

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

2口IH+ラジエントタイプ

品番 CH-AST6L
CH-AS6L
CH-A6L

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 | |

| | | |
|--------------------------|----|------|
| 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 | |
| グリルの準備をする | 14 | |
| グリルで焼く(自動) | 16 | |
| (手動) | 18 | |
| タイマーを使う | 20 | |
| 便利な機能 | 21 | お手入れ |
| ●オールロック・ラジエントロック | | |

| | |
|--------|----|
| お手入れする | 22 |
|--------|----|

| | | |
|--------------|----|-------|
| 故障かな? | 25 | 必要なとき |
| こんな表示が出たら... | 28 | |
| 別売品 | 29 | |
| 保証とアフターサービス | 30 | |
| 仕様 | 31 | |



CH-AST6L

保証書・設置説明書別添付

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・お買い求め先」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。
- 電気工事店または施工主より設置説明書を受け取り、設置完了後の確認項目をご確認ください。

- 取扱説明書の写真やイラストはCH-AST6Lを使っています。(イメージのため実際と多少異なります)

お問い合わせ窓口

サポート総合窓口 <https://panasonic.jp/support/>

**給湯・電化商品
使い方・お手入れなどのご相談窓口**

受付時間 9:00~18:00 月~土曜日(祝日・正月三が日を除く)

個人のお客様 0120-878-695
■上記電話番号がご利用いただけない場合 06-6907-1187

法人のお客様 0120-187-910
■上記電話番号がご利用いただけない場合 06-6904-4583

■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)

- ・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。

修理に関するご相談窓口

家電専門店・量販店でご購入されたお客様は

フリーダイヤル ☎ 0120-878-554
パナは イイヨ

■上記電話番号がご利用いただけない場合 03-6633-6700

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

住宅会社・工務店・工事店でご購入されたお客様は

フリーダイヤル ☎ 0120-087-704
パナ なおす

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

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、必ずお買い求め先またはお問い合わせ窓口にて点検をご依頼ください。

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

パナソニック株式会社 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-N02
S1222Y0

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。

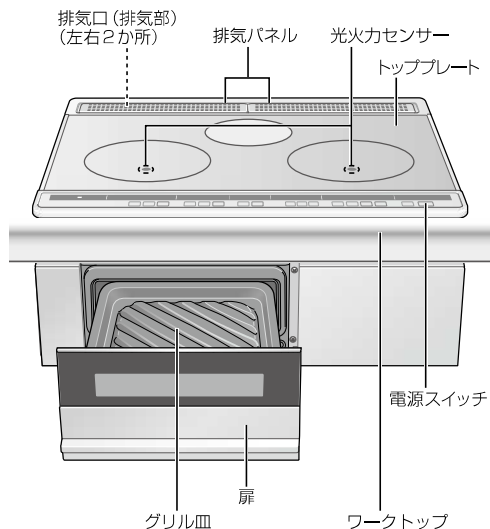
■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

⊘ 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。




火災、やけど、けがなどを防ぐために…



揚げ物をするとき

警告

- ⊘ そばを離れない
- ❗ 揚げ物で調理する(加熱で調理しない)
- 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)

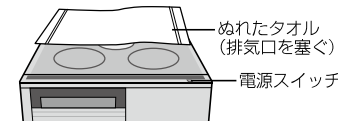
突沸に注意!



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



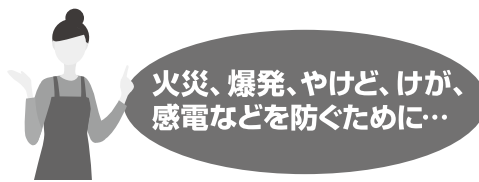
- 炎が消え、庫内の温度が下がるまで扉を開けない。(空気が入り、炎が大きくなります)
- 扉(ガラス面)に、水をかけない。(割れる原因)

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



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、お買い求め先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。

- ❗ **分解・修理・改造をしない**
(感電・けが・発火の原因)
➔ 修理は、お買い求め先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動かず、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・紙バック・食品トレイなど

次の点もご注意ください

- ❗ **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)
- **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

