

## 取扱説明書

### IHクッキングヒーター (家庭用)

鉄・ステンレス対応 <赤外線式換気連動対応>

3口IHタイプ

品番 SK33XSTK

2口IH + ラジエントタイプ

品番 SK32ESTK

※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。

### 別売品 (希望小売価格は、2022年11月現在)

■ニプロガラストップ専用クリーナー  
(トッププレート用: クリームタイプ)

日常の油汚れや取りにくい  
汚れに付けて、こすり取る



品番: AD-KZ063A (2本セット)  
希望小売価格: 1,826円 (税込)

・注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

■天ぷら鍋



品番: KZ-T3S  
希望小売価格: 2,420円 (税込)

■グリル皿 (消耗部品)



品番: AZU50-L40  
希望小売価格: 3,740円 (税込)

■防熱グリルドア

グリル庫内は  
見えません。



品番: KZ-GDB6  
希望小売価格: 8,250円 (税込)

- 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11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/>



### お問い合わせ窓口

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><b>住宅設備・建材商品 使い方・お手入れなどのご相談</b></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><b>修理に関するご相談</b></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 パナニ イコー <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の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。

<p><b>愛情点検</b></p>	<p><b>長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を!</b></p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"> <p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●焦げ臭いにおいがする</li> <li>●触れると、ビリビリ電気を感じる</li> <li>●トッププレートにひび割れができた</li> </ul> </td> <td style="width: 50%;"> <p>ご使用中止</p> <p>事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切り、必ずお買い上げの販売店またはお問い合わせ窓口にて点検をご依頼ください。</p> </td> </tr> </table>	<p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●焦げ臭いにおいがする</li> <li>●触れると、ビリビリ電気を感じる</li> <li>●トッププレートにひび割れができた</li> </ul>	<p>ご使用中止</p> <p>事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切り、必ずお買い上げの販売店またはお問い合わせ窓口にて点検をご依頼ください。</p>
<p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●焦げ臭いにおいがする</li> <li>●触れると、ビリビリ電気を感じる</li> <li>●トッププレートにひび割れができた</li> </ul>	<p>ご使用中止</p> <p>事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切り、必ずお買い上げの販売店またはお問い合わせ窓口にて点検をご依頼ください。</p>		

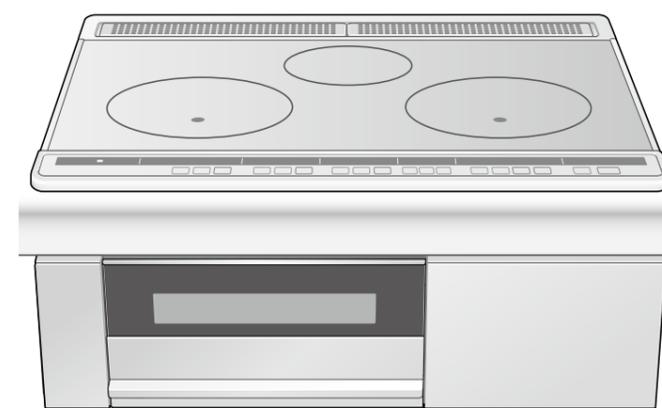
※医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

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

ZY02-M921  
S1122Y1063



SK33XSTK

#### 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。

●取扱説明書の写真やイラストはSK33XSTKを使っています。(イメージのため実際と多少異なります)

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	
煮る・ゆでる・温める・蒸す・炒める・焼く(加熱)	10	使い方
揚げる(揚げ物)	12	
温度を合わせて焼く(焼き物)	14	
タイマーを使う	15	
グリルの準備をする	16	
グリルで焼く(自動)	18	
(手動)	20	
便利な機能	21	
●オールロック・ラジエントロック		
換気連動システムについて	22	
設定を変更する	23	
●自動OFF時間/光るリング		
お手入れする	24	お手入れ
故障かな?	27	
こんな表示が出たら...	30	
保証とアフターサービス	31	必要なとき
仕様	31	

# 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。

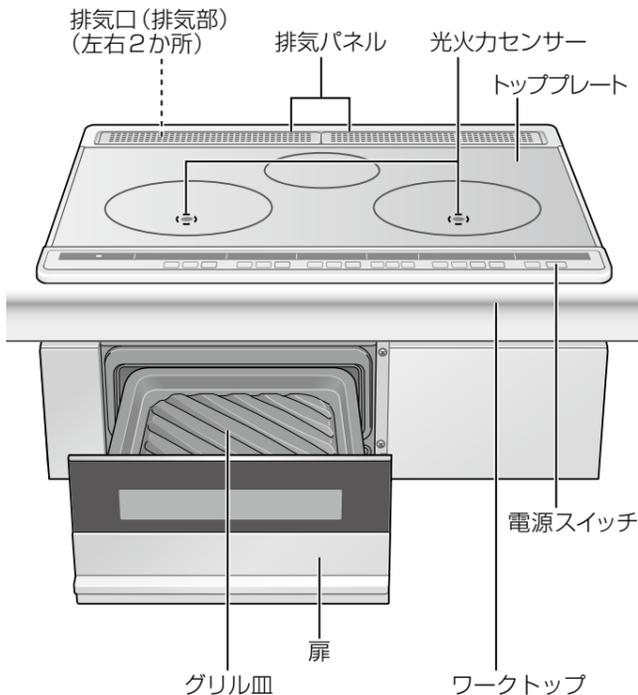
**警告** 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

**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。



## 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 (加熱などで調理しない)
- 油の量と深さを守る  


200 g (0.22 L) 以上  
深さ 1 cm 以上
- 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.12)

## 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。

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)

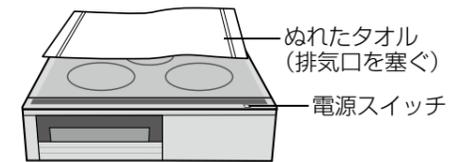
突沸に注意!



