

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2009-93976  
(P2009-93976A)

(43) 公開日 平成21年4月30日(2009.4.30)

(51) Int.Cl.	F 1	テーマコード (参考)
<b>H05B 6/12 (2006.01)</b>	H05B 6/12 324	3K051
	H05B 6/12 335	
	H05B 6/12 334	
	H05B 6/12 314	

審査請求 未請求 請求項の数 9 O L (全 11 頁)

(21) 出願番号 特願2007-265169 (P2007-265169)  
(22) 出願日 平成19年10月11日(2007.10.11)

(71) 出願人 000005821  
パナソニック株式会社  
大阪府門真市大字門真1006番地  
(74) 代理人 100097445  
弁理士 岩橋 文雄  
(74) 代理人 100109667  
弁理士 内藤 浩樹  
(74) 代理人 100109151  
弁理士 永野 大介  
(72) 発明者 渡邊 暦  
大阪府門真市大字門真1006番地 松下  
電器産業株式会社内  
(72) 発明者 杉谷 純子  
大阪府門真市大字門真1006番地 松下  
電器産業株式会社内

最終頁に続く

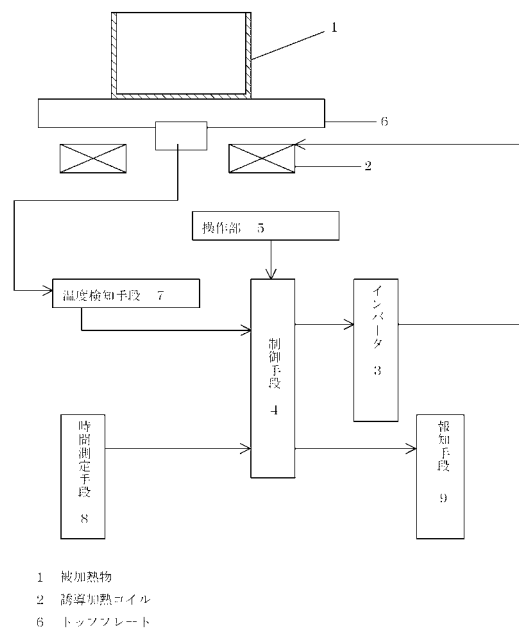
(54) 【発明の名称】 誘導加熱調理器

(57) 【要約】

【課題】 初心者でも炒め物や焼き物などの調理を失敗することなく安心して調理することができる誘導加熱調理器を提供することを目的とする。

【解決手段】 被加熱物 1 と、誘導加熱コイル 2 と、インバータ 3 と、被加熱物 1 の予熱完了後の火力を前もって設定することができる操作部 5 と、被加熱物 1 の温度を検知する温度検知手段 7 と、時間測定手段 8 と、操作部 5、温度検知手段 7 および時間測定手段 8 からの情報に基づきインバータ 3 の出力を制御する制御手段 4 と、予熱完了を知らせる報知手段 9 とを有し、予熱完了報知後に被加熱物 1 を事前設定した火力で加熱するようにする。これによって、使用者は被加熱物 1 の予熱完了後の火力を事前設定することができ、予熱完了報知後にその設定した火力で被加熱物 1 を加熱することができるため、初心者でも炒め物や焼き物などの調理を失敗することなく安心して調理することができる。

【選択図】 図 1



## 【特許請求の範囲】

## 【請求項 1】

鍋、フライパンなどの被加熱物と、前記被加熱物を加熱する誘導加熱コイルと、誘導加熱コイルに高周波電流を供給するインバータと、使用者が被加熱物の予熱完了後の火力を前もって設定することができる操作部と、前記被加熱物の温度を検知する温度検知手段と、時間をカウントする時間測定手段と、前記操作部、温度検知手段および時間測定手段からの情報に基づきインバータの出力を制御する制御手段と、前記被加熱物の予熱完了を知らせる報知手段とを有し、予熱完了報知後に被加熱物を前もって設定した火力で加熱するようにした誘導加熱調理器。

