仕様

	CH-12C	CH-11C
電源	単相 200 V（50-60 Hz 共用）	交流 100 V（50-60 Hz 共用）
消費電力	2000 W	1300 W
大きさ（約）	幅 318 mm ×奥行 372 mm ×高さ 88 mm	
質量（約）	4.5 kg	3.5 kg
火力調節（約）	8 段階調節 80 W 相当～ 2000 W	7 段階調節 80 W 相当～ 1300 W
揚げ物温度調節（約）	7 段階調節 140 ～ 200 ℃	

●待機電力…約 0.7 W　※電源スイッチが「切」の状態。

IHクッキングヒーター かんたんIHブック

愛情点検　長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を！

こんな症状はありませんか
- ●焦げ臭いにおいがする
- ●触れるとビリビリ電気を感じる
- ●トッププレートにひび割れができた

ご使用中止

事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切り、必ずお買い求め先または修理ご相談窓口に点検をご相談ください。

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

パナソニック株式会社　くらしアプライアンス社
〒525-8520　滋賀県草津市野路東2丁目3番1－1号
© Panasonic Corporation 2018
ZY02 － H483
S1218M3012

取扱説明書

IH クッキングヒーター（家庭用）

品番　CH-12C（200 V）
CH-11C（100 V）

かんたんIHブック

●直火がないので立ち消えや引火の心配がありません！

CH-12C

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」（4 ～ 6 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。

保証書・設置説明書別添付

ZY02 － H483

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。

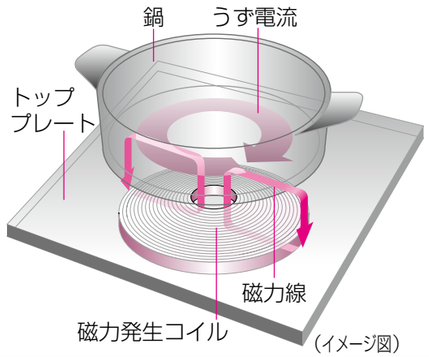
汚れたらサッと拭ける トッププレート&トップフレーム

●いつまでもきれいにお使いいただくためには
こまめなお手入れが肝心です。（P.19）

IH 加熱のしくみ

IH（電磁誘導加熱）で鍋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。
↓
鍋を通るときにうず電流が発生。
↓
電流が鍋の電気抵抗で熱に変わり、鍋が発熱。



（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!

https://sumai.panasonic.jp/ihcook/

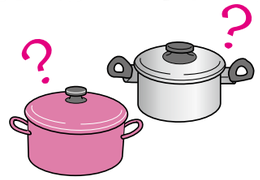
※取扱説明書のイラストは
CH－12C を使っています。

お問い合わせの多い項目が
すぐに探せます。

8 ページ

この鍋は使えますか？

新しく買うときは、マークで確認！
お手持ちの鍋は、こうして確認！



19 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！

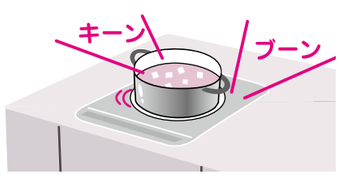
22 ページ

鍋から音がする！

「キーン」「ジー」「ブーン」…など

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

安全上のご注意 4
使用上のお願い 7
使える鍋は？ 8
各部の名前 10

毎日の使い方

使い方 11
●加熱調理（ゆでる・煮る・蒸す・炒める・焼く）
●自動湯沸かし
●揚げ物
IH 調理のコツ 14
●火力調節の目安／調理別のポイント

長く使うために

お手入れ 19
次の表示が出たら… 20
故障かな？ 21
保証とアフターサービス 23
仕様 裏表紙

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	⚠ 注意
「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。	「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。

⚠ 警告

火災、爆発、やけど、けが、感電などを防ぐために…

揚げ物をするときは

⃠
- ■そばを離れない
- ■500 g（0.56 L）未満の油で調理しない

❗
- ■揚げ物 切/入 で調理する（加熱で調理しない）
- ■必ず、「別売の天ぷら鍋」を使う（P.8）
- ■鍋底が反ったり変形したりしていない鍋を使う
- ■鍋は中央に置く
  （油温が上がりすぎて発火の原因）

炒め物・焼き物をするときは

⃠
- ■そばを離れない
- ■予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない
  （少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火の原因）
  ※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。

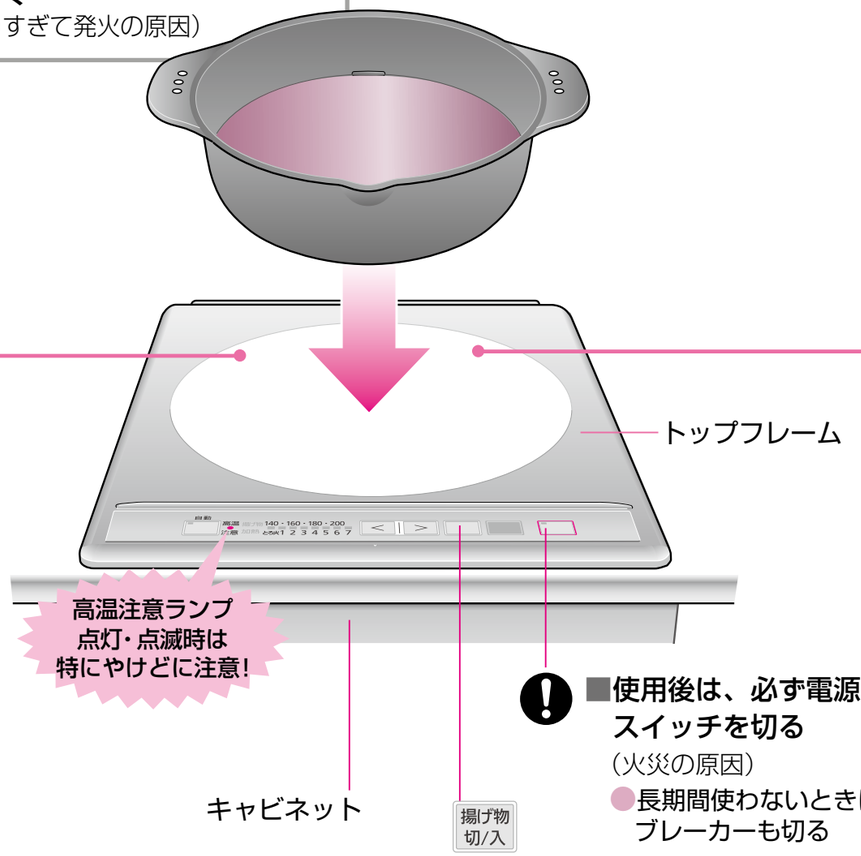
液体を加熱するときは

❗
- ■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、突然噴き出したり鍋が飛び跳ねたりすることがあり、やけど・けが・トッププレート破損の原因）

