

取扱説明書

赤外線式換気連動 IH クッキングヒーター（家庭用）

トッププレート幅 60cm

トッププレート幅 75cm

品番	(シルバータイプ)	(ブラックタイプ)	(シルバータイプ)
	CHM-HRS32B CH-HRS6B	CHM-HR32B CH-HR6B	CHM-HRSW32B CH-HRS7B

保証書・設置工事説明書別添付

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した。

- この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。特に「安全上のご注意」(8～9ページ)は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。
- 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、お買い求め先からお受け取りください。
- 電気工事店または施工主より設置工事説明書を受け取り、設置工事完了後の確認項目をご確認ください。

上手に使って上手に節電



CHM-HRS32B設置例

かんたんIHブック

ZY02-449

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

- トッププレートにひび割れなどが発生した。
- 冷却ファンが回らなくなった。

このような症状のときは、事故防止のため、電源スイッチを切り、必ずお買い求め先に点検をご相談ください。

便利メモ

おぼえのため記入されると便利です。

お買い上げ日	年 月 日	お買い求め先
品 番		☎ () -

ご相談窓口における個人情報の取り扱い

松下電器産業株式会社および松下グループ関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、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、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

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

製造元 松下電器産業株式会社 クッキングシステム事業部

〒651-2271 神戸市西区高塚台1丁目5番1号

© 2005 Matsushita Electric Industrial Co., Ltd. All Rights Reserved.

ZY02-449
S0805M0

毎日使うから…便利・清潔・快適に

火を使わないから快適

- ふく射熱が少ないのでキッチンが快適。また、直火がないので、立ち消えや引火の心配がありません。

ヒーターを入れると自動的にレンジフードが運転

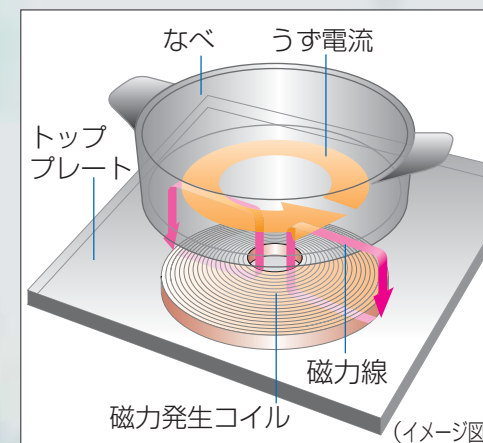
- IHクッキングヒーターの操作部でもレンジフードが操作できます。(P. 12ページ)

左IHで自動(オート)調理

- 沸騰したらお知らせする自動(オート)湯沸かしと微妙な火力や時間調節して炊く自動(オート)炊飯でさらに便利に。(P. 16、17ページ)

毎日のお手入れのしやすさに配慮

- 汚れたらサッとふけるトッププレート。
吸・排気パネルや吸気口カバー・排気口カバーは外して洗えます。(P. 29ページ)
グリルは専用の「庫内お手入れ」ボタンでラクラクお手入れ。



IH加熱のしくみ

**IH(電磁誘導加熱)で
なべ自体を発熱させます。**

磁力発生コイルに電気が流れ、
磁力線が発生。

↓
なべを通るときにうず電流が発生。

↓
電流がなべの電気抵抗で熱に変わり、
なべが発熱。

もくじ

確認と ご注意

各部の名前	4
使えるなべは?	6
安全上のご注意	8
使用上のお願い	10

毎日の 使い方

換気連動システムの使い方	12
基本の使い方 ゆでる・煮る・蒸す・焼く・いためる 揚げる・温める	14
湯の沸かし方／ごはんの炊き方 自動(オート)湯沸かし／自動(オート)炊飯	16
IH調理のコツ 火力調節の目安／調理別のポイント	18
グリルの使い方	24
グリル調理のコツ 焼き加減・火力の目安／調理のポイント	26

長く 使うために

お手入れ	28
次の表示が出たら…	32
故障かな?	34
Q&A 自動(オート)炊飯	37
保証とアフターサービス／仕様	38

各部の名前

左IHヒーター

- ゆでる 煮る 煮す 焼く いためる
 - 沸かす 炊く
 - 3kW
 - 揚げ物
- 火力と時間を自動調節し
でき上れば自動オフ。
- たっぷりの湯を
早く沸かせます。
- 揚げ物がカラッと揚がる
温度調節機能付き。
●左右同時には使えません。
- タイマー付き。

ラジエントヒーター

- 温める
- IHで使えない
アルミなべや小さい
なべが使えます。
- タイマー付き。
- ご注意**
- トッププレートが高温になります。
- グリルとは、
同時に使えません。

右IHヒーター

- ゆでる 煮る 煮す 焼く いためる
 - 揚げ物
- 揚げ物がカラッと揚がる
温度調節機能付き。
●左右同時には使えません。
- タイマー付き。

グリル

- 焼き魚など
- 両面焼き。
- 焼き魚が自動で
焼ける自動(オート)
調理付き。
- タイマー付き。

送信部(3か所)
●レンジフードに信号
を送信します。

吸・排気パネル(2枚)

トップフレーム
トッププレート
(ガラス製)

凸マーク(☆4か所)
●目の不自由な方のためのなべを中央に置く目安。

光るリング
●なべを置く位置、使用中のヒーターが一目でわかります。

高温注意ランプ
●トッププレートが熱くなると各ヒーターに対応して点灯。
●電源を切っても、熱い間は点滅。
※加熱時間が短いときは、熱くなくても点灯しない場合があります。

電源スイッチ

押すと、
本体操作部が
開く

扉

●外して洗えます。
(P.30ページ)

取っ手

焼き網

受け皿

天面操作部 (IHヒーター)

オールロック時に表示

- 揚げ物 切/入 3kW長押し 切/入 自動 タイマー 取消 待機解除
- 揚げ物 左IHヒーター 揚げ物 右IHヒーター
- 各ヒーター「切/入」ボタン (使い方 P.14~17ページ)

調理ランプ
●調理時に
点灯。

通電ランプ
●電源が入ると
点灯。

本体操作部(グリル&ラジエントヒーター)

- オールロック時に表示
- 庫内お手入れ
- グリル
- 自動メニュー
- ラジエントヒーター
- 各ヒーター「切/入」ボタン
(使い方 P.14~15, 24~25ページ)

いたずらや誤操作を 防ぎます

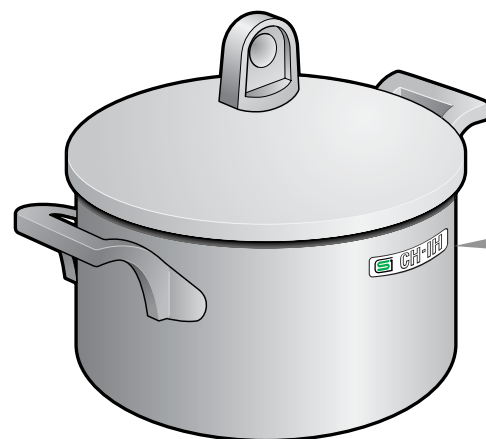
- ラジエントロック**
●ラジエントヒーターのみロック。
- オールロック(チャイルドロック)**
●レンジフードを含め、すべての操作
をロック。
- ロックするときや解除するときは
電源スイッチを入れて
ボタンを3秒間押す。
●ヒーター使用中はロックできません。

**レンジフードの操作が
できます** (使い方 P.12ページ)

使えるなべは？

確認のしかた

新しく購入するとき



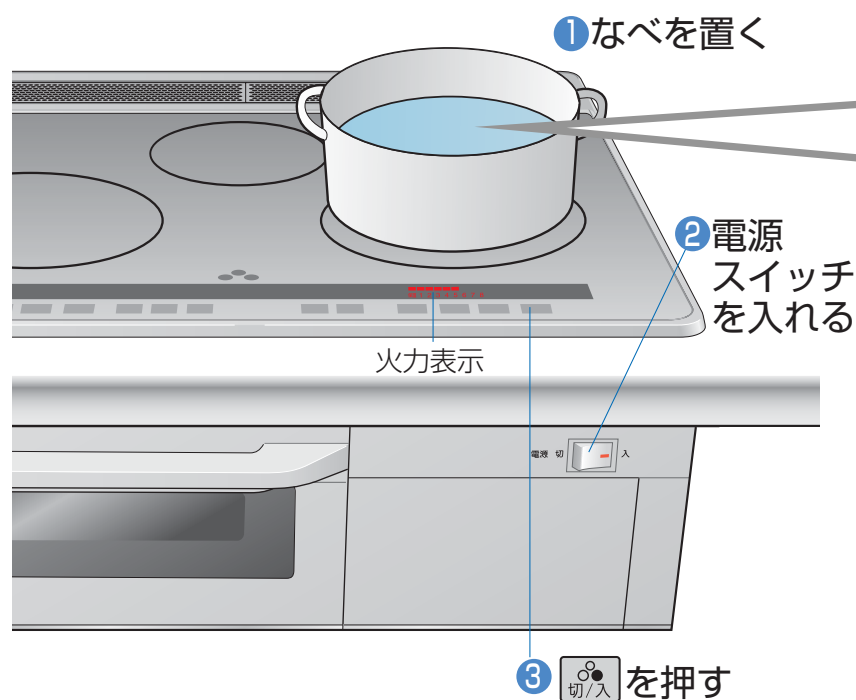
市販のなべは…
マークを確認！



財団法人「製品安全協会」が認定したIHクッキングヒーター(200V)対応の商品です。

または
あっせんなべをお勧めします。
(同梱のチラシをご覧ください)

お手持ちのなべを確認するとき



① なべを置く

② 電源
スイッチ
を入れる

火力表示

③ 切/入を押す

なべに…
**水を入れて
加熱してみる！**

使えるなべは
火力表示が点灯
(加熱スタート)
● 確認したら切る。

使えないなべは
火力表示が点滅し
を表示
(1分後、表示が消え通電停止)

※左右どちらのIHヒーターでも確認できます。

ご注意

自動調理(湯沸かし・炊飯)には、必ず **CH-IH** **IH** 付きのなべを使う。

■自動(オート)湯沸かし

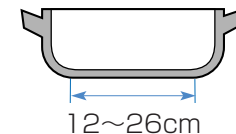
- 内側がフッ素樹脂加工されたものはセンサーが正しく検知できない場合があります。
- 1mm以上の反りがあるなべは使えません。
→ あっせんケトル(ヨシカワ AD-KZ81F)などをお勧めします。(2005年8月現在)

■自動(オート)炊飯

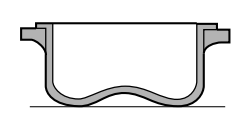
- 底径18~20cm、深さ8cm以上、底の厚さ2.5mm以上の多層なべを必ず使ってください。
- ホーローなべは焦げ付きやすいので、お勧めできません。

見分け方のポイント

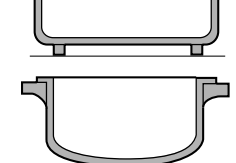
底の形状



- 平らで、トッププレートに密着する

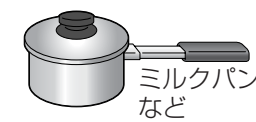


- 約4mm以上の反り・脚がある、底が丸い
- 安全機能が正しく動かない。
- 加熱できない。
- 火力が弱くなる。



- 底が薄過ぎる(反ることがあります)

■ラジエントヒーターではIHでは使えない小さななべが使えます。



- 平らで底の直径18cm以下。(厚手のものがよい)

材質



鉄・鉄鋳物 ステンレス



鉄ホーロー



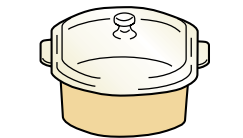
- 有磁性ステンレス <18-0>
- ステンレス一層なべ <18-8・18-10>
- 底の厚さが0.8mmを超える → 火力が弱くなるものがある。
- 1.5mmを超える → 加熱できないものがある。
- ステンレス多層なべ <なべ底に磁石が付くもの>



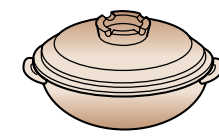
アルミ・銅



耐熱ガラス



土なべ



- 土なべなどの陶磁器は「IH用」と表示されていても使わない
- 形状などによっては、本製品が故障します。
- IHヒーターが高温になると通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できません。

■ラジエントヒーターでは鉄・ホーロー・ステンレスのほか、IHでは使えない材質のなべも使えます。

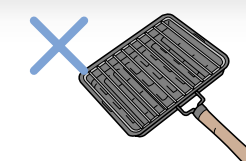
× 魚焼き器・網

(調理物が落ちてトッププレートに焼き付きます。)

ご注意

ホーロー加工品について

- 空焼きしたり、焦げ付けさせたりしない。
- 底面にホーロー加工をした魚焼き器は使わない。(底面の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)



安全上のご注意

必ずお読みください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、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 「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

注意 「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を区分して、説明しています。

禁止 してはいけない「禁止」内容です。

強制 必ず実行していただく「強制」内容です。

火災、やけど
爆発、感電などを
防ぐために…

警告

揚げ物をするときは次のことを必ず守る

- そばを離れない。
- **揚げ物切/入** ボタンで調理する。
- なべの底は、反ったり変形していないこと。

- 必ず、付属の「天ぷらなべ」か、あっせんの「感温天ぷらなべ」を使う。
- 油量は、500g (0.56L) 以上。

ラジエントヒーターは、高温になります

- 使用中や使用後は、触れない。
(高温注意ランプ点灯・点滅時は、特に注意)
- ふきんや新聞紙など、燃えやすい物を置いたり、直接食材を載せて調理しない。

トッププレート(ガラス製)には…

- カセットコンロ・ボンベ・缶詰などを置かない。
(誤って加熱すると爆発します)
- 強い衝撃(上に乗ったり、物を落とすなど)を与えない。
→ ひびが入ったり、割れたら、手を触れずに電源スイッチとご家庭の電源ブレーカーを切り、すぐに修理依頼をする。

IHクッキングヒーターは…

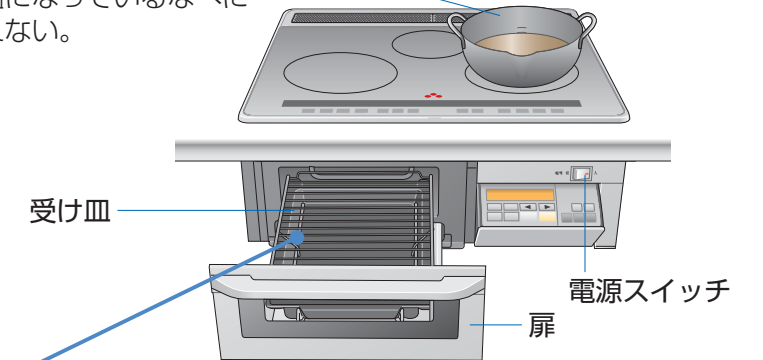
- 可燃物を近づけない。
- 水をかけない。
- 取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない。
- 吸・排気パネルに、ピンや針金など金属製の物を入れない。
- 分解・修理・改造をしない。→ 修理は、お買い求め先にご相談を。

発火、やけど
けがなどを防ぐ
ために…

注意

揚げ物をするとき(発火・やけどに注意!)