## 【請求項 2】

時間設定手段を有し、予熱完了報知後の加熱時間を加熱開始前に設定するようにした請求項 1 に記載の誘導加熱調理器。

## 【請求項 3】

予熱完了報知後の火力および加熱時間の設定を複数設定可能とした請求項 1 または 2 に記載の誘導加熱調理器。

## 【請求項 4】

加熱開始前に設定した火力および加熱時間のうち少なくとも 1 つを加熱開始後に変更可能とした請求項 1 ~ 3 のいずれか 1 項に記載の誘導加熱調理器。

## 【請求項 5】

鍋種判定手段を有し、鍋種によって予熱完了とする温度を変更するようにした請求項 1 ~ 4 のいずれか 1 項に記載の誘導加熱調理器。

## 【請求項 6】

鍋種判定手段を有し、鍋種によって予熱時の入力を変更するようにした請求項 1 ~ 5 のいずれか 1 項に記載の誘導加熱調理器。

## 【請求項 7】

温度設定手段を有し、予熱完了報知の温度設定を、使用者が複数の設定から選択するようにした請求項 5 に記載の誘導加熱調理器。

## 【請求項 8】

予熱完了後に食材が投入され温度検知手段により温度低下が検知された後、温度検知手段が予熱完了報知時の温度まで復帰した値を検知するまで制御手段により高火力で入力を行う工程を有する請求項 1 ~ 7 のいずれか 1 項に記載の誘導加熱調理器。

## 【請求項 9】

操作部において、予熱完了報知を行うように設定した場合のみ報知手段は被加熱物の予熱完了を知らせるようにした請求項 1 ~ 8 のいずれか 1 項に記載の誘導加熱調理器。

## 【発明の詳細な説明】

## 【技術分野】

## 【0001】

本発明は、予熱完了の報知機能を有する誘導加熱調理器に関するものである。

## 【背景技術】

## 【0002】

従来の誘導加熱調理器は、予熱完了の報知は揚げ物に関してなされている（例えば、特許文献 1 参照）。

## 【特許文献 1】特開 2003 - 317916 号公報

## 【発明の開示】

## 【発明が解決しようとする課題】

## 【0003】

しかしながら、前記従来の構成では、揚げ物以外の炒め物や焼き物など多数の調理においては特に配慮がなされていない。炒め物や焼き物など多数の調理においても、予熱完了時の温度は非常に大きく調理性能に寄与しており、食材を投入する際の鍋やフライパンの温度によって調理性能が大きく変わる。

10

20

30

40

50

## 【0004】

ところが、鍋やフライパンでの調理においては、予熱完了は使用者の経験と勘に頼るのみで、ガスから誘導加熱調理器に買い換えた時や、機種および火力による入力の違いが誘導加熱調理器を使う使用者をとまどわせ、調理性能に影響を与えている。また、誘導加熱調理器を使い慣れた使用者であっても、予熱で鍋やフライパン温度が高すぎたり低すぎたりしたままで食材を投入し調理を開始してしまうことが多々あり、当然その後の火力が例えレシピに即したものであっても、でき映えは悪くなってしまふ。

## 【0005】

本発明は、前記従来課題を解決するもので、初心者でも炒め物や焼き物などの調理を失敗することなく安心して調理することができる誘導加熱調理器を提供することを目的とする。

10

## 【課題を解決するための手段】

## 【0006】

前記従来課題を解決するために、本発明の誘導加熱調理器は、鍋、フライパンなどの被加熱物と、前記被加熱物を加熱する誘導加熱コイルと、誘導加熱コイルに高周波電流を供給するインバータと、使用者が被加熱物の予熱完了後の火力を前もって設定することができる操作部と、前記被加熱物の温度を検知する温度検知手段と、時間をカウントする時間測定手段と、前記操作部、温度検知手段および時間測定手段からの情報に基づきインバータの出力を制御する制御手段と、前記被加熱物の予熱完了を知らせる報知手段とを有し、予熱完了報知後に被加熱物を前もって設定した火力で加熱するようにしたものである。

20

## 【0007】

これによって、使用者は被加熱物の予熱完了後の火力を前もって設定することができ、予熱完了報知後にその設定した火力で被加熱物を加熱することができるため、初心者でも炒め物や焼き物などの調理を失敗することなく安心して調理することができる。

