

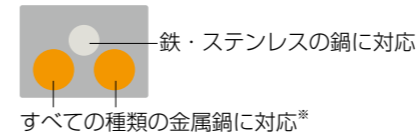
取扱説明書

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英字2文字が入ります。

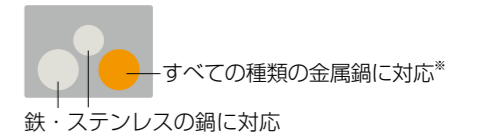
W7タイプ ダブル(左右IH) オールメタル対応

品番 SW773EK
 SW773SK
 SW763SK



W5タイプ シングル(右IH) オールメタル対応

品番 SW573SK
 SW563SK



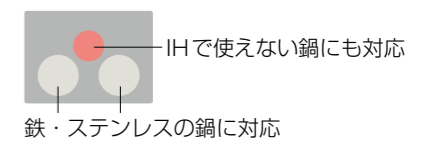
W3タイプ 鉄・ステンレス対応

品番 SW373SK
 SW363SK



W1タイプ 2口IH+ラジエントヒーター

品番 SW173SK
 SW163SK



*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)



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。

困ったときは こちらからご覧ください。

45 お問い合わせ窓口

47 こんな表示が
 出たら…

●ヒーターが使えない



53 故障かな？
 ●鍋から音がする



●卵料理がうまくできない…



55 うまくできない
 ●くっつきたり
 焦げ付いたりしてしまふ…

パナソニック株式会社 暮らしアプライアンス社

〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号

© Panasonic Corporation 2016

IHヒーターで

煮る (P.14)



加熱 ①
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 ①
火力を調節して(いつものコンロ感覚で)

(P.20)



焼き物 ①
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
音声に合わせて(IHにおまかせ)

湯を沸かす (P.30)



湯を沸かす
沸騰したら、お知らせして保温。(5分で自動オフ)

グリルで

焼く (P.26)



自動
定番メニューを自動で手軽に

(P.28)



手動 ①
自動で焼けないものやお好みの焼き加減で焼くとき

(P.28)



オープン ①
オープン感覚で温度を設定して

①: 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。

もくじ

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
音声に合わせて焼く 焼き物 アシスト	22

グリルを使って調理

準備しましょう	24
グリルで焼く 自動	26
手動	28
オープン	28

湯を沸かす	30
タイマーを使う	31
便利な機能	32
●音声ガイド	32
●オールロック/ラジエントロック	32
●電気表示	33
●節電モード	34
●エコナビ	35
●こげつきお知らせ	35
換気連動システムについて	36
設定を変更する	37

長くご愛用いただくために

お手入れ	38
------	----

仕様	43
別売品	44
保証とアフターサービス	45
●お問い合わせ窓口のご案内	45

困ったらまず確認

こんな表示が出たら…	46
故障かな？	48
うまくできない	54

(裏表紙から素早く探せます)

確認と準備

使い方

お手入れ

必要なとき

困ったとき

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。

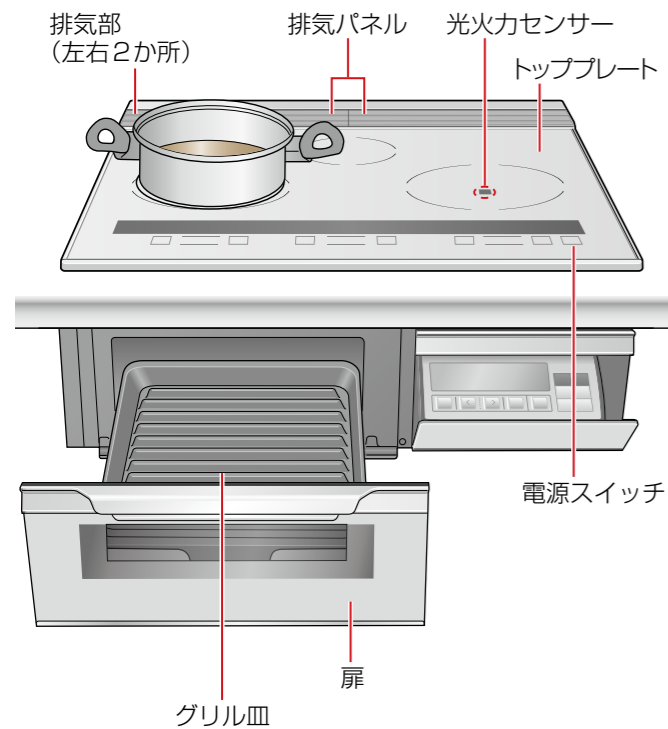
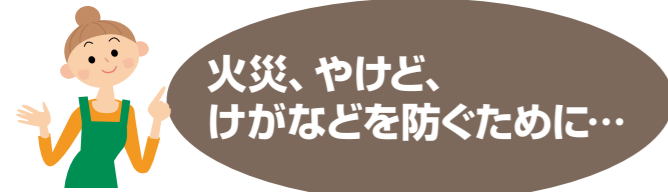
警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

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)

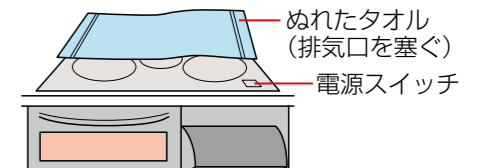
突沸に注意!



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・容器などを直接入れて調理しない(発火の原因)
- 必ず付属のグリル皿を使用する(発火の原因)
・別売品(P.44)のラクティブパンなどは除く
- 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)
- 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(排気口:P.40)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)

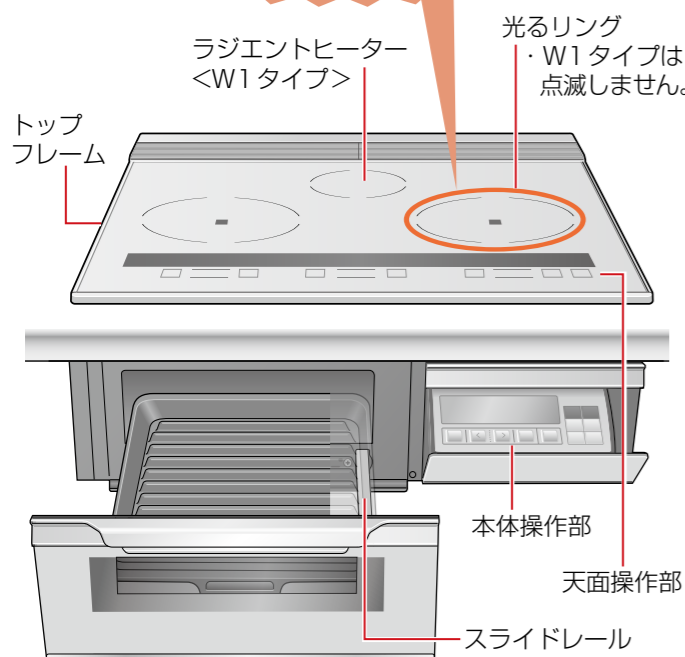
安全上のご注意

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

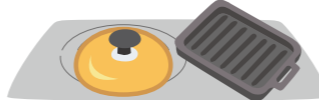
- 鍋以外のものを置かない
(カセットコンロ・ボンベ・湯たんぽ・缶詰など(誤って加熱すると爆発の原因))



- 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)

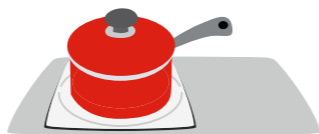


- 金属製スプーン・鍋のふた・扉・グリル皿・排気パネルなど(加熱によるやけどの原因)



*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)



- ラジエントヒーターに直接食材を載せて調理しない<W1タイプ>(火災の原因)

- 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(特にアルミ・銅鍋の場合やラジエントヒーターは高温になります)
 - グリル(扉・庫内など)(特に乳幼児にはご注意ください)
→ 電源スイッチを切り、各部が冷めてからお手入れしてください。吹きこぼれのお手入れもご注意ください。

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！

- 本体の前に物を置かない<W1タイプ>(火災の原因)
- 空焼きしたり、加熱しすぎたりしない(調理物が燃えたり、鍋が破損したりする原因)
- 鍋の下に何も敷かない
 - ラップなどの樹脂類(敷物が溶けてトッププレートと鍋に焼き付いてくっつき、無理に剥がすとトッププレート破損の原因)
 - 紙・布巾などの可燃物(鍋の熱で敷物が焦げる原因)
- 鍋を不安定な状態にしない(落下して、けが・やけどの原因)
- 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)
- 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

- 調理後、扉を引き出したままにしない(天面操作部が熱くなる原因)
- 扉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、硬いものに当たったりしない
- 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
- 音声を合わせて焼く
- 揚げる
- 湯を沸かす

後ろIHヒーター<W7/W5/W3タイプ>

- 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

ラジエントヒーター<W1タイプ>

- 煮る・ゆでる・温める・蒸す

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.39)
- ※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.44)



本体操作部



<換気連動システム対応のレンジフードのみ>
レンジフード操作ボタン (P.36)

- レンジフードの運転を切るとき。
- レンジフードの風量を強制的に切り換えるとき。

- 節電 3秒押し** 節電ボタン (P.34)
● 総消費電力の設定を変更するとき。
- ロック 3秒押し** オールロックボタン (P.32)
<W7・W5・W3タイプ>
- ロック オール** オール/ラジエントロックボタン (P.32)
<W1タイプ>
● 誤操作やいたずらを防ぐとき。(チャイルドロック)

