

取扱説明書

IH クッキングヒーター(家庭用)

トッププレート幅 60cm

品番	CH-CS6B	CH-C6B
	CH-DS6B	CH-D6B
	CH-RG6B	

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。

保証書・設置説明書別添付

上手に使って上手に節電

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		ご使用中止
	●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		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修理ご相談窓口にて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お取り扱い

パナソニック株式会社およびその関係会社は、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、折り返し電話させていただくときのため、ナンバー・ディスプレイを採用しています。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。

※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。

製造元 パナソニック株式会社 キッチンアプライアンスビジネスユニット

〒651-2271 神戸市西区高塚台1丁目5番1号

© Panasonic Corporation 2008

ZY02-5866
S0806Y6040

CH-CS6B設置例

かんたんIHブック

ZY02-5866

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。

**揚げ物温度調節(左右IH)や
グリル自動(オート)調理で
微かな火加減をお手伝い** (19ページ・21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・排気パネルは外して洗えます。(25ページ)

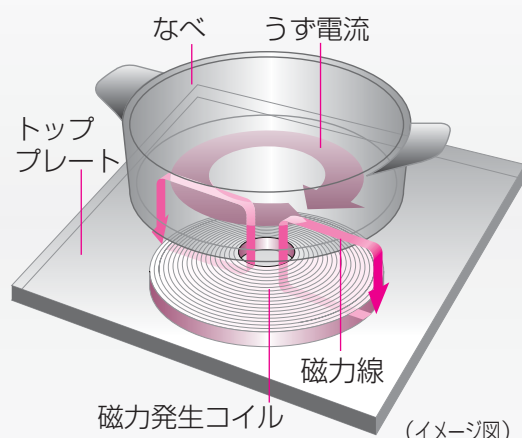
IH加熱のしくみ

**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。



(イメージ図)

初めてIHを お使いになる方へ

- IHは高火力です。
安全に、そして上手に調理いただくため
「安全上のご注意」と「IH調理のコツ」を
よくお読みください。



**IHレシピ集や
IHクッキングヒーターに関する情報をもっと見てみたい！**

<http://sumai.panasonic.jp/ihcook/>

お問い合わせの多い項目が
すぐに探せます。



6
ページ

このなべは 使えますか？

新しく買うときは、マークで確認！
お手持ちのなべは、こうして確認！



24
ページ

トッププレート が汚れた！

焦げ付いた！変色した！しみが付いた！

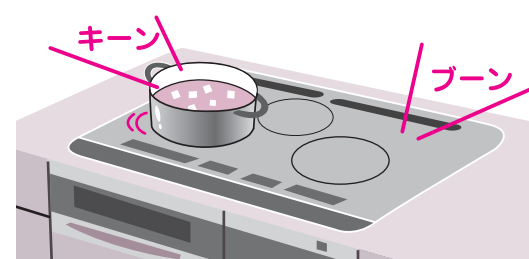


毎日のお手入れが肝心です。
取りにくいときは、こうして取ります！

31
ページ

なべから音がする！ 本体から音がする！

電源スイッチを切ったのに…？



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

基本の使い方

12

- IHヒーター・ゆでる・煮る・蒸す・焼く・いためる
・3kWで沸騰させる
・揚げる
・タイマー
- ラジエントヒーター・温める

IH調理のコツ

15

- 火力調節の目安／調理別のポイント

グリルの使い方

20

グリル調理のコツ

22

- 焼き加減・火力の目安／調理のポイント

長く 使うために

お手入れ

24

次の表示が出たら…

28

故障かな？

30

保証とアフターサービス

32

仕様

33

各部の名前

左IHヒーター

- ゆでる 煮る 蒸す 焼く いためる
- 3kW たっぴ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。
 - 揚げ物は、左右同時に使えません。



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。
- ご注意
 - トッププレートが高温になります。



右IHヒーター

- ゆでる 煮る 蒸す 焼く いためる
- 揚げ物がカラッと揚がる温度調節機能付き。
 - 揚げ物は、左右同時に使えません。



グリル

- 両面焼き。
- 焼き魚が自動で焼ける自動(オート)調理付き。

表示部



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。

高温注意ランプ

- トッププレートが熱くなると点灯。
- 電源を切っても、熱い間は点滅。
- ※加熱時間が短いときは、熱くなっても点灯しない場合があります。

オールロック、ラジエントロック時に表示

電源スイッチ

通電ランプ
●電源が入ると点灯。

受け皿

取っ手

焼き網(メッキタイプ)
※CH-DS6B・CH-D6Bはフッ素タイプ。

扉

- 外して洗えます。(P.26ページ)
- 温度が上がりにくい防熱グリルドアを別売しております。

品番: KZ-GDB2-K
希望小売価格:
7,875円(税込)
(2008年10月現在)

グリル庫内は見えません

- 「防熱グリルドア」はパナソニック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。

Pana Sense <http://www.sense.panasonic.co.jp/>

付属品



IH専用天ぷらなべ…1個
●煮物・いため物などには使えません。

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)

- すべての操作をロック。

- ロック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。
- ヒーターを使用中はロックできません。

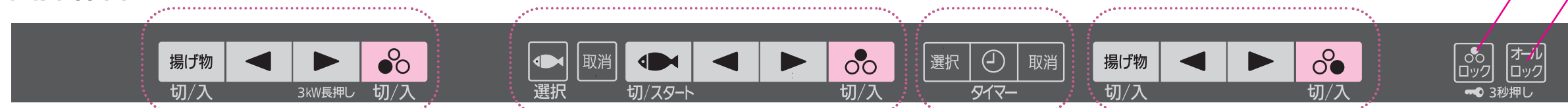
天面操作部

左IHヒーター操作部

グリル&ラジエントヒーター操作部

タイマー操作部

右IHヒーター操作部

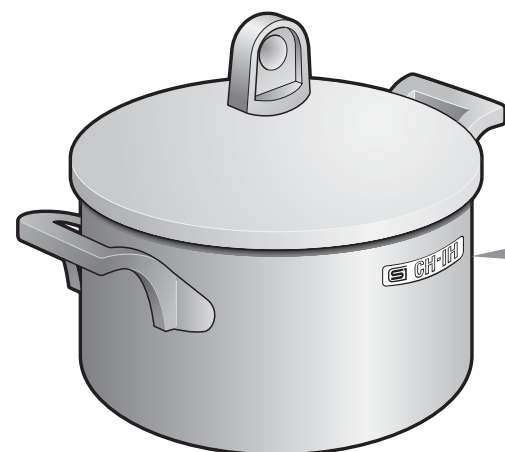


- 左IH、右IH、ラジエント、グリルそれぞれに使えます。操作するときは、いずれかを選んで行います。(P.12、14、21ページ)