## 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。
- 食材・容器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)
- ❗ ■必ず付属のグリル皿を使用する (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)
- ❗ ■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



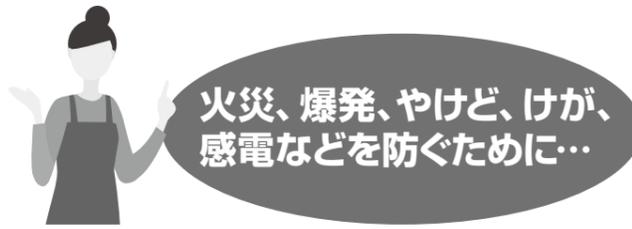
- 炎が消え、庫内の温度が下がるまで扉を開けない。(空気が入り、炎が大きくなります)
- 扉 (ガラス面) に、水をかけない。(割れる原因)

確認と準備

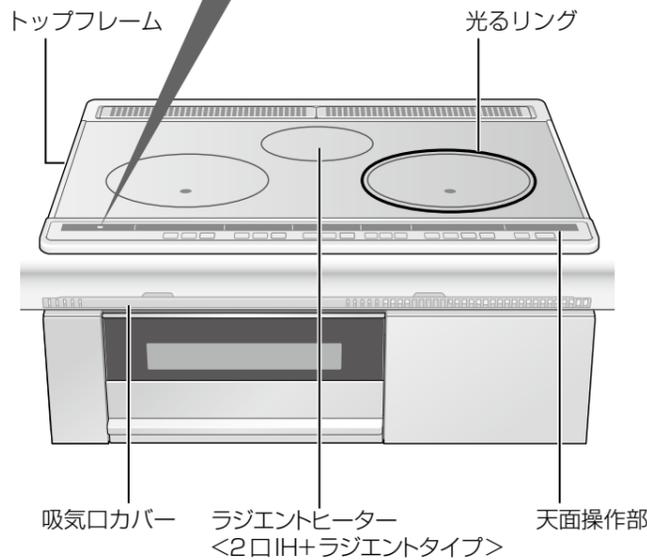
安全上のご注意

# 安全上のご注意

必ずお守りください



高温注意ランプや  
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じる
  - 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ご相談ください。
- ⊘ **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)  
<2口IH+ラジエントタイプ>
- **ラジエントヒーターに直接食材を載せて調理しない**(火災の原因)

## 警告

### 吸気口カバーや排気パネルには

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

### 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)
- **本体の前に物を置かない**  
(火災の原因)

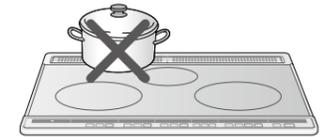
### 医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

- ❗ **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。
- **天面操作部に熱い鍋を置いたり、鍋底でこすったりしない**  
(変形・変色・溶損の原因)
- **トッププレート、トップフレーム、排気パネル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IHヒーター

- 煮る・ゆでる・温める・蒸す・炒める・焼く (P.10)

### 凸マーク(★部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。

### 換気連動送信部(○部2か所)

- ・換気連動システムについて(P.22)

### グリル皿

- ※ご使用に伴い、裏面の塗装がこすれて剥がれることがあります。使用上差し支えありません。→気になるときは購入できます。(裏表紙)

### 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。(裏表紙)

光火力センサー(左右IH)

トップレート(ガラス製)

排気パネル(2枚)

<3口IHタイプ>

## 後ろIHヒーター

- 煮る・ゆでる・温める・蒸す・炒める・焼く(P.10)

トップレーム

光るリング(各IH)

- 使用中は、火力の強さに合わせて明るさが変化します。

<3口IHタイプのみ>

- 加熱を止めたり、電源を切ったりしても、トップレームが熱い間は点滅して、「高温注意」をお知らせします。使っていないくても、熱い鍋などを置くと点滅することがあります。
- ・点滅を消したいとき(P.23)

## 右IHヒーター

- 煮る・ゆでる・温める・蒸す・炒める・焼く(P.10)
- 揚げる(P.12)
- 温度を合わせて焼く(P.14)

## グリル

- 自動メニューで焼く(P.18)
- 手動で焼く(P.20)

<2口IH+ラジエントタイプ>

## ラジエントヒーター

- 煮る・ゆでる・温める・蒸す・炒める・焼く(P.10)



高温になります。 ※やけどに注意

- ・黒い斑点模様があります。
- ・使用後、ラジエントヒーターが熱い間はラジエント部分の色が変化したり曇ったりします。(冷めると元に戻ります)

### ■IHで使えない鍋が使えます！(P.9)

\*少量の調理などにおすすめ

牛乳などの温め



丼



市販品を使って

- ・使い捨てアルミ鍋
- ・スキレット
- ・メスティン

あぶる

- ・のり
- ・するめ



※調理物や調味液が落ちないように注意する(トップレームに焼き付きます)

## 天面操作部

<3口IHタイプ>



高温注意ランプ

- 加熱中は点灯します。
- 電源を切っても、トップレームが熱い間は点滅します。

左IH 切/入ボタン

グリル切/入ボタン

後ろIH 切/入ボタン

タイマー選択ボタン

右IH 切/入ボタン

電源表示

- 電源「入」時に点灯します。

電源スイッチ

- ボタン操作せずに約15分たつと、自動的に切れます。(電源スイッチ自動OFF)
- ・自動OFF時間を変えるとき(P.23)

お願い

- 電源スイッチは少し長めに押してください。

<2口IH+ラジエントタイプ>



※3口IHタイプと異なる部分を表示しています。

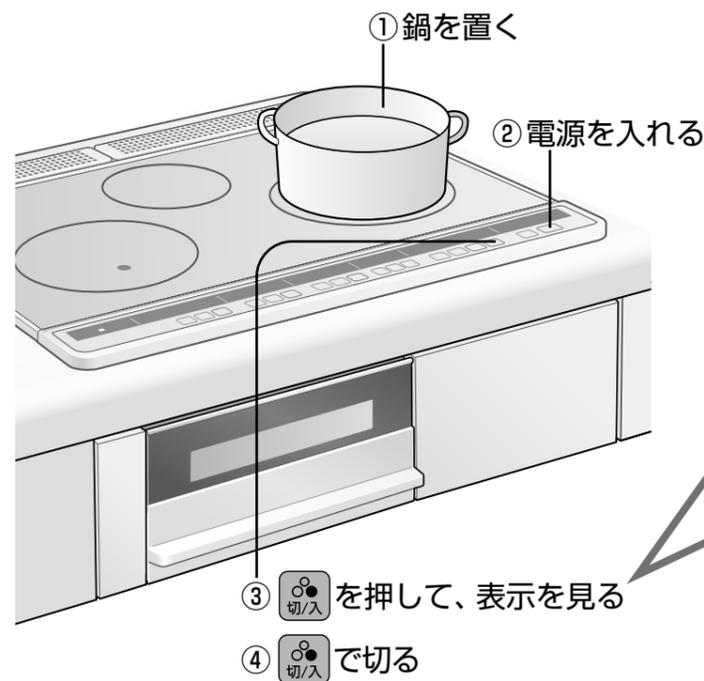
ラジエント切/入ボタン

オールロック/ラジエントロックボタン

- ・いたずらや誤操作を防ぎたいとき(P.21)

