

## 取扱説明書

マルチワイドIHクッキングヒーター(家庭用)

鉄・ステンレス対応

品番 **S1AEB4L3K**  
**S1AEB4G3K**  
**E1AEB4L3K**

※品番の先頭には、キッチンシリーズを示す「JUG」などの英字が入ります。

(希望小売価格は、2020年2月現在)

### 別売品

■ピタクラフトスーパーIHクリーナー\*  
(クリームタイプ)



こびりついた焦げ付きに  
付けて放置し、拭き取る

品番：AD-KZ062 (2本セット)  
希望小売価格：2,400円(税抜)

■ニプロガラストップ専用クリーナー\*  
(クリームタイプ)



日常の油汚れや取りにくい  
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：1,600円(税抜)

■ステンレスケトル

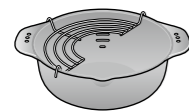


・底径：15.8 cm  
・容量：2.8 L

品番：AD-KZ84F28  
希望小売価格：5,900円(税抜)

\*それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

■天ぷら鍋



品番：KZ-T3S  
希望小売価格：2,200円(税抜)

●別売品はお買い上げの販売店にお問い合わせください。(2020年2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。

パナソニックグループのショッピングサイト

Panasonic Store

<http://jp.store.panasonic.com/>

### アフターサービス

### パナソニック お客様ご相談窓口のご案内

■使い方・お手入れ・修理などは、まず施工店へご相談ください。なお、相談先でお困りの場合は、次の窓口にご相談ください。

住まいの設備・建材 サポートサイト  
<https://sumai.panasonic.jp/support/>

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

使い方・お手入れなどのご相談 【受付時間】  
365日/9:00~18:00

パナソニック 照明と住まいの設備・建材 お客様ご相談センター

フリーダイヤル パナは ナットク  
**0120-878-709**

■左記電話番号をご利用  
いただけない場合  
**06-6906-1109**

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら  
電話機ボタンの「8」と「1#」を押してください。  
(番号を押しても案内が続く場合は、「\*」ボタンを押してから操作してください。)

■FAX フリーダイヤル  
**0120-872-460**

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、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などにより、正しく表示されない場合があります。

修理に関するご相談 【受付時間】 月~土/9:00~19:00  
日・祝日・年末年始/9:00~18:00

パナソニック ライフソリューションズ 修理ご相談窓口

フリーダイヤル パナニ イコー  
**0120-872-150**

■左記電話番号をご利用  
いただけない場合  
**06-6906-1090**

【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、ご相談内容は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だいております。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

長年ご使用のマルチワイドIHクッキングヒーターの点検を!



こんな症状はありませんか

- 焦げ臭いにおいがする
- 触れるとビリビリ電気を感ずる
- トッププレートにひび割れができた

ご使用中止

事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切り、必ずお買い上げの販売店または修理ご相談窓口にて点検をご依頼ください。

※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。

パナソニック株式会社 水廻りシステムビジネスユニット

〒571-8686 大阪府門真市大字門真 1048 番地

© Panasonic Corporation 2020

ZY02-J92  
H0220Y0



### 保証書別添付

このたびは、マルチワイド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」(4~6ページ)を必ずお読みください。

■保証書は「お買い上げ日・販売店名」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。

●取扱説明書の写真やイラストはS1AEB4L3Kを使っています。

ZY02-J92

お問い合わせの多い項目を探しやすくしました。

37 この表示ってなあに？

35 ブーン「ジーン」「キーン」  
鍋から音がする？

32 すっとキレイにしたい  
毎日のお手入れ  
● トッププレートの汚れは…

12 ハンバーグは、どのメニューで焼いたらいい？  
メニューの  
使い分け

8ページ  
中央IHと左右IHは  
違うの？

10 この鍋、  
使えますか？  
● お手持ちの鍋を確認するには…  
● 鍋を買うときは…  
● 鍋のサイズは…

本製品は、キャビネットの種類によって排気口の位置や排気パネルなどの有無が異なります。

<カウンター排気タイプ> 排気パネル、排気口カバーあり (排気口)

<カウンター排気口レスタイプ\*> 排気口

<ラウンドアクセスビルトインテーブルタイプ\*> 排気口 ※排気パネルなどはありません

本製品の  
IHほっとくッキングリルパン

● 使い方は、IHほっとくッキングリルパンの取扱説明書をご覧ください。  
● IHほっとくッキングリルパンは消耗品です。内面が傷んだ場合など、別売で購入できます。お買い上げの販売店にお問い合わせください。  
品番：SZECPA  
希望小売価格：8,000円(税抜)  
<2020年2月現在>  
※注文時は品番の頭にキッチンシリーズを示す「JUG」などの英文字をつけてください。

● 本書の写真はイメージのため、実際と多少異なります。  
● IHのレシピ集や詳しい情報が見られます。 <https://sumai.panasonic.jp/ihcook/>

## もくじ

	ページ
安全上のご注意	4
使用上のお願い	7
各部の名前	8
使える鍋は？	10
IH調理とメニューの使い分け	12
基本の調理	14
・加熱メニュー	
タイマーを使う	17
温度を合わせて揚げる	18
・揚げ物メニュー	
温度を合わせて焼く	20
・焼き物メニュー	
自動で湯を沸かす	22
・自動湯沸かしメニュー	
ごはんを炊く	24
・自動炊飯メニュー	
かんたん焼き物調理で焼く	26
換気連動システムについて	28
設定を変更する	30
・こげつきお知らせ / 自動OFF / 光るライン / 鍋位置お知らせ	
お手入れする	32
・日常のお手入れ	
故障かな？	34
こんな表示が出たら…	37
仕様	38
保証とアフターサービス	39
別売品	裏表紙

確認と準備

使い方

お手入れ

必要なとき

# 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。

してはいいない内容です。

実行しなければならない内容です。

## 警告

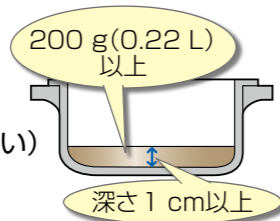
油は、炎がなくても温度が上がると発火するおそれがあります。特に、揚げ物・炒め物などの調理中は、使い方を誤ると発火することがありますので、以下のことをお守りください。

### 揚げ物をするとき

■そばを離れない  
禁止

■揚げ物を選んで調理する  
必ず守る (加熱・湯沸かしなどで調理しない)

■油の量と深さを守る  
■鍋・フライパンなどは  
光火力センサーが隠れるように置く



### 炒め物・焼き物をするとき

■そばを離れない  
禁止  
■予熱の火力は「5」以下にし、  
加熱しすぎない

■鍋・フライパンなどは  
必ず守る 光火力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

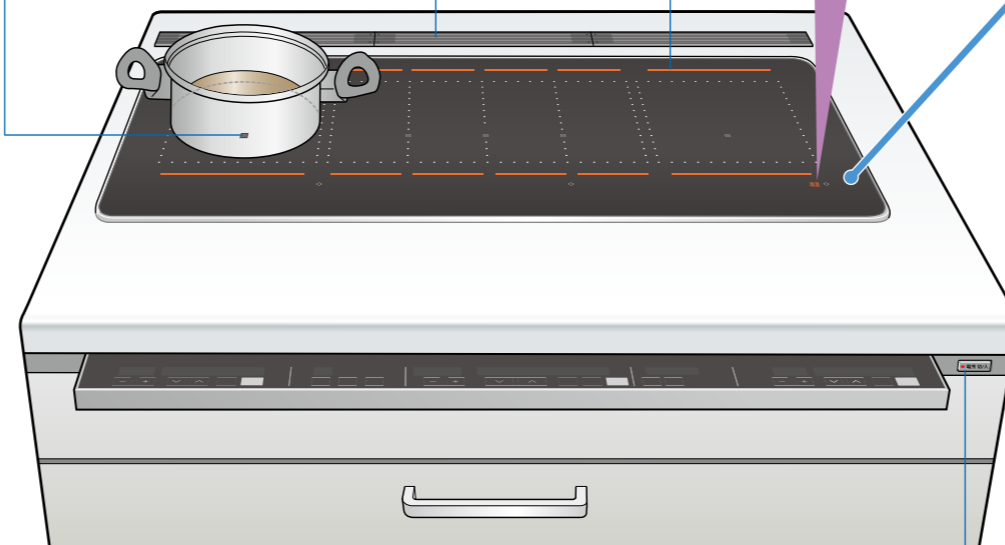
※鍋底が薄いもの・反っているものは赤熱することがあります。



### 使用中や 使用後しばらくは

■高温部に触れない  
禁止 (やけどの原因)  
●排気パネルや  
トッププレートなど  
→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。

光火力センサー (5か所) 排気パネル (3枚) 光るライン



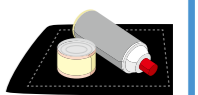
火災、爆発、やけど、  
けが、感電などを  
防ぐために…



「高温」注意表示や  
光るラインの  
点灯・点滅時は  
やけどに注意!