- カウント** カウントタイマーボタン (P.31)
● 時間の経過を知りたいとき。
- 音声** 音声ボタン
● 「はじめてガイド」を聞きたいとき。(P.12)
● 音声ガイドを聞き直したいとき。(P.32)
● 音量を変える/詳しく説明する/音声を消すとき。(P.32)

天面操作部

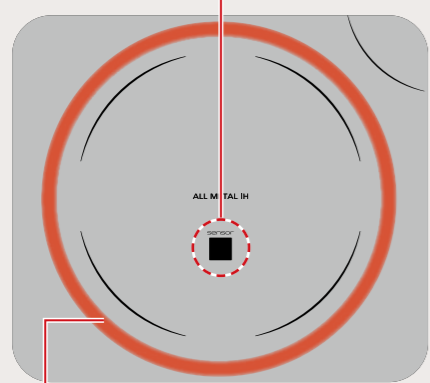


タイプによって表示が異なります
<W7・W5・W3> <W1>
自動湯沸かし時 ラジエントロック時

- 高温注意表示**
● 熱い間は点灯します。
- 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.35)

光火力センサー(左右IH)

- 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。



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。<W7/W5/W3タイプ>
・点滅を消したいとき (P.37)

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.35)

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
- 次に操作できるボタンを表示しています。

メニュー表示

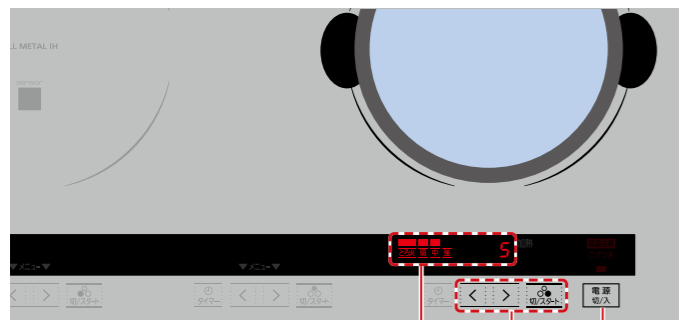
- 各ヒーターで選べるメニューが表示されます。

オールロック表示

- 電源スイッチ**
● 少し長めに押ししてください。(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.37)

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



2 「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



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



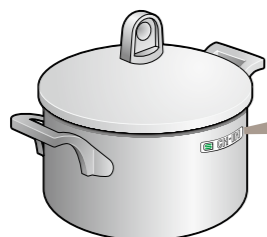
✕ 使えない鍋は
火力表示が点滅



- W5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

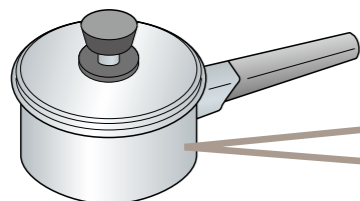


マークを確認する！



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 <W3/W1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15~26cmのもの
(フライパン・卵焼き器は、あっせん品をおすすめします)

- 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。
- ステンレス、アルミ以外の鍋は、右表でご確認ください。

○ 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、底の厚いアルミ铸造品を使う。
- 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)

12~26cm
(アルミ・銅などは15~26cm)



底径

12~26cm
(後ろIH:12~18cm)



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、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



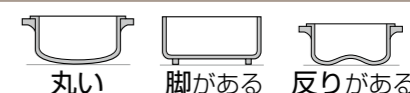
多層鍋

(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)

12cm未満
(アルミ・銅などは15cm未満)

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

12cm未満



丸い

脚がある

反りがある

- 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3mm
・アルミ・銅：約2mm
(安全機能が正しく働かなかつたり、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)

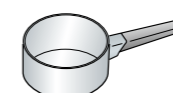
- 底が薄すぎるものは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。
- 底面にホーロー加工した魚焼き器は、使えません。(ホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します)
- 同じ火力設定でも、鍋の材質、形状、大きさなどによっては消費電力が異なつたり、加熱状態が異なつたりします。

- 「揚げ物」「焼き物」「自動湯沸かし」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。

ラジエントヒーター <W1タイプ>

○ 使えます

- アルミ・銅鍋、超耐熱ガラス、小さめの土鍋など
- ミルクパンなどの小さな鍋
・底径は16cmまで
・平らで底が厚めのものがおすすめ



✕ 使えません

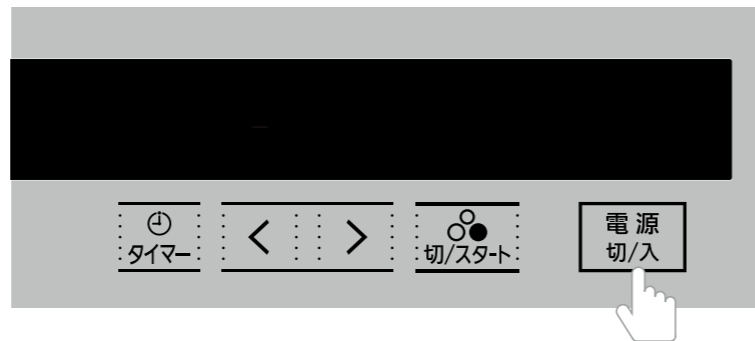
- 脚付きのもの
- 超耐熱ガラス以外のガラス製のもの(割れることがあります)
- 魚焼き器・網(調理物が落ちてトッププレートに焼き付きます)

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
音声 を押す

2 聞きたい説明のボタンを押す

IHヒーター/ ラジエントヒーター (所要時間: 約3分)	>
グリル (所要時間: 約5分)	メニュー
すべて* (所要時間: 約8分)	何も押さない

※左右IH、後ろIHまたはラジエントヒーター
→グリルの順に説明します。

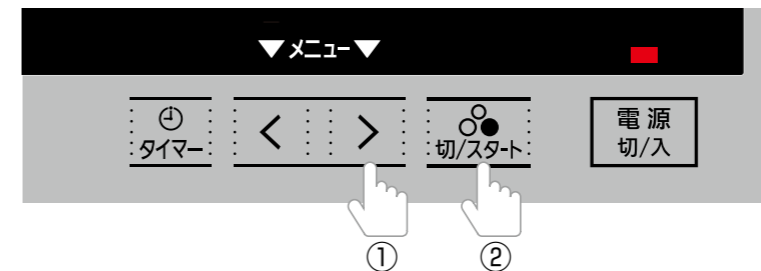
■説明を聞き直すとき
電源を切ってやり直す

■説明を途中で終了するとき

音声 を押す

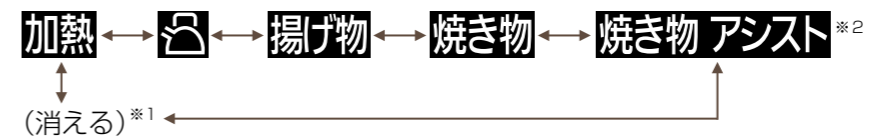
2 メニューを選び スタートする

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点滅して切り換わります。

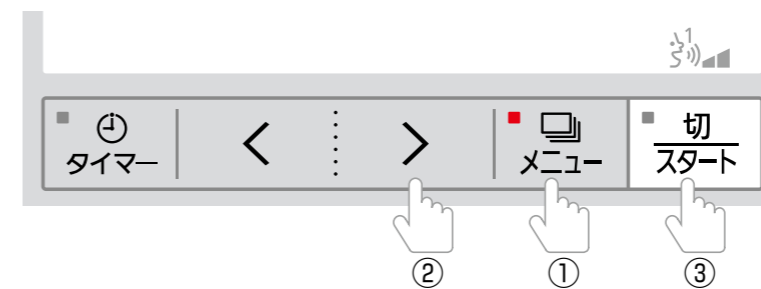


※1: ボタン操作の基準点のため、操作音が違います。(ピピッ音)
※2: メニュー番号(10種類:A-1~A10)が順番に表示されます。

②スタートする

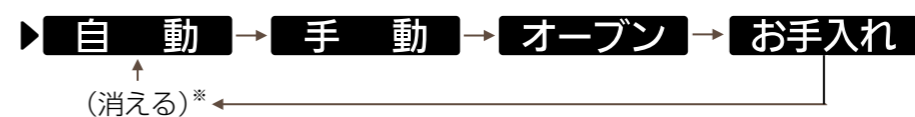
- 煮る・ゆでる・温める・蒸す →P.14
- 炒める・火力を調節して焼く →P.16
- 揚げる →P.18
- 温度を合わせて焼く →P.20
- 音声に合わせて焼く →P.22

グリルで



①メニューを選ぶ

●押すごとに▶が移動します。



※ボタン操作の基準点のため、操作音が違います。(ピピッ音)

②「自動」と「オープン」を選んだときは

< > で次の内容を選ぶ

- 「自動」……調理するメニュー
- 「オープン」…設定温度

③スタートする

- 自動で →P.26
- 手動で →P.28
- オープンで →P.28



調理のポイント

煮立ち具合（ぐつぐつ感）や
火力感（ジュージュ音）を見て火加減を！

表示と火加減	L	1	2	3	4	5	6	7	8	9
とろ火		弱		中			強			
消費電力										
左右IH	120W	235W	370W	500W	700W	1000W	1450W	2000W	2500W	3200W*
後ろIH	90W	235W	370W	500W	700W	1000W	1500W			
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			
				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										
	保温 溶かす チョコレート バターなど	温め直し								
温める										
蒸す										
			蒸す 茶碗蒸しを				強めの蒸気で均一に蒸す 豚まんなど			

