

# 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>

鉄・ステンレス対応 品番 **SXJ26DSTK**  
**SXJ26DSEK**

※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。

ページ

安全上のご注意	2	確認と準備
使用上のお願い	5	
各部の名前	6	
使える鍋は?	8	

使い方		使い方
さあ、調理してみましょう!	10	
IHヒーターを使って調理		
煮る・ゆでる・温める・蒸す・炒める・焼く	12	
揚げる	14	
グリルを使って調理		
グリルの準備をしましょう	16	
グリルで焼く(手動・自動)	18	
タイマーを使う	20	
換気連動システムについて	21	
設定を変更する	22	

長くご愛用いただくために お手入れする	24	お手入れ
------------------------	----	------

仕様	29	必要なとき
別売品	30	
保証とアフターサービス	31	
●お問い合わせ窓口のご案内	31	

困ったらまず確認		困ったとき
こんな表示が出たら…	32	
故障かな?	34	
うまくできない	38	
(裏表紙から素早く探せます)		



SXJ26DSTK 設置例

### 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」(2~5ページ)を必ずお読みください。
- 保証書は「お買い上げ日・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。

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

# 困ったときは

こちらからご覧ください。

39 ページ  
 うまくできない

●くっついたり  
焦げ付いたりしてしまつ…



●卵料理がうまくできない…



37  
 故障かな?

●鍋から音がする



●ヒーターが使えない

33  
 こんな表示が出たら…

31  
 お問い合わせ窓口

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 2019

ZY02-J982  
 H1019Y2042

ZY02-J982

# 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。

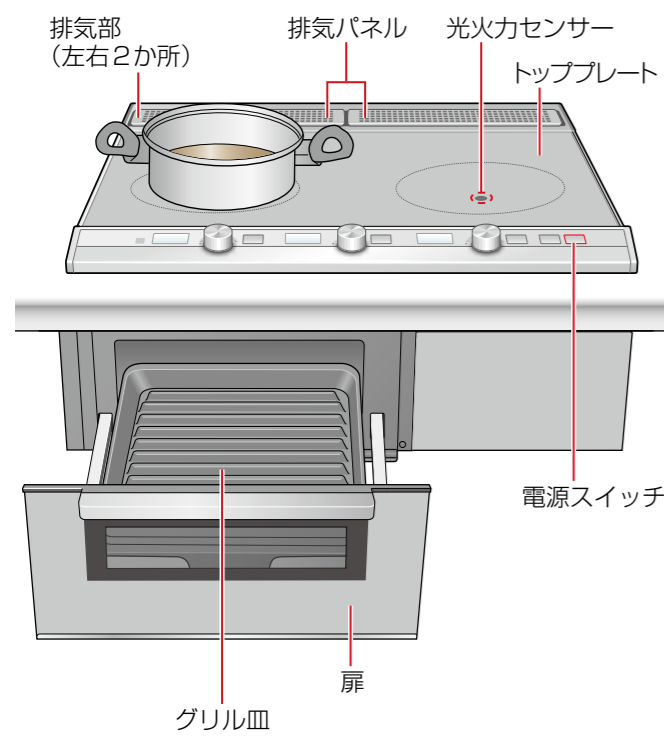
■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

**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くて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.14)

### 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「中火」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。

# 油と水にご注意

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**

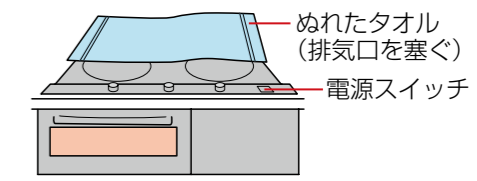
- ⚠️ 加熱する前にかき混ぜる  
 ●だし汁・みそ汁・吸い物・カレーなどの汁物や煮物  
 (水や調理物を加熱していると、突然噴き出したり鍋が飛び跳ねたりすることがあり、やけど・けが・トッププレート破損の原因)



### 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。
- 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)
- 使用后や連続使用時は、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

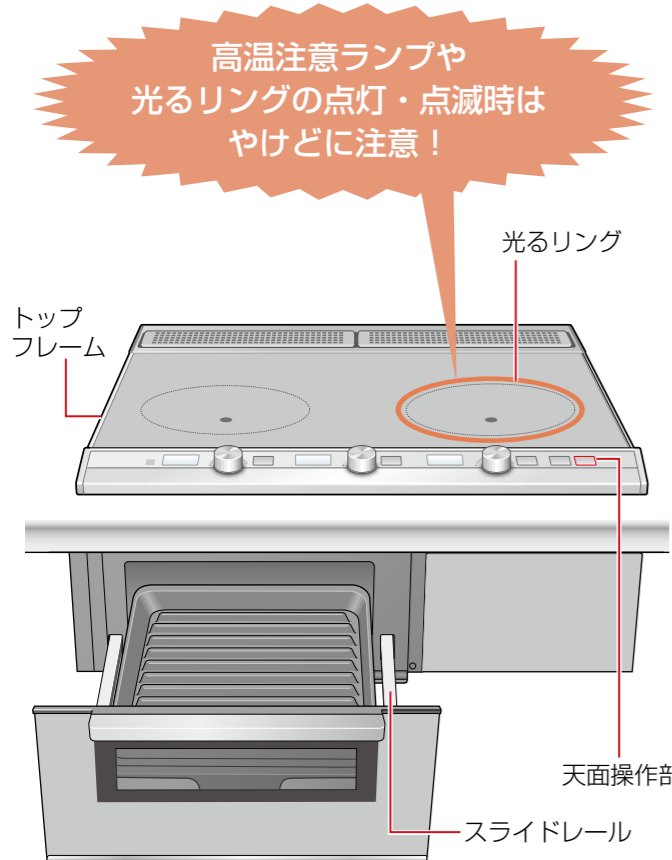
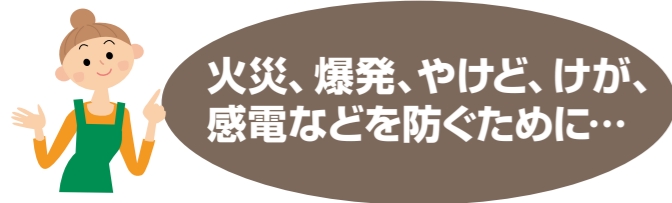


- 炎が消え、庫内の温度が下がるまで扉を開けない。(空気が入り、炎が大きくなります)
- 扉(ガラス面)に、水をかけない。(割れる原因)

確認と準備  
 安全上のご注意

# 安全上のご注意

## 必ずお守りください



### 警告

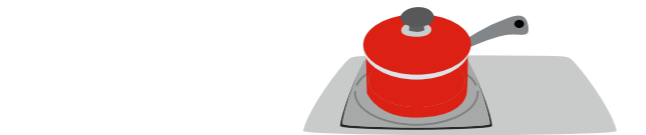
#### 異常・故障時には

- **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)
- **ダイヤル操作をするときは、鍋の位置に注意する**  
(鍋がダイヤルに近すぎると、操作時に手が当たって、やけどの原因)

### 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)
- **天面操作部に熱い鍋を置かない**  
(やけどや故障の原因)
- **調理以外に使わない**  
(過熱・異常動作による発火の原因)

#### 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)
- **ダイヤルに強い衝撃を与えない**  
(故障や傷付きの原因)
- **トッププレート、トップフレームに酸の強い食品が付いた場合は、早めに拭き取る**
  - ジャム・レモン汁・梅などを使った食品(放置すると、変色の原因)
- **キャビネット(本体下部)に調味料、食品などを置かない**(排熱による変質の原因)
- **本体(排気口など)に水をかけない**(故障の原因)
  - 吹きこぼれたりして液体が本体内部に入らないようご注意ください
  - ➔ 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

