず洗剤の注意書きを確認してください。

●たわし・粉末タイプのクレンザー
(傷付きます)



グリル扉、フィルターには使わない

●食器洗い乾燥機
(パッキン・樹脂部が変形します)



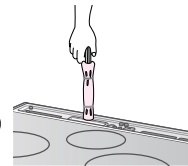
こまめに…

ほこりや汚れを取り除いてください。

排気口(グリル)

洗剤を付けた
布巾で拭く

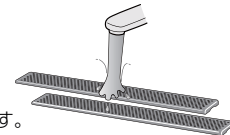
●割り箸に布などを
巻き付け、強く縛る。
(落とさないようにする)



排気パネル

洗剤で洗う

●目詰まりすると、
異常を検知して、
火力が下がったり
加熱が止まったり
することがあります。



天面操作部

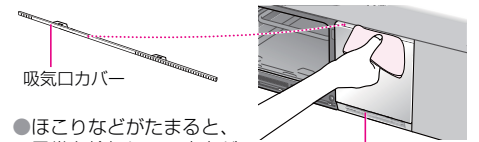
布巾をよく絞り、
水拭きする

●放置すると、汚れが残ります。



フィルター・吸気口カバー

布巾をよく絞り、水拭きする



●ほこりなどがたまると、
異常を検知して、火力が
下がったり加熱が止まったり
することがあります。

■汚れが取りにくいときは…


吸気口カバー・フィルターを外して水洗いする。

※外し方・取り付け方(P.31)

お手入れする

グリル・フィルター・吸気口カバーの外し方・取り付け方

庫内のお手入れ／パッキンの交換

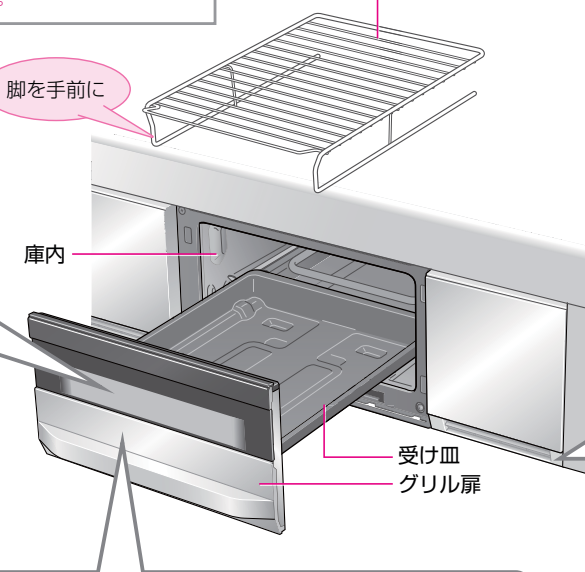
警告  ■使用後しばらくは、高温部に触れない (やけどの原因)
→電源スイッチを切り、各部が冷めてからお手入れしてください。

グリル扉・受け皿

■外し方／取り付け方



止まるまで引き出して斜め上に引き上げる。(取り付けは逆の要領で)

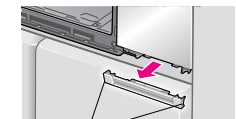


焼き網(メッキタイプ)
脚を手前に
庫内
受け皿
グリル扉

フィルター (左右)

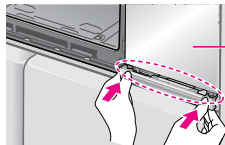
●グリル扉は引き出しておく。

■外し方



左または右のくぼみに指をかけ、フィルターを外す

■取り付け方

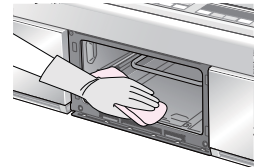


サイドカバー
サイドカバーの下部の位置に合わせ、フィルターをカチッと音がするまで奥まで差し込む

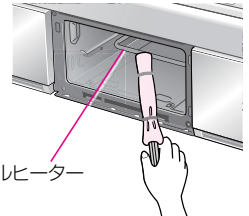
定期的な… 庫内・グリルヒーター

①グリル扉・受け皿を外す

②庫内に台所用洗剤(中性)を付けた布をしばらくかぶせておき、拭き取る



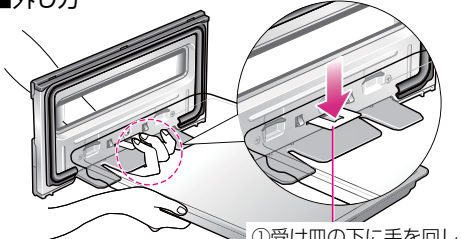
③割り箸に布などを巻き付けて強く縛り、台所用洗剤(中性)をしみこませ、グリルヒーターをなぞるように拭く。