- 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、発火します)
- 油の飛び散りに注意する。
- 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。
(「油温度制御装置」が正しく働かず、発火の原因になります)
- 高温になっているなべに触れない。



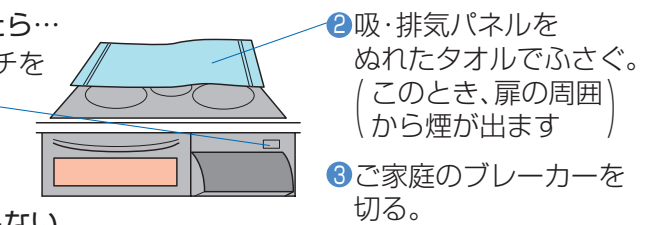
グリル部(中の物が燃えないように注意!)

- 受け皿には、必ず水を入れる。
- 使用後はお手入れする。(調理物・脂分を残さない)

- そばを離れたり、必要以上に加熱しない。

万一、発火したら…

- ① 電源スイッチを切る。



次のことは、しない

- グリルの扉(ガラス面)に、水をかけない。(割れることがあります)
- 炎が消えるまで、扉は引き出さない。(空気が入り、炎が大きくなります)

次の点もご注意ください

- なべ以外の物は載せない。
● アルミ箔なべ・レトルトパックや、アルミ箔・金属製スプーン・なべのふた・扉・受け皿・吸・排気パネルなど
(破裂してけがをしたり、加熱されてやけどの原因になります)
- なべを不安定な状態にしない。(落下すると、けが・やけどにつながります)
- 本体の前に物を置かない。(火災につながります)
- 使用中・使用後しばらくは、グリルの扉など高温部に触れない。
(やけどの原因になります)
- ペースメーカーなどをお使いの方は、医師にご相談ください。
(本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります)

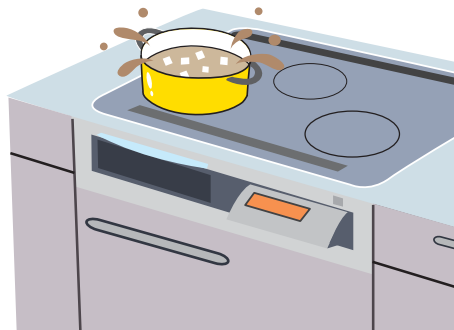
安全上のご注意

使用上のお願い

IHクッキングヒーターを使うとき (全般)

■シチュー・みそ汁などを煮たり温めたりするときには、弱火でときどきかき混ぜる

- 水や調理物を加熱していると、急に噴き出すことがまれにあります。
(突沸現象と言われるもの)
(やけどに注意する。)



■使用中は磁力線が出るため、磁気に弱いものを近づけない

- ラジオ・テレビ・補聴器など。
(雑音が入ります)
- カセットテープ・自動改札用定期券・キャッシュカード類など。
(記録が消えたり、壊れます)

■吸・排気パネルの上に物を置かない

- フィルター(吸・排気パネル)目詰まり検知が働いて、通電を停止します。
- グリル前面から煙が出たり、グリルの取っ手が熱くなります。

■冷えてからお手入れする

- 使用後しばらくは、トッププレートが熱いため触れない。

■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、すぐにふき取る

- ジャム・レモン汁・梅などを使った食品。(放置すると変色します)

■トッププレート・トップフレームをなべ底でこすったり、トップフレームに熱いなべを置かない (傷付いたり、変色します)

■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ジャー炊飯器など。
(磁力線により、IHクッキングヒーターが故障します)

■空だきしたり、加熱し過ぎない

- (調理物が燃えたり、なべが破損します)

■なべの下に紙などを敷かない

- (紙が焦げたり燃えたりします)

■調理以外に使わない

■キャビネット(本体下部)に調味料・食品などを置かない

- (排熱により、調味料・食品などが変質します)

■天面操作部に水などを付けたり、熱いなべなどを置かない

- (高温検知が働いて通電を停止したり、天面操作ボタンが誤動作します)

■本体操作部に煮汁などをこぼしたまま収納しない

- (煮汁が固まると、操作部が開かなくなります)

「3kW」を使うとき (左IHヒーター)

■いため物・焼き物には使わない

- (火力が強すぎて、なべ底が変形します)

■湯を沸かすときは、沸騰したら火力を下げる

- (火力が強すぎて、吹きこぼれや沸騰時の泡が飛び散ります)



■ゆで物は、「3kW」のまま食材を入れない

- (火力が強すぎて、食材が吹きこぼれます)

グリルを使うとき

■高温部に注意する

- 使用中、使用後しばらくは、扉・排気部などに触れない。
- 調理後、扉を引き出したままにすると、天面操作部が熱くなる。

■扉の出し入れは、ゆっくりと

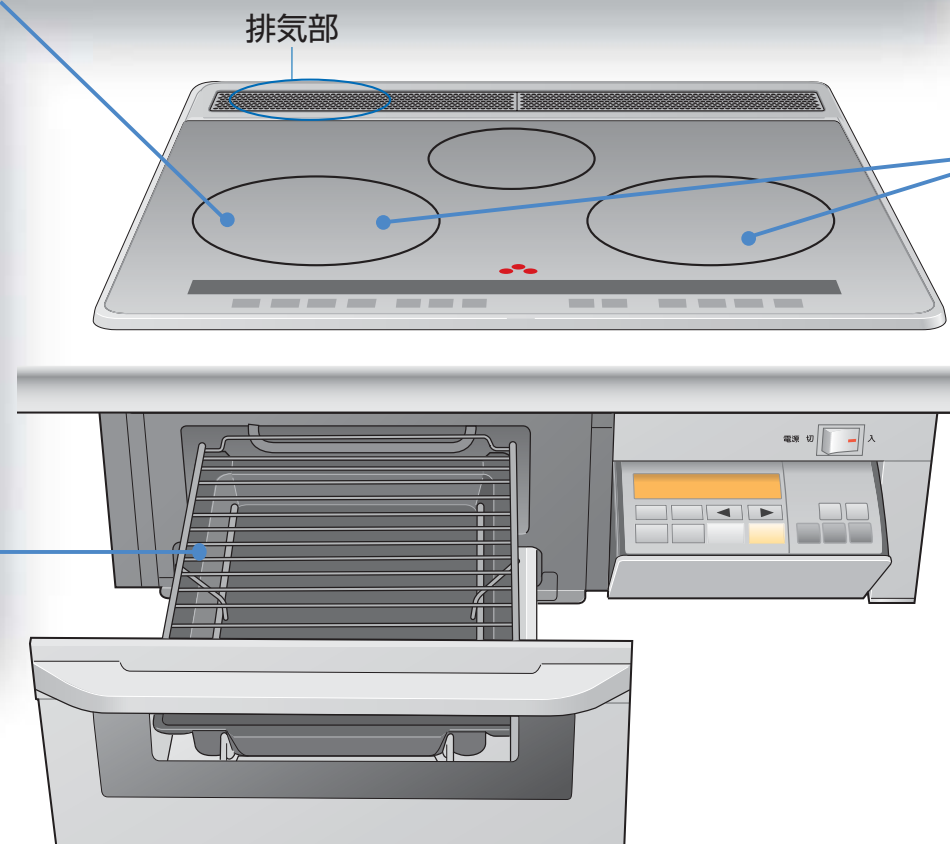
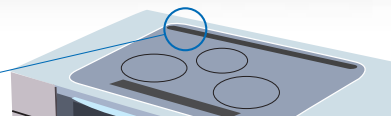
- 勢いよく引き出したり、入れたりしない。
(受け皿から水がこぼれます)

■受け皿には水以外を入れない

- グリル用小石など。
(発火・発煙や、やけどをしたり、自動調理がうまくできません)

■ビルトイン電気オーブンレンジ (NE-DB800・NE-DB800W・NE-DB801・NE-DB801W) 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くてもオーブンレンジを使うと、排気部が熱くなるので注意する。



いため物・焼き物をするとき (左・右IHヒーター)

■そばを離れない

■予熱の火力を弱めにする(加熱しすぎない)

- 少量の油を強火で加熱すると、油の温度が急激に上がり、発火します。
- なべ底が薄いもの・反っているものは強火で加熱すると赤熱します。

■油の飛び散りを少なくするために

- 材料をきちんと下ごしらえする。
(P.22ページ)
- なべの内側に水滴がついたまま油を入れない。
- 油温が適温にならないうちに材料を入れない。
(油温が上がってくると、油が飛び散ります)

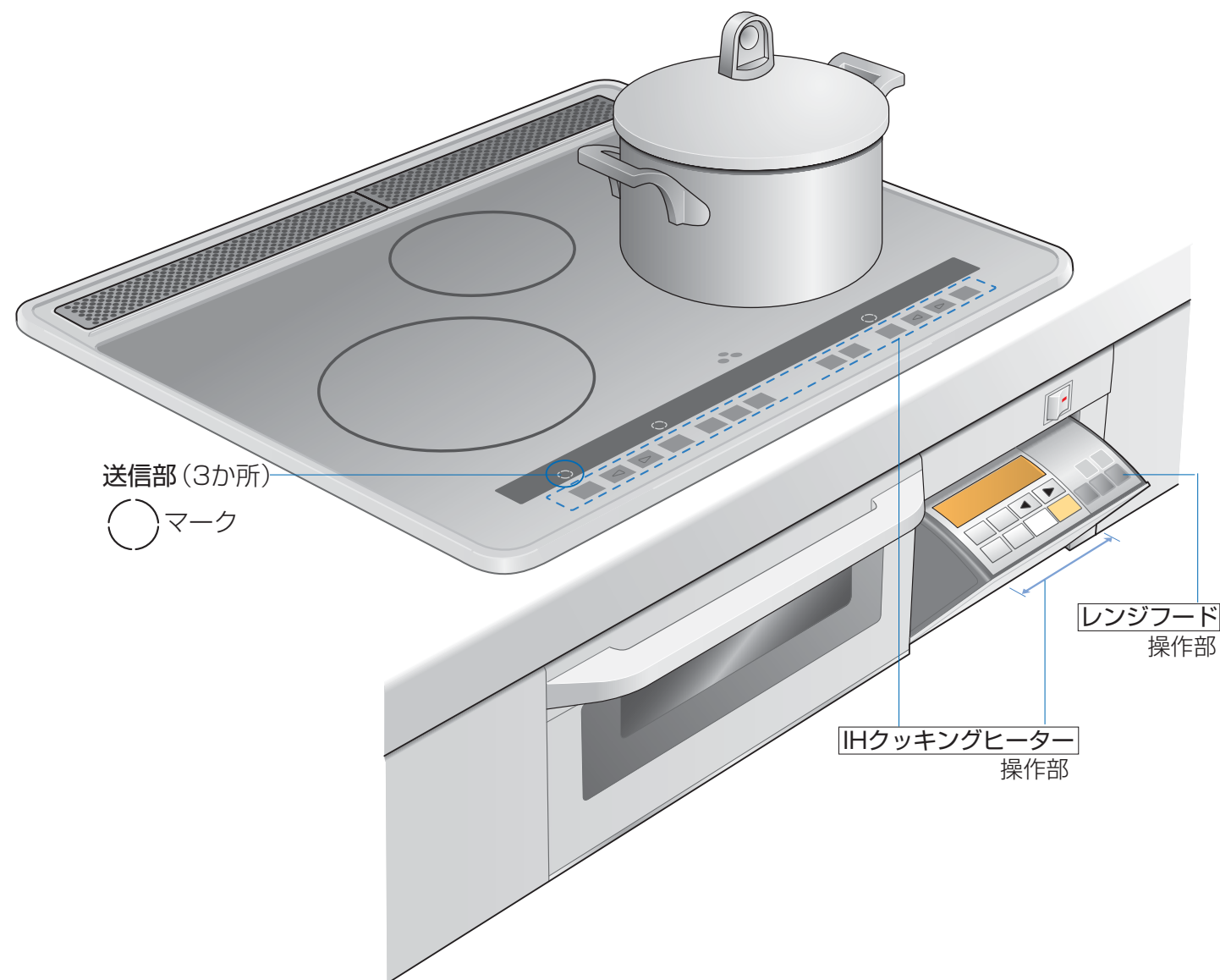
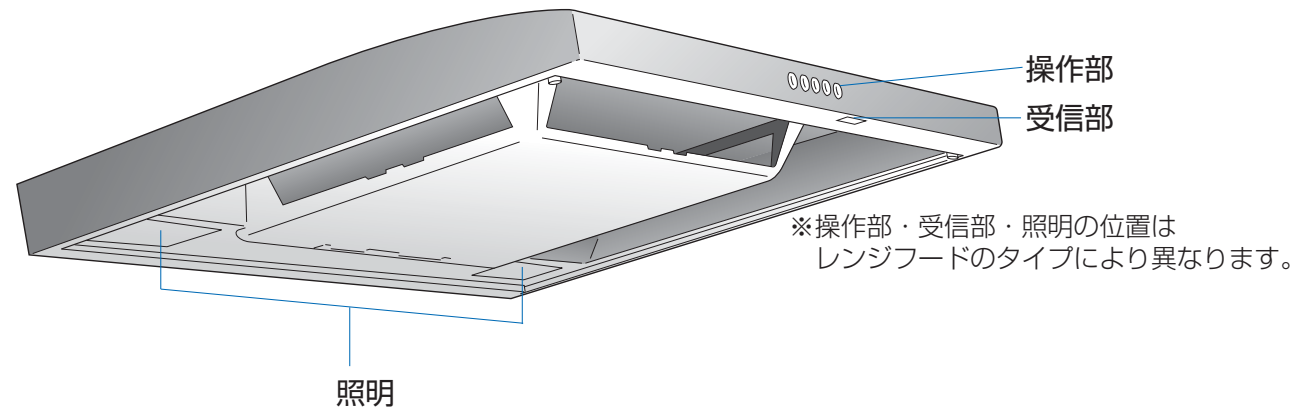
■顔を近づけない