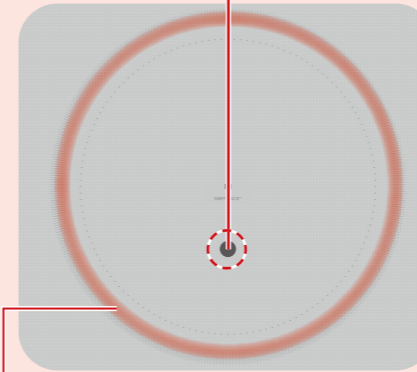
# 各部の名前

## 右IHヒーター

- 煮る・ゆでる・温める・蒸す・炒める・焼く
- 揚げる

## 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。



## 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.22)

## 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・表示でお知らせ!

- 「中火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かせるものとき)  
→ 再加熱するにはダイヤルを押して、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.22)

## 左IHヒーター

- 煮る・ゆでる・温める・蒸す・炒める・焼く

## 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。

## 庫内灯(左右2か所)

- 点灯(消灯)設定ができます。(P.22)

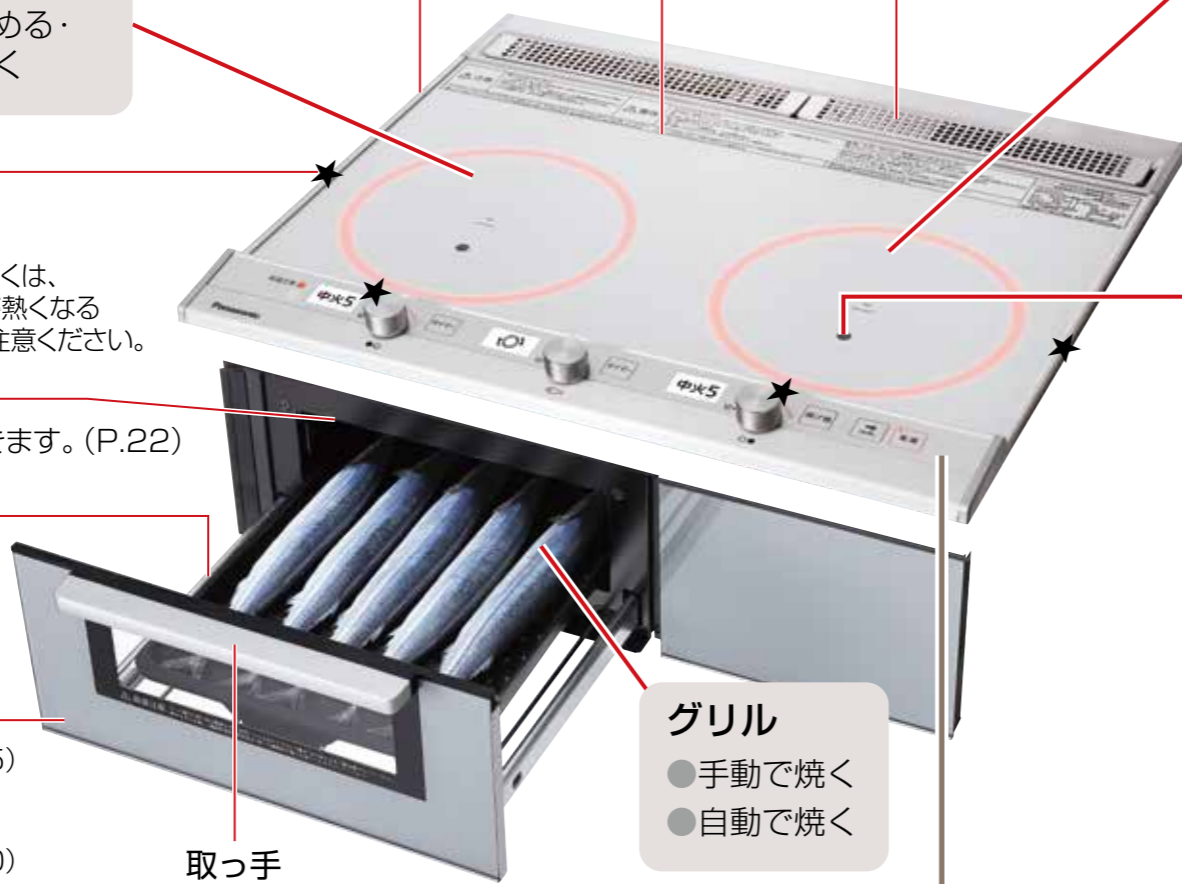
## グリル皿

- ※ご使用に伴い、裏面の塗装がこすれて剥げ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.25)
- ※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.30)

トップフレーム  
トッププレート(ガラス製)  
排気パネル(2枚)



## グリル

- 手で焼く
- 自動で焼く

取っ手

## 天面操作部

● 左右IHヒーターで、焦げ付きを検知したら点灯します。

光る火力メーター

高温注意ランプ

こげつき検知

ダイヤル(左IH)

ダイヤル(グリル)

高温注意ランプ

- 加熱中は点灯します。
- 電源を切っても、熱い間は点滅します。

- 火力を調整するとき
- タイマー時間を設定するとき (P.20)

- メニューを選ぶとき (P.19)
- 火力を変更するとき
- タイマー時間を設定するとき (P.20)
- 設定を変更するとき (P.22)

左IH用

グリル用

オールロックボタン

● オールロック設定をすると、点灯します。(各ヒーター表示部)

● 操作を受け付けないようにして、いたずらや誤操作を防ぎます。

- ・ 3秒長押しで設定
- ・ 再度3秒長押しで解除

※使用中は、ロックできません。

電源ランプ

電源スイッチ

ダイヤル(右IH)

電源ランプ

- 電源「入」時に点灯します。

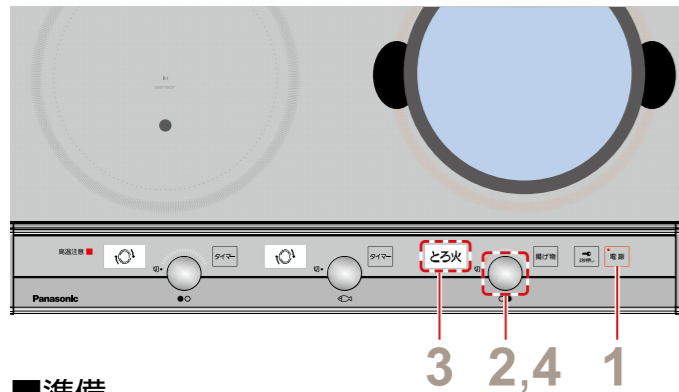
- 少し長めに押ししてください。(触れただけでは、反応しません)
- 操作をせずに約15分たつと、自動的に切れます。(電源スイッチ自動OFF)
- ・ 自動で切れるまでの時間を変えるとき (P.22)

