

(希望小売価格は、2014年1月現在)

別売品 <パナソニック(株)製>

■ピタクラフトスーパー

旧クリーナー*
(クリームタイプ)

こびりついた焦げ付きに
付けて放置し、ふき取る

品番: AD-KZ062 (2本セット)
希望小売価格: 2,400円(税抜)

*それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

■天ぷら鍋



品番: KZ-T3S
希望小売価格: 2,200円(税抜)

■ニプロガラストップ

専用クリーナー*
(クリームタイプ)

日常の油汚れや取りにくい
汚れに付けて、こすり取る

品番: AD-KZ063 (2本セット)
希望小売価格: 1,600円(税抜)

■受け皿



品番: AZC81-459
希望小売価格: 1,200円(税抜)

■ドアパッキン(消耗部品)

品番: AZE99-957
希望小売価格: 1,000円(税抜)

■防熱グリルドア

グリル庫内は
見えません。

品番: KZ-G0B3
希望小売価格: 7,500円(税抜)

■焼き網(消耗部品)



●品番: AZC83-957 (メッキタイプ)
幅236mm×奥行325mm
希望小売価格: 1,500円(税抜)
●品番: AZC83-459 (フッ素タイプ)
幅236mm×奥行307mm
希望小売価格: 1,800円(税抜)
※フッ素タイプのお手入れには、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・食器洗い乾燥機は使えま
せん。(フッ素樹脂が傷みます)

IHクッキングヒーター

取扱説明書

パナソニックグループのショッピングサイト



●別売品はお買い求め先にお問い合わせください。(2014年1月現在)
●パナソニックの家電製品直販サイト「パナソニックストア」でお買い求め
いただけるものもあります。詳しくは「パナソニックストア」のサイトを
ご覧ください。
<http://jp.store.panasonic.com/>

●使い方・お手入れなどのご相談は

パナソニック 総合お客様サポートサイト

<http://www.panasonic.com/jp/support/>

パナソニック お客様ご相談センター

365日 受付9時~20時
パナは 365日

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**

※携帯電話・PHSからもご利用いただけます。

音声ガイダンスを聴くするには、案内が聞こえたら電話機受話機の
「87」と「350」を押してください。

(番号を押しても案内が聴けない場合は、「M」ボタンを押してから操作してください。)

■上記番号がご利用
いただけない場合 06-6907-1187 FAX 0120-878-236
Help desk for foreign residents in Japan Tokyo (3) 3226-5444 Osaka (06) 6645-8787
Open: 9:00~17:30 (based 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。

●修理に関するご相談は

パナソニック 修理サービスサイト

<http://club.panasonic.jp/repair/>
インターネットでの依頼も可能です。

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からもご利用いただけます。

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

※ご使用の国線(IP電話やひかり電話など)によっては、国線の
混雑時に数分で切れる場合があります。本書の「保証とアフ
ターサービス」もご覧ください。

愛情点検

長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を!



こんな症状はありませんか

- 焦げ臭いにおいがする
- 触れるとビリビリ電気を感ずる
- 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修理ご相
談窓口にて点検をご依頼ください。

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

パナソニック株式会社 キッチンアプライアンス事業部

〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号

© Panasonic Corporation 2011

ZY02-C962
S121K2014

取扱説明書

IHクッキングヒーター(家庭用)

鉄・ステンレスタイプ

品番 CH-EST6D・CH-ES6D

<赤外線式換気運動対応>

CH-AST6D・CH-AS6D
CH-A6D・CH-AS6D2
CH-A6D2

●確認とご注意

安全上のご注意

使用上のお願い

各部の名前

使える網は?

●確認のしかた
●使える・使えないの見分け方

●調理する

IHヒーター 基本の使い方(加熱する)

●焼く・いためる 煮る ゆでる 温める 蒸す

揚げる

グリルで焼く

●自動・手動

便利な使い方

●タイマー

●オールロック/ラジエントロック

電源スイッチ自動OFF・換気運動

IH調理のコツ

●火力・温度調節の目安

グリル調理のコツ

●火力調節の目安

●お手入れ

お手入れする

●日常のお手入れ

●グリル・フィルター・吸気口カバーの

外し方・取り付け方

●庫内のお手入れ/パッキンの交換

●困ったとき

故障かな?

こんな表示が出たら...

保証とアフターサービス

仕様

別売品

裏表紙

はじめての IH クッキング



CH-EST6D設置例

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。

●IHのレシピ集や詳しい情報が見られます...

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

ZY02-C962

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。

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、爆発、
やけど、けが、感電など
を防ぐために…

警告

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

- 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、各部が冷えてからお手入れしてください。

高温注意ランプ
点灯・点滅時は
特に注意!




トッププレート(ガラス製)には


-  **鍋以外の物を置かない**
- カセットコンロ・ボンベ・缶詰・湯たんぼなど
(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・受け皿・排気パネルなど
(加熱によるやけどの原因)
- 市販の汚れ防止カバー*など
(温度調節機能が正しく働かず、油温が上がりすぎて、発火の原因)
- **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)
- **強い衝撃(上に乗ったり、物を落とすなど)を加えない**
(ひびが入ったり割れると、感電や過熱・異常動作の原因)

*鍋の下に敷いてトッププレートの汚れを防ぐもの

次の点もご注意ください (火災・やけど・けが・感電の原因)


-  **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
- 取り扱いに慣れない方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない
- フィルターや排気パネルに、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、お買い求め先または修理ご相談窓口にご相談ください。

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
- トッププレートにヒビ割れができた
- すぐに、お買い求め先または修理ご相談窓口へ点検・修理を依頼してください。

油は、炎がなくても温度が上がると発火するおそれがあります。特に、揚げ物・いた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、ご注意ください。


揚げ物をするときは

-  **そばを離れない**
- **適量で調理する**
(加熱などで調理しない)
- **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**
(油温が上がりすぎて、発火の原因)
- **油の量と深さを守る**
- 200g(0.22L)以上
- 深さ1cm以上

いため物・焼き物をするときは

-  **そばを離れない**
- 予熱の火力は「中」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**
- **トッププレートや、鍋・フライパンの内外面についた水をふき取って置く**
(油温が上がりすぎて、発火の原因)
- ※ 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。

液体を加熱するときは

-  **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、突然吹き出したり鍋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)

安全上のご注意 必ずお守りください

使用上のお願い

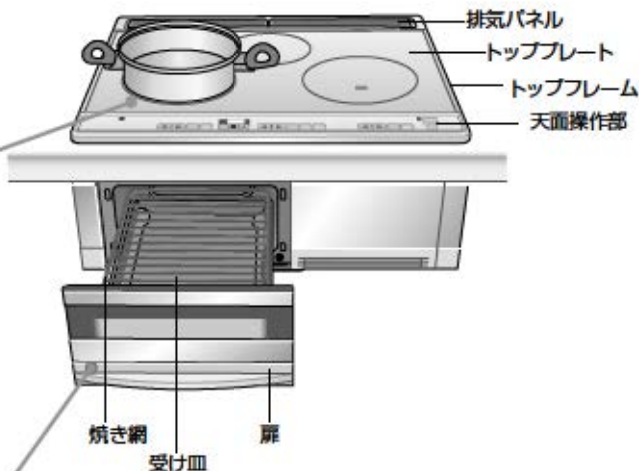
⚠️ 注意



火災、やけど、
けがなどを防ぐ
ために…

揚げ物をするときは(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.19)
- ⊘ 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)



グリルを使うときは(発火に注意!)