揚げ物をするとき (左・右IHヒーター)

■なべのふたを伏せて置かない (ヒーターが入ると、加熱されます)

換気連動システムの使い方

- 換気連動システムとは、IHクッキングヒーターから送信する赤外線信号を、レンジフードが受信して自動的に運転・停止するシステムです。



操作

- レンジフード本体の電源が入っていることを確認する。

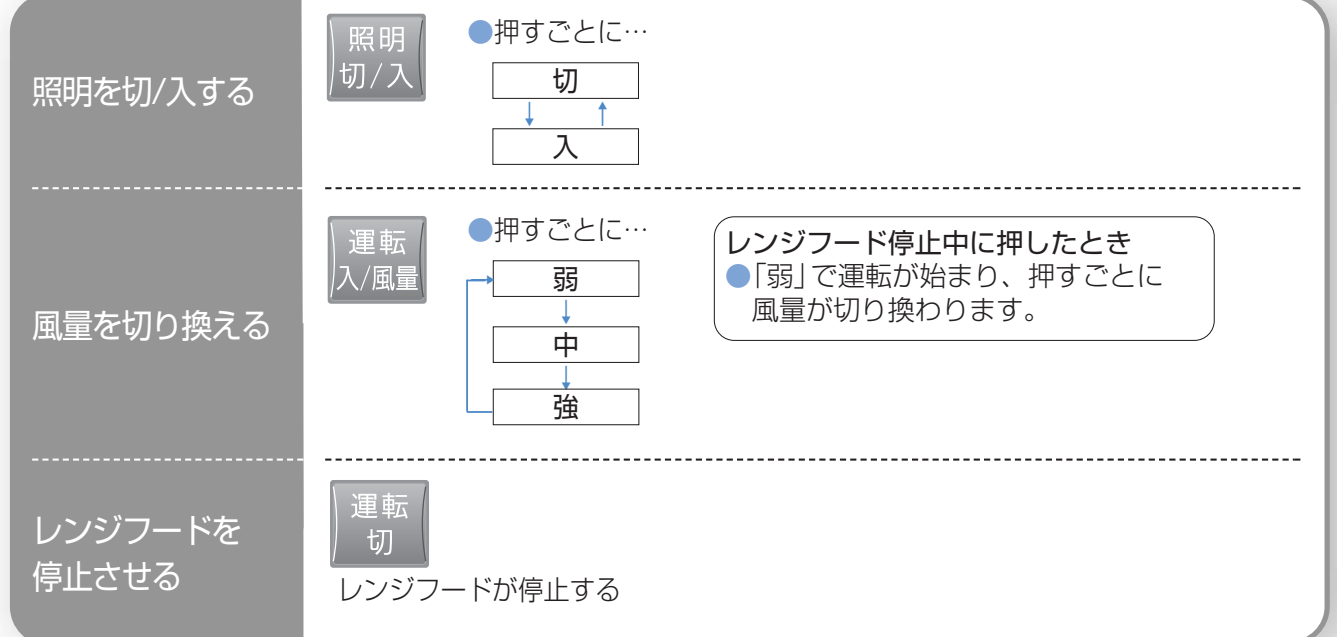
自動運転するとき



- 残置運転(約3分間)を強制的に停止させたいときは

- 残置運転中に「運転切」を押す。

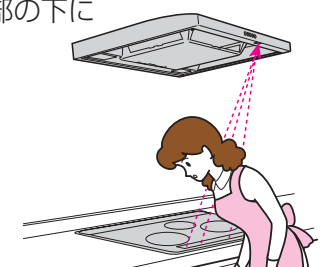
■IHの操作部でレンジフードの操作をするとき



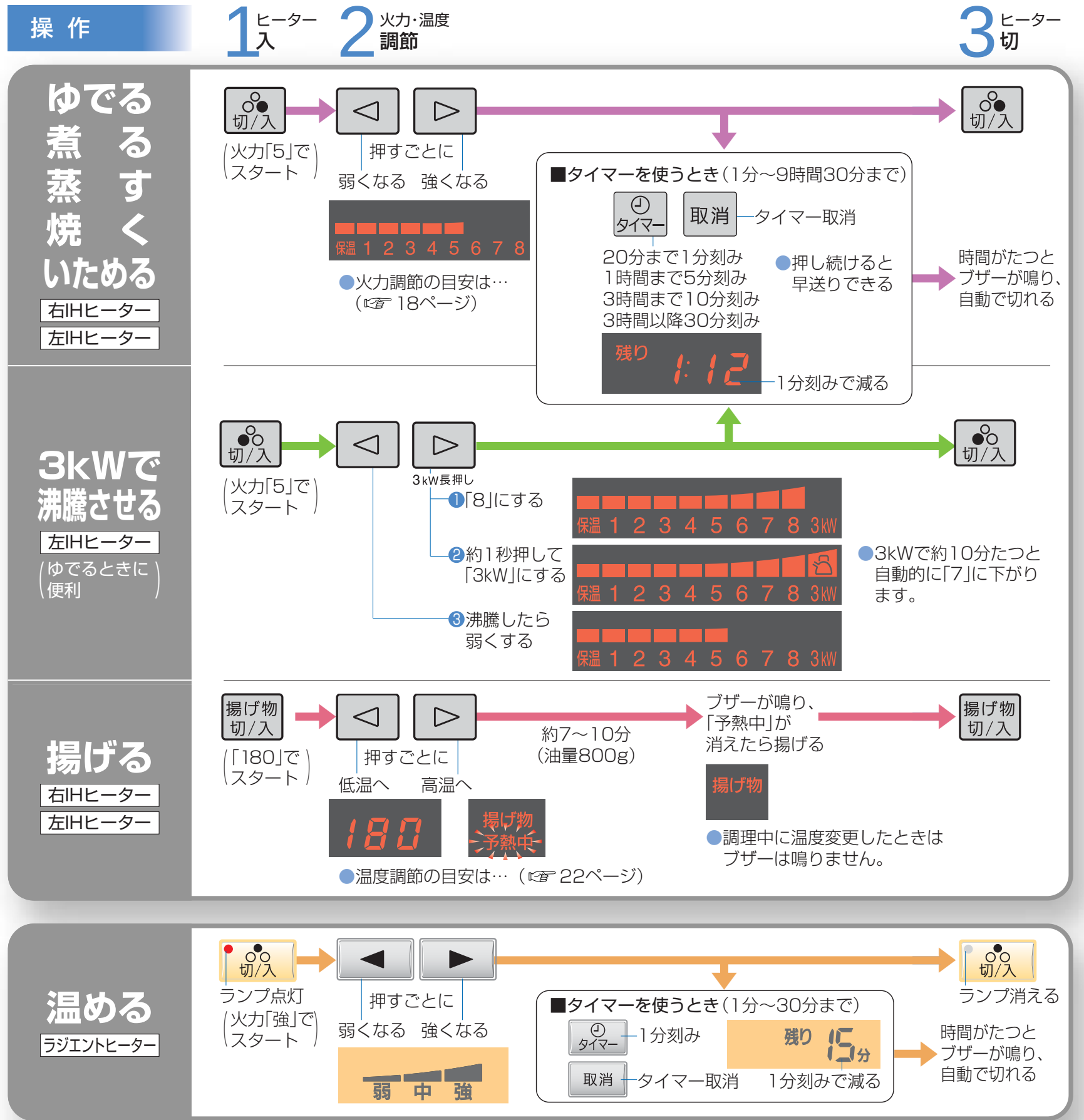
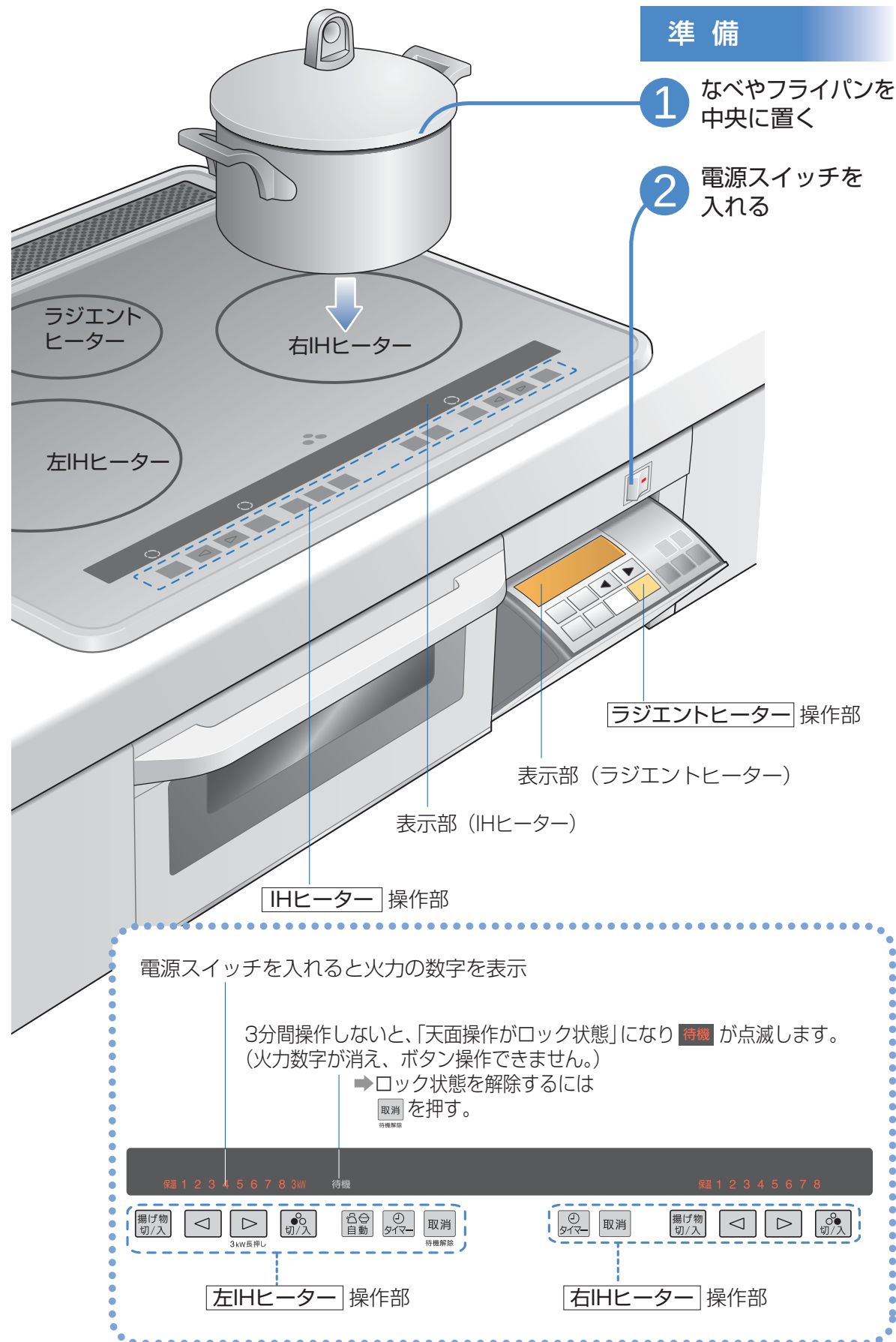
お願い

- 次のような使い方をしない。
(赤外線信号の送・受信ができません。)
- 送信部に物・なべなどを置かない。
- 送信部にフライパンなどの取っ手を向けない。
- 送信部を汚さない。
- テレビ・エアコンなどのリモコンを使いながら、IHクッキングヒーターを操作しない。
- その他の理由でうまく送・受信できない場合があります。
→レンジフード本体の操作部で操作する。
(レンジフードの取扱説明書)

- レンジフードの受信部の下に頭を近づけない。



基本の使い方



湯の沸かし方

自動(オート)湯沸かし

●沸騰後は約5分保温し、自動的に切れます。

準備

- 1 やかんやなべに水を入れ、中央に置く
●使えるなべは…(P.6ページ)
- 2 電源スイッチを入れる

水の量にご注意!