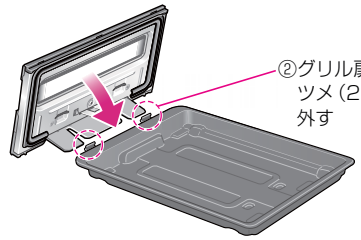
グリルヒーター

グリル扉

■外し方

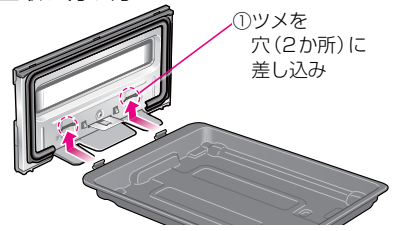


①受け皿の下に手を回し板バネを押さながら

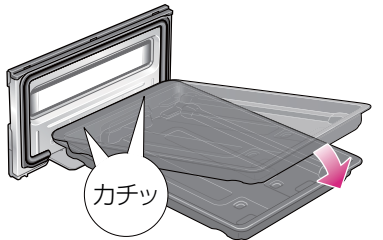


②グリル扉を倒してツメ(2か所)を外す

■取り付け方



①ツメを穴(2か所)に差し込み



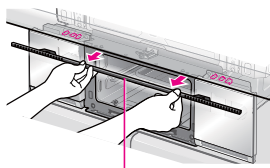
カチッ

②受け皿を元の位置に戻す

吸気口カバー

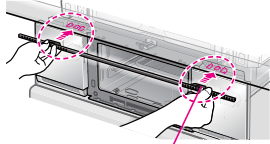
●グリル扉は引き出しておく。

■外し方



グリル上部に指をかけ、吸気口カバーを引き抜く

■取り付け方



吸気口カバーの凸部(2か所)を奥まで差し込む

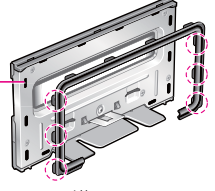
パッキンの交換

扉のすき間から煙が漏れ出したり、柔軟性がなくなったりするなど
グリル扉のパッキンが傷んできたら…
パッキンを交換する (P.39)

●パッキンの付け忘れ、外れや浮きにご注意ください。(取っ手が高温になったり、扉から煙が出たりして、自動調理がうまくできません)

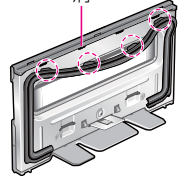
①古いパッキンを引っ張って外す(左右3か所)