# 使える鍋は？

## お手持ちの鍋を確認するとき



●左右どちらのIHヒーターでも確認できます。

鍋に  
水を入れて  
加熱してみる！



使える鍋は  
火力表示が点灯



使えない鍋は  
火力表示が点滅



## 鍋を新しく買うとき

### ■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）

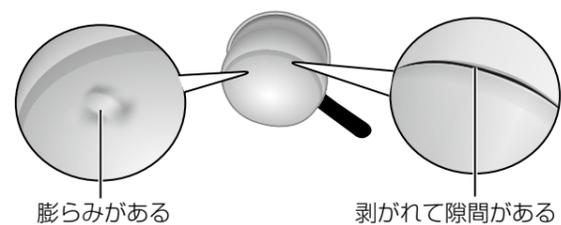
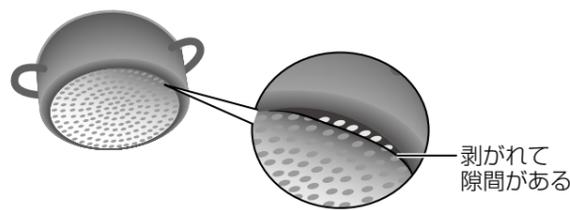
■ホーローなど、ステンレス以外の鍋は、右表でご確認ください。

●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。

### 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、トッププレートが損傷したり機器の故障につながっ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。

## 使えます！



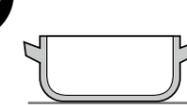
鉄・ホーロー  
ステンレス



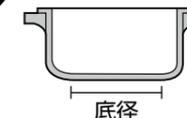
- ステンレス（特に多層鍋）は、鍋によって火力が弱くなったり加熱できなかつたりするものがあります。
- ホーロー鍋は、空焼き・焦げ付きを避ける。（溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します）



平らで、  
トッププレートに  
密着する



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



## 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、 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）



丸い 脚がある 反りがある

- 反りの目安として、約3 mm以上のものは使わない。（安全機能が正しく働かなかつたり、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）



12 cm未滿

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

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

### ラジエントヒーターでは <2口IH+ラジエントタイプ>

- アルミ・銅鍋、超耐熱ガラス、小さめの土鍋\*などが使えます。
  - 脚付きのものは使えません。
  - 超耐熱ガラス以外のガラス製のものは、割れることがあります。
  - 魚焼き器・網は使わないでください。（調理物が落ちてトッププレートに焼き付きます）
- ※土鍋使用時は、空焼きにくれぐれもご注意ください。鍋肌と鍋底の温度差でひび等が入る可能性があります。

- ミルクパンなどの小さな鍋が使えます。
  - 底径は16 cmまで。
  - 平らで底が厚めのものがおすすめです。



確認と準備

使える鍋は？

# 煮る・ゆでる・温める・蒸す・炒める・焼く 加熱



## 調理のポイント

煮立ち具合(ぐつぐつ感)や  
火力感(ジュージュー音)を見て火加減を!

表示と 火加減	とろ火 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	100 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1450 W	2000 W	2500 W	3000 W
後ろIH	90 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1500 W			
煮る	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				
ゆでる						湯を沸かす				
温める	保温	温め直し								
	溶かす チョコレート・バターなど									
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 (P.15)

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

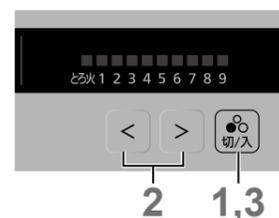
安定した高火力で、  
炒め物もシャキッ。  
素早い温度復帰で、  
鍋フリもできます。



# 煮る・炒める ゆでる・温める・蒸す・焼く



すべてのIHヒーターで



電源が入った状態で

- 1 スタートする  
電源が入った状態で
- 2 火力を合わせる  
●<を長押しすると素早く火力が下がる
- 3 調理が終わったら切る  
■タイマーを使うとき (P.15)

ラジエントヒーターで<2口IH+ラジエントタイプ>



電源が入った状態で

- 1 スタートする  
●「強」でスタート
- 2 火力を合わせる  
●押すごとに「弱」→「中」→「強」
- 3 調理が終わったら切る  
■タイマーを使うとき (P.15)

# 揚げる 揚げ物



## 調理のポイント 鍋は中央に！

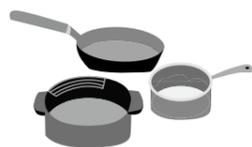
光火力センサーが鍋底温度の見張り役です。  
(トッププレートの汚れも、取っておく)



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ください。  
→ 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は 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

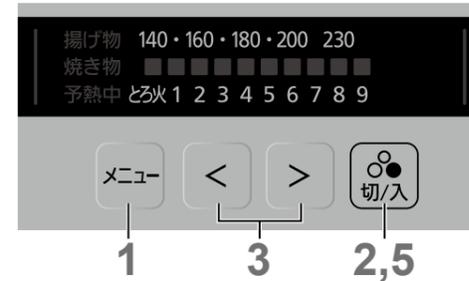
- ・いか・コロッケなど
- ・うすらの卵・にんにくなど
- ・ししとう・おくらなど(中が空洞の野菜)

油を入れる前に、鍋の内側の水滴を拭く

# 揚げる



右IHヒーターで



電源が入った状態で

- 1 「揚げ物」を選ぶ
  - メニュー (1回押す)
  - 押すごとに「揚げ物」→「焼き物」→取消 (点滅しているメニューが選択されています)

- 2 スタートする
  - 切/入

- 3 温度を合わせる
  - 予熱中は点滅、予熱が終わったら消える
  - 温度の範囲：140～200(℃)
  - (約7～10分：油800gのとき)

- 4 予熱中が消えたら揚げる
  - 揚げる

- 5 調理が終わったら切る
  - 切/入

#### お知らせ

- 鍋によっては設定温度からずれることがあります。  
→ で温度を調節する。
- いつも同じ鍋を使う場合は、鍋に応じて温度を調整することができます。(P.29)

# 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)



# 焼く

温度を合わせて

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

焼く

## CH・IH マークのフライパンを使う

それ以外は、鍋底の温度がずれることがあります。



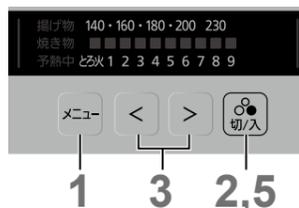
予熱中 表示が消えてから  
油や材料を入れる。



### 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。

右IHヒーターで



電源が入った状態で

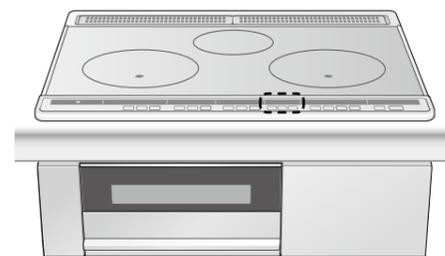
- 1 「焼き物」を選ぶ  
メニュー (2回押す)  
●押すごとに「揚げ物」→「焼き物」→取消 (点滅しているメニューが選択されています)
- 2 スタートする  
切/入
- 3 温度を合わせる  
< >  
予熱中は点滅、予熱が終わったら消える  
●温度の範囲：140～230 (°C)  
↓ (約1～3分)
- 4 予熱中 が消えたら 焼く
- 5 調理が終わったら切る  
切/入  
■タイマーを使うとき (P.15)