次の点もご注意ください

- ❗ **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・浴損の原因)

● **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にご注意ください**
➔ 多量に入ってしまったときは、お買い求め先またはお問い合わせ窓口にて点検・修理をご依頼ください。

● **調理時は換気扇(レンジフード)の使用をおすすめします**
(蒸気が本体内部に多量に入ると、故障することがあります)

グリルを使うとき

- **扉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、端が当た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。

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。(P.29)

取っ手

グリル

- 自動メニューで焼く (P.16)
- 手動で焼く (P.18)

グリル扉 (扉)

- 外して洗えます。(P.23)
- ※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.29)

光火力センサー (左右IH)

トッププレート (ガラス製)

排気パネル (2枚)

トップフレーム

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)

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



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 (トッププレートに焼き付きまます)

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



自動OFF時間を変更する



電源スイッチ

自動OFF時間を遅くしたい
早くしたい

- 電源スイッチを入れて、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)

1 同時に押す (約3秒)



<タイマー操作部>

15

- 電源が点滅し現在の設定時間を表示

2 時間を選ぶ



30

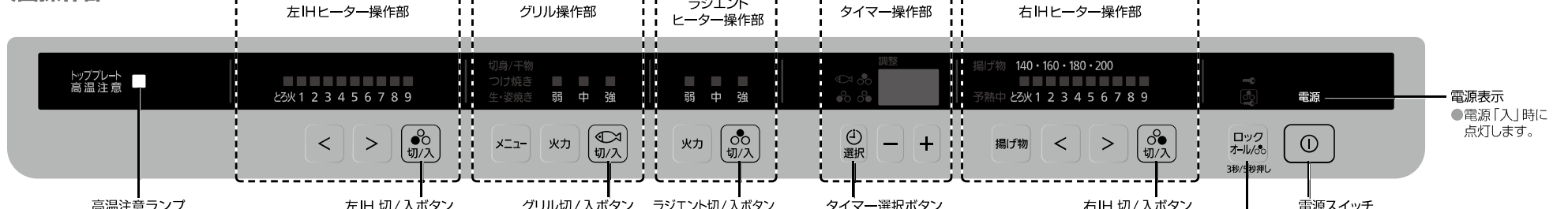
- 調整範囲: 5分・10分・15分・30分

3 同時に押す



※いずれかのヒーターやグリル使用中は、変更できません。

天面操作部



高温注意ランプ

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

お願い

- 電源スイッチは少し長めに押してください。

電源表示

- 電源「入」時に点灯します。

電源スイッチ

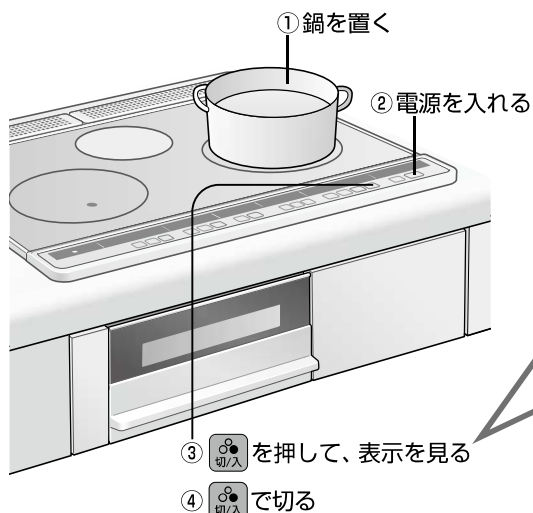
- ボタン操作せずに約15分たつと、自動的に切れます。(電源スイッチ自動OFF)
- ・自動OFF時間は変更できません (上記「自動OFF時間を変更する」参照)

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)

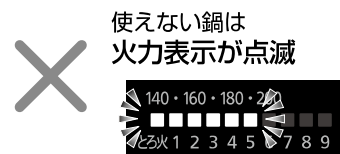
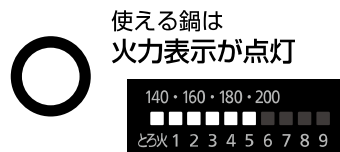
使える鍋は？

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！



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)

