

取扱説明書

IHクッキングヒーター(家庭用)
<赤外線式換気連動対応>

Y7タイプ ダブル(左右IH)オールメタル対応

品番	KZ-PY77PS KZ-PY76PS KZ-CY77PK KZ-CY77PS KZ-CY76PS	鉄・ステンレスの鍋に対応 すべての種類の金属鍋に対応*
----	---	--------------------------------

Y5タイプ シングル(右IH)オールメタル対応

品番	KZ-PY57PS KZ-PY56PS KZ-CY57PS KZ-CY56PS	すべての種類の金属鍋に対応* 鉄・ステンレスの鍋に対応
----	--	--------------------------------

Y3タイプ 鉄・ステンレス対応

品番	KZ-CY37PS KZ-CY36PS KZ-RY37PS KZ-RY36PS	鉄・ステンレスの鍋に対応
----	--	--------------

Y2タイプ 鉄・ステンレス対応(2口IH)

品番	KZ-CY27PS KZ-CY26PS	鉄・ステンレスの鍋に対応
----	------------------------	--------------

*鍋底の形状や大きさによって使えないものがあります。(見分け方→P.11)



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」(4~7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。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をお願いします。(P.52ご参照)

●取扱説明書の写真やイラストはKZ-CY77PSを使っています。(イメージのため実際と多少異なります)

ZY02-K82

困つたときは

こちらからご覧ください。

55 こんな表示が出たら:

- ヒーターが使えない



61 故障かな?



- 鍋から音がする
- 卵料理がうまくできない

63 うまくできない
●くつついたり焦げ付いたりしてしまつ…

ZY02-K82
S1219Y0

パナソニック株式会社 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 2019

IHで、お料理がもっと楽しくなる

IHヒーターで

煮る (P.14)



ゆでる (P.14)



温める (P.14)



蒸す (P.14)



炒める (P.16)



揚げる (P.18)



焼く (P.16) (P.20) (P.22) **ごはんを炊く** (P.24)



加熱 ⊖
火力を調節して
(いつものコンロ感覚で)



焼き物 ⊖
温度を合わせて
(ホットプレート感覚で)



焼き物アシスト
表示・音声に合わせて
(IHにおまかせ)



炊飯
自動でごはんが炊けます。
(Y2タイプは対象外)

グリルで

焼く (P.30)



自動
定番メニューを自動で手軽に

(P.34、38)



手動 ⊖
自動で焼けないものや
お好みの焼き加減で焼くとき

(P.32)

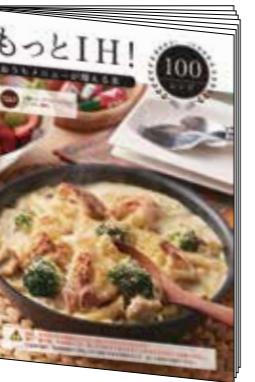


凍ったままIHグリル
冷凍した魚・鶏肉をそのまま
自動で手軽に

(P.34、38)



オープン ⊖
オープン感覚で温度を
設定して



別冊の「もっとIH! おうち
メニューが増える本」も
ご覧ください。

④: タイマーが使えます。

もくじ

ページ

確認と準備

安全上のご注意	4
使用上のお願い	7
各部の名前	8
使える鍋は？	10

使い方

さあ、調理してみましょう！	12
---------------	----

IHヒーターを使って調理

煮る・ゆでる・温める・蒸す	加熱	14
炒める・火力を調節して焼く	加熱	16
揚げる	揚げ物	18
温度を合わせて焼く	焼き物	20
表示・音声の案内に合わせて焼く	焼き物アシスト	22
ごはんを炊く	炊飯	24
湯を沸かす	湯沸し	25

タイマーを使う	26
---------	----

グリルを使って調理

グリルの準備をしましょう	28	
グリル(グリル皿)で焼く	自動	30
凍ったままIHグリル	32	
手動	34	
オープン	34	

グリルに使える鍋の準備をしましょう	36
-------------------	----

グリル(使える鍋)で焼く	手動	38
--------------	----	----

オープン	38
------	----

便利な機能	40
-------	----

●節電モード	40
●電気代(目安)表示・エコナビ	41
●こげつきお知らせ・かんたんモード	42

換気連動システムについて	43
--------------	----

設定を変更する	設定	44
---------	----	----

お手入れ

長くご愛用いただくために	46
お手入れする	46

仕様	51
----	----

別売品	52
-----	----

保証とアフターサービス	53
-------------	----

●お問い合わせ窓口のご案内	53
---------------	----

必要なとき

困ったらまず確認	54
----------	----

こんな表示が出たら…	54
------------	----

故障かな？	56
-------	----

うまくできない	62
---------	----

(裏表紙から素早く探せます)	
----------------	--

困ったとき

安全上のご注意

必ずお守りください

人への危害や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。

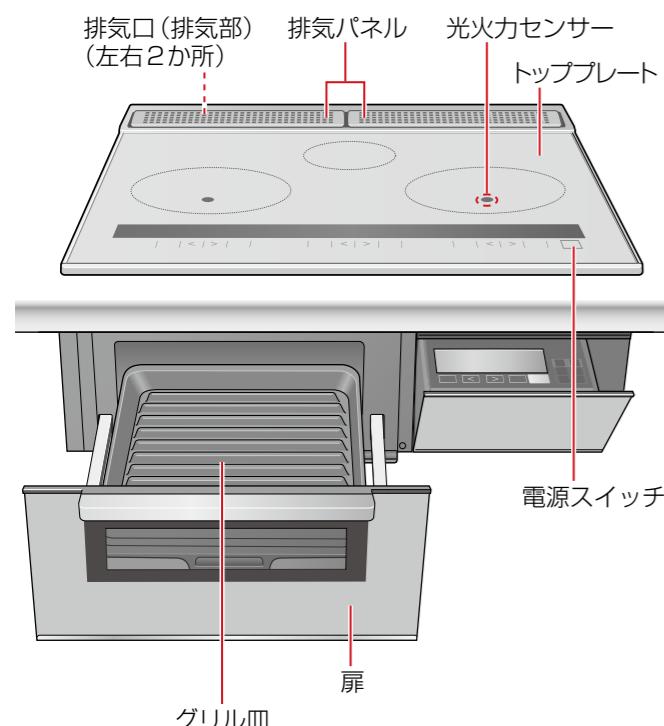
警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

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。



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(左)が熱くなります。

揚げ物をするとき

警告

- そばを離れない
- 「揚げ物」を選んで調理する
(加熱・湯沸かしなどで調理しない)
- 油の量と深さを守る



- 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

注意

- 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)
- 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)

炒め物や焼き物をするとき

警告

- 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
鍋底の温度を正しく検知するために
■トッププレートや鍋・フライパンの内外面に付いた水を拭き取っておく
※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。

特に、揚げ物・炒め物などの調理中は、左記のことをお守りください。

ご油と水に

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

汁物などを調理するとき

警告

- 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)

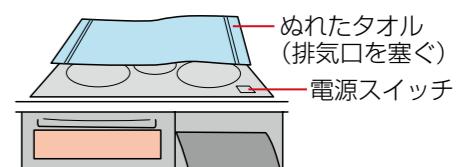


グリルで調理するとき

注意

- そばを離れたり、必要以上に加熱したりしない(発火の原因)
→焼け具合を見ながら時間を調節する。
- グリル皿をアルミ箔などで包み込まない(発火の原因)
- 食材などを直接入れて調理しない(発火の原因)
- グリル皿は付属品を使用する(発火の原因)
- 使用後や連続使用時は、グリル皿に残った調理物・脂分を取り除く
(発火・やけどの原因)
- グリルから鍋を取り出すときは必ずミトンを使用する
(やけどの原因)
※ぬれたミトンは使わない。
(熱が伝わりやすく、やけどのおそれ)

- 万一、発火したら次の方法で対処する
 - ①電源スイッチを切る
 - ②排気パネルをぬれたタオルで塞ぐ
(扉の周囲から煙が出ます)
 - ③ブレーカーを切る



- 炎が消え、庫内の温度が下が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)

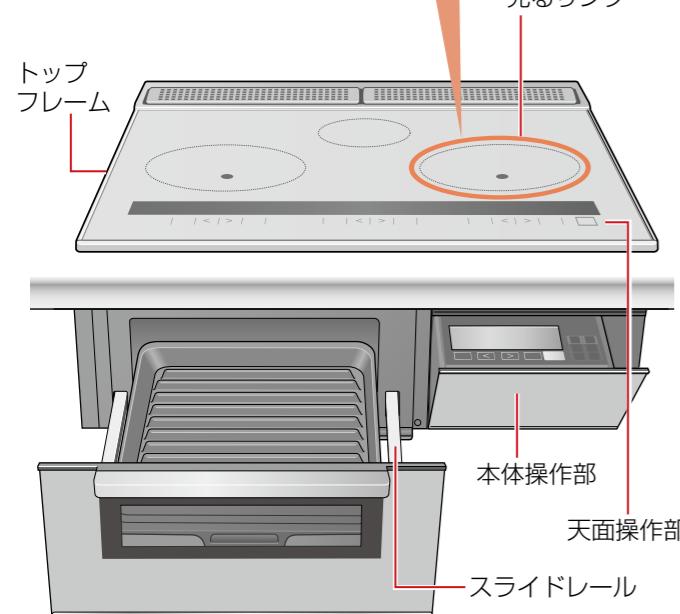
安全上のご注意

必ずお守りください



火災、爆発、やけど、けが、
感電などを防ぐために…

高温注意表示や
光るリングの点灯・点滅時は
やけどに注意！



警告

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。

- 分解・修理・改造をしない
(感電・けが・発火の原因)
→修理は、お買い求め先またはお問い合わせ窓口にご相談ください。

警告

トッププレート(天面ガラス)には

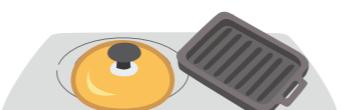
- 鍋以外のものを置かない
 - カセットコンロ・ボンベ・湯たんぽ・缶詰など(誤って加熱すると爆発の原因)



- 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・グリル皿・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(鍋の下に敷いてトッププレートの汚れを防ぐもの)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)



- 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)

- 可燃物をトッププレートに置いたり、近づけたりしない
(火災・やけどの原因)
 - 布巾・紙パック・食品トレイなど

次の点もご注意を！

- 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
(やけど・けが・感電の原因)

警告

排気パネルには

- ピンや針金など金属製のものを入れない(感電・けがの原因)

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)
 - 排気パネルや排気部など
 - 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、各部が冷めてからお手入れしてください。吹きこぼれのお手入れもご注意ください。

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。

注意

次の点もご注意を！

- 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)

■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)

■鍋を不安定な状態にしない

- (落下して、けが・やけどの原因)

■調理以外に使わない

- (過熱・異常動作による発火の原因)

■天面操作部に熱い鍋を置かない

- (やけどや故障の原因)

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)

使用上のお願い

IHクッキングヒーターを使うとき

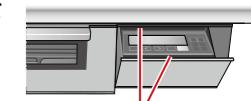
- 磁気に弱いものを近づけない
 - ラジオ・テレビ・補聴器など
(雑音が入ったり、音が小さくなったりする原因)
 - ICカード・キャッシングカード類など
(記録が消えたり、壊れたりする原因)

■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、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ことがあります。
 - グリル前面から煙が出たり、取っ手が熱くなったりします。
 - グリル調理がうまくできないことがあります。



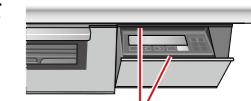
収納時に隙間ができる

■天面操作部に水などをかけない

- (天面操作ボタンが誤動作する原因)

■本体操作部に異物や煮汁などをこぼしたまま収納しない

- (収納時に異物が挟まったり、煮汁が固まったりすると、操作部が開かなくなる原因)



収納時に隙間ができる

■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)

■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)

■本体(排気口など)に水をかけない(故障の原因)

- 吹きこぼれたりして液体が本体内部に入らないようにご注意ください。

- ▶多量に入ってしまったときは、お買い求め先またはお問い合わせ窓口に点検・修理をご依頼ください。

■調理時は換気扇(レンジフード)の使用をおすすめします

- (蒸気が本体内部に多量に入ると、故障することがあります)

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)

■扉やスライドレールなどに過度な力を加えない

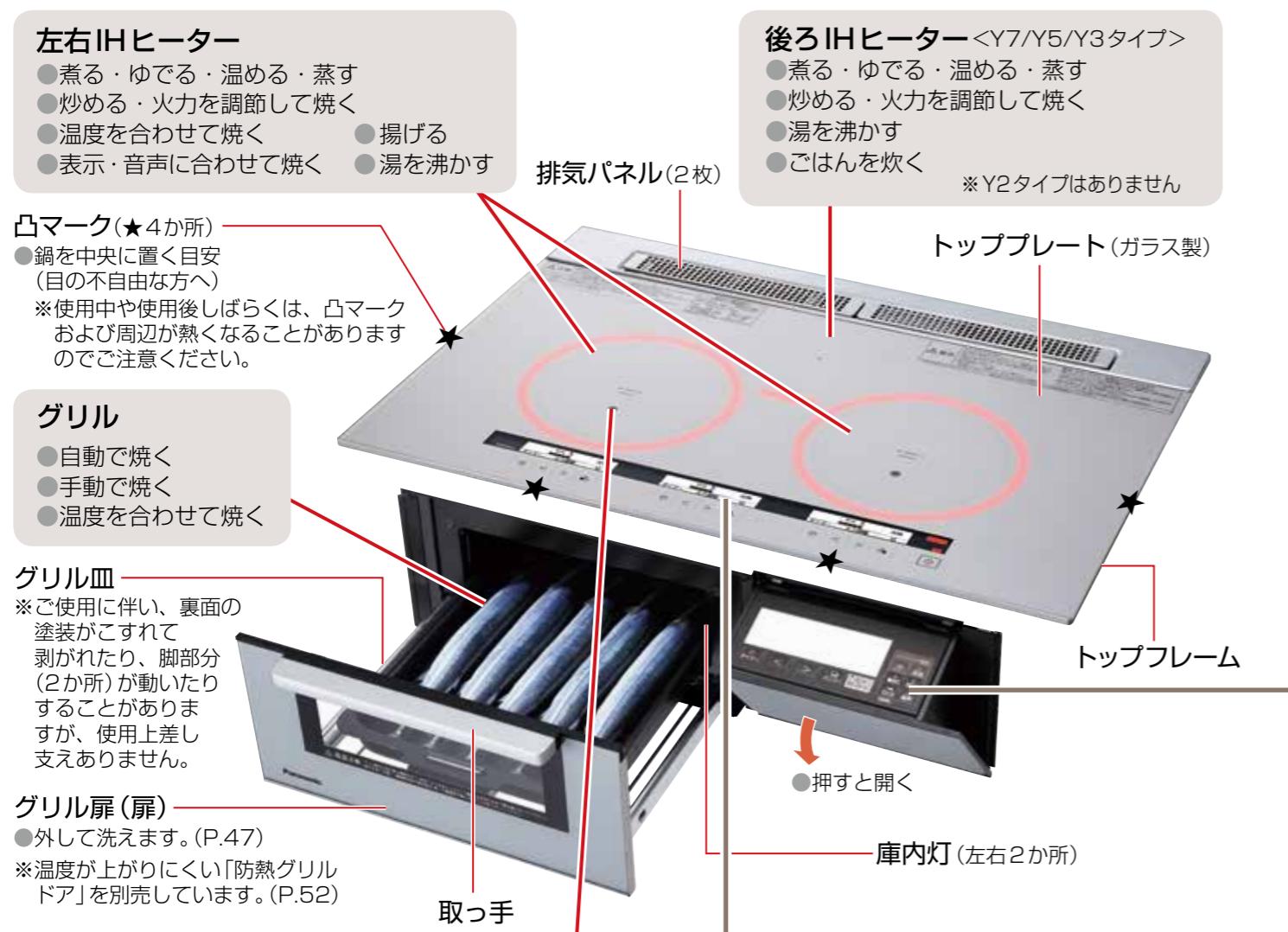
- 乳幼児がぶら下がったりしないよう注意する。

■グリル皿を落としたり、硬いものに当たらない

グリル皿のフッ素樹脂加工を傷めないために

- 金属製のへら、ナイフ・フォークなど、端がとがったものは使わない

各部の名前

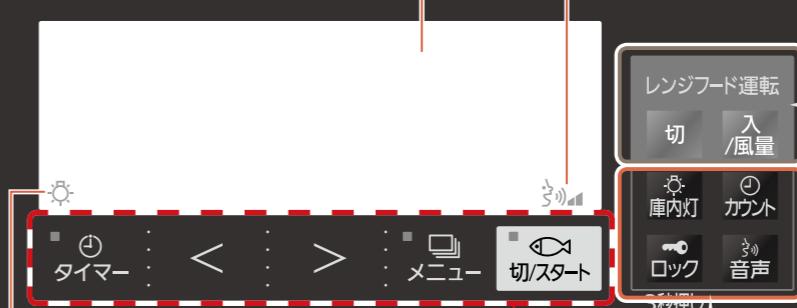


本体操作部

●RY37PS/
RY36PSの
液晶はオレンジ色

音声量表示

●現在設定している音量の表示です。



<換気連動システム対応のレンジフードのみ>
レンジフード操作ボタン (P.43)