●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)
※W1タイプは3000W

長時間の煮込みには
必ずタイマーを使う (P.31)

約45分で「切り忘れ自動OFF」が働きます。



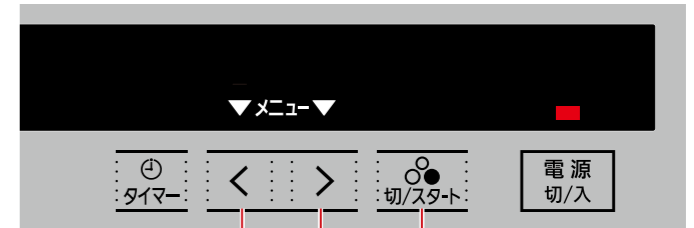
汁物などは
加熱する前に
かき混ぜて！

みそ汁・カレーなどの
汁物や煮物。



ゆでる・温める・蒸す
煮る

すべてのヒーターで



1,3 2,4

電源が入った状態で

- 1 「加熱」を選ぶ
●選択中のメニューが点滅
- 2 スタートする
- 3 火力を調整する
- 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.31)





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	L	1	2	3	4	5	6	7	8	9
とろ火		弱火		中火			強火			
消費電力										
左右IH	120W	235W	370W	500W	700W	1000W	1450W	2000W	2500W	3200W*
後ろIH	90W	235W	370W	500W	700W	1000W	1500W			

炒める	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
焼く	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)
- ※W1タイプは3000W

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。



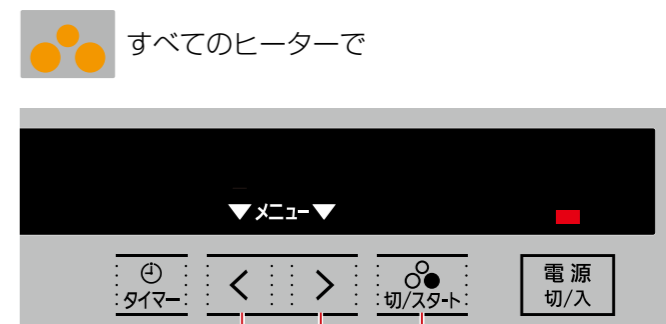
全体を手早く炒める

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



すべてのヒーターで
電源が入った状態で

- 1 「加熱」を選ぶ
選択中のメニューが点滅
- 2 スタートする
- 3 火力を調整する
- 4 調理が終わったら切る

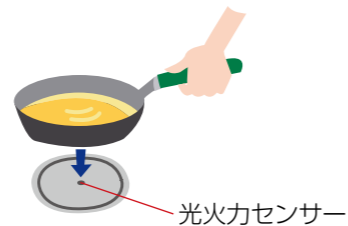
■タイマー/カウントタイマーを使うとき(P.31)





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。
→IH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

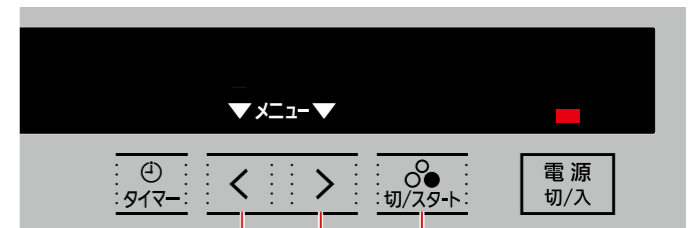
・けんさきいか・するめいか・コロッケなど
・うすらの卵・にんにくなど
・ししとう・おくらなど(中が空洞の野菜)

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



1,3 2,5

電源が入った状態で

1 「揚げ物」を選ぶ

●選択中のメニューが点滅

2 スタートする

3 温度を合わせる

●温度の範囲：140～200℃
↓(約7～10分：油800gのとき)

4 予熱が消えたら揚げる

5 調理が終わったら切る

■カウントタイマーを使うとき (P.31)

お知らせ

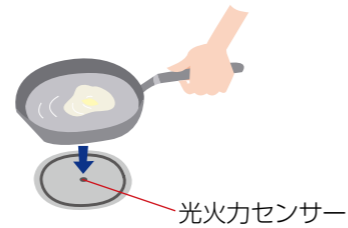
- 予熱完了1分前に、音声でお知らせします。
- 鍋によっては設定温度からずれることがあります。
→< >で温度を調節する。

温度を合わせて焼く **焼き物**



調理のポイント 鍋は中央に！

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



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)	えびとれんこんの エスニック仕立て
	干草焼き	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	ミラノ風カツレツ
		クレープ	ハッシュドポテト	お好み焼き	ポークソテー
			クロックムッシュ	チヂミ	
			ホットサンド		

焼く 温度を合わせて

CH-IH **IH** マークの
フライパンを使う

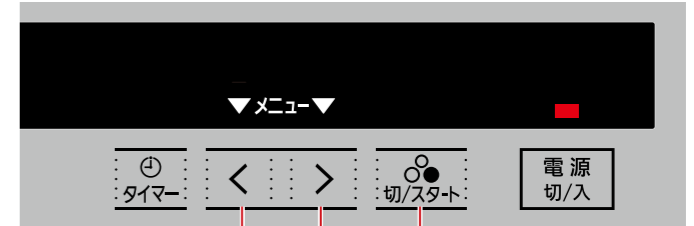
それ以外は、鍋底の温度が
ずれることがあります。



予熱表示が消えてから
油や材料を入れる。



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

● 選択中のメニューが点滅

2 スタートする

3 温度を合わせる

● 温度の範囲：140～230℃
↓ (約1～3分)

4 予熱が消えたら焼く

ピピピ...

5 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.31)

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。



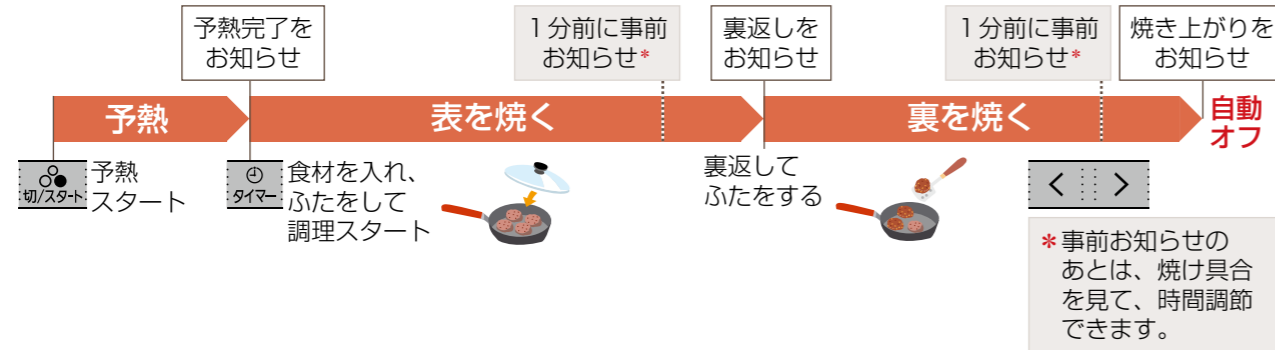
調理のポイント

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音声でお知らせ。

調理の工程 (ハンバーグの例)

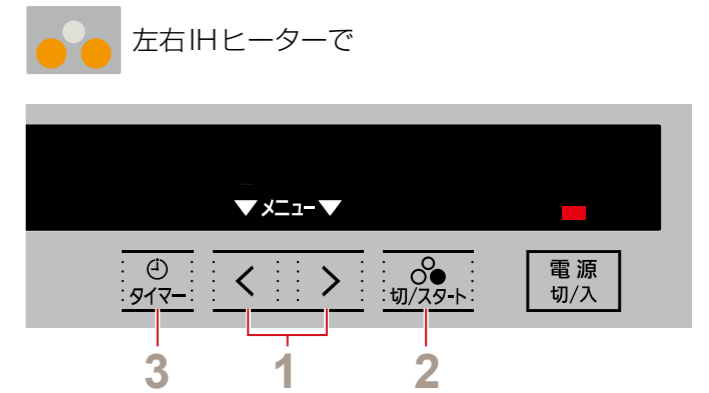


メニュー	メニュー番号	作れる数	フライパンの大きさ指定(口径)	備考
ホットケーキ	A-1	1枚	なし	1枚ずつ焼く。
ハンバーグ	A-2	1~4個	大(26~27cm)	8×10cm、厚み2cmの小判型にする。
冷凍ぎょうざ(市販)	A-3	10~12個	なし	<ul style="list-style-type: none"> 水あり/水なしは、袋の表示に従う。水ありでは、水量約100mLで、お湯は使わない。ぎょうざと水は、同じタイミングで入れる。 袋に「予熱後、いったん火を止める」と記載されていても、「焼き物アシスト調理」では止める必要はありません。 水ありの大きめ(1個約20gを超える)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	A-4	10~20個	なし	水量120mLで、お湯は使わない。
お好み焼き	A-5	1枚	中~大(24~27cm)	—
ポークソテー	A-6	1~2枚	大(26~27cm)	1枚約120g・厚み約1cmにする。
魚のムニエル	A-7	1~4切れ	大(26~27cm)	1切れ約80g。
ミラノ風カツレツ	A-8	1~2枚	大(26~27cm)	1切れ約50g、7×15cmにたたいて伸ばし、衣をつける。
スパニッシュオムレツ	A-9	1枚	中~大(24~27cm)	—
フレンチトースト	A10	1枚分	なし	6枚切の食パンを4等分に切る。