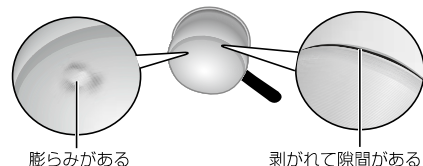
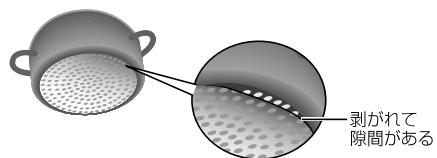
■ホーローなど、ステンレス以外の鍋は、右表でご確認ください。

●あっせん品については、お買い求め先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 >

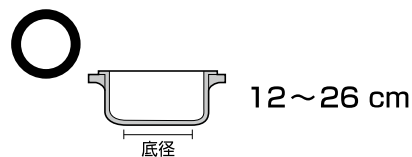


※鍋底に部分的な変色や膨らみがある鍋は、隙間が見えていなくても剥がれている可能性があります。

使えます！



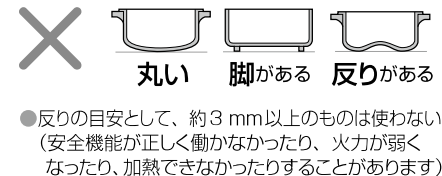
- ステンレス(特に多層鍋)は、鍋によって火力が弱くなったり加熱できなかつたりするものがあります。
- ホーロー鍋は、空焼き・焦げ付きを避ける。(溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します)



使えません！



- 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)



材質

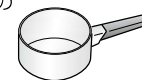
底の形

大きさ(底径)

- 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」メニューのときは、他にも制約があります。
→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ったり、加熱状態が異なったりします。

ラジエントヒーターでは

- 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)
 - 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。
- ※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。



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 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------|----------------------|-------|-------|---------------------------|-------|--------|----------------------|--------|--------|--------|
| とろ火 | とろ火 | 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 |
| 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 茶碗蒸しを | | | 強めの蒸気で均一に蒸す 豚まんなど | | | |
| | | | | 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 | | | |
| 蒸す | | | | 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 | | | |
| | | | | 焼き色を付ける | | | | | | |
| 炒める | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| 焼く | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

- 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.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。



ゆでる・温める・蒸す・焼く 煮る・炒める



●● 左右IHヒーターで

電源が入った状態で

1 スタートする



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.20)

●● ラジエントヒーターで

電源が入った状態で

1



2 スタートする



●「強」でスタート



3 火力を合わせる



●押すごとに「弱」→「中」→「強」



4 調理が終わったら切る



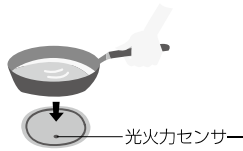
■タイマーを使うとき (P.20)

揚げる 揚げ物



調理のポイント 鍋は中央に！

光火カ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。
→鍋の説明書をご確認ください。
→ マークの鍋がおすすめ。



油は200～800 g (0.22～0.9 L) 深さ1 cm以上

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

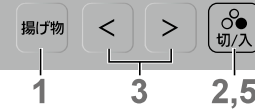
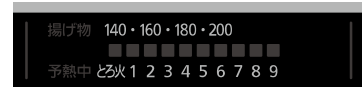
- ・いか・コロッケなど
- ・うすらの卵・にんにくなど
- ・ししとう・おくらなど(中が空洞の野菜)

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 ●再度押すと取消になります

2 スタートする

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

5 調理が終わったら切る

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.27)

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。

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(お好みの焼き上がり仕上げたい)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



「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」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。
- ・グリル皿を巻き込んだり、はみ出したりしないようにする。(アルミ箔がヒーターに触れない)
- ・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。

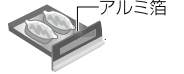


グリルの準備をする

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)



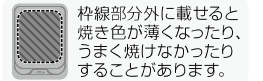
*調理物がグリル皿にこびりつくのを軽減したいときにも! (P.14)

- ・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。



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



扉は奥まで確実に閉める

(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、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、煙やに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。