### トッププレート (ガラス製) には

■鍋以外のものを置かない  
禁止 ●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・金属製容器・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)



### 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  
禁止 ●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  
■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、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口  
にご相談ください。

### 液体を加熱するとき

■加熱する前にかき混ぜる  
必ず守る ●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、突然噴き出したり鍋が飛び跳ねたり  
することがあり、やけど・けが・トッププレート破損の原因)



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

### 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  
必ず守る (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ずる  
●トッププレートにひび割れができた  
→すぐに、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口へ点検・  
修理を依頼してください。

# 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…



### 揚げ物をするときは

(発火・やけどに注意！)

- 必ず守る
  - 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.19)
- 禁止
  - 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)



### 次の点もご注意ください

- 禁止
  - 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)
    - カウンター手前側に置くなど
  - 操作部の裏面や隙間に手を入れない  
(けがの原因)

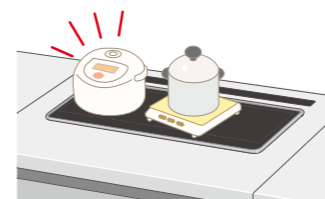
### 医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

- 必ず守る
  - 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)

# 使用上のお願い

## 使用中は磁力線が出ます

- 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)

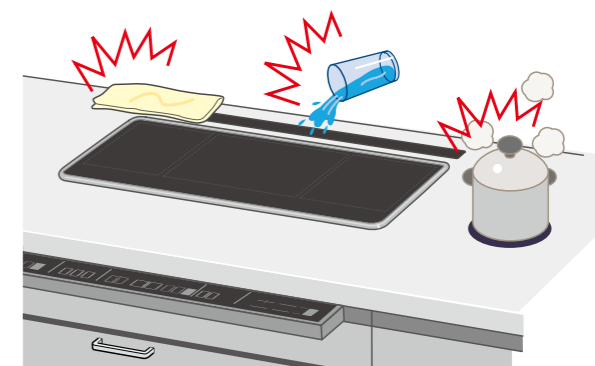


## 操作部は

- 煮汁などをこぼしたまま収納しない  
(煮汁が固まると、操作部が開かなくなる原因)
- 布巾などを置いたまま収納しない  
(操作部が開かなくなる原因)
- 強い力を加えない  
(操作部が開かなくなる原因)  
→使用中に操作部が開かなくなった場合は、修理を依頼してください。
- 水などをかけない  
(操作ボタンが誤動作する原因)
- ぶら下がったり、もたれかかったりしない  
(故障の原因)
- 収納時に物を出し入れするときは、突起に当たらないよう注意する  
(操作部が開かなくなる原因)

## トッププレートやカウンターは

- 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)
- 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場合があります。
- 排気パネルに水をかけない  
(内部に水が入り、故障の原因)
- 熱い鍋をカウンターに置かない  
(変色・変形の原因)
- トップフレーム周囲のシーリング部を傷めない
  - 竹串・歯ブラシなどでこする、はがす、熱い鍋を当てるなど  
(内部に水が入り、故障の原因)  
→シーリング部が損傷した場合は、修理を依頼してください。



## 次の点も注意を!

- 排気口(P.2)の前に物を置かない  
(長時間置くと、熱で変色する原因)

確認と準備

安全上のご注意/使用上のお願い

# 各部の名前

## 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.18)
- 温度を合わせて焼く(P.20)
- 自動で湯を沸かす(P.22)
- 自動でごはんを炊く(P.24)

## 中央IHヒーター

- 基本の調理(加熱する)(P.14)
- 温度を合わせて焼く(P.20)

## 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.18)
- 温度を合わせて焼く(P.20)
- 自動で湯を沸かす(P.22)
- 自動でごはんを炊く(P.24)

## 光るライン(前後方)

- 使用中は、火力の強さに合わせて明るさが変化します。
- 左右IHヒーターは「メニュー」、中央IHヒーターは「エリア」を押すと点滅して、鍋を置く位置をお知らせします。
- 加熱を止めたり電源を切ったりしてもトップレートが熱い間は点滅して、「高温注意」をお知らせします。
- 点滅を消したいとき(P.31)

## 音声ガイド



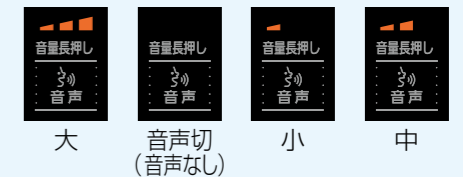
操作に合わせて、次の操作などを音声でお知らせ

■直前の音声を聞き直すとき： 押す

■音量を変える/音声を消すとき

1 押す(1秒以上)

2 押して設定を選ぶ



約5秒後、確定

※「音声切」に設定しても、「かんたん焼き物調理」使用中の音声は消えません。  
※使用中・メニュー選択中は、変更できません。

## オールロック(チャイルドロック)

すべての操作をロックすることができます。

押す(約3秒)  
3秒押し ●解除するとき：再度3秒押し。

※使用中・メニュー選択中は、ロックできません。

凸マーク(★5か所)  
●鍋を中央に置く目安(目の不自由な方へ)  
※使用中や使用後しばらくは、凸マークおよび周辺が熱くなることがありますのでご注意ください。

送信部(∴部3か所)  
●換気連動システムについて(P.28)

●操作部の上下の隙間から吸気する。

●押すと操作部が開閉する。

光火カセンサー(各IH)

トップレート(ガラス製)

トッフレーム

<カウンター排気タイプのみ>  
排気パネル(3枚)  
排気口カバー(3個)

「高温」注意表示

- 加熱中は点灯します。
- 電源を切っても、熱い間は点滅します。

電源スイッチ\*

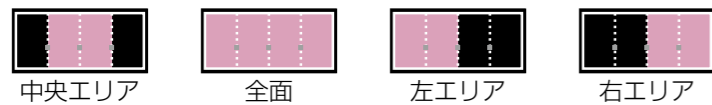
- ボタン操作せずに約15分たつと、自動的に切れます。(電源スイッチ自動OFF P.30)
- 電源スイッチはしっかり押してください。(触れただけでは、反応しません)

通電ランプ\*

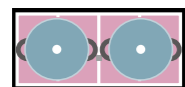
- 電源「入」時に点灯。
- \*：カウンターのタイプによっては、操作部の左側にあります。

## 中央IHヒーターでは…

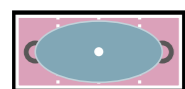
●エリアを選択して、4タイプの場所で使えます。



●同時に2つのエリアをそれぞれ使えます。(左・右エリアのみ)



●全面を使って、大きな鍋やプレートが使えます。(P.11)



※鍋の大きさに応じて加熱エリアは変わります。(P.16)

## 操作部

▼マーク

●電源を入ると、表示されます。

●ロック中、点灯します。

こげつきお知らせ表示

●焦げ付きを検知したら点滅します。(P.13)

メニュー表示

●メニューボタンを押すごとに…

加熱 → 揚げ物 → 焼き物 → → → (消える)



中央IH操作部

エコナビランプ

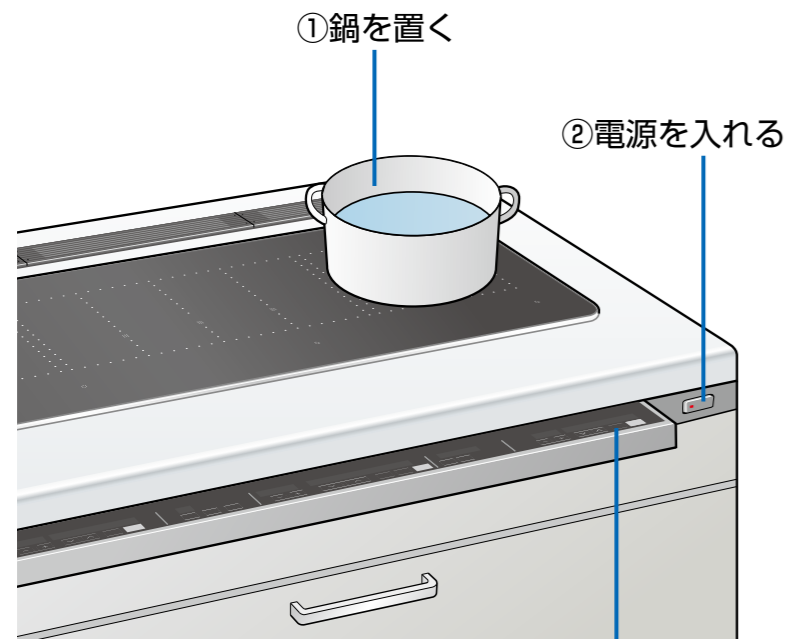
●エコナビ運転するメニューを選ぶと、点灯します。(P.13)

右IH操作部  
(左IHも同様です)

# 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…



- ③ **メニュー** で「加熱」を選び
- ④ **切/スタート** を押して、表示を見る
- ⑤ **切/スタート** で切る

### 鍋に水を入れて加熱してみる！

使える鍋は  
火力表示(数値)が点灯

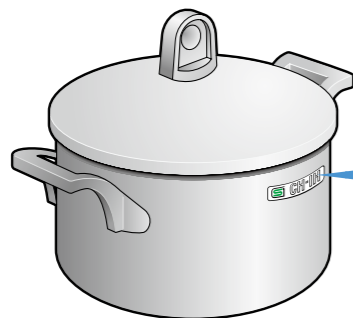


使えない鍋は  
表示が「—」になり点滅



## 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、お買い上げの販売店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っ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)



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)

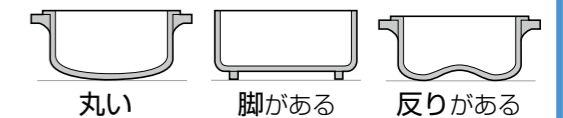
耐熱ガラス・土鍋

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

材質



平らで、  
トッププレートに  
密着する



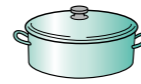
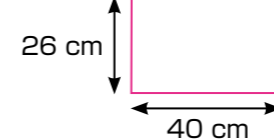
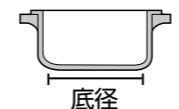
底の形