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CM・IH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)
 ●必ずレシピ集(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)
 ●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。

・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。

音声に合わせて焼く
 (焼き物アシスト)



電源が入った状態で

- メニュー番号を選ぶ**
 ●選択中のメニューが点滅
- 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
- 予熱完了の音声が流れたら 食材を入れ、タイマーを押す(調理を始める)**
 目安時間 0:05
 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
- 裏返しの音声が流れたら 裏返す**
 目安時間 0:05
 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

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

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。

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、余分な油を落として
- しっかり** 「標準」よりもしっかり

「自動」のポイント

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





共通のポイント

- 調理物の厚み・高さは5cm以下、容器の高さは5.5cm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

「自動」で焼けないものは…
自動メニューにないものや、様子を見ながら焼きたいときに、少し追い焼きしたいときにも。

「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 

「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。

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。

グリルの準備を

しましょう

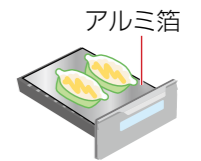


1 グリル皿を準備する



● こんなものには、グリル皿にアルミ箔を！

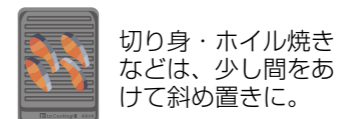
- 底がザラザラしたグラタン皿 (グリル皿のフッ素剥がれ防止)
- 底がツルツルしたバットなど (容器ずれによる焼きムラ防止)
- たれ付きのもの (焦げ防止)



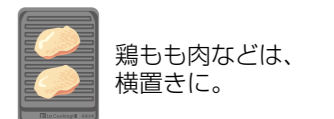
※アルミ箔でグリル皿を巻き込まないように注意する。

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・容器などを直接入れない。
- グリル皿に水は必要ありません。



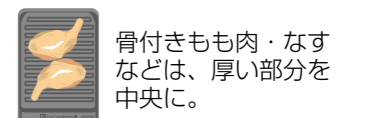
切り身・ホイル焼きなどは、少し間をあけて斜め置きに。



鶏もも肉などは、横置きに。



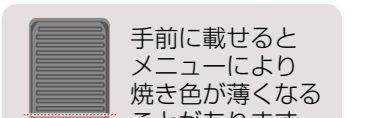
グラタンなどは、縦置きに。



骨付きもも肉・なすなどは、厚い部分を中央に。



食パンは横に並べる。



手前に載せるとメニューにより焼き色が薄くなる場合があります。

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

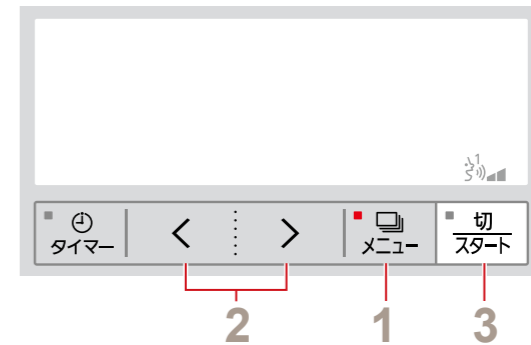
- 使い始めは、煙やにおいが出ることがあります。
- 調理中は、庫内の明るさが変わります。(ヒーターへの通電を調節しているため)
- 左右のヒーターは明るくならず加熱します。
- 調理後も温度が高いときは、冷却ファンが回ります。(約10分間)

■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	下準備
切身	(一塩もの・生) ・さけ ・さば	さけ(1~4切) お急ぎ 9~11分 標準 11~13分 しっかり 13~15分	●皮に切り目を入れる。
干物	・あじ・さんまの開き ・かれい一夜干し ・ほっけ	あじの開き(1~2枚) お急ぎ 9~11分 標準 11~13分 しっかり 13~16分	
つけ焼き つけ焼きや みそづけなど	・ぶりのつけ焼き ・さわら・たいのみそづけ ・しょうゆづけ	ぶり(1~4切) お急ぎ 7~9分 標準 8~10分 しっかり 9~11分	●つけ焼きは、たれを拭く。(焦げ防止) ●みそづけは、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	小あじ(1~6尾) お急ぎ 12~15分 標準 13~16分 しっかり 15~19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・はらわたを取ったもの・切り身) ・あじ ・真だい ・いさき	さんま(1~5尾) お急ぎ 9~13分 標準 10~14分 しっかり 15~20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) ●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)
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 14~16分 標準 16~18分 しっかり 20~23分	
とり塩焼き	・鶏もも肉	(1~2枚) お急ぎ 11~15分 標準 13~17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	(1~2枚) お急ぎ 12~14分 標準 13~16分 しっかり 15~18分	●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 16~18分 標準 18~20分 しっかり 20~22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 3~4分 標準 3.5~4.5分 しっかり 4~5分	
ピザ	・冷蔵ピザ(市販品)	(直径24cm1枚) お急ぎ 5~6分 標準 5.5~6.5分 しっかり 6~7分	
温めなおし フライなど	・コロッケ ・天ぷら ・トンカツ	コロッケ(1~6個) お急ぎ 4~5分 標準 5~6分 しっかり 6~8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。

グリルで焼く (自動)

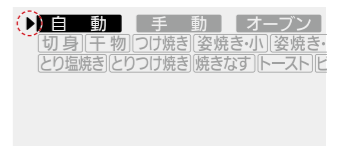


電源が入った状態で

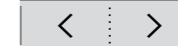
1 「自動」を選ぶ



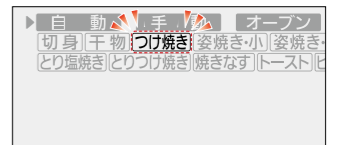
- 押すごとに▶が移動
自動 → 手動 → オープン → お手入れ (消える)



2 メニューを選ぶ



- 押すごとに点滅が移動 (点滅しているメニューが選択されています)



3 スタートする

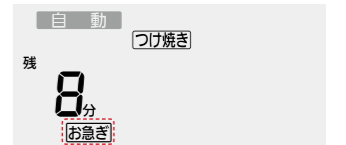


- 調理の残時間は、確定するまで点滅、確定したら点灯



■焼き方を変えたいとき

- 15秒以内に < > で変える (お急ぎ → 標準 → しっかり)
- 点灯に変われば確定



調理が終わったら自動的に切れる

- 焼き足りないときは、手動で焼く。(P.28)

■メニューを間違えて調理を始めたとき

- 30秒以内なら、**切スタート** で切ってからやり直す。
- 30秒以上たっていたら、**切スタート** で切ってから手動で焼く。

手動

■火力・焼き時間の目安

火力	メニュー例	焼き時間
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)	11~13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)	8~9分
	帆立貝(4個)	9~12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
	ししゃも(10尾)	9~11分
中	鶏の手羽先(6本)	18~20分
	各種みりん干し ・いわし(8尾)	6~8分
	・小あじ(4尾)	9~11分
弱	・さんま(2尾)	10~12分
	さば(半身・2枚)	11~13分
	ほっけ(¼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)

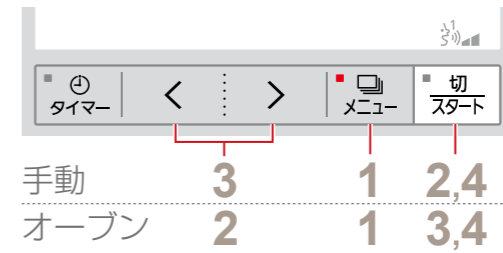
オープン

■温度・焼き時間の目安

温度	メニュー例	焼き時間
280	ホイル包み焼き (さけとしめじなど火の通りやすいものの場合)	20~30分
	ホイル包み焼き (じゃがいもなど火の通りにくいもの場合)	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	パエリア	25~30分
	茶わん蒸し	25~35分
220	焼きおにぎり(4個)	15~20分*
	スペアリブ	20~25分
	グラタン	10~15分
200	焼きびたし	10~15分
	パンピザ	8~12分
	ミートローフ	20~25分
180	フォカッチャ	7~13分
	タルト チョコレートケーキ	23~28分
160	スイートポテト(8個)	25~30分*
	ロールケーキ生地	16~18分
140	伊達巻き	25~30分
	ブラウニー	20~25分
120	ラスク(12枚)	20~25分*
	パンあたため	5~6分
	チャーシュー	80~90分
100	ナッツ類のロースト	30分
	グラノーラ	60分
80	ローストポーク	60~70分
	ドライフルーツ ドライマト	70~90分
	プリン(ガラス容器使用)	45~55分
	ローストビーフ 蒸し鶏風	40~50分

※合計の時間です。

グリルで焼く
(手動・オープン)



手動

- 「手動」を選ぶ
●押すごとに▶が移動
- スタートする
- 火力を調節する
- 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.31)

オープン



- 「オープン」を選ぶ
●押すごとに▶が移動
- 温度を合わせる
●温度の範囲: 80~280℃
- スタートする
- 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.31)