②新しいパッキンの凸部を扉裏側の穴にしっかり押し込む



穴

③ヒダ(4か所)を溝に差し込み、全体を完全に押し込む



溝

お手入れ
お手入れする

故障かな？

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認ください。

	こんなときは	ここを確かめてください
電源	IHクッキングヒーターが 使えない	<ul style="list-style-type: none"> ●電源スイッチは入っていますか？ ●電源スイッチは、誤って押しても簡単に入らないようになっています。 →少し長めに押す。 ●オールロックしていませんか？ ●<3口IHタイプ>後ろIHとグリルは同時に使えません。 <2口IH+ラジエントタイプ>ラジエントヒーターとグリルは同時に使えません。
	<2口IH+ラジエントタイプ> ラジエントヒーターが 使えない	<p>「電源スイッチ自動OFF」が働きました</p> <ul style="list-style-type: none"> ●電源「入」のまま、ボタン操作しないで約15分(または設定した時間)以上たつと、自動的に切れます。 →再度、電源スイッチを入れる。 →自動OFFの時間は、最大約30分に変更できます。(P.26)
	使用中に ヒーターが切れていた	<ul style="list-style-type: none"> ●火力合わせをしないとスタートしません。(P.15) <p>「切り忘れ自動OFF」が働きました</p> <ul style="list-style-type: none"> ●一定時間ボタン操作しないと、ブザーが鳴ってヒーターが切れます。(IHヒーターやラジエントヒーター:約45分、グリル:約30分) →再度、ボタン操作する。 ・長時間の調理をするときは、タイマーを使う。
	ラジエントヒーター<2口IH+ラジエントタイプ>やグリルが ついたり消えたりする	<ul style="list-style-type: none"> ●「こげつきお知らせ」が働いていませんか？ →鍋の状態を確認し、お知らせ表示を消す。(P.13)
	ブレーカーが落ちる	<ul style="list-style-type: none"> ●自動的に温度調節しています。(故障ではありません) ●ご家庭の総電気容量が不足していると、他の電気製品と同時使用した場合にブレーカーが落ちることがあります。(P.37) →お買い求め先にご相談ください。
音	加熱中に 鍋から音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋の種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がして、取っ手にわずかな振動を感じたり、動いたりすることがあります。(異常ではありません) →鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。 ●加熱中に鍋を外したときや加熱を開始したときに、「ピン」という短い金属音がすることがあります。
	本体内部の音が 大きくなったり 小さくなったりする	<ul style="list-style-type: none"> ●本体内部にある冷却ファンの音で、火力や鍋の材質に応じて運転モード(4段階)が切り換わります。(火力を上げると高速運転するため、音も大きくなります)
	電源スイッチを切っても ファンの音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●本体内部の温度が高い間は、冷却ファンが作動します。(温度が下がると、自動的に止まります)

	こんなときは	ここを確かめてください
操作・表示	ラジエントロックや オールロックが 解除できない	<ul style="list-style-type: none"> ●ラジエントロック・オールロックの両方がかかっている場合は、一度に解除できません。<2口IH+ラジエントタイプ> →でオールロック(3秒押し)、ラジエントロック(5秒押し)の両方を解除する。
	タイマーセットできない	<ul style="list-style-type: none"> ●タイマーセットしたいヒーターが入っていますか？ →加熱をスタートしてから、タイマーをセットする。 ●タイマーセットしたいヒーターを選択していますか？ →でヒーターを選択して、時間を設定する。 ●を押したまま約10秒たつと、選択状態が取り消されます。 →再度選択する。
	<3口IHタイプ> 電源スイッチを切ると、 トッププレート高温時の 光るリングの点滅が暗くなる	<ul style="list-style-type: none"> ●消費電力を抑えるため、電源スイッチを切ったあとは少し暗くなります。(故障ではありません) →点滅が気になるときは、消すことができます。(P.27)
	グリル(自動)の残時間表示が 途中で増える、減る	<ul style="list-style-type: none"> ●残時間は、スタート時には目安時間を表示します。調理物の種類や量などを判定したら、適切な調理時間に切り換えます。
	タイマーの残時間が わからない	<ul style="list-style-type: none"> ●タイマーの残時間表示は選択されているヒーターの時間です。 →で確認したいヒーターを選ぶ。
風	<2口IH+ラジエントタイプ> ラジエントロック操作(5秒押し) 中にを一時的に表示する	<ul style="list-style-type: none"> ●ボタンがオールロックとラジエントロックを兼ねているため、「5秒押し」の途中で一時的に表示しますが、故障ではありません。
	扉の周囲から風が出る	<ul style="list-style-type: none"> ●冷却ファンが作動すると、排気パネル以外に、扉の周囲からも風が少し出ます。
	IHヒーターの 火力感がなくなる	<p>「温度過昇防止」が働きました</p> <ul style="list-style-type: none"> ●予熱時間が長すぎたときなど、鍋底の温度が上がりすぎると、自動的に火力が弱くなります。(火力表示は変わりません) ・温度が下がると、元に戻ります。
	複数のヒーターを同時に使うと	<ul style="list-style-type: none"> ●土鍋など、IHヒーターが高温になる鍋を使っていませんか？ →市販の土鍋は、 マークや「IH用」の表示があっても使わない。
	●火力が弱くなる ●火力表示が勝手に下がる ●火力が上げられない ●使えないヒーターやメニューがある	<ul style="list-style-type: none"> ●総消費電力を超えないように、自動的に火力を制限しています。(P.37) ・IHヒーターの火力表示が勝手に下がったり、を押してもピピッと鳴って火力が上がらなかつたりすることがあります。 ・を押しても、ピピッと鳴って受け付けられない(スタートしない)ことがあります。
火力		