## 【発明の効果】

## 【0008】

本発明の誘導加熱調理器は、初心者でも炒め物や焼き物などの調理を失敗することなく安心して調理することができる。

## 【発明を実施するための最良の形態】

## 【0009】

第1の発明は、鍋、フライパンなどの被加熱物と、前記被加熱物を加熱する誘導加熱コイルと、誘導加熱コイルに高周波電流を供給するインバータと、使用者が被加熱物の予熱完了後の火力を前もって設定することができる操作部と、前記被加熱物の温度を検知する温度検知手段と、時間をカウントする時間測定手段と、前記操作部、温度検知手段および時間測定手段からの情報に基づきインバータの出力を制御する制御手段と、前記被加熱物の予熱完了を知らせる報知手段とを有し、予熱完了報知後に被加熱物を前もって設定した火力で加熱するようにした誘導加熱調理器とするものである。これによって、使用者は被加熱物の予熱完了後の火力を前もって設定することができ、予熱完了報知後にその設定した火力で被加熱物を加熱することができるため、初心者でも炒め物や焼き物などの調理を失敗することなく安心して調理することができる。

30

40

## 【0010】

第2の発明は、特に、第1の発明において、時間設定手段を有し、予熱完了報知後の加熱時間を加熱開始前に設定するようにしたことにより、予熱完了後の火力と時間の設定を調理開始前に行っておくことで、調理を開始した際にあせることなく調理に専念することができる。また、調理本などを参照しながら調理を行う際も最初に火力および時間を設定しておくことで、調理中に調理本が手放せないといった不具合も解消される。

## 【0011】

第3の発明は、特に、第1または第2の発明において、予熱完了報知後の火力および加熱時間の設定を複数設定可能としたことにより、裏返す必要がある調理や火力変更が必要な調理なども前もって全ての火力と時間を設定し、操作が必要な時に都度報知を行うため

50

、調理中に操作の手間がかからず、かつ失敗なく調理することが可能となる。

【0012】

第4の発明は、特に、第1～第3のいずれか1つの発明において、加熱開始前に設定した火力および加熱時間のうち少なくとも1つを加熱開始後に変更可能としたことにより、調理途中で食材を追加したり、調理中のでき映えを見ながら火力や加熱時間の設定変更をしたりすることができる。

【0013】

第5の発明は、特に、第1～第4のいずれか1つの発明において、鍋種判定手段を有し、鍋種によって予熱完了とする温度を変更するようにしたことにより、例えば、鉄系とアルミ系の鍋およびフライパンで予熱に要する所要時間の差を緩和することが可能となる。この時、調理に大きく影響を与えることない温度差にしておけば、でき映えに大きく影響することはない。

【0014】

第6の発明は、特に、第1～第5のいずれか1つの発明において、鍋種判定手段を有し、鍋種によって予熱時の入力を変更するようにしたことにより、熱伝導の悪い鍋やフライパンと判定された際には予熱時の入力を低くし、底面の温度ムラを緩和させつつ予熱を完了させることができる。

【0015】

第7の発明は、特に、第5の発明において、温度設定手段を有し、予熱完了報知の温度設定を、使用者が複数の設定から選択するようにしたことにより、使用者は調理メニュー別に最適な温度を選択することができるようになる。

【0016】

第8の発明は、特に、第1～第7のいずれか1つの発明において、予熱完了後に食材が投入され温度検知手段により温度低下が検知された後、温度検知手段が予熱完了報知時の温度まで復帰した値を検知するまで制御手段により高火力で入力を行う工程を有することにより、使用者が食材をどのようなタイミングや量で入れても確実に温度復帰を行ってから通常の調理を継続することができるため、でき映えがばらつくことがない。

【0017】

第9の発明は、特に、第1～第8のいずれか1つの発明において、操作部において、予熱完了報知を行うように設定した場合のみ報知手段は被加熱物の予熱完了を知らせるようにしたことにより、湯沸しなど予熱報知を必要としない調理と操作を分けることができるようになり、操作を簡便化することができる。