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1mm以上の反りが無い。
- 底の厚さが4mm未満。



水の量は…


- 1～2L。(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「自動湯沸かし」使用中はグリルは使えません。

 すべてのIHヒーターで (ラジエントヒーターは非対応)



電源が入った状態で

1 「」を選ぶ

● 選択中のメニューが点滅

2 スタートする



(約4分/L、後ろIHは約8分/L)

沸騰したら
自動で保温になる

 ● 保温中のみ点灯

(約5分)
 保温になってから5分を過ぎると
自動的に切れる

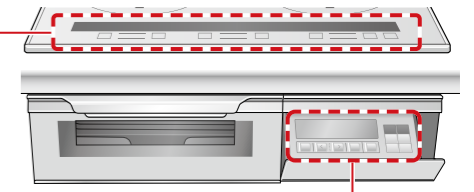
タイマーを使う

設定時間後、自動的に切りたとき (タイマー)



長時間煮込むときや、調理時間を正確に合わせたいときに便利

IHヒーター/ラジエントヒーターのとき



グリルのとき

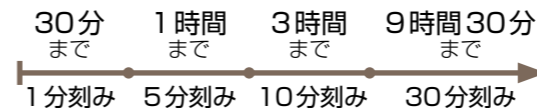
IHヒーター/ラジエントヒーターのとき

スタートしたあと時間を設定する



- 設定範囲
 ・IHヒーター：1分～9時間30分
 ・ラジエントヒーター：1分～30分


● 時間は、次の単位で設定できます。





- 設定後しばらくすると、表示は残時間から火力や温度に戻ります。(タイマーマークのみ点灯)

調理が終わったら自動的に切れる





■ 残時間を再度表示したいとき

 を押す

■ 取り消すとき

 が表示されるまで、 を押す


お知らせ

-  () を押し続けると、早送りできます。
- 最初に  () を押すと、最長時間 (IHヒーターの場合、9時間30分) から減らしながら設定できます。

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

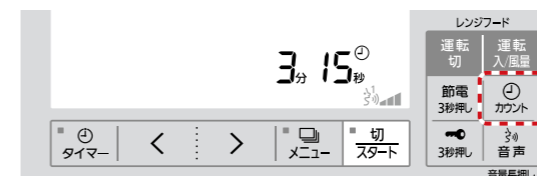
 を押す (カウントが始まる)

- 1時間後までカウントします。

■ 止めるとき
再度押す

■ 消すとき
再度押す





便利な機能

音声ガイド



次の操作などを音声でお知らせ

操作に合わせたタイミングだから、難しい操作も、迷わず安心して使えます。

■直前の音声を聞き直すとき

を押す

■音量を変える/詳しく説明する/音声を消すとき

1 長押しする(1秒以上)



●現在の設定が表示されます。

2 再度押して、設定を選ぶ



	音量：大 説明：通常
	音量：大 説明：詳しく※1
	音量：なし※2 説明：—
	音量：小 説明：通常
	音量：中 説明：通常

※1：設定した火力やタイマー時間なども説明します。

※2：「焼き物アシスト」を使用中は、音声を消せません。



オールロック/ラジエントロック



ボタン操作を受け付けないようにして、いたずらや誤操作を防ぐ

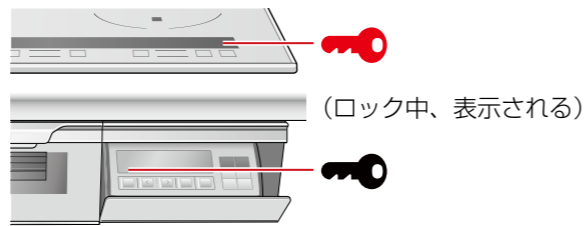
■すべての操作をロックするとき

を押す(約3秒)

<W1タイプ>

を押す(約3秒)

●解除するとき：再度3秒押す。



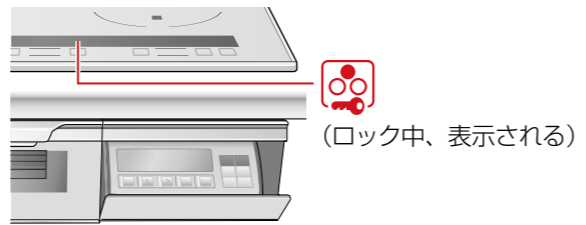
●使用中やメニュー選択中は、ロックできません。

■ラジエントヒーターの操作をロックするとき

<W1タイプ>

を押す(約5秒)

●解除するとき：再度5秒押す。



●ラジエントヒーター使用中は、ロックできません。

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。



●表示例



■再確認するとき

電源を入れる

●前回の電気代が約30秒間表示されます。(表示中にボタン操作をすると、消えます)

■累計を確認するとき

を同時に押す

●表示例(約3秒表示される)



■リセットし、新たに累計を始めるとき

を同時に押す(約3秒)

●0.0円が表示される。(約3秒)



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。

電気代単価を変更するとき

電気代の単価は、地域により異なります。(出荷時：27円/kWh)
単価は、電力会社発行の「電気ご使用量のお知らせ」などでご確認ください。

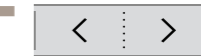
1 同時に押す(約3秒)



27

●現在の設定が表示されます。

2 単価を変更する



30

●調整範囲：1円～99円
●押し続けると、早送りできます。(5円刻み)

3 同時に押す



お知らせ

- いずれかのヒーター使用中は、変更できません。
- 単価を変更しても変更前の電気代には反映されません。

電源「入」/「切」のたびに出る 電気代表示を止めるとき

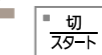
1 同時に押す(約3秒)



27

●現在の設定が表示されます。

2 押す



--

3 同時に押す



■表示させるとき

- ① を同時に押す(約3秒)
- ② を押す(単価が表示される)
- ③ を同時に押す

お知らせ

- いずれかのヒーター使用中は、変更できません。

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、本機の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、5800Wに設定しています

- 本機の「総消費電力」は3段階(5800W/4800W/4000W)の設定変更ができます。
※設置時に4800Wに設定されているときは、2段階(4800W/4000W)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60A未満の場合
→4800W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

次の状態で火力制限をします

<W7・W5・W3・W1タイプ>

- 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。
- 後ろIHヒーターでの「自動湯沸かし」とグリルは同時に使えません。

<W1タイプ>

- 揚げ物・焼き物・自動湯沸かしメニューは、4つのヒーター(左右IH・グリル・ラジエント)を同時に使えない場合があります。

■4000Wに設定変更した場合

- 後ろIH・グリルが同時に使えません。
(W1タイプはラジエントとグリル)

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。

「総消費電力」の設定変更のしかた

1 押す(約3秒)



5.8

- 現在の設定が表示されます。

2 設定を変更する



4.8

- 押すたびに設定が変わります。
5.8* ↔ 4.8 ↔ 4.0
※設置時に4800Wに設定していると選べません。

- 「4.8」と「4.0」設定のときのみ、「節電」を表示します。

⋮(約3秒)

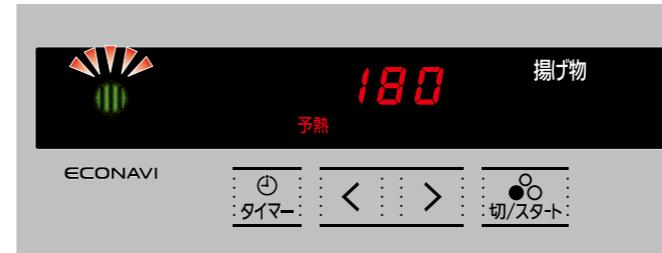
表示が消えると
設定が確定します

節電

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12% ●本機(約57.8 Wh)と当社従来品(約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9% ●本機の焼き物メニュー<160℃>(約197.3 Wh)と当社従来品の加熱メニュー<火力3>(約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)

- 省エネ効果の算出条件
 - ・本機と当社従来品S VSW33EK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。

こげつきお知らせ



火力センサーが
焦げ付きを検知すると
加熱が自動で停止
光るリング・表示・音声でお知らせ!