使えるなべは？

確認のしかた

新しく購入するとき



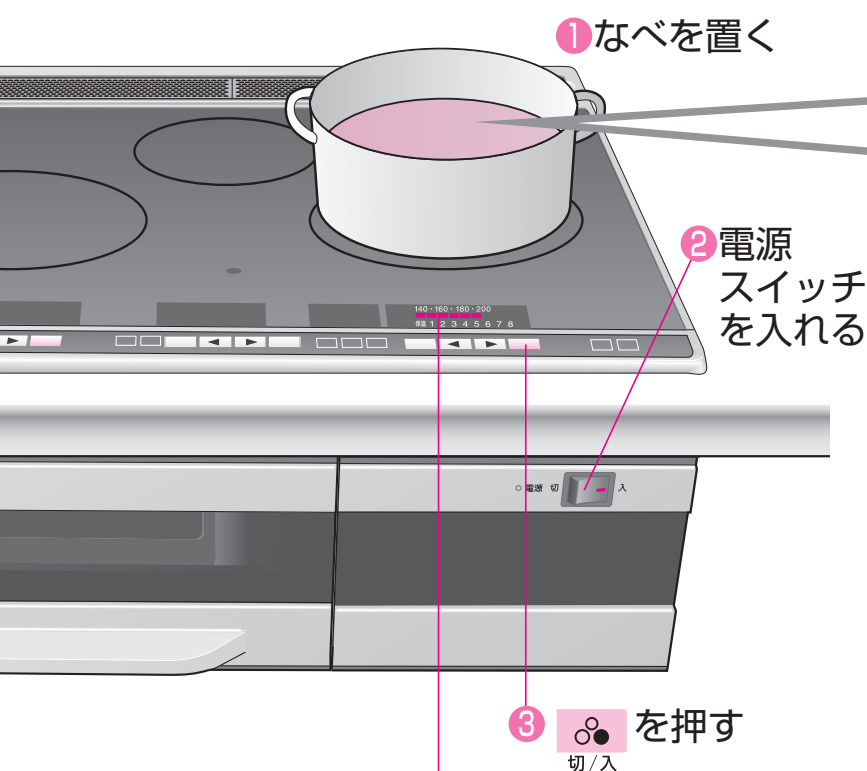
市販のなべは…
マークを確認！



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。
(お買い求め先にお問い合わせください)

お手持ちのなべを確認するとき



火力表示



なべに…
**水を入れて
加熱してみる！**

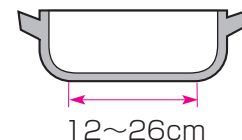
使えるなべは
火力表示が点灯
(加熱スタート)
●確認したら切る。

使えないなべは
火力表示が点滅
(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。

見分け方のポイント

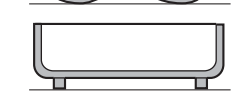
底の
形状



●平らで、
トッププレートに
密着する

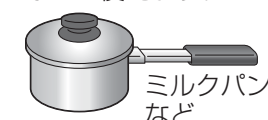


●約3mm以上の反りがある・
脚がある・底が丸い
●安全機能が正しく働かない。
●加熱できない。
●火力が弱くなる。



●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。



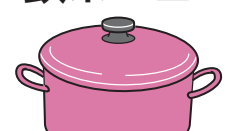
●平らで底の
直径15cm以下。
(厚手のものがよい)



鉄・鉄鋳物



鉄ホーロー



ステンレス
(磁石で見分ける
ことができます)

●なべ底に磁石が付くもの
●一層なべ<18-0>
●多層なべ

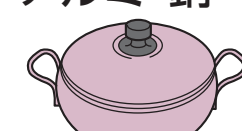
●なべ底に磁石が付かないもの
●一層なべ<18-8・18-10>
なべの種類によっては、火力が
弱くなったり加熱できないもの
があります。



●多層なべ
<間にアルミや銅を挟んでいるもの>



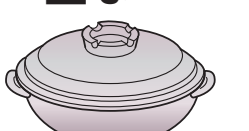
アルミ・銅



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。

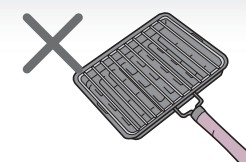
■ラジエント
ヒーターでは
鉄・ホーロー・
ステンレスのほか、
IHでは使えない材質の
なべも使えます。
※脚付きのなべは
使えません。

✕ 魚焼器・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、焦げ付かせたりしない。
●底面にホーロー加工をした魚焼器は使わない。
(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)



使えるなべは？

安全上のご注意

必ずお守りください

人への危害、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。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

禁止 してはいけない内容です。

注意 「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

実行 実行しなければならない内容です。

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」を使う。
- 油量は、500g (0.56L) 以上。
- 中央に置く。

いため物・焼き物をするときは…

- そばを離れない。
- 加熱しすぎない。(予熱の火力は弱めにする)
(少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します)

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)
- 直接、食材を載せて調理しない。(火災の原因になります)

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・湯たんぽなどを置かない。
(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、割れると感電の原因になります)

IHクッキングヒーターは…

- 可燃物をトッププレートに置いたり、近づけない。
● ふきん、紙パック、食品トレイなど
- 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。

異常・故障時は

- 直ちに使用を中止する
(発煙・発火・感電のおそれがあります)
➡すぐに電源スイッチとブレーカーを切り、点検・修理を依頼してください。

- <異常・故障例>
- 焦げ臭いにおいがする
 - トッププレートにひび割れができた
 - 触れるとビリビリ電気を感じる

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・脂分が残っていると、発火することがあります)
- 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。
- 2 吸・排気パネルをめれたタオルでふさぐ。
(このとき、扉の周囲から煙が出ます)
- 3 ご家庭のブレーカーを切る。

- 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)

液体を加熱するとき

- 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、突然噴き出したりなべが飛び跳ねることがあり、やけど・けが・トッププレート破損の原因になります)

次の点もご注意ください

- なべ以外の物は載せない。
● レトルトパック、アルミ箔なべ、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になります)
- 金属製スプーン、なべのふた、扉、受け皿、吸・排気パネルなど(加熱による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)
- 医療用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、医療用ペースメーカーに影響を与えることがあります)

使用上のお願い

IHクッキングヒーターを使うとき (全般)

■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)

■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。
(磁力線により、IHクッキングヒーターが故障します)

■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。

■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

■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)

■調理以外に使わない

■空だきしたり、加熱しすぎない

- (調理物が燃えたり、なべが破損します)

■鍋の下に紙・ふきん・汚れ防止カバーなどを敷かない

- (敷物が焦げたり、温度調節機能が正しく働かずに調理物が燃えたりします)

■天面操作部や表示部に熱いなべなどを置かない

- (表示が見えにくくなったり、高温検知が働いて通電を停止します)

■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。

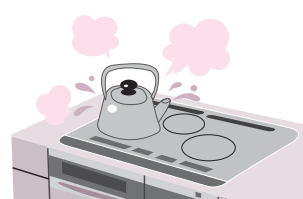
「3kW」を使うとき (左IHヒーター)

