

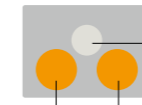
# 取扱説明書

IHクッキングヒーター(家庭用)  
<赤外線式換気連動対応>

※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。

A7タイプ ダブル(左右IH) オールメタル対応

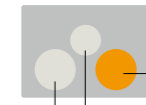
品番 SAN77EK  
SAN77SK  
SAN76SK



鉄・ステンレスの鍋に対応  
すべての種類の金属鍋に対応\*

A5タイプ シングル(右IH) オールメタル対応

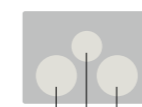
品番 SAN57SK  
SAN56SK



すべての種類の金属鍋に対応\*  
鉄・ステンレスの鍋に対応

A3タイプ 鉄・ステンレス対応

品番 SAN37SK  
SAN36SK



鉄・ステンレスの鍋に対応

\*マーク：鍋底の形状や大きさによって使えないものがあります。  
(見分け方→P.11)



SAN77SK 設置例

# 困ったときは こちらからご覧ください。

67 <sup>ページ</sup>  
うまくできない  
● ぐっついたり  
焦げ付いたりしてしまっ...



● 卵料理がうまくできない...

65  
故障かな？  
● 鍋から音がする



● ヒーターが使えない



● ヒーターが使えない

59  
こんな表示が  
出たら...

57 お問い合わせ窓口

保証書別添付

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」(4～7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」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。

掲載例

動画

本書掲載のQRコードから動画が確認できます。通信料金はお客様のご負担となります。  
※動画内本体は本機と異なります。

● 取扱説明書の写真やイラストはSAN77SKを使っています。(イメージのため実際と多少異なります)

パナソニック株式会社 くらシアプライアンス社

〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号

© Panasonic Corporation 2022

IH ヒーターで

煮る (P.14)



**加熱** ④  
保温、とろ火～強火まで火加減自由自在!

ゆでる (P.14)



温める (P.14)



蒸す (P.14)



炒める (P.16)



揚げる (P.18)



**揚げ物**  
素早い温度復帰でカラッとおいしく!

焼く (P.16)



**加熱** ④  
火力を調節して  
(いつものコンロ感覚で)

(P.20)



**焼き物** ④  
温度を合わせて  
(ホットプレート感覚で)

(P.22)



**焼き物アシスト**  
表示・音声に合わせて  
(IHにおまかせ)

湯を沸かす (P.24)



**湯沸し**  
沸騰したら、お知らせして  
保温。(5分で自動オフ)

ごはんを炊く (P.25)



**炊飯**  
自動でごはんが炊けます。

グリルで

焼く (P.30)



**自動**  
定番メニューを自動で手軽に

(P.36、42)



**手動** ④  
自動で焼けないものや  
お好みの焼き加減で焼くとき

(P.34)



**凍ったままIHグリル**  
冷凍した魚・鶏肉・食パン  
などをそのまま自動で手軽に

(P.38、42)



**オープン** ④  
オープン感覚で温度を  
設定して

④: タイマーが使えます。

■毎日の調理に…  
(すぐに役立つレシピ集)



別冊の「もっとIH! おうちメニューが増える本」もご覧ください。

**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

**使い方**  
さあ、調理してみましょう! ..... 12

**IHヒーターを使って調理**

煮る・ゆでる・温める・蒸す **加熱** ..... 14

炒める・火力を調節して焼く **加熱** ..... 16

揚げる **揚げ物** ..... 18

温度を合わせて焼く **焼き物** ..... 20

表示・音声の案内に合わせて焼く **焼き物アシスト** ..... 22

湯を沸かす **湯沸し** ..... 24

ごはんを炊く **炊飯** ..... 25

タイマーを使う ..... 26

**グリルを使って調理**

グリルの準備をしましょう ..... 28

グリル(グリル皿)で焼く **自動** ..... 30

冷凍のコツ **凍ったままIHグリル** ..... 32

グリル(グリル皿)で焼く **凍ったままIHグリル** ..... 34

**手動** ..... 36

**オープン** ..... 38

グリルに使える鍋の準備をしましょう ..... 40

グリル(使える鍋)で焼く **手動** **オープン** ..... 42

**便利な機能** ..... 44

- 節電モード ..... 44
- 電気代(目安)表示・エコナビ ..... 45
- こげつきお知らせ・オールロック・かんたんモード ..... 46

換気連動システムについて ..... 47

設定を変更する **設定** ..... 48

**長くご愛用いただくために**  
お手入れする ..... 50

仕様 ..... 55

別売品 ..... 56

保証とアフターサービス ..... 57

- お問い合わせ窓口のご案内 ..... 57

**困ったらまず確認**

こんな表示が出たら ..... 58

故障かな? ..... 60

うまくできない ..... 66

(裏表紙から素早く探せます)

# 安全上のご注意

必ずお守りください

人への危害や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。

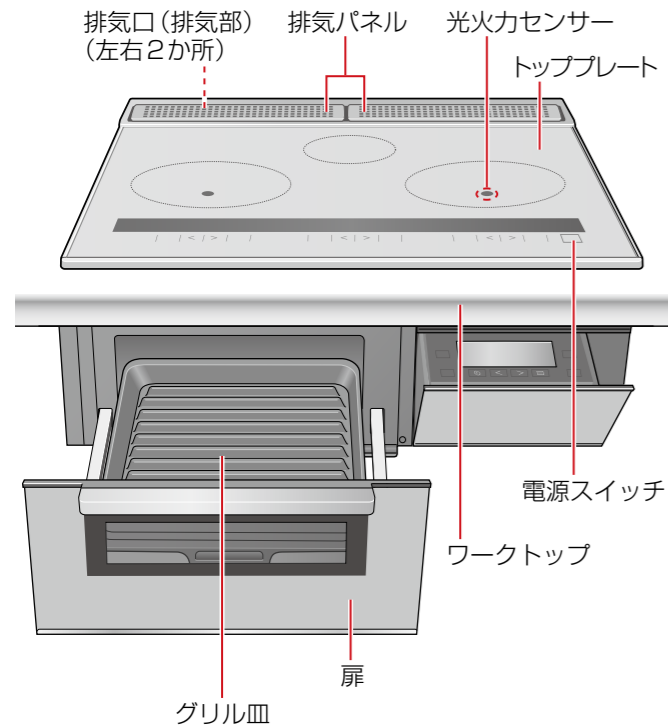
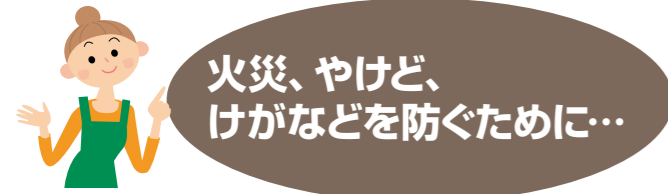
**警告** 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

**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。



本機の下に後方排気方式のビルトイン電気オープンレンジを設置している場合

●IHクッキングヒーターを使っていない場合でもオープンレンジを使うと、排気部(左)が熱くなります。

## 揚げ物をするとき

**警告**

- そばを離れない
- 「揚げ物」を選んで調理する(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

**注意**

- 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)
- 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.18)

## 炒め物や焼き物をするとき

**警告**

- 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。

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、  
 左記のことをお守りください。

# 油と水にご注意

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

## 汁物などを調理するとき

**警告**

- 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)

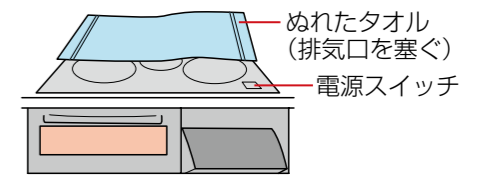
突沸に注意!



## グリルで調理するとき

**注意**

- 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。
- グリル皿をアルミ箔などで包み込まない(発火の原因)
- 食材などを直接入れて調理しない(発火の原因)
- 調理中や調理後、扉を開けたままにしない(ワークトップが焦げたり、グリル周辺部の温度が上がったりして、やけどや変形・変色の原因)
- グリル皿は付属品を使用する(発火の原因)
- 使用後や連続使用時は、グリル皿に残った調理物・脂分を取り除く(発火・やけどの原因)
- グリルから鍋を取り出すときは必ずミトンを使用する(やけどの原因)  
 ※ぬれたミトンは使わない。(熱が伝わりやすく、やけどのおそれ)
- 万一、発火したら次の方法で対処する
  - ①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(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)

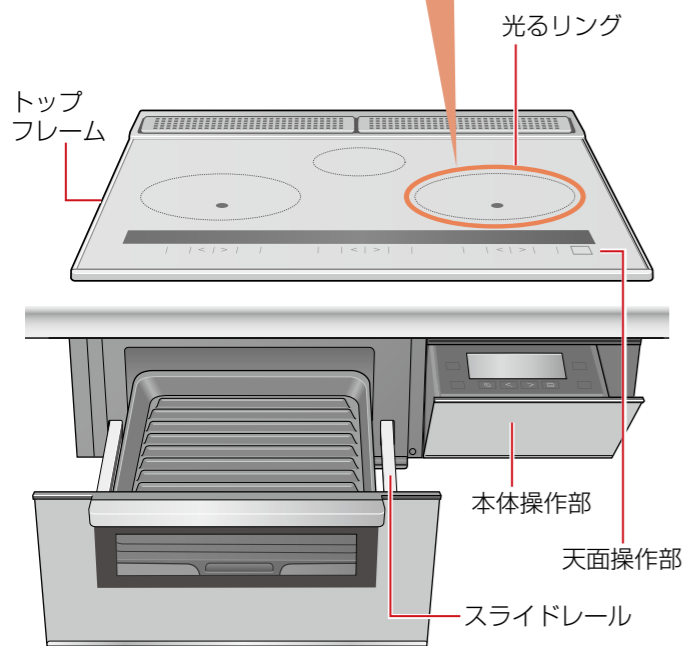
# 安全上のご注意

必ずお守りください



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  
光るリングの点灯・点滅時は  
やけどに注意！



## 警告

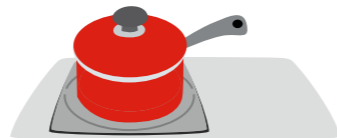
### 異常・故障時には

- 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お問い合わせ窓口にて点検・修理を依頼してください。
- 分解・修理・改造をしない  
(感電・けが・発火の原因)  
➔修理は、お買い上げの販売店またはお問い合わせ窓口にご相談ください。

## 警告

### トッププレート(天面ガラス)には

- 鍋以外のものを置かない  
(カセットコンロ・ボンベ・湯たんぽ・缶詰など(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・グリル皿・排気パネルなど(加熱によるやけどの原因)
- \*無水調理用の鍋など、気密性の高い鍋のふたを温まった状態のまま置くと、ふたが密着して取れなくなったり、トッププレートが割れたりするおそれがあります。(感電やけがの原因)
- 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)
- 可燃物をトッププレートに置いたり、近づけたりしない  
(火災・やけどの原因)  
●布巾・紙パック・食品トレイなど

### 次の点もご注意を！

- 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  
(やけど・けが・感電の原因)

## 警告

### 排気パネルには

- ピンや針金など金属製のものを入れない(感電・けがの原因)

### 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
  - 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。

### 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。

## 注意

### 次の点もご注意を！

- 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)
- 鍋を不安定な状態にしない  
(落下して、けが・やけどの原因)
- 調理以外に使わない  
(過熱・異常動作による発火の原因)
- 天面操作部に熱い鍋を置かない  
(やけどや故障の原因)

### 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)

# 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。
- 天面操作部に水などをかけない  
(天面操作ボタンが誤動作する原因)
- 本体操作部に異物や煮汁などをこぼしたまま収納しない  
(収納時に異物が挟まったり煮汁が固まったりすると、操作部が開かなくなる原因)  
収納時に隙間ができる
- 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、お買い上げの販売店またはお問い合わせ窓口にて点検・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)

## グリルを使うとき

- 扉やスライドレール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注意する。
  - グリル皿を落としたり、硬いものに当てたりしない
- グリル皿のフッ素樹脂加工を傷めないために
- 金属製のへら、ナイフ・フォークなど、端がとがったものは使わない

確認と準備

安全上のご注意/使用上のお願い

# 各部の名前

### 左右IHヒーター

- 煮る・ゆでる・温める・蒸す
- 炒める・火力を調節して焼く
- 温度を合わせて焼く
- 表示・音声に合わせて焼く
- 揚げる
- 湯を沸かす

### 凸マーク(★4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。

### グリル

- 自動で焼く
- 手動で焼く
- 温度を合わせて焼く

### グリル皿

- ※ご使用に伴い、裏面の塗装がこすれて剥がれたり、脚部分(2か所)が動いたりすることがありますが、使用上差し支えありません。

### グリル扉(扉)

- 外して洗えます。(P.51)
- ※温度が上がりにくい「防熱グリルドア」を別売しています。(P.56)

### 警告/注意シール

- ※剥がれたときは、お買い求めください。(P.56)

### 後ろIHヒーター

- 煮る・ゆでる・温める・蒸す
- 炒める・火力を調節して焼く
- 湯を沸かす
- ごはんを炊く

警告/注意シール

凸マーク(★4か所)

グリル

グリル皿

グリル扉(扉)

取っ手

庫内灯(左右2か所)

押しすと開く

トッププレート(ガラス製)

排気パネル(2枚)

トップフレーム

### 光火力センサー

- 鍋底温度の見張り役です。鍋底温度を素早く検知し、火力をコントロールします。

<オールメタルIHのみ>

### 光るリング(各IH)

- 使用中、火力に合わせて明るさが変化します。
- 加熱を止めたり電源を切ったりしても、トップ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.48)

## 天面操作部

### メニュー表示

- 各ヒーターで選べるメニューが表示されます。

### オールロック表示

- オールロック設定をすると、点灯します。(P.46) (各ヒーター表示部と本体操作部)

### 高温注意表示

- 高温時は点灯します。
- ※(光るリング設定「切」のときは)加熱中は点灯、電源を切っても熱い間は点滅。

### こげつき表示

- 左右IHヒーターで、焦げ付きを検知したら点滅します。(P.46)

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.45)

左右ボタン

- メニューを選ぶとき (P.13)
- 火力や温度などを変更するとき

電源スイッチ

- スイッチの中央を指先で軽く、少し長めに押してください。(触れただけでは、反応しません)
- ボタン操作をせずに約15分たつと、自動的に切れます。(電源スイッチ自動OFF) ・自動で切れるまでの時間を変えるとき (P.48)

電源表示

- ※電源がうまく入らなかった場合は、スイッチの中央を枠からはみ出さないように指先で軽く、少し長めに押す

## 本体操作部

### ツールボタン

- 「お手入れ」機能を使うとき (P.54)
- レンジフードを使うとき (P.47)
- 各種設定をしたいとき (P.48)

### ホームボタン

- 初期画面に戻りたいとき
- ※左記が初期画面です。
- ※グリル使用中は、操作できません。

### 聞き直し(音声)ボタン

- 直前の音声を聞き直したいとき
- はじめてガイドを聞きたいとき (P.12)

メニュー

オープン 手動 凍ったままIHグリル 自動

ツール

ホーム

庫内灯

聞き直し

次に操作できるボタンを表示しています。

### 庫内灯ボタン

- 庫内灯をON/OFFするとき
- ・グリル庫内お手入れ時などに。

### グリル(P.28~43)

#### タイマーボタン

- 「オープン」を使うとき
- タイマーを使うとき

#### 左右ボタン

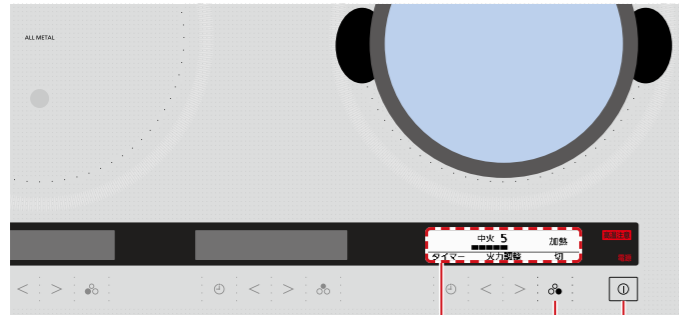
- 「凍ったままIHグリル」「手動」を使うとき
- 火力や温度、設定などを変更するとき