切

●レンジフードの運転を切るとき。

入/風量

●レンジフードの風量を強制的に切り換えるとき。

グリル調理中庫内灯表示

●グリル調理中庫内灯設定 (P.44)
「入」時に点灯します。

庫内灯ボタン

●庫内灯をON/OFFするとき。
・グリル庫内お手入れ時などに。

カウントタイマーボタン (P.27)

●時間の経過を知りたいとき。

オールロックボタン

●誤操作やいたずらを防ぐとき。
(チャイルドロック)
・ボタン操作を受け付けないようにします。
※使用中やメニュー選択中は、ロックできません

音声ボタン

●直前の音声を聞き直したいとき。
●はじめてガイドを聞きたいとき。
(P.12)

天面操作部

メニュー表示

●各ヒーターで選べるメニューが表示されます。

●RY37PS/
RY36PSの
液晶はオレンジ色

オールロック表示

●オールロック設定をすると、点灯します。
(各ヒーター表示部)

高温注意表示

●加熱中は点灯します。
●電源を切っても、熱い間は点滅します。
(光るリング設定「切」のとき)

●左右IHヒーターで、焦げ付きを検知したら点滅します。(P.42)



エコナビランプ

●エコナビ運転するメニューを選ぶと、点灯します。
(P.41)

●次に操作できるボタンを表示しています。

●左右ボタン

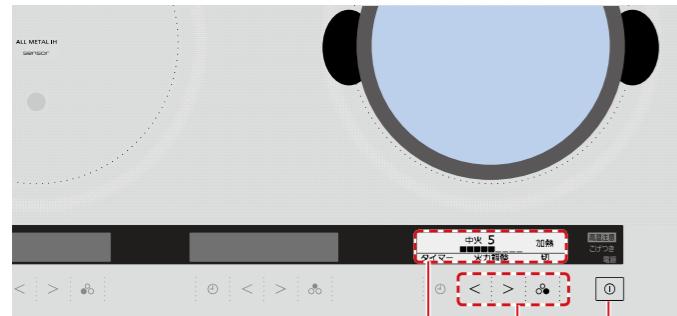
●メニューを選ぶとき (P.13)
●火力や温度などを変更するとき
●設定を変更するとき (P.44)

電源スイッチ

●少し長めに押してください。
(触れただけでは、反応しません)
●ボタン操作をせずに約15分たつと、自動的に切れます。
(電源スイッチ自動OFF)
・自動で切れるまでの時間を変えるとき (P.44)

使える鍋は?

お手持ちの鍋を確認するとき



- 準備 水を入れた鍋を置く

1 電源を入れる



2 「加熱」を選びスタートする



3 火力表示を確認する

4 確認が終わったら切る



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



✗使えない鍋は火力表示が点滅



●Y5タイプでは、使える鍋が左右IHヒーターで異なりますので、両方のIHヒーターでご確認ください。

鍋を新しく買うとき

■ステンレス

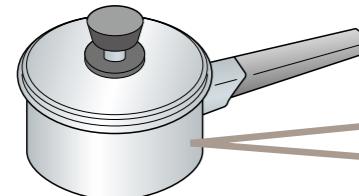


マークを確認する!



一般財団法人「製品安全協会」が認証したIHクッキングヒーター(200V)対応の商品です。(または、あっせん品をおすすめします)

■アルミ <Y3/Y2タイプでは使えません>



形・大きさを確認する!

- 底が平らで、反り、脚がないもの
- 底径が15~26cmのもの
(フライパン・卵焼き器は、あっせん品をおすすめします)

- あっせん品については、お買い求め先にお問い合わせください。
- ステンレス、アルミ以外の鍋は、右表でご確認ください。

○使えます

オールメタルIH 鉄・ステンレスIH

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。
(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)

アルミ・銅・多層鍋

- アルミは、調理物を入れて700g以上重にする。
(軽い鍋が動くことがあります)
- フライパン・卵焼き器は、底の厚いアルミ鑄造品を使う。
- アルミ鍋では、炒め物・空焼きを避ける。
(鍋底が変形しやすくなります)

12~26cm

(アルミ・銅などは15~26cm)



12~26cm

(後ろIH:12~18cm)



材質

オールメタルIH 鉄・ステンレスIH

耐熱ガラス・土鍋

- 市販の土鍋は、CH-IH SIHマークや「IH用」の表示があつても使わない。
(故障したり、火力が弱くなったりして調理できません)

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)

大きさ
(底径)

12cm未満

(アルミ・銅などは15cm未満)



12cm未満



底の形

平らで、トッププレートに密着する



丸い



脚がある



反りがある

- 反りや脚が下記以上あるものは使わない。
 - ・鉄・ホーロー・ステンレス: 約3mm
 - ・アルミ・銅: 約2mm
- (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)

- 底が薄すぎるのは、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)

- 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。

- 「揚げ物」「焼き物」「湯沸し」「炊飯」メニューのときは、他にも制約があります。

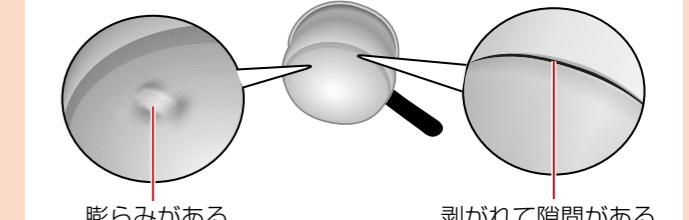
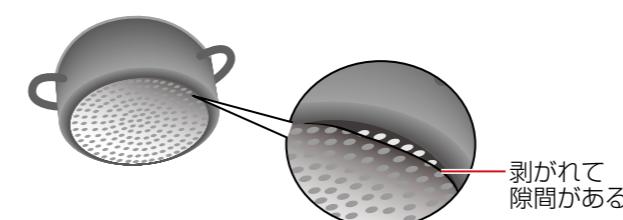
- 各説明ページの「調理のポイント」でご確認ください。

- グリルに直接入れができる鍋は… (P.36)

鍋底が剥がれかけた鍋は、使わないでください。

(鍋底が剥がれかけた状態で加熱すると、剥がれた部分が異常過熱し、トッププレートがひび割れたり変色したりする原因になります)

<鍋底が剥がれた鍋 例>



剥がれて隙間がある

膨らみがある

剥がれて隙間がある

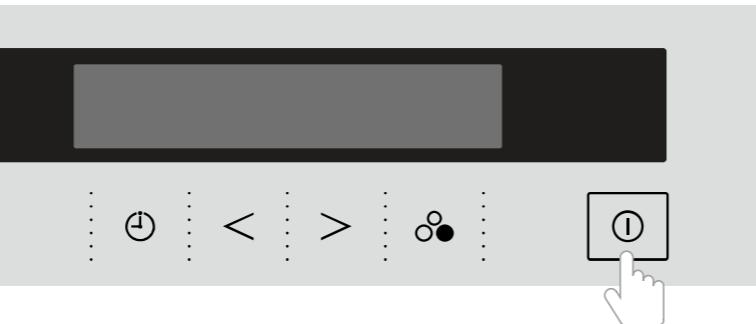
※鍋底が部分的に変色や膨らみがある鍋は、隙間が見えていなくても剥がれている可能性があります。

さあ、調理してみましょう！

電源を入れて
作りたいメニューを
選ぶだけ！



1 電源を入れる



初めてお使いの方に… はじめてガイド



基本操作を音声と
操作部の表示でご案内

●加熱はしません。

1 電源を入れたあと何も操作せずに を押す

2 聞きたい説明のボタンを押す

IHヒーター 左IHヒーターの
(所要時間：約3分) >

グリル (所要時間：約6分)

すべて* (所要時間：約9分) 何も押さない

*左右IH、後ろIH(Y2タイプは除く)→
グリルの順に説明します。

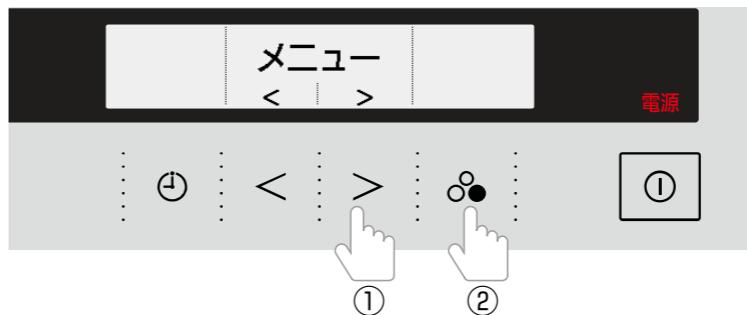
■説明を聞き直すとき
電源を切ってやり直す

■説明を途中で終了するとき

押す

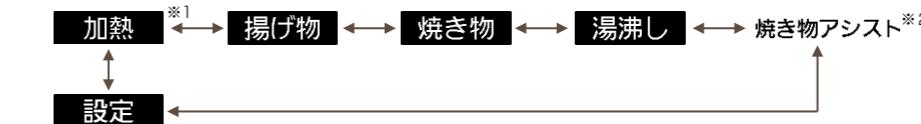
2 メニューを選び スタートする

IHヒーターで



①メニューを選ぶ

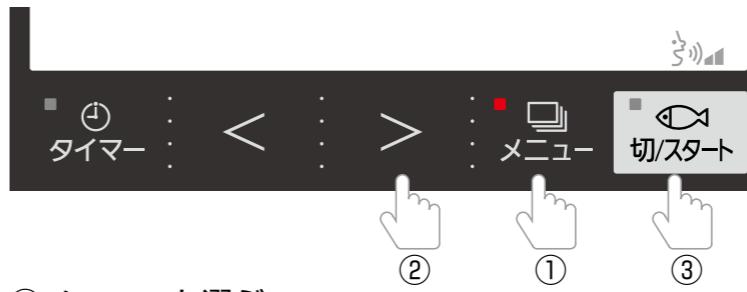
●押すごとにメニュー表示が切り換わります。



※1：ボタン操作の基準点のため、操作音が違います。(ピピッ音)
※2：メニュー名(10種類)が順番に表示されます。

②スタートする

グリルで



①メニューを選ぶ

●押すごとに▶が移動します。

▶自動→手動→凍ったままIHグリル→オープン→お手入れ
(消える)*

※ボタン操作の基準点のため、
操作音が違います。(ピピッ音)

②◀▶で次の内容を選ぶ

- 「自動」・「凍ったままIHグリル」……調理するメニュー
- 「手動」……………ヒーター
- 「オープン」……………設定温度

③スタートする

●煮る・ゆでる・
温める・蒸す
→P.14

●炒める・火力を
調節して焼く
→P.16

●揚げる
→P.18

●温度を合わせて焼く
→P.20

●表示・音声の案内
に合わせて焼く
→P.22

●ごはんを炊く
→P.24

●湯を沸かす
→P.25

●自動で
→P.30

●手動で
→P.34、38

●凍ったままIHグリルで
→P.32

●オープンで
→P.34、38



調理のポイント

煮立ち具合(ぐつぐつ感)や
火力感(ジュージュー音)を見て火加減を!

表示と火加減	とろ火	1 弱火	2 中火	3 中火	4 中火	5 中火	6 強火	7 強火	8 強火	9 強火
消費電力(目安)	110 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1450 W	2000 W	2500 W	3200 W
左右IH	110 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1450 W	2000 W	2500 W	3200 W
後ろIH	90 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1450 W ^{※1}	2000 W ^{※2}		
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			ゆでる 根菜・麺類を		さっとゆでる 葉菜を	湯を沸かす				
温める	保温 溶かす チョコレート・バターなど	温め直し								
蒸す		蒸す 茶碗蒸しを		強めの蒸気で均一に蒸す 豚まんなど						

●消費電力は、鉄・ホーロー鍋を使った場合です。

●鍋の材質によって火力感が変わります。

- ・鉄・ホーロー▶ステンレス▶多層鍋▶アルミ・銅の順に弱くなります。
- ・アルミ・銅は、鉄に比べ、火力「7・8」で約10~15%弱くなります。
(パナソニック(株)測定方法による)

*1 KZ-RY37PS、KZ-RY36PSは1500 W
*2 KZ-RY37PS、KZ-RY36PSは搭載なし

**長時間の煮込みには
必ずタイマーを使う** (P.26)

約45分で「切り忘れ自動OFF」が働きます。

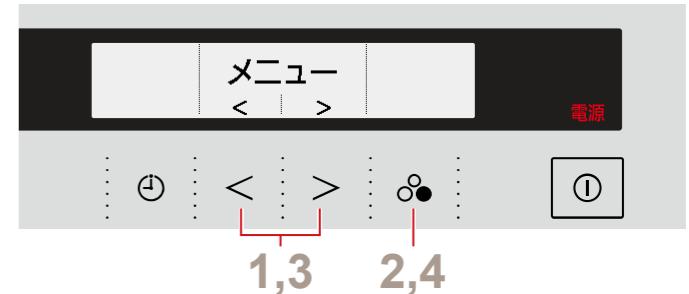
**汁物などは
加熱する前に
かき混ぜて!**

みそ汁・カレーなどの
汁物や煮物。



煮る ゆでる・温める・蒸す

すべてのIHヒーターで



電源が入った状態で

1 「加熱」を選ぶ

設定 < 加熱 > 揚げ物
取消 メニュー スタート

2 スタートする

中火 5 加熱
タイマー 火力調整 切

3 火力を調整する

強火 8 加熱
タイマー 火力調整 切

**4 調理が終わったら
切る**

メニュー < >

■タイマー／カウントタイマーを
使うとき (P.26)

炒める・火力を調節して焼く

加熱



調理のポイント

火力感(ジュージュー音)を見て火加減を!

表示と火加減	とろ火	1 弱火	2	3 中火	4	5	6	7 強火	8	9
消費電力(目安)										
左右IH	110 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1450 W	2000 W	2500 W	3200 W
後ろIH	90 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1450 W ^{※1}	2000 W ^{※2}		
炒める										
焦がさずに炒める たまねぎなど										
手早く炒める 野菜炒めなど										
中までじっくり焼く ハンバーグ・ぎょうざなど										
表面をさっと焼く ステーキなど										
焼き色を付ける										

●消費電力は、鉄・ホーロー鍋を使った場合です。

●鍋の材質によって火力感が変わります。

- ・鉄・ホーロー▶ステンレス▶多層鍋▶アルミ・銅の順に弱くなります。
- ・アルミ・銅は、鉄に比べ、火力「7・8」で約10~15%弱くなります。
(パナソニック(株)測定方法による)

※1 KZ-RY37PS、KZ-RY36PSは1500 W
※2 KZ-RY37PS、KZ-RY36PSは搭載なし

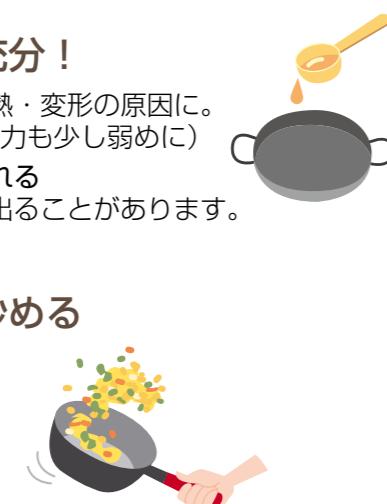
予熱は短めで充分!