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



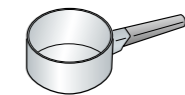
■左右IHヒーター  
底径12~26cm

■中央IHヒーター  
底径12cm\*~下記大きさ



も可能

\*12cm以上であっても、鍋の材質や形状により加熱できない場合があります。



12cm未満

大きさ(底径)

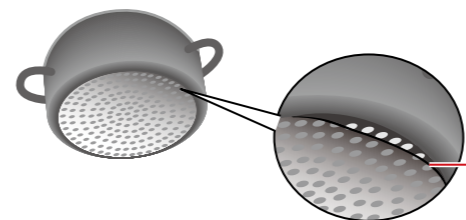
- 異常を検知して、火力が弱くなったり、加熱できなかったりすることがあります。

- 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)
- 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ったり、加熱状態が異なったりします。
- 「揚げ物」「焼き物」「自動湯沸かし」「自動炊飯」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。

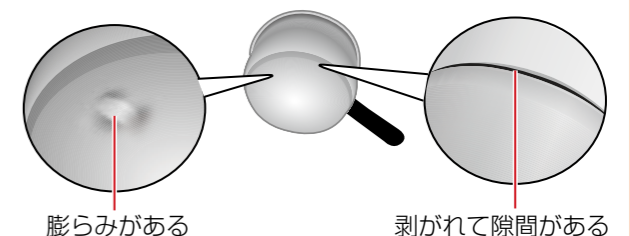
### 鍋底が剥がれかけた鍋は、使わないでください。

(鍋底が剥がれかけた状態で加熱すると、剥がれた部分が異常過熱し、トッププレートがひび割れたり変色したりする原因になります)

<鍋底が剥がれた鍋 例>



剥がれて  
隙間がある



膨らみがある

剥がれて隙間がある

\*鍋底が部分的に変色や膨らみがある鍋は、隙間が見えていなくても剥がれてい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



## 温度を 合わせて 焼くとき

ハンバーグや、  
ホットケーキなどに。



## 自動で湯を 沸かすとき



## 自動で ごはんを 炊くとき



## メニュー (使えるヒーター)

### 加熱メニュー (P.14)

加熱

- ・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.18)

(光・揚げ物温度調節機能)

揚げ物

- ・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.20)

(フライパン焼き物温度調節機能)

焼き物

- ・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!



### 自動湯沸かしメニュー (P.22)

湯沸かし

- ・沸騰したら、お知らせして保温。  
(5分で自動オフ)



### 自動炊飯メニュー (P.24)

炊飯

- ・炊き上がったら、お知らせして  
自動オフ。



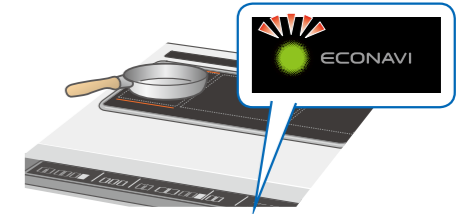
## 使える機能 自動で働く機能

使える機能	自動で働く機能
タイマー (P.17)	エコナビ 運転 こげつき お知らせ
●	— ●
—	● —
●	● —
—	— —

## 自動で働く機能

### ■エコナビ運転

「光火力センサー」が鍋底温度を  
素早く検知し、火力をコントロール。  
加熱しすぎないから、おいしく省エネ!



### 省エネ効果の例

#### 揚げ物メニュー

約12%

- 本機 (55.9 Wh) と当社従来品 (63.5 Wh) との  
消費電力量の比較  
(油量200g・170℃の予熱完了お知らせ時)

#### 焼き物メニュー

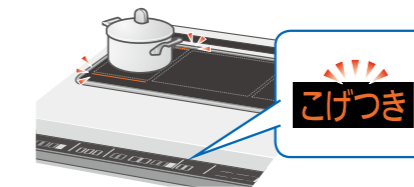
- 左右IHヒーター：約21%、中央IHヒーター：約15%
- 本機の焼き物メニュー<160℃> (左右IHヒーター：  
170.4 Wh、中央IHヒーター：183.3 Wh) と  
加熱メニュー<火力3> (216.7 Wh) との消費電力  
量の比較  
(直径約15cmのホットケーキを、表6分/裏2分で  
3回連続焼いたとき)

#### お知らせ

- 省エネ効果の算出条件
- ・本機と当社従来品S11EB1S3 (2008年発売) との比較で算出した、  
平均積算電力量です。(パナソニック(株)実測データより)
- ・フライパン(底の直径18cm)、天ぷら鍋(底の直径14cm)の当社標準  
鍋を使用しています。
- 省エネ効果は、作る量、鍋の大きさ・材質により異なります。

### ■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、光るライン・表示・音声でお知らせ!



「焦げ付きを  
検知したので  
加熱を止めました…」



- 電源を入れ、「加熱」を選ぶと「こげつき」が表示されます。スタートすると、「こげつき」は消えます。
- 「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  
かせるものとき)  
→再加熱するには  
[停止/スタート] 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.30)

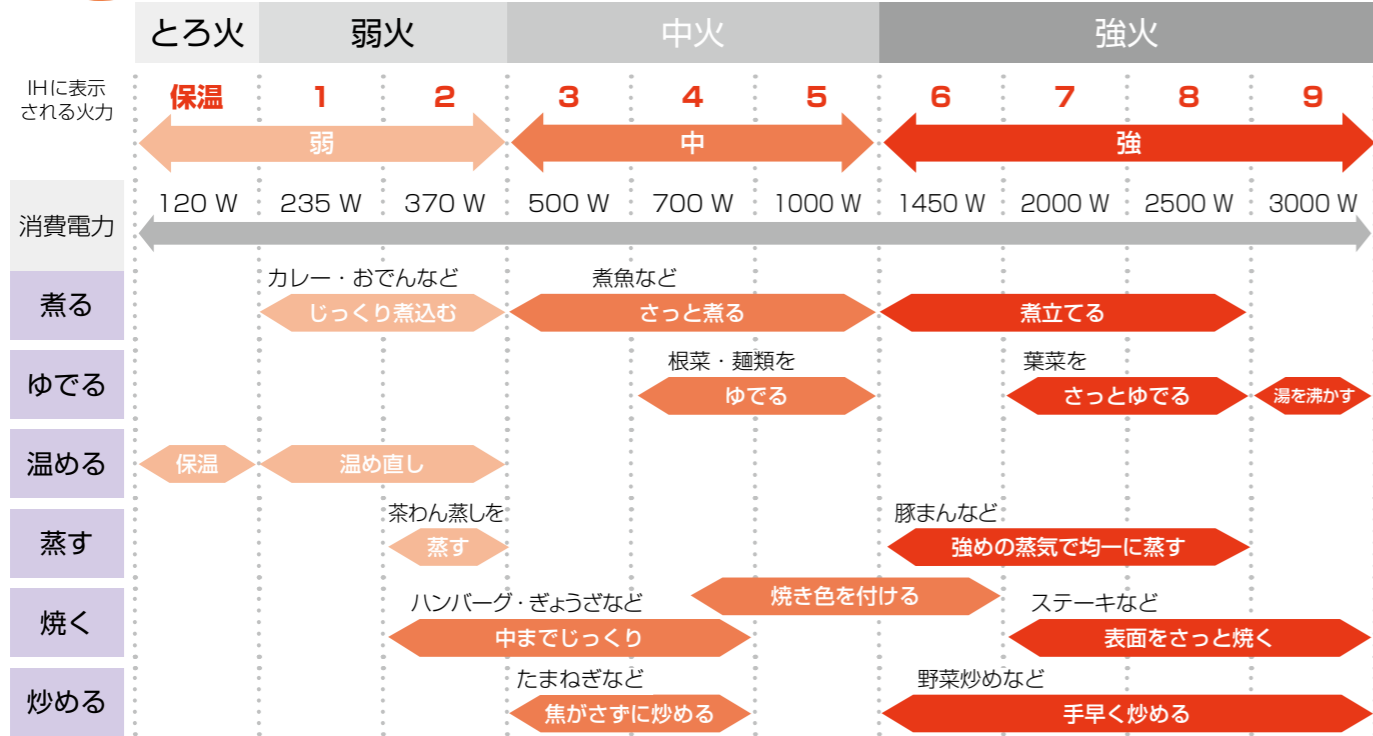
# 基本の調理

## 加熱メニュー



### 調理のポイント

煮立ち具合(ぐつぐつ感)や  
火力感(ジュージュウ音)を見て火加減を!



- 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。

### ■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.17)

約45分で「切り忘れ自動OFF」が働きます。



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。



### ■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。



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。



### ■卵料理のコツ

焦げやすいから……「慣れるまでは失敗しないように弱めの中火で!」  
くっつきやすいから…「充分予熱したあと、油をよくなじませる!」

#### 卵焼き

卵液を少し落とすと  
ジュンと音が  
するくらいで  
焼く。



#### オムレツ

卵を流し込んだら、大きく手早く混ぜる。



手馴れてきたら、  
少し強めの火力で  
料理。  
ふんわりと  
仕上がります。

#### 薄焼き卵

表を焼いたら、  
裏は余熱で焼く。



「焼き物:140」がおすすめ!