#### スタートボタン

- 「自動」を使うとき
- スタートするとき

# 使える鍋は？

## お手持ちの鍋を確認するとき



■準備  
●水を入れた鍋を置く

1 電源を入れる  
①

2 スタートする  
②

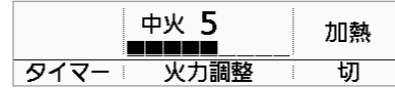
表示が のときは「加熱」を選び、スタートする

3 火力表示を確認する

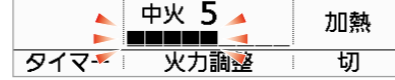
4 確認が終わったら切る  
③

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



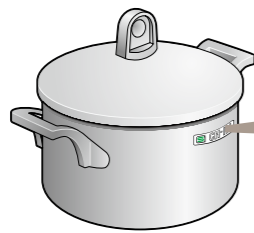
✕ 使えない鍋は  
火力表示が点滅



●A5タイプでは、使える鍋が  
左右IHヒーターで異なりますので、  
両方のIHヒーターでご確認ください。

## 鍋を新しく買うとき

### ■ステンレス

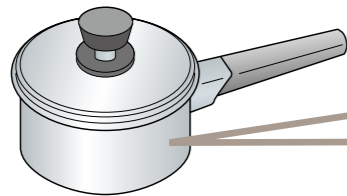


マークを確認する！



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)

### ■アルミ <A3タイプでは使えません>



形・大きさを確認する！

- 底が平らで、反り、脚がないもの
- 底径が15~26 cmのもの  
(卵焼き器は、あっせん品をおすすめします)

■ホーローなど、ステンレス、アルミ以外の鍋は、右表でご確認ください。

●あっせん品については、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

## ○ 使えます

オールメタルIH 鉄・ステンレスIH

### 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。  
(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)

### アルミ・銅・多層鍋

- アルミは、調理物を入れて700g以上の重さにする。  
(軽いと鍋が動くことがあります)
- フライパン・卵焼き器は、底の厚いアルミ鋳造品を使う。
- アルミ鍋では、炒め物・空焼きを避ける。(鍋底が変形しやすくなります)

12~26 cm  
(アルミ・銅などは15~26 cm)  
底径

12~26 cm  
(後ろIH: 12~18 cm)  
底径

平らで、トッププレートに密着する



## ✕ 使えません

オールメタルIH 鉄・ステンレスIH

### 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)

### 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)

12 cm未満  
(アルミ・銅などは15 cm未満)

12 cm未満

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



- 反りや脚が下記以上あるものは使わない。  
・鉄・ホーロー・ステンレス: 約3 mm  
・アルミ・銅: 約2 mm  
(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)

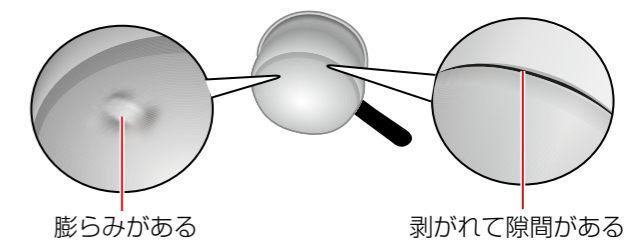
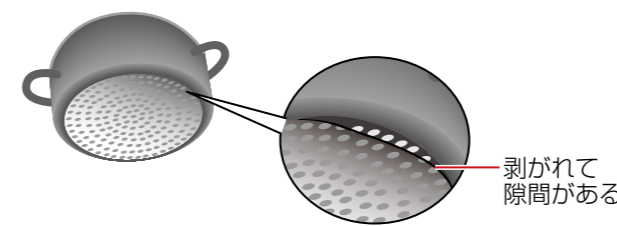
- 底が薄すぎるものは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。
- 底面にホーロー加工した魚焼き器は、使えません。  
(ホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します)
- 同じ火力設定でも、鍋の材質、形状、大きさなどによっては消費電力が異なつたり、加熱状態が異なつたりします。

- 「揚げ物」「焼き物」「湯沸し」「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。
- グリルに直接入れることができる鍋は… (P.40)

## 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>



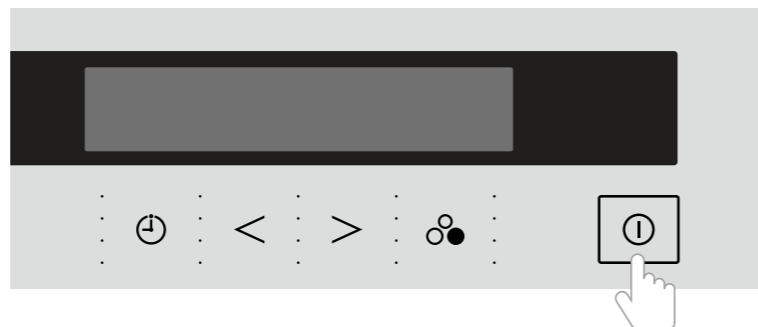
※鍋底に部分的な変色や膨らみがある鍋は、隙間が見えていなくても剥がれている可能性があります。

# さあ、調理してみましよう!

電源を入れて  
作りたいメニューを  
選ぶだけ!



## 1 電源を入れる



初めてお使いの方に…  
**はじめてガイド**  
基本操作を音声と  
操作部の表示でご案内  
●加熱はしません。

1 電源を入れたあと何も操作せずに  
**聞き直し**を押す

2 聞きたい説明のボタンを押す

IHヒーター (所要時間: 約2分)	左IHヒーターの >
グリル (所要時間: 約6分)	
すべて* (所要時間: 約8分)	何も押さない

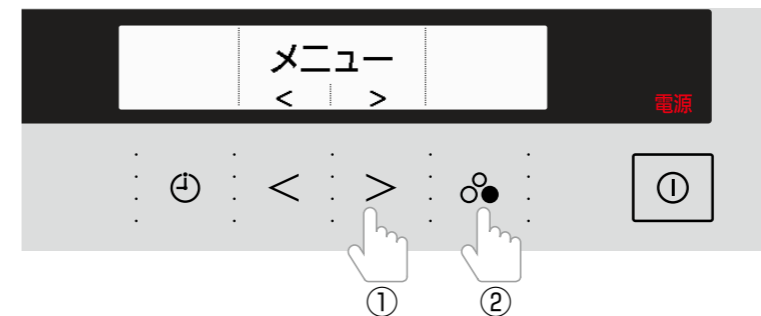
※左右IH、後ろIH→グリルの順に説明します。

■説明を聞き直すとき  
電源を切ってやり直す

■説明を途中で終了するとき  
**聞き直し**を押す

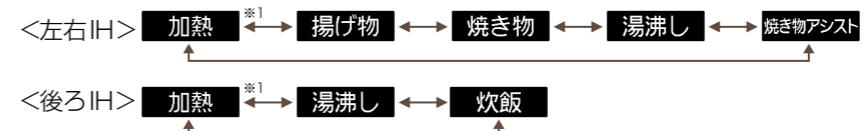
## 2 メニューを選び スタートする

### IHヒーターで

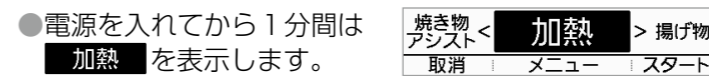


①メニューを選ぶ

●押すごとにメニュー表示が切り換わります。

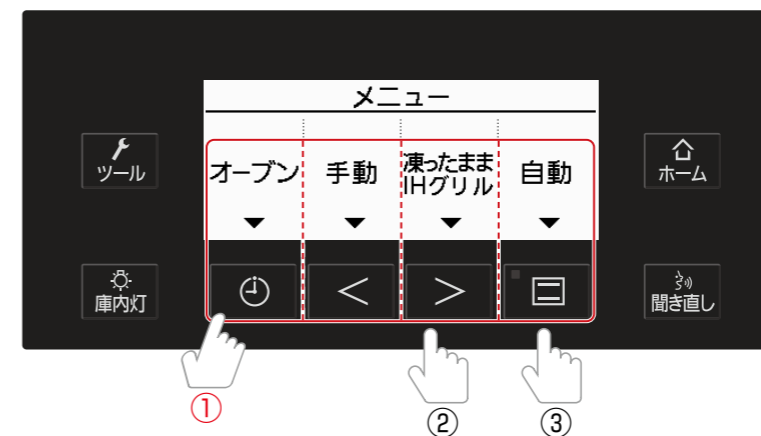


※1: 他のメニューから「加熱」に戻るときに、操作音が「ビピッ」と鳴ります。



②スタートする

### グリルで



①選んだメニューのボタンを押す

② < > で次の内容を選ぶ

- 「自動」・「凍ったままIHグリル」……調理するメニュー
- 「手動」……使用するヒーター
- 「オープン」……設定温度

③スタートする

- 煮る・ゆでる・温める・蒸す →P.14
- 炒める・火力を調節して焼く →P.16
- 揚げる →P.18
- 温度を合わせて焼く →P.20
- 表示・音声の案内に合わせて焼く →P.22
- 湯を沸かす →P.24
- ごはんを炊く →P.25

- 自動で →P.30
- 凍ったままIHグリルで →P.34
- 手動で →P.36、42
- オープンで →P.38、42



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!

表示と火加減	とろ火	1	2	3	4	5	6	7	8	9
		弱火		中火			強火			
消費電力(目安)										
左右IH	110 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1450 W	2000 W	2500 W	3200 W
後ろIH	90 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1450 W	2000 W		
煮る	じっくり煮込む カレー・おでんなど		さっと煮る 煮魚など			煮立てる				
	保温		ゆでる 根菜・麺類を		さっとゆでる 葉菜を			湯を沸かす		
ゆでる	溶かす チョコレート・バターなど		蒸す 茶碗蒸しを		強めの蒸気で均一に蒸す 豚まんなど					
	温め直し									
温める										
蒸す										

- 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▶多層鍋▶アルミ・銅の順に弱くなります。
  - ・アルミ・銅は、鉄に比べ、火力「7・8」で約10~15%弱くなります。(パナソニック(株)測定方法による)

長時間の煮込みには  
必ずタイマーを使う(P.26)

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!

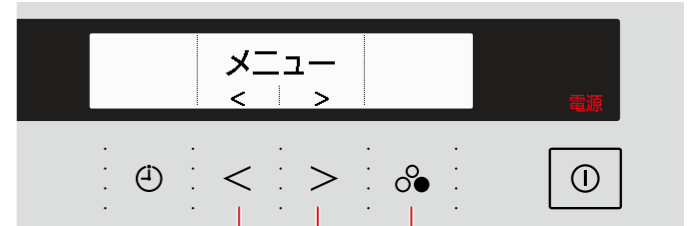
みそ汁・カレーなどの  
汁物や煮物。



# 煮る

ゆでる・温める・蒸す

すべてのIHヒーターで



1,3 2,4

電源が入った状態で

- 1 「加熱」を選ぶ  
 焼き物アシスト < 加熱 > 揚げ物  
 取消 メニュー スタート  
 ●電源を入れてから1分間は「加熱」を表示します
- 2 スタートする  
 中火 5 加熱  
 タイマー 火力調整 切
- 3 火力を調整する  
 強火 8 加熱  
 タイマー 火力調整 切
- 4 調理が終わったら切る  
 メニュー < >  
 ●タイマー/カウントタイマーを使うとき(P.26)







**調理のポイント**  
火力感 (ジュージュー音) を見て火加減を！

表示と火加減	とろ火	1	2	3	4	5	6	7	8	9
		弱火		中火			強火			
消費電力 (目安)										
左右IH	110 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1450 W	2000 W	2500 W	3200 W
後ろIH	90 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1450 W	2000 W		

<b>炒める</b>	焦がさずに炒める たまねぎなど	手早く炒める 野菜炒めなど
	中までじっくり焼く ハンバーグ・ぎょうざなど	表面をさっと焼く ステーキなど
<b>焼く</b>	焼き色を付ける	

- 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▶多層鍋▶アルミ・銅の順に弱くなります。  
・アルミ・銅は、鉄に比べ、火力「7・8」で約10～15%弱くなります。  
(パナソニック(株)測定方法による)

**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。



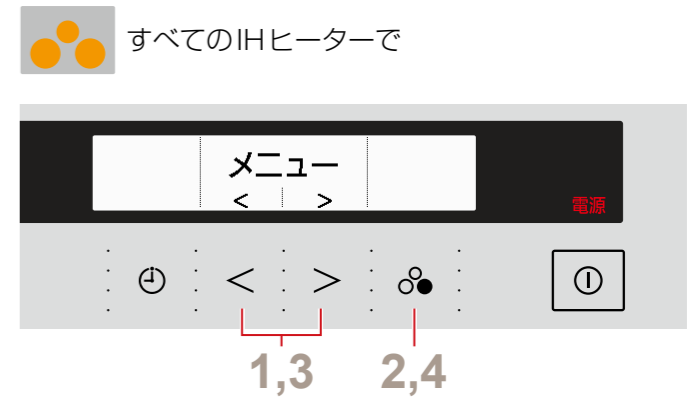
**全体を手早く炒める**

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。



# 炒める

火力を調節して焼く



電源が入った状態で

- 「加熱」を選ぶ**  
  - 電源を入れてから1分間は「加熱」を表示します
- スタートする**
- 火力を調整する**
- 調理が終わったら切る**

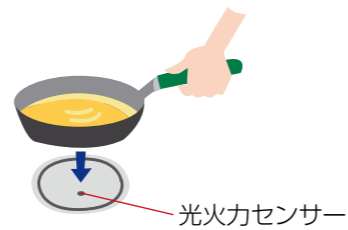
■タイマー/カウントタイマーを使うとき (P.26)





### 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	140	150	160	170	180	190	200
揚げる					手作りコロッケ		
			冷凍食品(コロッケなど)・天ぷら				
			フライ・串カツ・鶏のから揚げ				
			ドーナツ				
		大学芋					

#### 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。(特にアルミ・銅鍋は、予熱に15分程度かかるものもあります)

→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)



油の飛び散りを少なくするために

#### 次のことに注意

(水分や空気の膨張による破裂防止)

#### 水分の多い材料などは下ごしらえする

##### ●切り目などを入れる

えび  
尾の先を切る



いか  
皮をむき、  
両面に切り目を



ししとう  
縦に切り込みを



うすらの卵  
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

##### ●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

・けんさきいか・するめいか・コロッケなど

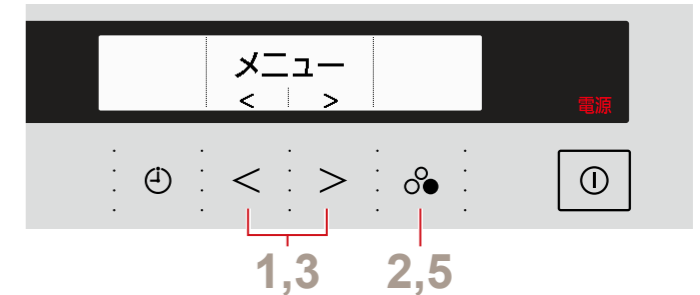
・うすらの卵・にんにくなど

・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

# 揚げる

左右IHヒーターで



電源が入った状態で

1 「揚げ物」を選ぶ  
加熱 < 揚げ物 > 焼き物  
取消 | メニュー | スタート

2 スタートする  
予熱 ↓ 180 揚げ物  
カウント | 温度調整 | 切

3 温度を合わせる  
予熱 ↓ 190 揚げ物  
カウント | 温度調整 | 切

●温度の範囲：140～200 (°C)  
↓  
(約7～10分：油800gのとき)

4 予熱が消えたら揚げる  
予熱 ↓ 190 揚げ物  
カウント | 温度調整 | 切

5 調理が終わったら切る  
メニュー  
< | >

■カウントタイマーを使うとき (P.27)