長すぎると、鍋の赤熱・変形の原因に。
(軽い小さな鍋は、火力も少し弱めに)

油は予熱してから入れる
高火力のため、煙が出ることがあります。

全体を手早く炒める

安定した高火力で、炒め物もシャキッ。
素早い温度復帰で、鍋フリもできます。

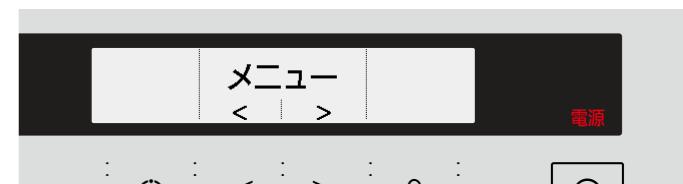


炒める

火力を調節して焼く



すべてのIHヒーターで



電源が入った状態で

1 「加熱」を選ぶ

設定 < 加熱 > 揚げ物
取消 メニュー スタート

2 スタートする

中火 5 加熱
タイマー 火力調整 切

3 火力を調整する

強火 8 加熱
タイマー 火力調整 切

4 調理が終わったら
切る

メニュー

■タイマー/カウントタイマーを使うとき(P.26)



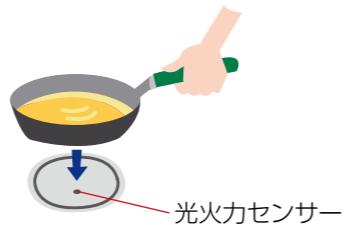
使い方

炒める・火力を調節して焼く



調理のポイント 鍋は中央に！

光火力センサーが鍋底温度の見張り役です。
(トッププレートの汚れも、取っておく)



鍋の種類・材質に注意 (P.11)

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。(特にアルミ・銅鍋は、予熱に15分程度かかるものもあります)

- 鍋の説明書もご確認を。
- マークの鍋がおすすめ。



油は200~800 g (0.22~0.9 L)
深さ1 cm以上に

熱い油・茶褐色の油・濁った油・揚げカスが沈んでいる油は使わない。



予熱表示が消えてから

材料や菜箸などを入れる。
予熱開始後は、油の継ぎ足しや鍋の移動をしない。
(異常検知による、加熱停止の原因)



油の飛び散りを少なくするために
次のことについて注意

(水分や空気の膨張による破裂防止)

水分の多い材料などは下ごしらえする

●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
- ししとう 縦に切り込みを
- うずらの卵 串などを刺す



●水分を拭き取る

- 魚介類・しいたけ・ピーマンなど
- 竹串などで穴を開ける
・皮や薄皮の付いたにんにくなど
- 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

揚げすぎに注意する

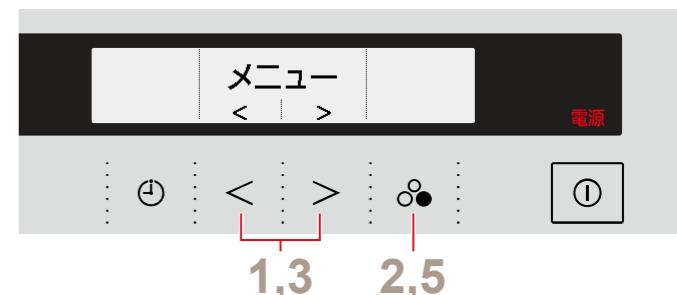
- けんさきいか・するめいか・コロッケなど
- うずらの卵・にんにくなど
- ししとう・おくらなど(中が空洞の野菜)

油を入れる前に、鍋の内側の水滴を拭く



揚げる

左右IHヒーターで



電源が入った状態で

1 「揚げ物」を選ぶ 加熱 < **揚げ物** > 焼き物
取消 メニュー スタート

2 スタートする 予熱 **180** 揚げ物
カウント 温度調整 切

3 温度を合わせる 予熱 **190** 揚げ物
カウント 温度調整 切

●温度の範囲：140~200 °C

(約7~10分：油800 gのとき)

4 予熱が消えたら 揚げる **190** 揚げ物
カウント 温度調整 切

5 調理が終わったら 切る メニュー
カウント 温度調整 切

■カウントタイマーを使うとき (P.27)

お知らせ

- 予熱完了1分前に、音声でお知らせします。
- 鍋によっては設定温度からずれことがあります。
→ < > で温度を調節する。



調理のポイント 鍋は中央に！

光火力センサーが鍋底温度の見張り役です。
(トッププレートの汚れも、取っておく)



光火力センサー

温度	140	160	180	200	230
薄焼き卵	ホットケーキ	ハンバーグ	ぎょうざ (手作り・チルド)	ステーキ	
千草焼き	フレンチトースト	冷凍ぎょうざ	厚揚げの きのこあんかけ	ポークソテー	
	クレープ	ハッシュドポテト	お好み焼き		
	クロックムッシュ		チヂミ		
	ホットサンド				
	ミラノ風カツレツ				

焼く

CH+IH IHマークの
フライパンを使う
それ以外は、鍋底の温度が
ずれことがあります。



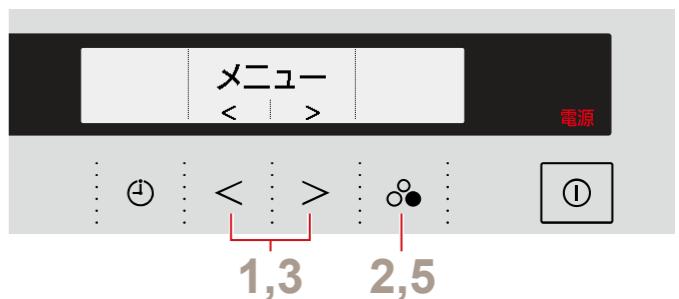
予熱表示が消えてから
油や材料を入れる。



焼く

温度を合わせて

左右IHヒーターで



電源が入った状態で

1 「焼き物」を選ぶ

揚げ物 < 焼き物 > 湯沸し
取消 メニュー スタート

2 スタートする

予熱 ↓ 200 焼き物
タイマー 温度調整 切

3 温度を合わせる

予熱 ↓ 180 焼き物
タイマー 温度調整 切

● 温度の範囲：140～230 °C

↓ (約1～3分)

4 予熱が消えたら
焼く

↓ 180 焼き物
タイマー 温度調整 切

5 調理が終わったら
切る

メニュー < >

■ タイマー／カウントタイマーを
使うとき (P.26)

お知らせ

●複数のヒーターを使っているときは、予熱時間が長めになります。

フライパンによっては

●底が変色することがあります。(高火力で予熱するため)

●設定温度からずれことがあります。

→ < > で温度を調節する。

使い方

温度を合わせて焼く



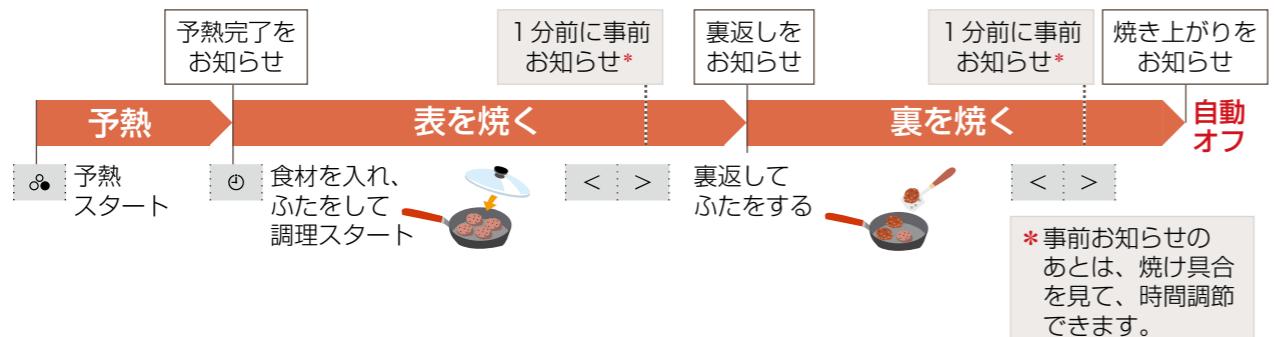
調理のポイント

メニューに合わせて

温度と焼き時間を自動で設定！

食材を入れる・裏返す・焼き上がりなどのタイミングも表示と音声でお知らせ。

調理の工程(ハンバーグの例)



メニュー	作れる数	フライパンの大きさ指定(口径)	備考
ホットケーキ	1枚	なし	1枚ずつ焼く。
ハンバーグ	1~4個	大(26~27 cm)	8×10 cm、厚み2 cmの小判型にする。
冷凍ぎょうざ (市販)	10~12個	なし	<ul style="list-style-type: none"> 水あり/水なしは、袋の表示に従う。水ありでは、水量約100 mLで、お湯は使わない。ぎょうざと水は、同じタイミングで入れる。 袋に「予熱後、いったん火を止める」と記載されている、「焼き物アシスト調理」では止める必要はありません。 水ありの大きめ(1個約20 gを超える)のものは、うまく焼けません。 →「焼き物」メニューの200 °Cで焼いてください。
手作りぎょうざ	10~20個	なし	水量120 mLで、お湯は使わない。
お好み焼き	1枚	中~大(24~27 cm)	—
ポークソテー	1~2枚	大(26~27 cm)	1枚約120 g・厚み約1 cmにする。
魚のムニエル	1~4切れ	大(26~27 cm)	1切れ約80 g。
ミラノ風カツレツ	1~2枚	大(26~27 cm)	1切れ約50 g、7×15 cmにたたいて伸ばし、衣をつける。
スペニッシュオムレツ	1枚	中~大(24~27 cm)	—
フレンチトースト	1枚分	なし	6枚切の食パンを4等分に切る。

次の内容を守らないと、焼き足りなかったり、焼きすぎたりする場合があります。

→裏返し・焼き上がりの時間を調節してください。

●フライパンは、指定の大きさのあっせん品を使う。

(あっせん以外のIHマークのフライパンは焼け具合が変わるものがあります)

●必ずレシピ集(もっとIH!おうちメニューが増える本)に記載の材料・分量で作る。(市販の冷凍ぎょうざは除く)

●調理物は、できるだけフライパンの中央寄りに載せる。

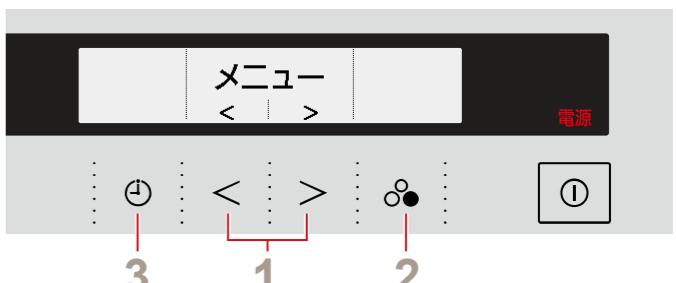
※あっせんフライパンは、お買い求め先にお問い合わせください。

焼く

(焼き物アシスト)

メニューによって工程や表示、音声は異なります。

左右IHヒーターで



電源が入った状態で

1 アシストメニューを選ぶ

ホットケーキ <ハンバーグ> 冷凍ぎょうざ
取消 アシストメニュー スタート

2 予熱をスタートする

予熱 ! 180 ハンバーグ
切
●予熱中は点灯、予熱が終わったら消える

3 予熱完了の音声が流れたら
食材を入れ、①を押す(調理を始める)

表面 残 0:05 ハンバーグ
切
●1分前から、1秒単位で減る

裏返し1分前の音声が流れたら
焼け具合を見て <> で時間を調節する

4 裏返す

裏面 残 0:05 ハンバーグ
切
●1分前から、1秒単位で減る

焼き上がり1分前の音声が流れたら
焼け具合を見て <> で時間を調節する

調理終了の音声が流れたら
自動的に切れる

終了しました
▼ 3秒後
調理していたアシストメニュー
選択画面を再表示
ホットケーキ <ハンバーグ> 冷凍ぎょうざ
取消 アシストメニュー スタート

●続けて調理するときは2へ

■調理を終了するとき ①を押す

●①を押さなくても、1分後に初期画面に戻ります。



ごはんを炊く

炊飯



調理のポイント

- 使える鍋に注意！
- 水や米の量を守る！
- ふたをする！



炊く ごはんを

使える鍋は…

- CH-IH IH付きのステンレス製
- 底径：約16～17cm、深さ：7cm以上、底の厚さ：2.5mm以上。

米の量は…

- 360mL(2合)
- 正確に量る。

水の量は…

- 400mL。
- 米の銘柄・産地・季節などにより、お好みで水の量を加減する。(水量の10%まで)
- ※お湯・pH9以上のアルカリ水は使わない。

洗米したら、充分水を切る



(水量が増えてしまします)

こんなときは…

- 間違えてスタートしたとき
 - 5分以内なら、ヒーターを切り、「炊飯」でやり直す。
 - 5分以上たっていたら、「加熱」で火力調節して炊く。
 - ①火力「4」で沸騰させる。
 - ②蒸気が出たら、火力「1」に弱めて炊く。(約15分)
 - ③ヒーターを切って蒸らす。(約10分)
- ふたが開かないとき
 - 火力「4～5」で少し加熱する。
- 中途でヒーターを切るとき
 - ●を長押しする。

無洗米・発芽玄米・炊き込みごはんのときは…

無洗米・発芽玄米は、水を増やす

無洗米	450mL	発芽玄米	460mL
-----	-------	------	-------

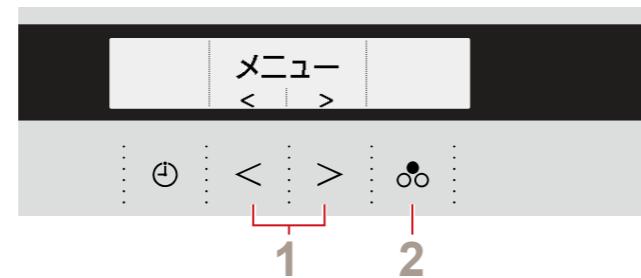
● 発芽玄米は、白米と混ぜて使う。(白米2:発芽玄米1)

炊き込みごはんは、水と具の量に注意

- 水：調味料の分量だけ減らす。
- 具：お米の重さの30%程度に。
- 炊く直前に調味料を入れてかき混ぜ、具を米の上に載せる。

炊き込みごはん・無洗米は、焦げやすいので注意
→ 残り10分でヒーターから外し、ぬれ布巾の上で蒸らす。

後ろIHヒーターで
(Y2タイプは除く)



電源が入った状態で

1 「炊飯」を選ぶ



2 スタートする



(約40分)
炊き上がったら
自動で切れる

3 すぐにほぐす

ふたを閉めたままにすると、ごはんがべたつきます。

お知らせ

● 「炊飯」メニュー使用中はグリルは使えません。

湯を沸かす

湯沸し



調理のポイント

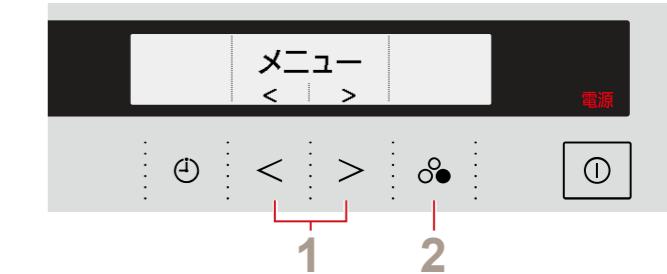
- 使える鍋ややかんに注意！
- 水の量を守る！
- ふたをする！



使える鍋ややかんは…

- CH-IH IH付きのステンレス製鍋底に磁石が付く。
- 内側がフッ素樹脂加工されていない。
- 底に1mm以上の反りがない。
- 底の厚さが4mm未満。
- ※「湯沸し」に使えるケトルを別売しています。(P.52)

すべてのIHヒーターで



電源が入った状態で

1 「湯沸し」を選ぶ



2 スタートする



(約4分/L、後ろIHは約8分/L)

沸騰したら
自動で保温になる

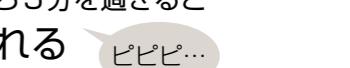


● 保温中のみ表示
1分前から、1秒単位で減る

(約5分)