■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

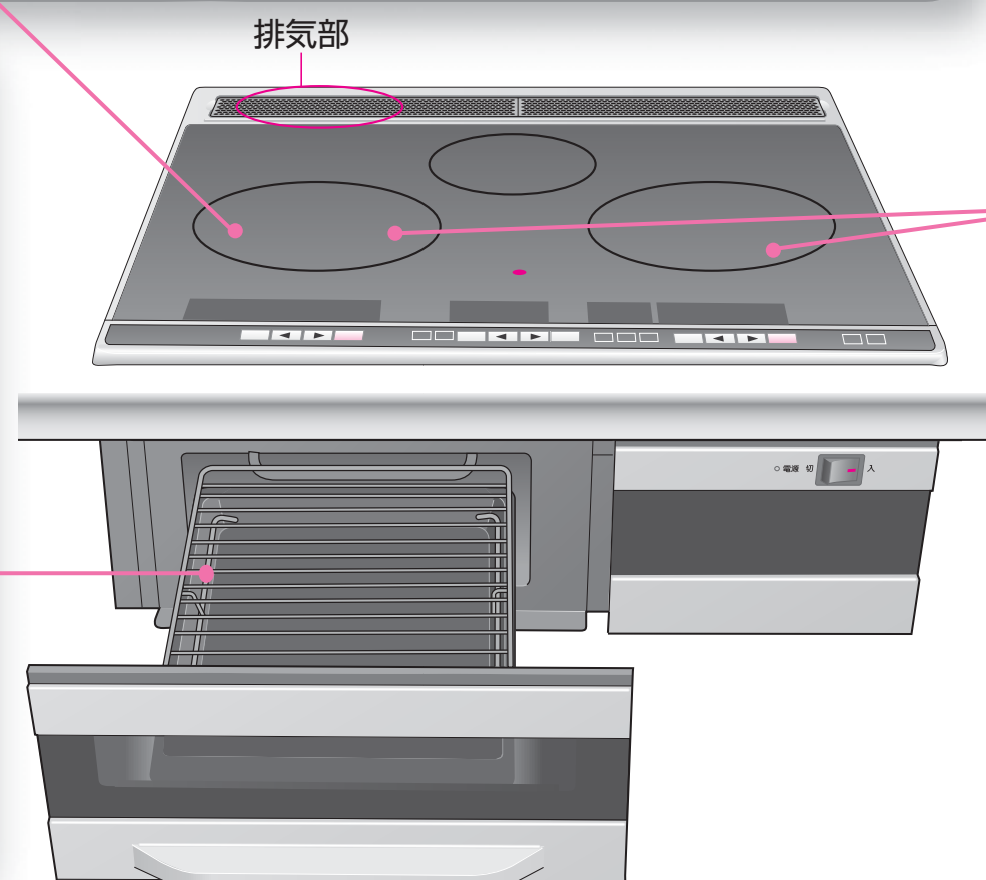
- グリル用敷石など。
(発火・発煙や、やけどをしたり、自動調理がうまくできません)

■グリル調理でアルミ箔を使う場合は、焼き網より奥にはみ出さないように注意する

- (庫内の奥にあるセンサーが隠れると、温度が上がりすぎて発火することがあります)

■扉などに過度な力を加えない

- 乳幼児がぶら下がったりしないようご注意ください。



揚げ物をするとき (左・右IHヒーター)

■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。
(19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

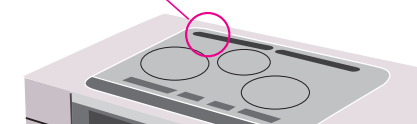
(左・右IHヒーター)

■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)

■本機の下に後方排気方式のビルトイン電気オーブンレンジを設置している場合

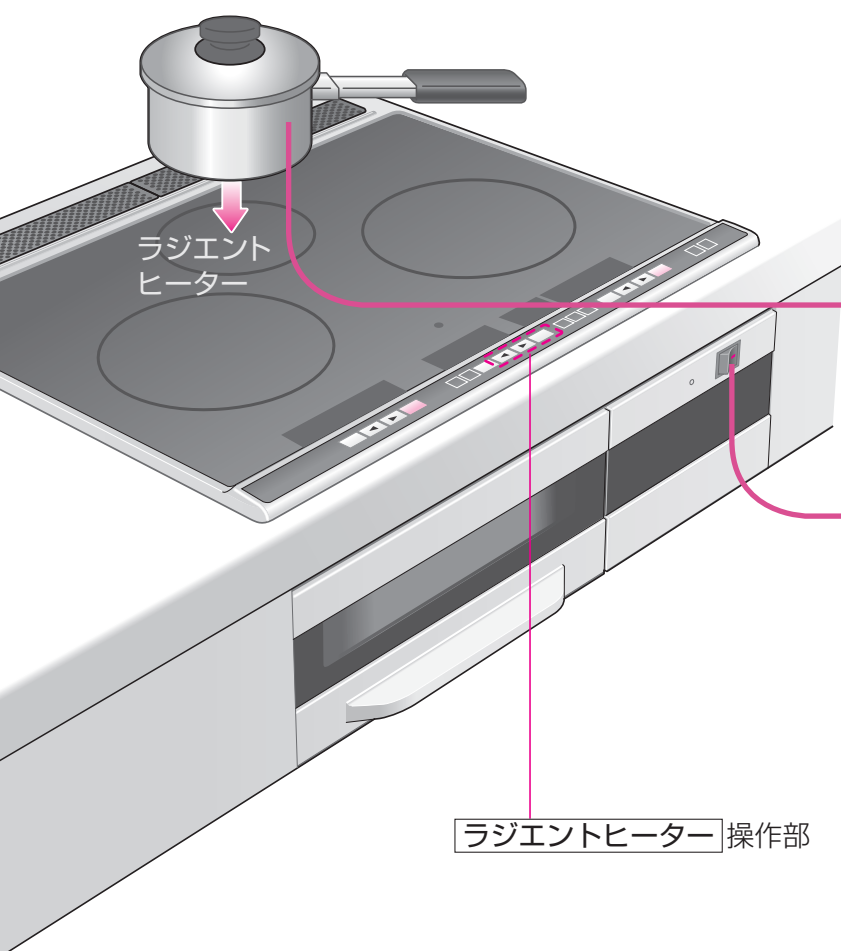
- IHクッキングヒーターを使っていなくてもオーブンレンジを使うと、排気部が熱くなります。