- ❗ 使用後や連続使用時は、
受け皿・焼き網に残った
調理物・脂分を取り除く
(発火の原因)
- ❗ 焼き網の上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の原因)
- ⊘ そばを離れたり、
必要以上に加熱しない
(発火の原因)
→焼け具合を見ながら時間を
調節する。
- ⊘ 受け皿にアルミ箔や
クッキングシートを敷いたり、
グリル用敷石などを入れない
(発火・発煙の原因)

■万一、発火したら

- ①電源スイッチを切る
- ②排気パネル(排気口P.22~23)を
ぬ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ブレーカーを切る

- 炎が消えるまで、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)

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)

次の点もご注意ください

- ⊘ 本体の前に物を置かない
(火災の原因)
- ⊘ 空焼きしたり、加熱しすぎない
(調理物が燃えたり、鍋が破損する原因)
- ⊘ 鍋の下に紙・ふきんなどを敷かない
(鍋の熱で敷物が焦げる原因)
- ⊘ 調理以外に使わない
(過熱・異常動作による発火の原因)
- ⊘ 網を不安定な状態にしない
(落下して、けが・やけどの原因)

IHクッキングヒーターを使うとき

使用中は磁力線が出ます

- 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場合があります。
 - グリル前面から煙が出たり、取っ手が熱くなります。
- 天面操作部に熱い鍋を置いたり、
鍋底でこすらない
(変形・変色・溶損の原因)
- トッププレート、トップフレームに酸の強い食品
が付いた場合は、早めにふき取る
 - 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)

「火力9」(3kW)は火力が強いため

- 様子を見ながら火力調節する
(焦げ付き、吹きこぼれの原因)

グリルを使うとき

- 調理後、扉を引き出したままにしない
(天面操作部が熱くなる原因)
- 扉を勢いよく出し入れしない
(受け皿に水が入っていると、こぼれる原因)

各部の名前

左IHヒーター



- 加熱する(P.10)
焼く・いためる・煮る・ゆでる・
温める・蒸すなど
- 揚げる(P.12)
「光・揚げ物温度調節機能」で
金属製のフライパン・鍋で
揚げ物ができます。*

ラジエントヒーター



- 加熱する(P.11)
煮る・ゆでる・温める・蒸す
など
- トップレートが高温に
なります。
- グリルとは同時に使えません。

右IHヒーター



- 加熱する(P.10)
焼く・いためる・煮る・ゆでる・
温める・蒸すなど
- 揚げる(P.12)
「光・揚げ物温度調節機能」で
金属製のフライパン・鍋で
揚げ物ができます。*

*鍋の種類・材質・底の形や大きさなどによっては、使えないものや
油温がずれたり、予熱時間が長くなるものがあります。
なお、アルミ・銅鍋は使えません。
(詳しくはP.9)

トップレート(ガラス製)

トップレーム

凸マーク(★4か所)

- 鍋を中央に置く目安(目の不自由な方へ)

高温注意ランプ

- 加熱が始まると点灯。
- 電源を切っても、熱い間は点滅。

焼き網(メッキタイプ)

扉

- 外して洗えます。(P.22)
- ※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。
(裏表紙)

グリル



- 自動で焼く
(P.13)
- 手動で焼く
(P.13)

取っ手

受け皿

光火カセンサー(左右IH)
(P.10)

排気パネル(2枚)

光るリング(左右IH)
<CHEST6D・CHES6D>
●使用中に点灯。

送信部(部2か所)

<CHEST6D・CHES6D>

- 加熱を始めると、で囲んだ窓から赤外線信号を送信し
て、レンジフードが自動的に
運転を開始します。
<換気連動システム対応のレンジフードのみ>
- 送受信を妨げないために
・手や頭で信号をさえぎらない。
・送信部に鍋などを置いたり、
フライパンの取っ手を向けない。
・送信部に油汚れがついたままにしない。
・テレビ・エアコン・照明器具などのリモコンを使いながら
操作しない。
- その他の理由でうまく送受信できない場合は
レンジフードで操作してください。
- レンジフードが自動的に運転しないように、設定を変更
することができます。(P.15)

天面操作部

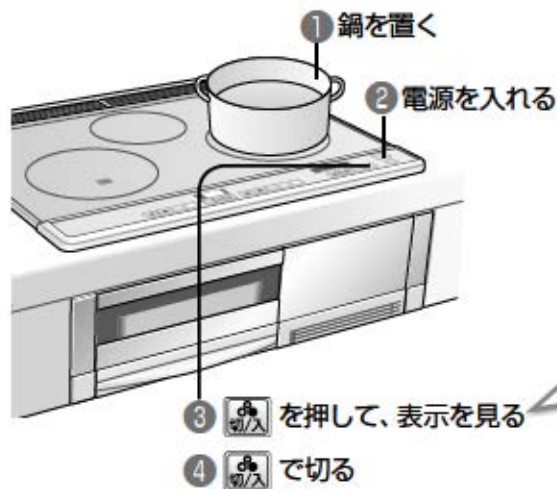
- オールロック時に点灯。
- 電源ランプ
●電源「入」時に点灯。
- 電源スイッチ
●ボタン操作しないまま、約15分たつと
自動的に切れる。(電源スイッチ自動OFF)
⇒自動OFF時間は変更できません。(P.15)
- ロック
オールロック
●いたずらや誤操作を防ぎたいとき(P.15)
●オールロック(チャイルドロック)/ラジエントロック

*P.6~7の写真はイメージのため、実際と多少異なります。

使える鍋は？

確認のしかた

お手持ちの鍋を確認するときは…



鍋に
水を入れて
加熱してみる！

使える鍋は
火力表示が点灯
140・160・180・200
■■■■■■■■□□□□
保温 1 2 3 4 5 6 7 8 9

使えない鍋は
火力表示が点滅
140・160・180・200
■■■■■■■■□□□□
保温 1 2 3 4 5 6 7 8 9

●左右どちらのIHヒーターでも確認できます。

鍋を買うときは…

■ステンレス



マークを確認する！



財団法人「製品安全協会」が認定したIHッキングヒーター(200V)対応の商品です。
(または、あっせん品をお勧めします)

●あっせん品は、お買い求め先にお問い合わせください。
●ステンレス以外の鍋は、右ページの表でご確認ください。

使える・使えないの見分け方

■左右IHヒーター

	使えます！	使えません！
材質	<p>鉄・ホーロー ステンレス</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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、加熱できないものがあります。 ●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) 	<p>アルミ・銅 多層鍋 (底は磁石が付かない非磁性 ステンレスで、間にアルミ や銅を挟んだもの)</p> <p>耐熱ガラス</p> <p>土鍋</p> <ul style="list-style-type: none"> ●市販の土鍋は、「IH用」と表示されていても使わない。(故障したり、火力が弱くなり調理できません)
底の形	<p>平らで、 トッププレートに 密着する</p>	<p>丸い</p> <p>脚がある</p> <p>反りがある</p> <ul style="list-style-type: none"> ●反りの目安として、約3mm以上のものは使わない。(安全機能が正しく働かない、火力が弱くなる、加熱できないことがあります)
大きさ(底径)	<p>12~26cm</p> <p>底径</p>	<p>12cm未満</p> <ul style="list-style-type: none"> ●異常を検知して、火力が弱くなる、加熱できないことがあります。