保温になってから5分を過ぎると

自動的に切れる



使い方

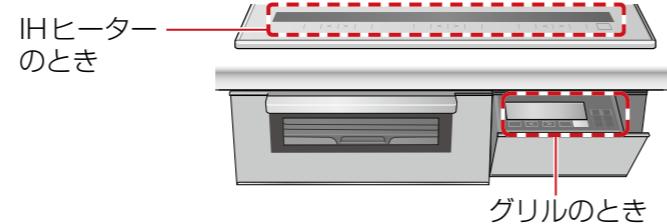
湯を沸かす

ごはんを炊く / 湯を沸かす

タイマーを使う

設定時間後、自動的に切りたいとき（タイマー）

長時間煮込むときや、
調理時間を正確に
合わせたいときに便利

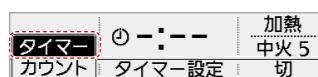


IHヒーターのとき

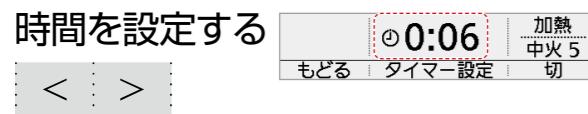


スタートしたあと

- 1 「タイマー」を選ぶ



- 2 時間を設定する



●設定範囲：1分(0:01)～9時間30分(9:30)

●時間は、次の単位で設定できます。



調理が終わったら自動的に切れる



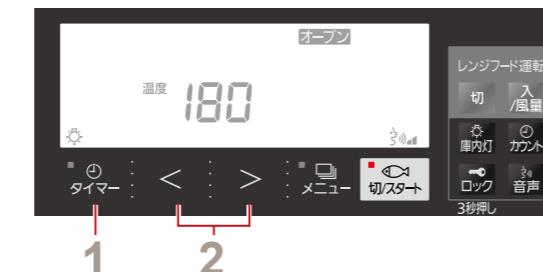
■取り消すとき

①--- が表示されるまで、< > を押す

お知らせ

- < > を押し続けると、早送りできます。
- 最初に < > を押すと、最長時間(9時間30分)から減らしながら設定できます。

グリルのとき



スタートしたあと

- 1 ① タイマー を押す

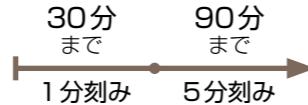
- 2 時間を設定する



●設定範囲

- ・「手動」：1分～30分
- ・「オープン」：1分～90分

●時間は、次の単位で設定できます。



調理が終わったら自動的に切れる

■取り消すとき

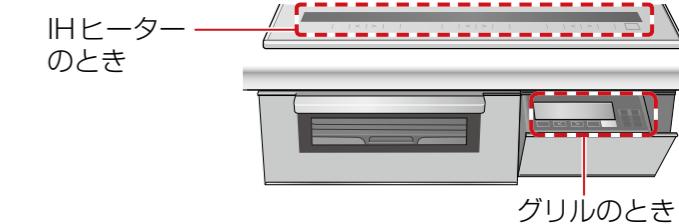
-- 分 が表示されるまで、< > を押す

お知らせ

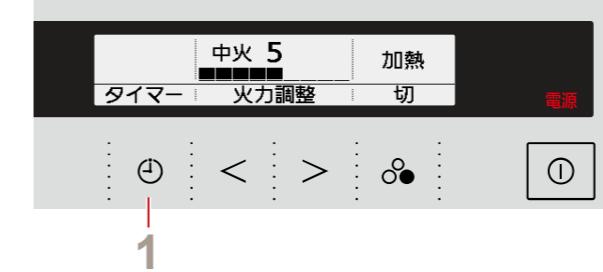
- < > を押し続けると、早送りできます。
- 最初に < > を押すと、最長時間(オープンの場合、90分)から減らしながら設定できます。

時間の経過を知りたいとき（カウントタイマー）

キッチンタイマーのように使えます。
ゆで時間などを計る
ときに便利です



IHヒーターのとき



スタートしたあと

- 1 ① タイマー を2回*押す (カウントが始まる)

*「揚げ物」は1回



●1時間後までカウントします。

■止めるとき

① 再度押す

グリルのとき



- 1 ① カウント を押す (カウントが始まる)

●1時間後までカウントします。

■止めるとき

① 再度押す

■消すとき

① さらに再度押す

使い方

15秒

タイマーを使う

グリルの準備をしましょう

焼くものに合わせて使い分ける

自動

グリルの定番メニューを簡単に…

メニューに合わせると、火力や時間を自動で調節。



手動

「自動」で焼けないものに…
自動メニューにないものや、様子を見ながら焼きたいときに。



凍つたままIHグリル

冷凍した魚・鶏肉を凍つたまま簡単に…
メニューに合わせると、火力や時間を自動で調節。



オープン

温度と時間を合わせて、調理
80 °Cの低温から280 °Cの高温まで選べます。おかげからパン・お菓子まで、大活躍。



グリル皿は、必ず付属のものをご使用ください。

焼き方が選べます

お急ぎ 手早くしたいとき

標準 水分は残しつつ、余分な油を落として

しっかりと 「標準」よりもしっかりと

「手動」が適している調理物

- ・焦げやすいもの
みりん干しなど
- ・焼きにくいもの
丸干しなど
- ・反りやすいもの
あなご・いかなど
- ・その他
鶏の手羽先・手羽元、さざえなどの貝

少し追い焼きしたいときや、焦げ目をつけたいときに。

上ヒーターだけ加熱できます
グリル上

「自動」のポイント

- 下準備をきっちりとする。
- 冷凍物は、解凍してから焼く。冷凍したままだと、中まで充分に火が通らないから焼き色が薄くなったりすることがあります。
- 調理中は、扉を開けない。

「手動」のポイント

- 反りやすいものは下準備する。
 - ・あなご→串を刺す。
 - ・いか→切り目を入れる。
- 調理物の厚み・高さは6 cm以下、グリル皿に載せる容器の高さは9 cm以下にする。
(シリコンなどの樹脂製容器は、熱で変形するため使わない)
- 串の焦げが気になるときは、串にアルミ箔を巻く。
- じゃがいも・お菓子など、くっつきやすいものを焼くときは、グリル皿にクッキングシートを敷く。
(クッキングシートの箱に記載の耐熱温度に従う)

「凍つたままIHグリル」のポイント

- 冷凍のコツを守る。
(P.32)
- 調理物の厚みは2.5 cm以下にする。
※とり塩焼き・とりつけ焼きの鶏肉は2 cm程度
- 調理物が重なった状態で焼かない。
うまく焼けません。
- 調理中は、扉を開けない。

「オープン」のポイント

●もうなど膨れるものは、焼けたらすぐ取り出してください。(庫内にくついて固まり、扉が開かなくなる原因)

- 脂分の多いものを焼くときは、ご注意ください。
(脂が飛び散り、瞬間に炎が出ることがあります)
 - ・加熱中は、扉を開けない。(空気が入り、炎が大きくなります)
 - ・連続調理時は、グリル皿にたまつた脂をキッチンペーパーなどで吸い取る。
 - ・調理後30秒程度してから、扉を開ける。(煙が多く出るため)

お願い

- 使い始めは、煙やにおいが出たり、異音(ペキッ：ガラスがはじけるような音)がしたりすることがあります。
- 調理後も温度が高いときは、冷却ファンが回ります。(約15分間)

お知らせ



グリルの準備をしましょう

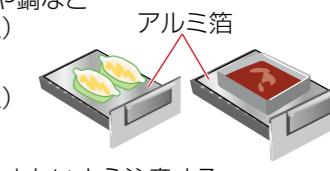
グリル皿を使う

1 グリル皿を準備する



●こんなものには、グリル皿にアルミ箔を！

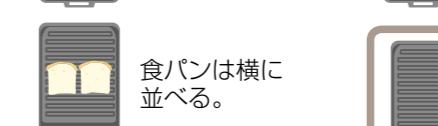
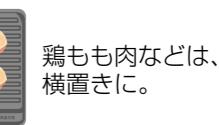
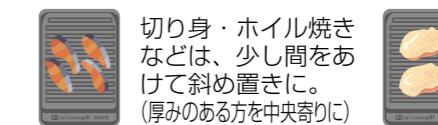
- ・底がザラザラしたグラタン皿や鍋など(グリル皿のフッ素剥がれ防止)
- ・底がツルツルしたバットなど(容器ずれによる焼きムラ防止)
- ・たれ付きのもの(焦げ防止)



※アルミ箔でグリル皿を巻き込まないよう注意する。

2 グリル皿に調理物を載せる

- ・干物は、皮面を下にする。
- ・皮付きの鶏もも肉は、皮面を上にする。
- ・庫内に食材などを直接入れない。
- ・グリル皿に水は必要ありません。



3 調理物が動かないように扉をゆっくり閉める

お願い

- もうなど膨れるものは、焼けたらすぐ取り出してください。(庫内にくついて固まり、扉が開かなくなる原因)
- 脂分の多いものを焼くときは、ご注意ください。
(脂が飛び散り、瞬間に炎が出ることがあります)
 - ・加熱中は、扉を開けない。(空気が入り、炎が大きくなります)
 - ・連続調理時は、グリル皿にたまつた脂をキッチンペーパーなどで吸い取る。
 - ・調理後30秒程度してから、扉を開ける。(煙が多く出るため)

お知らせ

- 使い始めは、煙やにおいが出たり、異音(ペキッ：ガラスがはじけるような音)がしたりすることがあります。
- 調理後も温度が高いときは、冷却ファンが回ります。(約15分間)

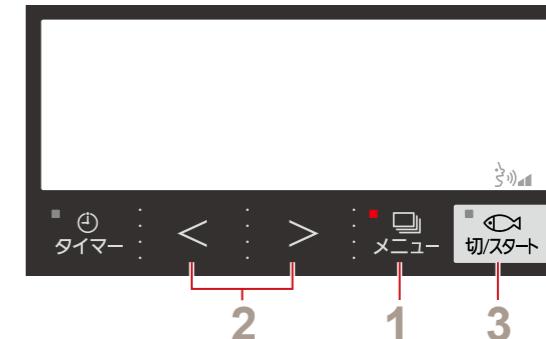
グリル(グリル皿)で焼く 自動

■メニューと下準備・焼き上がる時間の目安

メニュー	食材	時間(約)	下準備
切身	(一塩もの・生) ・さけ ・さば	さけ(1~4切) お急ぎ 8~10分 標準 10~12分 しっかり 12~14分	●皮に切り目を入れる。 ●塩を振るときは重量の約1%を目安に。
干物	・あじ・さんまの開き ・かれい一夜干し ・ほっけ	あじの開き(1~2枚) お急ぎ 10~13分 標準 11~15分 しっかり 14~17分	
つけ焼き つけ焼きや みそづけなど	・ぶりのつけ焼き ・さわら・たいのみそづけ ・しょうゆづけ	ぶり(1~4切) お急ぎ 7~9分 標準 8~10分 しっかり 10~12分	●つけ焼きは、たれを拭く。(焦げ防止) ●みそづけは、みそを洗い流して拭く。
姿焼き・小 生魚の姿焼き	・小あじ ・いわし ・はたはた ・あゆ	小あじ(1~6尾) お急ぎ 12~15分 標準 14~17分 しっかり 16~19分	●水分の多い魚(あじなど)を塩焼きにするときは、両面に塩を振って約20分おき、水洗いして水けを拭き、振り塩をする。 ●さんまや川魚は、焼く直前に振り塩をする。
姿焼き・中 生魚の姿焼き	・さんま(生・塩・はらわたを取ったもの・切り身) ・あじ	さんま(1~5尾) お急ぎ 9~13分 標準 10~14分 しっかり 16~19分	●切り目を入れる。 (皮の乾燥による裂け・反りの防止) ●尾ヒレに化粧塩をする。 (焦げすぎ・型くずれ防止)
姿焼き・大 生魚の姿焼き	・たい(400g以上) ・あじ(250g以上) ・ひらあじ ・甘だい	たい(1尾) お急ぎ 14~17分 標準 17~20分 しっかり 21~24分	●特に水分の多い魚(甘だい・めばる・かさごなど)のときは、グリル皿にシリコン加工した(または油を塗った)アルミ箔を敷く。(裏面に魚のたんぱく質が固まって付着するのを防止)
とり塩焼き	・鶏もも肉	(1~2枚) お急ぎ 11~15分 標準 12~16分 しっかり 16~19分	●厚みがあるものは、厚さ2cm程度に開く。 (焦げ防止) ●皮付きは、皮に穴を開ける。
とりつけ焼き	・鶏もも肉	(1~2枚) お急ぎ 12~14分 標準 13~16分 しっかり 15~18分	●塩焼きの塩は重量の約1%を目安に。 ●つけ焼きは、たれを拭く。 (焦げ防止)
焼きなす	・なす(直径5cm)	(1~4本) お急ぎ 18~21分 標準 20~23分 しっかり 22~25分	●表面に穴を開ける。(破裂防止)
トースト	・食パン	(6枚切1~2枚) お急ぎ 4~5分 標準 4.5~5.5分 しっかり 5~6分	
ピザ	・冷蔵ピザ(市販品)	(直径24cm1枚) お急ぎ 5.5~6.5分 標準 6~7分 しっかり 6.5~7.5分	
温めなおし フライなど	・コロッケ ・天ぷら ・トンカツ	コロッケ(1~6個) お急ぎ 5~6分 標準 6~7分 しっかり 8~9分	

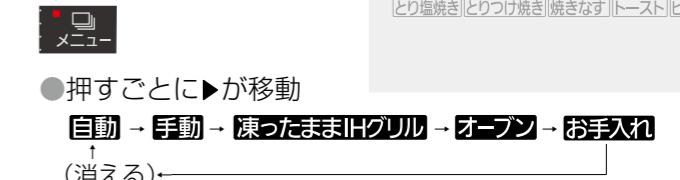
●焼け具合や時間は、調理物や容器の種類・大きさ・数・鮮度や季節などにより異なります。

焼く(自動)



電源が入った状態で

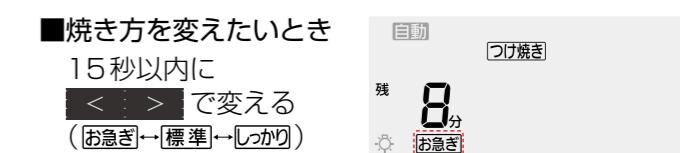
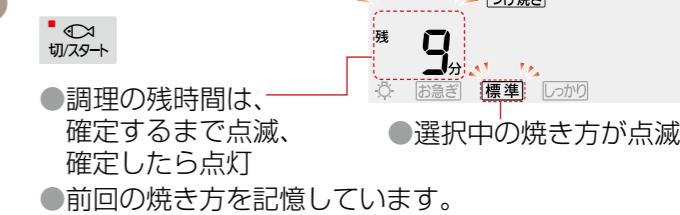
1 「自動」を選ぶ



2 メニューを選ぶ



3 スタートする



↓
調理が終わったら
自動的に切れる

●焼き足りないときは、手動で焼く。(P.35)
(焼き色に応じて、食材の向きや位置などを変えてください)

■メニューを間違えて調理を始めたとき

- 30秒以内なら、切スタートで切ってからやり直す。
- 30秒以上たっていたら、切スタートで切ってから手動で焼く。

グリル(グリル皿)で焼く 凍ったままIHグリル

■メニューと焼き上がる時間の目安

メニュー	食材	時間(約)	冷凍前の下準備
切身	(一塩もの・生) ・さけ ・さば	さけ(1~4切) 12~15分	●皮に切り目を入れる。 ●塩を振るときは重量の約1%を目安に。
干物	・あじ・さんまの開き ・かれい一夜干し ・ほっけ	あじの開き(1~2枚) 12~18分	
つけ焼き	・ぶりのつけ焼き ・さわら・たいのみそづけ ・しょうゆづけ	ぶり(1~4切) 11~15分	
とり塩焼き	・鶏もも肉	(1~2枚) 17~20分	●厚みがあるものは、 厚さ2cm程度に開く。 ●皮付きは、皮に穴を開ける。 ●塩焼きの塩は重量の約1% を目安に。
とりつけ焼き	・鶏もも肉	(1~2枚) 16~20分	

●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。

■冷凍のコツ

ジッパー付き冷凍用保存袋を使う

- ふたつきのプラスチック容器などに入れない
表面に霜が付きやすくなり、うまく焼けなくなります。
- 購入したトレーなどのまま冷凍しない
- ラップを使用するときは注意する
食材にからまり、剥がせなくなることがあります。