### ■こんなものもフライパンで!

#### 焼きおにぎり

しょうゆを塗り、  
中火(3~4)で  
2~3回  
裏返して  
焼く。



#### おもち

中火(4~5)で  
ふたをして  
焼く。



#### のりをあぶる

中火(4~5)で  
色が変わるまで  
数回裏返す。



#### するめ

食べやすい大きさに  
切り、中~強火  
(5~8)で反ってくる  
まで焼く。



## 加熱する

### ■左右IHヒーターで

#### 1 「加熱」を選ぶ

メニュー (1回押す)

#### 2 スタートする

切/スタート

#### 3 火力を合わせる

▼ ▲

● ▼ を長押しすると素早く火力が下がる。

#### 4 調理が終わったら… 切る

切/スタート



3 1 2,4

●火力調節の目安 (P.14)

■タイマーを使うとき (P.17)



### 加熱する

#### ■中央IHヒーターで

##### 1 エリアを選択する

エリア切替

●押すごとに点滅が移動



点滅しているエリアが  
選択されています



##### 2 スタートする

切/スタート

##### 3 火力を合わせる

火力調節ボタン

●**▼**を長押しすると素早く火力が下がる。

##### 4 調理が終わったら…切る

切/スタート



●火力調節の目安 (P.14)

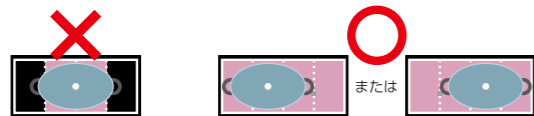
■タイマーを使うとき (P.17)

#### お知らせ

●全面を選択し、スタート後に鍋を中央IHヒーター内の一部のエリアに置くと、鍋位置を検知し、鍋が置かれたエリアのみ加熱します。

また、加熱エリアを自動判別して、エリア表示を変更します。(例：全面 → 中央)

※底径の大きい鍋を使うときは左または右端に寄せ、全面を選択して加熱してください。中央エリアを選択すると、鍋の両端部分が加熱不足になり、うまくできないことがあります。また、鍋底の大きさ、材質などによってうまく検知しないことがあります。鍋を置く位置を調整してください。



#### ■同時に2つのエリアをそれぞれ使えます。(左・右エリアのみ)



エリア切替を押すと、使用できるエリアが表示されます。

### 設定時間後、自動的に切りたいとき (タイマー)

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

##### 1 スタートしたあと…時間を設定する

時間設定ボタン

調理が終わったら…自動的に切れる

ピピピ…



＜設定できる時間の範囲＞ 1分～9時間30分

●時間は、次の単位で設定できます。



●押し続けると、早送りできます。

●最初に**▼**を押すと、9時間30分から減らし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

→ **---**が表示されるまで **▼** または **+** を押す。

#### ■中央IHヒーターで 左右エリアそれぞれにタイマーを使うときは…

##### 1 スタートしたあと、設定したいエリアを選択 (明るく点灯させる) する

エリア切替

明るく点灯しているエリアの残時間を表示

##### 2 時間を設定する

時間設定ボタン

調理が終わったら…自動的に切れる



#### ■別のエリアの残時間を確認するとき

→ **エリア切替** で切り換える。

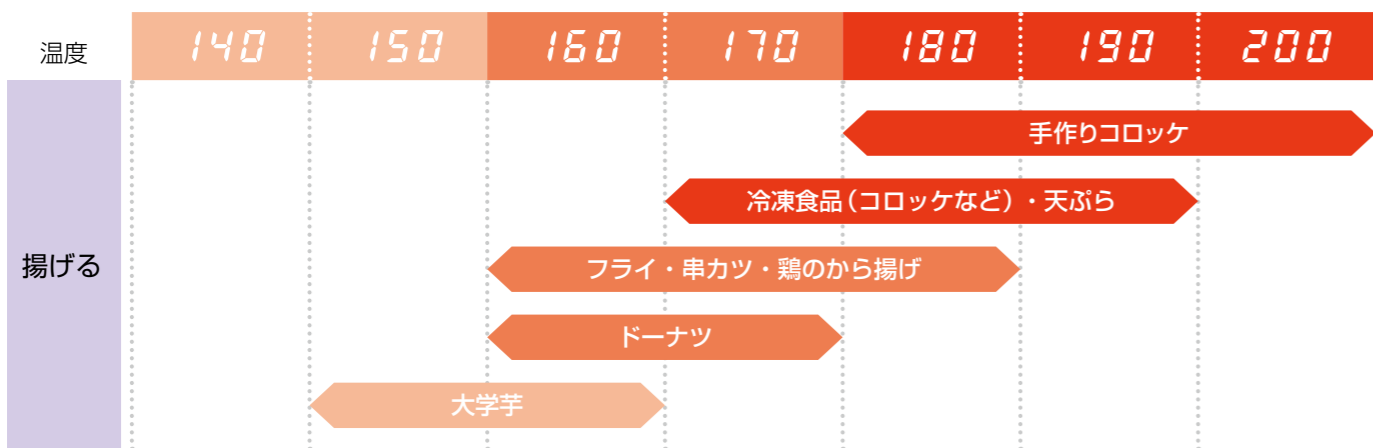
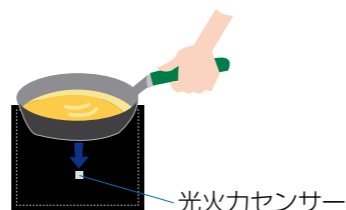
# 温度を合わせて揚げる 揚げ物メニュー



## 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ください。
- マークの鍋がおすすめ。



### 油は 200～800 g (0.22～0.9 L) 深さ 1 cm 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

#### 1 「揚げ物」を選ぶ

(2回押す)



#### 2 スタートする



#### 3 温度を合わせる

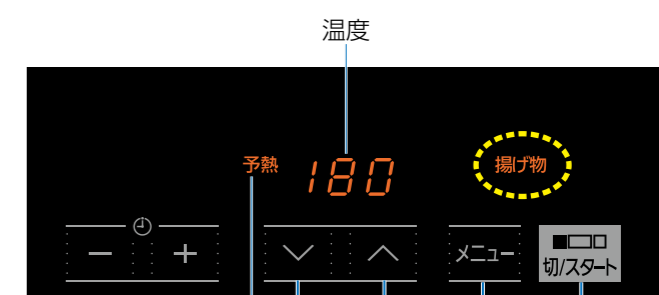


(約7～10分：油800 g のとき)

#### 4 予熱表示が消えたら… 揚げる



#### 5 調理が終わったら… 切る



予熱中は点滅、  
予熱が終わったら消える

- 温度の範囲：140～200℃
- 温度調節の目安 (P.18)

### お知らせ

- 予熱完了1分前に、音声でお知らせします。
- 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。

### 油の飛び散りを少なくするために

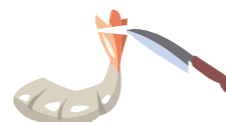
## 水分の多い材料などは下ごしらえする

(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

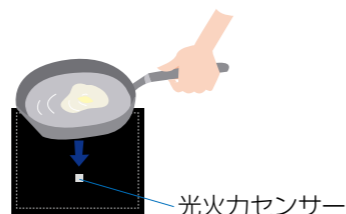
# 温度を合わせて焼く 焼き物メニュー



## 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		
焼く	230	・ポークソテー	
	200	・ぎょうざ(手作り・チルド) ・厚揚げのきのこあんかけ	・お好み焼き
	180	・ハンバーグ ・冷凍ぎょうざ	・ハッシュドポテト ・クロックムッシュ
	160	・ホットケーキ	・フレンチトースト
	140	・薄焼き卵のほうれん草巻き	・千草焼き

### ■「焼き物」メニューは…

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** 表示が消えてから油や材料を入れる



## 焼く

### ■各IHヒーターで



### ■中央IHヒーター使用時は…

- まず、 を押してエリアを選択 (P.16) したあと 1 へ

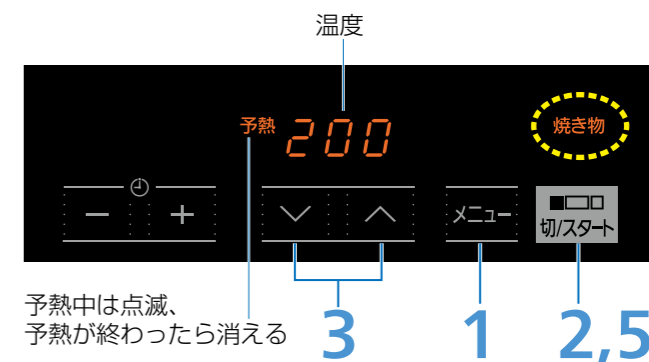
1 「焼き物」を選ぶ  
 (3回押す)  
\*中央IHのときは1回押す

2 スタートする  
 切/スタート

3 温度を合わせる  
 (約1~3分)

4 **予熱** 表示が消えたら…  
焼く

5 調理が終わったら…  
切る 切/スタート



予熱中は点滅、予熱が終わったら消える

●温度の範囲：140～230℃

■タイマーを使うとき (P.17)

### お知らせ

- 中央IHヒーターで左エリア、右エリア同時に「焼き物」はできません。
- 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。

# 自動で湯を沸かす

## 自動湯沸かしメニュー



### 調理のポイント

使える鍋ややかんに注意！  
水の量を守る！ふたをする！

失敗しないためには、次のことにもご注意ください

- トッププレートが熱いときに、使わない。
- ヒーターの中央や鍋底が汚れたまま、使わない。
- 途中で、ふたを開けたり動かしたり、水や湯を継ぎ足したりしない。

### ■「自動湯沸かし」メニューは…

#### 使える鍋ややかんは…

- IH対応付きのステンレス製で鍋底に磁石が付く
- 内側がフッ素樹脂加工されていない
- 底に1 mm以上の反りがない
- 底の厚さが4 mm未満

※自動湯沸かしに使えるケトルを別売しています。(裏表紙)