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

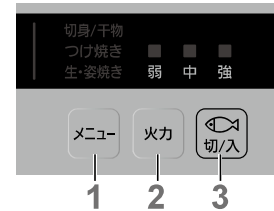
| メニュー | 火力 | 食材 | 時間(約) | 下準備 |
|-------------------------|----|---|--|--|
| 切身/干物 | 強 | 切身(生) ・さけ ・さば (約80g/切れ) | さけ(1~4切) 14~16分 | ●切身は、皮に切り目を入れる。  |
| | 中 | 切身(一塩もの) ・塩さけ ・塩さば (約80g/切れ) 干物 ・あじの開き(約140g/枚) ・ほっけ(約250g/枚) ・かれい一夜干し | 塩さけ(1~4切) 13~15分 あじの開き (1~2枚) 13~15分 | ●塩を振るときは重量の約1%を目安に。 |
| | 弱 | 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 ・甘たい | 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おくと)

調理が終わったら
自動的に切れる

●焼き足りないときは、手で焼く。(P.19)

■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 |

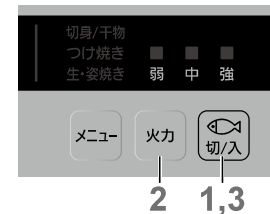
●みりん干し・市販のみりん漬は焦げやすいので注意する。

●焼け具合は、調理物の種類・大きさ・数などにより異なります。

焼く グリルで (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.20)

タイマーを使う

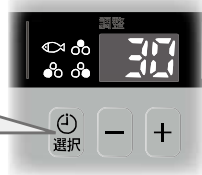
設定時間後、自動的に切りたいとき (タイマー)



長時間煮込むときや、調理時間を正確に合わせたいときに便利



タイマーは選択式です！
*左IH、右IH、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

ヒーターを選択する (点滅させる)

2 時間を設定する

- +

●IHヒーターのとき



(右IH選択時)



●設定範囲：1分～9時間
●時間は、次の単位で設定できます。
30分まで 90分まで 2～9時間まで
1分刻み 5分刻み 1時間刻み

●ラジエントヒーターのとき



●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



30分まで
1分刻み

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



点滅しているヒーターの残時間を表示

タイマー使用中のヒーターが点灯

●別のヒーターの残時間を確認するときは
→ ②で確認したいヒーターを選択する。(点滅させる)

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。

便利な機能

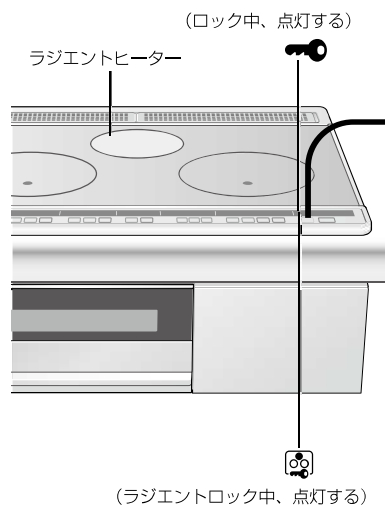
オールロック／ラジエントロック



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。



■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

ロックラジエント 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。

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)

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.29)

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)



定期的に

グリル庫内

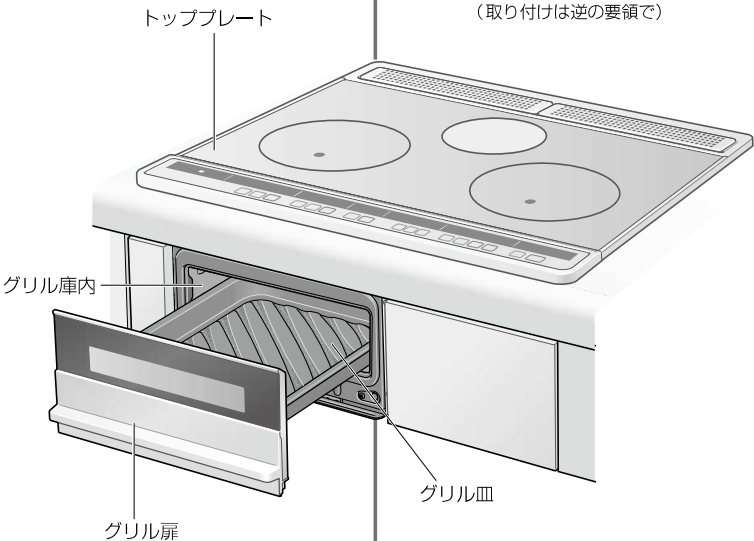
洗剤を付けた布巾で拭く

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。

グリルヒーター



使うたびに!