冷凍方法は…

- 保存袋の中で重ねず、隙間をあける
食材をくっ付けて冷凍すると
バラバラにできません。
また、くっ付いたまま焼くと、
うまく焼けません。
- 保存袋を手で押して空気を抜き、密閉する
空気を抜いて酸化や乾燥を防ぎます。
- 折り曲げて冷凍しない
火の通りが悪くなることがあります。



- つけ焼きなど
たれにつけるときは、食材と一緒に
たれごと保存袋に入れて冷凍する
みそづけは、みそを取り除いてから
冷凍する

食材は新鮮な状態で冷凍することをおすすめします。
業務用冷凍庫や設定温度「強」での冷凍はおすすめしません。

調味料やたれにつけたら、すぐに冷凍する



調理物は…

- 厚みをそろえる
厚い物は火の通りが悪くなり、うまく焼けません。
- 表面の水分を拭き取る
- 上記「冷凍前の下準備」を確認してから冷凍する

金属トレーなどを使い、平らに 冷凍する

- 凹凸を防ぐため、必ずトレーなどをご使用ください。



冷凍保存期間は2~3週間まで

保存期間が長くなると、乾燥(冷凍焼け)し、
焼き色が濃くなりすぎると、うまく焼けなくなります。

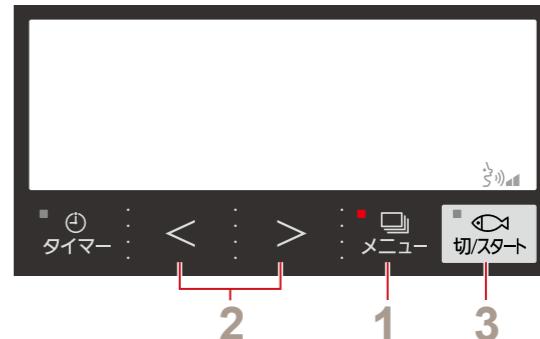
- 保存袋に冷凍する日付を記入する

うまく焼くためには…

冷凍庫から出したら、すぐに焼く

- 調理物に付着した冷凍したたれの塊は取り除く
たれの塊がグリル皿や調理物に残っていると、
うまく焼けない場合があります。
- 焼く前に室温で放置しない
室温で放置してから焼くと、火通りが悪くなったり、
焦げたりしてうまく焼けない場合があります。
- パーキャルやチルドで保存した物は、
自動で調理する

焼く(凍ったままIHグリル)で グリル(グリル皿)で



電源が入った状態で

1 「凍ったままIHグリル」を選ぶ



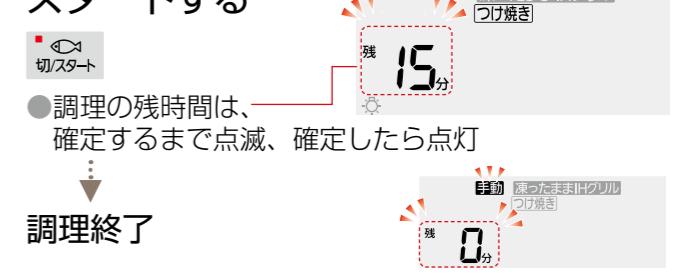
- 押すごとに▶が移動
自動→手動→凍ったままIHグリル→オープン→お手入れ
(消える)←

2 メニューを選ぶ



- 押すごとに点滅が移動
(点滅しているメニューが選択されています)

3 スタートする



- 調理の残時間は、確定するまで点滅、確定したら点灯

調理終了

■焼き足りないときは追い焼きする(焼き色に応じて、食材の向きや位置などを変えてください)

- 1 < > で時間を設定する
(設定時間: 1~5分)

- 2 切/スタート でスタートする
●設定時間は変更できます。

追い焼き終了

焼き具合を確認し、さらに追い焼きしたいときは手順①へ。

■調理が終わったら 切/スタート を押す

- を押さなくても、2分後に切れます。

お願い

- 必ず冷凍した調理物をご使用ください。(市販の冷凍食品は焼けません)
- つけ焼き、とりつけ焼きは、レシピ集(もっとIH!おうちメニューが増える本)に記載の材料・分量をお守りください。(たれなどの水分が焼け具合に影響します)

グリル(グリル皿)で焼く 手動 オーブン

手動

■火力・焼き時間の目安

火力	メニュー例	焼き時間(約)
強	うるめいわし(8~10尾)	8~10分
	焼き鳥(500 g・8本)	15~17分
	さざえのつぼ焼き(6個)	10~15分
	うなぎ温め (1尾・2~3等分する)	5~6分
	いかの姿焼き(2杯)	8~12分
	切りもち(4個)	9~11分
	帆立貝(4個)	10~15分
	いかの一夜干し(1枚)	8~11分
	鶏もも肉(骨付き) (1~2本)	20~24分
	ししゃも(10尾)	10~12分
中	鶏の手羽先(6本)	18~20分
	各種みりん干し ・いわし(8尾)	6~8分
	・小あじ(4尾)	9~11分
	・さんま(2尾)	10~12分
	・さば(半身・2枚)	11~13分
	・ほっけ(半身・2枚)	15~17分
	●さんま・さばは、皮の焼き目が目立つので シリコン加工したアルミ箔を敷くことをおすすめ。	
	●みりん干し・市販のみりん漬けは焦げやすいので 注意する。	

- 焼け具合は、調理物や容器の種類・大きさ・数などにより異なります。
- 焼き時間が30分を超えるものは、タイマーを使ってください。(約30分で切り忘れ自動OFFが働いて通電が止まります)

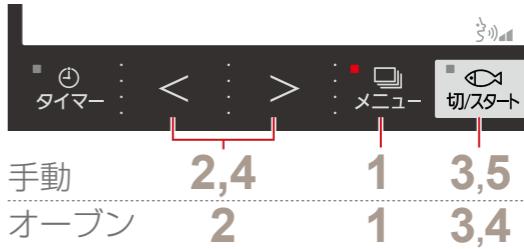
オーブン

■温度・焼き時間の目安

温度	メニュー例	焼き時間(約)
280	ホイル包み焼き (さけとしめじなど火の通り やすいものの場合)	20~30分
	ホイル包み焼き (じゃがいもなど火の通り にくいものの場合)	55~60分
	焼きいも (厚み5 cm・3本の場合)	35~40分
	鶏の香草焼き	20~25分
	ピーマンの肉詰め	15~20分
	茶わん蒸し	25~35分
	焼きおにぎり(4個)	15~20分*
	スペアリブ	20~25分
	焼きびたし	10~15分
	パンピザ	8~12分
200	ミートローフ	20~25分
	グラタン	15~20分
	フォカッチャ	7~13分
	スイートポテト(8個)	25~30分*
	伊達巻き	25~30分
	ブラウニー	20~25分
	ラスク(12枚)	20~25分*
	パンあたため	5~6分
	チャーシュー	80~90分
	ナッツ類のロースト	30分
120	プリン(ガラス容器使用)	45~50分
	蒸し鶏風	40~50分
	ドライフルーツ ドライトマト	70~90分
	ローストビーフ	45~55分

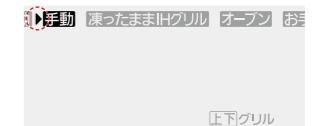
*合計の時間です。

焼く(手動・オーブン)



1 「手動」を選ぶ

- 押すごとに▶が移動



2 ヒーターを選ぶ



- 表面に焦げ目をつけたいときは上ヒーターを選ぶ



3 スタートする



4 火力を調節する

- 上ヒーターのときは火力を調節できません



5 調理が終わったら切る

- 連続して焼くときも、いったん切る。
(約30分を超えると「切り忘れ自動OFF」が働きます)
- タイマー／カウントタイマーを使うとき(P.26)

1 「オーブン」を選ぶ

- 押すごとに▶が移動



2 温度を合わせる



3 スタートする



4 調理が終わったら切る

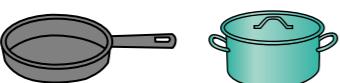
- タイマー／カウントタイマーを使うとき(P.26)

グリルに使える鍋の準備をしましょう

■グリルに直接入れることができる鍋は？

材質

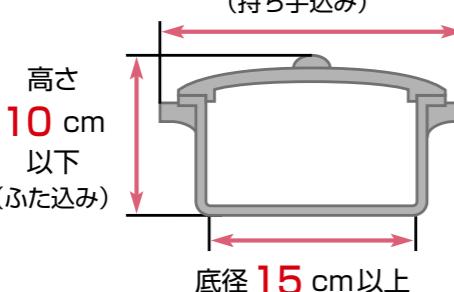
鉄・ホーロー・ステンレス*



*底に磁石が付くもの（磁性ステンレス）
● CH-IH IH 付きの鍋がおすすめ！

大きさ

外形 22×36 cm 以下
(持ち手込み)
高さ 10 cm 以下
(ふた込み)
底径 15 cm 以上



※鍋の呼び径と実際の寸法が異なる場合がありますので、ご注意ください。

●以下のものなども使えます。



<スキレット> <取っ手が取れるフライパン>
<オーバル形や四角形の鍋>

●高さ 5 cm 未満の場合、外形 25 × 36 cm 以下
(持ち手込み) が使えます。

底の形

平らでグリルの底面に密着するもの



※鍋底が薄いもの（1.6 mm以下）は鍋底が高温になり、調理物が燃えたり鍋が破損したりすることがあります。

<塗装（フッ素、シリコンなど）加工された鍋は…>

- 高さ 5 cm 以上の場合、鍋が傷むことがあります。
- 箱や取扱説明書などに記載の耐熱温度以下でご使用ください。
- 燻製したときは、高温になるため、鍋が傷むことがあります。

<グリルに直接入れてはいけないもの>

- 複数個の鍋
- ケーキ型、パウンド型、バット
- 食材
- 食材を載せた焼き網
- レトルトパック、アルミ箔鍋、アルミ箔を貼った紙パック、アルミ箔など
- 缶詰

グリルに使える鍋の準備をしましょう

グリルに使える鍋を使う

1 鍋を準備する

（グリル皿は外しておく）

2 鍋に調理物を入れる

3 庫内に鍋を入れ扉を閉める

●底面の中央に置く



お願い

- 空焼きしたり、加熱しすぎたりしないでください。
(調理物が燃えたり、鍋が破損したりする原因)
- 鍋の下に何も敷かないでください。
・ラップなどの樹脂類、紙・布巾などの可燃物

お知らせ

- 使い始めは、煙やにおいが出たり、異音（ペキッ：ガラスがはじけるような音）がしたりすることがあります。
- 調理後も温度が高いときは、冷却ファンが回ります。（約15分間）



グリル(使える鍋)で焼く 手動 オーブン

オーブン

■ 温度・焼き時間の目安

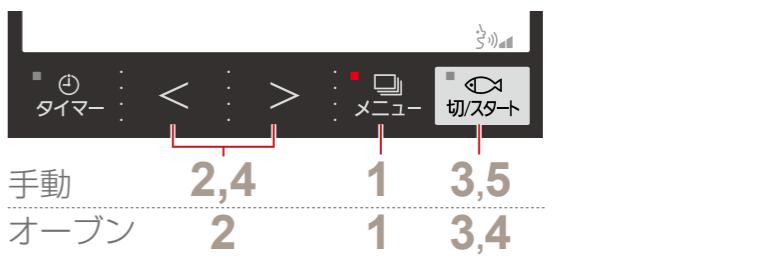
温度	メニュー例	焼き時間(約)	ふた
280			
260			
240			
220	フルーツクランブル	10~15分	—
200	燻製(サーモン・ししゃも・ゆでたまご) (チーズ)	10分(+放置10分) 8分(+放置5分)	あり
180	骨付き鶏と彩り野菜のグリル グラタン	35~45分 10~15分	—
160	魚の姿煮 筑前煮	25~30分 35~45分	あり
140	ラタトゥイユ かぼちゃのほっくり煮 パエリア 中華おこわ	50~60分 20~25分 30分(+10分蒸らす) 40分(+10分蒸らす)	あり
120	パン 焼きりんご	18~20分 50~60分	—
100	ローストポーク	45~55分	あり
80	豚の角煮 黒豆	90分	あり

● 設定温度や時間は、鍋の種類や材質、食材の大きさや分量などにより異なります。様子を見ながら調整してください。
 ● 烤き時間が30分を超えるものは、タイマーを使ってください。(約30分で切り忘れ自動OFFが働いて通電が止まります)

手動

グラタンやドリアなど、表面に焦げ目を付けたいときなどに。

焼く(手動・オーブン)で グリル(使える鍋)で



- 1 「手動」を選ぶ

● 押すごとに▶が移動
- 2 ヒーターを選ぶ

● 表面に焦げ目をつけたいときは上ヒーターを選ぶ
- 3 スタートする

● 上ヒーターのときは火力を調節できません
- 4 火力を調節する

● 上ヒーターのときは火力を調節できません
- 5 調理が終わったら切る

● 連続して焼くときは、いったん切る。
(約30分を超えると「切り忘れ自動OFF」が働きます)
■ タイマー／カウントタイマーを使うとき(P.26)



注意

! グリルから鍋を取り出すときは
やけどに注意する。
また、必ずミトンを使用する。



● 取り出しにくいときは扉を外してください。
(P.47)
※スライドレールは引き出した状態

- 1 「オーブン」を選ぶ

● 押すごとに▶が移動
- 2 温度を合わせる

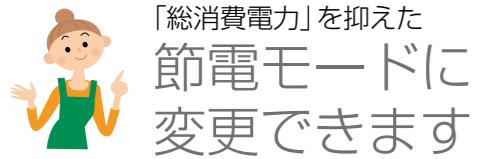
● 温度の範囲: 80~280 °C
- 3 スタートする

● 上ヒーターのときは火力を調節できません
- 4 調理が終わったら切る

● 上ヒーターのときは火力を調節できません

便利な機能

節電モード



「総消費電力」を抑えた
節電モードに
変更できます

出荷時は、5800 Wに設定しています

- 本機の「総消費電力」は3段階(5800 W/4800 W/4000 W)の設定変更ができます。
※設置時に4800 Wに設定されているときは、2段階(4800 W/4000 W)しか設定できません。
- 複数のIHヒーターやグリルを同時に使用した場合、設定した「総消費電力」を超えないように自動的に火力制限をします。

次の状態で火力制限をします

- 火力表示はそのままで、火力が弱くなる。
- 火力が1~数段階下がる。
- 火力を上げたりスタートできない。
- 「揚げ物」「焼き物」「湯沸し」メニューは、3つのヒーター(左右IH・グリル)を同時に使えない場合があります。

<Y7・Y5・Y3タイプ>

- 後ろIHヒーターでの「湯沸し」「炊飯」とグリルは同時に使えません。

■4000 Wに設定変更した場合

- 後ろIH・グリルが同時に使えません。

これらの制限を避けるには

- 高火力が必要なときは、できるだけ同時に使わない。
- 他のヒーターの火力を弱める。

電気代(目安)表示



電源を切ると
電気代をお知らせ

電源を入れてから切るまでの電気代を表示します。累計や前回分の確認もできます。



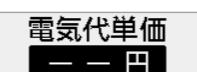
- 右IHヒーター表示部で表示。

■前回分や累計を確認するとき

「前回/累積電気代」で確認する(P.44)

■電源「切」のたびに出る 電気代表示を止めるとき

「電気代単価」設定(P.44)で
単価を「--円」にする



お知らせ

- 表示される金額は調理物の量・温度などにより異なります。
- 電気代は、計量法で定められた算出方法に基づいた数値でないため、公的な取引に用いることはできません。
- 電気代単価(出荷時:27円/kWh)を変更するときは、「電気代単価」設定(P.44)

エコナビ



「光火力センサー」で
鍋底温度を検知し、
火力を自動で調整

加熱しそぎないから、おいしくて省エネ!