右IH用

※タイマーは使えません。

# 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

電源

### 2 加熱する



### 3 火力表示を確認する

### 4 確認が終わったら切る



- ダイヤルを押しても切れます。

鍋に  
水を入れて  
加熱してみる！

○ 使える鍋は  
火力表示が点灯

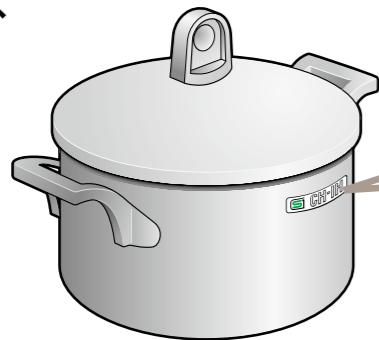
とろ火

× 使えない鍋は  
火力表示が点滅

とろ火

## 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)

- 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。
- ステンレス以外の鍋は、右表でご確認ください。

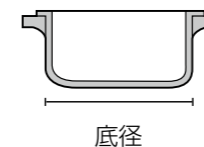
## ○ 使えます

鉄・ホーロー・  
ステンレス



- ステンレス(特に多層鍋)は、鍋によって火力が弱くなったり加熱できなかったりするものがあります。
- ホーロー鍋は、空焼き・焦げ付きを避ける。  
(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)

12~26 cm

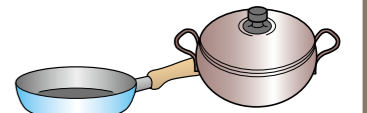


平らで、  
トッププレートに  
密着する



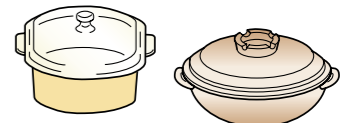
## × 使えません

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)

耐熱ガラス  
土鍋



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

12 cm 未満

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



- 反りや脚が約3 mm以上あるものは使わない。  
(安全機能が正しく働かなかったり、火力が弱くなったり、加熱できなかったりすることがあります)

材質

大きさ(底径)

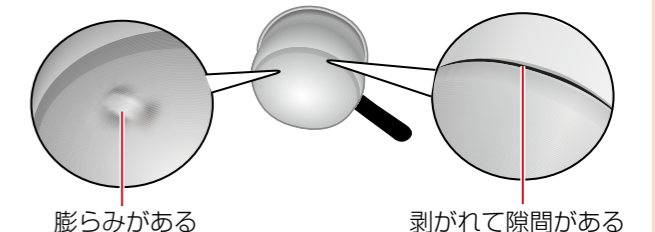
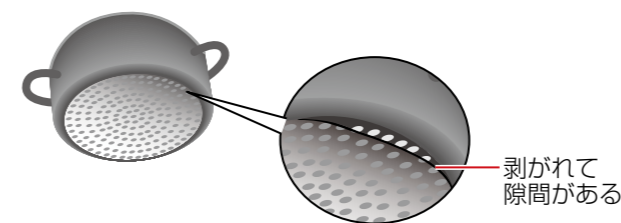
底の形

- 底が薄すぎるものは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。
- 底面にホーロー加工した魚焼き器は、使えません。  
(ホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します)
- 同じ火力設定でも、鍋の材質、形状、大きさなどによっては消費電力が異なったり、加熱状態が異なったりします。
- 「揚げ物」メニューのときは、他にも制約があります。  
→「調理のポイント」でご確認ください。(P.14)

### 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>



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

# さあ、調理してみましよう!

## 1 電源を入れる

電源を入れて  
ダイヤルを回すだけ!



## 2 スタートする

### IHヒーターで

**加熱**

● 煮る・ゆでる・温める・蒸す・炒める・焼く → P.12

①火力を選ぶ  
●ダイヤルを回すごとに火力表示が切り換わります。  
とろ火 ↔ 弱火1 ↔ 弱火2 ↔ 中火3 …… 強火9

**揚げ物**

● 揚げる → P.14

①「揚げ物」を押す  
②揚げ物温度を選ぶ  
●ダイヤルを回すごとに温度表示が切り換わります。  
↓140 揚げ物 ↔ ↓150 揚げ物 ↔ ↓160 揚げ物 ↔ ↓170 揚げ物 …… ↓200 揚げ物

### グリルで

● 手動・自動で → P.18

①メニューを選ぶ  
●ダイヤルを回すごとにメニュー表示が切り換わります。

弱 中 強 切身 干物 つけ焼き 生・姿焼き お手入れ

弱 中 強 切身 干物 つけ焼き 生・姿焼き お手入れ

\*手動→自動→お手入れの順に切り換わります。



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)	110 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1450 W	2000 W	2500 W	3000 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			
ゆでる				ゆでる 根菜・麺類を			さっとゆでる 葉菜を			湯を沸かす
温める	保温 溶かす チョコレート バターなど	温め直し								
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			
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			
焼く			中までじっくり焼く ハンバーグ・ぎょうざなど		焼き色を付ける		表面をさっと焼く ステーキなど			

- 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▶ステンレスの順に弱くなります。)

長時間の煮込みには、必ず  
タイマーを使う(左IHのみ)(P.20)  
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。



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、煙が出る場合があります。



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。



ゆでる・温める・蒸す・焼く  
**煮る・炒める**



電源が入った状態で

- 1 加熱する  
スタートする  
とろ火
  - 2 火力を調整する  
中火5
  - 3 調理が終わったら  
切る  
切
- ダイヤルを  
押しでも切れます。

■タイマーを使うとき(P.20)



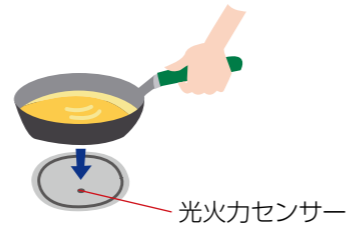
**警告**

ダイヤル操作をするときは、鍋の位置に注意する  
(鍋がダイヤルに近すぎると、操作時に手が当たってやけどの原因)



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.9)

鍋によっては油温がずれる・予熱時間が長い・異常を検知して加熱できないものがあります。  
→鍋の説明書もご確認を。  
→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。



予熱中 表示が消えてから

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



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

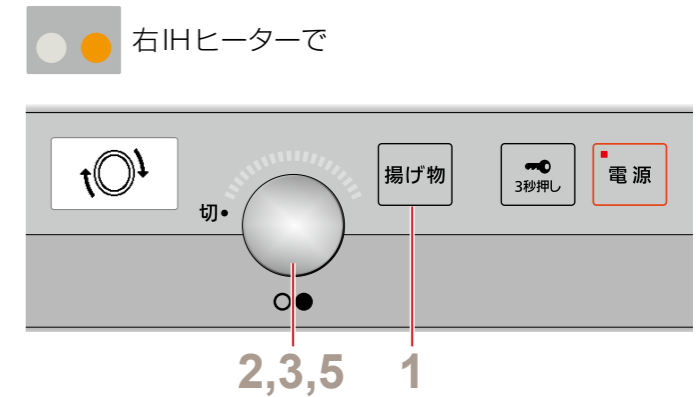
・ドーナツなどの生地

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



電源が入った状態で

- 1 「揚げ物」を押す  
揚げ物
- 2 スタートする  
140 予熱中
- 3 温度を合わせる  
180 予熱中  
●温度の範囲：140～200℃  
(約7～10分：油800gのとき)  
揚げ物と交互に表示
- 4 予熱中が消えたら揚げる  
180 揚げ物  
ピピピ...
- 5 調理が終わったら切る  
切  
●ダイヤルを押しでも切れます。

お知らせ

- 鍋によっては設定温度からずれることがあります。  
→ダイヤルで温度を調節する。  
→鍋に応じて、油温を調整できます。  
(揚げ物温度調整 P.22)

**警告**

- ! ダイヤル操作をするときは、鍋の位置に注意する  
(鍋がダイヤルに近すぎると、操作時に手が当たってやけどの原因)



# 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。

### 「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かつ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。

## 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
- 反りやすいもの**  
あなご・いかなど
- 焼きにくいもの**  
丸干しなど
- 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。

### 共通のポイント

- 調理物の厚み・高さは5 cm以下、容器の高さは5.5 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)

# グリルの準備を

しましょう

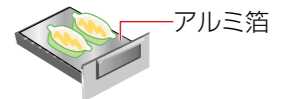


## 1 グリル皿を準備する



●こんなものには、グリル皿にアルミ箔を!