トッププレート（ガラス製）・トップフレームには

⃠
- ■鍋以外の物を置かない
  - ●カセットコンロ・ボンベ・缶詰・湯たんぽなど
    （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、鍋のふたなど
    （加熱によるやけどの原因）
    ＊無水調理用の鍋など、気密性の高い鍋のふたを温まった状態のまま置くと、ふたが密着して取れなくなったり、トッププレートが割れたりするおそれもあります。（感電やけがの原因）
  - ●市販の汚れ防止カバーなど
- ■使用中や使用後しばらくは触れない
  （やけどの原因）
- ■強い衝撃（上に乗ったり、物を落としたりするなど）を加えない
  （ひびが入ったり、割れたりすると感電や過熱・異常動作の原因）



❗
- ■使用後は、必ず電源スイッチを切る
  （火災の原因）
  - ●長期間使わないときはブレーカーも切る

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、近づけたりしない
  - ●布巾、紙パック、食品トレイなど
- ■取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり乳幼児に触れさせたりしない
- ■吸・排気口に、ピンや針金など金属製の物を入れない
  ※吸気口は、本体底面または前面（キャビネット内）にあります。
- ■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じる
- ●トッププレートにひび割れができた

➡すぐにお買い求め先、またはお問い合わせ窓口に点検・修理を依頼してください。

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠ 注意

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

■鍋を不安定な状態にしない
（落下して、けが・やけどの原因）

■鍋の下に何も敷かない
●ラップなどの樹脂類
（敷物が溶けてトッププレートと鍋に焼き付いてくっつき、無理に剥がすとトッププレートの破損の原因）
●紙、布巾などの可燃物
（鍋の熱で敷物が焦げる原因）

■空焼きしたり、加熱しすぎたりしない
（調理物が燃えたり、鍋が破損したりする原因）

■調理以外に使わない
（加熱、異常動作による発火の原因）

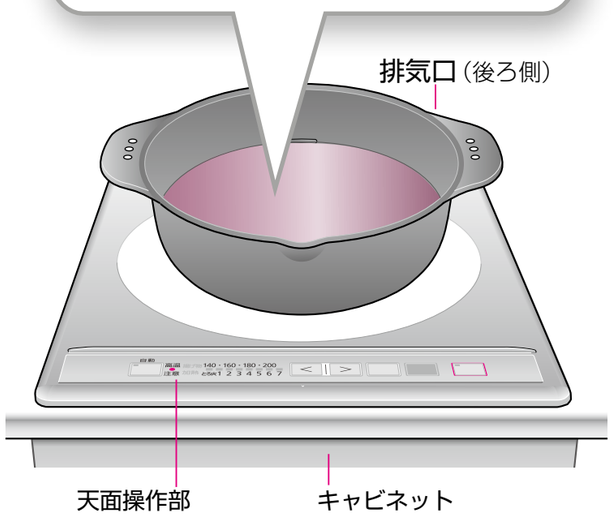
揚げ物をするときは（発火・やけどに注意！）

■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.18)

■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）

■顔を近づけない（やけどの原因）

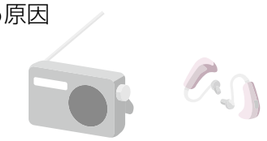


使用上のお願い

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、音が小さくなったりする原因）



●ICカード・キャッシュカード類など
（記録が消えたり、壊れたりする原因）

■トッププレートの上で電磁誘導加熱の調理機器を使わない
● IH ジャー炊飯器など
（IH クッキングヒーターが故障する原因）

■天面操作部に熱い鍋などを置いたり、鍋底でこすったりしない
（変形・変色・溶損の原因）

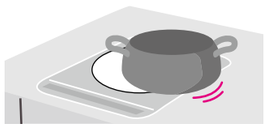
■キャビネット（本体下部）に調味料・食品などを置かない
（排熱による変質の原因）

■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、早めに拭き取る
●ジャム・レモン汁・梅などを使った食品
（放置すると、変色の原因）

■吸・排気口を塞がない
●フィルター（吸・排気口）目詰まり検知が働いて、通電を停止します。
※吸気口は、本体底面または前面（キャビネット内）にあります。

■トッププレート・トップフレームを鍋底でこすったり、トップフレームに熱い鍋を置いたりしない
（傷付いたり、変色の原因）

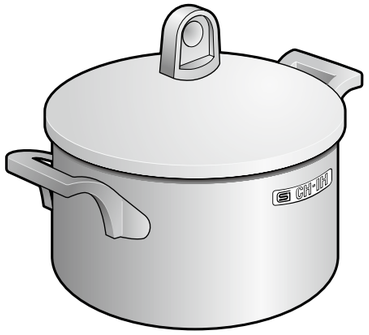
■鍋がトップフレームに乗り上げた状態で使わない
（安全機能が正しく働かなかったり、うまく調理できなかったりする原因）