#### お知らせ

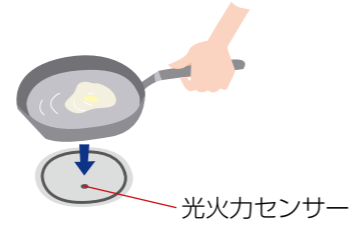
- 予熱完了1分前に、音声でお知らせします。
- 鍋によっては設定温度からずれることがあります。  
→ < > で温度を調節する。





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	140	160	180	200	230
焼く	薄焼き卵	ホットケーキ	ハンバーグ	ぎょうざ (手作り・チルド)	ステーキ
	千草焼き	フレンチトースト	冷凍ぎょうざ	厚揚げの きのこあんかけ	ポークソテー
		クレープ	ハッシュドポテト	お好み焼き	
			ホットサンド	チヂミ	
			ミラノ風カツレツ		

**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。



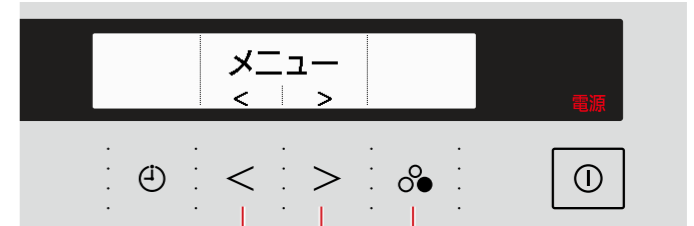
**予熱** 表示が消えてから  
油や材料を入れる。



# 焼く

温度を合わせて

左右IHヒーターで



1,3 2,5

電源が入った状態で

**1 「焼き物」を選ぶ**

揚げ物 < **焼き物** > 湯沸し

取消 | **メニュー** | スタート

**2 スタートする**

**予熱** ↓ **200** 焼き物

タイマー | 温度調整 | 切

**3 温度を合わせる**

**予熱** ↓ **180** 焼き物

タイマー | 温度調整 | 切

●温度の範囲：140～230 (°C)

(約1～3分)

**4 予熱** が消えたら  
**焼く**

↓ **180** 焼き物

タイマー | 温度調整 | 切

**5 調理が終わったら  
切る**

メニュー

< | >

■タイマー／カウントタイマーを  
使うとき (P.26)

**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。





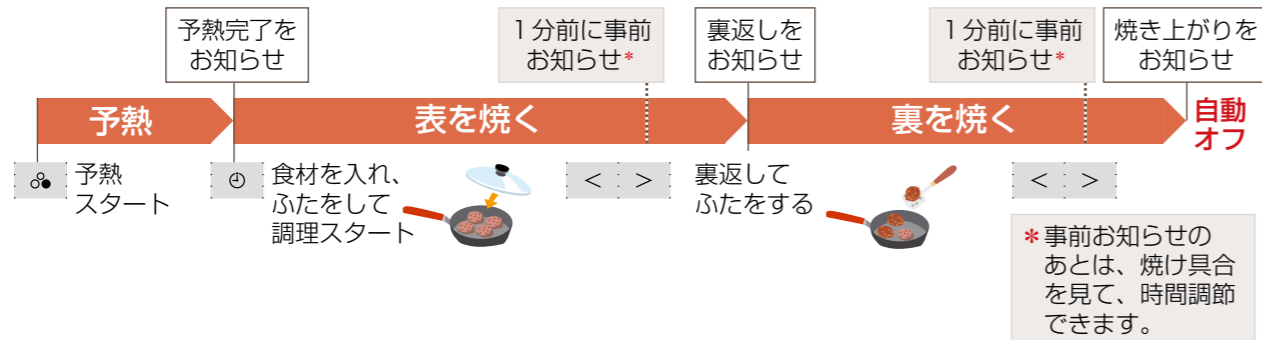
### 調理のポイント

メニューに合わせて

## 温度と焼き時間を自動で設定！

食材を入れる・裏返す・焼き上がりなどのタイミングも表示と音声でお知らせ。

#### ■調理の工程 (ハンバーグの例)



メニュー	一度に作れる数	フライパンの大きさ(口径)	「焼き物アシスト」が使えるメニュー (詳しくは別冊レシピ集をご覧ください)
ホットケーキ	1枚	指定なし	ホットケーキ、コーンとチーズの朝食パンケーキ、バナナホットケーキ、どら焼き風抹茶パンケーキ
ハンバーグ	1~4個	26~27cm	ハンバーグ、ピーマンの肉詰め、鶏つくねの大葉巻き、豆腐ハンバーグ 和風あんかけ
冷凍ぎょうざ(市販)	10~12個	指定なし	※市販品 「冷凍ぎょうざ」、「冷凍らざめ」、「冷凍小籠包」など <調理時の注意点> ・水あり/水なしは、袋の表示に従う。 水ありでは、水量約100mLで、お湯は使わない。 ぎょうざと水は、同じタイミングで入れる。 ・袋に「予熱後、いったん火を止める」と記載されていても、「焼き物アシスト」では止める必要はありません。 ・水ありの大きめ(1個約20gを超える)のものは、うまく焼けません。 →「焼き物」メニューの「200」(℃)で焼いてください。
手作りぎょうざ	10~20個	指定なし	手作りぎょうざ、焼きシューマイ、丸ごとえびぎょうざ
お好み焼き	1枚	24~27cm	お好み焼き、ねぎ焼き、海鮮チヂミ
ポークソテー	1~2枚	26~27cm	ポークソテー、ポークソテー ハニーマスタードソース、ポークチャップ
魚のムニエル	1~4切れ	26~27cm	魚(さけ)のムニエル、たらこのムニエル トマトソース、あじのカレー風味ムニエル
ミラノ風カツレツ	1~2枚	26~27cm	ミラノ風カツレツ、牛フィレ肉のカツレツ、鶏胸肉のカツレツ
スパニッシュオムレツ	1枚	24~27cm	スパニッシュオムレツ(トマト・ズッキーニ)、ほうれんそう・ベーコンのスパニッシュオムレツ、じゃがいも・ソーセージのスパニッシュオムレツ
フレンチトースト	1枚分	指定なし	フレンチトースト、ハムとチーズのクロックムッシュ風、チーズケーキ風フレンチトースト

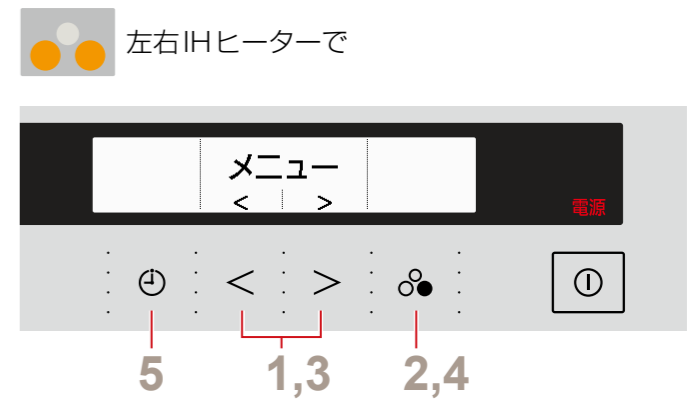
次の内容を守らないと、焼き足りなかったり、焼きすぎたりする場合があります。  
 →裏返し・焼き上がりの時間を調節してください。

- 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「CH」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)  
 ※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。
- 調理物は、できるだけフライパンの中央寄りに載せる。
- レシピ集(もっとIH!おうちメニューが増える本)に記載の材料・分量で作る。(市販の冷凍ぎょうざは除く)

表示・音声の案内に合わせて焼く

(焼き物アシスト)

・メニューによって工程や表示、音声は異なります。表示や音声に従って調理してください。



- 電源が入った状態で
- 1 「焼き物アシスト」を選ぶ  
 湯沸し < 焼き物アシスト > 加熱  
 取消 | メニュー | 決定
  - 2 決定する  
 焼き物アシスト: 10メニュー  
 もどる | アシストメニュー
  - 3 メニューを選ぶ  
 ホット < ハンバーグ > 冷凍  
 ケーキ | りんご | もどる | メニュー: 2/10 | スタート
  - 4 予熱をスタートする  
 予熱 | 180 | ハンバーグ  
 切  
 ●予熱中は点灯、予熱が終わったら消える
  - 5 予熱完了の音声が流れたら  
 食材を入れ、**⏻** を押す (調理を始める)  
 目安時間: 表面 残 0:05 | ハンバーグ  
 切  
 ●1分前から、1秒単位で減る  
 裏返し1分前の音声が流れたら  
 焼け具合を見て **<>** で時間を調節する
  - 6 裏返しの音声が流れたら  
 裏返す 目安時間: 裏面 残 0:04 | ハンバーグ  
 切  
 ●1分前から、1秒単位で減る  
 焼き上がり1分前の音声が流れたら  
 焼け具合を見て **<>** で時間を調節する  
 調理終了の音声が流れたら  
 自動的に切れる  
 調理していたアシストメニュー  
 選択画面を再表示  
 ホット < ハンバーグ > 冷凍  
 ケーキ | りんご | もどる | メニュー: 2/10 | スタート  
 ●続けて調理するときは4へ
- 調理を終了するとき **⏻** を押す  
 ●**⏻** を押さなくても、1分後に初期画面に戻ります。



**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！

# 湯を沸かす

**使える鍋ややかんは…**

- 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。



**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。



**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。

**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 → 「加熱」メニュー(P.14)で沸かす。(深鍋で大量に沸かしたときなど)

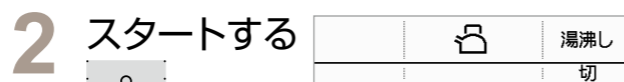
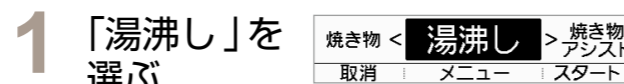
**お知らせ**

- 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。
- 後ろIHで「湯沸し」使用中はグリルは使えません。

すべてのIHヒーターで



電源が入った状態で



(約4分/L、後ろIHは約8分/L)



(約5分) ● 保温中のみ表示 1分前から、1秒単位で減る

保温になってから5分を過ぎると **自動的に切れる**

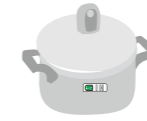


**調理のポイント**  
 使える鍋に注意！  
 水や米の量を守る！  
 ふたをする！

# 炊くごはんを

**使える鍋は…**

- 付きのステンレス製。
- 底径:約14～15 cm、深さ:7 cm以上、底の厚さ:2.5 mm以上。



**米の量は…**

- 360 mL (2合)。
- 正確に量る。

**水の量は…**

- 400 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。

**洗米したら、充分水を切る**  
 (水量が増えてしまいます)



**30分以上、水に浸す**  
 (冬場は1時間以上)

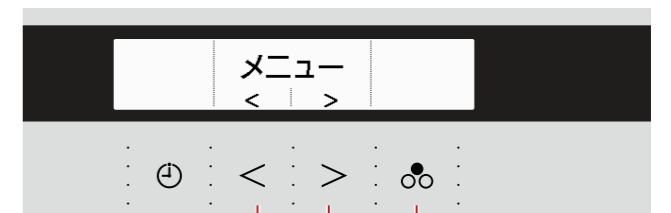
**こんなときは…**

- 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、「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。  
 <炊き方> 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。
- 使える鍋(ステンレス製)以外で炊きたいとき → 「加熱」で火力調節して炊く。(上記<炊き方>参照)

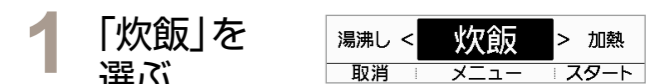
**失敗しないためには、次のことにもご注意ください**

- 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。

後ろIHヒーターで



電源が入った状態で



(約40分)

炊き上がったら **自動で切れる**

**3 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。

**お知らせ**

- 「炊飯」メニュー使用中はグリルは使えません。

**無洗米・発芽玄米・炊き込みごはんのときは…**

**無洗米・発芽玄米は、水を増やす**

無洗米	450 mL	発芽玄米	460 mL
-----	--------	------	--------

- 発芽玄米は、白米と混ぜて使う。(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。



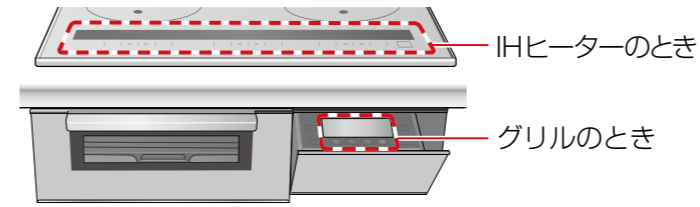
**炊き込みごはん・無洗米は、焦げやすいので注意**

- 残り10分でヒーターから外し、ぬれ布巾の上で蒸らす。

# タイマーを使う

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、調理時間を正確に合わせたいときに便利



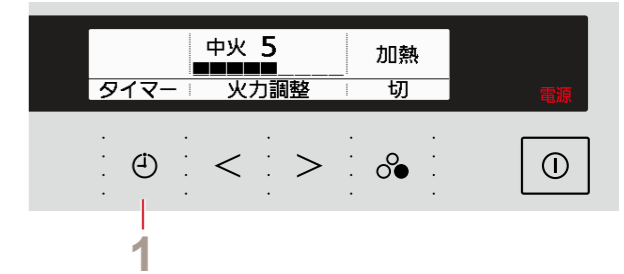
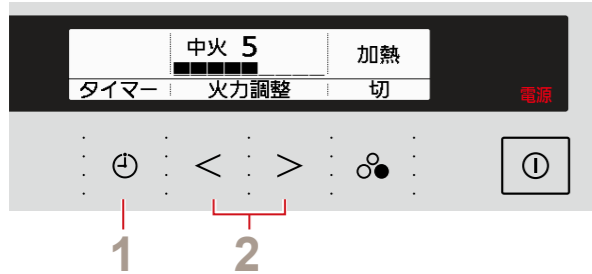
時間の経過を知りたいとき (カウントタイマー)

キッチンタイマーのように使えます。ゆで時間などを計るときに便利です

IHヒーターのとき

グリルのとき

IHヒーターのとき



スタートしたあと

スタートしたあと

スタートしたあと

1 [時計] を押す

1 [時計] を押す

1 [時計] を2回\*押す (カウントが始まる)  
※「揚げ物」は1回

2 時間を設定する

2 時間を設定する

焼き足りない場合  
追い焼きができます

(焼き色に応じて、食材の向きや位置などを変えてください)

1 [メニュー] を押す

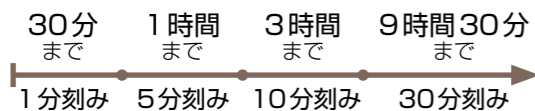
2 [左] [右] で時間を設定する (設定時間: 1~5分)

3 [メニュー] でスタートする

追い焼き終了

●設定範囲: 1分 (0:01) ~ 9時間30分 (9:30)

●時間は、次の単位で設定できます。



調理が終わったら自動的に切れる

■取り消すとき

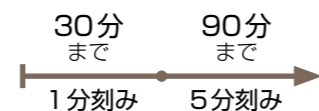
[時計]が表示されるまで、[左] [右] を押す

お知らせ

- [左] [右] を押し続けると、早送りできます。
- 最初に [左] を押すと、最長時間 (9時間30分) から減らしながら設定できます。
- 「かんたんモード」で「かんたん」に設定しているとタイマーは使えません。(P.46)

●設定範囲  
・「手動」: 1分~30分  
・「オープン」: 1分~90分

●時間は、次の単位で設定できます。



調理終了

調理が終わったら [時計] を押す

● [時計] を押さなくても、2分後に切れます。

■取り消すとき

[時計]が表示されるまで、[左] を押す

お知らせ

- [左] [右] を押し続けると、早送りできます。
- [左] を押すと、最長時間 (オープンの場合、90分) から減らしながら設定できます。

■止めるとき

[時計] 再度押す

グリルのとき



スタートしたあと

1 [時計] を2回押す (カウントが始まる)