#### 水の量は…


- 1～2 L (沸騰を検知できる量)
  - やかん・鍋の容量の約60%まで(吹きこぼれないように)
- ※常温の水以外(だし汁・お茶のパックなど)を沸かさない。




## 湯を沸かす

### ■左右IHヒーターで

1 「」を選ぶ  
メニュー (4回押す)

2 スタートする  
 切/スタート

(約4分/L)

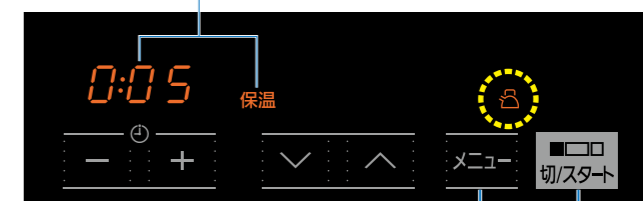
沸騰したら… 

保温になる

(5分)

(自動的に切れる)

保温中のみ点灯




1 2

#### お知らせ

- 鍋の材質・厚さ・底形状・水温などにより、ブザーが3分程度ずれることがあります。

#### こんなときは…

- 沸騰した湯が飛び散るとき  
→ふたをずらすか、 で切る。
- 沸騰しないで切れたとき(深鍋で大量に沸かしたときなど)  
→沸騰するまで「加熱」する。(P.15)

# ごはんを炊く

## 自動炊飯メニュー



### 調理のポイント

使える鍋に注意！  
水や米の量を守る！ふたをする！

失敗しないためには、次のことにもご注意ください

- トッププレートが熱いときに、使わない。
- ヒーターの中央や鍋底が汚れたまま、使わない。
- 途中で、ふたを開けたり動かしたり、水や湯を継ぎ足したりしない。

### ■「自動炊飯」メニューは…

#### 使える鍋は…

- CH-IH IH 付きのステンレス製
- 底径：約 18～20 cm、深さ：8 cm 以上、底の厚さ：2.5 mm 以上



#### 準備は…

- ①洗米し、充分水を切る  
(水量が増えてしまいます)
- ②鍋に洗米した米と水を入れる
- ③30分以上、水に浸す  
(冬場は1時間以上)



#### 米の量は…

- 1～3カップ

1カップ	180 mL (約 150 g)
2カップ	360 mL (約 300 g)
3カップ	540 mL (約 450 g)

- 正確に量る

#### 水の量は…

米量	水量
1カップ	200 mL
2カップ	400 mL
3カップ	550 mL

- 米の銘柄・産地、季節などにより、お好みで水の量を加減する。  
(水量の 10 % まで)
- ※お湯・pH9 以上のアルカリ水は使わない。

### 無洗米・発芽玄米・炊き込みごはんのとき

#### 無洗米・発芽玄米は、水を増やす

米	水	
	無洗米	発芽玄米
1カップ	230 mL	240 mL
2カップ	450 mL	460 mL
3カップ	630 mL	650 mL

- 発芽玄米は、白米と混ぜてお使いください。  
(白米 2 : 発芽玄米 1)

#### 炊き込みごはんは、水と具の量に注意

- 水：調味料の分量だけ減らす。
- 具：お米の重さの 30 % 程度に。
- 炊く直前に調味料を入れてかき混ぜ、具を米の上に載せる。



#### 炊き込みごはん・無洗米は、焦げやすいので注意

- 残り 10 分でヒーターから外し、ぬれ布巾の上で蒸らす。

## ごはんを炊く

### ■左右IHヒーターで

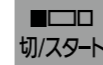
#### 1 「」を選ぶ

メニュー (5回押す)

#### 2 カップ数を合わせる



#### 3 スタートする



(約 35～45分)

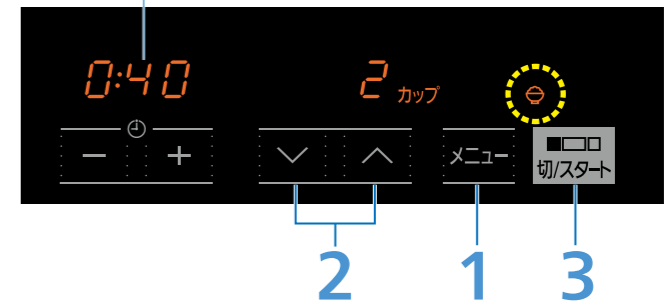
炊き上がったら…自動的に切れる



#### 4 すぐにほぐす


(ふたを閉めたままにすると、ごはんがべたつきます)

確定まで点滅、確定したら点灯



●カップ数の範囲：1～3カップ

#### こんなときは…

- カップ数を間違えてスタートしたとき
  - 5分以内なら、ヒーターを切り、自動炊飯でやり直す。
  - 5分以上たっていたら、「加熱」で火力調節して炊く。
    - ①火力「4」で沸騰させる
    - ②蒸気が出たら、火力「1」に弱めて炊く(約 15分)
    - ③ヒーターを切って蒸らす(約 10分)
- ふたが開かないとき
  - 火力「4～5」で少し加熱する。
- 途中でヒーターを切るとき
  - を長押しする。

# かんたん焼き物調理で焼く



火加減の難しい  
定番の焼き物メニューが、簡単・便利に！

- メニューに合わせて温度と焼き時間を設定。  
食材を入れる・裏返す・焼き上がりなどのタイミングも、音声でお知らせ。

## ■フライパン調理モード(メニュー番号：A-1～A-5)

作れるもの	メニュー番号 (操作時に選ぶ)	作れる数	フライパンの大きさ指定	備考
ホットケーキ	A-1	1枚	なし	1枚ずつ焼く。
ハンバーグ	A-2	1～4個	大(口径：26～27 cm)	8×10 cm、厚み2 cmの小判型にする。
冷凍ぎょうざ (市販)	A-3	10～12個	なし	<ul style="list-style-type: none"> <li>●水あり/水なしは、袋の表示に従う。</li> <li>●水ありでは、水量：約100 mLで、お湯は使わない。</li> <li>●ぎょうざと水は、同じタイミングで入れる。</li> <li>●袋に「予熱後、いったん火を止める」と記載されていても、「かんたん焼き物調理」では止める必要はありません。</li> <li>●水ありの大きめ(1個：約20 gを超える)のものは、うまく焼けません。</li> <li>●→「焼き物メニュー」の200℃で焼いてください。</li> </ul>
お好み焼き	A-4	1枚	中～大(口径：24～27 cm)	—
ポークソテー	A-5	1～2枚	大(口径：26～27 cm)	1枚約120 g・厚み約1 cmにする。

## ■グリルパン調理モード(メニュー番号：P-1～P10)

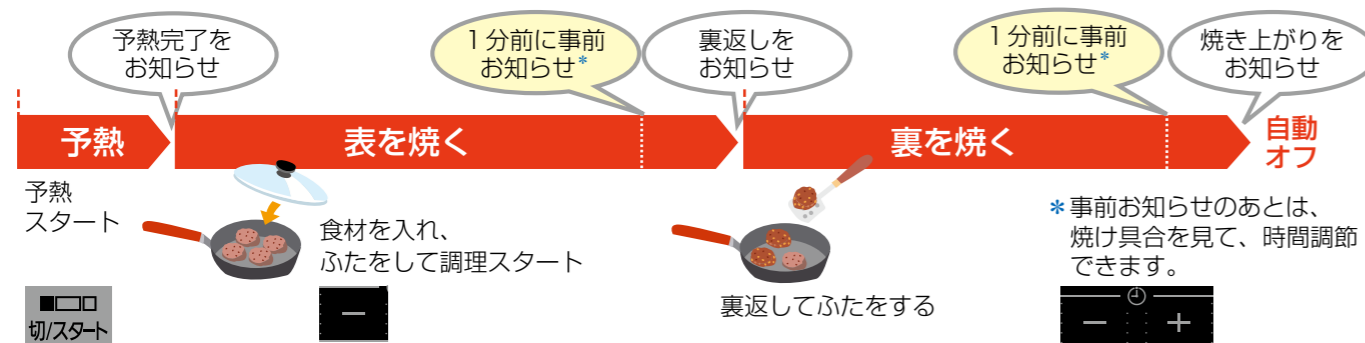
作れるメニューはクッキングブックをご覧ください。

次の内容を守らないと、焼き足りなかったり、焼きすぎたりする場合があります。  
→裏返し・焼き上がりの時間を調節してください。

- フライパンは、指定の大きさのあっせん品を使う。  
(あっせん以外の「CN」マークのフライパンは焼け具合が変わるものがあります)  
※中央IHヒーター(全面選択時)のお知らせタイミングは目安です。焼け具合を見ながら調整してください。
  - グリルパンは、IHほっとくッキンググリルパンを使う。
  - 必ずクッキングブックに記載の材料・分量で作る。(市販の冷凍ぎょうざは除く)
  - 中央IHヒーター(全面選択時)の場合、フライパンの大きさにより一度に焼く数は調整してください。
  - 調理物は、できるだけフライパンの中央寄りに載せる。
- ※あっせんフライパンは、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