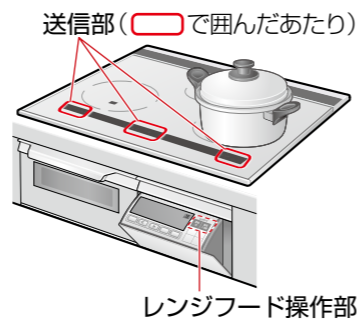
- 電源を入れ、「加熱」を選ぶと「こげつき」が表示されます。(調理などを始めると消えます)
- 「5」以下の火力で約10分以上加熱を続けているときに、働きます。
- 鍋の種類・材質・底の形や大きさ・火力・調理メニューなどによって、加熱が止まるまでの時間や焦げ付き方は変わります。(煙やにおいが出ることもあります)
- 煮物・煮込み以外の調理では、誤検知して加熱が止まることがあります。(ジャム作りなど弱い火力で水分を飛ばすものや、パエリアなど少し焦げ付けさせるものとき)
→再加熱するには、を押して、表示を消してから加熱する。
- 「こげつきお知らせ」を解除するとき(P.37)

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)



■手元で強制的に風量を切り換えたいとき

運転入/風量 を押す

- 押すごとに 弱 → 中 → 強
- レンジフード停止中に押すと、「弱」で運転が始まり、押すごとに風量が切り換わります。

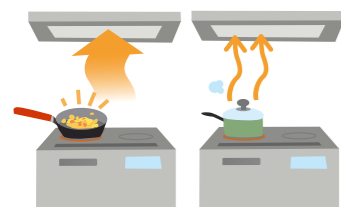
■運転を停止するとき

運転切 を押す

お願い

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

さらに、エコナビ搭載のレンジフードなら…



メニューや火力、調理物の温度に合わせて
換気の風量も自動で変わります

お知らせ

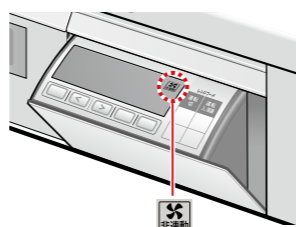
- 火力や調理状態をレンジフードの調理センサーが検知して風量を切り換えるシステムのため、次のような場合、風量は変わりません。
 - ・煙の量やにおいの強さが変わったとき
 - ・レンジフード側で風量を変えたとき
 - ・レンジフード側で「おまかせ自動運転」を解除しているとき
- 火力を変更しても、風量はすぐには変わりません。

レンジフードを自動で運転させたくないとき



運転切 を押す (約3秒)

- 元に戻すとき
再度押す (約3秒)
- 運転切 が消えます。



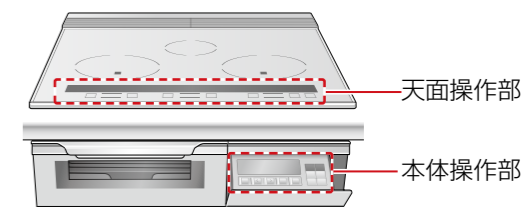
(自動運転しないとき、表示される)

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)



煮物料理以外では
**こげつき
お知らせを
解除したい**
天面操作部

- 1 < > 「加熱」メニューを選ぶ
- 2 > 切/スタート を同時に押す (約3秒)
● こげつき 表示が消えます。
- 3 < > もう一度、「加熱」メニューを選び、
こげつき 表示が消えていることを確認する
● 約1分たつと、元の表示に戻ります。

- 再設定するとき→手順1~3で、再度 こげつき を表示させる。
- 左右IHどちらの操作部で設定しても、左右IH両方の「こげつきお知らせ」が解除/設定されます。
 - 左右IHヒーターの一方でも使っていると、解除/設定はできません。

電源が自動で
切れるまでの
時間を変えたい
本体操作部

- 1 タイマー メニュー を同時に押す (約3秒) 15
● 現在の設定が表示されます。
- 2 < > で時間を選ぶ 30
● 調整範囲：5分・10分・15分・30分
- 3 タイマー メニュー を同時に押す
● いずれかのヒーター使用中は、変更できません。

<W7・W5・W3>
電源を切ったあとの
**光るリングの
点滅を
消したい**
本体操作部

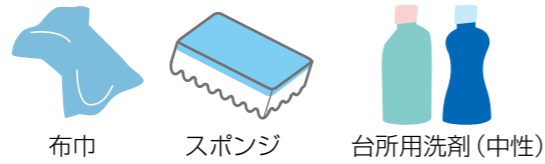
- 1 < メニュー を同時に押す (約3秒) 0
● 現在の設定が表示されます。
・点滅するとき：「0」
・点滅しないとき：「1」
 - 2 < > で「1」を選ぶ 1
 - 3 < メニュー を同時に押す
- 点滅させるとき→上記の手順1~3で、1→0にする。
- いずれかのヒーター使用中は、変更できません。
 - 点滅を消したときは、天面操作部の「高温注意表示」で、トッププレートの状態を確認してご使用ください。

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



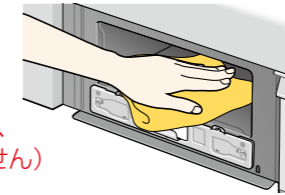
- 使えないもの**
- 酸性やアルカリ性の洗剤(変色します)
例) 漂白剤・住宅用合成洗剤など
必ず洗剤の注意書きを確認してください。
 - たわし・粉末タイプのクレンザー(傷が付きます)

使うたびに!

グリル庫内(側面・底面)

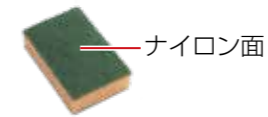
洗剤を付けた布巾やスポンジで拭く

調理終了後は、特に底面が熱いため、ご注意ください。
(電源スイッチを切っても、しばらく温度が下がりません)



■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。
(奥のセンサーや天面のヒーターには当てない)



■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.42)

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動かない原因)

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…
布巾をよく絞って、水拭きする

油汚れは…
洗剤を付けた布巾で拭く

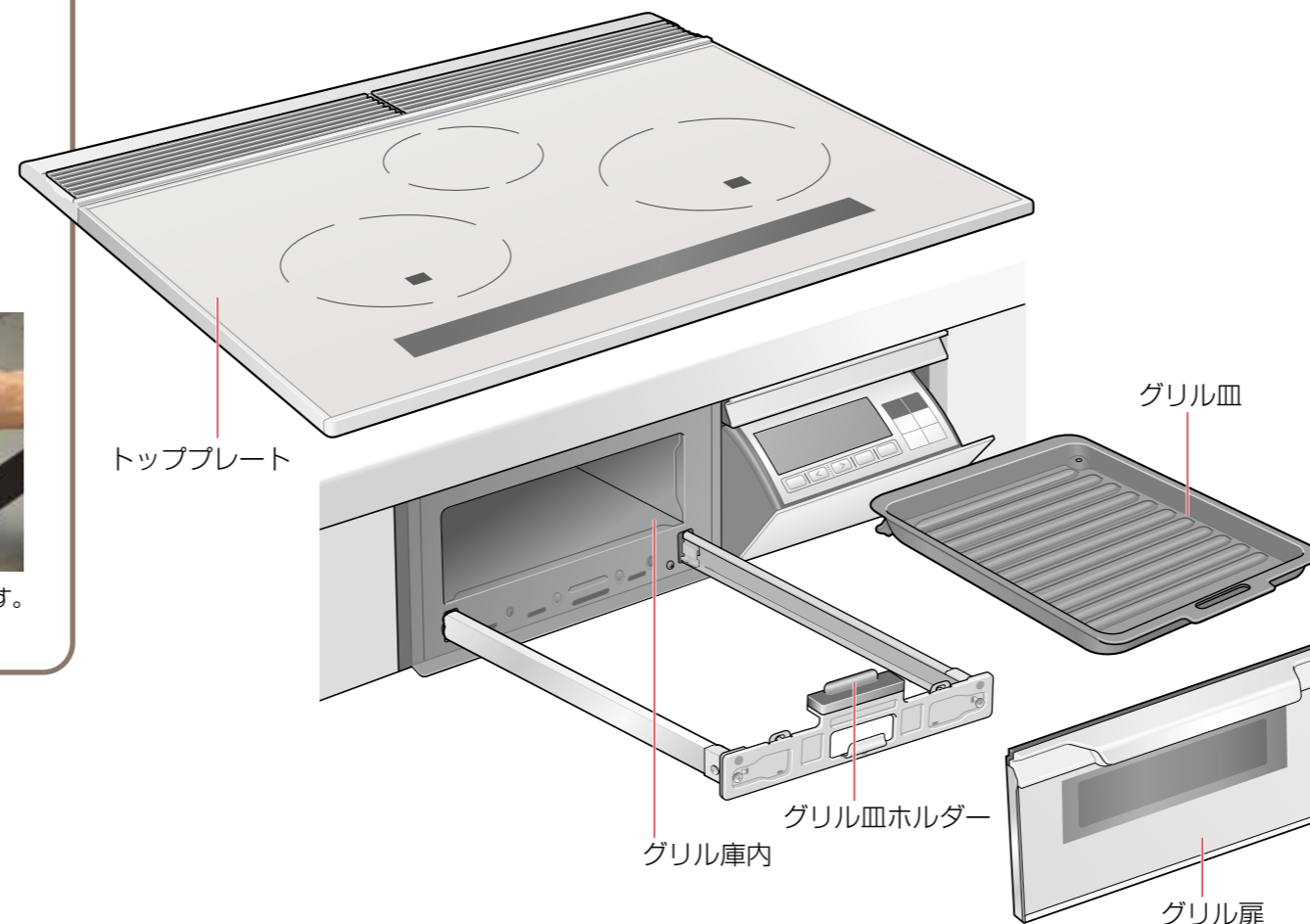
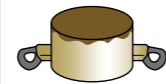
汚れが落ちにくいときは…
クリームタイプのクレンザー(ジブなど)を付け、丸めたラップやアルミ箔でこすり取る



●お手入れ用クリーナーを別売しています。(P.44)

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)