●1時間後までカウントします。

■止めるとき

[時計] 再度押す

使い方

タイマーを使う

# グリルの準備をしましょう

## 焼くものに合わせて使い分ける

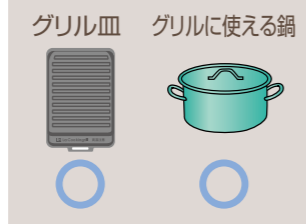
### オーブン

温度と時間を合わせて、調理80℃の低温から280℃の高温まで選べます。おかずからパン・お菓子まで、大活躍。



### 手動

「自動」で焼けないものに…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。



### 凍ったままIHグリル

冷凍した魚・鶏肉などを凍ったまま簡単に…メニューに合わせて、火力や時間を自動で調節。



### 自動

グリルの定番メニューを簡単に…メニューに合わせて、火力や時間を自動で調節。



グリル皿は、必ず付属のものをご使用ください。

「手動」が適している調理物

- ・焦げやすいもの  
みりん干しなど
- ・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

少し追い焼きしたいときや、焦げ目をつけたいときに。

上ヒーターだけ加熱できます



#### 「オーブン」のポイント

- 調理物の厚み・高さは6 cm以下、グリル皿に載せる容器の高さは9 cm以下にする。  
(シリコンなどの樹脂製容器は、熱で変形するため使わない)
- 串の焦げが気になるときは、串にアルミ箔を巻く。
- じゃがいも・お菓子など、くっつきやすいものを焼くときは、グリル皿にクッキングシートを敷く。  
(クッキングシートの箱に記載の耐熱温度に従う)

#### 「手動」のポイント

- 反りやすいものは下準備する。  
・あなご→串を刺す。  
・いか→切り目を入れる。
- 調理物の厚み・高さは6 cm以下、グリル皿に載せる容器の高さは9 cm以下にする。  
(シリコンなどの樹脂製容器は、熱で変形するため使わない)
- 串の焦げが気になるときは、串にアルミ箔を巻く。

#### 「凍ったままIHグリル」のポイント

- 冷凍のコツを守る。  
(P.32)
- 調理物の厚みを守る。  
(P.34)
- 調理物が重なった状態で焼かない。  
うまく焼けません。
- 調理中は、扉を開けない。

#### 「自動」のポイント

- 下準備をきっちりとする。
- 冷凍物は、解凍してから焼く。冷凍したままだと、中まで十分に火が通らなかつたり焼き色が薄くなつたりすることがあります。
- 調理中は、扉を開けない。

焼き方が選べます

- お急ぎ** 手早くしたいとき
- 標準** 水分は残しつつ余分な脂を落として
- しっかり** 「標準」よりもしっかり

# グリルの準備を

しましょう



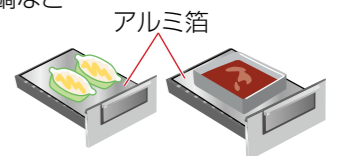
## グリル皿を使う

### 1 グリル皿を準備する



●こんなものには、グリル皿にアルミ箔を！

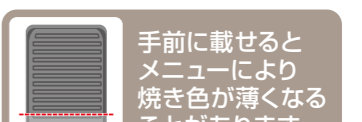
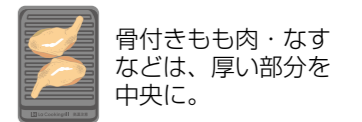
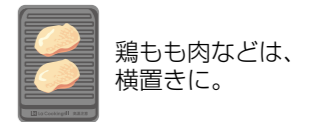
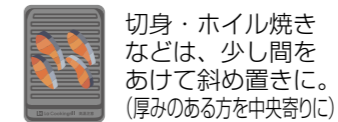
- ・底がザラザラしたグラタン皿や鍋など  
(グリル皿のフッ素剥がれ防止)
- ・底がツルツルしたバットなど  
(容器ずれによる焼きムラ防止)
- ・たれ付きのもの(焦げ防止)



※アルミ箔でグリル皿を巻き込まないように注意する。

### 2 グリル皿に調理物を載せる

- ・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。
- ・庫内に食材などを直接入れない。
- ・グリル皿に水は必要ありません。



### 3 調理物が動かないように扉をゆっくり閉める

#### お願い

- もちなど膨れるものは、焼けたらすぐ取り出してください。  
(庫内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。  
(脂が飛び散り、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)  
・連続調理時は、グリル皿にたまった脂をキッチンペーパーなどで吸い取る。  
・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、煙やにおいが出たり、異音(ベキッ：ガラスがはじけるような音)がしたりすることがあります。
- 調理後も温度が高いときは、冷却ファンが回ります。(約15分間)

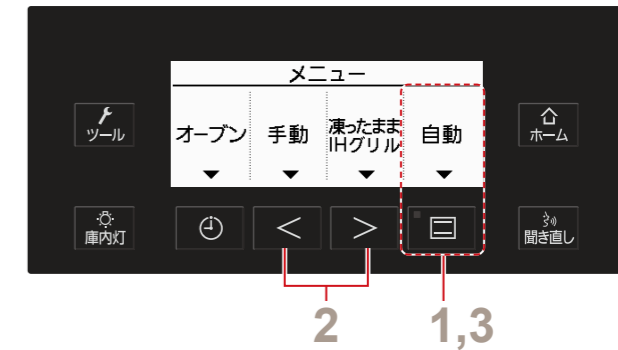
# グリル(グリル皿)で焼く 自動

## ■メニューと下準備・焼き上がる時間の目安

メニュー	食材	時間(約)	下準備
切身	(一塩もの・生) ・さけ ・さば (約80g/切れ)	さけ(1~4切れ) お急ぎ 8~10分 標準 10~12分 しっかり 12~14分	●皮に切り目を入れる。 ●塩を振るときは重量の約1%を目安に。
干物	・あじ・さんまの開き (約120~140g/枚) ・かれい一夜干し ・ほっけ(約250g/枚)	あじの開き(1~2枚) お急ぎ 10~13分 標準 11~15分 しっかり 14~17分	
つけ焼き つけ焼きや みそ漬けなど	・ぶりのつけ焼き ・さわら・たいのみそ漬け ・しょうゆ漬け (約80g/切れ)	ぶり(1~4切れ) お急ぎ 7~9分 標準 8~10分 しっかり 10~12分	●つけ焼きは、たれを拭く。(焦げ防止) ●みそ漬けは、みそを洗い流して拭く。
姿焼き・小 生魚の姿焼き	・小あじ・いわし ・はたはた ・あゆ (約80g/尾)	小あじ(1~6尾) お急ぎ 12~15分 標準 14~17分 しっかり 16~19分	●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分おき、水洗いして水けを拭き、振り塩をする。 ●さんまや川魚は、焼く直前に振り塩をする。
姿焼き・中 生魚の姿焼き	・さんま (生・塩・内臓を取ったもの) ・あじ (約150g/尾)	さんま(1~5尾) お急ぎ 9~13分 標準 10~14分 しっかり 16~19分	●切り目を入れる。 (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)
姿焼き・大 生魚の姿焼き	・たい(400g以上) ・あじ(250g以上) ・ひらあじ ・甘だい	たい(1尾) お急ぎ 14~17分 標準 17~20分 しっかり 21~24分	●特に水分の多い魚(甘だい・めばる・かさごなど)のときは、グリル皿にシリコン加工した(または油を塗った)アルミ箔を魚の大きさ程度に切って敷く。(裏面に魚のたんぱく質が固まって付着するのを防止)
とり塩焼き	・鶏もも肉(約250g/枚)	(1~2枚) お急ぎ 11~15分 標準 12~16分 しっかり 16~19分	●厚みがあるものは、厚さ2cm程度に開く。(焦げ防止) ●皮付きは、皮に穴を開ける。
とりつけ焼き	・鶏もも肉(約250g/枚)	(1~2枚) お急ぎ 12~14分 標準 13~16分 しっかり 15~18分	●塩焼きの塩は重量の約1%を目安に。 ●つけ焼きは、たれを拭く。(焦げ防止)
焼きなす	・なす(直径5cm)	(1~4本) お急ぎ 18~21分 標準 20~23分 しっかり 22~25分	●表面に穴を開ける。(破裂防止)
トースト	・食パン	(6枚切1~2枚) お急ぎ 4~5分 標準 4.5~5.5分 しっかり 5~6分	
ピザ	・冷蔵ピザ(市販品)	(直径24cm1枚) お急ぎ 5~6分 標準 6~7分 しっかり 7~8分	
温めなおし フライなど	・コロケ ・天ぷら ・トンカツ	コロケ(1~6個) お急ぎ 5~6分 標準 6~7分 しっかり 7~8分	

●焼け具合や時間は、調理物や容器の種類・大きさ・数・鮮度や季節などにより異なります。

# グリル(グリル皿)で焼く(自動)



電源が入った状態で

1 **を押し**

2 **メニューを選ぶ**

3 **スタートする**

●調理の残時間は確定するまで点滅、確定したら点灯

●選択中の焼き方  
●前回の焼き方を記憶しています

### ■焼き方の仕上がりを変えたいとき

15秒以内に **< >** で変える

調理終了

調理が終わったら **を押し**

● **を** 押さなくても、2分後に切れます。



### ■焼き足りないときは追い焼きする (焼き色に応じて、食材の向きや位置などを変えてください)

1 **を押し**

2 **< >** で時間を設定する  
(設定時間: 1~5分)

3 **でスタートする**

追い焼き終了

### ■メニューを間違えて調理を始めたとき

- 30秒以内なら、**を** で切ってからやり直す。
- 30秒以上たっていたら、**を** で切ってから「手動」で焼く。



調理物は…

- 厚みをそろえる  
厚い物は火の通りが悪くなり、うまく焼けません。
- 表面の水分を拭き取る
- 「冷凍前の下準備」(P.34)を確認してから冷凍する

金属トレーなどを使い、平らに冷凍する



凹凸を防ぐため、必ずトレーなどをご使用ください。

冷凍保存期間は2～3週間まで

保存期間が長くなると、乾燥(冷凍焼け)し、焼き色が濃くなりすぎるなど、うまく焼けなくなります。

- 保存袋に冷凍する日付を記入する

調味料やたれにつけたら、すぐに冷凍する

キッチンと密封する

密封できていないと冷凍焼けをおこし、味が劣化します。

冷凍方法は…

- 保存袋の中で重ねず、隙間をあける



食材をくっつけて冷凍するとバラバラにできません。  
また、くっついたまま焼くと、うまく焼けません。

- 折り曲げて冷凍しない



火の通りが悪くなる場合があります。

- つけ焼きなどたれにつけるときは、食材と一緒にたれごと保存袋に入れて冷凍する

みそ漬けは、みそを取り除いてから冷凍する



食材は新鮮な状態で冷凍することをおすすめします。  
業務用冷凍庫や設定温度「強」での冷凍はおすすめしません。

- 魚の姿焼きは

- ・塩(食材重量の約2%)を振り、冷蔵庫で20分間おく。
- ・魚の表面、腹中の水けをペーパータオルなどでしっかりと拭き取る。
- ・完全に水けがなくなったら、密封して保存袋に入れる。(空気が入らないようにする)

# 凍ったままIHグリル 冷凍のコツ

ジッパー付き冷凍用保存袋を使う

ジッパー付き冷凍用保存袋 大

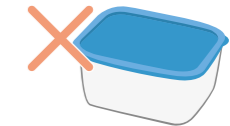
サイズ：28×27 cm  
原料樹脂：ポリエチレン



冷凍保存袋は、乾燥や冷凍焼けがしにくくなっています。  
平らにもしやすく、ジッパーで密封できるため、空気も抜きやすくなっています。

・グリル皿に移して焼くときは、必ず保存袋から取り出してグリル皿に並べてください。

- ふたつきのプラスチック容器などに入れない  
表面に霜が付きやすくなり、うまく焼けなくなります。
- 購入したトレーなどのまま冷凍しない
- ラップを使用するときは注意する  
食材にからまり、剥がせなくなることがあります。



うまく焼くためには…

冷凍庫から出したら、すぐに焼く

- 調理物に付着した凍ったたれの塊は取り除く  
たれの塊がグリル皿や調理物に残っているとうまく焼けない場合があります。
- 焼く前に室温で放置しない  
室温で放置してから焼くと、火通りが悪くなったり、焦げたりしてうまく焼けない場合があります。
- パーシャルやチルドで保存した物は、「自動」メニューで調理する

■メニューと焼き上がる時間の目安

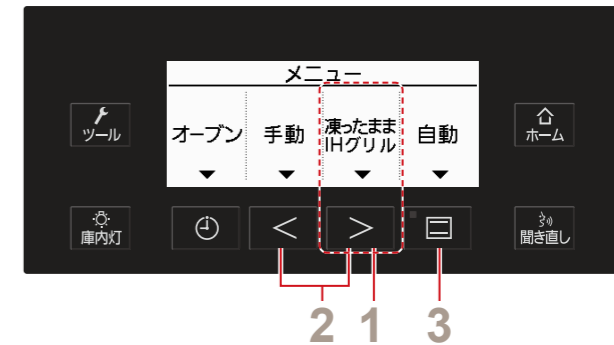
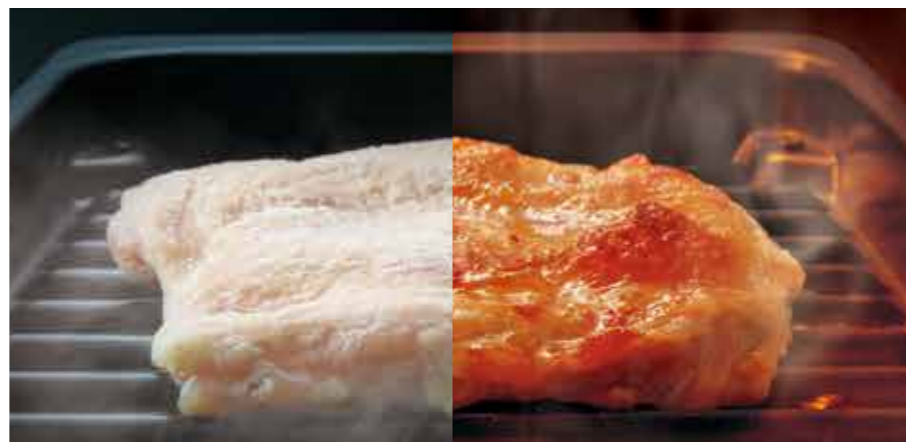
メニュー	食材	時間(約)	冷凍前の下準備
切身	(一塩もの・生) ・さけ ・さば (約80g/切れ) (厚み: 2.5cm以下)	さけ(1~4切れ) 12~15分	●皮に切り目を入れる。 ●塩を振るときは重量の約1%を目安に。
干物	・あじ・さんまの開き (約120~140g/枚) ・かれい一夜干し ・ほっけ(約250g/枚) (厚み: 2.5cm以下)	あじの開き(1~2枚) 12~18分	
つけ焼き つけ焼きや みそ漬けなど	・ぶりのつけ焼き ・さわら・たいのみそ漬け ・しょうゆ漬け (約80g/切れ) (厚み: 2.5cm以下)	ぶり(1~4切れ) 11~15分	
姿焼き・小 生魚の姿焼き	・小あじ ・いわし ・はたはた ・あゆ (約80g/尾) (厚み: 1.5~2cm)	小あじ(1~6尾) 15~19分	●切り目を入れる。 (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) ●あじなどは、内臓を取る。 (味の向上・臭み防止)
姿焼き・中 生魚の姿焼き	・さんま (生・塩・内臓を取ったもの) ・あじ (約150g/尾) (厚み: 2~3cm)	さんま(1~5尾) 17~20分	●特に水分の多い魚のときは、グリル皿にシリコン加工した(または油を塗った)アルミ箔を魚の大きさ程度に切って敷く。 (裏面に魚のたんぱく質が固まって付着するのを防止)
とり塩焼き	・鶏もも肉(約250g/枚)	(1~2枚) 17~20分	●厚みがあるものは、厚さ2cm程度に開く。 ●皮付きは、皮に穴を開ける。 ●塩は重量の約1%を目安に。
とりつけ焼き	・鶏もも肉(約250g/枚)	(1~2枚) 16~20分	●厚みがあるものは、厚さ2cm程度に開く。 ●皮付きは、皮に穴を開ける。
トースト	・食パン	(6枚切1~2枚) 5~6分	