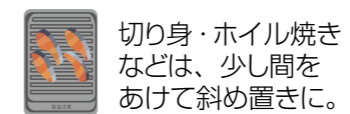
- ・底がザラザラしたグラタン皿 (グリル皿のフッ素剥がれ防止)
- ・底がツルツルしたバットなど (容器ずれによる焼きムラ防止)
- ・たれ付きのもの (焦げ防止)



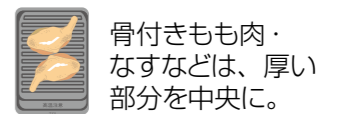
※アルミ箔でグリル皿を巻き込まないよう注意する。

## 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。



骨付きもも肉・なすなどは、厚い部分を中央に。



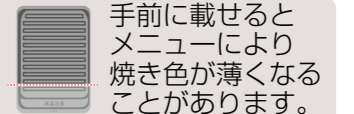
鶏もも肉などは、横置きに。



食パンは横に並べる。



グラタンなどは、縦置きに。



手前に載せるとメニューにより焼き色が薄くなることがあります。

## 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、瞬間的に炎が出る場合があります)  
(脂が飛び散り、瞬間的に炎が出る場合があります)  
・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 10 分間)

# グリルで焼く (手動・自動)

## 手動

### ■火力・焼き時間の目安

火力	メニュー例	焼き時間	火力	メニュー例	焼き時間
弱	トースト(6枚切・1~2枚)	8~9分	強	うるめいわし(8~10尾)	8~10分
	鶏つけ焼き(1~2枚)	12~17分		焼き鳥(500g・8本)	15~17分
	各種みりん干し・いわし(8尾)	6~8分		焼きなす(直径5cm・1~4本)	20~26分
	・小あじ(4尾)	8~11分		焼き芋(直径4cm・3本)	25~30分
	・さんま(2尾)	8~12分		冷蔵ピザ(市販品・直径24cm)	6~9分
	・さば(半身・2枚)	11~13分		うなぎ温め(1尾・2~3等分する)	5~6分
	・ほっけ(½身・2枚)	15~17分		いかの姿焼き(2杯)	8~12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。				切りもち(4個)	9~10分
中	鶏塩焼き(1~2枚)	16~20分		生魚の姿焼き(大きな魚)	22~28分
	鶏の手羽先(6本)	18~20分		いかの一夜干し(1枚)	8~11分
	生魚の姿焼き(小さな魚)	12~18分	鶏もも肉(骨付き)(1~2本)	20~24分	
	グラタン	12~15分	ししゃも(10尾)	9~11分	
	フライ温め	6~8分			

●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。

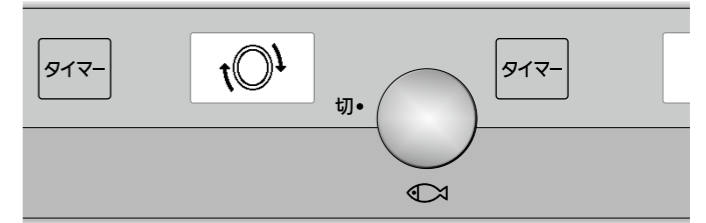
## 自動

### ■メニューと下準備・焼き上がる時間の目安

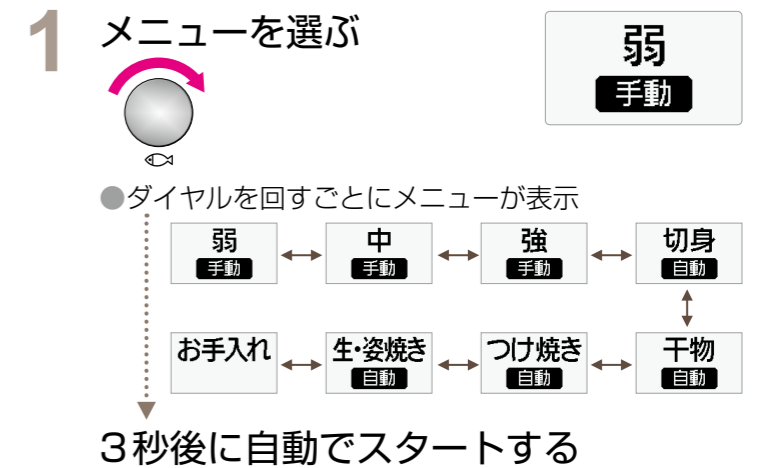
メニュー	食材	時間	下準備
切身	(一塩もの・生) ・さけ ・さば	さけ(1~4切) 14~17分	●皮に切り目を入れる。
干物	・あじ・さんまの開き ・かれい一夜干し ・ほっけ	あじの開き(1~2枚) 11~15分	
つけ焼き つけ焼きや みそづけなど	・ぶりのつけ焼き ・さわら・たいのみそづけ ・しょうゆづけ	ぶり(1~4切) 10~17分	●つけ焼きは、たれを拭く。(焦げ防止) ●みそづけは、みそを洗い流して拭く。
生・姿焼き 生魚の姿焼き	・さんま(生・塩・はらわたを取ったもの・切り身) ・あじ	さんま(1~5尾) 16~23分	●水分の多い魚(あじなど)を塩焼きにするときは、両面に塩を振って約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。 ●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)

●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 (手動・自動)



電源が入った状態で



### 手動 のとき

- 火力を変えることができます。
- ※自動メニューには移行しません

### 自動 のとき

- 切身  
残り 0:16
- 調理時間の目安  
時間の表示は確定まで点滅、確定したら点灯

## 2 調理が終わったら切る


- ダイヤルを押しても切れます。
- 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)

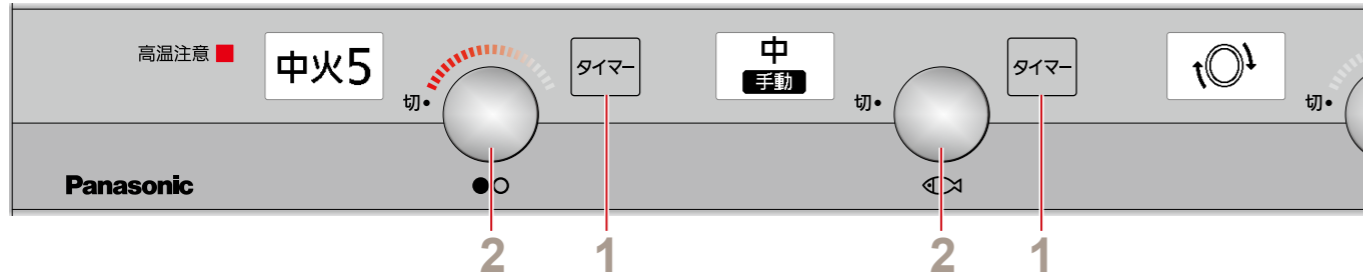
### ■タイマーを使うとき (P.20)

- 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。
  - メニューを間違えて調理を始めたとき
    - 30秒以内なら、切ってからやり直す。
    - 30秒以上たっていたら、切ってから手動で焼く。

# タイマーを使う

設定時間後、自動的に切りたいとき

 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  
※左IHとグリルのみ使えます。



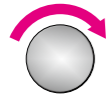
スタートしたあと

1 「タイマー」を押す



中火5  
⌚ - : - -

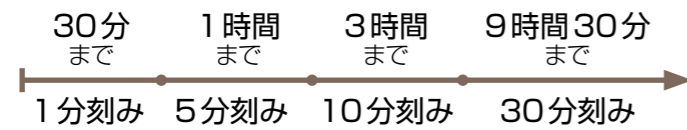
2 時間を設定する



中火5  
⌚ 0:05

- 設定範囲
  - ・IHヒーター：1分(0:01)～9時間30分(9:30)
  - ・グリル(手動)：1分(0:01)～30分(0:30)

●時間は、次の単位で設定できます。



中火5  
残り 0:02

- 1分前から1秒単位で減ります。

調理が終わったら自動的に切れる

ピピピ...