外し方・取り付け方

グリル皿

■外すとき
持ち上げて外す

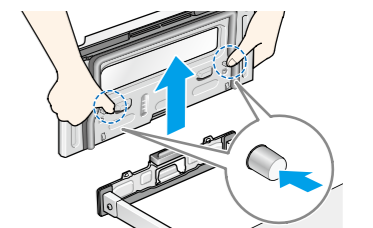


■取り付けるとき
グリル皿の穴をグリル皿ホルダーにはめ込み、スライドレールに載せる。

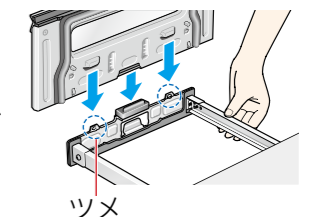


グリル扉

■外すとき
押しながら、真上に抜く



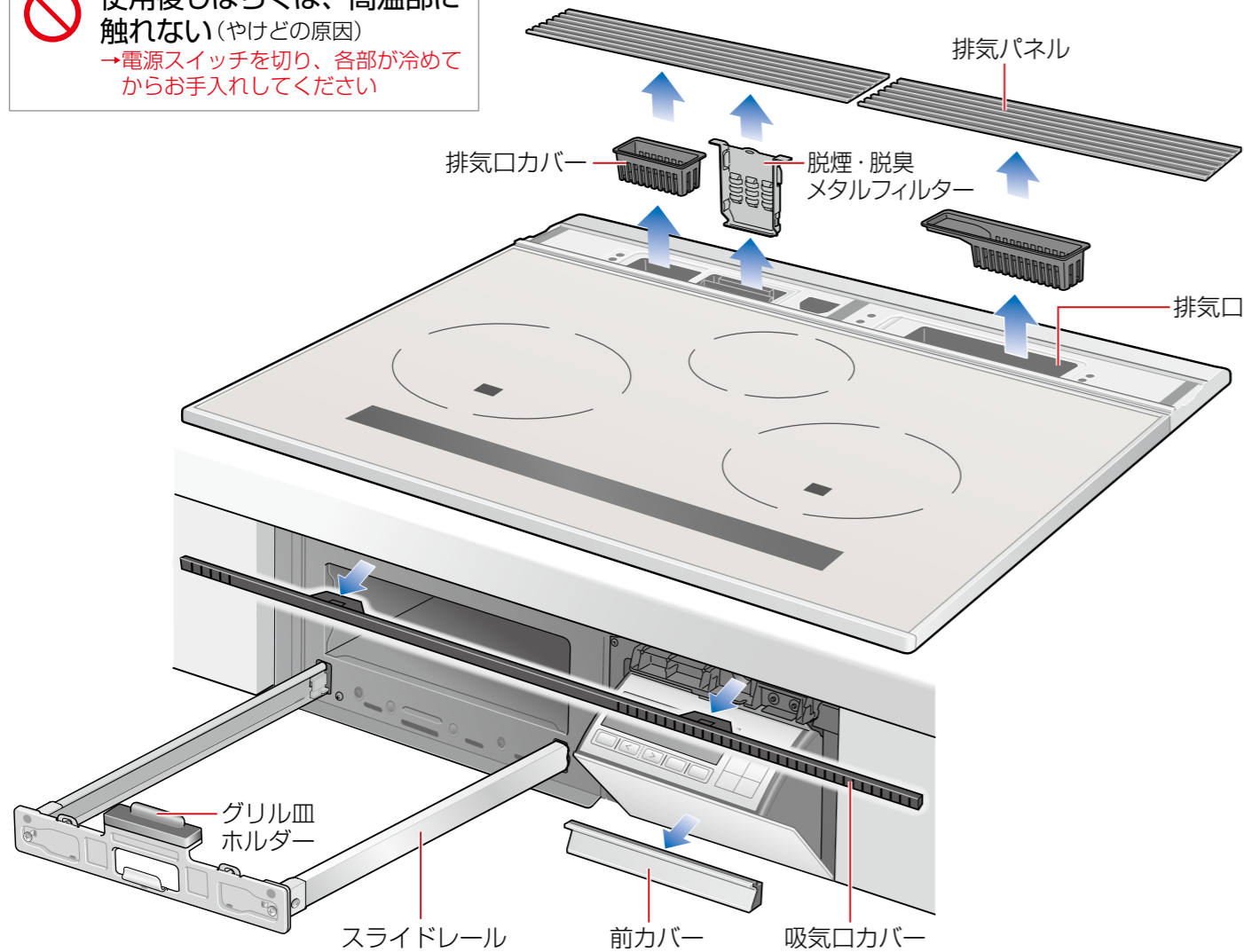
■取り付けるとき
グリル扉取り付けツメを3か所同時に奥まで確実に差し込む



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



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。

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)

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

本体操作部周り 前カバー／吸気口カバー

布巾をよく絞り、水拭きする

- 吸気口カバーは前カバーを外してお手入れする。(水洗いもできます)
- 前カバーは水洗いしない。

■汚れが取りにくいとき

前カバーと吸気口カバーを外してお手入れする

■次の箇所も忘れずに

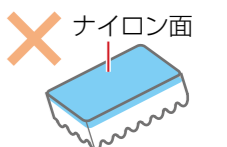
●前カバー・吸気口カバーが取り付けられている部分

●本体操作部の側面

以下のものは使わない

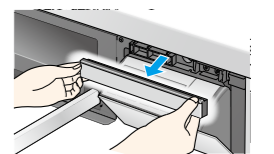
吸気口カバー

●スポンジのナイロン面やナイロン製ネット入りのスポンジ(塗装が剥がれます)

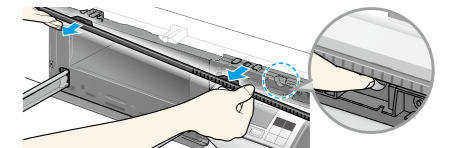


外し方・取り付け方

1 前カバーを外す

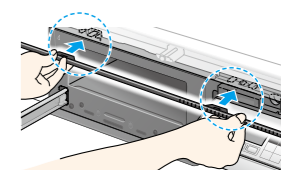


2 くぼみに指をかけて吸気口カバーを引き抜く



■取り付けるとき

- ①吸気口カバーの凸部(2か所)を奥まで差し込む
- ②前カバーをしっかりはめる



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

油污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。

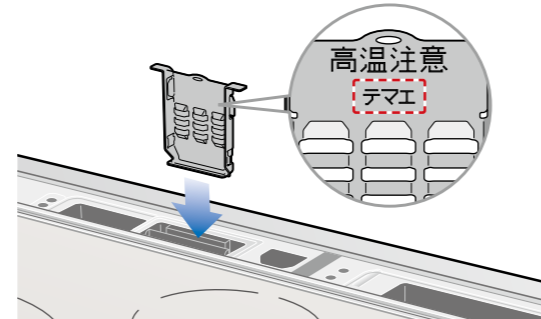
※必ず洗剤の注意書きを確認し、上記以外の使用をしないでください。

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

「デマエ」と印字されている面を手前に入れて入れる



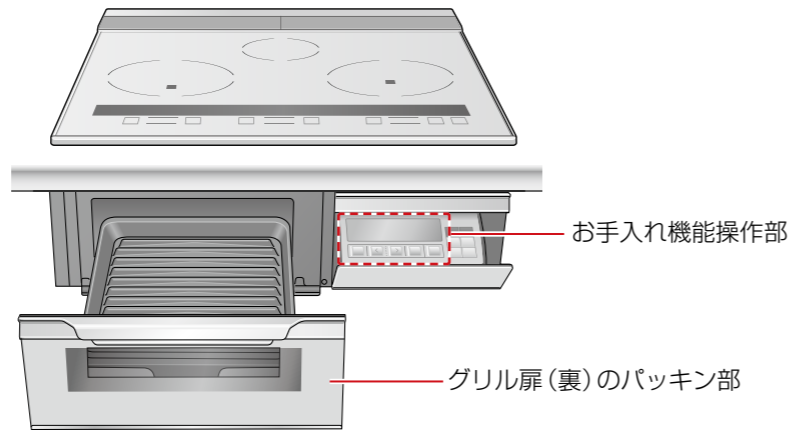
お手入れする



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

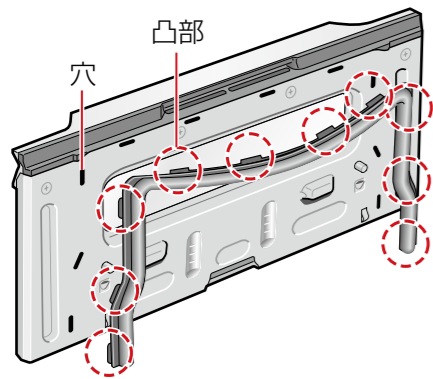


お手入れ機能操作部

グリル扉(裏)のパッキン部

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.44)



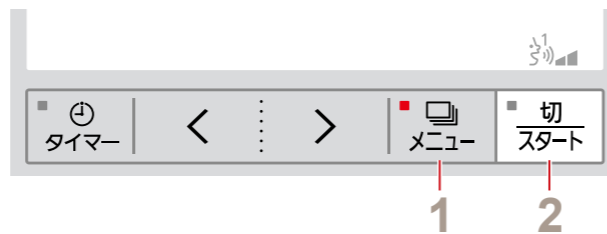
■交換のしかた

- 古いパッキンを引っ張って外す(10か所)
- 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)
 - 庫内の側面・底面が汚れていたら、台所用洗剤(中性)を付けた布で拭く。
 - 扉を閉める。