- 「揚げ物」「焼き物」「焼き物アシスト」メニューで働きます。(エコナビランプが点灯します)

- 作る量や、鍋の大きさ・材質が変わっても、油や鍋底温度の変化に素早く対応します。

■省エネの効果

揚げ物	約17 % ●本機(54.3 Wh)と当社従来品(65.4 Wh)との消費電力量の比較 (油量200 g・170 °Cの予熱完了お知らせ時)
-----	--

焼き物	約5 % ●本機の焼き物メニュー<160 °C>(205.3 Wh)と 当社従来品の加熱メニュー<火力3>(216.7 Wh) との消費電力量の比較 (直径約15 cmのホットケーキを、 表6分/裏2分で3回連続で焼いたとき)
-----	--

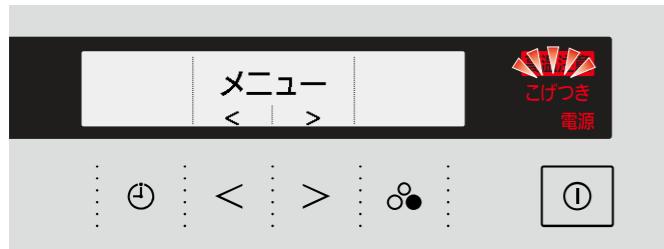
焼き物アシスト	約5 % ●本機の焼き物アシストメニュー<冷凍 ぎょうざ>(263.7 Wh)と 当社従来品の加熱メニュー<火力5> (279.2 Wh)との消費電力量の比較 (冷凍ぎょうざ12個を2回連続で焼いたとき)
---------	---

- 省エネ効果の算出条件
 - ・本機と当社従来品KZ-VSW33E(2008年発売)との比較で算出した、平均積算電力量です。(パナソニック(株)実測データより)
 - ・天ぷら鍋(底の直径14 cm)、フライパン(底の直径18 cm)の当社標準鍋を使用しています。
- 省エネ効果は、作る量、鍋の大きさ・材質、およびIHヒーターの種類(オールメタル対応か、鉄・ステンレス対応か)により異なります。

便利な機能

こげつきお知らせ

 火力センサーが
焦げ付きを検知すると
加熱が自動で停止
光るリング・表示・音声でお知らせ!



- 電源を入れ、「加熱」を選ぶと「**こげつき**」が表示されます。(調理などを始めると消えます)
- 「5」以下の火力で約10分以上加熱を続けているときに、働きます。
- 鍋の種類・材質・底の形や大きさ・火力・調理メニューなどによって、加熱が止まるまでの時間や焦げ付き方は変わります。(煙やにおいが出ることもあります)
- 煮物・煮込み以外の調理では、誤検知して加熱が止まることがあります。(ジャム作りなど弱い火力で水分を飛ばすものや、パエリアなど少し焦げ付かせるものとき)
→再加熱するには  を押して、表示を消してから加熱する。
- 「こげつきお知らせ」を解除するとき(P.44)

かんたんモード

 操作を簡単に…
左右IHヒーターで
操作できるメニューを
減らせます

操作できるメニュー	
かんたん操作	●加熱 ●湯沸し ●揚げ物
かんたんプラス操作	●加熱 ●湯沸し ●揚げ物 ●タイマー ●焼き物

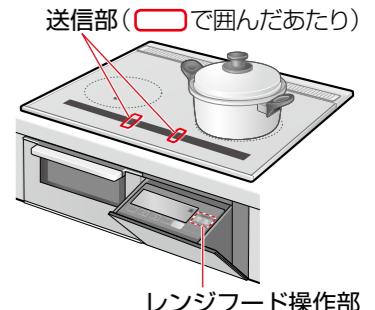
- 設定するとき
「かんたんモード」(P.44)

換気運動システムについて

換気運動システム対応のレンジフードなら…



加熱を始めるとき、
自動で換気が始まります
(加熱を止めると、換気も停止)



■手元で強制的に風量を切り換えるとき

-  を押す
- 押すごとに **弱** → **中** → **強**
 - レンジフード停止中に押すと、「弱」で運転が始まり、押すごとに風量が切り換わります。

■運転を停止するとき

-  を押す

お願い

- 送受信を妨げないために、次のことを守ってください。
 - ・手や頭で信号を遮らない。
 - ・送信部に鍋などを置いたり、フライパンの取っ手を向けたりしない。
 - ・送信部に油汚れが付いたままにしない。
 - ・テレビ・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、レンジフード側で操作してください。(レンジフードの取扱説明書をご覧ください)

さらに、エコナビ搭載のレンジフードなら…

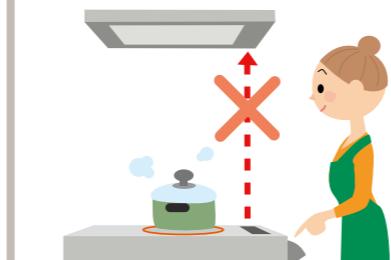


メニュー・火力、調理物の温度に合わせて
換気の風量も自動で変わります

お知らせ

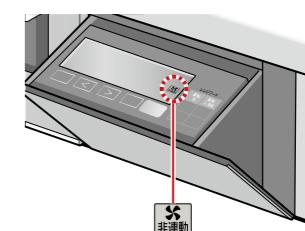
- 火力や調理状態をレンジフードの調理センサーが検知して風量を切り換えるシステムのため、次のような場合、風量は変わりません。
 - ・煙の量やにおいの強さが変わったとき
 - ・レンジフード側で風量を変えたとき
 - ・レンジフード側で「おまかせ自動運転」を解除しているとき
- 火力を変更しても、風量はすぐには変わりません。

レンジフードを自動で運転させたくないとき



-  を押す(約3秒)

- 元に戻すとき
再度押す(約3秒)
●  が消えます。



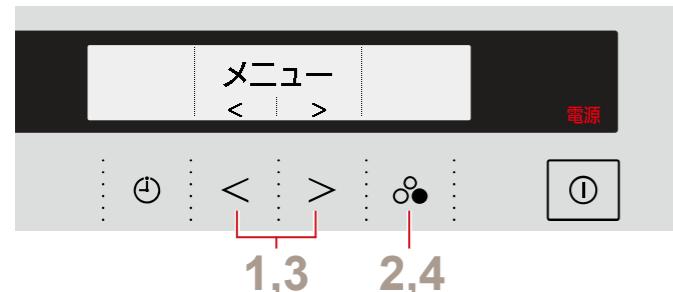
(自動運転しないとき、表示される)

設定を変更する

設定

ご家庭の使い方に合わせて、設定が変更できます。

左右IHヒーターで



電源が入った状態で

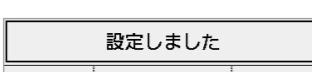
1 「設定」を選ぶ
フレンチ < 設定 > 加熱
< >

2 決定する
○●

3 変更したい項目を選んで決定する
< > → ○●

4 設定内容を選択し決定する
< > → ○●

設定が完了したら



※いずれかのヒーター使用中は、変更できません。
(メニューに「設定」表示も出ません)

※設定中は、加熱など他の操作はできません。

画面表示	選択画面	詳細						
<table border="1"> <tr> <td>コントラスト</td> <td>かんたんモード</td> </tr> <tr> <td>節電設定</td> <td>音声音量設定</td> </tr> <tr> <td>もどる</td> <td>項目：1/11 決定</td> </tr> </table>	コントラスト	かんたんモード	節電設定	音声音量設定	もどる	項目：1/11 決定	<p>コントラスト</p> <p>かんたんモード</p> <p>解除</p>	<p>●「<>」ボタンを押すごとに少しづつ画面の濃さが変わります。 「<」淡くなる 「>」濃くなる</p> <p>●「加熱」・「揚げ物」・「湯沸し」メニューが使えます。</p> <p>●「加熱」「揚げ物」「焼き物」「湯沸し」メニューとタイマーが使えます。</p>
コントラスト	かんたんモード							
節電設定	音声音量設定							
もどる	項目：1/11 決定							
<table border="1"> <tr> <td>自動切時間設定</td> <td>光るリング設定</td> </tr> <tr> <td>グリル調理中庫内灯</td> <td>こげつき検知</td> </tr> <tr> <td>もどる</td> <td>項目：5/11 決定</td> </tr> </table>	自動切時間設定	光るリング設定	グリル調理中庫内灯	こげつき検知	もどる	項目：5/11 決定	<p>自動切時間設定</p> <p>光るリング設定</p> <p>グリル調理中庫内灯</p> <p>こげつき検知</p>	<p>●設定後、本体操作部液晶に「節電」を表示します。</p> <p>●設置時に4800 Wに設定していると選べません。</p> <p>音量を最大にし、詳しい説明をします。 (設定した火力やタイマー時間なども説明します。)</p> <p>音量を最大にします。</p> <p>音量を中にします。</p> <p>音量を最小にします。</p> <p>音声を消します。(焼き物アシスト使用中は消せません。)</p>
自動切時間設定	光るリング設定							
グリル調理中庫内灯	こげつき検知							
もどる	項目：5/11 決定							
<table border="1"> <tr> <td>前回/累積電気代</td> <td>電気代単価</td> </tr> <tr> <td>累積電気代リセット</td> <td></td> </tr> <tr> <td>もどる</td> <td>項目：9/11 決定</td> </tr> </table>	前回/累積電気代	電気代単価	累積電気代リセット		もどる	項目：9/11 決定	<p>前回 / 累積電気代</p> <p>電気代単価</p> <p>累積電気代リセット</p>	<p>●前回の電気代と累積の電気代が確認できます。電気代は目安です。(P.41)</p> <p>●電気代の単価を変更します。27円/kWh</p> <p>●「<>」ボタンを押すごとに1円ずつ変わります。 「<」安くなる 「>」高くなる</p> <p>●お住まいの地域やご家庭の契約に合わせて変更してください。契約内容や電気代単価は、電力会社から発行される「電気ご使用量のお知らせ」などでご確認ください。</p> <p>深夜電力の対応はしていません。</p> <p>●単価を変更しても変更前の電気代には反映されません。</p>
前回/累積電気代	電気代単価							
累積電気代リセット								
もどる	項目：9/11 決定							
	<p>累積電気代リセット</p>	<p>する</p> <p>しない</p> <p>累積電気代をリセットします。</p>						

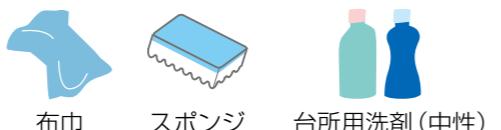
使い方

設定を変更する

お手入れする

！警告

使用後しばらくは、高温部に触れない（やけどの原因）
→電源スイッチを切り、各部が冷めてからお手入れしてください



準備するもの

- 使えないもの
- 酸性やアルカリ性の洗剤（変色します）
例）漂白剤・住宅用合成洗剤など
必ず洗剤の注意書きを確認してください。
 - たわし・粉末タイプのクレンザー（傷が付きます）

汚れたらすぐ！

トッププレート

調理物や油は焼き付くと取りにくくなります！

市販の汚れ防止カバー（鍋の下に敷いてトッププレートの汚れを防ぐもの）などは使わないでください。（温度調節機能が正しく働かない原因）

ガンコな汚れになる前に、
汚れたらすぐお手入れ

軽い汚れは…
布巾をよく絞り、
水拭きする

油汚れは…
洗剤を付けた
布巾で拭く

汚れが落ちにくいときは…
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



*トッププレートの写真は実物と異なります
●お手入れ用クリーナーを別売しています。
(P.52)

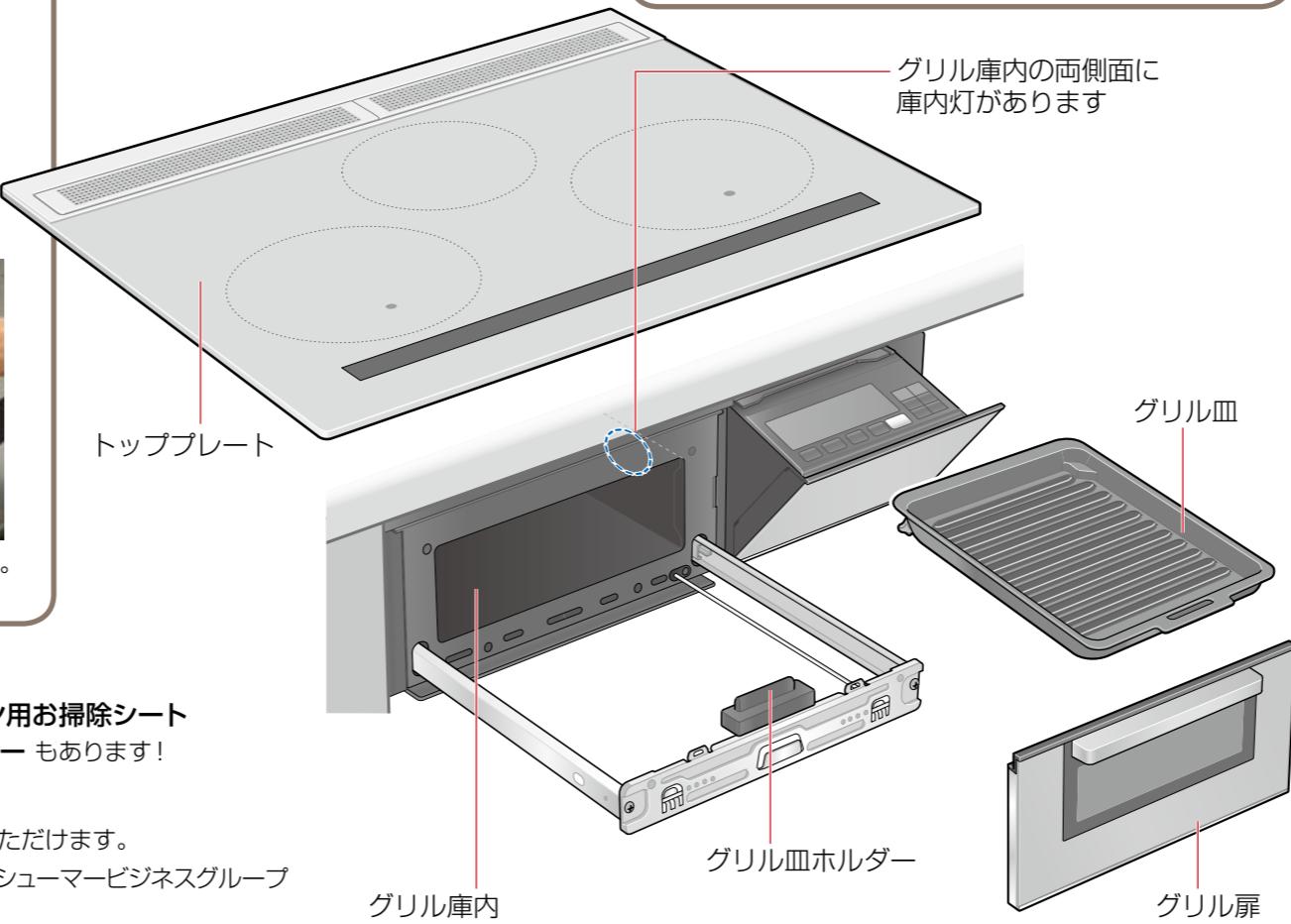
■トッププレートやグリル庫内のお手入れには…

- スコッチ・ブライト™ 汚れ落ちがすごいキッチン用お掃除シート
 - スコッチ・ブライト™ ガスコンロ・IH用クリーナー もあります！
※Scotch-Brite、スコッチ・ブライトは3M社の商標です。
 - ・グリル皿には使えません。（フッ素樹脂が傷みます）
 - ・大手スーパー、ホームセンターなどでお買い求めいただけます。
- お問い合わせ先：スリーエム ジャパン株式会社 コンシューマービジネスグループ
(0120) 510-733



鍋底の汚れも 忘れずに落として！

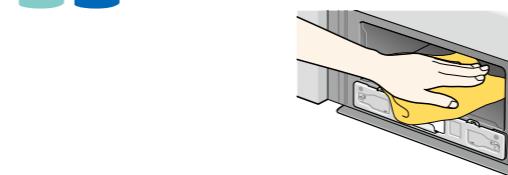
（汚れが鍋とトッププレートに
焼き付いてくっつき、無理に
剥がすとトッププレート破損
の原因になります）



使うたびに！

グリル庫内（底面・両側面・天井面）

洗剤を付けた布巾や
スポンジで拭く



■汚れが取りにくいとき

- スponジのナイロン面で
こすり取る。
●焦げ付いた汚れには
クリームタイプのクレンザーを使う。
- グリル庫内の汚れが目立ってきたら
「お手入れ」機能を使う（P.50）
- 庫内灯を押すと庫内灯がつきます。
庫内が見え、お手入れしやすくなります。

ナイロン面

グリル皿／グリル扉

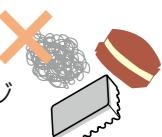


- 取り外して、洗剤で洗う
●グリル皿は調理物を入れたままに
したり、水や洗剤につけたまま
長時間放置したりしない。
(フッ素樹脂が傷みます)