●焼け具合や時間は、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。

お願い

- 必ず冷凍した調理物をご使用ください。  
(市販の冷凍食品は焼けません)
- つけ焼き、とりつけ焼きは、レシピ集(もっとIH! おうちメニューが増える本)に記載の材料・分量をお守りください。  
(たれなどの水分が焼け具合に影響します)

グリル(グリル皿)で  
**焼く**  
(凍ったままIHグリル)



電源が入った状態で

- 1 > を押す**
- 2 メニューを選ぶ**
- 3 スタートする**  

●調理の残時間は確定するまで点滅、確定したら点灯

調理が終わったら **⏻** を押す  
● **⏻** を押さなくても、2分後に切れます。

■焼き足りないときは追い焼きする  
(焼き色に応じて、食材の向きや位置などを変えてください)

- 1 を押す**
- 2 < > で時間を設定する**  
(設定時間: 1~5分)
- 3 でスタートする**  

追い焼き終了

手動

■火力・焼き時間の目安

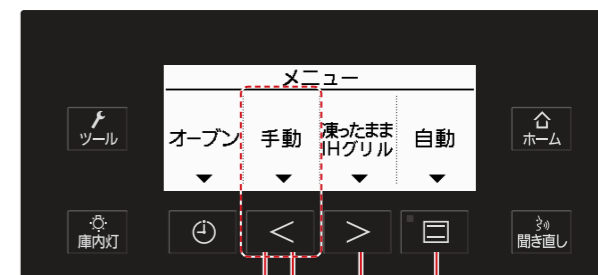
火力	メニュー例	焼き時間(約)
強	うるめいわし(8~10尾)	8~10分
	焼き鳥(500g・8本)	15~17分
	さざえのつぼ焼き(6個)	10~15分
	うなぎ温め(1尾・2~3等分する)	5~6分
	いかの姿焼き(2杯)	8~12分
	切りもち(4個)	9~11分
	帆立貝(4個)	10~15分
	いかの一夜干し(1枚)	8~11分
	鶏もも肉(骨付き)(1~2本)	20~24分
中	ししゃも(10尾)	10~12分
	鶏の手羽先(6本)	18~20分
弱	各種みりん干し ・いわし(8尾)	6~8分
	・小あじ(4尾)	9~11分
	・さんま(2尾)	10~12分
	・さば(半身・2枚)	11~13分
	・ほっけ(半身・2枚)	15~17分

- さんま・さばは、皮の焼き目が目立つのでシリコン加工したアルミ箔を敷くことをおすすめ。
- みりん干し・市販のみりん漬は焦げやすいので注意する。

- 焼け具合は、調理物や容器の種類・大きさ・数などにより異なります。
- 焼き時間が30分を超えるものは、タイマーを使ってください。(約30分で「切り忘れ自動OFF」が働いて通電が止まります)

焼く(手動)

グリル(グリル皿)で



電源が入った状態で

**1** < を押す

**2** ヒーターを選ぶ

< >

- 表面に焦げ目をつけたいときは上ヒーターを選ぶ

**3** スタートする

▶

**4** 火力を調節する

< >

- 上ヒーターのときは火力を調節できません

**5** 調理が終わったら切る

▶

- 連続して焼くときも、いったん切る。(約30分を超えると「切り忘れ自動OFF」が働きます)

■タイマー/カウントタイマーを使うとき(P.26)

# グリル(グリル皿)で焼く オープン

## オープン

### ■温度・焼き時間の目安

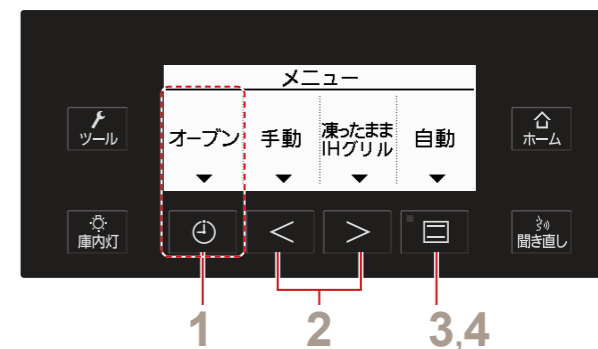
温度	メニュー例	焼き時間(約)
280	ホイル焼き(さけとしめじなど火の通りやすいものの場合)	20~30分
	ホイル焼き(じゃがいもなど火の通りにくいものの場合)	55~60分
	焼きいも(厚み5cm・3本の場合)	35~40分
260	鶏の香草焼き	20~25分
	ピーマンの肉詰め	15~20分
240	茶わん蒸し	25~35分
	焼きおにぎり(4個)	15~20分*
220	スペアリブ	20~25分
	焼きびたし	10~15分
	パンピザ	8~12分
200	ミートローフ	20~25分
	グラタン	15~20分
180	フォカッチャ	7~13分
	スイートポテト(8個)	25~30分*
	伊達巻き	25~30分
160	ブラウニー	20~25分
	ラスク(12枚)	20~25分*
120	パンあたため	5~6分
	チャーシュー	80~90分
	ナッツ類のロースト	30分
	プリン(ガラス容器使用)	45~55分
100	蒸し鶏風	40~50分
	ドライフルーツ・ドライマト	70~90分
80	ローストビーフ	45~55分

●焼き具合は、調理物や容器の種類・大きさ・数などにより異なります。

●焼き時間が30分を超えるものは、タイマーを使ってください。  
(約30分で「切り忘れ自動OFF」が働いて通電が止まります)

※合計の時間です。

# グリル(グリル皿)で焼く(オープン)



電源が入った状態で

1 を押す

オープン
140
タイマー 温度調整 スタート

2 温度を合わせる

オープン
180
タイマー 温度調整 スタート

●温度の範囲: 80~280 (°C)

3 スタートする

オープン
180
タイマー 温度調整 切

4 調理が終わったら切る

■タイマー/カウントタイマーを使うとき(P.26)



# グリルに使える鍋の準備をしましょう

## ■グリルに直接入れることができる鍋は？

材質

鉄・ホーロー・ステンレス\*



※底に磁石が付くもの(磁性ステンレス)

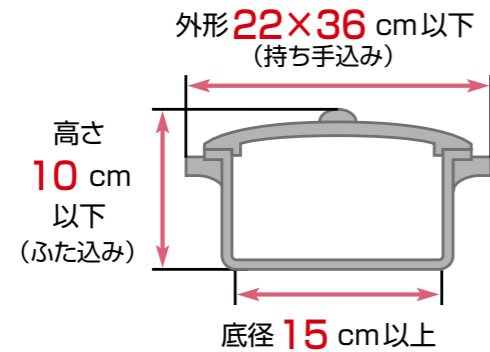
● CH・IH I・IH 付きの鍋がおすすめ!

※入れることができません。

- ・取っ手やふたつまみが樹脂製のもの
- ・ガラス製や木製、土鍋のふた
- ・底面にホーロー加工した魚焼き器
- ・市販の汚れ防止カバー

※底に磁石が付かない非磁性ステンレスは使えません。

大きさ



※鍋の呼び径と実際の寸法が異なる場合がありますので、ご注意ください。

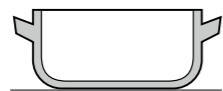
●以下のものなども使えます。



●高さ5 cm未満の場合、外形25×36 cm以下(持ち手込み)が使えます。

底の形

平らでグリルの底面に密着するもの



※反りや脚があるものは使わない。

(安全機能が正しく動かなかったり、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)



※鍋底が薄いもの(1.6 mm以下)は鍋底が高温になり、調理物が燃えたり鍋が破損したりすることがあります。

### <塗装(フッ素、シリコンなど)加工された鍋は…>

- 高さ5 cm以上の場合、鍋が傷むことがあります。
- 箱や取扱説明書などに記載の耐熱温度以下でご使用ください。
- 燻製したときは、高温になるため、鍋が傷むことがあります。

### <グリルに直接入れてはいけないもの>

- 複数個の鍋
- ケーキ型、パウンド型、バット
- 食材
- 食材を載せた焼き網
- レトルトパック、アルミ箔鍋、アルミ箔を貼った紙パック、アルミ箔など
- 缶詰



# グリルに使える鍋の準備を しましょう

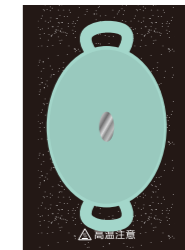
## グリルに使える鍋を使う

1 鍋を準備する  
(グリル皿は外しておく)

2 鍋に調理物を入れる

3 庫内に鍋を入れ  
扉を閉める

●底面の中央に置く



### お願い

- 空焼きしたり、加熱しすぎたりしないでください。(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でください。  
・ラップなどの樹脂類、紙・布巾などの可燃物

### お知らせ

- 使い始めは、煙やにおいが出たり、異音(ペキッ：ガラスがはじけるような音)がしたりすることがあります。
- 調理後も温度が高いときは、冷却ファンが回ります。(約15分間)

使い方

グリルに使える鍋の準備をしましょう

# グリル(使える鍋)で焼く 手動 オープン

## 手動

グラタンやドリアなど、表面に焦げ目を付けたいときに。

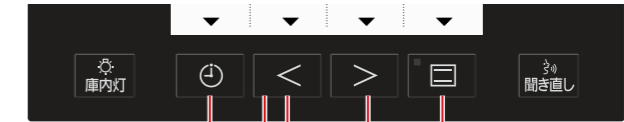
## オープン

■温度・焼き時間の目安

温度	メニュー例	焼き時間(約)	ふた	
280				
260				
240				
220	フルーツクランブル	10~15分	-	
200	燻製(サーモン・ししゃも・ゆでたまご)	10分(+放置10分)	あり	
	(チーズ)	8分(+放置5分)	あり	
180	骨付き鶏と彩り野菜のグリル	35~45分	-	
	グラタン	10~15分	-	
160	魚の姿煮	25~30分	あり	
	筑前煮	35~45分	あり	
	ラタトゥイユ	50~60分	あり	
	かぼちゃのほっくり煮	20~25分	あり	
	バエリア	30分(+10分蒸らす)	あり	
	中華おこわ	40分(+10分蒸らす)	あり	
	パン	18~20分	-	
	焼きりんご	50~60分	-	
	140			
	120	ローストポーク	45~55分	あり
豚の角煮		90分	あり	
100	黒豆	90分	あり	
80				

- 設定温度や時間は、鍋の種類や材質、食材の大きさや分量などにより異なります。様子を見ながら調整してください。
- 焼き時間が30分を超えるものは、タイマーを使ってください。(約30分で切り忘れ自動OFFが働いて通電が止まります)

# グリル(使える鍋)で焼く(手動・オープン)



手動 1 2,4 3,5  
オープン 1 2 3,4

- 1** **<** を押す
- 2** ヒーターを選ぶ  
**<** **>**  
●表面に焦げ目を付けたいときは上ヒーターを選ぶ
- 3** スタートする
- 4** 火力を調節する  
**<** **>**  
●上ヒーターのときは火力を調節できません
- 5** 調理が終わったら切る  
  
●連続して焼くときも、いったん切る。(約30分を超えると「切り忘れ自動OFF」が働きます)  
■タイマー/カウントタイマーを使うとき(P.26)

## 注意

- ! グリルから鍋を取り出すときはやけどに注意する。また、必ずミトンを使用する。

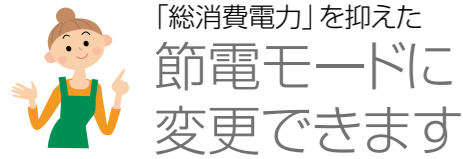


- 取り出しにくいときは扉を外してください。(P.51)  
※スライドレールは引き出した状態

- 1** **🕒** を押す  
  
140  
タイマー 温度調整 スタート
- 2** 温度を合わせる  
**<** **>**  
●温度の範囲: 80~280(℃)  
  
180  
タイマー 温度調整 スタート
- 3** スタートする  
  
180  
タイマー 温度調整 切
- 4** 調理が終わったら切る  
  
■タイマー/カウントタイマーを使うとき(P.26)

# 便利な機能

## 節電モード



「総消費電力」を抑えた  
節電モードに  
変更できます

- 「総消費電力」とは、本機各ヒーターが同時に消費する電力の合計です。
- 節電モードを設定すると「総消費電力」を抑えて電力を使いすぎないように自動的に調節します。

出荷時は、5800 Wに設定しています

- 本機の「総消費電力」は3段階(5800 W/4800 W/4000 W)の設定変更ができます。  
※設置時に4800 Wに設定されているときは、2段階(4800 W/4000 W)しか設定変更できません。
- 複数のIHヒーターやグリルを同時に使用した場合、設定した「総消費電力」を超えないように自動的に火力制限をします。

### 次の状態で火力制限をします

- 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したりできない。
- 「揚げ物」・「焼き物」・「湯沸し」・「焼き物アシスト」メニューは、複数ヒーターを同時に使えない場合があります。
- 後ろIHヒーターでの「湯沸し」「炊飯」とグリルは同時に使えません。

### ■4000 Wに設定変更した場合

- 後ろIH・グリルが同時に使えません。

これらの制限を避けるには

- 高火力が必要なときは、できるだけ同時に使わない。
- 他のヒーターの火力を弱める。

次の場合、設定変更をおすすめします

- ご家庭のブレーカー(または、主幹ブレーカー)の総電力量が60 A未満の場合  
→ 4800 Wへの設定変更をおすすめします。  
(他の電気製品と同時に使用した場合、ブレーカーが落ちることがあります)
- 本機使用中に度々ブレーカーが落ちる場合

### ■設定を変更するとき

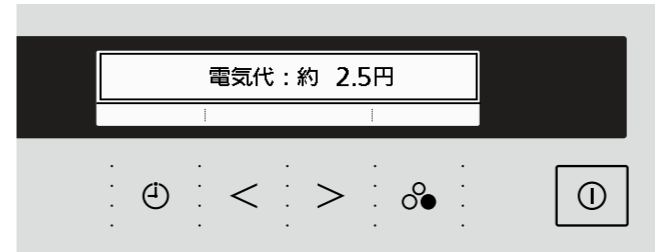
「節電設定」(P.48)

## 電気代(目安)表示



電源を切ると  
電気代をお知らせ

電源を入れてから切るまでの電気代を表示します。累計や前回分の確認もできます。



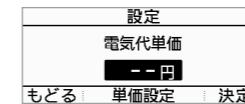
- 右IHヒーター表示部で表示。

### ■前回分や累計を確認するとき

「前回/累積電気代」で確認する(P.48)

### ■電源「切」のたびに出る 電気代表示を止めるとき

「電気代単価」設定(P.48)で  
単価を「--円」にする



### お知らせ

- 表示される金額は調理物の量・温度などにより異なります。
- 電気代は、計量法で定められた算出方法に基づいた数値でないため、公的な取引に用いることはできません。
- 電気代単価(出荷時: 27円/kWh)を変更するときは、「電気代単価」設定(P.48)

## エコナビ



「光火力センサー」で  
鍋底温度を検知し、  
火力を自動で調整

加熱しすぎないから、おいしくて省エネ!