# 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



タイマーは選択式です！

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



スタートしたあと

- 1 ヒーターを選択し
- 2 時間を設定する

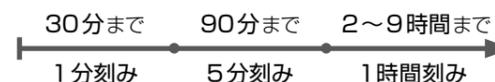
ヒーターを選択する (点滅させる)



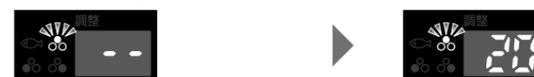
●IHヒーターのとき



- 設定範囲：1分～9時間
- 時間は、次の単位で設定できます。



●ラジエントヒーターのとき <2口IH+ラジエントタイプ>



- 設定範囲：1分～30分
- 時間は、次の単位で設定できます。



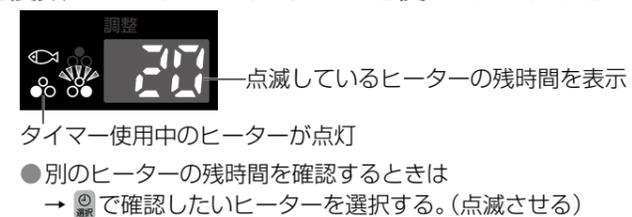
●グリル (手動) のとき



時間が 0 になったら自動的に切れる

■取り消すとき  
→ - になるまで、- または + を押す。

■複数のヒーターでタイマーを使っているとき



### 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) から減らしながら設定できます。
- 「揚げ物」メニューには使えません。

# グリルの準備をする

焼くものに合わせて使い分ける

自動

グリルの定番メニューを簡単に…

メニューに合わせ、火力や時間を自動で調節。

「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。
- 調理物の厚みは4 cm以下にする。

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(好みの焼き上がりに仕上げたい)ときに。少し追い焼きしたいときや焼き目をつけたいときにも。

「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



「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。
- 皮付きのとりもも肉は、皮に穴を開ける。  
(皮の反り返りなどを防ぐため)
- 焼きなすは表面に穴を開ける。  
(破裂を防ぐため)
- 調理物の厚み・高さやグリル皿に載せる容器の高さは4 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)
- ハマグリなど開くものは焼かない。
- 串の焦げが気になるときは、串にアルミ箔を巻く。



グリル皿にアルミ箔を敷くと、調理物がグリル皿に付着しにくく、取り出しやすくなります。(シリコン加工したアルミ箔がおすすめ) また、お手入れも簡単です。

- ※アルミ箔を敷くときは、下記の点にご注意ください。
- アルミ箔は平らに敷き、グリル皿を巻き込んだり、グリル皿の縁からはみ出したりしないようにする。
  - アルミ箔は調理ごとに交換する。(繰り返し使用しない)
  - 焼け具合が変わることがあるので、様子を見ながら調節する。

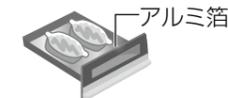


縁からはみ出さない!

# グリルの準備をする

## 1 グリル皿を準備する

- こんなものを置くときには、グリル皿にアルミ箔を!  
・底がザラザラしたグラタン皿や、さざえなどグリル皿が傷付きやすい外殻があるもの (グリル皿のフッ素剥がれ防止)
- \*調理物がグリル皿にこびりつくのを軽減したいときにも!(P.16)  
・たれ付きのもの  
・水分が出やすいもの など



## 2 グリル皿に調理物を載せる

- 調理物は枠線部分内に載せる  
・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。  
・グリル皿に水は必要ありません。
- 枠線部分外に載せると焼き色が薄くなったり、うまく焼けなかつたりすることがあります。
- 切身・ホイル焼きなどは、少し間をあけて斜め置きに。
- グラタンなどは、縦置きに。
- 鶏もも肉などは、横置きに。厚い部分が中央になるように。



## 3 調理物が動かないように扉をゆっくり閉める

**注意**

- 扉は「カチャツ」と音がするまで確実に閉める (閉め方が不完全な場合、グリル周辺部の温度が上がり、やけどや変形・変色の原因になります。また、調理時間や出来栄にも影響します)



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。(ヒーターなどにくっついて固まり、扉が開かなくなる原因)
- 脂分の多いものを焼くときは、ご注意ください。(飛び散った脂がヒーターに当たり、瞬間的に炎が出ることがあります)  
・炎が出たときは、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)
- 空焼きはしないでください。(グリル皿が傷みます)

お知らせ

- 使い始めは、煙やおいが出ることがあります。
- 調理後も温度が高いときは、冷却ファンが回ります。

使い方

グリルの準備をする

# グリルで焼く

自動

## ■メニューと火力、下準備・焼き上がる時間の目安

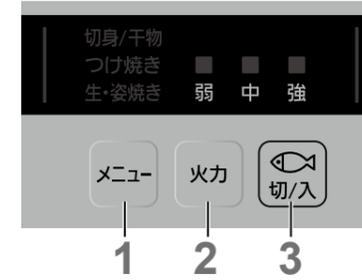
メニュー	火力	食材	時間(約)	下準備
切身/干物	強	切身(生) ・さけ ・さば (約80g/切れ)	さけ(1~4切) 14~16分	●切身は、皮に切り目を入れる。 
	中	切身(一塩もの) ・塩さけ ・塩さば (約80g/切れ) 干物 ・あじの開き(約140g/枚) ・ほっけ(約250g/枚) ・かれい一夜干し	塩さけ(1~4切) 13~15分 あじの開き (1~2枚) 13~15分	●塩を振るときは重量の約1%を目安に。
	弱	干物 ・さんまの開き (約80g/枚) ・ししゃも	さんまの開き (1~2枚) 11~13分	
つけ焼き つけ焼きや みそ漬けなど	強			●つけ焼きは、たれを拭く。(焦げ防止) ●みそ漬けは、みそを洗い流して拭く。
	中	・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) 10~12分	
	弱	小さめ、つけ時間の長いもの ・ぶりのつけ焼き(小さめ)	ぶり (小さめ:1~8切) 10~12分	
生・姿焼き	強	大きめ、水分の多いもの ・たい(約450g) ・あじ(約250g) ・ひらあじ ・甘だい	たい(1尾) 22~24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)
	中	・さんま(生・塩・内臓を取ったもの) ・あじ (約150g/尾)	さんま(1~4尾) 19~22分	●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(たい・あじ・いわしなど)のときは、グリル皿にアルミ箔(表面に油を塗る)を敷く。 *おすすめはシリコン加工したアルミ箔(魚のたんぱく質が固まって付着し、こびりつくのを防止)
	弱	小さめ、脂ののっているもの ・あゆ ・小あじ ・いわし ・はたはた (約80g/尾)	あゆ(1~6尾) 19~22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。弱・中・強を調節してください。