以下のものは使わない

グリル皿

- スponジのナイロン面、
ナイロン製ネット入りのスponジ
- 漂白剤など中性洗剤以外
・洗剤の注意書きを確認する！
(フッ素樹脂が傷みます)



グリル扉

- 食器洗い乾燥機
(パッキン・樹脂部が変形します)



外し方・取り付け方

グリル皿

- 外すとき
持ち上げて外す



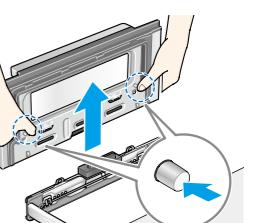
■取り付けるとき

- グリル皿の穴をグリル皿
ホルダーにはめ込み、
スライドレールに載せる。



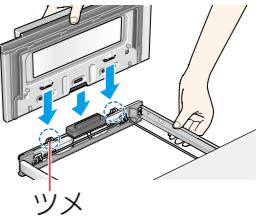
グリル扉

- 外すとき
押しながら、
真上に抜く



■取り付けるとき

- グリル扉取り付け
ツメを3か所同時に
奥まで確実に差し込む



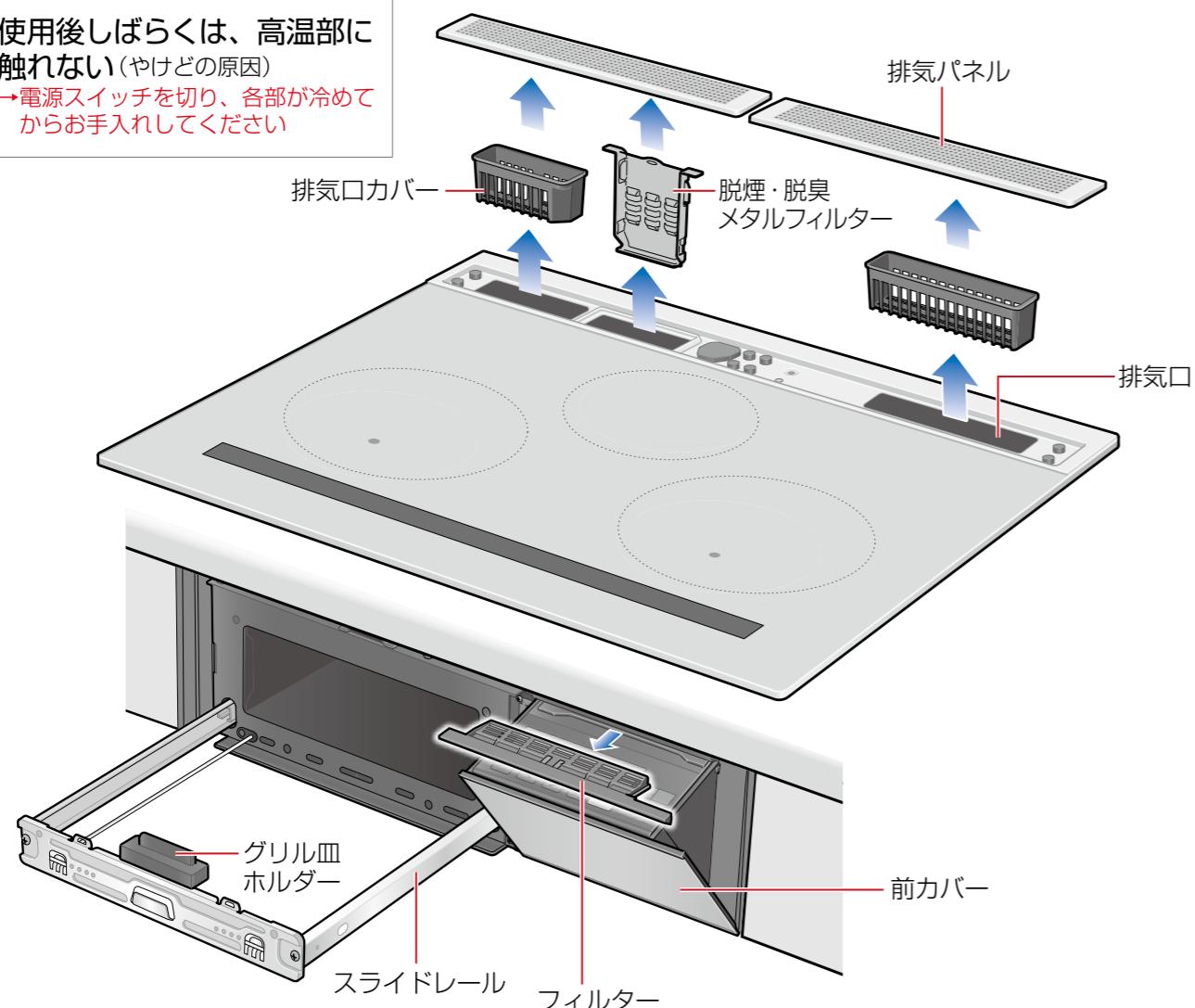
お手入れする

お手入れする

お手入れする

！警告

使用後しばらくは、高温部に触れない（やけどの原因）
→電源スイッチを切り、各部が冷めてからお手入れしてください



脱煙・脱臭メタルフィルター

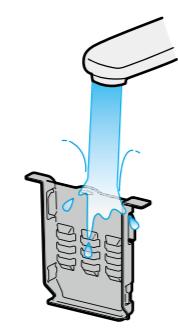
洗剤で洗う

■汚れが取りにくいとき

油汚れ用の住宅用合成洗剤で10分程度、浸け置きする。
流水で洗い流して、汚れ残りを洗剤を付けたスポンジで洗う。

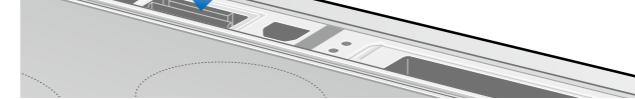
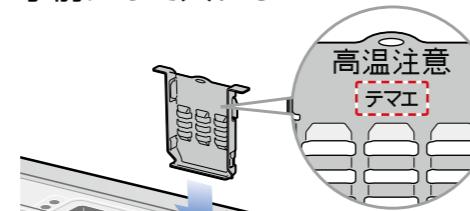
お知らせ

- 調理5~6回で1回程度が目安です。
(汚れたまま放置すると、庫内に油が落ちることがあります)



取り付け方

「テマエ」と印字されている面を手前にして入れる



こまめに！

排気パネル 排気口カバー

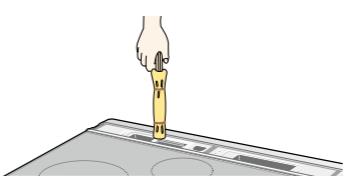


- 目詰まりすると異常を検知して、火力が下がったり加熱が止またりすることがあります。

排気口（グリル）

洗剤を付けた 布巾で拭く

- 割り箸に布などを巻き付け、強く縛る。（落とさないようにする）



スライドレール グリル皿ホルダー

洗剤を付けた、 布巾やスポンジで拭く

- 汚れたまま放置しない。
(さびの原因になります)
- 変形させない。
(扉が閉まらなくなります)

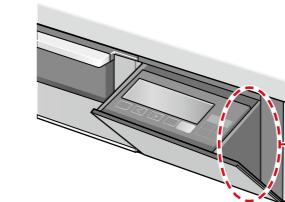


本体操作部／周辺



布巾をよく絞り、水拭きする

■次の箇所も忘れない



●本体操作部の側面

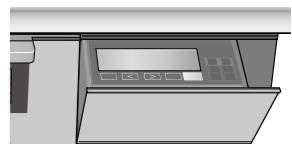
フィルター

洗剤で洗う

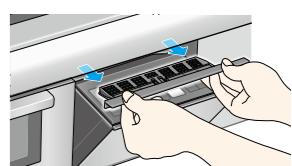


外し方・取り付け方

1 本体操作部を開ける

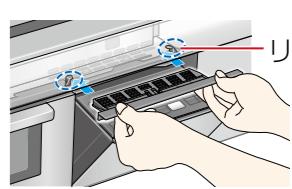


2 くぼみに指をかけて引き抜く



■取り付けるとき

リブ(2か所)に沿って奥まで差し込む

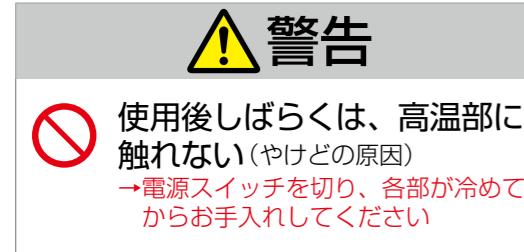


お知らせ

- お手入れ時期がくると、右IHヒーター表示部にお知らせが出ます。
表示をリセットするときは、①を押してください。

前カバー上のフィルターの汚れを確認してください。
リセット

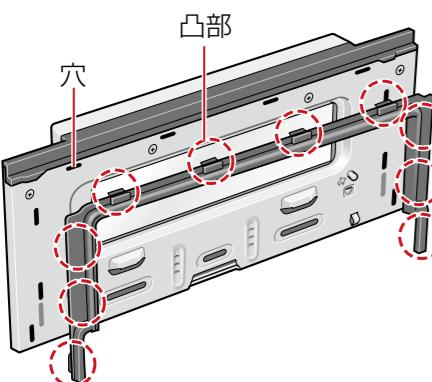
お手入れする



扉の隙間から煙が漏れ出したり、柔軟性がなくなるなど、

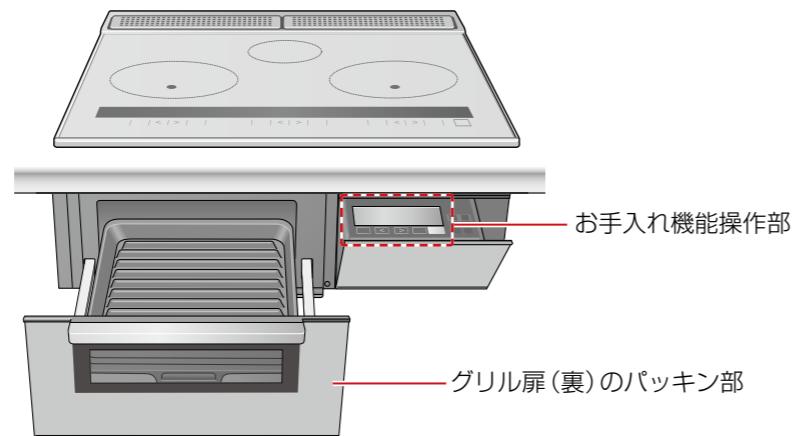
グリル扉(裏)のパッキンが傷んできたら…
パッキンを交換する

(別売品 P.52)



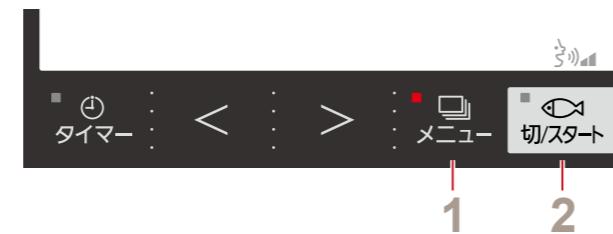
■交換のしかた

- ①古いパッキンを引っ張って外す(10か所)
- ②新しいパッキンの凸部を扉裏の穴にしっかりと押し込む
- 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)



グリル庫内の汚れが目立ってきたら…
「お手入れ」機能を使う

- 準備**
- グリル皿を外す。(外さないと安全機能が働き、ヒーターが切れます)
 - 庫内の両側面・底面・天井面が汚れていたら、台所用洗剤(中性)を付けた布で拭く。
 - 扉を閉める。



1 「お手入れ」を選ぶ



2 運転を始める



↓ (約25分)
運転時間は、庫内温度が高いと長くなります。

終了すると
自動的に切れる

●終了時は、庫内が高温になっています。

お知らせ

●油の多い調理5~6回で1回程度が目安です。

仕様

タイプ	Y7タイプ		Y5タイプ		Y3タイプ		Y2タイプ			
品番	KZ-PY77PS KZ-CY77PK KZ-CY77PS	KZ-PY76PS KZ-CY76PS	KZ-PY57PS KZ-CY57PS	KZ-PY56PS KZ-CY56PS	KZ-CY37PS KZ-RY37PS	KZ-CY36PS KZ-RY36PS	KZ-CY27PS	KZ-CY26PS		
電源	単相200 V (50~60 Hz 共用)									
総消費電力	5800 W / 4800 W / 4000 W (切換式) ※待機電力: 0.85 W (電源スイッチ「切」の状態)									
本体 (約)	幅 奥行 高さ	752 mm 602 mm 752 mm	602 mm 570 mm 230 mm	752 mm 602 mm 752 mm	29.6 kg 28.6 kg 27.9 kg	26.7 kg 25.6 kg 24.5 kg	25.0 kg 23.9 kg 23.9 kg	23.9 kg		
グリル庫内高さ(約)	101 mm									
グリル皿	大きさ(約)	幅 258 mm × 奥行 394 mm								
	質量(約)	1.2 kg								
左IH ヒーター	最大消費電力 火力調節(約)	3200 W* 110 W相当～3200 W (アルミ・銅: 2600 W) 150 W相当～2600 W	3200 W 10段階 110 W相当～3200 W							
	焼き物温度調節(約)	5段階 140～230 °C								
	揚げ物温度調節(約)	7段階 140～200 °C								
	自動調理	湯沸し								
	調理タイマー	1分～9時間30分								
右IH ヒーター	最大消費電力 火力調節(約)	3200 W* 10段階 110 W相当～3200 W (アルミ・銅: 2600 W) (アルミ・銅: 9段階 150 W相当～2600 W)	3200 W 10段階 110 W相当～3200 W							
	焼き物温度調節(約)	5段階 140～230 °C								
	揚げ物温度調節(約)	7段階 140～200 °C								
	自動調理	湯沸し								
	調理タイマー	1分～9時間30分								
後ろIH ヒーター	最大消費電力 火力調節(約)	2000 W * 8段階 90 W相当～2000 W **	2000 W 10段階 110 W相当～3200 W							
	自動調理	湯沸し・炊飯								
	調理タイマー	1分～9時間30分								
グリル	最大消費電力 自動調理 凍ったままIHグリル オープン調理(温度調節)(約)	2650 W 12メニュー(切身・干物・つけ焼き・姿焼き(小/中/大)・とり塩焼き・とりつけ焼き・焼きなす・トースト・ピザ・温めなおし) 5メニュー(切身・干物・つけ焼き・とり塩焼き・とりつけ焼き) 11段階 80～280 °C								
	手動火力調節(約)	上下ヒーター: 3段階 1350 W相当～1500 W相当 上ヒーター: 900 W相当								
	調理タイマー	手動: 1分～30分 オープン: 1分～90分								

* 鉄・ホーロー鍋を使った場合

** 1 KZ-RY37PS, KZ-RY36PSは1500 W

** 2 KZ-RY37PS, KZ-RY36PSは7段階 90 W相当～1500 W

別売品

(希望小売価格は、2019年12月現在)

トッププレート用クリーナー



こびりついた
焦げ付きに付けて
放置し、拭き取る



日常の油汚れや
取りにくい汚れに
付けて、こすり取る

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：2,400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。

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：1,600円(税抜)

IHヒーター用



ステンレスケトル
・底径：15.8 cm ・容量：2.8 L
●品番：AD-KZ84F28
●希望小売価格：5,900円(税抜)

IHヒーター / グリル兼用



ラクティブパン
・満水容量：1.8 L
●品番：AD-KZ65G20A
●希望小売価格：15,500円(税抜)



ダブルグリル
・満水容量：3.2 L
●品番：AD-KZ15WG36
●希望小売価格：20,000円(税抜)



天ぷら鍋
●品番：KZ-T3S
●希望小売価格：2,200円(税抜)

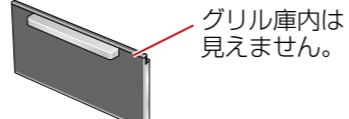
グリル用



IHラッキンググリル専用グリル皿
(消耗部品)
●品番：AZU50-E80
●希望小売価格：10,000円(税抜)



ドアパッキン
(消耗部品)
●品番：AZE99-E80
●希望小売価格：1,400円(税抜)



防熱グリルドア
●品番：KZ-GDB5
●希望小売価格：7,500円(税抜)

●別売品はお買い求め先にお問い合わせください。(2019年12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。

パナソニックグループのショッピングサイト
Panasonic Store
<http://jp.store.panasonic.com/>

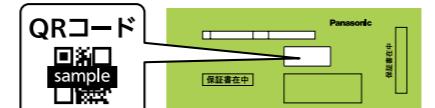
パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をお願いします

特典

- お宅の家電商品、消耗品情報が一元管理できる!
- 登録商品に関するお知らせやサポート情報が入手できる!
- 登録すると抽選で商品券などが当たる!