- 「揚げ物」「焼き物」「焼き物アシスト」メニューで働きます。(エコナビランプが点灯します)
- 作る量や、鍋の大きさ・材質が変わっても、油や鍋底温度の変化に素早く対応します。

### ■省エネの効果

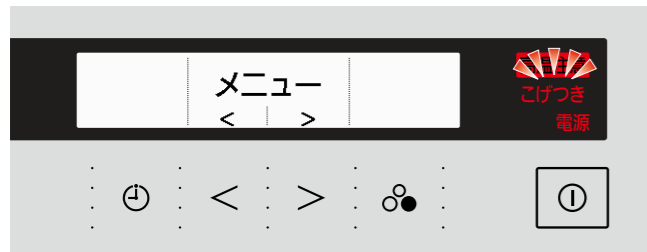
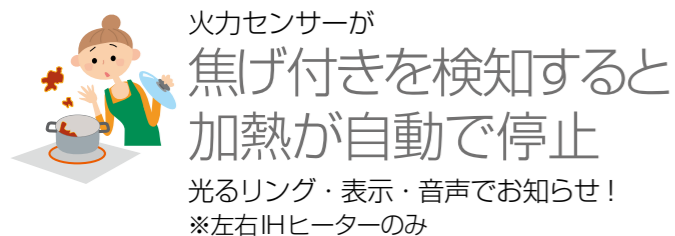
揚げ物	約17% ●本機(54.3 Wh)と当社従来品(65.4 Wh)との消費電力量の比較(油量200g・170℃の予熱完了お知らせ時)
焼き物	約5% ●本機の「焼き物」メニュー<160(℃)>(205.3 Wh)と当社従来品の「加熱」メニュー<火力3>(216.7 Wh)との消費電力量の比較(直径約15cmのホットケーキを、表6分/裏2分で3回連続で焼いたとき)
焼き物アシスト	約5% ●本機の「焼き物アシスト」メニュー<冷凍ぎょうざ>(263.7 Wh)と当社従来品の「加熱」メニュー<火力5>(279.2 Wh)との消費電力量の比較(冷凍ぎょうざ12個を2回連続で焼いたとき)

### ●省エネ効果の算出条件

- 本機と当社従来品SVSW33EK(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)
- 天ぶら鍋(底の直径14cm)、フライパン(底の直径18cm)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、およびIHヒーターの種類(オールメタル対応か、鉄・ステンレス対応か)により異なります。

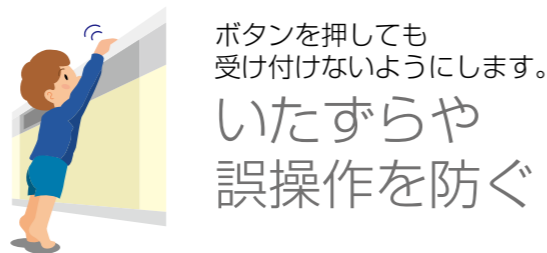
# 便利な機能

## こげつきお知らせ



- 電源を入れ、「加熱」を選ぶと「こげつき」が表示されます。(調理などを始めると消えます)
- 「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、 を押して、表示を消してから加熱する。
- 「こげつきお知らせ」を解除するとき (P.48)

## オールロック



- 天面操作部各ヒーターも表示。(P.9)

### ■設定するとき

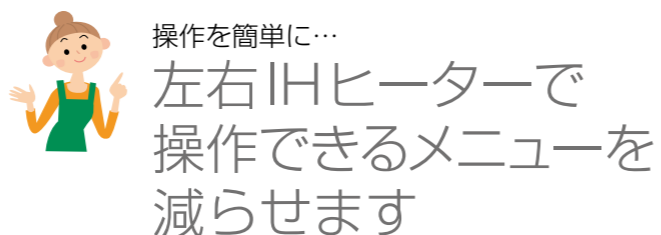
「オールロック」(P.48)

### ■解除するとき

同時に長押し(約3秒)

- 天面操作部(左右IHヒーター)の でも解除できます。(約3秒長押し)

## かんたんモード



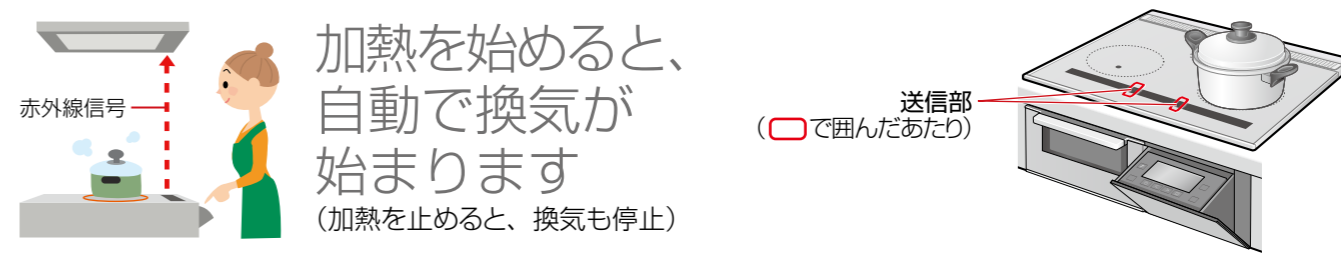
	操作できるメニュー	
かんたん	●加熱 ●揚げ物	●湯沸し
かんたんプラス	●加熱 ●揚げ物 ●焼き物	●湯沸し ●タイマー

### ■設定するとき

「かんたんモード」(P.48)

# 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…



### ■運転を停止するとき

電源が入った状態で

- 1 を押す
- 2 を押す
- 3 を押す

### ■レンジフードを自動で運転させたくないとき

「換気連動の切/入」(P.48)

### お願い

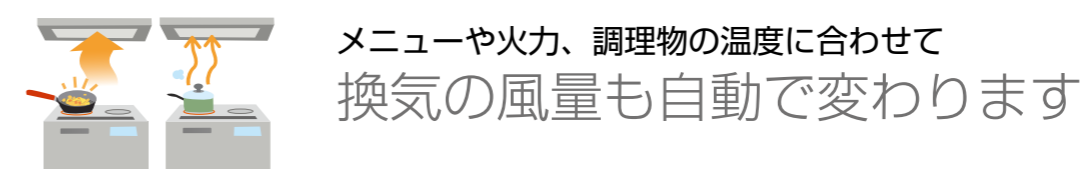
- 送受信を妨げないために、次のことを守ってください。
  - ・手や頭で信号を遮らない。
  - ・送信部に鍋などを置いたり、フライパンの取っ手を向けたりしない。
  - ・送信部に油污れが付いたままにしない。
  - ・テレビ・照明器具などのリモコンを使いながら操作しない。
- その他の理由でうまく送受信できない場合は、レンジフード側で操作してください。(レンジフードの取扱説明書をご覧ください)

### ■手元で強制的に風量を変えたいとき

電源が入った状態で

- 1 を押す
- 2 を押す
- 3 を押す

### さらに、エコナビ搭載のレンジフードなら…



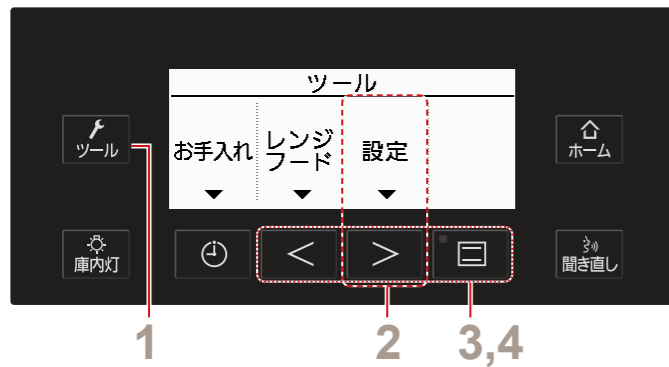
### お知らせ

- 火力や調理状態をレンジフードの調理センサーが検知して風量を切り換えるシステムのため、次のような場合、風量は変わりません。
  - ・煙の量やおいの強さが変わったとき
  - ・レンジフード側で風量を変えたとき
  - ・レンジフード側で「おまかせ自動運転」を解除しているとき
- 火力を変更しても、風量はすぐには変わりません。



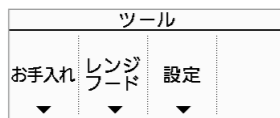
# 設定を変更する

ご家庭の使い方に合わせて、設定が変更できます。

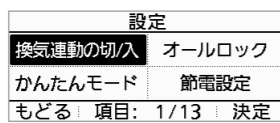


電源が入った状態で

1 ツールを押す



2 > を押す



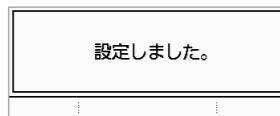
3 変更したい項目を選んで決定する



4 設定内容を選択し決定する



設定が完了したら



※いずれかのヒーター使用中は、変更できません。

※設定中は、加熱など他の操作はできません。

設定

画面表示

設定	
換気連動の切/入	オールロック
かんたんモード	節電設定
もどる   項目: 1/13   決定	

設定	
コントラスト	音声音量設定
自動切時間設定	光るリング設定
もどる   項目: 5/13   決定	

設定	
グリル調理中庫内灯	こげつき検知
前回/累積電気代	電気代単価
もどる   項目: 9/13   決定	

累積電気代リセット	
-----------	--

選択画面

詳細

…お買い上げ時の設定

換気連動の切/入	切	本機と連動して、レンジフードが自動運転しません。
	入	本機と連動して、レンジフードが自動運転します。
オールロック	オールロック	ボタン操作を受け付けないようにします。
	かんたん	「加熱」・「揚げ物」・「湯沸し」メニューが使えます。
	かんたん+	「加熱」・「揚げ物」・「焼き物」・「湯沸し」メニューとタイマーが使えます。
かんたんモード	解除	
	4000 W	総消費電力を4000 Wに抑えます。
	4800 W	総消費電力を4800 Wに抑えます。
節電設定	5800 W	●設置時に4800 Wに設定していると選べません。
	コントラスト	淡 ← コントラスト → 濃 ●「<>」ボタンを押すごとに少しずつ画面の濃さが変わります。 「<」淡くなる 「>」濃くなる ●同時に右IHヒーター表示部にも設定詳細画面を表示します。 (個別に天面操作部、本体操作部のコントラスト調節ができます。)
音声音量設定	音声を最大にし、詳しい説明をします。 (設定した火力やタイマー時間なども説明します。)	
	音量を最大にします。	
	音量を中にします。	
	音量を最小にします。	
	音声を消します。(「焼き物アシスト」使用中の音声は消せません。)	
自動切時間設定	5分	ボタン操作せずに約5分たつと、自動的に電源を切ります。
	10分	ボタン操作せずに約10分たつと、自動的に電源を切ります。
	15分	ボタン操作せずに約15分たつと、自動的に電源を切ります。
	30分	ボタン操作せずに約30分たつと、自動的に電源を切ります。
光るリング設定	切	電源を切ったあとに光るリングが点滅しません。 ●天面操作部の「高温注意表示」で、トッププレートの状態を確認してください。
	入	電源を切ったあとに光るリングが点滅します。
グリル調理中庫内灯	切	グリル調理開始時、庫内灯はつきません。
	入	グリル調理開始時、庫内灯がつかます。
こげつき検知 (こげつきお知らせ)	切	お知らせしません。
	入	表示でお知らせします。
前回 / 累積電気代		前回の電気代と累積の電気代が確認できます。電気代は目安です。(P.45)
電気代単価	●電気代の単価を変更します。 [27円/kWh]	
	●「<>」ボタンを押すごとに1円ずつ変わります。 「<」安くなる 「>」高くなる	
	●お住まいの地域やご家庭の契約に合わせて変更してください。契約内容や電気代単価は、電力会社から発行される「電気ご使用量のお知らせ」などでご確認ください。 深夜電力の対応はしていません。	
	●単価を変更しても変更前の電気代には反映されません。	
累積電気代リセット	する	累積電気代をリセットします。
	しない	累積電気代をリセットしません。

使い方

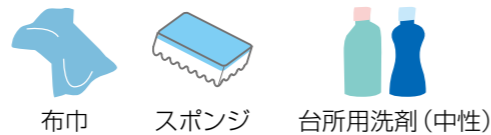
設定を変更する

# お手入れする

## 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

## 準備するもの



**使えないもの**

- 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(傷が付きます)

## 使うたびに!

### グリル庫内(底面・両側面・天井面)

洗剤を付けた布巾やスポンジで拭く



- 汚れが取りにくいとき  
スポンジのナイロン面でこすり取る。  
● 焦げ付いた汚れには  
クリームタイプのクレンザーを使う。
- グリル庫内の汚れが目立ってきたら「お手入れ」機能を使う(P.54)
- を押しと庫内灯がつきます。庫内が見え、お手入れしやすくなります。

### グリル皿/グリル扉

取り外して、洗剤で洗う

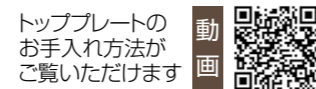
- グリル皿は調理物を入れたままにしたり、水や洗剤につけたまま長時間放置したりしない。(フッ素樹脂が傷みます)

以下のものは使わない

- グリル皿
- スポンジのナイロン面、ナイロン製ネット入りのスポンジ
  - 漂白剤など中性洗剤以外  
・洗剤の注意書きを確認する!(フッ素樹脂が傷みます)
- グリル扉
- 食器洗い乾燥機  
(パッキン・樹脂部が変形します)

## 汚れたらすぐ!

### トッププレート



調理物や油は焼き付くと取りにくくなります!

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)

ガンコな汚れになる前に、汚れたらすぐお手入れ

軽い汚れは...  
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

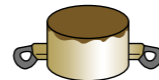
汚れが落ちにくいときは...  
クリームタイプのクレンザー(ジフなど)を付け、丸めたラップやアルミ箔でこすり取る



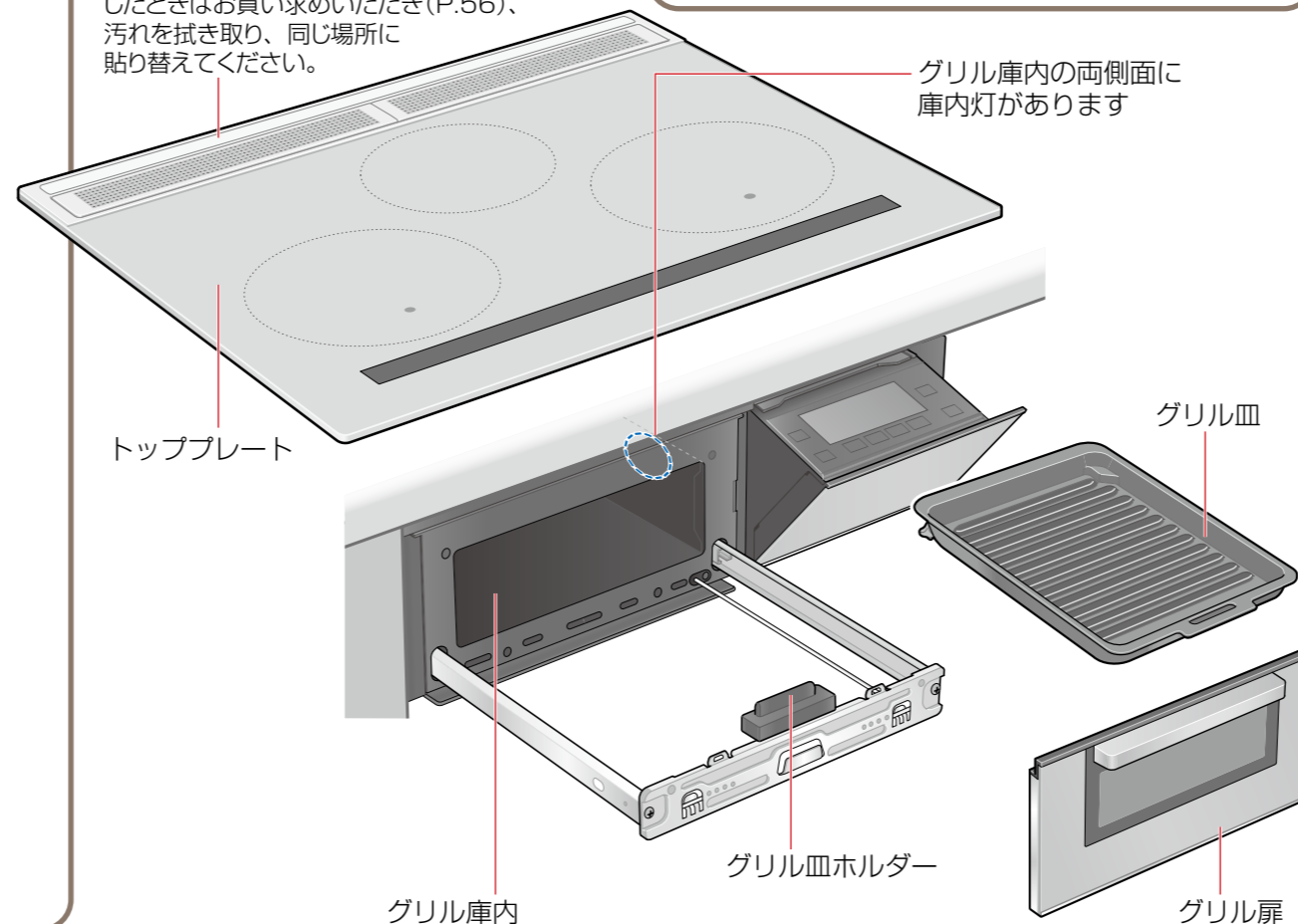
\*トッププレートの写真は実物と異なります  
●お手入れ用クリーナーを別売しています。(P.56)