## ■調理の工程(ハンバーグの例)

メニューによって工程や音声は異なります。音声に従って調理してください。



## 焼く

### ■各IHヒーターで



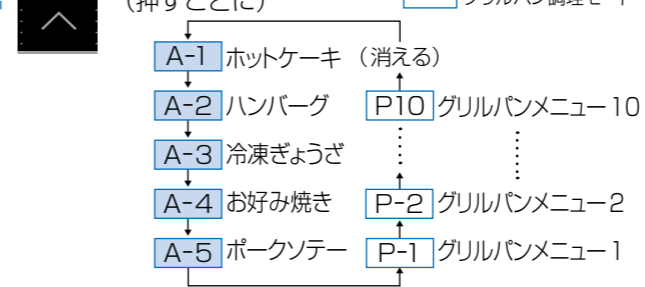
### ■中央IHヒーター使用時は…

- まず、**エリア切替**を押してエリアを選択(P.16)したあと1へ

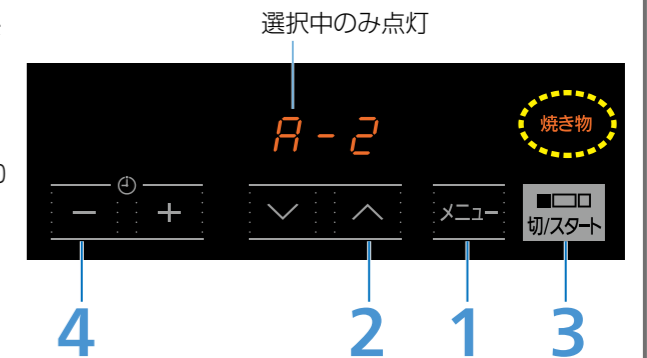
### 1 「焼き物」を選ぶ

メニュー (3回押す)  
\*中央IHのときは1回押す

### 2 メニュー番号を選ぶ



- ▽**を押すと、逆順に選べる。



### 3 予熱をスタートする



予熱中は点滅、予熱が終わったら消える



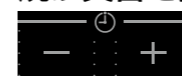
### 4 予熱完了の音声が流れたら… 食材を入れて調理をスタートする



裏返しまでの目安時間



裏返し1分前の音声が流れたら…  
焼け具合を見て時間を調節する



### 5 裏返しの音声が流れたら… 裏返す



焼き上がりまでの目安時間



焼き上がり1分前の音声が流れたら…  
焼け具合を見て時間を調節する

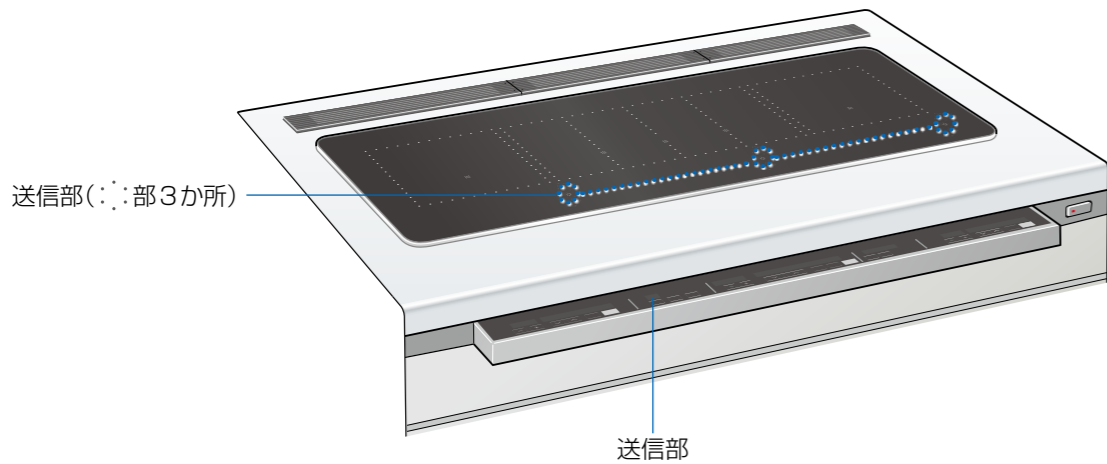
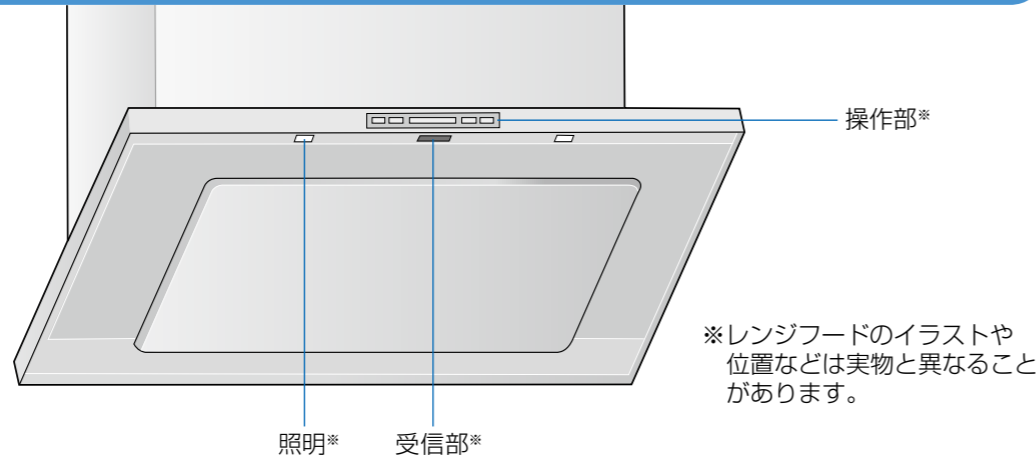


調理終了の音声が流れたら…  
自動的に切れる

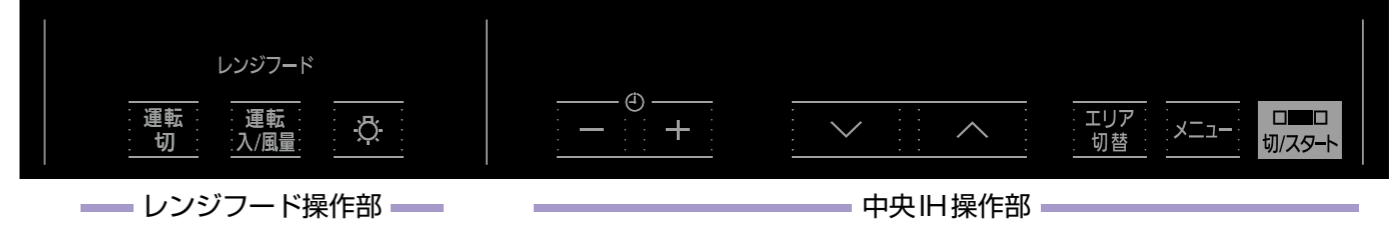
# 換気連動システムについて

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)



- 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。
    - ・送信部に油汚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)



<p><b>風量を切り換える</b></p> <p>レンジフード操作部</p>	<p><b>運転入/風量</b> 押す</p> <p>■運転中に押すと 押すごとに 常時 → 弱 → 強 (表示は例です)</p>
<p><b>強制的に運転を停止する</b></p> <p>レンジフード操作部</p>	<p><b>運転切</b> 押す</p> <p>「常時」で約3分間の残置運転をしたあと止まる。 ●すぐに止めるとき → もう一度押す。</p>
<p><b>強制的に運転を開始する</b></p> <p>レンジフード操作部</p>	<p><b>運転入/風量</b> 押す</p> <p>■停止中に押すと 「常時」で運転が始まる。</p>
<p><b>照明をつける／消す</b></p> <p>レンジフード操作部</p>	<p><b>ギア</b> 押す</p> <p>押すごとに 切 ↔ 入</p>
<p>レンジフードを <b>自動で運転させたくない</b></p> <p>中央IH操作部</p>	<p><b>下向き/上向き</b> 同時に押す (約5秒)</p> <p>●元に戻すときは、再度5秒押す。</p>

# 設定を変更する

## こげつきお知らせ / 自動OFF

## 光るライン / 鍋位置お知らせ



ご家庭の使い方に合わせて設定が変更できます。



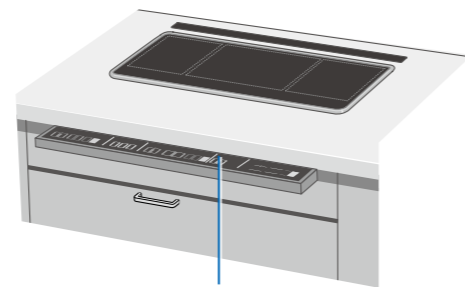
●電源スイッチを入れて、各設定を行ってください。(電源スイッチを切っても、設定は記憶されます)

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

中央 IH 操作部

1 同時に押す (約3秒)  
(こげつきが消える)

2 「加熱」メニューを選び、**こげつき**が表示されないことを確認する  
(約1分たつと、元の表示に戻る)



こげつき表示

■再設定するとき  
手順1~2で、**こげつき**にする。

※すべてのIHにおいて「こげつきお知らせ」が解除/設定されます。  
※いずれかのヒーター使用中は、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

中央 IH 操作部

1 同時に押す (約5秒) (電源切入が点滅し、現在の設定が表示される)

2 が 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。

電源「切」後の  
**光るライン**点滅を消したい

中央 IH 操作部

トッププレートの高温をお知らせする、光るラインの点滅は、消せます。

1 同時に押す (約5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、**1**→**0**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、「高温注意表示」で、トッププレートの状態を確認してご使用ください。