●センサーが沸騰を検知できる水量は1~2L。

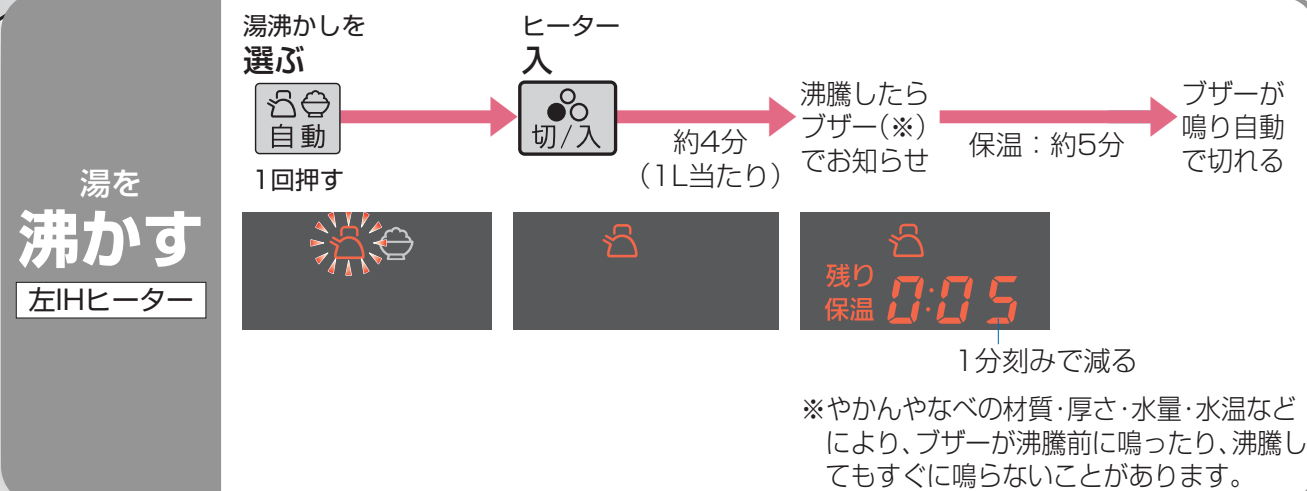
ふたをする

吹きこぼれるため
満水容量の60%までに

※深なべなどで多量に沸かす場合は、沸騰しないことがあります。

☺を押して沸騰するまで沸かしてください。

操作



■自動(オート)炊飯とまちがえたときは

- ヒーター「入」前は ☺ を押して、再操作する。
- ヒーター「入」後は ☺ を押して、再操作する。

お願い

- 次のような使い方をしない。(安全機能が働いて通電が停止したり、センサーが検知できないことがあります)
- 調理直後など、トッププレートが熱いときに沸かさない。
- ヒーター中央やなべ底などが汚れたままで沸かさない。
- 常温の水以外(だし汁やスープ・ミルク・むぎ茶パックなど)を沸かさない。
- ふたをしないで沸かしたり、湯沸かし中にやかんやなべを動かさない。
- 途中で水や湯を継ぎ足さない。

ごはんの炊き方

自動(オート)炊飯

準備

- 1 お米を量り、お米をといでザルに上げ、充分に水を切るなべに移して水加減し、30分以上浸す
●詳しくは…(P.23ページ)
●使えるなべは…(P.6ページ)
- 2 なべを中央に置く
- 3 電源スイッチを入れる

お米は…

- 付属の米計量カップで量る。
- 3カップまで炊ける。

水量は…

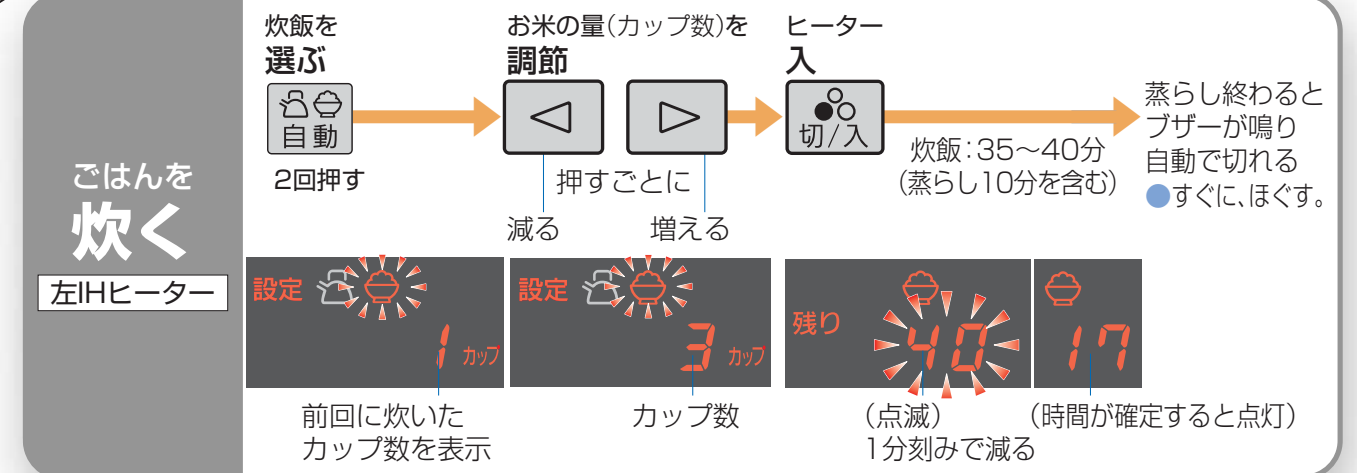
白米	水量
1カップ	200ml
2カップ	400ml
3カップ	550ml



すりきりで量る

180ml

操作



■カップ数をまちがえたときは

- ヒーター「入」前は ☺ を押して、再操作する。
- ヒーター「入」後は ☺ を押して、再操作する。(5分以上たっていたら、自動では炊けません。P.37ページ)

■自動(オート)湯沸かしとまちがえたときは

- ごはんがうまく炊けず、やり直しもできません。☹の点滅を確認して炊いてください。

お願い

- 次のような使い方をしない。(安全機能が働いて通電が停止したり、センサーが検知できないことがあります)
- いため物の直後など、トッププレートが熱いときに炊かない。
- ヒーター中央が汚れたままで炊かない。
- 炊飯中は、ふたを開けたりなべを動かしたりしない。

お知らせ

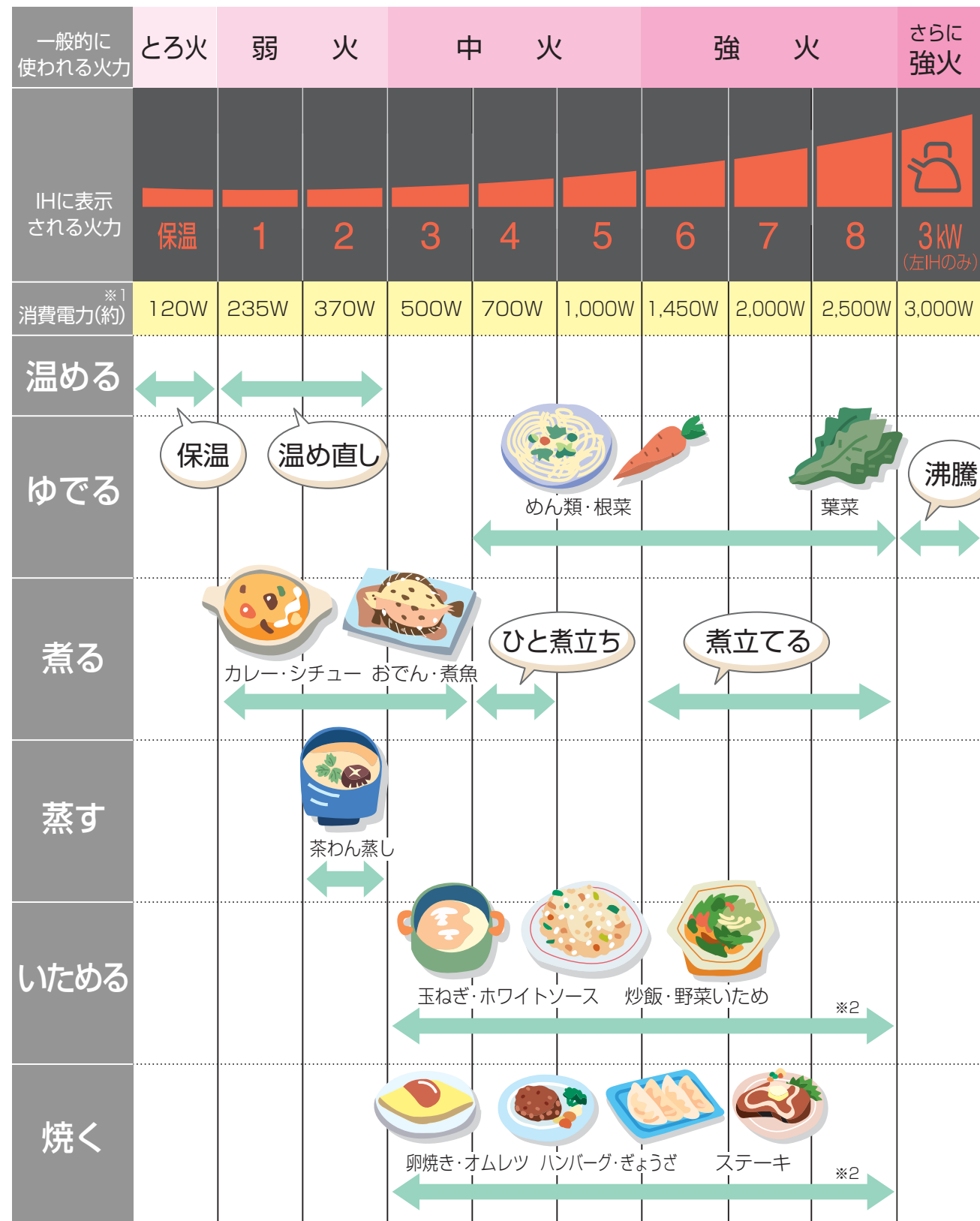
- 炊飯中は、飛まつ(泡)が飛び散ります。

IH調理のコツ

火力調節の目安

一般の料理本などで使われている「火加減」をIHで行うための目安です。

- なべの発熱量は材質により異なります。様子を見ながら火力調節を。
鉄→ホーロー→有磁性ステンレス(18-0)→非磁性ステンレス層なべ(18-8,18-10)の順で弱くなる。



※1 消費電力は、鉄ホーローなべを使った場合です。
※2 通常のいため物、焼き物調理は火力「7」までで充分です。

調理別のポイント

ゆでる

多量の湯を早く沸かすときは
左IHの3kWが便利



- 3kWでは、火力を弱めてから材料を入れる。

🕒 タイマーが便利

メニュー例	沸騰まで	火力調節の目安
スパゲティ		火力 4~5 めんを入れてゆでる 🕒 8~10分 (めんにより調節)
葉菜	火力 3kW	火力 7~8 茎から入れ、葉がしんなりしたら取り出す
ゆで豚		火力 2 アクを取りじっくりゆでる 🕒 40~50分
根菜	火力 7~8 (材料は水から入れる)	火力 4~5 やわらかくなるまでゆでる

煮る

9段階の細かい火力を上手に使い分け



焦げ付かないように
時々かき混ぜる



- 煮立てるとき →火力 6~8
- おでんなどサラッとした煮込み →火力 2~3
- シチューなどトロツとした煮込み →火力 1~2

- 温め直しも弱火でかき混ぜながら。
- みそ汁の温めは、なべ底のみそをかき混ぜてから火力 1~2 で。
- 突沸現象 (P.10ページ) にご注意。

🕒 タイマーが便利 🔪 とときかき混ぜる

メニュー例	火力調節の目安
煮魚	煮汁を煮立てる 火力 6 魚を入れて煮る 火力 2~3 🕒 10~15分
おでん	材料を煮立てる 火力 6 じっくり煮込む 火力 2 🕒 2~3時間
ポトフ	豚肉をゆでてアクを取る 火力 7~8 豚肉がやわらかくなるまで煮込む 火力 2 🕒 約1時間 → 野菜を加えて煮立てる 火力 7~8 → 野菜がやわらかくなるまで煮込む 火力 2 🕒 30~40分