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
お手入れする

お手入れする

警告

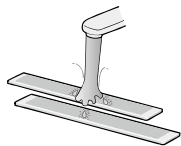
- ⊘ 使用後しばらくは、高温部に触れない(やけどの原因)
→電源スイッチを切り、各部が冷めてからお手入れしてください

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、お買い求め先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



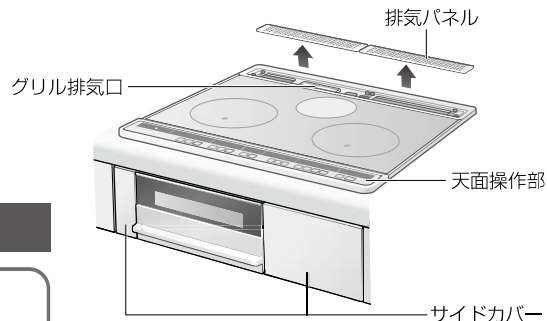
布巾をよく絞り、水拭きする

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

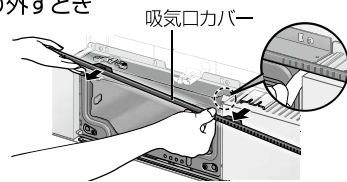
- ほこりなどがたまるると異常を検知して、火力が下がったり加熱が止まったりすることがあります。

- 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

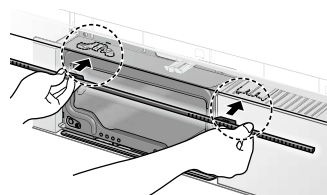
- グリル扉は引き出しておく

- 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

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

風

扉の周囲から風が出る

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、誤って押しでも簡単に入らないようになっています。
→少し長めに押す。
- 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.7)

- 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場合にブレーカーが落ちることがあります。(P.31)
→お買い求め先にご相談ください。

「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ことがあります。
・IHヒーターの火力表示は変わらずに、火力が弱くなることがあります。
・ を押してもビピッと鳴って火力が上がらないことがあります。

- 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。

お手入れする／故障かな？

お手入れ

必要なとき

故障かな？

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認ください。

| こんなときは | ここを確かめてください |
|-----------------------------|--|
| 音 | |
| 加熱中に鍋から音がする | <ul style="list-style-type: none"> ●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) |
| 本体内部の音が大きくなったり小さくなったりする | <ul style="list-style-type: none"> ●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。 |
| 電源スイッチを切ってもファンの音がする | <ul style="list-style-type: none"> ●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) |
| タイマーセットできない | <ul style="list-style-type: none"> ●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 | <ul style="list-style-type: none"> ●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。 |
| グリル(自動)の残時間表示が途中で増える、減る | <ul style="list-style-type: none"> ●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ると、時間が増えることがあります) |
| 揚げ物を始めると調整が点灯する | <ul style="list-style-type: none"> ●「揚げ物温度調整」が設定されています。(P.27) |
| ラジエントロックやオールロックが解除できない | <ul style="list-style-type: none"> ●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。 → 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。 |
| 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 | <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 |

| こんなときは | ここを確かめてください |
|---------------------------------------|--|
| センサー | |
| ラジエントヒーターの中に黒い棒が見える | <ul style="list-style-type: none"> ●温度を検知するセンサーです。 |
| グリル | |
| ●煙が漏れる ●扉が閉まりにくい | <ul style="list-style-type: none"> ●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？ |
| ●予熱時間が長い ●油温がずれる | <ul style="list-style-type: none"> ●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 | |
| 揚げ物温度調整 | <ul style="list-style-type: none"> ●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 |
| 1 同時に押す(約3秒) <右Hヒーター操作部> | <ul style="list-style-type: none"> 調整 ・「調整」が点灯 |
| 2 か で温度を調整する | <ul style="list-style-type: none"> 調整 ・調整範囲：-15(℃) ~ +15(℃) |
| 3 同時に押す | <ul style="list-style-type: none"> 調整 ・「調整」のみ点灯 |
| ■取り消すとき | 「予熱中」表示が消えてから、手順1~2でに戻し、手順3で「調整」が表示されないことを確認する。 |
| ■調整した温度を確認するとき | 「予熱中」表示が消えてから、手順1で確認する。(約1分たつと、元の表示に戻る) |
| ※調整後に別の鍋を使うときは、調整した温度を確かめてから調理してください。 | |