- 保証書のQRコードから登録していただくと、
品番や製造番号を入力する必要がなく、
簡単に登録いただけます。

詳しくはこちら
<http://club.panasonic.jp/aiyo/>



・QRコードは、株式会社デンソーウェーブの登録商標です。

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

「こんな表示が出たら…」「故障かな?」(P.54~61)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 | 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
H [] 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。

●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。

(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、以下の問い合わせ窓口にご連絡ください。

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



使い方・お手入れなどのご相談

給湯・電化ご相談窓口

フリーダイヤル
Panasonic

0120-878-695 受付時間
9:00~18:00(年中無休)

英語

■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)

・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。
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)



修理に関するご相談

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
Panasonic

0120-878-554

英語

■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

便利な修理サービスサイト
<http://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
Panasonic

0120-872-150

英語

パナソニック ライフソリューションズ 修理サービスサイト
<http://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、
ご相談内容は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。

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依頼ください。

別売品
保証とアフターサービス
必要なとき

必要なとき

こんな表示が出たら…

こんな表示が出たら…

困ったとき

■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。

フィルター日詰まり検知

- フィルターや排気パネルを塞いだり、ほこりがたまつたりしていませんか?
- ↓お手入れする。(P.49)

天面操作部異常検知

- 天面操作部に水や物が付いていたり、吹きこぼれたりしていませんか?
- ↓取り除く。
- (ヒーターが切れているときは、再度ボタン操作する)
- 天面操作部ボタン周辺に熱い鍋やグリル皿を置きませんでしたか?
- ↓鍋を外し、天面操作部が冷めるまで待つ。
- (天面操作部が熱いと、U16の表示が消えないことがあります)

U16



■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、**▲**を押して表示を消してください。(天面操作部のときは、**●**を押す)

空焼き自動OFF

- 約15分間、空焼きしませんでしたか?
- ↓鍋に調理物を入れ、再度ボタン操作する。
 - ・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。
- 誤って、「加熱」メニューのときに油を予熱しませんでしたか?

U12

U19

<Y7/Y5タイプ>
U32

U13
U14
U71

U33

U34

揚げ物鍋ずれ自動OFF

- 鍋がずれていませんか?
- 800mlを超える量の油を入れていませんか?
- 「予熱」表示中に、食材や菜箸を入れませんでしたか?
- ※対処したあと、再度ボタン操作して予熱し直せます。

H00

U25

お手入れ異常自動OFF

- グリル皿を入れたまま「お手入れ」機能を使いましたか?
- グリルの庫内に水がこぼれていますか?
- ↓庫内が冷めてから拭き取る。
- 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塞ぐ。
- ③ブレーカーを切る。
- ・炎が消えるまで扉を開けないでください。

故障です。修理をご依頼ください。

- ↓電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容([H]のあとに2桁の数字)をお買い求め先またはお問い合わせ窓口(P.53)にご連絡ください。

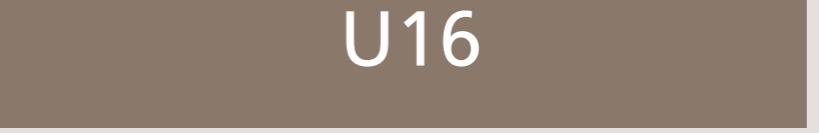


鍋なし自動OFF

小物自動OFF

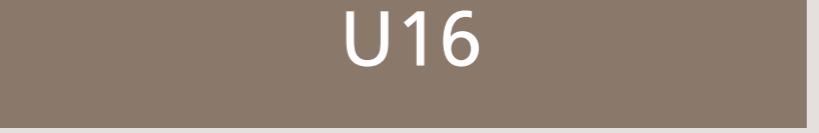
- 鍋はヒーターの中央に置いていますか?
- 使用中に、鍋を外しましたか?
- 使えない鍋を使っていませんか?(P.1)
- オールメタルIH以外で、「湯沸し」メニューに使えない鍋を使っていませんか?(P.25)
- ナイフ・スプーンなど、金属製の小物を置いていませんか?
- そのまま放置すると、一分後に表示が消えて通電を停止します

U04



■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。

U16



■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。

天面操作部異常検知

- 天面操作部に水や物が付いていたり、吹きこぼれたりしていませんか?
- ↓取り除く。
- (ヒーターが切れているときは、再度ボタン操作する)
- 天面操作部ボタン周辺に熱い鍋やグリル皿を置きましたか?
- ↓鍋を外し、天面操作部が冷めるまで待つ。
- (天面操作部が熱いと、U16の表示が消えないことがあります)

故障かな？ サービスを依頼される前に次の点をご確認ください。

故障かな？

困ったとき

故障かな？

（同時使用するごとに、時間が長くなる場合があります）

ブザーが鳴ったのに沸騰していない

- 2Lより多い水を入れていませんか？
- 鍋底の厚さは、4mm未満ですか？
- 途中で鍋を動かしたり、水を継ぎ足したりしませんでしたか？
- ヒーター中央や、鍋底が汚れていませんか？
↓沸かし足りないときは、「加熱」メニューで沸騰させる。（P.14）

「湯沸し」

ブザーが鳴らない

- 沸騰が約3分続いているから鳴る」とがります。（P.25）（異常ではありません）
- 鍋底が1mm以上反っていますか？
- 鍋底に磁石が付かない鍋ややかんを使っていませんか？
- 1L未満の水を入れていませんか？常温の水を使いましたか？右記の場合、3分以上沸騰が続いているから鳴ります。
↓加熱を止めたいときは「切／スタート」を押す。

こげつきお知らせ

加熱が止まつたときの焦げ付きが多い（少ない）

- 鍋の種類・材質・底の形や大きさ・火力・調理メニューなどによって、加熱が止まるときの焦げ付き方は変わります。

グリル

本体操作部が収納できない

- 異物が挟まっていますか？

レンジフード（換気連動システム対応）

IHヒーターと連動しない

- 送信部が油で汚れていませんか？
- 手や頭で信号を遮っていませんか？
- 送信部に鍋などを置いたり、フライパンの取っ手を向けたりしていませんか？
- 本体操作部に^{連動}が表示されていませんか？（P.43）
- 換気連動システム対応のレンジフードであっても、信号の種類が異なる場合は連動しません。



火力、煙の量、においの強さが変わつても風量が変わらない

- 「グリル火力表示」が点滅して止まる
- 「グリル火力表示」が点滅している位置がずれていますか？
- グリルに使える鍋ですか？（P.36）
- 「弱 中 強」
- 風量は、調理状態（メニュー・火力・温度など）に応じて変わります。（煙の量・においの強さには連動しません）
- 風量は、火力を変えてもすぐに変わりません。
↓強制的に風量を変えたいときは、レンジフードで風量を変える。（レンジフードで強制的に風量を変えると、風量は連動しなくなります）



冷凍して焼いたときうまく焼けない

- 食品の置き方を間違えていませんか？（P.29）
- 食材の厚みをそろえ、平らに冷凍してください？（P.32）
- 冷凍保存できる期間は2～3週間までです。長期間保存したものは乾燥（冷凍焼け）し、焼き色が濃くなりすぎるなど、上手に焼けなくなります。
- 「凍ったまま「グリル」を選びましたか？」
- 食材と選んだメニューは合っていますか？
- レンジフードの「おまかせ自動運転」を解除していませんか？
↓レンジフードの「Eコナビ」ボタンで、「おまかせ自動運転」を再設定する。
- 強制的に風量を変えるときは、レンジフードの操作部を使ってください。（レンジフードの取扱説明書を）
- その他の理由でうまく連動しないときは、強制的に風量を変えるときは、レンジフードの操作部を使ってください。（レンジフードの取扱説明書を）



時間が長くなる

時間が長くなる

- 他のヒーターも使っていませんか？（同時使用するごとに、時間が長くなる場合があります）



困ったとき

故障かな？

困ったとき

故障かな?・サービスを依頼される前に次の点をご確認ください。

故障かな?

困ったとき

故障かな?

「焼き物」・「揚げ物」

「焼き物」で

- ・予熱時間が長い
- ・温度がズれる

- 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?
- 表⽰中に、水・油・調理物を入れていませんか?
- フライパンによっては、鍋底の温度がズれることができます。

※温度がずれる場合は、「左右」ボタンで設定温度を調節する。(P.2)

「揚げ物」で

- ・予熱時間が長い
- ・油温がズれる

- 鍋が光火力センサーからずれていますか?
- 鍋底・トッププレートが汚っていますか?
- 800gより多い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、揚げカスが残つたりしていませんか?
- 鍋の種類・材質・底の形や大きさによっては、油温がズれたり、予熱時間が長くなることがあります。(特にアルミニウム鍋は、15分程度かかるものがあります)

いつも同じ鍋をお使いで、実際の油温と本機の表示がされる場合は、鍋に応じて温度を補正(調節)できます。

■補正のしかた

「揚げ物」の「予熱」表示が消えてから(P.19)

- ① < > を同時に押す(約5秒)
- ② < > で温度を調整する
(調整範囲: -15℃ ~ +15℃)
- ③ < > を同時に押す

調整	0	揚げ物
温度調整	切	
カウント		

■取り消すとき

「予熱」表示が消えてから、手順①~②で調整を「0」に戻し、手順③で「調整」が表示されないことを確認する。

■調整した温度を確認するとき

「予熱」表示が消えてから、手順①で確認する。
(約1分たつと、元の表示に戻る)

※調整後に別の鍋を使うときは、調整した温度を確かめてから調理してください。

音

本体内部の音の大ささが変わること

- 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、音も大きくなります)
- 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。

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。

音声ガイドが聞こえない



- 音声を消していませんか?(P.44)

左右で音の大きさが違う

- シングルオールメタル(YSタイプ)では、同じ鍋を加熱していても、左右のIHで音の大きさが違う場合があります。
(故障ではありません)

はじめてガイドが長い、止まらない

- すべてを説明するのに、約の分かかります。途中で終了したいときは、音声を押す。(P.12)

電源スイッチを切つてもファンの音がする

- 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)

電源

ヒーターが使えないと



- 電源スイッチが入っていません。
↓スイッチは、少し長めに押す。
- オールロックしていませんか?
- 「電源スイッチ自動OFF」が働きました
電源「入」のまま、ボタン操作しないで約15分以上たつと、自動的に切れます。
- ↓再度、電源スイッチを入れる。
- ↓電源が自動で切れるまでの時間は、最大約30分に変更できます。(P.44)

使用中にヒーターが切れていた

- 「切り忘れ自動OFF」が働きました
一一定時間ボタン操作しないと、ブザーが鳴つてヒーターが切れます。
- IHヒーター・約45分、グリル・約30分
↓再度、ボタン操作する。
- 長時間の調理をするときは、タイマーを使う。
- 「トッピングお知らせ」が働いていませんか?
↓鍋の状態を確認し、お知らせ表示を消す。(P.42)

ブレーカーが落ちる

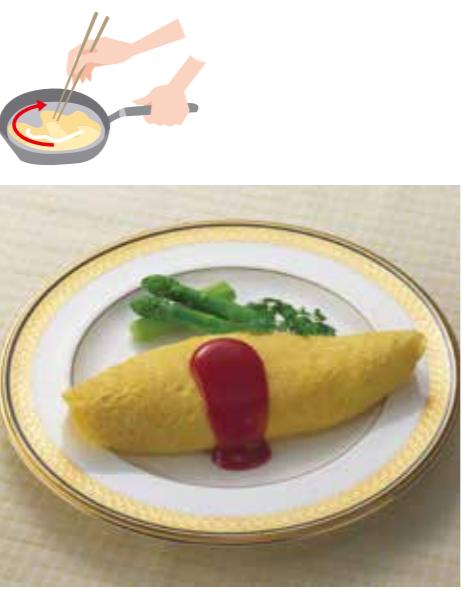
- ご家庭の総電気容量が不足していると、他の電気製品と同時使用した場合にブレーカーが落ちることがあります。
- 自身で本機の総消費電力の設定を4800Wまたは4000Wに変更できます。
- ↓お買い求め先にご相談ください。



うまくできない



卵料理がうまくできない…



- 卵を流し込んだら、大きく手早く混ぜる。慣れてきたら、少し強めの火力で調理。ふんわりと仕上がりります。
- 焦げそうになつたらIHの上からフライパンをずらせば、火加減の調整が簡単にできます。



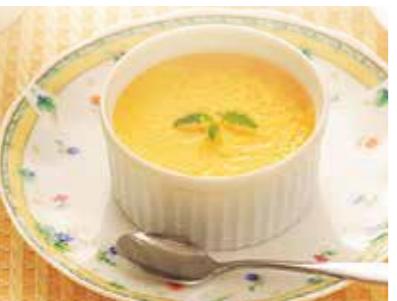
- フライパンを持ち上げ過ぎない。(熱の入りかたにムラができるため)

オムレツづくりのポイント

卵料理を「加熱」で調理するときのコツ

- 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！
- くつつきやすいから……充分予熱したあと、油をよくなじませて！

だし巻き卵のポイント



プリン

- 繊細に温度が管理できるから低温調理も得意です。

「グリル」メニューを使つて



薄焼き卵

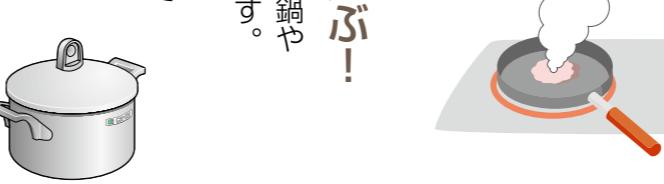
- 温度が一定なので、焼き目がキレイに仕上がります。

「焼き物」メニューを使つて

火加減がうまくできない…

- IHは高火力です。強火で予熱すると火力が強すぎて、材質によっては変形したり、コーティングが剥がれたりすることがあります。

- IHヒーター向けの鍋やフライパンを選ぶ！
IHマークの鍋やフライパンをおすすめします。素材や構造がIHヒーターの特性(下記参照)に合わせて作られています。



- 煮る・ゆでる・温める・蒸す・炒めるは、「加熱」メニューをお使いください。(P.14 ~ 17)
- レシピ毎の火加減や調理時間の確認は、「もっとIH!おうちメニュー」が増える本(別冊)も合わせてご活用ください。

鍋やフライパンが傷んでしまう…？
傷んでしまう…？

予熱は必ず中火で！

- IHは高火力です。強火で予熱すると火力が強すぎて、材質によっては変形したり、コーティングが剥がれたりすることがあります。

くつついたり焦げ付いたりしてしまって…？

各調理に適したメニューで！

- 揚げる・焼くはそれぞれ専用メニュー（揚げ物）メニュー・（焼き物）メニューをお使いください。(P.18 ~ 21)

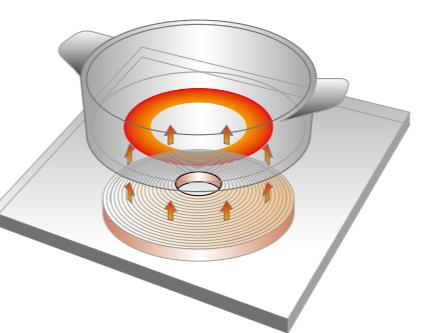
また、定番の焼き物料理（10種類）は、

- 「焼き物アシスト」メニューを使えば、温度だけでなく、食材の裏返しや焼き上がりのタイミングもIHが教えてくれます。(P.22 ~ 23)

ガスに比べて IHは…？

高火力でスピーディー

- ガスと同じ感覚で火加減をすると高温が苦手な鍋を熱しすぎてしまうと、鍋肌の温度にムラができる食事を焦げ付かせたりします。



熱の伝わり方が違います。

- IHは鍋底自体を発熱させて、調理をします。鍋に何も入っていない状態(予熱のときなど)では、必要以上の火力で温めると鍋底だけが高温になり過ぎることがあります。