- 長時間の煮込みには、タイマーがお勧め。
「切り忘れ防止」機能 (P.34ページ) が働いて途中で切れることはありません。

■IHヒーターより火力が弱いラジエントヒーターは、少量の調理に便利です

- 火力調節は、弱(340W)・中(490W)・強(1,250W)の3段階。
- IHで使えない小さななべで牛乳・みそ汁を温めたり、1人分のどんぶり調理に。

火力が強いので
すぐに高温になります

**予熱は火力4～6
1～2分で充分**

(油が少ないときは
さらに弱めの火力で)

※予熱が長過ぎると、なべの変形・調理物の焦げ付きや、温度過昇防止が働いて火力が低下する原因になります。



- 材料の準備・段取りを整えてから予熱する。
- 油は充分になじませて。
(フッ素樹脂加工されていないものは特に
念入りに)

フライ返しなどで
**材料全体を返し
ながらいためる**



- 材料がフライパンの底にとどまると、焦げ付き・べちゃつきの原因に。

焦げ付きそうなときは
フライパンを

**浮かしたり
IHヒーターから
ずらす**



- 一度に多くの量を
いためないように。

いためる

〈いため物〉

メニュー例	予熱	火力調節の目安		
野菜いため	火力 6	材料をいためる 火力 6～7		
炒飯	火力 5	卵・焼豚などごはん以外の材料をいためる 火力 5	ごはんを加えていためる →火力 6	
チンジャオ ロース		香味野菜をいため 油に香りを付ける 火力 5	材料を入れて いためる →火力 6	調味料を入れて からませる →火力 5
マーボー豆腐	火力 5～6	香味野菜をいため 油に香りを付け、豆腐 以外を入れていためる 火力 5～6	豆腐を加えて 煮立てる →火力 6	水溶きかたくり粉で とろみを付ける →火力 4

〈いため煮〉



タイマーが便利



ときどきかき混ぜる

メニュー例	予熱	火力調節の目安		
肉じゃが	火力 4～5	材料をいため 合わせる 火力 4～5	水を入れて 煮立てる →火力 5	やわらかくなる まで煮込む →火力 2～3 ⌚ 25～30分
カレー	火力 5～6	材料をいため 合わせる 火力 5～6	水を入れて 煮立てる →火力 7～8	やわらかくなる まで煮込む →火力 2～3 ルウを入れて とろみを付ける →火力 1～2 ✓

火力が強いので
すぐに高温になります

**予熱は
1～2分で充分**

(油が少ないときは
弱めの火力で)

※予熱が長過ぎると、なべの変形・調理物の焦げ付きや、温度過昇防止が働いて火力が低下する原因になります。



- 材料の準備・段取りを整えてから予熱する。
- 油は充分になじませて。
(フッ素樹脂加工されていないものは特に
念入りに)

メニュー例	予熱	火力調節の目安
ステーキ	火力 6	片面につき約1分ずつ焼く(ミディアム程度) 火力 6～7
ハンバーグ (たねを焼く)	火力 4～5	片面に焼き色を付ける 裏返してふたをし、中まで火を通す 火力 4～5 →火力 2～3
ぎょうざ		皮に焼き色を付ける 水を入れてふたをし、蒸し焼きにする (チリチリ音がしたらふたを取り、水分を飛ばす) 火力 4～5 →火力 4
焼きおにぎり	火力 3	火力 3 しょうゆを塗り、2～3回裏返して様子を見ながら焼く
おもち		火力 3～4 ふたをして、ときどき様子を見ながら焼く

●焼きおにぎり・おもちは、フライパンで焼くことができます。

焼く

卵料理のコツ

ガスコンロの感覚よりも弱めの火力で焼く

- 火力 **3～4** で予熱して焼く。
多めの油を入れて充分になじませる。
(フッ素樹脂加工されていないものは、特に念入りに)



卵焼き

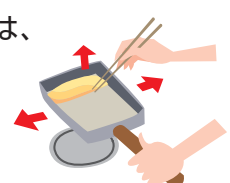
余分な油をふき取って、
適温を確認

- 卵液を少し落とすと
ジュンと音がするくらい。
(温度が高過ぎると
くっつきます)



焦げ付きそうなときは、
卵焼き器を動かす

- トップレート
から浮かしたり、
前後左右にずらす。



薄焼き卵は余熱を利用

- ①表面が乾いてきたら、トップレート
から離す。
- ②裏返して、卵焼き器の余熱で
焼き上げる。

オムレツ

油を切り、
バターを加えて溶かす

- なべ肌にまんべん
なく行き渡らせる。



卵を一気に流し込み、
全体を混ぜる

- 円を描くように
大きく素早く。

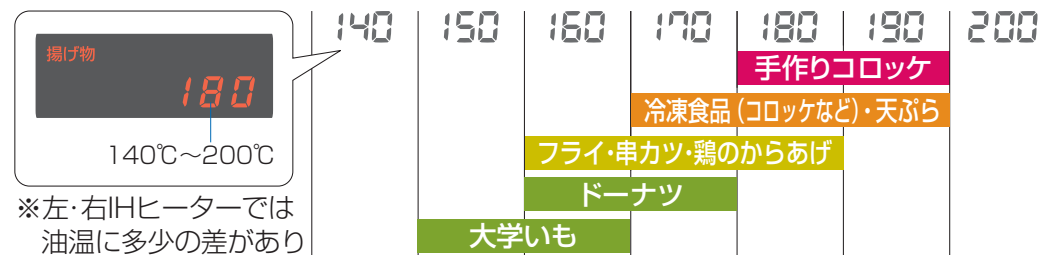


形を作るときは、フライパン
を傾けてたたみ込む

- フライ返しを使うと
たたみやすい。



■温度調節の目安（付属の天ぷらなべ・油800gの場合）



※左・右IHヒーターでは油温に多少の差があります。

温度調節を正しく機能させるために

必ず付属の
天ぷらなべで

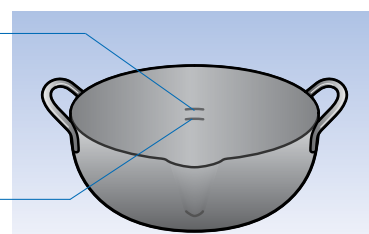
（または、あっせんのかんたん天ぷらなべ）



- なべは加熱部の中央に置く。
- なべ底が反ったり変形したら使わない。
- なべ底・トッププレートの汚れは取り除いて。
- トッププレートが熱いときに調理しない。
- 予熱を始めた後、油を継ぎ足したり、もう片方のヒーターに移動して揚げ物をしない。
- 熱い油を使って予熱しない。
- 何回か使って、茶褐色になったり濁った油は使わない。
- 沈んでいる揚げカスはこまめに取り除く。

油は800gが基本

500g未満の油では調理しない。
（少ないと発火の原因に）



揚げ物調理のコツと注意

■一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度までに

■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする

- 材料に含まれている水分や空気は、加熱されると膨張して破裂するため。

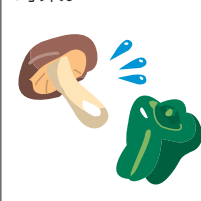
切り目などを入れる

〈えび〉
尾の先を切る。
〈ししとう〉
縦に切り込みを。
〈いか〉
皮をむき、両面に切り目を。
〈ゆで卵(うすらなど)〉
串などを刺す。



水分をふき取る

魚介類・しいたけ・ピーマンなどの野菜。



ドーナツなどの生地は

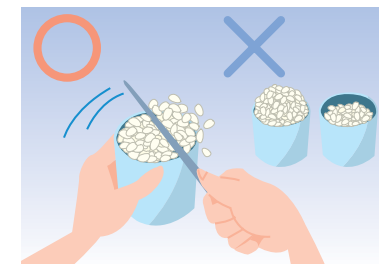
必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。



■揚げ過ぎに注意！

次の材料は、揚げ過ぎると破裂するので気を付ける。

- けんさきいか、するめいかなど ●コロッケ
 - 中が空洞の野菜(ししとう、おくらなど) ●ゆで卵(うすらなど)
- なべに揚げ残しがないか、常に確認を。

お米と水は
正確に量る

- 付属の米計量カップを使い、はしなどで、すりきる。
（市販の計量カップ（200ml）を使わない）

■計量の目安

白米・胚芽精米	水	無洗米	水
1カップ(約150g)	200ml	1カップ(約155g)	230ml
2カップ(約300g)	400ml	2カップ(約310g)	450ml
3カップ(約450g)	550ml	3カップ(約465g)	630ml

- 炊き上がりをお好みのかたさにしたいときは、水量を増やしたり減らしたりする。
（増減する量は10%までに）

お米をといだら
ザルに上げて
充分に水切りを

- ザルに上げたまま放置しない。
（お米が割れてべちゃつくため）

水加減のあと
30分以上浸し
水を含ませる

（冬場は1時間以上）



- 湯を使わない。
（ごはんの芯が残るため）
- pH9以上のアルカリ水を使わない。
（ごはんが、べちゃつくため）
- 無洗米は、水となじみにくいので、軽にかき混ぜてから浸す。

蒸らし終わりのブザーが鳴ったら

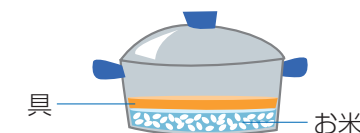
すぐにほぐして
水分を逃がす

- ふたが開かないときは火力 **4~5** で少し加熱する。

こんなときは

■炊き込みごはんを炊くとき

- 水量…調味料の分量だけ減らす
（お米は水だけで浸す）
- 具……お米の重さの30%程度



炊く直前に、調味料を入れてかき混ぜ、具をお米の上に載せる

■ごはんのこびりつきが気になるとき

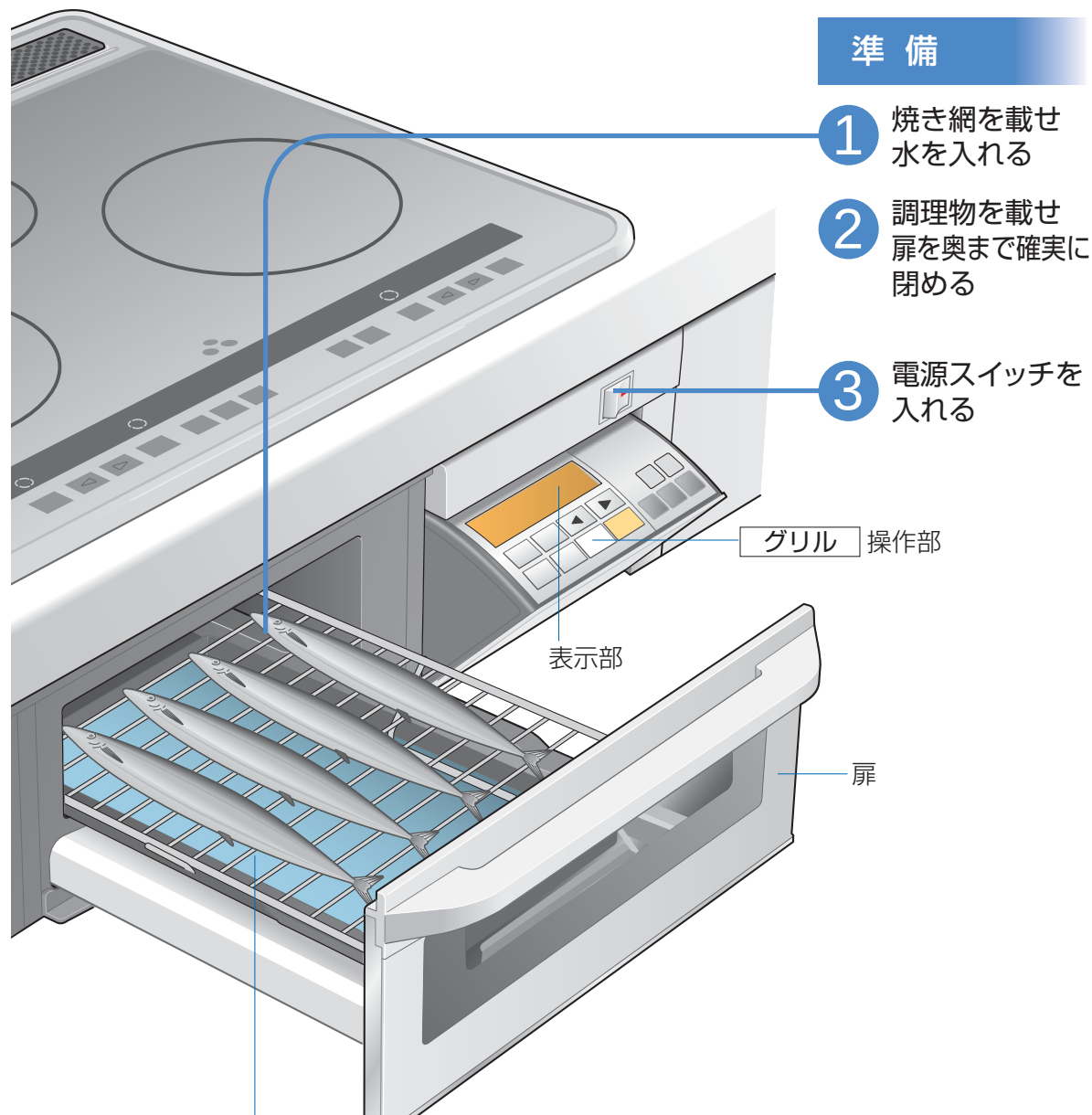
- 残り10分でヒーターを切り、ぬれたふきんの上に置いて余熱で蒸らす。



ごはんを
炊く

揚げる

グリルの使い方



準備

- 1 焼き網を載せ 水を入れる
- 2 調理物を載せ 扉を奥まで確実に 閉める
- 3 電源スイッチを 入れる

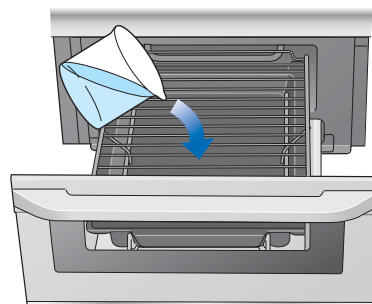
グリル 操作部

表示部

扉

受け皿には必ず水(約200ml)を入れる

- 水を入れずに使うと…
 - 調理物や落ちた脂分が燃えます。
 - グリル受け皿高温検知が働いて、通電が停止します。
 - 「自動」でうまく焼けません。
- 続けて焼くときは、水を追加する。(入れすぎないように注意する。)