【0018】

以下、本発明の実施の形態について、図面を参照しながら説明する。なお、この実施の形態によって本発明が限定されるものではない。

【0019】

(実施の形態1)

図1は、本発明の実施の形態1における誘導加熱調理器を示している。

【0020】

図に示すように、本実施の形態における誘導加熱調理器は、鍋、フライパンなどの被加熱物1と、被加熱物1を誘導加熱する誘導加熱コイル2と、誘導加熱コイル2に高周波電流を供給するインバータ3と、インバータ3の出力を制御する制御手段4とを備えている。また、使用者が被加熱物1の予熱完了後の火力を前もって設定することができる操作部5と、被加熱物1を載置するトッププレート6と、トッププレート6を介して被加熱物1の温度を検知する温度検知手段7と、時間をカウントする時間測定手段8と、被加熱物1の予熱完了と調理終了を知らせる報知手段9をも備えている。

【0021】

そして、制御手段4は、操作部5、温度検知手段7および時間測定手段8からの情報に基づきインバータ3出力を制御するとともに、報知手段9による予熱完了報知後には、操作部5で前もって設定した火力で被加熱物1を加熱するようにしている。

10

20

30

40

50

## 【0022】

以上のように構成された誘導加熱調理器について、ステーキ肉を調理する場合を例にその動作を説明する。

## 【0023】

使用者がフライパンである被加熱物1をトッププレート6に載置するとともに、操作部5で予熱完了報知後の火力を2Kwに予めセットし調理を開始する。すると、温度検知手段7および時間測定手段8の情報とともにその信号が制御手段4に送られ、その制御に応じてインバータ3から誘導加熱コイル2に高周波が供給され、例えば、温度検知手段7が被加熱物1の底面（あるいはトッププレート6の底面）を250℃だと認識したところで予熱が完了し、報知手段9により予熱完了報知が行われる。この報知は音、音声、文字報知、あるいはそれらの組み合わせなどである。その後、使用者によりステーキ肉が被加熱物1に投入され、最初に設定しておいた通り2Kwが入力され調理が進行する。蛋白質が充分収縮し、肉汁が流出しないように表面が固まるまで2Kwの高火力で焼いた後、使用者は好きなように火力を変更し、調理を行う。

10

## 【0024】

以上のように、本実施の形態によれば、使用者は被加熱物の予熱完了後の火力を前もって設定することができ、予熱完了報知後にその設定した火力で被加熱物を加熱することができるため、初心者でも炒め物や焼き物などの調理を失敗することなく安心して調理することができる。例えば、さほど高火力が必要でない調理では、最初に予熱完了後の火力を弱めに設定しておけば、予熱時の火力は高く短時間で予熱を終了させるが、予熱完了後は火力が自動的に下がりじっくりとステーキ肉などに火を通すことができるといった2段階の火力変化を半自動で行うことができる。また、油の多い調理を高火力で行うと油の飛散が多く、火力設定時に危険を伴う場合があるが、これについても最初に予熱完了後の火力を設定しておくことで、回避することができる。さらに、料理に不慣れな使用者はあらかじめ調理本などを参照しながら火力を設定しておくことで、余裕をもって失敗なく調理を行うことができる。

20

## 【0025】

なお、本実施の形態において、温度検知手段7により食材投入による温度低下を検知するまでは高火力を入れず、温度低下検知後、制御手段4により2Kw入力を行うようにすることも可能である。

30

## 【0026】

（実施の形態2）

図2は、本発明の実施の形態2における誘導加熱調理器を示している。実施の形態1と同一要素については同一符号を付してその説明を省略する。

## 【0027】

図に示すように、本実施の形態における誘導加熱調理器は、時間設定手段10を有し、予熱完了報知後の加熱時間を加熱開始前に設定するようにしたものである。また、設定記憶手段11を有し、予熱完了報知後の火力と加熱時間の設定を複数設定可能としたものである。さらに、加熱開始前に設定した火力および加熱時間のうち少なくとも1つを加熱開始後に設定変更やリセットすることができるものである。他は実施の形態1と同様である。