●底が薄すぎるものは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。
●底面にホーロー加工した魚焼き器は使えません。(ホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します)
●揚げ物: 鍋の種類・材質・底の形や大きさなどによっては、油温が下がる・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。
⇒ CH-IH IH マークの鍋をお勧めします。

■ラジエントヒーター

IHでは使えない材質や、小さな鍋も使えます

- アルミ・銅鍋、超耐熱ガラス、小さな土鍋など
 - 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、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
(底径16cm未満)
- 平らで底が厚めのもの
がお勧めです。

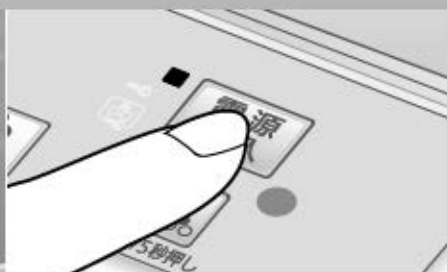


使える鍋は？

IHヒーター 基本の使い方(加熱 する)

焼く・いためる・煮る・ゆでる・温める・蒸す

準備



1 鍋やフライパンを中央に置く

- 左右IHの光火カセンサーが隠れるように置く。
- いため物・焼き物をするときは、トッププレートや鍋・フライパンの内外面についた水をふき取って置く。

光火カセンサーは、鍋底温度の見張り役。温度の上がりすぎを防いだり、食材を入れて温度が下がっても、素早く温度を復帰させます。



2 電源スイッチを入れる(少し長めに押す)

- 操作しないで約15分たつと、自動的に切れる。(電源スイッチ自動OFF)
- 再度、電源スイッチを入れる。
- 自動OFF時間を変更するには(P.15)

こんなときの「安全機能」

うっかりしていた!

- 鍋なし自動OFF (P.29)
- 小物自動OFF (P.29)
- 空焼き自動OFF (P.29)
- 電源スイッチ自動OFF* (P.26)
- 切り忘れ自動OFF* (P.26)

*は、Hとグリル共通です。

温度が上がりました!

- 温度過昇防止 (P.27)
- 受け皿高温自動OFF (P.29)
- グリル高温自動OFF (P.29)

トッププレートが熱い!

- 高温注意ランプ (P.6)

いたずらや誤操作を防ぐ...

- オールロック* (P.15) (チャイルドロック)
- ラジエントロック (P.15)

左右IHヒーターで調理する

火力の目安・調理のコツは (P.16~19)

(例:左IH)

揚げ物 140・160・180・200

調整

予熱中 保温 1 2 3 4 5 6 7 8 9



3 切/入 スタートする (揚げるとき→P.12)

140・160・180・200

保温 1 2 3 4 5 6 7 8 9

■火力を調節するとき



- を長押しすると素早く火力が下がる。

■タイマーを使うとき (→P.14)

140・160・180・200

保温 1 2 3 4 5 6 7 8 9

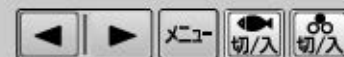
4 切/入 調理が終わったら切る

- 使い終わったら、電源スイッチを切る。

ラジエントヒーターで調理する

少量の調理に便利! (P.18)

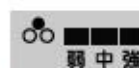
生・焼き
切/入 手動つけ焼き
弱 中 強



3 ラジエントヒーターを選ぶ



4 スタートして火力調節する



- 押すと「強」でスタート。
- 押すと「中」でスタート。

■タイマーを使うとき (→P.14)

5 調理が終わったら切る



- 使い終わったら、電源スイッチを切る。

揚げる

油は

- 油の量と深さに注意!
- 200~800g!
(約0.22~0.9L)
- 深さ1cm以上!
- 熱い油・茶褐色の油・濁った油・揚げカスが沈んだまま残っている油は使わない。

光・揚げ物温度調節機能
を正しく働かせるために...

鍋は

- 鍋の種類・材質・底の形や大きさに注意!(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。
- 鍋に添付の説明書もご確認ください。
- マークの鍋をお勧めします。
- 鍋は光火力センサーが隠れるように置く!
- トッププレートの汚れは取る!

予熱中は

- 予熱中表示が消えるまでは、食材や菜ばしなどを入れない!(異常を検知して、加熱が止まることがあります)
- 予熱を始めたら、油を継ぎ足したり、もう片方のIHヒーターに移動させない!

左右IHを使う

1 電源スイッチを入れスタートする

●予熱が始まる。

2 温度を調節する

約7~10分(油量800gのとき)

3 予熱中表示が消えたら揚げる

●調理中に設定温度を変えたときは再度予熱中表示が点滅。(設定温度になったら消える)

4 調理が終わったら切る

グリルで焼く

自動・手動

火力の目安・調理のコツは(P.20~21)



準備

- 1 受け皿に水(コップ1杯=約200ml)を入れ、焼き網に調理物を載せて扉を確実に閉める

焼き網にサラダ油を塗ると、こびりつき防止に!

- 2 電源スイッチを入れる

●受け皿には必ず水を入れる。(水を入れないと、調理物や落ちた脂分が燃えたり、安全機能が働いて加熱が止まります)

自動で焼くとき

1 メニューを選ぶ

●押すごとに、「生・姿焼き」「切身/干物」「つけ焼き」取消

2 火力を選ぶ

3 スタートする

●焼き時間表示は確定すると点滅→点灯

- 自動メニューを選びまちがえてスタートしたときは→グリルを切って再操作する。(30秒以上たっていたら手動で焼きなおす)
- 自動調理中は、途中で扉を開けない。(うまく焼けません)

●焼き上がったとき、自動的に切れる。

●焼き足りないとき→手動で焼く。

手動で焼くとき

1 スタートする

2 火力を調節する

■タイマーを使うとき(→P.14)

3 焼き上がったらで切る

●連続して焼くとき→いったん切る。(30分以上連続して加熱すると、切り忘れ自動OFFが働きます)

お願いとお知らせ

- 脂分の多いものは煙が多く出るため、30秒程度待つて扉を開ける。
- 使い始めは、煙やにおいが出ることがあります。
- ヒーターに調理物や脂分が落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。
- グリルを切っても、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。

便利な使い方

タイマー

オールロック/ラジエントロック・電源スイッチ自動OFF・換気連動



タイマーは選択式です。
*左IH、右IH、ラジエント、
グリルに使用します。
操作するときは、いずれか
を選んで行います。



※左のイラストは、下の説明にある
ボタン・表示の位置がわかるよう
にしたもので、実際の表示ではあ
りません。

ご家庭の使い方に合わせて
設定を変更できます。
*設定内容は電源スイッチを
切っても記憶されています。

左右IHヒーターで 使うとき

- ヒーターをスタートしてから
- 1 選択 ヒーターを選択する (点滅させる) (右IHを選択した場合)
 - 2 -/+ 時間を設定する
- 残り時間を表示
・9~2時間まで→1時間刻み
・2時間~90分まで→30分刻み
・90~1分まで→1分刻み
- ビビビ...
- (時間が0になったら、自動的に切れる)