### 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)



安全に関する「警告/注意シール」が貼り付けてあります。シールが剥がれたり、読めなくなったりしたときはお買い求めいただき(P.56)、汚れを拭き取り、同じ場所に貼り替えてください。



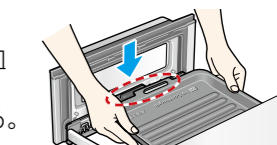
## 外し方・取り付け方

### グリル皿

■外すとき  
持ち上げて外す

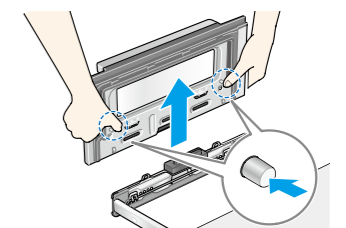


■取り付けるとき  
グリル皿の穴をグリル皿ホルダーにはめ込み、スライドレールに載せる。

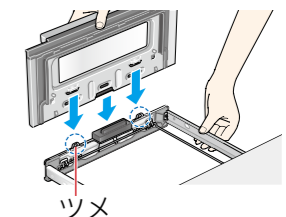


### グリル扉

■外すとき  
押しながら、真上に抜く



■取り付けるとき  
グリル扉取り付けツメを3か所同時に奥まで確実に差し込む

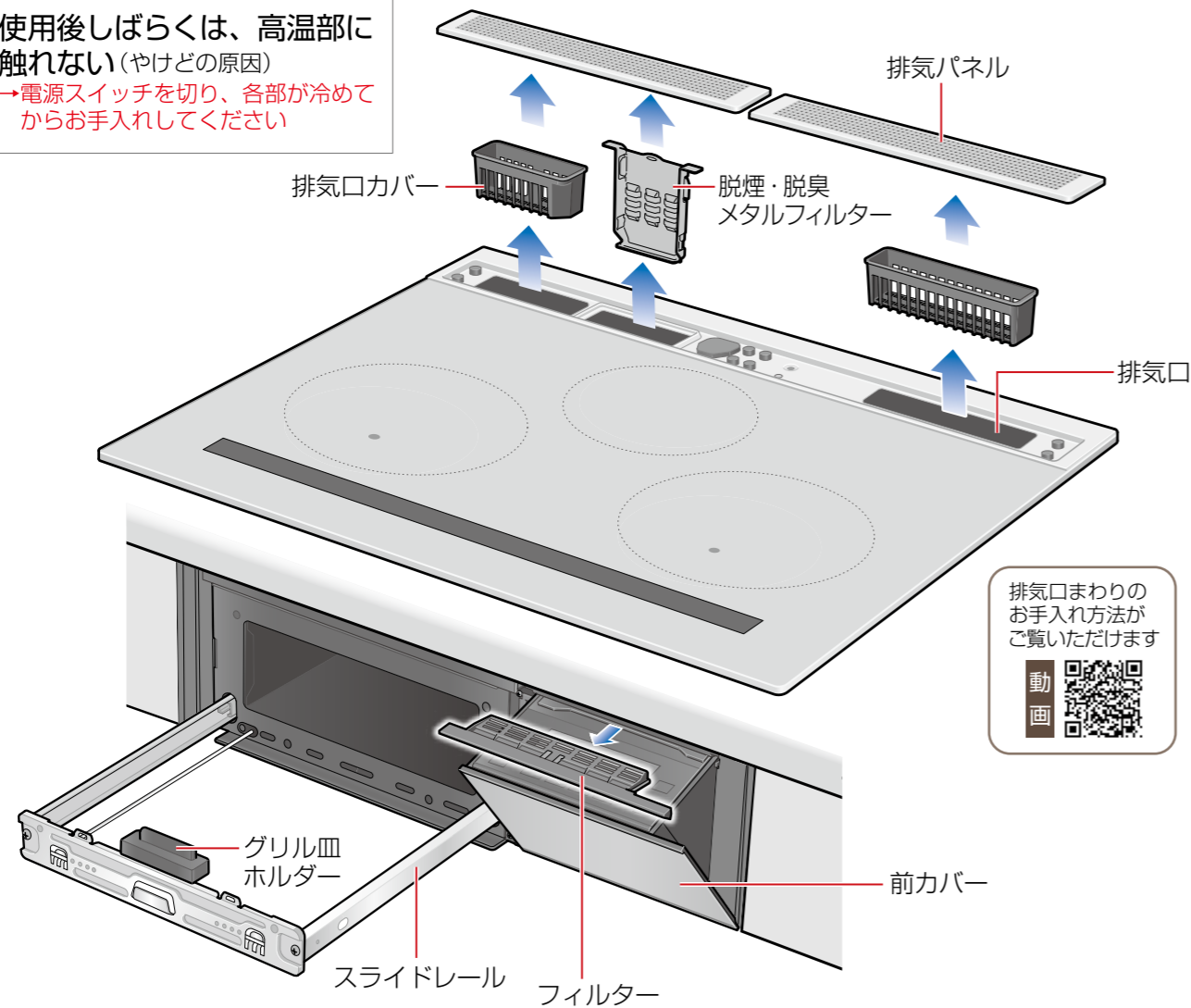


# お手入れする



**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



排気口まわりのお手入れ方法がご覧いただけます



## こまめに!

### 排気パネル 排気口カバー

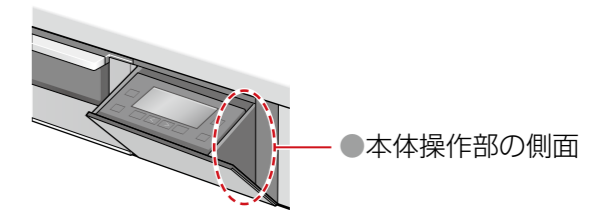
洗剤で洗う

●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。

### 本体操作部／周辺

布巾をよく絞り、水拭きする

■次の箇所も忘れずに



### 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)

### フィルター

洗剤で洗う

#### 外し方・取り付け方

- 1 本体操作部を開ける
  - 2 くぼみに指をかけて引き抜く
- 取り付けるとき  
リップ(2か所)に沿って奥まで差し込む

お知らせ

●お手入れ時期がくると、右IHヒーター表示部にお知らせが出ます。表示をリセットするときは、リセットボタンを押してください。

### 脱煙・脱臭メタルフィルター

洗剤で洗う

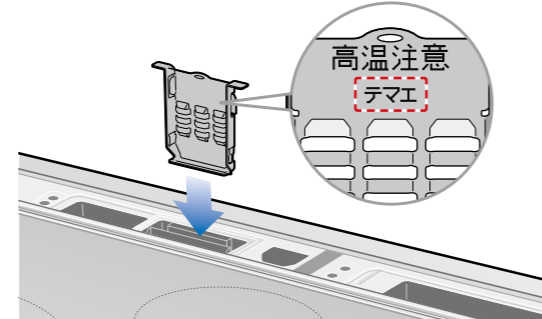
■汚れが取りにくいとき  
油汚れ用の台所用強力洗剤で10分程度、浸け置きする。流水で洗い流して、汚れ残りを洗剤を付けたスポンジで洗う。  
※必ず洗剤の注意書きを確認し、上記以外の使用をしないでください。

#### お知らせ

●調理5～6回で1回程度が目安です。(汚れたまま放置すると、庫内に油が落ちることがあります)

#### 取り付け方

「テマエ」と印字されている面を手前に入れて入れる

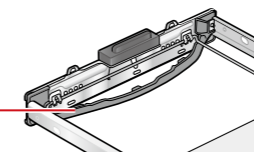


### スライドレール グリル皿ホルダー

洗剤を付けた、布巾やスポンジで拭く

●汚れたまま放置しない。(さびの原因になります)  
●変形させない。(扉が閉まらなくなります)

外れたときは凸部を穴に押し込む

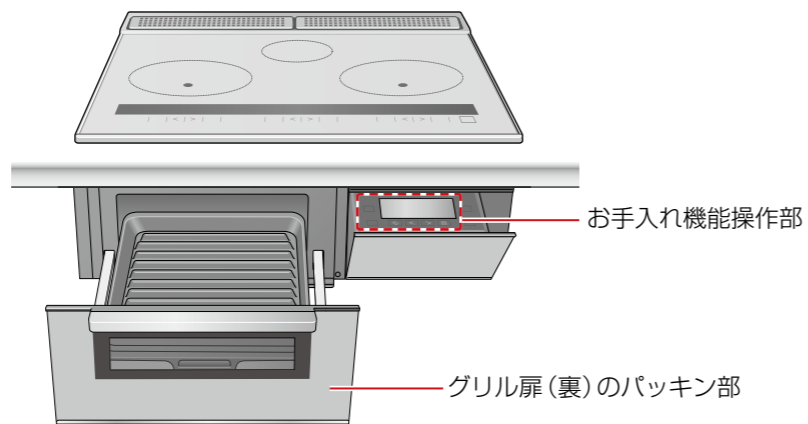


# お手入れする



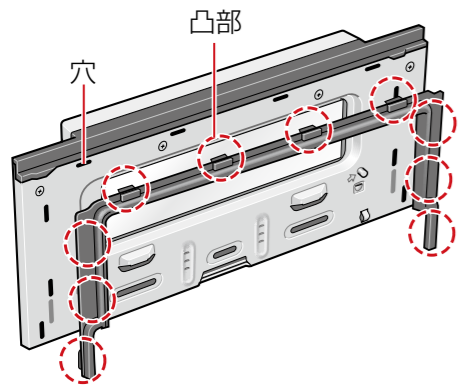
**警告**

⊘ 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



扉の隙間から煙が漏れ出したり、柔軟性がなくなるなど、  
グリル扉(裏)のパッキンが傷んできたら…  
パッキンを交換する

(別売品 P.56)



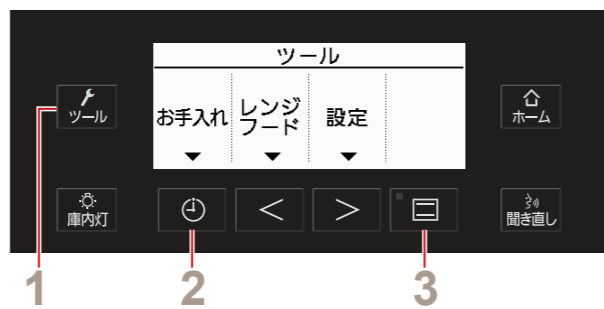
## ■交換のしかた

- ①古いパッキンを引っ張って外す(10か所)
- ②新しいパッキンの凸部を扉裏の穴にしっかり押し込む

●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、自動調理がうまくできません)

## グリル庫内の汚れが目立ってきたら… 「お手入れ」機能を使う

- 準備
- グリル皿を外す。  
(外さないと安全機能が働き、ヒーターが切れます)
  - 庫内の両側面・底面・天井面が汚れていたら、台所用洗剤(中性)を付けた布で拭く。
  - 扉を閉める。



- 1 ツールを押す
- 2 電源を押す
- 3 スタートする  

(約25分)  
↓  
運転時間は、庫内温度が高いと長くなります。

終了すると自動的に切れる

●終了時は、庫内が高温になっています。

### お知らせ

- 油の多い調理5～6回で1回程度が目安です。

# 仕様

タイプ	A7タイプ		A5タイプ		A3タイプ	
品番	SAN77EK SAN77SK	SAN76SK	SAN57SK	SAN56SK	SAN37SK	SAN36SK
電源	単相200V(50-60Hz 共用)					
総消費電力	5800W/4800W/4000W(切換式) ※待機電力:0.85W(電源スイッチ「切」の状態)					
本体(約)	大きさ	幅	748mm	598mm	748mm	598mm
		奥行	570mm			
	高さ	高さ	230mm			
		質量	29.4kg	28.3kg	27.6kg	26.5kg
グリル庫内高さ(約)	101mm					
グリル皿	大きさ(約)	幅258mm×奥行394mm				
	質量(約)	1.2kg				
左IHヒーター	最大消費電力	3200W* (アルミ・銅:2600W)		3200W		
	火力調節(約)	10段階 110W相当～3200W (アルミ・銅:9段階 150W相当～2600W)		10段階 110W相当～3200W		
	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	湯沸し				
	調理タイマー	1分～9時間30分				
右IHヒーター	最大消費電力	3200W* (アルミ・銅:2600W)		3200W		
	火力調節(約)	10段階 110W相当～3200W (アルミ・銅:9段階 150W相当～2600W)		10段階 110W相当～3200W		
	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	湯沸し				
	調理タイマー	1分～9時間30分				
後ろIHヒーター	最大消費電力	2000W				
	火力調節(約)	8段階 90W相当～2000W				
	自動調理	湯沸し・炊飯				
	調理タイマー	1分～9時間30分				
グリル	最大消費電力	2750W				
	自動調理	12メニュー(切身・干物・つけ焼き・姿焼き(小/中/大)・とり塩焼き・とりつけ焼き・焼きなす・トースト・ピザ・温めなおし)				
	凍ったままIHグリル	8メニュー(切身・干物・つけ焼き・姿焼き(小/中)・とり塩焼き・とりつけ焼き・トースト)				
	オープン調理(温度調節)約	11段階 80～280℃				
	手動火力調節(約)	上下ヒーター:3段階 1020W相当～1470W相当		上ヒーター:900W相当		
調理タイマー	手動:1分～30分 オープン:1分～90分					

\*鉄・ホーロー鍋を使った場合

お手入れする  
必要とき  
仕様

# 別売品

(希望小売価格は、2022年8月現在)

## トッププレート用クリーナー



日常の油汚れや取りにくい汚れに付けて、こすり取る

注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

### 警告／注意シール

- 品番：AZY35-L51
- 希望小売価格：330円(税込)

## ニプロガラストップ専用クリーナー(クリームタイプ)

- 品番：AD-KZ063(2本セット)
- 希望小売価格：1,760円(税込)

## IHヒーター用



### 天ぷら鍋

- 品番：KZ-T3S
- 希望小売価格：2,420円(税込)



### ラクティブパン

- 満水容量：1.8 L
- 品番：AD-KZ65G20A
- 希望小売価格：17,050円(税込)



### ダブルグリル

- 満水容量：3.2 L
- 品番：AD-KZ16WG36
- 希望小売価格：23,100円(税込)

## IHヒーター／グリル兼用

## グリル用



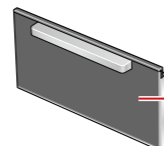
### IHラッキンググリル専用グリル皿(消耗部品)

- 品番：AZU50-E80
- 希望小売価格：11,000円(税込)



### ドアパッキン(消耗部品)

- 品番：AZE99-E80
- 希望小売価格：1,540円(税込)



### 防熱グリルドア

- 品番：KZ-GDB5
- 希望小売価格：8,250円(税込)