基本の使い方

ラジエントヒーター

- 火力が弱いので少量の調理に便利です。
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。

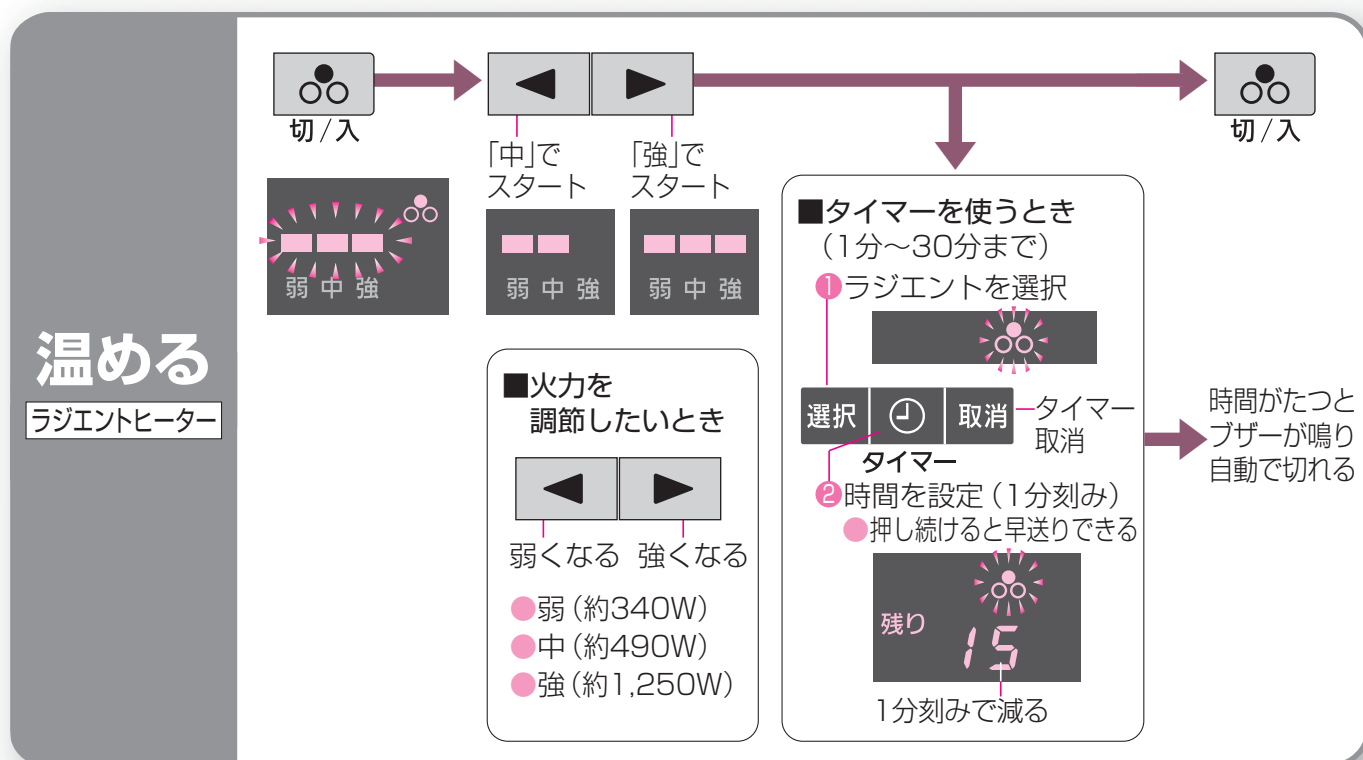


準備

- 1 なべを中央に置く
●使えるなべは…(P7ページ)
- 2 電源スイッチを入れる

操作

- 1 ラジエント
選択
- 2 ヒーター (火力
調節)
- 3 ヒーター
切



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)→非磁性ステンレス一層なべ(18-8,18-10)の順で弱くなる。

一般的に 使われる火力	とろ火	弱	火	中			火			強	さらに 強火
IHに表示 される火力	保温	1	2	3	4	5	6	7	8	3kW (左IHのみ)	
※1 消費電力(約)	120W	235W	370W	500W	700W	1,000W	1,450W	2,000W	2,500W	3,000W	
温める											
ゆでる					 めん類・根菜			 葉菜			
煮る	 カレー・シチュー おでん・煮魚										
蒸す	 茶わん蒸し										
いためる				 玉ねぎ・ホワイトソース		 炒飯・野菜いため		※2			
焼く				 卵焼き・オムレツ		 ハンバーグ・ぎょうざ		 ステーキ		※2	

※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。

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 3kW	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 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

9段階の細かい火力を上手に使い分け



●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**

焦げ付かないように
時々かき混ぜる



●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。

🕒 タイマーが便利 🍴 とくときかき混ぜる

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60分 ➡ 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.30ページ) が働いて途中で切れることはありません。

いためる

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

(油が少ないときや
小さめや軽めのなべを
使うときは
さらに弱めの火力で)



●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)

※加熱しすぎると油の温度が急激に上がり、発火することがあるのでそばを離れないでください。

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たまると、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		香味野菜をいためて油に香りを付ける 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	香味野菜をいためて油に香りを付け、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 🍴 とくときかき混ぜる

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

予熱は
1～2分で充分

（油が少ないときや
小さめや軽めのなべを
使うときは
さらに弱めの火力で）



- 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）

※加熱しすぎると油の温度が急激に上がり、発火することがあるのでそばを離れないでください。

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 （チリチリ音がしてきたらふたを取り、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。

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
浮かしたり、ずらす

※アルミ卵焼き器は
ずらすと火力が下がる
ことがあります。

薄焼き卵は余熱を利用

- ①表面が乾いてきたら、トッププレート
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

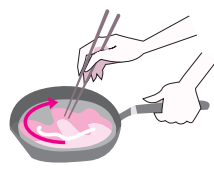
- なべ肌にまんべん
なく行き渡らせる。

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。



揚げる

■温度調節の目安（付属の天ぷらなべ・油800gの場合）

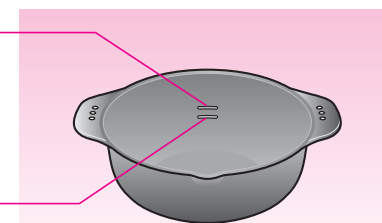
揚げ物	140	150	160	170	180	190	200
					手作りコロッケ		
					冷凍食品（コロッケなど）・天ぷら		
					フライ・串カツ・鶏のからあげ		
					ドーナツ		
					大学いも		