使える鍋は？

確認のしかた

新しく購入するとき



マークを確認！

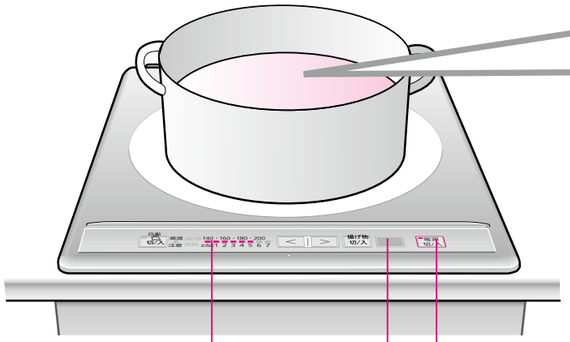
CH-IH　IH

一般財団法人「製品安全協会」が認定した
IH クッキングヒーター対応の商品です。

または
別売品をおすすめします。
（お買い求め先にお問い合わせください）

お手持ちの鍋を確認するとき

❶鍋を置く



鍋に…

水を入れて加熱してみる！

○ 使えるな鍋は
火力表示が点灯
（加熱スタート）
●確認したら切る。

× 使えない鍋は
火力表示が点滅
（1 分後、表示が消え通電停止）

揚げ物をするとき

必ず
別売の天ぷら鍋を使う！

品番：KZ-T1K
希望小売価格：2,420円
大きさ：内径約 22.1 cm ×深さ約 8.3 cm

●お買い求め先にお問い合わせください。
（税込・2021 年 1 月現在）

自動湯沸かしをするとき

必ず
CH-IH　IH付きの鍋を使う！

●１mm 以上の反りがある鍋は使わない。
（沸騰しても、ブザーがすぐに鳴りません）
●底の厚さが 4 mm 以上の鍋は使わない。
（沸騰する前にブザーが鳴って切れます）
●内側がフッ素樹脂加工されたものは、センサーで正しく検知できない場合があります。

見分け方のポイント

使えます！

材質

○

鉄・ホーロー
ステンレス

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

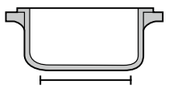
底の形

○

平らで、
トッププレートに
密着する

大きさ（底径）

○



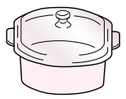
12～26 cm

使えません！

材質

×

アルミ・銅
多層鍋
（底は磁石が付かない非磁性ステンレスで、間にアルミや銅を挟んだもの）



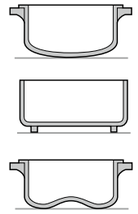
耐熱ガラス

土鍋

●市販の土鍋は、「IH用」と表示されていても使わない。
（故障したり、火力が弱くなったりして調理できません。）
※CH-IH 100V　IH 100V マークのある土鍋は、お使いいただけます。（CH-11Cのみ）

底の形

×

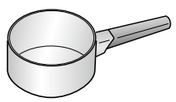


丸い
脚がある
反りがある

●反りの目安として、約３mm以上
（揚げ物調理は約１mm以上）のものは使わない。
（安全機能が正しく働かなかったり、火力が弱くなったり、加熱できなかったりすることがあります）

大きさ（底径）

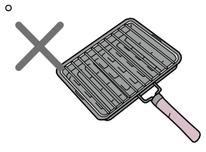
×



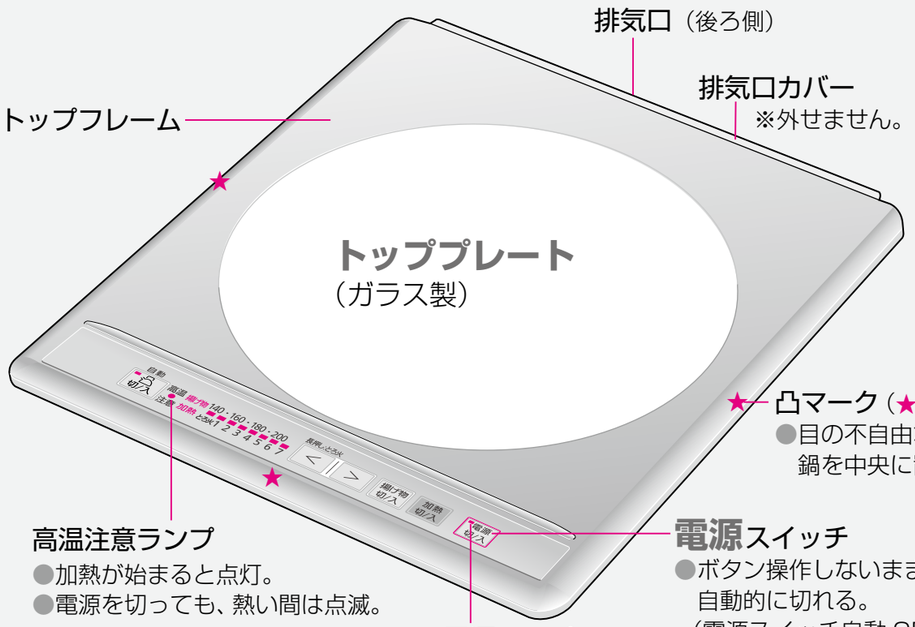
12 cm未満

●異常を検知して、火力が弱くなったり、加熱できなかったりすることがあります。

●底が薄すぎるものは、空焼き、強火の加熱で反ることがあります。
●底面にホーロー加工をした魚焼器は使えません。
（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）
●同じ火力設定でも、鍋の材質、形状、大きさなどによっては消費電力が異なったり、加熱状態が異なったりします。