グリル庫内は見えません。

- 別売品はお買い上げの販売店にお問い合わせください。(2022年8月現在)
- パナソニックの家電製品直販サイト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家電製品直販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  
<https://ec-plus.panasonic.jp/>



# 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、お買い上げの販売店へご相談ください。

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店	
電話	( ) -
お買い上げ日	年 月 日

### 修理を依頼されるときは

「こんな表示が出たら…」 「故障かな？」 (P.58～65) 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	あいえいち 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。業務用に使われた場合は、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、以下のお問い合わせ窓口にご連絡ください。

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

<p>住宅設備・建材商品 使い方・お手入れなどのご相談</p> <p>【受付時間】 365日/9:00～18:00</p> <p><b>個人のお客様 0120-878-093</b> ■上記電話番号がご利用いただけない場合 06-6780-5779</p> <p><b>法人のお客様 0120-187-150</b> ■上記電話番号がご利用いただけない場合 06-6904-7270</p> <p>■FAX フリーダイヤル ☎ 0120-872-460</p> <p>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)</p>	<p>修理に関するご相談</p> <p>【受付時間】 月～土/9:00～19:00 日・祝日・年末年始/9:00～18:00</p> <p><b>0120-872-150</b></p> <p>■上記電話番号がご利用いただけない場合 06-6906-1090</p> <p><a href="https://sumai.panasonic.jp/support/repair/">https://sumai.panasonic.jp/support/repair/</a></p>
--	--

・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)  
・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。

### 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じる
- トッププレートにひび割れができた

### ご使用中

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。

# 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。

## U04



### フィルター目詰まり検知

- フィルターや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.53)
- お手入れで改善しない場合は故障の可能性がありますが、表示内容(U04)をお買い上げの販売店またはお問い合わせ窓口(P.57)にご連絡ください。

### 天面操作部異常検知

- 天面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？
- ↓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)
- 天面操作部ボタン周辺に熱い鍋やグリル皿を置きませんでしたか？
- ↓鍋を外し、天面操作部が冷めるまで待つ。
- (天面操作部が熱いと、U16の表示が消えないことがあります)
- 天面操作部のボタンに約3秒以上触れませんでしたか？(タイマーの早送り・3秒以上の長押しが必要なお操作を除きます)

## U16

■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、を押して表示を消してください。(グリルのときは)

## U13 U14 U71

### 空焼き自動OFF

- 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、この機能が働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？


## <A7/A5タイプ> U32

### 不適鍋自動OFF

- オールメタルIHで、アルミ・銅鍋など、「湯沸し」メニューに使えない鍋を使っていますか？(P.24)

## U33

### 揚げ物不適鍋自動OFF

- 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.10)
- 800gを超える量の油を入れていませんか？

## U34

### 揚げ物鍋すれ自動OFF

- 鍋がずれていませんか？
- 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。

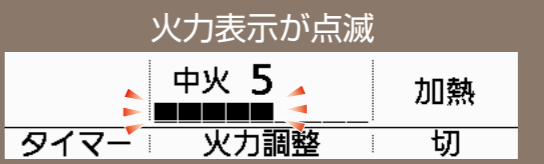
こんな表示が出たら…

困ったとき

エラー表示が出たときの原因と対処方法がご覧いただけます



動画



### 鍋なし自動OFF 小物自動OFF

- 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すか？(P.11)
- オールメタルIH以外で、「湯沸し」メニューに使えない鍋を使っていますか？(P.24)
- 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)

## U19

### トッププレート高温自動OFF

- トッププレートが熱いときに、「湯沸し」メニューを使いませんでしたか？

## U12

### グリル高温自動OFF

- 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。

## U25

### お手入れ異常自動OFF

- グリル皿を入れたままで「お手入れ」機能を使いませんか？
- グリルの庫内に水がこぼれていませんか？
- ↓庫内が冷めてから拭き取る。

## H00

■これらの内容を確認しても直らないときや、「H00」表示が出たとき

### 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)のあとに2桁の数字をお買い上げの販売店またはお問い合わせ窓口(P.57)にご連絡ください。

こんな表示が出たら…

困ったとき

# 故障かな？ サービスを依頼される前に次の点をご確認ください。

故障かな？

困ったとき

## 「湯沸し」

ブザーが鳴ったのに  
沸騰していない

- 2Lより多い水を入れていませんか？
  - 鍋底の厚さは、4mm未満ですか？
  - 途中で鍋を動かしたり、水を継ぎ足したりしていませんか？
  - 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、「加熱」メニューで沸騰させる。(P.14)

沸騰しても  
ブザーが鳴らない

- 沸騰が約3分続いてから鳴ることがあります。(P.24) (異常ではありません)
  - 鍋底に磁石が付かない鍋やかんを使っていませんか？
  - 鍋底が1mm以上反っていませんか？
  - 1L未満の水を入れていませんか？
  - 常温の水を使用しましたか？
- 右記の場合、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。

時間が長くなる

- 他のヒーターも使っていませんか？ (同時使用すると、時間が長くなる場合があります)



## 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)

- 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。

焦げ付いているのに  
加熱が止まらない

- 「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、働きません。



焦げ付いていないのに  
加熱が止まる

- 煮物・煮込み以外の調理や、ジャム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.46)
- ↓ 「こげつきお知らせ」を働かせたくないときは、解除する。(P.48)

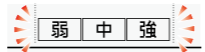
## グリル

本体操作部が  
収納できない

- 異物が挟まっていませんか？

「グリル火力表示」が点滅して  
止まる

- グリル皿をセットする位置がずれていませんか？
- グリルに使える鍋ですか？ (P.40)



冷凍して焼いたとき  
うまく焼けない

- 食品の置き方を間違えていませんか？ (P.28)
- 食材の厚みをそろえ、平らに冷凍していませんか？ (P.32)
- 冷凍保存できる期間は2〜3週間までです。長期間保存したものは乾燥(冷凍焼け)し、焼き色が濃くなりすぎるなど、上手に焼けなくなります。
- 凍ったままIHグリルを選びましたか？
- 食材と選んだメニューは合っていますか？

## 鍋

以前のIHクッキング  
ヒーターで使えた  
鍋が使えない

- IHが変わると、使えないことがあります。IHマーク付きの鍋やフライパン、あっせん品をおすすめします。
  - 以前お使いのIHクッキングヒーターとタイプは同じですか？ (オールメタルタイプ/鉄・ステンレスタイプ)
- ↓ 使える鍋をご確認ください。(P.11)

## レンジフード (換気連動システム対応)

IHヒーターと  
連動しない

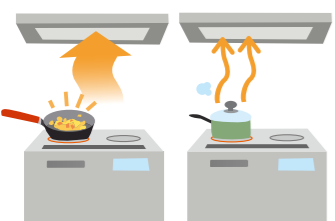
- 送信部が油で汚れていませんか？
  - 手や頭で信号を遮っていませんか？
  - 送信部に鍋などを置いたり、フライパンの取っ手を向けたりしていませんか？
  - 連動しない設定になっていませんか？ (P.48)
- 換気連動システム対応のレンジフードであっても、信号の種類が異なる場合は連動しません。



火力、煙の量、  
強さが変わっても  
風量が変わらない

- 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・おいの強さには連動しません)
  - 風量は、火力を変えてもすぐに変わりません。
- ↓ 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)

- レンジフードの「おまかせ自動運転」を解除していませんか？
  - 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。
- その他の理由でうまく連動しないときは、強制的に風量を変えるときは、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)



故障かな？

困ったとき

## 電源

### ヒーターが使えない



- 電源スイッチが入っていませんか。  
↓スイッチは、中央を指先で軽く、少し長めに押す。(P.9)
- オールロックしていませんか？
- 「電源スイッチ自動OFF」が働きました  
「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。  
↓電源が自動で切れるまでの時間は、最大約30分に変更できます。(P.48)

### 使用中にヒーターが切れていた

- 「切り忘れ自動OFF」が働きました  
一定時間ボタン操作しないと、フザーが鳴ってヒーターが切れます。  
(IH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。  
●「揚げつきお知らせ」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.46)

### ブレーカーが落ちる

- ご家庭の総電気容量が不足している、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.44)  
↓ご自身で本機の総消費電力の設定を4800Wまたは4000Wに変更できます。  
↓お買い上げの販売店にご相談ください。



### 本体内部の音の大きさが変わる

- 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)

### 左右で音の大きさが違う

- シングルオールメタル(A5タイプ)では、同じ鍋を加熱していても、左右の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)

## 音

### 加熱中に鍋から音がする

- 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。  
●加熱中に鍋を外すと、「ブーン」と短い金属音がすることがあります。

### 音声ガイドが聞こえない

- 音声が消えていますか？(P.48)



### はじめてガイドが長い、止まらない

- すべてを説明するのに、約8分かかります。  
↓途中で終了したいときは、を押す。(P.12)

## 「焼き物」・「揚げ物」

### 「焼き物」で

### 予熱時間が長い 温度がずれる

- 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」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.10)
- ※温度がずれる場合は、「左右」ボタンで設定温度を調節する。(P.21)

### 「揚げ物」で

### 予熱時間が長い 油温がずれる

- 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、揚げカスが残り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、予熱時間が長くなる場合があります。(特にアルミ・銅鍋は、15分程度かかるものがあります)  
↓マークの鍋をおすすめします。(P.18)



いつも同じ鍋をお使いで、実際の油温と本機の表示がずれる場合は、鍋に応じて温度を補正(調節)できます。

#### ■補正のしかた

「揚げ物」の「予熱」表示が消えてから(P.19)

- ① を同時に押す(約5秒)
- ② で温度を調整する  
(調整範囲：-15(°C)～+15(°C))
- ③ を同時に押す

調整	↓ 0	揚げ物
	温度調整	切
調整	↓ -10	揚げ物
	温度調整	切
調整	↓ 180	揚げ物
カウント	温度調整	切

#### ■取り消すとき

「予熱」表示が消えてから、手順①～②で調整を「0」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。



# 故障かな？

サービスを依頼される前に次の点をご確認ください。

故障かな？

困ったとき

## 火力


### 同時に複数のヒーターを使うと

- 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

「総消費電力」(P.44)を超えないように、自動的に火力を制限しています。

- IHヒーターの火力表示が勝手に下がったり、IHを押しても「ピッ」と鳴って火力が上がらないことがあります。
- 「切/スタート」を押しても、「ピッ」と鳴って受け付けられないことがあります。
- グリルの「自動」または「凍ったままIHグリル」メニューをスタートして約10分間は、後ろIHボタンを受け付けられないことがあります。
- ↓約10分たつてから、ボタン操作をする。
- 後ろIHでの「湯沸し」「炊飯」とグリルは同時に使えません。
- 後ろIHをスタートしてから「凍ったままIHグリル」は使用できません。
- 節電モードになっていませんか？

### IHヒーターの火力感がなくなる

- 「温度過昇防止」が働きました
- 予熱時間が長すぎたときなど、鍋底の温度が上がります。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。
- 土鍋など、IHヒーターが高温になる鍋を使っていますか？
- ↓市販の土鍋は、マークや「IH用」の表示があっても使わない

### IHヒーターの火力が一瞬停止する

- 鍋が傷んだり変形したりしないように、自動的に火力を制限しています。
- 鍋やフライパンの温度が部分的に上がると、数秒間停止することがあります。
- ↓すぐに火力は復帰します。
- 異常ではありません。

### アルミ・銅鍋を使うと

### 「7」「8」が弱い 火力が下がる

- △A7・A5タイプ▽
- アルミ・銅鍋は、鉄などの鍋に比べ、「7」「8」の火力感が約10〜15%弱くなります。(パナソニック(株)測定方法による)
- ↓加熱時間を長めにし、様子を見ながら調理する。

### 火力表示が

### 「9」にならない

- △A7・A5タイプ▽
- アルミ・銅鍋を使っていませんか？

### 天面操作 できない



- 指サック・傷テープをして操作していませんか？
- めれた手で操作していませんか？
- 鍋の取っ手を持ったまま、操作していませんか？
- 天面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・焼き物アシスト・自動調理(湯沸し・炊飯・グリル)中は、調理終了後に行う。
- 天面操作部ボタン周辺に熱い鍋やグリル皿を置きませんでしたか？
- ↓鍋を外し、天面操作部が冷めるまで待つ。(天面操作部が熱いと、操作ボタンを受け付けられないことがあります)

### エコナビランプが つかない



- 「揚げ物」「焼き物」「焼き物アシスト」メニューのみ働きます。

### 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

- 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、消せます。(P.48)

### 「焼き物」・「焼き物アシスト」・ 「タイマー」が 表示されない



- かんたんモードで、「かんたん」や「かんたんプラス」に設定していませんか？(P.46)
- ↓設定を変更する。(P.48)

### 「炊飯」やグリルの 残時間表示が 途中で増減する

- 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。

### 天面操作部の液晶表示が

- 薄くなる
- 曇る
- 見えにくくなる

- 表示部の上や近くに熱い鍋や冷凍食品などを置きませんでしたか？
- ↓鍋や冷凍食品などを移動し、天面操作部が常温に戻るまで待つ。(故障ではありません。常温になると元に戻ります)

## 操作・表示

故障かな？

困ったとき



# 鍋やフライパンが 傷んでしまう…？

予熱は必ず中火で！

●IHは高火力です。強火で予熱すると火力が強すぎて、材質によっては変形したり、コーティングが剥がれたりすることがあります。



## IHヒーター向けの 鍋やフライパンを選ぶ！

●IHマークの鍋やフライパンをおすすめします。素材や構造がIHヒーターの特性(下記参照)に合わせて作られています。



# くつついたり 焦げ付いたり してしまう…？

各調理に適したメニューで！

●揚げる・焼くはそれぞれ専用メニュー

〔揚げ物〕メニュー・〔焼き物〕メニューをお使いください。(P.18～21)

また、定番の焼き物料理(10種類)は、〔焼き物アシスト〕メニューを使えば、温度だけでなく、食材の裏返しや焼き上がりのタイミングもIHが教えてくれます。(P.22～23)

●煮る・ゆでる・温める・蒸す・炒めるは、〔加熱〕メニューをお使いください。(P.14～17)

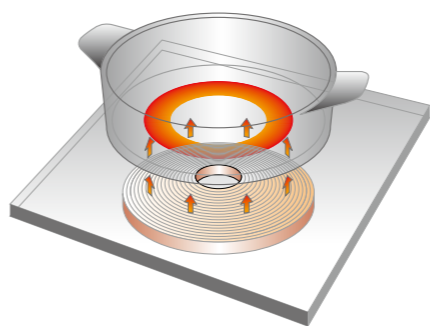
●レシピ毎の火加減や調理時間の確認は、  
「もっとIH！おうちメニューが増える本」(別冊)も合わせてご利用ください。



# ガスに比べて IHは…

高火力でスピーディー

●ガスと同じ感覚で火加減をしないと高温が苦手な鍋を熱しすぎて傷めたり、鍋肌の温度にムラができて食材を焦げ付かせたりします。



熱の伝わり方が違います。

●IHは鍋底自体を発熱させて、調理をします。鍋に何も入っていない状態(予熱のときなど)では、必要以上の火力で温めると鍋底だけが高温になりすぎる場合があります。

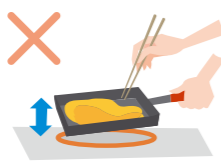
## 卵料理がうまくできない…

# オムレットづくりの ポイント



●卵を流し込んだら、大きく手早く混ぜる。慣れてきたら、少し強めの火力で調理。ふんわりと仕上がります。  
●焦げそうになったらIHの上からフライパンをずらせば、火加減の調整が簡単にできます。

# だし巻き卵の ポイント



●フライパンを持ち上げすぎない。(熱の入りかたにムラができるため)

# 「焼き物」メニューを 使って



薄焼き卵

●温度が一定なので、焼き目がキレイに仕上がります。

# 「グリル」メニューを 使って



プリン

●繊細に温度が管理できるから低温調理も得意です。