**警告**

ダイヤル操作をするときは、鍋の位置に注意する  
(鍋がダイヤルに近すぎると、操作時に手が当たってやけどの原因)

■時間を変更するとき

「タイマー」を押し、⌚ が表示された状態でダイヤルを回して変更する

■取り消すとき

⌚ - : - - が表示されるまで、ダイヤルを回す

お知らせ

- ダイヤルを早く回すと、早送りできます。
- 最初にダイヤルを反時計回りに回す(🔄)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。

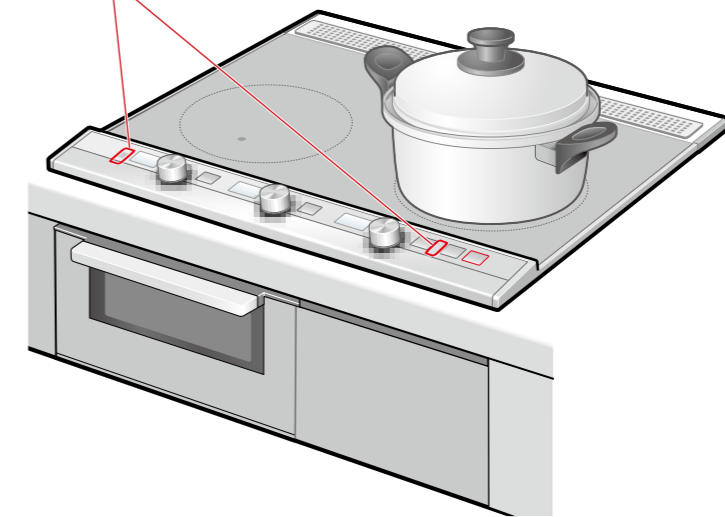
# 換気連動システムについて

換気連動システム対応のレンジフードなら…

調理を始めると、自動で換気が始まります  
(調理を止めると、換気も停止)



送信部(□で囲んだあたり)



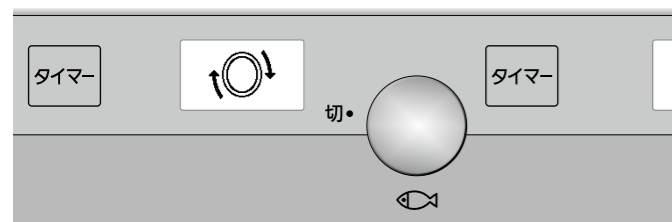
お願い

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

■レンジフードを自動で運転させたくないとき  
「換気連動」で設定する(P.22)

# 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。

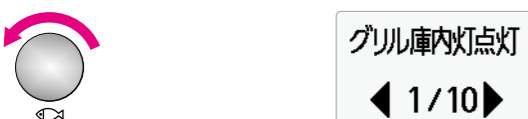


電源が入った状態で

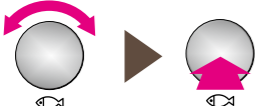
1 ダイヤル(グリル)を押す



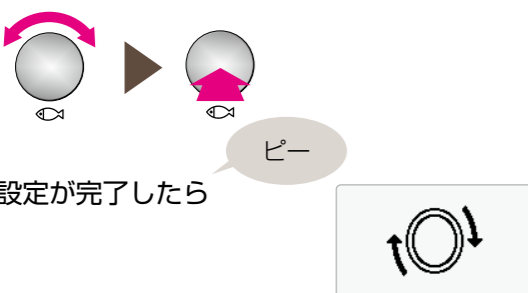
2 ダイヤル(グリル)を回す



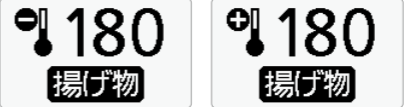
3 変更したい項目を選んで決定する



4 設定内容を選択し決定する



※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。

設定変更項目	詳細	□□□□…お買い上げ時の設定
グリル庫内灯点灯	—	庫内灯をつけます。※ダイヤルを回す(または押す)と消灯します。
画面コントラスト	— 2	●ダイヤルを回すごとに少しずつ画面の濃さが変わります。 — 2    - 1    ± 0    + 1    + 2 淡 ←————— 標準 —————→ 濃
	— 1	
	± 0	
	+ 1	
	+ 2	
	—	
換気連動	切	自動で換気連動しません。
	入	自動で換気連動します。
自動切時間	5分	ダイヤル操作せずに約5分たつと、自動的に電源を切ります。
	10分	ダイヤル操作せずに約10分たつと、自動的に電源を切ります。
	15分	ダイヤル操作せずに約15分たつと、自動的に電源を切ります。
	30分	ダイヤル操作せずに約30分たつと、自動的に電源を切ります。
	—	
光るリング	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「高温注意ランプ」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。
調理中庫内灯	切	グリル調理中、庫内灯はつきません。
	入	グリル調理中、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。
揚げ物温度調整	— 15	●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に、鍋に応じて温度を調整(補正)します。 (調整範囲: -15℃ ~ +15℃)  調整後の画面例 ※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。
	— 10	
	— 5	
	± 0	
	+ 5	
	+ 10	
	+ 15	
ダイヤル操作速度	遅め	ダイヤルを回したときの反応速度を遅くします。
	標準	お買い上げ時の反応速度です。
	早め	ダイヤルを回したときの反応速度を早くします。
ダイヤル操作音	切	ダイヤルを回したときの操作音を消します。
	入	ダイヤルを回したときの操作音がします。
設定をやめる	—	設定をやめて、電源スイッチを押した直後の画面に戻ります。

# お手入れする



**警告**

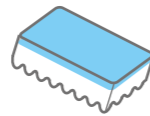
❌ 使用後しばらくは、  
高温部に触れない  
(やけどの原因)

→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



布巾



スポンジ



台所用洗剤 (中性)

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)