故障かな？

必要なとき

故障かな？

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認ください。

こんなときは		ここを確かめてください	
焼き物	<p><3口IHタイプ></p> <p>●予熱時間が長い</p> <p>●温度がずれる</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋が光火力センサーからずれていませんか？ ●鍋底・トッププレートが汚れていませんか？ ●予熱中表示中に、水・油・調理物を入れていませんか？ ●フライパンによっては、鍋底の温度がずれることがあります。 → マークのフライパンを使う。(P.18) ※温度がずれる場合は、 で設定温度を調節する。(P.18) 	
	<p>●予熱時間が長い</p> <p>●油温がずれる</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋が光火力センサーからずれていませんか？ ●鍋底・トッププレートが汚れていませんか？ ●800gより多い油を入れていませんか？ ●熱い油・茶褐色の油・濁った油を使ったり、揚げカスが残ったりしていませんか？ ●鍋の種類・材質、底の形や大きさによっては、油温がずれたり、予熱時間が長くなったりするものがあります。 → マーク付きの鍋をおすすめします。(P.16) ※油温がずれる場合は、 で設定温度を調節する。(P.17) →いつも同じ鍋を使う場合は、「揚げ物温度調整」で温度の補正ができます。(下記) 	

揚げ物温度調整 ●実際の油温と本機の表示がずれる場合、鍋に応じて温度を補正(調整)できます。各ヒーターごとに設定してください。

「揚げ物」の「予熱中」表示が消えてから…(P.17) ※予熱前や予熱中は、調整できません

- 同時に押す**(約3秒) ・「調整」が点灯
<左操作部または右操作部>
- か で**温度を調整する** ・調整範囲:
 -15℃・-10℃・-5℃・+5℃・+10℃・+15℃
- 同時に押す** ・「調整」のみ点灯

■取り消すとき
 「予熱中」表示が消えてから、手順**1**~**2**で に戻し、手順**3**で「調整」が表示されないことを確認する。

■調整した温度を確認するとき
 「予熱中」表示が消えてから、手順**1**で確認する。(約1分たつと、元の表示に戻る)

※調整後に別の鍋を使うときは、調整した温度を確かめてから調理してください。

こげつきお知らせ	
<p>加熱が止まったときの焦げ付きが多い(少ない)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋の種類・材質・底の形や大きさ・火力・調理メニューなどによって、加熱が止まるときの焦げ付き方は変わります。
<p>●焦げ付いているのに加熱が止まらない</p> <p>●焦げ付いていないのに加熱が止まる</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●「こげつきお知らせ」を解除していませんか？ ●「6」以上の火力では、働きます。 ●煮物・煮込み以外の調理や、ジャム作りなど弱い火力で水分を飛ばすもの、パエリアなど少し焦げ付かせるものは、誤検知して加熱が止まる場合があります。 →お知らせ表示を消し、再加熱する。(P.13) →「こげつきお知らせ」を働かせたくないときは、解除する。(P.26)



こんなときは		ここを確かめてください	
レンジフード	<p><CH-XST6G・EST6G・CL22G3で、換気連動システム対応のレンジフードを使っている場合></p> <p>IHクッキングヒーターを使ってもレンジフードが運動しない</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●手や頭で信号を遮っていませんか？ ●送信部に鍋などを置いたり、フライパンの取っ手を向けたりしていませんか？ ●送信部が油で汚れていませんか？ ●テレビ・照明器具などのリモコンを使いながら操作していませんか？ 	
		<ul style="list-style-type: none"> ●レンジフードが運動しない設定になっていませんか？ →レンジフードと連動する設定に戻す。(P.25) 	
		<ul style="list-style-type: none"> ●換気連動システム対応のレンジフード以外は、運動しません。 ●換気連動システム対応のレンジフードであっても、信号の種類が異なる場合は運動しません。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ●その他の理由でうまく運動しないとき →レンジフード側の操作部を使う。(レンジフードの取扱説明書へ) 		