各部の名前



天面操作部

沸かす　沸騰後、約５分保温して自動 OFF。（P.12）

揚げる　揚げ物がカラッと 揚がる温度調節機能付き。（P.13）

安全機能

うっかり使用時には

- ●鍋なし自動 OFF
- ●小物自動 OFF
- ●空焼き自動 OFF（P.20）
- ●切り忘れ自動 OFF（P.21）

温度が上がり過ぎたときには

- ●揚げ物そり鍋自動 OFF（P.20）
- ●温度過昇防止（P.22）

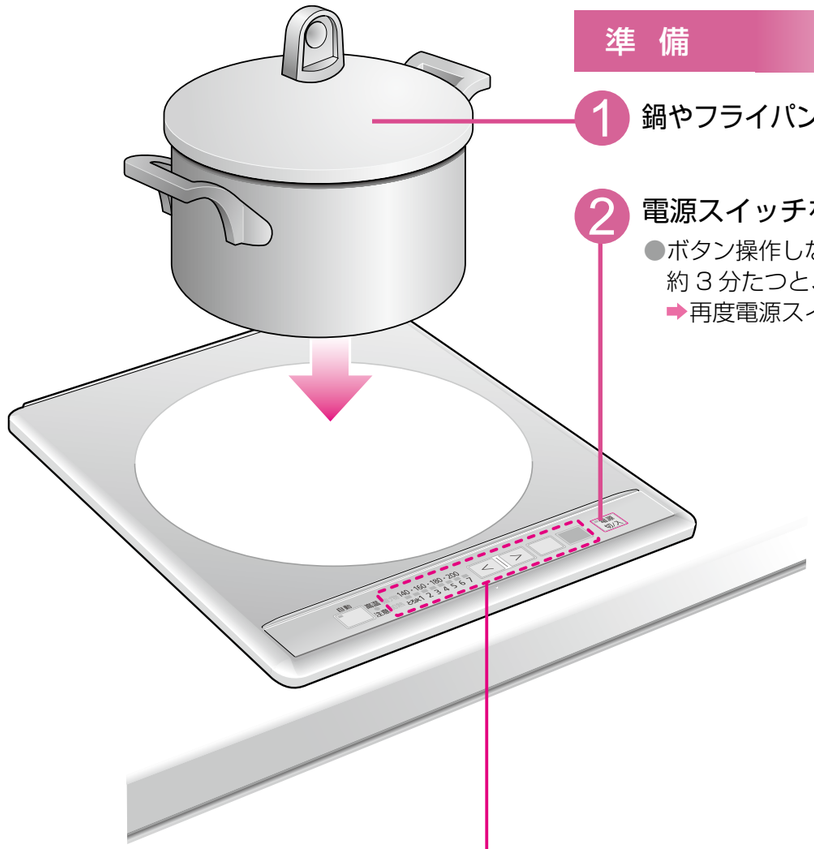
誤通電を防止

- ●電源スイッチ自動 OFF（P.10）

高温を警告

- ●高温注意ランプ（P.10）

使い方　加熱調理



準　備

1 鍋やフライパンを中央に置く

2 電源スイッチを入れる
- ●ボタン操作しないまま
約３分たつと、自動的に切れる。
➡再度電源スイッチを入れる。

操　作

ゆでる　煮る　蒸す　炒める　焼く

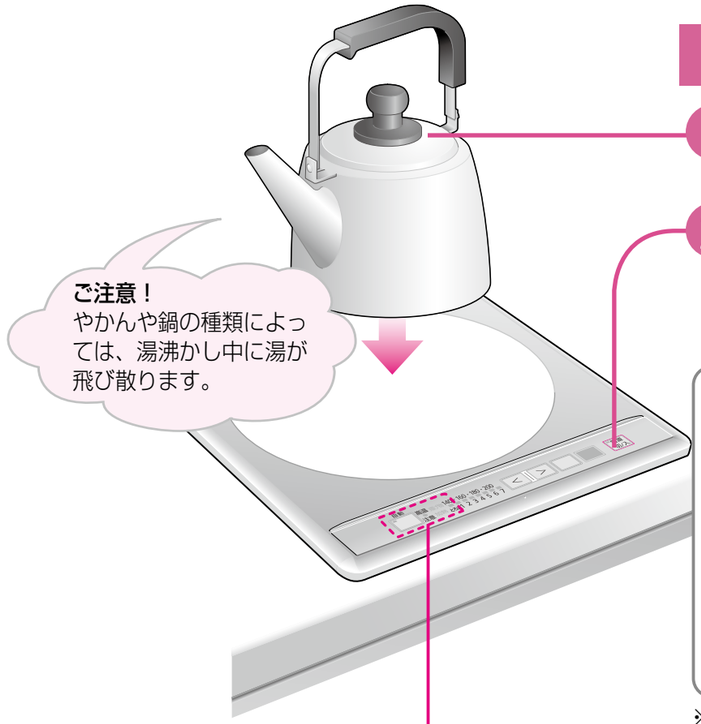
1 ヒーターを入れる
加熱 切/入
（火力「5」でスタート）

2 火力を調節する
＜ ＞
押すごとに
弱くなる　強くなる
揚げ物 140・160・180・200
加熱 とろ火1 2 3 4 5 6 7
- ●火力調節の目安（P.14）
- ●＜ を長押しすると
素早く火力が下がる

3 ヒーターを切る
加熱 切/入

使い方

自動湯沸かし



準　備

1 やかんや鍋に水を入れ、中央に置く

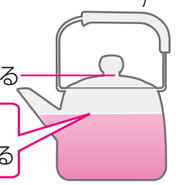
●使える鍋は（P.8）

2 電源スイッチを入れる

●ボタン操作しないまま
約３分たつと、自動的に切れる。
➡再度電源スイッチを入れる。

■湯沸かしできる量

● １～２Ｌ
（少なかったり、多すぎるとセンサーが沸騰を検知できません）



※深鍋などで多量に沸かす場合は、沸騰しないことがあります。
加熱切/入 を押して沸騰するまで沸かしてください。

操　作

沸かす

ヒーターを**入れる**

切/入（ランプ点灯）
→ 約４～５分（１Ｌ当たり）
→ 沸騰したらブザーで知らせ保温する（とろ火 1 2 3 4 5 6 7 点灯）
→ 約５分
→ ブザーが鳴り自動で切れる（ランプ消灯）