設定範囲: 1分~9時間

- (*押し続けると早送りできる)
- ・30分まで→1分刻み (*5分刻み)
 - ・90分まで→5分刻み (*10分刻み)
 - ・2~9時間まで→1時間刻み
- 最初に-を押すと、9hから減らすことができます。
 - 取り消すときは、--になるまで押す。

ラジエントヒーター または グリルで使うとき

- ヒーターをスタートしてから
- 1 選択 ヒーターを選択する (点滅させる) (グリルを選択した場合)
 - 2 -/+ 時間を設定する
- 残り時間を1分刻みで表示
- ビビビ...
- (時間が0になったら、自動的に切れる)

設定範囲: 1分~30分

- (*押し続けると、5分刻みで早送りできる)
- 最初に-を押すと、30から減らすことができます。
 - 取り消すときは、--になるまで押す。

■複数のヒーターでタイマーを使っているとき 選択しているヒーターの残時間を表示しています。



●タイマー使用中のヒーターが
点灯
●点滅しているヒーターの
残時間を表示

- 別のヒーターの残時間を確認するときは
→ 選択 で確認したいヒーターを選択する。(点滅させる)
- タイマーの取り消し・時間変更するときは
→ 変更したいヒーターが選択されているかを確認して操
作する。

いたずらや誤操作を 防ぎたい...



オールロック(チャイルドロック)
ボタンを押してもすべての操作を
受け付けません。

■ロックする(解除する)とき

- 電源スイッチを入れ
ロック 3秒間押す 表示

- いずれかのヒーター使用中はオール
ロックできません。

ラジエントロック

ボタンを押してもラジエントヒーター操作を
受け付けません。

■ロックする(解除する)とき

- 電源スイッチを入れ
ロック 5秒間押す 表示

- ラジエントヒーター使用中はラジエント
ロックできません。

ラジエントヒーターは
使わないので
常にロックしておき、
他のヒーターは
必要に応じてロックしたい...

ラジエントロック+オールロックが便利です。

- 1 5秒間押し、ラジエントロック
しておく

他のヒーターは必要に応じて

- 2 3秒間押し、オールロックする
(解除する)

- オールロック・ラジエントロックともに
解除するときは
→ 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。

電源スイッチが
自動で切れる時間を
遅くしたい...
早くしたい...

電源スイッチ自動OFF

電源スイッチが自動で切れる時間を変更できます。
(調整できる範囲: 5分・10分・15分・30分)

■変更するとき(タイマー操作部)で設定します

電源スイッチを入れ

- 1 -/+ 約3秒間同時に押す 15 *電量 が点滅し現在の設定時間を表示
- 2 - または + 押して時間を変更する 30
- 3 -/+ 同時に押す(変更完了)

<CH-EST6D/ES6D>
レンジフードが
自動で運転しない
ようにしたい...

換気連動

加熱を始めてもレンジフードが自動で運転しないように、換気連動を「切」にすることができます。

■「切」にするとき(中央操作部)で設定します

電源スイッチを入れ

- 1 約3秒間同時に押す on(入) → of(切) *現在の設定を表示したあと表示が変わる
- 2 約3秒後に表示が消える(変更完了)
- 「入」にするときは→同じ操作で、of → onにする。

- いずれかのヒーター使
用中は変更できません。

IH調理のコツ

火力・温度調節の目安

- 鍋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→ステンレスの順に弱くなる。
- 消費電力は、鉄鍋やホーロー鍋を使った場合です。

一般的に 言われる火力	とろ火		弱火			中火			強火	
	保温	1	2	3	4	5	6	7	8	9
IHに表示 される火力	弱		中			強				
消費電力	100W	235W	370W	500W	700W	1,000W	1,450W	2,000W	2,500W	3,000W
焼く		中までじっくり (ハンバーグ、ぎょうざなど)			焼き色をつける			表面をさっと焼く (ステーキなど、うまみを閉じ込める)		
いためる		焦がさずいためる (玉ねぎなど)			手早くいためる (野菜炒めなど、シャキッと)					
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・めん類を ゆでる			葉菜を さっとゆでる		湯を沸かす			
温める	保温		温め直し							
蒸す		蒸す (茶碗蒸しなど)			蒸す (鶏、魚など)		蒸す (豚、鶏など)			
揚げる	(140~200℃)		140 (150)	160 (170)	180 (190)	200	手作りコロッケ			
			大学いも	フライ・串カツ等のからあげ	冷菓食品(コロッケなど)天ぷら	ドーナツ				

焼く・いためる

光火力センサーが鍋底温度の見張り役。



鍋はいつでも中央に。

光火力センサー



予熱
する

そばを離れない。

予熱は短めで充分。

●軽い・小さな鍋は、火力も少し弱めに。
(鍋が赤熱・変形することがあります)

油は予熱ができてから入れる。
(高火力で予熱するので、煙が出ることがあります。)



いためる
焼く

フライ返しなどで
全体を手早くいためる。

●すばやく温度復帰するので、鍋フリも
できます。

焦げそうなときは、
フライパンを浮かす。

■卵料理のコツは

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

卵焼き

卵液を少し落とすと
ジュンと音が
するくらいで
焼く。



薄焼き卵

表を焼いたら、
裏は余熱で焼く。



オムレツ

卵を流し込んだら、
大きく手早く混ぜる。

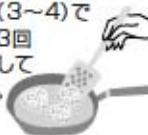


手割れてきたら、少し強め
の火力で料理。ふんわりと
仕上がります。

■こんなものも フライパンで！

焼きおにぎり

しょうゆを塗り、
中火(3~4)で
2~3回
裏返して
焼く。



おもち

中火(4~5)で
ふたをして
焼く。



のりをあぶる

中火(4~5)で
色が変わるまで
数回裏返す。



するめ

食べやすい大きさに
切り、中~強火
(5~8)で反ってくる
まで焼く。

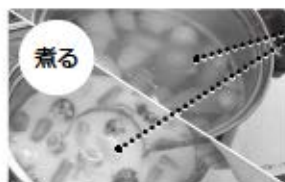


IH調理のコツ

煮る・ゆでる・温める

材料がくっついたり、焦げ付かないように
加熱中は、時々かき混ぜて!

長時間の煮込みや、ゆですぎなどの心配には
タイマーを活用しよう! (P.14)



煮る

火力は上手に使い分け!

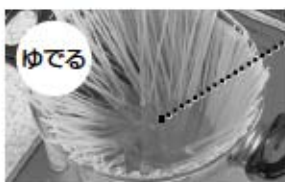
- 煮立てるとき→強火(6~8)
- サラッとした煮込み→弱~中火(2~3)
- トロツとした煮込み→弱火(1~2)



煮込む

45分以上の煮込みには、
必ず**タイマー**を使って。

※切り忘れ自動OFFが働いて、通電を停止します。(P.26)



ゆでる

強火でゆでるときは
吹きこぼれないように火力調節を。



温める

温め直しは
かき混ぜてから加熱する。

- みそ汁なども鍋底に沈んだみそをかき混ぜてから加熱。

■ラジエントヒーターは少量の調理に便利!