40

## 【0028】

以上のように構成された誘導加熱調理器について、その動作を説明する。

## 【0029】

実施の形態1と同様、使用者がステーキ肉を調理する場合、調理開始前に操作部5により予熱完了報知後の火力を2Kw、時間設定手段10により予熱報知後の調理時間を2分と設定する。そうすると、温度検知手段7および時間測定手段8の情報とともにその信号が制御手段4に送られ、その制御に応じてインバータ3から誘導加熱コイル2に高周波が供給され、例えば、温度検知手段7が被加熱物1の底面（あるいはトッププレート6の底面）を250℃だと認識したところで予熱が完了し、報知手段9により予熱完了報知が行

50

われる。その後、2 Kwで2分経過すると再び報知手段9により報知が行われるため、裏返すタイミングを確実に知ることができ、かつ表面を理想的な状態に焼き上げることが可能となる。

#### 【0030】

以上のように、本実施の形態によれば、予熱完了後の火力と時間の設定を調理開始前に行っておくことで、調理を開始した際にあせることなく調理に専念することができる。すなわち、使用者が裏返す必要がある調理を行う際も裏返すタイミングを確実に知ることができ失敗することがない。また、調理本などを参照しながら調理を行う際も最初に火力および時間を設定しておくことで、調理中に調理本が手放せないといった不具合も解消される。

10

#### 【0031】

また、予熱完了後の火力と時間の設定を複数記憶できる設定記憶手段11により、裏返す必要がある調理や火力変更が必要な調理なども前もって全ての火力と時間を設定し、操作が必要な時に都度報知を行うため、調理中に操作の手間がかからず、かつ失敗なく調理することが可能となる。例えば、ハンバーグやステーキなど裏返した後の火力や時間も大きくでき映えに影響するような調理においても、表裏の火力および加熱時間をそれぞれ設定することができ、ハンバーグの調理において使用者が操作部5により表1500W2分、裏1500W1分、その後800W4分と設定すれば、報知手段9により予熱報知が行われ、2分後、3分後、7分後に都度報知が行われる。

20

#### 【0032】

さらに、加熱開始前に設定した火力および加熱時間のうち少なくとも1つを加熱開始後に設定変更やリセットできることにより、調理途中で食材を追加したり、調理中のでき映えを見ながら火力や加熱時間の設定変更をしたり、設定ミスをした場合であっても、火力をオフすることなく調理を続行できる。

#### 【0033】

(実施の形態3)

図3は、本発明の実施の形態3における誘導加熱調理器を示している。実施の形態1、2と同一要素については同一符号を付してその説明を省略する。

#### 【0034】

図に示すように、本実施の形態における誘導加熱調理器は、鍋種判定手段12を有し、鍋種によって予熱完了とする温度を変更するようにしたものである。また、温度設定手段13も有している。他は実施の形態1、2と同様である。

30

#### 【0035】

以上のように構成された誘導加熱調理器について、その動作を説明する。

#### 【0036】

被加熱物1がトッププレート6に載置され、操作部5により加熱が開始され、インバータ3から誘導加熱コイル2へ電流が供給されると、鍋種判定手段12により被加熱物1の材質が鉄系であるかアルミ系であるかが判定される。

#### 【0037】

例えば、アルミフライパンで調理を行う場合、鍋種判定手段12により使用する被加熱物1はアルミであると判定される。その際、温度検知手段7により予熱完了報知とする温度は鉄と判定された際の予熱完了報知時の温度より低く設定される。従って、例えば、鉄系のフライパン底温度が250で報知する場合は、アルミは220で報知するように設定してあるため、所要時間が短縮される。これにより、鉄フライパンは250で報知する設定のままであるので、鉄フライパンの予熱所要時間が、例えば4分だとすると、アルミフライパンの所要時間は約4分半となり、時間差が1分から30秒に緩和することが可能となる。

40

#### 【0038】

以上のように、本実施の形態によれば、鍋種判定手段を有し、鍋種によって予熱完了とする温度を変更するようにしたことにより、鉄とアルミの材質差による予熱に要する所要

50

時間の差を緩和することができ、使用者の違和感を軽減することが可能となる。この時、鍋種の違いによる予熱完了報知の温度を調理に大きく影響を与えない温度差にしておけば、でき映えが大きく変わることはない。