※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

- なべはヒーターの中央に置く。
- 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。

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）

- 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。

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。

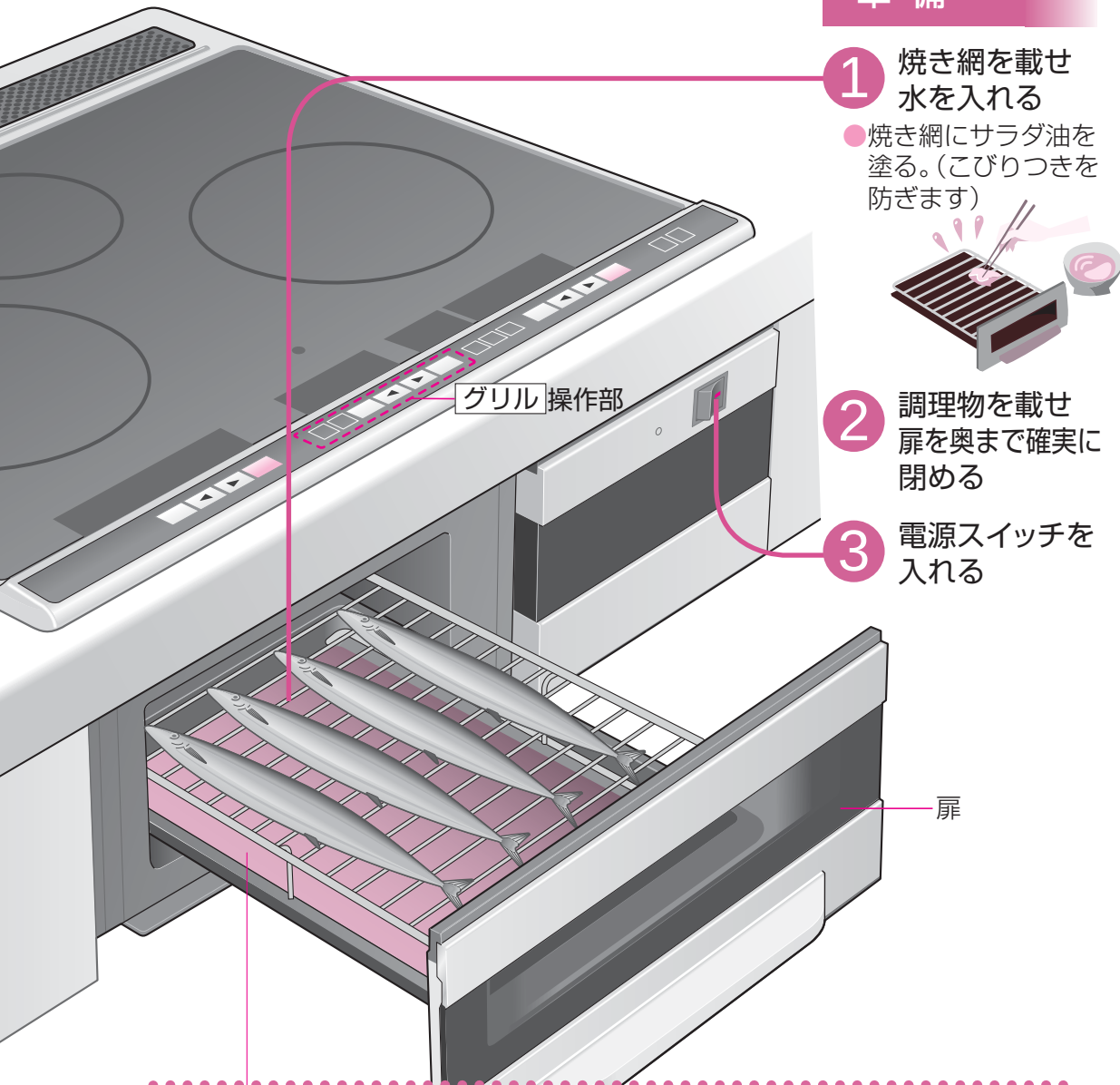
- けんさきいか、するめいかなど
 - コロッケ
 - 中が空洞の野菜（ししとう、おくらなど）
 - ゆで卵（うすらなど）
- なべに揚げ残しがないか、常に確認を。

焼く

グリルの使い方

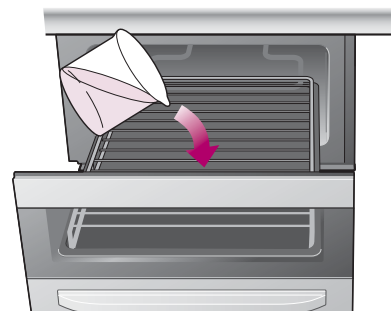
準備

- 1 焼き網を載せ水を入れる
● 焼き網にサラダ油を塗る。(こびりつきを防ぎます)
- 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



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。)