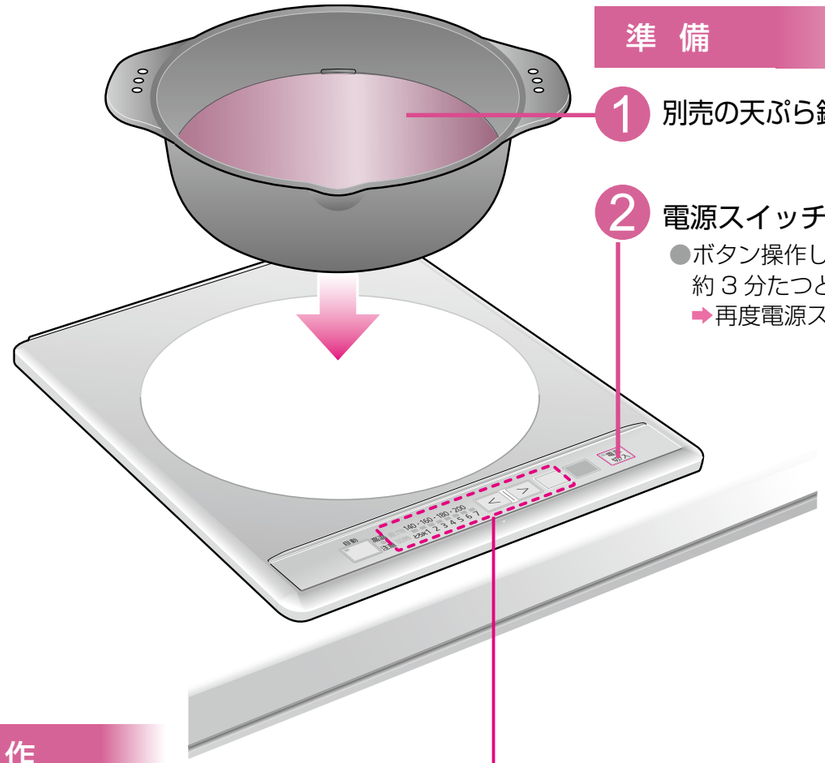
●**鍋の材質・厚さ・反り（1 mm以上）・底形状・水量・水温などにより、自動湯沸かし機能がうまく働かないことがあります。**
※ブザーが３分程度ずれることがあります。

お願い

●次のような使い方をしない。（センサーで検知できなかったり、通電が停止したりすることがあります）
- ●炒め物の直後など、トッププレートが熱いときに使わない。
- ●ヒーター中央のセンサーや鍋底などが汚れたままで使わない。
- ●ふたをしないで沸かさない。
- ●途中でふたを開けたり、やかんや鍋を動かしたり、水や湯を継ぎ足したりしない。
- ●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。

●湯沸かし中に、湯の飛び散りが気になるときは「ふたを少しずらす」などしてください。

揚げ物



準　備

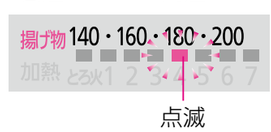
1 別売の天ぷら鍋を中央に置く

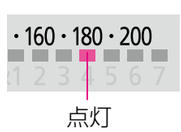
2 電源スイッチを入れる

●ボタン操作しないまま
約３分たつと、自動的に切れる。
➡再度電源スイッチを入れる。

操　作

揚げる

1 ヒーターを**入れる**
揚げ物 切/入（「180」でスタート）
→ 2 温度を**調節する**
＜ ＞（押すごとに 低温へ／高温へ）


●温度調節の目安（P.18）
→ 約７～10分（油量800 g）
→ ブザーが鳴り表示が点灯したら揚げる


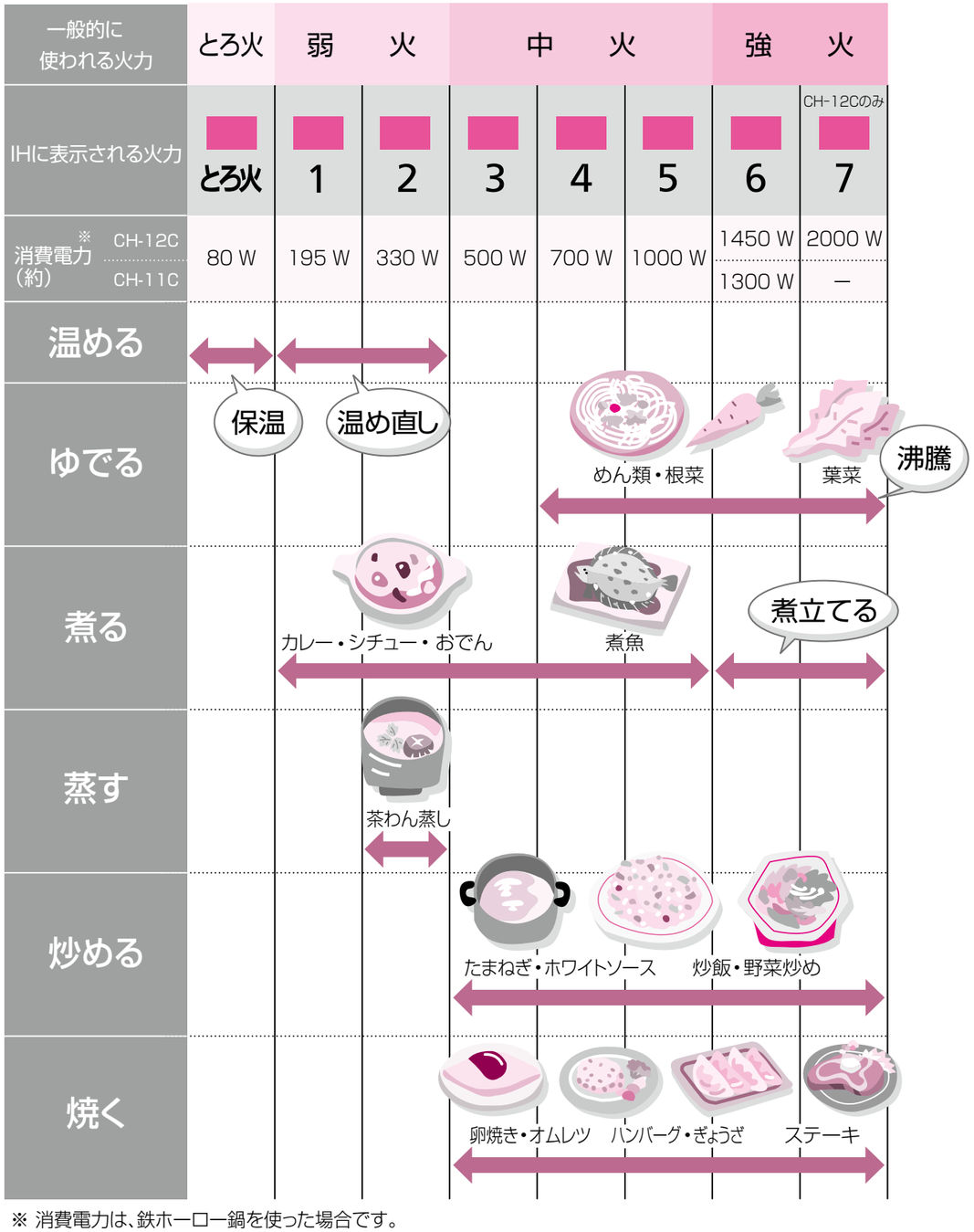
●調理中に温度変更したときはブザーは鳴りません。
→ 3 ヒーターを**切る**
揚げ物 切/入