IHで使えない小さな鍋を使って

牛乳などの温め



どんぶり



揚げる

光・揚げ物温度調節機能は、光火力センサーで油温を制御。
高火力で予熱し、食材を入れてもすばやく温度が復帰するので、
カラッと揚がります。

光・揚げ物温度調節機能

を正しく働かせるために、次のことに気をつけて!



鍋

鍋の種類・材質・底の形や大きさに注意! (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。
- 鍋に添付の説明書もご確認ください。
- (IH) (IH)マーク付きの鍋をお勧めします。

● 鍋は光火力センサーが隠れるように置く!

● 鍋底・トッププレートの汚れは取る!



油

● 油量は200~800g(約0.22~0.9L)、深さ1cm以上が基本!

- 熱い油・茶褐色の油・濁った油・揚げカスが沈んだまま残っている油は使わない。



予熱

予熱を始めたなら、油を継ぎ足したり、
もう片方のIHヒーターに移動させない!

- 予熱中表示が消えるまでは、食材・菜ばしなどを入れない!
(異常を検知して加熱が止まる場合があります)

油の飛び散りを少なくするには

■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえする!(水分や空気が加熱されると膨張して破裂します)

[切り目などを入れる]

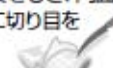
- えび
尾の先を切る



- ししとう
縦に切り込みを



- いか
皮をむき、両面
に切り目を



- うすらの卵
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

[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

■揚げ過ぎると破裂するので注意!

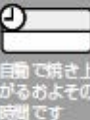
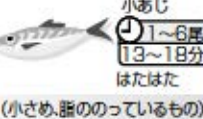
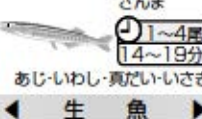
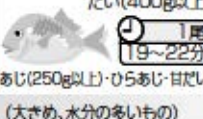

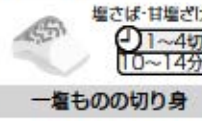






- けんさきいか、するめいかなど ● コロッケ ● うすらのゆで卵など ● ししとう、おくらなど(中が空洞の野菜)

■鍋の内側についた水滴をふいてから、油を入れる!(油温が上がってくると飛び散ります)

グリル調理のコツ

火力調節の目安

- 鍋焼け具合や時間は、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。
- 手動は、焼け具合を見ながら焼いてください。

		弱	中	強
グリル (自動) 	生・姿焼き  小あじ 1~6尾 13~18分 はたはた (小さめ、脂ののっているもの)	 さんま 1~4尾 14~19分 あじ・いわし・真だいいいさき (大きめ、水分の多いもの)	 たい(400g以上) 1尾 19~22分 あじ(250g以上)・ひらあじ・甘だい	
	切身/干物  さんまの切身 1~2枚 8~11分 ししゃも (小さめ、薄め、よく乾燥したもの)	 塩さば・甘塩さば 1~4切 10~14分 一塩ものの切り身  開きあじ・ほっけ 1~2枚 10~14分 かりいー夜干し (小さめ、薄め、よく乾燥したもの)	 生さば・生さげ 1~4切 11~15分 生の切り身	
つけ焼き  手づくりのぶり・みりんづけ 1~4切 7~12分 (小さめ、煮いぬ、つけ時間の長いもの)	 ぶりのつけ焼き さわら・たいのみそづけ 1~4切 9~13分 しょうゆづけ (小さめ、煮いぬ、つけ時間の長いもの)			
グリル (手動) 	弱 890W相当  いわしのみりん干し 8枚 4~6分 みりん干し ※焦げやすいので注意。 市販のみりんづけ	中 1,260W相当 うるめいわし 8~10尾 6~8分 丸干し・いか・貝など さざえのつぼ焼き 6個 10~12分 いかの姿焼き 2はい 8~10分	強 1,550W相当 焼きなす (直径4cm) 3本 15~20分 焼きしいも (直径4cm) 3本 20~25分 焼きおにぎり 4個 10~15分	
	手動 自動で焼けないもの 鶏肉 ももつけ焼き 2枚 18~20分 もも塩焼き 2枚 16~20分 手羽先・手羽元 焼き鳥 6本 12~15分			

グリル調理

グリルの使い分けがポイント!

自動 焼きたいメニューに合わせて火力や時間を自動で調節してくれます!
 ● 下準備をキッチリと!
 ● 冷凍物は完全に解凍して!

手動 自動で焼けないものやお好みの焼け具合にしたいときに!



姿焼き

- 水分の多い生魚(あじなど)の塩焼きは下ごしらえを。
 ①両面に塩を振り、約20分おく。
 ②水洗いし、水気をふき取って振り塩をする。
- 生さんまや川魚は、焼く直前に振り塩をする。
- 姿焼きは、焦げすぎ・型くずれ防止のために尾ヒレに化粧塩を。



切身/干物

- 切り身は皮に切り目を入れる。
- 干物は皮面を下にする。



つけ焼き

- つけ焼きは、焦げやすいのでたれをふき取る。
- みそづけは、洗い流してふく。



反りやすいもの

- あなごは串を刺す。
- いかには切り目を入れる。



とり肉

- 皮付きもも肉は、皮に穴を開け、皮面を上にして。



焼きなす

- 破裂を防ぐため、表面に穴を開ける。

調理物がヒーターに当たらないようにご注意ください!

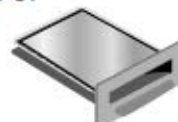
- 調理物や容器の高さは、4cm以下にする。
- ハマグリなど開くものは焼かない。
- もちなど上下に膨れるものは焼けたらすぐに取り出す。(ヒーターなどにくっついて固まり、扉が開かなくなる原因)

調理物を焼き網に載せるときは

- 中央に載せ、扉はゆっくり閉める。
- 焦げやすい、薄い部分は手前にする。

焼き網にアルミ箔を敷く場合は

- 焼き網からはみ出さないようにする。



お手入れする 日常のお手入れ

●お手入れは、電源スイッチを切り、各部が冷えてから。

しっかり水ぶきする

トッププレート

■油汚れは…
洗剤を付けた
ふきんでふく。



■汚れが取りにくいときは…

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。



●お手入れ用クリーナーを別売しています。(裏表紙)
・こびりついた焦げ付きに
・日常の油汚れや取りにくい汚れに

「汚れたらすぐふく」
が基本です!

調理物や油は、焼き付くと
取りにくくなってしまいます…

鍋底の汚れも
忘れずに落として!



(トッププレートに
汚れが焼き付きます)

洗剤で洗う

グリル扉・焼き網・受け皿



●水につけておくと、
お手入れしやすくなります。

※外し方・取り付け方(P.24)

ふきんをよく絞り、水ぶきする

天面操作部・トップフレーム



●放置すると、汚れが残ります。

ふきんをよく絞り、水ぶきする

吸気口カバー



●ほこりなどがたまると、
異常を検知して、火力が下が
ったり加熱が止まることがあり
ます。

■汚れが取りにくいときは…
吸気口カバー・フィルターを外して水洗いする。
※外し方・取り付け方(P.25)

フィルター

洗剤で洗う

排気パネル

●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
まることがあります。



洗剤を付けたふきんでふく

排気口(グリル)

●割りばしに布などを
巻き付け、強く縛る。
※落とさないように
注意。



「ほこりや汚れ」は
こまめに取り除いて!