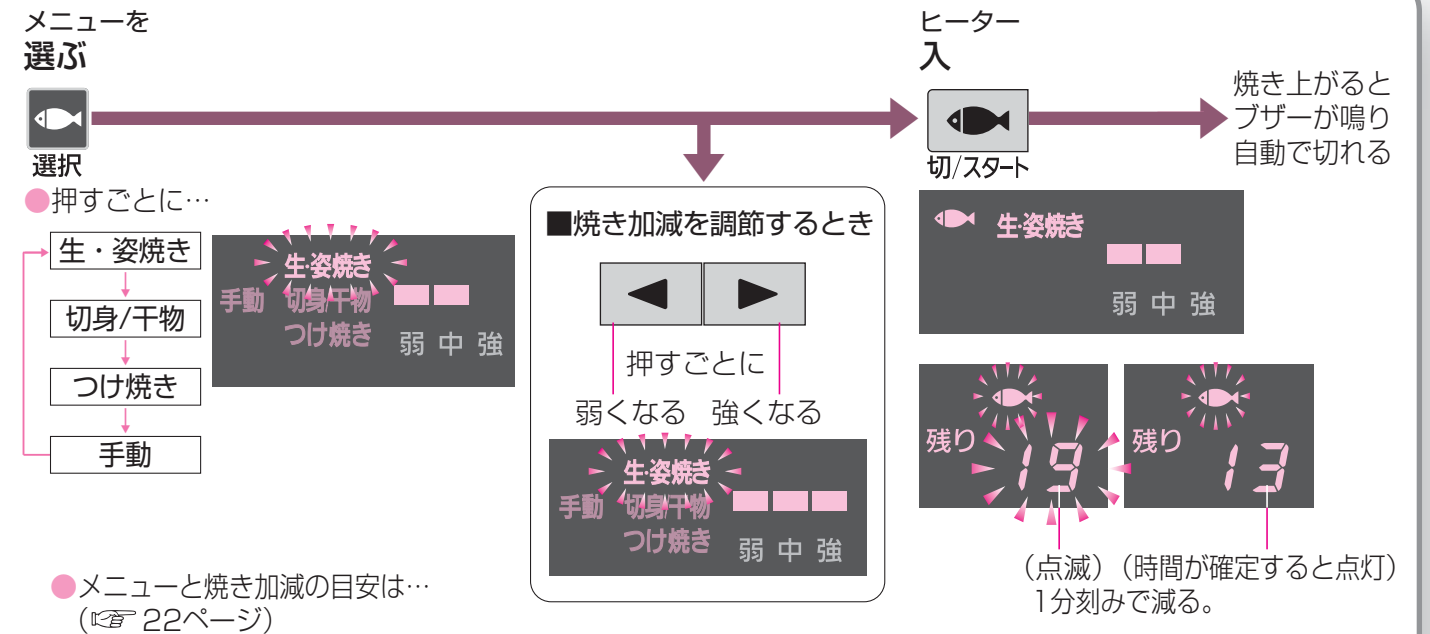


お願い

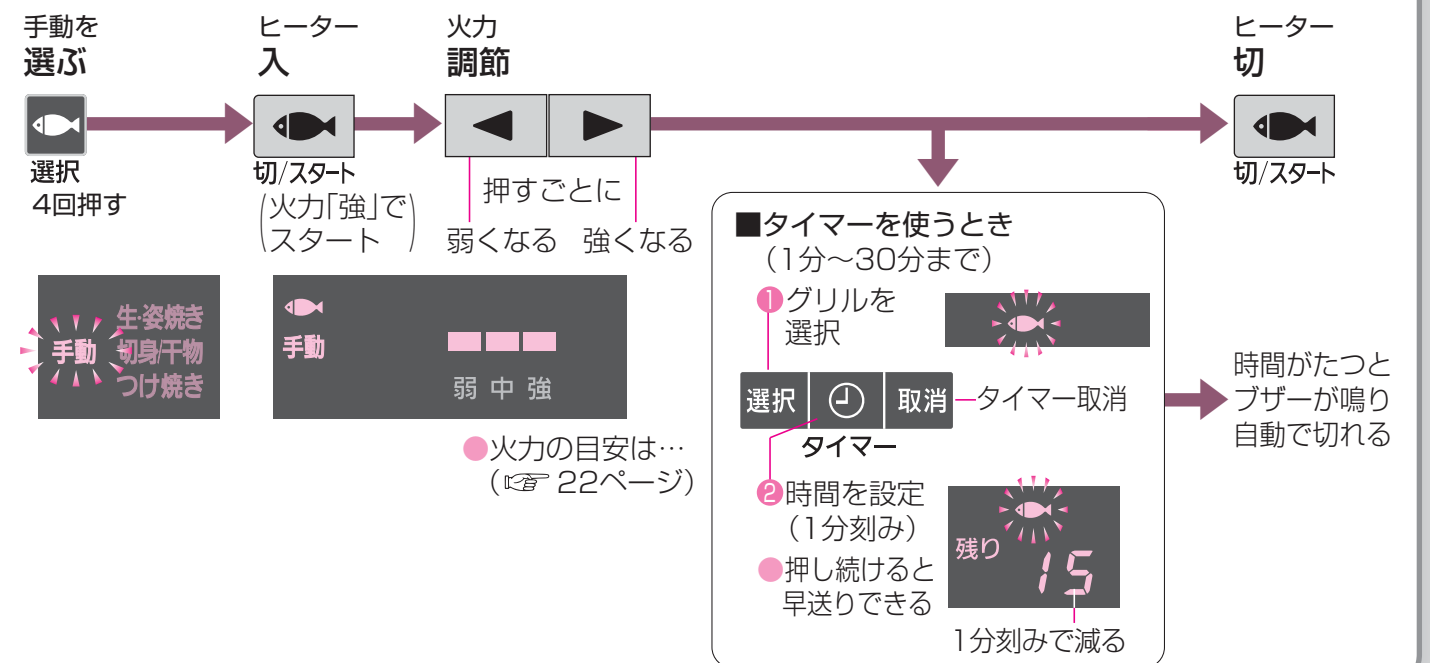
- 自動調理中は扉を開けない。(うまく焼けません)
- 脂分の多い魚を焼いたときは煙が多いため、30秒程度待ってから扉を引き出す。

操作

自動で焼くとき (焼き魚)



手動で焼くとき (焼きとり、 焼きなすなど)



■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] で取り消す。
- ヒーター「入」後は [切/スタート] 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/スタート] 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

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

自動	焼き加減 メニュー	弱	中	強
	生・姿焼き	小あじ はたはた (小さめ、脂ののっているもの)	あじ・さんま・いわし 真鯛・いさき 生 魚	あじ (250g以上) 鯛 (400g以上) ひらあじ・甘鯛 (大きめ、水分の多いもの)
	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)	塩さば 塩鮭 一塩ものの切り身	生さば 生鮭 生の切り身
	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)	ぶりのつけ焼き さわらや鯛のみそづけ しょうゆづけ つけ焼き	

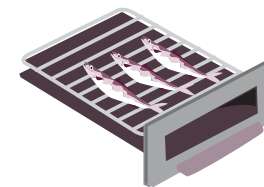
■調理物の種類・大きさ・数などによって、時間は変わります。様子を見ながら焼いてください。

手動	火 力	弱 (約890W)	中 (約1260W)	強 (約1550W)
	自動で 焼けない もの (貝類 鶏肉 野菜など)	みりん干し		うるめいわし 丸干し
		市販のみりんづけ		さざえのつぼ焼き いかの姿焼き
		ももつけ焼き	焼きとり もも塩焼き	いか・貝など
		鶏 肉		焼きなす 焼きいも 野菜
				焼きおにぎり

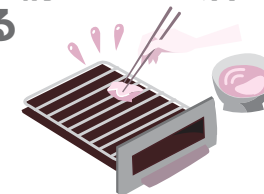
調理のポイント

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

生魚(水分の多いあじなど)を
塩焼きをするときは
下ごしらえを

- ①焼く約20分前に両面に塩を振る。
- ②水洗いし、しっかり水気をふき取り、振り塩をする。

尾ヒシの
焦げすぎ・型くずれ防止には
たっぷりの化粧塩を
生さんまや川魚などは
焼く直前に振り塩を

振り塩の量は
魚の重さの約2%
塩の量が少ないほど焼き色は薄くなります。

火の通りをよくするために
**切り身は
皮に切り目を入**



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



- 大きい物は切り分ける。
- あなごなどは串を刺す**

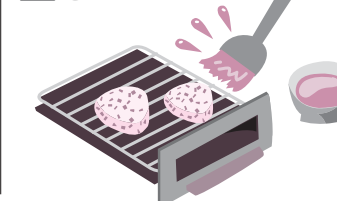
皮付きの鶏もも肉は
皮に穴を開ける

- 皮を上にして焼く。

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

みりん干し	火力 弱 ④ 4~6分	焼きとり(6本)	火力 中 ④ 12~15分
※焦げやすいのでご注意ください。		もも肉つけ焼き(2枚)	火力 弱 ④ 18~20分
うるめいわし丸干し(8~10尾)	火力 強 ④ 6~8分	もも肉塩焼き(2枚)	火力 中 ④ 16~20分
いか姿焼き(2はい)	火力 強 ④ 8~10分	焼きなす(3本)	火力 強 ④ 15~20分
さざえつぼ焼き(5個)	火力 強 ④ 10~12分	焼きいも(3本)	火力 強 ④ 20~25分
		焼きおにぎり(4個)	火力 強 ④ 10~15分

④ タイマーが便利

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。

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、丸めたラップや
アルミ箔で
こすり取る



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。

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。

吸・排気
パネル

天面
操作部

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)

本体正面

■お手入れ用クリーナーを別売しています。

＜パナソニック(株)製＞

こびりついた焦げ付きに

品名：ビタクラフトスーパーIHクリーナー
(クリームタイプ)

品番：AD-KZ062(2本セット)

希望小売価格：2,520円(税込)



日常の油汚れや取りにくい汚れに

品名：ニプロガラストップ専用クリーナー
(クリームタイプ)

品番：AD-KZ063(2本セット)

希望小売価格：1,680円(税込)



●いずれもお買い求め先にお問い合わせください。
(2009年10月現在)

●それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

トップ
フレーム

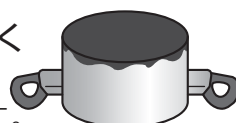
調味料が付いた
とき、すぐに
ふき取る

(放置すると、汚れが
残ります)

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。



天ぷら
なべ
(付属品)



(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)

●乾かすために空置きしない。(なべが破損・変形します)

お手入れ

お手入れ グリル

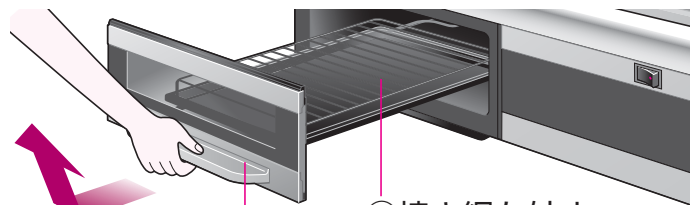
●お手入れは、電源スイッチを切り、冷えてから。

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。

各部品を外し、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。(取っ手などの表面が傷付きます)
- 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)
- 焼き網(フッ素タイプ)に次のものは使わない。(フッ素樹脂が傷みます)
 - 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らない。
 - 食器洗い乾燥機に入れない。
 - 漂白剤など中性洗剤以外は使わない。(洗剤に記載されている注意書きをご確認ください)

■外し方

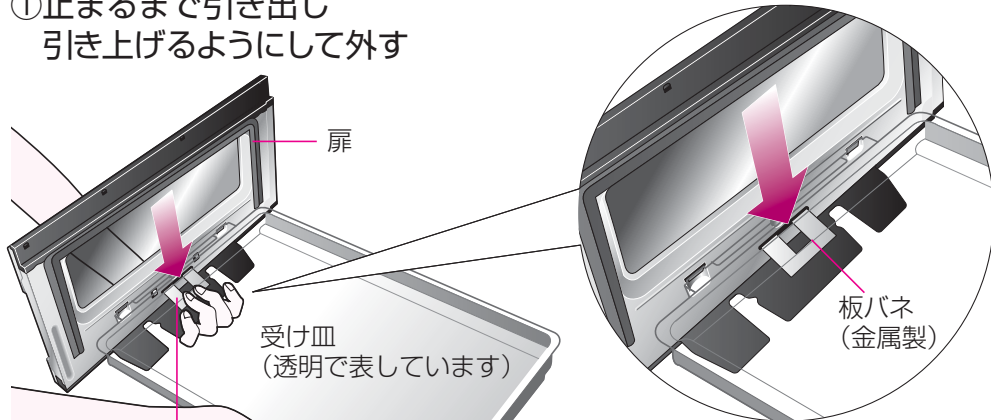


①止まるまで引き出し
引き上げるようにして外す

②焼き網を外す

アドバイス

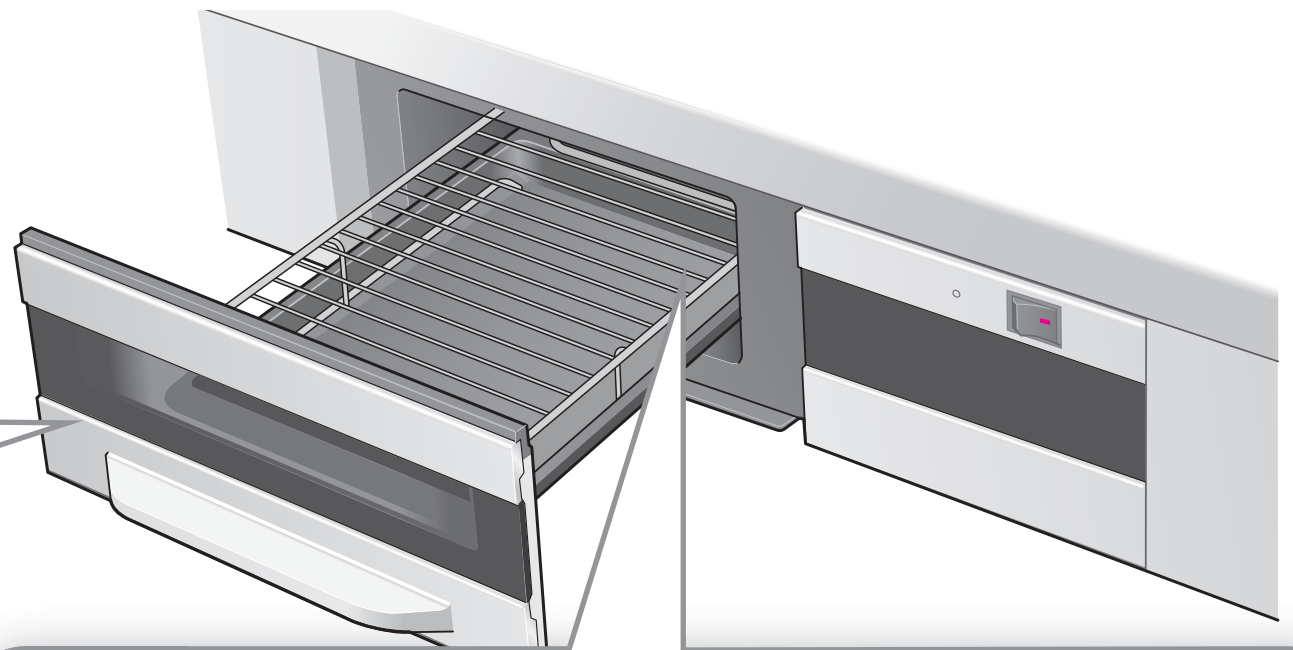
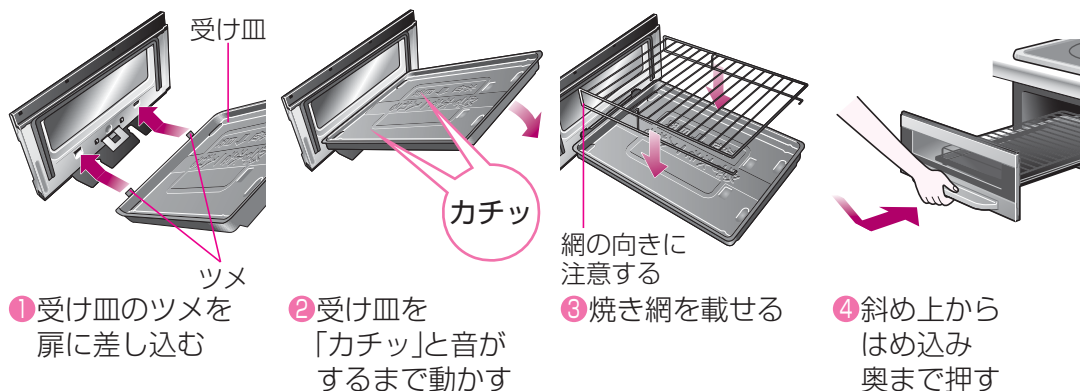
- 焼き網を水につけておくと、お手入れしやすくなります。