お願い

- 自動調理中は扉を開けない。(うまく焼けません)
- 脂分の多い魚を焼いたときは煙が多いため、30秒程度待ってから扉を引き出す。

操作

自動で 焼くとき (焼き魚)

メニューを 選ぶ

自動

● 押すごとに…

生・姿焼き
切身/干物
つけ焼き

生・姿焼き
切身/干物
つけ焼き

● メニューと焼き加減の目安は… (P.26ページ)

■ 焼き加減を調節するとき



押すごとに
弱くなる 強くなる

弱 中 強

ヒーター 入

切/入
ランプ点灯

焼き上がると
ブザーが鳴り
自動で切れる

生・姿焼き 残り 18分
(点滅)
1分刻みで減る。

生・姿焼き 残り 13分
(時間が確定すると点灯)

手動で 焼くとき (焼きとり、焼きなすなど)

ヒーター 入

切/入
ランプ点灯 (火力「強」でスタート)

火力 調節

押すごとに
弱くなる 強くなる

手動
弱 中 強

● 火力の目安は… (P.26ページ)

ヒーター 切

切/入
ランプ消える

■ タイマーを使うとき (1分～30分まで)

タイマー 1分刻み

取消 タイマー取消

● 押し続けると早送り。

残り 15分
1分刻みで減る

時間がたつと
ブザーが鳴り
自動で切れる

■ 自動メニューを選びまちがえたときは

- ヒーター「入」前は 取消 を押して、再操作する。
- ヒーター「入」後は 切/入 を押して、再操作する。
※30秒以上たっていたら手動で焼き直す。

■ 手動で連続して焼くときは

- 切/入 で切ってから受け皿に水を入れ、次の調理物を入れる。
- 切り忘れ防止機能やグリル受け皿高温検知が働いて、通電が停止します。

お知らせ

- 使い始めは、煙やにおいが出ることがあります。
- ヒーターを切っても、内部の温度が高いときは約10分間冷却ファンの回る音がします。

グリル調理のコツ

焼き加減・火力の目安

調理のポイント

■同じ魚でも季節・鮮度・大きさ・脂ののりなどによって、焼けぐあいは変わります。
焼き加減を調節してください。

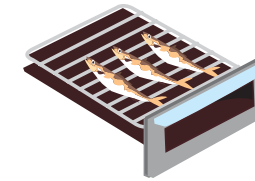
メニュー	焼き加減		
	弱	中	強
自動	生・姿焼き  小あじ はたはた あじ・さんま・いわし 真鯛・いさき (小さめ、脂ののっているもの) 生 魚 (大きめ、水分の多いもの)		
	塩蔵品  塩さんま  塩さば 塩鮭  生さば 生鮭 一塩ものの切り身 生の切り身		
	切身/干物  ししゃも さんまの開き (小さめ、薄め、よく乾燥したもの) 干物  開き(あじ・ほっけ) かれい一夜干し		
	つけ焼き  手作りの みりんづけ (味の濃い、つけ時間の長いもの) つけ焼き  ぶりのつけ焼き さわらや鯛のみそづけ しょうゆづけ		

■調理物の種類・大きさ・数などによって、時間は変わります。様子を見ながら焼いてください。

火力	火力		
	弱 (約1050W)	中 (約1340W)	強 (約1600W)
手動	みりん干し 市販のみりんづけ  ももつけ焼き 鶏 肉		
	丸干し  焼きとり もも塩焼き 肉		
	いか・貝など  焼きなす 焼きいも 野菜		
	焼きおにぎり		

自動／手動 共通

薄い部分は焦げやすいので
尾を手前に寄せる



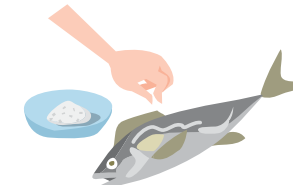
こびりつき防止に
焼き網にサラダ油を塗る



- 庫内に入れる物の高さは4cm以下にする。
- 冷凍の調理物は完全に解凍して焼く。
- はまぐりなど、開くとヒーターに当たる物は焼かない。

自動

焦げ過ぎや型くずれ防止に
姿焼きは尾ヒレにたっぷり化粧塩をする



火の通りをよくするために
切り身は皮に切り目を入れる



尾が反らないように
干物は皮面を下にする

焦げやすいので
つけ焼きはたれをふき取る

- 〈基本のたれ〉
- しょうゆ……大さじ4
 - みりん……大さじ3
 - 酒……大さじ1
 - 砂糖……大さじ2

みそづけは、みそを洗い流してふく

■焼き時間の例 (焼き加減「中」の場合)

さんま塩焼き(1~4尾)	15~20分	あじ開き(1~2枚)	9~13分
甘塩鮭(1~4切)	9~13分	ぶりつけ焼き(1~4切)	11~13分

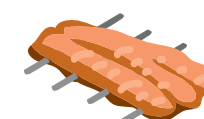
手動

加熱すると反るので
いかは切り目を入れる



- 大きい物は切り分ける。

あなごなどは串を刺す



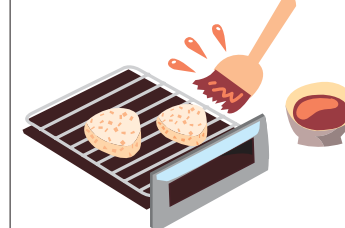
皮付きの鶏もも肉は
皮に穴を開ける



破裂を防ぐために
なすは表面に穴を開ける



焼きおにぎりは
4~5分たったら
ハケでしょうゆを塗る



■火力と焼き時間の目安

		🕒 タイマーが便利	
みりん干し(小6枚)	火力 弱 🕒 4~8分	焼きとり(6本)	火力 中 🕒 12~15分
みりん干し(中2枚)	火力 弱 🕒 6~8分	もも肉つけ焼き(2枚)	火力 弱 🕒 16~18分
うるめいわし丸干し(8~10尾)	火力 強 🕒 6~8分	もも肉塩焼き(2枚)	火力 中 🕒 16~20分
いか姿焼き(2はい)	火力 強 🕒 8~10分	焼きなす(3本)	火力 強 🕒 15~20分
さざえつぼ焼き(5個)	火力 強 🕒 10~12分	焼きいも(3本)	火力 強 🕒 20~25分
		焼きおにぎり(4個)	火力 強 🕒 10~15分

お手入れ

トッププレート・本体・天ぷらなべ

●お手入れは、電源スイッチを切り、冷えてから。

トッププレート

(天面操作部も同様にお手入れする)

軽い汚れ

絞ったふきんで、ふき取る



油汚れ

台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取る

●酸性・アルカリ性の強い洗剤(漂白剤・住宅用合成洗剤など)は使わない。(変色します)



取りにくい汚れ

クリームタイプの磨き粉(ジフなど)を付け、丸めたアルミ箔でこすり取る



■それでも取れないときは〈別売品：松下電器産業(株)製〉

広い面積の汚れ

品名：スーパーボンナミⅢクリーナー(クリームタイプ)

品番：AD-KZ061(2本セット)

希望小売価格：1,995円(税抜1,900円)



部分汚れ

品名：IH調理器具専用「プレートのよこれとり」(消しゴムタイプ)

品番：AKZ-C1

希望小売価格：945円(税抜900円)

使い方：トッププレートが乾いているときに消しゴムのようにこすって取る。



●いずれもお買い求め先にお問い合わせください。(2005年8月現在)

●「プレートのよこれとり」は松下グループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

PanaSense <http://sence.panasonic.co.jp/>
パナセンスカスタマーセンター ☎(06) 6907-9144

●それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

きれいにお使いいただくために
毎日必ずお手入れを…
調理物・油が焼き付くと
取りにくくなります。

■ビルトイン電気オーブンレンジ(NE-DB800・NE-DB800W・NE-DB801・NE-DB801W)を設置している場合
●排気口カバーはありません。

吸・排気
パネル

吸気口
カバー

排気口
カバー

台所用洗剤(中性)を薄めて
スポンジで洗う

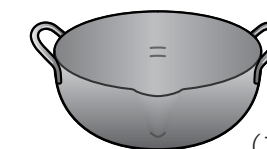
(食器洗い乾燥機でも洗えます)

●吸・排気パネルは、汚れて目詰まりしたまま使わない。

(フィルター(吸・排気パネル)目詰まり検知が働いて、通電が停止します)

●たわし・磨き粉は使わない。(表面が傷付きます)

●変形させない。



(フッ素樹脂加工)

1 台所用洗剤(中性)を
薄めてスポンジで洗う

●金属製のたわし・スポンジのナイロン面・ナイロン製ネットに入ったスポンジを使ったり、食器洗い乾燥機に入れない。(フッ素樹脂がはがれます)

なべ底の汚れも取り除く

●汚れがこびり付いたまま使わない。

(油温がずれたり、揚げ物そりなべ検知が働いて、通電が停止します)

2 さび防止のため
水分をふき取り、
食用油を塗る

●水分が付いたまま放置しない。(さびます)

トップ
フレーム

調味料が付いた
とき、すぐに
ふき取る

(放置すると、汚れが
残ります)

本体正面

台所用洗剤(中性)
を薄めて、ふきん
にしみ込ませて
ふき取る

(放置すると、汚れが
残ります)

本体
操作部

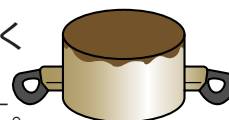
乾いた、やわらかい
布でふき取る



アドバイス

なべ底の汚れも取り除く

●トッププレートに
焼き付いて汚れの原因に。



お手入れ

お手入れ グリル

●お手入れは、電源スイッチを切り、冷えてから。

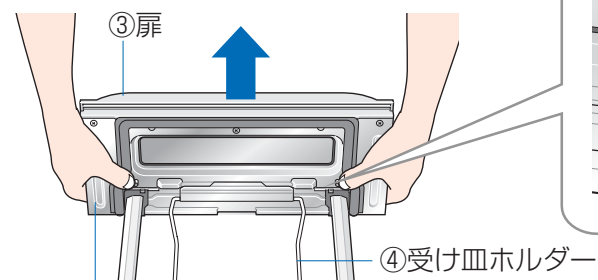
**焼き網は、ご使用の
たびにお手入れを...**
汚れが、こびり付くと
魚が取れにくくなります。

1 扉を引き出し、各部品を外す



アドバイス

- 焼き網を水につけておくと、お手入れしやすくなります。



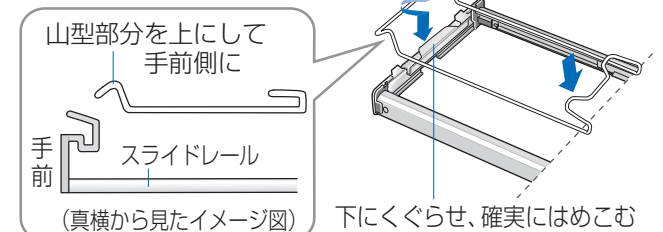
扉の側面を両手で持ち、扉裏側にある左右の突起を押しながら真上に引き上げる

2 台所用洗剤(中性)を薄めてスポンジで洗う

- たわし・磨き粉は使わない。(取っ手など塗装の表面が傷付きます)
- 焼き網をスポンジのナイロン面や、ナイロン製ネットに入ったスポンジでこすったり、食器洗い乾燥機に入れない。(フッ素樹脂がはがれます)
- 扉を食器洗い乾燥機に入れない。(パッキン・樹脂部が変形します)
- 受け皿ホルダーを変形させない。(扉が閉まりません)