1 「お手入れ」を選ぶ



オープン ▶ **お手入れ**

2 運転を始める



(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

ピピピ…

- 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	W7タイプ		W5タイプ		W3タイプ		W1タイプ		
品番	SW773EK SW773SK	SW763SK	SW573SK	SW563SK	SW373SK	SW363SK	SW173SK	SW163SK	
電源	単相200V(50-60Hz 共用)								
総消費電力	5800W / 4800W / 4000W(切換式) ※待機電力:0.7W(電源スイッチ「切」の状態)								
本体 大きさ (約)	幅	752mm	602mm	752mm	602mm	752mm	602mm	752mm	602mm
	奥行	569mm							
	高さ	231mm							
	質量(約)	28.9kg	27.9kg	27.6kg	26.7kg	25.8kg	25.0kg	25.7kg	24.9kg
グリル皿	大きさ(約)	幅256mm×奥行394mm							
	庫内有効高さ(約)	80mm							
	質量(約)	1.1kg							
左IH ヒーター	最大火力	3200W* (アルミ・銅:2500W)		3200W			3000W		
	火力調節(約)	10段階 120W相当~3200W (アルミ・銅:9段階 150W相当~2500W)		10段階 120W相当~3200W			10段階 120W相当~3000W		
	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							
	調理タイマー	1分~9時間30分							
右IH ヒーター	最大火力	3200W* (アルミ・銅:2500W)		3200W			3000W		
	火力調節(約)	10段階 120W相当~3200W (アルミ・銅:9段階 150W相当~2500W)		10段階 120W相当~3200W			10段階 120W相当~3000W		
	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							
	調理タイマー	1分~9時間30分							
後ろIH ヒーター	最大火力	1500W						—	
	火力調節(約)	7段階 90W相当~1500W						—	
	自動調理	湯沸かし						—	
	調理タイマー	1分~9時間30分						—	
ラジエント ヒーター	最大火力	—						1250W	
	火力調節(約)	—						3段階 340W相当~1250W	
	調理タイマー	—						1分~30分	
グリル	最大火力	2700W							
	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)							
	温度調節(約)	11段階 80~280℃							
	手動火力調節(約)	3段階 1000W相当~1350W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
必要なとき

仕様

別売品

(希望小売価格は、2022年4月現在)

トッププレート用クリーナー



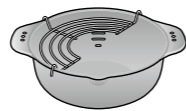
日常の油汚れや取りにくい汚れに付けて、こすり取る

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)

・注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

IHヒーター用



天ぶら鍋

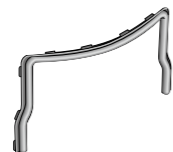
- 品番：KZ-T3S
- 希望小売価格：2,420円 (税込)

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-F00
- 希望小売価格：11,000円 (税込)



ドアパッキン (消耗部品)

- 品番：AZE99-833
- 希望小売価格：1,210円 (税込)



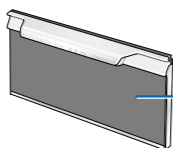
ラクティブパン

- 品番：AD-KZ65G20A
- 希望小売価格：17,050円 (税込)



IHラッキンググリル専用平面プレート

- 品番：KZ-AFP3
- 希望小売価格：11,000円 (税込)



防熱グリルドア

- 品番：KZ-GDB4
- 希望小売価格：8,250円 (税込)

グリル庫内は見えません。

IHヒーター/グリル兼用

- 別売品はお買い求め先にお問い合わせください。(2022年4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があります。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

販売店名			
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.46～53) 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。業務用で使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理となります。
- 保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。
(出張診断のみでも料金がかかることがあります)
- 修理料金は、次の内容で構成されています。
技術料 診断・修理・調整・点検などの費用
部品代 部品および補助材料代
出張料 技術者を派遣する費用
- 補修用性能部品の保有期間 **8年**
当社は、本製品の補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を、製造打ち切り後8年間保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、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/>

**住宅設備・建材商品
使い方・お手入れなどのご相談**

【受付時間】 365日/9:00～18:00

個人のお客様 0120-878-093
■上記電話番号がご利用いただけない場合 06-6780-5779

法人のお客様 0120-187-150
■上記電話番号がご利用いただけない場合 06-6904-7270

■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)

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

0120-872-150

■上記電話番号がご利用いただけない場合 06-6906-1090

<https://sumai.panasonic.jp/support/repair/>

・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。(チ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、ご相談内容を録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくために発信番号を通知いたしております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

愛情点検

長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を!



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。

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

「自動湯沸かし」

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.30) (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？
 - 常温の水を使いましたか？
- 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.35)
- 「こげつきお知らせ」を働かせたくないときは、解除する。(P.37)

グリル

庫内が明るくなったり暗くなったりする

- 温度調節するために、ヒーターへの通電を調節しています。(故障ではありません)

庫内上側の左右のヒーターがつかない


- 中央のヒーターは、調理中に庫内が見えるように明るくなりますが、左右のヒーターは、明るくならず加熱します。(故障ではありません)

「グリル皿」の表示が出て止まる

- グリル皿をセットする位置がずれていませんか？
- 専用のグリル皿を使っていますか？

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

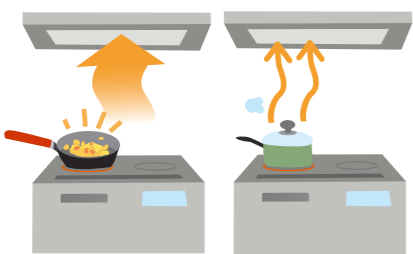
- 送信部が油で汚れていませんか？
 - 手や頭で信号を遮っていませんか？
 - 送信部に鍋などを置いたり、フライパンの取っ手を向けたりしていませんか？
 - 本体操作部に  が表示されていませんか？ (P.36)
- 換気連動システム対応のレンジフードであっても、信号の種類が異なる場合は連動しません。



火力、煙の量、においの強さが変わっても風量が変わらない

- △エコナビ搭載のレンジフード△
- 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
 - 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。
↓スイッチは、少し長めに押す。
●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.37)

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、ブザーが鳴ってヒーターが切れます。
(IHヒーターやラジエントヒーター：約45分
グリル：約30分)
↓再度、ボタン操作する。
●長時間の調理をするときは、タイマーを使う。
●「ごげつきお知らせ」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.35)

ブレイカーが 落ちる

- 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イカーが落ちることがあります。(P.34)
↓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。
↓お買い求め先にご相談ください。



本体内部の音の 音量が変わる

- 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(W5タイプ)では、同じ鍋を加熱しても、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、「ジュン」という短い金属音がすることがあります。

加熱すると本体から 「カチツ」と 音がする



- 鉄の鍋・フライパンを使うと、材質を検知して加熱方法を切り換える音がします。(故障ではありません)

音声ガイドが 聞こえない


- 音声ガイドが
長い、止まらない
●音声を消していませんか？(P.32)
↓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？
- 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分程度かかる場合があります)
↓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℃～+15℃)
 - ③   を同時に押す



■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。

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.34)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、> を押してもピ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、ピピッと鳴って受け付けられないことがあります。
- グリル自動メニューをスタートして約3分間は、後ろIH(フジエント)ボタンを受け付けられないことがあります。
- 約3分たつてから、ボタン操作をする。
- 後ろIHでの「自動湯沸かし」とグリルは同時に使えません。
- 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が)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



火力表示が「9」にならない

- アルミ・銅鍋を使っていますか？

アルミ・銅鍋を使うと

- 「7」「8」が弱い
 - 火力が下がる
- △W7・W5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。

- 動きやすい(小さい・軽くて薄い・底が変形している)鍋を使っていますか？(鍋が動く、自動的に火力が1〜数段階下がる場合があります。)
- 鍋の大きさや底の形を確認する。(P.11)
- トッププレート・鍋底がぬれていたなら拭く。
- ヒーターから鍋をずらしていませんか？

操作・表示

ラジエントヒーターがついたり消えたりする

- 自動的に温度調節しています。(故障ではありません)

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？
- 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(湯沸かし・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)



メニュー表示が消える

- 左右後ろIHでメニューを選んだまま、約1分以上たつていませんか？

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。

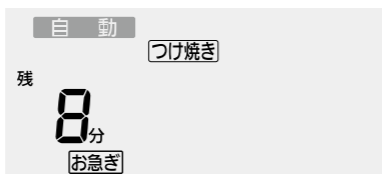


電源スイッチを切ると、トッププレート高温時の光るリングの点滅が暗くなる

- 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.37)

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。



電源スイッチを入れて、約30秒たっていないのに電気代の表示が消える

- 約30秒の間に、いずれかのボタンを操作しませんでしたか？(使用開始と認識し、表示が消えます)
- 物や水などが付いて、 が表示された場合も同じです。



火加減がうまくできない…

鍋やフライパンがすぐに傷んでしまう…？
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します。



IHヒーター向けの鍋やフライパンを選ぶ！

●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)の調理は、**「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、**

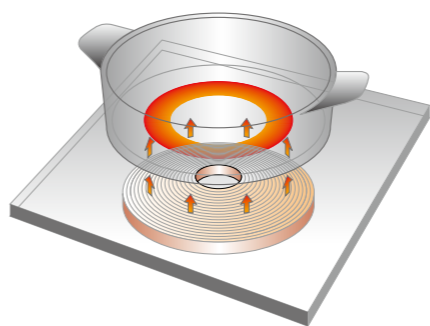
「もっとIH-おうちメニューが増える本」(別冊)も合わせてご利用ください。



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よう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過ぎることがあります。

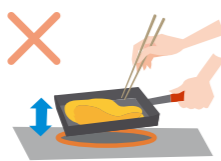
卵料理がうまくできない…

オムレツづくりのポイント



●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過ぎない。(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。