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。
様子を見ながら火力調節してください。

■鍋の発熱量は材質により異なります。
鉄➡ホーロー ➡有磁性ステンレス（18-0）➡ステンレス一層鍋（18-8、18-10）の順で弱くなります。



※ 消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

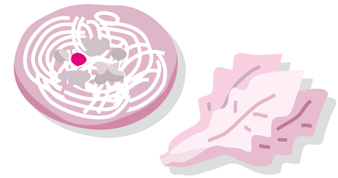
調理別のポイント

ゆでる　煮る

火力を上手に使い分ける

焦げ付かないように
時々かき混ぜる

- 煮立てるとき ➡ 6～7
- おでんなどサラッとした煮込み ➡ 2～3
- シチューなどトロッとした煮込み ➡ 1～2
- みそ汁の温めは、鍋底のみそをかき混ぜてから 1～2 の火力で。



〈ゆでる〉

メニュー例	沸騰までの火力	火力調節の目安（CH-11C：火力「6」まで）
スパゲティ	6～7	4～5 めんを入れてゆでる（8～10分：めんにより調節）
葉菜		6～7 茎から入れ、葉がしんなりしたら取り出す
ゆで豚		2 アクを取り、じっくりゆでる（40～50分）
根菜	6～7（材料は水から入れる）	4～5 やわらかくなるまでゆでる

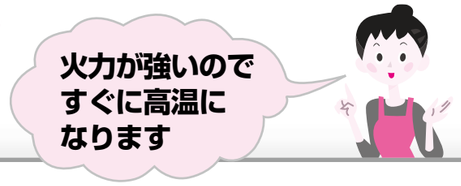
〈煮る〉　ときどきかき混ぜる

メニュー例	火力調節の目安（CH-11C：火力「6」まで）			
煮魚	煮汁を煮立てる 6	魚を入れて煮る 4～5（10～15分）		
おでん	材料を煮立てる 6	じっくり煮込む 2（2～3時間）		
ポトフ	豚肉をゆでてアクを取る 6～7	豚肉がやわらかくなるまで煮込む 2（約1時間）	野菜を加えて煮立てる 6～7	野菜がやわらかくなるまで煮込む 2（30～40分）

長時間、煮込むときは

約45分で「切り忘れ自動OFF」（P.21）が働いて途中で切れます。
➡再度ボタン操作してください。

IH調理のコツ



炒める

予熱は ●1〜2分で充分 ●そばを離れない

（油が少ないときや小さめや軽めの鍋を使うときはさらに弱めの火力で）

●材料の準備・段取りをしてから予熱する。
●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、発火することがあります。

フライ返しなどで 材料全体を返しながら炒める

●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

●一度に多くの量を炒めないように。

焼く

ときどきかき混ぜる

メニュー例	予熱火力	火力調節の目安（CH-11C：火力「6」まで）
野菜炒め	6	材料を炒め、調味料を入れて、からませる 6〜7
炒飯	5	野菜・焼豚などの材料を炒める 5 ➡ 卵・ごはんを加えて炒める 6
チンジャオロース	5	香味野菜を炒め油に香りを付ける 5 ➡ 材料を入れて炒める 6 ➡ 調味料を入れてからませる 5
マーボー豆腐	5〜6	香味野菜を炒めて油に香りを付け、豆腐以外を入れて炒める 5〜6 ➡ 豆腐を加えて煮立てる 6 ➡ 水溶きかたくり粉でとろみを付ける 4
肉じゃが	4〜5	材料を炒め合わせる 4〜5 ➡ 水を入れて煮立てる 6 ➡ やわらかくなるまで煮込む 4〜5 15〜20分
カレー	5〜6	材料を炒め合わせる 5〜6 ➡ 水を入れて煮立てる 6〜7 ➡ やわらかくなるまで煮込む 2〜3 ➡ ルウを入れてとろみを付ける 1〜2

調理別のポイント

炒める

焼く

メニュー例	予熱火力	火力調節の目安（CH-11C：火力「6」まで）
ステーキ	6	片面につき約1分ずつ焼く（ミディアム程度） 6〜7 ※厚い肉は、火力を弱めてふたをする
ハンバーグ（たねを焼く）	4〜5	片面に焼き色を付ける 4〜5 ➡ 裏返してふたをし、中まで火を通す 2〜3
ぎょうざ	4〜5	湯を入れてふたをし、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） 4 ➡ 油を入れて皮に焼き色を付ける 4〜5