**鍋位置を**お知らせする  
点滅を消したい

中央 IH 操作部

鍋を置く位置をお知らせする、光るラインの点滅は、消せます。

1 同時に押す (約5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、**1**→**0**にする。

※いずれかのヒーター使用中は、変更できません。



# お手入れする

## 日常のお手入れ

### 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。

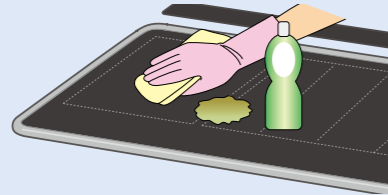
#### トッププレート

通常の汚れは

布巾をよく絞り、水拭きする

油汚れは

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。  
（裏表紙）

\*トッププレートの写真は実物と異なります。

●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）などは使わないでください。  
（温度調節機能が正しく働かない原因）

洗剤を使うときは…

●台所用洗剤（中性）を使う！

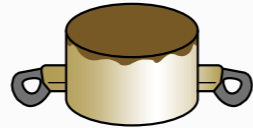


次のものは使わないで！

- 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）



鍋底の汚れも  
忘れずに落として！



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

●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。

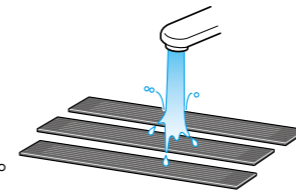
### こまめに…

ほこりや汚れを取り除いてください。

#### 排気パネル（カウンター排気タイプのみ）

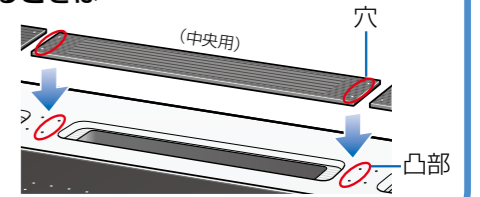
洗剤で洗う

- 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。



■排気パネルを取り付けるときは…

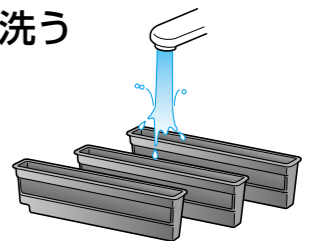
- 穴と凸部を合わせる。  
（中央用には両側に、  
左右用は片側だけに  
穴が開いています）



#### 排気口カバー

（カウンター排気タイプのみ）

洗剤で洗う



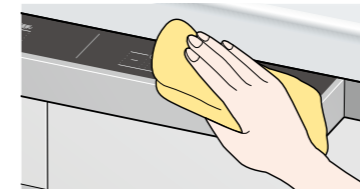
■大量の水などがこぼれると、  
排気口の底に水がたまる  
場合があります…

- 割り箸に布などを  
巻き付けて、拭き取る。



#### 操作部

やわらかい布で、  
から拭きする



#### トップフレーム・周囲

やわらかい布で水拭きする



- シーリング部（カウンターとのつなぎ目）に  
付いた調味料はすぐに拭き取る。  
（変色・カビの原因になります）
- 竹串・歯ブラシなどでこすらない。  
（シーリング部が切れると、内部に水が入り、  
故障の原因になります）

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"> <li>●電源スイッチは入っていますか？</li> <li>●電源スイッチは、誤って押しでも簡単に入らないようになっています。 →少し長めに押す。</li> <li>●オールロックしていませんか？(P.9)</li> </ul> <p>「電源スイッチ自動OFF」が働きました</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●電源「入」のまま、ボタン操作しないで約15分以上たつと、自動的に切れます。 →再度、電源スイッチを入れる。</li> <li>→自動OFFの時間は、最大30分に変更できます。(P.30)</li> </ul>
	使用中に ヒーターが切れていた	<p>「切り忘れ自動OFF」が働きました</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●45分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。 →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。</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>●「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)</li> </ul>
	ブレーカーが落ちる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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.38) →お買い上げの販売店にご相談ください。</li> </ul>
操作・表示	操作できない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●指サック・傷テープをして操作していませんか？</li> <li>●操作部に何か付いていませんか？ →電源スイッチを切り、付いているものを取り除き、再度、電源スイッチを入れる。 ・揚げ物・自動調理(湯沸かし・炊飯)中は、調理終了後に行う。</li> </ul>
	「切/スタート」を押しても 自動炊飯を中止できない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●誤って押しでも簡単に止まらないようになっています。 →少し長めに押す。</li> </ul>
	自動炊飯の残時間表示が 途中で増える、減る	<ul style="list-style-type: none"> <li>●残時間は、スタート時には目安時間が表示されます。調理物の種類や量などを判定後、適切な調理時間に切り換わります。</li> </ul>
	エコナビランプがつかない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●エコナビ運転は、「揚げ物」「焼き物」メニューで働きます。</li> </ul>
火力	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"> <li>●予熱時間が長すぎたときなど、鍋底の温度が上がると、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。</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋の種類や大きさによって、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。</li> <li>●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。</li> </ul>
	複数のヒーターを同時に使うと	<ul style="list-style-type: none"> <li>●火力が弱くなる</li> <li>●火力表示が勝手に下がる</li> <li>●火力が上げられない</li> <li>●使えないヒーターやメニューがある</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>●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.38) ・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ったりしないことがあります。</li> <li>・「切/スタート」を押しても、ピピッと鳴って受け付けられないことがあります。</li> </ul>

	こんなときは	ここを確かめてください
音・音声	加熱中に 鍋から音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋の種類によって、「キーン」「ジーン」「ブーン」など共振する音が生じ、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、置き直すと止まる場合があります。</li> <li>●加熱中に鍋を外すと、「ピン」という短い金属音がすることがあります。</li> </ul>
	各IHで 鍋の音の大きさが違う	<ul style="list-style-type: none"> <li>●同じ鍋を加熱していても、それぞれのIHで音の大きさが違う場合があります。(故障ではありません)</li> </ul>
	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"> <li>●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)</li> </ul>
	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"> <li>●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)</li> </ul>
	中央IHで 調理開始、停止時に カチッと音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●中央IHのエリア切替スイッチの入る音です。異常ではありません。</li> </ul>
	音声ガイドが聞こえない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●音声を消していませんか？(P.9)</li> </ul>
こげつきお知らせ	加熱が止まったときの 焦げ付きが多い(少ない)	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>
	●焦げ付いているのに 加熱が止まらない ●焦げ付いていないのに 加熱が止まる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「こげつきお知らせ」を解除していませんか？</li> <li>●「6」以上の火力では、働きません。</li> <li>●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.30)</li> </ul>
焼き物	●予熱時間が長い ●温度がずれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋が光火力センサーからずれていませんか？</li> <li>●鍋底・トッププレートが汚れていませんか？</li> <li>●<b>予熱</b>表示中に、水・油・調理物を入れていませんか？</li> <li>●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.20) ※温度がずれる場合は、で設定温度を調節する。(P.21)</li> </ul>
	沸騰しても ブザーが鳴らない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●沸騰が約3分続いてから鳴ることがあります。(P.23)(異常ではありません)</li> <li>●鍋底が1mm以上反っていませんか？</li> <li>●1L未満の水を入れていませんか？</li> <li>●常温の水を使いましたか？ 上記の場合、3分以上沸騰が続いてから鳴ります。 →加熱を止めたいときは、「切/スタート」を押す。</li> </ul>
自動湯沸かし	ブザーが鳴ったのに 沸騰していない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●2Lより多い水を入れていませんか？</li> <li>●鍋底の厚さは、4mm未満ですか？</li> <li>●途中で鍋を動かしたり、水を継ぎ足したりしませんでしたか？</li> <li>●ヒーター中央や、鍋底が汚れていませんか？ →沸かし足りないときは、<b>加熱</b>で沸騰させる。(P.15)</li> </ul>
	時間が長くなる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●他のヒーターを使っていませんか？ (同時使用すると、時間が長くなる場合があります)</li> </ul>

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
<ul style="list-style-type: none"> <li>●予熱時間が長い</li> <li>●油温がずれる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋が光火力センサーからずれていませんか？</li> <li>●鍋底・トッププレートが汚れていませんか？</li> <li>●800 gより多い油を入れていませんか？</li> <li>●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？</li> <li>●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、予熱時間が長くなるものがあります。</li> <li>→   マーク付きの鍋をおすすめします。(P.18)</li> <li>※油温がずれる場合は、 で設定温度を調節する。(P.19)</li> <li>→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)</li> </ul>

### 揚げ物温度調整 (左または右IH操作部) ●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。

「揚げ物」メニューの「予熱」表示が消えてから…(P.19) ※予熱前や予熱中は、調整できません

- 同時に押す(約5秒) 「調整」が点滅 (180℃のとき)
- 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」が点灯

■取り消すとき  
「予熱」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」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。

<p>&lt;換気連動システム対応のレンジフード&gt; IHクッキングヒーターを使ってても</p> <p><b>レンジフードが連動しない</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●手や頭で信号を遮っていませんか？</li> <li>●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？</li> <li>●送信部が油で汚れていませんか？</li> <li>●レンジフードが連動しない設定に設定していませんか？(P.29)</li> </ul>
<p>&lt;換気連動システム対応・エコナビ搭載のレンジフード&gt;</p> <p>●煙が出たり焦げ臭いのに</p> <p><b>風量が強くならない</b></p> <p>●火力を変更しても</p> <p><b>風量が変わらない</b></p> <p>●調理途中で</p> <p><b>風量がわからなくなった</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●風量は、調理状態(メニュー・火力・温度など)に応じて変わります。(煙の量・においの強さには連動しません)</li> <li>●風量は、火力を変えてもすぐに変わりません。</li> <li>→強制的に風量を変えたいときは、レンジフードで風量を変える。(レンジフードで強制的に風量を変えると、風量は連動しなくなります。)</li> <li>→レンジフードの「エコナビ」ボタンで、「おまかせ自動運転」を再設定する。</li> </ul>
<p>&lt;換気連動システム対応・エコナビ搭載のレンジフード&gt;</p> <p><b>その他の理由でうまく連動しないときは</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●レンジフードの操作部を使ってください。(レンジフードの取扱説明書をご覧ください)</li> </ul>