## 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

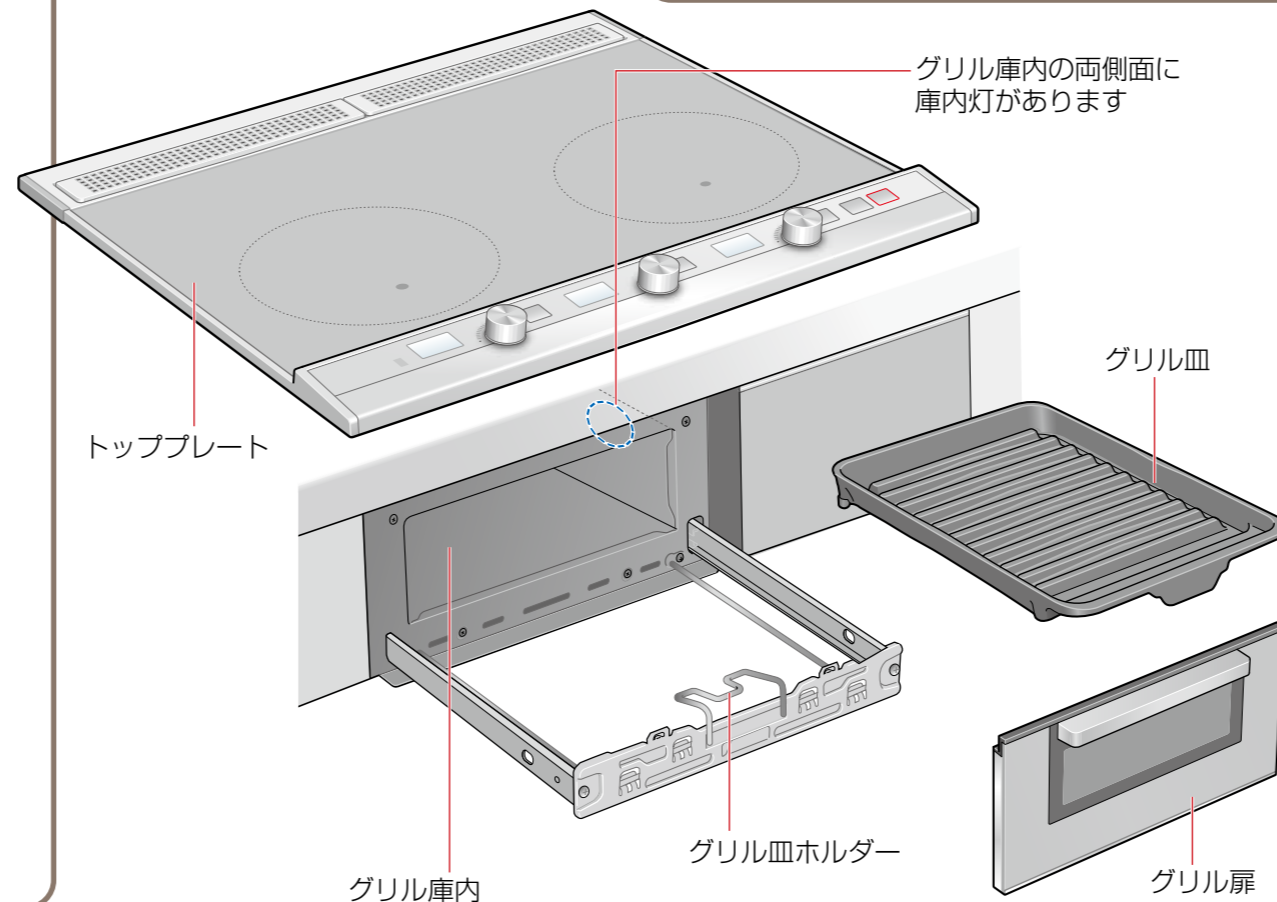
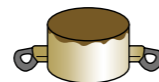


\*トッププレートの写真は実物と異なります

●お手入れ用クリーナーを別売しています。(P.30)

### 鍋底の汚れも 忘れずに落として！

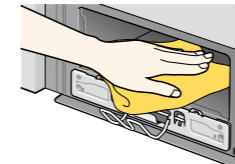
(汚れが鍋とトッププレートに  
焼き付いてくっつき、無理に  
剥がすとトッププレート破損  
の原因になります)



## 使うたびに！

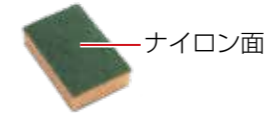
### グリル庫内 (底面・両側面・天井面)

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.28)

- 「グリル庫内灯点灯」設定 (P.22) をすると  
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

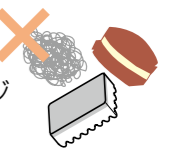
取り外して、洗剤で洗う

- 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

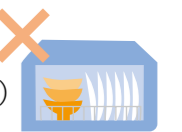
#### グリル皿

- 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

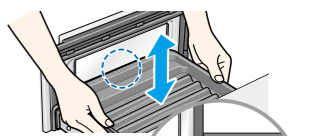
- 食器洗い乾燥機  
(パッキン・樹脂部が変形します)



## 外し方・取り付け方

### グリル皿

■外すとき  
持ち上げて外す



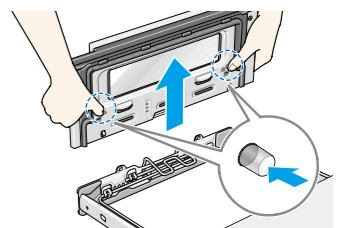
#### ■取り付けるとき

「テマエ」を  
グリル扉側にして  
スライドレールに  
載せる。

グリル皿のツバ  
部をグリル皿  
ホルダーに  
落とし込む。      グリル皿ホルダー

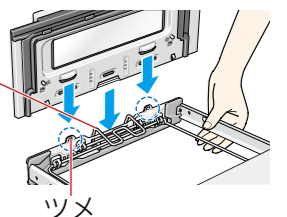
### グリル扉

■外すとき  
押しながら、  
真上に抜く



#### ■取り付けるとき

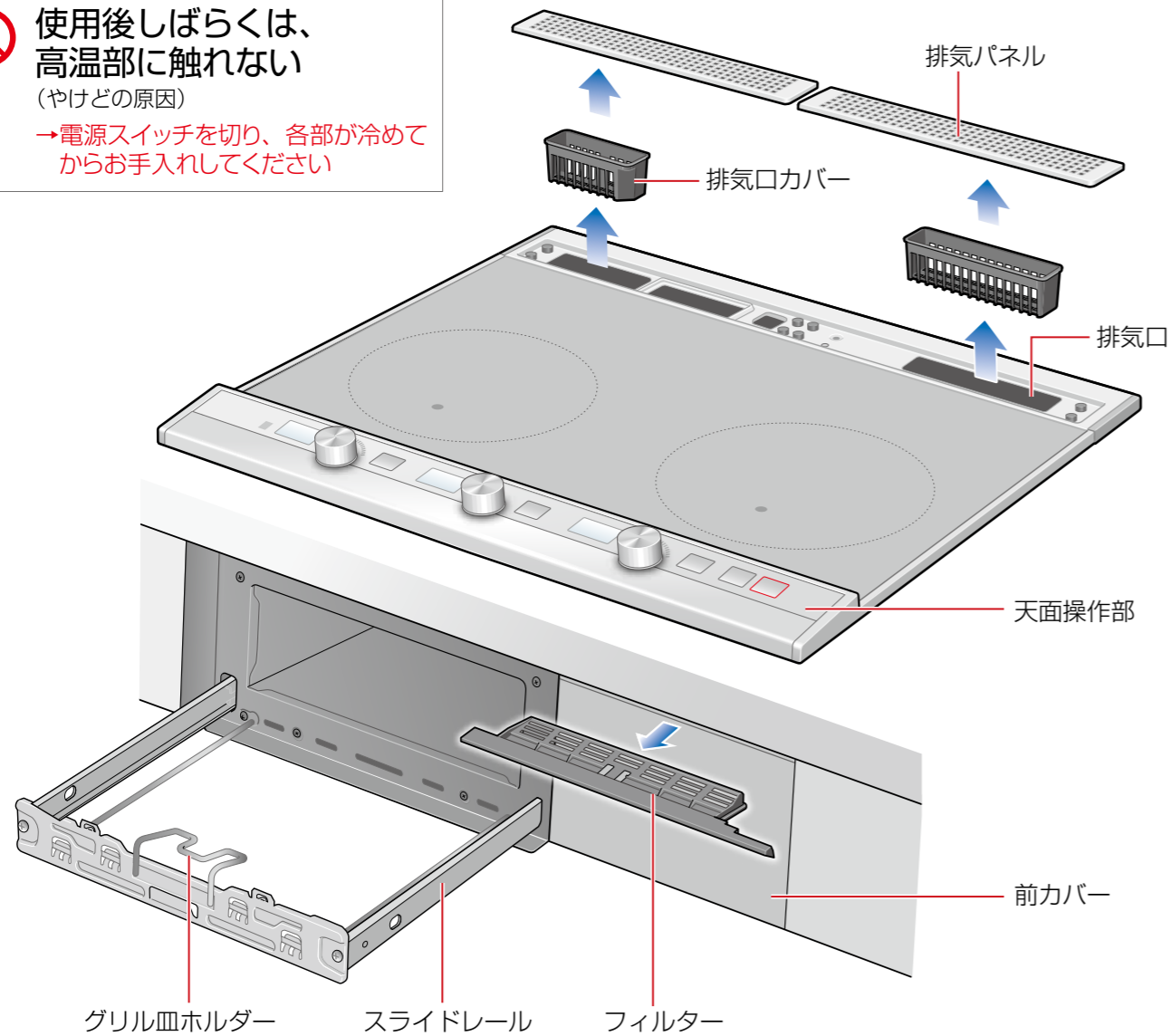
- ① グリル皿ホルダー  
を起こす
- ② グリル扉取り付け  
ツメを3か所同時に  
奥まで確実に差し込む