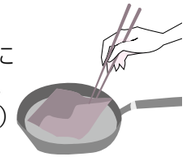
■焼きおにぎり・おもち・のり・するめなどもフライパンでできます！

焼きおにぎり

●しょうゆを塗り 3〜4 で2〜3回裏返しながら焼く。

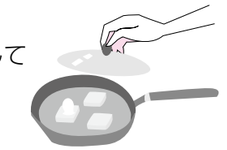
のりをあぶる

●4〜5 でフライパンに載せて、数回裏返す。（色が変わったらOK）



おもち

●4〜5 でふたをして様子を見ながら焼く。



するめ

●食べやすい大きさに切り 6〜7 で焼く。（カールしてきたらOK）

卵料理のコツ

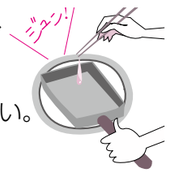
ガスコンロの感覚よりも弱めの火力で焼く

●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）

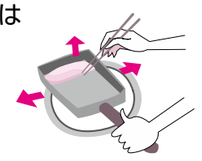
卵焼き

余分な油を拭き取って、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



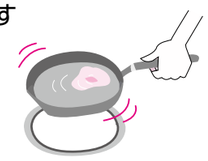
薄焼き卵は余熱を利用

❶表面が乾いてきたら、トッププレートから離す。
❷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

●鍋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。

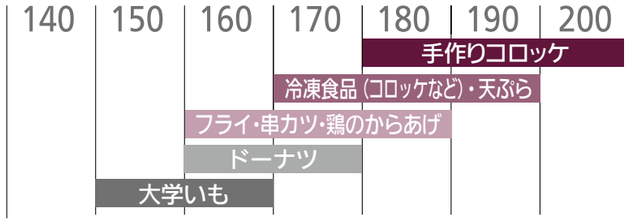
形を作るときは、フライパンを傾けてたたみ込む

●フライ返しを使うとたたみやすい。

IH調理のコツ 調理別のポイント

揚げる

■温度調節の目安（別売の天ぷら鍋・油800 gの場合）



温度調節を正しく機能させるために

必ず別売の天ぷら鍋で
(KZ-T1K)

油は800 gが基本

500 g未満の油量で調理しない。
（発火の原因になります）

- 鍋はトッププレートの中央に置く。
- 鍋底が反ったり変形したら使わない。
- 鍋底・トッププレートの汚れは取り除く。
- トッププレートが熱いときに調理しない。
- 予熱を始めたら油を継ぎ足さない。
- 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りした油は使わない。
- 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。

いか
皮をむき、両面に切り目を。

ゆで卵（うずらなど）
串などを刺す。

ししとう
縦に切り込みを。

水分を拭き取る

魚介類・しいたけ・ピーマンなどの野菜。

竹串などで穴を開ける

皮や薄皮の付いたにんにくなど

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（うずらなど）・にんにくなど

鍋に揚げ残しがないか、常に確認を。

お手入れ

■お手入れは、電源スイッチを切り、冷めてから。

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。

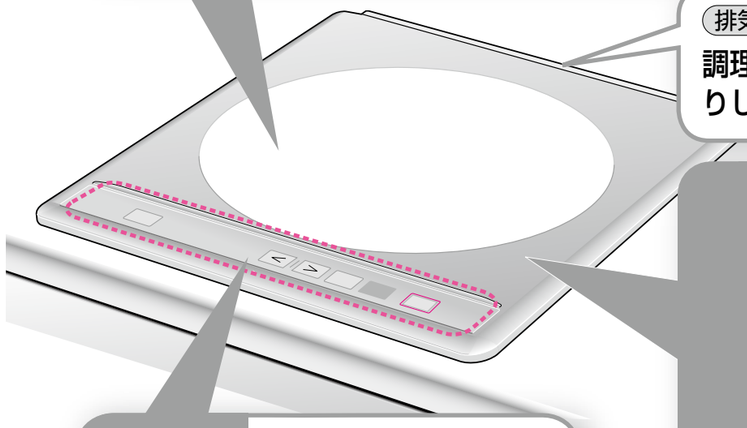
トッププレート

軽い汚れ
絞った布巾で、拭き取る

油汚れ
台所用洗剤（中性）を薄めて布巾にしみこませて拭き取る

- 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



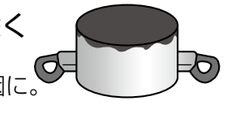
排気口カバーの上
調理物などが落ちたり汚れが付いたりしたときは、こまめに拭き取る

天面操作部

台所用洗剤（中性）を薄めて布巾にしみこませて拭き取る
（放置すると、汚れが残ります）

アドバイス
鍋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。

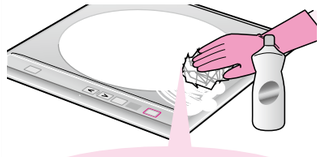


トップフレーム

調味料が付いたときはすぐに拭き取る
（放置すると、汚れが残ります）

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、丸めたラップでこすり取る

- 磨き粉・たわし・スポンジのナイロン面などは使わない。（表面が傷付きます）



アルミ箔は使わないで！
表面が傷付きます

次の表示が出たら…

●次の方法で直してください。

表　示	原　因	直し方	参照ページ
とろ火1 2 3 4 5 6 7 （交互に点滅）	**フィルター（吸・排気口）目詰まり検知** ●排気口を塞いでいたり、ほこりがたまって、使用中に本体内部の温度が高くなった。	●排気口を塞いでいるものを取り除く。 ●排気口を手入れする。	7
	●キャビネットの機密性が高く、充分な吸気ができていない場合に表示することがあります。 ➡お買い求め先にご相談ください。		–
とろ火1 2 3 4 5 6 7 （表示部が点滅）	**鍋なし自動 OFF** ●鍋を置いていない。	●鍋を置く。	11 12 13
	●使用中に、鍋を外した。		
	●鍋がヒーターの中央から大きくずれている。	●鍋をヒーターの中央に置く。	
	●使えない鍋を使っている。	●使える鍋を使う。	8
	小物自動 OFF ●ナイフ・スプーンなど金属製の小物を加熱した。	●小物を取り除く。	–