# こんな表示が出たら…

●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。

表示	ここを確かめてください
	<p>カウンター排気タイプ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●排気パネルを塞いでいませんか？</li> <li>●排気パネルにほこりがたまっていませんか？</li> <li>→お手入れする。(P.33)</li> <li>●吸気口にほこりがたまっていませんか？</li> <li>→チラシ「お手入れ時のお願い」の記載に沿ってお手入れする。</li> </ul>
	<p>フィルター目詰まり検知</p> <p>カウンター排気口レスタイプ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●排気口を塞いでいませんか？</li> <li>→排気口の前にあるものを取り除く。</li> <li>●排気口にほこりがたまっていませんか？</li> <li>→キッチンのチラシ「排気口お手入れ時のお願い」の記載に沿ってお手入れする。</li> <li>●吸気口にほこりがたまっていませんか？</li> <li>→チラシ「お手入れ時のお願い」の記載に沿ってお手入れする。</li> </ul>
	<p>ラウンドアクセスビルトインテーブルタイプ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●排気口を塞いでいませんか？</li> <li>→排気口の前にあるものを取り除く。</li> <li>●吸気口や排気口にほこりがたまっていませんか？</li> <li>→キッチンの取扱説明書ラウンドアクセスプランの記載に沿ってお手入れする。</li> </ul>

	<p>操作部異常検知</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●操作部に水や物が付いていたり、吹きこぼれたりしていませんか？</li> <li>→取り除く。(ヒーターが切れているときは、再度ボタン操作する)</li> <li>●操作ボタンに約3秒以上触れませんでしたか？</li> <li>(タイマーの早送り・3秒以上の長押しが必要な操作を除きます)</li> </ul>
--	---

<p>火力表示が「-」になり点滅</p> <p>(表示例：左右IH)</p>	<p>鍋なし自動OFF</p> <p>小物自動OFF</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋はヒーターの中央に置いてありますか？</li> <li>●使用中に、鍋を外しませんでしたか？</li> <li>●使えない鍋を使っていますか？(P.11)</li> <li>●自動メニュー(湯沸かし・炊飯)に使えない鍋を使っていますか？(P.22、24)</li> <li>●ナイフ・スプーンなど、金属製の小物を置いていませんか？</li> <li>(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)</li> </ul>
--	--

●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/スタート**を押して、表示を消してください。

<p></p> <p></p> <p></p>	<p>空焼き自動OFF</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●鍋の種類により、停止までの時間は異なります。</li> <li>●火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。</li> <li>●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？</li> </ul>
	<p>トッププレート高温自動OFF</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●トッププレートが熱いときに、自動湯沸かしをしませんでしたか？</li> </ul>
	<p>揚げ物不適鍋自動OFF</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>(  マーク付きの鍋をおすすめします)(P.18)</li> <li>●800 gを超える量の油を入れていませんか？</li> </ul>
	<p>揚げ物鍋ずれ自動OFF</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋がずれていませんか？</li> <li>●800 gを超える量の油を入れていませんか？</li> <li>●「予熱」表示中に、食材や菜箸を入れませんでしたか？</li> <li>※対処したあと、再度ボタン操作して予熱し直せます。</li> </ul>

■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…

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)をお買い上げの販売店または修理ご相談窓口にご連絡ください。

故障かな？/こんな表示が出たら…

必要なとき

# 仕様

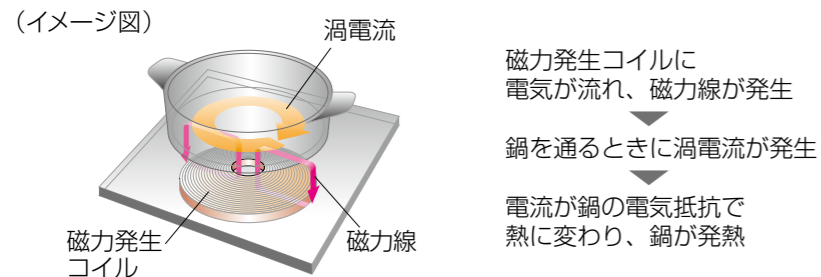
電源	単相200 V (50-60 Hz 共用)	
総消費電力	5800 W / 4800 W (切換式) ※待機電力: ゼロ (電源スイッチ「切」の状態)	
本体大きさ (約)	幅	896 mm
	奥行	356 mm
	高さ	132 mm
	質量 (約)	17.5 kg
左右IHヒーター	最大火力	3000 W
	火力調節 (約)	10段階 120 W相当~3000 W
	焼き物温度調節 (約)	5段階 140~230 ℃
	揚げ物温度調節 (約)	7段階 140~200 ℃
	自動調理	湯沸かし・炊飯 (1~3カップ)
	調理タイマー	1分~9時間30分
中央IHヒーター	最大火力	3000 W
	火力調節 (約)	10段階 120 W相当~3000 W
	焼き物温度調節 (約)	5段階 140~230 ℃
	調理タイマー	1分~9時間30分

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

- 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。
- 総消費電力を4800 Wに設定しているときは…
- 揚げ物・焼き物・自動湯沸かし・自動炊飯メニューは、3つのヒーター(左右IH・中央IH)を同時に使えない。
- 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。(出荷時: 5800 W)  
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、総電圧容量が60 A未満の場合は総消費電力を4800 Wに切り換えることをおすすめします。  
※詳細は、お買い上げの販売店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。



## 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.37)
- 小物自動OFF (P.37)
- 空焼き自動OFF (P.37)
- 電源スイッチ自動OFF (P.34)
- 切り忘れ自動OFF (P.34)

トッププレートが熱い!

- 高温注意表示 (P.9)
- ※光るラインでも補助的にお知らせ。

温度が上がりすぎた!

- 温度過昇防止 (P.34)

いたずらや誤操作を防ぐ…

- オールロック(チャイルドロック) (P.9)

# 保証とアフターサービス よくお読みください

使いかた・お手入れ・修理などのご相談は

- まず、お買い上げの販売店へお申し付けください。
- お買い上げの際に記入されると便利です。

販売店名	
電話	
お買い上げ日	年 月 日

■保証書(別添付)

お買い上げ日・販売店名などの記入を確かめ、お買い上げの販売店からお受け取り、保管してください。

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。  
※IHほっとくッキングリルパンは消耗品ですので、保証期間内でも有料となります。

■補修用性能部品の保有期間 **8年**

当社は、本製品の機能を維持するために必要部品を、製造打ち切り後8年保有しています。

修理を依頼される時

- まず、使用機器の電気・ガス・水道などの元を断ち、お買い上げの販売店へご連絡ください。

■ご連絡いただきたい内容

- ①品名
- ②品番 ※表紙をご覧ください。
- ③お買い上げ日
- ④異常の状況 (できるだけ具体的に)

- 保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理をさせていただきます。

- 保証期間を過ぎているときは、診断をして修理できる場合は、ご希望により修理させていただきます。

- 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・点検などの費用です。  
【部品代】 修理に使用した部品および補助材料代です。  
【出張料】 お客様のご依頼により技術者を派遣する費用です。

※この商品は日本国内専用品ですので、日本国外で使用しないでください。万一、日本国外で使用された場合は、修理サービスはお受けになれません。

商品の情報はホームページでご確認ください。 <https://sumai.panasonic.jp/>

■転居などでお困りの場合は、以下のお客様ご相談窓口にご相談ください。

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。

消耗品・交換部品・後付パーツのご用命は

ハイ・パーツショップサイト <https://sumai.panasonic.jp/parts/>

ハイ・パーツショップ 一般のお客様用

フリーダイヤル **0120-055-802**

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

【受付時間】 月~金 / 9:00~18:00  
土・日・祝日 / 9:00~17:00

※GW休暇・夏期休業・年末年始はお休みまたは受付時間を変更させていただく場合があります。※ビジネスのお客様はお客様の販売ルートへお問い合わせください。

- 左記番号がご利用いただけない場合は… **06-6906-1224**

修理のご用命は

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

パナソニック ライフソリューションズ パナニイコー  
修理相談窓口

フリーダイヤル **0120-872-150**

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

【受付時間】 月~土 / 9:00~19:00  
日・祝日・年末年始 / 9:00~18:00

- 左記番号がご利用いただけない場合は… **06-6906-1090**

商品の問い合わせは

パナソニック <https://sumai.panasonic.jp/support/>  
住まいの設備と建材サポートサイト

パナソニック パナはナットク  
照明と住まいの設備・建材お客様ご相談センター

フリーダイヤル **0120-878-709**

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

【受付時間】 365日 / 9:00~18:00

- 左記番号がご利用いただけない場合は… **06-6906-1109**

- FAX……………フリーダイヤル **0120-872-460**

音声ガイダンスを短くするには 案内が聞こえたら電話機ボタンの「8」と「1#」を押してください。(番号を押しても案内が続く場合は、「\*」ボタンを押してから操作してください。)

※所在地、電話番号、受付時間などに変更になることがあります。

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、ご相談内容は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。

仕様/保証とアフターサービス

必要なとき