# 焼く(自動)



(グリル操作部)



電源が入った状態で

### 1 メニューを選ぶ

メニュー



●押すごとに「切身/干物」→「つけ焼き」→「生・姿焼き」→取消(点滅しているメニューが選択されています)

### 2 火力を選ぶ

火力



●押すごとに「強」→「弱」→「中」

### 3 スタートする

切/入



●焼き時間の目安(確定すると点滅→点灯)  
※点灯時に表示時間が増えることがあります。  
(調理物の種類や量など・排気パネルの上に物を置いているときなど)

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.20)

■メニューを間違えてスタートしたとき

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

使い方

グリルで焼く

# グリルで焼く

手動

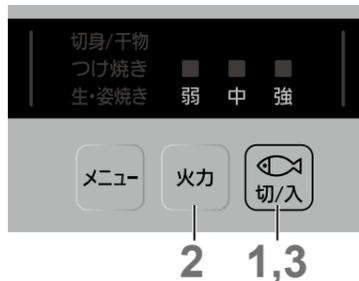
## ■火力・焼き時間の目安

火力	メニュー例	焼き時間(約)
強	うるめいわし(8~10尾)	6~8分
	さざえのつぼ焼き(6個)	10~15分
	いかの姿焼き(2杯)	8~10分
	切りもち(4個)	5~9分
	帆立貝(4個)	10~15分
	いかの一夜干し(1枚)	6~8分
	グラタン(2皿)	10~14分
	焼きおにぎり(4個)	15~20分
	焼き鳥(6本)	15~20分
	焼きなす (直径4cm・1~3本)	20~25分
焼き芋 (直径4cm・1~3本)	25~30分	
中	鶏もも塩焼き(1~2枚)	22~26分
	鶏の手羽先(6本)	22~26分
弱	鶏ももつけ焼き(1~2枚)	20~24分
	各種みりん干し ・いわし(8尾)	5~7分
	・小あじ(4尾)	7~9分
	・さんま(2尾)	8~10分
	・さば(半身・2枚)	11~13分

●焼け具合は、調理物の種類・大きさ・数などにより異なります。

# グリルで焼く (手動)

(グリル操作部)



電源が入った状態で

- 1 スタートする
  - 「強」でスタート
- 2 火力を合わせる
  - 押すごとに「弱」→「中」→「強」
- 3 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)
  - タイマーを使うとき(P.15)

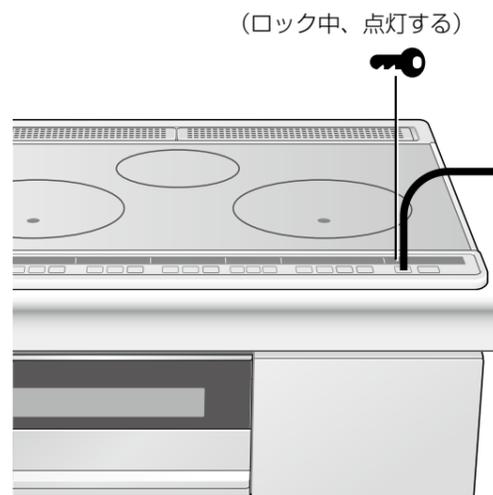
# 便利な機能

## オールロック／ラジエントロック



ボタンを押しても受け付けないようにします。  
いたずらや誤操作を防ぎたい

●電源スイッチを入れて、設定を行ってください。

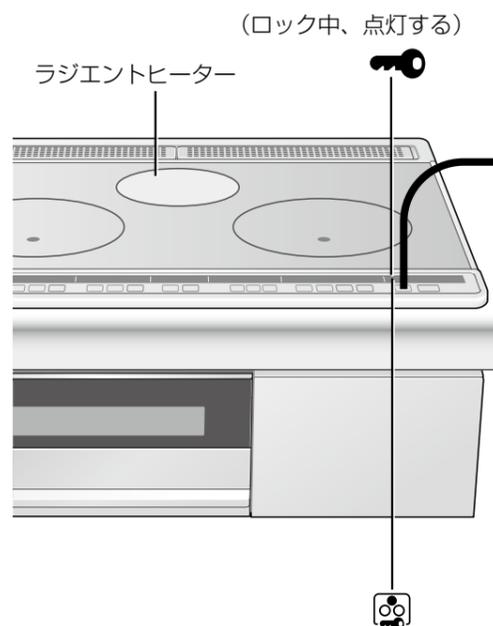


<3口IHタイプ>

■すべての操作をロックするとき

- オールロック 押す(約3秒)
- 解除するとき：再度3秒押す。

※使用中は、ロックできません。



<2口IH+ラジエントタイプ>

■すべての操作をロックするとき

- ロックオール 押す(約3秒)
- 解除するとき：再度3秒押す。

※使用中は、ロックできません。

■ラジエントヒーター操作だけロックするとき

- ロックオール 押す(約5秒)
- ※約3秒でブザーが鳴り、が点灯しますがそのまま押し続けてください
- 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。

# 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

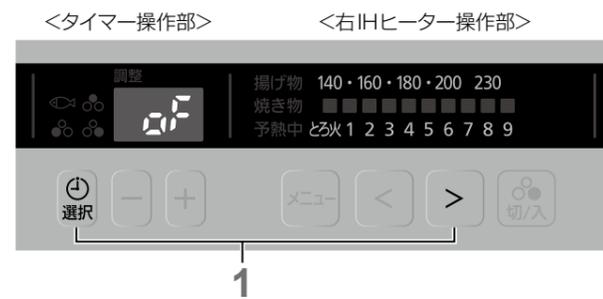
送信部  
(○で囲んだあたり)

赤外線信号

お願い

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

レンジフードを  
自動で運転させたくないときは



電源が入った状態で

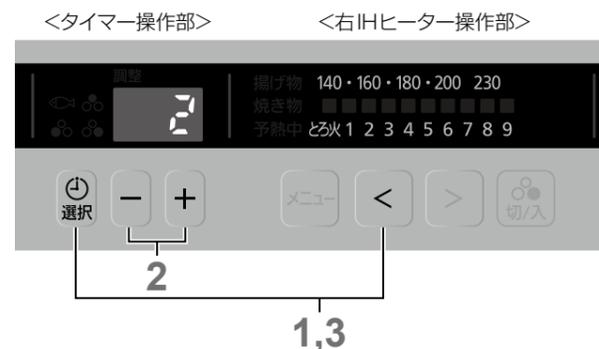
- 1 **選択** **>** 同時に押す (約3秒)
- ・現在の設定を表示したあと表示が変わる
  - on** (入) → **off** (切)
  - 約3秒後に表示が消える(変更完了)