こんな表示が出たら…









表示

ここを確かめてください


● 次の表示のときは、原因を取り除くと自動的に再加熱します。

 (交互表示)	フィルター 目詰まり検知 <ul style="list-style-type: none"> ● フィルター・吸気口カバー・排気パネルを塞いだり、ほこりがたまったりしていませんか？ → お手入れする。(P.29)
 (表示例：左右IH)	鍋なし 自動OFF 小物 自動OFF <ul style="list-style-type: none"> ● 鍋はヒーターの中央に置いてありますか？ ● 使用中に鍋を外しませんでしたか？ ● 使えない鍋を使っていませんか？(P.10) ● ナイフ・スプーンなど、金属製の小物を置いていませんか？ (そのまま放置すると、1分後に表示が消えて通電を停止します)

● 次の表示のときは、原因を確認し、対処してください。その後、**[切/入]**を押して、表示を消してください。

 (交互表示)	グリル高温 自動OFF <ul style="list-style-type: none"> ● 調理物の発火などで、グリル庫内の温度が異常に上がっていませんか？ → ① すぐに電源スイッチを切る。 ② 排気パネルをぬれたタオルで塞ぐ。 ③ ブレーカーを切る。 ・炎が消えるまで扉を開けないでください。
 (交互表示)	空焼き 自動OFF <ul style="list-style-type: none"> ● 約15分間空焼きしませんでしたか？ → 鍋に調理物を入れ、再度ボタン操作する。 ・鍋の種類により、停止までの時間は異なります。 ・火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が動かないことがあります。 ● 誤って、「加熱」メニューのときに油を予熱しませんでしたか？
 (交互表示)	揚げ物不適鍋 自動OFF <ul style="list-style-type: none"> ● 鍋の種類・材質・底の形や大きさなどによっては、加熱できないものがあります。 (   ) マーク付きの鍋をおすすめします。(P.16) ● 800gを超える量の油を入れていませんか？
 (交互表示)	揚げ物鍋すれ 自動OFF <ul style="list-style-type: none"> ● 鍋がすれていませんか？ ● 800gを超える量の油を入れていませんか？ ● 「予熱中」表示中に食材や菜箸を入れませんでしたか？ ※対処したあと、再度ボタン操作して予熱し直せます。

■ 以上の内容を確認しても直らないときや、「H00」表示が出たときは…

 (交互表示)	故障です。修理をご依頼ください。 → 電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容(「H」のあとの2桁の数字)をお買い求め先またはお問い合わせ窓口にご連絡ください。
---	--

仕様

タイプ	3口IHタイプ	2口IH+ラジエントタイプ	2口IHタイプ	
品番	CH-XST6G	CH-EST6G・CH-AST6G CH-AS6G・CH-A6G	CH-CL22G3	
電源	単相200V(50-60Hz 共用)			
総消費電力	5800W / 4800W(切換式)		2900W	
大きさ(約)	幅600mm × 奥行558mm × 高さ232mm			
グリル 焼き網	大きさ(約)	幅236mm × 奥行325mm		
	上ヒーターまでの高さ(約)	60mm		
質量(約)	18.5kg	17.5kg	16.8kg	
左IH ヒーター	最大消費電力	3000W*		
	火力調節(約)	10段階 100W相当 ~ 3000W		
	焼き物温度調節(約)	5段階 140~230℃	9段階 100W相当 ~ 2500W	
	揚げ物温度調節(約)	7段階 140~200℃		
	調理タイマー	1分~9時間		
右IH ヒーター	最大消費電力	3000W*		
	火力調節(約)	10段階 100W相当 ~ 3000W		
	揚げ物温度調節(約)	7段階 140~200℃		
	調理タイマー	1分~9時間		
後ろIH ヒーター	最大消費電力	1500W		
	火力調節(約)	7段階 90W相当~1500W		
	調理タイマー	1分~9時間		
ラジエント ヒーター	最大消費電力	1250W		
	火力調節(約)	3段階 340W相当~1250W		
	調理タイマー	1分~30分		
グリル	最大消費電力	1550W		
	自動調理	魚(切身/干物) つけ焼き 生・姿焼き		
	手動火力調節(約)	3段階 750W相当~1450W相当		
	調理タイマー	1分~30分		

※待機電力:0.5W(電源スイッチ「切」の状態)