○ 洗剤を使うときは…
●台所用洗剤(中性)を
薄めて使う!



✕ 次のものは使わないで!
●酸性やアルカリ性の強い洗剤
(変色します)
例) 漂白剤・住宅用合成洗剤など

●たわし・粉まつタイプのクレンザー
(傷つきます)

焼き網には
●漂白剤など中性洗剤以外
※洗剤の注意書きを確認する!

グリル扉には
●食器洗い乾燥機
(パッキン・樹脂部が変形します)

お手入れする グリル・フィルター・吸気口カバー の外し方・取り付け方

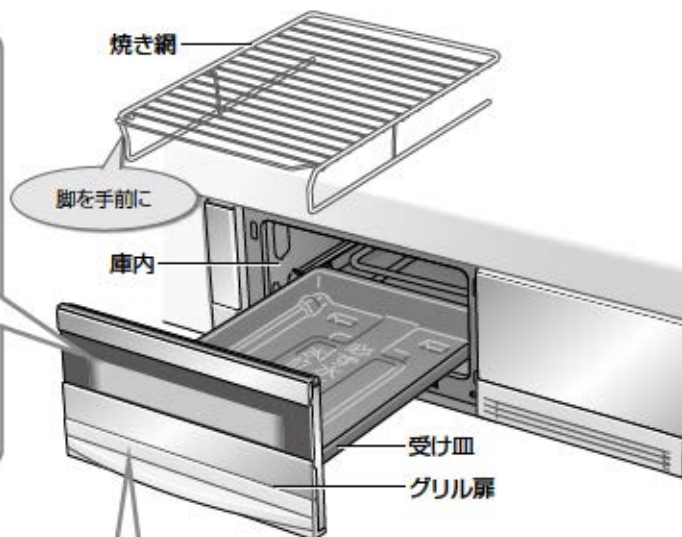
●お手入れは、電源スイッチを切り、各部が冷えてから。

グリル扉・受け皿

■外すとき／付けるとき

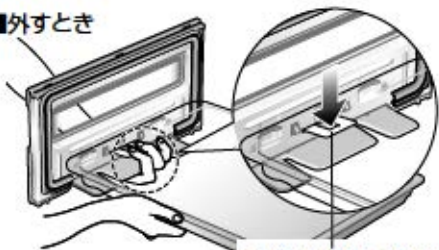


止まるまで引き出して斜め上に引き上げる。
(取り付けは逆の要領で)



グリル扉

■外すとき



①受け皿の下に手を回し板パネを押さえながら



②グリル扉を倒してツメ(2か所)を外す

■付けるとき



①ツメを穴(2か所)に差し込み



②受け皿を元の位置に戻す

フィルター・吸気口カバー

●グリル扉は引き出しておく。

■外すとき



①くぼみに指をかけフィルターを外す



②くぼみに指をかけサイドカバー(右)を外す



③右端に指をかけ吸気口カバーを引き抜く

■付けるとき



①吸気口カバーの凸部(2か所)を奥まで差し込む



②サイドカバー(右)の突起を穴に合わせ、全体をまっすぐ押し込む



③フィルターのツメを右→左の順に合わせ、奥まで差し込む

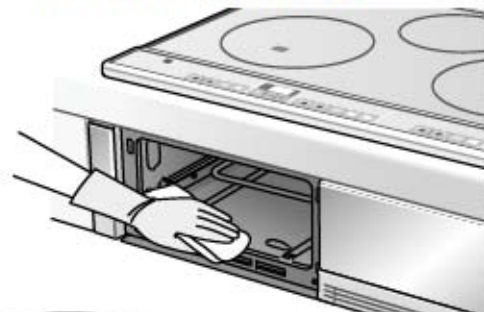
庫内のお手入れ/パッキンの交換

定期的な...

庫内をふく

①グリル扉・受け皿を外す

②台所用洗剤(中性)を付けた布をしばらくかぶせておき、ふき取る



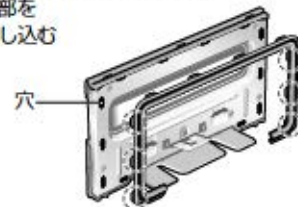
パッキンが傷んできたら...

パッキン(消耗部品)を交換する

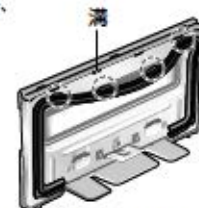
扉のすき間から煙が漏れ出したり、柔軟性がなくなったら、パッキンを交換する。(裏表紙)

①古いパッキンを引っ張って外す(左右3か所)

②新しいパッキンの凸部を扉裏側の穴に強く押し込む



③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)

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。

こんなときは	ここを確かめてください
IHクッキングヒーターが使えない	<ul style="list-style-type: none"> ●電源スイッチは入っていますか？ ●電源スイッチは、誤って押しても簡単に入らないようにしています。 ⇒電源スイッチを少し長めに押す。 ●オールロックしていませんか？ ●ラジエントヒーターとグリルは同時に使えません。
使用中にヒーターが切れていた	<p>電源スイッチ自動OFF</p> <ul style="list-style-type: none"> ●電源スイッチを入れたまま、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.15) <p>切り忘れ自動OFF</p> <ul style="list-style-type: none"> ●一定時間ボタン操作しないと、プザーが鳴っ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。 ※長時間煮込むときは、タイマーを使う。
ブレーカーが落ちる	<ul style="list-style-type: none"> ●ご家庭の総電気容量が不足している、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。
ラジエントヒーターやグリルがついたり消えたりする	<ul style="list-style-type: none"> ●自動的に温度調節しているため、故障ではありません。
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、置き直すこととすることがあります。 ●加熱中に鍋を外すと、「ピン」という短い金属音がすることがあります。
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。(火力を上げると高速運転するため、音も大きくなる)
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あいだは、冷却ファンが作動します。(温度が下がると、自動的に止まる)

こんなときは	ここを確かめてください
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。
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秒以上たつと、選択状態が取り消されます。 ⇒再度、選択する。
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えます。
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。
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。
IHヒーターの火力感がなくなる	<p>温度過昇防止</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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。(火力表示は変わらない) (温度が下がると自動的に火力は強くなる) ●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「IH用」と表示されていても使わない。
複数のヒーターを同時に使うと	<ul style="list-style-type: none"> ●火力が弱くなる ●勝手に火力表示が下がる ●火力が上がらない
扉の周囲から風が出る	<ul style="list-style-type: none"> ●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。

故障かな？

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。

こんなときは	ここを確かめてください
<p>揚げ物</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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を超える量の油を入れていませんか？ ●熱い油・茶褐色の油・濁った油を使ったり、揚げカスが残っていませんか？ ●鍋の種類・材質、底の形や大きさによっては、油温がずれたり、予熱時間が長くなるものがあります。 ⇒ (E) (H) (I) マーク付きの鍋をお勧めします。(P.9) ※油温がずれる場合は ◀▶ で設定温度を調節する。(P.12) ⇒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)

鍋に合わせて温度を調整したい…
例えば…

表示は「180」なのに…
少し高いみたい

⇒温度が下がるように調整します。

※鍋を変えたときは、調整した温度を確かめてから調理してください。

揚げ物温度調整

「表示の油温」と「実際の油温」がずれる場合に、鍋に応じて温度を補正できます。(調整できる範囲：-15℃・-10℃・-5℃・+5℃・+10℃・+15℃)