●元に戻すときは、再度3秒押す。  
※いずれかのヒーターやグリル使用中は、設定できません。

加熱を始めてもレンジフードが  
自動で運転しないときは

## 換気連動(赤外線)コードを切り換える

- コードは3種類あります。
  - 0**: 旧松下精工レンジフードに対応
  - 2**: パナソニックレンジフードに対応
  - 14**: その他のレンジフードに対応



電源が入った状態で

- 1 **選択** **<** 同時に押す (約3秒) (設定されているコードが表示される)
- ※15が表示されたときは、左記で設定を**on**に変更してからやり直してください。
- 2 **-** か **+** でコードを切り換える (0 ⇄ 2 ⇄ 14)
- レンジフードが作動したら
- 3 **選択** **<** 同時に押す (切り換え完了)

# 設定を変更する

自動OFF時間 / 光るリング



- 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)

電源スイッチ  
自動OFF  
時間を  
遅くしたい  
早くしたい

最終ボタン操作後、自動的に電源が切れるまでの時間を変更できます。

- 1 **-** **+** 同時に押す (約3秒) **15** ●電源が点滅し 現在の設定時間を表示
- 2 **-** か **+** で 時間を選ぶ **30** ●調整範囲: 5分・10分・15分・30分
- 3 **-** **+** 同時に押す

※いずれかのヒーターやグリル使用中は、設定できません。

<3口IHタイプ>  
電源「切」後の  
光るリング  
点滅を  
消したい

- トッププレートの高温をお知らせする、光るリングの点滅は、消せます。
- 1 **メニュー** **<** 同時に押す (約3秒) **0** (現在の設定が表示される)
- 点滅するとき:「0」  
●点滅しないとき:「1」
- 2 **+** で「1」を表示させる **1**
- 3 **メニュー** **<** 同時に押す

- 点滅させるとき  
上記の手順1～3を行う。(2 **-** で「0」を表示させる)

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

# お手入れする

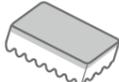
## 警告

⊘ 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)

## ご注意ください

- 酸性やアルカリ性の洗剤(変色することがあります)  
例) 漂白剤・住宅用合成洗剤など  
※洗剤の注意書きを必ず確認してください。
- 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

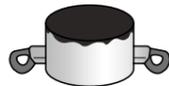
汚れが落ちにくいときは  
クリームタイプの  
クレンザー(ジフなど)を  
付け、丸めたラップや  
アルミ箔でこすり取る



\*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。(裏表紙)

### 鍋底の汚れも 忘れずに落として!

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



## 定期的に

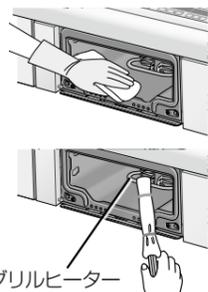
### グリル庫内

洗剤を付けた  
布巾で拭く

①グリル扉・グリル皿を外す

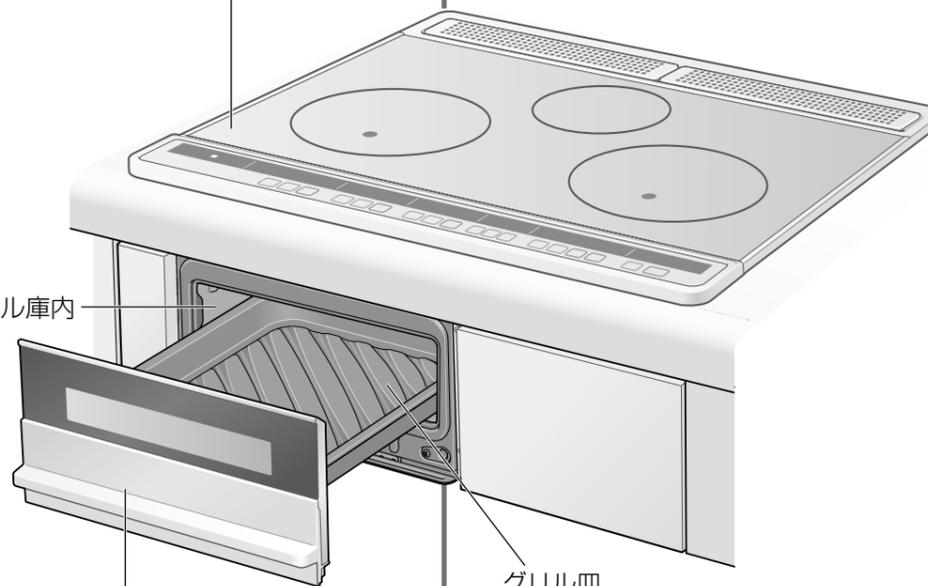
②庫内に台所用洗剤(中性)を付けた布をしばらくかぶせておき、拭き取る

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



グリル庫内

トッププレート



グリル扉

## 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)

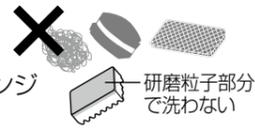
グリル皿の傷み(フッ素樹脂が剥がれるなど)が気になるときは…

→グリル皿を購入できます(裏表紙)

以下のものは使わない

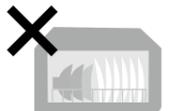
### グリル皿

- 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)



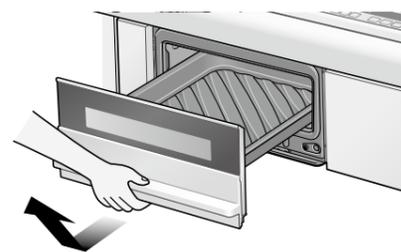
### グリル皿／グリル扉

- 食器洗い乾燥機(フッ素樹脂が傷んだり樹脂部が変形したりします)



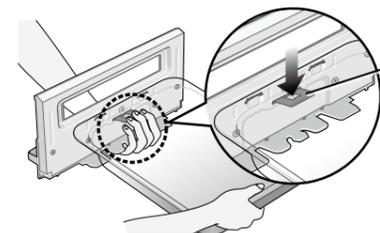
## 取り外し方・取り付け方

### ■取り外す前／取り付けた後に



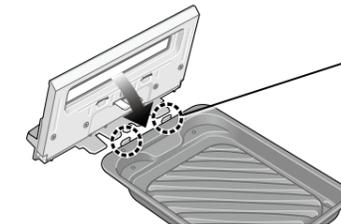
止まるまで引き出して斜め上に引き上げる。(取り付けは逆の要領で)

### ■取り外すとき



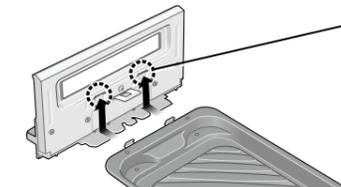
①グリル皿の下に手を回し板バネを押さえる(板バネとグリル皿のロックが外れる)