※鉄・ホーロー鍋を使った場合

■ 複数のIHやグリルを同時に使うとき、総消費電力を超えないよう、次のようにIHヒーターの火力を制限します。

<3口IHタイプ/2口IH+ラジエントタイプ>

※4か所(左IH、右IH、後ろIHまたはラジエントヒーター、グリル)の同時使用はできません。

●火力表示はそのまま、火力が弱くなる。 ●火力が1~数段階下がる。 ●火力を上げたりスタートできない。

<2口IHタイプ>

※3か所(左IH、右IH、グリル)の同時使用はできません。

●火力表示はそのまま、火力が弱くなる。

●火力が1~数段階下がる。

●火力を上げたりスタートできない。

●加熱のスタート火力が「3」になる。

→高火力が必要なときは、できるだけ同時使用を避けるか、他のヒーターの火力を弱めてください。

■ 本機はご使用環境などに合わせて総消費電力を切り換えられます。

<3口IHタイプ/2口IH+ラジエントタイプ>

(出荷時:5800W)

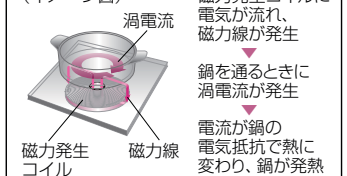
必ず契約容量ブレーカー(契約容量ブレーカーがない場合は、主幹ブレーカー)

をご確認いただき、総電気容量が60A未満の場合は総消費電力を4800Wに切り換えることをおすすめします。

※詳細は、お買い求め先にお問い合わせください。

IH加熱(電磁誘導加熱)は、鍋自体を発熱させて加熱します。

(イメージ図)



保証とアフターサービス よくお読みください

■使い方・お手入れ・修理などは、まず、お買い求め先へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

お買い求め先
電話 () -
お買い上げ日 年 月 日

修理を依頼されるときは

「故障かな?」「こんな表示が出たら…」(P.32~36)でご確認のあと、直らないときは、電源スイッチとブレーカーを切り、お買い上げ日と下の内容をご連絡ください。

製品名	IHクッキングヒーター
品番	
故障の状況	できるだけ具体的に H表示が出たときは、その表示内容

●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

※本製品は業務用にはお使いいただけません。業務用的に使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理となります。

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

(出張診断のみでも料金がかかることがあります)

●修理料金は、次の内容で構成されています。

技術料 診断・修理・調整・点検などの費用

部品代 部品および補助材料代

出張料 技術者を派遣する費用

●補修用性能部品の保有期間 **8年**

当社は、本製品の補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を、製造打ち切り後8年間保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、裏表紙のお問い合わせ窓口にご連絡ください

別売品

(希望小売価格は、2020年10月現在)

■ニプロガラストップ
専用クリーナー
(クリームタイプ)

日常の油污れや取りにくい
汚れに付けて、こすり取る

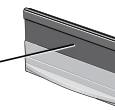


品番：AD-KZ063 (2本セット)
希望小売価格：1,760円(税込)

・注意書をよくお読みのうえ、
お使いください。

■防熱グリルドア

グリル庫内は
見えません。



品番：KZ-GDB3
希望小売価格：8,250円(税込)

■焼き網(消耗部品)



●品番：AZC83-957 (メッキタイプ)
幅236 mm×奥行き325 mm
希望小売価格：1,650円(税込)

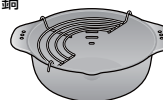
●品番：AZC83-459 (フッ素タイプ)
幅236 mm×奥行き307 mm
希望小売価格：1,980円(税込)

※フッ素タイプのお手入れには、スポンジの
ナイロン面・ナイロン製ネットに入った
スポンジ・食器洗い乾燥機は使えません。
(フッ素樹脂が傷みます)

■ドアパッキン(消耗部品)

品番：AZE99-957
希望小売価格：1,100円(税込)

■天ぷら鍋



品番：KZ-T3S
希望小売価格：2,420円(税込)

■受け皿



品番：AZC81-F92
希望小売価格：1,320円(税込)

- 別売品はお買い求め先にお問い合わせください。(2020年10月現在)
- パナソニックの家電製品直販サイト「パナソニックストア」でお買い求めいただけるものもあります。詳しくは「パナソニックストア」のサイトをご覧ください。
<http://jp.store.panasonic.com/>

パナソニックグループのショッピングサイト