●いつも同じ鍋を使う場合に便利です。

■調整するとき(調整したい方のIH操作部で設定します)(下記:左IHの例)

「揚げ物メニュー」の予熱報知後に

揚げ物 140・160・180・200	●予熱前や予熱中は調整できません。
---------------------	-------------------

- 約3秒間同時に押す
- 押し続けて温度を下げる(上げる場合は▶)
- 同時に押す(調整完了)

●左IH側の「調整」が点滅

●中央の数値で設定

●左IH側の「調整」が点灯

●取り消すときは
⇒報知後、①～③の操作で 0 に戻し 揚げ物 140 (調整の消灯)を確認する。

●調整した温度を確かめるときは
⇒報知後、①の操作で確認する。(約1分たつと、元の表示に戻る)

IHクッキングヒーターを使ってレンジフードが動かない

<換気連動システム対応のレンジフードのみ>

●手や顔で信号をさえぎっていませんか？

●送信部に鍋などを置いたり、フライパンの取っ手を向けていませんか？

●送信部・受信部が油で汚れていませんか？

●レンジフードが連動しない設定になっていませんか？(P.15)

ご家庭のレンジフードが

●換気連動システム対応でない場合は、レンジフードが連動しません。

●換気連動システム対応であっても、信号の種類が異なる場合は連動しません。

●その他の理由でうまく連動しないとき
⇒レンジフード側の操作部を使う。(レンジフードの取扱説明書へ)

こんな表示が出たら…

こんな表示のときは	ここを確かめてください
<p>●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。</p> <p>04 (交互表示) フィルター(吸・排気パネル) 目詰まり検知</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●フィルター・吸気口カバー・排気パネルをふさいでいませんか？ ●フィルター・吸気口カバー・排気パネルにほこりがたまっていますか？ ⇒お手入れする。(P.23)
<p>表示部が点滅する 140・160・180・200 保護1 2 3 4 5 6 7 8 9 鍋なし自動 OFF 小物自動 OFF</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋は置いてありますか？ ●使用中に、鍋を外しませんでしたか？ ●鍋がヒーターの中央から大きくずれていませんか？ ●使えない鍋を使っていますか？(P.8) ●ナイフ・スプーンなど、金属製の小物を置いていませんか？(そのまま放置すると、1分後に表示が消えて通電を停止します)
<p>●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。</p> <p>●左IH 013 (交互表示)</p> <p>●右IH 014 (交互表示)</p> <p>空焼き自動 OFF</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●約15分間空焼きしませんでしたか？ ※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。 ⇒鍋に調理物を入れ、再度ボタン操作をする。
<p>033 (交互表示) 揚げ物不適鍋自動 OFF</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●誤って [E] や [H] で油を予熱しませんでしたか？
<p>034 (交互表示) 揚げ物鍋ずれ自動 OFF</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋がずれていませんか？ ●800gを超える量の油を入れていませんか？ ●予熱中を表示中に、食材や菜ばしを入れていませんか？ ※対処したあと、再度ボタン操作して予熱しなおすことができます。
<p>011 (交互表示) 受け皿高温自動 OFF</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●グリルの受け皿に水を入れていなかったり、連続焼きなどで途中で水がなくなりませんでしたか？ ⇒焼き足りないときは、受け皿に水が入っているかを確認、手動で焼け具合を見ながら焼く。
<p>012 (交互表示) グリル高温自動 OFF</p>	<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ふさぐ。 ③プレーカーを切る。 ※炎が消えるまで扉を開けない
<p>■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…</p> <p>H (交互表示)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●故障です。修理をご依頼ください。 ⇒電源スイッチとプレーカーを切り、表示内容「H」に続く2桁の数字をお買い求め先または修理ご相談窓口にご連絡ください。

故障かな？／こんな表示が出たら…

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?」「次の表示が出たら...」(P.26~29)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 お使いの IHクッキングヒーター
 品 番
 故 障 の 状 況 できるだけ具体的に
表示が出たときは、その表示内容

- 保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。
保証期間：お買い上げ日から本体1年間
※本製品は業務用にはお使いいただけません。業務用として使用された場合は、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希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、次の窓口にご相談ください

※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場合があります。

●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 365日 受付9時~20時
 電話 フリーダイヤル **0120-878-365**
※携帯電話・PHからご利用いただけます。

●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・PHからご利用いただけます。各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

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させて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は、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。