②板バネから手を離す

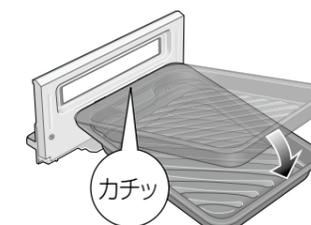


③グリル扉を倒してツメ(2か所)を外す・扉をグリル皿側に傾けながら上へ引き上げる

### ■取り付けるとき



①ツメを穴(2か所)に差し込み



②グリル皿を矢印方向に動かす

カチッ

# お手入れする

## 警告

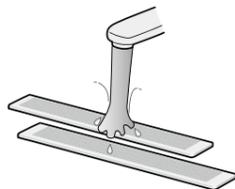
- 使用後しばらくは、高温部に触れない(やけどの原因)  
→電源スイッチを切り、各部が冷めてからお手入れしてください

## こまめに

### 排気パネル



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。

### グリル排気口



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)  
→落としてしまったときは、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。

### 天面操作部 サイドカバー



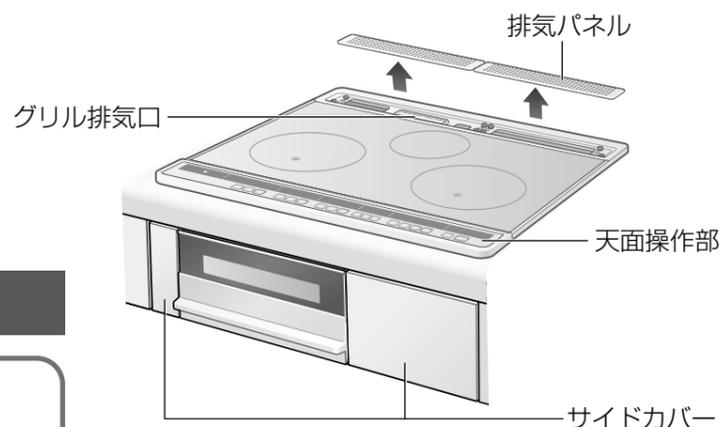
布巾をよく絞り、水拭きする

汚れが落ちにくいときは



洗剤を付けた布巾で拭く

- 放置すると、汚れが取れにくくなります。



### 吸気口カバー



布巾をよく絞り、水拭きする

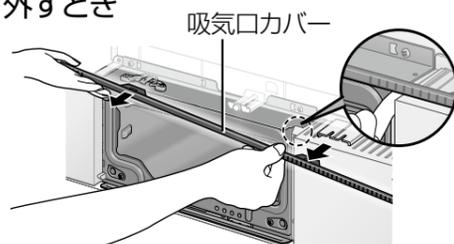
- ほこりなどがたまと異常を検知して、火力が下がったり加熱が止まったりすることがあります。

- 汚れが取りにくいとき  
取り外して洗う。

#### 取り外し方・取り付け方

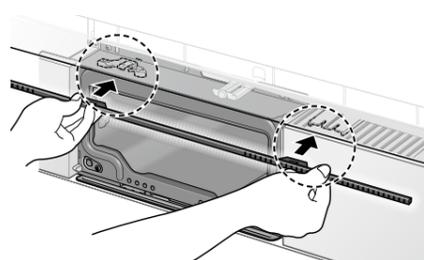
- グリル扉は引き出しておく

#### ■取り外すとき



隙間に指をかけて、吸気口カバーを引き抜く

#### ■取り付けるとき



吸気口カバーの凸部(2か所)を奥まで差し込む

# 故障かな？

- お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認ください。

## こんなときは

IHクッキングヒーターが  
使えない

<2口IH+ラジエントタイプ>  
ラジエントヒーターが  
使えない

使用中に  
ヒーターが切れていた

ラジエントヒーター<2口IH+  
ラジエントタイプ>やグリルが  
ついたり消えたりする

ブレーカーが落ちる

IHヒーターの  
火力感がなくなる

複数のヒーターを同時に使うと  
●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

加熱中に  
鍋から音がする

本体内部の音が  
大きくなったり  
小さくなったりする

## ここを確かめてください

- 電源スイッチは入っていますか？
- 電源スイッチは、誤って押しも簡単に入らないようになっています。  
→少し長めに押し。
- 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(または設定した時間)以上たつと、自動的に切れます。  
→再度、電源スイッチを入れる。  
→自動OFFの時間は、最大約30分に変更できます。(P.23)

- を押すだけではスタートしません。  
続けて を押すとスタートします。(P.11)
- ラジエントロックやオールロックしていませんか？

### 「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。

- 自動的に温度調節しています。(故障ではありません)

- ご家庭の総電気容量が不足していると、他の電気製品と同時使用したときにブレーカーが落ちることがあります。(P.31)  
→お買い上げの販売店にご相談ください。

### 「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すぎると、自動的に火力が弱くなります。(火力表示は変わりません)  
・温度が下がると、元に戻ります。

- 土鍋など、IHヒーターが高温になる鍋を使っていませんか？  
→市販の土鍋は、 マークや「IH用」の表示があっても使わない。

- 総消費電力を超えないように、自動的に火力を制限しています。(P.31)  
・IHヒーターの火力表示が勝手に下がる場合があります。  
・IHヒーターの火力表示は変わらずに、火力が弱くなる場合があります。  
・ を押ししてもピピッと鳴って火力が上がらない場合があります。

- 鍋の種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音が生じ、取っ手にわずかな振動を感じたり、動いたりすることがあります。(異常ではありません)  
→鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まる場合があります。

- 加熱を開始したときや加熱中、鍋を置き直したときに、「ピン」という短い金属音がすることがあります。(加熱中は周期的に聞こえることがあります)

- 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。(火力を上げたり本体内部の温度が高くなったりすると、高速運転するため音も大きくなります)
- グリル使用時は、庫内の温度調整をするために一時的に小さくなる場合があります。