# 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。

### 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)

### フィルター

洗剤で洗う

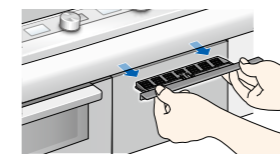
#### お知らせ

- 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ダイヤル  
(右IH)を押してください。

フィルターの  
汚れを確認  
してください

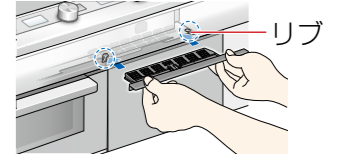
#### 外し方・取り付け方

- 1 くぼみに  
指をかけて  
引き抜く



#### ■取り付けるとき

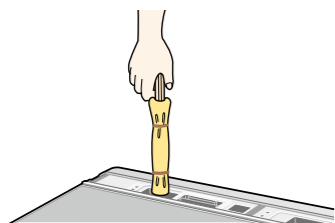
- リップ(2か所)に沿って  
奥まで差し込む



### 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)



### 天面操作部

#### 布巾をよく絞り、水拭きする

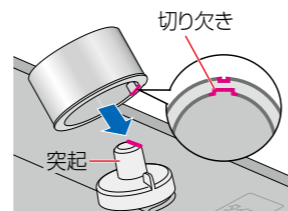
- 放置すると、汚れが残ります。
- 鋭利なものでこすらないでください。  
(印刷表示が消えるおそれがあります)

#### ■ダイヤルは、上に引き抜くと取り外しができます

- ダイヤルは食器洗い乾燥機に  
入れないでください。

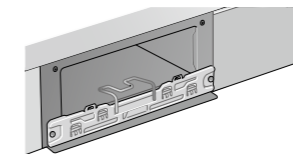
#### ダイヤルの取り付け方

- 突起の直線部分とダイヤルの切り欠きの向きを合わせ、奥まで押し込む

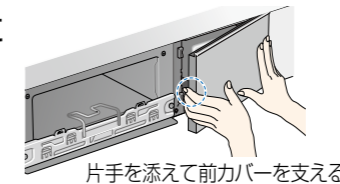


#### ■取り外し、取り付けがしにくいときは

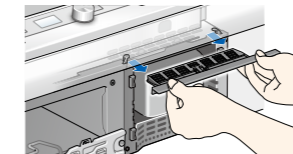
- 1 グリル扉を外す



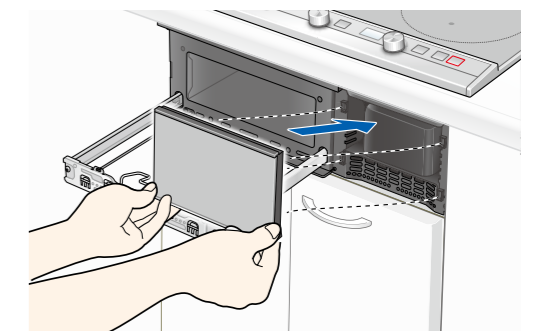
- 2 左側中央(押し刻印)に  
指をかけ、押しながら  
手前に引き、前カバー  
を開く



- 3 フィルターを  
外す



#### 前カバーの取り付け方



- 奥まで差し込む

# お手入れする



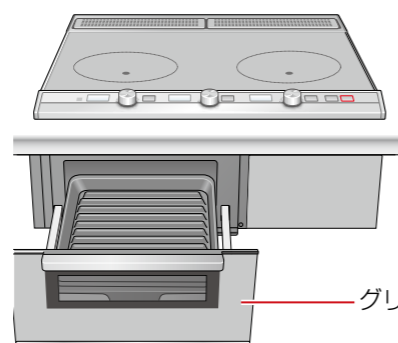
**警告**



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

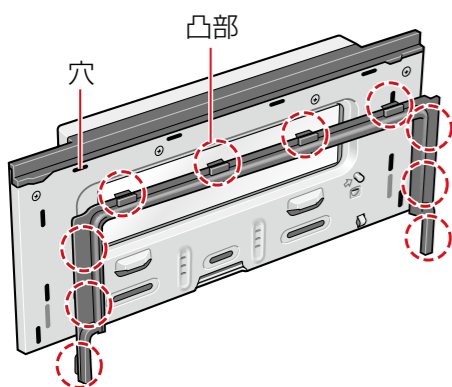


グリル扉(裏)のパッキン部

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.30)

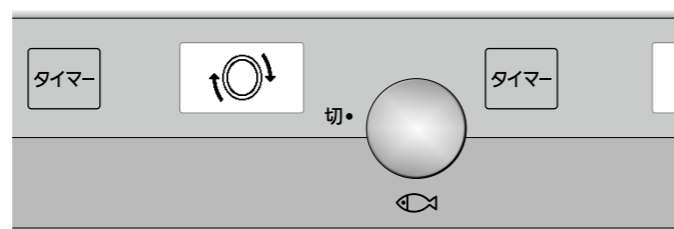


### ■交換のしかた

- 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)

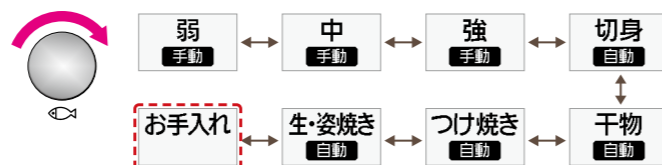
## グリル庫内の 汚れが目立ってきたら… 「お手入れ」機能を使う

- 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。



電源が入った状態で

### 1 「お手入れ」を選ぶ



### 3秒後に運転が始まる

(約25分)  
運転時間は、庫内温度が高いと長くなります。

**お手入れ**  
残り 0:25

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

品番	SXJ26DSTK・SXJ26DSEK	
電源	単相200V(50-60Hz 共用)	
総消費電力	5800W/4800W(切換式)	
本体大きさ(約)	幅	600mm
	奥行	570mm
	高さ	258mm
	質量(約)	22.5kg
グリル皿	大きさ(約)	幅258mm×奥行372mm
	庫内有効高さ(約)	74mm
	質量(約)	900g
左IHヒーター	最大消費電力	3000W*
	火力調節(約)	10段階 110W相当～3000W
	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	3000W*
	火力調節(約)	10段階 110W相当～3000W
	揚げ物温度調節(約)	7段階 140～200℃
グリル	最大消費電力	2100W
	自動調理	4メニュー(切身・干物・つけ焼き・生姿焼き)
	手動火力調節(約)	3段階 1250W相当～1600W相当
	調理タイマー	手動:1分～30分