【0039】

(実施の形態4)

次に、図3に基づき、本発明の実施の形態4における誘導加熱調理器について説明する。

【0040】

図に示すように、本実施の形態における誘導加熱調理器は、鍋種判定手段12を有し、鍋種によって予熱時の入力を変更するようにしたものである。他は実施の形態3と同様である。

10

【0041】

以上のように構成された誘導加熱調理器について、その動作を説明する。

【0042】

鍋種判定手段12により被加熱物1が鉄やステンレスと判定された場合、入力は入るものの熱伝導がよくないため、高火力で予熱を行うと部分的に高温になり、被加熱物1の底温度のムラが非常に大きくなる。例えば、鉄フライパンで3kwの入力で予熱を行った場合、誘導加熱コイル2の直上部は急激に温度が上がり、300まで上がるが中心や底端部は230までしか上がらない。従って、鍋種判定手段12により被加熱物1が鉄やステンレスと判定された場合、アルミよりも入力を、例えば、300W低くすることで予熱時の温度上昇が緩慢になり、通常70あった温度差が30度まで緩和できる。

20

【0043】

また、鉄系フライパンの予熱時の火力を落とし温度上昇が緩慢になることで、鉄系とアルミ系との予熱所要時間差も緩和することができる。

【0044】

以上のように、本実施の形態によれば、鍋種判定手段を有し、鍋種によって予熱時の入力を変更するようにしたことにより、熱伝導の悪い鍋やフライパンと判定された際には予熱時の入力を低くし、底面の温度ムラを緩和させつつ予熱を完了させることができる。これにより、被加熱物の温度ムラが解消できるだけでなく、予熱所要時間の差も緩和することができる。

30

【0045】

(実施の形態5)

次に、図3に基づき、本発明の実施の形態5における誘導加熱調理器について説明する。

【0046】

図に示すように、本実施の形態における誘導加熱調理器は、設定記憶手段11を有し、予熱完了報知の温度設定を、使用者が操作部5において複数の設定から選択するようにしたものである。他は実施の形態4と同様である。

【0047】

以上のように構成された誘導加熱調理器について、その動作を説明する。

40

【0048】

使用者が操作部5において、複数選択可能な予熱完了報知温度から、例えば、230を選択し、調理開始と同時に予熱が始まると、温度検知手段7および時間測定手段8の情報とともにその信号が制御手段4に送られ、その制御に応じてインバータ3から誘導加熱コイル2に高周波が供給される。ここで、例えば、温度検知手段7が被加熱物1の底面(あるいはトッププレート6の底面)を230だと認識したところで予熱が完了し、報知手段9により予熱完了報知が行われる。この設定温度は調理メニューにより最適な温度を使用者が選択することになる。

【0049】

以上のように、本実施の形態によれば、温度設定手段を有し、予熱完了報知の温度設定

50

を、使用者が複数の設定から選択するようにしたことにより、使用者は調理メニュー別に最適な温度を選択することができるようになる。したがって、使い勝手が向上するものである。

【0050】

なお、この場合、鍋種判定手段12による判定結果に関わらず絶対温度で230を温度検知手段7によって判定し、報知手段9により予熱完了だと報知することも、鍋種判定手段12による判定結果によりアルミと鉄の予熱完了報知時とする設定温度を変更することも可能である。

【0051】

さらに、予熱完了報知温度を選択し、予熱完了後から調理終了までの火力および時間全てを設定してから調理を開始することもできる。

10

【0052】

(実施の形態6)

次に、図3、図4に基づき、本発明の実施の形態6における誘導加熱調理器について説明する。

【0053】

図4に示すように、本実施の形態における誘導加熱調理器は、予熱完了後に食材が投入され温度検知手段7により温度低下が検知された後、温度検知手段7が予熱完了報知時の温度まで復帰した値を検知するまで制御手段4により高火力で入力を行う工程を有するものである。他は実施の形態3と同様である。