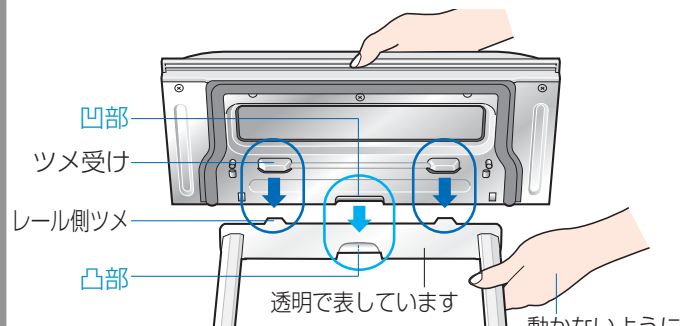
■取り付けるとき

①受け皿ホルダーを取り付ける



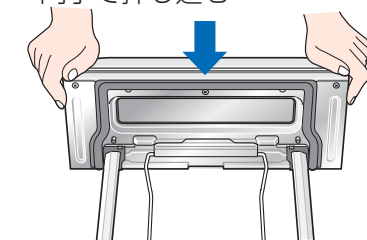
※受け皿ホルダーの向きが違っていると扉が閉まりません

②真上から、3か所(凹部と凸部・ツメ受けとレール側ツメ)を合わせて「カチッ」と音がするまで差し込む

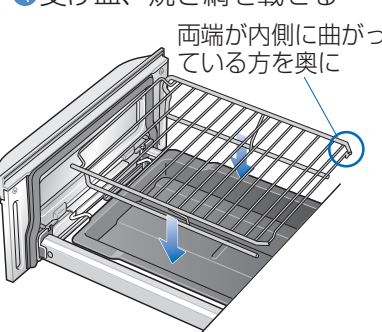


※3か所がはまっていないと傾きます

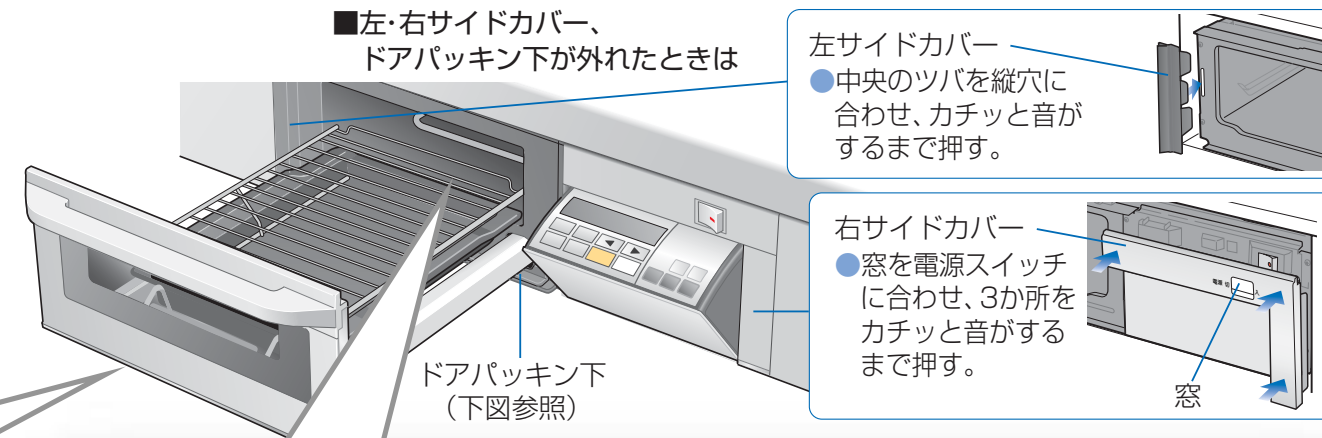
③確実にはまるように両手で押し込む



④受け皿、焼き網を載せる



※受け皿・焼き網の向きに注意する
※焼き網は浮かないように押さえる



■左・右サイドカバー、
ドアパッキン下が外れたときは

左サイドカバー
●中央のツバを縦穴に
合わせ、カチッと音が
するまで押す。

右サイドカバー
●窓を電源スイッチ
に合わせ、3か所を
カチッと音がする
まで押す。

ドアパッキン下
(下図参照)

庫内には、セルフクリーニングコートが施されています。
5～6回使用のたびに「自動クリーニング機能」でお手入れを。

●調理物から飛び散った脂を水と二酸化炭素に分解して、庫内の油汚れを抑えます。

1 受け皿・焼き網・受け皿ホルダーを外しておく

(外さないとお手入れ異常検知が働いて通電を停止します。)

2 庫内お手入れを押す

3 切/入を押す

約20分(庫内温度が高いときは
時間は長くなります。)

終了するとブザーが鳴り、自動で切れる

時間が確定すると点灯

庫内

部品の交換

お買い求め先にご相談ください。

部品名	部品番号	希望小売価格
ドアパッキン(消耗部品)	AZE99-414	1,155円(税抜1,100円)
ドアパッキン下(消耗部品)	AZK48-414	525円(税抜 500円)
焼き網(消耗部品)	AZC83-414	2,100円(税抜2,000円)
天ぷらなべ	KZ-JJ112-307	2,100円(税抜2,000円)

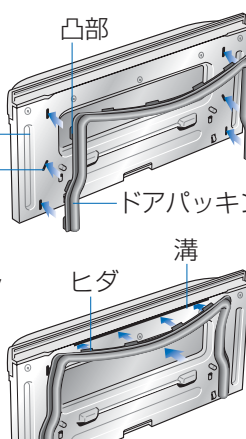
※2005年8月現在

■パッキンを交換するときの目安

柔軟性がなくなったり、扉のすき間から煙が漏れ出したら交換する。

ドアパッキン

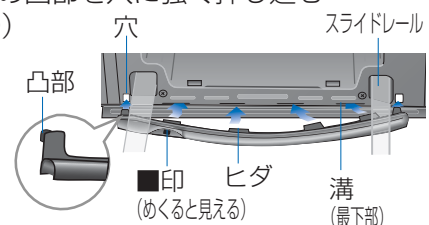
- 古いパッキンを引っ張って外す
- 新しいパッキンの凸部を扉裏側の穴に強く押し込む(左右3か所ずつ)
- 扉裏側の溝に扉パッキンを添わせる
- ヒダ(4か所)を溝に差し込み、全体を完全に押し込む



ドアパッキン下

- 古いパッキンを引っ張って外す
- 新しいパッキンの凸部を穴に強く押し込む(左右1か所ずつ)
- 印(4か所)を斜め下に押す(ヒダが溝に入る)
- 全体が完全にはまっているか確認する

●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。



お手入れ

次の表示が出たら…

■安全機能が働くと、「ピピ…」とブザーが鳴って、表示でお知らせします。

表 示	原 因	直 し 方	参照ページ
U04	フィルター(吸・排気パネル)目詰まり検知 ●IHヒーター使用時に、吸・排気パネルをふさいでいたり、ほこりがたまっていたりして、本体内部の温度が高くなった。	●吸・排気パネルをふさいでいるものを取り除く。 ●吸・排気パネルを手入れする。 (自動的に加熱を始めます)	— 29
U16 (点灯または点滅)	天面操作部異常検知 ●天面操作部に水や物が付いている。	●水や物を取り除く。 ※直したあとヒーターが切れていることがあります。 引き続き使用するときには [切/入]ボタンで操作できます。	—
	●天面操作部のボタンに約3秒以上触れていても表示します。		—

●次の方法で直し、使っていた [切/入] ボタンで表示を消す。

U11	グリル受け皿高温検知 ●グリル受け皿に水を入れていなかったり、途中で水がなくなった。	●焼けぐあいを確かめ、焼き足りないときは受け皿に水(約200ml)を入れて手動で焼けぐあいを見ながら焼く。	24
	●手動で連続して焼くときに通電を切らずに焼いた。	●  でヒーターを切ってから、受け皿に水を入れて焼く。	
U12	グリル異常高温検知 ●グリル庫内の発火などで温度が異常に上がった。	①すぐに電源スイッチを切る。 ②吸・排気パネル全体をぬれたタオルでふさぐ。 ③ブレーカーを切る。 ●炎が消えるまで扉を開けない。	9
(左IH) U13 (右IH) U14	空焼き自動OFF ●空焼き状態が約15分続くと、自動的に通電を停止する。 ※なべの種類により、停止までの時間が異なります。 ※火力が弱い場合や、なべの種類によっては、この機能が働かないことがあります。	●なべに調理物を入れて再度ボタン操作する。	—

●次の方法で直し、使っていた [切/入] ボタンで表示を消す。

表 示	原 因	直 し 方	参照ページ
U15 または 表示に対し、 油温が高く 感じたり 低く感じる	揚げ物そりなべ検知 ●なべ底に約2mm以上の反りがあったり、変形している。 ●トップレートやなべ底に、異物や汚れがこびり付いている。 ●トップレートが熱いときに揚げ物をした。 ●熱い油を使って予熱した。 ●予熱を始めてから油を継ぎ足した。	●底が反ったり、変形していないなべを使う。 ●異物や汚れを取り除く。 ●トップレートが冷えてから、揚げ物をする。 ●常温の油を使って予熱する。 ●再度、温度設定し直す。	22 28 22
	●  で煮炊きや湯沸かしなどをすると、表示することがあります。		—
U19	左IHトップレート高温検知 ●トップレートが熱いときに自動調理(湯沸かし・炊飯)をした。	●トップレートが冷えてから、自動調理をする。	16 17
	●内側がフッ素樹脂加工されたなべで湯沸かしすると、表示することがあります。 ●自動炊飯するのに湯沸かしで加熱すると、表示することがあります。(ごはんがうまく炊けません) ●自動調理(湯沸かし・炊飯)で空だきすると、表示することがあります。		—
U22	天面表示部高温検知 ●表示部の上に高温のなべなどを置いた。	●表示部の上からなべなどを外す。	11
U25	グリルお手入れ異常検知 ●お手入れするときに受け皿が入っていた。	●受け皿を外す。	31
 IHヒーターの 表示部が点滅 (なべ確認マ ーク点灯) し、 1分後に消灯	なべなし自動OFF ●なべを置いていない。 ●使用中に、なべを外した。 ●なべがヒーターの中央から大きくずれている。 ●使えないなべを使っている。	●なべを置く。 ●なべをヒーターの中央に置く。 ●IHヒーターで使えるなべを使う。	14 16 17 6

■以上の処置で直らないときや H 表示が出たときは…

H00	●故障です ➡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)をお買い求め先にご連絡ください。
-----	--

次の表示が出たら…

故障かな？

●故障ではありません。修理を依頼される前にご確認を。

■ヒーターが入らない・切れている

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
IHヒーターが入らない	●電源スイッチを入れていない。 ●オールロックしている。	●電源スイッチを入れる。 ●ロック解除する。	5
ラジエントヒーター または グリルが入らない	●ラジエントロックしている。 ●ラジエントヒーターとグリルは、同時に使えません。 (ボタンを押してもブザーが鳴り、受け付けません)	●ロック解除する。	5
使用中にヒーター が切れていた	切り忘れ防止機能 ●ボタン操作しないまま一定時間が過ぎると、ブザーで知らせてヒーターが切れます。 ●IHヒーター・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。 ※長時間の煮込みには タイマーをお勧めします。	—

■火力が弱くなる

IHヒーターの 火力感がなくなる	温度過昇防止機能 ●なべ底の温度が上がり過ぎると、自動的に通電をコントロールします。 (いため物・焼き物の予熱時間が長過ぎたときなどに、よく働きます) 温度が下がると、自動的に火力は強くなります。	—	
	●二つ以上のヒーターを同時に使うと、総消費電力を超えないようにする ため、左・右IHヒーターの火力を自動的に制御します。 ●グリルやラジエントヒーターを使う場合は、右IHヒーターの火力を制 御します。 (火力表示が変わらなかったり、ボタンを押してもブザーが鳴り、) (火力が上がらないことがあります。)	—	
	●「IH用」と表示している土なべなど、 IHヒーターが高温になるなべを使った。	→ ●土なべは「IH用」と表示 していても使わない。	7
左IHヒーターの 「3kW」火力で ●勝手に「7」に下がる ●ボタンを押しても 「3kW」に上げられ ない	●次の場合は、左IHヒーターの「3kW」は使えません。 ●右IHヒーターと、グリルまたはラジエントヒーターを使うとき (ボタンを押してもブザーが鳴り、火力は上がりません)	—	
	●「3kW」火力のままで、10分間使い続けた。	→ ●再度  を押す。	15
	●「3kW」は火力が強いので、安全のため にボタンを押しても簡単に受け付けな いようにしています。	→ ●  を1秒間押す。 3kW長押し	15
ラジエントヒーター の火力が弱い	●ヒーターの温度が異常に上がることを防ぐために頻繁に通電を コントロールします。そのため、「強」(1,250W)に設定していても、 30~40%火力が弱くなります。 ※ラジエントヒーターの中に見える黒い棒が、温度を検知するセンサーです。	—	

■天面操作部の動作や表示がおかしい

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
操作できない	● 指サック・傷テープをしていると、操作できないことがあります。 ● 片方の手でなべの取っ手を持っていると、操作できないことがあります。	—	
待機 が表示される	● 電源が入ったまま、3分以上IHヒーターを使わなかった。	取消 を押す。 待機解除	14
ボタンの周囲を触っても作動する	● 水などがボタンの周囲に付いている。	● 乾いたふきんでふき取る。	—