※処置をしないで放置すると、1 分後に表示が消えて通電を停止します。

●次の方法で直し、切/入 ボタンで表示を消してください。

表　示	原　因	直し方	参照ページ
とろ火1 2 3 4 5 6 7 （交互に点滅）	**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します。 ※鍋の種類により、停止までの時間が異なります。 ※火力が弱い場合や、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。	●鍋に調理物を入れて再度ボタン操作する。	–
140・160・180・200 とろ火1 2 3 4 5 6 7 （交互に点滅） または 表示に対し油温が高く感じたり低く感じる	**揚げ物そり鍋自動 OFF** ●鍋底に約 2 mm以上の反りがあったり、変形したりしている。	●底が反ったり、変形したりしていない別売の天ぷら鍋を使う。	18
	●トッププレートや鍋底に、異物や汚れがこびり付いている。	●異物や汚れを取り除く。	19
	●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。	●トッププレートがてから、揚げ物をする。	18
	●熱い油を予熱した。	●常温の油を使って予熱する。	
	●予熱中に油を継ぎ足した。	●再度、温度設定し直す。	
	●揚げ物 切/入 で煮炊きをすると、表示することがあります。		–

表　示	原　因	直し方	参照ページ
とろ火1 2 3 4 5 6 7 （交互に点滅）	**トッププレート高温自動 OFF** ●トッププレートが熱いときに自動湯沸かしをした。	●トッププレートが冷めてから、自動湯沸かしをする。	12
	●フッ素樹脂加工の鍋を使うと、表示することがあります。 ●自動湯沸かしで空だきすると、表示することがあります。		–

■以上の処置で直らないときや、表示が順次点灯するときは…

CH-12C・CH-11C に表示するもの

●左から
とろ火1 2 3 4 5 6 7（順次点灯）
とろ火1 2 3 4 5 6 7（順次点灯）
とろ火1 2 3 4 5 6 7（順次点灯）

●右から
とろ火1 2 3 4 5 6 7（順次点灯）
とろ火1 2 3 4 5 6 7（順次点灯）
とろ火1 2 3 4 5 6 7（順次点灯）

CH-12C だけに表示するもの

●左から
とろ火1 2 3 4 5 6 7（順次点灯）
とろ火1 2 3 4 5 6 7（順次点灯）

●右から
とろ火1 2 3 4 5 6 7（順次点灯）

●故障です
➡電源スイッチとブレーカーを切り、「表示の流れと位置」をお買い求め先にご連絡ください。
（例：左から 1・2・3、右から 6・5・4 など）

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	原　因	直し方	参照ページ
■ヒーターが使えない・切れている			
IH クッキングヒーターが使えない	●電源スイッチを入れていない。	●電源スイッチを入れる。	11 12 13
	●電源スイッチを入れてから、ボタン操作しないまま約 3 分たった。	●再度電源スイッチを入れ、ボタン操作する。	
使用中にヒーターが切れていた	**切り忘れ自動 OFF** ●ボタン操作しないまま約 45 分過ぎるとブザーで知らせて通電を停止します。	●再度電源スイッチを入れ、ボタン操作する。	–

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	原　因	直し方	参照ページ
■火力が弱くなる			
火力感がなくなる	**温度過昇防止** ●鍋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。（炒め物・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。		－
■その他			
本体から音がする	●本体内部にある冷却ファンの音です。 電源スイッチを切っても、本体内部の温度が高い間は、冷却ファンが作動します。 温度が下がると、自動的に止まります。		－
加熱中に鍋から音がする	●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ます。（取っ手にわずかな振動を感じたり、鍋が動いたりすることがあります）	●異常ではありません。鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。	－
	●加熱中に鍋を外すと、「ピン」という短い金属音がすることがありますが異常ではありません。		－
揚げ物の ●予熱時間が長過ぎる ●油温が低い	●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。 ●何回か使って、茶褐色になったり濁ったりした油を使った。 ●鍋底に揚げカスがたまっている。	●トッププレートが冷めてから、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る。	18
自動湯沸かしのブザーが ●沸騰しても鳴らない	●沸騰が約３分程度続いてブザーがなるのは、異常ではありません。		－
	次の場合は、さらに沸騰が続きます。 ●鍋に１mm以上の反りがある。 ●水量が１Ｌ未満。 ●お湯を使った。	●反りが１mm以下の鍋を使う。 ●１～２Ｌの水量にする。 ●常温の水を使う。 ※止めたい場合は［自動 切/入］で切る。	12
自動湯沸かしのブザーが ●沸騰する前に鳴る	●２Ｌ以上の水を入れた。 ●底が厚すぎる鍋を使った。 ●途中で鍋を動かしたり、水を継ぎ足したりした。 ●ヒーター中央や、鍋底が汚れている。	●１～２Ｌの水量にする。 ●厚さが４mm未満の鍋を使う。 ●動かしたり、水を継ぎ足したりしない。 ●お手入れする。 ※沸かし足りない場合は［加熱 切/入］で沸騰するまで沸かす。	12

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

「次の表示が出たら…」「故障かな？」（P.20～22）でご確認のあと、直らないときは、まず電源スイッチとブレーカーを切り、**お買い上げ日**と**下の内容**をご連絡ください。

製　品　名	IHクッキングヒーター
品　　番	
故障の状況	できるだけ具体的に

●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になります。

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

＊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　出張診断のみでも料金がかかることがあります。

＊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年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、以下のお問い合わせ窓口にご連絡ください

お問い合わせ窓口

パナソニック 総合お客様サポートサイト　https://www.panasonic.com/jp/support/

給湯・電化 使い方・お手入れなどのご相談窓口

フリーダイヤル 携帯OK **0120-878-695**（パナは　ロクキュウゴ）
受付時間 9:00～18:00（年中無休）

■上記電話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)

・掲載サイトおよび動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担となります。（パケット定額サービスに未加入の場合、高額になる可能性があります）
・ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
・上記のURLはお使いの携帯電話等により、正しく表示されない場合があります。

修理に関するご相談窓口

家電専門店・量販店でご購入されたお客様は

フリーダイヤル 携帯OK **0120-878-554**（パナは　イイヨ）

■上記電話番号がご利用いただけない場合　**03-6633-6700**
■FAX フリーダイヤル　**0120-878-225**

https://club.panasonic.jp/repair/

住宅会社・工務店・工事店でご購入されたお客様は

フリーダイヤル 携帯OK **0120-872-150**（パナニ　イコー）

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

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ときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。