※待機電力:ゼロ(電源スイッチ「切」の状態)

\*鉄・ホーロー鍋を使った場合

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

- 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。
- 火力を上げられない。

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

■本機はご使用環境などに合わせて総消費電力を切り換えられます。

(出荷時:5800W)

必ず契約容量ブレーカー(契約容量ブレーカーがない場合は、主幹ブレーカー)をご確認いただき、総電気容量が60A未満の場合は総消費電力を4800Wに切り換えることをおすすめします。

※詳細は、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

# 別売品

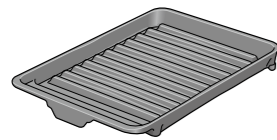
(希望小売価格は、2020年10月現在)



日常の油汚れや  
取りにくい汚れに  
付けて、こすり取る

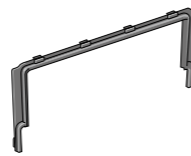
## ■ニプロガラストップ専用クリーナー (クリームタイプ)

- 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。



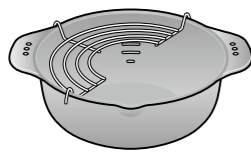
## ■グリル皿 (ラッキンググリル専用) (消耗部品)

- 品番：AZU50-B55
- 希望小売価格：4,400円 (税込)



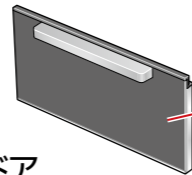
## ■ドアパッキン (消耗部品)

- 品番：AZE99-E80
- 希望小売価格：1,540円 (税込)



## ■天ぷら鍋

- 品番：KZ-T3S
- 希望小売価格：2,420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.32~37)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。業務用的に  
使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理  
となります。

- 保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望に  
より修理させていただきます。  
(出張診断のみでも料金がかかることがあります)

●修理料金は、次の内容で構成されています。

- 技術料 診断・修理・調整・点検などの費用
- 部品代 部品および補助材料代
- 出張料 技術者を派遣する費用

- 補修用性能部品の保有期間 **8年**

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

■転居や贈答品などでお困りの場合は、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>個人のお客様 <b>0120-878-093</b> ■上記電話番号がご利用いただけない場合 <b>06-6780-5779</b></p> <p>法人のお客様 <b>0120-187-150</b> ■上記電話番号がご利用いただけない場合 <b>06-6904-7270</b></p> <p>■FAX フリーダイヤル ☎ <b>0120-872-460</b></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>フリーダイヤル <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 <b>06-6906-1090</b></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

### ご使用中止

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

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



# こんな表示が出たら…

こんな表示が出たら…

困ったとき

■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.27)
- お手入れで改善しない場合は故障の可能性が  
ありますので、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.31)にご連絡ください。

火力表示が点滅

## 中火5

### 鍋なし自動OFF 小物自動OFF

- 鍋はヒーターの中央に置いていますか？
- 使用中に、鍋を外しましたか？
- 使えない鍋を使っていますか？(P.9)
- ナイフ・スプーンなど、金属製の小物を置いて  
いませんか？  
(そのまま放置すると、1分後に表示が消えて  
通電を停止します)

■次の表示のときは、原因を確認し、対処してください。その後、ダイヤルを押して表示を消してください。





## U13 / U14

### 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、再度ダイヤル操作する。
- 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、加熱で油を予熱しませんでしたか？

## 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.14)
- 800gを超える量の油を入れていませんか？

## U34

### 揚げ物鍋ずれ自動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？
  - 「予熱中」表示中に、食材や菜箸を入れませんでしたか？
- ※対処したあと、再度操作して予熱し直せます。

## 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

### 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.31)にご連絡  
ください。

■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

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

## 操作・表示

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.22)

グリル(自動)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。


火力を調節するときなどにダイヤル操作に時間がかかる

- ↓ダイヤルを回したときの反応速度を変えます。(P.22)



## 「揚げ物」

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、揚げカスが残ったりしていませんか？
- 鍋の種類・材質・底の形や大きさによっては、油温がずれたり、予熱時間が長くなるものがあります。↓マークの鍋をおすすめします。(P.14)

↓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。(P.22)

## 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？
- 「強火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けさせるものは、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.7)
- ↓「こげつきお知らせ」を働かせたくなるときは、解除する。(P.22)

## 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？
- 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。



- 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

# 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

## 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

「総消費電力」(P.29)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、ダイヤルを回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。



## 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、鍋底の温度が上がると、自動的に火力が弱くなります。(火力表示は変わりません)
- 温度が下がると、元に戻ります。

- 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

## 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)

## 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
- 加熱中に鍋を外すと、「ピン」という短い金属音がすることがあります。

## 電源スイッチを切ってもファンの音がする

- 本体内部の温度が高い間は、冷却ファンが作動します。(温度が下がると、自動的に止まります)

## 音

## 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、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.22)

## 電源

## 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：約45分、グリル：約30分)
- 再度、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.7)

## 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
- と、他の電気製品と同時使用した場合にブレーカーが落ちることがあります。(P.29)
- 買い上げの販売店にご相談ください。



故障かな？

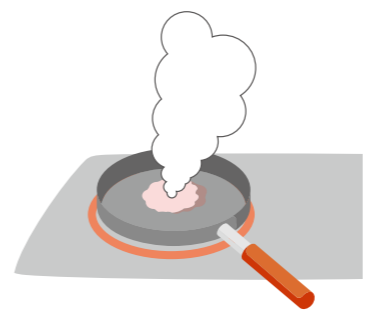
困ったとき



# 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！

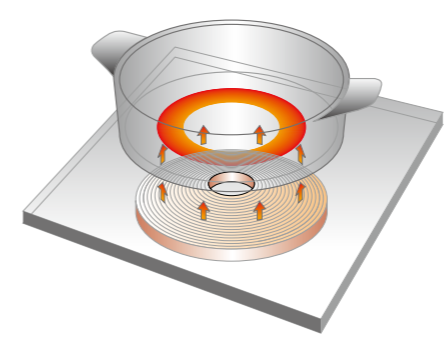
●IH対応マークの鍋やフライパンをおすすめします。素材や構造がIHヒーターの特性(下記参照)に合わせて作られています。



# 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する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。

## 火加減がうまくできない…

### 卵料理を「加熱」で調理するときの「コツ」

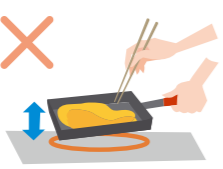
- 焦げやすいから……慣れるまでは失敗しないように弱めの火力で！
- くっつきやすいから……充分予熱したあと、油をよくなじませて！

## 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)
- 卵液を少し落とすと、ジュンと音がするくらいで焼く。

## 薄焼き卵のポイント



- 表を焼いたら、裏は予熱で焼く。

## 卵料理がうまくできない…