③受け皿の下側から
扉裏側の下にある板バネを
押さえながら

④扉を受け皿側に倒すように
して、ツメを外す

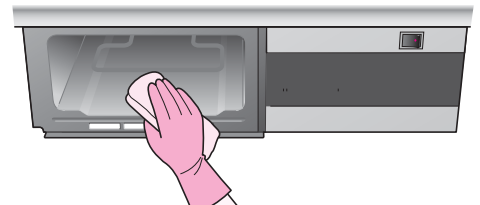
■取り付けるとき



庫内

① グリル部を取り出す

② 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



部品の交換

お買い求め先にご相談ください。

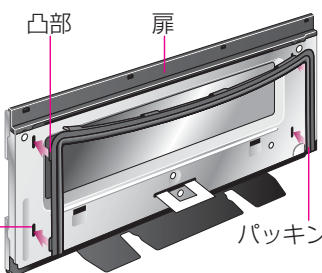
部品名	部品番号	希望小売価格
ドアパッキン(消耗部品)	AZE99-307	1,050円(税抜1,000円)
焼き網	メッキタイプ	AZC83-573
(消耗部品)	フッ素タイプ	AZC83-459
天ぷらなべ	KZ-JJ112-609	2,100円(税抜2,000円)

※2008年10月現在

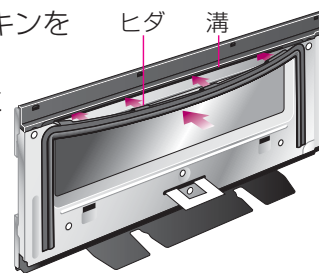
■パッキンを交換するときの目安

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。

- ①古いパッキンを
引っ張って外す
- ②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2か所ずつ)



- ③扉裏側の溝にパッキンを
添わせる
- ④ヒダ(4か所)を溝に
差し込み、全体を
完全に押し込む



- パッキンの付け忘れ、外れや浮きにご注意ください。
取っ手が高温になったり、扉から煙が出たり、自動調理がうまくできません。

グリル部
(扉
受け皿
焼き網)

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
 (交互表示) 04	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)	— 25
●次の方法で直し、使っていた 切/入 ボタンで表示を消す。			
 (交互表示) 11	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。 ●手動で連続して焼くときに通電を切らずに焼いた。	●焼けぐあい確かめ、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。 ● でヒーターを切ってから、受け皿に水を入れて焼く。	20
 (交互表示) 12	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
 (交互表示) (左IH) 13 (右IH) 14	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。	—
 (交互表示) 15 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。 ●トッブプレートやなべ底に、異物や汚れがこびり付いている。 ●トッブ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。 ●トッブ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。	19 24 19
●  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。			—

●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
 (交互表示) 22	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
 IHヒーターの表示部が点滅し、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。	12 13 6

■以上の処置で直らないときやH表示が出たときは…

 (交互表示) □□	●故障です →電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容(Hの次に表示される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？

●お問い合わせや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。 ●選択した状態になっている。 (選択したまま1分以上放置すると 表示が消えます)	●ロック解除する。 ●ラジエントヒーターは グリルは を押す。 切スグ	5 14 21
揚げ物が入らない	●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)		5
使用中にヒーター が切れていた	●揚げ物は、左・右IHヒーターを同時には使えません。 (ボタンを押してもブザーが鳴り、受け付けません) 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。	5 —

■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「8」使用時、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 (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。	● で「8」に上げ、 再度 を1秒間押す。 3kW長押し	13
	●「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	13

■火力が弱くなる (続き)

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
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は、温度を検知するセンサーです。		—
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。 火力を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 ファンの音が出る	●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。	19
加熱中に なべから音がする	●なべの種類によって、「キーン」「ジー」 「ブーン」など共振する音がします。 (取っ手にわずかな振動を感じる場合があります)	●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出ることがありますが が異常ではありません。		—
タイマーが使えない	●タイマーを使いたいヒーターが入って いない。	●ヒーターを入れてから でヒーターを選択し 時間を設定する。	12 14 21
	●揚げ物は使えません。		—
	● を押したまま3分以上放置した。(表示が消えます)		—
設定時間に対して 残時間が合わない	●別のヒーターの残時間が表示されて いる。	● で表示させたい ヒーターを選択する。	12

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

※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。

- 補修用性能部品「6年」：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.28～31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。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

※「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/>

- 修理に関するご相談は

パナソニック 修理ご相談窓口

電話

フリーダイヤル



0120-878-554

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地の「修理ご相談窓口」におかけください。

※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ことがあります。

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.28](#)裏表紙）

- 使い方・お手入れなどのご相談は

パナソニック お客様ご相談センター

電話

フリーダイヤル



0120-878-365

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

■上記番号がご利用いただけない場合 06-6907-1187

■FAX フリーダイヤル  0120-878-236

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)

※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区	札幌	☎(011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎(0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎(0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館	☎(0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241 (函館流通卸センター内)
東北地区	青森	☎(017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋田	☎(018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎(019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎(022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎(023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎(024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃木	☎(028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎(027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎(029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎(048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千葉	☎(043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎(03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
中部地区	山梨	☎(055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎(045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新潟	☎(025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
	石川	☎(076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎(076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎(0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
近畿地区	長野	☎(0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎(054)287-9000	静岡市葵区千代田7丁目7-5
	愛知	☎(052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎(058)278-6720	岐阜市中鷺4丁目42
	高山	☎(0577)33-0613	高山市花岡町3丁目82
	三重	☎(059)254-5520	津市久居野村町字山神421
中国地区	滋賀	☎(077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京都	☎(075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎(06)6359-6225	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈良	☎(0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎(073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵庫	☎(078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
四国地区	鳥取	☎(0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米子	☎(0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松江	☎(0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎(0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎(0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎(086)242-6236	岡山市北区田中138-110
九州地区	広島	☎(082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎(083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
	香川	☎(087)868-6388	高松市勅使町152-2
	徳島	☎(088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎(088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎(089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
沖縄地区	福岡	☎(092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎(0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎(095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎(097)556-3815	大分市秋原4丁目8-35
	宮崎	☎(0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎(096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
沖縄地区	天草	☎(0969)22-3125	天草市港町18-11
	鹿児島	☎(099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	大島	☎(0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
	沖縄	☎(098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は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。

最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。<http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html>

仕様

電源		単相200V (50-60 Hz 共用)
消費電力		4,800 W
大きさ (約)		幅599 mm×奥行563 mm×高さ230 mm
グリル焼き網	大きさ (約)	幅236 mm×奥行307 mm
	上ヒーターまでの高さ(約)	60 mm
質量 (約)		18.9 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	1,550 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 890 W相当～1,550 W
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	—————	—————	—————	生・姿焼き 切身/干物 つけ焼き
調理タイマー	1分～9時間	1分～9時間	1分～30分	1分～30分

●待機電力…0.2 W ※電源スイッチが「切」の状態。

■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。)

MEMO

Lined area for writing on page 34.

Lined area for writing on page 35.