■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きます。

北海道地区	札幌 ☎011894-1251 旭川 ☎01166122-3011 帯広 ☎01155133-8477 函館 ☎01138148-6631	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 旭川市2条東16丁目1166 帯広市西20条北2丁目23-3 函館市西船場589番地241 (国産流通センター内)	近畿地区	滋賀 ☎077582-5021 京都 ☎075646-2123 大阪 ☎0617730-8888 奈良 ☎074359-2770 和歌山 ☎073475-2984	守山市水原町1166番地の1 京都市南区上鳥羽中河原3番地 大阪市城東区南2丁目15-5 大和郡山田町800番地 和歌山市中島499-1
東北地区	青森 ☎0171775-0326 秋田 ☎0181868-7008 岩手 ☎0191645-6130 宮城 ☎0221387-1117 山形 ☎0231641-8100 福島 ☎0241991-9308 栃木 ☎0281689-2555 群馬 ☎0271254-2075 茨城 ☎0291864-8756 埼玉 ☎0481728-8960 千葉 ☎0431208-6034 東京 ☎0315477-9700 山梨 ☎0551222-5822 神奈川 ☎0451847-9720 新潟 ☎0251286-0180 石川 ☎0761280-6608 富山 ☎0761424-2549 福井 ☎0776121-0622 長野 ☎0263186-9209 静岡 ☎0541287-9000 愛知 ☎0521819-0225 岐阜 ☎0581278-6720 高山 ☎0577133-0613 三重 ☎0591254-5520	青森市大学浜田字豊田364 秋田市外旭川字小谷地3-1 盛岡市田川15丁目1-43 仙台市青葉区原町7-4-18 山形市平清水1丁目1-75 福島市地山1丁目51-15 栃木市上野原3丁目3-19 群馬市南田町325-1 つくば市筑前3丁目15-3 横浜市赤塚2丁目4-2 千葉市中央区末広5丁目9-5 東京都世田谷区宮城2丁目28-17 甲府市山1丁目4-13 横浜市港南区日野5丁目3-16 新潟市東区東1丁目8-14 金沢市玉井2丁目268番地 富山県横町1丁目1-4 福井市福地町2丁目14 松本市寿北7丁目3-11 静岡市駿河区南2丁目24-24 名古屋市瑞穂区堀込18-10 岐阜市中央4丁目42 高山市花岡町3丁目82 津市久原町村字山神421	滋賀 ☎077582-5021 京都 ☎075646-2123 大阪 ☎0617730-8888 奈良 ☎074359-2770 和歌山 ☎073475-2984 兵庫 ☎0781796-3140 鳥取 ☎085726-9695 米子 ☎0859134-2129 松江 ☎085223-1128 出雲 ☎0853121-3133 浜田 ☎085522-6629 岡山 ☎0861242-6236 広島 ☎0821296-5011 山口 ☎0831973-2720 香川 ☎0871868-6388 徳島 ☎0881624-0253 高知 ☎0881634-3142 愛媛 ☎0891005-7544 福岡 ☎0921593-8002 佐賀 ☎0952126-9151 長門 ☎095830-1658 大分 ☎0971556-3815 宮崎 ☎0985163-1213 熊本 ☎0961367-6067 天草 ☎0969122-3125 鹿児島 ☎0991250-5657 大島 ☎0997153-5101 沖縄 ☎0981877-1207	神戸市須磨区赤米台3丁目13-4 鳥取市安養295-1 米子市米原4丁目2-33 松江市平成町182番地14 出雲市建礼町416 浜田市下町327-93 岡山市北区田中138-110 広島市西区南郷1丁目13-5 山口市小郡下郷220-1 高松市助産町152-2 徳島市沖浜2丁目36 高知市仲町2-16 愛媛県伊予郡砥柱町八番75-1 春日市春日3番3丁目48 佐賀県筑波大学八戸字上野町3044 長崎県東町1919-1 大分市駅前4丁目B-35 宮崎県本郷北方字草葉2099-2 熊本市鶴巻本町12-3 天草市港町18-11 鹿児島市与次郎1丁目5-33 奄美市名瀬朝仁町11-2 浦添市城陽4丁目23-11	
中部地区	長野 ☎0263186-9209 静岡 ☎0541287-9000 愛知 ☎0521819-0225 岐阜 ☎0581278-6720 高山 ☎0577133-0613 三重 ☎0591254-5520	松本市寿北7丁目3-11 静岡市駿河区南2丁目24-24 名古屋市瑞穂区堀込18-10 岐阜市中央4丁目42 高山市花岡町3丁目82 津市久原町村字山神421	四国地区	高知 ☎0881634-3142 愛媛 ☎0891005-7544 福岡 ☎0921593-8002 佐賀 ☎0952126-9151 長門 ☎095830-1658 大分 ☎0971556-3815 宮崎 ☎0985163-1213 熊本 ☎0961367-6067 天草 ☎0969122-3125 鹿児島 ☎0991250-5657 大島 ☎0997153-5101 沖縄 ☎0981877-1207	高知市仲町2-16 愛媛県伊予郡砥柱町八番75-1 春日市春日3番3丁目48 佐賀県筑波大学八戸字上野町3044 長崎県東町1919-1 大分市駅前4丁目B-35 宮崎県本郷北方字草葉2099-2 熊本市鶴巻本町12-3 天草市港町18-11 鹿児島市与次郎1丁目5-33 奄美市名瀬朝仁町11-2 浦添市城陽4丁目23-11
九州地区	福岡 ☎0921593-8002 佐賀 ☎0952126-9151 長門 ☎095830-1658 大分 ☎0971556-3815 宮崎 ☎0985163-1213 熊本 ☎0961367-6067 天草 ☎0969122-3125 鹿児島 ☎0991250-5657 大島 ☎0997153-5101 沖縄 ☎0981877-1207	高松市助産町152-2 徳島市沖浜2丁目36 高知市仲町2-16 愛媛県伊予郡砥柱町八番75-1 春日市春日3番3丁目48 佐賀県筑波大学八戸字上野町3044 長崎県東町1919-1 大分市駅前4丁目B-35 宮崎県本郷北方字草葉2099-2 熊本市鶴巻本町12-3 天草市港町18-11 鹿児島市与次郎1丁目5-33 奄美市名瀬朝仁町11-2 浦添市城陽4丁目23-11	九州地区	高知 ☎0881634-3142 愛媛 ☎0891005-7544 福岡 ☎0921593-8002 佐賀 ☎0952126-9151 長門 ☎095830-1658 大分 ☎0971556-3815 宮崎 ☎0985163-1213 熊本 ☎0961367-6067 天草 ☎0969122-3125 鹿児島 ☎0991250-5657 大島 ☎0997153-5101 沖縄 ☎0981877-1207	高知市仲町2-16 愛媛県伊予郡砥柱町八番75-1 春日市春日3番3丁目48 佐賀県筑波大学八戸字上野町3044 長崎県東町1919-1 大分市駅前4丁目B-35 宮崎県本郷北方字草葉2099-2 熊本市鶴巻本町12-3 天草市港町18-11 鹿児島市与次郎1丁目5-33 奄美市名瀬朝仁町11-2 浦添市城陽4丁目23-11
沖縄地区	沖縄 ☎0981877-1207	浦添市城陽4丁目23-11	沖縄地区	沖縄 ☎0981877-1207	浦添市城陽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利用ください。 <http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html>

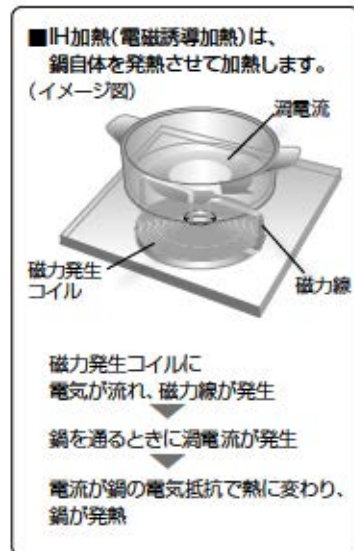
仕様

品 番	CH-EST6D	CH-ES6D	CH-AST6D-CH-AS6D-CH-A6D CH-AS6D2-CH-A6D2
電 源	単相200V (50-60 Hz 共用)		
消 費 電 力	5,800 W / 4,800 W (切換式)		
大 小 寸 法 (約)	幅600mm×奥行560mm×高さ235mm		
グリル 焼き網	幅236mm×奥行325mm		
グリル 焼き網 の 高 さ (約)	60mm		
質 量 (約)	19.0 kg	18.9 kg	18.7 kg

※待機電力:ゼロ(電源スイッチ「切」の状態)

左右IH ヒーター	最大火力	3,000 W*
	火力調節(約)	10段階 100 W相当~3,000 W
	揚げ物温度調節(約)	7段階 140~200℃
ラジエント ヒーター	調理タイマー	1分~9時間
	最大火力	1,250 W
	火力調節(約)	3段階 340 W相当~1,250 W
グリル	調理タイマー	1分~30分
	最大火力	1,550 W
	自動調理	魚(生・姿焼き 切身/干物 つけ焼き)
	手動火力調節(約)	3段階 890 W相当~1,550 W相当
	調理タイマー	1分~30分

*左右IHヒーターの最大火力(鉄・ホーロー鍋を使った場合)



■左右IHとグリルまたはラジエントヒーターを同時に使うとき、
総消費電力を超えないようにするため、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、火力を弱くする
●自動的に火力を1~数段階下げる ●火力が上げられない
→高火力が必要なときは、できるだけ同時使用を避けるか、
他のヒーターの火力を弱めてください。

■本製品はご使用環境などに合わせて消費電力を切り換えられます。
出荷時は5,800Wに設定されています。
●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、総消費電力が60A未満の場
合は、消費電力を4,800Wに切り換えることをお勧めします。
※詳細は、お買い求め先にお問い合わせください。

保証とアフターサービス/仕様