- 以上の方法で直しても操作できないとき
- ①電源スイッチを切り、天面操作部に付いているものを取り除く。
 - ②再度、電源スイッチを入れる。
- ※揚げ物・自動調理(湯沸かし・炊飯・グリル)をしているときは、調理終了後に行う。

■本体から音がする(冷却ファン)

音が大きくなったり 小さくなったりする	●冷却ファンは、火力によって運転モードを3段階に分けています。 (左IHヒーターの火力を「8」「3kW」に上げると、高速運転するため ファンの音が大きくなります)	—
電源スイッチを切ったあとも ファンの音がする	●本体内部の温度上昇を抑えるため、冷却ファンが作動しているためです。 温度が下がると、自動的に冷却ファンは止まります。	—
扉の周囲から風が出る	●冷却ファンが作動すると、吸・排気パネル以外に、扉や本体操作部の周囲 からも風が少し出ます。	—

■その他

ラジエントヒーターやグリルがついたり消えたりする	●自動的に温度調節しているためで、故障ではありません。	—	
揚げ物の ●予熱時間が長過ぎる ●油温が低い	●トップレートが熱いときに揚げ物をした。 ●使用して、茶褐色になったり濁った油を使った。 ●なべ底に揚げカスがたまっている。	●冷えてから、揚げ物をする。 ●できるだけ新しい油を使う。 ●揚げカスをこまめに取り除く。	22
自動(オート)湯沸かしのブザーが ●沸騰する前に鳴る ●沸騰しても鳴らない	●やかんやなべの材質・厚さ・水量・水温などにより、沸騰お知らせブザーが早く鳴ったり遅れて鳴ることがあります。	●沸かし足りない場合は、  を押し沸騰するまで沸かす。	16
加熱中に なべから音がする	●なべの種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがあります。 (取っ手にわずかな振動を感じる)ことがあります	●なべの位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。	—
	●加熱中になべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることがありますが異常ではありません。		—

故障かな？

故障かな？

●故障ではありません。修理を依頼される前にご確認を。

■レンジフードが動かない

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
●ヒーターを「切/入」してもレンジフードが連動しない ●IHの操作部でレンジフードが操作できない	次のような使い方をすると、赤外線信号が送・受信できません。		13
	●送信部 ●物・なべなどを置かない。 ●フライパンなどの取っ手を向けない。 ●汚さない。 ●テレビ・エアコンなどのリモコンを使いながら、IHクッキングヒーターを操作しない。 ●レンジフードの受信部の下に頭を近づけない。		
	●オールロックしている。	●ロック解除するか、レンジフード本体の操作部で操作する。	—

- その他の理由でうまく送・受信できない場合があります
レンジフード本体の操作部で操作する。
(レンジフードの取扱説明書)
- IH操作部でレンジフードの操作をしたときは、「ピッ」という受け付け音は鳴りません。

Q&A 自動(オート)炊飯

Q	A								
自動(オート)炊飯できるお米は？	白米・胚芽精米・無洗米・発芽玄米は炊飯できます。 ■発芽玄米は白米と混ぜて炊飯する ●お米の割合…白米2：発芽玄米1 ●水量の目安 <table><tr><th>米</th><th>水量</th></tr><tr><td>1カップ</td><td>240ml</td></tr><tr><td>2カップ</td><td>460ml</td></tr><tr><td>3カップ</td><td>650ml</td></tr></table> 発芽玄米とは… 浸水させて0.5mm程度発芽しかけた状態の玄米。発芽することでGABA(ギャバ)と呼ばれる「ガンマーアミノ酸」が増えます。最近では、健康食品としても注目されています。	米	水量	1カップ	240ml	2カップ	460ml	3カップ	650ml
米	水量								
1カップ	240ml								
2カップ	460ml								
3カップ	650ml								
お湯やアルカリ水などで炊飯できますか？	使わないでください。 ●お湯…ごはんに芯が残ります。 ●pH9以上のアルカリ水…ごはんがべちゃつきます。 ●硬水…ごはんがかたくなり、黄色くなります。								
ごはんがかたいのは？	炊く前にお米を浸していますか？ ●通常は30分以上、冬場は1時間以上浸してください。 お米の銘柄・産地・季節などにより、ごはんのかたさは変わります。お好みのかたさにしたいときは、水量を増やしたり減らしたりして調節を。 ※増減量は、水量の10%までに。								
ごはんがやわらかいのは？	水量を正確に量っても、洗米後によく水を切らないと炊飯時の水量は多くなります。 ●お米をといだあとは、ザルに上げて十分に水切りしましょう。 炊飯後に、ふたをしたまま放っておくと、湯気が露となって落ち、ごはんがべちゃつきます。 ●ブザーが鳴ったら、すぐにふたを開け、全体をほぐして余分な水分を逃がしましょう。								
ごはんが焦げる・こびり付くのは？	炊き込みごはんや無洗米は、焦げやすくなります。 ●残り10分でヒーターを切り、なべをヒーターから外して蒸らしてください。 (こびり付く場合は、ぬれたふきんの上に置いて蒸らすと抑えられます) 炊飯に適さないなべを使うと、ごはんが焦げたり、こびり付きやすくなります。(うす手のなべ・ホーローなべなど) ●必ず マーク付きで底径18~20cm、深さ8cm以上、底の厚さ2.5mm以上の多層なべをお使いください。								
ごはんが炊けていないのですが…	選びまちがえて、自動湯沸かしで炊くと、ごはんがうまく炊けません。 ●炊飯するときは、 の点滅を確認して を押してください。 炊飯中に停電すると、ごはんがうまく炊けません。								
カップ数をまちがえて を押してしまったのですが…	次の方法でやり直せます。 ●5分以内であれば、 で切ってから再操作できます。 ●5分以上たつと、自動では炊けません。→火力調節して炊いてください。 沸騰させる 蒸気が出たら火力を弱める 火力 → 火力 (約15分) → ヒーターを切って蒸らす(約10分)								
ほぐすときになべのふたが開かない…	火力 で少し加熱してください。								

Q & A へ自動(オート)炊飯
故障かな？

保証とアフターサービス

よくお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は
まず、お買い求め先へお申し付けください。

- 転居や贈答品などでお困りの場合は
 - 修理は、「修理ご相談窓口」へ！
 - その他は、「お客様ご相談センター」へお問合せください。
- 保証書（別添付）
お買い上げ日・お買い求め先などの記入を確かめ、
お買い求め先から受け取り、保存してください。
保証期間：お買い上げ日から本体1年間
- 補修用性能部品：弊社は、IHクッキングヒーターの
機能を維持するために必要な部品を、製造打ち切り
後6年間保有しております。

修理を依頼されるとき

「次の表示が出たら…」 「故障かな？」 (P.32～36ペー
ジ) 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、お買い求め先へご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容	
①品名「IHクッキングヒーター」	②品番
③お買い上げ日	④故障の状況(できるだけ具体的に)
⑤  表示が出たとき(故障)は、その表示内容	

- 保証期間中は：保証書の規定に従って、出張修理をさせて
いただきます。
- 保証期間後は：診断をして、修理できる場合、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・点検などの費用です。
部品代	修理に使用した部品および補助材料代です。
出張料	ご依頼により、技術者を派遣する費用です。
- 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 (P.裏表紙)

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
<http://panasonic.co.jp/cs/japan>

修理に関するご相談

ナショナル パナソニック **修理ご相談窓口**

ナビダイヤル
(全国共通番号)  **0570-087-087**

●電話をかけられますと、
まずNTTより通話料金の目安をお知らせします。
●携帯電話やPHS等の場合は、直接各地域の
「修理ご相談窓口」におかけください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル パナソニック **お客様ご相談センター** 365日
受付9時～20時

●電話  **0120-878-365**
●FAX  **0120-878-236**
●携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**

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)

各地域の「修理ご相談窓口」			
北海道地区		近畿地区	
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 ☎(011)894-1251	滋賀	守山市勝部6丁目2-1 ☎(077)582-5021
旭川	旭川市2条通16丁目1166 ☎(0166)22-3011	京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4 ☎(075)672-9636
帯広	帯広市西19条南1丁目7-11 ☎(0155)33-8477	大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7 ☎(06)6359-6225
函館	函館市西栲栳589番地241 (函館流通センター内) ☎(0138)48-6631	奈良	大和郡山市筒井町800番地 ☎(0743)59-2770
東北地区		中国地区	
青森	青森市第二問屋町3-7-10 ☎(017)739-9712	鳥取	鳥取市安長295-1 ☎(0857)26-9695
秋田	秋田市東通り2丁目1-7 ☎(050)5519-6348	米子	米子市米原4丁目2-33 ☎(0859)34-2129
岩手	盛岡市羽場13地割30-3 ☎(019)639-5120	松江	松江市平成町182番地14 ☎(0852)23-1128
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18 ☎(022)387-1117	出雲	出雲市渡橋町416 ☎(0853)21-3133
山形	山形市平清水1丁目1-75 ☎(023)641-8100	浜田	浜田市下府町327-93 ☎(0855)22-6629
福島	福島県安達郡本宮町字南/内65 ☎(0243)34-1301	岡山	岡山市田中138-110 ☎(086)242-6236
首都圏地区		四国地区	
栃木	宇都宮市御幸町194-20 ☎(028)689-2555	香川	高松市勅使町152-2 ☎(087)868-6388
群馬	前橋市箱田町325-1 ☎(027)254-2075	徳島	徳島市沖浜2丁目36 ☎(088)624-0253
茨城	つくば市花畑2丁目8-1 ☎(029)864-8756	高知	高知市仲田町2-16 ☎(088)834-3142
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2 ☎(048)728-8960	愛媛	松山市土居田町750-2 ☎(089)971-3644
千葉	千葉市中央区星久喜町172 ☎(043)208-6034	新潟	新潟市東明1丁目8-14 ☎(025)286-0171
中部地区		九州地区	
石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80 ☎(076)294-2683	福岡	春日市春日公園3丁目48 ☎(092)593-9036
富山	富山市寺島1298 ☎(076)432-8705	佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 ☎(0952)26-9151
福井	福井市開発4丁目112 ☎(0776)54-5606	長崎	長崎市東町1949-1 ☎(095)830-1658
長野	松本市大字笹賀7600-7 ☎(0263)86-9209	大分	大分市萩原4丁目8-35 ☎(097)556-3815
静岡	静岡市駿河区西島765 ☎(054)287 9000	宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2 ☎(0985)63-1213
名古屋	名古屋市中区瑞穂区塩入町8-10 ☎(052)819-0225	熊本	熊本市健軍本町12-3 ☎(096)367-6067
岐阜	岐阜県本巣郡北方町 高屋太子2丁目30 ☎(058)323-6010	天草	本渡市港町18-11 ☎(0969)22-3125
高山	高山市花岡町3丁目82 ☎(0577)33-0613	鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33 ☎(099)250-5657
三重	久居市森町字北谷1920-3 ☎(059)255-1380	大島	名瀬市長浜町10-1 ☎(0997)53-5101
沖縄地区		沖縄地区	
沖縄	浦添市城間4丁目23-11 ☎(098)877-1207	沖縄	浦添市城間4丁目23-11 ☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

仕様

		トッププレート幅 60cmタイプ	トッププレート幅 75cmタイプ
電	源	単相200V (50-60 Hz 共用)	
消	費 電 力	5,800 W / 4,800 W (切換式)	
大	き さ (約)	幅599 mm×奥行577 mm×高さ230 mm 幅749 mm×奥行577 mm×高さ230 mm	
グ	リ ル	幅240 mm×奥行310 mm	
焼	き 網		
質	量 (約)	23.1 kg	24.2 kg

	左IHヒーター	右IHヒーター	ラジエントヒーター	グリル
消 費 電 力	3,000 W	2,500 W	1,250 W	1,850 W
火 力 調 節 (約)	10段階調節 120 W相当～3,000 W	9段階調節 120 W相当～2,500 W	3段階調節 340 W相当～1,250 W	手動：3段階調節 1,050 W相当～1,600 W相当
揚げ物温度調節 (約)	7段階調節 140～200 ℃	7段階調節 140～200 ℃	—	—
自 動 調 理	湯沸かし 炊 飯	—	—	生・姿焼き 切身/干物 つけ焼き
調理タイマー	1分～9時間30分	1分～9時間30分	1分～30分	1分～30分

- 待機電力…ゼロ ※電源スイッチが「切」の状態。

- グリル・ラジエントヒーターと右IHヒーター (8) を使うときや
左・右IHヒーターと、グリルまたはラジエントヒーターを同時に使うときは
総消費電力量を超えないようにするため、左・右IHヒーターの火力を自動的に制御します。
▶火力表示は変わらず火力を制御したり、自動的に設定火力を下げる場合があります。
(この場合、ボタンを押してもブザーが鳴り、火力は上がりません。)

- 総消費電力の切り換えについて
本製品は、電気容量に合わせて総消費電力を5,800 W (工場出荷時設定) と4,800 Wの2段階に切り換える
ことができます。
※詳細は、お買い求め先にお問い合わせください。