## 電源

## 火力

## 音

# 故障かな？

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認ください。

	こんなときは	ここを確かめてください
音	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)
	扉の周囲から風が出る	●冷却ファンが作動すると、排気パネル以外に、扉の周囲からも風が少し出ます。
風	タイマーセットできない	●タイマーセットしたいヒーターが入っていますか？ →加熱をスタートしてから、タイマーをセットする。  ●タイマーセットしたいヒーターを選択していますか？ →でヒーターを選択して、時間を設定する。  ●を押したまま約10秒たつと、選択状態が取り消されます。 →再度選択する。
	タイマーの残時間が わからない	●タイマーの残時間表示は選択されているヒーターの時間です。 →で確認したいヒーターを選ぶ。
	<3口IHタイプ> 電源スイッチを切ると、 トッププレート高温時の 光るリングの点滅が暗くなる	●消費電力を抑えるため、電源スイッチを切ったあとは少し暗くなります。 (故障ではありません) →点滅が気になるときは、消すことができます。(P.23)
	グリル(自動)の残時間表示が 途中で増える、減る	●残時間は、スタート時には目安時間を表示します。 調理物の種類や量などを判定したら、適切な調理時間に切り換わります。 (排気パネルの上に物を置いていたり(P.5)、アルミ箔の敷き方や扉の閉め方が 正しくなかったり(P.16、17)、食材の状態などで時間が増えることがあります)
操作・表示	揚げ物を始めると 調整が点灯する	●「揚げ物温度調整」が設定されています。(P.29)
	ラジエントロックや オールロックが 解除できない	●ラジエントロック・オールロックの両方がかかっている場合は、一度に 解除できません。<2口IH+ラジエントタイプ> →でオールロック(3秒押し)、ラジエントロック(5秒押し)の両方を解除する。
	<2口IH+ラジエントタイプ> ラジエントロック操作(5秒押し) 中にを一時的に表示する	●ボタンがオールロックとラジエントロックを兼ねているため、 「5秒押し」の途中で一時的に表示しますが、故障ではありません。
グリル	●煙が漏れる ●扉が閉まりにくい	●扉が奥まで閉まっていますか？ ・扉が変形していませんか？ ・扉とグリル皿が正しく取り付けられていますか？ ●排気パネルが塞がっていませんか？ ●グリル庫内や、扉とグリルの入口との間に こびりついた汚れが付着していませんか？ 
	焼き物	●予熱時間が長い ●温度がずれる

	こんなときは	ここを確かめてください
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？ ●トッププレートの上に、市販の汚れ防止カバーなどを敷いていませんか？ ●熱い油・茶褐色の油・濁った油を使ったり、揚げカスが残ったりしていませんか？ ●鍋の種類・材質、底の形や大きさによっては、油温がずれたり、予熱時間が長くなったりするものがあります。 →  マーク付きの鍋をおすすめします。(P.12) ※油温がずれる場合は、< > で設定温度を調節する。(P.13) →いつも同じ鍋を使う場合は、「揚げ物温度調整」で温度の補正ができます。(下記)
	揚げ物温度調整	●実際の油温と本機の表示がずれる場合、鍋に応じて温度を補正(調整)できます。 「揚げ物」の「予熱中」表示が消えてから…(P.13) ※予熱前や予熱中は、調整できません
センサー	<2口IH+ラジエントタイプ> ラジエントヒーターの中に 黒い棒が見える	●温度を検知するセンサーです。
	レンジフードが 連動しない	●手や頭で信号を遮っていませんか？ ●送信部に鍋などを置いたり、フライパンの取っ手を向けたりしていませんか？ ●送信部が油で汚れていませんか？ ●テレビ・照明器具などのリモコンを使いながら操作していませんか？  ●レンジフードが連動しない設定になっていませんか？ →レンジフードと連動する設定に戻す。(P.22)  ●換気連動システム対応のレンジフード以外は、連動しません。 ●換気連動システム対応のレンジフードであっても、信号の種類が異なる場合は連動しません。 →レンジフードと連動するコードに変更する。(P.22)  ●その他の理由でうまく連動しないとき →レンジフード側の操作部を使う。(レンジフードの取扱説明書へ)
	レンジフード	<換気連動システム対応のレンジ フードを使っている場合> IHクッキングヒーターを使っても レンジフードが 連動しない

故障かな？  
必要なとき

# こんな表示が出たら…

## 表示 ここを確かめてください

● 次の表示のときは、原因を取り除くと自動的に再加熱します。

**U 04**  
(交互表示)

**火力表示が点滅**  
表示例：左右IH

**フィルター目詰まり検知**

- 吸気口カバー・排気パネルを塞いだり、ほこりがたまったりしていませんか？  
→ お手入れする。(P.26)  
・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(裏表紙)にご連絡ください

**鍋なし自動OFF**

- 鍋はヒーターの中央に置いていませんか？
- 使用中に鍋を外しませんでしたか？
- 使えない鍋を使っていませんか？(P.8)
- ナイフ・スプーンなど、金属製の小物を置いていませんか？  
(そのまま放置すると、1分後に表示が消えて通電を停止します)

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

**U 12**  
(交互表示)

**U 13**  
**U 14**  
**U 71**  
(交互表示)

**U 33**  
(交互表示)

**U 34**  
(交互表示)

**U 36**  
(交互表示)

**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。

**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、この機能が動かないことがあります。
- 誤って、「揚げ物」メニュー以外で油を予熱しませんでしたか？

**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.12)
- 800gを超える量の油を入れていませんか？

**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、再度ボタン操作して予熱し直せます。

**鍋底異常自動OFF**

- 鍋底が剥がれかけた鍋を使っていませんか？(P.8)  
※本体内部の温度が冷めるまで使用できません。  
電源スイッチを切り、高温注意ランプが消えるまでお待ちください。

■ 以上の内容を確認しても直らないときや、「H 00」表示が出たときは…

**H 00**  
(交互表示)

**de**

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

**デモモードになっています。**  
● 解除してください。  
→ 左IHヒーターの と右IHヒーターの 、 の3つのボタンを同時に押しながら電源スイッチを押す。



同時に押す

# 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  
「故障かな?」「こんな表示が出たら…」(P.27~30)でご確認のあと、直らないときは、電源スイッチとブレーカーを切り、お買い上げ日と下の内容をご連絡ください。

製品名	IHクッキングヒーター
品番	
故障の状況	できるだけ具体的に 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ります)  
● 修理料金は、次の内容で構成されています。  
**技術料** 診断・修理・調整・点検などの費用  
**部品代** 部品および補助材料代  
**出張料** 技術者を派遣する費用
- 補修用性能部品の保有期間 **8年**  
当社は、本製品の補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を、製造打ち切り後8年間保有しています。

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

## 仕様

タイプ	3口IHタイプ	2口IH+ラジエントタイプ
品番	SK33XSTK	SK32ESTK
電源	単相200V(50-60Hz 共用)	
総消費電力	5800W / 4800W(切換式) ※待機電力:0.8W(電源スイッチ「切」の状態)	
消費電力	左右IHヒーター	3000W*
	後ろIHヒーター	1500W*
	ラジエントヒーター	1250W
	グリル	1550W
大きさ(約)	本体	幅599mm × 奥行560mm × 高さ231mm
	グリル	幅260mm × 奥行349mm (有効高さ64mm)
	グリル皿	幅256mm × 奥行347mm × 高さ35mm
質量(約)	本体 16.1kg	15.5kg

- \* 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。

こんな表示が出たら… / 保証とアフターサービス / 仕様

必要なとき