故障かな？

必要なとき






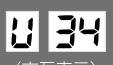

こんな表示が出たら…

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。

| | |
|--|---|
|  (交互表示) | フィルター目詰まり検知 <ul style="list-style-type: none"> ● 吸気口カバー・排気パネルを塞いだり、ほこりがたまっていませんか？ → お手入れする。(P.24) |
|  火力表示が点滅 | 鍋なし自動OFF <ul style="list-style-type: none"> ● 鍋はヒーターの中央に置いてありますか？ ● 使用中に鍋を外しませんでしたか？ ● 使えない鍋を使っていませんか？(P.8) 小物自動OFF <ul style="list-style-type: none"> ● 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。

| | |
|---|---|
|  (交互表示) | グリル高温自動OFF <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 |
|  (交互表示) | 空焼き自動OFF <ul style="list-style-type: none"> ● 約15分間空焼きしませんでしたか？ → 鍋に調理物を入れ、再度ボタン操作する。 ・鍋の種類により、停止までの時間は異なります。 ・火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。 ● 誤って、「揚げ物」メニュー以外で油を予熱しませんでしたか？ |
|  (交互表示) | 揚げ物不適鍋自動OFF <ul style="list-style-type: none"> ● 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？ |
|  (交互表示) | 揚げ物鍋すれ自動OFF <ul style="list-style-type: none"> ● 鍋がすれていませんか？ ● 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。 |
|  (交互表示) | 鍋底異常自動OFF <ul style="list-style-type: none"> ● 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**」表示が出たときは…

| | |
|---|--|
|  (交互表示) | 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)をお買い求め先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。 <ul style="list-style-type: none"> ● 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

別売品

(希望小売価格は、2022年12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)



日常の油污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。

■ グリル皿(消耗部品)



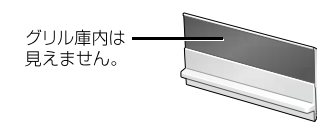
品番：AZU50-L40
希望小売価格：3,740円(税込)

■ 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-GDB6
希望小売価格：8,250円(税込)

● 別売品はお買い求め先にお問い合わせください。(2022年12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、お買い求め先へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

お 買 い 求 め 先

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.25~28)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 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、裏表紙のお問い合わせ窓口にご連絡ください

仕様

| 品番 | CH-AST6L/CH-AS6L/CH-A6L | |
|--------|---|--------------------------------|
| 電源 | 単相200 V (50-60 Hz 共用) | |
| 総消費電力 | 5800 W / 4800 W (切換式) ※待機電力: 0.8 W (電源スイッチ「切」の状態) | |
| 消費電力 | 左右IHヒーター | 3000 W* |
| | ラジエントヒーター | 1250 W |
| | グリル | 1550 W |
| 大きさ(約) | 本体 | 幅599 mm × 奥行560 mm × 高さ231 mm |
| | グリル | 幅260 mm × 奥行349 mm (有効高さ64 mm) |
| | グリル皿 | 幅256 mm × 奥行347 mm × 高さ35 mm |
| 質量(約) | 本体 | 15.4 kg |

*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。

■左右IHヒーターを同時に使うときは、火力は合わせて3200 Wまでに制限されます。

(例) 左IHヒーター：火力8 (2500 W) + 右IHヒーター：火力4 (700 W)

■本機はご使用環境などに合わせて総消費電力を切り換えられます。(出荷時：5800 W)

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

※詳細は、お買い求め先にお問い合わせください。