20

【0054】

以上のように構成された誘導加熱調理器について、その動作を説明する。

【0055】

例えば、野菜炒めを行う場合、使用者が被加熱物1のフライパンをトッププレート6に載置するとともに、操作部5で予熱完了報知温度を250、その後の火力を2.5Kw、加熱時間を5分で設定し調理を開始すると、調理開始と同時に予熱が始められる。そして温度検知手段7および時間測定手段8の情報とともにその信号が制御手段4に送られ、その制御に応じてインバータ3から誘導加熱コイル2に高周波が供給され、温度検知手段7が被加熱物1の底面(あるいはトッププレート6の底面)を250だと認識したところで予熱が完了し、報知手段9により予熱完了報知が行われる。その予熱完了報知後、所定の火力を維持していた所に使用者が野菜を被加熱物1のフライパンに投入すると、温度検知手段7により食材によって異なるが、例えば30温度が低下したと検知された場合、すぐに温度が予熱完了時の温度に復帰するようそれまでの火力より高い入力が入り、温度が復帰した後に最初に設定しておいた通り2.5Kwが入力され調理が進行する。この時、温度復帰を行う工程の入力が最高火力であれば、最短時間で温度復帰することが可能である。

30

【0056】

以上のように、本実施の形態によれば、予熱完了後に食材が投入され温度検知手段により温度低下が検知された後、温度検知手段が予熱完了報知時の温度まで復帰した値を検知するまで制御手段により高火力で入力を行う工程を有することにより、使用者が食材をどのようなタイミングや量で入れても確実にかつ短時間に温度復帰を行ってから通常の調理を継続することができるため、でき映えがばらつくことがなく、一定のでき映えを確保することができる。

40

【0057】

なお、本実施の形態では分けて食材を投入する調理でも、温度検知手段7により一定値以上温度が低下したと検知すれば、制御手段4により火力を上げて温度を元の値まで復帰させ、その後通常の加熱に戻る構成とすることも可能である。

【0058】

また、上記の各実施の形態1~6において、操作部5により予熱完了報知を行うように設定した場合のみ報知手段9は被加熱物1の予熱完了を知らせるようにすることができる

50

。この場合、湯沸しなど予熱報知を必要としない調理と操作を分けることができるようになり、操作を簡便化することができる。

【産業上の利用可能性】

【0059】

以上のように、本発明にかかる誘導加熱調理器は、初心者でも炒め物や焼き物などの調理を失敗することなく安心して調理することができるので、誘導加熱調理器全般に適用できる。

【図面の簡単な説明】

【0060】

【図1】本発明の実施の形態1における誘導加熱調理器の構成を示すブロック図

10

【図2】本発明の実施の形態2における誘導加熱調理器の構成を示すブロック図

【図3】本発明の実施の形態3～6における誘導加熱調理器の構成を示すブロック図

【図4】本発明の実施の形態6における加熱パターンを示す図

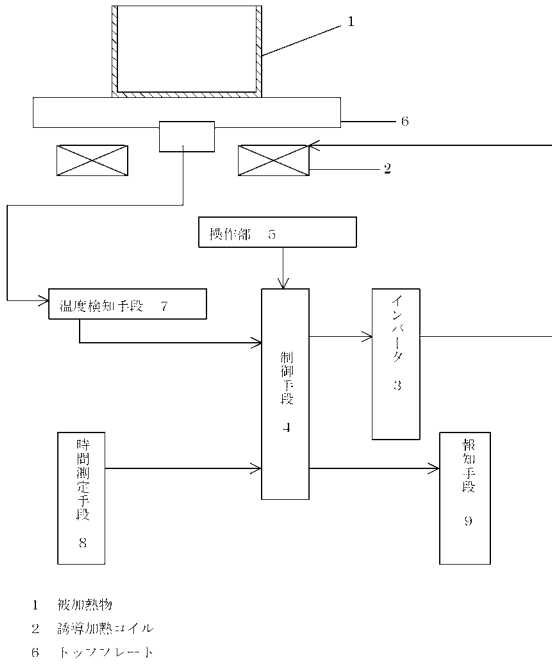
【符号の説明】

【0061】

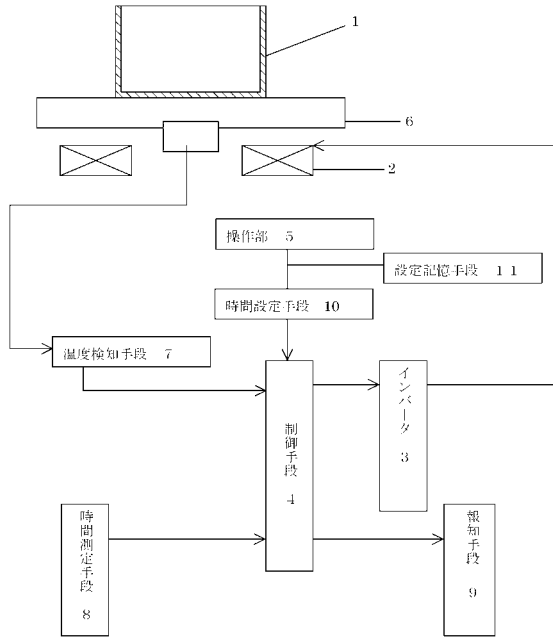
- 1 被加熱物
- 2 誘導加熱コイル
- 3 インバータ
- 4 制御手段
- 5 操作部
- 6 トッププレート
- 7 温度検知手段
- 8 時間測定手段
- 9 報知手段
- 10 時間設定手段
- 11 設定記憶手段
- 12 鍋種判定手段
- 13 温度設定手段

20

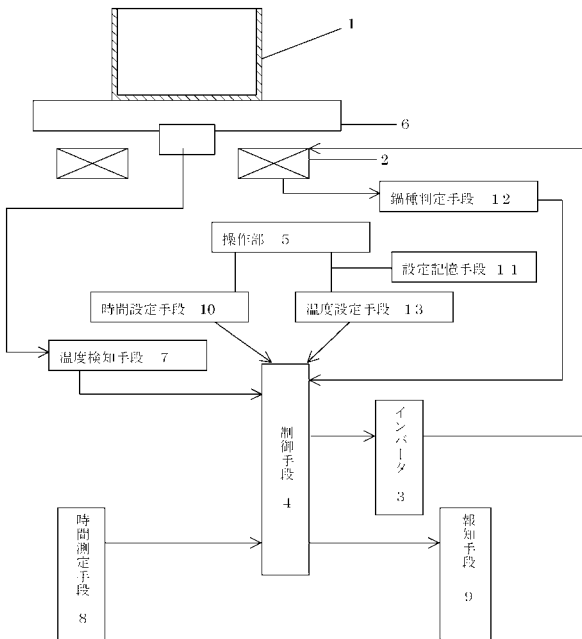
【図1】



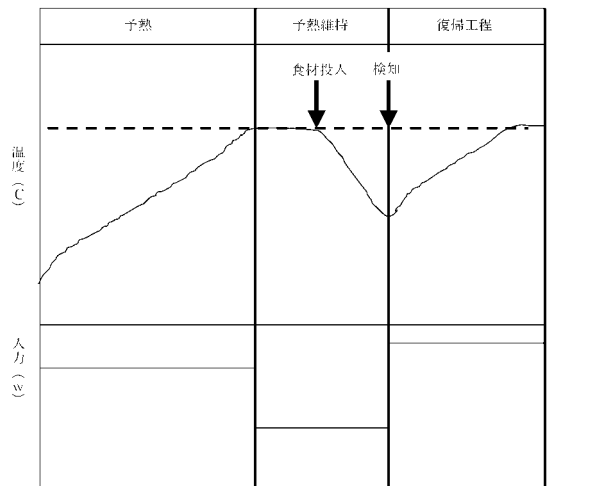
【図2】



【図3】



【図4】



---

フロントページの続き

(72)発明者 青山 さつき

大阪府門真市大字門真 1 0 0 6 番地 松下電器産業株式会社内

Fターム(参考) 3K051 AA02 AB04 AB14 AC33 AC35 AD04 AD10 AD18 AD39 CD02